特定給食施設等栄養関係報告書記入マニュアル

1） 提 出 期 日 ：毎年７月 31 日
2） 提 出 先 ：松山市保健所　健康づくり推進課
3） 提 出 方 法 ：Ｅメールまたは FAX（郵送，直接持参も可）
4） 対 象 期 間 ：**項目①～③・⑥は当年度の７月１日現在，④・⑤・⑦は前年度分**
5） 対 象 施 設 ：“松山市特定給食施設等に関する取扱要領”に基づく対象施設

※ 日本人の食事摂取基準（最新版）等を参考に，各施設で栄養・食事管理を行い，その状況を報告すること。

項　目		記入方法	記入にあたっての留意点
①１日あたりの給食数		施設対象者・職員・その他の別に，定員および食数を記入。	・該当施設が提供する全ての対象者（デイサービス事業・配食サービス事業・外来透析や職員なども含む）を記入。 ・その他には間食等を記入。
② 給食従事者数		給食関係業務に従事する職員数を記入。	• 施設職員「当施設側」，委託業者や派遣職員「受託側」に各職種別の常勤数及び非常勤数を記入。 • 管理栄養士，栄養士，調理師は資格取得者とする。 • 栄養士の資格保有者でも，調理員として採用されている者は，「調理員」として計上。
③ 管理栄養士 栄養士 配置状況		管理栄養士・栄養士の氏名，当該施設での勤務年数，通算勤務年数を記入。また採用区分について該当するものにレ点をする。	• 管理栄養士「管」，栄養士「栄」とする。 • 常勤「常」，非常勤「非」，パート「パ」とする。 • 専任「専」，兼務「兼」とする。 • 当該施設側「施」，受託側「受」とする。 • 栄養指導業務従事者も全て記入。 • 枠が不足する場合は，行の追加または別紙記入とする。
④ 栄養・給食管理状況		各項目で該当するものにレ点または記入。	• 「施設外調理」は当該施設以外で調理等を行っている場合（市販弁当利用も含む）を有とする。 • 「運営形態」は何らかの業務を委託している場合は委託とする。
⑤ 栄養教育実施状況		対象者に行った個別指導（栄養相談等），集団指導（講習会等），その他の指導状況（回数，人数等）を記入。	その他は，栄養成分表示（献立表掲示など），栄養情報の提供（ポスター，リーフレット，食卓メモ，栄養だよりなど）等を記入。
⑥ 栄養関係報告書作成者		担当者名と連絡先を記入。	報告書の内容や業務に関する問い合わせの担当者名を記入。
⑦栄養量・食品量の年間まとめ	食種	該当する項目にレ点または記入。	• 基準となる食種の１人１日当たりの平均値とする。 • 一般食の常食の提供がない場合は，最も提供数の多い食種の状況を記入する。 • 目標量について，幅で設定している場合は幅で記入する。 • 栄養量等の単位，桁数は「日本食品標準成分表（最新版）」に準じる。 ※エネルギー比の求め方 • たんぱく質エネルギー比 （たんぱく質（g）×4(kcal)）/総エネルギー（kcal）×100 • 脂質エネルギー比 （脂質（g）×9（kcal））/総エネルギー(kcal)×100 • 炭水化物エネルギー比 100-（たんぱく質エネルギー比＋脂質エネルギー比）
	栄養計算に使用した食品成分表	該当する項目にレ点。	
	給与栄養目標量	食事の給与栄養量の目標値であり，施設での基準値。献立作成時の目標あるいは目安となる量。 ※喫食者の年齢や性別などを勘案して作成。幅や平均などで記入。	
	実施給与量	提供した食事のエネルギー及び栄養素量。（一般に，発注上の都合や納品された食品の品質，廃棄量などの変動，盛り付けの誤差などにより，予定通りの食事が提供できないこともある。）	
	食品構成	給与栄養目標量に対応する食品群別重量。	
	給与量	一定期間に提供した食品群別重量。	

（令和７年度（2025 年度）改正）