

特定給食施設栄養管理報告書（事業所・学校等用）記入マニュアル

この報告は、健康増進法第21条、第22条、第24条第1項により求めるものです。この報告書は、公衆衛生向上のための統計資料に活用します。

I 報告書の取り扱いについて

1	実施年月日	2019年5月分より適用する。
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
3	提出先及び部数	寝屋川市保健所長あて毎回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、11月実績分を翌年1月15日までに報告する。
5	報告様式	別紙「特定給食施設栄養管理報告書(事業所・学校等用)」をコピーにより使用する。 (寝屋川市ホームページからダウンロードも可)

II 記入事項について

(報告書表面)

1	年 月 分	報告する該当年、月(5月・11月)を記入する。
2	施設名、所在地、 電話・FAX番号	施設の名称及び所在地、電話番号、FAX番号を記入する。
3	設置者(職・氏名)	施設の設置者の補職名(代表取締役、理事長等)、氏名を記入する。※押印は不要です。
4	給食責任者 (職・氏名)	施設給食部門の責任者の補職名、氏名を記入する。
5	作成者(職・氏名)	報告書作成者の職種名(管理栄養士・栄養士等)又は補職名、氏名、連絡先を記入する。 ※問い合わせをさせていただく場合があります。
6	施設種別	該当する項目に○をする。事業所、学校以外は「3.」に施設種別(通所施設・寄宿舎・矯正施設・自衛隊・一般給食センター等)を記入する。
7	給食従事者数	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1つについて記入する。 上記について従事者数を施設、委託業者別に、また常勤(労働時間週32時間以上等)、常勤以外別に記入する。
8	委託業者(名称・ 代表者・所在地・ 電話番号)	給食業務を委託している場合は、委託業者の名称及び代表者、所在地、電話番号を記入する。ケータリングの場合は、その具体的な内容を記入する。(弁当は除く)
9	給食管理等について 検討する会議	該当する項目に○をする。「1.有」の場合は、1年間における実施回数を記入する。構成職種は、施設・委託業者別に該当する職種に○をする。
10	食数	朝食・昼食・夕食等の1日当たりの平均食数を整数値で記入する。(月間の総食数を給食日数で除した値) 間食・夜食等は空欄に記入する。
11	食材料費	1人当たりの食材料費(消費税含む)を食事毎に記入する。ただし、2食以上を提供し食事毎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。給食利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる給食利用者の食材料費を記入する。
		該当する項目に○をする。(把握しているとは、定期的に身体状況を把握している場合等である。) 「1.有」の場合は、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、その人数を給食利用者数で除した百分率で記入する。

12	給食利用者の把握	<p>* 判定例: BMI [体重(kg)/身長(m)²] の場合 25以上を「肥満」 18.5未満を「やせ」と判定する。</p> <p>* P.5 目標とするBMIの範囲を参考にする。</p> <p>* 小・中・高等学校の肥満とやせの判定は児童福祉施設・幼稚園等用を参考にしてください。</p> <p>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。</p> <p>(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○をする。「1.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)</p> <p>(3) 身体活動レベル・年齢区分・性別人数 給食利用者の身体活動レベル別〔P4〕、年齢区分、性別ごとに人数を記入する。</p>
13	食堂の禁煙対策	<p>該当する項目に○をする。</p> <p>「全面禁煙」とは、食堂全体を常に禁煙にしていることをいう。</p>
14	給食形態	<p>実施している給食形態について、該当する項目に○をする。</p> <p>「1.単一定食」・・・定食が1種類の場合 「2.複数定食」・・・定食数が2種類以上ある場合 「3.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 「4.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 「5.」バイキングなどの場合にその内容を記入する。</p>
15	献立の提示	<p>該当する項目に○をする。なお、フードモデルを展示している場合は、「実物」に○をする。</p> <p>※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○をする。</p>
16	栄養成分表示	<p>該当する項目に○をする。なお、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。</p>
17	喫食調査	<p>該当する項目に○をする。なお、嗜好調査を実施している場合は、その内容を()に記入する。</p>
18	栄養情報の提供	<p>該当する項目に○をする。なお、その他は具体的な内容(例:社内メール)を「5.」に記入する。</p>
19	栄養指導	<p>個別指導の場合は、指導人数・内容を記入する。集団指導の場合は、指導回数・指導人数を記入し、内容・方法は、該当する項目に○をするか、具体的な内容を記載する。実施していない場合は、指導人数に「-」と記入する。</p>
20	非常時危機管理対策	<p>栄養管理部門における対策として、該当する項目に○をする。</p> <p>※食品等の備蓄は、施設内で保管している場合のみ「有」とする。</p>
21	肥満・やせに対する取り組み	<p>肥満・やせの割合の減少に向け、食事・栄養管理等について工夫している点など、施設独自での取り組みをしている場合は、その内容を記入する。</p>
22	評価	<p>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、報告月毎に検討を行い、その内容を記入する。(例:脂質を多く含む食品が好まれるので、献立に揚げ物が多い。「食品に含まれる脂肪量」についてのポスターを掲示する等栄養情報の提供に努め、脂肪を多く含む食品の提供を控えることができた。)</p>

(報告書裏面)

		<p>※1 最も提供数の多い食事の対象とする性別・年齢構成を記入する。</p> <p>カフェテリアの場合は、モデル献立の給与栄養量を記入する。</p>
--	--	---

23	食事摂取基準	<p>※2 該当する項目に○をする。(朝食と夕食を提供している場合は、朝食と夕食に○をする。)</p> <p>※3 下記以外に基準を設定している食事の種類があれば、種類数を記入する。(ヘルシーメニュー、高血圧メニューなど)</p> <p>(1) 給与栄養目標量及び給与栄養量 記入における単位・小数点以下の桁数の取り扱いについては、日本食品標準成分表2015又は五訂増補日本食品標準成分表に準ずる。 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 ÷ 1000</p> <p>(2) 食品群別目標量及び給与量 整数値で記入する。ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。 ここに記載のない分類については、空欄に記入する。</p> <p>(3) 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は、整数値で記入する。 算出法は、次のとおりとする。</p> <p>① たんぱく質バランス(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質バランス(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物バランス(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p>
24	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況について	<p>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は、その栄養補助食品等の名称、栄養素名(カルシウム・鉄・ビタミンB₁等)、使用回数(1週または1日当たりの該当する項目に○)、1回当たりの使用量(単位g)及び、給与量(単位を記入)を記入する。</p>

※栄養価計算は、日本食品標準成分表2015又は五訂増補日本食品標準成分表を使用する。