

給食施設状況報告書 記入要領

記入の際は、給食管理担当部門だけでなく施設管理者、関係各部門が連携し作成して下さい。

●施設名等

項 目	記 入 要 領
提出日(年月日)	・ 報告書を提出する年月日を記入する。
施設名	・ 施設の正式名称を記入する。
所在地	・ 当該給食施設の所在地を、番地まで正確に記入する。
施設メールアドレス	・ 私用のメールアドレスは不可。
施設長名	・ 当該施設の管理者を記入する。 * 公立の施設にあつては、設置者である市町村長は該当しない。
給食部門責任者職名	・ 当該施設の給食部門の責任者の職名を記入する。 (例1)栄養管理部長 (例2)管理栄養士

●施設・職員の状況(6月1日現在)

項 目	記 入 要 領	
施設の種類の	種類	該当施設
	学校	学校、学校給食センター
	病院	病院
	診療所	有床診療所
	介護医療院	介護医療院
	介護老人保健施設	介護老人保健施設
	老人福祉施設	老人デイサービスセンター、老人短期入所施設、養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム、老人福祉センター、老人介護支援センター
	有料老人ホーム	有料老人ホーム、サービス付き高齢者向け住宅
	幼稚園	幼稚園、幼稚園型認定こども園
	保育所・認定こども園	保育所、認定こども園(幼稚園型認定こども園を除く)
	その他児童福祉施設	助産施設、乳児院、母子生活支援施設、児童厚生施設、児童養護施設、障害児入所施設、児童発達支援センター、児童心理治療施設、児童自立支援施設、児童家庭支援センター
	その他社会福祉施設	保護施設、身体障害者社会参加支援施設、婦人保護施設
	矯正施設	刑事施設(刑務所、少年刑務所、拘留所)、少年院、少年鑑別所
	自衛隊	自衛隊
	給食の運営方式	<p>「直 営」:施設管理者が調理業務を実施</p> <p>「一部委託」:他者に調理業務の一部を委託(クックチル、献立作成以外の調理業務等)</p> <p>「全面委託」:他者に献立作成から盛付けまで調理業務の全工程を委託</p>
従事者	<p>・ 従事者数を施設側・委託側 及び 常勤・非常勤に分け、各欄に記入する。</p> <p>「常勤」:当該施設における正規職員および正規職員と同様の時間、勤務する職員 パートは含まない。</p> <p>「非常勤」:上記説明でいう常勤以外の職員(パートなど)</p> <p>・ 管理栄養士である者は、栄養士の数に含めない。</p> <p>・ 管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されていても、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、計上すること。</p> <p>・ 栄養士・調理師両方の免許を併せ持つ場合、いずれか主な業務の資格の欄に記入する。</p> <p>・ 資格は持っていないが、他の業務に従事している場合は、主として従事している業務で記入する。</p>	

●給食の概要(年間の状況)

項目	記入要領
摂取状況の把握	・ 喫食・残菜調査等により摂取状況の把握をどの程度行っているか該当するものを選択する。
栄養ケア・マネジメントの実施	・ 病院、学校、保育所、認定こども園、幼稚園、矯正施設、自衛隊、寄宿舎、事業所は記入不要。 「栄養ケア・マネジメント」:ヘルスケアサービスの一環として、個々人に最適な栄養ケアを行い、その実務遂行上の機能や方法手順を効率的に行うための体制 栄養スクリーニング→栄養アセスメント→栄養管理計画→実施・チェック→モニタリング→評価 ・ 介護報酬等の加算の有無に関わらない。
肥満、やせの評価 (6月1日現在の状況)	・ 病院及び栄養ケア・マネジメントを全員に実施している施設は記入不要。 ・ 評価方法は下記のとおりとする。 (成人)BMIを用い、次の区分で判定をする。 判定区分:「肥満」 25.0以上 「やせ」 18.5以下 (児童・生徒)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、次の区分で判定をする。判定区分:「肥満」 +20%以上 「やせ」 -20%以下 学校給食センターから給食が配送される学校においては、各校で肥満、やせの割合やその変化に応じ、改善の方策を検討すること。 (幼児)3歳以上の児について、「肥満」「やせ」の人数と割合を記入する。なお、その評価方法には幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用い、次の区分で判定をする。 判定区分:「肥満」 +15%以上 「やせ」 -15%以下
他施設との連携件数	・ 学校、保育所、認定こども園、幼稚園、矯正施設、自衛隊、寄宿舎、事業所は記入不要。 ・ 栄養サマリーなどを使って入所者情報の共有を図るなど他施設との連携事例があれば「有」を選択する。 ・ 「有」の場合、発行および収受について()に前年度の件数を記入する。 ・ 件数は電話連絡のみのやりとりは含めず、書類(電子データ含む)を介した件数とする。
危機管理対策	「衛生管理計画及び記録」:HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施状況の記録と振り返りを行っているか 「非常時用食事提供マニュアル」:食中毒や災害発生時など非常時の食事提供体制を整備するもの 「非常用食料」:非常時・災害時に提供するために施設に備えている食料

●栄養管理の状況

項目	記入要領
給食数	・ 「利用者」: 病院・診療所の場合は、入院患者数とする。 老人福祉施設、有料老人ホームなど入所施設の場合は、入所者数とする。 学校、保育所など通所施設においては、通所者数とする。 ・ 「その他利用者」:上記以外の対象者へ配食サービス等を実施している場合、その数とする。 ・ 「職員」:上記利用者以外の職員への食事提供を実施している場合、その数とする。 ・ 「他施設への配送」:自施設に加えて、他施設への配送を行っている場合(同一敷地内にある別棟の施設への配送などを含む)、その数を記入する。
給食数(定員数)	・ 定員がある施設は、6月1日現在の定員数を記入する。 * 病院・診療所の場合は、許可病床数とする。 ・ 「職員」:食事の提供を行うことが可能な職員数(食数)とする。
給食数(食数)	・ 6月1日の朝・昼・夕それぞれの食数を記入する。 * 検食・おやつは食数に含まない。
給食費	・ 基準献立の1人1日当たりの平均材料費(予算額)を記入する。
食種	・ 学校、保育所、認定こども園、幼稚園、矯正施設、自衛隊、寄宿舎、事業所は記入不要。 ・ 最も提供数が多い食種名を記入する。例:常食、軟菜食など
年齢区分	・ 最も提供数が多い年齢区分を選択する。年齢区分は日本人の食事摂取基準に基づく。
食品量表	・ 食品構成の食品群は、日本食品標準成分表の分類に基づく。 「平均使用量」:献立を基に6月の1人1日当たりの平均使用量を記入する。
給与栄養量	「平均栄養量」:献立を基に6月の1人1日当たりの平均栄養量を記入する。 「たんぱく質エネルギー比」「脂質エネルギー比」:それぞれアトウォーター係数で算出。 「炭水化物エネルギー比」:たんぱく質と脂質を差し引いて算出。

《参考》

栄養管理の基準

- 1 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者(以下「利用者」という。)の身体の状態、栄養状態、生活習慣等(以下「身体の状態等」という。)を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- 2 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 3 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 4 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 5 衛生の管理については、食品衛生法その他関係法令の定めるところによること。