

施設No. - [年度]
 ※ 宛名ラベルの右下の番号です

栄養管理状況報告書（病院・介護施設等 以外）

（学校、事業所、児童福祉施設、寄宿舎、矯正施設、自衛隊、一般給食センター、その他）

_____年 ____月 ____日

熊本市保健所長（宛）

設置者

（法人にあつては名称、代表者役職及び代表者名）

熊本市健康増進法施行細則第6条の規定により、次のとおり報告します。

施設名		施設種類	1 学校 2 事業所 3 児童福祉施設 4 寄宿舎 5 矯正施設 6 自衛隊 7 一般給食センター 8 その他（ ）
所在地	熊本市 区	管理者名	役職名 _____ 氏名 _____
管理栄養士 必置指定	1 該当 2 非該当	運営方式	1 直営 2 委託（全面・一部）
連絡先	電話番号 _____	FAX番号	_____

A 基本 情報	給食従事者数	施設側（人）		委託先（人）		委託先（委託有の場合は記入）	
		常勤	非常勤	施設 専属	他施設兼務		
					兼務している施設名		名称 _____
	管理栄養士						所在地 _____
	栄養士						施設担当者名 _____
	調理師						委託内容 (複数可) 1 献立作成 2 材料購入 3 調理、盛付 4 配膳、下膳 5 食器洗浄 6 その他（ ）
調理作業員							
合計							
定員数	入所者数（ ）人		通所者数（ ）人				
食数 ____月____日現在	朝食	昼食	夕食	その他 (夜食、間食等)	合計	対象者の食堂利用割合（喫食割合） (雇用形態に関係なく、出勤者に占める割合) 約 _____ 割	
食事形態 (主な形態を 一つ選択)	1 単一定食 2 複数定食 3 カフェテリア 4 その他 ()	1 単一定食 2 複数定食 3 カフェテリア 4 その他 ()	1 単一定食 2 複数定食 3 カフェテリア 4 その他 ()	1 単一定食 2 複数定食 3 カフェテリア 4 その他 ()	1 単一定食…1種類の定食 2 複数定食…2種類以上の定食から喫食者が選択 3 カフェテリア…主食・主菜・副菜・汁物を喫食者が 組み合わせて選択 4 その他…麺類、丼物、カレーなどの単品メニュー		
B 体制 整備	栄養管理 部門	位置づけ	1 栄養部門 2 健康管理部門 3 その他（ ）				
	理念・目標		1 有 2 無				
		施設内での周知	1 有 2 無				
		内容(目標) (複数可)	1 QOL(生活の質)の向上 2 疾病の改善 3 健康の保持増進 4 適切な栄養素の摂取 5 楽しい食事 6 安心安全な食事 7 その他（ ）				
栄養管理等に 関する会議		1 有 2 無					
	目的 (複数可)	1 利用者の嗜好的要望に対する検討 2 健康増進(栄養改善)に関する課題・改善策の検討 3 健康づくりに配慮した独自の取組み(啓発イベント、ヘルシーメニューなど)の検討 4 関連職種との情報交換や連携強化 5 その他（ ）					
	構成 (複数可)	施設側	1 施設長/管理者 2 給食管理者/担当者 3 管理栄養士/栄養士 4 健康管理部門(産業医/保健師/看護師/事務/その他()) 5 養護教諭/教員 6 給食利用者 7 その他() 合計 _____ 名				
		委託先	1 管理栄養士/栄養士 2 調理師/調理作業員 3 その他() 合計 _____ 名				
	回数	1 定期的(年 回) 2 不定期 3 労働衛生安全委員会等と同時開催(年 回)					
栄養管理等に関する 連携体制	連携先(複数可)	1 医療機関 2 学校 3 医療保険者 4 その他() 5 なし					
	内容(複数可)	1 利用者の身体状況 2 健康・栄養教育の実施 3 その他()					

B 体制整備	従事者の人材育成	職 種 (複数可)	1 管理栄養士/栄養士 2 調理師/調理作業員 3 その他 () 4 なし						
		方 法 (複数可)	1 研修会の参加 (施設内・施設外) 2 計画的な現場教育 (OJT) の実施 3 その他 ()						
	非常時への備え	マニュアル		他施設との連携体制		施設の備蓄		備蓄の量	
1 有 2 無		1 有 2 無	1 有 2 無	()人分を()日分					
C アクセスメント・計画・評価	給食対象者の把握	内 容 (複数可)	1 性別 2 年齢 3 身長 4 体重 5 BMI (カウプ指数) 6 生活習慣 7 生化学的検査値 8 その他 () 9 実施なし						
	提供した食事の評価 *喫食者又は利用者(全食種)を対象	内 容 (複数可)	1 摂食量状況 2 体重変化量、BMI 3 生活習慣改善状況 4 その他 () 5 実施なし						
		結果の活用方法 (複数可)	1 給与栄養目標量の見直し 2 献立の見直し 3 食事の種類の見直し 4 栄養教育の見直し 5 食環境の見直し 6 その他 ()						
献立内容の評価 *喫食者又は利用者(全食種)を対象	評価方法 (複数可)	1 個別ヒアリング 2 アンケート 3 全体の残食調査 4 その他 ()							
D 実施	基本となる食種の栄養摂取状況 【 ()食】(9月～11月実績、1人1日平均)			施設基準の作成年月		年 月作成			
	栄養素名等	施設基準 (栄養量)	給与栄養量			施設基準	実施値		
	エネルギー	kcal	kcal	タンパク質エネルギー比率		%	%		
	たんぱく質	g	g	脂質エネルギー比率		%	%		
	脂質	g	g	炭水化物エネルギー比率		%	%		
	ビタミンA	μgRE	μgRE	給与栄養量算出根拠		1 日本人の食事摂取基準 2 治療ガイドライン 3 その他 ()			
	ビタミンB ₁	mg	mg						
	ビタミンB ₂	mg	mg						
	ビタミンC	mg	mg	見直しの頻度		1 年1回 2 年2～3回 3 年4～6回 4 年7～11回 5 年12回以上			
	カルシウム	mg	mg						
	鉄	mg	mg						
	食物繊維	g	g						
	食塩相当量	g	g						
カリウム	mg	mg							
個人に合わせた対応	内 容 (複数可)	1 量の調整 (主食・副菜・主菜) 2 機能に応じた形態調整 3 アレルギーへの対応 4 栄養補助・強化食品利用 5 その他 () 6 なし							
H A C C P に沿った 衛生管理の実施	衛生管理計画書		1 有 2 無						
	衛生管理計画書に基づく記録		1 有 2 無						
対象者への 健康・栄養情報の提供 *利用者又は入所者(全食種) を対象	内 容 (複数可)	1 疾病予防 2 適正なBMI・体重 3 健康的な食生活・食習慣 4 その他 ()							
	献立表の掲示	1 有 2 無			モデル的な組合せ提示		1 有 2 無		
	献立の栄養成分表示	1 有 2 無			献立の食事バランスガイド表示		1 有 2 無		
	主食量の調整	1 有 2 無			ドレッシング等の調整		1 有 2 無		
	栄養教育 (年間)	個 別			集 団			記録	1 有 2 無
回 数		延人数		回 数	延人数				
	回	人		回	人				
E 改善	施設の自己評価 今後改善したいことなど	(施設管理者等)							
		(栄養管理等担当者)							
記入者	所属 (施設・委託)	職名	氏名	TEL					
最終確認者 (自筆)	所属 (施設)	職名	氏名	TEL					