

※※ 必ず御一読のうえ

御記入ください ※※

記入漏れや不備がある場合には、**保健所から確認のお電話をいたします。**

お電話でのやり取りが生じないよう、内容精査に御協力をお願いいたします。

一 書 き 方 見 本 一

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

どちらか該当に○

施設の名称	
所 在 地	
管 理 者	(職名) (氏名)

管理栄養士配置施設の
指定があるかどうかです

以下は有・無も忘れずに○

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 責任者 電 話 組織図	1 福利厚生部門 2 総務部門 3 庶務部門 4 その他 () (職名) (氏名) 年●回、月●回など 1 有 2 無	合計は構成職種の数。 同一職種は複数参加でも 1 と数えます					
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 施設担当責任者氏名 電 話 【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。）	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					
免許番号も忘れず記入 (常勤者)	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)	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)	身体活動レベル	性別	～29 歳(人)	30～49 歳(人)	50～64 歳(人)	65～74 歳(人)	75 歳～(人)	合計
該当年内直近の把握年月	低 い	男						人
		女						人
	普 通	男						人
		女						人
	高 い	男						人
		女						人
その他	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
把握しているが該当者がいない場合には「0」を記入 ※空欄は把握していない場合のみ		【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 /)		該当年の総数 or 毎回 or 1日3回など			
摂取量の調査		【実施回数】 () 回							
1 有 2 無		【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					
有とした場合は、何種類あるかまで記入		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 (1 主菜・2 副菜) の量	
		1 有 (種類)		2 無					
穀類のみ【1食】の平均量 ※年間平均ではありません		栄養量		1 人 1 日 (1 朝食 2 昼食 3 夕食) 当たり		該当に○			
		量		栄養素名		目標栄養量		提供栄養量	
		量		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		いも及びでんぷん類以下の項目については、1人食当たりの【1年間】の平均量			
食品量の形態に注意 米量 × ごはん量 ◎ 乾麺量 × ゆで麺量 ◎		野菜類		g		必須全て漏れなく、1～12月の平均値でご記入ください。 ※1ヶ月分のみの平均値を報告される施設がありますが12ヶ月分の平均値のご報告をお願いいたします。			
提供食品量		その他の野菜		g		ビタミンB ₁ (mg)			
		野菜漬物類		g		ビタミンB ₂ (mg)			
		果実類		g		ビタミンC (mg)			
		藻類		g		食物繊維 (g)			
		魚介類		g		塩分 (食塩相当量) (g)			
		肉類		g		炭水化物エネルギー比 (%)			
		卵類		g		たんぱく質エネルギー比 (%)			
		乳類		g		脂質エネルギー比 (%)			
		油脂類		g		*			
		菓子類		g		*			
		調理加工食品類		g		*			
						エネルギー比は各列の合計が100%になっているか一度御確認ください			
						*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			
食 材 料 費		1 人 (1 : 1 食 2 : 2 食 3 : 1 日) 当たり ()		「推定摂取量」は摂取量の調査等により算出した割合から計上してください。 ※残菜が完全に0の場合以外は「提供栄養量」より小さい数値になります					
作 業 指 示 書		1 献立名 2 材料名 3 純使用量 (1 人分) 4 純使用量							
1 有 2 無		5 作業指示のポイント 6 その他 ()							
栄養教育		施設側		受託側		【健康・栄養情報の提供方法】		給食日誌	
1 有 2 無		個別指導		人		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 ()		1 有 2 無	
		集団指導		回 人				栄養成分表示 1 有 2 無	
テーマ献立の導入		有とした場合は数値まで記入 ※該当年の総数		食糧等の備蓄		() 人分を () 日分		【献立表】 1 有 2 無	
1 有 2 無		3 その他 ()		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。)							

報告書に記入漏れや不備がある場合には、「報告担当者」に問い合わせのお電話をいたしますので、必ず御記入ください

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。