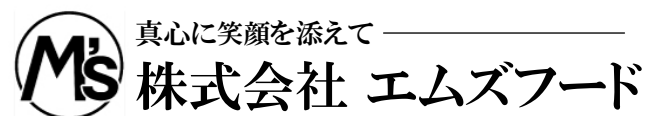


給食業界が直面する課題と取り組みについて

2026年2月18日



1. 会社概要

会社概要

- ▶ 会社名 株式会社 エムズフード
- ▶ 設立 平成21年12月9日
- ▶ 代表者 田上 政行
- ▶ 資本金 960万円
- ▶ 年間売上 14億3千万円
- ▶ 主要取引銀行 北洋銀行・北海道信用金庫・北海道銀行
- ▶ 従業員数 297名
- ▶ 業務内容 ・ 医療機関・福祉施設・高齢者施設の給食業務の受託 ・ 職員食堂の運営受託
・ 食材納入業務、労務受託業務 ・ 栄養指導業務 ・ 各種コンサルタント業務 ・ 福祉事業

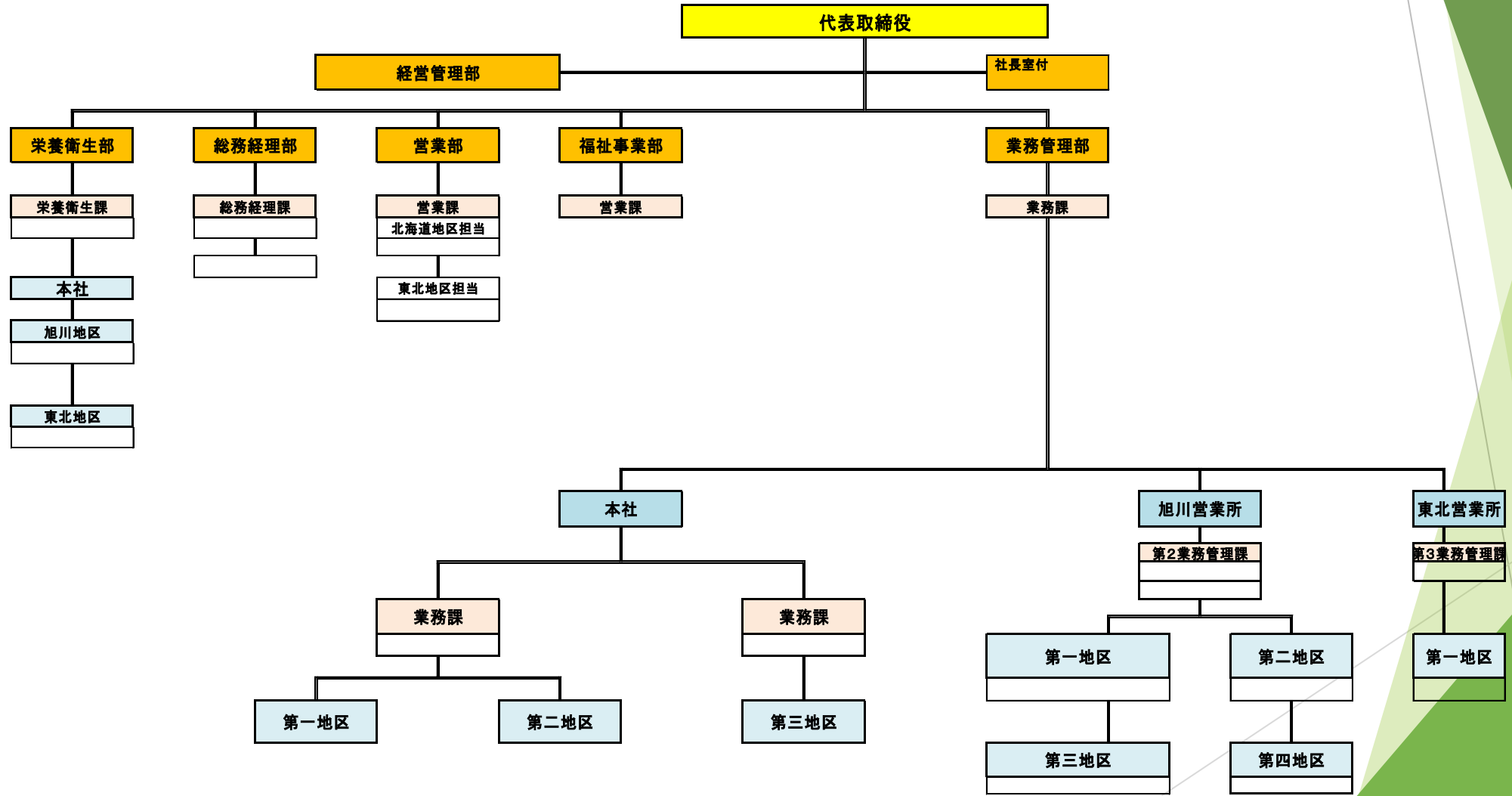
◆ 沿革

- 平成21年12月 札幌市白石区南郷通7丁目に北海道フジフードサービス(株)を設立
- 平成22年6月 公益社団法人日本メディカル給食協会加入
- 平成23年2月 一般財団法人医療関連サービス振興会加入 医療関連サービスマーク認定
- 平成23年4月 旭川営業所開設
- 平成23年10月 本社を札幌市厚別区に移転
- 平成25年10月 東北営業所開設
- 平成30年10月 公益社団法人日本給食サービス協会加入
- 平成30年12月 本社を新社屋設立に伴い札幌市白石区に移転
- 令和1年8月 児童発達支援・放課後デイサービス きいろいリボン発寒ひろば開設(3教室)
- 令和1年12月 会社商号を(株)エムズフードに変更
- 令和4年5月 児童発達支援・放課後デイサービス 沖縄県糸満市に開設(2教室)



▶ 組織図

株式会社エムズフード
第16期 組織図



2. 私たちの課題と取り組み

- 多様な顧客ニーズ（栄養バランス・健康・アレルギーに対応したメニューやサービスの提供など）
- コストの高騰
- 深刻な人手不足

▶ 多様な顧客ニーズへの取り組み

季節の行事やイベント、その他お客様ごとのニーズに寄り添ったご提案・企画を行い、利用者様の食に対する満足度向上に努めています。

ご利用者様の食事サービスを担うものとし、私どもは集団給食のイメージを可能な限り排除し、より身近な食事運営の実現を目指し、『食』を通じて利用者様が『喜び・楽しみ』を少しでも感じて頂くことが私どもの責務であると考えております。

フルーツバイキング



小懐石



正月弁当



敬老の日



Xmasデザートバイキング



節分の日

▶ 食材の高騰・価格の安定化における取り組み

- 関連会社である北日本食糧からの仕入れに一本化することにより、本来掛かる運送コストの削減を行うことができ、市場に大きく左右されることが無い為、頻繁な価格変動を抑えることが可能となっております。
- 環境不順や災害などによる緊急時の価格変更の際は1カ月以上前にお知らせを行います。
- 希望に沿った商品やスポット商品の案内を行っております。



▶ 人手不足・従業員の定着への取り組み

☆外国人技能実習生

エムズフードでは2024年より毎年、外国人技能実習生を受け入れています。業務・生活のフォローアップを行い、一人一人が安心して日本で働くことが楽しいと感じてもらえるよう支えています。

・定期的な懇親会の実施



・社内報を通して、技能実習生の特集を行いました。



▶ 人手不足・従業員の定着への取り組み

☆人材育成計画

- ・勉強会、講習会の実施

～目的～

研修を通じて自分のスキルや知識として吸収し現場で活かし、社員・会社の利益につなげていく

2025年 研修タイトル

- 守体制から主体性への変革研修
- ビジネスマインドアップ研修
- 仕事を円滑に進めるコミュニケーション研修



3. 安心・安全への取り組み

業務の管理体制

◆ 5S活動

- 整理・・・要らない物を撤去する
- 整頓・・・置く場所を決め、管理する。
- 清掃・・・汚れがない状況にする。
- 清潔・・・整理・整頓・清掃ができていて、綺麗な状態。
- 習慣・・・ルールを伝え、**ルール通りに実施すること**を日常化させる。



5S活動は、食の安全を確保していく上で基本となります。5Sがきちんと機能していないとHACCPは有効に機能しません。清潔で、食品に悪影響を及ぼさない状態を常に維持することにより、異物混入防止・二次汚染や食中毒の防止へと繋がります。

衛生管理体制

- ▶ HACCPの考えを取り入れた衛生管理マニュアルに沿った作業の徹底とチェックリストによる作業確認を徹底して継続させていただきます。
- 器具類等の使い分け
 - ⇒肉類・魚介類・野菜類などの原材料は、用途別に区分した専用の器具にて取り扱います。
- 使用水の確認
 - ⇒使用する水は毎日水質検査を行い、異常がないかを確認してから調理に使用します。
- 食品等の取り扱い
 - ⇒品質・期限管理・交差汚染防止・二次汚染防止・温度管理・油の管理を徹底します。
- 各種記録について
 - ⇒検収記録簿・中心温度確認表・冷却記録簿・温度湿度管理表・個人衛生点検表他日々の確認を徹底し、業務を遂行致します。

HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
～委託給食事業者～



公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会

危機管理体制

▶ ①食中毒・感染症・災害時について

⇒各種マニュアルに沿って対応致します。

▶ メディカル事業継続が困難になった場合の体制について

代行保証制度『メディカル給食協会』

食事の提供については一刻の停滞も許されません。したがって、サービスの継続的かつ安定的な提供体制の確保が必須となります。そのため、受託業者においては何らかの事情により業務の遂行が困難になった場合に備え、確実な支援体制を構築して対応致します。

弊社では「公益社団法人 日本メディカル給食協会」に加盟しており、この保証を頂いております。

業務の遂行が困難となった場合、公益社団法人 メディカル給食協会がその業務の代行保証をすることにより、受託業務の継続性を担保することを目的とする保証となります。

※天変地異の場合には対象としておりません。

学校給食の危機管理は、日本給食サービス協会が代行保証制度を設けています



4. 今後の展望について

▶ 更なる課題解決に向けての取り組み

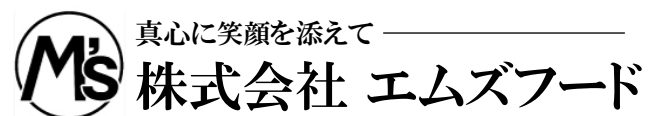
完全調理済み食品の利用と適切な厨房設備・
機器の導入

児童発達支援、放課後デイサービスとの連携

ITの活用・AIを導入した献立作成



ご清聴ありがとうございました。



2026年2月18日

人材不足解消と 顧客満足度向上への挑戦

創業60年の誇りを胸に。「仕組み」と「心」で未来のインフラを創る

株式会社 レクトン
第二営業部 佐藤 泰三・木南 雄太



会社概要と私たちの想い

基本情報

商号	株式会社レクトン（創業:昭和38年）
本社所在地	東京都中央区新川
事業内容	学校・保育園・病院・福祉施設・社員食堂等の受託運営 保養所・研修所・寮の施設運営事業
代表者	代表取締役 岩見 竜作

令和4年「藍綬褒章」受章

長年の公益への貢献が認められた「信頼」を基盤に
食のインフラを支えています。

企業理念

「食」と「奉仕」

創業以来、お客様の立場に立って
心のこもった食事を提供し、「食」文化を通じて
お客様と社会に「奉仕」することを使命としています。

創業以来変わらない、私たちの原点です！！

はじめに（業界の現状）

給食は 絶対に止めてはならない

社会のライフラインです

取り巻く環境の変化

- 少子高齢化
労働人口の減少と需要の変質
- 物価高騰
食材費・光熱費の上昇圧力
- 食の多様化
個別対応ニーズの増加

直面する危機

「安心・安全」な食事提供は当たり前・・・
しかし今、現場では・・・

それを支える 調理員が不足している



この課題に対し当社がどう挑んでいるかをご説明します

人材不足の「3つの壁」(原因分析)

現場を取り囲む、3つの高く険しい壁が立ちはだかっている

「環境」の壁

早朝勤務、土日祝の
365日稼働

スタッフの高齢化と、
若手の人材流出

「業務」の壁

アレルギー対応、
刻み食・ペースト食などの
個別対応が激増

複雑な作業が
「ミスへの不安」と
「長時間労働」を招く

「採用」の壁

「採用」スピード
< 「退職」スピードの加速

地方における
調理師・栄養士の**絶対数不足**

基本戦略（CS向上のための効率化）

誤解

効率化＝手抜き

（クオリティの低下）

正解

効率化＝時間の創出

（お客様に向き合うための余裕をつくる）

作業を減らし、
本来の価値（調理・味付け・接客）に
注力することで、好循環を生み出す！

Step 1. 作業の削減

洗浄作業・事務などの
付帯業務をなくす

顧客満足度
（CS）
向上

Step 2. 価値への注力

空いた時間で
調理・味付け・接客

Step 3. 信頼の獲得

人材不足の中でも
「ありがとう」が増える

【解決策 ①】 運用・献立の刷新

「慣れ」を武器にし、「無理」をなくす。

運用をシンプルにすることで、スタッフの負担を減らしつつ品質を安定させます。

項目	以前の課題 (Before)	当社の新運用 (After)	CS (満足度) への効果
献立	<p>日替わり</p> <p>工程が定着しにくい 毎日違うメニューのため、 作業手順を覚えるのに時間が掛かる。</p>	<p>サイクルメニュー</p> <p>4季3回転の導入 同じメニューを定期的に繰り返すことで 調理手順が定着。</p>	<p>味が安定して美味くなる</p> <p>調理習熟度が上がり、バラつきが解消される。</p>
早朝	<p>早朝出勤</p> <p>スタッフの疲弊 早朝からの仕込み作業が常態化し 体力的な負担が大きい。</p>	<p>新調理システム</p> <p>朝食クックチル導入 前日に調理・冷却・保存を行い、 当日は再加熱のみに。</p>	<p>昼・夕食の調理に注力</p> <p>朝の負担が減った分、 メインの食事づくりに集中できる。</p>
洗浄	<p>兼務</p> <p>調理員が洗浄も担当 調理の手を止めて洗浄作業を行うために 作業効率が悪い。</p>	<p>分業化</p> <p>スキマバイト活用 「Gap Work」を活用し、 洗浄専門スタッフをスポット採用。</p>	<p>提供スピードと質が向上</p> <p>プロは調理に専念できる環境を実現。</p>

【解決策 ②】 組織で守る「フリー社員制度」

課題

現場の脆弱性

ギリギリの人数での運営では、
たった1人の欠勤で現場が崩壊するリスクがある。

対策

本社所属フリー社員の拡充

各エリア・業態別に専門部隊を配置し、面で支える。

主な役割

有事（緊急時）

急な退職・病欠へ即日カバーに入り
職場に安心感を与える。

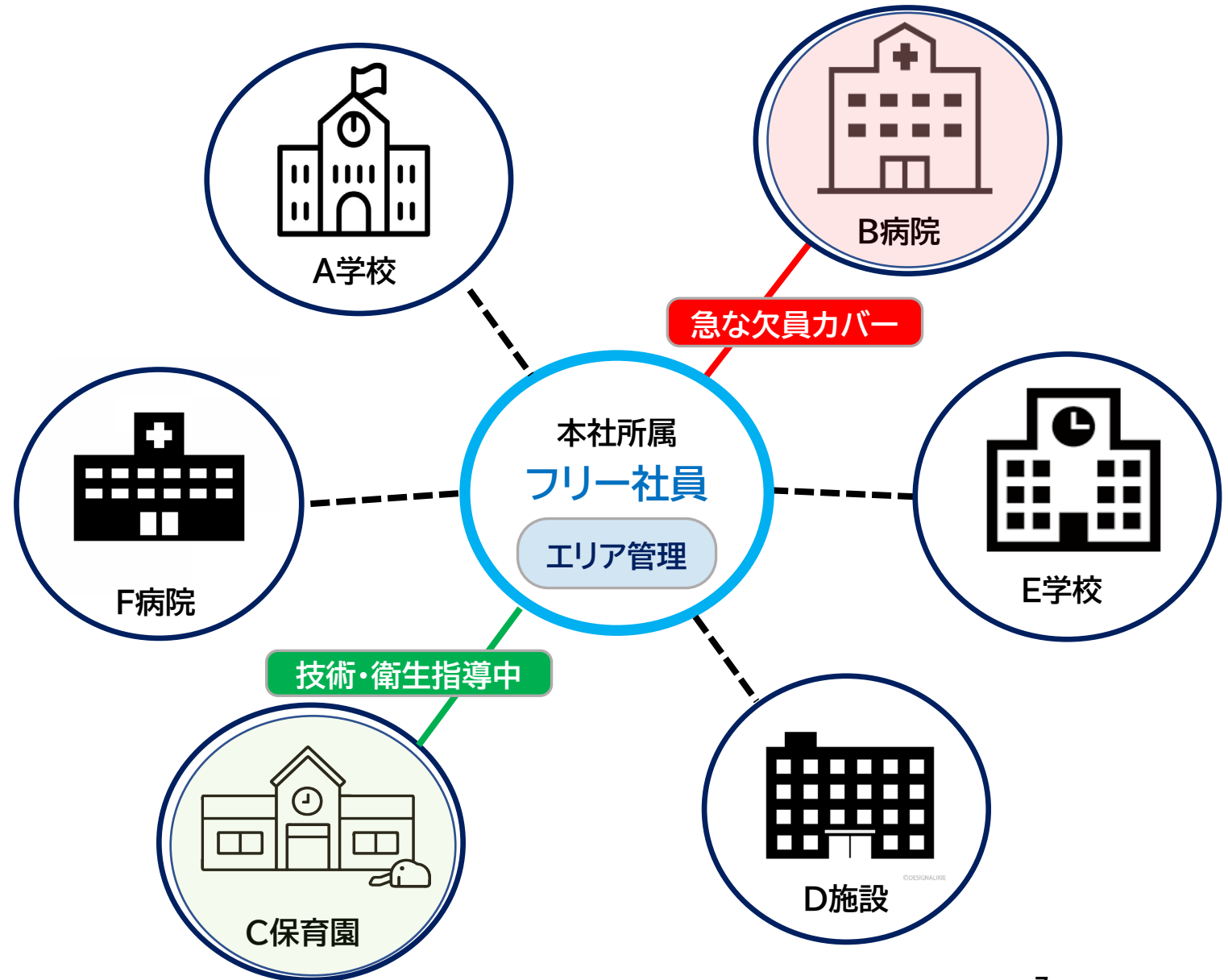
平時（通常時）

行事食の調理応援や
新人スタッフへの技術指導を行う。

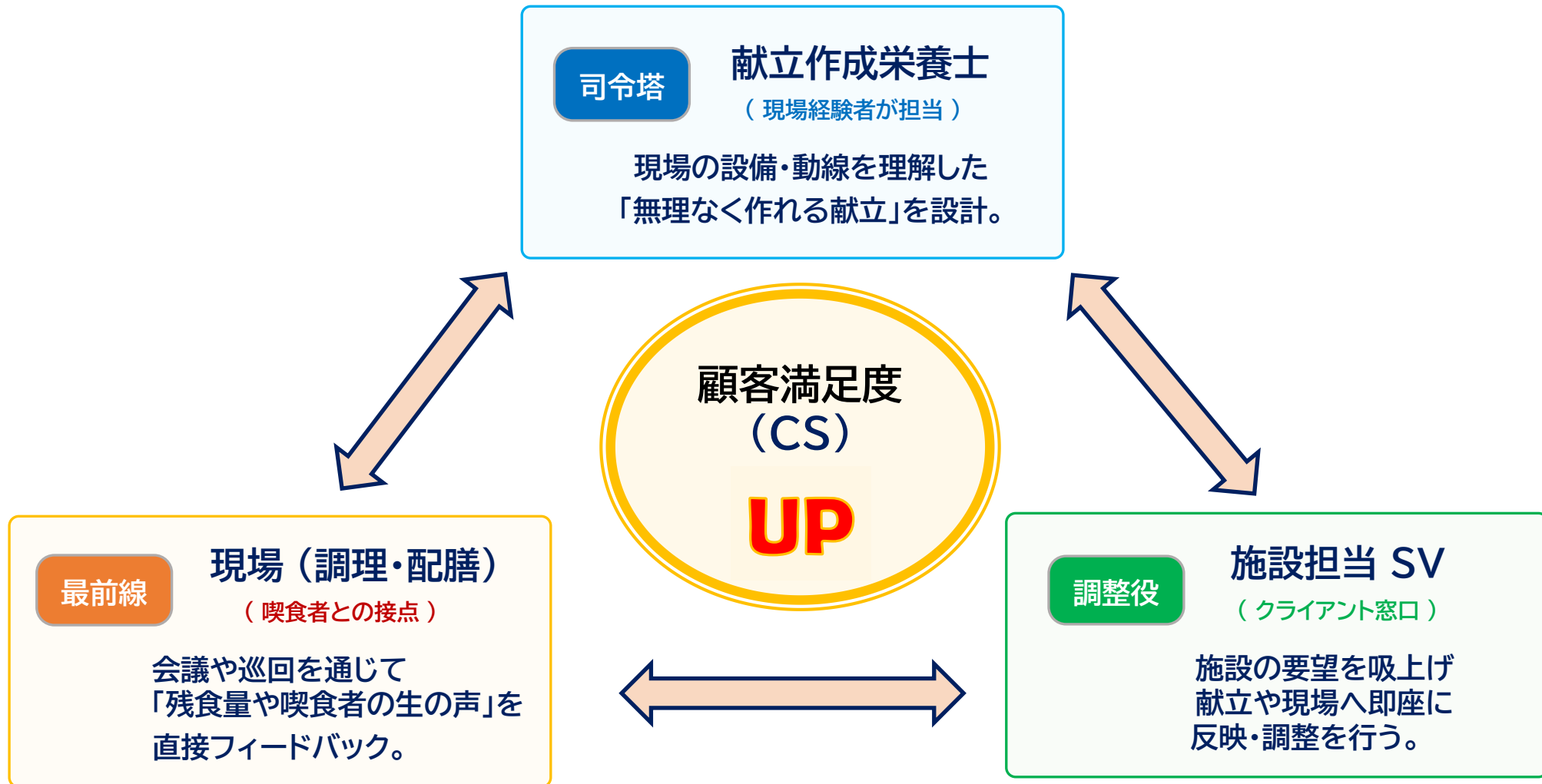
効果

サービス低下ゼロへ

「人がいないから」という言い訳をなくし、
品質を維持する



【解決策 ③】 三位一体の献立作成



一方通行の指示ではなく、**全員で作る献立**が顧客満足度を高めます。

【解決策 ④】 教育と衛生の標準化

指導の時間を減らし、安全のレベルを上げる。

属人化していた業務を標準化することで、誰でも高い品質を維持できる仕組みを構築します。

項目	従来（属人的）	改善後（標準化）	メリット
教育ツール	<p>アナログ</p> <p>口頭伝承・分厚い紙 教える人によって内容が異なり 読み込むのも時間がかかる。</p>	<p>デジタル</p> <p>ショート動画・ハンドブックの導入 スマホでいつでも確認可能。 重要なポイントを短時間で学習。</p>	<p>視覚的に即理解でき、 新人の不安を解消</p>
事務作業	<p>バラバラ</p> <p>現場ごとの独自様式 現場ごとにルールが異なり 異動時の混乱や本社チェックの負担増。</p>	<p>統一化</p> <p>記録書類の単一化 全拠点で同じフォーマットを使用し 記入・管理を簡素化。</p>	<p>事務時間削減 その分を衛生管理の徹底に</p>
衛生レベル	<p>個人差あり</p> <p>指導者によりバラつき 「この現場では OK だが、あちらでは NG 」 という曖昧な基準</p>	<p>絶対基準</p> <p>全事業所統一基準 明確なガイドラインを設け どこでも同じ高品質な管理を実施。</p>	<p>どこでも変わらない 「レクトンの安心」を提供</p>

【解決策 ⑤】「心」をつなぐ組織づくり

創業からの変わらぬ想いを、現場の隅々まで

技術だけでなく「心」でつながることで、強い組織を築きます

1on1ミーティング

担当SVが、正社員だけでなくパート従事者とも定期的な対話を実施。

業務の悩みや家庭の事情など「孤独にさせない」環境作り。

福利厚生の一つとしてお茶菓子代を補助。現場ごとのコミュニケーション作り。

心理的安全性の確保

永年勤続表彰

代表取締役が出席し社長の岩見が一人一人に賞状と記念品を直接授与。



その他

- ・新卒フォローアップ懇親会
- ・主任、副主任、新任管理者研修 etc...

必ず取締役が出席、挨拶を行い直接会話する機会を設けている。また、普段会えない仲間との「横のつながり」を強化。

モチベーション向上

社内報・ロゴ公募

会社のビジョンや事業所紹介、仲間の活躍を共有する社内報の発行。

会社ロゴを公募。全員参加型の企画で「私たちの会社」という意識を醸成。

パート従事者応募が優秀賞！
安心・安全の美味しい「食」サービスで育む笑顔の輪



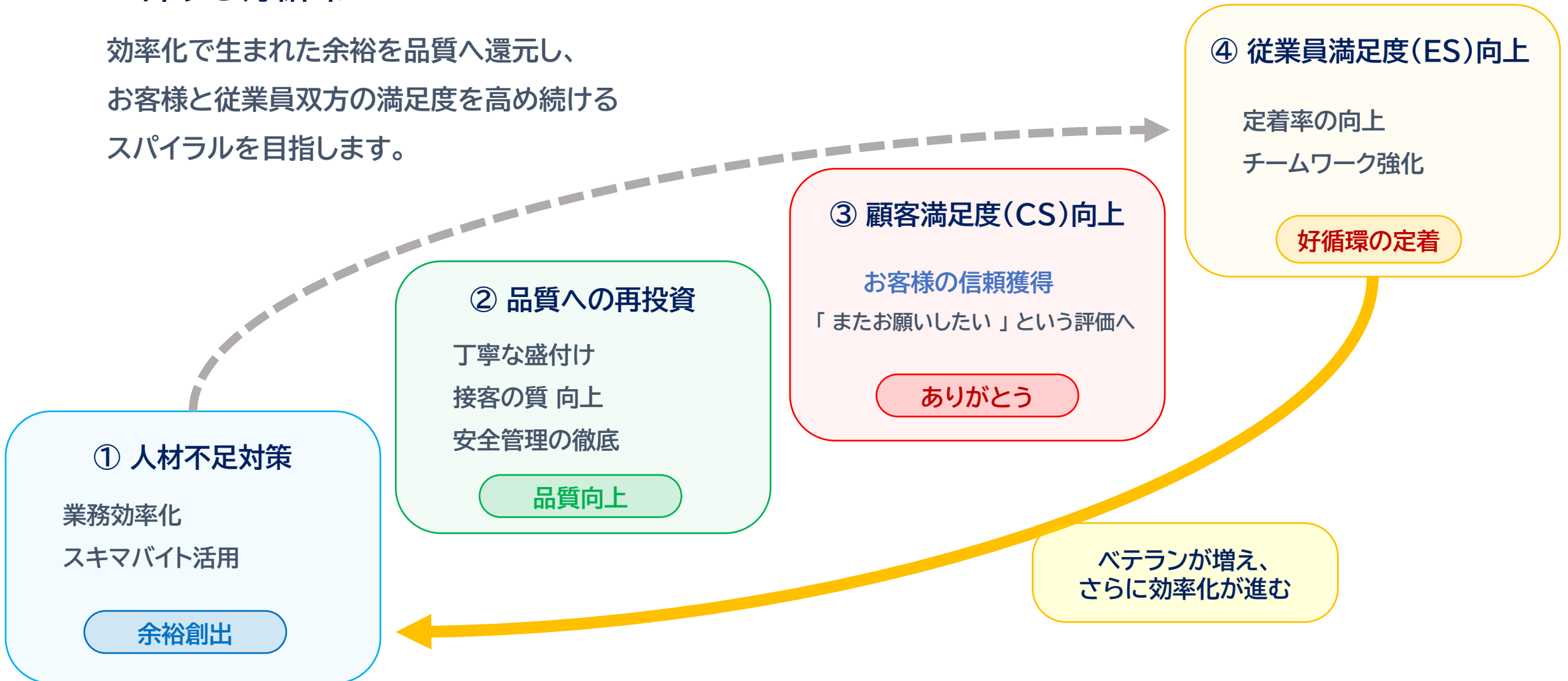
食を通じて、
笑顔と健康を届ける

帰属意識・定着率UP

まとめ（CS向上のサイクル）

上昇する好循環

効率化で生まれた余裕を品質へ還元し、
お客様と従業員双方の満足度を高め続ける
スパイラルを目指します。



OUR VISION FOR THE FUTURE

未来を 育てる インフラ として

食卓から生まれる笑顔が
明日の社会をつくる活力になる。
私たちはそう信じています。



変化を恐れず進化を続ける

創業からの理念「食と奉仕」を胸に、
時代の変化に合わせて柔軟に変わり続ける強さを持ちます。



目的はあくまで「お客様の笑顔」

「効率化」は手段に過ぎません。その先にあるお客様との時間、
温かいコミュニケーションを何より大切にします。



止まることのない「安心・安全」

社会のライフラインとしての責任を全うし、
いつ、どんな時でも、安全な食を提供し続けることを誓います。

新たな一步を、皆様と共に。

公益社団法人 日本給食サービス協会

給食業界が直面する課題と取り組みについて

「おいしい」を起点にした顧客ニーズ対応 ～健康経営とフードロス削減の両立～

2026/2/18

Contents

01	会社概要	2
02	社員食堂に対する顧客ニーズ	6
03	メニューの考え方	9
04	健康経営	14
05	フードロス削減	23

01

会社概要

はじめに

社名変更のお知らせ

2025.09.01より、

日本ゼネラルフード株式会社は、
株式会社EVERYFOOD^{エブリフード}へ
社名を変更いたしました。

“「おいしい」にこだわり、
みんなの毎日に笑顔をめぐらせる”ことを使命に、
これまで以上にお客様にご満足いただける
新たな価値を創造してまいります。



日本ゼネラルフード株式会社



EVERYFOOD

会社概要

商号	株式会社EVERYFOOD	
設立	1967年2月16日	
資本金	96百万円	
代表者	代表取締役会長 西脇 司 代表取締役社長 杉浦 卓	
所在	名古屋本社	名古屋市中区千代田五丁目7番5号
	東京本社	東京都品川区北品川六丁目7番29号
年間売上	単体 50,680百万円	
	連結 58,250百万円	〈2026年 8月期予想〉
受託先	単体 1,183カ所	グループ全体 1,376カ所
提供食数	一日平均食数 約45万食	
従業員数	単体 約 10,500名	グループ全体 約 12,800名
加盟団体	(公社)日本給食サービス協会、(公社)日本メディカル給食協会、 日本経済団体連合会、中部経済同友会、 名古屋商工会議所 など	



ロゴ・シンボル

モチーフ:ペンギン

ペンギンは、創業の精神、経営哲学である「不可能を可能にする」の『空とぶペンギン』を引き継いでいます。

ロゴマークは、

- ▶ おいしいを届ける「口」
- ◐ 笑顔を感じる「目」
- 未来をイメージする「頭」

をシンプルな図形で組み合わせています。



経営理念・経営方針

■▶ 使命

「おいしい」にこだわり、
みんなの毎日に笑顔をめぐる

愛情と工夫をこめて、おいしい料理をつくる。
私たちがずっと大切にしていることです。

おいしい料理は、食べる人を笑顔にする。
おいしいの一言は、私たちの笑顔や自信につながる。
その循環が、みんなのいきいきとした日々を支えている。

今日も、明日も、その先の未来も、
私たちは「おいしい」にこだわりつづけます。
みんなの毎日に笑顔をめぐるために。

■▶ 提供価値

お客様に向けて

笑顔でお届けする
安全で安心な
おいしい料理

従業員に向けて

誇りを持って
いきいきと働ける
企業風土

業界や社会に向けて

みんなで
探求する給食の
未来

■▶ 行動指針

安全と安心

ピカピカの厨房と衛生ルールの徹底により、事故ゼロを達成する

愛情と工夫

愛情と工夫で、日々を彩るおいしい料理をお届けする

思いやりと笑顔

お客様や仲間への思いやりを大切に、笑顔が生まれる行動をする

改善とチャレンジ

一人ひとりが自ら考え、挑戦を恐れず、仲間とともに成長する

誠実さと真面目さ

コンプライアンスを遵守し、誠実かつ真面目に行動する

社会貢献活動

CSR活動の一つとして、キッチンカーでの児童養護施設の訪問や、愛知県のすべての児童養護施設および母子生活支援施設の新1年生へランドセルをプレゼントする取組みを実施しております。

災害用キッチンカーでの訪問・お食事提供



児童養護施設を訪問し、キッチンカーで調理した出来たての特製ハンバーガーを子どもたちへご提供しています。

児童養護施設の新1年生へランドセル寄贈



本年で**12年目**を迎え、
寄贈数は
1,106個となりました

愛知県内すべての児童養護施設および母子生活支援施設の新1年生へ、ランドセルをプレゼントしています。

産学連携の取り組み



地域の教育機関と連携し、学生様考案メニューを弊社が受託運営する食堂でご提供しています。

02

社員食堂に対する顧客ニーズ

社員食堂は“経営インフラ”へ

健康経営の推進の場

- 大人の食育
- 栄養知識の深化



SDGs体感の場

- 食べること、参加することによる自分ごと化



社員食堂 = 企業の戦略が
“かたち”になる場

組織活性の場

- コミュニケーション向上
- エンゲージメント向上



それを支えるのが
給食会社の

企画力
と
実行力



多様化する顧客ニーズ

社員食堂とは・・・？

食の提供を通じ従業員の健康増進を図り、コミュニケーションを活性化させ喜びと満足を提供する場

リーズナブルな
価格設定

待ち時間の
短縮

メニュー
バリエーションの
増加

料理の温度
味の濃さ

クライアント様の

食堂に対する
理想 希望
想い

EVERYFOOD

クライアント様

“カタチ”にします！



食堂基本コンセプトを クライアント様に寄り添ってご提案しています

おいしい食事の提供はもちろん、ひと皿ひと皿に愛情と工夫を込め、皆様の健康や交流、そして明日の笑顔へとつなげることを目指し、弊社名「EVERY」に込めた理念を実現してまいります。

03

メニューの考え方

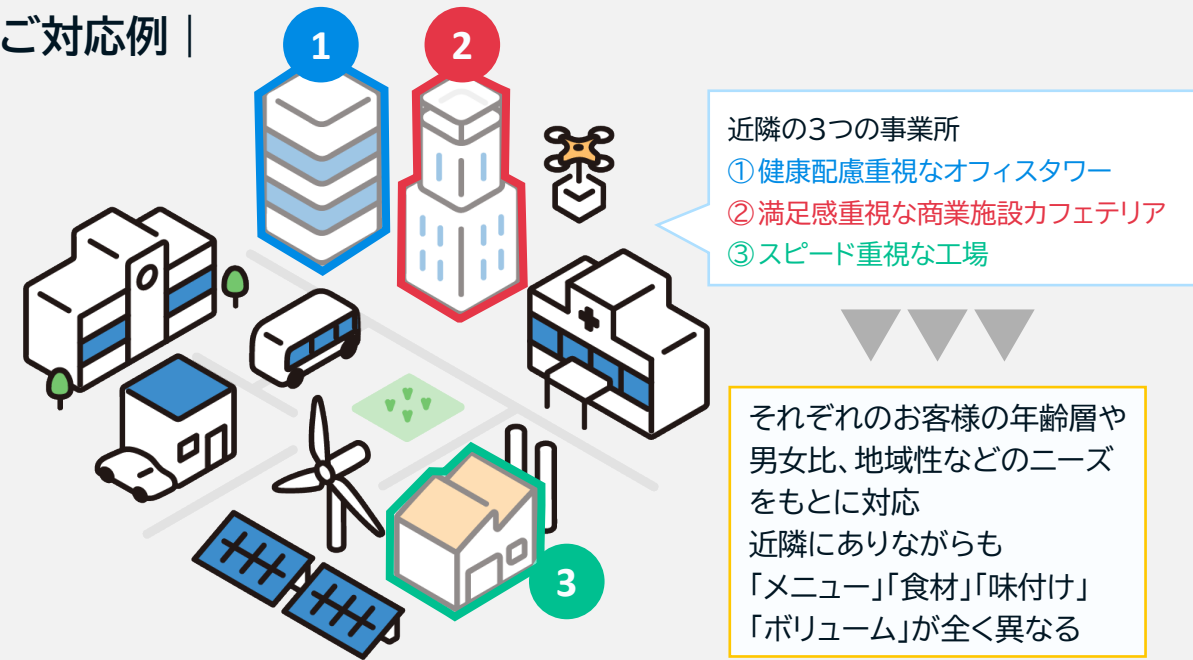
お食事に対する基本姿勢



弊社は **お客様のニーズに応え続ける会社** を目指し、**お客様の味を徹底して追求すること**が、**最大の特徴**です。

弊社の使命である“おいしい”にこだわり、
みんなの毎日に笑顔をめぐらせる”の実現と、
お客様のニーズにお応えする(マーケットイン)考え方により、
喫食者さまへこだわりのお食事をご提供します。

ご対応例 |



お客様ごとの味



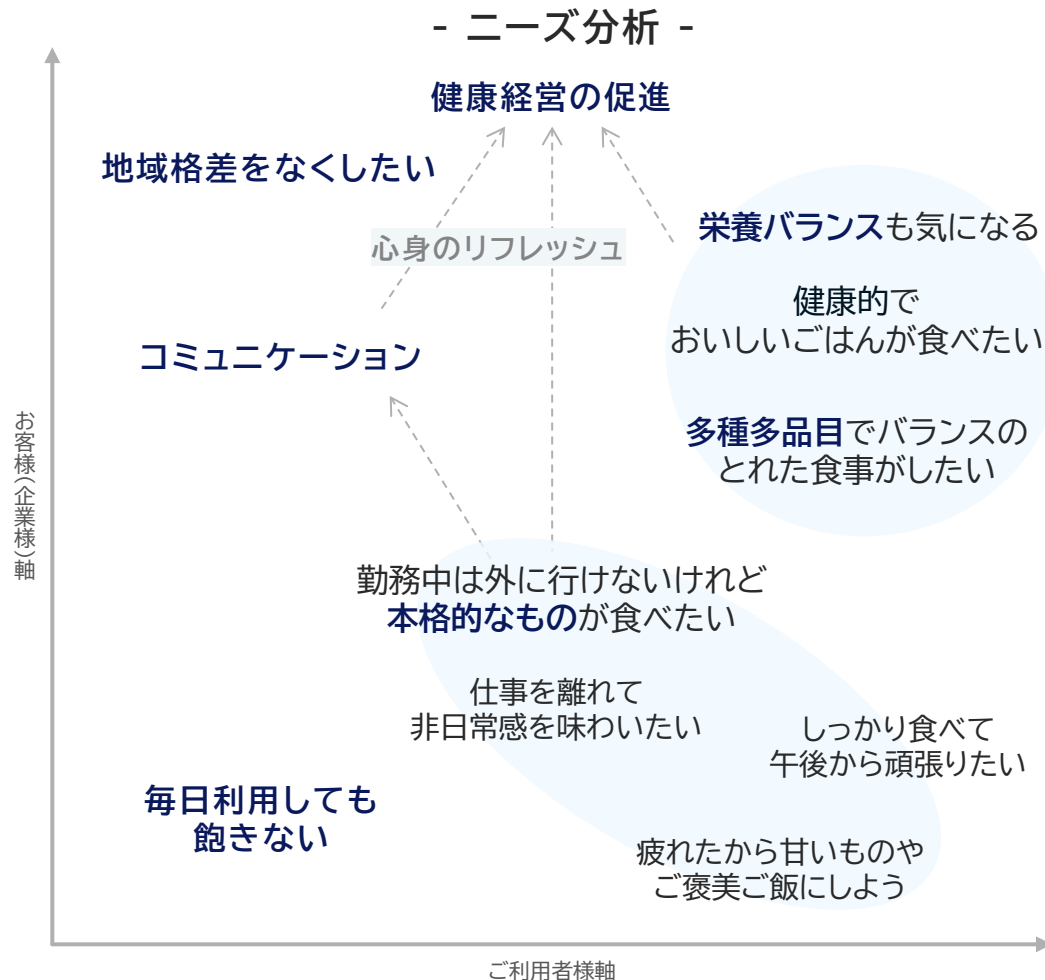
弊社は、お料理ごとに1パターンの味付けではなく、あくまで“お客様ごとの味”を追求します



例えば… カレー
「辛さのレベル」「具材」「ルウのとろみなど、
お客様のお好みに合わせて対応

メニュー方針

食堂を通じて心身の健康増進を図るとともに、ご利用者様が一人ひとりが“毎日、利用したい！”と感じ社員食堂に来ていただけるよう、メニューラインナップを見直しております。



- プランニングポイント -

健康的で毎日利用したくなる食堂

- 健康づくりが身近になり、手に取りやすいメニュー構成
- 不足しがちな栄養素を補う副菜の用意
- 有名店とのコラボによる、本格メニュー
- 手軽にとれるバランス栄養食の追加
- 毎日、利用したい！魅力的な食堂運営

アンケートや給食会議を通じ
利用者様と企業様の
双方のニーズをすり合わせ、
随時見直し・改善します



健康づくりを意識するためのサポート

ご利用者様が、おいしく、無理なく食事を楽しみながら健康づくりを意識いただけるよう、以下の取り組みを実施しております。

いままで
ご担当者様より
「ヘルシーメニューはあまり選ばれない」とヒアリング



これから
“ヘルシーさ”を前面にせず、健康づくりを身近に
感じていただけるようなメニュー設計と訴求、食環境の整備へ

Point 毎週 ● 曜日は『スマチャレ!メニュー』

腸内環境を整えよう!

『スマートチャレンジ』にちなみ、毎週水曜日は健康づくりに関する各種テーマを設定した、『スマチャレ!メニュー』をご提供。

〈テーマ例〉

- 高血圧予防
- 食物繊維
- 高タンパク
- 腸内環境
- ミネラル

33種類の栄養素とおいしさの完全なバランスを追求した、日清食品開発の『完全メシ食堂』メニューもご提供。

Point 隔週 ● 曜日は『ノンフライデー』



“揚げる”以外の方法で調理したメニューを取り揃え、揚げ物のない一日を隔週で設ける『ノンフライデー』をご提供。

Point 加えて ● ご飯・汁物・小鉢で 食物繊維UP、減塩、カリウムUP など

雑穀米の導入



味噌汁サーバーで
減塩味噌汁



ご飯の代わりに
キャベツもご用意



小鉢にめかぶ



麺メニューの近くで
野菜が主材料の小鉢を提供



麺トッピング(小鉢)
もりもりワカメ



各事業所で抱えられる健康課題と連携したメニューもご提案しております。



弊社では、健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事である「スマートミール」をご提供しております。

イベント食の一例

全て植物性

ミライのワシヨク



動物性食品を一切使用していない、不二製油の「MIRA-Dashi」を使用して共同開発した、全て植物性食品でヴィーガンの方もお召し上がりいただける「ミライのワシヨク」シリーズ

コラボ!

有名店監修



ボリューム満点!

メガ盛りイベント



大阪・関西万博における『ミライのワシヨク』試食提供



2025年9月11日に、大阪・関西万博ORA 外食パビリオン「宴~UTAGE~」内にて行われたプログラムにて、『ミライのワシヨク』についてトークと試食提供を実施いたしました。

04

健康経営

健康に関する意識調査

全体

若い世代への取り組み強化に加え、
高齢者までの各年代で見られる課題に応じ、
健全な食生活の実践を促すことが重要

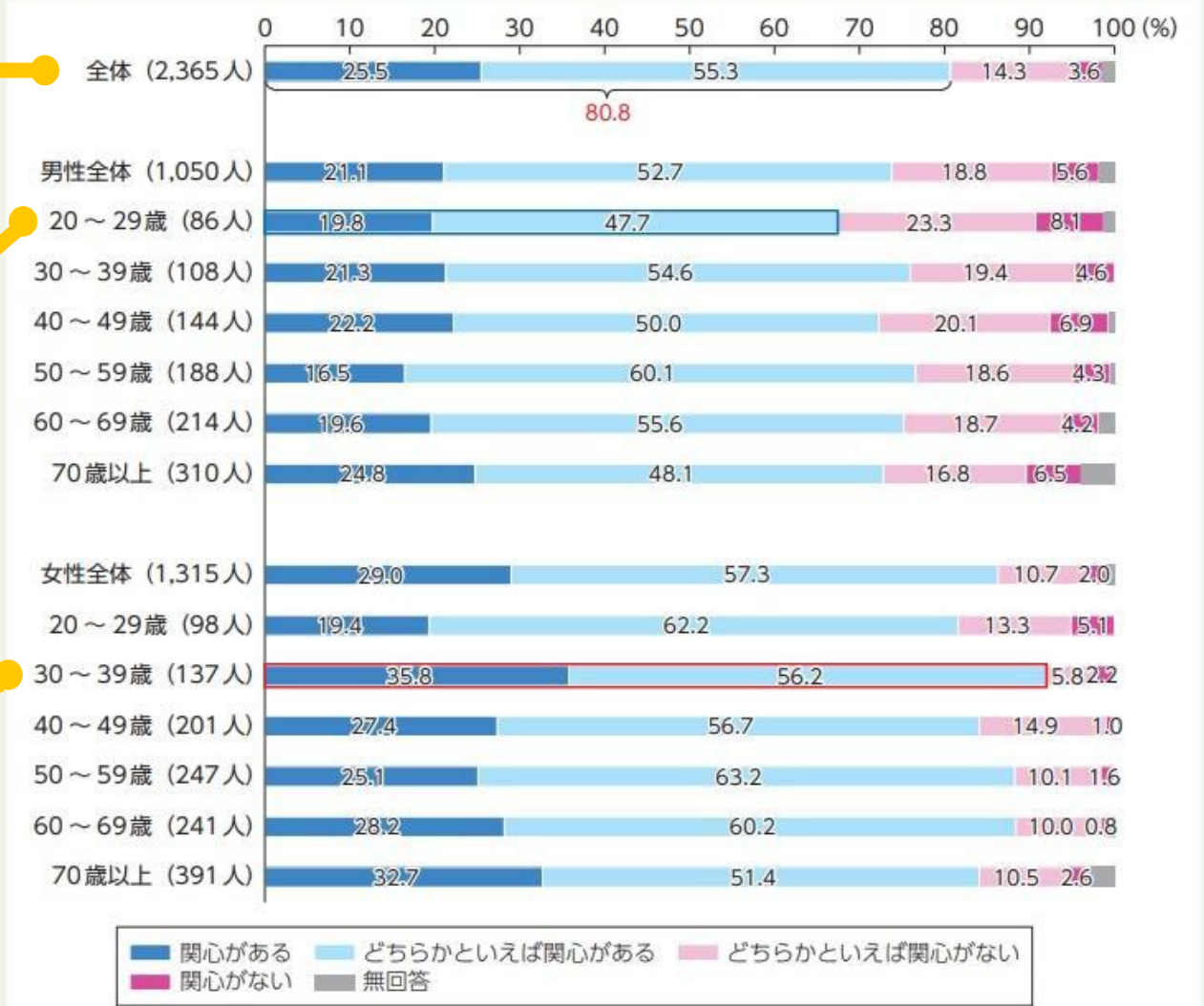
20代男性

国民全体では8割を超える関心が示されたが、
性別・年代別に見ると
20代男性の関心度が最も低い

30代女性

20代男性の関心度の低さとは反対に
30代女性の関心度は圧倒的に高い

食育への関心（性・年代別）



※農林水産省「食育白書(令和6年版) 食育に関する意識調査」

健康増進に向けた支援策①

気づきを得る

食堂が、健康に近づく場と気がつく
気づきが起こる仕組み・取り組み



出張！健康応援団



食堂の健康施策の
取り組み発信

『出張！健康応援団』などの
測定会開催・結果フィードバック



免疫力	かぼちゃの煮物
69kcal	蛋2.4g 脂0.9g 炭13.2g 塩0.4g
アレルギー	えび かに 小麦 そば 卵 乳 そば

メニュー表への栄養価
表記・POP掲示

学ぶ・情報を得る

食堂を通じて、学びを発信
学びが得られる仕組み・取り組み



ウェルネスセミナーの
実施



パブリケーションでの
健康情報発信

出張！健康応援団



測定結果に基づく
栄養相談会の開催

健康増進に向けた支援策②

歩 行動する

健康に近づく行動を起こせられる
自然と行動を起こせられる仕組み・取り組み

毎週

●曜日『スマチャレ!メニュー』

腸内環境を整えよう!

腸活のメリット!
免疫力が上がる
消化力が上がる
便秘を予防できる

腸内環境が整えば、
消化力もアップ!

腸内環境を整えるには、
腸内環境を整える食材を
積極的に摂ることが大切です。

シロバイオティクスで腸内環境をととのえよう

オリゴ糖、食物繊維などの
腸活のエキスとなるものを
「シロバイオティクス」
「プレバイオティクス」

プロバイオティクス、プレバイオティクスを組み合わせると同時に摂取すると
腸活効果が期待できます。これを「シロバイオティクス」です。是非お試しください。
※「シロバイオティクス」は「プレ」・「プロ」の両方を含む商品があります。

11.17! ¥450 美味しく食べて腸活しましょう! 高たんぱく質の鶏肉、 新鮮野菜を使ったヘルシーな ご飯を召し上がってください!	11.18! ¥450 やわらかチキン南蛮 ※チキンカツカツ	11.18! ¥450 鯖と長芋のヒリ辛炒め
11.19! ¥500 豚肉と大豆のトマトソース丼	11.20! ¥420 ¥450 こぼろ天のせせり汁うどん	11.21! ¥450 腸内のサポート お取り寄せのシロバイオティクス

『スマートチャレンジ』として、健康に関するテーマを設定したお食事

〈テーマ例〉

- 高血圧 予防
- 食物 繊維
- 高タンパク
- 腸内 環境
- ミネラル

隔週

●曜日『ノンフライデー』

ご飯・汁物・小鉢で組み合わせの選択肢



🍴 認め・励まし合う

認め合う文化をさらに醸成できる
モチベーションの維持・向上につながる仕組み・取り組み

食堂でのイベント交流会



ヘルシーメニュー試食会
など楽しみながら交流
することで互いに健康意識を
高め合うキッカケ

ウォーキングイベント

WALKING!



メニュー例: こくうま鯖の金平丼

イベント連携メニューのご提供



ウォーキングイベントと連携し、
上位5名の方にお好きな小鉢
をプレゼント

栄養士おすすめメニュー

健康的に食事をお召し上がりいただけるよう、配属栄養士おすすめメニューを掲示しております。



**栄養士
おすすめ!**

皆さまに積極的に摂取頂きたい栄養素や、
体調によりおすすめしたいメニューには
専用のマークを付与し掲示します。

栄養バランスも気になる

健康的で
おいしいごはんが食べたい

多種多品目でバランスの
とれた食事がしたい

おすすめメニュー例

持久力
UP



豚の生姜焼き

エネルギー源を効率よくエネルギーとして働かせるビタミンB1

貧血
予防



絶品マグロカツ

貧血予防の鉄分と、吸収を高めるビタミンC、タンパク質を摂取

疲労
回復



北京風酢豚

疲労の蓄積を解消する、酸味の強い食品に多く含まれるクエン酸

骨
強化



鮭のクリームソースがけ

疲労骨折を防ぐためのカルシウムと、その吸収を高めるビタミンD

おいしく減塩の取り組み

日本高血圧学会によって、毎月17日は「減塩の日」と制定されております。

減塩と聞くと、「味が薄くておいしくない…」という印象を持たれがちですが、調味料や素材の工夫からおいしく召し上がって頂ける料理をご提供しています。

栄養バランスも気になる

健康的で
おいしいごはんが食べたい

多種多品目でバランスの
とれた食事がしたい

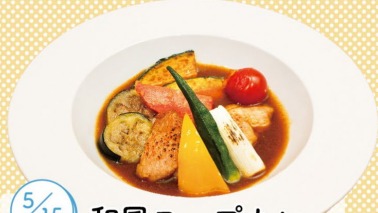
おいしい 減塩 & カリウム メニューを作りました!



5/13
mon
汁なし担々麺
¥480 (税込)
種類のスープにはたくさんの塩分が含まれています。汁なしにすることで種類なのに塩分を3.0g以下に抑えました。



5/14
tue
鱈のチーズパン粉焼き
¥450 (税込)
パン粉にチーズとパセリ粉を混ぜ込むことで香りが高く、ソース無しでも美味しく食べれるように仕上げました。



5/15
wed
和風スープカレー
¥450 (税込)
たくさんの野菜でカリウムを摂取しつつ、和風だしを効かせることで塩分を抑えました。



5/16
thu
鯖のトマトパツツァ風
¥450 (税込)
鯖・トマト・セロリの旨味が減塩に役立っています。たくさんの生野菜と一緒に食べることでカリウムも多く摂取できます。

毎月17日は減塩の日

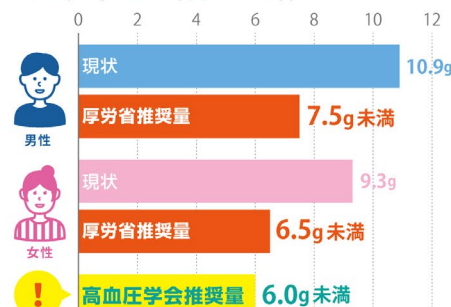
減塩しても、おいしく食べられる工夫をこらしたメニューをご用意しました!

1.17
FRI
¥560 (税込)



減塩に対する意識を高め、健康寿命を延ばす目的として、日本高血圧学会によって毎月17日は「減塩の日」と制定されています。

食塩摂取量の現状と目標 ※1日あたり



※令和元年国民健康・栄養調査より

塩分を摂り過ぎていた傾向にあります。

カレー粉のスパイスが薄味を補うアクセントになります。

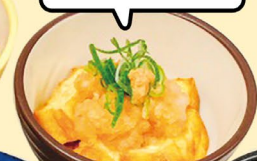


ご飯



かぼちゃの
カレーマヨサラダ

焦げ目も調味料のひとつになります。



厚揚げのおろしポン酢

無塩バターでコクをだし、野菜にしっかりと味付けをしてソース代わりに。



魚のちゃんちゃん焼き

具たくさん味噌汁

具を多くすることで、必要なだし汁の量が減るので、味噌の量も減らせます。

減塩に慣れて、健康寿命を延ばしましょう。

健康イベント『出張健康応援団』・ウェルネスセミナー

食堂の一角で、健康に関する計測やカウンセリングを実施する『出張健康応援団』や、弊社の管理栄養士・栄養士による『ウェルネスセミナー』の実施。

栄養バランスも気になる

健康的で
おいしいごはんが食べたい

多種多品目でバランスの
とれた食事がしたい

出張！健康応援団

InBody 体組成計

筋肉量や脂肪量も併せて測定
可能で、からだのバランスが
一目瞭然です。



ウェルネスセミナー

健康セミナー開催のご案内

健康食を心がけて 長生きへの道

- ◇肥満 ◇脂質異常症 ◇スマートミール
- ◇血圧 ◇糖尿病

男性の3人に1人、女性の5人に1人が肥満とされています。それぞれ、私たちの身の回りは、美味しい食べ物が多くあります。きちんとした知識を学び、今一度自分の食生活を見つめ直し、病気にならないための食事のとり方を一緒に学びましょう！

講師
日本ゼネラルフード株式会社
糸川 恵理 栄養士

講師
オムロンヘルスケア株式会社 営業部長
中村 祐貴子 店長

食事の取り組みについてお話しします！

7月10日 金 18:00 ~

会場 Zoom を利用したオンラインセミナー
※参加者には別途 URL をお知らせします

日本ゼネラルフード株式会社

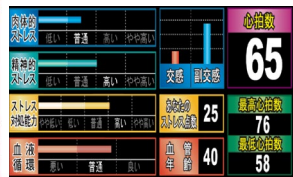
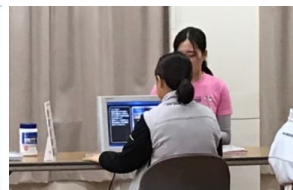


ウェルネスセミナー
(事業所にて開催)

stress
ストレス
心拍数の変動度でストレス状態を分析

BODY CHECK

blood circulation
血管年齢
脈波で血管年齢を測定



血管年齢・ストレス測定

血液循環とストレスは密接に関係しています。血液循環・血管年齢・ストレス負荷を同時に測定可能です。

日頃の運営を通じてお客様のニーズを抽出し、テーマを設定します



テーマ内容 一例

- ・腸内環境
- ・1日の栄養バランス
- ・骨密度
- ・睡眠と運動
- ・ストレスと食事
- ・低糖質

運営事例 | 大手メーカー様 オフィス (1,400食/日)



毎月実施している豊富な健康増進イベント

年間イベントカレンダー

	4月	5月	6月	7月	8月	9月
健康季節テーマ	ストレス対策	高血圧対策	歯の健康	熱中症対策	野菜摂取	ダイエット
	10月	11月	12月	1月	2月	3月
健康季節テーマ	ダイエット	腸内環境	感染症対策	温活	アレルギー対策	ボディメイク

【9月】やせホルモンを活性化



こんにゃく入り青椒肉絲



鶏ももの甘酒漬け焼き

【3月】がっつり食べてボディメイク



大豆ミートのキーマカレー



ラーコンの野菜あんかけ

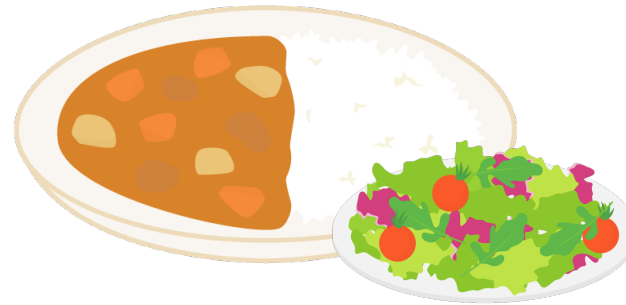
運営事例 | 大手メーカー様 オフィス (1,400食/日)

食堂内 展示

- ▶▶▶ 栄養士による栄養相談
昨日一日の食事を選んで分かりやすく栄養計算



- ▶▶▶ カレーの提供カウンター横にサラダを配置
POPでサラダの栄養販促PR



カレー、よく噛んで食べてますか?

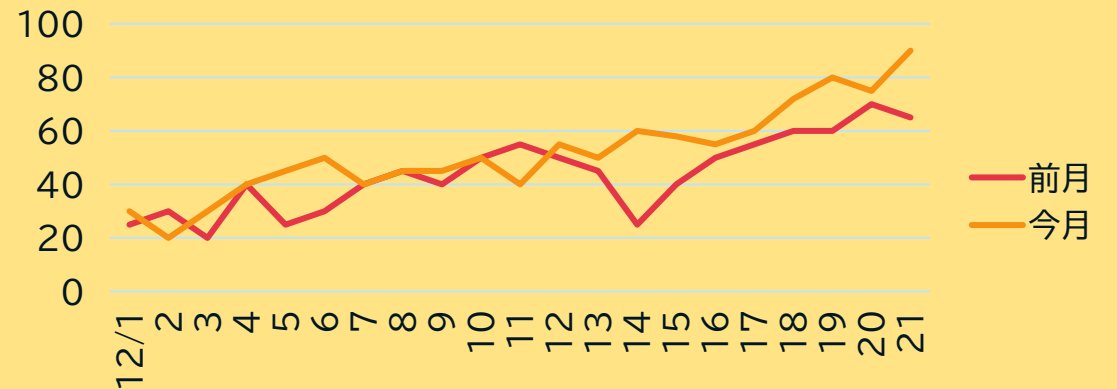
噛まずに食べがちなカレーにはサラダを!

サラダを食べてこんな良いこと

- ✓野菜摂取量 UPI ↑
- ✓噛んで満腹感 UPI ↑

※パンコーナー横にもサラダをご用意しています。

選択率 POPを見てカレーの時にサラダを選んだ方



05

フードロス削減

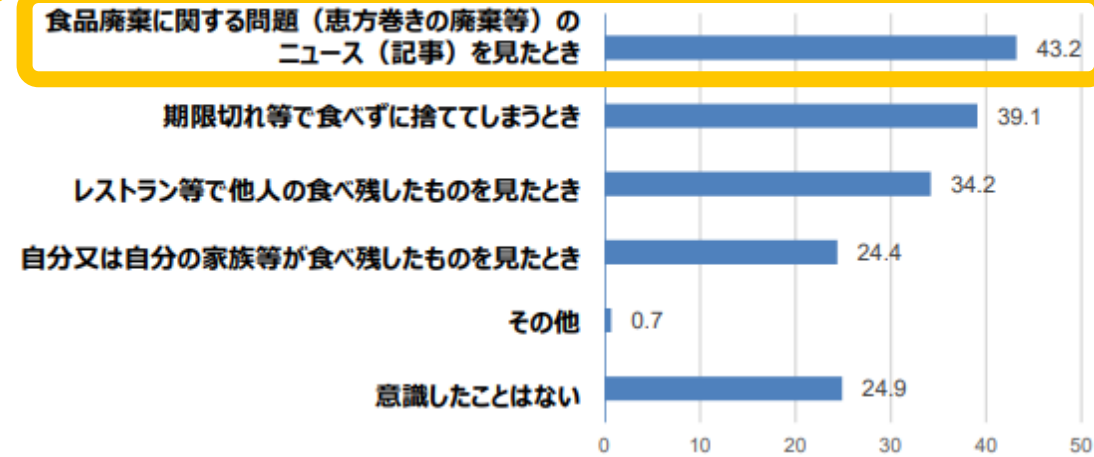
フードロス削減に関する調査

食品ロスを減らすための取組



※消費者庁「食品ロス削減関係参考資料」（令和7年版）

食生活の中で「もったいない」を意識した場面



国民のフードロス削減に対する意識

フードロス削減のために「残さずに食べる」ことを心掛けており、食生活の中で「食品廃棄に関する問題を見たときに「もったいない」と感じる」という調査結果であり、食堂を通して伝えられる内容である。

フードロス削減に向けた支援策

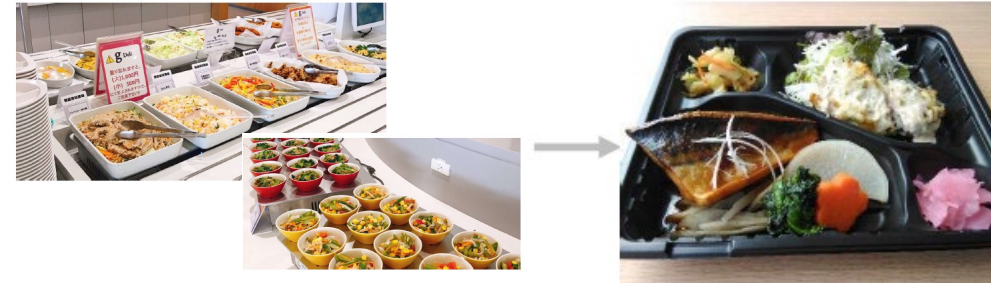
💡 気づきを得る

食堂が、フードロス削減に近づく場と気がつく
食数予測の精度向上



📖 学ぶ・情報を得る

食堂を通じて、フードロス削減を学ぶ
提供方法の工夫による情報発信



組み合わせが自由な分、
カフェテリア方式は高ロス率

組み合わせをパターン化した
定食方式は低ロス率

🚶 行動する

無理なく、食品ロス削減行動を起こせられる
エコメニューの開発



野菜の皮や出汁を取った後の昆布など、捨ててしまいがちな食材を
活用したメニューの研究開発に取り組んでいます。

🍴 認め・支え合う

地域とともに、ロス削減を社会貢献へ
子ども食堂・フードバンク等の活用



当日売れ残ってしまったお食事は、フードバンク等を通じて寄付することで
食糧支援活動に取り組んでいます。

SDGsイベントの取り組み

SDGsについて食堂から社会に貢献できるよう、下記のようなイベントを開催しております。

SDGs 産学連携
地球にやさしく
アイデアメニューフェア

管理栄養士を目指す学生と日本ゼネラルフード(株)が共同開発！
 環境と健康に配慮したアイデア満載のSDGsメニューです。

皮ごとベジビビンバ丼

野菜を皮ごと使ってフードロス削減！大根や人参は皮つきのまま使用することで摂取できる栄養が増え、地球にも身体にも優しい一石二鳥のメニューです。

12月 100円

鯖の和風おろし丼

サクッと揚げた鯖を甘辛だれに絡め、誰もが親しみやすい味に仕上げました。ご飯も炊き込みご飯にしており、最後の一口まで美味しくいただける、食べ残しゼロメニューです。

12月 100円

日本ゼネラルフード株式会社

SDGs WEEK
本日のサステナブルメニュー
から揚げ食べ比べプレート
 ~現代(鶏肉)と未来(大豆ミート)のから揚げの食べ比べ~

ここがサステナブル!
 地球環境に優しい大豆ミートも使用したから揚げ

大豆ミートのから揚げ

鶏肉のから揚げ

毎月17日は **SDGs DAY**

鹿ハンバーグ
おろしポン酢かけ

小鉢 野菜の皮を使った金平

SDGs POINT
 ジビエはグルメとしての魅力だけでなく、農作物の被害防止の面からも注目されています。「害獣」として処分するのではなく、食材として利用することで食糧確保にもつながります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SUSTAINABLE SEAFOOD
10.14 (水)
サステナブル・シーフード
選ぼう!

サステナブル・シーフードは、環境も安全な食材を確保し、地球にも身体にも優しい、食糧作りにも取り組みます。

2つの認証ラベル
 MSC (海洋資源管理協議会) / ASC (アセシア持続可能性協議会)

サステナブル・シーフードを積極的に選ぶことが、海の資源を守ることに繋がります!

すべての人を笑顔に!

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

環境に配慮された水産物である「サステナブル・シーフード」のご提供も可能です。

食品ロス削減の取り組み

弊社は国連および農林水産省が掲げる、2030年までの食品ロス半減目標に賛同し、調理時の廃棄を削減するとともに、『残食ゼロ』の啓発活動を実施します。

フードロスの種類ごとの対応

毎日の調理過程・売れ残り・食べ残しで生じる3つの廃棄量を測定し、それぞれに応じた取り組みを通じて食品ロス削減を図ります。



調理過程のロス

エコメニューのご提供

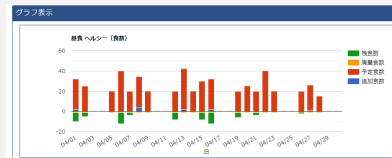


野菜の皮まで使用したエコメニューなどをご提供することで、調理時の廃棄を削減することを目指します。



作り過ぎ(売れ残り)のロス

最適な販売数の設定



販売実績の可視化

弊社独自の「販売管理システム」を使用した精度の高い食数予測により食品ロスを削減しています。



食べ残しのロス

適正量の提供
・食べ残さない意識啓発



食品ロス削減国民運動
ロゴマーク『ろすのん』



啓発POP類を掲示し、食品ロス削減の意識啓発に取り組みます。

食品ロス削減と在庫整理のため、一部「おまかせメニュー」をご用意する事業所もございます

運営事例 | ヘルスケア機器メーカー様 オフィス・工場 (約300食/日)

オフィス・工場が敷地内に併設されており、幅広い年齢層の従業員の皆様が利用される食堂。
 ここ数年で海外人材が多く採用され、現在は全体の20%をアジア系外国人が勤務。

ロスゼロデー



作り過ぎ(売れ残り)のロス

定期的な定食Day
 & おまかせメニュー



在庫野菜の活用



調理過程のロス

エコメニューのご提供



調理で生じた食材の
 端材を余すことなく活用



丸ごと野菜の牛すじカレー

野菜の皮まで使用したエコメニューなどをご提供することで、
 調理時の廃棄を削減することを目指します。

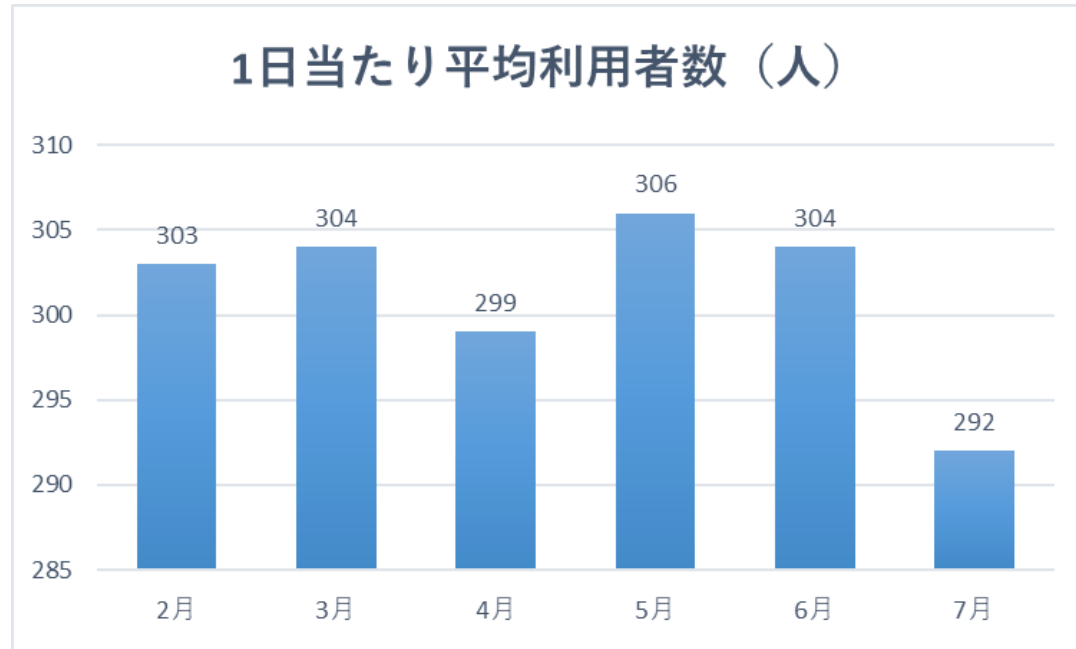
商品名	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Omzero lunch 健康米・小鉢2種・汁物付き	白身魚とがらびーのレモン炒め 小松菜としいたけの辛子和え 大根のガーリックロースト	鯖のネギ味噌焼き ほうれん草のカレー炒め ブロッコリーのツナあんかけ	あじのイタリア風南蛮漬け かぼちゃときのこのリゾット炒め もやしの生姜和え	豚ロースの生姜焼きBOWL *ご飯ついてます	鶏肉のトマト煮込み ほうれん草のソテー和え フルーツヨーグルト
Losszero lunch ご飯・味噌汁付き	整腸 柔らかチキン南蛮 ヨーグルトタルタルソース	豚肉の バーベキューソース	整腸 チキンフリッター チリソース	整腸 鶏肉のソテー 酒粕入りきのこクリームソース	整腸 鯖と長芋の 甘辛キムチ炒め
Losszero variety (Bowl/ Curry) 小鉢付き	ハヤシライス	SDGs コロケカレー	整腸 豚肉と大豆の トマトチーズ丼	天津飯	SDGs ハムカツカレー

運営事例 | ヘルスケア機器メーカー様 オフィス・工場（約300食/日）

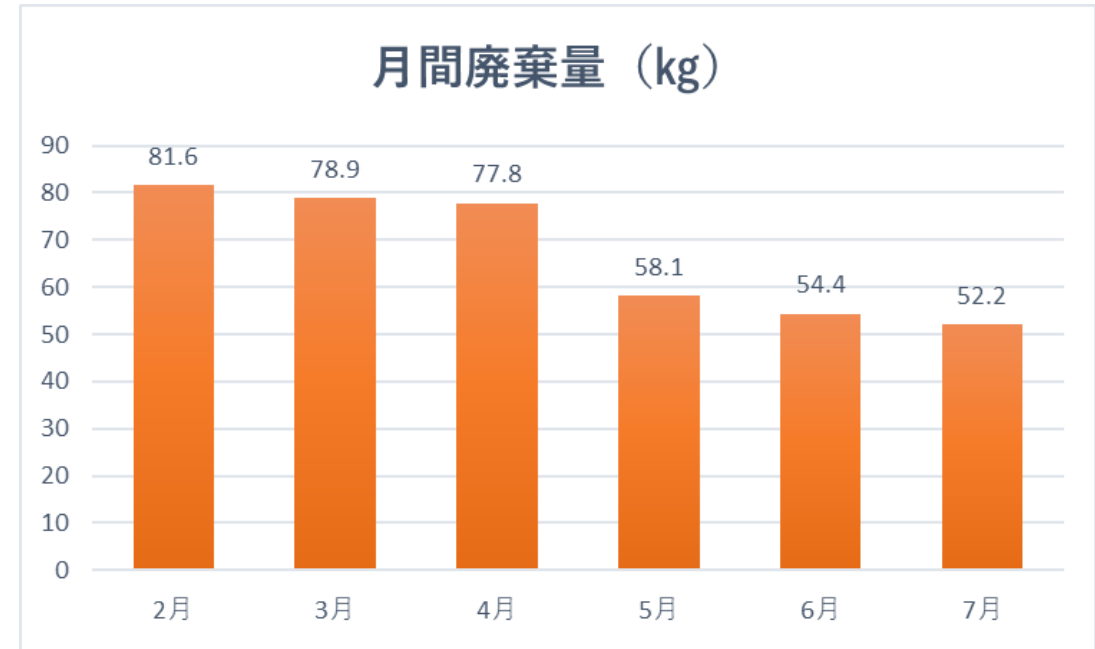
■ 運用結果

クライアントの食堂担当者様のご協力で、利用者の意識改革もあり、目に見える成果が確認できた。

当社における生ごみ廃棄作業量だけでなく、運搬時の労災リスク低減、仕入れ食材費の削減など大きな効果となった。



1日当たりの平均利用者数は、2月から4月の平均は約302人
5月から7月の平均は301人となり、定食方式やおまかせメニューの導入
前後での利用者数に変化は見られなかった。



月間の生ごみ廃棄量は、2月から4月の平均は約79.4キログラム
5月から7月の平均は約54.9キログラムとなり、メニュー変更による
効果として約3割の廃棄ロスを削減できた。

多様な顧客ニーズへの対応に向けて

給食は、
単なる食事提供から
人と企業の毎日を
支える「健康」と「環境」
の拠点へ

01

愛情と工夫をこめた**おいしい料理**

手間と工夫を惜しまないマーケットインの考え方で、事業所ごとの特性やニーズに寄り添い、「おいしさ」を軸とした最適な食事を提供します。

02

健康経営への貢献・多彩な**イベント**

健康に“気づき、学び、行動できる”食環境づくりを通じて、従業員のいきいきとした日々を支援。
食堂をコミュニケーションと健康増進の場へ。

03

食堂を通じた**環境への配慮の取り組み**

食数予測の高度化、提供方法の工夫、エコメニュー開発、社会連携による食品ロス削減を通じ、持続可能な社会の実現をともに目指します。



多様な顧客ニーズへの取り組み —新たな介護食の開発—

お客様満足の探究

第47回フード・ケータリングショー
日本給食サービス協会主催セミナー

2026年2月18日

名 阪 食 品

MEIHAN SHOKUHIN

目次

1.会社概要	3
2.グループ法人の施設運営について	4
3.施設運営における食事サービスの課題	5-6
4.新しい介護食の開発プロセス	7-12
5.新しい介護食「そふまる」について	13-17
6.「ソフトもち」の開発について	18-19
7.グッドデザイン賞受賞	20
8.やわらかい常食の製造開始	21-22
9.新しい給食サービスの提供開始	23
10.今後の展開・展望	24

1. 会社概要

会社設立	 1971年（昭和46年）12月
代表者	 代表取締役社長 清水 克能
事業部	 大阪府大阪市中央区常盤町1丁目3番8号  <ul style="list-style-type: none">・ 奈良事業部（奈良県桜井市）・ 大阪事業部（大阪府大阪市）・ 三重事業部（三重県伊賀市）・ 名古屋オフィス（愛知県名古屋市）・ 関東事業部（埼玉県さいたま市）
事業内容	 フードサービス事業
売上高	 <ul style="list-style-type: none">・ 2022年度：58.1億円・ 2023年度：61.2億円・ 2024年度：62.9億円
従業員数	 2,115名（2025年4月現在）
事業展開エリア	 奈良、大阪、兵庫、京都、和歌山、滋賀、三重、愛知、静岡、東京、千葉、埼玉
認証資格	 <ul style="list-style-type: none">・ 健康経営優良法人認定（2025年度中小規模法人部門）・ 医療関連サービスマーク認定証（D（4）-0706290131）・ 優良給食サービス事業者・ 事業継続力強化計画・ 地域未来牽引企業・ その他（経営力向上計画、経営革新計画、100億宣言）

■ 2.グループ法人の施設運営

社会福祉法人 清光会（奈良県内で介護施設運営）

特別養護老人ホーム きび秀華苑

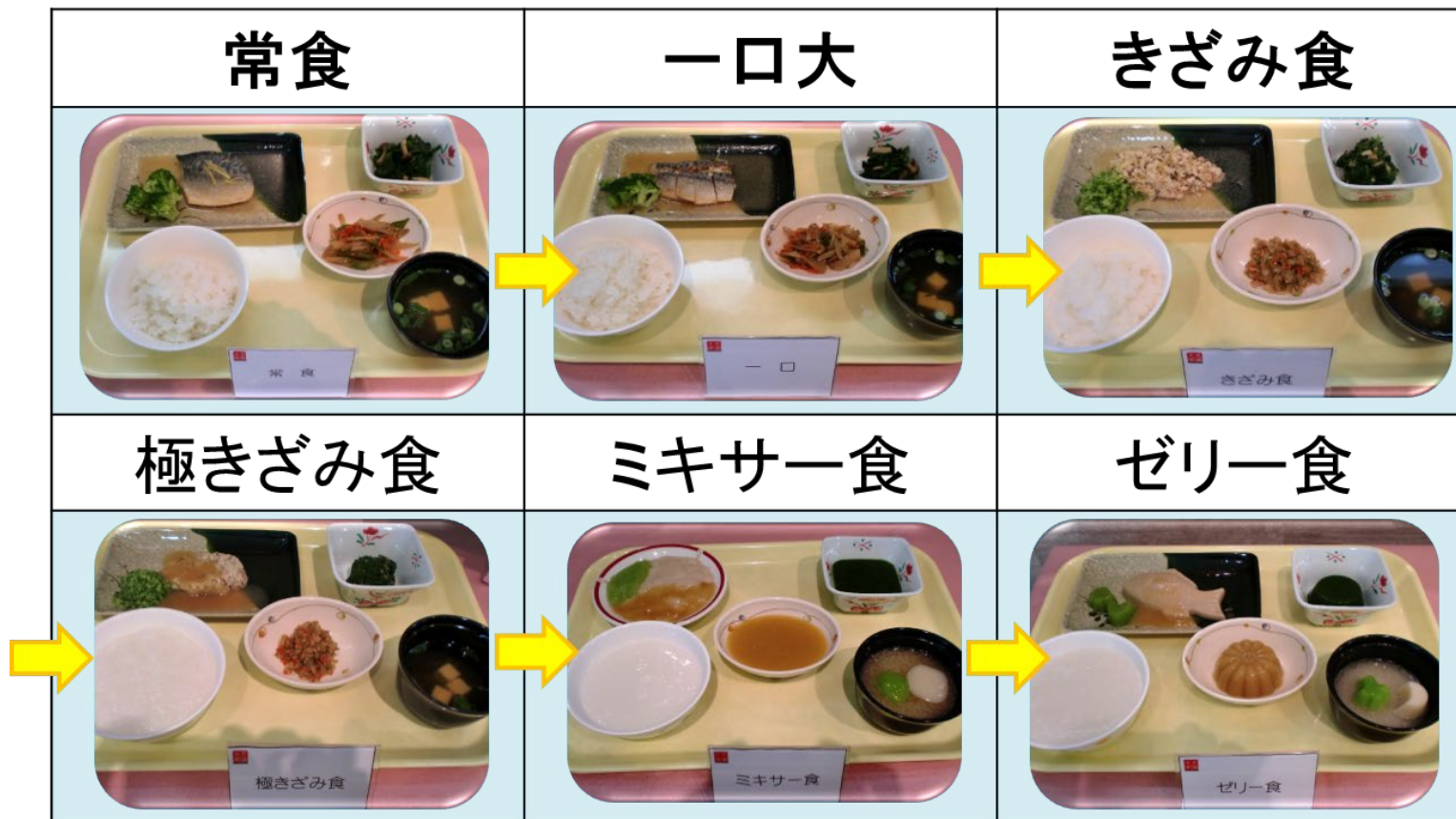


特別養護老人ホーム 秀華苑



■ 3-1.施設運営における食事サービスの課題

介護施設における一般的な食事形態



■ 3-2.施設運営における食事サービスの課題

きざみ食

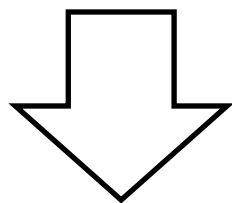
誤嚥リスクが高い



■ 4-1.新しい介護食の開発プロセス

2013年当時

**常食と変わらない、おいしそうな見た目で
介護施設で提供できる介護食の流通が少なかった**



自社で設備投資を行い、研究開発を開始

4-2.新しい介護食の開発プロセス

食材



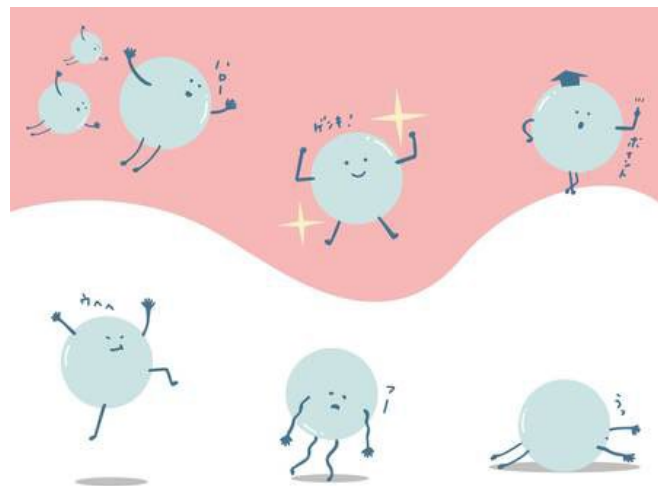
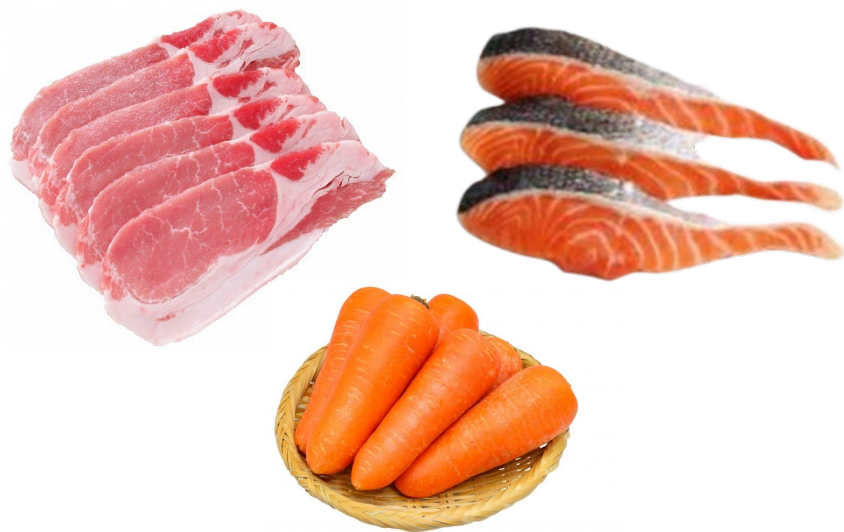
酵素



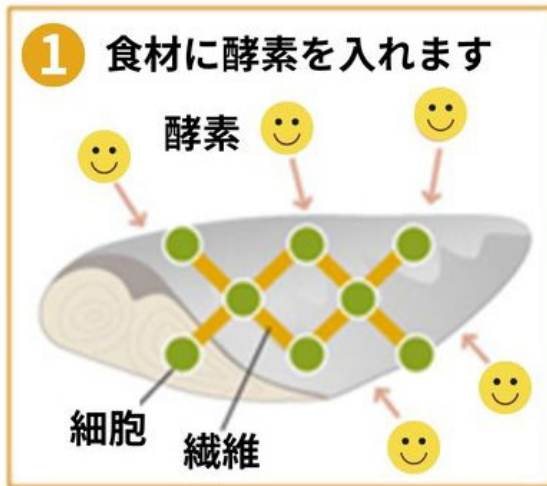
温度



浸漬時間



4-3.新しい介護食の開発プロセス

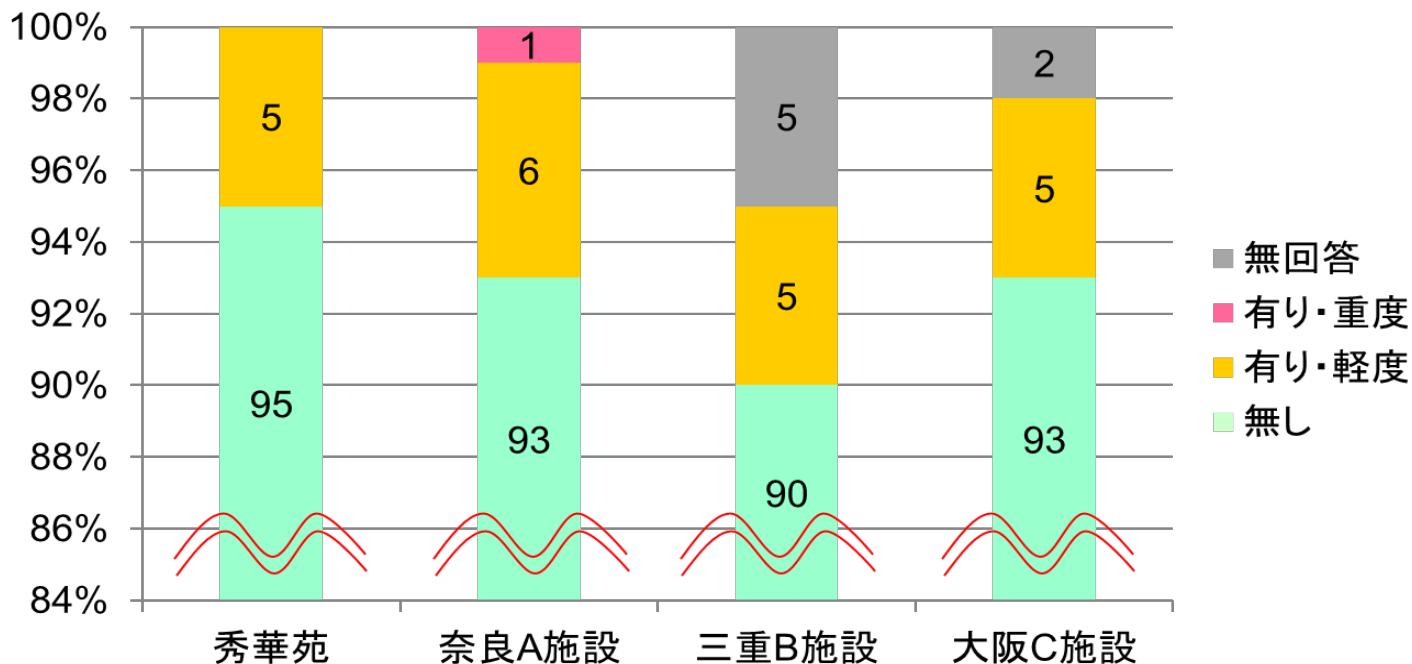


4-4.新しい介護食の開発プロセス



■ 4-5.新しい介護食の開発プロセス

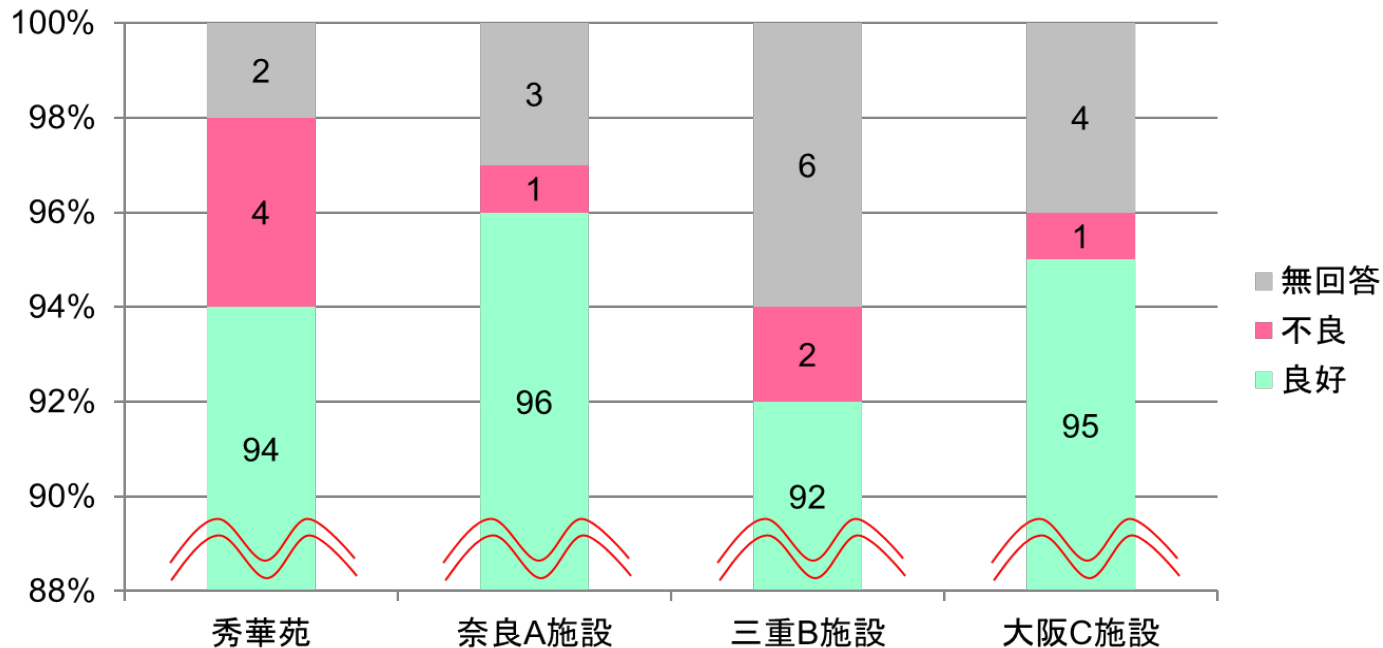
試食アンケート結果：ムセの有無について評価



※本アンケートは、主にキザミ・極キザミ食の方を対象にそふまるを提供し介助者の方からの回答を集計
※実施施設及び対象人数・実施期間：4施設89名／実施期間：延べ81日間
(秀華苑(30名／52日間)、A施設(17名10日間)、B施設(12名9日間)、C施設(30名10日間))

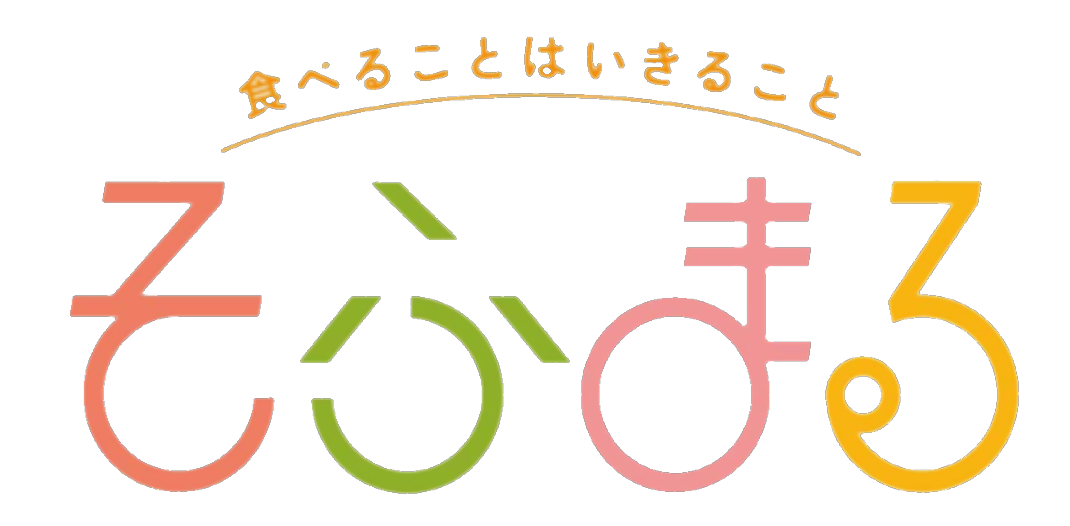
■ 4-6.新しい介護食の開発プロセス

試食アンケート結果：飲み込みやすさについて評価



※本アンケートは、主にキザミ・極キザミ食の方を対象にそふまるを提供し介助者の方からの回答を集計
※実施施設及び対象人数・実施期間：4施設89名／実施期間：延べ81日間
(秀華苑(30名／52日間)、A施設(17名10日間)、B施設(12名9日間)、C施設(30名10日間))

■ 5-1.新しい介護食「そふまる」について



ブランド名の由来

そふ → ソフト

まる → 円・縁・広がり・輪・笑顔をイメージ

■ 5-2.新しい介護食「そふまる」について

「そふまる」の3つの特徴

特徴
1

見た目が
常食とほとんど
変わらない

特徴
2

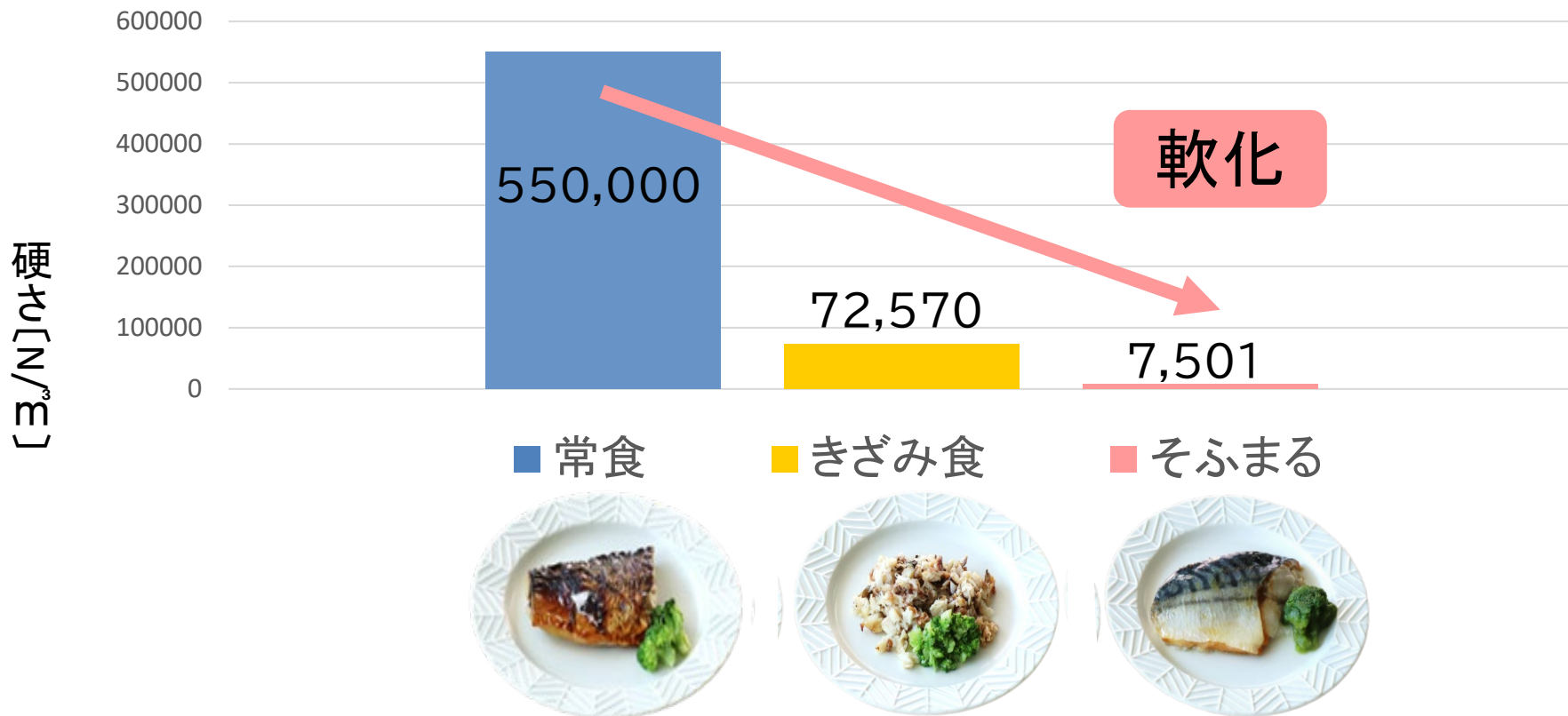
やわらかく
食塊と
なりやすい

特徴
3

飲み込み
やすい

■ 5-3.新しい介護食「そふまる」について

常食・きざみ食・そふまるのやわらかさの違い(さばの塩焼き)



※当社実測分析値 ※測定方法 クリープメーター 圧縮速度10mm/SEC 温度20°C±2で測定

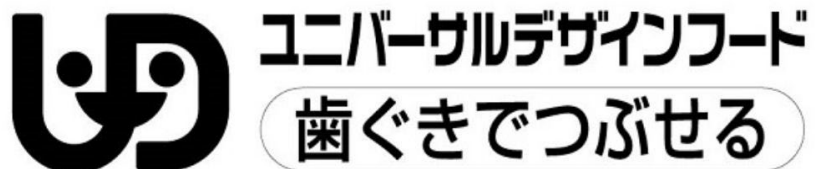
■ 5-4.新しい介護食「そふまる」について

区分		 容易にかめる エイトラッシュイワード	 歯ぐきでつぶせる エイトラッシュイワード	 舌でつぶせる エイトラッシュイワード	 かまなくてよい エイトラッシュイワード
かむ力の目安		かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安		普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ	ペーストがゆ
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらかい茶わん蒸し(具なし)
	肉じゃが	やわらか肉じゃが	具材小さめやわらか肉じゃが	具材小さめさらにやわらか肉じゃが	ペースト肉じゃが
調理例(ごはん) <small>※食品のメニュー例で商品名ではありません。</small>					
物性規格	かたさ上限値 N/mf	5×10^5	5×10^4	ゾル: 1×10^4 ゲル: 2×10^4	ゾル: 3×10^3 ゲル: 5×10^3
	粘度下限値 mPa·s			ゾル:1500	ゾル:1500

※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ゾルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。

「かたさ」などに応じて、日本介護食品協議会が制定した4段階の区分で、食べる方の状態に合わせて介護食品を選ぶ際の目安となります。

■ 5-5.新しい介護食「そふまる」について



■ 6-1. 「ソフトもち」の開発について



介護施設の悩み

お正月に「おもち」を提供したい



でも「おもち」は**危険**

■ 6-2. 「ソフトもち」の開発について

もち米粉を使用し、おもちの風味を残しながら、べたつきを軽減できるよう開発

ソフトもちの
特徴

粘り気やべたつきが少なく、飲み込みやすい
お箸で簡単に切ることが出来る



特許（第6081004号）製法特許（第5955692号）

名 阪 食 品

MEIHAN SHOKUHIN

■ 7.グッドデザイン賞受賞



GOOD DESIGN AWARD 2016

摂食嚥下に障害があっても「おいしそう」「食べたい」という想いを叶えられる「介護食を作ること」というデザインコンセプトをかたちにした「そふまる」がグッドデザイン賞を受賞しました。

審査委員の方から「あらゆるものにおいて見た目のデザインが大切なように、食べ物においても見た目は大切な要素だ。そこに着目してデザインをしたことで、驚くほど多くの可能性を生み出しており、見た目だけではなく、内容にも真摯に取り組む姿勢が評価された。」というお言葉を頂きました。

■ 8-1. やわらかい常食の製造を開始



主菜・副菜
100種類以上

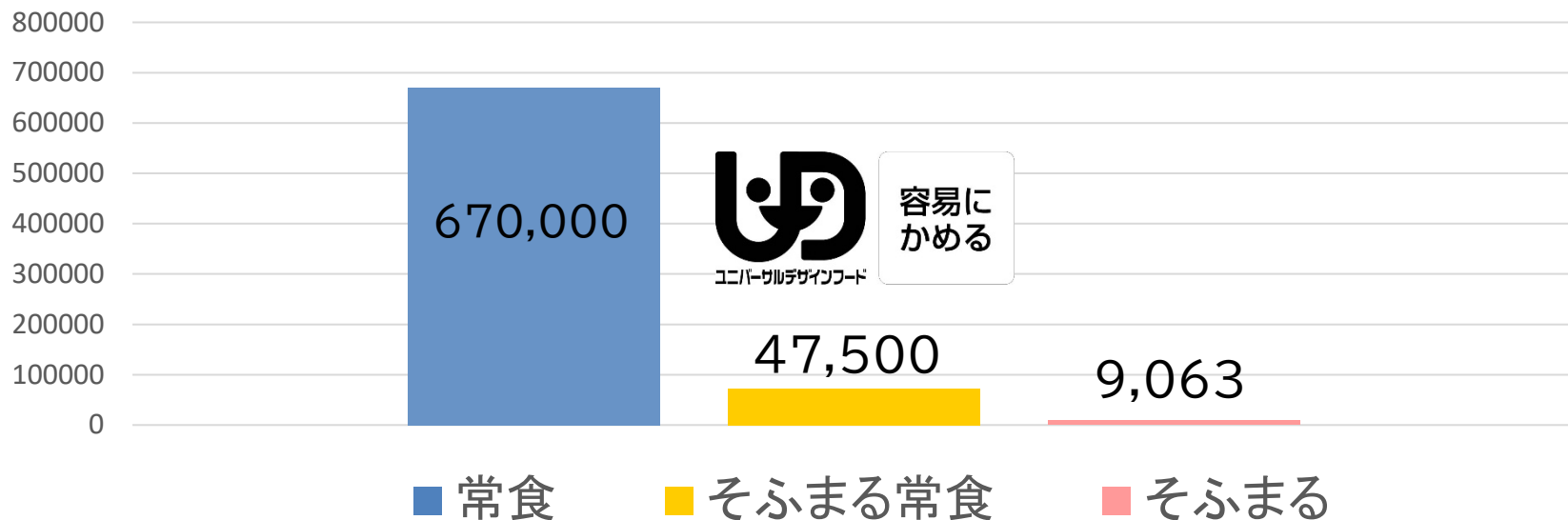


名 阪 食 品

MEIHAN SHOKUHIN

■ 8-2. やわらかい常食の製造を開始

常食・そふまる常食・そふまるのやわらかさの違い(めばるの照焼き)



※当社実測分析値 ※測定方法 クリープメーター 圧縮速度10mm/SEC 温度20℃±2で測定

■ 9. 新しい給食サービスの提供開始

そふまるの技術を活かした
クックフリーズ

×

プロの調理師が作る
クックサーブ

朝



昼



夕



■ 10. 今後の展開・展望

そふまる

技術

- ・ 食材の軟化
- ・ 物性の安定

×

クックサーブ

食事の喜び

- ・ 手作り感
- ・ 多様性

=

実現する価値

- ・ 喫食者の喜び
- ・ 持続可能性
- ・ 高い安全性

食べることは生きること

そふまる