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 ① 令和 年10月分

						殳の設置	者	4						
				2			100000000	人名・職・氏名	1/		Гэ	σ/II. σ 4Λ Δ	++=n.m	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
_							_	食責任者 職·氏名)		(5)		の他の給食)様式を
閁	所在地											、説明して		
J	尼崎市			3				告書作成 ^え 職∙氏名)	É (6 特	定給	食施設に該	当施設は	「特定給
TF	EL:			FAX:				越。以石) E絡先TEL			施設	用」をご利	用ください	١,
	- L・ レアト・レス:			1700.				を	ス	7				
200000														
J	施設の種類	Į [] 小学(高等学校	<u></u>	その他	() 喫食対 (職員	()	9 人
			施 常勤	設 常勤以外	受託約 常勤	食会社 常勤以外			朝食	图1	食	間食	夕食	1日合計
	管理栄養	±					給 食	生児 徒童	12					
給食	栄養:	ŧ					数	職員						
食従事者	調理的	师		1			食材	生児 徒童	13	9	円	円	円	円
の	調理従事	者					料費	職員		円	円	円	円	円
人 数	事務即	哉					追	置営方法	託	会社名				
	その作	也						14	給食	所在地		15		
	合 計	-							会 社	TEL				
肾	常勤の管理栄養士・栄養士 氏名: (1) ※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 前年度 今年度 増減						増減							
6~7 歳 8~9 歳 10~11 歳 12~14 歳 15			4 歳 15~1	7歳 18歳以上 肥満 (+20%以上) %			%	%						
. !	男性				16 —				(-	標準 20%超~+20%未	満)	%	17 %	%
-	女性								(やせ -20%以下	;)	%	%	%
	18		単一献	☆ □ 定:	食 🗌 🖹	食のみ□] そ(の他()
	給食の 提供形態		□ 複数献立 □ 定 19 種類) □ 麺·丼(種類) □ その他()											
			カフェテリア	式 □ 主	食(種	類)□主	菜(種類	j) 🗌	副菜(種類	頃)☑ そ(の他()
1	毎食の検食	検食	100	役長 🗌	教諭	録□右の	. hellik	食量の# - (23)	巴握	頻度:	24	0/	結果の 活用:	② 二無
			- ┌── 管理	數 21	その他	保口無		有	無	把握方法:	Q	個別 [全体係	浅食調査等)
				実施回数	t :	28 0	/年	要領	29	有	無	会議録の保		□ 無
È	栄養管理に (絵会表			構 施設 施設 3 管理栄養士 調理師 景養 3 調理員 3 参護教諭 3 教諭 4 参										
(給食委員会))	職 給食 □管理業 🞧 □ 調理師 □ Ζ Ω (μ/)										
				種会社	□ 栄養:			1 = 8 8 5 5 7 1	+ ~ +	よるよ 業を	* o +	\= I	\ \^*	ノ -40 つ
□有 □無 □ □ 栄養管理におけ												食育の取	-	
						ため	の関係語	部門の	連携強化	<u>ن</u>		内容の検討	寸	
□ その他()						
1	き物アレル・	ギーの)対応	□ 有 ③]無 [35	二代	 替		の他()
	食育の年間計画の作成(実施内容)													
	食育の実施状況				36	無		37)						

			設定している食事の種	類: 38		種類						
施記	殳の食事摂取	基準	給与栄養目標量	t: 🗆 🧿	有(最終更新:		年	月	日)	□ 設定	定無
			食品構成:	□ 40	有(最終更新:		年	月	日)	□ 作原	戊無
給	i与栄養目標	量と給-	ラ栄養量(10月実績	績の平均値)	給	与栄養量の算	出	料理ご	とに算出		食分を算	出
			数が多い食事の種	類を記入。		□衤 ቆ] 無			予の毎月 均を算出		報告月の 月平均を第	
対象を	者: 年 41	歳 ~	歳 性 [42	生					の栄養成		73 1 20 23	+ш
下記に	含む食事: [43 食	□ 昼食 □ タ	食 🗌 間食				□ エネルキ	*- t=	んぱく質	□脂	價
栄養	素等の名称	単位	目標量	給与量	/z ±	康・栄養情報			_			,
ュ	ネルギー	kcal			1)建	の提供	実施		の提供		上メモ	<i>'</i>)
t:	こんぱく質	g			l	□有 □ 無	内容		の根示			\#1 /-
	脂質	g				48					食便り等の	
力	ルシウム	mg									食時の訪)[印
	鉄	mg	44	45				□ その他)
	ごタミンA ・ノール当量)	μg			- &&	会分声者の口	τ <i>Ιν</i> Ι ν	参加回数			(5)	回
	(レチノール当量) ビタミンB ₁				給食従事者の研修		□ 栄養関係 □ 疾病関係 □ 調理技術 □ 衛生 修					
E	ニタミンB ₂	mg					内 容 」 その他()					
l t	ビタミンC	mg				食中毒・感染 対策マニュアル		□ 63 k	逐更新:	年	月)	無
食物	勿繊維総量	g				災害対策マニュ	アル		受新:	年	月)	無
食	:塩相当量	g			非常時	水の備蓄			Q× 人×	5 日	分)	無
栄工養ネ	たんぱく質	%エネルキ	•		の 対	食料の備著			人×	日	分)	無
素ル バギ ラー	脂質	%エネルキ	•		応	施設外との	0		近隣施言	设□給食:	会社	-
ァ ン産 ス生	炭水化物	%エネルキ	•-			連携体制		5 プ ロマツ旭(無
野	緑黄色野菜	g				利用者全体の 給食における		脂質	食塩	相当量	野菜絲	総量
菜類	その他の野菜	g			扌	加及でありる 生定平均摂取 (1人1食当たり)		6 8	g (5	9 g	60) g
	□ ≤ 6											
	※対象者の体格把握について											
(目	(目 的) 対象者(に応じた給食(量 を確認します。	・内容)を提信	共す	るため、各対領	象者	の体格を「	肥満」「標	準」「や	せ」と判	定し、
/ +	-			左松叫 白目	- Dil #	亜進仕手)の叩	n:#:	曲型中に	7 / 1. +⁄2 =π	油ナ 仁 !	\+ +	
(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												
	①各対象者の体格を「肥満(+20%以上)」「標準 ②(その区分に判定された人数)÷(対象者				•	. —						±. −
(参孝	(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。											
(ショスポル ロイツ)が11/1/1/20でする、ロイルの以下Aにのり、一元以に日井ノノドル、A以に46に6、6)。												

令和7年度より、提出方法が変更となります。**『デジタル形式(エクセル様式)による電子メールでの提出のみ**』となりますので、ご注意ください。デジタル化推進のため、ご理解とご協力賜りますよう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<mark>-</mark>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<u>異なる場合は、報告書右上の『届出内容の変更』有に図をし、</u> <u>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。</u>
- <u>(※届出事項に変更がない場合も、『届出内容』無に図し、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)</u>

「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、 <u>特定給食施設の届出内容と一致</u> 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 <u>正式名称</u> を記入する。(受託給食会社の名称ではない)				
3	●所在地・TEL	・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。				
	・FAX・メールアト゛レス	・特にメールアドレスは、 <u>施設の公的なアドレス</u> 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。				
		・ <u>設置者は、</u> 栄養士・管理栄養士の配置や、施設の運営等の <u>責任を持ち</u> ます。健康増進法における <u>給</u>				
		<u>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</u> 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、 <u>施設側の責任者</u> 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、 <u>施設側の作成者</u> 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、"―"(バー)を記入する。				
		※調理業務委託の場合でも、 <u>施設側の連絡先</u> を記入する。				
8	施設の種類	・該当するものにチェック図を入れる。その他の場合は、()内に施設の種類を記入する。				
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				
		<u>職員数も含めて</u> 記入する。				
10	●給食従事者の人数	・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》				
	【当該給食施設が特定給 食施設に該当する場合】	【職種別】				
	常勤の管理栄養士及び栄養士の 養士の員数は、特定給食	・管理栄養士、栄養士、調理師は有資格(登録)者とする。				
	施設の届出と一致してい ここと。現在の届出内容	・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、				
	- に変更がある場合は、正 - しい人数をご記入の上、	管理栄養士、栄養士には該当しない。				
	- 様式右上の「届出内容の - 変更」の□有に☑するこ	・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。				
	│ と。 ※育児休業や病気休暇な	・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、				
	どの場合についても、人	食器洗浄等に従事)				
		【勤務業態別】				
		・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。				
		・ <u>複数の給食施設を兼務</u> している場合は、当該施設における <u>勤務時間が最も長い場合のみ</u> 記入する。				
		■ 常勁で複数施設を兼務している人 (例) 当該施設以外B				
		カウントする 単窓施設以外A				
		カウントしない 当該施設 当該施設以外A 当該施設以外も				
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、 <u>空欄</u>)				

	項目名	記入方法・留意点 (●の項目は、 <u>特定給食施設の届出内容と一致</u> していること)
12	給食数	・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》
		※検食は食数に含めない。
	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、 はまり は は は は は は は は は は は は は は は は は は
		こちらに変更後の「予定給食数」を記載する。 食
		予定
(13)	食材料費	<u>**食数 </u>
10		食、昼食、間食、夕食)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
		→ 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
		→ 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》
(14)	運営方法	・該当するものにチェック図を入れる。
_		
15	受託給食会社	・項目⑭にて「委託」にチェック団が入った場合のみ記入する。
(16)	対象者の性・年齢別の人数	・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。
		・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。
		・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。
		・年齢は、4月1日時点での満年齢を基本とする。
(17)	対象者の体格把握	・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。
		・ <u>4月1日時点の満年齢</u> 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。
		→ 前年度と当該年度を比較し、 例 前年度 今年度 増減
		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)
		・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。
		【計算により算出する場合】
		[実測体車 (kg) - 身長別標準体車 (kg)] -20%以下 や せ
		肥満度 = ×100
		係数
		身長別標準体重 (kg) = a × 実測身長 (cm) - b
		5 0.386 23.699 0.377 22.750 出典: 6 0.461 32.382 0.458 32.079
		公益財団法人日本学校保健会 7 0.513 38.878 0.508 38.367 『児童生徒の健康診断マニュアル(H27年度改訂版)』 8 0.592 48.804 0.561 45.006
		9 0.687 61.390 0.652 56.992
		参考資料: 10 0.752 70.461 0.730 68.091 日本小児内分泌学会、日本成長学会により、早見表 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
(18)	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種類のみの提供の場合。
		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の場合。
		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。
19		・項目®にてチェック図の入った提供形態による提供内容にチェック図を入れる。
<i>-</i>		→ その他にチェック図が入った場合: ()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。
		×v c / / L i) に正がくいい ため。

	項目名	記入方法・留意点 (●の項目は、 <u>特定給食施設の届出内容と一致</u> していること)							
20	毎食の検食	・該当するものにチェック図を入れる。							
21)		・項目@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)		・項目⑩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団を入れる。							
24)		・項目②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		・項目②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		・項目②にて「有」にチェック図が入った場合:該当するものにチェック図を入れる。							
27)	栄養管理に関する会議	・該当するものにチェック団を入れる。 ※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②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		・項目②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②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②にて「有」にチェック図が入った場合:該当するものにチェック図を入れる。							
31)	 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。							
32	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。							
33	内容	・項目②にて「有」にチェック団が入った場合:該当するものにチェック団を入れる。							
		→ その他にチェック団が入った場合:()内に内容を記入する。							
34)	食物アレルギーの対応	・該当するものにチェック団を入れる。 「有」にチェック団が入った場合: ()内に人数を							
		記入する。							
35)	対応方法	・項目99にて「有」にチェック図が入った場合:対応方法にチェック図を入れる。							
		→ 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								
36	食育の年間計画の作成	・該当するものにチェック団を入れる。							
37)	実施内容	・自由記載。							
施設の	食事摂取基準								
38	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。							
39	給与栄養目標量	・該当するものにチェック団を入れる。							
		→ 「設定有」にチェック☑が入った場合:最終更新日を <u>和暦</u> で記入する。							
40	食品構成	・該当するものにチェック団を入れる。							
		→ 「設定有」にチェック☑が入った場合:最終更新日を <u>和暦</u> で記入する。							
給与栄	 養目標量と給与栄養量								
41)	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。							
42	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図する。男女別でない場合は、男性、女性ど							
		ちらもチェック図する。							
43	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図する。							
44	給与栄養目標量	・項目⑲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。							
45)	給与栄養量	・項目⑯にて「設定有」にチェック図が入った場合:給与栄養量を各栄養素別に記入する。							
	【項目44·45】■ 各栄養素	±							
	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 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 g g %エネルギー %エネルギー g g							
		整数 小数点以下 第1位 小数点以下 第2位 小数点以下 第2位 整数 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							
[_	0 0 0	0 0.0 0 0.00 0.00 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、 <u>特定給食施設の届出内容と一致</u> 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☑を入れる。			
47)	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。			
48	健康・栄養情報の提供	・該当するものにチェック団を入れる。			
49	実施内容	・項目⑱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。			
50	給食従事者の研修	・該当するものにチェック団を入れる。			
5 1	参加回数(前年度実績)	・項目⑩にて「有」にチェック図が入った場合: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⑩にて「有」にチェック図が入った場合: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	※項目5050 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。

非常時の対応

	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。
54	災害対策マニュアル	・該当するものにチェック図を入れる。	「有」にチェック団が入った場合:最終更新年月を記入する。

※項目5354 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。

(55)	水の備蓄	・該当するものにチェック図を入れる。
		「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。
56	食料の備蓄	・該当するものにチェック図を入れる。
		「有」にチェック⊠が入った場合:
		現在の備蓄量における、 <u>想定人数(人)×想定日数(日分)</u> を記入する。
57	施設外との連携体制	・該当するものにチェック図を入れる。
		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

53	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》

・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。

⑥ | 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、チェック図を入れる。