

## ○塩分控えめメニュー

要件:食塩相当量が1食当たり3g未満であること

内 容	確認欄										
・お店のメニュー表等に1食当たりの塩分が3g未満であることを掲示してください。											
・予定しているメニュー名、使用する食材、簡単な作り方を記入してください。 <メニュー名>  <使用する食材・主な調味料>  <簡単な作り方>  <栄養価(1食当たり)> <table border="1" data-bbox="225 981 1050 1187"> <thead> <tr> <th>エネルギー (kcal)</th> <th>たんぱく質 (g)</th> <th>脂質 (g)</th> <th>炭水化物 (g)</th> <th>塩分相当量 (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)						※栄養価計算の根拠となるものが保管されているかどうか確認する。
エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)							

## ○野菜たっぷりメニュー

要件:1食当たりの野菜重量が120g以上、または、1品当たり70g以上

内 容	確認欄
・お店のメニュー表等に1食当たりの野菜重量が120g以上、または、1品当たり70g以上使用していることを掲示してください。	
・予定しているメニュー名、使用する野菜とその使用量を記入してください。 <メニュー名>  <使用する野菜と使用量(g)>	

※芋類、きのこ類、海藻類は野菜に含みません。