

# 特定給食施設栄養報告書 記入要領（学校用）

## 記入上の注意事項

毎年5月の1ヶ月間の給食の実施状況を、6月1日～6月30日の間に報告していただくものです。（項目によって年間の実績を記入するものもあります。）

報告義務者は給食施設の設置者又は管理者です。

給食を委託している場合についても、委託者である施設管理者の責任のもと、施設側と委託先とで協力して記入してください。

### 記入上の注意

特に間違いや記入もれの多い部分です！

#### ●メールアドレス

記入は任意ですが、報告書や研修会のご案内などをメールで送らせていただくため、なるべくご記入をお願いいたします。

#### ●栄養管理等について検討する会議の実施

会議の実施回数については、昨年度1年間に実際に実施した回数を記入してください。（書面開催も計上していただいて構いません。） ×：不定期、随時

#### ●管理栄養士・栄養士の人数

『従事者数』の欄に計上した人数は全員『管理栄養士・栄養士の所属状況』（別紙含む）に記入してください。※栄養士が複数いるにもかかわらず、別紙一覧の添付がない場合があります。

#### ●食材料費

単なる「食事代」ではなく、昨年度の給食で実際にかかった食材料費の平均を記入してください。（人件費や光熱水費等は除きます。）※利用者から徴収する「給食費」ではありません！

#### ●研修会の参加人数

参加した実人数ではなく、延べ人数を記入してください。

※(例) Aさんが2回、Bさんが3回研修会に参加 → 延べ参加人数 5人

※受託側職員の研修についても記入してください。

#### ●平均栄養量

目標量と給与量がかげ離れていないか確認ください。

毎年数字の桁の間違いや項目の間違いが多くあります！



#### ●記入要領や記入例をご確認いただき、不明な点やご質問等ありましたらお気軽にご連絡ください。ホームページにも資料を掲載しています。

【 下関市保健部生活衛生課 TEL 083-231-1936 】

下関市 栄養報告書

検索



※報告書等の様式は、下関市ホームページからもダウンロード可能です。

「給食施設の栄養管理及び届出等について（健康増進法関係）」

※メールでご提出いただく場合は、到達確認のため、送信後にお電話でお知らせいただけますと幸いです。



提出前に記載内容を今一度確認し、記入もれや間違いがないようご注意ください！

項目	記入方法及び留意事項
日付	□様式右上に報告書作成日を記入する。
施設の名称	□正式名称を記入する。
所在地	□施設の所在地（郵便番号、住所）を記入する。
連絡先	□施設の連絡先を記入する。※メールアドレスの記入は任意です。
管理者	□施設管理者の職名と氏名を記入する。※管理者の例：学校長、施設長、場長
運営単位	□該当する項目に○をする。
対象校	□該当する項目全てに○をし、それぞれ対象施設数を記入する。
給食の目的・目標	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。      ～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「6 その他」の場合は、（ ）に具体的に記入する。
組織(栄養管理・給食部門の位置付け)	<input type="checkbox"/> 【組織図】「1 有」又は「2 無」に○をする。 <input type="checkbox"/> 【責任者】給食部門の実務責任者の所属名、職名、氏名、連絡先を記入する。
<b>年間</b> 栄養管理等について検討する会議の実施	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。      ～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 【実施回数】給食関係会議の前年度実施回数を記入する。※打ち合わせ、朝礼等の回数は計上しない。 <input type="checkbox"/> 【議事録】の有無について、○をする。 <input type="checkbox"/> 【構成員】参加者の職種全てに○をし、合計人数を記入する。「7 その他」の場合は、（ ）に具体的に記入する。 <input type="checkbox"/> 【目的】該当する項目全てに○をする。「5 その他」の場合は、（ ）に具体的に記入する。
運営方式	<input type="checkbox"/> 「1 直営」又は「2 委託」について、該当する項目に○をする。 ※米飯やパンの外注は委託に含めない。      ～委託している場合～ <input type="checkbox"/> 委託先の名称、所在地、電話番号等を記入する。 <input type="checkbox"/> 【委託内容】について該当する項目全てに○をする。「9 その他」の場合は、（ ）に具体的に記入する。
従事者数	<input type="checkbox"/> 5月末日現在の従事者数を記入する。 <input type="checkbox"/> 施設側、受託側別に各職種の常勤、非常勤それぞれの員数を記入する。 ※複数の施設の調理をまとめて行っている場合等、員数が施設ごとに明確に区別できない場合は、主たる給食施設に員数を計上する。栄養士等が複数の施設を兼務している場合は、主たる施設を常勤とし、もう一つの施設には非常勤として計上する。 ※「常勤」とは、当該施設において他の正規職員と同様な勤務形態にある場合をいう。正規職員より勤務時間の少ない臨時職員、パートについては「非常勤」に該当する。 ※育休、出向、長期休暇中の職員は員数には含めない。 ※「管理栄養士」「栄養士」「調理師」は有資格者を計上する。ただし「管理栄養士／栄養士」と「調理師」の資格を併せ持っている場合、いずれか <u>主な業務の資格について</u> 記入する。試験に合格し、免許証の交付申請中であれば有資格者に含めて良い。 ※非常勤職員の常勤換算は不要です。

項目	記入方法及び留意事項	
管理栄養士・栄養士の所属状況	<input type="checkbox"/> 施設側、受託側別に管理栄養士又は栄養士の氏名等を記入する。 ※(例) 在籍期間半年 → 0.5年 ※免許証の交付申請中の場合は、登録番号等は記入不要。 ※管理栄養士又は栄養士がいない場合は記入不要。 <input type="checkbox"/> 施設側、受託側それぞれに複数の管理栄養士、栄養士がいる場合は別紙を作成し、残りの管理栄養士／栄養士を記入する。 <b>※従事者数の管理栄養士・栄養士の人数と、所属状況に記載する人数を合わせること。</b>	
1日当たり平均食数	<input type="checkbox"/> 施設種類別に、5月の総食数から1日当たりの平均食数を求め、整数値で記入する。	
対象者(利用者)の把握	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。 ※対象者に職員等は含めない。	～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 把握日を記入する。 <input type="checkbox"/> 対象者数を年齢区分別（又は学年区分別等）、性別ごとに記入する。また、そのうち「肥満」「やせ」に該当する人数を記入する（再掲）。 ※肥満、やせの判定は学校保健統計調査方式による肥満度の判定方法を用いて、「肥満：+20%以上」、「やせ：-20%以下」とします。 <input type="checkbox"/> 身長、体重の把握について、それぞれ「1 有」又は「2 無」に○をする。 <input type="checkbox"/> 疾病状況等の把握について、それぞれ該当があれば人数を記入する。
年間利用者による食事の評価	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。	～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 【実施回数】前年度の実施回数を記入する。 <input type="checkbox"/> 【方法】該当する項目全てに○をする。「3 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。
摂取量の把握	<input type="checkbox"/> 残菜量調査、喫食量調査それぞれについて、「1 有」又は「2 無」に○をする。	～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 【対象】該当する項目に○をする。 <input type="checkbox"/> 【頻度】該当する項目に○をする。「1 毎食」以外の場合は、具体的な頻度を記入する。
給与栄養目標量と実施給与量の比較・評価	<input type="checkbox"/> 比較・評価の頻度について、該当する項目に○をする。「3 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。	
給食形態	<input type="checkbox"/> 該当する項目に○をする。	
アレルギー対応	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。	～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 対応している内容すべてに○をする。 ・除去食：アレルゲン食材を除去した食事を調理提供している場合。 ・代替食：アレルゲン食材の代わりに別の食材を使用してアレルギー対応食を調理提供している場合。
食堂又はランチルーム	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。	～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 「専用」又は「兼用」に○をする。

項目	記入方法及び留意事項		
平均栄養量	<input type="checkbox"/> 1人1日当たり又は実施給食分（朝食、昼食、夕食のいずれかに○）の給与栄養目標量と5月の実施給与栄養量について記入する。 ※栄養量の数値については、日本食品標準成分表の数値の桁数に合わせること。 ※食塩相当量及びエネルギー比は、次の計算方法を参考に記入する。（穀物エネルギー比ではなく、炭水化物エネルギー比を記入すること） ①食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000 ②炭水化物エネルギー比(%) = 炭水化物(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100 ③脂質エネルギー比(%) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100 ④たんぱく質エネルギー比(%) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100		
作業指示書 (献立表)	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。 ※厨房で使用され、調理の際の計画表となるもので、献立表、調理指示書等のこと。 <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">           ～「1 有」に○の場合～  <b>【記載事項】</b>  <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「7 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。         </td> </tr> </table>		～「1 有」に○の場合～ <b>【記載事項】</b> <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「7 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。
	～「1 有」に○の場合～ <b>【記載事項】</b> <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「7 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。		
栄養に関する情報の提供	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。 <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">           ～「1 有」に○の場合～  <b>【実施内容】</b>  <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「7 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。         </td> </tr> </table>		～「1 有」に○の場合～ <b>【実施内容】</b> <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「7 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。
	～「1 有」に○の場合～ <b>【実施内容】</b> <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「7 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。		
<u>年間</u> 栄養教育・指導	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。 <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">           ～「1 有」に○の場合～  <input type="checkbox"/> 個別・集団別に前年度の延べ指導人数を計上する。なお、集団は回数も記入する。  <input type="checkbox"/> 栄養教育・指導の実施内容を簡潔に記入する。         </td> </tr> </table>		～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 個別・集団別に前年度の延べ指導人数を計上する。なお、集団は回数も記入する。 <input type="checkbox"/> 栄養教育・指導の実施内容を簡潔に記入する。
	～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 個別・集団別に前年度の延べ指導人数を計上する。なお、集団は回数も記入する。 <input type="checkbox"/> 栄養教育・指導の実施内容を簡潔に記入する。		
<u>年間</u> テーマ献立	<input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。 <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">           ～「1 有」に○の場合～  <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「4 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。         </td> </tr> </table>		～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「4 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。
	～「1 有」に○の場合～ <input type="checkbox"/> 該当する項目全てに○をする。「4 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。		
<u>年間</u> 食材料費	<input type="checkbox"/> 1人1日当たりの年度平均実食材料費（原価）を記入する。 ※光熱水費、人件費等、その他の経費は含めない。		
衛生管理	<input type="checkbox"/> <b>【衛生管理マニュアルの活用】</b> 及び <b>【衛生点検表の記録】</b> について「1 有」又は「2 無」に○をする。		
危機発生時の給食体制整備	<b>【危機発生時の給食対応マニュアルの整備】</b> <input type="checkbox"/> 整備しているものに○をする。「3 その他」の場合は、( ) に具体的に記入する。 <b>【非常食の備蓄】</b> <input type="checkbox"/> 「1 有」又は「2 無」に○をする。 <input type="checkbox"/> 有の場合、量、保管場所、内容を記入する。		
<u>年間</u> 従事者の研修会参加	<input type="checkbox"/> 「管理栄養士・栄養士」、「調理従事者・その他」のそれぞれについて、 <u>研修会参加回数</u> と <u>延べ参加人数</u> 、主な研修内容を記入する。 ※(例) 栄養士1名が3回研修に参加 → 参加回数3回／3人 ※受託側職員の研修についても記入する。		
栄養・給食管理に関する課題	<input type="checkbox"/> 施設の栄養・給食管理について自己評価し、今後改善したいと思う課題について記入する。 課題がない場合は現在力を入れている取り組みや自己評価について記入する。		
課題解決に向けての対応計画及び評価	<input type="checkbox"/> 上記の課題についての改善計画について記入する。すでに取り組んでいる場合は取り組み状況の評価について記入する。 計画がない場合は、今後取り組みたいことや目指す姿について記入する。		
報告書作成者	<input type="checkbox"/> 作成者の所属、職種、氏名、連絡先等（あれば直通）を記入する。 <b>※後日、記載内容について問い合わせをさせていただきます場合があります。</b>		

特定給食施設栄養報告書(学校用)

(宛先) 下関市長

令和 年 6月10日

施設の名称	下関市立〇〇小学校	
所在地	〒750-8521 下関市南部町1番1号	
連絡先	(電話) 083-231-1936 (FAX) 083-231-1159 (メールアドレス) hkseikat@city.shimonoseki.yamaguchi.jp	
管理者	(職名) 学校長	(氏名) 下関太郎

下関市健康増進法施行細則第8条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

運営単位	1 共同調理場 ② 単独実施校 3 その他( )									
対象校	① 小学校( 1校) ② 中学校( 1校) 3 高等学校( 校) 4 特別支援学校( 校) 5 幼稚園( 園)									
給食の目的・目標	① 健康な体づくりを目指す ② 望ましい食習慣の確立 ③ 十分な栄養素を摂取させる ④ 楽しい食生活を体験させる 5 食育の推進 6 その他( )									
組織(栄養管理・給食部門の位置付け)	組織図	① 有 2 無	責任者	(所属名) 〇〇小学校	(職名) 栄養教諭	(氏名) 下関花子				
栄養管理等について検討する会議の実施	実施回数	( 1 2 )回/年		議事録	① 有 2 無					
	構成員	① 管理者 ② 管理栄養士・栄養士 ③ 調理師・員 ④ 給食主任 ⑤ 養護教諭 6 保護者 ⑦ その他( 教諭 ) 合計( 10 )人								
① 有 2 無	目的	① 給食及び栄養管理に関する検討 ② 管理者や他部門との情報交換及び連携 3 苦情の処理 ④ 献立の検討 5 その他( )								
運営方式	① 直営 2 委託 (一部委託含む。)	委託先	名称							
		所在地								
		電話番号	(FAX)							
		【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他( )								
従事者数 (5月末日現在)										
		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計		
施設側	常勤	1			3			4		
	非常勤				1			1		
受託側	常勤									
	非常勤									
管理栄養士・栄養士の所属状況 ※欄が不足する場合は別紙を作成してください。										
	資格	氏名		免許取得年/番号		在籍年数	勤務状況			
施設側	① 管理栄養士 2 栄養士	下関花子		平成1年	123456	3年	常勤 非常勤			
	1 管理栄養士 2 栄養士			年		年	常勤 非常勤			
1日当たり平均食数(食)	幼稚園	小学校			中学校	高等学校	教職員	その他( )	合計	
		低学年	中学年	高学年						
		120	135	152	325		32		764	
対象者(利用者)の把握	年齢区分	男(人)	女(人)	肥満(人)	やせ(人)	身長の把握	① 有 2 無			
	低学年	56	64	3	2	体重の把握	① 有 2 無			
	中学年	70	65	5	3	疾病状況等の把握				
	高学年	75	77	4	2	貧血		2人		
	中学1年	50	52	1	1	食物アレルギー		35人		
	① 有 2 無	中学2年	60	50	2	0	脂質異常症		0人	
	(4月20日現在)	中学3年	62	51	4	2	( )		人	
	合計	373	359	19	10	( )		人		

利用者による食事の評価	【実施回数】 ( 1 )回/年																																														
①有 2無	【方法】 1 嗜好調査 ②満足度調査 3 その他( )																																														
摂取量の把握	残菜量調査	①有 2無	【対象】① 全員 2 一部 【頻度】① 毎食 2 ( )回/(日・週・月・年)																																												
	喫食量調査	①有 2無	【対象】① 全員 2 一部 【頻度】 1 毎食 2 ( 1 )回/(日・週・月・年)																																												
給与栄養目標量と実施給与量の比較・評価	① 毎月 2 報告月のみ 3 その他( ) 4 無		平均栄養量 1人1日 ( 1朝食 ②2昼食 3夕食 ) 当たり																																												
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>栄養素名</th> <th>給与栄養目標量</th> <th>実施給与栄養量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>650 kcal</td> <td>615 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>25.4 g</td> <td>24.1 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>17.5 g</td> <td>17.6 g</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>350 mg</td> <td>347 mg</td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td>3.0 mg</td> <td>2.4 mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンA(レチノール活性当量)</td> <td>200 µgRAE</td> <td>225 µgRAE</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB<sub>1</sub></td> <td>0.40 mg</td> <td>0.46 mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB<sub>2</sub></td> <td>0.40 mg</td> <td>0.50 mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンC</td> <td>20 mg</td> <td>29 mg</td> </tr> <tr> <td>食物繊維</td> <td>5.0 g</td> <td>4.6 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.0 g</td> <td>2.2 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物エネルギー比</td> <td>60.2 %</td> <td>58.5 %</td> </tr> <tr> <td>脂肪エネルギー比</td> <td>24.2 %</td> <td>25.8 %</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質エネルギー比</td> <td>15.6 %</td> <td>15.7 %</td> </tr> </tbody> </table>	栄養素名	給与栄養目標量	実施給与栄養量	エネルギー	650 kcal	615 kcal	たんぱく質	25.4 g	24.1 g	脂質	17.5 g	17.6 g	カルシウム	350 mg	347 mg	鉄	3.0 mg	2.4 mg	ビタミンA(レチノール活性当量)	200 µgRAE	225 µgRAE	ビタミンB <sub>1</sub>	0.40 mg	0.46 mg	ビタミンB <sub>2</sub>	0.40 mg	0.50 mg	ビタミンC	20 mg	29 mg	食物繊維	5.0 g	4.6 g	食塩相当量	2.0 g	2.2 g	炭水化物エネルギー比	60.2 %	58.5 %	脂肪エネルギー比	24.2 %	25.8 %	たんぱく質エネルギー比	15.6 %
栄養素名	給与栄養目標量	実施給与栄養量																																													
エネルギー	650 kcal	615 kcal																																													
たんぱく質	25.4 g	24.1 g																																													
脂質	17.5 g	17.6 g																																													
カルシウム	350 mg	347 mg																																													
鉄	3.0 mg	2.4 mg																																													
ビタミンA(レチノール活性当量)	200 µgRAE	225 µgRAE																																													
ビタミンB <sub>1</sub>	0.40 mg	0.46 mg																																													
ビタミンB <sub>2</sub>	0.40 mg	0.50 mg																																													
ビタミンC	20 mg	29 mg																																													
食物繊維	5.0 g	4.6 g																																													
食塩相当量	2.0 g	2.2 g																																													
炭水化物エネルギー比	60.2 %	58.5 %																																													
脂肪エネルギー比	24.2 %	25.8 %																																													
たんぱく質エネルギー比	15.6 %	15.7 %																																													
給食形態	① 単一給食 2 選択給食																																														
アレルギー対応	① 詳細な献立表配布 ② 除去食 3 代替食 ④ 弁当持参 5 その他( ) 6 対象者なし																																														
	①有 2無																																														
食堂又はランチルーム	①有 (①専用 2兼用) 2無																																														
作業指示書(献立表)	① 献立名 ② 材料名 ③ 純使用量(1人分) ④ 純使用量(食数分) ⑤ 作業のポイント ①有 2無 ⑥ 個別対応内容(禁止食、代替食等) 7 その他( )																																														
栄養に関する情報の提供	① 予定献立の配布・掲示 ② 栄養成分表示 ③ ポスター等の掲示 ④ 実物展示 ①有 2無 ⑤ 給食日より等の配布 ⑥ 給食時間の活用(放送・訪問等) 7 その他( )																																														
栄養教育・指導	対象/時間	個別	集団 授業時間 給食時間 ( ) ( )																																												
	実施回数 延べ人数	5 人	12回 16回 回 回 387人 587人 人 人																																												
①有 2無	実施内容	食物アレルギー、肥満について	バランスのとれた食事について 朝食について、季節の食材について																																												
テーマ献立	① 行事食 2 健康に配慮した献立 ③ 地元の食材献立 4 その他( ) ①有 2無																																														
食材料費(1人当たり)	( 〇〇〇 )円 / ( ①食 2食・1日 )																																														
衛生管理	【衛生管理マニュアルの作成】 ①有 2無																																														
	【衛生点検表の記録】 ①有 2無																																														
危機発生時の給食体制整備	【危機発生時の給食対応マニュアルの整備】 ① 災害 ② 食中毒 ③ その他( 異物混入 ) 4 無																																														
	【非常食の備蓄】 1有 ②無	( )人分を( )食分 保管場所( ) 内容:																																													
従事者の研修会参加(前年度実績)	参加者	参加回数/延べ人数	主な研修内容																																												
	管理栄養士・栄養士	( 2 )回/( 2 )人	食事摂取基準について、食育と栄養教諭制度について																																												
	調理従事者・その他	( 1 )回/( 3 )人	食の安心・安全について																																												
栄養・給食管理に関する課題	学年ごとに配分量を変えているが、残食が多い。 少食や偏食の児童生徒が増えている。																																														
課題解決に向けての対応計画及び評価	身体状況等から個々人の必要な栄養量を確認し、適切な給食量を検討する。少量でも栄養量の確保ができる献立について検討する。保護者と情報共有し、家庭での食事や生活習慣等を把握し、必要な栄養量が確保できるよう働きかけていく。																																														
報告書作成者	所属 〇〇小学校	職種 栄養教諭	氏名 下関花子 TEL/FAX TEL 083-231-〇〇〇〇 FAX 083-231-〇〇〇〇																																												

備考 それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。