

| | | | | | | |
|---|--|---------|--|---|-----|------|
| ⑧ 一日平均食数 | 朝食 | 昼食 | 夕食 | 夜食 | その他 | 合計 |
| ⑨ 給食利用率 | () % = 給食利用者数 () 人 / 全従業員数 () 人 | | | | | |
| ⑩ 給食関係会議 (健康管理部門との連携を含む) | 【実施回数】 <input type="radio"/> 有 () 回 / 年 <input type="radio"/> 無 【記録】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 【構成職種】 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 給食部門責任者 <input type="checkbox"/> 健康管理担当者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師・調理員 <input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> その他 () 【利用者の健康診断】 () 月頃実施 結果返却・保健指導 () 月 【アセスメントデータの共有】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 | | | | | |
| ⑪ 栄養状態等の把握 対象 <input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 施設従業員 () 人 R 年 月現在 | 【調査・把握している項目】 *BMIの肥満割合は20歳以上の状況を報告 <input type="checkbox"/> 性・年齢 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 腹囲 <input type="checkbox"/> 20歳以上のBMI (25以上 % 18.5未満 %) <input type="checkbox"/> 疾病状況 (高血圧症 % 脂質異常症 % 糖尿病 %) <input type="checkbox"/> その他 () | | | | | |
| ⑫ 給与栄養目標量および給与栄養量 | 項目 | 給与栄養目標量 | 給与栄養量 | ⑬ 食事提供の方法・種類 | | |
| | エネルギー kcal | | | <input type="checkbox"/> 単一定食 <input type="checkbox"/> 複数定食 () 種類 <input type="checkbox"/> アラカルト () 種類 (<input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 丼物 <input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> カフェテリア (モデル献立の掲示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) 主食 () 品 主菜 () 品 副菜 () 品 その他 () 品 【行事食・イベントの実施】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 【量の調節】 主食 <input type="radio"/> 有 () 種類 <input type="radio"/> 無 主菜・副菜 <input type="radio"/> 有 () 種類 <input type="radio"/> 無 | | |
| | たんぱく質 g | | | ⑭ 栄養指導状況 (年間) (R 年 月 ~ 年 月) | | |
| | 脂質 g | | | | 回数 | 主な内容 |
| | 炭水化物 g | | | 個別 | 回 | 人 |
| | 食物繊維 g | | | 集団 | 回 | 人 |
| | カルシウム mg | | | ⑮ 健康・栄養情報提供 | | |
| | 鉄 mg | | | <input type="checkbox"/> 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他 () <input type="checkbox"/> 献立表の掲示・配布 <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> リーフレット <input type="checkbox"/> その他 () | | |
| | カリウム mg | | | ⑰ 従事者の研修会 (年間一人当たりの平均参加回数) | | |
| | ビタミンA µgRAE | | | 職種 | 回数 | 主な内容 |
| | ビタミンB1 mg | | | 管理栄養士・栄養士 | | |
| | ビタミンB2 mg | | | 調理師・調理員 | | |
| ビタミンC mg | | | ⑱ 品質管理の実施 | | | |
| 食塩相当量 g | | | 【適温給食のシステム】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 【盛り付け量・味等の確認】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 | | | |
| 生エネルギー 栄養素 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 | たんぱく質 % | | | | | |
| | 脂質 % | | | | | |
| | 炭水化物 % | | | | | |
| 給与栄養目標量の設定方法 <input type="checkbox"/> 『日本人の食事摂取基準 () 年版』 <input type="checkbox"/> その他 () | | | | | | |
| 給与栄養量算出方法 () | | | | | | |
| 給与栄養目標量に対する給与栄養量の内容確認・評価 <input type="radio"/> 実施している () 回 / 年 <input type="radio"/> 実施していない | | | | | | |
| ⑯ 利用者による食事評価 <input type="radio"/> 有 () 回 / 年 <input type="radio"/> 無 | 【実施主体】 () | | 管理栄養士・栄養士 | | | |
| | 【方法】 () | | 調理師・調理員 | | | |
| | 【改善課題】 () | | ⑲ 品質管理の実施 | | | |
| | | | 【適温給食のシステム】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 【盛り付け量・味等の確認】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 | | | |
| ⑰ 危機発生時の給食体制整備 | 【危機発生時の給食体制マニュアル】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 【危機発生時連携施設】 <input type="radio"/> 有 (連携施設名) <input type="radio"/> 無 【非常食糧】 () 人分を () 日分 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災保管庫 <input type="checkbox"/> その他 () 【他部門への周知】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 【訓練の実施】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 【近隣住民に対する食糧提供体制】 <input type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 | | | | | |
| ⑳ 1人当たりの食材料費 () 食あたり () 円 | ㉑ 施設の自己評価 今後改善したいこと | | | | | |
| ㉒ 報告書担当者 | 所属名 | 職名 | 氏名 | | | |