

事業番号	05 05 07		事業改善シート（28年度実施事業分）			<input type="checkbox"/> 予算要求	<input type="checkbox"/> 当初予算案	<input type="checkbox"/> 補正予算案	<input checked="" type="checkbox"/> 点検
事業名	(信州ACE(エース)プロジェクト関連) 健康に配慮した食環境整備事業					担当課	部局	健康福祉部	
							課・局・室	健康増進課	
総合5か年計画	プロジェクト	4－1－1 健康づくり・医療充実プロジェクト					E-mail	<a href="mailto:kenko-zoshin@pref.nagano.lg.jp">kenko-zoshin@pref.nagano.lg.jp</a>	
	施策の総合的展開	6－1 健康で長生きできる地域づくり							
		1 保健活動の推進				実施期間	～		
人口定着・確かな暮らし実現総合戦略	信州創生の基本方針	5－4 賑わいのある快適な健康長寿のまち・むらづくり							
	施策展開	4－（3）地域の絆に立脚する「しあわせ健康県」の実現 ア 健康づくりの促進							

1 事業の概要

目指す姿	食生活が多様化するなかで、長野県の食生活の課題である「食塩摂取量の過多」、若い世代の「野菜摂取量の減少」等の課題に対応するため、外食や中食を利用しても、健康的な食事が選択できる環境を整え、県民の健康づくりを推進する。 成果目標：1人1日当たりの食塩摂取量 10.6g (H25)→9g (H29) 〔県民健康・栄養調査〕											
現状 (予算編成時)	○食塩摂取量→ 減少傾向にあるが、食塩をとり過ぎている人の割合は男女共に8割を超えており、都道府県別の摂取量は全国で2番目に多い。 ○野菜摂取量→ 都道府県別の摂取量は全国一多いが、摂取量は減少傾向にあり、特に若い年代の摂取量は不足している。 ○外食・中食の利用 →働き盛りの年代(20～59歳)の男性3人に1人は1日に1回以上利用している。 外食・中食は一般的に塩分が多い傾向にあり、利用者は野菜摂取量が少ない。											
県が関与する理由	県でなければ実施不可(その他)			【左記の説明、根拠法令等】 健康増進法、信州保健医療総合計画(第2次県健康増進計画)、 感染症予防事業費等国庫負担(補助)金交付要綱								
	県民との協働による実施： 実施中											
成果目標・事業内容	① 成果目標(H28)  ○健康に配慮したメニューや弁当を提供する飲食店、コンビニエンスストア、社員食堂等の増加 (1000店) (設定理由：目指す姿の達成に向け、外食等においても健康に配慮した食事が選択できるよう、メニュー提供店舗等の増加を目指し1000店舗と設定。)											
	② 事業内容 (単位:千円)											
	項目		実施方法	H28事業実績			H28		H29			
							(当初)	(決算)	(当初)			
	健康に配慮した食環境整備事業		直接	・外食・中食における健康に配慮したメニューの提供支援 ・社員食堂における健康に配慮した食事提供の支援 ・社員食堂等関係者を対象に「健康に配慮したレシピ開発セミナー」開催(29.2.7 松本合庁 73人)			198	110	459			
		委託	・外食等における健康に配慮したメニュー開発支援 委託 委託先(長野県栄養士会)			375	117	240				
		合計			573		227	699				
事業コスト	区分(単位:千円)		27年度	28年度	29年度	成果目標の達成状況						
	予算額	前年度繰越				項目	H26末	H27末	H28		H29 目標	
		当初予算	573	573	699				目標	成果		達成状況
		補正予算				健康に配慮したメニュー・弁当の提供店等の増加	530店舗	852店舗	1000店舗	869店舗	未達成	—
		合計(A)	573	573	699							
	Aの財源	一般財源	287	287	350							
		県債										
		国庫支出金	286	286	349							
		その他	0	0	0							
	決算額(B)		296	227								
	概算人件費	職員数(人)	2.00	2.00	2.00							
概算人件費(C)		16,552	15,828	15,828								
概算事業費(B(A)+C)		16,848	16,055	16,527								

目標に対する成果の状況	H28年度は、健康に配慮したメニュー提供を希望する飲食店等に対して、レシピ開発の助言や栄養価計算を行う「健康に配慮したレシピ開発支援事業」を県栄養士会に委託して実施するとともに、社員食堂等の関係者を対象に「おいしく減塩する調理法」を学ぶためのセミナーを開催したことにより、健康に配慮したメニューを提供する飲食店や社員食堂が20店舗増加した。H29年度は、まだ取組が行われていないコンビニ及びスーパー並びに外食チェーン店に対して、県との共同企画の提案や販売時のPR等を行うことで、店舗数の更なる増加を目指す。
-------------	---

2 今後の事業の方向性

今後、事業をどのようにしていきたいか	<input type="checkbox"/> 事業を実施しない <input checked="" type="checkbox"/> 事業を見直して実施 <input type="checkbox"/> 事業を現行どおり実施 健康に配慮したメニューを提供する店舗の増加を図るため、健康に配慮したレシピ開発支援事業を引き続き実施するとともに、まだ取組が行われていないコンビニ及びスーパー並びに外食チェーン店において、健康に配慮した弁当の提供や総菜の組み合わせ方提案が行われるよう事業者への支援を行う。さらに、事業者が取り組むインセンティブとなるよう、グルメ検索サイトを活用したPRや情報発信を行う。
--------------------	--