第３号様式（その4）　（第５条関係）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（表）

**特定給食施設栄養管理状況報告書**

**（事業所・寄宿舎・その他等用）**

　年　　　　月　　　　日

郡山市保健所長

給食施設の名称

給食施設所在地

設置者又は管理者（職名・氏名）

電話番号・FAX番号・E-mail

健康増進法第24条第1項の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

|  |  |
| --- | --- |
| １．　給食の運営　　[ ] 直営　[ ] 委託　[ ] その他（　　　　　　　）　　　 | ２．　給食従事者　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 委託先名称　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　 | 施設側　　　　　　　　　　 | 委託先　　　　　　　 |
| 常勤　　　 | 非常勤　　 | 常勤　　　 | 非常勤　　 |
| 委託内容　　 | [ ] 献立作成　[ ] 材料購入　[ ] 調理　　　　　　　　　　　[ ] 配膳　[ ] 下膳　[ ] 食器洗浄　　　　　　　　　　　　　[ ] 施設外調理　[ ] 栄養指導　　　　　　　　　　　　　　[ ] その他（　　　　　　　　　　　）　　　　　　　　　　　　　 | 管理栄養士 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| 栄養士 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| 調理師 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| 調理員 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| その他 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| 給食施設に委託契約書を備えている　　[ ] 有　　[ ] 無　　　　　　　 | 合計 | 人 | 人 | 人 | 人 |
| ３．　１日あたりの平均給食数と喫食率　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 　　　 | 朝　　食　　　　　 | 昼　　食　　　　 | 夕　　食　　　　　　　　　 | その他　　　　　　　　 | 合　　計　　　　　　 | 喫食率　　　　　％（　　人／　　人）　　　 |
| 食数　 | 食 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| ４．　給食の概要　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (１)　栄養管理部門の理念・方針・目標　　 | [ ] 有[作成（最終改定）：　　　　　年　　　月　　　日]　　[ ] 無　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (２)-１　給食や栄養管理についての会議 | [ ] 有（　　　　回／年　） [ ] 無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (２)-２　有の場合の構成員について　　　　 | [ ] 管理者　[ ] 医師　[ ] 管理栄養士・栄養士　[ ] 調理師・調理担当者　　　　　　　　　　　　　[ ] 衛生管理者　[ ] 事務職員　[ ] その他（　　　　　　　　）　合計（　　　　人）　　　　　　　　　 |
| (３)　喫食方法　　　　　　　　　　　　　　　　　 | [ ] 単一定食　[ ] 複数定食　[ ] カフェテリア　[ ] その他　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (４)　喫食者に関する各種調査　　　　　　　　　 | [ ] 有[[ ] 嗜好　[ ] 満足度　[ ] その他（　　　　　　　　　　　）] [ ] 無　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (５)　食物アレルギーへの対応　　　　　　　　 | [ ] 有[[ ] 除去　[ ] 代替 　[ ] その他（　　　　　　　　　　　）] [ ] 無　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (６)　非常時危機管理対策　　　　　　　　　　　 | ①食中毒対策マニュアル　　　 [ ] 　有 [ ] 　無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| ②災害時食事提供マニュアル 　[ ] 　有 [ ] 　無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
|  [ ] 　有 　[ ] 水　[ ] 食料　[ ] 熱源　[ ] 食器　　　　　　　③非常時の備蓄 [ ] 非常時用献立表　　　　　　　　　　　　　　　　[ ] 　無 水・食料（　　　　）人分×（　　　　）日　　　　　　　 |
| ④他施設との連携　　　　　 [ ] 　有 [ ] 　無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (７)　栄養・衛生関係帳簿の保管　　　　　　　　　 | 個別の栄養管理記録（　　　）年／その他栄養・衛生関係帳簿（　　　）年　　　　　　　　　　 |
| ５．　対象者の身体状況等の把握　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 把握内容　　 | [ ] 年齢　　　[ ] 性別　　　[ ] 身体活動レベル　　　[ ] 身長　　　[ ] 体重　　　[ ] 体格指数（BMI等）　　　　　　　　　　　　　　　[ ] 疾病状況（健診結果）　[ ] 食習慣　　[ ] 生活習慣（運動・飲酒・喫煙習慣等）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　[ ] その他（　　　　　　　　　　　　　　　　）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |

（裏）

|  |
| --- |
| ６．　栄養管理状況　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (１)　設定した給与栄養目標量　（　　　　　）種類　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 目標量を設定する上で　　　　　　把握し考慮しているもの　　　　　　　 | [ ] 性別・年齢階級別の人員構成　[ ] 身体活動レベル　[ ] 体格の状況　[ ] 疾病の状況　　　　　　　 |
| (２)　給与栄養目標量と給与栄養量（設定している給与栄養目標量が複数ある場合は、最も提供数が多い食種を記入）　　　　 |
| 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 給与栄養目標量　　 | 給与栄養量　　　　 | 充足率(%)　 | 評価の実施状況　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 給与栄養目標量の見直し頻度　　　　　　　　　　　　[ ] （　　）か月に１回　　　　　[ ] （　　）年に１回　　　　　　[ ] その他( 　 　）　　　 |
| エネルギー　（kcal）　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　 |
| たんぱく質　（g）　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 |
| 脂質　（g）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 炭水化物 （g）　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　 | 料理や食品の組合せ　　　[ ] 実施　　　　　　　　　　　　[ ] 未実施　　　　　　　　　　　 |
| 食物繊維 （g）　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　 |
| ビタミンA（ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量）（µgRAE）　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　 |
| ビタミンB1 （mg）　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　 | 定食の1人当たり　　　　　　　　　野菜使用量　　　　　　　　　　　（[ ] 1食分　[ ] 1日分）　　　　　 |
| ビタミンB2 （mg）　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　 |
| ビタミンC 　（mg）　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　 |
| カルシウム （mg）　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　 | 目標量　　　 | ｇ |
| 鉄 （mg）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　 |
| 食塩相当量 （g）　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 |
| エネルギー産生　　栄養バランス　　　 | たんぱく質(%エネルギー)　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | エネルギー産生栄養バランスの算出方法は、記入要領を参照。　　 | 提供量　　　　 | ｇ |
| 脂　　　質(%エネルギー)　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 炭水化物(%エネルギー)　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (３)　食事の配慮　（　[ ] 有　　　[ ] 無　）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| [ ] 主食の量が調整できる　[ ] エネルギー（カロリー）を低減したおかずを選択できる　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　[ ] 減塩メニューがある　　　[ ] 卓上の調味料は減塩のものを備えている　　[ ] 野菜たっぷりメニューがある　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| ７．　情報提供　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| [ ] 献立表（栄養成分表示を含む）の掲示　　　　　　　　[ ] モデル的な料理の組合せの掲示　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　[ ] 健康づくりに関する情報提供（[ ] ポスターの掲示　[ ] 卓上メモの設置　[ ] パンフレットの配付）　[ ] その他　　　　　　　　　　　　　　 |
| ８．　栄養指導の対象と実施内容 |
| 　　　　　　　　　 | 指導対象　　　　　　　　　　　　　 | 実施内容　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 集　団　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 個　別　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| ９．　その他　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| （給食や栄養管理・食育に関する課題）　 | （課題に対する取組）　　　　　　　　　　　　 | （栄養管理全般についての自己評価）　　　　 |
| 報告書作成者　 | 部署名　　　　　　　　　　　　職名　　　　　　　　　　　　　　氏名　　　　　　　　　　　　TEL／FAX　　　　　　　　　　　　　 |