

呉市保健所長殿

施設の名称 \_\_\_\_\_

所在地 \_\_\_\_\_

施設管理者(職名・氏名) \_\_\_\_\_

栄養管理部門名 \_\_\_\_\_

責任者(職名・氏名) \_\_\_\_\_

電話・FAX番号 \_\_\_\_\_

呉市健康増進法施行細則第5条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

施設種別	1. 病院 2. 介護老人保健 3. その他	管理栄養士指定施設	1. 有 2. 無
組織(栄養管理・給食部門の位置づけ)	部門 : 1. 栄養部 2. 診療部 3. 事務部 4. その他( )	組織図 : 1. 有 2. 無	
許可病床数			施設側(人) 受託側(人) 常勤 非常勤 常勤 非常勤
	食数(1日平均)		
	朝食	昼食	夕食
			その他
			合計
一般			
特別			
療養型			
合計			
管理栄養士・栄養士 従事者氏名			
給食の運営 方式	1. 直営	委託先名称	
		所在地	
		代表者氏名	
	2. 委託	施設担当責任者氏名	
		電話番号	
3. その他	【委託内容】 1. 全面委託 2. 一部委託 : 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 その他 ( )		
栄養管理委員会 (給食関係会議)	( ) 回 / 週 ・ 月 ・ 年 名称 ( ) 構成職種 : ① 施設長 ② 栄養管理部門担当者 ③ 管理栄養士 ④ 栄養士 ⑤ 喫食者代表 ⑥ 健康管理室スタッフ ⑦ 委託業者スタッフ ⑧ その他 ( ) 合計 人 【目的】		
従事者の研修会	栄養管理部門従事者1人当たりの平均参加回数 ( ) 回 主な研修内容 ( )		
喫食者の身体・ 栄養状態等の把握	1. 有 ( ) 回 / 週 ・ 月 ・ 年 2. 無 【方法】		
献立 作成	献立表の作成	1. 有 2. 無	
	献立作成基準	1. 有 2. 無	
	予定献立作成	1. 有 2. 無	
	【作成単位】	1. 週間 2. 1ヶ月 3. 旬間 4. その他	
食材料費 方式	一人1日当たり ( ) 円 提供する1日平均食数 ( ) 食 1. 単一方式 2. 選択方式(複数献立・選択食)		

喫食者の よる 食事評価	嗜好調査	1. 有 ( ) 回 / 週 ・ 月 ・ 年 【満足度】 ( ) % [満足と回答した者( )人 / 調査者数( )人 ( )月実施 【方法】		2. 無
	喫食量調査	( ) 回 / 週 ・ 月 ・ 年 【方法】 1. 残菜調査 2. その他 【対象】 1. 全量 2. 料理別(皿) 3. 個別		
	残食率	1 有	2 無	
栄養情報提供	献立表の掲示	1. 実施	2. 未実施	
	栄養成分の表示	2. 実施	2. 未実施	
	その他の取り組み			
栄養教育状況	個別指導	件 / 月		
	集団指導	回 / 月	延べ人数	人 / 月
非常用食糧等の備蓄	1. 有 ( ) 人分を ( ) 日分		2. 無	
衛生管理マニュアル	① 献立表 :	1. 有	2. 無	
	② 保管場所 :	1. 厨房内	2. 防災保管庫	3. その他 ( )
	1. 有	2. 無		

給与食品及び給与栄養量

食品群	一人1日当たり		栄養素名	一人1日当たり		
	標準食品構成 (g)	純使用量 (g)		目標栄養量	給与栄養量	※2
肉類			エネルギー (kcal)			
魚介類	魚介類		たんぱく質 (g)			
	干物・缶詰・塩蔵		脂質 (g)			
	練製品		カルシウム (mg)			
卵類			鉄 (mg)			
豆類	大豆製品		ビタミンA (レチノール当量) (μg)			
	大豆・その他の豆		ビタミンB1 (mg)			
乳類	牛乳		ビタミンB2 (mg)			
	乳製品		ビタミンC (mg)			
藻類			塩分 (g)			
野菜類	緑黄色野菜		食物繊維 (g)			
	その他の野菜		糖質エネルギー比 (%)			
	野菜漬物類		たんぱく質エネルギー比 (%)			
果実類			脂質エネルギー比 (%)			
穀類	米		※ 1			
	パン					
	その他					
いも類	いも類					
	いも加工品					
砂糖及び甘味類						
油脂類						
種実類						
菓子類						
調味料						
			※1の欄は記載されている項目以外の栄養素			
			※2の欄は記載されている項目以外の栄養量			

給食日誌	1. 有	2. 無	検食簿	1. 有(検食者の職種名 )	2. 無
報告書作成	報告作成者 氏名				