

一般社団法人「健康な食事・食環境」コンソーシアム
第9回認証審査会議事要録（案）

日時：2025年6月15日（日）16:10～17:25

場所：女子栄養大学駒込キャンパス3号館 第一会議室/Zoom（ハイブリッド出席型）

出席者：

理事 武見ゆかり（代表理事） 市川陽子（副代表理事）
赤松利恵（理事） 石田裕美（理事） 狩野恵美子（理事） 串田修（理事）
黒谷佳代（理事） 林芙美（理事）

監事 土橋卓也

委員 中出美代（日本栄養改善学会） 石田裕美（日本給食経営管理学会） 再掲
濱田千雅（健康経営研究会） 早淵仁美（日本高血圧学会）
梅澤光政（日本公衆衛生学会） 寺内康夫（日本糖尿病学会）
津下一代（日本肥満学会） 長井美穂（日本腎臓学会）
藤岡由夫（日本動脈硬化学会） 笛木賢治（日本補綴歯科学会）
武藤倫弘（日本がん予防学会） 佐野文美（常葉大学）

欠席者：田丸淳子（理事） 川島由起子（監事）

小熊祐子（日本健康教育学会）

事務局 土屋 文 大谷恵里子

開会：議長は代表理事 武見ゆかりが務めた。

1. 第9回応募及び更新状況

串田技術審査委員会委員長より、新規応募と更新状況について説明があった。

	応募件数	本審査件数	内、審査料 免除申請	認証☆数（予定）		
				★	★★	★★★
計	55	53	3/53 (5.7%)	16	25	12
外食部門	17	15	2/15 (13.3%)	6	7	2
中食部門	14	15	1/15 (6.7%)	9	6	0
給食部門	24	23	0/23 (0.0%)	1	12	10

応募件数 55 件、応募辞退が 2 件あり、本審査件数 53 件であった。

次に更新状況について説明があった。

	更新 対象	更新 (更新率)	内、審査料 免除件数	詳細
外食部門	54	38(70.4%)	13/38(34.2%)	更新しない13件、一時停止1件、回答なし2件
中食部門	46	37(80.4%)	4/37(10.8%)	更新しない7件、回答なし2件
給食部門	205	159(77.6%)	0(0.0%)	更新しない24件、一時停止9件、回答なし13件

外食部門における審査料免除件数13件は、主に自治体が支援している小規模の個人店舗であると説明があった。

次に第9回から始まった持続可能な環境に配慮した取組等の基準申請状況について報告があった。申請は、自己申告による登録制であり、条件を満たしていれば承認されることが説明された。今回、3部門の新規・更新合わせて90件が承認される予定である。

	新規			更新			認証合計 90件
	対象	申請	認証	対象	申請	認証	
外食部門	15	8	7	54	11	9	
中食部門	15	6	4	46	5	5	
給食部門	23	13	9	205	64	56	

2. 第9回認証 技術審査結果（外食・中食部門）

外食・中食部門について、串田技術審査委員長（外食・中食部門審査担当）より説明がなされた。外食部門の応募15件について説明され、行政管理栄養士のサポートがある店舗が複数みられたとの報告があった。主食の飯の栄養計算に誤りがあるような店舗については、事業者へ再確認することとした。外9-14については、配布資料において、しっかり1・ちゃんと0に修正と伝えられた。続いて中食部門の応募15件について説明があり、こちらも行政管理栄養士のサポートが多数みられたと報告があった。中9-3については、大学食堂での提供となっており、外食に該当ではないかを事業者へ確認することとなった。これにより、外9-13、中9-3は該当事項を確認した上で認証とし、それ以外は認証となった。

3. 第9回応募事業者技術審査結果（給食部門）

給食部門について、佐野技術審査委員より説明がなされた。応募数は24件で本審査件数23件となった。途中で取り止めになった1件は、技術審査も終えていたが、審査料振込が未実施だったため、事務局から確認したところ、給食会社と応募事業者の連携がとれておらず、応募取り下げの回答があったと報告された。★の数についても、2つ

もしくは3つ獲得する事業所がほとんどであり、意欲的に取り組んでいる事業者が増えている。

新規応募全23件の中から複数件の詳細な説明がされた。そのうち弁当箱形式のものについて、環境への配慮の面からどうかと質問があったが、この事業者は、使い捨て容器ではなく、洗浄して再度使用する弁当箱を使用していることが説明された。また、OP17で汁ものをつけないとする場合に、野菜重量の基準はクリアするのかと質問があったが、これはスマートミール以外の食事でのオプションであること、またスマートミールでも対象とする場合には、汁物を省いた野菜重量でも基準に当てはまるかを確認していると説明された。これにより、全件認証となった。

4. 2025年度更新状況（外食・中食部門）

外食・中食部門の更新状況について、串田技術審査委員長より報告がなされた。外食部門で、★が2つから3つになる店舗が説明され、承認された。

5. 2025年度更新状況（給食部門）

給食部門について、佐野技術審査委員より説明がなされた。今年の更新対象205件にはこれまでの不明事業者33件も含まれており、昨年11月より不明事業者への更新案内文書送付も行ったうえで、不明事業者を13件まで減らすことが出来た。今回★数の増加は、1→2が2件、2→3が3件あった。審査を行い認証された。

報告事項

1. 持続可能な環境に配慮した取組等の基準認証報告

外食・中食部門は林理事より、給食部門は佐野委員より、それぞれ今回の申請状況について報告があった。外食・中食部門においては、項目①地元食材の使用とその表示にチェックを入れた事業者が多く、また項目③食品ロス削減の取組みについても多くが実施していた。給食部門においては、項目①～③はほぼ同等な割合で取り組まれており、項目④食品ロス削減の取組みについては、9割の事業者が申請していた。今回、給食では①～③で1つ、かつ④～⑤で1つの申請が条件であったが、どちらか一方しか申請されていない事業者も複数あったため、次年度に向けて条件の周知が必要と説明された。

2. 認証基準の見直しについて（第10回認証より）

議長により、第10回認証から新たな認証パターンを設定することが報告された。外食・中食部門では、従来通り（予約不要）の「本認証1」をゴールド★、予約が必要な弁当を「本認証2」として★色の変更、週1日以上で継続提供（提供日の事前告知）を「準認証」として★色を変えた認証を予定している。これにより、応募・更新のハードルが下がり、応募数の増加が期待されると説明があった。

給食部門について、市川副代表理事より、新たに社員寮限定の認証基準を設定することが報告された。社員寮の食事で提供出来れば、必ずスマートミールを食べてもらえることから、寮限定の応募要綱およびQ&Aへの追記文を作成すると説明があった。

外食・中食部門について、本認証1以外の色を変更することで、ランクダウンのイメージになりやすい懸念があるため、逆に継続して毎日提供している事業者には従来のゴールド★よりも上のマーク（もしくはデザイン）にして、ランクアップ感を出してもいいのではないかとの意見があった。

3. データ利用について

議長により、配布資料に基づき、応募・更新時の事業所のデータ利用の申請状況が説明された。委員活動をしている先生方は申請可能なため、有効活用して社会へ発信していきたいとの説明がされた。

質疑応答：

Q. 外食・中食において自治体サポートが増えた要因は何か。

A. 自治体管理栄養士向けの研修会を実施したことと、過去に同市内の他店舗での認証をサポートしている管理栄養士が取り組んでくれているケースが多い。

Q. 外食・中食でも日替わりの場合、更新時に新しいメニューを出してもらっているのか。

A. 現在は、初回認証のときのみで、更新時に次のメニューは審査していない。

給食では更新時に新しいメニューを審査していることから、今後、外食・中食でも検討することとする。

Q. 中9-1、中9-9は給食に該当ではないか。

A. 喫食者が特定の社の社員ではなく、不特定多数の一般の方なので、中食扱いとなる。

Q. 中食では揚げ物が多かったが、給油率はどのように審査しているのか。

A. 女子栄養大学のベーシックデータ本の基準を用いており、そこから逸脱している場合には指摘・修正してもらっている。

Q. 給食において、更新を重ねるとメニューが厳しくなるのであれば、ある程度の更新回数を重ねた事業者には、過去メニューに戻ることも可にしてよいのではないか。

A. 給食部門で検討する。

Q. 給食において5メニュー全面組み換えは大変であれば、人気メニューは残して一部組み換えなどもよいのではないか。

A. 給食部門で検討する。

Q. 更新の案内は、応募開始直前だと事業者での検討期間がないため、定期的に出してはどうか。

A. 12月の更新案内より前の早い段階で一度、次が更新対象であることをお知らせすることとする。

Q. 継続して更新している事業者へは、別途の表彰をしてもよいのではないか。

A. 次回で第10回を迎えることから、その表彰についても検討することとする。

以上