

## 「しずおか健幸惣菜～イベントメニュー～」募集要項

静岡県は「ふじのくに食育推進計画」の重点施策の1つとして、ライフステージに応じた望ましい食生活の実現を目指した食環境づくりを進めています。

取組の一つとして、働き世代の栄養バランスの取れた食生活を支援するため、社員食堂やスーパーマーケット等で記念日や行事などのイベントに提供できる健康に配慮した「しずおか健幸惣菜～イベントメニュー～」を募集します。

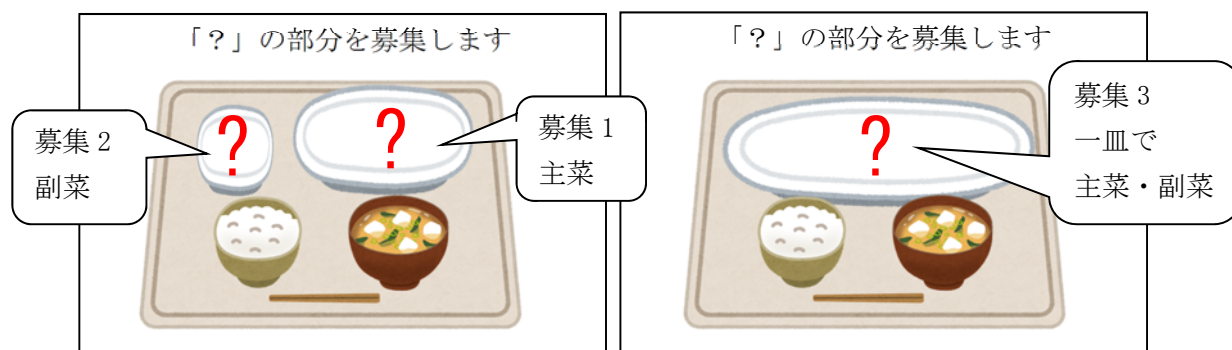
応募していただいたレシピは、検討会での審査を経て、レシピ集に取りまとめ広く普及啓発を行います。

### 【募集対象】

給食施設、スーパーマーケット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マーケット等の惣菜として提供でき、かつ、下記の基準を満たした、記念日や行事等で提供できるイベントレシピの「主菜」「副菜」「一皿で主菜・副菜」



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 合計 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

## 注意事項

- ①栄養価計算は日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）～2018 年版を使用すること。
- ②「減塩」、「野菜たっぷり」「地場産品(県内産)利用」といった調理のポイントやコメントを記載する。
- ③材料および調味料の分量は1人分とし、必ず「g」で表記すること。
- 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メニューにおける野菜量について、芋類のみを使用したメニューは不可とする。
- ⑥食塩相当量は小数第1位までとする。
- ⑦会社独自で使われている加工食品（調味料 等）はなるべく使用せず一般的な調味料を使う。どうしても使用する場合は、栄養成分表を添付する。
- ⑧揚げ物をする場合、材料に「揚げ油〇〇g」吸油率〇〇%と記載する。
- ⑨メニューを提供できるイベントの名称は必ず記入する。
- ⑩会社名は掲載するときの名称になりますので、正式名称で記載する。

### 【応募方法】

区分に関わらず、1人2点までとし、応募はメール(データ)での受付けのみとさせていただきます。

応募レシピごとに、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](mailto: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。  
しずおか健幸惣菜 で検索

### 【募集期間】

2019年5月15日(水)～2019年6月30日(日) 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」レシピ集検討委員会にて審査し、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、スーパーマーケット等で活用させていただく予定です。

### 【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ので、必ず連絡先のメールアドレスか、電話番号を記載してください。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(静岡県健康福祉部健康増進課委託事業)