

食を通じた従業員の健康管理意識の 向上について

～社内食堂を活用した野菜摂取の取組～



取組の概要(社内食堂を活用した従業員の野菜摂取の向上に向けた食育)

・目的

従業員の健康管理の一環として、少しでも多くの野菜を手にとって食べてもらうことで、従業員の健康管理意識向上に繋げる。

・目標

野菜小鉢の選択数を増やす

・取組内容

- ✓ ナッジの仕掛け(人間の心理行動の利用)
- ✓ 新メニューの開発
- ✓ 食育イベントの実施

実施期間

令和6年(2024年)10月～令和7年(2025年)1月 4か月

ナッジの活用

ナッジとは・・・

良い選択を自発的に行えるように、強制や罰則ではなく、情報提供や選択肢の提示などによって

「そっと後押しする」手法

《事例》

- ・目に映りやすい場所へのPOP掲示
- ・お盆専用の紙を敷いて小鉢物を置くスペースを強調
- ・手に取ってもらいたいメニューを一番手前に置く
- ・メニュー立てを工夫し五感に訴える

メニューのネーミングを工夫

メニュー立てをカラフルに変更



野菜をより取りやすい場所へ陳列する



右から左へレーン移動するため、手前に野菜メニューを置く



コンビニなどにある
足ナッジを応用

五感に訴えるネーミング・魅力的なメニュー表へ改訂



実施前は単色で
シンプルなデザイン



ヤマザキ

レシピの開発(試作)

◎野菜小鉢のメニューをネーミング共に工夫

《好評であった新メニュー》

『デパ地下風のポテトサラダ』

- ・ マヨネーズをいつもの1/3に控え

お酢とマスタードで味付けし、さっぱりめのヘルシーなポテトサラダに仕上げました！

喫食数増 80食 ⇒ 120食



《レシピ》

- ・ じゃがいも、ブロッコリー、ベーコン
- (調味料) マヨネーズ、お酢、粒マスタード
- ※塩不使用

食育イベントの実施

- ✓ 食育SATシステムを活用した食育イベントを実施。
(大阪府栄養士会主催)

※体験型の栄養教育システムで、ICタグ内臓のフードモデルを使って食事の栄養価やバランスを簡単にチェック。
フードモデルをセンサーに乗せるだけで。瞬時に栄養価やバランスを簡単にチェックできる。



ご清聴ありがとうございました



ヤマザキ