

# ヘルシートライアル@ランチ

## 取組状況

今回御紹介する事業所は



株式会社 仙台工場 さんです。

～事業所の紹介～

○所在地 宮城県黒川郡大和町松坂平7-5

○業種 医薬品の製造・販売

○当社は、循環器医療において、真に必要とされるスペシャリティファーマを目指し、「循環器領域を中心に独創的な新薬を通じて人々の健康に寄与する」という企業理念に基づき、健康という全ての人の望みを、医療用医薬品の分野でしっかりと支えることにより、社会に貢献し続けております。また、ISO14001を取得し、地球環境に配慮した事業活動を行っている他、工場の緑地管理や周辺の清掃活動にも力を入れており、(一財)日本緑化センターより「第33回工場緑化推進全国大会会長奨励賞」を受賞しています。

○食堂は、従業員50名全員が利用しており、運営は株式会社日京クリエイトさんをお願いしています。

### ◆ヘルシートライアル@ランチの実施状況◆

○実施期間 平成28年11月28日(月)～12月15日(木)

○実施内容 期間内に1回/週、計3回ヘルシーメニューを提供しました。  
また、「減塩」をテーマにした健康フェアを実施し、家庭での減塩実践を呼びかけました。

1  
WEEK

高野豆腐の牛すき煮  
(653kcal,塩分4.1g,野菜218g)



高野豆腐を使ったエネルギー控えめ・ボリューム満点の一皿

通常メニュー比-148kcal,塩分-0.7g,野菜+114g

3  
WEEK

あじの唐揚げ 和風おろしソース  
(739kcal,塩分2.8g,野菜210g)



レモンを使った和風おろしソースで塩分ひかえめな一品

通常メニュー比-62kcal,塩分-2g,野菜+106g

2  
WEEK

### 「減塩」をテーマとした健康フェアの実施

- 減塩に関するパネル・フードモデル展示
- 血管年齢・体組成測定
- 減塩調味料サンプル・レモン汁を使った減塩方法を記載した冊子配布
- 減塩ヘルシーメニューの提供

豆腐と豚肉のチャンプルーレモンソース

(687kcal,塩分2.8g,野菜257g)

レモンを使っておいしく減塩しています

通常メニュー比-114kcal,塩分-2g,野菜+153g



パネル展示

健康フェア  
実施の様子



◆ヘルシーメニューの提供を行う上で工夫したこと◆

☆☆ 株式会社日京クリエイトの栄養士，小野寺真希さんにお伺いしました！ ☆☆  
今回は，ヘルシーメニューの提供日に「健康フェア」を実施しました。

健康フェアでは「減塩」をテーマとして，展示や測定などを行いました。当日はレモンを使った減塩メニューを提供したのですが，ここで「おいしい」と思っていた方に家庭でも実践いただけるよう，メーカーさんの協賛を受けて，レモン汁を使ったレシピ集や減塩調味料などの配布も合わせて行いました。

ヘルシーメニューの提供時には，減塩やカロリーオフのポイントなどもお知らせして，家庭での実践につなげられるよう，工夫しています。



◆ヘルシーメニュー提供に関する事業所の皆さんの反応など◆

☆☆ トーアエイヨー株式会社総務課シニアアドバイザー，  
三浦千代治さんに伺いました！ ☆☆

今回，健康フェアのほうは，業務の都合などもあり，参加したのは社員の半数程度でした。実際に血管年齢や体組成測定などの測定をすることで，自分の生活を振り返る機会になったようです。業種柄，健康意識の高い人が多いと思いますが，ヘルシーメニューの提供も好評で，アンケートの結果，イベントに参加した全員が今後も食堂で健康メニューを食べたいと希望しています。

◆これから取り組みたいと思っていることや食堂のPRについて

社員からの評判も上々でしたし，今後は継続して，「月に1回」など定期的にヘルシーメニューを提供する機会を作っていけるよう，今後検討していきたいと思っています。

◆塩釜保健所の担当者からひとこと

去年に引き続き，2回目の参加となる事業所さんです。  
「医薬品の製造・販売」という業種柄，健康に対する意識が高い社員さんが多いとのことですが，イベントに参加された全員が「食堂で健康メニューの提供をしてほしい」と回答されていたのには驚きました。きっと，これまでのヘルシーメニューがおいしくて，また食べたいな，と思わせるものだったんでしょうね。

おいしくて，ヘルシーなメニュー，今後も是非続けてほしいですね。  
お忙しいところ，本当にありがとうございました！

