

施設名[]

※青網掛けは、前年度の実績を記入

I 目標	食育の年間目標							
	食育計画について		1 全体的な計画と関連させた計画として作成した。 2 全体的な計画とは関連させていない。		食育計画の作成年月日	年 月 日		
II 実施体制	給食に関する会議 (給食委員会の開催) (前年度実績)	実施回数	回/年	構成メンバー	1 管理者 2 調理従事者 3 主任保育士 4 その他保育士 5 その他職員 6 保護者 7 その他 ()			
	給食や食育に関する研修 (前年度実績)	施設内研修	回/年	参加職種	1 管理者 2 調理従事者 3 主任保育士 4 その他保育士 5 その他職員 6 保護者 7 その他 ()			
		施設外研修	回/年	参加職種	1 管理者 2 調理従事者 3 主任保育士 4 その他保育士 5 その他職員 6 保護者 7 その他 ()			
	危機管理	緊急時の対応マニュアル		1 有 2 無	緊急時の食事の確保体制	1 有 2 無		
III 食事計画	給与栄養目標量の設定	設定の有無	1 有 2 無	設定方法	1 固定数値を継続して使用 2 実態把握結果をもとに定期的に目標量を検討			
		日本人の食事摂取基準の活用		1 有 2 無	見直しの頻度	回/年		
	献立作成	1 園独自献立 2 熊本市立保育園給食献立を参考にしている 3 他施設との共通献立の実施						
IV 給食実施状況	アレルギー対応食について	除去食の実施	1 可 2 不可	代替食の実施	1 可 2 不可	医師の指示書等の有無	1 有 2 一部有 3 無	
	その他疾病や障がいへの対応食	具体的な食事の種類				医師の指示書の有無	1 有 2 一部有 3 無	
	献立の工夫 (複数回答可)	1 各種行事食 2 地元の食材を使った献立 3 保育所等で栽培した食材を使用した献立 4 郷土料理 5 バイキング 6 セレクトメニュー 7 その他 ()						
	ランチルーム・食堂の有無	1 有 2 無	手作りおやつ 頻度	週 回	主食量の調整	1 有 2 無	副食量の調整	1 有 2 無
	衛生管理状況	衛生管理点検記録の作成		1 有 2 無	調理従事者の健康チェックの実施	1 実施(記録有) 2 実施(記録無) 3 実施していない		
	摂取状況の把握	1 有 2 無	摂取状況の把握方法		1 残食調査(集団) 2 残食調査(個人) 3 摂食量調査 4 その他 ()			
V 熊本市食育推進計画	保育所等における食育の推進 (前年度活動評価)	食育に関する計画の策定		1有 2無	給食実物等の展示		1有 2無	
		体験型食育の実施		1有 (前年度実績 回) 2無				
	給食試食会や給食の説明会等の開催		1有 2無	「食育だより」の発行(毎月)		1有 2無		
	「くまもとらしさ」を生かした地産地消の推進・くまもとの食文化の伝承・食中毒予防のための衛生教育の実施 (前年度活動評価)		地産地消の推進		1有 2無	郷土料理等の献立導入(毎月)		1有 2無
	「食文化の伝承」を目的とした地域住民との交流会		1有 2無	調理師等の食品衛生研修会の出席		1有 2無		
食育活動の評価 (前年度活動評価)	前年度の食育および給食の目標							
	目標に対する年間評価							

栄養報告書(2) 報告担当者 (職名) (氏名)