

事例

食堂と保健師で職員の健康を推進する取組

株式会社ジェイテクトギヤシステム（愛知県）

株式会社ジェイテクトギヤシステムでは、令和元（2019）年に健康宣言を発表し、従業員とその家族の心身の健康は会社にとって、最も価値のあるものと考え、様々な取組を実施しています。

同社みたけ工場（岐阜県可児郡御嵩町^{かにぐんみたけちょう}）では、食堂での栄養バランスに配慮したメニューの提供や、保健師常駐等、従業員の職場の労働環境の改善に向けた積極的な取組を行っています。

同工場は、約650人が二交代制で勤務し、主に自動車用部品の製造をしています。社員食堂は従業員が休憩中にリフレッシュし気持ちを切り替えてもらえるように「森のキッチンみたけ」と名付けて平成30（2018）年にリニューアルしました。リニューアル後の食堂では、昼食約350食、夕食約100食を提供しており、利用者が視覚や嗅覚で食事の時間を楽しんでもらえるように、調理場全体が見えるレイアウトになっています。また、通常メニューに加え、管理栄養士による「健康定食」として、1食当たり野菜が150～200g以上、500～600kcal前後のメニューを毎日2種類日替わりで提供しています。従業員が利用しやすいように、通常メニューと同じ価格で提供し、見た目も楽しめるように盛り付け等も工夫しています。かつての食堂では、揚げ物等カロリーが高く野菜が少ないメニューがほとんどでしたが、リニューアル後に健康定食ができたことで、利用者は野菜のおいしさに気付いたり、野菜を摂取することの大切さを食事を通じ具体的に感じたりするようになりました。従業員からは「見た目もおしゃれでおいしい健康定食を楽しみに毎日出勤しています。」という声も聞かれています。

さらに、同工場には、保健師が2名常駐しており、事業所内で従業員に対して積極的に声掛け等を行い、「従業員全員の顔と名前がわかる」関係を築いています。保健師は、食堂利用者の意見を食堂事業の委託先の栄養士・調理師に伝えるなど、連携しながら食堂利用者の満足度向上にも尽力しています。

このような取組が健康経営の側面として評価され、ジェイテクトギヤシステムは平成30（2018）年度から令和5（2023）年度までに「健康経営優良法人 大規模法人部門」に6年連続で選定され、令和4（2022）年には岐阜県からも「清流の国ぎふ健康経営優良企業2023」に選定されました。

今後も引き続き、日々の食事の提供と保健師の声掛け等、日頃の取組を継続し従業員の健康を支えていきます。



栄養バランスに配慮した食事の一例



食堂を利用する従業員の様子