

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			