

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	外食・中食店舗における「健康な食事」提供の実現可能性の検討				
研究組織	代表者	所属・職名	食品栄養科学部・准教授	氏名	串田 修
	研究分担者	所属・職名	薬食生命科学総合学府・修士1年	氏名	上石 紫穂里
		所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	市川 陽子
		所属・職名		氏名	
	発表者	所属・職名	食品栄養科学部・准教授	氏名	串田 修

講演題目
「健康な食事・食環境」認証制度における管理栄養士関与前の栄養価の実態
研究の目的、成果及び今後の展望
【目的】 外食・中食・事業所給食において、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など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として、「健康な食事・食環境」認証制度がある。制度の基準は、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」を基本とされており、認証は、日本栄養改善学会や日本給食経営管理学会などの健康や栄養に関わる学術団体が認証審査に携わる健康な食事・食環境コンソーシアムが実施している。2024年8月現在、全国で外食102、中食85の店舗が認証されている。制度の要項では、健康な食事（スマートミール）の認証基準として、管理栄養士・栄養士がスマートミールの作成・確認に関与していることを必須項目としている。日本の外食・中食店舗の多くは個人経営であるため、特に個人経営の店舗におけるスマートミール提供の実現可能性を検討していくことが好ましい。そこで本研究では、個人経営が多い外食・中食店舗を対象に、管理栄養士・栄養士の関与前における栄養価の実態を探ることを目的とした。 【成果】 対象は、「健康な食事・食環境」認証制度への応募を検討した個人経営の店舗とした。2023年12月～2024年2月に3店舗、2025年1月～2025年2月に2店舗、計5店舗から関与する管理栄養士に提出されたレシピを元に栄養計算を行った。修正前のレシピの栄養計算データを対象に、スマートミールの各基準の逸脱有無を調査した。レシピは5店舗から延べ8件提出された。スマートミールの基準にあるエネルギー（450～650 kcal 未満、または、620～850 kcal）、たんぱく質（13～20%エネルギー）、脂質（20～30%エネルギー）、炭水化物（50～65%エネルギー）、食塩相当量（3.0 g 未満、または 3.5 g 未満）、副菜の総量（140 g 以上）のいずれも適合していたレシピは少なかった。また、スマートミールの基準にすべて適合していたレシピは無かった。 【今後の展望】 栄養計算では、レシピのエネルギー、エネルギー産生栄養素、食塩相当量、副菜の総量のいずれにも逸脱が確認され、推進には栄養学の専門知識を有する者の支援が重要であることを支持する結果となった。今後は、制度の認証店舗を対象として半構造化インタビューを行い、テキストマイニングにより語やコードの共起関係を解析することで、応募の負担や恩恵の特徴を調査していく予定である。