

各位

2023年8月14日
株式会社グリーンハウス

第7回「健康な食事（スマートミール）・食環境」認証事業者が発表 新たに受託運営社員食堂で4店舗が認証を取得

このたび「健康な食事・食環境」認証制度にかかる審査に基づく第7回認証事業者が発表され、グリーンハウスグループが受託運営する社員食堂4店舗が認証を取得し、最高ランクの三つ星を3店舗が取得しました。

グリーンハウスグループは、2018年9月からの認証制度実施に先駆けて、社員食堂1店舗と四川豆花飯荘東京店において同年春よりスマートミールの提供を開始。第3回認証での、「Deli&Café SWEET CACTUS ビーンズ阿佐ヶ谷店」の中食部門での認証により、給食、中食、外食のすべての部門で認証を取得し、あらゆる食のシーンでスマートミールの積極的な普及を進め、食を通じた人々の健康づくりに関するさまざまな活動を進めています。



豚肉のシャリアピンソースセット



鶏肉のサムゲタン風セット

Smart Meal
スマートミール

グリーンハウスグループは、「未来の地球にウェルネス+1（プラスワン）」として、食を通じた人々の健康づくりへの貢献や、お客様や地域社会のパートナーとの連携や協業による社会的課題の解決などをSDGs推進の最重点テーマとしています。今回の認証を受け、グループ全体でお客様の健康に貢献できる活動をさらに進めてまいります。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社グリーンハウス

広報室 担当：相野正貴 TEL:03-3379-1249 e-mail: masaki-aino@greenhouse.co.jp

〒163-1477 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー17F (<https://www.greenhouse.co.jp/>)

<参考資料>

【「健康な食事・食環境」認証制度について】

「健康な食事・食環境」認証制度とは、健康な食事・食環境」認証制度とは、健康な食環境整備をめざした「健康な食事・食環境」推進事業の一環として行う制度で、外食・中食・事業所給食で、「スマートミール」を、継続的に、健康的な空間（栄養情報の提供や受動喫煙防止等に取り組んでいる環境）で、提供している店舗や事業所を認証する制度です。複数の学協会からなる「健康な食事・食環境」コンソーシアムが認証を行います。

【スマートミールについて】

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）や食事摂取基準 2015年版（七訂）を基本として決めています。なお、食事摂取基準 2020年版（八訂、以下八訂）への対応として、食塩相当量の基準は、今後見直しを行い、数年かけて低下させていくことになる方向であるほか、第4回認証からは、さらなる減塩を推進する目的で、新たなオプション項目が追加されています。エネルギー量により、1食当たり 450～650 kcal 未満（通称「ちゃんと」と、650～850 kcal（通称「しっかり」）の2段階があります。第7回認証からは、八訂で栄養計算を行う際の「しっかり」のエネルギー量の基準（下限）が 620～850kcal に変更されました。

認証基準の詳細は、ホームページ（<https://smartmeal.jp/ninshokijun.html>）に掲載されています。

【グリーンハウスグループについて】

グリーンハウスグループは、コントラクトフードサービス事業（官公庁・オフィス・工場・学校・病院・シルバー施設などでのフードサービスの提供）をはじめ、レストラン事業、ホテルマネジメント事業など、食と健康、食とホスピタリティに関連したさまざまな事業を展開しており、2023年3月末のグループ年商は海外実績を含め 1,520 億円、店舗数は 2,639 店舗です。2023年3月には、経済産業省および日本健康会議が実施する「健康経営優良法人認定制度」において、「健康経営優良法人 2023（大規模法人部門）」に 6年連続で認定されました。