

給食施設栄養管理報告書（小・中学校、高等学校等）【その他の給食施設】 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	
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		給食数	朝食		昼食		間食		夕食		1日合計	
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外		生児 児童									
	管理栄養士				職員										
	栄養士				食 材 料 費	生児 児童	円	円	円	円	円	円	円	円	
	調理師					職員	円	円	円	円	円	円	円	円	
	調理従事者				運営方法		受託給食会社		会社名						
	事務職				☐ 直営 ☐ 委託		所在地								
	その他				TEL										
合計															

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	☐ 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	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	施設	☐ 施設長 ☐ 管理栄養士 栄養士 ☐ 調理師 調理員 ☐ 養護教諭 ☐ 教諭	☐ その他			
	職種	給食会社	☐ 管理栄養士 栄養士 ☐ 調理師 調理員 ☐ 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 ☐ 料理ごとに算出 ☐ 一食分を算出	
対象者: 年齢 歳 ~ 歳 性別 ☐ 男性 ☐ 女性				☐ 有 ☐ 無	
下記に含む食事: ☐ 朝食 ☐ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 間食				☐ 一食分の毎月 の平均を算出 ☐ 報告月のみ 月平均を算出	
栄養素等の名称		単位	目標量	給与量	健康・栄養情報の提供 ☐ 有 ☐ 無 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() ☐ 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()
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			給食従事者の研修 ☐ 有 ☐ 無 研修内容 ☐ 栄養関係 ☐ 疾病関係 ☐ 調理技術 ☐ 衛生 ☐ その他()
食塩相当量		g			
栄養素バリエーション					
たんぱく質		%エネルギー			非常時の対応 ☐ 有(最終更新: — 年 — 月) ☐ 無 ☐ 有(最終更新: — 年 — 月) ☐ 無 ☐ 有(日 × 人 × 日分) ☐ 無 ☐ 有(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
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			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)
	その他の野菜	g			
					脂質 g 食塩相当量 g 野菜総量 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。