

賀茂地域の中食・外食における 健康的な食事の提供状況について

賀茂健康福祉センター

静岡県立大学

名倉麻菜美

永田 順子

串田 修

1 背景と目的

【背景】

- 高血圧症有病者の標準化該当比が高い
- 塩分の過剰摂取が要因のひとつとして考えられる

【目的】

- 賀茂地域の中食・外食等で提供されている食事の状況を把握し、業種ごとの特徴を分析することで、健康的な食事を提供するメリットを明らかにし、普及促進につなげる

2 方法 飲食店を対象とした調査

【対象】

食品衛生管理講習会に参加した店舗の代表者

令和3年6月～令和4年3月実施分

【方法】

質問紙を配布しその場で回収

①店舗の業務形態

②料理の提供において配慮していること

安全面、味・おいしさ、価格、ボリューム、健康、の各項目について、
とてもしている、ややしている、あまりしていない、ほとんどしていない、
のいずれかに○

③健康に配慮したメニュー（低カロリー、栄養バランスが良い、
塩分ひかえめ、野菜たっぷり）の提供の有無

④健康に配慮したメニューが集客に役立っているかどうか

⑤健康に配慮したメニューの今後の提供について

2 方法 集計・分析方法

(1)業種ごとの特徴を明らかにするために行ったこと

- ・料理の提供において配慮していることについて、項目別に点数を付け、平均を比較
- ・健康に配慮しているメニューを実施している割合を算出

(2)集客に役立つメニューを確認するために行ったこと

- ・健康に配慮したメニューが集客に「役立っている」と回答した群と「役立っていない」と回答した群に分け、各項目毎に「提供している」群と「していない群」の割合を χ^2 検定
- ・それぞれの項目とそのほかの一つ以上のメニューを「提供している」群と「その組合せを含んでいない群」の割合を χ^2 検定

3 結果 対象集団の属性

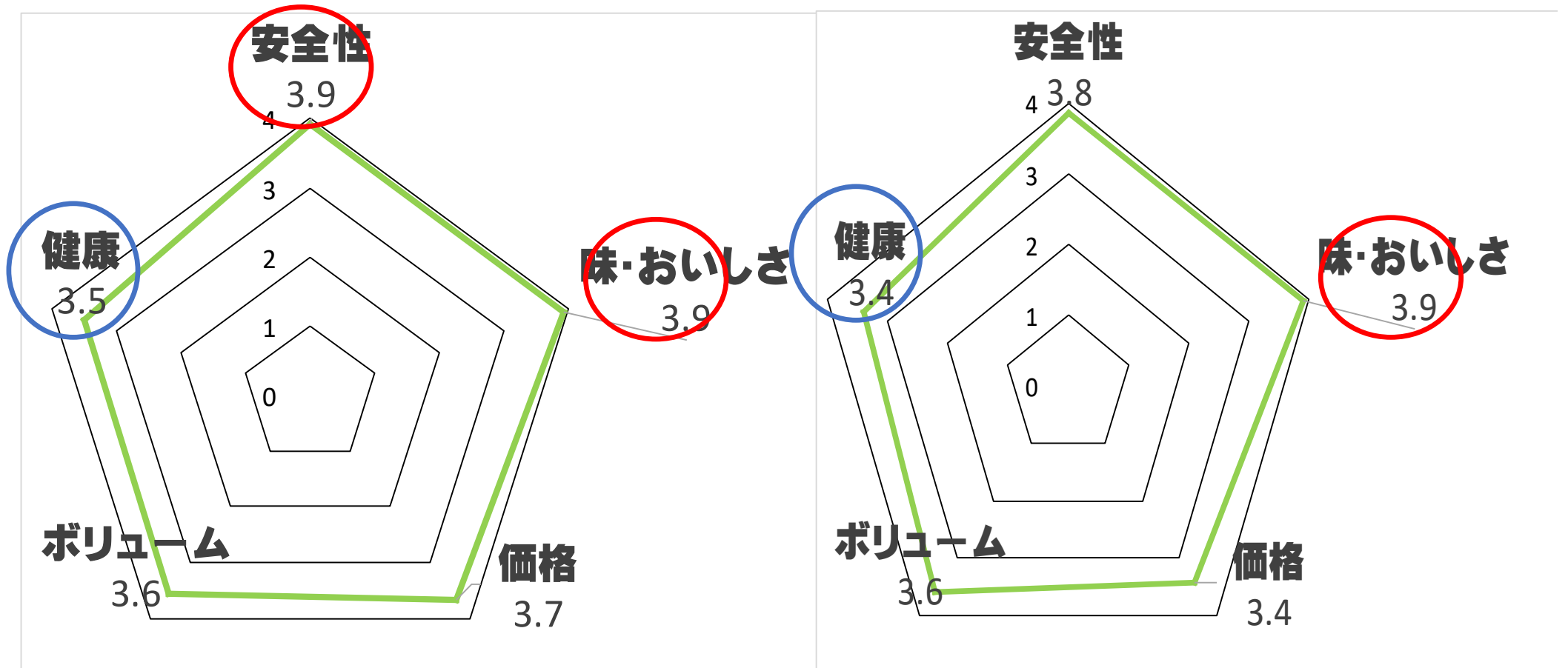
業種	店舗	%
飲食店	80	38.3
旅館、民宿	70	33.5
菓子	17	8.1
弁当、惣菜	12	5.7
その他	21	10.0
未回答	9	4.3
計	209	—

3 結果

料理を提供するにあたり配慮していること

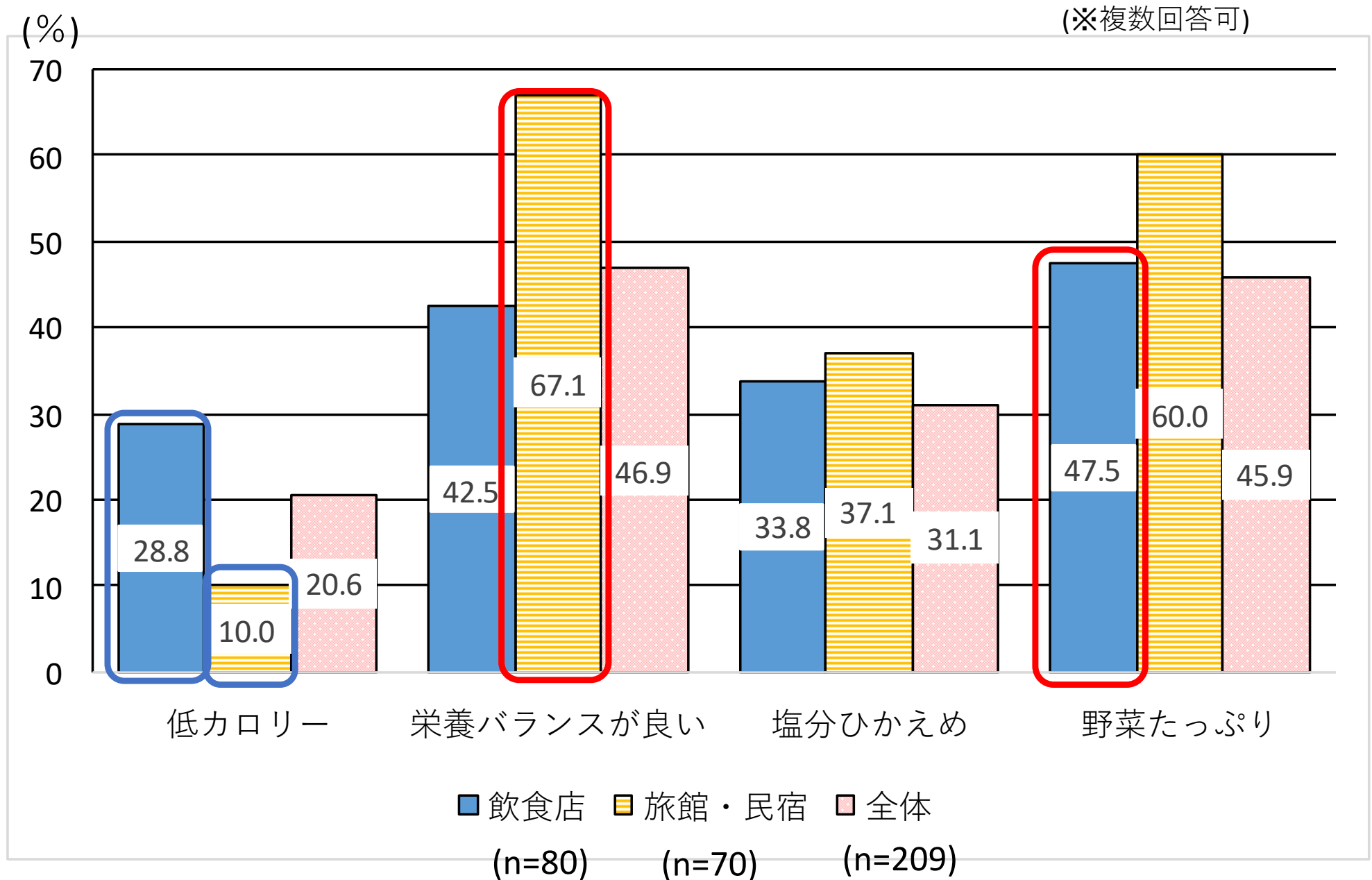
【飲食店】 (n=78)

【旅館・民宿】 (n=65)



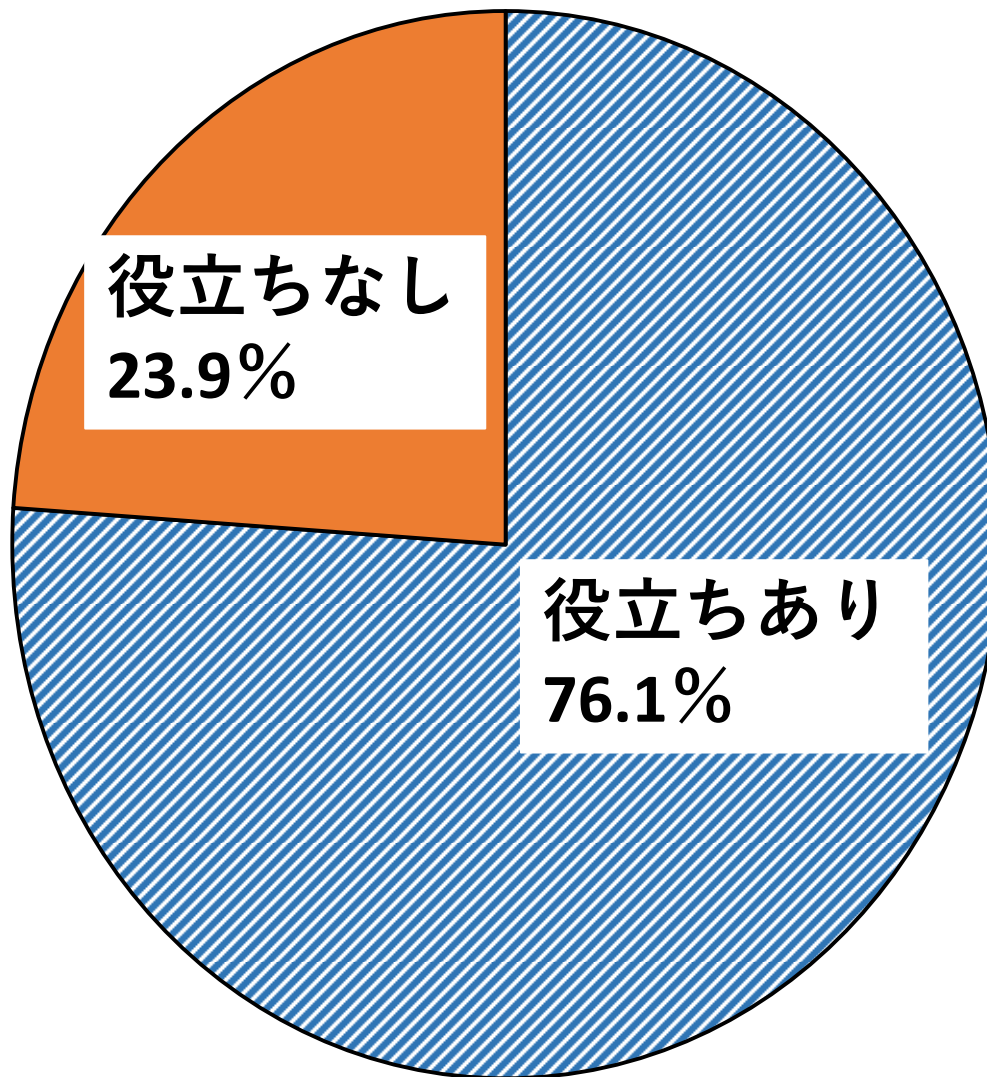
3 結果

健康に配慮したメニューの提供状況と内容



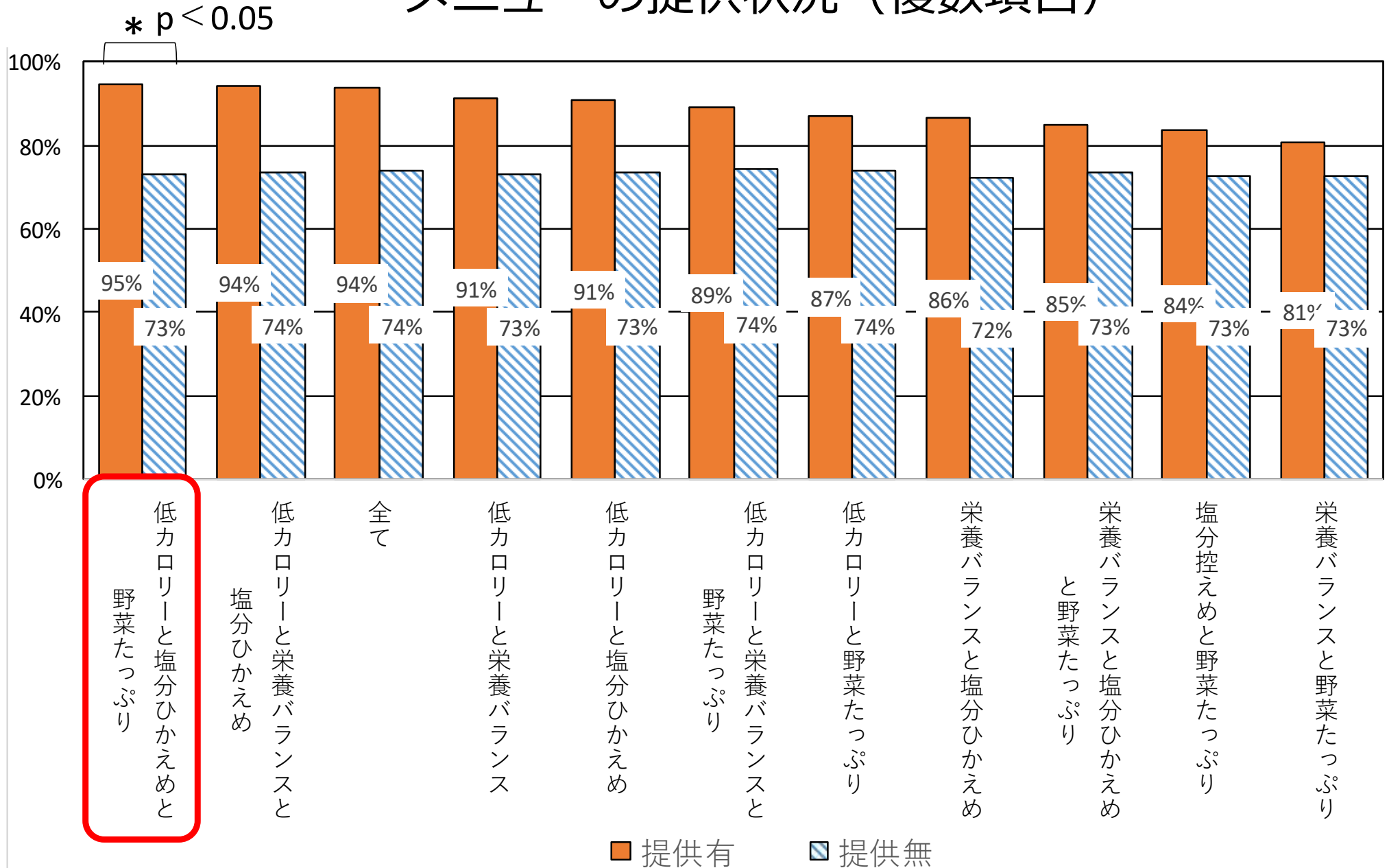
3 結果

集客に役立っている店舗の健康に配慮したメニューの提供状況



3 結果

集客に役立っている店舗の健康に配慮したメニューの提供状況（複数項目）



4 考察①

健康に配慮したメニューの中でも「低カロリー」、「野菜たっぷり」、「塩分ひかえめ」の項目が含まれるメニューを提供している店舗で集客に役立つと感じられていた。



まずは1つずつ提供が増えるよう支援をする必要があると考えられる。

「野菜たっぷり」

健康に配慮したメニューを提供している飲食店、旅館・民宿のどちらでも提供割合が高い。



今後も、地域の特産品や旬の野菜等を活用することも合わせて集客に役立つメニューとして提供を呼びかけていく。

4 考察②

「低カロリー」

健康に配慮したメニューを提供している飲食店、旅館・民宿のどちらでも提供割合が低い。

・ 飲食店においては、主食の量を調整できたり、おかずの量を減らす選択ができる工夫を伝える。

⇒おかずの量を減らすことで「塩分ひかえめ」にも繋げることができる。

- ・ 旅館、民宿においては、いわゆる「ハレの日」の料理を提供し、料理の量が多い傾向にある。
- ・ 飲食店においてもボリュームが重視されているため「低カロリー」を行うことは難しい可能性がある。

「残すのがもったいない」といった客のニーズに応じて、あらかじめ量少なめを選べる店などもあることから、切り口を変えた呼びかけも検討していく。

5 まとめ

明らかにになったこと

健康に配慮したメニューを出すことで集客に役立つ
メリットがあることが分かった。

活用できること

営業許可施設を対象とした研修会や個別訪問等で、
業種と健康に配慮したメニューに応じた情報提供を
行い支援していく。