

給食施設栄養管理報告書 (小・中学校、特別支援学校、学校給食センター)

年 月 日

明石市長 様

健康増進法第24条第1項の規定により、栄養管理状況を報告します。

※法人の場合は、主たる事務所の名称、所在地及び電話番号並びに代表者の氏名

施設名	フリガナ		設置者名 (役職・氏名)	フリガナ	
管理者名 (役職・氏名)					
所在地	〒 -		設置者 住所	〒 -	
	TEL () -			TEL () -	
	FAX () -			FAX () -	
特定給食施設開始年月日	年 月 日	管理栄養士配置指定	指定番号	号	指定年月日
施設種類		朝食(1回)	昼食(1回)	夕食(1回)	合計(1日)
1 小学校	給食数				食
2 中学校	食材料費	円	円	円	円
3 特別支援学校	配膳時間	:	:	:	
4 学校給食センター					食
給食従事者	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	その他
施設	常勤(専)	人	人	人	人
	常勤(併)	人	人	人	人
	非常勤	人	人	人	人
委託先	常勤(専)	人	人	人	人
	常勤(併)	人	人	人	人
	非常勤	人	人	人	人
栄養管理の実務者	氏名	資格	免許取得日	採用年月日	*勤務状態(時間/週)
施設		管理栄養士・栄養士	年 月 日	年 月 日	(a)(b)(c)(d)(e)(/週)
委託先		管理栄養士・栄養士	年 月 日	年 月 日	(a)(b)(c)(d)(e)(/週)

注：※印欄は、該当する勤務形態に○印を記入の上、(b)~(e)の該当者については()に当該施設での週あたりの勤務時間数を記入すること。
 (a)常勤(専任)、(b)常勤(併任)主たる勤務場所とする者、(c)常勤(併任)従たる勤務場所とする者、(d)非常勤(専任)、(e)非常勤(併任)

給食の 運営方式	1 直営	
	2 委託 <input type="checkbox"/> 完全委託 <input type="checkbox"/> 一部委託	会社名
		所在地
		代表者
		担当者
		委託内容
		契約内容の書類整備

栄養管理に関する 会議(給食委員会)	<input type="checkbox"/> 有	実施回数	回/年	要領	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	会議録の保存	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 無	構成職種	<input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 栄養管理部門責任者 <input type="checkbox"/> 栄養教諭 <input type="checkbox"/> 学校栄養職員 <input type="checkbox"/> 教員代表 <input type="checkbox"/> 調理師・調理員 <input type="checkbox"/> 受託業者スタッフ <input type="checkbox"/> その他()				
		目的	<input type="checkbox"/> 栄養管理における課題の把握と課題解決のための改善策の検討 <input type="checkbox"/> 適切な栄養管理を行うための関係部門の連携強化 <input type="checkbox"/> 食育の取組み <input type="checkbox"/> 献立内容の検討 <input type="checkbox"/> その他()				

利用者の状況把握	体格	今年度	献立の配慮											
	肥満	%	□有 ()											
	やせ	%	□無											
施設の食事摂取基準	目標栄養量	□設定有 (年 月 日改正)						□設定無						
	食品構成	□作成有 (年 月 日改正)						□作成無						
使用している日本食品標準成分表		□七訂 □八訂												
給与栄養目標量と給与栄養量										対象	_____歳～_____歳			
下記に含む食事 □朝食 □昼食 □夕食														
1日1人当たり	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食物繊維総量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食塩相当量 (g)	たんぱく質エネルギー (%)	脂質エネルギー (%)	炭水化物エネルギー (%)
							A (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)				
目標量														
給与量														
献立表の作成		□有 (作成者: 所属 _____ 職名 _____ 氏名 _____) 【記載項目】 □献立名 □食品名 □分量 □調味料の分量 □栄養価 □その他 () □無												
検食の実施		□有 (検食者: _____) 【記録】 □有 □無 □無												
喫食量調査		□有 () 回/日・週・月 【調査方法】 □献立ごと □主食・副食別 □全体量 【結果の活用】 □有 () □無 □無												
嗜好調査		□有 () 回/年 【実施方法】 () □無												
健康・栄養情報の提供		□有 【内容】 □栄養成分表示 □献立表の提供 □卓上メモ □ポスターの掲示 □給食だより等の配布 □実物展示 □給食時の訪問 □その他 () □無												
給食試食会の実施		□有 (前年度実績 _____ 回) □無												
疾病等への配慮		□有 (□個別対応 (アレルギー食品除去食等) □情報提供 (献立配布等) □栄養相談の実施) □無												
食堂 (ランチルーム) の設置		□有 □無												
非常食の対応		食中毒・感染症対策マニュアル		□有 (_____ 年 _____ 月作成) □無										
		災害対策マニュアル		□有 (_____ 年 _____ 月作成) □無										
		他の給食施設等との連携		□有 □無										
		非常食糧等の備蓄		食糧	□有 (_____ 人× _____ 日分) □無									
				水	□有 (_____ ℓ × _____ 人× _____ 日分) □無									
		非常食糧等の保管場所		□厨房食品保管庫 □施設敷地内保管庫 □その他 ()										
非常食糧等を活用した献立作成		□有 (_____ 種類× _____ 日分) □無												
栄養管理部門 従事者の研修		延べ参加回数 (前年度実績)		_____ 回										
		主な研修内容		□栄養関係 □疾病関係 □調理技術関係 □衛生管理関係 □その他 ()										
食育の計画		□作成有 □作成無	作成者	所属	職種	氏名								
			主な内容											
食育の取組みと評価		対象	□子ども □保護者 □地域											
		主な内容												

報告書作成者

所属部 (課名)	職名	氏名
電話	E-mail	