　（資料１）

栄養価計算依頼票

（新）健康づくり応援の店に登録を希望するため、別紙に記載の献立について栄養価計算を依頼します。

|  |  |
| --- | --- |
| 店名 |  |
| 代表者名 |  |
| 調理担当者名 |  |
| **ＴＥＬ** |  |
| **ＦＡＸ** |  |
| 住所 |  |
| メールアドレス |  |

　添付資料

・献立表　　　　　　　　　枚

・献立写真　　　　　　　　枚

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（別紙）

**献立名**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 料理名 | 材料及び調味料名 | １人分（g） | 備考 | 作　り　方 |
| 純使用量 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

記入例

　　１　　枚目

**献立名　　●●ランチセット**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 料理名 | 材料及び調味料名 | １人分（g） | 備考 | 作　り　方 |
| 純使用料 |
| 雑穀  ごはん | 米 | 65 |  | 下味につけて形を整え蒸す  たれをあわせてかける  蒸し汁もあわせる  わかめは水でもどす  材料を混ぜ、皮で包んで揚げる  レモンをかざる  以下省略以下 |
| 五穀米 | 5 |  |
| 蒸し鶏の香味だれ | 鶏むね肉 | 80 |  |
| 酒 | 3 | 下味 |
| しょうが | 1 | 下味 |
| 濃口しょうゆ | 4 |  |
| 穀物酢 | 3 |  |
| 砂糖 | 2 |  |
| ごま油 | 1 |  |
| 深ねぎ | 5 |  |
| しょうが | 1 |  |
| にんにく | 0.5 |  |
| 付け合せ | トマト | 30 | 皮なし |
| きゅうり | 20 | 皮付き |
| わかめのスープ | わかめ | 0.3 | 乾燥 |
| もやし | 15 |  |
| 中華だし | 1 | 顆粒 |
| 水 | 120 |  |
| 薄口醤油 | 2 |  |
| 揚げワンタン | ワンタン皮 | 15 | 3枚 |
| 豚ひき肉 | 20 |  |
| しょうが | 1 |  |
| 深ねぎ | 5 |  |
| 塩 | 0.1 |  |
| しょうゆ | 0.5 |  |
| 酒 | 0.5 |  |
| 揚げ油 |  |  |
| レモン | 5 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  |