

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



白石食品工業株式会社 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雷神2番地

○業種 パン、和洋菓子の製造・販売

○当社は、「食文化を通じて地域社会に貢献する」ことを理念し、パン・洋菓子の製造・販売を行っております。昭和23年に岩手県盛岡市で創業して以来、岩手・宮城に工場を構え、東北六県を販売エリアとしております。東北の地元食材を取り入れた商品群の企画や行政・農業・地元企業との連携などにも特に力を入れています。

○食堂は、従業員約300名が利用しており、当社直営で運営を行っております。

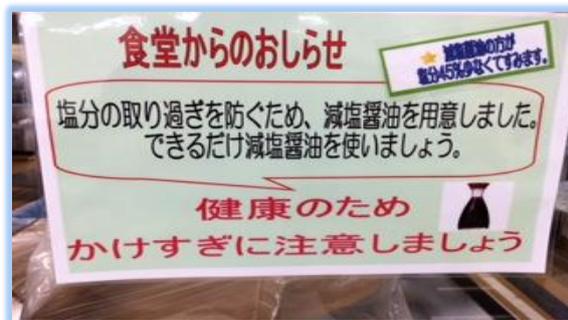
◆ヘルシートライアル@ランチの実施状況◆

○実施期間 平成27年9月1日(火)～現在も継続中です。

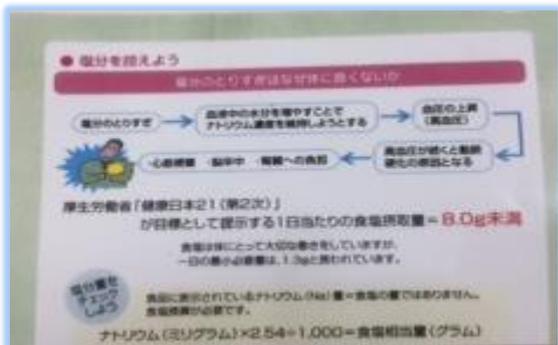
○実施内容 塩分とりすぎを防ぐため、卓上調味料として、減塩しょうゆの設置を行い、減塩の健康への効果や、簡単にできる減塩方法の紹介などを行っています。



卓上に減塩しょうゆを設置しました。
1かけ(5g)で約0.4gの減塩効果が見込まれます。



減塩しょうゆの使用をすすめています。



塩分のとりすぎの体への影響を紹介した
卓上メモ



減塩の方法について紹介した卓上メモ

◆実施する上で工夫したこと◆

☆☆ 白石食品工業の栄養士、高橋康子さんにお伺いしました！ ☆☆

手軽にできる減塩方法として、減塩しょうゆを卓上に置く取組みを今年からスタートしました。はじめは、2卓に1つの割合で、減塩しょうゆを設置し、興味のある方だけでなく、なるべく多くの方に手にとっていただけるよう、減塩の必要性や、なるべく減塩しょうゆを利用するよう、掲示物を使ってPRしました。開始2ヶ月後からは、すべての卓上しょうゆを減塩に切り替えています。

どうしても、塩分はとりすぎになってしまうので、まずはできる部分から、少しずつ減塩に取り組めるよう、卓上メモなどを通じて、調味料のつけ方による減塩、外食での減塩方法など、色々な減塩の方法などもお伝えしています。



◆事業所の皆さんの反応など



減塩しょうゆの設置について、苦情などのご意見は特にありませんでした。このため、スムーズに、減塩しょうゆへの切り替えが進みました。

卓上しょうゆの使用量は、メニューなどによっても差がありますが、減塩しょうゆへの切り替え前後でほとんど差はないようです。

◆これから取組みたいと思っている取組みや食堂のPRについて

今回は、卓上に減塩しょうゆを設置する、という取組でしたが、現在お休みしているヘルシーメニューの提供も、また近いうちに、再開できれば、と考えています。

◆塩釜保健所の担当者からひとこと

黒川地区は、塩分の摂取量が多いことが課題です。減塩しょうゆの利用は、手軽にできる減塩方法ですが、「口にあわなかったらどうしよう」と思う方もいるのでは？職場で実際にお試しする機会があれば、「減塩しょうゆを使ってみようか？」と考えている人にとっては、大きな後押しになるのではと思いました。他の社員食堂さんでも、是非試していただきたいですね！

