

給食運営状況票 記入方法

- ① **施設名** 略さず正式名称で記入してください。
- ② **所在地** 給食を調理する施設の所在地を記入してください。
- ③④ **電話** 施設の代表番号及び給食事務室に直通電話がある場合は、その電話番号を記入してください。
- ⑤ **メールアドレス** 栄養管理者が使用している、施設のメールアドレスがある場合は記入してください。
- ⑥ **施設種類** 該当するもの一つに○をしてください。(給食施設ハンドブック表1参照)
- ⑦-1 **定数** 病院は許可病床数、事業所は全従業員数、それ以外は施設定員(入所定員)を記入してください。
- ⑦-2 **その他定数** ⑦-1以外で、給食対象者の定員がある場合は記入してください。
- ⑧ **対象** 「1.全員」給食の対象者が原則として当該給食施設を利用する場合(例:病院、保育園、特別養護老人ホーム等)
「2.一部」給食の対象者が当該施設の給食を必ずしも利用しない場合 想定している利用率を記入してください(例:事業所等)。
- ⑨ **方式** 「1.単一食」献立が一種類の場合
「2.選択食」複数献立から選択できる場合
「3.カフェテリア」主食・主菜・副菜をそれぞれ選択できる場合
- ⑩ **常勤栄養士** 「1.いる」常勤の管理栄養士・栄養士が配置されている場合
「2.いない」施設に管理栄養士・栄養士の配置がない場合、又は非常勤のみの場合
「3.巡回」施設に管理栄養士・栄養士の配置がなく、定期的に本部等から巡回している場合
- ⑪ **運営** 何かしらの業務を委託している場合は「1.委託 有」に○をつけてください。
- ⑫ **委託有の場合** ⑪が「1.委託 有」の場合、委託内容について該当箇所に○をつけ、委託先名称、所在地、電話番号を記入してください。
- ⑬ **1日の予定給食数** ⑬-1 実際提供食数 … 最近1か月の平均提供食数を記入してください。
⑬-2 最大食数 … ⑧対象が1.全員の場合は、定数(⑦と同様の数)を記入してください。
2.一部の場合は、想定している利用率に伴う予定給食数(最大数)を記入してください。

ご確認ください!
- ⑭ **給食システム** 「1.施設内調理」提供時刻に合わせて施設内で調理をしている場合
「2-a.施設外調理(施設内で再加熱)」クックチルシステム等を主に用いて、施設内での調理は主に加熱のみの場合
「2-b.施設外調理(弁当等)」施設外で調理された弁当等を提供している場合
- ⑮ **責任者職・氏名** それぞれの欄に、職名と氏名を記入してください。⑮-3は、該当する資格に○をつけてください。
- ⑯ **給食従事者数** 従事している職員数を記入してください。パートは非常勤に含めてください。

①施設名	株式会社 赤塚工場					
②所在地	〒0000-0000 板橋区板橋0-0-0					
③電話(施設代表)	03-0000-0000	④電話(直通)	03-0000-0000			
⑤メールアドレス	00000@city.itabashi.tokyo.jp					
⑥施設種類	1.学校(各種学校・幼稚園・幼稚園型認定こども園) 7.社会福祉施設(障がい者支援施設・婦人保護施設等) 2.病院 8.事業所 3.介護老人保健施設 9.寄宿舍 4.介護医療院 10.矯正施設 5.老人福祉施設(特養・デイサービス・軽費老人ホーム) 11.自衛隊 ・老人介護支援センター等 12.一般給食センター 6.児童福祉施設(認可保育所等) 13.その他(認証保育所・小規模保育所・有料老人ホーム等)					
⑦定数	⑦-1施設定員	500 名・床		⑦-2その他定数		
		ディサービス定員	名・床	名・床	名・床	
		ショートステイ定員	名・床	名・床	名・床	
		その他通所定員	名・床	名・床	名・床	
⑧対象	1.全員 2.一部(想定している利用率 30%)					
⑨方式	1.単一食 2.選択食(複数献立から選択) 3.カフェテリア(主食・主菜・副菜それぞれ選択)					
⑩常勤栄養士	1.いる 2.いない 3.巡回(施設にいないが、本部等から定期的に巡回している)					
⑪運営	1.委託 有 2.委託 無					
⑫委託有の場合	⑫-1委託内容	献立作成・発注・調理・盛付・配膳・食器洗浄 ・その他()				
	⑫-2委託先名称	株式会社 板橋給食				
	⑫-3委託先所在地	板橋区板橋0-0	⑫-4 電話	03-0000-0000		
⑬1日の予定給食数	⑬-1実際提供食数(最近1か月平均)		⑬-2最大食数(⑧対象が1.全員の場合⑦定数を記入)			
		利用者	職員	利用者	職員	計
	朝食	0食	0食	0食	0食	0食
	昼食	120食	0食	150食	0食	150食
	夕食	20食	0食	20食	0食	20食
その他	0食	0食	0食	0食	0食	
計	140食	0食	170食	0食	170食	
⑭給食システム	1.施設内調理 2-a.施設外調理(施設内で再加熱) 2-b.施設外調理(弁当等) 3.その他()					
⑮責任者職・氏名	⑮-1施設長名	職名: 工場長 氏名: 板橋花子				
	⑮-2設置者名	職名: 代表取締役社長 氏名: 板橋太郎				
	⑮-3栄養管理者名	職名: 給食室長 氏名: 板橋次郎(資格: 管理栄養士・栄養士 調理師 其他)				
⑯給食従事者数 <small>※パートは非常勤に含める ※採用されている職名で記入 ただし、栄養士として採用されていて 管理栄養士保有者→管理栄養士 調理員として採用されていて調理師免 許保有者→調理師</small>		直営		委託		
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	
	管理栄養士	0人	0人	0人	0人	
	栄養士	0人	0人	0人	0人	
	調理師	0人	0人	2人	1人	
	調理作業員	0人	0人	0人	3人	
事務職員	0人	0人	0人	0人		
計	0人	0人	0人	0人		

給食委託をしている場合も、必ず施設側と確認したうえで、提出をお願いいたします。

【記入者名: 板橋次郎 職種: 調理師 所属: 給食室長 連絡先: 03-0000-0000】