

「きたきゅう健康づくり応援店」登録基準

(1) 栄養成分表示

代表的な献立等に、基本5項目(熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量)のいずれかを表示すること。

(2) ヘルシーメニュー提供(数値基準あり)

次のア~ウのいずれかに該当し、かつ、わかりやすく表示すること。

ア 食塩控えめメニュー

定食等(主食・主菜・副菜がそろっているもの。※複合料理可)1人分あたりの食塩量が3g未満であり、2.5g未満に努めている。

イ バランスメニュー

定食等(主食・主菜・副菜がそろっているもの。※複合料理可)1人分あたりの18歳以上のエネルギー産生栄養素バランスに占める脂質エネルギー比率が20%~30%の範囲内である。

ウ ちゃんと野菜メニュー

定食等(主食・主菜・副菜がそろっているもの。※複合料理可)1人分あたりの野菜使用量が120g以上である。又は、単品メニュー1食あたりの野菜使用量が90g以上ある。※ここでいう野菜とは、いも・海藻・きのこ類を含む

(3) 減塩に関する取組

次のア~イのいずれかに該当すること。

ア 食塩控えめオーダー

- ・ 汁物、漬け物等を変更または除くことができる。
- ・ ソース、ドレッシング等は別添えになっている。
- ・ その他、食塩控えめの対応(調理の際に控えめにするなど)ができる。

イ 減塩食品取扱いの店

- ・ 減塩食品を販売している(予約注文含む)。
- ・ 減塩食品を使用している。
- ・ 飲食スペースに設置している調味料は、減塩されたものである。

※減塩食品および減塩されたものとは、食品表示基準に沿ったナトリウム低減についての表示がされているものである。

(4) 朝食提供

午前9時までには主食・主菜・副菜をそろえた朝食を提供している。

※「主食・主菜・副菜をそろえた」とは、主食(ごはん・パン・めん)、主菜(肉・魚・卵・大豆製品が主材料のおかず)、副菜(野菜・いも・海藻・きのこ類が主材料のおかず)が揃っているということであり、ワンプレートでの提供でも構わない。

(5) 野菜提供推進

定食やセットのメニューのうち、野菜のメニューを先に提供している。

(6) 健康・食育情報提供

健康づくり・食育に関するポスター掲示やリーフレット等の設置や配布、折り込み広告、ホームページ等での情報発信、教室・講座・講演会等の開催などにより北九州市が実施する健康・食育情報発信への協力を努めること。

(7) 個別対応

次のア～イいずれかに該当すること。

ア 摂食機能に応じた対応

- ・ 高齢者等のため、食べやすい工夫（刻む、つぶす等）ができる。
- ・ 離乳食などへの対応ができる。

イ アレルギー対応

- ・ アレルギーに対応している。

(8) 受動喫煙防止協力

敷地内が完全禁煙であること。ただし、テナントの場合は管理区域内が完全禁煙であること。

(9) 任意登録項目（きたきゅう健康づくり応援店各登録項目共通）

上記（1）～（8）に該当する施設のうち、次のア～イのいずれかに該当する場合

ア 「残しま宣言応援店」登録の店

- ・ 北九州市が実施する「残しま宣言応援店」に登録している。

イ 障がい等がある方への配慮

- ・ お店の入り口に段差がないまたはスロープを設置している。
- ・ 盲導犬の同伴が可能である。
- ・ その他、個別の対応を行っている。

(10) 三ツ星対応店

上記（1）～（6）のうち、3つ以上の項目できたきゅう健康づくり応援店の登録がある。