

Mil meal 2019

ミルミール

早春号

株式会社ミールケア

2 ミールケアトップ対談

代表取締役

取締役副社長

関 幸博 × 丸山 寛典

ミールケア最前線

4 2020年東京オリンピック・ パラリンピック競技大会を支える!

長野県東御市
スポーツ振興専門官

株式会社ミールケア
常務取締役/管理栄養士

株式会社ミールケア
中信越事業部部長/調理師

佐藤 照友旭

田子 美津子

今井 雄治

7 スタッフコラム (朝礼の3分間スピーチより)

(東京オフィス) 管理栄養士 鷲 知美

現場レポート

8 ミールケア大感謝祭 ずく祭り2019

ミルミール特別企画

10 こんにちは、ミールケアです

長野本社のみなさんをご紹介します!

12 ミールケアトップピックス2018

東京オフィスの朝満博が
東京都中央区から表彰されました



新入社員研修 保育士等キャリアアップ研修 食育ヴィレッジ みーるマーマ 第2回educe食育大会開催 東京オフィスの朝清掃



丸山 組織改革をするために、主体的な行動ができる、全員が経営に参画するような全員経営を私はしたいです。その為には一人ひとりが社長と同じ経営者意識で、与えられた仕事の責任を持ち、全員が会社をつくっていくという全員経営を目指したいと思います。

丸山 以前の致知に「視座を高める」ってあったよね。考える

丸山 50を平均値とするなら51点くらいかな。まだまだ受け身、やらされている感になっているけれど、ちょっとずつ変わってきてきたかなと思います。

促進に繋がる大事な活動になっている。世の中の役に立つ活動ができて非常に良かったと思います。付帯サービスで今までにない給食サービスを目指す

丸山 組織改革をするために、主体的な行動ができる、全員が経営に参画するような全員経営を私はしたいです。その為には一人ひとりが社長と同じ経営者意識で、与えられた仕事の責任を持ち、全員が会社をつくっていくという全員経営を目指したいと思います。

丸山 50を平均値とするなら51点くらいかな。まだまだ受け身、やらされている感になっているけれど、ちょっとずつ変わってきてきたかなと思います。

丸山 50を平均値とするなら51点くらいかな。まだまだ受け身、やらされている感になっているけれど、ちょっとずつ変わってきてきたかなと思います。



丸山 組織改革をするために、主体的な行動ができる、全員が経営に参画するような全員経営を私はしたいです。その為には一人ひとりが社長と同じ経営者意識で、与えられた仕事の責任を持ち、全員が会社をつくっていくという全員経営を目指したいと思います。



ミールケア 取締役副社長

ミールケア 代表取締役

丸山寛典 × 関幸博

働き方改革や人手不足、新たな挑戦と様々な変化があった2018年。良いことも悪いことも、2019年更に良い会社になっていくためのステップ。ミルミール早春号はミールケアトップ対談として、関社長と丸山副社長にお話をお聞きしました。

加速する時代の流れ 求められる決断力

丸山 2018年を振り返ってどんな1年でしたか？

丸山 物事一つ一つ精査して即決することの大切さを感じたかな。後回しにしている時代にも乗り遅れてしまおうし、社員の統一性もなくなってしまうしね。

丸山 そうですね。日々大、小様々な決断がある中、会社や社員にとって最善の決断をするには自分自身の人間力が高くないといけないと感じました。

丸山 働き方改革や人手不足などに振り回されて一年あつという間に過ぎたと感じたね。

丸山 確かに。マネージャーたちもあつという間に過ぎたと感じていました。これもお客様が増えて嬉しい反面、日々の業務をこなすだけで精一杯という反省も、やはりもっと組織づくりをしつかりしたいと思いました。

SSO00プロジェクトの達成に向けて

丸山 様々な時代の変化に対応する

丸山 社員がお互いに相手を思い合い幸せを実感できる社風であれば自ずとお客様の幸せも実現できるということをお忘れちゃいけない。そのために現在SSO00プロジェクトを掲げ具体的に目的と目標を定めて取り組んでいます。

丸山 働く人がこの会社で働いて良かったと充実感を感じてもらえるような組織、会社づくりをしなきゃいけない。

丸山 経営の真意や人間力という論語と、算盤、いわゆる収益利益だよ、その両方のバランスを考え、SSO00というプロジェクトを通して良い会社を作りたいと思う。

丸山 なるほど。人間力、収益のどちらかだけでは経営は成り立たないということですね。とても難しいことですが、理念に基づき社員一人ひとりが意識することが大事ですね。

丸山 世の中が健康志向になっている中で、健康寿命延伸プログラムとして名古屋大学様との研究がスタートしたり、保育士等のキャリアアップ研修を東京都を中心に考食師が行ったりと世の中の健康

丸山 おおー高得点ですね！

丸山 まだまだだと言う人もいるかもしれないけれど、でもあと20点で達成だ、良くやったなって言っておきたい。人は褒められて伸びるものだし、低く見ると遠いなぁって嫌になっちゃうからね。

丸山 人はどう評価されているか気になりますから、社長から認めてもらえるって嬉しいですね。

丸山 最後、ミールケア社員にメッセージをお願いします。

丸山 やっぱ社員あつての会社なので「感謝」です。常に夢を持ち、夢を語り、夢を実現できるそんなミールケアをこれからも一緒に作っていきましょう。まさに社是の「早く出してみんなの夢にレッツトライ！」

丸山 昨年12月に中央区から東京オフィスが行っている清掃活動に対して表彰していただきましたが、弊社スタッフは清掃活動以外にも色々良い活動してくれていて、難しいことは言いません。年齢や立場、調理師や栄養士、色々な価値観がある中で、自分だったらどうするか考えて、何でもいかに「人様のお役に立つ人」になって欲しいと願っています。

丸山 50を平均値とするなら51点くらいかな。まだまだ受け身、やらされている感になっているけれど、ちょっとずつ変わってきてきたかなと思います。



日本陸上連盟・実業団女子陸上部ほか世界を目指すトップアスリート達。食は東の間の休息と次へのエネルギー補給

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会を支える!

長野県東御市は国内屈指の「高地トレーニング施設」を目指し、湯の丸高原にトレーニング施設を建設中。ミールケアは「ハイパワーダイニングGOLD MEAL」というビュッフェレストランを開業し、トップアスリートにご利用いただきました。その時の様子と本格始動に向けた今後の展開について、東御市スポーツ振興専門官として湯の丸高原高地トレーニング施設整備チームリーダーを務める佐藤 照友氏をお迎えし、お話しをお聞きしました。

田子 今回は陸上選手が対象でしたので、過酷な練習に耐えられるだけのエネルギーの供給と、筋肉を修復するために、どのようにたんぱく質を摂取していくか、この2つをメインに考え献立をつくりました。地元東御市の食材を使った献立にし、その中でも野菜をたくさん食べて欲しいということからサラダや、和え物、温野菜、煮物を多く入れました。炭水化物もしっかりと摂って欲しいので、東洋ライスさんの金芽米とロウカット玄米を提供しました。一般的な白米や玄米より低エネルギーで、ビタミン・ミネラル等の栄養素がとでも高いですからね。

料理長を務める白石と一緒に調理担当をさせていただきました。選手が自分で栄養を考えて料理を選んだり、美味しそうに食べている姿を見て普段ミールケアで提供している料理が開通していないと感じました。また、様々な事業所で働く管理栄養士と一緒にできたことも良かったですね。彼女たちは普段、医療福祉施設で食事を提供しているのでも、いつもとは違うビュッフェスタイルでの提供や盛りつけ、選手やお客様とのコミュニケーションなど、新しい経験や喜びがたくさんあったと思います。献立を作って実際に調理してみても分かることや、栄養価表示の仕方やメニューの勧め方が難しかったなど、反省点も含め本当に良い勉強になったと思います。

佐藤 チームや監督の指導などもありますが、選手それぞれ食に対するルールを持っています。今回は女性選手が多かったから彼女たちの心の拠り所じゃないけれど、ミールケアさんには食事提供を通して寄り添ってもらえたのかって感じました。

田子 食事がひとつの楽しみ



株式会社ミールケア
営業取締役 管理栄養士 田子 美津子
(公社)長野県管理栄養士会理事を務める管理栄養士。スポーツ栄養に配慮した献立を考案。



長野県東御市
企画振興部 文化・スポーツ振興室
スポーツ振興専門官 佐藤 照友旭
湯の丸高原高地トレーニング施設整備チームリーダーを務める東御市スポーツ振興専門官。



株式会社ミールケア
甲信越事業部 部長 調理師 今井 雄治
(一財)日本educe食育総合研究所が認定する考案師、調理師として今回の調理を担当。

国内屈指のトレーニング施設に向けて

施設の特徴を教えてください。

佐藤 長野県東御市、湯の丸高原という標高1750メートルの高地にあるスポーツ選手向けのトレーニング施設です。2017年11月18日に陸上トラックが完成し、今年4月から運用を開始しています。国内で一番標高の高いトレーニング施設ですので、酸素が薄い状況下で効率良く体内のヘモグロビンを増やし、心肺機能や筋持久力を向上させることができます。さらに2019年秋には50メートルプールが完成予定で、陸上だけでなく水泳の高地トレーニングも行えます。また、スポーツ栄養学的知見を基盤とした食事支援をするレストランも併設され、日本のアスリートを支える国内屈指の複合施設になります。

食を通して選手の中に寄り添うサービス

献立を考える中で意識したことは何ですか。

田子 今までは陸上選手が対象だったので、過酷な練習に耐えられるだけのエネルギーの供給と、筋肉を修復するために、どのようにたんぱく質を摂取していくか、この2つをメインに考え献立をつくりました。地元東御市の食材を使った献立にし、その中でも野菜をたくさん食べて欲しいということからサラダや、和え物、温野菜、煮物を多く入れました。炭水化物もしっかりと摂って欲しいので、東洋ライスさんの金芽米とロウカット玄米を提供しました。一般的な白米や玄米より低エネルギーで、ビタミン・ミネラル等の栄養素がとでも高いですからね。

良い物を摂らないと良いパフォーマンスは出ない

アンケート結果に関してはいかがでしょう。

佐藤 献立内容には満足、料理の品数についてはちょうど良い、または多いとありますが、全体的には良い内容を提供してくれていたのかなと思います。希望する料理は？については、ダントツ肉料理ですね。やはりたんぱく質源ってことと、肉を食べて疲労回復ということから希望が多いのかな。

中、毎食ですから飽きないパリエーションを考えつつ「肉料理」は必ず入れるようにしました。

今井 2人が煮物ということと「標高が高く寒いので温まる煮物、煮込み料理を」という意見をいただきましたね。家庭の味という安心感も求められているのかな。お袋の味、郷土の味はミールケアの得意分野なので色々提供していきたいですね。

佐藤 初回なので回答数もまだ少ないけれど、もっと増えてきますよね。ですから今後もアンケートは繰り返していきたいですね。選手の皆様は、1年のうち150日くらい全国各地で合宿をしていますから、ある意味色々慣れているんです。例えばハンバーグを見るだけで冷凍か手作りが分かるとか。そういった舌の肥えた選手たちが利用すること、より鋭い意見や、女



ビュッフェ台の料理は1品1品エネルギーやビタミン表示されている。選手達は自分に必要な物を必要に応じて選んでいく。

※全席、全席は東洋ライス株式会社の営業所です。



味噌づくりの対応をする皆さん

01 スタッフコラム Staff column

〈朝礼の3分間スピーチより〉 ずく祭りに参加して

〈東京オフィス〉
栄養管理課
管理栄養士・考査師

鷺 知美さん

先日のずく祭りお疲れ様でした。長野本社の方々と一緒に働く機会がなかなかありませんので、一緒に過ごすことができました。せっかくですので、ずく祭りでのお話をしたいと思います。

私は総合受付内で抽選会の受付を担当していました。開場前から多くのお客様に会場へ来ていただき、ずく祭りの会場が人々で埋まっていくのを見ながら感動しておりました。

また、何度もチケットを買いに来てくださるお客様もいて楽しんでくださっているんだなと嬉しい気持ちにもなりました。しかし、分からないことも多々あり、事前にきちんと確認しておけばよかったと反省もありました。

キッズエリアの企画である食育では、味噌づくり、りんごジャムづくりのお手伝いをさせていただき多くの子どものため、保護者の方々と触れ合うことができました。



丁寧に大豆をつぶす

味噌づくりでは、1歳からいの子が周りのお姉さんお兄さんたちの姿をまねて一生懸命大豆をつぶしていたり、一粒一粒丁寧につぶしている子、友達と競争しながらつぶしている子と様々でした。ジャムづくりではお母さんに手伝ってもらいながらりんごを切ったり、ジャムのお鍋を興味津々に覗いてくる子、いい匂い、おいしいねとお話している子などがいました。両方に共通し、印象に残っているのは、子どもたちが率先して行い、それを見守る保護者の温かい目、一緒に楽しむ姿でした。

幼稚園や保育園で行う食育とまた違い、ほほえましく、見ている私も楽しませていただきました。

思い起こしてみれば、私が

幼いころは食育やクッキングをした記憶はありませんが幼稚園の頃、外で大きな鍋にたくさん野菜や白玉が入ったさつまいも汁を両親と食べた記憶があります。あれから何十年と経ちましたが、その時の少し土っぽい匂いや野菜からでた甘い味、大きな大きな鍋への驚きというのをいまだに覚えていてます。

今回参加してくれた子どもたちも何十年経っても忘れられない体験として残ってくれば良いなと思います。

最後に東京から長野に近づくと、つれづれ紅葉の色が濃くなり少しひんやりとした空気に秋を感じるようになりました。

秋と言えば、「ずく祭りに行ったね。」と思い出に残っていて欲しいなと思いました。

今回は貴重な体験をありがとうございました。

ずく祭りの様子は次ページより詳しく紹介しています。

ぜひご覧ください。



1.管理栄養士が手書きした温かみのある献立POP。栄養価表示と併せて料理の特徴をアピール 2.1食分のメニュー見本。表示は一目で全体エネルギーが理解できる 3.「ハイパワーダイニングGOLD MEAL」のミールケアスタッフ(左上/今井部長・右上/白石料理長・左下/水上管理栄養士・中央/田子管理栄養士・右下/村石管理栄養士) 4.管理栄養士がメニューを毎食しっかり確認 5.様々な料理が並びビュッフェ台

性ならではの意見などももらえると思います。全部応えるのは難しいけれど、陸上も水泳も良い物を摂らないと良いパフォーマンスが出ないっていうのはありますよね。良い点も改善点も、今後に生かしていきたいですね。

「ミールケアに望む事、期待している事はどんなことでしょうか。」

佐藤 色々な競技、様々な国の方が利用するので、温かくて寛げる食事と場所を提供していただくことですね。そして利用者が安心できるっていうか、食事を通じて交流できる施設にしていきたいです。食材の品質や衛生管理の面からも、安心できる食事を提供できれば、選手の競技力向上に繋がれると思います。ミールケアさんは幼稚園や保育園、医療福祉の現場で食事提供されていて、既にノウハウを持っていらっしゃるから安心です。また、長野県は健康長寿県でもあります。このアスリート食は一般の人にも良い食事だと思っているので、将来的にはご提供していきたいと思っています。

田子 そうですね。そして一般の方たちには、摂取量や食べ方も知ってもらいたいですね。あとは運動、運動しないといくらアスリート食や良い物を食べても何にもならないですからね。

佐藤 レストランが完成したらウォーキングマップを作りたいですね。いくつかがコースを設けて、ただ食べて帰るのではなくて運動もできるような。このレストランはスポーツにとっても近い環境にあるので面白い取り組みができそうですね。それを全国に発信していきたいから面白いかな。

田子 食事と運動が一緒にできたらいいですね。私たちが食事を通じて健康も応援している会社ですから、そういう取り組みをするのはとても良いですね。

「トップアスリートを支える」と誇れる仕事を

「トップアスリートを支える」と誇れる仕事を。——ミールケアは今後どんな取り組みをしていきますか。

田子 ミールケアにはまだ管理栄養士が活躍できるフィールドが足りていないと思うんです。最近若い社員がスポーツ栄養にとっても興味を持ってきています。しかし、スポーツ栄養士って結局アドバイスのなことしかできないと思ってるように。けれど選手が伸びたり、体調管理ができていくことがやりがいにつながっていくと思います。最初から上手くはいかないと思うから、ステップアップのために会社が応援する。そうやって管理栄養士、スポーツ栄養士が活躍できる場や成長の場をつくっていききたいですね。

今井 そうですね。アスリートの活躍を通して自分の成果が見えれば自信も付き、更なる成長につながると思う。佐藤 陸上、水泳選手、彼らの活躍を観るたび「こんなに活躍している人たちが支えているんだ」と感じられることは嬉しいですね。応援したくなる、自分もステップアップできる。スポーツの力でですね。そして究極のOJT。人材育成もそうだけれど活躍できる場があって、そのフィールドが日本のトップアスリートを支える現場ってことは御社の事業展開としても良いことかと。

長野県東御市

東御市は、小県郡東部町と北佐久郡北御牧村の2町村が合併し平成16年4月1日に誕生しました。長野県の東部に位置し、上信越高原国立公園の浅間連山と、蓼科、八ヶ岳連峰の雄大な山なみ、千曲川と鹿曲川の清流とが織りなす豊かな自然と歴史に恵まれた美しい市です。高山植物の宝庫でもある湯の丸高原は、フラワートレッキングに最適な「花高原」としても親しまれています。

田子 自社開発商品、野菜パン、信州ソルガムを使ったソルガムシヨコラなど試食して評価いただけたことも良かった。今井 色々な選手・利用者がいる中で期待に応えられる、満足していただける食事の提供をしていきます。

田子 それを支える人材育成もね。万全の準備をします。

佐藤 来年10月にはプールも完成するので、もっと大変になると思いますが期待しています。



東御市は、小県郡東部町と北佐久郡北御牧村の2町村が合併し平成16年4月1日に誕生しました。

FOOD

み～るん屋台

ミールケアの調理師&栄養士による
売切れ続出!み～るん屋台

ミールケアの調理師や栄養士たちが腕をふるった「み～るん屋台」!ミールケア屋台定番の焼きそばから、パティシエがつくる本格スイーツ、み～るん産産のお米でつくったおにぎり、平成&昭和の給食など全14種類の屋台が登場しました!

ソース焼きそば



新米焼きおにぎり



果汁のふるまい



クレープ・ワッフル



昭和&平成の給食



SPECIAL STAGE

ずく祭り特設ステージ

オープニングとし「長沼地域合同太鼓チーム」の迫力ある太鼓演奏に始まり、認定こども園マリアこども園の鼓笛隊「リトルエンジェルス」の大人顔負けの演奏、ミールケアの社員も飛び入り参加した「タカオカバンド」など様々な団体がステージを盛り上げてくれました!

鼓笛隊「リトルエンジェルス」



東北中学校吹奏楽部



み～るん劇団



み～るん劇団の最後は子どもたちも一緒にみんなで「野菜体操」を。



食と農の心の故郷 in み～るんヴィレッジ

ミールケア大感謝祭

3世代で楽しめる
食のお祭り!

第4回

ずく祭り 2018

6年ぶり、4回目となるミールケアのお祭り

6年前はみ～るんマ～マ大豆島店の駐車場で開催していた「ずく祭り」。今年は会場をみ～るんヴィレッジに移し、日頃ご愛顧いただいているお客様に感謝の気持ちを込めて開催しました。



KIDS LABO

お子様を対象にした食育&体験



いきものみっけ

いきものみっけファームinなの味増づくり体験

ミールケアが事務局となり産官学民の協働で進める「いきものみっけファームinなの」の人気イベント「味増づくり」がずく祭り内で開催されました。事前予約で約80名、当日もたくさんの方々に参加いただき、大変盛り上がりしました。

大型の回転釜でつくる!
200人分のすいとんづくり

開始前から大勢の参加者が列をつくり、大盛況の中開催されました。年上の子が年下の子に教えてあげる微笑ましい一幕や、大型の回転釜に興味津々な大人の姿も。その後は参加者・来場者に振る舞われ美味しくいただきました。

すいとんづくり



KIDS AREA

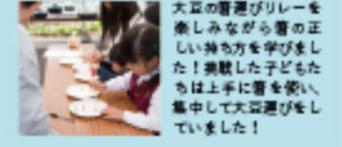
楽しく食育を学ぶ!

二十四節気 塗り絵



二十四節気を塗り絵を通して学びました!ミールケアのキャラクター達が贈られた塗り絵でたくさんのお子さんが楽しんでくれました!

大豆の音運びリレー



大豆の音運びリレーを楽しみながら音の正しい持ち方を学びました!挑戦した子どもたちは上手に音を使い、集中して大豆運びをしていました!

設置限定 牛串焼き

み～るんマ～マ
特設会場

揚げたて
カレーパン

反省会



ずく祭り終了後、お客様から寄せられた意見をもとに反省会を行い、来年開催するにあたっての課題を話し合いました。お客様ひとり一人に喜んでいただけるよう来年も頑張ります!

グランパ&グランマ おひさまコンサートin本店

み～るんマ～マ大豆島店で27回の歴史がある「おひさまコンサート」がずく祭りに登場しました!司会はラジオでもおなじみの武田敬さん、ハーモニカ・コーラス・アルパなどでずく祭りを盛り上げてくれました。



前ジョイファーム小田原の 極早生みかん2.0kg

開場後すぐに長い行列を作っていたみかん販売!たくさんの方にお買い求めいただきました。
<https://www.joyfarm-odawara.com>

食料寄付活動 フードドライブ

誰でも参加できるボランティア活動。ご参加いただきありがとうございます。
<http://foodbank-shizuoka.org/>

ずく祭り開催前にステージ前で記念撮影。関係スタッフも大勢駆けつけてくれました。まさか想像を超える来場者とお昼どころか休憩も取れないハードな1日になるとは、この時誰も想像していませんでした(笑)

11月4日(日)、み～るんヴィレッジでは初めての「ずく祭り」が多くの皆様をお迎えし開催されました。いつ来ても楽しめる、3世代が一緒に出掛けられるお祭りを目指し、内容盛りだくさんに準備をしてきました。おかげさまで想定以上のお客様にご来場していただき、改めてミールケアの知名度、期待の高さを感じられるお祭りとなりました。
次回は更にお客様一人ひとりの満足を目指していきます。
ずく祭り実行委員会
牧野 哲雄



ミルミール特別企画

こんにちは、 ミールケアです

01

No.1 ミールケア長野本 社のみなさんをご紹介します

日頃、遠く離れた事業所のみなさんとは電話やメールでの対応が多いと思います。ミルミールでは長野本社や東京オフィス、み〜るんヴィレッジで働く社員を紹介し、ぜひ顔を知って、親しみを持っていただきたいと企画しました。早番号では長野市にある本社のメンバーをご紹介します。これからもよろしくお願致します！

部署・肩書き 名前 主な業務内容 ひとこと

人事総務部

人事総務部 常務取締役
小山 亮一
■総務、勤怠管理
■働きやすい労働環境を整備する為、全力でサポートして参ります。

人事総務部 人事グループ
山上 温子
■人事・労務全般
■嬉しさを実感できる会社を目指して、最の下から皆さんを支えます。

人事総務部 人事グループ 課長
牧野 哲雄
■求人・新卒採用・ホームページ・パソコン関係
■いつもありがとうございます。お困りごと一緒に解決しましょう！

新入社員研修なども行っています。

年末調整の提出ありがとうございました！



人事総務部 総務グループ
黒澤 仁美
■給与に関する業務全般
■スムーズな処理ができるようご協力をお願いします。

人事総務部 総務グループ 係長
和田 えりか
■給与・労務に関する業務全般
■より気持ち良く働く環境作りのためにご協力をお願いします。

人事総務部 総務グループ
山岸 恵
■新規採用者の雇用書類確認、制服の手配
■入社して早14年。制服のご用命など、お気軽にご相談ください。

財務経理部

財務経理部 経理グループ 課長
阿部 圭
■経理業務全般
■いつもご協力頂き誠にありがとうございます。

執行役員 財務経理部 部長
西澤 昭則
■銀行窓口の対応
■お金に関わるご相談お引き受け致します。

財務経理部 財務グループ 部長
片山 暁央
■財務業務全般
■いつもありがとうございます。部署は違いますが一緒に頑張ろう！

財務経理部 財務グループ
森本 知隼
■経費精算の対応
■ミスのないよう正確な業務に励みます。

毎月経費精算の提出ありがとうございます！



財務経理部 経理グループ
小林 仁子
■お客様への請求書発行
■食数表の提出などいつもご協力いただきありがとうございます。

財務経理部 経理グループ
西澤 舞衣
■お客様への請求書発行
■いつもお忙しい中、食数表の対応をして頂きありがとうございます。

財務経理部 経理グループ
宮原 めぐみ
■お客様への請求書発行
■いつも食数の確定報告にご協力いただきありがとうございます。

長野営業部

長野営業部 課長
南澤 哲
■営業開発(受託給食、商品販売)
■事業所への訪問の際は皆様とお会いできる事を楽しみにしています。

長野営業部 課長
関 友樹
■営業開発(受託給食、商品販売)
■営業として皆様のところに回らせて頂いています。宜しくお願いします。

皆様のごところへお邪魔します！

全国へ『野菜パン』を広げていきます！



甲信越事業部

甲信越事業部 医療福祉事業グループ 副部長
小倉 典昭
■長野幼児・医療福祉中継エリアマネージャー
■現場の作業効率アップに皆様のお知恵をお貸しください。

甲信越事業部 医療福祉事業グループ 部長
今井 雄治
■長野・山梨地域の事業所全体の統括
■スタッフ全員が笑顔で働ける環境作りを頑張ります。

長野エリアの病院や介護・福祉施設などのお食事提供や幼稚園の給食提供を行っています！



み〜るん副団長です！

お困り事・悩み事ありませんか？

運営開発部

運営開発部 商品サポート課 係長 管理栄養士
平林 加奈子
■発注設定・確認
■データ発注でお困りの際は、本社発注システム担当までご連絡ください。

運営開発部 購買物流グループ 部長 バイヤー
横内 俊宏
■購買・物流業務
■事業所の皆様のためによりよい環境を作っています。

お電話する方も多いのでは！？発注の確認はこの部署で行われています！



研究開発室

研究開発室 室長
山本 秀樹
■アレルギー対応食品の開発
■事業所向けの商品も作っています。お気軽にお願いします。

ぱくぱくシリーズやパンMIXシリーズはここから生まれました！



デザイン企画室

デザイン企画室
高橋 奈央
■広告媒体や社内報の制作、記録
■社内報作りなど取材の際はご協力をお願いします。

チラシや社内報「ミルミール」、二十四節気のランチョンマットなど作っています。



取材準備お待ちしています！



表彰式に参加した永原専務

12月5日(木) 東京都中央区役所

東京オフィスの朝清掃が 東京都中央区から表彰されました

ミールケア東京オフィススタッフが7年前から毎朝行っている、東京駅周辺のごみ拾いなどの清掃活動をご評価いただき、東京都中央区役所から感謝状をいただくこととなりました。近年この活動を見て清掃活動をする事業所・団体・個人が増えてきたことを嬉しく思っています。東京駅周辺はビジネスや観光客等多くの人々が行き交う場です。小さな活動ですが、少しでも多くの方々にごみ環境を意識していただけるよう、この清掃活動を継続していきたいと考えています。



東京オフィスの皆さん

(専務取締役 永原正行)

～復興のシンボルに～ 福島ひまわり 里親プロジェクト



東日本大震災後、福島県のある市により始まった「福島県に復興のシンボル」としてひまわりを植えよう」というプロジェクトにみる農業者も昨年6月より参加。同じ土壌が大きな花を咲かせました!

7月1日(日) 巨大パンづくり& 重量当てクイズ開催



パンラボでは「南の島の仲間たち」をテーマに幅約80cmの巨大な島と生き物たちをつくりました。「いったい何kgあるのか!?!」というクイズを店頭で行ったところなんと13.811kg! 超Bigパンでした!

8月31日(金)～9月1日(土) 東京都立川市 キャリアアップ研修



一般財団法人educer教育総合研究所が主催となって、東京都立川市周辺で保育所に勤める先生方を対象にした「保育士等キャリアアップ研修」を実施しました。活発な意見交換が行われ、意欲の高さを感じました。

9月1日(日) 2019年 新卒者 内定式



ホテルメトロポリタン長野において、2019年新卒者への内定証書授与式を開催しました。内定者同士初めて顔を合わせ緊張の式でしたが、終了後のアイリスでの食卓会では終始和やかな雰囲気でした。

9月8日(土) 第4期考食師 養成講座が開講



一般財団法人educer教育総合研究所主催の考食師養成講座が4期目を迎えました。東京・埼玉・千葉・静岡など様々な地域から6名が参加しました。食育について学びを深め「考食師」を目指し取り組んでいきます。

10月28日(日)開催 大人気のキッズラゴ カップケーキづくり



ミールケアのパティシエが教えるハッピーハロウィンかぼちゃのカップケーキづくりを行いました。9歳12名とたくさんのお子様に参加いただき、楽しいラゴとなりました。最近はや予約が取りにくい大人気のラゴです!

11月22日(日) 『MIRAKUU保育を支える 企業アワード2018』受賞!



MIRAKUUは保育園や幼稚園、保育料のある大学などに配布している保育園・幼稚園向け専門雑誌です。当社の「やさしい」を紹介したところ、園の方々の関心が高く保育業界に最も貢献した企業として選ばれ表彰されました。

マママコンサート予告 みるみるママ おひさまコンサート



みるみるママ大豆島店で定期的に行われている「グランパ&グランマ おひさまコンサート」も28回目となりました。今回はスペシャルゲストに「咲良さん」をお招きします。みんなで歌って楽しみましょう。

Milmeal 2019

発行: 株式会社ミールケア
制作: デザイン全画室
担当: 羽田 ちよみ / 高橋 奈央
E-mail: kikaku@mealcare.co.jp
(ご意見ご感想は上記メールアドレスまで)

表紙: ミールケアの未来を担う社員たち
新入社員研修後、管理栄養士たちによる
自社商品の試食会が行われました。



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。

自営と中食まで「食」への思い
株式会社ミールケア <http://www.mealcare.co.jp>

本 社 長野県長野市国保731番地1
TEL. 026-295-8900 FAX. 026-295-8913
事務本部 東京都中央区八重洲1-5-15 田中八重洲ビル6F
TEL. 03-3518-1121 FAX. 03-3518-1180
食育フェスタ 長野県長野市国保724-1
みるみるママ TEL. 026-219-8994 FAX. 026-219-8908