

(報道資料)

**全国初、定番メニューとして四半期ごとに提供
タニタが川崎市の中学校給食メニューを監修
2018年5月より市内52校でスタート**

2017年1月17日

株式会社タニタ

健康総合企業の株式会社タニタ（東京都板橋区前野町1-14-2、社長・谷田千里）は、神奈川県川崎市立の中学校全52校の給食メニューを監修、「健康給食@川崎 プロデュース by TANITA」として、2018年5月より、四半期ごと（年4回）に提供することで、本日、川崎市と協定を締結しました。タニタが監修した給食が定番メニューとして提供されるのは、全国で初めてとなります。同時に、タニタ監修の給食提供日にあわせて各校で食育に関する特別授業を実施。川崎市とタニタが連携して教材を作成し、成長期における食事と運動のバランスやはかることの大切さを伝えます。

今回提供される学校給食は、成長期のからだづくりを支える栄養素を摂取するだけでなく、バランスの取れた食習慣を形成するなどの重要な役割を担っています。提供されるメニューは、学校給食の規定を踏まえつつ、野菜を豊富に使って栄養バランスを高めたり、咀嚼回数を増やすよう野菜を大きくカットする調理法で満足感を高めたりする「タニタ食堂」ならではのメソッドを給食向けにアレンジしました。

監修にあたっては、タニタの管理栄養士と川崎市の栄養士とが検討を重ね、タニタ食堂の特徴の一つである「食感」に着目したメニューづくりを進めました。野菜は切り方など調理の仕方で食感が変わります。学校給食の調理規定を踏まえつつ、通常よりも大きくカットした野菜をよく噛んで食べることで満足感を得られやすくなることを体感し、噛むことの重要性を学べるメニューとしました。なお、タニタ食堂のメニューは成人が健康管理をする上でバランスの良い食事となるよう、エネルギーが500kcal前後、塩分が3g以下のレシピとなっていますが、本給食メニューでは中学生の食事摂取基準に合わせてアレンジしています。

提供するメニューは季節ごとに異なる4メニューを用意し、食材には旬の野菜などを使用しています。具体的には、5月は「タラのから揚げ野菜あんかけ給食」（エネルギー789kcal、塩分2.2g）、7月は「かぼちゃと豚肉のオイスターソース炒め給食」（エネ



ルギー792kcal、塩分3.0g)、10月は「とり肉のはちみつマスタード焼き給食」(エネルギー891kcal、塩分2.3g)、1月は「とり肉のきのこソースかけ給食」(エネルギー799kcal、塩分2.9g)を提供する予定です。

タニタでは、今回の取り組みを機に、川崎市と共同で、市民の健康づくりに向けた様々な事業に取り組んでまいります。具体的には、通信機能を搭載した活動量計やプロフェッショナル仕様の体組成計を使って、からだの状態や活動量・歩数を「見える化」する健康増進パッケージ「タニタ健康プログラム」を提供するほか、健康セミナーなどを実施。まずは2018年4月より、市内在住の中学生とその保護者を対象に、体組成計や活動量計での計測と調理実習や健康セミナーなどを組み合わせたプログラムを提供する予定です。タニタではこれらの活動を通じて、川崎市とともに市民の健康増進・健康寿命の延伸に寄与していく方針です。



「とり肉のきのこソースかけ給食」(1月提供の冬献立)

(「十穀米ごはん」「とり肉のきのこソースかけ」「ブロッコリーのクリーム煮」「キャベツと大豆のごまあえ」「ぽんかん」「牛乳」、エネルギー799kcal、塩分2.9g)

報道資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。