平成30年6月4日
あやべ市民新聞(4面)に掲載されました

食生活見直すきっかけに

日東精工で「食環境づくり事業」

府中丹東保健所の職員から減塩についての説明を聞く従業員たち（井倉町で）

日東精工（本社・井倉町、材木正己社長）は22日、「食環境づくり事業」として社員食堂で給食弁当に使われている野菜の量や塩分量などを展示物で紹介する取り組みをし、一日に必要な野菜の目標摂取量と減塩の必要性を従業員にアピールした。

今回は、企業向けの給食弁当などを扱う「ふくし事業協同組合」、府中丹東保健所とともに行った。食に関する情報を提供することで食生活を見直すきっかけにし、生活習慣病の予防につなげてもらうのが狙い。

この日に出された弁当には、野菜が168㌘、塩分が3・5㌘使われていることを展示物で表示。併せて、従業員には「一日に350㌘の野菜を食べましょう」「一日の塩分摂取量は男性が8㌘未満、女性が7㌘未満、血圧の高い人は6㌘未満を目安に」と呼びかけた。

減塩についての展示物では、「漬物に醤油をかけない」「麺類は汁を残す」といったアドバイスが記されたパネルを設置。用意された体脂肪計で体脂肪率を測定するなど、健康チェックをする従業員の姿もあった。

【森川孝則】

©あやべ市民新聞社　無断複製・転載を禁ずる