

## CSR活動 社員とともに

日清医療食品は、多様なヘルスケアフードサービスを提供していくために、多彩な人材の育成に努めるとともに、個々の人材が能力を発揮できる職場環境づくりに努めています。

### ダイバシティの推進

日清医療食品は、さまざまな社会課題に応えるサービスを提供し続けるうえで、多様な人材が能力を発揮することが必要であると考えています。そのため、国籍や性別、年齢、障がいの有無などに関わることなく活躍できるよう、多様な人材を受け入れ個性を尊重しあうことをダイバシティ推進方針とし、研修プログラムに取り上げて、その徹底を図っています。

#### ライフスタイルにあった働き方の推進

日清医療食品では出産・育児に関する制度・サポートを次のように実施しています。

#### 出産・育児をサポートする制度

	出産日				復職後
	出産前	育児休業中	保育園	小学校	
産前休暇	→	出産予定日6週間前～出産日 (多胎の場合は14週)			
産後休暇		→ 出産日の翌日～8週間			
育児休業		→ 産後休暇終了～ 1歳の誕生日の前日まで (最長2歳に達するまで)			
子の看護休暇	1年に5日 (対象者が2名以上の場合は10日) ※半日単位での取得も可		→ 小学校卒業まで		

	出産日				復職後
	出産前	育児休業中	保育園	小学校	
通勤緩和	→ 妊娠中	(届出により出社・退社時間について各々30分 もしくは一方を60分遅出、早退とすることを認める)			
勤務中の休憩	→ 妊娠中				
時間内通院 時間外、休日勤務、 深夜勤務の制限	→ 妊娠中～産後1年以内				
育児時間		1歳まで →			
育児短時間勤務		小学校卒業まで →			
時間外労働の制限		小学校卒業まで →			
所定外労働の制限		小学校卒業まで →			
深夜業の制限		小学校卒業まで →			

#### 障がい者雇用数・雇用率の推移

日清医療食品は働く人にやさしい、誰もが働きやすい職場環境づくりを推進し、障がいを持つ方が多数活躍しています。

	2017年	2018年	2019年
障がい者雇用数	796名	812名	891名
雇用率	2.30%	2.37%	2.38%

### 人材育成

#### 栄養士・調理師の育成

栄養士・調理師の育成にあたっては、「専門的なスキル」と「寄り添う心」の両面からの成長を重視し、全社共通の研修プログラムを活用しています。また、職場におけるOJTでは支店独自の取り組みを通じて地域ごと、現場ごとの課題を見据えた人材育成を行っています。

#### 教育研修プログラム

栄養士			調理師		
管理栄養士専門研修			調理実技研修		
栄養士基礎研修					
資格取得支援プログラム			プロフェッショナルトレーニングプログラム		
管理栄養士 ライセンス セミナー	管理栄養士 受験準備 講習会		社員 登用 1年目	ベーシック コース	BPC II BPC I
チーフ育成研修					
新卒入社 1年目	ベーシック コース	BCC III BCC II BCC I	社員 登用 2年目	アドバンス コース	APC II APC I
新卒入社 2年目	アドバンス コース	ACC II ACC I			

### VOICE

#### 教育プログラムを受講した新入社員の声

- ・トップシェアの会社の高度なノウハウが身につく
- ・医療・社会福祉施設・保育施設などさまざまな業務を体験できる
- ・研修制度が充実している
- ・栄養士と調理師で情報交換の場がある
- ・相談できる先輩・仲間がいる

#### 総合職の育成

営業や管理部門を担当する総合職の新社員育成は、ワタキューグループ研修センター「一心館」にて1年間実施しています。2011年4月に京都に開設した「一心館」では、ワタキューグループとしてのビジネスマナーや、業務スキルなどの習得、グループ各社の業務理解、富士山清掃や施設でのボランティア実習を通じて、思いやりの心をもち、互いに協力できる人材への育成を行っています。

## 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。

### 食育活動

日清医療食品は、医療施設や社会福祉施設、保育施設への食事サービスの提供を通じて高めてきたヘルスケアフードの知見を活かして、食育活動を展開しています。2018年は高齢者にお弁当などを提供されている方や未来を担う子



おにぎらずのランチボックスづくりのワークショップ

### 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、技量がいらず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、クックチル方式の「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

クックチル方式の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。



モバイルプラス通常食 和洋女子大学での実習風景

供たちに、栄養バランスとともに「噛む・飲み込む」に配慮した献立などについて学ぶ機会を提供。安全で健康的な食事を取っていただくことで、高齢者の在宅療養や、子供たちの健やかな成長を支援しています。



高齢者への食事についての研修会

### 社会貢献活動

新型コロナウイルス感染拡大の中、社内では2020年1月より海外渡航の自粛や、手洗い・通勤時でのマスク着用の励行、社員へのマスク配付を実施し感染予防に努めています。社員だけでなく感染予防の一環として手洗い動画や衛生の4コマ漫画をHPに掲載することで、広く啓蒙活動も実施しています。また、2014年から実施している「献血で被災地支援を！」キャンペーンについて、2020年には「献血で新型コロナウイルス感染症対応支援を！」に変更して、新型コロナウイルス感染症対応を含む、日本赤十字社の活動全般への寄付を実施しました。



写真提供：日本赤十字社