

たつみヘルシー弁当

株式会社異設計コンサルタント

〒743-0023 山口県光市光ヶ丘5番1号
従業員数:51～100名以下 URL:http://www.tatsumisekkei.co.jp/

サービス業
(他に分類されないもの)



※写真はイメージです
※様々な工夫により減塩でも美味しいおかずですが、減塩にあまり慣れていない方のために醤油小瓶を別添してもらっています。必要に応じて数滴垂らしてお召し上がりください

《さつきcafe》
柳井市中央2-17-12
テレビにも出演中の野菜ソムリエ
柳井さつきさんがつくる
異特注減塩弁当です。
塩分量はなんと一食0.5g! ※醤油小瓶抜き
お野菜たっぷりかつ減塩で
たつみオリジナルのおかずも♪お楽しみに!

【Point】
塩分を取りすぎると高血圧になり、
動脈硬化や心不全に繋がるといわれています
日本高血圧協会推奨 一日の塩分量目安…6g以下



提供されたお弁当

- ・ポイント①:地域の弁当事業者と連携した特注ヘルシー弁当に併せて特保等の飲料を提供し、ただ美味しいだけではなく健康に良く満足度の高い食事を配布
- ・ポイント②:お弁当が、健康的な食事のお手本(教材)に
- ・ポイント③:経年追跡調査を行い、社員の意見を取り組みに反映

取り組みの概要・目的

日々の食事のお手本に！教材としても活用されるヘルシー弁当の提供イベント実施

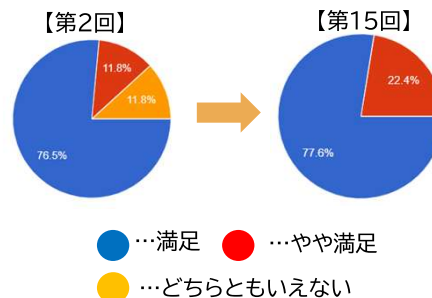
健康に特化した食材・調理法などで作られた弁当を提供する事により、外食時や献立作り等、自身の食生活の見直しの参考にしてもらうことを目的としました。地域の店舗と共同開発した”たつみ特製ヘルシー弁当”をはじめ、減塩弁当・腸活弁当の提供などを行っています。

実施の背景や課題

2019年より開始した健康経営の取り組みを充実させていくにあたり、まずは社員に喜んでもらえ、活動の目玉となる取り組みを創りたいと思ひ考案しました。コンビニ弁当や外食が多い社員もいる為、食事を選択する際の参考にしてもらい、身体に良い物=美味しくないと概念を少しでも払拭できればと考えています。

取り組みの成果

社員アンケート



従業員の
“声”

「減塩にはお酢を上手に使う事や、しっかり咀嚼することにより素材の持ち味を実感出来た」
「新たな調理法を知れたので自宅で実践してみたい」

定量的・定性的成果

- 弁当提供希望率は第1回 72.3%⇒第15回(最新) 100%と上昇しています。
- 提供するごとに社員アンケートを実施し、社員の反応を次回以降選定の参考にしています。
- 日常的に健康を意識した食べ方をしている社員割合も60%(2023年)⇒64%(2024年)⇒69%(2025年)と年々上昇しています。
- 「どちらともいえない」の回答率は第2回 11.8%⇒第15回 0%と減少しています。

チャレンジしたことや創意工夫したこと

初めての特注弁当

開始当初は既製商品を使用しておりましたが、オリジナルのお弁当を提供したいと思い、地元業者協力の元、特注弁当を共同開発しました。野菜を多く・揚げ物を少なく・かつ満足度の高いもの等、色々な想いを詰め込んだお弁当が完成しました。

メニュー表の添付

ただ配布するだけでは社員に健康ポイントが伝わりづらいと感じる&地産地消を意識していることも知って欲しかったため、健康ポイントや材料を記載したメニュー表をお弁当に添付しています。

連携先(社内外)やリソース

●提携先

- ・地域の弁当事業者

●リソース

- ・企画から実施までの期間:1～3か月
- ・必要な人員、コスト
:健康経営事務局2名&弁当・飲料購入費

今後の展望

たつみヘルシー弁当は当社の健康経営活動を表す代表的な取り組みの一つで、身体に良い食事を知れる・気分転換になると社員からも好評を受けています。今後もよりよい活動にしていきたいと考えています。

いいね!コメント

社員に喜んでほしいという想いからスタートし、ここまで継続的な取り組みに育てられていることが本当に素晴らしいです。健康に良い食事を“楽しく学べる体験”として届けている工夫に、社員への愛情を感じます。地域との連携も含め、健康経営を自社らしく育てている好事例です。

障がいのある従業員が自社農場で育てた新鮮な野菜を社内に

株式会社建設技術研究所

〒103-8430 東京都中央区日本橋浜町3-21-1日本橋浜町Fタワー
従業員数:901名以上 URL:https://www.ctie.co.jp

サービス業
(他に分類されないもの)



収穫祭の様子

- ・ポイント①:食卓と生産現場の距離が縮まる取り組み
- ・ポイント②:農福連携にもつながる取り組み
- ・ポイント③:収穫した野菜を、調理し「食べる」ところまでしっかりと共有

取り組みの概要・目的

農福連携&従業員の野菜摂取にもつながる！自社農場で収穫した野菜を従業員へ提供

障がい者雇用のための自社農場(CTIフレッシュグリーン農場)を開園し、栽培した野菜を福利厚生として従業員へ配付したり、収穫祭を開催して旬の野菜の収穫体験を行っています。2018年10月の開園以降、約40種類の野菜を収穫し、社内事業所等へ約80回配付しています。

実施の背景や課題

障害者雇用促進法で定める民間企業の法定雇用率(従業員全体に占める障害者雇用率)が年々引き上げられる中、障がい者雇用を進めていきましたが達成できていませんでした。社内での雇用はなかなか進みづらい状況にあることから、障がい者雇用に特化した農場を開設し、農場での雇用を開始したことが背景となっています。

取り組みの成果

収穫した野菜の情報共有(抜粋)



定量的・定性的成果

- 配付野菜について
収穫した野菜を調理した写真や味の感想を社内や農場メンバーと共有しています。
- 収穫祭について
農場メンバーも従業員との交流をととても喜んでいました。

従業員の“声”

「とても楽しい体験ができた」「とてもおいしかったです！」

チャレンジしたことや創意工夫したこと

新たな野菜作りに取り組む

農場メンバーから今まで作ったことのない野菜を育ててみたいという意見があるので、年々新しい野菜作りにも取り組んでいます。

想定外の出来事も

台風対策のため、金曜日にハウスの窓を閉め切ったところ、週明け、高温のため野菜が枯れてしまったこともありました。

連携先(社内外)やリソース

●提携先

- ・当社人事部DE&I推進室(所管部署)
- ・株式会社エスプールプラス(農場運営)

●リソース

- ・企画から実施までの期間(約6ヶ月)
- ・必要な人員(DE&I推進室2名)
- ・コスト(農場運営費、野菜搬送費等)

今後の展望

収穫した野菜を通じた農場メンバーと社員との交流や、自社でできた野菜を食べることでの食生活改善意識の芽生えなど健康経営促進の側面からも、取り組みを継続していく予定です。農場勤務メンバーが安定して就労できるよう、DE&I推進室の担当が継続して支援していきたいと考えています。

いいね!コメント

自社農場での野菜栽培をハブとしたDE&I(障がい者雇用など多様な人材参画)と食育(収穫体験、野菜配付)を組み合わせた素晴らしい取り組みです。収穫祭などで従業員が農業に身近に接し、農場メンバーと活発に交流を図るなど会社全体を巻き込んでおり、更に2018年からの継続した取り組みであることも大いに評価されます。