

※取組の分野  野菜摂取促進  生活習慣病予防  その他

取組のテーマ	しおへら（減塩）
事業所名	浜名湖電装株式会社 吉美工場
委託先会社名	(株)魚国総本社
給食形態	定食 ・ 麺 ・ カレー ・ 丼 ・ <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">カフェテリア</span>
取組の目的	毎年 少しずつ塩分の目標摂取量が減り続けているので、お客様にも減塩に興味を持っていただき、健康意識を高めていただく。
取組対象者 (参加人数)	食堂利用者様（平均 411 名）
開催時期等	毎週木曜日
会場	浜名湖電装株式会社吉美工場様内食堂
従事者・連携先	(株)魚国総本社

### 【取組内容・方法】

- 毎週木曜日に減塩メニューをご飯・減塩味噌汁・主菜・副菜のセットメニューで提供しています。

主菜となるメニューは、酸味・旨み・香辛料を使い、塩分を抑えても満足して食べていただけるようなメニューを提供しています。

例) 塩麴のポークソテー レモンのポンソースセット

→レモンやぽん酢の酸味にマスタードをプラスし、塩分が少なくても食べやすいメニューになっています。

小鉢は、単品で販売している小鉢をセットメニューの小鉢としても提供しています。普段食べている小鉢と組み合わせることにより、減塩は難しいことではないと感じていただければと思っています。

- 卓上の調味料には、減塩醤油・減塩ソースを設置しています。

### 【取組の効果・感想・課題等】

まだまだ減塩メニューの販売数が少ないのが現状ですが、お昼のメニューの選択肢の一つに入るようなメニューを提供していけたらと思います。また、調味料を減塩のものに変えたり、少し気を使ってメニューを選ぶだけで簡単に減塩につながると感じていただけるように今後も継続して実施していきたいと思っています。