

学校給食実施状況報告書

		都 道 府 県		
A 概 況	① ふりがな 共同調理場名	② ふりがな 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	教職員を含めた全給食数	
		イ 公立中学校 校 生徒数 名		
		ウ その他() 校 児童生徒数 名		
	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				
B 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 主たる議事内容及 び活動状況			
	② 調 理 工 程	ア 献立の種類及びその の人数		
		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。

都道府県名

共同調理場名

	④ 良質な物資を安定的に 確保するための共同・ 産直直購入等の状況			
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学校の教育種との 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（教科際における指導、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			
	④①～③以外で学校 給食における学校と家 庭・地域連携を図る 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カ年）	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	取組内容の精確な 信こつて（発表 実績、広報活動 掲載実績など）			

都道府県名

共同調理場名

G 食 器 具	①はし等の使用 回数	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人当たり							
	③1食当たりの平均 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※ 栄養価の実績	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 μgRE					
			B ₁ mg					
			B ₂ mg					
			C mg					
		繊 維 g						
		食塩当量 g						
		10月	11月	12月	1月	2月	3月	平 均
								kcal
								g
								g
								%
								mg
								mg
								mg
						mg		
						μgRE		
						mg		
						mg		
						mg		
						g		
						g		
献 立	献立作成	統 献立 単献立						
	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。)

		都道府県名			共同調理場名						
I 栄 養 管 理 等	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	白飯			お か ず	揚げ物			
				変わり飯				あえ物			
				丼物カレー等				蒸し物			
			パ ン	普通シ				ゆで物			
				サトウ芋調シ				漬物			
				麩かき、麩シ				生 物	野菜		
				麺					魚介皿		
		その他			畜肉皿						
		主 食 併 用	米飯			その他					
			パン			シムツカ等					
			麺			チーズ					
		ミ ル ク	牛 乳			デ ザ ー ト	果物				
				煮物				菓子、寄せ物			
焼き物					飲み物						
炒め物					その他						
お か ず		汁物									
③ 学年差 個性じ 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 郷土食の導入の状況											
⑤ 適温保持のための 工夫(調理 配膳等)											
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 無 有 実施者 ()									
		イ 定期検査 無 有 実施者 ()									
		(指摘事項)									
		(指摘に対する措置状況)									

※食品衛生監視表を添付。

		都道府県名	共司調理場名	
J	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
衛	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)	
生 管 理	④ 施設設備	ア汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け	(区分けの方法) 有 無 ・線引き ・ついで ・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	物資選定委員会
検収	検収記録 有 無			
研 修	⑥	ア調理員 (具体的)		
		イ栄養教諭 (具体的)		
		ウ学校栄養職員 (具体的)		
		エ教職員等 (具体的)		

都道府県名

共同調理場名

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	回 (前年度実績)		
	イ 腸管出血性大腸菌の検査	有	無	
⑨ 食中毒発生の有無	ウ 検食記録	有	無	
	当該施設の過去10年間発生の有無	有 (年 月 原因)	無	
⑩ 各種記録の保存	同一市町村内の過去5年間発生の有無	有 (年 月 原因)	無	
	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 (設置してない理由)
	② 衛生管理者	有	(主な活動状況)	無 (設置してない理由)
	③ 安全衛生推進者	有	(主な活動状況)	無 (設置してない理由)
	④ 産業医	有	(主な活動状況)	無 (設置してない理由)
	⑤ 安全衛生委員会	有	(構成員の内訳及び人数)	無 (設置してない理由)
又はこちらに類する組織	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				

注) 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。