

# 熊本市保育所等栄養管理状況報告書記入要領

## 記入にあたって

本報告書は、保育所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ある。

報告書の作成については、給食担当者や食育担当者だけでなく、施設長やその他の職員と協力しながら給食や食育活動の状況について記入する。報告書の作成を通じて、実施状況を把握し、その評価結果を今後の業務の改善に生かすこと。

【熊本市保育所等栄養管理状況報告書（1）】 当該年度の5月と11月の年2回、保育所給食の栄養管理状況を把握、実施内容と評価について報告するものである。入所児童数や年齢構成、子どもの発育・発達状況に応じて変化する項目となっており、年度途中で実施状況の把握が必要なため、年2回の報告である。

【熊本市保育所等栄養管理状況報告書（2）】 当該年度とその前年度の食事計画及び食育活動の年間目標など、1年を通して状況確認をする項目のため、年1回（5月のみ）の報告である。

## 提出にあたって

- ・記入要領を参考に、年2回、5月と11月に報告すること。
- ・5月には、【様式1】【様式2】の2枚、11月には、【様式1】のみ提出すること。
- ・用紙は、A4版を使用すること。
- ・鉛筆での記入は不可。ボールペンなどを使用すること。
- ・提出方法は、郵送や持参、保育幼稚園課メールでも可とするが、FAXは不可。

## 記入要領

### 【熊本市保育所等栄養管理状況報告書（1）】

報告年度月	報告年と月を記入。（5月または11月）
提出日	保育幼稚園課に提出する月日を記入。

### I 基本情報

利用定員	1～3号の定員数を記入。
給食運営方法	該当する番号を選択する。 「1 保育所内で調理」を選択した場合は、（直営か委託、該当する方に○印をつける。）
委託先	「委託」の場合は、給食業務委託先会社の名称と所在地を記入。
給食従事者	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」毎に人数を記入すること。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（ ）内に再掲すること。

### II 実態把握・アセスメント

給食提供数	各区分に従って、「1～2才児用」には、1～2才児用の給食提供数、「3才以上児」には、3才以上児用の給食提供数、「職員」には、職員への給食提供数（1日平均）を記入。 乳汁や離乳食の提供数は含まない。 「昼食 主食」には、主食（ごはんなど）の提供数を記入。 「昼食 副食」には、主菜、副菜（おかず）の提供数を記入。 「補食」には、延長保育時の軽食（おやつ）の提供数を記入。 報告期間である6日間の平均給食提供数を記入。
-------	--

対象者の把握	<p>入所児童の実年齢について、5月分は「5月1日現在」、11月分は「11月1日現在」の人数を記入。</p> <p>乳汁や離乳食を提供している児についても計上すること。</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、該当する方に○印をつける。</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」「カウプ指数の算出」を行っている場合に該当する人数を記入</p> <p>5月分は、「5月1日現在」、11月分は、「11月1日現在」の入所人員をもとに記入。</p> <p>身長・体重のデータは、直近のものを使用すること。</p>
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」「疾病や障がいへの対応の可否」については、可・否の別と当該施設での対応者数を回答する。</p> <p>5月分は、「5月1日現在」、11月分は、「11月1日現在」の入所人員をもとに記入。</p>

### Ⅲ実施・評価

1人1日あたり提供食品量	<p><b>5月および11月の連続する6日間</b>（月曜から土曜日を基本に、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食品群別の1人1日あたりの平均提供量（g）を記入。なお、家庭から持参する主食（ご飯等）は計算に含まない。</p> <p>食品分類に関しては、別添の「食品分類表」を参考に記入すること。</p> <p>年齢区別に細やかな対応を行っている場合は、「1～2才児」「3才以上児」の区分に従わず、代表的な年齢の食種2種について記入すること。また、その場合は、区分欄を二重線で消し、対象年齢等を記入すること。</p> <p>1人あたりの数量は、小数点第1位を四捨五入し整数表示とする。ただし、使用数量が少ないものについては、小数点第1位とする。</p>
1人1日あたり給与栄養量	<p>上記と同じ6日間に提供した食品から算出した食品群別の1人1日あたりの提供栄養量（6日間の平均）と給与栄養目標量を記入。なお、家庭から持参する主食（ご飯等）は計算に含まない。</p> <p>算出にあたっては、「日本食品標準成分表2015」を使用して作成すること。</p> <p>「1～2才児」は、1～2才児の提供内容、「3才以上児」は、3～5才児の提供内容である。なお、6才児についても、3～5才児の給与栄養目標量で算出すること。</p> <p>年齢区別に細やかな対応を行っている場合は、「1～2才児」「3才以上児」の区分に従わず、代表的な年齢の食種2種について記入すること。また、その場合は、区分欄を二重線で消し、対象年齢等を記入すること。</p> <p>給与栄養目標量については、「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（平成27年3月31日付雇児母発0331第1号通知）」を参考に、実態把握・アセスメントの結果を用いて、各施設で算出することが望ましい。</p> <p>たんぱく質、脂質、鉄は、小数点第2位を四捨五入して、小数点第1位とする。</p> <p>エネルギー及びカルシウム、ビタミンA、ビタミンCは小数点第1位を四捨五入して整数で記入する。</p> <p>ビタミンB1、ビタミンB2は小数第3位を四捨五入して、小数第2位とする。</p>

1人1日あたり給与栄養量	<p>エネルギー比の計算方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1～2才児のたんぱく質 (提供栄養量たんぱく質 (g) × 4 ÷ 提供栄養量エネルギー (kcal) ) × 100 = ___ (%)</li> <li>● 1～2才児の脂質 (提供栄養量脂質 (g) × 9 ÷ 提供栄養量エネルギー (kcal) ) × 100 = ___ (%)</li> <li>● 3才以上児のたんぱく質 {提供栄養量たんぱく質 (g) + 米飯のたんぱく質 (g) } × 4 } ÷ (提供栄養量エネルギー (kcal) + 米飯のエネルギー (kcal) ) × 100 = ___ (%)</li> <li>● 3才児の脂質 {提供栄養量脂質 (g) + 米飯の脂質 (g) } × 9 } ÷ (提供栄養量エネルギー (kcal) + 米飯のエネルギー (kcal) ) × 100 = ___ (%)</li> </ul> <p>&lt;米飯110gを持参する場合&gt;</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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							

土曜日の給食	<p>土曜日の実施状況把握のための項目</p> <p>土曜日に提供している昼食について、該当する番号をすべて選び、5月または11月の1か月間の提供回数を記入。</p> <p>「平日と同じ」とは、「主食・主菜・副菜が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、必ずどちらかにあてはめて記入すること。どちらに該当するかわかりにくい場合は、調理加工の程度や、複合料理の場合でも「主食・主菜・副菜」がそろっているか、栄養価を満たしているか等、献立の趣旨で判断し分類する。</p>
--------	---

評価の指標	<p>提供した食事の評価を行う際に用いた指標について、該当するものすべてに○印をつける。「その他」に○印をつけた場合は、具体的内容を記入すること。</p>
-------	---

給食担当者の評価	<p>この期間の給食について、給食担当者の評価結果を記入。</p>
----------	-----------------------------------

報告担当者	<p>栄養管理状況報告書の作成担当者（報告書の内容について確認等の問い合わせが必要な場合に対応可能な方）の職種と氏名を記入。</p>
-------	--

総合評価（施設の評価）	<p>この期間の給食について、給食担当者だけでなく、施設長や保育士等も含めて施設としての全体的な評価を行った結果を記入。施設長が記入すること。</p> <p>実態把握・アセスメントの方法や内容、実施状況と結果を施設（園）全体で確認し、評価を行うことが、今後の業務改善につながる。</p>
-------------	---

評価結果の活用	<p>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すること。「その他」を選択した場合は、具体的内容を記入すること。施設の評価と同様に、施設長や職員で話し合って記入すること。</p>
---------	---

## 【熊本市保育所等栄養管理状況報告書（2）】

### I 目標

食育の年間目標	当該年度の年間目標を記入。
食育計画と全体的な計画との関係	<p>「食育計画」とは、国等が示している指針に示されている食育の推進に関する計画をさす。下記指針等に沿った食育計画を作成、位置付けているかを回答すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●全体的な計画は、保育所保育の全体像を包括的に示すものとし、これに基づく指導計画、保健計画、食育計画等を通じて、各保育所が創意工夫して保育できるよう、作成されなければならない。(保育所保育指針 3-(1)-ウ)</li> <li>●乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、教育及び保育の内容に関する全体的な計画並びに指導計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。(幼保連携型認定こども園教育・保育要領 第1章-第3-5-(3)-イ)</li> </ul>
食育計画の作成年月日	上記食育計画の作成年月日を記入

### II 実施体制

給食に関する会議	<p><b>前年度</b> 1年間の給食運営会議（給食委員会）の開催回数を記入すること。</p> <p>「構成メンバー」については、該当する番号をすべて記入し、「その他」を選択した場合は、具体的内容を記入すること。</p>
給食や食育に関する研修	<p><b>前年度</b> 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すること。</p> <p>施設内研修の場合は、開催回数と参加した職種を回答（複数回答可）</p> <p>施設外研修の場合は、参加（派遣）回数と参加した職種を回答（複数回答可）</p>
危機管理	<p>緊急時の対応マニュアルの有無について、該当する番号に○印をつける。</p> <p>緊急時の食事の確保体制について、対応マニュアルの有無に関わらず、回答する</p>

### III 食事計画

給与栄養目標量の設定	<p>施設での「給与栄養目標量」の設定の有無について、該当する番号を選択する。</p> <p>目標量の設定「1有」と回答した場合は、その「設定方法」についても回答する。</p> <p>「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う。</p> <p>「実態把握結果をもとに定期的に目標量を検討」とは、身体状況や生活状況等の実態把握が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う。</p>
給与栄養目標量の設定	<p>「日本人の食事摂取基準の活用」については、目標量の設定「1有」と回答した場合に回答する。その設定において、「日本人の食事摂取基準」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」「耐用上限量」「目標量」といった資料を理解して、給与栄養目標量の算出に活用しているか回答する。</p> <p>「見直しの頻度」については、目標量の設定「1有」と回答した場合に回答する。本年度予定回数を記入（年度初めのみ算出の場合は、1回となる）</p> <p>目標量を市が示す数値をそのまま活用している場合は、「2無」となり、「設定方法」「日本人の食事摂取基準の活用」「見直しの頻度」の回答は不要。</p>

献立作成	<p>該当する番号をひとつ選択。</p> <p>主に「園独自」で献立作成している場合は「1 園独自献立」、公立献立を参考に献立作成している場合は「2 熊本市立保育園給食献立を参考にしている」、他施設と共通の献立を作成したり参考にしている場合（公立献立以外）は「3 他施設との共通献立の実施」を選択する。</p>
------	---

#### IV 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回答する。</p> <p>アレルギー対応として、除去食の対応が可能か回答する。</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をいう。</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（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をいう。</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すること。定期的に該当者全員に医師の指示を得ている場合は、「1 有」、不定期あるいは場合（ケース）によって医師の指示を得るようにしている場合は「2 一部有」、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 無」となる。</p>
その他疾病や障がいへの対応食	<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う。</p> <p>「具体的な食事の種類」については、本年度対応している児の疾病名や食事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、対応にあたって医師の診断書や具体的な食事内容の指示を得ているかどうかを回答すること。定期的に該当者全員に医師の指示を得ている場合は、「1 有」、不定期あるいは場合（ケース）によって医師の指示を得るようにしている場合は「2 一部有」、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 無」となる。</p>
献立の工夫	<p>施設で実施している献立内容について、該当する番号をすべて選択すること。（複数回答可）</p> <p>「その他」を選択した場合は、具体的内容を記入すること。</p>
ランチルーム・食堂の有無	<p>該当する番号を選択する。</p>
手作りおやつの頻度	<p>1 週間（月～土）の平均的な回数を記入。</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しているか、該当する番号を選択すること。</p>
副食量の調整	<p>個々の子どもに合わせて副食量の調整をしているか、該当する番号を選択すること。</p>
衛生管理状況	<p>該当する番号を選択すること。</p> <p>「衛生管理点検記録の作成」とは、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う。</p> <p>「調理従事者の健康チェックの実施」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う。</p>

<p>摂取状況の把握</p>	<p>提供した食事を入所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すること。「その他」を選択した場合は、具体的な内容を記入すること。</p>
----------------	--

V 熊本市

食育推進計画

熊本市食育推進計画における評価指標について **前年度** 1 年間の実績について

<p>保育所における食育の推進</p>	<p><b>「食育に関する計画の策定」</b>とは、改定保育所指針に示されている食育の推進に関する計画を、施設で検討したうえで作成したかどうかを回答する。</p> <p><b>「給食実物等の展示」</b>とは、当該施設の給食の実物を施設内で毎日展示していることをさす。保護者や子どもの「食への関心」を引き出すことに有効な食育指導媒体の一つである。</p> <p><b>「体験型食育の実施」</b>とは、保護者や子どもが体験できる食育活動をさす。野菜の栽培や収穫、クッキング等。毎日の給食＝体験型食育ではないので注意すること。 「1 有」を選択した場合は、前年度実績回数を記入。</p> <p><b>「給食の試食と保育所給食の説明」</b>とは、保護者等に対して当該施設の給食を試食提供し、保育所給食の説明をしているかどうか回答する。前年度に給食試食会を開催し、保育所給食に関する情報提供をした場合は「1 有」、前年度に給食試食会を実施していない場合や保護者等に対して保育所で提供している給食に関する情報提供の場を設けなかった場合は「2 無」を選択する。</p> <p><b>「食育だよりの発行」</b>とは、保護者等に向けて保育所給食の献立や子どもの食に関する情報提供をするおたよりをさす。毎月発行している場合は「1 有」、毎月発行していない場合は「2 無」を選択する。</p>
<p>「くまもとらしさ」を生かした地産地消の推進</p>	<p><b>「地産地消の推進」</b>とは、地産地消の観点から給食材料を選択していることを保護者等や子どもに対して情報提供し、「地産地消」の推進を図っていることをさす。食材は可能な限り、熊本市産、県内産、九州産、国内産を使用している。</p>
<p>食文化の伝承等</p>	<p><b>「郷土料理等の献立導入」</b>とは、食文化の伝承及び啓発を目的に給食への郷土料理等の導入を月 1 回程度実施していることをいう。実施している場合は「1 有」、実施していない場合は「2 無」を選択する。</p> <p><b>「保育園児と地域住民との交流会」</b>とは、「くまもとの食文化の伝承」を目的とした保育園児と地域住民との交流会をさす。団子汁会や芋煮会などを行う等、郷土食の伝承に努めているかどうかを回答する。</p>
<p>食中毒予防のための衛生教育の実施</p>	<p><b>「給食に従事する調理師等に対する食品衛生の研修会の出席」</b>とは、保育幼稚園課が主催した保育所給食施設を対象とした食品衛生研修会に出席したかどうかを回答する。</p>
<p>食育活動の評価</p>	<p>前年度の食育及び給食の目標</p> <p>前年度の食育及び給食の目標を記入。</p> <p>目標に対する年間評価</p> <p>食育担当者及び給食担当者が前年度の食育活動及び給食についての評価結果を記入。目標を再確認したうえで、1 年間を振り返り、評価を行うこと。また、この評価結果を本年度の活動に活用していくことが望ましい。</p>