

(あて先) 八戸市保健所長

4	施設の名称	
5	所在地	〒
6	施設管理者 (職名・氏名)	
7	TEL	
	FAX	

健康増進法第18条第1項第2号、第24条第1項に基づき、次のとおり栄養管理状況を報告します。

8	運営単位	<input type="checkbox"/> : 共同調理場	幼稚園	ヶ所	小学校	校	中学校	校	定時制高校	校	
		<input type="checkbox"/> : 単独校	<input type="checkbox"/> : 小学校	<input type="checkbox"/> : 中学校	<input type="checkbox"/> : 定時制高校	<input type="checkbox"/> : 特別支援学校					
		<input type="checkbox"/> : その他	()								
9	栄養管理部門の 理念・方針・目標	<input type="checkbox"/> : あり (具体的に記述:)									
		<input type="checkbox"/> : なし									
10	健康づくりの一環として給食を位置づけているか	<input type="checkbox"/> : 位置づけられている	<input type="checkbox"/> : 大体位置づけられている	<input type="checkbox"/> : あまり位置づけられていない							
11	食数		朝食	昼食	夕食	計	備考				
		幼稚園	食	食	食	食					
		小学校低学年	食	食	食	食					
		小学校中学年	食	食	食	食					
		小学校高学年	食	食	食	食					
		中学校	食	食	食	食					
		高校	食	食	食	食					
		特別支援学校	食	食	食	食					
		検食・職員食等	食	食	食	食					
合計	食	食	食	食							
12	給食の運営方式	<input type="checkbox"/> : 直営									
		<input type="checkbox"/> : 全面委託									
		<input type="checkbox"/> : 一部委託	<input type="checkbox"/> : 献立作成	<input type="checkbox"/> : 材料購入	<input type="checkbox"/> : 調理	<input type="checkbox"/> : 配膳	<input type="checkbox"/> : 下膳				
		<input type="checkbox"/> : 食器洗浄	<input type="checkbox"/> : 施設外調理	<input type="checkbox"/> : その他	()						
		委託先名称(営業所)									
		所在地									
13	従事者数 ※提出年の 4月1日現在	資格	氏名	在職年数	勤務状況						
		<input type="checkbox"/> : 管理栄養士 <input type="checkbox"/> : 栄養士		年	<input type="checkbox"/> : 常勤	<input type="checkbox"/> : 臨時	<input type="checkbox"/> : 非常勤				
		<input type="checkbox"/> : 管理栄養士 <input type="checkbox"/> : 栄養士		年	<input type="checkbox"/> : 常勤	<input type="checkbox"/> : 臨時	<input type="checkbox"/> : 非常勤				
		<input type="checkbox"/> : 管理栄養士 <input type="checkbox"/> : 栄養士		年	<input type="checkbox"/> : 常勤	<input type="checkbox"/> : 臨時	<input type="checkbox"/> : 非常勤				
		<input type="checkbox"/> : 管理栄養士 <input type="checkbox"/> : 栄養士		年	<input type="checkbox"/> : 常勤	<input type="checkbox"/> : 臨時	<input type="checkbox"/> : 非常勤				
		<input type="checkbox"/> : 管理栄養士 <input type="checkbox"/> : 栄養士		年	<input type="checkbox"/> : 常勤	<input type="checkbox"/> : 臨時	<input type="checkbox"/> : 非常勤				
		施設側			受託側						
		常勤	臨時	非常勤	常勤	臨時	非常勤				
	管理栄養士	人	人	人	人	人	人				
	栄養士	人	人	人	人	人	人				

		調理師	人	人	人	人	人	人
		調理従事者	人	人	人	人	人	人
		その他	人	人	人	人	人	人
		合計	人	人	人	人	人	人
14	従事者の研修	外部研修			職場内研修			
		管理栄養士	回	人	回	人	回	人
		栄養士	回	人	回	人	回	人
		調理師	回	人	回	人	回	人
		調理従事者	回	人	回	人	回	人
		その他	回	人	回	人	回	人
15	給食対象者の把握 令和 年 月 日 現在	身長の把握		<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし				
		体重の把握		<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし				
		肥満度	+20%以上	人 (%)				
			-20%以下	人 (%)				
		食物アレルギーの有無		<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし				
		その他把握している項目						
16	給食形態	献立	<input type="checkbox"/> :単独献立 <input type="checkbox"/> :統一献立					
		選択給食	<input type="checkbox"/> :あり 【回数:()回 / <input type="checkbox"/> :週 <input type="checkbox"/> :月 <input type="checkbox"/> :年】 <input type="checkbox"/> :なし					
		アレルギー食対応	<input type="checkbox"/> :あり 【 <input type="checkbox"/> :除去食対応 <input type="checkbox"/> :代替食対応 <input type="checkbox"/> :その他 ()】 <input type="checkbox"/> :なし					
		特別食対応	<input type="checkbox"/> :あり 【 <input type="checkbox"/> :刻み食 <input type="checkbox"/> :疾病対応食 <input type="checkbox"/> :その他 ()】 <input type="checkbox"/> :なし					
		食堂・ランチルーム	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし					
17	栄養管理委員会 (給食関係会議)	【開催回数】	【回数:()回 / <input type="checkbox"/> :週 <input type="checkbox"/> :月 <input type="checkbox"/> :年】 <input type="checkbox"/> :なし					
		【名称】						
		【構成職種】	<input type="checkbox"/> :施設長 <input type="checkbox"/> :管理栄養士 <input type="checkbox"/> :栄養士 <input type="checkbox"/> :調理師 <input type="checkbox"/> :調理従事者 <input type="checkbox"/> :事務関係者 <input type="checkbox"/> :喫食者代表 <input type="checkbox"/> :学校医 <input type="checkbox"/> :学識経験者 <input type="checkbox"/> :教諭 <input type="checkbox"/> :受託側スタッフ <input type="checkbox"/> :PTA <input type="checkbox"/> :その他 ()					
		【主な内容】						
18	食品構成表	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし						
19	荷重平均食品成分表	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし						
20	献立サイクル	<input type="checkbox"/> :1サイクル単位 ()週 <input type="checkbox"/> :その他 ()						
21	予定献立表の作成	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし						
22	行事食等の実施	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし						
23	食材料費	()円 1人分 / <input type="checkbox"/> :1日当たり <input type="checkbox"/> :1食当たり						
24	栄養量			小学生(中学年)		中学生または高校生		
	【栄養量単位】			給与栄養目標量	給与栄養量	給与栄養目標量	給与栄養量	
	<input type="checkbox"/> :1人1日当たり	エネルギー(kcal)		kcal	kcal	kcal	kcal	
	<input type="checkbox"/> :1人	たんぱく質(g)		g	g	g	g	
	(<input type="checkbox"/> :朝	脂質(g)		g	g	g	g	
	<input type="checkbox"/> :昼	カルシウム(mg)		mg	mg	mg	mg	
	<input type="checkbox"/> :夕)	鉄(mg)		mg	mg	mg	mg	
	食当たり	ビタミンA(μgRE)		μgRE	μgRE	μgRE	μgRE	
	【実施期間】	ビタミンB ₁ (mg)		mg	mg	mg	mg	
	令和 年	ビタミンB ₂ (mg)		mg	mg	mg	mg	
	月 日 ~	ビタミンC(mg)		mg	mg	mg	mg	
	月 日	食物繊維(g)		g	g	g	g	
		ナトリウム(mg)		mg	mg	mg	mg	

		食塩相当量(g)	g	g	g	g
		炭水化物エネルギー比(%)	%	%	%	%
		たんぱく質エネルギー比(%)	%	%	%	%
		脂質エネルギー比(%)	%	%	%	%
		【自己評価】				
		【改善課題】				
25	栄養教育の実施		授業	T・T	その他	【対象者への健康・栄養情報の提供手段・内容】
		集団	回 人	回 人	回 人	<input type="checkbox"/> :リーフレット <input type="checkbox"/> :ポスター <input type="checkbox"/> :食卓メモ <input type="checkbox"/> :その他 ()
		個別	回 人		【内容】	
		【内容】				
26	検食の実施	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし 【センターまたは単独校の検食者職種名()】 【受配校の検食者職種名()】				
27	給食日誌	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし				
28	喫食状況の把握	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし 【実施回数】()回 / <input type="checkbox"/> :週 <input type="checkbox"/> :月 <input type="checkbox"/> :年 【方法】 <input type="checkbox"/> :喫食量調査 <input type="checkbox"/> :残食調査 <input type="checkbox"/> :その他 () 【対象】 <input type="checkbox"/> :全量 <input type="checkbox"/> :料理別(皿) <input type="checkbox"/> :個人別 <input type="checkbox"/> :その他 ()				
29	喫食者による食事評価	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし 【実施回数】()回 / <input type="checkbox"/> :週 <input type="checkbox"/> :月 <input type="checkbox"/> :年 【方法】 <input type="checkbox"/> :アンケート <input type="checkbox"/> :聞き取り <input type="checkbox"/> :その他 () 【改善課題】 【改善策】				
30	喫食者への情報提供	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし <input type="checkbox"/> :栄養成分表示 { <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 () <input type="checkbox"/> :卓上メモ <input type="checkbox"/> :献立表の配布・掲示 <input type="checkbox"/> :給食だより等の配布 <input type="checkbox"/> :ポスター掲示 <input type="checkbox"/> :給食時の訪問 <input type="checkbox"/> :実物展示 <input type="checkbox"/> :その他 ()				
31	作業予定表等	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし 【記載事項】 { <input type="checkbox"/> :献立名 <input type="checkbox"/> :材料名 <input type="checkbox"/> :純使用量(1人分) <input type="checkbox"/> :純使用量(食数分) <input type="checkbox"/> :作業指示のポイント <input type="checkbox"/> :その他 ()				
32	非常時の体制の整備	マニュアルの作成	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし			
		非常用食糧等の備蓄	<input type="checkbox"/> :あり ()分を()日分 <input type="checkbox"/> :なし			
		非常用食糧等の献立	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし			
		備蓄場所	<input type="checkbox"/> :食品庫 <input type="checkbox"/> :防災保管庫 <input type="checkbox"/> :その他 ()			
33	コンピューターの導入	<input type="checkbox"/> :あり { <input type="checkbox"/> :施設 <input type="checkbox"/> :個人 } 【ソフトの導入】 { <input type="checkbox"/> :あり (ソフト名) <input type="checkbox"/> :なし } 【導入項目】 { <input type="checkbox"/> :献立管理 <input type="checkbox"/> :栄養量の計算等 <input type="checkbox"/> :食数管理 <input type="checkbox"/> :発注業務 <input type="checkbox"/> :その他 () } <input type="checkbox"/> :なし				
34	報告書作成者	<input type="checkbox"/> :施設側 <input type="checkbox"/> :受託側	職名		氏名	