

②前回の立入検査後に、この1年間で新たに実施したこと・改善したことの内容

<事業所>

選択項目	内容	
1. 利用者の状況や食習慣について把握し、健康管理部門と給食従事者と連携をとった	健康情報の把握	毎年健康管理部門を若い世代を対象とした食生活セミナーを開催して、受講者の食習慣調査を実施している。食習慣調査の「食堂でよく食べるメニューの選択肢に健康意識を問う「ヘルシーランチ」(栄養バランスの良い組み合わせ例)を加えた。
		職員食堂利用者に対してアンケートを実施した。
	健康管理部門との連携	健康診断結果集計(BMI、血圧)の共有 労使、食堂業者、健康管理室のメンバーで「食堂運営委員会」を発足した。(年2回定期的に実施予定)
3. 利用者の健康増進のために新たな取り組みを実施した	栄養量の表示	利用者へ1ヶ月の献立表と栄養量をメール配信していたが、日々の献立と栄養量を配信し、栄養情報の提供も行った。
		予定週間メニュー表、プライスカードにエネルギー、食塩相当量を表示した
		献立表へのメニュー表示の際、栄養量も同じに表示。小鉢の単品販売。イベントの実施。コロナ撃退フェアやうなぎの日(土用の丑)など。
	組み合わせ例の展示	おすすめ組み合わせ例の展示に取り組んだ。現在は出勤者数の減少から、メニュー数を減らしているため提供しているメニューから「望ましい組み合わせ例」を提示している。
	減塩	さらなる減塩対策として①漬物の提供を廃止、②昼食1食あたりの塩分量が4.0g→3.5gを超える日はふりかけを提供しないようにした
		漬物の塩分表示POPの掲示
		2020年4月より無添加かつおだし汁に変更し、より減塩に取り組んだ。
	野菜・減塩	週間献立表に3つの定食の内、最も野菜の摂取量の多いメニューには野菜マークを、最も食塩相当量の少ないメニューには枠を色付けしてわかりやすく表示しました。
	野菜	従業員だけでなく、その家族にも野菜摂取の提案として以下のファミリークッキングイベントの実施。
		有機野菜農家の見学会実施。(畑で野菜の収穫体験、野菜を使用したカレーランチ)
健康イベント	健康に関するイベント実施	
	減塩、野菜摂取の提案、きっかけづくりとして、食品メーカーとコラボし、フェアを実施。特別メニューの提供や、試食会・野菜摂取量の測定会等の実施。	
	風邪予防や免疫力アップメニューのイベントを実施し、健康意識を持たせる取り組みを行った。	
イベント	利用者に対し特別メニューを(期間限定で)提供した	
	コロナウイルス感染防止対策として弁当提供時に、地元の農家で採れた野菜を使用し、地産地消メニューを提供した。	
	現在食堂利用者を少しでも増やす目的と、単品メニューを食する方に対して栄養バランスの取れた定食を少しでも多く食べていただく取り組みとして、毎月1回ご当地メニュー定食の提供と毎週月曜日おかず品質向上した定食を提供実施中。	
	事業所フェスティバルにて、ファミリークッキングイベントの実施。	
	弁当容器も普段とは違ったものを使用することで、特別感を出し、楽しみながら喫食できるよう工夫した。	
4. 目標や取り組みに対する評価を行った(アンケートなど)	アンケート	嗜好面や健康に関するアンケートを実施し、結果をフィードバックさせたりメニューに反映させたりした。
		項目番号1の結果、ヘルシーランチを選んだのは調査用紙提出者135人中3人であった。今後PR方法を工夫して多くの人に選んでもらうように努めたい。
		利用者の身体状況把握のため、アンケートを実施した。内容の分析中だが、年齢構成、食事摂取基準2020年版を考慮した目標栄養量に改定予定。
5. 健康に関する情報発信や啓発媒体を作成した	健康に関する情報発信、媒体作成	配布している献立のメニューの一言を最近の(コロナ等)の情報に合わせているようにした
		新型コロナウイルス感染拡大防止のため、食堂内のポスター掲示を廃止し、各部署へ資料を配布した
		ポップを作り、テーブルに設置。
		卓上メモで啓発(内容の更新)
		旬の食材、不足しがちな栄養素に関するポップ等を作成し、食堂内に掲示した。
		事業所発行の所内報にて、食に関する情報を掲載。(月に1回、事業所内で有機野菜の販売を依頼している農家さんに情報提供を依頼)
		コロナウイルス感染拡大防止のためセミナーの開催期間の途中からEメールでの受講に切り替えた。
		栄養表示を見直した(主食、主菜、副菜シール/PFCバランス新設)
		「塩分摂取を抑えるためにまずは漬物を減らしましょう」の表示を作成し、漬物提供の際に目につくようにした。
		健康増進のための情報を卓上メモとして各テーブルに置く。他店舗との献立内容について意見交換を実施。

6. 食事摂取基準2020年版を参考に目標栄養量を見直した	食塩相当量	利用者の健康状態、状況(性、年齢、身体活動レベル)食習慣調査の結果から2020年版「日本人の食事摂取基準」を参考に食塩相当量を1食当たり2.8g未満に変更して献立を立てている。
7. 目標栄養量に見合うよう、献立内容を見直した	メニュー全体	今まで栄養士だけで立てていた献立を料理人の方と一緒に立てることで栄養バランスの面と見た目の良さをさせるように改善
		メニューを見直した
		他事業所とも連携をとりながらメニューの改善に取り組んであり、新しく旬のメニューを毎週1メニューを組み入れる取組を行っている
	野菜	野菜の使用量の増加(冷凍調理食品においての)
	食塩相当量	利用者の年齢等を考えて塩分等少なめのメニューを見直した
たんぱく質、食塩相当量、野菜	たんぱく質量、食塩相当量、野菜量の見直し	
8. 健康づくり対策メニューを新たに提供した、又は内容を見直した	主菜	魚・卵等ヘルシーな主菜弁当メニューを追加した。
	小鉢メニュー	小鉢料理の組み合わせ次第でメインメニューにもなる小鉢の提供
	野菜	月に1~2回、1/2日分(175g以上)の野菜が摂れるメニューを提供した
	エネルギー	500kcalに設定したヘルシーランチの提供。雑穀米を使い、目で見てわかりやすい内容にしている。
	鉄分、カルシウム	健康づくり対策メニューの内容見直しを行った。(鉄分たっぷりメニュー、カルシウムたっぷりメニュー)

### <寮>

選択項目	内容	
3. 利用者の健康増進のために新たな取り組みを実施した	栄養量、野菜量の情報提供	献立表にたんぱく質量、脂質量の表示をした。夕食のメイン4種(定食3種、麺又は丼)のうち、野菜量の多いものに献立表に色づけした。夕食の小鉢5種のうち、野菜量の多いものに献立表に色づけをした。
6. 食事摂取基準2020年版を参考に目標栄養量を見直した	食塩相当量	食事摂取基準が成人男性食塩相当量8g→7.5g/日へ下がったことで、目標量7g→5.5g(朝・夕の2食提供)へ引き下げた。
	全体	食事摂取基準2020年度を参考に、目標栄養量を直した。(野菜量が不足していたため)
7. 目標栄養量に見合うよう、献立内容を見直した	カルシウム	また、昼食で不足しやすいカルシウムのために、牛乳やチーズを使った献立を多く取り入れた。
8. 健康づくり対策メニューを新たに提供した、又は内容を見直した	野菜	月曜日、水曜日の夕食に具沢山味噌汁を提供している(野菜摂取量UPのため)
9. その他	メニューの見直し	栄養士の勤務形態が非常勤のため、献立通りの食事が提供されているかどうか献立写真の記録を残し、内容を確認、メニューの見直しを行った。
	食塩相当量	汁物の計量の一定化、塩分濃度の測定をしている