

平成26年9月8日

健康福祉部健康推進課  
課長 相川  
tel 076-225-1435 (内線4130)

## 体にやさしくおいしい「いしかわヘルシー&デリシャスメニュー」の 開発チームが始動します。

県では健康寿命延伸の取り組みとして、生活習慣病の発症予防と重症化予防を食事の面から支援するため、「エネルギー」「塩分」「野菜」の3つの基準を満たすメニューを開発し、家庭や社員食堂等への普及を図ることとしました。

開発メンバーは食に携わる栄養士、調理師、司廚士のプロの方です。

立ち上げ日時は下記のとおりです。当日はメニュー開発・普及推進員委員会も同時開催とし、委員会、開発チームの発足となります。

### 1 日時・会場

平成26年9月9日(火) 15:30~16:30

行政庁舎1101会議室

### 2 内容

- (1) 委員・チームメンバー紹介
- (2) 県の状況と事業の概要について
- (3) 先進事例の紹介
- (4) 今後の進め方

### 3 その他

#### いしかわヘルシー&デリシャスメニューの基準

以下の基準を満たし、かつ、身近な食材を用いて、家庭で調理しやすいメニューとします。

<1食あたりの基準>

エネルギー	600kcal以下
野菜の使用量	150g以上
食塩相当量	3g以下

# いしかわヘルシー&デリシャスメニュー 開発・普及推進委員会・開発チームメンバー

## <開発・普及推進委員>

所属		氏名	備考
(公社)石川県医師会	理事	<small>みわ</small> 三輪 <small>うめお</small> 梅夫	
(公社)石川県栄養士会	理事	<small>てづか</small> 手塚 <small>なみこ</small> 波子	小川医院
(公社)石川県調理師会	副会長	<small>まつした</small> 松下 <small>あきら</small> 明	割烹 松由
(公社)全日本司厨士協会 北陸地方石川県本部	会長	<small>かわもと</small> 川本 <small>のりお</small> 紀男	(株)川本
石川県食生活改善 推進協議会	会長	<small>すがい</small> 菅井 <small>いくこ</small> 郁子	
金沢市	管理 栄養士	<small>ながい</small> 長井 <small>なおこ</small> 直子	金沢市保健所 地域保健課

## <開発チームメンバー>

チーム	所属	氏名	備考
チーム 和食	調理師会	<small>たたみ</small> 多々見 <small>ひろし</small> 洋	旬のダイニング 十二の月
		<small>たなか</small> 田中 <small>つよし</small> 剛	(株)見城亭グループ 兼見御亭
	栄養士会	<small>はしもと</small> 橋本 <small>よしこ</small> 良子	地域活動栄養士 協議会所属
チーム 和食・中華	調理師会	<small>かわかみ</small> 川上 <small>きよし</small> 清	ANAクラウンプラザ ホテル金沢 中国料理花梨
		<small>まえだ</small> 前田 <small>としゆき</small> 利幸	和乃食 はねや
	栄養士会	<small>しおたに</small> 塩谷 <small>さちこ</small> さち子	地域活動栄養士 協議会所属
チーム 洋食	司厨士協会	<small>こいし</small> 小石 <small>こういちろう</small> 幸一郎	ANAクラウンプラザ ホテル金沢
		<small>まえだ</small> 前田 <small>しんや</small> 伸也	ホテル日航金沢
	栄養士会	<small>よしくに</small> 吉國 <small>あつこ</small> 厚子	地域活動栄養士 協議会所属