

働き盛り世代が利用する社員食堂のコロナ禍を経た食環境の変化について

荒川美穂子 松浦さゆり 山本茂美 川上寿一（滋賀県草津保健所）

1.目的

事業所給食施設（以下、社員食堂）においては、単に食事を提供するだけでなく、利用者に合わせた食事の提供、特定健診・特定保健指導等の実施結果を踏まえ、利用者の身体状況の改善が図られるような運営が求められており、保健所では栄養指導員（医師、管理栄養士）等が指導・支援を行っている。新型コロナウイルス感染症（以下、新型コロナ）流行前までは各社員食堂では食事時間を利用した学習会や、喫食スペースを利用した卓上メモ・ポスターによる情報提供、提供メニューの工夫を通じて従業員の健康づくりに取り組んでいた。しかし、新型コロナ拡大防止のため、啓発物品の撤去、集合形式での教育機会の減少などが予測された。そのため、新型コロナ後の働き盛り世代の健康づくりを進める環境を整備するため、アンケート調査により現状を把握した。

2.方法

社員食堂の運営状況について、新型コロナ前と新型コロナ禍（R4.11）を比較してどうか、回答を求めた。

【調査対象】

湖南圏域（草津市・守山市・栗東市・野洲市）の社員食堂（65施設）における、運営・管理担当者

【調査項目】

食堂の席数、食堂の滞在（利用）時間、提供メニュー数等の計5項目

【実施期間】

令和4年11月24日から令和4年12月20日

【アンケート配布・回収】

郵送にて依頼し、しがネット受付サービス、郵送、またはEメールにより回答を求めた。

【分析方法】

単純集計を行い、自由記載の内容は精査し、整理した。

【倫理的配慮】事業所名は特定せず、全体集計を行った。

3.結果

食事提供数（1日当たり）100食未満が16施設、100食以上500食未満が17施設、500食以上が5施設の計38施設より回答を得た。（回収率：58.5%）給食を休止した1施設を除いた37施設を集計対象とした。

食堂の席数

利用席数の変更ありは34施設（92%）、変更なしは3施設（8%）であった。席数に変更ありと答えた事業所の変更内容はすべて席数を減らした旨の記載であった。席数を3分の2にした施設は7施設、2分の1にした施設は12施設、3分の1にした施設は3施設であった。

食堂の滞在（利用）時間

滞在（利用）時間の変更ありは22施設（59%）、変更なしは15施設（41%）であった。変更の内容は、利用時間の分散（30分入れ替え制を実施、部署ごとに使

用可能時間を設定等）、離席のよびかけ（黙食、喫食後は速やかに退出）利用者の把握（記名して利用）であった。

提供メニュー数

提供メニュー数が増えた施設はなかった。減ったのは9施設（24%）、変更なしは28施設（76%）であった。減った理由は、利用者数が減った（3施設）弁当持参者が増えた、食堂以外の昼食場所を拡大した、感染防止のため、セルフで実施していたサラダバーを休止した、カフェテリア方式からセットメニューへ変更した等であった。

現在食堂で実施している利用者への情報提供

利用者への情報提供を実施している施設（複数回答）は32施設（86%）であった。内容はポスター掲示24施設（65%）、卓上メモ17施設（46%）、音声放送3施設（8%）、その他、デジタルサイネージ3施設、健康メニューレシピなどを社内ネットに掲示等であった。

食堂の運営で苦慮している点

在宅勤務者数により日々の食数が把握しにくい（3施設）、利用者数がコロナ前に戻らない（2施設）、黙食としているのでコミュニケーションが図れない、割り箸、プラスポン、個包装調味料等の使い捨てを元に戻すか否か悩む、食事後のテーブルを拭くための資材を準備する手間や消耗品の購入が増えている、昼食時間が今までよりも長く掛かる、座席の人数を減らしたことなどで席が足りなくなったり混雑したりする等であった。

4.考察

新型コロナ禍で、9割の施設が社員食堂の席数を変更し、6割の施設が滞在時間を変更していた。社員食堂は利用者が食事時間を通じて健康情報を得られる機会であったが、新型コロナにより変化したと考えられる。

情報へのアクセス

社員食堂利用者への情報提供については8割が実施していた。しかし、内容については確認できていないため、今後は栄養指導員による巡回指導等にて利用者が健康行動に関する情報を得られやすい情報提供を求めていく必要がある。ICT機器を使用した情報提供が行われていたことを把握したため、感染対策に配慮した情報提供の好事例も収集し、圏域内での展開につなげていきたい。

食物へのアクセス

新型コロナ感染対策のため、サラダバーの休止、調味料の撤去、個人が自らの嗜好に合わせてメニューを選択するカフェテリア方式からセットメニューでの提供とするなど、提供メニューの変更が行われていた。卓上調味料の撤去は喫食者の食塩摂取量の減少に寄与すると考えられ、セットメニューは提供の仕方によっては自然にバランスの取れた食事を摂れることにつながる。今後の指導では、変化の詳細を聞き取り、コロナ禍を経て変化した社員食堂が自然に健康的な食事が摂取できる環境になることを目指し、メニュー提供を求めていきたい。