

久留米市保健所長 宛て

年度 給食施設栄養報告書(事業所・寄宿舍・その他用)

施設名

所在地

管理者名(職種・氏名)

久留米市健康増進法施行細則第8条又は第10条第2項の規定により、次のとおり栄養管理の状態を報告します。

① 施設種別	<input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 寄宿舍 <input type="checkbox"/> 自衛隊 <input type="checkbox"/> その他			② 入所定員 ※定員がある場合のみ		人		
③ 運営方法 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託	委託先	名称						
		委託内容		<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <input type="checkbox"/> 栄養指導 <input type="checkbox"/> その他()				
④ 栄養管理等について検討する会議 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	会議名称・内容			主な参加者(役職または職種)		頻度		
						回/月	回/年	
						回/月	回/年	
⑤ 従事者の研修会 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	研修内容		区分 (施設内・施設外)	主な参加者(職種)		頻度		
						回/年		
						回/年		
⑥ 1日当たりの給食数 ※報告月の15日時点	区分		朝食	昼食	夕食	合計	1週間の給食提供日数	
	提供時間							
	利用者							日
								日
	合計							日
職員食					職員食計			
⑦ 給食従事者数(人) ※報告月の15日時点		施設側		委託側		⑧ 調理システム		
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	<input type="checkbox"/> クックサーブ <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> クックチル/クックフリーズ		
	管理栄養士				⑨ 適温給食の方法			
	栄養士				<input type="checkbox"/> 温冷配膳車 <input type="checkbox"/> 保温食器 <input type="checkbox"/> 保温トレイ <input type="checkbox"/> その他()			
	調理師							
	調理員・その他							
計								
⑩ 体調不良、疾病等による個別対応	<input type="checkbox"/> 有		<input type="checkbox"/> アレルギー <input type="checkbox"/> 脂質異常症	<input type="checkbox"/> 高血圧 <input type="checkbox"/> 高血糖 <input type="checkbox"/> その他()				
	<input type="checkbox"/> 無							
⑪ 利用者の年齢構成	中学生	高校生	～29歳	30～49歳	50～64歳	65～74歳	75歳以上	
⑫ 利用率	% (平均的な給食利用者数/全対象者(従業員、寮生等)数×100)							
⑬ 給与栄養目標量の設定	<input type="checkbox"/> 有		最終改定	年	月			
	<input type="checkbox"/> 無							

⑭ 基準となる栄養量	栄養素名	給与栄養目標量	実施給与栄養量	⑮ 提供食品量	食品群	食品構成(g)	食品群別給与量(g)	
	エネルギー (kcal)				動物性食品	魚介類		
	たんぱく質 (g)					獣鳥肉類		
	脂質 (g)					乳類		
	カルシウム (mg)					卵類		
	鉄 (mg)				野菜、果実類	緑黄色野菜類		
	ビタミンA (μg)					淡色野菜類		
	ビタミンB1 (mg)					海草類		
	ビタミンB2 (mg)					いも類		
	ビタミンC (mg)					果実類		
	食物繊維 (g)				穀類	米・その他穀類		
	食塩相当量 (g)					パン類		
						めん類		
	たんぱく質エネルギー比 (%)				豆類	大豆製品		
	脂質エネルギー比 (%)					豆類		
炭水化物エネルギー比 (%)			みそ類					
⑯ 食材料費(報告月の1人1日あたりの平均、税込)				油脂類調味料	油脂類			
					砂糖類			
					菓子類			

⑰ 献立の工夫・評価	<input type="checkbox"/> 複数献立(セレクトメニュー)	<input type="checkbox"/> カフェテリア方式
	<input type="checkbox"/> 行事食	<input type="checkbox"/> 検食 (主な検食者)
	<input type="checkbox"/> 残食評価	<input type="checkbox"/> 喫食者評価(嗜好調査等)

⑱ アセスメント状況	身長・体重の測定時期		月	肥満及びやせの者に対する対策
	対象者(人)	肥満・やせの合計(人)	肥満・やせの割合(%)	
	肥満(人)			
	やせ(人)			

⑲ 栄養教育状況	<input type="checkbox"/> 献立表の提示			
	栄養成分表示		<input type="checkbox"/> エネルギー	<input type="checkbox"/> たんぱく質
			<input type="checkbox"/> 食塩相当量	<input type="checkbox"/> その他 ()
	<input type="checkbox"/> 栄養情報の提供			
	<input type="checkbox"/> リーフレット <input type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> 卓上メモ			
<input type="checkbox"/> 給食サンプル、カフェテリアのモデル献立の展示				
<input type="checkbox"/> その他 ()				
栄養指導	個別指導(年間)	主な内容		実施人数
	集団指導(年間)	内容		述べ回数
				述べ人数

⑳ 非常時危機管理対策	食中毒対応マニュアル	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 予防対策	<input type="checkbox"/> 発生時対応フロー、連絡先
				<input type="checkbox"/> 調理中止時の食事提供方法の検討	
災害時対応マニュアル ※入所施設のみ	<input type="checkbox"/> 無				
	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 非常時献立の作成			
		<input type="checkbox"/> 食品の備蓄	人分を	日分	
保管場所:					
内容:					

㉑ 特記事項					
--------	--	--	--	--	--

報告書作成者	部署名	職種名	氏名	電話番号
<input type="checkbox"/> 施設側				メールアドレス
<input type="checkbox"/> 委託側				