

年 月 日

保健所長 宛て

施設の名称  
 施設の所在地  
 施設の設置者(職名・氏名)  
 施設の管理者(職名・氏名)  
 電話番号  
 ファクシミリ番号

施設種別	1 事業所 2 寄宿舍 3 矯正施設 4 自衛隊 5 その他( ) 施設人員( )人					
食事サービスの基本方針・目標	方針・目標 1 健康の維持・増進 2 生活習慣病予防 3 その他( )					
	基本方針・目標に基づいた食事サービス(給食)の実施状況 1 実施できている 2 まだ十分ではない 3 実施できていない 4 方針・目標が明確でない					
食事サービスの検討会議(給食委員会等)	会議	1 有(頻度: 回/年) 2 無				
	構成員	施設側 1 管理者 2 管理栄養士・栄養士 3 調理師(員) 4 健康管理担当者(職種名: ) 5 給食利用者 給食受託会社側 6 給食受託会社(職種名: ) 計( )人				
	内容	1 食事サービスに関する運営方針の検討 2 献立の検討 3 管理者・他部門等との情報交換・連携の場 4 給食・栄養管理の課題の検討 5 その他( )				
給食の対象・食数等	食数等	朝食(食)	昼食(食)	夕食(食)	その他(食)	合計(食)
	1日あたり平均食数					
	食種(内容)は、食数の一番多い提供時間帯について記入 1 朝食 2 昼食 3 夕食 1 定食 ( )種類/日 ※定食で、常時野菜120g/食使用メニュー 1 有 2 無 2 カフェテリア 主食( )品 主菜( )品 副菜( )品 その他( )品/日 ※単品で、野菜80g以上使用メニュー( )品					
栄養計画	利用者の把握・調査	年1回以上、施設が利用者の身体状況・栄養状態等の把握をしている 1 有 2 無				
		把握・調査項目		割合	献立等への配慮	
		1 性・年齢		%	1 有 2 無	
		2 身体活動レベル		%	1 有 2 無	
		3 体格指数	BMI 25以上の人の割合	%	1 有 2 無	
			BMI 18.5以下の人の割合	%	1 有 2 無	
	4 疾病状況	糖尿病の人の割合	%	1 有 2 無		
	高血圧症の人の割合	%	1 有 2 無			
	脂質異常症の人の割合	%	1 有 2 無			
	5 その他		%	1 有 2 無		
給与栄養目標量の設定	献立作成のために設定した給与栄養目標量の種類(献立作成基準) 1 1種類のみ 2 ( )種類 3 設定していない					
	給与栄養目標量の設定頻度 1 1年に1回設定 2 6か月に1回設定 3 その他( )					

栄養計画	給与栄養目標量と実施給与栄養量は、最も提供数の多い給食に関して記入 食種 年齢:( )才から( )才 性別:男・女・男女とも											
	給与栄養目標量と実施給与栄養量	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				食塩相当量(g)	食物繊維量(g)
							A(μg)(RE当量)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C(mg)		
		給与栄養目標量										
	実施給与栄養量											
	たんぱく質エネルギー比( )%		脂肪エネルギー比( )%									
	栄養補助食品の使用状況	栄養補助食品等名称		使用回数	使用量	栄養素名	1日平均給与量(日)					
				回/週	g/回		/日					
				回/週	g/回		/日					
	評価	年1回以上、施設が利用者の身体状況・栄養状態等の評価をしている 1 有 2 無										
評価項目		評価有無		評価頻度		評価対象						
1 身体状況の評価		1有 2無		回/年		1 全員 2 一部						
2 栄養摂取状況の評価		1有 2無		回/年		1 全員 2 一部						
3 食事に対する満足度評価		1有 2無		回/年		1 全員 2 一部						
評価後、食事サービスへの反映状況												
帳票類	1 給食の運営方針・目標 2 給与栄養目標量の設定・予定献立 3 調理形態、盛り付け 4 食事環境											
情報発信	1 献立表の提供 2 栄養成分表示 3 食事バランスガイドの活用 4 卓上メモ 5 ポスター掲示 6 リーフレット配布 7 喫食時の訪問 8 モデル献立の展示 9 その他( )											
栄養指導	個別指導 ( )人/月 内容 1 生活習慣 2 肥満 3 糖尿病 4 高血圧症 5 脂質異常症 6 その他( )											
	集団指導 ( )回/月 延べ( )人/月 内容 1 生活習慣 2 肥満 3 糖尿病 4 高血圧症 5 脂質異常症 6 その他( )											
衛生管理	衛生管理マニュアルの活用 1 有 2 無 衛生点検表の活用 1 有 2 無											
非常時の対応	1 事故(食中毒等)時対策マニュアル 2 事故時食料確保のための他の食事提供施設との協議 3 非常災害時対策マニュアル 4 非常食料等の備蓄 5 非常食料等を使用した予定献立の作成 6 非常時の食事提供訓練の実施											
委託有無	委託の有無 1 有 2 無											
	委託先名称:											
	所在地:											
	現場の責任者:職種 氏名											
	内容: 1 献立作成 2 発注 3 調理 4 配膳等 5 洗浄 6 栄養管理 7 栄養指導 8 その他( )											
	従事者(人)											
給食責任者	所属		報告書作成者		施設側		受託側					
	氏名・職種				常勤	非常勤	常勤	非常勤				
	連絡先				TEL							