第９号様式
（様式Ⅳ）

（事業所・寄宿舎・一般給食センター・矯正施設・自衛隊・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 事業所　□2 寄宿舎　□3 一般給食センター　□4 矯正施設　□5 自衛隊　□6 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：□対象者の健康づくり　□安心・安全な給食の提供　□利用者の食費負担の軽減　□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

	定食（弁当含む）		複合的料理（麺類・丼・カレー等）		単品料理（カフェテリア形式等）					合計（単品料理の主菜、副菜、その他は除く）
					主食		主菜	副菜	その他：ﾃﾞｻﾞｰﾄ等	
	食数（ア）	ﾒﾆｭｰ数	食数（イ）	ﾒﾆｭｰ数	食数（ウ）	ﾒﾆｭｰ数	ﾒﾆｭｰ数	ﾒﾆｭｰ数	ﾒﾆｭｰ数	食数（ア＋イ＋ウ）
朝		（　種類）		（　種類）		（　種類）	（　種類）	（　種類）	（　種類）	
昼		（　種類）		（　種類）		（　種類）	（　種類）	（　種類）	（　種類）	
夕		（　種類）		（　種類）		（　種類）	（　種類）	（　種類）	（　種類）	
その他（　　）		（　種類）		（　種類）		（　種類）	（　種類）	（　種類）	（　種類）	
合計										

6　肥満並びにやせに該当する者の割合の把握 □有 ・ □無 （＿＿＿年度）	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

給食管理者または献立作成者及び栄養指導担当者が年１回以上把握しているものにレ点をする（調査等の実施主体は問わない）また、把握事項について、空欄に数字を記載する。

□BMI
- ・20～69 歳男性＿＿＿人中 BMI25 以上の者：＿＿人（＿＿%）
- ・40～69 歳女性＿＿＿人中 BMI25 以上の者：＿＿人（＿＿%）
- ・20～29 歳女性＿＿＿人中 BMI18.5 未満の者：＿＿人（＿＿%）

□給食以外の食習慣等の状況
→（主な内容：　　）

□疾病状況（有病率・有所見者率）
- ・血圧の要指導者　＿＿＿%
- ・血糖値の要指導者　＿＿＿%
- ・脂質異常の要指導者　＿＿＿%
- ・その他主な疾病の要指導者（　　）

□その他（　　）

(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）
(1)ｴﾈﾙｷﾞｰﾍﾞｰｽでの食種の設定	□有 ・ □無	左記において「有」とした場合の実施内容　（例）昼食でＡ定食（600kcal）とB定食（800kcal）を提供

(2) 献立を作成する上での基準の作成

実施内容（該当するものにレ点をすること）					
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	(3) 給与栄養目標量及び実施給与栄養量の算出		**ア 最も提供食数の多い食種名**(例)昼食Ａ定食 :(　　) **イ 栄養量の設定**[□一日分・□昼食分・□二食分(　　・　　)・□その他(　　)]

	ウ 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 (%)
(目標量設定) 年 月	給与栄養目標量	*															
	実施給与栄養量																

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

	(4) (3)の給与栄養目標量のうち給与ｴﾈﾙｷﾞｰ目標量の設定方法	8(3)ウ＊の給与ｴﾈﾙｷﾞｰ目標量の設定方法(個々人の給与ｴﾈﾙｷﾞ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(　　) **献立作成者の職種** □管理栄養士・栄養士 □調理師 □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 食事提供	ヘルシーオーダーへの対応	□有 ・ □無	□ 主食量の調整 □ 副食(主菜・副菜)量の調整 □ 味付けの調整 □ 特別な調味料(減塩醤油、低エネルギーマヨネーズ、ノンオイルドレッシング等)の選択 □ その他(　　)
11 栄養情報の提供	(1) 栄養成分表示	□有 ・ □無	表示項目: □ｴﾈﾙｷﾞｰ □たんぱく質 □脂質 □食塩相当量 □その他(　　) 表示ﾒﾆｭｰ(1 つ選択): □全メニュー □全ての定食 □その他(　　) 表示頻度(1 つ選択): □毎食の食事に表示 □一部の食事で表示(3 食給食しているが昼食のみ表示等)
	(2) その他の栄養情報の提供	□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 □(複数給食の場合)対象者別の給食メニューの選択方法の表示 □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 □卓上メモ □リーフレット等の配布 □その他(　　) →②主な内容(　　) □その他→主な内容・提供方法(　　)
12 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 □(カフェテリア給食の場合)利用者毎の食事の購入状況(単品料理の組み合わせ状況) □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 □献立作成者 □その他(　　) □提供した栄養情報の普及率の評価、栄養・食事指導後の理解度評価等、栄養教育による効果 □その他(　　)
13 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 □管理栄養士・栄養士 □調理担当者 □健康管理担当者(職種:　　) □人事担当者 □総務担当者 □利用者代表 □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共有:(　　)
14 5～13 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)

15報告書作成者			備考
	所属:	連絡先:	
	職種:	氏名:	