

表 11-30 帳票の種類 (例)

性・年齢・身体活動レベル・食種別給与栄養目標量表
 予定・実施献立表
 特定給食施設栄養管理報告書綴
 栄養出納表
 食品原産地、栄養成分表示表
 メニュー開発情報
 環境マネジメントシステム取り組みに関する綴
 (食材料の梱包材・生ごみの処理など)
 接客技法マニュアル
 委託業者契約書
 喫食数記録簿
 売上表

保健指導」がある。

また、近年の「健康経営」は、勤務する従業員の健康管理を経営課題とするところから、企業の生産性の向上につながる経営手法の1つとされている。健康の3本柱といわれる食事・運動・休息を向上させる取り組みが、従業員の身体不調や企業の健康保険料負担を軽減させ、仕事のパフォーマンスにより影響を及ぼし、企業のイメージアップなどになると考えられており、従業員の日々の生活を充実させることが重要となってきた。

■「健康な食事・食環境」認証制度

2018年より、健康な食環境整備をめざした「健康な食事・食環境」推進事業の一環として、「健康な食事・食環境」認証制度が始まった。複数の学協会からなる「健康な食事・食環境」コンソーシアムが審査・認証するという制度である。

具体的には、外食・中食・事業所給食で、「健康な食事(スマートミール)」を、継続的に、健康的な空間(栄養情報の提供や受動喫煙防止など)に取り組んでいる環境)で提供している店舗や事業所を認証する(認証期間は2年間、図11-10)。

スマートミールは健康に資する可能性のある栄養バランスのとれた食事であり(表11-31)、管理栄養士・栄養士がスマートミールの作成・確認に関与していることなどが条件とされている(表11-32)。

認証を受けた施設は、「健康な食事・食環境」のマークを使ってメニューやPOPなどで「スマートミール」を提供している店舗であることをアピールでき、第6回審査(2022年8月)では給食事業者の認証は364施設にまで増えている(図11-10)。

■SDGsとの関連(図11-11)

2015年、国連サミットで国際社会の共通目標である持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)17項目が示された。多くの自治体・企業内の給食や弁当、カフェなどで、「健康経営」の一つとして健康な食事・食環境への取り組みが行われている。これに、エネルギー・食材の無駄、ゴミ・容器削減などSDGsの課題を加え、一体化すれば、企業の発展だけでなく、住みやすい循環型社会環境への貢献となる。そのため、今後の給食の運営には、広範囲かつ多様な観点が求められる。

図 11-10 スマートミールのロゴと認証書



表 11-31 スマートミールの基準

1	エネルギー量は、1食当たり450～650kcal未満(通称「ちゃんど」と)、620～850kcal(通称「しっかり」)の2段階とする。
2	料理の組み合わせの目安は、①「主食+主菜+副菜」パターン ②「主食+副食(主菜, 副菜)」パターンの2パターンを基本とする。
3	PFCバランスが、食事摂取基準2015年版に示された、18歳以上のエネルギー産生栄養素バランス(PFC%E;たんぱく質13～20%E, 脂質20～30%E, 炭水化物50～65%E)の範囲に入ることとする。
4	野菜等(野菜・きのこ・海藻・いも)の重量は、140g以上とする。
5	食塩相当量は、「ちゃんど」3.0g未満、「しっかり」3.5g未満とする。
6	牛乳・乳製品、果物は、基準を設定しないが、適宜取り入れることが望ましい。
7	特定の保健の用途に資することを目的とした食品や素材を使用しないこと。

(「健康な食事・食環境」推進事業ホームページより)

表 11-32 「健康な食事・食環境」認証基準(必須項目)

	カテゴリ名	項目	外食	中食	給食
必須項目	スマートミールの基準	1 スマートミール(基準に合った食事)を提供している	○	○	○
		2 スマートミールの情報を提供している	○	○	○
	スマートミールのプロモーション	3 スマートミールに「おすすめ」と表示するなど、選択時にプロモーションされていることがわかる	○	○	○
		4 スマートミールの選択に必要な栄養情報等を、店内、カタログ、注文サイト等メニュー選択時にわかるよう提供している	○	○	○
		5 スマートミールを説明できる人が店内にいる(中食の場合、問合せ窓口がある)	○	○	○
	「健康な食事・食環境」の運営体制	6 管理栄養士・栄養士がスマートミールの作成・確認に関与している	○	○	○
		7 店内禁煙である	○	—	○

(「健康な食事・食環境」推進事業ホームページより)