令和３年度「しずおか健幸惣菜パートナー」 応募用紙

【 社員食堂部門 】

１　応募事業所

|  |  |
| --- | --- |
| （ふりがな） |  |
| 事業所名 |  |
| （ふりがな） |  | 役職名 |
| 代表者の氏名 |  |  |
| 所在地 | 〒 |
| 担当者 | （ふりがな） |  |
| 氏　名 |  |
| 電話番号 |  |
| FAX番号 |  |
| E-mail |  |

２　応募する社員食堂の状況

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（※選択項目は、レ点又は■）

|  |  |
| --- | --- |
| （ふりがな） |  |
| 社員食堂の名称 |  |
| （ふりがな） |  |
| 所在地 | 〒 |
| 対象社員等の人数 | 人 | 平均利用者数 | １回あたり（昼食） | 人 |
| １日あたり | 人 |
| 給食の運営（献立作成・調理業務等） | □ 自社　　　□ 委託又は業務提携　〔事業者名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕 |
| 委託又は業務提携の場合の連名での登録 |  □ 希望する　　□ 希望しない |
| 主な献立作成者の資格 | □ 管理栄養士　　□ 栄養士　　□ その他〔　　　 　　　　　　　　　〕 |
| 対象（複数選択可） | □ 社員　　　　　□ 派遣社員　　　　　□ 一般・地域住民 |

３　しずおか健幸惣菜の現在の提供状況を教えてください。　（いずれか１つにレ点又は■）

* しずおか健幸惣菜は、「しずおか健幸惣菜の基準」を満たすメニューのことを言います。

（県発行のしずおか健幸惣菜レシピ集[別記（要領Ｐ４）]に掲載されているものも含みます）

(1)　提供頻度

□毎日　　　□週に２回以上　　　□週に1回 　　□週に1回以下

(2)　任意の連続する３週間の中で、各週で提供した「しずおか健幸惣菜」を１つ教えてください。

※オリジナルメニューの場合は、５ページの様式にレシピを御記入ください。

※提供実績がない場合は、提供計画を御記入いただいても構いません。

※応募の期間の前後１か月程度を目安に実績又は計画を御記入ください。

※「区分」「提供メニュー レシピ」「食事区分」は、いずれか１つにレ点又は■を御記入ください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 第１週目　 | 提供日 | 年　 　月　　 日（　　　　） |
| メニュー名 |  |
| 区　分　 | □主菜　　　□副菜　　　□一皿で主菜・副菜 |
| 提供メニューレシピ | □レシピ集　[　□レシピ　　□夏飯　　□イベント　]□オリジナルメニュー□その他　　〔　　　　　　　　　　　　〕 |
| 食事区分 | □朝食　　　□昼食　　　□夕食　　　□その他 |
| 提供数 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 第２週目　 | 提供日 | 年　 　月　　 日（　　　　） |
| メニュー名 |  |
| 区　分　 | □主菜　　　□副菜　　　□一皿で主菜・副菜 |
| 提供メニューレシピ | □レシピ集　[　□レシピ　　□夏飯　　□イベント　]□オリジナルメニュー□その他　　〔　　　　　　　　　　　〕 |
| 食事区分 | □朝食　　　□昼食　　　□夕食　　　□その他 |
| 提供数 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 第３週目　 | 提供日 | 年　 　月　　 日（　　　　） |
| メニュー名 |  |
| 区　分　 | □主菜　　　□副菜　　　□一皿で主菜・副菜 |
| 提供メニューレシピ | □レシピ集　[　□レシピ　　□夏飯　　□イベント　]□オリジナルメニュー□その他　　〔　　　　　　　　　　　〕 |
| 食事区分 | □朝食　　　□昼食　　　□夕食　　　□その他 |
| 提供数 |  |

４　しずおか健幸惣菜の今後の提供予定を教えてください。

(1)　提供頻度　（いずれか１つにレ点又は■）

　　　　□毎日　　　□週に２回以上　　　□週に1回　　　□その他〔　　　　　　　　　　　〕

(2)　提供するメニュー　（複数回答可 ； レ点又は■）

　　　　□　現在提供しているメニューを継続して提供

　　　　□　新規に県発行のしずおか健幸惣菜レシピ集掲載のレシピを提供

　　　　□　新規に基準を満たすオリジナルメニューを開発し、提供

　　　　□　新規に既存のメニューをしずおか健幸惣菜の基準に合うよう見直し、提供

　　　　□　その他〔　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕

(3) 提供数　（いずれか１つにレ点又は■）

　　　　□増やす　　　□同程度　　　□減らす　　　□その他〔　　　　　　　　　　　　〕

5　しずおか健幸惣菜を提供する際の情報発信の状況（又は予定）を教えてください。

(1)　健康に配慮したメニューであることを情報発信していますか。（いずれかにレ点又は■）

□　しずおか健幸惣菜として情報発信　　□　ヘルシーメニューとして情報発信

□　その他〔　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕

(2)　情報発信をどのように実施しているのか具体的に教えてください。

　☆取組状況がわかる資料（写真等）がありましたら、添付してください。【添付：□有　□無】

以降の項目は、審査に影響はありませんが、しずおか健幸惣菜の更なる普及の参考とさせていただくため、御記載をお願いします。

６　しずおか健幸惣菜を取り入れようと思ったきっかけや理由がありましたら教えてください。

７　店舗を利用する方が、しずおか健幸惣菜を購入したくなるように取り組んでいる工夫がありましたら教えてください。（例：ネーミング、量、提供方法（盛付、食器等））

８　しずおか健幸惣菜の提供の他に、健康づくりに関する取組を実施していましたら教えてください。（例：健康教育、栄養成分表示　等）

９　しずおか健幸惣菜を提供したことによる、社員等からの感想、成果（健康意識、健康行動等）などがありましたら教えてください。

10　しずおか健幸惣菜の提供に関する支援として、どのような内容を希望しますか。

（複数回答可 ； レ点又は■）

□しずおか健幸惣菜販売促進グッズの提供（POP等）

□しずおか健幸惣菜販売促進グッズのデザインデータ

□健康情報の教材・パネルの貸し出し又は提供

□アドバイザーの派遣　　　　→

【希望する内容】

□アドバイザーへの相談　 →

□地産地消メニュー導入に向けた生産者等とのマッチング

□ふじのくに食の都づくり仕事人（※1）やしずおか食セレクション認定商品（※２）などとのマッチング

　　　　　　　　　　（※１）ふじのくに食の都づくり仕事人…静岡県の農林水産産業及び食文化の振興に貢献しているとして県から表彰を受けた料理人

　　　　　　　　　　（※２）しずおか食セレクション認定商品…静岡の高品質な農林水産物の中から県独自の認定基準に基づいて認定した全国や海外に誇りうる価値や特長を備えた商品

　 □テレビやラジオ・新聞等のＰＲ取材

　 □SNSなどでの情報発信

□その他

【具体的に】

　※ 支援の参考とさせていただくものであり、御回答いただいた内容の支援を必ずしも実施するものではありません。

**「しずおか健幸惣菜」オリジナルメニュー　レシピ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **メニュー名** | **応募****事業者(所)名** |  |
|  |
| **材料名** | **分量（ｇ）****（１人分）** | **作　り　方** |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  | **栄養価ほか** |
|  |  | エネルギー | kcal | 野菜量（きのこ・海藻・芋類を含む） |
|  |  | たんぱく質 | g |
|  |  | 脂質 | g | ｇ |
|  |  | 炭水化物 | g | 肉・魚・卵・大豆製品の使用量 |
|  |  | カルシウム | mg |
|  |  | 鉄 | mg | ｇ |
|  |  | 食物繊維 | g | 調理時間の目安 |
|  |  | 食塩相当量 | g | 分 |
|  |  | 区分 | □ 主菜　 □ 副菜　□ 一皿で主菜・副菜 |
|  |  |
|  |  | 調理のポイント |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  | 作成者のコメント |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  | 作成に関わった管理栄養士等 | （氏名） | □管理栄養士　□栄養士 |
|  |  |
|  |  |
|  |  | 写真添付 | 　□ 有　 　□ 無 |
|  |  | 公表の可否 | □ 可　　　□ 不可 |

※　次ページの注意事項を御確認ください。　　※材料・分量（１人分）は、別紙の添付でも可。

**＜　注意事項　＞**

①「しずおか健幸惣菜」の基準を確認の上、御記入ください。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | エネルギー量 | 食塩相当量 | 野菜量（きのこ・海藻・いも類を含む） | 肉・魚・卵・大豆製品の量 |
| 主菜 | 550kcal未満 | 2g未満 | 付けあわせを含めて合計50g以上 | 90〜150g |
| 副菜 | 200kcal未満 | 1g未満 | 2種類以上合計70g以上 | ― |
| 一皿で主菜・副菜 | 450〜650kcal | 2.7g未満 | 2種類以上合計120g以上 | 90〜150g |

② メニュー名には、商品名を使用しないでください。（例： 焼津産〇〇社の 黒はんぺん△△）

③ 材料および調味料の分量は１人分とし、必ず「g」で表記してください。

揚げ物をする場合に、材料・分量は「揚げ油　○○ｇ（給油率○○％）」としてください。

1. 乾物を使用した場合は、日本食品成分表の重量変化率を用いて算出してください。
2. 栄養価計算は日本食品標準成分表七訂又は八訂を使用してください。
3. 食塩相当量は小数第1位までとしてください。
4. 弁当等で提供する場合には、各区分の中で、少ない分量の惣菜を複数組み合わせて、上記の区分の基準に該当することで構いません。