### 各施設共通のポイント

【施設名 管理者名…】

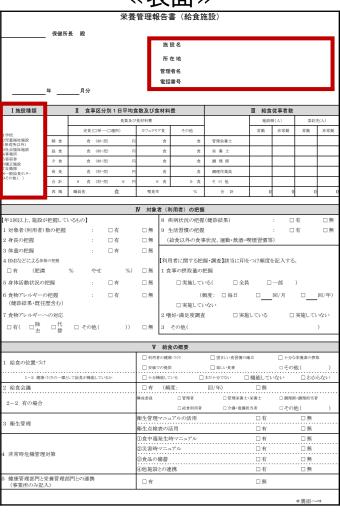
- □ 管理者とは 給食部門の責任を有する者
- 例 病院長 〇〇 事務長 〇〇 施設長 〇〇 等

委託の場合、施設設置側の管理者

### 【I施設種類】

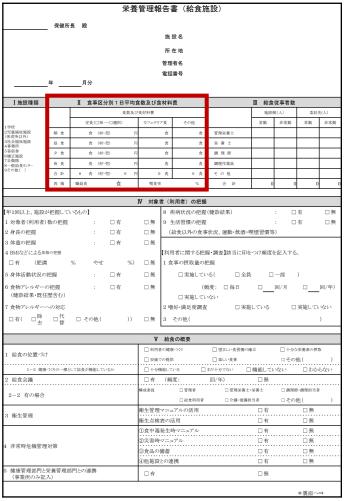
□該当する施設に○をつける。

その他:認証保育所、有料老人ホーム等



### 【Ⅱ 食数】

- □ 給食利用者の喫食数 保育所と給食施設は、職員食数も含める。
- □ 検査食(保存食)、実物展示は含めない。
- □通常日の平均食数
- □病院・高齢者施設は、報告月に提供した延べ食数。
- □ 給食施設の「喫食率」は、利用者数(その施設を利用できる 全職員数)に対して計上。
- □「定食」は、最も提供数が多い定食(職員食も含む)。
- □ さらに職員食数は 再掲 にも記入。



- 【Ⅱ 食材料費】
- □ **整数値**を記入する(小数点第1位を四捨五入)
- □ 食事区分ごとの算出が難しい場合 合計欄に「全 ○○円」
- 【Ⅲ 給食従事者数】
- □ 採用(雇用)の職名のカウントになる。 例えば、栄養士の資格を持っていても、調理作業員として採用の場合は 「調理作業員」として計上する。
- □「その他」は、実際に栄養管理や調理に従事している人数。 本部は含まない。

管理栄養士・栄養士・調理師・調理作業員に該当しないが、 給食関連業務に係る者がいる場合計上する。



### 【IV 利用者の把握・調査】

- □ 施設側・委託先どちらで実施したものでもよい。
- 委託先で実施した場合、結果を施設側も把握している場合に限る。

#### 【V 給食の概要】

- 2 給食会議
- ■施設内の会議を指すので、同じ法人や系列の会社の栄養士が集まって行う会議(日々のミーティングや打ち合わせ)は該当しない。
- 4 非常時危機管理対策
- ■食中毒発生時マニュアルは、衛生管理マニュアルに 含まれている場合、「有」となる。



				V 对家:	首(利用者)の把握				
年1回以上、施設が把握して	いるもの】				8 疾病状況の把握(健診)	結果)	:	□有	口無
1 対象者(利用者)数の把握	:	口有		□無	9 生活習慣の把握		:	□有	口無
2 身長の把握	:	口有		□無	(給食以外の食事状況、	運動·飲酒·喫煙	習慣等)		
3 体重の把握	:	□有		□無					
4 BMIなどによる体格の把握					【利用者に関する把握・調査	佐】該当に印をつ	け頻度を記入	する。	
□有 (肥満	% **	Ė	%)	□無	1 食事の摂取量の把握				
5 身体活動状況の把握	:	口有		□無	□実施している(	□ 全員	□一部	)	
6 食物アレルギーの把握	:	口有		□無	(頻度:	□毎日	□ 回/月		回/年)
(健診結果・既往歴含む)					□実施していない				
7 食物アレルギーへの対応					2 嗜好·満足度調查	□実施して	ている	□実施して	こいない
□有(□除□代	□ その他(		))	□無	3 その他(				)

	▼ 給食(	の概要					
1 給食の位置づけ	□ 利用者の健康・	5<9	□ 望ましい食	習慣の確立	□ 十分な栄養素の摂取		
1 和我の位置、20)	□ 安価での提供		□ 楽しい食事	;	<ul><li>こその他(</li></ul>	)	
1-2 健康づくりの一環として給食が機能しているか	□ 十分機能してい	5	□まだ十分でない	□機能してい	ない 口わが	ない	
2 給食会議	□有 (頻度	:	回/年)	□無			
2-2 有の場合	構成委員	□管理者	口管理	E栄養士・栄養士	□ 調理師・調理担当者		
2-2 有の毎日	□給食利		用者 □ 介護·看護担当者		□その他(	)	
3 衛生管理	衛生管理マニュアルの活用			□有	□無		
5 制工各座	衛生点検表の活用			□有	□無		
	①食中毒発生時	マニュアル		□有	口無		
非常時危機管理対策	②災害時マニュフ	P/N		□有	口無		
· 并吊时/D[恢管理对束	③食品の備蓄			口有	口無		
	④他施設との連打	胰		□有	□無		
<ul><li>健康管理部門と栄養管理部門との連携 (事業所のみ記入)</li></ul>	□有			口無	·		
					*裏面へ=	<b>→</b>	

### 【VI 栄養計画】

炭水化物エネルギー比率(%)

=100-(たんぱく質エネルギー比率+脂肪エネルギー比率)

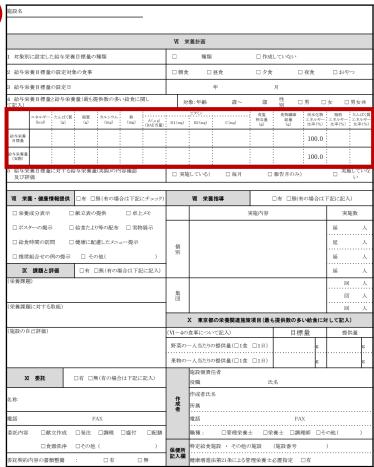
### 算出方法 (小数点第1位まで算出)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物		
600kcal	25.0g	17.0g	85.0g		

たんぱく質  $25.0 \times 4 \div 600 \times 100$ 16.7%

 $17.0 \times 9 \div 600 \times 100$ 脂質

炭水化物 100 - (16.7 + 25.5) 栄養管理報告書 ≪裏面≫



この値を報告書にご記入ください

25.5%

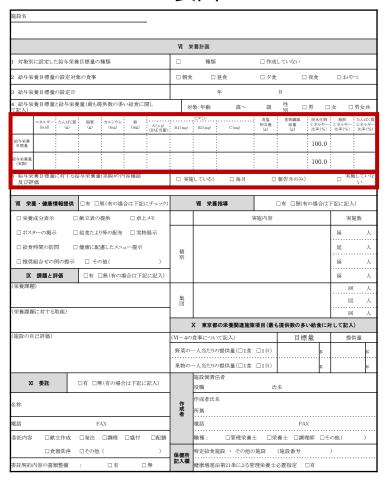
57.8%

脂質やたんぱく質と同じように計算すると… 炭水化物  $85.0 \times 4 \div 600 \times 100 = 56.7\%$ 

### 【VI】栄養計画

- □ 給与栄養目標量を幅で設定している場合、中央値を記入。 設定していない場合は、斜線を引く。
- □ 各栄養素の値は、日本食品標準成分表の桁数に合わせる。 例:たんぱく質→小数第一位、ビタミンC→整数
- カフェテリア食のみ提供の場合 理想の組み合わせについて記入。

- 5 給与栄養目標量に対する給与栄養量(実際)の内容確認及び評価
- □ 実施している場合は、時期(毎月/報告月のみ)を記入。



### 【VII 栄養·健康情報提供】

- □「実物展示」は、実物を展示している場合に記入。 写真で展示している場合、「その他」に記入。
- □ 給食施設「健康に配慮したメニュー」は、栄養課題を 解決するために設けられたメニュー。

### 【畑 栄養指導】

- □ 報告月に実施したものについて記入。
- □ 指導した方が、通所者で給食を食べていない者(利用者の保護者や家族等)の場合、施設利用者であれば記入。
- □「VII 栄養健康情報」に該当するものは記入しない。

施設名								
	VI 🕸	養計画						
1 対象別に設定した給与栄養目標量の種類		□ 種類 □作成していない						
2 給与栄養目標量の設定対象の食事	□朝食	□朝食 □昼食 □夕食 □夜食					□おや	2
3 給与栄養目標量の設定日		牟	F		月			
4 給与栄養目標量と給与栄養量(最も提供数の多い給食に関し て記入)	対	象:年齢	歳~	歳	性別	男 🗆	女 🗆	男女共
エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム 鉄 $A(\mu g)$ $(gg)$ $(mg)$ $(mg)$ $(mg)$ $(RRE当最)$	B1 (mg)	ピタミン B2 (mg)	C(mg)	食塩 相当量 (g)	食物繊維 総量 (g)	炭水化物 エネルギー 比率(%)	脂肪 エネルギー 比率(%)	たんぱく質 エネルギー 比率(%)
給与栄養 日標量						100.0		
給与栄養量 (実際)						100.0		
5 給与栄養目標量に対する給与栄養量(実際)の内容確認 及び評価	□ 実施	している(	□毎月		報告月のみ)		実施していな い	
VII 栄養・健康情報提供 □有 □無(有の場合は下記にチェック		VII 栄養技	指導		□有 □無(有(	の場合は <sup>-</sup>	下記に記入	.)
□栄養成分表示 □献立表の提供 □卓上メモ		実施内容					実施数	
□ポスターの掲示 □ 給食たより等の配布 □ 実物展示		延					延	人
□ 給食時間の訪問 □ 健康に配慮したメニュー提示	Ans						延	人
□ 推奨組合せの例の提示 □ その他( )	別						延	人
IX 課題と評価 □有 □無(有の場合は下記に記入)							延	人
(栄養課題)							回	人
	集団				回人			
(栄養課題に対する取組)		V strate in a		·香口/里 4	押集物の名に	****		
(施設の自己評価)	X 東京都の栄養関連施策項目(最も提供数の多い給食に対し: (VI-4の食事について記入) 目標量							<b>,</b> 共量
			提供量(□1食	□1日)	H 10(1)	g		g
			提供量(□1食			g		g
XI 委託 □有 □無(有の場合は下記に記入)		施設側責任	者	_				
		役職 作成者氏名	1	氏	<b>治</b>			
名称	作成者	所属						
電話 FAX	電話 FAX							
委託内容 □献立作成 □発注 □調理 □盛付 □配膳		職種:	□管理栄養士	: 口栄	養士 □調理	師 口そ	の他(	)
□食器洗浄 □その他( )	保健所	特定給食施	設・その他の	施設	(施設番号		)	
委託契約内容の書類整備 : □有 □無	記入欄	健康增進法	第21条による管	理栄養士	心置指定 □	有		

### 【IX】課題と評価

- □ 給食会議等において施設として捉えているものを記入。
- □ 原則として、5月分は昨年度の課題と評価を記入。
- □ 11月分は今年度の課題と評価を記入するが、最終評価が 記入できなければ、中間評価として記入する。

### 【X】東京都の栄養関連施策項目

- □整数値で記入(小数点第一位を四捨五入)。
- □ 提供していない場合、「Og」と記入。
- □算出していない場合、斜線を引く。

施設名						_									
							VI ŝ	<b>於養計画</b>							
1 対象別に設定した給与栄養目標量の種類						□ 種類			□ 作成	していない					
2 給与栄養目標量の設定対象の食事						□朝食 □昼食			□夕食	(	□ 夜食	口おやつ			
3 給与栄養目標量の設定日						年				月					
4 給与栄養目標量と給与栄養量(最も提供数の多い給食に関し て記入)						*	象:年齢	歳~	歳	性別	□男 □	女 □男女共			
	エネルギー た (kcal)	-んぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	Α(μg) (RAE当量)	B1 (mg)	ピタミン B2 (mg)	C(mg)	食塩 相当量 (g)	食物繊維 総量 (g)	炭水化物 エネルギー 比率(%)	脂肪 たんぱく エネルギー エネルギー 比率(%) 比率(%)		
給与栄養 日標量												100.0			
給与栄養量 (実際)												100.0			
5 給与栄 及び評	養目標量に 価	対する給	与栄養量	k(実際)の内	容確認		口実施	包している(	□毎月		報告月のみ	.)	実施していない		
VII 栄養	後・健康情報	8提供	□有□	無(有の場	合は下記	にチェック)		WII 栄養	指導		□有 □無(	有の場合は	下記に記入)		
□栄養	成分表示		献立表の	提供	□卓」	上メモ			9	<b>尼施内容</b>		実施数			
□ポスタ	7一の掲示		給食たよ	り等の配布	□ 実物	物展示							延人		
□給食	時間の訪問		健康に配	慮したメニ	ュー提示								延 人		
□推奨組合せの例の提示 □ その他( )						個別						延 人			
	課題と評価			□無(有の場	場合は下部	記に記入)							延人		
栄養課題	)												回人		
							集団						回人		
栄養課題	に対する取	組)											回人		
							X 東京都の栄養関連施策項目(最も提供数の多い給食に対して記入)								
施設の自	己評価)						(VI-4の食事について記入) 目標量					提供量			
							野菜の一人当たりの提供量(□1食 □1日) g						g		
									の提供量(□1食			g	g		
х	委託		□有 □無	無(有の場合	は下記に	記入)		施設側責任	王者		4		·		
								役職 作成者氏:	4	氏	治				
名称							作成者	所属	Ħ						
電話 FAX						電話 FAX									
委託内容	□献立	作成	□発注	□調理	□盛付	□配膳		職種:	□管理栄養□	: 口栄	養士 □調	理師 □そ	の他( )		
						)	/D //h	特定給食施設・ その他の施設 (施設素号 )							
委託契約内容の書類整備 : □有 □無						保健所	保健所 記入欄 健康増進法第21条による管理栄養士必置指定 □有								

【IX】課題と評価 の記入例 (保育所)

・課題

葉物野菜が苦手な園児が多い。米飯の残食が目立つ。

・栄養課題に対する取組

野菜を使用したメニュー(ケーキ・おにぎり)をクッキング保育で行った。

·評価

献立によっては残食が無い日もあり、平均的な摂取量にも改善が見られた。

今後も日別の残食量の差を抑えていけるよう、料理方法や園児への声掛けも工夫していく。

### 【XI】委託

□ 施設側が委託契約内容の書類を備えている場合、「有」。

### 【責任者と作成者】

□責任者は栄養管理報告書の内容を確認し、

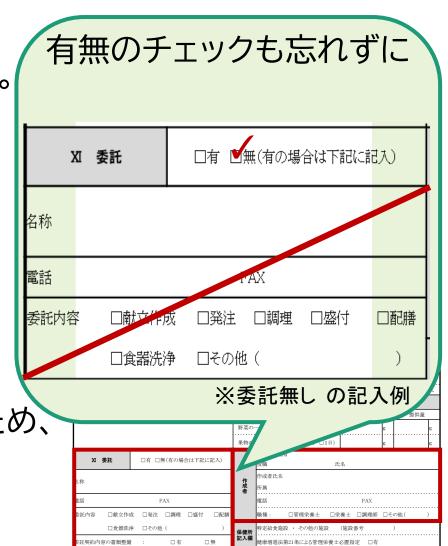
「施設側責任者」の欄に役職・氏名を記入。

#### 【全体】

□ 空欄は記入漏れなのか記入できないのかわからないため、

### 記入できない場合は斜線を引く。

□ 有無をたずねる項目は、どちらかにチェックがあるか確認する。



### 栄養士・管理栄養士 (施設または委託)

- ①アセスメント
- ②目標設定
- ③計画・実施
- ④評価・改善



#### 給食施設管理者

特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定める基準に従って、 適切な栄養管理を行わなければならない。

(健康増進法 第21条 第3項)

#### (委託の場合)

- 給食会社が適切に運営するよう管理、監督する。
- また、給食会社が業務を円滑にできるよう、全面的に支援する。

- 委託の場合、施設側と委託先で報告書の内容を共有しましょう。
- 直営・委託に関わらず、栄養管理の状況や栄養課題を、施設として把握し、

報告書の斜線(記入できない欄)を減らしていくことが大切です。