

こども園3施設：誰にも気づかれず、こっそり減塩に成功

(対象約370人)*

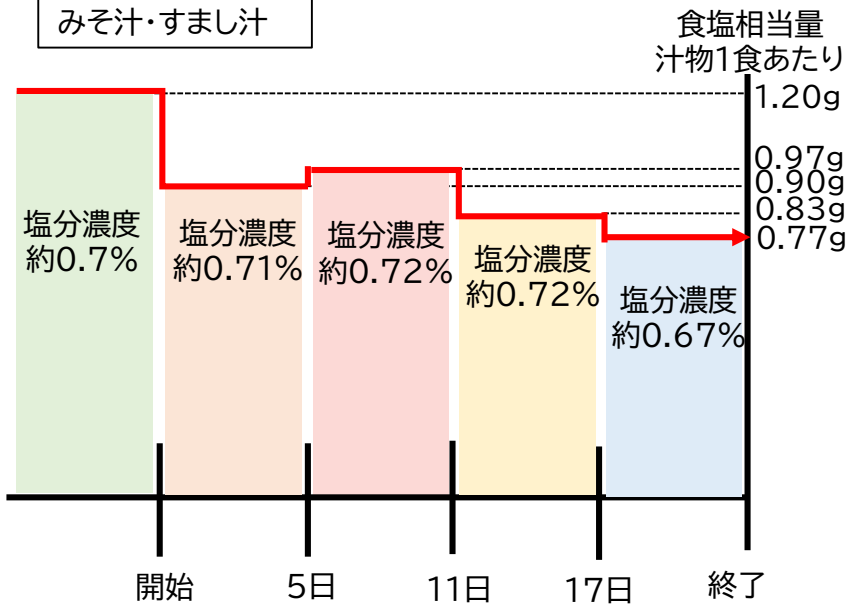
Step1 味調整のための調味料の追加(献立表分量外)をしない

Step2 汁の量を減らして減塩

(献立表の食塩相当量も汁の量に合わせて減らす)

汁物全般で
取り組み

みそ汁・すまし汁



みそ汁・すまし汁では
提供期間23日間で
1人当たりの食塩摂取量を
約8.1g 減らすことができた

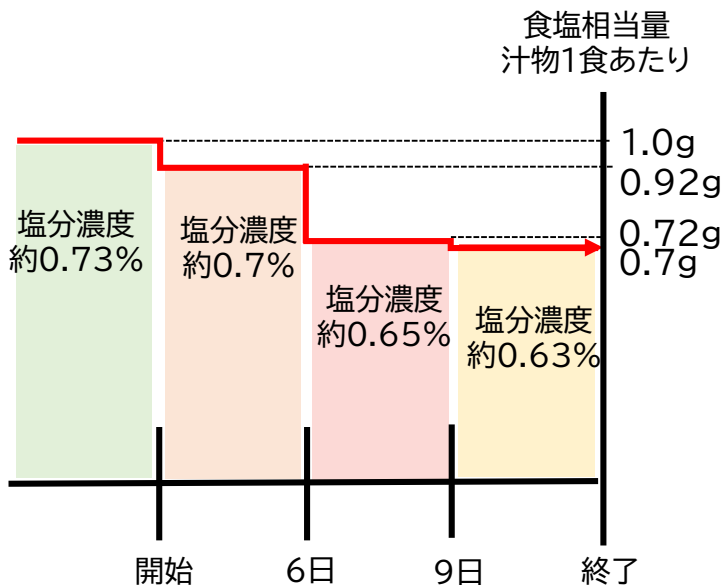


麺類での取組も合わせると
提供期間29日間で
1人当たりの食塩摂取量を
約7.4g 減らすことができた

総減塩量 約2,700g

こども園1施設 (対象約70人)*

汁物の塩分濃度を段階的に減らすことにより減塩した



提供期間12日間で
1人当たりの食塩摂取量を
約2.4g 減らすことができた

総減塩量 約170g

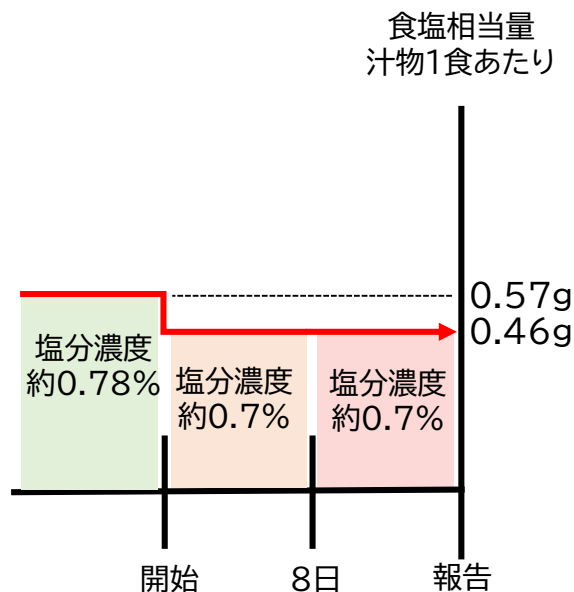
*…欠席等により、施設の定員数等と実際の食数に変動があるため、提供食数と日数から換算した値を対象者数としている

こども園1施設：減塩継続中

(対象約70人)*

調理後の調味料の追加をしないことで、塩分濃度を減らし、その塩分濃度での提供を継続している

みそ汁のみで
取り組み



提供期間18日間で
1人当たりの食塩摂取量を
約0.9g 減らすことができた

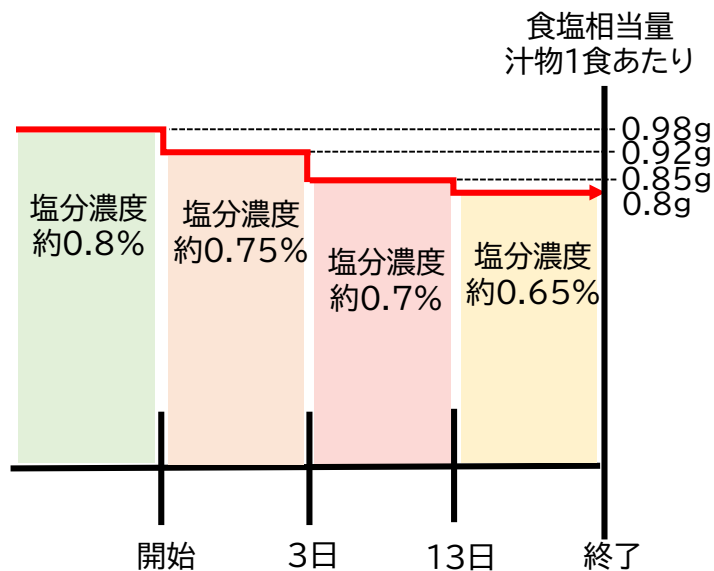
総減塩量 約70g

勝央町立勝間田保育園：塩分濃度の測定で、職員の減塩意識向上

(対象約145人)*

汁物の塩分濃度等を段階的に減らすことにより減塩した

みそ汁のみで
取り組み



提供期間14日間かけて
1人当たりの食塩摂取量を
約1.8g 減らすことができた

総減塩量 約260g

*…欠席等により、施設の定員数等と実際の食数に変動があるため、提供食数と日数から換算した値を対象者数としている