

従業員等の健康に配慮した

企業の食育推進

事例集



はじめに

平成 17 年に食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）が制定されてから約 15 年
が経ち、家庭、学校や地域等で様々な食育の取組が広がってきています。

平成 31 年 4 月に策定された「第 3 次食育推進基本計画フォローアップ中間取
りまとめ」（農林水産省食育推進評価専門委員会）において、今後重点的に取り
組むべき事項のうち、食育推進の観点から新たに取り組むべき課題として、
「SDG s との連携」や「企業における食育の推進」が挙げられております。

また、令和 2 年 3 月に策定された「第 4 次食育推進基本計画作成に向けた主な
論点」（農林水産省同委員会）においては、「従業員等が健康であることは、従業
員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらし、結果的に企業の業
績向上につながると期待されており、従業員等の健康管理と、その一環としての
健康に配慮した食生活の実践につながるよう、エビデンスを踏まえ、企業におけ
る食育を推進することが重要である。」との指摘がなされております。

一方で、従業員等の健康管理に配慮した企業の食育推進は、取組が広がり始め
たところであり、基本的な情報が不足している状況にあります。

このため、本事業では、従業員等の健康管理に配慮した企業のうち、先進的か
つ積極的に食育を推進する取組に焦点を当てた基礎情報を収集し、事例集の作
成を行いました。

この事例集が、これから社員の食育に取り組もうとする企業の皆様のきっか
けや、既に食育を推進している企業の皆様の更なる展開のための参考として、御
活用いただけることを期待しています。

目 次

事例1	株式会社日比野設計……………p 1 (神奈川県, 従業員数:38 人, 建築設計業(主に保育・福祉施設) 自社レストランで地産地消の朝食・昼食を提供、労働時間を2時間削減
事例2	株式会社金子製作所……………p3 (埼玉県, 従業員数:123 人, 製造業(精密部品製造および組立て)) 社内に設置したカフェでのバランス朝食と定期的な食育研修
事例3	株式会社イトーキ……………p5 (東京都, 従業員数:2,007 人, 事務機器製造販売業等) 社内に設置したソーシャルキッチンを利用して社長も社員もみんなで共食
事例4	味の素株式会社……………p7 (東京都, 従業員数:約 3,500 人(単体), 食料品製造業) 健康メニューの提供とセルフケアの促進で社員が自然と健康に
事例5	ヤフー株式会社……………p11 (東京都, 従業員数:6,515 人(単体), インターネット上の広告事業等) 「揚げ物税」の導入など、前例のない健康促進施策にチャレンジ
事例6	リゾートトラスト株式会社……………p15 (愛知県, 従業員数:7,592 人, 会員制リゾート事業) 健康管理の出来る社員食堂で食生活の乱れを防止
事例7	株式会社堀場製作所, 株式会社ホリバコミュニティ……………p17 (京都府, 従業員数:8,288 人, 各種分析・計測機器の製造販売業) 自社農園、地産地消の食材を使用し、食を通じた健康経営を実践
事例8	東洋インキグループ……………p19 (東京都, 従業員数:8,336 人, 色材・樹脂など化学品の製造・販売) 社員食堂のメニュー刷新・食育情報の発信によりヘルスリテラシーアップ
事例9	東京海上日動火災保険株式会社……………p21 (東京都, 従業員数:17,203 人(単体), 損害保険業等) 本社食堂でヘルシーランチやスマートミール弁当を提供
事例10	トッパングループ健康保険組合(凸版印刷株式会社)……………p25 (東京都, 被保険者数:41,984 人, 印刷業等) 社員食堂で「健康応援プロジェクト」を実施

	事例に含まれている食育の取組 (バランスのとれた食事の提供以外)								
	朝食 	共食 	食生活 改善研修 	地産地 消・農業 体験 	食文化の 継承 	食に關する 情報発信・情報 提供 	IT・デー タ活用し た食生活 の見える 化 	専門職・ 外部専門 家と連携 	内部基準 設定・外 部認証の 利用 
事例1 株式会社日比野設計	○	○		○					
事例2 株式会社金子製作所	○		○			○		○	○
事例3 株式会社イトーキ	○	○							○
事例4 味の素株式会社			○			○	○	○	○
事例5 ヤフー株式会社	○			○	○	○	○		○
事例6 リゾートトラスト株式会社	○		○				○		○
事例7 株式会社堀場製作所 株式会社ホリバコミュニティ			○	○	○			○	○
事例8 東洋インキグループ			○			○		○	○
事例9 東京海上日動火災保険株式会社	○		○			○		○	○
事例10 トップグループ健康保険組合 (凸版印刷株式会社)	○		○			○		○	

所在地:神奈川県厚木市

従業員数:38 人

設立年:1972 年

業種：建築設計業（主に保育・福祉施設）

- ・ 近隣に飲食施設が乏しいことに加え、深夜に及ぶ長時間労働の常態化を改善する目的で、一般開放する“レストラン”を設置し、朝食と昼食を提供
- ・ “地産地消”を心がけ、添加物を含まない良質の食材を用いた高品質な食事を提供。異なる部署の社員が親しく話し合い共食できるレイアウトを取り入れ、所属部署を超えたコミュニケーションも活発化
- ・ 朝食提供前に比べ、平均2時間程度の労働時間短縮を実現

設計会社という特性から、「深夜0時過ぎまで働くのが当たり前」という社風でした。しかし、女性社員が増え、外国人社員も加わる中で、この状況に否定的な意見が聞かれ、会社としても、このような働き方を続けることができるのか、懸念を抱くようになりました。また、立地特性から食環境が貧しく、ハードな働き方を支える必要性を感じ、食事の提供を始めることとしました。

夜遅くまで仕事をしていることもあり、最初は昼食と夕食の提供から始めました。

しかし、夕食を出すすと却って残業の助長になることが分かり、3か月後に朝食と昼食の提供に切り替え、朝型の勤務にすることを目指しました。

現在の営業時間は、朝食が 8:00～8:40、
昼食は 12:00～13:00 で、出張者などを除
き、社内にいる人はほぼ全員食べています。

2018年1月に、一般開放されたレストラン「2343」を設置しました。席数は36で、ほかにテラス席もあります。レストランは本社の3階に位置し、窓が大きく取られていて眺望がよいのが自慢です。朝食の時間帯は朝日が差し込み、非常に爽やかな雰囲気、心地良く食事が摂れます。席は自由で、隣席や対面の人と話しやすく設計されています。



◆食育活動③良質な食材の使用と 地産地消への取組

設計事業との関連から、食事も「本物」を提供したいと考え、提供する食事の内容には強くこだわっています。

仕入れに際しては、「地産地消」の観点からできるだけ地元から調達することを心がけています。

厚木市は農業や畜産が盛んな土地柄でもあり、米、野菜や食肉、乳製品、さらには蜂蜜なども地域の生産者や直売所から購入、これら食材の調達先は、シェフ自らが開拓してくることも多くあります。



提供されるメニューは、可能な限り厨房内で料理しており、ヨーグルトやシリアルも手作りです。加工食品も、添加物を使わないことを原則としています。

料理は厨房の前に並べられ、ビュッフェ形式で提供しています。



◆食育活動④食品ロス削減への取組

食品ロスをできるだけ減らすことも心がけており、前週に喫食予定数を調べて食材調達を行っています。

また、米飯が残ればお粥として出すなど、ロスになりそうなものは加工して再利用する工夫もしています。

◆推進体制

取組の中心となるレストラン部門は、担当役員が統括し、社員であるシェフが運営しています。

◆職場や社員の变化

レストラン開設前は深夜0時以降まで残っているのが常態でしたが、朝食提供後は20～21時くらいに帰る社員が多くなり、1人当たりの労働時間が平均2時間程度は短くなりました。総労働時間は減っているにもかかわらず、売上高は増加し、生産性が向上しました。

社員アンケートでは、朝食について全員が「美味しい」と回答しています。

「朝早く起きるようになった」、「午前中の集中力が上がった」、「精神的にも満たされている」等の回答もあり、社員からの評価は非常に良好です。

レストランでは、異なる部署の社員が隣り合わせや対面で共食を楽しむことも多く、所属部署を超えたコミュニケーションに繋がっている面もあります。



社内に設置したカフェでのバランス朝食と定期的な食育研修

株式会社 金子製作所

所在地:埼玉県さいたま市

従業員数:123 人

設立年:1956 年

業種:製造業(精密部品製造および組立て)

○事例のポイント

- ・ 工業団地内に所在し、近隣に飲食施設がない環境下において、職場に潤いをもたらす“カフェ”を設置し、コーヒーや朝食を提供
- ・ “スマートカフェプロジェクト”として、バランス朝食、健康的な昼食、快適空間、健康情報の提供を実施、産学連携による効果検証を行い、PDCA を実践
- ・ 研修や業務中において、若い世代に正しい食習慣や健康的な食生活に関する知識を会社が積極的に提供

◆取組の背景

社員数が 50 人を超えた時より、健康的な職場を目指し、産業医と二人三脚で、様々な安全衛生活動に取り組んできました。その積重ねが、社員の食習慣改善の基盤となっています。

事業の海外展開に伴い、短時間で高い生産性を上げ私生活も充実する働き方に触れ、「社員の真の幸せの実現」を追求しました。その結果、食生活を通じた健康管理、生活習慣の改善の重要性を再認識し、一連の取組を開始しました。

◆食育活動①バランス朝食の提供

本社内に設置された北欧デザインのカフェにおいて、朝 7:30 から 8:00 の間、朝食が提供され、希望者は 1 食 100 円で食べることができます。

野菜をたっぷり使用したバランスのよい内容で、果物もついています。減塩調味料を使用し、主食は 15 穀米です。

近隣からの漬物のおすそ分けなども提供しており、食事提供を通じた地域とのつながりも大切にしています。

◆食育活動②健康的な仕出し弁当の提供

「美味しくて健康的なランチの開発」を検討していたところ、2019 年 2 月から、評価機関の認証（スマートミール認証）を受けた健康的な仕出し弁当の供給を受けることができました。

弁当代金のうち、一食につき、100 円を会社が負担しています。注文する弁当の食数が少ないため、事業者の理解を得るまでに話し合いが必要でした。



◆食育活動③定期的な食育研修

毎月の業績経営会議の中では、冒頭に大学の協力を得て、健康レクチャーを実施しています。さらに本年度は、新人研修の中で料理カードを用いたバランスのよい食事の選び方（献立づくり）の研修を行いました。



若い世代は、学生時代に食育を受けていますが、社会に出てからは食事について学ぶ機会がありません。毎年新卒者を10名程度採用するなど若い社員の比率が高く、特に若い世代に、正しい食習慣を学ぶ機会を提供することで、食生活の習慣を変えることを目標としています。

社員食堂の卓上カードには、月替わりで、食生活に関するミニ講話を掲示し、情報提供を行っています（例、「何をどのくらい食べたらよいか 食事のセルフチェック」）。

◆食育活動④産学連携によるPDCAサイクルの実現

栄養関係の大学研究室の協力により、採尿による塩分摂取量の測定（開始前、6か月後、1年後）を行い、一連の取組の効果検証を行っています。効果を踏まえて今後の取組を見直すなど、PDCAサイクルの実現を図っています。

◆食育活動⑤スペシャルティコーヒーの提供

認知症予防にはポリフェノールの摂取が有効という知見を得て、ポリフェノール含有率の高い食品である「コーヒー」をカフェで無料提供しています。会社は最寄り駅から離れており、工業団地周辺にも飲食できる場所がないこと、職場に潤いをもたらす効果を期待し、カフェの設置を決めました。2018年3月から「健幸企業大作戦」として、コーヒーの無料提供を開始。「一流のものづくり」には「一流のものを」という考えから、スペシャルティコーヒーのみを使用しています。



◆推進体制

取組は、役員のリーダーシップのもと総務課が推進しています。産業医や栄養関係の大学研究と積極的に連携を図りながら、取組を進めています。

◆職場や社員の变化

社員同士で塩分摂取量の結果について話すなど、自身の健康について興味を持つ社員が増えました。食堂の卓上カードが変わると、昼食時の話題になっています。

過去10年間朝食を食べていなかった若い男性、一人暮らしの若い女性が、カフェで朝食を食べています。カップ麺で食事を済ませていた社員が、バランスの良い朝食や昼食を摂るようになった結果、夕飯の量が減るなど、食生活に変化がみられています。