

Mil meal

ミルミール

2022年
新緑号

株式会社ミールケア





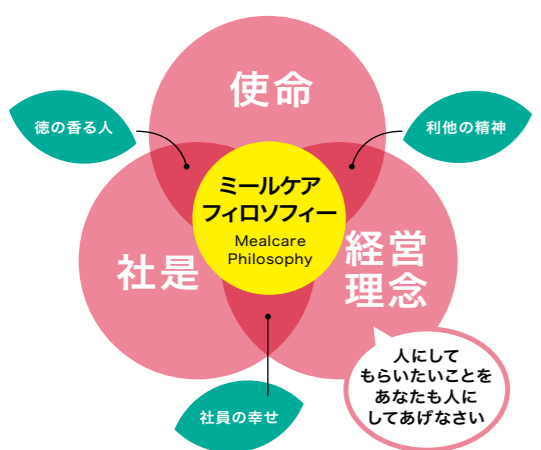
ミールケアー一人ひとりの 取り組みが評価され 大賞を受賞しました

KAIIKA Awards とは

一般社団法人日本能率協会主催の
「組織の活性化」「個人の成長」「組織の社会性」を同時に実現し、
新しい価値を創出する組織・団体を表彰する大会です。



KAIIKA Awards 2022 KAIIKA大賞 受賞 みんなが幸せに“ミール ケアメソッド”で世界に発信!



倒産の危機に瀕するどん底も経験しました。そうした体験を経て、経営はお金だけではなく、人づくりが大事であるという信念にたどり着きました。そして、保育園・幼稚園・認定こども園向けの給食事業へと注力していく過程で、従業員のなかに、「食を通じて子どもたちの未来に貢献したい」、「そのためには人間性、人間力を高めなければいけない」といった思いが生まれたのです。ミールケアには、「人にしてもらいたいことを人にする」というゴールデン・ルールがあります。従業員が互いに相手を思い合い、幸せを実感できることから、お客様の幸せが生まれる。そうした社風を目指すようになりました。

人・組織から、会社を変える。社会を変える。

- 組織の社会性** 組織や個人が社会との関わりを深めながら
- 個人の成長** 一人一人が自分なりの目的・目標をもって自立的に成長し
- 組織の活性化** 組織内外の連携が深まり、新たなアイデアが生まれ、未来に向かって挑戦する組織



全国でも有数の企業が受賞

使命
徳の啓る人
利他の精神
経営理念
人にしてもらいたいことをあなたも人にしてあげなさい
社是
社員の幸せ

創業から30年を経て、従業員数が1800人を超えるなか、その直後に、全国各地に甚大な被害をもたらした「令和元年東日本台風」によって、千曲川の堤防が決壊するという大きな災害が襲いました。長野本社社屋、直営自然食レストラン、パン工場を兼ね備えた複合施設が完全に水没。多くの機器や食器、書類、食材が泥水に飲み込まれ、30年にわたって積み上げてきた財産が流出したのです。従業員、取引先、お客様、近隣住民、そしてボランティアによる力強い支援を受けながら、ミールケアの価値とは何かということを考えて直す契機となりました。



2019年 東日本台風千曲川の氾濫時、みんなで長野本社、ビレッジを復旧、復興へ



アレルギーに配慮した「やさいぱん」

評価いただいたポイント ミールケアメソッドとは？

全国から有数の組織がエントリーする中で、「ミールケアが見事KAIIKA Awards 2022 G「KAIIKA大賞」を受賞しました。3月16日に表彰式・事例発表会が「東京ミッドタウン日比谷 BASE Q HALL1」の会場で行われました。当日は丸山寛典副社長と関友樹専務が表彰式に出席をしました。

「ミールケアは、持続的に感じる幸せを見出す」
食育を確立し、世の中の健康に貢献するという強い使命感から、保育園・幼稚園・認定こども園などの給食事業に注力しています。「ずく」出して、みんなの夢「Let's try!」という社是のもと、「嬉しさを実感できる会社を創ります」という経営理念の実現に向けて、さまざまな取り組みを進めています。それらを包含した経営の仕組みが「ミールケアメソッド」です。

「土台となっている、
「ミールケアフィロソフィー」
一連の取り組みは、「ミールケアフィロソフィー」で共有することで、顧客は誰で、社会とは何かということをよく理解し、子ども

「取り組みの背景と内容」
1990年に地元・長野で創業。当初は持ち帰り弁当店に始まり、その後、さまざまな事業に進出したものの、経営はなかなか安定しませんでした。一時は

「ミールケアの3つの進化」
1つ目は「会社の周辺敷地の緑地化」です。会社周辺に森を作り、水害が再度発生しても従業員や近隣住民の命を守り避難場所を確保する「いのちの森（みーるの森）」づくり。土地に根を張り成長する木々のように、10年先も地域に根を張る貢献できる企業となるようにとの願いから構想しました。
2つ目の進化は、アレルギーに配慮した給食用こどもパンを生産する「工場の復興」。生産性と安全性を向上させ、HACCP認証を取り、自動化した工場に生まれ変わりました。
工場ではアレルギーに配慮した「やさいぱん」を月間20万個製造しています。社内調査から、園児の約7%が何らかの食物アレルギーを持っていることから、

「評価は最善の紹介状」を基軸にしたファンづくりが功を奏し、全国630園との取引へと広がっています。



1つ目の進化「会社の周辺敷地の緑地化」



2つ目の進化アレルギーに配慮した給食用こどもパンを生産する「工場の復興」



3つ目の進化「社内業務のデジタル化」



▲いのちの森づくり植樹祭「みーるの森」



東京オフィス（東京駅八重洲口）ゴミ拾い

「やさいばん」だけではなく、みんなと同じものを食べるのができ、事故も防ぐことができ、アレルギー対応食品の開発に力をいれています。

3つ目の進化は、「社内業務のデジタル化」。社内情報を整備し直して、顧客への価値提供を念頭に置いたシステム「ハッピーシステム」を自社開発しました。

「全従業員が楽しく働きやすい環境を作りたい」という思いから、水害にも強いクラウド型基幹システムとなり、部門間情報共有、給食提供サービスレベル統一、従業員教育や勤怠管理、お客様情報把握など、新しいサービス開発と事業をさらに進めていくための社内プラットフォームとなつていきます。

これによって、現場業務ではタブレットを使用し、ポタパンひとつでメニュー食材管理が可能となつたほか、事業

毎朝8時15分から従業員20名ほどで、ゴミ拾いをしています。長年取り組んだ結果、東京都中央区から感謝状が贈呈されました。

「みーる農園」については、食育活動と地球循環型農業の環境として、環境省の事業から派生した「いきものみつけファーム in ながの（有機質の材料を使った環境循環型の農園業）」事業の運営に結びついています。安心・安全に食物の生育を観察し、畑や田んぼにいる生き物の役割などを直接肌で感じる農園運営。耕作放棄地を活用した田植えなどを行っています。

障がい者雇用促進の場として、従事者の9割が障がい者となつています。

多種多様な農作物を栽培していますが、耕作放棄地を活用し、旬の野菜や果実の栽培を行いながら、農地再生に取り組んでいます。

栽培された野菜は「やさいばん」などの原材料に使われています。さらに、水害被害と生産者高齢化で増加している、田んぼやりんご耕作放棄地を引き継ぐ活動も行っています。エシカル消費をはじめとしたインクルーシブ社会の実現にも取り組み、生産から六次化までのサイクルが確立され、人や社会、地域や環

所の日報報告などもペーパーレス化、日時で管理が可能な管理会計マネジメントへの移行が実現しました。さらに、管理栄養士の現場での業務が効率化によって、子どもたちや利用者様への食育や嗜好調査などのコミュニケーション強化によって、個人の働く意欲が高まり、結果として顧客満足に繋がっています。

業への転換

2016年から進めている給食事業から食育コンサルティング事業への転換は、そのひとつでもあります。政府の少子化対策もあり、2025年まで認定こども園化・保育所は増加する予想ですが、以降は減少すると見込まれています。食育推進部を立ち上げ、各園の給食献立やレシピなど、より付加価値の高い食育・給食運営を行うための食育コンサルティング事業を開始。2021年時点で、180園に自園給食支援サービスを提供しています。また、従業員教育として導入した社内認定資格制度「考食師」の取り組みは、日本の食文化と歴史の理解、命の大切さを学ぶ農業体験、幼児栄養学や調理に関わる技術習得、高い

境に配慮した活動を展開しています。

こうした「ミールケアメソッド」の活動を通じて、多くの従業員は成長や貢献を実感することができ、モチベーションも高まっています。離職率は2%程度となっており、ミールケアの理念に共感して入社・転職してくる人も増えてきています。

このような取り組みに従業員が前向きに取り組むことができ、背景には、フィロソフィーブックにも書かれている「ずく・出し、みんなの夢に「let's try」。「ずく」とは、「元気を出そう！」という意味の信州地方の方言。損得の「得」ではなく、道徳の「徳」を生き方の中心に置き、ミールケア社員で「ずく魂」を共有し、人々に尊敬され、信頼される「徳」を身につける「徳望経営」に徹することを社是としています。



みーる劇団の活動

人間力を目指した人材を育成しようとするものです。

一般財団法人日本eDuce食育総合研究所から資格を得た従業員は150名に達しており、食育・給食の現場で、子どもたちに食教育と講演活動などを通じて、知見を社会に広げています。考食師として活動する従業員にとっては、自身の仕事の意義を再確認し、働きがいや貢献、成長を実感する機会となっています。

さらに、食育の一環として、「みーる劇団」という活動も行っています。劇団員は社内の栄養士や調理師、現場で食事を提供しているスタッフで構成され、プロの演技指導を受けながら、脚本

地域の方との交流を大切にするため定期的に音楽イベントを開催「みーるマ〜マでのおひさまコンサート」



からキャストインク、オリジナル演目制作など、全て自分たちで行っています。コロナ禍以前は、年間10回以上、園や大規模なホールなどで公演していましたが、コロナ以降は、動画配信を行うなどして、活動を継続しています。

地域や環境に配慮した活動

「いのちの森づくり」の活動は、木々を育てることとともに、草取りやゴミ拾いなど地域美化活動に発展しています。植樹した木々が生育することで継続的なCO2削減に繋がっており、社会性と環境性を同時に実現しています。東京オフィス（東京駅八重洲口）でも、10年前から駅周辺に

KAIIKA審査委員会・事務局からの所感コメント

日本の伝統食を大切に、愛情を持って日本の食を変えようとして取り組んでいる点に共感ができる。また、理念の共有に力を注ぐ一方で、実務面でもきっちりした戦略を打ち立て、システムを効果的に活用しながら、生産性を高めている点にも注目したい。全体的に経営戦略がしっかりと構築されており、さまざまなプロジェクトを立ち上げて、ロードマップ、テーマシート、マイルストーンなどを明確にし、従業員が主体的に関わりながら進められている。流行を追うことや、「行き当たりばったり」ではない、堅実な経営・組織づくりを行っていると感じられる。地域に根差して、経営理念、フィロソフィーを軸としながら、従業員の成長、幸せを重視した経営により、個人が成長して、組織が活性化し、そして、社会的な価値を実現していくという好循環が回っているといえる。食に関わる産業のみならず、多くの企業にとって参考となるKAIIKA実践事例である。



やさいぱんに新しい仲間が加わりました 玄米エッセンス™入り

やさいぱん!

- 化学調味料 ●着色料 ●香料
- ショートニング
- 全て不使用

東洋ライスの

玄米エッセンスってなに?

塩分ゼロの「無塩ぱん」もまもなく発売



玄米エッセンス入りやさいぱん!って今までと何がちがうの?

開発した目的は「昔の人に比べ、現代の人は食の摂取量が減っているためです。金苳米やロウカット玄米等栄養価のある商品を食べていただいても、栄養価の絶対数量が少ないと思われるため、減少している分をサプリメント形式で摂取したらどうか?との発想に基づくものです。」

何故? この商品を開発したのか?

不足しがちな鉄やマグネシウムなどの栄養素をパンを食べることで補うことができる栄養のバランスの良いパンです。もちろん、今まで通り、乳・卵・アレルギーフリーでふんわり、しっとり食感・食味は変わりません。今まで以上に付加価値の高いやさいぱんになり、お子さんから大人までお召し上がりいただけます。

何故? 玄米エッセンスを入れたの?

具体的にどんな良いことがあるの?

特徴 世界初! 玄米の栄養とうま味の部分“だけ”を抽出したエッセンス

東洋ライスが培ってきた「玄米の要部を残す・抽出する」技術を応用し、栄養とうま味の宝庫の部分抽出して粉体にしたものです。

パンの原料となる小麦に約5%入れることで、**栄養価の向上**を得られます。また、従来は栄養価アップによる弊害として、苦み、エグ味が生じるなど食味の低下がありました。玄米エッセンスは、**素材の味はそのままキープ、または甘みなどを向上させる**ことを可能としたエッセンスです。

どうしてミールケアに?

東洋ライスの玄米エッセンスを**食材に** 僅かに混ぜるだけで**栄養価が摂取できる商品**であると考えた場合、これは**ミールケアが考えている「食育を通して健康を考える」に**適した**食材!!**なのです。

ミールケアの考えに適した食材

- **POINT!!** 原材料が玄米なので **安全 安心**
- **玄米しか摂取できない** γ -オリザノールが入っている
- 毎日の食事に使いやすく、まとめ買いができる **冷凍** でお届けします

玄米エッセンス入りやさいぱん!の3大特徴

- 1 従来のやさいぱんより栄養素がUP!**
女性にとって重要な栄養素の鉄や、子どもの成長に必要な栄養素であるマグネシウムが豊富な玄米エッセンスを入れることで栄養素が大幅にUP! 色々な栄養素が入っていてバランスが良いです。
- 2 生活習慣病予防として大人の方にもおすすめ**
補わないといけない栄養を、パンから必要な栄養価が摂取できる商品として、お子様だけではなくコレステロールや栄養を気にしている大人の方にもおすすめです。
- 3 安全・安心のパンを食卓に!**
栄養豊富で、玄米から摂取した栄養のため、添加物が一切入っていません。また、化学調味料・着色料・香料を使用しないのでより一層安全で安心な食品としてお召し上がりいただけます。

- **POINT!!** 素材の味はそのままキープ **栄養素を格段にUP!**
- **安全・安心の食育給食** のミールケアがプロデュース

服部先生も推薦!

野菜が練り込まれた「やさいぱん」は、カラフルでかわいい見た目とふんわりやわらかい食感から、野菜が苦手なお子さんでも美味しく食べられます。「玄米エッセンス」入りのリニューアルした「やさいぱん」は、栄養価も美味しさも大幅アップ!無添加で安心して食べられるのも、嬉しいですね。

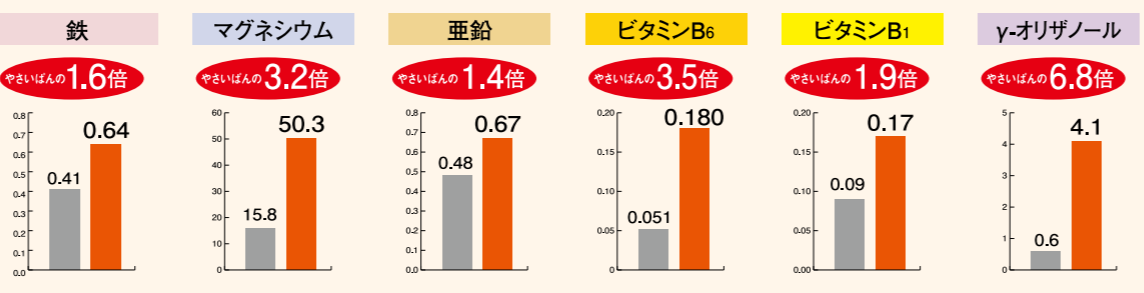
学校法人服部学園 服部栄養専門学校
服部 幸應
理事長・校長・医学博士

玄米エッセンス™入り **やさいぱん!**

こちらで購入できます!

オンラインレストラン **みーるマ〜マ**
ベーカリーショップ **みーるマ〜マ**
長野市穂保724-1 ☎026-219-6693
https://meal mama.shop/

従来の「やさいぱん」と「玄米エッセンス入りやさいぱん」成分比較



令和4年3月 日本食品分析センター調べ

従来のやさいぱん (かぼちゃ・30g)		玄米エッセンス入りやさいぱん (かぼちゃ・30g)	
【栄養成分表】(100gあたり)	【その他成分分析値】	【栄養成分表】(100gあたり)	【その他成分分析値】
・エネルギー 289kcal	・鉄 0.41mg	・エネルギー 297kcal	・鉄 0.64mg
・たんぱく質 7.8g	・マグネシウム 15.8mg	・たんぱく質 8.4g	・マグネシウム 50.3mg
・脂質 8.1g	・亜鉛 0.48mg	・脂質 8.8g	・亜鉛 0.67mg
・炭水化物 47.2g	・チアミン(ビタミン B1) 0.09mg	・炭水化物 47.5g	・チアミン(ビタミン B1) 0.17mg
・食塩相当量 0.615g	・ビタミン B6 0.051mg	・食塩相当量 0.632g	・ビタミン B6 0.180mg
	・遊離 γ -アミノ酪酸 2mg		・遊離 γ -アミノ酪酸 5mg
	・ γ -オリザノール 0.6mg		・ γ -オリザノール 4.1mg

子どものカラダとココロの元気をつくろう

給食の鉄人

主催：給食の鉄人実行委員会

優勝・東京都知事賞

認定こども園 中央幼稚園(静岡県沼津市)



北海道から四国までさまざまな園が参加

たらのカラフルみかんソース

最大のポイントは地場産物である「西浦みかん」。沼津市の地場産物「西浦みかん」をソースの中に入れたことが最大のポイントです。みかんソースは、みかんの甘さ、オレンジジュースの濃さにより味が変わってしまうので何度も試作をして、その度に身近にいる家族に意見をもらいました。

本番当日。朝、新幹線を持っていく時にエリアの皆からのラインと東日本事業部の皆さんからの動画が送られてきました。応援してくれている人がこんなにいる。嬉しくて涙が止まりませんでした。本番の調理では緊張せず手順とソースの味も完璧。プレゼンでは、同僚の土屋さんが編んでくれた「みかんの帽子」を被りレシビへの思いを伝えました。残すは

に挑む

大会に対する情熱 決勝進出が決まっていたのは、目指すは優勝。園名での出場ですが、ミールケアの制服を着るからにはミールケアの代表という責任感があり、必ず優勝するという強い気持ちを持って挑みました。プレゼンもあり、工夫した点やレシビへの思いなど、3分間でいかに審査員の方々に伝えるか、何度も練習をしました。

応援してくれられる人がこんなにいる 優勝できたのは仲間の支えがあったからです。認定こども園 中央幼稚園 赤池あづみチーム 給食の鉄人は、乳幼児の成長や発達段階に合わせた食事の重要性や食育への貢献、調理職員の技術向上などを目的に技術や知識を競う大会です。第1回の今回は、全国から集まった100のレシビの中、ミールケアで受託する「認定こども園中央幼稚園」が見事、最高の賞である優勝「東京都知事賞」を受賞しました。本大会に出場した赤池チームにお話を伺いました。

結果発表。ドラムロールの音がする度に緊張しました。不安の中、優勝「認定こども園中央幼稚園」と呼ばれた時はとても嬉しかったです。審査員の服部先生に「味のバランスがよい。ホッとする味だ」との評価は大変光栄でした。「日本の美しい食文化を未来へ伝える」ミールケアの思い、皆さんの思いを広く伝えていく取り組みを今後も進めてまいります。

服部先生の評価ポイント

食べた時にほっとした。食べた子どもたちが大人になっても覚えているような味。

地場産物のみかんを使ったところがよいですね。みかんソースがいい塩梅で、甘み・酸味など味のバランスもよかったです。

学校法人服部学園 服部栄養専門学校 服部 幸應 理事長・校長・医学博士



園児にメニューの説明と地場産物のみかんの魅力をアピール

受賞後は 園児約100人に 給食として提供 食育も兼ねて各クラスを周り沼津産みかんを使ったことやソース野菜名前前あてクイズなども行いました。子どもたちからは、「みかんの味がいっぱいおいしかった」と感想をいただきました。



同僚の土屋さんの手編みの「みかんの帽子」



挑戦

研究開発室 山本 秀樹 部長

連載 (vol.3)

健康な毎日を育むために ミールケアのパン開発に挑む

これまでの研究背景や今後の展望

ミールケアのパンづくりは栄養強化を特徴とした健康効果が期待できるパンを続々開発。これまでの研究背景や今後の展望について研究開発室 山本秀樹部長にお聞きしました。

栄養強化を特徴とした 新商品紹介

やさぱん!シリーズ いちごぱん 卵・乳不使用

いちごの自然な風味と色合いを活かし、鉄分とカルシウムを強化しました。パンで気軽に栄養が摂れ、卵・乳不使用でアレルギーフリーの安心・安全のパンです。



鉄分・カルシウム 栄養UP

やさしい食パンシリーズ やさしい桑の葉食パン

桑の葉は、現代人に不足しがちな亜鉛、カルシウムなどのミネラルや食物繊維を多く含むほか、糖尿病の予防、高血圧抑制、血中脂質抑制、便秘予防の効果が期待できます。



生活習慣病 予防

■栄養強化を特徴とした「機能性食品」の開発 新商品の開発では、グルテンフリー(※1)など「食物アレルギー」に配慮した商品から機能性成分や栄養強化を特徴とした「機能性食品(※2)」の開発にシフトしています。食後の血糖値や血中中性脂肪の上昇を抑制する難消化性デキストリンを配合した「食物繊維をプラスした爽健食パン」をはじめ、保育園給食用にカルシウム、鉄分を強化した「フルーツパン」、健康効果が期待される金芽エッセン

スを配合した「やさしいライ麦食パン」、「やさしい桑の葉食パン」など、消費者の健康維持に寄与する商品の開発を進めています。現在、桑の葉に含まれる美容効果の高いGABA(γ-アミノ酪酸)に着目した機能性表示食品の開発を進めています。

■研究開発室の再構築 今後の展望

研究分野では、水害に遭った研究設備の再構築と、より高度な分析が可能な装置を備えた研究室を昨年本社2階に立ち上げました。今後、動物細胞実験を軸に「抗食物アレルギー」に関わる機能性成分」の探索をテーマに研究を進める計画です。食物アレルギーを抑制する機能性成分が確認されれば、ヒトへの応用を視野に、抗食物アレルギー機能を備えた食品の開発へ段階的に移行する予定です。食品の枠を超えた超長期的なテーマで、安全性など様々な高いハードルを越えなければなりません。他の研究機関との連携も視野に進めていきたいと考えています。

(※1)グルテンフリーとは、グルテンを使わない食事方法のことを指します。グルテンとは、小麦や大麦あるいはライ麦、オート麦などの麦類に含まれているタンパク質の一種です。また、アレルギーフリーとは、主に「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」などが含まれていない食品をいいます(食品によっては内容が異なります)。

機能性表示食品 届出番号F673

爽健食パン

「機能性表示食品」を取得! 食後の血糖値や血中中性脂肪が気になる方におすすめな食パンです。



(※2)機能性食品とは、健康の維持及び増進に役立つという食品の機能性(効果)が期待でき、安全性の確保と科学的根拠(エビデンス)を前提に消費者庁に届け出し、認められた商品です。

子どもから大人までみんなが安心して笑顔で食べられる

みーろママのパンで 健康な毎日を育みましょう

化学調味料不使用 着色料不使用 香料不使用

卵・乳不使用のアレルギーフリー・グルテンフリーのパンも取り揃えています

★HACCP(ハサップ)工場生産された安心・安全なパンです。

おいしい社員食堂 (第2回)

＋人間ドック受診者へお食事提供

医療現場で働くエッセンシャルワーカーの皆様へ日々忙しい労働に負けない元気の源である食事をご提供しています。

JA長野厚生連長野 松代総合病院様

- 職員食堂 ● 「キッチン四季亭」(1日/100食)
- 一般食堂 ● カフェ・レストラン シンフォニー
- 託児所 ● バオバブのおうち (1日/20食)

長野県
長野市
松代町

人間ドック受診者へのお食事 (1日/40食)

長野県厚生農業協同組合連合会(JA長野厚生連)長野松代総合病院様に職員食堂「キッチン四季亭」の受託をはじめ、院内レストランカフェ・レストラン『シンフォニー』、託児所『バオバブのおうち』の3カ所の食事と、人間ドック受診者様への食事を提供しています。



▲リフレッシュルーム職員食堂「キッチン四季亭」

1日100食近くの社食をお作りしている厨房の様子

☀️ 社食はボリューム満点!スタミナがつく食事を!

一番はスタミナをつけていただきたいので、ボリューム満点の日替わり定食・丼・麺などの食事に力をいれ、お渡しする際に、驚きが出るような見た目にもこだわっています。医療スタッフ様は、幅広い年齢層がいますので、年配の方でも安心して食べていただけるように、例えば、食材の硬い筋は残さない、塩味や甘味を加減、体が温まる料理など気にかけています。日々忙しい医療現場の方のお時間を割いてしまわないよう、素早い食事提供にも心がけ、マンネリ化しないように、毎月5品は新メニューを出しています。厨房スタッフと試食を繰り返し、食べていただく方(社食・一般外食)全ての方に満足いただけるようお作りしています。その結果、以前より職員食堂のご利用者様も増えて、最大1日100食もの社食を提供しています。

〈松代総合病院受託事業部 須江 秀司チーフ〉

🌙 夜ドック利用者様の嬉しいお声

夜ドック利用者様のご夫婦(60代後半)の食事がすんだ後「ご利用いただきありがとうございますございました」と声を掛けると旦那さんが「えらいボリュームあったなあ。けど美味いから全部食べちゃった。こんなに美味くてボリュームがあるんならホテルより全然美味い!仲間にも宣伝しとくからな」と嬉しいお言葉をいただきました。



おしながきはレストラン「シンフォニー」スタッフ山田さんの手書きです

▲豚ロースの豆乳鍋(人間ドック料理)

■ 松代町(長野県)ってどんな町?

松代町は、大河ドラマ「真田丸」でもお馴染みの真田家が治めていた松代藩のあった場所で、古くからの城下町の風情が残っている町です。真田十万石の城下町では至る所で真田家の家紋「六文銭」を見ることができます。また、幕末期に活躍した佐久間象山の出身地でもあります。



佐久間象山先生の石像

鶏の唐揚げ

手仕込みローストビーフドレッシング付き

気まぐれピザ(2~3人分)

みーるマ〜マ特製の食事をご自宅でも楽しめます!

オンラインレストラン

みーるマ〜マ

~create one's future with meal~

WEBで簡単!!お申し込みはコチラ▶

金芽米も好評販売中!

五米の栄養素を残した美味しい無洗米

金芽米 4.5kg入り



長野で活躍する 特別養護・有料老人ホームの受託給食

長 野市に本部を置く、栗田病院グループの社会福祉法人長野南福祉会の3つの事業所で福祉施設ならではの、一食一食の大切さ、利用者様との触れ合い、周りの方々のサポートなどのお話をお聞きしました。

栗田病院グループ 長野南福祉会



セラピア栗田様(昼食の一例)

1 周りの方々のサポートがあつて乗り切れる

特別養護老人ホーム 栗田の里事業所責任者 **中島 吉基**さん

今回のコロナ禍の対応や、ノロウイルスが流行するとそれぞれの施設での対応が必要になってきます。そういう時に一番痛感するのがスタッフと一丸となってやらないと食事が止まってしまう。足並み揃えて消毒したり、使い捨て食器にするなど手間が増えますが、気持ち良く、心良く、衛生管理に努めています。どんな時でも、みんなで協力して毎日、普段通りに食事を提供できるのは周りのサポートがあつてこそと感じています。これからも、利用者様の大切な食事を止めることなく提供していきます。

2 食べたい気持ちを大切に自立した生活のお手伝い

特別養護老人ホーム 真島の里事業所チーフ **小山 貴志**さん

真島の里事業所では自立した生活の支援に力を入れています。うまく食べれない利用者様には最初、流動食(ミキサー食)になりますが、段階を経て、普通食(常食)まで上げてい

毎日の食事で 笑顔があふれる暮らしを 真心込めてお手伝い

きます。施設様の自立支援の努力が素晴らしく、できなかったことができるようになる、人間らしさが蘇るとそこには、笑顔と感動があります。私たちができることは利用者様に「食べたいと思っていただけるような食事をお作りする」この想いでミールケア真島の里事業所スタッフ一同、自立支援のお手伝いをしております。

3 イベント食や行事食で 距離が縮まる

有料老人ホーム セラピア栗田事業所チーフ **宮入 雪那**さん

イベント食は特に、お寿司と蕎麦が人気があります。利用者様の召し上がりたい寿司ネタを事前にお伺いし好みの握りをお出ししたいとリクエストがありました。ちょっとした気配りと寄り添う気持ちで利用者様と接すると良い反応が返ってきます。配膳の時に「今度のお寿司イベント楽しみなのよ」と声をかけていただけます。また、洋服の話など、雑談したりして利用者様と距離が縮まるきっかけになっています。今後も定期的にイベント食、行事食を行い利用者様に楽しみながら食事をしていただきたいです。



■ 特別養護老人ホーム 栗田の里

これまでの生活習慣を基に、一人ひとりが尊重され、家庭的な雰囲気の中で自律した日常生活が送れるよう援助します。
長野市栗田747-6



■ 特別養護老人ホーム 真島の里

高齢者の尊厳を保持し、科学的介護、自立支援に全力で取り組み、人生100年時代の希望を創り出したいと考えています。
長野市真島町真島563-2



■ 有料老人ホーム セラピア栗田

住宅を提供し、その方が望む生活を可能な限り体験できるよう支援するホームです。入居者様に文字通り寄り添う支援を心がけています。
長野市栗田314-11

未来につながる森林プロジェクト
地元中学生が
手作りベンチを贈呈



長野市にある、信州大学教育学部附属長野小学校の6年生が、県産材(杉)を利用して制作したベンチをベーカリーショップみーるマ〜マに贈ってくださいました。森林に関する授業を進める中で、森林の役割に関心をもち、林業や木材産業に携わる人々の想いに触れ、「自分達も森林のために何かできることをしたい」との願いから生まれたプロジェクトの一環です。みーるマ〜マに置く理由は、子どもからお年寄りまで集まるこの施設に置くことで、このプロジェクトの意味を伝えていきたいという、強いメッセージがありました。

〈みーるマ〜マ 田子 美津子専務〉

生産性向上セミナーを開催
Google式10X
(テンエックス)仕事術



約70種類以上あると言われているGoogleのアプリを組み合わせて今の10倍仕事の効率をアップさせる、生産性向上セミナーを開催しました。全3回予定の1回目、各部門から集合とリモートで50名の受講者で実際にアプリを動かしながら便利な機能を学びました。先に各部門の若手の推進メンバーでアプリ活用を学び、実際に社内・部内での導入をしようとしていきます。

〈情報システム部 牧野 哲雄部長〉

安全・安心な商品をお届けする取り組みを
より確かなものにするために
HACCP認証を取得しました
ハサップ



現在ベーカリー工場と密に連携しながらミールケアのブランド価値向上を目指し、新商品の開発や品質向上など共同で取り組んでいます。昨年は委員会を組織し、HACCP計画書や標準作業手順書などマニュアルの整備、製造帳票の運用、5Sの推進など基本的な仕組みを構築し、今年2月に「やさいぱん」「米粉パン(グルテンフリーコッペパン)」の2つの製品群でHACCP認証を取得しました。1年後の継続審査に向けてHACCPの定着と年間クレーム発生件数7件以下を目標に、大手の取引先にも対応できる品質保証体制の整備を進めます。

〈研究開発室 山本 秀樹部長〉

保育博2021
保育・教育ビジネス&サービスフェア
「保育博」へのブース出展



昨年7月に大阪、12月に東京で保育園や幼稚園向けの商品やサービスを紹介する展示会「保育博2021-保育・教育ビジネス&サービスフェア」が開催されました。ご来場の方々に「やさいぱん」を配り、給食サービスや日本educe食育総合研究所のコンテンツを紹介しました。大阪では約1,600名、東京では約3,000名がご来場されました。今後もミールケアの給食と食育の魅力を発信し、全国のお客様に共感とご縁をいただけるよう努めてまいります。

〈営業開発部 畑 宏修部長〉

食育イベント
餅つき&鏡餅づくりを
行いました



昨年12月26日(日)餅つき&鏡餅づくりの食育イベントを開催しました。みーる農園でとれた「もちひかり」というお米を使いました。子どもたちが重たい杵を一生懸命振り上げて「よいしょ!よいしょ!」と元気よくお餅をついてくれました。その後は親子そろっての鏡餅づくりです。皆さん思い思いにいろんな大きさや形の鏡餅を作り上げました。家族みんなで協力して作った鏡餅でお正月はいつもにも増して楽しいものになったのではないのでしょうか。

〈みーる農園事業部 金子 英信農園長〉

SBCラジオ ミックスプラス
「美味しく楽しく我が家の食育」
毎月第1火曜に担当



長野でおなじみのSBCラジオ「ミックスプラス」の中で、毎月第1週の火曜日に新コーナーとして「美味しく楽しく我が家の食育」をミールケアが担当することになり、毎月「考食師」が食に関わる色々なお話を、SBCアナウンサーの生田さんとお話しています。朝食の大切さ・ダイエット・便秘など食生活のお役立ち情報に、信州ならではの食文化を取り入れながら、食育情報を発信しています。

信越放送(SBC)ラジオはradiko(ラジオ)でも聞くことができます。



〈educe食育推進室 広瀬 功治部長〉



新入社員に
熱きメッセージを
お話しする関社長

新入社員の皆様
ご入社おめでとうございます。

2022年3月30日
新入社員

全国で採用された56名の新入社員の皆さんがZoomで集結!

2022年度 株式会社ミールケア入社式がオンラインで挙行されました。今年度も大勢の新入社員56名がミールケアに入社してくれました。

新型コロナウイルス感染症防止の対策として、今年もZoomを利用した入社式となりましたが、長野本社・東京オフィスには役員をはじめ、多くの先輩社員も駆けつけて新入社員の皆さんの門出を祝福しました。

辞令交付で使命と所属先を呼ばれ元氣よく返事をさせていただきます。これからの社会人生活への夢や希望を感じることができました。

「知・好・楽」

この言葉を仕事に当てるはめれば、仕事を知っていること即ち知識を持っていることは素晴らしいことですが、好きだと思っやっている人には勝てません。さらに、好きでやっている人も楽しんでやっている人にはかなわない、ということ。仕事を楽しんでいるようになるまでには、多くのことを学び、さまざまなことを経験し、二つとつ乗り越えていくことが大切です。それに自らが持つ無限のエネルギーのすべてをつぎ込むだけの情熱が必要です。

新入社員の皆さんが、今持っている夢や希望、情熱を私たちが先輩は一生懸命応援します。

ミールケアファン、自分のファンをたくさんつくり、給食の先生! 食育の先生! と呼ばれるように一緒に成長していきましょう。

「ずく出しつみなな」の夢にLet's Try!

人事総務部 松本 雅弘 副部長
2022年3月30日



長野本社・関東オフィスの社員も皆さんの活躍を応援しています!



新入社員一人ひとりを紹介

新入社員代表あいさつ
西澤 美穂さん



新入社員コメント

本年度からミールケアに入社しました。社会人の一歩としてドキドキではありますが、軽井沢保育園事業所配属になり、与えられた業務をコツコツと一生懸命に頑張りたいと思



軽井沢保育園事業所
新入社員
上田 彩花さん

2022年3月4日 事前新入社員研修

2022年度入社の新入社員56名、現場研修が各事業所で始まりました。社会人の準備期間として、職場の雰囲気や仕事内容、通勤経路・通勤時間などの確認を行い4月からスムーズに勤務ができるようにするための大切な時期です。

ミールケアは皆さんが気持ちよく働けるように環境を整えていきます。事前研修を通して、少しでも不安を払拭し希望や夢を抱いて社会人としての一歩を踏みだしましょう。

みーるま〜マレストラン構想計画

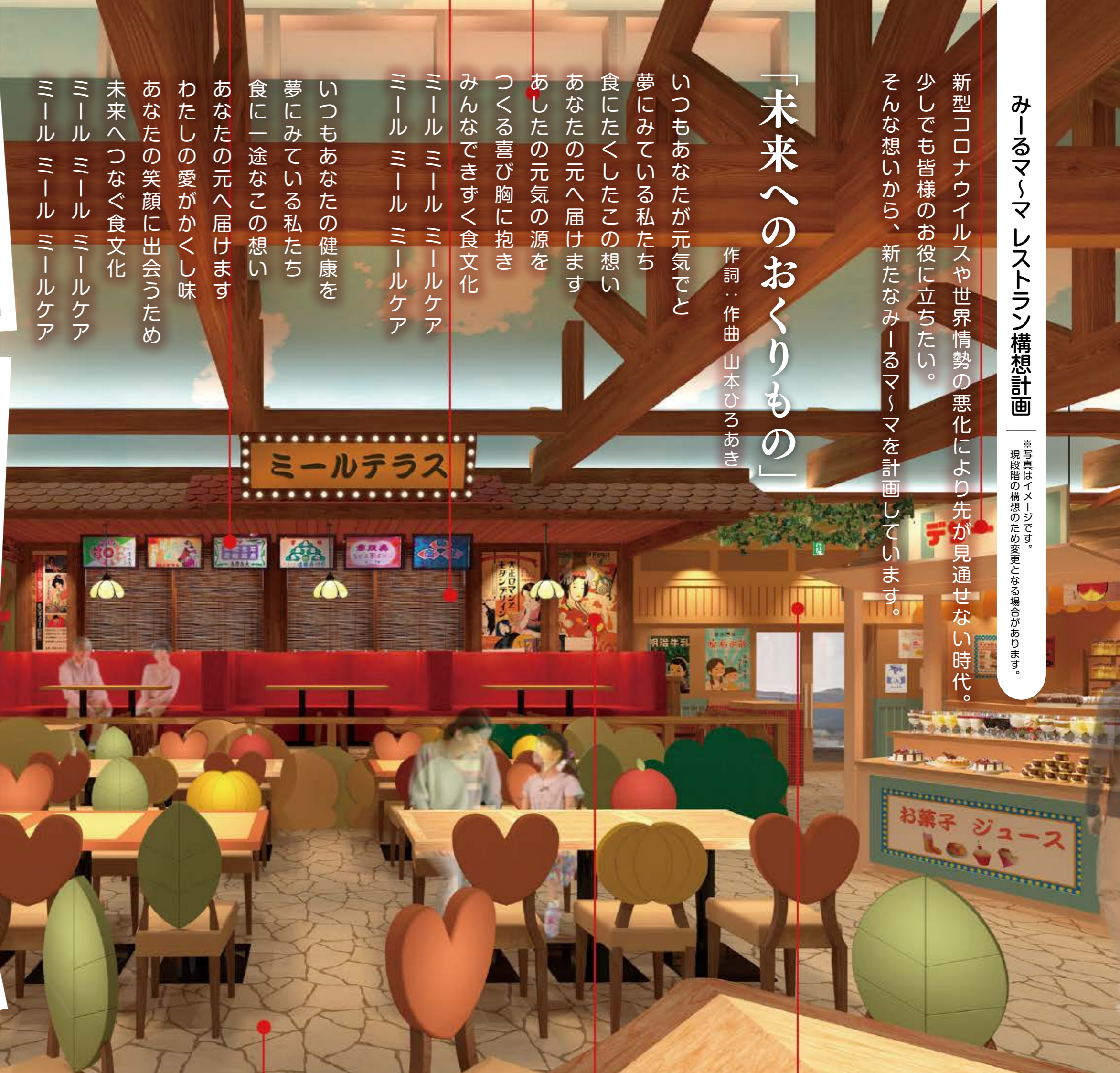
※写真はイメージです。
現段階の構想のため変更となる場合があります。

新型コロナウイルスや世界情勢の悪化により先が見通せない時代。
少しでも皆様のお役に立ちたい。
そんな想いから、新たなみーるま〜マを計画しています。

「未来へのおくりもの」

作詞・作曲 山本ひろあき

いつもあなたが元気でと
夢にみている私たち
食にたくしたこの想い
あなたの元へ届けます
あしたの元気の源を
つくる喜び胸に抱き
みんなできずく食文化
ミールミールミールケア
ミールミールミールケア
いつもあなたの健康を
夢にみている私たち
食に一途なこの想い
あなたの元へ届けます
わたしの愛がかくし味
あなたの笑顔に出会うため
未来へつなぐ食文化
ミールミールミールケア
ミールミールミールケア



「パン屋でない私たちが パン屋になった理由」

わけ

もう60年ほど前の小学生のころ、父がパンとケーキ店の職人だった。

当時、派手なものはハイカラとまで言われた時代、その甘くておいしいカステラやケーキの切れ端を、店主の好意で父が時々持ち帰ってきてくれたのです。

カタチは違えども、心を和ませてくれる甘くておいしいハイカラなケーキ、その日は朝から待ち遠しくてワクワクし、そして元氣や勇気、夢をたくさんもらったのです。

「大きくなったらパン屋やケーキ屋さんもいいなと考え、心を躍らせていたことを思い出します。」

★

12年前、高齢者から園児たちにもっともつと喜んでもらう「みる劇団」を旗上げし、コロナ前までは全国各地の受託先で公演活動をしていました。

その公演に訪れた際、アレルギーの子たちが食べるパンを初めて目の当たりにし愕然としました。「アレルギー物質を除去した食べ物、まずくても仕方がない」当時そんな風潮でもありました。

その時、60年前に夢をもった「誰もが食べられて元気になるパン」はできないものかと真剣に考えたのです。これが後の「やさいばん」です。

そうと思えばすぐ実行と考えていた時、本社敷地内にある、こんもり森の「ぐらばあてい」入口2坪ほどの店舗と厨房がタイミングよく



最初のベーカリーショップ「ちよっとみる」(2015年撮影)

空いていたのです。

しかし肝心のパンづくりのノウハウがない。そこは図々しく、講演会や「致知」で知り合った福岡の「フルタパン」さんに数か月でモノになるようにと研修をお願いしました。古田社長とは経営姿勢が相通するものがあり、「何でも教えます」のこの言葉を頼りに3名を福岡に行かせたのですが、そんな簡単にできるものではないですね。

3名の研修態度は立派で、その中の1名を店長に指名しました。理由は、「パンが好き」と伝わってきたからです。そして全力を尽くしていたことです。

続いて入社してくれたのが店舗やパンづくりのスタッフたち、これでいいスタートが切れるかと思いましたが問題がありました。まず、当社の経営理念に共感できるかです。また社風に合うか。そして一番は、私たちが目指すミッションに賛同できるかなのです。

私たちは「卵・乳など排除したアレルゲンフリーパンやグルテンフリーのパンをつくりたい」、「アレルギーがある子も無い子もみんなが同じ食事を同じ仲間とおいしく食べてもらいたい」…この願いだけです。

コアコンセプトは「誰もが健康で元気に成長してほしい」
普遍的な願いであります。

株式会社ミールケア
代表取締役 関 幸博

そして「やさいばん」は改良を重ねて、ようやく市場にも出回るようになってきました。特にこだわったのがエシカル消費であり、やさいばんの「価値」です。

1つ目は、使用している野菜の色素、香料です。これは自社みーる農園で収穫したカボチャ、ニンジン、ホウレンソウ、トマトなどの一部を含んだ純日本産ものです。米糠から出たサイクル有機質肥料を使った、自然いつばいの信州産野菜の香りと色素で焼き上げています。

2つ目は、「ショートニング使っていますか？」と商談の最終によく聞かれ苦慮してきた言葉ですが、私たちは今、「NO！」とはっきり明言しています。

ふわふわパンをつくるにはこのショートニングやマーガリンは必須でしょうが、当社はこれを「米油」に切り替え、トランス脂肪酸の軽減に取り組んでいます。

そして、3つ目です。これは先日ようやく完成しました。子どもたちに不足しがちな「鉄」や「マグネシウム」の栄養素を含んだ「玄米エッセンス入りやさいばん」です。生活習慣病予防にも子どもから大人までおすすめの商品であります。

やさいばんが市場に出回ってから私たちは試練がありました。やさいばんをより安心して食べてもらうと、自動化し、ラインが稼働したその月の2019年10月、台風19号千曲川氾濫で3メートルもの水が浸水し被災してしまいました。それでも受け止めなければ先に進めません。復旧から、復興へ。



水害時、全国からいただいた寄せ書き

さらにレベラアップした工場ラインの自動化や商品開発に努めました。中でもHACCP認証取得はもちろんですが、手作りのような肌感覚をAIで再現したラインなど、最新鋭の機器を開発し21年春に再稼働させました。

ただ、これで終わりではありません。まだまだ夢は続きます。

私の夢は、やさいばんが未来への宇宙食になること、戦争や災害時の非常食になること、世界の貧困から抜け出せない子どもたちの栄養食になることです。パンを通して世界中の人たちが健康になつてもらいたい。

水害の時、全国からいただいた「あなたにかい寄せ書き」、今でも忘れません。

そんな思いでSDGsをはじめとした「共に生きるIIインクルーシブ社会」の実現にこれからも取り組んでまいります。

Mil meal ミルミール
2022年 新緑号
みんなの夢にLet's try!
発行：株式会社ミールケア／製作：広報企画部
発行責任者：田子 美津子
編集長：石見 渉／制作：清水 恵里奈
E-mail kikaku@mealcare.co.jp
(ご意見ご感想は上記メールアドレスまで)

食育と給食道で「世界」へ発信
ミールケア
ミールケアの「給食道」を未来に伝えたい
日本の美しい食文化を給食を通して
子どもたちの心を育むこと、それが使命です。

本社 〒381-0003 長野県長野市穂保731番地1
TEL. 026-295-8800 FAX. 026-295-8813
東京オフィス 〒103-0028 東京都中央区八重洲1-5-15 田中八重洲ビル6F
TEL. 03-3516-1121 FAX. 03-3516-1180
大阪オフィス 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町8-12 第3マイザビルオフィスB2階02号
TEL. 06-6310-2805 FAX. 06-6310-2806
群馬オフィス 〒371-0024 群馬県前橋市表町2丁目30-3 駅前ハモニービル4階
松本オフィス 〒399-8251 長野県松本市島内4306 2階