**給 食 施 設 栄 養 定 期 報 告 書**

（ 学校・病院・介護老人保健施設・老人福祉施設・保育所（園）以外の**その他の施設用** ）

　　　　年　　　月　　　日

　　　保 健 所 長　 殿

|  |  |
| --- | --- |
| 施 設 名 |  |
| 所 在 地 | 〒 |
|  |
| 電　　話 | （　　　　）　　　　－ |
| F A X | （　　　　）　　　　－ |
| 施設長名（施設管理者名） | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |

　給食施設届出要綱第４条第１項の規定により、　　　　　　年度の給食施設及び栄養管理状況を報告します。

|  |
| --- |
| １　施設の種類 |
| 児童福祉施設　 　社会福祉施設　 　事業所　 　寄宿舎・寮　 　矯正施設　 　自衛隊　 　一般給食センター　　　　　　　　　その他（　　 　　　　　 　　　） |
| ２　給食対象定員及び平均食数 | ４　給食担当者 |
|  | 定員（人） | 平均食数（６月中の平均） | 氏名 |
| 朝食 | 昼食 | 夕食 | 合計 |
| 入所者、児童等 | 　　　 |  |  |  |  | 職種 |
| デイサービス | 　　　 |  |  |  |  | ５．運営方式 |
| 配食 |  |  |  |  |  | * 直営
* 一部委託（委託内容）

 献立作成・材料購入・調理・配膳・　下膳・食器洗浄・施設外調理・　その他（　 　　　 　　　　　　） □　全部委託　 |
| 合計 | 　　　 |  |  |  |  |
| 職員食 | 　　　 |  |  |  |  |
|  | 　　　 |  |  |  |  |
| ３　給食従事者数（人） |
|  | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | その他 |
| 直営 | 常　勤 |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  | 委託会社名（直営以外は記入） |
| 委託 | 常　勤 |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  | ６　給食材料費（１人１日当たりの費用） |
| 計 |  |  |  |  |  | 　　　　　　　　　　　円 |

|  |
| --- |
| ７　栄養管理等に関する会議 |
| 実施回数 | あり（頻度：　　回／年）　　なし | （ありの場合記入）　会議の名称： |
| 構成メンバー | 管理者　　医師　　管理栄養士・栄養士　　調理師・調理員　　看護師　　薬剤師介護職員　　給食利用者　　その他（　　 　　　　　　　　　　　　　　）　　　　　　　　　　　 |
| ８　危機管理への対応（非常時・食中毒発生時） |
| マニュアル | 　あり（　非常時　・　食中毒発生時　）　　　なし |
| 非常用食料等の備蓄 | 　あり　・　なし | （ありの場合記入）　非常用献立　　あり　・　なし　　備蓄食数　　（　　　　）人分×（　　　　）日分　備蓄水分　　あり　・　なし　備蓄場所　　厨房内・防災保管庫・その他（　　　　　　　　） |
| 他施設との連携 | 　あり　・　なし |

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（裏面の記入もお願いします。）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　施設名：

|  |
| --- |
| ９　栄養管理状況 |
|  | （１）給与栄養量（１人１日当たり） | （２）栄養比率 |
| 栄養素等 | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | カルシウム | 鉄 | ビタミン | 食塩相当量 | 食物繊維 | たんぱく質エネルギー比 | 脂　質エネルギー比 | 炭水化物エネルギー比 |
| A | B1 | B2 | C |
| 単位 | kcal | g | g | mg | mg | ㎍RE | mg | mg | mg | g | g | （％） | （％） | （％） |
| 目標量 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 給与量 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　（３）給与食品量（１人１日当たり）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 食　品　群 | 食品構成に基づく基準量(g) | 食品群別給与量(g) | 食　品　群 | 食品構成に基づく基準量(g) | 食品群別給与量(g) |
| 穀　類 | 米 |  |  | 藻類 |  |  |
| その他の穀類 |  |  | 魚介類 |  |  |
| いも類 |  |  | 肉類 |  |  |
| 砂糖及び甘味料 |  |  | 卵類 |  |  |
| 豆類 |  |  | 乳類 |  |  |
| 種実類 |  |  | 油脂類 |  |  |
| 野 菜 類 | 緑黄色野菜 |  |  | 菓子類 |  |  |
| その他の野菜 |  |  | 調味料及び香辛料類 |  |  |
| 果実類 |  |  | 調理加工品類 |  |  |
| きのこ類 |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| １０　身体状況の把握 | １１　食物アレルギーへの対応 |
| （１）把握の頻度 | 　身長の把握　　　　　　　回／年　 | 個別対応 | あり　・　なし |
| 　体重の把握　　　　　　　回／年 |
| 測定月：　　　　年　　　月 | 施設全体の割合（％） | （ありの場合の対応方法）　　除去　　　代替　　その他（　　　　　　） |
| 対象者数（人） |  |  |
| 肥　　満（人） |  | ％ |
| や　　せ（人） |  | ％ |
| （２）肥満及びやせの者に対する対策の有無 | あり ・ なし | （ありの場合の内容） | マニュアル | あり　・　なし |

|  |
| --- |
| 【備考】 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 【作成者】 | 所属： | 氏名： |
| 職種：　管理栄養士　　栄養士　　調理師　　調理員　　その他（　　　　　　　　　　　　　　　） |