第11号様式(第8条関係)

(表)

年　　月　　日

　　久留米市保健所長　宛て

給食施設栄養報告書(保育所・児童福祉施設・幼稚園用)　(　　年　　月分)

施設名

所在地

管理者名(職種・氏名)

　久留米市健康増進法施行細則第8条又は第10条第2項の規定により、次のとおり栄養管理の状態を報告します。

|  |  |
| --- | --- |
| 施設種別 | 1　保育所　　2　児童福祉施設　3　幼稚園　4　その他(　　　　　　　　　　) |
| 栄養管理部門の理念・方針・目標1　有　2　無 | 1　楽しい食生活を体験させる。2　健康な身体づくりを目指す。3　充分な栄養素を確保させる。4　その他(　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　) |
| 栄養管理等について検討する会議1　有　2　無 | 〔実施回数〕(　　　　　　　　)回 |
| 〔構成〕1　管理者　2　給食主任　3　管理栄養士　4　栄養士　5　調理師又は調理員　　　　6　保護者　7　その他(　　　　　　)　　　　　　　　　合計　　　　　　人 |
| 〔目的〕1　給食及び栄養管理に関する課題及び問題の検討　　　　2　管理者、他部門等との情報交換及び連携の場　　　　3　苦情の処理　　4　献立の検討　　　5　その他(　　　　　　　　　　　) |
| 運営方法1　直営2　委託 | 委託先 | 名称 | 　 |
| 施設担当責任者氏名 | 　 |
| 委託内容 | 1　献立作成　2　材料購入　3　調理　4　配膳　5　下膳6　食器洗浄　7　施設外調理　8　栄養指導9　その他(　　　　　　　　) |
| 従事者の研修会1　有　2　無 | 〔実施回数〕(　　　　　　　　)回 |
| 〔主な研修内容〕(　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　) |
| 1日給食人員数 | 食事時間 | １日食数内訳 | 食事の形態 | 食数 | 食事の形態 | 食数 |
| 園児 | 人 | 内訳 | 朝食 | 人 | 　 | 離乳食　前期 | 　 | アレルギー除去食 | 　 |
| 昼食 | 人 | 　 | 離乳食　中期 | 　 | 　 | 　 |
| 夕食 | 人 | 　 | 離乳食　後期 | 　 | 　 | 　 |
| その他 | 人 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 職員 | 人 | 内訳 | 朝食 | 人 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 昼食 | 人 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 夕食 | 人 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 利用者の把握 | 　 | 0～5(月) | 6～11(月) | 1～2(歳) | 3～5(歳) | 6～7(歳) | 8～9(歳) | 10～11(歳) | 12～14(歳) |
| 男児(人) | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 女児(人) | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 身体状況の把握 | 1　実施(1　身長　2　体重　3　その他(　　　　　))　　　2　未実施 |
| 提供している食事 | 朝食 | 回／週　 | 昼食 | 回／週　 | 夕食 | 回／週　 |
| 　 | 回／　　 | 　 | 回／　　 | 　 | 回／　　 |

(裏)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 栄養教育状況 | 献立の展示 | 1　実施　　　　　　2　未実施 |
| 栄養成分表示 | 1　実施　表示成分：エネルギー・たんぱく質・脂質・塩分　　　　　　　　　 その他(　　　　　　　　　　　　) |
| 2　未実施 |
| 栄養情報の提供 | 1　献立表　　　2　給食だより　　　3　卓上メモ　　　4　リーフレット等5　その他(　　　　　　　　　　　　　　　　　) |
| 食育実践活動例 | 1　実施　①だれに：　1　園児　2　親・家族　　3　その他(　　　　　　　　　)　　　　 ②内容：　　1　講演会　　2　試食会　　3　クッキング保育　 　　　　　　　　　4　菜園　　5　その他(　　　　　　) |
| 2　未実施 |
| 基準となる栄養量 | 栄養素名 | 給与栄養目標量 | 実施給与栄養量 | 提供食品量 | 食品群 | 食品構成 | 食品群別給与量 |
| エネルギー　　　　　(kcal) | 　 | 　 | 動物性食品 | 魚介類 | g | g |
| たんぱく質　　　　　　 (g) | 　 | 　 | 獣鳥肉類 | 　 | 　 |
| 脂質　　　　　　　　 　(g) | 　 | 　 | 乳類 | 　 | 　 |
| カルシウム　　　　　　(mg) | 　 | 　 | 卵類 | 　 | 　 |
| 鉄　　　　　　 　　　(mg) | 　 | 　 | 野菜、果実類 | 緑黄色野菜類 | 　 | 　 |
| ビタミンA　　　　　　(μg) | 　 | 　 | 淡色野菜類 | 　 | 　 |
| ビタミンB1　　　　　　(mg) | 　 | 　 | 海草類 | 　 | 　 |
| ビタミンB2　　　　　　(mg) | 　 | 　 | いも類 | 　 | 　 |
| ビタミンC　　　 　　　(mg) | 　 | 　 | 果実類 | 　 | 　 |
| たんぱく質エネルギー比 (％) | 　 | 　 | 穀類 | 米 | 　 | 　 |
| 脂質エネルギー比　　　(％) | 　 | 　 | パン類 | 　 | 　 |
| 炭水化物エネルギー比　(％) | 　 | 　 | めん類 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 豆類 | 大豆製品 | 　 | 　 |
| ＊食物繊維　　　　　 　(g) | 　 | 　 | 豆類 | 　 | 　 |
| ＊塩分(食塩相当量)　 　(g) | 　 | 　 | みそ類 | 　 | 　 |
| ＊ | 　 | 　 | 油脂類調味料 | 油脂類 | 　 | 　 |
| ＊の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。 | 砂糖類 | 　 | 　 |
| 菓子類 | 　 | 　 |
| 　食材料費(報告月の1人1日あたりの平均、税込み)〔　　　　　　　　　　〕円　　　 | その他 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 |
| 備蓄の状況有　・　無 | ・備蓄(　　　　)人分を(　　　　)日分備蓄・献立表の作成　有・無(いずれか○で囲む。)・保管場所(　　　　　　　　　　　) | 内容 |
| 自己評価及び改善課題 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 報告書作成者 | 電話番号 | FAX | 部署名 | 職種名 | 氏名 |
| 施設側・委託側 |