

(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 (小・中学校・高等学校等)

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)
	設置者の住所 〒
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
メールアドレス:	連絡先メールアドレス

施設の種類	☐ 小学校 ☐ 中学校 ☐ 高等学校 ☐ その他 ()	喫食対象者数 (職員含む)	人					
給食従事者の人数	施設	受託給食会社	朝食	昼食	間食	夕食	1日合計	
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外				
	管理栄養士							
	栄養士							
	調理師							
	調理従事者							
	事務職							
	その他							
	合計							
	給食数	生児 児童	職員					
調理師	調理師	調理師						
調理従事者	調理従事者	調理従事者						
事務職	事務職	事務職						
その他	その他	その他						
合計	合計	合計						
運営方法	受託給食会社	会社名						
☐ 直営	所在地							
☐ 委託	TEL							

常勤の管理栄養士・栄養士	氏名:	※対象者の体格把握							
対象者の性・年齢別の人数						学校保健統計 調査方式	前年度	今年度	増減
6~7 歳	8~9 歳	10~11 歳	12~14 歳	15~17 歳	18歳以上	肥満 (+20%以上)	%	%	%
男性						標準 (-20%超~+20%未満)	%	%	%
女性						やせ (-20%以下)	%	%	%

給食の 提供形態	☐ 単一献立	☐ 定食 ☐ 副食のみ ☐ その他()			
	☐ 複数献立	☐ 定食(種類) ☐ 麺・丼(種類) ☐ その他()			
	☐ カフェテリア式	☐ 主食(種類) ☐ 主菜(種類) ☐ 副菜(種類) ☐ その他()			

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

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
	構成職種	施設	☐ 施設長 ☐ 管理栄養士 ☐ 調理師 ☐ 養護教諭 ☐ 教諭	☐ その他		
	給食会社	☐ 管理栄養士 ☐ 調理師 ☐ 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 ☐ 食育の取り組み				
		☐ 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()				

食物アレルギーの対応	☐ 有(人) ☐ 無	☐ 除去 ☐ 代替 ☐ その他()
------------	--	---

食育の実施状況	食育の年間計画の作成	《実施内容》
	☐ 有 ☐ 無	

施設の食事摂取基準		設定している食事の種類:		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) ※最も提供数が多い食事の種類を記入。				給与栄養量の算出																																																																			
対象者: 年齢 ____ 歳 ~ ____ 歳 性別 ☐ 男性 ☐ 女性 下に含む食事: ☐ 朝食 ☐ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 間食 <table border="1"> <thead> <tr> <th>栄養素等の名称</th> <th>単位</th> <th>目標量</th> <th>給与量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>エネルギー</td><td>kcal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>g</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>脂質</td><td>g</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>カルシウム</td><td>mg</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>鉄</td><td>mg</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ビタミンA (レチノール当量)</td><td>μg</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ビタミンB₁</td><td>mg</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ビタミンB₂</td><td>mg</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ビタミンC</td><td>mg</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>食物繊維総量</td><td>g</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>g</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td rowspan="3">栄養素バリエーション生産</td> <td>たんぱく質</td> <td>%エネルギー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>%エネルギー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>%エネルギー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>野菜類</td> <td>緑黄色野菜</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>その他の野菜</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				栄養素等の名称	単位	目標量	給与量	エネルギー	kcal			たんぱく質	g			脂質	g			カルシウム	mg			鉄	mg			ビタミンA (レチノール当量)	μg			ビタミンB ₁	mg			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			栄養素バリエーション生産	たんぱく質	%エネルギー		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			その他の野菜	g		☐ 有 ☐ 無 ☐ 料理ごとに算出 ☐ 一食分を算出 ☐ 一食分の毎月の平均を算出 ☐ 報告月のみ月平均を算出 ☐ 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()) ☐ 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() 健康・栄養情報の提供 ☐ 有 ☐ 無 給食従事者の研修 ☐ 有 ☐ 無 参加回数(前年度実績) _____ 回 ☐ 栄養関係 ☐ 疾病関係 ☐ 調理技術 ☐ 衛生 ☐ その他() 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 水の備蓄 ☐ 有(____ 日 × ____ 人 × ____ 日分) ☐ 無 食料の備蓄 ☐ 有(____ 日 × ____ 人 × ____ 日分) ☐ 無 施設外との連携体制 ☐ 系列施設 ☐ 近隣施設 ☐ 給食会社 ☐ その他() ☐ 無 利用者全体の給食における推定平均摂取量(1人1食当たり) 脂質 _____ g 食塩相当量 _____ g 野菜総量 _____ g	
栄養素等の名称	単位	目標量	給与量																																																																				
エネルギー	kcal																																																																						
たんぱく質	g																																																																						
脂質	g																																																																						
カルシウム	mg																																																																						
鉄	mg																																																																						
ビタミンA (レチノール当量)	μg																																																																						
ビタミンB ₁	mg																																																																						
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																																																																						
栄養素バリエーション生産	たんぱく質	%エネルギー																																																																					
	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																																																																					
	その他の野菜	g																																																																					

☐ 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。

※対象者の体格把握について

(目的) 対象者の体格に応じた給食(量・内容)を提供するため、各対象者の体格を「肥満」「標準」「やせ」と判定し、その経年変化を確認します。

(方法) 学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)の肥満度判定による体格評価を行います。

①各対象者の体格を「肥満(+20%以上)」「標準(-20%超～+20%未満)」「やせ(-20%以下)」と判定。

②(その区分に判定された人数) ÷ (対象者全員の人数) × 100 でその区分に該当する割合を算出。

(参考資料) 日本小児内分泌学会、日本成長学会により、早見表や計算ソフトが公表されています。