様式第４号－４（事業所・寄宿舎・その他用）　　　　　　　　　　　　　　　　（表）

特定給食施設栄養管理状況報告書（　　月分）

　年　　　　月　　　　日

いわき市長

【報告者】 給食施設の名称

給食施設所在地　〒

設置者又は管理者（職名・氏名）

電話番号・FAX番号

健康増進法第24条第1項の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ⅰ　給食の運営　　直営　委託　その他（　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | Ⅱ　給食従事者 | | | | | | | | | | | | | | |
| 委託先名称 | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | 施設側 | | | | | 委託先 | | | | | |
| 常勤 | | | 非常勤 | | 常勤 | | | | 非常勤 | |
| 委託内容 | | | 献立作成　材料購入　調理  配膳　下膳　食器洗浄  施設外調理　栄養指導  その他（　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | 管理栄養士 | | | | 人 | | | 人 | | 人 | | | | 人 | |
| 栄養士 | | | | 人 | | | 人 | | 人 | | | | 人 | |
| 調理師 | | | | 人 | | | 人 | | 人 | | | | 人 | |
| 調理員 | | | | 人 | | | 人 | | 人 | | | | 人 | |
| その他 | | | | 人 | | | 人 | | 人 | | | | 人 | |
| 給食施設に委託契約書を備えている　　有　　無 | | | | | | | | | | | | | | | | 合計 | | | | 人 | | | 人 | | 人 | | | | 人 | |
| Ⅲ　１日あたりの平均給食数と喫食率 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 朝　　食 | | | | | 昼　　食 | | | | 夕　　食 | | | | | | その他 | | | | | 合　　計 | | | | 喫食率　　　　％  （　　人／　　人） | | | | | |
| 食数 | | 食 | | | | | 食 | | | | 食 | | | | | | 食 | | | | | 食 | | | |
| Ⅳ　給食の概要 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養管理部門の理念・方針・目標 | | | | | | | | | | 有（作成（最終改定）：　　　　　年　　　月　　　日）　　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊給食や栄養管理についての会議 | | | | | | | | | | 有（　　　　回／年　　会議録　有　無）　　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 有の場合の構成員について | | | | | | | | | | 管理者　医師　管理栄養士・栄養士　調理師・調理担当者  衛生管理者　事務職員　その他（　　　　　　　　）　合計（　　　　人） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊喫食者に関する各種調査 | | | | | | | | | | 有（嗜好　満足度　その他（　　　　　　　　　　　）） 無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊食物アレルギーへの対応 | | | | | | | | | | 有（除去　代替 　その他（　　　　　　　　　　　）） 無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 非常時危機管理対策 | | | | | | | | | | 食中毒対策マニュアル　　　　有 　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 災害時食事提供マニュアル　　有 　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 非常時の備蓄　　　有　　　　無  水　食料　熱源　食器　非常時用献立表  　　　　水（　　）人分×（　　）日　　　食料（　　）人分×（　　）  　　【保管場所】　厨房内　防災保管庫　その他（ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他施設との連携　　有（　　　　　　　　　　　） 　　　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊従事者の研修会 | | | | | | | | | | 施設内研修 | | | | 年　　　回　主な内容 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 施設外研修 年 | | | | 年　　　回　主な内容 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ⅴ　対象者の身体状況等の把握 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 把握内容 | | | | 年齢　　　性別　　　身体活動レベル　　　身長　　　体重　　　体格指数（BMI等）  疾病状況（健診結果）　食習慣　　生活習慣（運動・飲酒・喫煙習慣等）  その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| （裏） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 対象者の把握  年　月現在 | | | | | 年齢区分 | | | 対象者（人） | | | | | | 年齢区分 | | | | 対象者（人） | | | | | | 年齢区分 | | | 対象者（人） | | | |
| 男 | | | | 女 | | 男 | | | 女 | | | 男 | | | 女 |
| 15～17歳 | | |  | | | |  | | 30～49歳 | | | |  | | |  | | | 70歳以上 | | |  | | |  |
| 18～29歳 | | |  | | | |  | | 50～69歳 | | | |  | | |  | | | 合計 | | |  | | |  |
| Ⅵ　栄養管理状況 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 設定した給与栄養目標量　（　　　　　）種類 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 目標量を設定する上で  把握し考慮しているもの | | | | | | | | | 性別・年齢階級別の人員構成　身体活動レベル　体格の状況　疾病の状況 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 見直し | | | | | | | | | （　　）ヶ月に１回　　（　　）年に１回　　その他（　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食事への配慮　（　有　　　無　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食事の量が調整できる（ 主食　・　主菜　・　副菜 ）　エネルギー（カロリー）を低減したおかずを選択できる  減塩メニューがある　　　卓上の調味料は減塩のものを備えている　　　野菜たっぷりメニューがある  その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 給食  形態 | 定食 | | | | | 定食（　　　　　　　）種類　（　　　　　）食 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| アラカルト | | | | | （　　　　　）種類　　（　　　　　）食  カレー　　 麺類　　丼物　　　その他（　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| カフェテリア  (主食・副食を数種類から組み合わせる方式) | | | | | 主食（　　　）種類　（　　　　）食  副食 主　菜（　　　　）種類　（　　　　）食  副　菜（　　　　）種類　（　　　　）食  その他（　　　　）種類　（　　　　）食 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊摂取量等の把握  有　　無 | | | | | | 方法 | | 残食の把握 | | | | | | | | | | 摂取量の把握 | | | | | | | | | | 備考 | | |
| 集団 | | 毎食・(　　)回/週・(　　)回/月 | | | | | | | | | | 毎食・(　　)回/週・(　　)回/月 | | | | | | | | | |  | | |
| 個別 | | 毎食・(　　)回/週・(　　)回/月 | | | | | | | | | | 毎食・(　　)回/週・(　　)回/月 | | | | | | | | | |  | | |
| 実施献立の評価  （給与栄養目標量に対する推定栄養量の評価） | | | | | | 有（（例：２週間ごと、献立サイクルの４週間ごと）  （　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ＊食材料費 | | | | | | １人（１食・２食・１日）当たり　（　　　　　　　　　）　円　税込 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 検食簿 | | | | | | 有　　無 | | | | | | | | | 給食日誌 | | | | 有　　無 | | | | | | | | | | | |
| 作業指示書（献立表等）  有　　　無 | | | | | | 献立名　材料名　純使用量（１人分）　純使用量(食数分)　 作業指示のポイント  その他（　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ⅶ　＊情報提供 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 健康づくりに関する情報提供（ポスターの掲示　卓上メモの設置　パンフレットの配付）  献立表（栄養成分表示を含む）の掲示　　　モデル的な料理の組合せの掲示　　その他 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ⅷ　＊栄養指導の対象と実施内容 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | 回数 | | | 延べ人数 | | | | | 主な実施内容 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 集　団 | | | | | 回 | | | 人 | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 個　別 | | | | | 回 | | | 人 | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |

【報告書作成者】　所属名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　職名・氏名

　　　　　　　　　　　電話番号・FAX番号