

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

2026 年 12 月 15 日

保健所に届け出ている施設名を記載する

施設の名称 なとかりこども園
所在地 山形市沼木△-△△
管理者氏名 園長 名取 花梨
電話番号 (023) 625 - ××××

法人名+代表者の職名+氏名を記載する。

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	設置者の名称及び代表者の職氏名		学校法人 はながた会 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		〒 990-0000 山形市旅籠町〇丁目〇-〇								
3	給食施設の種 類		☐ 学校 ☒ 児童福祉施設 ☐ 事業所（従業員数 人） ☐ 寄宿舎 ☐ 矯正施設 ☐ 一般給食センター ☐ その他（ ）								
4	運 営 形 態	調 理 方 式	☒ 施設内調理 ☐ 一部施設外調理 ☐ その他（ ）								
		委 託	☐ 有 ☒ 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	☐ 献立作成 ☐ 発注 ☒ 調理 ☒ 盛付 ☐ 配膳 ☐ 食器等洗浄 ☒ その他（ ）							
			委託先名称	やまがた 紅花給食センター							
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				
					柏倉 実	落合 ひな					
		管 理 栄 養 士	施設職員	2 人	1 人						
			委託先職員	1 人	0 人		大郷 真中				
		栄 養 士	施設職員	1 人	1 人	明治 紅佑					
			委託先職員	0 人	0 人						
		調 理 師	3 人	2 人							
		調理師以外の調理従事者	1 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		☐ 有（指定番号 号） ☒ 無								
7	衛 生 管 理 体 制		HACCPに沿った衛生管理の実施 ☒ 有 ☐ 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 ☒ 有 ☐ 無								
	備蓄食 ☒ 有 ☐ 無 備蓄量（ 120 ）人分を（ 3 ）回・食分										
9	給 食 定 員 数		120 人								
10	給 食 形 態		☒ 単一献立 ☐ 選択メニュー（頻度 ） ☐ カフェテリア（頻度 ） ☐ 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）	38	76	0	0	0	114	17	0	131
		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）	38	76	0	0	0	114	17	0	131		
12	1 人 1 日 当 た り 給 食 材 料 費		415 円 （未満児 円、以上児 円）								
13	報 告 書 作 成 者	所属 調理室		職 名 管理栄養士		氏 名 柏倉 実					
		電話番号（ 023 ） 625 - ▲▲▲▲									

施設内で勤務している職員数、氏名を記載する。
いない場合は"0"を記載する。

特に分けて記載したい場合使用する。

身体状況及び生活習慣の把握								
14	☒ 肥満	利用者 (115)人中(8)人 (7.0)%	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(園医の診断)					
	☒ やせ	利用者 (115)人中(2)人 (1.7)%	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(園医の診断)					
	☒ その他	☒ アレルギー ☐ 食事内容 ☒ 間食 ☐ 飲酒 ☐ 喫煙 ☐ 運動 ☐ その他()						
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。)								
15	内 容		個別指導		集団指導			
			件数 (件)		回数 (回)		延べ人数(人)	
	アレルギーの相談		8					
	3色の食品について				3		75	
	野菜を育てよう、食べよう				5		120	
	朝ごはんをたべよう							
合 計		8		8		195		
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。)								
16	☒ 献立表の掲示 ☐ 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()							
	☒ 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(カルシウム)							
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 2026 年 4 月 1 日								
17		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	33.8	48.0
18	食品構成		1人1日当たり (g)		19 栄養給食管理の目標・方針			
	食品群別	区分	施設内目標値	純摂取量	・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・思いやりの心を育てる。			
		穀 類	10.0	11.1				
		いも及びでんぷん類	24.0	30.3	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。			
		砂糖及び甘味類	200.0	212.2				
		豆 類	9.0	8.8				
		種 実 類	50.0	61.3				
		野 菜 類	70.0	125.8				
		果 実 類	0.5	0.6				
		きのこ類	2.0	5.0				
		藻 類	1.0	2.0				
		魚 介 類	41.0	11.1				
		肉 類	24.0	30.3				
		卵 類	8.0	15.5	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。			
		乳 類	200.0	212.2				
		油 脂 類	4.0	5.2				
		菓 子 類	14.0	15.0				
		嗜好飲料類	0.0	0.0				
	調味料及び香辛料類	16.0	16.0					