

HPSCアスリート向けレストランでは、アスリートやスタッフの皆様安心してご利用いただくために、感染症対策を考慮した環境整備と食事提供方法の変更を行っています。今回は、JISSレストラン「R³」での取り組みをご紹介します。

入口

出入口のドア開放（換気）

自動アルコール消毒機の設置



アクリル板の設置



自動ハンドソープ機の設置

ソーシャルディスタンス
目印の設置



衛生マットの設置
(靴裏、車いすのタイヤの消毒)



マスクケースの設置
(喫食時に利用)

配膳



配膳時には、箸（はし）などがセットされたトレイを受取り、ビニール手袋を着用する。
(不特定多数が触れる場所に、直接手が触れないようにする。)



- ・提供レーンにビニールカーテンを設置
- ・3食の食事提供前にビニールカーテンを消毒
- ・ソーシャルディスタンス目印の設置

きっしょく 喫食



二酸化炭素濃度測定器の設置（換気量をモニタリング）

- ・喫食テーブルには、隣の席との間にアクリル板を設置
- ・密を作らない配席
(テーブル間のスペースを広くする、隣の席と一席分間を空ける)
- ・3食の食事提供前に換気のため窓を開放し、アクリル板/テーブル/いすを消毒する

食事の時以外は
常時マスクを着用し、
マスクを外した状態での会話は
控えましょう。

■感染症対策として設立当初からの「食事の提供方法」を変更

HPSCアスリート向けレストラン「R³」では、2001年に設立した当初から、アスリートが食事内容を各自で調整し、各自に必要な栄養素量を摂取できるようカフェテリア・ビュッフェ方式を採用してきました。しかし、新型コロナウイルス感染拡大防止を徹底するためにビュッフェ方式を停止しました。

<提供方法>

	従来	現在
ごはん	各自での盛り付け	レストランスタッフが盛り付け
サラダバー フルーツバー ヨーグルト 牛乳 豆乳	 	  
調味料	共通のボトルから使用 	個別パック 

■栄養評価システムの消毒の徹底

提供方式は変わっても、従来通りアスリートの皆さんに必要なエネルギーおよび栄養素量を調整して召し上がっていただけます。

栄養評価システム（mellon II）利用時の感染症対策も行っており、引き続き摂取状況をご確認いただけますので、日々の体調管理にご活用ください。



スポーツメディカルセンター 栄養グループ（2021.1.28作成）