

(令和__年10月分)【特定給食施設用】

給食施設栄養管理報告書 兼 特定給食施設変更届 (小・中学校・高等学校等)

の部分は特定給食施設変更届の届出事項に該当する内容です。

届出内容に変更がある場合は、「届出内容の変更」有に☑をし、健康増進法第20条第2項の規定により、記載内容を届出したとみなします。

届出内容の変更 有 無

給食施設の名称 施設の設置者 (法人名・職・氏名) 設置者の住所 〒 給食責任者 (職・氏名) 報告書作成者 (職・氏名) 所在地 〒 尼崎市 TEL: FAX: 連絡先TEL 連絡先メールアドレス

施設の種類の種類 小学校 中学校 高等学校 その他 () 喫食対象者数 (職員含む) 人

Table with columns for staff roles (Management Nutritionist, Nutritionist, Cook, etc.), meal types (Breakfast, Lunch, etc.), and operational details (Direct/Commissioned, Company Name, etc.).

常勤の管理栄養士・栄養士 氏名: ※対象者の体格把握

Table for target population statistics by gender and age group, including BMI status (Overweight, Standard, Underweight) and percentage changes from the previous year.

給食の提供形態: 単一献立 複数献立 カフェテリア式. Includes options for main dishes, side dishes, and other items.

毎食の検査: 有 無. Includes fields for inspection frequency, methods, and result utilization.

栄養管理に関する会議 (給食委員会) 実施回数: 回/年 要領: 有 無 会議録の保存: 有 無

構成職種: 施設 (施設長, 管理栄養士, 調理師, 養護教諭, 教諭) 給食会社 (管理栄養士, 調理師, その他). 内容: 栄養管理における課題の把握と課題解決のための改善策の検討 食育の取組み 適切な栄養管理を行うための関係部門の連携強化 献立内容の検討 その他 ()

食物アレルギーの対応 有 ()人 無 除去 代替 その他 ()

食育の実施状況 食育の年間計画の作成 有 無 《実施内容》

施設の食事摂取基準	設定している食事の種類:	種類					
	給与栄養目標量:	<input type="checkbox"/> 設定有(最終更新: _____年 月 日) <input type="checkbox"/> 設定無					
	食品構成:	<input type="checkbox"/> 作成有(最終更新: _____年 月 日) <input type="checkbox"/> 作成無					
給与栄養目標量と給与栄養量(10月実績の平均値) ※最も提供数が多い食事の種類を記入。		給与栄養量の算出	<input type="checkbox"/> 料理ごとに算出 <input type="checkbox"/> 一食分を算出 <input type="checkbox"/> 一食分の毎月の平均を算出 <input type="checkbox"/> 報告月のみ月平均を算出				
対象者:	年齢 歳 ~ 歳	性別 <input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
下記に含む食事: <input type="checkbox"/> 朝食 <input type="checkbox"/> 昼食 <input type="checkbox"/> 夕食 <input type="checkbox"/> 間食		健康・栄養情報の提供	実施内容	<input type="checkbox"/> 献立の栄養成分表示 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩 <input type="checkbox"/> その他()			
栄養素等の名称	単位			目標量	給与量	<input type="checkbox"/> 献立表の提供 <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> 給食便り等の配布 <input type="checkbox"/> 実物展示 <input type="checkbox"/> 給食時の訪問 <input type="checkbox"/> その他()	
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 (レチノール当量)	μg					給食従事者の研修	
ビタミンB ₁	mg					<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 研修内容 <input type="checkbox"/> 栄養関係 <input type="checkbox"/> 疾病関係 <input type="checkbox"/> 調理技術 <input type="checkbox"/> 衛生 <input type="checkbox"/> その他()	
ビタミンB ₂	mg					参加回数(前年度実績) _____回	
ビタミンC	mg			<input type="checkbox"/> 有(最終更新: _____年 月) <input type="checkbox"/> 無			
食物繊維総量	g			<input type="checkbox"/> 有(最終更新: _____年 月) <input type="checkbox"/> 無			
食塩相当量	g			<input type="checkbox"/> 有(_____ℓ × _____人 × _____日分) <input type="checkbox"/> 無			
栄養素バラン生産生	たんぱく質	%エネルギー		非常時の対応	<input type="checkbox"/> 有(_____人 × _____日分) <input type="checkbox"/> 無		
	脂質	%エネルギー			<input type="checkbox"/> 有(_____人 × _____日分) <input type="checkbox"/> 無		
	炭水化物	%エネルギー			<input type="checkbox"/> 系列施設 <input type="checkbox"/> 近隣施設 <input type="checkbox"/> 給食会社 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 無		
野菜類	緑黄色野菜	g		利用者全体の給食における推定平均摂取量(1人1食当たり)	脂質	食塩相当量	野菜総量
	その他の野菜	g			g	g	g

今後、書類の提出、研修会の案内について、メールなど電子申請を希望する。

※対象者の体格把握について

(目的) 対象者の体格に応じた給食(量・内容)を提供するため、各対象者の体格を「肥満」「標準」「やせ」と判定し、その経年変化を確認します。

(方法) 学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)の肥満度判定による体格評価を行います。

- ①各対象者の体格を「肥満(+20%以上)」「標準(-20%超~+20%未満)」「やせ(-20%以下)」と判定。
- ②(その区分に判定された人数) ÷ (対象者全員の人数) × 100 でその区分に該当する割合を算出。

(参考資料) 日本小児内分科学会、日本成長学会により、早見表や計算ソフトが公表されています。