

「食deがんじゅう応援店」登録内容申請書

申請年月日を記入。

※西暦、和暦どちらでも可。

20×△年 □月 ●日

【店舗名】		おきなわ食		
メニュー名		登録内容	分量	登録内容の詳細
1	野菜そば	<input type="checkbox"/> バランス食 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜たっぷり <input type="checkbox"/> 塩分控えめ	<input checked="" type="checkbox"/> 1食分 <input type="checkbox"/> 単品	野菜の量(合計)⇒215g キャベツ100g、にんじん30g、もやし50g、 たまねぎ35g マカロニサラダは野菜、きのこ、海藻類を主としたおかずではないので、副菜の量には計上しない。
2	豚の生姜焼き定食	<input checked="" type="checkbox"/> バランス食 <input type="checkbox"/> 野菜たっぷり <input checked="" type="checkbox"/> 塩分控えめ	<input checked="" type="checkbox"/> 1食分 <input type="checkbox"/> 単品	【料理品目】 ごはん(玄米)、えのき茸のスープ、豚の生姜焼き、サラダ(キャベツの千切り、トマト、マカロニサラダ) ◎副菜の量⇒80g(調理前重量) * サラダ:キャベツ30g、トマト50g ◎塩分量の算出はできていない。
3	煮つけ定食	<input checked="" type="checkbox"/> バランス食 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜たっぷり <input type="checkbox"/> 塩分控えめ	<input type="checkbox"/> 1食分 <input type="checkbox"/> 単品	【料理品目】 ごはん(玄米)、わかめのみそ汁、煮つけ、漬物 ◎副菜の量⇒160g(盛り付け量) * 煮つけ:大根、にんじん、小松菜、昆布の合計 ◎野菜の量⇒180g(調理前重量) * 煮つけ:大根70g、にんじん30g、小松菜50g、昆布(干)10g(もどし30g)
4		【「登録内容の詳細」の記入事項】 <input type="checkbox"/> バランス食：1食分の料理品目、副菜の量 (g) ※副菜の量は調理前重量か盛り付け量かわかるように記入する。 ※副菜とは、野菜、きのこ、海藻類を主としたおかずのことを指す。 <input type="checkbox"/> 野菜たっぷり：1食あたりの野菜の量 (g) ※野菜の量は調理前重量、乾物は戻し後の量を記入する。		
5		<input type="checkbox"/> 塩分控えめ：1食又は単品100gあたりの食塩相当量 (g) ※「塩分控えめ」を申請する場合は、第1-3号様式「栄養成分計算表」も提出する。 ※食塩相当量を自身で算出できない場合は、その旨を記入する。		

★記入方法で不明な点があれば、県保健所または健康長寿課（県庁内）へご相談ください。