特定給食施設等栄養関係報告書（保育所等）　記入例

〇 年 〇 月 〇 日

松山市保健所長　宛

〒　　　　〇〇－〇〇
所在地、施設名　松山市…　〇〇保育園
施設長名　〇〇 〇〇
TEL　　　　　　　　　FAX

※①～③については当年度7月1日現在（対象者年齢は措置年齢）、④・⑤は前年度分で記入
※⑥については施設内で作成している同等の書類による提出も可

①1日当たりの給食数

※7月1日が土・日・祝日の場合は、次の平日の数を入力する。

対象者 ※一般：一般保育 ※一時：一時預かり	定員（人）	一般在籍人数（人）	一時預かり人数（人）	食数 朝食・離乳食1回食	午前間食	昼食・離乳食2回食	午後間食	延長間食	夕食	合計
離乳食（生後5か月～8か月頃）	70	4	1	2		4				6
離乳食（9か月～18か月頃）※12か月過ぎて離乳食を食べている児は当該項目に記入。		6	1	2		6	4			12
1～2歳児（未満児食）		30	2		31	32	30	3		96
3歳以上児（以上児食）		30	2			31	31	3		65
職員						7	6			13
合計	70	70	6	4	31	80	71	6	0	192

② 給食従事者数（在籍人数）

3 人　（うち常勤　2 人）

内訳
※調理員として採用され、栄養管理業務に携わらない者は、栄養士の資格を持っていても、「調理員」として計上する。

職種	管理栄養士 常勤	管理栄養士 非常勤	栄養士 常勤	栄養士 非常勤	調理師 常勤	調理師 非常勤	調理員 常勤	調理員 非常勤	その他 常勤	その他 非常勤
当施設側			1							
受託側					1		1			

③ 管理栄養士・栄養士・調理師・調理員等の配置状況　※レ点や年数等記入をお願いします。

氏名	採用区分 「管」管理栄養士、「栄」栄養士、「他」その他	「常」：正規職員と同様の勤務形態（常勤）／「他」	「専」：専任／「兼」：兼務	「施」：当該施設側／「受」：受託側	当該施設年数（年ヶ月）	通算勤務年数（年ヶ月）
松山 花子	□管 □栄 □調理師 ☑他	☑常 □他	☑専 □兼	☑施 □受	1.1 年	5.3 年
愛媛 栄子	□管 □栄 ☑調理師 □他	☑常 □他	☑専 □兼	□施 ☑受	11.3 年	11.3 年
四国 三郎	□管 □栄 □調理師 ☑他	□常 ☑他	□専 ☑兼	□施 ☑受	1.3 年	1.3 年
	□管 □栄 □調理師 □他	□常 □他	□専 □兼	□施 □受	年	年
	□管 □栄 □調理師 □他	□常 □他	□専 □兼	□施 □受	年	年

④ 栄養・給食管理状況等　※レ点や内容の記入等をお願いします。

(1) 献立の種類	① ☑ 単一献立　□ 複数献立　☑ その他（ 月1回バイキング ）
	② ☑ 自園の献立（ 離乳食のみ ）　☑ 松山市の献立　□ その他（ 　　）

(2) 運営形態	□ 直営　☑ 委託	委託業者名：（ （株）栄給サービス ）／委託内容：（ 献立作成・食材購入・調理・洗浄消毒・栄養指導 ）

(3) 施設外調理（外部搬入）	☑ 無　□ 有（調理施設：　　　　）

(4) 給食・栄養会議	□ 無 ☑ 有（ 園内会議で月1～2回 ）	(9) 喫食状況の把握	□ 無 ☑ 有（ 個別記録し、家庭へ報告 ）
(5) 栄養・食事計画	□ 無 ☑ 有（ 給与栄養量算出表、食育年間計画 ）	(10) 嗜好調査	□ 無 ☑ 有（ 本人や担任に苦手なもの調査等 ）
(6) 作業指示書	□ 無 ☑ 有（ 献立表にアレルギー対応記入 ）	(11) 検食（簿）	□ 無 ☑ 有（ 園長、主任保育士が実施・記録 ）
(7) 残菜調査	□ 無 ☑ 有（ 主食・副食ごとに残量測定 ）	(12) 栄養管理ソフト等活用	□ 無 ☑ 有（ 栄養管理システム（〇〇社） ）
(8) アレルギー対応	□ 無 ☑ 有 対応方法 ※食物アレルギー除去食連絡票による　□ 代替食 ☑ 除去食 □ その他（ 　　）		

危機対策管理

(13) 食品の備蓄	□ 無 ☑ 有 備蓄数（ 80 ）人分×（ 3 ）日分	内容	☑ 主食（混ぜご飯含）　☑ 主菜　□ 副菜　☑ 飲料 ／ ☑ アレルギー対応食　☑ 乳児用ミルク　□ その他（ 　）
(14) 事故（食中毒等）発生時マニュアル	□ 無 ☑ 有	(15) 災害時マニュアル（給食）　□ 無 ☑ 有	(16) 非常時連絡網　□ 無 ☑ 有

⑤ 栄養教育実施状況　※前年度実施したものについて、（ ）に〇や【 】に内容の入力。

個別

（〇）アレルギーに対する対応 【 本人・家族に毎食確認説明の上、食事提供 】
（〇）肥満・やせに対する対応 【 毎月身長体重を測定し、食事の調整等を行う 】
（ ）その他 【 　　】

集団

（〇）配布献立表【 配布・展示・ホームページ 】（〇）3つの食品群の教育等【 ペープサート活用 】（〇）その他【 季節の食材や料理・衛生の話をする 】
（〇）献立展示【 実物・写真（離乳食） 】（〇）料理活動【 地域の親子を対象に離乳食講座 】
（〇）試食会【 クラスごとに保護者対象に年8回実施 】（〇）講演会【 園の親子を対象に「栄養のはなし」 】
（〇）給食・食育だより等発行【 　　】（〇）食育俳句カルタ（松山市作成）

⑥ 栄養量・食品量のまとめ

栄養計算に使用した食品成分表： □ 八訂　　□ 七訂

栄養量

1人1日当たり	給与栄養目標量 （当年4月1日現在）		予定給与量 （当年6月分）	
	未満児	以上児	未満児	以上児
	※以上児の主食 □ 有 □ 無			
エネルギー(kcal)				
たんぱく質(g)				
脂質(g)				
カルシウム(mg)				
カリウム(mg)				
鉄(mg)				
ビタミンA(μgRE)				
ビタミンB$_1$(mg)				
ビタミンB$_2$(mg)				
ビタミンC(mg)				
食物繊維(g)				
食塩相当量(g)				
たんぱく質エネルギー比(%)				
脂質エネルギー比(%)				
炭水化物エネルギー比(%)				

食品量

1人1日当たり		食品構成 （当年4月1日現在）		予定給与量 （当年6月分）	
		未満児	以上児	未満児	以上児
		※以上児の主食 □ 有 □ 無			
穀類	米				
	強化米				
	パン				
	小麦粉及びその製品				
芋及び澱粉					
砂糖類					
豆類	豆類				
	豆製品類				
種実類					
野菜類	緑黄色野菜				
	その他の野菜				
果物類					
きのこ類					
藻類					
魚介類	魚介類				
	干物・缶詰・塩蔵				
	練製品				
肉類					
卵類					
乳類	牛乳				
	その他の乳類				
油脂類					

⑦ 体格等の把握（直近の状況）（当年4月1日時点で満3歳以上の児）

★満3歳以上児の体格（＋15%以上の「肥満」と－15%以下の「やせ」）の割合把握について、
　可能な範囲で教えていただきますようご協力をお願いします。

該当するものすべてに✓をお願いします。

□　既に用いている体格の評価方法や書式等を活用している　　【 □ 別に添付あり　　□ その他(　　　　　　　　) 】

□　「幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト」を活用

□　「早見表」の活用

□　「身長体重曲線」（平成22年調査）

□　「身長体重曲線」（平成12年調査）

□　その他【　　　　　　　　　　　　　　】

必要に応じて、下表の活用しやすい方をご活用ください。

	人数	割合
やせ（やせすぎ, やせ）　※肥満度－15%以下		%
ふつう		%
肥満（ふとりぎみ, ややふとりすぎ, ふとりすぎ）　※肥満度＋15%以上		%

※国立保健医療科学院のホームページ掲載の「幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト」を活用した場合は、
　自動で集計される「肥満度判定区分の集計表」（シートの左上の表の人数・割合）を入力してください。

	人数	割合
総数		
やせすぎ		
やせ		
ふつう		
ふとりぎみ		
ややふとりすぎ		
ふとりすぎ		
やせ（再掲）※1		
肥満（再掲）※2		
やせ＋肥満		

※1 やせ：やせすぎ、やせの合計

※2 肥満：ふとりぎみ、ややふとりすぎ、ふとりすぎの合計