

施設番号 000 ①

提出期間6月1日～6月15日

令和6年度東京都多摩立川保健所給食実施状況調査票(1) 【記入例】

令和6年6月1日現在

② 施設名		社会福祉法人〇〇会 介護老人保健施設〇〇									
所在地	〒 000 -0000 立川市〇〇町1-1-1			電話	000-000-0000						
				FAX	000-000-0000						
③ 設置者	法人名	社会福祉法人〇〇会			代表者職名	理事長					
	所在地	新宿区〇〇1-1-1			氏名	〇〇 〇〇〇					
市長又は都知事が設置している公の施設で、指定管理者制度による管理を行っている場合は、指定管理者の法人名											
④ 施設長	職名	施設長			氏名	〇〇 〇〇〇					
部門管理者	職名	事務長			氏名	〇〇 〇〇〇					
栄養管理者	職名又は職種	管理栄養士・栄養士・調理師 その他( )			氏名	〇〇 〇〇〇					
食品衛生責任者	職名又は職種	管理栄養士・栄養士・調理師 その他( )			氏名	〇〇 〇〇〇					
⑤ 給食従事員数	直営		委託		給食数※ ⑦	朝	昼	夕	その他	計	
	常勤	非常勤	常勤	非常勤		360	420	360		1140	
管理栄養士	4			1	再掲 (職員食)		10			10	
栄養士	1										
調理師			3								
調理作業員			5		※令和6年5月中の1日平均食数。同一の厨房で他施設の給食を実施している場合は合計を記入し、内訳は下表★に記入すること						
その他					病院の場合 許可病床数	床	⑧ 入所定員数 (病院以外の施設)		360人		
合計	5		8	1							
⑥	常勤の管理栄養士・栄養士が不在で、該当する場合のみ記入 →			非常勤栄養士の勤務頻度	週・月( )回	本部等からの栄養士の巡回頻度		週・月( )回			
委託の場合	委託先	株式会社〇〇食品				担当者職名	店長				
	所在地	〒 000 -0000 千代田区〇〇〇1-1-1			氏名	〇〇 〇〇〇					
		電話	03-000-0000		FAX	03-000-0000					
	委託内容	<input checked="" type="checkbox"/> 献立作成 <input checked="" type="checkbox"/> 発注 <input checked="" type="checkbox"/> 調理 <input checked="" type="checkbox"/> 盛付 <input checked="" type="checkbox"/> 配膳 <input checked="" type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他 ( )									
	管理栄養士必置指定の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		⑩	有の場合 代表管理栄養士の氏名		〇〇 〇〇〇				

★(食数内訳)同一の厨房で他施設の給食を実施している場合のみ、各施設の食数内訳を記入

施設名・対象等	調理内容	定員(定数)	朝	昼	夕	その他	計
介護老人保健施設〇〇	⑪ 1食分 一部(主食・汁物・副食)	360	360	370	360		1090
在宅サービスセンター〇〇	1食分 一部(主食・汁物・副食)	50		50			50
	1食分 一部(主食・汁物・副食)						
⑫	1食分 一部(主食・汁物・副食)						
	1食分 一部(主食・汁物・副食)						
	1食分 一部(主食・汁物・副食)						
合計(上記の給食数※の合計と一致すること)			360	420	360		1140

メールアドレス(施設の業務用のメールアドレスを御記入ください。保健所から給食施設に連絡する目的のみに利用します。) ⑫ S1153302@section.metro.tokyo.jp

※記入者連絡先(施設側にも必ず問合せ可能な連絡先を御記入ください。)

⑬ 施設側 職名	栄養課長	氏名	〇〇 〇〇〇	連絡先	000-000-0000
委託側 職名 (委託の場合のみこちらにも記入)	調理長	氏名	〇〇 〇〇〇	連絡先	000-000-0000

施設番号	000
------	-----

提出期間6月1日～6月15日

令和6年度東京都多摩立川保健所給食実施状況調査票(2) 【記入例】

施設名 社会福祉法人〇〇会 介護老人保健施設〇〇

令和6年6月1日現在

野菜摂取についての情報提供の有無 ※令和5年度に実施した内容について回答				
<input checked="" type="checkbox"/> 有 → 下の実施手段・内容にチェック <input type="checkbox"/> 無				
⑭ 有の場合	手段	<input type="checkbox"/> 給食だより	<input checked="" type="checkbox"/> 献立表	<input checked="" type="checkbox"/> ポスター
	<input type="checkbox"/> 卓上メモ	<input type="checkbox"/> リーフレット	<input type="checkbox"/> 広報誌	<input type="checkbox"/> インターネット
	<input type="checkbox"/> 講習会・集会	<input type="checkbox"/> その他( )		
	内容	<input checked="" type="checkbox"/> 献立の野菜量	<input type="checkbox"/> 野菜の摂取目標量	<input type="checkbox"/> レシピ
	<input checked="" type="checkbox"/> 季節の野菜	<input type="checkbox"/> 野菜摂取の必要性	<input type="checkbox"/> その他( )	

減塩に関する情報提供や取組の有無 ※令和5年度に実施した内容について回答				
<input checked="" type="checkbox"/> 有 → 下の実施手段・内容にチェック <input type="checkbox"/> 無				
⑮ 有の場合	手段	<input type="checkbox"/> 給食だより	<input checked="" type="checkbox"/> 献立表	<input checked="" type="checkbox"/> ポスター
	<input type="checkbox"/> 卓上メモ	<input type="checkbox"/> リーフレット	<input type="checkbox"/> 広報誌	<input type="checkbox"/> インターネット
	<input type="checkbox"/> 講習会・集会	<input type="checkbox"/> 給食での取組	<input type="checkbox"/> その他( )	
	内容	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養成分表示	<input type="checkbox"/> 1日の食塩摂取目標量	
	<input type="checkbox"/> 減塩メニュー提供	<input type="checkbox"/> 減塩調味料使用・設置	<input checked="" type="checkbox"/> 調理方法の工夫(だし、香辛料の活用等)	
	<input type="checkbox"/> その他( )			

【施設種類が「事業所」の場合のみ回答】	
生活習慣病予防メニューの提供の有無 ※令和5年度に実施した内容について回答	
<input type="checkbox"/> 有 → 下の具体的な内容と、それを活用した普及促進活動にチェック <input type="checkbox"/> 無	
⑯ 有の場合	<input type="checkbox"/> エネルギー500kcal台のメニューを提供している
	<input type="checkbox"/> 野菜120g以上のメニューを提供している
	<input type="checkbox"/> 脂質15g以下のメニューを提供している
	<input type="checkbox"/> 食塩3g以下のメニューを提供している
	<input type="checkbox"/> その他( )
生活習慣病予防メニューの促進活動の有無 ※令和5年度に実施した内容について回答	
<input type="checkbox"/> 有 ( 内容 ) <input type="checkbox"/> 無	

非常時体制 備蓄状況(給食委託側で記入する場合でも、施設側に確認し、施設全体としての内容を記載)		
⑰ 記の備蓄(有の場合)は記入)	備蓄対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 利用者用 <input checked="" type="checkbox"/> 職員用 <input type="checkbox"/> 地域住民用
	備蓄保管場所	1階備蓄倉庫、3階備蓄倉庫 保管場所の数 2 箇所
	主食	400 食分/回 3 日分 3 回/日 合計(食分) 3600 主な内容 α米、レトルトお粥、パン缶詰
	主菜	400 食分/回 3 日分 3 回/日 合計(食分) 3600 主な内容 レトルトカレー、魚缶詰、肉缶詰
	副菜	400 食分/回 3 日分 3 回/日 合計(食分) 3600 主な内容 野菜の煮物缶詰、豚汁、野菜ジュース
	飲料水	400 人分/回 3 日分 2 回/日 合計(ℓ) 2400 主な内容 ミネラルウォーター
	ローリングストックの有無	※ローリングストック:食材を多めに常備して、使用しながら備えていくこと <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	内容	米、乾物、魚缶詰、フルーツ缶
	特殊食品等の備蓄	※特殊食品: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 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	内容	濃厚流動食、トロミ剤
□ 無 □ 検討中	非常時の献立	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ( 3 )日分 <input type="checkbox"/> 無
	食品以外の食に対応するための備蓄状況	<input checked="" type="checkbox"/> 有 → 以下に内容記載 <input type="checkbox"/> 無
	内容	ディスプレイ、ラップ、割箸、スプーン
	緊急時熱源の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ( 内容:カセットコンロ、ボンベ ) <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 検討中
非常時を想定とした食に関する訓練の実施	<input checked="" type="checkbox"/> 有 → 頻度 1 回/年 <input type="checkbox"/> 無	

非常時の地域連携体制		
⑱	同法人内の他施設との連携	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (内容 同法人内の〇〇施設、△△施設と非常時に食料や人員を共助する連携体制が確立している) <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 検討中
	地域との連携	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (内容 〇〇市及び△△自治会と協定を結び、非常時に連携できる体制が確立している) <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 検討中