

## 給食施設栄養管理状況報告書

(学校、児童福祉施設、事業所、寄宿舎、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"/> 寄宿舎 <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							
			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							
	<input type="checkbox"/> 肥満	利用者 (      )人中(      )人 (      )%			判定方法	<input type="checkbox"/> B M I	<input type="checkbox"/> 幼児身長体重曲線	
	<input type="checkbox"/> やせ	利用者 (      )人中(      )人 (      )%			判定方法	<input type="checkbox"/> B M I	<input type="checkbox"/> 幼児身長体重曲線	
	<input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> アレルギー	<input type="checkbox"/> 食事内容	<input type="checkbox"/> 間食	<input type="checkbox"/> 飲酒	<input type="checkbox"/> 喫煙	<input type="checkbox"/> 運動	<input type="checkbox"/> その他(      )
15	栄養指導 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (有の場合は該当項目を選択すること。)							
	<input type="checkbox"/> 献立表の掲示							
	<input type="checkbox"/> 献立表の栄養成分表示	<input type="checkbox"/> エネルギー	<input type="checkbox"/> たんぱく質	<input type="checkbox"/> 脂質	<input type="checkbox"/> 炭水化物	<input type="checkbox"/> 食塩相当量	<input type="checkbox"/> その他(      )	
	<input type="checkbox"/> レシピの提供	<input type="checkbox"/> ポスターの掲示	<input type="checkbox"/> 卓上メモの掲示	<input type="checkbox"/> リーフレット等の配布				
<input type="checkbox"/> 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							
	給 与 栄 養 量	a	b	c	d	e		
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)					
	食品群別	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				20 栄養管理等で効果を上げている事例				
油脂類								
菓子類								
嗜好飲料類								
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				