

# 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 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 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( ) 委託業者 管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務職・その他( )									
	常勤	常勤以外	常勤								常勤以外			
	管理栄養士													
	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				献立への配慮				I	男性					
								I	女性					
1.体格	肥満	%	1.有( ) 2.無	II	男性									
	やせ	%	1.有( ) 2.無	II	女性									
2.高血圧		%	1.有( ) 2.無	III	男性									
3.脂質異常症		%	1.有( ) 2.無	III	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							
	人			回	方法									
【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 (μgRAE) (レチノール活性当量)			魚介類	魚 介 類 (生)			
				干物、塩蔵、缶詰			
ビタミン B <sub>1</sub> (mg)				練 製 品			
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)			肉類	肉 類 (生)			
				肉加工品			
			卵 類				
ビタミン C (mg)			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