

ごあいさつ

大阪ヘルシー外食推進協議会 会長 小林 芳春

大阪ヘルシー外食推進協議会の活動に日頃よりご協力とご支援を賜り、誠にありがとうございます。本会は、大阪府民の健康づくりを食生活の面から支援するため、外食や健康・栄養する団体等と行政が一体となり、外食における栄養成分表示を始め、ヘルシー外食の推進などの食環境整備を図ることを目的に設立された組織です。

近年では少子高齢化が進み、国民の健康意識も高まる中、健康寿命の延伸が求められています。「健康で長生き」は人類の願望でもあり、これを満たすには、医学に劣らず食も大切です。近年、特に問題視されている生活習慣病の対策として、ヘルシーメニューコンテストの開催を通して「うちのお店も健康づくり応援団」のお店の普及や栄養成分表示の推進を図り、飲食店の健康意識を喚起し、府民の健康増進に貢献できるように限られた予算の中での取組みに努めています。関係各位に感謝し、一層のご協力を宜しくお願い申し上げます。

ヘルシー外食フォーラム 2016

講演 「乾物を見直す -おいしく戻すおいしく食べる-」
講師 日本料理 十方 店主 尾崎 滋氏

平成28年11月9日(水)大阪ガス hu-g MUSEUM において「ヘルシー外食フォーラム 2016」が141名の参加を得て開催されました。

第1部の表彰式に続き第2部では、日本料理 十方の店主であり、(一社)大阪府調理師会理事長の尾崎滋氏による、「乾物」をテーマとした講演と料理実演が行われました。



講演では、「乾物を戻す」ことの意味や、乾物の戻し方などについてお話いただきました。実演では、「高野豆腐」、「切干大根」、「干椎茸」の3つの乾物を用いて、『高野豆腐の含め煮』、『切干大根』、『椎茸旨煮』の調理と試食が行われ、それぞれの食材の特性に応じたポイントなどをご紹介いただきました。

大阪ヘルシー外食推進協議会の構成

本協議会は正会員(飲食に関連する団体)、特別会員(行政、賛助会員(栄養・健康に関連する団体及び企業))により構成されており、官民一体となって外食における栄養成分表示をはじめ、ヘルシー外食を普及するために活動し、府民の健康づくりを推進しています。

正会員

(一社)大阪外食産業協会
大阪府飲食旅館生活衛生組合連合会
大阪府麺類食堂生活衛生同業組合
大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合
大阪府鮮商生活衛生同業組合
大阪府旅館ホテル生活衛生同業組合
大阪府中華料理業生活衛生同業組合
大阪府料理業生活衛生同業組合
大阪府社交飲食業生活衛生同業組合
大阪府飲食業生活衛生同業組合
(公社)大阪食品衛生協会
(公社)大阪府栄養士会
大阪レストラン協会

特別会員

大阪府 大阪市
堺市 豊中市 高槻市
枚方市 東大阪市

賛助会員(五十音順)

アサヒビール(株) 近畿園本部
味の素(株) 大阪支社
(株)いわさき
大阪ガス(株) ビジネス開発部
大手前栄養製菓学院専門学校
大醬(株)
(株)Mizkan

大阪ヘルシー外食推進協議会 役員(平成29年度)

会長	小林 芳春	大阪府飲食旅館生活衛生組合連合会 会長
副会長	古川 研一	(公社)大阪食品衛生協会 副会長
副会長	藤原 政嘉	(公社)大阪府栄養士会 会長
理事	三宅 清	大阪レストラン協会 会長
理事	田中 修	大阪府健康医療部 保健医療室 健康づくり課長
理事	岩崎 透	大阪府健康局健康推進部 健康づくり課長
理事	神原 富雄	堺市健康福祉局健康部 健康医療推進課長
理事	加嶋 隆	豊中市健康福祉部保健所 参事兼健康医療課長
理事	増田 雄一郎	高槻市健康福祉部保健所 健康医療政策課長
理事	立岡 恵美	枚方市健康部保健所 保健企画課長
理事	山本 浩嗣	東大阪市健康部保健所 健康づくり課長
監事	淡野 輝雄	(公社)大阪食品衛生協会 専務理事
監事	吉田 勝彦	(一社)大阪外食産業協会 専務理事

新メニューや季節メニューが売りたいなら 食品サンプルを活用するのが一番!

誘客力 No.1 アイテム

いわさきの食品サンプル「同一点数フリープラン」なら...



お、いいな! 食品サンプルが気になったら、まずは下記フリーダイヤルまで、お気軽にお問い合わせ下さい!お待ちしております。

役立つ情報満載! いわさきホームページ
http://www.iwasaki-ts.co.jp



食のステージ 信頼のサンプル
株式会社 いわさき
FOOD SAMPLE



0120-37-1839

いわさき 検索
facebook スイッチョングッズ



ヘルシー外食だより

第21号

平成29.5月発行

発行事務局: 大阪ヘルシー外食推進協議会

〒540-0008 大阪市中央区大手前 1-6-8

光養ビル 8階 (公社)大阪府栄養士会内

TEL・FAX: (06)6910-6338

HP: http://www.osaka-gaishoku.jp/



おすすめ! わが店のヘルシーメニュー2016 人気コンテスト

「ヘルシーメニュー部門」「高齢者向けヘルシーメニュー部門」「ヘルシー朝食メニュー部門」「ヘルシー弁当部門」の4部門に、ヘルシーな外食をめざして43点の応募がありました。一次審査、府民395名による人気投票、二次審査を経てヘルシー度の評価ならびに料理写真とレシピによる評価を総合して9点の入賞メニューを決定しました。11月に開催された「ヘルシー外食フォーラム 2016」にて、表彰式がおこなわれ、審査委員長(一社)大阪府調理師会 理事長 尾崎 滋氏より審査総評がありました。

ヘルシーメニューとは?

ヘルシーメニューとは、主食・副菜・主菜を組み合わせ、「野菜がたっぷりエネルギーや塩分、脂質はひかえめ」という、いわゆる栄養的にバランスが取れているメニューのことです。



最優秀賞



ヘルシーメニュー部門

一汁五菜ランチ 野菜とおからはさみ揚げ

Cafe-Yu (カフェユウ)

オーナー: 福谷 祐子

住所: 富田林市寺池台3-1-15

TEL: 072-169-9978



MENU
★野菜とおからはさみ揚げーまぐわり入りタルタルソース添えー
★生野菜と豆腐のサラダ ★大根と人参の酢の物
★かぼちゃ焼物とししとう炒め ★高野豆腐煮と千切り大根煮
★ごはん・お味噌汁

この度は、最優秀賞を頂きありがとうございます。心より感謝申し上げます。
「いつまでもキレイに...健やかな毎日を食卓に」をコンセプトに、お店では地元産の契約農家さんが育てたお米や野菜、昆布と鰹でとったダシを使い、おかずやお味噌汁を作っています。漬物、ソース、ドレッシングも手作りしています。
体に優しくヘルシーなのに、きちんとお腹を満たしてくれるようにと考案したメニューが「野菜とおからはさみ揚げ」との出会いです。お客様に「うちのお店も健康づくり応援団の店」を知っていただくきっかけとなり、より安心と喜びのお声頂いております。
これからもお客様の笑顔と健康を願い、ヘルシーメニューをお届けして参りたいと思っております。