

業務完了報告書

殿

1 期 間 (月分)

平成 年 月 日 ~ 平成 年 月 日

2 日 数

	日 数	備 考
給食業務を実施すべき日数		
給食業務を実施した日数		
給食業務を実施しなかった日数		

3 食 数

	食 数	備 考
朝 食		
昼 食		
夕 食		
特 別 食		
合 計		

※ 学生個別表は別紙のとおり

上記のとおり実施し、完了しましたことを報告します。

受託者

印

寮務主事	寮務係長

給食業務収支計算書(平成 年 月分)

受託者 _____ 印

総括(A+B+C+D)

単位・円

前月繰越金	当月受入金	当月支払金	翌月繰越金

A 給食材料費

前月繰越金	当月受入金	当月支払金	翌月繰越金

当月支払金明細

材料費	欠食還付金		

B 人件費・光熱水費・雑費

前月繰越金	当月受入金	当月支払金	翌月繰越金

当月支払金明細

人件費	社会保険料	光熱水費	雑費

C 給食業務委託費

登録係長

前月繰越金	当月受入金	当月支払金	翌月繰越金

当月支払金明細

損害保険料	本社等経費		

D その他

前月繰越金	当月受入金	当月支払金	翌月繰越金

当月支払金明細

(様式3)

栄養状況報告書

受託者

印

月分	施設名								栄養士名						作業員	人	
食品分類	栄養価	総Kg	可食Kg	1人1日当り (g)	エネルギー (Kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	糖質 (g)	無機質		ビタミン				補食人数延数		
									Ca(g)	鉄(mg)	A(IU)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)	朝食延数		
魚介類	生															朝食延数	
	味付け(缶詰, 佃煮)															昼食延数	
	塩・生干し・乾燥															夕食延数	
	水産ねり製品																
獣鳥鯨肉類																	
卵類																	摘要
豆類	豆腐																
	大豆製品																
	味噌																
	豆類乾燥																
	煮豆																
乳類	乳																
	乳製品																
藻類																	
緑黄色野菜																	
その他野菜類	その他の野菜類																
	野菜漬物																
果実類	柑橘類																
	その他の果実類																
	加糖加工品																
穀類	米類																
	パン類																
	麺類																
	その他の穀類																
いも類																	
油脂類	植物油																
	動物油																
調味類	砂糖																
	ルウ																
	食塩																
	しょうゆ																
	その他の調味料																
	強化剤																
調理食品																	
摂取斜計																	
荷重平均栄養所要量表																	
栄養比率		穀類エネルギー比		%	寮務係長												
				%	動物比	%	脂肪比	%									