

特定給食施設等栄養報告書－学校（幼稚園をのぞく）－

(年 月分)

年 月 日

(宛先) 秋田県知事

施設名
所在地
電話番号
管理者の職氏名

健康増進法施行細則第5条の規定により、次のとおり報告します。

運営単位	1 共同調理場		2 単独校		3 その他				
(5月1日現在の状況)	学校名		食数		肥満(人)		やせ(人)		
			児童・生徒計						
		教職員食数							
運営方式	1 直営 2 完全委託 3 部分委託(内容)								
	委託先	名称					連絡先Tel		
給食従事者数	区分		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計
	施設側	常勤							
		非常勤							
	委託側	常勤							
非常勤									

項目	実施の有無	詳細(有の場合、選択または記入)
利用者身体状況の把握	有・無	性別 年齢 身長 体重 その他()
摂取状況の把握	残食調査	有・無
	喫食状況	有・無
		全体・個人 に対し、 全体・料理・その他()について 品名 ・ 重量 ・ 割合で(回/)実施
		定期的(回/) ・ 不定期

項目		実施の有無	詳細（有の場合、選択または記入）
個別対応		有・無	アレルギー 形態 その他
衛生管理	マニュアルの整備	有・無	独自に作成 ・ 準用 準用しているもの（ ）
危機管理	マニュアルの整備	有・無	独自に作成 ・ 準用 準用しているもの（ ）
	備蓄食品	有・無	人分を 日分 内容
	協定	有・無	協定先 内容
献立栄養情報の提供		有・無	表示媒体 献立表 ・ 展示サンプル ・ その他（ ） 栄養成分（ ）
栄養指導	集団指導	有・無	回／月 内容
	個別指導	有・無	人／月 内容

報告書	所属・職氏名		
作成者	連絡先	TEL	E-mail

* 当該月の週報を添付してください。

特定給食施設等栄養報告書－病院－

(年 月分)

年 月 日

(宛先) 秋田県知事

施設名
所在地
電話番号
管理者の職氏名

健康増進法施行細則第5条の規定により、次のとおり報告します。

施設の種別	1 病院 2 診療所等	許可病床数	床						
運営方式	1 直営 2 完全委託 3 部分委託 (内容)								
	委託先	名称	連絡先Tel						
給食従事者数	区分	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計	
	施設側	常勤							
		非常勤							
	委託側	常勤							
非常勤									
給食数 (食/日)	朝食 () 昼食 () 夕食 () その他 () 合計 ()								
食種別食数 (食/日)	一般食	食	食	食	食	食	食	食	
	特別食	食	食	食	食	食	食	食	

項目	実施の有無	詳細 (有の場合、選択または記入)
約束食事箋の策定	有・無	策定 (最新改訂) 年月 ()
摂取状況の把握	残食調査	全体・個人 に対し、 全体・料理・その他 () について 品名 ・ 重量 ・ 割合で (回 /) 実施
	喫食状況	定期的 (回 /) ・ 不定期
衛生管理	マニュアルの整備	独自に作成 ・ 準用 準用しているもの ()
栄養管理の状況	栄養ケア・マネジメント	対象 一部 ・ 全部
	NST	対象 一部 ・ 全部
	その他	内容

項目		実施の有無	詳細（有の場合、選択または記入）
危機管理	マニュアルの整備	有・無	独自に作成 ・ 準用 準用しているもの（ ）
	備蓄食品	有・無	人分を 日分 内容
	協定	有・無	協定先 内容
献立栄養情報の提供		有・無	表示媒体 献立表 ・ 展示サンプル ・ その他（ ） 栄養成分（ ）
栄養指導	集団指導	有・無	回／月 内容
	個別指導	有・無	人／月 内容

※最も多く提供している食事について記入してください。（ ）食

食品群	目標量	給与量	栄養素	目標量	給与量
穀類 (g)			エネルギー (kcal)		
いも及びでん粉類 (g)			たんぱく質 (g)		
砂糖及び甘味類 (g)			脂質 (g)		
豆類 (g)			炭水化物 (g)		
種実類 (g)			カルシウム (mg)		
野菜類 (g)			鉄 (mg)		
果実類 (g)			ビタミンA (μgRAE)		
きのこ類 (g)			ビタミンB ₁ (mg)		
藻類 (g)			ビタミンB ₂ (mg)		
魚介類 (g)			ビタミンC (mg)		
肉類 (g)			食物繊維 (g)		
卵類 (g)			食塩相当量 (g)		
乳類 (g)			たんぱく質 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
油脂類 (g)			脂質 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
菓子類 (g)			炭水化物 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
嗜好飲料 (g)			飽和脂肪酸比率 (%)		
調味料及び香辛料 (g)					
調理済み流通食品類 (g)					
強化食品 (g)					
1人1日当たりの平均食材材料費（ ）円					

報告書	所属・職氏名		
作成者	連絡先	TEL	E-mail

特定給食施設等栄養報告書—介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設—

(年 月分)

年 月 日

(宛先) 秋田県知事

施設名
所在地
電話番号
管理者の職氏名

健康増進法施行細則第5条の規定により、次のとおり報告します。

施設の種別	1 介護老人保健施設 2 介護医療院 3 老人福祉施設 4 その他								
運営方式	1 直営 2 完全委託 3 部分委託 (内容)								
	委託先	名称						連絡先Tel	
給食従事者数	区 分		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計
	施設側	常勤							
		非常勤							
	委託側	常勤							
非常勤									
定数・給食数 (食/日)	種 別		許可定員	利用者	朝食	昼食	夕食	その他	計
	入所								
	短期入所								
	デイサービス								
	配食サービス								
	その他								
食種別食数	食種名 * 加算食は末尾に(加)								
	食数								

項目	実施の有無	詳 細 (有の場合、選択または記入)
約束食事箋の策定	有・無	策定 (最新改訂) 年月 ()
利用者身体状況の把握	有・無	性別 年齢 身体活動レベル 身長 体重 BMI 血清アルブミン その他 ()
摂取状況の把握	残食調査	有・無 全体・個人 に対し、 全体・料理・その他 () について 品名 ・ 重量 ・ 割合で (回/) 実施
	喫食状況	有・無 定期的 (回/) ・ 不定期
衛生管理	マニュアルの整備	有・無 独自に作成 ・ 準用 準用しているもの ()

項目		実施の有無	詳細（有の場合、選択または記入）
危機管理	マニュアルの整備	有・無	独自に作成 ・ 準用 準用しているもの（ ）
	備蓄食品	有・無	人分を 日分 内容
	協定	有・無	協定先 内容
献立栄養情報の提供		有・無	表示媒体 献立表 ・ 展示サンプル ・ その他（ ） 栄養成分（ ）
栄養指導	集団指導	有・無	回／月 内容
	個別指導	有・無	人／月 内容

※最も多く提供している食事について記入してください。（ ）食

食品群	目標量	給与量	栄養素	目標量	給与量
穀類 (g)			エネルギー (kcal)		
いも及びでん粉類 (g)			たんぱく質 (g)		
砂糖及び甘味類 (g)			脂質 (g)		
豆類 (g)			炭水化物 (g)		
種実類 (g)			カルシウム (mg)		
野菜類 (g)			鉄 (mg)		
果実類 (g)			ビタミンA (μgRAE)		
きのこ類 (g)			ビタミンB ₁ (mg)		
藻類 (g)			ビタミンB ₂ (mg)		
魚介類 (g)			ビタミンC (mg)		
肉類 (g)			食物繊維 (g)		
卵類 (g)			食塩相当量 (g)		
乳類 (g)			たんぱく質 ¹ -比率 (%)		
油脂類 (g)			脂質 ¹ -比率 (%)		
菓子類 (g)			炭水化物 ¹ -比率 (%)		
嗜好飲料 (g)			飽和脂肪酸比率 (%)		
調味料及び香辛料 (g)					
調理済み流通食品類 (g)					
強化食品 (g)					
1人1日当たりの平均食材材料費（ ）円					

報告書	所属・職氏名		
作成者	連絡先	TEL	E-mail

特定給食施設等栄養報告書—その他小児用施設（保育所・幼稚園・認定こども園・その他の児童福祉施設）—
 （ 年 月分）

年 月 日

（宛先）秋田県知事

施設名
 所在地
 電話番号
 管理者の職氏名

健康増進法施行細則第5条の規定により、次のとおり報告します。

施設の種別	1 保育所・幼稚園・認定こども園		2 社会福祉施設（ ）						
認可定数									
運営方式	1 直営 2 完全委託 3 部分委託（内容 ）								
	委託先	名称						連絡先Tel	
給食従事者数	区分		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計
	施設側	常勤							
		非常勤							
	委託側	常勤							
非常勤									
給食数 (食/日)	年齢区分		男	女	朝食	昼食	夕食	その他	計
	0～5（月）								
	6～11（月）								
	1～2（歳）								
	3～5（歳）								
	6～7（歳）								
	8～9（歳）								
	10～11（歳）								
	12～14（歳）								
	15～17（歳）								
計									

項目	実施の有無	詳細（有の場合、選択または記入）
利用者身体状況の把握	有・無	身長・体重・その他（ ）
摂取状況の把握	残食調査	全体・個人 に対し、 全体・料理・その他（ ）について 品名 ・ 重量 ・ 割合で（ 回／ ）実施
	喫食状況	定期的（ 回／ ） ・ 不定期
個別対応	有・無	アレルギー（ ） ・ 形態（ ）
		その他（ ）

項目		実施の有無	詳細（有の場合、選択または記入）
衛生管理	マニュアルの整備	有・無	独自に作成・準用 準用しているもの（ ）
	マニュアルの整備	有・無	独自に作成・準用 準用しているもの（ ）
危機管理	備蓄食品	有・無	人分を 日分 内容
	協定	有・無	協定先 内容
献立栄養情報の提供		有・無	表示媒体 献立表・展示サンプル・その他（ ） 栄養成分（ ）
栄養指導	集団指導	有・無	前年度実績（ ）回 内容（ ）
	個別指導	有・無	前年度実績（ ）人 内容（ ）

※最も多く提供している食事について記入してください。（ ）食

食品群	目標量	給与量	栄養素	目標量	給与量
穀類 (g)			エネルギー (kcal)		
いも及びでん粉類 (g)			たんぱく質 (g)		
砂糖及び甘味類 (g)			脂質 (g)		
豆類 (g)			炭水化物 (g)		
種実類 (g)			カルシウム (mg)		
野菜類 (g)			鉄 (mg)		
果実類 (g)			ビタミンA (μgRAE)		
きのこ類 (g)			ビタミンB ₁ (mg)		
藻類 (g)			ビタミンB ₂ (mg)		
魚介類 (g)			ビタミンC (mg)		
肉類 (g)			食物繊維 (g)		
卵類 (g)			食塩相当量 (g)		
乳類 (g)			たんぱく質 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
油脂類 (g)			脂質 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
菓子類 (g)			炭水化物 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
嗜好飲料 (g)			飽和脂肪酸比率 (%)		
調味料及び香辛料 (g)					
調理済み流通食品類 (g)					
強化食品 (g)					
1人1日当たりの平均食材材料費（ ）円					

報告書	所属・職氏名		
作成者	連絡先	TEL	E-mail

特定給食施設等栄養報告書—その他成人用施設（社会福祉施設、事業所等）—

（ 年 月分）

年 月 日

（宛先）秋田県知事

施設名
所在地
電話番号
管理者の職氏名

健康増進法施行細則第5条の規定により、次のとおり報告します。

施設の種別	1 社会福祉施設（ ） 2 事業所 3 その他（ ）							
認可定数								
運営方式	1 直営 2 完全委託 3 部分委託（内容 ）							
	委託先	名称					連絡先Tel	
給食従事者数	区分	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計
	施設側	常勤						
		非常勤						
	委託側	常勤						
非常勤								
給食数 (食/日)	年齢区分	男	女	朝食	昼食	夕食	その他	計
	18～29（歳）							
	30～49（歳）							
	50～64（歳）							
	65～74（歳）							
	75以上（歳）							
	計							

項目	実施の有無	詳細（有の場合、選択または記入）
利用者身体状況の把握	有・無	性別 年齢 身長 体重 身体活動レベル その他（ ）
摂取状況の把握	残食調査	有・無 （全体 個人）に対し、（全体 料理 食材 その他）について （品名 重量 割合）で（ 回/ ）実施
	喫食状況	有・無 定期的（ 回/ ） ・ 不定期
個別対応	有・無	アレルギー 形態 その他

項目		実施の有無	詳細 (有の場合、選択または記入)
衛生管理	マニュアルの整備	有・無	独自に作成・準用 準用しているもの ()
	マニュアルの整備	有・無	独自に作成・準用 準用しているもの ()
危機管理	備蓄食品	有・無	
	協定	有・無	
献立栄養情報の提供		有・無	表示媒体 献立表・展示サンプル・その他 () 栄養成分 ()
栄養指導	集団指導	有・無	前年度実績 () 回 内容 ()
	個別指導	有・無	前年度実績 () 人 内容 ()

※最も多く提供している食事について記入してください。 () 食

食品群	目標量	給与量	栄養素	目標量	給与量
穀類 (g)			エネルギー (kcal)		
いも及びでん粉類 (g)			たんぱく質 (g)		
砂糖及び甘味類 (g)			脂質 (g)		
豆類 (g)			炭水化物 (g)		
種実類 (g)			カルシウム (mg)		
野菜類 (g)			鉄 (mg)		
果実類 (g)			ビタミンA (μgRAE)		
きのこ類 (g)			ビタミンB ₁ (mg)		
藻類 (g)			ビタミンB ₂ (mg)		
魚介類 (g)			ビタミンC (mg)		
肉類 (g)			食物繊維 (g)		
卵類 (g)			食塩相当量 (g)		
乳類 (g)			たんぱく質 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
油脂類 (g)			脂質 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
菓子類 (g)			炭水化物 ¹ 補キ [*] -比率 (%)		
嗜好飲料 (g)			飽和脂肪酸比率 (%)		
調味料及び香辛料 (g)					
調理済み流通食品類 (g)					
強化食品 (g)					
1人1日当たりの平均食材材料費 () 円					

報告書	所属・職氏名		
作成者	連絡先	TEL	E-mail