

Mil meal

ミルミール

株式会社ミールケア 2025年 秋号

人づくりこそすべて。
人づくりは、
食づくりから。



パーパス経営実現に向けるこれからの展望

共に創る、給食総合company

アレルギーのない
未来を目指して

2025年4月に代表取締役役に就任した関友樹社長に、ミールケアの“これから”についてお話を伺いました。



女性管理職研修 スピーチ

2025年4月、私はミールケアの代表取締役に就任しました。この新たな節目を迎え、私たちは次のフェーズへと舵を切るべきタイミングにきています。今、社会は急速に変化しています。労働人口の減少、個人の価値観の多様化、人的資本の開示義務の強化など、企業経営に求められるものは複雑かつ高度になっています。

「進化・原点回帰・革新」を
誰ひとり取り残さない“かたちで実装する”
これからのミールケアが向かう先は？

こうした中で私たちは、自社の存在意義、パーパスを起点に、「どのように社会や地域に貢献するか」「従業員やお客様のウェルビーイングをいかに高めるか」という本質的な問いに向き合っています。私たちのパーパスは、単なるスローガンではなく、経営の根幹です。このパーパスを、意思決定・人材育成・組織設計・投資配分など、すべての判断の基準とし、「行動」として制度の両輪で社会実装していくことがこれからのミールケアの進むべき道です。そしてその根底には、創業時から会長が長年にわたって実践してきた「人づくりこそすべて」という揺るぎない理念があります。

「人を育てることがすべての出発点である」というこの想いは、ミールケアの文化として脈々と受け継がれ、今日の事業の礎となっています。

私はこの軸をしっかりと継承しながら、次世代に向けた進化として、DE&I（ダイバーシティ・エ

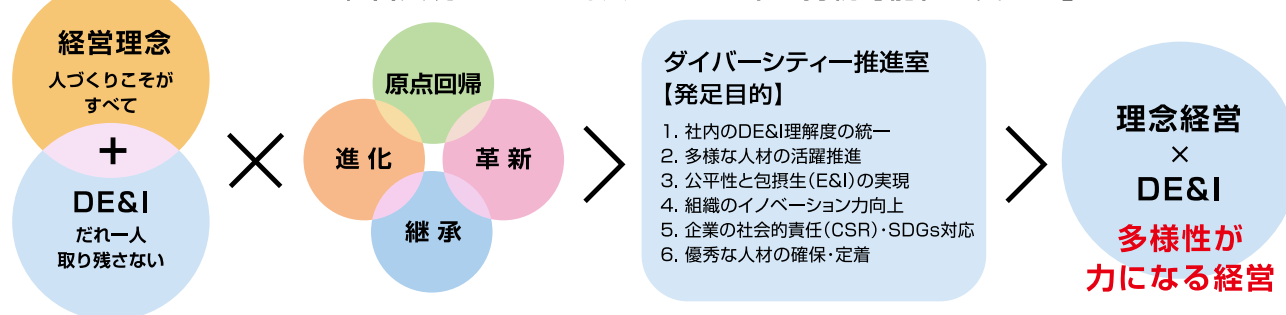


代表取締役社長

関 友樹 SEKI TOMOKI

「人づくりがすべて」という信念が、我が社の根底にあります。1,700名の従業員一人ひとりの力が、かけがえのない強みです。この想いを「人心一和」という言葉に込め、全員が同じ方向を向き、力を合わせることで、社会に新しい価値を創造し、貢献し続けます。

パーパス経営実現のために「人こそが企業の持続可能性を支える」(図1)





みーるマ〜マ外食研修



ダイバーシティの考え方講話

● 評価制度にインクルーシブ行動を明記し、公平性を報酬に反映

● 昇進や登用における見えないハードルの除去とキャリア可視化

● 応募時のスキルだけでなく、学習意欲や価値観を評価する採用プロセス

● ライフイベントを踏まえたキャリア再設計の制度化

一人ひとりが持つ力を最大限に引き出すために、制度・評価・配置のすべてにおいてDE&Iの視点を貫いています。こうした構造的な土台づくりが、ミールケアの未来を支える持続可能な「強さ」へとつながっています。

地域・顧客との共創にどうつながるか？

“社外への波及力”としてのDE&I

DE&Iの価値は社内にとまらず、地域や顧客との共創によって、その影響力はさらに広がります。

たとえば、アレルギー対応商品やサービスの普及、就労支援施設との連携、「LGBTQ+」やシニア・若年層への雇用機会の提供など、これまで社内で培った知見や

図2

DE&I戦略の3本柱 3つの実装視点



人的資産の分散投資

多様な人材を取り入れ
組織ポートフォリオ最適化



創造的衝突の促進

異なる意見が交差することで
革新が生まれる



タレントマネジメントの強化

異個別事情を可視化し、
最適配置と能力発見

このパーパスには、私たちが提供するサービスの質はもちろん、その背景にある考え方、社会的責任、そして共生の価値観が込められています。

なかでも、「すべての人に」という言葉が持つ意味は非常に重いものです。

これは、年齢、性別、国籍、障がいの有無、アレルギーの有無、働き方、家族構成、ジェンダーアイデンティティなど、多様な背景を持つすべての人々を対象とするということを意味しています。だからこそ、私たちはこの「すべての人に」を実現するために、DE&Iを具体的な行動と制度によって実装していく必要があるのです。



私が思う受託給食

とりわけアレルギー対応においては、長年培ってきた給食のノウハウを活かし、ミールケア独自の戦略「トマッピースマン構想」を立ち上げました。

この構想では、商品やサービスの開発だけでなく、考え方そのものを組織的にプログラム化し、アレルギーのある方にも「豊かな食」を届けることを目指しています。

こうした取り組みは、アレルギーに対応した献立や調理体制の整備にとどまりません。雇用や昇進における制度的なバリアの撤廃、育児・介護・疾病治療とキャリアの両立を可能にする就業設計、現場における心理的安全性を高めるリーダーシップの育成など、制度と風土の両方における実行力が求められる領域です。

私たちは、パーパスの実現度は、DE&Iの実装度によって測ることができると考えています。すべての人に「食を届けること」を、理念だけでなく構造と行動によって証明していくこと。これこそが、ミールケアの進化の根幹なのです。

DE&Iは経営にどう貢献するのか？

「善意」から「競争優位の設計」へ

DE&Iは単なる倫理的な活動ではなく、経営に実務的かつ直接的な成果をもたらすものです。たとえば、採用力の強化、人材の定着率向上、イノベーション創出、

インクルージョンの質で勝負！人を大切に 企業文化の深化と進化

私たちは、「誰も取り残さない設計」によって、一人ひとりの能力を最大化し、社会の多様性を新たな価値へと転換させることによって、企業価値の持続的な向上と地域社会への深い貢献を同時に実現するという決意を、これまでもこれからも大切にしています。

こうした姿勢は、当社が長年にわたり取り組んできた「人を大切にする企業文化」や「人材教育への継続的投資」という実績にも現れています。ミールケアは創業以来、従業員一人ひとりの個性と能



ダイバーシティの考え方についてのグループワーク

顧客理解の深化、生産性の最大化などに直結します。

当社では、DE&Iを以下の3つの視点で戦略的に設計しています。図2

- ① 多様な人材の受け入れによる人的資本のポートフォリオ最適化
- ② 異なる意見を交差させ創造的衝突を促す心理的安全性の確保
- ③ 能力や事情を可視化し、適材適所を実現するタレントマネジメントの強化

とりわけ「公平（Equity）」の視点が重要で、一人ひとりととの「違う靴」を用意すること、それこそが最大の成果につながる制度設計なのです。

組織全体にどう落とし込むのか？ 制度・評価・採用配置の設計思想

DE&Iを「やさしさ」だけで終わらせないために、現場に根づく「やれる構造」をいかに設計するかが、パーパス経営の実現に向けた鍵です。

私たちは、以下のような仕組み作りをしています。

力に真摯に向き合い、働く環境を整え、その成長を支援することに注力してきました。

それは単に人手を確保するための戦略ではなく、人こそが企業の持続可能性を支える最も重要な資本であるという信念のもと、継続的に磨かれてきた企業文化です。今後この姿勢を深化させながら、誰もが尊重され、成長し、活躍できる環境を提供することで、より強く、より信頼される組織づくりを実現していきたいと考えています。

受け継ぐ信念から新たな門出へ――。

地域コメ流通・価格安定化プロジェクト

関わる方々すべてがうまくいく「四方よし」の仕組みを構築することで、事業提携・地域共創による「新しい農業モデル」の実現を目指します。

地域と未来をつなぐ サステナブル米 プロジェクト

株式会社ミールケア
代表取締役副社長 丸山 寛典



近年、気候変動や世界情勢の影響により、米の価格高騰と供給の不安定さが深刻化しています。

主食であるお米の安定は、給食の現場、そして未来を担う子どもたちや地域の暮らしにとって欠かすことのできない基盤です。

こうした課題に正面から向き合うため、ミールケアは東洋ライス株式会社と連携し、地域の生産者・自治体・お客様を結ぶ新しい流通モデルを立ち上げました。

木島平村をはじめとした地元のお米農家と直接契約し、東洋ライス様の独自技術「金芽米」を活用することで、安全・安心で高品質なお米を安定価格で供給する仕組みを構築します。

このプロジェクトは、単にお米を仕入れる仕組みを変えるものではありません。

農家の収益を守り、保育園・幼稚園・こども園などの幼児施設や病院・高齢者・障がい者などの福祉施設への安定供給を実現し、地域の農業・雇用・福祉の発展に寄与するサステナブルな挑戦です。

私たちは「食を守ることは、地域と未来を守ること」という思いのもと、このモデルを全国に広げ、価格に左右されない安定した食の供給体制を築いていきます。

四方よし「売り手・買い手・地域・未来」の精神で、社会に貢献できる企業であり続けるため、これからも挑戦を続けます。

コメの加工によって 健康価値を高める

東洋ライス株式会社
食品営業部 部長 滝端 善紀 様



令和の米騒動と呼ばれる緊急事態、それに伴う価格の暴騰。その原因を紐解くと、お金さえ出せば美味しいごはんが当たり前のようにならなくなったこと、そのような時代ではなくなったことに気づかれます。東洋ライスでは、「玄米」に独自の加工技術を用いて栄養と旨味成分が含まれる「亜糊粉層」を残すことで、美味しいだけの白米ではなく、食べることで健康につながる「金芽米」に仕上げています。

近年、全国の自治体と「金芽米」を通じたマタニティ支援や子育て応援、学校給食への供給等、課題解決型事業が拡大してきました。本プロジェクトを通じて社会に高度の貢献を果たしてまいりたいと存じます。

地方自治体との連携協定

長野県
木島平村
など

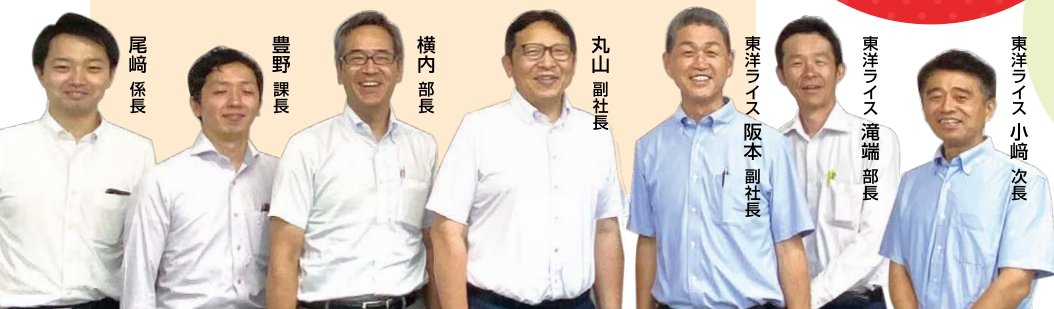


2023年3月、木島平村とミールケアは「食」を通じた地域復興に関する包括連携協定に調印を交わしました。木島平米のブランド化など村農業の魅力高め、安全・安心なミールケアの経験を活かした新たな提案として立ち上げました。食を通して子どもたちを健全に育てる地域づくりを進めていきます。

プロジェクトリーダーのひとこと

このサステナブル米プロジェクトを通して、ミールケアと東洋ライス様が協業し、地元長野県的一件でも多くの米農家さんと直接契約を結び、独自の「金芽米」加工した安全・安心で高品質なお米を、給食の現場へ安定した価格帯で供給できる仕組みを作ります。

〈購買・物流管理部 横内 俊宏 部長〉



尾崎 係長

豊野 課長

横内 部長

丸山 副社長

東洋ライス 阪本 副社長

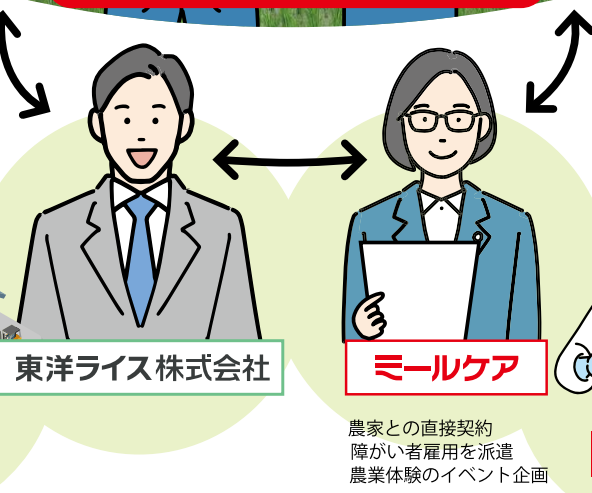
東洋ライス 滝端 部長

東洋ライス 小崎 次長

地域と連携した サステナブルな 農業の推進



金芽米
精米工場
精米・加工



東洋ライス株式会社

ミールケア

農家との直接契約
障がい者雇用を派遣
農業体験のイベント企画



事業所

幼保・医療福祉等の 安定的で安全な お米の供給



体験型農園 実習拠点



給食の安定的で安全なお米供給

学校法人東京丸山学園 萩山まるやま保育園様より期待の声

日々、安定したお米の提供に尽力され感謝申し上げます。成長期の子どものため美味しいお米を楽しめることは有難く、「噛むと甘くなるね」「おかわりしたいな」と子どもたちの喜ぶ声が聞こえます。生産者様を知ること繋がりを感じながら、皆さまの心がこもった安心・安全なお米をいただける幸せを噛みしめていけるのを嬉しく感じます。お米大好きな職員一同、今後の更なるご発展を心より応援いたします。

学校法人東京丸山学園 萩山まるやま保育園
岩瀬 幸子 園長



学校法人 東京丸山学園
萩山まるやま保育園
〒189-0012
東京都東村山市萩山町
3丁目29番地37



公式HP



「新聞紙エコ袋」を使ったゴミ拾い

人と地域にやさしい企業を目指して 活動が広がる地域美化活動



障がい者の方がつくった「新聞紙エコ袋」

障がい者就労継続支援B型事業所
「株式会社ずくや」が
カタチに、新聞紙エコ袋で
地域に貢献

専務取締役兼
株式会社ずくや
代表取締役社長 永原 正行



近年、全国的に障がい者の数が増え続けている状況です。それに伴い障がい者就労支援事業所も増加傾向にあります。
ミールケアでは国が定める法定雇用とは別に、グループ内でも様々な就労支援が提供出来ると思います「あなたの気持ちに寄り添います」をモットーに就労継続支援B型事業所「ずくや」を開所させて頂きました。

障がいや体力面の理由で、一般企業での就労が難しい方々に対し、仕事や人とかかわることを通して、より良い生活や生き甲斐に繋がるような機会を提供するサービスです。

社会貢献活動の一つとして実施している東京駅前でのゴミ拾いの袋を新聞紙で作れないかと依頼を頂きました。ずくや支援員協力のもと試行錯誤しながら、環境にも優しい「新聞紙エコ袋」が完成しました。

ずくや利用者も、自分の携わった袋が、世の中のお役に立っていることが自信にもなり、今まで以上に丁寧な袋づくりをしてくれています。今後作業を通じてより、やりがいや明日への活力となつて頂ければと思っています。

長年続けている東京駅前でのゴミ拾い、社会において公共性のある本場に素晴らしい活動であると思っています。利用者の思いのこもった「新聞紙エコ袋」で地域をよりキレイにして頂くことが利用者のやりがいとなります。

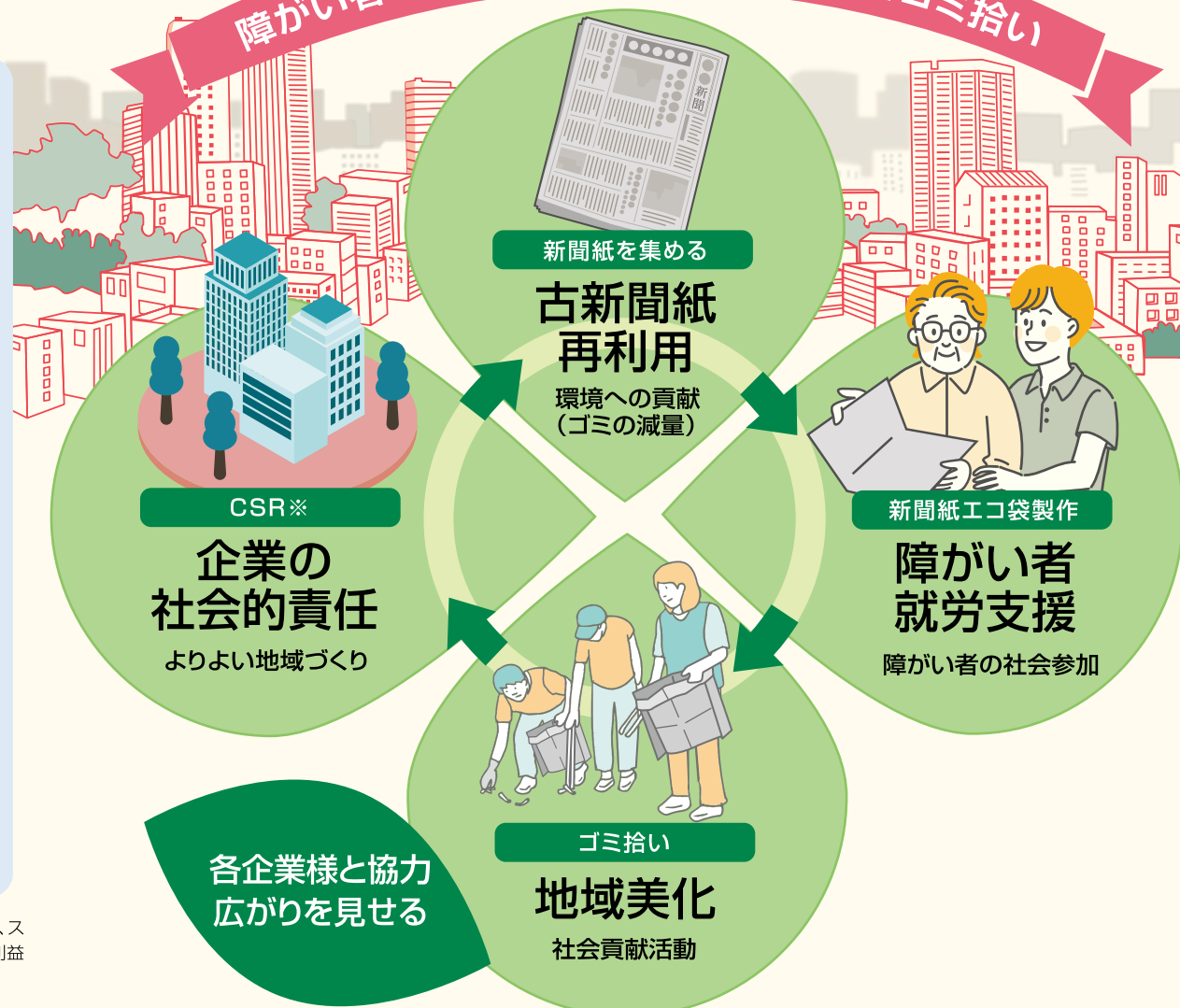
東京オフィス
活動の輪が広がり
美しい街づくりへ

受託事業部
取締役部長 甘糟 尚弥



東京オフィスでは13年前から東京駅周辺の地域美化活動でゴミ拾いに取り組んでいます。今回、通常の朝掃除とは違う光景がありました。近隣にある「大昭和紙工業様」の社員の方2名が参加いただき、共に汗を流すことができました。東京オフィスでは先月から、就労支援施設の障がい者の方が制作した新聞紙エコ袋を手、地域の美化活動を実施しています。それが大昭和紙工業様の目に留まり、合同美化活動に至りました。
このゴミ袋を使い活動を広げること、障がい者の社会参加を応援することにも大きくつながります。今後も、社内外の協力を得て、美しい街づくりに貢献するとともに、この活動が日本中に広がることを願っています。

障がい者の方がつくった新聞紙エコ袋でゴミ拾い



【東京駅前のゴミ拾い】みんなで力を合わせて気持ちの良い地域をつくろう！

障がい者就労継続支援B型事業所
「株式会社ずくや(ミールケアグループ)」ひとこと



新聞紙エコ袋の作成依頼をいただき、毎日、利用者様が一つひとつ丁寧に作っています。自分の作った袋が地域美化活動で使用されていることが、やりがいとなっています。「新聞紙エコ袋」を活用したい方は、何なりとお申し付けください。(株)ずくや一同

就労継続支援B型事業所 株式会社ずくや
〒381-0011 長野市大字村山503番地2
営業時間：月～金曜日 [8:00～17:00] TEL:026-219-5120



共に参加 地域美化活動にご参加いただいた「大昭和紙工業様」よりひとこと

大昭和紙工業株式会社は、紙袋等のパッケージ製品や紙機能材料の製造・販売を行う会社です。紙を扱う企業として環境問題に取り組み、Webメディア「カンキョーダイナリー」では野菜くずレシピや紙袋リメイクなどの情報を発信中です。

今年5月にはNPO法人グリーンバードに協賛し、日本橋の清掃活動を毎月実施しています。今回、株式会社ミールケア様の毎朝の清掃活動の存在を知り、活動内容についてお話を伺う中で参加の機会をいただきました。

地域に根差した取り組みを継続されている貴社の姿勢に深く共感するとともに、同じエリアで活動する企業としてこのご縁を大切に、環境・地域社会への貢献を共に進めていきたいと考えています。



大昭和紙工業(株)



カンキョーダイナリー



【※CSR(企業の社会的責任)とは】企業が事業活動を通じて社会や環境に与える影響を考慮し、ステークホルダー(従業員、顧客、投資家、地域社会など)に対して責任ある行動をとる考え方です。利益追求だけでなく、社会全体の持続可能性に貢献することも企業の役割として重視されます。

子どもと楽しむ 3つのポイント!

Point 1

■ 果樹を用いた食育

園では管理が難しい「果樹」での特別感のある食育を。管理は農園にお任せください!

Point 2

■ 距離を超えた食育

「りんごの木通信」で農園と施設様の木の様子をお届け! LIVE配信※で農園長に質問もできます。
※LIVE配信はオプションです。

Point 3

■ アレンジ多様な食育

おたよりで成長を楽しむのはもちろん、たくさん届くから園でのクッキングや食べ比べ、家庭へのプレゼントとして活用することができます!



りんごもぎとり体験



農園とつなぐ LIVE 配信

今年度初めてお申込みいただいた、社会福祉法人かほる保育園 園長 落合先生は、「本当は現地に行きたかったのですが、こういったLIVE配信をご案内いただき、リモートでも体験できるのがとてもいいと思いました。子どもたちは配信前から「りんごーりんごー」と楽しみにしていて、事前に質問を考える子もいました。当日も、普段は話を聞き続けるのが難しい子どもたちが、農家さんのお仕事紹介を最後まで集中して見ていて、リアルで楽しむことができた映像の力を感じました」とお話しくださいました。

さらに、「食べ物は当たり前にあるので、もっと身近にしていきたいと思っています。普段口にしていない食べ物、本当の姿を知ることができる食育はとても大切だと思います。今回は、子どもたちにも馴染みのあるりんごの



農園長に直接質問できるコーナー

「本場の姿」を見ることができ、とても良い機会でした」と語ってくださいました。

これからの展望

この「りんごの木オーナー制度」は、ただりんごを味わう、おもしろいだけの取り組みではありません。間近で、りんごが育つ過程に触れる体験から、農家さんの日々の努力を知る、自然のなかで食べ物を育てる厳しさを学ぶ、当たり前ではない、食べ物が実ることへの「感謝の心」を育むといった、教室の中では知り得ないことを学ぶ貴重な機会となります。

令和8年度のオーナー募集は、令和7年12月から開始予定です。「自分たちのりんご」を育て、味わい、忘れられない食育体験を多くの皆様に感じていただくため、これからも取り組んでまいります。

〈食育開発部 若麻 晴明 主任〉

生きた教材で食育をより本格的に!

食育イベント



食育のプロ「考食師」※が園の食育をプロデュース! 出張食育いたします。
※乳幼児の食育を専門とする認定資格食育インストラクター3級相当

食育アイテム



ミールケアオリジナル紙芝居! 子どもたちに馴染みのある紙芝居でりんごの成長をわかりやすく学べます。

LIVE 配信



農園長とつながろう! 農園からりんごの木の様子を中継でお伝えします。

りんごもぎとり体験



りんごの名産地信州でのりんご狩り体験。もぎたてのみずみずしいりんごは絶品!

ジュース加工



オーナーになった木から収穫したりんごを100%ジュースに加工。フレッシュなりんごをギュッと凝縮!

オリジナル看板作り



世界に一つだけの看板を作ろう! オーナー様が描いた看板をりんごの木にかけられます。

ミールケアだからこそできる

りんごの木オーナー制度

みーる農園のりんごの食育のなかでも人気のLIVE配信。遠く離れた園に向けて1年を通してりんごができるまでを発信しており、お客様にも大好評いただいています。

- りんごの木 オーナー制度について**
- 信州・長野にりんごの畑を持つミールケアだからこそできる「りんごの木オーナー制度」。この制度は「みーる農園」のりんごの木を1年間オーナー契約し、1年を通してりんごの成長を見守り、最後は自分たちのりんごとして味わうことができる食育のプログラムです。
- 現在は、幼稚園、保育園、こども園だけではなく個人のお客様にもご契約いただき、11月〜12月になると、収穫された木1本のりんご約30kg(80〜100個程度※)をオーナー様にお届けしています。
- オーナーとしてのメリットは、
- ① 園や家庭では栽培が難しい果樹の食育ができること
 - ② 信州長野と離れていても食育につなげられること
 - ③ 産地直送のおいしいりんごを味わえること
 - ④ 自社農園だからこそ、収穫時期には無料で「もぎとり体験」ができること
- などがあります。オーナー様のかにはご自身でもぎとったりんごを冬のお歳暮用にすることも多いと思います。
- 様々なメリットがあるなかで、

子どもが楽しめるLIVE配信

みーる農園の金子農園長がオーナー様の木の前から、その時期のりんごの様子やどのように木の手入れをしているのかをリアルタイムで紹介し、最後には子どもたちから金子農園長に直接質問できるコーナーを設けています。「わあ!りんごの木だ!」と画面に映るりんごの木に、目を輝かせる子どもたち。りんご畑からの中継は、子どもたちにとっても園の先生にとっても新鮮で魅力的なひと時です。

実際にLIVE配信を実施



みーる農園からカメラを回して中継

した、2年目となる社会福祉法人 清香会 荻窪りとるばんぶきんずの飯塚園長先生は「昨年LIVE配信に参加して、その後届いたりんごでアップルパイやジャムを作って楽しめました。今年も、昨年より木が大きくなっているかな?と子どもたちは楽しみにしていました。りんごの木の成長過程を見られるのはとても良く、りんごの香りや味も素晴らしいです。収穫後に家庭に配ると保護者の方々もお話しくださいました。」

また、昨年は暑中見舞いとして、とても素敵なお手紙が私たちの元に届きましたので紹介します。



子どもたちから届いたお手紙

7月のLIVE配信は「りんごの摘果」でした。りんごの成長を楽しみに待ってくださっている子どもたちの想いが強く伝わってきます。

※数量はりんごの木の状態により前後します。



毎日美味しい給食を
ありがとうございます!



認定こども園 泉の森ふじみ 外観

幼保給食&障がい者福祉 事業所の紹介

世界最高峰の給食サービスの実現のため
明るく元気な事業所を紹介します



宗友福祉会 せいうん 外観



ミールケアの存在は
大きな力となっております

理事長先生よりひとこと



ミールケアさんは安心・安全な給食を提供していただき、栄養のバランス・季節の食材・行事に合わせた子どもたちが喜ぶ献立を常に考えてくださっています。また、アレルギー対応もしているのでも助かっています。栄養満点の給食を提供していただき感謝を申し上げます。泉の森ふじみの畑で子どもたちが育てた野菜をその日に昼食・おやつでいただき、苦手な子どもたちも食べられるようになったりと食育に繋がっています。そして、何よりもクッキングを通して楽しみながら食育を学んでいる所がとても良いです。

学校法人きたはら学園 認定こども園 石川 泉 理事長

埼玉県 関東エリア

学校法人きたはら学園 認定こども園

泉の森ふじみ 事業所

所在地 〒354-0021 富士見市鶴馬3304-1

従業員数 4名(2025年8月現在)

本物そっくり! たこ焼きのクラフト製作に夢中!



現在、園児数60名職員12名の給食を提供しています。来年度には全クラス揃い、園児数75名になる予定です。給食調理

子どもたちの笑顔と元気のために、日々工夫を重ねながら取り組んでいます。

昨年度より、認定こども園泉の森ふじみの受託開始を受け、「富士見すくすく保育園11年目、きたはら学園ナーサリーKITA HARA 10年目、ナーサリーSUKUSUKU 10年目」姉妹園は4つとなりました。4園それぞれに、子どもたちがのびのびと遊べる園庭もあり、いつも元気いっぱいの声が溢れています。

未経験のパートさん達とのスタートだったため、開園当初は毎日が手探りで慌ただしく過ぎていきました。それでも少しずつ経験を積み重ね、今ではパートさんも頼もしくなりました。子どもたちに安全で美味しい給食を届けられる毎日を送っています。

泉の森ふじみの子どもたちは野菜の収穫体験の機会が多く、子どもたちが収穫した野菜を使った食育活動にも積極的に取り組んでいます。子どもたちはいつもこの活動を楽しみにしていて、夢中になって参加しています。収穫した時の喜びや驚きをたくさん話してくれて、その後はいつも以上に野菜をよ



みんなで仲良く給食タイム



食育の一環で
とうもろこしの皮剥き中



四国エリア 愛媛県

社会福祉法人 宗友福祉会

せいうん 事業所

所在地 〒791-1121 松山市中野町甲703-1

従業員数 11名(2025年8月現在)

ミールケア松山事業所では、愛媛県松山市中野町に位置する障がい者支援施設「宗友福祉会せいうん」様において、2021年より給食業務の受託運営を行っており4年目となります。

松山市の特徴としては長野県と比較すると、味付けが割と甘めなことがあります。代表的なものとして麦みそがあり、みそ汁等は麦みそを使用

して甘めのみそ汁に仕上げました。開所当初、信州みそでみそ汁を提供したところ残す子もおり、二時的に使用を控えていた期間もありました。過去の経験から、地域に合わせた味付けの重要性を認識し、柔軟に取り入れながら「松山市で馴染みのある甘めの味付け」を工夫しています。

当事業所は、宮崎チーフを中心としたスタッフ体制のもと、安心・安全で栄養バランスの取れた食事を日々ご提供しています。利用者様一人ひとりの状態や嗜好に配慮しながら、やさしさと思いやりのこもった食事づくりを心がけております。

現在、社員9名、パート2名の計11名で現場のチームワークを大切にし、衛生管理と業務効率の両立を追求。地域に根ざしたサービスの提供を通じて、利用者様・職員の皆様に信頼いただける給食事業所を目指しています。

〈受託推進部 甲信越 / 古川 清敬 部長〉

理事長先生よりひとこと



いつも福祉現場に温かいお食事と素敵な笑顔を届けていただき、誠にありがとうございます。ご利用者様はもちろんのこと、職員にとってもミールケアさんの存在は大きな力となっております。今後のさらなるご発展とご活躍を応援しております。

社会福祉法人 宗友福祉会 丹生谷 孝之 理事長

園芸作業場 風景



丹生谷 宗久 会長



せいうん 食堂



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。

子どもたちの健康な毎日を考える ミールケアのパン作り

ベーカリー工場 山田 佳伸 工場長



私が所属しているベーカリー工場の取り組みとしてパンの製造に不可欠な原材料の油脂を米油へ変更し、2024年11月より店舗製品をリニューアル致しました。

トランス脂肪酸は、摂取したものが体内に蓄積し残留することで、特に小さな子どもへは、脳へダメージを与えることに繋がり、怒りっぽく興奮しやすい人格に変えてしまうことや、精神不安定、多動性、記憶力の低下など発達障害に繋がる影響を及ぼすと言われています。

和食中心の日本では、海外諸国とトランス脂肪酸の摂取量に違いがあり、日本の1日平均1gに対してアメリカは6gと大きく差があります。しかし、食事の取り方の変化により、おやつにはマーガリン、ショートニングといったトランス脂肪酸を多く含んだ加工品が増えています。

1日の摂取基準2gを超えないようにと工夫されていますが欧米と違い、日本ではまだ製品への含有量の表示義務がありませんので、食べるもの、食べたものを総合して気にかけていくしかありません。

子どもたちの未来が健康でいられ



子どもたちの未来が健康でいられるパンづくり

るように、変えられることは今からでも変えていかなければならないと感じています。

もしも、私が普通のパン屋で働いていたら、美味しく作れる食材を安価で仕入れて、コストの上昇をどう切り抜けるか位しか考えていなかったと思います。

今は、長年の勤務により身体に良いものに目を向けることができるようになり、子どもたちの楽しい思い出となる給食のパンや、正しく健康を維持できる製品の開発を受け持つことができている。

日々の食べるものから健康を取り戻せるように、たくさんのお客様から支持される製品を目指して、これからも新しい視点を持って商品開発に取り組んでまいります。

「骨髄バンク」の必要性和 仕事以外でも健康社会に貢献したい

献立管理部 嶋田 美羽 主任



骨髄バンクは、白血病などの血液疾患により骨髄移植が必要な患者さんと、それを提供するドナーをつなぐ仕組みです。

ドナー登録には、18歳以上54歳以下、高血圧や特定の既往歴がないこと、貧血でないこと、輸血歴がないことなどの条件があります。これらを満たし、血液検査でも問題がなければ登録することができます。

私も先日、献血ルームで手続きを行い、血液を2ml採取して検査を受け、ドナー登録をしました。これまでの費用は一切かかりません。

現在、ドナー登録者は約56万人いますが、そのうち実際にドナー候補となりうるのは約40万人です。登録者の多くが40〜50代であり、55歳を迎えると登録から外れるため、今後の大幅な減少が予測されています。また、ドナーが見つかる確率は兄弟間でも4分の1、他人同士では数百〜数万分の1といわれています。

骨髄移植を待つ患者さんは約2000人いますが、昨年の移植件数は約1000件にとどまり、2人に1人しか移植を

受けられていないのが現状です。多くの命を救うためには1人でも多く、特に若い世代のドナー登録が求められています。

こうした事実を知り、何か自分にもできることはないかと考えるようになりました。きっかけは小さなことでしたが、行動に移そうと思えたのは、自分が健康であるうちに誰かの役に立ちたいという気持ちがあったからです。

自分が知らなかった、やらなかった行動の中には、誰かの力になれることがあるのだと感じました。ほんの少しの勇気と行動が、誰かの人生を大きく変えられる可能性があります。

微力かもしれませんが、仕事以外でも健康社会に貢献できる取り組みに目を向け、これからも積極的に関わっていきたいと思っています。



ドナー登録後に「ドナーカード」を受領

挑戦 連載 (vol.4)

摘果リンゴのポリフェノールに着目！ アレルギーを抑える新商品開発に挑む

これまでの研究背景や今後の展望



研究開発室 大滝 俊樹

この研究に着目した理由

私たちの会社のみる農園(リンゴ畑)でも毎年たくさんの「摘果リンゴ」が出ます。これまでは、そのまま地面に捨てられていました。でも、「せっかく育った命を何かに活かさないだろうか」と考え、研究を始めました。

「摘果リンゴ」は、美味しいりんごを育てるための重要な工程「摘果」から採れる未熟なりんごの実。その実は「ポリフェノール」が多く含まれており、この成分にはアレルギーを抑える効果が期待されています。「摘果リンゴ」からアレルギーを抑える成分を抽出して、新商品の開発に挑む研究開発室 大滝さんに開発に込める想いをお伺いしました。

(※)摘果リンゴは、りんごの樹に実る果実の数を調整し、残された果実に十分な栄養が行き渡るようにすることで、より大きく、より美味いりんごを育てるための重要な工程です。摘果されたりんごは、一般的には食用には適さないとされ、廃棄されることが多いです。



りんごの木の摘果作業

摘果

摘果リンゴに含まれるポリフェノールという成分にはアレルギーを抑える効果があるという研究報告があります。そこで私たちは、このポリフェノールのはたらきを、乳酸菌のちからを使つてもっと引き出せないかと考え、研究を進めています。もしこの作用を高めることができれば、アレルギー症状を緩和する食品の開発に応用したいと思っています。

この研究に取り組んだもう一つの大きな理由は、私の家族にアレルギー体質の人がいることです。私の妻と娘はアトピー性皮膚炎という症状で、肌のかゆみや赤みに長い間悩んでいます。同じ症状に悩む多くの人が薬に頼らず、自然の力で少しでも楽になればいいと思い、摘果リンゴのポリフェノールと乳酸菌の組み合わせに着目しました。

摘果リンゴのポリフェノールから アレルギーの研究に挑戦

まず、摘果リンゴをしばらく果汁をつくり、それを乳酸菌で発酵させました。この「発酵摘果リンゴ液」をラットの細胞で試したところ、アレルギーに関わる反応が和らぐような変化が見られました。

アレルギーとは、本来は体に害がない花粉や食べ物(小麦、乳成分など)に対して、体の免疫細胞が過剰に反応してしまい、かゆみやくしゃみ、発疹、呼吸困難などの症状があらわれることをいいます。私たちの研究では、乳酸菌の作用によって摘果リンゴの成分に変化が生じ、その変化した成分が過剰な免疫反応を緩和させる可能性があるのではないかと考えています。

これからの展望

これからアレルギー症状を和らげる成分を特定し、詳しいメカニズムを調べる必要があります。いつか家族から「かゆみが楽になった」という声を聞けるように、研究を続けていきます。

今後は、アトピー性皮膚炎だけでなく、花粉症や食べ物のアレルギーなど、いろいろな症状にも効果があるか調べていきたいと考えています。少しでも人の健康や生活の役に立てたらと思っています。私たちは、そんな未来を信じて、これからも挑戦を続けていきます。

まったりや から、信濃町の名産を使ったお土産が **新登場!!**
その名も、**信州しなの町の思い出** シリーズです。

▶ご注文は右記の
二次元コードから



信州しなの町の思い出 **なつはぜサイダー**



信州しなの町の思い出 **3種ジャムクッキー**



信州しなの町の思い出 **スティックチーズケーキ**

「切に生きる」「瞬一瞬をひたむきに。」



株式会社ミールケア
取締役会長 関 幸博

皆さま、いつも「みるみる通信」をご覧いただき、ありがとうございます。

このたび私は、代表取締役社長を退任し、会長として新たな役割を担うこととなりました。

創業からこれまで、本当に多くの方々に支えていただきながら、ミールケアは「食」を通じて成長を続けてくることができました。

皆さまのご支援に、心より感謝申し上げます。

「人づくりこそすべて。」

人づくりは、食づくりから。」

この想いを大切に、私たちは日々の給食を通して、「日本の美しい食文化を未来に伝える」ことを使命として掲げ、和食の伝統と和食文化の素晴らしさを次世代に伝えていくための食育教育に力を入れてまいりました。

私たちはそれを「食育と給食道で世界へ発信」と掲げ、子どもたちの心と身体を育ててきました。

ただ食べるだけではない、記憶に残る「心のごちそう」を届けたい。その気持ちには、これからも変わりません。そして近年、物価やエネルギー、人件費などの高騰により、給食業界はニュースでも取り上げられるほど、多くの課題を抱えるようになってきました。



春のおひさまコンサートより
桜の下でハーモニカを奏でる関会長

私たちも価格交渉に取り組んでおりますが、それは決して利益追求のためではなく、「未来にも安全安心でおいしい給食を届ける」という使命を守るためのものです。

そんな中、私たちは今、新しいプロジェクトを次々と立ち上げています。米の安定供給に向けて、地域や企業が手を取り合う新たな連携プロジェクトもその一つ。

例えば、地域行政と包括連携のある市町村が、その地域の生産者を取りまとめ、ミールケアが年間使用する米を安心して確保するものです。

さらに、園児が食べるコメの生産地や生産者、品質を開示することで、安全・安心に努めたいのです。

詳しくは6ページで紹介していますが、地域の農家と子どもたち

の笑顔をつなぐ取り組みがいよいよ本格的に動き出そうとしています。

さらに、みるるんヴィレッジでは「体験」や「出会い」をキーワードに、子どもたちや地域の方々が自然と関われる農業体験や、福祉と食を結ぶ実践型の支援にも力を入れていきます。

これまでの延長線ではない、新しい価値をつくる。そんな挑戦の芽が、いま各地で動きはじめています。

そして、多様性やインクルーシブを尊重した経営も、今後さらに推進してまいります。

就労支援事業を含めた多様な方々との共創が、「食」の意味と広がり豊かにしていくと信じています。

私は会長として、こうした「芽吹き」を支え、応援する役割にワクワクしています。

現場で生まれる小さなアイデアが、やがて大きな実を結ぶ日を思い描きながら、これからもスタッフの皆さんとともに、一歩一歩前へ進んでまいります。

『致知』にも紹介されていた、道元禅師の言葉に「一瞬一瞬を、ただひたむきに生きる」という教えがあります。この言葉は、私自身の「切に生きる」という信条にも重なります。

私自身が難病とされるパーキンソン

病を患い、「なぜ自分がこの病に……」と過去を悔いることに延々と時間を費やし、未来を憂うことで、気づけば「かけがえのない今」を生きていなかったのです。

その苦しんでいた時、禅師が語った言葉が心に甦ってきたのです。

過去は無い。

未来も無い。

有るのは、

永遠に続く、いまだけだ。

いまを生きよ！

いまを生き切れ！……と。

過去でも未来でもなく、今を大切に生きること。

その姿勢こそが、私たちが届ける「食」と「人づくり」に直結している、と、改めて感じております。

「食を届ける」ということは、「未来を育てる」と。

変化の時代だからこそ、原点を忘れず、そして前向きに、楽しむ気持ちも大切にしながら――。

皆さまとともに、これからも「心が躍るミールケア」をつくっていききたいと思えます。

今後とも変わらぬご支援を、どうぞよろしくお願い申し上げます。

ミルミール
Mil meal
2025年 秋号

発行：株式会社ミールケア

発行代表者：石見 涉

編集長：清水 恵里奈、制作：野口 美紅

表紙モデル：瀧澤 凛太郎くん、瀧澤 菜白ちゃん

みるるんマ〜スタッフ 渋谷 芳子さん

撮影場所：みるるんヴィレッジの田んぼ

E-mail kikaku@mealcare.co.jp

(ご意見ご感想は上記メールアドレスまで)



みんなで花壇づくり(みるる農園)

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田中八重洲ビル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 フェースビル201号室
松本オフィス 〒399-8205 長野県安曇野市豊科4696番地2 テラス山清館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】1,686名 【事業所数】333カ所 【直営SP】237カ所(2025年7月現在)

編集後記

皆様のご協力なしには、この冊子を世に出すことはできませんでした。心から感謝いたします。脳みそを絞りきったので、しばらくは空っぽです。(石見)
今年も大変だったミルミール制作。これからの弊社の取り組みがポジティブに発信できることを願っています。ご協力いただきました皆様ありがとうございました。(清水)
今回初めてミルミール制作に携わり、大変さを感じる部分がありました。先輩方みたいになれるように頑張ります！(野口)