

(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 (事業所・大学等)

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		☐ 大学 ☐ 事業所 ☐ 寄宿舍 ☐ その他 ()		食堂の全面禁煙 ☐ 有 ☐ 無							
給食従事者の人数	施設		受託給食会社		常勤の管理栄養士・栄養士						
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	氏名:						
	管理栄養士				食堂利用率						
	栄養士				約 %						
	調理師				朝食 昼食 夕食 その他 1日合計						
	調理従事者				給食数						
	事務職				予定給食数						
	その他				食材料費 円 円 円 円 円						
	合計				運営方法 ☐ 直営 ☐ 委託						
					受託給食会社 会社名 所在地 TEL						
対象者の身体活動・性・年齢別の人数					対象者の体格把握						
身体活動レベル	性別	18歳未満	18～29歳	30～49歳	50～64歳	65歳以上	BMI	前年度	今年度	増減	
Ⅰ. 低い 座位(オフィスワーク)が ほとんどの人	男性						肥満 (25.0以上)	%	%	%	
	女性						標準 (18.5以上～25.0未満)	%	%	%	
Ⅱ. ふつう 職場内移動や 立位作業・接客等 がある人	男性						やせ (18.5未満)	%	%	%	
	女性						対象者の疾病状況等の把握(健診の有所見者等)				
Ⅲ. 高い 移動や立位など の運動量が 特に多い人	男性						高血圧	%	献立への配慮 ☐ 有 ☐ 無		
	女性						脂質異常症	%	☐ 有 ☐ 無		
合計							高血糖	%	☐ 有 ☐ 無		
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 ()								
喫食調査	☐ 有 ☐ 無		☐ アンケート(頻度:) ☐ 残食調査 ☐ 意見箱 ☐ その他 ()								
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 ☐ 食堂管理部門 ☐ 健康管理部門 (☐ 保健師 ☐ 産業医 ☐ 看護師) ☐ その他							
			給食会社	☐ 管理栄養士 ☐ 調理師 ☐ その他 () ☐ 栄養士 ☐ 調理員							
☐ 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 ()							

施設の食事摂取基準		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 ☐ 有 ☐ 無	
対象者: 年齢 _____ 歳 ~ _____ 歳 性別 ☐ 男性 ☐ 女性				☐ 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	
下記に含む食事: ☐ 朝食 ☐ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 間食				健康・栄養情報の提供	
栄養素等の名称		単位	目標量	給与量	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 ☐ ポップ ☐ 栄養バランスに配慮した組合せの提示 ☐ 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			ヘルシーメニューの提供 ☐ 有 ☐ 無
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			栄養指導 ☐ 有 ☐ 無
食物繊維総量		g			
食塩相当量		g			延べ人数 _____ 人 10月・年 _____ 人 回数・延べ人数 _____ 回 10月・年 _____ 人
栄養素 バラン ス生	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			食堂管理者・給食従事者の研修 ☐ 有 ☐ 無 研修内容 ☐ その他()
	その他の野菜	g			
《施設の健康課題と改善の取り組み》 【施設側記入欄】				参加回数(前年度実績) _____ 回 ☐ 栄養関係 ☐ 疾病関係 ☐ 調理技術 ☐ 衛生	
《給食を通じた健康づくりの取り組み》				非常時の対応	
				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(_____ 日分) ☐ 無 食料の備蓄 ☐ 有(_____ 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	食塩相当量
		g	g	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。