

従業員 の 食生活 を 支援 して 健康 経営 を 推進

働く世代の生活習慣病対策に向けた 食環境見える化ツール

食環境スコア 2025 (完成版)

主旨 ねらい

企業で健康経営®を進める際は、食堂を始めとする食環境を充実・改善させ、従業員の健康的な食生活を支援することも重要な1つの方法です。

そこで、各企業が各自の食環境の現状を把握するため、自己点検により、強み・弱みを可視化できる資料を作成しました。取組前後の評価指標にもご活用いただけます。

*「健康経営®」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。

参考資料

本ツールは、企業が食堂を運営する際に遵守する関係法令、参考にできる資料として次の4つを参考にしています。

1 労働安全衛生法 労働安全衛生規則 第629～632条

URL: https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=347M50002000032_20231001_505M60000100033

2 健康増進法第21条 健康増進法施行規則第9条（栄養管理の基準）

URL: <https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=415M60000100086>

3 健康経営度調査

URL: <https://kenko-keiei.jp/>

4 「健康な食事・食環境®」認証基準（スマートミール®）

*「健康な食事・食環境®」「スマートミール®」は、一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムの登録商標です。

URL: <https://smartmeal.jp/>

活用方法

企業の総務部門担当者が本ツールにより自己点検することで、食堂・食環境の現状を把握できます。本ツールで分かった強みと弱みは、会社全体や多部署で共有・検討することで、健康経営、労働安全衛生対策の充実につながります。

案1 安全衛生委員会での議題として挙げて、目標・施策に位置付ける。

案2 給食委員会で、委託給食会社と共有し、取組を検討する。

案3 健康保険組合と共有し、特定保健指導に活用する。

備考

食環境スコア2023（暫定版）を秦野・伊勢原地域における企業でご活用いただき、「産学官で連携した食環境整備モデル事業」の2社でも活用しました。

その結果を踏まえ、ブラッシュアップしたものを、2025（完成版）として発行します。

発行

平塚保健福祉事務所秦野センター 保健福祉サービス連携調整会議 地域食生活対策推進協議会
事務局・問合せ先：神奈川県平塚保健福祉事務所秦野センター 保健福祉課 栄養士

電話 0463-82-1428（代表）

ご使用の流れ

食環境スコア表（別紙）での自己点検

各評価項目について、取り組んでいるステップを確認し、記入欄の数字・有無を選択します。
 掲示されている献立表や、給食施設栄養管理報告書※を参考にできる内容で評価できます。

※県規則により、毎年、給食施設にご提出を依頼しているものです。

食堂担当者にご確認いただくことで、スムーズに自己点検できる項目もあります。

分野ごとの特徴の把握

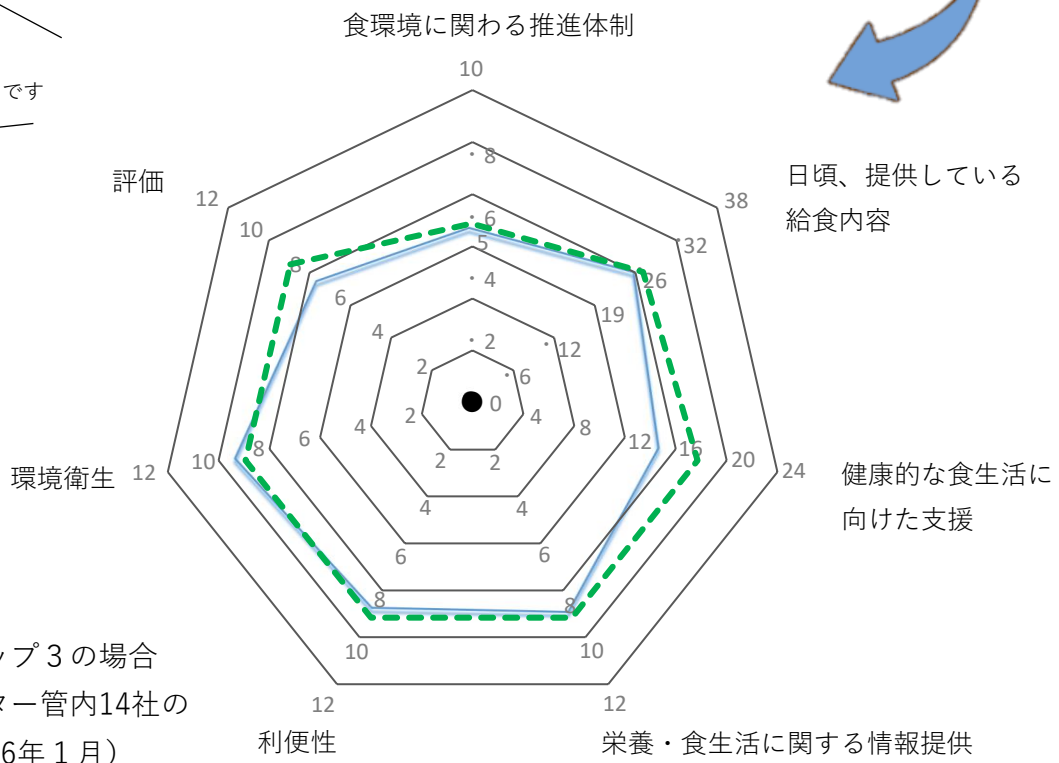
自己点検した各ステップの個数から、点数化できます。

（記入用）

各個数から点数化

評価分野	ステップ 1	ステップ 2	ステップ 3	ステップ 4	ステップ アップ	点数に 換算した 合計	最大 点数
	個数×1点	個数×2点	個数×3点	個数×4点	個数×1点		
食環境に関わる推進体制	個	個	個	個	個	点	10点
日頃、提供している給食内容	個	個	個	個	個	点	38点
健康的な食生活に向けた支援	個	個	個	個	個	点	24点
栄養・食生活に関する情報提供	個	個	個	個	個	点	12点
利便性	個	個	個	個	個	点	12点
環境衛生	個	個	個	個	個	点	12点
評価	個	個	個	個	個	点	12点
合計	個	個	個	個	個	点	120点

分野ごとに
合計点数をプロットすると
強み・弱みが分かりやすいです



・参考資料 略称…労：労働安全衛生規則 栄：栄養管理の基準 健：健康経営度調査 食：「健康な食事・食環境」認証制度
印 …●参考資料に明記されたもの・求められるもの ○参考資料に明記された内容の推進につながるもの

評価項目	参考資料				ステップ1	ステップ2	ステップ3	ステップ4	記入欄
	労	栄	健	食	1点	2点	3点	4点	年 月
食環境に関わる推進体制									
栄養士・管理栄養士の関わり	●	●	●	●	関わりなし	関わりあり	自社用に献立作成・栄養計算を担当	自社の栄養教育・指導を担当	1・2・3・4
						(ステップアップ) 栄養士が毎日食堂に勤務			有(+1)・無
総務部門と給食部門の連携	●	○	○	●	なし	口頭で実施	不定期で会議を開催	定期的に会議を開催	1・2・3・4
						(ステップアップ) 会議記録を作成し、関係者で共有			有(+1)・無
日頃、提供している給食内容									
社員の好み・嗜好	●	●	○		把握なし	個別に把握 (ご意見箱等)	全体でも把握 (調査の実施等)	給食に活用	1・2・3・4
社員の性・年齢・身体状況	○	●	○		把握なし	総務部門のみ把握	給食部門に情報提供	給食に活用	1・2・3・4
献立の目標栄養量	●	●	○		設定なし	設定あり	自社データで設定	自社データで設定＋定期的に見直し	1・2・3・4
提供した献立の栄養量	●	●	○		算出なし	算出あり	全メニュー算出あり	目標量との評価あり	1・2・3・4
代表する定食の揚げ物料理	○	○	○	○	・毎日提供	・週4回	・週3回	・週2回	1・2・3・4
						(ステップアップ) 脂質エネルギー比20～25%			有(+1)・無
代表する定食の野菜料理等 (きのこ・海藻を含む)	○	○	○	○	・ない日がある	・メインに添える	・小鉢として選択可	・全員についている	1・2・3・4
						(ステップアップ) 野菜提供量が毎食120g以上			有(+1)・無
代表する定食の食塩提供量	○	○	○	○	・分からない	・毎食3.5g以上	・毎食2.5～3.4g	・毎食2.5g未満	1・2・3・4
麺や丼での野菜料理等	○	○			ない	麺や丼に、野菜類が70g前後入っている	小鉢(50g以上)で選択可	小鉢(50g以上)が全員についている	1・2・3・4
イベントメニュー	○	○			提供なし	不定期に提供	月1～3回提供	毎週提供	1・2・3・4
健康的な食生活に向けた支援									
ご飯量の調整		○	○	●	1種類のみ		2～3段階で選択	個別に調整できる	1・3・4
低精製米・雑穀米等の頻度		○	○	●	白飯のみ提供	イベント時に提供あり	日によって提供あり	毎日選択できる	1・2・3・4
健康に配慮した定食の頻度		○	○	●	提供なし	不定期に提供	週1回提供	毎日提供 (非訴求も含む)	1・2・3・4
果物		○	○	●	提供なし		不定期に提供	定期的に提供	1・3・4
乳製品(牛乳・ヨーグルト等)		○	○	●	提供なし		不定期に提供	定期的に提供	1・3・4
健康を意識した取組	○	○	●	●	取組なし	取組を検討中	1つ取組あり	2つ以上取組あり	1・2・3・4
栄養・食生活に関する情報提供									
献立表	●	●	○	○	掲示なし	メイン料理のみ記載	全メニュー記載あり	翌週以降も記載あり	1・2・3・4
栄養表示	●	●	○	●	表示なし	エネルギーのみ表示	全メニューに4項目の表示あり	個人が選択した1食分の栄養量が分かる	1・2・3・4
食事選択の参考になる情報	○	○	○	●	提供なし	1つ提供あり 例：主食の目安量揭示	2つ提供あり 例：健康的な組合せ表示	3つ以上提供あり 例：栄養士のお勧め案内	1・2・3・4
利便性									
利用者価格				●	会社補助なし		会社補助あり	定期的な評価・見直し	1・3・4
提供スピード					取組なし		取組・工夫あり	定期的な評価・見直し	1・3・4
配膳・下膳の動線	○				取組なし		取組・工夫あり	定期的な評価・見直し	1・3・4
環境衛生									
座席数	●				十分なし		十分あり・時間で入れ替え	定期的な評価・見直し	1・3・4
採光	●				取組なし		取組・工夫あり	定期的な評価・見直し	1・3・4
換気・温度・湿度	●				取組なし		取組・工夫あり	定期的な評価・見直し	1・3・4
評価									
摂取量/残食量	●	●			把握なし	目視により確認	計量等の調査を実施	結果の活用・公表	1・2・3・4
食堂の満足度		○			把握なし	個別に把握	調査等で把握	結果の活用・公表	1・2・3・4
食堂の利用率		○			把握なし	把握あり	献立に活用	結果の活用・公表	1・2・3・4

（昭和47年9月30日労働省令第32号/最終改正：令和4年5月31日厚生労働省令第91号，令和4年10月1日施行）

第三編 衛生基準

第八章 食堂及び炊事場

（食堂）

第六百二十九条 事業者は、第六百十四条本文に規定する作業場においては、作業場外に適当な食事の設備を設けなければならない。ただし、労働者が事業場内において食事をしないときは、この限りでない。

（食堂及び炊事場）

第六百三十条 事業者は、事業場に附属する食堂又は炊事場については、次に定めるところによらなければならない。

- 一 食堂と炊事場とは区別して設け、採光及び換気が十分であつて、そうじに便利な構造とすること。
- 二 食堂の床面積は、食事の際の一人について、一平方メートル以上とすること。
- 三 食堂には、食卓及び労働者が食事をするためのいすを設けること（いすについては、坐食の場合を除く。）。
- 四 便所及び廃物だめから適当な距離のある場所に設けること。
- 五 食器、食品材料等の消毒の設備を設けること。
- 六 食器、食品材料及び調味料の保存のために適切な設備を設けること。
- 七 はえその他のこん虫、ねずみ、犬、猫等の害を防ぐための設備を設けること。
- 八 飲用及び洗浄のために、清浄な水を十分に備えること。
- 九 炊事場の床は、不浸透性の材料で造り、かつ、洗浄及び排水に便利な構造とすること。
- 十 汚水及び廃物は、炊事場外において露出しないように処理し、沈でん槽を設けて排出する等有害とならないようにすること。
- 十一 炊事従業員専用の休憩室及び便所を設けること。
- 十二 炊事従業員には、炊事に不適當な伝染性の疾病にかかっている者を従事させないこと。
- 十三 炊事従業員には、炊事専用の清潔な作業衣を使用させること。
- 十四 炊事場には、炊事従業員以外の者をみだりに出入りさせないこと。
- 十五 炊事場には、炊事場専用の履物を備え、土足のまま立ち入らせないこと。

（栄養の確保及び向上）

第六百三十一条 事業者は、事業場において労働者に対し給食を行なうときは、当該給食に関し、栄養の確保及び向上に必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

（栄養士）

第六百三十二条 事業者は、事業場において、労働者に対し、一回百食以上又は一日二百五十食以上の給食を行なうときは、栄養士を置くよう努めなければならない。

- 2 事業者は、栄養士が、食品材料の調査又は選択、献立の作成、栄養価の算定、廃棄量の調査、労働者の嗜好調査、栄養指導等を衛生管理者及び給食関係者と協力して行なうようにさせなければならない。

健康増進法及び健康増進法施行規則を抜粋して、紹介します。

健康増進法 （抜粋）

（平成14年 8 月 2 日法律第103号/最終改正：平成26年 6 月13日法律第69号）

第五章 特定給食施設等

第一節 特定給食施設における栄養管理

（特定給食施設における栄養管理）

第二十一条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければならない。

2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない。

3 特定給食施設の設置者は、前二項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

（指導及び助言）

第二十二条 都道府県知事は、特定給食施設の設置者に対し、前条第一項又は第三項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、当該栄養管理の実施に関し必要な指導及び助言をすることができる。

健康増進法施行規則 （抜粋）

（平成15年 4 月30日厚労省令第86号/最終改正：平成27年 3 月31日厚労省令第70号）

（栄養管理の基準）

第九条 法第二十一条第三項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（以下「利用者」という。）の身体の状況、栄養状態、生活習慣等（以下「身体の状況等」という。）を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- 二 食事の献立は、身体の状況等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 三 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 四 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 五 衛生の管理については、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百二十三号）その他関係法令の定めるところによること。

健康経営®とは

*「健康経営®」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。

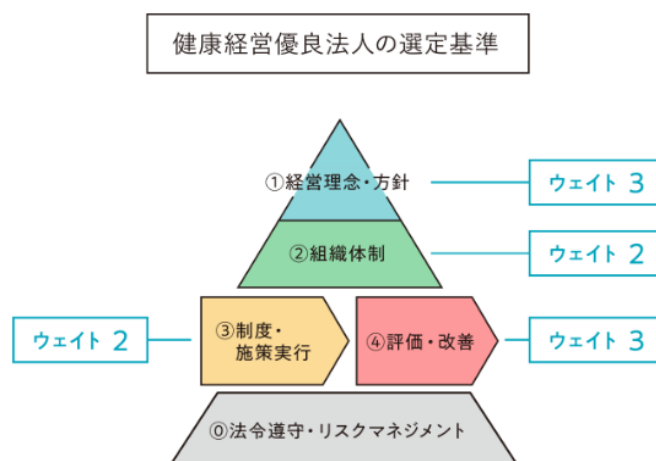
「健康経営」とは、従業員などの健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に実践することです。経営理念に基づき、従業員の健康保持・増進に取り組むことで、組織の活性化や生産性の向上、企業価値の向上などの効果が期待されます。

「健康経営度調査」の実施

健康経営優良法人認定の大規模法人部門では、申請時に「健康経営度調査」へ回答いただいています。「健康経営度調査」は認定審査の基礎情報としているほか、法人の健康経営の取組状況と経年での変化を分析するために活用しています。

「健康経営度調査」での評価方法

本調査の評価は、産業医、保険者、投資家等から構成される基準検討委員会により策定された評価基準に基づき行っています。健康経営度を評価するうえでは、各企業の健康経営の取り組みが“経営基盤から現場施策まで”のさまざまなレベルで連動・連携しているか、という視点から「法令遵守・リスクマネジメント」を前提に、「経営理念・方針」「組織体制」「制度・施策実行」「評価・改善」がフレームワークとして設定されています。調査の各設問はこのフレームワークによる分類に、各側面における得点の合計を偏差値化して、側面毎の評価値としています。その後、側面毎の評価値にウェイト（重要度に応じた重み付け）を掛け合わせたものを合算し、総合評価としています。



※図「⑤法令遵守・リスクマネジメント」は定量値(得点)評価ではなく適否の判定。

令和5年度健康経営度調査（従業員の健康に関する取り組みについての調査） 評価項目

- 経営理念

※認定要件は区分により異なります

健康経営の戦略、社内外への情報開示／自社従業員を超えた健康増進に関する取組
- 組織体制

経営層の体制／実施体制／健保組合等保険者との連携
- 制度・施策実行

従業員の健康課題の把握と必要な対策の検討

：健康課題に基づいた具体的な目標の設定／健診・検診等の活用・推進

健康経営の実践に向けた土台づくり

：ヘルスリテラシーの向上／ワークライフバランスの推進／職場の活性化／仕事と治療の両立支援

従業員の心と身体 の健康づくりに関する具体的対策

：保健指導／具体的な健康保持・健康施策／感染症予防対策／喫煙対策
- 評価・改善

健康経営の推進に関する効果検証
- 法令遵守・リスクマネジメント（自主申告）

申請手続き、認定申請料等の詳細は、ウェブサイトをご覧ください。

出典：「健康な食事・食環境」認証制度（一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム）（<https://smartmeal.jp>）

*「健康な食事・食環境」「スマートミール」は、一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムの登録商標です。

「健康な食事・食環境」認証制度とは？

「健康な食事・食環境」認証制度とは、健康な食環境整備をめざした「健康な食事・食環境」推進事業の一環として行う制度です。

「健康な食事・食環境」認証制度の概要

外食・中食・事業所給食で、「スマートミール®（略称スマミル）」を、継続的に、健康的な空間（栄養情報の提供や受動喫煙防止等に取り組んでいる環境）で、提供している店舗や事業所を認証する制度です。

この事業でいう、健康な食事とは健康に資する可能性のある栄養バランスのとれた食事をいいます。つまり主食、主菜、副菜のそろった食事のことです。

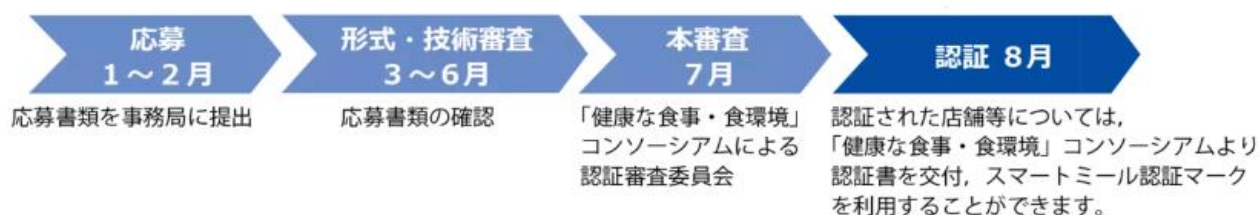
複数の学会等からなる認証委員会が認証を行います。

認証を受けた施設は、「健康な食事・食環境」のマークを使ってメニューやPOP等で「スマートミール®（略称スマミル）」を提供している店舗であることをアピールできます。

（中略）

認証スケジュール

「健康な食事・食環境」認証の応募は、毎年1月～2月末日です。



（参考）審査料について

中小企業および小規模企業者：応募又は更新1件当たり5,000円（税込）

それ以上の規模の事業者（大企業）：応募又は更新1件当たり10,000円（税込）

※飲食料品小売業、飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業は、小売業に該当します。

※中小企業基本法の中小企業の定義と小規模企業の定義はこちらでご確認ください。

<https://www.chusho.meti.go.jp/soshiki/teigi.html>（中小企業庁HP）

認証基準やその他の詳細は、ウェブサイト（<https://smartmeal.jp>）をご覧ください。