

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	設置者（職・氏名）
所在地	給食責任者（職・氏名）
電話番号	作成者（職・氏名）
FAX番号	連絡先 電話番号：
e-mail	

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	
	管理栄養士	施設 常勤 常勤以外	委託業者 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（ ） 委託業者 管理栄養士・栄養士・事務職・調理師（員）・その他（ ）	
調理員				
その他				
合計			朝食 昼食 夕食 間食 その他 合計	

【給食利用者の把握】 1.有（ 年 月現在） 2.無	食材料費（円/人）	児童	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（ 年）	歳	歳	歳	歳	歳	歳
	やせ %	2.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/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 ）	【栄養価計算の基準】	日本食品標準成分表 年版	食品群	目標量	給与量	食品群	目標量	給与量
				(g)	(g)		(g)	(g)
男性( )歳 女性( )歳 3歳以上児の主食の提供(有・無)			穀類			藻類		
報告月の食事区分( 昼食+間食 ・ 1日 ・ その他( ) )			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	緑黄色		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 <sub>1</sub> (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 <sub>2</sub> (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)								