

特定給食施設等栄養関係報告書

松山市保健所長 宛

〒
所在地

施設名

施設長名

TEL

※①～③・⑥は当年度の7月1日現在、④・⑤・⑦は前年度分

①1日あたりの給食数	対 象 者	定員 (人)	食 数					備考				
			朝食	昼食	夕食	その他	合計					
							0					
							0					
							0					
							0					
合 計		0	0	0	0	0	0					
② 給食従事者数		0 人 (うち常勤 0 人)										
内 訳	職 種	管理栄養士		栄養士		調理師		調理員		その他		
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	常勤	非常勤	常勤	非常勤	常勤	非常勤	
	当施設側											
	受託側											
③ 管理栄養士・栄養士配置状況												
氏 名	採 用 区 分									当該 施設年数	通算 勤務年数	
	資格		勤務形態 (常勤・非常勤・パート)			専任・兼務		施設・受託				
	☐ 管	☐ 栄	☐ 常	☐ 非	☐ パ	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年	
	☐ 管	☐ 栄	☐ 常	☐ 非	☐ パ	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年	
	☐ 管	☐ 栄	☐ 常	☐ 非	☐ パ	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年	
	☐ 管	☐ 栄	☐ 常	☐ 非	☐ パ	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年	
	☐ 管	☐ 栄	☐ 常	☐ 非	☐ パ	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年	
④ 栄養・給食管理状況												
(1) 献立の種類		☐ 単一献立		☐ 複数献立		☐ カフェテリア方式		☐ その他				
(2) 運営形態		☐ 直営		☐ 一部委託		☐ 全面委託		委託業者名:()				
(3) 施設外調理		☐ 無		☐ 一部有		☐ ほとんど有						
(4) 給食・栄養関係会議		☐ 有	☐ 無	(7) 残菜調査			☐ 有	☐ 無	(10) 検食(簿)		☐ 有	☐ 無
(5) 栄養・食事計画		☐ 有	☐ 無	(8) 喫食状況の把握			☐ 有	☐ 無	(11) 栄養管理ソフト等活用		☐ 有	☐ 無
(6) 作業指示書		☐ 有	☐ 無	(9) 嗜好調査			☐ 有	☐ 無	(12) 研修への参加		☐ 有	☐ 無
理危 対機 策管	(13) 食品の備蓄		☐ 有 備蓄数 ()人分 × ()日分				☐ 無					
	(14) 事故(食中毒等) 発生時マニュアル		☐ 有	☐ 無	(15) 災害時マニュアル(給食)		☐ 有	☐ 無	(16) 非常時連絡網		☐ 有	☐ 無
⑤ 栄養教育実施状況 (前年度分)									⑥ 栄養関係報告書作成者			
区分	回数	延べ人数	指導者職種	主な指導内容 等				フリガナ				
個別		人						氏 名				
集団	回	人						連 絡 先	TEL			
その他									FAX			
								mail				

⑦ 栄養量・食品量の年間まとめ(前年度分)

食種: ☐ 常食 ☐ その他()

栄養計算に使用した食品成分表: ☐ 八訂 ☐ 七訂

栄養量

1人1日当たり	給与栄養目標量	実施給与量
エネルギー(kcal)		
たんぱく質(g)		
脂質(g)		
カルシウム(mg)		
鉄(mg)		
ビタミンA(μ gRE)		
ビタミンB ₁ (mg)		
ビタミンB ₂ (mg)		
ビタミンC(mg)		
食物繊維(g)		
食塩相当量(g)		
たんぱく質エネルギー比(%)		
脂質エネルギー比(%)		
炭水化物エネルギー比(%)		

食品量

1人1日当たり		食品構成	給与量
穀類	米		
	パン		
	めん類		
	その他の穀類		
いも	いも類		
	いも加工品		
砂糖及び甘味料			
豆類	大豆製品		
	大豆・その他の豆		
種実類			
野菜類	緑黄色野菜		
	その他の野菜		
	野菜漬物		
果実類	果実類		
	加工品		
きのこ類			
藻類			
魚介類	魚介類		
	干物・缶詰・塩蔵		
	練製品		
肉類	肉類		
	加工品		
卵類			
乳類	牛乳		
	乳製品		
油脂類			
菓子類			
調味料			
調理加工品・その他			