

分担研究報告書

栄養管理報告書の書式の検討

主任研究者 石田裕美 女子栄養大学 教授

研究協力者 永田 美由紀 千葉県保健所保健指導課

入山 八江、堀越 和美、廣川 貴子 新潟市保健所健康増進課

田村 米子、川尻 由美子 港区みなと保健所健康推進課

研究要旨

健康増進法施行規則第9条に示された「栄養管理の基準」と給食施設における栄養管理の実施プロセスを踏まえ、栄養管理の質的な状況を把握することを目的とした栄養管理報告書案を作成し、その内容の有効性を給食施設側の課題発見の視点から評価するために3自治体3保健所管内の43の事業所を対象に調査した。研究班作成の栄養報告書案を記入することは大変であるとした施設が74%と多かったが、課題発見につながるとした施設が81%と多く、その有効性が確認された。なお、発見した課題の内容は、栄養改善法下での栄養管理と健康増進法下での栄養管理の質的な違いを反映していると考えられた。栄養改善法とは異なる健康増進法の趣旨を反映する栄養管理報告書の書式を自治体が新たに作成することは、施設が自ら課題発見できる支援につながることが示唆された。

A. 研究目的

平成15年施行の健康増進法により、特定給食施設はそこを利用する特定多数の人々に対して適切な栄養管理を行わなければならないことが規定された。特定多数の人に継続的に提供される給食が利用者の健康の維持・増進、QOLの向上に寄与するよう機能しているかを確認するには、栄養管理の実施に関する質的な評価を行うことが求められる。自治体が給食施設支援・指導を行う目的は、給食を介して人々の健康増進に寄与することである。従って自治体は給食施設支援・指導のための法的基盤整備、実態把握、事業計画、支援・指導の実施、施設の評価とその結果のフィードバック、自治体の事業

評価の一連をシステム化することが重要となる。その際の一つのツールとして「栄養報告書」が考えられる。施設から栄養報告を求め、その内容を中心にアセスメント、支援・指導計画を立てることは効率的な方法と思われる。しかし、本研究初年度の結果から明らかなように^{1, 2, 3)}、施行直後には健康増進法の趣旨に沿った栄養報告書の書式の作成は必ずしも十分な状況とはいえなかった。栄養改善法下とは異なる栄養管理の質的評価、あるいはそのプロセスを評価できるような報告書の書式が望まれる。そこで本研究班では、研究2年目に健康増進法施行規則第9条に示された「栄養管理の基準」と給食施設での栄養管理の実施プ

プロセスを踏まえ、複数の自治体の管理栄養士との協議を重ね、「栄養管理報告書案」を作成した。栄養改善法下での栄養報告と異なり、栄養管理の質的な状況を捉える必要性を強調することから「栄養管理報告書」として報告書名の変更も含めて案を作成した⁴⁾。本研究はこの「栄養管理報告書案」を実験的に用いた施設側の報告書案に対する評価を調査し、栄養管理報告書案の検討を行うことを目的とした。

B. 研究方法

1. 調査の実施主体および対象施設

3自治体3保健所に研究班作成の栄養管理報告書案（以後、報告書案）（資料1）を用いて施設の栄養管理の水準を確認することを依頼した。報告書案は事業所給食施設を想定して作成されているため、管内の事業所給食施設に協力を依頼するように依頼した。施設への依頼および研究協力への同意を得る手続き等については保健所の栄養指導員である管理栄養士が実施した。報告書案記入協力が得られた施設に対して、記入に関する調査を依頼した。

2. 調査時期および調査内容

調査は平成17年9月に実施した。報告書案に関する調査は、自記式の調査票を用い、記入にかかった時間、記入のしやすさ、記入することでの施設の栄養管理実施に関する課題発見の有無など12項目である。

C. 結果

1. 調査施設の概要

報告書案の作成を行ったのは47施設であり、このうち記入後の調査結果が得られ

たのは43施設（回収率84%）であった。このうち給食業務を委託している施設が38施設88%であった。また、このうち受託側を含め管理栄養士を配置している施設が13施設30.2%、栄養士を配置している施設が20施設46.5%、管理栄養士・栄養士両方を配置している施設が9施設20.9%であった。なお管理栄養士、栄養士のいずれの配置も無い施設が1施設であった。

2. 報告書案に関する記入後の評価

報告書案に関する記入後の調査票に回答した者の立場について表1に示す。報告書案は施設が提出するものであるが、給食業務を委託している施設の88%は、受託側のスタッフが主に作成していた。また記入を行っているのは79%が管理栄養士あるいは栄養士であった。

報告書案記入が大変であったか、ないかに関する質問に対しては、「記入が大変であった」とした施設が74%と多かった。記入の所要時間について表2に示す。大変とした施設の記入時間は133±131分と施設間差が非常に大きく、最低30分から最長720分、中には1週間と答えた施設もあった。大変ではないと答えた施設の記入時間は61±50分であり、こちらも施設間の差は大きいが大変とした施設より短時間で記入をしていた。9施設中7施設は60分以下の時間で記入していた。

記入するのが大変とした施設についてその理由について質問した結果を表3に示す。従来の報告書に比較して内容が多く、細かい、調べるのに時間がかかるというものが主であった。また、給食業務を委託している場合には、細かい内容であるために施設

側と受託側とでの打ち合わせに時間がかかった場合と、両者の情報交換がスムーズにいかないために時間がかかった場合とがあった。また、報告書案の書き方の説明書のわかりにくさなども理由としてあげられた。

一方、報告書案を書くことが施設の自己チェックになったか否かの問いに対しては、自己チェックになった施設が81%と多かった。自己チェックになった理由としては、実態把握ができた、課題が発見できた、やるべきことが明らかになったなどが主な理由であった(表4)。自己チェックにならなかった施設の理由としては、組織や業務方法上の問題があるためとするところが多かった(表5)。

報告書案を作成することで見つかった課題について表6に示す。「利用者のアセスメントができていない」ことがあがった一方で、「アセスメントをすることで栄養状態の課題が見つかった」ところもあった。提供する食事の栄養量やメニューに課題があるとするところも多く、いずれも事業所給食が利用者の健康の維持・増進、生活習慣病予防に寄与することが前提での意見が多かった。そうしたことを改めて認識できたとの意見も見られた。また、利用者への情報提供や食環境としての給食の役割が認識され、そのための整備を課題として取り上げている施設も多かった。

その他、自由記載の欄では、報告書がパソコン入力できるようになることを望む意見がみられた。

D. 考察

健康増進法施行後約3年が経過するが、今回の調査により、給食施設では法の趣旨

を理解しても、それを実際の給食施設での業務に反映することは組織や給食システムの変更が伴わない中では非常に困難な状況であると思われた。給食利用者の栄養管理を実施していく上で業務の指針となるものとして施行規則第9条に示された栄養管理の基準があると思われるが、これを具体的に業務に反映させる手順や方法を示していくことの重要性が本研究により改めて確認されたといえる。その理由として、給食施設が報告書案を作成することで見つかった課題は、基本的な事項が多いと思われるからである。例えば、利用者のアセスメント、給与栄養量の設定や見直し、利用者の栄養状態を踏まえたメニュー作成などが課題としてあげられていた。これらは栄養改善法下では十分に実施されていなかったものであると同時に、こうしたことに対する自治体の指導・支援も必ずしも十分ではなかったことも予想される。

研究班作成の報告書案の狙いは、栄養管理の実施プロセスにそって、その実施状況を栄養管理の基準に照らして確認できるものにするのである。栄養管理の実施状況を確認するのは、第一に栄養管理を実施する施設自らが行うべきものであり、第二にその実施状況を確認し、必要な指導・助言を行う自治体も行うべきものである。従来の栄養改善法下での「栄養報告」(自治体によりその名称は様々³⁾)はこうした栄養管理のプロセスや実施状況を十分把握できる内容の記載を求めているものが多く、これは法の趣旨や栄養管理の考え方の違いを反映しているものと理解できる。従って新しい考えの下で行うべき給食施設での栄養管理の内容が、給食施設に伝わるような報告

書の書式が求められると言える。それゆえ、変更された趣旨や内容の理解を徹底させるためにも、書式名称は「栄養報告書」から「栄養管理報告書」として改めることにも意味があると言える。

今回の報告書案は細かく内容が多いといった書きにくさ、書くことに時間がかかるなどの問題点が指摘されている。しかし、同時に意見としてあがっているように、繰り返し書くことで時間短縮は図られると思われる。むしろ「施設自らの栄養管理の実施状況の自己チェックになった」とした施設が81%と多く認められたことから、内容的には有効なものとする。記入が大変ではないとする施設でも記入には平均1時間程度かかっていた。しかし、報告書の作成は毎日行う業務ではなく、年に1回、ないしは2回程度の提出とする自治体が多い。このことから、年に1回程度一定の時間をかけて給食施設が報告書を作成することで、自己の施設の改善課題を見つけ、改善に取り組むことにつながるようになれば、報告書の作成自体に効果があるものと期待できる。

一方、給食業務の委託化率の高い事業所給食施設においては、今回の調査結果を見てもわかるように、栄養管理報告書案の記入は、多くの場合受託側の管理栄養士、栄養士であることが予想される。栄養管理を実施しなければならないのは施設の設置者であり、本来は設置者が内容を理解した上で報告書を作成しなければならない。しかし、現実的には栄養管理の実施内容が理解できるのはその実施を遂行する専門家である管理栄養士や栄養士であるといえる。それゆえに給食施設における管理栄養士およ

び栄養士の配置に関する規定があると考えられる。施設側と受託側が十分に給食の目的や目標を共有できるような組織化が事業所給食施設に共通する課題ともいえる。

今回の報告書案は各自治体が従来作成していた報告書よりも記載内容が多い。記載内容が多いことは自治体側の集計や確認作業の効率性を考慮すると現実的ではない可能性は否定できない。また、数箇所であるが作成する施設側からも記載内容の電子化を望む意見が出ている。記入に関する時間の省力化は業務への負担を軽くし、効率化につながるものである。また受け取る自治体としても電子化されたデータであれば確認や評価のための集計作業を効率的に実施できると予想でき、今後の課題と思われる。

今回の報告書案は栄養管理の基準にそってすべてを網羅できるように作成した。今回の調査結果を踏まえ、また、実施した保健所の管理栄養士の意見を踏まえ修正した「栄養管理報告書」の書式を資料2に示す。これらは栄養管理の実施プロセスに従い、栄養管理の基準の内容を最大に示すものであり、量的には多いといえる。各地域の実情に応じてどのような内容をチェックすることが、地域の給食施設の栄養管理の水準を高めることにつながるかを検討し、記載内容を絞り込むことは可能と思われる。それは自治体、施設の両者にとって効率的、現実的なものになると考える。本研究により、研究班作成の報告書案は報告書を作成する側、提出を求める側いずれにも有効な書式であることが示唆されたと考えられる。しかし必ずしもこれが最適なものとするものではなく、法の趣旨を反映し、栄養管理の基準に沿ったこの内容を参考に、

自治体ごとに地域の実態に応じた内容に絞り報告書の書式を作成することが望ましいと考えられる。

E. 結論

健康増進法施行規則第9条に示された「栄養管理の基準」と給食施設における栄養管理の実施プロセスを踏まえ、栄養管理の質的な状況を把握することを目的とした栄養管理報告書案を作成し、その内容の有効性を給食施設側の課題発見の視点から評価した。その結果、課題発見につながるとした施設が81%と多く有効性が確認された。自治体が栄養改善法とは異なる健康増進法の趣旨を反映する栄養管理報告書の書式を作成することは、施設が栄養管理の実施に関して自ら課題発見できるような支援につながることが示唆された。

F. 研究発表

論文発表

なし

G. 文献

- 1) 井上浩一：健康増進法施行に基づく特定給食施設に関連する自治体の法的整備状況、特定給食施設等に関する書類の整備状況、厚生労働科学研究費補助金（がん予防等健康科学総合研究事業）特定給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する研究（主任研究者 石田裕美）分担研究報告書 2004
- 2) 村山伸子：健康増進法施行に基づく特定給食施設に関連する自治体の法的整備状況、健康増進法施行に伴う変化と課題、厚生労働科学研究費補助金（がん予防等健康

科学総合研究事業）特定給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する研究（主任研究者 石田裕美）分担研究報告書 2004

3) 石田裕美：健康増進法施行に基づく特定給食施設に関連する自治体の法的整備状況、栄養管理報告書の現状と課題、厚生労働科学研究費補助金（がん予防等健康科学総合研究事業）特定給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する研究（主任研究者 石田裕美）分担研究報告書 2004

4) 村山伸子：特定給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する検討会、自治体における特定給食施設支援・指導に関するシステムモデルの構築、厚生労働科学研究費補助金（健康科学総合研究事業）特定給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する研究（主任研究者 石田裕美）分担研究報告書 2005

H. 知的著作権の取得状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

表1 調査票回答者

		n=43	
運営方法	記入者	人数	%
直営	管理者	0	0.0
	施設側 管理栄養士	4	9.3
	栄養士	1	2.3
委託	施設側 管理者	3	7.0
	管理者	3	7.0
	受託側 管理栄養士	14	32.6
	栄養士	15	34.9
	不明	3	7.0

表2 記入時間

		n=43		
	記入が大変	記入は大変ではない	無回答	
施設数	32	9	2	
(%)	74	21	5	
記入時間(分)	133±131	61±50	55±35	

表3 記入するのが大変だった理由

n=32

主な理由	個別の意見
内容が多い	昨年までの報告書と異なり、設問数が増えたため 記入する内容が多すぎて時間がかかる
内容が細かい	以前に比べて内容が細かく、うまく意味がとれず記入したところもあったかもしれない 内容が細部に渡り大変である(2)
調べる・考えるのに時間がかかる	毎日使用する項目だけではなかったので調べなければ分からないことなどもあった 数値データの取り出し 質問の内容をよく考えて答えなければならなかったから 一問ずつ内容を確認しながらの記入だったため大変だった
初めてだから	今回は時間がかかったが、2回目からは短時間で出来ると思う
給与栄養量の算出に時間がかかる	給与栄養目標量を修正したため 給与栄養量の算出していないので時間がかかった
時間がない	人員削減が激しく、当業務にたずさわる人間がひとりしかいない。なかなか給食にまで手が回らないのが現状 受託施設もあり、件数が多いので 兼務しているためと業務が細かく忙しいため 日々の仕事時間の合間に、書類を仕上げたため 今、現在、事務をする時間がなく、日々の仕事をするのでぎりぎりなので
把握しきれない	受託側栄養士は、対象者の栄養状態を知るための情報が入手しづらい 把握しきれない所に関する事 前任者より代わったばかりで、事業所を把握していない状況での回答だったため 施設に勤務してないため、情報収集に手間取った
報告書案の内容があわない	なかなか事業所の実態と合わないため 特殊性が高い施設なため お弁当を作る会社なのであてはまらないものもあった。
委託側・受託側それぞれの責任の明確化	委託・受託 それぞれ書く欄が混在しているため 給食施設側で書けるものと、書けないものがあったので大変だった
施設側と受託側の打ち合わせに関する事	質問が細かく、施設側との打ち合わせ等が時間がかかった 栄養管理報告書案作成にあたり、他の業務とも重なっていたため、内容について委託側と連携しながら、時間調整をしなければならなかった(事業所側、受託側?) 施設側と委託側の情報交換がスムーズにいきにくかったため
わかりにくい	日常の業務で全く使用していない用語に戸惑ってしまった 説明文が多くて、端から端まできちんと読まないと理解ができない。読んでも1回では分かりにくいので、時間がかかる 質問の意味が分かりにくい 記載要領をもう少し詳しく書いて欲しい 判定基準がしにくい

表4 報告書案を書くことが自己チェックになった理由

n=29

主な理由	個別の意見
実態把握	<p>現場状況の把握</p> <p>給食利用者の状況把握が出来たこと、提供する食事(栄養面、健康面)の見直し出来る</p> <p>今回11月に店長交代したばかりであり、自店舗の状態を把握する上で非常に役に立った</p> <p>今回のような内容の報告書を書くことがなければ、現状を把握することはできなかったと思う</p>
課題が発見できた	<p>栄養管理が出来るようになるまでの課題がありすぎるのは実感した</p> <p>改善することが多くあった</p> <p>まだ実施できていないことも多く、少しずつ改善しなくてはいけないことに気づけるため</p> <p>メニュー作成についての参考となったため</p> <p>今後の改善点について見直しできたため</p> <p>実施出来たこと、また及ばないことが改めて自己認識でき、今後の課題が明確になった</p> <p>大変不備が多く、切なかった反面、今後の改善目標が見出されて良かった</p> <p>常に感じていた問題点が整理できた</p> <p>改善点を見つけ出す事が出来た</p> <p>対象者について把握していなことがわかった</p> <p>普段の仕事では、栄養管理に対してあまり関わらないので</p>
やるべきことが明らかになった	<p>栄養情報の提供や利用者の情報把握など給食施設としての考え方を知ることができて自己チェックになった</p> <p>私共の業務の自己チェックを行えたとともに、普段どのように、どこまでの業務を行わなければならないのかを確認できた</p> <p>本来やるべき栄養士の業務に気がついた</p> <p>栄養士本来の仕事を思い出した</p> <p>業務で足りない点が明確になったため</p> <p>本来はどこまで管理すべきか気づく機会になった</p> <p>今後、どのように改善していくべきか、優先順位が明確になった</p> <p>「栄養情報の提供」等の設問があると、改めて情報提供の仕方を見直すことができた</p> <p>日々行っている業務の再確認ができた</p> <p>給与栄養量の実施までの把握をしていなかった事、その他やっていない事、通常業務内ではできない事(やりきれない)のチェックができた</p> <p>健康管理を目的とした食事の提供を行えていないこと</p> <p>記入する事によって自覚するので</p> <p>あまり時間がないので深くは見ていないが、ざっと自己チェックに使用。これから時間のある時、また、改めてチェックしていきたい</p> <p>対象者(喫食者)の栄養状態が改めてわかり、今後の栄養摂取量の改善に役立つと思う</p>
意識の向上	<p>いつもは見過ごしてしまう点について、記入する際、意識するので意識向上につながった</p>
施設側との情報交換	<p>事業所の担当者となかなか会う機会が無いので、書類があることで情報交換ができるので</p>
その他	<p>摂取量の把握は、食数が多いので、残菜やアンケート方式では把握しづらい</p>

表5 報告書案を書くことが自己チェックにならなかった理由

n=7

主な理由	個別の意見
組織や業務方法との関係	<p>会社としての業務及事務作業が多いため</p> <p>会社として栄養管理まで内部で検討していない(2)</p> <p>現在組織に指導できる体制ではない、委託業者まかせで運営のみ</p> <p>現在、組織もないので委託業者まかせである</p> <p>給食対象者(年齢・性別・活動強度)が全く把握できない事業所なので、給与栄養目標量は平均で計算したため実際の対象者の健康・栄養管理にはつながらなかった</p> <p>カフェテリア方式(複数献立)を採用しているために、バランスを考えて献立をたてても、揚げ物中心の物が食されがちであるため</p>
今までと変わらない	<p>毎年、年末に出している書類と、ほとんど記入することが同じだったため</p> <p>栄養管理をする上で、この帳票・この調査は絶対に必要です。といった記載がされていれば、自己チェックになる</p>

表6 報告書案を作成して見つかった課題

n=30

主な課題	個別の内容
利用者のアセスメント	給食対象者の把握(3) 栄養状態の把握など 利用者(喫食者)の栄養状態の把握 摂取状況の把握などが実施できていない 喫食状況、喫食者の性別と割合、嗜好、アンケートの実施
利用者の栄養状態	生活習慣病の人が多い(第1位高脂血症 第2位高血圧症 第3位糖尿病) 高血圧症の方と高脂血症の方がいること
給与栄養量の設定・見直し	カロリー計算、栄養成分等の管理不足 給与栄養量の見直し(エネルギーオーバー)、脂肪エネルギー比率が25%の範囲オーバー40% 提供されている食事に数値で出された給与栄養量の改善が反映できていない 給与栄養目標量の設定 給与栄養量を全体的に目標量に近づけていくということ
アセスメント結果の反映	給食対象者の健康状態等の把握は出来たので、そのデータの効果的な使用方法をスピーディに考案し、実施していく事が課題 自分で栄養管理に対する姿勢を確立する
メニューの見直し	対象者の栄養状態を考えて、メニュー作成を心がける 選択メニューの内容の充実 慌しく施設を運営していると、人気メニューなどに偏りがちなので、対象者の把握をし、それにあったメニューに改善していきたい 今回の件で、メニューを少し見直したい 設定にあわせたメニューの提供をすること
利用者への情報提供・環境整備	利用者への情報提供、特に栄養表示の必要性 栄養情報の提供が不十分(2) 利用者への栄養情報の提示、献立の提示 利用者の方への情報不足、アピール不足 栄養情報の提供(カロリー表示、ポップ、ポスター) カフェテリア、定食など、喫食者が多くのメニューの中から食事を選択するので、個人に適した食事の選び方をしやすい環境、情報を提供する必要がある 対象者の栄養状態を考えて、栄養情報の提供 より多くの方に健康・栄養情報の提供を心がけたい
生活習慣病予防への取り組み	従業員の衛生・安全性管理の再確認、生活習慣病予防へのもっと具体的な取り組み 対象者の栄養状態は把握できないが、「食を通じた健康」に力をいれていかなければならないことは、喫食者の反応をみても分かるので、生活習慣病予防の食事の提出など実施していきたい
施設内での目標設定・共有	給食の目標など、施設内で周知がすこしたりなく今後の課題としたい 栄養管理の目標設定
評価の実施	提供した給食に対する評価方法の確立 給与目標量に対する評価
サービス向上	混雑解消へ向けての対策 適温給食 サービスの向上(適温、素早く提供)
施設側との情報交換	事業所の把握、得意先との情報交換 栄養管理者の施設の状況把握 もう一度、栄養士の仕事を見直しながら、施設側と連携をとって、喫食者の嗜好や健康状態を把握し、栄養管理に力を入れて行きたい
健康管理センターとの連携	健康管理センターとのタイアップ
書類整備	栄養管理用の書類整備
その他	施設指導 施設側からデータをオープンにしてもらえなかった(例、対象者の人数、栄養状態等)

資料 1 特定給食施設 栄養管理報告書（事業所）案
 兼 事業所の給食を通じた健康管理のための自己チェック票案

提出日：平成 年 月 日

1. 施設名	2. 管理栄養士必置指定： 有 無						
所在地（〒 ）	電話						
設置者名	管理者名						
3. 組織（栄養管理・給食管理の位置づけ）	部門：						
	責任者：職名			氏名			
	電話：			FAX：			
4. 報告書作成担当者	部門・職名：			氏名			
	所在地（〒 ）						
5. 運営方法 1 直営 2 委託	委託先名称：						
	所在地：（〒 ）						
	電話：						
	代表者氏名：						
	施設担当者：職名			氏名			
	委託内容 全面委託 一部委託：献立作成・材料購入・調理・配膳・下膳：食器洗浄・施設外調理・栄養教育・その他（ ）						
委託契約書：有 無							
委託契約書に給食をとおした健康管理を推進する旨の記載 有 無							
6. 給食従事者	管理栄養士 栄養士 調理師 その他 合計（人）						
	施設	常勤					
		非常勤					
	委託先	常勤					
非常勤							
7. 給食の理念・方針・目標 1 有 2 無	施設内で周知 1 している 2 していない 具体的に記入：						
8. 給食会議 1 有 2 無	実施回数： 回／年						
	構成員： 管理者・給食担当責任者・管理栄養士・栄養士・調理員・給食利用者・健康管理担当者・その他（ ） 合計 人						
	目的・内容						
9. 食数	朝	昼	夕	その他	合計		
	食	食	食	食	食		
10. 給食対象者 1 把握している （年 1 回以上） 2 把握していない （平成 年 月） 給食の利用率 （ %）	身体活動レベル	性別	～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	合計
	I 低い	男					
		女					
	II ふう	男					
		女					
	III 高い	男					
女							
合計							

11.対象者の栄養状態等の把握 1 把握している (年 1 回以上) 2 把握していない	身長：有 無 体重：有 無 BMI：有 無 (25 以上 %, 18.5 未満 %) 疾病状況：有 無 (高血圧症 %, 高脂血症 %, 糖尿病 %) その他
12.栄養状態等をもとに、栄養管理の目標を定めている 1 有 2 無	施設の健康管理の一環として位置づけている 1 いる 2 いない 施設内で周知 1 している 2 していない 具体的に記入：
13.給与栄養目標量の設定 種類数： 種類 年 1 回以上見直ししている していない	使用する項目：性、年齢、身体活動レベル、身長、体重、それ以外 (疾病状況等) 目標量の設定方法 (根拠)：
14.献立作成基準を作成している 1 有 2 無	
15.食事提供の方法・種類	1.単一定食 (食) 2.複数定食 (種類 食) 3.アラカルト (種類 食) 内容：1 麺類 2 丼物 3 カレー 4 その他 () 4.カフェテリア 主食 (品 食) 主菜 (品 食) 副菜 (品 食) その他 (品 食) 5.特別献立 (有 無) 実施回数： 回/年 内容：1 行事食 2 フェア 3 その他 () 6.量の調整： 主食 有 (種類) 無 主菜・副菜 有 (種類) 無
16.予定給与栄養量の算出 1 有 2 無	給与栄養目標量との比較 有 無 実施された食事内容が適切かの確認 有 無
17.盛り付け量の把握	盛り付け量を測定している していない 1 人分の盛り付け量を算出している していない
18.給与栄養目標量に対する給与栄養量の評価 1 有 2 無	評価した記録 有 無 評価の活用方法：
19.摂取状況の把握 1 有 2 無	回数： 回/年 方法：1. 残菜調査 2. 選択状況調査 3. 出食状況調査 4. その他 () 結果の活用方法：

20.品質管理の実施 1有 2無	適温給食のシステム 有 無 数値基準 有 無 機能しているか している していない 適温給食以外の品質管理 有 無 品質設計の数値基準 有 無 品質向上の動き 有 無
21.利用者による食事 評価 1有 2無	回数： 方法： 課題： 改善策：
22.利用者への健康・ 栄養情報の提供 1有 2無	1.献立表の掲示・配布 予定献立の作成 1有 2無 掲示・配布場所：1 食堂付近 2 その他 () 掲示期間：1 給食実施の 日前から 2 給食実施当日 2.栄養成分表示 表示場所：1 献立表 2 食堂付近 3 その他 () 対象者の課題に合わせた表示の工夫 1 している 2 していない 3.モデル的な料理の組み合わせの提示 対象者が自分に合った食事を選択できるための工夫 (情報提供など) 1 している 2 していない 4.ポスター・リーフレット・卓上メモ・社内報などの広報誌 (内容：) 対象者が活用できているかの確認 1 している 2 していない 5.栄養教育 (利用者の課題への対応) 個別 (年間 回) 内容： 集団 (年間 回) 内容：
23.帳簿の整備	献立表 有 無 出食数 (販売食数) 有 無
24.衛生管理 マニュアル、チェック 表の有無 1有 2無	1 施設の衛生管理マニュアル、チェック表で点検している 2 既成のマニュアル、チェック表で点検している 3 マニュアル、チェック表はあるが、使用していない

25. 施設の自己評価、今後改善したいことなど

給食施設の管理者
給食担当者

タイプ A

<p>最も食数が多い献立について記載</p> <p>1 食あたり 調理食数 _____ 食 販売食数 _____ 食</p> <p>給与栄養量は、1 人分（1 食あたり又は 1 日あたり）の 1 か月または 1 サイクルなど一定の期間の平均を記入。予定の段階での結果か実施の結果のいずれかわかるように。</p> <p>期間： _____</p> <p>* 栄養素等は、全ての項目について記載しなくてもよい</p>	栄養素等	単位	給与栄養目標量（範囲）	給与栄養量（実施・予定）
	エネルギー	k cal		
	たんぱく質	g		
	脂質	g		
	炭水化物	g		
	食物繊維	g		
	ビタミン A	μ gRE		
	ビタミン B ₁	mg		
	ビタミン B ₂	mg		
	ビタミン C	mg		
	カルシウム	mg		
	鉄	mg		
	食塩相当量	g		
	%たんぱく質	%		
	%脂質	%		
%炭水化物	%			

タイプ C

最も食数が多い献立について記載 1食あたり 調理食数 _____ 食 販売食数 _____ 食 給与栄養量は、1人分（1食あたり又は1日あたり）の1か月または1サイクルなど一定の期間の平均を記入。予定の段階での結果か実施の結果のいずれかわかるように。 期間： _____ *栄養素等は、全ての項目について記載しなくてもよい	栄養素等	単位	給与栄養目標量（範囲）	給与栄養量（実施・予定）
	エネルギー	k cal		
	たんぱく質	g		
	脂質	g		
	炭水化物	g		
	食物繊維	g		
	ビタミンA	μ gRE		
	ビタミンB ₁	mg		
	ビタミンB ₂	mg		
	ビタミンC	mg		
	カルシウム	mg		
	鉄	mg		
	食塩相当量	g		
	%たんぱく質	%		
	%脂質	%		
%炭水化物	%			

摂取状況の評価

		摂取量(摂取状況)
エネルギー	kcal	
たんぱく質	g	
脂質	g	
炭水化物	g	
食物繊維	g	
ビタミンA	μ gRE	
ビタミンB ₁	mg	
ビタミンB ₂	mg	
ビタミンC	mg	
カルシウム	mg	
鉄	mg	
食塩相当量	g	
%たんぱく質	%	
%脂質	%	
%炭水化物	%	

タイプ D

最も食数が多い献立について記載 1 食あたり 調理食数 _____ 食 販売食数 _____ 食 給与栄養量は、1 人分（1 食あたり又は 1 日あたり）の 1 か月または 1 サイクルなど一定の期間の平均を記入。予定の段階での結果か実施の結果のいずれかわかるように。 期間： _____ *栄養素等は、全ての項目について記載しなくてもよい	栄養素等	単位	給与栄養目標量（範囲）	給与栄養量（実施・予定）
	エネルギー	k cal		
	たんぱく質	g		
	脂質	g		
	炭水化物	g		
	食物繊維	g		
	ビタミン A	μ gRE		
	ビタミン B ₁	mg		
	ビタミン B ₂	mg		
	ビタミン C	mg		
	カルシウム	mg		
	鉄	mg		
	食塩相当量	g		
	%たんぱく質	%		
%脂質	%			
%炭水化物	%			

利用状況・摂取状況 把握対象：

1. 摂取量が適正と思われる人の割合	
2. 摂取量が多いと思われる人の割合	
3. 摂取量が約75%（約1/4程度残す）程度と思われる人の割合	
4. 摂取量が約50%（約1/2程度残す）程度と思われる人の割合	
5. その他	
2のケースへの対応	
3のケースへの対応	
4のケースへの対応	
5のケースへの対応	

資料2

特定給食施設 栄養管理報告書（事業所）例

提出日：平成 年 月 日

1. 施設名		2. 管理栄養士必置指定： 有 無					
所在地（〒 ）		電話					
設置者名		管理者名					
3. 組織（栄養管理・給食管理の位置づけ）	部門：						
	責任者：職名			氏名			
	電話：			FAX：			
4. 報告書作成担当者	部門・職名：			氏名			
	所在地（〒 ）						
5. 運営方法 1 直営 2 委託	委託先名称：						
	所在地：（〒 ）						
	電話：						
	代表者氏名：						
	施設担当者：職名			氏名			
	委託内容 全面委託 一部委託：献立作成・材料購入・調理・配膳・下膳：食器洗浄・施設外調理・栄養教育・その他（ ）						
委託契約書：有 無 委託契約書に給食をとおした健康管理を推進する旨の記載 有 無							
6. 給食従事者			管理栄養士	栄養士	調理師	その他	合計（人）
	施設	常勤					
		非常勤					
	委託先	常勤					
非常勤							
7. 給食の理念・方針・目標 1 有 2 無	施設内で周知 1 している 2 していない 具体的に記入：						
8. 給食会議 1 有 2 無	実施回数： 回／年						
	構成員： 管理者・給食担当責任者・管理栄養士・栄養士・調理員・給食利用者・健康管理担当者・その他（ ）合計 人						
	目的・内容						
9. 健康管理部門との連携	会議 1 有 2 無		アセスメントデータの共有 1 有 2 無		目標の共有 1 有 2 無		
10. 食数	朝	昼	夕	その他	合計		
	食	食	食	食	食		
11. 食対象者 1 把握している（年1回以上） 2 把握していない （平成 年 月） 給食の利用率（ %）	身体活動レベル	性別	～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	合計
	Ⅰ低い	男					
		女					
	Ⅱふつう	男					
		女					
	Ⅲ高い	男					
女							
合計							

12. 対象者の栄養状態等の把握 1 把握している (年 1 回以上) 2 把握していない	身長：有 無 体重：有 無 BMI：有 無 (25 以上 %, 18.5 未満 %) 疾病状況：有 無 (高血圧症 %, 高脂血症 %, 糖尿病 %) 利用者の栄養に関する知識・態度の把握：有 無 その他
13. 栄養状態等をもとに、栄養管理の目標を定めている 1 有 2 無	施設の健康管理の一環として位置づけている 1 いる 2 いない 施設内で周知 1 している 2 していない 具体的に記入：
14. 給与栄養目標量の設定 種類数： 種類 年 1 回以上見直ししている していない	使用する項目：性、年齢、身体活動レベル、身長、体重、それ以外 (疾病状況等) 目標量の設定方法 (根拠)：
15. 献立作成基準を作成している 1 有 2 無	
16. 食事提供の方法・種類	1. 単一定食 (食) 2. 複数定食 (種類 食) 3. アラカルト (種類 食) 内容：1 麺類 2 丼物 3 カレー 4 その他 () 4. カフェテリア 主食 (品 食) 主菜 (品 食) 副菜 (品 食) その他 (品 食) 5. 特別献立 (有 無) 実施回数： 回/年 内容：1 行事食 2 フェア 3 その他 () 6. 量の調整： 主食 有 (種類) 無 主菜・副菜 有 (種類) 無
17. 予定給与栄養量の算出 1 有 2 無	給与栄養目標量との比較 有 無 実施された食事内容が適切かの確認 有 無
18. 盛り付け量の把握	盛り付け量を測定している していない 1 人分の盛り付け量を算出している していない
19. 給与栄養目標量に対する給与栄養量の評価 1 有 2 無	評価した記録 有 無 評価の活用方法：
20. 摂取状況の把握 1 有 2 無	回数： 回/年 方法：1. 残菜調査 2. 選択状況調査 3. 出食状況調査 4. その他 () 結果の活用方法：

21. 品質管理の実施 1有 2無	適温給食のシステム 有 無 数値基準 有 無 機能しているか している していない 適温給食以外の品質管理 有 無 品質設計の数値基準 有 無 品質向上の動き 有 無
22. 利用者による食事評価 1有 2無	回数： 方法： 課題： 改善策：
23. 利用者への健康・栄養情報の提供 1有 2無	1. 献立表の掲示・配布 予定献立の作成 1有 2無 掲示・配布場所：1 食堂付近 2 その他（ ） 掲示期間：1 給食実施の 日前から 2 給食実施当日 2. 栄養成分表示 表示場所：1 献立表 2 食堂付近 3 その他（ ） 対象者の課題に合わせた表示の工夫 1 している 2 していない 3. モデル的な料理の組み合わせの提示 対象者が自分に合った食事を選択できるための工夫（情報提供など） 1 している 2 していない 4. ポスター・リーフレット・卓上メモ・社内報などの広報誌 （内容： ） 対象者が活用できているかの確認 1 している 2 していない 5. 栄養教育（利用者の課題への対応） 個別（年間 回）内容： 集団（年間 回）内容：
24. 帳簿の整備	献立表 有 無 出食数（販売食数） 有 無
25. 衛生管理 マニュアル、チェック表の有無 1有 2無	1 施設の衛生管理マニュアル、チェック表で点検している 2 既成のマニュアル、チェック表で点検している 3 マニュアル、チェック表はあるが、使用していない

26. 施設の自己評価、今後改善したいことなど

給食施設の管理者
給食担当者