

東京都特定給食施設等

栄養改善知事賞受賞施設 栄養改善事例

江東区保健所

施設名：株式会社ジャパネットコミュニケーションズ

施設の特徴（給食・栄養改善等）

㈱ジャパネットコミュニケーションズは、ジャパネットグループの中でコールセンター業務を中心にご注文時の受付からご購入後のお問い合わせ対応などを行う会社です。

社員の健康を食事面からもサポートしたいという想いのもと、低カロリーで塩分控えめのタニタ食堂メニューを提供する社員食堂を一部の拠点に導入し、毎日の昼食から社員の健康をサポートしています。

さらに1食約800円の定食を370円と半額以下に、その他のメニューも390円で食べられるなど福利厚生の実現を図っています。

他にもジャパネットグループでは、社員の健康を食事面からサポートする取組みとして食堂のないオフィスには、「オフィスおかん」という、冷蔵庫に管理栄養士監修の美味しいお惣菜（1袋100円）を置いて、レンジで温めて食べることができるシステムや、周辺の飲食店を社食として利用できる「びずめし」というユニークな食の支援を行っています。

<栄養改善事例の具体例>

<メニュー表示・栄養情報>

一週間分の全メニューは、栄養価（熱量・塩分）を表示し、食堂の入り口には本日のメニューを写真で掲示、社員が選択する際の参考にしています。

現在はコロナ禍で感染拡大予防のため中止しておりますが、定食のご飯はセルフサービスで、内側に赤と緑のラインが入った茶碗を使用し、緑まで入れるとご飯100g、赤まで入れると150g入るようになっています。

また、タニタの体組成計が置かれたコーナーでは、いつでも気軽に体重測定などができるようになっています。

<リフレッシュできる取り組み>

■食堂

食堂の一角には仮眠スペースが設けられ、畳やマッサージチェアのコーナーもあり、休憩時間に横になって昼寝ができるようになっています。

■お菓子会

大人気の社内イベントとして月に1回のお菓子会があり、ランチタイムにアイスクリームなどのデザートやお菓子がふるまわれます。

緊張と集中を必要とする業務のため、いずれもストレス解消やリラックスしてもらうために取り組んでいます。

<全て日替わり／昼・夜の2回提供>

メニューは、2つの定食と麺類、丼物（カレー）の4種類。全て日替わりで、現場の管理栄養士が決めています。麺類と丼・カレーのメニューはバラエティに富み、さらに小鉢を付けるなど全てのメニューで野菜が取れるようになっています。

① タニタ定食

1食で500Kcal前後、食塩相当量3g以内で一汁三菜の栄養バランスに配慮されたレシピは、基本の31種類が日替わりで提供される他、月1程度の割合で新作メニューも増えています。満腹感を得られるように野菜を多く使い、材料の切り方や大きさ、調理工程も決まっています。噛む回数を増やし、塩分を抑えるために薬味の使い方や味のメリハリのつけ方など様々な工夫され満足感を生み出しています。

② ジャパネット定食

男性等を対象に、1食700Kcal前後、食塩相当量3g台とタニタ定食よりボリュームアップした設定の定食を提供しています。メインと汁物に、小鉢を1品選ぶセットメニューで、タニタ定食が肉の場合は魚にするなどメインの食材や調理法が重ならないようにしています。またメイン料理でカロリーを上げているため、小鉢は野菜を中心とした日替わりを毎日2種類、サラダ、冷奴、納豆の定番とデザートもヨーグルトやコーヒーゼリーなどヘルシーなラインナップを揃えています。

麺類も野菜を使ったメニューが多く、小鉢がセットとなっていて1品選べるなど、栄養のバランスが良くなると同時に選ぶ楽しみがあるメニューになっています。

<「タニタ食堂」の栄養管理>

メニューを提供するにあたり、研修期間を経て「タニタシェフ」の認定証を持つ者が31のレシピを提供する権利を与えられています。1年毎に更新の試験があり、認定期間中も提供しているレシピについて、タニタ本部より月1回程度の臨時点検が行われ、それによる評価、改善が常に行われています。

<声をかけられる環境と改善の現場>

昼食時は、「この食材は体にいいの?」「この料理の作り方を教えて」「唐揚げが食べたい」など厨房に直接声をかける社員が多く、日々のコミュニケーションによって、その声は厨房内で検討され、メニュー内容に反映されています。

<衛生管理>

衛生管理マニュアルや業務点検表及び調理従事者の個人衛生点検表等を作成し、毎日の衛生管理を実践しています。

その他、月1回委託会社（㈱レパスト）本部の衛生管理室から送られてくる「食品衛生かわら版」を厨房内全員で共有し、従業員教育の強化を図っています。

<食堂の様子>

