



価値ある310円。おいしく、ヘルシーな健康定食をつくるぞ！計画～ウェルネスランチ～

受賞者

日本精機株式会社（新潟県長岡市）

取組アクション



背景・概要

「会社の定食を食べることで従業員が健康になる定食を作ろう！」と、平成29年9月に多くの従業員が食べている日替わり定食の全面リニューアルのプロジェクトを立ち上げ、平成31年4月の本格提供を目指して取組を開始。

取組内容

●「食育の日」を設定し健康リテラシー・意識を向上 月に一日「食育の日」を設定して、その日の食材に

まつわる栄養士コラムを掲示したり、健康になれる食堂利用の裏技などをテーブルPOPで紹介するなど従業員の食育を行った。

●新定食のネーミングを社内公募 新定食のネーミングを社内公募し、従業員を巻き込んで盛り上げた。そして「ウェルネスランチ」というネーミングを採用した。

●「ウェルネスランチ」には厳しい栄養基準を設定 エネルギー摂取量650～700Kcal、たんぱく質エネルギー比率13%以上、脂肪エネルギー比率25%未満、炭水化物エネルギー比率60%以上、食塩摂取量3g未満、野菜摂取量180g以上、食品目数12品目以上を基準としている。平成31年4月から週4回提供を開始したウェルネスランチの販売食数は、1日平均約300食。リニューアル前の「ヘルシー定食」の約30倍の人が健康に配慮した食事を310円で食べられるようになった。

●配達弁当の改善を推進中 令和元年度は社員食堂がない事業所の配達弁当の改善に取り組んでおり、さらに令和2年度は、独身寮の朝食と夕食のメニューの改善に取り組む計画だ。



↑カロリーや栄養バランスなどに配慮した「ウェルネスランチ」