

別記第6号様式(第5条関係)その3 栄養管理状況報告書記入要領(幼稚園・認定こども園・保育所)

○記入にあたって

(1)本報告書は、施設における給食や食育活動について、実態把握の状況、計画や目標、実施内容、評価結果等を報告するもので、9つの項目で構成しています。給食担当者や食育担当者だけで作成するものではなく、施設長やその他の職員と協力し合いながら、給食や食育活動の状況について記入するものです。本報告書の作成を通じて、実施状況の確認と評価を行っていただき、業務の改善にご活用ください。

(2)認定こども園(幼保連携型・保育園型)及び保育所においては、「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」(令和2年3月31日付け子母発0331第1号厚生労働省子ども家庭局母子保健課長通知)を十分理解のうえ、報告書を作成してください。

(3)毎年4月1日からその翌年の3月31日までの期間に実施したその業務について、当該経過期間後15日以内に知事に報告するものとし、以下の記入要領に従って、報告書を作成してください。

(4)年齢区分別に細やかな対応を行っている施設については、「1～2歳児用」「3歳以上児用」の区分に従わず、代表的な年齢の食種2種について記入してください。

○記入要領

1 基本情報

給食従事者数	<ul style="list-style-type: none">・給食業務に従事する方については、職種毎及び勤務形態(常勤・非常勤)毎に人数を記入してください(パートは非常勤に含めてください)。なお、給食業務を外部へ委託している場合は、委託先従業員数を()内に再掲してください。・職種については、給食従事者が取得している資格をもとに記入してください。管理栄養士、栄養士、調理師、調理員の区分を主とし、いずれにも該当しない場合に「その他」に記入してください(「その他」の例:給食事務員)。・調理員とは、管理栄養士、栄養士、調理師のいずれの資格も有さず、給食調理業務に従事する方をいいます。
給食運営方法	該当する番号を選択してください。
給食提供数	<ul style="list-style-type: none">・各区分に従って、「1～2歳児用の給食」、「3歳以上児用の給食」、「職員用の給食」の提供数を記入してください。・乳汁や離乳食を提供している児は含みません。(離乳食人数は別に記入欄があります。)・実施しているある1日の入所人員に基づく給食提供数について記入してください。

2 実態把握・アセスメント

対象者の把握(人)	<p>・「給食提供数」の区分による人数ではなく、入所児童の実年齢について、実施しているある1日の人数を記入してください。</p> <p>・乳汁や離乳食を提供している児についても計上してください。</p>																						
身体状況の把握	<p>・「身長計測」「体重計測」「成長曲線の活用」「カウプ指数の算出」については、該当する番号を選択してください。</p> <p>・「肥満・肥満ぎみ(人・%)」「やせ・やせぎみ(人・%)」については、「成長曲線の活用」を行っている3歳以上児について、該当する人数を記入してください。(肥満ややせの傾向を見るための指標です。一応の目安として使用するもので、普通に入らないからといってただちに異常ということではありません。)</p> <p>・実施しているある1日の人数をもとに記入することとし、身長・体重のデータは直近のものを使用してください。</p> <p>○成長曲線とは 乳幼児の身長や体重等の発育の経過を確認するためのグラフで、「乳幼児体重発育パーセントイル曲線」や「乳幼児身長発育パーセントイル曲線」などのことです。 肥満度は、「幼児の身長体重曲線」(※別紙)を用いて判定します。</p> <p><判定> 「ふつう」の範囲より大きい場合は「肥満・肥満ぎみ」、小さい場合は「やせ・やせぎみ」とします。</p> <table border="0"> <tr> <td>ふとりすぎ</td> <td>30%以上</td> </tr> <tr> <td>ややふとりすぎ</td> <td>20%以上30%未満</td> </tr> <tr> <td>ふとりぎみ</td> <td>15%以上20%未満</td> </tr> <tr> <td>ふつう</td> <td>-15%超 15%未満</td> </tr> <tr> <td>やせ</td> <td>-20%超 -15%未満</td> </tr> <tr> <td>やせすぎ</td> <td>-20%以下</td> </tr> </table> <p>※3歳以上については、幼児の肥満判定区分の簡易ソフトを活用し算出することができます。 (https://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/)</p> <p>○カウプ指数とは 身長に対して体重がどうであるかをみるための指数で、次の計算式を用いて算出し、体格を判定する際に用います。</p> <p><計算式> $\text{カウプ指数} = \text{体重(kg)} / \text{身長(m)} / \text{身長(m)}$</p> <p><判定> 「ふつう」の範囲より大きい場合は「肥満・肥満ぎみ」、小さい場合は「やせ・やせぎみ」とします。</p> <table border="0"> <tr> <td>肥満</td> <td>20以上</td> </tr> <tr> <td>肥満ぎみ</td> <td>18~19.9</td> </tr> <tr> <td>ふつう</td> <td>15~17.9</td> </tr> <tr> <td>やせぎみ</td> <td>13~14.9</td> </tr> <tr> <td>やせ</td> <td>13未満</td> </tr> </table>	ふとりすぎ	30%以上	ややふとりすぎ	20%以上30%未満	ふとりぎみ	15%以上20%未満	ふつう	-15%超 15%未満	やせ	-20%超 -15%未満	やせすぎ	-20%以下	肥満	20以上	肥満ぎみ	18~19.9	ふつう	15~17.9	やせぎみ	13~14.9	やせ	13未満
ふとりすぎ	30%以上																						
ややふとりすぎ	20%以上30%未満																						
ふとりぎみ	15%以上20%未満																						
ふつう	-15%超 15%未満																						
やせ	-20%超 -15%未満																						
やせすぎ	-20%以下																						
肥満	20以上																						
肥満ぎみ	18~19.9																						
ふつう	15~17.9																						
やせぎみ	13~14.9																						
やせ	13未満																						
特別な対応が必要な子どもの把握	<p>・「食物アレルギー対応の可否」「離乳食対応の可否」「疾病や障がいへの対応の可否」については、それぞれ対応ができる場合には「可」、対応ができない場合は「不可」を選択してください。(現在対応しているかどうかではありません。)</p> <p>・「食物アレルギー(人)」「離乳食(人)」「疾病や障がいへの対応食(人)」については、実施しているある1日の対応人数を記入してください。</p> <p>○「疾病や障がいへの対応」とは、長期的に食事管理が必要な疾病や障がいへの対応をいいます。</p>																						

3 栄養管理状況・評価

<p>提供栄養量(一人一日当たり)</p>	<p>・連続する5日間(月曜から金曜日を基本に、通常の食事を提供する日。おやつを含む。)に提供した食品から算出した栄養素別の一人一日当たりの提供栄養量と給与栄養目標量を記入してください。なお、家庭から持参する主食(米飯等)は計算に含みません。 ※連続する5日間がない場合は、基本となる週の前後の週と合わせた5日分に提供した食品から算出してください。</p> <p>・3歳以上児においては、主食、おやつについて、「含む・含まない」を選択してください。なお、おやつの有無が混在する場合は、原則としておやつを「含む」提供量を記入してください。</p> <p>・提供栄養量の算出には、原則として最新版の「日本食品標準成分表」を用いてください。なお、算出した過程(説明ができる資料)については、報告書と併せて保管しておいてください。</p> <p>・目標とする栄養量を充足するための目安として、必要に応じて食品構成表を備えてください。</p> <p>・給与栄養目標量については、実態把握・アセスメントの結果を用いて施設で算出した目標量を記入してください。</p> <p>・年齢区別に細やかな対応を行っている施設については、「1～2歳児用」「3歳以上児用」の区分に従わず、代表的な年齢の食種2種について記入してください。その場合は「1～2歳児用」「3歳以上児用」の欄を二重線で消し、対象年齢等を記入してください。</p> <p>※エネルギー産生栄養素バランス(%エネルギー)の計算方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1～2歳児のたんぱく質 $(\text{提供栄養量たんぱく質(g)} \times 4 \div \text{提供栄養量エネルギー(kcal)}) \times 100 = (\%)$ ・1～2歳児の脂質 $(\text{提供栄養量脂質(g)} \times 9 \div \text{提供栄養量エネルギー(kcal)}) \times 100 = (\%)$ ・3歳以上児のたんぱく質 $[(\text{提供栄養量たんぱく質(g)} + \text{米飯のたんぱく質(g)}) \times 4] \div (\text{提供栄養量エネルギー(kcal)} + \text{米飯のエネルギー(kcal)}) \times 100 = (\%)$ ・3歳以上児の脂質 $[(\text{提供栄養量脂質(g)} + \text{米飯の脂質(g)}) \times 9] \div (\text{提供栄養量エネルギー(kcal)} + \text{米飯のエネルギー(kcal)}) \times 100 = (\%)$ <p><米飯110gを持参する場合></p> <table border="1" data-bbox="427 1301 1394 1413"> <thead> <tr> <th>食品名</th> <th>重量(g)</th> <th>エネルギー(kcal)</th> <th>たんぱく質(g)</th> <th>脂質(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>米飯(精白米)</td> <td>110</td> <td>185</td> <td>2.8</td> <td>0.3</td> </tr> </tbody> </table>	食品名	重量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	米飯(精白米)	110	185	2.8	0.3
食品名	重量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)							
米飯(精白米)	110	185	2.8	0.3							
<p>土曜日の給食</p>	<p>・土曜日に提供している昼食について、該当する番号を全て選択し、1ヶ月間の平均的な提供回数を記入してください。</p> <p>○「平日と同じ」とは、「主食・主菜・副菜のそろった通常の食事」をいい、「簡易な給食」とは、「パンと牛乳」「市販品を主体とした調理加工の少ない食事」をいいます。どちらに該当するかわかりにくい場合も、調理加工の程度により判断してどちらかに分類してください。</p>										
<p>評価に用いた指標</p>	<p>・提供した食事の評価を行う際に用いた指標について、該当する番号を全て選択してください。「その他」を選択した場合は、具体的内容を記入してください。</p>										

給食担当者の自己評価	・提供した食事について、給食担当者の評価結果を記入してください。
施設の自己評価(今後改善したいことなど)	・提供した食事について、給食担当者だけでなく、施設長や教諭又は保育士等も含めて施設としての全体的な評価を行い(給食会議等の結果を反映すること)、施設長が結果を記入してください。
評価結果の活用	・評価結果をどのように活用したか、該当する番号を全て選択してください。「その他」を選択した場合は、具体的内容を記入してください。施設の評価と同様に、施設長や職員で話し合って記入してください。

4 食育及び給食の目標

食育の年間目標	・施設の食育の計画に基づき、全体としての年間目標を記入してください。
給食の年間目標	・施設の給食計画に基づき、全体としての年間目標を記入してください。「食育の計画」に従来の「給食計画」を含めて作成している場合は、給食(食事の提供)に関する部分を記入してください。
食育の計画と給食計画の関係	・施設の食育計画と給食計画について、互いに関連性をもって作成している場合は「1」を、特に関連性をもたせることなく作成している場合は「2」を選択してください。 ○「食育の計画」とは食育の推進に関する計画をさし、「給食計画」とは、給食指導年間計画表など給食に関する年間計画をさします。

5 実施体制

給食に関する会議開催状況	・当該年度1年間の会議開催状況について記入してください。 ・会議の「構成メンバー」については、該当する番号を全て選択し、「その他」を選択した場合は、具体的内容を記入してください。
給食や食育に関する研修実施状況	・当該年度1年間の職員を対象とした施設内研修の開催や、施設外研修(行政機関や保育団体等が実施する研修等)への参加状況について記入してください。
非常時(災害等)への備え	・それぞれの項目について、該当する番号を選択してください。 ・「非常時(災害等)への備え」とは、食中毒や災害、事故等の発生した場合の備えをいいます。 ○「非常時の対応マニュアル」とは、食中毒や災害、事故等が発生した場合の施設内外への連絡体制、対応方法等が具体的に記載されているマニュアルをいいます。 ○「食糧等の備蓄」とは、食中毒や災害、事故等の発生により調理室が使えない場合に提供する食糧等の備蓄をいいます。 例:非常時用食品(缶詰、レトルト食品、ドライフード等)を2日分備蓄 食中毒発生時等に備え、日頃から近くの飲食店や他の給食施設と連携

6 食事計画

<p>給与栄養目標量の設定方法</p>	<p>「給与栄養目標量の設定」については、入所(園)児の発育・発達状況、栄養状況等をふまえて各施設で目標量を設定してください。これまでの実績から得られた目標量を継続して使用することも可能ですが、その目標量が現在の入所(園)児にあったものであるか再度検討のうえ活用してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「給与栄養目標量の設定」については、設定の有無を選択してください。 ・「目標量の設定方法」については、目標量の設定「有」と回答した場合に、その設定方法を選択してください。「固定数値を継続して使用」とは、一定の目標量の数値を特に検討を加えることなく継続して使用することをいい、「実態把握結果をもとに定期的に目標量を検討して使用」とは、身体状況や生活状況等の実態把握結果により目標量を算出したり、現在使用している目標量の数値が適当であるかを検討したうえで活用することをいいます。 ・「日本人の食事摂取基準の活用」については、目標量の設定「有」と回答した場合に、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」に基づく「推定エネルギー必要量」や各栄養素の「推定平均必要量」「推奨量」「目安量」「耐容上限量」「目標量」といった指標の活用を行っているかについて回答してください。これらの指標の特徴を理解して、給与栄養目標量の算定に活用しているかについて、該当する番号を選択してください。 ・「見直しの頻度」については、目標量の設定「有」と回答した場合に、給与栄養量目標の算出・見直し回数(本年度予定)を回答してください。(年度初めのみ算出の場合は1回となります。)
<p>献立作成状況</p>	<p>献立作成を効率的に行うことは、業務時間の短縮につながり、他の業務を円滑に行うための工夫にもつながります。その方法の1つとして、「サイクルメニューの導入」「他施設との共通献立の実施」の状況について、該当する番号を選択してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○サークルメニューとは、献立作成を効率的に行うために用いる方法で、例えば、20日間の基本献立を作成して季節の食材や行事等の若干の修正を加えながら繰り返し活用するというような方法です。 ○他施設との共有献立の実施とは、近隣施設や市町村等と連携して献立作成し、行事等の若干の修正を加えながら活用する方法です。

7 給食実施状況

アレルギー対応食について	<p>・食物アレルギーをもつ子どもへの対応方法について、該当する番号を選択してください。</p> <p>・「医師の指示書」の有無については、食物アレルギーについての医師の診断書や具体的食事内容の指示を得ているかどうかを回答してください。定期的に該当者全員について医師の指示を得ている場合は「1」、不定期あるいは場合によって医師の指示を得るようにしている場合は「2」、特に医師の指示まで確認していない場合（保護者の要望に基づくなど）は「3」を選択してください。</p> <p>○「除去食」とは、アレルギーの原因となる食品を食事から取り除いたり、アレルギーの原因となる食品が混入しないように調理器具や調理場所を別にするといった対応方法です。</p> <p>○「代替食」とは、アレルギーの原因となる食品を除去するだけでなく、通常の食事と同じような内容（見た目や栄養量など）にするために、その代替りとなる食品を用いて調理するといった対応方法です。</p>
その他疾病や障がいへの対応食について	<p>・「具体的な食事の種類」については、当該年度対応した児の疾病名や食事の形態などを記入してください。</p> <p>・「医師の指示書の有無」については、疾病や障がいへの対応について、医師の診断書や具体的食事内容の指示を得ているかどうか回答してください。定期的に該当者全員について医師の指示を得ている場合は「1」、不定期あるいは場合によって医師の指示を得るようにしている場合は「2」、特に医師の指示まで確認していない場合（保護者の要望に基づくなど）は「3」を選択してください。</p> <p>○疾病や障がいへの対応とは、長期的に食事管理が必要な疾病や障がいへの対応をいいます。</p>
献立の工夫	<p>・施設で実施している献立内容について、該当する番号を全て選択してください。「その他」を選択した場合は、具体的内容を記入してください。</p>
ランチルーム・食堂の有無	<p>・該当する番号を選択してください。</p>
手作りおやつ頻度	<p>・1週間の平均的な回数を回答してください。</p>
主食量の調整	<p>・個々の子どもに合わせて主食量の調整を実施しているか、該当する番号を選択してください。</p>
副食量の調整	<p>・個々の子どもに合わせて副食（おかず）量の調整を実施しているか、該当する番号を選択してください。</p>
衛生管理状況	<p>・それぞれの項目について、該当する番号を選択してください。</p> <p>○「衛生管理点検記録の作成」とは、調理従事者の健康状態、調理室の衛生状態、食品の検収結果、保存や温度管理の状況等について、記録を作成することをいいます。</p> <p>○「調理従事者の毎日の健康チェック」とは、調理従事者が調理業務に入る前に、下痢や腹痛・発熱等の有無、手指の傷の有無など、調理業務を行うことに問題がないかを確認することをいいます。</p>
摂取状況の把握	<p>・提供した食事を入所（園）児が実際にどのくらい摂取しているかについて、「把握の有無」を回答し、把握している場合は、「把握の方法」について、該当する番号を選択してください。「その他」を選択した場合は、具体的な内容を記入してください。</p>

8 食育活動の状況

食育活動の内容(子ども向け)	・入所(園)児を対象に取り組んだ食育活動(食事の提供以外)について、該当する番号を全て選択してください。「その他」を選択した場合は、具体的な内容を記入してください。
食育活動の内容(保護者向け)	・入所(園)児の保護者を対象に取り組んだ食育活動について、該当する番号を全て選択してください。「その他」を選択した場合は、具体的な内容を記入してください。
施設外との連携の状況	・食育活動の実施にあたって、保護者以外の施設外の関係者との連携をどのように行ったか、該当する番号を全て選択してください。

9 食育及び給食の目標に対する年間評価

食育・給食担当者の自己評価	・食育担当者及び給食担当者が、食育活動及び給食についての評価結果を記入してください。評価を行う際は、当該年度の食育及び給食の目標を再確認し、1年間の活動を振り返るようにしてください。
施設の自己評価(今後改善したいことなど)	・担当者だけでなく、施設長や教諭又は保育士等も含めて施設としての全体的な評価を行い(給食会議等の結果を反映すること)、施設長が結果を記入してください。評価を行う際には、当該年度の食育及び給食の目標を再確認し、1年間の活動を振り返るようにしてください。また、評価結果を次年度の活動(目標や活動内容)に反映していただくようお願いします。
報告者担当者(枠外)	・報告内容についての確認や問い合わせが必要な場合に対応いただける方の職種と氏名を記入してください。

図11-1 幼児の身長体重曲線 (男)

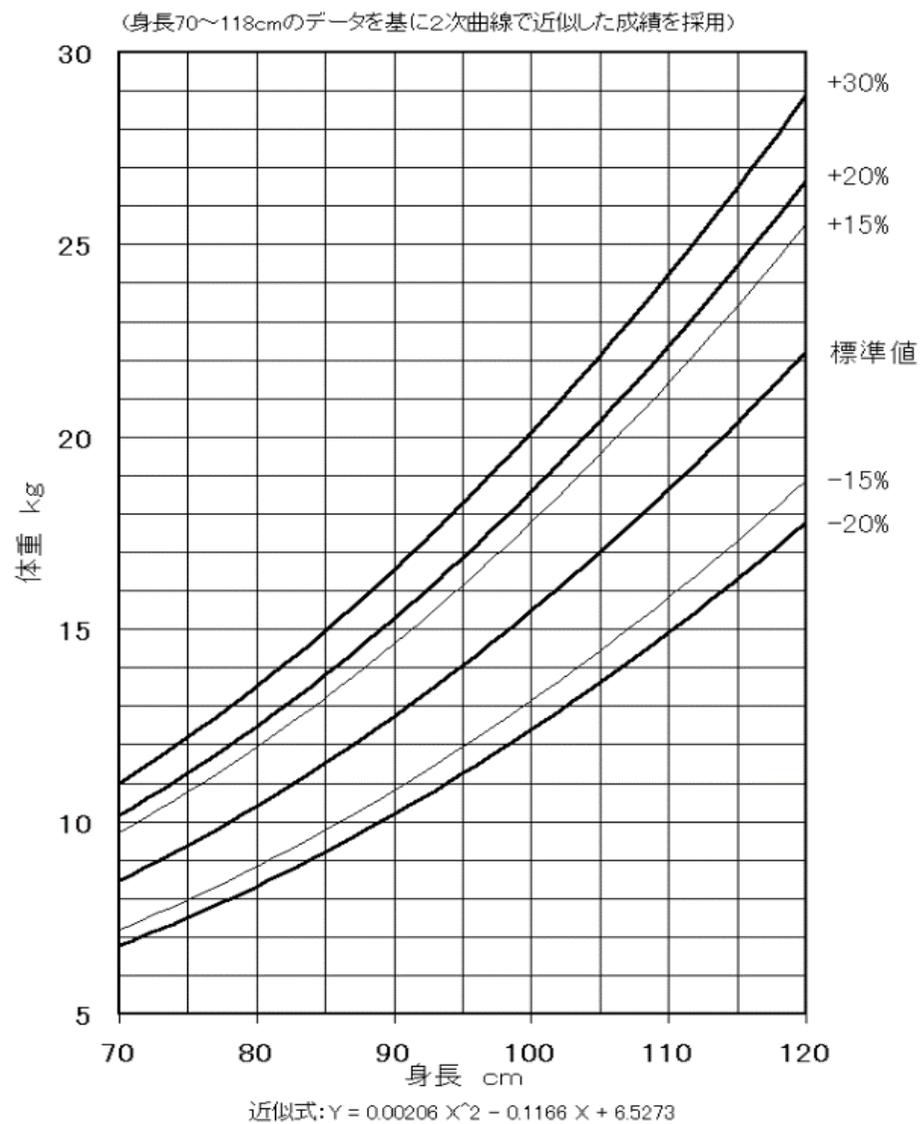


図11-2 幼児の身長体重曲線 (女)

