

特定給食施設栄養報告書（事業所・寄宿舍・その他用）

（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。

施設種別	1 事業所 2 寄宿舍 3 自衛隊 4 一般給食センター 5 その他()							
栄養管理部門の理念・目標	1 利用者の健康増進・生活習慣病予防を図る 2 こころのゆとり・精神的安定を得る 1 有 2 無 3 食費の軽減 4 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						
	部門	1 栄養・給食部門 2 福利厚生部門 3 事務部門 4 その他				名称()		
	責任者	(職名)		(氏名)		(電話)		
栄養管理等について検討する 会議の実施	実施回数	()回/年			議事録	1 有 2 無		
	構成員	1 管理者 2 管理栄養士・栄養士 3 調理師・調理員 4 看護職員 5 健康管理担当者 6 衛生管理者 7 給食利用者 8 その他() 合計 () 人						
1 有 2 無	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						非常勤	
受託側	1 管理栄養士			年		年	常勤	
	2 栄養士						非常勤	
1日当たり 平均給食数 (食)	対象	朝食	昼食	夕食	他()	合計	備考	
	合計							
対象者(利用者)の把握	身体活動レベル	性別	～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	合計	
			I(低い)	男				
		女						
	II(普通)	男						
		女						
	III(高い)	男						
女								
1 有 2 無 (月 日現在)	その他	男						
		女						
合計			人	人	人	人	人	

身体状況の把握		1 性別 2 年齢 3 身長 4 体重 5 生化学的検査値 6 生活習慣(給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等) 7 その他()		
		【体格指数(BMI)】 25以上:肥満()%、18.5未満:やせ()%		
1 有 2 無		【疾病状況】 1 脂質異常症()% 2 高血圧症()% 3 糖尿病()% 4 貧血()% 5 その他():		
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)
給食量の調整		【主食の量】 1 調整有()種類・個別対応) 2 無		【副食の量】 1 調整有()種類・個別対応) 2 無
給与栄養目標量と実施給与量の比較・評価		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
		1 毎月		エネルギー kcal kcal
		2 報告月のみ		たんぱく質 g g
		3 その他()		脂質 g g
		4 無		カルシウム mg mg
給食形態		1 単一定食		鉄 mg mg
		2 複数定食		ビタミンA(レチノール活性当量) µgRAE µgRAE
		3 アラカルト方式		ビタミンB ₁ mg mg
		4 カフェテリア方式		ビタミンB ₂ mg mg
		5 その他()		ビタミンC mg mg
				食物繊維 g g
				食塩相当量 g g
食材料費(1人当たり)		(1食・2食・1日)		炭水化物エネルギー比 % %
		_____円		脂質エネルギー比 % %
				たんぱく質エネルギー比 % %
作業指示書(献立表)		1 献立名 2 材料名 3 純使用量(1人分) 4 純使用量(食数分) 5 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				
栄養教育・指導		実施数		健康・栄養情報の提供
		個別	実施内容	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 給食だより等の配布 6 食事時間の活用 7 その他()
1 有 2 無		集団	_____回	
			_____人	
テーマ献立		1 行事食 2 健康に配慮した献立 3 疾病に配慮した献立 4 その他()		
1 有 2 無				
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		
		【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
		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。