給食施設栄養管理報告書 (事業所・大学等)【その他の給食施設用】

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」様式にご記入ください。
所在地 〒 尼崎市 ③	給食責任者 (職・氏名) ⑤	
	報告書作成者 (職・氏名) ⑥	
TEL: FAX: 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	□ 大学 ⑧ 事業所 □ 寄宿舎 □ その他 ( )		食堂の全面禁煙	⑨ □ 無

給食従事者の人数

	施設 常勤	施設 常勤以外	受託給食会社 常勤	受託給食会社 常勤以外
管理栄養士				
栄養士				
調理師		⑩		
調理従事者				
事務職				
その他				
合計				

常勤の管理栄養士・栄養士		喫食対象者数	⑫ 人
氏名: ⑪		食堂利用率	⑬ %

	朝食	昼食	夕食	その他	1日合計
給食数		⑭			
食材料費	円	⑮ 円		円	円

運営方法	受託給食会社	
□ 直営 ⑯ □ 委託	会社名	
	所在地	⑰
	TEL	

対象者の身体活動・性・年齢別の人数

身体活動レベル	性別	18歳未満	18～29歳	30～49歳	50～69歳	70歳以上
低い 座位(オフィスワーク)がほとんどの人	男性					
	女性					
ふつう 職場内移動や立位作業・接客等がある人	男性			⑱		
	女性					
高い 移動や立位などの運動量が特に多い人	男性					
	女性					
合計		0	0	0	0	0

対象者の体格把握

BMI	前年度	今年度	増減
肥満 (25.0以上)	%	%	%
標準 (18.5以上～25.0未満)	%	⑲ %	%
やせ (18.5未満)	%	%	%

対象者の疾病状況等の把握(健診の有所見者等)

		献立への配慮
高血圧	%	□ 有 □ 無
脂質異常症	⑳ %	□ ㉑ □ 無
高血糖	%	□ 有 □ 無

㉒ 給食の提供形態	□ 単一献立	□ 定食 □ 副食のみ □ その他( )
	□ 複数献立	□ ㉓ 種類) □ 麺・丼(種類) □ その他( )
	□ カフェテリア式	□ 主食(種類) □ 主菜(種類) □ 副菜(種類) □ その他( )
喫食調査 ㉔ 有 □ 無		□ アンケ ㉕ 度:) □ 残食調査 □ 意見箱 □ その他( )

栄養管理に関する会議(給食委員会) ㉖ □ 有 □ 無

実施回数: ㉗ 回／年	要領: ㉘ 有 □ 無	会議録の保存: ㉙ 有 □ 無
構成職種 施設	□ ㉚ 長 □ 食堂管理部門 □ 健康管理部門 □ 保健師 看護師 □ 産業医	□ その他
構成職種 給食会社	□ ㉛ 栄養士 士 □ 調理師 調理員 □ その他( )	
内容	□ 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 □ 苦情処理	
	□ ㉜ な栄養管理を行うための関係部門の連携強化 □ 献立内容の検討	
	□ その他( )	

施設の食事摂取基準	給与栄養目標量: ☐ ㉝ 定有(最終更新: 年 月 日) ☐ 設定無
	食品構成: ☐ ㉞ 成有(最終更新: 年 月 日) ☐ 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。

対象者: 年齢 ㉟ ～ 歳 性別 ㊱ 生 ☐ 女性

下記に含む食事: ☐ 朝 ㊲ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 間食

栄養素等の名称	単位	目標量	給与量
エネルギー	kcal		
たんぱく質	g		
脂質	g		
カルシウム	mg		
鉄	mg	㊳	㊴
ビタミンA (レチノール当量)	μg		
ビタミンB_1	mg		
ビタミンB_2	mg		
ビタミンC	mg		
食物繊維総量	g		
食塩相当量	g		
栄養素バランス エネルギー産生 たんぱく質	%エネルギー		
栄養素バランス エネルギー産生 脂質	%エネルギー		
栄養素バランス エネルギー産生 炭水化物	%エネルギー		
野菜類 緑黄色野菜	g		
野菜類 その他の野菜	g		

《施設の健康課題と改善の取組み》 【施設側記入欄】

㊹

《給食を通じた健康づくりの取組み》

㊺

給与栄養量の算出
☐ 有 ㊵ ☐ 無
☐ 料理ごとに算出 ☐ 一食分を算出
☐ 一食分の ㊶ の平均を算出 ☐ 報告月のみ月平均を算出

健康・栄養情報の提供 ㊷ ☐ 有 ☐ 無

実施内容
☐ 献立の栄養成分表示
(☐ エネルギー ☐ たんぱく質 ☐ 脂質 ☐ 食塩 ☐ その他( ))
☐ 献立表 ㊸ 供 ☐ 卓上メモ
☐ ポスターの掲示 ☐ ポップ
☐ 栄養バランスに配慮した組合せの提示
☐ その他( )

ヘルシーメニューの提供 ㊹ ☐ 有 ☐ 無

平均提供食数 約 ㊺ 食
提供頻度 ㊻
《ヘルシーメニューの基準》 ㊼

栄養指導 ㊽ ☐ 有 ☐ 無

個別
延べ人数 10月・年 ㊾ 人
《内容》 ㊿51

集団
回数・延べ人数 10月・年 ㊿50 回 人
《内容》 ㊿52

食堂管理者・給食従事者の研修 ㊿53 ☐ 有 ☐ 無

参加回数(前年度実績) ㊿54 回
研修内容 ☐ 栄養関係 ☐ 疾病関係 ☐ 調理技術 ☐ 衛生 ☐ その他( ) ㊿55

非常時の対応

食中毒・感染症対策マニュアル	☐ ㊿56 (最終更新: 年 月)	☐ 無
災害対策マニュアル	☐ ㊿57 (最終更新: 年 月)	☐ 無
水の備蓄	☐ ㊿58 ℓ× 人× 日分)	☐ 無
食料の備蓄	☐ ㊿59 人× 日分)	☐ 無
施設外との連携体制	☐ 系列施設 ☐ 近隣施設 ☐ 給食会社 ☐ その他( ) ㊿60	☐ 無

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)

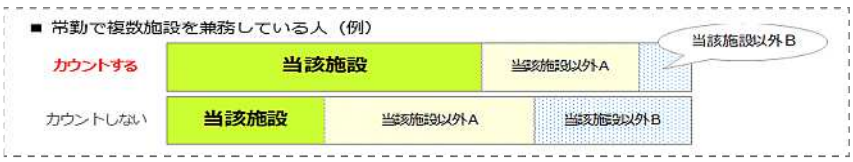
脂質	食塩相当量	野菜総量
㊿61 g	㊿62 g	㊿63 g

☐ ㊿66 書類の提出、研修会の案内について、メールなど電子申請を希望する。

報告書は**Excel様式のまま、電子メールで**ご提出ください。 デジタル化推進のため、ご協力をお願い申し上げます。

入力する時の注意点
◎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、特定給食施設用の報告書右上の『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
（※届出事項に変更がない場合も、『届出内容の変更』無に☑し、内容を記載ください。空欄でのご提出が多数見られましたのでご注意ください）
「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・ﾒｰﾙｱﾄﾞﾚｽ	・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。 ・事業所の場合は、会社の代表取締役等、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・ﾒｰﾙｱﾄﾞﾚｽ	・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。 ※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	・該当するものにチェック☑を入れる。その他の場合は、（　　）内に施設の種類を記入する。
⑨	食堂の全面禁煙	・該当するものにチェック☑を入れる。
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□有に☑すること。 ※育児休業や病気休暇などの場合についても、人数の対象とする	・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》 【職種別】 ・管理栄養士、栄養士、調理師は有資格（登録）者とする。 ・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。 ・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。 ・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） 【勤務形態別】 ・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。 ・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。 
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	喫食対象者数	・報告月（10月）時点での喫食対象者の人数を記入する。
⑬	食堂利用率	・報告月（10月）時点での（月間平均給食数）÷（喫食対象者の人数）×100 により、食堂利用率を算出し、記入する。 ・提供時間（朝食、昼食、夕食、その他）により食堂利用率が異なる場合には、最も提供数が多い時間帯の食事について記入する。
⑭	給食数	・報告月（10月）の月間平均給食数を提供時間別（朝食、昼食、夕食、その他）に給食数を記入する。 **※検食は食数に含めない**。「その他」は、夜食、深夜食等が該当する。　《整数・四捨五入》
	予定給食数	・【特定給食施設のみ】 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。 （朝食／昼食／夕食／その他／1日合計） 給食数 予定給食数 食材料費　円　円　円　円　円
⑮	食材料費	・報告月（10月）の１人１食当たりの月間平均食材料費を提供時間別（朝食、昼食、夕食、その他）に記入する。《整数・四捨五入》 ・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には、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》 ・食事の種類によって食材料費が異なる場合には、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》
⑯	運営方法	・該当するものにチェック☑を入れる。
⑰	受託給食会社	・項目⑯にて「委託」にチェック☑が入った場合のみ記入する。
⑱	対象者の性・年齢別の人数	・給食対象者の身体活動レベル別（★）、対象者の性別、年齢区分別の人数を記入する。 ・報告月（10月）時点での状況を記入することを基本とするが、把握が難しい場合は、直近で把握できる時点での状況を記入する。 ★身体活動レベルとは、日常生活の平均的な活動の強度を表したもので、生活や仕事や運動の内容によって、下記のとおり、３段階に分類される。 身体活動レベル／日常生活の内容 低い／生活の大部分が座位で、静的な活動が中心の場合 ふつう／座位中心の仕事だが、職場内での運動や立位での作業・接客等、あるいは通勤・買い物・家事、軽いスポーツ等を含む場合 高い／移動や立位の多い仕事への従事者、あるいは、スポーツ等余暇における活発な運動習慣を持っている場合
⑲	対象者の体格把握	・給食対象者の体格を「肥満」「標準」「やせ」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。 ・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。（健診の実施時期や結果集約時期の都合により、実際の測定時期とのずれが生じても構わない。） → 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） 例） 前年度／今年度／増減 10%／15%／5.0% 10%／5%／-5.0% ・体格判定の方法には、下記のとおり、ＢＭＩ（Body Mass Index）を用いる。 【体格判定方法】 BMI ＝ 体重（kg） ／ 身長（m）× 身長（m） BMI数値／判定 18.5未満／やせ 18.5以上～25.0未満／標準 25.0以上／肥満 （対象者の体格把握の目的） 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「やせ」「標準」「肥満」と判定し、その経年変化を確認します。

	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）
対象者の疾病状況等の把握（健診の有所見者等）		
⑳	疾病状況	・定期健康診断の結果等により、高血圧、脂質異常症、高血糖の有所見者が給食対象者全体に占める割合（有所見率）を記入する。
㉑	献立への配慮	・高血圧、脂質異常症、高血糖の給食利用者への献立への配慮の有無について該当するものにチェック☑を記入する。 （献立への配慮の例）食塩、脂質、エネルギーが控えめなメニューを提供している 等
㉒	給食の提供形態	・該当するものにチェック☑を入れる。 単一献立：定食が１種類のみの提供する場合。 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する場合。 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。
㉓	提供内容	・項目㉒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。 → 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。
㉔	喫食調査	・該当するものにチェック☑を入れる。
㉕	調査方法、頻度等	・項目㉔にて「有」にチェック☑が入った場合：該当する項目にチェック☑を入れる。 → アンケートにチェック☑が入った場合：（　）内に頻度を記入する。(例：毎回、1回/週、1回/月等) → その他にチェック☑が入った場合：（　　）内に内容を記入する。
㉖	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。
㉗	実施回数	・項目㉖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。
㉘	要領	・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。
㉙	会議録の保存	・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。
	構成職種	・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。
㉚	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。
㉛	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。
㉜	内容	・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。 → その他にチェック☑が入った場合：（　　）内に内容を記入する。
施設の食事摂取基準		
㉝	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。
㉞	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		
㉟	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。
㊱	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。
㊲	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。
㊳	給与栄養目標量	・項目㉝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。
㊴	給与栄養量	・項目㊵にて「設定有」にチェック☑が入った場合給与栄養量の月間平均を各栄養素別に記入する。

【項目㊳・㊴】■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

	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）
㊵	給与栄養量の算出	・該当するものにチェック☑を入れる。
㊶	算出方法	・該当するものにチェック☑を入れる。 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。 一食分：主食、主菜、副菜がそろったものを算出している。 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。 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。 一食分
㊷	健康・栄養情報の提供	・該当するものにチェック☑を入れる。
㊸	実施内容	・項目㊷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。 → 献立の栄養成分表示にチェック☑が入った場合：表示している栄養成分にチェック☑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。
㊹	ヘルシーメニューの提供	・該当するものにチェック☑を入れる。
㊺	平均提供食数	・項目㊹にて「有」にチェック☑が入った場合：月当たりのヘルシーメニュー提供数を記入する。 平均提供食数が把握しにくい場合には、「約〇～〇食」など幅を持たせた記入方法でも構わない。
㊻	提供頻度	・項目㊹にて「有」にチェック☑が入った場合：「毎日」「週１回」「月１回」などと記入する。
㊼	ヘルシーメニューの基準	・「エネルギー〇kcal以下」「食塩〇g未満」「野菜総量〇g以上」等、施設でヘルシーメニューの基準としているものを記入する。
㊽	栄養指導	・該当するものにチェック☑を入れる。
		・項目㊽にて「有」にチェック☑が入った場合：
㊾	個別：延べ人数	・報告月（１０月）に栄養指導実績がある場合： １０月を選択し、報告月（１０月）中の個別の延べ件数、集団の回数及び延べ人数を記入する。 ・報告月（１０月）に栄養指導実績がない場合： 年を選択し、前年１０月～報告年９月までの個別の延べ件数、集団の回数及び延べ人数を記入する。 ・個別、集団のどちらか一方のみ指導実績がある場合：指導実績がない項目は０（ゼロ）と記入する。
㊿	集団：回数・延べ人数	
51	内容（個人）	・項目㊾・㊿に栄養指導実績入力がある場合：各指導内容を記入する。（自由記載）
52	内容（集団）	
53	食堂管理者・給食従事者の研修	・該当するものにチェック☑を入れる。
54	参加回数（前年度実績）	・項目53 にて「有」にチェック☑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。
55	研修内容	・項目53 にて「有」にチェック☑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☑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。

※項目54 55 の研修について、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。

	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）
非常時の対応		
⑯	食中毒・感染症対策ﾏﾆｭｱﾙ	・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：最終更新年月を記入する。
⑰	災害対策マニュアル	・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：最終更新年月を記入する。
※項目⑯⑰　の各マニュアルについて 「有」：当該施設において給食（食事）に関する記載があるもの 「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 ・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。		
⑱	水の備蓄	・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：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。
⑲	食料の備蓄	・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： 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。
⑳	施設外との連携体制	・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。
利用者全体の給食における推定平均摂取量		
㉑	脂質	・１人１食当たりの脂質量（ｇ）を記入する。《小数点以下1桁・四捨五入》
㉒	食塩相当量	・１人１食当たりの食塩相当量（ｇ）を記入する。《小数点以下1桁・四捨五入》
㉓	野菜総量	・１人１食当たりの野菜総量（ｇ）を記入する。《小数点以下1桁・四捨五入》
・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） ・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。 ・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。		
㉔	施設の健康課題と改善の取組み 【施設側記入欄】	**※施設側の食堂管理担当者・健康管理担当者の記入欄** ・当該施設の従業員・学生等における現在の健康課題とそれを改善させるために実施している、又は実施予定の取組みについて記入する。（給食以外も含む） （記入例） ・肥満者が多いことが課題で、年１回産業医の講演による啓発を実施している。 ・今年度は、社員に歩数計を配布し、歩いた歩数をチームや個人で競わせる健康ウォーキングイベントを実施予定。 ・食堂ではヘルシーメニューを毎日提供している。
㉕	給食を通じた 健康づくりの取組み	・当該給食施設で実施している給食を通じた健康づくりの取組みについて、実施内容、課題、実施結果（評価）、今後の取組み予定などを記入する。
㉖	今後、尼崎市保健所健康増進課からの案内、手続き等をメールで希望する場合には、チェック☑を入れる。	