

## 1 届出について

## (1) 特定給食施設

健康増進法第20条第1項及び第2項の規定に基づき、届出書の提出が必要です。コピー又は、枚方市ホームページからダウンロードして作成のうえ、保健所に提出してください。（P38-40）

- ★ 押印は不要です。
- ★ 施設にて控えを保管してください。

## 特定給食施設開始届出書（様式第1号）

届出者 住所・氏名・電話番号	設置者の住所（法人の場合は主たる事務所の名称と所在地）、氏名（法人の場合は代表者の職名、氏名）、電話番号を記入する。 ※ 公的な施設の設置者は、知事又は市長等とし、住所は役所（本庁）所在地とする。
給食施設の名称	施設名（正式な名称）を記入する。
給食施設の所在地	所在地を記入する。
給食施設の種類	学校・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・事業所・寄宿舍・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他の該当種別を記入する。（P2参照）
給食の開始 （開始予定）日	給食を開始した（する）年月日を記入する。
1日の予定給食数 及び各食の予定給食数	枚方市特定給食施設等指導要領に準ずる。
管理栄養士の員数	届出時の管理栄養士の員数を記入する。（委託を含む常勤者数）
栄養士の員数	届出時の栄養士の員数を記入する。（委託を含む常勤者数）

## 特定給食施設届出事項変更届出書（様式第2号）

変更年月日	届出事項に変更が生じた年月日を記入する。
変更項目	届出事項に変更が生じた項目を記入する。
変更内容（変更前）	変更が生じた項目について、変更前の内容を記入する。
変更内容（変更後）	変更が生じた項目について、変更後の内容を記入する。

## 特定給食施設休止（廃止）届出書（様式第3号）

給食の廃止年月日	給食を廃止した年月日を記入する。
給食の休止予定期間	給食を休止する予定の期間を記入する。
休止（廃止）の理由	給食休止（廃止）の理由を記入する。

## (2) 特定給食施設に準ずる施設

枚方市では、枚方市行政指導指針に基づき、「特定給食施設に準ずる施設」においても、特定給食施設と同様の事項について届出を求めています。（P41-43）

## 特定給食施設開始届出書

年 月 日

(宛先)  
枚方市保健所長

設置者 (法人にあっては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名)  
住 所

(ふりがな)  
氏 名

電 話

健康増進法第20条第1項の規定により、次のとおり特定給食施設に係る事業の開始の届出をします。

給食施設の名称	ふりがな				
給食施設の所在地	電 話				
給食施設の種類					
給食の開始（開始予定）日	年 月 日				
1日の予定給食数及び 各食の予定給食数	朝 食	昼 食	夕 食	その 他	合 計
	食	食	食	食	食
管理栄養士の員数	人		栄養士の員数		人

特定給食施設届出事項変更届出書

年 月 日

(宛先)  
枚方市保健所長

設置者 (法人にあつては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名)  
住 所

(ふりがな)  
氏 名

電 話

健康増進法第20条第2項の規定により、次のとおり特定給食施設に係る届出事項の変更の届出をします。

給食施設の名称	ふりがな
給食施設の所在地	電話
変更年月日	年 月 日
変更項目	
変更内容	変更前
	変更後

## 特定給食施設休止等届出書

年 月 日

(宛先)  
枚方市保健所長設置者 (法人にあつては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名)  
住 所(ふりがな)  
氏 名

電 話

健康増進法第20条第2項の規定により、次のとおり特定給食施設に係る事業を休止  
(廃止) しましたので届出をします。

給食施設の名称	ふりがな
給食施設の所在地	電話
給食の開始年月日	年 月 日
給食の廃止年月日	年 月 日
給食の休止予定期間	年 月 日から 年 月 日まで
給食の休止（廃止） の理由	

様式1

特定給食施設に準ずる施設開始届出書

年 月 日

(宛先)  
枚方市保健所長

設置者 (法人にあっては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名)  
住 所

(ふりがな)  
氏 名

電 話

次のとおり給食施設に係る事業の開始の届出をします。

給食施設の名称	ふりがな				
給食施設の所在地	電話				
給食施設の種類					
給食の開始(開始予定)日	年 月 日				
1日の予定給食数及び 各食の予定給食数	朝 食	昼 食	夕 食	そ の 他	合 計
	食	食	食	食	食
管理栄養士の員数	人		栄養士の員数		人

様式2

特定給食施設に準ずる施設届出事項変更届出書

年 月 日

(宛先)  
枚方市保健所長

設置者 (法人にあつては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名)  
住 所

(ふりがな)  
氏 名

電 話

次のとおり給食施設に係る届出事項の変更の届出をします。

給食施設の名称	ふりがな
給食施設の所在地	電話
変更年月日	年 月 日
変更項目	
変更内容	変更前
	変更後

様式3

特定給食施設に準ずる施設休止等届出書

年 月 日

(宛先)  
枚方市保健所長

設置者 〔法人にあつては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名〕  
住 所

(ふりがな)  
氏 名

電 話

次のとおり給食施設に係る事業を休止（廃止）しましたので届出をします。

給食施設の名称	ふりがな
給食施設の所在地	電話
給食の開始年月日	年 月 日
給食の廃止年月日	年 月 日
給食の休止予定期間	年 月 日から 年 月 日まで
給食の休止（廃止） の理由	

枚方市では、枚方市行政指導指針に基づき、栄養管理報告書の提出を求めています。期限までに枚方市保健所に提出してください。なお、提出された報告書は、各施設への指導、支援及び公衆衛生向上のために活用します。

- ★ 押印は不要です。
- ★ 施設にて控えを保管してください。
- ★ 栄養価計算は、原則、最新の日本食品標準成分表の使用をお願いします。

#### ▶ 取り扱いについて

項目	内容・留意事項		
1 実施年月日	令和8年5月分より適用		
2 報告義務者	健康増進法第20条第1項に規定する特定給食施設の管理者とする。特定給食施設に準ずる施設にも提出を求めています。		
3 提出先及び部数	保健所長あて毎回1部を提出する。		
4 報告時期	毎年5月実績分を7月15日までに、11月実績分を翌年1月15日までに報告する。		
5 報告様式	施設種別にあつたものを、コピー又は枚方市ホームページからダウンロードし作成する。		
	施設種別	様式	ページ
	病院	病院	45～46
	介護老人保健施設、介護医療院 特別養護老人ホーム	介護保険施設	49～50
	事業所、学校、寄宿舎（寮） 矯正施設、自衛隊、一般給食センター	特定給食施設 （事業所・学校等）	53～54
	老人福祉施設（特養を除く） 社会福祉施設、有料老人ホーム	特定給食施設 （老人福祉施設等）	57～58
保育所、認定こども園、児童養護施設 乳児院、幼稚園	特定給食施設 （児童福祉施設・幼稚園等）	61	

#### ▶ 記入事項について

記入又は、該当項目に○をつけてください。

項目	内容・留意事項
1 年月分	報告する該当年月を記入する。
2 施設名、郵便番号・所在地、電話番号・FAX 番号、e-mail	施設の名称、郵便番号、所在地、電話番号、FAX 番号、メールアドレス（個人アドレス及び携帯は不可）を記入する。
3 設置者（職・氏名）	施設の設置者の補職名（理事長等）、氏名を記入する。
4 給食責任者（職・氏名）	施設の給食部門責任者の補職名（〇〇課長・△△主任等）又は職種名（管理栄養士・栄養士等）、氏名を記入する。
5 作成者（職・氏名）	報告書の作成者の補職名（〇〇科長・△△係長等）又は職種名（管理栄養士・栄養士等）、氏名、連絡先（電話番号）を記入する。 ※ 記載内容について、問い合わせをさせていただく場合があります。

★ 上記以外の項目については、各様式別の記入要領を参照してください。

病院栄養管理報告書

( 年 月分)

施設名 郵便番号 所在地 電話番号 FAX番号 e-mail	設置者(組・氏名)
	給食責任者(組・氏名)
	作成者(組・氏名)
	連絡先 電話番号:

許可病状数	一般	療養	結核	感染症	精神	合計	【入院時食事療養】 I・II	【食費加算】 有・無
							【特別食加算】 有・無	【特別にLJの提供】 有・無
							【栄養師-LJ加算】 有・無	【栄養情報運賃料】 有・無

1回当たりの食数	一般食	常食	特別食	加算	【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食
		軟食		非加算		:	:	:	:
		その他							
	職員食等	その他( )	【運送給食の実施方法】 保温保冷配膳車・保冷配膳車・保温トレイ・保温食器・その他( )						

給食従事者数(人)	施設	施設		委託業者		委託者	名	種
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外		所在地	
	管理栄養士				電話番号			
	栄養士				代表者			
	調理師				施設の責任者			
	調理員				【委託内容】 献立作成・食材調達・下処理・調理・盛り・配膳・下膳・食器洗浄・その他( )			
	事務職員				院外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ・真空調理			
	合計							

【食事せん規約】 有( 年 月作成) 【商標別・栄養成分別・その他( )】・無

【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無 【身長の把握】 有・無 【体重の把握】 有・無

【体格指数(BMI)の把握】 有・無 【喫食調査】 有( )・無

栄養食事指導状況

個別	入院	外来	在宅	病室	設置名(または内)	所要時間	回数	人数	指導料
	総指導件数								有・無
	指導料算定件数(再掲)								有・無

【チーム医療】 有( )・無

構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・薬剤師・看護師・臨床検査技師・その他( )

【非常時危機管理対策(食関連)】  
 食中毒発生時マニュアルの整備 有・無 災害時等マニュアルの整備 有・無  
 食品等の備蓄 有( 日分)・無 災害時の具体的な献立 有・無  
 施設関連機 有・無

【食 糧】 ( )			【1人1日当たりの食材料費】 円			
【基準設定】 ( 年 月 )			【栄養価計算の基準】 <small>日本食品標準成分表</small> 年版			
栄養素等名 (単位)	昨今の摂取目標量	昨今の摂取量	食 品 群 名		目標量 (g)	摂取量 (g)
エネルギー (kcal)			穀 類	米		
たんぱく質 (g)				パン類		
脂 質 (g)				めん類		
カルシウム (mg)				その他の穀類		
鉄 (mg)			いも及び でん粉類	い も		
ビタミンA (μgRAE) <small>(レチノール当量換算)</small>				いも加工品		
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)			砂糖及び甘味類			
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)			豆 類	大豆製品		
ビタミンC (mg)				大豆、その他の豆類		
食物繊維 (g)			種 実 類			
食塩相当量 (g)			野 菜 類	緑黄色野菜		
				その他の野菜		
				野菜漬物		
エネルギー 密度栄養素 バランス (3:1:1*)	たんぱく質		果 実 類	果 実		
	脂 質			果実加工品		
	炭水化物		きのこのこ類			
【上記の食糧における 栄養補助食品等の使用状況】		有 ・ 無	菓 類			
栄養補助食品等の名称		1日あたりの使用量	魚 介 類	魚介類(生)		
(主な補給目的の栄養素等名)		1日あたりの摂取栄養量 (単位)/日		干物、塩蔵、缶詰		
		g・mg/日	肉 類	練 製 品		
( )	( )/日			肉 類 ( 生 )		
		g・mg/日	肉 加 工 品	肉 加 工 品		
( )	( )/日			卵 類		
		g・mg/日	乳 類	牛 乳		
( )	( )/日			乳 製 品		
		g・mg/日	油 脂 類	種 物 性		
( )	( )/日			動 物 性		
【栄養管理における課題】			調 味 料 及 香 辛 料 類	食 塩		
				し ょ う ゆ		
				み そ		
【課題に対する改善策、工夫事項】			その他の調味料			
			調 理 済 み 流 通 食 品 類			
			合 計			

## ▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	許可病床数	医療法に基づいて承認されている病床数を該当する項目別に記入する。
2	1回当たりの食数	報告月における1回当たりの平均食数を整数（端数は四捨五入）で記入する。 (1) 一般食は「常食」、「軟食」、「その他」の別に記入する。 流動食は「その他」に区分する。 (2) 特別食は、「加算」及び「非加算」別に記入する。 (3) 職員食等は、職員及び付き添いの食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。） (4) その他は、外来透析及びデイケア等で食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。）
3	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。院外調理の場合は、病院内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
4	配膳時間	時刻は24時間制で記入する。配膳時間が一定でない場合は、最も早い時刻を記入する。
5	委託内容	院外調理の場合は該当する調理方式に○をつける。
6	食事せん規約	当該規約の作成日（直近の改定年月）を記入する。
7	チーム医療	栄養サポートチーム等、管理栄養士が参画している主な活動組織を記入する。
8	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

(裏面)

	項目	内容・留意事項
1	食種	食事せん規約に基づく区分のうち、報告月において最も食数が多かったものを記入する。
2	1人1日当たりの食材料費	1の食種にかかる費用で、1人1日当たりの食材料費（消費税込み）を記入する。ただし、その食材料費が「特軟食」等のようにまとめて算出されている場合は、その平均値を記入してもよい。（業務委託の契約金額ではない。）
3	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
4	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
5	給与栄養目標量及び給与栄養量	栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。給与量は報告月の平均とし、記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。（端数は四捨五入）なお、算出していない場合は「-」を記入する。
6	食品群別目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数（端数は四捨五入）で記入する。（ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。）また、その他項目があれば、空欄に記入する。なお、1人1日当たりの給与量の算出で1週間単位の検討表を作成しているものについては、その月内に属する4週（月がまたがっている場合は、より多い日数の属する4週）の単純平均値でもよい。他の周期で検討表を作成している場合もこれに準ずる。
7	エネルギー産生栄養素バランス	<p>各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数（端数は四捨五入）で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。</p> <div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) =たんぱく質(g)×4/総エネルギー(kcal)×100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) =脂質(g)×9/総エネルギー(kcal)×100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) =100-(①+②)</p> </div>
8	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	<p>一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。具体的な食品名と使用量及び主な補給目的の栄養素名（カルシウム・鉄・ビタミンB<sub>1</sub>等）と給与量を記入する。なお、使用量・給与量は、1日当たりの量を記入する。</p> <p>※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。個別対応は含めない。</p>
9	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
10	課題に対する改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

介護保険施設栄養管理報告書 ( 年 月分)

施設名		設 置 者(種・名称)											
郵便番号 所在地		給 食 責 任 者(種・名称)											
電話番号 FAX番号 e-mail		作 成 者(種・名称)											
		連絡先 電話番号:											
施設種別	1.介護老人保健施設 2.介護医療院				【栄養士(777)】 有・無				【栄養士(加算)】 有・無				
	3.特別養護老人ホーム				【給食師(777)】 有・無				【給食師(加算)】 1・2・無				
定員数	入居	短期	通所	その他	合計	【特別栄養士(777)】 有・無				【特別栄養士(加算)】 有・無			
						【配膳作業】				【配膳作業】			
1食あたりの食数	一般食			加算対象 上記以外		【給食給食の実施方法】 保連係(配膳係、保連係)・保連トレイ・保連食器・その他( )							
				その他( )									
給食担当者		施設		委託業者		名 称							
		実働	実働以外	実働	実働以外	所在地							
	管理栄養士					電話番号							
	栄養士					代表者							
	調理師					施設の責任者							
	調理員					【委託内容】 給食作成・食料調達・下処理・調理・配付・配膳・下膳・食器洗浄・その他( )							
その他						【特別調理】 ラックサル・ラックフリーズ・ラックサーブ・真空調理・その他( )							
合計													
栄養補給法		【食事せん積り】 有 ( ) 年 ( ) 月作成) ( ) 無											
【給食栄養法】 有・無		【特別栄養法】 有・無											
		者の場合【年齢別・栄養成分別・その他( )】											
【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無		【身長 の 把握】 有・無											
【血液検査結果の把握】 有・無		【体重 の 把握】 有・無											
【血圧状況の把握】 有・無		【体形指数(BMI)の把握】 有・無											
【朝食量調査】 有・無		【嗜好調査】 有・無											
【栄養管理状況】 有・無	種別	入居者	通所者	合計	計	種別	入居者	通所者	計	【実施内容】			
【多職種協働】有( ) ( )、無													
備 成 職 種 管理栄養士・栄養士・調理師・管理師・介護支援専門員・理学療法士・介護職員、その他( )													
【栄養管理改善対策】 (食器選)	食中毒発生時の対応の整備 有・無				災害時等の対応の整備 有・無								
	食品等の消費 有 ( ) 日分)・無				災害時の具体的な対応 有・無								
施設関係者 有・無													

【食糧】 ( )		【1人1日あたり1日の食糧消費】		同	
【品名】 ( )		【単位】		【消費種別等の品名】	
消費品名 (単位)	消費量 (g)	消費量 (g)	消費品名	消費量 (g)	消費量 (g)
エネルギー (kcal)			穀類	米	
たんぱく質 (g)				パン類	
脂質 (g)				めん類	
カルシウム (mg)				その他の穀類	
鉄 (mg)			いも及び 芋類類	いも	
ビタミンA (μgRAE) (レチノール当量換算)				いも加工品	
ビタミンB1 (mg)			砂糖及び甘味類		
ビタミンB2 (mg)			豆類	大豆類	
ビタミンB6 (mg)				大豆、その他の豆類	
食物繊維 (g)			雑穀類		
食塩相当量 (g)			野菜類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
エネルギー 脂質 たんぱく質 (2000kcal)	たんぱく質		果実類	果実	
	脂質			果実加工品	
	炭水化物			その他の類	
【上記の食糧における 消費補助食品等の使用状況】			消費量		
消費補助食品等の名称	1日あたりの使用量		魚介類	魚介類(魚)	
(主な種類別の消費量等名)	1日あたりの消費量 (単位)			干物、塩漬、缶詰	
	g・kg/日		肉類	肉類(畜)	
( )	( )/日			肉加工品	
	g・kg/日		卵類		
( )	( )/日		乳類	牛乳	
	g・kg/日			乳加工品	
( )	( )/日		油脂類	植物油	
【消費管理における課題】				動物性	
【課題に対する取組、工夫等】			調味料 及び 香辛料類	食塩	
				しょう油	
				みそ	
			その他の調味料		
【消費情報の提供】			調味料以外消費食品類		
【ポスター掲示・記念の掲示・取組メモ・ 経営対より・その他( )】			計		

## ▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	1回当たりの食数	報告月における、1回当たりの平均食数を整数（端数は四捨五入）で記入する。 (1) 一般食は、各施設の形態と固さにより施設独自の区分別に記入する。 (2) 療養食は、「加算対象」、「加算対象以外」別に記入する。 (3) 職員食等は、職員及び付き添いの食事を提供している場合に朝、昼、夕に分けて記入する。 (4) その他は、デイケア等で食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。）
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	療養食加算 経口移行加算 経口維持加算	報告月における算定の有無に関わらず、体制が整備されていれば「有」とする。
4	配膳時間	時刻は24時間制で記入する。配膳時間が一定でない場合は、最も早い時刻を記入する。
5	委託内容	施設外調理の場合は該当する調理方式に○をつける。
6	食事せん規約	当該規約の作成日（直近の改定年月）を記入する。
7	栄養食事相談	相談件数は、個別及び集団別に入所者、通所者、在宅に分けて記入する。（栄養ケア・マネジメントに関わった件数も含める。）集団の場合は、主な実施内容を記入する。
8	多職種協働	褥瘡対策チーム等、管理栄養士が参画している主な活動組織について記入する。
9	非常時危機管理対策 （食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

(裏面)

	項目	内容・留意事項
1	食種	食事せん規約に基づく区分のうち、報告月において最も食数が多かったものを記入する。
2	1人1日当たりの食材料費	1の食種にかかる費用で、1人1日当たりの食材料費（消費税込み）を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
3	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
4	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
5	給与栄養目標量及び給与栄養量	栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。（端数は四捨五入）なお、算出していない場合は「-」を記入する。
6	食品群別目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数（端数は四捨五入）で記入する。（ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。）また、その他項目があれば、空欄に記入する。なお、1人1日当たりの給与量の算出で1週間単位の検討表を作成しているものについては、その月内に属する4週（月がまたがっている場合は、より多い日数の属する4週）の単純平均値でもよい。他の周期で検討表を作成している場合もこれに準ずる。
7	エネルギー産生栄養素バランス	各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数（端数は四捨五入）で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。 $\left[ \begin{array}{l} \textcircled{1} \text{ たんぱく質}(\% \text{エネルギー}) \\ = \text{たんぱく質}(\text{g}) \times 4 / \text{総エネルギー}(\text{kcal}) \times 100 \\ \textcircled{2} \text{ 脂質}(\% \text{エネルギー}) \\ = \text{脂質}(\text{g}) \times 9 / \text{総エネルギー}(\text{kcal}) \times 100 \\ \textcircled{3} \text{ 炭水化物}(\% \text{エネルギー}) \\ = 100 - (\textcircled{1} + \textcircled{2}) \end{array} \right.$
8	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメントを使用している場合に記入する。具体的な食品名と使用量及び主な補給目的の栄養素名（カルシウム・鉄・ビタミンB <sub>1</sub> 等）と給与量を記入する。なお、使用量・給与量は、1日当たりの量を記入する。 ※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。栄養ケア等の個別使用は含めない。
9	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
10	課題に対する改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

特定給食施設栄養管理報告書（事業所・学校等）（ 年 月分）

施設名 郵便番号 所在地  電話番号 FAX番号 e-mail	設置者 (※-※※)
	給食責任者 (※-※※)
	作成者 (※-※※)  連絡先 電話番号

【施設種別】 1 事業所 2 学校 3 ( )				委 員 名 簿															
給食栄養管理 数(人)	管理栄養士	定 数	実数(※)	定 数	実数(※)														
		定 数	実数(※)	定 数	実数(※)														
	栄養士	定 数	実数(※)	定 数	実数(※)														
	調理師	定 数	実数(※)	定 数	実数(※)														
	調理員	定 数	実数(※)	定 数	実数(※)														
	その他	定 数	実数(※)	定 数	実数(※)														
合 計				【給食管理等について検討する命題】 1有( ) 2無( )															
【施設外調理】 1有( ) 2無( )				<table border="1"> <tr> <td>施設</td> <td>施設名</td> <td>調理員</td> <td>調理師</td> <td>栄養士</td> <td>管理栄養士</td> <td>その他</td> </tr> <tr> <td>施設</td> <td>施設名</td> <td>調理員</td> <td>調理師</td> <td>栄養士</td> <td>管理栄養士</td> <td>その他</td> </tr> </table>		施設	施設名	調理員	調理師	栄養士	管理栄養士	その他	施設	施設名	調理員	調理師	栄養士	管理栄養士	その他
施設	施設名	調理員	調理師	栄養士	管理栄養士	その他													
施設	施設名	調理員	調理師	栄養士	管理栄養士	その他													
				朝食	昼食	夕食	合計												
				食 数															
				食料消費 (円/人)															

【給食利用者の総数】 1有( ) 2無( )		身体活動レベル・年齢区分・性別人数						
【健康管理部門との連携】 1有( ) 2無( )		身体活動 レベル		年齢区分				
【健康の状況】				10～19歳	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳
1.体格	肥満	低い	男性					
	やせ		女性					
2.高血圧		ふつう	男性					
			女性					
3.脂質異常症		高い	男性					
			女性					
4.高血糖		合計						

【給食評価】	1.単一受食 2.複数受食 3.混合 4.カフェテリア 5.( )
【給食の提供】	1.給(給食機・原車(食車・写真)・( )) 2.給(カフェテリア等の場合) 3.給(給食機) 4.給( )
【栄養成分表示】	1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.( ) 7.無( )
【検査調査】	1.嗜好調査(アンケート) 2.検査調査 3.無( )
【栄養情報の提供】	1.ポスター 2.車上パネル 3.給食表などにシール貼 4.ポップ 5.( ) 6.無( )

栄養指導 人	種別指導	内容	実施指導 人	内容	栄養管理(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・( )
	人		人	方法	図説・ビデオ
【非常時食糧管理対策】 (食関連)		食中毒マニュアルの整備 1有( ) 2無( )			
		災害時マニュアルの整備 1有( ) 2無( ) 食品等の管理 1有( ) 2無( )			

施設の健康課題に対する取り組み	栄養管理の評価

※1 男性 歳 女性 歳
※2 1人(朝食・昼食・夕食) 当たり
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 ( 種類)

食品群		目標量(g)	総考量(g)
穀類	米		
	パン類		
	めん類		
	その他の穀類		
いも及び でん粉類	いも		
	いも加工品		
砂糖及び甘味料			
豆類	大豆製品		
	大豆、その他の豆類		
種 実 類			
野菜類	緑黄色野菜		
	その他の野菜		
	野菜漬物		
果実類	果 実		
	果実加工品		
きのこ類			
魚 類			
魚介類	魚介類(生)		
	干物、塩漬、缶詰		
	練 製 品		
肉類	肉 類(生)		
	肉加工品		
卵 類			
乳類	牛 乳		
	乳 製 品		
油脂類	植 物 性		
	動 物 性		
調味料 及び 香料類	食 塩		
	しょうゆ		
	み そ		
	その他の調味料		
調味済み流通食品類			
合 計			

【 基 準 設 定 】 ( 準 月 )			
【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版			
栄養素等 (単位)	調査対象日数	総考栄養量	
エネルギー (kcal)			
たんぱく質 (g)			
脂 質 (g)			
カルシウム (mg)			
鉄 (mg)			
ビタミン A <small>(レチノール当量換算)</small> (μgRAE)			
ビタミン B <sub>1</sub> (mg)			
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)			
ビタミン C (mg)			
食物繊維 (g)			
食物摂取量 (g)			
エネルギー 密度栄養素 バランス (%EPR)	たんぱく質		
	脂 質		
	炭水化物		

上記の食種における栄養補助食品等の使用状況				
栄養補助食品等の名称	栄養素名	使用回数	使用量	総考量(単位)
		回/日-日	g/日	( )/日
		回/日-日	g/日	( )/日
		回/日-日	g/日	( )/日

▶ 記入要領（主な項目のみ）

事業所・学校等

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	事業所、学校以外は「3」に施設種別（寄宿舍・矯正施設・自衛隊・一般給食センター等）を記入する。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食等の1日当たりの平均食数（報告月の総食数を給食日数で除した値）を整数（端数は四捨五入）で記入する。なお、間食・夜食等は空欄に記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費（消費税含む）を食事ごとに整数で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。 (1) 身体の状態 ・体格 BMI等で、肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率（整数、端数は四捨五入）で記入する。 * BMI〔体重(kg)/身長(m) <sup>2</sup> 〕を基準とする場合、目標とするBMIの範囲（P8参照）を参考にする。 * 小・中・高等学校の肥満とやせの判定は児童福祉施設・幼稚園等の記入要領を参考にする。 ・高血圧・脂質異常症・高血糖 定期健診の結果、要経過観察等以上の人数の割合を記入する。 (2) 献立への配慮 把握した身体の状態を献立の作成に配慮しているか、該当する項目に○をつける。「有」の場合はその内容を記入する。（例：野菜の量を増やす・魚の回数を多くする・ご飯の調節ができる・減塩食にできる等） (3) 身体活動レベル・年齢区分・性別人数 利用者の身体活動レベル（P10参照）、年齢区分、性別ごとに人数を記入する。
7	給食形態	「単一定食」：定食が1種類の場合 「複数定食」：定食が2種類以上ある場合 「混合」：定食のほかカレー、めん類、どんぶり物等を提供している場合 「カフェテリア」：利用者が盛り付けされた料理を自由に選択する場合 バイキング等の場合、「5.」にその内容を記入する。
8	献立の提示	・展示【実物・写真】にはフードモデルも含む。 ・カフェテリアやバイキングの場合は、モデル的な料理の組合せの提示について、該当する項目に○をつける。
9	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6.」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
10	喫食調査	嗜好調査を実施している場合は、その内容を（ ）に記入する。
11	栄養情報の提供	ホームページや社内メール等の場合は、「5.」に記入する。
12	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。
13	栄養管理の評価	栄養管理について、現状を分析し、今後の課題や取り組むべき事項等について記入する。

## (裏面)

報告月において最も提供数の多かった食事の内容を記入する。なお、カフェテリアの場合は、モデル献立について記入する。

- ※1 当該食事の対象とする性別年齢区分を記入する。
- ※2 該当する項目に○をつける。(朝食と夕食を提供している場合は、朝食と夕食に○をつける。)
- ※3 下記以外に基準を設定している食事の種類(ヘルシーメニュー、高血圧メニュー等)があれば、種類数を記入する。

	項目	内容・留意事項
1	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
2	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
3	給与栄養目標量及び 給与栄養量	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。(端数は四捨五入)なお、算出していない場合は「-」を記入する。</li> <li>・食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000</li> </ul>
4	食品群別目標量及び 給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数(端数は四捨五入)で記入する。(ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。)
5	エネルギー産生栄養素 バランス	<p>各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数(端数は四捨五入)で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>
6	上記の食種における 栄養補助食品等の 使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。栄養補助食品等の名称、栄養素名(カルシウム・鉄・ビタミンB <sub>1</sub> 等)、使用回数(週又は日当たりの回数。該当する項目に○をつける。)、1回当たりの使用量(g)及び、給与量(単位を記入)を記入する。

特定給食施設栄養管理報告書（老人福祉施設等）（ 年 月分）

施設名	設置者（※-R.6）
郵便番号	給食責任者（※-R.6）
所在地	作成者（※-R.6）
電話番号	連絡先 電話番号：
FAX番号	
e-mail	

1.老人福祉施設(特別養護老人ホーム除く) 【施設種別】2.社会福祉施設(入所・通所) 3.有料老人ホーム 4.サテライト	名称
	代表者
	所在地
	電話番号

給食従事者数(人)		施設		委託業者		【給食管理等について検討する会議】1.有( 回/年) 2.無						
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外		構成職種 施設長 施設長・管理栄養士・栄養士・保健師・管理栄養士 介護支援専門員・事務員・調理師(員)・その他( ) 委託業者 管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務員・その他( )					
	管理栄養士											
	栄養士											
	調理師											
	調理員											
その他												
合計						食 数	朝食	昼食	夕食	間食	その他	合計
						食材料費(円/人)						

【施設外調理】	1.有 2.無 (内容 )	身体活動レベル・年齢区分・性別人数					
【給食利用者の把握】	1.有( 年 月現在) 2.無	身体活動レベル	18～29歳	30～49歳	50～64歳	65～74歳	75歳以上
身体 の 状 況	献立への配慮	低い	男性				
			女性				
1.体格	肥満 %	ふつう	男性				
	やせ %		女性				
2.高血圧	%	高い	男性				
3.脂質異常症	%		女性				
4.高血糖	%	合計					

【食事の種類】 常食 ・ 献食 ・ その他( )

【献立の提示】 1.有( 献立表・展示〔実物・写真〕・その他( ) ) 2.無

【栄養成分表示】 1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.( ) 7.無

【喫食調査】 1.嗜好調査( アンケート ) 2.摂食調査( 個別・集団 ) 3.無

【栄養情報の提供】 1.ポスター 2.卓上メモ 3.献立表などに一口メモ 4.ポップ 5.( ) 6.無

【栄養マネジメント強化加算】	有・無	【経口移行加算】	有・無	【経口維持加算】	I・II・無	【療養食加算】	有・無
----------------	-----	----------	-----	----------	--------	---------	-----

個別指導	内容	集団指導	内容	生活習慣病(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・( )
	方法		講話・ビデオ	

【非常時急用管理対策】(食関連) 食中毒マニュアルの整備 1.有 2.無 災害時マニュアルの整備 1.有 2.無 施設間連携 1.有 2.無

食品等の保管 1.有( 日分) 2.無

【栄養管理における課題】 【課題に対する改善策、工夫事項】

※1 男性 歳 女性 歳		食 品 群		目標量(g)	給与量(g)
※2 1人(朝食・昼食・夕食・ )あたり		穀類	米		
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 ( 種類)			パン類		
			めん類		
			その他の穀類		
【基準設定】( 年 月 )		いも及び でん粉類	いも		
【栄養価計算の基準】 <small>日本食品標準成分表 85版</small>			いも加工品		
栄養素等 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	砂糖 及び 甘味糖		
エネルギー (kcal)			豆類	大豆製品	
				大豆、その他の豆類	
たんぱく質 (g)			種 実 類		
脂 質 (g)			野菜類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
カルシウム (mg)			果実類	果 実	
				果実加工品	
鉄 (mg)			きのこ類		
			菌 類		
ビタミン A (μgRAE <small>レチノール活性当量</small> )			魚介類	魚介類(生)	
				干物、塩蔵、缶詰	
ビタミン B <sub>1</sub> (mg)			肉類	罐 頭 品	
				肉類(生)	
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)			肉類	肉加工品	
				卵 類	
ビタミン C (mg)			乳類	牛 乳	
				乳 製 品	
食物繊維 (g)			油脂類	植 物 性	
				動 物 性	
食塩相当量 (g)			調味料 及び 香辛料類	食 塩	
				しょうゆ	
				み そ	
				その他の調味料	
エネルギー 産出栄養素 バランス (kcal%)	たんぱく質		調製済み流通食品類		
	脂 質				
	炭水化物		合 計		

上記の食種における栄養補助食品等の使用状況

栄養補助食品等の名称	栄養素名	使用回数	使用量	給与量(単位)
		回/週・日	g/回	( )/回
		回/週・日	g/回	( )/回
		回/週・日	g/回	( )/回

## ▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	1は養護老人ホーム、軽費老人ホーム等。2は救護施設、更生施設、障害者支援施設等で、通所・入所について該当するものに○をつける。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食・間食・その他（デイサービス等）の1日当たりの平均食数（報告月の総食数を給食日数で除した値）を整数（端数は四捨五入）で記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費（消費税含む）を食事ごとに整数（端数は四捨五入）で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。 (1) 身体の状態 ・体格 BMI等で、肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率（整数、端数は四捨五入）で記入する。 * BMI〔体重(kg)/身長(m) <sup>2</sup> 〕を基準とする場合、目標とするBMIの範囲（P8参照）を参考にする。 ・高血圧・脂質異常症・高血糖 定期健診の結果、要経過観察等以上の人数の割合を記入する。 (2) 献立への配慮 把握した身体の状態を献立の作成に配慮しているか、該当する項目に○をつける。 「有」の場合はその内容を記入する。（例：野菜の量を増やす・魚の回数を多くする・ご飯の調節ができる・減塩食にできる） (3) 身体活動レベル・年齢区分・性別人数 利用者の身体活動レベル（P10参照）、年齢区分、性別ごとに人数を記入する。
7	献立の提示	・展示〔実物・写真〕にはフードモデルも含む。 ・カフェテリアやバイキングの場合は、モデル的な料理の組合せの提示について、該当する項目に○をつける。
8	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6.」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
9	喫食調査	嗜好調査を実施している場合は、その内容を（ ）に記入する。
10	栄養情報の提供	ホームページ等の場合は、「5.」に記入する。
11	栄養マネジメント強化加算	都道府県知事に届け出た指定障害者支援施設等が対象。
12	経口移行加算 経口維持加算 療養食加算	報告月における算定の有無に関わらず、体制が整備されていれば「有」とする。 都道府県知事に届け出た指定障害者支援施設等が対象。
13	非常時危機管理対策 （食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に、「有」とする。
14	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
15	課題に対する 改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

## (裏面)

報告月において最も提供数の多かった食事の内容を記入する。

※1 当該食事の対象とする性別年齢区分を記入する。

※2 該当する項目に○をつける。(朝食と夕食を提供している場合は、朝食と夕食に○をつける。)

※3 上記以外に設定している食事の種類があれば、種類数を記入する。

	項目	内容・留意事項
1	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
2	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
3	給与栄養目標量及び 給与栄養量	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。(端数は四捨五入)なお、算出していない場合は「-」を記入する。</li> <li>・食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000</li> </ul>
4	食品群別目標量及び 給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数(端数は四捨五入)で記入する。(ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。)
5	エネルギー産生栄養素 バランス	<p>各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数(端数は四捨五入)で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>
6	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	<p>一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。栄養補助食品等の名称、栄養素名(カルシウム・鉄・ビタミンB<sub>1</sub>等)、使用回数(週又は日当たりの回数。該当する項目に○をつける。)、1回当たりの使用量(g)及び、給与量(単位を記入)を記入する。</p> <p>※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。個別使用は含めない。</p>

特定給食施設栄養管理報告書（児童福祉施設・幼稚園等）（ 年 月分）

施設名 所在地〒 電話番号 FAX番号 e-mail	設置者 (※-999)
	給食責任者 (※-999)
	作成者 (※-999)
	連絡先 電話番号：

給食従事者数(人)	【施設種別】 1.児童福祉施設 2.幼稚園 3.認定こども園 ( 型)				委託業者	名称											
						代表者 所在地 電話番号											
		施設		委託業者		【施設外調理】 1.有 ( ) 2.無											
	管理栄養士					【給食管理等について検討する会議】 1.有 ( 回/年) 2.無											
	栄養士					構成調理 施設 施設長、管理栄養士、栄養士、保母士、保母師、管理師、事務員、調理師(員)、その他 ( )											
	調理師					委託業者 管理栄養士、栄養士、事務員、調理師(員)、その他 ( )											
調理員																	
その他																	
合計																	

【給食利用者の延滞】 1.有 ( 年 月現在) 2.無	食材料費 (円/人)	児童											
		職員											

子供の状況	3歳以上の肥満とやせの割合		評価方法				年齢区分・性別人数						
	肥満	%	1.幼児身長体重曲線 ( 年)										
	やせ	%	2.その他 ( )										
	アレルギー (除去・代替 )		2.無										

【栄養成分表示】	1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.( ) 7.無
----------	---

【栄養情報の提供】	1.給食日より 2.試食会 3.ポスター 4.( ) 5.無
-----------	--------------------------------

【食育の取組み】	対象・内容	【独立の提示】	1.有(独立表・表示(実物・写真) ) 2.無
----------	-------	---------	-------------------------

【栄養管理の評価】		【手作りおやつ】	頻度	
-----------	--	----------	----	--

【食育時各種管理対策】 (食関連)	食中毒マニュアルの整備	1.有 2.無	災害時マニュアルの整備	1.有 2.無
	食品等の保管	1.有 ( 回/分) 2.無	施設間連携	1.有 2.無

【基準設定】 ( 年 月 )	食品群	目標量 (g)	給与量 (g)	食品群	目標量 (g)	給与量 (g)
----------------	-----	---------	---------	-----	---------	---------

【栄養価計算の基準】	日本食品標準成分表 年版
------------	--------------

男性( )歳 女性( )歳 3歳以上児の主食の提供(有・無)	穀類			藻類		
--------------------------------	----	--	--	----	--	--

朝食月の食事区分 ( 昼食・昼食+間食・1回・その他 ( ) )	いも及びでん粉類			魚介類		
----------------------------------	----------	--	--	-----	--	--

栄養素 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	砂糖及び甘味類		肉類	
----------	---------	-------	---------	--	----	--

エネルギー (kcal)			豆類		卵類	
--------------	--	--	----	--	----	--

たんぱく質 (g)			糧食類		乳類	
-----------	--	--	-----	--	----	--

脂質 (g)			野菜類	緑黄色	油類	植物性
--------	--	--	-----	-----	----	-----

カルシウム (mg)			その他		動物性	
------------	--	--	-----	--	-----	--

鉄 (mg)			果実類		菓子類	
--------	--	--	-----	--	-----	--

ビタミンA (μgRAE)			きのこ類			
---------------	--	--	------	--	--	--

ビタミンB <sub>1</sub> (mg)			エネルギー産生栄養素バランス (%エネルギー)		目標率	給与率
-------------------------	--	--	-------------------------	--	-----	-----

ビタミンB <sub>2</sub> (mg)						
-------------------------	--	--	--	--	--	--

ビタミンC (mg)			たんぱく質			
------------	--	--	-------	--	--	--

食物繊維 (g)			脂質			
----------	--	--	----	--	--	--

食塩相当量 (g)			炭水化物			
-----------	--	--	------	--	--	--

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	認定こども園は、（ ）内に幼保連携型・幼稚園型・保育所型のいずれかを記入する。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食・間食・その他（夜食等）の1日当たりの平均食数（報告月の総食数を給食日数で除した値）を園児・職員別に整数（端数は四捨五入）で記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費（消費税含む）を食事ごとに整数（端数は四捨五入）で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	（P.63-65 参照）
7	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6.」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
8	栄養情報の提供	ホームページ等の場合は、「4.」に記入する。
9	食育の取組み	実施している食育の取組みについて、対象・内容等を具体的に記入する。
10	栄養管理の評価	栄養管理について現状を分析し、今後の課題や取り組むべき事項等を記入する。
11	献立の提示	展示〔実物・写真〕にはフードモデルも含む。
12	手作りおやつ	報告月の回数を記入する。
13	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

	項目	内容・留意事項
14	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
15	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
16	給与栄養量・食品群別給与量の区分	最も提供数の多い食事の年齢区分について記入する。 (例) 男性(3-5)歳、女性(3-5)歳 報告月の食事区分(昼食・ <u>昼食+間食</u> ・1日・その他( ))
17	給与栄養目標量及び給与栄養量	・栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。 (端数は四捨五入)なお、算出していない場合は「-」を記入する。 ・食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000
18	食品群別給与目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数(端数は四捨五入)で記入する。
19	エネルギー産生栄養素バランス	各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数(端数は四捨五入)で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。 <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>

## 給食利用者の把握

定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。

### (1) 身体状況

#### ① 3歳以上の肥満とやせの割合

以下に示す評価方法等で肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率(整数、端数は四捨五入)で記入する。

#### 【幼児(3歳以上6歳未満)の肥満・やせの評価方法】

- ・幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用いる。  
肥満度 = [実測体重(kg) - 身長別標準体重(kg)] ÷ 身長別標準体重(kg) × 100  
肥満: 肥満度 + 15%以上    やせ: 肥満度 - 15%以下
- ・身長別標準体重は、平成12年乳幼児身体発育調査の結果に基づき、次式により算出する。  
(身長はcm)  
男児 標準体重 = 0.00206 × 身長<sup>2</sup> - 0.1166 × 身長 + 6.5273  
女児 標準体重 = 0.00249 × 身長<sup>2</sup> - 0.1858 × 身長 + 9.0360  
(既に平成22年乳幼児身体発育調査や令和5年乳幼児身体発育調査の結果、その他の方法により算出している場合はそれでも差し支えない)

\* 3歳以上の幼児の肥満度判定区分簡易ソフト

国立保健医療科学院 <http://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/>

身長別標準体重の早見表（3歳以上6歳未満の幼児）  
平成12年乳幼児身体発育調査の結果に基づく

身長 (cm)	男子			女子		
	標準体重(kg)	やせ※1	肥満※2	標準体重(kg)	やせ※1	肥満※2
70	8.5	7.2	9.7	8.2	7.0	9.5
71	8.6	7.3	9.9	8.4	7.1	9.7
72	8.8	7.5	10.1	8.6	7.3	9.9
73	9.0	7.6	10.3	8.7	7.4	10.1
74	9.2	7.8	10.6	8.9	7.6	10.3
75	9.4	8.0	10.8	9.1	7.7	10.5
76	9.6	8.1	11.0	9.3	7.9	10.7
77	9.8	8.3	11.2	9.5	8.1	10.9
78	10.0	8.5	11.5	9.7	8.2	11.1
79	10.2	8.6	11.7	9.9	8.4	11.4
80	10.4	8.8	11.9	10.1	8.6	11.6
81	10.6	9.0	12.2	10.3	8.8	11.9
82	10.8	9.2	12.4	10.5	9.0	12.1
83	11.0	9.4	12.7	10.8	9.2	12.4
84	11.3	9.6	13.0	11.0	9.3	12.6
85	11.5	9.8	13.2	11.2	9.5	12.9
86	11.7	10.0	13.5	11.5	9.8	13.2
87	12.0	10.2	13.8	11.7	10.0	13.5
88	12.2	10.4	14.1	12.0	10.2	13.8
89	12.5	10.6	14.3	12.2	10.4	14.1
90	12.7	10.8	14.6	12.5	10.6	14.4
91	13.0	11.0	14.9	12.7	10.8	14.7
92	13.2	11.3	15.2	13.0	11.1	15.0
93	13.5	11.5	15.5	13.3	11.3	15.3
94	13.8	11.7	15.8	13.6	11.5	15.6
95	14.0	11.9	16.1	13.9	11.8	15.9
96	14.3	12.2	16.5	14.1	12.0	16.3
97	14.6	12.4	16.8	14.4	12.3	16.6
98	14.9	12.7	17.1	14.7	12.5	17.0
99	15.2	12.9	17.5	15.0	12.8	17.3
100	15.5	13.1	17.8	15.4	13.1	17.7
101	15.8	13.4	18.1	15.7	13.3	18.0
102	16.1	13.7	18.5	16.0	13.6	18.4
103	16.4	13.9	18.8	16.3	13.9	18.8
104	16.7	14.2	19.2	16.6	14.1	19.1
105	17.0	14.4	19.5	17.0	14.4	19.5
106	17.3	14.7	19.9	17.3	14.7	19.9
107	17.6	15.0	20.3	17.7	15.0	20.3
108	18.0	15.3	20.7	18.0	15.3	20.7
109	18.3	15.5	21.0	18.4	15.6	21.1
110	18.6	15.8	21.4	18.7	15.9	21.5
111	19.0	16.1	21.8	19.1	16.2	22.0
112	19.3	16.4	22.2	19.5	16.5	22.4
113	19.7	16.7	22.6	19.8	16.9	22.8
114	20.0	17.0	23.0	20.2	17.2	23.2
115	20.4	17.3	23.4	20.6	17.5	23.7
116	20.7	17.6	23.8	21.0	17.8	24.1
117	21.1	17.9	24.2	21.4	18.2	24.6
118	21.5	18.2	24.7	21.8	18.5	25.0
119	21.8	18.6	25.1	22.2	18.9	25.5

※1 やせ：やせすぎ、又はやせ（表中の各身長における数値以下が該当）

※2 肥満：ふとりすぎ、ややふとりすぎ、又はふとりすぎ（表中の各身長における数値以上が該当）

**【児童・生徒の肥満・やせの評価方法】**

学校保健統計調査方式（性別・年齢別・身長別標準体重）による肥満度判定方法を用いる。

肥満度（過体重度）

$$= (\text{実測体重(kg)} - \text{身長別標準体重(kg)}) / \text{身長別標準体重(kg)} \times 100(\%)$$

肥満傾向：肥満度 + 20%以上    やせ傾向：肥満度 - 20%以下

**身長別標準体重を求める係数と計算式**

$$\text{身長別標準体重(kg)} = a \times \text{実測身長(cm)} - b$$

年齢	男		女	
	a	b	a	b
5	0.386	23.699	0.377	22.750
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264
15	0.766	70.989	0.560	37.002
16	0.656	51.822	0.578	39.057
17	0.672	53.642	0.598	42.339

（資料） 児童生徒等の健康診断マニュアル 平成27年度改訂（公益財団法人日本学校保健会）

② 評価方法

幼児（3歳以上6歳未満）の肥満・やせの評価方法に用いた項目に○をつける。

「1.幼児身長体重曲線」の場合は、（ ）に年次を、「2.その他」の場合は、（ ）にその方法を記入する。

③ アレルギー

該当する項目に○をする。「有」の場合は、該当する項目に○をする。それ以外の対応を行ってれば、具体的な内容を記入する。

**【18-49歳の肥満・やせの評価方法】**

$$\text{BMI} = \text{体重 (kg)} / \text{身長 (m)}^2$$

18-49歳の目標とするBMIの範囲は18.5-24.9 日本人の食事摂取基準（2025年版）

(2) 年齢区分・性別人数

利用者の年齢区分を記入し、性別ごとに人数を記入する。

（区分が多い場合は、線を引き区分を増やして記入する。）