

特定給食施設等栄養管理報告書 記入要領

(児童福祉施設用)

この報告書は、給食施設における給食運営及び栄養管理等の状況を把握するために、香川県特定給食施設等指導要綱第9条の規定により報告を求めるものです。

当該施設の設置者もしくは管理者が6月中に実施した給食について、管轄保健所長あてに7月20日までに報告してください。

※給食を委託している場合も委託元である当該施設の設置者もしくは管理者が報告してください。

	項 目	記入要領
1	報告年月日	毎年、6月のある日(平日)の状況について記入してください。 なお、裏面給与食品量・給与栄養量は、6月分で報告してください。
2	記入者	職種名及び氏名を記入してください。 [記入例] 職種名 管理栄養士 氏名 香川東子
3	施設名(ふりがな)、所在地	施設の正式名称と所在地を記入し、施設名はふりがなも合わせて記入してください。
4	施設長名(ふりがな)	職名と氏名(ふりがな)を記入してください。
5	設置者名(ふりがな)	職名と氏名(ふりがな)を記入してください。
6	連絡先	メールアドレスがある場合は、必ず記入してください。
7	栄養管理部門の責任者	施設側の栄養管理部門の所属・職種名・氏名(ふりがな)を記入してください。
8	委託	業務委託の有無を選択してください。委託有の場合は、業者名、本社住所、契約書類整備の有無、委託内容について記入してください。
9	調理業務の形態	まず、調理する場所が自施設内か施設外または一部施設外かを選んでください。施設外調理または一部施設外を含む場合は、設問に記入してください。選択が難しい場合はその他を選び具体的に記入してください。 [調理方法の概要説明] ・クックチル …調理後、冷蔵(3℃以下)で運搬、保管し、再加熱して提供 ・クックフリーズ …調理後、冷凍(-18℃以下)で運搬、保管し、再加熱して提供 ・クックサーブ …調理後、冷蔵又は冷凍せずに運搬し速やかに提供 ・真空調理 …真空包装の上調理後、冷蔵又は冷凍で運搬、保管し、再加熱して提供
10	給食従事者数	施設側、委託側それぞれの管理栄養士及び栄養士等の従事者について、常勤・パート・兼務の別に人数を記入してください。 「常勤」とは、当該施設において他の正規職員と同様な勤務形態にある場合をいいます。 管理栄養士・栄養士・調理師は有資格者とします。 (例) 2施設を兼務している常勤の方の場合： 主たる施設の常勤欄に1と記入し、一方の施設の兼務欄に1と記入してください。
11	管理栄養士・栄養士	管理栄養士・栄養士として採用され、貴施設で栄養管理業務を行って

	代表者	いる代表者の氏名、管理栄養士免許の有無を記入してください。
1 2	施設定員数	施設定員数を記入してください。
1 3	職員数	職員数を記入してください。
1 4	嗜好調査	嗜好調査の実施の有無を選択してください。有の場合は年間の実施回数を記入してください。
1 5	給食数	6月の通常の給食数を記入してください。
1 6	食事時間	利用者等に実際に食事が配膳される時間を記入してください。
1 7	アレルギー対応	アレルギー対応の有無を選択してください。有の場合は該当する項目にチェックしてください。その他にある場合は内容を記入してください。
1 8	栄養教育	前年度の栄養教育（指導者と対象者が対面して行なうもの。）の実施の有無を個別と集団に分けて選択してください。有の場合は対象者をチェックしてください。その他の場合は対象者を記入してください。
1 9	情報提供	現在の情報提供の有無を選択してください。有の場合は該当する項目にチェックしてください。その他の場合は内容を記入してください。
2 0	危機管理対策	<p>備蓄品の有無を選択してください。</p> <p>有の場合は何人分を何食分用意しているか記入してください。</p> <p>例）3日間の朝食、昼食、夕食分であれば、9食分と数える次に、備蓄内容や保管場所についても記入してください。</p> <p>非常時の対応マニュアルや献立表について、食中毒発生時と災害発生時それぞれについて有無を選択し、無の場合は作成予定についても記入してください。また、他施設との連携の有無を選択してください。</p>
2 1	肥満とやせの状況	<p>栄養管理の評価として、肥満とやせの状況を把握するため、記入してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3～5歳の肥満度判定区分は、簡易ソフト（別添 使用法についてを参照）を使用して算出してください。 ・6～17歳の肥満度判定区分は、学校からの結果等を参考に記入してください。
2 2	給与食品量	<p>対象者の年齢について記載し、1人1日当たりの給与食品量を記入してください。</p> <p>すべて整数で記入してください。ただし、海藻類の純使用量と食品構成量は小数点第1位まで記入してください。</p>
2 3	給与栄養量	<p>対象者の年齢について記載し、1人1日当たりの給与栄養量を記入してください。</p> <p>なお、単位や小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新版の日本食品標準成分表に準じてください。給与量/目標量（%）は整数で記入してください。</p> <p>〔参考〕・整数で記入する項目</p> <p style="padding-left: 2em;">エネルギー、カルシウム、ビタミンA、ビタミンC</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小数点第1位まで記入する項目 <p style="padding-left: 2em;">たんぱく質、脂質、鉄、食物繊維、食塩相当量</p> ・小数点第2位まで記入する項目 <p style="padding-left: 2em;">ビタミンB₁、ビタミンB₂</p>
2 4	給食材料費	1人1日当たりの給食材料費（予算ではなく実際にかかった費用）を記入してください。

25	給食管理における課題 課題に対する改善策、工夫点	普段の業務で感じている給食管理の課題について、テーマを選択し、内容を記入してください。また、課題解決のために検討・実施している対策や取り組みについて記入してください。 ※本項目は、日頃の給食管理業務を振り返り、課題解決に向けた取り組みを検討するためのものです。
----	-----------------------------	---