

※取組の分野 野菜摂取促進 生活習慣病予防 その他

取組のテーマ	季節毎のテーマに沿ったウェルネスメニューの導入
事業所名	株式会社 ユニバンス
委託先会社名	グリーンホスピタリティフードサービス(株)
給食形態	<input type="checkbox"/> 定食 <input type="checkbox"/> 麺 <input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> 丼 <input type="checkbox"/> カフェテリア
取組の目的	季節ごとに、多い健康への悩みにスポットを当て、改善に役立つメニューやライフスタイルをご提案すべく、食事を通して「健康プラスワン」していただけるような企画を、2ヶ月ごとにテーマを変えてご提供しています。
取組対象者 (参加人数)	給食対象者 1000人(うち、利用者 650人)
開催時期等	毎週水曜日
会場	食堂
従事者・連携先	総務担当者、給食関係者(所長、栄養士、パート従業員)

【取組内容・方法】

- ① 年間で、季節テーマに沿ったウェルネスメニューの企画・導入。

4-5月	ストレス対策	10-11月	疲労回復
6-7月	疲れ目対策	12-1月	冷え対策
8-9月	夏バテ解消	2-3月	花粉症対策
- ② 水曜日限定で、ウェルネスメニューとともに雑穀米(五穀米、黒米、発芽玄米、もち麦など)の提供。
- ③ テーマに沿った対策に有効な食材等を、POPや掲示物で、情報の提供と推奨アピール。

焼き鯖山椒風味



豆腐ステーキ茸バター醤油



さっぱりハンバーグ 黒酢あん



サマの竜田揚げ梅ソース



主な有効食材(実施月・テーマ)

鯖(6月疲れ目対策)

豆腐(7月疲れ目対策)

黒酢(8月夏バテ解消)

サマ、梅(8月夏バテ解消)

【取組の効果・感想・課題等】

雑穀米は当初より持っていかれる方が増え、少しでも健康意識が高まったと感じています。しかしながら、まだウェルネスメニューを選ぶ方が少ないです。もっとウェルネスメニューを選んで頂けるように、味も見た目もボリュームがあり、かつ健康を意識したものを取り入れていきたいと思っています。