給食施設栄養管理報告書 (保育所・幼稚園等) 【その他の給食施設用】 令和 年10月分

給食施設の名称									施設の設置者 (法人名・職・氏名)											
所在地 〒									給食責任者 (職·氏名)											
尼崎市									報告書作成者 (職·氏名)											
TEL:FAX:									連絡先TEL 連絡先メールアト [*] レス											
施設の種類 🗌 幼稚園 🔲 保育所(園) 🔲 認定こども								園 □ その他 () 施設定員数 人 (職員食 有無) □ 有 □ 無												
給食従事者		ţ	施 設 受託給食会社 常勤 常勤以外 常勤 常勤以タ								ţ	明食	·	全食	間食 (昼食後)	夕食	1日合計			
	管理栄養士								給食	園児										
	栄養士								食 材	職員						円	Я			
	調理師									園児			円 円		円					
の	調理従事者								料 職費 員				円	円	F	B 円	円			
人数	事務職								運営	営方法		受 託	会社名	7						
	その他									直営		給食	所在地	þ						
	숌 計									委託		会 社	TEL							
Ė	常勤の管理栄養士・栄養士 氏名:								※対象者の体格把握(3歳以上の幼児のみ)								児のみ)			
対象者の性・年齢別の人数						数					幼児身長体重曲線			前年度	今年度	増減				
		歳 歳		歳	歳		歳		歳 歳		歳	肥満 (+15%以上)		9	6 %	%				
	男子										標準 (-15% _超 ~+15		‰未満)	9	6 %	%				
	女子										(やせ (-15%以下)		9	6 %	%				
毎食の検食		検 □施設長食 者 □ 管理栄養 者 □ 栄養士]有				握 頻度:			0 /	結果の 活用:	有 □無			
□有□無					^{庱士} □ その他		無	無 把握方法: □ 個別 □ 全体(残食調査等				浅食調査等)								
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															
					施設[施設長		管理 栄養	栄養士 士		調理調理			育士 対論	□ 看護師 _{養護教記}					
									の把握と課題解決のための改善策の検討 □ 食育の取組みうための関係部門の連携強化 □ 献立内容の検討											
食物アレルギーの対応							除去		代	替	□その	の他()					
					年齢に応じた食育の 年間計画の作成 実 施			園児:	□ 野菜 □ 朝食 □ 栄養バランス □ 旧対象] クッキング					
	食育の実施状況				内容						菜	1	その他	1()				
	食育の実施	ď	日 有 日 無				保護者対象)					
					虫自の取糸	目み》														

			設定している食事の種類:	幼児食		種類 離	推乳1	食種類その他種類				
施訓	役の食事摂取る	基準	給与栄養目標量:	有(最終更新:) □ 設定無 年 月 日					
			食品構成:	□ 作成	有(最終更新:		- 年 月 日 □ 作成無				
糸	6与栄養目標	量と給与	字栄養量(10月実績 <i>0</i>)平均値)			□ 施設独自で作成 □ 業者等の統一献立					
115	年	・最も提供 歳	は数が多い食事の種類 ・・・・・ 性 □ □ □ □		南	献立作成の方法	ŧ.	□ 市の保育所献立を □ 市の保育所献立を そのまま使用 □ 市の保育所献立を 一部変更して使用				
対象	有: 齢	~	歳 性 男子	女子				□ その他()				
	ニ含む食事:	朝食	□ 昼食 □ 夕食	間食	給	:与栄養量の算	出	□ 毎月算出				
	上児への給食での 			無		□ 有 □ 無		□ 報告月のみ算出				
栄養 ———	素等の名称	単位	立 目標量 給与量					□ 献立の栄養成分表示				
I	ニネルギー	kcal			健	!康▪栄養情報		□ エネルギー □ たんぱく質 □ 脂質				
<i>†</i> :	こんぱく質	g				の提供		┃				
	脂質	g					実施内	│				
<i>t</i> .	ルシウム	mg				¬ <u>+</u>	容容	□ ポスターの掲示 □ 給食便り等の配布				
	鉄	mg			L	∐有 □無		□ 実物展示 □ 給食時の訪問				
	ビタミンA ・ノール当量)	μg						□ その他()				
t	ごタミンB ₁	mg						参加回数(前年度実績) 回				
t	ごタミンB ₂	mg			給食従事者の研修			□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □				
I	ビタミンC	mg						研 □ 木食関係 □ 沃納関係 □ 調理技術 □ 単生 修 □ 内 □				
食	物繊維総量	g				□有□無		容 一 その他()				
食	塩相当量	g	g			食中毒・感染:対策マニュアル		有(最終更新: 年 月) 無				
栄工養ネ	たんぱく質	%エネルキ	•		非	災害対策マニュス	アル	□ 有(最終更新: 年 月) □ 無				
素ル バギ ラー	脂質	%エネルキ	*_		常時	水の備蓄		□有(ℓ× 人× 日分) □無				
ン 定 ス生	炭水化物	%エネルキ	*_		の 対	A 1/1 A 1# #	mN1	□ 有(人× 日分) □ 無				
野	緑黄色野菜	g			応	施設外との)	□系列施設□近隣施設□給食会社				
菜 類	その他の野菜	g			連携体制			□ 未 □ その他()				
《給食	・栄養管理にお	ける施	設の特徴、独自の取	組み》	《洋	美管理におけ	るも	見在の課題》				
《地域	連携のニーズ	や保健剤	所主催の研修等への)希望》	《諄	果題に対する改	善	策とその評価》				
					econtrol							

[□] 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。