

「ブルーサークルメニュー開発」

■取組の目的

- ・ 糖尿病、肥満、高血圧症などの生活習慣病罹患者を減少、生活習慣病の合併症による健康寿命の短縮を防止します
- ・ 外食時にも健康づくりを実現します **（病気があっても、安心して外食を満喫）**
- ・ 「健康食はおいしくない」という既成概念を払拭、日常の食生活見直しと子供の食育を促進し、永続的な「**食生活の健全化**」定着を目指します

■概要

- ・ 腕利きレストランシェフがメニュー原案を発案、生活習慣病治療エキスパートの管理栄養士が栄養計算しエネルギー量・塩分量・栄養バランスを是正、味にも健康にも配慮した「**美味しく、かつヘルシーな外食メニュー**」の開発と提供を行っています。

ブルーサークルメニュー開発の体制

糖尿病や肥満の予防と改善を目指したレストランが提供する外食メニュー
600 kcal 未満、塩分3グラム未満、栄養バランスに配慮

熊大・代謝内科
立案・監修

BCM認定委員会
(糖尿病対策推進会議)
審査

健康づくり推進課
(熊本県行政)
事業母体

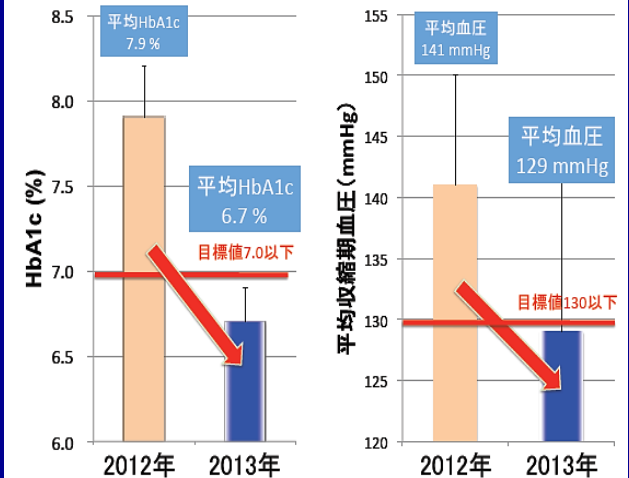
熊本県栄養士会
栄養学的助言

熊本県内の飲食店
メニュー開発・提供

開発と提供の経緯

- 2012年11月
50作品をBCMとして認定
11月8日から提供を開始
- 2013年5月
46作品を認定(96メニューへ)
- 2013年11月
2作品提供中止(94メニュー)
- 2013年12月
15作品を認定(109メニュー)
- 2014年5月 7メニューを審査中
類似取組の中で日本最大!!

BCMは、血糖および血圧管理を改善させました



「ブルーサークルメニュー開発」

熊本市の中心地に位置する ホテル日航熊本

 **ホテル日航熊本**


<http://www.nikko-kumamoto.co.jp/>

GRILL RESTAURANT
EL FUEGO



Chinese Restaurant
桃李
Tao-bi



ブルーサークルメニュー
IN  熊本ホテルキャッスル

http://www.hotel-castle.co.jp/blue_circle/



ブルーサークル
メニュー

美味しく
糖尿病予防!

国立大学法人 熊本大学大学院
生命科学研究部 代謝内科学分野

教授 荒木 栄一

所在地：熊本県熊本市中央区本荘