

社員食堂での食事が“スマートミール”に認定 草加工場が「健康な食事・食環境」認証を取得

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は草加工場（埼玉県草加市）において、「健康な食事・食環境」コンソーシアムによる「健康な食事・食環境」認証制度の第5回認証事業者（給食部門）に認定され、二つ星を取得しました。



スマートミールメニュー例（提供時にはご飯が付きます）

当社は経営理念に「社会に対し、食を通じて健康で豊かな食生活を提供する」を掲げています。また、2018年度からは「健康経営」を導入し、従業員が心身ともに健康で意欲的に活躍できる環境を醸成することを推進しています。そのテーマの一つに「食」への取り組みを掲げており、従来より社員食堂においても栄養バランスの良いメニューの提供に努めてきました。

その結果、当社草加工場の社員食堂で提供する食事が「健康な食事・食環境」コンソーシアムの推奨する「スマートミール」の基準に合致していることが認められ、今回の認証取得に繋がりました。

当社はこれからも従業員の健康維持・増進をはかるため、積極的に健康経営に取り組んでまいります。

◆ 「健康な食事・食環境」認証制度とは

外食・中食・事業所給食で、「スマートミール」を継続的に、健康的な空間（栄養情報の提供や受動喫煙防止等に取り組んでいる環境）で、提供している店舗や事業所を認証する制度です。認証には複数の学協会からなる「健康な食事・食環境」コンソーシアムが認証を行います。

◆ スマートミールとは

健康に資する要素を含む栄養バランスのとれた食事の通称です。スマートミールの基準は、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」（平成 27 年 9 月）や食事摂取基準2015年版を基本として決めています。

お問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 広報・IR室 井上・清水
TEL:03-5362-1315