

給食施設栄養管理状況報告書

柏市長 あて

施設の名称
所在地
施設管理者 職名 氏名
電話番号

①施設種類 ②運営方式 ③食事区分別1日提供食数 ④対象者の把握 ⑤栄養計画

	<input type="checkbox"/> 定期的な見直しの実施無		<input type="checkbox"/> 全て無		<input type="checkbox"/> 全て無	
	(4) (3)の給与栄養目標量のうち、給与エネルギー目標量の設定方法 ウに記載した給与エネルギー目標量*の設定方法					
⑥ 食事計画	(1) 献立作成 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 有→作成期間の単位(1つを選択) <input type="checkbox"/> 一定期間ごとに作成(<input type="checkbox"/> ()ヵ月毎, <input type="checkbox"/> ()週間毎, <input type="checkbox"/> ()日毎, <input type="checkbox"/> その他 献立作成者の職種 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> その他()					
	(2) 管理者への事前承認及び実施報告(決裁) ・予定献立の事前承認 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・実施献立の報告 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 予定献立の変更時のみ有 <input type="checkbox"/> 無 ・実施給与栄養量の報告 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑦ 食事提供	ヘルシーオーダーへの対応 <input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 主食量の調整 <input type="checkbox"/> 副食(主菜・副菜)量の調整 <input type="checkbox"/> 味付けの調整 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 特別な調味料(減塩醤油、低エネルギーマヨネーズ、ノンオイルドレッシング等)の選択					
	(1) 栄養情報の提供 ア 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 表示項目 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他() 表示メニュー(1つ選択) <input type="checkbox"/> 全メニュー <input type="checkbox"/> 全ての定食 <input type="checkbox"/> その他() 表示頻度(1つ選択) <input type="checkbox"/> 毎食の食事に表示 <input type="checkbox"/> 一部の食事で表示(3食給食しているが昼食のみ表示等) イ その他 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 献立表の掲示・配布 <input type="checkbox"/> 対象者別の給与栄養量の目安の表示 <input type="checkbox"/> (複数給食の場合) 対象者別の給食メニューの選択方法の表示 <input type="checkbox"/> 生活習慣病予防や健康づくりに関する情報提供 →①手法 <input type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> リーフレット等の配布 <input type="checkbox"/> その他() ②主な内容() <input type="checkbox"/> その他→主な内容・提供方法()					
⑧ 栄養教育	(2) 食に関する指導 個別 <input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無 延べ()人 主な内容() 集団 <input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無 ()回 延べ()人 主な内容()					
	給食の評価 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 献立作成者および栄養指導担当者が調査等により把握しているものにレ点をする <input type="checkbox"/> 食事摂取量→ <input type="checkbox"/> 個別・ <input type="checkbox"/> 集団 <input type="checkbox"/> (カフェテリア給食の場合) 利用者ごとの食事の購入状況(単品料理の組み合わせ状況) <input type="checkbox"/> 嗜好調査等、給食利用者による食事評価 ()回/週・月・年 →項目 <input type="checkbox"/> 味 <input type="checkbox"/> 量 <input type="checkbox"/> 温度 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 検食等、給食提供者による食事評価 →実施者 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 献立作成者 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 提供した栄養情報の普及率の評価、栄養・食事指導後の理解度評価等、栄養教育による効果 <input type="checkbox"/> その他()					
⑨ 評価	⑩ 食堂の受動喫煙防止対策 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有→ <input type="checkbox"/> 全面禁煙 <input type="checkbox"/> 完全分煙 <input type="checkbox"/> その他()					
⑪ 改善に向けた連携	他職種等との情報共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 会議: 名称() ・会議の目的 <input type="checkbox"/> 対象者の健康管理 <input type="checkbox"/> 給食内容の計画・評価 <input type="checkbox"/> その他() ・実施主体 <input type="checkbox"/> 栄養管理・給食管理担当部門 <input type="checkbox"/> その他 ・構成員 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理担当者 <input type="checkbox"/> 健康管理担当者(職種:) <input type="checkbox"/> 人事担当者 <input type="checkbox"/> 総務担当者 <input type="checkbox"/> 利用者代表 <input type="checkbox"/> その他() ・開催回数 ()回/年 <input type="checkbox"/> 定期 <input type="checkbox"/> 不定期 ・課題の共有 対象者の栄養管理上の課題を会議で共有し、改善に向けて検討しているか <input type="checkbox"/> 検討している <input type="checkbox"/> 検討していない 上記会議以外の情報の共有()					
	⑫ 災害発生時の体制 災害時の食料の備蓄 ・飲料水: [()リットル/人×()人分]×()日 ・食料: ()人×()日分 内容 [] ・災害時に使える食器・食器がある <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・調理用熱源がある <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・備蓄食品を利用した非常用献立 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 有→食形態、病態に配慮している <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・災害時における給食提供に関するマニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 有→マニュアルについて検討する場(会議)がある <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・マニュアルの内容について施設内で共有している <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 有→ <input type="checkbox"/> 給食部門のみ <input type="checkbox"/> 施設全体のみ <input type="checkbox"/> 施設および外部協力機関 ・災害時を想定した給食提供の訓練・研修を行っている <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑬ 研修体制	職種	施設内研修(回)	施設外研修(回)	主な内容		
	管理栄養士・栄養士					
	調理師・調理従事者					
⑭	③～⑬のなかで把握された主な課題及びその解決のために向けた今後の取り組み計画					
報告書作成者	所属	連絡先				
	職名	氏名				
備考						