

1 届出について

特定給食施設の設置者は健康増進法第20条第1項及び第2項の規定に基づき、届出書の提出が必要です。東大阪市では、東大阪市その他の給食施設指導要領に基づき、「その他の給食施設」においても、特定給食施設と同様の事項について届出をお願いしています。

東大阪市電子申請システムにて届出又は東大阪市ウェブサイトから様式をダウンロードして作成のうえ、所管の保健センターに提出ください。電子申請システムの場合は届出内容を申請フォームへ入力することで届出ができます。

- ★ 押印は不要です。
- ★ 施設にて控えを保管してください。
- ★ 届出担当者の部署名、氏名、電話番号、メールアドレスは必ずご記載ください。

▶ 提出方法

電子申請システム、郵送、窓口持参、メール（提出先はP42参照）

※メールでの提出は令和9年3月31日に受付を終了します。

特定給食施設等開始(再開)届(様式1)(P38)

給食施設の名称	施設名（正式な名称）を記入する。
給食施設の所在地	所在地を記入する。
給食施設の設置者 ・名称 ・主たる事務所の所在地 ・代表者の氏名等	名称には主たる事務所の名称を記入する。 代表者の氏名等には代表者の職名及び氏名を記入する。 公的な施設の設置者は、知事又は市長等とする。
給食施設の種類	学校・病院・介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・児童福祉施設・社会福祉施設・事業所・寄宿舍・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他の該当種別に○を記入する。（P2参照）
給食の開始日又は開始 予定日（再開日又は再 開予定日）	給食を開始（再開）した（する）年月日を記入する。
1日の予定給食数 及び各食の予定給食数	許可病床数または入所（通所）定員数を定めている施設はその数とし、実績が定員数を超過している場合は実績の食数とする。喫食の選択ができる施設においては、平均食数とする。その他の欄には、夜食等を記入する。（間食は含まない。）
管理栄養士の員数	届出時の管理栄養士の員数を記入する。（委託を含む常勤者数※）
栄養士の員数	届出時の栄養士の員数を記入する。（委託を含む常勤者数※）

※ 施設で週32時間以上勤務する者を常勤者とする。

特定給食施設等届出事項変更届(様式2) (P39)

変更年月日	届出事項に変更が生じた年月日を記入する。
届出事項 新(変更後) /旧(変更前)	届出事項に変更が生じた項目のみ、変更前及び変更後の内容を記入する。

特定給食施設等休止(廃止)届（様式3）(P40)

給食の廃止日又は廃止予 定日（給食の休止期間又 は休止予定期間）	給食を廃止した(する)又は給食を休止した(する)期間を記入する。
給食の廃止の理由（給食 の休止の理由）	給食休止（廃止）の理由を記入する。

(様式1)

特定給食施設等開始（再開）届

令和 年 月 日

東大阪市長 様

給食施設の設置者の名称

代表者の氏名等

健康増進法第20条第1項又は東大阪市その他の給食施設指導要領第3条の規定により、次のとおり届け出ます。

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				
	主たる事務所の所在地等				
	代表者の氏名等				
給食施設の種類		学校・病院・介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・児童福祉施設・社会福祉施設・事業所・寄宿舍・一般給食センター・その他（ ）			
給食の開始日又は開始予定日 (再開日又は再開予定日)		令和 年 月 日			
各食の予定給食数		朝食	昼食	夕食	その他
管理栄養士及び 栄養士の員数（常勤）		管理栄養士		栄養士	

届出 担当者	部署名	
	氏名	
	電話番号	
	メールアドレス	

(様式2)

特定給食施設等届出事項変更届

令和 年 月 日

東大阪市長 様

給食施設の設置者の名称

代表者の氏名等

健康増進法第20条第2項又は東大阪市その他の給食施設指導要領第3条の規定により、次のとおり届け出ます。

給食施設の名称	
変更日又は変更予定日	令和 年 月 日

届出事項	新(変更後)				旧(変更前)			
給食施設の名称								
給食施設の所在地等								
給食施設の設置者	名称							
	主たる事務所の所在地等							
	代表者の氏名等							
各食の予定給食数	朝食	昼食	夕食	その他	朝食	昼食	夕食	その他
管理栄養士及び栄養士の員数(常勤)	管理栄養士		栄養士		管理栄養士		栄養士	

届出担当者	部署名	
	氏名	
	電話番号	
	メールアドレス	

(様式3)

特定給食施設等廃止（休止）届

令和 年 月 日

東大阪市長 様

給食施設の設置者の名称

代表者の氏名等

健康増進法第20条第2項又は東大阪市その他の給食施設指導要領第3条の規定により、次のとおり届け出ます。

給食施設の名称	
給食の廃止日 又は廃止予定日 〔給食の休止期間 又は休止予定期間〕	令和 年 月 日 〔 令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで 〕
給食の廃止の理由 (給食の休止の理由)	
備考	

届出 担当者	部署名	
	氏名	
	電話番号	
	メールアドレス	

東大阪市では、東大阪市特定給食施設指導要領及び東大阪市その他の給食施設指導要領に基づき、栄養管理報告書の提出をお願いしています。期限までに所管の保健センターに提出してください。なお、提出された報告書は、各施設への指導、支援及び公衆衛生向上のために活用します。

- ★ 押印は不要です。
- ★ 施設にて控えを保管してください。
- ★ 栄養価計算は、原則、最新の日本食品標準成分表の使用をお願いします。

▶ 取り扱いについて

項目	内容・留意事項		
1 実施年月日	令和8年5月分より適用		
2 報告義務者	健康増進法第20条第1項に規定する特定給食施設の設置者とする。 ※東大阪市では、その他の給食施設にも提出をお願いしています。		
3 提出先及び部数	市保健所長あて毎回1部を提出する。		
4 提出方法	電子申請システム、郵送、窓口、メール（P42参照） ※メールでの提出は令和9年3月31日に受付を終了します。		
5 報告時期	毎年5月実績分を7月15日までに、11月実績分を翌年1月15日までに報告する。		
6 報告様式	施設種別にあつた様式を、東大阪市ウェブサイト又は東大阪市電子申請システムからダウンロードし作成する。		
	施設種別	様式	ページ
	病院	病院	43
	介護老人保健施設、介護医療院 特別養護老人ホーム	介護保険施設	47
	事業所、学校、寄宿舍（寮） 矯正施設、自衛隊、一般給食センター	特定給食施設 （事業所・学校等）	51
	老人福祉施設（特養を除く） 社会福祉施設、有料老人ホーム	特定給食施設 （老人福祉施設等）	55
保育所、認定こども園、児童養護施設 乳児院、幼稚園	特定給食施設 （児童福祉施設・幼稚園等）	59	

▶ 記入事項について

記入又は、該当項目に○をつけてください。

項目	内容・留意事項
1 年月分	報告する該当年月を記入する。
2 施設名、郵便番号・所在地、 電話番号・FAX 番号、e-mail	施設の名称、郵便番号、所在地、電話番号、FAX 番号、メールアドレス （個人アドレス及び携帯は不可）を記入する。
3 設置者（職・氏名）	施設の設置者の補職名（理事長等）、氏名を記入する。
4 給食責任者（職・氏名）	施設の給食部門責任者の補職名（〇〇課長・△△主任等）又は 職種名（管理栄養士・栄養士等）、氏名を記入する。
5 作成者（職・氏名）	報告書の作成者の補職名（〇〇科長・△△係長等）又は職種名（管 理栄養士・栄養士等）、氏名、連絡先（電話番号）を記入する。 ※ 記載内容について、問い合わせをさせていただく場合があります。

★ 上記以外の項目については、各様式別の記入要領を参照してください。

■ 電子申請システムの場合

提出内容	提出方法及びURL
特定給食施設等届出	届出内容を申請フォームへ入力することで届出できます。 従来の届出様式の作成は不要です。 https://lgpos.task-asp.net/cu/272272/ea/residents/procedures/apply/6282c06c-c228-41ba-9d48-a060f66022f8/start (インターネットで「東大阪市 給食施設届出」と検索するとご覧いただけます。)
栄養管理報告書	報告書を作成の上、アップロードして提出してください。様式は以下のURLからもダウンロードできます。 https://lgpos.task-asp.net/cu/272272/ea/residents/procedures/apply/c6252721-2733-403a-b769-88b19d508bf4/start (インターネットで「東大阪市 栄養管理報告書」と検索するとご覧いただけます。)

※ 電子申請システムのご利用には利用登録が必要です(初回のみ)。詳しくは東大阪市ウェブサイト「東大阪市電子申請システムのご案内」をご確認ください。

<https://www.city.higashiosaka.lg.jp/0000031510.html>

■ 郵送、窓口持参の場合

施設所在地	提出先	所在地	電話番号
〒579-の施設	東保健センター	〒579-8048 東大阪市旭町1-1	072-982-2603
〒578-の施設	中保健センター	〒578-0941 東大阪市岩田町4-3-22-300	072-965-6411
〒577-の施設	西保健センター	〒577-0054 東大阪市高井田元町2-8-27	06-6788-0085

※ 開庁時間は平日9時から17時30分までです。

病院栄養管理報告書

（ 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） <hr/> 給食責任者（職・氏名） <hr/> 作成者（職・氏名） <hr/> 連絡先 電話番号：
---	--

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
							【栄養特・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					
		軟食		非加算					
		その他							
	職員食等		その他（ ）						

【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食
	:	:	:	:

【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		委託業者		委 託 業 者	名称	
		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				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		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		
		総指導件数									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	

【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 ₁ (mg)			砂糖及び甘味類		
ビタミンB ₂ (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			練製品	
()	()/日		肉類	肉類 (生)	
	g・mg/日			肉加工品	
	g・mg/日		卵類		
()	()/日		乳類	牛乳	
	g・mg/日			乳製品	
()	()/日		油脂類	植物性	
	g・mg/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		

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	許可病床数	医療法に基づいて承認されている病床数を該当する項目別に記入する。
2	1回当たりの食数	報告月における1回当たりの平均食数を整数（端数は四捨五入）で記入する。 (1) 一般食は「常食」、「軟食」、「その他」の別に記入する。 流動食は「その他」に区分する。 (2) 特別食は、「加算」及び「非加算」別に記入する。 (3) 職員食等は、職員及び付き添いの食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。） (4) その他は、外来透析及びデイケア等で食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。）
3	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。院外調理の場合は、病院内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
4	配膳時間	時刻は24時間制で記入する。配膳時間が一定でない場合は、最も早い時刻を記入する。
5	委託内容	院外調理の場合は該当する調理方式に○をつける。
6	食事せん規約	当該規約の作成日（直近の改定年月）を記入する。
7	チーム医療	栄養サポートチーム等、管理栄養士が参画している主な活動組織を記入する。
8	非常時危機管理対策 （食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

(裏面)

	項目	内容・留意事項
1	食種	食事せん規約に基づく区分のうち、報告月において最も食数が多かったものを記入する。
2	1人1日当たりの食材料費	1の食種にかかる費用で、1人1日当たりの食材料費（消費税込み）を記入する。ただし、その食材料費が「特軟食」等のようにまとめて算出されている場合は、その平均値を記入してもよい。（業務委託の契約金額ではない。）
3	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
4	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
5	給与栄養目標量及び給与栄養量	栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。給与量は報告月の平均とし、記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。（端数は四捨五入）なお、算出していない場合は「-」を記入する。
6	食品群別目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数（端数は四捨五入）で記入する。（ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。）また、その他項目があれば、空欄に記入する。なお、1人1日当たりの給与量の算出で1週間単位の検討表を作成しているものについては、その月内に属する4週（月がまたがっている場合は、より多い日数の属する4週）の単純平均値でもよい。他の周期で検討表を作成している場合もこれに準ずる。
7	エネルギー・産生栄養素バランス	各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数（端数は四捨五入）で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー・産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。 <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g)×4/総エネルギー(kcal)×100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g)×9/総エネルギー(kcal)×100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>
8	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。具体的な食品名と使用量及び主な補給目的の栄養素名（カルシウム・鉄・ビタミンB ₁ 等）と給与量を記入する。なお、使用量・給与量は、1日当たりの量を記入する。 ※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。個別対応は含めない。
9	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
10	課題に対する改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

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・保温トレイ・保温食器・その他()				
			()			上記以外					
		職員食等		朝	昼	夕					
給食従事者数(人)			施設		委託業者		委託業者		名称		
			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						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()				
	事務職員						【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・その他()				
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】		個別	入所者	通所者	在宅	計	集団	入所者	通所者	計	【実施内容】
有・無											
【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					

【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 ₁ (mg)			砂糖及び甘味類		
ビタミンB ₂ (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		卵類	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	
【課題に対する改善策、工夫事項】				しょうゆ	
				みそ	
			その他の調味料		
【栄養情報の提供】			調理済み流通食品類		
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		

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	1回当たりの食数	報告月における、1回当たりの平均食数を整数（端数は四捨五入）で記入する。 (1) 一般食は、各施設の形態と固さにより施設独自の区分別に記入する。 (2) 療養食は、「加算対象」、「加算対象以外」別に記入する。 (3) 職員食等は、職員及び付き添いの食事を提供している場合に朝、昼、夕に分けて記入する。 (4) その他は、デイケア等で食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。）
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	療養食加算 経口移行加算 経口維持加算	報告月における算定の有無に関わらず、体制が整備されていれば「有」とする。
4	配膳時間	時刻は24時間制で記入する。配膳時間が一定でない場合は、最も早い時刻を記入する。
5	委託内容	施設外調理の場合は該当する調理方式に○をつける。
6	食事せん規約	当該規約の作成日（直近の改定年月）を記入する。
7	栄養食事相談	相談件数は、個別及び集団別に入所者、通所者、在宅に分けて記入する。（栄養ケア・マネジメントに関わった件数も含める。）集団の場合は、主な実施内容を記入する。
8	多職種協働	褥瘡対策チーム等、管理栄養士が参画している主な活動組織について記入する。
9	非常時危機管理対策 （食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

(裏面)

	項目	内容・留意事項
1	食種	食事せん規約に基づく区分のうち、報告月において最も食数が多かったものを記入する。
2	1人1日当たりの食材料費	1の食種にかかる費用で、1人1日当たりの食材料費（消費税込み）を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
3	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
4	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
5	給与栄養目標量及び給与栄養量	栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。（端数は四捨五入）なお、算出していない場合は「-」を記入する。
6	食品群別目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数（端数は四捨五入）で記入する。（ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。）また、その他項目があれば、空欄に記入する。なお、1人1日当たりの給与量の算出で1週間単位の検討表を作成しているものについては、その月内に属する4週（月がまたがっている場合は、より多い日数の属する4週）の単純平均値でもよい。他の周期で検討表を作成している場合もこれに準ずる。
7	エネルギー・産生栄養素バランス	各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数（端数は四捨五入）で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー・産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。 <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g)×4/総エネルギー(kcal)×100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g)×9/総エネルギー(kcal)×100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>
8	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメントを使用している場合に記入する。具体的な食品名と使用量及び主な補給目的の栄養素名（カルシウム・鉄・ビタミンB ₁ 等）と給与量を記入する。なお、使用量・給与量は、1日当たりの量を記入する。 ※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。栄養ケア等の個別使用は含めない。
9	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
10	課題に対する改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

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 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 事業所 2 学校 3 ()				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	
		常勤	常勤以外		常勤	常勤以外
	管理栄養士					
	栄養士					
	調理師					
調理員						
その他						
合計						
【給食管理等について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無				【給食管理について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無		
【施設外調理】		1.有 2.無 (内容)		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()	
				委託業者	管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務職・その他()	
				朝食	昼食	
				夕食	合計	
				食数		
				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				低い	男性						
献立への配慮				低い	女性						
1.体格	肥満	%	1.有() 2.無	ふつう	男性						
	やせ	%	1.有() 2.無		女性						
2.高血圧		%	1.有() 2.無	高い	男性						
3.脂質異常症		%	1.有() 2.無		女性						
4.高血糖		%	1.有() 2.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)・()
	人		人	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)

【 栄養価計算の基準 】 日本食品標準成分表 年版

栄養素等 (単位)		給与栄養目標量	給与栄養量	食品群	目標量(g)	給与量(g)
エネルギー (kcal)				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	
				砂糖 及び 甘味類		
				豆類	大豆製品	
					大豆、その他の豆類	
				種 実 類		
				野菜類	緑黄色野菜	
					その他の野菜	
					野菜漬物	
				果実類	果実	
					果実加工品	
				きのこ類		
				藻 類		
				魚介類	魚介類(生)	
					干物、塩蔵、缶詰	
					練製品	
				肉類	肉類(生)	
					肉加工品	
				卵 類		
				乳類	牛乳	
					乳製品	
				油脂類	植物性	
					動物性	
				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		
				合 計		
エネルギー 産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質					
	脂 質					
	炭水化物					

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

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	事業所、学校以外は「3」に施設種別（寄宿舍・矯正施設・自衛隊・一般給食センター等）を記入する。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食等の1日当たりの平均食数（報告月の総食数を給食日数で除した値）を整数（端数は四捨五入）で記入する。なお、間食・夜食等は空欄に記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費（消費税含む）を食事ごとに整数で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。 (1) 身体の状態 ・体格 BMI等で、肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率（整数、端数は四捨五入）で記入する。 * BMI〔体重(kg)/身長(m) ² 〕を基準とする場合、目標とするBMIの範囲（P8参照）を参考にする。 * 小・中・高等学校の肥満とやせの判定は児童福祉施設・幼稚園等の記入要領を参考にする。 ・高血圧・脂質異常症・高血糖 定期健診の結果、要経過観察等以上の人数の割合を記入する。 (2) 献立への配慮 把握した身体の状態を献立の作成に配慮しているか、該当する項目に○をつける。 「有」の場合はその内容を記入する。（例：野菜の量を増やす・魚の回数を多くする・ご飯の調節ができる・減塩食にできる等） (3) 身体活動レベル・年齢区分・性別人数 利用者の身体活動レベル（P11参照）、年齢区分、性別ごとに人数を記入する。
7	給食形態	「単一定食」：定食が1種類の場合 「複数定食」：定食が2種類以上ある場合 「混合」：定食のほかカレー、めん類、どんぶり物等を提供している場合 「カフェテリア」：利用者が盛り付けされた料理を自由に選択する場合 バイキング等の場合、「5」にその内容を記入する。
8	献立の提示	・展示〔実物・写真〕にはフードモデルも含む。 ・カフェテリアやバイキングの場合は、モデル的な料理の組合せの提示について、該当する項目に○をつける。
9	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
10	喫食調査	嗜好調査を実施している場合は、その内容を（ ）に記入する。
11	栄養情報の提供	ホームページや社内メール等の場合は、「5」に記入する。
12	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。
13	栄養管理の評価	栄養管理について、現状を分析し、今後の課題や取り組むべき事項等について記入する。

(裏面)

報告月において最も提供数の多かった食事の内容を記入する。なお、カフェテリアの場合は、モデル献立について記入する。

※1 当該食事の対象とする性別年齢区分を記入する。

※2 該当する項目に○をつける。(朝食と夕食を提供している場合は、朝食と夕食に○をつける。)

※3 下記以外に基準を設定している食事の種類(ヘルシーメニュー、高血圧メニュー等)があれば、種類数を記入する。

	項目	内容・留意事項
1	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
2	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
3	給与栄養目標量及び 給与栄養量	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。(端数は四捨五入) なお、算出していない場合は「-」を記入する。 ・食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000
4	食品群別目標量及び 給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数(端数は四捨五入)で記入する。(ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。)
5	エネルギー・産生栄養素 バランス	<p>各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数(端数は四捨五入)で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー・産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>
6	上記の食種における 栄養補助食品等の 使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。栄養補助食品等の名称、栄養素名(カルシウム・鉄・ビタミンB ₁ 等)、使用回数(週又は日当たりの回数。該当する項目に○をつける。)、1回当たりの使用量(g)及び、給与量(単位を記入)を記入する。

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 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：
---	--

1.老人福祉施設(特別養護老人ホーム除く) 【施設種別】 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】 1.有(回/年) 2.無							
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外							構成職種	
	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						朝食	昼食	夕食	間食	その他	合計
	調理師						食数					
	調理員						食材料費(円/人)					
その他												
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								
				身体活動レベル	18~29歳	30~49歳	50~64歳	65~74歳	75歳以上			
【給食利用者の把握】 1.有(年 月現在) 2.無				低い	男性							
身体状況		献立への配慮		女性								
1.体格	肥満	%	1.有() 2.無	ふつう	男性							
	やせ	%	1.有() 2.無	女性								
2.高血圧		%	1.有() 2.無	高い	男性							
3.脂質異常症		%	1.有() 2.無	女性								
4.高血糖		%	1.有() 2.無	合計								
【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・無		【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					
【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		施設間連携 1.有 2.無						
		食品等の備蓄 1.有(日分) 2.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
 ※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)

		食品群		目標量(g)	給与量(g)
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				
砂糖及び甘味類					
エネルギー (kcal)	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			
その他の野菜					
野菜漬物					
脂質 (g)	果実類	果実			
		果実加工品			
カルシウム (mg)	きのこ類				
	藻類				
鉄 (mg)	魚介類	魚介類(生)			
		干物、塩蔵、缶詰			
		練製品			
ビタミン A (レチノール活性当量) (μgRAE)	肉類	肉類(生)			
		肉加工品			
ビタミン B ₁ (mg)	卵類				
ビタミン B ₂ (mg)	乳類	牛乳			
		乳製品			
ビタミン C (mg)	油脂類	植物性			
		動物性			
食物繊維 (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			
食塩相当量 (g)	調理済み流通食品類				
エネルギー 産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質				
	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

▶ 記入要領（主な項目のみ）

老人福祉施設等

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	1は養護老人ホーム、軽費老人ホーム等。2は救護施設、更生施設、障害者支援施設等で、通所・入所について該当するものに○をつける。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食・間食・その他（デザート等）の1日当たりの平均食数（報告月の総食数を給食日数で除した値）を整数（端数は四捨五入）で記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費（消費税含む）を食事ごとに整数（端数は四捨五入）で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。 (1) 身体状況 ・体格 BMI等で、肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率（整数、端数は四捨五入）で記入する。 * BMI〔体重(kg)/身長(m) ² 〕を基準とする場合、目標とするBMIの範囲（P8参照）を参考にする。 ・高血圧・脂質異常症・高血糖 定期健診の結果、要経過観察等以上の人数の割合を記入する。 (2) 献立への配慮 把握した身体状況を献立の作成に配慮しているか、該当する項目に○をつける。「有」の場合はその内容を記入する。（例：野菜の量を増やす・魚の回数を多くする・ご飯の調節ができる・減塩食にできる） (3) 身体活動レベル・年齢区分・性別人数 利用者の身体活動レベル（P11参照）、年齢区分、性別ごとに人数を記入する。
7	献立の提示	・展示〔実物・写真〕にはフードモデルも含む。 ・カフェテリアやバイキングの場合は、モデル的な料理の組合せの提示について、該当する項目に○をつける。
8	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6.」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
9	喫食調査	嗜好調査を実施している場合は、その内容を（ ）に記入する。
10	栄養情報の提供	ホームページ等の場合は、「5.」に記入する。
11	栄養マネジメント強化加算	都道府県知事に届け出た指定障害者支援施設等が対象。
12	経口移行加算 経口維持加算 療養食加算	報告月における算定の有無に関わらず、体制が整備されていれば「有」とする。都道府県知事に届け出た指定障害者支援施設等が対象。
13	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に、「有」とする。
14	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
15	課題に対する改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

(裏面)

報告月において最も提供数の多かった食事の内容を記入する。

※1 当該食事の対象とする性別年齢区分を記入する。

※2 該当する項目に○をつける。(朝食と夕食を提供している場合は、朝食と夕食に○をつける。)

※3 上記以外に設定している食事の種類があれば、種類数を記入する。

	項目	内容・留意事項
1	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
2	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
3	給与栄養目標量及び 給与栄養量	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。(端数は四捨五入) なお、算出していない場合は「-」を記入する。 ・食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000
4	食品群別目標量及び 給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数(端数は四捨五入)で記入する。(ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。)
5	エネルギー・産生栄養素 バランス	<p>各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数(端数は四捨五入)で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー・産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px; margin-left: 20px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>
6	上記の食種における栄養補助 食品等の使用状況	<p>一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。栄養補助食品等の名称、栄養素名(カルシウム・鉄・ビタミンB₁等)、使用回数(週又は日当たりの回数。該当する項目に○をつける。)、1回当たりの使用量(g)及び、給与量(単位を記入)を記入する。</p> <p>※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。個別使用は含めない。</p>

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							
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外					
	管理栄養士					【施設外調理】 1.有（ ） 2.無				
	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・保育士・保健師・看護師・事務職・調理師（員）・その他（ ） 委託業者 管理栄養士・栄養士・事務職・調理師（員）・その他（ ）				
調理員					朝食	昼食	夕食	間食	その他	合計
その他										
合計					食数	児童				
					職員					

【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.給食だより 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 回/月
------------------	------------------------

【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 食品等の備蓄 1.有（ 回分） 2.無	災害時マニュアルの整備 1.有 2.無 施設間連携 1.有 2.無
--------------------------	--	--------------------------------------

【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	食品群	目標量	給与量	食品群	目標量	給与量
		(g)	(g)		(g)	(g)
男性()歳 女性()歳 3歳以上児の主食の提供(有・無) 報告月の食事区分(昼食+間食 ・ 1日 ・ その他())	穀類			藻類		
	いも及びでん粉類			魚介類		
	砂糖及び甘味類			肉類		
栄養素 (単位) 給与栄養目標量 給与栄養量	豆類			卵類		
エネルギー (kcal)	種実類			乳類		
たんぱく質 (g)	野菜類			油脂類		
脂質 (g)						
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 (レチノール活性当量) (μgRAE)	きのこ類					
ビタミンB ₁ (mg)	エネルギー産生栄養素バランス (%エネルギー)			目標率	給与率	
ビタミンB ₂ (mg)	たんぱく質					
ビタミンC (mg)	脂質					
食物繊維 (g)	炭水化物					
食塩相当量 (g)						

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	認定こども園は、（ ）内に幼保連携型・幼稚園型・保育所型のいずれかを記入する。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食・間食・その他（夜食等）の1日当たりの平均食数（報告月の総食数を給食日数で除した値）を園児・職員別に整数（端数は四捨五入）で記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費（消費税含む）を食事ごとに整数（端数は四捨五入）で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	（P.61-63 参照）
7	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6.」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
8	栄養情報の提供	ホームページ等の場合は、「4.」に記入する。
9	食育の取組み	実施している食育の取組みについて、対象・内容等を具体的に記入する。
10	栄養管理の評価	栄養管理について現状を分析し、今後の課題や取り組むべき事項等を記入する。
11	献立の提示	展示〔実物・写真〕にはフードモデルも含む。
12	手作りおやつ	報告月の回数を記入する。
13	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

	項目	内容・留意事項
14	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
15	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
16	給与栄養量・食品群別給与量の区分	最も提供数の多い食事の年齢区分について記入する。 (例) 男性(3-5)歳、女性(3-5)歳 報告月の食事区分(<u>昼食+間食</u>)・1日・その他()
17	給与栄養目標量及び給与栄養量	・栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。(端数は四捨五入) なお、算出していない場合は「-」を記入する。 ・食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000
18	食品群別給与目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数(端数は四捨五入)で記入する。
19	エネルギー産生栄養素バランス	各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数(端数は四捨五入)で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。 <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>

給食利用者の把握

定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。

(1) 身体状況

① 3歳以上の肥満とやせの割合

以下に示す評価方法等で肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率(整数、端数は四捨五入)で記入する。

【幼児(3歳以上6歳未満)の肥満・やせの評価方法】

- ・幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用いる。
肥満度 = [実測体重(kg) - 身長別標準体重(kg)] ÷ 身長別標準体重(kg) × 100
肥満: 肥満度 + 15%以上 やせ: 肥満度 - 15%以下
- ・身長別標準体重は、平成12年乳幼児身体発育調査の結果に基づき、次式により算出する。(身長はcm)
男児 標準体重 = 0.00206 × 身長² - 0.1166 × 身長 + 6.5273
女児 標準体重 = 0.00249 × 身長² - 0.1858 × 身長 + 9.0360
(既に平成22年乳幼児身体発育調査や令和5年乳幼児身体発育調査の結果、その他の方法により算出している場合はそれでも差し支えない)

* 3歳以上の幼児の肥満度判定区分簡易ソフト

国立保健医療科学院 <http://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/>

身長別標準体重の早見表（3歳以上6歳未満の幼児）
平成12年乳幼児身体発育調査の結果に基づく

身長 (cm)	男子			女子		
	標準体重(kg)	やせ※1	肥満※2	標準体重(kg)	やせ※1	肥満※2
70	8.5	7.2	9.7	8.2	7.0	9.5
71	8.6	7.3	9.9	8.4	7.1	9.7
72	8.8	7.5	10.1	8.6	7.3	9.9
73	9.0	7.6	10.3	8.7	7.4	10.1
74	9.2	7.8	10.6	8.9	7.6	10.3
75	9.4	8.0	10.8	9.1	7.7	10.5
76	9.6	8.1	11.0	9.3	7.9	10.7
77	9.8	8.3	11.2	9.5	8.1	10.9
78	10.0	8.5	11.5	9.7	8.2	11.1
79	10.2	8.6	11.7	9.9	8.4	11.4
80	10.4	8.8	11.9	10.1	8.6	11.6
81	10.6	9.0	12.2	10.3	8.8	11.9
82	10.8	9.2	12.4	10.5	9.0	12.1
83	11.0	9.4	12.7	10.8	9.2	12.4
84	11.3	9.6	13.0	11.0	9.3	12.6
85	11.5	9.8	13.2	11.2	9.5	12.9
86	11.7	10.0	13.5	11.5	9.8	13.2
87	12.0	10.2	13.8	11.7	10.0	13.5
88	12.2	10.4	14.1	12.0	10.2	13.8
89	12.5	10.6	14.3	12.2	10.4	14.1
90	12.7	10.8	14.6	12.5	10.6	14.4
91	13.0	11.0	14.9	12.7	10.8	14.7
92	13.2	11.3	15.2	13.0	11.1	15.0
93	13.5	11.5	15.5	13.3	11.3	15.3
94	13.8	11.7	15.8	13.6	11.5	15.6
95	14.0	11.9	16.1	13.9	11.8	15.9
96	14.3	12.2	16.5	14.1	12.0	16.3
97	14.6	12.4	16.8	14.4	12.3	16.6
98	14.9	12.7	17.1	14.7	12.5	17.0
99	15.2	12.9	17.5	15.0	12.8	17.3
100	15.5	13.1	17.8	15.4	13.1	17.7
101	15.8	13.4	18.1	15.7	13.3	18.0
102	16.1	13.7	18.5	16.0	13.6	18.4
103	16.4	13.9	18.8	16.3	13.9	18.8
104	16.7	14.2	19.2	16.6	14.1	19.1
105	17.0	14.4	19.5	17.0	14.4	19.5
106	17.3	14.7	19.9	17.3	14.7	19.9
107	17.6	15.0	20.3	17.7	15.0	20.3
108	18.0	15.3	20.7	18.0	15.3	20.7
109	18.3	15.5	21.0	18.4	15.6	21.1
110	18.6	15.8	21.4	18.7	15.9	21.5
111	19.0	16.1	21.8	19.1	16.2	22.0
112	19.3	16.4	22.2	19.5	16.5	22.4
113	19.7	16.7	22.6	19.8	16.9	22.8
114	20.0	17.0	23.0	20.2	17.2	23.2
115	20.4	17.3	23.4	20.6	17.5	23.7
116	20.7	17.6	23.8	21.0	17.8	24.1
117	21.1	17.9	24.2	21.4	18.2	24.6
118	21.5	18.2	24.7	21.8	18.5	25.0
119	21.8	18.6	25.1	22.2	18.9	25.5

※1 やせ：やせすぎ、又はやせ（表中の各身長における数値以下が該当）

※2 肥満：ふとりぎみ、ややふとりすぎ、又はふとりすぎ（表中の各身長における数値以上が該当）

【児童・生徒の肥満・やせの評価方法】

学校保健統計調査方式（性別・年齢別・身長別標準体重）による肥満度判定方法を用いる。

肥満度（過体重度）

$$= (\text{実測体重(kg)} - \text{身長別標準体重(kg)}) / \text{身長別標準体重(kg)} \times 100(\%)$$

肥満傾向：肥満度 + 20%以上 やせ傾向：肥満度 - 20%以下

身長別標準体重を求める係数と計算式

$$\text{身長別標準体重(kg)} = a \times \text{実測身長(cm)} - b$$

年齢	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

（資料） 児童生徒等の健康診断マニュアル 平成27年度改訂（公益財団法人日本学校保健会）

② 評価方法

幼児（3歳以上6歳未満）の肥満・やせの評価方法に用いた項目に○をつける。

「1.幼児身長体重曲線」の場合は、（ ）に年次を、「2.その他」の場合は、（ ）にその方法を記入する。

③ アレルギー

該当する項目に○をする。「有」の場合は、該当する項目に○をする。それ以外の対応を行ってれば、具体的な内容を記入する。

【18-49歳の肥満・やせの評価方法】

$$\text{BMI} = \text{体重 (kg)} / \text{身長 (m)}^2$$

18-49歳の目標とするBMIの範囲は18.5-24.9 日本人の食事摂取基準（2025年版）

(2) 年齢区分・性別人数

利用者の年齢区分を記入し、性別ごとに人数を記入する。

（区分が多い場合は、線を引き区分を増やして記入する。）