

「ヒト・モノ・カネ 経営資源の削減と公的補助金を知る」 セミナー開催のご案内

開催主旨

給食部門から今抱える問題点（ヒト・モノ・カネの枯渇）は明確であるが、具体的な方策は十分に示されていない。

今回のセミナーでは

- ① **CK建設、今後の在り方（新設とリノベーション比較）**
- ② **CK建設、公的補助金の活用**
- ③ **食器洗浄オペレーションの効率化（ディスポ食器）**

等、より具体的に踏み込んだ内容を説明いたします。
是非ご参加ください。

2026年7月

（一社）ヘルスケアフードサービスシステム協会

代表理事 窪田 伸



主催

（一社）ヘルスケアフードサービスシステム協会

共催

（株）ミールシステム

日時

2026年9月11日（金）13:20～16:30

場所

「シアター1010視聴覚室」

東京都足立区北千住3-92 千住ミレィス1番館10階

TEL: 03-5244-1012

定員

60名 *会員優先、先着順となります。

満席の場合はお断りすることがあります

参加費

一般：10,000円

賛助会員5名迄、特別・個人会員1名迄無料

申込期限

2026年8月21日（金）

お振込み先

足立成和信用金庫 竹ノ塚支店

普通 0612515 一般社団法人ヘルスケアフードサービスシステム協会

代表理事 窪田 伸

*振込手数料は各自ご負担ください。

*一般の方はお申込み時の施設名・会社名・個人名
にてお振込みください。

*当日の現金お支払いはお受けできませんのでご了承ください。

*領収書が別途必要な場合は申込時に宛名先名、発行枚数ご記載ください。

キャンセルについて

参加者の都合が悪い場合は、代理の方がご出席ください。
返金はいたしかねます。

プログラム

13:20～13:40 受 付

13:40～14:30 「セントラルキッチン事業化における投資コスト削減にストックリノベーション案件は有効か？」
(50分)

一般社団法人ヘルスケアフードサービスシステム協会代表理事

株式会社ミールシステム 取締役会長

窪田 伸

建設価格はこれまでに例をみない高騰を続けており、今後も下がる要素はなく上昇傾向にある。
これまでのスクラップ＆ビルドは終焉を迎えた。これからはストック＆リノベーションに変換しなければならない。
セントラルキッチン建設も同様、実例を踏まえ居抜案件の有効性を検証する。



14:30～15:20 「セントラルキッチン事業化における公的補助金の有効活用と税制優遇の概要」
(50分)

まつおマネジメント(株) 代表取締役/医学博士

松尾 理子

給食業界における人手不足対策や生産性向上、セントラルキッチン（CK）整備に活用できる「ものづくり補助金」
「中小企業省力化投資補助金」「新事業進出補助金」等の支援制度や、CK建設の際に活用できる「先端設備等導入計画」
「中小企業経営強化税制」などの税制優遇措置について、活用事例を交えてご紹介いたします。



15:20～15:40 休 憩

15:40～16:30 「再加熱用ディスポ食器は給食コストを下げられるか」 通常食器運用との比較シュミレーション
(50分)

株式会社ミールシステムコンサル室 主任

堀井 三四郎

医療・介護施設の給食運営では、食器洗浄に伴う人件費・水光熱費・洗剤費・設備負担が大きな課題となる。
本発表では、再加熱用ディスポ食器と通常食器運用を総支出で比較し、導入初期から中長期までの経済性と、
厨房改修時・洗浄設備更新時・人員不足時などに施設が検討すべき判断ポイントを具体的にわかりやすく整理する。

