

【報道関係者各位】

2026年6月30日

老人福祉事業者の「人手不足倒産」は前年比50%増 食事提供の負担も課題に シダックスの高齢者施設向け“タイパ給食”への問い合わせが昨対比2倍ペースへ伸長 ～「元氣ごはん with Oisix」が複雑化するニーズに対応し、運営効率化を支援～

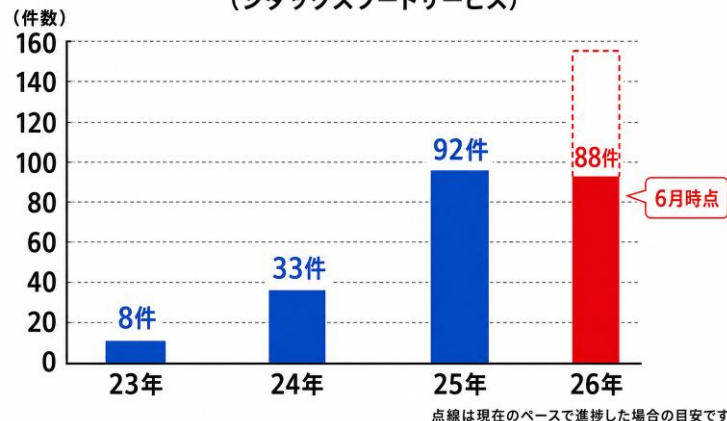
食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平、以下 当社）の子会社で、全国の高齢者施設等で食事提供業務を行うシダックスフードサービス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：堤 祐輔、以下 SF）は、老人福祉事業者の「人手不足倒産」が前年から50%増加するなど人材確保が一層厳しさを増す中、給食サービスの導入・切り替えを検討している施設の栄養士・職員を対象に運営課題の聞き取り調査を実施しました。その結果、人手不足により、様々な食形態への対応など「食事」の負担が大きな課題となっていることが明らかになりました。

SFでは“タイパ（※）給食”をキーワードに、高齢者施設の人手不足と喫食者の栄養不足を解消する新しい給食運営モデル「元氣ごはん with Oisix」を昨年より展開しており、多様化・複雑化する食事ニーズへの課題感を背景に、問い合わせ件数および新規受託件数は、ともに昨対比約2倍のペースで伸長しています。

（※）タイパ：タイムパフォーマンス（時間対効果）のこと

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

高齢者施設向け給食事業へのお問い合わせ推移 (シダックスフードサービス)



▲「元氣ごはん with Oisix」提供イメージ

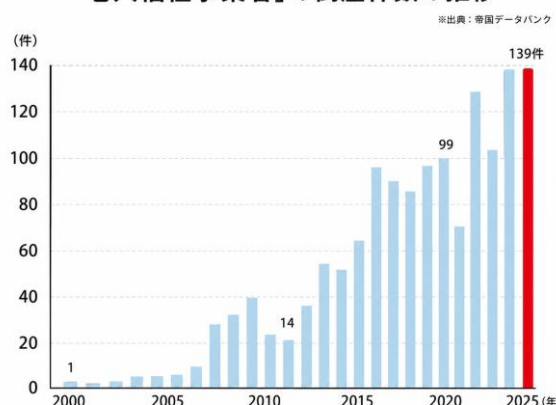
■老人福祉事業者の倒産件数は高止まり…

人材確保や物価高騰など運営課題は深刻化

高齢化に伴い、高齢者施設の社会的な役割は今後、重要度が増すと考えられます。一方で、帝国データバンクの調査によると、2025年に発生した、高齢者向け住宅や老人ホームといった「老人福祉事業者」の倒産件数は139件で、過去最多となった2024年（140件）と同じ水準となりました。中でも「人手不足倒産」は21件で、2024年（14件）から50%増加しており※、人材確保や物価高騰への対応など、高齢者施設を取り巻く運営課題は深刻化しています。

（※）出典：帝国データバンク「老人福祉事業者」の倒産動向（2025年）

「老人福祉事業者」の倒産件数の推移



■給食事業へのお問い合わせは昨対比2倍に伸長 新規受託件数も同ペースで推移

このような背景をふまえ、高齢者施設向けの新しい給食モデル「元氣ごはん with Oisix」を提供するSFには、高齢者施設からの問い合わせが増加しています。

2025年の問い合わせ件数は、2023年と比べて11倍となり、2026年は6月時点で昨年の年間実績に迫る水準で推移。昨対比約2倍のペースで伸長しています。問い合わせの内容としては「給食業務の効率化」「厨房の人材不足への対応」「ソフト食への対応」など、施設運営の負担軽減や安定的な食事サービスの提供に向けた相談が寄せられています。

また、SFによる給食の新規受託件数も昨年比約2倍のペースで推移しており、給食業務の効率化と品質の両立を実現する新たな選択肢として、導入を検討する施設が広がっています。

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：松田

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）

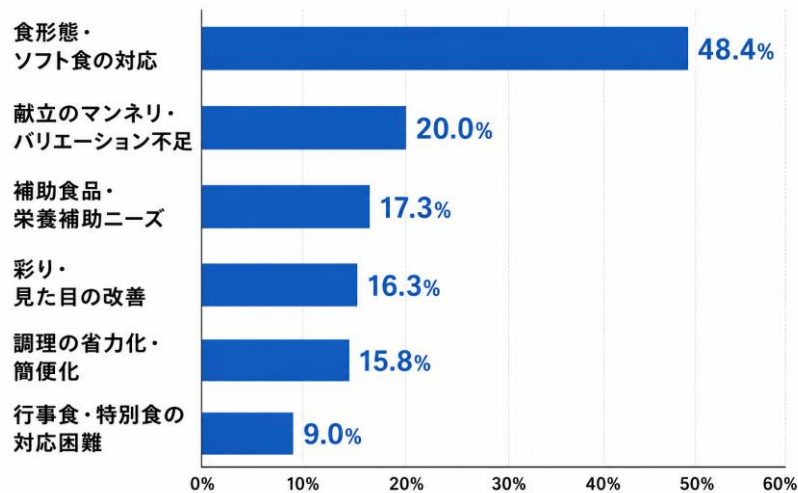
■ 人手不足が食事サービスの質にも直結 給食運営上の課題は“様々な食形態”への対応が最多

SFでは、高齢者施設の栄養士・職員を対象に、現在の給食運営に関する課題や改善ニーズについて電話による聞き取り調査を実施しました。

高齢者施設では、利用者一人ひとりの嚥下状態や健康状態に応じて、複数の食形態への対応や、栄養管理、個別対応食の提供が求められるため、食事提供は施設運営の中でも特に工数のかかる業務に挙げられます。聞き取り調査では、「自前で調理しているのに、体調不良やシフト移動による人材不足が課題」「人材不足で献立を変更せざるを得ず、行事食のレパートリーが減る」といった声が寄せられ、人手不足が食事サービスの品質や運営負担に直結している実態がうかがえました。

人手不足に伴う給食運営上の具体的な課題としては、「食形態・ソフト食への対応」(48.4%)が最も多く、次いで「献立のマンネリ化・バリエーション不足」(20.0%)、「補助食品・栄養補助ニーズ」(17.3%)、「彩り・見た目の改善」(16.3%)、「調理の省力化・簡便化」(15.8%)などが挙げられました。高齢化に伴い、食事への個別対応ニーズが高まる一方で、限られた人員で対応せざるを得ないことが、高齢者施設における給食運営の大きな課題となっています。

高齢者施設の給食運営・食事の課題 (n=190) ※複数回答



<調査概要>

- ・調査対象：給食サービスの導入・切り替えを検討している高齢者施設のうち食事に関する課題、改善ニーズのあった190施設の栄養士・施設職員
- ・調査期間：2026年6月15日～2026年6月27日（電話調査）

※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 給食運営に関する課題調査」と必ずご記載いただきますよう、お願いいたします。

■ 高齢者施設の課題解決を支援する「元気ごはん with Oisix」

こうした高齢者施設が抱える課題に対応するため、当社とSFでは、“タイパ給食”をキーワードに、給食施設運営の効率化や働き方改善につながるサービス展開を強化しています。

新しい給食運営モデル「元気ごはん with Oisix」は、人手不足解消や提供する料理の付加価値提供などを安定的に実現する目的で、どんな方にも対応できる3種類の食形態のシニア食と、少量でも栄養が摂れる「すごカロ」シリーズを「完全調理済み食品」にて展開。SFの65年以上にわたる給食運営の専門的なノウハウと、当社がこれまで一般のお客様向けに、“プレミアム時短”をテーマに商品開発をしてきた「調理の手間の削減と、提供メニューの付加価値向上」のノウハウを活かし、「安心・安全」で、どんな方が食べても美味しいシニア食を実現しています。

<元気ごはん with Oisixの特徴>

1. 従来の食形態よりもシンプルなシニア食

常食・ソフト食・ミキサー食の3種類で、すべての方に食べる楽しみをご提供

少量でも高カロリー＝「すごカロ」

食欲が落ちてきた方も食べられる量で、その上ちゃんと栄養が摂れる雑炊などの「すごカロシリーズ」

2. 「完全調理済み食品」により省人化

施設での調理が不要、温め直すだけで美味しい食事が提供可能

炊飯の仕込みのために早朝に出勤する必要もなく、採用課題にも対応

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：松田

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）



▲左から常食、ソフト食、ミキサー食

SFでは、「元気ごはん with Oisix」を通じて、高齢者施設が抱える給食運営の課題解決に貢献するとともに、おいしく、食べやすく、必要な栄養をしっかりと摂取できる食事を安定的にお届けすることで、喫食者様の健康維持と生活の質の向上を目指してまいります。

■「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

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年以上の実績を持っています。その後分社化によりシダックスフードサービスとして主に幼稚園・保育園や病院、高齢者施設等において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています。

※シダックスフードサービス株式会社は、2026年7月1日にシダックスコントラクトフードサービス株式会社と合併し、株式会社シダックスフードサービスとなります。

オイシックス・ラ・大地株式会社について ※2026年7月1日より、社名が「オイシックス株式会社」に変更となります。

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「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、事業所、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園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。

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：松田

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）