

「札幌市食育サポート企業等」（通称：さつモグ食育応援団）推進事業実施要領

（目的）

第1 この要領は、札幌市食育推進計画に基づき、食育を広く市民運動として展開するために、企業等（公的機関、団体、学校法人、社会福祉法人等を含む。ただし、反社会的勢力を除く。）と協働で実施する「札幌市食育サポート企業等」（通称：さつモグ食育応援団）（以下、「食育サポート企業」という。）推進事業の実施に関し、必要な事項を定めることを目的とする。

（実施主体）

第2 「札幌市食育サポート企業等」推進事業の実施主体は、札幌市保健福祉局とする。

（定義）

第3 食育サポート企業とは、札幌市の食育に賛同し、食生活改善、食文化、地産地消、食品流通・加工、農林水産業分野などで、公的機関や食育活動を行う団体等に対して支援・協力を行う企業等、または、自ら食育活動を行う企業等をいう。

（活動内容）

第4 食育サポート企業は、企業内及び企業に関わる市民に対し、食育の推進を図るための活動を行う。なお、具体的な実施内容等は別表に定めるものとする。

（登録及び公開）

第5 食育サポート企業の登録は、次のとおり行う。

- (1) 食育サポート企業への登録を希望した者は、様式1により札幌市長あて申込みを行うものとする。
- (2) 札幌市長は、申込みがあった場合、速やかに審査し登録の可否を審査後、申込者に様式2により通知するものとする。
- (3) 食育サポート企業の名称(会社名等)は、原則、本市公式ホームページ等で公表するものとする。

（登録の変更）

第6 登録内容に変更が生じた場合は、様式3により変更連絡を行うものとする。

（登録の取消し）

第7 札幌市長は、食育サポート企業としての登録の取消しを希望する場合、様式4により登録の取消を行う。また、食育サポート企業としてふさわしくない行為があったと認められる時は登録を取り消すことができるものとする。

(食育サポート企業への依頼)

第8 市民または関係課が、食育サポート企業による活動を希望する場合は、直接、食育サポート企業へ要請するものとする。

(活動報告)

第9 食育サポート企業は、保健福祉局より要請があった際には、活動内容の報告を行う。また、これに限らず、随時活動内容の報告をすることができる。

(その他)

第10 この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

附則 この要領は、平成21年3月21日から施行する。

附則 この要領は、令和3年10月18日から施行する。

附則 この要領は、令和7年3月21日から施行する。

別表 (札幌市食育サポート企業等推進事業実施要領)

コース	活動内容	主な登録対象
食の情報発信コース	<p>札幌市の食育情報や企業が作成した食の情報を発信する。</p> <p>1. SNS 配信 ・社内メール配信</p> <p>2. (企業内、店内に) ポスター掲示及びチラシ配架</p>	<p>企業、団体 飲食店 スーパー コンビニ 給食施設</p>
	<p>飲食店や職員食堂にて栄養成分や野菜の使用量などを表示する。 (メニュー表にエネルギーや食塩相当量、野菜量等を表記する)</p>	<p>企業、団体 飲食店 スーパー コンビニ 給食施設</p>
	<p>北海道産や札幌産の食品について情報提供する、地元の食材を使用したメニューを提供する。</p>	<p>企業、団体 飲食店 スーパー コンビニ 給食施設</p>
	<p>行事食や郷土食、和食のだしについて、提供及び情報発信する。</p>	<p>飲食店 給食施設</p>
食の体験提供コース	工場見学、農体験、食に関する教室・セミナー等の体験機会を提供する。	企業、団体
食の登録店コース	<p>栄養成分表示の店に登録する。</p> <p>1. 3品以上の献立について、必ず熱量を表示する。その他、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の値もできるだけ表示する。</p> <p>2. 以下の「健康に配慮したメニュー」の提供を行う。 (参照：健康に配慮したメニュー基準)</p> <p>(1)ヘルシーメニュー (2)健康おすすめメニュー (3)キッズメニュー (4)ミニサイズメニュー</p> <p>(食品表示法に基づく「食品表示基準」に該当するものは、同法により表示を行うものとする。)</p>	<p>飲食店 スーパー コンビニ</p>
	<p>もったいない運動参加店に登録する。</p> <p>1. 主食の小盛り対応など、量を選べるようにし、食べ残しによる生ごみを減らす。また、量の調整が可能である旨を店内に明示する。</p> <p>2. 間伐材の割り箸使用、マイはしを推奨、はしを洗って使用、割り箸のリサイクル等「はし」において環境に配慮した活動をする。</p> <p>3. マイカップ推奨等「容器」において環境に配慮した活動をする。</p> <p>4. 使用した油をリサイクルに出す等「油の処理」において環境に配慮した活動をする。</p> <p>5. 生ごみの分別をし、コンポスト処理や処理施設への排出によるリサイクルなど「生ごみの処理」において環境に配慮した活動をする。</p> <p>6. その他、上記以外の環境に配慮した活動をする。</p>	<p>飲食店</p>

「健康に配慮したメニュー基準」

以下の基準に適合するメニューについては、「健康に配慮したメニュー」として表示することが出来る。

1. ヘルシーメニュー

一食当たりのエネルギーが 500~650kcal で、そのうち、脂肪エネルギーが占める割合（脂肪エネルギー比）が概ね 25%程度、食塩相当量 3g 未満、かつ野菜の量が 100g 以上のものとする。

2. 健康おすすめメニュー

(1) おすすめカルシウムメニュー

一食当たりのカルシウム含有量が 200mg 以上とする。

(2) おすすめ鉄メニュー

一食当たりの鉄含有量が 3mg 以上とする。

(3) おすすめ食物繊維メニュー

一食当たりの食物繊維が 7g 以上とする。

(4) 体にやさしい塩分メニュー

一食当たりの食塩相当量が 3g 未満とする。

※ ただし、そば・うどん等の麺類やすし等を提供している店においては、食塩摂取を減らす方法を市民に周知していることが確認できれば、承認する。

(5) 野菜たっぷりメニュー

一食当たりの野菜使用量が 120g 以上または、一品当たりの野菜使用量が 70g 以上とする。

3. キッズメニュー（※主に 3~5 歳児を対象としたメニュー）

一食当たりのエネルギーが 400~500kcal で、その内、脂肪エネルギーが占める割合（脂肪エネルギー比）が概ね 20~30%、かつ、野菜の量が 50g 以上とする。

また、子どもが食べやすい大きさに切る等、配慮がされていること。

4. ミニサイズメニュー

通常の提供量の概ね 1/2~2/3 程度に量を調整していること。