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