

ナッジ理論を活用した食環境整備 —利用者に野菜を食べてもらうための工夫—

愛知県半田保健所では、愛知県の栄養改善事業である「食の健康チャレンジプロジェクト」の一環として、事業所給食施設に対し、**そつと後押し**をして人々の**自発的な行動を促す**「ナッジ理論」を活用した食環境づくりを行い、効果測定を実施しました。

検証

野菜をメインの材料としている小鉢を、利用者自ら選択することをねらいとして、普段の献立名から五感に訴える魅力的な献立名に変更すると、売上は増加するか。

① 対象・期間

事業所食堂の利用者 約350名
令和6年9月2日から令和6年9月28日までのうち、土日祝日を除いた17日

② 内容

食材や味付けなどの変更は行わず、**献立名のみをアレンジ**しました。

献立名のアレンジ例

変更前



かぼちゃの煮物

変更後



ほくほく
かぼちゃの煮物

★五感に訴える献立名の例★
視覚：たっぷり、～を添えて
嗅覚：だし香る、風味豊かな
聴覚：ざくざく、ふわふわ
触覚：なめらか、あったか
味覚：こく旨、まろやか

など

③ 結果

前回全く同じ献立を提供した日の対象小鉢の売上割合（売上数/来場者数）と、今回の売上割合を比較したところ、**調査期間のうち13日（76%）が、前回の売上よりも増加**しました。

献立名変更後の対象小鉢の
売上割合の比較



以上のことから、ナッジ理論を活用した献立名の変更は、喫食者の食事の選択に影響を与える可能性があることが分かりました。
各給食施設における食環境づくりに、ナッジ理論を活用するきっかけとなれば幸いです。

★ご協力いただいた企業★
ファイザー・ファーマ株式会社（事業所）
コンパスグループ・ジャパン株式会社（委託給食）
住所：武豊町

