**栄養管理報告書（保育所・幼稚園等）**

練馬区長　殿

施 設 名

所 在 地

管理者名

電話番号

　　　　　年　　　　　　月分

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ⅰ　施設種類 | Ⅱ　食事区分別１日平均食数及び食材料費 | | | Ⅲ　給食従事者数 | | | | |
| １ 幼稚園  ２ 保育所（認可）  ３ 認定こども園  ４ その他  （認証保育所  小規模保育事業等） |  | 食数及び食材料費 | |  | 施設側（人） | | 委託先(人） | |
| 定食 | 離乳食 | 常勤 | 非常勤 | 常勤 | 非常勤 |
| 朝食 | 食　　　　　円 |  | 管理栄養士 |  |  |  |  |
| 昼食 | 食　　　　　円 | 食 | 栄養士 |  |  |  |  |
| 補食 | 食　　　　　円 |  | 調理師 |  |  |  |  |
| 夕食 | 食　　　　　円 |  | 調理作業員 |  |  |  |  |
| 合計 | 食　　　　　円 |  | その他 |  |  |  |  |
| 再掲 | 職員食　　　　　　　　食 | | 合　　計 |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ⅳ　対象者（利用者）の把握 | |
| 【年１回以上、施設が把握しているもの】  １　対象者（利用者）数の把握 ：　□有　　□無  ２　身長の把握 ：　□有 □無  ３　体重の把握 ： □有 □無  ４　幼児身長体重曲線による体格の把握(３歳以上６歳未満)  □有(肥満　　　 ％　　やせ　　　％） □無  ５　身体活動状況の把握 ： □有 □無  ６　食物アレルギーの把握　　　　　： □有 　□無  （健診結果・既往歴含む）  ７　食物アレルギーへの対応  　　□有（□除去　□代替　□その他（　　　　））　□無 | 【利用者に関する把握・調査】該当に印をつけ頻度を記入する  １　食事の摂取量把握  　□実施している（□全員　□一部）  　　　　　　　　（頻度：□毎日　□　　回/月　□　　回/年）  　□実施していない  ２　嗜好調査　：　□実施している　□実施していない  ３　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| Ⅴ　給食の概要 | |
| １　給食の位置づけ | □　利用者の健康な体づくり □　望ましい食習慣の確立 □　充分な栄養素の摂取  □　安価での提供 □　楽しい食事 □　その他（　　　　　　） |
| １－２　幼児の健全な発育発達に給食が機能しているか | □　十分機能している　□　まだ十分ではない　□　機能していない　□　わからない |
| ２　給食会議 | □　有（頻度：　　　　　回／年）　　　　　　　　□　無 |
| ２－２　有の場合 | 構成委員 □施設長 □管理栄養士・栄養士 □調理師・調理担当者  □保育士・教諭 □看護担当者 □その他（　　　　　　　　） |
| ３　衛生管理 | 衛生管理マニュアルの活用 □有 □無 |
| 衛生点検表の活用 □有 □無 |
| ４　非常時危機管理対策 | ①食中毒発生時マニュアル □有 □無 |
| ②災害時マニュアル □有 □無 |
| ③食品の備蓄 □有 □無 |
| ④他施設との連携 □有 □無 |

＊裏面へ⇒

施設名

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ⅵ　栄養計画** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| １　対象別に設定した給与栄養目標量の種類 | | | | | | | | | □　　　　　　種類　　　　　□　作成していない | | | | | | | |
| ２　給与栄養目標量の設定対象の食事 | | | | | | | | | □　朝食　　□　昼食　　□　夕食　　□　補食　　□　おやつ | | | | | | | |
| ３　給与栄養目標量の設定日 | | | | | | | | | 年　　　　月 | | | | | | | |
| ４　給与栄養目標量と給与栄養量（最も提供数の多い給食に関して記入）対象：年齢　　　歳～　　　歳　　性別：□男　□女　□男女共 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | 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 | | | | | | 食塩  相当量  （ｇ） | 食物繊維  総量  （ｇ） | 炭水化物  エネルギー  比（％） | 脂肪エネル  ギー比  （％） | たんぱく質  エネルギー  比（％） |
| A（μg）  （RＡE当量） | | B１（mg） | | B2（mg） | C（mg） |
| 給与栄養  目標量 |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| 給与栄養量  (実際） |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| ５　給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容  確認及び評価 | | | | | | | □　実施している（ □毎月　□報告月のみ ） 　□　実施していない | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ⅶ　栄養・健康情報提供** | | | □有　□無（有の場合は下記にチェック） | **Ⅷ　栄養指導** | | | □有　　　□無（有の場合は下記に記入） | |
| □栄養成分表示 □献立表の提供 □卓上メモ  □ポスターの掲示 □給食たより等の配布 □実物展示  □給食時の訪問 □その他（　　　　　　） | | | |  | 実施内容 | | | 実施数 |
| 個別 |  | | | 延人 |
|  | | | 延人 |
| **Ⅸ　課題と評価** | | □有　　□無（有の場合は下記に記入） | |  | | | 延人 |
| （栄養課題） | | | | 集団 |  | | | 回　　人 |
|  | | | 回　　人 |
| （栄養課題に対する取組） | | | |  | | | 回　　人 |
| **Ⅹ　東京都の栄養関連施策項目(最も提供数の多い給食に対して記入)** | | | | |
| （施設の自己評価） | | | | **（Ⅵ－４の食事について記入）** | | | | 提供量 |
| 野菜の一人当たりの提供量（1食） | | | | ｇ |
| 果物の一人当たりの提供量（1食） | | | | ｇ |
| **Ⅺ　委託** | □有　□無　（有の場合は下記に記入） | | | 作成者 | 所属 | | | |
| 名称 | | | | 氏名 | | | |
| 電話 ＦＡＸ | | | | 電話 ＦＡＸ | | | |
| 委託内容： □献立作成　□発注　□調理　□盛付　□配膳  □食器洗浄　□その他（　　　　） | | | | 職種：□管理栄養士　□栄養士　□調理師　□その他（　　　） | | | |
| 保健所記入欄 | | 特定給食施設・その他の施設（施設番号　　　　） | | |
| 委託契約内容の書類整備　：　　　　□有　　　　　□無 | | | | 健康増進法第21条による管理栄養士必置指定　　□有 | | |