

【報道関係者各位】

2023年7月26日

## 給食の調理時間を約30%短縮しコスト18%削減を実現 保育園・幼稚園給食事業「すくすくOisix」栄養士の働き方改革で経営課題を改善 売上100億円へ新戦略、給食用ミールキットと食育プログラムを刷新

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）は、2023年7月26日（水）に、同社が開発、提供する保育園・幼稚園などの保育施設に向けた給食の事業ブランド「すくすくOisix」の新戦略を発表、ならびにロゴマーク・メッセージを刷新し、新商品の販売を開始します。新戦略では、保育施設の給食の持続的な運営、トータルコストの削減、他園との差別化を実現するために、栄養士の働き方改革に着目、新ミールキットを活用した生産性向上を行うと同時に、同社の提供する食品宅配「Oisix」の商品とノウハウを生かした品質の向上、シダックス社との連携による取引先の拡大を実現し、保育施設の経営課題を改善します。



すくすくOisix



■ **オイシックス・ラ・大地 保育園・幼稚園給食事業「すくすくOisix」の新戦略・刷新ポイントについて**  
栄養士の働き方改革に着目し、給食用ミールキットの活用等を通じて生産性の向上、調理の簡素化を実現。「Oisix」食材を使うことによる給食の品質の向上を行い、コスト削減や他園との差別化につなげていきます。

### サービス刷新ポイント

**ポイント① 栄養士の働きかた改革を支援**  
新給食用手作りミールキットは、カット済み野菜80%以上、“おやつ”も一緒にお届けすることで栄養士の調理時間を30%以上削減

**ポイント② 毎日の給食献立と運動  
食育をより身近に**  
食育プログラムをバージョンアップ  
毎日の献立と連動した食育コンテンツの提供

### ■刷新後「すくすくOisix」導入成果について

#### 栄養士の働きかた改革

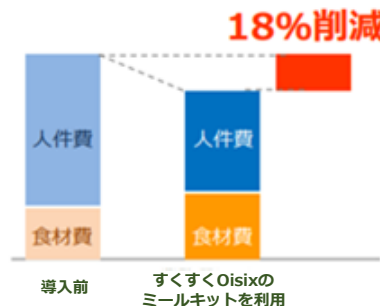
#### 調理時間を約30%短縮し、食材費・人件費を18%削減

献立とカット済みの食材がセットで届く「給食用手作りミールキット」を活用することで調理時間を1日2.5時間程度短縮が可能、食材費・人件費の総額を導入前に比べ18%<sup>※1</sup>削減可能です。

※1：80人規模の保育施設、栄養士の1日の勤務時間8.5時間（残業0.5時間含む）の場合

#### 園児、保護者の満足度向上

「Oisix」独自の基準をクリアしたの安心・安全な食材を使うことで、保護者からの評価も向上。また素材本来の味を大切にする献立を、Oisix専属管理栄養士が作成することで、子どもたちの喫食率も向上。定期的な食育により子どもたちの「食べる」ことへの興味関心を育てます。



▲私立認可保育園（80人規模）のコスト削減成果

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：田頭

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.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）

## ■「すくすくOisix」の新商品について

調理時間の更なる短縮が可能に

### 新「給食用手作りミールキット」の発売開始

#### ①カット済みの食材が60%→80%に

これまでよりもカット済みの食材の割合がアップしました。

#### ②“おやつ”もキットにしてお届け

一日の献立のうち、“おやつ”の食材も「給食用手作りミールキット」と一緒にお届けします。

### 毎日の給食と連動するバージョンアップされた

#### 新「食育プログラム」の提供開始

当社の強みである「生産者とのつながり」を活かし、独自に開発した、オリジナルの食育プログラムを無償※2でご提供します。食育ツールは、毎日の給食と連動、月1度イベントとしての体験、ご家庭に持ち帰れる工夫がされております。

※2：「給食用手作りミールキット」およびOisix献立採用保育施設限定

### ■BtoCサブスク事業、シダックス社とのシナジー創出について

「Oisix」等のBtoCサブスク領域で構築したノウハウを、食材調達力、ミールキット製造、献立（メニュー）の共有化、相互PRの4つの領域で展開し、シナジーを創出していきます。また、2022年に業務提携を行ったシダックス社の持つ給食運営ノウハウも生かし連携することで顧客拡大を目指します。

### ■ブランドを刷新「すくすくOisix」について

当社では、保育施設に向けた給食の食材販売サービスを、2018年に当社に統合した「らでいっしゅぼーや」にて2015年から展開しております。また「Oisix」では、2022年より、保育施設向けの給食用のミールキットを販売、独自の食育プログラムも展開し、2ブランドで合計700を超える保育施設にて、給食関連のサービスをご活用いただいております。お客さまの給食運営に関わる課題解決を進めてまいりました。

この度のブランド刷新では、「Oisix」ブランドの認知度や信頼度を活かし、栄養士を中心に給食に関わる全ての人と一緒に作ることをイメージした積み木をモチーフに、ロゴマークを開発しました。



▲「給食用手作りミールキット」一例

# Oisix

**SHIDAX**  
未来の子供たちのために



## すくすくOisix

### ■株式会社カタグルマ 代表取締役/CEO 大嶽 広展さまよりエンドースコメント

出生数が減少する中で、待機児童問題が解消されつつある一方、施設を増やした結果として地域による施設の供給過多や保育ニーズ減少による定員割れ問題が出てきています。また、保育士や幼稚園教諭に限らず、栄養士・調理員についても人材不足の課題が引き続きあり、業務負担をいかに軽減するかが課題です。その中で、「すくすくOisix」は調理現場において大きな課題解決の一手となります。

栄養士、調理員における給食業務の負担軽減、少ない人員配置の実現、材料費削減という業務効率化やコストカットの効果だけに留まらず、益々重要性が高まる食育への関与や園児と関わる時間の増加、保育者とのコミュニケーションの増加などにより、より一層の余裕を持った働き方の実現に加え、働きがい、やりがいを感じる環境づくりにも貢献すると思っております。

「すくすくOisix」は園の更なる魅力向上、保護者の満足度向上、職員の働き方改革を実現し、それにより子どもたちのより良い園生活や教育、成長環境に貢献してくれると確信しています。

#### 株式会社カタグルマ 代表取締役社長/CEO 大嶽広展（おおたけ ひろのぶ）

経営コンサルティング会社にて保育分野を立上げ、2018年には学校、大学、学習塾などのコンサルタントを統括する部隊のトップとなり、あらゆる教育・保育施設の経営改革を実行。教育立国推進協議会にて民間有識者を務めるなど、保育をはじめとする教育において幅広く影響を与える。保育業界に関する著書も多数。



### ■「すくすくOisix」お問合せ先 導入・検討については、以下からご連絡をお願いいたします。

TEL : 050-3821-8880 (平日9:00~17:00)

E-mail : [sukusukuoisix@oisixradaichi.co.jp](mailto:sukusukuoisix@oisixradaichi.co.jp)

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：田頭

TEL : 050-5305-0549 (直通) E-mail : [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixradaichi.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)

## ■ 「すくすくOisix」 導入園での給食、食育の様子



### オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社（代表：高島宏平）は、「Oisix」「らでいっしょぼーや」「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。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、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。

—— 本リリースに関するお問い合わせ ——

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：田頭

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.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）

# 【参考】「すくすくOisix」オリジナル食育プログラムのご紹介

「すくすくOisix食育プログラム」は“毎日の給食と運動型”と“毎月行うイベント体験型”でご提供します。

## コンセプト：子どもたちが「食べる」をもっと好きになる食育

### 給食×毎日 毎日の給食と運動した食育

目的：今日の給食に入っている食材に興味を持ち、  
食べるときに想像できることを増やすこと

ゴール：食材の見た目と味をリンクさせて好きな味、  
嫌いな味を見つけて食材に興味を持っている状態



### 体験×イベント 毎月実施できるイベント食育企画

目的：食材の普段見ることができない様子や特徴などについて  
深く知り、食材についての世界を広げること

ゴール：食材について「どうして？」がたくさんあり、  
目の前にある食材の背景に興味を持っている状態



### 家庭に体験を持ち帰る工夫

目的：食育内容と運動して家庭でも食材について関心を持つきっかけを作ること

ゴール：保護者がお子さまから『食育活動で知ったこと』を聞くことができる状態



## 給食×毎日の食育ツールについて

**きょうのしょくざいな〜んだ**

お子さまが楽しみながら毎日の給食に入っている食材の見た目と味をリンクさせて、好きな味や嫌いな味を見つけ、食材に興味を持つことができるコンテンツです。

**提供内容**

- ・本企画書
- ・献立カード(Oisix献立、無地の2種類)
- ・食材カード23種類

**提供ツールイメージ**

**食材カード**

毎月追加パーツが増えて年を通してコンテンツが進化！今月は野菜・果物の色に注目！

4月にお届けする食材カード23種類

**献立カード**

KR利用の施設様にはOisixのオリジナル献立が記載済みでそのまま使える！無地カードも同時にプレゼント。

無地のカードには自由に献立を書き込めます

## 体験×月1回イベントの食育ツールについて

**年間計画（予定）**

対象月	テーマ食材	提供食材(予定)	お届け時期
4月	キャベツ	鬼葉付きキャベツ	4月下旬
5月	にんじん	葉付きにんじん	5月上旬
6月	昆布と出汁	昆布	6月上旬
7月	とうもろこし	枝付きとうもろこし	7月上旬～中旬
8月	牛乳	牛乳(乳製品)	8月上旬～中旬
9月	バナナ	緑色のバナナ	9月上旬～中旬
10月	大豆・豆腐	豆腐作りセット	10月中旬～下旬
11月	米	稲穂	11月上旬～中旬
12月	みかん	葉付きみかん	12月上旬
1月	ほうれん草	根っこ付きほうれん草	1月下旬
2月	ブロッコリー	葉付きブロッコリー	2月上旬
3月	スペシャルコンテンツ	スペシャルツール	3月上旬

**4月企画 【キャベツの葉っぱの不思議】**

**提供内容**

- ・企画書 キャベツの葉っぱの不思議
- ・食育用食材 鬼葉付きキャベツ1玉/1施設
- ・紙芝居(写真)、紙芝居(台本)、保護者様向けレシピ

**提供ツールイメージ**

食材 鬼葉付きキャベツ

紙芝居(台本)

保護者様向けレシピ

紙芝居(写真)

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：田頭

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.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）