別紙様式２－①（学校）　（日本工業規格Ａ４縦型）

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		
		内訳 栄養教諭数	名（専任　　名　　兼任　　名）		
		内訳 学校栄養職員数	名（専任　　名　　兼任　　名）		
		内訳 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	学校内運営組織	教職員等	① 給食関係委員会	名称［　　］	
			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		
		児童生徒	② 給食関係委員	名称［　　］	
			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		
	学校外における組織	③ ＰＴＡ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。

C 研修状況	① 教員に対する校内研修実施状況及び校外研修参加状況	
	② 調理員等に対する校内研修実施状況及び校外研修参加状況	
D 指導状況	① 学校教育目標及び食に関する指導（学校給食含む）の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 食に関する指導の全体計画 ※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			

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（㎡）			
	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 オ、その他（　　）
	③ 児童生徒１人当たりの保有食器数及び内訳		
	④ １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　（一食当たり平均）

区分		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均
エネルギー kcal														kcal
たん白質	g													g
	%													%
脂肪	g													g
	%													%
カルシウム mg														mg
鉄 mg														mg
マグネシウム mg														mg
亜鉛 mg														mg
ビタミン	A μgRAE													μgRAE
	B_1 mg													mg
	B_2 mg													mg
	C mg													mg
食物繊維 g														g
食塩相当量 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〔　　〕

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	米飯	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	普通パン					ゆで物		
		ｻﾝﾄﾞｲｯﾁ、調理ﾊﾟﾝ					漬物		
		変わりﾊﾟﾝ、菓子ﾊﾟﾝ				生物	野菜		
	麺						魚介加工		
	その他						畜肉加工		
主食併用	米飯						その他		
	パン					ジャム、ﾏｰｶﾞﾘﾝ等			
	麺					チーズ			
	その他					その他			
ミルク	牛乳				デザート	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								

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　　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）

① 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すること。

J 衛生管理	③衛生管理組織	ア 組織名称	
		イ構成員及びその内訳	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　　・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	有　　無 成員人数及びその内訳　　計（　　）人　　内訳〔　　〕
		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）

※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　　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 コンテナーの受入れ(料理)				
		イ　牛乳の受入れ				（牛乳保管庫　有　　無 ）
		ウ　米飯の受入れ				

※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

※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。