式第5(その1)(第4条関係) 学校用) 栄養管理報告書	様式第5(その1)(第4条関係)
	(学校用)
年 月 日	栄養管理報告書
年 月 児島市長 殿	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
施設名	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)	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)
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。	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。
□ 員 人 1日平均食数 児童 人生徒 人	定
【委託の場合】 名 称	給食提供 施 設
合食の	【委託の場合】 名 称
置営方法 □ □ 委 託 電話番号 □ 電話番号 □ □ 数 □ □ D □ D	
□ 調理 □ 運搬 □ 物資購入 □ 食器洗浄 □ ボイラー管理 □ その他()	運営方法 □ 孁 託 電話番号
反 A 設置者(委託者)側 受託者側 党 兼 指 道 牡 泥	★記内容 □ 調理 □ 運搬 □ 物資購入 □ 食器洗浄
É事者数 栄養 士 人 人 人 人 人 人	常 勤 非常勤 常 勤 非常勤 栄 養 揖 尋 祆 况
調 理 師 人 人 人 人 人 その他の従事者 人 人 人 人 人	給 食 管 理 栄 養 士 人 人 人 人 人 人 (個別指導 人 人 人 人 人 人 人 人 人
食品群別給与量実績 給与栄養量	調理師 人 人 人 人 集団指導 回 人
区 分 1人1日当たりの 純 使 用 量 (g) 区 分 目標量 実績 充足率% B/A×100	その他の従事者 人 人 人 人 人 ★□314年 □ へ 食品群別給与量実績 給 与 栄 養 量
キ エネルギー	I 人 1 日 当 た り の E 標 量 実績 充足率% A B B/A×100
ン kcal kcal	米 等 + + + + + + + + + + + + + + + + + +
・ 大人はく質 g g g	/パー・シー KCall KCa
麦粉及びその製品 脂質 も及びでん粉 g	生 乳 ^{たんはく} 質 g g
# 類 食塩相当量 g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	<u>小麦粉及びその製品</u> い も 及 び で ん 粉 脂 質 g g g
製 品 類 カルシウム カルシウム	砂糖類
実 類 mg	豆 類 Remilia g g g 豆 製 品 類 カルシウム
の他の野菜類 mg mg	種 実 類
<u>物類</u> のこ類 亜 鉛 mg mg	その他の野菜類 マグネシウム mg mg mg
数 (鉄	果 物 類 き の こ 類
介 類 mg mg 魚 類 ビタミンA	藻 類 紐
類 $(u$ チノール活性当船 μ gRAE μ gRAE	魚 介 類 ばタミンA mg mg
<u>類</u> ビタミンB ₁ mg mg mg	肉 類 (シナノール所性用単) μ gRAE μ gRAE
脂 類 vigsta	卵 類 ビダミンB _L mg mg
株科及い音芋科類 mg	油 脂 類 パート・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・
1 食 当 た り の 食 材 料 費 ビタミンC mg mg mg	調味科及仍备業科類 「
予算 円 銭 平均 円 銭 食物繊維 g g	1 食 当 た り の 食 材 料 費 ビタミンC mg mg mg
	予算

身	体	状	況	の	把	握	様式第5	(その1-2)(第4条関係)(学校用)へ記載
		な <u>1</u> た					□ 年齢 □ 残食 □ その	状況 ロ 食物アレルギーの状況 ロ 疾病の状況 ロ 咀嚼・嚥下の状況
栄		養		管		理	口 栄養	者の状況に応じた栄養基準の設定 基準に基づく献立の作成 ロ 献立に基づく調理及び食事の提供 計画の評価、検証 ロ 検証結果に基づく計画の改善
栄	養	情	報	Ø	提	供	対象者方法内容	□ 児童生徒 □ 保護者 □ 担任等 □ その他() □ 校内への掲示 □ 給食便りの配付 □ 保護者会の活用() □ その他() □ 給与栄養量 □ 献立 □ 食品・食材情報 □ 食習慣 □ 健康と栄養 □ その他()
衛		生		管		理	衛生管理	
検						食	検食の事	
							食中毒感染症	マニュアルの整備 口 有 口 無 マニュアルの校内における共有 ロ 有 ロ 無 業務不可能時の対応 ロ 有 ロ 無
危		機		管		理	災害	マニュアルの整備 口 有 ロ 無 マニュアルの校内における共有 ロ 有 ロ 無 食 糧 ロ 有 ロ 無 (人分) × (日分) 備蓄量 飲料水 ロ 有 ロ 無 (人分) × (日分)
記			大			者	所 属	職名
ĀĠ	iC /		^	Λ		1	電話番号	氏 名

【留意事項】

- 1 定員について、10月分の1日平均の児童・生徒在籍数を記入すること。
- 2 1日平均食数について、10月分の1日平均食数を、小学生は「児童」に、中学生以上は「生徒」の欄に 記入すること。なお、職員数については含めないこと。
- 3 給食の運営方法について、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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 7 食品群別給与量実績について、10月分の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。
- 8 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、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。
- (4) マグネシウム、亜鉛について、記入は任意とする。
- 9 身体状況の把握について、様式第5(その1-2)(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。
- 10 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、校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、非常食としての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。

裏 面

- (3) 給食センターの場合は、センターが管理している備蓄量についてのみ記載すること。
- 1 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。

改正後	

身	体	状	況	の	把	握	様式詞	第5	(その	1 -	2)	第	4 条月	【係)	(省	单校月	甫) ^	、記載	Ġ					
適す		な f					□ 3	年齢 残食 その(性別口	食物	身 ! アレ <i>)</i>	-		t重 代況			は活動 すの状		ル [_ 「		嗜好∜ ・嚥¯	犬況 下の状	(況
栄		養		管		理		栄養:	者の状 基準に 計画の	基づ	く献.	立の何		単の部	定				_	く調理 基づく				供
栄	養	情	報	o	提	供	対 象 方	者法		校内 その	生徒への他(掲示) တ	任等 配付		その保護)他(養者会	の活	用()))
衛		生		管		理	内 :	容		健康	·栄養 と栄 □有	養		その作			品・負)活用	食習	'價 <u></u> □有	口無)
		<u> </u>		<u> </u>		_																		
検						食	検其(の 争 i	前実施		□有	□ #	#	移	『其明	比球	(時間	i, b	待、	所見)) [<u> </u>	口無	<u> </u>
							食中感染		₹ #	ュァ	ルの ルの 能時	校内	におり				無 有 無		無					
危		機		管		理	災 :	害・		± 7	ルの 食	· 校内 糧	ऽदःऽ। □	有	-		無有無無			人分)		< 1		日分)
\vdash						\dashv		_			. 以	料水		有			無			人分)		<	(日分)
記			入			ォ		属								職	<u>名</u>							
Inc.	^	者	~	電話番	:뮥ㅣ								氏	名										

【留章事項】

- 1 定員について、10月分の1日平均の児童・生徒在籍数を記入すること。
- 2 1日平均食数について、10月分の1日平均食数を、小学生は「児童」に、中学生以上は「生徒」の欄に 記入すること。なお、職員数については含めないこと。
- 3 給食の運営方法について、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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 7 食品群別給与量実績について、10月分の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。
- パンは、原則パンで計上するが、重量の把握が困難な場合は、小麦粉重量を記載する。
- 8 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、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。
- (4) マグネシウム、亜鉛について、記入は任意とする。
- 9 身体状況の把握について、様式第5(その1-2)(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。
- 10 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、校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、非常食としての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。
- (3) 給食センターの場合は、センターが管理している備蓄量についてのみ記載すること。
- 1 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。

様式第5(その1-2)(第4条関係) (学校用)

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

年 月 日現在

	71	H OLIT.					
	全体数		肥満、や	前年度との比較			
施設名	土件奴	肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	割合の増減(差)
	1	2	3	4(2+3)	⑤ [(④÷①)×100]	6	5-6
	人	人	人	人	%	%	%
	人	人	人	人	%	%	%
	人	人	人	人	%	%	%
合計	人	人	人	人	%	%	%

肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。

栄養管理報告書においては、「健康日本21」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により 評価方法を標準化しています。

- ○学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)による肥満度判定方法を用います。
- ○「肥満」については、+20%以上、「やせ」については、-20%以下を評価対象とします。
- ○①~③については、鹿児島県学校保健活動状況調査等から、

の状況を

記入してください。

肥満度(過体重度)=[実測体重(kg)-身長別標準体重(kg)]/身長別標準体重(kg)×100(%)

	やせ	傾向		肥満傾向						
判定	-20%	以下	普通	20%以上						
	高度やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度肥満				
肥満度	-30%以下	-30%超 -20%以下	-20%超~ +20%未満	20%以上 30%未満	30%以上 50%未満	50%以上				

身長別標準体重(kg)= a × 実測身長(cm) - b

係数		<u> </u>	3	<i>'</i> x
年齢	a	b	a	b
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15	·	<u> </u>		
16				
17				

改正後

様式第5 (その1-2) (第4条関係) (学校用)

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

日 日現在

+	71	H MAL						
	全体数		肥満、や		前年度との比較			
施設名	主件奴	肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	割合の増減(差)	
	1	2	3	4 (2+3)	⑤ [(④÷①) ×100]	6	5-6	
	人	人	人	人	%	%	%	
	人	人	人	人	%	%	%	
	人	人	人	人	%	%	%	
合計	人	人	人	人	%	%	%	

※前年度とは、前年度に提出した栄養管理報告書に記載した数値とする。

肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。

栄養管理報告書においては、「健康日本21」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により 評価方法を標準化しています。

- ○学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)による肥満度判定方法を用います。
- ○「肥満」については、+20%以上、「やせ」については、-20%以下を評価対象とします。
- ○①~③については、鹿児島県学校保健活動状況調査等から、 の状況を 記入してください。

肥満度(過体重度) = [実測体重(kg)-身長別標準体重(kg)]/身長別標準体重(kg) × 100(%)

	やせ	傾向		肥満傾向						
判定	-20	%以下	普通	20%以上						
	高度やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度肥満				
肥満度	-30%以下	-30%超 -20%以下	-20%超~ +20%未満	20%以上 30%未満	3 0 %以上 5 0 %未満	50%以上				

身長別標準体重 $(kg) = a \times 実測身長 (cm) - b$

係数	9		女	Ţ
年齢	а	b	а	b
5				
6				
7				
8				
9				
1 0				
1 1				
1 2				
1 3				
1 4				
1 5				
1 6				
1 7				

現行	改正後
様式第5(その2)(第4条関係) (病院用) 栄養管理報告書	様式第5(その2)(第4条関係) (病院用) 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)	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
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。	(法人にあっては、名称及び代表者の氏名)
食事療養 □ 入院時食事療養 I □ 入院時食事療養 II 許可病床数 床	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。
	食事療養 □ 入院時食事療養 I □ 入院時食事療養 I 許可病床数 床
【委託の場合】 名 称	給食併設施設 介護医療院併設含む ロ 有 (施設名: (定員 人) 田 無 【委託の場合】
□ 委託 電話番号	名 称 口 直営 所在地 給食の運営方法
総食従事者数 常勤 非常勤 常勤 非常勤 1人1日ヨにりの長利科員 管理栄養士人人人人人人人 人人人人人 人 予算 円 調理師人人人人人人 人人人人 円 その他の従事者人人人人人人 人人人人人	を記内容
区分 朝食 昼食 計 食事時間 食種 朝食 時分 常食 昼食 時分 一般食 軟食 夕食	給食従事者数 は な な 人 <
食数(1日平均) 流動食 間食 サービスの提供 特別食(加算) 特別食の力量 特別食(非加算) 一特別食加算 経管栄養(非加算) 一食堂加算	R R R R R R R R R R
C	経管栄養(加算) 日 特別食加算 経管栄養(非加算) 日 栄養サポートデーム加算 その他 日 食堂加算 日 その他 日
穀 類 たんぱく質 g	
い も 及 び で ん 粉 類 (%エネルギー) % 砂 糖 及 び 甘 味 料 脂 質 g 豆 類 (%エネルギー) %	食品 群 別 1人1日当たりの 栄養素等 目標 量 実績 純使用量(g) エネルギー kcal kcal
種 実 類 カルシウム mg mg 野菜類 鉄 mg mg 果実類 ビタミンΑ(レチノール活性当量) μ gRAE μ gRAE	契 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
き の こ 類 ビタミン B_1 mg mg \bar{R} 類 ビタミン B_2 mg mg	豆 類 (%エネルギー) % % 種 実 類 カルシウム mg mg 野 菜 類 鉄 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	果 実 類 ヒッミンハ (レチノール間接音を) 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
乳 類 栄養指導状況 油 脂類 算定有り 算定無し 菓子類 入院指導 人 人	無 介 類 ビタミンC mg mag 肉 類 食物繊維 g g 卵 類 食塩相当量 g g
し 好 飲 料 類 個別指導 外来指導 人 調 味 料 及 び 香 辛 料 類 訪問指導 人 調 理 加 工 食 品 類 集 団 指 導 回 人 回 人	対 技 担 ま 表 を と<
	D 好 數 類 個別指導 外来指導 人 人 調 味 籽 及 び 香 辛 籽 類 訪問指導 人 人 調 理 加 工 食 品 類 集 団 指 導 団 人 回 人

他部	部門との	連打	隽体制		栄養	管理	計画		褥瘡		感染	轴症	□₹	の他	()	
,# 1	m a · · ·	± +	+8 /44		年齢	i 🗆	性別		身;	長 🗆] [4	重		身体	活動1	バル		生化	学検3	監値		
ı. —	切な食				疾病	の状況	況		咀	嚼・頭	₹下σ	D状ί	兄		食物	カアレノ	レギ・	- の状	況			
9	るため) ()	10 1座		嗜好	状況		喫食	状況] ~	ۯA	也 ()	
					利用	者の	状況に	応じ	た栄	養基準	重の影	定										
栄	養	管	理		栄養	基準	に基っ	ろ献	立の	作成			」 献	立に	基づく	調理及	なび負	事の	提供			
					食事	計画	の評値	6、検	証				〕 検	証結:	果に基	づく計	歯の	D改善				
						対象	象 者		給負	秋用	者] 利	用者(の家族] ~	の他	()	_
									院内	すへの	掲示		<u>ı</u> ij	- フ:	レット	等の配				メモの	D活用	_
				個	別	方	法		その	0他()	
				-					給よ	7.栄養	量		献立		食品	・食材	情報	Ž 🗆	食習	3 慣		_
<u></u>	L+ +r		40 ///			内	容		健原	長と栄	養		病態	と栄養)他)	
釆	養情報	(O)	提供			対象	え 者		給負	利用	者		利用	者の記	家族	□ ₹	この他	ġ ()	_
										<u>4~の</u>						ト等の	配布		食卓	シャ	の活用	_
				集	₫	方	法		その	0他()	
									給占	光荣	量		献立		食品	・食材	情報	d 0	食習	習慣		_
						内	容		健原	長と栄	養		病態	と栄養	美 🗆	その)他	()	
/h-	et.	lada	T.	大	建調理	施設	衛生管	理マ	ニュ	アル等	子の沼	用	さは準	用] 有		コ 無	.			_
衛	生	管	理	衛生	生管理	記録			有		無											
検			食	検1	食の実	施		有	(医颌	fi [) ŝ	花養士	:)		無						_
				ر م	. ±	マニ	ュアリ	レの整	備		有		無									
					申毒	7 =	ュアリ	レの院	内に	おける	5共和		コ 有	i 🗆	無							
				1820 PA	€炡	業務	不可能	き時の	対応		有		無									
危	機	管	理			マニ	ュアノ	レの整	備		有		無									_
				l ui	-	7 =	ュアリ	レの院	内に	おける	3共和	≒ [コ 有	i 🗆	無							
				災	害						=_::: fi		無	(人分)	×	(日分)	
l						1厘名	室 量		斗水		fi		無	Ċ		人分		×	(日分)	
				所	属							職	名	Τ			-					_
詑	ス		者	<u> </u>	2									+								_
# U				電話	番号							氏	名									

【留意事項】

- 1 許可病床数について、許可を受けている数を記入すること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。

- 5 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、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 6 食数について、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。なお、空欄について、その他の 食事を実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 7 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 8 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。
- 9 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。
- 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算定別に記入すること。
- (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算定別に記入すること。
- 11 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、院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。
- 12 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。

裏	面

改正後

他部門	門との) 連携	体制		栄養	管理計画	□ 褥卵		感染症	ロその	の他 '	()
hate fort	1	+ +	40 71		年齢	口 性別	J 🗆 🗦	}長 □	体重	j	身体活	動レ	ベル	□ 生	化学検	査値	
	な食				疾病	の状況		且嚼・嚥	下の状	況		食物	アレル	ギーの	状況		
1 a	たん	00:	/巴 /座		嗜好	状況 口	喫食状況	R 🗆	その	他 ()
					利用	者の状況に	応じた第	美基 準	の設定								
栄	養	管	理		栄養	基準に基っ	ざく献立の	の作成		□ 献ュ	なに基	づく	周理及)	び食事の	の提供	:	
					食事	計画の評価	1、検証			□ 検訓	正結果	:に基:	づく計i	画の改善	善		
				対 象	者	□ 給1	食利用者	□ 利	用者の	家族	□ ∻	その他	()	
						□ 施記	9内への排	曷示 [<u>п</u> ij.	ープレッ	,卜等	の配布	f 🗆	食卓	メモの	活用	
栄養	栄養情報の提	提供	方	法	□ ₹	の他 ()		
						□ 給4	9栄養量	口献	(立 口	食品	・食材	か 情報		食習慣			
				内	容	□ 健児	まと栄養	□掠	態と栄	善 □	70	0他(7	
				大量	調理	施設衛生管	理マニュ				1		有		₩.		
衛	生	管	理		管理		□有		無								
検			食		<u>ー</u>		有([栄養士))		無				
						マニュア)			有 □	#			7111				
				食中	毒	マニュア)		こおける		口 有		#					
				感染	症	業務不可能			有 □		_	/					
危	機	管	理			マニュアノ			有 🗆								
ľ	164					マニュア)				口 有	П	無					
				災	害		食粗			無	·····(/	人分)	×	(Ħ,	分)
						備蓄量	飲料水		-	無	ì		人分)		ì		分)
				所	属		+0(11.4		,		<u> </u>		/ 1/4/		`	н.	7.4.7
記	記 入 者		者	電話					I.B.								
1		I	-E-0H1	ш -				1 +-	. "	I							

【留意事項】

- 1 許可病床数について、許可を受けている数を記入すること。
- 2 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。 施設内の一部を介護医療院等として、複数施設の栄養管理を一括して行っている場合、併設施設とする。 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。
- 3 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。 4 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。

- 5 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、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 6 食数について、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。なお、空欄について、その他の 食事を実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 7 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 8 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。
- 9 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。
- 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算定別に記入すること。
- (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算定別に記入すること。
- 11 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、院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。
- 12 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。

現行	改正後
様式第5(その3)(第4条関係) (保育所、幼稚園、認定こども園用)	様式第5(その3)(第4条関係) (保育所、幼稚園、認定こども園用)
栄 養 管 理 報 告 書	
年 月 日	
鹿児島市長 殿	年 月 鹿児島市長 殿
施設名 所在地	
設置者又は管理者氏名	施設名 所在地
(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 🗆 保育所 🗆 幼稚園 🗆 認定こども園 定 員 人	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 □ 保育所 □ 幼稚園 □ 認定こども園 □ 定 員
給食併設施設 □ 有(施設名) □ 無 【委託の場合】	施設種別□保育所□幼稚園□認定こども園 定 員 給食併設施設□ 有(施設名 (定員 人))□無
名 称	【委託の場合】
□ 直 営 所 在 地 所 在 地	
□ 委 託 電話番号	給食の運営方法 所在地
委託内容 □ 献立作成 □ 食材の購入 □ 調理 □ 配膳 □ 下膳 □ 食器洗浄 □ その他(口 委 託 電話番号
3歳以上児の給食形態 □ 完全給食 □ 副食給食	ロ 献立作成 ロ 食材の購入 ロ 調理 ロ 配膳 ロ 下膳 要託内容 ロ 食器洗浄 ロ その他 ()
区 分 設置者(委託者)側 受託者側 常勤 非常勤 常勤 非常勤	3歳以上児の給食形態 □ 完全給食 □ 副食給食
給 食 管 理 栄 養 士 人 人 人 人 _{子 質}	区分 設置者(委託者)側 受託者側 1人1日当たりの食材費 常勤 非常勤
従事者数 栄 養 士 人 人 人 人 人	W A 管 冊 党 美 十
その他の従事者 人 人 人 人 人	従事者数 栄 養 士 人 人 人 人 人
区分 午前間食 昼食 午前間食 日本 日本	調理師 人 人 人 人 実績 その他の従事者 人 人 人 人 人 大 実績
乳 児 (1歳未満児) 昼 食 時 分	区分 年前問金 尽 金 午後問金 計 食事時間
(1 日平均) 3 歳 未 満 児 午後間食 時 分 3 歳 以 上 児 栄養指導状況	食種
個別指道	(1 s 2 th)
分 計 分 広 粉	(1 3 歳 以 上 児) 栄養指導状況 (1 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
(1日平均)	合計
食品群別給与量実績 給与栄養量 1人1日当たりの 栄養素等 目標量 実績	対 応 数 アレルギー食 人 離 乳 食 人 調 乳 人 集 団 指 道 「 団
度品群別 純使用量(g) エネルギー kcal kcal	食品群別給与量実績 給与栄養量 (口主食込み 口主食なし)
穀 塩 塩 塩 塩 塩 いも及びでん粉類 (%エネルギー) % %	会 B 新 回 1 人 1 日 当 た り の 常 養 素 等 目 標 量 実 績
砂糖及び甘味料 脂質 g g 豆類 (%エネルギー) %	R m H M 純使用量(g)エネルギー kcal kc 穀 類 たんぱく質 g
豆 類 (%エネルギー) % 種 実 類 カ ル シ ウ ム mg mg	い も 及 び で ん 粉 類
野菜類 鉄 mg mg 果実類 ビタミンΑ (レチノール活性当量) μ gRAE μ gRAE	砂糖及び甘味料 脂 質 g 豆 類 (%エネルギー) %
き の こ 類 \qquad ビ タ ミ ン \qquad	立
	野 菜 類 鉄 mg
点 介類 ビタミンC mg mg 肉類 食物繊維 g g	果 実 類 ビタミンα LU チノールを推断動 μ gRAE μ gR き の こ 類 ビ タ ミ ン B ₁ mg
卵 類 食塩相当量 g g 乳 類 □ 年齢 □ 性別□ 身長□ 体重	藻 類 ビタミン B_{Z} mg
油 脂 類 適切な食 □ 身体活動レベル □ 疾病の状況	魚 介 類 皮 類 食物 繊維
菓 子 類 事を提供 □ 摂食・嚥下の状況 □ 食物アレルギーの状況 し 好 飲 料 類 するため □ 嗜好状況 □ 喫食状況	卵 類 食塩相当量 g
□ 好 飲 科 類 □ するため □ 嗜好状況 □ 喫食状況 □ 喫食状況 □ マの他 □ □ □ マの他 □ □ □ マの他 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	乳 類 口 年齢 口 性別 口 身長 口 体重
調理加工食品類	油 類 適切な食 口身体活動レベル 一疾病の状況 菓子 類 事を提供 口摂食・嚥下の状況 食物アレルギーの状況
	し 好 飲 料 類 するため 口 嗜好状況 ロ 喫食状況
	調味料及び香辛料類 の把握 ロ その他 (調理 加工食品類)

身	体	状	況	Ø	把	握	様式	第5	(その)	3 – 2))(第	4条関	(係)	(保育	所、	幼稚	園、	認定こ	どもほ	国用)) ^ .	己載	
栄		養		管		理		栄養	者の状? 基準に基 計画の記	きづく	献立の		≛の設!				. —	づく調5 に基づ・				供	
							対象	. 者		國児		保護者			<u>その1</u>		_	/m =++ -£4	A - N	~) (
栄	養	情	報	の	提	供	方	法		施設内 その他		3 示 [一箱	食便り) O)	記付		保護者	会の7	古用	()	
							内	容		給与栄 建康と			献立 その] :	食品・	食材	情報		食	習慣)	
衛		生		管		理	大量:		記設衛生 記録	管理マ	'ニュ' 有		の活用 無	又は	準用			有		無			
検						食	検食の	の実が	<u> </u>	有		無											
							食中感染		₹≓,	ュアル ュアル 不可能	の施設	対なは] ;	無有		無					
危		機		管	理		理	災	害	∀≓,			対付には		有 [共有	9	無 有 	(無人分) ×		(日分)
						[備蓄地	Ĕ.	飲料才						(人分)) ×	((日分)	
記			ţ.			者	所	属						I	職	名							
RG.	c A	有	電話	新号						1	氏	名											

【留意事項】

- 1 この報告書は、保育所、幼稚園、認定こども園について記入すること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 3歳以上の食事形態について、完全給食とは主食と副食を提供する給食であり、副食給食とは副食のみを 提供する給食(主食は家庭から持参)とする。
- 5 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。

- 6 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、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 7 食数について、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。 なお、空欄について、その他の食事を実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 8 対応数について、再掲として10月分の1日平均人数を記入すること。
- 9 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 10 栄養指導について、個別指導は10月に実施した延べ人員数を記入し、集団指導は10月に実施した回 数と延べ人員数を記載すること。
- 11 食品群別給与量実績について
- (1) 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。
- (2) 3歳以上児について記入すること。
- 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。
- (4) 3歳以上児について記入すること。
- 13 身体状況の把握について
- (1) 様式第5 (その3-2) (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 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歳以上児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。

裏 面

- 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。

改正後

身	体	状	況	Ø	把扫	屋	様式第 5	(その3-2)(第4条関係)(保育所、幼稚園、認定こども園用)へ記載					
栄		養		管	3	里	口 栄養	□ 栄養基準に基づく献立の作成 □ 献立に基づく調理及び食事の提供					
栄	養	情	報	o o	提(#	<u>対象者</u> 方 法	□ 園児 □ 保護者 □ その他() □ 施設内への掲示 □ 給食便りの配付 □ 保護者会の活用() □ その他()					
							内 容	□ 給与栄養量 □ 献立 □ 食品・食材情報 □ 食習慣 □ 健康と栄養 □ その他()					
衛		生		管	3	里	大量調理が 衛生管理調	函数衛生管理マニュアル等の活用又は準用 □ 有 □ 無 記録 □ 有 □ 無					
検						₹	検食の実施	百 有 □ 無					
							食中毒感染症	マニュアルの整備 ロ 有 ロ 無 マニュアルの施設内における共有 ロ 有 ロ 無 業務不可能時の対応 ロ 有 ロ 無					
危		機		管	3	里	災害	マニュアルの整備 ロ 有 ロ 無 マニュアルの施設内における共有 ロ 有 ロ 無 (
詑			入		á	省	所 属 電話番号	職 名 民 名					

- 1 この報告書は、保育所、幼稚園、認定こども園について記入すること。
- 2 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、給食併設施設の報告書には「(施設名)に計上」と記載すること。 3 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。
- 4 3歳以上の食事形態について、完全給食とは主食と副食を提供する給食であり、副食給食とは副食のみを
- 提供する給食(主食は家庭から持参)とする。 5 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。

- 6 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、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 7 食数について、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。

- 給食併設施設がある場合は、給食併設施設分も合算し記入すること。 なお、空欄について、その他の食事を実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 8 対応数について、再掲として10月分の1日平均人数を記入すること。
- 9 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 10 栄養指導について、個別指導は10月に実施した延べ人員数を記入し、集団指導は10月に実施した団 数と延べ人員数を記載すること。
- 11 食品群別給与量実績について
- (1) 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。
- (2) 3歳以上児について記入すること。
- 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。
- (4) 3歳以上児について記入すること。
- 13 身体状況の把握について
- (1) 様式第5(その3-2)(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歳以上児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。
- (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。

様式第5 (その3-2) (第4条関係) (保育所、幼稚園、認定こども園用)

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

年 月 日現在

施設名	全体数		肥満、や	前年度との比較			
	王平剱	肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	割合の増減 (差)
	①	2	3	4 (2+3)	⑤ [(④÷①) ×100]	6	5-6
	人	人	人	人	%	%	%
	人	人	人	人	%	%	%
	人	人	人	人	%	%	%
合計	人	人	人	人	%	%	%

肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。

栄養管理報告書においては、「健康日本21」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により 評価方法を標準化しています。

小児の肥満並びにやせに該当する者の割合の評価方法

○3歳以上6歳未満(4月1日時点における満年齢)の幼児を対象に、幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用いた評価方法とします。

○肥満度の判定区分のうち、「肥満」については、+15%以上、「やせ」については、-15%以下を評価対象とします。

○算出式については、下記の 年の算出式を用いますが、 年の算出式を用いても差し支えないとします。

肥満度= [実測体重 (kg) -身長別標準体重 (kg)] /身長別標準体重 (kg) × 1 0 0 (%)

区 分	呼称
+30%以上	ふとりすぎ
+20%以上+30%未満	ややふとりすぎ
+15%以上+20%未満	ふとりぎみ
-15%超+15%未満	ふつう
-20%超-15%以下	やせ
-20%以下	やせすぎ

【 年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重= ×身長²-

■女児 標準体重= ×身長²- ×身長+

【 年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重=

×身長²-

×身長+

×身長+

■女児 標準体重= ×身長²- ×身長+

改正後

様式第5(その3-2)(第4条関係) (保育所、幼稚園、認定こども園用)

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

年 月 日現在

_		`	Я	日現任					
			全体数		肥満、や	せの状況		前年度と	色の比較
	施設名		土 本	肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	製合の増減 (差)
			①	2	3	4 (2+3)	⊕ [(⊕÷(‡) ×100]	6	⑤-⑥
			人	人	人	人	%	%	%
			人	人	人	人	%	%	%
			人	人	人	Y	%	%	%
	合計		人	人	人	Y	%	%	%
- 7	V/ 44 Fr etc 1, 1, 1, 1	344	Andrew State of the State of th	To DAIL this below was to	10 444 - 1 V - 2 + 1 P	 1. 32 32 72 3 	98		

※前年度とは、前年度に提出した栄養管理報告書に記載した数値とする。

肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。

栄養管理報告書においては、「健康日本21」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により 評価方法を標準化しています。

小児の肥満並びにやせに該当する者の割合の評価方法

○3歳以上6歳未満(4月1日時点における満年齢)の幼児を対象に、幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用いた評価方法とします。

○肥満度の判定区分のうち、「肥満」については、+15%以上、「やせ」については、-15%以下を評価対象とします。

○算出式については、下記のないとします。

年の算出式を用いますが、

年の算出式を用いても差し支え

41.CC41.

. 服滿度 = [実測体重(kg) -身長別標準体重(kg)] /身長別標準体重(kg) × 1 0 0 (%)

区 分	呼 称
+30%以上	ふとりすぎ
+20%以上+30%未満	ややふとりすぎ
+15%以上+20%未満	ふとりぎみ
-15%超+15%未満	ふつう
-20%超-15%以下	やせ
-20%以下	やせすぎ

【 年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重=

×身長²-

×身長+

■女児 標準体重=

×身長²-

×身長+

【 年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重= ■女児 標準体重= ×身長²-×身長²- ×身長+ ×身長+

現行		改正後
様式第5(その4)(第4条関係) (介護老人保健施設、老人福祉施設用) 栄養管理報		様式第5(その4)(第4条関係) (介護老人保健施設、老人福祉施設、 <mark>介護医療院用)</mark> 栄養で、理報の告書
鹿児島市長 殿	年 月 日	年 月 日
2230		鹿児島市長 殿
昨日自于唐末1894分子。如1118年4月11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日	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)	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っ施 設 種別 □ 介護老人保健施設 □ 老人福祉施設	定員人	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。
通 所 事 業 □ 有 (定員) □ 無 給食併設施設	□ 有(施設名) □ 無	施 設 種 別 介護老人保健施設 口 老人福祉施設 <mark>□ 介護医療院</mark> 定 貞 人
世		給食併設施設 ロ 有 (施設名: (定員 人) ロ 無 通所事業 ロ 無 (定員 人)
名 称		
○ 直営 所在地		【委託の場合】 A 称
給食の運営方法 □ 季託 電話番号 □ 季託 ■ 電話番号 □ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ □ ■ □ ■ □	<u> </u>	│□ 直営│ _{訴充甁} │
★託内窓 □ 献立作成 □ 食材の購	入 □ 調理 □ 配膳 □ 下膳	給食の運営方法
□ 食器洗浄 □ その他()	
区 分 設置者(委託者)側 受託者側 常勤 非常勤 常勤 非常勤	1人1日当たりの食材費	空
給食管理栄養士 人 人 人	<u>人</u>	設置者(委託者)側 受託者側 1人1日当たりの食材費
従事者数 栄養 士 人 人 人	<u></u>	
調 理 師 人 人 人 人 その他の従事者 人 人 人	<u>人</u> 実績 円 円	従事者数 栄 養 士 人 人 人 人 人 人 一人 「 」 「 」 「 」 「 」 「 」 「 」 「 」 「 」 「 」 「
区分 朝食 昼食 夕食 計	間食 食事時間	調理師 人 人 人 具 績 円
食種 朝良 昼良 夕良 司		その他の従事者 人 人 人 人 人 人 区分 #4.0 B.0 4.0 B.0 <
一 常 食	朝 食 時 分 昼 食 時 分	食種 朝艮 堂艮 〉艮 計 间艮 艮笋 时间
食流動食	夕食時分	一 常 食 朝 食 時 分
食 数 療養食(加算)	間 食 時 分	般 軟 食 食 流 動 食 次
(1 日平均) 療養食(非加算) 経管栄養(加算) 経管栄養(加算)	サービスの提供	療養食(加算) 間食 時 分
経管栄養(非加算)	□ 栄養ケアマネジメント	食 数 (1 b 平均) (1 c 平均) (1 c 平均) (1 c 平均)
短 期 入 所	□ 療養食の提供	経管栄養(加算) 経管栄養(非加算)
通所	□ 経口維持管理体制	┃
食品群別給与量実績	□ 経口移行管理体制 □ 経口移行管理体制 □	通 所 □ 療養良の症円 □ 療養良の症円 □ 終日維持管理休制
金 日 群 別 1 人 1 日 当 た り の 栄 養 素 等	目標量 実績	その他
神 使 用 重 (g) エ ネ ル キ		食品群別給与量実績 給与栄養量
穀 類 たんぱくいも及びでん粉類 (%エネルギー)	g g g	食品群別 1人1日当たりの 栄養素等 目標量 実績
砂糖及び甘味料 脂	質 g g	Referring 純使用量(g)エネルギー kcal kcal kcal 穀 類 たんぱく質 g g
豆 類 (%エネルギー) 種 実 類 カールーシーウ	% % /> ma	い も 及 び で ん 粉 類
性 美 類 ガルンツ 野 菜 類 鉄	mg mg	砂糖及び甘味料 脂質 g g
果 実 類 ビタミンA(レチノール活性当量	F- G	豆 類 (%エネルギー) % % 種 実 類 カルシウム mg mg
き の こ 類 ビ タ ミ ン 薬 類 ビ タ ミ ン		野 菜 類 鉄 mg mg
類 ば タ ミ ン 魚 竹 類		果 実 類 ピタミンA LDチノール接種当動 ル gRAE ル gRAE
肉 類 食物繊	維 g g	き の こ 類 ビ タ ミ ン B ₁ mg mg 藻 類 ビ タ ミ ン B ₂ mg mg
<u>類 </u>	量 g g	無 介 類 ビタミンC mg mg
乳 類 類	栄養指導状況	D
菓 子 類 し好飲料類 個別指	導 人	卵 類 食塩相当量 g 乳 類 ※養指導状況
調味料及び香辛料類 焦田 特	導 回 人	神
調理加工食品類 果凹指	7	し 好 飲 料 類 個 別 指 導 人
		調 味 料 及 び 香 辛 料 類 集 団 指 導 ロ 人 調 理 加 工 食 品 類 ま 団 指 導 ロ 人

現行 □ 年齢 □ 性別 □ 身長 □ 体重 □ 身体活動レベル □ 生化学検査値 適切な食事を提供 □ 疾病の状況 ロ 咀嚼・嚥下の状況 □ 食物アレルギーの状況 するための把握 □ 嗜好状況 □ 喫食状況 □ その他(□ 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 栄養管理 □ 栄養基準に基づく献立の作成 □ 献立に基づく調理及び食事の提供 □ 食事計画の評価、検証 ロ 検証結果に基づく計画の改善 対 象 者 🛘 🗆 給食利用者 🗘 利用者の家族 🗘 その他(□ 施設内への掲示 □ リーフレット等の配布 □ 食卓メモの活用 個 別 □ その他(□ 給与栄養量 □ 献立 □ 食品・食材情報 □ 食習慣 内 容 □ 健康と栄養 □ 病態と栄養 □ その他(栄養情報の提供 対 象 者 □ 給食利用者 □ 利用者の家族 □ その他(□ 施設内への掲示 □ リーフレット等の配布 □ 食卓メモの活用 集団 □ その他(□ 給与栄養量 □ 献立 □ 食品・食材情報 □ 食習慣 内 容 □ 健康と栄養 □ 病態と栄養 □ その他(大量調理施設衛生管理マニュアル等の活用又は準用 □有 衛 生 管 理 衛生管理記録 □有 □無 食 検食の実施 □有 □無 マニュアルの整備 □ 有 □ 無 食中毒 マニュアルの施設内における共有 口 有 口 無 感 染 症 業務不可能時の対応 口 有 口 無 危機管理 マニュアルの整備 口 有 口 無 マニュアルの施設内における共有 口 有 口 無 災害 人分) × (食 糧 □ 有 備蓄量 飲料水 🛭 有 人分) 日分) 所 属 職名 記入 電話番号 氏 名 【留意事項】 1 この報告書は、介護老人保健施設、老人福祉施設について記入すること。 定員について、施設入所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。 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、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。 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月に実施した延べ入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入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 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。 14 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。

裏 面

(2) 「その他」の場合は、具体的に記入すること。

5 牛풨	5年規則第60号)新旧对照表									
				改正後						
適切な するた				□ 年齢 □ 性別 □ 身長 □ 体重 □ 身体活動レベル □ 生化学検査値 □ 疾病の状況 □ 咀嚼・嚥下の状況 □ 食物アレルギーの状況 □ で好状況 □ で好状況 □ ですがえ □ ですがれる □ ですがらますが、□ ですがらますが、□ ですがらますが、□ ですがらますが、□ ですがらますが、□ ですがらますが、□ ですがらますが、□ できますが、□ できまますが、□ できまますが、□ できまますが、□ できまますが、□ できまますが、□ できまますが、□ できまますが、□ できまますが、□ できまますが、□ できままますが、□ できままますが、□ できままますが、□ できままますが、□ できままますが、□ できままますが、□ できままますが、□ できまままますが、□ できまままままますが、□ できまままますが、□ できまままますが、□ できままままままますが、□ できまままままままままままままままままままままままままままままままままままま						
栄養	ŧ	管	理	□ 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 □ 栄養基準に基づく献立の作成 □ 献立に基づく調理及び食事の提供 □ 食事計画の評価、検証 □ 検証結果に基づく計画の改善						
栄養情	青報	∫o∄	是供	対象者 口給食利用者 1 利用者の家族 口その他(方法 口施設内への掲示 ロリーフレット等の配布 口食卓メモの活用 こその他() これ 公共養量 口付品・食材情報 口食習慣						
衛 生	<u>±</u>	管	理	内 容						
			食							
				食中毒 マニュアルの整備 ロ 有 ロ 無 食中毒 マニュアルの施設内における共有 ロ 有 ロ 無 感染症 業務不可能時の対応 ロ 有 ロ 無						
危機	雙	管	理	マニュアルの整備 口有口無 グ 書 マニュアルの施設内における共有口有口無 債蓄量 食糧口有口無(人分)×(日分) (大分)×(日分)						
記	入		者	所 属 職 名						
				電話番号 氏名						
【留意	-									
	_			t、介護老人保健施設、老人福祉施設及び <mark>介護医療院</mark> について記入すること。						
			_	「、施設入所定員数を記入すること。						
			-	いいて、実施する場合はその定員数を記入すること。						
				とについて、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。						
				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 () () () () () () () () () (
_ 7c る)地	対に	計上	10、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、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。
- 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入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 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。
- 14 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。

	鹿児島市健康増進法施行細則(平成 	
現行		改正後
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:	施設以外の施設用)	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、 <mark>介護医療院以外の</mark> 施設用)
栄養管理報告書	年 月 日	栄養管理報告書
鹿児島市長 殿	7 71	年 月 日
施設名		鹿児島市長 殿
		施設名
	は管理者氏名	所在地
(法人にな	5っては、名称及び代表者の氏名)	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。		(個人にめつては、相称及び1984年の以内/
施設種別 □ 保育所以外の児童福祉施設 □ 社会福祉施設 □ 事業 □ 寄宿舎 □ 矯正施設 □ 自衛隊 □ 一般給食センター		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。
給食併設施設 □ 有(施設名) □ 無	施設種別 口 保育所以外の児童福祉施設 ロ 社会福祉施設 ロ 事業所 定 員 人 の他 と 日 本の他 と 日 本の と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を と A を A を
【委託の場合】		
名 称 日 直営 所 在 地		給 食 併 設
運営方法 電話番号		【委託の場合】
委託内容 □ 献立作成 □ 食材の購入 □ 食器洗浄 □ その他(調理 □ 配膳 □ 下膳 □	A 称 A 和 A
設置者(委託者)側 受託者側	1人1日当たりの食材料	給食の
常勤 非常勤 常勤 非常勤		→ 大手内容 □ 献立作成 □ 食材の購入 □ 調理 □ 配膳 □ 下膳
給 食 管 理 栄 養 士 人 人 人 人 人 人 人 人 人	· 予 算	
調理師人人人人	実績 円	
その他の従事者 人 人 人 人	食事時間	給 食 <u>管 理 栄 養 士 人 人 人 人 子 年 円 円 日 日 日 日 日 日 日 日</u>
食種 財 食 昼 食 夕 食 計 間 食	朝食時分	1 1 1 1 日
常 食	昼食 時分 夕食 時分	1
食 数 流 動 食	間食時分	区分 朝 食 昼 食 夕 食 計 間 食 食事時間 食種 夕 食 計 間 食 朝 食 時 分
(1日平均) 特別食	栄養指導状況	常食
	- 個別指導	軟 食 夕 食 時 分 食 数 流 動 食 間 食 時 分
合 計	集団指導 回 人	(1 B 平均) 特別食
食品群別給与量実績給与	栄 養 量	通 所 個別指導
食品群別 1人1日当たりの 栄養素等 目	標 量 実績	
	kcal kcal g	合計 集団指導 回 人
いも及びでん粉類 (%エネルギー)	% %	食品群別給与量実績 給与栄養量 An N N N N N N N N N N N N N N N N N N N
砂糖及び甘味料 脂質 豆類 (%エネルギー)	g g % %	展品 計別 純 使 用 量 (g) エ ネ ル ギ ー kcal kcal
種 実 類 カルシウム	mg mg	穀 類 たんぱく質 g いも及びでん粉類 (%エネルギー) %
野菜類 鉄 果 実類 ピタミンA (レチノール活性当量)	mg mg μ gRAE μ gRAE	砂糖及び甘味料 脂 質 g g
き の こ 類 ビ タ ミ ン B ₁	mg mg	豆 類 (%エネルギー) % %
薬 類 ビタミン B2 魚介類 ビタミン C	mg mg	種 実 類 カルシウム mg mg 野 菜 類 鉄 mg mg
肉 類 食物繊維	g g	果 実 類 ビタミンA(L/チノールを検当量) μ gRAE μ gRAE
卵 類 食塩相当量 乳 類 □年齢□性	g g E別	き の こ 類 U タ ミ ン B_1 MS MS MS MS MS MS MS MS
油 脂 類 □ 身体活動レベバ	***	魚 介 類 ビタミン C mg mg
菓 子 類 適切な食事 □ 摂食・嚥下の*を提供する □ 膵径投資		肉 類 食物繊維 g 卵 類 食塩相当量 g
し 好 飲 料 類 ための把握 調味料及び香辛料類 □ を好状況	□ 喫食状況	卵 類 食塩相当量 g 乳 1 口年齢 口性別 口身長 口体重
調理加工食品類	J	油 脂 類 ロ 身体活動レベル ロ 疾病の状況
		菓子 類 適切な食事 口 摂食・嚥下の状況 口 食物アレルギーの状況 し 好 飲 料 類 ための把握 口 嗜好状況 口 喫食状況
		ひ 好
		調理加工食品類

表面

表面

鹵	体	状	況	Ø	把	握			(その5- 人保健施設							育所、幼	稚園、	認定さ	ぎも
栄		養		管		理		栄養	者の状況に 基準に基づ 計画の評価	く献立の		≝の設策		- 100	. —	づく調理 に基づく			提供
栄	養	情	報	o o	提	供	対象	法	□ 施設 □ その	≹利用者 ≷内への掲 >他(3示 [] 給1	者の家 食便り	の配作	f 🗆	その他(保護者	会の活	第用()
							内	容		・栄養量 長と栄養		献立 その(也(食品	1・食材	才情報		食習物	<u>)</u>
衛		生		管		理		調理的 管理部	記令生管: 記録 [哩マニュ! □ 有		の活用 無	又は準	用		有	□ <i>}</i>	₩.	
検						净	検食	の実施	Ē 🗆 🤊	有 口	無								
							食中感菜		マニュア	[*] ルの整備 [*] ルの施設 「能時の対	対対に	コ 有 おける# コ 有	共有	無 口 有 無	i 🗆	無			
危		機		管		理	災	害		プルの整備 プルの施設 食 料 飲料オ	対内に 量 ロ	コ 有 おける! 有 有		無 □ 1 無	i 🗆 (無 人分) 人分)		(日分) 日分)
記			大			者	所	属					職	名					
3						I	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 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 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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 事業所以外で、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。

7 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。
- 8 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 9 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。
- 10 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。
- 11 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。
- 12 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々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。

裏 面

- (2) 全体数について、3歳以上の総数を記入すること。
- 13 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。
- 14 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。

コム-	T /. </td
$\neg \sigma$	I - 4

身	体	状沙	र ट	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、 <mark>介護医療院</mark> 以外の施設用)へ記載
栄		養	篧	Ş.	理	□ 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 □ 栄養基準に基づく献立の作成 □ 献立に基づく調理及び食事の提供 □ 食事計画の評価、検証 □ 検証結果に基づく計画の改善
栄	養	情幸	ই তে	建	供	対象者 □ 給食利用者 □ 利用者の家族 □ その他() 方法 □ 施設内への掲示 □ 給食便りの配付 □ 保護者会の活用() 方法 □ その他()
						内 容 口 給与栄養量 口 献立 口 食品・食材情報 口 食習慣 内 容 口 健康と栄養 口 その他(
衛		生	篧	ŗ.	理	大量調理施設衛生管理マニュアル等の活用又は準用 ロ 有 ロ 無 衛生管理記録 ロ 有 ロ 無
検					食	検食の実施 口 有 口 無
						食 中 毒 感 染 症
危		機	管	5	理	び ま マニュアルの整備 □ 有 □ 無 マニュアルの施設内における共有 □ 有 □ 無 (人分) × (日分) (備蓄量 飲料水 □ 有 □ 無 (人分) × (日分)
記		,			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。
- は会供設施設について、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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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々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。
- 1 4 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。

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、老人福祉施設以外の施設用)

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

年 月 日現在

	全体数		肥満、ペ	前年度との比較			
施設名	主体数	肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	割合の増減 (差)
	1	2	3	4 (2+3)	⑤ [(⊕÷①) ×100]	6	5-6
	人	人	人	人	%	%	%
	人	人	人	人	%	%	%
	人	人	人	人	%	%	%
合計	人	人	人	人	%	%	%

肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。

栄養管理報告書においては、「健康日本 2 1」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により 評価方法を標準化しています。

1 成人の肥満並びにやせに該当する割合の評価

○BMIを用います。

○男女とも20歳以上BMI=22を標準とし、肥満者の判定は下記のとおりとします。

BMI=体重kg/(身長m)²

判定	低体重(やせ)		普 通		肥	満
BMI	18.5未満	18.	5以上25.	0未満	25.	0以上

2 小児の肥満並びにやせに該当する者の割合の評価方法

(1) 幼児

- ○3歳以上6歳未満(4月1日時点における満年齢)の幼児を対象に、幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用いた評価方法とします。
- 〇肥満度の判定区分のうち、「肥満」については、+1 5 %以上、「やせ」については、-1 5 %以下を評価 対象とします。
- ○算出式については、下記の 年の算出式を用いますが、 年の算出式を用いても差し支えないとします。

肥満度= [実測体重(kg)-身長別標準体重(kg)]/身長別標準体重(kg)×100(%)

区分	呼称
+30%以上	ふとりすぎ
+20%以上+30%未満	ややふとりすぎ
+15%以上+20%未満	ふとりぎみ
-15%超+15%未満	ふつう
-20%超-15%以下	やせ
-20%以下	やせすぎ

「年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重= ×身長²- ×身長+
 ■女児 標準体重= ×身長²- ×身長+

【 年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重= ×身長²- ×身長+
 ■女児 標準体重= ×身長²- ×身長+

改正後

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、<mark>介護医療院以外</mark>の施設用)

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

月 日現在

	全体数		肥満、そ	前年度との比較				
施設名		肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	舞合の増錬 (差)	
	①	2	3	4 (2+3)	@[(#):(I) ×100]	6	©- ©	
	Y	Y	人	Y	%	%	%	
	7	Y	人	Y	%	%	%	
	Y	Y	人	Y	%	%	%	
合計	人	人	人	Y	%	%	%	

※前年度とは、前年度に提出した栄養管理報告書に記載した数値とする。

肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。

栄養管理報告書においては、「健康日本21」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により 評価方法を標準化しています。

1 成人の肥満並びにやせに該当する割合の評価

○BMIを用います。

○男女とも20歳以上BMI=22を標準とし、肥満者の判定は下記のとおりとします。

BMI=体重kg/(身長m)²

判定	低体重(やせ)	普通	肥 満
BW I	18.5未満	18.5以上25.0未満	25.0以上

2 小児の肥満並びにやせに該当する者の割合の評価方法

(1) 幼児

- ○3歳以上6歳未満(4月1日時点における満年齢)の幼児を対象に、幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用いた評価方法とします。
- ○肥満度の判定区分のうち、「肥満」については、+15%以上、「やせ」については、-15%以下を評価対象とします。
- ○算出式については、下記の 年の算出式を用いますが、 年の算出式を用いても差し支えないとします。

肥満度= [実測体重 (kg) -身長別標準体重 (kg)] /身長別標準体重 (kg) × 100 (%)

区分	呼 森
+30%以上	ふとりすぎ
+20%以上+30%未満	ややふとりすぎ
+15%以上+20%未満	ふとりぎみ
-15%超+15%未満	ふつう
-20%超-15%以下	2017
-20%以下	やせすぎ

【 年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重= ×身長²- ×身長+
 ■女児 標準体重= ×身長²- ×身長+

【 年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重= ×身長²- ×身長+■女児 標準体重= ×身長²- ×身長+

改正後

(2)児童・生徒

- ○学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)による肥満度判定方法を用います。
- ○「肥満」については、+20%以上、「やせ」については-20%以下を評価対象とします。

肥満度(過体重度)=[実測体重(kg)-身長別標準体重(kg)]/身長別標準体重(kg)×100(%)

	やせ	傾向		肥満傾向			
判定	-20	%以下	普通		20%以上		
	高度やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度肥満	
肥満度	-30%以下	-30%超 -20%以下	-20%超~ +20%未満	2 0%以上 3 0%未満	3 0%以上 5 0%未満	5 0 %以上	

身長別標準体重 (kg) = a × 実測身長 (cm) - b

係数	身		女	Ţ.
年齢	а	b	а	b
5				
6				
7				
8				
9				
1 0				
1 1				
1 2				
1 3				
1 4				
1 5				
1 6				
1 7				

(2)児童・生徒

- ○学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)による肥満度判定方法を用います。
- ○「肥満」については、+20%以上、「やせ」については-20%以下を評価対象とします。

肥満度(過体重度)=[実測体重(kg)-身長別標準体重(kg)]/身長別標準体重(kg)×100(%)

	判定	やせ傾向 -20%以下		普通	肥満傾向		
					20%以上		
		高度やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度肥満
	肥満度	-30%以下	-30%超 -20%以下	-20%超~ +20%未満	20%以上 30%未満	30%以上 50%未満	50%以上

身長別標準体重(kg)= a × 実測身長(cm) - b

係数	9	5	3	7
年齢	a	b	a	b
5				
6				
7				
8				
9				
10				
1 1				
12				
13				
1 4				
15				
16				
1 7				

鹿児島市健康増進法施行細則(平成15年規則第60号)新旧対照表			
現行	改正後		
	様式第6 (第6条関係)		
	管理栄養士配置施設指定通知書		
	指定番号 号		
	施設名		
	給食施設の種類		
	所在地		
	設置者 氏名 住所		
	上記の施設を、健康増進法第21条第1項の規定により、管理栄養士を置かなければならない特定給食施設として指定します。		
	年月日		
	鹿児島市長		

現代品印度家項進伝施行	細則(平成15年規則第60号) 新旧対照表
少t1 J	以止妆
	様式第7(第6条関係)
	管理栄養士配置施設指定解除通知書
	施設名
	給食施設の種類
	所在地
	·····································
	設置者 氏名 住所
	左 B D D H N H P P P P P P P P P P P P P P P P P
	年 月 日付け指定番号 号をもって健康増進法第21条第1項の規定に よる管理栄養士を置かなければならない特定給食施設として指定した上記の施設は、指定
	の基準に該当しなくなったので、その指定を解除します。
	年 月 日
	鹿児島市長