「にのへ地域“二戸二戸（にこにこ）”しおスマイル食堂」事業実施要領

（目的）

第１　本県では、「健康いわて 21 プラン（第 3 次）」において、健康寿命の延伸及び脳卒中（脳血管疾患）死亡率の全国との格差の縮小を全体目標として掲げており、脳血管疾患のリスク因子である高血圧の予防・改善が重要な健康課題とされている。

二戸圏域でも、特定健康診査結果から、収縮期血圧が 140㎜Hg 以上、ヘモグロビン A1c が 6.5%以上の方の割合が県及び全国と比較して高く、減塩や食事のバランスに配慮した食生活等、生活習慣を改善していくことが必要となっている。

本事業は、こうした県の健康づくり施策の方向性や圏域の状況を踏まえ、日常的に利用される外食・中食の場において、無理なく減塩や栄養素のバランスに配慮した食事に親しむ食環境を整備することで、地域住民の栄養・食生活の改善による健康づくりを推進することを目的とする。

（事業の位置づけ）

第２　本事業は、国が推進する「スマートミール®」の考え方及び栄養の基準を参考に、二戸地域の実情に応じて実施する、岩手県二戸保健所（以下、「二戸保健所」という。）の独自事業とする。

２　本事業は、一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムが実施するスマートミール®の公式認証制度とは異なる取組である。ただし、参加飲食店が自主的に認証制度に応募することは差し支えない。

３　本事業の申込店舗は、「外食栄養成分表示登録店等推進事業実施要領」（岩手県保健福祉部健康国保課）に定める「外食栄養成分表示登録店」の申請も併せて行ったものとする。

※　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ある。

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）を基本としている。（参考資料：一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム HP から抜粋）

（実施主体）

第３　本事業の実施主体は、二戸保健所とする。

（対象）

第４　本事業の対象は、二戸保健所管内に所在する次に掲げる店舗又は事業所とする。

（１）飲食店

（２）中食を提供する事業者（仕出し弁当、惣菜等）

（３）社員食堂、学生食堂等

（対象となる食事の考え方）

第５　本事業の認証要件（基準）は、別紙に定める。

（参加申込及び認証及び登録の流れ）

第６　本事業への認証及び登録は、以下の流れによる。

（１）　本事業に参加を希望する飲食店等は、別紙様式により二戸保健所宛て申し込むこととする。

（２）　申込を受けた二戸保健所は、登録希望店舗に出向き必要事項の確認を行い、併せて登録希望メニューの食材の重量測定及び写真撮影を行い、後ほど栄養価計算を行う。

（３）　栄養価計算の後、スマートミール@の要件に合致しない場合は、飲食店等と相談し、適宜修正を行う。

（４）　認証基準に合致すると認められた場合は、二戸保健所が当該飲食店等に登録証を交付し、県ホームページ等で広く周知を行う。

（参加店舗の役割）

第７　本事業に参加する店舗又は事業所（以下「参加店舗」という。）は、次に掲げる事項について協力するものとする。

（１）対象となる食事を、来店者が分かる方法で提供又は表示すること

（２）減塩や健康的な食生活に関する普及啓発に協力すること

（３）事業の円滑な実施のため、必要に応じて情報提供や内容確認に協力すること

（費用）

第８　本事業への参加にあたり、参加店舗の費用負担は生じないものとする。

（表示及び広報）

第９　二戸保健所は、参加店舗に対し、「にのへ地域“二戸二戸”しおスマイル食堂」に関する掲示物等を提供することができる。

２　二戸保健所は、県ホームページ及び県北広域振興局公式 SNS 等で参加店舗を広く周知するものとする。また、カシオペア連邦健康 21 ネットワーク会議構成団体に対し、周知等の協力依頼を行うものとする。

３　参加店舗は、本事業に係る表示又は広報を行うにあたり、スマートミール®の公式認証であると誤解を招く表現を用いてはならない。

（実施期間）

第 10　本事業の実施期間は、令和８年度からとする。

ただし、事業の実施状況等を踏まえ、内容又は期間を見直すことができる。

（その他）

第 11　この要領に定めるもののほか、事業の実施に必要な事項は、二戸保健所長が別に定める。

（別紙）

にのへ地域“二戸二戸（にこにこ）”しおスマイル食堂認証基準

本事業における対象食事の考え方は、厚生労働省が示す「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」を基本とし、これをもとに専門職団体等が整理した「スマートミール®」の基準を参考としている。

1　スマートミール®の基本的な考え方

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あり、主食・主菜・副菜がそろい、野菜を十分に含み、食塩のとり過ぎに配慮した食事をいう。

2　１食あたりの基本基準

下表の「しおスマイル」、「ちゃんと」、「しっかり」のいずれかの基準に該当する食事を認証基準とする。ただし、「しおスマイル」と「ちゃんと」又は「しっかり」は重複して認証することができる。

なお、**１メニュー以上の定食（弁当）等を提供**する店舗を、にのへ地域“二戸二戸”しおスマイル食堂として認証する。

区分	しおスマイル	ちゃんと	しっかり
想定エネルギー量	―	450～650 kcal 未満	650～850 kcal （八訂の場合：620～850 kcal）
想定利用者	一般住民	☆栄養バランスを考えて「ちゃんと」食べたい一般女性の方向け	☆栄養バランスを考えて「しっかり」食べたい男性や女性の方向け
主食	―	飯、パン、めん類 （飯の場合）150～180 ｇ（目安）	飯、パン、めん類 （飯の場合）170～220 ｇ（目安）
主菜	―	魚、肉、卵、大豆製品 60～120 ｇ（目安）	魚、肉、卵、大豆製品 90～150 ｇ（目安）
副菜 ※付合せ、小鉢、汁物等 １～２品	―	野菜、きのこ、海藻、いも 140 ｇ以上	野菜、きのこ、海藻、いも 140 ｇ以上

エネルギー産生栄養素バランス	―	たんぱく質 13～20%E、脂質 20～30%E、炭水化物 50～65%E	たんぱく質 13～20%E、脂質 20～30%E、炭水化物 50～65%E
食塩相当量	3.0 ｇ未満 ※だだし「しっかり」の基準を満たす場合は 3.5 ｇ未満	3.0 ｇ未満	3.5 ｇ未満

3　食事構成の目安（例）

（1）「主食＋主菜＋副菜」パターン

主食：ご飯、パン、麺類 等

主菜：魚、肉、卵、大豆製品 等

副菜：野菜、きのこ、海藻、いも類 等

（2）「主食＋副食（主菜・副菜)」パターン

4　提供頻度に関する区分

以下のいずれかの提供頻度で提供するものとする。

区分	提供頻度の目安	内容（参考）
本認証１	営業日に常時提供	営業時間内に、原則として常に提供している
本認証２	予約販売等での提供	事前予約等により、継続的に提供している
準認証	月４回以上提供	毎日でなくても、**月４回以上**の頻度で提供している

5　留意事項

本別表に示す内容は、スマートミールの公式認証基準そのものではない。

本事業は、スマートミールの考え方を参考に、二戸地域の実情に応じて実施する独自事業である。