

従業員食堂を活用した ポピュレーションアプローチ

— 富山県の取り組み —

富山県厚生センター管内における 事業所給食の状況

特定給食施設

73施設

平成20年3月末現在

栄養士配置状況

管理栄養士のみの施設

4施設

管理栄養士・栄養士

どちらもいる施設

4施設

栄養士のみの施設

43施設

どちらもいない施設

22施設

栄養士
未配置率
約30%

運営状況

直営

2施設

委託

71施設

委託割合
約97%

社員食堂における健康づくり推進事業

目的：

社員食堂において、望ましい食生活についての情報提供や健康に配慮した給食メニューを提供することで、働く世代のメタボリックシンドローム対策を推進する。

内容：

- 1 社員健やか元気食堂推進モデル事業の実施
- 2 事業所給食関係者研修会の開催
- 3 健康づくり推進検討会の実施
- 4 簡単ヘルシーメニュー集の作成・配布

社員健やか元気食堂推進モデル事業

各厚生センターで2事業所を選定。
実施内容は、実施事業所と協議のうえ、選択して実施する。

実施内容（例）

- ・メタボ対策等健康イベントの実施
- ・健康に配慮されたメニューの導入支援
- ・栄養成分表示や食事バランスガイドの普及・啓発
- ・健康・栄養情報の提供 等

モデル事業を実施する食堂の状況

実施数：8事業所（各厚生センター2か所）

食堂の状況：

○栄養士配置状況

管理栄養士がいる施設 1施設

栄養士がいる施設 5施設

どちらもいない施設 2施設

うち 管理栄養士必置施設 1施設

○運営形態 8施設すべて委託

○食数規模 150食～1600食

中部厚生センター の取り組み

—社員健やか元気食堂
推進モデル事業—

実施事業所：

Y社(滑川市) 製造業

従業員数 840人

食堂委託業者 M給食会社

栄養士の配置 未配置

食数 約400食 (昼食のみ)

H社(滑川市) 製造業

従業員数 280人

食堂委託業者 M給食会社

栄養士の配置 未配置

食数 約140食 (昼食のみ)

Y社での取り組み

「野菜で健康づくり」キャンペーンの実施

9月22日～29日の5日間

- ・ 野菜重量あてゲーム、野菜検定
- ・ パネル展示
- ・ たっぴり野菜セットの提供（食堂）



Y社での取り組み

かんたん野菜検定

あなたの**野菜知識**を**チェック**してみましよう！！
正しいと思う番号に○をつけて下さい。

健康のため、1日にとりたい野菜の量はどれくらいでしょうか？

- ① 約200g ② 約350g以上 ③ 約500g以上

次のうちカルシウムが一番多くふくまれているのは？

- ① ごぼう1本 ② 小松菜1束 ③ トマト1個

ほうれん草の旬はどっち？

- ① 夏 ② 冬



卓上メモの設置 9月から1カ月おきに更新予定

野菜について
減塩対策

等

A4
両面使用



H社での取り組み（一部予定を含む）

1 食生活アンケートの実施（8月）

全従業員を対象に実施

2 健康づくりイベントの実施

11月 野菜で健康づくり

1月 減塩

3 環境整備

卓上メモの設置…2週間に1回更新予定

一滴しょうゆさしの導入

4 栄養通信（仮称）の配信

全従業員へ健康・栄養情報を配信

H社での取り組み 評価方法について

- 1 従業員の意識調査の実施**
- 2 選択するメニューの変化**
- 3 使用かけ調味料のチェック**
- 4 麺類の汁の残り量チェック**

他の厚生センター の取り組み

—社員健やか元気食堂
推進モデル事業—

健康づくりイベントの実施



社員食堂における情報提供

本日の栄養価は

エネルギー	560 Kcal
たんぱく質	21.6 g
脂質	13.0 g
炭水化物	87.6 g
食塩相当量	3.9 g

本日の定食には野菜が

199g

入っています。

食事バランスガイドでは

- 主食 1.5 SV
- 副食 1.0 SV
- 主菜 1.5 SV
- 果物 0.5 SV

栄養価

野菜の量

塩分濃度

本日のお味噌汁

塩分濃度は

0.92%

単身赴任者や独身男性の料理教室



事業所給食関係者研修会の開催

事業所の医療・保健担当者、社員食堂関係者等を対象に、食環境整備のための研修会を開催。（県東部・西部で実施）

県東部 事業所給食関係者研修会

開催日：平成20年10月8日

出席者：9事業所から10名

（健康部門 1名、給食部門 9名）

内 容：事例紹介（2事業所）

衛生管理に関する講義

簡単ヘルシーメニュー集の作成・配布

働く女性や20～30代の单身男性を対象に簡単ヘルシーメニュー集を作成。事業所食堂を通じて配布。

★短時間（20分以内）
で簡単にできるメニュー
が中心

★メタボ対策としてカロ
リーダウンの工夫等も
紹介

