

SDGs Report 2025

一富士フードサービス株式会社



目次 一富士フードサービスがSDGsに取り組む背景

- 03 トップメッセージ
- 05 会社情報・SDGs推進体制
- 06 一富士フードサービスが掲げる2030年ビジョンとSDGs方針の関係性
- 07 事業活動による影響や依存
- 08 SDGs方針（重要課題と指標一覧）
- 09 これまでのSDGs推進の歩み

10の重要課題に対する取り組み

お客様に寄り添い すべての人の健康を支え 明日への活力・元気を創る

- 10 栄養バランスの取れた食事提供による健康推進
- 11 特集01 | 健康メニューの紹介
- 12 持続可能な原材料・商品の調達

未来に寄り添い イノベーションで 新たな企業価値を創る

- 13 フードサービス業界の人手不足解消
- 14 DX推進による生産性向上

環境に寄り添い 資源を保全し 食の楽しみを後世につなぐ

- 15 食品ロス削減
- 16 事業活動における温室効果ガス削減
- 17 特集02 | カーボンフットプリントの導入

社員に寄り添い 一人ひとりが活躍できる 働きやすい職場を創る

- 20 人材の育成・成長機会の創出
社員の成長を促す人事制度の整備
女性がリーダーシップを発揮できる組織づくり
- 21 生産工程の衛生管理徹底

SDGsや社会貢献に関する活動と社員の声

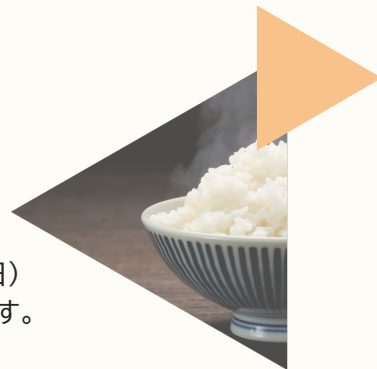
- 22 SDGsの社内教育・浸透活動
- 23 そのほかの取り組み
- 25 推進委員として活動する社員の声



編集方針

本レポートは、当社のSDGsに関する取り組みについて、お客様、ビジネスパートナー、社員、地域社会をはじめとするステークホルダーの皆様に関わりやすくお伝えすることを目的に作成しています。本レポートを通じ、SDGs方針や体制に加え、10の重要課題に沿った具体的な取り組み事例をご紹介しますとともに、継続的に情報開示の充実を図ってまいります。

- 発行日
2025年11月1日
- 対象組織
一富士フードサービス株式会社
- 対象期間
2024年度（2024年4月1日～2025年3月31日）
一部この前後期間の活動・情報も含まれます。
- アクセシビリティへの配慮
本レポートはUDフォントを使用し、
アクセシビリティに配慮して制作しています。



SDGsを羅針盤に、 給食業界の未来を切り拓く人づくり



代表取締役社長 大西 博史

給食会社における新たな挑戦

私たちが「SDGs」という言葉に初めて触れたとき、その重要性を十分に理解していたわけではありませんでした。しかし、経営の根幹を担う重要な要素であると認識するに至り、全社を挙げて取り組むべきだと考えるようになりました。とりわけ、給食業界においてSDGsへの取り組みがまだ十分に広がっていない現状は、私たちにとって大きな挑戦であると同時に、他社との差別化につながる貴重な機会だと捉えています。これは、単なる社会貢献にとどまらず、企業としての存在価値を高めるための新たな挑戦なのです。

給食業界における使命は、お客様に「安心・安全な食事」をお届けすることです。私たちは日々の業務のなかで、フードロス削減や環境に配慮した食材調達など、SDGsにつながる活動を自然に行っていました。しかし、これらの取り組みを点ではなく線でつなぎ、企業全体で推進していくことはこれまでになかった新たな試みです。

新たな才能を開花させる推進委員会の力

SDGsへの取り組みを一層本格化させるため、私たちは「SDGs推進委員会」を立ち上げました。この委員会には、部署や役職に関係なく、若手社員も積極的に参加しています。これまで交流のなかった社員同士が意見を交わすことで、それぞれの潜在的な強みや実力が引き出されるという予想外の成果が生まれました。これは、SDGs推進の最大の意義であり、私たちの組織に新たな化学反応を起こしていると感じています。

人手不足の時代を乗り越える

企業価値を高めるための「人」への投資

給食業界は、人手不足と食材高騰という大きな課題に直面しています。多くの企業がこの状況に苦慮しているなか、私たちはSDGsへの取り組みを推進することで、他社との差別化を図り、この苦境をチャンスに変えたいと考えています。

私たちの事業は、人手が足りないと給食の提供そのものが滞ってしまいます。だからこそ、人材確保は会社の存続を左右する最重要課題です。求人広告に多額の費用をかけて採用しても、離職率が高ければ意味がありません。当社では、日々の地道な活動によって社員が定着し、「一富士で働きたい」と思ってもらえるような環境づくりを重視しています。給食サービスは、毎日お客様に食事を提供するものです。毎日が本番であり、ごまかしは利きません。日々の仕事に誠実に取り組むこと。その積み重ねが、社員の定着につながり、結果的に会社の企業価値を高めることに直結すると考えています。

私たちの取り組みは、決して派手なものではありませんが、社員が「一富士で働くこと」に誇りを持てるように、一步ずつ着実に歩みを進めています。

「信頼」で築くビジネスパートナーとの絆

SDGsへの取り組みを推進する上で、ビジネスパートナーやサプライヤーとの関係構築は不可欠です。私たちは、単なる取引先としてではなく、お互いの価値を高め合えるような、信頼に基づいた関係を築いていきたいと考えています。

現在、当社が受託する給食施設は、全国に2,509か所あります。これは、私たちが124年に渡り積み重ねてきた、誠実で信用できる企業であるという証です。取引先にも「この会社となら安心して取引できる」と感じていただき、ともに成長していくことが理想です。SDGsへの真摯な取り組みは、こうした信頼関係を築く上でも重要な要素だと考えています。

社員の主体性が新しい強みにつながる

SDGsの取り組みは、社員が自律的に考え、行動することこそ意義があります。会社が一方的に掲げる目標ではなく、社員一人ひとりが主体的に関わり、課題解決に向けて議論を重ねていくことが重要です。私たちは、SDGsへの取り組みを通じて「一富士に入社してよかった」と心から思ってもらえるような会社を目指しています。労働条件だけでなく、会社の文化や人柄に惹かれて入社してくれるような、魅力ある組織を作っていきたいです。

それは社員一人ひとりの誠実な姿勢と日々の努力によって実現できることだと信じています。SDGsへの取り組みは、まさに「誠実な会社」という当社の根幹を表すものだと言えるでしょう。

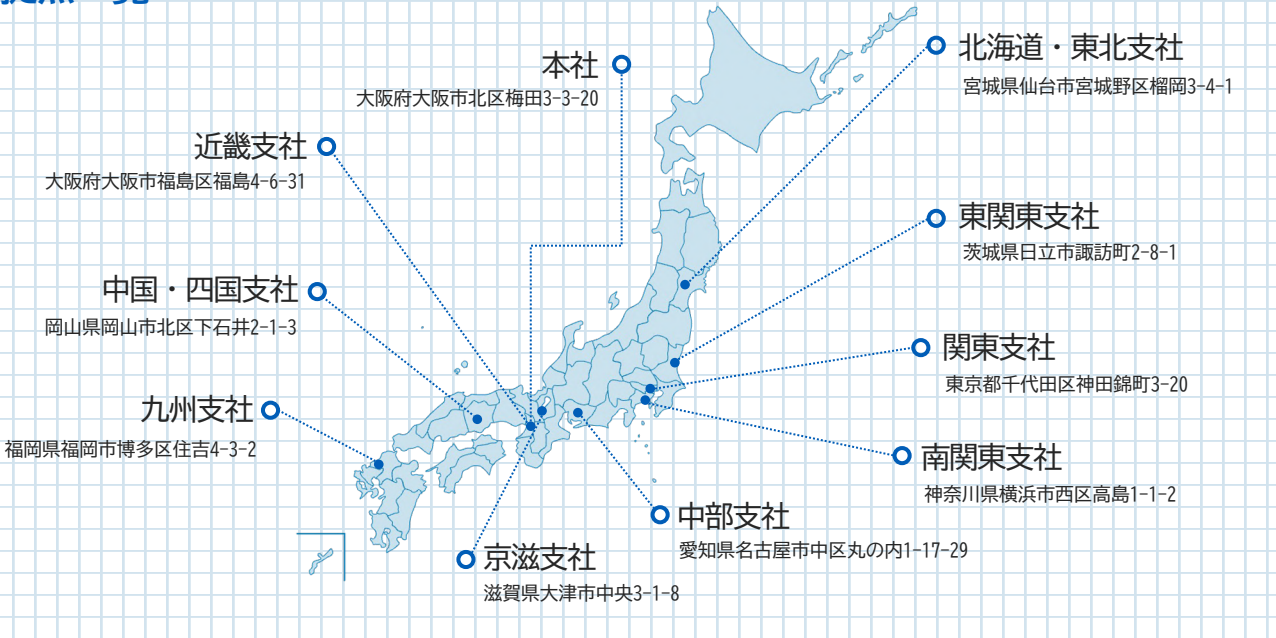


会社概要

2025年4月15日時点

社名	一富士フードサービス株式会社	事業内容	企業・学校・幼稚園・保育所・医療福祉施設等あらゆる業態にて食事サービスを提供
所在地	大阪府大阪市北区梅田3-3-20 明治安田生命大阪梅田ビル26F	資本金	1,000万円
代表者	代表取締役社長 大西 博史	社員数	17,290名（2025年4月15日現在）
創業	1901年5月6日	事業所数	2,509ヶ所（2025年4月1日現在）
設立	2004年11月16日	年商	588億円（2025年3月末現在）

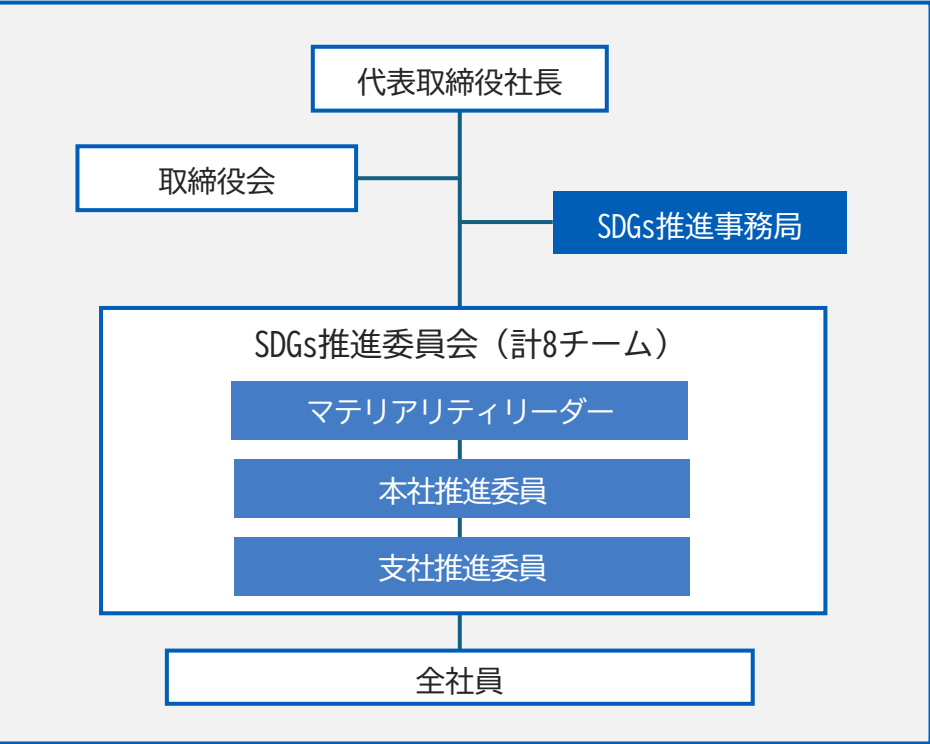
拠点一覧



SDGs推進体制

当社では、代表取締役社長を委員長とする「SDGs推進体制」を構築しています。社長直下の社長室がSDGs推進事務局を担い、各課題ごとに編成されたSDGs推進委員会が実働を担っています。各チームには、課題と親和性のある部門に関連する経営層をマテリアリティリーダーとして配置し、本社だけでなく支社も含めた推進体制を整備しています。

さらに、一部の推進委員を毎年入れ替えることで、多くの社員がSDGsの推進・浸透活動に参画できるよう工夫しています。



一富士フードサービスが掲げる2030年ビジョンとSDGs方針の関係性

2030年ビジョンは、SDGsの4つのカテゴリーを基にした将来像です。第8次中期経営計画をこのビジョン達成の「1stステージ」と位置づけ、総合フードサービス企業としての価値向上を目指します。経営計画の4つの戦略課題には、SDGs10の重要課題の解決が含まれています。これにより、SDGsの取り組みを経営の中核に据え、ビジョンの実現を推進します。



事業活動による影響や依存

お食事を提供するまでの「調達・物流」「生産・消費」「廃棄」の各段階において、社会にどのような機会とリスクをもたらすのかを整理しました。

2030年の未来に向けて、それぞれの段階における課題解決に貢献していきます。



SDGs方針（重要課題と指標一覧）

		重要課題	成果指標
マテリアリティ	お客様に寄り添い すべての人の健康を支え 明日への活力・元気を創る	栄養バランスの取れた食事提供による健康推進	健康メニューを提供している事業所数
		持続可能な原材料・商品の調達	サステナブルな商品の登録率
	未来に寄り添い イノベーションで 新たな企業価値を創る	フードサービス業界の人手不足解消	人時売上高
		DX推進による生産性向上	DX推進による業務プロセスのIT化数
	環境に寄り添い 資源を保全し 食の楽しみを後世につなぐ	食品ロス削減	食品廃棄物の発生量
		事業活動における温室効果ガス削減	CO ₂ 排出量 ※スコープ1・2 及びスコープ3は水・紙・物流に限る
持続的成長のための基盤 我が社の	社員に寄り添い 一人ひとりが活躍できる 働きやすい職場を創る	人材の育成・成長機会の創出	社員のエンゲージメント
		社員の成長を促す人事制度の整備	雇用区分別社員の離職率
		女性がリーダーシップを発揮できる組織づくり	女性社員の勤務定着率
		生産工程の衛生管理徹底	衛生監査重要項目の遵守率

これまでのSDGs推進の歩み

当社がSDGsの取り組みを開始してから現在に至るまでの主な進展をご紹介します。

今後も、当社らしく一つひとつの取り組みを着実に積み重ね、さらなる発展へとつなげていきます。

2022年

Step
01

SDGs推進をスタート

- 全社にSDGsの基礎知識を学ぶeラーニングの展開
- SDGs推進委員会を立ち上げ、マテリアリティ策定
- 経営層へのSDGs研修の実施

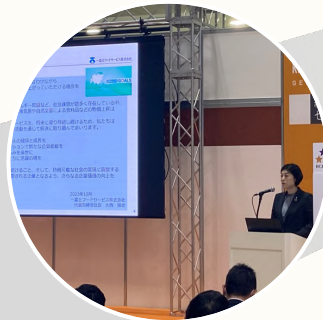


2023年

Step
02

成果目標の策定

- 委員会メンバーを再編しマテリアリティに対する成果目標を決定
- SDGsの啓発ポスターを社内に展開
- 社外SDGsセミナーにて講演



2024年～

Step
03

重要課題に対するPDCAサイクルを回す

- 事業所を巻き込んだ現状調査
- 方針浸透のための自社内製のeラーニングを社内へ展開
- マテリアリティ目標達成に対する施策への取り組み



今後の展望

各マテリアリティの成果目標に向けて、まずは第8次中期経営計画に3か年で成すべき課題解決を明確にしました。今後、社内浸透活動をより進展させるとともに、社員が日々の業務のなかで自発的に取り組めるような仕組みづくりを推進します。また、取り組んだ結果は、単年度でフィードバックを行い、2030年に向けて着実に歩みを進めていきます。

マテリアリティ | 栄養バランスの取れた食事提供による健康推進

Message from Materiality leader 執行役員 献立開発部長 片岡 克子



当社は、日々お客様に心とカラダに美味しい料理とサービスを提供し、元気と活力の源をお届けすることを使命としています。健康面に配慮した当社オリジナルの「健康メニュー」を、より多くのお客様に召し上がっていただけるようリニューアルし、お客様の健康維持・増進に貢献してまいります。

健康メニューの拡大を目指して

現代の食環境は、忙しさや生活習慣の変化により、栄養バランスが偏りやすくなっています。そのようななかで、社員食堂では、健康的な食事を提供することで、お客様の健康を維持・増進することが期待されています。しかし従来の健康メニューには「ボリュームがない」「野菜が多い」「健康メニューは高い」「喫食後、空腹になりやすい」等のイメージがあり、敬遠されやすいといった課題がありました。そこで当社は「お客様に選ばれる健康メニュー」をテーマに、より多くのお客様に召し上がっていただけるよう、見た目のボリューム感や喫食後の満足感にこだわりながら、次の3点を考慮した設計を行いました。

新しい健康メニューの考慮ポイント

お腹いっぱい満足感



見た目を感じるヘルシー感



価格の納得感



健康メニューとは？

当社の健康メニューは、厚生労働省が定める「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」を基にした「スマートミール」の基準等をベースに、独自に構成しています。お客様が自らのカラダの状態に合わせて選択しやすいように、「定食」「単品」の両方を準備し、各メニューの特化ポイントを明示する等の工夫をしています。

健康メニューの種類



カラダよろこぶメニュー

1食で主食・主菜・副菜が揃い、野菜たっぷり・食塩の摂り過ぎにも配慮したメニュー



みらサポメニュー

高たんぱく・腸活等、健康に関する6つの「ヘルシーポイント」を設定し、当社独自の栄養価基準を満たしたメインメニュー



選べる健康小鉢

カルシウムや鉄等、日本人に不足しがちな7種類の栄養素を取り入れた、当社独自の栄養価基準を満たした小鉢

“おいしい”と“ヘルシー”を

メニューアイテムのさらなる充実を図るため、新たな健康メニューの開発に積極的に取り組んでいます。栄養バランスはもちろん、味や見た目にもこだわり、お客様が楽しみながら健康を意識できるようなメニューづくりを目指しています。



メニュー開発の様子

特集01 健康メニューの紹介

2025年7月より提供されている健康メニューのなかから「みらサポメニュー」の豚しゃぶと温野菜の山椒味噌だれをご紹介します。肥満や脂質異常症の予防に配慮したメニューで、食事の質を見直したいと考えている方におすすめです。

お肉といっしょに
野菜もたっぷり摂れて
満足感のある食べ応えに



みらサポメニューのポスター

豚しゃぶと温野菜の山椒味噌だれ



茹でて余分な脂を
カットした豚肉

油を使わない特製味噌だれで
低脂質でヘルシーに

健康メニューが選ばれるための取り組み

健康メニューは、開発するだけでは意味がありません。お客様に選ばれてこそ、その価値が生まれます。そこで当社は、2025年7月から先行導入先として約30事業所を選定し、週1回以上の提供を開始しました。あわせて提案書やポスター等のPR媒体を活用し、周知拡大にも取り組んでいます。今後は支社のプロジェクトメンバーを巻き込み、全社への展開を進めていきます。

マテリアリティ | 持続可能な原材料・商品の調達

Message from Materiality leader 取締役 商品物流部長 西垣 孝

地球温暖化等を背景に、日々の食材調達においてさまざまな課題に直面しています。当社は、事業継続のための人手不足対応商品に加え、お客様の高まる環境意識に応えるべく、環境対応にも積極的に取り組みます。今後も、持続的な安定運営と安心・安全を確保するため、環境への配慮と省力化を両立した原材料・商品の調達を目指してまいります。



ブルーシーフードパートナーに加盟

当社は一般社団法人セイラーズフォーザシー日本支局が運営する「ブルーシーフードパートナー」に加盟しました。これは、比較的豊富な魚種を「持続可能な水産物」と指定し、それらを優先的に消費することで水産資源の回復を促進する



取り組みです。いくつかの認証魚種は、日常の献立に取り入れやすいため、加盟を決めました。今後は、より多くの事業所での普及を進めていきます。

環境と人にやさしい「サステナブルな商品」の定義設定

持続可能な視点に基づく商品を調達・活用するため、以下のように「サステナブルな商品」の独自基準を設定しました。2025年6月時点で登録されている383種類の商品には、献立作成時と材料発注時にサステナブルな商品と一目でわかるロゴを表示し、事業所が積極的に選択できるよう工夫をしています。

サステナブルな商品 3つの定義

お客様の健康増進につながる商品

事業所での省力化につながる商品

地球環境に配慮した商品

環境に配慮した商品調達だけでなく、フードサービス業界が抱える健康増進や人手不足といった課題にも対応できる基準としています。



大豆ミートを活用したメニューのポスター

大豆ミートを使ったイベントメニューの提供

「サステナブルな商品」の活用にあたり、2024年10月から半年間「大豆ミート」を使ったメニューを提供しました。「栄養バランスの取れた食事提供による健康推進」と「事業活動における温室効果ガス削減」の両チームと協働し、健康促進と温室効果ガス排出量削減の両立を目指したメニューを開発。提供を通じて、「大豆ミート」をもっと身近で手に取りやすい食材として感じていただけるよう取り組みました。

マテリアリティ | フードサービス業界の人手不足解消

Message from Materiality leader 取締役 営業本部長 兼 営業推進部長 西園 昇平

フードサービス業界は、人口減少および高齢化に伴う働き手の減少が深刻化しており、採用や人材の確保が難しくなっています。これにより、業務の効率性やサービス品質の維持に課題が生じています。当社では、省人化機器の導入等システムを活用することで、限られた人員でも質の高いサービスを維持し、お客様サービス向上を目指してまいります。



tips 働く世代「生産年齢人口」が減っていく日本

1995年
8,726
万人

2040年
6,000
万人

生産年齢人口は、15歳以上65歳未満の国内の人口を指し、国の生産活動を担う重要な層です。日本の生産年齢人口は1995年の8,726万人をピークに減少し続け、2040年には6,000万人になると推測されています。

省人化を目指して調理や事業所運営をサポートするシステムを活用

当社では人手不足への対応として、省人化を実現する機器やシステムを各事業所にてお客様に導入いただき活用しています。中外製薬株式会社 中外ライフサイエンスパーク横浜様の社員食堂では、先進的な事例として複数のシステムをご導入いただき、注文から提供までの流れを効率化。これら省人化機器の活用によって、スタッフは高度な調理作業や接客サービスに専念できるようになり、提供スピードの向上や混雑の緩和が実現し、お客様にもご満足いただいています。

オートレジ

食事を終えられたお客様が、精算機にトレイを置くだけで簡単にお会計が完了。レジに必要なスタッフの削減とともにキャッシュレス決済のため、現金管理に要する業務削減にもつながっています。



画面の前にトレイを置くだけで精算完了

メニューのサイネージ化

メニューをサイネージ化することで、メニュー変更や売り切れ等をリアルタイムでお客様にお知らせすることが可能。スタッフを食事提供の業務に集中させることもでき、省人化につながっています。



サイネージ化したメニューの様子

みそ汁サーバー

お客様がボタン一つでみそ汁を注げるサーバーを導入し、スタッフが提供にかかる時間を削減。これにより他業務への人員配置や混雑緩和を実現しています。



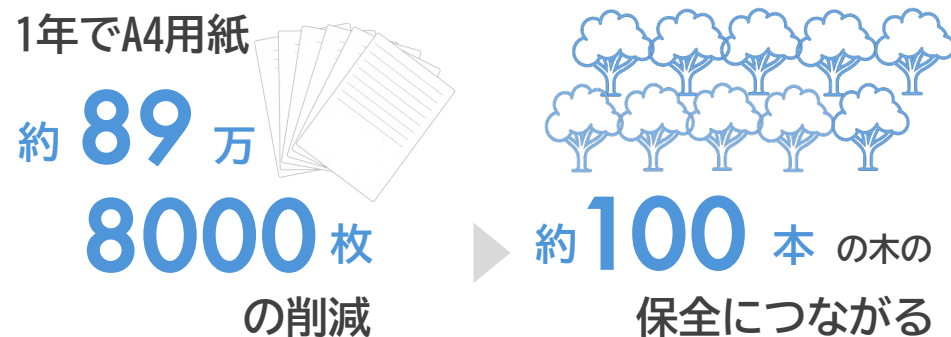
みその種類も自由に選択できる

なぜ「DX推進」をマテリアリティに掲げたのか

マテリアリティ検討時には「DXは手段であり課題ではないのでは？」という意見もありました。しかし当社には紙を多用するアナログ業務が多く、非効率な作業に多くの時間が費やされていました。17,000名の社員が在籍する当社において、DX推進による効果は大きいと考え、マテリアリティとして掲げることを決定しました。DXの実現を見据え、まずは基盤づくりとして業務のデジタル化に着手します。

DX推進による副次的な効果

1年で使用していたA4用紙の削減量はどう変わる？



※A4用紙1枚=約5g A4用紙1トンを作るためには、約23本の木が必要と想定した場合

Message from Materiality leader

情報システム部 副部長 大岩 正弘



当社は、これまで紙ベースでのアナログ的な業務を多く抱えており、作業の効率性やかかる労働コストにも課題がありました。そこで、デジタル化を推進することで業務の標準化・平準化を目指し、業務効率の向上とペーパーレス化を促進することで、地球環境保全に努めてまいります。

SmartHRの導入で労務関係の業務時間を圧縮

最初に着手したのは給与明細や年末調整等の労務領域の業務です。17,000名分の給与明細や労働契約書、年末調整、社内の広報誌等を電子化するため、SmartHRを導入しました。導入前は印刷・封入・発送にかかる人手やコストが大きく、書類紛失や配布遅延のリスクも課題となっていました。導入後は業務の自動化により事務負担とミスが大幅に軽減され、情報管理の安全性も向上しました。

その結果、年間で約12,600時間の労働時間削減と6,200万円を超えるコスト削減を実現しました。紙使用量の削減にもつながり、業務効率と環境配慮の両面で効果を発揮しています。



お客様と一緒に取り組んでいく食品ロス削減

当社では、ソニーグローバルマニュファクチャリング&オペレーションズ株式会社 幸田サイト様の社員食堂において、食材の持続可能性や環境への配慮を実感していただけるような食堂運営に取り組んでいます。これは「社員食堂でサステナブルフードを」というお客様の方針に基づくものであり、当社は食堂運営パートナーとして連携・協力しながら、食品ロス削減や環境配慮食材の活用を推進しています。

ベジブロスを活用したサステナブルフードの提供

食品ロス削減の一環として、ベジブロスを活用した食事提供を行っています。ベジブロスとは、通常は廃棄する野菜（大根や人参の皮、キャベツの芯等）を煮出してつくる栄養豊富な出汁のこと。食堂にて、週1回提供する「ベジブロススープ」は滋味深い味わいに仕上がり、お客様から好評をいただいています。他にも野菜の旨味を抽出したベジブロスで仕上げた「オリジナルSDGsカレー」や「ASC認証白身魚の冷製ベジブロス出汁茶漬け」等、食品ロス削減につながる多彩なサステナブルフードを提供しています。今後も、ベジブロスを活用して食品ロス削減に取り組んでいきます。



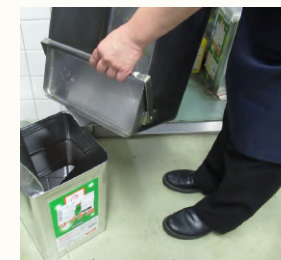
オリジナルSDGsカレー紹介ポスター



当社は、食品資源の無駄を減らし、環境にやさしく持続可能な方法で事業を運営することを目指しています。食材の適正管理や調理工程の工夫、廃棄物リサイクル等を通じて、食品廃棄物の発生を抑制するとともに、資源の有効活用と環境負荷の低減を推進してまいります。

使用済み食用油のリサイクル活動

食品廃棄物削減の意識向上を目指し、使用済み食用油をリサイクルする「FRY to FLY Project」に参加しています。これまで捨てられていた使用済み食用油を、環境に配慮した航空燃料として再利用することで、社員の環境意識を高め、他の食品廃棄物削減への波及効果を期待しています。



事業所で使用済み食用油を回収する様子

使用済み食用油リサイクル量の増加



使用済み食用油リサイクル量は年間で約1万リットル増加し、処分費用の削減にもつながっています。この取り組みで得られた収益は、植樹団体への寄付や植樹イベントに活用しています。

マテリアリティ | 事業活動における温室効果ガス削減

Message from Materiality leader 常務取締役 管理本部長 辻 智久

当社は、持続可能な社会の実現を目指すため、お取引先との連携を図りながら、事業活動を通じた温室効果ガス削減を目指します。

調理工程における水光熱使用や食品廃棄物、営業活動における車両や情報機器類の使用等において、社員一人ひとりの行動変容を促す仕組みづくりや、社内浸透活動を通じて省エネルギーを推進してまいります。



エコドライブの周知徹底で全社的な環境意識向上を図る



各車両に掲示している啓発ステッカー

スコープ1（燃料使用による直接排出）の排出削減に向け、まずはエコドライブの実践から着手しました。削減効果は限定的ではありますが、全社でSDGs推進の意識を高める行動として位置づけています。エコドライブは心にゆとりをもって運転することで、交通事故対策としても有効です。今後は、エコドライブだけではなく、社用車を環境負荷の低いハイブリッド車等へ切り替えることも進めていきます。

電力使用最適化に向けたリサーチ

当社の温室効果ガス排出量の約6割は、スコープ2（電力等による間接排出）が占めています。そこでまずは、本社・支社を優先的にした、電力使用最適化に向けた施策と削減見込みを一つずつ整理しています。施策決定後は、全事業所へと順次展開していきます。

取引先と連携した環境負荷低減の取り組み

当社は、お客様が所有する施設内で食事を提供するという事業特性上、事業所で使用するエネルギー削減には、お客様のご理解ご協力が不可欠です。そこで、省エネ設備導入の第一歩として、ご協力いただけるお客様の事業所をモデルケースとし、試験的に節水器具「節水コア」を導入しました。今後は、このモデル事業所の事例を全国へ展開していきます。

節水コアによる節水効果

節水効果
約 30 % ※

節水器具の選定は、取り付けが簡単で、節水効果も見込める、SANEI株式会社の「節水コア」を採用しました。

※SANEI標準パイプとの比較



事業所で節水コアを設置する様子

また、水だけでなく、ガスや電気の使用についても最適化を図るため、お客様と連携しながら取り組むことが求められます。各事業所への省エネ意識調査では、日頃から省エネを意識していることがわかったものの、今後は作業効率を下げることなく、さらなる省エネ

の取り組みを行っていくことが課題です。引き続き、スタッフへの教育やさらなる意識向上にも注力し、活動を着実に拡大していきます。

特集02 カーボンフットプリントの導入

カーボンフットプリントの導入メンバーが語る
—富士が当たり前にしたい食事のCFP表示—

食堂提供メニューでカーボンフットプリント（CFP）の見える化を実現するため、部門横断のプロジェクトチームが活動しました。今回は、そのメンバー7名に、CFP導入の背景から今後の展望までを語ってもらいました。

社長室 課長
高橋 裕哉

執行役員 献立開発部長
片岡 克子

献立開発部 献立開発課
横浜オフィス 係長
鈴木 昭太

常務取締役 管理本部長
辻 智久

献立開発部 献立開発課 課長
犬淵 範子

商品物流部 食品管理課 課長
尾崎 早穂

情報システム部 副部長
大岩 正弘

カーボンフットプリント（CFP）とは？

カーボンフットプリントとは、商品やサービスが、原材料調達から製造、流通、消費、廃棄に至るまでの間に、温室効果ガスをどれだけ生み出しているかを示す指標です。当社では、例えばカレーの場合、人参・じゃがいも・玉ねぎ等の生産や輸送、調理にかかる温室効果ガスの排出量を合計し、それを「見える化」しています。

原材料の生産

原材料の加工

輸送

調理

廃棄

料理



すべてのプロセスの温室効果ガス排出量をCO₂に換算

※当社は原材料の生産から調理までの温室効果ガス排出量を算定の対象としています

商品やサービスに表示する

なぜこのタイミングでCFPの導入を検討したか

高橋 SDGsの取り組みを始めてから、初めてカーボンフットプリント（以降 CFP）を知りました。地球温暖化を少しでも抑えるためには、消費者一人ひとりがCO₂排出量の少ない商品を選び、購入することが重要です。しかし現状では、食事を選ぶ際にどれがCO₂排出量の少ないメニューなのかわかりません。そこで、まずは我々が提供する食事において表示ができないかと考えました。フードサービス業界での取り組み事例は極めて少ない現状ですが、将来的に

はCFPの見える化は当たり前になると考え、それなら当社が先駆けて始めようと決意しました。

片岡 メニュー作成者は、お客様の「健康」だけでなく「環境」にも配慮したメニューづくりを意識するようになります。そして、一富士の食事を召し上がるお客様にも、健康的なメニューを選ぶのと同じ感覚で、環境に優しいメニューを選んでいただけるようになることを目指しています。食事を通じて環境に貢献しているんだという意識を、お客様と一緒に育んでいけたらという願いがあります。

CFPの算定方法と算定するなかで得た気づき

尾崎 CFPは、料理に使用するすべての食材とその使用量、さらに調理に必要な火力とその時間に、それぞれ「原単位」という単位あたりのCO₂排出量を掛け合わせて算出します。この原単位は、一般社団法人サステナブル

経営推進機構のデータベースを活用しています。野菜や魚などの単純な原材料であれば、すぐにデータバー



データ算出が大変だったと笑う尾崎さん

スの数字と紐づけられますが、メーカー独自の調理済み加工食品や珍しい調味料には該当データがありません。そのため、原材料の配合割合を調査し、データと結びつけて算出する必要がありました。これが想像以上に多く、なかなか大変な作業でした（苦笑）

鈴木 調理に必要な火力や時間の算定も一筋縄ではいきませんでした。食材ごとに「どう調理するか」を決めて計測するのですが、たとえば炒めるだけでも10パターン以上。気づけば、予定していた期間をかなりオーバーしていました。



火加減でCFPが変わると教えてくれた犬淵さん（右）と、これから活動の輪を広げたいと語った大岩さん（左）

犬淵 弱火・中火・強火や、ガスとIHでもCFPって全然違うんですよ。食材も同じで、例えばお肉の塊を使う料理を大豆ミートに置き換えるだけで、約50%も下がることがあるということに驚きました。

CFPを社内や食堂で浸透させるため行った大豆ミートの特別メニュー提供イベント

鈴木 食堂提供メニューでCFPの見える化を実現するため、イベント特別メニューとして大豆ミートを使用した21種類のメニューを新たに開発しました。イベントでは、通常メニューと大豆ミートメニューを並べてCFPを比較し、削減率もポスターなどにわかりやすく表示しました。



SDGsイベント実施結果のポスター

犬淵 お客様・お取引先の反応はさまざまで、「初めてCFPを知った」という方もいれば、当社のSDGsの取り組みに好感をもって喜んでくださる方もいました。より多くの方に知っていただき、当たり前提供できるくらいまで浸透するには、もう少し時間がかかるなという感覚はありますが、お客様のなかには、メニューの味やボリュームに興味を持たれたり、食堂スタッフにCFPについて質問されることもあり、イベントの実施を通して、お客様のSDGsに対する関心も高まったのではないかと感じています。

CFPの取り組みのこれから

大岩 一富士は、これからも“仕掛け人”であり続けたいですね。今はSDGsの取り組みに理解のある社員食堂を中心に展開を考えていますが、今回の大豆ミートメニューは幼稚園・保育所・福祉施設など業態を選ばず活用できるものです。だからこそ、業態に合わせたイベントを企画することで、全国各地の事業所に展開することができると考えています。さらに、当社ホームページなどでこうしたイベントの結果を定期的に発信することで、賛同いただいたお取引先と一緒に活動の輪を広げていければと考えています。

辻 新規営業先での提案内容としても、ご紹介していきたいと考えています。SDGs方針を策定する際、最初に行ったステークホルダーアンケートでは、多くの方が「CO₂削減」や「食品ロス」に関心を持っていることがわかりました。CFPの見える化は、一見すると当社の温室効果ガス削減目標に直接結びつかないように見えるかもしれませんが、



楽しみながら今後も取り組みを進めたいと語る辻さん

しかし、気候変動は待ったなしです。今、行動するためには、まず多くの人に知ってもらい、関心を持ってもらうことが何よりも大切だと考えています。

そのために誰もが毎日向き合う食事を通じて、自分の選択がCO₂削減につながることを“見える化”できれば、一人ひとりの行動を変えるきっかけになるはずです。地道な道のりかもしれませんが、私たちは楽しみながら一歩ずつ進めていきたいです。

フードサービス業界の新しい当たり前をつくりたい

片岡 飲食店やフードサービス業界では最近でこそ健康的なメニューの提供が当たり前になってきましたが、今後は、「環境に配慮した食材を扱う」ことも当たり前になってくると考えています。飲食店では、お客様自身が栄養価表示を見れば、個人が「健康的なメニュー」を選択できる仕組みが整っています。この仕組みと同じように、「環境負荷の低いメニュー」を消費者が選択することができれば、社会の意識改革が起こり、地球環境の改善につながると思います。



環境負荷の低いメニューを個人が選択できるような社会をつくりたいと語る片岡さん

そのために、CFPは環境負荷の低いメニューを選択するための情報として、とても有効であると思っています。健康にも地球にも優しいメニューを個人が自分の意思で選べる社会をつくるために、まずは当社から今後もCFPの見える化の実現に取り組んでいきたいです。



インタビューに楽しそうにお話をしてくれたCFPチームの皆さん

我が社の持続的成長のための基盤 | 人材の育成・成長機会の創出 / 社員の成長を促す人事制度の整備 / 女性がリーダーシップを発揮できる組織づくり

～人材の育成・成長機会の創出～

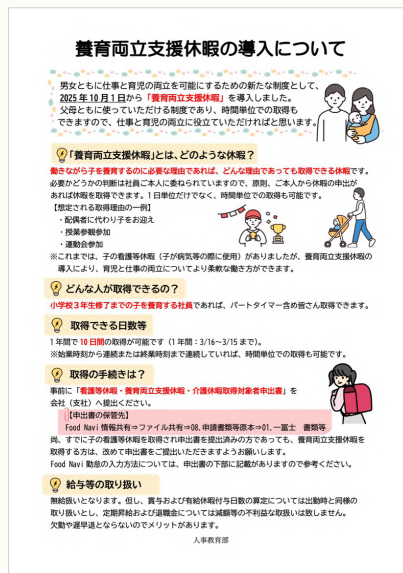
エンゲージメント調査を導入

重要課題に対して取り組みを進めるにあたり、まずは現状を知るため、本社・支社・事業所の正社員・契約社員・一部パートタイマーを対象とした社員エンゲージメント調査を導入しました。調査結果を踏まえ、上司と部下の信頼関係を深めたり、社員の能力発揮につながる研修の実施や体制を強化しています。今後も調査は年1回実施し、社員の声を継続的に掴むことで、誰もが安心して働ける環境の構築、能力を最大限発揮できる職場づくりの実現を目指していきます。

～女性がリーダーシップを発揮できる組織づくり～

育児や介護と両立して働ける環境の整備

仕事と育児・介護を両立しながらキャリアアップを目指す社員が、安心して働き続けられる環境づくりを重要な課題と捉えています。2025年4月には、育児・介護等に関する休業や両立支援制度に関する周知を、社内報「IFSCOだより」にて行いました。また10月には「養育両立支援休暇制度」を導入し、対象を小学校3年修了までのお子様がいる社員としました。今後も、男女ともに家庭と仕事を両立しながら安心して働き続けることができ、キャリアアップも目指したいと思えるよう、制度や環境づくりに取り組んでいきます。



2025年10月のIFSC0だよりの一部

Message from Materiality leader 取締役 人事教育部長 旭 昌嗣

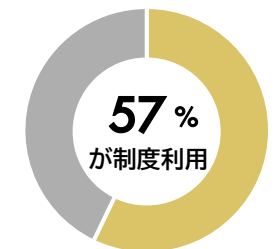


～社員の成長を促す人事制度の整備～

学生の声を受け地域限定総合職の採用開始

入社後のライフプランに応じて勤務地を選択できる地域限定総合職の制度は既に導入していましたが、当社に入社を希望する学生から、入社時の勤務地を選択できるかどうかを重視する声が多く挙がり、2025年の新卒採用の社員より地域限定総合職の採用を開始しました。この制度では、希望地域での就業開始や、入社後にキャリアアップを目的とした全国勤務への切替を可能としています。状況に応じて働き方を柔軟に変更できることに、2026年卒の学生からも高評価をいただいています。今後は配属部門主導による人材育成・定着の支援体制を強化し、エンゲージメント向上施策を推進していきます。

地域限定の総合職制度の利用率は？



2025年度は21名中12名が同制度を活用して入社しました。

「良い取り組みに目を向けたい」から始めた衛生標語募集

当社では、社員一人ひとりの衛生管理への意識とモチベーションを高めるため、全社員から「衛生標語」の募集を始めました。衛生管理の取り組みは、つい問題点の指摘が中心になりがちですが、「せっかくなら、良い取り組みや前向きな姿勢に光を当てたい」という社員の声が、この活動のきっかけです。

記念すべき初回のテーマは「衛生管理」や「異物混入防止」等、食品衛生に関する内容。2024年6月1日～7月31日の募集期間で、なんと412件もの応募が寄せられました。

一次・二次選考は安全衛生管理室が担当し、最終選考には社長と安全衛生管理室長も参加。最優秀賞金賞には「衛生はひとりひとりが責任者」が選ばれ、個々の意識と行動の重要性を端的に表現した点が高く評価されました。

2024年度募集で入賞した「衛生標語」



最優秀賞
金賞

衛生は ひとりひとりが 責任者



準最優秀賞
銀賞

小さな菌でも大きな被害
心がけよう正しい手洗い



優秀賞
銅賞

ちょっと待て！
ちゃんと洗った？
その「汚」手々

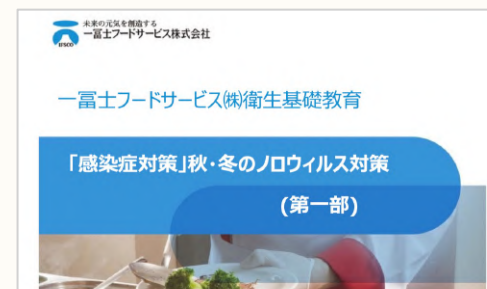
当社は、日々の衛生管理の徹底により、お客様に持続的に安全・安心な食事を提供することができています。衛生指導員によるきめ細かな指導や、衛生マニュアルの継続的な教育を通じて、全社員の衛生意識を高めています。これにより、食中毒の防止と、常に衛生的な職場を維持し、社員が安心して働ける取り組みを拡充してまいります。



継続教育で築く食品安全文化

食品衛生と労働安全に関するeラーニングを2021年より全事業所を対象に導入し、継続的な教育を通じて衛生管理意識の向上と、安全な職場づくりを推進しています。食品衛生のコンテンツでは、衛生マニュアル全般に加え、季節ごとの注意事項を網羅。

労働安全のコンテンツでは、実際の事故事例を踏まえた注意喚起や、高齢者の安全確保に配慮した内容を含んでいます。毎月更新される教材には確認テストを設けており、受講者はいつでも過去の学習内容を振り返ることができます。受講率は年々向上し、今ではほぼ100%を維持しています。その背景には、担当者による案内や周知を繰り返し行っていること、また、社員は受講することが日常業務の一部として習慣化されたことが挙げられます。食品衛生や労働安全は、一人ひとりが正しく理解し、それを正しく行うことがとても重要です。“当たり前”を妥協なく、日々積み重ね継続していけるよう、今後も取り組んでいきます。



季節の注意事項を伝える衛生マニュアル

SDGsの社内教育・浸透活動

SDGs推進において、社内への浸透活動は必要不可欠です。17,000人の社員に対して、自社の取り組みを知ってもらい、意識向上を目的とした活動も行っています。

topic 01

啓発ポスターでの情報発信

本社推進メンバーのうち20名がeco検定（環境社会検定試験）を受験したことをきっかけに、学んだ知識を活用して社内への情報発信を行い、意識向上を図りました。各マテリアリティに基づく活動は個別に進めていますが、全社員へ十分に伝えることは容易ではありません。全社的な推進を実現するためには、社員一人ひとりの小さな取り組みを大切にし、その輪を広げていくことが不可欠です。



取り組みの一環で制作した啓発ポスター

そのため、小さな成果であっても全社員に共有することで、会社全体としてSDGsの取り組みが前進していることや、個々の行動が推進につながっていることを実感してもらえと考えています。こうした積み重ねこそが、全社的なSDGs推進の第一歩です。今後も社内報等を通じて日々の活動を紹介、さらなる浸透を目指していきます。

topic 02

自社オリジナルのeラーニング展開

SDGsに関する社員教育を目的に、全社員を対象とした社内制作のeラーニングを展開しています。本社や支社のスタッフに加え、全国の事業所で働くスタッフにも受講機会を提供しました。動画は1本5～8分と短時間で構成し、業務の合間でも無理なく視聴できるよう配慮しています。動画内では、各マテリアリティの概要や取り組みについて、図やイラスト、平易な表現を用いてわかりやすく解説しています。

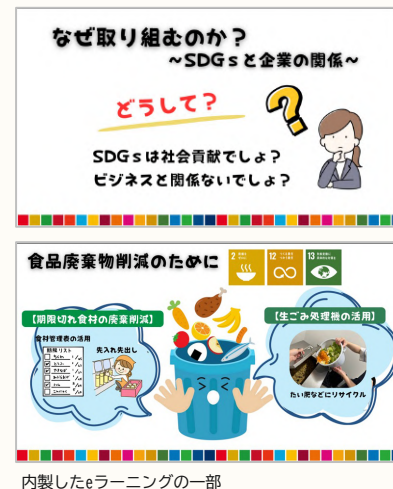
これまでに配信した社内eラーニングは、初回で65%の受講率を記録し、第2回以降は右肩上がりに推移。現在では90%を超える高い受講率を安定的に維持しています。今後も社員一人ひとりの意識向上と行動変容を目指し、教育機会を提供していきます。

制作した社員の声

全社員に対してSDGsを少しでも身近に感じてもらえるよう、『わかりやすく』『簡単に』『短時間』で学べるコンテンツを目指して、動画を制作しました。受講後にはアンケート形式で理解度や意見を収集し、その結果をマテリアリティへの取り組みにも反映させることで、社内におけるSDGs推進活動のさらなる活性化につなげています。



社長室 担当課長 中嶋 由香



内製したeラーニングの一部

そのほかの取り組み

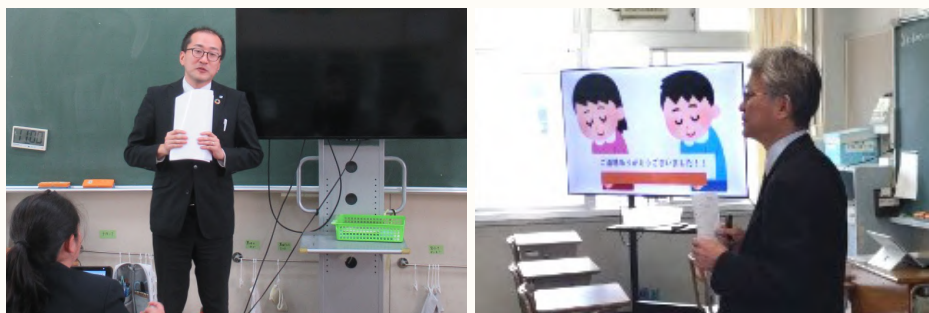
SDGs推進を始める前から、当社では社会貢献活動に取り組んでいます。
ここでは、SDGsにもつながるいくつかの取り組みをご紹介します。

topic 01

中学校でのSDGs教育で出張授業を実施

2024年11月・12月に、大阪府内の複数の中学校で実施されたSDGs教育プロジェクト「アイデアミーティング」に授業訪問しました。2025年大阪・関西万博協会の教育プログラムの一環として行われたこのプロジェクトは、生徒が地球温暖化、貧困、フードロス等の社会課題について議論し、解決策を考えることを目的としています。

当社は、自社の事業経験を活かして生徒たちのアイデアにフィードバックを提供し、未来を担う生徒たちが課題解決能力を身につけることをサポートしました。



出張授業の様子

topic 02

「健康経営優良法人2025(中小規模法人部門)」に認定



日本健康会議が主催する「健康経営優良法人2025(中小規模法人部門)」に3年連続で認定されました。これは、社員の健康管理を経営的な視点で捉え、心身の健康増進に取り組む当社の姿勢が評価されたものです。当社は今後も全社員の健康管理体制をさらに強化していく方針です。

topic 03

「1day3000 ソーシャル・ウォーク！ 第12弾」への参加

株式会社ONE COMPATH主催のウォーキングイベント「1day3000 ソーシャル・ウォーク！ 第12弾」に2025年2月に参加しました。このイベントは、社員が1日3,000歩を目標に歩くことを通じて、社員自身の健康増進と社会貢献を同時に目指すものです。

食を通じて人々の健康を支える事業を展開している当社では、社員一人ひとりの健康が事業の基盤であると考え、健康経営の取り組みの一環として参加しました。

topic
04

障がいのあるスタッフがやりがいを持てる職場

当社は、障がいのあるスタッフが働く農場を複数運営しており、そのなかでも京都府にある「イフスコ京都山城ファーム」は、水耕栽培による野菜の生産を行っています。この取り組みは、障がい者スタッフがーから育てた野菜を販売・提供することで、働く喜びと、やりがいの創出を目的としています。水耕栽培は作業環境が整いやすく、障がいのある方にとって安心して取り組める仕事として導入しています。生産した野菜は地元のスーパーや学校、道の駅等さまざまな施設で提供され、地産地消にも貢献しています。また、三重県にある「イフスコ名張ファーム」も同様に、水耕栽培による野菜の生産を行っており、こちらは主に当社が運営する社員食堂の食材として提供しています。今後も障がいのある方の一人ひとりの個性を活かした職場環境づくりを目指していきます。



イフスコ京都山城ファームの様子



収穫した小松菜

topic
05

廃棄野菜のフードロスの取り組み

京都府立南陽高等学校の文化祭におけるフードロス削減プロジェクトに協力しました。当社が運営する障がい者支援農場「イフスコ京都山城ファーム」で生産された、形が不揃いな規格外野菜を学校に提供。生徒たちはその野菜を活用してパンや惣菜を販売しました。



大切に野菜を収穫する様子



規格外野菜を使ったパン

topic
06

植樹イベントへの参加

当社は、森林再生と地域振興の同時実現を目指すプロジェクト「Present Tree」に協賛しています。その活動の一環として2025年4月6日に開催された「Present Tree for 湘南国際村めぐりの森Ⅱ」植樹イベントに参加し、多くの参加者とともに苗木約1,000本を植樹しました。イベントに参加することで、自然環境保全の重要性を再認識することができました。今後も環境保全に積極的に取り組んでいきます。



植樹をしている様子

一富士にとってのSDGs推進とは？

子どもから高齢者まで、あらゆる世代へおいしく安心な食事を提供することで、健康を支え、肉体的にも精神的にも充実した活力を生み出し、皆さんの毎日の豊かな生活に貢献すること。

人事教育部 係長
高橋 和広

人材の育成・成長機会の創出/社員の成長を促す人事制度の整備/女性がリーダーシップを発揮できる組織づくり

当社はお食事を通じてお客様に健康と笑顔をお届けする会社です。日々の業務のなかで持続可能なエネルギーや未来の環境のために、コツコツと取り組むべき指標だと感じています。ひいては未来の私たちの健康と笑顔のため、必要な活動ではないでしょうか。

中部支社 業務部 チームリーダー
金谷 千昌
SDGs推進・広報

社員一人ひとりがSDGsを理解し、意識を高めていくとともに、皆が協力し合う日常の取り組みが、社会貢献に対しての実感とやりがい、そして活力へつなげられると思います！

北海道・東北支社 総務部 課長
八巻 ゆり子
SDGs推進・広報

社員一人ひとりが活躍できる環境づくりにつながり、当社の事業に関わるすべての方と共に成長し続けられる企業を目指す、新たな取り組みになると思います。

業務推進部 課長
岩本 かおり
栄養バランスの取れた食事提供による健康推進

安全・安心な食事提供で、すべての人に健康と福祉への貢献を行い、しあわせな未来を創ります。

中国・四国支社 企画部 チームリーダー
中野 清範
SDGs推進・広報

一富士の未来に向けてチャレンジしたいことは？

栄養士として、SDGsに対する関わり方が色々あると活動を通じて感じています。特に健康につながる食事を提供することは、私たち栄養士が推進していかなければならないテーマだと考えています。

近畿支社 企画部 チームリーダー
正木 クミ

栄養バランスの取れた食事提供による健康推進

食材を作ってくれた方々への「ありがとう」と「もったいない」の思いを胸に、無駄なく食材を使って食品ロス削減に取り組み、食事を豊かに！みんなで地球環境を守ります！

東関東支社 業務第一部 部長
田中 由美子
食品ロス削減

初めは「カーボンフットプリント」って「印刷機械？」ってくらい無知でした…そんな私でも推進委員をさせていただいてます。温室効果ガス削減に向けて、小さなことでもコツコツと、節水コア設置・エコドライブ推進等に向けて、取り組みます！

九州支社 企画部 兼 総務部 部長
中尾 香織
事業活動における温室効果ガス削減

これからDXを活用したペーパーレスに取り組み、業務の効率化と環境への貢献を両立していきたいです。

南関東支社 業務第一部 チームリーダー
佐藤 隆義
DX推進による生産性向上

省人化機器の導入は始まったばかりですが、一富士の強みである、しなやかに変化に対応する姿勢で、「新しい当たり前」を推進していきます。

京滋支社 企画部 係長
保科 千夏

フードサービス業界の人手不足解消

ソイミートだけでなく、きつねうどんのような身近なメニューが環境配慮につながると知り、食から始めるSDGsを社内外に伝えていきたいです。

関東支社 企画部 チームリーダー
石川 絵馬

持続可能な原材料・商品の調達



免責事項

本資料は、資料作成時点において当社が入手している情報に基づき策定しており、当社がその実現を約束する趣旨のものではありません

お問い合わせ先

〒530-0001

大阪府大阪市北区梅田3-3-20

明治安田生命大阪梅田ビル26階

一富士フードサービス株式会社 社長室