１０　給食の状況

　ア　給食に関する方針等 　 　　　　　 　ウ　給食の実施状況 　　　　　　本年　　月（１ヶ月）の状況

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ・給食に関する基本方針 | | |  | 提供日数 | 総提供数　 　（職員等） | おやつ |  |
|  |  |  | 朝食 |  | （　　　） | 有・無 |
| 昼食 |  | （　　　） |
| 昼食（弁当） |  | （　　　） |
| 夕食 |  | （　　　） |
| ※総提供数中（職員等）は、施設利用者外分を内数で計上のこと。 | | | | | |

・くつろいで食事ができるような配慮及び対応

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | エ　給食及び検食の時間等 | | | | | | |
|  | 区　分 | 食事時間 | 検食時間 | 検食者（職名） | 記録の有無 |  |
| 朝 食 |  |  |  |  |
|  |
| ・食事が適温で食べられるような配慮及び対応 | | | 昼 食 |  |  |  |  |
|  |  |  |
| 夕 食 |  |  |  |  |
|  | | | | | | |

　・身体状況に応じた食事のための支援及び自助具等の活用状況　 　　　　　　　オ　常食以外の食事の提供状況

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 形 態 別 | 実施人数 |  | 疾病別 | 実施人数 |  |
| 刻み食 |  | 糖尿病食 |  |
| （　　　　　） |  | 高血圧食 |  |
| （　　　　　） |  | 食物アレルギー |  |
|  | （　　　　　） |  | （　　　　　） |  |
|  | | | （　　　　　） |  | （　　　　　） |  |

　イ　運営状況

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 運営方法 | 直営　　　・　　　委託 | | | カ　給食材料費 | | | | |
| 委託先（名称）  （住所） |  | | |
|  | 一人一日平均 | 昨年度実績 | 円 |  |
| 委託内容 | 献立作成 　材料発注 　調理 　配膳・下膳 食器洗浄 | | | 本年度予算 | 円 |
| 委託先従事者 | 管理栄養士　　人 ・栄養士　　　人 ・調理師　　人  調理員　　　　人　・その他（　　　　　　）　 人 | | |  | | | | |
| 施設外の調理加工施設における調理業務の実施の有無 | | | 有　・　無 |
| 上記の場合の調理方式 | | 1ｸｯｸﾌﾘｰｽﾞ 2ｸｯｸﾁﾙﾄﾞ 3ｸｯｸｻｰﾌﾞ 4真空ﾊﾟｯｸ 5その他 | |