

特定給食施設栄養管理報告書（事業所・学校等）（ 年 月分）

施設名 郵便番号 所在地 電話番号 FAX番号 e-mail	設置者（職・氏名） 給食責任者（職・氏名） 作成者（職・氏名） 連絡先 電話番号
---	---

【施設種別】 1 事業所 2 学校 3 ()				委託業者	名称												
給食従事者数（人）	施設		委託業者		代表者												
			常勤		常勤以外	常勤	常勤以外	所在地									
	管理栄養士																
	栄養士																
	調理師							【給食管理等について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無									
	調理員						構成職種										
その他						施設		施設長・管理栄養士・栄養士・産業医・保健師・看護師・事務職・調理師(員)・その他()									
合計						委託業者		管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務職・その他()									
								朝食	昼食	夕食					合計		
【施設外調理】		1.有 2.無 (内容)				食数											
						食材料費 (円/人)											
【給食利用者の把握】 1.有(年 月現在) 2.無				身体活動レベル・年齢区分・性別人数													
【健康管理部門との連携】 1.有 2.無				身体活動レベル		15~17歳	18~29歳	30~49歳	50~64歳	65~74歳	75歳以上						
身体 の 状 況				献立への配慮		I		男性									
								女性									
1.体格	肥満	%	1.有() 2.無	II		男性											
	やせ	%	1.有() 2.無			女性											
2.高血圧		%	1.有() 2.無	III		男性											
3.脂質異常症		%	1.有() 2.無			女性											
4.高血糖		%	1.有() 2.無	合計													
【給食形態】 1.単一定食 2.複数定食 3.混合 4.カフェテリア 5.()																	
【献立の提示】 1.有(献立表・展示[実物・写真]・〔) 2.無 ※カフェテリア等の場合:モデル献立の提示 1.有 2.無																	
【栄養成分表示】 1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.() 7.無																	
【喫食調査】 1.嗜好調査(アンケート・) 2.残食調査 3.無																	
【栄養情報の提供】 1.ポスター 2.卓上メモ 3.献立表などに一口メモ 4.ポップ 5.() 6.無																	
栄養指導	個別指導	内容		集団指導	内容		生活習慣病(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・()										
	回数	人		回数	方法		講話・ビデオ										
【非常時危機管理対策】 (食関連)				食中毒マニュアルの整備		1.有 2.無											
				災害時マニュアルの整備		1.有 2.無		食品等の備蓄		1.有(日分) 2.無							
施設の健康課題に対する取り組み						栄養管理の評価											

※1 男性 歳 女性 歳				食 品 群		目標量(g)	給与量(g)
※2 1人(朝食・昼食・夕食・)当たり				穀類	米		
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 (種類)					パン類		
					めん類		
					その他の穀類		
【基準設定】(年 月)				いも及びでん粉類	いも		
【栄養価計算の基準】 八訂 七訂					いも加工品		
栄養素等 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	砂糖及び甘味類				
エネルギー (kcal)			豆類	大豆製品			
				大豆、その他の豆類			
たんぱく質 (g)			種 実 類				
脂 質 (g)			野菜類	緑黄色野菜			
				その他の野菜			
				野菜漬物			
カルシウム (mg)			果実類	果実			
				果実加工品			
鉄 (mg)			きのこ類				
			藻 類				
ビタミン A (レチノール活性当量) (μgRAE)			魚介類	魚介類(生)			
				干物、塩蔵、缶詰			
ビタミン B ₁ (mg)				練製品			
ビタミン B ₂ (mg)			肉類	肉類(生)			
				肉加工品			
ビタミン C (mg)			卵 類				
			乳類	牛乳			
				乳製品			
食物繊維 (g)			油脂類	植物性			
				動物性			
食塩相当量 (g)			調味料及び香辛料類	食塩			
				しょうゆ			
				みそ			
				その他の調味料			
エネルギー産生栄養素バランス (%エネルギー)	たんぱく質		調理済み流通食品類				
	脂 質						
	炭水化物		合 計				

上記の食種における栄養補助食品等の使用状況				
栄養補助食品等の名称	栄養素名	使用回数	使用量	給与量(単位)
		回/週・日	g/回	()/回
		回/週・日	g/回	()/回
		回/週・日	g/回	()/回