

## 「持続可能な食事サービス」のランチョンセミナーを開催

～医療・福祉業界において転換期を迎えている食事サービスの新たな取り組み～

日清医療食品株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：立林勝美）は、2026 年 10 月 9 日（金）に新来島高知重工ホール（高知県立県民文化ホール）で開催された「リハビリテーション・ケア 合同研究大会 高知 2026」のランチョンセミナーにおいて、過去 2 年間にわたり取り組んでまいりました持続可能な食事サービス「シン・食事サービス」について、施設側と利用者にとどのような効果が生まれているかを発表いたしました。また、当日は実際に提供しているメニューをお弁当スタイルで 200 食準備し、試食いただきました。



### 開催概要

- 会場：「リハビリテーション・ケア 合同研究大会 高知 2026」  
新来島高知重工ホール（高知県立県民文化ホール）
- 日時：2026 年 10 月 9 日（金） 12:20～13:20
- プログラム：ランチョンセミナー4「シン・食事サービス～時間栄養学～」
- 登壇者：
  - 座長：宮本 寛（医療法人地塩会 南国中央病院 院長／医療法人香美会 理事長）
  - 演者：柴田 重信（早稲田大学名誉教授）・島田 理子（日清医療食品株式会社）

当社は、将来にわたって1日3食×365日の食事提供を維持していくため、「シン・食事サービス」という持続可能な仕組みを構築しました。施設への導入が始まって2年が経過し、着実な成果が積み上がってまいりましたので、具体的な事例を含めて発表いたしました。

近年、病院や福祉施設では、働き手の減少や賃金の上昇、原材料の高騰などの外部環境がめまぐるしく変化しています。また、患者・利用者においては、食事をしっかりとれないことによる体重減少や低栄養などの問題を抱えています。このままの状況では、いずれ施設での食事提供が限界を迎えるのではないかと危惧していました。

そこで当社では、現場の省力化と食事の品質（おいしさと栄養）の両立を目指し、専用機械や食品メーカーとの共同開発、業務のデジタル化、時間栄養学の採用などを組み合わせることで、この食事サービスの提供をスタートし、現在もさらなる品質向上に向けて進化を続けています。

本ランチョンセミナーでは、低栄養の解消につながる「時間栄養学（早稲田大学 柴田重信先生）」を取り入れた食事を、参加者の皆さまにもご試食いただける機会として実施いたしました。

お問い合わせ先

日清医療食品株式会社

人事総務本部総務部広報課 [担当：榎・荻野・星野]

電話：03-3287-3619

以上