

奈良市保健所長 殿

設置者を記入のこと

住所 _____

氏名 _____

(法人にあつては、主たる事業所の所在地、名称及び代表者氏名)

健康増進法第 24 条第1項および奈良市健康増進法施行細則第 5 条の規定により、下記のとおり報告します。

基本情報	施設名					施設種類	事業所・寄宿舍・その他	
						TEL		
	所在地	〒				FAX		
						e-mail		
	管理者名	職・氏名				健康増進法第 21 条第 1 項の指定	有・無	
	給食担当責任者(施設側)	部署名 職・氏名				給食の運営方式 (注1)有の場合は下記に記入	委託あり・委託なし 契約書 有・無	
	給食従事者数	施設側(人)		委託先(人)		(注1)委託業者等について記入してください		
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	名称		
	管理栄養士					所在地		
	栄養士					代表者氏名		
調理師					受託責任者	職種	氏名	
調理員					委託内容	献立作成・材料購入・調理・盛付・配膳・下膳・食器洗浄・施設外調理・その他()		
その他								
合計								
食数(前月一日平均)	朝食	昼食	夕食	その他	合計	備考		
体制整備	栄養管理部門の位置づけ	福利厚生部・総務部・庶務部・その他()				組織図	有・無	
	給食運営の方針および目標の設定	有・無		有の場合、施設全体での周知はしているか		はい・いいえ		
	栄養管理等に関する会議(給食関係会議)	内容(複数選択可) *ただし施設内で周知しているもの				QOLの向上・疾病の改善・健康の保持増進・適切な栄養素の摂取・楽しい食事・安心安全な食事・適価での提供・その他		
		名称						
		目的						
	従事者の研修(人材育成) *施設内研修を含む *前年度実績	開催回数		年 回				
		構成職種		施設長・栄養管理部門責任者・管理栄養士・栄養士・調理師(員)・健康管理室スタッフ・喫食者代表・その他 委託業者(栄養士・調理師(員)・本社担当者・その他)				
管理栄養士(栄養士)		参加回数 回 / 年		内容: 栄養関係・疾病関係・衛生管理・その他				
調理師(員)		参加回数 回 / 年		内容: 栄養関係・疾病関係・衛生管理・その他				
委託業者が実施する研修会等の参加実績および内容の確認							有・無	
計画	従業員の性、年齢別人数 (*事業所の場合のみ記入して下さい。)	15~17歳	18~29歳	30~49歳	50~69歳	70歳以上	合計	
		男						
		女						
		合計						

生徒の肥満とやせの割合 (学生寮等の寄宿舎の場合) 測定月: 月	肥満 +20%以上	人 %	ふつう	人 %	やせ -20%以下	人 %
	判定方法 : 学校における健康診断の結果					
従業員の肥満とやせの割合 測定年月: 年 月 (*)100人以上の事業所の み記入して下さい	肥満 BMI25以上	人 %	ふつう	人 %	やせ BMI18.5未満	人 %
		食事摂取への配慮 有・無		食事摂取への配慮 有・無		
判定方法 : BMI = 体重 (kg) ÷ 身長 (m) ÷ 身長 (m)						
栄養量および食品構成						
栄養目標の算出方法 :						
	給与栄養目標量	実給与栄養量	食品構成	食品群別目標量(g)	平均給与量(g)	
エネルギー (kcal)			米			
たんぱく質 (g)			小麦・麦			
脂質 (g)			いも類			
カルシウム (mg)			砂糖類			
鉄 (mg)			豆類・大豆製品			
ビ タ ミ ン	ビタミンA (μgRE)		緑黄色野菜			
	ビタミンB ₁ (mg)		その他の野菜			
	ビタミンB ₂ (mg)		果実類			
	ビタミンC (mg)		海草類			
食塩相当量 (g)			魚介類			
食物繊維総量(g)			肉類			
			卵類			
炭水化物エネルギー比(%)			牛乳・乳製品			
たんぱく質エネルギー比(%)			油脂類			
脂質エネルギー比 (%)			菓子類			
実施および評価	給与栄養量の評価	回数 : 年 回				
	献立表	<input type="checkbox"/> 献立表(報告月の1週間分)を添付して下さい				
	給食の形態	単一定食 ・ 複数定食()種類 ・ 単品(カレー・めん類・丼など) ・ カフェテリア方式				
	喫食者による食事評価	回数 : 年 回	【方法】 アンケート調査 ・ 個別に聞き取り ・ 給食試食会の実施・その他			
	検食	有 ・ 無	有の場合 検食者職種名 :			
	コンピュータの導入	【導入項目】 献立作成 ・ 栄養帳票 ・ 食数管理 ・ 発注 ・ 患者栄養管理 ・ その他 ・ 導入なし				
栄養情報の提供	献立表の掲示	有 ・ 無	栄養成分の表示 (エネルギー ・ たんぱく質 ・ 脂質 ・ 食塩 ・ 表示なし)			
	従業員(利用者)の健康に配慮した取組	栄養バランス	有 ・ 無	・ヘルシーメニューの提供(野菜たっぷり・減塩・カロリー控えめ) ・モデル的な料理の組み合わせの提示 ・利用者に応じた主食の選択		
		健康・栄養情報の提供	有 ・ 無	ポスター ・ 卓上メモ ・ 献立表に一口メモ ・ ポップ ・ その他		
		食堂の喫煙対策	前面禁煙 ・ 完全分煙 ・ その他			
独自の取組						
危機管理	食事に係るインシデント・アクシデント事例の報告	有 ・ 無				
	事故(食中毒等)時対策マニュアル	有 ・ 無				
報告書作成者	住所(施設の所在地と違う場合)					
	連絡先 TEL/ FAX					
	部署名 ・ 職 氏名					