

特定給食施設栄養報告書(学校用)

(宛先) 下関市長

年 月 日

施設の名称	
所在地	〒
連絡先	(電話) (FAX) (メールアドレス)
管理者	(職名) (氏名)

下関市健康増進法施行細則第8条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

運営単位	1 共同調理場 2 単独実施校 3 その他( )									
対象校	1 小学校( 校) 2 中学校( 校) 3 高等学校( 校) 4 特別支援学校( 校) 5 幼稚園( 園)									
給食の目的・目標	1 健康な体づくりを目指す 2 望ましい食習慣の確立 3 十分な栄養素を摂取させる 4 楽しい食生活を体験させる 5 食育の推進 6 その他( )									
組織(栄養管理・給食部門の位置付け)	組織図	1 有 2 無	責任者	(所属名)	(職名)	(氏名)				
	実施回数	( )回/年	議事録	1 有 2 無						
栄養管理等について検討する会議の実施	構成員	1 管理者 2 管理栄養士・栄養士 3 調理師・員 4 給食主任 5 養護教諭 6 保護者 7 その他( ) 合計( )人								
	目的	1 給食及び栄養管理に関する検討 2 管理者や他部門との情報交換及び連携 3 苦情の処理 4 献立の検討 5 その他( )								
運営方式	1 直営 2 委託(一部委託含む。)	委託先	名称							
		所在地								
		電話番号	(FAX)							
		【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他( )								
従事者数 (5月末日現在)										
		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計		
施設側	常勤									
	非常勤									
受託側	常勤									
	非常勤									
管理栄養士・栄養士の所属状況 ※欄が不足する場合は別紙を作成してください。										
	資格	氏名		免許取得年/番号		在籍年数	勤務状況			
施設側	1 管理栄養士			年		年	常勤			
	2 栄養士			年		年	非常勤			
受託側	1 管理栄養士			年		年	常勤			
	2 栄養士			年		年	非常勤			
1日当たり平均食数(食)	幼稚園	小学校			中学校	高等学校	教職員	その他( )	合計	
		低学年	中学年	高学年						
対象者(利用者)の把握	年齢区分		男(人)	女(人)	肥満(人)	やせ(人)	身長の把握	1 有 2 無		
							体重の把握	1 有 2 無		
								疾病状況等の把握		
								貧血	人	
								食物アレルギー	人	
1 有 2 無								脂質異常症	人	
								( )	人	
( 月 日現在)	合計							( )	人	

利用者による 食事の評価	【実施回数】 ( ) 回/年				
1 有 2 無	【方法】 1 嗜好調査 2 満足度調査 3 その他( )				
摂取量の把握	残菜量調査	1 有 2 無	【対象】 1 全員 2 一部 【頻度】 1 毎食 2 ( ) 回/(日・週・月・年)		
	喫食量調査	1 有 2 無	【対象】 1 全員 2 一部 【頻度】 1 毎食 2 ( ) 回/(日・週・月・年)		
給与栄養目標量と 実施給与量の 比較・評価	1 毎月 2 報告月のみ 3 その他( ) 4 無		平均栄養量 1人1日 ( 1朝食 2昼食 3夕食 ) 当たり		
			栄養素名	給与栄養目標量	実施給与栄養量
給食形態	1 単一給食 2 選択給食		エネルギー	kcal	kcal
			たんぱく質	g	g
アレルギー対応	1 詳細な献立表配布 2 除去食 3 代替食 4 弁当持参 5 その他( ) 6 対象者なし		脂質	g	g
			カルシウム	mg	mg
1 有 2 無			鉄	mg	mg
			ビタミンA(レチノール活性当量)	μgRAE	μgRAE
食堂又はランチルーム	1 有 ( 1 専用 2 兼用) 2 無		ビタミンB <sub>1</sub>	mg	mg
			ビタミンB <sub>2</sub>	mg	mg
作業指示書(献立表)	1 有 ( 1 専用 2 兼用) 2 無		ビタミンC	mg	mg
			食物繊維	g	g
1 有 2 無			食塩相当量	g	g
			炭水化物エネルギー比	%	%
栄養に関する 情報の提供	1 有 ( 1 専用 2 兼用) 2 無		脂肪エネルギー比	%	%
			たんぱく質エネルギー比	%	%
1 有 2 無			作業のポイント		
			6 個別対応内容(禁止食、代替食等) 7 その他( )		
1 有 2 無	1 予定献立の配布・掲示 2 栄養成分表示 3 ポスター等の掲示 4 実物展示 5 給食日より等の配布 6 給食時間の活用(放送・訪問等) 7 その他( )				
1 有 2 無	対象/時間	個別	集団		
			授業時間	給食時間	( ) ( )
1 有 2 無	実施回数 延べ人数	人	回	回	回
			人	人	人
1 有 2 無	実施内容				
テーマ献立	1 行事食 2 健康に配慮した献立 3 地元の食材献立 4 その他( )				
1 有 2 無					
食材料費(1人当たり)	( ) 円 / ( 1食・2食・1日 )				
衛生管理	【衛生管理マニュアルの作成】		1 有 2 無		
	【衛生点検表の記録】		1 有 2 無		
危機発生時の 給食体制整備	【危機発生時の給食対応マニュアルの整備】				
	1 災害 2 食中毒 3 その他( ) 4 無				
1 有 2 無	【非常食の備蓄】		( ) 人分を( ) 食分 保管場所( )		
	1 有 2 無		内容:		
従事者の研修会参加 (前年度実績)	参加者	参加回数/延べ人数	主な研修内容		
	管理栄養士・栄養士	( ) 回 / ( ) 人			
	調理従事者・その他	( ) 回 / ( ) 人			
栄養・給食管理に 関する課題					
課題解決に向けての 対応計画及び評価					
報告書作成者	所属	職種	氏名	TEL/FAX	

備考 それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。