

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・講師	氏名	串田 修
	研究分担者	所属・職名	食品栄養科学部・4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・講師	氏名	串田 修

講演題目	「健康な食事・食環境」認証制度の認証プロセスにおける実態と課題の検討
研究の目的、成果及び今後の展望	<p><b>【目的】</b>          栄養バランスのとれた食事がとりやすい食環境を目指した取り組みとして「健康な食事・食環境」認証制度がある。認証制度の推進に向けた研究として、認証中の更新事業者を対象とした健康な食事（スマートミール）提供状況や継続課題は調査されているが、認証前の応募プロセスは明らかでない。そこで、本研究では、食環境整備に資する情報を収集することを目的に、認証店舗におけるスマートミールのメニュー決定に至るプロセスを調査した。</p> <p><b>【成果】</b>          まず、2022年12月～2023年2月に対象の5店舗から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。次に、2023年11月に調査の同意が得られた店舗へ半構造化インタビューを行い、レシピが既存か新規か等の状況を調査した。</p> <p>5店舗（中食4/外食1）に調査を依頼し、全店舗から回答を得た。レシピは5店舗で延べ6件提出された。スマートミールの各基準を逸脱していたレシピは、エネルギー1件（17%）、たんぱく質2件（33%）、脂質3件（50%）、炭水化物2件（33%）、食塩相当量1件（17%）、副菜の総量3件（50%）であった。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。半構造化インタビューによると、4店舗（80%）の提出レシピは既存メニューであり、うち2店舗が看板メニュー、2店舗がヘルシーメニューであった。新規メニューである1店舗（20%）の提出レシピはヘルシーメニューであった。レシピ提供時に重視した栄養素等は、エネルギー1件（20%）、たんぱく質1件（20%）、脂質2件（40%）、食塩相当量1件（20%）などであった。レシピ提供時の負担は、エネルギー量の調整1件（20%）、脂質量の調整2件（40%）、野菜量の調整1件（20%）、計量2件（40%）、食材の規格確認1件（20%）、基準に合う食材選び1件（20%）であった。</p> <p><b>【今後の展望】</b>          栄養計算では、レシピでの脂質の超過、副菜の不足、エネルギー産生栄養素バランスの悪さが課題として確認され、認証制度の推進は国民の食生活改善に有用な可能性が示唆された。インタビューでは、栄養素量の調整に関する負担が確認され、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、スマートミールの顧客層の特性も調査する必要がある。</p>