

坂戸市食を通じた健康づくり応援店普及促進事業実施要綱第2条の審査基準

1 趣旨

この審査基準は、食を通じた健康づくり応援店普及促進事業実施要綱14条の規定により、食を通じた健康づくり応援店の認定について、食を通じた健康づくり応援店認定検討委員会において適正な審査を行うために定めるものである。

2 審査基準

(1) 葉酸を多く摂取できる加工食品又は料理の審査基準

平成30年5月10日施行

单品	定食・セットメニュー等
1 さかど葉酸添加食品 (さかど葉酸添加食品ガイドライン) に準じる。(葉酸を添加した食品) 2 その他の食品(葉酸添加食品以外) 食品100g当たり30 μ g以上又は食品100kcal当たり10 μ g以上含むこと。 3 一食当たり120 μ g以上の葉酸を含むこと。	一食当たり120 μ g以上の葉酸を含むこと。

(2) 栄養に関して工夫し、健康に配慮した加工食品又は料理の審査基準

单品	定食・セットメニュー等
1 脂質控えめ 食品100g脂質当たり3g以下であること。 2 エネルギー控えめ 食品100g当たりエネルギーが40kcal以下であること。 3 塩分控えめ 食品100g当たりナトリウム120mg以下であること。 (食塩換算0.3g以下) 4 野菜が多く含まれる 一食当たりの野菜使用量が120g以上であること。 5 カルシウムたっぷり 一食当たりのカルシウムが200mg以上であること。 6 鉄分たっぷり 一食当たりの鉄が3mg以上であること。 7 栄養バランスがよい 主食・主菜・副菜がそろっていて、エネルギー量が750kcal以下かつ脂質エネルギー比率25%以下、野菜量が100g以上、塩分が3.0g以下であること。	1 脂質控えめ 一食当たりの脂質が15g以下であること。 2 エネルギー控えめ 一食当たりのエネルギーが600kcal以下であること。 3 塩分控えめ 一食当たりの塩分が2.5g以下であること。 4 野菜が多く含まれる 一食当たりの野菜使用量が120g以上であること。 5 カルシウムたっぷり 一食当たりのカルシウムが200mg以上であること。 6 鉄分たっぷり 一食当たりの鉄が3mg以上であること。 7 栄養バランスがよい 主食・主菜・副菜がそろっていて、エネルギー量が750kcal以下かつ脂質エネルギー比率25%以下、野菜量が100g以上、塩分が3.0g以下であること。