

給食施設栄養管理報告書（事業所・寄宿舍・その他用）
（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 事業所 2 寄宿舍 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 有 2 無	1 利用者の健康増進及び生活習慣病の予防を図る 2 こころのゆとり、精神的安定を得る 3 食費の軽減を図る 4 その他 ()								
組 織 (栄養管理・給食部門の位置付け)	部 門	1 福利厚生部門 2 総務部門 3 庶務部門 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	1 有 2 無	【実施回数】 () 回 【構成職種】 1 管理者 2 栄養管理部門責任者 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師又は調理員 6 利用者 7 健康管理担当者 8 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	名 称								
		所 在 地	〒							
		代表者氏名	(職名) (氏名)							
		施設担当責任者氏名	(職名) (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	施設側 常 勤							
			施設側 非常勤							
		2 兼任	受託側 常 勤							
			受託側 非常勤							
食 数 (1日当たり平均食数)(食)	朝食	昼食	夕食	その他 ()	合計	備考				
対象者（利用者）の把握 1 有 2 無 (年 月現在)	低い	性別	～29歳(人)	30～49歳(人)	50～64歳(人)	65～74歳(人)	75歳～(人)	合計	人	
		男							人	
	女							人		
	普通	男							人	
		女							人	
	高い	男							人	
		女							人	
合計			人	人	人	人	人	人		

(裏)

身体状況の把握	【身長の把握】	1有 2無	【体重の把握】	1有 2無			
	【体格指数 (BMI)】 体重 (kg) ÷ 身長 (m) ²	25以上 (肥満) %・18.5未満 (やせ) %					
	【疾病状況】 1 高血圧症 () % 2 糖尿病 () % 3 脂質異常症 () % 4 その他 (: %)						
給食の利用率	%	(人 / 人)					
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	1 単一定食 () 食 2 複数定食 () 種類 () 食 3 アラカルト () 種類 () 食 (1 カレー 2 麺類 3 丼物 4 その他 ()) 4 カフェテリア：主食 (品 食) 副食 (主菜 (品 食) ・副菜 (品 食)) その他 (品 食)						
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	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 (VA-活性当量) (μgRAE)			
	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 (1食 2食 3日) 当たり () 円						
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 ()						
栄養教育 1有 2無	施設側	受託側	【健康・栄養情報の提供方法】 1 献立表掲示 2 ポスター 3 リーフレット 4 食卓メモ 5 その他 ()	給食日誌	1有 2無		
	個別指導	人	人	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 ()	
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 ()			
	部門名		職名	氏名			
報告担当者	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。

2024 (令和6) 年10月改訂版