

様式 1

「健康な食事・食環境」認証制度 応募申込書

本応募申込書に記入いただく前に、応募要項を必ずご確認ください、記入可能な箇所全てにご記入をお願いいたします。記入漏れがある場合、審査対象外になる場合があります。

〈応募事業者情報〉

応募部門	<input type="checkbox"/> 外食部門 <input type="checkbox"/> 中食部門 <input type="checkbox"/> 給食部門 <small>※給食部門に☑を入れた方は2ページ目も記入があります</small>		
応募事業者名	ふりがな		
事業者所在地	ふりがな 〒		
担当部署名			
担当者役職			
担当者氏名	ふりがな		
担当者連絡先	TEL		FAX
担当者E-mail			
協力・連携事業者・団体名	<small>※協力・連携している団体がある場合のみ記入ください。 ※給食業務を委託している場合はこの欄に給食受託会社名が入ります。</small>		
営業日	<small>※営業曜日に○をつけてください。</small> 月 ・ 火 ・ 水 ・ 木 ・ 金 ・ 土 ・ 日		
営業時間			
スマートミール該当商品	<small>※いずれか該当する方にご記入ください。</small> <input type="checkbox"/> すでに提供中 (西暦) 年 月 日より実施 <input type="checkbox"/> 今後開始予定 (西暦) 年 月 日より開始予定		
食品衛生責任者			

【必須】 応募に関する内容及び同意確認

下記2点について、確認・同意いただけましたら、に☑を入れていただき、署名欄に応募事業者施設の担当責任者のサイン（自署またはパソコンによる入力可）をお願いします。

- (1) 応募要項に記入いただいた内容に間違いがないことを確認・同意の上、各種国内法令を遵守しながら、本認証制度に対応し取組を進めていただくこと
- (2) 応募書類の内容について、コンソーシアムまたは事務局が全体として集計・分析し、広報や学会等で発表を行うこと（個別情報を使用する場合は事前に別途相談）

<input type="checkbox"/>	(1) 同意する	署 名	役職
<input type="checkbox"/>	(2) 同意する		担当責任者氏名

(注) 担当責任者とは、基本的には、認証施設として登録する施設の長のことを指します。

※外食部門及び中食部門の方はこの1ページのみ提出をお願いいたします。

〈給食部門：食堂（給食受託会社）情報〉

給食受託会社名	ふりがな		
担当部署名			
担当者氏名	ふりがな		
担当者連絡先	TEL		FAX
担当者E-mail	※アドレスをお持ちの方は必ずご記入ください。		
問い合わせ先	※どちらかに○をつけてください。 応募事業者担当者 ・ 給食部門担当者		
総席数			
平均利用者数	昼食	名	
	1日	名	
管理栄養士・ 栄養士の 食堂への配置	管理栄養士	有 <input type="checkbox"/>	無 <input type="checkbox"/>
	栄養士	有 <input type="checkbox"/>	無 <input type="checkbox"/>
情報公開	※応募事業者が協力・連携する給食受託会社名及び協力・連携状況に関する情報のHP等による開示について伺います。 <input type="checkbox"/> 可 ※条件や開示可能内容があれば、応募段階でお申し出ください。 () <input type="checkbox"/> 不可		

必須項目

応募書類

様式 2 - 1

必須項目は7項目（中食は6項目）です。応募要項を参考に、今回の応募で提出する項目にチェックを入れるとともに、下記点線網掛け部分に必要な事項を記入の上、その内容を確認できる資料等を一緒に提出してください。

なお、資料（画像を含む）を添付する際には、添付の資料番号と下記説明事項が照合できるよう、必ず下記説明にも資料番号をご記入願います。

スマートミールの基準	
<input type="checkbox"/>	<p>1. スマートミール（基準に合った食事）を提供している</p> <p>※様式3及び提示されたメニューの栄養量の根拠となる資料を提出のこと</p> <p><input type="checkbox"/> 様式3</p> <p><input type="checkbox"/> 提示メニューの栄養量を示した根拠資料</p>
<p>なお、定番として毎日同じメニューを提供する場合にはそのメニュー1種類を記入してください。</p> <p>日替わりとしてメニューを提供する場合には、連続する5日間分のメニューを、週替わりは原則連続4週間分、月替わりは連続4か月分について記入をお願いいたします。</p> <p>提示メニューの栄養量を示した根拠資料をアップロードしてください。</p>	
<input type="checkbox"/>	<p>2. スマートミールの情報を提供している</p> <p>スマートミールの基準に関する情報を、どのように提供しているかを提示してください。</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <p>（記入例） ・スマートミールの基準を卓上メモで提示している。</p> <p>・スマートミールに該当する組み合わせ例を、サンプルコーナーで示し、基準に該当している内容（エネルギー量、主食名、主菜名、副菜名、野菜重量、食塩相当量）もあわせて提示している。</p> <p>【カフェテリア方式の場合】</p> <p>必須項目1で、主食・主菜・副菜といった単品を組み合わせ「スマートミール」を構成する場合、その組み合わせの情報をどのように店舗等で提供しているか、その組み合わせがどのくらい選択されているかについてどのように確認している（※）かも提示してください。</p> <p>（※）連続する3日以上・年に2回以上</p> <p>（記入例） ・喫食者の購入履歴から、年に4回（季節ごとに）、連続3営業日で調査を行い、スマートミールの組み合わせの購入数を確認している。</p>
スマートミールのプロモーション	
<input type="checkbox"/>	<p>3. スマートミールに「おすすめ」と表示するなど、選択時にプロモーションされていることがわかる</p> <p>スマートミールの情報を、どのようにプロモーションしているかを提示してください。</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <p>（記入例） ・スマートミールシリーズに関するポスターを作成し、レストラン入口で大々的にアピールしている。</p> <p>・サンプルケースにサンプルを提示し、「管理栄養士のおすすめ」と紹介しアピールしている。</p> <p>・レジ横の購入前スペースで、「おすすめ商品」という卓上資料を掲示している。</p> <p>・メニューブックに、おすすめ商品の紹介やスマートミールに関する栄養情報を挟んで提示している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>4. スマートミールの選択に必要な栄養情報等を、店内、カタログ、注文サイト等メニュー選択時にわかるよう提供している</p> <p>スマートミールの選択にあたって、店舗内でどのように対応しているかを提示してください。</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <p>（記入例） ・性、年代、日常の身体活動レベル別で、適正なエネルギー量などの情報を掲示し、顧客にあったスマートミールを選択できるよう店内に情報を提示している。</p> <p>・適正量の商品を選択できるよう、適正エネルギー量等の栄養情報を商品購入横のスペースや卓上資料として置いている。</p> <p>・スマートミールの選び方に関する栄養情報をカタログやHPサイトで紹介している。</p>

「健康な食事・食環境」の運営体制

5. スマートミールを説明できる人が店内にいる（中食の場合、問合せ窓口がある）

スマートミールについて、顧客から質問があった際、店舗内でどのように対応しているかを提示してください。

※**画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。**

- （記入例）・店舗内では、常駐する管理栄養士が適宜説明を行っている。
 ・問い合わせがあった場合には、従業員から問い合わせ窓口を紹介している。
 ・問い合わせ窓口を設け、そこで質問に回答する仕組みにしている。
 ・会社のHPに、スマートミールに関する企業情報を掲載している。

6. 管理栄養士・栄養士がスマートミールの作成・確認に関与している

●管理栄養士・栄養士の氏名（※複数の場合はその代表者）及び所属先

管理栄養士・栄養士の氏名：

所属先（事業者名及び部署名等）：

●上記管理栄養士・栄養士の登録・免許番号

※**栄養士の免許番号を記載する場合は交付された都道府県も記載してください。**

管理栄養士登録番号：第 _____ 号

栄養士免許番号：第 _____ 号（ _____ 都道府県交付）

●管理栄養士・栄養士の連絡先

電話番号

FAX

E-mail

- 今回応募されたスマートミールについて、管理栄養士等の関与について提示してください。

※**画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。**

- （対応例）・自社の管理栄養士が商品規格に関する開発に携わっている。
 ・店舗内の栄養士が食事づくりを担当するとともに栄養情報も定期的に作成している。
 ・常駐する管理栄養士が問合せ窓口となって、顧客からの質問に対応している。
 ・スマートミールの商品開発及び栄養情報について別会社の管理栄養士に外注している。

7. 店内禁煙である（外食及び給食該当項目）

- 店舗内が禁煙状況や対応内容について提示してください。

※**画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。**

- （対応例）・食堂テーブル上に、禁煙であることを示す卓上資料で表示している。
 ・食堂内に、禁煙であることを示すシールが掲示されている。

※なお、ビル全体が禁煙の場合には、下記にビル（管理会社）の名称及び所在地を明記ください。

ビル（管理会社）の名称

所在地

オプション項目

応募書類

様式2-2

オプション項目は17項目（中食は16項目）です。応募要項を参考に、該当項目にチェックを入れるとともに、下記点線網掛け部分に必要事項を記入の上、その内容を確認できる資料等を一緒に提出してください。

なお、資料（画像を含む）を添付する際には、添付の資料番号と下記説明事項が照合できるよう、必ず下記説明にも資料番号をご記入願います。

スマートミールの展開	
<input type="checkbox"/>	<p>8. スマートミールの主食が週3日以上、精製度の低い穀類を含む</p> <p>精製度の低い穀類を含む主食の具体的な内容（レシピや画像、様式3の根拠資料（栄養計算結果））と、それが週3日以上提供されていること（週間献立表やカタログなど）を提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>9. スマートミールの主食の選択肢として、精製度の低い穀類を提供していることがメニュー選択時にわかる</p> <p>スマートミールの主食の選択にあたって、店舗内でどのように対応しているかを提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。 （記入例） ・メニューブックやサンプルケースに、主食の種類を選択できるよう表示している。 ・レジ横の購入前スペースに、主食の種類を選択できることを卓上資料として掲示している。 ・購入時に販売員が主食の種類を確認している。等</p>
<input type="checkbox"/>	<p>10. スマートミールの主食量を、選択または調整できることがメニュー選択時にわかる</p> <p>スマートミールの主食量の選択にあたって、店舗内でどのように対応しているかを提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。 なお、主食量を選択または調整した際にも、スマートミールの基準内に入っていることを示す根拠資料を必ず添付してください。 （記入例） ・メニューブックやサンプルケースに、主食の種類を選択または調整できるよう掲示している。 ・レジ横の購入前スペースに、主食量が3種類（例：120g/150g/180g）から選択できることを卓上資料で掲示している。 ・購入時に販売員が主食の量を選択または調整できることを声かけしている。 ・主食量を増やした場合には「しっかり」に該当する旨を献立表に示している。等</p>
<input type="checkbox"/>	<p>11. スマートミールの主菜の主材料として、週に3日以上、魚を提供している</p> <p>主菜の主材料が魚であること、それが週3日以上提供されていることがわかる資料（例：週間献立表やカタログ、様式3の根拠資料（栄養計算結果）など）を提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>12. スマートミールの主菜の主材料として、週に3日以上、大豆・大豆製品を提供している</p> <p>主菜の主材料が大豆・大豆製品であること、それが週3日以上提供されていることがわかる資料（例：週間献立表やカタログ、様式3の根拠資料（栄養計算結果）など）を提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>13. スマートミールに、栄養成分表示（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）を示している</p> <p>該当する栄養成分表示とその提供方法（例：商品へのシール貼付、メニュー表への提示等）を提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。 なお、「塩分」や「塩分量」ではなく、「食塩相当量」として表記して下さい。 （記入例） ・栄養成分表示を週間献立表（or メニューブック/卓上資料/サンプルディスプレイ等）に示している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>14. スマートミールの栄養成分表示に、飽和脂肪酸の量を示している</p> <p>該当する栄養成分表示とその提供方法（例：商品へのシール貼付、メニュー表への提示等）を提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>15. スマートミールが1日2種以上ある ※様式3（該当シート）を提出のこと</p>

<input type="checkbox"/>	16. スマートミールを選択するためのインセンティブがある
	<p>スマートミールを選択するためのインセンティブの内容と、その内容をどう顧客に知らせているかを提示してください。</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <p>(記入例) ・他のメニューよりも多くポイントがつく。 ・他のメニューの価格帯よりも若干安く設定している。 ・スマートミールを選択した場合、支払った費用の一部が返金される 等</p>
<input type="checkbox"/>	26. スマートミールの食塩相当量は、1食「ちゃんと」は2.5g未満、「しっかり」は3.0未満である

「健康な食事・食環境」の推進	
<input type="checkbox"/>	17. メニューに漬物や汁物をつけないことができ、メニュー選択時にわかるように表示している
	<p>スマートミール以外のメニューで、漬物や汁物をつけないことができることを、該当店舗内でどのように対応しているかを提示してください。</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <p>なお、本項目は、漬物や汁物がついていることが前提となる項目です。 スマートミールのみで行っている場合は、該当しません。 店内の他のメニューあるいは、店内の他のメニューとスマートミールで行っている場合、該当します。 なお、スマートミールにおいては、選択に関わらず、スマートミールの基準内で調整されていることが必要です。 その根拠資料もあわせて添付してください。</p> <p>(記入例) ・定食についている漬物について、「不要な方はお申しつけください」と注文窓口の卓上資料に表示するとともに、要望があった場合には定食から外して提供している。 ・コースのスープを外せる旨をメニューブックに記載しており、要望に応じて、提供の際、対応している。</p>
<input type="checkbox"/>	18. ソースやマヨネーズなどの調味料を別添えて提供している (外食及び中食該当項目)
	<p>スマートミール以外のメニューで、ソースやマヨネーズなどの調味料が該当店舗内でどのように別添えされているか(例：各テーブルに調味料が置かれていない様子、配膳テーブルにまとめて調味料が置かれている様子等)を提示してください。</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <p>なお、本項目は、スマートミールのみに行っている場合は、該当しません。 店内の他のメニューに行っている場合、該当します。 スマートミールでも行っている場合、提供される調味料全量を含めた栄養量をスマートミールのメニュー等栄養情報に提示する必要があります。</p> <p>(記入例) ・調味料はすべて別添えて添えられており、自分で使用量を調整できるようにセットされている。</p>
<input type="checkbox"/>	19. 野菜70g以上のメニューを提供している (サラダバーを含む)
	<p>スマートミールの他に、店舗内で常時提供されている野菜の小鉢やサラダの単品メニューと、そのメニューに野菜が70g以上含まれていることを提示してください。</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <p>なお、サラダバーを実施している場合には、その状況がわかる写真を添付してください。 また、小鉢などで野菜料理を提供している場合には、レシピ内容及び販売風景(副菜のセット状況)がわかる写真を添付してください。</p>
<input type="checkbox"/>	20. 牛乳・乳製品を提供している
	<p>スマートミールの他に、店舗内で常時提供されている牛乳・乳製品の内容と、その1回当たりの提供量を提示してください。</p> <p>なお、提供目安量は100～200gまたは100～200mlです。</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p>
<input type="checkbox"/>	21. 果物を提供している (シロップづけを除く)
	<p>スマートミールの他に、店舗内で常時提供されている果物の内容と、その1回当たりの提供量を提示してください。</p> <p>なお、提供目安量は100～200g(廃棄率込みの場合)で、シロップづけは除きます。 (可食部で考えると、65～120g程度が目安ですので、65g/皿以上の提供を目安としてください。)</p> <p>※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p>

<input type="checkbox"/>	22. 減塩の調味料を提供している
<p>該当店舗で減塩の調味料をどのように提供しているかを提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。 (記入例) ・味噌汁で減塩味噌を使用している。 ・サラダで減塩ドレッシングを使用している。 等</p> <hr/>	
<input type="checkbox"/>	23. 卓上に調味料を置いていない 〈外食及び給食該当項目〉
<p>該当店舗内で卓上に調味料を置いていないこと(例:各テーブルに調味料が置かれていない様子、調味料の利用方法に関する店舗内のPOPや卓上資料等)を提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <hr/>	
<input type="checkbox"/>	24. 食環境改善のための会議等を定期的で開催している
<p>食環境改善のために会議等を定期的で開催していることがわかる資料(例:会議の開催実績、食環境の改善に関する検討事項や反映内容等)を提示してください。 ※画像がある場合は、本シートにあわせてその内容がわかる画像などを添付してください。</p> <hr/>	
<input type="checkbox"/>	25. 従業員に対し、事業所(会社)から食費の補助がある 〈給食のみ該当項目〉
<p>従業員に対して事業所からの食費補助の概要についてわかる資料を提示してください。 なお、食費の補助とは、健康な食事・食環境の推進のために、利用者の負担を低減し、社員食堂の利用促進につながるように利用者の購入価格を下げる補助があることを指します。会社が食事代の一部を負担する「食事補助」は、これには該当しません。</p> <hr/>	

様式 3

応募事業者名：		使用した食品成分表： <input type="checkbox"/> 2015年版（七訂） <input type="checkbox"/> 2020年版（八訂）									
項目	基準・目安	メニュー1	メニュー2	メニュー3	メニュー4	メニュー5	メニュー6	メニュー7	メニュー8	メニュー9	メニュー10
メニュー名											
パターン		選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください
種類	ちゃんと・しっかり	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください
栄養量	計算値・分析値	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください
エネルギー (kcal)	ちゃんと450~650kcal未満 しっかり650~850kcal										
栄養量 (g)											
たんぱく質											
脂質											
炭水化物											
食塩相当量	基準：ちゃんと3.0g未満 しっかり3.5g未満										
PFCバランス (%)	※ 自動計算されます										
たんぱく質	基準：13~20%E										
脂質	基準：20~30%E										
炭水化物	基準：50~65%E										
各料理別重量											
主食 飯（パン、麺類）	目安：150~180g ちゃんと 170~220g しっかり										
主菜 魚、肉、卵、大豆製品	目安：70~130g ちゃんと 90~150g しっかり										
野菜等 （付け合せ等・小鉢） 野菜、きのこ、いも、海藻	基準：140g 以上										
主菜の主材料 （○を付ける）	魚										
	肉										
	卵類										
	大豆・大豆製品										
販売情報											
提供食数/日（数）											
価格（税込）（円）											
提供方法	日替り・週替り・月替り・定番	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください
提供時間	朝・昼・夜										
カフェテリア形式での提供	有・無	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください	選択してください

1. 該当するメニューの栄養成分等について、入力してください。
2. 定番として毎日同じメニューを提供する場合にはそのメニュー1種類を入力してください。
3. **日替わり**としてメニューを提供する場合には、**連続する5日間分**のメニューを、**週替わり**は**原則連続4週間分**、**月替わり**は**連続4か月分**について入力してください。
4. 提示されたメニューの**写真及び栄養量の根拠となる資料**（使用食材及び使用重量が示された栄養計算結果など：様式は不問）は、資料番号をつけてフォームの最後に**アップロード**してください。