

賢く食べて健康に！



Smart Meal
スマートミール

「健康な食事・食環境」認証制度

「持続可能な環境に配慮した取組の基準」について 外食・中食部門

外食・中食部門

以下の①～②、③～④のそれぞれ1つ以上当てはまった場合、環境マークを付与します。

但し、①～②については、★印のついた情報提供は必須です。その他、具体例は該当する項目にチェックをいれてください。これは、店舗の自己申告のもと、付与するものです。申請時に証拠書類等の提出は不要ですが、問合せの可能性があります。その時、チェックした項目の具体例の根拠を説明できるよう、ご準備ください。

以下①～②の中から1つ以上選択してください。

①スマートミールメニューにおいて、地元の食材を用い、それを表示している

★【必須項目】(スマートミールに)用いた地元の食材の使用時に産地を1つ以上顧客に分かりやすいよう情報提供表示している

(注釈)メニュー表、ポスター、POP、パッケージ等に「都道府県や市町村名、農協名、生産者名」を表示することで、利用者が表示を見て地元の食材を使用していることが認識できること。
※やむを得ない事情で提供できない日は、表示をしないこと。

その他の取組に関する具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中
にない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

地元で生産された生鮮食品を1つ以上メニューに取り入れている

(注釈)食品表示法では、食品の区分は「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分されます。この中で、「生鮮食品」とは、加工食品及び添加物
以外の食品として、主に農作物、畜産物、水産物が含まれます。なお、輸送によるエネルギーの低減が目的となる項目であるため、「国産」ではなく、「地
元」であることが判断基準となります。

地元で生産された生鮮食品を用いて地元で加工された加工食品を1つ以上メニューに取り入れている

(注釈)食品表示法では、食品の区分は「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分されます。この中で、「加工食品」とは、製造又は加工された
飲食物になります。例として、漬物・ソーセージ・かまぼこ等があります。

少なくとも1軒以上は、地元の第一次産業の生産者(農業、漁業等)から食材を仕入れている

(注釈)第一次産業とは、農業、酪農畜産、林業、漁業などです。

その他

②スマートミールメニューにおいて、持続可能な方法で生産・収穫された食材を用い、それを表示している

★【必須項目】(スマートミールに)用いた持続可能な方法で生産・収穫された食材について顧客に分かりやすいよう情報提供している

(注釈)メニュー表、ポスター、POP、パッケージ等への表示
※やむを得ない事情で提供できない日は、表示をしないこと。

その他の取組に関する具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中
にない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

より環境負荷の低い肉(ジビエ等)を使用している

(注釈)環境省(2021年)では、「サステナブルで健康な食生活の提案」を発表しています。この中で、地産地消の一形態として、環境負荷低減や地域活性
化に繋がるとして、シカ肉やイノシシ肉などのジビエを食生活に取り入れることを推奨しています。
<https://www.env.go.jp/content/900442196.pdf>

主菜の主材料として環境負荷の高い赤肉(牛肉・羊肉・豚肉)を使用していない

(注釈)EAT-Lancetの「プラネタリーヘルスダイエツ」では、環境負荷の高い赤肉の使用を控えることを推奨しています。
<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

主菜は、複数の食材(鶏肉や魚介類、大豆・大豆製品、卵)を組み合わせて使用している

(注釈)スマートミール認証を受けた外食・中食メニューを分析したところ、複数の主菜の主材料を組み合わせた料理のうち、温室効果ガス排出(GHGE)を最
も抑える肉類は鶏肉であること、同じエネルギーでも主菜の食材選択によりGHGEは最大約10倍の差があることが判明しています。Sameshima H et al.
Frontiers in Sustainable Food Systems 2023; 7: 1232198.
<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2023.1232198/full>

旬の食材を1つ以上メニューに取り入れている

※「旬」とは自然の中で普通に育てた農作物が多く採れる時期や、魚介類が多く出回っている時期を指す

(注釈)「旬」については明確な定義がありませんが、以下の要素を含みます。

・出回り期である＝出荷量が多い

・露地栽培で収穫量の多い時期(作物の場合)

・余分なエネルギーを使わずに栽培できる時期(作物の場合)

また、ハウス栽培の野菜・果物類、養殖の魚介類、冷凍野菜・果物類は該当しません。

環境省(2021年)では、「サステナブルで健康な食生活の提案」を発表しています。この中で、地域の旬の食材を食べること(地産地消・旬産旬消)は、生産・

輸送・保存にかかるエネルギーを低く抑えることにつながる可能性があるとしています。また、旬の食材は美味しく、栄養価も高いといわれています。

<https://www.env.go.jp/content/900442196.pdf>

環境負荷の低い漁獲または持続可能な生産方法で獲れた魚介類を使用している(MSC認証、ASCラベルなど)

自然界の力で生産された農産物、加工食品、畜産物及び藻類(有機JASマーク、等)を使用している
(注釈)有機JASマーク https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki.html

持続可能な方法で栽培された農産物(特別栽培農作物、みえるらべる、等)を使用している

(注釈)「みえるらべる」とは、農林水産省がみどりの食料システム戦略に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、生産者の環境負荷低減の取組を評価し、星の数で分かりやすく伝える食品表示のことで、
https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/mieruka/mieruka.html

有機飼料により飼育された畜産物などを使用している

その他

以下③～④の中から1つ以上選択してください。

③店舗や事業所において食品ロス削減に取り組んでいる

具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

規格外の農産物や魚介類等を優先的にメニューに取り入れている

調理・保存の段階で食品の廃棄・ロスを抑える工夫をしている(例:野菜の皮も使う、ソースにするなど)

食材の無駄を出さない工夫(食数管理や予約販売、売り切る対策等)をしている

使い切れない食材は寄付している

食料廃棄の削減目標を設定し、廃棄物の量を測定している

その他

④店舗や事業所において省エネ・省資源に取り組んでいる

具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

エネルギー削減につながる調理法(圧力鍋・保温鍋を使った調理、同時調理など)を取り入れている エネルギー削減につながる調理法(圧力鍋・保温鍋を使った調理、同時調理など)を取り入れている

照明は、すべてLED電球を使用している

エネルギーと水の使用量は、削減目標を定めて測定している

エネルギーや水の使用量削減につながる従業員研修を実施している

プラスチック容器・カトラリー類などは使用していない

持参した容器に入れて料理を持ち帰ることができる

過剰包装、使い捨てプラスチック包装の食材・資材は購入していない

ガラス、プラスチック、紙・段ボール等の資源ごみは、すべてリサイクルしている

すべての廃棄物は、分別して廃棄している

その他

登録

賢く食べて健康に！



「健康な食事・食環境」認証制度

「持続可能な環境に配慮した取組の基準」について 給食部門

※ は、必須項目です。

給食部門

以下の①～③、④～⑤のそれぞれ1つ以上にあてはまった場合、環境マークを付与します。但し、①～③については、★印のついた情報提供は必須です。その他の取組は、具体的にご記入ください。これは、事業所の自己申告のもと、付与するものです。申請時に証拠書類等の提出は不要ですが、問合せの可能性があります。その時、チェックした項目の具体例の根拠を説明できるよう、ご準備ください。

以下①～③の中から1つ以上選択してください。

①事業所(食堂)で提供する食事に、地元の食材を使っている

★【必須項目】地元の食材の使用時にメニュー表、ポスター、POPなどに産地を表示し、利用者に分かりやすいよう情報提供をしている

(注釈)「都道府県や市町村名、農協名、生産者名」などにより、利用者が表示を見て地元の食材であることが認識できる表示が必要です。加工食品の場合は、地元でとれた生鮮食品を地元で加工した製品に限られます。例として、漬物、ソーセージ、かまぼこ等があります。輸送によるエネルギーの低減が目的となる項目であるため、「国産」ではなく、「地元」であることが判断基準となります。

その他

②事業所(食堂)で提供する食事に、旬の食材を使っている

★【必須項目】「旬」の食材の使用時にメニュー表、ポスター、POPなどに表示し、利用者に分かりやすいよう情報提供をしている

(注釈)「旬」については明確な定義がありませんが、以下の要素を含みます。

- ・出回り期である＝出荷量が多い
- ・露地栽培で収穫量の多い時期(作物の場合)
- ・余分なエネルギーを使わずに栽培できる時期(作物の場合)

したがって、ハウス栽培の野菜・果物類、養殖の魚介類、冷凍野菜・果物類は該当しません。環境省(2021年)では、「サステナブルで健康な食生活の提案」を公表しています。この中で、地域の旬の食材を食べること(地産地消・旬産旬消)は、生産・輸送・保存にかかるエネルギーを低く抑えることにつながる可能性があるとしています。また、旬の食材は美味しく、栄養価も高いといわれています。

<https://www.env.go.jp/content/900442196.pdf>

その他

③事業所(食堂)において、持続可能な方法で生産・収穫された食材を使用し、そのことがわかるように表示している。

★【必須項目】持続可能な方法で生産・収穫された以下の食材の使用時にメニュー表、ポスター、POPなどに表示し、利用者に分かりやすいよう情報提供をしている

具体例:この項目に関して実際どのような取組を行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取組内容をお書きください。

より環境負荷の低い肉(ジビエ等)の使用時に、利用者に情報提供をしている

(注釈)環境省(2021年)では、「サステナブルで健康な食生活の提案」を公表しています。この中で、地産地消の一形態として、環境負荷低減や地域活性化に繋がるとして、シカ肉やイノシシ肉などのジビエを食生活に取り入れることを推奨しています。

<https://www.env.go.jp/content/900442196.pdf>

より環境負荷の高い赤肉(牛肉・羊肉・豚肉)の使用を減らしている

(注釈)EAT-Lancetの「プラネタリーヘルスダイエツ」では、環境負荷の高い赤肉の使用を抑えることを推奨しています。

<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

より環境負荷の低い漁獲または持続可能な生産方法で獲れた魚介類を使用している(MSC認証、ASCラベルなど)

自然界の力で生産された農産物、加工食品、畜産物及び藻類(有機JASマーク、等)を使用している

(注釈)有機JASマークhttps://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/youki.html

持続可能な方法で栽培された農産物(特別栽培農作物、みえるらべる等)を使用している

(注釈)「みえるらべる」とは、農林水産省がみどりの食料システム戦略に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、生産者の環境負荷低減の取組を評価し、星の数で分かりやすく伝える食品表示のことです。

有機飼料により飼育された畜産物などを使用している

(注釈)有機飼料により飼育された牛・豚・鶏などのことです。

その他

以下④～⑤の中から1つ以上選択してください。

④事業所(食堂)において食品ロス削減に取り組んでいる

具体例:この項目に関して実際どのような取り組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取り組み内容をお書きください。

- 規格外の農産物や魚介類等を優先的にメニューに取り入れている
- 調理・保存の段階で食品の廃棄・ロスを抑える工夫をしている(例:野菜の皮も使う,ソースにするなど)
- 食材の無駄を出さない工夫(食数管理や予約販売,売り切る対策等)をしている
- 使い切れない食材は寄付している
- 食料の廃棄及び残食・残菜の削減について目標を設定し,廃棄物の量を測定している
- その他

⑤事業所(食堂)において省エネ・省資源に取り組んでいる

具体例:この項目に関して実際どのような取り組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取り組み内容をお書きください。

- 食堂と厨房の照明は,すべてLED照明を使用している
- エネルギーと水の使用量は,削減目標を定めて測定している
- エネルギーや水の使用量削減につながる調理従事者のための研修を実施している
- プラスチック容器・カトラリー類などは使用していない
- 過剰包装,使い捨てプラスチック包装の食材・資材は購入していない
- すべての廃棄物は,分別して廃棄している
- その他

登録