

Mil meal

ミルミール

株式会社ミールケア

2024年
秋号

次世代にも受け継がれる
「給食屋」ブランドへ！



ミールケアマスコットキャラクター「トマッピ」

撮影場所／みーる農園（長野県信濃町）



給食屋ブランドの確立

給食総合companyへの挑戦として『給食屋ブランドの確立』を掲げ
ミールケアの新たなフェーズについて、丸山副社長と関副社長に聞きました。

次世代にも受け継がれる
「後世に残したい給食屋ブランド」
を築き上げていく。

取締役副社長 丸山 寛典



すべての方が食べて健康になり、
食べる楽しみを提供する

ミールケアは設立35年目を迎え、これまで安全・安心な食事の提供を通じて、新たな価値を創造し続けてきました。今期の経営方針として掲げた「給食屋ブランドの確立」は、これまでの歩みをさらに強化して、より多くの皆さまに愛される存在を目指すものです。

私たちの事業は、皆さんの声やお困りごとを直接お聞きする機会が多いことから、従来の給食提供から提案型の受託給食へとシフトし、BtoBおよびBtoB、toC市場（※）において、より幅広いニーズに応えることを目指しています。

この『給食屋ブランド』とは、すべての方が食べて健康になり、食べる楽しみを提供する『アレルギーに特化した安全安心のブランド』です。たとえば、アレルギーを持つ子どもたちの「先生、みんなと同じ物を食べたいよ」という声にこたえて誕生した卵乳フリーの『やさ



『給食』という枠を超える

なぜこれまでアレルギーや安全・安心にこだわってきたかというと、これこそが私たちの中核であり、給食提供を支える基盤だからです。

私たちはこれまでBtoBを軸に事業を進めてきましたが、この給食屋ブランドは、『給食』という枠を超えて、あらゆる場面でのニーズに応えるべく進化しています。

今後はBtoC分野も積極的に広げ、未来を担う子どもたちが関わるすべての場面で私たちが培ってきたノウハウを活用したいと考えています。

一例としては、給食屋ブランドが手掛ける『給食屋の調理キット』です。これはホテルや旅館に提供することも計画しています。外食時にもアレルギー除去をお願いしたことがあるように、食にはアレルギーや、そして除去した献立メニューが必要になります。そういったときに、この調理キットを提供する側に使ってもらうことで、学生の合宿やお泊り会、家族旅行の楽しい思い出の助となればと思っています。

また、離乳食期の赤ちゃんや里親の方々に向け、産地直送の安全な食材を使った離乳食や幼児食の調理キットも提供したいと考えており、食べる人も作る人も全員が笑顔になれる商品を目指しています。

今後、給食屋ブランド商品の開

発・販売を進め、地域や全国の皆さまに新たな価値を提供していきます。

このブランドは単なる食事や商品の提供にとどまらず、地域の食材を活用した「地産地消」の推進や、環境に配慮したサステナブルな取り組みも特徴としています。

私たちは、先の台風被災経験から、地域なくして事業は成り立たないと深く思っています。地域の皆さまとの協力を強化し、安全・安心な食材を使った新しい商品を開発することで、地域の活性化、社会貢献にも取り組んでまいります。さらにアレルギー対応だけでなく、管理栄養士監修のもと、栄養バランスや美味しさにもこだわり、多様なニーズに応えるラインナップの商品を充実させる予定です。

これらの取り組みは、常にお客様や地域の皆さまの声に応える形で生まれています。私たちがこれまで歩んでこられたのも、顧客の皆さまや、その声を聞いて実現してくれたスタッフ一人ひとりの支えがあったからこそです。これからも、皆さまの期待にお応えできるよう、努力を重ねてまいります。私たちは、次世代に受け継がれる『後世に残したい給食屋ブランド』を共に築き上げていくことが使命であり、その実現に向けて一歩歩んでいきます。

信州新規事業創出プログラム2024
に参加しオープンイノベーションを
実現します。

取締役副社長 関 友樹



味の継承・再現事業
「家庭の味バックアップ」

今年度、我社では信州新規事業創出プログラム2024に参加しております。一般的にオープンイノベーション（※）と言われるプログラムです。（以下OIPと略称）

OIPは、長野県内の地域中核企業向けの新規事業創出を目標として、我社を含めて県内4社が参加しています。スタートから短期間で新規事業創出を目指し、参加企業内に新規事業創出分野の人材を育成するものです。

これまで保育園・幼稚園認定こども園や病院介護施設などで、給食食育を中心に「食」のサービス事業を展開し、そのノウハウを活かした直営サポートサービス、外食産業、物販事業等、現在では幅広い事業展開をしています。30年以上にわたって、食を通してサービス提供をし続けてきたノウハウ



プレスリリースの様子



OIPのメンバー（本社前にて）



管理栄養士監修のもと、栄養バランスや美味しさにもこだわりをもった食事を提供

揃っていることが、この事業の実現性と再現性を高めるポイントになると考えています。

「味の継承・再現」を行い、家族の絆、地域貢献にも紐づけ、長期的には膨大なレシピデータを利用しプラットフォームの中で様々なサービスに転換できるグローバルサービスになり得る長期的な事業を目指しています。

「給食屋」ブランドの確立を大きな目標として掲げています。OIPで実施検討している本事業案はまさにこれまでのミールケアのアイデンティティやノウハウを凝縮したブランド商品になると考えます。新たなサービスや商品として発信することにより、これまで

以上に我社のブランドイメージの向上とさらなる成長の後押しになると確信しています。

給食というブランドで築き上げてきたミールケアでなければできないことです。「どうせやるなら、誰もやっていないこと。ミールケアの強みを活かしてできることを。」という想いで練り上げていきます。皆が会社の未来を想像してワクワクする、楽しくなる、そして心身共に潤沢になれるような事業案を進めていきます。

※オープンイノベーション（OIP）とは、企業が自社だけでなく、外部企業や研究機関、スタートアップ等と協力して、新しい商品やサービスを開発するアプローチのことです。外部の知識や技術を取り入れることで、より迅速かつ効率的にイノベーションを実現できるものです。

※BtoB（企業から企業）：ミールケアから事業者（医療福祉・幼稚園・保育園等々）へサービスを提供すること
BtoBtoC（企業から企業、そして消費者へ）：ミールケアから事業者（医療福祉・幼稚園・保育園等々）、さらにご家庭や個人へサービスを提供すること
BtoC（企業から消費者）：ミールケアから直接ご家庭や個人にサービスを提供すること

JGAP・ノウフクJASとは？

「JGAP」をご存知ですか？



JGAPとはJapan Good Agricultural Practicesを略したもので、「日本の良い農業の取り組み」と訳されます。安全で安心な作物を生産する上で生産者が守るべき管理の基準とその取り組みのことを指しています。SDGsの17の目標とも親和性が高く、SDGsに貢献できる内容になっています。

「ノウフクJAS」とは？



2019年に制定された日本農林規格「ノウフクJAS」の正式名称は、「障がい者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の農林規格」といいます。その本来の趣旨は、「みんなが地域の一員となり、一緒になって地域を作っていく」取り組みを評価するというものです。

農場

農業後継者・就農者増
耕作地継承・耕作放棄地活用
生産技術継承
農村環境保全

福祉

障がい者の工賃向上、雇用拡大
リハビリ・機能改善
障がい者の社会参画
働きがい、やりがい



互いの課題解決につながり

社会的な価値が上がります

ノウフクJASブランド(規格)
社会的な価値

既存のブランド(規格)
モノの価値



岩田 農園部内で様々な農作物の栽培方法や現代の農場のあり方を勉強していく中で、みーる農園をもっと良い農園にするにはどうしたら良いか模索していました。そこで当時ご指導いただいていた信州大学の大井先生から管理された良い農場の指標である「JGAP認証」のことを教えていただき、認証取得を目指したのが最初です。

Q2.「JGAP」「ノウフクJAS」の取得に組み入れた経緯を教えてください。

オーナーになっていただき、成長の様子を定期的にお便りでお知らせしています。ご希望の園様にはLINE配信でもお届けしています。また、オーナー木の管理とりんご狩りにおこしにされない園様へりんごをお送りしたりもしています。

横川 野菜や花を作るのに必要な「未来箱」での堆肥づくり、米ぬかなど有機肥料を発酵させたボカシ肥料づくりなど、土づくりからされています。雑草管理を行い農薬を極力使わない栽培への取り組みも、精力的に行っております。



モノの価値から社会的価値へ

JGAP指導員の横川先生ともご縁をいただき、認証取得には多大な尽力をいただきました。

金子 また、農園では障がい者のスタッフを雇用している中で、「ノウフクJAS」という認証があることを紹介していただき、これだと思い早速JGAP認証取得と併せ、ノウフクJAS認証の取得に向けての取り組みを始めました。

横川 “信大BS8-9”という四季なりイチゴ品種の育種をされた信州大学の大井名誉教授の元で施設園芸に関する仕事をする中で、みーる農園にお邪魔するようになりました。多くの人が農園に関わり、安全で安心な食材であることが社会にわかりやすく示すことが求められる御社にとって、JGAPの手法は親和性が高いのではないかと感じました。

信大BS8-9研究会 JGAP指導員(農産)

横川 真美 先生

プロフィール

四季なり性イチゴ‘信大BS8-9’の栽培農家で作る研究会の研修会開催や栽培に関する情報提供を行う中でGAPの手法と出会う。最近は、新規就農者や若手農家に向けた勉強会やイベントの企画・運営なども行う。

対談

みーる農園 取締役

永原正行

みーる農園 農園長

金子英信

みーる農園 スタッフ

岩田真美

みーる農園プロフィール

長野県長野市みーるんヴィレッジ周辺に圃場約180a、りんご圃場約90aを管理し年間約10種類の野菜の栽培、りんごの木約100本のりんごの栽培の他、花のポット苗栽培を行っている。2024年度より長野県信濃町に約180aの圃場を拡大しキャベツ、人参、さつま芋、玉ねぎの大量生産に着手している。2024年5月「ノウフクJAS認証」2024年9月「JGAP認証」取得。社員3名・パートナースタッフ11名在籍。

金子 ナスやキュウリ、ミニトマトなどの夏野菜の他じゃが芋、さつま芋、人参、玉ねぎ、大根など約10種類程の野菜を栽培しています。今年から信濃町に圃場を拡大しキャベツ、ニンジン、さつま芋の大量生産に取り組んでいます。

永原 花はマリーゴールドやベコニア等の春夏の花やビオラやパンジー等の秋冬の花を季節に合わせて栽培し、ポット苗として出荷しています。

食育体験ができる農園として幼稚園、保育園様や一般のお客様にさつま芋の植付と収穫、田植えと稲刈り、りんご狩りなどを定期的に体験していただいています。

永原 産直食育プログラム(食育商品開発部)で募集した幼稚園保育園様にりんごの木



全国でポット花苗のノウフクJASを1番に取得しました

Q1.みーる農園ではどんな野菜や花を作って、どんな活動をしていますか？

■ミールケアの農業への取り組み

日本の農業は、持続可能と安全性を重視する新しい時代へと移行しています。その中で、「JGAP」と「ノウフクJAS」の取得は、農産物の品質向上と消費者の信頼を獲得するための重要なステップです。安全・安心で持続可能な未来の農業の可能性について対談しました。

.....

「JGAP」と「ノウフクJAS」取得で実現する
安全・安心で持続可能な未来の農業へ。

みーる農園で採れた野菜を全国へ！



長野県信濃町みーる農園スタッフみんなが大集合！

CURRENT

信州ビュッフェ
レストラン
みーるマ〜マにも
使用しています

NEW

長野県信濃町の
広大なみーる農園
始まる！
(農場面積／180a)

サステナビリティを意識して 商品を選択する時代に対応

Q3. 具体的に「JGAP」「ノウフクJAS」はどんな認証なんですか？

横川 JGAP認証とは持続可能な農場運営を行うための基準を満たした農場や団体に与えられる認証です。「働く人の労働環境・労働安全の確保」や、「周辺環境についての配慮」などの項目も含まれています。ですので、JGAP認証を取得するというのは、食べる人への配慮だけでなく、労働安全や人権の尊重といった働く人への配慮、環境負荷を減らす取り組みについて、第三者によって認められたことになります。国際的な大会やイベントではJGAP認証のある農畜産物が優先的に調達されることもあります。

JGAPの仕組みは食品事故・労働事故を起こさないための管理の手順をルール化して、働く人で共有する流れです。どんなに良い（と思われる）ルールを作っても実際に働く人

たちにとって、ややこしいもの、守れないものでは意味がありません。その場合は再度見直すといったことを繰り返しながら、自分たちの農場に最適な管理手順を作り上げていく仕組みです。そのためにまず、自分たち農場内ではどんなリスクがあるのかを、細かく洗い出し検証する必要があります。大変な作業ですが、改めて自分たち農場を見返すきっかけになったのではないのでしょうか。

みーる農園ではJGAP認証取得の準備をする前からすでに取り組んでおられたことがたくさんあり、それらを見える化して今回の認証取得となりました。

岩田 ノウフクJASは5年前に制定されたJASの中でも新しいものです。ノウフクJASとは障がい者が生産行程に携わった食品の農林規格のことです。この認証は生産に関わる人達の多様性を評価しており、ミールケアの年度スローガン※1と合致しています。

産地や品種、栽培方法を中心とするブランドではなく、農福連携商品の背景にある社会的価値がブランドの軸になっています。障がいがある方のみならず、すべての人が自他の多様性を受け入れ、価値を見出すひとつのきっかけとして豊かな共生社会実現の一助となることを期待されています。

Q4. 農業を取り巻く環境は常に変化している昨今、2つの認証を取得したことでのどんな変化が起きますか？

横川 農業を取り巻く環境については、気候変動、人手不足など、頭の痛い課題が増えるのは確実です。

気候変動は農業に従事する人たちにとって深刻で、年々厳しくなる暑さによって働く環境も厳しくなります。これまで栽培していたものがうまく育たなくなることがあるかもしれません。

金子 みーる農園でも、横川先生がお話しされた課題に直面しています。今回2つの認証を取得したことだけで終わらせるのではなく、今後も多くの課題を解決し、さらなる未来の農

業へと進化させるきっかけになりました。

横川 そんな状況の中で、JGAPを実践すると農園に関する様々な記録がしっかりと残っていきます。記録は農園の財産です。

例えば、栽培や収穫に関するものなら、誰が・いつ・どんな作業をしたのか、種や苗はどこで調達したか、どんな土づくりをして、虫や病気にはどんな対策をしたか、使った機材や道具はどれで、いつ・どれだけ収穫したかなどです。

これらの作業時間や作業量、生育情報などを残すことで、資材を最適化したり、「失敗」の検証をして来年に活かしたり、効率的に対策を立てるこ

とができます。記録は農園全体の栽培管理の向上につながると思っています。

また、サステナビリティを意識して商品を選択する消費者がこれから増える中で、2つの認証を取得したことは、お客様が数ある種類の中から何を選ぶのか、選択する時の大事な情報になります。より安全で安心なものを選びたい、人に配慮したものを選びたい、環境に配慮したものを選びたい、といったニーズに応えることができます。

岩田 一緒に働く仲間の大切さ、そして何よりみーる農園で採れた野菜を食べるお客様が安全・安心で「美味しい」と思っていたいただくことの必要性を改

Q5. 現在生産しているキャベツや人参、さつま芋はどこで使用されていますか？

永原 主にみーるマ〜マやアイリスなどのレストランで使用していただき、お客様にご提供しています。また、社食で使用している他、今年から始めた信濃町の圃場で収穫された野菜は近隣の事業所でも使っていたいております。みーるんヴィレッジ敷地内の農園直売所でも販売しています。

Q6. 今後のみーる農園の可能性と期待することは何ですか？

横川 これから他業種から農業へ参入する団体や会社、既に農業をしていてこれから認証や規格の取得準備をする農園からの、視察や問い合わせなどがあると思います。情報交換をする機会が増えるのではないのでしょうか。

金子 そうですね。私たちが取り組んできたことが、今後の農業を始める方に少しでもお役に立てることがあれば積極的に情



報交換をしていきたいです。

横川 先にも述べましたが、みーる農園の「未来箱」や土づくり、IPM※2を駆使した取り組みは、「収穫量」や「見た目の良さ」に重点をおくと、なかなか推進できないのですが、「安心である」とや「環境にやさしい」といった点に重きを置くことで道が開ける素晴らしい取り組みだと思います。それらのノウハウをいろんな人、特にこれからの農業を担う若い人たちに伝授してもらいたいです。

金子 私たちをはじめは農業の知識が乏しく、何をするにも手探りでした。横川先生をはじめ多くの方のお力をお借りして少しずつ発展してきました。今後は新たに農業に携

わる方々に今までの恩を返せるように努めていきます。

横川 うちの子どもは保育園・幼稚園とミールケアの給食で育っています。家では苦手意識のあるお野菜も園では美味しく食べていたそうです。もう中学生ですが、当時好きだったメニューは「お野菜のカレー」と「ミートソース」だったと、今でもしっかりと覚えており、楽しい思い出のようです。

金子 嬉しいお言葉ありがとうございます。今後はさらにみーる農園で採れた野菜を全国の幼稚園や施設にお届けできるよう農園スタッフ全員で邁進します。

本日はありがとうございました。



みーる農園とエシカル消費による未来への第一歩



取り組み

1

規格外野菜を使って 美味しいメニュー・商品開発

規格外野菜は捨てられてしまうことが多く、他の野菜と味は同じです。
フードロスをなくしたいという思いから、美味しさも栄養面も変わらない規格外野菜を活かし、美味しいメニュー・商品づくりをしています。



旬野菜を使った郷土料理 地元食材を積極的に使用しています



みーるマ〜マライブキッチンにて
揚げたての天ぷらをご提供



地元野菜をふんだんに使った
郷土料理がたくさん!!

規格外野菜
の仕入れ

6次
産業化

自社農園の野菜を使った 「給食屋ブランド」オリジナル商品

新発売



幼保食育活動の一環で生まれた 給食屋さんの手づくり やさしいジャムシリーズ

食育活動から生まれたにんじんジャムを
元に、自社農園で採れたにんじんを使用した「にんじんジャム」が新発売。キャベツ、
さつま芋、トマトのジャムを販売予定。



メニュー・商品
づくり



ゴミの宝箱
を設置

取り組み

2

堆肥から良い土をつくり、 野菜を育成

みーるマ〜マの食べ残しはゴミとしてではなく、ミールケアの「宝箱」へ
入れて園場の堆肥となる資源にします。「未来箱」で宝箱のゴミを発酵
させ堆肥化し、畑に戻して良い土をつくるために活用しています。また、
米の肌ヌカからつくった有機肥料「米の精」を使い、野菜を育てています。

有機肥料の「米の精」ってなに?

「金芽米^(※1)」は、BG精米製法^(※2)で精米されたお米です。
その肌ヌカ(とぎ汁の元)を有効利用して「米の精」がで
きます。少量の水を加えて粒状にし、さらに加熱処理をして
有機肥料として活用しています。

(※1)「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。
(※2)「ブラン(Bran)」=ヌカ、グランド(Grind)=削るの頭文字。
BG精米製法は、粘着力の強い肌ヌカの性質を利用し、無洗米にする製法です。



未来箱から
堆肥(宝物)へ

取り組み

3

自社農園の野菜を取り入れて 安全・安心メニューを考案

コンポスト堆肥や米の精を使って育
てたみーる農園の野菜は、安全・安心
なメニューとして生まれ変わります。
旬の野菜を食べることは、栄養も
たくさん摂ることができます。
みんなが食べている料理と、野菜の
いのちの循環を大切にしています。



自社農園から料理長へ



堆肥(宝物)から
育てた野菜



安全・安心な
お食事へ

給食(保育園・幼稚園、福祉施設、病院)
レストランみーるマ〜マ・商品開発へ
活かされています



(みーるマ〜マ調理人 洪井さん)

地球に優しく、人に優しい持続可能な給食の実現をしていきます

Local & Sustainable
日本の美しい食文化を伝え健康に導きます



ご厚情にいつも
感謝しております



シールを貼って好きなメニューを投票



理事長先生よりひとこと

毎日変わらずおいしい給食を作っていたくミールケアの皆さんには大変お世話になっております。食育も積極的に行っていたいております。法人内の研修や親睦会などにもいつも皆さんで参加し、一緒になって楽しいひと時を過ごさせていただいております。卒園式後に行われる職員へのバイキング形式での慰労会を職員皆楽しみにしており、1年間の労をねぎらう会を行うことができます。これからも色々なことに一緒になって活動しともに成長してまいりましょう。

社会福祉法人光輪会 喜多濃 定人 理事長

園児が好きなメニューをシール貼りで投票 献立を選ぶ特別感に大興奮です！



「僕たちのためにありがとう」と言ってもらえたとき、胸がいつぱいになりました。

昨年度よりモデル事業所として様々な取り組みを行ってきました。

その一つとして、園児が好きなメニューをシール貼りで投票するリクエスト献立。職員様にご協力いただき給食会議や忙しい保育時間の合間をいただきながら園児が喜んでくれるリクエスト内容を共に絞り出します。テーマが決まると当日は美味しそうな料理がずらり。自分のクラスだけが献立を選ぶ特別感に園児も大興奮です。すくメニューを紹介しながら

「どんな野菜を使った料理かな？」「どんな風にして作るのかな？」「食育も交えながら園児の想像力を引き出します。皆が一生懸命考えて悩んだメニュー。同点1位になった時はジャンケン対決で大賑わい！献立提供の際は協力してくれた対象クラスにおまけの星形野菜やお顔を描いたり可愛くラッピングしてお礼と感謝の気持ちを伝えました。

卒園を目前に控えた年長さんはお別れバイキングを実施。当日の会場装飾や食器類なども職員様と考えながら決めていきます。

園児が「ぼくたちのためにありがとう」と言ってくれたとき



みんなの願いが叶った
リクエスト献立



装飾にもこだわります

（東日本事業部／吉野 清美 サブマネージャー）



田邊くん

工藤さん

川口さん

大庭チーフ

穂田チーフ

幼保給食 事業所の紹介

世界最高峰の給食サービスの実現のため
モデル事業所の活動を紹介します



食育活動「ふりかけ」づくり



いつもお世話に
なっております

甲信越エリア 群馬県

社会福祉法人伸晃会 幼保連携型認定こども園

ろくくひよこプリスクール 事業所

所在地 〒371-0816 群馬県前橋市上佐島町538-3

従業員数 6名(2024年7月現在)

基本的なルールの凡事徹底
定着化に取り組みました。

「モデル事業所づくり」という取り組みに、ろくくひよこプリスクール事業所が選定されたのは園舎が移転して間もない頃で、スタッフは異動してきた社員2名、新入社員1名、新規採用のパートナ13名の計6名で、全てが手探りの中で始まりました。

開始当初は日々の業務に追われ、朝礼など基本的な日課ができていなかったのですが、一つひとつタスクとして実行し習慣化させていきました。基

本的なルールの定着化に取り組み、今ではパートナさんもアレルギーチェックにサインをし社員に確認を求めるようになり、スタッフ一人ひとりに責任感が生まれました。

主な取り組みは、月1回の特別感のあるメニューを提供し、好評いただいています。これを会議での話題づくりや提案のきっかけにしています。これまで受け身だった給食会議でもコミュニケーションがとれるようになり、より良い給食提供のご提案ができるようになりました。

副園長先生がずく祭りにい

は胸がいつぱいになりました。

こうして悩み、躓きながらも職員様や園児と密にコミュニケーションを取る機会が増し自然と会話も増え、得たものがたくさんありました。同席させていただいた卒園式では共に過ごした日々が次々と思い起こされ、感極まりました。私たちは食事提供が主な仕事ですが、園児の成長を職員様と同じ目線で見届けることにより日々の取り組みに刺激や影響を与えることがあるのだと学びました。

園様のご厚意により慰労会、親睦会など様々な行事にも出席させていただき、職員様とも多くの場で接する機会をいただいております。

（甲信越事業部／吉田 真理 マネージャー）

理事長先生よりひとこと

弊法人では前橋市1カ所、高崎市2カ所で、ミールケアさんに給食の提供をしていただいています。私たちは長いお付き合いの中で単なる契約関係ではなく、子どもたちの豊かな生活を創造するためのパートナーとしての関係を築けています。



社会福祉法人伸晃会 井草 晃 理事長

月1回の特別感のあるメニューが好評 給食会議での話題づくりや提案のきっかけにしています



リクエスト献立



さんま食育実施



石北チーフ

高柳さん

竹越さん

青木さん

唐澤さん

私たちの いきいきライフ

女性管理職編.Vol.2

ミールケアは女性従業員の割合が85%

多様性をチカラに変えワクワクする未来を！ 6人の女性管理職に聞きました！

Q1 やりがいを教えてください Q2 プライベートと仕事の両立の秘訣 Q3 今後のビジョンを教えてください

ミールケアは女性従業員85%の会社です。
令和6年度スローガンのもと、女性管理職研
修を行い、経営を学び、会社にあったらしい
なというサービスや商品、制度を考え議論し
ています。



甲信越事業部●マネージャー
よしだ まり
吉田 真理さん
資格：調理師、考食師

志、目標を高くもつ

- 1 マネージャーとして施設様、スタッフとのやり取りなど、人と関わる仕事が多く、お互いが笑顔でコミュニケーションが取れたときにやりがいを感じます。
- 2 家族の協力もあり、週に2回空手道場に通っています。道着に着替えて汗を流し、心身共にリフレッシュをすることで、すっきりとした気持ちで仕事と家庭に向き合うことができます。
- 3 各自が目標を持ち試行錯誤して成長していける職場、信頼されるプロとしてやりがいをもって働ける職場を目指し、共に高めあってより良いサービスが提供できるようにサポートしていきます。



商品栄養管理本部 献立管理部
直営献立課●課長
やまざき
山崎 ほなみさん
資格：管理栄養士・考食師

人のために寄り添う

- 1 お客様に献立を提供する部署のため、訪問時や会議などで反応をいただくと励みになります。子どもたちはもちろんですが、先生や調理スタッフにも喜んでいただけた時は特にやりがいを感じます。
- 2 プライベートの時間を楽しむために、業務に全力で取り組みます。集中して効率の良い作業を意識しています。また、周囲の理解や協力体制にも助けられています。
- 3 現場を経験したことで、働きやすい環境づくりを模索しています。献立や、ちょっとした疑問など誰と相談したらいいんだろうという悩みを、いつでも隣にいてすぐ解決できる。そんな全社の仕組み作りをしたいと考えています。



商品栄養管理本部 衛生管理部●部長
なかむら みつほ
中村 美鶴さん
資格：第1種衛生管理者、栄養士

生涯働いていく

- 1 ミールケアに入社して、事業所チーフ、栄養士業務、マネージャーと様々な経験をし、管理職へと引き上げていただきました。この経験を活かして人のお役に立てた時です。
- 2 好きなアーティストのコンサートに出かける、道の駅巡り、最近は仕事以外でも若い人たちと食事をしたりおしゃべりすることで楽しみながら脳を活性化させています。
- 3 栄養士の活躍の場を増やしたいと思っています。栄養士の仕事は献立作成や栄養計算、栄養指導とひとくくりにされますが、それだけではありません。医療福祉、外食、幼保すべての栄養士が働きがいを持てる職場を作りたいと常に考えています。



商品栄養管理本部 献立管理部●執行役員
ひらばやし かなこ
平林 加奈子さん
資格：管理栄養士・考食師

部下の成長を支える

- 1 食材費が高騰し続ける中でも、栄養価、食事の楽しさも考えて担当者は献立作成をしてくれています。課題があっても前向きに取り組む部下の成長と、喜ばれたという現場の声が私のやりがいです。
- 2 家族の協力が両立の秘訣です。最近は娘も朝食やお風呂掃除のお手伝いをしてくれるので助かります。夫は食事の用意や片付けをいつもやってくれるので助けられています。いつも感謝しています。
- 3 まずは今の部署で目標達成することですが、男性・女性に限らず、育児、介護等、家庭環境により、働き方を変えなければならないこともあると思います。継続して働ける職場づくりが今後の課題です。



受託甲信越事業部●マネージャー
ねぎし ようこ
根岸 陽子さん
資格：調理師

働きやすい環境をつくる

- 1 子どもたちの笑顔はもちろんですが、問題が発生して課題解決のため、現場スタッフと取り組んだことで良い結果となり成果として現れた時にやりがいを感じます。
- 2 子ども2人が成人になり、娘が栄養士関係の大学に入学をして、家でも色々仕事の話をしたり、家族の療養食を娘が提案して作ってくれて、家での時間が長く取れるようになったことでやっぱり家族の理解と協力が一番の秘訣だと思います。
- 3 子どもの行事は遠慮して休みが取れていないチーフもいます。子どもの成長と同様に会社も女性に優しい職場に成長していけるように、色々提案していきたいです。



東日本事業部●マネージャー
ほりはた
堀端 ゆかさん
資格：調理師、考食師

新たな価値に挑戦

- 1 マネージャーとしてまだまだ発展途上中、子どもたちや先生方、スタッフのみなさんから、“ありがとう”と言ってもらえた時、これでよかったのかな?と思えます。その積み重ねがやりがいです。
- 2 飲むこと食べることが大好きです。一日の業務を終えての帰り道、今日飲みたいお酒に合わせて、何を作るかを考えます。うきうきです。オンからオフへの瞬間です。
- 3 赤ちゃんから大人まで使える商品や、ファースト(初めての〇〇)など、やりたいことがたくさんあります。この研修で商品開発を学び、今後はBtoBtoCを目指してミールケアならではの新たな価値に挑戦したいです。





ミールケア ラジオCM集



長野市に本社があるミールケアでは、地元のラジオ放送局(SBC信越放送)で
毎週土曜日18:05~18:25放送の「大人音楽倶楽部」のスポンサーになっています。
普段なかなか聞く機会がないラジオCMを今回2つお届けいたします。

りんご農園からライブ配信編 (40秒)

先日、りんご農園と東京の幼稚園をライブ配信を通して、生の声と映像をお届けしました。季節



3園同時にライブ配信を実現

によって異なるりんごの木の様子を園児さんに見ていただき、みんなカメラに向かって大興奮。配信後に嬉しいお手紙が届きました。

「りんごの成長を見せてくれてありがとうございます。りんごが大きくなったらまた送って下さい」このような言葉をいただき、私たちも元気をもらい嬉しく思いました！

これからも、未来ある子どもたちハワクワクする新しい時代の食育を配信していきます。

株式会社ミールケア



PCのカメラに向かって質問

料理の取り方を練習するんだ編 (40秒)

先日、薬をもらいに薬局に行くとき薬剤師の方が「みーるマ〜マの社長さんですよ」とこんなお話をしてくださいました。

「うちの子ども、保育園でミールケアさんの給食をいつも美味しいって言いながらたくさん食べているんです。今日もみーるマ〜マのビュッフェに行く予定で、とても喜んでいました。数日前から料理の取り方を練習したり、嬉しくて嬉しくて待ち遠しかったようです。こんなに喜んでくれる我が子を見ると親としても本当に嬉しい！いいお店なんだなって思うんです。いつもありがとうございます。」

私は涙をこらえるのが精一杯でした。これからも食事を通じてお客様に笑顔と元気、そして喜びをお届けいたします。

株式会社ミールケア



いつもと違うビュッフェ給食を体験

感動の朝礼3分間スピーチ

従業員一人ひとりの役割を再認識し、仕事に対して前向きな姿勢を正すため
毎朝朝礼を行っております。その中での、感動の3分間スピーチを紹介します。

本社

「大切な食事は、思い出とともに
記憶に残る人生の一部になります」

長野本社 営業部 瀧澤さやかさん



9月号の致知「貫くものを」の中の「はなちゃんのみそ汁」を読みました。テレビ番組のディレクターに「なぜ毎朝みそ汁をつくるの」と質問されたはなちゃんは「パパが笑ってくれるから」と答えました。この時、はなちゃんはまだ小さいながら、心を込めてつくった料理は食べる人を幸せにすることを感じていたのだと思います。亡くなった母・千恵さんも、自分がいなくなった後の毎日を、残された家族がどうしたら笑顔で幸せに過ごしてくれるか考え、はなちゃんにみそ汁づくりを教えたのではないのでしょうか。はなちゃんが反抗期に入り、すれ違う日々が続きましたが、安武さんが倒れたことがきっかけとなり、並んで台所に立つことで「食」が再び親子の絆と笑顔を取り戻してくれたように思います。もしかするとこんな日が来ることも千恵さんは想像していたのかなあと感じました。

生物は生きるために食べなければなりません。ですが人は、ただ生きるためだけに食べているのではないと思います。安武さんは「食べることは生きること」とおっしゃっていますが、「生きる」というのは「健康に生きる」「幸せに生きる」「豊かに生きる」など多くの意味を持つのではないのでしょうか。家族で食べる毎日の食事、特別な日の豪華な食事、そして例えキャンプで失敗した焦げだらけの食事でも、その時の思い出とともに記憶に残り、人生の一部になります。



社内木鶏会 致知9月号「貫くものを」

東京

「食品ロスの現状について
わたし達ができることはなんだろう」

東京オフィス 直営献立課 石沢穂さん



先日、仕事帰りにスーパーに立ち寄って買い物をしていると、お惣菜コーナーには多くのお惣菜が残っていました。このお惣菜たちはすべて売れるのだろうか、それとも売れ残って廃棄されてしまうのだろうかと思っていました。



残った惣菜はどこへ？

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず廃棄されてしまう食品のことです。環境問題や食糧問題を引き起こすとして国際的に関心が高まっています。日本の令和4年の食品ロスは472万トンでした。その内訳は、家庭から出るものと各事業からのものが約半々で、国民人当たり、1日にごはん約1杯分を捨てていることになります。

改めて食べ物に感謝する



いざ!という時の備えに!

炊きたてのご飯のおいしさを逃がさず急速乾燥させたアルファ化米

ミールケア

給食屋さんの保存食

好評販売中



賞味期限
5年



アレルギー
特定原材料等
28品目不使用



お湯を注ぐだけ
簡単調理(※)



出来上がり
まで15分



注水量ガイド
付き



スプーン
付き

(※)水でも調理可能。(出来上がりまで60分)

給食屋さんの保存食シリーズ〈アルファ化米〉



わかめご飯

白飯

ひじきご飯

五目ご飯

カレーご飯

※写真はイメージです。

商品の詳細
オンライン注文は
こちらから



アレルゲンフリーに
こだわりました。

お問合せ先 株式会社ミールケア 営業部

〒381-0003 長野県長野市穂保731-1

026-295-8800 (平日9時~17時)

「僕はパーキンソン病」

社員と共に奏でる未来

株式会社ミールケア
代表取締役 関 幸博



昨年私は、『パーキンソン病※』と診断されました。

病名がつき、ホッとしたことを思い出します。もちろんこの性格ですから、受容するまでには非常に葛藤したものです。

今思えば、きっかけはやはり台風のとときです。

今までも2019年の台風19号千曲川決壊について触れてきましたが、当時、当社の施設は3メートルもの土砂に埋もれ、壊滅的な被害を受けました。

私は、喪失感を従業員に見せぬよう、必死に社員とスコップ片手に土砂を掻きだしていましたが、歳のせい、突然足が重くなり、不調を感じたのです。「あれ？動かない」それでも社長として弱さを見せるわけにはいかない、この危機をなんとかせねばという責任感から、作業を続けましたが、その違和感は日を追うごとに増してきていたのです。

そして2年後…、社員や皆さまのおかげで、パン工場やレストランが再開し、森が茂り、花の香りや子どもたちの声が響き、ようやく、みーるんヴィレッジが復興したのです。

ですが、私の違和感はなくなり、

霽がかかったような日々の中、かかりつけの医師のところに行つたとき、

「足どうしたの？」

…「前からズツてんだよね。」

「他に気になることはない？」

…「頭・気持ちがモヤモヤしてるんだ。」

「立つて真すぐ歩いて」

…「上手く歩けない。」

「こりやパーキンソン病だね」

…「え！」

大ショックでした。

パーキンソン病は難病ですからどうしても受け入れられず、病院を転々として東京の大きな総合病院まで行きましたが、診断は変わらず…。この日は、朝から大雨で忘れない日になりました。

それからなんとか頭で理解し、指示された通り投薬をしていました。すると、身体が抑えられ、気持ちもすこく穏やかになり、何といっても霽が晴れ、作つていない笑顔と心の明るさが戻ってきたのが本当に嬉しかったのです。

私は、病気をきっかけに新たなことに挑戦しようと、ハーモニカを始めました。音楽には不思議な力があり、活力を与えてくれます。今から始めるハーモニカには苦勞がありました。この新しい扉、仲間と共に苦しい時でも前

向きに生きる力を得ることができ、私の心に情熱をくれます。社内で結成された「みーる合唱団」と一緒に演奏し、みーるマーマコンサートで披露。その音色を皆さんと共有することも楽しみのつになつています。

私たちの会社は、「世界最高峰の給食サービスの実現」を目指し、「人を大切にする経営」に取り組んでまいりました。これまでも、給食屋でありながら、まるでパン屋のように、幼稚園や保育園の子どもたちのアレルギーに配慮したパンの開発「やさいばん」や、福祉施設にいる塩分調整が必要なご利用者様のために「無塩ぱん」など、研究に力を入れてきました。私たちが提供する給食が、子どもたち、福祉施設の利用者、そして病院の患者様の健康に直接影響を与えていることを、常に意識してきました。

しかし、私自身がパーキンソン病と向き合うことになり、健康の脆さと、それを支える食事の重要性を改めて深く実感しました。食事は、単なる栄養補給ではなく、心と身体を支える基盤であり、土台です。まさに「食」が私たちの日々の生活と健康を左右するものであり、その責任の重さに想いを馳せるようになりました。



▲2024年1月27日 致知新春特別講演会
みーる合唱団より「ふるさと」を披露



▲みーるマーマコンサートで
「われは海の子」披露

私自身が経験したことは天からの使命…。これを糧に、社員一人ひとりが心身ともに充実し健康で、誇りを持って働ける環境を整え、さらなる発展を目指してまいります。

「物の興廃は必ず人に由る。人の昇沈は定めて道にあり」という弘法大師空海の言葉を胸に、これからも自分の道を見つめ直し、いかに社会に貢献できるかを常に考え続けてまいります。私は73歳、まだまだです。

「六十、七十はなたれ小僧
男盛りは百から百から」
彫刻家 平柳田中

この境地になり、今まで描いてきたミールケアの構想がさらに膨らみ、今からワクワクしています。
パーキンソン病を通じて見えた新たな視点と、その中で築かれる健康と幸福を大切にしながら、皆様と共にこれからも歩んでいきたいと思っています。

※）パーキンソン病は、脳の神経細胞が減少する病気。ふるえや動作緩慢、筋肉のこわばりといった症状があり、便秘や不眠、うつなどがみられる難病。日本での患者の割合は約1000人に1人、平成26年の統計では約16万人以上がパーキンソン病に罹患しているといわれる。

Mil meal
2024年 秋号

発行：株式会社ミールケア
発行代表者：石見 渉 / 編集長：清水 恵里奈
制作：企画広報部

E-mail kikaku@mealcare.co.jp
(ご意見ご感想は上記メールアドレスまで)



みーるの森を整備

食育と給食道で「世界」へ発信
ミールケア

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 都八重洲ビル6F
TEL. 03-3516-1121 FAX. 03-3516-1180
群馬オフィス 〒370-0851 群馬県高崎市上中居町377-1 ファーストビル201号室
松本オフィス 〒399-8205 長野県安曇野市豊科4696番地2 テラス山浦館101号室
松山オフィス 〒791-1121 愛媛県松山市中野町甲640番地

[従業員数] 1,645名 [事業所数] 330カ所 (2024年8月現在)

編集後記

多くの方々の協力、心より感謝申し上げます。いやー!無事に完成して良かった。今回もスリル満点の刺激的な日々でした(笑)(石見)
信濃町の空気はとても澄んでいて開放感に溢れました。PCの前でずっと作業すると息がつまるよね。そして、ご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。(清水)