

# 特定給食施設等栄養管理報告書(事業所・寄宿舎用)記入要領

毎年度6月の実績について報告してください。

No	項目	記入要領																																																																										
No.1	報告書記載者	<ul style="list-style-type: none"> <li>この報告書を記載した方の職名及び氏名を記載してください。</li> </ul>																																																																										
No.2	管理栄養士・栄養士	<ul style="list-style-type: none"> <li>今年度の6月1日現在の職員等の状況を記載してください。</li> <li>この報告書で、常勤とは週4日以上かつ1日6時間以上の勤務状況を言い、それ以外は常勤以外としてください。</li> <li>栄養士・管理栄養士については、施設側から最大4名まで、委託先等がある場合には委託先等から最大2名まで(下2段に)記載してください。</li> </ul>																																																																										
No.3	スタッフ数	<ul style="list-style-type: none"> <li>今年度の6月1日現在の職員等の状況を記載してください。</li> <li>この報告書で、常勤とは週4日以上かつ1日6時間以上の勤務状況を言い、それ以外は常勤以外としてください。</li> </ul>																																																																										
No.4	体格の把握 (別表) <table border="1" data-bbox="201 789 582 1283"> <thead> <tr> <th rowspan="2">係数 年齢</th> <th colspan="2">男</th> <th colspan="2">女</th> </tr> <tr> <th>a</th> <th>b</th> <th>a</th> <th>b</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>5</td><td>0.386</td><td>23.699</td><td>0.377</td><td>22.750</td></tr> <tr><td>6</td><td>0.461</td><td>32.382</td><td>0.458</td><td>32.079</td></tr> <tr><td>7</td><td>0.513</td><td>38.878</td><td>0.508</td><td>38.367</td></tr> <tr><td>8</td><td>0.592</td><td>48.804</td><td>0.561</td><td>45.006</td></tr> <tr><td>9</td><td>0.687</td><td>61.390</td><td>0.652</td><td>56.992</td></tr> <tr><td>10</td><td>0.752</td><td>70.461</td><td>0.730</td><td>68.091</td></tr> <tr><td>11</td><td>0.782</td><td>75.106</td><td>0.803</td><td>78.846</td></tr> <tr><td>12</td><td>0.783</td><td>75.642</td><td>0.796</td><td>76.934</td></tr> <tr><td>13</td><td>0.815</td><td>81.348</td><td>0.655</td><td>54.234</td></tr> <tr><td>14</td><td>0.832</td><td>83.695</td><td>0.594</td><td>43.264</td></tr> <tr><td>15</td><td>0.766</td><td>70.989</td><td>0.560</td><td>37.002</td></tr> <tr><td>16</td><td>0.656</td><td>51.822</td><td>0.578</td><td>39.057</td></tr> <tr><td>17</td><td>0.672</td><td>53.642</td><td>0.598</td><td>42.339</td></tr> </tbody> </table>	係数 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>身長及び体重は、当年度の直近の測定値を用いてください。</li> <li>肥満度は、次式などにより得られた結果により判定し、肥満傾向及びやせ傾向に該当する者の数を男女別に記入してください</li> </ul> <p><b>〈児童・生徒〉</b></p> <p>学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)を用いた判定方法とし、「肥満」については、+20%以上、「やせ」については、-20%以下としてください。</p> $\text{肥満度(過体重度)} = \frac{\text{【実測体重(kg) - 身長標準体重(kg)】}}{\text{身長別標準体重(kg)}} \times 100$ <p>※身長別標準体重(kg) = a × 実測身長(cm) - b</p> <p>aとbの値は別表のとおり</p> <p><b>〈成人(18歳以上)〉</b></p> <p>BMI(Body mass Index)を用いた判定方法とし、「肥満」については、BMI25.0以上、「やせ」については、BMI18.5未満としてください。</p> $\text{BMI (Body Mass Index)} = \text{体重(kg)} \div (\text{身長(m)} \times \text{身長(m)})$
係数 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																																																																								
No.5	食物アレルギーの把握	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するところにチェックしてください。</li> <li>把握しているにチェックをした場合は、該当する項目にチェックまたは、記載してください。</li> </ul>																																																																										
No.6	給与栄養目標量の設定根拠	<ul style="list-style-type: none"> <li>設定根拠について該当する項目をチェックしてください。</li> <li>その他にチェックをした場合は、その内容を( )内に具体的に記載してください。</li> </ul>																																																																										
No.7	施設における食事の基準(給与栄養目標量)の設定方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>給与栄養目標量の設定方法について該当する項目をチェックしてください。</li> <li>その他にチェックをした場合は、その内容を( )内に具体的に記載してください。</li> </ul>																																																																										
No.8	「すこやか北海道21」の指標に係る施設における給与栄養目標量と給与栄養量	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般食(常食)について、各項目に数値を記載してください。</li> </ul>																																																																										
No.9	給与栄養目標量と給与栄養量	<ul style="list-style-type: none"> <li>給与栄養目標量については、施設において献立作成の基準となる食種の名称と基準値を記載してください。なお、基準に栄養価等の範囲を設けている施設については、その基準の範囲を○○～○○(mg)のように記載してください。</li> <li>給与栄養量については6月実績を基に1人分(1か月平均)の値を記載してください。</li> </ul>																																																																										

No	項目	記入要領
No.10	食事摂取量の把握	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するところにチェックまたは、記載してください。</li> <li>残食調査などにより全体の状況を把握している場合は、「全体的に把握している」にチェックをし、調査の頻度と方法を記載してください。</li> <li>その他にチェックをした場合は、その内容を( )内に具体的に記載してください。</li> </ul>
No.11	食事の基準(給与栄養量)の評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するところにチェックをしてください。</li> <li>その他にチェックをした場合は、その内容を( )内に具体的に記載してください。</li> <li>評価をしている場合は、評価頻度を記載してください。</li> </ul>
No.12	嗜好等の把握	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するところにチェックまたは、記載してください。</li> <li>アンケートなどにより全体の状況を把握している場合は、「全体的に把握している」にチェックをし、調査の回数(例:年〇回)と方法を記載してください。</li> <li>その他にチェックをした場合は、その内容を( )内に具体的に記載してください。</li> </ul>
No.13	献立の掲示等	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立を掲示しているか否かを回答してください。(複数回答可)</li> <li><input type="checkbox"/>主要成分のうち、表示している項目をチェックしてください。</li> </ul>
No.14	栄養情報の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>利用者に対する栄養指導の実施の有無等について、該当するものにチェックをし、前年度(年間)の実施回数等を記載してください。</li> <li><input type="checkbox"/>情報提供の状況について、該当するものにチェックをしてください。有にチェックをした場合は、該当する項目をチェックしてください。(複数回答可)。</li> </ul>
No.15	業務委託の状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食業務を委託している場合は「有」に、していない場合は「無」にチェックしてください。</li> <li>調理業務を委託している場合、委託内容が確認できる契約書の有無について記載してください。</li> <li>委託事業者名を記載してください。</li> </ul>
No.16	業務委託の内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>委託をしている場合は、その内容について該当する項目をチェックしてください。(複数回答可)</li> <li>その他には、主食の外部委託など例示以外に行っていることを記載してください。</li> </ul>
No.17	災害等の対応体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するところにチェックをしてください。</li> <li>食事の供給体制とは、他の施設との協定や業者委託などをいいます。</li> </ul>
No.18	設備等の整備状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するところにチェックまたは、記載してください。</li> <li>備蓄食品について「有」にチェックをした場合は、1日あたり「何食分」の食事を「何日分」提供する想定の備蓄となっているかを記載してください。</li> </ul>
No.19	給食会議実施状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するところにチェックまたは、記載してください。</li> <li>この報告で給食会議とは、管理栄養士や調理師など栄養部門担当者以外の職種も参集する会議をいいます。</li> </ul>
No.20	給食会議構成メンバー	<ul style="list-style-type: none"> <li>構成メンバーとなっている職名(該当職名がない場合、最も当てはまるもの)にチェック又は記載してください。</li> <li>「各管理者」:施設長、院長、学校長、園長を含みます。</li> <li>「主治医等」には、学校医、嘱託医を含みます。</li> <li>「介護・看護担当者」には、養護教諭、保健主事を含みます。</li> </ul>
No.21	給食数・定員数等	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎年度6月1日現在の給食提供人数及び定員又は開始届の食数を記載してください。</li> </ul>
No.22	食事の開始時刻	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事の開始時間を記載してください。</li> </ul>
No.23	配送先	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送先がある場合に記載してください。</li> </ul>

記入に当たり、わからないことがありましたら、お問い合わせ願います。

問合先 北海道静内保健所企画総務課  
 担当 企画係 武田  
 TEL 0146-42-0251

特定給食施設等栄養管理報告書 (事業所・寄宿舍用)

令和 年 月 日

北海道 静内 保健所長 様

施設名, 施設区分, 郵便番号, 住所, 電話, FAX, E-mailアドレス, 施設長(職名, 氏名), 施設設置者(法人名等)

令和 年度の実績について、次のとおり報告します。

Table with 5 main sections: No.1 報告書記載者職名及び氏名, No.2 管理栄養士・栄養士 (staff details), No.3 スタッフ数 (staff counts), No.4 体格の把握 (body condition), No.5 食物アレルギーの把握 (food allergy).

食事計画の作成	No.6 給与栄養目標量の設定根拠	<input type="checkbox"/> 「日本人の食事摂取基準( <input type="text"/> 年版)」に基づき作成している <input type="checkbox"/> その他の根拠に基づき作成している(具体的に <input type="text"/> ) <input type="checkbox"/> 基準を設定していない					
	No.7 給与栄養目標量の設定方法	設定スタッフ	<input type="checkbox"/> 栄養部門単独 <input type="checkbox"/> 栄養部門と関係職員 設定方法 <input type="checkbox"/> 性・年齢・身体活動レベル等から個人別に設定した数値を活用 <input type="checkbox"/> 性・年齢等に基づいて設定した数値を活用 <input type="checkbox"/> その他(具体的に: <input type="text"/> )				
	No.8 「すこやか北海道21」*の指標に係る施設における給与栄養目標量と給与栄養量	指標	施設の目標量	給与量	※「すこやか北海道21」健康増進法に基づく北海道における健康増進計画で、「健康寿命の延伸」と「健康格差の縮小」を目指し、健康づくりの取組みの方向性や目標を定めたもの。		
食事計画の評価・改善	No.9 給与栄養目標量と給与栄養量 (食種名: <input type="text"/> )	熱量・栄養素等	給与栄養目標量	給与栄養量	栄養素等	給与栄養目標量	給与栄養量
		エネルギー (kcal)			カルシウム (mg)		
		たんぱく質 (g)			鉄 (mg)		
		脂質 (g)			(再掲)食塩相当量 (g)		
		炭水化物 (g)			たんぱく質エネルギー比 (%)		
		食物繊維総量 (g)			(再掲)脂質エネルギー比 (%)		
		ビタミンA (μgRAE)			炭水化物エネルギー比 (%)		
		ビタミンB1 (mg)			▲複数食種がある場合は、予備の用紙も使用してください。▲		
		ビタミンB2 (mg)					
		ビタミンC (mg)					
献立の作成	No.10 食事摂取量の把握 (複数可)	<input type="checkbox"/> 個人別に把握している → <input type="checkbox"/> 全員を把握している <input type="checkbox"/> 一部を把握している <input type="checkbox"/> 全体的に把握している → (回数: <input type="text"/> 方法: <input type="text"/> ) <input type="checkbox"/> その他( <input type="text"/> ) <input type="checkbox"/> 把握していない					
	No.11 食事の基準(給与栄養目標量)の評価 (複数可)	<input type="checkbox"/> 個人別に評価している → <input type="checkbox"/> 全員を評価している <input type="checkbox"/> 一部を評価している <input type="checkbox"/> 全体的に評価している → (評価頻度 <input type="text"/> 回/年) <input type="checkbox"/> その他(具体的に: <input type="text"/> ) <input type="checkbox"/> 評価していない					
情報提供・知識の普及	No.12 嗜好等の把握 (複数可)	<input type="checkbox"/> 個人別に把握している → <input type="checkbox"/> 全員を把握している <input type="checkbox"/> 一部を把握している <input type="checkbox"/> 全体的に把握している → (回数: <input type="text"/> 方法: <input type="text"/> ) <input type="checkbox"/> その他( <input type="text"/> ) <input type="checkbox"/> 把握していない					
	No.13 献立の掲示等	<input type="checkbox"/> 献立を掲示している → 主要成分の表示項目 <input type="checkbox"/> 熱量 <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> 献立を掲示していない					
委託契約	No.14 栄養情報の提供	栄養食事指導の実施	<input type="checkbox"/> 有 ( <input type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 集団 ) / <input type="checkbox"/> 無 前年度指導延べ回数    個人( <input type="text"/> )回    集団( <input type="text"/> )回 情報提供の実施 <input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無 有の場合(複数可) <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> 実物展示 <input type="checkbox"/> 給食時の訪問 <input type="checkbox"/> ポスター掲示又はリーフレット等 <input type="checkbox"/> 給食日より等 <input type="checkbox"/> その他( <input type="text"/> )				
	No.15 業務委託の状況	業務委託の有無	<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無      委託契約書の有無 <input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無 委託事業者名 ( <input type="text"/> )				
	No.16 業務委託の内容 (複数可)	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他( <input type="text"/> )					

危機管理	No.17 災害時等の対応体制					
	食事提供マニュアル	<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	連絡網	<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	食事の供給体制	<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無
	No.18 設備等の整備状況					
	設備の確保	水(調理用)	<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	備蓄食品の確保	備蓄食品	<input type="checkbox"/> 有 → 1日( )食 <input type="checkbox"/> 無 ( )日分
熱源		<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	非常用献立		<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	
調理器具		<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	リスト		<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	
食器等		<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	保管場所の周知		<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	
運営管理	No.19 給食会議実施状況			<input type="checkbox"/> 実施している → <input type="checkbox"/> 月1回以上 <input type="checkbox"/> それ以外	会議録	<input type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無
	No.20 給食会議構成メンバー			<input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 委託責任者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師	<input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 主治医等 <input type="checkbox"/> 介護・看護担当者 <input type="checkbox"/> その他( )	

No.21 給食数・定員数等

区分	朝食	昼食	夕食	夜食
18歳未満	人	人	人	人
18～19歳	人	人	人	人
20～29歳	人	人	人	人
30～39歳	人	人	人	人
40～49歳	人	人	人	人
50～59歳	人	人	人	人
60～69歳	人	人	人	人
70歳以上	人	人	人	人
計	人	人	人	人
職員食	人	人	人	人
合計(職員食含む)	人	人	人	人

定員又は開始届の食数	
	食事提供回数/日
人	回

No.22 食事の開始時刻

朝食	昼食	夕食	夜食
時 分	時 分	時 分	時 分

No.23 配送先

配送先	食数	出発時刻	到着時刻

食事計画の作成	No.9 給与栄養目標量と給与栄養量 (食種名: )					
	熱量・栄養素等	給与栄養目標量	給与栄養量	栄養素等	給与栄養目標量	給与栄養量
	エネルギー (kcal)			カルシウム (mg)		
	たんぱく質 (g)			鉄 (mg)		
	脂質 (g)			食塩相当量 (g)		
	炭水化物 (g)			たんぱく質エネルギー比 (%)		
	食物繊維総量 (g)			脂質エネルギー比 (%)		
	ビタミンA (μgRAE)			炭水化物エネルギー比 (%)		
	ビタミンB1 (mg)					
	ビタミンB2 (mg)					
ビタミンC (mg)						

食事計画の作成	No.9 給与栄養目標量と給与栄養量 (食種名: )					
	熱量・栄養素等	給与栄養目標量	給与栄養量	栄養素等	給与栄養目標量	給与栄養量
	エネルギー (kcal)			カルシウム (mg)		
	たんぱく質 (g)			鉄 (mg)		
	脂質 (g)			食塩相当量 (g)		
	炭水化物 (g)			たんぱく質エネルギー比 (%)		
	食物繊維総量 (g)			脂質エネルギー比 (%)		
	ビタミンA (μgRAE)			炭水化物エネルギー比 (%)		
	ビタミンB1 (mg)					
	ビタミンB2 (mg)					
ビタミンC (mg)						

食事計画の作成	No.9 給与栄養目標量と給与栄養量 (食種名: )					
	熱量・栄養素等	給与栄養目標量	給与栄養量	栄養素等	給与栄養目標量	給与栄養量
	エネルギー (kcal)			カルシウム (mg)		
	たんぱく質 (g)			鉄 (mg)		
	脂質 (g)			食塩相当量 (g)		
	炭水化物 (g)			たんぱく質エネルギー比 (%)		
	食物繊維総量 (g)			脂質エネルギー比 (%)		
	ビタミンA (μgRAE)			炭水化物エネルギー比 (%)		
	ビタミンB1 (mg)					
	ビタミンB2 (mg)					
ビタミンC (mg)						