

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

【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。
 保育所の「おやつ」は昼食の一部と考えるので
食数としては計上しない。

保育所で**離乳食**を提供している場合は食数を記入する。
 (複数回提供していても1人1回分のみ昼食欄に計上)

□ 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。

栄養管理報告書 ≪表面≫

栄養管理報告書 (給食施設)

保健所長 殿 施設名 _____
 所在地 _____
 管理番号 _____
 電話番号 _____
 _____年 _____月分

Ⅰ施設種類	Ⅱ食事区分別1日平均食数及び食材料質				Ⅲ給食従事者数			
	定食(昼食・夕食)	弁当(昼食)	その他(昼食)	その他	定食	弁当	その他	その他
保育園(保育所)	食 数	食 数	食 数	食 数				
児童福祉施設(児童養護施設)	食 数	食 数	食 数	食 数				
児童福祉施設(児童自立支援施設)	食 数	食 数	食 数	食 数				
児童福祉施設(児童発達支援センター)	食 数	食 数	食 数	食 数				
児童福祉施設(児童相談所)	食 数	食 数	食 数	食 数				
児童福祉施設(児童福祉センター)	食 数	食 数	食 数	食 数				
合計	食 数	食 数	食 数	食 数				

Ⅳ対象者(利用者)の把握

【原則として、施設が把握しているもの】

1 対象者(利用者)数の把握 有 無
 2 身長の把握 有 無
 3 体重の把握 有 無
 4 血圧などによる身体状態 有 無
 5 有 (肥満) % 今世 (%) 有 無
 6 身体活動状況の把握 有 無
 7 食物アレルギーの把握 (検診結果・問診票含む) 有 無
 8 食物アレルギーへの対応 有 無
 9 食事に際する把握(調査)該当に印をつけ頻度を記入する。
 1 食事の摂取量の把握 実施している(全員 一部)
 2 嗜好・満足度調査 実施していない 実施している 実施していない
 3 その他() 有 無

Ⅴ給食の概要

1 給食の位置づけ 朝食・昼食のみ 昼食・夕食のみ 朝食・昼食・夕食 朝食・昼食・夕食・デザート
朝食・昼食・夕食・デザート・おやつ 朝食・昼食・夕食・デザート・おやつ・お茶 朝食・昼食・夕食・デザート・おやつ・お茶・お水
朝食・昼食・夕食・デザート・おやつ・お茶・お水・お風呂 朝食・昼食・夕食・デザート・おやつ・お茶・お水・お風呂・お洗濯

2 給食回数 有 (頻度) 無 (曜日) 無 (曜日) 無 (曜日)
 2-1 有の場合 定食 弁当 その他()
 2-2 有の場合 定食 弁当 その他()

3 衛生管理 有 無
 衛生管理マニュアルの活用 有 無
 衛生監視員の活用 有 無

4 非常時対応管理 有 無
 1 食中毒発生時のマニュアル 有 無
 2 災害時のマニュアル 有 無
 3 食中毒の備忘 有 無
 4 給食施設の連携 有 無

5 健康管理部门と栄養管理部門との連携 (事業所の記入) 有 無

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

保育所の方へ(参考)

▼東京都ホームページ「栄養管理報告書の提出」

▼厚生労働省ホームページ

The screenshot shows the Tokyo Metropolitan Government website. The main heading is '栄養管理報告書の提出' (Submission of Nutrition Management Reports). It includes a sidebar with navigation options like '保健医療局' (Bureau of Public Health) and '健康づくり' (Health Promotion). The main content area explains the reporting requirements for childcare facilities in the Tokyo Metropolitan Area, mentioning that reports should be submitted to the designated childcare facilities twice a year.

The screenshot shows the Ministry of Health, Labour and Welfare website. The main heading is '乳幼児身体発育調査/乳幼児の身体発育に関する研究' (Infant Body Growth Survey/Research on Infant Body Growth). It features a section titled 'ガイドブック' (Guidebook) with a list of resources, including a PDF guide for using simple software for obesity assessment in children aged 3 and over. A red arrow points from this section to a callout box.

肥満とやせの判定について

> [肥満・やせの判定ツール\(厚生労働省ホームページ\)](#)

■ [幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト](#)

ソフトウェア

[3歳以上の幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト](#)

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

【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。

栄養管理報告書 《表面》

栄養管理報告書（給食施設）

保健所長 殿

施設名
所在地
管理人名
電話番号

年 月 日

I 施設種類	II 食事区分別1日平均食数及び食材料費				III 給食従事者数			
	朝食	昼食	夕食	その他	調理員	給食係	その他	合計
児童福祉施設 （保育所等）								
児童福祉施設 （児童養育施設）								
児童福祉施設 （障害児施設）								
児童福祉施設 （高齢者施設）								
児童福祉施設 （その他）								
合計								
内訳								

IV 対象者（利用者）の把握

【年1回以上、施設が把握しているもの】

1 対象者（利用者）数の把握 有 無

2 身長の把握 有 無

3 体重の把握 有 無

4 目眩などによる体調の把握 有 無

5 有（肥満 % 痩せ %） 有 無

6 身体活動状況の把握 有 無

7 食物アレルギーの把握 有 無

8 疾病状況の把握（健康結果） 有 無

9 生活習慣の把握 有 無

【利用者に関する把握・調査】該当に印をつけ頻度を記入する。

1 食事の摂取量の把握 有 無

2 嗜好・満足度調査 実施している 実施していない

3 その他 有 無

V 給食の概要

1 給食の位置づけ 給食の提供 委託・共同調理 中食の提供

2 給食会議 有 無

2-1 有の場合 有 無

2-2 有の場合 有 無

3 衛生管理 有 無

4 非常時危機管理対策 有 無

5 健康管理部门と栄養管理部門との連携 有 無

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

エクセル様式を使用すると自動計算されます

【VI 栄養計画】

炭水化物エネルギー比率(%)

$$= 100 - (\text{たんぱく質エネルギー比率} + \text{脂肪エネルギー比率})$$

⚠ 栄養管理ソフトから得られる値とは異なる場合があります

算出方法 (小数点第1位まで算出)

例)	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 $25.0 \times 4 \div 600 \times 100 = 16.7\%$

脂質 $17.0 \times 9 \div 600 \times 100 = 25.5\%$

炭水化物 $100 - (16.7 + 25.5) = 57.8\%$

この値を報告書にご記入ください

栄養管理報告書
《裏面》

施設名			
VI 栄養計画			
1 対象別に設定した給与栄養目標の種類		<input type="checkbox"/> 種類	<input type="checkbox"/> 作成していない
2 給与栄養目標値の設定対象の食事		<input type="checkbox"/> 朝食	<input type="checkbox"/> 昼食 <input type="checkbox"/> 夕食 <input type="checkbox"/> 夜食 <input type="checkbox"/> その他
3 給与栄養目標値の設定日		年	月
4 給与栄養目標値と給与栄養量(最も提供数の多い給与)期間		対象-年齢	歳 - 歳 性別 <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男女
給与栄養目標値	給与栄養量	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
		100.0	100.0
給与栄養目標値に対する給与栄養量(実数)の内容及び評価		<input type="checkbox"/> 実施している <input type="checkbox"/> 毎月 <input type="checkbox"/> 報告月のみ <input type="checkbox"/> 実施していない	
Ⅷ 栄養・健康情報提供 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(有の場合は下記にチェック)		Ⅷ 栄養指導 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(有の場合は下記に記入)	
<input type="checkbox"/> 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 献立表の提供 <input type="checkbox"/> 桌上メモ <input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> 給食たし等の配布 <input type="checkbox"/> 実物提示 <input type="checkbox"/> 給食時間の助言 <input type="checkbox"/> 健康に配慮したメニュー提示 <input type="checkbox"/> 推奨組合せの提示 <input type="checkbox"/> その他()		実施内容 実施回数 種別 種別 種別 種別	
Ⅸ 課題と評価 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(有の場合は下記に記入)			
栄養課題		種別 種別 種別	
栄養課題に対する取組		種別 種別 種別	
		X 東京都の栄養関連実施項目(最も提供数の多い給食に対して記入)	
施設の自己評価		Ⅷ-4の食事について記入	目標量
		野菜の一人当たりの提供量(□1食 □1日)	g
		果物の一人当たりの提供量(□1食 □1日)	g
XI 委託 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(有の場合は下記に記入)		施設責任者 氏名	
		作成者氏名	
		所属	
		電話	
		FAX	
		職種: <input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> その他()	
委託内容 <input type="checkbox"/> 食費決済 <input type="checkbox"/> その他()		特定給食施設・その他の施設(施設番号)	
委託契約内容の書写数値 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		施設情報記入欄 施設情報(施設名)による管理栄養士の選定 <input type="checkbox"/> 有	

脂質やたんぱく質と同じように計算すると...

炭水化物 $85.0 \times 4 \div 600 \times 100 = 56.7\%$

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

【VI】栄養計画

□ 給与栄養目標量の設定対象の食事

算定対象におやつを含む場合、「おやつ」にもチェック。

□ 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。

栄養管理報告書
《裏面》

施設名																					
VI. 栄養計画																					
1. 対象別に設定した給与栄養目標量の種類										<input type="checkbox"/> 種類		<input type="checkbox"/> 作成していない									
2. 給与栄養目標量の設定対象の食事										<input type="checkbox"/> 朝食		<input type="checkbox"/> 昼食		<input type="checkbox"/> 夕食		<input type="checkbox"/> 夜食		<input type="checkbox"/> おやつ			
3. 給与栄養目標量の設定日																					
4. 給与栄養目標量と給与栄養量(最も提供数の多い給食)期間																					
対象-年齢												歳		性		<input type="checkbox"/> 男		<input type="checkbox"/> 女		<input type="checkbox"/> 男女兼	
給与栄養目標量												100.0		100.0		100.0		100.0		100.0	
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												<input type="checkbox"/> 実施している		<input type="checkbox"/> 毎月		<input type="checkbox"/> 報告月のみ		<input type="checkbox"/> 実施していない			
Ⅷ. 栄養・健康情報提供						Ⅷ. 栄養指導						<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(有の場合は下記に記入)									
<input type="checkbox"/> 栄養成分表示						<input type="checkbox"/> 献立表の提供						実施内容									
<input type="checkbox"/> ボスターの掲示						<input type="checkbox"/> 給食たまり等の配布						実施回数									
<input type="checkbox"/> 給食時間の訪問						<input type="checkbox"/> 健康に配慮したメニュー提示						延 人									
<input type="checkbox"/> 推奨組合せの例の提示						<input type="checkbox"/> その他()						延 人									
Ⅸ. 課題と評価						<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(有の場合は下記に記入)						延 人									
栄養課題						集団						延 人									
栄養課題に対する取組						集団						延 人									
施設の自己評価						X. 東京都の栄養関連実施項目(最も提供数の多い給食に対して記入)						延 人									
						Ⅷ-4の食事について記入						目標量									
						野菜の一人当たりの提供量(□1食 □1日)						延 人									
						菓物の一人当たりの提供量(□1食 □1日)						延 人									
XI. 委託						<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(有の場合は下記に記入)						延 人									
						施設責任者						氏名									
						作成者						作成者氏名									
						印刷						氏名									
						電話						FAX									
						FAX						FAX									
						印刷						□ 栄養士 □ 栄養士 □ 調理師 □ その他()									
						□ 食費決済 □ その他()						指定給食施設・その他の施設(施設番号)									
						委託契約の更新回数						延 人									
						<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無						延 人									

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

【IX】 課題と評価 の記入例 （事業所）

・課題

脂質の摂取量が多く、カルシウム摂取量が少ない。

・栄養課題に対する取組

低脂質メニューやカルシウムを多く摂れるメニューの提供を強化。

ポスターやPOP等で健康増進への意識改善のきっかけをつくる。

・評価

肉類や揚げ物が人気でヘルシーメニューの出数が伸びなかった。

そのため喫食者に選ばれる、魅力あるヘルシーメニューの考案に注力する。

また、喫食者自身がバランスのとれた食事を選択できる環境づくりに努める。

【例】人気メニューの低脂質バージョンの提供、

バランスの良いモデル献立の展示や身近な食品の脂質量を展示

※文字数の関係で、一部抜粋および修正しています

課題・取組・評価は、なるべく一連の流れとなるよう記入をお願いします。

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

【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。

※文字数の関係で、一部抜粋および修正しています

課題・取組・評価は、なるべく一連の流れとなるよう記入をお願いします。

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

【IX】 課題と評価 の記入例 （介護施設）

・課題

摂食の状況から軟食やムース食対応の方が増えている。

食べやすい形態に留意する必要と食べる楽しみのために盛付けや彩といった見た目も工夫。

栄養補助食品も増えている。

・栄養課題に対する取組

摂取状況や体重の推移から早めに摂食指導を依頼し、姿勢も併せて指導していただく。

無理強いせず召し上がれるよう進めていく。少ない量で栄養補給になる栄養ドリンクや

栄養ゼリー等の使用を早めに検討。

・評価

摂食指導時に歯科医師との連携、ユニットからの気づきなど早めに対応できていると思う。

給食委託業者との関係も良く、このような関係を継続していきたい。

食材費や委託料が値上がりしているが、早めの栄養補助は食の安定につながっていると思う。

※文字数の関係で、一部抜粋および修正しています

課題・取組・評価は、なるべく一連の流れとなるよう記入をお願いします。

3. 栄養管理報告書の作成時のポイント

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。