

◆給食における給与栄養量の基準算出表

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 ( $\mu$ gRE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (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2020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

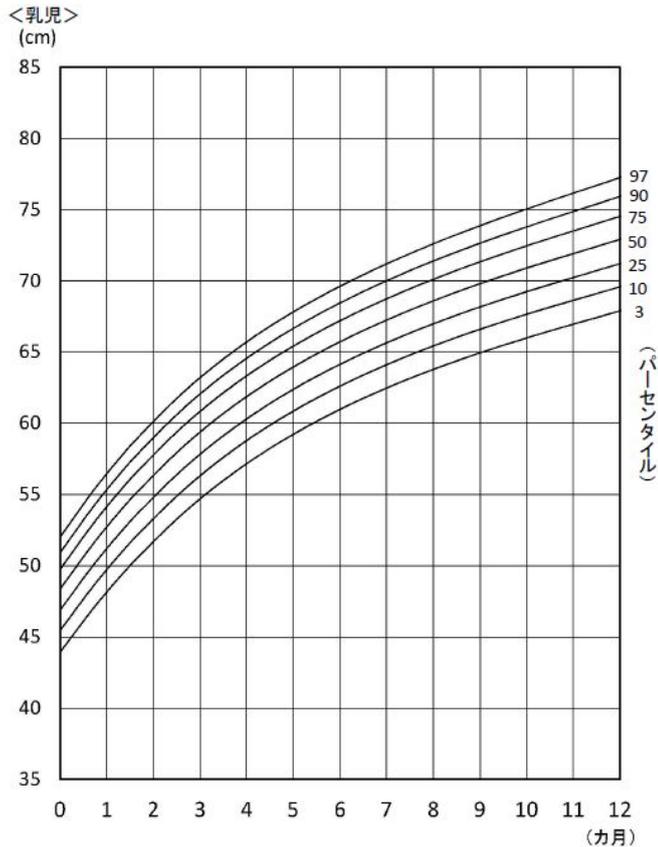
II 3～5歳児の給与栄養目標量

	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 ( $\mu$ gRE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (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( ) 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)												

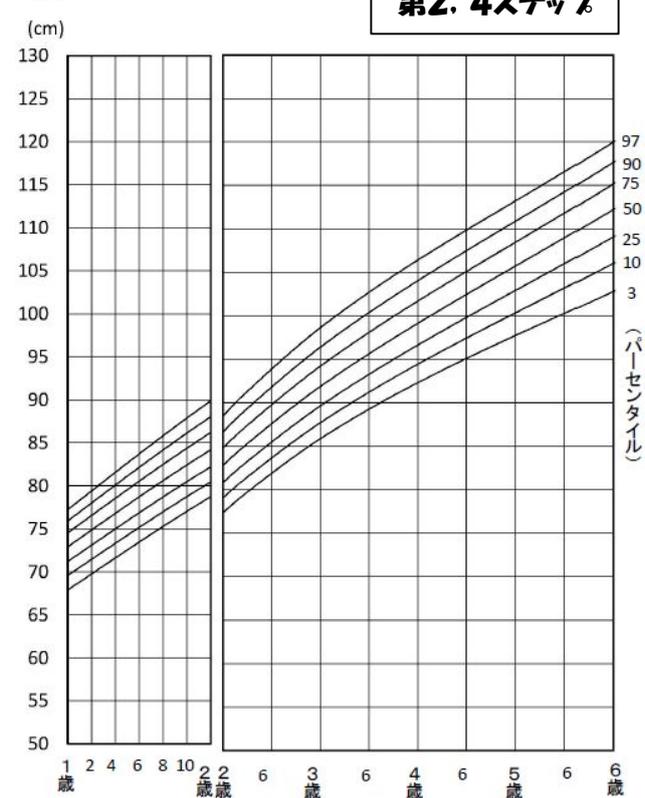
- \*1 たんぱく質、脂質、炭水化物については、%エネルギーとして幅を考える  
 \*2 昼食は1日全体の概ね1/3、おやつは1日全体の10~20%を目安とする。  
 \*3 家庭から持参する主食量は、実際持参する量を参考にしながら、実現可能な望ましい量として設定する。



図4 乳幼児(女子)身体発育曲線(身長)

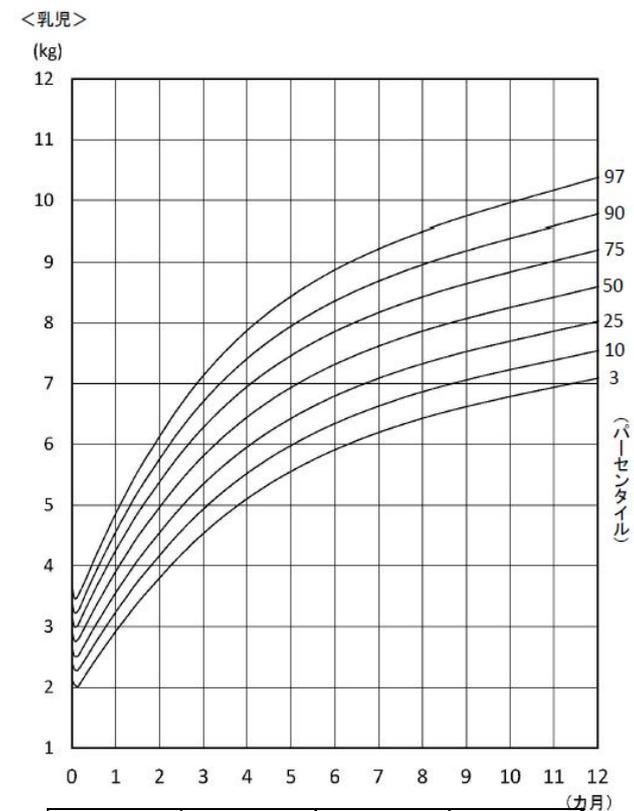


<幼児>



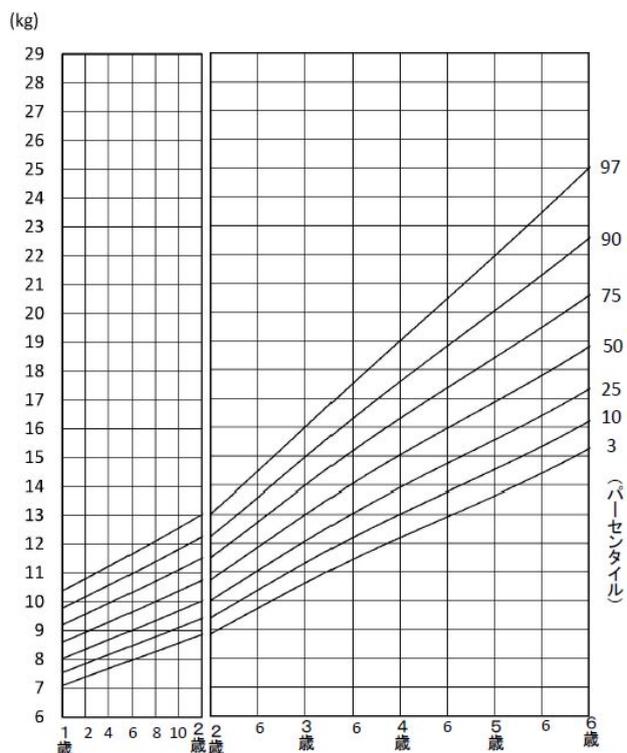
**第2.4ステップ**

図2 乳幼児(女子)身体発育曲線(体重)



(平成22年度乳幼児身体発育調査の概況より)

<幼児>



測定日	修正月齢	身長(cm)	体重(kg)

測定日	修正月齢	身長(cm)	体重(kg)

図11-1 幼児の身長体重曲線(男)

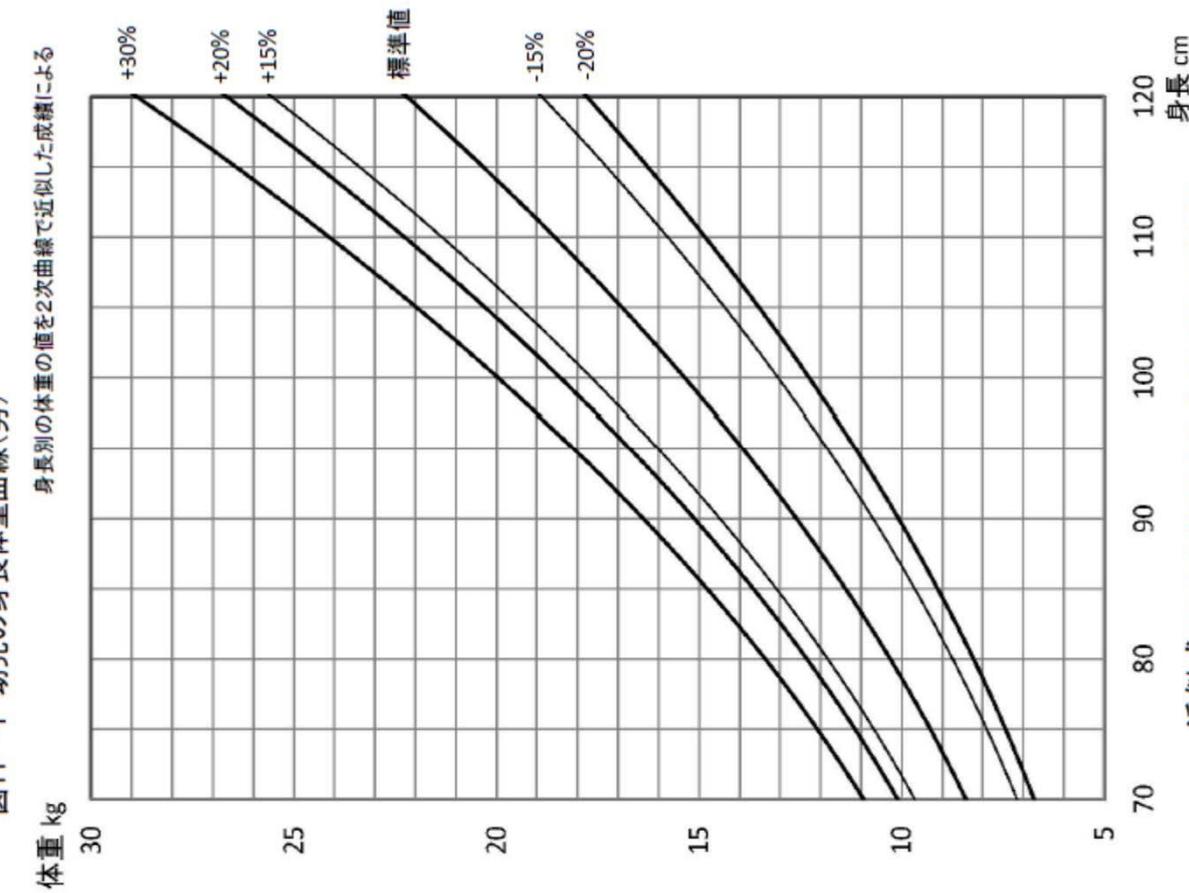
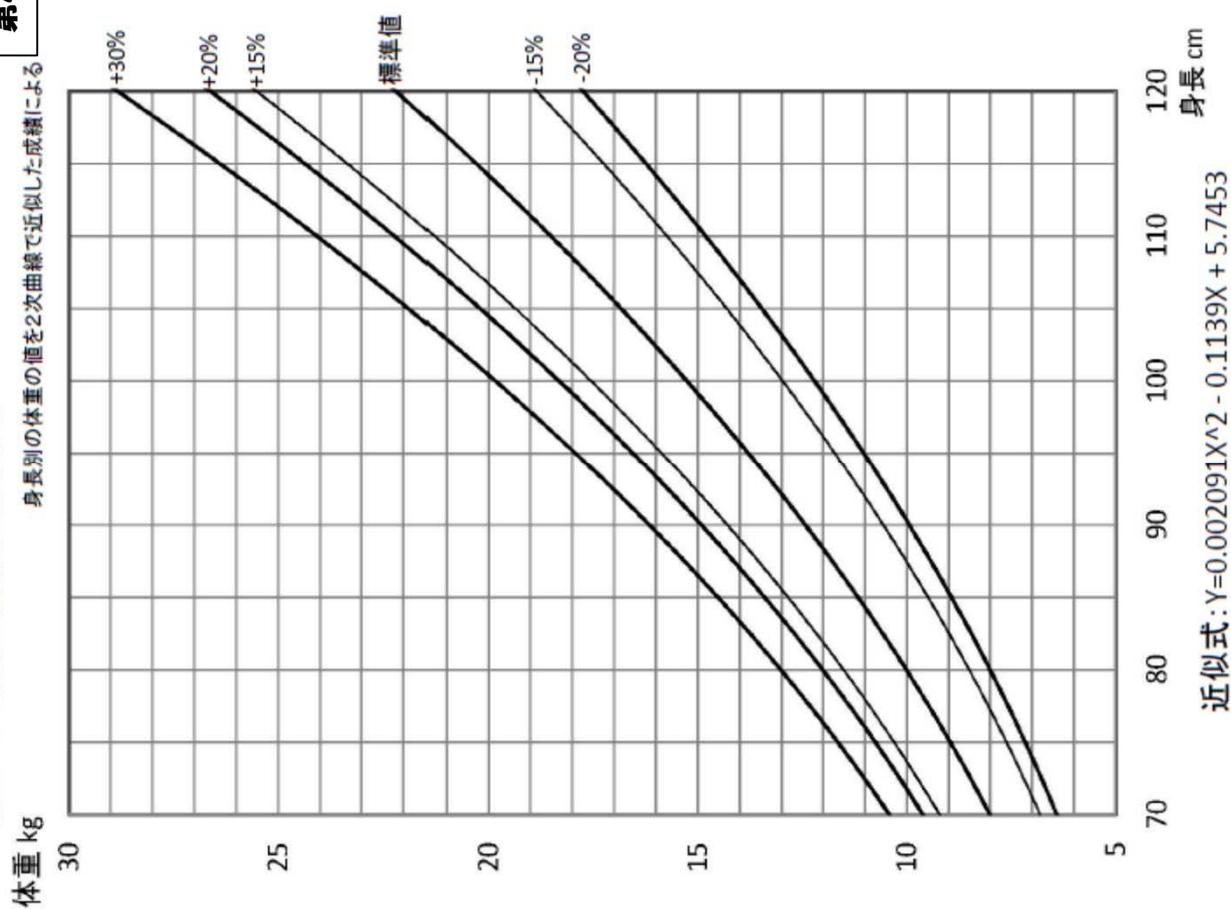


図11-2 幼児の身長体重曲線(女)







◆身長からみる推定エネルギー必要量(早見表)

(3歳未満児)

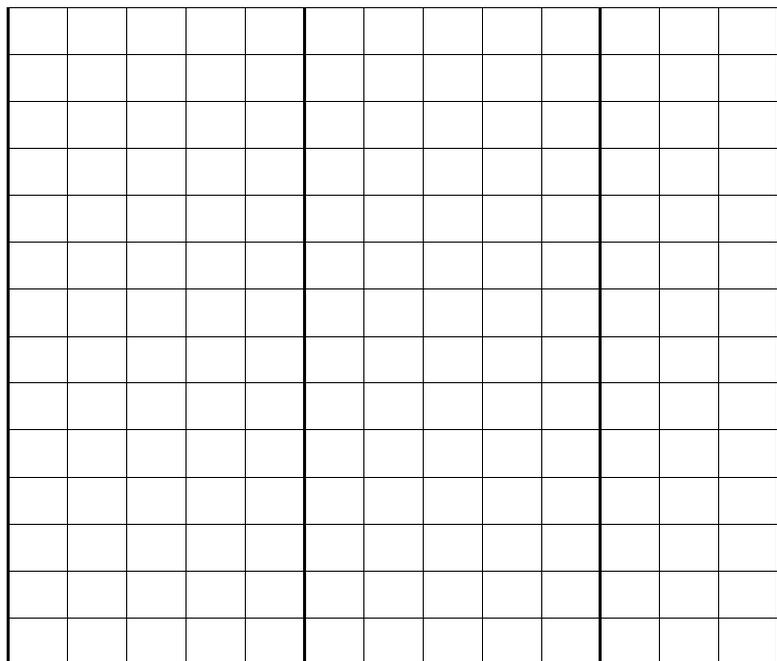
	A 身長 (cm)	D 身長から求めた目安 となる標準的体重 (kg)	I 目安とする 給与エネルギー量 (kcal/日)	I 推定エネルギー必要量 (kcal/日) 50kcal単位 丸めた値
(男児)	70	8	713	700
	71	9	727	750
	72	9	741	
	73	9	755	
	74	9	770	
	75	9	785	800
	76	9	801	
	77	10	817	
	78	10	833	850
	79	10	850	
	80	10	867	
	81	10	884	900
	82	11	902	
	83	11	920	
	84	11	938	950
	85	11	957	
	86	12	977	1,000
	87	12	996	
	88	12	1,016	
	89	12	1,036	1,050
	90	13	1,057	
	91	13	1,078	1,100
	92	13	1,100	
	93	13	1,121	
	94	14	1,144	1,150
	95	14	1,166	
	96	14	1,189	1,200
	97	14	1,212	
	98	15	1,236	1,250
	99	15	1,260	
	100	15	1,284	1,300
(女児)	70	8	661	650
	71	8	676	700
	72	8	691	
	73	9	706	
	74	9	722	
	75	9	738	750
	76	9	754	
	77	9	770	
	78	10	787	800
	79	10	805	
	80	10	822	
	81	10	840	850
	82	10	858	
	83	11	877	900
	84	11	896	
	85	11	915	
	86	11	935	950
	87	12	955	
	88	12	975	1,000
	89	12	996	
	90	12	1,017	
	91	13	1,038	1,050
	92	13	1,060	
	93	13	1,082	1,100
	94	14	1,104	
	95	14	1,127	1,150
	96	14	1,150	
	97	14	1,173	
	98	15	1,197	1,200
	99	15	1,221	
	100	15	1,245	1,250

(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	1,230	1,250
	101	16	1,254	1,300
	102	16	1,278	
	103	16	1,303	
	104	17	1,328	1,350
	105	17	1,353	
	106	17	1,378	1,400
	107	18	1,404	
	108	18	1,431	
	109	18	1,457	1,450
	110	19	1,485	
	111	19	1,512	1,500
	112	19	1,540	
	113	20	1,568	
	114	20	1,596	1,600
	115	20	1,625	
	116	21	1,654	1,650
	117	21	1,684	
	118	21	1,714	
	119	22	1,744	1,700
	120	22	1,774	
	121	23	1,805	1,750
	122	23	1,837	
	123	23	1,868	
	124	24	1,900	1,800
	125	24	1,933	
	126	25	1,965	1,850
	127	25	1,998	
	128	25	2,032	
	129	26	2,066	1,900
	130	26	2,100	
(女児)	100	15	1,165	1,150
	101	16	1,189	1,200
	102	16	1,212	
	103	16	1,236	
	104	17	1,260	1,250
	105	17	1,285	
	106	17	1,309	1,300
	107	17	1,334	
	108	18	1,360	
	109	18	1,386	1,350
	110	19	1,412	
	111	19	1,438	1,400
	112	19	1,465	
	113	20	1,492	
	114	20	1,519	1,450
	115	20	1,547	
	116	21	1,574	1,500
	117	21	1,603	
	118	21	1,631	
	119	22	1,660	1,550
	120	22	1,689	
	121	23	1,719	1,600
	122	23	1,749	
	123	23	1,779	
	124	24	1,809	1,650
	125	24	1,840	
	126	25	1,871	1,700
	127	25	1,903	
	128	25	1,934	
	129	26	1,966	1,750
	130	26	1,999	

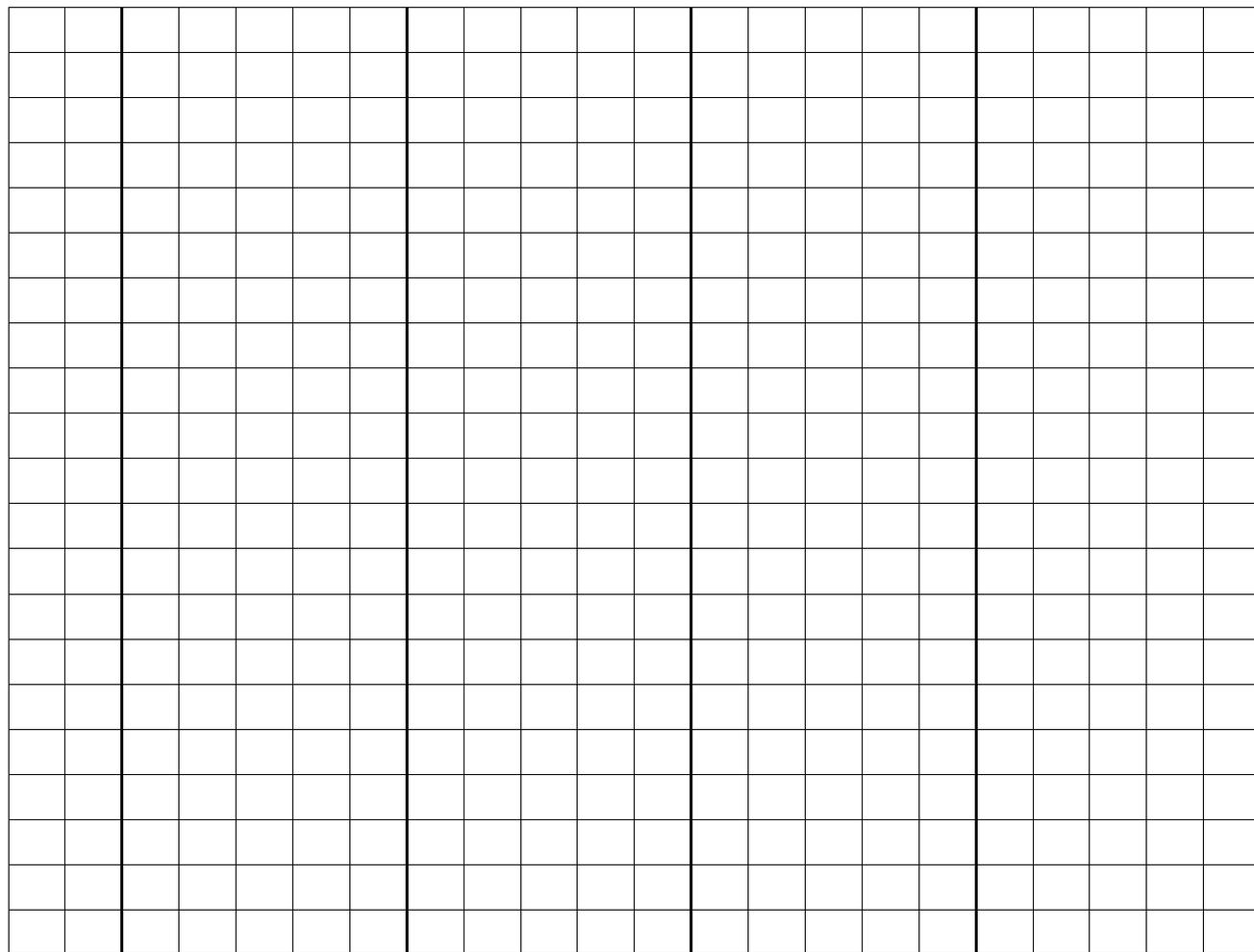
◆目安とする給与エネルギー量の分布図

○3歳未満児



700 750 800 850 900 950 1000 1050 1100 1150 1200 1250 1300 (kcal)

○3歳以上児



950 1000 1150 1200 1250 1300 1350 1400 1450 1500 1550 1600 1650 1700 1750 1800 1850 1900 1950 2000 2050 2100 (kcal)





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、ふぎ、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、バナナ、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、パバロア、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



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 人( 人 )		計 ( 人 人 )	供 覧	園 長	保 育 士	担 当 者	
区 分			3歳未満児 人( 人 )				職 員			
献立名	食品名	一人当たりの可食量		1人当たり 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										
								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)	残食状況	(無・少・多)			
	湿度		検食時間	時 分	味付(良・薄・濃)					
					色彩(良・悪)					
				盛付(良・悪)	所見					
備考										







【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									
給食延べ数	3歳以上児			3歳未満児				計	職員								
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			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		
										動物性食品	魚介類						
											肉類						
											乳類	牛乳					
												スキムミルク					
										その他の乳類							
3歳未満児										卵類							
									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			主食(米)			
給与栄養量																	
		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	穀類・豆類・油脂類・調味料				
		kcal	g	g	g	g	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg					
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





# 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																			
	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 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: ]																			
	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																				
		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															
② 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"> <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	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"> <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> <tr> <td>対応人数(人)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </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 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	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																			
	非常災害時の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																			
		備蓄の確保(水、食料品)	(水) 1 有: 水( ) 2 保管 2 無																			
	保管場所	(食料品) 1 有: 食料品( ) 人分を( ) 回分備蓄 2 無																				
		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																																	
<p><b>身体状況の把握</b> ※ 対象は全園児とします。</p> <p>身長把握の有無 体重把握の有無</p> <p>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  <math display="block">\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(\%)</math></p>																																		
<p><b>身体状況の評価</b> ※ 対象は4月1日現在で3歳以上6歳未満とします。</p> <p>(ア)評価の有無 (イ)評価方法</p> <p>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。 (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。</p> <p style="text-align: center;">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?)</p> <p>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。</p>																																		
<p>1 身体状況の アセスメント</p>	<p>(ウ)幼児身長体重曲線による肥満度把握の状況</p> <p>(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)  <math display="block">\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(\%)</math></p>																																	
	<p>(エ)肥満、やせの状況</p> <p>(ウ)で「1」「2」どちらを選択しても、記入してください。</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;"> <p style="color: red;">在籍している人数の記入をお願いします。</p> </td> <td colspan="2" style="text-align: center;">3歳児</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">4歳児</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">5歳児</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">男児</td> <td style="text-align: center;">女児</td> <td style="text-align: center;">男児</td> <td style="text-align: center;">女児</td> <td style="text-align: center;">男児</td> <td style="text-align: center;">女児</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">在籍人数</td> <td style="text-align: center;">人</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">肥満</td> <td style="text-align: center;">人</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">やせ</td> <td style="text-align: center;">人</td> </tr> </table> <p style="margin-left: 20px;">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。</p>	<p style="color: red;">在籍している人数の記入をお願いします。</p>	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
<p style="color: red;">在籍している人数の記入をお願いします。</p>	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																												
<p>①肥満度の求め方</p> <p>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(%)</p> <p>注1)身長別標準体重算出方法(平成22年乳幼児身体発育調査の結果に基づく)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■男児 標準体重 = 0.002226 × 身長<sup>2</sup> - 0.1471 × 身長 + 7.8033</li> <li>■女児 標準体重 = 0.002091 × 身長<sup>2</sup> - 0.1139 × 身長 + 5.7453</li> </ul> <p>※ 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。</p> <p>②肥満度による判定区分</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>区分(肥満度)</th> <th>呼称</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>+30%以上</td> <td>ふとりすぎ</td> <td rowspan="3" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">(肥満: +15%以上) ⇒「肥満」に計上</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> <td></td> </tr> <tr> <td>-20%超-15%以下</td> <td>やせ</td> <td rowspan="2" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">(やせ: -15%以下) 「やせ」に計上</td> </tr> <tr> <td>-20%以下</td> <td>やせすぎ</td> </tr> </tbody> </table>		区分(肥満度)	呼称		+30%以上	ふとりすぎ	(肥満: +15%以上) ⇒「肥満」に計上	+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	(やせ: -15%以下) 「やせ」に計上	-20%以下	やせすぎ															
区分(肥満度)	呼称																																	
+30%以上	ふとりすぎ	(肥満: +15%以上) ⇒「肥満」に計上																																
+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	(やせ: -15%以下) 「やせ」に計上																																
-20%以下	やせすぎ																																	

## 【別紙】

(平成22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

身長(cm)	男児			女児		
	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	7.2	8.4	9.7	6.8	8.0	9.2
71	7.3	8.6	9.9	7.0	8.2	9.4
72	7.4	8.8	10.1	7.1	8.4	9.6
73	7.6	8.9	10.3	7.3	8.6	9.9
74	7.7	9.1	10.5	7.5	8.8	10.1
75	7.9	9.3	10.7	7.6	9.0	10.3
76	8.1	9.5	10.9	7.8	9.2	10.5
77	8.2	9.7	11.1	8.0	9.4	10.8
78	8.4	9.9	11.4	8.1	9.6	11.0
79	8.6	10.1	11.6	8.3	9.8	11.3
80	8.7	10.3	11.8	8.5	10.0	11.5
81	8.9	10.5	12.1	8.7	10.2	11.8
82	9.1	10.7	12.3	8.9	10.5	12.0
83	9.3	10.9	12.6	9.1	10.7	12.3
84	9.5	11.2	12.8	9.3	10.9	12.6
85	9.7	11.4	13.1	9.5	11.2	12.8
86	9.9	11.6	13.4	9.7	11.4	13.1
87	10.1	11.9	13.6	9.9	11.7	13.4
88	10.3	12.1	13.9	10.1	11.9	13.7
89	10.5	12.3	14.2	10.3	12.2	14.0
90	10.7	12.6	14.5	10.6	12.4	14.3
91	10.9	12.9	14.8	10.8	12.7	14.6
92	11.1	13.1	15.1	11.0	13.0	14.9
93	11.4	13.4	15.4	11.3	13.2	15.2
94	11.6	13.6	15.7	11.5	13.5	15.5
95	11.8	13.9	16.0	11.7	13.8	15.9
96	12.1	14.2	16.3	12.0	14.1	16.2
97	12.3	14.5	16.7	12.2	14.4	16.5
98	12.6	14.8	17.0	12.5	14.7	16.9
99	12.8	15.1	17.3	12.7	15.0	17.2
100	13.1	15.4	17.7	13.0	15.3	17.6
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	13.8	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	19.4	14.3	16.8	19.4
106	14.6	17.2	19.8	14.6	17.2	19.7
107	14.9	17.5	20.2	14.9	17.5	20.1
108	15.2	17.9	20.6	15.2	17.8	20.5
109	15.5	18.2	20.9	15.4	18.2	20.9
110	15.8	18.6	21.3	15.7	18.5	21.3
111	16.1	18.9	21.7	16.0	18.9	21.7
112	16.4	19.3	22.1	16.3	19.2	22.1
113	16.7	19.6	22.5	16.6	19.6	22.5
114	17.0	20.0	23.0	16.9	19.9	22.9
115	17.3	20.3	23.4	17.3	20.3	23.3
116	17.6	20.7	23.8	17.6	20.7	23.8
117	17.9	21.1	24.2	17.9	21.0	24.2
118	18.2	21.4	24.7	18.2	21.4	24.6
119	18.5	21.8	25.1	18.5	21.8	25.1
120	18.9	22.2	25.5	18.9	22.2	25.5
121	19.2	22.6	26.0	19.2	22.6	26.0
122	19.5	23.0	26.4	19.5	23.0	26.4
123	19.9	23.4	26.9	19.9	23.4	26.9
124	20.2	23.8	27.4	20.2	23.8	27.3
125	20.6	24.2	27.8	20.6	24.2	27.8
126	20.9	24.6	28.3	20.9	24.6	28.3
127	21.3	25.0	28.8	21.3	25.0	28.8
128	21.6	25.4	29.3	21.6	25.4	29.2
129	22.0	25.9	29.8	22.0	25.8	29.7
130	22.4	26.3	30.2	22.3	26.3	30.2

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	災害時における給食提供に関するマニュアルがある		<ul style="list-style-type: none"> <li>・マニュアルの必要性を理解した上で検討する</li> <li>・給食に関することを掲載するよう協議する</li> </ul>
	(マニュアル名: )		
	(作成者・更新年月日: )		
	マニュアルには下記内容が含まれている		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>
	・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）に関する事		
	・外部との連絡体制に関する事		
・初期対応に関する事（災害直後の行動、状況確認項目、連絡体制）			
・衛生管理に関する事			
連携体制の強化	マニュアルについて検討する場がある		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>
	マニュアルは全職員で共有している		
	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	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		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>
	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)		
	(備蓄品: 食料・水・食器・熱源（ガスコンロ等）・その他( ))		
	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: )		
(納入ルート: )			
備蓄食品等を活用した非常時献立を作成している		<ul style="list-style-type: none"> <li>・火や水が使えない場合も想定する</li> <li>・廃棄がないよう利用計画を作成する</li> </ul>	
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	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）		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>
	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: )		
	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)) ) <small>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。</small>		

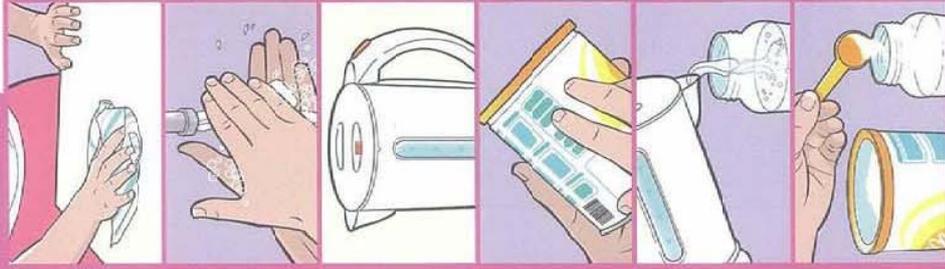
項目		使用の可否	備考
ライフライン	電気	可・否	使用否の場合 <input type="checkbox"/> 自家発電 <input type="checkbox"/> 発電機(ポータブル) <input type="checkbox"/> その他( )
	ガス	可・否	使用否の場合 <input type="checkbox"/> 可動式ガスボンベ <input type="checkbox"/> 卓上コンロ <input type="checkbox"/> その他( )
	水道	可・否	使用否の場合 <input type="checkbox"/> 備蓄 <input type="checkbox"/> 貯水槽 <input type="checkbox"/> その他( )
施設被災状況		<input type="checkbox"/> 全壊 <input type="checkbox"/> 半壊 <input type="checkbox"/> 一部損壊 <input type="checkbox"/> 被害なし	
厨房被災状況		<input type="checkbox"/> 全壊 <input type="checkbox"/> 半壊 <input type="checkbox"/> 一部損壊(調理への影響 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) <input type="checkbox"/> 被害なし	
給食実施状況		<input type="checkbox"/> 通常給食 <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 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



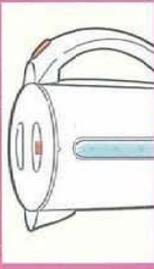
Step 1

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。



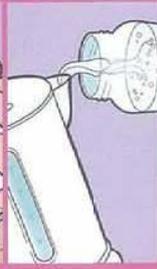
Step 3

飲用水<sup>※</sup>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水道法に基づき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、哺乳ビンをゆ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」ができた瓶の口にはやけどを負わず可能性があるので、電子レンジは使用しないでください。