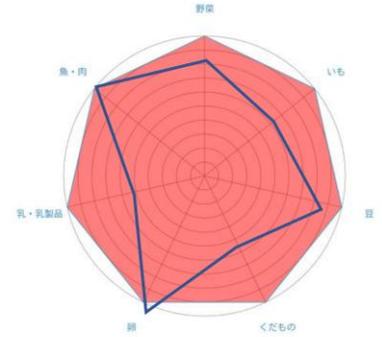


## ● 株式会社社員食堂のアプローチ

### 従来の栄養指導の限界を超えて

- ✓ 食品構成表は「絶対的なもの」ではなく「探るための視点」として活用
- ✓ 「何が良い・悪い」ではなく「自分が納得するか・しないか」を軸とした食選択
- ✓ 知識を「教える」のではなく「気づく」ためのガイドを提供
- ✓ 世間の健康情報に惑わされない主体的な判断力を養成



## ● 株式会社社員食堂の活動

- ・ 成人向けワークショップの開催（オンライン・オフライン）  
食品構成表を活用した、食品接種の基準と自分らしい食生活の可視化
- ・ 野菜一日350g摂取を目指した「おやさい料理研究所」レシピ公開

## ● 株式会社社員食堂のパーパス

「人は自分が何をどれくらい食べたらいのかがわからない」という根本課題に対し、食品構成表を根拠とした個別対応型教育プログラムを通じて、大人の消費者が「自分らしい食選択」を主体的に行える社会の実現を目指します

