

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

令和〇年12月10日

施設の名称 学校法人SUKSK学園 はながたこども園

所在地 山形市城南町×丁目×-×

管理者氏名 園長 はながた べにこ

電話番号 (023) 616-〇〇〇〇

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 | | 学校法人SUKSK学園 理事長 はながた べに | | | | | | | | |
| 2 | 設置者の住所又は主たる事務所の所在地 | | 〒990-8540 山形市旅籠町〇丁目〇一〇 | | | | | | | | |
| 3 | 給食施設の種類 | | <input type="checkbox"/> 学校 | <input checked="" 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 委託 | | 調理方式 | <input checked="" type="checkbox"/> 施設内調理 | <input type="checkbox"/> 一部施設外調理 | <input type="checkbox"/> その他() | | | | | |
| | | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 調理 | <input checked="" type="checkbox"/> 盛付 | <input type="checkbox"/> 配膳 | <input checked="" type="checkbox"/> 食器等洗浄 | <input type="checkbox"/> その他() | |
| | 委託先名称 | 株式会社 べにばな給食 | | | | | | | | | |
| 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 | 4人 | 3人 | 明治 紅祐 | | | 宮浦 形果 | | | |
| | | | | | 桜田 和花 | | | | | | |
| | | | | | 高橋 紅乃 | | | | | | |
| | 栄養士 | 施設職員 | 1人 | 0人 | | | | 高瀬 里桜 | | | |
| | | | | | 出羽 花純 | | | | | | |
| | 調理師 | | 5人 | 3人 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 調理師以外の調理従事者 | | 2人 | | | | | | | | | |
| その他の | | 1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) | <input checked="" type="checkbox"/> 無 | | | | | | |
| 7 | 衛生管理体制 | | HACCPに沿った衛生管理の実施 | | | | | | | | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 備蓄量(120)人分を(3) | | | | | | | | |
| 9 | 給食定員数 | | 120人 | | | | | | | | |
| 10 | 給食形態 | | <input checked="" 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) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | 昼食(食) | 34 | 75 | 0 | 0 | 0 | 109 | 17 | 0 | 126 | |
| | 夕食(食) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | その他(食) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 1日合計(食) | 34 | 75 | 0 | 0 | 0 | 109 | 17 | 0 | 126 | |
| 12 | 1人1日当たり給食材料費 | 365円 | | | | | | | | | |
| 13 | 報告書作成者 | 所属 調理室 | | | | 職名 管理栄養士 | | 氏名 明治 紅祐 | | | |
| | | 電話番号 (023) 616-△△△△ | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|--|-------------------|--|--|---------------|----------------|---|--|------------------|--|--|
| | 身体の状況及び生活習慣の把握 | | | | | | | | | | | |
| 14 | <input type="checkbox"/> 肥満 | 利用者 (75)人中(6)人 (8.0)% | | | 判定方法 <input type="checkbox"/> BMI <input checked="" type="checkbox"/> 幼児身長体重曲線 <input type="checkbox"/> 学校保健統計調査方式 <input type="checkbox"/> その他() | | | | | | | |
| | <input type="checkbox"/> やせ | 利用者 (75)人中(4)人 (5.3)% | | | 判定方法 <input type="checkbox"/> BMI <input checked="" type="checkbox"/> 幼児身長体重曲線 <input type="checkbox"/> 学校保健統計調査方式 <input type="checkbox"/> その他() | | | | | | | |
| | <input type="checkbox"/> その他 | <input checked="" type="checkbox"/> アレルギー <input checked="" 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) | | | | | |
| | アレルギー相談 | | 8 | | | | | | | | | |
| | 朝ごはんを食べよう | | | | 3 | | 75 | | | | | |
| | 野菜を育ててみよう | | | | 5 | | 120 | | | | | |
| | 合 計 | | 8 | | 8 | | 195 | | | | | |
| 16 | 健康及び栄養に関する情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (有の場合は該当項目を選択すること。) | | | | | | | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 献立表の掲示 | | | | | | | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 献立表の栄養成分表示 <input checked="" type="checkbox"/> エネルギー <input checked="" type="checkbox"/> たんぱく質 <input checked="" type="checkbox"/> 脂質 <input checked="" type="checkbox"/> 炭水化物 <input checked="" type="checkbox"/> 食塩相当量 <input checked="" type="checkbox"/> その他(カルシウム) | | | | | | | | | | | |
| | <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 (3歳児以上 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 2025 年 4 月 1 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 | | 400 | 20.0 | 18.0 | 40.0 | 1.8 | 40.5 | 40.0 | | | |
| | 給 与 栄 養 量 | | a 400 | b 18.0 | c 15.0 | d 48.0 | e 1.6 | f 33.8 | g 48.0 | | | |
| 18 | 食品構成 | | | | 19 栄養給食管理の目標・方針 | | | | | | | |
| | 区分 食品群別 | | 1人1日当たり(g) | | <ul style="list-style-type: none"> 衛生的で安全安心な食事の提供。 食材に触れる機会を作り、食を通して様々なことを経験できるようにする。 食を通して、衛生についてや思いやりの心を育てる。 | | | | | | | |
| | | | 施設内目標値 | 純摂取量 | | | | | | | | |
| | 穀類 | 10.0 | 11.1 | 0.10 | | | | | | | | |
| | いも及びでんぶん類 | 24.0 | 30.3 | 0.10 | | | | | | | | |
| | 砂糖及び甘味類 | 200.0 | 212.2 | 0.20 | | | | | | | | |
| | 豆類 | 9.0 | 8.8 | 0.00 | | | | | | | | |
| | 種実類 | 50.0 | 61.3 | 0.00 | | | | | | | | |
| | 野菜類 | 70.0 | 125.8 | 0.00 | | | | | 20 | 栄養管理等で効果を上げている事例 | | |
| | 果実類 | 0.5 | 0.6 | 0.00 | | | | | <ul style="list-style-type: none"> 野菜を育て、収穫することで野菜へ触れ合う機会を持つことができ、残食が減った。 郷土料理を給食にとり入れることで、地域の食文化について知ることができた。 | | | |
| | きのこ類 | 2.0 | 5.0 | 0.00 | | | | | | | | |
| | 藻類 | 1.0 | 2.0 | 0.00 | | | | | | | | |
| | 魚介類 | 41.0 | 11.1 | 0.20 | | | | | | | | |
| | 肉類 | 24.0 | 30.3 | 0.10 | | | | | | | | |
| | 卵類 | 8.0 | 15.5 | 0.10 | | | | | | | | |
| 乳類 | 200.0 | 212.2 | 0.20 | | | | | | | | | |
| 油脂類 | 4.0 | 5.2 | 0.00 | 21 | 施設における栄養給食管理上の課題等 | | | | | | | |
| 菓子類 | 14.0 | 15.0 | 0.10 | <ul style="list-style-type: none"> 食材費が高騰しており、食材に偏りが出てきている。 ビタミンやカルシウムの栄養価が充足させるのが難しい。 アレルギー等の個別対応が増加しており、対応を苦慮することがある。 | | | | | | | | |
| し好飲料類 | 0.0 | 0.0 | 0.00 | | | | | | | | | |
| 調味料及び香辛料類 | 16.0 | 16.0 | 1.10 | | | | | | | | | |
| 計 | | | 2.2 | | | | | | | | | |