

**\* 食の安全・安心を徹底追及**  
**\* 女性が働きがいのある職場環境**  
**\* 給食を柱に他産業への挑戦も**

●設立 1989年8月1日  
 ●社長 橋本 正行  
 ●資本金 1,000万円  
 ●従業員数 902人  
 (男163人、女739人)

〒329-1104  
 栃木県宇都宮市下岡本町4105  
 TEL / 028-673-7221  
 FAX / 028-673-6753  
 http://www.nekk.co.jp

# 株式会社 日本栄養給食協会

病院や施設等の給食受託事業 / 外食事業(ベーカリー) / アグリ事業 / 食品製造 / 食育栄養指導等

## TOP MESSAGE

### CORPORATE

- アグリ事業部  
循環型の農業をめざし、化学肥料、農薬を抑制した野菜作り。未来環境・食循環システムの実現と地産地消の推進のため、「エコ・ファームHAGA」を立ちあげた。
- 外食事業部  
食文化づくりの部門として、地域一番店をめざし、お客様満足のために精進。外食のノウハウを給食部門に還元し、食への飽くなき挑戦は無限に続ける。
- 食品事業部  
肉や魚に変わるたんぱく質確保のため大豆文化の創造を掲げており、地元産の大豆を使用した「匠選種ソフトもめん豆腐」が2016年、農林水産大臣賞を受賞。今後も本物を追求しつつ、大豆文化の創造に向けた事業拡大を進めていく。ほか

**★** 本業の給食を安定、発展させるためには、外食産業である「石窯パン工房パンデパルク」、食環境システムを確立する「アグリ事業部」、6次産業化を担う「食品製造工場」の三つを柱に、事業が成り立つようになっています。業で排出された食品残渣を燃やすすべては、再利用して有機土壌活性液をつくっています。こちらを自社農場をはじめ、理念を共有する生産者に使っていただき、採れた農作物に安心・安全という付加価値を付けて、自社の給食・外食に使用し、またオリジナル商品として販売もしています。

また、個人個人を尊重しながら、能力を最大限に発揮できるように、それぞれのライフスタイルも配慮しております。管理栄養士や栄養士は女性が多い職種なので、結婚や出産で辞めなくてもすむような勤務時間を設定しています。

私たちの専門である食を通じて、いかに社会に貢献できるか？ 私たちの取り組みに終わりはありませんし、挑戦は続いています。

## 日

本栄養給食協会は、基幹事業である給食受託事業では、病院などの医療施設や高齢者施設、社会福祉施設など県下ナンバーワンの実績を誇る。他事業としては、外食事業で2006年より石窯使用のベーカリー店「パンデパルク」を経営している。また、農業生産のアグリ事業では、給食や外食産業で排出された食品残渣を有機土壌活性液へ加工・製造している。また自社農場で安心・安全な「ごろごろ畑」というブランド野菜づくりと、若手農業者の育成にも力を入れている。

創業以来半世紀、医療、患者給食事業を手がけ、「食は命」を肝に銘じて「食」に心を込めて食事の提供を行ってきた同社。良質な医療関連サービス提供者に与えられる「医療関連サービスマーク」を取得し、より安心して利用してもらえるように努力を重ねた結果、約150カ所におよぶ県下ナンバーワンの受託を得ている。経営方針は、「常に新しいオンリーワンをめざした意識と行動をする」。「オンリーワン」とは、個々の存在理由(提供・サービス・提案の場)を明確にしておくこと。つまり、量より質が重要なのである。「健康であるから楽しい」「楽しいから健康であるから楽しい」。

### 食と農を軸にチャレンジ 女性が働きたくなる職場に

日本栄養給食協会ならではの注目すべき点に「女性の働きやすい就業環境」があげられる。今でこそ女性の就業についての課題が叫ばれるが、昔から給食事業では女性の管理栄養士が多くを占める。従業員の約7割を占める同社では女性社員の働きやすい職場環境づくりに以前から取り組んでおり、多くの女性が出産後も活躍しているという。

入社7年の福田里美さんは「女性が多い職場でチャレンジのしがいがあります。お客様との触れ合いにより、自分自身の成長を実感できます。私自身も結婚、出産を経験しているので、若い人たちにアドバイスできることもあると思いますし、女性が働きやすくやりがいがある職場です」と充実感を感じている。

近年「食」と「農業」に関心を寄せる若い世代が増えており、同社のアグリ事業部で仕事を希望する若者も多いという。同社が取組む「農と食」への熱い想いは、若者や女性たちが担い手になり、農業という幹から枝が伸びるがごとく、人々の暮らしへと広がりをみせようとしている。



- 1 子どもから大人まで人気の石窯パン工房パンデパルクに各事業部のスタッフが集合
- 2 循環型農業に取り組むアグリ事業部には最近若い人たちが就労を希望してくるという
- 3 パンデパルクでは、スペイン製の石窯で焼き立てのパンを提供する
- 4 サンエールキッチンでは、高齢者向けの個人宅配食と幼稚園給食を提供している
- 5 栃木県塩谷産の大豆を使用した豆腐は2016年に日本一となった
- 6 大谷の大谷石採掘跡地にある貯蔵施設で寝かせた梨を食品事業部でジュースに加工した商品
- 7 女性管理栄養士が多く働く職場だけに、女性の働きやすい環境づくりに早くから取り組む。社内での勉強会も充実している

