

様式第5（その1）（第4条関係）
（学校用）

栄 養 管 理 報 告 書

年 月 日

鹿児島市長 殿

施設名
所在地
設置者又は管理者氏名
(法人にあっては、名称及び代表者の氏名)

鹿児島市健康増進法施行細則第4条の規定により、次のとおり報告します。

| | | | | | | | | | | |
|------------|--|---|--------|--------|-----------------|-------------|---|------|---|---|
| 定 員 | 人 | 1日平均食数 | 児童 | 人 | 生徒 | 人 | | | | |
| 給食提供施設 | | | | | | | | | | |
| 給食の運営方法 | 【委託の場合】 | | | | | | | | | |
| | <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 | 名 称 | | | | | | | | |
| | | 所在地 電話番号 | | | | | | | | |
| | 委託内容 | <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 運搬 <input type="checkbox"/> 物資購入 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> ボイラー管理 <input type="checkbox"/> その他 () | | | | | | | | |
| 給食従事者数 | 区 分 | 設置者(委託者)側 | | 受託者側 | | 栄 養 指 導 状 況 | | | | |
| | | 常 勤 | 非常勤 | 常 勤 | 非常勤 | | | | | |
| | | 管 理 栄 養 士 | 人 | 人 | 人 | | 人 | 個別指導 | 人 | |
| | | 栄 養 士 | 人 | 人 | 人 | | 人 | 集団指導 | 回 | 人 |
| | | 調 理 師 | 人 | 人 | 人 | | 人 | | | |
| その他の従事者 | 人 | 人 | 人 | 人 | | | | | | |
| 食品群別給与量実績 | | | 給与栄養量 | | | | | | | |
| 区 分 | 1人1日当たりの純使用量(g) | 区 分 | 目 標 量 | 実 績 | 充足率% B/A×100 | | | | | |
| | | | A | B | | | | | | |
| 米 等 | () | エ ネ ル ギ ー | kcal | kcal | | | | | | |
| パ ン | | | | | | | | | | |
| (小麦粉重量) | | たんぱく質 | g | g | | | | | | |
| 牛 乳 | | 脂 質 | g | g | | | | | | |
| 小麦粉及びその製品 | | 食塩相当量 | g | g | | | | | | |
| いも及びでん粉 | | | | | | | | | | |
| 砂糖類 | | カルシウム | mg | mg | | | | | | |
| 豆 類 | | マグネシウム | mg | mg | | | | | | |
| 豆製品類 | | 亜 鉛 | mg | mg | | | | | | |
| 種 実 類 | | | | | | | | | | |
| 緑黄色野菜類 | | 鉄 | mg | mg | | | | | | |
| その他の野菜類 | | | | | | | | | | |
| 果 物 類 | | ビタミ A (レチノール活性当量) | μ gRAE | μ gRAE | | | | | | |
| きのこ類 | | | | | | | | | | |
| 藻 類 | | ビタミ B ₁ | mg | mg | | | | | | |
| 魚 介 類 | | ビタミ B ₂ | mg | mg | | | | | | |
| 小 魚 類 | | ビタミ C | mg | mg | | | | | | |
| 肉 類 | | | | | | | | | | |
| 卵 類 | | 食物繊維 | g | g | | | | | | |
| 乳 類 | | | | | | | | | | |
| 油 脂 類 | | | | | | | | | | |
| 調味料及び香辛料類 | | | | | | | | | | |
| 1食当たりの食材料費 | | | | | | | | | | |
| 予 算 | 円 | 銭 | | | | | | | | |
| 平 均 | 円 | 銭 | | | | | | | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| 身体状況の把握 | 様式第5（その1-2）（第4条関係）（学校用）へ記載 | | |
| 適切な食事を提供するための把握 | <input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 嗜好状況 <input type="checkbox"/> 残食状況 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状況 <input type="checkbox"/> 疾病の状況 <input type="checkbox"/> 咀嚼・嚥下の状況 <input type="checkbox"/> その他（ ） | | |
| 栄養管理 | <input type="checkbox"/> 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 <input type="checkbox"/> 栄養基準に基づく献立の作成 <input type="checkbox"/> 献立に基づく調理及び食事の提供 <input type="checkbox"/> 食事計画の評価、検証 <input type="checkbox"/> 検証結果に基づく計画の改善 | | |
| 栄養情報の提供 | 対象者 | <input type="checkbox"/> 児童生徒 <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> 担任等 <input type="checkbox"/> その他（ ） | |
| | 方法 | <input type="checkbox"/> 校内への掲示 <input type="checkbox"/> 給食便りの配付 <input type="checkbox"/> 保護者会の活用（ ） <input type="checkbox"/> その他（ ） | |
| | 内容 | <input type="checkbox"/> 給与栄養量 <input type="checkbox"/> 献立 <input type="checkbox"/> 食品・食材情報 <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 健康と栄養 <input type="checkbox"/> その他（ ） | |
| 衛生管理 | 衛生管理記録 | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 学校給食衛生管理基準の活用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 |
| 検食 | 検食の事前実施 | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 検食記録（時間、氏名、所見） <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 |
| 危機管理 | 食中毒 感染症 | マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | |
| | | マニュアルの校内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | |
| | 災害 | マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | |
| マニュアルの校内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | | | |
| | 備蓄量 | 食糧 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | （ 人分） × （ 日分） |
| | | 飲料水 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | （ 人分） × （ 日分） |
| 記入者 | 所属 | | 職名 |
| | 電話番号 | | 氏名 |

【留意事項】

- 1 定員について、10月分の1日平均の児童・生徒在籍数を記入すること。
- 2 1日平均食数について、10月分の1日平均食数を、小学生は「児童」に、中学生以上は「生徒」の欄に記入すること。なお、職員数については含めないこと。
- 3 給食の運営方法について、委託の場合は受託事業所の名称、所在地、電話番号を記入すること。
- 4 給食従事者数について、常勤は各施設で定めている常勤の所定労働時間勤務の者の数を記入し、それ未満の者の数は非常勤の欄に記入すること。なお、区分については免許取得者数について計上すること。ただし管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、資格を有して実際に栄養指導に従事している者については、その資格の欄に計上すること。
- 5 栄養指導状況について
 - (1) 個別指導について、10月に実施した延べ人員数を記入すること。
 - (2) 集団指導について、10月に実施した回数と延べ人員数を記入すること。
- 6 1日当たりの食材料費について、10月分の総材料費を延べ人員で除した金額を記入すること。なお、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 7 食品群別給与量実績について、10月分の1日平均の給与量の実績を整数値で記入すること。ただし、種実類、きのこ類、藻類の乾物について、小数点第1位まで記入すること。
パンは、原則パンで計上するが、重量の把握が困難な場合は、小麦粉重量を記載する。
- 8 給与栄養量について
 - (1) 目標量は、主たる食事について設定した目標量を記入すること。
 - (2) 実績について、10月分の1日平均量を記入すること。
 - (3) 小数点以下の取扱については、「日本食品標準成分表」に準じて記入すること。
 - (4) マグネシウム、亜鉛について、記入は任意とする。
- 9 身体状況の把握について、様式第5（その1-2）（第4条関係）の評価方法を参考にし、全体数、肥満とやせの状況、前年度との比較を記入すること。
- 10 危機管理について
 - (1) マニュアルとは給食・栄養部門が整備しているものについて記入すること。ただし、校内の危機管理マニュアルに食事提供の位置づけがある場合はそれを含む。
 - (2) 備蓄量について、非常食としての食料や飲料水を備蓄している場合は、（ ）内に「何人分」を「何日分」として記入すること。
 - (3) 給食センターの場合は、センターが管理している備蓄量についてのみ記載すること。
- 11 共通事項
 - (1) 各項目について実施していること、または該当するものに記入（■、✓）すること。
 - (2) 「その他」の場合は、具体的に記入すること。