

令和7年度「もりおか元気サポート店」登録実施要領(案)

1 目的

健康寿命の延伸を目標とし、市の健康課題である肥満や脳血管疾患、糖尿病等の発症予防対策のため、飲食店等が健康づくりをサポートできるよう支援し、市民が健康へ関心の有無に関わらず、利用しながら自然に健康になるための食環境整備を飲食店等と協働して行うことにより、市民の健康的な生活習慣の推進を図り、健康づくりに資することを目的とする。

2 実施主体

盛岡市保健所

3 対象

この要領において、「飲食店等」とは次のとおりとする。

- (1) 飲食店（アルコール提供中心の店は除く）
- (2) 弁当または惣菜販売店
- (3) スーパーマーケット
- (4) コンビニエンスストア

4 対象地区

全市

重点地区（肴町、中ノ橋通、南大通）

5 実施内容

登録要件を満たした飲食店等を「もりおか元気サポート店」として登録し、市と協働して市民の健康的な生活習慣の推進を図る。

6 登録要件

次に掲げる取り組みのうち、下記の(1)～(4)の要件すべて満す場合、「登録店」として認定する。

- (1) 店舗屋内全面禁煙
- (2) 健康情報の発信（盛岡市の情報や自前の情報でも可能）
- (3) 実施アンケート協力
- (4) 表1に定めるいずれかの項目に該当する健康に配慮したメニューを1品以上提供

7 飲食店等の周知方法

チラシ（重点地区のみ）、市ホームページ、市公式SNS等

8 申請及び登録

(1) 登録申請

登録を希望する飲食店等は、登録内容申請書（別紙様式 1）を盛岡市保健所健康増進課に提出する。

(2) 審査

盛岡市保健所長は、登録要件の適否について、申請書に記載された事項に基づき審査を行う。登録の可否の判定において、必要に応じて当該飲食店等への聞き取り調査や現地調査を行うことができる。

(3) 登録証及び登録表示品の交付

盛岡市保健所長は、審査の結果、登録要件を満たすと認める場合は、当該飲食店等を「もりおか元気サポート店」として登録し、登録証（別紙様式 2）及び登録表示品を交付する。

9 登録店の取り組み事項

登録を受けた飲食店等（以下「登録店」という）は、市民や利用者の目につきやすい場所（入り口等）に登録表示品を掲示し、登録店であることを明示し、併せて市と連携・協力しながら、事業の推進に努めるものとする。

10 普及・啓発

(1) 盛岡市保健所は、登録店について市関係団体等を通じて普及・啓発に努めるものとする。

(2) 盛岡市保健所は各種健康づくりイベント等や市公式ホームページ及び SNS 等において、登録店の情報発信や啓発活動に努めるものとする。

11 登録の変更

(1) 登録店について、申請に変更が生じた場合は、変更届（別紙様式 3）を速やかに盛岡市保健所健康増進課へ提出するものとする。

(2) 盛岡市保健所長は、前項の変更届について適切に実施されていることを確認する。

12 登録の廃止

登録の取消しを申し出るときは、速やかに盛岡保健所健康増進課に廃止届（別紙様式 4）を提出し、登録証及び登録表示品を返却する。

13 登録抹消について

盛岡市保健所長は、登録店が以下のいずれかの事項に該当する場合は、廃止届の提出がなくても登録を抹消することができる。

- (1) 店舗を廃止した場合
- (2) 登録要件を満たさなくなったと認められた場合
- (3) 登録事項に虚偽の内容があったことが明らかとなった場合
- (4) その他、登録を抹消する必要があると認められる場合

14 登録期間

登録の期間は登録を受けた日及び変更を行った日から1年を経過した日の属する年度の末日までとし、継続を妨げない。

15 実施期間

令和7年8月～8年3月末まで

表紙 1

健康に配慮したメニュー		飲食店	弁当又は惣菜屋	スーパーマーケット	コンビニエンスストア
ア. バランスメニューの提供					
	1食あたり、主食・主菜・副菜の3つがそろって提供すること	○	○	○	○
イ. 野菜たっぷりメニューの提供 (ア)～(ウ)のいずれか1つ以上 ※2					
(ア)	緑黄色野菜を含む2種類以上の野菜(きのこ、海藻、こんにゃくを含む)が1食あたり120g以上のメニュー	○	○	○	○
(イ)	1品あたり70g以上の野菜を提供している(きのこ、海藻、こんにゃくを含む)	○	○	○	○
(ウ)	サラダバーを提供している(きのこ、海藻、こんにゃくを含む)	○	/	/	/
ウ. 塩分控えめメニューの提供 (ア)、(イ)のいずれか1つ以上					
(ア)	食塩相当量が1食あたり2.5g未満である				
	・食塩相当量については、日本人の食事摂取基準(2025年版)の1日の目標量より、男性7.5g未満であることから、その値の3分の1とした。	○	○	○	○
(イ)	減塩しょうゆ、滴下型しょうゆボトル、穴あきレンゲ等の塩分対策ツールの設置	○	/	/	/
エ. 朝食メニューの提供					
	朝9時までに関店し、朝食メニューとして主食・主菜・副菜の3つがそろっていること	○	/	/	/
オ. 栄養成分表示					
	エネルギー及び食塩相当量表示をしていること	○	○	○	○
	・たんぱく質及び脂質については表示に努めること。				

【補足事項】

- (1) 1食…1回の食事に食べる量のこと。主食があり、概ね満腹感を得られる量であることとする。
- (2) 主食…米、パン、めん類などの穀類を主材料とする料理で、主として炭水化物等の供給源。穀類由来の炭水化物が40～70gを1食の目安とする。(※1)
- 例) ごはん110～190g、パン90～150g、めん190～320g
- (3) 主菜…魚介類や肉、卵、大豆・大豆製品などを使った副食の中心となる料理で、主として良質なたんぱく質や脂質の供給源。魚介類、肉、卵、大豆・大豆製品由来のたんぱく質の量が10～17gを1食の目安とする。(※1)
- 例) 魚50～100g、肉50～120g、卵80～140g、大豆30～50g、大豆製品80～250g

(4)副菜…主菜に付け合わせる野菜などを使った料理で、主食と主菜に不足するビタミン、ミネラル、食物繊維などを補う。野菜、海藻、きのこ、こんにゃくを合わせて 120 g 以上を 1 食の目安とする。
ただし、以下のものは除外する

①材料のほとんどが糖質の野菜（芋類、かぼちゃ等）

②揚げ物

③漬物

④佃煮

(5)今回の健康に配慮したメニューには、糖質や脂質のとり過ぎ予防のため、揚げ物メニューは除外する。

※1 平成 27 年 9 月厚生労働省健康局「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事について（目安）」に基づき基準を設定。