

◆給食における給与栄養量の基準算出表

第1ステップ
第2ステップ

I 1～2歳児の給与栄養目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ gRE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食塩相当量 (g)
食事摂取基準(A) (1日当たり)		(10～20%)*1	(20～30%)*1	(50～65%)*1	*3							
昼食+おやつ の比率(=B%)												
1日の給与栄養目標量 (C=A×B/100)												
保育所における給与栄養目標量 (Cをまるめた値)												

*1 たんぱく質及び脂質、炭水化物については、%エネルギーとして幅を考える

*2 昼食は1日全体の概ね1/3、おやつは1日全体の10～20%を目安とする。

*3 日本人の食事摂取基準2025年版においては、1～2歳児の食物繊維の目標量は設定されていない

II 3～5歳児の給与栄養目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ gRE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食塩相当量 (g)
食事摂取基準(A) (1日当たり)		(10～20%)*1	(20～30%)*1	(50～65%)*1								
昼食+おやつ の比率(=B%)												
1日の給与栄養目標量 (C=A×B/100)												
家庭から持参する米飯()g の栄養量(D)												
E=C-D												
保育所における給与栄養目標量 (Eをまるめた値)												

*1 たんぱく質、脂質、炭水化物については、%エネルギーとして幅を考える

*2 昼食は1日全体の概ね1/3、おやつは1日全体の10～20%を目安とする。

*3 家庭から持参する主食量は、実際持参する量を参考にしながら、実現可能な望ましい量として設定する。

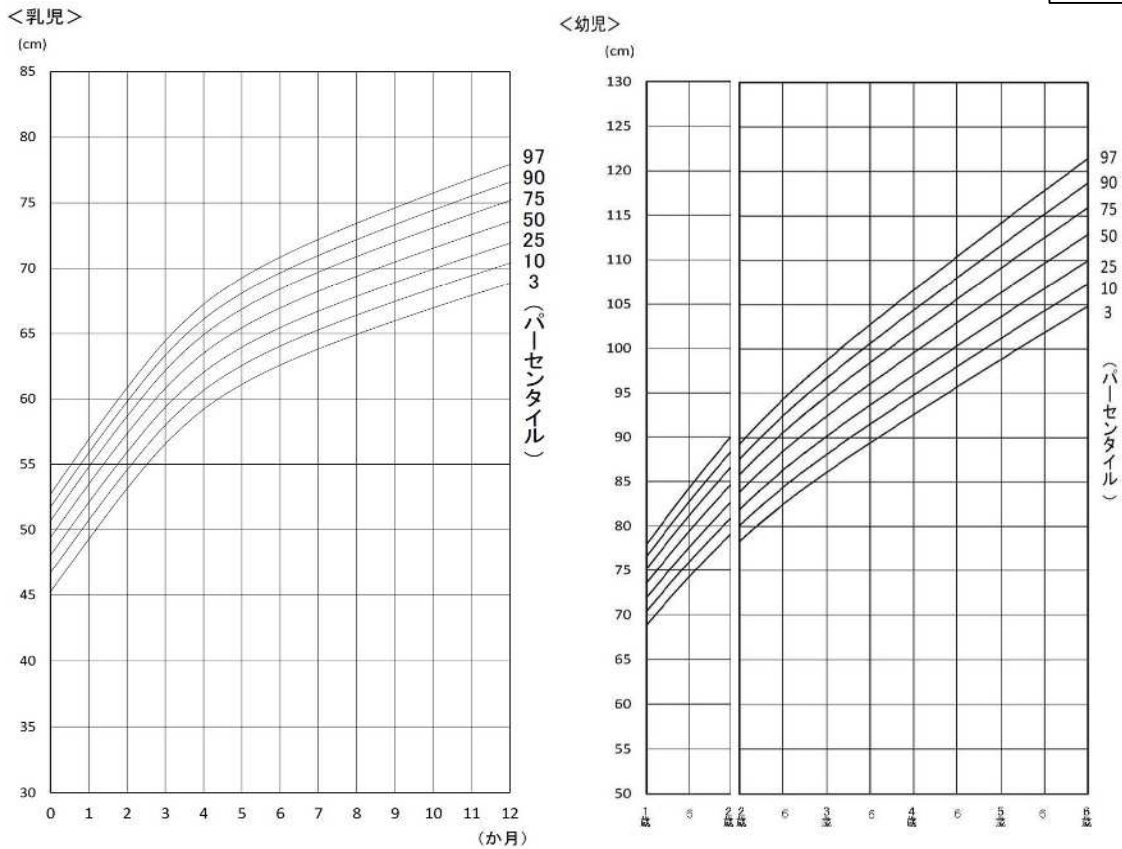
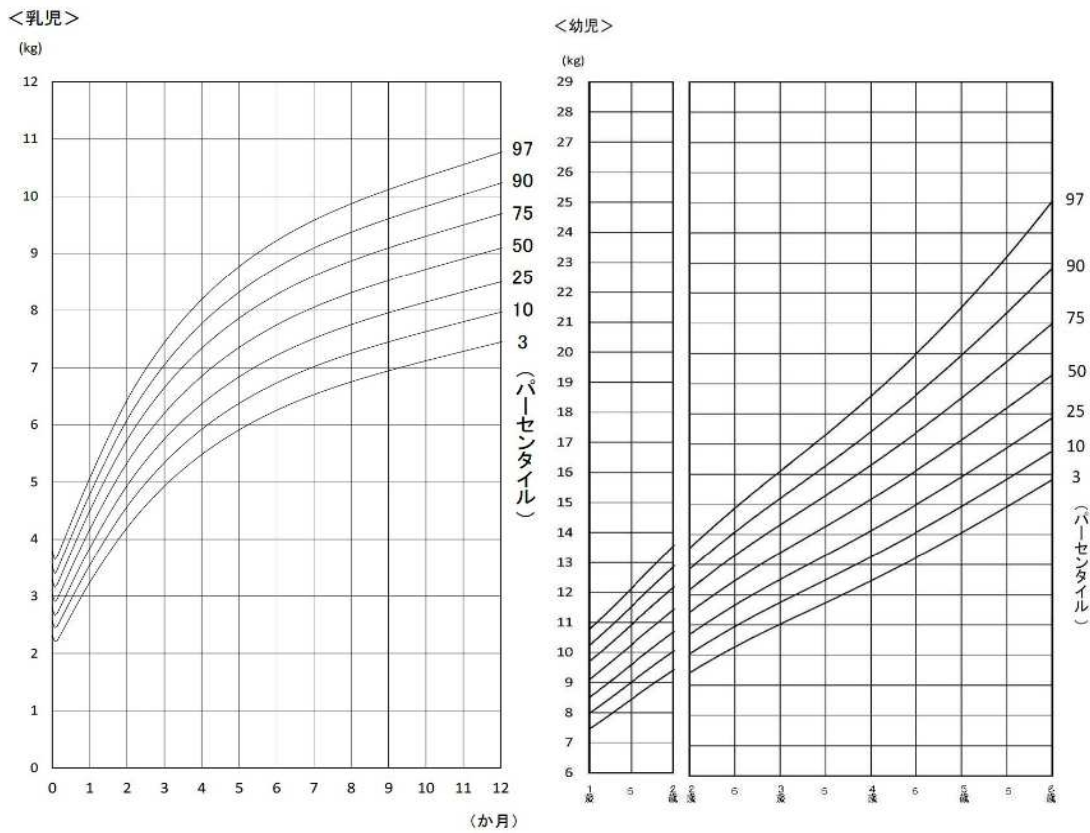


図1 乳幼児(男子)身体発育曲線(体重)



測定日						
月齢						
身長(cm)						
体重(kg)						

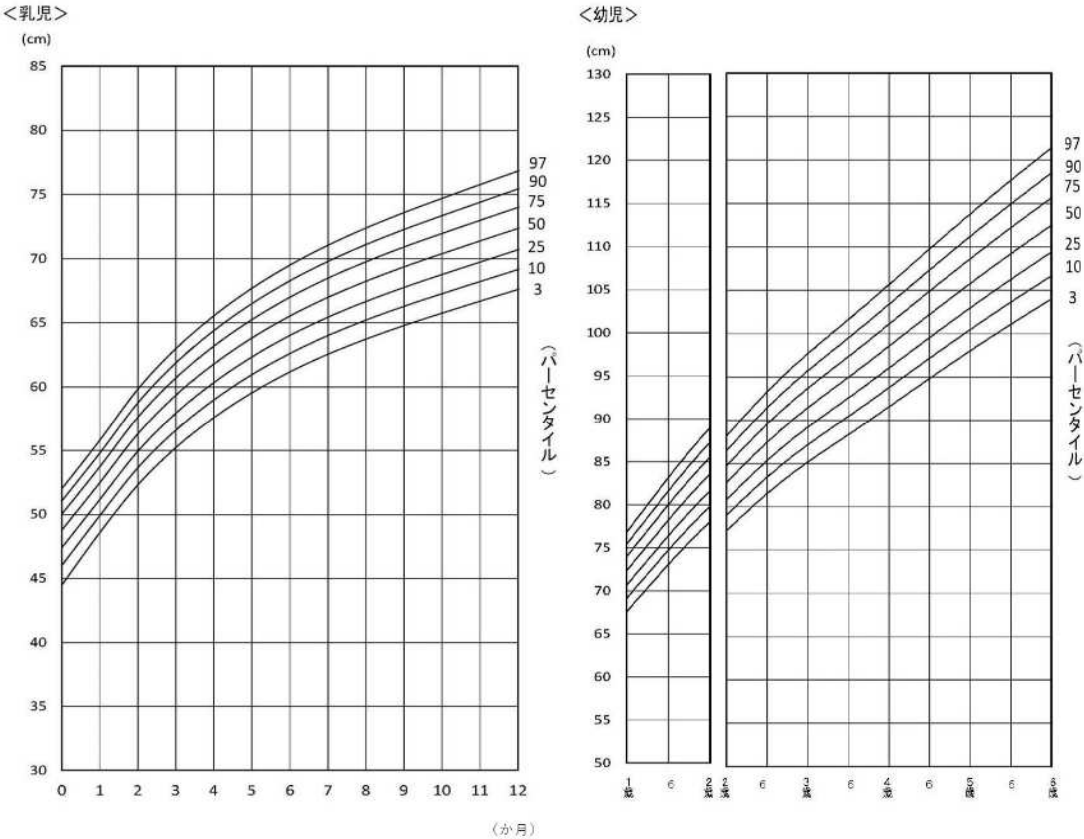
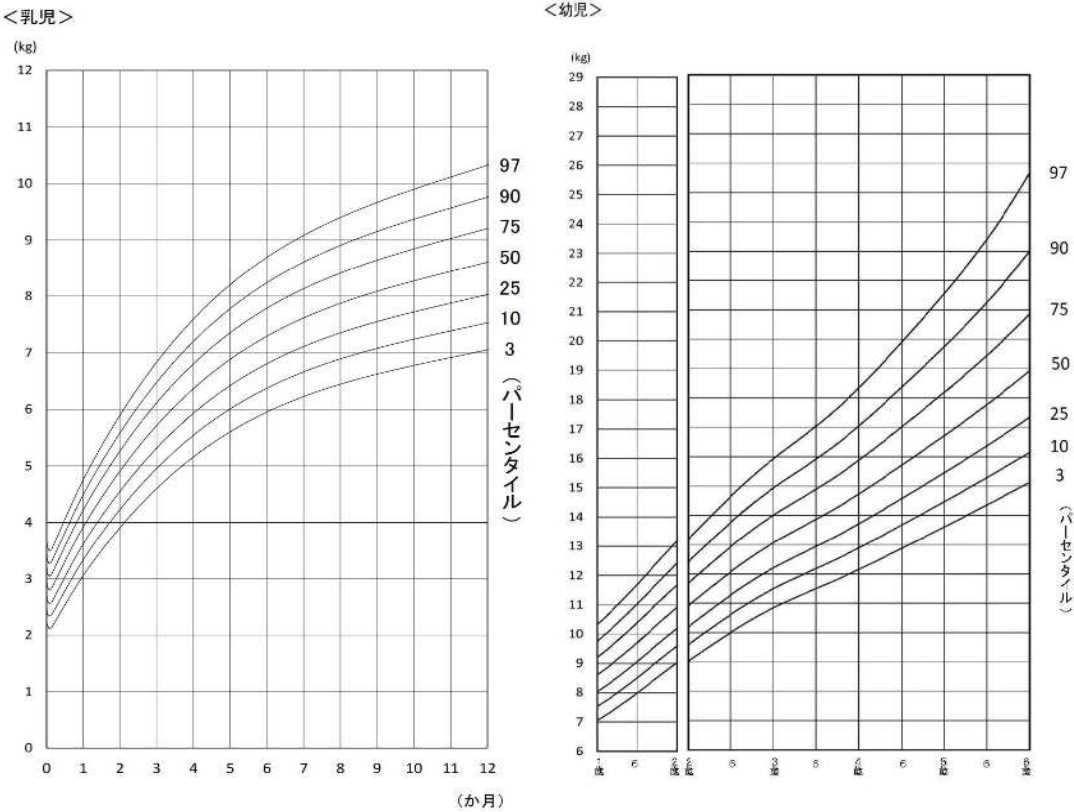


図2 乳幼児(女子)身体発育曲線(体重)



測定日						
月齢						
身長 (cm)						
体重 (kg)						

図7 幼児（男子）の身長体重曲線

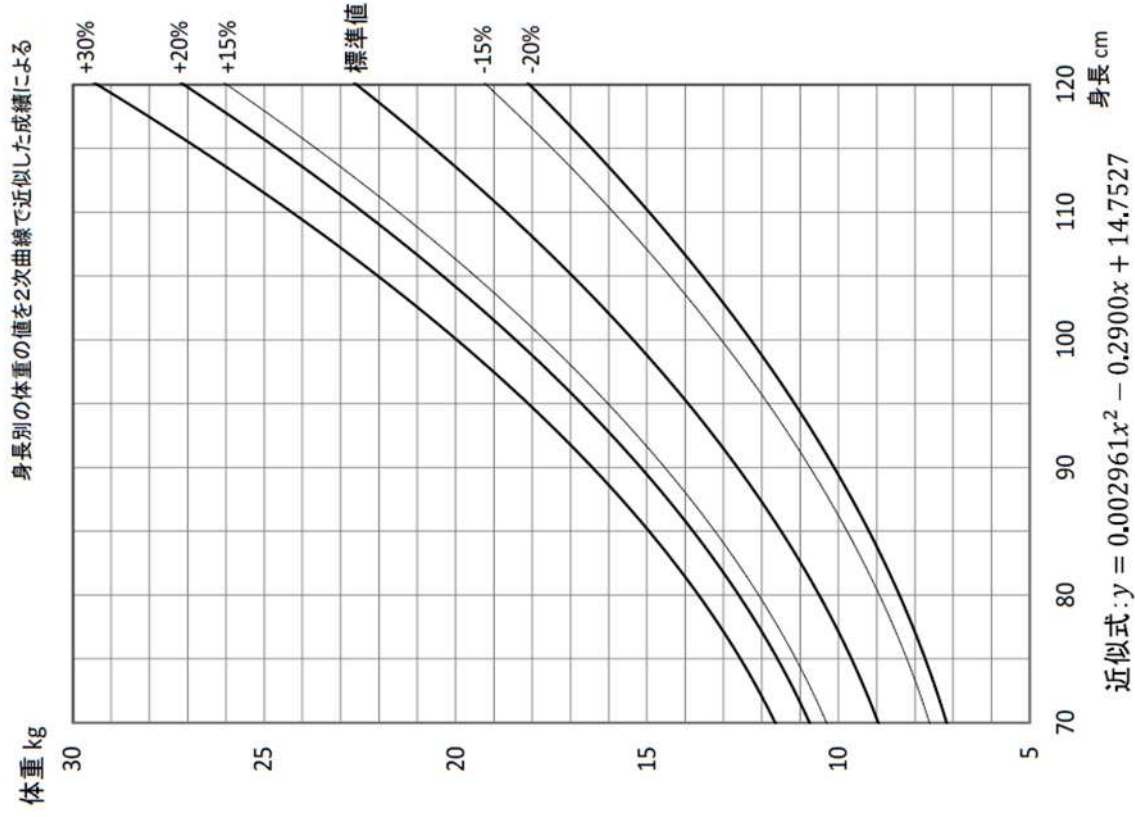
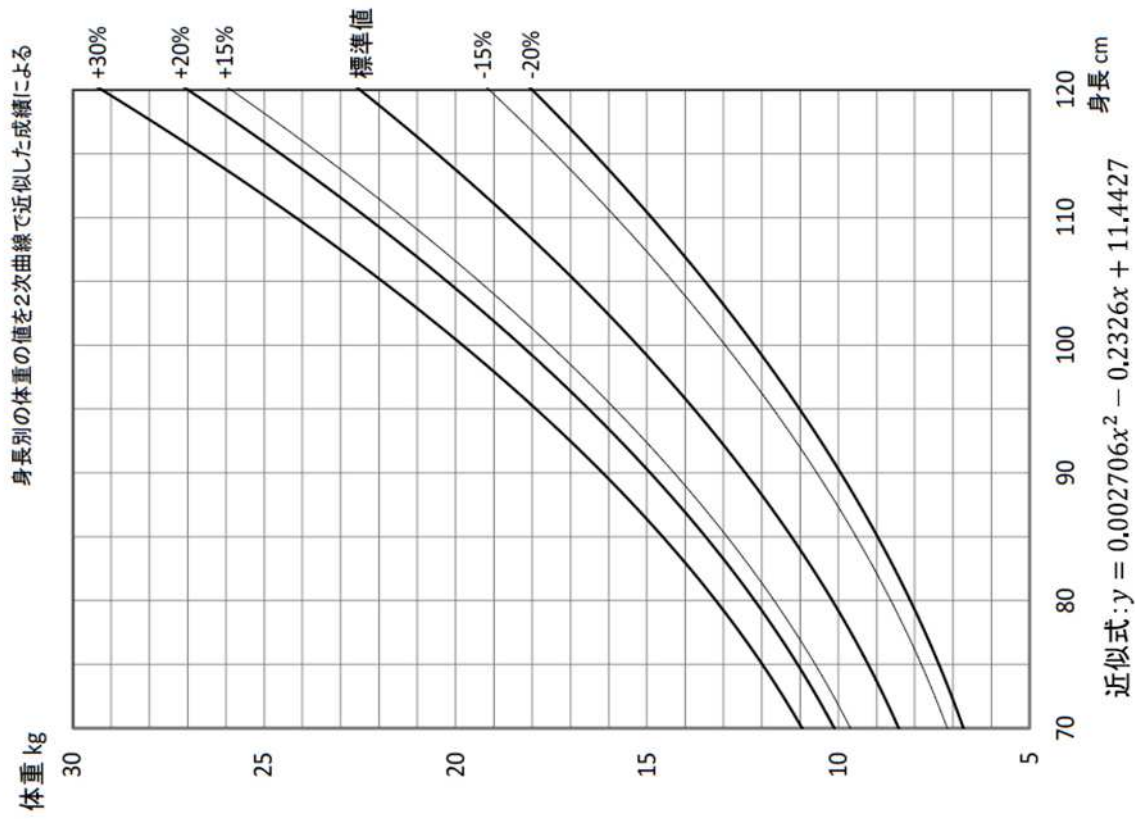


図8 幼児（女子）の身長体重曲線



第2ステップ。

女兒： $0.002706 \times A \text{身長cm} \times A \text{身長cm} - 0.2326 \times A \text{身長cm} + 11.4427$

*H: 目安とする給与エネルギー量 = E: 基礎代謝量 × F: 身体活動レベル + G: エネルギー蓄積量

* 体重(B)が把握できれば標準的体重(C)と目安とするエネルギー必要量(H)は手引書P117の早見表から転記できます

第2ステップ

女兒： $0.002706 \times A \text{身長cm} \times A \text{身長cm} - 0.2326 \times A \text{身長cm} + 11.4427$

*H: 目安とするエネルギー必要量 = E: 基礎代謝量 × F: 身体活動レベル + G: エネルギー蓄積量

* 体重(B)が把握できれば標準的体重(C)と目安とするエネルギー必要量(H)は手引書P117の早見表から転記できます

◆身長からみる推定エネルギー必要量（早見表）

（3歳未満児）

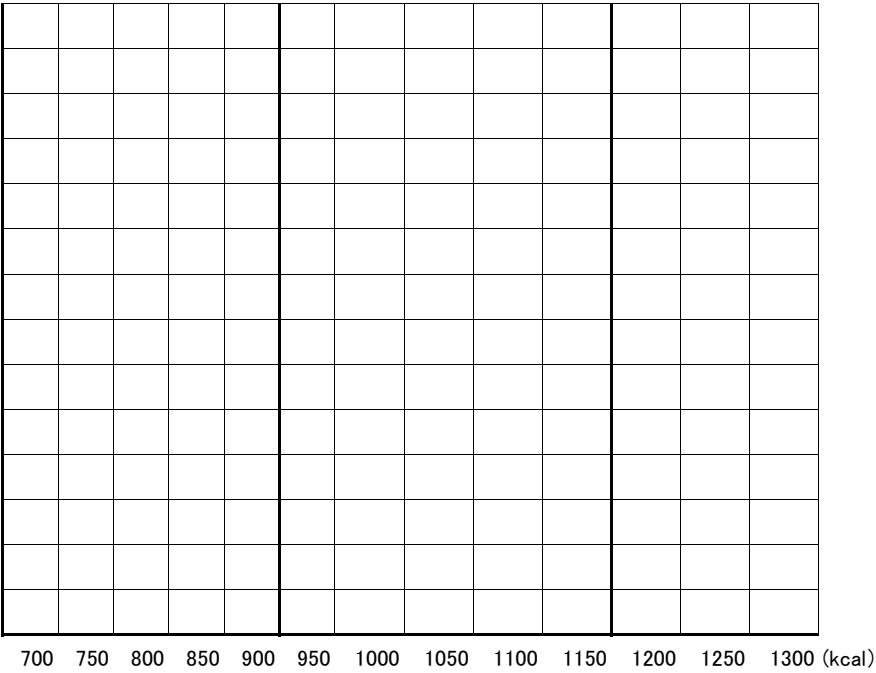
	A 身長 (cm)	D 身長から求めた目安 となる標準的体重 (kg)	I 目安とする 給与エネルギー量 (kcal/日)	I 推定エネルギー必要量 (kcal/日) 50kcal単位 丸めた値
(男児)	70	9	758	750
	71	9	768	
	72	9	779	
	73	9	791	800
	74	10	803	
	75	10	815	
	76	10	828	850
	77	10	842	
	78	10	856	
	79	10	870	
	80	11	885	900
	81	11	900	
	82	11	916	
	83	11	933	950
	84	11	949	
	85	11	967	
	86	12	985	1,000
	87	12	1,003	
	88	12	1,022	
	89	12	1,041	1,050
	90	13	1,061	
(女児)	91	13	1,081	1,100
	92	13	1,102	
	93	13	1,123	
	94	14	1,145	1,150
	95	14	1,167	
	96	14	1,189	1,200
	97	14	1,213	
	98	15	1,236	1,250
	99	15	1,260	
	100	15	1,285	1,300
	70	8	694	700
	71	9	706	
	72	9	718	
	73	9	731	750
	74	9	744	
	75	9	758	
	76	9	772	
	77	10	787	800
	78	10	802	
	79	10	817	
	80	10	833	850
	81	10	850	
	82	11	866	
	83	11	884	900
	84	11	901	
	85	11	919	
	86	11	938	950
	87	12	957	
	88	12	976	1,000
	89	12	996	
	90	12	1,017	
	91	13	1,037	1,050
	92	13	1,058	
	93	13	1,080	
	94	13	1,102	1,100
	95	14	1,125	
	96	14	1,147	
	97	14	1,171	1,150
	98	15	1,195	
	99	15	1,219	1,200
	100	15	1,243	

（3歳以上児）

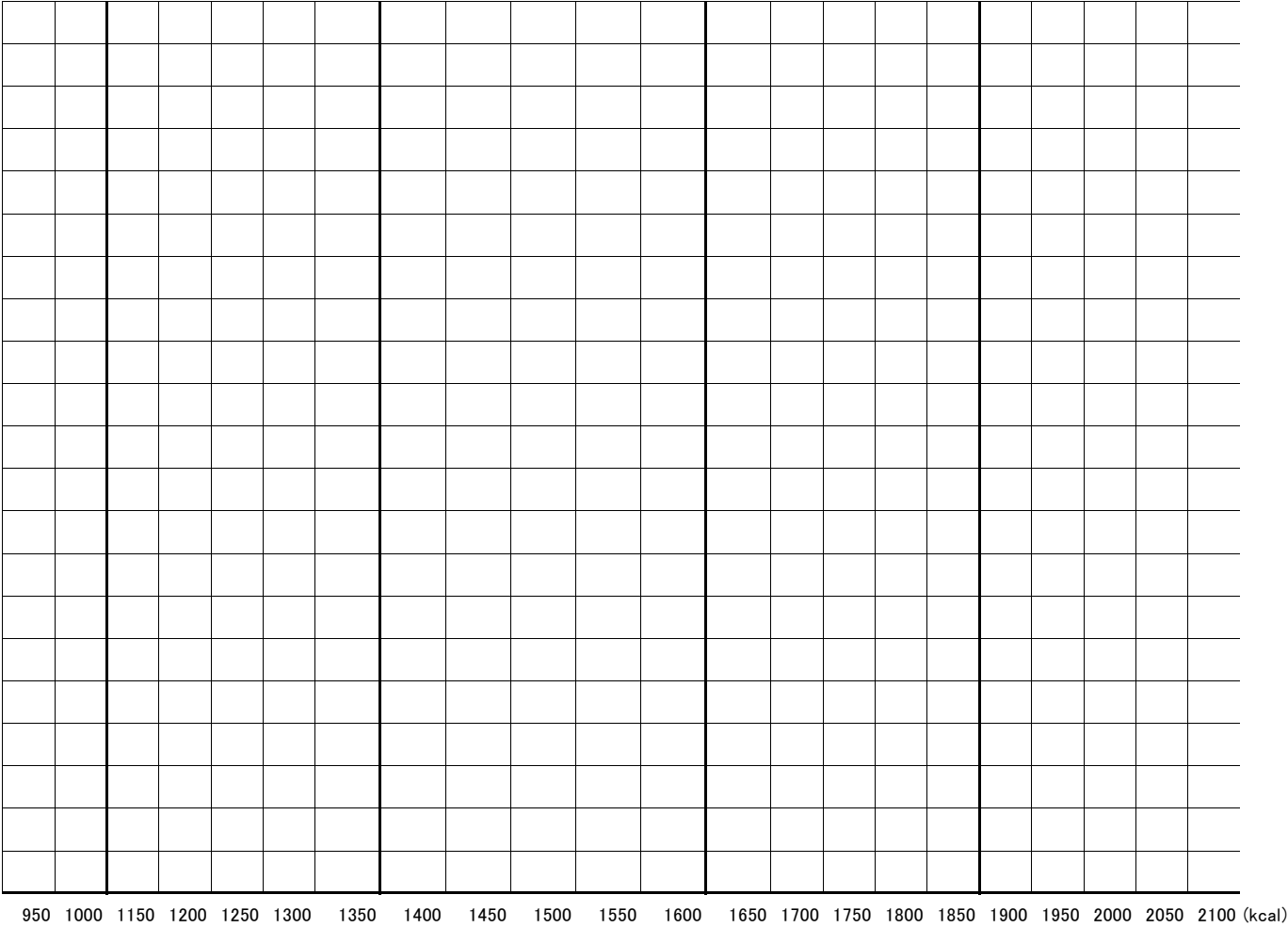
	A 身長 (cm)	D 身長から求めた目安 となる標準的体重 (kg)	I 目安とする 給与エネルギー量 (kcal/日)	I 推定エネルギー必要量 (kcal/日) 50kcal単位 丸めた値
(男児)	100	15	1,231	1,250
	101	16	1,255	
	102	16	1,280	
	103	16	1,305	1,300
	104	17	1,331	
	105	17	1,357	1,350
	106	17	1,383	
	107	18	1,410	1,400
	108	18	1,438	
	109	18	1,466	
	110	19	1,494	1,450
	111	19	1,523	
	112	19	1,553	1,500
	113	20	1,583	
	114	20	1,613	1,550
	115	21	1,644	
	116	21	1,675	1,600
	117	21	1,707	
	118	22	1,739	1,650
	119	22	1,772	
(女児)	120	23	1,805	1,700
	121	23	1,839	
	122	23	1,873	1,750
	123	24	1,907	
	124	24	1,943	1,800
	125	25	1,978	
	126	25	2,014	1,850
	127	26	2,051	
	128	26	2,088	1,900
	129	27	2,125	
	130	27	2,163	1,950
	100	15	1,164	
	101	16	1,187	1,150
	102	16	1,211	
	103	16	1,236	1,200
	104	17	1,260	
	105	17	1,286	1,250
	106	17	1,311	
	107	18	1,337	1,300
	108	18	1,364	
	109	18	1,391	1,350
	110	19	1,418	
	111	19	1,445	1,400
	112	19	1,474	
	113	20	1,502	1,450
	114	20	1,531	
	115	20	1,560	1,500
	116	21	1,590	
	117	21	1,620	1,550
	118	22	1,651	
	119	22	1,681	1,600
	120	22	1,713	
	121	23	1,745	1,650
	122	23	1,777	
	123	24	1,809	1,700
	124	24	1,842	
	125	25	1,876	1,750
	126	25	1,909	
	127	26	1,944	1,800
	128	26	1,978	
	129	26	2,013	1,850
	130	27	2,049	

◆目安とする給与エネルギー量の分布図

○3歳未満児



○3歳以上児



◆主食量調査表

第2ステップ

調査日 年 月 日

クラス名 (年長・年中・年少) (g)

[illegible]

◆食品構成表(3歳以上児 ・ 3歳未満児)

第3ステップ

[illegible]

◆食品分類表

第3ステップ

分 類	使 用 食 品
魚介類	赤魚、あじ、鯖(生・塩蔵)、あなご、いわし、うなぎ、さんま、鮭(生・塩蔵)、たい、すけとうだら、かれい、いか、たこ、かに、えび、あさり、貝類、えそ、かに風味かまぼこ、つみれ、なると、はんぺん、かまぼこ、ちくわ、てんぷら、魚肉ソーセージ、しらすぼし、ししやも、生食用いりこ、小女子佃煮、するめ、まぐろ油漬け(シーチキン)缶、花かつお その他の魚類
肉類	牛肉(ばら、もも、かた、ひき肉)、豚肉(かた、ばら、もも、ひき肉)、鶏肉(手羽、むね、もも、ささみ、ひき肉)、ボンレスハム、ロースハム、ベーコン、ウィンナーソーセージ、焼き豚、牛レバー、豚レバー、鶏レバー
牛乳	普通牛乳
スキムミルク	スキムミルク
その他の乳類	ヨーグルト(脱脂加糖、全脂無糖)、飲むヨーグルト、乳酸菌飲料(ヤクルト・カルピス)、チーズ(粉・プロセス)、生クリーム、アイスクリーム、加糖練乳、乳飲料(フルーツ・コーヒー)
卵類	鶏卵、うずらの卵、たまご豆腐
緑黄色野菜	あさつき、オクラ、グリーンアスパラ、かぼちゃ(日本、西洋、冷凍)、クレソン、こまつな、しそ、高菜(生・漬け物)、チンゲンサイ、じゅうろくささげ、さやいんげん、さやえんどう、小松菜にんじん、ほうれんそう、ブロッコリー、春菊、ミニトマト、にら、葉ねぎ、小ねぎ、パセリ、ピーマン、パプリカ、みつば、モロヘイヤ、サラダ菜、サニーレタス、貝割れ大根
その他の野菜	えだまめ、スナックえんどう、クリーンピース、そらまめ、だいこん、かぶ、カリフラワー、なす ごぼう、根深ねぎ、たまねぎ、キャベツ、グリーンボール、きゅうり、しょうが、セロリー、とうがん、はくさい、ふき、たけのこ(生・ゆで)、スイートコーン(生・缶)、もやし(緑豆・大豆)、レタス、れんこん、しょうが、にんにく、ズッキーニ、セロリー、ぜんまい、切干し大根、かんぴょう、えのきだけ、きくらげ、しいたけ(生、干)、マッシュルーム、ほんしめじ、エリンギ、なめこ、マッシュルーム(生、缶)、福神漬け、たくあん、梅干し
藻類	青のり、あまのり、焼きのり、味付けのり、あらめ、まこんぶ(素)、刻み昆布、とろろ昆布、昆布佃煮、ところてん、角寒天、赤とさかのり、青とさかのり、ひじき(干)、のり佃煮、ふのり、もずく、わかめ(乾)
いも類	さつまいも、じゃがいも、板こんにゃく、しらたき、さといも、フライドポテト、マッシュポテト、ながいも、大和いも、くず粉、かたくり粉、コーンスターチ、くずきり
果実類	いちご、いちじく、伊予柑、みかん(生、缶)、清美、甘柿、キウイフルーツ、グレープフルーツ、すいか、なし(日本・西洋)、パインアップル(生・缶)、はっさく、パナナ、びわ、ぶどう、まくわうり、メロン、もも(生・缶)、りんご、レモン
主食(米)	米(うるち米、もち米)
その他の穀類	あわ、大麦、小麦粉、パン粉、ホットケーキの粉、食パン、フランスパン、ロールパン、クロワッサン、うどん(ゆで)、そうめん、中華麺(蒸し・ゆで)、マカロニ、スパゲッティ、ぎょうざの皮、コーンフレーク、そば、焼き麩
大豆及び大豆製品	大豆、きな粉、豆腐(木綿・絹ごし・充てん・焼き)、生揚げ、油揚げ、がんもどき、凍りとうふ、おから、糸ひき納豆、ゆば、豆乳、みそ
その他の豆類	あずき(乾・ゆで)、さらしあん、粒あん、いんげん豆、うずら豆、えんどう豆、うぐいす豆、おたふく豆、ひよこ豆、
油脂類	バター、マーガリン、ショートニング、大豆油、菜種油、ごま油、オリーブ油、ラード、マヨネーズ、ドレッシング、カレールー、ハヤシルー、
種実類	アーモンド、カシューナッツ、ぎんなん、くり(生)、甘くり、ごま(乾、いり、むき)、らっかせい、バターピーナッツ、ピーナッツバター
砂糖類	黒砂糖、白砂糖、三温糖、グラニュー糖、水あめ、はちみつ、ジャム
調味料	ソース類、しょうゆ、食塩、酢、だしの素、中華だし、コンソメ、めんつゆ、トマトケチャップ、
その他の食品	冷凍ぎょうざ、イカフライ、エビフライ、冷凍ハンバーグ、その他の冷凍食品
菓子類	あめ類、せんべい、かりんとう、クリームパン、チョココロネ、あんぱん、カステラ、ショートケーキ、シュークリーム、ビスケット、まんじゅう、ドーナッツ、あられ、クッキー、クラッカー、スナック菓子、草もち、どら焼き、プリン、ゼリー、パパロア、キャラメル、ミルクチョコレート、レーズン、ドライフルーツ

第3ステップ

月間予定献立表

年 月分

[illegible]

予 定 ・ 実 施 献 立 表

年 月 日 曜日 天気()			予定人 員 (実施)	3歳以上児 3歳未満児 職 員	人(人) 人(人) 人(人)		計 (人)		供 覧	園長	保育士	担当者					
区分	献立名	食品名	一人当たりの可食量		1人当 り使用量	購入量	金額	備考	食品群別摂取量(1人当たり)								
			3歳以上児	3歳未満児							3歳以上児	3歳未満児					
3歳以上児・3歳未満児共通献立名 おやつ名 3歳未満児追加献立名 おやつ名																	
									魚 介 類		g	g					
									肉 類								
									牛 乳								
									スキムミルク								
									その他の乳類								
									卵 類								
									緑黄色野菜								
									その他の野菜								
									藻 類								
									い も 類								
									果 実 類								
									主 食 (米)								
									その他の穀類								
									大豆及び大豆製品								
									その他の豆類								
									油 脂 類								
									種 実 類								
									砂 糖 類								
									調 味 料								
									その他の食品								
	乳児献立名									菓 子 類							
														金 額		円	円
	給食日誌	温度		検食	検食者		分量(適・多・少) 味付(良・薄・濃)	残食状況		(無・少・多)							
		湿度			検食時間	時 分	色彩(良・悪) 盛付(良・悪)	所見									
	備考																

第3ステップ

[illegible]

◆喫食状況調査個別集計表

第4ステップ

☆標準的な量を10として判断する

[illegible]

給食物資出納簿（在庫食品受払簿）

[illegible]

【様式1】

保育所等給食栄養報告書(月分)

所在地

施設名

管理者名

作成者名(職・氏名)

給食の運営				・ 直 営				・ 委 託 (業者名)													
実 人 員	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	計	定 員				給食従事者数			管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	その他		
													合 計								
給食延べ数	3歳以上児			3歳未満児			計	職 員					非常勤(再掲)								
												委託(再掲)									
献 立 名 ※配布している献立表を別添でも可												給 与 食 品 量									
3歳以上児	日	曜	10時	12時			15時			動物性食品	食 品 群		3歳以上児		3歳未満児						
											給与目標量	給与量	給与目標量	給与量							
											乳 類	魚 介 類									
												肉 類									
												牛 乳									
													スキムミルク								
									その他の乳類												
3歳未満児										野菜・芋・果物類	野菜類	緑黄色野菜									
												その他の野菜									
											藻 類										
											い も 類										
											果 実 類										
食材料費			3歳以上児			円			3歳未満児			円			穀類・豆類・油脂類・調味料	主 食 (米)					
給 与 栄 養 量												その他の穀類									
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	Ca	鉄	VA	VB ₁	VB ₂	VC	大豆及び大豆製品									
	kcal	g	g	g	g	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg		その他の豆類								
3歳以上児	給与目標量											油 脂 類									
	給与量												種 実 類								
3歳未満児	給与目標量											砂 糖 類									
	給与量												調 味 料								
												その他の食品									
												菓 子 類									

(※) 5月分報告時には様式2も提出すること

保育所等栄養報告書(5月分)

(5月1日現在で記入)

身体状況のアセスメント	身体状況の把握 (対象:全園児)	身長把握の有無	1 有 2 一部有(把握率 %) 3 無																																							
		体重把握の有無	1 有 2 一部有(把握率 %) 3 無																																							
	身体状況の評価 (対象:4月1日現在で 3歳以上6歳未満)	評価の有無	1 <u>有</u> 2 無 ↓ 「1」を選択した場合記入																																							
		評価方法	1 幼児身長体重曲線を用いた評価 2 その他 [方法:]																																							
		幼児身長体重曲線による 肥満度把握の状況	↓「1」を選択した場合記入 1 有 2 一部有(把握率 %)																																							
	肥満、 やせの状況	↓「1」「2」どちらを選択しても記入 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">3歳児</th> <th colspan="2">4歳児</th> <th colspan="2">5歳児</th> </tr> <tr> <th></th> <th>男児</th> <th>女児</th> <th>男児</th> <th>女児</th> <th>男児</th> <th>女児</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>在籍人数</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>肥満</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>やせ</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> <td>人</td> </tr> </tbody> </table>							3歳児		4歳児		5歳児			男児	女児	男児	女児	男児	女児	在籍人数	人	人	人	人	人	人	肥満	人	人	人	人	人	人	やせ	人	人	人	人	人	人
	3歳児		4歳児		5歳児																																					
	男児	女児	男児	女児	男児	女児																																				
在籍人数	人	人	人	人	人	人																																				
肥満	人	人	人	人	人	人																																				
やせ	人	人	人	人	人	人																																				

特別な対応が必要な子どもの把握	食物アレルギー	食物アレルギーへの対応	1 できる 2 対応する方針で検討する 3 できない																		
		食物アレルギー 対応人数	<table border="1"> <thead> <tr> <th>歳(クラス)</th> <th>0歳</th> <th>1歳</th> <th>2歳</th> <th>3歳</th> <th>4歳</th> <th>5歳</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>対応人数(人)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						歳(クラス)	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	対応人数(人)					
	歳(クラス)	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳														
	対応人数(人)																				
離乳食	離乳食への対応	1 できる 2 できない																			
	離乳食対応人数	<table border="1"> <thead> <tr> <th>離乳食形態 (目安の月齢)</th> <th>なめらかにすり つぶした状態 (生後5、6か 月頃)</th> <th>舌でつぶせる 固さ (7、8か月頃)</th> <th>歯ぐきでつぶ せる固さ (9か月から11 か月頃)</th> <th>歯ぐきでかめる 固さ (12か月から18 か月頃)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>対応人数(人)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						離乳食形態 (目安の月齢)	なめらかにすり つぶした状態 (生後5、6か 月頃)	舌でつぶせる 固さ (7、8か月頃)	歯ぐきでつぶ せる固さ (9か月から11 か月頃)	歯ぐきでかめる 固さ (12か月から18 か月頃)	対応人数(人)								
離乳食形態 (目安の月齢)	なめらかにすり つぶした状態 (生後5、6か 月頃)	舌でつぶせる 固さ (7、8か月頃)	歯ぐきでつぶ せる固さ (9か月から11 か月頃)	歯ぐきでかめる 固さ (12か月から18 か月頃)																	
対応人数(人)																					
疾病や障がい	疾病や障がいへの対応	1 できる 2 対応する方針で検討する 3 できない																			
	疾病や障がいに配慮した 食事の対応 (食物アレルギー以外)	{ }																			

食育 取組 に対する	計画の作成	1 計画 有 食育担当者() 2 計画 無	
	取組内容	1 施設の食育推進計画の中で佐賀県児童福祉法の施行等に関する条例施行規則第3条 (1)～(5)に掲げる事項を定めている 2 保育所保育指針(全体的な計画・指導計画)に食育のねらいと内容を位置づけ、実践してい 3 食育に関する記録を作成し、計画・実践の評価を行っている 4 保護者に、食育の取り組みを伝え、理解・協力を求めている 5 地域に、食育の取り組みを伝え、理解・協力を求めている	

非常 災害 時の 対応	給食マニュアル の策定	非常災害時に備えて、 給食の対応方法を取り決 めたマニュアルの有無	1 有 2 無	
	非常用食料など の備蓄	非常時献立表の有無	1 <u>有</u> 2 無 ↓	
		備蓄の有無	1 <u>有</u> 2 無 ↓ 「1」を選択した場合、以下の項目についても記入	
		備蓄の確保 (水、食料品)	(水) 1 有: 水()2保管 2 無	
			(食料品) 1 有: 食料品()人分を()回分備蓄 2 無	
保管場所	1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他()			

◆ 栄養報告書【様式1】の記入要領

①実人員

・5月(11月)の1日
現在人数をクラス単位
で記入する

②給食延べ数(1か月分)

・報告月1か月に提供して
いる給食延べ数を記入
する

④献立名

・月初めの月～土曜日とし、
行事等で通常の給食を
提供しない場合は、翌週
の月曜日をあてる

⑥食材料費

・5月(11月)の1か月の
平均を記入する

③給食従事者数

- ・業務内容や資格の保有に関わらず、採用された「職名」で計上する
- ・「非常勤(再掲)」欄には、従事者のうち、常勤以外の数を記入する
- ・「委託(再掲)」欄には、従事者のうち、委託会社所属の数を記入する

【様式1】

保育所等給食栄養報告書(月分)

所在地		施設名		管理者名		作成者名(職・氏名)	
給食の運営		・直営		・委託(業者名)			
1	2	3	4	5	計	定員	3
3歳以上児	3歳未満児	計	職員	食従事者数	管理栄養士	栄養士	調理師
非常勤(再掲)	委託(再掲)	調理員	その他	合計	非常勤(再掲)	委託(再掲)	委託(再掲)
立 名 ※配布している献立表を別添でも可				給 与 食 品 量			
日 曜	10時	12時	15時	品 群	3歳以上児	3歳未満児	
3歳以上児				給与目標量	給与量	給与目標量	給与量
3歳未満児				肉 類			
				乳 牛 乳			
				スキムミルク			
				その他の乳類			
				卵 類			
				野菜 類			
				緑黄色野菜			
				その他の野菜			
				果 実 類			
				主 食 (米)			
				その他の穀類			
				大豆及び大豆製品			
				その他の豆類			
				油 脂 類			
				種 実 類			
				砂 糖 類			
				調 味 料			
				その他の食品			
				菓 子 類			

(※) 5月分報告時には様式2も提出すること

⑦給与栄養量 (給与目標量)

・施設で設定した給与栄養目標量を記載する。

(給与量)

- ・1か月間の給与栄養量の平均を記入する。
- ・荷重平均成分表で管理しているところは、使用食品日計表の1か月間の平均値に荷重平均成分表の栄養量を乗じて栄養価を算出したものを記入する。なお、現在荷重平均成分表を利用している施設においては、炭水化物、食塩相当量については、空欄でもよいが、いずれは記入できるよう体制を整えること。

⑤給与食品量

(給与目標量)

・食品構成表より記入する

(給与量)

・使用食品日計表から算出した
1か月間の平均値を記入する

※数値の単位について

- ・整数値で記入するもの(小数点第1位を四捨五入し、整数値とする。)
⇒ 食材料費、エネルギー、カルシウム、ビタミンA、ビタミンC
- ・小数点第1位まで記入するもの
⇒ たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、鉄、給与食品量
- ・小数点第2位まで記入するもの
⇒ ビタミンB1、ビタミンB2

① 身体状況のアセスメント

◆栄養報告書(様式2)の記入要領(2)を参照のこと

【様式2】

施設名

保育所等栄養報告書(5月分)

(5月1日現在で記入)

① 身体状況のアセスメント	身体状況の把握 (対象:全園児)	身長把握の有無	1 有 2 一部有(把握率 %) 3 無																					
		体重把握の有無	1 有 2 一部有(把握率 %) 3 無																					
		評価の有無	1 有 2 無																					
		評価方法	「1」を選択した場合記入 1 幼児身長体重曲線を用いた評価 2 その他 [方法:]																					
	身体状況の評価 (対象:4月1日現在で3歳以上6歳未満)	幼児身長体重曲線による肥満度把握の状況	「1」を選択した場合記入 1 有 2 一部有(把握率 %)																					
② 特別な対応が必要な子どもの把握	特別な対応が必要な子どもの把握	食物アレルギーへの対応	1 できる 2 対応する方針で検討する 3 できない																					
			食物アレルギー対応人数	<table border="1"> <tr> <th>歳(クラス)</th> <th>0歳</th> <th>1歳</th> <th>2歳</th> <th>3歳</th> <th>4歳</th> <th>5歳</th> </tr> <tr> <td>対応人数(人)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>							歳(クラス)	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	対応人数(人)						
				歳(クラス)	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳														
				対応人数(人)																				
				離乳食への対応	1 できる 2 できない																			
離乳食対応人数	離乳食形態(目安の月齢)	なめらかにすりつぶした状態(生後5、6か月頃)	舌でつぶせる固さ(7、8か月頃)		歯ぐきでつぶせる固さ(9か月から11か月頃)	歯ぐきでかめる固さ(12か月から18か月頃)																		
	対応人数(人)																							
	疾病や障がい	疾病や障がいへの対応 疾病や障がいに配慮した食事の対応(食物アレルギー以外)	1 できる 2 対応する方針で検討する 3 できない																					
③ 食育に対する取組	計画の作成	1 計画 有 食育担当者() 2 計画 無																						
	取組内容	1 施設の食育推進計画の中で佐賀県児童福祉法の施行等に関する条例施行規則第3条(1)～(5)に掲げる事項を定めている 2 保育所保育指針(全体的な計画・指導計画)に食育のねらいと内容を位置づけ、実践している 3 食育に関する記録を作成し、計画・実践の評価を行っている 4 保護者に、食育の取り組みを伝え、理解・協力を求めている 5 地域に、食育の取り組みを伝え、理解・協力を求めている																						
④ 非常災害時の対応	非常災害時の対応	給食マニュアルの策定	非常災害時に備えて、給食の対応方法を取り決めたマニュアルの有無 1 有 2 無																					
		非常用食料などの備蓄	非常時献立表の有無	1 有 2 無																				
			備蓄の有無	1 有 2 無 ↓ 「1」を選択した場合、以下の項目についても記入																				
			備蓄の確保(水、食料品)	(水) 1 有: 水() 2 保管 2 無 (食料品) 1 有: 食料品() 2 人分を()回分備蓄 2 無																				
	保管場所	1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他()																						

② 特別な対応が必要な子どもの把握

(食物アレルギーへの対応、離乳食への対応、疾病や障がいへの対応)
・現在対応しているかではなく、受け入れ態勢として該当するものに○を付ける

(食物アレルギー)
・5月1日現在で対応している場合は、食物アレルギー対応食人数をクラス単位で記入する

(離乳食)
・5月1日現在で対応している場合は、離乳食対応人数を離乳食形態を目安とした区分で記入する

(疾病や障がい)
・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。
・昨年度、対応した児の疾病名や食事の内容などを[]に記入する

例)

・ネフローゼ、糖尿病等に対応した病児食の提供
・咀嚼・嚥下困難な子どもへの対応(軟らかくする、刻む、とろみをつける)等

③ 食育に対する取組

(計画の作成)

・該当するものに○を付ける

(取組内容)

・取組内容該当項目全てに○を付ける

④ 非常災害時の対応

・非常災害時の対応について、該当するものに○を付け、()には人数や回数などを記入する

◆ 栄養報告書【様式2】の記入要領(2)

◇ 記入にあたって ◇ 5月1日現在で記入してください。また、データは直近のものを使用してください。

項 目	留 意 点																																			
身体状況の把握	※ 対象は全園児とします。																																			
身長把握の有無 体重把握の有無	身長・体重の把握について該当する番号に○を付けてください。 また「2 一部有」を選択した場合は、下記の方法で把握率を算出してください。 (※)「身長、体重の把握」把握率の算出方法 $\frac{\text{身長または体重を把握している園児数}}{\text{全園児数}} \times 100(\%)$																																			
身体状況の評価	※ 対象は4月1日現在で3歳以上6歳未満とします。																																			
(ア)評価の有無	身体状況の評価について該当する番号に○を付けてください。																																			
(イ)評価方法	(ア)で「1 有」を選択した場合、記入してください。 該当する番号に○をつけてください。また、「1 幼児身長体重曲線を用いた評価」以外の評価方法を実施している場合は、その他【方法: 】欄に内容を記入してください。 参考) 幼児身長体重曲線を用いた評価について (平成12年分、22年分どちらを用いるのか?) 幼児身長体重曲線による評価は、原則、平成22年乳幼児身体発育調査の結果に基づき作成されたものを用いるようにしてください。 ただし、平成12年乳幼児身体発育調査の結果に基づき作成されたものを用いても構いません。																																			
(ウ)幼児身長体重曲線による肥満度把握の状況	(イ)で「1 幼児身長体重曲線を用いた評価」を選択した場合、記入してください。 該当する番号に○を付けてください。 ここで「2 一部有」を選択した場合は、以下の方法で把握率を算出してください。 (※)把握率の算出方法(園児の一部だけ把握している場合) $\frac{\text{把握している人数}}{\text{対象園児数(4月1日現在で3歳以上6歳未満)}} \times 100(\%)$																																			
(エ)肥満、やせの状況	(ウ)で「1」「2」どちらを選択しても、記入してください。 在籍している人数の記入をお願いします。 下記の『①肥満度の求め方』 『②肥満度による判定区分』を参考に、 肥満とやせの人数を それぞれ記入してください。 <table border="1" style="margin-left: 10px;"> <thead> <tr> <th></th><th colspan="2">3歳児</th><th colspan="2">4歳児</th><th colspan="2">5歳児</th></tr> <tr> <th></th><th>男児</th><th>女児</th><th>男児</th><th>女児</th><th>男児</th><th>女児</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>在籍人数</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td></tr> <tr> <td>肥満</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td></tr> <tr> <td>やせ</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td><td>人</td></tr> </tbody> </table>		3歳児		4歳児		5歳児			男児	女児	男児	女児	男児	女児	在籍人数	人	人	人	人	人	人	肥満	人	人	人	人	人	人	やせ	人	人	人	人	人	人
	3歳児		4歳児		5歳児																															
	男児	女児	男児	女児	男児	女児																														
在籍人数	人	人	人	人	人	人																														
肥満	人	人	人	人	人	人																														
やせ	人	人	人	人	人	人																														
	①肥満度の求め方 肥満度＝【実測体重(kg)－身長別標準体重(kg)注1】/身長別標準体重(kg)×100(%) 注1)身長別標準体重算出方法(令和5年乳幼児身体発育調査の結果に基づく) ■男児 標準体重＝0.002961×身長²－0.2900×身長＋14.7527 ■女児 標準体重＝0.002706×身長²－0.2326×身長＋11.4427 ※ 身長別の肥満度、標準体重については、別紙の「身長別標準体重及び肥満度判定区分の目安値早見表」を参考にしてください。 ②肥満度による判定区分 <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>区分(肥満度)</th><th>呼称</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>+30%以上</td><td>ふとりすぎ</td></tr> <tr> <td>+20%以上+30%未満</td><td>ややふとりすぎ</td></tr> <tr> <td>+15%以上+20%未満</td><td>ふとりぎみ</td></tr> <tr> <td>－15%超+15%未満</td><td>ふつう</td></tr> <tr> <td>－20%超－15%以下</td><td>やせ</td></tr> <tr> <td>－20%以下</td><td>やせすぎ</td></tr> </tbody> </table> (肥満: +15%以上) ⇒「肥満」に計上 (やせ: -15%以下) ⇒「やせ」に計上	区分(肥満度)	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																					
区分(肥満度)	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																																			

1 身体状況のアセスメント

【別紙】

(令和5年乳幼児身体発育調査結果に基づく)

身長別標準体重及び肥満度判定区分の目安値早見表

	男児			女児		
身長(cm)	やせ －15%値	標準体重(kg)	肥満 15%値	やせ －15%値	標準体重(kg)	肥満 15%値
70	7.6	9.0	10.3	7.2	8.4	9.7
71	7.7	9.1	10.5	7.3	8.6	9.9
72	7.8	9.2	10.6	7.4	8.7	10.0
73	8.0	9.4	10.8	7.6	8.9	10.2
74	8.1	9.5	10.9	7.7	9.0	10.4
75	8.2	9.7	11.1	7.8	9.2	10.6
76	8.3	9.8	11.3	8.0	9.4	10.8
77	8.5	10.0	11.5	8.1	9.6	11.0
78	8.6	10.1	11.7	8.3	9.8	11.2
79	8.8	10.3	11.9	8.5	10.0	11.4
80	8.9	10.5	12.1	8.6	10.2	11.7
81	9.1	10.7	12.3	8.8	10.4	11.9
82	9.3	10.9	12.5	9.0	10.6	12.1
83	9.4	11.1	12.7	9.2	10.8	12.4
84	9.6	11.3	13.0	9.3	11.0	12.6
85	9.8	11.5	13.2	9.5	11.2	12.9
86	10.0	11.7	13.5	9.7	11.5	13.2
87	10.1	11.9	13.7	9.9	11.7	13.4
88	10.3	12.2	14.0	10.1	11.9	13.7
89	10.5	12.4	14.3	10.3	12.2	14.0
90	10.7	12.6	14.5	10.6	12.4	14.3
91	11.0	12.9	14.8	10.8	12.7	14.6
92	11.2	13.1	15.1	11.0	12.9	14.9
93	11.4	13.4	15.4	11.2	13.2	15.2
94	11.6	13.7	15.7	11.5	13.5	15.5
95	11.8	13.9	16.0	11.7	13.8	15.8
96	12.1	14.2	16.3	11.9	14.1	16.2
97	12.3	14.5	16.7	12.2	14.3	16.5
98	12.6	14.8	17.0	12.4	14.6	16.8
99	12.8	15.1	17.3	12.7	14.9	17.2
100	13.1	15.4	17.7	13.0	15.2	17.5
101	13.3	15.7	18.0	13.2	15.6	17.9
102	13.6	16.0	18.4	13.5	15.9	18.3
103	13.9	16.3	18.7	13.8	16.2	18.6
104	14.1	16.6	19.1	14.0	16.5	19.0
105	14.4	16.9	19.5	14.3	16.9	19.4
106	14.7	17.3	19.9	14.6	17.2	19.8
107	15.0	17.6	20.3	14.9	17.5	20.2
108	15.3	18.0	20.7	15.2	17.9	20.6
109	15.6	18.3	21.1	15.5	18.2	21.0
110	15.9	18.7	21.5	15.8	18.6	21.4
111	16.2	19.0	21.9	16.1	19.0	21.8
112	16.5	19.4	22.3	16.4	19.3	22.2
113	16.8	19.8	22.8	16.8	19.7	22.7
114	17.1	20.2	23.2	17.1	20.1	23.1
115	17.5	20.6	23.6	17.4	20.5	23.6
116	17.8	21.0	24.1	17.7	20.9	24.0
117	18.2	21.4	24.6	18.1	21.3	24.5
118	18.5	21.8	25.0	18.4	21.7	24.9
119	18.8	22.2	25.5	18.8	22.1	25.4
120	19.2	22.6	26.0	19.1	22.5	25.9
121	19.6	23.0	26.5	19.5	22.9	26.4
122	19.9	23.4	27.0	19.8	23.3	26.8
123	20.3	23.9	27.5	20.2	23.8	27.3
124	20.7	24.3	28.0	20.6	24.2	27.8
125	21.1	24.8	28.5	21.0	24.6	28.3
126	21.4	25.2	29.0	21.3	25.1	28.9
127	21.8	25.7	29.5	21.7	25.5	29.4
128	22.2	26.1	30.1	22.1	26.0	29.9
129	22.6	26.6	30.6	22.5	26.5	30.4
130	23.0	27.1	31.2	22.9	26.9	31.0

園 長	保育士	担当者

給食運営会議録

開 催 年月日	年 月 日 ()	出席者	計 名
議 題	内 容		協議結果・対応策等

◆災害時の対応確認表

セルフチェック項目		チェック	取組事項
災害時対応マニュアルの整備状況について	①	災害時における給食提供に関するマニュアルがある	・ マニュアルの必要性を理解した上で検討する ・ 給食に関することを掲載するよう協議する
		(マニュアル名：)	
		(作成者・更新年月日：)	
	②	マニュアルには下記内容が含まれている	・ 内容の妥当性、実現性についてシュミレーションを加えながら再度検討する
		・ 連絡・指示体制	
		・ 給食提供に必要な食料、水、食器、熱源及び人員の確保（備蓄食品等も含む）に関すること	
		・ 外部との連絡体制に関すること	
		・ 初期対応に関すること（災害直後の行動、状況確認項目、連絡体制）	
		・ 衛生管理に関すること	
連携体制の強化	③	マニュアルについて検討する場がある	・ 給食運営委員会等を活用して検討・共有できるようにする ・ 実際に使えるマニュアルになるよう研修・訓練等で検証する
	④	マニュアルは全職員で共有している	
	⑤	マニュアルに基づき、研修や訓練を行っている	
備蓄の推進	⑥	災害時において給食提供のために必要な食料、水、食器、熱源等が施設内に備蓄されている	・ 災害時に実際に使用することを想定し、必要な備品類の種類、量、保管方法等を検討するとともに、整備する
		備蓄の必要量（人数、日数等）や種類について検討している	
		(人数： 人分) (日数： 日分)	
	⑦	(備蓄品：食料・水・食器・熱源（ガスコンロ等）・その他（ ））	
	⑧	適切な場所に保管している（適切な場所とは、取り出しやすい場所、分散保管など）	
		施設外備蓄の災害時の納入方法、ルートを確認している	
		(保管場所：)	
		(納入方法：)	
	⑨	(納入ルート：)	
	⑩	備蓄食品等を活用した非常時献立を作成している	・ 火や水が使えない場合も想定する ・ 廃棄がないよう利用計画を作成する
	⑪	平常時用の備蓄利用計画を作成している	
外部との連携体制の明確化	⑫	市町の主管課、災害対策本部の設置について把握している（食料、物資、水等の支援要請先）	・ 災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談・連絡先を明確にしておく ・ 自施設内で対応できない場合の支援体制を強化しておく
	⑬	ライフライン（電気・ガス・水道等）遮断時の連絡先を把握している	
		(電気供給先：)	
		(ガス供給先：)	
		(水供給先：)	
	⑭	外部業者（食品等納入業者など）、系列施設及び所属団体等と災害支援に関する取り決めがある	
		(取り決め先：)	
		(取り決め内容：)	

（新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン―実践編―を一部改変）

【重要！】

特定給食施設 御中
(給食従事者様)

貴施設の地域で災害が発生しています。
緊急対応等でご多忙と思いますが、状況確認のため、下記の状況調査票を管轄する保健福祉事務所あてFAXなどで返信くださるようお願いいたします。
(TEL、FAXどちらでも結構です)

宛先: 保健福祉事務所(管理栄養士)行 FAX _____ (TEL _____)

特定給食施設等被災状況調査票(兼FAX返信票)

施設名			
報告 月日・時刻	年	月	日() 午前・午後 時 分
記入者 氏名・職種	氏名: (管理栄養士、栄養士、調理師、調理員、事務、その他)		
連絡先	— — (施設・個人(氏名))) 今後、保健福祉事務所担当者から連絡をする場合がありますので、 最も連絡の取りやすい連絡先 を記入してください。		

項目		使用の可否	備考
ライフライン	電気	可・否	使用否の場合 ☐ 自家発電 ☐ 発電機(ポータブル) ☐ その他()
	ガス	可・否	使用否の場合 ☐ 可動式ガスボンベ ☐ 卓上コンロ ☐ その他()
	水道	可・否	使用否の場合 ☐ 備蓄 ☐ 貯水槽 ☐ その他()
施設被災状況		☐ 全壊 ☐ 半壊 ☐ 一部損壊 ☐ 被害なし	
厨房被災状況		☐ 全壊 ☐ 半壊 ☐ 一部損壊(調理への影響 ☐ 有 ☐ 無) ☐ 被害なし	
給食実施状況		☐ 通常給食 ☐ 非常時対応 ☐ 休止	
食材・備蓄食品		有・無	有の場合 人分× 日分(月 日まで対応可能)
提供食数	通常	朝() 昼() 夕()	
	現在	朝() 昼() 夕()	
一般被災 住民の対応	受け入れ	有 →(名程度) ・ 無	
	炊き出し	実施→(人分) ・ 実施予定(月 日～)→(人分) ・ 予定無	

連絡事項

※「香川県災害時保健活動マニュアル～栄養・食生活支援編」掲載資料を一部改編

乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインの概要 (FAO/WHO共同作成)

哺乳ビンを用いた粉ミルクの調乳方法



Step 1

粉ミルクを調乳する場所を清掃・消毒します。



Step 2

石鹸と水で手を洗い、清潔なふきん、又は使い捨てのふきんで水をふき取ります。



Step 3

飲用水※を沸かします。電気ポットを使う場合は、スイッチが切れるまで待ちます。なべを使う場合は、ぐらぐらと沸騰していることを確認しましょう。



Step 4

粉ミルクの容器に書かれている説明文を読み、必要な水の量と粉の量を確かめます。加える粉ミルクの量は説明文より多くても少なくてもいけません。



Step 5

やけどに注意しながら、洗浄・殺菌した哺乳ビンに正確な量の沸かした湯を注ぎます。**湯は70℃以上に保ち**、沸かしてから30分以上放置しないようにします。



Step 6

正確な量の粉ミルクを哺乳ビン中の湯に加えます。

※①水道水②水道法に基づく水質基準に適合することが確認されている自家用井戸等の水③調製粉乳の調整用として推奨される、容器包装に充填し、密栓又は密封した水のいずれかを念のため沸騰させたものを使用しましょう。



Step 7

やけどしないよう、清潔なふきんなどを使って哺乳ビンを持ち、中身が完全に混ざるよう、哺乳ビンをやっくり振るまたは回転させます。



Step 8

混ざったら、直ちに流水をあてるか、冷水又は氷水の入った容器に入れて、授乳できる温度まで冷やします。このとき、中身を汚染しないよう、冷却水は哺乳ビンのキャップより下に当てるようにします。



Step 9

哺乳ビンの外側についた水を、清潔なふきん、又は使い捨てのふきんでふき取ります。



Step 10

腕の内側に少量のミルクを垂らして、授乳に適した温度になっているか確認します。生暖かく感じ、熱くなければ大丈夫です。熱く感じた場合は、授乳前にもう少し冷まします。



Step 11

ミルクを与えます。



Step 12

調乳後2時間以内に使用しなかったミルクは捨てましょう。

注意: ミルクを温める際には、加熱が不均一になったり、一部が熱くなる「ホット・スポット」ができて乳児の口にやけどを負わず可能性があるため、電子レンジは使用しないでください。

