

食品表示基準に基づく栄養成分表示の方法



目次

1	食品表示基準の対象	1
2	栄養成分表示の方法	2
3	表示値の設定	4
4	栄養強調表示（高い、補給ができる、低い等の表示）	5
5	栄養成分表示の省略・栄養成分表示が不要な場合	8
6	虚偽誇大広告の禁止（健康増進法第31条）	9
7	資料（表9 食品表示基準に規定される成分・分析方法・許容差の範囲・0と表示することができる量）	10

1 食品表示基準の対象

(1) 栄養成分表示が義務となる食品

栄養成分表示が義務または任意となる食品区分は、下記表1のとおりです。

任意の区分であっても、栄養成分表示をする場合には、食品表示基準を遵守しなくてはなりません。

また、義務の区分であっても、条件を満たすものについては、栄養成分表示を省略することができます。

(栄養成分表示の省略について P8)

表1 栄養成分表示が義務となる食品区分

加工食品		生鮮食品		添加物	
一般用	業務用	一般用	業務用	一般用	業務用
義務	任意	任意	任意	義務	任意

(2) 義務表示・推奨表示・任意表示

義務表示である基本5項目については必ず表示をしなくてはなりません。

表2 義務表示・推奨表示・任意表示の区分

義務表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量
推奨表示	飽和脂肪酸、食物繊維
任意表示	n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖類、糖質、ミネラル類（亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン）、ビタミン類（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸）

表示の際の注意点

表示場所：容器包装を開かないでも見ることができる場所に表示する

文字の大きさ：原則8ポイント以上の活字で表示する。ただし、表示可能面積が150cm²以下の場合には5.5ポイント以上の大きさの文字とすることができる。

表示名称：以下のように表示することも可能です

熱量	・・・ エネルギー	たんぱく質	・・・ 蛋白質	タンパク質	タンパク
カルシウム	・・・ Ca	鉄	・・・ Fe		
ビタミンA	・・・ V.A				

2 栄養成分表示の方法

ポイント1 食品単位

食品が販売される状態での可食部 100g もしくは 100ml または、1 食分、1 包装その他の 1 単位あたりで表示します。1 食分あたりで表示する場合には、その量 (g、ml、個数) を併せて記載します。

ポイント2 表示順

基本 5 項目のみ表示する場合

右の栄養成分表示例 の順のとおりに表示します。
ナトリウムは、食塩相当量に換算した値を表示します。

$$\text{食塩相当量(g)} = \text{ナトリウム(mg)} \times 2.54 \div 1,000$$

栄養成分表示例

栄養成分表示 1 本 (g あたり)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

基本 5 項目 + 推奨表示、任意表示の成分を表示する場合

右の栄養成分表示例 のとおりに表示します。

飽和脂肪酸、n-3 系脂肪酸、n-6 系脂肪酸を表示する場合は、脂質の表示をしたうえで、脂肪酸の量を併記します。

糖質または食物繊維の表示する場合は、炭水化物の表示をした上で糖質と食物繊維の両方の表示が必要です。

その他の食品表示基準に規定された成分 (P2 表 3 参照) は、基本 5 項目のあとに続けて表示します。

栄養成分表示例

栄養成分表示 1 本 (g あたり)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
飽和脂肪酸	g
n-3 系脂肪酸	g
n-6 系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
糖質	g
糖類	g
食物繊維	g
食塩相当量	g
ビタミン A	μg

食品表示基準に規定されていない成分を表示する場合

右の表示例 のとおり、枠外に表示します。

食品表示基準に規定されていない成分 (P10 ~ 12 表 9 に記載のない成分) を表示したい場合、科学的根拠に基づき、事業者の責任において、栄養成分表示と区別して、栄養成分表示に近接した箇所に表示をします。

栄養成分表示例

栄養成分表示 1 本 (g あたり)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

ポリフェノール mg

ポイント 3 表示値の単位と最小表示の位

栄養成分及び熱量の単位と最小表示の位は、下記表 3 のとおりです。

最小表示の位より、位を下げるすることができます。その場合には、その下の位を四捨五入して表示します。

表 3 表示値の単位と最小表示の位

	単位	最小表示の位		単位	最小表示の位
熱量	kcal	1 の位	ナトリウム	mg	1 の位
たんぱく質	1 g	1 の位	マグネシウム	mg	1 の位
脂質	1 g	1 の位	マンガン	mg	少数第 1 位
飽和脂肪酸	1 g	1 の位	モリブデン	μg	1 の位
n-3 系脂肪酸	g	少数第 1 位	ヨウ素	μg	1 の位
n-6 系脂肪酸	g	少数第 1 位	リン	mg	1 の位
コレステロール	mg	1 の位	ナイアシン	mg	1 の位
炭水化物	g	1 の位	パントテン酸	mg	少数第 1 位
糖質	1 g	1 の位	ビオチン	μg	1 の位
糖類	1 g	1 の位	ビタミン A	μg	1 の位
食物繊維	g	1 の位	ビタミン B ₁	mg	少数第 1 位
亜鉛	mg	少数第 1 位	ビタミン B ₂	mg	少数第 1 位
カリウム	mg	1 の位	ビタミン B ₆	mg	少数第 1 位
カルシウム	mg	1 の位	ビタミン B ₁₂	μg	少数第 1 位
クロム	μg	1 の位	ビタミン C	mg	1 の位
セレン	μg	1 の位	ビタミン D	μg	少数第 1 位
鉄	mg	少数第 1 位	ビタミン E	mg	少数第 1 位
銅	mg	少数第 1 位	ビタミン K	μg	1 の位
食塩相当量	2 g	少数第 1 位	葉酸	μg	1 の位

- 1 の位に満たない場合であって、0 と表示することができる量（P10～P12 表 9 参照）以上である場合は、有効数字 1 桁以上で表示します。
- 少数第 1 位に満たない場合であって、ナトリウムの量が 0 と表示することができる量（P10～P12 表 9 参照）以上である場合は、有効数字 1 桁以上で表示します。なお、食塩相当量を「0」と表示できる場合には、「0.0」、「0」と表示しても差し支えありません。

3 表示値の設定

(1) 表示値の設定方法

表示値の設定方法には、以下の3つの方法があります。結果として表示した値に合理的な根拠があれば、いずれの方法も可能です。ただし、合理的な推定により表示値を設定した場合や計算値や参照値を併用して表示値を設定した場合には、栄養成分表示例 のとおり、「推定値」など分析で得られた値と一致しない可能性があることを示す文言の表示が必要です。

また、いずれの場合も表示した値の根拠となる資料の保管が必要です。

分析により設定する

- ・公定法（消費者庁が定めた方法）により分析した値
- ・公定法以外の方法で分析をすることも可能ですが、あらかじめその妥当性を担保する必要があります。

合理的な推定により設定する

・計算値

公的なデータベース等（日本食品標準成分表等）を用いて、栄養成分を計算した値

・参照値

公的なデータベース等を基に類似した食品から栄養成分を類推した値

分析値・合理的な推定値を併用して設定する

分析値、計算値、参照値を併用した値

栄養成分表示例

栄養成分表示 1本（ gあたり）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は目安です

栄養成分表示 1本（ gあたり）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

推定値

(2) 0と表示することができる基準

合理的な推定により得られた値であってもP10～P12表9で規定されている「0と表示できる量」未満の場合には、栄養成分表示枠内の表示値を「0」とすることができます。

なお、パッケージに「ゼロ」などの表示をする場合には、別途定められた要件を満たす必要があります。

（P6 4 栄養強調（高い、補給ができる、低い等の表示）参照）

4 栄養強調表示（高い、補給ができる、低い等の表示）

「カルシウムたっぷり」や「低脂肪」、「カロリーゼロ」といった表示をする場合や、他の類似食品と比べて「食物繊維 %アップ」「」といった表示をしたい場合、定められた基準（P6 および P7 参照）を満たす必要があります。また、これらの表示をする場合には、栄養成分値は P10～P12 表 9 に規定する測定方法によって得る必要があります。

高い旨	含む旨	強化された旨・・・
「高」「多」「豊富」など	「入り」「源」「含有」「使用」「添加」など	「%強化」「増」「アップ」「倍」など
P6 表 4 のとおり、食品 100g（100ml）または 100kcal 当たりの栄養成分の量が基準値以上である	P6 表 4 のとおり、食品 100g（100ml）または 100kcal 当たりの栄養成分の量が基準値以上である	P6 表 4 のとおり他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量が 100g（100ml）当たり基準値以上である たんぱく質及び食物繊維については、他の食品に比べて強化された割合が 25% 以上のものに限る

含まない旨	低い旨	低減された旨・・・
「ゼロ」「無」「ノン」「フリー」など	「低」「控えめ」「少」「ライト」など	「%減」「オフ」「カット」など
P7 表 5 のとおり、食品 100g（100ml）当たりの栄養成分の量が基準値未満である	P7 表 5 のとおり、食品 100g（100ml）当たりの栄養成分の量が基準値未満である	P7 表 5 のとおり他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量が 100g（100ml）当たり基準値以上であり、その低減割合が 25% 以上である

強化された旨・低減された旨の表示をする場合には、次の事項の表示が必要です。

比較対象食品を特定するために必要な事項

例：「自社従来品」「食品標準成分表」など

強化（低減）された旨を表示する栄養成分の量が、強化（低減）された量または割合

例：「%アップ」「g 増」「%カット」など

表4 高い旨・含む旨・強化された旨の基準値

栄養成分	高い旨の表示 基準値		含む旨の表示 基準値		強化された旨の表 示基準値
	100g あたり ()は 100ml あたり	100kcal あたり	100g あたり ()は 100ml あたり	100kcal あたり	
たんぱく質	16.2g (8.1g)	8.1g	8.1g (4.1g)	4.1g	8.1g (4.1g)
食物繊維	6g (3g)	3g	3g (1.5g)	1.5g	3g (1.5g)
亜鉛	2.64mg (1.32mg)	0.88mg	1.32mg (0.66mg)	0.44mg	0.88mg (0.88mg)
カリウム	840mg (420mg)	280mg	420mg (210mg)	140mg	280mg (280mg)
カルシウム	204mg (102mg)	68mg	102mg (51mg)	34mg	68mg (68mg)
鉄	2.04mg (1.02mg)	0.68mg	1.02mg (0.51mg)	0.34mg	0.68mg (0.68mg)
銅	0.27mg (0.14mg)	0.09mg	0.14mg (0.07mg)	0.05mg	0.09mg (0.09mg)
マグネシウム	96mg (48mg)	32mg	48mg (24mg)	16mg	32mg (32mg)
ナイアシン	3.9mg (1.95mg)	1.3mg	1.95mg (0.98mg)	0.65mg	1.3mg (1.3mg)
パントテン酸	1.44mg (0.72mg)	0.48mg	0.72mg (0.36mg)	0.24mg	0.48mg (0.48mg)
ビオチン	15μg (7.5μg)	5μg	7.5μg (3.8μg)	2.5μg	5μg (5μg)
ビタミン A	231μg (116μg)	77μg	116μg (58μg)	39μg	77μg (77μg)
ビタミン B ₁	0.36mg (0.18mg)	0.12mg	0.18mg (0.09mg)	0.06mg	0.12mg (0.12mg)
ビタミン B ₂	0.42mg (0.21mg)	0.14mg	0.21mg (0.11mg)	0.07mg	0.14mg (0.14mg)
ビタミン B ₆	0.39mg (0.20mg)	0.13mg	0.20mg (0.10mg)	0.07mg	0.13mg (0.13mg)
ビタミン B ₁₂	0.72μg (0.36μg)	0.24μg	0.36μg (0.18μg)	0.12μg	0.24μg (0.24μg)
ビタミン C	30mg (15mg)	10mg	15mg (7.5mg)	5mg	10mg (10mg)
ビタミン D	1.65μg (0.83μg)	0.55μg	0.83μg (0.41μg)	0.28μg	0.55μg (0.55μg)
ビタミン E	1.89mg (0.95mg)	0.63mg	0.95mg (0.47mg)	0.32mg	0.63mg (0.63mg)
ビタミン K	45μg (22.5μg)	30μg	22.5μg (11.3μg)	7.5μg	15μg (15μg)
葉酸	72μg(36μg)	24μg	36μg (18μg)	12μg	24μg (24μg)

25%以上の相対差が必要

表5 含まない旨・低い旨・低減された旨の基準値

栄養成分	含まない旨の表示 基準値	低い旨の表示 基準値	低減された旨の表示 基準値
	100g あたり ()は 100ml あたり	100g あたり ()は 100ml あたり	100g あたり ()は 100ml あたり
熱量	5kcal (5kcal)	40kcal (20kcal)	40kcal (20kcal)
脂質	0.5g (0.5g)	3g (1.5g)	3g (1.5g)
飽和脂肪酸	0.1g (0.1g)	1.5g(0.75g)	1.5g (0.75g)
コレステロール	5mg	20mg (10mg)	20mg (10mg)
糖類	0.5g (0.5g)	5g (2.5g)	5g (2.5g)
ナトリウム	5mg (5mg)	120mg (120mg)	120mg (120mg)

5 栄養成分表示の省略・栄養成分表示が不要な場合

下記の表 6 の ~ のいずれかに該当する場合には、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができます。また、表 7 の のいずれかに該当する場合には、栄養成分の量及び熱量の表示は不要です。

ただし、下記に該当する場合であっても、栄養成分表示をする場合や特定保健用食品・機能性表示食品は、基準に従って表示する必要があります。

表 6 栄養成分表示が省略できる場合

容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの
酒類
<p>栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもので、次のア・イのいずれかを満たすもの</p> <p>ア 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムのすべてについて、0 と表示することができる基準を満たしている</p> <p>イ 1 日に摂取する当該食品由来の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量が社会通念上微量である場合 例：香辛料、コーヒー豆、茶葉、水など</p>
<p>極めて短期間で原材料（その配合割合を含む）が変更されるもの</p> <p>例：日替わり弁当など、レシピが 3 日以内に変更されるもの。（サイクルメニューを除く）</p> <p>複数の部位を混合しており、都度原材料が変わるもの（合いびき肉等を使用した加工品）</p>
<p>消費税法第 9 条第 1 項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの</p> <p>小規模事業者とは…消費税法第 9 条第 1 項に規定する小規模事業者（課税売上高が 1000 万円以下の事業者）</p> <p>なお、当分の間、中小企業基本法第 2 条に規定する小規模企業者（おおむね常時従事する従業員の数が 20 人以下（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については 5 人以下））についても省略可能。</p>

表 7 栄養成分表示が不要な場合

食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合

6 虚偽誇大広告の禁止（健康増進法第 31 条）

健康増進法第 31 条第 1 項では、「何人も、食品として販売に供するものに関して広告その他の表示をするときは、健康の保持増進の効果その他内閣府令で定める事項について、著しく事実に相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示をしてはならない」と規定されています。

これは、健康保持増進効果等が十分に実証されていないにも関わらず、その効果を期待させるような表示をすることを禁止するものです。 この、規定は食品の表示だけでなく、広告、チラシ、POP、新聞、ラジオ放送等についても規制の対象とされています。

表 8 健康保持増進効果等に該当する表示例（望ましくない表示例）

健康保持増進効果等	望ましくない表示例
疾病の治療又は予防を目的とする効果	「糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に」 「末期ガンが治る」 「虫歯にならない」
身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効果	「疲労回復」、「強精（強性）強壮」、「体力増強」、 「食欲増進」
特定の保健の用途に適する旨の効果	「本品はおなかの調子を整えます」 「この製品は血圧が高めの方に適します」
人の身体を美化し、魅力を増し、容ぼうを変え、又は皮膚若しくは毛髪を健やかに保つことに資する効果	「美肌、美白効果が得られます」 「皮膚にうるおいを与えます」 「美しい理想の体形に」
含有成分の表示及び説明により表示するもの	「（成分名）は、不飽和脂肪酸の一種で、血液をサラサラにします、
起源、由来等の説明により表示するもの	「『 』という古い自然科学書をみると×××は肥満を防止し、消化を助けるとある。こうした経験が昔から伝えられていたが故に、×××は食膳に必ず備えられたものである。」
新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話やアンケート結果、学説、体験談などを引用又は掲載することにより表示するもの	（××県、 歳） 「×××を 3 か月間毎朝続けて食べたら、9 kg 痩せました。」
医療・薬事・栄養等、国民の健康の増進に関連する事務を所掌する行政機関（外国政府機関を含む。）や研究機関等により、効果等に関して認められている旨を表示するもの	「××国政府認可 食品」 「 研究所推薦 食品」

7 資料

表9 食品表示基準に規定される成分・分析方法・許容差の範囲・0と表示することができる量

栄養成分及び熱量	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
たんぱく質	窒素定量換算法	±20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) のたんぱく質の量が 2.5g 未満の場合は±0.5g)	0.5g
脂質	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルペル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法	±20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の脂質の量が 2.5g 未満の場合は±0.5g)	0.5g
飽和脂肪酸	ガスクロマトグラフ法	±20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の飽和脂肪酸の量が 0.5g 未満の場合は±0.1g)	0.1g
n-3系脂肪酸	ガスクロマトグラフ法	±20%	
n-6系脂肪酸	ガスクロマトグラフ法	±20%	
コレステロール	ガスクロマトグラフ法	±20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) のコレステロールの量が 25mg 未満の場合は±5mg)	5mg
炭水化物	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 1 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 2 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	±20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の炭水化物の量が 2.5g 未満の場合は±0.5g)	0.5g

栄養成分及び熱量	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
糖質	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあっては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、炭水化物の項の第3欄の1及び2に掲げる区分に応じ、1及び2に定める方法により測定すること。	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の糖質の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5g
糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の糖類の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5g
食物繊維	ブロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	±20%	
亜鉛	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
カリウム	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
カルシウム	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
クロム	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
セレン	蛍光光度法又は原子吸光光度法	+50%、-20%	
鉄	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
銅	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
ナトリウム	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）のナトリウムの量が25mg未満の場合は±5mg）	5mg

栄養成分及び 熱量	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示すること ができる量
マグネシウム	原子吸光光度法又は誘導結合 プラズマ発光分析法	+ 50%、 - 20%	
マンガン	原子吸光光度法又は誘導結合 プラズマ発光分析法	+ 50%、 - 20%	
モリブデン	誘導結合プラズマ質量分析法又 は誘導結合プラズマ発光分析法	+ 50%、 - 20%	
ヨウ素	滴定法又はガスクロマトグラフ法	+ 50%、 - 20%	
リン	バナドモリブデン酸吸光光度法、 モリブデンブルー吸光光度法又は 誘導結合プラズマ発光分析法	+ 50%、 - 20%	
ナイアシン	高速液体クロマトグラフ法又は微 生物学的定量法	+ 80%、 - 20%	
パントテン酸	微生物学的定量法	+ 80%、 - 20%	
ビオチン	微生物学的定量法	+ 80%、 - 20%	
ビタミン A	高速液体クロマトグラフ法又は吸 光光度法	+ 50%、 - 20%	
ビタミン B ₁	高速液体クロマトグラフ法又はチ オクローム法	+ 80%、 - 20%	
ビタミン B ₂	高速液体クロマトグラフ法又はル ミフラビン法	+ 80%、 - 20%	
ビタミン B ₆	微生物学的定量法	+ 80%、 - 20%	
ビタミン B ₁₂	微生物学的定量法	+ 80%、 - 20%	
ビタミン C	2 , 4 - ジニトロフェニルヒドラジ ン法、インドフェノール・キシレン 法、高速液体クロマトグラフ法又 は酸化還元滴定法	+ 80%、 - 20%	
ビタミン D	高速液体クロマトグラフ法	+ 50%、 - 20%	
ビタミン E	高速液体クロマトグラフ法	+ 50%、 - 20%	
ビタミン K	高速液体クロマトグラフ法	+ 50%、 - 20%	
葉酸	微生物学的定量法	+ 80%、 - 20%	
熱量	修正アトウォーター法	±20% (ただし、当該食品 100 g 当 たり (清涼飲料水等にあつては、100 m l 当たり) の熱量が 25 k c a l 未満の場合は± 5 k c a l)	5 k c a l

栄養成分表示に関する情報・問い合わせ先

栄養成分表示に関する情報

消費者庁発行「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第2版」

消費者庁発行「早わかり食品表示ガイド（平成28年6月版・事業者向け）」

相談窓口

相模原市役所 健康福祉局 保健衛生部 健康増進課 健康づくり班

相模原市中央区富士見 6-1-1 ウェルネスさがみはら A 館 4 階

TEL：042-769-8274 FAX：042-750-3066

来所での相談は電話での予約が必要です。

発行 相模原市役所 健康福祉局 保健所 健康増進課 健康づくり班
(令和2年4月改定)