

## 東洋インキグループ

所在地: 東京都中央区

従業員数: 8,336 人

設立年: 1907 年

業種: 色材・樹脂など化学品の製造・販売

### ○事例のポイント

- ・ 社員食堂でスマートミールやサラダバー、野菜中心の小鉢を導入
- ・ 生活習慣病や食事・栄養に関する社員の意識を高めるため、社員食堂で情報発信
- ・ 拠点ごとの診療所スタッフによる生活習慣改善プログラムを実施し、拠点ごとの競い合いで取組を盛り上げ

### ◆取組の背景

定年延長や再雇用等により将来的に社員の平均年齢が上がっていくことが想定される中で、ポピュレーションアプローチにより「健康な人を健康なままキープすること」が、社員の満足度や生産性向上、健康保険組合の財政健全化維持の面から重要であるとの認識を持っていました。

東洋インキグループでは社員食堂で毎日食事をする社員が多いことから、社員への健康に対するアプローチとして、社員食堂を通じた栄養バランスの改善に取り組んでいます。

食事に取り入れることができます。

さらに、脂質対策として、ドレッシングをノンオイルタイプ中心のヘルシーなものに切り替え、マヨネーズを廃止しました。塩分対策についても、漬物を廃止したほか、醤油を減塩商品に切り替えています。



### ◆食育活動① 社員食堂メニューの刷新

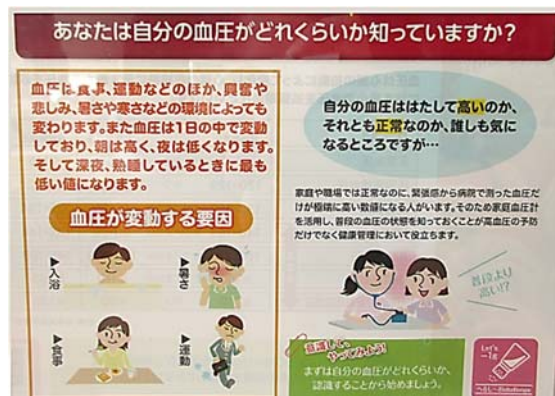
本社の社員食堂では、給食事業者と栄養系の大学とのコラボレーションにより、スマートミールの認証基準に合った食事を提供する社員食堂へと刷新しました。

また、サラダバーを導入したほか、小鉢を野菜や大豆食品を中心とした健康的なものへと見直しました。健康的なサイドメニューを充実させることで、スマートミール以外のメニューを選んだ場合でも、野菜や大豆製品を

### ◆食育活動② 栄養に関する情報発信

生活習慣病に関する知識を普及するため、食堂の各テーブルに情報提供プレートを設置しました。情報提供プレートの内容についても、給食事業者と協力を依頼し、栄養系の大学の監修を受けた、科学的に正しく、社員の関心を引く内容にこだわっています。

ほかにも、サラダバーのドレッシングコーナーにはドレッシングのカロリーや食塩相当量を表示して、かける量を意識できるよう促しています。



### ◆食育活動③健康保険組合と協業による

#### 生活習慣改善プログラム

BMI26以上の社員を対象に、食事・運動に関する指導を中心とした生活習慣改善プログラム（ハッピーヘルシーキャンティーン：以下HHC）を実施しています。具体的なプログラム内容は以下のとおりです。

- ①「働く世代の栄養学」セミナー
- ②社員食堂では、ヘルシーメニューを選択
- ③ウォーキングイベント
- ④血糖値上昇を抑える特定保健用食品の利用（購入費補助）
- ⑤自宅での夕食の栄養バランス改善支援として、外部の配食事業者のヘルシーサービスメニューの利用（購入費補助）

プログラムは拠点ごとの診療所スタッフが、目標設定から実施期間中のアドバイス、終了後のフォローアップまで関わります。拠点ごとに生活習慣改善状況を競い合い、参加した社員のモチベーションの向上策として賞品を贈呈するなど工夫しました。

### ◆推進体制

本社社員食堂でのスマートミールの認証取得後、その他拠点の社員食堂でも取得を目指し、年間の健康増進計画に落とし込みました。各拠点の健康経営推進リーダー、ヘルスケア推進委員、診療所スタッフ、給食事業者が協力し取組んだ結果、さらに7拠点で認証を取得することができ、社員に対して健康な食事を提供する推進体制の強化に繋がっています。

HHC は健康保険組合の協力を得て着実に推進しています。

### ◆職場や社員の变化

定期的の実施している食堂アンケートではスマートミール認証に対する賛同は90%を超えており好評でした。HHCでは、体重や血圧、LDL コレステロール値等の改善がみられました。

効果はすぐに出るものではありませんが、社員のヘルスリテラシーに対する意識を上げるための地道な取組を継続していきたいと考えています。