**特定給食施設栄養管理報告書（事業所・寄宿舎・刑務所・自衛隊用）**

（　　　　　年度）

　　　　年　　月　　日

（宛先）秋田市保健所長

施設名

施設の所在地

設置者又は管理者の職・氏名

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1)設置者 | 所在地 | |  | | | | | | | | | | | | |
| 名称 | |  | | | | | | | | | | | | |
| 代表者の職・氏名 | |  | | | | | | | | | | | | |
| (2)施設種別 | １　事業所　　２　寄宿舎　　３　刑務所　　４　自衛隊  ５　その他（　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | |
| (3)１日あたりの  平均給食数 | 朝食 | | 昼食 | | | | | | | 夕食 | | | | 計 | |
|  | |  | | | | | | |  | | | |  | |
| (4)給食の運営方式 | １　直営　２　委託 | | | | 委託先名称 | | | |  | | | | | | |
| (5)従事者数 |  | 施設側 | | | | | | 受託側 | | | | | 計 | | |
| 常　勤 | | | | 非常勤 | | 常　勤 | | | 非常勤 | | 常　勤 | | 非常勤 |
| 管理栄養士 |  | | | |  | |  | | |  | |  | |  |
| 栄養士 |  | | | |  | |  | | |  | |  | |  |
| 調理師 |  | | | |  | |  | | |  | |  | |  |
| 調理員 |  | | | |  | |  | | |  | |  | |  |
| 給食事務 |  | | | |  | |  | | |  | |  | |  |
| (6)給食の利用率 | ％ | 利用者数（　　　　　）人／対象者数（　　　　　）人 | | | | | | | | | | | | | |
| (7)利用者の把握  　　年　　月現在 | 区分 | 人数 | | | | | 対象者に対する割合 | | | | |  | | | |
| 対象者 | 人 | | | | |  | | | | |
| 肥満 | 人 | | | | | ％ | | | | |
| やせ | 人 | | | | | ％ | | | | |
| 肥満・やせの評価方法 | | | | | | □ＢＭＩ　　□学校保健統計調査方式 | | | | | | | | |
| (8)食事計画の  作成、評価 | 給与栄養目標量の  設定・見直し | | | １　定期的に実施（年　　　回）  ２　不定期に実施　　　　３　実施していない | | | | | | | | | | | |
| (9)献立 | １　定食方式（　単一献立　・　複数献立　）２　カフェテリア方式  ３　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (10)栄養に関する情報提供 | □献立表の掲示　　□ポスター掲示　　□リーフレット配布  □食卓メモ　　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | |
| (11)献立の栄養成分表示 | １　有  ２　無 | 【表示栄養成分】※表示している場合のみ記入  □エネルギー　□たんぱく質　　□脂質　　□炭水化物  □糖質　　□食物繊維　　□食塩相当量  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | |
| (12)給与量 | 給与量算出の有無 | | | | １　有　　　２　無 | | | | | | | | |
| 栄養素等 | | | | 目標量 | 給与量 | | | 食品群 | | | | 給与量 |
| エネルギー | | kcal | |  |  | | | 穀類 | | | ｇ |  |
| たんぱく質 | | ｇ | |  |  | | | いも・でん粉類 | | | ｇ |  |
| 脂質 | | ｇ | |  |  | | | 砂糖・甘味類 | | | ｇ |  |
| ビタミンＡ | | μg | |  |  | | | 豆類 | | | ｇ |  |
| ビタミンＢ１ | | mg | |  |  | | | 種実類 | | | ｇ |  |
| ビタミンＢ２ | | mg | |  |  | | | 野菜類 | | | ｇ |  |
| ビタミンＣ | | mg | |  |  | | | 果実類 | | | ｇ |  |
| カルシウム | | mg | |  |  | | | きのこ類 | | | ｇ |  |
| 鉄 | | mg | |  |  | | | 藻類 | | | ｇ |  |
| ナトリウム | | mg | |  |  | | | 魚介類 | | | ｇ |  |
| 食塩相当量 | | ｇ | |  |  | | | 肉類 | | | ｇ |  |
| 食物繊維 | | ｇ | |  |  | | | 卵類 | | | ｇ |  |
| たんぱく質  エネルギー比 | | ％ | |  |  | | | 乳類 | | | ｇ |  |
|  |  | | | 油脂類 | | | ｇ |  |
| 脂質  エネルギー比 | | ％ | |  |  | | | 菓子類 | | | ｇ |  |
|  |  | | | し好飲料類 | | | ｇ |  |
| 炭水化物  エネルギー比 | | ％ | |  |  | | | 調味料及び香辛料類 | | | ｇ |  |
|  |  | | | 調理加工食品類 | | | ｇ |  |
| 飽和脂肪酸  (%ｴﾈﾙｷﾞｰ) | | ％ | |  |  | | |  | | | | |
| (13)栄養教育 | 個別指導 | 年　　　　件 | | | | | | 集団指導 | | 年　　　　回 | | | |
| (14)衛生管理 | 調理従事者への衛生教育 | | | | | | 年　　　　回 | | | | | | |
| (15)非常災害対策 | 非常食料の備蓄 | | | | １　有（　　　人分を　　　日分）　　２　無 | | | | | | | | |
| 非常時献立の作成 | | | | １　有　　　２　無 | | | | | | | | |
| (16)報告者氏名 | 職種 | | | 氏名 | | | | | | | 電話 | | |
| (17)施設連絡用  メールアドレス |  | | | | | | | | | | | | |