

様式第5（その5）（第4条関係）

（学校、病院、保育所、幼稚園、認定こども園、介護老人保健施設、老人福祉施設、介護医療院以外の施設用）

栄養管理報告書

年 月 日

鹿児島市長 殿

施設名
所在地
設置者又は管理者氏名
（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）

鹿児島市健康増進法施行細則第4条の規定により、次のとおり報告します。

施設種別	<input type="checkbox"/> 保育所以外の児童福祉施設 <input type="checkbox"/> 社会福祉施設 <input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 寄宿舍 <input type="checkbox"/> 矯正施設 <input type="checkbox"/> 自衛隊 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他					定員	人		
給食併設施	<input type="checkbox"/> 有 (施設名 _____ (定員 _____ 人)) <input type="checkbox"/> 無			通所事業	<input type="checkbox"/> 有 (定員 _____ 人) <input type="checkbox"/> 無				
給食の運営方法	【委託の場合】								
	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託	名称							
		所在地							
		電話番号							
		委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 食材の購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他 (_____)						
給食従事者数	区分	設置者(委託者)側		受託者側		1人1日当たりの食材料			
		常勤	非常勤	常勤	非常勤				
	管理栄養士	人	人	人	人	予 算	円		
	栄養士	人	人	人	人				
調理師	人	人	人	人	実 績	円			
その他の従事者	人	人	人	人					
食数 (1日平均)	区分	朝食	昼食	夕食	計	間食	食事時間		
		朝食	時	分			朝食	時	分
	常食						昼食	時	分
	軟食						夕食	時	分
	流動食						間食	時	分
	特別食						栄養指導状況		
	通所						個別指導		
合計						集団指導	回	人	
食品群別給与量実績				給与栄養量					
食品群別	1人1日当たりの純使用量(g)		栄養素等		目標量		実績		
			エネルギー		kcal		kcal		
穀類			たんぱく質		g		g		
いも及びでん粉類			(%エネルギー)		%		%		
砂糖及び甘味料			脂質		g		g		
豆類			(%エネルギー)		%		%		
種実類			カルシウム		mg		mg		
野菜類			鉄		mg		mg		
果実類			ビタミンA (レチノール活性当量)		μ gRAE		μ gRAE		
きのこ類			ビタミン B ₁		mg		mg		
藻類			ビタミン B ₂		mg		mg		
魚介類			ビタミン C		mg		mg		
肉類			食物繊維		g		g		
卵類			食塩相当量		g		g		
乳脂類			適切な食事を提供するための把握		<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 疾病の状況 <input type="checkbox"/> 摂食・嚥下の状況 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状況 <input type="checkbox"/> 嗜好状況 <input type="checkbox"/> 喫食状況 <input type="checkbox"/> その他 (_____)				
菓子類									
嗜好飲料類									
調味料及び香辛料類									
調理加工食品類									

身体状況の把握	様式第5（その5-2）（第4条関係）（学校、病院、保育所、幼稚園、認定こども園、介護老人保健施設、老人福祉施設、介護医療院以外の施設用）へ記載		
栄養管理	<input type="checkbox"/> 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 <input type="checkbox"/> 栄養基準に基づく献立の作成 <input type="checkbox"/> 献立に基づく調理及び食事の提供 <input type="checkbox"/> 食事計画の評価、検証 <input type="checkbox"/> 検証結果に基づく計画の改善		
栄養情報の提供	対象者	<input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 利用者の家族 <input type="checkbox"/> その他（ ）	
	方法	<input type="checkbox"/> 施設内への掲示 <input type="checkbox"/> 給食便りの配付 <input type="checkbox"/> 保護者会の活用（ ） <input type="checkbox"/> その他（ ）	
	内容	<input type="checkbox"/> 給与栄養量 <input type="checkbox"/> 献立 <input type="checkbox"/> 食品・食材情報 <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 健康と栄養 <input type="checkbox"/> その他（ ）	
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル等の活用又は準用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 衛生管理記録 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
検食	検食の実施 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
危機管理	食中毒 感染症	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		マニュアルの施設内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		業務不可能時の対応 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
	災害	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
マニュアルの施設内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
	備蓄量	食糧 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (人分) × (日分)	
		飲料水 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (人分) × (日分)	
記入者	所属		職名
	電話番号		氏名

【留意事項】

- 1 この報告書は、保育所以外の児童福祉施設、社会福祉施設、事業所、寄宿舎、矯正施設、自衛隊、一般給食センター及びその他の施設について記入すること。
- 2 定員について、利用者・入所者の定員数を記入すること。
- 3 通所事業について、実施する場合はその定員数を記入すること。
- 4 給食併設施設について、同一厨房から給食を提供する他の施設が有る場合、その施設名を記入すること。なお、栄養管理を別に行っている場合は別様とすること。その際、従業員数等、明確に区分できない場合は主たる施設に計上し、併設施設の報告書には「（施設名）に計上」と記載すること。
- 5 給食の方法について、委託の場合は受託事業所の名称、所在地、電話番号を記入すること。
- 6 給食従事者数について、常勤は各施設で定めている常勤の所定労働時間勤務の者の数を記入し、それ未満の者の数は非常勤の欄に記入すること。なお、区分については免許取得者数について計上すること。ただし管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、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、その資格の欄に計上すること。
- 7 1人1日当たりの食材料費について、10月分の総材料費を延べ人員で除した金額を記入すること。なお通所事業や職員給食に係る食費については、報告に含めないこと。
- 8 食数について
 - (1) 10月分の各食ごとの1日当たりの平均食数を記入すること。
 - (2) 軟菜食について、咀嚼・嚥下状態に応じた形態の食事を提供した数を記入すること。
 - (3) 特別食について、医師の指示により、病態に応じた食事を提供した数を記入すること。
 - (4) 間食について、1日の給与栄養目標量に間食を含む場合に記入すること。
 - (5) 空欄にはその他の食事について実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 9 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 10 栄養指導状況について
 - (1) 個別指導について、10月に実施した延べ人員数を記入すること。
 - (2) 集団指導について、10月に実施した回数と延べ人員数を記入すること。
- 11 食品群別給与量実績について、10月分の主たる食事の1日平均の給与量の実績を整数値で記入すること。ただし、種実類、きのこ類、藻類の乾物について、小数点第1位まで記入すること。
- 12 給与栄養量について
 - (1) 目標量は、主たる食事について設定した目標量を記入すること。
 - (2) 実績について、主たる食事の10月分の1日平均量を記入すること。
 - (3) 小数点以下の取扱については、「日本食品標準成分表」に準じて記入すること。
- 13 身体状況の把握について、保育所以外の児童福祉施設、事業所、寄宿舎について記入すること。ただし、医学的な栄養管理を個人に実施する施設は対象外とする。
 - (1) 様式第5（その5-2）（第4条関係）の評価方法を参考にし、全体数、肥満とやせの状況、前年度との比較を記入すること。
なお、肥満とやせの判定については、「身長別標準体重の早見表（3歳以上6歳未満の幼児）」を用いてもよい。
 - (2) 全体数について、3歳以上の総数を記入すること。
- 14 危機管理について
 - (1) マニュアルとは給食・栄養部門が整備しているものについて記入すること。ただし、施設内の危機管理マニュアルに食事提供の位置づけがある場合はそれを含む。
 - (2) 備蓄量について、食料や飲料水を備蓄している場合は（ ）内に「何人分」を「何日分」として記入すること。
- 15 共通事項
 - (1) 各項目について実施していること、または該当するものに記入（■、✓）すること。
 - (2) 「その他」の場合は、具体的に記入すること。