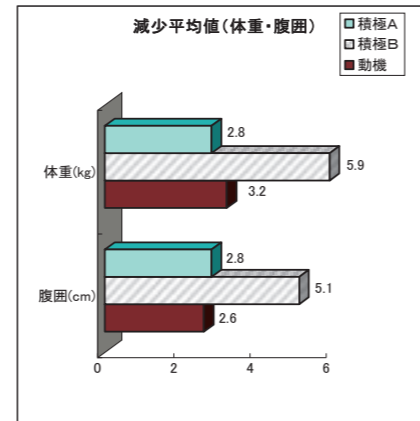


健康管理部門と食堂が一体となった取組

取り組み POINT

3. 健康管理センターの目指すもの



■健康管理体制の一元化

■食品メーカーの協賛などによるイベントの実施

■メタボリック有所見率の大幅な改善

事業所の概要

情報通信機器・車載音響機器製造メーカーの本社事業場。地方の工業団地に立地しており、周辺に飲食施設はほとんどない。従業員はエンジニア中心の構成で、関連企業を含め2,300人で、うち男性1,800人、女性500人となっている。

食堂の概要

[運営形式] 委託
 [営業時間] 【朝】7:00～8:00(寮食対応)、【昼】11:30～13:30、【夕】17:00～19:00
 [配膳形式] カフェテリア形式、提供メニューは和洋中
 [座席数] 354席
 [喫食数] 【昼】平均喫食数 約1,500食(喫食率約65%)

取組内容

取組主体

福利厚生関係業務を担当する関連会社の健康管理部門及び給食企業が中心に取組を行っている。

取組の背景

会社の健康管理センター(食堂も統括)が主体となって、20年度から始まった特定保健指導の一環として、メタボリック対策のため、食堂と健康管理部門が一体となった健康食育キャンペーンを実施した。

取組内容

①栄養情報の提供

健康管理センターと委託先給食企業が共同で、栄養情報をまとめた「ヘルスニュース」、「栄養通信」、「コンビニ調査隊」などを食堂のスペースを使って発信している。コンビニ調査隊はコンビニ利用が多い独身・単身者向けの情報で、なるべく野菜を多くとれるコツなどを紹介している。同様の情報をイントラネットでも発信しており、社員が食育情報に触れる機会をできるだけ多くしている。

②食育キャンペーンの実施

食堂の専用スペースを使って、月替わりにテーマを決めて、テーマに沿ったメニュー提供、情報提供を実施。(例:8月ごちそうサラダシリーズ、9月トマトフェスタウィークリーなど)

③食品メーカー協賛による健康イベント・セミナーの実施

20年度は特定保健指導の一環として計6回の健康セミナーを実施しており、この中で、食品メーカーの協賛で行った3回の健康イベント(例:サラダで健康、野菜をジュースで摂るなど)は、従業員へのアピール強化を狙い、セミナー以外にも、昼の営業時間に食堂スペースを使ったイベントを実施している。

④給食企業が実施する健康イベントの実施

これ以外に給食企業が主体となって行う健康チェック的な体験イベント(例:鉄分チェックイベントなど)、も年2回ほど実施しており、年間で見ると2ヶ月に1回程度、イベントを実施している。

取組の効果と展望

食堂での食育の取組は初めてであったが、メタボリックシンドロームの有所見率に大きな改善が見られた。特定保健指導対象者に行った二次健診結果では、健康セミナーへの参加を中心とした動機づけ支援対象者は、体重は平均3.2kg、腹囲は平均2.6cmの減少が見られた。食堂での食事をヘルシーメニューに切り替えただけで、3kgやせた社員もおり、従業員食堂での食生活改善の取組は、意識づけも含め、効果が大きいと担当者はみている。

取組成功のポイント

☆管理運営体制に特徴

社員の健康管理全般に関するセクションが関連会社組織に一元化されており、この組織で①診療所の運営、②社員食堂の運営管理のほか、③メンタルヘルスの相談室や、④トレーニングジムの開設なども行われている。食堂の管理担当者自身が産業カウンセラーの資格を持った健康管理の専門家であるため、食育の取組の有効性・実効性が高まっている。

☆食堂での食育イベントの目的・位置づけが明確

特定保健指導実施の有効な手段として、「食堂」での情報提供や、健康イベントの実施を積極的に展開しており、当初から取組の目的・位置づけを明確にしたため効果が高かったと考えられる。

☆給食企業の企画提案力

実際の食堂でのイベントの実施は給食企業が行っているが、給食企業スタッフの食育に関する意欲・スキルが高く、取組を実施していく上で大きな原動力となっている。食品メーカーの協賛で実施したイベントも給食企業が企画・調整するなど企業側の食堂担当者の要望に合わせた提案をおこなっており、取組を支える大きな柱となっている。

5 A DAY運動を軸とした取組

取組み POINT



■全社的な「食育」の取組

■定食メニューでの野菜の摂取量表示

事業所の概要

食品スーパー大手企業の本社ビル。本社勤務の従業員は259人で、うち男性147人、女性112人となっている。郊外に立地しており、周辺に飲食する施設はほとんど無いため、喫食率は77%と高くなっている。

食堂の概要

[運営形式] 直営
 [営業時間] 【昼】12:00～14:00
 [配膳形式] 定食・カフェテリア形式、提供メニューは和洋中
 [座席数] 110席
 [喫食数] 【昼】平均喫食数 約200食（喫食率約77%）

取組内容

取組主体

社内に専門に設けられている「食育プロジェクトメンバー」及び食堂部門担当者が取組を行っている。

取組の背景

食品を扱う企業であるため、会社の方針として、従業員は食育への参加が義務付けられており、2003年からは5 A DAY運動に会社として参加している。また、2004年に農林水産省の事業で従業員食堂での野菜摂取拡大活動に取り組んで以降、栄養情報の提供などを中心に継続した取組を行っている。

取組内容

①メニューに含まれる野菜の数量（皿分）表示を実施

2004年以降、定食の出食カウンターで、メニューに含まれる野菜数量（皿分）の表示を行っている（1皿分＝約70g 詳細p.3参照）、これから食べる食事にどのくらい野菜が含まれているのかわかるようになっている。

②食育イベントメニューの設定

毎月5日は5 A DAYの日、毎月19日をメタボ予防の日として、食堂ではイベントメニューを提供している。5 A DAYの日はメインとなるおかずの野菜が1.5皿分以上（約105g）になるようにメニューが作られており、メタボ予防の日には、油・カロリー控えめ、野菜・魚使用、の「ヘルシーメニュー」が提供されている。

③栄養情報の提供

環境社会貢献部の食育チームが、消費者向けに発信している食材などの健康情報をまとめた資料を卓上メモの形で、食堂でも社員向けに発信している。

④社内での食育士制度の実施

会社をあげて従業員の「食育」に取り組んでおり、従業員はパートも含め、社内でも実施される食育士検定を受けることが義務となっている。検定は、1級、2級、3級に分かれており、2級以上は店頭での食育イベントにスタッフとして参加し、来店者へ積極的に情報提供することを目的としている。※1級は2009年度導入予定

取組の効果と展望

5 A DAY運動を軸に、会社をあげて食育活動に取り組んだことで、従業員の意識は向上している。今後も従業員食堂にかかわらず、幅広い形で取組を進めていく予定。

取組成功のポイント

☆取組の継続がポイント

2004年以降、食育活動をすすめており、その継続した取り組み姿勢が効果拡大のポイントになっている。

☆全社的な食育士制度の実施

社内に食育士制度を設けたことで、社員の食育活動の到達度のチェックと社員への情報のフィードバックにつながっている。

