特定給食施設における栄養管理の実施状況に関する調査票

【　児童福祉施設用　】

|  |  |
| --- | --- |
| 調査票作成者 | 所　　属  職・氏名  調査票作成日　　令和　　年　　月　　日 |

Ⅰ　給食施設について

１　給食施設の概要

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 施設の名称 |  | | |
| 所在地 | 〒 | | |
| 電話 |  | ＦＡＸ |  |
| 施設管理者の  職・氏名 |  | 給食責任者の  職・氏名 |  |

２　給食施設の運営の概要

（１）運営形態・規模

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| １日当たりの  平均利用者数 | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 区分 | 朝食 | 昼食 | 夕食 | 計 | | ３歳未満児 |  |  |  |  | | うち０歳児 |  |  |  |  | | ３歳以上児 |  |  |  |  | | 職　　　員 |  |  |  |  | | 計 |  |  |  |  |      |  |  | | --- | --- | | 施設の定員 | 人 | |
| 運営方式 | □直営  □委託  **①受託事業者名**　　（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  **②責任者の職・氏名**（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  **③委託内容**□全面委託  　　　　　　　　□部分委託　→□献立作成　□材料購入　□調理（□施設内　□施設外）  □配送　　　□配膳　　　□下膳　□食器洗浄　　□栄養指導  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

（２）給食従事者数（令和　　年４月１日現在）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区　　分 | | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | 給食事務 | その他 | 計 |
| 施設側 | 常　勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 委託先 | 常　勤 |  |  |  |  |  |  |  |
| 非常勤 |  |  |  |  |  |  |  |

　※兼務職員については，主たる勤務施設に計上してください。

　※現在雇用されている資格で計上してください。

（３）管理栄養士・栄養士を有する者の名簿（令和　　年４月１日現在）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 氏　　名 | 免許の  種 別 | 免許取得  年　　月 | 栄養士の  経験年数 | 勤 務  年 数 | 勤務状況 |
|  | 管 ・ 栄 | 年　　月 | 年 | 年 | 常勤　兼務  委託 |
|  | 管 ・ 栄 | 年　　月 | 年 | 年 | 常勤　兼務  委託 |
|  | 管 ・ 栄 | 年　　月 | 年 | 年 | 常勤　兼務  委託 |

※免許種別は管理栄養士：管，栄養士：栄のいずれかに○をすること。

※栄養士の経験年数は栄養管理担当職員としての年数，勤務年数は現施設での勤務年数を記入すること。

※勤務状況は，当てはまるもの全てに○をしてください。

Ⅱ　栄養管理の実施について

１　給食の計画について

（１）給食の対象集団の把握

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　目 | 実施の  有　無 | 実　施　内　容 |
| 1. 給食の対象集団の把握 | 有・無 | **イ）把握の頻度**年（　　　　　）回  **ロ）把握している項目**  　　□性別　　□年齢　　□身体活動レベル　　□身長　　□体重　　□肥満度  □身体状況（摂食嚥下機能，疾病及び治療の状況）  □食事摂取の状況（食事摂取量，食形態等）  □生活習慣（食生活，運動等に関する習慣）  　　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  **ハ）把握の方法** |
| ②食物ｱﾚﾙｷﾞｰ等特別の配慮が必要な児童生徒の把握への対応 | 有・無 | **イ）把握の頻度**年（　　　　　）回  **ロ）把握している項目**  **ハ）把握の方法** |

（２）栄養・食事計画の作成

　　①　給与栄養目標量の設定等（最も食数の多い食事の内容を記入）

|  |
| --- |
| **イ）給与栄養目標量の設定の頻度**年（　　　　　）回  **ロ）給与栄養目標量の算出方法**  **ハ）給与栄養目標量に対する給与栄養量の比較の実施**  　　□有（頻度：　　　　　　　　　　）　　　□無 |

　②　献立の作成

|  |
| --- |
| **イ）予定献立の作成の有無**  　　□有（作成期間：　　　　　　　　）　　　□無  **ロ）献立の作成に当たって配慮している事項**（該当するものをすべてチェックしてください。）  　　□利用者の嗜好　　　□料理・食品の組み合わせ　　　□行事食の実施　　　□季節にあった料理  　　□旬の食材　　　　　□地産地消　　　　　　　　　　□給食目標　　　　　□保育計画  　　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

　　③栄養量（１人１日当たりの平均値）

　 　イ）３歳未満児

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | カルシウム | 鉄 | ビタミンＡ | ビタミンＢ１ | ビタミンＢ２ | ビタミンＣ | 食物繊維 | 食塩相当量 |
| kcal | ｇ | ｇ | mg | mg | μgRE | mg | mg | mg | ｇ | ｇ |
| 給与栄養目標量 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 給与栄養量 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 炭水化物ｴﾈﾙｷﾞｰ比 | たんぱく質ｴﾈﾙｷﾞｰ比 | 脂肪ｴﾈﾙｷﾞｰ比 |
| 給与栄養目標量 |  |  |  |
| 給与栄養量 |  |  |  |

　　※給与栄養量は，直近の１か月又は１サイクルの平均値を記入してください。

ロ）３歳以上児

**いずれかを選択してください**　→□主食を含む。　　□主食を含まない。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | カルシウム | 鉄 | ビタミンＡ | ビタミンＢ１ | ビタミンＢ２ | ビタミンＣ | 食物繊維 | 食塩相当量 |
| kcal | ｇ | ｇ | mg | mｇ | μgRE | mg | mg | mg | ｇ | ｇ |
| 給与栄養目標量 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 給与栄養量 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 炭水化物ｴﾈﾙｷﾞｰ比 | たんぱく質ｴﾈﾙｷﾞｰ比 | 脂肪ｴﾈﾙｷﾞｰ比 |
| 給与栄養目標量 |  |  |  |
| 給与栄養量 |  |  |  |

　　※給与栄養量は，直近の１か月又は１サイクルの平均値を記入してください。

２　給食の実施について

（１）品質管理

|  |  |
| --- | --- |
| 項　目 | 実　施　内　容 |
| ①給与栄養目標量，献立どおりの食事提供のための取組内容 | **イ）食事の提供量の計量**□有　　　　□無  **ロ）調味料の計量**□有　　　　□無  **ハ）汁物の調味パーセントの測定**□有　　　　□無  **ニ）適温での提供**□有　　　　□無  **ホ）その他**（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| ②誤調理・誤配膳を防止するための取組内容 |  |
| ③アレルギー対応 | **イ）給食の対応状況**  □有  □除去食の提供　　□代替食の提供　　　□家庭からの弁当持参  　□無  **ロ）「アレルギー対応マニュアル」作成の有無**  　□有　　　□無 |
| ④受託者が適正に業務を行っているかの確認方法 |  |

（２）利用者の健康増進に向けた取組

①健康・栄養に関する情報の提供

|  |
| --- |
| **イ）献立の掲示等**  □有  □献立表（□事前に予定献立を掲示　　□当日掲示　　□事前に予定献立表を配布）  　　　　□実物又は写真の展示  □無  **ロ）献立の栄養成分の表示**  □有（□エネルギー　□たんぱく質　□脂質　□食塩相当量　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　））  □無 |

②健康・栄養教育（健康栄養情報の提供含む。），栄養指導の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| テーマ | 内容 | 個別指導・  集団指導の別 | 実施回数 |
|  |  | 個別・集団 |  |
|  |  | 個別・集団 |  |
|  |  | 個別・集団 |  |

※過去１年間の状況について記入してください。

３　給食の評価について

（１）集団の食事摂取・残食の評価

　　①実施の有無　　□有　　□無

　　②評価方法

|  |
| --- |
| **イ）評価の頻度**  **ロ）食事摂取・残食の評価に当たって把握している事項**  □主食　　　□副食　　　□その他（内容：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  **ハ）評価結果の活用方法** |

※活用方法については，給与栄養目標量，献立，栄養・健康教育の実施方法及び食環境を見直し等の内容について具体的に記入してください。

（２）利用者の身体状況（肥満・やせの状況）の評価

　　①実施の有無　　□有　　□無

②評価方法

|  |
| --- |
| **イ）身体状況の把握方法**  □幼児身長体重曲線  □その他の方法（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  **ロ）評価の頻度**  **ハ）評価の実施方法**  **ニ）評価結果の活用方法** |

※活用方法については，給与栄養目標量，献立，栄養・健康教育の実施方法及び食環境を見直し等の内容について具体的に記入してください。

③肥満・やせ該当者の人数と割合

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | | 令和　　年度（今年度） | | | 令和　　年度（前年度） | | | 今年度－前年度 | |
| 母数 | 肥満該当者 | やせ該当者 | 母数 | 肥満該当者 | やせ該当者 | 肥満該当者 | やせ該当者 |
| ３歳以上児 | 男子 | 人 | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人 | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人  （　　％） |
| 女子 | 人 | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人 | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人  （　　％） |
| 計 | 人 | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人 | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人  （　　％） | 人  （　　％） |

（３）利用者（保護者を含む。）による評価

　　①実施の有無　　□有　　□無

　　②評価方法

|  |
| --- |
| **イ）評価の頻度**  **ロ）評価の実施方法**  **ハ）評価結果の活用方法** |

※活用方法については，給与栄養目標量，献立，栄養・健康教育の実施方法及び食環境を見直し等の内容について具体的に記入してください。

（４）給食の運営，栄養管理に関する自己評価

|  |
| --- |
|  |

※成果，課題，今後改善したい事項等の内容を記入してください。

４　体制整備について

（１）給食運営，栄養管理等に関する会議

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 会議の名称 | 会議の構成員 | 議　　題 | 開催回数 |
|  |  |  | 年　　　回 |
|  |  |  | 年　　　回 |
|  |  |  | 年　　　回 |
|  |  |  | 年　　　回 |
|  |  |  | 年　　　回 |

※過去１年間の開催状況を記入してください。

（２）給食従事者を対象とした研修の実施

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内容 | 対象 | 実施回数 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

※過去１年間の状況を記入してください。外部の研修を受講したものも記入願います。

（３）危機管理

|  |  |
| --- | --- |
| ①緊急連絡網の整備 | □有  □無 |
| ②非常災害時の食事提供に関するマニュアルの作成 | □有  　□食中毒対応マニュアル  　□非常災害時対応マニュアル  　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  □無 |
| ③非常災害時用備蓄品 | □有  　□水  □食料品（品目：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  （量：　　　　　人分を　　　食分）  　□衛生用品  　□食器  　□熱源・燃料  　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  □無 |
| ④非常災害時の物資調達ルートの確保 | □有（□ライフライン　　□食材　　□衛生資材　　□その他（　　　　　　　　　　　））  □無 |
| ⑤非常災害時の対応方法について職員に周知 | □有（周知方法：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  □無 |