

様式第9号（第6条関係）学校
給食施設栄養管理状況報告書
（あて先）千葉市長

保 健 所 記 入 欄	ID	
	☐ 特定 ☐ 小規模	
	☐ 指定	☐ 管
	☐ 300/750	☐ 管・栄
	☐ 100/250	☐ 栄
	☐ 50/100	☐ なし
R 年 月 日		

施設の名称
施設所在地 〒 千葉市 区

管理者 職氏名
連絡先電話番号
連絡先電子メールアドレス
@

千葉市給食施設指導要綱第6条の規定により次のとおり、栄養管理状況を報告します。

① 施設種別								☐ 小学校 ☐ 学校給食センター ☐ 中学校 ☐ 高校 ☐ 大学 ☐ 幼稚園・こども園 ☐ 特別支援学校（ ）																																																															
② 設置者 【住所】 〒																																																																							
【変更の有無】 【法人名】																																																																							
☐ 無 ☐ 有 【職名・氏名】																																																																							
(R 年 月変更)																																																																							
③ 給食部門の位置づけ 給食部門連絡先								電話番号 FAX番号																																																															
								電子メールアドレス																																																															
				職種		氏名		勤務状況																																																															
				管理栄養士				☐ 常(専) ☐ 常(兼) ☐ 非(専) ☐ 非(兼)																																																															
				栄養士				☐ 常(専) ☐ 常(兼) ☐ 非(専) ☐ 非(兼)																																																															
④ 給食運営方式								委託先																																																															
☐ 施設内調理 ☐ 直営																																																																							
☐ 施設外調理 ☐ 委託																																																																							
【変更の有無】																																																																							
☐ 無 ☐ 有 【委託契約書】																																																																							
(R 年 月変更) ☐ 有 ☐ 無								【会社名】 【所在地】 〒 【代表者職氏名】 【委託内容】 ☐ 1. 全面委託 ☐ 2. 一部委託 ☐ 献立作成 ☐ 材料購入 ☐ 調理 ☐ 配膳下膳 ☐ 栄養教育 ☐ その他 ()																																																															
⑤ 給食関係職員数								⑥ 給食の目的・目標・方針																																																															
<table><tr><th>職種</th><th>管理栄養士</th><th>栄養士</th><th>調理師</th><th>調理員</th><th>給食事務員</th><th>その他</th><th>合計</th></tr><tr><td>所属</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>施設 常勤</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>施設 非常勤</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>委託 常勤</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>委託 非常勤</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>合計</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								職種	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務員	その他	合計	所属								施設 常勤								施設 非常勤								委託 常勤								委託 非常勤								合計								☐ 有 ☐ 無 [] 【他部門への周知】 ☐ 有 ☐ 無 【今年度重点取り組み項目】 ☐ 有 ☐ 無 [] 【今年度重点取り組み項目の達成度】 ☐ 十分達成できた ☐ おおむね達成できた ☐ 達成できなかった							
								職種	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務員	その他	合計																																																								
								所属																																																															
								施設 常勤																																																															
								施設 非常勤																																																															
委託 常勤																																																																							
委託 非常勤																																																																							
合計																																																																							
⑦ 年齢階級別人数								年齢区分 男性（人） 女性（人） 年齢区分 男子（人） 女子（人）																																																															
(R 年 月現在)																																																																							
職員食数								0 歳 1 0 ～ 1 1 歳																																																															
								1 ～ 2 歳 1 2 ～ 1 4 歳																																																															
								3 ～ 5 歳 1 5 ～ 1 7 歳																																																															
								6 ～ 7 歳 1 8 ～ 2 9 歳																																																															
								8 ～ 9 歳 合計																																																															

⑧ 対象者の把握		【調査・把握している項目】					
R 年 月現在		☐ 性・年齢	☐ 身長	☐ 体重	☐ 肥満 (%)	☐ やせ (%)	
		☐ アレルギー	☐ 貧血	☐ 疾病	☐ 嗜好	☐ その他 ()	
⑨ アレルギー食対応		○有 (人) ○無					
		【管理指導票の提出】			○有 ○無		
		【対応記録】			○有 ○無		
⑩ 栄養管理委員会 (給食関係会議)	委員会名等	開催回数	出席者の職種		主な課題等	記録	
		/年				☐ 有 ☐ 無	
		/年				☐ 有 ☐ 無	
⑪ 基準栄養量及び給与栄養量等				⑫ 食品構成及び純使用量			
項目		基準栄養量	給与栄養量	食品群別	区分	食品構成(g) 純使用量(g)	
エネルギー kcal				主食	米		
たんぱく質 g (%)		g(13-20%)	g(%)		小麦粉		
脂質 g (%)		g(20-30%)	g(%)	牛乳			
食塩相当量 g				小麦粉及びその製品			
カルシウム mg				芋及び澱粉			
鉄 mg				砂糖類			
ビタミンA µgRAE				豆類			
ビタミンB1 mg				豆製品類			
ビタミンB2 mg				種実類			
ビタミンC mg				緑黄色野菜類			
食物繊維 g				その他の野菜類			
マグネシウム mg				果実類			
亜鉛 mg				きのこ類			
カリウム mg				藻類			
⑬ 食育状況 【年間指導計画】				○有 ○無			
個別	回	人	内容		魚介類		
集団	回	人	内容		小魚類		
⑭ 情報提供・食育使用媒体				肉類			
☐ エネルギー ☐ たんぱく質 ☐ 脂質 ☐ 食塩相当量				卵類			
☐ その他 ()				乳類			
☐ 給食時の訪問 ☐ 紙芝居・絵本 ☐ ビデオ・DVD				油脂類			
☐ ペープサート ☐ パネルシアター ☐ 実物展示				⑯ 食事の評価 (満足度・嗜好調査等) ○有 (回/年) ○無			
☐ 給食だより等配布 ☐ 献立表の配布・掲示							
☐ 保護者への試食会							
☐ その他 ()							
⑮ 食事環境【ランチルーム・食堂】				○有 ○無			
⑰ 品質管理の実施				【適温給食のシステム】 ○有 ○無 【盛り付け量・味等の確認】 ○有 ○無			
⑱ 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】 ○有 ○無			
				【危機発生時連携施設】 ○有 (連携施設名) ○無			
				【非常食糧】 ()			
				人分を 日分			
				【保管場所】 ☐ 厨房内 ☐ 防災保管庫 ☐ その他 ()			
				【他部門への周知】 ○有 ○無 【訓練の実施】 ○有 ○無			
				【近隣住民に対する食糧提供体制】 ○有 ○無			
⑲ 1人当たりの食材料費				平均食材料費 () 円			
⑳ 施設の自己評価 今後改善したいこと							
㉑ 報告書担当者 職名 氏名							