**栄養管理報告書（給食施設）**

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 学校  ２ 児童福祉施設  　（保育所以外）  ３ 社会福祉施設  ４ 事業所  ５ 寄宿舎  ６ 矯正施設  ７ 自衛隊  ８ 一般給食センター  ９ その他  （　　　　　　） |  | 食数及び食材料費 | | | |  | 施設側（人） | | 委託先(人） | |
| 定食（□単一・□選択） | | カフェテリア食 | その他 | 常勤 | 非常勤 | 常勤 | 非常勤 |
| 朝食 | 食（材・売）　　　円 | | 食 | 食 | 管理栄養士 |  |  |  |  |
| 昼食 | 食（材・売）　　　円 | | 食 | 食 | 栄養士 |  |  |  |  |
| 夕食 | 食（材・売）　　　円 | | 食 | 食 | 調理師 |  |  |  |  |
| 夜食 | 食（材・売）　　　円 | | 食 | 食 | 調理作業員 |  |  |  |  |
| 合計 | 食（材・売）　　　円 | | 食 | 食 | その他 |  |  |  |  |
| 再掲 | 職員食　　　　　　食 | 喫食率　　　　　　％ | | | 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　ＢＭＩなどによる体格の把握  □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 | ８　疾病状況の把握（健診結果）　　　　：　□有　　　□無  ９　生活習慣の把握 　：　□有　 　□無  （給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等） |
| 【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）  　　　　　　　　　　　（□毎日　□　　回/月　□　　回/年）  　　□実施していない  ２　嗜好・満足度調査　　□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　健康づくりの一環として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　　□管理者　□管理栄養士・栄養士　□調理師・調理担当者　□給食利用者  　　　　　　□介護・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 |
| ５　健康管理部門と給食部門との連携  　　　（事業所のみ記入） | □　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　　□　夜食　　□　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 □健康に配慮したメニュー提示  □推奨組合せ例の提示 □その他 （　　　　　　　　） | | | |  | 実施内容 | | | | 実施数 |
| 個別 |  | | | | 延人 |
|  | | | | 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）** | | | | 目標量 | 提供量 |
| 野菜の一人当たりの提供量（□１食 □１日） | | | | ｇ | ｇ |
| 果物の一人当たりの提供量（□１食 □１日） | | | | ｇ | ｇ |
| **Ⅺ　委託** | **□有　　□無（有の場合は下記に記入）** | | | **責任者と作成者** | 施設側責任者  役職　　　　　　　　　　　　　氏名 | | | | |
| 名称 | | | | 作成者  所属　　　　　　　　　　　　　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（　　　　　　　　　　　　） | | | | |
| 委託契約内容の書類整備 ： □有　　　　　　□無 | | | | **保健所記入欄** | | | 特定給食施設・その他の施設（施設番号　　　　） | | |
| 健康増進法第21条による管理栄養士必置指定　□有 | | |