北九州市栄養管理報告書(5・11月分)

(学校、児童福祉施設、事業所、寄宿舎、矯正施設、自衛隊、一般給食センター、その他(有料老人ホームを除く))

年 月 日

北九州市長 様

施設名 所在地 〒

Tel

設置者又は管理者職氏名

 1. 施設の種類 		口 学校		口児	見童福祉施設		□ 事業所 □ 寄宿舎								
		□ 矯正	施設		自衛隊		一般	給食センタ	! —	□ その他()				
		口 直営					3.	管理栄養:	士の酉	配置 口有	ī □無				
2. 運営方法		□ 委託)												
		□献立作成 □材料購入 □調理 □配膳 □下膳 □食器洗剂 委託内容 □ 1/2 = 1/2													
		安武内1	口的	函設外	√調理 □栄養	養指導 □]その	他()				
4.	一日あ 給食		朝食		昼食	夕1	È	その他	<u>†</u>	合計	5. 定員				
	(提供時	間)	:		:	:		:							
食															
種															
· 年											(人)				
齢											6. 一人一日あたりの 食材料費				
区分															
	合計										(円・税込)				
					□有(見直					□無					
		│ 1 身体状 │ □-	₹況の把握 −部		体格(BMI)					校保健統訂	†調査方式				
			全員		肥満		6世 _		%						
	栄養管理	2 食事摂取 □-	対状況の把握 一部			□ 無									
体制			全員		頻度、方法()				
			₹況の把握 一部	–		□ 無									
			全員 ————		アレルギー						口 その他				
		身体・食事・疾病状況の再評価の間隔 (日・週・月に 回)													
8. 給与栄養 目標量の設定)種類												
日侍	悪軍の設定		F月日】_		年	_ _月	日								
9	. 献立	│□ 単一						│ □ 行事: │							
		│□ 複数				10. テ		┃□ 郷土							
			∟テリア方	式		献」	L	□ 地産:							
		□その						□ 疾病:	対応((内容:)				
11. 適	温給食の方法	│□ 温冷	配膳車(□ 保	温食器 口 倪	呆温トレイ		その他()口無	ŧ				

10 兴美主权						食事の種類()						13. 提供食品量								
12. 栄養素名					給与栄養目標量			実施給与栄養量			食品			<u>z</u>	食品構	成	純	使用量		
エネルギー (kcal)													Á	魚介類						
たんぱく質 (g)											動物性 食品			肉類						
脂質 (g)														卵類						
炭水化物 (g)														乳類						
カル	シウ	ム		(mg)								緑貧	 色野菜						
鉄 (mg)												野菜		他の野菜						
		Α		(µg)							'采 実類		藻類						
ー ビタ	:=>,	B ₁		(mg										ハも類						
- /	~_	B ₂ (mg)												果実類						
		C (mg)												米						
食物]繊維	Ė		(g)								穀類		パン類						
食塩	相当	量		(g)									δ	りん類						
炭水	化物二	エネルコ	ギー」	北率(%)								大	豆製品						
たんり	ぱく質	エネル	ギー」	北率(%)						豆類			豆類						
脂肪エネルギー比率 (%)													ā	みそ類						
14.	1 #	合与栄養	目標量	量に対する	ミ施給与	量の評価	西		有	口無		i		頁						
の実	2 残食の評価						□有□無			砂		少糖类	頁							
の 評価 立	3 検食簿						□有□無			その他(()							
二立	4 喫食者による評価						□有□無			そ(の他 (()							
15.	会議名称・目的				構成(※下記番			2番号)	頻度		16.	方法	内容				数	人数		
												集団-				回	人			
関栄 す養 る管										栄養指導							人			
る管											個別-						人			
会理議に	4 长乳目 6 兴美/处态				<u> </u>	・) 如明事が多			2. 英田労業人			<u> </u>		 ≦営) 4 管理栄養士・栄養			エニハ	人		
				6))工委	安計))				
17.				設内			回主な内													
^	の研	修	⊔1≒	施	設外	设外			回主な内		容							口無		
10	【献立表の掲示】 口有 口祭							無												
18. 栄	【栄養成分表示】 口有 口氣							#			19. 特									
養	エネノ	レギー・	たん	ぱく質・脂	質•炭	水化物・	₫・食塩相当量・その他			記										
養教育	【モデル展示】 □有 □弁							Ħ			事項									
	【その他の情報提供】 口有(内容:)口無													
20.	1 食中毒対応マニュアル 4						4 負	3品(の備	蓄	口有]有(人分を 回分) □無								
管理対策 非常時危機	□有 □無						内容:													
	2 災害時対応マニュアル																			
世時女	□有 □無																			
策機	3 施設内及び施設間の協力体制					制	5 災害用献立の作成 口有 口無													
	□有□無						6 保管場所()		
21. 報告書作成者 所属							職名					氏名								

[|] | ※記入方法については、別紙参照ください。 | ※添付書類として食品構成表、報告月の献立表等を求めることがあります。