

※ 参考資料

特定給食施設届出等様式

- ・ 特定給食施設設置届
- ・ 特定給食施設届出事項変更届
- ・ 特定給食施設事業休止（廃止）届
- ・ 特定給食施設事業再開届

栄養管理報告書様式

- ・ 学校用(様式1、1-2)
- ・ 病院用(様式2)
- ・ 保育所 幼稚園 認定こども園用(様式3、3-2)
- ・ 介護老人保健施設, 老人福祉施設用(様式4)
- ・ その他の施設用(様式5、5-2)
- ・ 身長別標準体重の早見表

特定給食施設(健康増進法関連)チェックリスト(例)

- ・ 特定給食施設(健康増進法関連)チェックリスト(例)

根拠法令等

- ・ 健康増進法
- ・ 健康増進法施行規則
- ・ 健康増進法施行細則

関連通知文

- ・ 地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善について
- ・ 地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針について
- ・ 特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援について
- ・ 特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援等について(文部省)
- ・ 食事による栄養摂取量の基準の一部改正について
- ・ 児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について
- ・ 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

参考文献(掲載なし)

- ・ 日本人の食事摂取基準(2020年版)「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書
- ・ 新潟市給食施設栄養管理の手引き
- ・ 山口県給食施設における給食管理の手引き
- ・ 福岡市給食の手引
- ・ 佐賀県特定給食施設栄養管理の手引き
- ・ 熊本県健康増進法に基づく特定給食施設等のための栄養管理の手引き
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル:厚生労働省
- ・ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル:文部科学省
- ・ 学校給食衛生管理基準:文部科学省
- ・ 保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー:(公社)日本栄養士会
- ・ 新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン:新潟県
- ・ 特定給食施設における非常・災害時対策チェックリスト:宮城県
- ・ 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく指定障害福祉サービスの事業所等の人員, 設備及び運営に関する基準

特 定 給 食 施 設 設 置 届

年 月 日

鹿児島県知事

殿

設置者 住 所

氏 名

法人にあつては、特定給食施設の設置者の
名称、主たる事務所の所在地及び代表者の
氏名

次のとおり特定給食施設を設置したので、健康増進法第20条第1項の規定により届け出ます。

特定給食施設の名称						
特定給食施設の所在地						
給食開始(予定)年月日		年		月		日
特定給食施設の種類		1 学校	2 病院	3 介護老人保健施設		
		4 老人福祉施設	5 児童福祉施設	6 社会福祉施設		
		7 矯正施設	8 寄宿舍	9 事業所	10 その他	
給食の運営方式		1 直営		2 委託		
給食の 委託先	名 称					
	所 在 地					
	代 表 者 氏 名					
1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数		朝 食	昼 食	夕 食	そ の 他	計
給食従業者数	区 分	設 置 者(委託者)側			受 託 者 側	
	管 理 栄 養 士	人			人	
	栄 養 士	人			人	
	調 理 師	人			人	
	その他の従業者	人			人	

注 特定給食施設の種類の欄及び給食の運営方式の欄は該当する番号を○で囲むこと。

特定給食施設届出事項変更届

年 月 日

鹿児島県知事

殿

設置者 住 所

氏 名

〔法人にあつては、特定給食施設の設置者の
名称、主たる事務所の所在地及び代表者の
氏名〕

次のとおり届出事項に変更を生じたので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

特定給食施設の名称		
特定給食施設の所在地		
変 更 年 月 日		年 月 日
変 更 事 項	変 更 前	
	変 更 後	

特定給食施設事業休止(廃止)届

年 月 日

鹿児島県知事

殿

設置者 住 所

氏 名

(法人にあつては、特定給食施設の設置者の
名称、主たる事務所の所在地及び代表者の
氏名)

次のとおり特定給食施設の事業を休止(廃止)したので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

特定給食施設の名称	
特定給食施設の所在地	
給食事業の休止(廃止) 年 月 日	年 月 日
給食事業の休止(廃止)の 理 由	
再開の予定(休止の場合) 年 月 日	年 月 日

特 定 給 食 施 設 事 業 再 開 届

年 月 日

鹿児島県知事

殿

設置者 住 所

氏 名

〔法人にあつては、特定給食施設の設置者の
名称、主たる事務所の所在地及び代表者の
氏名〕

次のとおり特定給食施設の事業を再開したので、健康増進法施行細則第3条第3項の規定により届け出ます。

特定給食施設の名称	
特定給食施設の所在地	
給食事業の休止年月日	年 月 日
給食事業の再開年月日	年 月 日
再 開 の 理 由	

栄 養 管 理 報 告 書

年 月 日

鹿児島県知事 殿

施設名
所在地
設置者又は管理者氏名
(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

健康増進法施行細則第4条の規定により、次のとおり報告します。

定員	人	1日平均食数	児童	人	生徒	人	
給食提供施設							
給食の運営方法	【委託の場合】						
	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託	名称					
		所在地					
電話番号							
委託内容	<input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 運搬 <input type="checkbox"/> 物資購入 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> ボイラー管理 <input type="checkbox"/> その他()						
給食従事者数	区 分	設置者(委託者)側		受託者側		栄養指導状況	
		常勤	非常勤	常勤	非常勤		
	管理栄養士	人	人	人	人	個別指導	人
	栄養士	人	人	人	人	集団指導	回 人
	調理師	人	人	人	人		
その他の従事者	人	人	人	人			
食品群別給与量実績			給与栄養量				
区 分	1人1日当たりの純使用量(g)	区 分	目標量	実績	充足率% B/A×100		
			A	B			
米 等	()	エネルギー	kcal	kcal			
パン (小麦粉重量)		たんぱく質	g	g			
牛 乳	()	脂 質	g	g			
小麦粉及びその製品		食塩相当量	g	g			
いも及びでん粉	()	カルシウム	mg	mg			
砂糖類		マグネシウム	mg	mg			
豆 類	()	亜 鉛	mg	mg			
豆 製品 類		鉄	mg	mg			
種 実 類	()	ビタミンA <small>レチノール活性当量</small>	μgRAE	μgRAE			
緑黄色野菜類		ビタミンB1	mg	mg			
その他の野菜類	()	ビタミンB2	mg	mg			
果 物 類		ビタミンC	mg	mg			
きのこ類	()	食物繊維	g	g			
藻 類							
魚 介 類	()						
小 魚 類							
肉 類	()						
卵 類							
乳 類	()						
油 脂 類							
調味料及び香辛料類	()						
1食当たりの食材料費							
予 算	円 銭						
平 均	円 銭						

身体状況の把握	様式1-2(学校用)へ記載			
適切な食事を提供するための把握	<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 嗜好状況 <input type="checkbox"/> 残食状況 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状況 <input type="checkbox"/> 疾病の状況 <input type="checkbox"/> 咀嚼・嚥下の状況 <input type="checkbox"/> その他()			
栄養管理	<input type="checkbox"/> 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 <input type="checkbox"/> 栄養基準に基づく献立の作成 <input type="checkbox"/> 献立に基づく調理及び食事の提供 <input type="checkbox"/> 食事計画の評価、検証 <input type="checkbox"/> 検証結果に基づく計画の改善			
栄養情報の提供	対象者	<input type="checkbox"/> 児童生徒 <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> 担任等 <input type="checkbox"/> その他()		
	方法	<input type="checkbox"/> 校内への掲示 <input type="checkbox"/> 給食便りの配付 <input type="checkbox"/> 保護者会の活用() <input type="checkbox"/> その他()		
	内容	<input type="checkbox"/> 給与栄養量 <input type="checkbox"/> 献立 <input type="checkbox"/> 食品・食材情報 <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 健康と栄養 <input type="checkbox"/> その他()		
衛生管理	衛生管理記録	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	学校給食衛生管理基準の活用	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
検食	検食の事前実施	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	検食記録(時間、氏名、所見)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
危機管理	食中毒 感染症	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
		マニュアルの校内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
	災害	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
マニュアルの校内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
	備蓄量	食糧 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	(人分) × (日分)	
		飲料水 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	(人分) × (日分)	
記入者	所属		職名	
	電話番号		氏名	

【留意事項】

- 1 定員について、10月分の1日平均の児童・生徒在籍数を記入すること。
- 2 1日平均食数について、10月分の1日平均食数を、小学生は「児童」に、中学生以上は「生徒」の欄に記入すること。なお、職員数については含めないこと。
- 3 給食の運営方法について、委託の場合は受託事業所の名称、所在地、電話番号を記入すること。
- 4 給食従事者数について、常勤は各施設で定めている常勤の所定労働時間勤務の者の数を記入し、それ未満の者の数は非常勤の欄に記入すること。なお、区分については免許取得者数について計上すること。ただし、管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、資格を有して実際に栄養指導に従事している者については、その資格の欄に計上すること。
- 5 栄養指導状況について
 - (1) 個別指導について、10月に実施した延べ人員数を記入すること。
 - (2) 集団指導について、10月に実施した回数と延べ人員数を記入すること。
- 6 1日当たりの食材料費について、10月分の総材料費を延べ人員で除した金額を記入すること。なお、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 7 食品群別給与量実績について、10月分の1日平均の給与量の実績を整数値で記入すること。ただし、種実類、きのこ類、藻類の乾物について、小数点第1位まで記入すること。
パンは、原則パンで計上するが、重量の把握が困難な場合は、小麦粉重量を記載する。
- 8 給与栄養量について
 - (1) 目標量は、主たる食事について設定した目標量を記入すること。
 - (2) 実績について、10月分の1日平均量を記入すること。
 - (3) 小数点以下の取扱については、「日本食品標準成分表」に準じて記入すること。
 - (4) マグネシウム、亜鉛について、記入は任意とする。
- 9 身体状況の把握について
様式1-2の評価方法を参考にし、全体数、肥満とやせの状況、前年度との比較を記入すること。
- 10 危機管理について
 - (1) マニュアルとは給食・栄養部門が整備しているものについて記入すること。
ただし、校内の危機管理マニュアルに食事提供の位置づけがある場合はそれを含む。
 - (2) 備蓄量について、非常食としての食料や飲料水を備蓄している場合は、()内に「何人分」を「何日分」として記入すること。
 - (3) 給食センターの場合は、センターが管理している備蓄量についてのみ記載すること。
- 11 共通事項
 - (1) 各項目について実施していること、または該当するものに記入(■, ✓)すること。
 - (2) 「その他」の場合は、具体的に記入すること。

様式1-2(学校用)

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

年 月 日現在

施設名	全体数	肥満、やせの状況				前年度との比較*	
		肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	割合の増減(差)
	① 人	② 人	③ 人	④[②+③] 人	⑤[(④÷①)×100] %	⑥ %	⑤-⑥ %
	人	人	人	人	%	%	%
	人	人	人	人	%	%	%
	人	人	人	人	%	%	%
合計	人	人	人	人	%	%	%

* 前年度とは、前年度に提出した栄養管理報告書に記載した数値とする。

肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。栄養管理報告書においては、「健康日本21」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により評価方法を標準化しています。

- 学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)による肥満度判定方法を用います。
- 「肥満」については、+20%以上、「やせ」については-20%以下を評価対象とします。
- ①~③については、鹿児島県学校保健活動状況調査等から、小学生は4年、中学生は1年の状況を記入してください。

$$\text{肥満度(過体重度)} = [\text{実測体重(kg)} - \text{身長別標準体重(kg)}] / \text{身長別標準体重(kg)} \times 100(\%)$$

判定	やせ傾向 -20%以下		普通	肥満傾向 20%以上		
	高度やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度肥満
肥満度	-30%以下	-30%超 -20%以下	-20%超~ +20%未満	20%以上 30%未満	30%以上 50%未満	50%以上

$$\text{身長別標準体重(kg)} = a \times \text{実測身長(cm)} - b$$

※ 身長別標準体重(kg) = a × 実測身長(cm) - b

年齢	男		女	
	a	b	a	b
5	0.386	23.699	0.377	22.750
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.855	84.234
14	0.832	83.695	0.894	93.264
15	0.766	70.989	0.860	87.002
16	0.656	51.822	0.878	93.057
17	0.672	53.642	0.898	94.339

※国立健康・栄養研究所のホームページより
児童・生徒の肥満度判定簡易ソフト」のダウンロードが可能で

出典：公益財団法人日本学校保健会「児童生徒の健康診断マニュアル（平成27年度改訂版）」

鹿児島県知事 殿

施設名
所在地
設置者又は管理者氏名
(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

健康増進法施行細則第4条の規定により、次のとおり報告します。

食事療養		<input type="checkbox"/> 入院時食事療養 I		<input type="checkbox"/> 入院時食事療養 II		許可病床数		床		
給食併設施設 介護医療院併設含む		<input type="checkbox"/> 有		施設名 (定員)		<input type="checkbox"/> 無				
給食の運営方法		【委託の場合】								
		<input type="checkbox"/> 直営	名称		所在地		電話番号		委託内容	
給食従事者数		区分		設置者(委託者)側		受託者側		1人1日当たりの食材料費		
				常勤	非常勤	常勤	非常勤	予算	円	
		管理栄養士		人	人	人	人	実績	円	
		栄養士		人	人	人	人			
		調理師		人	人	人	人			
		その他の従事者		人	人	人	人			
食数 (1日平均)		区分		朝食	昼食	夕食	計	食事時間		
		食種		朝食				朝食	時	分
		一般食		常食				昼食	時	分
				軟食				夕食	時	分
				流動食				間食	時	分
				特別食(加算)					時	分
				特別食(非加算)					時	分
				経管栄養(加算)				サービスの提供		
				経管栄養(非加算)				<input type="checkbox"/> 特別食加算		
				その他				<input type="checkbox"/> 栄養サポートチーム加算		
		合計				<input type="checkbox"/> 食堂加算				
								<input type="checkbox"/> その他 ()		
食品群別給与量実績				給与栄養量						
食品群別		1人1日当たりの純使用量(g)		栄養素等		目標量		実績		
				エネルギー		kcal		kcal		
穀類				たんぱく質		g		g		
いも及びでん粉類				(%エネルギー)		%		%		
砂糖及び甘味料				脂質		g		g		
豆類				(%エネルギー)		%		%		
種実類				カルシウム		mg		mg		
野菜類				鉄		mg		mg		
果実類				ビタミンA(レチノール活性当量)		μgRAE		μgRAE		
きのこ類				ビタミンB1		mg		mg		
藻類				ビタミンB2		mg		mg		
魚介類				ビタミンC		mg		mg		
肉類				食物繊維		g		g		
卵類				食塩相当量		g		g		
乳類				栄養指導状況						
油脂類						算定有り		算定無し		
菓子類				個別指導		入院指導		人		
嗜好飲料類						外来指導		人		
調味料及び香辛料類						訪問指導		人		
調理加工食品類				集団指導		回		人		

他部門との連携体制	<input type="checkbox"/> 栄養管理計画 <input type="checkbox"/> 褥瘡 <input type="checkbox"/> 感染症 <input type="checkbox"/> その他()		
適切な食事を提供するための把握	<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 生化学検査値 <input type="checkbox"/> 疾病の状況 <input type="checkbox"/> 咀嚼・嚥下の状況 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状況 <input type="checkbox"/> 嗜好状況 <input type="checkbox"/> 喫食状況 <input type="checkbox"/> その他()		
栄養管理	<input type="checkbox"/> 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 <input type="checkbox"/> 栄養基準に基づく献立の作成 <input type="checkbox"/> 献立に基づく調理及び食事の提供 <input type="checkbox"/> 食事計画の評価、検証 <input type="checkbox"/> 検証結果に基づく計画の改善		
栄養情報の提供	対象者	<input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 利用者の家族 <input type="checkbox"/> その他()	
	方法	<input type="checkbox"/> 院内への掲示 <input type="checkbox"/> リーフレット等の配布 <input type="checkbox"/> 食卓メモの活用 <input type="checkbox"/> その他()	
	内容	<input type="checkbox"/> 給与栄養量 <input type="checkbox"/> 献立 <input type="checkbox"/> 食品・食材情報 <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 健康と栄養 <input type="checkbox"/> 病態と栄養 <input type="checkbox"/> その他()	
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル等の活用又は準用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 衛生管理記録 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
検食	検食の実施 <input type="checkbox"/> 有 (<input type="checkbox"/> 医師 <input type="checkbox"/> 栄養士) <input type="checkbox"/> 無		
危機管理	食中毒 感染症	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 マニュアルの院内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 業務不可能時の対応 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		災害	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 マニュアルの院内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	備蓄量		食糧
記入者	所属		職名
	電話番号		氏名

【留意事項】

- 許可病床数について、許可を受けている数を記入すること。
- 給食併設施設について、同一厨房から給食を提供する他の施設が有る場合、その施設名を記入すること。
施設内の一部を介護医療院等として、複数施設の栄養管理を一括して行っている場合、併設施設とする。
なお、栄養管理を別に行っている場合は別様とすること。その際、従業員数等、明確に区分できない場合は、主たる施設に計上し、併設施設の報告書には「(施設名)に計上」と記載すること。
- 給食の方法について、委託の場合は受託事業所の名称、所在地、電話番号を記入すること。
- 給食従事者数について、常勤は各施設で定めている常勤の所定労働時間勤務の者の数を記入し、それ未満の者の数は非常勤の欄に記入すること。なお、区分については免許取得者数について計上すること。
ただし、管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、資格を有して実際に栄養指導に従事している者については、その資格の欄に計上すること。
- 1人1日当たりの食材料費について、10月分の総材料費を延べ人員で除した金額を記入すること。
なお、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 食数について、10月分の各食ごとの1日当たりの平均食数を記入すること。なお、空欄について、その他の食事を実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 食品群別給与量実績について、10月分の主たる食事の1日平均の給与量の実績を整数値で記入すること。
ただし、種実、きのご類、藻類の乾物について、小数点第1位まで記入すること。
- 給与栄養量について
 - 目標量は、主たる食事について設定した目標量を記入すること。
 - 実績について、主たる食事の10月分の1日平均量を記入すること。
 - 小数点以下の取扱については、「日本食品標準成分表」に準じて記入すること。
- 栄養指導状況について
 - 個別指導について、10月に実施した延べ人員数を算定別に記入すること。
 - 集団指導について、10月に実施した回数と延べ人員数を算定別に記入すること。
- 危機管理について
 - マニュアルとは給食・栄養部門が整備しているものについて記入すること。
ただし、院内の危機管理マニュアルに食事提供の位置づけがある場合はそれを含む。
 - 備蓄量について、食料や飲料水を備蓄している場合は、()内に「何人分」を「何日分」として記入すること。
- 共通事項
 - 各項目について実施していること、または該当するものに記入 (■, ✓) すること。
 - 「その他」の場合は、具体的に記入すること。

栄 養 管 理 報 告 書

年 月 日

鹿児島県知事 殿

施設名
所在地
設置者又は管理者氏名
(法人にあつては, 名称及び代表者の氏名)

健康増進法施行細則第4条の規定により, 次のとおり報告します。

施設種別	<input type="checkbox"/> 保育所 <input type="checkbox"/> 幼稚園 <input type="checkbox"/> 認定こども園				定員	人		
給食併設施設	<input type="checkbox"/> 有(施設名)				(定員 人)	<input type="checkbox"/> 無		
給食の運営方法	【委託の場合】							
	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託	名称						
		所在地						
委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 食材の購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他(
3歳以上児の給食形態	<input type="checkbox"/> 完全給食 <input type="checkbox"/> 副食給食							
給食従事者数	区分	設置者(委託者)側		受託者側		1人1日当たりの食材費		
		常勤	非常勤	常勤	非常勤			
	管理栄養士	人	人	人	人	予 算	円	
	栄養士	人	人	人	人	実 績	円	
調理師	人	人	人	人				
その他の従事者	人	人	人	人				
食数(1日平均)	区分	午前間食	昼食	午後間食	計	食事時間		
	食種					午前間食	時 分	
	乳児(1歳未満児)					昼食	時 分	
	3歳未満児					午後間食	時 分	
	3歳以上児					栄養指導状況		
合計					個別指導	人		
対応数(1日平均)	アレルギー食	人	離乳食	人	調乳	人	集団指導	回
食品群別給与量実績		給与栄養量(□主食込み □主食なし)						
食品群別	1人1日当たりの純使用量(g)	栄養素等		目標量	実績			
穀類		エネルギー		kcal	kcal			
いも及びでん粉類		たんぱく質		g	g			
砂糖及び甘味料		(%エネルギー)		%	%			
豆類		脂 質		g	g			
種実類		(%エネルギー)		%	%			
野菜類		カルシウム		mg	mg			
果実類		鉄		mg	mg			
きのこ類		ビタミンA(レチノール活性当量)		μgRAE	μgRAE			
藻類		ビタミンB1		mg	mg			
魚介類		ビタミンB2		mg	mg			
肉類		ビタミンC		mg	mg			
卵類		食物繊維		g	g			
乳脂類		食塩相当量		g	g			
菓子類		適切な食事を提供するための把握	<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 疾病の状況 <input type="checkbox"/> 摂食・嚥下の状況 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状況 <input type="checkbox"/> 嗜好状況 <input type="checkbox"/> 喫食状況 <input type="checkbox"/> その他(
嗜好飲料類								
調味料及び香辛料類								
調理加工食品類								

身体状況の把握	様式3-2(保育所, 幼稚園, 認定こども園用)へ記載		
栄養管理	<input type="checkbox"/> 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 <input type="checkbox"/> 栄養基準に基づく献立の作成 <input type="checkbox"/> 献立に基づく調理及び食事の提供 <input type="checkbox"/> 食事計画の評価, 検証 <input type="checkbox"/> 検証結果に基づく計画の改善		
栄養情報の提供	対象者	<input type="checkbox"/> 園児 <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> その他()	
	方法	<input type="checkbox"/> 施設内への掲示 <input type="checkbox"/> 給食便りの配付 <input type="checkbox"/> 保護者会の活用() <input type="checkbox"/> その他()	
	内容	<input type="checkbox"/> 給与栄養量 <input type="checkbox"/> 献立 <input type="checkbox"/> 食品・食材情報 <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 健康と栄養 <input type="checkbox"/> その他()	
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル等の活用又は準用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 衛生管理記録 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
検査	検査の実施 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
危機管理	食中毒 感染症	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 マニュアルの施設内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 業務不可能時の対応 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		災害	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 マニュアルの施設内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	備蓄量		食糧 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (人分) × (日分) 飲料水 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (人分) × (日分)
記入者	所属		職名
	電話番号		氏名

【留意事項】

- この報告書は、保育所、幼稚園、認定こども園について記入すること。
- 給食併設施設について、同一厨房から給食を提供する他の施設がある場合、その施設名を記入すること。
なお、栄養管理を別に行っている場合は別様とすること。その際、従業員数等、明確に区分できない場合に主たる施設に計上し、給食併設施設の報告書には「(施設名)に計上」と記載すること。
- 給食の方法について、委託の場合は受託事業所の名称、所在地、電話番号を記入すること。
- 3歳以上の食事形態について、完全給食とは主食と副食を提供する給食であり、副食給食とは副食のみを提供する給食(主食は家庭から持参)とする。
- 給食従事者数について、常勤は各施設で定めている常勤の所定労働時間勤務の者の数を記入し、それ未満の者の数は非常勤の欄に記入すること。なお、区分については免許取得者数について計上すること。ただし、管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、資格を有して実際に栄養指導に従事している者については、その資格の欄に計上すること。
- 1人1日当たりの食材料費について、10月分の総材料費を延べ人員で除した金額を記入すること。
なお、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 食数について、10月分の各食ごとの1日当たりの平均食数を記入すること。
給食併設施設がある場合は、給食併設施設分も合算し記入すること。
なお、空欄について、その他の食事を実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 対応数について、再掲として10月分の1日平均人数を記入すること。
- 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 栄養指導について、個別指導は10月に実施した延べ人員数を記入し、集団指導は10月に実施した回数と延べ人員数を記載すること。
- 食品群別給与量実績について
 - 10月分の主たる食事の1日平均の給与量の実績を整数値で記入すること。ただし、種実類、きのこ類、藻類の乾物について、小数点第1位まで記入すること。
 - 3歳以上児について記入すること。
- 給与栄養量について
 - 目標量は、主たる食事について設定した目標量を記入すること。
 - 実績について、主たる食事の10月分の1日平均量を記入すること。
 - 小数点以下の取扱については、「日本食品標準成分表」に準じて記入すること。
 - 3歳以上児について記入すること。
- 身体状況の把握について
 - 様式3-2の評価方法を参考にし、全体数、肥満とやせの状況、前年度との比較を記入すること。
なお、肥満とやせの判定については、「身長別標準体重の早見表(3歳以上6歳未満の幼児)」を用いてもよい。
 - 全体数について、3歳以上の総数を記入すること。
- 危機管理について
 - マニュアルとは給食・栄養部門が整備しているものについて記入すること。
ただし、施設内の危機管理マニュアルに食事提供の位置づけがある場合はそれを含む。
 - 備蓄量について、食料や飲料水を備蓄している場合は、()内に「何人分」を「何日分」として記入すること。
- 共通事項
 - 各項目について実施していること、または該当するものに記入(■, ✓)すること。
 - 「その他」の場合は、具体的に記入すること。

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

年 月 日現在

施設名	全体数		肥満、やせの状況				前年度との比較							
			肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	割合の増減(差)						
	①	人	②	人	③	人	④[②+③]	人	⑤[(④÷①)×100]	%	⑥	%	⑦-⑧	%
		人		人		人		人		%		%		%
		人		人		人		人		%		%		%
		人		人		人		人		%		%		%
合計		人		人		人		人		%		%		%

* 前年度とは、前年度に提出した栄養管理報告書に記載した数値とする。

肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。栄養管理報告書においては、「健康日本21」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により評価方法を標準化しています。

小児の肥満並びにやせに該当する者の割合の評価方法

○3歳以上6歳未満(4月1日時点における満年齢)の幼児を対象に、幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用いた評価方法とします。

○算出式については、下記の算出式を用います。

「肥満」と「やせ」の判定

肥満	やせ
+15%以上	-15%以下

肥満度 = [実測体重(kg) - 身長別標準体重(kg)] / 身長別標準体重(kg) × 100 (%)

区分	呼称
+30%以上	ふとりすぎ
+20%以上+30%未満	ややふとりすぎ
+15%以上+20%未満	ふとりぎみ
-15%超+15%未満	ふつう
-20%超-15%以下	やせ
-20%以下	やせすぎ

【平成22年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重 = 0.002226 × 身長² - 0.1471 × 身長 + 7.8033

■女児 標準体重 = 0.002091 × 身長² - 0.1139 × 身長 + 5.7453

※国立保健医療科学院乳幼児身体発育調査より「3歳以上の幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト」のダウンロードが可能です。

鹿児島県知事 殿

施設名
所在地
設置者又は管理者氏名
(法人にあつては, 名称及び代表者の氏名)

健康増進法施行細則第4条の規定により, 次のとおり報告します。

施設種別		<input type="checkbox"/> 介護老人保健施設 <input type="checkbox"/> 老人福祉施設 <input type="checkbox"/> 介護医療院				定員	人		
給食併設施設		<input type="checkbox"/> 有 施設名 (定員 人)				<input type="checkbox"/> 無 通所事業	<input type="checkbox"/> 有(定員 人) <input type="checkbox"/> 無		
給食の運営方法		【委託の場合】							
<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託		名称							
		所在地							
		電話番号							
		委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 食材の購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他()						
給食従事者数	区分	設置者(委託者)側		受託者側		1人1日当たりの食材費			
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	予算	円		
	管理栄養士	人	人	人	人				
	栄養士	人	人	人	人	実績	円		
	調理師	人	人	人	人				
その他の従事者	人	人	人	人					
食数 (1日平均)	区分	朝食	昼食	夕食	計	間食	食事時間		
	食種						朝食	時 分	
	一般食	常食						昼食	時 分
		軟食						夕食	時 分
		流動食						間食	時 分
	療養食(加算)						サービスの提供		
	療養食(非加算)								
	経管栄養(加算)								
	経管栄養(非加算)								
	短期入所						<input type="checkbox"/> 栄養マネジメント <input type="checkbox"/> 療養食の提供 <input type="checkbox"/> 経口維持管理体制 <input type="checkbox"/> 経口移行管理体制		
通所									
その他									
合計									
食品群別給与量実績				給与栄養量					
食品群別		1人1日当たりの純使用量(g)		栄養素等		目標量	実績		
穀類				エネルギー		kcal	kcal		
いも及びでん粉類				たんぱく質		g	g		
砂糖及び甘味料				脂質		g	g		
豆類				カルシウム		mg	mg		
種実類				鉄		mg	mg		
野菜類				ビタミンA(レチノール活性当量)		μgRAE	μgRAE		
果実類				ビタミンB1		mg	mg		
きのこ類				ビタミンB2		mg	mg		
藻類				ビタミンC		mg	mg		
魚介類				食物繊維		g	g		
肉類				食塩相当量		g	g		
卵類				栄養指導状況					
乳類									
油脂類									
菓子類									
嗜好飲料類									
調味料及び香辛料類				個別指導		人			
調理加工食品類				集団指導		回 人			

表 面

適切な食事を提供するための把握	<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 生化学検査値 <input type="checkbox"/> 疾病の状況 <input type="checkbox"/> 咀嚼・嚥下の状況 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状況 <input type="checkbox"/> 嗜好状況 <input type="checkbox"/> 喫食状況 <input type="checkbox"/> その他()		
栄養管理	<input type="checkbox"/> 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 <input type="checkbox"/> 栄養基準に基づく献立の作成 <input type="checkbox"/> 献立に基づく調理及び食事の提供 <input type="checkbox"/> 食事計画の評価、検証 <input type="checkbox"/> 検証結果に基づく計画の改善		
栄養情報の提供	対象者	<input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 利用者の家族 <input type="checkbox"/> その他()	
	方法	<input type="checkbox"/> 院内への掲示 <input type="checkbox"/> リーフレット等の配布 <input type="checkbox"/> 食卓メモの活用 <input type="checkbox"/> その他()	
	内容	<input type="checkbox"/> 給与栄養量 <input type="checkbox"/> 献立 <input type="checkbox"/> 食品・食材情報 <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 健康と栄養 <input type="checkbox"/> 病態と栄養 <input type="checkbox"/> その他()	
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル等の活用又は準用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 衛生管理記録 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
検査	検査の実施 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
危機管理	食中 感染 毒症	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 マニュアルの施設内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 業務不可能時の対応 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		災害	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 マニュアルの施設内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	備蓄量		食糧
		飲料水	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (人分) × (日分)
記入者	所属		職名
	電話番号		氏名

【留意事項】

- この報告書は、介護老人保健施設、老人福祉施設、介護医療院について記入すること。
- 定員について、施設入所定員数を記入すること。
- 通所事業について、実施する場合はその定員数を記入すること。
- 給食併設施設について、同一厨房から給食を提供する他の施設が有る場合、その施設名を記入すること。
 なお、栄養管理を別に行っている場合は別様とすること。その際、従業員数等、明確に区分できない場合は、主たる施設に計上し、併設施設の報告書には「(施設名)に計上」と記載すること。
- 給食の方法について、委託の場合は受託事業所の名称、所在地、電話番号を記入すること。
- 給食従事者数について、常勤は各施設で定めている常勤の所定労働時間勤務の者の数を記入し、それ未満の者の数は非常勤の欄に記入すること。なお、区分については免許取得者数について計上すること。
 ただし、管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、資格を有して実際に栄養指導に従事している者については、その資格の欄に計上すること。
- 1人1日当たりの食材料費について、10月分の総材料費を延べ人員で除した金額を記入すること。なお、通所事業や職員給食に係る食費については、報告に含めないこと。
- 食数について、10月分の各食ごとの1日当たりの平均食数を記入すること。
- 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 栄養指導状況について
 - 個別指導について、10月に実施した延べ人員数を記入すること。
 - 集団指導について、10月に実施した回数と延べ人員数を記入すること。
- 食品群別給与量実績について、10月分の主たる食事の1日平均の給与量の実績を整数値で記入すること。
 ただし、種実類、きのこ類、藻類の乾物について、小数点第1位まで記入すること。
- 給与栄養量について
 - 目標量は、主たる食事について設定した目標量を記入すること。
 - 実績について、主たる食事の10月分の1日平均量を記入すること。
 - 小数点以下の取扱については、「日本食品標準成分表」に準じて記入すること。
- 危機管理について
 - マニュアルとは給食・栄養部門が整備しているものについて記入すること。
 ただし、施設内の危機管理マニュアルに食事提供の位置づけがある場合はそれを含む。
 - 備蓄量について、食料や飲料水を備蓄している場合は、()内に「何人分」を「何日分」として記入すること。
- 共通事項
 - 各項目について実施していること、または該当するものに記入(■, ✓)すること。
 - 「その他」の場合は、具体的に記入すること。

裏 面

栄養管理報告書

年 月 日

鹿児島県知事 殿

施設名
所在地
設置者又は管理者氏名
(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

健康増進法施行細則第4条の規定により、次のとおり報告します。

施設種別	<input type="checkbox"/> 保育所以外の児童福祉施設 <input type="checkbox"/> 社会福祉施設 <input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 寄宿舍 <input type="checkbox"/> 矯正施設 <input type="checkbox"/> 自衛隊 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他					定員	人		
給食併設施設	<input type="checkbox"/> 有 (施設名 (定員 人)) <input type="checkbox"/> 無			通所事業	<input type="checkbox"/> 有(定員 人) <input type="checkbox"/> 無				
給食の運営方法	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託		【委託の場合】						
			名称						
		所在地							
		電話番号							
		委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 食材の購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他(
給食従事者数	区分		設置者(委託者)側		受託者側		1人1日当たりの食材料		
			常勤	非常勤	常勤	非常勤	予算	円	
	管理栄養士		人	人	人	人	実績	円	
	栄養士		人	人	人	人			
	調理師		人	人	人	人			
その他の従事者		人	人	人	人				
食数(1日平均)	区分	朝食	昼食	夕食	計	間食	食事時間		
		朝食	時	分			朝食	時	分
	常食						昼食	時	分
	軟食						夕食	時	分
	流動食						間食	時	分
	特別食						栄養指導状況		
	通所						個別指導		
	合計						集団指導	回	人
	食品群別給与量実績			給与栄養量					
	食品群別	1人1日当たりの純使用量(g)		栄養素等		目標量		実績	
穀類			エネルギー		kcal		kcal		
いも及びでん粉類			たんぱく質		g		g		
砂糖及び甘味料			(%エネルギー)		%		%		
豆類			脂質		g		g		
種実類			(%エネルギー)		%		%		
野菜類			カルシウム		mg		mg		
果実類			鉄		mg		mg		
きのこ類			ビタミンA(レチノール活性当量)		μgRAE		μgRAE		
藻類			ビタミンB1		mg		mg		
魚介類			ビタミンB2		mg		mg		
肉類			ビタミンC		mg		mg		
卵類			食物繊維		g		g		
乳脂類			食塩相当量		g		g		
菓子類			適切な食事を提供するための把握		<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 疾病の状況 <input type="checkbox"/> 摂食・嚥下の状況 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状況 <input type="checkbox"/> 嗜好状況 <input type="checkbox"/> 喫食状況 <input type="checkbox"/> その他				
嗜好飲料類									
調味料及び香辛料類									
調理加工食品類									

身体状況の把握	様式5-2(学校, 病院, 保育所, 幼稚園, 認定こども園, 介護老人保健施設, 老人福祉施設以外の施設用)へ記載		
栄養管理	<input type="checkbox"/> 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 <input type="checkbox"/> 栄養基準に基づく献立の作成 <input type="checkbox"/> 食事計画の評価, 検証 <input type="checkbox"/> 献立に基づく調理及び食事の提供 <input type="checkbox"/> 検証結果に基づく計画の改善		
栄養情報の提供	対象者	<input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 利用者の家族 <input type="checkbox"/> その他()	
	方法	<input type="checkbox"/> 施設内への掲示 <input type="checkbox"/> 給食便りの配付 <input type="checkbox"/> 保護者会の活用() <input type="checkbox"/> その他()	
	内容	<input type="checkbox"/> 給与栄養量 <input type="checkbox"/> 献立 <input type="checkbox"/> 食品・食材情報 <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 健康と栄養 <input type="checkbox"/> その他()	
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル等の活用又は準用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 衛生管理記録 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
検食	検食の実施 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
危機管理	食中毒 感染症	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 マニュアルの施設内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 業務不可能時の対応 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
	災害	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 マニュアルの施設内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		備蓄量	食糧 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (人分) × (日分) 飲料水 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (人分) × (日分)
記入者	所属	職名	
	電話番号	氏名	

【留意事項】

- この報告書は、保育所以外の児童福祉施設、社会福祉施設、事業所、寄宿舍、矯正施設、自衛隊、一般給食センター及びその他の施設について記入すること。
- 定員について、利用者・入所者の定員数を記入すること。
- 給食併設施設について、同一厨房から給食を提供する他の施設がある場合、その施設名を記入すること。
なお、栄養管理を別に行っている場合は別様とすること。その際、従業員数等、明確に区分できない場合主たる施設に計上し、併設施設の報告書には「(施設名)に計上」と記載すること。
- 給食の方法について、委託の場合は受託事業所の名称、所在地、電話番号を記入すること。
- 給食従事者数について、常勤は各施設で定めている常勤の所定労働時間勤務の者の数を記入し、それ未満の者の数は非常勤の欄に記入すること。なお、区分については免許取得者数について計上すること
ただし、管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、資格を有して実際に栄養指導に従事している者については、その資格の欄に計上すること。
- 1人1日当たりの食材料費について、10月分の総材料費を延べ人員で除した金額を記入すること。なお、事業所以外で、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 食数について
 - 10月分の各食ごとの1日当たりの平均食数を記入すること。
 - 軟菜食について、咀嚼・嚥下状態に応じた形態の食事を提供した数を記入すること。
 - 特別食について、医師の指示により、病態に応じた食事を提供した数を記入すること。
 - 間食について、1日の給与栄養目標量に間食を含む場合に記入すること。
 - 空欄にはその他の食事について実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 栄養指導状況について
 - 個別指導について、10月に実施した延べ人員数を記入すること。
 - 集団指導について、10月に実施した回数と延べ人員数を記入すること。
- 食品群別給与量実績について、10月分の主たる食事の1日平均の給与量の実績を整数値で記入すること。
ただし、種実類、きのこ類、藻類の乾物について、小数点第1位まで記入すること。
- 給与栄養量について
 - 目標量は、主たる食事について設定した目標量を記入すること。
 - 実績について、主たる食事の10月分の1日平均量を記入すること。
 - 小数点以下の取扱については、「日本食品標準成分表」に準じて記入すること。
- 身体状況の把握について、保育所以外の児童福祉施設、事業所、寄宿舍について記入すること。
ただし、医学的な栄養管理を個々人に実施する施設は対象外とする。
 - 様式5-2の評価方法を参考にし、全体数、肥満とやせの状況、前年度との比較を記入すること。
なお、肥満とやせの判定については、「身長別標準体重の早見表(3歳以上6歳未満の幼児)」を用いてもよい。
 - 全体数について、3歳以上の総数を記入すること。
- 危機管理について
 - マニュアルとは給食・栄養部門が整備しているものについて記入すること。
ただし、施設内の危機管理マニュアルに食事提供の位置づけがある場合はそれを含む。
 - 備蓄量について、食料や飲料水を備蓄している場合は()内に「何人分」を「何日分」として記入すること。
- 共通事項
 - 各項目について実施していること、または該当するものに記入(■, ✓)すること。
 - 「その他」の場合は、具体的に記入すること。

身体状況の把握

施設名

記入者氏名

年 月 日現在

施設名	全体数	肥満、やせの状況				前年度との比較		
		肥満	やせ	合計人数	割合	前年度割合	割合の増減(差)	
	① 人	② 人	③ 人	④[②+③] 人	⑤[(④÷①)×100] %	⑥ %	⑤-⑥ %	
	人	人	人	人	%	%	%	
	人	人	人	人	%	%	%	
	人	人	人	人	%	%	%	
合計	人	人	人	人	%	%	%	

* 前年度とは、前年度に提出した栄養管理報告書に記載した数値とする。
 肥満並びにやせの評価方法については、BMIをはじめ、複数の方法が存在します。
 栄養管理報告書においては、「健康日本21」の目標項目の評価を正確に行うために以下の方法により評価方法を標準化しています。

1 成人の肥満並びにやせに該当する割合の評価

○BMIを用います。

○男女とも20歳以上BMI=22を標準とし、肥満者の判定は下記のとおりとします。

$BMI = \text{体重}(\text{kg}) / (\text{身長}(\text{m}))^2$

判定	低体重(やせ)	普通	肥満
BMI	18.5未満	18.5以上25.0未満	25.0以上

2 小児の肥満並びにやせに該当する者の割合の評価方法

(1) 幼児

○3歳以上6歳未満(4月1日時点における満年齢)の幼児を対象に、幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)を用いた評価方法とします。

○算出式については、下記の算出式を用います。

「肥満」と「やせ」の判定

肥満	やせ
+15%以上	-15%以下

肥満度 = [実測体重(kg) - 身長別標準体重(kg)] / 身長別標準体重(kg) × 100(%)

区分	呼称
+30%以上	ふとりすぎ
+20%以上+30%未満	ややふとりすぎ
+15%以上+20%未満	ふとりぎみ
-15%超+15%未満	ふつう
-20%超-15%以下	やせ
-20%以下	やせすぎ

【平成22年乳幼児身体発育調査の結果に基づく身長別標準体重の算出式】

■男児 標準体重 = $0.002226 \times \text{身長}^2 - 0.1471 \times \text{身長} + 7.8033$

■女児 標準体重 = $0.002091 \times \text{身長}^2 - 0.1139 \times \text{身長} + 5.7453$

※国立保健医療科学院乳幼児身体発育調査より「3歳以上の幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト」のダウンロードが可能です。

(2)児童・生徒

○学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)による肥満度判定方法を用います。

○「肥満」については、+20%以上、「やせ」については-20%以下を評価対象とします。

肥満度(過体重度)=[実測体重(kg)-身長別標準体重(kg)]/身長別標準体重(kg)×100(%)

判定	やせ傾向 -20%以下		普通	肥満傾向 20%以上		
	高度やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度肥満
肥満度	-30%以下	-30%超 -20%以下	-20%超~ +20%未満	20%以上 30%未満	30%以上 50%未満	50%以上

※ 身長別標準体重(kg) = a × 実測身長(cm) - b

年齢	男		女	
	a	b	a	b
5	0.386	23.699	0.377	22.750
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.855	84.234
14	0.832	83.695	0.894	93.264
15	0.766	70.989	0.860	97.002
16	0.656	51.822	0.878	109.057
17	0.672	53.642	0.898	124.339

出典：公益財団法人日本学校保健会「児童生徒の健康診断マニュアル（平成27年度改訂版）」

※国立健康・栄養研究所のホームページより「児童・生徒の肥満度判定簡易ソフト」のダウンロードが可能です。

身長別標準体重の早見表(3歳以上6歳未満の幼児)

平成12年乳幼児身体発育調査の結果に基づく

身長(cm)	男子			女子		
	標準体重(kg)	やせ※1	肥満※2	標準体重(kg)	やせ※1	肥満※2
70	8.5	7.2	9.7	8.2	7.0	9.5
71	8.6	7.3	9.9	8.4	7.1	9.7
72	8.8	7.5	10.1	8.6	7.3	9.9
73	9.0	7.6	10.3	8.7	7.4	10.1
74	9.2	7.8	10.6	8.9	7.6	10.3
75	9.4	8.0	10.8	9.1	7.7	10.5
76	9.6	8.1	11.0	9.3	7.9	10.7
77	9.8	8.3	11.2	9.5	8.1	10.9
78	10.0	8.5	11.5	9.7	8.2	11.1
79	10.2	8.6	11.7	9.9	8.4	11.4
80	10.4	8.8	11.9	10.1	8.6	11.6
81	10.6	9.0	12.2	10.3	8.8	11.9
82	10.8	9.2	12.4	10.5	9.0	12.1
83	11.0	9.4	12.7	10.8	9.2	12.4
84	11.3	9.6	13.0	11.0	9.3	12.6
85	11.5	9.8	13.2	11.2	9.5	12.9
86	11.7	10.0	13.5	11.5	9.8	13.2
87	12.0	10.2	13.8	11.7	10.0	13.5
88	12.2	10.4	14.1	12.0	10.2	13.8
89	12.5	10.6	14.3	12.2	10.4	14.1
90	12.7	10.8	14.6	12.5	10.6	14.4
91	13.0	11.0	14.9	12.7	10.8	14.7
92	13.2	11.3	15.2	13.0	11.1	15.0
93	13.5	11.5	15.5	13.3	11.3	15.3
94	13.8	11.7	15.8	13.6	11.5	15.6
95	14.0	11.9	16.1	13.9	11.8	15.9
96	14.3	12.2	16.5	14.1	12.0	16.3
97	14.6	12.4	16.8	14.4	12.3	16.6
98	14.9	12.7	17.1	14.7	12.5	17.0
99	15.2	12.9	17.5	15.0	12.8	17.3
100	15.5	13.1	17.8	15.4	13.1	17.7
101	15.8	13.4	18.1	15.7	13.3	18.0
102	16.1	13.7	18.5	16.0	13.6	18.4
103	16.4	13.9	18.8	16.3	13.9	18.8
104	16.7	14.2	19.2	16.6	14.1	19.1
105	17.0	14.4	19.5	17.0	14.4	19.5
106	17.3	14.7	19.9	17.3	14.7	19.9
107	17.6	15.0	20.3	17.7	15.0	20.3
108	18.0	15.3	20.7	18.0	15.3	20.7
109	18.3	15.5	21.0	18.4	15.6	21.1
110	18.6	15.8	21.4	18.7	15.9	21.5
111	19.0	16.1	21.8	19.1	16.2	22.0
112	19.3	16.4	22.2	19.5	16.5	22.4
113	19.7	16.7	22.6	19.8	16.9	22.8
114	20.0	17.0	23.0	20.2	17.2	23.2
115	20.4	17.3	23.4	20.6	17.5	23.7
116	20.7	17.6	23.8	21.0	17.8	24.1
117	21.1	17.9	24.2	21.4	18.2	24.6
118	21.5	18.2	24.7	21.8	18.5	25.0
119	21.8	18.6	25.1	22.2	18.9	25.5

※やせ: やせすぎ, 又はやせ。(表中の各身長における数値以下が該当)

肥満: ふとりすぎ, ややふとりすぎ, 又はふとりすぎ。(表中の各身長における数値以上が該当)