

2019年3月11日

DIC株式会社

〒103-8233 東京都中央区日本橋 3-7-20
ディーアイシービル

DIC 本社・大阪支店・堺工場の社員食堂が、 「健康な食事・食環境」認証制度において『3つ星』を取得

DIC株式会社（本社：東京都中央区、社長執行役員：猪野薫）の本社・大阪支店・堺工場は、2018年度「健康な食事・食環境」認証制度の「給食部門」において、最高ランクの『3つ星』を取得しました。同制度には、通称「ちゃんと」（1食当たり450～650kcal）と「しっかり」（同650～850kcal）の2段階があり、本社は「ちゃんと」と「しっかり」、大阪支店および堺工場は「ちゃんと」において認証されました。



本社認証書



大阪支店認証書



堺工場認証書

「健康な食事・食環境」認証制度は、日本栄養改善学会・日本給食経営管理学会など11の学協会が構成する「健康な食事・食環境」コンソーシアムが「スマートミール」（「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）を継続的かつ健康的な空間で提供する店舗・事業所などを認証する制度です。

スマートミールの基準を満たすメニューの提供や運営体制の整備、わかりやすいプロモーションといった必須項目に加えて、スマートミールの展開や「健康な食事・食環境」の推進に関するオプション項目のうち10以上を満たした店舗・事業所等が『3つ星』として認証されます。

スマートミールに関する取り組みのほか、本社では社員の健康診断結果を考慮したメニューづくり、大阪支店では健康啓発のため年代毎の消費エネルギーの明記、堺工場では社員投票や地域食材を生かしたメニューづくりなど、事業所と給食運営会社が連携し、より良い社員食堂を目指しています。

当社では、ワークライフバランスやメンタルヘルスなどの施策の推進とともに、「食」の分野においても、健康意識の向上を通じ健康経営の促進に取り組んでいます。今後も、さまざまな施策を通じて、社員の心身における健康の維持・増進を図り、社員一人ひとりが健康的に働くことのできる環境の整備に努めていきます。

以上

【関連リリース】

- 「健康経営優良法人 2018 大規模法人部門（ホワイト500）」に初認定

http://www.dic-global.com/ja/release/2018/20180221_01.html

- 本社社員食堂で社員の健康診断結果を踏まえた独自の健康メニューを提供

http://www.dic-global.com/ja/release/2017/20170314_01.html