

給食施設栄養管理状況報告書(様式4) 記載要領

この報告書は、給食施設における給食運営及び栄養管理等の状況を把握するために、柏市給食施設指導要綱第4条2項の規定により報告を求めるものです。

給食施設報告書を通じ、施設が栄養管理の状況を自己チェックし、課題を見出し、対象者の健康づくりに向けた栄養管理に取り組んでいただくことが記載の目的です。柏市ではこの報告書を通して課題を共有し、改善に向けた支援方法を検討していきます。

以下、施設にとっての各項目の記載方法を示します。

番号	項目	記載方法
	共通事項	● □:レ点をする。 ● 空欄, ( ):該当事項を記載する。
	年月日	● 保健所に提出する年月日を記載する。
	給食施設の名称	● 保健所に届出している名称を記載。(施設の名称であり、委託先ではない)。
	施設管理者 職氏名	● 当該給食施設の管理者の職名・氏名を記載。担当者や給食受託会社の管理者のことではない(例:施設長, 工場長など)。
1	施設の種類	● 該当するものにレ点をする。
2	運営方式	● 該当するものにレ点をする。
3	1日提供食数	● 定食, 複合的料理, 単品料理(主食・主菜・副菜・その他)別, 朝食～夕食, その他( )の食事区分別に11月の1日当たりの平均提供食数及び提供メニュー数を記載する。 ● 朝・昼・夕・その他( )の「その他( )」の( )には「夜食」等, 該当する食事名を記載する(おやつは含めない)。 ● 合計欄にはア～ウの合計提供食数を記載する。 ● 給食利用率:11月の全従業員数に対する割合(給食利用者数/全従業員数)を記載。 【記載例】 11月を通じて昼食にA定食(平均提供食数50食/日)とB定食(平均提供食数50食/日)を提供した場合。 →昼の定食の提供食数欄に「100」, メニュー数欄に「2種類」を記載する。 (複合的料理、カフェテリア形式も同様)
4	対象者の把握	(1) 健康・栄養状態等の把握 ● 把握項目が1つでもあれば「有」にレ点する。 ● 対象者の健康・栄養状態について、年1回以上把握しているものにレ点をする(調査等の実施主体は問わない)。 ● 肥満並びにやせに該当する者の割合の把握 ※対象施設は事業所及び寄宿舎以下の評価方法を用いた把握の有無と、「有」の場合、把握した年度を記載する。 対象者, 肥満者, やせの者の人数を記載し, 割合を算出する。 ○成人(18歳以上): BMI(体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)) 肥満:25.0以上 やせ:18.5未満 ※指定の評価方法以外を用いた場合は, それぞれの算出方法に応じた評価基準で判定する(太りすぎ, やせすぎに該当する人数を記載する。) ● 「疾病状況」中の「血圧の要指導者」等の割合の算出にあたっては, 施設の健康管理基準値を用いる。母数は健診の受診者とし, 「その他主な疾病の要指導者」の( )には疾病名を記載する。 (2) 性・年齢・身体活動レベル別人員構成 ● 対象者の性・年齢・身体活動レベル別人員構成を記載する。性・年齢別人員構成や総人数のみ把握している場合は「把握無」とし, 総合計数及び性・年齢別合計欄のみ記載する。身体活動レベルの区分は日本人の食事摂取基準(2020年版)を参考のこと。
5	栄養計画	(1) エネルギーベースでの食種の設定 ● 「有」=対象者の給与エネルギー目標量のばらつきに合わせ, 給与エネルギー目標量の異なる食種を複数用意することを指す。 ● 「有」の場合:食種名とその設定エネルギーを朝食～夕食の別でわかるように〔 〕に記載する。 (2) 献立を作成するうえでの基準の作成 ● ア～ウの献立作成基準の作成状況について, 該当する項目にレ点をする。 【献立作成基準作成例】 ア「食品構成」:食品群別の使用量目安(食品構成) イ「テーマ献立」:郷土食, 行事献立 ウ「食材の使用計画」:旬の食材, 地場産物の使用計画等。

5	栄養計画	<p>(3) 給与栄養目標量及び実施給与栄養量の算出  ア 提供食数の最も多い食種名・イ 栄養量の設定  ●栄養管理している食種のなかで、最も提供食数の多い食種について記載する。  ウ 上記食種の栄養量  ●5(3)アに記載した食種の11月の1日当たりの栄養量及び充足率を記載する。  ※カフェテリア形式の場合:施設が利用者に栄養管理上推奨している組み合わせメニューの11月の1日当たりの平均実施給与栄養量について記載する。  エ 給与栄養目標量の見直し  ●給与栄養目標量が対象者の特性に合った設定となっているか、給与栄養目標量の設定の見直しの実施状況を記載する。  【例】6か月毎に見直しを実施していれば、「一定期間毎に見直しを実施」にレ点したうえで空欄に「2回/年」と記載する。  オ 給与栄養目標量の設定・カ 実施給与栄養目標量の算出  ●すべての食種について実施状況を記載する。  (4) (3) の給与栄養目標量のうち、給与エネルギー目標量の設定方法を記載する。</p>
6	食事計画	<p>(1) 献立の作成  ●献立作成の有無にレ点をする。  (2) 管理者への献立の事前承認および実施報告  ●管理者が予定献立の事前承認(決裁)をし、実施献立や実施給与栄養量の事後報告を受けているかどうかについて、該当するものにレ点をする。</p>
7	食事提供	<p>●施設で提供している食事について、対応しているものにレ点をする。</p>
8	栄養情報の提供	<p>(1) 栄養成分表示  ●「有」=対象者用献立表に表示しているものをいう。調理指示書等に表示しているものは含めない。  ●表示メニュー:どのメニュー(献立)で栄養成分表示をしているか該当するものにレ点をする。  (2)その他  ●複数給食=利用者が自由に複数のメニューから献立を選択できる給食形式  ●生活習慣病予防や健康づくりに関する情報提供→①で手法、②で情報提供している情報の主な内容を記載する。  ●栄養・食事指導→4～11月の実施状況について主な内容を記載する。  ●その他、栄養・食事指導の実施や食事バランスガイドに沿った表示等を実施している場合は「その他」欄に記載する。</p>
9	評価	<p>●把握事項がひとつでもあれば「有」にレ点をする。  ●実施「有」=栄養計画・食事計画に沿った給食の提供、栄養情報の提供の実施により、対象者に期待された効果をもたらしたかを調査等により把握している場合。  ●食事摂取量の調査=次のとおり把握している場合はレ点をし、個別か集団か該当する箇所にもレ点をする。  「個別」とは、個人毎に喫食量を把握している場合をいう。  「集団」とは、全体の料理毎の残渣量を把握している場合をいう。</p>
10	改善に向けた連携	<p>●栄養計画・食事計画・栄養情報の提供・評価等について話し合う会議の実施状況を記載する。  ※会議が複数ある場合は、主たる会議について記載する。  ※他の会議は、「上記会議以外の情報共有」欄に会議名を記載する。</p>
11	災害発生時の体制	<p>●該当するものにレ点をする。「有」の場合は対象、人数、日数、主なものを記載する。併せて、「災害対策セルフチェック表」を活用し、体制の強化を図る。</p>
12	従事者の研修会参加	<p>●4月～11月における従事者の研修会参加回数、内容を記載する。</p>
13	今後の取り組み計画	<p>課題に対し、施設でどのように取り組むのか、課題及びその改善計画についてそれぞれ記載する。  【記載例】課題:○歳男性において身体活動レベルの低い者や肥満者が多い。  計画:健康管理部門と連携し、○月を強化月間とした運動の推進及び卓上メモによる生活習慣病予防啓発を実施予定。</p>
14	報告書作成者	<p>●本報告書の作成者を記載する。  ※本報告書の内容確認ができる連絡先を記載する。</p>