

参考にしたい!

社員の健康を支える!!

社員食堂を活用した 食育推進事例集



事業所給食（社員食堂）における食環境整備について

事業所給食は、従業員の福利厚生の一環として実施されていますが、同時に従業員の健康の維持・増進、生活習慣病の予防などの目的も持っています。職場でいつでも手軽に「食事をとれる場所」であるのではなく、健康に配慮した食事を食べることで職員の健康を維持・増進できる環境が整っていることが一般の外食や中食との違いです。現在、生活習慣病の増加を背景にして、その重要性はますます大きくなっています。

近年では、従業員の健康保持・増進の取組が、将来的に収益性等を高める投資であるという「健康経営※」の考えの下、多くの事業所給食において、食環境整備に向けた取組が実施されています。

本冊子は、保健所が把握している県内事業所給食施設の中で、食環境整備に取り組まれている事例を集めています。これから従業員の食生活改善に取り組もうとする給食施設の皆様のきっかけや、さらなる健康づくり推進に向けた参考としてご活用いただければと思います。また、県内事業所給食施設において、より良い取組事例がありましたら、所管保健所まで情報提供頂きますようお願いいたします。

参考：厚生労働省ホームページ「e-ヘルスネット 社員食堂の上手な活用法」

※「健康経営」は特定非営利法人健康経営研究会の登録商標です。

【事例目次】

施設名	取組内容	該当取組（マーク）	ページ数
イビデン株式会社 大垣中央事業場	食べた食事の栄養価を自己管理、 1日に必要な野菜の1/2が摂れるサラダの提供	 	1
三菱日立ホーム エレベーター株式会社	ヘルシー食「からだデリ」の開発、 栄養士による健康情報発信	 	2
豊精密工業株式会社 みたけ工場	ヘルシーメニューの提供、 健康づくりキャンペーン、イベントの実施	 	3
たかさごはんHOYARA	サラダバイキングの実施	 	4
株式会社デンソーテン 中津川製作所	食を選択する力を育むための研修会開催、 野菜が摂れる環境の整備	 	5
株式会社 高山グリーンホテル	栄養成分を1品1品に表示、 食卓メモによる情報発信		6

【マークについて】 事例に含まれている取組を下記のとおりマークで表しています。



栄養バランスのとれた
食事に関する取組



減塩に関する取組



野菜摂取増加に関する取組



食に関する情報発信
健康情報提供に関する取組





●イビデン株式会社 大垣中央事業場

プロフィール

- 所在地 大垣市笠縫町100-1
- 設立 平成19年
- 従業員数 1,946名
- 業種 製造業(電子事業)
- ホームページURL <https://www.ibiden.co.jp/>

すべての取組は企業理念から

「人と地球環境を大切に」という企業理念から、社員一人ひとりを大切に、健康に働くことができる職場環境づくりの一環として、食を通じた健康管理支援を実施してきました。社員の自発的な健康管理意識の向上を目的とし、計画(P)、実行(D)、評価(C)、改善(A)のPDCA サイクルを回しながら継続的な改善活動を実施しています。また、SDGs 目標の1つにある「すべての人に健康と福祉を」に貢献するため、食を通じた健康管理支援を行っており、現在は食堂にSDGsの知識を記載したカードを置くなど、社内啓発をしています。



取組内容1: 食べた食事の栄養価をパソコンで確認! 自己管理が可能に

当社の食堂は社員がイキイキと働くための憩いの場となるように、カフェテリア形式で豊富なメニューを用意しています。各メニューには栄養成分を表示しており、社員が食事を選ぶ際、参考にできるようにしています。また、パソコン上で食堂利用マイページを閲覧できるようになっており、自身の食べた食事内容や栄養価を確認できます。個人パソコンの他、食堂にも閲覧可能なパソコンを設置しており、個人パソコンを持たない社員も自身の食事を評価できるよう環境を整備しています。

取組内容2: 野菜たっぷりパワーサラダで1日に必要な野菜の1/2が摂れる



週に3回地産地消の野菜を使った「パワーサラダ」というメニューを提供しており、1日に摂りたい野菜の約1/2量が摂取できます。サラダにはイビデンオアシス(特例子会社)が定植作業を支援している“信長レタス”に加え、日替わりで肉や魚なども乗せたボリューム満点のサラダです。社員からも好評で提供食数も増えてきました。また、売店でも“信長レタス”の販売を行っており、社員が気軽に野菜を購入できるようにしています。

事業場総務 志智さんに聞きました!

社員の健康づくりに積極的に取り組み、平成29年から継続して健康経営優良法人(ホワイト500)の認定を受けています。食事に関しては、委託給食会社と密に連携をとることを心がけており、系列施設での好事例を取り入れることで、社員に満足してもらえる食堂を目指しています。今後は、定年延長を見据え、ベテラン社員の健康管理にも力を入れていく予定です。

受託給食会社 エームサービスジャパン株式会社 管理栄養士 丹羽さんに聞きました!

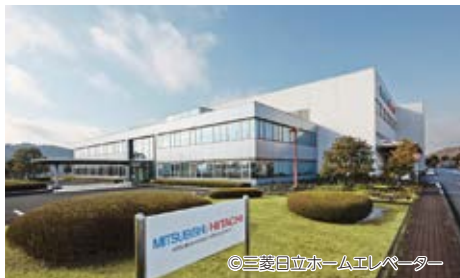
健康意識がとても高く、食堂を利用するお客様からたくさんのご意見をいただきますので、お客様のニーズに合わせた食事内容やイベントを企画しています。現在、感染症対策として対面でのイベントを中止しているため、アンケートやクイズを取り入れた企画を始めました。今後もニーズに合わせた多様な取組を実施していきたいです。



大阪市立大学大学院 由田教授 イチオシポイント

自身が選択した食事に含まれるエネルギーや栄養素を簡便かつ客観的に評価できる食環境整備は、食堂利用者の望ましい食事選択スキルの向上や動機づけに結びつきやすいと考えられます。一方、多くの人にとって、摂取量が不足している野菜を気軽にたっぷり食べることができるメニュー設定も興味深い取組です。また、このネーミングも実に素晴らしいと思います。野菜を効率的に食べることが可能なメニューや関連の企画・イベントをさらに増やして頂きたいと期待致します。

社員の健康を第一に 自然に健康的な食を選択できる社員食堂を目指して



●三菱日立ホームエレベーター株式会社

プロフィール

- 所在地 美濃市楓台38(美濃テクノパーク)
- 設立 平成12年
- 従業員数 170名(男性135名/女性35名)
- 業種 製造業
- ホームページURL <https://www.mh-he.co.jp/>

食事を選択する力を身につけ、社員の健康づくりを目指す

企業理念である「家族の自由と安心のために、安全で快適な製品を社会に提供します」を達成するための行動指針6つのうちの一つに、社員の「健康」があります。社員の健康を考えた時、食事を選択する力が身につけられることは重要と考え、主食（ごはん）や副菜（おかず）の分量等を自分で選択することが出来るようにしています。

取組内容1：ヘルシー食〈からだデリ〉の開発

副菜は、ヘルシー食〈からだデリ〉と一般食のどちらかを選択します。社員の負担額を同一にすることで、社員が自然にヘルシー食を選択しやすい工夫をしています。ヘルシー食〈からだデリ〉は、体にいいし、おいしいしをテーマに給食委託会社の管理栄養士がメニュー開発し、国立病院機構の監修を受けたお弁当です。ヘルシー食〈からだデリ〉は減塩(2.3g以下)や野菜摂取量(150g以上)等の基準にしています。



取組内容2：栄養士による健康情報発信

メニュー表には、エネルギー、たんぱく質、脂質、食塩相当量などの栄養成分の表示をし、栄養士が答える食と健康 Q&A のコーナーで健康情報も発信しています。



健康管理部門と栄養管理部門の思いの一致が取組のきっかけ

感染対策として、社員食堂で人との接触を減らすことや、安全な食事を提供するために、検討を重ねた際に、社員の健康を維持するための健康な食事を提供する必要があるという考えに至り、給食委託会社の管理栄養士に相談をしたところ「ヘルシー食〈からだデリ〉」を提案され、健康管理部門と栄養管理部門の思いが一致し、すぐに導入しました。

今後の取組について

社員全員が健康でいきいきと働ける職場づくりに欠かせない食事を提供できる社員食堂をめざし、健康推進や食事選択の幅を広げられるような活動を行い、健康意識向上を図っていきます。



大阪市立大学大学院 由田教授 イチオシポイント

健康的なメニューは、その性質上、価格が割高となることが多いものです。しかし、本施設においては、ヘルシー食〈からだデリ〉と一般食を同じ負担額で自由に選択できる仕組みを構築されており、より望ましい食事選択のハードルを低くしていることが素晴らしいと感じます。引き続き、各種の情報の発信やメニューの改善を進めることで、食堂利用者における健康の保持・増進や生活習慣病等の予防に寄与することが期待されます。



●豊精密工業株式会社 みたけ工場

プロフィール

- 所在地 可児郡御高町御高字南山2188-48
- 設立 平成15年
- 従業員数 606名
- 業種 製造業
- ホームページURL <http://www.yutaka.co.jp>

ヘルシーメニューの提供を推進

食堂で提供している定食の4種類のうち、2種類は野菜をたっぷり使用したヘルシーメニューを提供しています。他にも、丼もの、麺類、カレーの提供も行っていますが、価格は全て同じであり、ヘルシーメニューを選びやすくしています。ヘルシーメニュー提供数は、開始当初は少なかったですが、会社の保健指導や、健康づくりの取組を実施した際に、ヘルシーメニューの利用を勧めてきたことで、年々増加しています。豊精密工業(株)の保健師、委託先である愛協産業(株)の栄養士及び調理師が連携を密にして、取組を行っています。



取組内容:健康づくりキャンペーンの実施

健康づくりキャンペーンを9月～11月に開催し、食事、運動、歯に関する取組を行っています。今年度は、食堂で週に1回生活習慣病予防等を目的としたメニューの提供を行いました。ヘルシーメニューに加え、毎週テーマを設けて食事を提供しました。社員の目をひくような看板を作成するなど利用者への周知を工夫したことで、メニューはほとんど完売し、大変好評でした。



保健所と協働したイベントの実施

食育SATシステムを用いて、栄養診断を行いました。普段の食事のバランスをチェックし、結果から管理栄養士による栄養相談も行いました。また、飲料に含まれる砂糖の量や減塩の必要性に関する展示をしました。希望者には、家庭の味噌汁の塩分測定を行うなど普段の食生活を見直してもらうことができました。



愛協産業(株) 食品部食堂拠点長 高橋さんに聞きました!

調理師として食事の提供に携わっています。ヘルシーだからおいしくないというイメージをなくすため、1皿に多くの種類の食材を取り入れ、彩りのよい食事を提供しています。

栄養士が減塩や野菜たっぷりの献立を作成し、炊き方や盛り付け方などの工夫をしています。例えば、お浸しは、つゆは減らしお酢を入れることで、減塩にしています。会社と連携をとり、揚げ物定食の提供数は少なくなっています。小鉢でも、フライ物の提供数は少なくなり、和え物や煮物が多くなってきています。今後は、ノンフライデーを実施したいと思っています。

食べたいものがあるから食堂に来て、楽しんでもらえるようなメニュー提供をこれからも行っていきたいです。



大阪市立大学大学院 由田教授 イチオシポイント

定食メニューと麺類やご飯物メニューの価格を同額とし、さらに定食メニュー4種類のうちの半数をヘルシー化するという仕組み作りが、素晴らしいと思います。食堂利用者の意思を尊重しつつも、さまざまな関連情報の提供やイベントを通じて、いつの間にか健康的な食事選択に結びつく流れをつくっています。これからも、メニューの改善や目をひく演出を継続していただき、事業所全体の健康レベルの向上に寄与していただきたいと期待致します。

「サラダバー」で社員の野菜不足を解消!

野菜

健康情報



©たかさごはんHOYARA

●たかさごはんHOYARA

プロフィール

- 所在地 岐阜県土岐市駄知町2321-2高砂工業株式会社
- 設立 昭和28年
- 従業員数 約300名
- 業種 製造業
- ホームページURL <http://www.takasago-inc.co.jp>

サラダバイキングのある社員食堂

社長の「社員に健康で温かい食事の提供がしたい」という思いから平成30年にカフェテリアを含む社員食堂をオープンしました。健康的な食事の実現のために、野菜を自由にとることが出来るサラダバーの導入が決定。日替わりで野菜が並ぶサラダバーは社員にも好評です。現在は施設管理栄養士監修の献立にて、サラダバイキング含む一汁三菜の食事を提供しています。



©たかさごはんHOYARA

取組内容：バイキング給食を利用して健康な食生活を提案したい

月1回バイキング給食をしています。社員に好評で楽しみでもありましたが、現在は新型コロナウイルス感染症の影響で休止しています。バイキング給食が再開出来たら、栄養士おすすめの適量でバランスの良いモデル献立を紹介したいと考えています。赤色、黄色、緑色の3色をまんべんなく摂ることでバランスの良い食事になるなど食品を色で紹介し、分かりやすく栄養についての提案をしていきたいです。

食育月間・野菜ファースト強化月間では保健所と協働イベントを開催

6月の食育月間と8月の野菜ファースト強化月間には保健所と協働イベントを実施しました。サラダバーを利用して実際の野菜量を計量する取組をした時は、「自分が思っていたより野菜を食べていないことがわかった。」と言う社員が多かったです。野菜を食べるきっかけになったのではないのでしょうか。サラダバーの利用者も増えました。



©たかさごはんHOYARA

施設管理栄養士 山口さんに聞きました!

基礎疾患や身体作りのためなど健康志向が強い社員も多いため、月間メニュー表にはエネルギーや食塩相当量だけでなく、たんぱく質、脂質、炭水化物の表示もしています。メニューに減塩や野菜たっぷりメニューを取り上げた時には社員から問い合わせを受けることもあります。また、年2回発行される社内報では社員だけでなく、その家族の健康にも関心を持って欲しいという総務と栄養士の強い思いから栄養情報を発信しています。これらの取組よっての成果かわかりませんが、社員の肥満率は35%から31%に減ってきています。少しずつでも「たかさごはんHOYARA」が食生活に関心を持つ社員の増加につながる場になるよう、今後も取組を行っていきたいと思います。



大阪市立大学大学院 由田教授 イチオシポイント

野菜は日頃からかなり意識を高めておかないと摂取量を増やすことができません。また、いざ食べようとしても、そのきっかけや環境が整わないと具体的な食行動には結びつきません。サラダを自由に取って食べることができる仕組みは、野菜を食べる必要性が理解できている人の背中を押すことにつながります。この取組を糸口に更なる望ましい食事選択の普及・啓発にもつながることを期待します。



©株式会社デンソーテン中津川製作所

●株式会社デンソーテン中津川製作所

プロフィール

- 所在地 岐阜県中津川市苗木2110
- 設立 昭和50年
- 従業員数 723名
- 業種 製造業
- ホームページURL <https://www.denso-ten.com/jp/>

社員が特定保健指導の対象とならないように健康づくりを応援

社員には高血糖、高血圧の者が多く、特に肥満でない者の高血圧が目立ちます。特定保健指導の対象とはなっていませんが、会社で定めた基準より血糖や血圧の値が高い社員を対象に「食を選択する力を育むための研修」を行っています。当社の食堂はカフェテリア形式で、自分で好きな料理を選べる環境です。社員がバランスの良い食事を選択できるよう、モデル的な料理の組み合わせを毎日食堂の入り口に展示しています。



©株式会社デンソーテン中津川製作所

取組内容1：食を選択する力を育むための研修～市の管理栄養士との協働～

食品サンプルを使い、選んだ食品の組み合わせを参加者同士で共有することで、自分の食生活を見つめ直す機会としています。研修会を検討していた時、中津川市が実施している「8万人のヘルスアップ 健康出前講座」を知り、市の管理栄養士さんにも講義をお願いしました。管理栄養士さんからは、清涼飲料水に含まれる砂糖の量など掲示物を用いてお話していただいています。

現在は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため個別研修に切り替えて対応しています。



©株式会社デンソーテン中津川製作所

取組内容2：野菜が摂れる環境の整備

食堂では1日に必要な野菜量の1/3（120g）以上が摂取できる野菜サラダを毎日提供しています。より多くの社員に野菜を食べてほしいとの思いから、野菜サラダのメニュー改善に取り組みました。野菜の種類を増やして彩りを良くし、ツナなどを追加したところ、提供数が6倍に増加しました。また、ドレッシングはノンオイルや減塩など常時3種類を用意し、野菜を食べたくなるような工夫をしています。

人事総務課 看護師 川瀬さんに聞きました！

取組を始めてから、Ⅲ度高血圧（診療室血圧 180≧かつ / または ≧110）に該当する社員が減りました。また、血糖値が改善した事例もありました。今後は、無関心層を対象とした取組を進めていきたいと思えます。

受託給食会社

株式会社デンソーテンスタッフ中津川事業所 栄養士 田口さんに聞きました！

食堂では引き続きモデル的な料理の組み合わせを毎日展示し、バランスの良い食事を選択できる社員を増やしていきたいと思えます。



大阪市立大学大学院 由田教授 イチオシポイント

40歳未満の若年で血圧が高めな方や、40歳以上で特定保健指導の対象とはならないが、血圧が高値の非肥満者に対する食事改善には、まず、野菜摂取量の増加に取り組むことが求められます。この施設では、野菜サラダのメニュー改善が提供数の増加に結びついていることや望ましい食事選択に対して継続的な情報提供を行っているところが評価されます。食事の選択が改善したことなどにより、血圧が低下した事例を情報発信などすれば、一連の取組は、ますます加速するでしょう。



©株式会社高山グリーンホテル

●株式会社 高山グリーンホテル

プロフィール

- 所在地 高山市西之一色町2-180
- 設立 昭和48年
- 従業員数 301名(令和3年11月現在)
- 業種 宿泊業
- ホームページURL <https://www.takayama-gh.com>

社員が満足できる食堂を目指して

社員の要望に応えるため、平成 28 年 10 月に委託給食会社を変更しました。委託給食会社の管理栄養士によりメニューが考えられるようになり、栄養成分表示や食卓メモの設置に取り組むきっかけになりました。

取組内容：栄養成分表示は1品1品に。 食卓メモによる情報発信も

当社の食堂はカフェテリア形式です。食堂利用者がメニューを選択する際の参考となるよう、各メニューの栄養成分(エネルギー、たんぱく質、脂質、食塩相当量)を表示しています。また、食堂の各テーブルには、月替わりの食卓メモを設置し、日頃の健康管理に役立つ情報を発信しています。

令和 3 年 10 月に社内システムが新しくなり、各社員への情報提供がしやすくなりました。このシステムを活用し、健康に関する情報の発信に更に力を入れていきたいと考えています。



©株式会社高山グリーンホテル



社員の健康課題に合わせた情報発信

令和 3 年 8 月には、飛騨保健所と協働した健康情報の展示を食堂の一角で実施しました。社員の健康管理に役立つ展示となるよう、健診結果をもとに社員の健康課題を事前に整理し、その課題に合わせた情報を発信しました。多くの社員に立ち寄ってもらえるように、社内メールで本イベントの周知も行いました。



管理部総務 加藤副部長に聞きました!

食堂が現在の運営方式になってから約 5 年が経ちましたが、社員からは好評で、以前よりも食堂を利用する社員が増えました。社員の満足度を上げつつ、栄養面にも配慮された食堂づくりをするのは、なかなか難しいことですが、どちらも大切。社員が意欲的に働くためにも、ほっと一息つける食事の時間は満足できるものでありたいと思っています。食堂が、社員の憩いの場、そして健康づくりの場になることを目指して、今後も取組を行っていききたいと思います。



大阪市立大学大学院 由田教授 イチオシポイント

社員食堂は多くの従業員の方が集い、食事の選択や飲食を伴う実践の場です。この空間や利用時間を如何に上手に活用して、健康に結びつけていくのが注目されています。SNS による情報発信は、受け手の興味や考え方によっては、遮断され、まったく伝わらない場合もあります。一方で、本事例のようにメニューカードや食卓メモ(テーブル POP)等による情報提供は、視野に入りやすく、計画的に用いると強い教育効果をもたらします。今後は、ハイテクとローテクの手法をうまく組み合わせ情報発信することでさらに良い結果が得られると思います。

【岐阜県の食育取組例（企業対象）】

保健所が食育出前講座を実施しています。食育・生活習慣病予防のための食事のとり方など座学に加え、体験型講座も準備しています。特に体験型講座受講者からは、「面白かった」「ためになった」などご好評いただいています。



食育SATシステムを使った食育・栄養講座の実施

食育 SAT システムは、フードモデル（食品サンプル）から日常食べている1食分の食事を選び取り、センサーに載せるだけで、その食事の栄養価やバランスを自動計算する体験型の栄養教育システムです。企業や大学食堂、各種イベント等で実施しています。

ベジチェック体験の実施

手のひらにセンサーを当て皮膚のカロテノイド量を測定することで、野菜摂取の充足度・野菜摂取量の推定値を測定する「ベジチェック体験」を、企業での食育イベント等で実施しています。



【食育に関する啓発媒体】

事業所給食施設でも活用頂ける健康づくり・食育に関する媒体データを、岐阜県ホームページに掲載しています。ぜひご利用ください。

【啓発媒体例】



■食育に関するリーフレット



■卓上 POP

岐阜県ホームページはこちらから



岐阜県食育資料・リーフレット

検索

※出前講座や紙媒体送付等のご依頼は所管保健所までお問い合わせください（問い合わせ先は P9 に記載）。

* 「ぎふ食と健康応援店」を利用しましょう！

○「ぎふ食と健康応援店」とは？

「食事のメニューに、栄養成分の表示をする。」「利用客に健康情報を提供する。」ことで、県民の皆様の健康づくりを応援するお店です。

■健康情報提供（例）■



岐阜県HPから
登録店舗をチェック！

ぎふ食と健康応援店は皆様の健康づくりを応援しています！

対象店舗

一般飲食店、給食施設、
スーパー、コンビニ、
その他飲食物を取扱う店



事業所給食にも活用できるレシピ

■ なすと鶏ひき肉のさっぱりカレーみそにゅうめん 参考原価(1人前)137円



材料(2人分)

そうめん	100g
鶏むねひき肉	150g
なす(1cm幅半月切り)	145g
オクラ(5mm幅小口切り)	35g
カレー粉	3g
【A】水	500ml
【A】「ほんだし®」かつおだし	4g
みそ	36g
ごま油	8g
しょうがのせん切り	適量

栄養成分表示(1人分)

エネルギー	231 kcal
たんぱく質	23.3 g
脂質	7.0 g
炭水化物	23.3 g
食塩相当量	2.4 g
野菜の量	90 g



作り方

- ① そうめんは少しかためにゆで、冷水で洗い、水気をきる。
- ② 鍋にごま油を熱し、ひき肉を炒め、火が通ったら、なす、カレー粉を加えてさらに炒める。油がまわったら【A】を加えて5分煮、①、オクラ、みそを加えて1分煮る。
- ③ 器に盛り、しょうがをのせる。

■ かぼちゃの白ごまあえ 参考原価(1人前)30円



材料(2人分)

かぼちゃ(種とワタを取る)	170g
【A】しょうゆ	3ml
【A】丸鶏がらスープ	1g
すり白ごま	14g

栄養成分表示(1人分)

エネルギー	104 kcal
たんぱく質	3.1 g
脂質	4.0 g
炭水化物	17.4 g
食塩相当量	0.5 g
野菜の量	77 g



作り方

- ① かぼちゃはやわらかくなるまで加熱し、熱いうちに粗くつぶす。
- ② 混ぜ合わせておいた【A】を加えて混ぜ、器に盛り、ごまをふる。

※栄養成分表示は、汁物、つゆ類は全て飲んだ状態のエネルギー・食塩相当量になっております。ご了承ください。

岐阜県では、味の素株式会社と連携した取組を行っており、その一環として上記レシピを提供いただいております。

出典:味の素KK業務用商品サイト URL : <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>



アドバイスを受けた先生のご紹介

大阪市立大学大学院 生活科学研究科 由田 克士 教授

金沢医科大学病院に10年間勤務後、ノートルダム清心女子大学人間生活学部部の教員を経て、国立健康・栄養研究所で勤務。国民健康・栄養調査、日本人の食事摂取基準、特定健診・保健指導など厚生労働省の施策に関連した取組にかかわる。平成22年4月より現職。研究分野は、生活習慣病の予防に関する栄養疫学、日本人の食事摂取基準の活用、食事調査法、保育所に通う幼児の栄養素等摂取状況、産業保健・産業栄養 等。

岐阜県では令和元年、2年と保健所の事業所給食研修会（働き盛りの健康と栄養を考える研修会）にて講師を務めて頂いています。

募集

清流の国ぎふ健康経営推進事業

県民の健康づくりを推進するために、社会人が多くの時間を過ごす職場における健康づくりの取組が必要です。

岐阜県では、企業による健康に配慮した取組を支援する制度として、平成30年度より「清流の国ぎふ健康経営推進事業」を開始し、健康経営宣言企業に対してセミナー開催やインストラクターの派遣などを行っています。

詳しい事業内容や登録方法については、岐阜県公式ホームページをご覧ください。



清流の国ぎふ健康経営推進事業

検索

給食施設に関する詳細は、岐阜県公式ホームページ 又は以下の保健所にお問い合わせください（岐阜市除く）。



岐阜県 特定給食施設

検索

お問い合わせ窓口

受付時間：平日 午前8時30分～午後5時15分

所管区域	保健所名	電話番号	住所
羽島市、各務原市、山県市、瑞穂市、本巣市、岐南町、笠松町、北方町	岐阜保健所健康増進課	058-380-3004	各務原市那加不動丘1-1
大垣市、海津市、養老町、垂井町、関ヶ原町、神戸町、輪之内町、安八町、揖斐川町、大野町、池田町	西濃保健所健康増進課	0584-73-1111	大垣市江崎町422-3 西濃総合庁舎
関市、美濃市、郡上市	関保健所健康増進課	0575-33-4011	美濃市生櫛1612-2 中濃総合庁舎
美濃加茂市、可児市、坂祝町、富加町、川辺町、七宗町、八百津町、白川町、東白川村、御嵩町	可茂保健所健康増進課	0574-25-3111	美濃加茂市古井町下古井2610-1 可茂総合庁舎
多治見市、瑞浪市、土岐市	東濃保健所健康増進課	0572-23-1111	多治見市上野町5-68-1 東濃西部総合庁舎
中津川市、恵那市	恵那保健所健康増進課	0573-26-1111	恵那市長島町正家1067-71 恵那総合庁舎
高山市、飛騨市、下呂市、白川村	飛騨保健所健康増進課	0577-33-1111	高山市上岡本町7-468 飛騨総合庁舎



薄味でおいしく食べよう!

発行：岐阜県健康福祉部保健医療課 TEL.058-272-1111(代表)

* 掲載している写真等の無断転載はお断りします。