

地域	北海道旭川市	認定日	令和元年6月7日	1-31-01
事業分類	製造(食品)	テーマ分類	IT	

事業名: AI・IoTによる在宅高齢者向け配食・介護施設向け給食サービスの生産性向上事業

○事業概要(新規性、市場性等)

- ・高齢者・要介護者向けの給食や配食では、疾病・アレルギー・禁食・嗜好等、個々の利用者に応じた献立を提供する必要があり、一般事業者向けの給食や弁当業と比較し作業量が膨大となっている。
- ・給食・配食事業者も他の業界と同様に人手不足の状況が続いており、今後、深刻化が懸念されている。また、既存献立管理ソフトも、必要な要件がカバーされておらず、献立の再調整が必要となり作業効率が悪い。
- ・本事業では、高齢者・要介護者向けの給食・配食事業者の生産性向上等を目的としてAI技術およびIoT技術を活用したITシステムを構築し、サービス提供を行う。
- ・具体的には、①AI技術を使った献立の自動生成により、顧客満足と献立作成時間の短縮による生産性・食材原価・献立の最適化を図る。(自動献立作成システム)②IoT技術を使った生産性の可視化により、業務時間を削減し人手不足の解消と収益性の維持・向上を図る。(生産性可視化システム)
- ・給食・配食事業者の人手不足解消等の業務改善を図るとともに、個々の要望に沿った献立作成により、「食」を通して高齢者や要介護者の幸福感を高め、「幸福な人生」を送るための一助となる事業でもある。

事業推進体制

販路開拓・マーケティング

(株)船井総合研究所

献立自動生成の技術支援

北海道大学 川村教授

機能面・運用面の助言

(株)セイブ

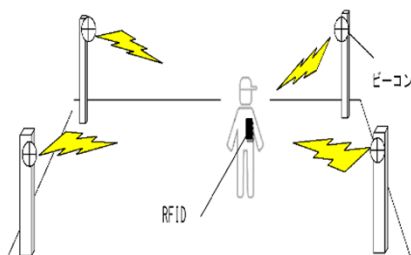
システム開発(AI)

(株)調和技研

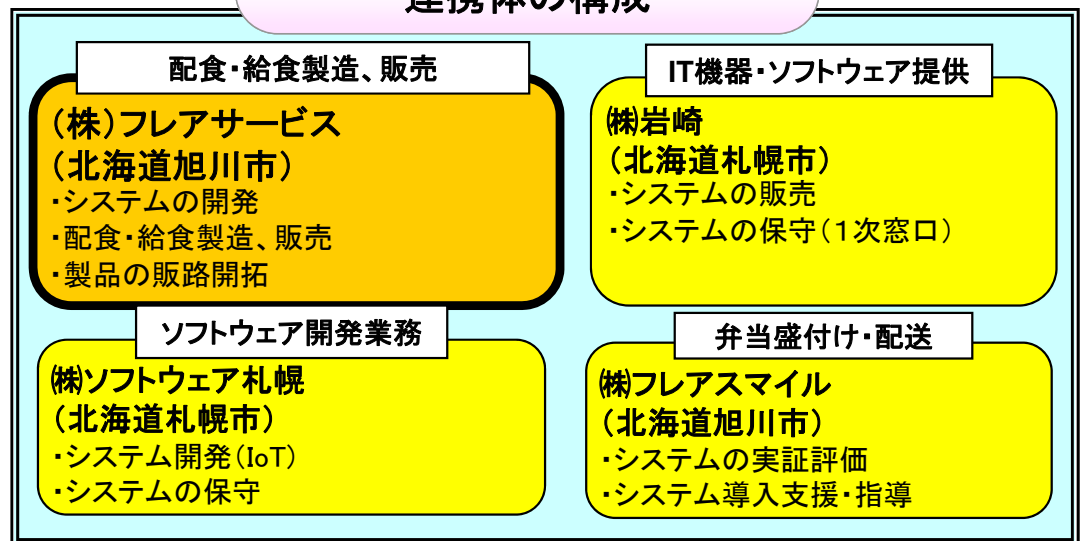
基幹システムのサーバー開発

(株)ハーモニー

IoTシステム技術を活用した生産性可視化システム



連携体の構成



AI技術を活用した自動献立作成システム

主菜マスタ	副菜マスタ	冷菜マスタ
豚の角煮	切干大根	お浸し
海老天	ひじき煮	煮豆
鮭塩焼き	大根煮物	ごま和え
鯖味噌煮	煮浸し	サラダ
玉子焼き	卵とじ	リンゴ

評価項目

食材原価
重量
栄養価
和洋中
調理方法
食材被り
禁食
製造工数

組合せの自動化!

朝食	昼食	夕食
玉子焼き	生姜焼き	鯖味噌煮
煮浸し	ひじき煮	きんぴら
リンゴ	ごま和え	お浸し