

特定給食施設等栄養関係報告書(保育所等)

松山市保健所長 宛

〒

所在地、施設名

施設長名

TEL

FAX

※①～③は当年度7月1日現在(対象者年齢は措置年齢)、④・⑤は前年度分で記入

※⑥は施設内で作成している同等の書類による提出も可

①1日あたりの給食数 ※7月1日が土・日・祝日の場合は、次の平日の数を入力する。	対象者 ※一般：一般保育 ※一時：一時預かり	定員 (人)	一般在籍 人数(人)	一時 預かり 人数(人)	食 数							
					朝食・ 離乳食1回食	午前 間食	昼食・ 離乳食2回食	午後 間食	延長 間食	夕食	合計	
	離乳食(生後5か月～8か月頃)										0	
	離乳食(9か月～18か月頃)										0	
	1～2歳児(未満児食)										0	
	3歳以上児(以上児食)										0	
	職員										0	
合 計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
② 給食従事者数(在籍人数)		0 人 (うち常勤 0 人)										
内 訳 ※調理員として採用され、栄養管理業務に携わらない者は、栄養士の資格を持っていても、「調理員」として計上する。	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・調理師・調理員等の配置状況 ※レ点や年数等記入をお願いします。												
氏 名	採 用 区 分										当該 施設年数 (年ヶ月)	通算 勤務年数 (年ヶ月)
	「管」管理栄養士、「栄」栄養士、「他」その他				「常」：正規職員と同様の勤務形態(常勤)		「専」：専任 「兼」：兼務		「施」：当該施設側 「受」：受託側			
	☐ 管	☐ 栄	☐ 調理師	☐ 他	☐ 常	☐ 他	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年
	☐ 管	☐ 栄	☐ 調理師	☐ 他	☐ 常	☐ 他	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年
	☐ 管	☐ 栄	☐ 調理師	☐ 他	☐ 常	☐ 他	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年
	☐ 管	☐ 栄	☐ 調理師	☐ 他	☐ 常	☐ 他	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年
	☐ 管	☐ 栄	☐ 調理師	☐ 他	☐ 常	☐ 他	☐ 専	☐ 兼	☐ 施	☐ 受	年	年
④ 栄養・給食管理状況等 ※レ点や内容の記入等をお願いします。												
(1) 献立の種類	①	☐ 単一献立 ☐ 複数献立		☐ その他 ()								
	②	☐ 自園の献立 ()				☐ 松山市の献立		☐ その他 ()				
(2) 運営形態	☐ 直営		☐ 委託		委託業者名：() 委託内容：()							
(3) 施設外調理(外部搬入)	☐ 無		☐ 有(調理施設：)									
(4) 給食・栄養会議	☐ 無	☐ 有()				(9) 喫食状況の把握		☐ 無	☐ 有()			
(5) 栄養・食事計画	☐ 無	☐ 有()				(10) 嗜好調査		☐ 無	☐ 有()			
(6) 作業指示書	☐ 無	☐ 有()				(11) 検食(簿)		☐ 無	☐ 有()			
(7) 残菜調査	☐ 無	☐ 有()				(12) 栄養管理ソフト等活用		☐ 無	☐ 有()			
(8) アレルギー対応	☐ 無	☐ 有		対応方法 ※食物アレルギー除去食連絡票による		☐ 代替食		☐ 除去食		☐ その他()		
危機 管理 対	(13) 食品の備蓄	☐ 無	☐ 有 備蓄 ()人分× ()日分			内 容		☐ 主食(混ぜご飯含)		☐ 主菜	☐ 副菜	☐ 飲料
		☐ アレルギー対応食				☐ 乳児用ミルク		☐ その他()				
	(14) 事故(食中毒等) 発生時マニュアル	☐ 無	☐ 有	(15) 災害時マニュアル(給食)		☐ 無	☐ 有	(16) 非常時連絡網		☐ 無	☐ 有	
⑤ 栄養教育実施状況 ※前年度実施したものについて、()に○や【 】に内容の入力。												
個別	()アレルギーに対する対応【 】 ()肥満・やせに対する対応【 】 ()その他【 】											
集団	()配布献立表【 】 ()3つの食品群の教育等【 】 ()その他【 】 ()献立展示【 】 ()料理活動【 】 ()試食会【 】 ()講演会【 】 ()給食・食育だより等発行【 】 ()食育俳句カルタ(松山市作成)											

栄養計算に使用した食品成分表: ☐ 八訂 ☐ 七訂

1人1日当たり	給与栄養目標量 (当年4月1日現在)		予定給与量 (当年6月分)	
	未満児	以上児	未満児	以上児
	※以上児の主食 ☐ 有 ☐ 無			
エネルギー(kcal)				
たんぱく質(g)				
脂質(g)				
カルシウム(mg)				
カリウム(mg)				
鉄(mg)				
ビタミンA(μgRE)				
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(%)				

1人1日当たり		食品構成 (当年4月1日現在)		予定給与量 (当年6月分)	
		未満児	以上児	未満児	以上児
		※以上児の主食 ☐ 有 ☐ 無			
穀類	米				
	強化米				
	パン				
	小麦粉及びその製品				
芋及び澱粉					
砂糖類					
豆類	豆類				
	豆製品類				
種実類					
野菜類	緑黄色野菜				
	その他の野菜				
果物類					
きのこ類					
藻類					
魚介類	魚介類				
	干物・缶詰・塩蔵				
	練製品				
肉類					
卵類					
乳類	牛乳				
	その他の乳類				
油脂類					

★満3歳以上児の体格（+15%以上の「肥満」と-15%以下の「やせ」）の割合把握について、可能な範囲で教えていただきますようご協力をお願いします。

☐ 既に用いている体格の評価方法や書式等を活用している 【 ☐ 別に添付あり ☐ その他() 】
☐ 「幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト」を活用
☐ 「早見表」の活用
☐ 「身長体重曲線」(令和5年調査)
☐ 「身長体重曲線」(平成22年調査)
☐ 「身長体重曲線」(平成12年調査)
☐ その他【 】

	人数	割合
やせ(やせすぎ, やせ) ※肥満度－15%以下		%
ふつう		%
肥満(ふとりぎみ, ややふとりすぎ, ふとりすぎ)※肥満度＋15%以上		%

	人数	割合
総数		
やせすぎ		
やせ		
ふつう		
ふとりぎみ		
ややふとりすぎ		
ふとりすぎ		
やせ(再掲)※1		
肥満(再掲)※2		
やせ+肥満		

※2 肥満：ふとりぎみ、ややふとりすぎ、ふとりすぎの合計