

盛岡市保健所長様

その他の給食施設栄養管理状況報告書(学校)

施設名

所在地

管理者 職・氏名

盛岡市特定給食施設等指導要領により、次のとおり報告します。

1 施設の種類	<input type="checkbox"/> 学校(自校式) <input type="checkbox"/> 学校給食共同調理場(センター式)								
2 給食対象者数	人								
3 運営形態	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 完全委託 <input type="checkbox"/> 一部委託 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"/> その他:								
	委託事業者								
	所在地								
契約日	年 月 日	契約書の有無		<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無			TEL	
4 給食数	区分	配送校数	児童・生徒			教員・その他			合計(1日)
			朝食(1回)	昼食(1回)	夕食(1回)	朝食(1回)	昼食(1回)	夕食(1回)	
	小学校								
	中学校								
	義務教育学校								
	高等学校								
	特別支援学校								
その他()									
合計									
5 給食従事者	区分	管理栄養士	栄養士		調理師	調理員	その他	計	
	施設側	常勤							
		非常勤							
	委託先	常勤							
		非常勤							
	管理栄養士氏名		名簿登録番号	区分	栄養士氏名		名簿登録番号	区分	
			施設 委託				施設 委託		
6 対象者の把握	年1回以上把握している項目 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
	<input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 疾病状況 <input type="checkbox"/> 生活習慣(食習慣、運動習慣等) <input type="checkbox"/> その他()								
7 対象者の身体状況(肥満度)	対象者の身体の状況 評価の実施 <input type="checkbox"/> 有 (年 月) <input type="checkbox"/> 無								
	評価方法								
	当該年度	評価対象者	肥満	やせ	前年度	評価対象者	肥満	やせ	
	人数				人数				
	割合(%)				割合(%)				
	肥満とやせの該当者に対する取組 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 取組内容()								
8 食物アレルギーの把握・対応	アレルギーの把握 <input type="checkbox"/> 有 頻度 ()回/年 <input type="checkbox"/> 無								
	個別対応 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
	有の場合 <input type="checkbox"/> 代替食 <input type="checkbox"/> 除去食 <input type="checkbox"/> その他()								
9 給食以外の食事の把握	給食以外の食事の把握 <input type="checkbox"/> 有 頻度 ()回/年 <input type="checkbox"/> 無								
	有の場合 <input type="checkbox"/> 全員を把握 <input type="checkbox"/> 一部を把握 <input type="checkbox"/> 把握方法()								
10 嗜好調査の実施	嗜好調査の実施 <input type="checkbox"/> 有 頻度 ()回/年 <input type="checkbox"/> 無								
	有の場合 <input type="checkbox"/> 全員を把握 <input type="checkbox"/> 一部を把握 <input type="checkbox"/> 把握方法()								
11 給与栄養目標量の設定	給与栄養目標量の設定 <input type="checkbox"/> 有 ()回/年 <input type="checkbox"/> 無								
	設定根拠 <input type="checkbox"/> 日本人の食事摂取基準()年版 <input type="checkbox"/> 学校給食摂取基準 <input type="checkbox"/> その他()								
12 給食の品質管理	予定献立作成 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
	献立作成者				事前決裁	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無		
	記載項目	<input type="checkbox"/> 献立名	<input type="checkbox"/> 食品名	<input type="checkbox"/> 分量	<input type="checkbox"/> 調味料の分量				
		<input type="checkbox"/> 栄養価	<input type="checkbox"/> その他						
	献立変更後の実施内容の記録				<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無			
	献立変更後の給与栄養量の算出				<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無			
	検食の実施 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
	検食実施者				記録	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無		
	喫食状況の把握 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
実施頻度: <input type="checkbox"/> 年 <input type="checkbox"/> 月 <input type="checkbox"/> 週 ()回				調査方法: <input type="checkbox"/> 個別 <input type="checkbox"/> 全体					
調査内容: <input type="checkbox"/> 主食 <input type="checkbox"/> 主菜 <input type="checkbox"/> 副菜 <input type="checkbox"/> その他									

13 栄養給与目標量・ 給与栄養量			給与栄養目標量	給与栄養量		給与栄養目標量	給与栄養量
	小 学 生	エネルギー (kcal)			ビタミンA (μgRAE)		
		たんぱく質 (g)			ビタミンB1 (mg)		
		脂質 (g)			ビタミンB2 (mg)		
		炭水化物 (g)			ビタミンC (mg)		
		食物繊維 (g)			食塩相当量 (g)		
		カリウム (mg)			エネルギー産生栄養素バランス		
		カルシウム (mg)				目標量	給与量
		マグネシウム (mg)			たんぱく質 (%E比)		
		鉄 (mg)			脂質 (%E比)		
亜鉛 (mg)			炭水化物 (%E比)				
		給与栄養目標量	給与栄養量		給与栄養目標量	給与栄養量	
中 学 生	エネルギー (kcal)			ビタミンA (μgRAE)			
	たんぱく質 (g)			ビタミンB1 (mg)			
	脂質 (g)			ビタミンB2 (mg)			
	炭水化物 (g)			ビタミンC (mg)			
	食物繊維 (g)			食塩相当量 (g)			
	カリウム (mg)			エネルギー産生栄養素バランス			
	カルシウム (mg)				目標量	給与量	
	マグネシウム (mg)			たんぱく質 (%E比)			
	鉄 (mg)			脂質 (%E比)			
亜鉛 (mg)			炭水化物 (%E比)				
14 標準食品構成	一人一回(日)当たり標準食品構成表 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無						
15 対象者等への 健康・栄養情報 の提供	献立表の掲示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 事前に予定献立を掲示 <input type="checkbox"/> 当日掲示 <input type="checkbox"/> 事前に予定献立を配付						
	献立表への栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他()						
	栄養情報の提供 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 食育だより <input type="checkbox"/> 実物(写真)展示 <input type="checkbox"/> 給食時間の訪問 <input type="checkbox"/> ホームページ <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> ポスター展示 <input type="checkbox"/> リーフレット配付 <input type="checkbox"/> その他()						
	16 栄養指導・栄養 教育の実施	集団	学校内	その他	主な指導・教育内容		
回			回				
人			人				
個別			人				
17 施設の 自己評価	栄養管理における課題 課題に対する改善策及び工夫						
18 給食運営、栄養 管理に関する 会議	<input type="checkbox"/> 定期的に実施 実施頻度: <input type="checkbox"/> 年 <input type="checkbox"/> 月 <input type="checkbox"/> 週()回						記録の有無 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 会議構成員 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師・調理員 <input type="checkbox"/> 委託側職員 <input type="checkbox"/> 事務職員 <input type="checkbox"/> その他						
	<input type="checkbox"/> 不定期に実施 前年度の実施回数 () 回						
<input type="checkbox"/> 実施していない							
19 人材育成	施設外での研修受講	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	管理栄養士・栄養士()回	調理師・調理員()回			
	施設内の研修開催	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	主な内容				
	学会や研究会での発表	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	発表内容				
20 危機管理(1) 対応体制状況	災害時	食事提供マニュアル	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	事故等(食 中毒・感染症 等含む)	食事提供マニュアル	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		連絡網	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		連絡網	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		訓練の実施	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		訓練の実施	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		他施設等との連携	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		他施設等との連携	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
21 危機管理(2) 設備整備状況	設備	水(調理用)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	備蓄食品	非常時献立	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		熱源	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		非常食の備蓄 (人分 × 食)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		調理器具	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		保管場所の周知	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		食器	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
報告書作成者	所属	TEL	FAX				
	職名	氏名	E-mail				

備考

- 1 配送の場合は、配送先一覧を添付すること
- 2 管理栄養士及び栄養士について欄内に書ききれない場合は、名簿を添付すること
- 3 食品構成表を作成している施設は、基準量及び6月実施分の平均使用量に関する資料を添付すること