

令和6年度 多摩小平保健所 給食実施状況調査票(1)

令和6年6月1日現在

① 施設名				管理番号	保健所で記入します。						
所在地	〒										
電話				FAX							
② 設置者	法人名				所在地						
	代表者職名				氏名						
③ 施設長	職名				氏名						
④ 部門管理者	職名				氏名						
⑤ 栄養管理者	職名	<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> その他()			氏名						
⑥ 食品衛生責任者	職名	<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> その他()			氏名						
⑦ 給食従事員数	直営		委託		⑧ 入所定員数 (病院以外の入所定員数がある施設)	⑨ 許可病床数 (病院)					
	常勤	非常勤	常勤	非常勤					人	床	
	管理栄養士						朝	昼	夕	その他	計
	栄養士										
	調理師					(*)⑩ 給食数 令和6年5月中の 1日平均食数 上記給食数のうち、 職員の食数(再掲)					
	調理作業員										
	その他										
計											
⑪ 管理栄養士必置指定の有無		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			有の場合 代表者氏名						

委託の場合	委託先				⑫ 担当者職名	<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> その他()	担当者名	
	⑬ 所在地	〒					電話	
							FAX	
	委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 発注 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 盛付 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他()						

(*) 同一の厨房で複数の施設の給食を実施している場合は、下記⑭に施設ごとの内訳を記入する。

なお、上記⑧⑨定員数及び⑩給食数は、下記の「計」を足し上げた合計を記入する。

⑭	施設名	朝	昼	夕	その他	計	定員数	代表栄養士氏名

⑮ メールアドレス ()
※保健所からの連絡で使用します。個人アドレス不可

⑯ 記入者連絡先 {
 【施設側】 職名： 氏名： 連絡先：
 【委託側】 職名： 氏名： 連絡先：

施設名

令和5年度に実施した内容を回答してください。有の場合は手段と内容について該当するものに✓をつけてください。

⑰ 野菜摂取に関する情報提供の有無 ()
手段: 給食だより リフレット ポスター 卓上メモ 献立表 講習会 広報紙 試食会 インターネット
内容: 献立の野菜量 野菜の摂取目標量 野菜摂取が健康によいこと 季節の野菜 レシピ 野菜の役割
⑱ 栄養バランスのとれた食事に関する情報提供の有無 ()
手段: 給食だより リフレット ポスター 卓上メモ 献立表 講習会 広報紙 試食会 インターネット
内容: 栄養バランス (PFC比) 主食・主菜・副菜を揃えること 食材の選び方 栄養成分表示の見方 外食・中食の活用方法
⑲ 食品ロスに関する情報提供の有無 ()
手段: 給食だより リフレット ポスター 卓上メモ 献立表 講習会 広報紙 試食会 インターネット
内容: 日本の現状 施設の残菜量等の現状 家庭での買い物・料理・保存等の工夫 外食での工夫 調理実習
⑳ 減塩に関する情報提供の有無 ()
手段: 給食だより リフレット ポスター 卓上メモ 献立表 講習会 広報紙 試食会 インターネット
内容: 1日の食塩摂取目標量 食品・料理に含まれる食塩量 家庭・外食での減塩の工夫 調理の工夫 (だし、香辛料の活用) 減塩調味料の使用 調理実習 その他 ()

㉑、㉒は「社会福祉施設」「事業所」のみ、令和5年度に実施した内容を回答してください。

㉑ 生活習慣病予防メニューの有無
有: エネルギー500kcal台のメニューを提供している 野菜120g以上のメニューを提供している 脂質15g以下のメニューを提供している 食塩3g以下のメニューを提供している その他 ()
無:
㉒ 生活習慣病予防メニューの促進活動の有無
有 ()
無

非常時 備蓄状況

㉓ 備蓄有 備蓄無 検討中

㉔ 備蓄状況・内容等について昨年度からの変更 有 無 有の場合は㉕～㉗の変更箇所を回答してください。

㉕ 備蓄場所 場所 [] か所 ㉖ 備蓄対象者 利用者用 職員用 地域住民用

Table with 4 columns: Item, Portion (人分), Frequency (日分), and Content. Rows include ㉗ (Main course, Side dish, Sub-course), ㉘ (Beverage water), and ㉙ (Rolling stock, Special food, Emergency heat source, Food outside storage).

Table with 4 columns: Item, Portion, Frequency, and Content. Rows include ㉚ (Rolling stock), ㉛ (Special food), ㉜ (Emergency heat source), and ㉝ (Food outside storage).

㉞ 備蓄品用献立
有 (種類 種類) 無
⇒有の場合: 記載内容 (献立名 食材材料名 備蓄合計量 1人当たり分量 開封数 調理方法 保存場所 賞味期限 使用食器 その他 ())

非常時の施設内体制

㉟ 施設内体制について昨年度からの変更 有 無 有の場合は㊱について回答してください。

㊱ 施設内体制
1 危機管理マニュアル (有 無) ⇒有の場合: 職員間での共有 (している していない)
2 緊急時連絡網の整備 (有 無)
3 食の確保を目的とした訓練の実施 (有 (年 回) 無)
⇒実施した項目: (調理 試食 配膳 職員の役割分担 その他 ())
4 地域住民の受け入れ (する 検討中 しない)
⇒する・検討中の場合: (施設の開放 食事の提供 その他 ())
5 事業継続計画 (BCP) の策定 (有 無)

非常時の地域連携体制

㊲ 連携有 連携無

㊳ 非常時の地域連携体制について昨年度からの変更 有 無 有の場合は㊴、㊵について回答してください。

㊴ 同法人内の他施設との連携 有 無 検討中 ㊵ 地域連携 有 無 検討中

【概要】

*1 ローリングストックとは…日常生活の中で使う食材を多めに常備して使いながら備えておくこと。
*2 特殊食品とは…乳幼児用、慢性疾患患者用、高齢者用、その他食物アレルギー対応食品など。