

ヘルシートライアル@ランチ

取組状況

今回御紹介する事業所は



セレスティカ・ジャパン株式会社 さんです。

～事業所の紹介～

○所在地 宮城県黒川郡大和町吉岡字雷神2番地

○業種 電機機械器具製造業

○セレスティカは世界で5本の指に数えられる、グローバルEMS（生産受託サービス）企業です。グローバルでおよそ6千億円の売上高と世界12か国に約25千名の従業員を有しております。セレスティカ・ジャパンは、宮城に本社工場、東京に営業オフィスと日野サイトがあります。宮城サイトでは250名の従業員が勤務しており、従業員の半数が毎日食堂を利用しております。

◆ヘルシートライアル@ランチの実施状況◆

○実施期間 平成28年6月～ 通年実施

○実施内容 毎週火曜日と木曜日に、小鉢（サラダ）の無料提供を実施しています。
11月29日からは、減塩みそ汁の無料提供もはじめました。

小鉢（サラダ）の無料提供について

○食堂を利用する大半の方が、無料提供日にはサラダを食べています。

○サラダにかけるドレッシングも、通常タイプ2種類・ノンオイルタイプ2種類を準備して、飽きずに美味しく食べられる工夫をしております。



【食堂前の掲示板】



【サラダショーケース】



【選べるドレッシング】

減塩みそ汁の無料提供について

- みそ汁は毎日無料で提供しており、使用するみそを減塩タイプに変更し、塩分量を減らしています。(約0.2g減塩)
- 減塩みそ汁へ変更する前には、数名の社員に試食をしていただき「減塩でもおいしい」「以前と変わらない」という反応を確認し、導入に踏み切りました。



【みそ汁サーバー】

◆利用者の反応など◆

☆☆保健師の齋藤紗弥子さんにお伺いしました☆☆

サラダの無料提供実施前には、小鉢の1日平均の提供数は約60食程度でしたが、現在は約80食程度と、食事に小鉢（野菜のおかず）をプラスする人が増えています。「健康のために小鉢を食べるようにしている」という声が聞かれるなど、この取組をきっかけに野菜摂取を心がける人が徐々に増えてきているような印象があります。



減塩みそ汁に対しても、「ふつうの味噌汁と変わらない」という反応が多く、無理なく減塩を継続できています。

◆これから取り組みたいと思っていることや食堂のPRについて



普段から、調理方法などでカロリーOFFするような取組をしていただいておりますが、社員の健康づくりにつながるようなメニューや健康情報の提供などをこれからもエームサービスさんと協力して実施していきたいです。

◆塩釜保健所の担当者からひとこと

もともと、サラダの無料提供などの取組は、食堂の利用者増のために始まった取組だとお伺いしましたが、カロリーの低いドレッシングを選べるようにする、みそ汁を減塩にするなど、従業員の健康につながる取組もうまく組み入れながら実践されているのが印象的でした。

今後も、色々な取組を是非お聞かせ下さい。どうもありがとうございました。