

## 別表 登録基準

<b>1 食と栄養による健康のまちづくり</b> <対象> 食品衛生許可証が交付された営業施設（食品衛生法施行令第35条第1号から第3号まで又は第32号のいずれかに規定する営業に限る）又は給食施設で、以下に掲げる登録要件の詳細のいずれかに該当するもの	
<b>(1) エネルギー、栄養素等の情報提供</b>	
登録要件	登録要件の詳細
① 食事バランスガイドによるメニュー表示	食事バランスガイド* <sup>1</sup> に基づくイラスト等が、3献立以上のメニューに表示されている
② エネルギー（カロリー）の表示	1食分の分量があるメニューの場合、2献立以上のメニューに表示されている
	1食分にならない単品メニューの場合、5食品以上のメニューに表示されている
	宿泊施設などメニューの選択肢が限られている場合、1コース以上に表示されている
③ 食塩量の表示	1食に含まれる食塩相当量を表示している
<b>(2) ヘルシーメニューの提供</b>	
① バランスがとりやすい料理の提供	主食1～2SV* <sup>2</sup> ・主菜1～2SV・副菜2SV以上が揃っている定食又はコース料理を提供し、かつ、食事バランスガイドに基づくイラスト等で表示している
② 野菜たっぷりメニューの提供	定食、ランチ等（単品含む）で1食当たり野菜の使用量が120g以上のメニューを提供し、かつ、それを明示している
③ 減塩のための一工夫を行っている	1メニュー一つまみの塩を減らしている、だし・香辛料・酸味を効果的に使用したり、砂糖を減らすなどして、塩を減らす取組を行い、かつ、それを明示している
④ 調味料使用量の調節が可能な方法での提供	つけダレ等を別容器に配膳し、喫食者が味の濃さを調節できるように提供している。
⑤ 1食あたりに含まれる食塩相当量が3g未満の食事の提供	主食、主菜、副菜が揃い、1食あたりに含まれる食塩相当量が3g未満のメニューを提供し、かつ、それを明示している
<b>(3) ヘルシーオーダーの提供</b>	
① 量の選択ができるような料理の提供	容器等を工夫して大盛り、小盛りなど量の調整ができることが明示されている（ただし、必ず小盛り等の少量メニューがあること）
② 個人の健康状態への対応	糖尿病などの疾病やアレルギーに対応して調理方法等を変更できることがわかりやすく表示されている
<b>(4) 安心できる食の提供</b>	
① まちの食材を活用した料理の提供	事業所等が所在する市町をはじめとする県内の産物（1食材以上）を活用する料理（単品含む）を提供でき、料理に活用した食材名及び食材の産地をメニュー等で明示している
② 主材料の産地表示	すべてのメニューで、主材料の産地表示（輸入食品は生産国、国内産は都道府県）がされている
③ アレルギー表示	すべてのメニューで、アレルギーの特定原材料7品目（小麦・そば・卵・乳・落花生、かに、えび）の使用状況を明示している

<b>2 身体活動・運動による健康のまちづくり</b>	
<p>&lt;対象&gt;</p> <p>スポーツ施設（運動施設等の提供を業とする事業所等）を除く事業所・団体等で、以下に掲げる登録要件の詳細に該当するもの（ただし、職員を対象とした取組を除く）</p>	
<b>（1）身体活動・運動の機会の提供</b>	
① 身体活動・運動の場の提供	一般県民の身体活動・運動の場として、福利厚生施設や設備などを無償、又は実費程度で開放している
<b>3 社会環境の整備による健康のまちづくり</b>	
<p>&lt;対象&gt;</p> <p>以下に掲げる登録要件の詳細のいずれかに該当する事業所・団体等（ただし、職員を対象とした取組や広告・イベント等の企画・実施を業とする事業所・団体等を除く）</p>	
<b>（1）たばこ対策の実施</b>	
① 受動喫煙の※ <sup>3</sup> 防止	敷地内禁煙※ <sup>4</sup> とし、それをわかりやすく表示している
	屋内禁煙※ <sup>5</sup> とし、それをわかりやすく表示している
<b>（2）自己の健康に関心をもつ機会の提供</b>	
① 健康状態を気軽に確認できる機会の提供	体重計・血圧計・体脂肪計・脈拍計等の健康チェック機器を一般県民が無料で使用できるようにしている
② 健康に関するイベントのための場の提供	県民会議又は関係機関等が開催する健康づくりに関するイベントに、積極的に場を提供している
<b>（3）健康づくり普及啓発の実施</b>	
① 健康づくり関連イベント情報・資料等の提供	県民会議又は関係機関等が発行するパンフレット等を掲示するスペースを事業所・団体等の敷地内に常設し、一般県民に提供している
② 健康づくり関連情報の普及促進	事業所・団体等が発行する機関紙やメールマガジン、広告物等に、健康づくり情報を掲載し、事業所の従業員や団体会員をはじめ、広く一般県民に健康づくり関連情報の普及促進を行っている
<b>（4）健康づくりイベント等の企画・実施</b>	
① 健康づくりを推進するイベント、講演会等の企画・実施	県内において、主催又は事業主体として、県民を対象にした健康づくりを推進するイベント、講演会等を企画・実施している（参加料は無料又は実費程度）
<b>（5）健康相談、健康支援、健康教育の提供</b>	
① 健康相談、健康支援、健康教育の提供	県内において、健康相談や健康支援、健康教育の活動を日常的又は、定期的に行い、住民へ提供している（参加料は無料又は実費程度）
<b>（6）食塩摂取量の減少に資する取組の実施</b>	
① 減塩コーナー等の設置	店舗等に減塩・低塩商品等の減塩に資する商品の購入促進が図れるような減塩コーナー等の設置を行っている
② 減塩・低塩等商品の製造・販売	減塩・低塩等商品の製造・販売を行っている
③ 減塩に関する普及啓発の実施	減塩に関する情報提供等を行っている
<b>（7）野菜摂取量の増加に資する取組の実施</b>	
① 野菜摂取促進コーナー等の設置	店舗等に野菜の摂取及び購入促進が図れるようなコーナー等の設置を行っており、野菜摂取を促す情報提供等（野菜摂取が健康づくりにつながる旨の内容等）を行っている

② 野菜摂取に関する普及啓発の実施	野菜摂取に関する情報提供等(野菜摂取が健康づくりにつながる旨の内容等)を行っている
<b>(8) やまぐち健康マイレージ協力店</b>	
① 特典カード提示者に対するサービスの提供	特典カード提示者に対してサービスを提供している

- ※1 食事バランスガイド：食生活指針を具体的な行動に結び付けるものとして、食事の望ましい組み合わせやおおよその量をわかりやすくイラストで示したもの
- ※2 S V：サービングの略。主食／副菜／主菜／牛乳・乳製品／果物の料理区分ごとに1回当たりの標準的な量をだまかに示す単位。
- ※3 室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされること
- ※4 ここでいう「敷地内禁煙」とは、屋内・屋外に喫煙場所の設置がないこと
- ※5 ここでいう「屋内禁煙」とは、第二種施設のうち、屋内に喫煙場所の設置がないこと

(参考) 第一種施設：医療施設、学校、行政機関 等 第二種施設：事業所、店舗、飲食店 等
---