

## 特定給食施設等栄養報告書 記入要領（記入例）

### その他小児用施設（保育所・幼稚園・認定こども園・その他の児童福祉施設）

項目のそれぞれ該当するところに○印、数字等を記入し、該当がない場合はその他の（ ）内に記入して下さい。

1	提出年月日	・毎年6月の内容について、7月20日までに報告してください。
2	提出先	・管轄保健所長あてに提出してください。
3	施設の名称	・施設の正式名称（法人名を含む）を記入してください。
4	施設の所在地・電話番号	・施設の所在地及び電話番号を記入してください。
5	管理者の職氏名	・施設の管理者の職名と氏名を記入してください。
6	施設の種別	・該当する番号（施設）に○を付けてください。
7	認可定数	・認可定員数を記入してください。※利用定数ではありません。
8	運営方式	・該当する番号に○を付けてください。（部分委託の場合はその内容を記入） ・委託している場合は、委託先の名称（会社名）、連絡先電話番号を記入してください。
9	給食従事者数	・施設側、委託側ごとに各職種の人数を常勤・非常勤別に記入してください。 ・記載されている項目以外の職種はその他の欄に記入してください。 ・「常勤」とは、正規職員として当該施設での勤務に従事している者、「非常勤」とは、常勤職員以外の職員の内、週4日以上1日6時間以上勤務している職員を計上して下さい。 ・管理栄養士、栄養士、調理師は有資格者とします。 ・管理栄養士である者は、栄養士に含めません。資格を併せ持っている場合は、いずれか主な業務の資格について記入してください。
10	給食数（食／日）	・6月の1日当たりの平均食数を年齢区分別に記入してください。（児童のみ、職員食は除く）
11	利用者身体状況の把握	・「有」の場合、把握している項目に○を付けてください。 ・その他には具体的な項目を記入してください。
12	摂取状況の把握	・「残食調査」は実施の有無について○を付けてください。「有」の場合はどのような方法で把握しているのか該当するものに○を付けてください。 ※回数記入例： 毎日、朝・昼・夕実施の場合→（3回／日）実施と記入。 ・「喫食状況」は把握の有無について○を付けてください。「有」の場合は定期的なのか、不定期なのか該当するものに○を付けてください。定期的な場合は回数について記入してください。→ 例：（3回／日）
13	個別対応	・「有」の場合は対応している項目に○を付け、具体的な内容を記入してください。
14	衛生管理	・「マニュアルの整備」について実施の有無に○を付けてください。「有」の場合は該当するものに○を記入し、準用しているものがあればその名称を記入してください。

15	危機管理	<p>・「マニュアルの整備」について実施の有無に○を付けてください。「有」の場合は該当するものに○を記入し、準用しているものがあればその名称を記入してください。</p> <p>・「備蓄食品」、「協定」について実施の有無について○印をつけてください。「有」の場合はその内容について記入してください。</p> <p>※危機管理：災害等により電気、ガス、水道等が使用できない時や感染症等により普段よりも特別な衛生管理が必要な時の対応</p> <p>※「協定」：他の施設、企業、団体等との事故・災害等が発生した場合の取り決め</p>
16	献立栄養情報の提供	<p>・実施の有無について○を付けてください。表示媒体は当てはまる項目すべてを○で囲んでください。栄養成分は情報提供している成分を（ ）内に記入してください。</p>
17	栄養指導(栄養教育)	<p>・「集団指導」、「個別指導」ごとに実施の有無について○を付けてください。「有」の場合は、昨年度1年間の状況について、回数・人数と主な内容について記入してください。</p>
18	食品群及び栄養素の目標量及び平均給与量	<p>・各施設で最も多く提供している食事について記入してください。</p> <p>例)3歳以上児食が1番多い場合は、3歳以上児食について記入します。</p> <p>・施設の栄養管理計画から「食品群」及び「栄養素」の目標量を記入してください。</p> <p>・「食品群」及び「栄養素」の給与量は、実際に提供した6月分の平均を記入してください。</p> <p>・ナトリウム量から食塩相当量に換算 <math>\text{Na}(\text{mg}) \times 2.54 / 1000 = \text{食塩相当量}(\text{g})</math></p> <p>・たんぱく質(脂質、炭水化物)エネルギー比率</p> <p>【成分表2015年版(七訂)を使用している場合の計算方法】</p> <p>1 たんぱく質エネルギー比率 (%) = <math>\frac{\text{たんぱく質量}(\text{g}) \times 4(\text{Kcal})}{\text{エネルギー量}(\text{Kcal})} \times 100</math></p> <p>2 脂質エネルギー比率 (%) = <math>\frac{\text{脂質量}(\text{g}) \times 9(\text{Kcal})}{\text{エネルギー量}(\text{Kcal})} \times 100</math></p> <p>3 炭水化物エネルギー比率 (%) = <math>100(\%) - (\text{たんぱく質エネルギー比率}(\%) + \text{脂質エネルギー比率}(\%))</math></p> <p>【成分表2020年版(八訂)を使用している場合の計算方法】</p> <p>1 たんぱく質エネルギー比率 (%) = <math>\frac{\text{アミノ酸組成によるたんぱく質量}(\text{g}) \times 4(\text{Kcal})}{\text{エネルギー量}(\text{Kcal})} \times 100</math></p> <p>2 脂質エネルギー比率 (%) = <math>\frac{\text{脂肪酸のトリアシルグリセロール当量の質量}(\text{g}) \times 9(\text{Kcal})}{\text{エネルギー量}(\text{Kcal})} \times 100</math></p> <p>3 炭水化物エネルギー比率 (%) = <math>100(\%) - (\text{たんぱく質エネルギー比率}(\%) + \text{脂質エネルギー比率}(\%))</math></p> <p>【共通】</p> <p>4 飽和脂肪酸比率 (%) = <math>\frac{\text{飽和脂肪酸}(\text{g}) \times 9(\text{Kcal})}{\text{エネルギー}(\text{Kcal})} \times 100</math></p> <p>※エネルギーは、使用している成分表の値を用いること</p> <p>栄養量の数値については、日本食品標準成分表の数値の桁数に合わせる。算出の位取りは表示の際の位取りより1つ小さい位で四捨五入すること。その他、炭水化物などエネルギー比率の数値は小数点以下第1位まで記入する。</p>
19	1人1日当たりの平均食材材料費	<p>・18で記入した食種の6月分の1人1日当たりの平均食材材料費を記入してください。</p>
20	報告書作成者	<p>・所属・職氏名、連絡先の電話番号、E-mail アドレスを記入してください。</p> <p>例)所属・職氏名 → 給食科 管理栄養士○○ ○○</p>