様式第6号（その1）（第4条関係）

特定給食施設栄養管理報告書（学校用）　　　　　　　　　　　　　　年　　　月　　　日

（あて先）岐阜市長

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (1) | 施設の名称 |  |
| 施設の所在地 | 〒 |
| 施設設置者（職名・氏名） |  |
| 施設管理者（職名・氏名） |  |
| 栄養管理部門名 |  |
| 栄養管理責任者（職名・氏名） |  |
| 施設の電話番号・FAX番号 | 電話　　　　　　　　　　　　　　　　FAX |
| 代表E－mail |  |

下記のとおり健康増進法第24条第1項の規定により報告をします。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| (2)　運営単位 | 1　共同調理場　2　単独校　3　その他（　　　　　　） | (3)　組織図 | 1　有　2　無 |
| (4)　対象校 | 校 | 1　小学校（　　　校）　2　中学校（　　　校）　3　高等学校（　　　校）4　特別支援学校（　　　校）　5　その他（　　　　　　　　）（　　　校）　　 |
| (5)　栄養管理業務担当部門の目的・目標・方針 | 1　有　2　無 |
| (6)　健康づくりの一環として給食が機能しているか。 | 1　十分機能している　2　まだ十分でない　3　機能していない　4　わからない |
| (7)　給食対象者数　（　　　　　　）人 |  | 朝 | 昼 | 夕 | (8)　給食形態　1　単一献立　2　複数献立アレルギー給食対応　1　有　(　　　　　　　　　　　)　2　無特別給食対応（腎臓病食等）1　有　(　　　　　　　　　　　)　2　無食堂又はランチルーム　　1　有　2　無 |
| 低学年 |  |  |  |
| 中学年 |  |  |  |
| 高学年 |  |  |  |
| 中学校 |  |  |  |
| 高等学校 |  |  |  |
| その他 |  |  |  |
| 計 |  |  |  |
| (9)　給食の運営方式 | 1　直営2　委託 | 委託先名称 |  |
| 委託先所在地 | 〒 |
| 【委託契約書類】1　有　2　無【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　その他（　　　　　　　　　　） |
| (10)　従事者 | 氏名 | 在籍年数 | 勤務状況 | 勤務形態 |  | 勤務状況 |
| 代表 | （施設側）管理栄養士・栄養士 | 　　　 | 　　　年 | 常勤・非常勤 | 専任・兼任 |  |
| （受託側）管理栄養士・栄養士 | 　　 | 　　　年 | 常勤・非常勤 | 専任・兼任 |  |  |
|  | 施設側（人） | 受託側（人） | (11)　従事者の研修会　1　有　2　無1　管理栄養士・栄養士1人当たりの平均参加回数（　　　　　回）／年　【内容】2　調理従事者1人当たりの平均参加回数（　　　　　回）／年【内容】 |
| 常勤 | 非常勤 | 常勤 | 非常勤 |
| 管理栄養士 |  |  |  |  |
| 栄養士 |  |  |  |  |
| 調理師 |  |  |  |  |
| 調理員 |  |  |  |  |
| その他 |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |
| (12)　栄養管理・給食等について検討する会議1　有　2　無 | 【名称】（　　　　　　　　　　　　　　　　）【実施回数】（　　　　　　）回／週・月・年【構成職種】　1　施設長　2　給食主任　3　栄養教諭・学校栄養職員　4　調理師・員　5　教員代表　6　受託業者　7　保護者代表　8　その他（　　　）　合計　　人【目　的】 |
| (13)　児童・生徒の把握1　有　2　無（　　年　　月現在） | 学年区分 | 男（人） | 女（人） | 肥満（人） | やせ（人） | 身長の把握　1　有　2　無体重の把握　1　有　2　無疾病状況等の把握　1　有　2　無食物アレルギーの把握　1　有　2　無 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 合計 | 　　人 | 　　人 | 　　人 | 　　人 |
| (14)　栄養量と評価等最も提供数の多い給食の食種名（　　　　　　）給与栄養目標量設定年月（　　　年　　月）給与栄養目標量算出方法（設定根拠） |  | 給与栄養目標量 | 給与栄養量 | 事後評価 |  |
| エネルギー（kcal） |  |  | 【喫食量（残食量）の把握】1　有　2　無【嗜好（満足度）調査の実施】1　有　2　無 | 【栄養量に対する課題及び改善策】 |
| たんぱく質（g） |  |  |
| 脂質（g） |  |  |
| カルシウム（㎎） |  |  |
| 鉄（mg） |  |  |
| ビタミンA (μg） |  |  |
| ビタミンB１（㎎） |  |  |
| ビタミンB２（㎎） |  |  |
| ビタミンC（㎎） |  |  |
| 食物繊維（g） |  |  |
| 食塩相当量（g） |  |  |
| 炭水化物エネルギー比（％） |  |  |
| 脂質エネルギー比（％） |  |  |
| たんぱく質エネルギー比（％） |  |  |
| (15)　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　炭水化物　5　食塩相当量6　その他（　　　　　　　　） |
| (16)　テーマ献立の導入1　有　2　無 | 1　行事食　2　郷土食　3　その他（　　　　　　　　　　） |
| (17)　健康・栄養情報の提供1　有　2　無 | 1　献立表の掲示・配布　2　ポスターの掲示　3　リーフレットの配布　4　実物展示5　給食だより　6　その他（　　　　　　　　　　） |
| (18)　食育の取組1　有　2　無 | 【取組状況】 |
| (19)　食材料費 | 1人1食当たり　小学校　　　　円　　中学校　　　　円　　その他 （　　　　　）　　　円 |
| (20)　給食日誌 | 1　有　2　無 |
| (21)　検食簿 | 1　有（検食者の職種名　　　　　　　　　　）　2　無 |
| (22)　作業指示書 | 1　有　2　無 |
| (23)　非常時危機管理対策 | 事故（食中毒）時対策マニュアル　1　有　2　無 |
| 非常災害時対策マニュアル　1　有　2　無　 |
| 備蓄食品　1　有　2　無　 | 水（　　）ℓ（　　）日分・食品（　　）人分を（　　）日分 |
| 保管場所　1　有　2　無　 | 1　厨房内　2　防災保管庫　3　その他（　　　　　　　） |
| 非常時用献立　1　有　2　無　 |  |
| (24)　施設の自己評価・課題及び改善策 |  |
| (25)　報告書作成者 | 所属名　　　　　　　　　　　　職名・氏名　　　　　　　　　　　　　電話 |

備考　食数が1回20食未満かつ１日50食未満の施設は、(1)、(7)、(9)、(10)及び(25)の項目を報告してください。