（第５条関係）
その１

特定給食施設等事業実施状況報告書（学校用）

年　　月　　日

福山市保健所長　様

施設の名称
所　在　地
管　理　者　（職名）　　（名前）

電話　　FAX

福山市健康増進法施行細則第５条及び，福山市特定給食施設等の指導等実施要領第５条の規定により，次のとおり給食事業実施状況を報告します。

施設の種類	１ 共同調理場　２ 単独調理場　３ その他													
対象校	１小学校（　　校）　２中学校（　　校） ３高等学校（　　校）　４その他（　　）													
１日当たりの平均給食数（食）	区分	児童生徒	職員		計	給食従事者数	区分	施設側（人）		委託側（人）		計		
								常勤	非常勤	常勤	非常勤			
	小学校						管理栄養士							
	中学校						栄養士							
	高等学校						調理師							
							調理員							
							その他の職員							
	計						計							
給食関係会議（名称：）	【実施回数】　年・月（　　）回　【会議録】　有　無 【構成員】													
運営方法委託の場合（一部委託も含む）	委託先	【名称】 所在地〒　　TEL 委託内容：　献立作成　発注　調理　配膳　下膳　食器洗浄　（　　）												
利用者の身体状況等の把握	１身長の把握　□あり（　　）回/週・月・年　□なし ２体重の把握　□あり（　　）回/週・月・年　□なし ３学校保健統計調査方式などの体格の把握　□あり　□なし ４肥満者の割合　＿＿名÷＿＿名×100＝＿＿%　（＿＿年度比＿＿%） 献立等の肥満者への配慮　□あり　□なし ５やせの者の割合　＿＿名÷＿＿名×100＝＿＿%　（＿＿年度比＿＿%） 献立等のやせの者への配慮　□あり　□なし													
食事の管理と評価	目標栄養量の設定	１ あり　２ なし 【方　法】												
	摂取量の調査	１　あり（　　）回/週・月・年　２　なし 【方　法】												
	調査後の対応等	１　あり（　　）回/週・月・年　２　なし 【方　法】												
献立作成	献立作成基準	１ あり　２ なし 【基準日】　年　月　日												

献立作成	個別対応	1　あり　　2　なし 【内　容】
	予定献立作成	1　あり　　2　なし 【作成単位】1　週間　　2　1ヶ月　　3　旬間　　4　その他（　　）
	その他嗜好調査等食事に関する調査	1　あり（　　）回/週・月・年　　2　なし 【方　法】
	魅力ある献立への取組み	
	献立方式	1　単一方式　　2　選択方式（モデル的料理の掲示　1あり　　2なし）
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	1　実施　　2未実施
	その他の取組み	
栄養教育	個別指導	件／月
	集団指導	回／月　　延べ人数　　人／月
衛生管理	衛生管理ﾏﾆｭｱﾙ等の整備	1　あり　　2　なし

□栄養管理状況

食種名：　　対：全給食数　　%

使用食品の摂取目標量及び平均使用量				目標栄養量と平均給与栄養量			
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（A）	給与栄養量（B）	充足率% B/A×100
穀類	米			エネルギー（kcal）			
	パン			たんぱく質（g）			
	その他			脂質（g）			
いも及びでん粉類				カルシウム（mg）			
砂糖及び甘味類				鉄（mg）			
豆類				ナトリウム（mg） （食塩相当量）（g）			
種実類				ビタミンA(ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量)（μg）			
野菜類	緑黄色野菜			ビタミンB１（mg）			
	その他の野菜			ビタミンB２（mg）			
	野菜漬物類			ビタミンC（mg）			
果実類				食物繊維（g）			
きのこ類				糖質ｴﾈﾙｷﾞｰ比（%）			
藻類				脂肪ｴﾈﾙｷﾞｰ比（%）			
魚介類				動物性たんぱく質比（%）			
肉類				※1			
卵類							
乳類	牛乳						
	その他乳類						
油脂類							
菓子類				※1の欄は記載されている項目以外で算出している栄養素			
調味料							

備考　それぞれ該当するところに○印，数字等を記入してください。