様式第4号ア

年　　月　　日

その他の給食施設栄養管理状況報告書(学校)

岩手県　　　保健所長　様

施設名

所在地

管理者　職・氏名

岩手県特定給食施設等指導要領により、次のとおり報告します。

|  |  |
| --- | --- |
| 1 施設の種類 | □学校(自校式)　　　　　　□学校給食共同調理場(センター式) |
| 2 給食対象者数 | 　　　　　　人 |
| 3 運営形態 | □直営　　　□完全委託　　　□一部委託 |
| 委託内容　□献立作成　　　□材料購入　　　□調理　　　□配膳　　　□下膳　　　□食器洗浄 |
| 　　　　　　□その他：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　) |
| 　委託事業者 |
| 　所在地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　TEL |
| 　契約日　　　　　　年　　月　　日　　　　契約書の有無　　□有　　　□無 |
| 4 給食数 | 区分 | 配送校数 | 児童・生徒 | 教員・その他 | 合計(1日) |
| 朝食(1回) | 昼食(1回) | 夕食(1回) | 朝食(1回) | 昼食(1回) | 夕食(1回) |
| 小学校 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 中学校 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 義務教育学校 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 高等学校 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 特別支援学校 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| その他(　　　　　　　　) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 給食従事者 | 区分 | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | その他 | 計 |
| 施設側 | 常勤 |  |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  |  |
| 委託先 | 常勤 |  |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  |  |
| 管理栄養士氏名 | 名簿登録番号 | 区分 | 栄養士氏名 | 名簿登録番号 | 区分 |
|  |  | 施設　委託 |  |  | 施設　委託 |
| 6 対象者の把握 | 年1回以上把握している項目　　　□有　　　□無 |
| 　□性別　　　□年齢　　　□身体活動レベル　　　□身長　　　□体重　　　□疾病状況 |
| 　□生活習慣(食習慣、運動習慣等)　　　　　　　　□その他(　　　　　　　　　　　　　　) |
| 7 対象者の身体状況(肥満度) | 対象者の身体の状況　評価の実施　□有　(　　　年　　　月)　　　□無 |
| 評価方法　□学校保健統計調査方法　　　□ＢМI　　　□その他(　　　　　　　　　　) |
| 当該年度 | 評価対象者 | 肥満 | やせ | 前年度 | 評価対象者 | 肥満 | やせ |  |
|  | 人数 |  |  |  | 人数 |  |  |  |  |
| 割合(%) |  |  |  | 割合(%) |  |  |  |  |
| 肥満とやせの該当者に対する取組　　□有　　　　　□無 |
|  | 取組内容（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 8 食物アレルギーの把握・対応 | アレルギーの把握　□有　　　頻度（　　）回／年　　　□無 |
| 個別対応　　□有　　　□無 |
| 　　　　　有の場合　□代替食　　　□除去食　　　□その他（　　　　） |
| 9 給食以外の食事の　把握 | 給食以外の食事の把握　□有　　　頻度（　　）回／年　　　□無 |
| 　　　　　有の場合　　　□全員を把握　　　□一部を把握　　　□把握方法（　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 10 嗜好調査の実施 | 嗜好調査の実施　□有　　　頻度（　　）回／年　　　□無 |
| 　　　　　有の場合　　　□全員を把握　　　□一部を把握　　　□把握方法（　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 11 給与栄養目標量の　 設定 | 給与栄養目標量の設定　□有　（　　）回／年　　　　□無 |
| 　設定根拠　□日本人の食事摂取基準（　　）年版　　　□学校給食摂取基準　　　□その他（　　　　　） |
| 12 給食の品質管理 | 予定献立作成　　□有　　　□無 |
| 　献立作成者　　　　　　　　　　　　　　　　　　事前決裁　　□有　　　□無 |
| 　記載項目　　　　□献立名　　　□食品名　　　□分量　　　□調味料の分量 |
| 　　　　　　　　　□栄養価　　　□その他 |
| 献立変更後の実施内容の記録　　　□有　　　　　□無 |
| 献立変更後の給与栄養量の算出　　□有　　　　　□無 |
| 検食の実施　　　□有　　　□無 |
| 検食実施者　　　　　　　　　　　　　　　　　　記録　　□有　　　□無 |
| 喫食状況の把握　　　□有　　　□無 |
| 　実施頻度：　　□年　　□月　　□週（　　）回　　　調査方法：　□個別　　□全体 |
| 　調査内容：　　□主食　　　　□主菜　　　　□副菜　　　　□その他 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13 栄養給与目標量　・給与栄養量 |  | 給与栄養目標量 | 給与栄養量 |  | 給与栄養目標量 | 給与栄養量 |
| 小学生 | エネルギー　　　(㎉) |  |  | ビタミンA　　(㎍RAE) |  |  |
| たんぱく質　　　(ｇ) |  |  | ビタミンB1　　　(㎎) |  |  |
| 脂質　　　　　　(ｇ) |  |  | ビタミンB2　　　(㎎)　 |  |  |
| 炭水化物　　　　(ｇ) |  |  | ビタミンC　　　 (㎎) |  |  |
| 食物繊維　　　　(ｇ) |  |  | 食塩相当量　　　(ｇ) 　(ｇ) |  |  |
| カリウム　　　　(㎎) |  |  | エネルギー産生栄養素バランス |
| カルシウム　　　(㎎) |  |  |  | 目標値 | 給与量 |
| マグネシウム　　(㎎) |  |  | たんぱく質　　(%E比) |  |  |
| 鉄　　　　　　　(㎎) |  |  | 脂質　　　　 (%E比) |  |  |
| 亜鉛　　　　　　(㎎) |  |  | 炭水化物　 　 (%E比) |  |  |
|  | 給与栄養目標 | 給与栄養量 |  | 給与栄養目標量 | 給与栄養量 |
| 中学生 | エネルギー　　　(㎉) |  |  | ビタミンA　　(㎍RAE) |  |  |
| たんぱく質　　　(ｇ) |  |  | ビタミンB1　　　(㎎) |  |  |
| 脂質　　　　　　(ｇ) |  |  | ビタミンB2　　　(㎎)　 |  |  |
| 炭水化物　　　　(ｇ) |  |  | ビタミンC　　　 (㎎) |  |  |
| 食物繊維　　　　(ｇ) |  |  | 食塩相当量　　　(ｇ) 　(ｇ) |  |  |
| カリウム　　　　(㎎) |  |  | エネルギー産生栄養素バランス |
| カルシウム　　　(㎎) |  |  |  |  |  |
| マグネシウム　　(㎎) |  |  | たんぱく質　　(%E比) |  |  |
| 鉄　　　　　　　(㎎) |  |  | 脂質　　　　　(%E比) |  |  |
| 亜鉛　　　　　　(㎎) |  |  | 炭水化物　　 (%E比) |  |  |
|  | ※米飯持参　□有（平均米飯重量　　　　ｇ　　　年　　月調査）　　　□無 |
| 14 標準食品構成 | 一人一回(日)当たり標準食品構成表　　　　　　　□有　　　　　　　□無 |
| 15 対象者等への　 健康・栄養情報の提供 | 献立表の掲示　　　　　□有　　　　　□無 |
| 　□事前に予定献立を掲示　　　　　□当日掲示　　　　　□事前に予定献立を配付 |
| 献立表への栄養成分表示　　　□有　　　□無 |
| 　□エネルギー　　　□たんぱく質　　　□脂質　　　□食塩相当量　　　□その他(　　　　　　　　　　　　　　　　) |
| 栄養情報の提供　　　　□有　　　　□無 |
| 　□食育だより　　　□実物(写真)展示　　　□給食時間の訪問　　　□ホームページ |
| 　□卓上メモ　　　　□ポスター展示　　　　□リーフレット配付　　　□その他(　　　　　　　　　　　　　　　　　) |
| 16 栄養指導・栄養　 教育の実施 |  | 学校内 | その他 | 主な指導・教育内容 |
| 集団 | 回 | 回 |
| 人 | 人 |
| 個別 | 人 | 人 |
| 17 施設の　 自己評価 | 栄養管理における課題 |
|  |
|  |
| 課題に対する改善策及び工夫 |
|  |
|  |
|  |
| 18 給食運営、栄養　 管理に関する　 会議 | □定期的に実施　　実施頻度：　　□年　　　□月　　　□週(　　　　　)回　　　　　記録の有無　□有　　　　□無 |
| 会議構成員　□管理者　　　□管理栄養士・栄養士　　　□調理師・調理員　　　□委託側職員　　　□事務職員　　　□その他 |
| □不定期に実施　　　前年度の実施回数　(　　　)回 |
| □実施していない |
| 19 人材育成 | 施設外での研修受講 | □無　　　□有　　管理栄養士・栄養士(　　　)回　　調理師・調理員(　　　)回 |
| 施設内での研修開催 | □無　　　□有　　主な内容 |
| 学会や研究会での発表 | □無　　　□有　　発表内容 |
| 20 危機管理(1)　 対応体制状況 | 災害時 | 食事提供マニュアル　　　□有　　　□無 | 事故等(食中毒・感染症等含む) | 食事提供マニュアル　　　□有　　　□無 |
| 連絡網　　　　　　　　　□有　　　□無 | 連絡網　　　　　　　　　□有　　　□無 |
| 訓練の実施　　　　　　　□有　　　□無 | 訓練の実施　　　　　　　□有　　　□無 |
| 他施設等との連携　　　　□有　　　□無 | 他施設等との連携　　　　□有　　　□無 |
| 21 危機管理(2)　 施設整備状況 | 設備 | 水(調理用)　　　　　　　□有　　　□無 | 備蓄食品 | 非常時献立　　　　　　　□有　　　□無 |
| 熱源　　　　　　　　　　□有　　　□無 | 非常食の備蓄　　　　　　□有　　　□無 |
| 調理器具　　　　　　　　□有　　　□無 | (　　　人分×　　　食) |
| 食器　　　　　　　　　　□有　　　□無 | 保管施設の周知　　　　　□有　　　□無 |
| 　報告書作成者　　　　　　所属　　　　　　　　　　　　　　　　TEL　　　　　　　　　　　　　　　　　　FAX |
| 　　　　　　　　　　　　　職名　　　　　　　　　　　　　　　　氏名　　　　　　　　　　　　　　　　　E-mail |

備考

　　1　配送の場合は、配送先一覧を添付すること。

　　2　管理栄養士及び栄養士について欄外に書ききれない場合は、名簿を添付すること。

　　3　食品構成表を作成している施設は、基準量及び6月実施分の平均使用量に関する資料を添付すること