

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	<input type="checkbox"/> 幼稚園 <input type="checkbox"/> 保育園 <input type="checkbox"/> その他								
②運営方式	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託								
③食 事 供 区 分 別 1 日		乳 児	三歳未満児	三歳以上児	職 員	そ の 他	合 計	喫食時間	
	朝 食								
	昼 食								
	夕 食								
	その他()								
合 計									
④対 象 者 の 把 握	(1)健康・栄養状態等の把握 年1回以上、施設が利用者の身体状況、栄養状態等の把握をしている <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長・体重 <input type="checkbox"/> 生活習慣・食習慣 <input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 肥満度 <input type="checkbox"/> 疾病・治療状況(アレルギー含む) <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> ローレル・カウプ指数 <input type="checkbox"/> 血液生化学検査値 <input type="checkbox"/> その他() (1)-1 肥満並びにやせに該当する者の割合の把握(3歳以上) <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (平成 年 月現在) (評価方法:) 肥満: 15%以上 ()人/()人中 ()% やせ: -15%以下 ()人/()人中 ()%								
	(2)性・年齢・身体活動レベル別人員構成の把握 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
	(1)献立を作成するうえでの基準の作成(該当するものにレ点) ア 食品構成 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 イ テーマ献立(行事食・郷土食)の実実施計画 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ウ 旬の食材,地場産物の使用計画 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
⑤栄 養 計 画	(2)給与栄養目標量および実施給与栄養量の算出								
	ア 食種名と給与エネルギー目標量を記入(複数ある場合には献立作成上ベースとしている食種を○で囲む)(例)三歳未満児500kcal、三歳以上児600kcal (食種)	イ 左記食種の栄養量	給与栄養目標量	実施給与栄養量		給与栄養目標量	実施給与栄養量		
		エネルギー (kcal)			ビタミンA (μgRE)				
		たんぱく質 (g)			ビタミンB1 (mg)				
		脂質 (g)			ビタミンB2 (mg)				
		炭水化物 (g)			ビタミンC (mg)				
		食物繊維 (g)			食塩相当量 (g)				
		カルシウム (mg)			たんぱく質エネルギー比 (%)				
		鉄 (mg)			脂肪エネルギー比 (%)				
				炭水化物エネルギー比 (%)					
ウ給与栄養目標量の見直し		エ給与栄養目標量の設定			オ実施給与栄養量の算出				
<input type="checkbox"/> 一定期間ごとに見直しを実施 () <input type="checkbox"/> 定期的な見直しの実施無		<input type="checkbox"/> すべての食種で有 <input type="checkbox"/> 一部の食種()でのみ有 <input type="checkbox"/> 全て無			<input type="checkbox"/> 全ての食種で有 <input type="checkbox"/> 一部の食種()でのみ有 <input type="checkbox"/> 全て無				
(3)(2)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 ア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()								
	(2)管理者への事前承認及び実施報告(決裁)								

	<ul style="list-style-type: none"> ・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 栄養教育	(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() 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"/> 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"/> リーフレット等の配布 <input type="checkbox"/> 給食だより <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()												
	(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 { } 地域における食育活動 <input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無 ()回 延べ()人 主な内容 { }												
⑧ 評価	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"/> 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(園長等) <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 提供した栄養情報の普及率の評価, 食に関する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 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"/> 健康管理担当者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 給食部門責任者 <input type="checkbox"/> 保育士 <input type="checkbox"/> 調理担当者 <input type="checkbox"/> 保護者 <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()												
⑩ 災害発生時の体制	災害時の食料の備蓄 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・飲料水: [()リットル/人×()人分]×()日 有→食形態, 病態に配慮している <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・食料: ()人×()日分 内容 { } ・災害時に使える食器・食器具がある <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 ・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→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												
⑪ 体制研修	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">職種</th> <th style="width: 20%;">施設内研修(回)</th> <th style="width: 20%;">施設外研修(回)</th> <th style="width: 45%;">主な内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>管理栄養士・栄養士</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理師・調理従事者</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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			
	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													
⑫ ④～⑪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 (課題, 計画の別に箇条書きで記入)													
報告書作成者	所属	連絡先											
	職名	氏名											

備考