第６号様式
（様式Ⅰ）

（学校・児童福祉施設・その他）

給食施設栄養管理状況報告書

千葉県知事　様

年　　月　　日

給食施設の名称	
給食施設の所在地	
管理者	（職名） （氏名）
給食施設の電話番号	

１　施設種類

□1 学校→□1 小・中学校
□2 共同調理場（対象校：小学校（　　）校、中学校（　　）校、幼稚園（　　）園、その他（　　）（　　）園・校）
□3 特別支援学校　□4 幼稚園　□5 高等学校　□6 大学　□7 その他（　　）
□2 児童福祉施設→□1 保育所　□2 その他（　　）
□3 その他（　　）

２　運営方式

□1 直営
□2 委託→（委託している業務　□献立作成　□材料購入　□調理（□施設内調理　□施設外調理）
□配膳下膳　□食器洗浄　□栄養情報の提供　□その他（　　））

３　給食の理念・方針・目標

□有 ・ □無

(1)理念・方針・目標の内容
□対象者の健康の保持増進
□対象者の望ましい食習慣の形成
□食を通じた豊かな人間性の育成
□その他（　　）

(2)施設内での共有
□有（□給食担当部門内で共有　□会議等で他職種と共有）・ □無

４（管理）栄養士の配置

□有 ・ □無

1 管理栄養士（常勤）＿＿名　2 管理栄養士（非常勤）＿＿名
3 栄養士（常勤）＿＿名　4 栄養士（非常勤）＿＿名

５　食事区分別一日提供食数

	乳児	三歳未満児	三歳以上児	小学生	中学生	高校生	大学生	小計	その他 職員	その他 （　）	合計
朝											
昼											
夕											
その他（　）											
合計											

６　肥満並びにやせに該当する者の割合の把握

□有 ・ □無
（＿＿年＿月）

ア　対象者の人数＿＿＿人
イ　肥満の者の人数と割合＿＿＿人（＿＿＿％）　**ウ　やせの者の人数と割合**＿＿＿人（＿＿＿％）
エ　評価方法　□BMI　□幼児身長体重曲線　□学校保健統計調査方式　□その他（　　）

７　対象者の把握

(1)健康・栄養状態等の把握
□有 ・ □無

給食対象者（原則として全員）の情報のうち、栄養管理・給食管理部門が把握している項目にレ点をする。（調査等の実施主体は問わない）

□性別　□身長・体重　□生活習慣・食習慣　□その他（　　）
□年齢　□BMI・カウプ指数・ローレル指数　□疾病・治療状況（アレルギー含む）
□身体活動レベル　□肥満度　□血液生化学検査値

(2)性・年齢・身体活動レベル別人員構成
□把握有
□把握無
（＿＿年＿月）現在
総合計数（A+B）＿＿＿名

身体活動レベル	性別	～2歳	3～5歳	6～7歳	8～9歳	10～11歳	12～14歳	15～17歳	18～29歳	30～49歳	50～64歳	65～74歳	75歳～	合計
低い	男													
	女													
ふつう	男													
	女													
高い	男													
	女													
合計	男													A
	女													B

８　栄養計画

項目	実施内容（該当するものにレ点をすること）					
(1) 献立を作成する上での基準の作成	ア　食品構成	イ　一定期間内での食品の使用頻度	ウ　調理法（組み合わせ等）	エ　テーマ献立（郷土食、行事食等）の実施計画	オ　地場産物（千葉県産）の使用計画	カ　旬の食材の使用計画
	□ 全ての食種 □ 一部の食種 □ 無	□ 全ての食種 □ 一部の食種 □ 無	□ 全ての食種 □ 一部の食種 □ 無	□ 全ての食種 □ 一部の食種 □ 無	□ 全ての食種 □ 一部の食種 □ 無	□ 全ての食種 □ 一部の食種 □ 無

	項目	実施状況	実施内容(該当するものにレ点を、空欄には該当事項を記入すること)

8 栄養計画

(2) 給与栄養目標量及び実施給与栄養量の算出

ア 食種名と給与エネルギー目標量を記入(複数ある場合には献立作成上ベースとしている食種または提供数の最も多い食種を○で囲む)

(例:小学校中学年 660kcal、三歳未満児 500kcal、~~≦歳以上児 600kcal~~)

(食種:)

(目標量設定) ___年 ___月

イ 上記食種の栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μgRAE)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	食塩相当量 (g)	エネルギー産生栄養素バランス たんぱく質 (%)	脂質 (%)	飽和脂肪酸 (%)	炭水化物 (%)
給与栄養目標量																
実施給与栄養量																

ウ 給与栄養目標量の設定	エ 給与栄養目標量の見直し	オ 実施給与栄養量の算出
□ 全ての食種で有	□ 一定期間毎に見直しを実施	□ 全ての食種で有
□ 一部の食種( )でのみ有	(___回/年)	□ 一部の食種( )でのみ有
□ 全て無	□ 全て無	□ 全て無

(3) (2)の給与栄養目標量のうち給与エネルギー目標量の設定方法

8(2)アに記載した給与エネルギー目標量の設定方法(個々人の給与エネルギー目標量の設定方法を記載した上で記載すること)

9 食事計画

(1) 献立の作成

□有・□無

作成期間の単位(1つ選択) □一定期間毎に作成(□ ___ヶ月毎 ・□ ___週間毎 ・□ ___日毎)
□その他( )

(2)管理者への献立の事前承認及び実施報告(決裁)

- **予定献立の事前承認** □有 □無
- **実施献立の報告** □有 □予定献立の変更時のみ有 □無
- **実施給与栄養量の報告** □有 □無

10 栄養教育

(1) 栄養情報の提供

ア 栄養成分表示 □有 ・ □無

表示場所	表示項目	表示食種	頻度
□献立表	□エネルギー □たんぱく質 □脂質 □食塩相当量 □その他( )	□全食種 □一部の食種 □その他( )	□朝□昼□夕□その他 □一日分合計
□その他 ( )	□エネルギー □たんぱく質 □脂質 □食塩相当量 □その他( )	□全食種 □一部の食種 □その他( )	□朝□昼□夕□その他 □一日分合計

イ その他 □有 ・ □無

□献立表の掲示・配布
□対象者別の給与栄養目標量の目安の表示
□生活習慣病予防や健康づくりに関する情報提供
→ ①手法 □ポスター □リーフレット等の配布 □給食だより □その他( )
②主な内容( )
□その他→主な内容・提供方法( )

(2) 食に関する指導

個別:□有 ・□無	延( )人	主な内容( )
集団:□有 ・□無	( )回 延( )人	主な内容 ( )

11 評価

給食の評価 □有・□無

献立作成者及び栄養指導担当者が調査等により把握しているものにレ点をする
(調査等の実施主体・部門は問わない)
□食事摂取量→□個別 ・ □集団
□嗜好調査等、給食利用者による食事評価
→項目 □味 □量 □温度 □その他( )
□検食等、給食提供者による食事評価
→実施者 □管理者(学校長等) □管理栄養士・栄養士 □その他( )
□提供した栄養情報の普及率の評価、食に関する指導後の理解度評価等、栄養教育による効果
□その他( )

12 改善に向けた連携

他職種等との情報共有(会議開催等実施状況) □有・□無

会議:名称( )
- **会議の目的** □対象者の健康管理 □給食内容の計画・評価 □その他( )
- **実施主体** □栄養管理・給食管理担当部門 □その他( )
- **構成員** □管理者 □養護教諭・看護師 □管理栄養士・栄養士 □給食主任 □教職員・保育士 □調理担当者 □保護者 □その他( )
- **開催回数** ( )回/年 →□定期 ・ □不定期
- **課題の共有** **対象者の栄養管理上の課題を会議で共有し、改善に向けて検討しているか** □検討している □検討していない

上記会議以外の情報の共有:( )

13 5~12の中で把握された主な課題及びその解決のために向けた今後の取組計画

(課題、計画の別に箇条書きで記入)

14 報告書作成者	所属:	連絡先:	備考
	職種:	氏名:	