

～更新フォーム～

回答内容一覧確認ページへ

請求書発行

外食・中食部門

様式1, 更新時追加項目: 必ずご入力ください。

様式2: 追加・変更箇所のみご入力ください。

☆の数が増える場合: 様式2-1、様式2-2すべての項目の根拠資料をご提出ください。

給食部門

様式1, 更新時追加項目: 必ずご入力ください。

様式2: 追加・変更箇所のみご入力ください。

☆の数が増える場合: 様式2-1、様式2-2すべての項目の根拠資料をご提出ください。

様式3: 前回登録したメニューとは異なる5つのメニューで作成し、根拠資料、写真も忘れずにご提出ください。

[様式3はこちらからダウンロードできます](#)

【様式1】

認証店舗・事業所情報
応募に関する内容及び同意確認
更新料
給食部門: 食堂(給食受託会社)情報

更新時の追加記載項目

外食・中食部門

給食部門

【以下は、変更のある場合のみご入力ください】

必須項目【様式2-1】

スマートミールの基準 No.1～2

スマートミールのプロモーション No.3～4

「健康な食事・食環境」の運営体制 No.5～7

オプション項目【様式2-2】

スマートミールの展開 No.8～12

スマートミールの展開 No.13～16、26

「健康な食事・食環境」の推進 No.17～25

オプション項目チェック数

【様式3】

【様式3】写真及び栄養量の根拠となる資料

様式3(エクセルファイル)はこちらからダウンロードできます
様式3の栄養量の根拠資料・メニューの写真はこちらにアップロードしてください。
オプション項目チェック数

NEW

「持続可能な環境に配慮した取組の基準」について

外食・中食部門

給食部門

第9回認証審査(2025年)より、「持続可能な環境に配慮した取組等の基準」を追加いたします。これは、環境(持続可能な食)の観点から最低限意識してほしい食生活の視点として「私たちと地球の未来につながる食生活 4つのポイント」を受けて実施するものです。基準を満たした場合、「環境マーク」が付与されます。

この新たな基準は、スマートミールの認証を受けた食事や、スマートミールを販売する店舗・事業所の取り組みを申請者自身が確認するものであり、当コンソーシアムが申請者の環境に配慮した取組等の審査は行いません。そのため、個別審査は行わず、申請者の申告に基づく登録制となります。外食・中食部門、給食部門で、項目が異なります。申請する部門の項目について、ご回答ください。

回答内容をご確認いただき、問題なければ完了にチェックをし「手続き完了登録」ボタンをクリックしてください。

完了

手続き完了登録を行う

[回答内容一覧確認ページへ](#)

賢く食べて健康に！



Smart Meal
スマートミール

「健康な食事・食環境」認証制度

更新時の追加記載項目 外食・中食部門

※ は、必須項目です。

1. スマートミール該当メニューの実績：該当メニューの販売食数について、昨年7月から12月の6ヶ月間の食数をお答えください。6ヶ月分わからない場合は、わかる月のみで結構です。複数メニューがある場合は、合計食数をご回答ください。

	食数
12月 約	食/月
11月 約	食/月
10月 約	食/月
9月 約	食/月
8月 約	食/月
7月 約	食/月

- 2 スマートミールの該当メニューは、全提供数の何割ぐらいを占めていますか。おおよその割合をお答えください。 ※

① 1割以下 ② 2~4割程度 ③ 5割程度 ④ 6~8割程度 ⑤ 9割程度

- 3 スマートミールを食べたお客さまから、何か反応がありましたか ※

① あった ② なかった

「あった」場合、具体的にどのような反応がありましたか。

- 4 本認証制度の認証前と認証後と比較して、店舗・事業所の売り上げは増えましたか ※

① 増加した ② やや増加した ③ 変化なし ④ やや減少した ⑤ 減少した

①~②または④~⑤と回答した場合、具体的にどのような要因がありましたか。

- 5 本認証を受けたことで、よかったこと・メリットがありましたか ※

① あった ② なかった

「あった」場合、具体的にどのようなことですか。ご記入ください。例)スマートミール開発による減塩の工夫を他のメニューにも生かすことができた、認証の過程により自分自身や従業員の健康意識が高められた、など

- 6 本認証を続ける上で、課題がありますか ※

① ある ② ない

「ある」場合、具体的にどのようなことですか。ご記入ください。

その他、スマートミールや本認証制度について、ご意見がありましたら、ご自由にご記入ください。

登錄

※ は、必須項目です。

1 スマートミール該当メニューの実績：様式3のメニューについて認証時の食数と、昨年7月から12月の6ヶ月間の販売実績を記入してください。また、その販売実数の変化の理由を以下に記載してください。

①スマートミール認証申請時の食数 食/月

②昨年の7月から12月の6ヶ月間の平均食数 食/月

スマートミールの該当メニューは、全提供数の何割ぐらいを占めていますか。おおよその割合をお答えください。
 ① 1割以下 ② 2～4割程度 ③ 5割程度 ④ 6～8割程度 ⑤ 9割程度

もしくは、最高販売食数と最低販売食数
 最高 食/月

スマートミールの該当メニューは、全提供数の何割ぐらいを占めていますか。おおよその割合をお答えください。
 ① 1割以下 ② 2～4割程度 ③ 5割程度 ④ 6～8割程度 ⑤ 9割程度

最低 食/月

スマートミールの該当メニューは、全提供数の何割ぐらいを占めていますか。おおよその割合をお答えください。
 ① 1割以下 ② 2～4割程度 ③ 5割程度 ④ 6～8割程度 ⑤ 9割程度

③②において、①よりも販売実数が「増えた・減った」理由

2 カフェテリア方式で提供の場合のモニタリング成績：

①モニタリングを行った頻度 回/年

②スマートミールのセットでの販売(購入)割合※ %
 ※スマートミールセットでの販売食数÷スマートミール用に準備した主菜の販売実数

③ 販売割合のモニタリング方法(確認方法)を教えてください。例)会計やレジ記録で確認、アンケート調査を実施、など(自由記述)

3 本認証を受けたことで、よかったこと・メリットがありましたか ※

① あった ② なかった

「あった」場合、具体的にどのようなことですか。ご記入ください。

4 スマートミールを喫食された利用者から、何か反応がありましたか ※

① あった ② なかった

「あった」場合、具体的にどのような反応がありましたか。

5 利用者にスマートミールを普及させるための課題がありますか ※

① ある ② ない

「ある」場合、具体的にどのようなことですか。ご記入ください。

6 健康経営の推進にスマートミールを活用する上での課題がありますか 

① ある ② ない

「ある」場合、具体的にどのようなことですか。ご記入ください。

7 その他、スマートミールや本認証制度について、ご意見を自由にご記入ください。

登録

※ は、必須項目です。

認証部門 ※

外食部門

認証番号 ※

現在の☆の数

- ☆
 ☆☆
 ☆☆☆

現在のオプション項目 内容を確認して登録をしてください

該当するオプション項目番号を選択してください。

- 8 9 10 11 12 13 14 15 16 26
 17 18 19 20 21 22 23 24 25

認証店舗・事業所名 ※

ふりがな

認証店舗・事業所名 ※

テスト

-

ホームページURL (スマートミールの紹介ページがありましたらご記入ください)

スマートミール提供店舗・食堂名：

※提供店舗が複数ある場合は、全てご入力ください。

※給食部門で一括申請の場合は、別紙参照と記入の上、リスト(「給食部門一括申請用リスト」を参照)を作成し、ファイルをアップロードしてください。給食部門一括申請用リストは、[こちら](#)からダウンロードできます。

給食部門一括申請用リスト

選択されていません

担当部署名

担当部署名

担当者役職

担当者役職

役職なし

担当者氏名 ※

ふりがな
姓(かな) 名(かな)

姓 名

担当者連絡先 ※

TEL
 - -

認証店舗・事業所 担当者E-mail ※

(確認用:再入力してください)

協力・連携事業者・団体名

※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。

協力事業者名 事業者名・団体名

協力会社追加欄

営業日 ※

月 火 水 木 金 土 日

営業時間 ※

食品衛生責任者 ※

姓 名

【必須】認証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、□にチェックを入れていただき
署名欄に認証店舗・事業所の担当責任者のサイン(担当責任者のサイン(パソコンによる入力)をお願いします。 ※

(1) 認証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
 (1)同意する

(2) 認証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)
 (1)同意する
 (2)同意しない

署名

(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。 ※

役職

担当責任者氏名
姓 名

更新料 ※

中小企業および小規模企業者 5,000円(税込)
 大企業 10,000円(税込)
※請求書は、ご入力後、TOPページにダウンロードボタンが表示されます。

【納付方法】 応募店舗・事業所名で下記口座にお振込みください。

銀行名: 埼玉りそな銀行(0017) 支店名: 坂戸支店(397)
預金種類: 普通 口座番号: 5636509
口座名義: シヤ)ケンコウナシヨクジシヨクカンキョウコンソーシアム

納付期限: 2025年4月30日

※入金が確認できない場合は、認証審査委員会審査(本審査)を受けることができません。

※減免ご希望の方も、どちらかにチェックを入れてください。その上で、下記の減免希望でチェックを入れその理由をお書きください。

※中小企業基本法の中小企業の定義と小規模企業の定義はこちらでご確認ください。

<https://www.chusho.meti.go.jp/soshiki/teigi.html>(中小企業庁ウェブサイト)

飲食物品小売業、飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業は、小売業に該当します。

減免申請: 次の場合、更新料の減免が可能です。希望される店舗・事業所は下記にチェックを入れ、理由をご記入ください。

① 災害で被災した等の正当な理由で店舗・事業所が減免を申請した場合。

② 小規模企業者が、適切な理由を示して減免を申請した場合。

③ その他、技術審査委員会で認められた場合

いずれも、申請理由が各部門の技術審査委員会により適正と認められれば、更新料は減免されます。

更新料の減免を希望します 理由:

給食部門の方はこちらもご入力ください

給食受託会社名

ふりがな

給食受託会社名

給食受託会社所在地

-

担当部署名

担当部署名

担当者氏名

ふりがな 名(かな)

姓 名

担当者連絡先

TEL - -

担当者E-mail

(確認用: 再入力してください)

問い合わせ先

認証事業所担当者 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 無

栄養士
 有 無

情報公開

※認証事業所が協力・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ウェブサイト等による開示について伺います。
公開「可」の場合には、スマートミールウェブサイト「認証事業者一覧」に公表します。

事業所名
 可 不可

給食受託会社名
 可 不可

※条件や開示可能内容があれば、認証段階でお申し出ください。

登録

※ は、必須項目です。

スマートミールの基準 ※

- 変更あり(☆が増える場合は、全ての根拠資料をアップロードすること)
- 変更なし(変更がない場合は、入力不要)

1. スマートミール(基準に合った食事)を提供している

該当するメニューの栄養成分等について、様式3に記入してファイルをアップロードしてください。

[様式3はこちらからダウンロードできます](#)

[応募要項はこちらからご確認ください](#)

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。
 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。
 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。

※アップロードできるファイルサイズの上限は2Mまでとなっております。

提示メニューの栄養量を示した根拠資料及びメニューの写真は、応募フォームの最後にまとめてアップロードしてください。

選択されていません

2. スマートミールの情報を提供している

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。

【カフェテリア方式の場合】

必須項目1で、主食・主菜・副菜といった単品を組み合わせで「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・事業所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。

(※)連続する3日以上・年に2回以上

根拠資料のサンプルは[こちら](#)からご確認ください。(必須項目2, 3, 4オプション9, 10, 13, 14の根拠資料に該当します)

- スマートミールの基準を卓上メモで提示している。
- 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、野菜等重量、食塩相当量)もあわせて提示している。
- 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。
- その他(自由記述)

状況がわかる画像をアップロードしてください。

選択されていません

※ は、必須項目です。

【スマートミールのプロモーション】

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

該当資料アップロード済 ←項目2でアップロードしたメニューに表示していれば、アップロードは不要です。

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。

- 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。
- 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」などと紹介しアピールしている。
- レジ横の購入前スペースで、「おすすめ商品」などという卓上資料を掲示している。
- メニュー表に、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。
- その他(自由記述)

根拠資料をこちらにアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

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

該当資料アップロード済 ←項目2でアップロードしたメニューに表示していれば、アップロードは不要です。

スマートミールの選択にあたって、店舗・事業所内でどのように対応しているかを提示してください。 ※

- 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・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。
- 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ウェブサイトで紹介している。
- その他(自由記述)

根拠資料をこちらにアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

確認

※ は、必須項目です。

【「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・事業所内でどのように対応しているかを提示してください。

- 店舗・事業所内では、常駐する管理栄養士が適宜説明を行っている。
- 問合せがあった場合には、従業員から問合せ窓口を紹介している。
- 問合せ窓口を設け、そこで質問に回答する仕組みにしている。
- 会社のウェブサイトに、スマートミールに関する企業情報を掲載している。
- その他（自由記述）

画像があればこちらにアップロードしてください。

選択されていません

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）

ふりがな
 姓(かな) 名(かな)

姓 名

所属先(事業者名及び部署名等)

管理栄養士 栄養士

登録・免許番号

※栄養士の方は交付された都道府県も記載してください。
 選択してください▼

電話番号
 - -

E-mail

 (確認用:再入力してください)

今回認証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。

- 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・事業所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。
- その他（自由記述）

7. 店内禁煙である（中食は対象外）

店舗・事業所内が禁煙状況や対応内容について提示してください。

- 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。
- その他（自由記述）

状況がわかる画像をアップしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

※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。

確認

【スマートミールの展開】

- 変更あり(☆が増える場合は、全ての根拠資料が必要です)
 変更なし(変更がない場合は、入力不要)

8. 主食として週3日以上、精製度の低い穀類を提供している

様式3アップロード済

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。

根拠資料・画像をアップロードしてください。
 ただし、様式3が代用できる場合は、様式3以外の根拠資料・画像があれば、アップロードしてください。

選択されていません

9. スマートミールの主食として、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

該当資料アップロード済 ←項目2でアップロードしたメニューに表示していれば、アップロードは不要です。

スマートミールの主食に、精製度の低い穀類を提供していることがわかる資料をご提示ください。

- メニュー表やサンプルケースで、主食が精製度の低い穀類であることを表示している。
 レジ横の購入前スペースに、主食が精製度の低い穀類であることをポスター等を使って掲示している。
 その他(自由記述)

根拠資料があればアップロードしてください。

選択されていません

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

該当資料アップロード済 ←項目2でアップロードしたメニューに表示していれば、アップロードは不要です。

スマートミールの主食量の選択にあたって、店舗・事業所内でどのように対応しているかを提示してください。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提出してください。

- メニュー表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
 その他(自由記述)

根拠資料があればアップロードしてください。

選択されていません

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

様式3アップロード済

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を提示してください。

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

その他(自由記述)

根拠資料・画像をアップロードしてください。ただし、様式3が代用できる場合は、様式3以外の根拠資料・画像があれば、アップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

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

様式3アップロード済

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を提示してください。

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

その他(自由記述)

根拠資料・画像をアップロードしてください。ただし、様式3が代用できる場合は、様式3以外の根拠資料・画像があれば、アップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

確認

【スマートミールの展開】

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

該当資料アップロード済 ← 項目2でアップロードしたメニューに表示していれば、アップロードは不要です。

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。

※ エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順に示してください。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。

栄養成分表示を週間献立表(orメニュー表/卓上資料/サンプルディスプレイ等)に示している。

その他(自由記述)

根拠となる画像があれば、アップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

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

該当資料アップロード済 ← 項目2のメニューに表示していれば、こちらに✓してアップロードは不要

該当する栄養成分表示とその提供方法を提示してください。飽和脂肪酸の量を示す場合は、脂質の次(または下)に書いてください。

商品へのシール貼付、メニュー表への提示等

その他(自由記述)

根拠資料・画像をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

15. スマートミールが1日2種以上ある

様式3アップロード済

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

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。

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

その他(自由記述)

根拠資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

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3.0g未満である
 ※申請するスマートミールすべてがこの基準に該当する必要があります。

様式3アップロード済

確認

賢く食べて健康に！



Smart Meal
スマートミール

「健康な食事・食環境」認証制度

様式2-2

【「健康な食事・食環境」の推進】

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

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・事業所内でどのように対応しているかを提示してください。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。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提示してください。

- 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表に記載しており、要望に応じて、提供の際、対応している。
- その他(自由記述)

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

18. ソースやマヨネーズなどの調味料を別添えで提供している(給食部門は対象外)

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・事業所内でどのように別添えされているかを提示してください。

- ドレッシング、ソースやマヨネーズなどの調味料が別添えで提供している。
- その他(自由記述)

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

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)

スマートミールの他に、店舗・事業所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。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提示してください。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)がわかる写真を提示してください。

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

20. 牛乳・乳製品を提供している

スマートミールの他に、店舗・事業所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。なお、提供目安量は100～200 gまたは100～200 mlで、カルシウムを70 mg含むものとしています。

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

21. 果物を提供している(シロップづけを除く)

スマートミールの他に、店舗・事業所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。なお、提供目安量は100～200g(シロップづけは除く)で、可食部65g以上の提供を目安としてください。

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

22. 減塩の調味料を提供している

該当店舗・事業所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。減塩調味料をスマートミールのみで用いている場合はチェックできません。オプション22をチェックされる場合、スマートミール以外での根拠をご提出ください。

- 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
- その他(自由記述)

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

23. 卓上に調味料を置いていない(外食及び給食該当項目)

該当店舗・事業所内で卓上に調味料を置いていないことを提示してください。

- 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・事業所内のPOPや卓上資料等
- その他(自由記述)

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

24. 食環境改善のための会議等を定期的に(年4回以上)開催している

会議の名称、参加者、開催日時、場所、検討事項(内容)について記載してください。

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

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)

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。

根拠となる画像や資料をアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

その他

認証基準以外の工夫があれば下記にお示してください。

確認

賢く食べて健康に！



Smart Meal
スマートミール

「健康な食事・食環境」認証制度

様式2-2

現在のオプション項目 内容を確認して登録をしてください

該当するオプション項目番号を選択してください。

8 9 10 11 12 13 14 15 16 26

17 18 19 20 21 22 23 24 25

オプション項目チェック数 0

確認

該当するメニューの栄養成分等について、様式3に記入してファイルをアップロードしてください。

[様式3はこちらからダウンロードできます](#)

[応募要項はこちらからご確認ください](#)

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。
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。
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。

※アップロードできるファイルサイズの上限は2Mまでとなっております。

提示メニューの栄養量を示した根拠資料及びメニューの写真は、応募フォームの最後にまとめてアップロードしてください。

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

【様式3】写真及び栄養量の根拠となる資料

応募書類(必須項目1 関連資料)

提供するスマートミールの栄養量等に関する情報について

提示されたメニュー名の栄養量の根拠となる資料と画像を登録してください。

※様式3に示した数字に至った理由を確認します。それがわかるように、根拠資料をまとめてください。
たとえば、様式3に野菜等重量180gとある場合、どの食材とどの食材を合計して、180gになったのかが、わかるように資料を整えてください。
また、根拠資料と画像の食材量に不一致がないか、管理栄養士・栄養士とともに必ずご確認ください

メニューNo1 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo2 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo3 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo4 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo5 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo6 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo7 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo8 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo9 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

メニューNo10 根拠資料

ファイルを選択 選択されていません

アップロード

画像(写真)

ファイルを選択

選択されていません

アップロード

確認

賢く食べて健康に！



Smart Meal
スマートミール

「健康な食事・食環境」認証制度

「持続可能な環境に配慮した取組の基準」について 外食・中食部門

外食・中食部門

以下の①～②、③～④のそれぞれ1つ以上当てはまった場合、環境マークを付与します。

但し、①～②については、★印のついた情報提供は必須です。その他、具体例は該当する項目にチェックをいれてください。これは、店舗の自己申告のもと、付与するものです。申請時に証拠書類等の提出は不要ですが、問合せの可能性があります。その時、チェックした項目の具体例の根拠を説明できるよう、ご準備ください。

以下①～②の中から1つ以上選択してください。

①スマートミールメニューにおいて、地元の食材を用い、それを表示している

★【必須項目】(スマートミールに)用いた地元の食材の使用時に産地を1つ以上顧客に分かりやすいよう情報提供表示している

(注釈)メニュー表、ポスター、POP、パッケージ等に「都道府県や市町村名、農協名、生産者名」を表示することで、利用者が表示を見て地元の食材を使用していることが認識できること。
※やむを得ない事情で提供できない日は、表示をしないこと。

その他の取組に関する具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中
にない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

地元で生産された生鮮食品を1つ以上メニューに取り入れている

(注釈)食品表示法では、食品の区分は「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分されます。この中で、「生鮮食品」とは、加工食品及び添加物
以外の食品として、主に農作物、畜産物、水産物が含まれます。なお、輸送によるエネルギーの低減が目的となる項目であるため、「国産」ではなく、「地
元」であることが判断基準となります。

地元で生産された生鮮食品を用いて地元で加工された加工食品を1つ以上メニューに取り入れている

(注釈)食品表示法では、食品の区分は「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分されます。この中で、「加工食品」とは、製造又は加工された
飲食物になります。例として、漬物・ソーセージ・かまぼこ等があります。

少なくとも1軒以上は、地元の第一次産業の生産者(農業、漁業等)から食材を仕入れている

(注釈)第一次産業とは、農業、酪農畜産、林業、漁業などです。

その他

②スマートミールメニューにおいて、持続可能な方法で生産・収穫された食材を用い、それを表示している

★【必須項目】(スマートミールに)用いた持続可能な方法で生産・収穫された食材について顧客に分かりやすいよう情報提供している

(注釈)メニュー表、ポスター、POP、パッケージ等への表示
※やむを得ない事情で提供できない日は、表示をしないこと。

その他の取組に関する具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中
にない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

より環境負荷の低い肉(ジビエ等)を使用している

(注釈)環境省(2021年)では、「サステナブルで健康な食生活の提案」を発表しています。この中で、地産地消の一形態として、環境負荷低減や地域活性
化に繋がるとして、シカ肉やイノシシ肉などのジビエを食生活に取り入れることを推奨しています。
<https://www.env.go.jp/content/900442196.pdf>

主菜の主材料として環境負荷の高い赤肉(牛肉・羊肉・豚肉)を使用していない

(注釈)EAT-Lancetの「プラネタリーヘルスダイエツ」では、環境負荷の高い赤肉の使用を抑えることを推奨しています。
<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

主菜は、複数の食材(鶏肉や魚介類、大豆・大豆製品、卵)を組み合わせて使用している

(注釈)スマートミール認証を受けた外食・中食メニューを分析したところ、複数の主菜の主材料を組み合わせた料理のうち、温室効果ガス排出(GHGE)を最
も抑える肉類は鶏肉であること、同じエネルギーでも主菜の食材選択によりGHGEは最大約10倍の差があることが判明しています。Sameshima H et al.
Frontiers in Sustainable Food Systems 2023; 7: 1232198.
<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2023.1232198/full>

旬の食材を1つ以上メニューに取り入れている

※「旬」とは自然の中で普通に育てた農作物が多く採れる時期や、魚介類が多く出回っている時期を指す

(注釈)「旬」については明確な定義がありませんが、以下の要素を含みます。

・出回り期である＝出荷量が多い

・露地栽培で収穫量の多い時期(作物の場合)

・余分なエネルギーを使わずに栽培できる時期(作物の場合)

また、ハウス栽培の野菜・果物類、養殖の魚介類、冷凍野菜・果物類は該当しません。

環境省(2021年)では、「サステナブルで健康な食生活の提案」を発表しています。この中で、地域の旬の食材を食べること(地産地消・旬産旬消)は、生産・
輸送・保存にかかるエネルギーを低く抑えることにつながる可能性があるとしています。また、旬の食材は美味しく、栄養価も高いといわれています。

<https://www.env.go.jp/content/900442196.pdf>

環境負荷の低い漁獲または持続可能な生産方法で獲れた魚介類を使用している(MSC認証、ASCラベルなど)

自然界の力で生産された農産物、加工食品、畜産物及び藻類(有機JASマーク、等)を使用している
(注釈)有機JASマーク https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki.html

持続可能な方法で栽培された農産物(特別栽培農作物、みえるらべる、等)を使用している

(注釈)「みえるらべる」とは、農林水産省がみどりの食料システム戦略に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、生産者の環境負荷低減の取組を評価し、星の数で分かりやすく伝える食品表示のことで、
https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/mieruka/mieruka.html

有機飼料により飼育された畜産物などを使用している

その他

以下③～④の中から1つ以上選択してください。

③店舗や事業所において食品ロス削減に取り組んでいる

具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

規格外の農産物や魚介類等を優先的にメニューに取り入れている

調理・保存の段階で食品の廃棄・ロスを抑える工夫をしている(例:野菜の皮も使う、ソースにするなど)

食材の無駄を出さない工夫(食数管理や予約販売、売り切る対策等)をしている

使い切れない食材は寄付している

食料廃棄の削減目標を設定し、廃棄物の量を測定している

その他

④店舗や事業所において省エネ・省資源に取り組んでいる

具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

エネルギー削減につながる調理法(圧力鍋・保温鍋を使った調理、同時調理など)を取り入れている エネルギー削減につながる調理法(圧力鍋・保温鍋を使った調理、同時調理など)を取り入れている

照明は、すべてLED電球を使用している

エネルギーと水の使用量は、削減目標を定めて測定している

エネルギーや水の使用量削減につながる従業員研修を実施している

プラスチック容器・カトラリー類などは使用していない

持参した容器に入れて料理を持ち帰ることができる

過剰包装、使い捨てプラスチック包装の食材・資材は購入していない

ガラス、プラスチック、紙・段ボール等の資源ごみは、すべてリサイクルしている

すべての廃棄物は、分別して廃棄している

その他

登録

賢く食べて健康に！



「健康な食事・食環境」認証制度

「持続可能な環境に配慮した取組の基準」について 給食部門

※ は、必須項目です。

給食部門

以下の①～③、④～⑤のそれぞれ1つ以上にあてはまった場合、環境マークを付与します。但し、①～③については、★印のついた情報提供は必須です。その他の取組は、具体的にご記入ください。これは、事業所の自己申告のもと、付与するものです。申請時に証拠書類等の提出は不要ですが、問合せの可能性があります。その時、チェックした項目の具体例の根拠を説明できるよう、ご準備ください。

以下①～③の中から1つ以上選択してください。

①事業所(食堂)で提供する食事に、地元の食材を使っている

★【必須項目】地元の食材の使用時にメニュー表、ポスター、POPなどに産地を表示し、利用者に分かりやすいよう情報提供をしている

(注釈)「都道府県や市町村名、農協名、生産者名」などにより、利用者が表示を見て地元の食材であることが認識できる表示が必要です。加工食品の場合は、地元でとれた生鮮食品を地元で加工した製品に限られます。例として、漬物、ソーセージ、かまぼこ等があります。輸送によるエネルギーの低減が目的となる項目であるため、「国産」ではなく、「地元」であることが判断基準となります。

その他

②事業所(食堂)で提供する食事に、旬の食材を使っている

★【必須項目】「旬」の食材の使用時にメニュー表、ポスター、POPなどに表示し、利用者に分かりやすいよう情報提供をしている

(注釈)「旬」については明確な定義がありませんが、以下の要素を含みます。

- ・出回り期である＝出荷量が多い
- ・露地栽培で収穫量の多い時期(作物の場合)
- ・余分なエネルギーを使わずに栽培できる時期(作物の場合)

したがって、ハウス栽培の野菜・果物類、養殖の魚介類、冷凍野菜・果物類は該当しません。環境省(2021年)では、「サステナブルで健康な食生活の提案」を発表しています。この中で、地域の旬の食材を食べること(地産地消・旬産旬消)は、生産・輸送・保存にかかるエネルギーを低く抑えることにつながる可能性があるとしています。また、旬の食材は美味しく、栄養価も高いといわれています。

<https://www.env.go.jp/content/900442196.pdf>

その他

③事業所(食堂)において、持続可能な方法で生産・収穫された食材を使用し、そのことがわかるように表示している。

★【必須項目】持続可能な方法で生産・収穫された以下の食材の使用時にメニュー表、ポスター、POPなどに表示し、利用者に分かりやすいよう情報提供をしている

具体例:この項目に関して実際どのような取組を行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取組内容をお書きください。

より環境負荷の低い肉(ジビエ等)の使用時に、利用者に情報提供をしている

(注釈)環境省(2021年)では、「サステナブルで健康な食生活の提案」を発表しています。この中で、地産地消の一形態として、環境負荷低減や地域活性化に繋がるとして、シカ肉やイノシシ肉などのジビエを食生活に取り入れることを推奨しています。

<https://www.env.go.jp/content/900442196.pdf>

より環境負荷の高い赤肉(牛肉・羊肉・豚肉)の使用を減らしている

(注釈)EAT-Lancetの「プラネタリーヘルスダイエツ」では、環境負荷の高い赤肉の使用を抑えることを推奨しています。

<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

より環境負荷の低い漁獲または持続可能な生産方法で獲れた魚介類を使用している(MSC認証、ASCラベルなど)

自然界の力で生産された農産物、加工食品、畜産物及び藻類(有機JASマーク、等)を使用している

(注釈)有機JASマークhttps://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/youki.html

持続可能な方法で栽培された農産物(特別栽培農作物、みえるらべる等)を使用している

(注釈)「みえるらべる」とは、農林水産省がみどりの食料システム戦略に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、生産者の環境負荷低減の取組を評価し、星の数で分かりやすく伝える食品表示のことです。

有機飼料により飼育された畜産物などを使用している

(注釈)有機飼料により飼育された牛・豚・鶏などのことです。

その他

以下④～⑤の中から1つ以上選択してください。

④事業所(食堂)において食品ロス削減に取り組んでいる

具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

- 規格外の農産物や魚介類等を優先的にメニューに取り入れている
- 調理・保存の段階で食品の廃棄・ロスを抑える工夫をしている(例:野菜の皮も使う,ソースにするなど)
- 食材の無駄を出さない工夫(食数管理や予約販売,売り切る対策等)をしている
- 使い切れない食材は寄付している
- 食料の廃棄及び残食・残菜の削減について目標を設定し,廃棄物の量を測定している
- その他

⑤事業所(食堂)において省エネ・省資源に取り組んでいる

具体例:この項目に関して実際どのような取組みを行っているか、下記の具体例からあてはまるものにチェックを入れてください。この中がない場合、その他に行っている取組み内容をお書きください。

- 食堂と厨房の照明は,すべてLED照明を使用している
- エネルギーと水の使用量は,削減目標を定めて測定している
- エネルギーや水の使用量削減につながる調理従事者のための研修を実施している
- プラスチック容器・カトラリー類などは使用していない
- 過剰包装,使い捨てプラスチック包装の食材・資材は購入していない
- すべての廃棄物は,分別して廃棄している
- その他

登録