様式第７号

特定給食施設等栄養管理報告書(事業所・寄宿舎・その他用)

年　　　　月　　　　日

|  |  |
| --- | --- |
| 施設の名称 |  |
| 所　在　地 |  |
| 管　理　者 | （職名）　　　　　　　（氏名）　　　　　　　　　　印 |

　　　山梨県　　　　　　　保健所長殿

　　栄養管理状況について次のとおり報告します。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 施設種別 | 　1.事業所　2.寄宿舎　3.その他 | 　健康増進法第21条第1項による指定 | 　1.有　2.無 |
| 栄養管理部門の理念・方針・目標 | 1.有　　具体的に記述（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）2.無 |
| 組　織　（栄養管理・給食部門　　　　　　の位置付け） | 部　門 | 1.福利厚生部門　2.総務部門　3.庶務部門　4.その他（　　　　　　　） |
| 責任者 | （職名）　　　　　　　　　（氏名） |
| 電話 | ＦＡＸ |
| 組織図 | 1.有　　　　　2.無 |
| 栄養管理等について検討する会議　　　1.有　　　2.無 | 【実地回数】（　　　　　　　　　　）回／年【構　　成】1.管理者 2.栄養管理部門責任者 3.管理栄養士 4.栄養士　　　　　　5.調理師又は調理員 6.利用者 7.健康管理担当者 8.受託業者スタッフ　9.その他（　　　）　　　合計　　　　　　人【目　　的】1.給食及び栄養管理に関する課題及び問題の検討　　　　　　　2.管理者、他部門等との情報交換及び連携の場　　　　　　3.苦情の処理　　4.献立の検討　　5．その他（　　　　　　　　） |
| 運営方式 | 1．直営2．委託 | 委託先 | 名　　　　　称 |  |
| 所　　在　　地 | 〒 |
| 代 表 者 氏 名 | （職名）　　　　　　　（氏名） |
| 施設担当責任者氏名 | （職名）　　　　　　　（氏名） |
| 電　　　　　話 | 　　　　　　　（　　　　　）　　　　内線 |
| 【委託内容】1.献立作成　2.材料購入　3.調理　4.配膳　5.下膳　6.食器洗浄　　　　　　7.施設外調理　8.栄養指導　9.その他（　　　　　　　） |
| 従業者（管理栄養士がいる施設にあっては管理栄養士、栄養士のみがいる施設にあっては栄養士１名の氏名及び登録番号を記してください。） |  | 　　　　　　　　　　　　　従事者数(人) |
| 管理栄養士又は栄養士の氏名 | 免許の種類及び番号　 | 勤務形態 |  | 管　理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | 給　食事　務 | その他 | 合計 |
|  | 1.管理栄養士（第　　　号）2.栄　養　士（第　　　号） | 1.専任2.兼任 | 施設側 | 常　勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 受託側 | 常　勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 従業者の研修会　　1.有　　　2.無 | 【実施回数】（　　　　　　）回/年　※従業者1人当たりの平均参加回数（　　　　　）回主な研修内容：（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 食数（1日当たり平均食数）(食) | 朝食 | 昼食 | 夕食 | その他(　　　) | 合計 | 備考 |
|  |  |  |  |  |  |
| 対象者(利用者)の把握1.有　　　2.無（ 　年　　月現在） | 身体活動レベル | 性別 | ～29歳(人) | 30～49歳(人) | 50～69歳(人) | 70歳～(人) | 合計 |
| 低　い | 男 |  |  |  |  | 人 |
| 女 |  |  |  |  | 人 |
| ふつう | 男 |  |  |  |  | 人 |
| 女 |  |  |  |  | 人 |
| 高　い | 男 |  |  |  |  | 人 |
| 女 |  |  |  |  | 人 |
| 合　計 | 人 | 人 | 人 | 人 | 人 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 身体状況の把握 | 【身長の把握】 | 1.有　　2.無 | 【体重の把握】 | 1.有　　2.無 |
| 【体格指数（BMI）】体重(kg) ÷ 身長 (m)２ | 25以上（肥満）　％・18.5未満（やせ）　％ |
| 【疾病状況】1.高血圧症 (　 　　％)　2.糖尿病( 　 　　％)　3.脂質異常症( 　 　　％)　　　　　　4.その他(　　　　　　　：　　　％)　 (　　　　　　　：　　　％) |
| 給食の利用率 | 　　　　　　　　％ | （　　　　　　人／　　　　　　人） |
| 喫食量の調査　　1.有　　2.無 | 【実地回数】（　　　　　　　　）回／日・週・月・年【方法】 1.残菜の調査　　2.その他（　　　　　　　　　　　　）【対象】　1.全量　　2.料理別（皿）　 3.個別 |
| 給 食 形 態(1日当たりの平均食数）　　　　　　　 | 1.単一定食（　　　　　　）食　2.複数定食（　　　　　）種類　（　　　　　）食3.アラカルト（　　　）種類　（　　　）食（1.カレー　2.麺類　3.丼物　4.その他(　　　　)4.カフェテリア：主食（　　　　品　　　　食）　副食（主菜（　　　　品　　　　食）　　　　　　　　・副菜（　　　　品　　　　食）） 　その他（　　　　品　　　　食） |
| 給食量の調整 | 主食の量 | 1.有（　　　種類） 2.無 | 副食（主菜・副菜）の量 | 1.有（　　　種類） 2.無 |
| 平均提供食品量・平均栄養量　　　1人1日（　1.朝食　2.昼食　3.夕食　）当たり |
| 平均提供食品量 | 食　品　群 | 量 | 平均栄養量 | 栄養素名 | 目標栄養量 | 提供栄養量 | 推定摂取量 |
| 穀類 | ごはん（1食平均量） | ｇ | エネルギー　 　　（kcal） |  |  |  |
| パン　（1食平均量） | ｇ | たんぱく質　　 　　　（g） |  |  |  |
| 麺　　（1食平均量） | ｇ | 脂質　　　　　　 　　（g） |  |  |  |
| いも及びでんぷん類 | ｇ | カルシウム　　 　 　 （㎎） |  |  |  |
| 砂糖及び甘味類 | ｇ | 鉄　　　　　　 　　 （㎎） |  |  |  |
| 豆　　　　類 | ｇ | ビタミンＡ（レチノール当量）(μg) |  |  |  |
| 野菜類 | 緑黄色野菜 | ｇ | ビタミンＢ１ 　　 　 （㎎） |  |  |  |
| その他の野菜 | ｇ | ビタミンＢ２　 　　 （㎎） |  |  |  |
| 野菜漬物類 | ｇ | ビタミンＣ 　　 　 （㎎） |  |  |  |
| 果　　実　　類 | ｇ | 食物線維　　　 　　　（g） |  |  |  |
| 藻　　　　　類 | ｇ | 食塩相当量　　　　 　（g） |  |  |  |
| 魚　　介　　類 | ｇ | 炭水化物エネルギー比 　（%） |  |  |  |
| 肉　　　　　類 | ｇ | たんぱく質エネルギー比 （%） |  |  |  |
| 卵　　　　　類 | ｇ | 脂質エネルギー比　　 （%） |  |  |  |
| 乳　　　　　類 | ｇ | \* |  |  |  |
| 油　　脂　　類 | ｇ | \* |  |  |  |
| 菓　　子　　類 | ｇ | \* |  |  |  |
| 調理加工食品名 | \*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。 |
| 食材料費 | 1人（1. 1食　2. 2食　3. 1日）当たり　（　　　　　　　）円／　年平均 |
| 作業指示書　　1.有　　2.無 | 　1.献立名　2.材料名　3.純使用料（1人分）　4.純使用料（食数分）　5.作業指示のポイント　6.その他（　　　　　　　　　　　　　　） |
| 栄養教育　1.有　2.無 |  | 施設側 | 受託側 | 【健康・栄養情報の提供】　1.献立表掲示2.ポスター3.リーフレット4.食卓メモ5.その他（　　　　　　） | 給食日誌 | 1.有2.無 | 検食簿 | 1.有2。無 |
| 個 別指 導 | 人 | 人 |
| 栄養成分表示1.有　 2.無 | 1.エネルギー2.たんぱく質3.脂質4.食塩相当量5.その他（　　　　　 ） |
|
| 集 団指 導 | 回人 | 回人 |
| テーマ献立の導入1.有　　2.無 | 1.疾病に配慮した献立2.行事食3.その他（　　　　） | 嗜好調査の実施1.有　 2.無 | 【実施回数】（　　　）回／年【方　　法】1.アンケート　2.聴き取り3.意見箱　　4.その他（　　　　　）【対　　象】1.全員　　2.一部（　　　　　　） |
| 報告担当者 | 部門名　　　　　　　　　職名　　　　　　　　　氏名 |
| 管理者の所在地（施設の所在地と異なる場合に記入してください。） |

備考　　それぞれ該当する所に○印、数字等を記入してください。