

【報道関係者各位】

2025年1月29日

【すくすくOisix】「保育の2025年問題」を“タイパ給食”で解決 保育施設向け業務用ミールキットの新モデルと献立発注の新システムの提供開始（2/3～） ～給食調理の時間を最大50%、食材費・人件費を最大22%削減しながら、美味しい給食を実現～

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「オイシックス」）が展開する、保育園・幼稚園などの保育施設に向けた給食事業「すくすくOisix」は、グループ会社のシダックスフードサービス株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：堤 祐輔、以下「シダックス」）との協業により、業務用ミールキットの新モデルと献立発注の新システムを、2025年2月3日（月）より提供開始します。すくすくOisixでは、今後も「タイパ給食」の提案を通して、保育の2025年問題の解決にさらに寄与してまいります。

すくすくOisix



■ 深刻化する「保育の2025年問題」。保育の質の低下や保育料の値上げ、保育士の労働環境の悪化が懸念

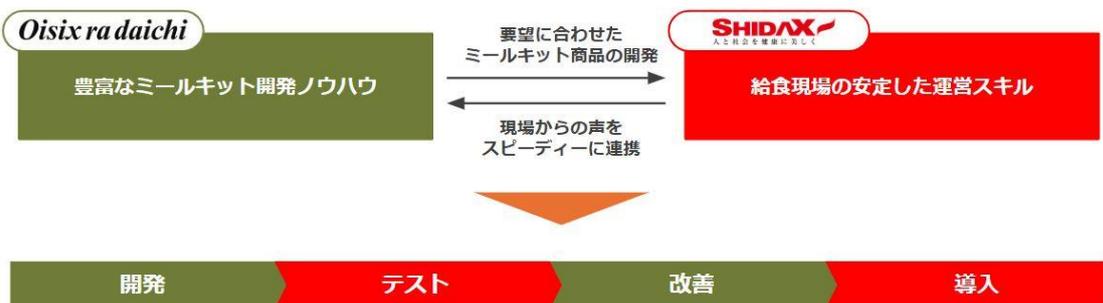
厚生労働省の調査によると保育施設の利用児童数は2025年にピークに達する見込みとされており、定員割れなどにより運営の継続が困難となる施設が増加することが予想される「保育の2025年問題」が問題となっています。厚生労働省が発表した2023年の人口動態統計では合計特殊出生率と出生数が過去最低を記録しており、今後加速する保育施設の利用児童数の減少は、**保育士の配置基準の見直しや施設の統廃合による保育の質の低下、保育施設の運営費の不足による保育料の値上げ、保育士の雇用の不安定化や労働環境の悪化**にもつながる可能性があります。加えて慢性的な人材不足や食材費高騰などの課題も山積する保育業界では、利用児童数を維持できる「選ばれる園」として、保育の質を維持し続けることが求められており、現在多くの企業が独自の解決策を模索しています。

■ オイシックスとシダックスの協業による「タイパ給食」で課題解決へ

調理員の配置義務通りの小人数での安定的な施設運営と、園独自のオリジナル献立が負荷なく提供可能に

オイシックスでは、保育施設等での給食の受託運営を行うシダックスとも連携し、「タイパ給食」をキーワードにグループ全体で取り組みを進めています。グループ内で食材などのサービスの提供と給食の受託運営まで行っているオイシックス独自の体制を活かして、現場の声をスピーディに反映したサービス開発を行っており、2025年1月時点で、すくすくOisixの導入施設数は950施設、当社とシダックスフードサービス社を合わせた当社グループ全体での保育施設向け給食サービスの契約施設数は1150施設となりました。このたび保育業界の課題解決をさらに推進するため、業務用ミールキットの新モデルと献立発注の新システムの提供を2025年2月3日（月）より開始します。

短期間で確実な成果を創出 商品開発とテストキッチンのスピーディーな連携



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：有賀

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）

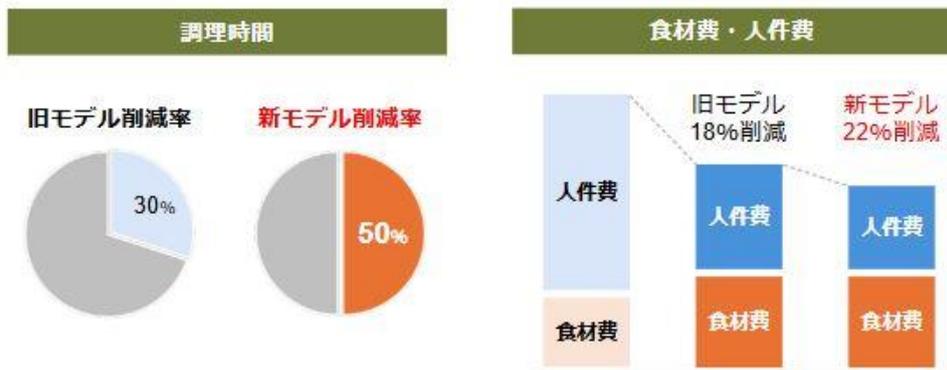
一業務用ミールキットの新モデルで、調理時間が最大50%、食材費・人件費の総額が最大22%削減

オイシックスでは、専属の管理栄養士が作成した献立と必要量のカット済み食材がセットで届く「手づくり給食ミールキット」を2022年から提供しています。ミールキット導入前と比べて、調理時間を1日30%、食材費・人件費の総額を18%短縮しながら、完食率が64%から70%に伸びる満足度の高い給食が提供できるサービスとして、好評のお声をいただいていた※。この度、安定的にもっと時短できるようにしたいという園からのお声を受けて、ミールキットの新モデルを開発。これまで野菜原体でお届けしていたものをカット済みの状態でお届けできるようになり、カット野菜の比率が平均で80%（日によって100%だったり40%だったりとばらつきがあった）だったところを、常時80%以上の比率でのお届けが可能となりました。さらに、肉類については加熱済の唐揚げや成形・味付け済のハンバーグなど園での調理時間を削減できる食材も導入。おやつについても、ホットケーキなどの調理に時間がかかるものを調理済みの状態でお届けすることで、ミールキット導入前と比べて調理時間を最大50%、食材費・人件費の総額を最大22%削減することが可能となりました※。給食の美味しさはそのままに、調理員の配置義務通りの小人数で安定的に施設運営ができるようになります。

※80人規模の保育施設、3名勤務体制（1日の勤務時間8時間×3名）の場合。
削減効果はサービス利用前のスタッフ配置人数や施設の規模感で変動します。



▲業務用ミールキットのカット済み食材イメージ



一献立発注の新システムで事務作業の時間をかけずに、園ごとのオリジナル献立提供が負担なく実現

「手づくり給食ミールキット」が好評な一方で、「行事食や特別食の日は園オリジナルの献立を提供したい」「料理の分量や食材、アレルギー対応メニューを個別にアレンジしたい」というニーズも一定あることが分かってきました。オリジナル献立を提供する場合、これまでの食材発注システムでは、栄養の計算や食数に応じた食材の発注、帳票の作成などの事務作業が別途必要となっていました。このたび誕生した新システムでは、その事務作業が全て自動となり、かかっていた作業時間をまるごと削減できます。それにより、負担なく園それぞれのオリジナルティーある献立提供が可能になり、より満足度の高い「タイプ給食」が提供できます。

1日だけ献立をオリジナルに変更しても、食数注文と自動帳票作成が利用可能に！



保育施設向け給食サービス「すくすくOisix」について

2015年7月にらでいっしゅぼーや株式会社の事業としてスタート（同社は2018年に当社と経営統合をしています）した、オイシックス・ラ・大地（株）の安心・安全な食材を保育施設で利用いただくサービスです。当サービスは安心・安全な食材をお届けするだけでなく、栄養士による献立の作成や栄養相談、オリジナルの食育プログラムといったサービスを提供することで、保育施設側の負担を軽くし、充実した施設運営を実施し、食を楽しんでもらうためのサポートを行なっています。

URL：<https://sukusukuoisix.oisixradaichi.co.jp/>

すくすくOisix

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、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「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：有賀

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）