（第５条関係）
その４

特定給食施設等事業実施状況報告書（社会福祉施設用）

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。

<table>
<tr><td colspan="2">施　設　の　種　類</td><td colspan="11">１ 社会福祉施設　　２ その他（　　）</td><td>定員数（人）</td></tr>
<tr><td colspan="2">組　織（給食部門の位置付け）</td><td>部　門</td><td colspan="11">１ 栄養部　２ 事務部　３ その他（　　）</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>責任者</td><td colspan="11">【職名】　　【名前】</td></tr>
<tr><td rowspan="8">１日当たりの平均給食数（食）</td><td rowspan="2">区分</td><td rowspan="2">朝</td><td rowspan="2">昼</td><td rowspan="2">夕</td><td rowspan="2">計</td><td colspan="2">間食</td><td rowspan="8">給食従事者数</td><td rowspan="2">区分</td><td colspan="2">施設側（人）</td><td colspan="2">委託側（人）</td><td rowspan="2">計</td></tr>
<tr><td>午前</td><td>午後</td><td>常勤</td><td>非常勤</td><td>常勤</td><td>非常勤</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>管理栄養士</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>栄養士</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>調理師</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>職員等</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>調理員</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>計</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>その他の職員</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="6"></td><td>計</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">給食関係会議（名称：　　）</td><td colspan="11">【実施回数】　年・月（　　）回　　【会議録】　有　　無
【構成員】</td></tr>
<tr><td colspan="2">運営方法委託の場合（一部委託も含む）</td><td>委託先</td><td colspan="11">【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　（　　）</td></tr>
<tr><td colspan="3">利用者の身体状況等の把握</td><td colspan="11">１　身長（　　）回/週・月・年　　２　体重（　　）回/週・月・年
３　その他（　　）　４　なし</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">食事の管理と評価</td><td>目標栄養量の設定</td><td colspan="11">１ あり　　２ なし
【方　法】</td></tr>
<tr><td>摂取量の調査</td><td colspan="11">１　あり（　　）回/週・月・年　　２　なし
【方　法】</td></tr>
<tr><td>調査後の対応等</td><td colspan="11">１　あり（　　）回/週・月・年　　２　なし
【方　法】</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">献立作成</td><td>標準食品構成</td><td colspan="11">１ あり　　２ なし
【基準日】　　年　　月　　日</td></tr>
<tr><td>個別対応</td><td colspan="11">１　あり　　２　なし
【内　容】</td></tr>
</table>

献立作成	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　項目（　　）　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				目標栄養量の基準と平均供給栄養量			
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				エネルギー（kcal）			
いも及びでんぷん類				たんぱく質（g）			
砂糖及び甘味類				脂質（g）			
豆類				カルシウム（mg）			
種実類				鉄（mg）			
野菜類	緑黄色野菜			ナトリウム（mg） （食塩相当量）（g）			
	その他の野菜			ビタミンA（ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量）（μg）			
	野菜漬物類			ビタミンB1（mg）			
果実類				ビタミンB2（mg）			
きのこ類				ビタミンC（mg）			
藻類				食物繊維（g）			
魚介類				糖質ｴﾈﾙｷﾞｰ比（%）			
肉類				脂肪ｴﾈﾙｷﾞｰ比（%）			
卵類				動物性たんぱく質比（%）			
乳類	牛乳			※1			
	その他乳類						
油脂類							
菓子類							
調味料				※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			

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。