

～ 給食現場が抱える課題を AI で抜本的に解決 ～

## カイテクノロジー×味の素の協働開発「AI 献立プランナー」

### 栄養・給食管理ソフト「Mr.献ダテマン Web」新機能で正式リリース

株式会社カイテクノロジー(本社:東京都新宿区内藤町 87 大木戸庁舎 6F、代表取締役社長:原仁美)は、味の素株式会社(本社:東京都中央区京橋一丁目 15 番 1 号、代表取締役社長 中村茂雄)と協働開発した献立自動生成サービス「AI 献立プランナー」を、栄養・給食管理ソフト「Mr.献ダテマン Web」(施設用・保育園用・給食会社用)の新機能として、2026年5月より販売開始します。

日本の給食現場では、人手不足の深刻化と食材原価の高騰という二重の課題が顕在化しています。「AI 献立プランナー」は、献立作成における基礎的な数値調整や条件調整を AI が担うことで、業務フローと食材原価の双方を最適化します。これにより、栄養士/管理栄養士は、彩り、味、満足度といった“食の質”の追求や、入所者・患者の状態に応じた“栄養ケア”など、より専門性の高い本質業務に集中できる環境が実現します。



Eat Well, Live Well.



#### 給食事業者 (施設・保育園・給食受託会社)

↳ 栄養士/管理栄養士の献立作成業務



栄養・給食管理ソフト  
Mr.献ダテマン Web

↳ 「栄養・給食管理ソフト」

↳ 管理栄養士/栄養士の業務を  
一気通貫で支援。

栄養管理 食事箋管理  
食数管理 在庫管理  
入所者管理 食材発注  
栄養ケア 業務/監査帳票

献立作成  
機能

⑤ 後続の業務へ  
AI献立データ活用

① マスタデータの  
シームレスな連携

② ベース献立  
の連携

④ AI献立の  
取込み

#### AI 献立プランナー

↳ 「組合せ最適化によるAI献立作成」

- ↳ ③-1 料理の組合せ最適化により、  
指定期間の献立をAIにより作成。
- ↳ ③-2 取込みしたベース献立から、  
部分的にAIにより再生成、修正。

生成条件として、各種栄養価・品数・食材原価  
重複回避日数・季節食材などを設定可能

～献立作成の数値調整はAIが担う時代へ。

栄養士／管理栄養士は“献立のプロ”として本質業務に集中できる環境を実現～

給食現場の献立作成には、食事摂取基準の準拠、食品構成バランス、原価管理、品数調整、食材の重複回避、食べ合わせや風味のバランス、季節食材の活用など、多岐にわたる要素を同時に満たす高度な調整が求められます。まさに複雑なパズルを組み上げるような業務です。「AI 献立プランナー」では、これらの定量的な情報を複合的に考慮し、最適な献立案を自動生成することで、専門職の負担軽減と品質向上を両立します。

さらに、献立の最終調整においても、多彩な支援機能を備えています。これまで活用してきた献立をベースに、特定日付の昼食のみを再生成したり、その中のある1品だけを別料理に差し替えるといった部分的な編集にも対応。更に、前後日の食材重複を自動で考慮しながら、栄養価や原価に近い代替料理をレコメンドする仕組みを搭載しています。これにより、料理の入替に伴う迷いや試行錯誤が大幅に軽減され、栄養士／管理栄養士の献立作成業務を効率的に遂行できる環境を実現します。

検索条件を指定すると、栄養価や原価が近い料理をレコメンド!

献立名	原価(円)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	飽和脂肪酸(g)	炭水化物(g)
イワシの蒲焼	51.34	185	14.9	6.9	2.15	13
イワしの蒲焼	55.04	87	11.5	2.2	0.39	4.2
イワしの煮付け	69.01	94	11.7	2.1	0.39	6.3
イワしの煮付け	77.77	224	12.6	11.8	1.5	14.4
イワしの煮付け	94.47	208	12.9	11.9	1.51	10.7
イワしの煮付け	302.16	252	14.1	12.5	1.99	18.8
アジごま味噌焼き	289.42	147	15.1	4.4	1.13	9.5
アジカレーソース	319.38	178	14.8	6.6	3.43	10.8
アジの味噌煮	280.86	102	13.6	2.9	0.88	4.1
アジのムニエル	333.06	168	15.3	6.7	3.46	9.4
アジの刺身	777.18	100	19.6	7.8	0.88	4.1

図. AI 献立プランナーの代替料理のレコメンド機能

リリースに先立ち、β版を給食事業者5社にて検証した結果、以下3つの効果が確認されました。

- ① 献立作成にかかる業務時間の大幅削減：約70%の削減効果 ※1
- ② 組み合わせ最適化による食材原価の抑制と日々のばらつき低減
- ③ 基準栄養素の安定的な充足と日々のばらつき低減

※1 出典：検証参加企業の1社である(株)アルスのHPより：[献立作成のAI化に向けての実証実験に参加しました](#)

今後、AIによる献立作成は、常食だけでなく、嚥下食などの形態食や糖尿病食、腎臓病食などの治療食にも対応した展開食版の開発を予定しております。

当社はこれからも、「プラス  $\alpha$  で快適な明日へ」というミッションのもと、栄養・給食管理システムのリーディングカンパニーとして、給食現場で働く栄養士／管理栄養士の業務を IT の力で更に効率化し、食事指導や栄養ケア、レシピ開発などの専門性を最大限に発揮できる未来の実現に向けて取り組んでまいります。

## ◆会社概要

### 株式会社カイテクノロジー

当社は、システム開発事業と、自社ソフトである栄養・給食管理ソフト「Mr.献ダテマン」を開発販売している IT 企業です。これからも「プラス  $\alpha$  で快適な明日へ」をミッションとし、IT 技術によって、お客様にとって役に立つ「ひと」「もの」「情報」を提供し、不便を解消し、快適に変える企業を目指します。

所在地：東京都新宿区内藤町 87 大木戸庁舎 6 階

設立時期：2015 年 12 月 17 日(前身の旧ウィズソフト設立 1990 年 3 月 29 日)

代表取締役社長：原 仁美

事業内容：システム開発事業・パッケージソフト開発販売事業

従業員数：379名(グループ合計 2025年 8 月時点)

ホームページ：<https://chitech.co.jp/>

『Mr.献ダテマン Web』サービスページ：<https://kk-tas.jp/>

### 味の素株式会社

所在地：東京都中央区京橋一丁目 15 番 1 号

設立時期：1925 年 12 月 17 日

代表：中村 茂雄

従業員数：34,860 名(連結 2025 年 3 月 31 日現在)

ホームページ：<https://www.ajinomoto.co.jp/>

## ◆本件についての味の素株式会社のプレスリリース

<https://news.ajinomoto.co.jp/2026/05/20260511.html>

## ◆本プレスリリースに関する問い合わせ先

株式会社カイテクノロジー

TAS/パッケージ販売事業部 担当:勝屋(03-5315-0683)

HR 推進室 担当:野口(03-6273-0408/pr@chitech.co.jp)