

特定給食施設栄養管理報告書（児童福祉施設・幼稚園等）（ 年 月分）

施設名 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:

給食従事者数(人)	【施設種別】 1.児童福祉施設 2.幼稚園 3.認定こども園 () 型)	委託業者	名称		代表者	所在地	電話番号	
			施設	委託業者				
	管理栄養士	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	【施設外調理】 1.有() 2.無		
	栄養士	【給食管理等について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無						
	調理師	構成職種 施設 施設長・管理栄養士・栄養士・保育士・保健師・看護師・事務職・調理師(員)・その他()						
	調理員	委託業者 管理栄養士・栄養士・事務職・調理師(員)・その他()						
その他			朝食	昼食	夕食	間食	その他	合計
合計			食数		園児	職員		
【給食利用者の把握】 1.有(年 月現在) 2.無			食材料費(円/人)		園児	職員		

身体状況	3歳以上の肥満とやせの割合	評価方法	年齢区分・性別人数				
	肥満 %	1.幼児身長体重曲線平成12年	歳	歳	歳	歳	歳
	やせ %	2.幼児身長体重曲線平成22年 3.その他()	男性				
アレルギー	1.有(除去・代替) 2.無		女性				

【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

【栄養情報の提供】 1.給食だより 2.試食会 3.ポスター 4.() 5.無

【食育の取組み】	対象・内容	【献立の提示】	1.有(献立表・展示[実物・写真]) 2.無
----------	-------	---------	--------------------------

【栄養管理の評価】	【手作りおやつ】	頻度	回/週・月
-----------	----------	----	-------

【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(回分) 2.無	施設間連携 1.有 2.無

【基準設定】 (年 月)	食品群	目標量	給与量	食品群	目標量	給与量
【栄養価計算の基準】 八訂 七訂		(g)	(g)		(g)	(g)
男性()歳 女性()歳 1人当たり 昼食+間食・1日・その他	穀類			藻類		
3歳以上児の主食の提供(有・無)	いも及びでん粉類			魚介類		
栄養素 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	砂糖及び甘味類	肉類		
エネルギー (kcal)			豆類	卵類		
たんぱく質 (g)			種実類	乳類		
脂質 (g)			野菜類	油脂類	植物性	
カルシウム (mg)			その他	動物性		
鉄 (mg)			果実類	菓子類		
ビタミンA (レチノール活性当量) (μgRAE)			きのこ類			
ビタミンB ₁ (mg)			エネルギー産生栄養素バランス (%エネルギー)		目標率	給与率
ビタミンB ₂ (mg)			たんぱく質			
ビタミンC (mg)			脂質			
食物繊維 (g)			炭水化物			
食塩相当量 (g)						