

～安全・安心に取り組んでおります～
「SDGsへの取り組みについて」



日時：令和6年2月14日(水) 14:30～16:30

場所：東京ビッグサイト 東1ホール内特設会場



公益社団法人 日本給食サービス協会

Japan Contract Food Service Association

協会の SDGsの取組について

1. 食品ロス削減のための勉強会

○会員ページ(ビズサポ)に 動画を掲載

セミナー 2023/04/06

食品ロス削減のための勉強会（収録動画）

令和4年10月に開催した「食品ロス削減のための勉強会」
（講師：農林水産省 食品ロス・リサイクル対策室 森室長 様）
の収録動画を配信いたします。
取組のご参考にしていただけますよう お願いいたします。



2. 協会セミナー

○ホームページ 広報動画コーナー に動画、資料を 掲載

セミナー動画



第44回フードケータリングショー発表大会 令和5年2月8日
～安全・安心に取り組んでおります～「SDGsへの取り組みについて」

協会セミナー冊子はこちら

「Let's try!! SDGs」
株式会社 馬淵商事 管理本部 総務部次長 兼 兼人事課長 岩間 晃宏
「食糧からSDGs」
シダックスコントラクトフードサービス株式会社
事業サポート部 課長 長澤 千裕
事業サポート部 管理栄養士 平野 照代



3. 各会員のSDGsの取り組み

○ホームページ SDGsコーナー でご紹介



※新たに 取り組みされた 会員様は、事務局まで お知らせ願います。

【 次 第 】

1. 会長挨拶

公益社団法人日本給食サービス協会 会長

西脇 司

2. テーマ：～安全・安心に取り組んでおります～

「SDG s への取り組みについて」

*発表タイトル・発表者

(1) 「地域社会の持続可能な未来を目指して おいしさへの一歩を、毎日」

メーキュー株式会社

社長室室長

橋立 謙太郎

ソリューション営業部マネージャー

早川 由佑子

(2) 「SDGs 推進で未来の元気を創造」

一富士フードサービス株式会社

社長室次長

高野 美智子

*司会進行

公益社団法人日本給食サービス協会 教育研修委員会委員長

東 雅臣

「地域社会の持続可能な未来を目指して
おいしさへの一歩を、毎日」

メーキュー株式会社
社長室室長 橋立 謙太郎
ソリューション営業部
マネージャー 早川 由佑子

地域社会の持続可能な未来を目指して
おいしさへの一歩を、毎日。

2024.02.14

INDEX

01 はじめに

- 会社概要
- 私たちが貢献を目指すSDGs
- 背景

02 取組事例

- SDGs推進のために
- SDGs貢献のための取り組み
- 取組事例1 スマート農業
- 取組事例2 カーボンニュートラル
- 取組事例3 リデュース
- 取組事例4 健康づくり
- 取組事例5 女性管理職向上

03 振返り

- 取り組みを振り返って
- さいごに

はじめに

Introduction

01

会社概要

社名 メーキュー株式会社

所在地 名古屋市守山区下志段味3丁目2302番地

創立 1960年12月

代表取締役会長 山本 裕康
代表取締役社長 山本 貴廣

資本金 5,000万円

社員数 611名（2023年12月末時点）

グループ会社 ナゴヤフード株式会社



コーポレートサイト



YouTubeチャンネル

私たちが貢献を目指すSDGs



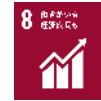
すべての人に健康と福祉を



質の高い教育をみんなに



ジェンダーの平等を実現しよう



働きがいも経済成長も



住み続けられるまちづくりを



つくる責任つかう責任



メーキュー本社（名古屋市守山区）

目標

17

ターゲット

169

指標

232

全世界で生産されている食料
年間

40億トン

全世界で廃棄されている食料
年間

13億トン

日本で廃棄されている食料
年間

523万トン

日本のSDGs達成度ランキング推移

2021年

18位

2022年


19位

2023年

21位

- ・ 総務部主導でSDGsへの取り組みをスタート
- ・ 担当部門が中心に取り組んだSDGs

2021年～2023年までの取り組み

2021年	2022年	2023年
<ul style="list-style-type: none">・ SDGs目標公開・ 管理職研修実施・ SDGsバッジ配布・ SDGsイベント開始・ 省エネ、省資源活動開始・ 社内啓蒙開始・ 各種認証登録 	<ul style="list-style-type: none">・ YouTube情報発信・ お客様とのSDGs企画実施・ 本社昼食事前予約開始・ 管理職教育実施・ 全社教育実施・ 管理職健康面談実施 	<ul style="list-style-type: none">・ 委員会活動開始 健康経営委員会 新人教育委員会 女性管理職向上委員会 コスト削減委員会 SDGs推進委員会 会社の魅力発信委員会 

3年間の取り組みで全社活動へ進展

- 2021年から総務部を中心にSDGsのための取り組みを開始。
- SDGsイベント食とISO14001の活動をベースにした初期の活動。
- 2023年2月から管理職による委員会活動の開始により、総務部主導から全社活動に進展。

02

取組事例

Examples of Initiatives

- ・ 持続的かつ自律自転する組織を目指した委員会を設置
- ・ 部署を跨いだ横断的な活動でSDGsを推進

2023年2月 委員会活動スタート

SDGs推進役として委員会を設置



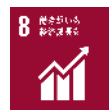
3.すべての人に健康と福祉を
▶ 健康経営委員会



4.質の高い教育をみんなに
▶ 新人教育委員会



5.ジェンダーの平等を実現しよう
▶ 女性管理職向上委員会



8.働きがいも経済成長も
▶ コスト削減委員会



11.住み続けられるまちづくりを
▶ SDGs推進委員会



12.つくる責任つかう責任
▶ SDGs推進（食材ロス削減）委員会

6つの委員会を設置

- ・ 健康経営
- ・ 新人教育
- ・ 女性管理職向上
- ・ コスト削減
- ・ 食材ロス削減
- ・ 会社魅力発信



活動スキーム

委員構成

管理職
5～6名

活動時間

週2時間

活動評価

四半期毎
報告会実施

毎月
8時間
活動

・委員会×担当部門の連携でSDGsを推進

健康経営委員会

- ・ 禁煙サポート
- ・ ウォーキングイベント開催
- ・ 健康情報発信
- ・ 栄養指導、健康セミナー開催



コスト削減委員会

- ・ 消耗品集約・統一化
- ・ エコ商品への切り替え
- ・ 省エネ活動推進
- ・ 各種コスト見直し



新人教育委員会

- ・ 新人フォロー研修
- ・ 生産性向上教育
- ・ 教育マニュアル整備
- ・ 社員定着スキーム構築



SDGs推進委員会

- ・ 食材ロス削減マニュアル整備
- ・ 廃棄食材の再資源化
- ・ SDGs啓蒙活動
- ・ 廃食用油の再資源化



女性管理職向上委員会

- ・ キャリアパス構築
- ・ ロールモデル公開
- ・ 教育研修整備
- ・ 制度見直し

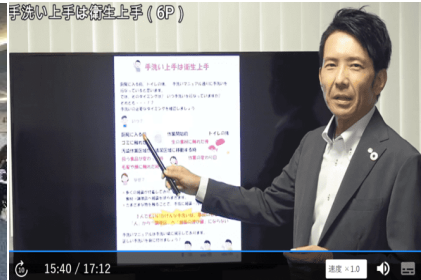
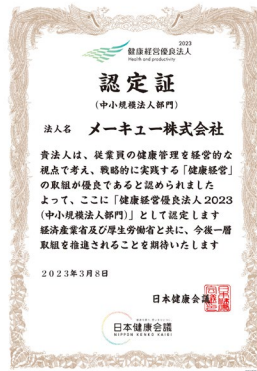


管理部門

- ・ スマート農業支援
- ・ SDGsフェア・地産地消イベント
- ・ SDGs認証手続き
- ・ SDGs情報発信



SDGs貢献のための取り組み



健活イベント

健康セミナー

健康経営

ロス率改善セッション

動画教育システム

バイオディーゼル燃料化

食材廃棄物の堆肥化



健康促進



持続可能な教育



食品リサイクル



YouTube・X・コーポレートサイト・社内SNS

Sustainableグルメ

スピルリナフェア

健康食堂フェア

健康和食フェア

SDGsイベント



食品ロス削減・食育情報発信



食品ロス削減 (SDGsフェア・地産地消イベント)

・ AIとロボット技術による持続可能な有機農業を目指す スタートアップ企業と共同でSDGsに貢献

トクイテン
有機栽培ミニトマト



メーカー
ミートソースパスタ



お客様
フードロス削減



スマート農業で有機栽培を自動化

AIとロボットによる有機農業の自動化を目指すスタートアップ、株式会社トクイテンは、愛知県知多市の自社農場で有機栽培したミニトマト「サンタスティ」を提供。

社員食堂でおいしいSDGsをご提供

当社は社員食堂にて、SDGsイベントと題したサンタスティを使ったミートソースパスタ、サラダの提供をご提案。有機栽培過程でキズ、変色等により規格外となったサンタスティも食品ロス削減のためにミートソースの材料としてご提供。

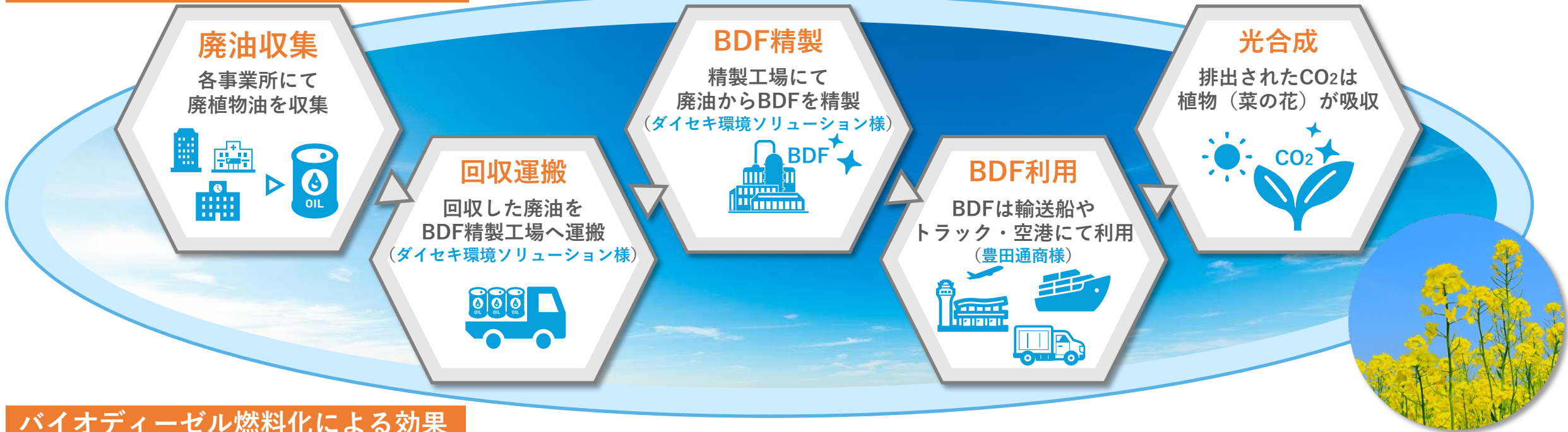
おいしい食事を食べてSDGsに貢献

SDGsへの関心が高いお客様のご協力により、提供する側、消費する側の双方でSDGs貢献を実現。おいしい食事を通じて、作る人、食べる人がともに持続可能な農業の推進とフードロス削減に貢献。

持続可能な農業 × おいしい食事で作る人、食べる人もSDGsに貢献

- ・ 廃食用油のバイオディーゼル燃料化で温室効果ガスを削減
- ・ 循環型社会の実現と地球温暖化、大気汚染防止に貢献

BDF化によるカーボンニュートラル



バイオディーゼル燃料化による効果

▶ 温室効果ガス削減と硫黄酸化物 (SO_x) 削減による大気汚染、酸性雨を抑制

バイオディーゼル燃料は、生物由来の原料から作られ、その原料(例えば、植物や農作物)が成長する過程で光合成により二酸化炭素を吸収します。そのため、バイオディーゼル燃料を燃焼させても、排出される二酸化炭素は、原料となった生物が吸収した二酸化炭素とほぼ同等とされ、全体として大気中の二酸化炭素量が増加しないとされています。

- ・ 食材の下処理方法を見直すことにより廃棄率を改善
- ・ 動画マニュアル教育により、継続的に食品ロス削減を実施

 下処理方法を改善することで、調理時点で発生する食品ロスを削減出来るのではないかな？

現状把握

- ・ 使用頻度の高い食材を確認
- ・ 現状の下処理方法を確認
- ・ 下処理方法決定の経緯を確認

廃棄率改善策検討

- ・ 事業所責任者から意見収集
- ・ 担当マネージャー、委員会メンバーから意見収集
- ・ 食材毎に下処理方法を検討

下処理方法検証

- ・ 廃棄率改善策となる下処理方法を実施検証
- ・ 下処理作業時の安全性や作業性についても確認

動画マニュアル化

- ・ 作業内容を撮影・編集
- ・ 動画マニュアル共有システムにて作業手順を共有
- ・ 全社員が常時閲覧可能に

検証結果 豊山町給食センター (2023年8月)

- ▶ 下処理方法見直しの結果
6品目で1.7%~12.1%の廃棄率を改善
- ▶ 食材下処理方法改善事例
玉ねぎ、人参、えのき、チンゲン菜、キャベツ、ブロッコリー



給食センター責任者と委員会による
下処理方法検証の様子






ブロッコリーの下処理方法
改善事例 (茎活用)

取組事例3 リデュース(廃棄物発生抑制)への取り組み

 下処理方法の見直しにより1.7~12.1%の廃棄を削減

豊山町給食センター検証結果

下処理方法の見直し食材		下処理前(g)	下処理後(g)	廃棄量(g)	廃棄率(%)	月間使用量 (kg) 2023/10	廃棄量削減 見込み(kg)
玉ねぎ 廃棄率の変化 -1.7% 	現行	774	700	74	9.6	843	14.3
	改善後	784	722	62	7.9		
人参 廃棄率の変化 -2.0% 	現行	572	456	116	20.3	508	10.2
	改善後	600	490	110	18.3		
えのき 廃棄率の変化 -12.1% 	現行	156	118	38	24.4	53	6.4
	改善後	146	128	18	12.3		
チンゲン菜 廃棄率の変化 -5.4% 	現行	104	86	18	17.3	21	1.1
	改善後	84	74	10	11.9		
キャベツ 廃棄率の変化 -2.9% 	現行	1,548	1,354	194	12.5	403	11.7
	改善後	1,860	1,682	178	9.6		
ブロッコリー 廃棄率の変化 -4.2% 	現行	330	216	114	34.5	0	0
	改善後	284	198	86	30.3		

可食部廃棄を
月間
43.7kg
削減

- ・ お客様が抱える健康課題をセミナーや食事を通じてサポート
- ・ 個別栄養指導で社内の健康づくりもサポート

お客様（社外）

▶ 食べて学んでお客様の健康づくりに貢献

- ・ お客様の健康課題をヒヤリング
- ・ 課題解決に繋がるセミナーをご提案
- ・ 学ぶ×食べる体験を通じて健康サポート



管理栄養士による
健康セミナー



聞くだけでなく
食べて学ぶ体験も



お客様の健康課題
を食事でサポート

▶ 健康意識向上と病気予防による社員満足度向上

健康セミナーを通じて、お客様の健康意識を高め、病気予防の促進、職場環境に対する社員満足度の向上にも貢献。

メーキュー（社内）

▶ 1on1の個別栄養指導で社員の健康づくりに貢献

- ・ 社員の健康づくりも管理栄養士が個別指導
- ・ 健康診断結果に応じて、コーチングを用いた継続的な個別の栄養指導を実施



コーチングを
用いた現状把握



伴走型の個別指導
によるサポート

▶ 社員の健康課題も伴走型支援で解決

メーキュー社員が抱える健康課題も、社内の栄養士、管理栄養士が手厚くサポート。1on1による伴走型の個別指導により、持続的な健康維持増進を促進。

・すべての社員がリーダーシップを発揮するために

女性管理職向上の目的

- ▶ **多様性の強化** 異なる視点や経験を持つ人々が集まることで、新たなアイデアや解決策が生まれやすくなります。また、女性管理職を増やすことで、組織の多様性が強化され、これがイノベーションを促進します。
- ▶ **性別平等の推進** 女性がリーダーシップの役割を担うことで、性別間の平等が推進されます。これは社会全体の公正性と平等性、また企業文化の向上に繋がると考えます。
- ▶ **人材の最大活用** 女性を含む全ての人材を最大限に活用することで、生産性と競争力向上が期待できます。
- ▶ **企業イメージの向上** 女性のリーダーシップを重視することで、公平で進歩的な組織としてのイメージを高めることができます。

現状

指導監督職

男性 56% 女性 44%

管理職

男性 86% 女性 14%

女性管理職
希望者
21.9%

目標

KGI 女性管理職比率

2025年 30% → 2030年 50%

KPI 女性指導監督職比率

2025年 44% → 50% (+6%)



施策

教育

- ・キャリア形成研修の実施
- ・メンターシップとトレーニング実施

制度

- ・育児休業支援制度の整備
- ・ロールモデルの構築



女性管理職の活躍推進のため、持続的かつ多角的なアプローチを実施

03

振り返り

Reflection



SDGs貢献のための4つの気づき



SDGsを正しく知る

SDGsを正しく知り、理解を深めることは、取り組みの第一歩であり、もっとも大切なアプローチです。



一人ひとりが出来ることから

まずは皆で話し合い、一人ひとりの小さなこと、出来ることから行動を起こすことが大切です。まずは出来ることから始めてみませんか。



持続可能な仕組み作りも

持続可能な社会を実現するため、一過性のものではなく、長期的なものとして捉え、継続できる仕組みづくりが必要です。



安全・安心・おいしい食事で

これまで通り、これからも安全・安心でおいしい食事を提供することが、持続的な社会実現につながります。



本日は、私たちのSDGsへの取り組みについてお聞きいただき、誠にありがとうございました。

これまでの取り組みを通じて、持続可能な未来を実現するためには、一人ひとりが出来ることから行動を起こすことが大切だと感じました。

私たちの取り組みは小さな一歩かもしれませんが。

しかし、それぞれが積み重なることで大きな変化を生み出します。

これからも、皆様と共に、より良い未来を目指して進んで参ります。

おいしさ楽しくMAKE for YOU

メーカー株式会社



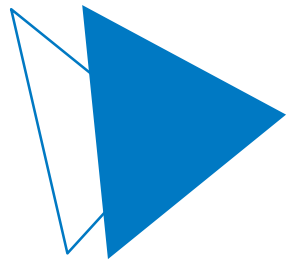
未来を変える
 おいしさ楽しく MAKE for YOU で



おいしさ楽しく MAKE for YOU
 株式会社

「SDGs 推進で未来の元気を創造」

一富士フードサービス株式会社
社長室次長 高野 美智子



SDGs推進で未来の元気を創造



一富士フードサービス株式会社

- ▶ 社 名 一富士フードサービス株式会社
- ▶ 創 業 1901年5月6日
- ▶ 設 立 2004年11月16日
- ▶ 本 社 本社（大阪市）、横浜オフィス（横浜市）
- 支 社 北海道・東北支社、東関東支社、関東支社
南関東支社、中部支社、京滋支社
近畿支社、中国・四国支社、九州支社

▶ 受託件数 2,383ヶ所（2023年4月現在）

▶ 社員数 16,270名（2023年4月現在）

調理師	4,972名
専門調理師	440名
管理栄養士	508名
栄養士	2,066名
	（延べ人数）



「未来の元気を創造する」 総合フードサービス企業へ

当社では、乳幼児から高齢者まで 幅広い世代のお客様に
毎日 食事を召し上がっていただいています。

私たちは、そのお客様の「成長」と「健康」を支える とても重要な役割を
担っています。

毎日の食事が、お客様の元気の根幹を作っており「未来の元気」へと
つなげています。

これが、私たちがお客様へ提供する価値の約束なのです。

乳幼児 → 児 童 → 青 年 → 成 人 → 高 齢 者

保育所・幼稚園

小・中学校

高校・大学

企 業

高齢者施設

保養所

アスリート

病院・福祉施設

企業理念

経営理念 POLICY

社是 誠実
社訓 衛生・規律・協力

一富士フードサービスの不屈の精神

ミッション MISSION

一富士フードサービスは、すべてのお客様と信頼のネットワークを築き、感性豊かな人材を基軸に先進の技術とシステムで、心とからだに美味しい料理とサービスを提供し、社会に貢献する企業として人の笑顔と活力を創ります。

一富士フードサービスが果たすべき使命

コーポレートスローガン SLOGAN

未来の元気を創造する

一富士フードサービスが実現していく価値の約束

第7次中期経営計画 (2022.4~2025.3)

ビジョン VISION

お客様と社員に愛される会社
~「ありがとう」と笑顔でつながりを~

一富士フードサービスが目指すべき姿

経営戦略 STRATEGY

一富士ファン拡大戦略

戦略課題

1. 総合フードサービス事業の持続的成長
2. 企業体質の強化と安定的な利益確保
3. 企業文化の醸成による人材育成
4. 事業活動を通じたSDGsの推進
5. 新規ビジネスへの参入と基盤構築成

ビジョンと経営目標達成のために成すべきこと

トップコミットメント

当社は、120年に渡る歴史の中で、時代の変化に合わせてながら、あらゆる世代のお客様に、安心して食事を召し上がっていただける機会を創出してまいりました。



現在、世界では気候変動や食糧危機、エネルギー問題など、社会課題が数多く存在している中、給食業界においても、労働人口の減少、異常気象や自然災害による食料品などの物価上昇は喫緊の課題として直面しています。

これまで当たり前前に提供してきた食事サービスを、将来に渡り持続し続けるため、私たちはこれら社会課題と真摯に向き合い、事業活動を通じて解決に取り組んでまいります。

「お客様」に寄り添い、全ての人の健康と成長を
「未来」に寄り添い、イノベーションで新たな企業価値を
「環境」に寄り添い、食の楽しみを後世に
「社員」に寄り添い、一人ひとりに活躍の場を

「未来の元気を創造する」企業であり続けること、そして、持続可能な社会の実現に貢献することで、ステークホルダーの皆様から愛される企業となるよう、さらなる企業価値の向上を目指してまいります。

2023年10月
一富士フードサービス株式会社
代表取締役社長 大西 博史

マテリアリティ

Customer

お客様に寄り添い
 全ての人の健康を支え
 明日への活力・元気を創る

栄養バランスの取れた
 食事提供による健康推進



「健康メニューを喫食した」
 「お客様の人数（割合）」

持続可能な
 原材料・商品の調達



「サステナブルな商品の」
 「登録率」

Future

未来に寄り添い
 イノベーションで
 新たな企業価値を創る

フードサービス業界の
 人手不足解消



「人時売上高の向上」

DX推進による
 生産性向上



「DX推進による」
 「プロセスのIT化数」

Environment

環境に寄り添い
 資源を保全し
 食の楽しみを後世につなぐ

食品ロス削減



「食品廃棄物の発生抑制」

事業活動における
 温室効果ガス削減



「CO2排出総量の削減」
 「（スコープ1、スコープ2および
 スコープ3は水・紙・物流に限る）」

我が社の持続的成長のための基盤

Employee

社員に寄り添い
一人ひとりが活躍できる
働きやすい職場を創る

人材の育成・
成長機会の創出



「 社員の
エンゲージメント向上 」

社員の成長を促す
人事制度の整備



「 雇用区分別社員
離職率の改善 」

女性がリーダーシップを
発揮できる組織づくり



「 女性社員の
勤務定着率向上 」

生産工程の
衛生管理徹底



「 衛生監査重要項目の
遵守率向上 」

- ▶ **マテリアリティの策定から目標設定までの過程で
実施したことの事例**
- ▶ **SDGs 推進の現状と、今後の課題について**

「SGDs推進委員会」事務局として1年間活動してきた
内容についてお話しします

当社のSDGs推進プロセスは、国際ガイドライン「SDG Compass」をもとに設計しています。



方針策定PJ

成果目標策定PJ

課題推進PJ

STEP 1
SDGsを理解するSTEP 2
優先課題を特定するSTEP 3
目標を策定するSTEP 4
経営へ統合するSTEP 5
報告とコミュニケーションを行う

SDGsを理解する

- ✓ eラーニングおよび動画研修による社内教育、経営層研修の受講
- ✓ 現状の取り組み把握、分析
- ✓ SDGsマッピングの実施

優先課題を特定する

(2022年9月～12月)

- ✓ インパクトストーリーの構築
- ✓ ステークホルダーヒアリングの実施
- ✓ バリューチェーン分析
- ✓ 重要課題の特定

目標を策定する

(2023年1月～9月)

- ✓ 成果目標の策定 (KGI・KPI)
- ✓ SDGs推進ロードマップ策定

経営へ統合する

(2023年10月～)

- ▶ 各部門の行動目標設定
- ▶ 社内浸透活動
- ▶ アクションプランの策定

報告とコミュニケーションを行う

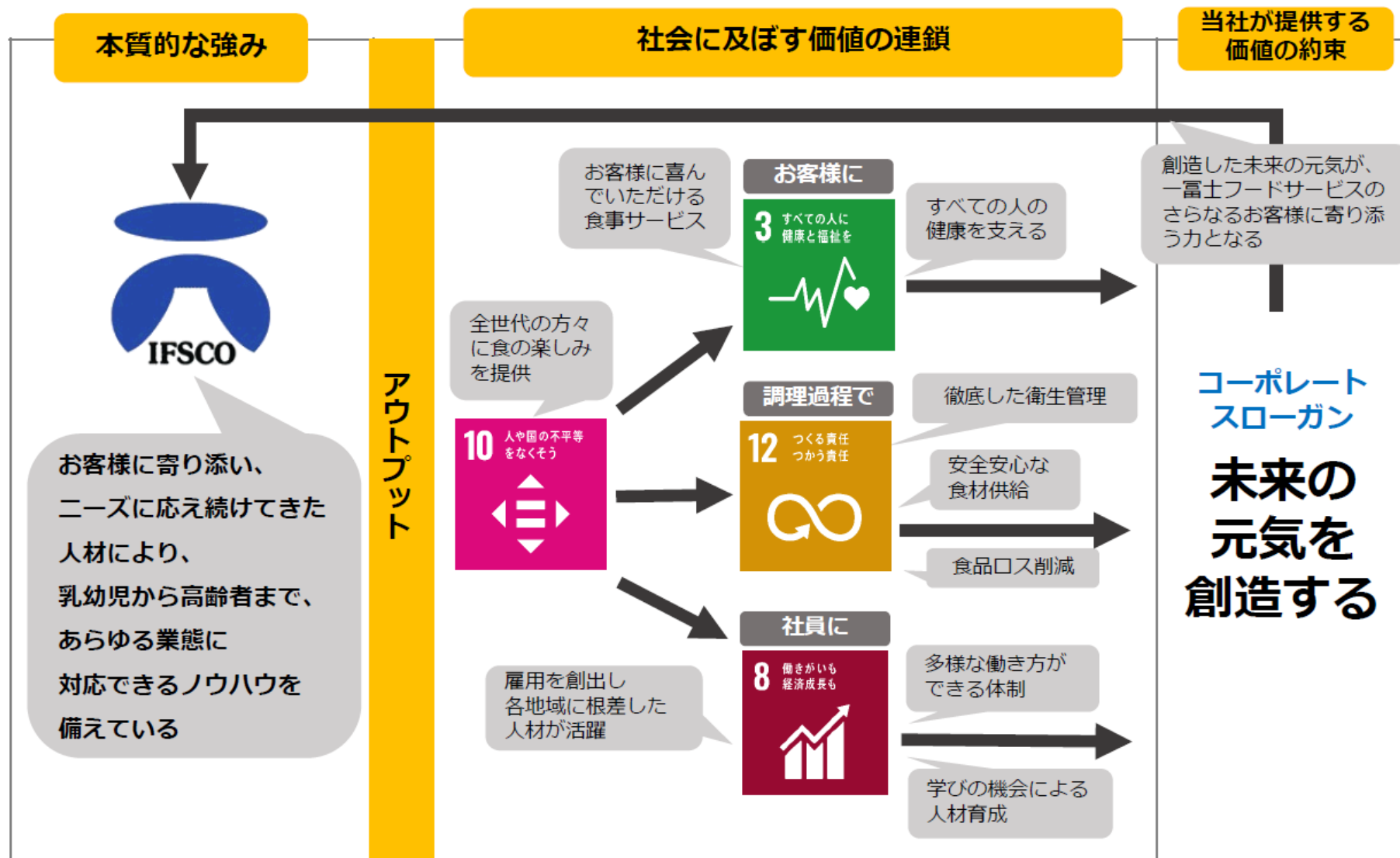
- ▶ ホームページ等による活動報告
- ▶ SDGsレポートの発信



マテリアリティ抽出までに実施したこと

- ▶ **インパクトストーリー**
2030年の当社のありたい姿を作成
- ▶ **バリューチェーン分析**
ステークホルダーヒアリングの実施
- ▶ **優先課題の特定**
自社の課題分析
メンバーダイアログ
- ▶ **マテリアリティの特定**
経営層研修の実施

我が社の事業活動によって、社会に及ぼす価値の連鎖



【2022年10月実施】

回答数 取引先 88社 / 社員 1,922名 / 新卒内定者 76名



順位	社会課題	割合	内訳(ポイント換算による集計)		
			取引先	従業員 内定者	合計
1	働きがいのある人間らしい仕事	10.62%	204	2,594	2,798
3	1人当たりの食料廃棄の半減	6.63%	715	1,031	1,746
4	安全・安心な労働環境の促進	5.84%	306	1,233	1,539
2	生産時やサプライチェーンにおける食料損失の減少	5.81%	1,532	0	1,532
5	エネルギー効率の改善	4.78%	306	954	1,260
6	消費と生産における資源効率の改善	4.26%	1,123	0	1,123
7	すべての人々への十分な食料供給	4.21%	1,021	87	1,108
8	栄養不良の解消	3.50%	715	206	921
9	水不足への対応	3.48%	0	916	916
10	精神保健及び福祉を促進	3.24%	306	548	854

社員の回答集計 (一部)

あなたの職場に関連する取り組みがあれば教えてください。

回答内容	件数	割合
食品ロス	655	48.9%
従業員の健康	652	48.7%
節水・節電	644	48.1%
労働災害	474	35.4%
食料の安定供給	428	31.9%

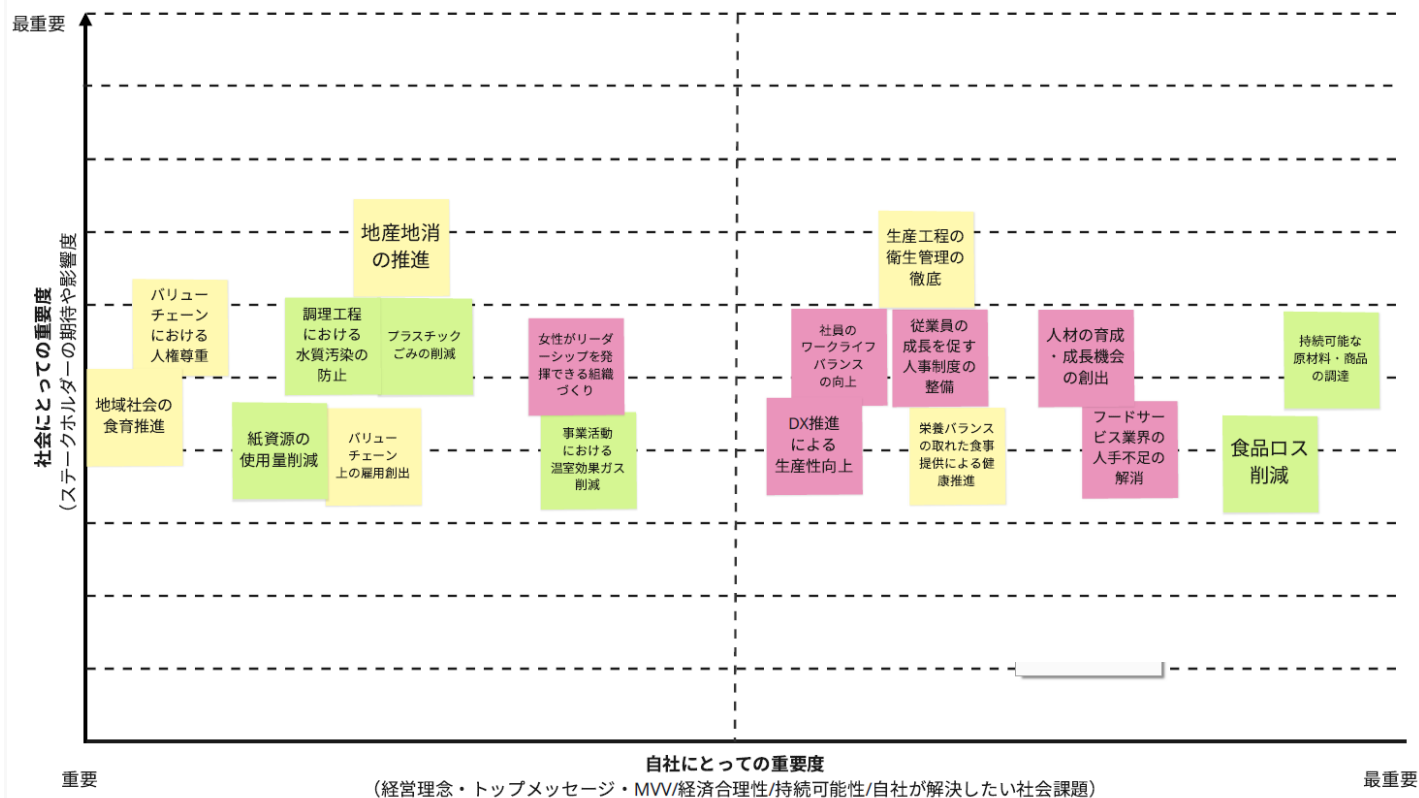
企業をとりまくステークホルダー



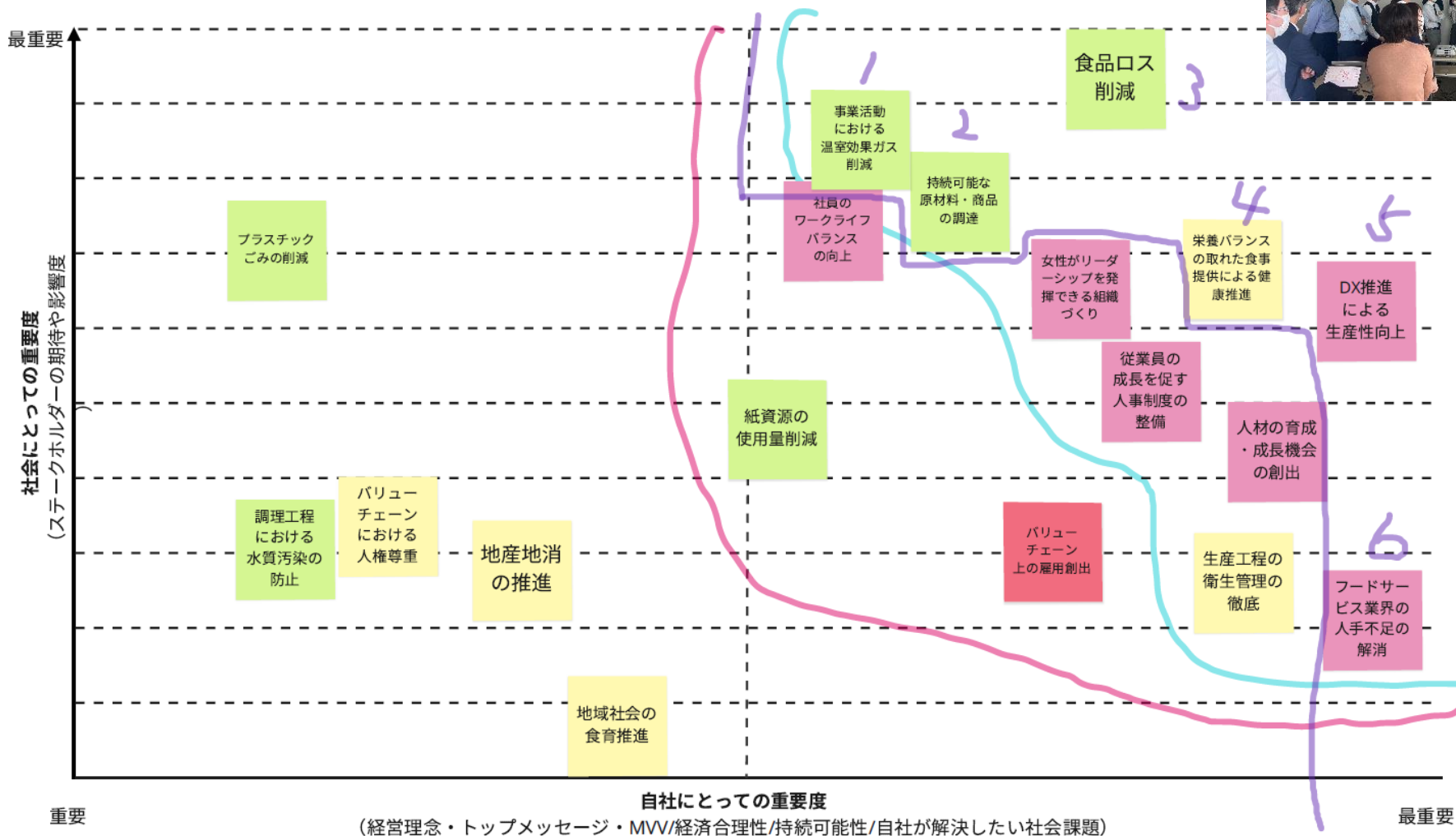


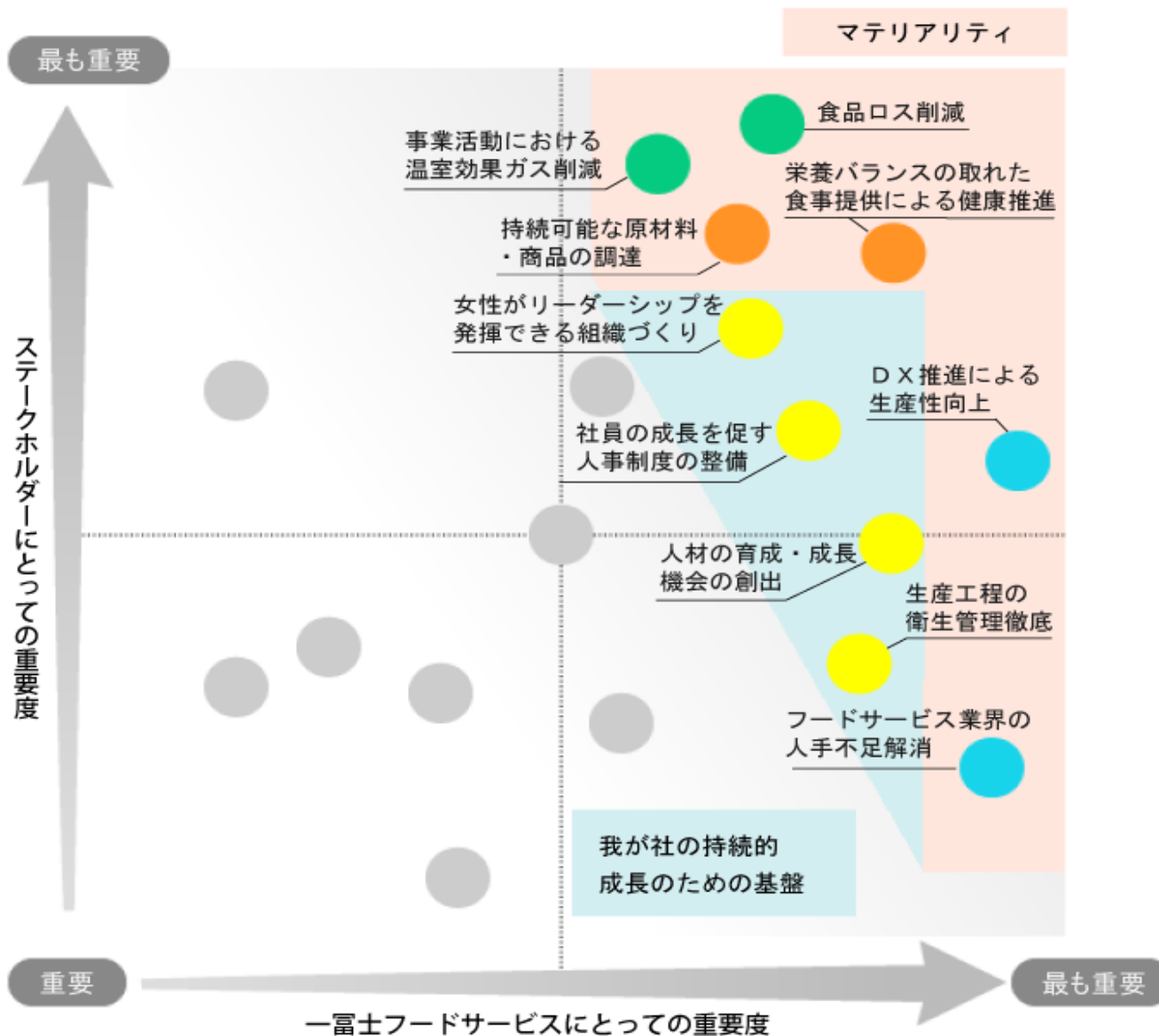
【研修内容】

- ◆ 座学 SDGs推進と企業価値向上について
- ◆ グループ討議 優先課題について議論（財務的／非財務的な影響）
- ◆ 全体討議 参加者全員の意見を集約・議論



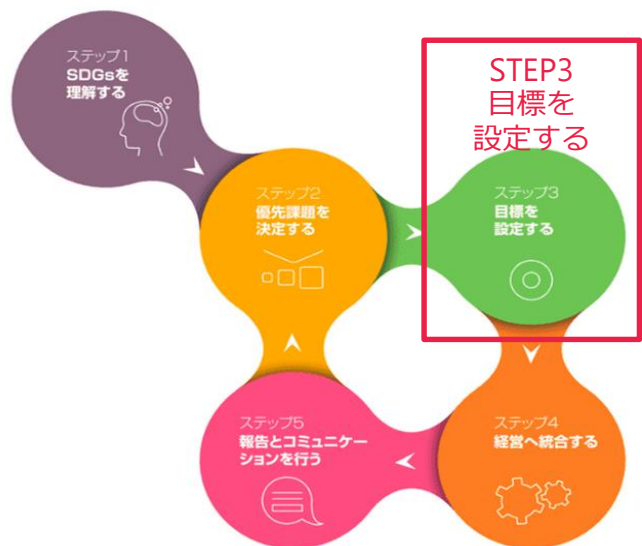
ステークホルダーと当社の重要度を評価し、10の最重要課題を特定





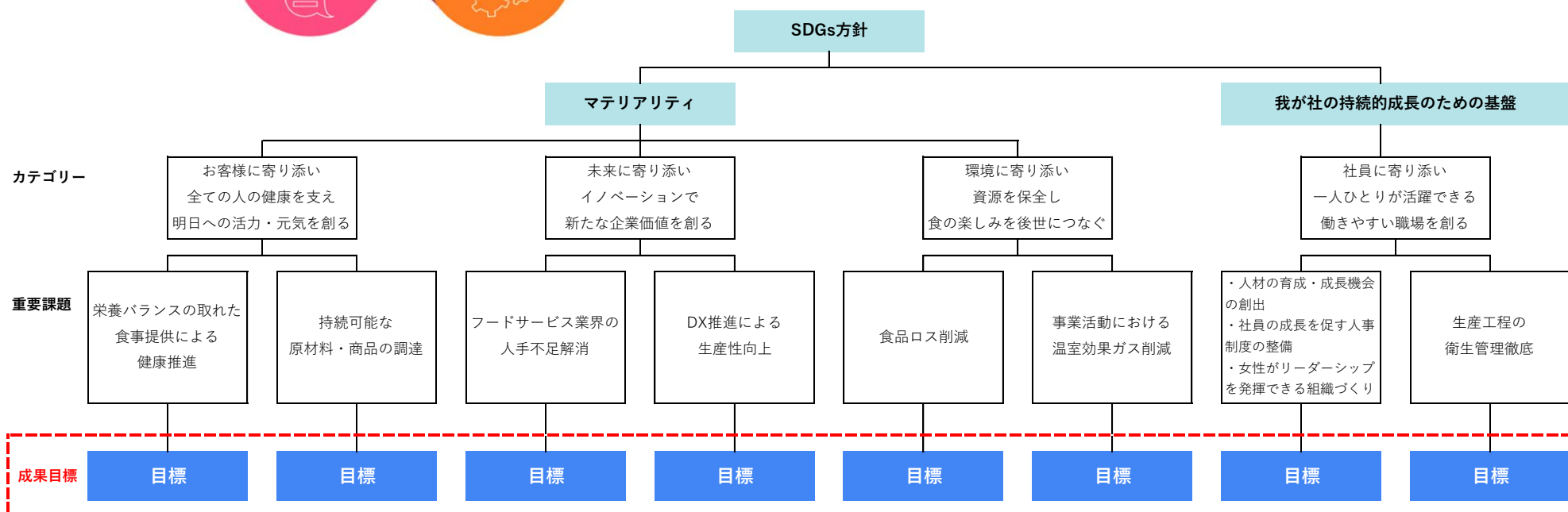
当社の本質的な強みである「寄り添う」をテーマに、【お客様】【未来】【環境】【社員】に寄り添い、共に成長していく。それが、ビジョン「お客様と社員に愛される会社」につながり、コーポレートスローガン「未来の元気を創造する」企業であり続けるという、意思表示を表現しました。

	カテゴリー（目的）	重要課題
マテリアリティ	お客様に寄り添い 全ての人の健康を支え 明日への活力・元気を創る	栄養バランスの取れた食事提供による健康推進
		持続可能な原材料・商品の調達
	未来に寄り添い イノベーションで 新たな企業価値を創る	フードサービス業界の人手不足解消 DX推進による生産性向上
我が社の 持続的成長のための 基盤	環境に寄り添い 資源を保全し 食の楽しみを後世につなぐ	食品ロス削減
		事業活動における温室効果ガス削減
		社員の育成・成長機会の創出
		社員の成長を促す人事制度の整備
我が社の 持続的成長のための 基盤	社員に寄り添い 一人ひとりが活躍できる 働きやすい職場を創る	女性がリーダーシップを発揮できる組織づくり
		生産工程の衛生管理徹底



本プロジェクトのゴール

各重要課題ごとに
成果を測る「指標・数値・期限」を設定すること



目標決定までに実施したこと

▶ 現状のデータ収集

社内の現状のデータ調査
数値の無いものは出来る限りリサーチする

▶ 指標の決定

課題解決をどのような指標で測るか
他社事例などを参考にしながら決定

▶ 数値目標の決定

具体的な数値目標と、期限を決定

「当社らしい」 目標を考え、数値化する



重要課題	成果指標	目標数値	期限
事業活動における 温室効果ガス削減	CO2排出総量の削減 (スコープ1・スコープ2および スコープ3は水・紙・物流に限る)	CO2排出総量29%削減 (2022年度対比)	2030年度

▶ 指標の決定方法

日本の温室効果ガス削減目標をベースとした

▶ 数値目標の決定

- ・国が掲げる目標 2030年度 温室効果ガス46%削減（2013年度比）
- ・2022年度時点では、この目標を達成するために、あと29%削減が必要



【当社の目標】 2022年度比 29%削減
(従業員1人あたり 約4%削減)


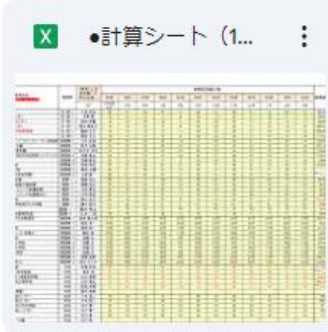


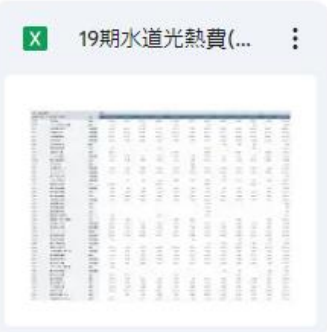


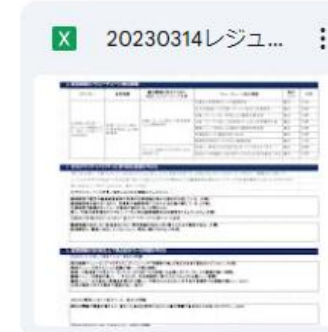
▶ 現状値を測定（2022年度）

・事業所 ガス・電気・水道 使用量を調査

※ 業態別に、食数の中心値に該当する先 約70ヶ所

・社有車、物流、食品ロス、コピー用紙の調査



 <p>X 【物流CO2排出...</p>	 <p>X ●計算シート(1...</p>	 <p>X ●調査先(水光熱...</p>	 <p>X ●調査先(水光熱...</p>
 <p>X 19期水道光熱費(...</p>	 <p>X 2022年度_コピ...</p>	 <p>X 2022年度_社有...</p>	 <p>X 20230314レジュ...</p>

【現状値】 当社の CO2排出量は 41,233t-CO2

（参考までに） 2021年度 宿泊業・飲食サービス業

2,490万t-CO2



2022年度 温室効果ガス（CO2）排出量

区分	項目	割合	【A】×【B】 CO2排出量 (t-CO2)	【A】活動量		【B】 CO2排出係数	調査方法
				数値	単位		
スコープ1	社有車	1.9%	[REDACTED]	ガソリン使用量 (L)	0.002320	給油カードから当社の燃料使用量を調査 燃料使用量が不明な場合は、走行距離/燃費から算定	
				軽油使用量 (L)			0.002620
スコープ2	ガス	29.8%	[REDACTED]	ガス使用量 (m ³)	0.002230	主要業態別の電気・ガス・水道使用量を調査	
	電気	54.9%	[REDACTED]	電気使用量 (kWh)	0.000434		
スコープ3 (スコープ1、2 以外の間接排出)	水道	0.8%	[REDACTED]	水道使用量 (m ³)	0.000235	配送車両1食あたりのCO2排出量を算定 年間の全食数をもとに総排出量を算定	
	物流	10.4%	[REDACTED]	年間総食数 (食)	0.0000309892		
	食品ロス	2.1%	[REDACTED]	年間食品ロス量 (t)	0.100618		
	コピー用紙	0.2%	[REDACTED]	年間購入金額 (百万円)	11.115999		
合計		100%	41,233	※ CO2排出係数 根拠資料：環境省 排出原単位データベース より			

	カテゴリー	重要課題	成果指標
マテリアリティ	お客様に寄り添い 全ての人の健康を支え 明日への活力・元気を創る	栄養バランスの取れた食事提供による 健康推進	健康メニューを喫食したお客様の人数 (割合)
		持続可能な原材料・商品の調達	サステイナブルな商品の登録率
	未来に寄り添い イノベーションで 新たな企業価値を創る	フードサービス業界の人手不足解消	人時売上高の向上
		DX推進による生産性向上	DX推進によるプロセスのIT化数
	環境に寄り添い 資源を保全し 食の楽しみを後世につなぐ	食品ロス削減	食品廃棄物の発生抑制
		事業活動における温室効果ガス削減	CO2排出総量の削減 (スコープ1、スコープ2および スコープ3は水、紙、物流に限る)
我が社の持続的 成長のための 基盤	社員に寄り添い 一人ひとりが活躍できる 働きやすい職場を創る	人材の育成・成長機会の創出	社員のエンゲージメント向上
		社員の成長を促す人事制度の整備	雇用区分別社員離職率の改善
		女性がリーダーシップを発揮できる 組織づくり	女性社員の勤務定着率向上
		生産工程の衛生管理徹底	衛生監査重要項目の遵守率向上

1

eラーニングによる教育



2

やってみようポスターの配信

(私たちができる身近な取り組み)

食べ残しを ゼロにしよう

★SDGs トリビア★
日本では、食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量が年間 52.2 万トンと推計されています。日本の人口 1 人当たり換算すると毎日おにぎり 1 個 (113g) を捨てている計算になります。

2 世界で 9 人にひとり (7 億 9,500 万人) が十分な食べ物を食べるできません。

(私たちができる身近な取り組み)

紙を無駄にしないため 印刷前にもう一度確認 しよう

★SDGs トリビア★
絶滅の危機にある生き物をまとめたリストを「レッドリスト」といいます。(絶滅危惧種に指定されている動物の一部)
・レッサーパンダ ・ホッキョクグマ ・アジアゾウ
・チンパンジー ・クロマダコ

今回、紹介した動物は一體にすぎず、絶滅危惧種は年々増加しています。

16 毎年 1,300 万 ha の森林と、干ばつや砂漠化で 1,200 万 ha の農地が失われています。地球には約 3,000 万種の生き物がありますが、海の底層探査をやめないうち、生き物の絶滅スピードがさらに加速します。

(私たちができる身近な取り組み)

水道の蛇口を こまめに止めよう

★SDGs トリビア★
バーチャルウォーターとは？
国内では水に困っていませんが、輸入に頼る日本は、海外の水資源に依存しているといえます。農作物や衣類、電子機器部品も製造過程で水が必要です。輸入品の生産に必要な「水」をバーチャルウォーターと言い、日本は年間約 804 億トンの「水」を輸入していることとなります。(例：食パン 1 枚⇒96L、牛肉 (200g) ⇒4,120L)

6 世界では約 3 人にひとりトイレを使うことができません。水と衛生施設の問題により、毎日平均 5,000 人の子どもが命を失っています。

(私たちができる身近な取り組み)

フェアトレード商品 を購入しよう

★SDGs トリビア★
フェアトレードは、面積すると「公平・公正な貿易」。つまり開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」のことをいいます。コーヒーやチョコレートなど、様々なフェアトレード商品があり、スーパーやコンビニでも購入することができます。

1 開発途上国では、約 5 人にひとり 1 日 1.25 米ドル未満で生活しています。

3

eco検定試験の受験



Eco 演習問題 (11.1)

No	○×問題 【公式テキスト参照ページ】
1	約2,000万年前に恐竜等が絶滅し、約800万～400万年前に人間の祖先がアフリカに定住し約20万年前にホモサピエンスが登場したと考えられている。 【第2章 34～37P】
2	温室効果ガスは、地表の赤外線の一部を吸収し、再び地表に向けて熱線を放射して地球を暖める働きをする気体の総称である。 【第2章 34～37P】
3	地下水は滞留期間が短く、地下水の世界の平均滞留期間はわずか60日不足らず、水は地下に浸透しても短い期間で表流水に姿を変える。 【第2章 38～41P】
4	太平洋赤道域の日付変更線付近からペルー沿岸にかけての広い海域で、海面水温が平年に比べ低くなる現象をエルニーニョ現象という。 【第2章 38～41P】
5	熱帯林は、気温と降水量などの影響により、熱帯多雨林、熱帯モンスーン林、マングローブ林の3つに分類されている。 【第2章 42～43P】



4

プロジェクトチームでの自発的な活動

- 展示会への参加
- 勉強会の開催
- 専門会社との商談

5 トップメッセージの発信



訓示 (大西社長) 5分47秒

TOP MESSAGE

2024年 社長年頭挨拶

新年あけましておめでとうございます。
 社員の皆さま、ご家族の皆さまにおかれましては、2024年の新春を気持ち新たに迎えたこと、心よりお慶び申し上げます。
 昨年台風や水害等の自然災害が各地で発生しましたが、日本の業務を停ることなく対応いただきましたことに、まことに感謝申し上げます。
 昨年の月、広島県に本社を置く給食会社が閉業し、受託先約150所の給食が突然ストップしてしまうという事態となり、新聞やニュース等で給食会社の厳しい現状も報じられました。我々の業界には、どのような事でも食料提供を止めなくてはならないという社会的使命があります。同業他社でこのような事が起こったことは大変残念なことでもあります。給食業界の現状は、ここ3年で目まぐるしく変化しています。新型コロナウィルスの影響による売上減少、食料や物流の値上げによる物価の上昇、高価資金の引き上げ、さらには慢性的人手不足といった課題がありますが、これらに順応している会社とは、常日頃から安定した経営を行い、事業に成長を続けている会社であります。
 お客様が我が社の今後の業績は、既存事業の売上数回復、新規開店の増加により、売上は期初予算を大きく上回る見込みであり、コロナの影響で出遅れていた3か年計画の2年目の売上計画にも追いつきやうとごまかすことなく進んでいます。経常利益は、各課経営の向上により着実に増進し、契約内容の見直し、そして皆さまの環境の運営努力により、期初予算をクリアできる見込みであります。
 給食業界ではこのような厳しい環境が続く中、委託の業者見直しの動きが活発化しています。この動きに順応し、しっかりと受け止めるチームワークのある会社が、このチャンスをお逃しなさいと思います。我が社の今年新規獲得件数は、過去最高の217件となる見込みで、12月は高知県に事業所が開店しました。これで47都道府県すべてに事業所を展開することができました。事業所のオープンにあたっては、各所応援の手配から、優れた現場への応援先で業務にあたってきた方々、また応援者を出していただいている事業所にも負担をかけていることと思います。皆さまのご尽力に感謝と敬意を表します。
 今期は、第7次中期経営計画の中間期ですが、前期の大きな組織再編から1年が経過し、「合併効果」を最大限に発揮し、総合フードサービス企業として持続的成長を目指す」という基本方針の成果が、徐々に出てきているものと実感しております。この第7次中期経営計画の戦略課題の一つに掲げている「事業活動を通じたSDGsの推進」に関して、昨年10月にSDGs方針「10項目の重要課題」の成果目標を策定しました。

カテゴリー	重要課題	成果目標 (数値)
マテリアリティ	お客様に寄り添い、全ての人の健康を支え、社会の発展に貢献	お客様満足度向上率、商品品質向上率
	持続可能な原料・商品の調達	サステナブルな商品の比率
	人材の確保・育成	人材確保率向上率、人材育成率向上率
環境	気候変動によるリスクの低減	CO2削減率向上率
	資源の有効活用	資源削減率向上率
	廃棄物の削減	廃棄物削減率向上率
社会	社会貢献活動の推進	社会貢献活動の実施件数
	地域社会との連携	地域連携の実施件数
	労働者の福利厚生	労働者の福利厚生向上率

これら各成果目標には、2030年までに我が社が達成すべき数値目標も定められており、各目標の達成に向けて、今後は全社展開と活動を進めています。
 SDGsの取り組みは、我が社が給食業界の中で強みを発揮し、持続的成長を続けるために、いずれの課題も解決しかなければならないものであり、「お客様と社員に愛される会社」という我が社のビジョン達成のためであります。
 「未来の元気を創造する」企業であり続けること、そして持続可能な社会の実現に貢献することで、ステークホルダーの皆さまから愛される企業となるよう、さらなる企業価値の向上を目指してまいります。
 皆さまにおかれましては、引き続き、風通しの良い職場、働いて良かったと思える職場づくり、ご協力をお願いいたします。

我が社にとって本年が更なる一年となりますように。
 そして、社員の皆さま、ご家族の皆さまに気持ちよく1年になりますよう、心よりお祈り申し上げます。



一富士フードサービス株式会社 代表取締役社長 大西 博史

6 社内報への記事掲載

7 SDGs media主催セミナーに登壇

今後の取り組み課題

目標数値の進捗状況の確認（年1回）

事業所勤務者への浸透施策

社内外への広報活動

SDGs推進委員会の体制充実

中期経営計画の目標への落とし込み

方針達成に寄与する業務改善

FRY to FLY Project に参画

廃食用油

空を飛ぶ



廃食用油から作られる持続可能な航空燃料

「SAF（サフ）」とは

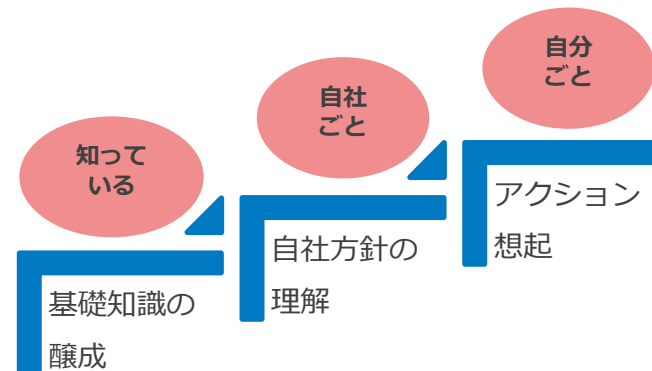
従来の航空燃料に比べて、CO2排出量をおよそ80%削減することができます。

ご家庭や店舗などで発生する廃食用油という

国内資源を原料とするSAFで、

航空機が飛ぶ世界を実現するプロジェクトです。

様々な活動が 社員の意欲活性化に！



SDGs

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

食を通じて未来の元気を創造

私たち給食会社には、どのような時も、

「お客様に食事を提供し続ける」

という社会的使命があります。

これを持続し続けるには、SDGs・サステナビリティへの
取り組みは不可欠であると、当社は考えます。

当社が持つ特徴や強みを生かしながら、課題解決することで、
この先も、会社が持続的に成長していくことを「軸」に取り組み、
「未来の元気を創造する」企業として、
持続可能な社会に貢献していきます。

