

特定給食施設事業実施状況報告書

年 月 日

豊橋市保健所長 様

給食施設

郵便番号

施設所在地

給食施設名

設置者又は管理者の氏名

下記のとおり 健康増進法第24条第1項 豊橋市健康増進法施行細則第5条 の規定により報告します。

記

給食 担当	管理者	部署	職名	氏名		
	担当者	部署	氏名	電話番号		
給食施設の種類 (□にチェック)		<input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 病院 <input type="checkbox"/> 介護老人保健施設 <input type="checkbox"/> 介護医療院 <input type="checkbox"/> 老人福祉施設 <input type="checkbox"/> 児童福祉施設 <input type="checkbox"/> 社会福祉施設 <input type="checkbox"/> 矯正施設 <input type="checkbox"/> 寄宿舍 <input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他 ( )				
運営形態(□にチェック) <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 全部委託 <input type="checkbox"/> 一部委託		委託先名称				
		委託先住所				
		委託先担当者	氏名	電話番号		
		一部委託 内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 食材洗浄 <input type="checkbox"/> 調理業務 (□施設内・□施設外) <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他 ( )			
区 分		常勤者氏名 (登録番号・免許番号)			非常勤者氏名 (登録番号・免許番号)	
管理栄養士	施設側					
	委託側					
栄養士	施設側					
	委託側					
区 分		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	合計
常 勤		人	人	人	人	人
非常勤		人	人	人	人	人
1日の平均給食数 ( 月分)		朝 食	昼 食	夕 食	その他	合 計
		食	食	食	食	食
給食の形態 (□にチェック)		<input type="checkbox"/> 単一定食 <input type="checkbox"/> 複数定食 <input type="checkbox"/> カフェテリア <input type="checkbox"/> その他 ( )				
給食時間		朝食 時 分 ~ 時 分		昼食 時 分 ~ 時 分		
		夕食 時 分 ~ 時 分		その他 時 分 ~ 時 分		
給食会議の有無 (□にチェック)		<input type="checkbox"/> 有 (頻度 回/年) <input type="checkbox"/> 無		<sup>し</sup> 嗜好調査の有無 (□にチェック)		<input type="checkbox"/> 有 (頻度 回/年) <input type="checkbox"/> 無

(裏)

利用者の年齢構成															
年齢	0～5 (月)	6～11 (月)	1～2	3～5	6～7	8～9	10～11	12～14	15～17	18～29	30～49	50～64	65～74	75以上	計
男															
女															
計															

栄養管理 1人/1 ( <input type="checkbox"/> 日・ <input type="checkbox"/> 食) 当たり			
熱量及び栄養成分	給与栄養 目標量	給与栄養量	充足率
		月平均 ( 月)	
エネルギー (kcal)			
たんぱく質 (g)			
脂質 (g)			
炭水化物 (g)			
食塩相当量 (g)			
カリウム (mg)			
カルシウム (mg)			
鉄 (mg)			
ビタミンA (μgRAE)			
ビタミンB1 (mg)			
ビタミンB2 (mg)			
ビタミンC (mg)			
食物繊維 (g)			
炭水化物 エネルギー比 (%)			
たんぱく質 エネルギー比 (%)			
脂質 エネルギー比 (%)			

栄養指導 (栄養教育) の有無	
<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 個別 <input type="checkbox"/> 集団 <input type="checkbox"/> 健康・栄養情報の提供 <input type="checkbox"/> その他 ( )
<input type="checkbox"/> 無	
栄養成分表示の有無	
<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 炭水化物 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他 ( )
<input type="checkbox"/> 無	
栄養管理上特に留意している事項等	
<例：食物アレルギー対応、主食量の調整など>	
非常災害対策	
非常食糧の備蓄	<input type="checkbox"/> 有 ( )人分を ( )日分 <input type="checkbox"/> 無
災害対策の マニュアル	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 作成中
他給食施設 との連携	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 検討中

(添付書類)  
前年の報告後、調理設備の増改築又は模様替えがあったときは、その平面図 (調理設備及び備品の配置を記載したもの)

- 備考
- 1 管理栄養士及び栄養士の欄内に氏名等について記載欄に書ききれない場合は、名簿を添付してください。
  - 2 管理栄養士等の人数欄には、給食業務に従事する者の人数のみを記入してください。同欄の常勤とは週4日以上及び1日6時間以上従事している者をいい、非常勤とはその他の者をいいます。
  - 3 おやつは、食数に入れなくてください。