

給食施設栄養管理報告書 入力要領

○使用する様式について

- ・ **第7号様式 給食施設栄養管理報告書(病院用)**を使用してください。
- ・ 前年度の様式をコピーせず、必ず今年度のものを使用してください。
- ・ エクセルのシートの削除や追加・シート名の変更・シートを別のファイルに移動する等を行わず **ダウンロードしたままの状態でご使用ください。**
- ・ ファイル名は、「**施設番号 7 桁+施設名**」に変更して提出してください。

○入力について

- ・ 入力または選択が必要な項目は、セルが水色か黄色で表示されています。
- ・ **水色**のセルは必ず入力、**黄色**のセルは該当項目のみ入力してください。

○作成にあたって

- ・ **令和7年1月～12月の内容**を報告してください。

【特定月（11月分）の平均でも可能な項目】

⇒13 食数 14 対象者の把握 17 栄養補給方法 19 食種

20 平均提供食品量・平均栄養量

※年平均の1ヶ月あたりまたは特定月（11月分）のどちらかに統一して入力してください。

○入力内容

	項目	入力内容	入力時の注意事項・入力例
1	施設番号	「施設番号」7桁を入力してください。	封筒または施設番号確認シートに記載されている0から始まる7桁の番号です。(昨年と同様の番号です。)
2	提出日	提出年月日を入力してください。	「年」は西暦、「月日」は2桁で入力してください。
3	給食施設	名称	給食施設開始届・変更届の内容のとおり、正確に記入してください。 委託会社等の名称ではありません。 電話番号は市外局番から入力してください。 例) 042-000-XXXX
		所在地	
		電話番号	
		設置者(管理者)氏名	
4	給食の規模	「特定給食施設」「小規模特定給食施設」どちらか該当するものを選択	「特定給食施設」(健康増進法)…継続的に1回100食以上又は1日250食以上の

		してください。	食事を供給する施設 「小規模特定給食施設」(市条例)…継続的に1回50食以上100食未満又は1日100食以上250食未満の食事を供給する施設
5	健康増進法第21条第1項による指定	管理栄養士必置施設*としての指定の「有」「無」を選択してください。	*1回300食以上または1日750食以上の食事を供給する施設。または、許可病床数300床以上の施設。該当施設は、市長が管理栄養士必置施設と指定し、指定通知を発行しています。
6	施設種別	該当項目を選択してください。 「その他」の場合は内容を入力してください。	
7	栄養管理部門の理念・方針・目標	「有」「無」を選択してください。 「有」は内容を入力してください。	
8	組織（給食管理・給食部門の位置付け）	該当項目を選択し、「その他」の場合は内容を入力してください。 責任者の職名・氏名・電話番号・FAX番号を入力してください。	電話・FAX番号は市外局番から入力してください。 例) 042-000-××××
	組織図	「有」「無」を選択してください。	
9	栄養管理等について検討する会議	「有」「無」を選択してください。	厨房内会議、朝礼等は含みません。
	実施回数	「年」「月」を選択し、回数を入力してください。	会議が「無」の場合は入力不要です。主な会議について入力してください。
	構成	該当項目をチェックしてください。 「その他」の場合は内容を入力してください。1回の会議の出席実人数を入力してください。	
	目的	内容を入力してください。	
10	運営方式	該当項目を選択してください。	「直営」の場合、委託先情報は入力不要です。

			<p>「委託」の場合は、委託先の名称・所在地・代表者職氏名・施設担当責任者職氏名・電話番号・委託内容を記入してください。</p> <p>「一部委託」は、下膳と食器洗浄等業務の一部を委託している場合です。</p>	
11	従事者	養士管理 士の又は 氏栄養	施設側、受託側それぞれの常勤管理栄養士または常勤栄養士の代表者氏名（1名）を入力してください。	非常勤の場合、入力不要です。 「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をいい、「非常勤」とはそれ以外の勤務形態にある場合をいいます。
		及び 番号	免許の種類を選択し、免許番号を入力してください。	
		勤務 形態	該当項目を選択してください。	
		従事 者数	施設側、受託側ごとに、常勤・非常勤の別、職種別に従事者数を入力してください。 （上記管理栄養士又は栄養士も含みます。）	
12	従事者の研修会	施設内外の研修会の実施の「有」「無」を選択してください。		
	実施回数	「年」「月」を選択し、報告年の総数を入力してください。		
	研修内容	主な研修内容を入力してください。		
13	食数	該当する病床数と、報告年の総食数から平均1日当たりの食数を入力してください。「その他」は内容を入力し、備考には特記事項を入力してください。	介護医療院を併設している場合、病院における食数を「一般病棟」、介護医療院における食数を「療養型病棟」に入力してください。	
14	対象者（利用者）の把握	「有」「無」を選択してください。 「有」の場合は年齢区分ごとの対象者人数を入力してください。	把握「無」の場合は、対象人数は入力不要です。 <u>対象者がいない年齢区分は「0」と入力してください。</u>	
15	摂取量の調査	「有」「無」を選択してください。		
	実施回数	「年」「月」を選択し、報告年の総数を入力してください。		

	方法	該当項目をチェックをし、「その他」の場合は内容を入力してください。	
16	栄養状態のチェック	「有」「無」を選択してください。	栄養状態のチェックとは、標準体重・体格指数・血液検査等の身体計測調査を含めた栄養状態の総合評価等の実施を指します。
17	栄養補給法	栄養剤を使用して栄養補給をしている場合、栄養補給方法別に人数を入力してください。	医薬品の栄養剤も含まれます。 経口栄養法は、ここでは濃厚流動食等栄養剤を口から摂取している人数を入力してください。対象者がいない場合は、「0」と入力してください。
18	約束食事せん	「有」「無」を選択してください。 「有」の場合、該当項目をチェックしてください。	
19	食種	一般食	1日の平均人数を入力し、「その他」の場合、内容と人数を入力してください。
		特別食 加算対象食	加算対象食を選択し、1日の平均人数を入力してください。
20	平均提供食品量・平均栄養量	「常食」「軟食」「特別食」を選択してください。「特別食」は内容を入力してください。	常食・軟食・特別食の中で、最も多く提供している食事について入力してください。
	平均提供食品量	上記で選択した食(日)あたりの平均提供食品量を、「日本食品標準成分表(2020年版)」に準じた食品区分で入力してください。	入力欄のない食品(きのこ類、種実類、調味料、嗜好飲料等)は入力する必要はありません。(※次項目、平均栄養量の計算には入れます)「平均提供食品量＝平均栄養量」ではありません。 この欄は「食品群別荷重平均表」ではありません。食品の使用状況を把握し、給与栄養目標量や給与栄養量の偏りの要因を探るために活用します。 【穀類の入力方法】ここでは実際に提供している1食当たりの平均量を入力します。 例) パンの提供が週1回の場合 Aさん100g Bさん100g Cさん150g →1食当たりの平均量は117g

			<table border="1"> <thead> <tr> <th>食品群</th> <th>量の入力値</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ごはん</td> <td>実際に提供しているごはんの1食あたりの平均量 (米の量ではありません) ※粥食を記載する場合も実際に提供している量です</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>実際に提供しているパンの1食あたりの平均量 (小麦粉等は換算する必要はありません)</td> </tr> <tr> <td>麺</td> <td>実際に提供している麺類(うどん、そば、中華麺、入 パッケージー等)の茹で上がりの1食当たりの平均提供 量(乾麺の量ではありません)</td> </tr> <tr> <td>入力の 必要の ない食品</td> <td>小麦粉、上新粉、白玉粉、道明寺粉、もち、コーンミ ル、オートミール、麩、ぎょうざの皮など (※平均栄養量の計算には含まず)</td> </tr> </tbody> </table>	食品群	量の入力値	ごはん	実際に提供しているごはんの1食あたりの平均量 (米の量ではありません) ※粥食を記載する場合も実際に提供している量です	パン	実際に提供しているパンの1食あたりの平均量 (小麦粉等は換算する必要はありません)	麺	実際に提供している麺類(うどん、そば、中華麺、入 パッケージー等)の茹で上がりの1食当たりの平均提供 量(乾麺の量ではありません)	入力の 必要の ない食品	小麦粉、上新粉、白玉粉、道明寺粉、もち、コーンミ ル、オートミール、麩、ぎょうざの皮など (※平均栄養量の計算には含まず)
食品群	量の入力値												
ごはん	実際に提供しているごはんの1食あたりの平均量 (米の量ではありません) ※粥食を記載する場合も実際に提供している量です												
パン	実際に提供しているパンの1食あたりの平均量 (小麦粉等は換算する必要はありません)												
麺	実際に提供している麺類(うどん、そば、中華麺、入 パッケージー等)の茹で上がりの1食当たりの平均提供 量(乾麺の量ではありません)												
入力の 必要の ない食品	小麦粉、上新粉、白玉粉、道明寺粉、もち、コーンミ ル、オートミール、麩、ぎょうざの皮など (※平均栄養量の計算には含まず)												
	平均栄養量	上記で選択した食(日)あたりの目 標栄養量及び提供栄養量を入力し てください。	入力における単位、桁数については「日 本食品標準成分表(2020年版)」に準じ ます。 *の欄は、記載されている項目以外の栄 養素があれば入力してください。										
21	推定摂取率	推定の摂取割合を入力してくださ い。	摂取量の調査等から算出し、計上して ください。 例) 主食が約7割摂取、主菜が約8割 摂取の場合 → $(7+8) \div 2 = 7.5 \dots 75\%$ 喫食状況が3/4程度の場合 → 75%										
22	食材料費	「1食」「2食」「1日」あたりを選 択し、該当する食(日)あたりの1人 分の食材料費(原価)を入力してく ださい。	実食材料費(原価)以外の、その他の経 費は含めません。										
23	献立表	調理時に使用する、作業指示書とし ての献立表の「有」「無」を選択して ください。	厨房で使用する調理の際の計画表とな る、献立表や調理指示書等について、入 力してください。										
	記録内容	「有」の場合、該当項目をチェックし、 「その他」の場合は内容を入力して ください。	献立表が「無」の場合は入力不要です。										
24	栄養教育	「有」「無」を選択してください。(受 託側を含む)	対象者全員に対する資料の掲示や配布 のみの場合も「有」とします。										
	個別指導	個別指導の人数を、入院・外来・訪問 別に入力してください。	資料の掲示や配布のみの場合は入力し ないでください。										
	集団指導	集団指導の回数・人数を、入院・外 来・訪問別に入力してください。	資料の掲示や配布のみの場合は回数 のみ入力してください。										
	内容	内容を入力してください。											

25	テーマ献立の導入	「有」「無」を選択してください。 「有」の場合、該当項目をチェックし、 「その他」の場合は内容を入力してください。	
26	給食日誌	「有」「無」を選択してください。	給食日誌とは日々の業務日誌として記録しているものとします。 (食数、献立、調理従事者の状況、衛生記録等)
27	栄養成分表示	給食利用者に対して情報提供としての栄養成分表示の「有」「無」を選択してください。 「有」の場合、表示項目をチェックし、 「その他」の場合は内容を入力してください。	
28	非常食糧等の備蓄	「有」「無」を選択してください。 「有」の場合、保存人数と日数の入力、献立表と保存場所の該当項目をチェックし、「その他」の場合は内容を入力してください。	
29	備考	報告内容について、補足などがあれば入力してください。	
30	報告担当者 担当者名	施設側の給食担当部門名、職名、氏名を入力してください。	受託側ではなく、 <u>施設側</u> の給食担当部門等を入力してください。
	住所・電話番号	施設と管理者の所在地が違えば、管理者の所在地等を入力してください。	

提出前に確認してください！

- 提出日が空欄ではないですか？
- ファイル名は「施設番号 7 桁+施設名に変更しましたか？(電子申請の場合)
- 記入漏れがないか再度ご確認ください。