様式第６号

特定給食施設等栄養管理報告書（保育所・児童福祉施設・認定こども園・幼稚園用）

　　 年　　　月　　　日

　山　梨　県　　　　保健所長殿

|  |  |
| --- | --- |
| 施設の名称 |  |
| 所　在　地 |  |
| 管　理　者 | （職名）　　　　　（氏名）　　　　　　　　　　　　　　　印 |

　栄養管理状況について次のとおり報告します。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 施設種別 | 1.保育所　2.児童福祉施設　3.その他（　　　） | 健康増進法第21条第1項による指定 | 1.有 2.無 |
| 栄養管理部門の理念・方針・目標　　 | 1.有　具体的に記述　　2.無 |
| 組 織（栄養管理・給食部門の位置付け） | 部 門 | 1.栄養部　 2.事務部 　3.その他（　　　　　　　　） |
| 責任者 | （職名）　　　　　（氏名） |
| 電話 | FAX |
| 組織図 | 1.有 2.無 |
| 栄養管理等について検討する会議1.有　　 　2.無 | 【実施回数】（　　　　　　　）回/年【構　　成】1.管理者 2.給食主任 3.管理栄養士 4.栄養士　5.調理師又は調理員　6.保護者 7.受託業者ｽﾀｯﾌ　　8.その他( ) 　　　　　　　　　　合計　　 　　人【目 　 的】1.給食及び栄養管理に関する課題及び問題の検討2.管理者､他部門等との情報交換及び連携の場3.苦情の処理　　4.献立の検討　　5.その他（　　　　　　　） |
| 運営方式 | 1.直営2.委託 | 委託先 | 名 称 |  |
| 所在地 | 〒 |
| 代表者氏名 | （職）　　　　（氏名） |
| 施設担当責任者氏名 | （職） 　　　（氏名） |
| 電話 | 　　　　（　　　　）　　　 内線 |
| 【委託内容】1.献立作成　2.材料購入　3.調理　4.配膳 5.下膳　6.食器洗浄7.施設外調理　 8.栄養指導　 9.その他（　　　　　　　　　） |
| 従事者（管理栄養士がいる施設にあっては管理栄養士、栄養士のみがいる施設にあっては栄養士１名の氏名及び登録番号を記入してください。） |  | 従事者数（人） |
| 管理栄養士又は栄養士の氏名 | 免許の種類及び番号 | 勤務形態 | 管 理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | 給食事務 | その他 | 合 計 |
|  | 1.管理栄養士（第　　　号）2.栄　養　士（第　　　号） | 1.専任2.兼任 | 施設側 | 常　勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 受託側 | 常　勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 従事者の研修会1.有　　　2.無 | 【実施回数】（　　　　　）回/年　　　※従事者１人当たりの平均参加回数（　　　）回主な研修内容：（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 食　　数(1日当たり平均食数） | 年齢区分 | 朝食 | 昼食 | 夕食 | その他（　） | 合計 | 備考 |
| 0～5ヶ月 |  |  |  |  |  |  |
| 6～11ヶ月 |  |  |  |  |  |  |
| 1～2歳 |  |  |  |  |  |  |
| 3歳～5歳 |  |  |  |  |  |  |
| そ　の　他 |  |  |  |  |  |  |
| 合　　　計 |  |  |  |  |  |  |
| 対象者（児）の把握1.有　　　2.無（　 年　　月現在） | 年齢区分 | 男（人） | 女（人） | 肥満(人) | やせ(人) | 身長の把握 | 1.有　　2.無 |
| ３歳児クラス |  |  |  |  | 体重の把握 | 1.有　　2.無 |
| ４歳児クラス |  |  |  |  | 疾病等状況等 |
| ５歳児クラス |  |  |  |  | 食物アレルギー |  人 |
| その他 |  |  |  |  | 貧　 血 |  人 |
| 合計 | 人 | 人 | 人 | 人 | その他（　 　 ） | 人 |
| 肥満割合 | 　　％ | やせ割合 | 　　％ |
| \*肥満等の判定方法〔　簡易ソフト　・　幼児身長体重曲線（平成12年、平成22年）・　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　）　〕 |
| 摂取量の調査(裏)1.有　　2.無 | 【実施回数】（　　　　　　　）回/ 日・週・月・年【方法】　1.残菜の調査　　2.その他（　　　　　　　　　　　　　）【対象】　1.全量　　2.料理別（皿）　　3.個別 |
| 給 食 形 態 等(1日当たりの平均食数） | 離乳食（　　 　）食・幼児食（ 　 　　）食 | 作業指示書1.有　2.無 | 1.献立名 　2.材料名 3.純使用量（１人分）　4.純使用量（食数分）5.作業指示のポイント6.その他（　　　　　） |
| 一般食（　　　　）食 |
| 補食給食　　　　　　 1.有（　　）食　2.無 |
| 夕食給食　　　　　　 1.有（　　）食　2.無 |
| 食物アレルギー対応　　1.有（　　）食　2.無 |
| 食堂又はランチルーム　1.有　 2.無 |
| 給食量の調整 | 主食の量 | 1.有（　　種類） 2.無 | 副食（主菜・副菜）の量 | 1.有（　　　種類） 2.無 |
| 平均提供食品量・平均栄養量　　　1人1日（　1.朝食 　2.昼食 　3.夕食　）当たり（　　　　歳対象） |
| 平均提供食品量 | 食 品 群 | 量 | 平均栄養量 | 栄養素名 | 目標栄養量 | 提供栄養量 | 推定摂取量 |
| 穀類 | ごはん（1食平均量） | ｇ | エネルギー　 　 (kcal) |  |  |  |
| パン　（1食平均量） | ｇ | たんぱく質　 　(g) |  |  |  |
| 麺　　（1食平均量） | ｇ | 脂質　　　 　 　(g) |  |  |  |
| いも及びでんぷん類 | ｇ | カルシウム　 (mg) |  |  |  |
| 砂糖及び甘味類 | ｇ | 鉄　　　　　 　 (mg) |  |  |  |
| 豆　　類 | ｇ | ビタミンＡ(ﾚﾁﾉｰﾙ当量)　(μg) |  |  |  |
| 野菜類 | 緑黄色野菜 | ｇ | ビタミンB１ (mg) |  |  |  |
| その他の野菜 | ｇ | ビタミンＢ２ (mg) |  |  |  |
| 野菜漬物類 | ｇ | ビタミンC　　 (mg) |  |  |  |
| 果　　実　　類 | ｇ | 食物繊維　　 (ｇ) |  |  |  |
| 藻　　　　　類 | ｇ | 食塩相当量 (ｇ) |  |  |  |
| 魚　　介 　 類 | ｇ | 炭水化物エネルギー比 （％） |  |  |  |
| 肉　　　 　類 | ｇ | たんぱく質エネルギー比　　（％） |  |  |  |
| 卵　　　　　類 | ｇ | 脂質エネルギー比　　 （％） |  |  |  |
| 乳　　　　類 | ｇ | ＊ |  |  |  |
| 油　　脂　　類 | ｇ | ＊ |  |  |  |
| 菓　　子　　類 | ｇ | ＊ |  |  |  |
| 調理加工食品名 | * の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。
 |
| 食材料費 | 1人（　1. 1食　2. 2食　3 .1日　）当たり（　　　　　　　）円　／年平均 |
| 栄養成分表示1.有 　2.無 | 1.エネルギー　 2.たんぱく質　　3.脂質　　4.食塩相当量5.その他（　　 　　） |
| 栄養教育1.有　2.無 | 個 別指 導 |  人 | 【健康・栄養情報の提供方法】1.献立表掲示又は配布2.ポスター又はリーフレット3.給食だより4.その他（ 　　　　　　　） | 給食日誌 | 1.有 2.無 | 検食簿 | 1.有 2.無 |
| テーマ献立の導入1.有 　2.無 | 1.行事食2.その他(　 　　　 　) |
| 集 団指 導 | 　　 回　　　人 |
| 嗜好調査の実施1.有　 2.無 | 【実施回数】（　　　）回／年【内　　容】【対　　象】1. 全員　　2. 一部（　　　　　） |
| 報告担当者 | 部門名　　　　　　　　　　　職名　　　　　　　　氏名　　　　　　　　　 |
| 管理者の所在地（施設の所在地と異なる場合に記入してください。） |

備考　それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。