

Mil meal

ミルミール

2021年
新緑号

ミールケア
新たな門出号

株式会社ミールケア





2019年秋の千曲川決壊による大災害。

さらに2020年から続くパンデミック。

思いもかけない厄災は、想像を絶する悲しみ苦しみを

私たちにもたらしました。

けれど、そこで立ち止まってしまわずに

仲間や、地域の方々や、支援してくださる

大勢の方々と手を携え

より強い志をもって前へ進む機会ともなりました。

台風被災から18ヵ月を経た2021年4月。

私たちのミールケア本社、みーるんヴィレッジが復興し

再スタートを遂げました。

地域の憩いの場となり、地域を守る防災林ともなる

みーるの森に包まれた新しいヴィレッジの

新しい門出です。

苦しみを乗り越え、復興を果たしたこの場所から

全国へ、そして世界へ。

私たちは「食育」と「給食道」にまい進し

明るい未来の創造に力を尽くしていきます。

心新たに、今、門出の時。

新しいパン工場 ライン新たに稼働



み〜るんヴィレッジの先陣を切って新しいパン工場が竣工、稼働を開始しました。
すべての人々においしさと健康と幸せな笑顔をお届けするため、
建屋はもちろん全設備を一一新した新工場を紹介します。

工程をガラス越しに見学可能
衛生管理上、工場内は外部からの入場厳禁！
工程は外からガラス越しに見学できます

新しい パン工場の特長

1 手づくりを オール自動化で完全再現！

パン工場は被災前から自動化の計画を進めていました。災害ですべてがゼロに戻ったのは残念でしたが、だからこそ私たちは、よりアップグレードすることを目指しました。
最大の特長はオール自動化による最新の製造ライン。これまで1個1個手で丸め1日5000個が限度だった成形を、1日12000個まで可能に。これをラックオープンで一気に500個ずつ焼き上げ、月産最大50万個のやさしいパンを製造できます。
しかも手づくりの質感、食感、風味をAIで完全再現！配合、成形、焼成のシミュレーションを何度も繰り返し、世界に一つだけの手づくりやさしいパン。と同じものを機械で作ることに成功しました。

2 より多くの方にやさしいパン グルテンフリーパンを

野菜が苦手なお子さんにも楽しく野菜を食べてほしいと開発したやさしいパン。乳・卵・着色料・化学調味料を使わずアレルギーのある子どもさんにも安心で、野菜本来の味わいと自然な色も好評です。これまで幼稚園・保育園の給食のほかにはオンラインレストラン

3 米国HACCPに対応！ 徹底した衛生管理

新しいパン工場は厳格な衛生管理が求められる米国基準のHACCP（ハサップ）認証*に対応して建設されました。入荷室、原料保管室、計量室、成形室、梱包室など製造工程を全15室に区分し、各室で各工程が完結。規定の服装、エアシャワー、消毒などスタッフの衛生管理も厳格です。また異物混入を防ぐためのチェック体制も万全！
今後さらに安全・安心を高めていくため、スタッフみなで勉強を重ねています。

HAPPINESS

ミールケアのパンで全国、 世界の人を幸せに！

新工場の建設・稼働に向け、私たちは世の中が求める健康や安全・安心とは何か、あらためて目を向け、研究を重ねてきました。私たちの夢は、本当に健康で安全・安心、おいしいパンを日本中、世界中の人々に召し上がっていただくこと。そして、おいしさとともに喜びや幸せを実感していただくこと。新工場のスタートはその一歩。まだまだ進化を続けていきます。

*HACCP認証
HACCP（ハサップ）は食品の衛生管理システムの国際基準。日本では厚生労働省が牽引役となって審査・認証の規定を定め、食品等事業者に取り組みを求めています。

これが新工場の製造ライン！ 月産50万個製造！

やさしいパン！
野菜本来の自然な色と味わい
が生きる6種類！



ほうれん草



にんじん



トマト



ブレン



むらさき芋



かぼちゃ

8 冷凍

新鮮な状態で瞬間冷凍して皆さまへお届けします！

包装

ピロー包装機を導入。焼きたてを1個ずつ自動包装。袋への印刷も行います



6



発酵

トレーをラックにセットし発酵室へ



4



3

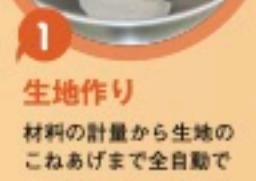
トレーへ
15個ずつきれいに自動配置

分割成形機にセット

生地をAI導入の最新マシンへ。試験製造を重ねミールケアのやさしいパンのためのオリジナル工程が確立しました！



2



1

生地作り

材料の計量から生地のごねあげまで全自動で

成形

人の手のぬくもりを発酵に活かす、手丸めの繊細さと品質をマシンで完全再現！



5 ラックオープンで焼き上げ

ラックごとオープンへ。温風循環で約8分、一度に500個を焼成。低温でふんわり焼き上げるやさしいパンの特徴が生きる仕上がりに



7 検査

X線による異物チェック、重量チェック、金属探知機の3段階による厳しいチェックプラス人の目による確認で厳密に品質管理



検査

スタッフ一丸で
安心な美味しさをお届け！

AI導入、HACCP対応の新工場で、おいしいやさしいパンをより安全・安心に製造できるようになりました。召し上がる方々の笑顔を描きながら、毎日パン作りに取り組んでいます！

コロナ禍のアメリカで 日系オンライン幼稚園が 大人気!!

ミールケアは2016年にアメリカ・カリフォルニア州で海外食育セミナーを初開催。以来、海外の教育関係者の方々とネットワークを通じ、和食の素晴らしさや食育の大切さを世界に発信し続けています。



Hello! from CALIFORNIA



寄稿 日系幼稚園
たんぽぽクラブキッズデイケア
オンラインたんぽぽアカデミー

代表 長谷川百合子先生
カリフォルニア州アーバイン市



アメリカで日系の子どもたちの保育・教育に携わる長谷川百合子先生。2016年にミールケアがアメリカに初上陸した際に交流が生まれ、以来、アメリカの幼児教育や給食事情などについて私たちとタイムリーな情報交換をしています。今回、コロナ禍のアメリカでの幼稚園事情と子どもたちの様子を知らせていただきました。

1 3歳以上の園児はマスクで登園

カリフォルニア州では2020年3月中旬に外出禁止令が発令されました。その間もデイケアは開園の許可が出ていましたが、弊園は三時休園。7月から安全対策を取ったうえで再開しました。3歳以上はマスク着用で、座席は間隔を空けています。登園前にご家族全員の検温結果と体調に関するレポートの提出をお願いし、登園時にはゲートで再検温と手の消毒、入室後に20秒の手の洗い、おやつとランチの前も手の消毒。教具や鉄棒などの遊具も一人が使うと毎回消毒しています。

2 順調です! ワクチン接種

2月中旬に全米で新規感染者が1日10万人を切りました(最大時40万人)。3月中旬には、少なくとも1回目のワクチン接種が全人口の22%となり、6月には全人口の7割が接種を予定されています。



2016年ミールケアはアメリカ初上陸!

3 無垢な子どもに学ぼう

私も幼児教育者ですので優先的にワクチンを接種できました。接種についての見解は、アメリカでは肯定的な方が多いようです。カリフォルニアは公共の場所ではすべてマスク着用となっています。レストランは徐々に飲食店が再開し始めましたが、ファーストフード店等のトイレは感染防止という理由で使用禁止のところが多く、お子さん連れは外出時のトイレ調整が大変です。私の長男は高校でアメフト部に所属。それまではマスク着用の筋トレのみでしたが2月から毎週コロナテストを実施し、今ではマスクなしで部活再開しました。

4 再開待たれる手づくりランチ

園のランチに関しては、保護者会の多数決で感染リスクを懸念し、3月時点でもまだ休止中です。午前の果物おやつも各自ご家庭から持参していただき、午後のおやつはオーガニック小袋市販品を提供しています。子どもたちの健康のため、健康的な手作りランチやスナックに戻せる日が早く来ることを願っています。



Instagram <https://instagram.com/online.tampopo.academy>
Facebook <https://www.facebook.com/Tampopoclubdaycare>



Home Page

「たんぽぽクラブ」はアメリカ・アーバイン市で開園から約15年を経た日系幼稚園。コロナ禍の2020年3月にオンライン幼稚園も開園しました。

長谷川百合子先生は「海外食育セミナー」が縁でミールケアに共感。雑誌「致知」を通じて人間学を学ぶ「社内木鶏会」にオンライン参加され、帰国時には関東事業部の東京駅周辺の清掃活動に加わられたことも。日本の食文化や食育を世界に伝えていく私たちの大切な仲間の一です。



ミールケアのノウハウが給食業務のエンパワーメントに貢献

02 自園給食サポート

Powerd by ミールケア

子どもたちの未来を明るく
給食業務を楽しく!



02 食材発注や調理マニュアルはPCやタブレットで、誰でもかんたんに一元管理

個々のスキルや経験によって差が出やすい調理・盛り付け。紙で提供していた調理手順書や盛り付け見本をPCやタブレットで確認でき、より簡便に見やすくなりました。食の考え方を学ぶ機会としても活用できます。さらに、食材の発注、精算、献立計画、レシピ、食数管理、さらには出退勤管理まで、さまざまな情報を一元管理し、これまでバラバラだった管理の手間を簡素化します。



03

給食業務に関する相談をリアルタイムで給食のエキスパートが対応。スキルアップも容易に

個々のスタッフが直面する日々の悩みや困りごとを聞くオンライン相談窓口を用意し、経験豊富なミールケアの担当者が適切、懇切にアドバイス。スタッフが楽しく働ける職場づくりに役立ちます。給食業務の確認とスキルアップ、食育の実践、アレルギー対応等、現場のさまざまな課題を解決する独自プログラムのe-ラーニングを提供し、園の社員・スタッフの教育や現場スキル向上をサポートします。



01 給食の先生が抱える複雑な業務を1つからでもサポート可能

おいしく安全安心な給食を作り、子どもたちに健全な食を提供したい。給食室の誰もがこの思いを胸に業務に取り組んでいます。だからこそ生まれてくる日々の悩みや課題。煩雑な業務に苦しみ、「あれもこれもやらなきゃ」と時間に追われる給食スタッフの皆さんをハッピーにすることが理想の給食につながると、私たちは考えました。

私たちミールケア30年のノウハウでお客様をサポートしたい!



よりよい給食を実現するため、私たちは園や給食スタッフの方々のお悩みやさまざまな課題に向き合い、その解決の方法や手段を考え、提案し続けてきました。試行錯誤を重ね、私たちがつちかかってきた多くのノウハウを自園調理で給食提供している全国の園の方々に惜しみなく提供する事業が「自園給食サポート」です。

ミールケア
DATA BASE

1日4万食提供
受託給食
+
考食師による
食育

給食
ビッグデータ AI

保育園・幼稚園

業務依頼

ミールケア
サポートセンター

自園給食サポート

Powerd by ミールケア

業務進行

新たな働き方改革

「すべては人づくり」から始まっている。



総務部 執行役員
郷道 えりか部長

新型コロナ感染拡大防止のための「新しい生活様式」の浸透は、私たち自身が新たな働き方に気づき実践する機会にもなっています。ミールケアの取り組みをレポートします。

いち早く取り組んでいたDXを活用した在宅勤務

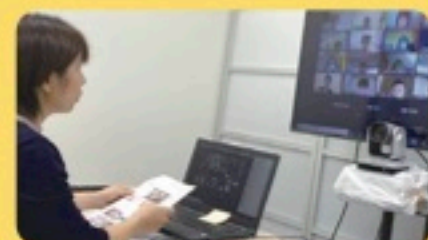
東京オフィスには約30名が常駐し「密」に近い状態にあったため、それまで進めていたDX※を活用しつつ、在宅勤務を取り入れることとしました。その際、3本の柱を立てました。①個々の感染防止 ②オフィス内の集団感染を防ぐ ③現場の緊急時にはすぐ対応する

業務としては、給食提供の現場で何かあった際すぐ駆け付けられる体制づくりを最優先しました。これは今後、ミールケアの制度として確立していきます。

在宅勤務への切り替えにはスタッフ一人ひとりの工夫が大きな力となりました。

ました。

約10年前、全国各地の事業所数が200を超えた時、私たちは全スタッフの統一を図るため研修や会議にテレビ会議システムを導入。その後、勤怠システム、発注システム等をデジタル化し、時間の節約や残業の低減に取り組みできました。迅速にDXに移行できたのは、この10年の成果と言えるでしょう。



※DX=デジタルトランスフォーメーション。IT活用によるデータのデジタル化、コミュニケーションのオンライン化などを通じ、生産性を向上させていく取り組み。

～上條さんの在宅勤務～

通勤時間が消え朝の時間にゆとりができより集中ができました！

| 平均的な一日のながれ | |
|------------|----|
| 6:30 | 起床 |
| 7:00 | 朝食 |
| 9:00 | 仕事 |
| 12:00 | 昼食 |
| | 仕事 |
| 18:00 | 夕食 |
| 20:00 | 自由 |
| 23:00 | 就寝 |

仕事内容

- 学研とともに教育・食育コンテンツのHP作成や食育YouTube動画の作成
- キッズミールアプリのコンテンツ作成
- 自園サポートの資料作成や献立作成

がんばったこと

「食育を止めない」というみんなの願いから新たに動画コンテンツやオンラインの施策に取り組み、スピーディーな食育情報発信が行えた。

在宅勤務をしてよかったこと

オンラインでは移動時間や場所を考慮する必要がないため、みんなが参加でき生産性も向上。「今自分たちにできることは？」と前向きに話し合うことが多く、これまで以上に建設的なアイデアが出て現実化も。



食育推進部
上條 舞さん



コロナ禍でも元気に給食を頬張る子どもたちから、元気をもらいました。



緊急事態宣言下でも保育園・幼稚園・障がい者施設・高齢者施設・病院等での給食提供は続いていました。感染状況の報道などに不安を感じる日々のなか、手指の消毒をはじめ感染拡大防止策を徹底し、現場へ毎日足を運んでおいしい給食提供を続けてくださったスタッフの皆さんに心から感謝いたします。各地の事業所から寄せられる「本日の所見」から、現場の思いをいくつか紹介します。

感染防止策を徹底し、毎日現場に足を運んだ皆に感謝

コロナ禍で届いた、給食現場の声



子どもたちの笑顔のために

東京都：保育園事業所 Hさん 2020年4月

家に基礎疾患を持つ同居人がおり、日用品の買物と出勤以外は自粛しています。できれば出勤したくない人が多いと思いますが、給食を止めることはできません。今は子どもたちも不安定。いつもと同じように過ごしてもらえよう、子どもたちの笑顔のために食を作ろうと、そのことだけ考えて仕事します。事業所の人たちも厨房から感染者が出ないよう、ミールケアの信頼を落とさないよう、全員が感染防止を徹底し、不要不急の外出を避けてがんばって勤務しています。



コロナ禍でも希望を持って

静岡県：認定こども園事業所 Aさん 2021年3月

社長のメッセージをオンラインで拝見しました。コロナ禍でも希望を持って生きていきたいと思いました。



卒園までの時間を楽しく過ごせるように

神奈川県：保育園事業所 Kさん 2020年3月

今日はみんなでカレーを作る日。密を避けマスクをしっかりと食材にむやみに触れないなど、先生方にもご配慮いただき実施でき、これまでの食育の取り組みを笑顔で締めくくることができました。コロナの混乱は続いています。卒園までの残りの時間、みんなが楽しく過ごせるよう、おいしい給食を提供したいと思います。

DXを経ても変わらない根底にあるもの ミールケアフィロソフィー

私たちにとってデジタル化とはICTつまり「コミュニケーションの強化」。アナログは「人と人とのサービス」。私たちがDXを目指すのはあくまでアナログとデジタルの融合であり、単なる効率化ではないのです。ミールケアの現場では毎日の給食提供を通して日本の食文化を伝えるとともに、おもてなしの心を大切にしています。この心は今後も変わることはありません。全員がフィロソフィーを学び共有することで、同じベクトルで前進できていると感じます。





ミールケアの考食師が伝える「食育」

大人の食育 第2回

できることから始めよう！ 減塩大作戦

大人の1日の塩分摂取目標量は男性7.5g 女性6.5g。1日3食なら1食2g程度です。ところが、たとえば昼にカップラーメンとおにぎり各1個を食べただけで5.8gに！塩分の摂り過ぎは高血圧のリスクを高め、動脈硬化、生活習慣病につながる危険性を高めます。また、塩分を体外に出す役割をする腎臓に負担をかける場合も。元気に活躍するため、一つでもできることから減塩に取り組んでみませんか？

市販の食品には「栄養成分表示」の記載があり、「食塩相当量」も表示されています。また、外食先でメニューにエネルギー表示があったら「食塩相当量」もぜひチェック。カロリーばかり気にするのではなく、ぜひ塩分量もメニュー選びのご参考に。

普段の調理方法や食事の仕方を意識し、下記のようにするだけでも減塩が実現しますよ。



悠まめじま事業所
考食師 西澤 彩
栄養管理士・入社5年目。先日行われた考食師の最終試験に合格しました。

POINT!! 毎日の調理と食べ方で減塩を！

調理方法編

- ・だしを効かせる
- ・酢やレモンで酸味を活かす
- ・香辛料でパンチを効かせて
- ・食材の表面に味をつける
- ・おかずの組み合わせにメリハリを

食事編

- ・インスタント食品、加工食品は控えめに
- ・麺類などのスープは飲み干さない
- ・漬物は控えめに
- ・醤油やソースをかける前に味を確認
- ・減塩調味料を使用
- ・野菜、果物、海藻類を多めに

※腎臓病などでカリウム制限のある方は、医師にご相談の上おこなってください。

点検
POINT!!
当たり前のことですが実行してみてください

POINT!! 考食師監修 社食で人気の減塩メニュー！

NTT東日本 長野支店様の社食で実際に提供しているメニューです！

- ご飯
- 鶏もも肉の 善光寺七味照り焼き
- 根菜のお吸い物
- かぶとわかめの酢の物

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 368kcal |
| 炭水化物 | 79.2g |
| たんぱく質 | 27.1g |
| 脂質 | 20.3g |
| 塩分相当量 | 2.6g |



POINT!! 七味を使って味わいしっかり。

これで塩分相当量2.6g、エネルギーも抑え目（大人1日の摂取目安は40代男性で2640kcal、女性で2000kcal）なので、安心して食べられますね。

考食師とは？ 五感につながる食に加え、食文化に関する知識を持ち、分かりやすく伝えることができる食育のプロのこと。正しい知識やスキルを基に、食育を通して日本の美しい食文化を未来へ伝える伝道師です。

オンラインレストラン「みーるマ〜マ」では、減塩におすすめの食材も取り揃えております。

素材の味を引き立てる！だしパック

ミールケアの金芽米

※「金芽米」「金芽」は東洋ライズ株式会社の登録商標です。

おいしい社員食堂

ミールケア甲信越事業部は全国の施設・工場・オフィスの社員食堂を受託し、働く方々をサポートしています

NTT東日本 長野支店様

長野県
長野市
新田町

長野市の善光寺にほど近いビル12階にあるNTT長野支店様の社員食堂は、昨年10月から委託がスタートしました。

メニューは弊社の管理栄養士が考えたガッツリ系とヘルシー系の定食、丼もの、麺の4種類を日替わりで提供しています。すべてのメニューに小鉢と生野菜のサラダが付き、お客様の健康のために野菜を少しでも多く摂っていただけるよう配慮しています。「シェフのおまかせ1品料理」も2〜3種類並び、好評をいただいています。

スタッフは下村チーフと5名のベテランパートナーさん。パートナーさんの中にはNTT様社食歴30年以上の方もいらっしゃいます。ロケーションが最高の食堂でおいしいお食事を召し上がっていただくため、皆で心を含ませ、がんばっています。（受託事業部 執行役員 中村 美鶴 部長）



12階にある食堂は長野市全体を見渡せます。



男性に人気のガッツリ系（上）と女性に人気のヘルシー系（左）の定食

伸和コントロールズ株式会社 長野事業所様

長野県
伊那市

高遠工場／アルプス伊那工場
（伊那市高遠町）（伊那市美すず）

伸和コントロールズ様は精密温調装置などのメーカー。長野県伊那市の2つの工場の社食を受託しています。

女性社員様を中心に社員の食生活向上を検討する「なでしこ委員会」よりレストラン「みーるマ〜マ」の食事のような「健康を重視した社食を」とのご意向があり、7年前にお声がけいただきました。「健康的なおいしい社食」を目指し、毎月厨房側と食事委員会を開催。意見交換したり要望をうかがったりして食事に反映する取り組みを行っています。また、2020年新設のアルプス伊那工場では、新しい設備の充実した機能を活用しながら食事提供しています。

社員様の健康を祈りながら、皆様が日々の食事を楽しみ、明日への鋭気を養っていただける社食運営を行っています。（伸和コントロールズ事業所 小木曾 匠太 チーフ）



種類が豊富で食事の楽しみを提供しています



健康を重視した社食

機能性食パン表示認可
ミールケアの機能性
表示食品第1号



消費者庁より「食物せんいをプラスした爽健食パン」の機能性表示食品の届出が受理され、ミールケアの機能性表示食品第1号が誕生しました！難消化性デキストリンを配合し「食後の血糖値や血中中性脂肪の上昇抑制」が期待できる機能性食パンで、今後本社新工場にて製造見込みです。機能性表示食品は各社開発に力を入れている分野であり、今後もお客様の「セルフケア」に寄与する訴求力のある商品開発に取り組んで参ります。

〈研究開発室 山本 秀樹 部長〉

お家でお子さんと一緒に学べる
ミールケア
給食チャンネル



気軽に観られるYouTubeの動画を通して、「親子で一緒に料理をすることで、食への興味や楽しい親子の会話が増えたらいいな」「朝食欠食が問題になっているけど、簡単なものなら作ってもらえるかな」。そんな食育の思いを動画に込めています。そして動画編集は、埼玉県松実高等学園の学生が授業の一環として行ってくれています。今後も、お子さんと一緒に楽しく「食」を学んでもらえる動画を配信していきます。

〈食育推進部 大竹 真綾 主任〉

みんなで取り組もう！
SDGsの達成に向け
活動をしています



ミールケアのお食事提供は、健康作りや次世代を思い、元気で明るい社会を作りたい願いが込められています。この生活が未永く続くよう、SDGs達成の一助となればとミールケアとして実施できること、ミールケアスタッフが各家庭でもできることを全員で共有し実行しています。各事業所にチラシを掲示し、エネルギーの節約や残食ロスを減らす、全芽米を食べることを推奨しています。先日行った社内アンケートでも、84%の方から会社でもSDGsに取り組むべきだと声をいただきました。「食のプロ」として、一人ひとりが「小さなこと、できること」から実行していきます。

〈情報システム部 牧野 哲雄 部長〉

関西地方の営業拠点
大阪オフィス
開設



昨年10月に大手企業の本社やマンションが建ち並ぶ「江坂」に大阪オフィスが開設しました。関西方面で長野や関東に負けないう位の認知度を高めるために、今まで積み重ねてきた「給食」や「食育」を通して、ミールケアの使命である日本の美しい食文化を未来へ伝えていきます。そして、お客様と良き縁をいただけるように努め、お客様満足を追及し続けていきます。

〈営業開発部 大阪オフィス 川村 純平 係長〉

ミールケアの経営理念を皆で共有
フィロソフィー
勉強会



東日本事業部は、約280事業所にまでなり、新しい仲間が増えていく中で、ミールケアの想いを伝えられる場を創ることができず、苦しんでおりました。このフィロソフィー勉強会は、各事業所をオンラインでつなぎ、ミールケア フィロソフィーを「輪読」し経営理念を理解し合い、ミールケアを知ることによって人としての成長、仕事をしていく上で大切なことを学んでいます。

〈東日本事業部 執行役員 甘糟 尚弥 部長〉

地元ラジオとYouTubeに
関社長出演



昨年12月、SBC信越放送の企画「ビジネスライブラリー信州の挑戦者たち」ラジオとYouTube(全4回)に、関社長がインタビュー出演されました。会社の生い立ち、経営理念、企業の強み、そして未来のビジョンを熱く語る内容です。関社長の経営者としての信念や夢が凝縮しており、改めてミールケアを知ることができる動画となっております。ぜひご覧ください。 〈広報部 石見 渉 主任〉



カメラで
かざしてね

新入社員の皆様、
ご入社おめでとうございます。

コロナ渦の「入社式」

54人が画面に揃う



関社長も
応援しています！

オンラインで門出を祝う

2021年3月30日に新型コロナウイルス感染予防のため、入社式をオンラインによる形で開催いたしました。今年度の新入社員は54名。新入社員の入社としては一番多い年となりました。新型コロナウイルスの影響で就職活動も例年通りにはいかなく、大変な中、ミールケアに入社してきてくれました。

新入社員のみなさんには2つのサプライズをご用意しました。

1つ目は「家族からの手紙」。例年ですと入社式で一人ひとりに読ませていただいております。しかし今年度は4月1日に入社祝いの品と一緒に送りました。ご家族からの温かい言葉を受けてがんばっていただけたと思います。

2つ目は「先輩からの贈り物」。入社1年の先輩社員が新入社員にメッセージをプレゼント。困ったこと、悩んだことなどへの解決策をまとめた、思いを込めた冊子です。1年間の研修の中で作成し、贈られました。まさに順繰りですね。

この取り組みは2年目を迎え、次の新入社員へとつなげていきます。これからも一生懸命学び努力して、立派な社会人として活躍できるよう、みんなで共に寄り添い応援をしていきます。

これからも大きな夢の実現のため、うれしさを実感できる会社を作っていきます。

〈人事総務部 取締役 傳田 正行 部長〉



希望を胸に、画面いっぱい登場する新入社員！



「新入社員への贈り物」。ご家族からのサプライズお手紙も同封



新入社員の啓発スナー
「明るく元気ないきさ」



先輩 西澤さんによる大人の食育講座
「目標は食育の先生」



先輩社員からの熱きメール
「一緒に頑張りました！」

「変えていいものと、 変えてはならぬもの」



株式会社ミールケア
代表取締役 関 幸博

いまの世の中、働き方改革、デジタル化、SDGs、そしてコロナ感染など、人との繋がりはもちろんのこと、「変化」するスピードがかつてなく速く、個々の意識の切り替えが特に求められる時代となりました。

事実、仕事量は年齢とともに減るどころか月ごとが増え、負担は増加し、仕事のメールも何本も入り、その返信に追われます。しかしその一方で、土曜日さらに日曜日ともなれば、仕事のメールがパタッと止まるといった傾向が、昨今気になっていました。

そんな折、土曜日にある取引先の営業マンにメールを出しましたが、いつものような折り返しメールがすぐに来ません。回答が来たのは、ようやく月曜日になつてからのことでした。

他社にも同じように休日にメールを打ちました。その返信は「本日は所用があり、回答は後日に」という短いコメントでした。

「これはおかしい」と気づき、考えました。そしてわかつたのは「嫌がられているな」…「休日には連絡しないでくれ」というサインだということでした。

一方、働き方改革で、ドイツの人時生産性(従業員1人1時間あたりの粗利

益高)は日本の1.5倍だといえます。なぜそんなことが出来るのでしょうか？

ドイツでは仕事の時間は目一杯働き、オンとオフの切り替えが明確で、プライベートを有意義に過ごすという文化があります。1年に30日間ある有給も90%は消化しているのだとか。そのため、仕事はプロ化し、分業化し、効率化しているといえます。そして、「デジタルネイティブ」というA1やDX文化に強い若者を育てているのです。

そこで思い出したのが、フランスの法律です。従業員50人以上の企業は、業務時間外に仕事関連のメールをしないことを義務化したというものです。フランスでは、そもそもメールを「業務」として意識している会社も少ないようです。

これを知り、わが社も変えるべき時が来たかと率直に感じ入りました。

しかし、働き方改革といっても、昭和世代の私にはなかなか理解できません。「石の上にも3年」といい、就職して3年でようやく給身分の働きができるようになるといわれます。最近はその3年で辞める若者が多いですが、この原因は本人ばかりでなく、すべての責任が経営者に帰すると思っています。

昔は「調理和食の修行は親方の背中

を見て覚えろ」といわれ、親方が試作したのから切り方や味を学ばせてもらいます。最近の人は辛抱が足りませんね。

こんなことをいっていると嫌われますが、私は根拠からの会社仕事人間なので「仕事は厳しく神聖なもの」と、当たり前のように考えてきました。仕事を何よりも優先し、家族、家庭が後回しになつても、会社、仕事に忠誠を尽くしてきました。

それだけに、昨今の働き方なるものの「割り切り」や「区別」になかなかついていけず、冒頭のメールの返信や、若者の辛抱のなさにいらだちを感じていました。

しかし時代は変わりました。もう、社内であつても、社外であつても、時間外であればそこに仕事、労働を求めてはいけません。と割り切ります。そして「働き方改革」への推進に率先して舵を切り、新たな時代に進化し生成発展すること、私はここで宣言します。

情で生きるミールケア社員であれば、時間外でも「はいヨヨー」と、喜んで仕事をしてくれるのでしようが、これではいまの時代、だめなのです。「あの頃はよかった」なんて、そんな話すら「バワハフ」と判断されてしまう時代なんです。

ずく出して、みんなの夢に Let's Try!

滞りなければ仕方ありません、変わらねばなりませんから。

時代に沿ったその時代のやり方、これを「不易流行」といいますね。

いつまでも変化しない、本質的なものを忘れない中にも、新しく変化を重ねているものを取り入れていくこと。新味を求め、変化を重ねていく流行性こそが、変わらぬもの「不易」の本質であると思っております。

ミールケアの社員であれば、「変えてはならぬもの」の中心は、おのずとわかってくれることでしょう。

それは、すべての人たちに感謝の気持ちを持ち、寄り添い、心の中で祈ること。そして、損得の「得」ではなく、道徳の「徳」を生き方の中心に置くこと。人にしてもらいたいことを、あなたも人にしてあげること。

給食に命を捧げ、道を究める給食の道「給食道」を通して、世のため、人のため、そして命の源である健康に貢献すること。

これらは、どれだけ時代が変わっても、変えてはならぬミールケアの生き方です。さて、私たちの信念に向かい、新たな未来へのスタートを切りましょう！

ずく出して、みんなの夢に Let's Try!

ずく出して、みんなの夢に Let's Try!



Mil meal 2021年 新緑号
ミールケア 新たな門出

発行：株式会社ミールケア
制作：広報部
発行責任者：田子 美津子
編集長：石見 渉
E-mail: kikaku@mealcare.co.jp
(ご意見ご感想は上記メールアドレスまで)



清掃活動後に大丸東京前で集合写真(関東事業本部)

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。



食育と給食道で「国産」へ貢献
株式会社ミールケア
http://www.mealcare.co.jp

本社 千381-0003 長野県長野市橋本731番地1
TEL: 026-295-8200 FAX: 026-295-8813
事業本部 〒103-0028 東京都中央区八重洲1-6-15 五軒中八重洲ビル4F
TEL: 03-3516-1121 FAX: 03-3516-1180
大阪オフィス 〒994-0012 大蔵町駅前ビル102号F102号202号
TEL: 06-6310-2805 FAX: 06-6310-2806