

～ 「しずおか健幸惣菜-夏飯-」 レシピ募集要項 ～

静岡県では、県民の健康長寿の延伸を図るため、平成 29 年度から「健康経営」の視点を取り入れ、地域、企業、家庭における健康づくりを推進する「しずおか“まるごと”健康経営プロジェクト」を展開しています。

プロジェクトの取組のひとつとして、働き盛り世代の食環境を支援するため、社員食堂やスーパーマーケット等で提供できる健康に配慮した「しずおか健幸惣菜 -夏飯-」のレシピを募集します。今年は暑い季節を乗り切るために「夏飯」をテーマに、夏にふさわしいメニューを募集します。

応募していただいたレシピは検討会での審査を経て、レシピ集に掲載し、広く普及、啓発を行います。

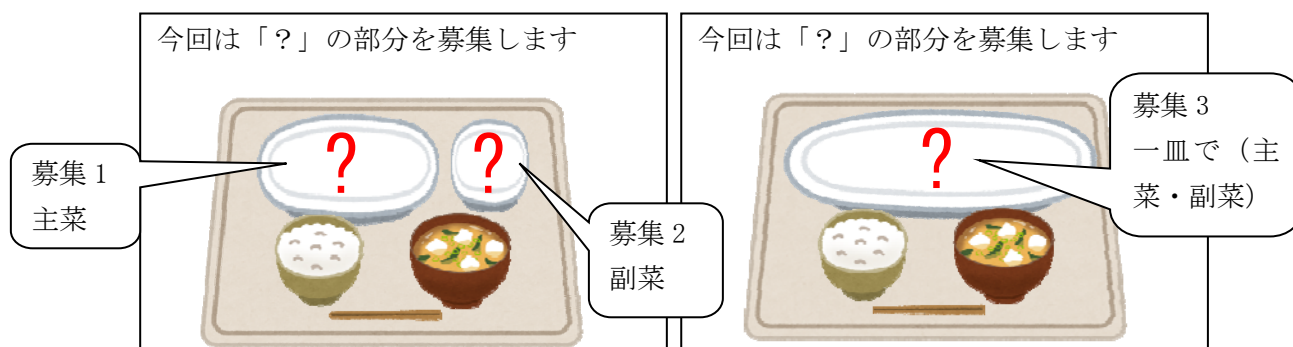
【応募資格】

給食施設、スーパーの惣菜部門等で献立作成（商品開発）及び調理を担当している方

【募集内容】

社員食堂などの給食やスーパー等の惣菜として提供でき、かつ、下記の基準を満たした

「主菜」「副菜」「一皿で主菜・副菜」のレシピで夏に相応しいメニュー



区分	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	野菜量(g) (きのこ・海藻・イモ類を含む)	肉・魚・卵・ 大豆製品 (g)	備考
募集 1 主菜	550 kcal 未満	2g 未満	付け合わせを含めて 50g 以上	90～150g	
募集 2 副菜	200 kcal 未満	1g 未満	2 種類以上 合計 70g 以上	—	
募集 3 一皿で 主菜・副菜	450～650 kcal	2.7g 未満	2 種類以上 合計 120g 以上	90～150g	左記に加えて「さらに減塩」「さらに野菜たっぷり」のいずれかの配慮をしたもの

①栄養価計算は日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）を使用すること。

②「減塩」、「野菜たっぷり」「地場産品利用」といったアピールポイントを記載すること。

③材料および調味料の分量は 1 人分とし、必ず「g」で表記する。

④メニュー名には、商品名を使用しない。（例：焼津産〇 〇社の 黒はんぺん△△）

⑤野菜量について、芋類のみを使用したメニューは不可とする。

⑥食塩相当量は、小数点第 1 位までとする

⑦加工食品を使用した場合、栄養成分表を添付する

【応募方法】

区分に関わらず、1人2点までの応募とします。

☆郵送の場合

応募用紙1、2に必要事項を記入し、料理写真データ（CD）を添えて送付してください。

送付先：〒422-8076 静岡市駿河区八幡1丁目1番4号
東海整備ビル4F 静岡県栄養士会 内
「しずおか健幸惣菜レシピ応募」担当

☆メールの場合

応募用紙1、2および料理写真データ（3MB以内）を添付し、「しずおか健幸惣菜レシピ応募」の件名で送信してください。

メールアドレス：webmaster@shizu-eiyoushi.or.jp

応募用紙は静岡県健康増進課及び静岡県栄養士会ホームページからダウンロードできます。

で検索

【応募締め切り】

平成30年9月14日（金）必着

【審査及びレシピ集の作成について】

応募レシピは「しずおか健幸惣菜」レシピ検討会にて審査し、30点程度を選考し、レシピ集に掲載します。レシピ集に掲載された場合、粗品を進呈いたします。選考結果は応募者全員に連絡します。

応募レシピは、県の広報活動や県内の給食施設、スーパー等で活用させていただきます。

【注意事項】

- ① 応募レシピは著作権の侵害に該当していないものに限りします。
- ② 応募レシピの著作権（著作権法第27条及び第28条に規定する権利を含む）は主催者に移転します。
- ③ レシピの内容確認のために問い合わせをさせていただくことがあります。また、冊子や広報物に掲載する際、レシピ内容の一部を調整することがありますので、御了承ください。

【問い合わせ先】

〒422-8076 静岡市駿河区八幡1丁目1番4号 東海整備ビル4F
静岡県栄養士会 TEL 054-282-5507 FAX 054-282-5537 （土日祝除く）

【主催】

（公社）静岡県栄養士会（静岡県委託事業）