

しずおか健幸惣菜 パートナー募集!

静岡県民の
食生活を
みんなで応援!



事業所
販売店・大学
募集

「しずおか健幸惣菜」とは

主食・汁物と組み合わせることで、バランスの取れた食事につながるおかずのことで、静岡県が基準を設定しています。(詳細は裏面をご覧ください)



「しずおか健幸惣菜パートナー」とは

「しずおか健幸惣菜」を積極的に提供・販売する社員食堂、惣菜・弁当販売(弁当給食含む)、学生食堂を「しずおか健幸惣菜パートナー」として登録します。

「しずおか健幸惣菜」を通じて静岡県民の食生活をみんなと一緒に応援します。



社員食堂
部門

惣菜・弁当
部門

学生食堂
部門



パートナー特典

「しずおか健幸惣菜パートナー」へは、次のような特典でバックアップします。

- 静岡県知事名の登録証を交付
- 静岡県ホームページ等での紹介
- SNS等での情報発信
- 「しずおか健幸惣菜」のロゴマークの提供
- 「しずおか健幸惣菜」販売促進グッズの提供
- アドバイザー(管理栄養士等)の派遣

応募時にもご活用ください

しずおか健幸惣菜の提供にむけた支援としてメニューの開発や販売促進のアドバイスを行う管理栄養士等を派遣します。ご希望される場合は、メールタイトルに【アドバイザー派遣相談】と記載の上、希望内容・連絡先を明記し、事務局までお送りください。

申込方法
申込先

所定の申込書に必要事項を記入の上、電子メールまたは郵送でご提出ください。
※詳細は申込要項をご確認ください。

しずおか健幸惣菜パートナー運営事務局
s_kenkousouzai@shizu-eiyoushi.or.jp

申込要項・申込書等の
ダウンロードはこちらから

静岡県健康増進課ホームページ▶



取り組みやすい
基準になりました!

しずおか健幸惣菜の基準

「しずおか健幸惣菜」とは、主食・汁物と組み合わせることで、
栄養バランスのとれた食事につながるおかずのことで、下記基準を満たすものです。



【基準】	主 菜	副 菜	一皿で主菜・副菜	1食(お弁当)
エネルギー量	550kcal 未満	200kcal 未満	450～650kcal	600～850kcal 主食 200～350 副食 400～600
食塩相当量	2.2g 未満 (2g 未満)	1.2g 未満 (1g 未満)	3.2g 未満 (2.7g 未満)	3.3g 未満 (2.8g 未満)
野菜量 <small>(きのこ・海藻・いも類を含む)</small>	付け合わせ含めて 合計 50g 以上	2種類以上 合計 70g 以上	2種類以上 合計 120g 以上	2種類以上 合計 120g 以上
肉・魚・卵 大豆製品量	70～150g (90～150g)	—	70～150g (90～150g)	70～150g (90～150g)

※() の範囲を推奨

募集パートナー

- **社員食堂部門**
調理施設を有して社員等に給食を提供している事業所、
事業所の支所、営業所、寮等
- **惣菜・弁当部門**
惣菜・弁当を調理・提供する事業者
惣菜・弁当の販売を行う事業者
- **学生食堂部門**
調理施設を有して学生等に給食を提供している大学、短期
大学、専修学校

※事業所から給食の提供を受託している事業者は、委託する事業所がしずおか健幸惣菜パートナーに登録された場合、連名で登録を受けることができます。
※販売店に商品を購入する事業者は、販売店がしずおか健幸惣菜パートナーに登録された場合、連名で登録を受けることができます。
※大学等から給食の提供を受託している事業者は、委託する学校がしずおか健幸惣菜パートナーに登録された場合、連名で登録を受けることができます。

パートナーの登録要件

- 以下の4つの要件を満たす団体を「しずおか健幸惣菜パートナー」として登録します。
- しずおか健幸惣菜を月に1回以上(月4回以上を推奨)提供・販売し(計画を含む。)、今後もその見込みがある。または、利用者から事前予約があればいつでも提供可能である。
 - 主菜と副菜が組み合わせられる形、または1食(弁当)で提供や販売されている。
 - 管理栄養士・栄養士が、しずおか健幸惣菜の開発または確認に関与している。
 - しずおか健幸惣菜を提供・販売する際に、「おすすめ」と表示するなど、選択しやすい工夫や発信をしている。

レシピ集

レシピ



夏飯



イベント



問合先

しずおか健幸惣菜パートナー運営事務局
s_kenkousouzai@shizu-eiyoushi.or.jp

申込要項・申込書等は
静岡県健康増進課のホームページから

しずおか健幸惣菜

検索



実施主体 / 静岡県健康増進課