

年 月 日

保健所長 宛て

施設の名称

施設の所在地

施設の設置者(職名・氏名)

施設の管理者(職名・氏名)

電話番号

ファクシミリ番号

施設種別	1 学校(幼稚園及び認定こども園(幼稚園型)を除く。) 2 幼稚園 3 保育所 4 認定こども園(幼保連携型 ・ 幼稚園型 ・ 保育所型) 5 児童福祉施設(保育所及び認定こども園(保育所型及び幼保連携型)を除く。) 施設人員()人							
食事サービスの基本方針・目標	方針・目標 1 楽しい食生活の体験 2 健康な身体づくり 3 十分な栄養素の確保 4 その他()							
	食事サービスの基本方針・目標に基づいた食事サービス(給食)の実施状況 1 実施できている 2 まだ十分ではない 3 実施できていない 4 方針・目標が明確でない							
食事サービスの検討会議(給食委員会等)	会 議	1 有(頻度: 回/年) 2 無						
	構成員	1 管理者 2 医師 3 管理栄養士・栄養士 4 調理師(員) 5 保育士・教諭・介護 担当者 6 給食利用者 7 その他() 計()人						
	内 容	1 食事サービスに関する運営方針の検討 2 献立の検討 3 管理者・他部門等との情報交換・連携の場 4 給食・栄養管理の課題の検討 5 その他()						
給食の対象・食数等(食数等以外の項目は、職員分を除く。)	食数等(1日あたり平均食数)	年齢区分	朝食(食)	昼食(食)	夕食(食)	補食(食)	補食(食)	合計(食)
		()~()才						
		()~()才						
		()~()才						
		()~()才						
		職員						
	合計							
療養食	食物アレルギー食(除去・代替)・療養食 食/日							
※センター方式の場合記載	学校給食センターの場合は、該当項目を記入のうえ、受配校名簿を添付すること。 受配校数及び給食数(1日当たり): 小学校()校 ()食 中学校()校 ()食 その他() ()箇所 ()食							
栄養計画	利用者の把握・調査	年1回以上、施設が、個々人の身体状況・栄養状態等の把握をしている 1 有 2 無						
		1 性別 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長 5 体重 6 成長曲線 7 疾病 8 生活習慣(運動習慣等、給食以外の食事・補食状況等) 9 その他()						
		給食対象者の肥満及びやせの割合 ※3歳以上のみ対象	肥満		%	※評価方法 【学校】学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)で判定 「肥満」: +20%以上 「やせ」: -20%以下 【3歳以上6歳未満の幼児】幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)で判定 「肥満」: +15%以上 「やせ」: -15%以下		
	やせ		%					

栄養計画	給与栄養目標量と実施給与栄養量は、最も提供数の多い給食2種類に関して記入 食種名 1 () 2 ()												
	給与栄養目標量と実施給与栄養量		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食塩相当量 (g)	食物繊維量 (g)
		上段 食種1 下段 食種2						A (μg) (RE当量)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)		
		給与栄養目標量1											
		実施給与栄養量1											
		給与栄養目標量2											
		実施給与栄養量2											
		食種1	たんぱく質エネルギー比()%				脂肪エネルギー比()%						
		食種2	たんぱく質エネルギー比()%				脂肪エネルギー比()%						
	栄養補助食品の使用状況	栄養補助食品等名称		使用回数	使用量	栄養素名		1日平均給与量(日)					
		回/週	g/回			/日							
		回/週	g/回			/日							
評価	年1回以上、施設が利用者の身体状況・栄養状態等の評価をしている 1 有 2 無												
	評価項目			評価有無	評価頻度		評価対象						
	1 身体状況(成長曲線)の評価			1有 2無	回/年		1 全員 2 一部						
	2 栄養摂取状況(喫食量)の評価			1有 2無	回/年		1 全員 2 一部						
	3 給食の品質(検食)評価			1有 2無	回/年								
評価後、食事サービスへの反映状況													
1 給食の運営方針・目標			1 反映している		2 反映していない								
2 給与栄養目標量の設定・予定献立			1 反映している		2 反映していない								
3 調理法・調理形態・盛り付けなど			1 反映している		2 反映していない								
4 食事環境、食事介助			1 反映している		2 反映していない								
帳票類	予定・実施献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設内にある 1 有 2 無												
情報発信	1 献立表の提供 2 栄養成分表示 3 ポスター掲示 4 給食だより 5 給食試食会 6 喫食時の訪問 7 モデル献立の展示 8 その他()												
食育実施状況	1 計画作成 1 有(年 月作成) 2 無 2 評価 1 有(回/年) 2 無 3 実施内容 1 栽培活動() 2 調理実習() 3 味覚教育() 4 その他() 4 連携の有無 職員間 1 有(保育士・教諭 栄養士 調理師 看護師) 2 無 行政 1 有(市役所・役場栄養士 教育委員会) 2 無 その他連携先 () 5 保護者への栄養相談・指導 1 有 2 無												
衛生管理	衛生管理マニュアルの活用 1 有 2 無 衛生点検表の活用 1 有 2 無												
非常時の対応	1 事故(食中毒等)時対策マニュアル 1 有 2 無 2 事故時食料確保のための他の食事提供施設との協議 1 有 2 無 3 非常災害時対策マニュアル 1 有 2 無 4 非常食料等の備蓄 1 有 水()日分、食料()食分 2 無 5 非常食料等を使用した予定献立の作成 1 有 2 無 6 非常時の食事提供訓練の実施 1 有(回/年) 2 無												
委託有無	委託の有無 1 有 2 無			従事者(人)	施設側		受託側						
	委託先名称:				常勤	非常勤	常勤	非常勤					
	所在地:				管理栄養士								
	現場の責任者:職種 氏名				栄養士								
	内容: 1 献立作成 2 発注 3 調理 4 配膳等 5 洗浄 6 栄養管理 7 栄養指導 8 その他()				調理師								
給食責任者	所属			報告書作成者	所属								
	氏名・職種				氏名・職種								
	連絡先				連絡先		TEL						