

取組内容の詳細

(1) 健康・食育情報を発信している（次のア～エのうち1つ以上該当）

ア	岡山県が作成した食育媒体（チラシ・リーフレットなど）を店内に掲示・設置している。
イ	提供メニューの栄養成分を表示している。 熱量（エネルギー）(kcal)、たんぱく質（g）、脂質（g）、炭水化物（g）、食塩相当量（g） ※事業者の責任において、食品表示基準に準じて適切に表示すること。
ウ	健康づくりの相談、健康づくりイベントの案内などを行っている。
エ	料理教室、食育体験、食育講座、健康づくり教室などを開催している。

(2) 野菜摂取量の増加に取り組んでいる（次のア～エのうち1つ以上該当）

ア	ポスター、チラシ、メニュー表などに野菜摂取の呼びかけをしている。
イ	野菜や野菜メニューを選択しやすいように工夫している。 <ul style="list-style-type: none"> ・手に取りやすい場所に野菜を置いている。 ・野菜料理をよくかんで食べることや、野菜摂取量の増加につながるポップ（広告媒体）等を設置している。 ・野菜が1品70g以上のメニューに「野菜たっぷり」、野菜料理から食べる習慣の定着等、野菜が摂れることをPRしている。 ・野菜食べ放題、サラダバーなどを実施している。 ・他のメニューに比べて野菜料理の価格が安い。
ウ	1品あたり野菜70g以上、定食では1食120g以上のメニューを提供し、選ぶことができる。
エ	その他独自の取組を行っている。（具体的に記載）

(3) 減塩に取り組んでいる（次のア～エのうち1つ以上該当）

ア	減塩の調味料を販売している。減塩の調味料が選択できる。
イ	食塩摂取量を減らす取組をしている。 <ul style="list-style-type: none"> ・商品を陳列するとき、手に取りやすい位置に、食塩相当量が少ない商品を置いている。 ・減塩につながるポップ（広告媒体）を設置している。 ・飲食店等で、テーブルにしょうゆ、塩などの調味料を置いていない。 ・定食などに漬物を付けていない。 ・ラーメン、うどん、そばなどの汁を残しやすいように「汁残しますカード」等を置いている。
ウ	飲食店等の料理については、同じ商品で以前提供していた料理を比較して減塩となっている。（従来の栄養成分表示と現在の栄養成分表示を保管していること）
エ	その他独自の取組を行っている。（具体的に記載）

(4) 適切な量と質の食事の提供に取り組んでいる（次のア～オのうち1つ以上該当）

ア	ポスター、チラシ、メニュー表などで主食（ご飯、パン等）・主菜（肉、魚等）・副菜（野菜、きのこ等）をそろえるよう呼びかけている。
イ	定食など主食（ご飯、パン等）・主菜（肉、魚等）・副菜（野菜、きのこ等）のそろった食事を提供している。
ウ	食事バランスガイド等を示して、個人の必要量と食事の栄養素等との関係を説明している。
エ	スマートミールの認証を受けたメニューを提供している。
オ	その他、独自の取組を行っている。（具体的に記載）