

# 「かごしま食の健康応援店」実施要領

## 1 目的

健康に配慮した商品や食に関する適切な情報を提供する飲食店や弁当・惣菜店等食品関連企業（以下「飲食店等」という。）を「かごしま食の健康応援店」（以下「応援店」という。）に登録し、協働して県民の健康づくりを支援する。

## 2 応援店の対象

- (1) 飲食店
- (2) 弁当・惣菜店
- (3) 職員（社員）食堂等給食施設
- (4) その他食品関連企業等

## 3 応援店の登録要件

(1)から(5)のいずれか1つ以上に取り組む飲食店等を応援店として登録する。

なお、弁当・惣菜店は、パッケージや包装紙に(1)及び(2)のア、イの表示を行う場合、食品表示法に基づいた内容を表示する。

また、具体的な表示方法及び条件は別表のとおりとする。

### (1) 栄養成分の表示

店で提供する料理の1品以上について、ア又はイの方法で栄養成分表示を行う。

#### ア ゴールドコース

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、カルシウムの6項目全てについて表示する。

#### イ シルバーコース

上記「ア」の項目のうち、1項目以上について表示する。

### (2) ヘルシーメニューの提供

アからオのいずれか1つ以上のメニューを提供する。

なお、ア、イ、オについては、鹿児島市の「体にやさしいかごしまメニューのお店」に基づき登録した飲食店等も、応援店の登録を受けたものとみなす。

また、ウからオについては、弁当及び惣菜は対象としない。

#### ア バランスばっちりメニュー

#### イ 野菜たっぷりメニュー

#### ウ カルシウムたっぷりメニュー

1食（品）当たりのカルシウム含有量が200mg以上のもの

#### エ 脂質ひかえめメニュー

定食やランチメニュー等のセットメニューで、1食当たりの脂質含有量が15g以内のもの（単品は除く。）

#### オ 塩分ひかえめメニュー

定食やランチメニュー等のセットメニューで、1食当たりの食塩相当量が3.0g以内のもの（単品は除く。）

### (3) ヘルシーオーダーへの対応

利用者の希望に応じて、アからウのいずれか1つ以上の対応を行う。

#### ア エネルギーの調整

- ・ ごはんの量を減らすことができる。
- ・ 主食の量が通常の1/2のメニューがある。
- ・ 低エネルギー甘味料（飲物用）がある。

#### イ 塩分の調整

- ・ 減塩しょうゆ等の塩分が少ない調味料を選択できる。
- ・ 料理にかける調味料の量を減らす（自分でかける）ことができる。

#### ウ 脂質の量の調整

- ・ ノンオイルドレッシングや低脂肪マヨネーズなど脂質が少ない調味料等を選択できる。
- ・ ドレッシングやマヨネーズの量を減らす（自分でかける）ことができる。

(4) 食事バランスガイドの表示

1品以上のメニュー等商品について、食事バランスガイドを用いた表示を行う。

(5) あまみ長寿食材の利用

あまみ長寿食材を主たる材料とした料理を提供し、その食材名、産地名を表示する。

(6) その他

(1)から(5)のいずれか1つ以上の登録要件を満たす飲食店等が、次の取組を行う場合、応援店としての取組とし、登録内容に加えることができる。

ア 禁煙

イ バリアフリー

- ・ 子どもや高齢者、障害者が利用しやすい施設・設備である。
- ・ 子どもや高齢者、障害者が食べやすい工夫をしている。 等

ウ その他健康増進課長が認めるもの

#### 4 登録手続き

(1) 登録の申請

応援店としての登録を希望する飲食店等は、申込書（第1号様式）を所在地を管轄する保健福祉環境部の本所となる保健所長又は離島の2事務所の保健所長（以下「保健所長」という。）に提出する。

(2) 表示内容の相談・調整

保健所長は、申請があった飲食店等に対し、登録要件に合致する取り組みの状況を第2号様式または、飲食店等が作成する任意の様式等により確認し、表示内容について相談・調整を行う。飲食店等が希望する場合、結果表(第3号様式)を交付する。

(3) 登録

保健所長は、表示内容が適切であると確認した場合、応援店として台帳（第4号様式）に登録し、ステッカー（第5号様式）を交付する。

なお、応援店は、県のホームページで情報提供する内容について、情報提供確認書（第6号様式）を保健所長に提出する。

(4) 登録内容の変更・登録店の取消し

応援店は、登録内容に変更が生じたとき及び登録を辞退したいときは、登録内容変更届（第7号様式）又は辞退届（第8号様式）を保健所長に提出する。

なお、保健所長が廃業等を確認した場合は、取消すものとする。

また、登録内容の変更の場合は、(2)及び(3)を準用する。

#### 5 実施状況の把握

(1) 保健所長は、4の(3)及び(4)の手続きを行った場合は、報告書（第9号様式）を健康増進課長に提出する。

(2) 保健所長は、毎年10月1日現在の応援店の取組状況を確認し、変更が生じている場合は、速やかに4(4)の手続きを行う。

#### 6 情報提供

(1) 健康増進課長及び保健所長は、応援店について、次の方法により県民に情報提供する。

ア 県のホームページに掲載する。

イ 健康関連団体（患者団体を含む。）に対して情報提供を行う。

ウ マスメディア等を活用して情報提供を行う。

(2) 応援店は、チラシやメニュー表に「かごしま食の応援店に登録している」等の趣旨の表示をすることができる。

## 7 その他

この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

### 附 則

この要領は、平成19年4月1日から施行する。

なお、同日付けで外食栄養成分表示店普及事業実施要領を廃止し、施行日前に同要領に基づき外食栄養成分表示店として登録したものは、この要領の規定によって応援店に登録したものとみなす。

### 附 則

この要領は、令和元年10月1日から施行する。

### 附 則

この要領は、令和3年5月1日から施行する。

# 「かごしま食の健康応援店」の表示

(別表)

	内 容	表示方法 (①及び②)	条 件	対 象			
				メニュー			
				セット	単品	弁当	総菜
栄養成分の表示	ゴールドコース	熱量, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, 食塩相当量, カルシウムの量	左記の6項目全ての量を表示	○	○	○	○
	シルバーコース	熱量, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, 食塩相当量, カルシウムの量のうちいずれか	左記の1項目以上の量を表示	○	○	×	×
ヘルシーメニューの提供	バランスばっちりメニュー	①「バランスばっちりメニュー」の表示 ②「バランスばっちりメニュー」の説明	エネルギー量 500~700kcal 主食(ご飯150~200g又はパン90~120g又はめん類など 約240~320kcal) (いも類など50~100g 約40~80kcal) 主菜(肉・魚・卵・大豆製品など75g 約120g) 参考(えび・たこ・いか・貝類・豆腐は各150g 約120kcal) 副菜(野菜120g以上 約30kcal) 油(大さじ1/2~1杯以内 約50~100kcal) その他調味料	○	×	○	×
	野菜たっぷりメニュー	①「野菜たっぷりメニュー」の表示 ②「野菜たっぷりメニュー」の説明	野菜を120g以上使用 (セットメニュー, 単品とも可)	○	○	○	○
	カルシウムたっぷりメニュー	①「カルシウムたっぷりメニュー」の表示 ②カルシウム量の表示	1食(品)当たりのカルシウム含有量が200mg以上	○	○	×	×
	脂質ひかえめメニュー	①脂質ひかえめメニューの表示 ②脂質量の表示	1食当たりの脂質含有量が15g以内	○	×	×	×
	塩分ひかえめメニュー	①塩分ひかえめメニューの表示 ②塩分量の表示	1食当たりの食塩相当量が3.0g以内	○	×	×	×
ヘルシーオーダーへの対応	エネルギーの調整	①「ヘルシーオーダー」の表示 ②調整内容の表示	・ごはんの量を減らすことができる。 ・主食の量が通常の1/2のメニューがある。 ・低エネルギー甘味料(飲物用)がある。	○	○	×	×
	塩分の調整	①「ヘルシーオーダー」の表示 ②調整内容の表示	・減塩しょうゆ等の塩分が少ない調味料を選択できる。 ・料理にかける調味料の量を減らす(自分でかける)ことができる。	○	○	×	×
	脂質の調整	①「ヘルシーオーダー」の表示 ②調整内容の表示	・ノンオイルドレッシングや低脂肪マヨネーズなど脂質が少ない調味料等を選択できる。 ・ドレッシングやマヨネーズの量を減らす(自分でかける)ことができる。	○	○	×	×
食事バランスガイドの表示	コマの形(図)で「つ・SV(サビソク)」数を表示			○	○	○	○
あまみ長寿食材の利用	①「あまみ長寿食材の活用」の表示 ②食材名, 産地の表示	・セットメニューや単品料理の主な食材があまみ長寿食材※である。 ・弁当, 総菜等への表示は加工食品表示関係課と連携を図る。		○	○	○	○
その他	禁煙	禁煙の表示					
	バリアフリー	内容の説明	・子どもや高齢者, 障害者が利用しやすい施設・設備である。 ・子どもや高齢者, 障害者が食べやすい工夫をしている。				
	その他	内容の説明	・健康増進課長が認めるもの				

※ 鹿児島県の実施したあまみ長寿食材活用事業」により決定した30食材  
 (いらぶち, かつお, 赤うるめ, ぶり, 豚肉, 豚骨, 塩豚, 豚味噌, 昆布, もずく, いもずる, はんだま, なら, 大根葉, 大根, とうがん, 葉にんにく, スモモ, びわ, 島みかん, たんかん, パパイヤ, マンゴー, パッションフルーツ, 黒糖トナツ, みき, きび酢, パパイヤ漬, 黒砂糖, 黒糖焼酎)