

## 給食施設栄養管理報告書 (小・中学校、高等学校等)【その他の給食施設 ① 令和 年10月分

給食施設の名称 ②	施設の設置者 (法人名・職・氏名) ④	※「その他の給食施設用」の様式を用いて、説明しています。 特定給食施設に該当施設は「特定給食施設用」をご利用ください。
所在地 市 尼崎市 ③	給食責任者 (職・氏名) ⑤	
TEL: FAX:	報告書作成者 (職・氏名) ⑥	
メールアドレス:	連絡先TEL 連絡先メールアドレス ⑦	

施設の種類の種類	<input type="checkbox"/> 小学 ⑧ <input type="checkbox"/> 中学校 <input type="checkbox"/> 高等学校 <input type="checkbox"/> その他 ( )	喫食対象者数 (職員含む) ⑨ 人					
給食従事者の人数	施設 常勤 常勤以外	受託給食会社 常勤 常勤以外	朝食	昼食	間食	夕食	1日合計
	管理栄養士		給食数 生児徒童 ⑫				
	栄養士		職員				
	調理師		⑩	生児徒童 ⑬ 円	円	円	円
	調理従事者			職員 円	円	円	円
	事務職			運営方法	受託給食会社	会社名	
	その他			<input type="checkbox"/> 直営 ⑭	<input type="checkbox"/> 委託	所在地 ⑮	
合計					TEL		

常勤の管理栄養士・栄養士 氏名: ⑪	※対象者の体格把握									
対象者の性・年齢別の人数						学校保健統計調査方式	前年度	今年度	増減	
	6~7 歳	8~9 歳	10~11 歳	12~14 歳	15~17 歳	18歳以上	肥満 (+20%以上)	%	%	%
男性			⑩				標準 (-20%超~+20%未満)	%	⑰ %	%
女性							やせ (-20%以下)	%	%	%

給食の提供形態 ⑱	<input type="checkbox"/> 単一献立	<input type="checkbox"/> 定食 <input type="checkbox"/> 副食のみ <input type="checkbox"/> その他( )
	<input type="checkbox"/> 複数献立	<input type="checkbox"/> 定 ⑲ 種類) <input type="checkbox"/> 麺・丼( 種類) <input type="checkbox"/> その他( )
	<input type="checkbox"/> カフェテリア式	<input type="checkbox"/> 主食( 種類) <input type="checkbox"/> 主菜( 種類) <input type="checkbox"/> 副菜( 種類) <input checked="" type="checkbox"/> その他( )

毎食の検食 ⑲ 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>	検食者 <input type="checkbox"/> 施設長 <input type="checkbox"/> 教諭 <input type="checkbox"/> 管理栄養士 ⑳ <input type="checkbox"/> その他	記録の保存 <input type="checkbox"/> 有 ㉑ <input type="checkbox"/> 無	喫食量の把握 <input type="checkbox"/> 有 ㉒ <input type="checkbox"/> 無	頻度: ㉓ 回/	結果の活用: <input type="checkbox"/> 有 ㉔ <input type="checkbox"/> 無
				把握方法: ㉕ 個別 <input type="checkbox"/> 全体(残食調査等)	

栄養管理に関する会議 (給食委員会) ⑳ 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>	実施回数: ㉖ 回/年	要領 ㉗ 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>	会議録の保存: ㉘ 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
	構成職種	施設 <input type="checkbox"/> 施設 ㉙ <input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> 調理員 <input type="checkbox"/> 養護教諭 <input type="checkbox"/> 教諭	その他
	給食会社	<input type="checkbox"/> 管理栄養士 ㉚ <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> 調理員 <input type="checkbox"/> その他( )	
内容	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 食育の取組み <input type="checkbox"/> 適 ㉛ 栄養管理を行うための関係部門の連携強化 <input type="checkbox"/> 献立内容の検討 <input type="checkbox"/> その他( )		

食物アレルギーの対応	<input type="checkbox"/> 有 ㉜ 人) <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 除 ㉝ <input type="checkbox"/> 代替 <input type="checkbox"/> その他( )
------------	---	--

食育の実施状況	食育の年間計画の作成	《実施内容》
	<input type="checkbox"/> 有 ㉞ <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>	㉟

施設の食事摂取基準		設定している食事の種類:	③⑧ 種類			
		給与栄養目標量:	<input type="checkbox"/> ③⑨ 有(最終更新: 年 月 日) <input type="checkbox"/> 設定無			
		食品構成:	<input type="checkbox"/> ④⑩ 有(最終更新: 年 月 日) <input type="checkbox"/> 作成無			
給与栄養目標量と給与栄養量(10月実績の平均値) ※最も提供数が多い食事の種類を記入。			給与栄養量の算出	<input type="checkbox"/> 料理ごとに算出 <input type="checkbox"/> 一食分を算出		
対象者:	年齢	④① 歳 ~ 歳	性別	<input type="checkbox"/> ④② 男 <input type="checkbox"/> 女性		
下記に含む食事:			<input type="checkbox"/> ④③ 食 <input type="checkbox"/> 昼食 <input type="checkbox"/> 夕食 <input type="checkbox"/> 間食			
栄養素等の名称	単位	目標量	給与量	健康・栄養情報の提供 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ④⑧		
エネルギー	kcal					
たんぱく質	g					
脂質	g					
カルシウム	mg					
鉄	mg	④④	④⑤			
ビタミンA (レチノール当量)	μg					
ビタミンB <sub>1</sub>	mg					
ビタミンB <sub>2</sub>	mg					
ビタミンC	mg					
食物繊維総量	g			参加回数(前年度実績) ⑤① 回		
食塩相当量	g			研修内容 <input type="checkbox"/> 栄養関係 <input type="checkbox"/> 疾病関係 <input type="checkbox"/> 調理技術 <input type="checkbox"/> 衛生 ⑤② <input type="checkbox"/> その他( )		
栄養素バラン 生産生	たんぱく質	%エネルギー		非常時の対応	食中毒・感染症 対策マニュアル	<input type="checkbox"/> ⑤③ 終更新: 年 月) <input type="checkbox"/> 無
	脂質	%エネルギー			災害対策マニュアル	<input type="checkbox"/> ⑤④ 終更新: 年 月) <input type="checkbox"/> 無
	炭水化物	%エネルギー			水の備蓄	<input type="checkbox"/> ⑤⑤ 日× 人× 日分) <input type="checkbox"/> 無
野菜類	緑黄色野菜	g		利用者全体の 給食における 推定平均摂取量 (1人1食当たり)	食料の備蓄	<input type="checkbox"/> ⑤⑥ 日× 人× 日分) <input type="checkbox"/> 無
	その他の野菜	g			施設外との 連携体制	<input type="checkbox"/> 系列施設 <input type="checkbox"/> 近隣施設 <input type="checkbox"/> 給食会社 ⑤⑦ <input type="checkbox"/> その他( ) <input type="checkbox"/> 無
				脂質	食塩相当量	野菜総量
				⑤⑧ g	⑤⑨ g	⑥⑩ g

⑥① 種類の提出、研修会の案内について、メールなど電子申請を希望する。

#### ※対象者の体格把握について

(目的) 対象者の体格に応じた給食(量・内容)を提供するため、各対象者の体格を「肥満」「標準」「やせ」と判定し、その経年変化を確認します。

(方法) 学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)の肥満度判定による体格評価を行います。

①各対象者の体格を「肥満(+20%以上)」「標準(-20%超～+20%未満)」「やせ(-20%以下)」と判定。

②(その区分に判定された人数)÷(対象者全員の人数)×100 でその区分に該当する割合を算出。

(参考資料) 日本小児内分泌学会、日本成長学会により、早見表や計算ソフトが公表されています。

パソコンで入力する場合

◎緑色セル■に入力してください。(入力必要項目のみ緑色セル■に変わります)

※黄色セル■は数式が入っているため、自動計算されます。

※給食施設が「特定給食施設」の場合：特定給食施設の届出内容と異なる場合は、報告書右上の『届出内容の変更』有に☑をし、赤二重カッコ部分に現在の内容を記載の上、報告書を提出してください。

「給食施設栄養管理報告書兼特定給食施設変更届」をもって、届出したとみなします。

自施設が「特定給食施設」「その他の給食施設」どちらかわからない場合は、健康増進課栄養管理・歯科担当までお問い合わせください。

項目名	記入方法・留意点（●の項目は、特定給食施設の届出内容と一致していること）
① 令和 年10月分	・ 該当年を記入する。
② ●給食施設の名称	・ 給食施設の正式名称を記入する。（受託給食会社の名称ではない）
③ ●所在地・TEL ・ FAX・メールアドレス	・ 給食施設の所在地・電話番号（代表番号）・FAX番号・メールアドレスを記入する。 ・ 特にメールアドレスは、施設の公的なアドレスを記入すること。（文書添付可アドレス）
④ ●施設の設置者	・ その給食施設を設置した者。公的な施設の設置者は、知事又は市長とする。 ・ 民間の病院や福祉施設では、その開設者である医療法人や社会福祉法人等、事業所の場合は、会社の代表取締役等とする。 ・ 設置者は、栄養士・管理栄養士の配置や、施設の運営等の責任を持ちます。健康増進法における給食施設の栄養管理に関する事項は、当該施設の設置者に義務付けられています。
⑤ 給食責任者	・ 当該施設の給食部門の責任者について、役職名（〇〇課長等）又は職種名（管理栄養士、栄養士等）及び氏名を記入する。 ※調理業務委託の場合でも、施設側の責任者を記入する。
⑥ 報告書作成者	・ 報告書の作成者について、役職名（〇〇係長、主任等）又は職種名（管理栄養士、栄養士等）及び氏名を記入する。 ※調理業務委託の場合でも、施設側の作成者を記入する。
⑦ 連絡先TEL・メールアドレス	・ 報告書内容、給食管理についての問合せ時の連絡先（給食管理部門先）を記入する。 ・ メールアドレスについて、項目③の施設の公的なアドレスしかない場合は、“-”(バ-)を記入する。 ※調理業務委託の場合でも、施設側の連絡先を記入する。
⑧ 施設の種類の	・ 該当するものにチェック☑を入れる。その他の場合は、（ ）内に施設の種類の
⑨ 喫食対象者数（職員含む）	・ 報告月（10月）時点での喫食対象者の人数を記入する。職員食を提供している場合は、対象となる職員数も含めて記入する。
⑩ ●給食従事者の人数  【当該給食施設が特定給食施設に該当する場合】 常勤の管理栄養士及び栄養士の員数は、特定給食施設の届出と一致していること。現在の届出内容に変更がある場合は、正しい人数をご記入の上、様式右上の「届出内容の変更」の口有に☑すること。	<p>・ 当該給食施設において、報告月（10月）時点で給食関係業務に従事している人数を、職種別・所属別（施設/受託給食会社）・勤務形態別（常勤/常勤以外）に記入する。《整数・四捨五入》</p> <p>【職種別】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 管理栄養士、栄養士、調理師は有資格（登録）者とする。</li> <li>・ 管理栄養士、栄養士の資格を有していても、他職種（調理員など）として勤務している場合は、管理栄養士、栄養士には該当しない。</li> <li>・ 調理従事者とは、調理師資格を有さず、調理業務に従事する者とする。</li> <li>・ その他には、各区分に該当しない者で、給食業務に従事する者を記入する。（例：下膳、配膳、食器洗浄等に従事）</li> </ul> <p>【勤務形態別】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 常勤かどうかは、勤務状況で判断し、雇用形態（正職員、パート等）は問わない。</li> <li>・ 複数の給食施設を兼務している場合は、当該施設における勤務時間が最も長い場合のみ記入する。</li> </ul> <p>■ 常勤で複数施設を兼務している人（例）</p>
⑪ 常勤の管理栄養士・栄養士	・ 当該給食施設に常勤で勤務している管理栄養士又は栄養士がいる場合は、代表者の1名を記入する。（常勤の管理栄養士、栄養士が不在の場合は、空欄）

項目名		記入方法・留意点（●の項目は、特定給食施設の届出内容と一致していること）																																																																																							
⑫	給食数	<ul style="list-style-type: none"> <li>報告月（10月）の月間平均給食数を対象者別（児童、生徒、職員）、提供時間別（朝食、昼食、間食、夕食）に給食数を記入する。《整数・四捨五入》</li> <li>※検食は食数に含めない。</li> </ul>																																																																																							
	予定給食数	<ul style="list-style-type: none"> <li>【特定給食施設のみ】</li> <li>届出で提出している「予定給食数」に変更がある場合は、こちらに変更後の「予定給食数」を記載する。</li> </ul> <table border="1" style="float: right; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th></th> <th>朝食</th> <th>昼食</th> <th>間食</th> <th>夕食</th> <th>1日合計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>給食数 生徒</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>職員</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>予定給食数</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			朝食	昼食	間食	夕食	1日合計	給食数 生徒						職員						予定給食数																																																																			
	朝食	昼食	間食	夕食	1日合計																																																																																				
給食数 生徒																																																																																									
職員																																																																																									
予定給食数																																																																																									
⑬	食材料費	<ul style="list-style-type: none"> <li>報告月（10月）の1人1食当たりの月間平均食材料費を対象者別（園児、職員）、提供時間別（朝食、昼食、間食、夕食）に記入する。《整数・四捨五入》</li> <li>1日2食以上の食事を提供していて、1食毎の食材料費を算出していない場合 → 1日合計欄に1日分の食材料費を消費税込みで記入する。《整数・四捨五入》</li> <li>食事の種類によって食材料費が異なる場合 → 最も提供数が多い食事の種類における食材料費を消費税込みで記入する。《整数・四捨五入》</li> </ul>																																																																																							
⑭	運営方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するものにチェック☑を入れる。</li> </ul>																																																																																							
⑮	受託給食会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>項目⑭にて「委託」にチェック☑が入った場合のみ記入する。</li> </ul>																																																																																							
⑯	対象者の性・年齢別の人数	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食対象者の年齢区分を記入し、対象者の性別、年齢区分別の人数を記入する。</li> <li>年齢区分は、6～7歳、8～9歳、10～11歳、12～14歳、15～17歳、18歳以上の6区分とする。</li> <li>対象者の性・年齢別の人数は、報告月（10月）時点の人数とする。</li> <li>年齢は、4月1日時点での満年齢を基本とする。</li> </ul>																																																																																							
⑰	対象者の体格把握	<ul style="list-style-type: none"> <li>報告書提出時点で把握できる最新の状況を当該年度分とする。</li> <li>4月1日時点の満年齢で、体格を「肥満（+20%以上）」「標準（-20%越～+20%未満）」「やせ（-20%以下）」と判定し、それぞれの割合について、前年度分と当該年度分の2年度分を記入する。</li> <li>→ 前年度と当該年度を比較し、それぞれの割合の増減を記入する。 (パソコンで入力する場合は、増減自動計算)</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <caption>例)</caption> <thead> <tr> <th>前年度</th> <th>今年度</th> <th>増減</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10%</td> <td>15%</td> <td>5.0%</td> </tr> <tr> <td>10%</td> <td>5%</td> <td>-5.0%</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>体格判定の方法には、学校保健統計調査方式（性別・年齢別・身長別標準体重）を用いる。</li> </ul>		前年度	今年度	増減	10%	15%	5.0%	10%	5%	-5.0%																																																																													
		前年度	今年度	増減																																																																																					
10%	15%	5.0%																																																																																							
10%	5%	-5.0%																																																																																							
<p>【計算により算出する場合】</p> $\text{肥満度} = \frac{[\text{実測体重 (kg)} - \text{身長別標準体重 (kg)}]}{\text{身長別標準体重 (kg)}} \times 100$ <p>身長別標準体重 (kg) = a × 実測身長 (cm) - b</p> <p>出典： 公益財団法人日本学校保健会 『児童生徒の健康診断マニュアル（H27年度改訂版）』</p> <p>参考資料： 日本小児内分泌学会、日本成長学会により、早見表や計算ソフトが公表されています。</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">年齢</th> <th colspan="4">係 数</th> </tr> <tr> <th colspan="2">男</th> <th colspan="2">女</th> </tr> <tr> <th></th> <th>a</th> <th>b</th> <th>a</th> <th>b</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>5</td><td>0.386</td><td>23.699</td><td>0.377</td><td>22.750</td></tr> <tr><td>6</td><td>0.461</td><td>32.382</td><td>0.458</td><td>32.079</td></tr> <tr><td>7</td><td>0.513</td><td>38.878</td><td>0.508</td><td>38.367</td></tr> <tr><td>8</td><td>0.592</td><td>48.804</td><td>0.561</td><td>45.006</td></tr> <tr><td>9</td><td>0.687</td><td>61.390</td><td>0.652</td><td>56.992</td></tr> <tr><td>10</td><td>0.752</td><td>70.461</td><td>0.730</td><td>68.091</td></tr> <tr><td>11</td><td>0.782</td><td>75.106</td><td>0.803</td><td>78.846</td></tr> <tr><td>12</td><td>0.783</td><td>75.642</td><td>0.796</td><td>76.934</td></tr> <tr><td>13</td><td>0.815</td><td>81.348</td><td>0.655</td><td>54.234</td></tr> <tr><td>14</td><td>0.832</td><td>83.695</td><td>0.594</td><td>43.264</td></tr> <tr><td>15</td><td>0.766</td><td>70.989</td><td>0.560</td><td>37.002</td></tr> <tr><td>16</td><td>0.656</td><td>51.822</td><td>0.578</td><td>39.057</td></tr> <tr><td>17</td><td>0.672</td><td>53.642</td><td>0.598</td><td>42.339</td></tr> </tbody> </table>		年齢	係 数				男		女			a	b	a	b	5	0.386	23.699	0.377	22.750	6	0.461	32.382	0.458	32.079	7	0.513	38.878	0.508	38.367	8	0.592	48.804	0.561	45.006	9	0.687	61.390	0.652	56.992	10	0.752	70.461	0.730	68.091	11	0.782	75.106	0.803	78.846	12	0.783	75.642	0.796	76.934	13	0.815	81.348	0.655	54.234	14	0.832	83.695	0.594	43.264	15	0.766	70.989	0.560	37.002	16	0.656	51.822	0.578	39.057	17	0.672	53.642	0.598	42.339	<table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th></th> <th>判定</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-20%以下</td> <td>やせ</td> </tr> <tr> <td>-20%越～+20%未満</td> <td>標準</td> </tr> <tr> <td>+20%以上</td> <td>肥満</td> </tr> </tbody> </table>		判定	-20%以下	やせ	-20%越～+20%未満	標準	+20%以上	肥満
年齢	係 数																																																																																								
	男		女																																																																																						
	a	b	a	b																																																																																					
5	0.386	23.699	0.377	22.750																																																																																					
6	0.461	32.382	0.458	32.079																																																																																					
7	0.513	38.878	0.508	38.367																																																																																					
8	0.592	48.804	0.561	45.006																																																																																					
9	0.687	61.390	0.652	56.992																																																																																					
10	0.752	70.461	0.730	68.091																																																																																					
11	0.782	75.106	0.803	78.846																																																																																					
12	0.783	75.642	0.796	76.934																																																																																					
13	0.815	81.348	0.655	54.234																																																																																					
14	0.832	83.695	0.594	43.264																																																																																					
15	0.766	70.989	0.560	37.002																																																																																					
16	0.656	51.822	0.578	39.057																																																																																					
17	0.672	53.642	0.598	42.339																																																																																					
	判定																																																																																								
-20%以下	やせ																																																																																								
-20%越～+20%未満	標準																																																																																								
+20%以上	肥満																																																																																								
⑱	給食の提供形態	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当するものにチェック☑を入れる。</li> <li>単一献立：定食が1種類のみを提供の場合。</li> <li>複数献立：定食が2種類以上や定食のほか、カレー、めん類、どんぶり物等を提供の場合。</li> <li>カフェテリア式：利用者が盛り付けされた料理を自由に選択する場合。</li> </ul>																																																																																							
⑲	提供内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>項目⑱にてチェック☑の入った提供形態による提供内容にチェック☑を入れる。</li> <li>→ その他にチェック☑が入った場合：（ ）内に内容を記入する。また種類については、種類数を（ ）内に整数で記入する。</li> </ul>																																																																																							

給食施設栄養管理報告書記入要領（小・中学校、高等学校）

	項目名	記入方法・留意点（●の項目は、特定給食施設の届出内容と一致していること）													
⑳	毎食の検食	・該当するものにチェック☑を入れる。													
㉑	検食者	・項目㉑にて「有」にチェック☑が入った場合：検食をしている該当職種にチェック☑を入れる。													
㉒	記録の保存	・項目㉒にて「有」にチェック☑が入った場合：該当するものにチェック☑を入れる。													
㉓	喫食量の把握	・該当するものにチェック☑を入れる。													
㉔	頻度	・項目㉔にて「有」にチェック☑が入った場合：どのくらいの頻度で行われているか記入する。 (例：毎回、1回/週、1回/月等)													
㉕	結果の活用	・項目㉕にて「有」にチェック☑が入った場合：該当するものにチェック☑を入れる。													
㉖	把握方法	・項目㉖にて「有」にチェック☑が入った場合：該当するものにチェック☑を入れる。													
㉗	栄養管理に関する会議	・該当するものにチェック☑を入れる。 ※日々のミーティングは会議（委員会）に含めない。													
㉘	実施回数	・項目㉘にて「有」にチェック☑が入った場合：どのくらいの頻度で行われているか記入する。													
㉙	要領	・項目㉙にて「有」にチェック☑が入った場合：該当するものにチェック☑を入れる。													
㉚	会議録の保存	・項目㉚にて「有」にチェック☑が入った場合：該当するものにチェック☑を入れる。													
㉛	構成職種	・項目㉛にて「有」にチェック☑が入った場合：該当するものにチェック☑を入れる。													
㉜	施設	→ その他にチェック☑が入った場合：（ ）内に内容を記入する。													
㉝	給食会社	→ その他にチェック☑が入った場合：（ ）内に内容を記入する。													
㉞	内容	・項目㉞にて「有」にチェック☑が入った場合：該当するものにチェック☑を入れる。 → その他にチェック☑が入った場合：（ ）内に内容を記入する。													
㉟	食物アレルギーの対応	・該当するものにチェック☑を入れる。「有」にチェック☑が入った場合：（ ）内に人数を記入する。													
㊱	対応方法	・項目㊱にて「有」にチェック☑が入った場合：対応方法にチェック☑を入れる。 → その他にチェック☑が入った場合：（ ）内に内容を記入する。													
食育の実施状況															
㊲	食育の年間計画の作成	・該当するものにチェック☑を入れる。													
㊳	実施内容	・自由記載。													
施設の食事摂取基準															
㊴	設定している食事の種類	・各食について、種類数を記入する。													
㊵	給与栄養目標量	・該当するものにチェック☑を入れる。 → 「設定有」にチェック☑が入った場合：最終更新日を和暦で記入する。													
㊶	食品構成	・該当するものにチェック☑を入れる。 → 「設定有」にチェック☑が入った場合：最終更新日を和暦で記入する。													
給与栄養目標量と給与栄養量															
㊷	対象者：年齢	・喫食対象者のうち、最も提供数が多い年齢区分を記入する。													
㊸	対象者：性別	・喫食対象者のうち、最も提供数が多い性別にチェック☑する。男女別でない場合は、男性、女性どちらもチェック☑する。													
㊹	下記に含む食事	・給与栄養目標量（給与栄養量）に該当する食事にチェック☑する。													
㊺	給与栄養目標量	・項目㊺にて「設定有」にチェック☑が入った場合：給与栄養目標量を各栄養素別に記入する。													
㊻	給与栄養量	・給与栄養量を各栄養素別に記入する。													
【項目㊺・㊻】 ■ 各栄養素の桁数 ■															
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B1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維 総量	食塩相当量	たんぱく質	脂質	炭水化物	緑黄色野菜	その他の野菜
kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	%エネルギー	%エネルギー	%エネルギー	g	g
整数	整数	整数	整数	小数点以下 第1位	整数	小数点以下 第2位	小数点以下 第2位	整数	小数点以下 第1位	小数点以下 第1位	小数点以下 第1位	小数点以下 第1位	小数点以下 第1位	整数	整数
0	0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0

給食施設栄養管理報告書記入要領（小・中学校、高等学校）

項目名		記入方法・留意点（●の項目は、特定給食施設の届出内容と一致していること）
④6	給与栄養量の算出	・該当するものにチェック印を入れる。
④7	算出方法	<p>・該当するものにチェック印を入れる。</p> <p>料理ごと：主食、主菜、副菜（小鉢）等それぞれについて算出している。</p>  <p>一食分：主食、主菜、副菜がそろったものを算出している。</p>  <p>一食分の毎月の平均：一食分を算出し、さらに毎月の平均を算出している。</p> <p>報告月のみ月平均：一食分を算出し、報告月（10月）のみ平均を算出している。</p>
④8	健康・栄養情報の提供	・該当するものにチェック印を入れる。
④9	実施内容	<p>・項目④8にて「有」にチェック印が入った場合：該当するものにチェック印を入れる。</p> <p>→ 献立の栄養成分表示にチェック印が入った場合：表示している栄養成分にチェック印を入れる。</p> <p>→ その他にチェック印が入った場合：（ ）内に内容を記入する。</p>
⑤0	給食従事者の研修	・該当するものにチェック印を入れる。
⑤1	参加回数（前年度実績）	・項目⑤0にて「有」にチェック印が入った場合：前年度（前年4月～報告年3月まで）の研修参加回数を記入する。
⑤2	研修内容	・項目⑤0にて「有」にチェック印が入った場合：前年度（前年4月～報告年3月まで）の研修内容にチェック印を入れる。その他にチェック印が入った場合、（ ）内に内容を記入する。
<p>※項目⑤1⑤2の研修について</p> <p>施設内で実施+外部で実施されたものに参加したものが該当し、給食関係業務の従事者が参加した回数、内容を計上する。</p>		
非常時の対応		
⑤3	食中毒・感染症対策マニュアル	・該当するものにチェック印を入れる。「有」にチェック印が入った場合：最終更新年月を記入する。
⑤4	災害対策マニュアル	・該当するものにチェック印を入れる。「有」にチェック印が入った場合：最終更新年月を記入する。
<p>※項目⑤3⑤4の各マニュアルについて</p> <p>「有」：当該施設において給食（食事）に関する記載があるもの</p> <p>「無」：マニュアルが策定されていても、給食（食事）に関する記載がない場合</p> <p>・尚、委託業者作成のマニュアルであっても、当該給食施設にて対応可能なものは「有」とする。</p>		
⑤5	水の備蓄	<p>・該当するものにチェック印を入れる。</p> <p>「有」にチェック印が入った場合：現在の備蓄量における 1人1日当たりの想定量（ℓ）×想定人数（人）×想定日数（日分）を記入する。</p>
⑤6	食料の備蓄	<p>・該当するものにチェック印を入れる。</p> <p>「有」にチェック印が入った場合： 現在の備蓄量における、想定人数（人）×想定日数（日分）を記入する。</p>
⑤7	施設外との連携体制	<p>・該当するものにチェック印を入れる。</p> <p>その他にチェック印が入った場合、（ ）内に内容を記入する。</p>
利用者全体の給食における推定平均摂取量		
⑤8	脂質	・当該給食施設の利用者が、給食1食当たりで摂取している脂質量の報告月（10月）における平均値を算出し、記入する。《小数点以下1桁・四捨五入》
⑤9	食塩相当量	・当該給食施設の利用者が、給食1食当たりで摂取している食塩相当量の報告月（10月）における平均値を算出し、記入する。《小数点以下1桁・四捨五入》
⑥0	野菜総量	・当該給食施設の利用者が、給食1食当たりで摂取している野菜総量の報告月（10月）における平均値を算出し、記入する。《小数点以下1桁・四捨五入》
<p>・単一献立の場合： 給与栄養量（10月実績の平均値）と同じ値を記入する。（例：野菜総量 = 緑黄色野菜の値 + その他の野菜）</p> <p>・複数献立やカフェテリア式の場合： 献立・料理ごとの栄養価と野菜量、献立・料理ごとの提供数、全対の給食利用者数を考慮して、1人1食当たりの推定平均摂取量を算出する。</p> <p>・報告月（10月）実績の月間平均摂取量を算出することが望ましいが、それが難しい場合には、各施設で把握できる方法により、利用者全体の給食における平均摂取量を推定し、記入する。</p>		
⑥1	今後、尼崎市保健所健康増進課 栄養管理・歯科担当からの案内、手続き等をメールで希望する場合には、	チェック印を入れる。