

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

令和〇 年 1 2 月 1 0 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×ー×

管理者氏名 園長 はながた べにこ

電 話 番 号 （ 023 ） 616 ー 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 ー 8540 山形市旅籠町〇丁目〇ー〇							
3	給 食 施 設 の 種 類		<div><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"/> 寄宿舍</div> <div><input type="checkbox"/> 矯正施設 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他（ ）</div>							
4	運 営 形 態		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（ ）						
			委 託	<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					
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	4 人	3 人	明治 紅祐	宮浦 形果		
		栄 養 士		施 設 職 員	1 人	0 人	桜田 和花			
				委 託 先 職 員	1 人	0 人	高橋 紅乃			
		調 理 師	施 設 職 員	1 人	1 人	出羽 花純				
			委 託 先 職 員	0 人	0 人					
		調 理 師		5 人	3 人					
		調理師以外の調理従事者		2 人						
		そ の 他		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 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 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無							
			備蓄食 <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 ( )
	朝 食 (食)	0	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 ー △△△△							

14	身体の状況及び生活習慣の把握								
	<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×9/a×100	炭水化物エネ ルギー比率(%) d×4/a×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	33.8	48.0	
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)			・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。			
	食品群別		施設内目標値	純摂取量	食塩相当量				
	穀 類		10.0	11.1	0.10				
	い も 及 び で ん ぷ 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	20 栄養管理等で効果を上げている事例 ・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。			
	野 菜 類		70.0	125.8	0.00				
	果 実 類		0.5	0.6	0.00				
	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	21 施設における栄養給食管理上の課題等 ・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。			
	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				
	菓 子 類		14.0	15.0	0.10				
	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					