

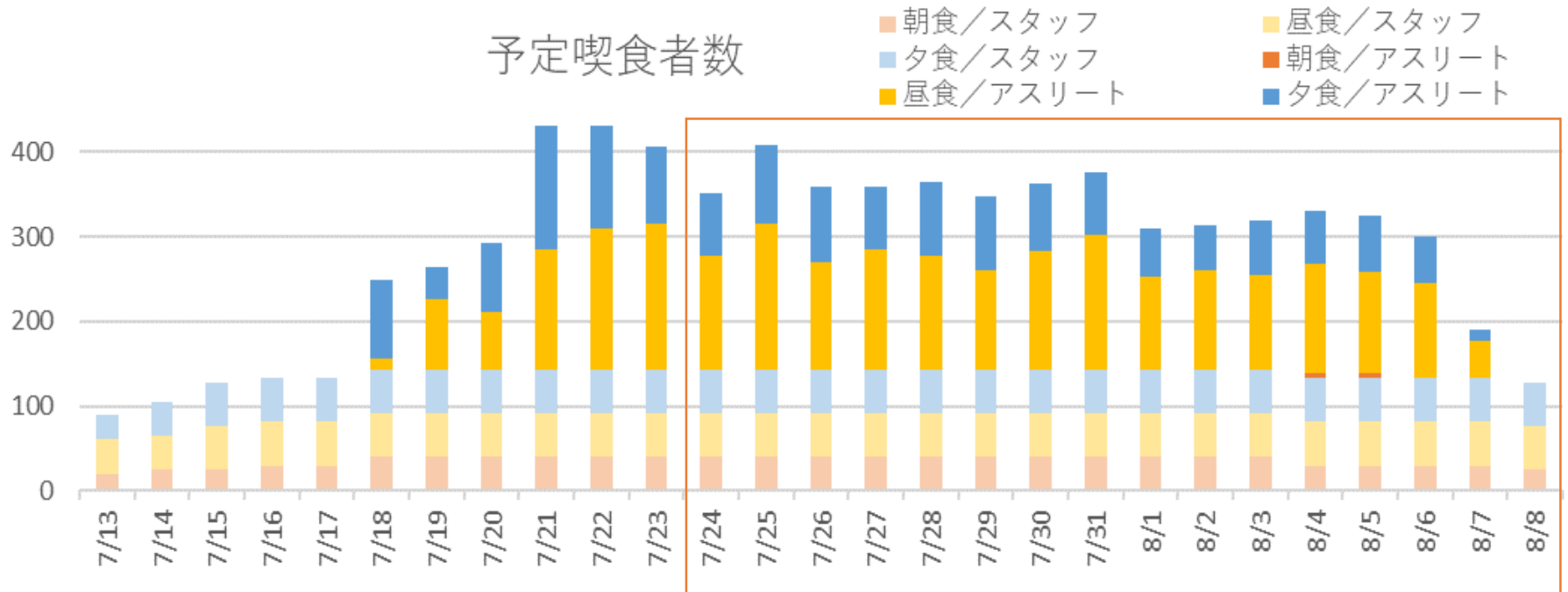
TeamGB パフォーマンスログ ダイニング運営報告

株式会社LEOC スポーツ栄養事業企画部
公認スポーツ栄養士 関根豊子

概要

- 場所 お台場学園 (東京都港区台場)
- 期間 2021年7月13日~8月8日 (前後2日間ずつ弁当手配)
- 提供時間 朝食：7:00-10:00 昼食：12:00-14:30 夕食：17:30-21:00

予定喫食者数



アスリートへの食事提供

提供者側が心に銘じておくべきこと



- アスリートは国の期待を背負い、メダル獲得や自己記録更新を第一に考えて食事を行う。
 - ✓ アスリートが実力を発揮できる食の提供に焦点を合わせる
- スポーツの祭典を思いっきり楽しもうとしていること
 - ✓ 試合後は開催国の食も楽しめる環境づくり

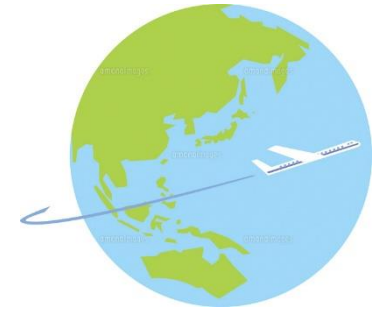


試合時の食事提供

アスリートのニーズ

- 試合前の食事管理ができる
- 試合時間に合わせて食べたい
- 試合・練習後のリカバリーができる
- ウェイトコントロールへの対応
- 栄養成分表示
- 食材成分表示





試合時の食事提供

異文化の理解、衛生観念

- アスリート・チーム関係者は、自国同様の食管理を重視
- 試合前は、食べたことのない食材・食品・料理は食べない
- 試合前は、慣れない味付けの料理は食べたくない
- 試合前は、「生」の食材は食べない

- 開催国の食事を楽しむのは、試合後！

日本人アスリートの朝食 ◎ごはん+味噌汁 △オートミール
他国での試合でも、コンディションを良好に維持したい
→ いつも家で食べているものと同じにしたい

栄養・ケータリングに関する要望



ファイル(F) 編集(E) 表示(V) 署名(S) ウ
ホーム ツール Tokyo 2020 ログイン

1 / 12

125%



**TOKYO 2020 TEAM GB PERFORMANCE LODGE
NUTRITION & CATERING REQUIREMENTS**

Background

The quality and appropriateness of food choices play a significant part in an athlete's preparation, recovery, and performance. Catering at the Team GB Performance Lodge (Odaiba Gakuen) will be a critical part of the support that Team GB provides to the British team during the Tokyo 2020 Olympic Games.

Specific performance nutrition is required for athletes, and the requirements will vary across the Olympic sports within Team GB.

栄養・ケータリングに関する要望（全体）

- 英国スタイルのメニュー（英シェフの助言を受入れること）
- ビュッフェ形式
- ビーガン・ベジタリアン、アレルギーへの対応
- エネルギー量2500~6000kcal
（たんぱく質源は200g/ポーション、炭水化物源を多数準備）
- 高糖質、低脂肪、高栄養密度

栄養・ケータリングに関する要望（各食事）

揃えて欲しいアイテム

- ドリンク（乳製品を含む）
- シリアル、パン
- コールドアイテム（サンドイッチフィリング含む）
- サラダバー
- フルーツ（ホール、チョップ）
- ライス、パスタ（ソース別添え）
- ホットアイテム（肉、魚、グリル野菜など）
- ベイクドポテト
- スープ
- デザート（焼き菓子、冷菓・氷菓など）
- ジャパニーズデー

準備中に浮上した課題

社内スタッフ間

- スポーツ栄養への理解
- アスリートの喫食量への理解

⇒ 1 か月半限定スタッフ

- 調理指導員
- 夏季休業中の事業所スタッフ
- 商品開発担当者

提供スタート後に浮上した課題

対クライアント

- 食材イメージの相違
パン、じゃがいも、ハム、チーズ など
- 料理提供イメージの相違
ベイクドポテト、ベジタリアンメニュー、
デザート など
- 衛生基準の相違


SNSへの発信

7:32


Wendy Martinson OBE
@MartinsonUk

Ramen station, grilled chicken wraps & fruit smoothies going down a treat @TeamGB
Performance Lodge today
#performancedining
#Tokyo2020 🇯🇵

ツイートを翻訳



返信をツイート



7:31

Wendy Martinson OBE
@MartinsonUk

Mac n cheese, chicken satay, meatballs plus lots of colorful veg
big win on the @TeamGB performance lodge menu
#Tokyo2020 🇯🇵

ツイートを翻訳



返信をツイート



7:31

Wendy Martinson OBE
@MartinsonUk

Sushi on the @TeamGB performance lodge menu tonight. A delicious boost before we kick off into week 2
#Tokyo2020 🇯🇵

ツイートを翻訳



返信をツイート



7:30

ツイート

Wendy Martinson OBE
@MartinsonUk

Okonomiyaki a delicious speciality Japanese dish on the menu @TeamGB performance lodge this evening.

ツイートを翻訳



返信をツイート



運営体制

常駐スタッフ

【早番】
調理師1名
ホールマネージャー1名
【中番】
調理師2名
【遅番】
スイーツ担当1名
調理師2名



応援スタッフ

【早番】 【中番】 【遅番】
各2～3名
数日交代
調理師、栄養士、調理補助

- 1ヵ月半の限定スタッフ
 - 英シェフ要望の即時対応
 - メニュー変更による指示書の修正
 - 変更メニューのアレルギー確認
 - 使用食材、仕込み、在庫の管理
- ↓↓
- ◎グループチャットでの情報共有

成果と課題

成果

- 料理の評判は良かった
- 衛生事故なく終わられた
- （社内）アスリートへの食事提供に対する理解

課題

- （社内）短期間でのチーム構築
- 英国の食文化・食習慣への理解不足
- 英スタッフとのコミュニケーション（語学力）