

特定給食施設栄養管理報告書

年 月 日

(宛先) 川崎市保健所長

1 施設の名称	
2 所在地	
3 管理者名	

川崎市健康増進法施行細則第7条の規定により、次のとおり提出します。

4 施設の種類	☐ 学校 ☐ 児童福祉施設 ☐ 寄宿舍 ☐ その他 ()		5 管理栄養士指定施設	☐ 該当 ☐ 非該当							
6 栄養管理部門の理念・方針・目標 ☐ 有 ☐ 無	☐ 利用者の健康増進・生活習慣病予防 ☐ 心のゆとり・精神的安定 ☐ 食費の軽減 ☐ 望ましい食生活の体験 ☐ その他 ()										
7 組織(栄養管理・給食部門の位置付け)	部 門	☐ 福利厚生部 ☐ 総務部 ☐ 庶務部 ☐ 栄養部 ☐ その他 ()									
		責任者	(職名) (氏名)								
	組織図	☐ 有 ☐ 無									
8 健康づくりの一環として給食が十分に機能しているか	☐ 十分機能している ☐ まだ十分とは言えない ☐ 全く機能していない										
9 栄養管理委員会(給食関係会議) ☐ 有 ☐ 無	(1) 実施回数 () 回/年 (2) 構成職種 ☐ 管理者 ☐ 栄養・給食管理部門責任者 ☐ 管理栄養士 ☐ 栄養士 ☐ 調理師・員 ☐ 利用者・家族代表 ☐ 健康管理担当者 ☐ その他 () 合計 人 (3) 目的 ()										
10 運営方式 ☐ 直営 ☐ 委託	委託先	名称									
		所在地	〒								
		代表者氏名	(職名) (氏名)								
		施設担当責任者氏名・電話番号	(職名) (氏名) (電話番号) () 内線								
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 ☐ 栄養指導 ☐ その他 ()									
11 従事者	代表者			従事者数(人)							
	氏名	勤務形態			管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計
施設側	☐ 管理栄養士 ☐ 栄養士	☐ 常勤 ☐ 非常勤	☐ 専任 ☐ 併任	常勤							
				非常勤							
受託側	☐ 管理栄養士 ☐ 栄養士	☐ 常勤 ☐ 非常勤	☐ 専任 ☐ 併任	常勤							
				非常勤							
12 対象者(利用者)の把握 ☐ 有 ☐ 無	学年・年齢区分	男女の計	男	女	肥満	やせ					
	学年・歳	人	人	人	人	人					
	合計										
	☐ 身長 ☐ 体重 ☐ 生活習慣(給食以外の食事状況、生活のリズム、運動の習慣等) ☐ 体格 ☐ カウプ指数 ☐ ローレル指数 ☐ BMI ☐ 身体発育曲線 ☐ その他 () ☐ 疾病状況 ☐ アレルギー(%) ☐ 貧血(%) ☐ 脂質異常症(%) ☐ 糖尿病(%) ☐ その他 (%)										
13 給食形態	学 校・寄 宿 舎			児 童 福 祉 施 設							
	☐ 単一給食 ☐ 選択給食 (種類) ☐ カフェテリア方式			☐ 離乳食(食) ☐ 幼児食(食) ☐ 一般食(食) ☐ その他(食)							
14 食堂・ランチルーム	☐ 有 ☐ 無										

(裏)

15	食数（1日当たり）	区分	朝食	昼食	夕食	その他（ ）	計	備考													
	利用者	主食・副食とも	食	食	食	食	食														
		副食のみ																			
		その他（ ）																			
	利用者以外																				
	合 計																				
16	喫食率	% （ 人／ 人） 分母対象者：																			
17	個別の栄養管理	☐ 有 ☐ 無																			
18	給与栄養目標量の設定 ☐ 有 ☐ 無	☐ 性別 ☐ 年齢 ☐ 身体状況（身長・体重・体格） ☐ 生活習慣 ☐ 疾病状況 ☐ 肥満・やせの割合 ☐ その他（ ）																			
19	給与栄養目標量の種類	☐ 1種類 ☐ （ ）種類																			
20	給与栄養目標量等 1人1日（朝・昼・夕）当たり平均																				
		エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩相当量	炭水化物 エネルギー比率	たんぱく質 エネルギー比率	脂肪 エネルギー比率						
		kcal	g	g	mg	mg	A	B ₁	B ₂	C	g	g	%	%	%						
	給与栄養目標量 （名称）																				
	実施給与栄養量																				
	食品群別給与量	穀類			種実類	いも類	砂糖類	菓子類	油脂類	豆類	果実類	野菜 緑黄色	野菜 その他の	きのこ類	海藻類	飲料 調味し好	魚介類	肉類	卵類	乳類	食品 その他の
		ごはん	パン	めん類																	
		g	g	g																	
21	給与栄養目標量の達成に向けた実施給与栄養量の評価・改善 ☐ 有 ☐ 無 ☐ 毎月 ☐ 報告月のみ																				
22	給与栄養目標量の見直し ☐ 有 ☐ 無		（1）実施回数 （ ）回／年 （2）時期 （ ）																		
23	個人に合わせた給食の調整 ☐ 有 ☐ 無		☐ 量の調整（主食・副菜・主菜） ☐ 栄養補助・栄養強化食品の利用 ☐ アレルギーへの対応 ☐ 摂取機能に合わせた形態の調整 ☐ その他（ ）																		
24	給食の調査 ☐ 有 ☐ 無		（1）実施回数 （ ）回／年 （2）内容 ☐ 嗜好調査 ☐ 食環境状況調査 ☐ 残菜調査 ☐ 個人の摂食量調査 ☐ その他（ ） （3）課題 （ ） （4）改善策 （ ）																		
25	食材料費		1人（1食・2食・1日）当たり 円																		
26	作業指示書 ☐ 有 ☐ 無		☐ 献立名 ☐ 材料名 ☐ 純使用量（1人分） ☐ 純使用量（食数分） ☐ 作業指示のポイント ☐ その他（ ）																		
27	給食日誌		☐ 有 ☐ 無																		
28	栄養教育 ☐ 有 ☐ 無				施設側				受託側				栄養教育内容								
			個別指導	年・月	人				人												
			集団指導	年・月	回				回				人								
29	健康・栄養情報の提供 ☐ 有 ☐ 無		☐ 献立表 ☐ ポスター ☐ リーフレット ☐ 食卓メモ ☐ 給食だより ☐ その他（ ）																		
30	非常食糧等の備蓄 ☐ 有 ☐ 無		（ ）人分を（ ）日分 （1）献立表 ☐ 有 ☐ 無 （2）保管場所 ☐ 厨房内 ☐ 防災保管庫 ☐ その他（ ）																		
31	栄養成分表示 ☐ 有 ☐ 無		☐ エネルギー ☐ たんぱく質 ☐ 脂質 ☐ 食塩相当量 ☐ その他（ ）																		
32	テーマ献立の導入 ☐ 有 ☐ 無		☐ ヘルシーメニュー ☐ 行事食 ☐ エコメニュー ☐ 地場産物の利用 ☐ 自校（園）栽培食材の利用 ☐ その他（ ）																		
33	報告担当者	部門名	職名				氏名														

備考 1 この報告書は、学校及び寄宿舎については、主たる利用者が18歳未満のものについて、提出してください。
2 □のある欄には、該当する□内にレ印を記入してください。
3 「15 食数」の欄は、食数に関し、注釈を要する場合には、備考欄に記入してください。
4 「20 給与栄養目標量等」の欄は、給与栄養目標量の種類を複数設定している場合は、18歳未満の利用者の数が最も多い給与栄養目標量等について記入してください。