

プロセス	第1項目	記載目的(わらい)	記入要領		行政の評価基準			行政の指導ポイント
			第1項目	第3項目	3	2	1	
A 基本情報	設置者住所・氏名、施設名、施設種類、所在地、電話番号、管理者名	設置者は、栄養管理の役割・責任があるため、施設全体の健康管理の一環として栄養管理の位置付けを明確にしておく必要がある。また、保健所等からの適切な支援・指導を受けるためにも、自治体側と情報を共有しておく必要がある。	・設置者名と管理者名を記入する。設置者と管理者が同じ場合は、設置者名のみ記入する。 ・施設の正式名称、所在地、電話番号を記入する。  * 設置者とは、給食施設を設置する団体の責任者とする。 * 管理者とは、給食施設の管理者(院長、施設長等)または給食施設を設置する団体の担当部門・課(科)長とする。			適切に記載されている。	記載されていない。	適切に記載されるように支援する。
	健康増進法第21条第1項の指定	管理栄養士必置指定を受けている場合には、管理栄養士の配置により、施設の栄養管理をより推進する必要がある。	・健康増進法第21条第1項の規定により、都道府県知事が管理栄養士配置施設と指定している場合は、1を○で囲む(指定通知書の有無)。			適切に記載されている。	記載されていない。	管理栄養士が配置されているのか確認する。
	給食従事者数	適切な栄養管理を行う上で、給食運営に必要な人材とその数を把握した上で、必要な従業者数を確保する必要がある。	・管理栄養士、栄養士、調理師、調理作業員、事務職員等別の人数について、施設の従事者、委託先別、常勤・非常勤別に記入する。  * 常勤とは、当該施設において他の正規職員と同様な勤務形態にある場合、非常勤とはそれ以外の勤務形態にある場合をいう。 * 管理栄養士、栄養士、調理師は有資格者とする。 * 管理栄養士である者は、栄養士には含めない。また、資格を併せもっている場合は、いずれか主な業務の資格について記入する。			適切に記載されている。	記載されていない。	必要な人材が確保されているか、確認する。
	運営方式委託先	給食運営を外部に委託する場合、委託側と受託側との連携・協力のもと、食事内容やサービス等の向上に努める必要がある。食事の問題点等を利用者や他部門にしわ寄せしないためにも、管理区分、経費区分を明確にすることが必要である。	・運営方式はどちらかに○をつける。 ・委託している場合には、委託先について記入する(一部委託の場合も委託とする)。  * 全面委託とは、給食運営のすべてを委託している場合をいう。 * 一部委託とは、経営主体が直接給食の運営を行っているが、給食業務の一部を外部に委託している場合をいう。			適切に記載されている。	記載されていない。	施設の給食が委託の場合は委託内容が明確になっているか、確認する。
	食事の種類と食数	提供している食事の種類等を把握した上で、利用者の摂取傾向を分析し、適切な栄養管理の方法を検討することが必要である。	・複数定食、アラカルト、カフェテリアを実施している場合は、メニューの種類を記入する。 ・実施しているある1日あたりの利用者数を朝食、昼食、夕食。その他別に記入する。 ・事業所以外の施設で、職員食等を提供している場合は職員食の欄に食数を記入する。			食数を把握している。	食数を把握していない。	毎日の食数を把握できるように支援する。
	栄養管理部門の位置付け	適正な栄養管理を行うために、施設の組織における位置付けを明確にする。	・栄養管理部門が施設の組織上、位置付けられているか否かに○を付ける。	・栄養、給食部門が所属する部門についてあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に記入する。			明確になっている。	明確になっていない。

プロセス	第1項目	記載目的(ねらい)	記入要領		行政の評価基準			行政の指導ポイント
			第1項目	第3項目	3	2	1	
B 体制整備	給食の理念・方針・目標	施設の給食の理念・方針・目標を明確にし、施設内で共有することにより、栄養管理の向上につなげる。	・給食の理念・方針・目標の有無どちらかに○を付ける。	・施設内で周知しているかどうか、あてはまるほうに○を付ける。 ・施設内で周知している理念、方針、目標について、あてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に具体的に記入する。(複数回答可)	明確にして、施設内で周知している。	明確にしている。	明確にしている。	施設が栄養管理部門の方針を明確にすることを支援し、栄養管理の水準向上のための施設側の体制を整えることを支援する。
	栄養管理等に関する会議	栄養管理に関する会議を定期的実施し、施設の健康管理の一環として栄養管理についての話し合いをすることにより、施設全体としての改善につなげる。また、施設の改善目標の達成に必要なメンバー構成とする必要がある。	・会議の有無どちらかに○を付ける。 * 栄養管理等に関する会議とは、 <b>栄養管理委員会又は給食委員会等の会議のことである。</b> * 打合せや朝礼などは含めない。	・目的はあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に記入する。(複数回答可) ・会議の構成メンバーに○を付ける。選択肢以外のメンバーはその他に記入する。(複数回答可)	目的をもって定期的に会議を開催している。	会議を開催している。	会議を開催していない。	
	栄養管理等に関する連携体制(施設外)	提供する食事の質を計画・決定するためには、利用者の健康状態、栄養状態に関する情報が不可欠である。また、栄養管理において利用者の健康状態、栄養状態の変化をみる必要があるため、施設内外の関係機関(部門)との連携が重要である。	・施設外での連携の有無どちらかに○を付ける。	・連携先をあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に記入する。(複数回答可) ・連携の内容はあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に記入する。(複数回答可)	他機関と十分な連携がなされている。	連携している。	ほとんど連携していない。	
	従事者の人材育成	研修やOJT等により従事者の育成を行うことは、調理技術及び栄養管理の向上のために必要である。	・人材育成の有無どちらかに○を付ける。	・職種と方法についてあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に記入する。(複数回答可)	積極的に研修を行っている。(派遣している)	研修を行っている。(派遣している)	研修会などの人材育成の場がない。	研修会の案内をするなど人材育成のための情報提供と支援を行う。
	非常時(災害等)への備え	非常災害時等における給食の提供や栄養管理について、事前に対応を検討し備えておくことは重要である。	・非常食糧等の備蓄の有無どちらかに○を付ける。	・非常食の対応マニュアルの有無に○を付ける。 ・他施設との非常時の連携体制の有無に○を付ける。 ・非常食糧等の備蓄量を記入する。	非常災害時等の備えは十分である。	非常災害時に備えている。	非常食糧等の備蓄はない。	施設が、非常災害時等における給食の提供や栄養管理について、事前に対応を検討し備えるための支援を行う。
I 改善	適切な栄養管理の実施	給食施設における栄養管理の質の向上には、組織的な取り組みが不可欠であり、給食施設の管理者は、適切な栄養管理を実施する必要がある。	・施設における入院患者又は入所者の栄養管理が適切に実施されているのかあてはまるものに○を付ける。	* 有、一部有の場合は、施設における利用者の栄養管理において、適切と思われる内容をあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合はその他に記入する。(複数回答可)	適切な栄養管理により、施設の栄養管理の目標が達成されている。	適切な栄養管理により、施設の栄養管理の目標が一部達成されている。	適切な栄養管理により、施設の栄養管理の目標が達成されていない。	施設における栄養管理の目標を達成するために必要な栄養管理について支援を行う。
	施設の自己評価、今後改善したいことなど	給食施設の管理者が施設の栄養管理をどのように捉え、どのようなことを改善したいと考えているのかを記載することで、その点を中心として、保健所などの支援を受けることにつながる。	・施設の自己評価、今後改善したいことの有無についてどちらか○を付ける。	・給食施設の管理者が内容を記入する。		記載している。	記載していない。	給食施設の管理者が改善したい点について支援を行う。

別記第6号様式(第5条関係)その2 栄養管理状況報告書記入要領 (事業所・寄宿舍・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他)

【業務担当者記入用】

プロセス	第1項目	第2項目	記載目的(ねらい)	記入要領			行政の評価基準			行政の指導ポイント	
				有	有	有	3	2	1		
C ア セ ス メ ン ト ・ 評 価	給食対象者の把握		給食対象者の性、年齢階級別、身体活動レベル別の人数を把握することは、栄養目標量の算出のために必須であり、栄養管理の基本となるため、年1回以上把握する必要がある。	給食対象者について把握の有無どちらかに○を付ける。 給食対象者の把握を行った日付を記入する。(直近の把握日)  * 一般食のみ算出すること		* 年齢階級の区分は、日本人の食事摂取基準(2020年版)を参考にする。	年1回以上、対象者の把握をしている。	摂取状況を把握している。	摂取状況を把握していない。	施設が定期的に性、年齢、身体活動レベル、その他健康状態の把握を行うことにより、対象者の健康・栄養域の課題を把握し、対象者にあわせた食事提供ができるように支援する。	
	エネルギー摂取の過不足の評価		身長、体重をもとに、BMIを算出し、肥満ややせの出現率を確認することは、栄養管理の目標設定、給食で提供する食事量や、食事選択の際の情報提供、栄養教育の内容を判断する際に最低必要な情報である。	当該年度において、エネルギー摂取の過不足の把握の有無どちらかに○を付ける。 評価を行った日付を記入する。 * 一般食について回答すること		* 3～17歳における「やせ」と「肥満」は、6～17歳の学齢期は学校保健統計調査様式による肥満度判定を用い、肥満度が20%以下の割合を「やせ」の項目に、肥満度が20%以上の割合を「肥満」の項目に記載する。 * 3歳以上6歳未満の幼児は、幼児身長体重曲線を用い、-15%以下の割合を「やせ」の項目に、+15%以上の割合を「肥満」の項目に記載する。 * 3歳未満は対象としない。 * 18～49歳、50～64歳、65歳以上については、それぞれの区分に応じた割合を記入する。	調査を実施し、その結果を栄養計画の見直しに反映している。	調査を実施しているが、調査結果を栄養計画の見直しに反映していない。	調査を実施していない。	対象者のアセスメント及び評価に関する調査を実施し、食事内容が利用者にあったものであるかを確認し、栄養計画の見直しに反映させることにより、適切な食事提供ができるように支援する。	
		疾病状況等の維持・改善把握	疾病の改善状況を把握することは、施設における栄養管理、栄養教育が利用者の疾病改善、健康増進につながっているのかを評価するために重要である。	疾病状況の改善把握の有無どちらかに○を付ける。 把握を行った日付を記入する。		疾病状況等の把握について、施設で割合を算出している疾病に○を付け、把握時点の疾病者の割合を記入する。選択肢以外に算出している疾病等の割合があればその他に記入する。(複数回答可)					
	提供した食事の評価	摂取状況の把握	提供した食事がどの程度摂取されたかを把握し、提供量と摂取量との差が大きくなる場合、その原因を明らかにしていくことが大切である。	提供した食事の評価の有無どちらかに○を付ける。	摂取状況の把握の有無についてあてはまるものに○を付ける。	摂取状況の把握方法について、あてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に記入する。(複数回答可)	摂取状況を把握し、栄養計画に反映させている。	摂取状況を把握している。	摂取状況を把握していない。	施設が提供した食事がどの程度摂取されたかを把握し、今後の栄養計画に反映させることにより、適切な栄養管理ができるように支援する。	
栄養素摂取量の評価		推定平均必要量以下の者の割合及び耐容上限量以上の者の割合を算出することは、推定摂取栄養量の摂取量過不足を評価するために必要である。	栄養素摂取量の評価の有無どちらかに○を付ける。		* 利用者全員の摂取量評価が望ましいが、一部の利用者について評価を行っても良い。 * 給食に由来するものだけでなく、すべての食事を対象とするが、このような情報を得ることが難しい場合は、一部の食事だけについて評価を行っても良い。  * 栄養素摂取量の評価を行った対象者(一般食利用者)の食種(常食、軟食、流動食等)、年齢階級、性別、人数を記入する。 * 栄養素摂取量の評価の対象となる食事をあてはまるものに○を付ける。(複数回答可) * 栄養素摂取量の評価に用いた摂取量調査の日数を記入する。複数日の場合は、連続した日なのか非連続なのか○を付ける。	調査を実施し、その結果を栄養計画の見直しに反映している。	調査を実施しているが、調査結果を栄養計画の見直しに反映していない。	調査を実施していない。	対象者のアセスメント及び評価に関する調査を実施し、食事内容が利用者にあったものであるかを確認し、栄養計画の見直しに反映させることにより、適切な食事提供ができるように支援する。		
評価結果のフィードバック		エネルギー摂取量や栄養素摂取量、疾病状況、生活習慣の改善等の評価結果を次の給食の実施や健康・栄養情報の提供、栄養教育へと反映させることは、利用者の健康管理の一環として栄養管理を位置付けること、利用者の疾病改善、健康増進へと寄与し、QOL(生活の質)の向上のために重要である。	評価のフィードバックの有無どちらかに○を付ける。		フィードバックの内容について、アセスメント情報や評価項目等、どの項目を反映させたのかあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合はその他に記入する。また、どのように反映させたのか、結果の活用方法についてあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に記入する。(複数回答可) * 業務を委託している場合は、受託側に評価についてどのようにフィードバックしたのかあてはまるものに○を付ける。あてはまるものが無い場合は、その他に記入する。						

プロセス	第1項目	第2項目	記載目的(ねらい)	記入要領			行政の評価基準			行政の指導ポイント
				有	有	有	3	2	1	
D 計画	対象者に合わせた食事計画	給与栄養目標量の設定の見直し	利用者の特性にあった食事の提供のため、適切に定期的に給与栄養目標量を算出し、提供する食事に反映させることが必要である。	・当該年度において、対象者に合わせた栄養計画の有無どちらかに○を付ける。	・給与栄養目標量の設定の有無について、あてはまるものに○を付ける。 ・給与栄養目標量の設定の見直しの有無について、あてはまるものに○を付ける。	・給与栄養目標量の種類をあてはまるものに○を付ける。個別に算出している場合でも、目標量を複数で統一している場合は、2に○を付け、設定している目標量の種類を記入する。 ・給与栄養目標量の設定に使用する項目に○を付ける。(複数回答可) ・設定に活用しているツールについてあてはまるものに○を付ける。あてはまるものがない場合はその他に記入する。 ・給与栄養目標量の見直しの頻度について、あてはまるものに○を付ける。	年1回以上、利用者の性、年齢、身長、体重、身体活動レベルおよびそれ以外の項目に基づいた給与栄養目標量を見直している。	年1回以上、利用者の性、年齢、身長、体重、身体活動レベルに基づいた給与栄養目標量を見直している。	年1回以上、利用者の性、年齢、身長、体重、身体活動レベルに基づいた給与栄養目標量を見直していない。	施設が利用者の状況、特性をもとに、適切に定期的に給与栄養目標量を算出するための技術的な支援をする。施設が、定期的に性・年齢・身体活動レベル、その他健康状態の把握を行う事により、利用者の健康・栄養状の課題を把握し、対象者に合わせた食提供ができるように支援する。
	給与栄養量	算出期間 給与栄養量	給与栄養量を算出し、給与栄養目標量に見合っているかを確認することは、実施量と目標量の差が大きくなるように給食の品質を管理するために必要である。差が大きくなる場合には、その原因を明らかにして改善していくことが大切である。  * 給与栄養量とは、献立作成時の計画値である。	・給与栄養量を算出しているか否かどちらかに○を付ける。		・施設で算出している期間を記入する。 ・給与栄養量は、算出期間の平均値、最小値、最大値を記入する。 ・算出した食事の種類、平均喫食者数、設定を記入する。 * 提供数の多い定食について回答すること。また、カフェテリアの場合はモデル的な料理の組み合わせで回答すること。 * 栄養素等は、施設で算出している栄養素を記入し、すべての項目を記入する必要はない。		一定期間の献立を評価している	一定期間の献立を評価していない	給与栄養量が対象者にあった食事となっているのか確認する。給与栄養量と給与栄養目標量との差異の原因について把握するように支援する。
E 実施	食事提供の方法の工夫	給食量の調整 行事食の提供	食事提供の方法により、栄養管理の方法や対応に違いが生じる。適切な栄養管理のためには、できるだけ、入院患者又は入所者にあわせた提供を行うことが望ましい。 食事を楽しいものとするために、地域性を活かし、季節感や行事食なども取り入れて変化を持たせることも必要である。	・どのような食事提供を行うのか、提供方法の工夫の有無について、どちらかに○を付ける。	・給食量の調整の有無について、あてはまるものに○を付ける。 ・行事食の提供の有無について、あてはまるものに○を付ける。	・給食量の調整が有の場合は、主食又は副食別に何種類の調整ができるのかを記入する。	利用者が自分に必要な食事を自己選択できるようにしている。	食事の選択ができるようになっている。	単一の食事のみ提供している。	給食量の調整や栄養補給法の工夫により、対象者にあった食事を提供できる体制を支援する。施設が地域性を生かし、季節感や行事食なども取り入れて変化をもたせることにより、食事を楽しいものにする工夫を支援する。
	品質管理の実施	適温給食の実施 盛り付け量の把握 衛生管理の実施	一定の品質の食事を提供するために、量、味、温度など数量化した基準を設定し、品質管理を行うことが必要である。 盛り付け量を測定し、1人分の盛り付け量を把握することは、実際に提供された栄養量を把握する上で必要である。	品質管理の実施の有無どちらかに○を付ける。	・適温給食の実施の有無についてあてはまるものに○を付ける。 ・盛り付け量の把握の有無についてあてはまるものに○を付ける。 ・衛生管理の実施の有無についてあてはまるものに○を付ける。	・1人分の盛り付け量の算出の有無について、あてはまるものに○を付ける。	品質管理を実施し(確認し)、向上に向けて取り組んでいる	品質管理を実施している(確認している)	品質管理を実施していない。	予定された献立(量、味、温度など)に基づき食事を提供する事により、実際に提供され摂取される栄養量が給与栄養目標量にあったものになるよう支援する。
I 改善	対象者への健康・栄養情報の提供	献立表の掲示 栄養教育(年間)	・事前に献立を提示することは、入院患者又は入所者が自分の健康状態や嗜好にあわせて食事を選択するために必要である。  ・献立に栄養成分表示をすることは、入院患者又は入所者が、自分に必要な量と質の食事を選択するために必要である。入院患者又は入所者の課題に応じた栄養成分を表示するなどの工夫も必要である。 ・複数献立や選択食などの場合に、エネルギー量別に料理の組合せ例などの情報提供をすることは、入院患者又は入所者が自分にあった食事を選択する上で必要である。  ・栄養教育を行うことで、利用者が自分に必要な質と量の食事がわかるようになる。	・利用者への健康、栄養情報の提供の有無どちらかに○を付ける。	・献立表の掲示、栄養教育の実施の有無について、あてはまるものに○を付ける。	・健康又は栄養等に関する情報提供の内容についてあてはまるものに○を付ける。あてはまるものがない場合は、その他に記入する。(複数回答可) ・栄養教育について、当該年の指導回数と指導延人数を個別、集団別に記入する。	ある一定の期間をもってあらかじめ献立表を作成し、利用者に掲示している。	ある一定の期間をもってあらかじめ献立表を作成しているが、利用者に掲示していない。	ある一定期間をもってあらかじめ献立表を作成していない。	施設が事前に献立表の掲示と栄養成分表示を行う事により、利用者が食事を選択する際の情報を提供して、利用者が食事を選択する際の情報を提供して、利用者が自分の健康に適切な食事を身に付けるように支援する。
	施設の自己評価、今後改善したいことなど		給食管理業務担当者が、自己チェックの結果をどのように捉え、どのようなことを改善したいと考えているかを記載することで、その点を中心として、保健所などの支援を受けることにつながる。	・施設の自己評価、今後改善したいことの有無についてどちらか○を付ける。		・業務担当者が内容を記入する。	利用者にあわせた教育が行われている	給食の栄養管理の評価に基づいた教育が行われている。	栄養教育を行っていない。	給食管理業務担当者が改善したい点について支援(技術支援を含む)を行う。