

2025 年 9 月 10 日
シダックスフードサービス株式会社

高齢者の噛む力・飲み込む力に合わせた食事を 45日×朝昼晩、毎日違う献立で提供 栄養不足・人手不足を解決する新しい給食運営モデル 「元気ごはん with Oisix」誕生！

全国の病院・高齢者施設、保育園・幼稚園・こども園等で食事提供業務を行うシダックスフードサービス株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:堤 祐輔、以下、シダックス)は、食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平 以下、オイシックス)と共に、高齢者施設での新しい給食運営モデル「元気ごはん with Oisix」を開発しました。2025 年度内に、全国で食事提供業務を受託運営する高齢者施設を対象に、栄養不足・人手不足解消、さまざまな食形態の高齢者の心と身体の栄養サポートが可能な新たな高齢者向けの食として、順次導入・提供を開始します。



少量でも必須カロリーが摂れる「すごカロ」



見た目はまるで通常食！ソフト食



提供イメージ(常食)

オイシックスとシダックスは、“タイパ給食”をキーワードに給食施設運営の効率化や働き方改善の課題解決につながるサービス展開を強化しています。高齢者施設の食事では、昨今の人手不足や人件費・食材費の高騰に加え、噛む力や飲み込む力が弱っている方には食形態を個別に変更する必要があり、人手と調理時間がかかるという業界全体の課題があります。

このたび、人手不足解消や提供する料理の付加価値提供などを安定的に実現する目的で、①どんな方にも対応できる 3 種類の食形態のシニア食、②少量でも栄養が摂れる「すごカロ」シリーズを商品とした新しい給食運営モデル「元気ごはん with Oisix」を開発。シダックスの 65 年以上にわたる給食運営の専門的なノウハウと、オイシックスがこれまで一般のお客様向けに、“プレミアム時短”をテーマに商品開発をしてきた「調理の手間の削減と、提供メニューの付加価値向上」のノウハウを活かし、「安心・安全」で、どんな方が食べても美味しいシニア食を目指しました。2030 年 3 月期までに、「B to B サブスク(B to B 向け給食事業)」全体で契約施設数 3,000 カ所を目指しており、高齢者施設向け給食の柱のサービスとするべく、本サービスの展開を行ってまいります。

■開発商品のポイント

1. 従来の食形態よりもシンプルなシニア食:常食・ソフト食・ミキサー食の3種類で、すべての方に食べる楽しみをご提供
少量でも高カロリー＝「すごカロ」:食欲が落ちてきた方も、食べきれる量で、かつちゃんと栄養が摂れる雑炊などの「すごカロシリーズ」
2. 「完全調理済み食品」により省人化:施設での調理が不要、温め直すだけで美味しい食事が提供可能。
炊飯の仕込みのために早朝に出勤する必要もなく、採用課題にも対応
3. 45日サイクルでの提供:業界では珍しい、どの食形態でも45日分の献立をローテーションして提供
する仕組みを取り入れ、喫食者様が飽きない献立を提供

【新しい給食運営モデル「元気ごはん with Oisix」 概要】

■導入イメージ

シダックスの統一献立を、喫食者様に合わせた 3 形態で、朝食・昼食・夕食 45 日サイクル(45 日分の献立をローテーションして提供する仕組み)で提供します。常食での 30～45 日サイクルは一般的ですが、常食のみならず、ソフト食、ミキサー食を含むすべての食形態で 45 日サイクルを適用しているのは、給食業界ではユニークな取り組みになります。また、毎月 1 回のペースで行事食を提供し、季節を感じられる食事提供を実施します。

「元気ごはん with Oisix」により、美味しく、食べやすく、必要な栄養がきちんと摂れる食事を、安定的に毎日提供することで、喫食者様の健康維持と生活の質向上を目指してまいります。



どの食形態でも同じ献立が 45 日サイクルで提供可能(左から常食・ソフト食・ミキサー食)

■導入・提供開始:

2025 年 11 月～

■提供対象:

シダックスが食事提供業務を受託運営する全国の高齢者施設および新規受託先、
外販での導入契約をした高齢者施設

■導入価格:

1,550 円～／1 人あたり(1 日)

※70 床以上の施設を想定。他諸条件あり

■提供商品:

①どんな方にも対応できる 3 種類の食形態のシニア食

高齢者施設の食事は、一人ひとりに合わせて「常食」「軟菜食」「一口食」「きざみ食」「極きざみ食」「ソフト食」「ミキサー食」などさまざまな食形態があり、施設によっては 6～7 種類の調理が必要でした。今回開発した商品は、「常食」「ソフト食」「ミキサー食」の 3 つの食形態ですべての方に対応でき、セントラルキッチンで HACCP(※1)準拠の衛生管理のもと製造された「完全調理済み食品」であるため、施設での調理作業に手間がかかりません。また、食事の美味しさが安定し、品質が担保されるため、喫食者様の食事における付加価値向上につながるメニューです。

※1……「Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)」の略。1960 年代に、NASA が宇宙食の安全性を確保するために発案された衛生管理手法。2021 年 6 月より食品を扱う全事業者に対して義務付けられています

**「やわらか彩り常食」**

見た目は普段のお食事とほとんど変わりませんが、お箸やスプーンがすっと入り、容易にカットできるやわらかさであるため、「常食」から「一口食」まで対応可能。

あんや汁量など細やかな配慮を凝らし、ごぼうやレンコンといった硬く繊維質の多い素材も、独自技術で食べやすいやわらかさに仕上げました

**「まるごと彩りソフト食」**

「きざみ食」はお食事をきざむがゆえに、元の料理がわかりにくい見た目になりやすく、「何料理かわからない」といった声が多くありました。本商品は食べる喜びを損なわないよう、見た目はまるで「常食」。

植物酵素を使った独自技術の特別製法で、食材を舌で潰せるやわらかさまで加工し、かつ適度なまとまりも兼ね備えているため、食べこぼしも少なく、ご本人や介助者の方のご負担も低減します

**「なめらか彩りミキサー食」**

ミキサー食を調理、提供する際にはどうしても繊維が残ったり、水分を加えてのばす分、味や栄養が薄まってしまうことも。本商品は料理を先にやわらかく加工してからミキサーに回すなど、なめらかな仕上がりにこだわりました。

ミキサーにかけたあとの味加減がちょうどよい美味しさで、栄養も充足しているため、ミキサー食でも十分な栄養が摂れます

※画像はイメージ

②量は 20%減でも、必要カロリー100%！「すごカロ」シリーズ

主食、特に水分量の多いおかゆは、量が多くなりがちで喫食者の方々が食べ切りにくい課題がありました。そこで、「ちゃんと栄養が摂れる」こと、「食べきれる量」のバランスに着目し、**従来の 80%の喫食量で、高齢者が1食で摂取すべきカロリーを100%摂取できる「すごカロ」を開発しました。**特に残菜の多い主食(ごはん、おかゆ、雑炊)および、完食率の高いおやつを「すごカロ」シリーズとして展開します。



また「すごカロ」は「完全調理済み食品」であるため、温め直すだけの調理で提供できます。「すごカロ」の主食を朝食として提供することにより、**調理スタッフが炊飯の仕込みのためだけに、早朝から出勤する必要がなくなり、業務負担増や、早朝時間帯の人材採用への対応としても、活用可能です。**



写真上:【すごカロ雑炊】
干しエビと青梗菜の中華粥
写真下:
【すごカロおやつ】葛饅頭

■導入を検討する方の問い合わせ先:

以下 WEB サイトフォームよりお問い合わせをお願いします。

URL: <https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/250910genkigohanform/>

【会社概要】

■シダックスフードサービス株式会社

1959 年、東京都調布市の企業(工場)での給食事業(フードサービス事業)で創業。翌 1960 年に法人化。2018 年 6 月に会社分割を行い、新たにシダックスフードサービス株式会社として設立。2025 年現在、全国約 800 カ所の店舗・施設、主に幼稚園・保育園や病院、高齢者施設等において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています。

■オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)として SDGs に取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

