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） <hr/> 給食責任者（職・氏名） <hr/> 作成者（職・氏名） <hr/> 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					
					代 表 者					
					所 在 地					
					電 話 番 号					
給 食 従 事 者 数 (人)	施設		委託業者		【給食管理等について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無					
	常 勤	常勤以外	常 勤		常勤以外	構 成 職 種	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()		
	管理栄養士				委託業者		管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務職・その他()			
	栄 養 士									
	調 理 師									
調 理 員										
そ の 他										
合 計						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						I	男性				
				女性							
献 立 へ の 配 慮				II	男性						
					女性						
1.体格	肥満	%	1.有() 2.無	III	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)・() 講話・ビデオ						
			回	方法							
	人		人								

【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
※2 1人(朝食・昼食・夕食・)当たり			
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 (種類)			

【 基 準 設 定 】 (年 月)				食 品 群		目 標 量 (g)	給 与 量 (g)
【栄養価計算の基準】 八訂 七訂				穀類	米		
					パン類		
				めん類			
				その他の穀類			
				いも及び でん粉類	いも		
					いも加工品		
				砂糖 及び 甘味類			
栄 養 素 等 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	豆 類		大豆製品		
エネルギー (kcal)					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			
カルシウム (mg)				その他の野菜			
鉄 (mg)				野菜漬物			
ビタミン A (レチノール活性当量) (μgRAE)			果実類	果 実			
ビタミン B ₁ (mg)				果実加工品			
ビタミン B ₂ (mg)			きのこ類				
ビタミン C (mg)			藻 類				
食物繊維 (g)			魚介類	魚介類(生)			
食塩相当量 (g)					干物、塩蔵、缶詰		
エネルギー 産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質				練 製 品		
			肉類		肉 類 (生)		
					肉加工品		
	脂 質		卵 類				
	炭水化物		乳類	牛 乳			
				乳 製 品			
			油脂類	植 物 性			
				動 物 性			
			調味料 及び 香辛料類	食 塩			
				しょうゆ			
				み そ			
				その他の調味料			
			調理済み流通食品類				
			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