



熊本県公報

号外 第71号
令和2年(2020年)
12月22日(火)
(毎週 火・金発行)

目 次

- 規 則**
- 熊本県職員等の失業者退職手当支給規則の一部を改正する規則…… (人事課) 1
 - 熊本県健康増進法施行細則の一部を改正する規則…… (健康づくり推進課) 1

規 則

熊本県職員等の失業者退職手当支給規則の一部を改正する規則をここに公布する。
令和2年12月22日

熊本県知事 蒲 島 郁 夫

熊本県規則第55号

熊本県職員等の失業者退職手当支給規則の一部を改正する規則
熊本県職員等の失業者退職手当支給規則(昭和50年熊本県規則第57号)の一部を次のように改正する。

- 附則第1項に見出しとして「(施行期日等)」を付する。
- 附則第2項に見出しとして「(手続に関する経過措置)」を付する。
- 附則に次の1項を加える。

- (特定退職者に関する暫定措置)
- 3 基本手当に相当する退職手当の支給を受ける資格に係る退職の日が雇用保険法施行規則附則第1条の4に規定する期間に相当する期間内である者に係る第7条の2及び第22条第1項の規定の適用については、第7条の2中「次のとおり」とあるのは「雇用保険法施行規則(昭和50年労働省令第3号)附則第1条の4の規定により読み替えられた同規則第36条(各号列記以外の部分に限る。)に規定する理由により退職した者のほか、次のとおり」と、第22条第1項中「雇用保険法施行規則(昭和50年労働省令第3号)」とあるのは「雇用保険法施行規則」とする。

附 則
この規則は、公布の日から施行し、この規則による改正後の附則第3項の規定は、令和2年5月1日以後に退職した者について適用する。

熊本県健康増進法施行細則の一部を改正する規則をここに公布する。
令和2年12月22日

熊本県知事 蒲 島 郁 夫

熊本県規則第56号

熊本県健康増進法施行細則の一部を改正する規則
熊本県健康増進法施行細則(平成15年熊本県規則第42号)の一部を次のように改正する。

- 別記第1号様式及び別記第2号様式を次のように改める。

別記第1号様式(第3条関係)

特 定 給 食 開 始 届

年 月 日

熊本県知事 様

設置者 住 所
氏 名

〔法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地
及び代表者の氏名〕

健康増進法第20条第1項の規定により、下記のとおり届け出ます。

記

施 設	名 称				
	所 在 地				
施 設 の 種 類	1 学校 2 病院 3 介護老人保健施設 4 介護医療院 5 老人福祉施設 6 児童福祉施設 7 社会福祉施設 8 事業所 9 寄宿舍 10 矯正施設 11 自衛隊 12 一般給食センター 13 その他				
給食の開始日又は開始予定日	年 月 日				
1 日 予 定 給 食 数	朝	昼	夕	その他	計
管理栄養士及び栄養士の員数 ※給食業務を委託している場合は、 委託先の員数を内数として括弧 内に記入してください。	管 理 栄 養 士	() 人			
	栄 養 士	() 人			
	計	() 人			

別記第2号様式(第3条関係)

特 定 給 食 変 更 届

年 月 日

熊本県知事 様

設置者 住 所
氏 名
〔法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及
び代表者の氏名〕

健康増進法第20条第2項の規定により、下記のとおり届け出ます。

記

- 1 施設の名称及び所在地
- 2 変 更 年 月 日 年 月 日
- 3 変更を生じた事項

項 目	変 更 前					変 更 後				
1 施 設 の 名 称 及 び 所 在 地										
2 施 設 の 設 置 者 の 氏 名 及 び 住 所 〔法人にあつては、その名称、主たる 事務所の所在地及び代表者の氏名〕										
3 施 設 の 種 類										
4 給食の開始日又は開始予定日										
5 1 日 予 定 給 食 数	朝	昼	夕	その他	計	朝	昼	夕	その他	計
6 管理栄養士及び栄養士の員数 ※給食業務を委託している場合は、 委託先の員数を内数として括弧内 に記入してください。	管理栄養士		() 人			管理栄養士		() 人		
	栄 養 士		() 人			栄 養 士		() 人		
	計		() 人			計		() 人		

別記第6号様式を次のように改める。

別記第6号様式(第5条関係)その1

栄 養 管 理 状 況 報 告 書

(病院・介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・児童福祉施設(認定こども園及び保育所を除く。)・社会福祉施設)

年 月 日

熊 本 県 知 事 様

設置者 住 所
氏 名

(法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

熊本県健康増進法施行細則第5条の規定により、下記のとおり報告します。

記

【管理者記入用】

年度分

A 基本情報	施設名	施設種類		1 病院 2 介護老人保健施設 3 介護医療院 4 老人福祉施設 5 児童福祉施設 6 社会福祉施設									
	所在地	電話番号											
	管理者名	健康増進法第21条第1項の指定		1	有	2	無						
		運営方式		1	直 営	2	委 託						
	給食従事者数	施設側(人)		委託先(人)		委託先(委託有の場合は記入)							
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	名 称							
	管理栄養士					所 在 地							
	栄 養 士					代 表 者 氏 名							
	調 理 師					施設担当者氏名							
	調理作業員					1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 盛付							
事務職員等					5 配膳 6 下膳 7 食器洗浄 8 施設外調理								
合 計					9 その他()								
食事の種類と食数 年 月 日現在	一般食(通所は含めない)				特別食・療養食(通所は含めない)				通所等				
	常 食	軟 食	刻み食	流動食	その他	腎臓食	糖尿病食	その他	デイケア	デイサー ビス	配食 サービス	その他 (職員食など)	
	朝 食												
	昼 食												
	夕 食												
そ の 他(夜食、間食等)													
合 計													
B 体制整備	栄養管理部門の位置付け 1 有 2 無	部 門 1 栄養部門 2 診療部門 3 診療協力部門 4 看護・リハビリ部門 5 事務部門 6 その他()											
	給食の理念・方針・目標 1 有 2 無	施設内での周知				1 有 2 無							
		内 容(目 標)複数可				1 QOL(生活の質)の向上 2 疾病の改善 3 健康の保持増進 4 適切な栄養素の摂取 5 楽しい食事 6 安心安全な食事 7 安価での提供 8 その他() *施設で周知しているもののみ選択							
	栄養管理等に関する会議 1 有 2 無	目 的 (複数可)	1 有病者の治療 2 適正体重者の増加 3 食事摂取の適正化 4 利用者の満足度の向上 5 利用者に適した健康・食に関する情報の提供 6 品質管理の向上 7 衛生管理の徹底 8 その他()										
		構 成 (複数可)	施 設 側	1 管理者 2 医師 3 看護師 4 薬剤師 5 管理栄養士/栄養士 6 調理師/調理作業員 7 患者/入所者 8 介護担当者 9 理学療法士/作業療法士/言語聴覚士 10 事務職 11 その他() 合計 人									
			委 託 先	1 管理栄養士/栄養士 2 調理師/調理作業員 3 事務職 4 その他() 合計 人									
	回 数	1 年1回 2 年2~3回 3 年4~6回 4 年7~11回 5 年12回以上											
	栄養管理等に関する 連携体制(施設外) 1有 2無	連 携 先 (複数可)	1 医療機関 2 福祉施設 3 学校 4 事業所 5 医療保険者 6 市町村 7 保健所 8 その他()										
		内 容 (複数可)	1 退院(退所)後の栄養管理方針検討 2 退院(退所)時の情報提供 3 入院(入所)前の情報入手 4 その他()										
	従事者の人材育成 1 有 2 無	職 種(複数可)	1 管理栄養士 2 栄養士 3 調理師/調理作業員 4 事務職員 5 その他()										
方 法(複数可)		1 研修会の参加(施設内・施設外) 2 計画的なOJT(現場での教育)の実施 3 その他()											
非常時(災害等)への備え 1 有 2 無	非常時の対応マニュアル		他施設との非常時の連携体制				食糧等の備蓄		1 有(人分を 日分) 2 無				
F 改善	適切な栄養管理の実施 1 有 2 一部有 3 無 *有、一部有は内容を選択	内 容 (複数可)	1 有病者の治療 2 適正体重者の増加 3 食事摂取の適正化 4 利用者の満足度の向上 5 利用者に適した健康・食に関する情報の提供 6 品質管理の向上 7 衛生管理の徹底 8 その他()										
		内 容	施設の自己評価 今後改善したいことなど 1 有 2 無										

【業務担当者記入用】

年度分

給食対象者の把握 1 有 2 無 年 月 日現在 *一般食のみ算出 *年齢階級は日本人の食事摂取基準に準拠すること	性別	~ 歳(人)	~ 歳(人)	~ 歳(人)	~ 歳(人)	~ 歳(人)	~ 歳(人)	~ 歳(人)	~ 歳(人)	~ 歳(人)	~ 歳(人)	合 計		
	男													
	女													
	合 計													
エネルギー摂取の過不足の評価 1 有 2 無 年 月 日現在	3~17 歳	や せ	%	肥 満	%	疾病状況等の維持・改善把握 1 有 2 無	年間改善率 (改善者/該当者×100)	1 糖尿病()%	2 高血圧症()%					
	18~49 歳	BMI18.5未満	%	BMI25.0以上	%			3 脂質異常症()%	4 貧血()%					
	50~64 歳	BMI20.0未満	%	BMI25.0以上	%			5 低栄養()%						
	65歳以上	BMI21.5未満	%	BMI25.0以上	%			6 その他()%						
提供した食事の評価 1 有 2 無 *一般食について回答	摂取状況の把握	方 法	1 摂取量調査 2 残食調査(個別:主食、副食別) 3 残食調査(個別:一括) 4 残食調査(集団:主食、副食別) 5 残食調査(集団:一括) 6 その他()				利用者による食事サービスの評価(アンケート調査等) 1 有 2 無							
栄養素摂取量の評価 1 有 2 無 *一般食について回答	食事の種類: 対象:年齢 歳~ 歳 性別:(1 男 2 女 3 男女) 対象者数: 人 対象食事:(1 朝食 2 昼食 3 夕食 4 間食) 摂取日数: 日分(1 連続 2 非連続)													
	たんぱく質	ビタミン				カルシウム	鉄	食塩相当量	食物繊維	カリウム	脂質	飽和脂肪酸		
	A	B1	B2	C										
推奨平均必要量(EAR)以下の者の割合(%)														
耐容上限量(UL)を超える者の割合(%)														
目標量(DG)の範囲を逸脱する者の割合(%)														
評価結果のフィードバック 1 有 2 無 *入院患者又は入所者(全食種)を対象	内 容	1 摂取状況 2 提供栄養量 3 利用者による食事評価 4 体重変化量、BMI 5 栄養素摂取状況 6 疾病改善状況 7 生活習慣改善状況 8 その他()												
	結果の活用方法	1 給与栄養目標量の見直し 2 献立の見直し 3 食事の種類の見直し 4 栄養教育の見直し 5 食事形態や食器等の見直し 6 食環境の見直し 7 その他()												
	委 託 の 場 合	1 契約の見直し 2 委託先との協議 3 その他()												
対象者に合わせた食事計画 1 有 2 無 *一般食について回答	給与栄養目標量の設定 1 有 2 無	設 定 の 種 類	1 1種類のみのみ 2 ()種類 3 個別に作成 4 1 性 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長・体重・BMI 5 臨床症状・臨床検査 6 疾病状況 7 摂取量調査(全員) 8 摂取量調査(一部) 9 その他()											
		設 定 に 使 用 す る 項 目 (複数可)	1 日本人の食事摂取基準 2 その他()											
	設 定 の 見 直 し 1 有 2 無	見 直 し の 頻 度	1 年1回 2 年2~3回 3 年4~6回 4 年7~11回 5 年12回以上											
給与栄養量の算出 1 有 2 無 *一般食について回答	算出期間(単位)	か月	食事の種類: 平均喫食者数 人 設定: 1人1日(1朝食 2昼食 3夕食 4間食)当たり											
給与栄養量	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	たんぱく質(%エネルギー)	ビタミン				カルシウム(mg)	鉄(mg)	食塩相当量(g)	食物繊維(g)	カリウム(mg)	脂質(%エネルギー)	飽和脂肪酸(%エネルギー)
	A(μgRAE)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)										
	平均値													
	最小値													
最大値														
食事提供の方法の工夫 1 有 2 無 *入院患者又は入所者(全食種)を対象	給食量の調整 1 有 2 無	主食の量()種類 副食の量()種類	栄養補給法 年 月 日現在		1 経口のみ()人 2 経腸のみ()人 3 経口と経腸併用()人 4 静脈栄養()人 5 その他()人									
	栄養マネジメント加算 年 月 日現在	1 全員 2 一部()人			経口維持・移行加算 年 月 日現在	実施人数()人	行事食の提供 1 有 2 無							
	品質管理の実施 1 有 2 無	適温給食の実施 1 有 2 無	盛り付け量の把握 1 有 2 無	1人分の盛り付け量の算出	1 有	2 無	衛生管理の実施 1 有 2 無							
対象者への健康・栄養情報の提供 1 有 2 無 *入院患者又は入所者(全食種)を対象	内 容 (複数可)	1 疾病・メタボリックシンドローム 2 BMI・体重 3 自己の適切な食事量 4 野菜・果物摂取量 5 間食 6 欠食・食事リズム 7 調理法 8 塩分摂取 9 身体活動 10 飲酒・たばこ 11 その他()												
	献立表の掲示 1 有 2 無	メニューの栄養成分表示 1 有 2 無				モデル的な料理の組合せ提示 1 有 2 無				メニューの食事バランスガイド表示 1 有 2 無				
	栄養教育(年間) 1 有 2 無	個 別		入院(入所)		外来(通所)		訪 問		集 団		回 数	延人数	
F 改善	施設の自己評価 今後改善したいことなど 1 有 2 無	内 容												

報告書担当者(職種・氏名):

別記第6号様式(第5条関係)その2

栄 養 管 理 状 況 報 告 書
(事業所・寄宿舎・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他)

年 月 日

熊 本 県 知 事 様

設置者 住 所
氏 名

(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

熊本県健康増進法施行細則第5条の規定により、下記のとおり報告します。

記

【管理者記入用】

年度分

A 基本情報	施設名			施設種類	1 事業所 2 寄宿舎 3 矯正施設 4 自衛隊 5 一般給食センター 6 その他()					
	所在地			電話番号						
	管理者名	健康増進法第21条 第1項の指定			1	有	2	無		
		運営方式			1	直 営	2	委 託		
	給食従事者数	施設側(人)		委託先(人)		委託先(委託有の場合は記入)				
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	名 称				
	管理栄養士					所 在 地				
	栄 養 士					代 表 者 氏 名				
	調 理 師					施 設 担 当 者 氏 名				
	調理作業員					委 託 内 容				
	事務職員等					1 献立作成	2 材料購入	3 調理	4 盛付	
	合 計					5 配膳	6 下膳	7 食器洗浄	8 施設外調理	
	食事の種類と食数 年 月 日現在	単一 定食	複数定食		アラカルト ()種類		カフェテリア			
			()種類	麺類	丼物	カレー	その他	主食 ()種類	主菜 ()種類	副菜 ()種類
朝 食										
昼 食										
夕 食										
そ の 他(夜食、間食等)										
職 員 食(事業所以外)										
合 計										
B 体制整備	栄養管理部門の位置付け 1 有 2 無	部 門	1 健康管理部門 2 事務部門 3 その他()							
	給食の理念・方針・目標 1 有 2 無	施設内での周知		1 有 2 無						
		内 容(目 標)複数可 *施設で周知しているもののみ選択		1 QOL(生活の質)の向上 2 疾病の改善 3 健康の保持増進 4 適切な栄養素の摂取 5 楽しい食事 6 安心安全な食事 7 安価での提供 8 その他()						
	栄養管理等に関する会議 1 有 2 無	目 的 (複数可)	1 有病者の減少 2 適正体重者の増加 3 食事摂取の適正化 4 利用者の満足度の向上 5 利用者に適した健康・食に関する情報の提供 6 品質管理の向上 7 衛生管理の徹底 8 その他()							
		構 成 (複数可)	施 設 側	1 管理者 2 健康管理部門担当者 3 産業医 4 給食担当責任者 5 管理栄養士/栄養士 6 調理師/調理作業員 7 その他() 合計 人						
			委 託 先	1 管理栄養士/栄養士 2 調理師/調理作業員 3 事務職 4 その他() 合計 人						
	回 数	1 年1回 2 年2~3回 3 年4~6回 4 年7~11回 5 年12回以上								
	栄養管理等に関する 連携体制(施設外) 1有 2無	連 携 先 (複数可)	1 医療機関 2 福祉施設 3 学校 4 事業所 5 医療保険者 6 市町村 7 保健所 8 その他()							
		内 容 (複数可)	1 アセスメントデータの共有 2 健康・栄養教育の実施 3 イベントの実施 4 その他()							
	従事者の人材育成 1 有 2 無	職 種(複数可)	1 管理栄養士 2 栄養士 3 調理師/調理作業員 4 事務職員 5 その他()							
方 法(複数可)		1 研修会の参加(施設内・施設外) 2 計画的なOJT(現場での教育)の実施 3 その他()								
非常時(災害等)への備え 1 有 2 無	非常時の対応マニュアル 1 有 2 無		他施設との非常時の連携体制 1 有 2 無		食糧等の備蓄		1 有(人分を 日分) 2 無			
F 改善	適切な栄養管理の実施 1 有 2 一部有 3 無 *有、一部有は内容を選択	内 容 (複数可)	1 有病者の減少 2 適正体重者の増加 3 食事摂取の適正化 4 利用者の満足度の向上 5 利用者に適した健康・食に関する情報の提供 6 品質管理の向上 7 衛生管理の徹底 8 その他()							
	施設の自己評価 今後改善したいことなど 1 有 2 無	内 容								

【業務担当者記入用】

年度分

C アセスメント・評価	給食対象者の把握 1 有 2 無 年 月 日現在 *年齢階級は日本人の食事摂取基準に準じること	性別	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	～歳(人)	合計			
		男													
		女													
		合計													
	エネルギー摂取の過不足の評価 1 有 2 無 年 月 日現在	3～17歳	やせ	%	肥満	%	疾病状況等の維持・改善把握 1 有 2 無 年 月 日現在				1 糖尿病()% 2 高血圧症()%	3 脂質異常症()% 4 貧血()%	5 低栄養()%	6 その他()%	
	提供した食事の評価 1 有 2 無	摂取状況の把握 1 有 2 無	方 法		1 摂取量調査 2 残食調査(個別:主食、副食別) 3 残食調査(個別:一括) 4 残食調査(集団:主食、副食別) 5 残食調査(集団:一括) 6 その他()				利用者による食事サービスの評価(アンケート調査等) 1 有 2 無						
	栄養素摂取量の評価 1 有 2 無	食事の種類: 対象:年齢 歳～ 歳 性別:(1 男 2 女 3 男女) 対象者数: 人 対象食事:(1 朝食 2 昼食 3 夕食 4 間食) 摂取日数: 日分(1 連続 2 非連続)													
	推奨平均必要量(EAR)以下の者の割合(%)	たんぱく質	ビタミン				カルシウム	鉄	食塩相当量	食物繊維	カリウム	脂質	飽和脂肪酸		
	耐容上限量(UL)を超える者の割合(%)	A	B1	B2	C										
	目標量(DG)の範囲を逸脱する者の割合(%)														
	評価結果のフィードバック 1 有 2 無	内 容 1 摂取状況 2 提供栄養量 3 利用者による食事評価 4 体重変化量、BMI 5 栄養素摂取状況 6 疾病改善状況 7 生活習慣改善状況 8 その他()													
		結果の活用方法 1 給与栄養目標量の見直し 2 献立の見直し 3 食事の種類の見直し 4 栄養教育の見直し 5 食事形態や食器等の見直し 6 食環境の見直し 7 その他()													
		委 託 の 場 合 1 契約の見直し 2 委託先との協議 3 その他()													
D 計画	対象者に合わせた食事計画 1 有 2 無 *一般食について回答	給与栄養目標量の設定 1 有 2 無	設 定 の 種 類 1 1種類のみ 2 ()種類 3 個別に作成 設定に使用する項目(複数可) 1 性 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長・体重・BMI 5 臨床症状・臨床検査 6 疾病状況 7 摂取量調査(全員) 8 摂取量調査(一部) 9 その他() 活用の基準 1 日本人の食事摂取基準 2 その他()												
		設定の見直し 1 有 2 無	見直しの頻度 1 年1回 2 年2～3回 3 年4～6回 4 年7～11回 5 年12回以上												
E 実施	給与栄養量の算出 1 有 2 無 *提供数の多い定食について回答 *カフェテリアの場合はモデル的な料理の組合せて回答	算出期間(単位)	か月	食事の種類: 平均喫食者数 人 設定:1人1日(1 朝食 2 昼食 3 夕食 4 間食)当たり											
	給与栄養量	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	たんぱく質(%エネルギー)	ビタミン				カルシウム(mg)	鉄(mg)	食塩相当量(g)	食物繊維(g)	カリウム(mg)	脂質(%エネルギー)	飽和脂肪酸(%エネルギー)
		平均値			A(μgRAE)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)							
		最小値													
	最大値														
	食事提供の方法の工夫 1 有 2 無	給食量の調整 1 有 2 無	主食の量 ()種類 副食の量 ()種類		行事食の提供 1 有 2 無						衛生管理の実施 1 有 2 無				
	品質管理の実施 1 有 2 無	適温給食の実施 1 有 2 無	盛り付け量の把握 1 有 2 無		1人分の盛り付け量の算出				1 有	2 無					
	対象者への健康・栄養情報の提供 1 有 2 無	内 容 (複数可)	1 疾病・メタボリックシンドローム 2 BMI・体重 3 自己の適切な食量 4 野菜・果物摂取量 5 間食 6 欠食・食事リズム 7 調理法 8 塩分摂取 9 身体活動 10 飲酒・たばこ 11 その他()												
		献立表の掲示 1 有 2 無	メニューの栄養成分表示 1 有 2 無				モデル的な料理の組合せ提示 1 有 2 無				メニューの食事バランスガイド表示 1 有 2 無				
		栄養教育(年間) 1 有 2 無	個 別		集 団		委 託 側		個 別		集 団				
			施設側	回数	延人数	回数	延人数		回数	延人数	回数	延人数			
F 改善	施設の自己評価 今後改善したいことなど 1 有 2 無	内 容													

報告書担当者(職種・氏名):

別記第6号様式(第5条関係)その3

栄 養 管 理 状 況 報 告 書 (幼稚園・認定こども園・保育所)

年 月 日

熊 本 県 知 事 様

設置者 住 所
氏 名

(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

熊本県健康増進法施行細則第5条の規定により、下記のとおり報告します。

記

年度分

施設名		施設の種類の		1 幼稚園 2 認定こども園(ア 幼稚園型 イ 幼保連携型 ウ 保育園型 エ 地方裁量型) 3 保育所								
所在地		電話番号										
施設長名		給食運営方法		1 施設内で調理 2 外部搬入								
1 基本 情報 年 月 日 現在	給 食 従 事 者 数	管理栄養士	()	()	給 食 提 供 数	給食提供数	午前 おやつ	昼食 (主食)	昼食 (副食)	午後 おやつ	その他	
		栄養士	()	()			1~2歳児用					
		調理師	()	()			3歳以上児用					
		調理員	()	()			職員用					
		その他	()	()			合計					
		合計	()	()								
2 実態 把握 ・ ア ス メ ン ト 年 月 日 現在	対象者の 把握(人)	男	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	6歳	職員	合計	
		女										
		計										
	身体状況の 把握	身長 の計測	1 有 2 無	成長曲線 の活用	1 有 2 無	【成長曲線】(3歳以上児) 肥満・肥満ぎみ(人・%)			人・%			
		体重 の計測	1 有 2 無	カウプ指数 の算出	1 有 2 無	【成長曲線】(3歳以上児) やせ・やせぎみ(人・%)			人・%			
	特別な対応が 必要な子ども の把握	食物アレルギー 対応の可否	1 可 2 不可	離乳食対応の可否	1 可 2 不可	疾病や障がいへの 対応の可否			1 可 2 不可			
食物アレルギー(人)			離乳食(人)		疾病や障がいへの 対応食(人)							
3 栄 養 管 理 状 況 ・ 評 価	提供栄養量 (一人一日当たり) ※3歳以上児用 いづれかに○をつけてください。 主 食(含む・含まない) おやつ(含む・含まない)	栄養素名		提供栄養量		給与栄養目標量						
				1~2歳児用	※3歳以上児用	1~2歳児用	※3歳以上児用					
		エネルギー(kcal)										
		たんぱく質(g)										
		脂質(g)										
		ビタミンA(μgRAE)										
		ビタミンB1(mg)										
		ビタミンB2(mg)										
		ビタミンC(mg)										
		カルシウム(mg)										
		鉄(mg)										
		食塩相当量(g)										
		カリウム(mg)										
		食物繊維(g)										
エネルギー産生栄養素 バランス(%エネルギー)		たんぱく質 (%エネルギー)				総エネルギーの13~20%						
		脂質 (%エネルギー)				総エネルギーの20~30%						
土曜日の給食		1 平日と同じ(主食・主菜・副菜) → 月()回 2 簡易な給食(パンと牛乳等) → 月()回										
評価に用いた指標		1 身体状況 2 疾病状況 3 摂食状況 4 献立 5 提供食品量 6 提供栄養量 7 その他()										
給食担当者の自己評価												
施設の自己評価 (今後改善したいことなど)												
評価結果の活用		1 給与栄養目標量の見直し 2 献立の見直し 3 食事形態や調理法の見直し 4 食事環境の見直し 5 食育(栄養教育)の見直し 6 その他()										

4 食育及び給食の目標	食育の年間目標								
	給食の年間目標								
	食育の計画と給食計画との関係	1 食育の計画と給食計画を関連づけて作成している 2 食育の計画と給食計画を関連づけて作成していない							
5 実施体制	給食に関する会議開催状況	実施回数	年に 回	食育活動を含めた検討			1 検討している 2 検討していない		
		構成メンバー	1 管理者(園長) 2 調理従事者 3 主幹教諭又は主任保育士 4 その他の教諭又は保育士 5 その他職員 6 保護者 7 その他()						
	給食や食育に関する研修実施状況	施設内研修	回	参加職種					
		施設外研修	回	参加職種					
	非常時(災害等)への備え	非常時の対応マニュアル	1 有 2 無		食糧等の備蓄		1 有 2 無		
6 食事計画	給与栄養目標量の設定方法	給与栄養目標量の設定	1 有 2 無		目標量の設定方法		1 固定数値を継続して使用 2 実態把握結果をもとに定期的に目標量を検討		
		日本人の食事摂取基準の活用	1 有 2 無		見直しの頻度		年 回		
	献立作成状況	サイクルメニューの導入	1 有 2 無		他施設との共通献立の実施		1 有 2 無		
7 給食実施状況	アレルギー対応食について	除去食の実施	1 可 2 不可		代替食の実施	1 可 2 不可		医師の指示書の有無	1 有 2 一部有 3 無
	その他疾病や障がいへの対応食について	具体的な食事の種類					医師の指示書の有無	1 有 2 一部有 3 無	
	献立の工夫	1 各種行事食 2 地元の食材を使った献立 3 施設で栽培した食材を使った献立 4 郷土料理 5 バイキング 6 その他()							
	ランチルーム・食堂の有無	1 有 2 無	手作りおやつ	週 回	主食量の調整		1 有 2 無	副食量の調整	1 有 2 無
	衛生管理状況	衛生管理点検記録の作成	1 有 2 無		調理従事者の毎日の健康チェック(下痢・腹痛・手指の傷等)		1 実施(記録有) 2 実施(記録無) 3 実施していない		
	摂取状況の把握	1 有 2 無	摂取状況把握の方法	1 残食調査(集団) 2 残食調査(個人) 3 摂取量調査 4 その他()					
8 食育活動の状況	食育活動の内容(子ども向け)	1 献立表の掲示 2 給食実物の展示 3 給食の準備や後片付け 4 各種媒体の展示 5 栽培・収穫体験 6 調理体験 7 外部の人を招いての食事会 8 食物や栄養に関する話 9 その他()							
	食育活動の内容(保護者向け)	1 献立表・給食便りの配布 2 給食実物の展示 3 食事会(試食会) 4 保護者向け講演会 5 保護者向け料理教室 6 親子での栽培・収穫体験 7 親子での調理体験 8 食生活に関するアンケート調査 9 食生活に関する個別の相談対応 10 その他()							
	施設外との連携の状況	1 連携していない 2 医療機関(医師や歯科医師) 3 市町村 4 保健所 5 学校 6 食生活改善推進員 7 農家、JA、農業関係団体 8 食品製造・販売者 9 老人会 10 その他()							
9 食育及び給食目標に対する年間評価	食育・給食担当者の自己評価								
	施設の自己評価(今後改善したいことなど)								

報告書担当者(職種・氏名):

附 則
この規則は、公布の日から施行する。