

コメントを  
頂いた

先生のご紹介

### 森田 満樹 (もりた まき) 先生

消費者団体・一般社団法人 Food Communication Compass 代表。  
消費生活コンサルタント、東京海洋大学・大妻女子大学非常勤講師、消費者庁「食品表示一元化検討会」等の委員を務める。  
食品安全、食品表示について講演・執筆活動を行っている。著書は「新しい食品表示がわかる本 (女子栄養学部出版部)」等。

### SNSの紹介

#### 岐阜県食品安全推進室Facebookを更新しています

食品の安全や安心に関するさまざまな情報を発信しています。



岐阜県食品安全推進室アカウント (Facebook)

### SNSの紹介

#### ぎふ野菜ファースト【岐阜県公式】 インスタグラムを更新しています

岐阜県では、「ぎふ野菜ファーストInstagram」で野菜レシピやイベント情報の発信、ぎふ食と健康応援店の紹介等を行っています。



ぎふ野菜ファースト【岐阜県公式】アカウント (Instagram)



←簡単!ベジランチレシピ  
(レンジで野菜オムレツのレシピ紹介)

ぎふ野菜ファースト【岐阜県公式】  
アカウント (Instagram)



### リーフレットの紹介

#### 栄養成分表示についての リーフレットを公開しています

みなさんは、栄養成分表示を活用したことがありますか？  
今は、お菓子等の加工食品には必ず栄養成分表示がされています。  
栄養成分表示を活用することで、エネルギーや栄養素をどれくらい摂取することができるのかを知ることができます。また、栄養素の不足や摂りすぎを防ぐことに役立てることができます。

県民の皆様や飲食店等でも活用いただけるリーフレットを県公式ホームページに掲載しています。



食品の栄養成分表示  
(岐阜県公式ホームページ)

— 少しの工夫で、もっと健康に! —  
健康づくりを応援する飲食店の取組みを紹介します!



# ぎふ 食と健康応援店 取組み好事例集





## ぎふ食と健康応援店とは？


生活習慣病の発症・重症化予防には、栄養成分表示や健康に関する情報を活用し、健康的な食生活を送ることが重要です。岐阜県では、飲食店のメニューに栄養成分の表示を行ったり、バランスメニューを提供する等、健康づくりをサポートする飲食店等を「ぎふ食と健康応援店」として登録しています。


## ぎふ食と健康応援店の登録コース

応援する内容ごとにコースが分かれています  
★の左にあるステッカーがぎふ食と健康応援店の目印です



### 栄養成分表示の店 **メニューに栄養成分表示がされています**

 **栄養成分表示の店**   
メニューに栄養成分表示がされています（エネルギー、食塩相当量の表示が必須）  
栄養成分表示を参考に、メニューを選択してみましょう！

 **1日の野菜1/3以上メニューの店**  
メニューに栄養成分表示がされていて、野菜が120g以上とれるメニューがあります。

 **バランスメニューの店**  
メニューに栄養成分表示がされていて、栄養バランスが良い食事ができます。  
(エネルギー550〜850kcal程度、脂質エネルギー比20〜30%以下、食塩相当量3g以下、野菜120g以上)

### 健康情報提供の店 **健康情報リーフレットが設置されています**

 **情報提供の店**   
岐阜県が提供する健康情報リーフレットやQRコード付きステッカーを掲示しています。  
お店にある情報を活用して、自身の健康に役立てましょう！

## <目次>

店舗名(市町村)	お店の取り組み内容	登録コース	ページ数
Cafe GA楽 (各務原市)	繋がりを大切にした健康づくり		2
こうじキッチンこぎちゃん (中津川市)	時短料理でもおいしくて体にいい! こうじの良さを発信したい		3
サラダかぶえ輪 (可児市)	20種類以上の野菜で彩りを		4
スローフード&コーヒー橙 (下呂市)	地元食材の魅力		5
とんかつの太田家 (関市)	おいしく、健康に!		6
県庁食堂 (岐阜市)	健康管理・食生活の見直しに 栄養成分表示を活用してほしい		7
道の駅夜叉ヶ池の里さかうち (揖斐川町)	地元根付いた情報発信		8
NPO法人Mama'sCafe (多治見市)	子育てママリフレッシュプレイス		9



## Café GA 楽 ~繋がりを大切にした健康づくり~



### 日替わりランチ

<栄養成分>

エネルギー	711kcal
たんぱく質	35.0g
脂質	21.5g
炭水化物	92.4g
食塩相当量	2.7g
野菜の量	160g



お話を伺った  
フェニックス管理栄養士の  
畠田さん

### ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけ

このカフェは、特定医療・社会福祉法人のフェニックスグループが運営しており、地域住民の方へ美味しく栄養豊富なメニューを提供しています。  
ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけは、ぎふ食と健康応援店（バランスメニュー）の基準を満たすように管理栄養士が考案した料理を地域住民に食べていただくことで、「食と健康」についての認識をより多くの方に広めることができると思ったからです。

### バランスメニューのレシピの特徴や工夫

メニューを考える上で、基本的に「一汁三菜」をモットーに考案しています。また、野菜を多く摂取できるように「添えのメニュー」や「具たくさん汁」を取り入れることで、不足しがちな野菜を積極的に食べてもらえるよう工夫しています。その他に、豆類や大豆製品をメニューに取り入れ、多彩な食品をバランスよく摂取できるよう心がけています。  
また「真空調理」を導入しているのもウリの一つです。薄味でもしっかりと味がしみこみ、特に煮物は調味料の使用量が抑えられ、食塩の量を減らすことに繋がります。

### お客様の声や反応

WEB サイト上での口コミでは「野菜がたくさん摂取できるから嬉しい」、「管理栄養士が監修しているので安心」といった嬉しい書き込みがありました。  
高齢の方の利用が多いのですが、揚げ物や煮物もやわらかくて食べやすいというお声も聞きます。

### 現在もぎふ食と健康応援店として活動する理由

現在も地域住民や行政といった繋がりを大切にしながら健康づくりを広めていきたいと思っています。

### これから保健所と協働したい取り組み

地域住民の健康に関する問題や課題を、ぎふ食と健康応援店に登録されたお店と情報共有を行い、課題解決に向けて一緒に取り組めると良いです。

### 森田先生からのコメント

主食、主菜、副菜に、汁物、小鉢2品、デザートと品数も多く、しかも野菜たっぷりです。カロリー・食塩控えめなことが栄養表示で確認でき、真空調理を使うなど様々な工夫がされています。まさに理想的な食事です。今後も地域住民の「食と健康」への貢献を期待します。

### 【店舗情報】

- 所在地 各務原市鷺沼各務原町 4-318
- 電話番号 058-379-1818
- 営業時間 8時〜16時
- 定休日 年末年始、お盆、日・祝日
- 業種 飲食店
- ホームページ URL <https://phoenix-g.jp/garaku>



©Café GA 楽



## こうじキッチンこぎちゃん

～時短料理でもおいしくて体にいい！ こうじの良さを発信したい～



© こうじキッチンこぎちゃん

### こうじの恵みランチ

<栄養成分>

エネルギー	710kcal
たんぱく質	37.2g
脂質	19.4g
炭水化物	99.1g
食塩相当量	3.0g
野菜の量	172g



お話を伺った  
店主(管理栄養士)の  
小木曾さん

### 現在もぎふ食と健康応援店として活動する理由

愛知県の学校栄養士として勤務していた時に“こうじ”と出会い、地元の中津川で店を始めました。「中津川市・恵那市の健康寿命を延ばす」ことを目標に、管理栄養士として、栄養バランスの良い、見本となるような料理をぎふ食と健康応援店として提供したいと思っています。

### お客様の声や反応

お客様はこうじに興味があって来店される方が多く、最近は SNS を見て来店される方もいます。家庭での調理にこうじを活用いただきたいという思いから、醤油こうじ、塩こうじは店内で販売しており、お問い合わせがあれば、レシピをお伝えしています。

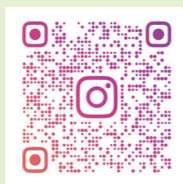
リピーターが多く、前回来店時に伝えたレシピを家で作ってみたという話が聞けると嬉しいです。

### こぎちゃん流！ こうじを使った減塩のコツ

提供する全てのメニューに“こうじ”を使っています。野菜は煮たり、茹でることで、“かさ”を減らし、たくさんとれるよう心がけています。豆・海藻・芋・根菜など、家庭では調理しづらい食材とこうじを組み合わせることで食べやすくして、積極的に取り入れるようにしています。

醤油こうじや塩こうじで下味を付けているため、卓上に調味料は設置していません。こうじを使うと、食材のうま味や甘味を引き出してくれるため、余分な塩味を追加しなくても味が整うので、減塩につながっています。

また、美味しく減塩するために、毎回計量して調理することも心がけています。



Instagram



Facebook



LINE

### 森田先生からのコメント

プレートに主菜と様々な野菜・豆料理が並び、カラフルできれいな盛り付けです。全ての料理にこうじが使われたメニューが魅力的です。その風味をいかして減塩を実現しており、卓上に調味料を置かない取組も素晴らしいです。これからも、こうじの魅力を伝えてください。



© こうじキッチンこぎちゃん

### 【店舗情報】

- 所在地 中津川市茄子川 2033-1
- 電話番号 090-9173-7875
- 営業時間 11時30分～14時30分 (14時L.O.)
- 定休日 日・月・火曜日
- 業種 飲食店
- ホームページ URL [https://peraichi.com/landing\\_pages/view/kogi/](https://peraichi.com/landing_pages/view/kogi/)



## サラダかふえ輪 ～ 20種類以上の野菜で彩りを～



© サラダかふえ輪



© サラダかふえ輪

### 日替わりランチ

<栄養成分>

エネルギー	948kcal
たんぱく質	21.2g
脂質	21.2g
炭水化物	160.2g
食塩相当量	4.2g
野菜の量	231g



お話を伺った  
店主(管理栄養士)の  
若尾さん

### ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけ

野菜を多く使ったメニューを提供していたので登録しました。

これからも健康を意識した食事を提供したいので、今後の目標としては、高齢者の方においしい食事を届け、食事を通して健康への様々な支援を行っていくことを考えています。その取組みを実施するためにまずは、店で野菜たっぷりのメニューを提供しています。

### 野菜を意識して食べたい人や若い方々へ

お店にいらっしゃるお客様もたくさんの野菜を残さず食べてくれます。

野菜を意識して食べたい人、日本の食文化を継承してくれる若い方々にぜひ利用していただきたいです。

### 1日の野菜 1/2 以上メニューのレシピの特徴や工夫

野菜を20種類以上使用しています。季節ごとに料理法を変え、夏はサラダ、冬はセイロ蒸しを提供しています。“まずは視覚から”を大切にしているため、旬の野菜を上手に使い、彩りが良くなるよう工夫しています。また、おいしそうにみえる盛り付け、伝統的な食材を使用することも大切にしています。

和食は食塩の量が多くなりがちなので、プッシュ式のしょう油を置いて食塩の摂取量を減らせるように工夫しています。1プッシュで 0.01g しかないので、かけすぎ防止になります。

また、夏に提供しているサラダのドレッシングは食塩の量に気を付けた手作りのものを使用しています。

### 森田先生からのコメント

野菜の種類がとても多く、季節に応じてメニューが変わるので、お客様もお楽しみのことでしょう。見た目とてもゴージャスです。卓上のプッシュ式のしょう油は、減塩の意識付けのため効果的です。たれやドレッシングの量を調節できると、さらに減塩ができそうです。

### 【店舗情報】

- 所在地 可児市今渡 2624-8
- 電話番号 0574-61-3958
- 営業時間 11時30分～14時30分  
テイクアウト受取りは16時30分～18時
- 定休日 水・木・日曜日
- 業種 飲食店
- ホームページ URL <http://www.salad-ring.com/>

ホームページ



© サラダカフェ輪



## スローフード & コーヒー橙 ～地元食材の魅力～



©スローフード&コーヒー橙

### スローフード定食

＜栄養成分＞

エネルギー	608kcal
たんぱく質	24.3g
脂質	16.7g
炭水化物	76.0g
食塩相当量	4.2g
野菜の量	235g



お話を伺った店主の森本さん

### ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけ

橙では”地産地消”をテーマに、馬瀬川の鮎や新鮮野菜・山菜等の食材を使って、季節の旬を感じられる郷土料理、オリジナル料理を提供しています。

地元の食材の魅力をたくさんの方に伝えたいと思い登録しました。心癒やせる時間と空間を楽しんで頂ければと思います。

### 1日の野菜 1/3 以上メニューの特徴と減塩の工夫

素材の味を生かしながら、たっぷりの野菜を食べていただけるよう工夫をしています。

メニューは薄味が基本です。だしをしっかりとることに加え、減塩しょうゆやソースも活用し、食塩の量を減らすことを意識しています。また、野菜がたくさん摂れるサラダの大盛りメニューや、麺の量は変わらず 1.5 倍量の野菜で作る焼きそばも好評です。食品ロスのことも考慮し、ご希望のお客様には、漬物や味噌汁を付けられないこともできます。

森田先生からのコメント

鮎や山菜など地元食材を生かしたメニューは観光客の期待に応えたもので、しかも野菜もたっぷり、さらに減塩とくれば一石三鳥です。麺の量を増やさず野菜の量を増やして、大盛メニューを提供するなど、お客様の健康によく配慮されていることが伝わります。

### 【店舗情報】

- 所在地 下呂市馬瀬名丸 28
- 電話番号 0576-47-2322
- 営業時間 9時～16時（土日ランチ予約制）
- 定休日 木曜日（不定休）
- 業種 飲食店
- ホームページ <https://slowfood-daidai.com/>



©スローフード&コーヒー橙



## とんかつの太田家 ～おいしく、健康に！～



©とんかつの太田家

### 上ロースかつ定食 (120g)

＜栄養成分＞

エネルギー	973kcal
たんぱく質	35.6g
脂質	49.6g
炭水化物	102.0g
食塩相当量	2.2g
野菜の量	90g



お話を伺った店主の太田さん

### ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけ

食品衛生責任者実務講習会にて、「ぎふ食と健康応援店」の紹介があり、事業について知りました。

野菜（キャベツ）の追加サービスを行っていることや、お店のサービスが事業の健康づくりサービスに当てはまると思い、登録することにしました。

### ぎふ食と健康応援店としての取組み

県とお店のホームページをリンクさせ、栄養成分表示をお客様に確認していただけるようにしています。

また、脂質の摂りすぎを抑えるため、サラダにはノンオイルドレッシングを使い、あおさ、青ねぎ入りのあっさりとしたみそ汁にするなど工夫を行っています。

### ぎふ食と健康応援店に登録して感じたメリット

登録の一番のメリットは栄養価の計算をしてもらえることです。細かい計算を自身で全てすることは大変ですが、保健所に栄養価の計算をしてもらい、店で提供しているメニューの栄養価を知ることができたのはとても良い機会だと感じました。

### 野菜の追加サービスで外食での野菜摂取を応援!

夏場にはキャベツの追加サービスが人気で、特に女性のキャベツのおかわり率が高いです。お客様がおかわりしやすくするため、「おかわりいかがでしょうか。」と声かけを行っています。

揚げ油は植物性のキャノーラ油、コーン油を使用し、おいしく、そしてお客様の健康に気がついたメニューの提供を行っています。

森田先生からのコメント

揚げ物はカロリーが高くなりそうと思われがちですが、保健所に栄養相談をしてきちんと栄養表示をしており、お客様への信頼につながります。野菜の追加サービスやノンオイルドレッシングなども健康に配慮されて安心して頂けます。盛り付けもおいしそうですね。

### 【店舗情報】

- 所在地 関市観音前 48
- 電話番号 0575-29-4237
- 営業時間 11時30分～14時（L.O）  
7時30分～20時（L.O）
- 定休日 毎週水・木曜日
- 業種 飲食店
- ホームページ URL <https://tonkatsuootaya.jimdofree.com/>



©とんかつの太田家



\*新店舗「ひれかつ専門店 美杉家」もぎふ食と健康応援店です。



## 県庁食堂

～健康管理・食生活の見直しに栄養成分表示を活用してほしい～



© 県庁食堂

### 油淋鶏定食(Aセット)

<栄養成分>

エネルギー	301kcal
たんぱく質	20.8g
脂質	18.9g
炭水化物	12.0g
食塩相当量	2.6g
野菜の量	50g



お話をお伺いした  
店長の江成さん

### ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけ

岐阜県庁内にある食堂として、県が推進している取組みに協力しようと思い登録しました。

栄養成分表示は、本社の栄養士が計算しています。メニューの栄養成分表示が、お客様の食生活の見直しや健康管理に少しでも役に立つようにと期待しています。

### ぎふ食と健康応援店としての取組み

食事中、気軽に健康情報を見ていただくため、オリジナルの卓上メモを机の上に配置しています。卓上メモの内容は、運動や発酵食品などについて取上げています。卓上メモと連動したメニューを提供することもあります。

多くの方の目にとまるよう、カラーで印刷しています。

### お客様の声や反応

県庁食堂の利用者は、定食のご飯を小盛りを希望する方が多い印象です。食品ロスの観点からも、お客様の要望に応え、希望される方へは、小盛りにして提供をしています。

今後、岐阜県産の野菜を使用したメニューを積極的に提供していきたいです。

### 行政と協働した取組み

県が推進している「野菜ファーストプロジェクト」のイベントで、やさいの日(8月31日)に、1日に必要な野菜350gの1/3以上が摂れるメニューを提供したところ、多くの方が利用され盛況でした。

メニューには、単に野菜を多く使用するのではなくたんぱく質と組合わせて、おいしく食べていただけるように工夫しました。このような取組みを通して、野菜をどれくらい食べればよいかを多くの方に知っていただければと思っています。

森田先生  
からの  
コメント

野菜だけでなくたんぱく質にも配慮して、バランスのよい献立となっています。ごはんは小盛が選べるようになっていて、そちらを選ぶ方が多いとのことなので、食品ロスの意識も高まり、健康と環境の両方に配慮されています。

### 【店舗情報】

- 所在地 岐阜市藪田南2丁目1-1
- 電話番号 058-274-7353
- 営業時間 11時30分～13時30分
- 定休日 土・日曜日・祝日
- 業種 飲食店
- ホームページ URL <https://www.pref.gifu.lg.jp/page/9747.html>



© 県庁食堂



## 道の駅 夜叉ヶ池の里さかうち ～地元根付いた情報発信～



© 道の駅 夜叉ヶ池の里さかうち



© 道の駅 夜叉ヶ池の里さかうち

### ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけ

道の駅にお立ち寄りいただくお客様は勿論、働く職員の健康増進にも繋がると考え登録しました。

登録したことで、道の駅内にある喫茶・軽食コーナーで提供するメニュー考案の際に、野菜を多く使うことや、栄養バランスの良い食事になるように考えるなど意識づけに繋がっています。

### ぎふ食と健康応援店としての取組み

インスタグラムや Facebook などの SNS を活用した情報発信を行っています。店舗では、保健所から届いた「簡単に作れる野菜レシピ」が掲載されている卓上メモや「食品に表示されている栄養成分表示の見方」などの健康情報をお客様にもお伝えするために、お客様の目につきやすい場所を意識して、掲示を行っています。

また、多くの観光情報を設置している情報館にも岐阜県が作成したリーフレットを置き、健康情報の発信に努めています。

### お客様の声や反応

道の駅ということもあり、お客様は県内のみならず、県外からのお客様も多いです。そのため、お客様は観光情報を設置している情報館によく立ち寄られます。より多くのお客様に健康情報を見ていただき、自身の健康増進にもつながっていただきたいので、観光情報だけでなく、栄養成分表示の見方などのリーフレットを置いています。

### ぎふ食と健康応援店に登録して感じたメリット

県の事業に登録することで、道の駅からお客様へお伝えする情報への信頼性も高まると感じています。

道の駅は SDGs や地元貢献に力を入れており、ジビエや地元野菜を取り扱っています。そういった食材を絡めた健康情報の発信にも登録の効果が出ているように感じます。

森田先生  
からの  
コメント

道の駅ということで県内外からたくさんの方が来られ、情報発信の場として最適な活動をしていらっしゃる。リーフレットの配置だけでなく、SNS も活用したアピールが行われており、様々な世代に対応した先進的な取組だと思います。

### 【店舗情報】

- 所在地 揖斐郡揖斐川町坂内広瀬306番地
- 電話番号 0585-53-2262
- 営業時間 8時～17時
- 定休日 水曜日
- 業種 飲食店
- ホームページ URL <https://yashaikenosato.com/>



© 道の駅 夜叉ヶ池の里さかうち

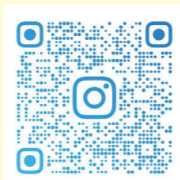


# NPO 法人 Mama's Cafe

～子育てママのリフレッシュプレイス～



©NPO 法人 Mama's Cafe



Instagram



ホームページ



LINE

## ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけ

子育て支援カフェとして、週替わりのテーマに合わせたランチメニューのほか、手作り離乳食、キッズランチなど若いママたちの心身の健康と、子どもの健やかな成長を考えて、野菜をしっかり取り入れたバランスの良いメニューづくりをしています。

ぎふ食と健康応援店に登録したきっかけは、お店の取り組みとぎふ食と健康応援店の方針が一緒だということで、東濃保健所の職員から登録を勧めていただきました。

## ぎふ食と健康応援店としての取り組み

登録後は、保健所から定期的にリーフレットなど様々な情報をいただけるため、店舗入り口の情報コーナーに設置してお客様に健康情報をお届けしています。特に、県が作成している「管理栄養士おすすめレシピ」は好評です。

## ぎふ食と健康応援店に登録して感じたメリット

子育ては楽しいけれど、不安や戸惑いもいっぱい!そんなママを、食事を通して応援しています。お店の取り組みに加えて、健康情報の発信など、ぎふ食と健康応援店として取り組んでいることもお店のアピールポイントとなっていると思います。

## 行政と協働した取り組み

多治見市保健センターの管理栄養士と協働で、1食あたりの食塩の量が2.5～3.0gの「減塩ランチ」の提供にも取り組んでいます。単に減塩ランチを提供するだけでなく、召し上がっていただいた「減塩ランチ」のレシピをお渡しすることで、作り方や減塩の方法などをお伝えしたり、減塩でも美味しく食べることができる工夫を発信しています。ご家庭でも減塩に取り組んでいただけるように今後も情報発信していきたいです。

これからもぎふ食と健康応援店として、食事の時間を親子で楽しみ笑顔あふれる食卓を応援します。

森田先生からのコメント

子育てのママたちに寄り添い、居場所づくりだけでなく、食育の場としても積極的に取り組んでおられます。小さなお子様を持つご家庭に、減塩ランチの提供やレシピを発信することは、大人の健康にも効果的です。ママさんに喜ばれる食育活動を、今後も期待しています。

## 【店舗情報】

- 所在地 多治見市太平町 2-39-1  
総合福祉センター1階 (太平公園となり)
- 電話番号 0572-28-3036
- 営業時間 10時～16時
- 定休日 不定休 (基本は日、月、祝日)  
※詳細はHPなどでご確認ください
- 業種 カフェ
- ホームページ URL  
<https://www.mamascafe-plus.com>

©NPO 法人 Mama's Cafe



## 県民のみなさまへ

### お近くのぎふ食と健康応援店を探してみませんか?

外食でも栄養成分表示を参考に、メニューを選択してみましょう!  
岐阜県公式ホームページでは、栄養成分表示をしているお店の一覧を掲載しています。



ぎふ食と健康応援店には、コースに合わせたステッカーが掲示されています!



ぎふ食と健康応援店とは (岐阜県公式ホームページ)

## 飲食店・給食施設・スーパー・コンビニ・その他飲食物を扱う経営者の皆様へ

### ぎふ食と健康応援店に登録しませんか?

「メニューの栄養価計算をしてもらいたい!」「県民の皆さんの健康づくりを応援したい!」と思っている経営者の方は、お気軽に管轄の保健所へお問い合わせください。



ぎふ食と健康応援店申込ページ (岐阜県公式ホームページ)

## 登録店の皆様へ

### お店に合わせた取り組みをしてみませんか?

県では、「今あるメニューに野菜をプラスして、メニューに彩りを」「ご飯の量を選択できるようにして、食品ロスの削減に」「卓上しようゆをプッシュタイプに変えて消費量の削減に」等、お店に合わせた取り組みをご提案します。お気軽に管轄の保健所へお問い合わせください。

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 健康科学センター内
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 西濃総合庁舎内
関市、美濃市、郡上市	関保健所健康増進課	0575-33-4011	美濃市生籾1612-2 中濃総合庁舎内
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 可茂総合庁舎内
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 東濃西部総合庁舎内
恵那市、中津川市	恵那保健所健康増進課	0573-26-1111	恵那市長島町正家1067-71 恵那総合庁舎内
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 飛騨総合庁舎内

岐阜県では、「ぎふ食と健康応援店」としての取り組み好事例を募集しています。