

(令和____年10月分)【特定給食施設用】

給食施設栄養管理報告書 兼 特定給食施設変更届 (高齢者・障害者施設等)

の部分は特定給食施設変更届の届出事項に該当する内容です。

届出内容に変更がある場合は、「届出内容の変更」有に☑をし、
健康増進法第20条第2項の規定により、記載内容を届出したとみなします。

届出内容
の変更 ☐ 有 ☐ 無

給食施設の名称	施設の設置者 (法人名・職・氏名)
所在地 〒	設置者の住所 〒
尼崎市	給食責任者 (職・氏名)
TEL: FAX:	報告書作成者 (職・氏名)
メールアドレス:	連絡先TEL 連絡先メールアドレス

施設の種類の種類	☐ 介護老人保健施設 ☐ 介護医療院 ☐ 老人福祉施設 ☐ 社会福祉施設 ☐ その他 ()
----------	--

	施 設		受託給食会社		常勤の管理栄養士・栄養士				入所定員数		
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	氏名：						
給食従事者の人数	管理栄養士										
	栄 養 士				給食数	朝食	昼食	夕食	その他	1日合計	
	調 理 師				一 般 食	常食					
	調理従事者					その他					
	事 務 職				特別食療養食						
	そ の 他				職員食						
合 計					合計						

予定給食数					
-------	--	--	--	--	--

運営方法	会社名	委託内容	☐ 献立作成 ☐ 食材購入 ☐ 調理盛付
☐ 直営 ☐ 委託	所在地		☐ 配膳 ☐ 下膳 ☐ 食器洗浄
	TEL		☐ 施設外調理 (☐ クックチル・クックフリーズ ☐ ニュークックチル ☐ 真空調理 ☐ その他())

適温給食の実施方法	☐ 保温保冷配膳車 ☐ 保温トレイ ☐ 保温食器 ☐ 保温配膳車 ☐ その他()	配膳時間	朝食	昼食	夕食
			:	:	:

毎食の検食	検食者: ☐ 医師 ☐ 管理栄養士 ☐ その他	喫食量の把握	頻度: 回/	結果の活用: ☐ 有 ☐ 無
☐ 有 ☐ 無	記録の保存: ☐ 有 ☐ 無	☐ 有 ☐ 無	把握方法: ☐ 個別 ☐ 全体(残食調査等)	

嗜好調査	頻度: 回/年	結果の活用: ☐ 有 ☐ 無	食材料費	一般食 1人1日当たり	特別食・療養食 1人1日当たり	職員食 1人1食当たり
☐ 有 ☐ 無	対象: ☐ 全体 ☐ 一部(全体の約 %)			円	円	円

栄養管理に関する会議 (給食委員会)	実施回数: 回/年	要領: ☐ 有 ☐ 無	会議録の保存: ☐ 有 ☐ 無
	構成職種 施設 ☐ 施設長 ☐ 医師 ☐ 管理栄養士 ☐ 看護師 ☐ 調理師 ☐ 介護担当者 給食会社 ☐ 管理栄養士 ☐ 調理師 ☐ その他() ☐ その他		

☐ 有 ☐ 無	内容 ☐ 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 ☐ 苦情処理 ☐ 適切な栄養管理を行うための関係部門の連携強化 ☐ 献立内容の検討 ☐ その他()
---	--

栄養アセスメントの実施	対象: ☐ 全員 ☐ 一部(全体の約 %)
☐ 有 ☐ 無	把握項目 ☐ 性 ☐ 年齢 ☐ 身長 ☐ 体重 ☐ BMI ☐ 身体活動レベル ☐ 疾患 ☐ 血液検査結果 ☐ 摂食・嚥下機能 ☐ 食習慣 ☐ 生活環境 ☐ その他()

施設の食事摂取基準 (食事せん規約)	設定している食事の種類:		一般食	種類	特別食 療養食	種類	その他	種類				
	給与栄養目標量:		☐ 設定有(最終更新: 年 月 日) ☐ 設定無									
	食品構成:		☐ 作成有(最終更新: 年 月 日) ☐ 作成無									
給与栄養目標量と給与栄養量(10月実績の平均値) ※一般食のうち、最も提供数が多い食種を記入。 (一般食の提供がない場合は、最も提供数が多い食種)				給与栄養量の算出		☐ 毎食分を算出 ☐ 一日合計を算出 ☐ 毎月の平均を算出 ☐ 報告月のみ月平均を算出						
食種名:				栄養指導	個別	入所 延べ件数		通所 延べ件数				
対象者: (年齢・性別等)						10月・年 件		10月・年 件	10月・年 件			
下記に含む食事: ☐ 朝食 ☐ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 間食				☐ 有 ☐ 無	集団	入所 回数・延べ人数		通所 回数・延べ人数				
栄養素等の名称	単位	目標量	給与量			10月・年 人		10月・年 人				
エネルギー	kcal			健康・栄養情報の提供	実施内容	☐ 献立の栄養成分表示 ☐ エネルギー ☐ たんぱく質 ☐ 脂質 ☐ 食塩 ☐ その他()						
たんぱく質	g					☐ 献立表の提供 ☐ 卓上メモ ☐ ポスターの掲示 ☐ 給食便り等の配布 ☐ 実物展示 ☐ 給食時の訪問 ☐ その他()						
脂質	g					☐ 有 ☐ 無	参加回数(前年度実績) 回					
カルシウム	mg						研修内容	☐ 栄養関係 ☐ 疾病関係 ☐ 調理技術 ☐ 衛生 ☐ その他()				
鉄	mg							☐ 有 ☐ 無	☐ 食中毒・感染症対策マニュアル ☐ 有(最終更新: 年 月) ☐ 無 ☐ 災害対策マニュアル ☐ 有(最終更新: 年 月) ☐ 無			
ビタミンA (レチノール当量)	μg								非常時の対応	☐ 水の備蓄 ☐ 有(日 × 人 × 日分) ☐ 無 ☐ 食料の備蓄 ☐ 有(人 × 日分) ☐ 無		
ビタミンB ₁	mg									施設外との連携体制 ☐ 系列施設 ☐ 近隣施設 ☐ 給食会社 ☐ 無 ☐ その他()		
ビタミンB ₂	mg											
ビタミンC	mg											
食物繊維総量	g											
食塩相当量	g											
栄養素バラン 生産生	たんぱく質	%エネルギー		非常時の対応								
	脂質	%エネルギー										
	炭水化物	%エネルギー										
野菜類	緑黄色野菜	g		非常時の対応								
	その他の野菜	g										
《給食・栄養管理における施設の特徴、独自の取り組み》				《栄養管理における現在の課題》								
《地域連携のニーズや保健所主催の研修等への希望》				《課題に対する改善策とその評価》								

☐ 今後、書類の提出、研修会の案内について、メールなど電子申請を希望する。