

葉隠勇進
会社案内



へ・し・おにかけた究食へ



食を支え、
未来に繋ぐ成長を。

「て・し・おにかけた究食へ」が合言葉。

それは、子どもたちにとって
 楽しみであると同時に、
 健康で丈夫な体をつくり、
 未来につながる成長の糧になること。
 そんな想いから、葉隠勇進は、
 子どもたちの笑顔のため、
 ひと手間もふた手間もかけた、
 愛情いっぱいの料理とサービス
 「て・し・おにかけた究食」を
 提供しています。
 健やかな成長のために、
 学校給食を通してできることは何か。
 従事者一人ひとりが自ら考え、
 行動し、現場から発信します。



「食べること」

01 Our story

創業者の母がつくる 愛情いっぱいのお弁当が大評判に

葉隠勇進はソシオークグループの一員として学校給食事業を担い、そのルーツは1960年代にまで遡ります。1963年、創業者の大隈敏史は妻の幸子、幸子の母親といと3人で会社を設立。パンの販売、次いでお弁当の販売を始めました。

敏史が会社員だった時代、ていが娘夫婦に作り続けたお弁当は家族への愛情が込められた、てしおにかけたお弁当で、同僚からは「お金を払うから作ってきてほしい」と言われるほど。そのていが料理長となった弁当屋は、大評判となりました。



食の現場から、教育に貢献しています。

02 Our story

信頼を積み重ね、一步一步成長

給食事業に参入した葉隠勇進は、1990年代後半には都内の公立小・中学校の学校給食調理業務も手がけるようになります。創業時から受け継いだ「てしおにかけた愛情いっぱいの給食」に磨きをかけるとともに、アレルギー対応など安全・安

心が求められる学校給食の分野で実績を積み重ねてきました。現在、ソシオークグループは、フードビジネスだけでなく、子育て支援や送迎支援を含むソーシャルビジネスを展開。「食」という大きな幹から、多様で豊かな葉が茂っています。



03 Our story

社名「葉隠勇進」に込められた創業者の想い



葉隠勇進。少し古風な社名は、生まれ故郷佐賀鍋島藩の武士道精神「葉隠四請願」に記された「人の為になるべき」に行き着きます。「勇進」は、造り酒屋であった創業者・敏史の生家の銘酒「勇進」に因みます。敏史は幼少期の事故で足に障

に拘らず、誰もが尊重される会社を創りたい」という熱い想いが社名に込められています。グループビジョン「社会と共生する樹でありたい」にその志は継承され、経済的価値と社会的価値を両立し、グループ全体で推進するCSV (Creating Shared Value) の基盤となっています。



私たちの取り組み

子どもたちの笑顔を広げるため、常に「現場」から行動・発信しています。

子どもたちの「おいしい」の声を聞きたい、たくさん笑顔を見たい。そんな想いから、葉隠勇進が日頃から意識し、行動しているのは「現場力」と「SDGs」の取り組みです。ソシオークグループの一員として、子どもたちに寄り添うフードサービス事業を展開しています。

現場力

「おいしい」を届けるため、一人ひとりが改善を進めます。

日々の業務をただこなすのではなく、「もっと安全に作業できることは?」「もっと喜ばれることは?」と社員自ら問いかけ、現場の課題を見つけ、知恵と工夫によってチームで改善を繰り返します。また、各現場だけで改善活動を終わらせるのではなく、優れた取り組みは会社全体で水平展開し、年に2回社内コンテストを実施します。優秀な改善活動は「ソシオークアワード現場力部門」で表彰しています。「現場力」で、調理室から子どもたちの笑顔を広げています。

2015 上期
洗剤と水を節約して「ええ効果!!」
グランプリ

食器をシンクで洗浄する際、洗剤の希釈濃度は調理員によってバラつきがあり、水の量もムダがありました。そこで、1つのシンクに対する洗剤の量と水の量を正確に測れる道具を作成。洗剤と水のムダを激減できました。



2015 下期
虫図鑑
グランプリ

虫の異物混入防止を徹底するため、危険食材の声かけやカット後の洗浄に加え、食材に付いている虫の写真を撮り、どの野菜にどんな虫が付いているかを掲示。調理員全員の意識が高まり、異物混入ゼロを達成しました。



2016 上期
小分けにすれば、一石二鳥です!
グランプリ

お箸を洗浄する際、バットに浸漬後、少量ずつこすり洗いをしていましたが、箸の向きが不揃いになり、手間がかかるのが課題でした。箸と同程度のサイズの入れ物を使って洗浄する方法に変更。箸の向きが揃いやすく、小分けにすることで軽くなり、洗浄時の負担軽減・時短が実現できました。

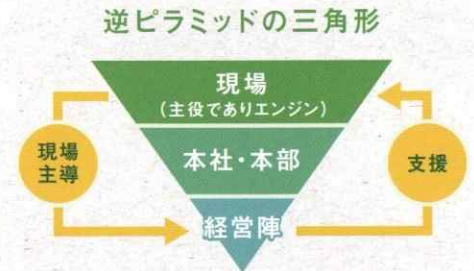


葉隠勇進の「現場力」とは?

現場で働く一人ひとりが自らの意志で主体的に問題を解決しようとする力、つまり問題解決能力です。ソシオークグループでは、現場から新たな問題解決にチャレンジする改善活動を通じて、会社として進化することをめざしています。



グループ全体で問題を解決!



2016 下期
カップの中にはワクワクが詰まっています!
グランプリ

ミルクゼリーのカップを杏仁豆腐と勘違いする子どもが多く、残菜が多いのが課題でした。そこで、ゼリーカップの底に数字を描き、ゼリーを食べ終わるとその数字と引き換えのおみくじをもらえるように工夫。子どもたちは楽しみながら完食し、食べ残しを減らすことができました。



2017 下期
残菜ゼロでみんな笑顔に
グランプリ

残菜ゼロを目標に、配膳がスムーズにできるよう盛り付け例のイラストを配布し、教室を巡回して子どもたちに声かけを行いました。その結果、配膳時間を短縮し、おかわりする子どもが増加。自発的に残菜ゼロをめざすクラスも現れるなど、全員が笑顔になりました。



2019 上期
フォトアルバムで残菜ゼロへ
グランプリ

給食室の場所が普段生徒たちが活動する場から離れており、生徒と調理員との接点がなく、残菜が多いのが課題。ご家庭で給食の話をしてもらおうと、給食室の前にある掲示板に給食づくりの様子を撮影したフォトアルバムを作成。保護者参加の試食会と全校集会で発表し、給食への想いに共感いただき、残菜も減少しました。



SDGs

給食事業を通して、社会課題の解決に取り組んでいます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

- 2 持続可能なエネルギー: こども食堂の開催 NPO法人を通じた寄付・寄贈
- 8 働きがい、経済成長、雇用: 学校給食事業における女性・高齢者・障がい者等の雇用及び働きがいのある職場の提供

葉隠勇進は、持続的な開発目標SDGsにも積極的に取り組んでいます。4つのゴールを掲げ、教育の一環である学校給食だからこそできる活動を進めています。

- 3 健全な生活: 学校給食事業における肥満や生活習慣病にならない健康な食事の提供
- 12 持続可能な消費と生産: 学校給食事業における給食残菜削減の取り組み

Check!

てしおこども食堂を開設。みんなの居場所が生まれました。

定期的に社員の調理研修を行っている「てしおキッチン」(東京都品川区)を活用し、2019年から地域の子どもたちに低額で食事を提供する「てしおこども食堂」を月1回開設。給食会社による手づくりの温かい食事が評判となり、子どもの居場所づくりや地域交流拠点として活用されています。





私たちにできる最大の食育は給食完食に導くことです。

学校教育は教育の一環であり、調理員も教育活動を行う者の一人であるという考えから、“食育”に積極的に取り組んでいます。特に「給食を残さず全部食べられるように導く」という想いのもと、愛情いっぱいの料理で残菜の減量に努め、さまざまな食育プログラムを展開しています。

五感で感じる美味しさ

- 🌸 目で見て楽しめる、心おどる盛り付け
- 🌸 味付け 🌸 食感 🌸 におい



心で感じる美味しさ

- 🌸 メッセージカードを贈る 🌸 サンプルケースの飾りつけ
- 🌸 子どもたちとの交流



学校栄養士の思い描く食育活動に全面的にご協力いたします

子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校における“食に関する指導”が重要視されています。自校式の受託実績が豊富なことから、

これまでも多様な食育プログラムを実践してまいりました。学校・栄養士職員が目指す食育を実現するために、積極的にご提案をさせていただきます。

食育活動のお手伝い



“愛情いっぱいの給食作り”について、写真・動画をj用いて資料を作成し、発表します。



スパテラ等調理器具を直接見て、触る体験や、“給食室探検”を受け入れています。



回転釜の大きさを体感していただけるように、段ボールで再現する企画が好評です。



ご許可を頂いた際には、給食時間に教室巡回を行います。子どもたちからの質問には全て丁寧に回答します。



調理員も子どもたちの中に加わり、皮むきのコツを伝授しながら一緒に体験します。

給「食」×子「育」て＝「食育」

業随勇進が給食事業を受託する学校にて、同じグループ会社である(株)明日葉が、放課後対策事業を受託する機会が増えてきました。8つの自治体・15の学校にて(2021年6月時点)グループ会社だからこそできる「繋がりのある食育企画」を実施しています。



Safety Check!

使命感をもち、安全衛生管理を第一に考えます。

「子どもたちの命を預かっている」という強い意志のもと、「学校給食衛生管理基準」に従って、おいしく安全な給食を提供することが私たちの使命です。従事者一人ひとりが当事者意識を高くもち、安全衛生管理に努めています。

管理体制 事業所の衛生管理は、巡回指導員・衛生管理室・外部衛生検査機関が連携し、徹底した安全衛生管理体制をとっています。

第三者機関

外部機関による衛生検査

外部機関による年2回の全事業所衛生点検(目視及び拭き取り検査)の実施



事業所

ISO9001の運用

平成13年11月、業界に先駆けてISO9001品質マネジメントシステムを導入



衛生管理マニュアル遵守

HACCPに準拠した独自の衛生管理マニュアルを全事業所に配布



従事者の意識向上

- ・手洗いチェックの実施
- ・安全衛生標語POP掲示
- ・衛生勉強会の実施



本部

巡回指導員 ■ 衛生管理室

衛生講習会の実施

衛生講習会と小テストの実施



巡回、点検、研修

巡回指導員と衛生管理室が衛生講習会と巡回点検(ATP含む)を実施



衛生管理室

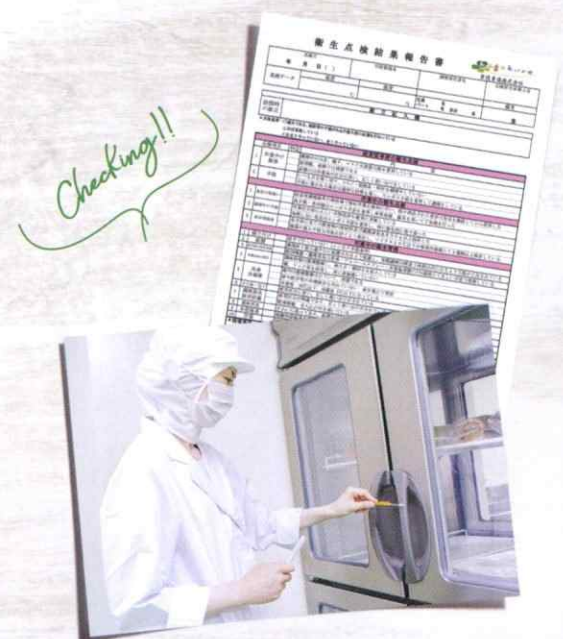
- 社内マニュアルの改定
- 育成ワンポイント動画の作成

巡回指導

月に1回以上は巡回指導員による巡回指導を実施。調理面・衛生面での履行状況を確認。また帳票類(ISO含む)が適切に記録・管理・運用されているか確認。また巡回指導員とは別に、衛生管理室による「HACCPの基本概念」と「学校給食衛生管理基準」に基づいて独自に作成した25箇所のチェック項目によって、作業中の動きから器具・作業環境に至るまで細部の点検を実施します。

第三者による検査・指導

外部衛生検査機関に委託し衛生検査を実施しています。検査は目視検査、拭き取り検査(細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌)を実施します。目視検査は「施設衛生チェックシート」に沿って行い、大きく4項目(施設設備・食品の取扱い・調理機器と器具・個人衛生)69のチェックポイントで履行状況を評価しています。





Human resources development

人財育成

着実にスキルアップできる環境があります。

「人が中心」という考えのもと、最優先で人財の育成に取り組んでいます。全従事者が学校給食調理業務に誇りとやりがいを持って仕事ができるように会社の目標・想いを共有する機会を数多く設け、専門的な知識と技術の向上に励んでいます。

レベル別・役職別研修(座学)

全社員が集まる研修会を定期的(年12回)に開催。経験年数や役職別の研修だけでなく、マナー講師による、ビジネスマナー研修・ホスピタリティ向上研修や、心理カウンセラーによるコミュニケーションなど、人としての成長を促す幅広い研修プログラムを展開しています。

Web会議システムを活用したオンライン研修も実施。



衛生・調理実習・実技研修

調理技術向上を目的として平成28年4月1日に社内専用調理場「てしおキッチン」を開設いたしました。新人からベテランまで、段階別に調理実習を年20回以上開催しています。出汁等の基礎から多様化する献立にまで対応するため、手作りパンや季節に合わせた行事食等も取り入れています。また、調理技術面だけでなく、新規採用者への手洗い講習、労災事故防止を図るための器具の取扱い、異物混入事故防止のための食材の取扱い方や包丁の研ぎ方等も研修に取り入れています。



【働き続けたい環境づくり】

- 巡回指導員による定期的な面談(1on1ミーティング)
- 毎年1回、従業員満足度調査の実施(ESアンケート)
- 人事部直通相談窓口や産業医への相談窓口の設置
- 他事業所とのつながり(iPadによる情報共有)
- 産休育休復帰祝い金制度
- 仕事と子育ての両立支援(時短勤務制度等)
- 新規採用者へウェルカムカードのプレゼント
- 弊社代表よりパーズデーカードの贈呈

【挑戦したい環境づくり】

- 優良社員表彰
- 永年勤続表彰(5年・10年・15年・20年)
- 各種表彰(現場力アワード、無事故・無クレーム表彰等)
- キャリアアップ支援(社内大学制度の活用)
- 各種資格取得支援
- 海外研修制度
- 自社所有の調理実習施設での研修(調理・衛生面)
- パート社員から正社員への積極的な登用

Community-based

実績・評価

自校式が9割。子どもたちに向き合ってきました。

業随勇進は首都圏を中心に、東北から九州まで186ヶ所(2021年)の学校給食調理業務を受託・運営しています。そのうち9割が自校調理方式です。「学校給食は教育の一環」との認識のもと、それぞれの学校や地域の個性に寄り添いながら、ご要望などにも柔軟に対応しています。こうした姿勢はセンター方式でも評価を高め、子どもたち・教職員・保護者・地域住民の皆様にも信頼され、愛される運営を続けています。

優良学校共同調理場

受託している茨城県常総市玉学校給食センターにおいて、県の衛生検査の際に高い評価をいただき、この度茨城県教育委員会より「優良学校共同調理場」として表彰されました。同センターでは薬剤師会の衛生検査でも高い評価をいただいております。



受託実績

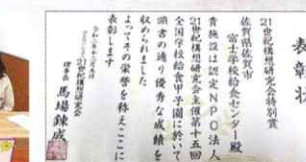
【受託件数の推移】



業随勇進は年々受託数を伸ばしており、2021年は前年から22校増え186事業所となりました。

全国学校給食甲子園

受託している佐賀市富士学校給食センターが第15回全国学校給食甲子園にて、「21世紀構想研究会特別賞」を受賞いたしました。地場産の食材を多く生かして色々な味わいを感じることができる工夫がなされている点や、富士町産のお茶を使用したユニークなふりかけなどが高く評価されました。



プライズレポート

学校・子どもたち・保護者から私たちの業務に対する良評価(お褒め)を頂いた際には、「プライズレポート」に記入し報告・管理しております。



児童への給食便りで近隣の学校や保護者から給食がとても評判だとコメントをいただきました。職員室で4月に新しく来た先生から「以前の小学校の給食がとても美味しくて、また業随さんで嬉しい!」とお声がけいただきました。

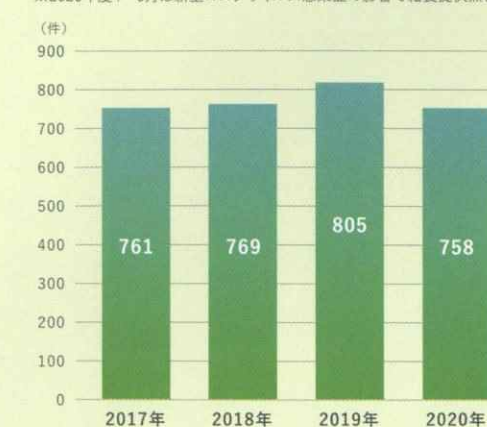
鶏肉78キロを検品中に異物を発見し、すぐに学校栄養士に報告し、納品業者に確認をしていただきました。学校栄養士からは「業随さんはしっかりと検品作業をしてくれるから何の心配もしていません!」と信頼のお言葉をいただきました。

手づくりおはぎを提供した日、小学校HP給食週報で、「あんこを作った調理員は、いかにおいしく作るかを研究し、自宅でも試作して当日を迎えたとのこと。子どもたちのために心を尽くしてくれる姿勢に頭が下がります。」と取り上げていただきました。

マーボー豆腐の彩りに入れるニラがどうしても温度を上げると変色してしまってもったいないと考えていました。そこで、ニラは別で炒めて色止めをしたところ、ニラが輝いて緑がより鮮やかになって、マーボー豆腐の中でも映えていました。学校栄養士から「ひと手間かけていただきありがとうございます。とてもきれいです!」と感謝のお言葉をいただきました。

【プライズレポート提出数推移】

※2020年度4~6月は新型コロナウイルス感染症の影響で給食提供無し。



TOP MESSAGE

トップメッセージ



ソシオークグループ 代表

大隈 太嘉志

社会と共生する樹でありたい。

ソシオークグループは、「社会と共生する樹でありたい」をグループミッションに掲げ、フードサービス、子育て支援、運行管理・移動サービスなど、地域生活を支えるソーシャル事業を展開してまいりました。

その中で大切にしていることは「たゆまぬ現場力の向上」です。それは知恵と工夫による「改善」とより良いサービスの「進化」を意味しています。新たな社会的価値創造に挑戦する企業グループとして、皆様に信頼され、社会にしっかりと根をおろし、社会と共に持続的に成長し、いきいきとした未来創造に向けて貢献します。

近年の日本は少子高齢化や人口減少、世帯構成の変化に加え、DXの進化やコミュニケーションのさらなる複雑化などにより、ライフスタイルやワークスタイルも変化し、価値観やニーズの多様化が進んでいます。私たちは、そんな時にこそ求められる、社会にとっての拠り所となるレジリエント・カンパニーとなり、皆様の生活を支えながら、やさしさと力強さを兼ね備えた「しなやかな心」で成長し、一人ひとりの社員が自己変革力を持ち改善し続ける「現場力」で、お客様の「未来のチカラ」となります。

創業55年を超え、「日本で最もソーシャルサービスを支えている企業グループを創る」を目標に掲げ、お客様のため、社会のため、社員のために。多様なグループ会社を束ね、いつでもどこでも必要とされ続ける横断型のソーシャルサービスをワンストップで提供し、常に新たな課題解決に挑みます。「しなやかな心で、未来のチカラに。」を合言葉に、ソシオークグループに関わるすべてのステークホルダーと共に成長してまいります。

SOCIOAK GROUP

事業領域

多様な事業で 社会を支えるソシオークグループ。

ソシオークグループは、フードサービス、子育て支援、運行管理・移動サービスなど、多様な事業を展開するグループ間のシナジーを発揮し、すべての人に寄り添い、お客様のニーズに合わせた最適なサービスを提供し、地域社会の発展に貢献してまいります。





葉隠勇進株式会社

本社 / 〒108-0014 東京都港区芝4-13-3 PMO 田町Ⅱ10F
TEL:03-3457-3000(受付/平日9:00~18:00) FAX:03-3457-3001



<https://www.hagakure.co.jp/>

【東北支店】〒992-0351 山形県東置賜郡高島町大字高島791 大町ハイツ1号棟 ソシオフードサービス(株)内

TEL:0238-27-1810 FAX:0238-27-0657

[盛岡営業所] 〒020-0063 岩手県盛岡市材木町4-37 ライオンズマンション盛岡中央通101 ソシオフードサービス(株)内

TEL:019-681-0851 FAX:019-681-0853

[仙台営業所] 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2-10-33 第2日本オフィスビル3階 ソシオフードサービス(株)内

TEL:022-393-8255 FAX:022-393-8251

【茨城支店】〒301-0837 茨城県龍ヶ崎市根町3635 小形ビル2-2 TEL:0297-85-3456 FAX:0297-85-3457

【中部支店】〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須1-35-18 一光大須ビル2F TEL:052-746-9215 FAX:052-746-9210

【関西支店】〒533-0033 大阪府大阪市東淀川区東中島1-18-22 新大阪丸ビル別館6階 TEL:06-6940-6930 FAX:06-6940-6931

【九州支店】〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-4-15 博多DKビル3F TEL:092-477-7718 FAX:092-477-771914

社会と共生する網でありたい。

SocioOak
Group

<https://www.socioak.com/>

社会と共生する樹でありたい。

SociOak
Group

IKIRUを彩る究食へ

会社案内

ソシオフードサービス

ソシオフードサービスは、ソシオグループの一員として
社会「ソシオ(Socio)」に必要とされる
フードサービス企業へ発展していくという決意を新たに
2021年8月、ハガクレフードから社名変更いたしました。



— Socio —

ソシオ(Socio)には「社会」と「仲間」という二つの意味があります。
新しいロゴのシンボルでは、「社会」の一員として「仲間」とともに大きな輪をつくり
留まることなく躍動的に発展していく意思を表しています。
混ざりあう五つの葉には、「愛情」「感謝」「信頼」「希望」「共生」
という五つの想いが込められています。

— IKIRU —

スローガンを「IKIRUを彩る究食へ」と刷新し
社会に必要とされる企業へとさらに発展していくために
IKIRU = ライフステージにおいて健やかに生きていくための「食」
未来に生きる力を支える「食」を通して社会へよりよい価値を
提供していく想いを強く表現しました。
各事業において、創業の原点である
「大切な人のためにつくる愛情いっぱいの料理とサービス」を貫き
「てしおにかけた究食へ」という想いを込めた食事づくりの志はそのままに
社会、ご利用いただく皆様、はたらく仲間すべての人の「IKIRU」を
あざやかに彩ってまいります。

ソシオフードサービスが選ばれる4つの理由

— 徹底した安全衛生管理 —

安全衛生管理はすべてにおける最優先事項です。
衛生事故を防ぎ、安全・安心で、皆様に喜ばれ
健康で豊かな生活を支援しています。

— プロを育てる研修・教育体制 —

「人を大切に育てる」を基本にフードサービスの
プロフェッショナルを育成しています。自己啓発とともに
独自の「人が成長するための教育・研修体制」により
お客様に貢献できる人財を育てています。

— 柔軟な提案力 —

お客様の「食」に対するご要望は様々です。食事される方の
体調や栄養摂取基準、時代の流行などに合わせた
柔軟な提案力は高い評価をいただいています。

— 充実したサポート体制 —

安定した運営と喜ばれる食事提供サービスを
実現するためにグループとして
全面的にサポートする体制が整っています。

ソシオフードサービスの事業を支える基本的な取り組み

現場力

“自ら課題を見つけ改善し、より喜ばれる「現場」へ進化させる、”

私たちは、日々の業務をただこなしていくのではなく、自ら現場にある課題を見つけ、知恵と工夫により
現場全員で課題を解決していく「改善」を繰り返す現場を目指しています。
工夫することで生産性を高め、お客様、働く仲間にもっと喜んでいただける、より良いサービスを提供
しようと進化しつづける現場を目指しています。

SDGs

“社会課題をビジネスで解決する、”

私たちは「社会と共生する樹でありたい」を合言葉に、CSV[®]の推進を重要な経営課題と位置づけ
新たな社会的価値創造に挑戦する企業グループとしていきいきとした未来に向けて貢献していきます。
私たちを取り巻く社会課題から「雇用」「地域・社会」「環境」をSDGsの重点課題として選定し、事業の
スキルとノウハウを生かし、社会問題の解決に取り組みながら社会とともに持続的に成長していきます。

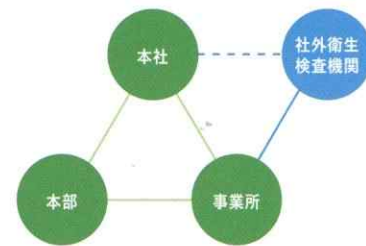
※CSV=Creating Shared Valueの略 企業の事業活動を通じて社会的な課題を解決し、「社会価値」と「企業価値」を両立させようとする考え方。

徹底した安全衛生管理

安全衛生管理はすべてにおける最優先事項として、食材仕入れから調理、提供まで、事業所、本部、本社が一体となり、一般衛生管理およびHACCPに準拠した安全衛生管理を行っています。また、自然災害や感染症の発生、万が一の食品事故発生時の対応などへの備えを強化しています。

第三者の社外衛生検査機関との連携による衛生管理体制

事業所、本部、本社が一体となってそれぞれの衛生管理の役割のもと、安心・安全・安定の食事を提供しています。さらに社外の衛生検査機関と連携し客観的な視点での評価による厳しい衛生管理を行っています。



個人衛生管理の徹底と衛生意識向上

入社時には独自の衛生ハンドブック「Hygienic Handbook」にて「衛生の基本知識」と「正しい手洗い」、「感染症予防」等個人衛生管理を徹底しています。さらに事業所の責任者を対象として定期的に衛生講習会及び理解度テストを実施、責任者により事業所内の全社員と共有し常に衛生意識の向上を図っています。



HACCPに準拠した衛生管理

事業所では一般衛生管理の徹底のもと、食材納品から下処理調理、保管、提供までHACCPの考え方に基づいた当社独自の「衛生管理マニュアル」に従い管理しています。食材仕入れの川上から提供まで一貫した衛生管理システムにて安全・安心の食事提供を行っています。



安全・安心の食材仕入れシステム

グループ会社「株式会社てしおサプライ」が仕入れを担当。独自の「てしおサプライ一括物流システム」により、産地や加工製造工場、物流センターの衛生状態、商品規格書による品質の確認トレーサビリティシステムによる生産の履歴の追跡など徹底した安全管理を行っています。



災害・食品事故、感染症等発生時の安全衛生管理

災害や食品事故、感染症等発生時には、いち早く専任担当者が事業所をサポートします。行政からの指示に従い除菌、消毒等を行い衛生的で安全な環境を整えます。

プロを育てる研修・教育体制

食材の選定、メニュー・献立作成、栄養管理、調理技術、接客など高い品質が求められるフードサービスは「人の成長」がすべての基本となります。人材採用から教育・研修、実務への応用まで、自己啓発とともに独自の「人が成長するための教育・研修体制」によりお客様に貢献できる人材を育てています。

Socioak Wayを備えたレジリエントな人材を育成

ソシオークグループでは、「仲間と学び合い、教え合い、高め合う」をコンセプトとした社内大学「ソシオークカレッジ」を設けています。プロフェッショナルである先輩社員が講師となり自律的な学習に基づき、働く仲間から学び、仲間に教えることで相互成長を加速させ、Socioak Wayを備えたレジリエント(しなやかで適応力のある)な人材を育成しています。



〈すべての行動の7つの原則〉

- ① すべてにおける最優先事項
私たちの原点「安全・安心」を優先します。
- ② 私たちの想い
愛情・感謝・信頼・希望を大切にします。
- ③ ATM&2P
明るく楽しく前向きに、誇りと情熱を持って行動します。
- ④ 行動とマインド
チームワークを大切に、当事者意識を持って仕事に取り組みます。
- ⑤ ホスピタリティ
目の前の人・仕事に真摯に向き合い、誠実に一歩先のサービスを実現します。
- ⑥ 最強の現場力
コピー用紙1枚分の厚みの改善を積み重ね「最強の現場力」を目指します。
- ⑦ 未来への約束
お客様に、はたらく仲間、社会に、未来へたくさんの笑顔をつくれます。

Socioak College (ソシオークカレッジ)



- 新入社員研修
- 中途採用入社時研修
- リーダー向上研修



- 現場力向上研修
- コンプライアンス研修
- 労務・予算管理研修



- アレルギー講習会
- 調理技術研修
- 献立作成研修

栄養士会活動 「Lemon Thyme (レモンタイム)」

ソシオークカレッジには、全国の栄養士を対象にしたクラス「レモンタイム」があります。「栄養士仲間とツナガル場」「自己啓発を高めるマナビの場」を提供し、「なりたい自分へ、向かっている社員をたくさん増やしています。自己啓発の場として知識学習や栄養や調理、食育等の研究を行い自己の能力を高め、栄養士としてお客様から期待以上に喜ばれ高く評価されています。

事業所内での定期的な教育

事業所の責任者は、本部が主催する責任者会議にて、衛生やインシデント・アクシデント、計数管理面の研修を受け、事業所の社員と共有します。さらに、事業所内では毎日の朝礼時には、衛生栄養、計数、顧客管理、接客等からテーマを決めて繰り返し研修を実施し、意識の維持・向上を図りプロフェッショナルとしての運営に努めています。



「現場力」向上の取り組み(改善活動の推進)

日々の管理運営を担い、ご利用の方々に直接サービスを提供する社員が自律的・能動的に業務改善に取り組んでいく力を「現場力」と定めています。本社に専門部署を設置し、業務改善の視点や方法をサポート、自ら「前よりも、もう少し良くならないか」「やり方を少し変えてもっと効率よく仕事しよう」と工夫することで生産性を高めお客様、働く仲間にもっと喜んでいただける、より良いサービスを提供しようと進化しつづけています。



柔軟な提案力

高齢者施設での咀嚼・嚥下をサポートするソフト食や入院患者さんの治療食の展開、保育園での食物アレルギー対応、社員食堂でのヘルシーメニューなど食事される方の体調や栄養摂取基準、時代の流行などに合わせた柔軟な提案力は高い評価をいただいています。また、規模や厨房環境に合わせた小規模向けに完全調理済み食材を使用したローコストオペレーションシステム等の提案などお客様のご要望にお応えしています。

咀嚼・嚥下機能低下をサポートする「ソフト食」

栄養管理は口から食べる食事に勝るものではありません。咀嚼・嚥下機能が低下しても低栄養サルコペニアやフレイルを予防し、十分な栄養摂取ができるよう、栄養スクリーニング栄養アセスメントに従い見た目もおいしい「ソフト食」を研究し提案しています。



院内約束食事箋に合わせた治療食の展開

患者食は、各病院ごとに異なる院内約束食事箋に合わせて調理しますが、禁止食材を踏まえ食材の特徴を活かした献立作成が重要です。おいしく完食していただくために社内の献立DBを活用し各治療食の展開献立作成を行っています。



正しく確実な食物アレルギー対応

医師による生活管理指導表に基づき、保育園様、保護者様、当社責任者と具体的な対応を協議し対象園児ごとに対応表を作成しています。さらに、通常食からのコンタミを防止するとともに食材から調理、配膳まで2名体制で二重チェックを行い配膳時には職員様と相互に申し送り確認を行っています。



多彩で豊富な献立・メニュー提案

社員食堂やレストランでの低塩、低カロリー、ローカーボなどの健康志向メニューや高齢者施設や患者給食での歳時に合わせた行事食、保育園での楽しくおいしい食事やおやつなど食事される方々やクライアントのご要望に合わせた多彩で豊富な献立・メニューの提案は高い評価をいただいています。



ローコストオペレーションシステム

施設規模の小型化、人員不足、介護報酬の減少など高齢者施設を取り巻く環境は変化してきています。近年進化している完全調理済み食材を使用して効率的な人員配置によるクックチルシステムで運営コストを低減するなど、変化するニーズに柔軟な提案をしています。



充実したサポート体制

お客様施設のご担当者とのコミュニケーションを図り、ご相談や提案などより良い運営を実現する「地域担当マネージメント制」による運営サポートのほか衛生管理、栄養管理・健康管理・献立作成をはじめ、食材、消耗品供給、人材の採用、教育・研修など、安定した運営と喜ばれる食事提供サービスを実現するためにグループとして全面的にサポートする体制が整っています。



地域担当マネージャー制による運営サポート

運営をサポートするマネージャーを地域別に配置することでお客様を定期的に訪問できます。報告・相談や情報交換、改善提案などコミュニケーションを深めより満足いただける安定した運営を実現しています。

衛生管理専任部署スタッフによる巡回指導

事業所での安全衛生管理の徹底のほか、本社の衛生管理専任部署のスタッフによる巡回指導を行っています。日頃気づきにくい箇所の衛生管理や最新情報による衛生教育などをサポートし、さらなる安全・安心の運営に努めています。

専任担当者による栄養管理・健康管理・献立作成支援

ご高齢者や入院患者さんへの栄養管理や献立作成、企業の社員食堂や寮などでのメニューや健康管理など、専門部署を設置し専任担当者が事業所をサポートしています。

「株式会社しおサプライ」による食材仕入れサポート

当社の仕入れはグループ会社「株式会社しおサプライ」による一括物流システムと地域指定仕入れの併用で地域食文化の反映と安定した仕入れを実現しています。共通食材や地域食材、グロスリーの食材品質の確保し、安定した供給と価格の実現、事業所運営の負担を削減して安定した運営をサポートしています。食材発注は、献立作成システムと連動した「一括発注システム」を導入し、栄養士業務の軽減にも貢献しています。

ソシオークグループによる人財採用、教育・研修サポート

「人」が中心のフードサービス事業は、採用活動から教育研修まで一貫したシステムが必要です。当社は採用専門部署と人材育成部署が連携し事業所の運営開始前からサポートを行い、人材の安定に努めています。



災害・衛生事故・感染症発生時 緊急時サポート

ソシオークグループとしてお客様施設や事業所の運営継続を可能な範囲でサポートする体制を整えています。大規模な災害や衛生事故、感染症が発生した際の緊急時には対策本部を設置し、人材の派遣、食材の手配供給、衛生管理、体調管理の支援自治体との連携など、復帰に向けてサポートします。



ソシオフードサービスの事業

現場力 GENBA-Power

“自ら課題を見つけ出し改善し、より喜ばれる「現場」へ進化させる、”

私たちは、日々の業務をただこなしていくのではなく、自ら現場にある課題を見つけ、知恵と工夫により現場全員で課題を解決していく「改善」を繰り返す現場を目指しています。「改善」とは突然大きく何かを変えるのではなく、小さな差「微差」を積み重ねていくことでやがて大きな差となるものです。「前よりも、もう少し良くならないか」「やり方を少し変えてもっと効率よく仕事しよう」と工夫することで生産性を高め、お客様、働く仲間にもっと喜んでいただける、より良いサービスを提供しようと進化しつづける現場を目指しています。

安全・安心で喜ばれる食事提供のために、 現場のチームで改善活動を進めます。

私たちが組織全体で取り組んでいるのが「現場力の向上への取り組み」です。日々の業務をただこなすのではなく、社員自ら現場の課題を見つけ、ひとつのチームとして改善を繰り返しています。また、各現場だけで改善活動を終わらせるのではなく、年に2回現場力アワード(優秀な改善の取り組みを表彰)を実施。安全・安心で喜ばれる食事提供のため、優れた取り組みをグループ会社全体で共有し、より良いサービスの提供に努めています。

■ マタニティ食のリニューアルで利用者様を増やすきっかけづくりに

ある総合病院様のお食事を15年間担当する中で、近年「産科の利用率」についてお悩みがあることに当社の現場スタッフは気が付きました。そこで、出産する病院選別に、入院中の食事が重要視されている事実から、毎日のメニューをはじめ、イベント食や食器まで大幅リニューアルをご提案しました。地域に住む当社社員のママたちの協力を得ながら新しいメニューを開発したところ食事の美味しい病院として口コミが広がり、総合病院様の産科利用者を大幅に増やすことに貢献でき、さらに当社への信頼もより深まりました。



■ ライブ配信による行き届いた研修体制づくりで運営品質が向上

安全・安心なお食事を提供し続けるために、安全衛生を徹底して伝える手段として定期的な集合研修に取り組んできましたが、研修に参加することで現場では人手不足が起きることや、全員が必ず参加することは難しいこと、移動に長時間かかることなどの課題がありました。しかし、現場のサービス品質の向上には、研修が欠かせないということから、集合研修だけでなくライブ配信と録画配信を導入。参加できなかった人も後で視聴が可能となっただけでなく、不定期に入社される新人スタッフへの教育にも役立つなど副次的な効果も得られました。研修・教育が充実したことで運営品質も上がり、お客様から喜ばれ当社の評価も高くなりました。



を支える基本的な取り組み

SDGs 持続可能な開発目標



“社会課題をビジネスで解決する、”

私たちは「社会と共生する樹でありたい」を合言葉に、CSVの推進を重要な経営課題と位置づけ、新たな社会的価値創造に挑戦する企業グループとしていきいきとした未来に向けて貢献していきます。私たちを取り巻く社会課題から「雇用」「地域・社会」「環境」をSDGsの重点課題として選定し、事業のスキルとノウハウを生かし、社会問題の解決に取り組みながら社会とともに持続的に成長していきます。

フードサービスを通して、社会課題の解決に貢献します。

■ 国際連合世界食糧計画(WFP)への協賛

ノーベル平和賞を受賞したWFP(国際連合世界食糧計画)が推進する発展途上国の子どもたちへ学校給食を提供する活動「『給食』から未来を変えよう!」プロジェクトに協賛しています。紛争が絶えない国や貧困に苦しむ地域では、このプロジェクトで提供される給食が、一日の中で唯一の「栄養のある食事」となります。その貴重な給食は、「学校へ行けば食べられる」という認識となり就学率向上や社会経済発展という好循環も生み出しています。また、WFPのチャリティイベント「WFPウォーク・ザ・ワールド」にも協賛しています。このイベントは飢餓撲滅を目的に世界70ヶ国で開催され、参加費の一部は、国連WFPのアフリカ地域における「学校給食支援」に役立てられます。日本での開催時には、ソシオグループからは社員とご家族のみならず、総勢110名が参加しました。



■ フードバンクと協力した食品ロス削減への取り組み

食品ロス削減を目指し、不測の事態に備えて備蓄していた賞味期限内の冷凍弁当をNPO法人フードバンク愛知様と協力して、愛知県内の子ども食堂へ、定期的に寄贈しております。他にも食品ロス削減のために食材の可食部の周知教育や残菜を出さないよう環境に配慮した運営を心掛けています。



■ こども食堂の運営(てしおキッチン)

定期的に社員の調理研修を行っている「てしおキッチン」(東京都品川区)を活用し、2019年から地域の子どもたちに低額で食事を提供する「てしおこども食堂」を月1回開設。給食会社による手づくりの温かい食事が評判となり、子どもの居場所づくりや地域交流拠点として活用されています。



高齢者施設給食

有料老人ホーム・サービス付き高齢者向け住宅
特別養護老人ホーム(介護老人福祉施設)・介護老人保健施設

「安らぎ」と「楽しさ」に溢れた食事で、
たくさんの笑顔を増やします。

毎日の食事は、生活の大切な一部であると考え、栄養基準の充足はもとより、家庭の温もりを感じるお食事提供にこだわります。「自分の家族に食べてもらう」気持ちで、愛情込めておいしく彩り豊かな食事を提供します。また、利用者様にとって、食事は大きな楽しみのひとつですので毎月、季節の行事食・イベント食など、工夫をこらしたメニューや美しい盛り付けで、たくさんの笑顔を増やします。

有料老人ホーム・ サービス付き高齢者向け住宅

食べ慣れた日常の料理・味付けを中心に四季の食材を使用したメニューを基本に季節の行事食や見る、知る、体験するなどの食のイベント企画を提案しています。また、その日の体調に合わせた食事にも個別に対応しています。



特別養護老人ホーム(介護老人福祉施設)・ 介護老人保健施設

決められた栄養基準に合わせた食事であることの他、楽しい季節折々の行事食もイベントとともに実施しています。日々の体調や好みに合わせた食事、咀嚼・嚥下機能が低下している方への形態食の対応など低栄養を 방지、フレイル・サルコペニアの予防をサポートしADL、QOLの向上に貢献しています。



病院・医療施設給食

患者給食・職員食堂
外来レストラン・院内カフェ

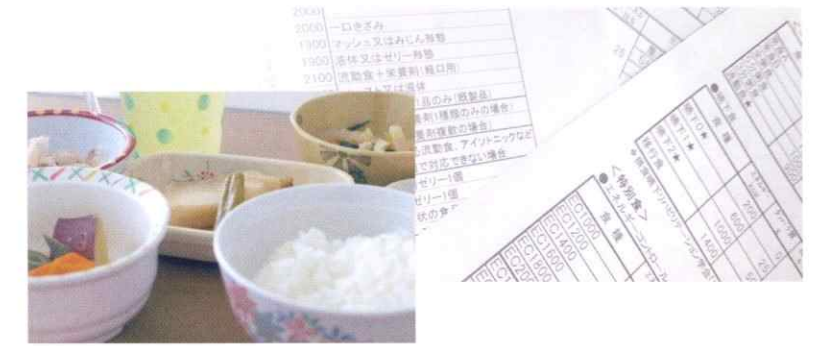
食も治療の一環であると考え、
患者さんを食事面からサポートします。

入院中の食事は、治療の一環であると考え、院内約束食事箋に沿ったお食事の提供により患者さんを食事面からサポートします。一人ひとりの体調や栄養基準に従い個別対応を行い愛情込めて、おいしく、彩り豊かな食事を提供します。また、入院中の楽しみのひとつとして季節の行事食の献立も豊富に揃え、患者さんのQOLの向上に貢献しています。



よりおいしく、 完食できる治療食の提供

院内約束食事箋に従い正しく調理することのほか、NSTへ協力し、食材の特性を踏まえた下処理や調理方法、盛り付けなど、日々改善提案を行い見た目にもおいしい食事を目指し、完食していただけるよう努めています。



歳時の行事食や イベント食で QOL向上サポート

四季折々の季節の食材を使用した歳時の行事食お誕生日やクリスマスなどのイベント食にも対応し患者さんのQOLの向上に貢献しています。



産科お祝い膳等、 特別メニューの提供

選択食として「食べたい」料理もご用意しています。出産のお祝いとしての「お祝い膳」は、お母さんのお好みに合わせた料理、ご家族と一緒に食事していただくメニューなど様々なご要望にお応えしています。



保育園・幼稚園・こども園給食

公立保育園・私立保育園
公立幼稚園・私立幼稚園
認定こども園

安全な食材、豊富なメニュー、
きめ細やかな対応で、子どもたちの成長を支えます。

乳幼児期の大切な成長を支える保育園・幼稚園・こども園の食事。私たちは、子どもたちの健やかな発達成長をサポートすべく、安全な食材を使用し、おいしく楽しい食事やきめ細やかな食物アレルギー対応と離乳食提供を行っています。また、食育として日々の給食提供を通じて教育的な役割を果たし、子どもたちの健康的な食生活習慣の基盤づくりに貢献しています。

安心できる食事

■ 離乳食

厚生労働省のガイドラインに則った当社オリジナルの離乳食進行表を使用し保護者様、園の保育士様、当社給食室の三者の連携をもって離乳食の第一歩を支えています。



■ 食物アレルギー対応

生活管理指導票に基づいた完全除去対応を基本に、当社アレルギーマニュアルの徹底により、オペレーションの煩雑化によるミスを防ぎ、安全性の高い食事を提供しています。また、乳・卵・小麦を使用していない『なかよし献立』のご提案もしています。

笑顔が生まれる食事

お友達や先生と一緒に食べる給食がもっと楽しく、ワクワクするものでありますように季節に合わせたイベント食、園行事に合わせた行事食をお打合せの上、対応しています。



子どもたちの未来を支える食育

食育活動は、園の食育計画に則り、将来、子どもたちの食の営みが豊かなものになるよう実物の食材に触れる機会づくり、日本の行事食の提供など、食に興味の持てる工夫を給食室からもご提案させていただいています。また、保護者の皆様にもご安心いただけるように、サンプルケースやSNSを通じて、給食に関する情報を発信しています。



サービスの品質を高め合う取り組み

毎日の提供した給食を写真に撮り、SNSを活用して社内でも共有しています。同じ行事や似ているメニューでも、盛り付けや食材の切り方に各園の特徴や工夫が表れるので、メニュー写真や評価を共有し、切磋琢磨の場をつくることで全体の品質の向上を図っています。



社員食堂・寮・保養所

一般企業・官公庁・大学
社員寮・学生寮
保養所・研修センター

多彩なメニューをご提案し、
日々働く活力をサポートします。

社員食堂は、働く方々にとって福利厚生のひとつであり、健康管理という面からも重要な役割を担います。管理栄養士による滋味溢れるメニューの保有数は1000種類以上。お客様のニーズにあった新メニューやイベント、フェアメニューを立案し、明日への活力を支える温かい食事と憩いの場を提供しています。



まごころを込めた「食時サービス」

年代を超えた定番の人気メニューやご利用の方々の嗜好や体調に合わせた栄養バランスを考慮したメニューなどまごころを込めた料理の提案のほか健やかな食生活のための情報提供、栄養相談などご利用の方々の日々の生活とお仕事を「食事される時間」を通してサポートしています。



定期的な楽しいイベント、フェアの開催

日々の食事提供にプラスして、全国のご当地メニューや流行のメニュー、世界の食文化を紹介するメニューなど定期的に楽しいイベント、フェアを開催しています。よりおいしくご満足いただける食事提供と社員食堂等の利用促進に寄与しています。



あたたかいアットホームな食事環境の提案

ご利用の方々の喜び=私たちの喜びです。食を通してアットホームなコミュニケーションづくりに貢献し、お互いに幸せな時間を過ごしたいという思いから、まごころを込めた料理の提供と心地よい接遇サービスに努めています。



Top Message



ソシオークグループ 代表
大隈 太嘉志

社会と共生する樹でありたい。

ソシオークグループは、「社会と共生する樹でありたい」をグループミッションに掲げ、フードサービス、子育て支援、運行管理・移動サービスなど、地域生活を支えるソーシャル事業を展開してまいりました。

その中で大切にしていることは「たゆまぬ現場力の向上」です。それは知恵と工夫による「改善」とより良いサービスの「進化」を意味しています。新たな社会的価値創造に挑戦する企業グループとして、皆様に信頼され社会にしっかりと根をおろし、社会と共に持続的に成長し、いきいきとした未来創造に向けて貢献します。

近年の日本は少子高齢化や人口減少、世帯構成の変化に加え、DXの進化やコミュニケーションのさらなる複雑化などにより、ライフスタイルやワークスタイルも変化し、価値観やニーズの多様化が進んでいます。私たちは、そんな時にこそ求められる、社会にとっての拠り所となるレジリエント・カンパニーとなり皆様の生活を支えながら、やさしさと力強さを兼ね備えた「しなやかな心」で成長し、一人ひとりの社員が自己変革力を持ち改善し続ける「現場力」で、お客様の「未来のチカラ」となります。

創業55年を超え、「日本で最もソーシャルサービスを支えている企業グループを創る」を目標に掲げお客様のため、社会のため、社員のために。多様なグループ会社を束ね、いつでもどこでも必要とされ続ける横断型のソーシャルサービスをワンストップで提供し、常に新たな課題解決に挑みます。

「しなやかな心で、未来のチカラに。」を合言葉に、ソシオークグループに関わるすべてのステークホルダーと共に成長してまいります。

Socioak Group 事業領域

多様な事業で 社会を支えるソシオークグループ。

ソシオークグループは、フードサービス、子育て支援、運行管理・移動サービスなど、多様な事業を展開するグループ間のシナジーを発揮し、すべての人に寄り添い、お客様のニーズに合わせた最適なサービスを提供し、地域社会の発展に貢献してまいります。



IKIRUを彩る究食へ

