

給食運営現況報告書

千葉県知事 様

年 月 日

		所在地						
		施設名称						
		施設種						
		管理者職・氏名		職名:		氏名:		
		電話						
1 給食管理 担当部署	給食管理 担当部署名			担当者名				
	電話		FAX		メールアドレス		@	
2 給食運営方式	直営			会社名				
	委託	委託先		所在地				
	変更年月日			電話				
	(年 月 日)			委託開始年月日		年 月 日		
3 1日平均 給食数(食)	(施設種: 病院・介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・児童福祉施設・ 社会福祉施設・矯正施設は右の欄に記入) 定員・許認可人数・病床 (人・床)					人・床		
	対象	朝食	昼食	夕食	その他()	計		
	計							
4 給食従事 職員数(人)	内訳	施設側		委託側		総員		
		常勤	非常勤	常勤	非常勤			
	管理栄養士	人	人	人	人			
	栄養士	人	人	人	人			
	調理師	人	人	人	人			
	調理従事者 その他 (事務・食器洗浄)		人		人	人		
5 1人1日当たり の食材料費(円)	基準食材料費	円		食材料費	円			
6 災害時対応	災害時の給食提供に関するマニュアル		有	無	最終更新	年		
	災害時備蓄食料(水)		有	無				
	水	人分 ×	L ×	日分 =	L			
	食料	人分 ×	回分 =	食分				
	対応する食形態	児童・生徒	幼児食	常食	治療食	育児用ミルク		
		離乳食	食物アレルギー食	嚥下調整食	経管栄養			
		社員・職員	その他()					
	備蓄食料を使用した献立作成		有	無				
	その他備蓄品等		有	無				
	有の場合	使い捨て食器	使い捨て食具	非常時調理器具	カセットコンロ等熱源 ガスボンベ等燃料			
		手指消毒剤	その他()					
他施設等との連携		有	無					
有の場合	備蓄食の提供方法やマニュアルの共有		食材が不足した場合の対応					
	人員が不足した場合の対応		その他()					
備考								