

(その2)

### 栄養管理報告書 (その他の施設)

和歌山県知事 様

年 月 日

所在地

給食部門名

施設名

給食部門責任者職氏名

施設長名

作成者職氏名

電話番号

ファクシミリ番号

種別	<input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 児童福祉施設 <input type="checkbox"/> 社会福祉施設 <input type="checkbox"/> 矯正施設				給食	施設		委託					
	<input type="checkbox"/> 寄宿舎 <input type="checkbox"/> その他 ( )					常勤	非常勤	常勤	非常勤				
運営方式	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 ( <input type="checkbox"/> 全部 ・ <input type="checkbox"/> 一部 )				従事者数	管理栄養士							
委託業者	名称					栄養士							
	所在地					調理師							
	施設責任者職氏名					調理員							
						事務職員							
					その他職員								
委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 食材調達 <input type="checkbox"/> 下処理 <input type="checkbox"/> 調理					定員数	定数	職員	その他	計			
	<input type="checkbox"/> 盛り付け <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他 ( )												
食数		利用者	職員	その他	利用者の年齢構成表(人数)	年齢	男性	女性	年齢	男性	女性		
		0歳児					12~14歳						
	朝食					1~2歳児				15~17歳			
	昼食					3~5歳児				18~29歳			
	夕食					6~7歳				30~49歳			
	その他					8~9歳				50~69歳			
	合計					10~11歳				70歳以上			
適温	<input type="checkbox"/> 実施している ( <input type="checkbox"/> 保温保冷配膳車 <input type="checkbox"/> 保温トレイ <input type="checkbox"/> 保温食器 <input type="checkbox"/> その他 ( ) ) <input type="checkbox"/> 実施していない												
配膳時間	朝食	間食	昼食	間食	夕食	アレルギー対応	<input type="checkbox"/> 有 ( 除去 ・ 代替 ) その他 ( )						
	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分		<input type="checkbox"/> 無						
栄養食事指導実施状況	集団	教室名又は内容		回数	延べ人数	利用者の把握	肥満の者の割合	%	情報提供	<input type="checkbox"/> 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 献立表の提供 <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> 給食時の訪問 <input type="checkbox"/> 実物展示 <input type="checkbox"/> 給食便り等の配布 <input type="checkbox"/> その他 ( )			
							やせの者の割合	%					
	個別	主な指導内容		回数	人数		年1回以上把握しているものに印を付けること。 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 健診結果、アレルギーなどを 含めた疾病の状況 <input type="checkbox"/> 把握していない			1人当たりの食材料費		1 (日・食) 当たり 円	

栄 養 管 理 (1人1(日・食)当たり)							
栄養素等(単位)	給与栄養 目 標 量	給与栄養量	充足率 (%)	食品群名		目標量(g)	給与量(g)
エネルギー(kcal)				穀類	米		
たんぱく質(g)					パン類		
脂質(g)					めん類		
カルシウム(mg)					その他の穀類		
鉄(mg)				いも類	いも類		
ビタミンA(μgRE)					いも類加工品		
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)				砂糖及び甘味類			
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)				豆類	大豆製品		
ビタミンC(mg)					豆類		
食物繊維(g)				種実類			
食塩相当量(g)				野菜類	緑黄色野菜		
炭水化物エネルギー比(%)					その他の野菜類		
脂肪エネルギー比(%)					野菜漬け物		
動物性たんぱく質比(%)				果実類	果実類		
					果実加工品		
栄養補食補助品等の使用状況 ※上記の給与栄養目標量を満たすべきものとして喫食者全員に使用しているもの				きのこ類			
				藻類			
食品名 (主な補給目的の栄養素名)	1(日・食)当たりの 給与栄養量(単位)			魚介類	魚介類(生)		
食品名 (栄養素名)					干物、塩蔵、缶詰		
食品名 (栄養素名)				肉類	肉類		
食品名 (栄養素名)					肉加工品		
食品名 (栄養素名)				卵類			
食品名 (栄養素名)				乳類	牛乳		
食品名 (栄養素名)					乳製品		
食品名 (栄養素名)				油脂類	植物性		
食品名 (栄養素名)					動物性		
給食に関する非常時危機管理対策				調味料類	食塩		
食中毒発生時マニュアル	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(今後の策定計画 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無)				しょう 醬油		
					みそ		
					その他調味料		
災害発生時マニュアル	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(今後の策定計画 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無)			調理加工品			
				合計			
備 蓄	<input type="checkbox"/> 有( 日分) <input type="checkbox"/> 無(今後の備蓄計画 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無)		非常時の連携体制・協定		<input type="checkbox"/> 有 ( 連携・協定先 ) <input type="checkbox"/> 無		