

社員の健康を支える

社員食堂の健康づくり 事例集



館林保健福祉事務所
令和6年3月

事業所給食（社員食堂）の 食環境づくりについて

社員食堂は、従業員の福利厚生の一環として実施されていますが、同時に従業員の健康の維持・増進、生活習慣病の予防などの目的も持っています。健康に配慮した食事を食べることで健康を維持・増進できる環境が整っていることが一般の外食や中食との違いです。生活習慣病の増加を背景に、その重要性はますます大きくなっています。

従業員などの健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に実践する「健康経営®」の評価項目のひとつに「食生活の改善に向けた取り組み」があります。社員食堂における健康的な給食の提供による従業員の健康保持・増進に取り組みが、組織の活性化や生産性の向上、企業価値の向上などにつながることを期待されます

館林保健福祉事務所管内は、第2次産業就業者の割合が県内平均と比較して高く、管内事業所給食施設の喫食者数は管内生産年齢人口（15歳～64歳）の約15%を占めています。

その点から事業所給食施設における食環境づくりの推進は地域の健康づくりへの波及効果が大きいと考えられます。

本事例集は、館林保健福祉事務所管内の事業所給食施設の中で、食環境づくりに取り組まれている事業所の協力により作成しました。御協力いただきました関係者の皆様には、貴重な情報を御提供いただきありがとうございます。

これからの事業所給食施設における食環境づくりの推進に向けてご活用いただければと思います。

目次

<事例>

- アサヒ飲料株式会社群馬工場・・・ 1
- DICグラフィックス株式会社群馬工場・・・ 5
- DIC株式会社群馬工場・・・ 9
- (株)アドバンテスト群馬工場・・・ 13
- (株)アドバンテスト群馬R&Dセンター・・・ 17

<トピックス>

- 健康づくり協力店・スマートミール®・・・ 4
- 食育ピクトグラム・・・ 8
- 健康情報ステーション・・・ 12
- G-WALK+（群馬県公式アプリ）・・・ 16
- 群馬県防災レシピ・・・ 20

アサヒ飲料株式会社 群馬工場

- ホームページ：<https://www.asahiinryo.co.jp/index.psp.html>
- 所在地：館林市大新田町166
- 従業員数：約380名
- 受託給食会社：株式会社レパスト



アサヒ飲料株式会社 群馬工場提供

○施設の特徴

給食提供の目標：従業員の健康と“ワクワク”しながら”仲間”と働ける職場づくり

給食の特色：定食3種類、麺類、カレー、小鉢とバラエティーに富んだメニューをカロリー調整・減塩し、健康でおいしいメニューを低価格で提供
また、定期的にイベントを開催



アサヒ飲料株式会社 群馬工場提供

◆うちのイチオシ！◆

総務部 木下 雅友さんより

従業員の健康に配慮しつつ、おいしい給食を提供してます

株式会社レパスト北関東支店
アサヒ飲料事業所担当SV
(栄養士) 青木悦子さんより

普段使用しない食材を特別仕入れ(ポスター告知)、従業員の方が、喜んでいただける献立作成を毎月3~5回実施しております

スマートミール®の取り組み (2019年認証 ★★★)



認証の経緯

健康企業を目指す社内取組に、工場としても賛同したため

喫食者の反応

各テーブルに調味料(醤油、ソース、塩など)の配置をなくし調味料コーナーを設置することを決めた際(オプション項目)には、なかなか理解をえることができなかった

取組の効果

調味料の追加やかけに行くことが面倒なので、足りないと感じても追加で調味料を足すことが減り、結果減塩になっている「バランスランチ(スマートミール献立)を喫食すると、野菜が多く使われているので野菜不足にならずに助かっている」と、野菜の摂取が難しい単身赴任者の方から多くのお話をいただいています

減塩調味料		食塩相当量 (10g中の)
醤油 (濃口)	通常	1.5 g
	減塩	0.8 g
ソース (中取)	通常	0.6 g
	減塩	0.3 g

通常醤油やソースを使う時、どのようにお使いですか？
直接、揚げ物などに醤油やソースをかけていませんか？
醤油をスプレー容器に入れて振りかけたり、ソース(醤油)は小皿に入れて、少しづつ付けて食べる工夫をして、量も意識してください。
減塩は慣れです。
減塩に慣れてくると通常の醤油(ソース)を使うと辛く感じ、減塩醤油(ソース)の方が美味しいと感じるようになる方が多くいらっしゃいます。

注:メーカーにより塩分量が異なります。

アサヒ飲料株式会社 群馬工場提供

健康づくり協力店の取り組み (2018年登録)



登録内容

- 健康メニュー
(食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり)
- 健康サービス
(食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり
健康情報提供)

登録の経緯

スマートミール認定(★)取得後の、保健所の巡回指導時に保健福祉事務所の管理栄養士から群馬県の健康づくり協力店へ申請のお話があったため

喫食者の反応

「外出時の味噌汁がとてもしょっぱく感じるようになったので、減塩に慣れていたのかもしれないと思う」との声をいただいたことがあります



アサヒ飲料株式会社 群馬工場提供

その他の取り組み

○従業員を笑顔にするイベントを開催



時期：2023年12月

内容：毎年、クリスマスイベントを実施していましたが、食堂の営業時間が11:30～13:00であることからシフトの関係上、イベント当日が遅番・夜勤の方がイベントに参加できなかったため、4週（月曜日）にわたり、イベントを実施し延べ400名の従業員の方に喜んでいただきました



アサヒ飲料株式会社 群馬工場提供

○防災備蓄品の管理



時期：2021年5月～

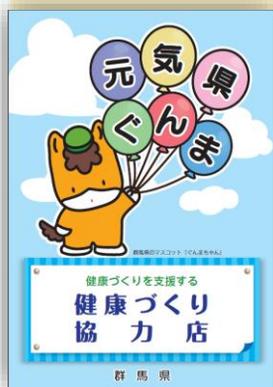
内容：工場は渡良瀬川から約1kmの所に立地し洪水ハザードマップでも浸水するエリアとなっています
洪水を想定して防災品を屋外と建屋2階に分散保管しています
防災食品は、1日1500カロリー以上と設定し3日分を備蓄極力同じ物を提供しない様に品ぞろえを行いました
スムーズな提供を行うため、3日間の朝昼晩の配布品を設定しました

備蓄品名	単位	数量		数量		賞味期限	単位		
		数量	数量	数量	数量				
エマージェンシーパック チョコ 7年保存	100食/箱	1	100 箱	2	200 箱	3	300 箱	2028/10	
エマージェンシーパック ブルーン 7年保存	100食/箱	1.5	150 箱	2	200 箱	3.5	350 箱	2028/10	
エマージェンシーパック 抹茶 7年保存	100食/箱	2	200 箱	1	100 箱	3	300 箱	2028/09	
バランスチャック せせぎすブレッド 7年保存	100食/箱	2	200 箱	1.5	150 箱	3.5	350 箱	2030/02	
バランスチャック マーメイドチース 7年保存	100食/箱	2	200 箱	1	100 箱	3	300 箱	2030/02	
バランスチャック スイート&ロベリー 7年保存	100食/箱	2	200 箱	1	100 箱	3	300 箱	2030/02	
エマージェンシーブレッド トーナブル 5年保存	24食/箱	7	168 箱	8	192 箱	15	360 箱	2028/09	
エマージェンシーブレッド ブルベリーの5年保存	24食/箱	6	144 箱	7	168 箱	13	312 箱	2028/08	
エマージェンシーブレッド チョコレート 5年保存	24食/箱	6	144 箱	7	168 箱	13	312 箱	2028/10	
赤味噌 えいよわかん 5年入り	20食/箱	5	300 本	5	300 本	10	1,000 本	2028/10	
関西 アルファ米 チキライス 5年保存	50食/箱	3	150 箱	3	150 箱	6	300 箱	2028/10	
関西 アルファ米 ドライカレー 5年保存	50食/箱	3	150 箱	3	150 箱	6	300 箱	2028/09	
関西 アルファ米 五目ご飯 5年保存	50食/箱	3	150 箱	4	200 箱	7	350 箱	2028/09	
非常用保存食 かに焼酎	50食/箱	9	450 食	9	450 食	18	900 食	2024/08	
アスカ「ア」防災食 非常用保存食 たまごスープ	50食/箱	6	300 食	6	300 食	12	600 食	2024/06	
アスカ「ア」防災食 非常用保存食 ほうれん草のおみそ汁	50食/箱	6	300 食	6	300 食	12	600 食	2024/06	
おいしい水長期保存水PET500	24本/箱	25	600 本	25	600 本	30	1,200 本	2028.4	

アサヒ飲料株式会社 群馬工場提供

健康づくり協力店

群馬県では、皆様の健康づくりを
応援するお店や施設を登録
しています



ぜひ
ご利用ください

健康づくりを応援する身近な
お店を利用してみませんか

登録施設は
こちらから



対象施設

飲食店、そう菜店
スーパー・コンビニ
職場給食施設等

スマートミール®

「健康な食事・食環境」認証制度

スマートミール®とは？



健康づくりに役立つ、栄養バランスのとれた食事（主食・主菜・副菜がそろう・野菜たっぷり・減塩）が選べるお店や事業所の給食を認証しています

館林管内には、認証施設の事業所が5つあります

取り組み項目の数で★の数が決まります

最高は★★★です

認証施設は
こちらから



対象施設

外食、中食
給食

DICグラフィックス株式会社 群馬工場

- ホームページ：<https://www.dic-graphics.co.jp/index.html>
- 所在地：邑楽郡千代田町大字昭和1番地
- 従業員数：約177名
- 受託給食会社：株式会社 若菜



DICグラフィックス株式会社
群馬工場提供

○施設の特徴

毎年、健康経営優良法人ホワイト500の認定継続に向け取り組んでおり、「健康づくり」・「望ましい食習慣の確立」を目標とし、給食委員会や、健康安全プロジェクトにて給食部門・健康管理部門の連携を深めています。

食堂では、一日の半分量の野菜が摂れる彩豊かな定食・スマートミール認証を受けたヘルシーランチ・バリエーション豊富な副食と麺類、無料のサービスサラダを提供しており、大変好評です。



DICグラフィックス株式会社
群馬工場提供

うちのイチオシ！

総務グループ
海保 小百合さんより

食に関する会議が充実している為、会社・労組・(株)若菜・保健師との連携もスムーズで、意見や提案等気兼ねなく出し合っています。

改善にあたっては、担当者、(株)若菜とも協力しており、従業員の食の健康に役立っています。

株式会社 若菜 委託給食部
栄養課 嘉瀬 リカさんより

喫食者様の嗜好を考慮しながらも、健康に配慮したメニュー作りを心掛けています。今後はスマートミールの喫食数が今まで以上に伸びるよう工夫を凝らしていきたい所存です。

スマートミール®の取り組み (2022年認証 ★★)



Smart Meal
スマートミール

認証の経緯

給食委員会において、保健師より他工場のスマートミールの取り組みの紹介と群馬工場の取り組みの提案がありました。労働組合にてアンケート調査を実施し、組合員の賛成多数の結果と給食委員の賛同を得て★★取得に向け取り組みました

喫食者の反応

野菜がたっぷり食べられる点で好評をいただいています

取組の効果

ヘルシーランチの喫食数は定食に比べるとまだまだ少ないですが、定食とヘルシーランチとを見た目と比較できるため、「1食でこれくらい野菜を食べるといいんだ。このカロリーに抑えられるんだ」ということを実感でき、ヘルシーランチを選択しない場合も食行動改善への意識づけに役立っています



DICグラフィックス株式会社
群馬工場提供

健康づくり協力店の取り組み (2019年登録)



登録内容

健康メニュー
(食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり)
健康サービス
(野菜たっぷり 健康情報提供)
・健康サービスは、1食70gのサービスサラダを気軽に野菜がとれるよう会社側で無料で提供しています。
また、栄養だよりを毎月配信し、健康情報

登録の経緯

サービスサラダの提供や栄養だよりの配信をしているため、給食施設巡回の館林保健福祉事務所の管理栄養士より勧められました健康経営の面から、給食委員会にて会社・労働組合・給食部門・健康管理部門と連携し、定食は1種類でしたが、2021年6月からヘルシーメニューを導入。2種類から選択できるようになりました。



DICグラフィックス株式会社
群馬工場提供

喫食者の反応

ヘルシーメニューの喫食数は定食と比較すると多くありませんが、固定客もあり好評をいただいています

その他の取り組み

○栄養セミナー

ランチン調理 デジタルサイネージ放映



時期：2023年 6/9~7/31

内容：多くの単身赴任者のうち、自炊する方が少なく、外食に頼りがちな現状がありました。この対応として、一人でも、道具がなくても簡単に調理ができる「ランチン料理」を紹介することで、食への興味とやる気を引き出すことを目的として開催しました。単身赴任の方に実際に調理をしていただくことにより、ご視聴いただく皆さんに、より興味を持っていただけました。

タンパク質や野菜をたっぷり使った料理を選ぶことで、食事を摂る時は炭水化物に偏らずバランスを考えるようにということも伝えました。

※7品の調理動画をあらかじめ収録しておき、1週間に1品、食堂のデジタルサイネージで放映しました。



DICグラフィックス株式会社 群馬工場提供

○コツコツ（骨骨）メニューDay

時期：2023年10月の毎週火曜日

内容：日本人の栄養摂取状況で、毎回基準値に持たないカルシウム摂取量について見直しすべく、昼食で1日の目標摂取量の1/2をとれるメニュー構成にしました。そして、普段は定食とヘルシーメニューの2つから選べるようになっていたところを、コツコツメニューDayは両方ともヘルシーメニューで提供しました。



DICグラフィックス株式会社 群馬工場提供

食育ピクトグラム



食育マーク

食育についてみなさんにわかりやすく発信していただくため、絵文字で表現した12の食育ピクトグラム及び食育マークを農林水産省が作成しています。本事例集では、取り組み内容を食育ピクトグラムで表示しています。各ピクトグラムの概要は以下のとおりです



1 みんなで楽しく
食べよう

1 みんなで楽しく食べよう

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう



2 朝ごはんを
食べよう

2 朝ご飯を食べよう

朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう



3 バランスよく
食べよう

3 バランスよく食べよう

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう



4 太りすぎない
やせすぎない

4 太りすぎない やせすぎない

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう



5 よくかんで
食べよう

5 よくかんで食べよう

口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう



6 手を洗おう

6 手を洗おう

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し、行動する力を養いましょう



7 災害に
そなえよう

7 災害にそなえよう

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう



8 食べ残しを
なくそう

8 食べ残しをなくそう

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう



9 産地を
応援しよう

9 産地を応援しよう

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう



10 食・農の
体験をしよう

10 食・農の体験をしよう

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう



11 食文化を
伝えよう

11 和食文化を伝えよう

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図りましょう



12 食育を
推進しよう

12 食育を推進しよう

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう

D I C 株式会社 館林工場

- ホームページ：<https://www.dic-global.com/ja/>
- 所在地：館林市大島町東部工業団地6023
- 従業員数：約80名
- 受託給食会社：株式会社若菜



DIC株式会社館林工場提供

○施設の特徴

給食提供の目標：スマートミール認証（3つ星）を取得し、食堂利用従業員の「健康な食事・食環境」をサポート

給食の特色：受託給食会社（株式会社若菜）とともに、満足感のある社員食堂運営を目指しています

うちのイチオシ！

総務グループ

江森 美緒さんより

食堂利用の皆さんに満足頂ける様、日々意見や要望を聞き取り、定期的に給食委員会も開催して改善を行っています。

株式会社若菜 委託給食部

管理栄養士 嘉瀬 リカさんより

喫食者様の嗜好を考慮しながらも、健康に配慮したメニュー作りを心がけています。今後はスマートミールの喫食数が今まで以上に伸びるよう工夫を凝らしていきたいです。

スマートミール®の取り組み (2021年認証 ★★★)



認証の経緯

「健康な食事・職環境」を目指し、2021年に初回2つ星にて認証取得

2年後の2023年更新時にはオプション項目を追加し、3つ星にレベルアップして認証を更新取得

取組の効果

日々の社員食堂で健康を意識したメニューが選択出来るよう、認証基準を満たす取り組みで高評価を得ています



DIC株式会社館林工場提供

健康づくり協力店の取り組み (2024年登録)



登録内容

健康メニュー

食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり

健康サービス

食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり
健康情報提供

登録の経緯

スマートミール認証取得の項目で、健康づくり協力店の条件も満たすため

喫食者の反応

「健康づくり協力店」として登録している事で社内の食堂でも個人の「健康づくり」を応援しているアピールができました
健康情報の提供については受託会社の株式会社若菜より毎月「若菜インフォメーション」・「栄養だより」を食堂入口に掲示及び社内のHPにも掲載し閲覧できます

野菜摂取推進の目的でサービスサラダを会社が料金を負担し、従業員に無料で毎日提供しています

サービスサラダは1皿70g以上となっており、冷蔵庫に保管され、昼食時に自由に喫食ができ好評です



DIC株式会社館林工場提供

その他の取り組み

○健康米の提供



時期：毎日

内容：スマートミールのオプション項目で「主食が週3日以上、精製度の低い穀類を含む」があり、それを満たすため、十六穀米・もち麦・黒米・十穀米を「健康米」として日替わりで提供
スマートミール取得前には白米をメインで健康米を選択していたが、現在は健康米をメインに提供し、白米も選択可能なシステムに変更しました



DIC株式会社館林工場提供

○バナナの提供



時期：毎日

内容：医務室の看護師からの発案でバナナ健康効果に着目し、いつでも手軽に食べることのできる「バナナ」の提供を開始しました
食堂の各テーブルにバナナ健康効果についてを卓上メモでPRしています

その後、スマートミールのオプション項目の「果物を提供している」に合致していた「バナナ」で果物のオプション項目として追加し、3つ星に認定されました

皮付きで1本ずつ袋に入れて、小分け販売しています

昼食時に限らず、持ち帰りが可能、数日保管が可能なので食堂以外で時間制約なく喫食ができるため好評をいただいています



DIC株式会社館林工場提供

健康情報ステーション

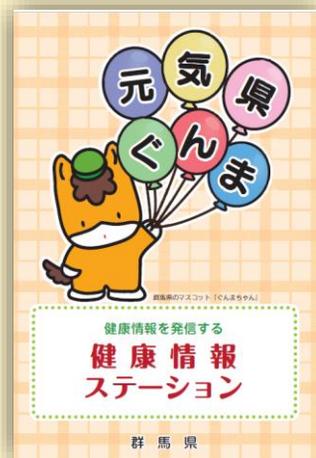
対象施設

役場、保健センター
金融機関、飲食店
スーパー・コンビニ
職場給食施設等

群馬県では、県民の皆様の健康づくりを支援するため、健康情報を発信する施設を登録し、健康づくりの環境整備を推進しています。

県が作成したリーフレットのほか、地域独自のちらしや市町村の各種教室の開催案内などを配布しています。

登録を
お待ちしております



情報ステーションちらし

登録施設や
バックナンバーは
こちらから



(株) アドバンテスト 群馬工場

●ホームページ：<https://www.advantest.com/ja/>

●所在地：邑楽郡邑楽町篠塚54-1

●従業員数：約466名

●受託給食会社：株式会社
アドバンファシリティズ



(株) アドバンテスト群馬工場提供

○施設の特徴

企業理念：2019年より健康経営を導入し、健康宣言を制定しました
「健康経営優良法人2023」に認定され、「健康経営ホワイト500」には4年連続で選定されるなど、従業員一人ひとりが心身とも健康に働くことができる職場づくりに取り組んでいます

給食の特色：給食部門は、健康づくり協力店やスマートミールの認定など喫食者の健康管理に役立つような運営を行っています

うちのイチオシ！

管理本部 健康推進室
室長 新井 隆行さんより

従業員の健康を支える食事提供を目的として、新メニュー検討会に健康推進室、事業総務部、労働組合が参加し、カロリー/塩分など、健康面を考慮したメニューづくりを推進しています

(株)アドバンファシリティズ
フードサービス部
佐藤 祥恵さんより

社員食堂が従業員の方々を健康にする場、食育の場になるようメニュー提案、健康情報の発信を続けていきたいと思っております

スマートミール®の取り組み (2021年認証 ★★★)



認証の経緯

県内の(株)アドバンテスト群馬R&Dセンターが取得した翌年に取得をしました
2023年に1回目の更新を行い、★★★をいただいています

喫食者の反応

いつもスマートミールを食べる方がいるということで、健康を意識した方には良かった感じております

取組の効果

体重や血液検査の数値が改善されたことを伝えてくれる方もいるので、効果を感じているようです
ただ、味が薄い。物足りない。と感じる方も多いため、新規メニューやメニュー改善を行いながら、飽きないよう実施していきたいと思っております



(株)アドバンテスト群馬工場提供

健康づくり協力店の取り組み (2018年登録)



登録内容

健康メニュー
(食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり)
健康サービス
(食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり)

登録の経緯

給食施設指導で保健福祉事務所の栄養士から登録を勧められ、健康づくり協力店の事業が始まった平成30年に登録を行いました

喫食者の反応

体を使う方が多い事業所ですが、定食2つのうち毎日1つは健康メニュー(スマートミールメニュー)の提供を実施しております
また、スマートミール表示、野菜たっぷりの表示などを週間献立表に掲載し、喫食者へ選択するための健康情報をわかるようにしております



(株)アドバンテスト群馬工場提供

その他の取り組み

○SDGsの実現に向けたメニューの提供



時期：2021年3月～

内容：月に1度「14海の豊かさを守ろう」をテーマとして、サステナブル・シーフードのMSC、ASCを使用したメニューを提供しています。食を通じたSDGsの活動ということで、サステナブル・シーフードとは何か。という点を掲示し、喫食者に少しでも身近なことと感じていただけるように提供日は掲示物を使用して理解を促しています。



(株)アドバンテスト群馬工場提供

○従業員の保健指導 (健康保険組合からの委託)



時期：2010年～

内容：アドバンテスト健康保険組合からアドバンファシリティズの委託により、特定保健指導を実施しております。

社内状況も理解した上での食生活、運動面のご提案、ご支援をさせていただきます。

社員食堂をご利用の方には、スマートミールをご提案させていただき、実際にスマートミールを食べて、体重や検診結果が改善した方のお話も聞くことができ、社員食堂を通じた健康サポートが役に立っていると感じております。

G-WALK+
(ジ-ウォークプラス)



利用料

無料
※通信料は
かかります

G-WALK+の楽しみ方

- 目標を設定して**歩数**をチェック
- **ランキング**機能で仲間と一緒に楽しく歩く
- すきま時間に気楽に**動画**でエクササイズ
- **バーチャルウォーキング**で旅行気分を満喫
- 食事は**写真**で記録
- 歩数や体重、血圧などを**グラフ**で見える化



毎日の取り組みでポイントが貯まる!
貯まったポイントは抽選で特典と交換!

アプリのインストールはこちらから

iPhone版



Android版



※AndroidはGooglefit、iOSはヘルスケアが必要となります。一部機種は対応していません。

(株) アドバンテスト 群馬R&Dセンタ

●ホームページ：<https://www.advantest.com/ja/>

●所在地：邑楽郡明和町大輪336-1

●従業員数：約1,448名

●受託給食会社：株式会社
アドバンファシリティズ



(株) アドバンテスト群馬R&Dセンタ提供

○施設の特徴

企業理念：2019年より健康経営を導入し、健康宣言を制定しました
「健康経営優良法人2023」に認定され、「健康経営ホワイト500」には4年連続で選定されるなど、従業員一人ひとりが心身とも健康に働くことができる職場づくりに取り組んでいます

給食の特色：給食部門は、健康づくり協力店やスマートミールの認定など喫食者の健康管理に役立つような運営を行っています

うちのイチオシ！

管理本部 健康推進室
室長 新井 隆行さんより

従業員の健康を支える食事提供を目的として、新メニュー検討会に健康推進室、事業総務部、労働組合が参加し、カロリー/塩分など、健康面を考慮したメニューづくりを推進しています

(株)アドバンファシリティズ
フードサービス部
佐藤 祥恵さんより

社員食堂が従業員の方々を健康にする場、食育の場になるようメニュー提案、健康情報の発信を続けていきたいと思っております

スマートミール®の取り組み (2020年認証 ★★★)



認証の経緯

アドバンテストの健康経営に沿った食堂メニューの提供を考え、スマートミール取得を決めました
2020年に申請し★★★を取得、2回目の更新手続きをおこないました

喫食者の反応

いつもスマートミールを食べる方がいるということで、健康を意識した方には良かった感じております

取組の効果

体重や血液検査の数値が改善されたことを伝えてくれる方もいるので、効果を感じているようです
ただ、味が薄い。物足りない。と感じる方も多いので、新規メニューやメニュー改善を行いながら、飽きないよう実施していきたいと思っております



(株) アドバンテスト群馬R&Dセンタ提供

健康づくり協力店の取り組み (2018年登録)



登録内容

健康メニュー
(食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり)
健康サービス
(食塩控えめ エネルギー控えめ 野菜たっぷり)

登録の経緯

給食施設指導で保健福祉事務所の栄養士から登録を勧められ、健康づくり協力店の事業が始まった平成30年に登録を行いました

喫食者の反応

定食3つのうち毎日1つは必ず基準に合うメニュー提供を実施しております
また、スマートミール表示、野菜たっぷりの表示など、週間献立表に掲載し、喫食者へ選択するための健康情報をわかるようにしております



(株) アドバンテスト群馬R&Dセンタ提供

その他の取り組み

○SDGsの実現に向けたメニューの提供



時期：2021年3月～

内容：月に1度「14海の豊かさを守ろう」をテーマとして、サステナブル・シーフードのMSC、ASCを使用したメニューを提供しています。食を通じたSDGsの活動ということで、サステナブル・シーフードとは何か。という点を掲示し、喫食者に少しでも身近なことと感じていただけるように提供日は掲示物を使用して理解を促しています。



(株)アドバンテスト群馬R&Dセンタ提供

○従業員の保健指導 (健康保険組合からの委託)



時期：2010年～

内容：アドバンテスト健康保険組合からアドバンファシリティズの委託により、特定保健指導を実施しております。社内状況も理解した上での食生活、運動面のご提案、ご支援をさせていただきます。社員食堂をご利用の方には、スマートミールをご提案させていただき、実際にスマートミールを食べて、体重や検診結果が改善した方のお話も聞くことができ、社員食堂を通じた健康サポートが役に立っていると感じております。

群馬県防災レシピ

日常食は非常食・非常食は日常食

- まず第一に水
命を守るために水を備えておくことは絶対に必要です
- そして、カセットコンロとガスボンベ
お湯を沸かせれば、温かい飲み物や食事が用意できます
- 平時から1週間分×人数分の家庭備蓄を
災害時には、物流機能の停滞により食品が手に入りにくくなるのが想定されます
- 配慮が必要な方は2週間分の家庭備蓄を
高齢者や乳幼児、食物アレルギーをお持ちの方など

(参考) 災害時に備えた食品ストックガイド(農林水産省)

災害時の食事を考えるための
群馬県防災レシピ



フェーズ2

主食

ツナトマトリゾット (パック)

材料	1人分	50人分
たまご粥	30g	1.5kg
トマトソース	100g	5kg
ツナ缶	20g	1kg
水	50ml	2.5L
醤油	0.5g	25g
ごま	80g	4kg



ポイントやアレンジ
・パックウツキングも可能です。
・さっと火を通すだけでもおいしくできます。

作り方
①たまご粥はあらかじめまたは凍結しておく。
②鍋に全ての材料を入れ、やわらかくなるまで煮る。

コーンクリームパスタ (パック)

材料	1人分	50人分
スパゲッティ	100g	5kg
水	200ml	10L
コーンスープの素 (粉末)	1袋	785g
ドライパセリ	適量	適量



ポイントやアレンジ
・炊飯でタイポの(1)やマカロニを使用すると、加熱時間を短くすることができます。
・旨味を増やしたい場合は、
・コーンスープの素を、市販のスパゲッティソースに変えれば、様々な味を楽しめます。

作り方
①真空パックエチレン製ポリ袋にスパゲッティを半分に折って水と一緒に入れ、空気を入れ、空気を少し残したまま折り上げ上部をかたく締める。
②鍋の1/3まで水を入れてお湯を煮る。①のポリ袋を入れ、火にかける。沸騰したら中火にし、10分煮る。鍋から一度取り出して袋の上からめんをほぐし、さらに15分煮る。
③鍋の1/3まで水を入れ、コーンスープの素(粉末)を入れて煮る。
④お好みでドライパセリをかける。

レシピは
こちらから

