

奈良県 保健所長 殿

給食施設設置者

住 所

氏 名

(法人にあつては、主たる事業所の所在地、名称及び代表者氏名)

健康増進法第 18 条第 1 項第 2 号・3 号及び法第 22 条の規定により、下記のとおり報告します。

基本情報	施設名								施設種				
	所在地	〒							TEL				
									FAX				
	管理者名	職・氏名							e-mail				
									健康増進法第 21 条第 1 項の指定	有 ・ 無			
	栄養管理責任者	職・氏名							給食の運営方式 (注1)委託ありの場合は下記に記入			委託あり ・ 委託なし	
	入所児童数	乳児	1, 2歳児	3~5歳児	小学生 (低)	小学生 (中)	小学生 (高)	中学生	高校生	合計			
	給食従事者数	施設側(人)		委託先(人)		(注1)委託業者等について記入してください							
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	名称							
	管理栄養士					所在地							
	栄養士					代表者氏名							
	調理師					受託責任者	職種	氏名					
	調理員					委託内容 委託している内容を ○で囲む		献立作成 ・ 材料購入 ・ 調理 ・ 盛付 ・ 配膳 ・ 下膳 ・ 食器洗浄 ・ 施設外調理 ・ その他()					
	その他												
合計													
食事の種類と食数 (前月一日平均)	入所・通所者							その他 ()	合計	職員食			
	常食	食	食	個別対応食 (アレルギー食等)									
	朝食												
	昼食												
	夕食												
	その他												
	合計												
栄養管理部門の位置づけ	栄養部 ・ 診療部 ・ 事務部 ・ その他()							組織図	有 ・ 無				
給食運営の方針 および 目標の設定	有 ・ 無		有の場合、施設全体での周知はしているか					はい ・ いいえ					
	内容(複数選択可) *ただし施設内で周知 しているもの		QOLの向上 ・ 疾病の改善 ・ 健康の保持増進 ・ 適切な栄養素の摂取 ・ 楽しい食事 ・ 安心安全な食事 ・ 適価での提供 ・ その他										
栄養管理等に関する会議 (給食関係会議)	名称												
	目的												
	開催回数		年 回										
	構成職種		施設長 ・ 管理栄養士・栄養士 ・ 調理師(員) ・ 保育士等 ・ 保護者代表 ・ 委託業者(受託責任者 ・ 栄養士 ・ 調理師(員) ・ 本社担当者 ・ その他)										

基本情報

体制整備

従事者の研修 (人材育成) * 施設内研修を含む * 前年度実績	管理栄養士(栄養士)	参加回数	回 / 年	内容: 栄養関係 ・ 疾病関係 ・ 衛生関係 ・ その他			
	調理師(員)	参加回数	回 / 年	内容: 栄養関係 ・ 疾病関係 ・ 衛生関係 ・ その他			
	委託の場合、業者が実施する研修会等の参加実績および内容の確認				有 ・ 無		
計画	入所者の 栄養アセスメントの実施	実施率	%	【スクリーニング項目】性 ・ 年齢 ・ 身長 ・ 体重 ・ 身体活動レベル ・ 疾病状況 ・ 食事摂取量 ・ 摂食嚥下機能 ・ その他			
	児童(6歳以上児)の 肥満とやせの割合 測定月: 月	肥満 +20%以上	人 %	ふつう	人 %	やせ -20%以下	人 %
		判定方法 : 学校における健康診断の結果					
	幼児(3歳~5歳児)の 肥満とやせの割合 測定月: 月	肥満 +15%以上	人 %	ふつう	人 %	やせ -15%以下	人 %
		判定方法 : 幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重) ・ その他					
	栄養量および食品構成	栄養目標の算出方法 :					
	栄養量	給与栄養目標量	実給与栄養量	食品構成	食品群別目標量(g)	平均給与量(g)	
	エネルギー (kcal)			米			
	たんぱく質 (g)			小麦・麦			
	脂質 (g)			いも類			
	カルシウム (mg)			砂糖類			
	鉄 (mg)			豆類・大豆製品			
	ビタミンA (μgRE)			緑黄色野菜			
	ビタミンB ₁ (mg)			その他の野菜			
	ビタミンB ₂ (mg)			果実類			
ビタミンC (mg)			海草類				
食物繊維 (g)			魚介類				
食塩相当量 (g)			肉類				
たんぱく質エネルギー比(%)			卵類				
脂肪エネルギー比 (%)			牛乳・乳製品				
			油脂類				
<input type="checkbox"/> 献立表 * 献立表(前月1週間分)を添付して下さい			菓子類				
実施および評価	給与栄養量の評価	回数 : 年	回				
	利用者による食事評価	回数 : 年	回	【方 法】 アンケート調査 ・ 個別に聞き取り ・ その他 【対象者および人数】			
	検食者	(職名)		食材料費	常食一人一日あたり	円	
	喫食量調査	【方 法】 個別に把握 ・ 残食調査(主食 ・ 主菜 ・ 副菜別) ・ 残食調査(主食 ・ 副食) ・ 残食調査(一括) ・ その他()					
	コンピュータの導入	【導入項目】 献立作成 ・ 栄養帳票 ・ 食数管理 ・ 発注 ・ 利用者栄養管理 ・ その他 ・ 導入なし					
	食事時間	朝食	:	昼食	:	夕食	
	適温の方法	保温保冷配膳車 ・ 保温食器 ・ 保温トレイ ・ その他					
情報提供	献立表の掲示	有 ・ 無		栄養成分の表示 (エネルギー ・ たんぱく質 ・ 脂質 ・ 食塩 ・ 表示なし)			
	健康栄養情報の提供	個別栄養教育	有 ・ 無		集団栄養教育	有 ・ 無	
食育の取組							
危機管理	食事に関するインシデント・アクシデント事例の報告	有 ・ 無		事故(食中毒等)時対策マニュアル	有 ・ 無		
	事故時食糧確保のための他の食事提供施設と協議	有 ・ 無		非常災害時対策マニュアル	有 ・ 無		
	非常食糧等の備蓄	()人分を()日分 ・ 無					
報告書作成者	住所(施設所在地と違う場合)				連絡先 TEL		
	部署名 ・ 職 氏名						