

## 豊中市給食施設栄養管理実施要領

### (趣旨)

第 1 条 この要領は、健康増進法(平成 14 年法律第 103 号。以下「法」という。)健康増進法施行規則(平成 15 年厚生労働省令第 86 号。以下「規則」という。)及び健康増進法に関する事務処理の手引き(平成 24 年 3 月 30 日。以下「手引き」という。)に基づき、特定給食施設が適切な栄養管理を行い、給食利用者の健康増進の維持向上を図ることができるよう、豊中市において事務を行うにあたって必要な事項を定める。

また、令和 2 年 3 月 31 日付健健発第 0331 第 2 号「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」に基づき特定給食施設以外の給食施設に対する指導及び支援に関し必要な事項を定めるものである。

### (対象施設)

第 2 条 「特定給食施設」とは、法第 20 条第 1 項および規則第 5 条に規定するものをいう。

2 「その他の給食施設」とは、特定かつ多数の者に対して、継続的(週 4 日以上、概ね 1 か月以上)に 1 回 50 食以上または 1 日 100 食以上の食事を供給する施設とする。ただし、病院、介護保険施設は 1 回 50 食未満の施設であってもその他の給食施設とする。

3 前項に定めるもののほか市長が必要と認めた施設を「小規模等給食施設」とする。

### (特定給食施設等の届出)

第 3 条 法第 20 条第 1 項に規定する届出は、手引き第 2 条に定める「特定給食施設等開始届出書」(様式第 1 号)によるものとし、事業の開始の日から 1 か月以内に、保健所において受理する。

2 法第 20 条第 2 項に規定する届出について、届出事項の変更については手引き第 3 条に定める「特定給食施設等届出事項変更届出書」(様式第 2 号)、当該事業を休止し、または廃止したときは(食数減少により対象外となった場合も含む)手引き第 4 条に定める「特定給食施設等廃止(休止)届出書」(様式第 3 号)によるものとし、変更等の日から 1 か月以内に、保健所において受理する。

3 その他の給食施設の届出については特定給食施設に準ずるものとする。

4 小規模等給食施設については「小規模等給食施設名簿記載願」本要領様式第 1 号及び「小規模等給食施設名簿削除・変更願」本要領様式第 2 号によって届出をすることにより、保健所において小規模等給食施設名簿に記載・削除・変更することができる。

### (管理栄養士配置施設の指定通知)

第 4 条 法第 21 条第 1 項の規定にあてはまる施設には、手引き第 5 条に定める法第 21 条第 1 項に基づく指定通知書「健康増進法第 21 条第 1 項に基づく指定通知書」(様式第 4 号)により、指定番号とともに管理栄養士を置かなければならない施設であることを通知

するものとする。

(管理栄養士配置施設の指定解除通知)

第 5 条 前条により通知を受けた施設が、管理栄養士を置かなければならない施設として該当しなくなった場合は、手引き第 6 条に定める法第 21 条第 1 項に基づく指定解除通知書「健康増進法第 21 条第 1 項に基づく指定解除通知書」(様式第 5 号)によりその旨を通知するものとする。

(特定給食施設における栄養士・管理栄養士配置)

第 6 条 法第 21 条第 2 項及び規則第 8 条に基づき、当該給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くよう努めなければならない。

(特定給食施設等における栄養管理基準の運用)

第 7 条 法第 21 条第 3 項及び規則第 9 条に基づく特定給食施設等における栄養管理基準の運用の詳細は、以下及び別に定める「特定給食施設等における栄養管理指針」によるものとする。

2 令和 2 年 3 月 31 日付健健発第 0331 第 2 号「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」に示されるとおり、特定給食施設が行う栄養管理について以下に留意すること。

(1) 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について

利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況及び生活状況等を定期的に把握した上で情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。またその計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。食事の提供後は摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。

(2) 提供する食事(給食)の献立について

給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。また複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

(3) 栄養に関する情報の提供について

利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質及び食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。各々の施設に応じ、各種媒体を活用するなどにより知識の普及を行い、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する機会とすること。

(4) 書類の整備について

献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。

(5) 衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、「大規模食中毒対策等について」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号生活衛生局長通知）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

(6) 災害等の備えについて

災害等に備え、食糧の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

3 その他の給食施設の栄養管理については特定給食施設に準ずるものとする。

(指導及び助言)

第 8 条 法第 18 条第 1 項第 2 号及び法第 22 条に基づき、特定給食施設が適切な栄養管理を行い、給食利用者の健康増進の維持向上を図ることができるよう、特定給食施設の設置者に対し必要な指導及び助言を栄養指導員に行わせるものとする。栄養指導員はその他の給食施設についても特定給食施設に準ずる助言及び指導をすることができる。

2 小規模等給食施設はその希望により、指導及び相談を行う。

(給食施設の報告)

第 9 条 法第 24 条第 1 項に基づき、特定給食施設の設置者もしくは管理者に、栄養管理報告書（本要領様式 2-1~5）の提出を求めるものとする。またその他の給食施設にも法第 18 条第 1 項第 2 号及び法第 22 条の規定に準じ、栄養管理報告書の提出を求めることができる。

(立入検査等)

第 10 条 法第 24 条第 1 項に基づき、同法第 21 条第 1 項又は第 3 項の規定による栄養管理の実施を確保するために必要があると判断した時は、特定給食施設の設置者若しくは管理者に、その業務に関し報告させ、または、栄養指導員に、当該特定施設に立入、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させるものとする。

2 立入検査を行った場合は、速やかに当該施設の設置者若しくは管理者に対し、立入検査の結果を通知し、改善指示事項について改善計画書を求めるものとする。

(勧告及び命令)

第 11 条 法第 23 条第 1 項に基づく勧告、同法第 23 条第 2 項に基づく命令は、文書で行うものとする。

2 市長は、法第 23 条第 2 項に規定する命令を行う特定給食施設であると決定した場合は、施設の設置者に対し、その勧告にかかる措置を命令するものとする。

(附 則)

この要領は、平成 26 年 11 月 1 日から施行する。

この要領は、平成 27 年 11 月 1 日から施行する。

この要領は、令和 3 年 11 月 1 日から施行する。

この要領は、令和 8 年 3 月 31 日から施行する。



小規模等給食施設名簿削除・変更願

年 月 日

豊中市長

給食施設の設置者 [法人にあっては、主たる事務所の名称及び代表者の氏名]

名 称 :

氏 名 :

給食施設の名称	
願出事項 (該当欄に☑または■ を入れてください)	<input type="checkbox"/> 小規模等給食施設名簿から削除を希望します。 <input type="checkbox"/> 小規模等給食施設名簿記載事項に変更がありましたので連絡します※。

※変更願の場合は、下表に変更内容を記入してください。

変更事項	変更内容								
	旧(変更前)				新(変更後)				
給食施設の名称									
給食施設の所在地	〒				〒				
給食施設の設置者	名称 (法人にあっては、主たる事業所の名称)								
	住所 (法人にあっては、主たる事業所の所在地)	〒				〒			
	氏名 (法人にあっては、代表者の氏名)								
給食施設の種類									
1日の各食ごとの 予定給食数※2	朝食	昼食	夕食	その他	朝食	昼食	夕食	その他	
その他 ( )									

※2「特定給食施設」や「その他の給食施設」(継続的(週4日以上、概ね1か月以上)に1回50食以上または1日100食以上の食事を供給する)等に変更の場合は、小規模等給食施設名簿削除願と合わせて特定給食施設等開始届出書を提出してください。

届出 担当者	部署名	
	担当者名	
	電話番号	
	メールアドレス	

# 病院栄養管理報告書

（ 年 月分）

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

許可 病 床 数	一般	療養	結核	感染症	精神	合計	【入院時食事療養】 I・II	【食堂加算】	有・無	
							【特別食加算】	有・無	【特別メニューの提供】	有・無
							【栄養サポ-トチーム加算】	有・無	【栄養情報連携料】	有・無

1回当 た り の 食 数	一般 食	常食	特別 食	加算	【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食	
		軟食		非加算		:	:	:	:	
		その他								
職員食等		その他( )		【適温給食の実施方法】保温保冷配膳車・保冷配膳車・保温トレイ・保温食器・その他( )						

給 食 従 事 者 数  ( 人 )	施設	常勤	常勤以外	委託業者	委託 業 者	名称
		常勤	常勤以外	常勤		常勤以外
	管理栄養士					電話番号
	栄養士					代表者
	調理師					施設の責任者
	調理員					【委託内容】献立作成・食材調達・下処理・調理・盛付 配膳・下膳・食器洗浄・その他( ) 院外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ 真空調理
	事務職員					
	合計					

【食事せん規約】 有 ( 年 月作成) [病態別・栄養成分別・その他( )] ・ 無

【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無      【身長把握】 有・無      【体重把握】 有・無

【体格指数(BMI)の把握】 有・無      【喫食調査】 有( ) ・ 無

栄養食事指導状況

個 別	総指導件数	入院	外来	在宅	集 団	教室名 (または内容)	所要時間	回数	人数	指導料	
											有・無
	指導料算定件数(再掲)									有・無	

【チーム医療】 有( ) ・ 無

構成職種 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 医師 ・ 薬剤師 ・ 看護師 ・ 臨床検査技師 ・ その他( )

【非常時危機管理対策】 (食関連)

食中毒発生時マニュアルの整備 有・無      災害時等マニュアルの整備 有・無

食品等の備蓄 有( 日分) ・ 無      災害時の具体的な献立 有・無

施設間連携 有・無

豊中市給食施設栄養管理実施要領様式 第2-1号 病院(裏面)

【食種】( )			【1人1日当たりの食材料費】 円		
【基準設定】( 年 月)			【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版		
栄養素等名(単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	食品群名	目標量(g)	給与量(g)
エネルギー(kcal)			穀類	米	
たんぱく質(g)				パン類	
脂質(g)				めん類	
カルシウム(mg)				その他の穀類	
鉄(mg)			いも及びでん粉類	いも	
ビタミンA(レチノール活性当量)( $\mu\text{gRAE}$ )				いも加工品	
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)			砂糖及び甘味類		
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)			豆類	大豆製品	
ビタミンC(mg)				大豆、その他の豆類	
食物繊維(g)			種実類		
食塩相当量(g)			野菜類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
エネルギー産生栄養素バランス(%エネルギー)	たんぱく質		果実類	果実	
	脂質			果実加工品	
	炭水化物				
			きのこ類		
【上記の食種における栄養補助食品等の使用状況】	有 ・ 無		藻類		
栄養補助食品等の名称	1日あたりの使用量		魚介類	魚介類(生)	
(主な補給目的の栄養素等名)	1日あたりの給与栄養量(単位)/日			干物、塩蔵、缶詰	
	g・mg/日		肉類	練製品	
( )	[ ( )/日]			肉類(生)	
	g・mg/日		肉加工品		
( )	[ ( )/日]		卵類		
	g・mg/日		乳類	牛乳	
( )	[ ( )/日]			乳製品	
	g・mg/日		油脂類	植物性	
( )	[ ( )/日]			動物性	
【栄養管理における課題】			調味料及び香辛料類	食塩	
				しょうゆ	
				みそ	
【課題に対する改善策、工夫事項】			その他の調味料		
			調理済み流通食品類		
			合計		

# 介護保険施設栄養管理報告書

( 年 月分)

施設名  郵便番号 所在地  電話番号  FAX番号  e-mail					設置者(職・氏名)											
					給食責任者(職・氏名)											
					作成者(職・氏名)											
					連絡先 電話番号:											
施設種別	1.介護老人保健施設 2.介護医療院				【栄養マネジメント強化加算】	有・無	【療養食加算】	有・無								
	3.特別養護老人ホーム				【経口移行加算】	有・無	【経口維持加算】	I・II・無								
定員数	入所	短期	通所	その他( )	合計	【退所時栄養情報連携加算】	有・無	【再入所時栄養連携加算】	有・無							
						【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食						
1回当たりの食数	一般食	( )		療養食	加算対象	【適温給食の実施方法】	保温保冷配膳車・保冷配膳車									
		( )		療養食	上記以外		保温トレイ・保温食器・その他( )									
				その他( )		職員食等	朝	昼	夕							
給食従事者数(人)	施設	委託業者		委託業者		委託者	名称									
		常勤		常勤以外			所在地									
	常勤		常勤以外		電話番号											
	常勤		常勤以外		代表者											
	常勤		常勤以外		施設の責任者											
	常勤		常勤以外		【委託内容】献立作成・食材調達・下処理・調理・盛付配膳・下膳・食器洗浄・その他( )											
調理師						【施設外調理】クックチル・クックフリーズ・クックサーブ										
調理員						真空調理・その他( )										
事務職員																
合計																
栄養補給法					【食事せん規約】有( 年 月作成)・無											
【経腸栄養法】有・無 【静脈栄養法】有・無					有の場合 [ 病態別・栄養成分別・その他( ) ]											
【給食利用者の身体活動レベルの把握】有・無					【身長把握】有・無											
【血液検査結果の把握】有・無					【体重把握】有・無											
【疾病状況の把握】有・無					【体格指数(BMI)の把握】有・無											
【喫食量調査】有・無					【嗜好調査】有・無											
【栄養食事相談】有・無	個別	入所者	通所者	在宅	計	集団	入所者	通所者	計	【実施内容】						
【多職種協働】有( )・無																
構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・看護師・介護支援専門員・理学療法士・介護職員・その他( )																
【非常時危機管理対策】(食関連)					食中毒発生時マニュアルの整備			有・無			災害時等マニュアルの整備			有・無		
					食品等の備蓄			有( 日分)・無			災害時の具体的な献立			有・無		
					施設間連携			有・無								

豊中市給食施設栄養管理実施要領 様式第2-2号 介護(裏面)

【食 種】 ( )			【1人1日当たりの食材料費】 円		
【基準設定】 ( 年 月)			【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版		
栄養素等名 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	食 品 群 名	目標量(g)	給与量(g)
エネルギー (kcal)			穀 類	米	
たんぱく質 (g)				パン類	
脂 質 (g)				めん類	
カルシウム (mg)				その他の穀類	
鉄 (mg)			いも及び でん粉類	い も	
ビタミンA (レチノール活性当量) (μgRAE)				いも加工品	
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)			砂糖及び甘味類		
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)			豆 類	大豆製品	
ビタミンC (mg)				大豆、その他の豆類	
食物繊維 (g)			種 実 類		
食塩相当量 (g)			野 菜 類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
エネルギー 産生栄養素 バランス (%E補キ-)	たんぱく質		果 実 類	果 実	
	脂 質			果実加工品	
	炭水化物				
			きのこ類		
【上記の食種における 栄養補助食品等の使用状況】			藻 類		
栄養補助食品等の名称	1日あたりの使用量		魚 介 類	魚介類(生)	
(主な補給目的の栄養素等名)	[1日あたりの給与栄養量 (単位)/日]			干物、塩蔵、缶詰	
	g・mg/日		肉 類	練 製 品	
( )	[ ( )/日]			肉類(生)	
	g・mg/日		卵 類	肉加工品	
( )	[ ( )/日]				
	g・mg/日		乳 類	牛 乳	
( )	[ ( )/日]			乳 製 品	
	g・mg/日		油 脂 類	植 物 性	
【栄養管理における課題】				動 物 性	
【課題に対する改善策、工夫事項】			調 味 料 及 び 香 辛 料 類	食 塩	
				し ょ う ゆ	
				み そ	
			その他の調味料		
			調理済み流通食品類		
【栄養情報の提供】					
有 [ポスター掲示・献立の掲示・栄養メモ					
・給食だより・その他( )]・無			合 計		

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.その他( )				委 名 称									
給食従事者数(人)	施設	委託業者		託 代 表 者									
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	業 所 在 地							
	管理栄養士				者 電 話 番 号								
	栄 養 士				【給食管理等について検討する会議】 有( 回/年)・無								
	調 理 師				構 成 施 設	施設長	管理栄養士	栄養士	産業医	保健師	看護師		
	調 理 員					事務職	調理師(員)	その他( )					
そ の 他				委託業者	管理	栄養士	調理師	事務職	その他( )				
合 計					栄 養 士	(員)							
【施設外調理】		有 ・ 無		食 数		朝食		昼食		夕食		合計	
		内容( )		食 材 料 費									
				(円/人)									
【給食利用者の把握】 有( 年 月現在)・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】 有 ・ 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 の 状 況				低い	男性								
献立への配慮				低い	女性								
1.体格	肥満	%	有( )・無	ふつう	男性								
	やせ	%	有( )・無		女性								
2.高血圧		%	有( )・無	高い	男性								
3.脂質異常症		%	有( )・無		女性								
4.高血糖		%	有( )・無	合計									
【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.献立表などに一口メモ 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)・( )								
				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		有 ・ 無		食品等の備蓄		有( 日分) ・ 無			
				災害時マニュアルの整備		有 ・ 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		食品群		目標量(g)	給与量(g)
※2 1人(朝食・昼食・夕食・ )当たり		穀類	米		
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 (種類)			パン類		
			めん類		
			その他の穀類		
【基準設定】 ( 年 月)		いも及びでん粉類	いも		
【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版			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 (μgRAE) (レチノール活性当量)			魚介類	魚介類(生)	
				干物、塩蔵、缶詰	
ビタミン B <sub>1</sub> (mg)			肉類	練製品	
				肉類(生)	
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)			卵類	肉加工品	
ビタミン C (mg)			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		調理済み流通食品類		
	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

特定給食施設栄養管理報告書（児童福祉施設・幼稚園等）（ 年 月分）

施設名		所在地		電話番号		FAX番号		e-mail		設置者（職・氏名）		給食責任者（職・氏名）		作成者（職・氏名）		連絡先 電話番号：					
【施設種別】 1.児童福祉施設 2.幼稚園 3.認定こども園( )型)				委託業者		名称		代表者		所在地		電話番号									
給食従事者数（人）	施設		委託業者		【施設外調理】		1.有( ) 2.無														
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	【給食管理等について検討する会議】		1.有( )回/年 2.無														
	管理栄養士				構成職種		施設		施設長・管理栄養士・栄養士・保育士・保健師・看護師・事務職 調理師(員)・その他( )												
	栄養士				委託業者		管理栄養士・栄養士・事務職・調理師(員)・その他( )														
	調理師																				
	調理員																				
その他																					
合計																					
【給食利用者の把握】 1.有( )年 月現在) 2.無				食材料費(円/人)		児童		職員		朝食		昼食		夕食		間食		その他		合計	
身体状況	3歳以上の肥満とやせの割合		評価方法		年齢区分・性別人数																
	肥満	%	1.幼児身長体重曲線( )年		歳		歳		歳		歳		歳		歳						
	やせ	%	2.その他( )		男性																
アレルギー		1.有( )除去・代替( ) 2.無		女性																	
【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																			
【栄養情報の提供】		1.給食日より 2.試食会 3.ポスター 4.( ) 5.無																			
【食育の取組み】		対象・内容		【献立の提示】		1.有( )献立表・展示[実物・写真]・〔 )〕 2.無															
【栄養管理の評価】				【手作りおやつ】		頻度															
【非常時危機管理対策】		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																	
		(食関連) 食品等の備蓄 1.有( )回分) 2.無		施設間連携 1.有 2.無																	
【基準設定】		( )年 月)		食品群		目標量		給与量		食品群		目標量		給与量							
【栄養価計算の基準】		日本食品標準成分表 年版				(g)		(g)				(g)		(g)							
男性( )歳 女性( )歳 3歳以上児の主食の提供(有・無)				穀類						藻類											
報告月の食事区分( ) 昼食+間食・1日・その他( )				いも及びでん粉類						魚介類											
栄養素(単位)		給与栄養目標量		給与栄養量		砂糖及び甘味類				肉類											
エネルギー(kcal)						豆類				卵類											
たんぱく質(g)						種実類				乳類											
脂質(g)						野菜類		緑黄色		油脂類		植物性									
カルシウム(mg)						その他				動物性											
鉄(mg)						果実類				菓子類											
ビタミンA(μgRAE) (レチノール活性当量)						きのこ類															
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)						エネルギー産生栄養素バランス (%エネルギー)				目標率											
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)																					
ビタミンC(mg)						たんぱく質															
食物繊維(g)						脂質															
食塩相当量(g)						炭水化物															

特定給食施設栄養管理報告書(老人福祉施設等)

( 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		作成者(職・氏名)										
e-mail		連絡先 電話番号:										
【施設種別】 1.老人福祉施設(特別養護老人ホーム除く) 2.社会福祉施設(入所・通所) 3.有料老人ホーム 4.サ高住		委託業者 名称 代表者 所在地 電話番号										
給食従事者数(人)	施設		委託業者		【給食管理等について検討する会議】		有( 回/年)・無					
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	構成職種	施設長 管理栄養士 栄養士 保健師 看護師 介護支援専門員						
						事務職 調理師(員) その他( )						
	管理栄養士				委託業者	管理栄養士 栄養士 調理師(員) 事務職 その他( )						
	栄養士											
	調理師						朝食	昼食	夕食	間食	その他	合計
	調理員				食数							
その他				食材料費(円/人)								
合計												
【施設外調理】		1.有 2.無 (内容 )		身体活動レベル・年齢区分・性別人数								
【給食利用者の把握】		有( 年 月現在)・無		身体活動レベル	低い		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			男性							
1.体格	肥満	%	有( )・無	ふつう		男性						
	やせ	%	有( )・無	女性		女性						
2.高血圧	%	有( )・無	高い		男性							
3.脂質異常症	%	有( )・無	合計		女性							
4.高血糖	%	有( )・無										
【食事の種類】		常食 軟食 その他( )										
【献立の提示】		1.有( 献立表・展示[実物 写真]・その他[ ] ) 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(個別・集団) 3.無										
【栄養情報の提供】		1.ポスター 2.卓上メモ 3.献立表などに一口メモ 4.ポップ 5.( ) 6.無										
【栄養マネジメント強化加算】		有・無	【経口移行加算】	有・無	【経口維持加算】	I・II・III	【療養食加算】	有・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)							
	人		回	方法	講話 ビデオ		その他( )					
【非常時危機管理対策(食関連)】		食中毒マニュアルの整備 有・無		災害時マニュアルの整備 有・無		施設間連携 有・無						
		食品等の備蓄 有( 日分)・無										
【栄養管理における課題】						【課題に対する改善策、工夫事項】						

※1 男性 歳 女性 歳		食 品 群		目標量(g)	給与量(g)	
※2 1人(朝食・昼食・夕食・ )当たり		穀類	米			
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 ( )種類			パン類			
			めん類			
			その他の穀類			
【基準設定】( 年 月)		いも及び でん粉類	いも			
【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版			いも加工品			
栄養素等	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			
			野菜類	緑黄色野菜		
脂 質 (g)				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		
			肉類	肉 類 (生)		
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)					肉加工品	
			卵 類			
ビタミン C (mg)			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		調理済み流通食品類			
	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