

栄養管理報告書

〔 学校 〕

提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

施設名 _____

給食実人員数(人)		給食延人員(人)		給食回数(回)		1人1日当たりの食材料費 (円)	
児童生徒	教職員						
区 分		1人1日当たり (こども園・幼稚園は3歳以上)		区 分		1人1日当たり (こども園・幼稚園は3歳以上)	
食品群別		食品構成 (g)	純使用量 (g)	栄養素等		本校・本園の 食事摂取基準	給与栄養量
パン及びめん(小麦粉)				エネルギー (kcal)			
ごはん(米・麦)				たんぱく質 (g)			
牛 乳				脂 質 (g)			
小麦粉及びその製品				カルシウム (mg)			
米及び大麦の製品				鉄 (mg)			
いも及びでん粉類				ビタミンA (μ gRAE)			
砂 糖 類				ビタミンB ₁ (mg)			
豆 類				ビタミンB ₂ (mg)			
豆 製 品 類				ビタミンC (mg)			
種 実 類				食物繊維 (g)			
緑 黄 色 野 菜 類				食塩相当量 (g)			
そ の 他 の 野 菜 類				マグネシウム (mg)			
果 実 類				亜 鉛 (mg)			
き の こ 類				栄 養 比 率 (%)	炭水化物エネルギー比		
藻 類					たんぱく質エネルギー比		
魚 介 類					脂質エネルギー比		
小 魚 類					動物性脂質比		
肉 類				栄養士による給食指導状況			
卵 類				対 象	指 導 内 容	実 施 数	
乳 類				個 別		延 人	
油 脂 類				集 団	児 童 生 徒	延 人	
調 味 品 類					保 護 者 等	延 人	
その他							
	ごはん	パ ン	お か ず	啓 発 普 及	栄養成分表示・ポスター・予定献立表 給食だより・栄養メモ・サンプル展示 放送・栄養黒板 その他()		
総供食量(kg)							
総残食量(kg)							
残食率(%)							
肥満・やせ該当者の人数と割合(3歳以上)				給食に関して工夫していること			
性 別	対象者数	肥満該当者	やせ該当者	備考			
男 子	人 (%)	人 (%)	人 (%)				
女 子	人 (%)	人 (%)	人 (%)				
計	人 (%)	人 (%)	人 (%)				
				作成者職氏名			