

学校給食実施状況報告書

		都道府県名				
A	概況	① ふりがな 学校名		② ふりがな 学校長氏名		
		③ ふりがな 所在地				
		④ 家庭・地域の特色				
		⑤ 児童生徒数(学級数)		名 ( 学級		
		⑥ 教職員数		名		
		内 訳	教員数		名	
			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 調理方式		ア 単独調理..... イ 共同調理(調理場名.....) ア 直営..... イ 委託				
⑨ 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)				
⑩ 被表彰歴						
B	運営体制 ※校務分掌のわかる組織図添付のこと	学 校 内 等	① 給食関係委員会 名称 [ ]			
			教 職 員	ア 構成員人数及び その内訳 計( )人 内訳		
				イ 開催回数(年間) 回		
		運 営 組 織	児 童 生 徒	ウ 主たる議事内容 及び活動状況		
				② 給食関係委員会 名称 [ ]		
				学 校 外 に お け る 組 織	ア 構成員人数及び その内訳 計( )人 内訳	
		イ 開催回数(年間) 回				
		ウ 主たる議事内容 及び活動状況				
		③ P T Aにおける給食 関係委員会の活動状況		名称 [ ]		
		④ 市町村に設置する学校 給食に関する審議運営 のための組織及びその 活動状況				

※各学年段階・学校段階ごとに異なる場合はそれぞれ記入。校務分掌のわかる組織図を必ず添付すること。

都道府県名		学校名	
-------	--	-----	--

C	研修 状況	① 教員に対する校内 研修実施状況又は 校外研修参加状況	
		② 調理員等に対する 校内研修実施状況 又は校外研修参加 状況	
D	指 導 状 況	① 学校教育目標及び 学校給食目標との 関連について	
		② 学校給食研究実績  (5年以内)	
		③ 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)	
		④  主な指導内容	ア 学年別年間指導計画 (前年度) ※前年度のものを添付すること。
			イ 指導内容を①の指導目標に即して具体的に記述する。
		⑤ 教科等他の教育 活動との連携	
		⑥ 指導教材の作成	
⑦ 特色ある学校給食 (交流給食、行事給 食等)の実施状況			

D 指 導 状 況	⑧ 給食時間(分)	(準備) + (食事) + (後片付け) ( )分 + ( )分 + ( )分 = 合計[ ]分			
	⑨ 指導上の特色				
	⑩ 特別活動(学級活動) における指導	学年	年間指導時数	指 導 内 容	
		1			
		2			
		3			
		4			
		5			
		6			
		その他			
⑪ 栄養教諭または学校栄養職員による食に関する指導の実施状況	年間実施回数(前年度実績) 回				
⑫ 食事環境づくりの工夫					
⑬ 栄養教諭または学校栄養職員の食に関する指導への参画	ア 特別活動(学級活動)				
	イ 給食の時間				
	ウ ア、イ以外の機会(教科等における指導、資料提供等)				
(共同調理場方式の場合) ⑭ 共同調理場との連携を深めるための活動(児童生徒の調理場見学、調理場職員の学校訪問等)状況					

都道府県		学校名	
------	--	-----	--

E 家庭・地域との連携	① 献立表	(前年度(1月～3月)のものを添付。)		
	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 保護者参加の給食試食会、給食参観、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家庭・地域との連携を図る事業(学校以外が主催する事業で学校が参加するものを含む。)の実施状況			
	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年間)	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 学校食堂	① 専用、兼用の区分	ア 専用(改修食堂を含む)      イ 兼用(兼用している室)		
	② 数及び面積(m <sup>2</sup> )			
	③ 通常の使用時の人数			
	④ 使用状況及び給食指導における活用の実態			

G 食 器 具	①はし の 使用	ア 導入時期	昭和 年 月			
		イ はしの使用に 関する指導	無	有	(指 導内容)	
		②はし以外の使用 (複数回答)	ア、ナイフ イ、フォーク ウ、スプーン エ、先割れスプーン ホ、その他( )			
		③児童生徒1人当 りの保有食器数 及び内訳				
		④1食当たりの平均 使用食器数				
	⑤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 (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	A	μgRE					
		タ	B1	mg					
		ミ	B2	mg					
		シ	C	mg					
		食物繊維 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		
							μgRE		
							mg		
							mg		
							mg		
							g		
							g		

献 立	献立の作成	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 [ ]	

		都道府県名		学校名							
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					
		主 食	米	白飯			お か か 生 物 ず デ ザ ー ト	揚げ物			
				変わり飯				あえ物			
			飯	丼物・カレー等				蒸し物			
				パン	普通パン				ゆで物		
			食 用	ン	サトウ芋調理				漬物		
					変わり・菓子				野菜		
				麵				魚介加工			
		主 食 併 用	米 飯			畜肉加工					
パン				その他							
麵				シロマシ等							
その他			チーズ								
その他			その他								
ミルク	牛 乳			果物							
お か ず	煮 物				菓子・寄せ物						
		焼き物			飲み物						
		炒め物			その他						
		汁物									
理 等	③ 学年差 個性に じた献立 (食物アレ ルギ、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									
		⑤ 適温保持のための									
J 衛 生 管 理	① 調理室検査 (前年度)	ア 日常検査		無	有 実施者 (						
		イ 定期検査		無	有 実施者 (						
		(指摘事項)									
理	② 保健所による 食品衛生監視 (前年度)	実施年月日		採点	指摘事項及び措置状況						

※食品衛生監視表を添付。

		都道府県名	学校名
J 衛 生 管 理	③ 衛 生 管 理 組 織	ア 組織名称	
		イ 構成員人数及びその内訳	計 ( ) 人 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 )
	④ 施 設 管 理 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) ・線引き ・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 (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 :
		⑤ 物 資	物資選定委員会
	検収		検収記録 有 無
	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)

		都道府県名			学 校 名			
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	年	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	当該学校の過去10年間発生の有無						
		有 ( 年 月 原因 )		無				
		同一市区町村内の過去5年間発生の有無						
		有 ( 年 月 原因 )		無				
	⑩ 調理後、喫食までの 時間	時 間 (平均的な時間)						
⑪ 各種記録の保存	1. 日常点検票 (有・無) 2. 検収表 (有・無) 3. 食品の温度記録表 (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週目を添付 6. 作業動線図 (有・無) ※2月第1週目を添付							
⑫ 食 事 の 受 入 れ		受入者	搬入時刻	保管場所	保管時間			
	ア コンテナ の受入れ(料理)							
	イ 牛乳の受入れ				(牛乳保管庫 有 無)			
	ウ 米飯の受入れ							

注) 共同調理場方式をとる学校については、J 衛生管理欄は、供給を行う共同調理場の状況について記述するものとし、学校側で学校給食の衛生管理に対し、特段の対応を行っている場合には、その旨別記すること。