

石川県特定給食施設等栄養管理報告書(児童福祉施設用)

(年度)

年 月 日

石川県 保健所長 様

施設名

管理者

役職

氏名

石川県特定給食施設等栄養管理指導実施要綱の規定により下記のとおり栄養管理状況を報告します。

記

施設情報、体制整備・運営管理										
※施設住所	〒	市町名	(市町名以降)							
※TEL番号	※FAX番号		※メールアドレス							
※①栄養管理・給食の目的・目標	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	()								
※②運営方式	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託	委託情報	委託先							
			委託内容	<input type="checkbox"/> 給与栄養目標量の設定	<input type="checkbox"/> 献立作成	<input type="checkbox"/> 栄養指導				
			<input type="checkbox"/> 調理(施設内)	<input type="checkbox"/> 調理(施設外)						
			<input type="checkbox"/> その他()							
※③従事者	代表者名		職種	免許取得年	在籍年数	勤務状況	勤務形態			
	(施設側)		<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士	年	年	<input type="checkbox"/> 常勤 <input type="checkbox"/> 非常勤	<input type="checkbox"/> 専任 <input type="checkbox"/> 兼任			
	(受託側)		<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士	年	年	<input type="checkbox"/> 常勤 <input type="checkbox"/> 非常勤	<input type="checkbox"/> 専任 <input type="checkbox"/> 兼任			
	従事者人数(人)		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	その他	合計		
	施設側	常勤								
		非常勤								
受託側	常勤									
	非常勤									
④従事者の研修会	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	回数	主な研修内容 ()				<input type="checkbox"/> 他職員への共有			
※⑤1日当たりの食数	定員	年齢区分	朝食	昼食	夕食	その他()	合計			
	人	未満児								
		以上児								
		職員食								
		合計								
⑥栄養管理等について検討する会議	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	会議名 ()								
	実施回数	回/年	(<input type="checkbox"/> 定期 <input type="checkbox"/> 不定期)		<input type="checkbox"/> 他職種への内容の共有	<input type="checkbox"/> 記録				
	目的・内容 ()									
	構成員	<input type="checkbox"/> 管理者	<input type="checkbox"/> 給食主任	<input type="checkbox"/> 管理栄養士	<input type="checkbox"/> 栄養士					
<input type="checkbox"/> 調理師		<input type="checkbox"/> 調理員	<input type="checkbox"/> 委託業者	<input type="checkbox"/> 保育士						
<input type="checkbox"/> その他()				合計	人					
栄養管理										
⑦身体状況等の把握	<input type="checkbox"/> 性	<input type="checkbox"/> 年齢	<input type="checkbox"/> 身長	<input type="checkbox"/> 体重	<input type="checkbox"/> 身体活動レベル					
	<input type="checkbox"/> 給食以外の食事の摂取状況		<input type="checkbox"/> 成長曲線							
	<input type="checkbox"/> 疾病状況(<input type="checkbox"/> 食物アレルギー 人)		<input type="checkbox"/> その他() 人							
⑧アレルギー対応について	<input type="checkbox"/> アレルギー対応 (<input type="checkbox"/> 通知のみ <input type="checkbox"/> 除去食 <input type="checkbox"/> 代替え食 <input type="checkbox"/> 弁当対応)									
	<input type="checkbox"/> 対応マニュアル		<input type="checkbox"/> 職員への周知							
⑨食事提供計画	<input type="checkbox"/> 作業工程表		<input type="checkbox"/> 作業動線図							
	<input type="checkbox"/> 作業指示書(献立表)	(<input type="checkbox"/> 献立名 <input type="checkbox"/> 材料名 <input type="checkbox"/> 純使用量)								
		(<input type="checkbox"/> 作業指示のポイント <input type="checkbox"/> その他())								

石川県特定給食施設等栄養管理報告書(別紙)

施設名

◆従事者(管理栄養士・栄養士)の兼任先

※③従事者	従事者氏名		職種	兼任先

◆食数

※⑤1日当たりの食数	定員	年齢区分	朝食	昼食	夕食	その他()	合計	
		人						0
								0
								0
								0
								0
		合計	0	0	0	0	0	

◆対象者の把握

⑩対象者の把握 年 月	年齢区分	対象者(人)		該当者(人)				割合(%)							
		男	女	肥満		やせ		肥満(当該年度)			やせ(当該年度)				
	男			女	男	女	男	女	計	男	女	計			
	合計	0	0	0	0	0	0	判定方法・基準							
		総計 0		総計 0		総計 0		その他方法:() 基準:()							

◆給与栄養目標量及び提供量

⑫給与栄養目標量及び提供量	対象		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食物繊維(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミン				食塩相当量(g)	
										A(μgRE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C(mg)		
		目標量													
		提供量													
		目標量													
	提供量														

石川県特定給食施設等栄養管理報告書 記入要領(児童福祉施設用)

この報告書は、給食施設における栄養管理、給食管理等の状況を把握するために、石川県特定給食施設等栄養管理指導実施要綱の規定により報告を求めるものです。毎年4月末日までに前年度(4～3月分)の1年分の内容を管轄保健所長に報告してください。報告義務者は給食施設の管理者とし、給食業務を委託している場合も委託者である管理者が報告してください。

- ・※の項目については最新の状況(4月以降のもの)を記載し、その他は前年度の状況を記載してください。
- ・原則エクセル様式をメールで提出してください。難しい場合はPDF様式に記入し提出してください。
- ・提出する際は、エクセル様式のファイル名を「【施設名】RO栄養管理報告書」としてください。
- ・エクセル様式について、色付きセルが記入欄になります。オレンジ色セルはプルダウンの選択項目より、該当項目を選択してください。

項目		記入方法	記入目的(ねらい)	
施設情報、体制整備・運営管理	※①	栄養管理・給食の目的・目標	<ul style="list-style-type: none"> ・「有」の場合はその内容を具体的に記入してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養管理部門の運営(経営)理念は、施設の基本的概念、指針である。 ・効果的な栄養管理業務のためには、その理念に基づいた栄養管理の運営計画(以下「運営計画」という)を作成し、その内容を共通理解することが必要である。 ※運営計画:栄養管理部門の理念に基づく運営のための基本計画
	※②	運営方式	<ul style="list-style-type: none"> ・委託している場合は、委託先の名称及び委託内容を記入してください。 ・委託内容の該当する項目をすべて選択し、それ以外に該当がある場合は、「その他」の()内に内容を記入してください。 ・施設内で調理を一切していない場合(弁当業者と契約している場合等)は「調理(施設外)」を選択し、施設内で加熱等調理の一部を行っている場合は「調理(施設内)」と「調理(施設外)」の両方を選択してください。 ・「委託」とは、一部委託も含まれます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養管理部門の責任体制と実務分担を明確にすることにより、効率的な栄養管理業務が可能となる。 ・業者に栄養管理を委託する場合であっても、栄養管理の責任は施設側にあるため、委託側の業務状況を定期的に確認し、連携・協力のもと食事内容やサービス等の向上に努める必要がある。 ・定期的に両方で栄養管理運営・内容等が良好か話し合いの機会を持つことが必要である。
	※③	従事者	<ul style="list-style-type: none"> ・当該施設に管理栄養士及び栄養士がいる場合は、施設側、受託側別に、代表者の氏名、免許取得年及び当該施設の在籍年数を記入してください。 ・代表者の職種、勤務状況及び勤務形態については、該当する項目を選択してください。 ・管理栄養士が栄養士の資格も有している場合は、管理栄養士としてのみ計上してください。 ・「常勤」とは、施設等が定めた従事者が勤務すべき時間数をすべて勤務している者をいい、「非常勤」とは、常勤以外の者をいいます。 ・施設を複数兼務している者について、主たる勤務施設には「専任」とし、そのほかの施設には「非常勤」かつ「兼任」として計上ください。兼任の場合は、別紙(予備)に兼任先も記入してください。 ・管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、資格を有して実際に栄養指導に従事している者については、計上してください。 ・給食形態の直営又は委託の別を問わず、当該施設に配置されている場合は、計上してください。 ・該当する従事者がいない場合は、空欄とせず0と記入してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもに対する適正な栄養管理を行うためには、施設の規模に応じて、管理栄養士・栄養士の配置が必要である。また、給食の規模に応じた必要な人員の配置も不可欠である。 ・栄養士には管理栄養士の資格を、また、調理員には調理師の資格取得を働きかけ、従事者の資質の向上に努めることが必要である。
	④	従事者の研修会	<ul style="list-style-type: none"> ・当該年度に受講した研修の回数を記入し、主な研修内容(テーマ)を記入してください。 ・他職員への共有とは、研修後に研修内容を他職員へ共有している場合を指します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理技術及び栄養管理の向上、給食経営・運営、衛生管理等を目的とした講習会、臨地実習等へ積極的に参加し、給食経営管理全般にわたる知識、技術を修得することは必要不可欠である。
	※⑤	1日当たりの食数	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の定員人数を記入してください。 ・提供食数を年齢区別に記入してください。 ・食数は、1日あたりの食数を朝食、昼食、夕食及びその他に区分して記入してください。 ・その他()内に内容を記入してください。おやつ及び補食は含みません。(例)夜食 ・児童養護施設等、未満児、以上児以外にも対象がいる場合は、別紙(予備)に記入してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食数管理は、提供する食事の品質を確保し、栄養バランスや衛生面、安全性について管理・監督するための重要な要素になるため必要である。
	⑥	栄養管理等について検討する会議	<ul style="list-style-type: none"> ・施設における給食関係会議について記入するもので、打合わせ及び朝礼等は含みません。 ・実施回数は当該年度の総数を記入してください。 ・構成員は該当する項目をすべて選択し、合計人数を記入してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養管理部門における課題を施設内共通事項として意思疎通を図るために必要である。 ・栄養管理に関する課題を改善するには、施設管理者や他部門の職員との連携が必要である。 ・当会議を定期的に開催し、課題等を検討することにより、栄養管理業務の合理的運営と食事の質的向上が図られ、喫食効果を高めることができる。 ・会議の検討内容(議題)は栄養管理に関する改善目標や改善計画の作成等、課題の改善につながる内容でなければならない。また、課題を改善するためには、業務従事者にもその課題・問題を周知する必要がある。 ・議事録の保管が必要である。

項目		記入方法	記入目的(ねらい)	
栄養管理	⑦	身体状況等の把握	<ul style="list-style-type: none"> 把握している項目を選択してください。 疾病状況について、把握方法は本人及び家族からの申出、健診結果等その方法は問いません。 	<ul style="list-style-type: none"> 個々の身体状況等を把握し、一人一人にとって適切な給食の提供を行うことが重要である。給与栄養目標量の算出のために把握は必須であり、栄養管理の基本となる。 給食は、健康の保持増進に大きく影響するので、身体状況や栄養状況から個別に対応が必要な子どもに対しては、その状況に応じたきめ細やかな給食の提供と栄養指導が必要である。
	⑧	アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 該当する項目をすべて選択してください。 職員への周知とは、対応について給食部門、給食部門以外の職員で共有している場合を指します。 現在の対象者の有無に関わらず、施設としての体制についてご回答下さい。 	<ul style="list-style-type: none"> 子どもの健康と安全の向上に資する観点から、食物アレルギー等に配慮した食事の提供やアレルギー対応により、より安心・安全な給食提供体制の構築が必要である。 職員は状況把握するとともに、誤食した場合の危機管理体制を構築しておく必要がある。
	⑨	食事提供計画	<ul style="list-style-type: none"> 厨房等で使用され、調理の際の計画表となるもので、献立表、作業指示書等を指します。 作業指示書(献立表)が「有」の場合は、該当する項目をすべて選択してください。それ以外に該当がある場合は、「その他」の()内に内容を記入してください。 	<ul style="list-style-type: none"> 一連の業務に基づく栄養管理計画を、随時見直し等の検討を行うことにより、効率的な栄養管理業務が可能である。 給食自体が栄養教育を含めた健康教育の媒体になることから、食品の組み合わせ、調理方法を工夫することが必要である。 作業工程表は、調理作業と人的労力の効率化を図り、円滑な運営をなすには、各調理従事者の作業担当の認識と定期的な調理機器のメンテナンス等を行うための計画表となる。 作業動線図は、食品の搬入から食事の提供までの一連の作業を、施設に応じて、能率的かつ衛生的に行うためのものである。 作業指示書は、栄養管理を運営するうえで中心となるもので、単なる食事内容の記録ではなく、給食の総合的な計画表となる。
	⑩	対象者の把握	<ul style="list-style-type: none"> 対象者(職員等を除く)、3歳児以上の肥満及びやせ該当者の人数を年齢区分別、性別に記入してください。該当者がいない場合は、空欄とせず0と記入してください。 把握年月を記入してください。※原則前年度の4～6月に計測した値を記入してください。 前年度の3歳児以上の肥満及びやせの割合を記入してください。 肥満及びやせの判定方法並びに判定基準について該当する項目を選択してください。 原則、肥満度(幼児身長体重曲線による)を用いた評価方法を用いてください。肥満度の基準は、肥満: +15%以上、やせ: -15%以下とします。 その他を選択した場合はその判定方法及び基準について具体的に記入してください。(カウプ指数、BMI、ローレル指数、体脂肪率等) 	<ul style="list-style-type: none"> 給食対象者の性、年齢階級別の人数及び体格の傾向を把握することは、給与栄養目標量の算出のために必須であり、栄養管理の基本となる。提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にする。
	※⑪	給与栄養目標量の設定	<ul style="list-style-type: none"> 「有」の場合は、設定年月日、設定方法についても記入してください。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食を効果的かつ効率的に提供するために、児童生徒の特性を反映した給与栄養目標量及び食品構成を設定することが必要である。 どのように目標量を設定したかの根拠をもつことが重要である。 給食効果を高めるためには、給与栄養目標量に基づく献立の作成が必要である。 児童生徒の健康状態に応じた食事を提供するために、栄養管理責任者を中心に協議した給与栄養目標量が設定され、定期的に見直す必要がある。
	⑫	給与栄養目標量及び提供量	<ul style="list-style-type: none"> 当該年度3月分(1日当たり平均)の給与栄養目標量及び提供量を記入してください(記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、日本食品標準成分表2020年版(八訂)に準ずる(端数は四捨五入))。なお、算出していない場合は「-」を記入してください。 記入欄が不足する場合は、別紙(予備)に記入してください。 	<ul style="list-style-type: none"> 子どもにとって、適正な提供量であるか、また、実施された給食内容が適当かを判断する。 給与栄養目標量に対して、一週間、一ヶ月単位で適正であることが大切である。 実施された給食内容を評価し、献立計画に反映させることで、給食の質の向上が図られる。
	⑬	給食量の調整	<ul style="list-style-type: none"> 個々で必要な栄養差が大きく、個々の量を調整している場合は「有」を選択してください。その他実施していることがある場合は、「その他」に記入してください(クラス別の全体量の調整は含みません)。 	<ul style="list-style-type: none"> 必要な栄養量に差が大きい場合には、量の調整を行うことで、個々の子どもに対して適切な食事の提供を行うことができる。
	⑭	テーマ献立の導入	<ul style="list-style-type: none"> 「有」の場合は、該当する項目をすべて選択してください。それ以外に行っていることがある場合は、「その他」の()内に内容を記入してください。 	<ul style="list-style-type: none"> テーマ献立を設定することで、食を通じて食材の選択や料理の組み合わせ、食事量などを理解しやすく、栄養教育の教材としても重要な役割を果たすことができる。
	⑮	実施献立の評価	<ul style="list-style-type: none"> 評価に用いている項目をすべて選択してください。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食は全量摂取することにより目標量が達成されることから、子どもの意見や嗜好等に配慮し、献立を作成する。調査結果を提示や配布等により公表し、利用者や職員に周知するとともに、その結果を食事の見直しに役立てる。 喫食状況を把握することにより、子どもの病状や栄養状態等の変化に対応したきめ細かな栄養管理が可能となる。 検食は提供された食事の評価や内容の向上を図るために、栄養管理責任者が行い記録する。

項目		記入方法	記入目的(ねらい)
栄養管理	⑯	食材料費	・1人1食当たりの当該年度の平均実食材料費(原価)とし、その他の経費は含みません。
	⑰	栄養成分表示	・利用者に対しての栄養成分の情報提供の有無について選択してください。「有」の場合は、該当する項目をすべて選択してください。それ以外に表示項目がある場合は、「その他」の()内に内容を記入してください。
	⑱	食に関する教育	・食育の実践については、園児に対する保育時間、給食時間等における食育活動等を指します。「有」の場合は主な内容(給食試食会の開催等)についても具体的に記入してください。
	⑲	健康・栄養情報の提供	・「有」の場合は、該当する項目をすべて選択してください。それ以外に行っていることがある場合は、「その他」の()内に内容を記入してください。
	⑳	施設における栄養課題	・施設における栄養課題及びその解決に向けた取り組みについて記入してください。
災害等の備え	㉑	非常時等の体制整備	<p>・該当する項目を選択してください。</p> <p>・マニュアルについては食事の提供体制(停止も含む)について記載されているものに限り、ます。</p> <p>・備蓄内容について、該当する項目をすべて選択してください。また、具体的な備蓄食の主な品目(缶詰、菓子等)についても記入してください。</p> <p>・特別食等とは、施設の利用者の特性に合わせた食種(腎臓食、アレルギー対応食、離乳食等)や食形態(軟菜、ソフト食、ペースト食等)を指します。</p> <p>・他職員への周知とは、給食部門以外の職員でも提供できるように周知されている場合を指します。</p>

・食事が購入計画に基づき計画的に実施されているかを把握する。
・限られた予算の枠内で食事を効率的に提供するためには購入管理を正しく行う必要がある。

・子どもや保護者に対し栄養成分の表示等情報の提供を行うことで、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得することにつながる。

・施設給食をとおして、子どもが自ら必要な食品の量と質を選択する力を育むと共に、食事の楽しさを体験することは、生活習慣病予防はもとよりQOLの向上の観点からも重要である。
・その給食効果を上げるためには、計画的な栄養指導計画の策定と評価が必要である。
・子どもへの食に関する指導の内容を記録し、次回の指導に反映することができる。

・健康や栄養に関する情報の提供を行うことで、子供や保護者が正しい食習慣を身につけ、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得することにつながる。

・施設の課題を把握し、対処することで、より良い栄養管理が実現でき、患者の健康を守ることができる。
・普段の業務に対して、常に課題意識を持ち、無駄な作業がないかや効率的な方法があるかを考える

・災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備が必要である。
・栄養管理部門の従事者をはじめ他部門の従事者はそのことについて十分認識し、対応できるようにしておく必要がある。

・また、それぞれの施設の特長を考慮し、日常時から他の関連施設とも協議・連携を図り、非常時に備えた食料の備蓄や体制の整備を図ることが重要である。