

どこでも、誰でも、栄養バランスの良い食事 が選べる社会をめざして

Smart Meal

スマートミール

「健康な食事・食環境」認証制度

スマートミールとは？

健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。

つまり一食の中で、**主食・主菜・副菜** が揃い、野菜がたっぷり
食塩 のとり過ぎにも配慮した食事のことです。



「健康な食事・食環境」認証制度とは？

スマートミールを外食・中食（弁当）・事業所給食で、継続的に、健康的な環境で提供する店舗や事業所を認証する制度で 2018 年度から開始し、このたび第 10 回認証を迎えました。認証基準は、必須項目とオプション項目があります。栄養・健康科学に関連する以下の 12 学会・研究会で審査・認証を行います。

健康な食事・食環境コンソーシアム 認証審査委員会

日本栄養改善学会・日本給食経営管理学会・日本高血圧学会
日本糖尿病学会・日本肥満学会・日本公衆衛生学会
健康経営研究会・日本健康教育学会・日本腎臓学会
日本動脈硬化学会・日本補綴歯科学会・日本がん予防学会

（2026 年 7 月現在）



賛助会員ご入会のお願い

本制度の趣旨にご賛同、応援していただける場合は是非、賛助会員にご入会をお願いいたします。



賛助会員
入会のご案内

一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム賛助会員名簿 （2026 年 7 月現在）

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO.

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

gleam

あすけん

公益財団法人
浦上食品・食文化振興財団

KAGOME

Wellmira

DANONE
DANONE INSTITUTE
Japan

NISSHIN
oillio
“植物のチカラ”

NISSIN
GROUP

nippon
ニッポン
健康にアイデアを
meiji
人も地球も健康に
Yakult

Livelli ♥ Tokyo & New York

（50 音順）



コンソーシアムは、厚生労働省「スマート・ライフ・プロジェクト」の登録団体として、皆さまの健康づくりを応援します。

賢く食べて健康に！

2026.07 版

「健康な食事・食環境」認証制度の基準

店舗や事業所の認証基準は以下のとおり。必須項目とオプション項目があります。

下記の必須項目を満たしていると ★ の店舗として認証されます。さらにオプション項目5項目以上で ★★ オプション項目 10 項目以上で ★★★ とランクアップします！

必須項目

「スマートミール」の基準

- 1 スマートミール（基準に合った食事）を提供している
- 2 スマートミールの情報を提供している

「スマートミール」のプロモーション

- 3 スマートミールに「おすすめ」と表示するなど、選択時にプロモーションされていることがわかる
- 4 スマートミールの選択に必要な栄養情報等を、店内、カタログ、注文サイト等メニュー選択時にわかるよう提供している

「健康な食事・食環境」の運営体制

- 5 スマートミールを説明できる人が店内にいる（中食の場合、問合せ窓口がある）
- 6 管理栄養士・栄養士がスマートミールの作成・確認に関与している
- 7 店内禁煙である （中食は対象外）

オプション項目は、こちらでご確認ください ⇒



スマートミール Smart Meal の基準

スマートミールとは、健康に資する要素を含む栄養バランスのとれた食事の通称です。スマートミールの基準は、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」（2015年9月）を基本としています。その他、食事摂取基準や健康な食事に関連する研究結果（エビデンス）を参考にしています。

認証基準の科学的根拠はこちらでご確認ください ⇒



Smart Meal
スマートミール

1食当たりの基準

ちゃんと

450 ～ 650kcal 未満

★ 栄養バランスを考慮して「ちゃんと」食べたい一般女性の方向け

しっかり

650 ～ 850kcal

八訂の場合 620 ～ 850kcal

★ 栄養バランスを考慮して「しっかり」食べたい男性や女性の方向け

主食	飯、パン、めん類（飯の場合）	150 ～ 180g（目安）	170 ～ 220g（目安）
主菜	魚、肉、卵、大豆製品	60 ～ 120g（目安）	90 ～ 150g（目安）
副菜	野菜、きのこ、海藻、いも	140g 以上	140g 以上
食塩相当量		3.0g 未満	3.5g 未満

スマートミールの基準について詳細はこちらでご確認ください ⇒



認証基準の種類

外食・中食部門

月4回以上スマートミールを提供する店舗も「準認証」として認証の対象となります。
この変更に合わせて、提供形態を次の3区分に整理し、それぞれ異なる色のマークを用いてわかりやすく表示します。

本認証1



営業日に毎日提供

本認証2



予約販売での提供

準認証



月4回以上提供

給食部門

「継続的に同一の対象者が1日2食以上を喫食している給食施設（社員寮など）」の場合
営業日における全提供回数のうち、1/2以上についてスマートミールを提供している給食施設も
新たに認証の対象といたします。

詳細は、こちらでご確認ください ⇒



持続可能な環境に配慮した取組の基準

環境（持続可能な食）の観点から最低限意識してほしい食生活の視点として農林水産省が2024年に発表した「私たちと地球の未来につながる食生活4つのポイント」を受けて実施するものです。
基準を満たした場合、「環境マーク」が付与されます。

持続可能な環境に配慮した取組の基準

外食・中食部門

- 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
- 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
- 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
- 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

上記の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。

給食部門

- 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
- ② 事業所(食堂)で提供する食事に、旬の食材を使っている
- 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
- ④ 事業所(食堂)において食品ロス削減に取り組んでいる
- ⑤ 事業所(食堂)において省エネ・省資源に取り組んでいる

上記の①～③, ④～⑤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。

持続可能な環境に配慮した取組の基準の詳細についてはこちらでご確認ください ⇒



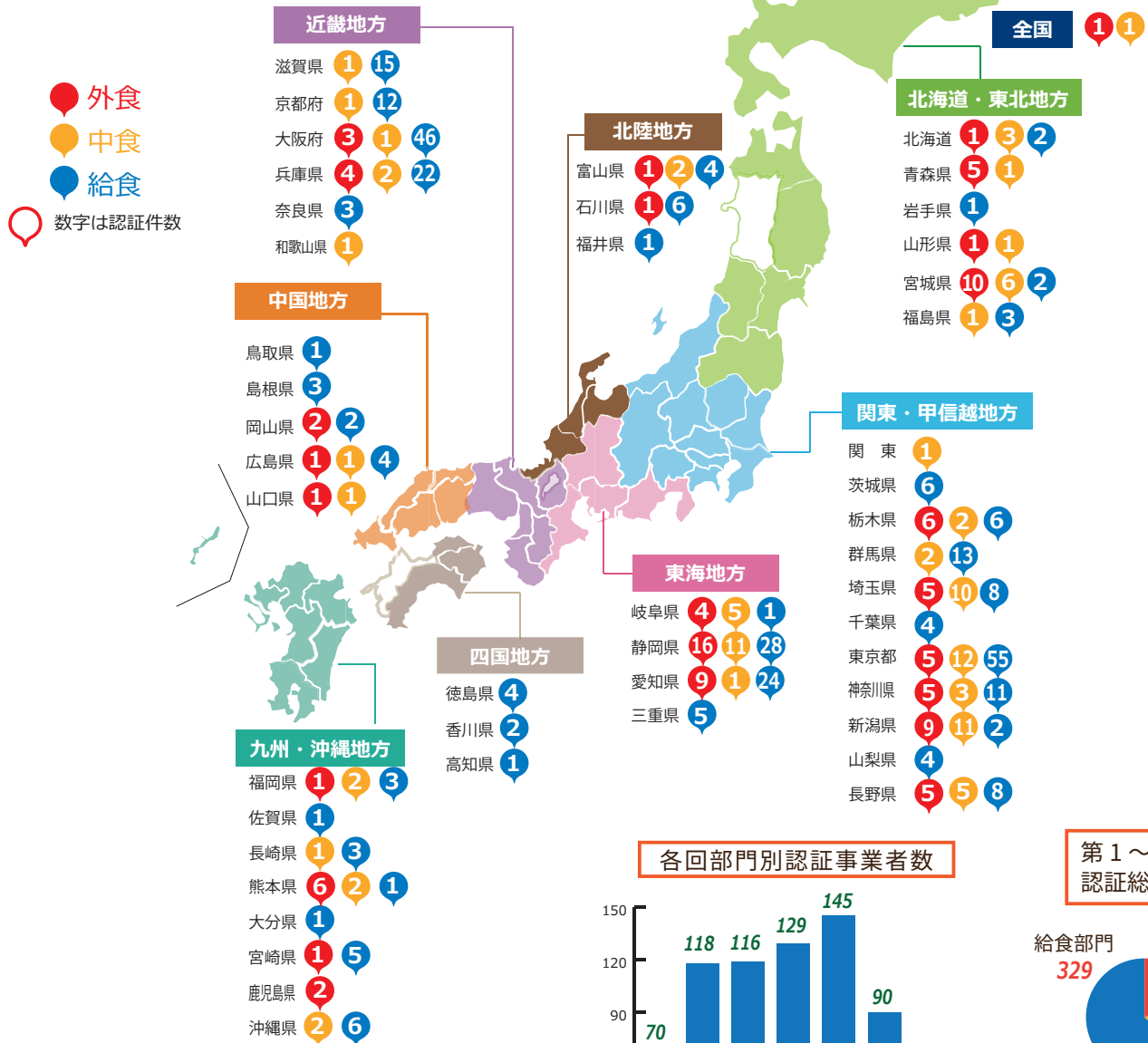
スマートミールだけで、健康になったり、生活習慣病を予防できるわけではありません。
健康づくりには、スマートミールのような、栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かし、禁煙、節酒を心がけるなど、適正な生活習慣が重要です。
また、現在治療を受けておられる方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。



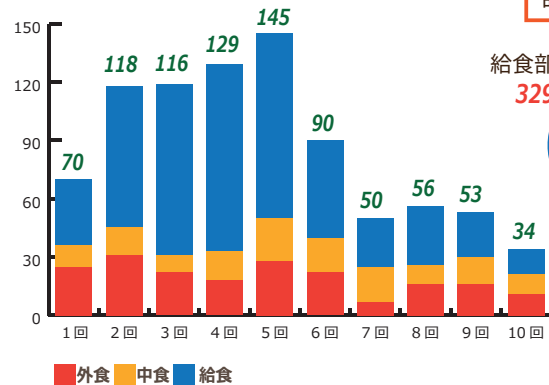
SmartMeal の略称 スマミル®

「健康な食事・食環境」認証店舗等のご紹介

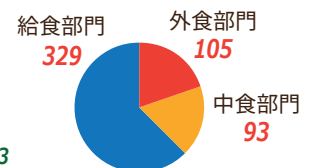
第1回～10回認証事業者数 527 事業者
(2026年7月7日現在)



各回部門別認証事業者数



第1～10回
認証総数 527



《認証制度について》

- ・応募は毎年1-2月に受け付けます。
審査期間を経て、認証日は8月1日になります。
 - ・認証期間は2年間です。
 - ・応募・更新には、審査料が必要です。
 - ・認証期間中に届け出内容に変更等が生じた場合には、事務局にその旨を連絡の上、変更届を提出する必要があります。
- ※ 詳細については、ホームページでご確認ください。

認証後に失効、更新をしなかった等があるため、事業者総数は、第1回から第10回の認証事業者数の合計数にはなりません。

お問い合わせは
こちらへ

一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム事務局

〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田 3-9-21

日本栄養大学食生態学研究室 TEL: 049-282-3721

メール: contact@smartmeal.jp

詳細は、HP をご覧ください。



<https://smartmeal.jp/>