

【報道関係者各位】

2026年8月3日

シダックスの高齢者施設向け給食「元気ごはん with Oisix」 直営施設向けサービス開始 ～導入により人件費約50%削減、給食運営効率化と利用者満足を両立～

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 SF）は、高齢者施設向けの新しい給食運営モデル「元気ごはん with Oisix」において、直営施設向けサービスを2026年9月より開始します。

高齢者施設の給食運営には、給食会社へ調理・運営を委託する「委託運営」と、施設が自ら調理スタッフを採用・管理して給食を提供する「直営」がありますが、いずれも人手不足や物価高騰などを背景に給食運営の負担が増加しています。こうした中、「元気ごはん with Oisix」の導入施設では、人件費を約50%削減するとともに、喫食率が5～10%改善するなど、運営効率と利用者満足の両立を実現しています。SFでは従来の委託運営に加え、直営施設向けサービスを開始することで、調理業務の負担軽減や省人化を実現し、給食運営の効率化と人手不足の解消を支援してまいります。

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



▲「元気ごはん with Oisix」提供イメージ

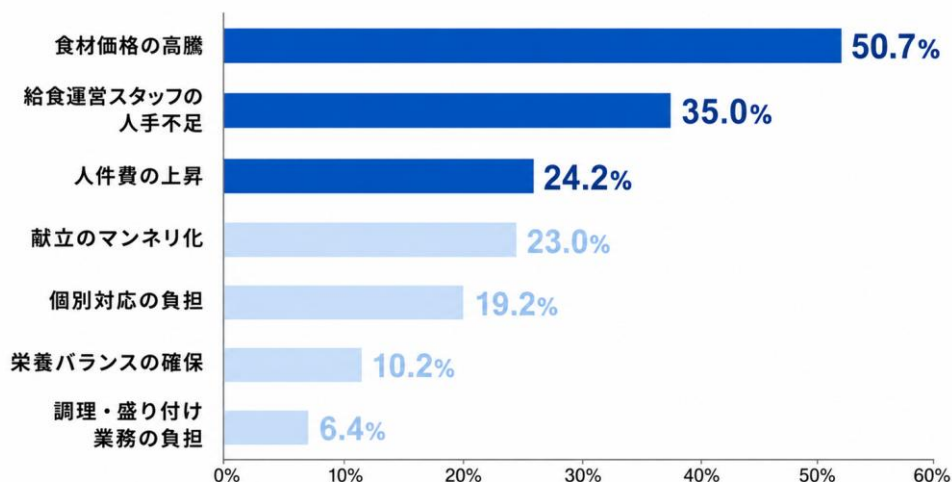


▲直営施設向けサービスのお届けイメージ

■給食委託業者からの値上げ要請があった施設は約6割 人手不足と物価高騰を背景に運営負担は増加

高齢者施設では、人手不足や物価高騰などを背景に給食運営の負担が増加しています。SFが全国の高齢者施設の職員343人を対象に実施した調査では、現在の給食運営の課題として「食材価格の高騰」約51%、次いで「調理など給食運営スタッフの人手不足」35%、「人件費の上昇」約24%が上位となりました（Q1）。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ことが課題となっていることが伺えます。

Q1 給食運営についてどのような課題を感じていますか（n=343、複数回答）



本リリースに関するお問い合わせ
オイシックス株式会社 広報：松田

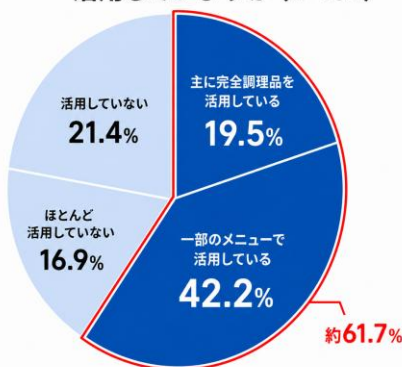
TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisix.co.jp

（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）

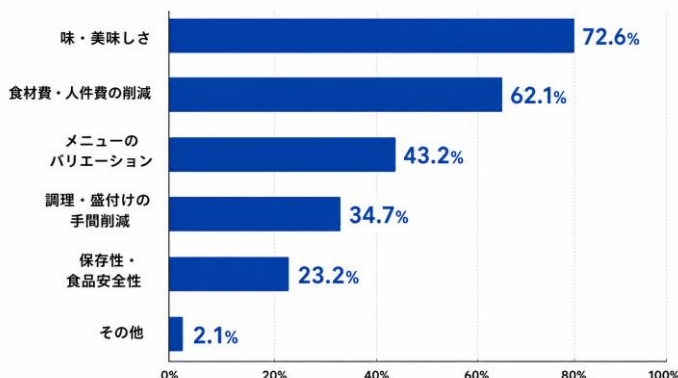
■完全調理品の活用は直営施設の約62% 期待するのは「味」や「コスト削減」

直営施設では、人手不足やコスト増への対応策として「完全調理品」の活用が進んでいます。直営施設を対象とした調査では、完全調理品の活用度について「主に活用している」「一部のメニューで活用している」との回答が約62%を占めました（Q2）。また、完全調理品に期待することとしては、「味・美味しさ」が約73%で最も多く、「食材費・人件費の削減」約62%、「調理・盛付けの手間削減」約35%といった、運営負担の軽減へのニーズも伺える結果となりました（Q3）。給食運営を取り巻く環境が変化する中でも、食事の質を維持したまま運営を効率化することが求められています。

Q2 完全調理品をどの程度活用していますか (n=154)



Q3 完全調理品に期待すること・重視することは何ですか (n=95、複数回答)



<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）

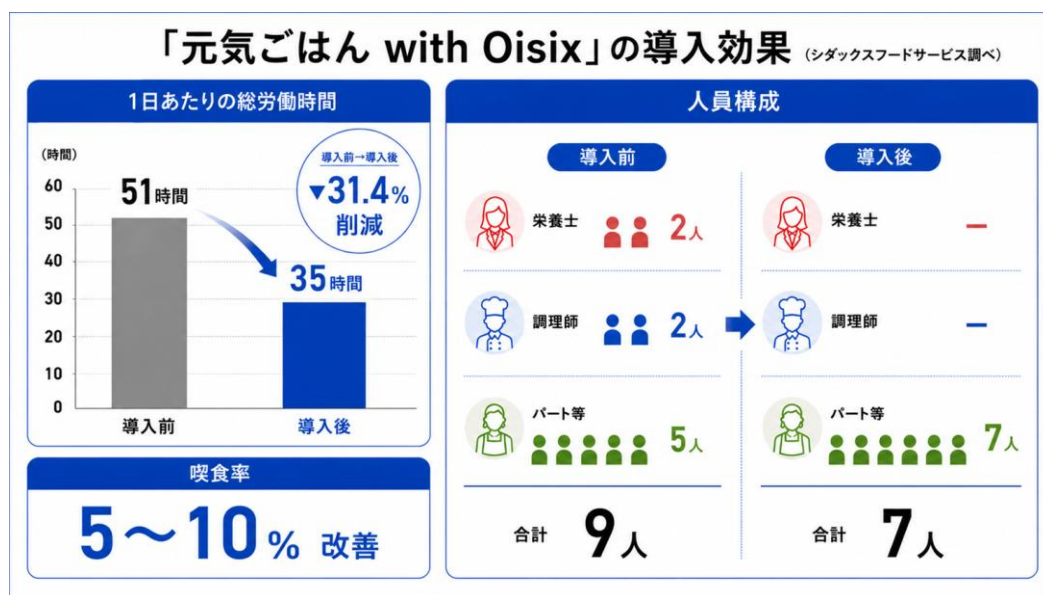
※本調査内容をご利用の場合は、出典元として「シダックスフードサービス 高齢者施設における給食運営の課題と完全調理品の利用に関する調査」と必ずご記載いただきますよう、お願いいたします。

■「元氣ごはん with Oisix」導入により人件費は約50%削減 喫食率も5～10%改善

こうした背景を踏まえ、SFは、高齢者施設向けの新しい給食運営モデル「元氣ごはん with Oisix」において、直営施設向けのサービスを開始します。

「元氣ごはん with Oisix」は、従来の8割の量で100%の必要カロリーを摂取できる「すごカロ」シリーズや、見た目や味にもこだわり、3種類（常食・ソフト食・ミキサー食）の食形態でどんな方にも対応できるシニア食を「完全調理品」で展開。ご試食いただいた施設の95.1%から「おいしい」との回答をいただいています。施設での調理は不要で、温め直すだけでおいしい食事が提供可能であるため、省人化を実現し、人手不足の課題解決にもつながります。

実際にSFが運営支援を行う特別養護老人ホームでは、導入により調理工程を大幅に効率化。給食運営にかかる総労働時間は約3割削減され、必要人員も9名から7名へと最適化されました。また、調理工程の簡素化・標準化により専門人材の確保が難しい施設でも運営しやすい体制を実現。人件費は約50%削減、食材費と人件費を合わせたFLコストも約16%削減しています。さらに、喫食率も5～10%改善しており、施設利用者様からは「ソフト食は常食と見た目が変わらず、形があるものを食べられて昔に戻ったみたいでうれしかった」、職員様からは「『すごカロ』によって食事介助が楽になった」「利用者の皆さまが『おいしい』と喜ばれ、食事の時間が華やかになった」といった声も寄せられています。



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス株式会社 広報：松田

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

SFは、今回のサービス開始により、給食運営の委託サービスと直営施設向けサービスの両方を提供できる体制となりました。今後も施設の運営形態や課題に応じた最適な提案を行い、委託・直営を問わず、高齢者施設の持続可能な給食運営を支援してまいります。

<ご参考>

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きれる量で、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」

1. 「完全調理品」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



▲左から常食、ソフト食、ミキサー食

■「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。

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、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。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス株式会社 広報：松田

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