

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		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	人
		栄養士	人	人	人	人	人
		調理師	人	人	人	人	人
		調理員	人	人	人	人	人
		その他	人	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

III 1日あたりの平均給食数と喫食率

	朝 食	昼 食	夕 食	その他の食	合 計	喫食率 %
食数	食	食	食	食	食	(人 / 人)

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 × () 日 〕					
	【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 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			<input type="checkbox"/> 性別・年齢階級別の人員構成 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 体格の状況 <input type="checkbox"/> 疾病の状況							
見直し			<input type="checkbox"/> () ヶ月に1回 <input type="checkbox"/> () 年に1回 <input type="checkbox"/> その他 ()							
食事への配慮 (<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無)										
<input type="checkbox"/> 食事の量が調整できる (主食 ・ 主菜 ・ 副菜) <input type="checkbox"/> エネルギー(カロリー)を低減したおかずを選択できる										
<input type="checkbox"/> 減塩メニューがある <input type="checkbox"/> 卓上の調味料は減塩のものを備えている <input type="checkbox"/> 野菜たっぷりメニューがある										
<input type="checkbox"/> その他 ()										
給食形態	定食	定食 () 種類 () 食								
	アラカルト	<input type="checkbox"/> () 種類 () 食 <input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 丼物 <input type="checkbox"/> 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)	<input type="checkbox"/> 主食 () 種類 () 食 <input type="checkbox"/> 副食 主 菜 () 種類 () 食 副 菜 () 種類 () 食 <input type="checkbox"/> その他 () 種類 () 食								
	*摂取量等の把握 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 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)	<input type="checkbox"/> 有 ((例: 2週間ごと、献立サイクルの4週間ごと) ()) <input type="checkbox"/> 無									
*食材料費	1人1食当たり () 円(税込)									
検食簿	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			給食日誌		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
作業指示書(献立表等) <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 献立名 <input type="checkbox"/> 材料名 <input type="checkbox"/> 純使用量(1人分) <input type="checkbox"/> 純使用量(食数分) <input type="checkbox"/> 作業指示のポイント <input type="checkbox"/> その他 ()									
VII *情報提供										
<input type="checkbox"/> 健康づくりに関する情報提供 (<input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> 卓上メモの設置 <input type="checkbox"/> パンフレットの配付)										
<input type="checkbox"/> 献立表(栄養成分表示を含む)の掲示 <input type="checkbox"/> モデル的な料理の組合せの掲示 <input type="checkbox"/> 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