健康気配りメニュー区分書（兼確認書）

施設名

太枠内を御記入下さい

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| メニュー区分 | | 登録要件 | 主なメニュー名 | 備考 |
| □ | ベジファースト | １品目に必ずサラダや煮物などの野菜　　料理※１が提供できる |  |  |
| □ | 野菜たっぷり  メニュー | 定食等１食当たり、野菜量※１がおおむね120g以上のメニューを提供できる |  | 野菜量（ｇ） |
| □ | 小鉢等一品料理のうち野菜量※１がおおむね70g以上のメニューを提供できる |  | 野菜量（ｇ） |
| □ | セルフサービス（ビュッフェ等）で野菜量※１がおおむね70ｇ以上、提供できる（野菜量がおおむね70ｇの見本を設置すること） |  |  |
| □ | 栄養成分表示 | １品以上のメニューに、エネルギーと食塩相当量の栄養成分の表示ができる |  | 自店で算定  市に算定を依頼※２ |
| □ | バランス良好メニュー | エネルギー800kcal以下で、主食、主菜、副菜がそろったメニューが提供でき、エネルギーと食塩相当量の栄養成分の表示ができる |  | 自店で算定  市に算定を依頼※２ |
| □ | 塩分ひかえめメニュー | １食当たりの食塩相当量が３g以下のメニューが提供でき、エネルギーと食塩相当量の栄養成分の表示ができる |  | 自店で算定  市に算定を依頼※２ |

※１　野菜料理、野菜量は、「日本食品標準成分表」に記載されている「野菜類」に加え、栄養成分が野菜類に近似している「きのこ類」及び「海藻類」を合計したものとする。

※２　栄養成分の算定を依頼する場合は「使用材料表（別紙２）」を添付すること。

保健部記入欄

|  |  |
| --- | --- |
| 確認日 | 令和　　年　　月　　日 |
| 分類 | １.レストラン　２.和食　３.洋食　４.中華　５.ラーメン　６.そば、うどん  ７.寿司　８.焼肉、韓国料理　９.居酒屋、バー　10.お好み焼き、もんじゃ  11.カフェ、スイーツ　12.持ち帰り、配達店　13.食料品店、スーパー　14.コンビニ  15.給食施設食堂　16.その他 |

健康気配りメニュー区分書（兼確認書）

記載例

施設名　　喫茶　まめ吉

太枠内を御記入下さい

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| メニュー区分 | | 登録要件 | 主なメニュー名 | 備考 |
| □ | ベジファースト | １品目に必ずサラダや煮物などの野菜　　料理※１が提供できる |  |  |
| ☑ | 野菜たっぷり  メニュー | 定食等１食当たり、野菜量※１がおおむね120g以上のメニューを提供できる | **鱈の野菜あんかけ定食** | 野菜量（ｇ）  **120ｇ** |
| ☑ | 小鉢等一品料理のうち野菜量※１がおおむね70g以上のメニューを提供できる | **野菜サラダ** | 野菜量（ｇ）  **80ｇ** |
| □ | セルフサービス（ビュッフェ等）で野菜量※１がおおむね70ｇ以上、提供できる（野菜量がおおむね70ｇの見本を設置すること） |  |  |
| ☑ | 栄養成分表示 | １品以上のメニューに、エネルギーと食塩相当量の栄養成分の表示ができる | **煮味噌定食** | 自店で算定  市に算定を依頼※２ |
| □ | バランス良好メニュー | エネルギー800kcal以下で、主食、主菜、副菜がそろったメニューが提供でき、エネルギーと食塩相当量の栄養成分の表示ができる |  | 自店で算定  市に算定を依頼※２ |
| □ | 塩分ひかえめメニュー | １食当たりの食塩相当量が３g以下のメニューが提供でき、エネルギーと食塩相当量の栄養成分の表示ができる |  | 自店で算定  市に算定を依頼※２ |

※１　野菜料理、野菜量は、「日本食品標準成分表」に記載されている「野菜類」に加え、栄養成分が野菜類に近似している「きのこ類」及び「海藻類」を合計したものとする。

※２　栄養成分の算定を依頼する場合は「使用材料表（別紙２）」を添付すること。

保健部記入欄

|  |  |
| --- | --- |
| 確認日 | 令和　　年　　月　　日 |
| 分類 | １.レストラン　２.和食　３.洋食　４.中華　５.ラーメン　６.そば、うどん  ７.寿司　８.焼肉、韓国料理　９.居酒屋、バー　10.お好み焼き、もんじゃ  11.カフェ、スイーツ　12.持ち帰り、配達店　13.食料品店、スーパー　14.コンビニ  15.給食施設食堂　16.その他 |