

給食施設栄養管理報告書（事業所・大学等）【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:		連絡先TEL																		
FAX:		連絡先メールアドレス																		
メールアドレス:																				
施設の種類		☐ 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	常勤		常勤以外		受託給食会社		常勤の管理栄養士・栄養士		喫食対象者数		人								
	管理栄養士								氏名:		食堂利用率		約 %							
	栄養士										朝食		昼食		夕食		その他		1日合計	
	調理師								給食数											
	調理従事者								食材料費		円		円		円		円			
	事務職								運営方法		会社名									
	その他								☐ 直営		所在地									
合計								☐ 委託		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)					☐ 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 ☐ 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。			
対象者:	年齢	歳 ~ 歳	性別 ☐ 男性 ☐ 女性
下記に含む食事: ☐ 朝食 ☐ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 間食			
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 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	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	
《施設の健康課題と改善の取組み》		【施設側記入欄】	
《給食を通じた健康づくりの取組み》		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(_____ 人 × _____ 日分) ☐ 無
		食料の備蓄	☐ 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
		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

☐ 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。