

して策定してきた。しかし、例えば、こうした規定も、特定給食施設においても、利用者等においてもまだ十分に徹底された状況には至っていない。

さらには、平成2年に、外食料理栄養成分表示ガイドラインを策定し、地方公共団体や関係団体での取組を推奨して10年以上を経過しているが、外食産業関係者等並びに利用者である住民に十分に浸透し、活用されているとはいえない状況にある。また、栄養成分表示以外に料理等を選ぶ際の情報（例えば、料理の中に含まれる野菜の量、血圧が高い場合には食塩を控えめにした献立が良いことなど）が、利用者に対して十分に提供されていない状況にある。

事業評価という観点からは、食環境整備の効果を科学的に検証するための方法論等の検討はこれまでほとんど行われてこなかったもので、国において十分な検討を行う必要がある。

図15 食環境整備に関する施策、資源、ツール、取組の現状

