

給食施設栄養管理報告書（保育所・児童福祉施設用）
 (1 特定給食施設 2 小規模特定給食施設)

年 月 日

(宛先) 茅ヶ崎市保健所長

施設の名称	
所在地	
管理者	(職名) (氏名)

茅ヶ崎市給食施設における栄養管理に関する規則第4条により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

施設種別	1 保育所 2 児童福祉施設 3 その他 ()	健康増進法第21条第1項による指定	1 有 2 無						
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 楽しい食生活を体験させる 2 健康な身体づくりを目指す 3 十分な栄養素を確保させる 4 その他 ()								
組織 (栄養管理・給食部門の位置付け)	部門	1 栄養部 2 事務部 3 診療部 4 その他 ()							
		責任者	(職名) (氏名) 電話 FAX						
	組織図	1 有 2 無							
栄養管理等について検討する会議	【実施回数】 () 回 【構成】 1 管理者 2 給食主任 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師又は調理員 6 保護者 7 その他 () 合計 人 【目的】 1 給食及び栄養管理に関する課題及び問題の検討 2 管理者、他部門等との情報交換及び連携の場 3 苦情の処理 4 献立の検討 5 その他 ()								
運営方式	1 直営 2 委託	委託先	名称						
			所在地	〒					
			代表者氏名	(職) (氏名)					
			施設担当責任者氏名	(職) (氏名)					
			電話	() 内線					
	【委託内容】	1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他 ()							
従事者 (管理栄養士がいる施設にあつては管理栄養士、栄養士のみがいる施設にあつては栄養士1名の氏名及び登録番号を記入してください。)		従事者数 (人)							
管理栄養士又は栄養士の氏名	免許の種類及び番号	勤務形態	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計
	1 管理栄養士 (第 号) 2 栄養士 (第 号)	1 専任 2 兼任	施設側	常勤					
				非常勤					
			受託側	常勤					
				非常勤					
食数 (1日当たり平均食数) (食)	年齢区分	朝食	昼食	夕食	その他 ()	合計	備考		
	合計								
対象者 (利用者) の把握 1 有 2 無 (年 月 現在)	年齢区分	男 (人)	女 (人)	肥満 (人)	やせ (人)	身長の把握	1 有 2 無		
	0~2 歳					体重の把握	1 有 2 無		
	3~5 歳					疾病等状況等			
	6~17 歳					食物アレルギー	人 (対応 人)		
	18 歳以上					貧血	人		
	合計	人	人	人	人	その他 ()	人		

*肥満及びやせについては、3~5歳は幼児身長体重曲線、6~17歳は学校保健統計調査方式、18歳以上は体格指数(BMI)による評価方法を用いて、肥満度の判定基準に基づき、記入してください。

(裏)

摂取量の調査 1有 2無	【実施回数】()回 【方法】1 残菜の調査 2 摂取量の調査 3 その他()							
給食形態等 (食数は1日当たり平均食数)	離乳食()食・幼児食()食	作業指示書 1有 2無	1 献立名 2 材料名 3 純使用量(1人分) 4 純使用量(食数分) 5 作業指示のポイント 6 その他()					
	一般食()食							
	補食給食 1有 2無							
	夕食給食 1有 2無							
	食物アレルギー対応 1有 2無							
	食堂又はランチルーム 1有 2無							
給食量の調整	主食の量	1有()種類 2無	副食(主菜・副菜)の量	1有()種類 2無				
平均提供食品量・平均栄養量 1人1日(1朝食 2昼食 3夕食)当たり								
平均提供食品量	食品群	量	平均栄養量	栄養素名	目標栄養量	提供栄養量	推定摂取量	
	穀類	ごはん		g	エネルギー(kcal)			
		パン		g	たんぱく質(g)			
		麺		g	脂質(g)			
	いも及びでんぷん類	g		カルシウム(mg)				
	砂糖及び甘味類	g		鉄(mg)				
	豆類	g		ビタミンA(1/1000当量)(μg)				
	野菜類	緑黄色野菜		g	ビタミンB ₁ (mg)			
		その他の野菜		g	ビタミンB ₂ (mg)			
		野菜漬物類		g	ビタミンC(mg)			
	果実類	g		食物繊維(g)				
	藻類	g		塩分(食塩相当量)(g)				
	魚介類	g		炭水化物エネルギー比(%)				
	肉類	g		たんぱく質エネルギー比(%)				
	卵類	g		脂質エネルギー比(%)				
乳類	g	*						
油脂類	g	*						
菓子類	g	*						
調理加工食品類	g	*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。						
食材料費	1人(11食 22食 31日)当たり()円							
栄養成分表示 1有 2無	1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4食塩相当量 5その他()							
栄養教育 1有 2無	個別指導	【健康・栄養情報の提供方法】 1 献立表掲示又は配布 2 ポスター又はリーフレット 3 給食だより 4 その他()	給食日誌	1有 2無				
	集団指導		テーマ献立の導入 1有 2無	1 疾病に配慮した献立 2 行事食 3 その他()				
非常食糧等の備蓄 1有 2無	()人分を()日分 【献立表】1有 2無 【保管場所】1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他()							
報告担当者	部門名	職名	氏名					
	所在地(施設の所在地と異なる場合に記入してください。)							

備考 それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。

2021(令和3)年9月改正版