令和２年度「しずおか健幸惣菜ＰＡＲＴＮＥＲ」 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：　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕 | | | |
| 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提供状況を教えてください。　（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〔　　　　　　　　　　　　　　　　〕

* 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）

４　しずおか健幸惣菜の今後の提供予定を具体的に御記入ください。

５　しずおか健幸惣菜を提供した実績を御記入ください。

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、その内容を御記入ください。

　　　また、オリジナルメニューの場合には、顕彰の審査のため、レシピを提出してください。

（レシピの様式は、特設ウェブサイトからダウンロードしてください。）

（いずれか１つにレ点又は■）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |  |

６　しずおか健幸惣菜を提供する時の情報発信の状況を教えてください。（いずれかにレ点又は■）

(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。（ＰＯＰ、献立表等での表示等）

□　はい　□　いいえ

(2) しずおか健幸惣菜に関する情報提供をしていますか。（いずれかにレ点又は■）

□　はい　□　いいえ

(3) （1）（2）の情報提供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】

７　食堂を利用する社員等への健康づくり、望ましい食事や食生活に関する情報発信などの取組の状況を教えてください。（例：ＰＯＰ、健康教育、栄養成分表示　等）

　　　　　☆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】

８　食堂を利用する社員等が、しずおか健幸惣菜を選択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））

９　しずおか健幸惣菜のメニュー開発の状況を教えてください。 （複数回答可 ； レ点又は■）

□　県発行のしずおか健幸惣菜レシピ集のレシピのみを提供している

□　県発行のしずおか健幸惣菜レシピ集以外のメニュー（オリジナルメニュー）を提供している

□　既存のメニューを、しずおか健幸惣菜の基準に合うように見直した（又は、している）

□　新メニュー考案時には、しずおか健幸惣菜の基準を意識している

□ オリジナルメニューの開発をする予定である

□　県が平成29年度～令和元年度に実施したレシピの募集や、健康福祉センター（保健所）が実施するレシピの収集に参加・協力した

□　その他

10　しずおか健幸惣菜を社員食堂のメニューに取り入れたきっかけや理由がありましたら教えてください。

11　しずおか健幸惣菜を提供したことによる、社員からの感想、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。

12　しずおか健幸惣菜の提供に関するサポート体制として、どのような内容を希望しますか。

（複数回答可 ； レ点又は■）

□しずおか健幸惣菜普及啓発ツールの提供（POP、レシピカード等）

□しずおか健幸惣菜普及啓発ツールのデザインデータ

□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】

□アドバイザーによる相談　 →

□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

　□テレビ等のＰＲ取材

　□その他

【具体的に】

**「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 | | | |

※　注意事項を参考にご覧ください。　　※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」の基準を確認のうえ、ご記入ください。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | エネルギー（kcal） | 食塩相当量（ｇ） | 野菜量（ｇ）  （きのこ・海藻・いも類を含む） | 肉・魚・卵・  大豆製品（ｇ） |
| 主菜 | 550kcal未満 | ２ｇ未満 | 付け合わせを含めて  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 2015 年版（七訂）～2018年版の間のもの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。