

特定給食施設等栄養管理報告書 記入要領

(事業所・寄宿舍・その他用)

この報告書は、給食施設における給食運営及び栄養管理等の状況を把握するために、健康増進法第18条第1項第2号の規定により報告を求めるものです。

報告者は当該施設長とします。したがって、給食を委託している場合も委託元である当該施設長が、7月20日までに報告してください。

	項 目	記入要領
1	報告年月日	毎年、6月のある一日（平日）の状況について記入してください。 なお、裏面給与食品量・給与栄養量は6月分で報告してください。
2	コード	記入しないでください。
3	記入者	職名及び氏名を記入してください。 [記入例] 職名 管理栄養士 氏名 高松花子
4	施設名（ふりがな）	施設の正式名称を記入し、ふりがなも記入してください。
5	施設長名（ふりがな）	職名と氏名（ふりがな）を記入してください。 公印は不要です。
6	設置者名（ふりがな）	職名と氏名（ふりがな）を記入してください。
7	連絡先	メールアドレスがある場合は、必ず記入してください。
8	栄養管理部門の責任者	施設側の栄養管理部門の所属・職名・氏名（ふりがな）を記入してください。
9	調理業務の形態	まず、直営か委託にチェックし、次に調理する場所が自施設内か施設外かを選んでください。施設外調理にチェックした場合は、設問に記入してください。 直営・委託、自施設・施設外のどちらにも当てはまる場合は両方を選んでください。選択が難しい場合はその他を選び具体的に記入してください。 特別な例) 自施設の職員が自施設ではない調理施設に出向き調理し、そこから配送されてくる場合は、直営及び施設外調理にチェックし、配送元施設の欄には調理施設を持つ施設名を記入する。 [調理方法の概要説明] ・クックチル・調理後、冷蔵（3℃以下）で運搬、保管し、再加熱後提供 ・クックフリーズ・運搬、保管が冷凍（-18℃以下） ・クックサーブ・冷蔵又は冷凍せずに運搬し、速やかに提供 ・真空調理・真空包装による調理で、運搬、保管が冷蔵又は冷凍 委託有で調理以外にも該当する委託業務内容があればチェックし、その他にもある場合は内容を記入してください。また、委託業者名・本社住所、記入した委託業者に委託を開始した年月日を記入してください。
10	給食従事者数	施設側、委託側それぞれの管理栄養士及び栄養士等の従事者について、常勤・パート・兼務の別に人数を記入してください。 「常勤」とは、当該施設において他の正規職員と同様な勤務形態にある場合をいいます。管理栄養士・栄養士・調理師は有資格者とします。
11	管理栄養士・栄養士代表者	管理栄養士・栄養士として採用され、貴施設で栄養管理業務を行っている代表者の氏名、勤務時間、管理栄養士免許の有無を記入してください。 例) 週5日の1日8時間勤務の場合、40時間/週と記入
12	給食利用者数	給食利用者数を記入してください。 内訳の例) 従業員と従業員以外、学生と職員、A寮とB寮など
13	給食数（1日分）	6月の通常の給食数を記入してください。 内訳の例) 従業員と従業員以外、学生と職員、A寮とB寮など 利用者の内訳が把握できない場合は定食と麺類など
14	栄養教育	前年度の栄養教育（指導者と対象者が対面して行うもの。）の実施の有無

		を個別と集団に分けて○で囲んでください。
15	情報提供	現在の情報提供の有無を○で囲んでください。有の場合は該当する項目にチェックしてください。その他の場合は内容を記入してください。
16	非常時危機管理対策	備蓄品の有無を○で囲んでください。 有の場合は何人分を何食分用意しているか記入してください。 例) 3日間の朝食、昼食、夕食分であれば、9食分と数える 備蓄内容や保管場所についても記入してください。 無の場合は備蓄予定について記入してください。 非常時の対応マニュアルや献立表について、食中毒発生時と災害発生時それぞれについて有無を○で囲み、無の場合は作成予定についても記入してください。
17	肥満とやせの状況	栄養管理の評価として、肥満とやせの状況を把握する必要があります。 給食利用者（又は給食利用者を含む施設全体）の状況について記入し、その集計の対象者については、該当する項目にチェックを入れてください。
18	給食材料費	6月の1人1日当たりの給食材料費の平均（予算ではなく実際にかかった費用）を記入してください。
19	利用者の身体状況等に 応じた配慮	①料理を選択できる（複数献立や選択食・カフェテリア方式など）の有無を○で囲んでください。有の場合は料理を選択できるものにチェックしてください。 ②量を調整できる（盛り付け量など）の有無を○で囲んでください。有の場合は量を調整できるものにチェックしてください。
20	嗜好調査	嗜好調査の実施の有無を○で囲んでください。有の場合は年間の実施回数を記入してください。
21	給与食品量	6月の1人1日当たりの給与食品量（平均）を記入してください。すべて整数で記入してください。ただし、藻類の純使用量と食品構成量は小数点第1位まで記入してください。
22	給与栄養量	6月の1人1日当たりの給与栄養量（平均）を記入してください。 なお、単位や小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新版の日本食品標準成分表に準じてください。 〔参考〕・整数で記入する項目 エネルギー、カルシウム、ビタミンA、ビタミンC ・小数点第1位まで記入する項目 たんぱく質、脂質、鉄、食物繊維、食塩相当量 ・小数点第2位まで記入する項目 ビタミンB₁、ビタミンB₂
23	給与栄養量エネルギー比	すべて整数で記入してください。
24	給食の位置付け	該当する項目にチェックを入れてください。
25	給食の課題と今後の 取組	給食施設としての課題（昨年度）とそれに対する今後の取組（今年度）について記入してください。 例) 課題：野菜の残食が多い 取組：残食の原因を客観的に判断し、その改善策を講じる 等