○ 年 ○ 月 ○ 日

特定給食施設等栄養関係報告書（保育所等） 記入例

松山市保健所長　宛

〒　○○－○○
所在地、施設名　松山市…　○○保育園
施設長名 ○○　○○
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

	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
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。	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）		「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（○○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（　　）	
危機管理 (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○や【　】に内容の入力。

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

裏面へ

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」（令和5年（2023年）調査）
□ 「身長体重曲線」（平成22年（2010年）調査）
□ 「身長体重曲線」（平成12年（2000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