

栄養管理報告書 記入要領

八尾市では、八尾市特定給食施設等指導要綱に基づき、栄養管理報告書の提出をお願いしています。期限までに八尾市保健所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、日本食品標準成分表2020年版（八訂）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3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管理者とする。 八尾市では、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 | 八尾市保健所長あて毎回1部を提出する。 | |
| 4 | 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。 | |
| 5 | 報告様式 | 施設種別にあつたものを使用し、作成する。 | |
| | | 施設種別 | 様式 |
| | | 病院 | 病院 |
| | | 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 |
| | | 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） |
| | | 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） |
| | | 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） |

▶ 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 （携帯不可）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。

▶ 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（労働時間週32時間以上）・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、ケータリングや弁当等、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、合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 | 枠外に記載 |
| 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 | フードモデルを展示している場合は、「実物」に○をつける。 |
| 12 | 手作りおやつ | 週又は月当たりの回数を記入する。 |
| 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食品標準成分表について、該当するものに○をつける。 八訂：日本食品標準成分表2020年版（八訂） 七訂：日本食品標準成分表2015年版（七訂）及び七訂追補等 |
| 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 1人当たり 昼食+間食 ・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、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、日本食品標準成分表2020年版（八訂）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: 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> |

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

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。

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

肥満：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）

$$\text{男児 標準体重} = 0.00206 \times \text{身長}^2 - 0.1166 \times \text{身長} + 6.5273$$

$$\text{女児 標準体重} = 0.00249 \times \text{身長}^2 - 0.1858 \times \text{身長} + 9.0360$$

（既に平成22年乳幼児身体発育調査の結果や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：ふとりすぎ、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）

【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（2020年版）

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。
 「その他」の場合は、その方法を（ ）に記入する。

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。

(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。）