

令和6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 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 *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 *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 *「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。 *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。 (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 野菜摂取推進 (ベジアップ)	<p>①野菜を主としたそうざいの提供 *商品名と周知方法を添付する。(別紙1) *緑黄色野菜を取り入れる。 *「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) *提供しているメニュー名と主材料名を添付する。(別紙1) *できるだけ緑黄色野菜を取り入れる。 *「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 *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。 (別紙2、または内容がわかれば既存の資料の提出でも可) *必ず緑黄色野菜を取り入れる。 *「野菜」は、きのこ・海藻類は含むが、芋は含まない。</p>
3 栄養バランス 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 *「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。 *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。 *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。 (別紙2、または内容がわかれば既存の資料の添付でも可) *メニューには、緑黄色野菜を取り入れる。 *「野菜」は、きのこ・海藻類は含むが、芋は含まない。 *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。