

CSR活動 地球環境とともに

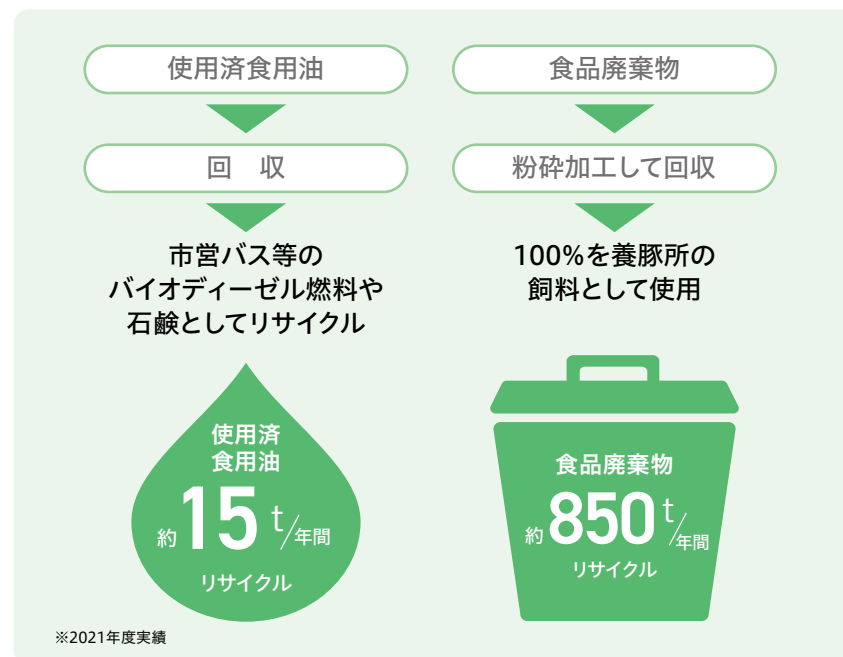
日清医療食品は、次世代の人々に美しい地球環境というバトンをつなぐために、一人ひとりの環境意識を高め、継続的に環境負荷の低減に取り組んでいます。

食品リサイクルの推進

日清医療食品は、調理の際に出る食品廃棄物のリサイクルを、セントラルキッチンおよびご契約先事業所で推進しています。

セントラルキッチンで

日清医療食品では、年間約15tの使用済食用油を回収し、市営バス等のバイオディーゼル燃料や石鹼としてリサイクルして活用いただく取り組みを行っています。また、ヘルスケアフードサービスセンター名古屋やヘルスケアフードファクトリー亀岡では、食品廃棄物などを廃材処理工場から粉碎加工して回収。100%を養豚所の飼料として使用していただいています。



森林保全活動

ワタキューグループでは、森林を守り育てる運動「京都モデルフォレスト運動」に参加し、グループ創業の地 井手町にある大正池周辺、約36ヘクタールを対象に間伐作業、除伐整備などの森林整備活動を行っています。日清医療食品は、2012年度からこの活動に参加しています。また、認定NPO法人富士山クラブの協力のもと、富士山麓の清掃活動を2011年から実施しています。



VOICE 清掃活動に参加した新入社員の声

予想していたよりゴミが多い実態がありました。一人ひとりが環境を守る意識を高めて、行動することが大事だと思いました。



CSR活動 地域社会とともに

日清医療食品は、ヘルスケアフードを日本全国に展開するリーディングカンパニーとして、培ってきた「食」の知見・人材などを活かした、さまざまな地域貢献活動に取り組んでいます。

産学連携・育成支援

少子高齢化に伴い、医療施設や社会福祉施設の現場ではますます即戦力となる管理栄養士が求められるとともに、誰でも均一な食事提供ができるクックチル方式の重要性が高まっています。しかし授業の現場では、企業と連携をしない限り、クックチル方式について実務を経験できないのが実情です。こうした背景を受けて、日清医療食品は、管理栄養士の養成を目指す大学の授業において、クックチル方式を活用した「モバイルプラス」を調理実習に提供しています。実務を知った即戦力となる人材を育成することで、業界活性化を図っていきます。



VOICE 実習に参加した学生の声

VOICE 1
モバイルプラスを活用することで下処理の工程がなく、調理へ早く取りかかることができ、食品の衛生面でも優れていると感じました。またインシデントの発生する確率も抑えられると感じました。

VOICE 2
クックチル方式を活用した食事は品質が落ちないか不安だったけれど、浅漬けはシャキシャキしていて、みそ汁のモヤシもしっかり食感があり、すごくおいしかったです。

VOICE 3
モバイルプラスは病院や施設で献立を作成する必要がないので、管理栄養士の仕事が減らせるし、自分が考えられないようなメニューもあって選択の幅が広がると感じました。



VOICE 実習を担当した先生の声

地方は特に少子高齢化に加え、人口流出の割合が高い傾向にあるので、これから人手不足がますます問題になります。しかし、モバイルプラスを利用すれば少人数でも食事を提供でき、管理栄養士が本来の役目に集中できます。従来のやり方だけでは対応できない状況に直面したとき、新たな方法も選択肢の一つとして使えるよう学んでほしいと思いました。

社会貢献活動

2014年から日本赤十字社とコラボし、年2回献血キャンペーンを行っています。新型コロナウイルス感染症対応で医療がひっ迫する中、近年ではさらに自然災害が全国で多発し、医療救護活動等の支援をするため、献血応援キャンペーンを実施しています。

