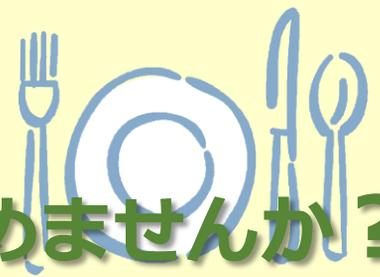


社員食堂がある事業所の皆様

健康社食

始めませんか？



健康経営推進企業



愛知県

健康経営認定基準
食生活の改善に
向けた取り組み

『健康社食』とは？

福利厚生の一環として、従業員の健康の維持・増進、生活習慣病の予防などを目的に、健康に配慮した食事を社食で提供します。

実際の取組み例 ～減塩対策～

減塩メニューの提供 (スマートミール)



減塩みそ汁の提供



啓発資材の掲示 (ポスター、動画)



Smart Meal
スマートミール

認証基準
オプション項目
卓上に調味料を
置いていない

調味料の集約設置



啓発資材等の配布

健康社食の取組みを応援するため、尾張西部圏域地域・職域連携推進協議会にて、啓発資材を作成しました。

御希望の方は、清須保健所Webページを御確認ください。

◇ URL <https://www.pref.aichi.jp/soshiki/kiyosu-hc/0000013930.html>



-2
おいしく減塩
1日マイナス2g

減塩で健康生活
目標は現在の摂取量から
-2g。だし・柑橘類・
香辛料等を使って、
おいしく減塩。
栄養表示を見て、
かきこく減塩。



令和3年12月作成
尾張西部圏域 地域・職域連携
推進協議会
(事務局：愛知県清須保健所)