

給食施設栄養管理状況報告書

(学校、児童福祉施設、事業所、寄宿舍、矯正施設、一般給食センターその他の給食施設用)

(宛先) 山形市保健所長

年 月 日

施設の名称

所在地

管理者氏名

電話 番 号 ()

給食施設の現況及び栄養管理状況を次のとおり報告します。

1	設置者の氏名又は名称及び代表者氏名												
2	設置者の住所又は主たる事務所の所在地												
3	給食施設の種類		<input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 児童福祉施設 <input type="checkbox"/> 事業所（従業員数 人） <input type="checkbox"/> 寄宿舍 <input type="checkbox"/> 矯正施設 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他（ ）										
4	運営形態		調理方式		<input type="checkbox"/> 施設内調理 <input type="checkbox"/> 一部施設外調理 <input type="checkbox"/> その他（ ）								
			委託		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 （有の場合は委託内容及び委託先名称を記入すること。）								
					委託内容 <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 発注 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 盛付 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 食器等洗浄 <input type="checkbox"/> その他（ ）								
					委託先名称								
5	従事者	区分		人数	うち 常勤者の人数	常勤者氏名		非常勤者氏名					
										管理栄養士	施設職員	人	人
		委託先職員	人	人									
							栄養士	施設職員	人	人			
		委託先職員	人	人									
							調理師		人	人			
		調理師以外の調理従事者		人									
		その他		人									
6	健康増進法第21条第1項の規定による指定		<input type="checkbox"/> 有 （指定番号 号） <input type="checkbox"/> 無										
7	衛生管理体制		HACCPに沿った衛生管理の実施 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無										
8	非常時危機管理対策		災害時における食事提供マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無										
			備蓄食 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 備蓄量（ ）人分を（ ）回・食分										
9	給食定員数		人										
10	給食形態		<input type="checkbox"/> 単一献立 <input type="checkbox"/> 選択メニュー（頻度 ） <input type="checkbox"/> カフェテリア（頻度 ） <input type="checkbox"/> その他（ ）										
11	食事の種類及び給食数		給食提供区分										
			3歳未満	3歳以上	児童・生徒	成人	その他 （ ）	小計	職員（事業所以外） （ ）	その他 （ ）	合計		
	朝食（食）												
	昼食（食）												
	夕食（食）												
	その他（食）												
	1日合計（食）												
12	1人1日当たり給食材料費		円										
13	報告書作成者		所属		職名		氏名						
			電話番号 （ ）		—								

14	身体の状況及び生活習慣の把握							
	□ 肥満	利用者 ()人中()人 ()%			判定方法 □ BMI □ 幼児身長体重曲線 □ 学校保健統計調査方式 □ その他()			
		□ やせ	利用者 ()人中()人 ()%			判定方法 □ BMI □ 幼児身長体重曲線 □ 学校保健統計調査方式 □ その他()		
	□ その他		□ アレルギー □ 食事内容 □ 間食 □ 飲酒 □ 喫煙 □ 運動 □ その他()					
15	栄 養 指 導 □ 有 □ 無 (有の場合は栄養指導の状況を記入すること。)							
	内 容	個別指導			集団指導			
		件数 (件)			回数 (回)		延べ人数(人)	
合 計								
16	健康及び栄養に関する情報の提供 □ 有 □ 無 (有の場合は該当項目を選択すること。)							
	□ 献立表の掲示							
	□ 献立表の栄養成分表示 □ エネルギー □ たんぱく質 □ 脂質 □ 炭水化物 □ 食塩相当量 □ その他()							
	□ レシピの提供 □ ポスターの掲示 □ 卓上メモの掲示 □ リーフレット等の配布 □ その他()							
17	基本となる食事の種類 () 食) の給与栄養目標量等の状況							
	給与栄養目標量の最終改定 年 月 日							
		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	脂肪エネルギー 比率(%) $c \times 9 / a \times 100$	炭水化物エネルギー 比率(%) $d \times 4 / a \times 100$
	給 与 栄 養 目 標 量							
18	食品構成				19 栄養給食管理の目標・方針			
	区分	1人1日当たり (g)			20 栄養管理等で効果を上げている事例			
		施設内目標値	純摂取量	食塩相当量				
	穀 類							
	い も 及 び で ん ぶ ん 類							
	砂 糖 及 び 甘 味 類							
	豆 類							
	種 実 類							
	野 菜 類							
	果 実 類							
	き の こ 類							
	藻 類							
	魚 介 類							
	肉 類							
	卵 類							
	乳 類							
	油 脂 類							
	菓 子 類							
	し 好 飲 料 類							
	調 味 料 及 び 香 辛 料 類							
計				21 施設における栄養給食管理上の課題等				