

インドネシアでの給食提供による栄養改善プロジェクト

- (1) **事業概要:** バランスのとれた給食(職場食)の提供、栄養教育、衛生教育等の食育を行うことにより、従業員の栄養改善を図る。(都給食と国際生命科学研究機構(ILSI Japan)の共同プロジェクト)
- (2) **工業団地の紹介:** 双日株式会社が開発者として、開発されたジャカルタ近郊のデルタマス工業団地。半分を都市開発エリアとし、半分を工業団地エリア【GIIC】として開発している。入居企業全 90 社中日系企業が 70 社(2017 年 3 月)。
- (3) **職場給食への挑戦:** バランスの取れた給食(職場食)を提供するとともに、ボゴール農科大学(IPB)の協力のもと栄養教育(ILSI Japan Take10!チェックシートインドネシア版の活用、スマートフォンアプリによる情報発信)、衛生教育等の食育を行うことにより、従業員の栄養改善および栄養に関する行動変容の実現(野菜の摂取量を増やすなど)を図る。2018 年 11 月にプロジェクト導入協力工場を訪問、視察し、工場食の問題点を IPB と解析。食事の栄養バランスの問題に起因すると考えられる過体重、高血圧などが多いことが判明。2019 年 2 月～パイロットプロジェクトを開始。その結果、摂取する食材の多様性が向上するなどの行動変容実現の可能性が示唆された。

(4) **メニュー紹介(内容と栄養バランス等):**

健康なメニューの設計として下記 9 項目を留意。①エネルギー量は、RDA(推奨量)の 30-40%、②蛋白質量は、RDA の 30-40%、③脂肪量は、総エネルギー量の 20-25%、④砂糖、塩の使用は過剰にならないように、⑤食材の種類は米を除いて少なくとも6つのグループのものを使用、⑥食物繊維が多い食材をできるだけ使用、⑦野菜を炒め物やスープに使い 2 ポーションの果物を入れる、⑧調理法として、揚げ物は2種類以上入れない、⑨ミルク、豆、芋類は週に 2-3 回スナックとして入れる。

(5) **関係者の声(採用企業、IPB、政府関係者):**

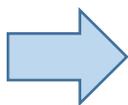
保健省: 若年者(特に女性)の栄養知識の向上、食生活等における行動変容(栄養バランスの取れた食事を摂るようになる)の実現が、早急に取り組むべき施策であると捉えている。

(6) **今後の予定:**

1 月末に実施される従業員の健康診断結果を解析し、昨年とのデータと比較する。非侵襲型測定(皮膚カロテノイド含量など)を導入することが行動変容実現に有効であるかどうか調べる。



以前のメニュー



新メニュー

食材の種類が増加(食物繊維、野菜の量を増加)
揚げ物は1メニュー、乳製品をプラス等

工場で社食提供開始

都給食 大学と健康食開発



社員の栄養改善を主目的とする「都給食」(東京都)の現地法人「ボゴール農科大学」の協力を得て、ジャカルタ近郊の工業団地「デルタマス」に、自動調理ロボット「ミートロイド」を導入し、健康な職場食の提供を開始した。

ボゴール農科大学は、11日には特製メニュー「ミートロイド」を提供された。現在、毎日約2000人分の社食のうち、約4分の1をこのメニューで用意している。

「ミートロイド」は、タイ、部品インダネシア、韓国、ドイツ、フランス、イタリア、オーストラリア、アメリカ、インドネシアの国産食材を使用した。ミートロイドは、自動調理ロボット「ミートロイド」を導入し、健康な職場食の提供を開始した。

「ミートロイド」は、タイ、部品インダネシア、韓国、ドイツ、フランス、イタリア、オーストラリア、アメリカ、インドネシアの国産食材を使用した。ミートロイドは、自動調理ロボット「ミートロイド」を導入し、健康な職場食の提供を開始した。