特定給食施設等栄養管理報告書

分類	事業所 寄宿舎 その他

【保健所記入欄】

コード	3	0	8				

施設分類：☐ 特定給食施設　☐ その他の給食施設

健康増進法第21条による管理栄養士必置指定：☐ 有

1.（　　年　　月　　日 現在）　　2.記入者　職種名　　氏名

ふりがな 3.施　設　名		4.施設長名	職名　　氏名（ふりがな）
所　在　地	〒	5.設置者名	職名　　氏名（ふりがな）
6.連　絡　先	電話番号	7.栄養管理部門の責任者	所属 職種名　　氏名（ふりがな）
	メールアドレス		

8.委　託	○ 有　　○ 無
委託有の場合　業者名	
本社住所	
委託契約書類整備	○ 有　　○ 無
委託内容	☐ 献立作成　☐ 材料購入　☐ 調理 ☐ 盛付　☐ 配膳　☐ 配送 ☐ 食器洗浄 ☐ その他（　　）

10.給食従事者数（人）

職種	施設側 常勤	施設側 パート	施設側 兼務	委託側 常勤	委託側 パート	委託側 兼務
管理栄養士						
栄養士						
調理師						
調理員(無資格)						
給食事務員等						

11.管理栄養士・栄養士代表者	氏名（ふりがな）
管理栄養士免許	○ 有　　○ 無

9.調理業務の形態	☐ 自施設内調理 ☐ 施設外調理　☐ 一部施設外調理 <施設外調理又は一部施設外調理の場合、ご記載ください> 配送元施設（　　） 調理方法　☐ クックチル　☐ クックフリーズ ☐ クックサーブ　☐ 真空調理　☐ 弁当 ☐ その他（　　） ※併用の場合複数回答可
12.情報提供	○ 有 ○ 無 ☐ 献立表　☐ 栄養成分表示 ☐ ポスター等の掲示　☐ 卓上メモ ☐ 給食だより　☐ 放送 ☐ 展示(実物献立・フードモデル等) ☐ 喫食時の訪問 ☐ その他（　　）

13.給食利用者数 内訳	人数
合　計	

14.給食数（6月　日分）

内訳	朝食	昼食	夕食	合計	その他（　）
合　計					

15.栄養教育（前年度分）	個別	集団
	○ 有　　○ 無	○ 有　　○ 無

16.危機管理対策		
備蓄品	○ 有 ○ 無	【食　数】　人分×　　食分 【品　名】☐ 水　☐ その他の飲料　☐ アルファ化米　☐ 缶詰類(パン・おかず・果物) ☐ 菓子類　☐ 食物アレルギー対応食 ☐ 食器　☐ 熱源　☐ その他　（ 【保管場所】☐ 厨房内　☐ 厨房以外　（　　） → 備蓄予定　☐ 有　（　年　月　☐ 無
対応マニュアル	食中毒発生時　：　○ 有　○ 無 → 作成予定　☐ 有　（　年　月頃）　☐ 無 災害発生時　：　○ 有　○ 無 → 作成予定　☐ 有　（　年　月頃）　☐ 無	
献　立　表	食中毒発生時　：　○ 有　○ 無 → 作成予定　☐ 有　（　年　月頃）　☐ 無 災害発生時　：　○ 有　○ 無 → 作成予定　☐ 有　（　年　月頃）　☐ 無	
他施設との連携	○ 有　　○ 無	

17.肥満とやせの状況	BMI区分	やせ 18.5未満	普通 18.5以上25.0未満	肥満 25.0以上	総数
	人数（人）				
	割合				100%
	集計の対象者	□ 給食の利用者のみ　□ 事業所等の全従業員　□ その他（　　）			

18.給与食品量（１人１日当たり）

食品群別		純使用量（g）	食品構成量（g）
魚介類	魚介類（生）		
	魚介類（干）		
	練り製品		
肉類			
乳類	牛乳		
	乳製品		
卵類			
野菜類	緑黄色野菜		
	その他の野菜類		
	野菜漬物		
藻類			
いも類	さつまいも		
	じゃがいも		
	その他のいも類		
果実類			
穀類	米		
	小麦・小麦製品		
	大麦・雑穀		
豆類	大豆		
	大豆製品		
	味噌		
	その他の豆類		
油脂類			
種実類			
砂糖類			
調味料類			
嗜好品・その他			

19.給食材料費（１人１日当たり）	円

20.利用者の身体状況等に応じた配慮

① 料理を選択できる
（複数献立や選択食・カフェテリア方式など）

○ 有　○ 無
（□ 主食　□ 主菜（肉･魚等のおかず）　□ 副菜（野菜等のおかず））

② 量を調整できる（盛り付け量など）

○ 有　○ 無
（□ 主食　□ 主菜（肉･魚等のおかず）　□ 副菜（野菜等のおかず））

21.嗜好調査

○ 有（　年　回程度実施）
○ 無

22.給与栄養量（１人１日当たり）

栄養素等	給与量	目標量
エネルギー (kcal)		
たんぱく質 (g)		
脂質 (g)		
カルシウム (mg)		
鉄 (mg)		
ビタミンA (μgRAE)		
ビタミンB_1 (mg)		
ビタミンB_2 (mg)		
ビタミンC (mg)		
食物繊維 (g)		
食塩相当量 (g)		

23.給与栄養量エネルギー比

	給与量	目標量
炭水化物エネルギー比 (%)		
たんぱく質エネルギー比 (%)		
脂肪エネルギー比 (%)		

24.給食の位置づけ

健康づくりの一環として給食が機能しているか

□ 機能している　□ 機能していない　□ わからない

25.給食における課題	課題に対する改善策、工夫点