

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	設置者の名称及び代表者の職氏名													
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		☐ 学校 ☐ 児童福祉施設 ☐ 事業所（従業員数 人） ☐ 寄宿舍 ☐ 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							
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		☐ 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（ ）人分を（ ）回・食分											
9	給食定員数		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			
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（ ）－											

身体の状況及び生活習慣の把握									
14	☐ 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()							
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)			
	合 計								
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()								
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									
17		エネルギー (k c a l)	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		1人1日当たり (g)		19 栄養給食管理の目標・方針				
	区分	施設内目標値		純摂取量					
		食品群別							
	穀 類								
	いも及びでんぷん類								
	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				21 施設における栄養給食管理上の課題等				