

企業訪問



株式会社 LEOC



昭和区デイサービスセンター
「デイメシ（ランチ）」のおいしさの秘密に迫る



昭和区社会福祉協議会3階にある、昭和区デイサービスの食事はとても美味しいと、ご利用者様からの評判です。この食事をつくっているのは株式会社 LEOC。1人の調理師さんが35人分程の食事を毎日つくっています。今回はその株式会社 LEOC 東海支社 栄養管理室 管理栄養士 朱宮 有美 様、厨房責任者 瀬尾 長子 様にお話をお聞きしました。

○株式会社 LEOC について

株式会社 LEOC は昭和58年（1983年）に北海道で創業。現在は全国で展開。さらに平成24年（2012年）には海外（上海）にも進出されています。介護施設の食事等の他に、アスリート食のサポートも手がけています。サッカーJリーグの横浜FCのユニホームに注目してください。「LEOC」の文字が胸に刻まれています。



朱宮 有美 様



瀬尾 長子 様

○調理の特徴

他の事業所ではセンターで調理し、真空パックにして温めるようなところもあります。LEOCでは現地（施設）で材料を切るところから全て手作りをしています。施設のお皿に合わせるなど、お客様（施設のご利用者様）のニーズに柔軟に対応し、より良いものを提供しています。



○調理の内容

1食あたり550～600キロカロリーの食事を提供しています。昭和区デイサービスセンターの職員さんに簡単な盛り付けを手伝ってもらっています。カレーライスやハヤシライスは人気があり、多めに作ってお代わりに対応できるようにしています。

○メニューの決め方～給食会議～

株式会社 LEOC 管理栄養士 朱宮 有美 様、厨房責任者 瀬尾 長子 様、そして昭和区デイサービスセンターの職員による給食会議を、月に1回行っています。デイサービスセンターのご利用者様の要望を伝えて、メニューを決めています。人気のメニューは多めに作り、定番メニューはトッピングや鉢を変えています。季節に合った野菜を使用する等、色々工夫しています。

昭和区デイサービスセンター調理室はガラス張り。調理をしながらご利用者の顔もよく見えます。ご要望をお聞きしたり、時には「美味しかったよ」の言葉をいただいたり、コミュニケーションのとれる良い環境です。

「人のために尽くしたいという想いを“食”に込めて」というLEOCの願いは、昭和区デイサービスセンターのご利用者様や職員の1人1人にきちんと届いています。

今回の取材にご協力をいただきありがとうございました。

取材：紀平 豊子
山崎 敏子
松田 佳恵
鬼頭 宏典



※ (株)レオック ホームページは[こちら](#)へ