様式第４号－４（事業所・寄宿舎・その他用）　　　　　　（表）

**特定給食施設栄養管理状況報告書（１１月分）**

年　　月　　日

　　　福島市保健所長

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

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。

|  |  |
| --- | --- |
| **Ⅰ　給食の運営**[ ]  **直営**[ ]  **委託**[ ]  **その他（　　　　）** | **Ⅱ　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 |
| **Ⅲ　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 |
| **Ⅳ　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 |
| ③非常時の備蓄　　　[ ]  有　→　　[ ]  水　[ ]  食料　[ ]  熱源　[ ]  食器[ ]  無　　　　[ ]  非常時用献立表水・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 |
| **Ⅴ　対象者の身体状況等の把握** |
| １ 把握内容 | [ ]  年齢　[ ]  性別　[ ]  身長　[ ]  体重[ ]  身体活動レベル[ ]  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（　　　　　　　　　　　　） | ２ 肥満とやせの状況 |  | 従業員数 | 肥満 | やせ |
| 人数 | 割合(%) | 人数 | 割合(%) |
| 男性 |  |  |  |  |  |
| 女性 |  |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |  |

（裏）

|  |
| --- |
| **Ⅵ　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[ ]  （　）ヶ月に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） |  |  |  | 定食一人当たりの野菜使用量（[ ]  一食分　[ ]  一日分） |
| 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、記入要領を参照する | 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 |
| **Ⅶ　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 |
| **Ⅷ　栄養指導の対象と実施内容** |
|  | 指導対象 | 実施内容 |
| 集　団 |  |  |
| 個　別 |  |  |
| **Ⅸ　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 |