

栄養管理部門の位置づけ	組織図	1 有 () 2 無					
	要領	1 有 ()			2 無		
栄養管理に関する会議(給食委員会)	実施回数	年 回	会議録の保存	1 有	2 無		
	構成職種	1 管理者 2 栄養管理部門責任者 3 管理栄養士・栄養士 4 健康管理部門スタッフ 5 受託業者スタッフ 6 その他()					
	目的	1 栄養管理における課題の把握と課題解決のための改善策の検討 2 適切な栄養管理を行うための関係部門の連携強化 3 苦情処理 4 献立内容の検討 5 その他()					
利用者の身体活動レベル・年齢区分・性別人数	身体活動レベル	~ 歳	~ 歳	~ 歳	~ 歳	計 (人)	
	低い: I	男性					
		女性					
	ふつう: II	男性					
		女性					
	高い: III	男性					
女性							
合計							
利用者の状況把握と献立への配慮	体格	前年度	今年度	評価	献立への配慮		
	肥満	%	%	1 増加(+5ポイント以上)	1 有		
	やせ	%	%	2 維持・減少	()		
	健康状態	1 高血圧	2 脂質異常症	3 高血糖	2 無		
施設の食事摂取基準(*)	目標栄養量	1 設定している(年 月 日改正)			2 設定していない		
	食品構成	1 作成している(年 月 日改正)			2 作成していない		
献立表の作成	1 有(作成者:所属 職名 氏名) 【記載項目】ア 献立名 イ 食品名 ウ 分量 エ 調味料の分量 オ 栄養価 カ その他						
	2 無						
給食形態	1 単一定食 2 複数定食(種類) 3 単品(種類) 4 カフェテリア方式(種類)						
喫食量調査	1 有【方法】ア 献立ごと イ 主食・副食別 ウ 全体量					2 無	
嗜好調査	1 有(年 回)					2 無	
利用者の健康に配慮した取組	栄養バランス	1 有【内容】ア ヘルシーメニューの提供(野菜たっぷり、減塩、カロリー控えめ等) イ 栄養バランスに配慮した単品料理の組合せの提示 ウ その他 2 無					
	健康・栄養情報の提供	1 有【内容】ア ポスター イ 卓上メモ ウ 献立表などに一口メモ エ ポップ オ その他() 2 無					
	献立の栄養成分等の表示	1 有【内容】ア エネルギー イ たんぱく質 ウ 脂質 エ 炭水化物 オ 食塩相当量 カ 食事バランスガイド キ その他 2 無					
	食堂の禁煙対策	1 有(ア 全面禁煙 イ 完全分煙 ウ その他()) 2 無					
	独自の取組						
非常時の対応	食中毒・感染症対策マニュアル	1 有(年 月作成)				2 無	
	災害時対策マニュアル	1 有(年 月作成)				2 無	
	他の給食施設等との連携	1 有				2 無	
	非常食糧等の備蓄	1 有(人分 × 日分)				2 無	
	非常食料等の保管場所	1 厨房食品保管庫 2 施設敷地内保管庫 3 その他()					
	非常食料等を活用した献立作成	1 有(種類 × 日分)				2 無	

※施設の食事摂取基準の内容がわかる資料(1人1日あたり基本の栄養量・食品構成及び給与栄養量等)、1週間分の献立表(献立名・材料名・1人分の分量)を添付すること。

○報告書作成者	所属課名		職名		氏名	
	電話		E-mail			

〔記入の留意点:事業所・学校(主に高校・大学)等〕

該当施設	<p>労働基準法別表1に規定する事業所又は事務所、学生又は労働者を寄宿させる施設、刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律第3条に規定する刑事施設(刑務所、少年刑務所、拘置所)並びに少年院法第4条に規定する少年院及び少年鑑別所法第3条に規定する少年鑑別所、及び他の施設種類に区分されない施設</p> <p>学校教育法第1条に規定する学校(中等教育学校・高等学校・高等専門学校・大学)、第124条に規定する専修学校及び第134条に規定する各種学校</p>
------	--

項目	記入方法及び留意点
栄養管理部門の位置づけ	<p>組織図の有無について、該当する方に○印を記入する。</p> <p>有の場合には、栄養管理を行う部署がどの部門に位置づけられているか記入する。(栄養部門・総務部門等)</p>
栄養管理に関する会議(給食委員会)	<p>栄養管理に関する会議の要領の有無について、該当する項目に○印を記入する。有の場合には要領の名称も記入する。</p> <p>栄養管理に関する会議について、前年度に実施した回数、会議録の保存の有無、構成職種について、該当する項目に○印を記入する。</p> <p>目的については、該当する項目に○印を記入する。</p>
利用者の身体活動レベル・年齢区分・性別人数	<p>当該給食施設の利用者について、身体活動レベル・年齢区分・性別ごと及び合計の人数を記入する。</p> <p>※身体活動レベルとは、日常生活での基本となる活動量を生活や仕事、運動の内容により3段階で区分している。推定エネルギー必要量を算定する際に用いられる。</p> <p>「低い:Ⅰ」・・・1日中座っている(12時間以上)ことがほとんどの場合。</p> <p>「ふつう:Ⅱ」・・・座り仕事中心(7～8時間程度)だが、通勤での歩行や軽い運動を5時間程度行う場合。</p> <p>「高い:Ⅲ」・・・1日中(8時間程度)立位での作業や接客多い仕事、重労働(肉体労働)を行う場合。</p>
利用者の状況把握と献立への配慮	<p>(1)利用者のうち肥満とやせに該当する者の割合を、前年度と今年度(報告書提出時に把握している最新の健診結果)の2年分記載する。肥満・やせの判定方法については、BMI等を用いる。</p> <p>例)BMI(body Mass Index 次式) $BMI = \frac{\text{体重(kg)}}{\text{身長(m)}^2}$</p> <p>BMI25以上を「肥満」、BMI18.5未満を「やせ」と判定する。</p> <p>(2)今年度の肥満とやせの者を合わせた割合が、前年度と比較して5ポイント以上増加しているか、5ポイント未満の増加もしくは減少しているかを判定し、○印を記入する。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>【評価の計算方法】</p> <p>【「今年度の肥満割合」+「今年度のやせ割合」】-【「前年度の肥満割合」+「前年度のやせ割合」】</p> <p>→ 「5ポイント以上増加・・・1 増加」 「5ポイント未満の増加もしくは減少・・・2 維持・減少」</p> </div> <p>(3)利用者の健康状態について、把握している項目に○印を記入する。</p> <p>(4)利用者の体格や健康状態による献立への配慮の有無について、該当するものに○印を記入する。また、献立への配慮が有の場合は、その内容を記入する。</p> <p>※利用者とは実際に給食を食べている者を指す。ただし、利用者を特定することが難しい場合には、事業所の全従業員又は学校の全学生の把握でもよい。</p> <p>※一般給食センター、自衛隊、矯正施設については、肥満とやせの割合及び評価の欄は記載不要。</p>
施設の食事摂取基準	<p>利用者に適した食事の提供を効率的に行うため、目標栄養量の設定や食品構成の作成を施設のものとして行っているか記入する。</p> <p>※施設の食事摂取基準の内容がわかる資料として、施設において最も提供数の多い給食の「食事の種類、1人1日あたり基本の栄養量と食品構成及び給与栄養量」を添付すること。様式は任意のものとする。</p>
献立表の作成	<p>献立表の有無について、該当するものに○印を記入する。</p> <p>有の場合には、献立作成者の所属、職名、氏名を記入する。</p> <p>献立表に記載している項目について、該当のものに○印を記入する。</p>
給食形態	<p>該当する運営方法に○印を記入する。</p> <p>複数定食、単品、カフェテリア方式については各々何種類か記入する。</p>
喫食量調査	<p>実施の有無について、該当する方に○印を記入する。</p> <p>有の場合は、その方法について該当する項目に○印を記入する。</p>
嗜好調査	<p>実施の有無について、該当する方に○印を記入する。</p> <p>有の場合は、前年度に実施した回数を計上する。</p>

<p>利用者の健康に配慮した取組</p>	<p>栄養バランス、健康・栄養情報の提供、献立の栄養成分等の表示、食堂の禁煙対策の取組について、該当するものに○印を記入する。 有の場合は、その内容について該当するものに○印を記入する。 独自の取組については、栄養管理等、当該給食施設での独自の取組があれば記入する。</p>
<p>非常時の対応</p>	<p>現在の状況について、該当するものに○印を記入する。</p>
<p>報告書作成者</p>	<p>内容を確認するための問い合わせ先(作成者の所属・職名・氏名・連絡先)を記入ください。 また、情報提供を円滑にするために、可能であれば施設E-mailアドレスを記入ください。</p>