

## くま食健康マイスター店事業指定要領

### 1 目的

「熊本県健康食生活・食育推進計画」の一環として、飲食店等で野菜120gメニューの提供や、栄養成分表示等に取り組む「くま食健康マイスター店」（以下、「マイスター店」という。）を指定し、マイスター店が健康的な食生活を送るための情報発信等を担うことにより、県民自身の健康づくりへの取組みを支援することを目的とする。

### 2 指定店舗

次の店舗のうち、3に定める指定基準を満たし、県の指定を受けた店舗を「マイスター店」とする。

- (1) 県内に所在する飲食店のうち、食品衛生法の飲食店営業の許可を受け、一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、レストランなど、食品を調理して利用客に飲食させる店舗
- (2) 県内に所在する弁当・惣菜店、物産館、量販店、百貨店、スーパーマーケット及び小売店等。
- (3) 県内に所在する企業、大学及び病院等の食堂

### 3 指定基準

指定店舗は、次の(1)基本実施項目を全て満たす店舗とする。

なお、店舗の状況に応じ、(2)～(4)の基準を追加して選択することができる。各基準の具体的内容は、別表のとおりとする。

#### (1) 基本実施項目

ア 施設内禁煙の実施

イ 野菜120gメニューの提供

ウ ヘルシーオーダーへの対応

次のいずれかの取組を行うこと。

(ア) 食べやすくするための固さや大きさの調整

(イ) エネルギーが気になる方への対応

(ウ) 脂質が気になる方への対応

(エ) 塩分が気になる方への対応

エ 県産品の積極的な活用（地産地消）

#### (2) 一つ星店

栄養成分表示に取り組むこと。

#### (3) 二つ星店

野菜くまもり定食又は弁当を提供すること。

#### (4) 三つ星店

ブルーサークルメニュー又はスマートミールを提供すること。

#### 4 応募方法

指定を受けようとする事業者は、申請様式1号「くま食健康マイスター店指定希望申込書（以下、「申込書」という。）」を管轄する県保健所（熊本市にあっては、県健康づくり推進課）に持参又は郵送により提出するものとする。

その後、所管する県保健所（熊本市にあっては、県健康づくり推進課）との協議を経て、申請様式2号「くま食健康マイスター店指定申請書（以下、「申請書」という。）」に、その他申請に必要な書類等を添付し、所管する県保健所（熊本市にあっては県健康づくり推進課）に提出するものとする。

#### 5 審査・指定

県健康づくり推進課は、申請の内容を審査し、指定基準を満たす場合は、申請事業者に対してその旨を通知するとともに指定書を交付する。

なお、指定店舗は、次の事項を承諾したものとみなす。

- (1) 県ホームページ、県が作成するガイドブック等の啓発媒体への掲載への協力
- (2) ちらしの設置等によるマイスター店の宣伝・普及活動への協力
- (3) 健康づくりに関する情報発信への協力
- (4) 各種調査への協力

#### 6 申請内容変更及び指定の辞退

- (1) 指定店舗は、次の事項（ア～ウ）を変更する場合は、申請様式3号「くま食健康マイスター店内容変更届出書」を県保健所（熊本市にあっては県健康づくり推進課）へ提出するものとする。

なお、指定されている取組内容を別の内容に変更する場合又は新たな取組の希望があった場合は、所管する県保健所（熊本市にあっては、県健康づくり推進課）との協議を経て、申請様式2号「申請書」にその他申請に必要な書類等を添付し、所管する県保健所（熊本市にあっては県健康づくり推進課）に、併せて提出するものとする。

**ア 店舗情報（店舗名、店舗住所、店舗電話番号）**

**イ 申請者情報（申請者名、申請者住所、申請者電話番号、連絡先メールアドレス）**

**ウ 取組内容**

- (2) 指定店舗は、指定の辞退を申し出るときは申請様式4号「くま食健康マイスター店指定辞退届出書」を県保健所（熊本市にあっては、県健康づくり推進課）へ提出するものとする。
- (3) (1) 又は (2) が困難な場合は、県保健所（熊本市にあっては、県健康づくり推進課）が、指定店舗に対し、内容変更及び辞退について調査し、申請様式5号「くま食健康マイスター店内容変更・指定辞退確認書」を県健康づくり推進課へ提出するものとする。

## 7 指定の取消し

県健康づくり推進課は、指定店舗が次の各号のいずれかに該当するに至ったときは、指定を取り消すことができる。

- (1) 指定基準に適合しなくなったとき
- (2) 指定辞退の申し出があったとき
- (3) 県保健所又は県健康づくり推進課が廃業等により続行することが困難であることを確認したとき
- (4) その他指定店舗として不適切と認めたとき

1. 令和3年（2021年）11月12日より施行する。
2. 令和5年（2023年）6月5日より施行する。
3. 令和6年（2024年）9月30日より施行する。

(別表)

### くま食健康マイスター店指定基準

項 目	内 容
1 基本 実施 項目	<p>(1)施設内禁煙の実施</p> <p>【基準】 指定店舗内は、禁煙とする。</p> <p>(2)野菜120gメニューの提供</p> <p>【基準】 定食・弁当の場合、一食あたりの野菜の使用量を120g以上とする。 単品の場合は、一皿あたりの野菜の使用量を120g以上とする。 なお、サラダバー等の形式で顧客自らが野菜を取り分ける方式の場合は、120g以上となる目安量を盛りつけたものを取り分け場所に展示する等、顧客が120g以上の野菜をとりやすいよう工夫を行う。</p> <p>【表示方法】 どれが該当するメニューかがわかるようにメニュー表等に表示する。 また、参考情報として、以下を表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・該当メニューの野菜使用量が120g以上であること。</li><li>・1日あたりの野菜の摂取目安量が350gであること。</li></ul>
	<p>(3)ヘルシーオーダーへの対応</p> <p>【基準】 次のいずれかの取組を行う。</p> <p>ア 食べやすくするための固さや大きさの調整 (例)・ご飯や麺等を軟らかくして提供できる。 ・食べやすいように一口サイズに切って提供できる。 ・離乳食メニューを提供できる。等</p> <p>イ エネルギーが気になる方のために (例)・ご飯や麺等の量が調整できる。等</p> <p>ウ 脂質が気になる方のために (例)・ノンオイルの調味料(ドレッシング等)が選択できる。 ・調味料(マヨネーズ、タルタルソース等)は、直接料理にかけず、別皿で提供する。等</p> <p>エ 塩分が気になる方のために (例)・調味料(ソースやケチャップ等)は、直接料理にかけず、別皿で提供する。 ・減塩の調味料(しょうゆやみそ等)を使用している。 ・テーブルに置く調味料(しょうゆや塩等)を減塩調味料にする。 ・定食のみそ汁や漬物を選択制とする。等</p> <p>【表示方法】 取組内容を店内やメニュー表等にわかりやすく表示する。</p>
	<p>(4)県産品の積極的な活用(地産地消)</p> <p>【基準】 熊本県産の食材を使用するよう努める。</p> <p>【表示方法】 使用する県産品を店内やメニュー表等にわかりやすく表示する。</p>

2 ★ 一 つ 星 店	栄養成分表示	<p><b>【基準】</b> 一食分の分量で、次の項目について表示する。 なお、一食分で表示できない場合は、100gあたりで表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・必須表示項目 エネルギー（熱量）、食塩相当量</li> <li>・上記の必須表示項目以外の栄養素は任意表示とする。</li> </ul> <p><b>【表示方法】</b> メニュー表等に表示する。 なお、参考情報として、1日あたりのエネルギー及び表示している栄養素の摂取目安量を表示することが望ましい。</p>
3 ★ ★ 二 つ 星 店	野菜くまもり定食又は弁当の提供	<p><b>【基準】</b> 一食あたりの野菜の使用量を175g以上とする。 また、使用する野菜の一部に「熊本県産の野菜」を使用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・必須表示項目 野菜使用量、エネルギー（熱量）、食塩相当量</li> <li>・上記の必須表示項目以外の栄養素は、任意表示とする。</li> </ul> <p><b>【表示方法】</b> どれが該当するメニューかがわかるようにメニュー表等に表示する。 また、参考情報として、1日あたりの野菜の摂取目安量が350gであり、野菜くまもり定食又は弁当でその2分の1量が摂取できることを表示する。</p>
4 ★ ★ ★ 三 つ 星 店	ブルーサークルメニューの提供	<p><b>【基準】</b> 一食あたりの総エネルギーが650kcal未満かつ食塩相当量が3.0g未満のランチメニュー若しくはコースメニューとする。</p> <p><b>【表示方法】</b> どれが該当するメニューかがわかるようにメニュー表等に表示する。 また、(申請様式2-3-④号)を参考に、掲示物等（デジタル可）を作成し、表示する。</p> <p><b>【付帯条件】</b> 栄養士による栄養価計算を必須とする。また、熊本県糖尿病対策推進会議メンバーで構成するブルーサークルメニュー認定委員会による認定を受けること。</p>
	<p>スマートミール<sup>※</sup>の提供</p> <p>※日本栄養改善学会、日本給食経営管理学会、日本高血圧学会、日本糖尿病学会などの学会等で構成された『「健康な食事・食環境」コンソーシアム』によって審査・認証された健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。</p>	<p><b>【基準】</b> 『「健康な食事・食環境」コンソーシアム』がスマートミールとして認証した主食、主菜、副菜がそろったメニューとする。</p> <p><b>【表示方法】</b> どれが該当するメニューかがわかるようメニュー表等に表示する。</p> <p><b>【付帯条件】</b> 認証書の写しを提出すること。 なお、認証の有効期限を過ぎたものは認めない。</p>

※なお、容器包装された弁当・総菜等を販売する場合には、食品表示法に基づく表示を行うこと。