SHIDAX
未来の子供たちのために

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

2026年11月12日

シダックスフードサービスの高齢者施設向け給食モデル「元気ごはん with Oisix」今年度10月末時点で新規獲得件数が前年同期比約2倍成長！

～深刻化する人手不足を背景に導入が加速　給食運営効率化と利用者満足を両立～

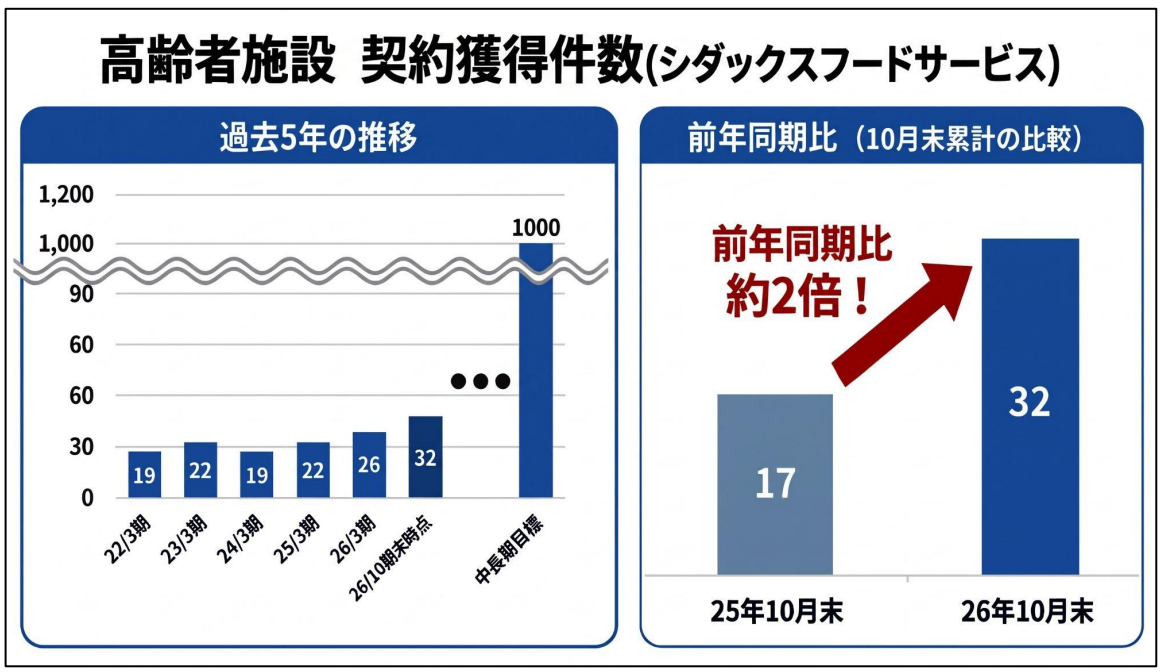
オイシックス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平、以下 オイシックス）の子会社で、全国の高齢者施設や病院、保育施設、企業の社員食堂などで給食事業を展開する株式会社シダックスフードサービス（本社：東京都品川区、代表取締役社長：堤 祐輔、以下 当社）は、高齢者施設向け給食運営モデル「元気ごはん with Oisix（以下、元気ごはん）」において、今年度の高齢者施設向け新規契約獲得件数が、10月末時点で過去5年間の各年度の通期実績を上回り、前年同期比188%、約2倍を達成しました。

少子高齢化に伴う調理スタッフの人手不足や食材費・人件費の高騰が深刻化する中、施設側の調理や盛り付けの負担を大幅に軽減する「完全調理品」の需要が急速に拡大しています。「元気ごはん」は、前日夕方の盛り付けやスチームコンベクションオーブンによる一括加熱などを可能にし、現場スタッフの早朝出勤の負担を軽減するなど労務環境の抜本的な改善と、盛り付け量の均一化による提供品質の向上を両立させています。この現場課題に即した省人化モデルが高く評価され、今年度は10月末時点で過去最多ペースの導入拡大を記録しました。中期的な目標としては1000施設を目標にしております。当社は今後も、持続可能な施設運営の支援を加速させていきます。

元気ごはん
with Oisix



▲「元気ごはん with Oisix」提供イメージ



本リリースに関するお問い合わせ
株式会社シダックスフードサービス　広報：大庭
TEL：050-5810-2449（直通）　E-mail：sf-pr@shidax.co.jp
（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

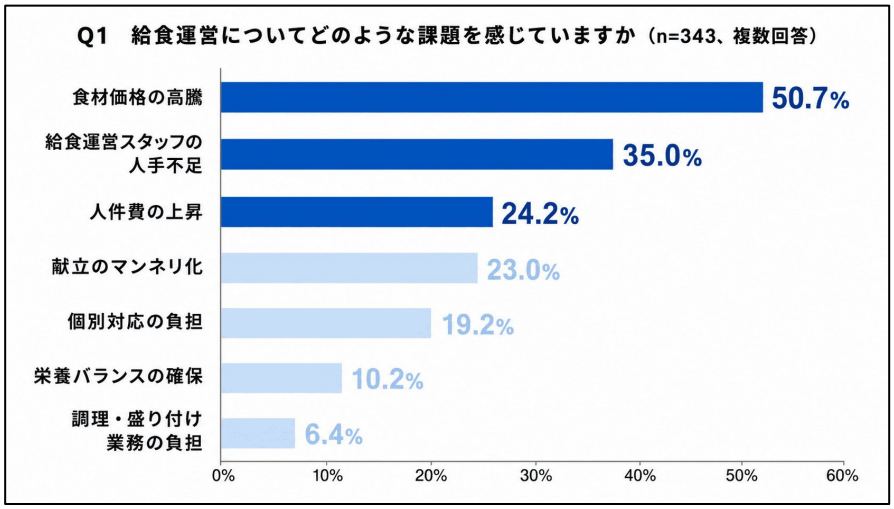
■人手不足とコスト高騰に直面する高齢者施設、給食運営の抜本的な効率化が急務に

全国の高齢者施設では、深刻な調理スタッフの不足や食材費・人件費の高騰を背景に、従来の厨房運営を維持することが難しくなっています。当社が全国の高齢者施設の職員を対象に実施した調査では、約51%が「食材価格の高騰」、35%が「調理など給食運営スタッフの人手不足」を運営課題として挙げており、安定した食事提供を維持しながら、限られた人員で運営を行う仕組みづくりが業界全体の共通課題です。

こうした中、厨房での仕込みや専門的な調理技術を必要とせず、短時間で安全に配膳できる「完全調理品」への注目が高まっています。施設職員が自ら調理スタッフを採用・管理する直営施設でも約62%が完全調理品を活用しており、「美味しさ」と「コスト・手間の削減」を両立できるサービスへの期待が一段と高まっています。

■10月末時点で過去5年間の通期実績を突破、切り替え期に向けて営業活動を加速

当社では、業界課題に応えるため、オイシックスのノウハウを融合した高齢者施設向け給食運営モデル「元気ごはん」を展開しています。今年度は、委託運営施設だけでなく直営施設への食材卸サービスも強化した結果、10月末時点で高齢者施設の新規契約獲得実績が過去5年間の各年度の通期獲得件数を上回るペースで推移しています。契約の切り替えや新規検討が集中する11月以降に向けて営業活動をさらに加速させ、持続可能な給食運営モデルの普及を推進していきます。



＜調査概要＞
・調査対象：高齢者施設に勤務する職員343人
・調査期間：2026年7月22日～2026年7月27日（インターネット調査）
※本調査内容をご利用の場合は、出典元として「シダックスフードサービス　高齢者施設における給食運営の課題と完全調理品の利用に関する調査」と必ずご記載いただきますよう、お願いいたします。

■現場目線で実現した「元気ごはん」の圧倒的なオペレーション効率と安定的な品質

「元気ごはん」が急速に支持を集めている背景には、単なる調理済み食品の提供にとどまらず、現場スタッフの作業動線と労務負担を劇的に改善する4つのポイントがあります。

・計量と仕込み作業をゼロに

主菜や副菜などは1食ずつ取り分けやすい6個入りのポーションパック、おかゆや汁物の具材などは袋ごとスチーム加熱して取り分けるパックとするなど、料理の性質に最適な形状で納品します。現場での計量や仕込みの手間を省き、スムーズな配膳を可能にします。



▲直営施設向けサービスのお届けイメージ

・早朝シフトの負担軽減

朝食の提供分は、前日の夜に冷凍状態のままトレイや器へ盛り付けて冷蔵保管し、翌朝は加熱機器に入れるだけで準備が完了します。従来の早朝からの仕込み作業が不要となり、すべて一から手作業で調理を行う現場と比較して朝の出勤時間を大幅に遅らせることができます。採用が特に難しい早朝時間帯の労務環境の改善につながります。

・圧倒的な盛り付けスピード

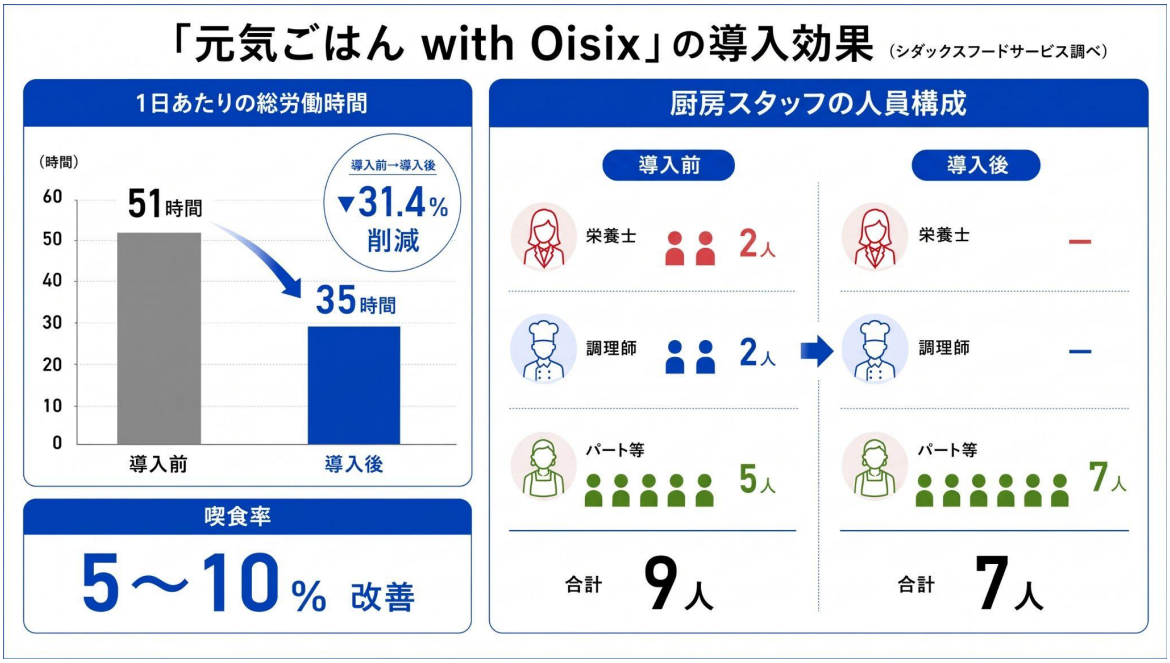
冷凍状態で器に取り分けた上で器ごと加熱をするため、温かい料理を手作業でよそう場合と比べ、盛り付ける担当者による盛付量のバラつきが発生せず、利用者様全員へ一定の分量を正確に提供できます。さらに、形状が保たれた状態で盛り付けられるため、盛り付け作業にかかる時間を大幅に短縮します。

・加熱時間を統一し複数メニューを同時調理

通常、複数メニューを手調理・温め直しする場合、食材や料理ごとに加熱時間が異なり、厨房機器の稼働や出し入れが複雑化します。「元気ごはん」はスチームコンベクションオーブンにかける時間を基本的に一定に設計しているため、複数のおかずを一度にまとめて庫内へ投入・加熱でき、作業工程の迷いや管理の手間を排除します。

本リリースに関するお問い合わせ
株式会社シダックスフードサービス　広報：大庭
TEL：050-5810-2449（直通）　E-mail：sf-pr@shidax.co.jp
（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

実際に当社が給食運営を受託する特別養護老人ホームでは、給食業務にかかる1日あたりの総労働時間を従来の51時間から35時間へと約3割削減し、厨房の必要人員も9名から7名へと最適化することに成功しました。また、厨房内に専門調理師等の有資格者を配置せずとも調理現場を回すことができるため、調理スタッフの確保が難しい施設でも、パートスタッフを中心とした安定運用を実現しています。普段の調理オペレーションを極限までシンプルに保てる完全調理品であるため、人員や調理器具が限られる有事や緊急時においても、厨房現場の混乱を最小限に抑えながら安定した食事提供を維持しやすい運用体制づくりにつながっています。人手不足に悩む施設職員や給食現場で働く方々の環境を、食事の美味しさを損なわずに改善できる点が最大の強みです。



■美味しく食べきれる「すごカロ」と3形態対応で利用者満足度も向上

「元気ごはん」は、業務の効率化だけでなく、喫食者である高齢者様の食べる喜びを追求しています。

従来の8割の量で必要カロリーをしっかり摂取できる「すごカロ」シリーズを取り入れ、食欲が低下した方でも無理なく必要な栄養を補給できます。また、「常食」「ソフト食」「ミキサー食」の3つの食形態を展開し、噛む力や飲み込む力に合わせた個別対応が容易です。ソフト食も常食と変わらない鮮やかな見た目を維持しており、試食いただいた施設の95.1%から「美味しい」との評価をいただいています。

＜調査概要＞
・調査対象：高齢者施設に勤務する職員2,169人
・調査期間：2026年6月～2026年8月
・調査方法：サンプルをお届け後、お電話での集計
※本調査内容をご利用の場合は、出典元として「シダックスフードサービス　高齢者施設における元気ごはんサンプルの試食に関する調査」と必ずご記載いただきますよう、お願いいたします。


▲常食


▲ソフト食


▲ミキサー食

■厨房オペレーションを支える現場スタッフの声

これまで早朝からの手調理に追われていた厨房現場に「元気ごはん」を導入することで、前夜の冷凍盛り付けやスチコンでの一括加熱が可能になり、朝の現場オペレーションが劇的に落ち着きました。主菜や副菜は小分けパック、汁物などは袋加熱と、メニューに合わせた扱いやすい設計になっているため、誰が盛り付けても量と見た目が均一になり、早朝勤務の負担も大幅に軽減できています。また、普段の調理オペレーションを極限までシンプルに保てる完全調理品であるため、人員や調理器具が限られる有事や緊急時においても、現場の混乱を最小限に抑えながら安定した食事提供を維持しやすい運用体制づくりにつながっています。人手不足に悩む施設職員や現場で働く方々の環境を、食事の美味しさを損なわずに改善できる点が最大の強みです。

本リリースに関するお問い合わせ
株式会社シダックスフードサービス　広報：大庭
TEL：050-5810-2449（直通）　E-mail：sf-pr@shidax.co.jp
（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■今後の展望

給食業界における人手不足は今後さらに加速することが予測されます。シダックスフードサービスは、長年の受託運営で培った現場オペレーションの知見と「元気ごはん」を組み合わせ、給食運営の受託・直営を問わず、各施設様の課題に合わせた柔軟なソリューションを提案します。現場で働くスタッフの労務環境を改善しながら、高齢者の皆様に毎日喜んでいただける安心・安全な食事を提供し、持続可能な給食運営モデルの普及に努めてまいります。

■「元気ごはん with Oisix」導入のご相談・お問い合わせ

「元気ごはん with Oisix」の導入をご検討いただいている施設様を対象に、お問い合わせをいただいた方へ担当者より順次ご案内しております。サービスの詳細や導入に関するご相談をご希望の施設様は、下記事務局までお気軽にお問い合わせください。

【元気ごはん with Oisix事務局】

お問い合わせはこちら：

https://shidax-fs.co.jp/healthcare/genki-gohan-with-oisix

TEL：050-5810-2509

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社は、「Oisix」「らでぃっしゅぼーや」「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、高齢者施設や病院、保育施設、企業の社員食堂などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「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。

シダックスフードサービスについて

1959年に社員食堂の運営から創業したシダックスは、給食事業で60年以上にわたり事業を展開してきました。オイシックスによる子会社化、分社化を経て、現在は株式会社シダックスフードサービスとして、病院、高齢者施設、保育施設、企業など幅広い施設で給食や食堂の運営を担っています。給食業界の人手不足に対応するため、完全調理品や業務用ミールキットを活用した「タイパ給食モデル」を展開するなど、時代のニーズに応じた給食運営を推進しています。安心・安全で栄養バランスの取れた食事を提供するだけでなく、利用者一人ひとりの健康と快適な生活を支えるサービスを展開しています。

本リリースに関するお問い合わせ
株式会社シダックスフードサービス　広報：大庭
TEL：050-5810-2449（直通）　E-mail：sf-pr@shidax.co.jp
（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）