

給食施設栄養管理報告書（学校用）
 (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	電話	FAX
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。

運営単位	1 共同調理場 2 単独実施校 3 その他									
対象校	1 小学校 (校) 2 中学校 (校) 3 高等学校 (校) 4 特別支援学校 (校) 5 その他 (校)									
給食の目的・目標 1 有 2 無	1 学校給食法第1条及び第2条 2 その他 ()									
組織	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】 1 管理者 2 給食主任 3 栄養教諭又は学校栄養職員 4 調理師又は調理員 5 保護者 6 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 2 兼任	施設側 常勤							
			施設側 非常勤							
対象校	校	食数 (1日当たり平均食数)	小学校			中学校	高等学校	特別支援学校	その他	合計
			低学年	中学年	高学年					
対象者数	人									
対象者（利用者）の把握 1 有 2 無 (年 月現在)	学年区分	男 (人)	女 (人)	肥満 (人)	やせ (人)	身長の把握		1 有 2 無		
						体重の把握		1 有 2 無		
						疾病状況等の把握				
						貧血		人		
						食物アレルギー		人 (対応 人)		
						脂質異常症		人		
						その他 ()		人		
合計	人	人	人	人	その他 ()		人			
* 肥満及びやせについては、学校保健統計調査方式（性別・年齢別・身長体重別標準体重）による評価方法を用いて、肥満度の判定基準に基づき、+20%以上を肥満、-20%以下をやせとして記入してください。										

(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		1 単一給食 2 選択給食									
		特別給食 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		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(β-胡萝卜素量)(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(11食 22食 31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		個 別 指 導	人	【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()							
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()									
給 食 日 誌		1有 2無									
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。

2024(令和6)年10月改訂版