

(様式第 1 号)

令和 7 年度「えらんで健幸惣菜組み合わせ例」提案用紙

提出日 年 月 日

【提案者】

(※選択項目は、レ点又は■)

(ふりがな)	
企業等の名称	
担当者 (所属部署名・職・氏名)	
連絡先住所	〒
電話・FAX 番号	
メールアドレス	
業種	<input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> コンビニエンスストア <input type="checkbox"/> その他〔 〕
提案について管理栄養士・栄養士の関わり	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし

※本提案用紙及び関連する写真データの返却はできません。予めご了承ください。

※提案された組み合わせ例は、県が作成する冊子に掲載する他、県ホームページに公表の予定です。

参考【しずおか健幸惣菜の基準】

区分	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	野菜量 (g) (きのこ・海藻・いも類を含む)	肉・魚・卵・大豆 製品の量 (g)
主菜	550kcal未満	2.2 g 未満 (2 g 未満)	付け合わせを含めて 合計50 g 以上	70～150 g (90～150 g)
副菜	200kcal未満	1.2 g 未満 (1 g 未満)	2 種類以上 合計70 g 以上	—
一皿で 主菜・副菜	450～650kcal	3.2 g 未満 (2.7 g 未満)	2 種類以上 合計120 g 以上	70～150 g (90～150 g)
1 食 〔弁当〕	600～850kcal 主食 200～350 副食 400～600	3.3 g 未満 (2.8 g 未満)	2 種類以上 合計 120 g 以上	70～150 g (90～150 g)

※ () の範囲を推奨

※区分「1 食〔弁当〕」は、主食（ごはん等）・主菜・副菜の組み合わせ

「えらんで健幸惣菜 組み合わせ例」

提案企業等の名称			
区分（該当に○）			
主菜 ・ 副菜 ・ 主菜・副菜の組み合わせ ・ 主食・主菜・副菜の組み合わせ			
組み合わせテーマ・ポイント（あれば）			
商品名（販売者）	保存方法(該当に○)	規格 (分量)	価格 (税込)
	常温・冷蔵・冷凍		
	常温・冷蔵・冷凍		
	常温・冷蔵・冷凍		
	常温・冷蔵・冷凍		
	常温・冷蔵・冷凍		
栄養価ほか（上記を組み合わせた場合）			
エネルギー	kcal	野菜類（きのこ、海藻、芋類含む）	g
食塩相当量 (小数第1位)	g	肉・魚・卵・大豆製品の使用量	g
アレルギー表示			
<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生（ピーナッツ） <input type="checkbox"/> その他（ ）			
合計価格（作成日現在、税込）		作成日	
円		年 月 日	

※各商品の写真（表面と裏面）データを添付

※価格は、作成日現在、税込で記入