

2018年4月18日
西洋フード・コンパスグループ株式会社

弊社受託運営事業所において「健康な食事・食環境」認証制度の 認証基準に基づく「スマートミール」を提供

西洋フード・コンパスグループ株式会社では、2018年4月より応募が開始された「健康な食事・食環境」認証制度のモデル給食施設として先行認証されました東洋インキ SC ホールディングス株式会社様の本社社員食堂「キッチンリオン」を運営受託させていただいており、現在、本認証制度の認証基準に基づく「スマートミール」を提供しています。



提供メニュー例：

豚肉とアボカドのサラダ仕立てわさび

「健康な食事・食環境」認証制度とは、外食・中食・事業所給食で「スマートミール（健康な食事）」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等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制度です。厚生労働省の「日本人の長寿を支える『健康な食事』のあり方検討会」報告を受け、2015年9月に健康局長通知として示された「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」をふまえ、栄養改善学会・日本高血圧学会・日本糖尿病学会など7つの学術団体からなる「健康な食事・食環境」コンソーシアムにて審査・認証されます。

東洋インキ SC ホールディングス株式会社様の本社社員食堂「キッチンリオン」では、ご利用になる皆さまに対して『食』を通じた健康面においてのご提案を行い、「野菜や大豆製品中心の副菜小鉢の提供」、「塩分摂取量を増加させてしまう漬物の提供廃止」、「減塩・ノンオイル調味料の提供」、「日替わり健康米やサラダバーの導入」などに取り組ませていただいております。 [※東洋インキ SC ホールディングス株式会社様のリリースはこちら](#)

西洋フード・コンパスグループ株式会社は、今後も『食』を通じて、ご利用になるお客様の健康増進を支援できる取組みを継続して参ります。

【スマートミールについて】

Smart Meal スマートミール

スマートミールとは、健康に資する要素を含む栄養バランスのとれた食事の通称です。

スマートミールの基準は、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」（平成 27 年 9 月）や食事摂取基準 2015 年版を基本とし、さらに給食事業を行っている企業 4 社の実際のヘルシーメニューの献立分析を行って決定した基準で、料理・食品の構成は以下の通りです。

(1)エネルギー量は、1 食当たり 450～650kcal 未満（通称「ちゃんと」）と、650～850kcal（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)食塩相当量は、「ちゃんと」3.0g 未満、「しっかり」3.5g 未満とする。

(5)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。

(6)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」認証制度 公式ウェブサイト

<http://smartmeal.jp>