

学校給食実施状況報告書

		都 道 府 県 名			
概 況	① ふ り が な			② ふ り が な	
	共同調理場名			場 長 氏 名	
	③ ふ り が な				
	所 在 地				
	④ 家庭・地域の特色				
	⑤ 供 給 対 象	ア 公立小学校	校	児童数	名
		イ 公立中学校	校	生徒数	名
		ウ その他 ()		校 児童生徒数	名
					教職員を含めた 全給食数
	⑥ 職 員 数	名			
内 訳	栄養教諭数	名(専任 名 兼任 名)			
	学校栄養職員数	名(専任 名 兼任 名)			
	調理員数	常勤	名	非常勤 名	
⑦ 完全給食開始年月日	昭和 年 月 日				
⑧ 学 校 給 食 費	1人1月当たり 円 ※ (1人1回当たり食材料費平均 円)				
⑨ 被 表 彰 歴					
運 営 体 制	① 運 営 組 織	ア組 織 名 称			
		イ構 成 員 人 数	計 () 人		
		内訳及び その役職名等	内訳 : (役職名)		
		ウ 開催回数(年間)	回		
		エ 主たる議事内 内容及び活動状況			
	② 調 理 工 程	ア 献立の種類及 びその食数			
		イ 調理員1人当 たりの食数			
		ウ 当日の調理作 業開始時刻			
		エ 配送開始時刻			
		オ 給食開始時刻 (受配校平均)			
		カ 前日処理するも のの有無及び内容			
	③非常勤職員の職務内容 及び勤務時間				

※各学年段階・学校段階ごとに異なる場合はそれぞれ記入。

	④良質な物資を安定的に確保するための共同・産地直接購入等の状況		
C 研修状況	調理員等に対する場内研修実施状況又は場外研修参加状況		
D 学校との連携	① 学校の教育活動との連携を図った献立作成		
	② 学校との連携を図るための活動（児童生徒の調理場見学、職員の学校訪問等）の状況		
	③食に関する指導への参画	ア 特別活動（学級活動）	
		イ 給食時	
ウ ア、イ以外の機会（教科等における指導、資料提供等）			
E 家庭・地域との連携	① 献立表	(前年度1月～3月のものを別添)	
	② 給食だより	年間配布回数 回 ※前年度（1月～3月）のものを添付	
	③ 保護者参加の調理講習会、試食会、給食懇談会等の実施状況		
	④ ①～③以外で学校給食における学校と家庭・地域の連携を図る事業への参画		
	⑤ 地域の食生活等の実態調査（基本的生活習慣に係るものを含む。）（最近5か年）	無	有
		実施年月日	
		ア 調査概要及びその結果	
イ 調査の活用			
F 広報活動	取組内容の情報発信について（発表実績、広報活動、掲載実績など）		

※食に関する指導の全体計画（前年度）を添付すること。

G 食 器 具	① はし等の使用 (複数回答)	ア、はし イ、ナイフ ウ、フォーク エ、スプーン オ、先割れスプーン カ、その他 ()						
	②児童生徒1人当 りの保有食器数及 び内訳							
	③1食当りの平均 使用食器数							
	④ 食器の材質							
H 米 飯 給 食	① 導入時期	昭和 年 月						
	② 実施回数	ア 週平均 回 イ 月平均 回						
	③今後の実施計 画							
I 栄 養 管 理 等	① 栄養摂取の実 態 ※ (前年度の実績)	学校給食栄養摂取量一覧 (一食当たり平均)						
		区 分	4月	5月	6月	7月	8月	9月
		エネルギー kcal						
		たん白質	g					
			%					
		脂 肪	g					
			%					
		カルシウム mg						
		鉄 mg						
		マグネシウム mg						
		亜 鉛 mg						
		ビ タ ミ ン	A μ gRAE					
			B ₁ mg					
			B ₂ mg					
			C mg					
		繊 維 g						
		食塩相当量 g						
		10月	11月	12月	1月	2月	3月	平 均
								kcal
								g
								%
								g
								%
								mg
						mg		
						mg		
						μ gRAE		
						mg		
						mg		
						mg		
						g		
						g		
献 立	献立作成	統一献立 単独献立						
	献立作成委員 会	有 無 (構成員人数及び内訳) 計 () 人 内 訳 []						

※小学校、中学校で異なる場合は、I①欄を小中学校別々に記載すること。(適宜G①欄をコピー追加。)

I 栄 養 管 理	② 献立内容 (前年度3学期実績)	形態別調理数			給食実施回数 A (日)				
		調理形態		B 実施回数	B/A×100	調理形態		B 実施回数	B/A×100
		主 食	米飯	白飯 変わり飯 丼物、カレー等			お か ず	揚げ物 あえ物 蒸し物 ゆで物 漬物	
	パン	普通パン サンドイッチ、調理パン 変わりパン、菓子パン			生 物	野菜 魚介加工 畜肉加工 その他			
	その他								
主 食 併 用	米飯 パン 麺 その他					ジャム、マーガリン等 チーズ その他			
	ミルク	牛乳			デ ザ ー ト	果物 菓子、寄せ物 飲み物 その他			
	お か ず	煮物 焼き物 炒め物 汁物							
等	③ 学年差、個に応じた献立 (食物アレルギー、偏食傾向への対応等)、選べる献立等の工夫	I 食物アレルギーへの対応 除去食の実施(有・無)内容： 代替食の実施(有・無)内容： 特別食の実施(有・無)内容： その他() II 選択できる献立の実施 (有・無) 内容： III その他の取組み等							
	④ 地場産物の活用や郷土食の導入の状況								
	⑤ 適温保持のための工夫(調理、配送等)								
	⑥ 生きた教材となる魅力ある食事内容とするための工夫								
J 衛 生 管 理	① 調理室検査 (前年度)	ア 日常検査 イ 定期検査 (指摘事項)	無 無	有 有	実施者 () 実施者 ()				
		(指摘に対する措置状況)							

※食品衛生監視表を添付すること。

	② 保健所による 食品衛生監視 (前年度)	実施年月日	採 点	指 摘 事 項 及 び 措 置		
J 衛 生 管 理 組 織	③ 衛 生 管 理 組 織	ア 組織名称	(※ア、イは運営委員会が兼ねていない場合に記載)			
		イ 構成員人数 及びその内訳				
		ウ 活動状況	実施回数・内容			
		エ 衛生管理 責任者	有	無	(職名)	
管 理 設 備	④ 施 設 備	ア 汚染作業区 域・非汚染作業 区域の区分け	有	無	(区分けの方法) ・ついたて ・カウンター ・作業台等 ・部屋 ・その他 ()	
		イ 施設設備の 改善	・ドライシステム ・ウェットシステム (ドライ運用 有 ・ 無)			
		ウ 給水栓の改善	方式 (レバー式・足踏み式・自動式)、作業区分ごとの手洗い (有・無) () カ所			
		エ 専用便所	有	無	(個室内の手洗い設備 有 ・ 無)	
		オ 専用の機器 ・容器の区分け	有	無		
		カ 調理作業を 合理化する調理 機器の導入	(調理機器名) ・焼き物機 ・揚げ物機 ・真空冷却機 ・中心温度管理機能付き機器 ・その他 ()			
		キ シンク	食品洗浄用 (下処理用 槽、調理用 槽)、食器具洗浄用 槽			
		ク 食 缶	保温・保冷食缶の有無 有 ・ 無 (蓄冷剤の使用 有 ・ 無)			
		ケ 食材の温度 管理	有	無	方 法 :	
		物 資	⑤ 物 資	物資選定委員会	有	無
検収	有			無	検収記録	
研 修	⑥ 研 修	研修会参加状況	ア 調理員 (具体的に)			
			イ 栄養教諭 (具体的に)			
			ウ 学校栄養職員 (具体的に)			
			エ 教職員等 (具体的に)			

※調理場の平面図を添付すること。

J 衛 生 管 理	⑦ 検 食	ア 検食者			
		イ 検食記録	有	無	
		ウ 保存食	ア 保存食専用冷凍庫	有	無
		イ 保存期間 ()			
	⑧ 検 便	ア 実施回数	回 (前年度実績)		
	イ 腸管出血性大腸菌の検査	有	無		
	ウ 検便記録	有	無		
⑨ 食中毒発生の有無	当該施設の過去10年間発生の有無 有 (年 月 原因) 無				
	同一市町村内の過去5年間発生の有無 有 (年 月 原因) 無				
⑩ 各種記録の保存	1. 日常点検票 (有 ・ 無) 2. 検収表 (有 ・ 無) 3. 食品の温度管理表 (有 ・ 無) 4. 個人別健康管理記録票 (有 ・ 無) 5. 作業工程表 (有 ・ 無) ※2月第1週を添付 6. 作業動線図 (有 ・ 無) ※2月第1週を添付				
K 労 働 安 全 衛 生 管 理	① 安全管理者	有	(主な活動状況)	無	(設置していない理由)
	② 衛生管理者	有	(主な活動状況)	無	(設置していない理由)
	③ 安全衛生推進者	有	(主な活動状況)	無	(設置していない理由)
	④ 産業医	有	(主な活動状況)	無	(設置していない理由)
	⑤ 安全・衛生委員会	有	(構成員の内訳及び人数)	無	(設置していない理由)
	又はこれに類する組織	主な活動状況			
	⑥ 保護具等の整備	ア、 保護手袋	イ、 保護衣	ウ、 長靴	
		エ、 その他 ()			
	⑦ 安全衛生関係施設等の整備	ア、 カッター等の防護措置	イ、 換気装置	ウ、 リフト、釜等の定期	
	検査等 (週 回)	エ、 救急用具	オ、 その他 ()		
⑧ 健康診断の実施状況 (回数及び対象等)					
⑨ 安全衛生教育の実施状況					

※2月が週の途中から始まる場合は、2月最初の給食を提供する日が属する週一週間分の作業工程表及び作業動線図を添付すること

※K (労働安全衛生管理) 欄の①②④については、労働安全衛生法上、常時従事する従業員数が50人以上の事業場に、③については、10～49人の事業場に設置することとなっている。