

(裏面の記入もお願いします)

11. 危機管理

(1)事故時対策システム	食事対応マニュアル あり ・ なし	(食事確保の体制ありの場合) *該当するものに○ ・協定業者対応 (業者名 ・系列施設対応 (施設名 ・災害用の非常食を利用 ・その他(
	食事確保の体制 あり ・ なし	
(2)災害時対策システム	食事対応マニュアル あり ・ なし	(非常食の確保体制ありの場合) 非常用献立 あり ・ なし 備蓄食の種類 主 食(その他(備蓄食数 ()食分×()回×()日分 備蓄水分 飲水用 L 調理用 L
	非常食の確保体制 あり ・ なし	

12. 喫食者に対する栄養指導・情報提供(前年度の実施分)

個別指導	実施（延べ 人）・ 未実施	集団指導	実施（延べ 回）・ 未実施
献立表の配布・掲示	実施 未実施	栄養成分の表示	実施 未実施
その他の情報提供			

13. 栄養管理状況（特定給食施設は必ず記入。その他の給食施設は別紙記入要領に従って記入。）

(1) 給与栄養目標量			(2) 栄養比率			
	給与栄養目標量 算出 年 月	実施給与栄養量	PFC比＝ : : (たんぱく質:脂質:炭水化物)			
エネルギー	kcal	kcal	(3) 個人レベルの栄養管理評価			
たんぱく質	g	g				
脂 質	g	g				
炭水化物	g	g				
ビタミンA (レチノール当量)	μ gRE	μ gRE				
ビタミンB1	mg	mg	(4) 喫食者の体型の状況			
ビタミンB2	mg	mg				
ビタミンC	mg	mg				
カルシウム	mg	mg				
鉄	mg	mg				
食塩	g	g	測定日	やせ	普通	肥満
食物繊維	g	g	年 月	%	%	%
			<div> <div>【作成者】</div> <div>所 属:</div> <div>氏 名:</div> <div>職 種: 管理栄養士 栄養士 調理師 調理員 その他</div> </div>			