

特定給食施設等事業実施状況報告書（一般給食センター等用）

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 一般給食センター 2 その他 ()					定員数 (人)	
組織 (給食部門の 位置付け)	部門	1 総務部門 2 その他 ()						
	責任者	【職名】		【名前】				
1日当たりの平均給食数(食)	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		
		管理栄養士						
		栄養士						
		調理師						
調理員								
その他の職員								
計								
給食関係会議 (名称:)		1 あり 【実施回数】 年・月 ()回 【構成員】			2 なし 【会議録】 有 無			
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	身体状況、栄養状態生活習慣等の把握	1 あり ()回/週・月・年 【方法】			2 なし			
食事の管理と評価	目標栄養量の設定	1 あり 【方法】			2 なし			
	摂取量の調査	1 あり ()回/週・月・年 【方法】			2 なし			
	調査後の対応等	1 あり ()回/週・月・年 【方法】			2 なし			
献立作成	標準食品構成	1 あり 【基準日】 年 月 日			2 なし			
	個別対応	1 あり 【内容】			2 なし			
	予定献立作成	1 あり 【作成単位】 1 週間 2 1ヶ月 3 旬間 4 その他 ()			2 なし			

(裏)

献立作成	その他嗜好調査等食事に関する調査	1 あり () 回/週・月・年 【方法】	2 なし
	魅力ある献立への取り組み		
	献立方式	1 単一方式	2 選択方式 (モデル的料理の揭示 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
	その他の取り組み		
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I補給率比 (%)			
肉類			脂肪I補給率比 (%)			
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。

(その6)