社員食堂での健康経営の取組紹介 No.2
（作成日　2022 年 3 月 15 日）

日本新薬（株）の社員食堂をご紹介～「健康」「味」「サステナブル」を重要視！～

今回は、京都市南区内にある日本新薬（株）を訪問させていただきました。
「人々の健康と豊かな生活創りに貢献する」という経営理念のもと、医薬品や健康食品素材等の開発・研究をしている企業で、従業員の健康づくりにも力を入れています。

社員食堂では、毎月異なるテーマでフェアを開催しています。
11 月は大根フェア、12 月は胡麻フェアでした。
旬の食材を取り入れながら、委託給食会社の管理栄養士が献立を考えています。

この日の胡麻を使ったメイン料理は「チキンカツ　金胡麻醤油ソース」。
展示食の隣には、栄養成分表示の他、食事バランスガイドのコマも表示されており、栄養バランスの確認が簡単にできます。

食事メニューは、従来のカフェテリア方式から、定食中心のメニューに変更しました。
新型コロナウイルス感染予防対策の目的に加え、バランスの取れた食事を提供することで従業員の健康サポートができるよう考えられています。
定食は2種類あり、定食Aは食べ応えを重視し主にお肉をメインとする定食、定食Bはスマートミールに準じた健康志向のメニューになります。

スマートミールとは、栄養バランスのとれた食事の通称です。
厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」（平成 27 年 9 月）や「食事摂取基準 2015 年版」をもとに設定された認証基準を満たしたものです。

また、委託給食会社の魚国総本社(株)では、ブルーシーフードの使用をすすめています。
ブルーシーフードとは、天然の資源量が比較的豊富で、消費しても生態系を壊しにくい海産物のことを指します。
サワラやタラ、サバなど・・・この日の献立では、アジを使用していました。

食堂はあたたかみのある木目調で統一されていました。
感染症対策の観点から、受け渡し口には透明のビニールシートを設置したとのこと。

麺類の提供場所では、このような看板も。
注文時に声を出さずに手で合図することで、飛沫リスクを減らせます。

種類豊富なアラカルトは、ほうれん草のピーナツ和え、南瓜そぼろあん、たまごサラダ、おにぎり(鮭)、海老入りかき揚げなど、日替わりのラインナップです。
この日のデザートは、紅茶のシフォンです。香り高くとってもふわふわ。
「デザートも自信作です！」と話す管理栄養士さんの笑顔も輝いていました☆
カスタードプリンや流行りの台湾カステラを提供する日もあるそうです。

コロナ前は 11:30～13:00 までの営業時間でしたが、現在は 13:30 まで営業を拡大。
スーパーフレックス制度を導入しており、社員は好きな時間帯にお昼休憩をとれるため、分散化が図れます。
食堂のテーブル席の中には、ファミレスのようなソファ席までありました。
ゆったりとお食事を堪能できます。
アクリル板の設置やポスター掲示、卓上調味料の撤収など、感染症対策を工夫されていました。

日本新薬(株)では、環境保全の取組にも力を入れております。
エコボトルの推奨、ペットボトル自販機の撤廃、プラ用ゴミ箱の設置場所の減少など。

2019 年の創立 100 周年記念には、記念ロゴマーク入りの
エコボトルを全社員に配布されたそうです。
このエコボトルは、食堂内の給茶機で使用でき、社員が利用
しています。

食堂内には、お弁当の販売コーナーもありました。

ブルーシーフードのお弁当の場合は、紙製のランチ BOX を
使用しています。
環境への配慮とともに、見た目もカフェのテイクアウトランチ風
で食欲アップ！

食事代の支払いは、IC 社員証によるキャッシュレス決済です(日本システム技術)。
社員証を用いて決済することで、食事履歴をスマホで確認することができます。食事履歴は食事内容だけでなく、摂取エネルギーや食塩相当量などの栄養量も表示されるので、社員の健康意識向上に役立ちます。

食堂の他に、カフェスペース「KOKU」もご案内
いただきました。
PC 作業をしたり、面談をしたり、ほっと一息ついたり・・・
白×グレーを基調とした洗練されたデザインで、ガラス張り
からの日光が心地よいオープンスペースとなっていました。

京都市では、事業所等での給食を通じた健康づくりについて、
引き続き支援して参ります。
日本新薬(株)の皆様、取材のご協力をありがとうございました。