

「ヘルシー中華」推進事業実施要領

1 目 的

内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の概念を導入した特定健診・特定保健指導が平成 20 年度に導入されて 3 年が経過し、国においては糖尿病発症予防対策および重症化予防対策を強化することとしている。一方、平成 21 年国民健康・栄養調査結果概要では、20 歳以上肥満者の割合が男性 30.5%、女性 20.8%で男性の 20～60 歳代では肥満者の割合が前年に比べ 2.1%多くなっており、中高年男性を中心としたポピュレーションアプローチによる糖尿病予防対策が急務となっている。そこで、これらの対象への生活習慣改善に関する動機づけのために、飲食店におけるヘルシーメニュー提供を推進するとともに、適切な生活習慣や健康の維持・増進につながる情報の提供など関係団体等と連携・協働した取組を行う。

2 内 容

(1) 実施主体

大阪府・大阪府保健所・大阪ヘルシー外食推進協議会

(2) 協 力

中華料理店、大阪府中華料理業生活衛生同業組合、健康おおさか 21・食育推進企業団
大阪府立大学公衆栄養実践研究センター、大阪がん循環器病予防センター

(3) 対 象

中華料理店利用者、調理関係者およびフロアスタッフ等

(4) 実施期間

平成 24 年 6 月～平成 25 年 3 月

(5) 内 容

外食産業や食品産業、管理栄養士養成校など産学官の連携・協働により、「中華料理店」の来店者を対象に肥満予防（糖尿病予防）の観点から以下のような取組みを一定期間重点的に実施する。

また、事業実施期間中にアンケートにより店主・店員、来店者への意識調査を行う。

ア. ヘルシー中華メニューの提供、栄養成分表示の実施

- ・外食アドバイザーの指導のもと、お店が以下の基準を満たすヘルシー中華メニューを開発、提供。
- ・メニュー表を作成し、健康栄養情報とともに店舗内に掲示。

1 食あたり基準	エネルギー (kcal 以下)	脂質 (g 以下)	食塩 (g 以下)	野菜量 (g 以上)
脱メタボ中華	700	16	3.0	120
低エネルギー 中華	500	12	2.5	120

イ. 店主・店員による啓発

- ・ビジュアルで分かりやすい健康栄養情報等を店内掲示、卓上メモ、バナー等で提供し、店主・店員が来店者にアピール。

ウ. ヘルシー中華事業の啓発

- ・協力店舗での取組内容をおおさか食育通信にアップし、広く府民に情報提供する。

エ. 店主・店員に対する健康栄養情報の普及、アンケートの実施。

オ. 来店者へのアンケートの実施。