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 | | | | | | | | | |