

グループワーク「食堂での取組を振り返るー評価方法や次につながる取組への検討ー」討議内容

給食の提供形態によるグループ分け	
A～Dグループ:複数定食(小鉢選択可)、カフェテリア方式	Eグループ:弁当での提供
F・Gグループ:複数定食(小鉢選択不可)、単一定食	Hグループ:寮

	評価方法	指標	取組
A班	麺類のスープを飲まない人を増やす		・穴あきレンゲ、底上げの器を使ってスープを減らす
	調味料やドレッシングの減りが遅くなる	調味料の量	・ドレッシングの小袋化、卓上廃止、レモン汁、オリーブオイル、酢に変更
	漬物をとる人が少なくなる	漬物の量	・漬物の有料化→廃止、ピクルスに変更
	ヘルシーメニューの喫食率が高くなる	ヘルシーメニュー売切れ	・POPの設置

	評価方法	指標	取組
B班	健康診断で有所見の方の割合をデータ化	肥満・高血圧の方の割合	
	利用者が選択するもの(塩分の高い主菜、野菜の小鉢等)をデータ化	塩分が高いもの(麺など)を選ぶ方 野菜(カリウム)を選ぶ方	・利用者の意識を変える取組をする。 ・朝夕、他の時間にもアプローチできるようなポスター・リーフレット
	アンケートで利用者の減塩意識を調査する		・卓上ポップ・ポスターを写真でわかりやすく掲示する(ドレッシング等の近くに表示) ・塩分の実物を提示 ・食堂内に血圧計を設置
	アンケートで利用者の嗜好を調査する	「塩辛いものを好むか」の回答	・社内セミナーの実施
	アンケートで利用者の生活習慣を調査する(睡眠・よく噛む)	睡眠時間	
	漬物や卓上調味料の使用量をチェックする	残り量、発注量	・近くにポップを置く ・漬物の有料化 ・漬物の種類を減らす
	麺の汁の残り量を把握する	残食(残った汁を測る)	・卓上ポップ等で呼びかけ ・穴あきレンゲ ・麺鉢にしるしをつける
	ヘルシーメニュー、減塩メニューの喫食数増加		・減塩調味料を有効に使う ・塩味以外を有効に使う ・だしをしっかり取る ・減塩食を「おいしそうに」写真でとる ・マイナスイメージをなくす ・ヘルシーメニューの価格を安くする

グループワーク「食堂での取組を振り返る—評価方法や次につながる取組への検討—」討議内容

	評価方法	指標	取組
C班	調味料・ドレッシングの使用量が減る	使用量	・塩分量の情報POPの掲示 ・醤油・ドレッシング等の代わりにレモン汁や酢を設置する
	漬物をとる人が減る	提供量	・有料化 ・提供数を減らす ・とり放題を小皿盛りへ
	喫食者のアンケート		
	麺類の汁物の残食量をはかる	残った汁の量	・汁を残すことを促すPOPの掲示 ・麺類だけ別に残食(汁)をはかる
	減塩メニューの喫食数増加	食数	・おいしい減塩メニューの提供 ・継続して提供すること

	評価方法	指標	取組
D班	漬物の量を減らす	使用量・発注量	・漬物の設置場所を集約する ・入れるためのスプーンを小さいスプーンに変える ・発注量を見る
	卓上の調味料の量を減らす	使用量・発注量	・一滴しょうゆさしの容器に変える ・ドレッシングは細めのキャップタイプに変える ・発注量を見る
	普通のみそ汁と減塩みそ汁	減塩みそ汁の方が売れる	・減塩みそ汁をすすめる ・野菜量を増やして、ボリューム感を出して、満足感を与える
	野菜小鉢の選択指数を増やす	野菜の小鉢の売れ行き量	・野菜に含まれるカリウムが体内の余分なナトリウムを追い出す等、野菜の良さをPRする
	栄養表示	ナトリウム量、食塩相当量	・塩分が減るような献立を先に組み立てる
	減塩メニューの売れ行き	喫食数	・酸味、香り、彩りでおいしさをカバー ・ナトリウムを減らすとこんないいことがあるというメリット(例: 高血圧予防だけでなく、胃潰瘍予防)
	麺類と定食	定食の売り上げ数	・定食をすすめる
	麺類の販売方法	穴あきレンゲの使用量	・麺類コーナーに設置している穴あきレンゲの使用を進める

グループワーク「食堂での取組を振り返る—評価方法や次につながる取組への検討—」討議内容

	評価方法	指標	取組
E班	健診データが基準値内の人が増える	BMI 腹囲 血圧	<ul style="list-style-type: none"> ・漬物をつけない ・麺類などの汁物を残す ・追加調味料をつけない、出る量を少なくする(少量出る容器の使用) ・食事提供時に、たんぱく質は多く、脂質を減らす ・食事提供時に、だしをしっかりとり、香味野菜、香辛料を使う
	肥満の人を減らす		
	アンケートで利用者意識の変化(自己評価)減塩に努力している人が増える		

	評価方法	指標	取組
F班	血圧を測る(正常範囲に)	血圧の測定	・食堂に血圧計を置く
	漬物・ふりかけの発注量の減少	使用量・消費量の減少	<ul style="list-style-type: none"> ・意識付けのため、メニューそれぞれに塩分表示をする ・器を小さくする ・プッシュ式のしょう油入れにする
	味が濃いと感じる人が増える	アンケートで味の感じ方に変化があるか調査する	・アンケート定期的に集計する(回収率を上げるため、所属長あてに依頼する)

	評価方法	指標	取組
G班	減塩に関する意識や行動についてのアンケートで改善が見られる	アンケート結果	<ul style="list-style-type: none"> ・減塩を推奨するPOPやポスターを食堂に貼る ・食堂メニューに含まれる塩分量の表示。麺類は汁と分けて表示
	調味料・ドレッシングの使用量が減る	(残量)発注量	・ドレッシング・調味料を少なくして置いておく。もしくは置かない
	野菜たっぷりメニュー、減塩メニューの販売数が増える	販売数	・野菜たっぷりメニュー、減塩メニューの実施
	健康診断で高血圧の割合を見る(年代別で見ると)	健診結果	<ul style="list-style-type: none"> ・結果を継続的に見ていく ・食堂メニューに含まれる塩分量の表示。麺類は汁と分けて表示

	評価方法	指標	取組
H班	麺類のスープを飲みほさない人が増える	スープの残量	・麺類等のスープに含まれる塩分量を提示(塩)
	ドレッシングの使用量を減らす	ドレッシングの使用量	<ul style="list-style-type: none"> ・ドレッシングに含まれる塩分量の見える化 ・サイネージによる啓発
	気づかぬうちに減塩のみそ汁に慣れる	塩分計	・みそ汁の塩分濃度を徐々に下げる
	気づかぬうちに減塩醤油に慣れる	使用量(普通のしょう油と変わらない→減塩)	・備え付けのしょう油を減塩に変える
	漬物の摂取量を減らす		・漬物の代わりになる物を(デザートなど)を週何回と決める
	ソースをかけすぎない	ソースの準備量と残量	・ソースをかけるのではなく、つける形式に(ディップ)
	汁物からの塩分摂取量を減らす	普通のみそ汁と具沢山みそ汁の販売量	・具だくさんの汁物の提供
	塩以外の味付けでも満足できる	減塩メニューの販売量	・かんきつ類等で味付けしたメニュー