

特定給食施設栄養報告書(4年2・7月分)

福岡県 ○○ 保健福祉(環境)事務所長 殿

記入例

施設名 社会福祉法人ふくおか会 福岡第一保育園

管理者名 園長 福岡 太郎

(作成者名 吉塚 花)

1. 施設の種類の	①学校 ② 児童福祉施設 ③事業所 ④寄宿舍 ⑤矯正施設 ⑥自衛隊 ⑦一般給食センター ⑧その他
2. 所在地	〒 812-8577 福岡市博多区東公園7-7
3. 連絡先	電話 (092)643-3269 FAX (092)643-3271 E-mail fukuoka-kencho@pref.fukuoka.lg.jp
4. 運営方法	①直営 ② 委託 ③一部委託(委託内容: 委託先名称: 福岡調理(株))

5. 対象者別給食数	定員	朝食	昼食	夕食	その他	合計
児童・生徒・入所者等	115		115			115
職員	25		25			25
その他						
合計			140			140

6. 食事提供時間		11:30 ~12:00
-----------	--	-------------------------

7. 食種別給食数	食種名	1日食数
	離乳食	3
	3歳未満児	38
	3歳以上児	71
	アレルギー除去食	3
	職員食	25
	合計	140

8. 従事者数	施設側(人)		委託側(人)	
区分	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外
管理栄養士	1		1	
栄養士			1	
調理師			1	
調理員				1

9. 栄養アセスメント		
身長	把握 12 回/年	直近の計測時期
体重	把握 12 回/年	2 年 1 月
対象者数	72 人	
肥満	4 人 (5.6 %)	
やせ	5 人 (6.9 %)	
肥満及びやせの者に対する対策の有無		
<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
↓ 内容		
<p>・身長、体重を園でグラフにし、成長が気になる園児、肥満及びやせに該当する園児については、給食の喫食状況、家庭での生活リズムや食事状況の把握を行い、職員会議で保育士や調理担当者で情報共有を図った。</p> <p>・保護者とも話し合う機会を作り、家庭での生活習慣も含め対応策を検討した。</p> <p>・保護会の講演会の中で肥満とやせのお話をした。</p>		

10. その他	
・栄養管理会議	12 回/年
・構成メンバー 園長、主任保育士、看護師、管理栄養士、委託栄養士	
・議題等	
・アレルギー検査について	
・食育について	
・除去食、離乳食について	
し	
・嗜好調査	2 回/年
・喫食(残食)調査(個別・一括)	毎食 回/月
・給食に関する職員研修(所内)	2 回/年
・給食に関する職員研修(所外)	2 回/年
・適温給食の方法 保温食器・ 温冷配膳車 ・	
その他()	
・複数献立	無 有 1 日/月 (___ 回/日)
・選択食(カフェテリア方式)	無 有 1 日/月 (___ 回/日)
・デイサービス	無 ・有(___ 回/週)
・配食サービス	無 ・有(___ 回/週)
・その他	

添付書類 (集団栄養管理を行っている場合)

- 1 食品構成表
- 2 食品使用量日計表

11. 栄養給与状況	基準となる栄養量 (食事の種類: 3歳以上児食・完全給食)			提供食品量			
	栄養素名	給与栄養基準量	実給与栄養量	食品群	食品構成	食品群別給与量	
	エネルギー (kcal)	550	549	動物性食品	魚介類	15	15
	たんぱく質 (g)	20	21		肉類	15	14
	脂質 (g)	15	16		乳類	160	155
	カルシウム (mg)	300	280		卵類	18	19
	鉄 (mg)	3	2.7	野菜、果実類	緑黄色野菜類	30	33
	ビタミンA (μ gRE)	180	200		淡色野菜類	40	41
	ビタミンB1 (mg)	0.35	0.35		海藻類	1	1
	ビタミンB2 (mg)	0.40	0.32		いも類	20	18
	ビタミンC (mg)	20	20		果実類	30	29
	食物繊維 (g)	4	3.5	穀類	米	50	52
	塩分 (食塩相当量) (g)	2.0	2		パン類	7	5
	たんぱく質エネルギー比 (%)	13~20	15		めん類	3	5
	脂質エネルギー比 (%)	20~30	26	豆類	大豆製品	10	12
	炭水化物エネルギー比 (%)	50~65	59		豆類	3	3
	*				みそ類	3	3
	*			油脂類調味料	油脂類	5	5
	*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。				砂糖類	5	6
			菓子類		5	5	
食材料費 (報告月の1人1日あたりの平均、税込み) (280) 円			その他				
12. 管理栄養士・栄養士による月間栄養指導件数 (加算・非加算に関係なく記入してください。)							
	回数	延べ人数	内 容				
集団指導	3 回	65 人	<ul style="list-style-type: none"> ・食事量と運動量について ・おやつのと리카た 				
個別指導	5 回	5 人					
訪問指導	回	人					
13. 喫食者に対する情報提供							
献立表の配布・掲示		<input checked="" type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施	栄養成分の表示		<input checked="" type="checkbox"/> 実施 (項目: 熱量、たんぱく質、脂質、食塩) <input type="checkbox"/> 未実施		
14. 非常災害時の備え							
非常災害時の食事提供マニュアルの作成				<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無		
非常用食糧等の備蓄				<input checked="" type="checkbox"/> 有	→ 下の欄も記入 <input type="checkbox"/> 無		
備蓄の状況			備蓄内容 (食料や水以外の、食器、調理器具等も含む。)				
・備蓄量 (150) 人分を (3) 日分備蓄			水、ジュース、アルファ米、レトルト食品、缶詰、ビスケット、使い捨て食器、カセットコンロ、カセットコンロ用ボンベ				
・献立表の作成 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無							
・保管場所 (物品倉庫、給食倉庫)							