（別紙様式6）　特定給食施設等栄養管理報告書（事業所・寄宿舎・その他）　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

　奈良市保健所長　殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　設置者を記入のこと

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　住所

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名

　（法人にあっては、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　・　寄宿舎　・　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 |
| 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 |
| 栄養管理等に関する会議（給食関係会議） | 名称 |  |
| 目的 |  |
| 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　　　　　） |
| 従事者の研修（人材育成）＊施設内研修を含む＊前年度実績 | 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Ｂ₁　　　（ｍｇ） |  |  | その他の野菜 |  |  |
| ビタミンＢ₂　　　（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 | □　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 | 全面禁煙　　・　　喫煙専用室の設置　　・　　その他 |
| 独自の取組 |  |
| 危機管理 | 食事に関するインシデント・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 |   |