

食環境整備のロジックモデル（前期実施群）

資源・インプット

事業所側

- ・総務課の関与
- ・健康管理室の関与（産業医，保健師/看護師）
- ・医療保険者の関与
- ・健康経営の推進
- ・給食受託会社との連携
- ・安全衛生委員会
- ・社内定期健康診断

受託給食会社側

- ・本社の関与
- ・現場のスタッフ体制（管理栄養士/栄養士）

活動

食物へのアクセス整備

食堂内

- ・スマートミールの認証取得
- ・料理の食塩相当量の減少
- ・味噌汁サーバーの設置/減塩タイプの味噌使用
- ・漬物を提供しない
- ・各テーブルに調味料を置かない
- ・減塩タイプの卓上調味料を設置
- ・穴あきレンゲを設置/麺の提供レーンに設置
- ・ドレッシングの容器（出る量の調整可能）利用

売店

- ・野菜ジュース（100%無糖）を販売
- ・牛乳・乳製品を販売

情報へのアクセス整備
（食物へのアクセス整備の内容と連動）

食堂内

- ・減塩/増カリウムに関する啓蒙POPの掲示
- ・料理の食塩相当量の表示
- ・減塩/増カリウムに関する定期的な情報配信

売店

- ・減塩/増カリウムに関する啓蒙POPの掲示
- ・商品の食塩相当量の表示
- ・スナック菓子類を食塩相当量順に並び替え少ないものを目線の位置に配置
- ・野菜ジュース（100%無糖）と牛乳・乳製品を目線の位置に配置

機運醸成
（食物へのアクセス整備の内容と連動）

食堂内/社内

- ・果物サービスデー
- ・LINEナトカリ手帳アプリ景品交換会
- ・ランチョンセミナー
- ・ベジチェック設置

アウトプット

社員食堂のメニューの提供食塩相当量減少
（全メニューの定期的モニタリング）

社員食堂に対する主観的評価の向上
（質問紙調査）

社員食堂の利用頻度の向上
（質問紙調査）

中間アウトカム

減塩食品の利用頻度の向上
（質問紙調査）

食行動の変化
（食塩・カリウムチェックシート）

アウトカム

尿ナトカリ比の低下
（健診時の随時尿から推定）

