



計 画	生徒の肥満とやせの割合 (学生寮等の寄宿舎の場合) 測定月: 月	肥満 +20%以上	人 %	ふつう	人 %	やせ -20%以下	人 %	判定方法: 学校における健康診断の結果		
	従業員の肥満とやせの割合 (事業所・社員寮等の場合) 測定年月: 年 月 (* )100人以上の事業所のみ記入して下さい	肥満 BMI25以上	人 %	ふつう	人 %	やせ BMI18.5未満	人 %	判定方法: BMI=体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)		
	栄養量および食品構成	栄養目標の算出方法 :								
	栄養量	給与栄養目標量	実給与栄養量		食品構成	食品群別目標量(g)	平均給与量(g)			
	エネルギー (kcal)				米					
	たんぱく質 (g)				小麦・麦					
	脂質 (g)				いも類					
	カルシウム (mg)				砂糖類					
	鉄 (mg)				豆類・大豆製品					
	ビタミンA (μgRAE)				緑黄色野菜					
	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)				その他の野菜					
	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)				果実類					
	ビタミンC (mg)				海藻類					
	食塩相当量 (g)				魚介類					
					肉類					
				卵類						
				牛乳・乳製品						
たんぱく質エネルギー比(%)				油脂類						
脂質エネルギー比 (%)				菓子類						
実 施 お よ び 評 価	給与栄養量の評価	回数 年		回						
	献立表	添付有無: 献立表(前月1週間分)を添付して下さい								
	給食の形態	単一定食	複数定食	定食の種類数	単品(カレー・めん類・井など)	カフェテリア方式				
	喫食者による食事評価	回数 年	【方法】			アンケート調査			個別に聞き取り	
			回			給食試食会の実施			その他(右に記入)	
	検査	有の場合 検査者職種名 :								
	コンピュータの導入	導入有無	献立作成	栄養帳票	食数管理	発注	利用者栄養管理	その他	その他内容	
栄 養 情 報 の 提 供	献立表の掲示	掲示有無	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	栄養成分表示なし			
	従業員(利用者)の健康に配慮した取組	栄養バランス	取組有無	ヘルシーメニューの提供	野菜たっぷり	減塩	カロリー控えめ	その他	その他内容	
		健康・栄養情報の提供	提供有無	ポスター	卓上メモ	献立表に一口メモ	ポップ	その他	その他内容	
		食堂の喫煙状況		全面禁煙		禁煙専用室の設置		その他(右に記入)		
	独自の取組									
危 機 管 理	食事に関するインシデント・アクシデント事例の報告		有		無					
	事故(食中毒等)時対策マニュアル		有		無					
報 告 書 作 成 者	住所 (施設の所在地と違う場合)									
	連絡先TEL/FAX	TEL								
		FAX								
部署名・職氏名	部署		職		氏名					