

応募事業者名：		健康食堂		栄養計算の方法 選択してください								
				①計算値（八訂）※炭水化物エネルギー比率の計算方法：100% - (アミノ酸組成によるたんぱく質（またはたんぱく質）のエネルギー比率 + 脂肪酸のトリアシルグリセロール当量（または脂質）のエネルギー比率) ②計算値（七訂）※炭水化物エネルギー比率の計算方法：100% - (たんぱく質のエネルギー比率 + 脂質のエネルギー比率) ③分析値								
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 ※本様式と根拠資料の各数値が一致しているか十分に確認してください		主食+主菜+副菜 or 主食+副食（主菜・副菜）	魚ホイル焼き定食	減塩天丼								
パターン		選択してください	主食+主菜+副菜	主食+副食（主菜・副食）	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	ちゃんど・しっかり	選択してください	ちゃんど	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	
エネルギー (kcal)	ちゃんど450~650kcal未満 しっかり650~850kcal		547	807								
栄養量 (g)												
たんぱく質		ちゃんど or しっかり	25.0	27.2								
脂質			15.3	23.9								
炭水化物			75.5	114.4								
食塩相当量	基準：ちゃんど3.0 g未満 しっかり3.5 g未満		2.0	3.2								
PFCバランス (%)												
たんぱく質	基準：13~20%E		18.3	13.5								
脂質	基準：20~30%E		25.2	26.7								
炭水化物	基準：50~65%E		55.2	56.7								
各料理別重量												
主食 飯(パン, 麺類)	目安：150~180 gちゃんど 170~220 gしっかり		160	220								
主菜 魚, 肉, 卵, 大豆製品	目安：60~120 gちゃんど 90~150 gしっかり		96	114								
野菜等 野菜, きのこ, いも, 海藻	基準：140 g以上		165	157								
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)			20	20								
価格(税込)(円)			600	1000								
提供方法	日替り・週替り・月替り・定番	選択してください	定番	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	
提供時間	朝・昼・夜		昼・夜	昼								
カフェテリア形式での提供	有・無	選択してください	無	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	

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（栄養量は、小数点第二位を四捨五入し、第一位まで、PFCバランスと各料理別重量は、小数第一位を四捨五入し、整数で示してください）。
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。