様式第６号その２（第４条関係）

栄養管理状況報告書（学校、保育所、事業所等の給食施設）

年　月　日

保健所長　様

施設名
所在地
施設管理者名（職氏名）
年　１１月実施分　連絡先（電話）

基本情報

施設種類
1. 学校　2. 児童福祉施設
3. 事業所　4. 寄宿舎
5. 矯正施設　6. 自衛隊
7. 一般給食センター
8. その他

分類
1. 指定給食施設
2. 特定給食施設
3. 小規模給食施設

対象者数　人
（一時保育）　人

対象施設数
【学校】　校
【幼稚園等】　園

食事区分別平均食数

対象		朝食	昼食	夕食	合計
就学前	a. 乳児				
	b. 3歳未満児				
	c. 3歳以上児				
小学生	d. 低学年				
	e. 中学年				
	f. 高学年				
g. 中学生					
h. 学生					
i. 一般成人（事業所等）					
j. 職員					
合計（a～j）					

運営方法
1. 直営　2. 委託（全部・一部）
【委託先名称】
【委託先住所】
【委託先電話】
【委託内容】
1. 献立作成　2. 発注　3. 調理
4. 盛付　5. 配膳　6. 下膳
7. 食器洗浄　8. 栄養管理　9. その他

食物アレルギー該当者
1. 有　（　）人　2. 無　3. 不明
「1. 有」の対応内容　1. 代替食　2. 除去食　3. 弁当持参
（複数回答）　4. その他：内容（　）

従事者数

職種	施設側 常勤	施設側 非常勤	委託側 常勤	委託側 非常勤	※備考
管理栄養士					
栄養士					
調理師					
調理員					
事務職員等					
合計					

体制整備

給食委員会　1. 有　2. 無

従事者への研修　1. 有　2. 無

衛生管理・危機管理

【衛生管理（食中毒）対応について】

○調理従事者への検便実施　1. 実施　2. 未実施
「1. 実施」の場合　・結果の保存　1. 有　2. 無
・陽性の場合の対応方法　1. 決めている　2. 決めていない

○衛生管理マニュアルの作成状況　1. 作成　2. 未作成
「1. 作成」の場合　・作成者　→　1. 施設側　2. 委託先　3. 施設側・委託先の両方　4. 不明
・保管者　→　1. 施設側　2. 委託先　3. 施設側・委託先の両方　4. 不明

【災害時の対応について】

○災害時対応マニュアルの作成状況　1. 作成　2. 未作成
「1. 作成」の場合　・給食に関する記載　1. 有　2. 無
・作成者　→　1. 施設側　2. 委託先　3. 施設側・委託先の両方　4. 不明
・保管者　→　1. 施設側　2. 委託先　3. 施設側・委託先の両方　4. 不明

○災害に備え、施設側で備蓄している食料等の状況
・食料　1. 有　人分　日分）
・水　1. 有　人分　日分）
・食器（ﾃﾞｨｽﾎﾟなど）　1. 有　2. 無
・器具（ｶｾｯﾄｺﾝﾛなど）　1. 有　2. 無
備蓄内容（例：α化米など）　2. 無　2. 無
・熱源が使えない場合の対応を検討　1. 有　2. 無

※従事者数（備考欄）について
1施設で調理し、複数の施設に提供する場合：施設毎に従事者数が決まっておらず、全従業員数を記入している場合は、該当する職種の備考欄に「○」をつける。

栄　養　管　理　の　実　施　状　況

利用者の状況把握

【年１回以上、施設が把握している利用者の状況】

1. 性　2. 年齢　3. 身体活動レベル　4. 身長　5. 体重　6. ＢＭＩなど体格指数
7. 食物アレルギー　8. 生活習慣（運動・飲酒・喫煙等）　9. 嗜好・満足度　10. 未把握

給食形態

1. 単一メニュー　2. 選択メニュー（　　回／週・月）
3. カフェテリア（バイキング）方式　（　　回／週・月・年）　4. その他（　　）

【学校給食センターの場合】

・バイキング方式　1. 実施校数　　校　　2. 未実施校数　　校

作成している帳票

1. 献立表　2. 発注書　3. 栄養出納票　4. 衛生管理簿

★給与栄養目標量・給与栄養量

【給与栄養目標量】　1. 有（　　）種類　2. 無

（保育所のみ記載：使用している給与栄養目標量　1. 県基準　2. 保育所独自）

・給与栄養目標量設定のために使用した項目

1. 性　2. 年齢　3. 身体活動レベル　4. 身長　5. 体重　6. その他

【給与栄養目標量と給与栄養量の比較（評価）】　1. 実施（　　回/月・年）　2. 未実施

【最も提供数の多い給食についての栄養量を記入】

・対象年齢　　歳　～　　歳　　・性別　1. 男　2. 女　3. 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 A (μgRAE)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	食塩相当量 (g)
（給与栄養目標量）										
（実際の給与栄養量）										

給食・栄養管理の評価項目

1. 摂取状況
2. 提供栄養量
3. 利用者による食事評価
4. 体重・ＢＭＩ
5. 疾病改善状況
6. 生活習慣改善状況
7. その他
8. 未実施

給食・栄養管理の評価結果の活用状況

1. 給与栄養目標量の見直し
2. 献立見直し
3. 食事種類見直し
4. 栄養教育の見直し
5. 食事形態や食器等の見直し
6. 食環境の見直し
7. その他
8. 未実施

情報提供の内容

1. 栄養成分表示
2. 献立表提供
3. 卓上メモ
4. ポスター掲示
5. 給食たよりの配布
6. 実物展示
7. 食事時の訪問
8. その他
9. 未実施

★★利用者の身体状況（任意記載）

【やせの割合・肥満の割合】　**※可能な場合は記入してください。**

やせ者割合　　肥満者割合

やせ者　　人 / 対象者　　人 ＝　　％　　肥満者　　人 / 対象者　　人 ＝　　％

栄養指導（教育）

個別指導内容	人	個別指導内容	人	集団指導内容	件	延べ人数
・		・		・		
・		・		・		

施設の自己評価

【改善したい内容など（自由記載）】　**＊施設で工夫している内容など**

栄養管理責任者

【職種】　【氏名】

作成者・報告者

【部門】
【職種】　【氏名】
【電話】　【FAX】
【メールアドレス】

※留意事項

・小規模給食施設に該当する施設の場合、「★給与栄養目標量／給与栄養量」の記載は任意とする。

・「★★利用者の身体状況」の記載は任意とする。