

<評価>

レジでの支払いが終了した直後等のタイミングに複数の管理栄養士が個々の喫食者ごとに、食事の選択状況を確認し評価する。適切に選択されていた場合は「Good Balance Card」を進呈し、望ましく選択されていた旨を評価する。また、何らかの問題があった場合は「Yellow Card」を配布し、選択内容のどこに問題があったのかを助言し、次回からの改善を促す（簡単な個別栄養教育を兼ねた評価イベントの開催）。

2種類のカードの配布数を集計し、取り組みの評価指標とする。また、食堂利用者1人当たりの主食、主菜、副菜の出食数を検討する。

本事例では、主食、主菜、副菜を3つ揃えて選択する従業員の割合がベースラインのおよそ60%から取り組み開始後1年で約80%に改善した。また、この効果は取り組み開始2年後でも維持されていた。

<参考文献>

厚生労働科学研究費補助金 効果的医療技術の確立推進臨床研究事業  
 青・壮年者を対象とした生活習慣病予防のための長期介入研究 平成  
 13年度～15年度 総合研究報告書（主任研究者 滋賀医科大学福祉  
 保健医学講座 教授 上島弘嗣）129-134(2004)

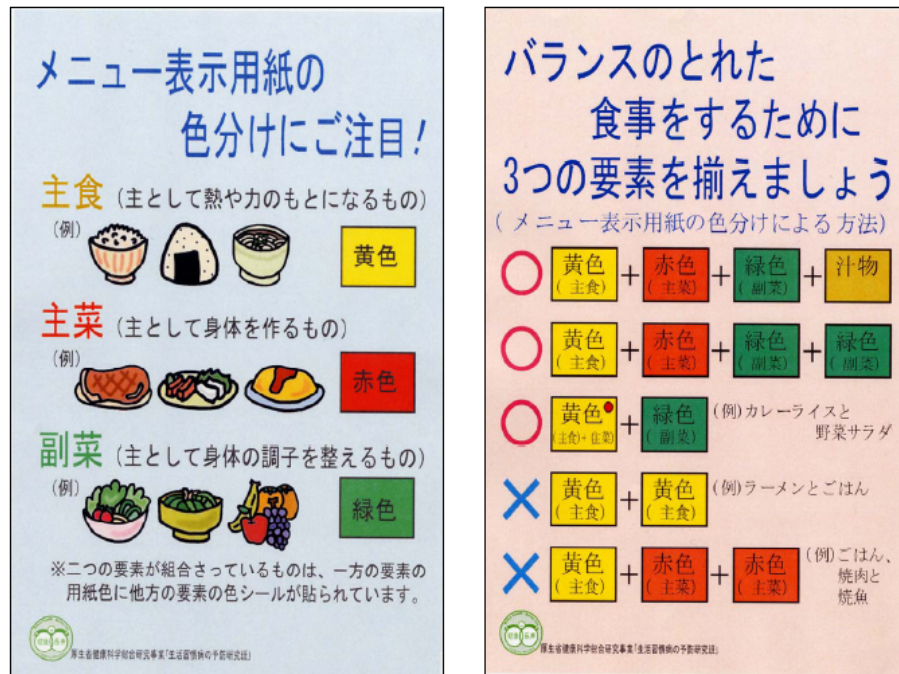


図1 メニュー表示の変更とその活用方法に関するポスター



図2 メニュー表示の実例