

# 東京都特定給食施設等

## 栄養改善知事賞受賞施設 栄養改善事例

品川区保健所

施設名：いすゞ自動車株式会社

施設の特徴（給食・栄養改善等）

いすゞ自動車株式会社では社員の健康増進や健康管理を目的として、いすゞ人事グループ（産業医・保健師）、いすゞ病院（保健師）、いすゞ健康保険組合、給食事業者（管理栄養士）と連携をして栄養セミナーやヘルシーメニュー及び健康小鉢の提供を実施しております。社員の身体活動状況から年に一度課題の見直し、目標設定を行いメニューに反映するよう努めています。社会情勢からも健康意識が高まる中、第5回スマートミール認証において星3つ取得したことで、現在はヘルシーメニューの傾向指数が12%と以前と比べると約2倍と健康意識が更に高まっていることが伺えます。また、毎年お客様満足度調査を実施し、過去3年間の結果からメニュー数やメニュージャンルの幅広さ、ヘルシーの項目において満足度が上昇しております。そのアンケート結果を踏まえて、いすゞ人事グループ、給食従事者と連携を図り健康に留意したメニューや栄養媒体等のブラッシュアップを行い、いすゞ社員が食事への意識を更に高められるよう運営しております。

<栄養改善事例の具体例>

### 【栄養セミナーの実施】

テーマ：お酒とおつまみの選び方

参加者：いすゞ自動車健康保険組合 被保険者51名

目的：お酒の適量やおつまみの選び方を学び、適正飲酒、カロリー過多を防ぎ生活習慣病予防に繋げる。

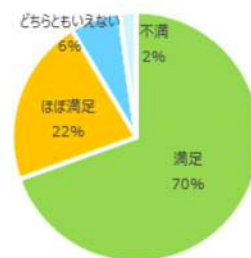
内容：お酒量セルフチェック・アルコールの基礎知識、おつまみ選び、夜遅い時間の食事の摂り方（適量のお酒とビュッフェ式おつまみ付）



講義の様子



飲食の様子



アンケート：  
セミナー内容について

## 【健康に配慮したメニューの提供】

肥満・やせ、高血圧などの生活習慣病が健康課題であるため、いすゞ人事グループ健康相談室の保健師が把握している集団的分析結果（身体状況、身体活動状況、疾病状況、生活習慣病など）を可能な範囲で積極的に開示し、給食従事者と連携して、いすゞ社員の傾向に合わせた栄養管理や給食提供に努めております。

### 〈スマートミール星3つ取得〉

健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事を提供することを目的とし、一食の中で主食・主菜・副菜が揃い、野菜が140g以上、食塩相当量3.0g未満の食事を継続的に提供しております。

いすゞ自動車株式会社では第5回スマートミール認証にて「ちゃんと基準」星3つの認証を頂いております。

### 〈健康小鉢の提供〉

概要：お客様にとって一目でみて分かる栄養情報媒体として「健康小鉢」を作成。健康小鉢はトレイ、小鉢のお皿、プライスカードを栄養項目ごとのカラーに統一して一目でみて分かるようにアプローチ。

日替わり小鉢5品の内、2品を健康小鉢として提供。（一品60～75g）

内容：「塩分」…血圧が気になる方へ塩分0.3g以下の小鉢。

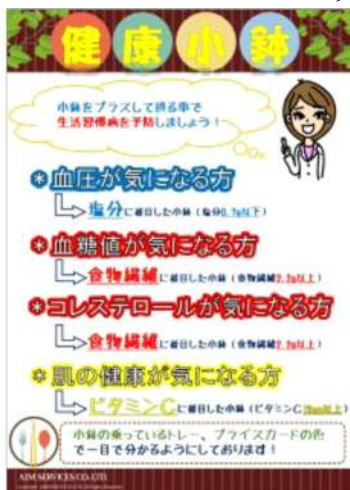
香辛料や香りを効かせて食塩相当量を抑えております。

「食物繊維」…血糖値やコレステロール値が気になる方へ

食物繊維2.2g以上の小鉢。根菜や青菜などを使用しております。

「ビタミン」…肌の健康が気になる方へビタミンC12mg以上の小鉢。

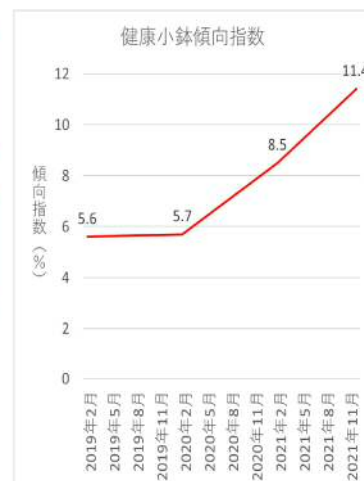
ブロッコリーやじゃが芋などを使用しております。



ポスター



プライスカード



健康小鉢の傾向指数

## 【減塩調味料の設置】

食事摂取基準2020より食塩摂取量目標値が男性7.5g未満/日、女性6.5g未満/日に変更されたことにより、卓上調味料の塩を減塩しおに、ドレッシングをノンオイル減塩ドレッシングに変更しました。

併せて減塩情報媒体を掲示する事で、食塩摂取抑制のサポートを実施しております。