

# 「健康づくり応援団の店」を活用した地域の健康づくり 健康的なV. O. S.メニュー推進事業実施要領

## 1 目的

平成21年の大阪府における死因別の死亡割合は3大生活習慣病が57.4%(がん33%、心疾患16%、脳血管疾患8.4%)を占めている。これらの生活習慣病の予防は府民の健康確保を図る上で重要であるのみならず医療費の適正化にも資することから、第2次大阪府健康増進計画における分野別の取組のひとつとして府民の食生活の改善を図っていくこととしている。

本府では従来から府民の野菜摂取や朝食の充実を推進し、大阪ヘルシー外食推進協議会等と連携し、食環境の整備に取り組んでいるが、府民の昼食の外食率を分析すると、男女平均35.8%で、特に20～40歳の男性は60%を占めており、外食を一層ヘルシー化させることが重要である。

そこで、店主の意識改善、外食の健康的なメニューの開発、店主のスキルアップ研修等を実施することにより、昼食の定食で野菜たっぷり・適油・適塩メニュー(V. O. S.メニュー)を提供する機運を醸成していくとともに、健康づくりの推進に向けて関係団体等と連携・協働を行うことにより、健康的な食環境整備を推進する。

## 2 内容

### (1) 実施主体

大阪府健康医療部保健医療室健康づくり課・大阪府保健所  
大阪ヘルシー外食推進協議会

### (2) 協力

一般社団法人大阪外食産業協会、相愛大学、  
大阪府立大学21世紀科学研究機構公衆栄養実践研究センター

### (3) 対象

店主・調理員等

### (4) 実施期間

平成27年4月～平成28年2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、飲食店主、調理員を対象に野菜たっぷり(140g)・適油(脂肪エネルギー比20%)・適塩(食塩量3g)メニュー(V. O. S.メニュー)提供の拡大を推進する。

#### ア. 店主スキルアップ研修会

- ・店主や調理員等を対象に調理技術の指導講習及び売上につなげる経営学講習を実施し、野菜たっぷり・適油・適塩メニューの開発を図る。
- ・実施回数 4回(80人)

#### イ. 定食で、野菜たっぷり・適油・適塩を組み込んだ健康的なメニューを提供する飲食店の推進

- ・外食アドバイザーの指導により野菜たっぷり・適油・適塩を基準とするメニューの開発支援及び栄養成分表示の推進。
- ・実施店舗数 100店舗

#### ウ. 健康栄養情報発信店の拡大

- ・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・店員が来店者に情報提供できるよう支援する。

#### エ. 野菜たっぷり・適油・適塩メニュー(V. O. S.メニュー)事業の啓発

- ・協力店舗での取組内容をおおさか食育通信、協力店舗マップ等で、広く府民に情報提供する。また特定給食研究会等と連携し、地元地域での情報提供を行う。

### (6) 計画及び報告

計画書(様式1)は、事業実施1ヶ月前までに、報告書(様式2-1・様式2-2)は、平成28年2月26日(金)までに健康づくり課に提出する。

### (7) 評価 調査票別途通知

- ア. 店主の意識・行動調査
- イ. メニュー改善の効果(販売の拡大、人気、材料費等の改善)