

資料 1. A自治体 栄養管理報告書(事業所・寄宿舎・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他用)

別記第6号様式(第5条関係)その2

栄 養 管 理 状 況 報 告 書  
(事業所・寄宿舎・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他)

年 月 日

知 事 様

設置者 住 所  
氏 名

(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

健康増進法施行細則第5条の規定により、下記のとおり報告します。

記

【管理者記入用】

年度分

A 基本情報	施設名			施設種類	1 事業所 2 寄宿舎 3 矯正施設 4 自衛隊 5 一般給食センター 6 その他( )							
	所在地			電話番号								
	管理者名	健康増進法第21条 第1項の指定		1	有	2	無					
		運営方式		1	直 営	2	委 託					
	給食従事者数	施設側(人)		委託先(人)		委託先(委託有の場合は記入)						
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	名 称						
	管理栄養士					所 在 地						
	栄養士					代 表 者 氏 名						
	調理師					施 設 担 当 者 氏 名						
	調理作業員					委 託 内 容						
事務職員等					1 献立作成	2 材料購入	3 調理	4 盛付				
合 計					5 配膳	6 下膳	7 食器洗浄	8 施設外調理				
B 体制整備	食事の種類と食数 年 月 日現在	単一 定食		複数定食 ( )種類		アラカルト ( )種類		カフェテリア				
						種類	井物	カレー	その他	主食 ( )種類	主菜 ( )種類	副菜 ( )種類
	朝食											
	昼食											
	夕食											
	その他(夜食、間食等)											
	職員食(事業所以外)											
	合 計											
	栄養管理部門の位置付け 1 有 2 無	部 門	1 健康管理部門 2 事務部門 3 その他( )									
	給食の理念・方針・目標 1 有 2 無	施設内での周知		1 有 2 無								
内 容(目 標)複数可 *施設で周知しているもののみ選択		1 QOL(生活の質)の向上 2 疾病の改善 3 健康の保持増進 4 適切な栄養素の摂取 5 楽しい食事 6 安心安全な食事 7 安価での提供 8 その他( )										
栄養管理等に関する会議 1 有 2 無	目 的 (複数可)	1 有病者の減少 2 適正体重者の増加 3 食事摂取の適正化 4 利用者の満足度の向上 5 利用者に適した健康・食に関する情報の提供 6 品質管理の向上 7 衛生管理の徹底 8 その他( )										
	構 成 (複数可)	施設側	1 管理者 2 健康管理部門担当者 3 産業医 4 給食担当責任者 5 管理栄養士/栄養士 6 調理師/調理作業員 7 その他( ) 合計 人									
	委 託 先	1 管理栄養士/栄養士 2 調理師/調理作業員 3 事務職 4その他( ) 合計 人										
栄養管理等に関する 連携体制(施設外) 1有 2無	回 数	1 年1回 2 年2~3回 3 年4~6回 4 年7~11回 5 年12回以上										
	連 携 先 (複数可)	1 医療機関 2 福祉施設 3 学校 4 事業所 5 医療保険者 6 市町村 7 保健所 8 その他( )										
従事者の人材育成 1 有 2 無	内 容 (複数可)	1 アセスメントデータの共有 2 健康・栄養教育の実施 3 イベントの実施 4 その他( )										
	職 種(複数可)	1 管理栄養士 2 栄養士 3 調理師/調理作業員 4 事務職員 5 その他( )										
非常時(災害等)への備え 1 有 2 無	方 法(複数可)	1 研修会の参加(施設内・施設外) 2 計画的なOJT(現場での教育)の実施 3 その他( )										
	非常時の対応マニュアル	1 有 2 無		他施設との非常時の連携体制		食糧等の備蓄		1 有( 人分を 日分) 2 無				
F 改善	内 容 (複数可)	1 有病者の減少 2 適正体重者の増加 3 食事摂取の適正化 4 利用者の満足度の向上 5 利用者に適した健康・食に関する情報の提供 6 品質管理の向上 7 衛生管理の徹底 8 その他( )										
	施設の自己評価 今後改善したいことなど 1 有 2 無	内 容										

C アセスメント・評価	給食対象者の把握 1 有 2 無 年 月 日現在 *年齢階級は日本人の食事摂取基準に準拠すること	性別	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	合計				
		男														
		女														
		合計														
	エネルギー摂取の過不足の評価 1 有 2 無 年 月 日現在	3～17歳	やせ	%	肥満	%	疾病状況等の維持・改善把握 1 有 2 無 年 月 日現在		疾病状況	1 糖尿病( )% 2 高血圧症( )% 3 脂質異常症( )% 4 貧血( )% 5 低栄養( )% 6 その他( )% : ( )%						
		18～49歳	BMI18.5未満	%	BMI25.0以上	%										
		50～64歳	BMI20.0未満	%	BMI25.0以上	%										
		65歳以上	BMI21.5未満	%	BMI25.0以上	%										
	提供した食事の評価 1 有 2 無	摂取状況の把握 1 有 2 無	方 法	1 摂取量調査 2 残食調査(個別:主食、副食別) 3 残食調査(個別:一括) 4 残食調査(集団:主食、副食別) 5 残食調査(集団:一括) 6 その他( )		利用者による食事サービスの評価(アンケート調査等) 1 有 2 無										
	栄養素摂取量の評価 1 有 2 無	食事の種類: 対象:年齢 歳～ 歳 性別:( 1 男 2 女 3 男女) 対象者数: 人 対象食事:( 1 朝食 2 昼食 3 夕食 4 間食) 摂取日数: 日分( 1 連続 2 非連続)														
	たんぱく質	ビタミン				カルシウム	鉄	食塩相当量	食物繊維	カリウム	脂質	飽和脂肪酸				
推奨平均必要量(EAR)以下の者の割合(%)		A	B1	B2	C											
耐容上限量(UL)を超える者の割合(%)																
目標量(DG)の範囲を逸脱する者の割合(%)																
評価結果のフィードバック 1 有 2 無	内 容	1 摂取状況 2 提供栄養量 3 利用者による食事評価 4 体重変化量、BMI 5 栄養素摂取状況 6 疾病改善状況 7 生活習慣改善状況 8 その他( )														
	結果の活用方法	1 給与栄養目標量の見直し 2 献立の見直し 3 食事の種類の見直し 4 栄養教育の見直し 5 食事形態や食器等の見直し 6 食環境の見直し 7 その他( )														
	委託の場合	1 契約の見直し 2 委託先との協議 3 その他( )														
D 計画	対象者に合わせた食事計画 1 有 2 無 *一般食について回答	給与栄養目標量の設定 1 有 2 無	設定の種類	1 1種類のみ 2 ( )種類 3 個別に作成												
			設定に使用する項目(複数可)	1 性 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長・体重・BMI 5 臨床症状・臨床検査 6 疾病状況 7 摂取量調査(全員) 8 摂取量調査(一部) 9 その他( )												
			活用の基準	1 日本人の食事摂取基準 2 その他( )												
		設定の見直し 1 有 2 無	見直しの頻度	1 年1回 2 年2～3回 3 年4～6回 4 年7～11回 5 年12回以上												
E 実施	給与栄養量の算出 1 有 2 無 *提供数の多い定食について回答 *カフェテリアの場合はモデル的な料理の組合せで回答	算出期間(単位)	か月	食事の種類: 平均喫食者数 人 設定:1人1日( 1 朝食 2 昼食 3 夕食 4 間食 )当たり												
	給与栄養量	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	たんぱく質(%エネルギー)	ビタミン				カルシウム(mg)	鉄(mg)	食塩相当量(g)	食物繊維(g)	カリウム(mg)	脂質(%エネルギー)	飽和脂肪酸(%エネルギー)	
	平均値				A(μgRAE)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)								
	最小値															
	最大値															
	食事提供の方法の工夫 1 有 2 無	給食量の調整 1 有 2 無	主食の量( )種類 副食の量( )種類	行事食の提供 1 有 2 無												
	品質管理の実施 1 有 2 無	適温給食の実施 1 有 2 無	盛り付け量の把握 1 有 2 無	1人分の盛り付け量の算出				1 有	2 無	衛生管理の実施 1 有 2 無						
	対象者への健康・栄養情報の提供 1 有 2 無	内 容(複数可)	1 疾病・メタボリックシンドローム 2 BMI・体重 3 自己の適切な食事量 4 野菜・果物摂取量 5 間食 6 欠食・食事リズム 7 調理法 8 塩分摂取 9 身体活動 10 飲酒・たばこ 11 その他( )													
		献立表の掲示 1 有 2 無	メニューの栄養成分表示 1 有 2 無				モデル的な料理の組合せ提示 1 有 2 無				メニューの食事バランスガイド表示 1 有 2 無					
		栄養教育(年間) 1 有 2 無	施設側		個別		集団		委託側		個別		集団			
		回数	延人数	回数	延人数	回数	延人数	回数	延人数	回数	延人数	回数	延人数			
F 改善	施設の自己評価 今後改善したいことなど 1 有 2 無	内 容														

報告書担当者(職種・氏名):

資料 2. B自治体 栄養管理報告書(事業所・学校等用)

特定給食施設栄養管理報告書(事業所・学校等) ( 年 月分)

施設名		設置者(職・氏名)	
郵便番号 所在地		給食責任者(職・氏名)	
電話番号 FAX番号 e-mail		作成者(職・氏名)	
		連絡先 電話番号	

  

【施設種別】 1 事業所 2 学校 3 ( )				委託業者	名称		
給食従事者数(人)	施設		委託業者		代表者		
	常勤	常勤以外	常勤		常勤以外	所在地	
	管理栄養士					電話番号	
	栄養士					【給食管理等について検討する会議】 1.有( 回/年) 2.無	
	調理師					構成職種	施設 施設長・管理栄養士・栄養士・産業医・保健師・看護師・事務職・調理師(員)・その他( )
	調理員						
その他				朝食 昼食 夕食 合計			
合計				食数			
【施設外調理】 1.有 2.無 (内容 )				食材料費(円/人)			

  

【給食利用者の把握】 1.有( 年 月現在) 2.無				身体活動レベル・年齢区分・性別人数						
【健康管理部門との連携】 1.有 2.無				身体活動レベル	15~17歳	18~29歳	30~49歳	50~64歳	65~74歳	75歳以上
身体状況		献立への配慮		I	男性					
1.体格	肥満	%	1.有( ) 2.無		女性					
	やせ	%	1.有( ) 2.無	II	男性					
2.高血圧	%	1.有( ) 2.無	III	女性						
3.脂質異常症	%	1.有( ) 2.無		男性						
4.高血糖	%	1.有( ) 2.無	合計	女性						

  

【給食形態】	1.単一定食 2.複数定食 3.混合 4.カフェテリア 5.( )						
【献立の提示】	1.有( 献立表・展示[実物・写真]・〔 ) 2.無 ※カフェテリア等の場合:モデル献立の提示 1.有 2.無						
【栄養成分表示】	1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.( ) 7.無						
【喫食調査】	1.嗜好調査( アンケート・ ) 2.残食調査 3.無						
【栄養情報の提供】	1.ポスター 2.卓上メモ 3.献立表などに一ロメモ 4.ポップ 5.( ) 6.無						

  

栄養指導	個別指導	内容	集団指導	内容	生活習慣病(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・( )
	回数	人	回数	方法	講話・ビデオ

  

【非常時危機管理対策】(食関連)		食中毒マニュアルの整備	1.有 2.無
		災害時マニュアルの整備	1.有 2.無
		食品等の備蓄	1.有( 日分) 2.無

  

施設の健康課題に対する取り組み	栄養管理の評価
-----------------	---------

※1 男性	歳	女性	歳
※2 1人(朝食・昼食・夕食・ )当たり			
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 ( 種類)			

【 基 準 設 定 】 ( 年 月 )			食 品 群	目 標 量 (g)	給 与 量 (g)
【栄養価計算の基準】 八訂 七訂			穀類	米	
				パン類	
				めん類	
				その他の穀類	
			いも及び でん粉類	いも	
				いも加工品	
栄 養 素 等 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	砂糖 及び 甘味類		
エネルギー (kcal)			豆類	大豆製品	
				大豆、その他の豆類	
たんぱく質 (g)			種 実 類		
脂 質 (g)			野菜類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
カルシウム (mg)			果実類	果 実	
				果実加工品	
鉄 (mg)			き の こ 類		
			藻 類		
ビタミン A (レチノール活性当量) (μgRAE)			魚介類	魚 介 類 (生)	
				干物、塩蔵、缶詰	
ビタミン B <sub>1</sub> (mg)				練 製 品	
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)			肉類	肉 類 (生)	
				肉加工品	
ビタミン C (mg)			卵 類		
			乳類	牛 乳	
				乳 製 品	
食物繊維 (g)			油脂類	植 物 性	
				動 物 性	
食塩相当量 (g)			調味料 及び 香辛料類	食 塩	
				しょうゆ	
				み そ	
				その他の調味料	
エネルギー 産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質		調剤済み流通食品類		
	脂 質				
	炭水化物		合 計		

上記の食種における栄養補助食品等の使用状況				
栄養補助食品等の名称	栄養素名	使用回数	使用量	給与量(単位)
		回/週・日	g/回	( )/回
		回/週・日	g/回	( )/回
		回/週・日	g/回	( )/回

資料 3. C自治体 栄養管理報告書(事業所・学校(主に高校、大学)等用)

(様式2-1)

共 通

**給食施設栄養管理報告書**

■■■■■■■■■■ 県民局長 様  
 県民センター長 様

年 月 日

施設名 \_\_\_\_\_

所在地 〒 \_\_\_\_\_

栄養管理状況を報告します。

TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

管理者(役職・氏名) \_\_\_\_\_

設置者(役職・氏名) \_\_\_\_\_

設置者住所 \_\_\_\_\_

施設の種類	給食数				備考		特定給食施設届出(法第20条)
	朝(1回)	昼(1回)	夕(1回)	計(1日)	病床数・定員・対象者数	利用率	届出年月日 年 月 日
病院					許可病床数	床	<b>管理栄養士配置指定(法第21条)</b> 指定番号 _____ 号 指定年月日 年 月 日
介護老人保健施設					入所定員	人	
介護医療院					入所定員	人	
老人福祉施設					入所定員	人	
社会福祉施設					入所定員	人	
児童福祉施設					入所定員	人	
矯正施設					入所定員	人	
自衛隊					喫食対象者	人	
寄宿舍・寮					喫食対象者	人 %	
事業所					喫食対象者	人 %	
一般給食センター							
学校					喫食対象者	人 %	
その他( )					喫食対象者	人	
その他( )					喫食対象者	人	
その他( )					喫食対象者	人	
その他( )					喫食対象者	人	
計							

施設給食責任者	所属部署名				職名	氏名		
給食従事者数	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	その他	合計		
施設	常勤	人	人	人	人	人	人	
	非常勤	人	人	人	人	人	人	
委託先	常勤	人	人	人	人	人	人	
	非常勤	人	人	人	人	人	人	
栄養管理の実務者の氏名		資格		免許取得年月	採用年月日	※勤務形態(時間/週)		
施設		管理栄養士・栄養士				(a)(b)(c)(d)(e) ( )		
委託先		管理栄養士・栄養士				(a)(b)(c)(d)(e) ( )		

注: ※印欄は、該当する勤務形態に○印を記入の上、(b)~(e)の該当者については( )に当該施設での週あたりの勤務時間数を記入すること。

(a)常勤(専任)、(b)常勤(併任)主たる勤務場所とする者、(c)常勤(併任)従たる勤務場所とする者、(d)非常勤(専任)、(e)非常勤(併任)

給食の運営方式	1 直営						
	2 委託	給食業務受託会社名					
		所在地					
		TEL					FAX
		(1)完全委託	代表者名				
		(2)一部委託	担当者	所属課名			氏名
	委託内容	ア 献立作成	イ 食材購入	ウ 調理(盛り付け含む)	エ 工器洗浄	オ 施設外調理	カ その他( )
3 その他							

栄養管理部門の位置づけ	組織図	1 有 ( ) 2 無				
栄養管理に関する会議(給食委員会)	要領	1 有 ( ) 2 無				
	実施回数	年 回	会議録の保存	1 有	2 無	
	構成職種	1 管理者 2 栄養管理部門責任者 3 管理栄養士・栄養士 4 健康管理部門スタッフ 5 受託業者スタッフ 6 その他 ( )				
	目的	1 栄養管理における課題の把握と課題解決のための改善策の検討 2 適切な栄養管理を行うための関係部門の連携強化 3 苦情処理 4 献立内容の検討 5 その他 ( )				
利用者の身体活動レベル・年齢区分・性別人数	身体活動レベル	~ 歳	~ 歳	~ 歳	~ 歳	計 (人)
	低い: I	男性				
		女性				
	ふつう: II	男性				
		女性				
	高い: III	男性				
		女性				
合計						
利用者の状況把握と献立への配慮	体格	前年度	今年度	評価	献立への配慮	
	肥満	%	%	1 増加(+5ポイント以上)	1 有 ( )	
	やせ	%	%	2 維持・減少	2 無	
	健康状態	1 高血圧	2 脂質異常症	3 高血糖		
施設の食事摂取基準(*)	目標栄養量	1 設定している( 年 月 日改正)			2 設定していない	
	食品構成	1 作成している( 年 月 日改正)			2 作成していない	
献立表の作成	1 有(作成者:所属 職名 氏名 ) 【記載項目】ア 献立名 イ 食品名 ウ 分量 エ 調味料の分量 オ 栄養価 カ その他					
	2 無					
給食形態	1 単一定食 2 複数定食( 種類) 3 単品( 種類) 4 カフェテリア方式( 種類)					
喫食量調査	1 有【方法】ア 献立ごと イ 主食・副食別 ウ 全体量 2 無					
嗜好調査	1 有(年 回) 2 無					
利用者の健康に配慮した取組	栄養バランス	1 有【内容】ア ヘルシーメニューの提供(野菜たっぷり、減塩、カロリー控えめ等) イ 栄養バランスに配慮した単品料理の組合せの提示 ウ その他 2 無				
	健康・栄養情報の提供	1 有【内容】ア ポスター イ 卓上メモ ウ 献立表などに一ロメモ エ ポップ オ その他( ) 2 無				
	献立の栄養成分等の表示	1 有【内容】ア エネルギー イ たんぱく質 ウ 脂質 エ 炭水化物 オ 食塩相当量 カ 食事バランスガイド キ その他 2 無				
	食堂の禁煙対策	1 有(ア 全面禁煙 イ 完全分煙 ウ その他( )) 2 無				
	独自の取組					
非常時の対応	食中毒・感染症対策マニュアル	1 有( 年 月作成)				2 無
	災害時対策マニュアル	1 有( 年 月作成)				2 無
	他の給食施設等との連携	1 有				2 無
	非常食糧等の備蓄	1 有( 人分 × 日分)				2 無
	非常食料等の保管場所	1 厨房食品保管庫 2 施設敷地内保管庫 3 その他( )				
	非常食料等を活用した献立作成	1 有( 種類 × 日分)				2 無

※施設の食事摂取基準の内容がわかる資料(1人1日あたり基本の栄養量・食品構成及び給与栄養量等)、1週間分の献立表(献立名・材料名・1人分の分量)を添付すること。

○報告書作成者

所属課名		職名		氏名	
電話		E-mail			

資料 4. D自治体 栄養管理報告書(事業所・寄宿舍用)

*台帳番号	*管理栄養士必置 該当施設	*指定	作成・ 確認者 (施設)	所属・職名	氏名	Tel
	有 無	有 無	作成者 (委託)	所属・職名	氏名	Tel

**給食施設栄養管理報告書(兼現況届)**

調査日: 令和5年7月3日現在

施設名	給食開始 年月日	年	月	日
施設管理者名	施設改築 年月日	年	月	日
所在地	〒	静岡県		
TEL	FAX	E-mail	前年度 から変更	同・変更
設置者	氏名(法人名)	所在地		
施設側責任者	所属	職名	氏名	
委託先責任者	所属	職名	氏名	

1 給食 運営	(委託している業務は○)↓		委託先名	(委託している業務は○)↓		委託先名
	1. 献立作成			5. 食器洗浄		
	2. 材料の仕入れ			6. 配送		
	3. 調理			7. その他 (↓具体的業務記入)		
	4. 配膳・下膳					【保健所記入】 1直営 2委託

2 給食 関係 職員 数	職種	管理 栄養士	栄養士	調理師	その他 の調理 従事者	事務員	その他	合計
	所属							
	施設側	常勤						0
	施設側	非常勤						0
	委託先	常勤						0
	委託先	非常勤						0
	合計		0	0	0	0	0	0
(再掲)常勤		0	0	0	0	0	0	

3 管理 栄養士・ 栄養士 氏名	資格	管理 栄養士	栄養士	当該施設 での勤務	常勤	非常勤
	施設側					
	委託先					
	委託先					

※常勤=当該施設に週4日以上かつ1日6時間以上勤務

4 給食 対象 者数	(床)	病院…許可病床数 介護・福祉施設・保育所等…定員 一学校…全児童・生徒・教職員数 事業所…従業員数 寄宿舍…居住者数 等
	(人)	

5 食数 (6 月分 平均)	給食利用者	朝食	昼食	夕食	夜食その他	合計(おやつをのぞく)	おやつ
						0	
			200			200	
	合計	0	200	0	0	200	0
		← 『1年間の平均食数』を記入した場合に○印 (年間を通じて食数の変動が大きいなどの理由)					★給食を配送している施設は、配達先一覧を添付する。 (「5食数」には、配達先一覧の食数も含めること。)

6 給食 委員 会等	給食関係者が開催・参加する施設内委員会・会議等を記入する (※有無いずれかに○)				
	委員会名等	開催回数	出席者の職種	主な議題等	記録※
		/年			有 無
		/年			有 無

7 利用者  
の  
把握

年1回以上、施設が把握・調査をしている場合に「有」とする

1 体格の把握(BMIなど)  有  無

2 食物アレルギーの把握  有  無

1-1 肥満者の割合

3 生活習慣の把握  有  無  
(給食以外の食事状況、運動、飲酒・喫煙習慣等)

肥満の者の人数  人 ×100=  %  
対象者の人数  人

4 個人の給食の摂取量把握  実施している  実施していない

1-2 やせの者の割合

5 嗜好・満足度調査  実施している  実施していない

やせの者の人数  人 ×100=  %  
対象者の人数  人

6 その他 (内容 )

8 栄養  
管理

ア 給与栄養目標量設定の対象の食事(設定対象に○)

1 朝食  2 昼食  3 夕食  4 夜食その他  5 おやつ

イ 給与栄養目標量をどのように設定したかを記入

ウ給与状況 等(6月分)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪エネルギー 比率 %	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩相当 量 g	カリウム mg	食物繊維 総量 g
						A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg			
給与栄養 目標量	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
給与 栄養量	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

エ 提供形態(単一定食、複数定食、カフェテリア、麺類、丼、カレー等)を記載

栄養  
に  
関  
する  
情  
報  
提  
供

行っているものに○をつけ、内容を記入する

1 献立表の配布・掲示  2 栄養成分表示(  熱量  たんぱく質  脂質  食塩相当量 その他 )

3 パネル・ポスターの掲示(年  種類)  4 卓上メモ(年  回発行)  5 給食だより等の配布(月  回)

6 集団栄養指導(年  回  人)(内容 )

7 その他( )

10 (該当するものに○)

危機  
管  
理  
対  
策

1 非常時対応マニュアル (マニュアルに記載があるものに○)  災害時  食中毒  その他(感染症等)  何も無い

2 非常時用食料の備蓄  有  無

3 非常時用献立  有  無

3-2 非常時用食料の備蓄:「有」の場合は、下記を記入

→ (3-2へ) →

- ・ 飲料水 (  )人分・(  )日分※1日1人あたり  %で計算
- ・ 食品(  )人分・(  )日分

11 栄養管理に関する質問・支援して欲しいこと

12 ヘルシーメニュー等の提供

(1) ヘルシーメニュー(食塩や脂肪が少ない、野菜が多いなどを考慮したメニュー)を提供していますか。  
(該当する番号に○をつけ、頻度や提供内容を記入する。)

1 毎日提供している →  → (どのようなヘルシーメニューかを記入)

2 時々提供している → 頻度:月(  )回程度 →

3 提供していない

(2)「」の基準を満たす料理を提供していますか。 (別紙1参照)基準が緩和され、取り組みやすくなりました  
(該当する番号に○ 1の場合は頻度を記入)

1 基準を満たした料理を給食で提供している → (頻度:月  回程度)

2 基準を満たした料理は提供していない

3 基準を満たしているか、わからない

4 「」を知らない

資料 5. E自治体 栄養管理報告書(給食施設(病院・介護施設等、保育所・幼稚園等以外の全ての施設)用)

栄養管理報告書 (給食施設)

\_\_\_\_\_ 保健所長 殿

施設名

所在地

管理者名

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費					III 給食従事者数			
	食数及び食材料費					施設側(人)		委託先(人)	
	定食(□単一・□選択)	カフェテリア食	その他			常勤	非常勤	常勤	非常勤
1 学校	朝食	食(材・売) 円	食	食	管理栄養士				
2 児童福祉施設 (保育所以外)	昼食	食(材・売) 円	食	食	栄養士				
3 社会福祉施設	夕食	食(材・売) 円	食	食	調理師				
4 事業所	夜食	食(材・売) 円	食	食	調理作業員				
5 寄宿舎	合計	食(材・売) 円	食	食	その他				
6 矯正施設	再掲	職員食 _____食	喫食率 _____%	合計					
7 自衛隊									
8 一般給食センター									
9 その他 ( )									

IV 対象者(利用者)の把握

<p>【年1回以上、施設が把握しているもの】</p> <p>1 対象者(利用者)数の把握 : <input type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>無</p> <p>2 身長把握 : <input type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>無</p> <p>3 体重把握 : <input type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>無</p> <p>4 BMIなどによる体格把握 <input type="checkbox"/>有(肥満 % やせ %) <input type="checkbox"/>無</p> <p>5 身体活動状況把握 : <input type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>無</p> <p>6 食物アレルギー把握 : <input type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>無 (健診結果・既往歴含む)</p> <p>7 食物アレルギーへの対応 <input type="checkbox"/>有(□除去 □代替 □その他( )) <input type="checkbox"/>無</p>	<p>8 疾病状況の把握(健診結果) : <input type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>無</p> <p>9 生活習慣の把握 : <input type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>無 (給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等)</p> <p>【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</p> <p>1 食事の摂取量把握 <input type="checkbox"/>実施している (□全員 □一部) (□毎日 □__回/月 □__回/年) <input type="checkbox"/>実施していない</p> <p>2 嗜好・満足度調査 <input type="checkbox"/>実施している <input type="checkbox"/>実施していない</p> <p>3 その他 ( )</p>
---	--

V 給食の概要

1 給食の位置づけ	<input type="checkbox"/> 利用者の健康づくり <input type="checkbox"/> 望ましい食習慣の確立 <input type="checkbox"/> 十分な栄養素の摂取 <input type="checkbox"/> 安価での提供 <input type="checkbox"/> 楽しい食事 <input type="checkbox"/> その他( )
1-2 健康づくりの一環として給食が機能しているか	<input type="checkbox"/> 十分機能している <input type="checkbox"/> まだ十分ではない <input type="checkbox"/> 機能していない <input type="checkbox"/> わからない
2 給食会議	<input type="checkbox"/> 有(頻度: _____回/年) <input type="checkbox"/> 無
2-2 有の場合	構成委員 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師・調理担当者 <input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 介護・看護担当者 <input type="checkbox"/> その他( )
3 衛生管理	衛生管理マニュアルの活用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 衛生点検表の活用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
4 非常時危機管理対策	①食中毒発生時マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ②災害時マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ③食品の備蓄 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ④他施設との連携 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
5 健康管理部門と給食部門との連携 (事業所のみ記入)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無

\*裏面へ⇒

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						年 月												
4 給与栄養目標量と給与栄養量（最も提供数の多い給食に関して記入） 対象：年齢 _____歳～ _____歳 性別： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男女共																		
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A(μg) (RAE当量)			B1(mg)	B2(mg)	C(mg)	食塩 相当量 (g)	食物繊維 総量 (g)	炭水化物 エネルギー 比率(%)	脂肪 エネルギー 比率(%)	たんぱく質 エネルギー 比率(%)		
給与栄養 目標量																		
給与栄養量 (実際)																		
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						<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												
VII 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"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> 給食たより等の配布 <input type="checkbox"/> 実物展示 <input type="checkbox"/> 給食時の訪問 <input type="checkbox"/> 健康に配慮したメニュー提示 <input type="checkbox"/> 推奨組合せ例の提示 <input type="checkbox"/> その他 ( )									実施内容				実施数					
IX 課題と評価 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (有の場合は下記に記入)									個別							延 人		
																延 人		
																延 人		
																延 人		
(栄養課題)						集団							回 人					
(栄養課題に対する取組)													回 人					
													回 人					
X 東京都の栄養関連施策項目（最も提供数の多い給食に対して記入）																		
(施設の自己評価)						(VI-4の食事について記入)			目標量				提供量					
						野菜の一人当たりの提供量 (□1食□1日)			g				g					
						果物の一人当たりの提供量 (□1食□1日)			g				g					
XI 委託			<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (有の場合は下記に記入)			責任者と作成者			施設側責任者 役職 氏名									
名称									作成者 所属 氏名									
電話 FAX									電話 FAX									
委託内容： <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 発注 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 盛付 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他 ( )									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 ( )									
委託契約内容の書類整備： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無									保健所記入欄			特定給食施設・その他の施設 (施設番号 )				健康増進法第21条による管理栄養士必置指定 <input type="checkbox"/> 有		

資料 6-1. F自治体 栄養管理報告書(事業所・寮・その他用)

特定給食施設における栄養管理の実施状況に関する調査票  
【 事業所・寮・その他用 】

調査票作成者	所 属	_____
	職・氏名	_____
	調査票作成日	令和 年 月 日

I 給食施設について

1 給食施設の概要

施設 の 名 称			
所 在 地	〒 _____		
電 話		F A X	
施設管理者の 職・氏名		給食責任者の 職・氏名	

2 給食施設の運営の概要

(1) 運営形態・規模

施設の種類別	<input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 寄宿舍 <input type="checkbox"/> 自衛隊 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )			
1日当たりの 平均利用者数	朝食	昼食	夕食	計
提 供 方 法	<input type="checkbox"/> 定食 ( <input type="checkbox"/> 単一 <input type="checkbox"/> 複数 ) <input type="checkbox"/> 単品 ( <input type="checkbox"/> 丼物 <input type="checkbox"/> 麺類 ) <input type="checkbox"/> カフェテリア			
運 営 方 式	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 ①受託事業者名 ( _____ ) ②責任者の職・氏名 ( _____ ) ③委託内容 <input type="checkbox"/> 全面委託 <input type="checkbox"/> 部分委託 → <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 ( <input type="checkbox"/> 施設内 <input type="checkbox"/> 施設外 ) <input type="checkbox"/> 配送 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> 栄養指導 <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )			

(2) 給食従事者数 (令和 年 4 月 1 日現在)

区 分		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	計
施設側	常 勤							
	非常勤							
委託先	常 勤							
	非常勤							

※兼務職員については、主たる勤務施設に計上してください。

※現在雇用されている資格で計上してください。

(3) 管理栄養士・栄養士を有する者の名簿（令和 年4月1日現在）

氏名	免許の種別	免許取得年月	栄養士の経験年数	勤務年数	勤務状況
	管・栄	年 月	年	年	常勤 兼務 委託
	管・栄	年 月	年	年	常勤 兼務 委託
	管・栄	年 月	年	年	常勤 兼務 委託

※免許種別は管理栄養士：管，栄養士：栄のいずれかに○をすること。

※栄養士の経験年数は栄養管理担当職員としての年数，勤務年数は現施設での勤務年数を記入すること。

※勤務状況は，当てはまるもの全てに○をしてください。

II 栄養管理の実施について

1 給食の計画について

(1) 給食の対象集団の把握

①把握の有無  
有（頻度：年 回） 無

②把握している項目  
性別 年齢 身体活動レベル 身長 体重 BMI  
身体状況（摂食嚥下機能，疾病及び治療の状況）  
食事摂取の状況（食事摂取量，食形態等）  
生活習慣（食生活，運動等に関する習慣）  
その他（ ）

③把握の方法

(2) 栄養・食事計画の作成

① 給与栄養目標量の設定等（最も食数の多い食事の内容を記入）

イ) 給与栄養目標量の設定の頻度 年（ ）回

ロ) 使用する項目  
性 年齢 身体活動レベル 身長・体重・BMI 摂取量調査 その他（ ）

ハ) 給与栄養目標量の算出方法

ニ) 給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の比較の実施  
有（頻度： ） 無

② 献立の作成

イ) 予定献立の作成の有無  
有（作成期間： ） 無

ロ) 献立の作成に当たって配慮している事項（該当するものをすべてチェックしてください。）  
利用者の嗜好 料理・食品の組み合わせ 行事食の実施 季節にあった料理  
旬の食材 地産地消 その他（ ）

③栄養量（1人1日当たりの平均値）

平均年齢（ ）歳 男女比 男性：女性＝（ ）：（ ）

区分	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
給与栄養目標量											
給与栄養量											

区分	炭水化物エネルギー比	たんぱく質エネルギー比	脂肪エネルギー比
給与栄養目標量			
給与栄養量			

※給与栄養量は、直近の1か月又は1サイクルの平均値を記入してください。

## 2 給食の実施について

### (1) 品質管理

項目	実施内容	
①給与栄養目標量、献立どおりの食事提供のための取組内容	イ) 食事の提供量の計量	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	ロ) 調味料の計量	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	ハ) 汁物の調味パーセントの測定	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	ニ) 適温での提供	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	ホ) その他（ ）	
②誤調理・誤配膳を防止するための取組内容		
③受託者が適正に業務を行っているかの確認方法		

### (2) 利用者の健康増進に向けた取組

#### ①健康・栄養に関する情報の提供

<p>イ) 献立の掲示等</p> <p><input type="checkbox"/>有</p> <p><input type="checkbox"/>献立表（<input type="checkbox"/>事前に予定献立を掲示 <input type="checkbox"/>当日掲示 <input type="checkbox"/>事前に予定献立表を配布）</p> <p><input type="checkbox"/>実物又は写真の展示</p> <p><input type="checkbox"/>モデル献立の展示（カフェテリア方式を採用している場合）</p> <p><input type="checkbox"/>無</p> <p>ロ) 献立の栄養成分の表示</p> <p><input type="checkbox"/>有（<input type="checkbox"/>エネルギー <input type="checkbox"/>たんぱく質 <input type="checkbox"/>脂質 <input type="checkbox"/>食塩相当量 <input type="checkbox"/>その他（ ））</p> <p><input type="checkbox"/>無</p>
--



(3) 利用者による評価

①実施の有無 有 無

②評価方法

イ) 評価の頻度
ロ) 評価の実施方法
ハ) 評価結果の活用方法

※活用方法については、給与栄養目標量、献立、栄養・健康教育の実施方法及び食環境を見直し等の内容について具体的に記入してください。

(4) 給食の運営、栄養管理に関する自己評価

--

※成果、課題、今後改善したい事項等の内容を記入してください。

4 体制整備について

(1) 給食運営、栄養管理等に関する会議

会議の名称	会議の構成員	議 題	開催回数
			年 回
			年 回
			年 回
			年 回

※過去1年間の開催状況を記入してください。

(2) 給食従事者を対象とした研修の実施

内容	対象	実施回数

※過去1年間の状況を記入してください。外部の研修を受講したものも記入願います。



# 資料 6-2. F自治体 重点項目調査票

別紙様式1

## 給食施設の重点項目に関する調査票(令和6年度)

1 貴施設の状況				
施設名			設置者職・氏名	
施設所在地			記入者職・氏名	
施設メールアドレス※1			電話番号	
食数(該年度6月の1日あたり平均)			入所定員※2	定員有⇒( )人 定員無⇒( )
施設種別(プルダウンから選択)			施設区分(プルダウンから選択)	特定給食施設(1回100食以上または1日250以上提供する施設)
管理栄養士数※3		栄養士数※3		調理師数(有資格者)※3

※1:メールアドレスは、必ず設置者(施設側)のアドレスを御記入ください。 ※2:入所定員がある場合には、定員数を直接御記入ください。 無の場合は「定員無」を選択してください。  
 ※3:管理栄養士・栄養士・調理師数は、該年度6月1日時点の人数を御記入ください。

\*単位不要・数値のみ記入

2 貴施設の栄養管理の状況(該年度の6月の平均値を御記入ください。)

- ・学校給食センター…代表値として小学校(中学年)の数値を御記入ください。
- ・児童福祉施設…代表値として3歳以上児の数値を御記入ください。
- ・病院、介護老人保健施設、介護医療院、老人福祉施設、社会福祉施設…最も提供食数の多い食種の数値を御記入ください。
- ・事業所・寄宿舎…その他の施設…複数定食・カフェテリア方式等で提供している場合は、代表的な食種を記入してください。

	炭水化物	たんぱく質	脂質	食塩相当量	記載食種名
	エネルギー比	エネルギー比	エネルギー比		
	%	%	%	g	(例)常食
給与栄養目標(量)					※病院、介護老人保健施設、介護医療院、老人福祉施設
実給与栄養(量)					社会福祉施設、事業所、寄宿舎、その他の施設のみ記入

3 貴施設における肥満・やせ該当者数(該年度の6月時点で把握している数値を御記入ください。)								4 貴施設における非常時の備えについて					
	母数(人)	肥満該当者(人)	やせ該当者(人)	適正体重者(人)	肥満該当者(%)	やせ該当者(%)	適正体重者(%)	前年度適正体重者(%)	緊急連絡網	非常時対応マニュアル	備蓄品の整備	非常時の物資調達ルート	関係職員への周知
計				0	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!		有	無	準備中	その他	有

※全対象者の人数を御記入ください。

栄養管理の項目のうち「適正体重者の割合の増加」及び「食塩摂取量の適正化」に関する取組について、各施設の状況を伺います。

4 貴施設で実施している取組について、前年度1年間の状況について、実施有・実施無のどちらか該当する方に✓の記入をお願いします。				
取組	実施有	実施無	回数(回/年)	具体的な内容
給食の計画に関する事				
1 給食に関する年間計画等の中に「適正体重者の割合の増加」に関する方針・取組が含まれている				【実施有の場合】方針や取組を含めている計画を御記入ください。 計画 (例)栄養・食事計画、健康増進に向けた取組に関する計画 等
2 給食に関する年間計画等の中に「食塩摂取量の適正化」に関する方針・取組が含まれている				【実施有の場合】方針や取組を含めている計画を御記入ください。 計画 (例)栄養・食事計画、健康増進に向けた取組に関する計画 等
給食の実施(品質管理)に関する事				
3 調味料の計量をしている				
4 調味料の目標値を設定している				【実施有の場合】※汁物の目標値を御記入ください。 設定品目⇒ 目標%⇒ (例)汁物、種類のスープ、主菜、副菜 (例)0.8%
5 調理後の調味料を確認し、記録をしている				【実施有の場合】※汁物の測定値を御記入ください。 確認品目⇒ 測定%⇒ (例)0.9%(一年間の平均もしくは最も多い%)を御記入ください。
6 食塩摂取量の適正化を図るために、定期的に献立内容の見直しをしている				
給食の実施(健康増進の取組)に関する事				
7 予定献立を利用者に提示している				
8 エネルギー及び栄養量の表示をしている				エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 【実施有の場合】表示している項目すべてに✓(複数選択可)
9 「適正体重者の割合の増加」に向けて、定期的に、利用者へ健康・栄養等の情報提供をしている				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 掲示物 卓上メモ 配布物 メール配信 クラス訪問等 その他(内容を直接記入)
10 「適正体重者の割合の増加」に向けて、給食を活用し、計画的に利用者への情報提供をしている				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 盛り量の提示 キッチン見学の提示 その他(内容を直接記入)
11 「食塩摂取量の適正化」に向けて、定期的に、利用者へ健康・栄養等の情報提供をしている				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 掲示物 卓上メモ 配布物 メール配信 クラス訪問等 その他(内容を直接記入)
12 「適正体重者の割合の増加」に向けて、定期的に、利用者へ栄養教育を実施している				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 集団教育 個別教育 その他(内容を直接記入)
13 「食塩摂取量の適正化」に向けて、定期的に、利用者へ栄養教育を実施している				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 集団教育 個別教育 その他(内容を直接記入)
給食の運営体制に関する事				
14 施設内で、栄養管理に関する課題(肥満・やせ等)を共有し、関連部門と改善に向けて、定期的に打合せを行っている				【実施有の場合】実施している場面に✓(複数選択可能) 場面 給食運営、栄養管理に関する会議 利用者の個別のケアに関する会議 その他(内容を直接記入)