

**特定給食施設栄養管理報告書（事業所・学校等）**（ 年 月分）

<b>施設名</b> <b>郵便番号</b> <b>所在地</b>  <b>電話番号</b> <b>FAX番号</b> <b>e-mail</b>	<b>設置者の代表者（職・氏名）</b> <b>給食責任者（職・氏名）</b> <b>作成者（職・氏名）</b>  <b>連絡先 電話番号</b>
---	---

【施設種別】 1 事業所 2 学校 3 ( )				委託業者	名称							
給食従事者数（人）	施設		委託業者		代表者							
			常勤		常勤以外	所在地						
	管理栄養士					電話番号						
	栄養士					【給食管理等について検討する会議】 1.有( 回/年) 2.無						
	調理師					構成職種	施設 施設長・管理栄養士・栄養士・産業医・保健師・看護師・事務職・調理師(員)・その他( )					
	調理員				委託業者 管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務職・その他( )							
その他						朝食	昼食	夕食			合計	
合計												
【施設外調理】		1.有 2.無 (内容 )		食数								
				食材料費 (円/人)								
【給食利用者の把握】 1.有( 年 月現在) 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		15～17歳	18～29歳	30～49歳	50～64歳	65～74歳	75歳以上	
身体状況				献立への配慮	低い	男性						
					女性							
1.体格	肥満	%	1.有( ) 2.無	ふつう	男性							
	やせ	%	1.有( ) 2.無		女性							
2.高血圧		%	1.有( ) 2.無	高い	男性							
3.脂質異常症		%	1.有( ) 2.無		女性							
4.高血糖		%	1.有( ) 2.無	合計								
【給食形態】		1.単一定食 2.複数定食 3.混合 4.カフェテリア 5.( )										
【献立の提示】		1.有( 献立表・展示[実物・写真]・〔 ) 2.無 ※カフェテリア等の場合:モデル献立の提示 1.有 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.残食調査 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										
栄養指導	個別指導	内容	集団指導	方法								
	人		人	内容								
【非常時危機管理対策】 (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 食品等の備蓄 1.有( 日分) 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)	給与量(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			
【基準設定】( 年 月 )		砂糖 及び 甘味類		
【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)	給与栄養目標量	給与栄養量		
エネルギー (kcal)				
たんぱく質 (g)			大豆製品	
			大豆、その他の豆類	
脂 質 (g)			種 実 類	
			緑黄色野菜	
			その他の野菜	
カルシウム (mg)			野菜漬物	
			果 実	
鉄 (mg)			果実加工品	
			きのこ類	
ビタミン A (レチノール活性当量) (μgRAE)			藻 類	
			魚介類 (生)	
ビタミン B <sub>1</sub> (mg)			干物、塩蔵、缶詰	
			練 製 品	
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)			肉 類 (生)	
			肉加工品	
ビタミン C (mg)			卵 類	
			牛 乳	
食物繊維 (g)			乳 製 品	
			植 物 性	
食塩相当量 (g)			動 物 性	
			食 塩	
エネルギー 産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質		しょうゆ	
			み そ	
			その他の調味料	
			調味料 及び 香辛料類	
脂 質			調理済み流通食品類	
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）

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) 身体状況 ・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 把握した身体状況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種類のみの場合 「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; 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>
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。