

# シダックス スマートミール認証を取得 ロート製薬株式会社様 本社の社員食堂で 最高ランクの三ツ星（基準：しっかり）を取得

事業を通じて社会課題解決を実現する総合サービス企業 シダックスグループで、全国の企業、学校等で食事提供業務を行うシダックスコントラクトフードサービス株式会社（本社：東京都渋谷区、以下、SCF）は、2024年8月1日付で、受託運営店のロート製薬株式会社様 本社（本社：大阪府大阪市、以下、ロート製薬本社様）社員食堂において、「健康な食事・食環境（通称：スマートミール）」認証の最高ランクである三ツ星（基準：しっかり）を取得しました。



（左）認証書



認証を取得したメニュー「いいことランチ」の一例

「スマートミール」とは、一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムが推進する、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（2018年4月に第1回が始まり、今回が8回目となります）。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」（2015年9月）を基本とし、主に女性向けの栄養バランスを考えた「ちゃんと」と、栄養バランスと満足感を両立した「しっかり」の2種の基準で認証される制度です。どちらの基準も必須項目を満たすことで一ツ星、さらにオプション項目を多く達成することで星が増えていきます（5項目達成で二ツ星、10項目以上で三ツ星）。

ロート製薬本社様の社員食堂は、**SCFが1990年から34年の長きにわたり食事提供業務の受託運営を行う店舗**です。2024年2月にメニューを刷新し、この度、第8回のスマートミール認証で三ツ星（基準：しっかり）を取得したメニューは「いいことランチ」という名称で提供。「いいことランチ」は魚や多様な野菜を取り入れつつ揚げ物は控えめに調整し、塩分を抑えるために香味野菜や酸味、辛味、旨味を活用しながら、基準に適合するように工夫しました。また、女性社員の方々を中心とした鉄不足解消のため、鉄を多く含む鉄分強化米を使用する等、**スマートミールの認証取得だけでなく、喫食者様の栄養面での課題解決にも努めました。**

なお、シダックスグループは**第1回が始まる前の2016年から、スマートミールの基準に適合したオリジナルメニュー「すこやかごはん」の開発を進めており、これまで8年間で約160種類のメニューを開発および計29店舗・施設でスマートミール認証を取得しています。**今回のロート製薬本社様の社員食堂で提供したメニュー「いいことランチ」も、この「すこやかごはん」メニューをベースに、ロート製薬の健康経営推進担当者様を中心としたプロジェクトグループと共に検討を重ね、改良を加えたメニューとなっています。

シダックスグループは、今後も「安心・安全」で、おいしく・楽しい食事提供を通じて、お客様の健康創造と健全な社会の実現に貢献します。