

## 令和7年度「はままつ 食 de 元気応援店」認証基準別表

認証基準は下表のとおりです。

| 種 類                    | 認証基準（取組内容）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>減塩推進              | <p>①減塩商品の販売</p> <p>②選べる減塩</p> <p>②-1 汁物の「味薄め」や汁物、漬物「無し」の選択ができる</p> <p>②-2 調味料を「少なめ」にできる</p> <p>＊ドレッシング、タレなどの調味料を店側でかけて提供する際に、来店者の希望に応じて、かける量を少なめに調整する。</p> <p>②-3 料理の味付けを来店者の希望に合わせて調整できる</p> <p>＊ドレッシング、タレなどの調味料は、料理にかけずに別添えで提供する。</p> <p>③1食あたり食塩相当量 3.0g 未満のメニュー等の提供</p> <p>＊「1食あたり」とは、定食、弁当、セットメニューなど主食・副菜・主菜の組み合わせがあり、通常1人1食分に相当する分量がある食事をさす。</p> <p>＊1人分の使用量がわかる材料表と表示等の見本を添付する。</p> <p>（別紙2、または内容がわかれば既存の資料の提出でも可）</p>                                                                                                      |
| 2<br>野菜摂取推進<br>（ベジアップ） | <p>①野菜を主としたそうざいの提供</p> <p>＊商品名と周知方法を添付する。（別紙1）</p> <p>＊緑黄色野菜を取り入れる。</p> <p>＊「野菜」は、きのこ・海藻類は含むが、芋は含まない。</p> <p>②食事の最初に野菜料理を提供（ベジファーストの推進）</p> <p>＊提供しているメニュー名と主材料名を添付する。（別紙1）</p> <p>＊できるだけ緑黄色野菜を取り入れる。</p> <p>＊「野菜」は、きのこ・海藻類は含むが、芋は含まない。</p> <p>③1食あたり野菜を 120g 以上使用しているメニュー等の提供</p> <p>＊1人分の使用量がわかる材料表と表示等の見本を添付する。</p> <p>（別紙2、または内容がわかれば既存の資料の提出でも可）</p> <p>＊必ず緑黄色野菜を取り入れる。</p> <p>＊「野菜」は、きのこ・海藻類は含むが、芋は含まない。</p> <p>④①～③以外で、店舗独自による野菜摂取を促す情報の発信</p> <p>＊「店舗独自」とは、旬の野菜を使用したレシピの発行、SNS を活用した情報の配信、野菜ソムリエ、生産者等による店舗の主体的な啓発等をさす。</p> |
| 3<br>栄養バランス<br>メニュー    | <p>①1食あたり主食・副菜・主菜がそろっていて、エネルギー650kcal 未満、食塩相当量 3.0g 未満、野菜 120g 以上使用の基準を満たしたメニュー等の提供</p> <p>＊「1食あたり」とは、定食、弁当、セットメニューなど主食・副菜・主菜の組み合わせがあり、通常1人1食分に相当する分量がある食事をさす。</p> <p>＊該当する栄養バランスメニューについて、わかるように表示をする。</p> <p>＊1人分の分量がわかる材料表と表示等の見本を添付する。</p> <p>（別紙2、または内容がわかれば既存の資料の添付でも可）</p> <p>＊メニューには、緑黄色野菜を取り入れる。</p> <p>＊「野菜」は、きのこ・海藻類は含むが、芋は含まない。</p> <p>＊できるだけ浜松市産の食材の利用を心がける。</p>                                                                                                                                                       |

※市民への周知は、市が提供する資材のほか、店舗独自の方法で結構です。

※緑黄色野菜については、参考資料「緑黄色野菜一覧」にてご確認ください。