

（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	
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			給与栄養目標量	給与栄養量	事後評価	
	最も提供数の多い給食の食種名 ()	エネルギー (kcal)				【喫食量(残食量)の把握】 1 有 2 無
給与栄養目標量設定年月 (年 月)	たんぱく質 (g)					
給与栄養目標量算出方法 (設定根拠) ()	脂質 (g)				【嗜好(満足度)調査の実施】 1 有 2 無	
	カルシウム (mg)					
	鉄 (mg)					
	ビタミンA (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 (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 給食日より 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。