品川区 特定給食施設 管理運営ハンドブック

品川区保健所 2025 年

公品川区

はじめに

このハンドブックは、品川区内で給食を提供している施設(特定給食施設・その他の給食施設)の設置者および担当者の皆様を対象として、給食施設を運営する上で必要な法令や保健所等への届出書類、また、利用者に対する栄養管理の手順等についてまとめたものです。(初版 平成22年9月)

国の指針である健康日本 21 (第三次)では、個人の行動変容とともにそれを 支援する自然に健康になれる食環境づくりを含めた総合的な取り組みが必要で あるとされており、給食施設においても、利用者の健康増進につながる適切な 給食を提供することが求められています。

糖尿病、脂質異常症、脳卒中、高血圧、心臓病などの生活習慣病の発症予防 および重症化予防において、「食事」の果たす役割はますます重要であり、心身 ともに健康な日常生活を営むために必要不可欠なものです。

皆様の提供する給食が利用者の健康の源となり、品川区の健康づくりを推進する原動力の一役を担われますように、このハンドブックを活用されることを願っています。

令和7年3月

品川区保健所長

	¿SAC.	म्हेड्यू महें इंग्लिक		次	est meses and services	
1.	給食施設	の役割・・・・・・・	• • •			1
2.	給食施設	の定義・・・・・・・	• • •		• • • • • • • • • • •	2
	(1)	特定給食施設				
	(2)	その他の給食施設				
	(3)	施設の種類				
	*	表1 給食施設の種類	• • • •	• • • • • •	• • • • • • • • • • • • •	3
3.	特定給食	施設の設置者の責務 ・	• • • •	• • • • • •	• • • • • • • • • • • •	4
	(1)	届出				
	(2)	栄養管理報告書				
	(3)	栄養管理基準の遵守				
	(4)	管理栄養士の必置				
4.	提出書類	• • • • • • • • •		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • •	6
	(1)	届出書				
	*	給食開始届・・・・・		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • •	7
	*	給食施設の平面図・・		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	9
	*	給食届出事項変更届・		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	10
	*	給食休止 (廃止) 届・		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • •	12
	(2)	給食運営状況票・・・		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • •	14
	(3)	栄養管理報告書•••		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	16
	*	給食施設・・・・・・		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • •	17
	*	保育園・幼稚園等・・		• • • • • •	• • • • • • • • • • • •	23
	*	病院•介護施設等••		• • • • • •	• • • • • • • • • • •	29
5.	栄養管理	の実際・・・・・・・・			• • • • • • • • • • •	35
	*	作業手順・・・・・・		• • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	36

8. 様式

7. 関係法令・通知(抜粋)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 41

37

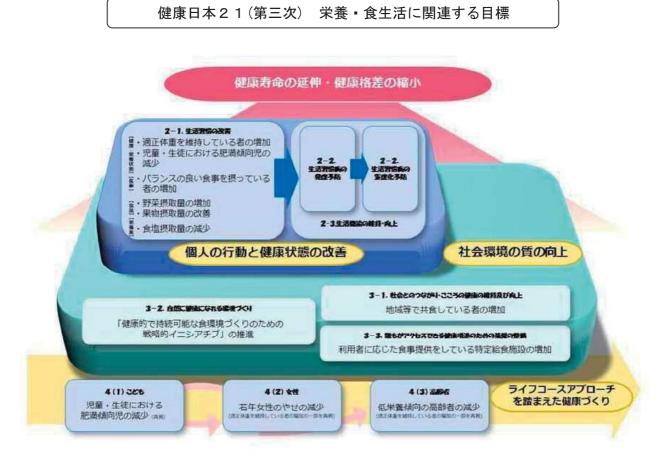
38

39

1. 給食施設の役割

給食施設は、利用者の栄養状態、食生活の問題等を把握して栄養計画を行い、適切な 給与栄養量を設定し、安全で栄養バランスの整った食事を提供すること、栄養成分表示 など利用者の食事選択のための情報提供や栄養教育により、利用者の健康の維持・増進 に寄与することが求められています。

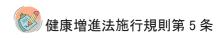
健康日本 21 (第三次)の中でも、「利用者に応じた食事提供をしている特定給食施設の割合の増加」が目標として掲げられています。給食施設での栄養管理が向上することにより、食塩摂取量の減少や野菜・果物摂取量の増加等が見込まれ、生活習慣病の発症予防および重症化予防、生活機能の維持・向上が図られ、利用者の健康寿命の延伸と健康格差の縮小につながると考えられています。



健康日本21 (第三次) 推進のための説明資料 (厚生労働省)

2. 給食施設の定義

- ・**特定**かつ多数の人に対して**継続的**に食事を提供する施設をいいます。 健康増進法に基づき、提供する食数により分類されます。
- (1) 特定給食施設…継続的に1回100食以上または1日250食以上の食事を供給する施設は、特定給食施設です。



- (2) その他の給食施設…特定給食施設に該当しない1回100食未満かつ1日250食未満の給食施設です。
- (3) 施設の種類…表1のとおり

保健所・保健センターの栄養指導員が、(1)、(2)の施設に対し、 栄養管理等について、必要に応じて指導及び支援(電話・巡回等)を行います。 また、給食施設管理講習会等をとおして情報提供を行っています。

健康増進法第 18 条第 1 項第 2 号 • 3 号

(都道府県による専門的な栄養指導その他の保健指導の実施) 健康増進法第19条(栄養指導員)

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 (令和2年3月31日付 健健発0331第2号 厚生労働省健康局健康課長通知)

表1 給食施設の種類

区 分	主な対象施設	施設の主な法的根拠
病院	病院・地域医療支援病院 特定機能病院	医療法第1条の5・4条・4条の2
	指定介護老人福祉施設	
介護保険施設	介護老人保健施設	介護保険法第8条第25項
	介護医療院	
	特別養護老人ホーム	
老人福祉施設	養護老人ホーム	老人福祉法第5条の3
	軽費老人ホーム	
児童福祉施設	乳児院・保育所・児童養護施設・ 障害児入所施設(福祉型障害児入 所施設、医療型入所施設)・認定 こども園(幼保連携型、保育所 型、地方裁量型)	児童福祉法第7条 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な 提供の推進に関する法律第2条
社会福祉施設	救護施設・更生施設・医療保護施設・身体障害者福祉センター(身体障害者社会参加支援施設)	生活保護法第38条 身体障害者福祉法第5条
矯正施設	刑務所・拘置所・少年刑務所 少年院・少年鑑別所	刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する 法律第3条 少年院法第4条 少年鑑別所法第3条
事業所	事業所または事務所	労働基準法別表第1
寄宿舎	労働者を寄宿させる施設	労働基準法第95条
学校	幼稚園・小学校・中学校・高等学校・中等教育学校・特別支援学校 共同調理場(いわゆる「給食センター」)・幼稚園型認定こども園	学校教育法第1条・124条・134条第1項 学校給食法第6条 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な 提供の推進に関する法律第2条
自衛隊	自衛隊	自衛隊法
	警察・有料老人ホーム	
その他	企業内保育所・認証保育所 企業主導型保育所 小規模保育事業	上記のどれにも含まれない施設

3. 特定給食施設の設置者の責務

給食施設の設置者(以下「設置者」という)とは給食施設を設置した者であり、利用者の健康管理をあずかる最高責任者を指します。例えば、事業所は代表取締役社長、病院は理事長等になります。

給食会社(委託先)は、設置者ではありません。

(1) 届出

給食を開始・休止(廃止)する場合は、健康増進法による届出が必要になります。 対象となる設置者は、その旨を品川区保健所長を経由して品川区長に届出なければ なりません。



健康增進法第20条-健康增進法施行規則第6条-品川区健康增進法施行細則第2条-第4条

この他、食品衛生法に係る営業許可等、他の法律等により届出が必要な場合がありますので、 関係部署にお問い合わせください。

* 食品衛生法関係の問い合わせ ⇒ 品川区保健所 生活衛生課 食品衛生担当 Tel 03-5742-9139

(2)栄養管理報告

毎年5月、11月に実施した給食について、栄養管理報告書を作成し、実施した月の**翌月15日までに**品川区保健所長を経由して品川区長に提出しなければなりません。



品川区健康増進法施行細則第7条

(3) 栄養管理基準の遵守

設置者は、適切な栄養管理を行うことが規定されており、その管理についての基準 (栄養管理基準)が示されています。



健康增進法第21条 健康增進法施行規則第9条

(4)管理栄養士の必置

品川区長が指定する設置者は、当該施設に管理栄養士を置かなければなりません。 (管理栄養士を置かなければならない特定給食施設の指定について…厚生労働大臣が定める指定基準のとおり)



健康增進法第21条 健康增進法施行規則第7条 品川区健康增進法施行細則第5条

管理栄養士の必置指定基準

		日年不食しいの国相に断げ	自 相化磁冲	
種	種別 必置指定基準		施設	根拠法令・取扱い
	1 号 医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であって、 施 以上または1月750食以上の食事を供給するもの 設	継続的に1回300食	病院 介護老人保健施設・介護医療院	医療法7条の規定に基づき開設の許可を受けたもの たもの 介護保険法94条、107条の規定に基づき 開設の許可を受けたもの
2 6 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	1 号施設の特定給食施設以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給1 あって、継続的に1回500食以上または1日1,500食以上の食事を供給するもの 局 施	要とする特定給食施設で1を供給するもの	 2 別児院	児童福祉法37条 児童福祉法41条 児童福祉法42条 児童福祉法43条の2 児童福祉法44条 生活保護法38条 独立行政護法38条 独立行政法人国立重度知的 障害者総合施設のぞみ園法11条 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5条 老人福祉法5条の3
四型型型 · 图型	■1号施設 (以下 解除食数の表積が1回300食未満及び1日750食未満の特定治食施設であっても、許可病床数(以注入所定員)300床(A)以上の時限・介護老人保健施設・介護医療 (以下 解除等」という。)に設置されている特定治療施設は、19施設とする。 (以下 解除等」という。)に設置されている特定治療施設は、19施設とする。 (1-2) 1日の食事の供給数が 750食以上であれば、許可病床数(又はX所定員)が300床(A)未満の場合であっても、1号施設とする。 (1-2) 1日の食事の供給数が 750食以上であれば、許可病床数(又はX所定員)が300床(A)未満の場合であっても、1号施設とする。 (1-2) 4 解除等となりを使わる食気に食事を供給する特定治療施設については、当該病院等の許可病床数(A所定員)の合計が300床(A)以上である場合に、1号施設とする。 (1-2) 4 解除等に対し1回に供給する食製については、供給食数の支積ではなく、許可病床数又はA所定員数(J日に供給する食事数については、許可病床数又はA所定員数の名解となる場合、 4 解除に対し1回に供給する食製については、供給食数の支積ではなく、許可病床数又はA所定員数(J日に供給する食事数については、許可病床数又はA所定員数の信息等をなる。 4 解除により発養士を必置とされている機数の心のな以上である場合には、2号施設とみる。 2 を解析をの他 社会職権施設等に対したなるとのがある場合には、2号施設とみなされる。 (13-1) 法与等にとなる機関中である機能には、2号施設とみなされる。 (13-1) 法与等にとなる機関の機能がは機数の施設に対する場合であって、当該供給たの値数に送を等により発達したなる性会福祉施設を含むときは、特定の対象者に維持的に食事を供給 (13-1) 生態設と対象となる態度関切である機能が保持さる場合であって、当該特定を確には、複数のが係をはできないないようにする。 (13-1) 非常療に対し食事を供給する権を提びし、回りに第型する場合には、複数のも除水すること、土土、種々ることないようにする。 (13-1) 非常所等に対し皮事を供給する権を定めを施設で供給する食事がまとして事業所等に勤務又は民性する者により晩せされ、かった。 (13-1) 非関係に対した事を供給する機なを指数にあった。 4 を表するを事がまとして事業所等に勤務又は民性する者の機なも関以上が当該給食施設で供給する食事を改されるを事がまとして事業ので製造となる。 4 業所等で勤務又は民性する者の機なも関以上が当該給食施設で供給する食事を収食するものであって1回500食以上では111500食以上供給する場合とりまたよりななるもある。 5 を表所等で勤務又は民性する者の機なも関以上が当該給食施設で供給する食事を要なするものであって1回500食以上では111500食以上供給する場合とする。 5 の食以上になけまする。 5 の食以上供給する場合には、5 の食び上がなる	の特定給食施設であっても、許可病所 号施設とする。 (又は入所定員)が300床(人) (文は入所定員)が300床(人) ((工は入所定員)が300床(人) ((工は入所定員)が300床(人) ((工 工 工 工 工 工 工 工 工 工 工 工 工 工 工 工 工	定給食施設であっても、許可病床数(又は入所定員)300床(人)以上の病院・介護老人保健施設・介護医療設とする。 又は入所定員)が300床(人)未満の場合であっても、1号施設とする。 (については、当該病院等の許可病床数(入所定員)の合計が300床(人)以上である場合に、1号施設とすについては、当該病院等の許可病床数(入所定員)の合計が300床(人)以上である場合に、1号施設とす実とする。 (主人所定員)が300床(人)未満の場合であっても、1号施設とする。 (主人所定員)の合計が300床(人)以上である場合に、1号施設とするとする。 (主人では、計可病床数又は入所定員数(1日に供給する食事数については、許可病床数又は入所定員数の3号に鑑み、法第 21条第1項の指定の対象施設となる社会福祉施設等に供給される食事数が1回500食以上又る。)に限り食事を供給される食事数が1回500食以上又は1日1、500食以上とる場合に、2号施設とみなされる。 (名集数が1回500食以上又は1日1、500食以上となる場合に、2号施設とみなされる。)。 (名集合には、食数から除外することとし、重複することのないようにする。)。 (特定給食施設により事業所等に供給される食事が主として事業所等に勤務又は居住する者により喫食され、かける食事を喫食するものであって1回500食以上又は1日1、500食以上又は1月1、500食以上又は1月1、500食以上又は1月1、500食以上、たままたなさ	数(又は入所定員)300床(人)以上の病院・介護老人保健施設・介護医療 ・満の場合であっても、1号施設とする。 R数(入所定員)の合計が300床(人)以上である場合に、1号施設とす 1号施設又は2号施設の対象となる施設種別である施設に供給する食事数の合 所定員数(1日に供給する食事数については、許可病床数又は入所定員数の3 (養土を必置としない施設を含むときは、特定の対象者に継続的に食事を供給 ととし、重複することのないようによる。 ととし、重複することのないようにする。 がされる食事が主として事業所等に勤務又は居住する者により喫食され、か 1回500食以上又は1日1,500食以上供給する場合、2号施設とみなさ

健康増進法施行規則規則第7条・令和2年3月31日健健発0331第2号厚生労働省健康局健康課長通知

4. 提出書類

(1) 届出書 ※届出書は当該施設の設置者から提出していただきます。 (委託している場合でも、設置者側が提出)

各種届出は、事由発生から1か月以内に提出すること。

内 容	提出書	類
給食を開始する場合	給食開始届	(第 2 号様式) P. 7 参照
休止していた給食を再開する場合 (委託している場合でも、設置者側が提出)	給食施設の平面図	P. 9 参照
<mark>持参又は郵送のみ</mark>	給食運営状況票	P. 14 参照
届出事項に変更があった場合 設置者の住所・氏名 給食施設の名称・所在地 給食施設の種類 1日の予定給食数および各食ごとの予定給食数 管理栄養士・栄養士の員数 その他(委託会社の変更、給食施設の改築)等 持参一郵送・FAX	給食届出事項 変更届 み	(第 3 号様式) P. 10 参照
給食を休止する場合 持参又は郵送のみ (再開時には、給食開始届の提出が必要)	給食休止届	(第 4 号様式) P. 12 参照
給食を廃止する場合 持参又は郵送のみ	給食廃止届	(第 4 号様式) P. 12 参照

※様式は、品川区ホームページからもダウンロードできます。

給食施設に関する届出等(給食施設管理者の方へ)で検索

給食開始届

第2号様式 (第4条関係)



設置者

※公設民営の場合、 区立であれば区長、 都立であれば都知事 住所 東京都品川区品川七丁目 700 番 7 号 氏名 社会福祉法人保健会 理事長 ◆◆ ◆

電話番号 03-9898-5454

法人の場合は、その名称、主たる事務所の 所在地および電話番号ならびに代表者の氏名

給 食 開 始 届

下記のとおり、給食を開始した(する)ので、健康増進法第20条1項の規定により届け出ます。

記

4	ふりがな	しゃかいふ	くしほうじん	ほけんかい	げんきほいく	くえん
5	給食施設の名称	社会福祉	法人保健会	げんき保	育園	
6	給食施設の所在地	東京都品	川区品川一	丁目 100 🕯	番1号	
	給食施設の種類	児童福祉	施設			
	給食の開始日					
8	または開始予定日			令和7年	4月	5 ⊟
	1日の子中公会粉五寸	朝食	昼食	夕食	その他	1日の合計
9	1日の予定給食数及び 各食ごとの予定給食数		園児 150 職員 20		10	170
	管理栄養士の員数		1	栄養士	この員数	3
	添付書類 1 給食運営状況 2 給食施設の円	•			D他は けに含めません	Sv.

【記入方法】

① 届日年月日

保健所に提出する日付を記入してください。

② あて名

品川区長あての様式を使用してください。【第2号様式(第4条関係)】 (都知事あての様式は使用できません)

③ 設置者

当該施設を設置している者の住所、氏名、電話番号を記入します。法人の場合は、主たる事務所の所在地、名称、代表者の職名及び氏名、電話番号を記入ください。

例:事業所の場合 … ○○株式会社 代表取締役社長○○○

法人の場合 … ○○法人 理事長○○○

公設民営の場合 … 品川区長、東京都知事(区長名、都知事名は不要)

※給食業務を委託している場合でも、委託事業者ではありません。

④ 給食施設の名称

正式名称で記入してください。

⑤ 給食施設の所在地

給食を提供または調理する施設の所在地を記入してください。

⑥ 給食施設の種類

「給食施設の種類」P3に基づき記入してください。その他の場合は具体的な施設種類を() で併記してください。

例:その他(有料老人ホーム)、その他(認証保育所)など

⑦ 給食開始日又は開始予定日

給食の開始日又は開始予定日を記入してください。

⑧ 1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数

定員が決まっている施設は、「定員」を記入してください。(職員食も同時に行っている場合は、職員数も加える)定員等が明確でない場合は予定食数(最大数)を記入してください。「その他」とは保育所等で供給する補食などをいいます。「その他」は、合計に含めません。なお、おやつは昼食の一部ととらえるため食数に数えません。

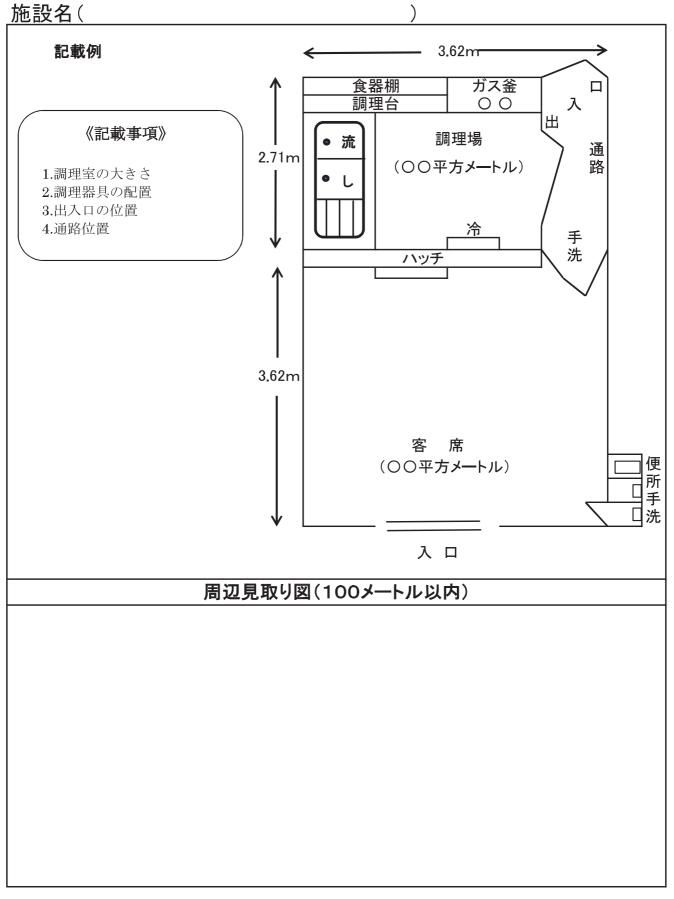
⑨ 管理栄養士・栄養士の員数

常勤の管理栄養士・栄養士数の人数を記入します。資格の職名で採用されている人数を記入します。(栄養士の資格を有しても調理員として採用されている場合は、該当しません) ただし、栄養士として採用されていて管理栄養士の資格を有する場合は管理栄養士に計上します。非常勤や巡回の管理栄養士・栄養士のみの場合は、0と記入します。

※届け出た内容に変更が生じた場合は、給食届出事項変更届を提出してください。

(事由発生から1か月以内)

給食施設の平面図



本様式は、食品衛生法における営業許可申請時に添付する「営業施設の配置図」に変えても差し支えありません。

※公設民営の場合、

区立であれば区長、

都立であれば都知事

② 品川区長 あて

令和7年 9月 1日

住所 東京都品川区品川七丁目 700 番 7 号 設置者 氏名 社会福祉法人保健会

理事長 ◆◆ ◆

電話番号 03-9898-5454

法人の場合は、その名称、主たる事務所の 所在地および電話番号ならびに代表者の氏名

④ 給食施設名称 社会福祉法人保健会 げんき保育園 所在地 品川区品川一丁目 100番 1号 管理者 園長 ■■ ■ 電話番号 03-9876-5432

給食届出事項変更届

下記のとおり、給食に係る届出事項を変更したので、健康増進法第20条2項の規定により届け出ます。

変更事項	変更前	変更後
該当するものに○をつけ てください。		
・ 設置者の住所		
・ 設置者の氏名		
・ 給食施設の名称		
・ 給食施設の所在地		
・ 給食施設の種類		
・ 給食の開始予定日	10140	1 1 1 1 2 0 4
・1日の予定給食数および各食ごとの予定給食数	1日160食 (朝食0食、昼食150食、 夕食10食)	1日130食 (朝食0食、昼食120食、 夕食10食)
・ 管理栄養士の員数		
・栄養士の員数	3人(委託)	2人(委託)
その他()		

【記入方法】

① 届日年月日

保健所に提出する日付を記入してください。

② あて名

品川区長あての様式を使用してください。【第3号様式(第4条関係)】 (都知事あての様式は使用できません)

③ 設置者

当該施設を設置している者の住所、氏名、電話番号を記入します。法人の場合は、主たる事務所の所在地、名称、代表者の職名及び氏名、電話番号を記入ください。

例:事業所の場合 … ○○株式会社 代表取締役社長○○○ 法人の場合 … ○○法人 理事長○○○ 公設民営の場合 … 品川区長、東京都知事(区長名、都知事名は不要)

④ 給食施設の名称

正式名称で記入してください。

⑤ 給食施設の所在地

給食を提供または調理する施設の所在地を記入してください。

⑥ 給食施設の管理者

給食を提供または調理する施設の管理者を記入してください。

⑦ 給食施設の電話番号

給食を提供または調理する施設の電話番号を記入してください。

⑧ 変更事項

変更事項の該当するものに○を付け、変更前及び変更後の内容を記入してください。

- ・常勤の管理栄養士及び栄養士の員数の変更は、直営と委託の内容も記入してくだ さい。
- ・その他は、記載されている変更事項以外の届出内容に変更があった場合、変更内容(委託先の変更、定数の変更など)を記入してください。

給食休止 (廃止) 届

第4号様式(第4条関係)

2

品川区長 あて

3

※公設民営の場合、 区立であれば区長、 都立であれば都知事 住所 東京都品川区品川七丁目 700 番 7 号 設置者 氏名 社会福祉法人保健会

法人の場合は、その名称、主たる事務所の

所在地および電話番号ならびに代表者の氏名

理事長 ◆◆ ◆

電話番号 03-9898-5454

4

※一定期間給食が提供 できない時(改築等)に 休止届は必要

下記のとおり、給食を体止(廃止)したので、健康増進法第 20 条 2 項の規定により届け出ます。

記

(5) 給食施設の名称	社会福祉法人保健会 げんき保育園
給食施設の所在地	東京都品川区品川一丁目 100 番 1 号
給食開始届を提出した年月日	令和7 年 4 月 1 日
総食を体止 (廃止) した年月日	令和9 年 3 月 3 1日
9 (廃止)の理由	給食施設統合のため

【記入方法】

① 届日年月日

保健所に提出する日付を記入してください。

② あて名

品川区長あての様式を使用してください。【第4号様式(第4条関係)】 (都知事あての様式は使用できません)

③ 設置者

当該施設を設置している者の住所、氏名、電話番号を記入します。法人の場合は、主たる事務所の所在地、名称、代表者の職名及び氏名、電話番号を記入ください。

例:事業所の場合 … ○○株式会社 代表取締役社長○○○

法人の場合 … ○○法人 理事長○○○

公設民営の場合 … 品川区長、東京都知事(区長名、都知事名は不要)

④ 給食休止(廃止)届

「休止」又は「廃止」を○で囲むか二重線を引いてください。 休止届は、一定期間給食が提供できない時(改築等)に届出が必要です。 ※給食を再開するときには開始(再開)届が必要です。

⑤ 給食施設の名称

正式名称で記入してください。

⑥ 給食施設の所在地

給食を提供または調理する施設の所在地を記入してください。

⑦ 給食開始届を提出した年月日

給食開始届を提出した年月日を記入してください。

⑧ 給食を休止 (廃止) した年月日

給食を休止(廃止)した年月日を記入してください。

⑨ 休止 (廃止) の理由

休止(廃止)の理由を記入してください。

記載情報:令和7年4月1日現在

給食運営状況票

	施設名	社会福祉法人	、保健会 げんき	呆育園	1				
所在地	<u> </u>	140-0000					電話	03-9876-	5432
	_	東京都品川区品川	一丁目100番1号		$\left\langle \begin{array}{c} \mathbb{1} \\ \mathbb{1} \end{array} \right\rangle$)	FAX	03-9876-	5432
\ (2							担当者	•• ••	
$\lceil \rceil$	□学校		社会福祉施設		設置者	(氏名)	社会福祉法人 理事長 ◆◆	保健会 < ◆	(9)
1.4.	□ 病院		矯正施設		運営者 ※公設民営の				
施設種	□ 介護老人保健	準施設 □	寄宿舎		場合				0
種類	□ 介護医療院		事業所		施設長	(カナ)		エンチョウ	シカク
	□ 老人福祉施設		その他 認証保育所、			(職・氏名)	園長 ■■	
	■ 児童福祉施設	没	有料老人ホーム等	責	部門管理者	(カナ)	< 10	エンチョウ	シカク
定数	150	3	(名/床)	任 者		(所属・氏	名) ①	園長	
対象	全員	<u>(4)</u>		職	栄養管理者	(カナ)		マルマル	
方式	■単一食	⑤ 選択食	□ カフェテリア	L L		(所属・氏	名)	•• ••	
栄養士	■ いる	いない				(職種)		管理栄養士	
運営 方式	□ 直営	■ 委託	□ 一部委託					栄養士	
	委託内容				食品衛生 責任者	(所属・氏	名)		
	献立作成,発	注,調理,盛付,食器洗			貝江伯	(職種)		管理栄養士 栄養士	
								活度工 調理師	
委託								その他	
託の						12)		利用者	職員
場合	委託先				朝食				
	株式会社健康	康			昼食			150	20
				食数	夕食				
					その他(合計	に含まず)		10	
	電話	03-7777-7777			小計				
入	院時食事療養	□ (I)			合計	-1, 37	<u> </u>	17	
	開設日	8			<u></u>	直営 常勤	(人) 非常勤	委託 常勤	(人) 非常勤
	 所属			給	管理栄養士	m _到	が印刻	市到	が市動
	職			食	栄養士			3	
記	カナ			従事	調理師			2	
入 者				者数	調理作業員			2	
	氏名			95	その他				
	電話				合計	1		7	
保健原	斤記入欄				分類	□ 1 特定	給食施設(大規模)	
	* 養士必置指定	-						1日750食以上))
指定	号 号	年 月 日					給食施設 n食以上マは	1日250食以上)	
						□3 その		1口400良以上,	
								1日250食未満))

	項目	記入方法	備考
	所在地 電話•FAX 担当者	・電話・FAX番号・担当者は、給食施設を管理 している部署(総務部・人事部等)を記入する	・給食を委託している場合でも、 委託先ではない
2	施設種類	・該当する施設にチェックをする (P3表1 給食施設の種類を参照)	・認証保育所、小規模保育事業 等はその他
3	定数	・病院は許可病床数を記入する ・事業所は従業員数を記入する それ以外は施設定員(入所定員)を記入する	
4	対象	・一部のときは、全従業員の何%を想定しているかを記入する	
(5)	方式	・単一食は献立が一種類のみの場合 ・選択食は複数献立から選択する場合 ・カフェテリアは主食・主菜・副菜をそれぞれ 選択できるもの	・提供数が多い方式を記入する
6	栄養士	・直営でも委託でも、その施設で常勤としていれば「いる」とする(非常勤のみの場合は「なし」とする)・栄養士の資格があっても、調理作業員としている場合は「いない」とする	・常勤の栄養士でも、複数の施設 を管理している場合は、所在 施設のみを「いる」とし、管理 している施設は「いない」とする
7	委託内容	・委託内容を記入する・委託先の事業者、電話番号を記入する	
8	開設日	・給食を開始した日を記入する	
9	設置者	・設置者は、施設を設置した者 (例)病院:院長 〇〇 事業所:代表取締役社長 〇〇 公設民営:品川区長	※公設民営の施設は、設置者が 品川区の場合は区長、都立の 場合は、都知事等になる
10	運営者	・公設民営の施設は、運営する法人や事業所を 記入する (例)法人:理事長 ○○ 事業所:代表取締役社長 ○○	※公設民営の施設のみ記入する
11)	部門管理者	・給食を管理している担当者 (例)人事係○○ 健康管理係○○	・給食を委託している場合でも、 委託先ではない
12	食数	・おやつは食数に含まないので記入しない ・「その他」には、補食・夜食等について記入する (例)延長保育時の補食の供給は、「その他」に 含む	※開始届の食数と大きく変わる 場合は変更届の提出が必要
13	食数の合計	・朝食・昼食・夕食・の合計を記入する ・職員食がある場合は、合計に含める ・その他は合計には含まない	
<u>14</u>)	給食従事者数	・管理栄養士・栄養士・調理師は資格を有する者 ・栄養士の資格があっても、調理作業員として いる場合は「調理作業員」とする ・非常勤にパートも含む ・1日に従事している従業員数を記入する (従業員の総数ではない)	・常勤の栄養士が、複数の施設を 管理している場合は、所在施設 のみに計上する。 管理している施設には常勤・ 非常勤どちらにも計上しない

(3) 栄養管理報告書

- ・ 栄養管理報告書を作成することは、給食施設における栄養管理状況を把握し、課題・問題点を発見することにつながります。給食運営の評価をするためには、設置者と給食担当者の両者が種々の情報を共有することが必要になります。
- ・施設の設置者は栄養管理報告書の内容を必ず確認した上で提出してください。



品川区健康増進法施行細則第7条

報告時期	毎年 5 月・11 月に実施した給食について、記入要領に基づいて提出 5月実施分 → 6月15日までに提出 11月実施分 → 12月15日までに提出
提出部数	2部提出 (両面印刷で 3部作成し、 施設にも必ず1部保管)
報告用紙	報告用紙は、東京都保健福祉局ホームページ 「栄養管理報告書の提出」よりダウンロードしてください。 品川区のホームページからも上記ホームページにリンクしています。 品川区ホームページ 給食施設に関する届出等(給食施設管理者の方へ)で検索
提出方法	持参又は郵送のみ(FAX 不可)

栄養管理報告書(給食施設)

ᇓ	
保健所長	

施設名

所 在 地管理者名

電話番号

併

構成委員 | □管理者 | □管理栄養士・栄養士 | □調理師・調理担当者 | □給食利用者 □ 十分機能している □ まだ十分ではない □ 機能していない □ わからない 口実施していない (二全員 二一部) (二毎日 二 回/月 二 回/年) 【利用者に関する把握・調査】該当に印をつけ頻度を記入する □ 利用者の健康づくり □ 望ましい食習慣の確立 □ 十分な栄養素の摂取 単口 Ⅲ 給食従事者数 口有 (給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等) □ 楽しい食事 □ その他(口実施している 8 疾病状況の把握(健診結果) 食調 理 師 食 調理作業員 食るの他 管理栄養士 nha 2 嗜好・満足度調査 口実施していない 食事の摂取量把握 魚米機 口実施している ⟨□ IV 対象者(利用者)の把握 3 かの街(食 V 給食の概要 □ 牧価での提供 □ 有 (頻度: 食事区分別1日平均食数及び食材料費 第二 () 喫食率 1-2 健康づくりの 環として給食が機能しているか 田 H \mathbb{H} 単口 川 無 単口 ₩ (% 食 (材·売) 食 (材・売) 食 (材・売) 食 (材・売) 食(材・売) 1 対象者 (利用者) 数の把握 : □有 : 口有 【年1回以上、施設が把握しているもの】 □その街 職員食 #삼 % BMIなどによる体格の把握 (健診結果・既往歴含む) н 原食 亟 食物アレルギーへの対応 □有(□除去 □代替 [쇧 ₩ the 食物アレルギーの把握 身体活動状況の把握 Ħ 給食の位置づけ □有 (肥満 7 自衛隊 8 一般給食センター I 施設種類 体重の把握 身長の把握 1 学校 (保育所以外) 3 社会福祉施設 4 專業所 5 寄宿舎 6 矯正施設 給食会議 2

施設名

			₩	1					
1 対象別に設	対象別に設定した給与栄養目標量の種類	種類		種類			作成していない	<	
2 給与栄養目	給与栄養目標量の設定対象の食事			朝食 口 昼食		夕食	口 夜食		おやつ
3 給与栄養目	給与栄養目標量の設定日			サ	Н				
4 給与栄養目標	給与栄養目標量と給与栄養量 (最も提)	(最も提供数の多い給食に関して記入)	4関して記入)	対象:年齢	経	糉	性別:口	男 口女	口男女共
エネルギ (kcal)	ネルギー たんぱく質 脂質 カルンウム (kcal) (g) (g) (mg)	(gm)	ス(mg) B1(mg)	タミン B2(mg) C(mg)	数 型 型 型 (g)	食物繊維 総引 (g)	収水化物 エネルギー 円種(%)	エネルギー 比様(%)	カケゴ<億 ドネケボー 円米ケボー 円様(%)
給与栄養 日標 画							+		
給与栄養量 (実際)									
5 給与栄養目制 認及び評価 関及び評価 番・	%与栄養目標量に対する給与栄養量(認及び弥析 ・	(実際) の内容離		実施している (口毎月	I II **	□報告月のみ)	4) 口 実施していてもの。	実施していない	112/112 112/112
K		(有の場合は下記にチェック)	-	† □×+	r	ŧ]	41 II 82 / A H.)	120.1	2
□栄養成分表示	□献立表の提供		メモ		実施	実施内容			実施数
□ポスターの掲示			展示					詉	一
□給食時の訪問		ニュー撮河						崽	Υ
□推奨組合せ例の提示)提示 □その他 (源	∀
IX 課題と評価		(有の場合は下記に記入)	2					划	~
(栄養課題)									イ 回
									√ □
(栄養課題に対する取組)	-する取組)								回人
			×	東京都の栄養関連施策項	関連施策項	ш	(最も提供数の多い給食に対して記入)	給食に対	して記入)
(施設の自己評価)	御)		-IA)	- 4の食事につ	について記入)		日標量	曹	提供量
			野菜の	野菜の一人当たりの提供量(🗆1食 🗆 1	(口) 曹钟		(Н	pm	50
			半約の	果物の一人当たりの提供量	(大量 (口1食	ī	Ê	b.0	5.0
X 委託		(有の場合は下記に記入)	7:	施設側責任者 役職			氏名		
各春			責任者と	作成者 所属			氏名		
電話	FAX		J作成者	霜			FAX		
委託内容: □献·□食	□献立作成 □発注 □調理 □食器洗浄 □その他(出量	職種:□管理栄養士 □その他(米米十	開開開	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
米2.世纪石公① 生活機能		#	펀	四体配置工機	特定給食施設	酸・その作	・その他の施設(施	(施設番号	
 		¥	<u>K</u>	展り出く種	健康增進法	健康増進法第21条による管理栄養士必置指定	よる管理栄養	十六階茄	1

* 裏面へ⇒

黒 黒

①食中毒発生時マニュアル

②災害時マニュアル

④他施設との連携

③食品の備蓄

祟

口

5 健康管理部門と給食部門との連携 (事業所のみ記入)

非常時危機管理対策

単無

1 世

□介護・看護担当者 □その他(

衛生管理マニュアルの活用

衛生点検表の活用

2-2 有の場合

栄養管理報告書(給食施設)記入要領

*給食業務を委託している場合は、必ず管理者(施設側)が内容を確認して提出してください。

(特にⅣ対象者(利用者)の把握、Ⅴ給食の概要、区課題と評価、Ⅵ委託は管理者(施設側)が記入すること。)

項目	1者)の把握、♥給食の概要、以課題と評価、XI委託は管 記 入 方 法	記入に当たっての留意点
提出期日	管理者は、毎年5月及び11月(以下「報告月」という。 に実施した給食について、この要領に基づいて報告月 の翌月15日までに管轄保健所へ提出する。	
管理者名	管理者(委託給食の場合は、施設設置側の管理者 を記入する。) ・管理者とは、給食部門の責任を有する者(例:人事部長 ○○○○、厚生部長○○○○、施設長○○○○等。)
I 施設種類	該当する施設の種類を○で囲む。	・その他は、1から8までに該当しない施設の場合。
Ⅱ 食事区分別1日平	Z均食数及び食材料費	1
(1) 食 数	食事区分別に報告月における1日当たりの1か月間 の平均食数を記入する。	・職員食を実施している場合は、それぞれの食事区分に職員食を加えた食数を記入し、再掲欄に職員食の1日当たりの平均食数を記入する。 ・食数は、特異日を除いて、通常日の平均食数を記入する。 ・おやつは、昼食の一部として考えるので、食数として計上しない。 ・喫食率は、定数(利用者数)に対して計上する。(職員食等も含む)朝食と昼食等、1日2食以上提供の場合は、最も多い食事で算出する。
ア定食	提供している定食について記入する。 単一定食の場合は「単一」に、選択定食の場合は「選択」にレ点をつける。	anto
イ カフェテリア食	利用者が組合せを選択できる食事について記入する。	・カフェテリア食とは、定番の単品メニューを除く。 ・利用者数で計上することが望ましい。
ウ その他	定食及びカフェテリア食以外の食事について記入する。	- ・ラーメン、スパゲッティ、カレーなどの単品もの。 ・利用者数で計上する。
(2) 食材料費	報告月における定食1食当たりの1か月間の平均食材料費を記入する。 記入した費用が食材料費のみの場合は「材」、食材料費以外のものが含まれる場合は「売」を〇で囲む。 なお、どうしても食事区分ごとに算出が困難な場合には、1日の合計金額を合計欄に記入し、金額の先頭に「全」と記入する。	・投州科貨=総投州科貨・夫爬丁足お投敷に(昇山) ・。 ・定食が選択できる場合は、最も提供数が多い定食について記入する。 ・カフェテリアをのカの提供の提合は、理相の組合せると
Ⅲ 給食従事者数		
給食従事者数	施設において給食関係業務に従事している職員数 を記入する。	・施設固有の職員は施設側に、委託業者の職員は委託 先に職種ごとの従事職員数を記入する。 ・「管理栄養士、栄養士、調理師」は資格取得者とし、職 名で採用されているものを記入する。 ・その他は、管理栄養士、栄養士、調理師、調理作業員 に該当しない給食関連業務に係るものがいる場合計上す る。 ・臨時職員、パートについては、「非常勤」の欄に記入す る。
IV 対象者(利用者)	の把握	
対象者(利用者)の 把握	各項目について年1回以上把握している場合は有に、把握していない場合は無にレ点をつける。 ・肥満(%)は、(肥満の者の人数)÷(対象者の人数)×100で計算する。 ・やせ(%)は、(やせの者の人数)÷(対象者の人数)×100で計算する。	里曲線、兄里・生徒は子校保健就計調査方式、成人は BMI (Body Mass Index)を用いて行った場合を指す。肥 満、やせの割合は直近の値を記入する。

栄養管理報告書(給食施設)記入要領

項目	記	入	方	法	記	入	に	当	た	つ	て	の	留	意	点
対象者(利用者)の 把握					・7 食物・7 食物・8 実別・9 生活・9 生活	源の腐 病状況 疾病の 舌習慣 (間)は	ま、 との批り ない状況 ないに、給	代 型 提 に 児 を 担 と り と り と り し し し し り し り し り し り り り り	たなど 健握し に 給めの	、体果しい外事	制が ・ 既行 の な あ の を 道	ある場合を活動を表す。 本語 (本語) 本	易合を) 指況飲	指す は、例 重動・	。 建診結 飲酒・
利用者に関する把 握・調査	に、実施し	について年1回り していない場合り の他は該当があれ	は実施していな	いにレ点をつ	・食事の 記録し 一部及	ている	場合	を打	旨す。	実加	重して				
V 給食の概要															
1~5	頻度に	ついては、該当す ついては数字を記 2、2-2は、該当	記入する。		・1 がに含・期・3 成・4 応・災・4 供の・5 いす・1 がはまれ給に衛活災記食時が他関携健衛に生れる。	れ活る食話生用害載品にあれしも東て習そ辭合理でいれてる施で含管でいる場としまさの食場設連も理	る貫の&うはいマム帯事合と携っ部内病他は会、る二施蓄やをのが)門	容別は、議衛場ユ設は飲指車ありと、議衛場エ設は飲指車ありと、大料す携るりは、	・ 指生内のす理指をして施水。は場 一労 では 一労 である は 一労 である は 場 一労 である は 場 一労 である は 一労 である は 一労 である は かい	「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	-2「質体で ユ よれ委設 のす 衛生 次で託の 供 - 衛生	利力内をルースによ給 給同 法の上の法 で がなりと の法 で	者成をど 衛 発合ちし 支人 義の長記に 生 生をらて 援内 務	建の入つ 点 し指か提 なの 付康確さい 検 だす一供 ど他 け	づ保るて、表 祭っ方で 合施 らく等。、 を の でき 食設 れり」も 定 作 対 もる 提と て
VI 栄養計画															
1 種類数	け、定めて	給与目標量を気 ている目標量の私は、作成していな	重類数を記入す	る。定めてい											
2 設定対象の食事	設定した	た対象の食事する	べてにレ点をつ	ける。											
3 設定日	記入し	た給与栄養目標	量を設定した日	を記入する。											
4 給与栄養目標量 と給与栄養量	給与栄養	の最も提供数の: 目標量の対象者 当する項目にレバ	舌の年齢を数字		・栄養 の桁数 1つ小さ エネル・	にあた さい位	っせる で四	。算 捨五	出の L入す	位取っるこ	りは と。そ	表示の他	の際の L、炭	り位耳 水化!	対りより 物など
(1) 炭水化物 エネルギー比率	総エネを記入する	ルギーに対する る。	炭水化物エネル	レギーの割合	る。		- , ,	295	, 54	. >>		/١		#	-, - /
(2) 脂肪 エネルギー比率	総エネ 入する。	ルギーに対する	脂肪エネルギー	ーの割合を記	•炭水(l 一比率	十脂肌	方エス	ネルコ	ギーĿ	七率)				質工	ネルギ
(3) たんぱく質 エネルギー比率	総エネを記入する	ルギーに対する? る。	たんぱく質エネル	ルギーの割合	たんぱ 脂肪コ						ばく質	[(g)×	4		
5 給与栄養目標量 に対する給与栄養 量(実際)の内容確 認及び評価	び評価を	養目標量に対す している場合は「 こレ点をつける。			・評価に を記録!								栄養	量のji	過不足

栄養管理報告書(給食施設)記入要領

項目	記	入	方	法	記	入	に	当	た	つ	て	の	留	意	点
Ⅶ 栄養・健康情報 提供	合は、有	に栄養・健康に関 にレ点をし、該当す よかった場合は、∮	る項目すべてに	レ点をつけ	・パース・に ・パース・に ・・パース・・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	レッ 寺るこれを二旦用デトックア配一設ユ合者ル、	の問バミ野利を提りな食配とが、	布はなどこれでは、というのでは、というのでは、というのでは、というのでは、生理の単	、 給たユポンこ複に組 、 食場携ノ著名数よ合	合時合示二課を献料せた。	こよりに指は一、極手やの提を提った。	等用。氐が決 フ製示の者 エバラ エア	配 を ネッる テがた場 かっこう アンプラング アンプラング アンダイ	」に 問 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	* () () () () () () () () () (
VⅢ 栄養指導	た個別指ついて、第	において、管理栄 清導(栄養相談等)及 実施している場合は 対を記入する。実施 る。	び集団指導(詩 は有にレ点をし、	韓習会等)に その内容及		する。 旨導に 目者 [こつい 以外へ	へ への指	、職 f導 <i>0</i>	員へ D場台	の研() (保	修や	周知	等はで	含まな
IX 課題と評価															
栄養課題 栄養課題に対する 取組 施設の自己評価	ている場 対する取 栄養課	思題と評価は、施設の合は有にレ点をし、 角は有にレする。 組を記入する。 思題とそれに対する としての自己評価を	施設の栄養課対策を踏まえて	題とそれに	《記入係 ・栄養 ・栄養 ・施設 <i>0</i>	果 と 果健鉄自 者立 に : 資に康が己健数の鉄よ	鱼対に摂評康が内が のす配れ価に伸容摂	20歳る::配びをれて歳なる: 慮な考る	受組とユーレいえメが のこニー しいてニ解	女 ユを メよいユ消さい	利 の極 - くい積 をこれ	者がを取提している。	他とっていていている。	比べい ている いてい いるか うえる	
X 東京都の栄養 関連施策項目	均値)を記 1食当たり	供数の多い給食(* 菜及び果物の一人) 菜及び果物の一人) 乳のでは、 またりでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	目標量と提供量 の該当する項目	はについて、	野菜様類、製造・果参信・目 菜等果物の	ま、日 東京 [。] ひ摂耳	本食。 都健原 文量://	品標 康推 成人	準成。 進プ: 1日当	分表 ラン2: áたり	の果 1 (第 1 の平 1	実類 三次 摂	を指 [*])) 取量 [;]	す。 を増 ^々	さす 。
XI 委託	何らか 記入し、3 にレ点を 施設側	を有無について該当の業務を委託している業務を委託している業務内のける。 「いる託契約内容のをつける。	いる場合は委託]容について、該	先名称等を ぎ当するもの											
責任者と作成者	成者は栄	☆は施設側給食業系 ・養管理報告書を作 。職種については、	成した者の所属	・氏名等を											

☆保健所記入欄は、管轄保健所において記入します。

作成:東京都保健医療局保健政策部健康推進課

令和6年5月

栄養管理報告書チェックポイント(給食施設)

5月・11月(報告月)の内容を翌月15日までに所管の保健所へ両面印刷して提出する。

		栄養管:	理報告書 (給)	 食施設)		
	保健所長		- IA - U			
			施 設 名			
		どちらかにチェック)	<u> </u>			
施設種類に〇を	付ける。 年	月分	·			
	Ⅰ 施設種類 Ⅱ	食事区分別1日平均食数	女及び食材料費		Ⅲ 給食従事者	数
	1 全校	食物及び食	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		施設側(人)	委託先(人)
	2 児童福祉施設 保育所以外) 朝 食	定食(□単・□選択)	カフェテリア食 その他 食 食	管理栄養士	常勤 非常勤	常勤 非常勤
	3 社会福祉施設 昼 食		食食	栄養 士		
	5 写宿舎 夕 食	食 (材・売) 円	食食	調理師		
	6 新 正施設 夜 食		食食	調理作業員		
	8 一般給食センター 合 計 9 一の他 - ロ		食食	その他		
) 再据	職員食食	『食率%	合 計		
	食数は「(再掲)職員食	を含む。 IV	対象者(利用者)の	把握		
	合計欄を記入する。	o]	1食当たりの平:	均食材料費を記	入する。	
_	1 対象者(利用者)数の	把握 : □有 □無	食事区分ごとの	算出が難しい場	合は、合計欄に	1日分の平均食
	2 身長の把握	: □有 □無	材料費を「全〇	00円」と記入	する。	
	3 体重の把握	: □有 □無	【利用者に	関する把握・調査	】該当に印をつけ頻	原 を記入する
	4 BMIなどによる体格の	把握	1 食事の			
		, やせ %) □無			全員 □一部)	
	5 身体活動状況の把握	: □有 □無		(🗆	毎日 🗆 💷/月	□回/年)
次の方法を用いて	把握している場合に「有」	とする。 □無	□実施	していない	1	
9	歳未満):幼児身長体重曲線		2 嗜好・	満足度調査□□	実施している □]実施していない
_ T 1.	校保健統計調査方式))	□無 3 その他	(頻度は彗	塗数を記入する(適宜・随時等
③成人:BMI	・は、小数点第一位まで記入 [・]	± Z	V 給食の概要	は記入し	しない)。	
加州とやせの割日	は、小奴無免一世よで記入	9 0°	□ 利用者の健康づく	り 口 望ましん食	習慣の確立 □ 十分	な栄養素の摂取
	1 給食の位置づけ		□ 安価での提供	/	□ その他()
	1-2 健康づくりの一	環として給食が機能している が	□ 十分機能している	5 🛭 まだし分では	ない 🗆 機能してい	ない 🛭 わからない
	2 給食会議		□ 有 (頻度:	回/年)	□無	
	7		構成委員 □管理者	□管理栄養士・栄	養士 □調理師・調理	担当者 □給食利用者
	2-2 有の場合			看護担当者 口その)
施設全体	の給食運営に係る		衛生管理マニュア	ブルの活用	□有	□無
	いて検討する会議		衛生点検表の活用	_		
	日々のミーティン		①食中毒発生時 ②災害時マニコ		トの施設は斜線を	51 < 。
グや打合・	せは含まない。 対策		③食品の備蓄	<u> </u>	□有	□無
	5 健康管理部門と給食部		④他施設との選		□有	□無
	(事業所のみ記入)		□ 有	□ 無	J	
						*裏面へ⇒

炭水化物エネルギー比率 = 100- (たんぱく質エネルギー比率 + 脂肪エネルギー比率) 「作成していない」場合は、VI-2から5に 施設で設定している給与栄養目標量の数を記入する。 斜線を引く。 施設名 VI 栄養計画 1 対象別に設定した給与栄養目標量の種類 種類 □ 作成していない □ 朝食 □ 昼食 於兵学業日搏島の設定対象の食事 夕食 □ 夜食 □ おやつ 幅で設定している場合:中央値を記入する。 年 月J....... 設定していない場合:斜線を引く。 給食に関して記入) 対象:年齢_ 歳~ 性別:□男 □女 □男女共 ビタミン A(μg) B1(mg) P2(m) 2(1) 脂肪 たんぱく質 エネルギー エネルギー 比率(%) 比率(%) 炭水化物 食塩 食物繊維 エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム 鉄 (kcal) (g) (g) (mg) (mg ハ(μg) (RAB当量) B1(mg) B2(mg) C(mg) 比率(%) 給与栄養 日標品 実施している場合は、実施時期をチェック (実際) する。 5 給与栄養目標量に対する給与栄養量(実際)の内容確 □ 実施している (□毎月 □報告月のみ) □ 実施していない 認及び評価 □有 □無 ₩ 栄養・健康情報提供 ₩ 栄養指導 □有 ■ □無 (有の場合は下記に記入) (有の場合は下記にチェック) 実施内容 □栄養成分表示 □献立表の提供 □卓上メモ □ポスターの掲示 □給食たより等の配布 □実物展示 回数分の延べ人数 延 □給食時の訪問 □健康に配慮したメニュー提示 を記入する。 □推奨組合せ例の提示 □その他 (延 Ⅸ 課題と評価 □有 □無(有の場合は下記に記入) 狐 (栄養課題) 口 ____人 П 人 (栄養課題に対する取組) 口 人 X 東京都の栄養関連施策項目 (最も提供数の多い給食に対して記入) (施設の自己評価) 食事について記入) 日樗量 提供量 報告月に実施した分のみ記入する。 「WIの栄養・健康情報提供」に該当す 当たりの提供量 (□1食□1日) るものは、計上しない。 当たりの提供量(□1食□1日) 施設側青任者 XI 委託 □有 □無(有の場合は 整数で記入する。 どちらかにチェックする。 設定していない場 提供していない場合 1日の提供が2食の場合は、な 合は、斜線を引く。 は0gと記入し、算 名称 るべく1食当たりの目標量、提 出していない場合は 供量を記入する。 斜線を引く。 FAX 電話 委託内容:□献立作成 □発注 □調理 □盛付 □配膳 職種:□管理栄養士 □栄養士 □ 調理師 □食器洗浄 □その他(□その他 (特定給食施設・その他の施設(施設番号 委託契約内容の書類整備 : □有 口無 保健所記入欄 健康増進法第21条による管理栄養士必置指定 □有

エネルギー比率は小数点第一位まで記入する。

<炭水化物エネルギー比率の求め方>

また、エネルギー比率の合計が100になっていることを確認する。

栄養管理報告書を作成するときは、『栄養管理報告書の作成に当たって』も御覧ください。

東京都 栄養管理報告書 検索



栄養管理報告書(保育所 - 幼稚園等)

盆
保健所長

月分

₩,

I施設種類		II 食	:事区分別1日平均食数	及び食材料費		日	給食従事者	数	
		L	食数及び食材料	科		施設側	3	委託先(人)	(3)
			定食	離乳食	•	常勤	非常勤	常勤	非常勤
1 幼稚園	朝	食	食用		管理栄養士				
2 保育所 (認可)	屈	剣	食用	\$	栄養 土				
3 認定こども圏	無	₩	食用	/	調理師				
4 その他	4 1	魚	魚 円		調理作業員				
(認証保育所等)	4	+	食用		その他				
	車	掲職	員食		44				

I			
		Ⅳ 対象者(Ⅳ 対象者 (利用者)の把握
1	[年1回以上、施設が把握しているもの]		【利用者に関する把握・調査】該当に印をつけ頻度を記入する
Н	1 対象者 (利用者) 数の把握 : □有	1 二無	1 今时公苗市市古苏
Ø	身長の把握 : □有	二 二 無	1 医学27次状量加度
ಣ	体重の把握 : □有	5 二無	□実施している(□全員 □一部)
4	幼児身長体重曲線による体格の把握 (3歳以上6歳未満)	3歳以上6歳未満)	(頻度: □毎日 □ □ □/月 □ □ □/年)
	□有(肥満 % 수단 %)	単	□実施していない
2	身体活動状況の把握 : □有	1 二無	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
9	食物アレルギーの把握 : □有	1 二無	- 2 -
	(健診結果・既往歴含む)		3 その他(
7	食物アレルギーへの対応		
	□有(□除去 □代替 □その他() 二無	

□有(□除去 □代替 □その他()) □無		
	V 給食の概要	
1 給食の位置づけ	□ 利用者の機様な体づくり □ 望ましい食習慣の確立□ 安価での提供 □ 楽しい食事	慣の確立 □ 十分な栄養素の摂取 □ その他(
1-2 幼児の健全な発育発達に給食が機能しているか	□ 十分機能している □ まだ十分ではない	□ まだ十分ではない □ 機能していない □ わからない
2 給食会職	□ 有 (頻度: 回/年)	当
2 — 2 有の場合	構成委員 二施設長 口管理栄養土・ 口保育土・教諭 口看護担当者	「管理栄養士・栄養士 □歸四節・歸即五当者 □看聽担当者 □その色()
	衛生管理マニュアルの活用	口有
3 帽子冒进	衛生点検表の活用	□有□□無□□無□□
	①食中毒発生時マニュアル	□有□無□
	②災害時マニュアル	
4 产币时位数目进为承	③食品の備蓄	口有
	④他施設との連携	口有

施設名

				Δ	VI 栄養	栄養計画							
1 対象別に設定した給与栄養目標量の種類	-給与栄養目	標量の	種類				種類			作成していない	٠/١		
2 給与栄養目標量の設定対象の食事)設定対象の)食事			単□□	朝食	口 昼食		夕食	口補食	<u>ا</u>	おやつ	
3 給与栄養目標量の設定日)散定日						#.	E					
4 給与栄養目標量と給与栄養量	給与栄養量	(最も趣	共数の多い	(最も提供数の多い給食に関して記入)	(記入)	対象:	: 年齢	歳~	競	性別:□]男 口女		男女共
14ルギー・たん?		カルシウ			L/A	131		400	食物繊維	校本化物	船市		## X A
(kcal) (g)	(g)	(mg)	(mg)	A(μg) (RAE当星)	B1 (mg)	В2 (шg)	C(mg)	# (3) #	¥ (S)	H 冬77キー 円 琴 (%)	H 冬//キー 比率(%)	1474年 円番(%)	18
給与栄養 目標量		ļ											
給与栄養量 (実際)		ļ 											
5 給与栄養目標量に対する給与栄養量 認及び評価	対する給与学	(養量)	(実際) の内容確	内容確	二	実施している	_	□毎月□□	□報告月のみ	74)		実施していない	
Ⅵ 栄養・健康情報提供	是供 □有	#	(有の場合は	(有の場合は下記にチェック)	04)	N III	栄養指導		□有□無		(有の場合は下記に記入)	に記入)	
□栄養成分表示	□献立表の提供	14	中口	口卓上メモ				実施	実施内容			実施数	
ロポスターの掲示	□給食たより等の配布) 等の配		□実物展示							関		<
□給食時の訪問 □	□その他(単記 一					製		\prec
IX 課題と評価	自有口	# 	1の場合は.	(有の場合は下記に記入)							製		<
(栄養課題)												П	\prec
						無田						П	$ $ \prec
(栄養課題に対する取組)	(制)											▣	\prec
						×	東京都の栄養関連施策項目	養関連加		(最も提供数の多い給食に対して記入)	の多い給食に	対して記り	2
(施設の自己評価)						(WI – 4	4の食事について記入)	! ユハこ	記入)			提供量	
						野菜の-	一人当た	人当たりの提供量	(1	食)			5.0
					ш/	果物の	・人当たりの提供量	りの提供	1	食)			90
X 委託	□有□	# *	1の場合は	(有の場合は下記に記入)	3	所	厩						
名称						年 氏名	25						
電話	FAX	×				英 相 描	担		Œ	ΑX			
委託内容: □献立作成	成 口発注	口調理	里 口盛付	4 口配膳	- Spain	職	職種:□管理栄養士	栄養士	□栄養士	- □調理師	雨 口その他) 現	_
□食器洗净	浄 口その他	型 ($\overline{}$		1) 11 43/ 11		r 定給食施	(戦・そのf	特定給食施設・その他の施設(施設番号	施設番号		
委託契約内容の書類整備		口有		# 		宋健 咒記 入働	_	5康増進注	:第21条に	健康増進法第21条による管理栄養士必置指定	養土必置指		一有
					1								ı

栄養管理報告書(保育所•幼稚園等)記入要領

*給食業務を委託している場合は、必ず管理者(施設側)が内容を確認して提出してください。

	いる場合は、必り管理者(施設側)が内谷を確認して提	
項目	記 入 方 法	記入に当たっての留意点
提出期日	管理者は、毎年5月及び11月(以下「報告月」という。) に実施した給食について、この要領に基づいて報告月 の翌月15日までに管轄保健所へ提出する。	
管理者名	管理者(委託給食の場合は、施設設置側の管理者) を記入する。	・管理者とは、給食部門の責任を有する者 (例:園長○○○○)
I 施設種類	該当する施設の種類を○で囲む。	・その他は、1から3までに該当しない施設の場合。(認証 保育所、無認可保育所など)
Ⅱ 食事区分別1日平	- ヹ゚゚゚゚゚゚゚゚゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙ヹ゚゚゚゚゚゚゚゚゚゙゚゚゙ヹ゚゚゚゚゚゚	
(1) 食 数	食事区分別に報告月における1日当たりの1か月間 の平均食数を記入する。	・職員食を実施している場合は、それぞれの食事区分に職員食を加えた食数を記入し、再掲欄に職員食の1日当たりの平均食数を記入する。 ・食数は、特異日を除いて、通常日の平均食数を記入する。 ・乳児用ミルクは計上しない。 ・おやつは昼食の一部と考えるので食数としては計上しない。 ・補食とは、食事として夕食に満たない軽食をおやつ以降の時間帯に提供した場合に記入する。 ・夕食は、「夕食」の形態として栄養量を満たしている場合に記入する。
ア定食	提供している幼児食等(1歳以上)の定食について記 入する。	
イ 離乳食	離乳食を提供している場合に記入する。	・離乳食は、1日に数回提供していても一人1回のみ計上し、昼食へまとめて記入する。
(2)食材料費	報告月における定食1食当たりの1か月間の平均食材料費を記入する。 なお、どうしても食事区分ごとに算出が困難な場合には、1日の合計金額を合計欄に記入し、金額の先頭に「全」と記入する。	・定食が選択できる場合は、最も提供数が多い定食について記入する。
Ⅲ 給食従事者数		,
給食従事者数	施設において給食関係業務に従事している職員数 を記入する。	・施設固有の職員は施設側に、委託業者の職員は委託 先に職種ごとの従事職員数を記入する。 ・「管理栄養士、栄養士、調理師」は資格取得者とし、職 名で採用されているものを記入する。 ・その他は、管理栄養士、栄養士、調理師、調理作業員 に該当しない給食調理関係業務に係るものがいる場合計 上する。 ・臨時職員、パートについては、「非常勤」の欄に記入す る。
IV 対象者(利用者)	の把握	
対象者(利用者)の 把握	各項目について年1回以上把握している場合は有に、把握していない場合は無にレ点をつける。・肥満(%)は、(肥満の者の人数)÷(対象者の人数)×100で計算する。・やせ(%)は、(やせの者の人数)÷(対象者の人数)×100で計算する。	・4 体格の把握は、幼児身長体重曲線を用いて行った場合を指す。肥満・やせの割合は、直近の値を記入する(対象は3歳以上6歳未満)。 肥満度の判定区分 肥満者は+15%以上、やせは-15%以下 ・7 食物アレルギーへの対応は、給食提供において、アレルギー源の除去、代替など、体制がある場合を指す。
利用者に関する把握・調査	各項目について年1回以上実施している場合は実施 に、実施していない場合は実施していないにレ点をつ ける。その他は該当があれば内容を記入する。	・1 食事の摂取量把握は、利用者個人の食事量を把握し、記録している場合を指す。実施している場合は、全員か一部及び頻度について記入する。 ・3 その他は、保護者に対して調査を行った場合など記入する。
		1

栄養管理報告書(保育所•幼稚園等)記入要領

項目	記	入	方	法	記	入	に	当	た	2	て	の	留	意	点
V 給食の概要	•														
1~4	1,1-2,	いては、該当する 2-2は、該当項 いては数字を記。	目すべてにレ点		けら給食体 的 は2 が は 1 に質具・2 期・3 は 2 が 3 は 3 に 4 3 に 4 3 に 4 3 に 4 が 5 に 4 が 5 に 4 が 5 に 4 に か 5 に か	てが上内食話生用害載品にる施しい機、容会し管し時さの食場認可	る能成を議合理ですれ、備事合と携えいる。というは、これのでは、これのでは、これをできる。これをできる。	字での入よ**、場ユ起は飲指連携をい確す、歳を生合アト、料す携	する呆る画指管をレア施水。は、。」等 のす理指 圏間付	1に合う。里す隆 側ど 食っぱき 倉 ニ。 () さき施 事	2 生れ (*) はれ (*) な (*) は (*) な (*)	児習で、 本 ル 害るの食 の かんと かんと かんと かんと かんと かんとう かんしょう しゅうしょう かんしょう かんしょう かんしょう しゅうしょう かんしょう しんしょう しょう かんしょう しゅうしょう しゅうしょう しゅうしょう かんしょう しゅうしょう しゅう しゅうしょう しゅうしゃ しゅう しゅうしゃ しゅう しゅうしゃ しゅうしゃ しゅうしゃ しゅう	建病の ど 衛 発合ちし 接:	な防は つ 点 し指か提 な発 (括) い 検 にす一供 ど	狐 て 表 祭。方で 冷なに 定 作 対 もる 提
VI 栄養計画															
1 種類数	け、定めてい	与目標量を定め いる目標量の種類 作成していない	質数を記入する	。定めてい											
2 設定対象の食事	設定した対	対象の食事すべ	てにレ点をつける	ာ်											
3 設定日	記入した約	合与栄養目標量 ²	を設定した日を記	己入する。											
4 給与栄養目標量 と給与栄養量	給与栄養	最も提供数の多 目標量の対象者 当する項目にレル	の年齢を数字で			なにあ	わせん	る。算	出の	位取	りは	表示	の際の	の位目	の数値 取りより 物など
給与栄養量 (1) 炭水化物 エネルギー比率	総エネルを記入する。	ギーに対する炭	水化物エネルキ	デーの割合	エネル る。	/ギー	比率	の数	値は	小数	:点り	下第	51位	まで言	記入す
(2) 脂肪 エネルギー比率	総エネル 入する。	ギーに対する脂	肪エネルギーの)割合を記	・炭水 一比率							(た)	しぱく	質工	ネルギ
(3) たんぱく質 エネルギー比率	総エネル・ を記入する。	ギーに対するたん	んぱく質エネルコ	デーの割合		ノぱくク ちエネ						質(g)	×4		
5 給与栄養目標量 に対する給与栄養 量(実際)の内容確 認及び評価		目標量に対する こいる場合は、実 まをつける。			・評価 を記録								栄養	量のi	過不足
VII 栄養・健康 情報提供	し、該当する	情報提供を実施 項目すべてにレ 紙にレ点をつける	⁄点をつける。 実		る。 ・給食 に関す	アレッ 時のi るアト ント、	トの画訪バス食	一名に とは、 これをし 、 の	t、「糸 給食 た場 単なま	合食/ 時間 合を	たより に利 :指す	等の 用者 。	配布を訪	」に 間 し	亥当す 、栄養 是供は
VⅢ 栄養指導	た個別指導 〇〇の食育 は有にレ点	おいて、管理栄 (栄養相談等)及 、講習会等)に・ をし、その内容及 ・場合は、無にレ	び集団指導(○○ ついて、実施し なび実施数を記	○の講話、 ている場合	・個別 を計上 ・集団 い。利 の欄に	する。 指導に 用者.	, こつい 以外・	ヽてに への打	は、職	員へ D場	の研 合(保	修や	周知	等は	含まな

栄養管理報告書(保育所•幼稚園等)記入要領

項目	記	入	方	法	記	入	に	当	た	つ	て	の	留	意	点
IX 課題と評価															
栄養課題 栄養課題に対する 取組 施設の自己評価	ている場合 対する取組 栄養課題)は有にレ点をし lを記入する。	の栄養課題につい、施設の栄養課題 、施設の栄養課題 対策を踏まえて、 を記入する。	題とそれに	《記入後記入後記入後記入後記入後記入後記表記を ・栄養菜菜の ・施残訪問 の訪問	果題: 果題に切り かがり かい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい か	こ対す 切方に 対方 記 で き で き で き に う た に う た に う た う た う た う た う た う た う	トるい こつり した。 た。 だ。 た。 れた。 れた。 れた。 れた。 れた。 れた。 れた。 た。 れた。 た。 た。 た。 た。 た。 た。 た。 た。 た。 た。 た。 た。 た	組: て、 目に 合食	会本/ 留意 での排	などて して削 是供と	ごお話 献立る ご合わ	を作用	比して	いる。
X 東京都の栄養 関連施策項目			VI−4で記入した; 当たりの提供量 <i>0</i>			類、レ	も類	は含	まない	١,					きのこ
XI 委託	何らかの 記入し、委 にレ点をつ 施設側が)業務を委託してい 託している業務が ける。	当するものにレ点をいる場合は委託分内容について、該容の書類を備えて	た名称等を 当するもの											
作成者		人する。職種につ	書を作成した者()いては、該当す		作成え 出する。		必ず	"施設	で給	食管	理者	千に承	(認を	得て	から提

[☆]保健所記入欄は、管轄保健所において記入します。

作成:東京都保健医療局保健政策部健康推進課 令和6年5月

栄養管理報告書チェックポイント(保育所・幼稚園等)

5月・11月(報告月)の内容を翌月15日までに所管の保健所へ両面印刷して提出する。

保健所長 殿 ・」 ・☆	栄養管理報告書(保育所 上曜日等の特異日を除いた通常日の 意数は職員食を含む。	平均食数を記入する。	
施設種類に○を付ける。	「食数の合計=園児の食数+(再掲合計欄を記入する。 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		
	区分別1日平均食数及び食材料費 食数及び食材料費 食食 円 食 円 食 円 食 円 食 円 食 円 食 円 食 円	Ⅲ 給食従事 施設側(人) 当たりの平均食材料費を記入する。 区分ごとの算出が難しい場合は、費を「全○○○円」と記入する。	委託先(人)
117 169 ARK 300, J.	IV 対象者 (利用者)		
【年1回以上、施設が把握していれる。 1 対象者(利用者)数の把握 2 身長の把握 3 体重の把握 4 幼児身長体重曲線による体格のでは、一有(肥満 % やせいがっている。 6 食物アレルギーの把握 他の方法(カウブ指数等)で把握している場合は、 肥満とやせの割合は、小数点第一位まで記入する。 ※3歳未満児の施設は記入不要のため、斜線を引く	: □有 □無 : □有 □無 □	の他(頻度は整数を記入する(_回/月 口回/年))
1 給食の位置づけ	□ 利用者の健康 □ 安価での提供	まな体づくり □ 起ましい食習慣の確立 □ は □ 楽しい食事 □	1 十分な栄養素の摂取 2 その他 ()
1-2 幼児の健全な発育発達に		いる 口 生だ十分ではない 口 機能して	いない 🗆 わからない
2 給食会議 2-2 有の場合	□ 有 (頻度: 構成委員 □施 □保	回/年) □ 無 設長 □管理栄養士・栄養士 □調朗 青士・教諭 □看護担当者 □その	
施設全体の給食運営に係る 内容について検討する会議 を指し、日々のミーティン	衛生管理マニ 衛生点検表の ①食中素発生		□無 □無
グや打合せは含まない。	②災害時マニ ②災害時マニ ③食品の備蓄		□無 □無
	④他施設との		□無
	•		*裏面へ⇒

エネルギー比率は<u>小数点第一位まで</u>記入する。 また、<u>エネルギー比率の合計が100</u>になっていることを確認する。 <炭水化物エネルギー比率の求め方> 炭水化物エネルギー比率=100-(たんぱく質エネルギー比率+脂肪エネルギー比率)

		VI 栄養i	 計画		V	
1 対象別に設定	した給与栄養目標量の種類			□ 作成して	いない	
2 給与栄養目標	量の設定対象の食事	□朝金	食 □ 昼:	食 □ 夕食 □	補食 □ おや~	2
3 給与栄養目標	量の設定日	<u> </u>	年			
設定している場合 していない場合:	:中央値を記入する。 対線を引く。	て記入)		食塩 食物繊維 炭水化		ばく質
給与栄養 日標量 給与栄養量 (実際)	(g) (g) (mg) (mg) A(μg) (RAE当量 実施している場合は、実施時期をする。	t) D1(mg)	B2(mg) C(mg)	相当量 総量 エネルル (g) (g) 比率(*		ルギー 軽(%)
5 給与栄養目標量 認及び評価	はに対する給与栄養量(実際)の内容確 報提供 □有 □無(有の場合は下記にチェ		値している (□√ 栄養指導	□毎月 □報告月のみ) □ □有 □無 (7	: □ 実施していな 市の場合は下記に記 み	
		777	一 不良旧号	実施内容	実施数	
□栄養成分表示 □ポスターの掲示	□献立表の提供 □卓上メモ □給食たより等の配布 □実物展示				延	 回数分の延べ人
□給食時の訪問	□その他()	個 別			延	を記入する。
区 課題と評価	□有 □無 (有の場合は下記に記え	λ)	>		延	
(栄養課題) 	報告月に実施した分のみ記入する 「VII栄養・健康情報提供」に該当 ものは、計上しない。		<u> </u>			人 人 人
(栄養課題に対す	0 1×1 <u>11</u> 7					
(栄養課題に対す	عام الما	Х	く 東京都の	栄養関連施策項目 (最も提	供数の多い給食に対して語	记入)
(栄養課題に対す				ド養関連施策項目 (最も提)	供数の多い給食に対して記 提供量	
		()	VI-4の食事			
		野,	Ⅵ −4の食事 菜の一人当た	について記入)		ž:
		(Y 野;	Ⅵ −4の食事 菜の一人当た	について記入) りの提供量 (1食)	提供量	ž:
(施設の自己評価		(Y 野; 果:	VI-4の食事 菜の一人当た 物の一人当た 所属 氏名	について記入) りの提供量 (1食)	提供量	整数で記入する。 提供していない場合
(施設の自己評価 XI 委託		(Y 野; 果!	VI - 4の食事 菜の一人当た 物の一人当た 所属 氏名	について記入) りの提供量 (1食)	提供量	を数で記入する。 提供していない場合 は0gと記入し、第
(施設の自己評価 XI 委託 名称 電話	□有 □無 (有の場合は下記に記力	(Y 野; 果: A) 作成者	VI - 4の食事 菜の一人当た 物の一人当た 所属 氏名 電話	について記入) 19の提供量(1食) 19の提供量(1食)	提供量	g g
(施設の自己評価 XI 委託 名称 電話 委託内容: □献3	□有 □無 (有の場合は下記に記え FAX	(Y	VI - 4の食事 菜の一人当た 物の一人当た 所属 氏名 電話 職種:□管:	について記入) よりの提供量(1食) よりの提供量(1食) FAX	提供量	整数で記入する。 提供していない場合 は 0 g と記入し、第 出していない場合

栄養管理報告書を作成するときは、『栄養管理報告書の作成に当たって』も御覧ください。

東京都 栄養管理報告書

検索



栄養管理報告書(病院·介護施設等)

保健所長 殿

施設名

所 在 地管理者名電話番号

月分

#

	I 施設種類	I-1	1人1日平均	0食材料費及び	1人1日平均食材料費及び食事区分別給食延べ数	数 II-2	定数及び1日平均利用者数	数
_	延	食材料費			□食材料費 □その他含	祖舎 定務フは定日	11	(1)
	行為 企場 表 人 保 組 活 助 、		滩	給食延べ数 (食)	ଦ	た数人に	Ś	₹
1 00	イ製の大学を指する	* 000	疶	食		1	11 × × × × × × × × × × × × × × × × × ×	-
4	老人福祉施設		w 8) 他		RA HI	1月半均利用有数音計	<
14.8	(特別義護老人ホーム・通所介		療養食(特別食)	特別食)		再	デイサービス	<
選	護施設・その他治齢者施設)	かり有	職員食	職員食・その他			ショートステイ	\prec
5 (fill	5 その他 (有料老人ホーム等)		合				その他() ()	\prec
	Ħ	給食従事者数	汝		VI	利用者の把握・	- 調査	
l	施設側	(人) 側	委託先(人)	年1回以上	年1回以上、施設が把握しているもの	1250		
	常勤	1 非常勤	常勤 非常勤		□年齢 □身体	□身体活動レベル		
Allert Allert	管理栄養士			身長	□体重 □BMI □血清アルブミン (終金以外の食事状況 運動・飲酒・慰恵の情報)	二血清アルブミン 	/ブミン・	
417	米漱十			日本の街(
田田	調理師			_	施設が調査	1		
型	調理作業員				度事の摂取重把姪 口美施し (頻度	□美旭している(□至頁)(頻度 □毎日 □	回	
2	その街					□実施していない		
∢π	1			2 確好・適3 その他	50 ((□実施している (頻度) (頻度	回/年) 実施していない 雙 回/年)	7.5.
				N W	給食の概要			
Ι.	給食会議			有(頻度:	回/年)	# -		
	1-2 有の場合		構成委員		□管理栄養士 看護担当者	_	□調理師・調理担当者 □給食利用者 (种
١,	第十號 曲		衛生	衛生管理マニュアルの活用	の活用	口有	単	
N	闽 计回用		千	衛生点検表の活用		□ #	# 	
			(I) (I)	①食中毒発生時マニ	ュアル	口有		
	中国的学士出来上	357	(S)	②災害時マニュアル		一		
73	光吊 母也 餐 田 祖 刈 艰	¥ ₩	(S)	③食品の備蓄		 #	# 	
			④他	④他施設との連携		口有		
4	栄養ケア・マネジ	・マネジメントの実施		有(口全員・口	□ ─ 帶()	当		
2	NSTの導入 (病	(病院のみ記入)	□ **	有		ij □		
				M	栄養計画			
_	対象別に設定した給与栄養目標量の種類	た給与栄養目	標量の種類		□	□個別に作成	口作成していない	
0.1	給与栄養目標量の設定頻度	の設定頻度			□毎月設定□□	□3か月に1回設定	口その他($\widehat{}$
1]

		あつかっ		4.004	L	ピクミン	Y	食塩	食物繊維	炭木化物	船船	たんばく質
	(kcal)	(g)	ĭ (8)	(Bin)	(mg) A(μg)	(BII (mg)	B2(mg) C(mg)	毎 (8)	西 (g)	H や7ポー 円帯(%)	ドネルボー 元素(%)	14ペポー32乗(%)
給与栄養 田標量												
給与栄養量 (実際)												
4 給与採	美目標量(:	こ対する	給与栄	美田(美	給与栄養目標量に対する給与栄養量(実際)の内容確認及び 評価	□実施し	している(口毎月 □	□報告月のみ	_	口実施していない	いない
5 栄養改	栄養改善の実施					口			¥	#		
5 - 73	有の場合	安谷	内容 (複数可)			1 1 1 1 1 1 1 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 3 0 3 0 3 0 3 0 4 0 4 0 4 0 4 0 4 0 4 0 4 0 5 0 5 0 5 0 5 0 6 0 6 0 6 0 6 0 6 0 6 0 6 0 6 0 6 0 6 0<	「自病者の治療□適正体重者の増加□利用者の満足度の向上□その他(明と向上		□摂食・嚥下機能の改善 □食事摂取の適正化 □品質管理の向上)	能の改善 正化 上	
VI 栄養	•健康情報提供	報提供	□	#	(有の場合は下記にチェック)	(6%1	™ 栄養指導			無	(有の場合は下記に記入)	記に記入)
11年专金辦书口	1			多の指金	=			実施内容	₩		実施数	数
			1 1	1 1	11			播尿	報		끯	≺
ナ イ イ * 計 *	1 1 2 2 2 2		8 I 8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5	個AN	-		脂質異	純		製	~
□裕度たより等の配布	り等の配用		二类物展示	K			FEE	南自圧・心	・心臓病		製	\prec
□給食時の訪問	訪問	_	口その他	<u></u>							関	~
IX 課題	課題と評価	□		無	(有の場合は下記に記入)	(Y2					製	<
(栄養課題)	a										澎	<
											□	~
											回	<
(栄養課題	(栄養課題に対する取組)	取組)					無田				回	<
						-					囯	<
											囯	<
(施設の自己評価)	(単雄)						X 東京都の	東京都の栄養関連施策項目		最も提供数の	(最も提供数の多い給食に対して記入)	して記入)
							(VI-3の食	3の食事について記入)	記入)		目標量	提供量
						無	野菜の一人当たりの提供量		(011)	(HI)	5.0	5.0
×	委託	□		巣	(有の場合は下記に記入)		果物の一人当たりの提供量		(018 0	018)	5.0	5.0
名称							所属					
電話				FAX			事 日 日 名					
委託内容	: □献立作成		口発注	田鰮田	理 □盛付 □配膳		電話			T	FAX	
	□食器洗净	洗净	□その他	- 単			職種:□	職種:□管理栄養士	□栄養士	□ □調理師	前 □その他	他()
# #11 0/1 - 1#	#			1			1 Thursday	特定給食施設		その他の施設	(施設番号	(
委託契約 内容の書類整備	谷の書類				ii I		保健別記人欄	_	告第21条に	よる管理分	健康増進法第21条による管理栄養士必置指定	流 口有

栄養管理報告書(病院•介護施設等)記入要領

*給食業務を委託している場合は、必ず管理者(施設側)が内容を確認して提出してください。

項目	記 入 方	法 記入に当たっての留意点
提出期日	管理者は、毎年5月及び11月(以下「 に実施した給食について、この要領に の翌月15日までに管轄保健所へ提出す	基づいて報告月
管理者名	管理者(委託給食の場合は、施設設制 記入する。	・管理者とは、給食部門の責任を有する者(例:病院長○○○○、事務長○○○○、施設長等)
I 施設種類	該当する施設の種類を ○で囲む。	・4老人福祉施設の「その他高齢者施設」は老人福祉法第5条3に基づく施設で、特別養護老人ホームと通所介護施設以外をいう。 ・5その他は、病院・介護施設で1から4以外の有料老人ホーム等の施設をいう。
Ⅱ-1 1日平均食材料	計費及び食事区分別給食延べ数	
(1) 食材料費	報告月における1か月間の平均食材 る。記入した費用が「食材料費のみ」か 含む」か当てはまる方にレ点をつける。	
(2)給食延べ数	報告月に提供した給食延べ数を記入	・一般食は、特別な栄養成分の制限や強化のない食事を指す。(常食や軟食、流動食など) ・軟食、流動食、ミルクなどは、その合計を「一般食のその他」の欄に記入する。 ・その他は、一般食以外を指す。(エネルギーコントロール食などの療養食、職員食など) ・医師の食事箋に基づき治療の一環とした食事はすべて「療養食(特別食)」の欄に記入する。 ・職員及び実習生に対する給食は、その合計を「職員食・その他」の欄に記入する。
Ⅱ-2 定数及び1日 平均利用者数	許可病床数または入所及び利用定員 また報告月の1日平均利用者数につ 掲を記入する。	
Ⅲ 給食従事者数	施設において給食関係業務に従事し 記入する。	・施設固有の職員は施設側の欄に、委託業者の職員は委託先に職種ごとの従事職員数を記入する。 ・「管理栄養士、栄養士、調理師」は資格取得者とし、資格の職名で採用されているものを記入する。 ・その他は、管理栄養士、栄養士、調理師、調理作業員に該当しない給食調理に係るものがいる場合計上する。 ・臨時職員、パートについては、「非常勤」の欄に記入する。
IV 利用者の把握・調	查	,
利用者の把握	年1回以上施設として把握している。 にレ点をつける。	5 当項目すべて
利用者に関する把握・調査	年1回以上調査を実施している場合なしの場合は実施していないの項目には	

栄養管理報告書(病院•介護施設等)記入要領

項目	記 フ	方	法	記入に当たっての留意点
V 給食の概要			•	
1~5	頻度については数	目すべてにレ点をつける		・1給食会議とは、施設の給食の改善などについて、定期的に話し合う会議を指す。 ・2 衛生管理は、衛生管理マニュアルや衛生点検表を作成し活用している場合を指す。 ・3②災害時マニュアルの整備は、災害が発生した際の対応が記載され、施設内で周知されている場合を指す。 ・3③食品の備蓄は、施設側と委託先のどちらか一方でも災害時に食事や飲料水など施設の給食として提供できるものがある場合を指す。 ・3④他施設との連携は、食事の供給の支援など給食提供に関して連携がある場合を指す。(同法人内の他施設との連携も含む。)・4栄養ケア・マネジメントは、介護保険施設等で、個人の状態に応じた栄養管理を計画的に行っている場合や、病院で、個別に栄養管理計画書を作成している場合を指す。 ・5 NSTの導入は、NST(栄養サポートチーム:各専門スタッフがそれぞれの知識や技術を出し合い最良の方法で栄養支援するチーム)が病院で設置されている場合を指す。
VI 栄養計画				
1 対象別に設定し た給与栄養目標量 の種類	を数値で記入する。	ごしている給与栄養目標 別に提供している場合の る。		
2 給与栄養目標量 の設定頻度		/ 点をつける。 該当する にし点をつけ、その内容を		
3 給与栄養目標量 と給与栄養量		と報告月の給与栄養量にいて、食種と1人1日当た		・栄養量の数値については、日本食品標準成分表の数値の桁数にあわせる。算出の位取りは表示の際の位取りより1つ小さい位で四捨五入すること。その他、炭水化物などエネルギー比率の数値は小
(1) 炭水化物 エネルギー比率	総エネルギーに対 記入する。	けする炭水化物エネルキ	一の割合を	数点以下第1位まで記入する。
(2) 脂肪 エネルギー比率	総エネルギーに対 する。	けする脂肪エネルギーの	割合を記入	・炭水化物エネルギー比率=100ー(たんぱく質エネルギー比率+脂肪エネルギー比率)
(3) たんぱく質 エネルギー比率	総エネルギーに対 を記入する。	対するたんぱく質エネル	ギーの割合	たんぱく質エネルギー=たんぱく質 $(g) \times 4$ 脂肪エネルギー=脂質 $(g) \times 9$
4 給与栄養目標量 に対する給与栄養 量(実際)の内容確 認及び評価		に対する給与栄養量の 合は、「実施している」 レ点をつける。		・評価は、給与栄養目標量に対して給与栄養量の過不足を記録し、評価を行っている場合を指す。
5 栄養改善の実施	項目すべてにレ点を	がある場合は、有にレ点 つける。 合は、無にレ点をつける	·	・品質管理とは、提供する食事の量と質について計画を立て、計画どおりに調理及び提供が行われたか評価を行い、その評価に基づき、食事の品質を改善することを指す。

栄養管理報告書(病院•介護施設等)記入要領

項目	記 入	方	法	記入に当たっての留意点
VII 栄養・健康 情報提供	報告月に情報提供を し、該当する項目すべて た場合は、無にレ点をつ	てにレ点をつける。実		・パネルの掲示は、「ポスターの掲示」に該当する。・リーフレットの配布は、「給食たより等の配布」に該当する。・給食時の訪問とは、給食時間に利用者を訪問し、栄養に関するアドバイスをした場合を指す。
VⅢ 栄養指導	報告月に、管理栄養 来患者及び施設利用者 養指導のうち、個別指導 指導内容、回数及び延	音や在宅患者に対し ・集団指導について	て行った栄	・報告様式に病名のないものは、空欄に実施内容をまとめて記入する。
IX 課題と評価				
栄養課題 栄養課題に対する 取組 施設の自己評価	栄養課題と評価は、別でいる場合は有にレ点対する取組を記入する。 給食について、施設と	をし、施設の栄養課	題とそれに	〈記入例〉 ・栄養課題:低栄養患者の栄養状態の向上 ・栄養課題に対する取組: 食形態を見直し、個別対応を行っている。 ・施設の自己評価: 食形態の見直しにより摂取量が増えた。 今後も新メニューの導入など引き続き検討していきたい。
X 東京都の栄養 関連施策項目	最も提供数の多い給して、野菜及び果物の (平均値)を記入する。 で、1食当たりもしくは1 をつける。目標量を定め 入れる。	一人当たりの目標量 記入した目標量と提信 日当たりの該当するI	量と提供量 供量につい 質目にレ点	・野菜は、日本食品標準成分表の野菜類を指す。 きのこ類、藻類、いも類は含まない。 ・果物は、日本食品標準成分表の果実類を指す。 〈参考〉 ・目標(東京都健康推進プラン21(第三次)) 野菜の摂取量:成人1日当たりの平均摂取量を増 やす。 果物の摂取量:成人1日当たりの平均摂取量を増 やす。
XI 委託	委託の有無については 何らかの業務を委託し 記入し、委託している業 にレ点をつける。 施設側が委託契約内 有にレ点をつける。	している場合は委託? 務内容について、該	た名称等を 当するもの	
作成者	作成者は栄養管理報等を記入する。職種につける。			・作成者は、必ず施設の給食管理者に承認を得てから提出する。

☆保健所記入欄は、管轄保健所において記入します。

作成:東京都保健医療局保健政策部健康推進課

令和6年5月

栄養管理報告書チェックポイント(病院・介護施設等)

5月・11月(報告月)の内容を翌月15日までに所管の保健所へ<u>両面印刷</u>して提出する。

				兴羊鱼	左T田土D #	+ / - / - / -		+ <i>t</i> -=n. <i>t</i> -t->			
				木養官	3 埋	·青(病)	完•介護		又は定員>		
		保	建所長 殿							三員(ショートステ	
								イを含	含む)のみを記入	、する。	
			報告月の-	一人1日旨	当たり	施	設 名		所施設は通所定員		
			の平均食	材料費を言	己入す	所	在 地		P均利用者数合計		
		1	る。			管:	理者名		ナーヒス・配食サ レ、職員食は含め	∸ービス等を含める。 ゝない	,
施設種類に〇	を付ける。					電	話番号	/ _ / _ (ン、収貝及は占の	7.4.0.0	
	T #	年 ================================		月分	亚也会社业	弗ルバ会市に	ᄭᄜᄿᅀᅏ	-> *b II	O 中数47/10	T	
7	1 施	設種類	Ⅱ-1 食材料費		书为良材料		区分別給食延 料費 □その		-2 定数及び1日	以 均利用者数	
	1 病院 2 介護老/	人保健施設	及材料實		給食延べ		科賞 口ての	定数	又は定員	床(人)	
	3 介護医療		一般食	常	食			1 日 平	区均利用者数合計	Λ.	
	4 老人福祉 (特別養護老人)			そ		_					
	護施设・その他		その他		食(特別食) 食・その他	_			曷 デ イ サ ー ビ z ショートスティ		
	5 その他	. 463			it it	7			その他() $\hat{\lambda}$	
	(有料老人亦一	・ ム等)			P1				() \	
			給食従事者数					利用者の把握	■調査		
		施言常	. 1			月に提供し:	た延べ	るもの 舌動レベル	「1日平均	〕利用者数」のうち、	
	管理栄養士		— 1XX	なを記入す その堂食	-	主食で区分	する.	□血清		『員以外の人数の内記	
	栄養士	-		ト欄を記入		工及(四万	9 0	況、運動・飲	酒・を「再掲」	に記入する。	
				+	Æ 1	同以上 按:	ひが調査してい	1) 2 + 0		1	
	調理師					・ 直以工、旭司・ 食事の摂取量			全昌 □→部)		
	調理作業員						(頻	度 □毎日 □		回/年)	
	その他				2	嗜好・満足度		施していない 施している (頻	度回/年)□	実施していない	
	合 計					その他(頻度 回/年	_ /	
						V 給食の	概要		个		
	1 給食会	҈議		[□ 有(頻度	£:	回/年)	□ 頻度に	整数を記入する	(適宜	
				1	構成委員 [〕管理者 □1	ぎ理栄養士・	・ や随時 栄養士	詩等は記入しない)。	
	1-2	有の場合				□介護・看護		その他()	
佐い人はの公	今年尚にぼっ!	由		1	衛生管理マニ	ニュアルの活	 刊	□ 有	□無		
施設全体の給ご					衛生点検表の				□ 無		
のミーティン・						三時マニュア	1>				
のケア・カン	ファレンスは′	含まな		L`		_m, (— ユ / /	·				
い。			対策	有の場合	合は、どちに	うかにチェッ	クする。	有	無		
				-				□ 有 	□ 無		
				(④他施設との	連携 🗸		□有	病院以外の施設	ひは斜線を引く。	
	4 栄養ク	ア・マネ	ジメントの実	施	□ 有 (□⊴	≥員 ・□一部	3)	□無			
	5 NST	の導入 (病	院のみ記入)	*	□ 有			□無			
						VI 栄養語	+画				
_	1 対象別	川に設定し	た給与栄養目	標量の種類	類	. 7 -	種類	□個別に作	成 □作成して	いない	
	施設で設定し	ている糸	5年栄養目標	量の種類数	数(食種の	□毎	4月設定 □] 3 か月に 1 回認	定 □その他	()	
	数)を記入する			/m =	7 B	<u> </u>					
	個別に作成・		いる場合は、	、個別に作	作成に					*裏面△⇒	
	チェックする	0.									

エネルギー比率は小数点第一位まで記入する。 また、エネルギー比率の合計が100になっていることを確認する。 <炭水化物エネルギー比率の求め方> 炭水化物エネルギー比率=100-(たんぱく質エネルギー比率+脂肪エネルギー比率) 食種にチェックする。 幅で設定している場合:中央値を記入する。 設定していない場合:斜線を引く。 の多い治食に関して記入; (食稍 山一般會 1 (その)他 (**食塩** 相当量 (g) A(μg) (RAE当量) B1(mg) B2(mg) C(mg) 交物報補 カルシウム (mg) 鉄 (mg) 総量 (g) 給与栄養 実施している場合は、実施時期を 給与栄養量 チェックする。 給与栄養目標量に対する給与栄養量(実際)の内容確認及び □実施している (□毎月 □報告月のみ □実施していない 5 栄養改善の実施 □ 有 ☐ <u>4</u>#± □有病者の治療 □摂食・嚥下機能の改善 □適正体重者の増加 □食事摂取の適正化 5-2 有の場合 内容(複数可) □利用者の満足度の向上 □品質管理の向上 □その他(Ⅶ 栄養・健康情報提供 □有 □無(有の場合は下記にチェック) ₩ 栄養指導 □有 □無 (有の場合は下記に記入) 実施内容 実施数 □栄養成分表示 □献立表の提供 糖尿病 人 □卓上メモ □ポスターの掲示 脂質異常症 延 人 □給食たより等の配布 □実物展示 高血圧・心臓病 個 □給食時の訪問 □その他(回数分の延べ人数を 延 報告月に実施した分 記入する。 課題と評価 □有 □無 延 のみ記入する。 (栄養課題) 延 П 人 人 (栄養課題に対する取組) 口 人 団 口 (施設の自己評価) X 東京都の栄養関連施策項目 (最も提供数の多い給食に対して記入) (VI-3の食事について記入) 目標量 野菜の一人当たりの提供量(□1食 □1目) g どちらかにチェックする。 りの提供量(□1食 □1日) XI 委託 □有 □無 (春 名称 所属 整数で記入する。 電話 FAX 氏名 提供していない場合 設定していない場 電話 委託内容 :□献立作成 □発注 □調理 □盛付 □配膳 はOgと記入し、算 合は、斜線を引く。 □食器洗浄 □その他(出していない場合は 職種:□管理栄養士 □雲 斜線を引く。 特定給食施設・その他の施設(施設番号 委託契約内容の書類整備 : □無 □有 保健所記入欄 健康増進法第21条による管理栄養士必置指定 □有

栄養管理報告書を作成するときは、『栄養管理報告書の作成に当たって』も御覧ください。

東京都 栄養管理報告書

検索

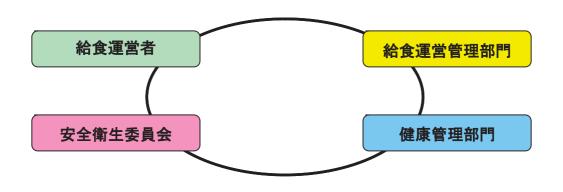


5. 栄養管理の実際

給食施設における栄養管理では、集団を一つの単位として捉えるのではなく、多数の「個人」が 集まったものとして捉えることが重要であり、集団を構成する全ての「個人」に対して望ましい食事 を提供することが求められます。

利用者に対して適切な食事を提供し、健康を維持するためには、定期的に<u>身体状況や栄養状</u> 況を把握すること(栄養アセスメント)が必要です。

給食施設の設置者は、給食運営者や栄養管理者等の食事を計画する者が、円滑に栄養アセスメントを行うことができるよう健康管理部門や他部門との連携・調整を促し、適切な食事提供を実施することが必要です。



栄養アセスメントの項目

<必須項目>

- ① 性別
- 2 年齢
- ③ 身体活動レベル

<把握することが望ましい項目>

- ① 身長、体重、体格指数(BMI)
- ② 乳幼児などの発育状況
- ③ 健康診断結果(血液検査・血圧など)
- ④ 食事摂取量(過小申告・過大申告等)
- ⑤ 摂食機能
- ⑥ 嗜好 •••等

個々の利用者ごとに望ましい食事を提供することが理想的ですが、望ましい摂取栄養量には許容範囲があるので、実際には、利用者の身体状況や栄養状態または日本人の食事摂取基準(2025年版)に基づき、食事を提供します。

作業手順

# + = =	16.44.7 lot 0.44.44.44.44.7
基本事項	作業手順の基本的な考え方
①食事を提供する 対象集団の決定 と特性の把握	・食事を提供する対象集団を決定。 次に対象の性・年齢・階級・ 身体特性(主として身長と体重)、 身体活動レベルの分布を 把握または推定
②食事摂取量 の評価	・食事摂取量を評価。 給食に由来するもののみならず、 すべての食事が対象。 その中での給食からの寄与に ついての情報も得ることが望ましい ・情報を得ることが難しい場合は、 一部の食事だけ(例えば給食だけ) について評価を行ったり、当該集団の中の 一部の集団について評価を実施 ・さらに、対象集団については評価を行わず、 他の類似集団で得られた情報をもって代用
③食事計画 の決定	・①と②で得られた情報に基づき、 食事摂取基準を用いて、食事計画 (提供する食種の数や給与栄養素量)を 決定 ・対象集団が摂取するすべての食事を 提供するのか、一部を提供するのか についても考慮して作成
④予定献立 の作成	・③に基づいて、具体的な予定献立を作成
⑤品質管理- 食事の提供	・④に従って、適切な品質管理のもとで 調製された食事を提供
⑥食事摂取量 の把握	対象者(対象集団)が摂取した 食事量を把握
⑦食事計画 の見直し	・一定期間ごとに⑥の結果と ①の見直しにより、③の確認、見直し

アセスメント→計画→実施→評価・改善を繰り返し、 よりよい給食の提供を目指します。

評価は、アセスメントと同じ内容にすることで、 比較することができます。

違いを確認し、変化を見ることによって効果が 把握できます。

利用者の把握 ①食事を提供する 対象集団の決定 と特性の把握 ②食事摂取量の評価 栄養目標量の設定 ③食事計画の決定 計画 ④予定献立の作成 実 施 ⑤品質管理・食事 の提供 栄養教育 食事状況 -食環境の 整備 改善 ⑦食事計画 の見直し 評価 ⑥食事摂取量 の把握

図:栄養管理のフローチャート

評価と食事計画

目的	用いる指標	食事評価	食事改善の計画と実施
エネルギー摂取の過不足の評価	体重変化量 BMI	○ 体重変化量を測定 ○ 測定されたBMIの分布から、BM Iが目標とするBMIの範囲を下回っている、あるいは上回っている者の割合を算出	○ BMIが目標とする範囲内に留まっている者の割合を増やすことを目的として計画を立案 《留意点》 一定期間をおいて2回以上の体重測定を行い、その変化に基づいて計画を変更し、実施
栄養素の摂取不足の評価	推定平均必要量目安量	○ 測定された摂取量の分布と推定 平均必要量から、推定平均必要量を下回る者の割合を算出○ 目安量を用いる場合は、摂取量の中央値と目安量を比較し不足していないことを確認	 ○ 推定平均必要量では、推定平均必要量を下回って摂取している者の集団内における割合をできるだけ少なくするための計画を立案 ○ 目安量では、摂取量の中央値が目安量付近かそれ以上であれば、その量を維持するための計画を立案 《留意点》 摂取量の中央値が目安量を下回っている場合、不足状態にあるかどうかは判断できない
栄養素の過剰摂取の評価	耐容上限量	○ 測定された摂取量の分布と耐容 上限量から、過剰摂取を可能性 を有する者の割合を算出	○ 集団全員の摂取量が耐容上限量未満になるための計画を立案 《留意点》 耐容上限量を超えた摂取は避けるべきであり、超えて摂取している者がいることが明らかになった場合は、問題を解決するために速やかに計画を修正、実施
生活習慣病の発症予防を目的とした評価	目標量	○ 測定された摂取量の分布と目標 量から、目標量の範囲を逸脱す る者の割合を算出	○ 摂取量が目標量の範囲に入る者又は近づく者の割合を増やすことを目的とした計画を立案 《留意点》 発症予防を目的としている生活習慣病が関連する他の栄養関連因子及び非栄養性の関連因子の存在とその程度を明らかにし、これらを総合的に考慮した上で、対象とする栄養素の摂取量の改善の程度を判断。また、生活習慣病の特徴から考え、長い年月にわたって実施可能な改善計画の立案と実施が望ましい

食事摂取基準2025

表17 集団の食事改善を目的として食事摂取基準を活用する場合の基本的事項

健康増進法施行規則第9条 で定める基準

一 当該特定給食施設を利 用して食事の供給を受け る者(以下「利用者」とい う。)の身体の状況、栄養 状態、生活習慣等(以う。) を定期的に把握し、これら に基づき、適当な熱すを に基づき、適当を満たす び栄養素の量を満たす 理を行うとともに、これらの 評価を行うよう努めること。 厚生労働省健康局健康課長通知「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」別添2特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について(令和2年3月31日付け健健発0331第2号別添2)

- 1身体の状況、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について
- (1)利用者の性、年齢、身体の状況、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。

なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も把握するよう努めること。

(2)(1)で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。

なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるよう、工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。

- (3)(2)で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。
- (4)(3)で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。
- (5)なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。 ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。
- 二 食事の献立は、身体 の状況等のほか、利用 者の日常の食事の摂取 量、嗜好等に配慮して 作成するよう努めるこ と。
- 2提供する食事(給食)の献立について
- (1) 給食の献立は、利用者の身体の状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。
- (2) 複数献立や選択(カフェテリア方式のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。
- 三 献立表の掲示並びに 熱量及びたんぱく質、 脂質、食塩等の主な栄 養成分の表示等によ り、利用者に対して、栄 養に関する情報の提供 を行うこと。
- 3 栄養に関する情報の提供について
- (1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。
- (2)給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。
- 四 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付
- 4 書類の整備について
- (1)献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。
- (2) 委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。
- 五 衛生の管理について は、食品衛生法(昭和 二十二年法律第二百 三十三号)その他関係 法令の定めるところによ る
- 5 衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、「大規模食中毒対策等について」(平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知)の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

第3災害等の備え

災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を 行うため、平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

6. 非常時に対する備え

給食施設においては、平常時から危機管理対策として、非常時対応マニュアルを作成 し、備蓄品の整備、他施設との連携体制を明確化する等の備えが必要です。

非常時には、入所者等に対する安全な給食提供の継続が最大の課題です。自然災害の場合には、調理機器の損壊・浸水、ライフラインの停止等の状況を想定して、施設点検・食材・人材確保を適切迅速に行わなければなりません。感染症拡大の場合には、調理従事者やその家族の感染、看病などによる人員不足が問題となり、感染症を拡大させないための対策が重要となります。どちらの場合においても、生産者の被災・店舗の営業制限など、フードシステムへの影響が考えられるため、食料の確保対応策に関して、食材業者と契約しておくことも必要です。施設特性を十分に考慮した体制(組織体制・命令系統・スタッフの役割等)を整備し、給食関係者にその対応を周知徹底させておくことが重要になります。

また、給食施設が自ら行うだけでは対応が難しい状況を想定し、系列施設、所属団体、 または近隣施設との相互支援体制を検討しておくことや、定期的な訓練などを行い緊急 事態に備えることも大切です。

≪平常時≫

- ①施設内危機管理体制整備
 - ・連絡網の整備、役割等の確認
 - ・災害用マニュアルの作成(食支援体制、施設の安全衛生点検票等各種帳票類の検討)
- ②支援体制の確立
 - 委託業者等との災害時対応に関する取り決め
 - ・非常時相互支援ネットワークの確立(類似施設間での災害支援協定の締結、食材等の支援物資提供業者等支援体制の取り決め)
- ③備蓄食料品等の整備
 - 備蓄量の試算

確保=施設入所者数+職員数、備蓄日数=応急体制が整う3日分を目安

- ・ 食料及び飲料水の確保
- ・加熱機器:カセットコンロ、ガスボンベ
- ・食器類:使い捨て食器(皿、箸、スプーン)
- ・消耗品:ラップ、ホイル、ポリ袋、使い捨て手袋、軍手
- 衛生管理用品(消毒剤等)、調理道具、雑貨類
- ・食料品の種類の検討(通常備蓄食料、濃厚流動、傷病者用流動、誤嚥防止補助食品、 特定保健用食品、ミルク等)
- ・保管場所の確保(複数個所に分散)と在庫管理
- ・災害時用献立の作成と周知
- 利用計画(賞味期限の確認、平常時の給食への利用、ランニングストック)
- ④訓練の実施

- ・施設訓練、炊き出し訓練(器具の使い方を兼ねた)
- スタッフの配置、タイムスタディの確認
- ⑤相互支援の検討
 - 避難所等地域との支援内容の検討

≪災害時及び感染症拡大時≫

- ①厨房の被害状況の把握
 - ・水道、ガス、電気等の点検
 - 厨房内構造、調理設備・器具、食器類等の点検
- ②スタッフの確保
 - ・調理員の出勤状況、健康管理、確保が困難なときの応援体制
- ③食材の確保
 - 在庫食材(生鮮、乾物、調味料、備蓄)
 - 納入業者の確認 (対応可否確認、輸送経路の安全確認)
 - 食材確保不能な場合は、備蓄食品での対応(災害献立使用)
- ④災害時用献立の実施
 - ・被害状況に応じて、給食可能な献立を実施
 - 初期には最低限のエネルギー・水分の確保
- ⑤調理・配食作業の環境整備(厨房使用不可の場合含む)
 - ・調理場所、熱源(発電機、プロパンガス等)の確保、運搬用エレベーター使用不可 時の人員配置、ディスポ食器等の手配、衛生管理用品の調達、入所者の病室移動等 に伴う食数把握の仕組み等
- ⑥特別用涂食品等の調達
 - 利用者の身体状況、ニーズに応じた調達
- ⑦利用者の健康調査
 - 健康状況・ストレス・食事摂取状況確認、健康調査票の記入
 - 疾病、傷病等の変化の確認
- ⑧栄養アセスメント・ケアプランの修正
 - ・短期計画による摂取可能な食事に随時修正
 - ・長期化の場合は医療部門と連携し再検討
- ⑨利用者への栄養指導
 - ・入所者の健康状況把握(特にハイリスク者)
 - 入所者への声がけ
- ⑩地域への食支援
 - ・ 施設関係者以外の一般被災者への対応 (炊き出し等)
- ⑪ごみ処理計画
 - 使い捨て物品、調理残渣・残飯などの衛生を考えた対策

【参考】

品川区のホームページに「いざという時のための食の備え」の区民向けリーフレットを 掲載しています

7. 関係法令・通知(抜粋)

(1)健康增進法(平成14年 法律第103号)

(目的)

第一条 この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、 国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進 の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国 民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的と する。

(都道府県による専門的な栄養指導その他の保健指導の実施)

- 第十八条 都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、次に掲げる業務を行うものと する。
 - 二 特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設に対し、栄養管理の実施 について必要な指導及び助言を行うこと。
 - 三 前二号の業務に付随する業務を行うこと。

(栄養指導員)

第十九条 都道府県知事は、前条第一項に規定する業務(同項第一号及び第三号に掲げる業務については、栄養指導に係るものに限る。)を行う者として、医師又は管理栄養士の資格を有する都道府県、保健所を設置する市又は特別区の職員のうちから、栄養指導員を命ずるものとする。

(特定給食施設の届出)

- 第二十条 特定給食施設 (特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。)を設置した者は、その事業の開始の日から一月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。
- 2 前項の規定による届出をした者は、同項の厚生労働省令で定める事項に変更を生じたときは、変更の日から一月以内に、その旨を当該都道府県知事に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

(特定給食施設における栄養管理)

- 第二十一条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令 で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に 管理栄養士を置かなければならない。
- 2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない。
- 3 特定給食施設の設置者は、前二項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準 に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

(指導及び助言)

第二十二条 都道府県知事は、特定給食施設の設置者に対し、前条第一項又は第三項の

規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、当該栄養管理の実施に関し必要な指導及び助言をすることができる。

(勧告及び命令)

- 第二十三条 都道府県知事は、第二十一条第一項の規定に違反して管理栄養士を置かず、 若しくは同条第三項の規定に違反して適切な栄養管理を行わず、又は正当な理由がな くて前条の栄養管理をしない特定給食施設の設置者があるときは、当該特定給食施設 の設置者に対し、管理栄養士を置き、又は適切な栄養管理を行うよう勧告をすること ができる。
- 2 都道府県知事は、前項に規定する勧告を受けた特定給食施設の設置者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(立入検査等)

- 第二十四条 都道府県知事は、第二十一条第一項又は第三項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、特定給食施設の設置者若しくは管理者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は栄養指導員に、当該施設に立ち入り、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。
- 2 前項の規定により立入検査又は質問をする栄養指導員は、その身分を示す証明書を 携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 3 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

罰則

- 第七十二条 次の各号のいずれかに該当する者は、五十万円以下の罰金に処する。
 - 一 第二十三条第二項の規定に基づく命令に違反した者
- 第七十四条 次の各号のいずれかに該当する者は、三十万円以下の罰金に処する。
 - 一 第二十四条第一項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項 の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは同項の規定による質問 に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者
- 第七十五条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、第七十二条又は前条の違反行為をしたときは、行為者を 罰するほか、その法人又は人に対して各本条の刑を科する。

(2) 健康增進法施行規則(平成15年 厚生労働省令第86号)

(特定給食施設)

第五条 法第二十条第一項の厚生労働省令で定める施設は、継続的に一回百食以上又は 一日二百五十食以上の食事を供給する施設とする。

(特定給食施設の届出事項)

- 第六条 法第二十条第一項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。
 - 一 給食施設の名称及び所在地
 - 二 給食施設の設置者の氏名及び住所(法人にあっては、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)
 - 三 給食施設の種類
 - 四 給食の開始日又は開始予定日
 - 五 一日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
 - 六 管理栄養士及び栄養士の員数

(特別の栄養管理が必要な給食施設の指定)

- 第七条 法第二十一条第一項の規定により都道府県知事が指定する施設は、次のとおり とする。
 - 一 医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であって、継続的に 一回三百食以上又は一日七百五十食以上の食事を供給するもの
 - 二 前号に掲げる特定給食施設以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に一回五百食以上又は一日千五百食以上の食事を供給するもの

(特定給食施設における栄養士等)

第八条 法第二十一条第二項の規定により栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない特定給食施設のうち、一回三百食又は一日七百五十食以上の食事を供給するものの設置者は、当該施設に置かれる栄養士のうち少なくとも一人は管理栄養士であるように努めなければならない。

(栄養管理の基準)

- 第九条 法第二十一条第三項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。
 - 一 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者(以下「利用者」という。) の身体の状況、栄養状態、生活習慣等(以下「身体の状況等」という。)を定期的 に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びそ の品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
 - 二 食事の献立は、身体の状況等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配 慮して作成するよう努めること。
 - 三 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等 により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
 - 四 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
 - 五 衛生の管理については、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百**三**十三号)その他 関係法令の定めるところによること。

(3) 品川区健康増進法施行細則(昭和50年 品川区規則第22号)

(趣旨)

第1条 この規則は、健康増進法(平成14年法律第103号。以下「法」という。)の施行に関し、健康増進法施行令(平成14年政令第361号)および健康増進法施行規則(平成15年厚生労働省令第86号。以下「省令」という。)に定めるもののほか、必要な事項について定めるものとする。

(書類の経由)

第2条 法、省令およびこの規則の定めるところにより、区長に提出する届書および報告書は、保健所長を経由しなければならない。

(特定給食施設の届出)

- 第4条 法第20条第1項の規定による同項の特定給食施設(以下「特定給食施設」という。)に係る届出は、給食開始届(第2号様式)により行わなければならない。
- 2 法第20条第2項の規定による特定給食施設に係る変更の届出は給食届出事項変更届(第3号様式)により、休止または廃止の届出は給食休止(廃止)届(第4号様式)により行わなければならない

(管理栄養士の必置指定)

- 第5条 法第21条第1項の規定による施設の指定は、管理栄養士必置指定通知書(第5号様式)により行うものとする。
- 2 区長は、前項の規定により指定した施設が省令第7条各号に該当しなくなつたときは、管理栄養士必置指定解除通知書(第6号様式)により、当該指定を取り消すものとする。

(指導票の交付)

第6条 法第19条の栄養指導員は、法第22条の規定により特定給食施設の設置者に対 し指導または助言を行つた場合は、指導票を当該の設置者に交付しなければならない。

(給食の報告)

第7条 特定給食施設の管理者は、毎年5月および11月に実施した給食について、実施 した月の翌月15日までに報告書を区長に提出しなければならない。

健健発 0331 第 2 号 令和 2 年 3 月 31 日

厚生労働省健康局健康課長 (公印省略)

特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について

特定給食施設の栄養管理に関しては、健康増進法(平成14年法律第103号)に基づき実施されているところである。

特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等については、別添1を参考にしていただくとともに、別添2の内容について御了知の上、特定給食施設への周知等、対応方よろしく御配慮願いたい。

なお、特定給食施設の指導等に係る事務は、都道府県、保健所設置市及び特別 区の自治事務(地方自治法(昭和22年法律第67号)第2条第8項)であり、本 通知は、地方自治法第245条の4第1項の技術的助言であることを付言する。

また、本通知の施行に伴い、「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」(平成25年3月29日付け健が発0329第3号厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知)は廃止する。

別添1

特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について (令和2年3月31日付け健健発0331第2号別添1)

第1 特定給食施設等に関する基本的事項について

1 特定給食施設は、健康増進法(平成14年法律第103号。以下「法」という。) 第20条第1項に規定される施設であり、特定かつ多数の者に対して継続的に 食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なもの(継続的に1回100食以上 又は1日250食以上の食事を供給する施設)をいう。

なお、施設外で調理された弁当等を供給する施設であっても、当該施設の設置者が、当該施設を利用して食事の供給を受ける者に一定の食数を継続的に供給することを目的として、弁当業者等と契約をしている場合には特定給食施設の対象となること。

2 特定給食施設に対する指導を効率的に行う観点から、関係施設の設置者、管理者等の理解と協力を得ながら、法第20条第1項の届出が適切に行われるよう対応すること。

なお、同一敷地内に施設の種類や利用者(特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者をいう。以下同じ。)の特性が明らかに異なる特定給食施設が複数設置されている場合は、それぞれ別の特定給食施設として届出をさせることが適当である。

- 3 法第22条に基づく特定給食施設の設置者に対する指導及び助言は、都道府 県知事(保健所を設置する市又は特別区にあっては市長又は区長。)が法第21 条第1項又は第3項の規定による栄養管理の実施を確保するために必要があ ると認めるときに行うものである。そのため、法第22条に基づく指導及び助 言を行う場合には、その内容等については慎重に判断すること。
- 4 法第24条に基づく立入検査等は、法第22条に基づく指導及び助言や法第23条に基づく勧告及び命令を行うことを前提としたものである。
- 5 法第18条第1項第2号に基づく指導及び助言は、特定給食施設のほか、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設として各自治体の条例等に基づき把握される特定給食施設以外の施設(以下「その他の施設」という。)も対象となる。

また、当該指導及び助言は、栄養指導員が栄養管理の実施に関し必要な事項について行うものであり、例えば、特定給食施設及びその他の施設(以下「特定給食施設等」という。)において最低限の栄養管理が行われているものの、よりよい食事の供給を目指すために助言をするような場合も想定される。

- 1 現状分析に基づく効率的・効果的な指導・支援等の実施について
 - (1) 地域全体の食環境が向上するよう、管内施設全体の栄養管理状況及び地域の課題を踏まえた上で、課題解決に向けて効果的な指導計画を作成し、計画的に指導・支援等を行うこと。
 - (2) 管理栄養士又は栄養士の配置状況を分析し、未配置施設においても適切な栄養管理がなされるよう指導計画を作成するとともに、管理栄養士又は栄養士の配置が促進するよう助言すること。
 - (3) 病院・介護老人保健施設等については、地域の医療・介護等の質の向上を 図る観点から、管内の医療機関等と必要なネットワークの構築に向けた調整 を行い、入退院(入退所)前後の連携を促す支援も行うこと。
 - (4) 専門職としての高度な技能の確保に向けた取組については、職能団体の協力が得られるよう調整することとし、自治体が行う研修等と連携又は棲み分けを行い、計画的に当該地域の管理栄養士・栄養士の教育を行うこと。
 - (5) 事業所については、利用者に応じた食事の提供とともに、特定健診・特定保健指導等の実施もあわせ、利用者の身体状況の改善が図られるよう、指導・支援等を行うこと。
 - (6) 特定給食施設等に対して、他法令に基づく指導等を行う部署とは定期的に情報共有を行い、効果的な指導・助言のための連携体制の確保に努めること。

なお、学校への指導については、教育委員会と連携して行うこと。

- (7) 給食業務を委託している場合は、栄養管理の責任は施設側にあるので、委託事業者の業務の状況を定期的に確認させ、必要な指示を行わせること。
- (8) 栄養改善の効果を挙げている好事例を収集し、他の特定給食施設へ情報提供するなど、効果的な実践につながる仕組みづくりに努めること。
- (9) その他の施設に対する指導・支援等に関しては、地域全体の健康増進への効果の程度を勘案し、より効率的・効果的に行うこと。
- 2 特定給食施設等における栄養管理の評価と指導計画の改善について
 - (1) 各施設の栄養管理の状況について、施設の種類別、管理栄養士・栄養士の配置の有無別等に評価を行うなど、改善が必要な課題が明確となるような分析を行うこと。
 - (2) 評価結果に基づき、課題解決が効率的・効果的に行われるよう、指導計画の改善を図ること。また、評価結果については、研修等の企画・立案の参考にするとともに、関係機関や関係者と共有する体制の確保に努めること。
 - (3) 利用者の身体状況の変化や栄養管理の状況等について評価を行い、栄養管理上の課題を抽出し、その課題から指導・支援等を重点的に行う施設の抽出を行うこと。
 - (4) 栄養管理上の課題抽出に当たっては、特に児童福祉施設、学校、事業所、 寄宿舎等の健康増進を目的とした施設において提供される食事のエネル ギー量の過不足の評価については、肥満及びやせに該当する者の割合の変化 を参考にすること。

なお、提供栄養量の評価に当たっては、身体状況等の変化から給与栄養目標量の設定が適切であるかの確認を併せて行うことが重要であり、単に施設

が設定した目標量と提供量が乖離していることをもって不足又は過剰と判断することは適切ではないこと。

(5) 特定給食施設等に対し、栄養管理の状況について報告を求める場合には、客観的に効果が評価できる主要な項目とすること。例えば、医学的な栄養管理を個々人に実施する施設に対し、給与栄養目標量や摂取量の平均的な数値の報告を求める必要性は乏しく、身体状況の変化等から栄養管理に課題のある可能性の高い利用者に提供される食事の内容等を優先的に確認し、評価すること。

ただし、利用者の多くに栄養管理上の課題が見受けられる場合には、基本となる献立(個別対応用に展開する前の献立)に課題がある可能性が高いため、施設の状況に応じて指導・助言等を行うこと。

- (6) 病院・介護老人保健施設等については、栄養管理を行うために必要な連携体制が構築され、適切に機能しているかを確認すること。
- (7) 栄養管理上の課題が見られる場合には、施設長に対し、評価結果を踏まえた課題解決への取組を促すこと。また、必要に応じて、改善状況又は改善計画について報告を求めること。

3 危機管理対策について

- (1) 健康危機管理対策の一環として、災害等に備え、食料備蓄の確保を促すとともに、期限前の有効活用について助言すること。
- (2) 災害等発生時でも適切な食事が供給されるよう、特定給食施設が担う役割を整理し、施設内及び施設間の協力体制の整備に努めること。

第3 管理栄養士を置かなければならない特定給食施設について

特定給食施設のうち、健康増進法施行規則(平成 15 年厚生労働省令第 86 号。以下「規則」という。)第7条各号に掲げる施設については、法第 21 条 第1項の規定により管理栄養士を置かなければならないこととされているところ、これらの施設を指定する場合の運用の留意点は以下のとおりである。

なお、特定給食施設に該当するか否かの判断において、例えば、病院内の職員食堂など当該施設の利用者以外の者に供給される食数も含めることとしても差し支えないが、管理栄養士を置かなければならない施設として指定する際の食数については、除外することが適当である。

- 1 規則第7条第1号の指定の対象施設(一号施設)について
 - (1) 規則第7条第1号に掲げる特定給食施設(以下「一号施設」という。)とは、病院、介護老人保健施設又は介護医療院(以下「病院等」という。)に設置される特定給食施設であって、1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給するものをいうこと。
 - (2) 供給食数の実績が1回300食未満及び1日750食未満の特定給食施設であっても、許可病床数(又は入所定員)300床(人)以上の病院等に設置されている特定給食施設は、一号施設とすること。

なお、(1)で示したとおり、1日の食事の供給数が750食以上であれば、許可病床数(又は入所定員)が300床(人)未満の場合であっても、一号施設とすること。

(3) 病院等を含む複数の施設を対象に食事を供給する特定給食施設については、当該病院等の許可病床数(入所定員)の合計が300床(人)以上である場合に、一号施設とすること。

2 一号施設以外の特定給食施設

- (1) 規則第7条第2号に掲げる特定給食施設(以下「二号施設」という。) とは、以下の①から⑥に該当する施設のうち、継続して1回500食以上又は1日1,500以上の食事を供給するものをいうこと。
 - ① 生活保護法第38条に規定する救護施設及び更正施設
 - ② 老人福祉法第5条の3に規定する養護老人ホーム、特別養護老人ホーム及び軽費老人ホーム
 - ③ 児童福祉法第37条に規定する乳児院、同法第41条に規定する児童養護施設、同法第42条第1号に規定する福祉型障害児入所施設、同法第43条の2に規定する児童心理治療施設、同法第44条に規定する児童自立支援施設
 - ④ 独立行政法人国立重度知的障害者総合施設のぞみの園法第11条第1項の規定により設置する施設
 - ⑤ 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第5条第11項に規定する障害者支援施設
 - ⑥ 事業所、寄宿舎、矯正施設、自衛隊等(以下「事業所等」という。)
- (2) 複数施設を対象に食事を供給する特定給食施設については、1(3)に該当する場合を除き、一号施設又は二号施設の対象となる施設種別である施設に供給する食事数の合計が1回500食以上又は1日1,500食以上である場合には、二号施設とすること。

この場合、病院等に対し1回に供給する食数については、供給食数の実績ではなく、許可病床数又は入所定員数(1日に供給する食事数については、許可病床数又は入所定員数の3倍の数)として取り扱うものとすること。

3 その他、社会福祉施設等に食事を供給する特定給食施設について

- (1) 法第21条第1項の指定の対象施設となる特定給食施設のうち、法令等により栄養士を必置とされている複数の社会福祉施設及び児童福祉施設(以下「社会福祉施設等」という。) に限り食事を供給する施設にあっては、それぞれの社会福祉施設等に配置されている栄養士が各施設において栄養業務を行っていることに鑑み、法第21条第1項の指定の対象施設となる社会福祉施設等に供給される食事数が1回500食以上又は1日1,500食以上となるものがある場合には、二号施設とみなされること。
- (2) 特定給食施設が複数の施設に食事を供給する場合であって、当該供給先の施設に法令等により栄養士を必置としない施設を含むときは、特定の対象者に継続的に食事を供給し、一号施設又は二号施設の対象となる施設種別である施設に供給される食事数が1回500食以上又は1日1,500食以上となる場合に、二号施設とみなされること。

ただし、供給先の施設を特定給食施設等として把握し、個別に管理する場合には、食数から除外することとし、重複することのないようにすること。

(3) 事業所等に対し食事を供給する特定給食施設にあっては、当該特定給食施

設により事業所等に供給される食事が主として事業所等に勤務又は居住する者により喫食され、かつ、事業所等で勤務又は居住する者の概ね8割以上が当該給食施設で供給する食事を喫食するものであって1回500食以上又は1日1,500食以上供給する場合、二号施設とみなされること。

特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について (令和2年3月31日付け健健発0331第2号別添2)

第1 趣旨

健康増進法(平成14年法律第103号。以下「法」という。)第20条の規定に基づき設置・届出された特定給食施設において、当該特定給食施設の設置者は、法第21条第3項の規定により、健康増進法施行規則(平成15年厚生労働省令第86号)第9条の基準(以下「栄養管理基準」という。) に従って適切な栄養管理を行わなければならないこととされているところ、本留意事項は、その運用上の留意点を示したものである。

特定給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整えること。

なお、給食業務を委託している場合にあっては、栄養管理の責任は施設側にあるので、委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うこと。

第2 特定給食施設が行う栄養管理について

- 1 身体の状況、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について
 - (1) 利用者の性、年齢、身体の状況、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に 把握すること。

なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も 把握するよう努めること。

(2) (1)で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。

なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるよう、工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。

- (3) (2)で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。
- (4) (3)で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。
- (5) なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。

ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。

2 提供する食事(給食)の献立について

- (1) 給食の献立は、利用者の身体の状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。
- (2) 複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により

料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

3 栄養に関する情報の提供について

- (1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。
- (2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。

4 書類の整備について

- (1) 献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。
- (2) 委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託 契約書等を備えること。

5 衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、「大規模食中毒対策等について」(平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知)の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

第3 災害等の備え

災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、 平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備 に努めること。

大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)(最終改正: 平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、 点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守する ため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

Ⅱ 重 要 管 理 事 項

- 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理
- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者(製造又は加工者を含む。)の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報(年月日表示又はロット番号)並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、 殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票

等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食 肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入 れるようにすること。
- (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水(食品製造用水 ^{注1}として用いるもの。以下同じ。)で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリ ウム等で殺菌^{注2}した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及 び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合(表 皮を除去する場合を除く。)には、殺菌を行うこと。
- 注1:従前の「飲用適の水」に同じ。(「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年 厚生省告示第370号) の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1 食品 B 食品一般の製造、 加工及び調理基準」を参照のこと。)
- 注2:次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのこ類を除く。)、 亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物と して使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者等(食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。)は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回(その他の時には丁寧に1回)手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前

- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前
- (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食 肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装 の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこ と。

- (3) 下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別(下処理用にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあっては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別)にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80°C、 5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注3}で十分殺菌した後、乾燥さ せ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全て の食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。

- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌^注 ⁴に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗 浄・殺菌^{注5}した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。 特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌^{注5}し、清潔に保つこと。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、 遊離残留塩素がO.1 mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、 記録すること。
- 注3: 塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

(参考文献)「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」(http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000125854.pdf)

注4:大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナト リウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注5:80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法(注3参照)。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。 また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、 10°C以下又は65°C以上で管理することが必要である。(別添3参照)
 - ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃~50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。
 - この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
 - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。 調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録する こと。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによる こと。
 - ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に 移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
 - イ その他の食品については、調理終了後提供まで10°C以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下 又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。 また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入 時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。
- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10°C以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

(4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

(1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域(検収場、原材料の保管場、下処理場)、非汚染作業区域(さらに準清潔作業区域(調理場)と清潔作業区域(放冷・調製場、製品の保管場)に区分される。)を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)は、各 作業区域の入り口手前に設置すること。

なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作 しない構造のものが望ましい。

- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配(100分の2程度)及び排水溝(100分の2から4程度の勾配を有するもの)を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない 構造の保管設備を設けること。
- 9 便所等

- ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。
- イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、 便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。
- ① その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(2) 施設設備の管理

- ① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面(排水溝を含む。)、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- ② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

- ③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、 温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。
- ⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。

なお、清掃した証明書は1年間保管すること。

- ⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒 剤による消毒を行って衛生的に保つこと^{注6}。
- ⑩ 施設(客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。)において利用者等が 嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと はい、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注6:「ノロウイルスに関するQ&A」(厚生労働省)を参照のこと。

(3) 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は 配膳後の状態で保存すること。

(4) 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査^{注7}には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて^{注8}ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検 便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品 に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- ⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- ⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑧ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。 (履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)

- ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑩ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ① 食中毒が発生した時の原因究明を確実に行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

- 注7: ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり10⁵オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。
- 注8: ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。)の管理は、 次のように行うこと。
 - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後 は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼ さないよう管理すること。

Ⅲ 衛 生 管 理 体 制

1. 衛生管理体制の確立

(1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者(以下「責任者」という。)は、施設の衛生管理に関する責任者(以下「衛生管理者」という。)を指名すること。

なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、 衛生管理者を指名すること。

- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、その つど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果に ついては、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置 を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に 化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査

- の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事 することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
- (14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
 - ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
 - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
 - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。 また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。
- (17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

年 月 日

品川区長 あて

住所 設置者 氏名 電話番号

- 法人の場合は、その名称、主たる事務所の 所在地および電話番号ならびに代表者の氏名

給 食 開 始 届

下記のとおり、給食を開始した(する)ので、健康増進法第20条1項の規定により届け出ます。

記

ふりがな					
給食施設の名称					
給食施設の所在地					
給食施設の種類					
給食の開始日 または開始予定日		2	年 月	日	
1日の予定給食数及び	朝食	昼食	夕食	その他	1日の合計
各食ごとの予定給食数					
管理栄養士の員数			栄養士	の員数	

添付書類 1 給食運営状況票

2 給食施設の平面図

給食施設の平面図

<u>施設名(</u>)	
Ji	周辺見取り図(100メートル	レ以内)

本様式は、食品衛生法における営業許可申請時に添付する「営業施設の配置図」に変えても差し支えありません。

記載情報:令和 年 月 日現在

給食運営状況票

	施設名								
所在地	<u>t</u> 〒						電話		
							FAX		
							担当者		
	□ 学校		□ 社会福祉施設		設置者	(氏名)			
1.6-	□ 病院		□ 矯正施設		運営者 ※公設民営の				
施 設	□ 介護老人保健	施設	□ 寄宿舎		場合				
施設種類	□ 介護医療院		□ 事業所		施設長	(カナ)			
^~	□ 老人福祉施訓	艾	□ その他 認証保育所、			(職・氏名)		
	□ 児童福祉施訓		有料老人ホーム等	 _責	部門管理者	(カナ)			
定数			(名/床)	·任 者		(所属・氏	名)		
対象				職	栄養管理者	(カナ)			
方式	□ 単一食	□ 選択食	□ カフェテリア	氏		(所属・氏	名)		
栄養士	□いる	□ いない	□ 巡回	名		(職種)		管理栄養士	
運営 方式	□ 直営	□ 委託	□ 一部委託					栄養士	
	委託内容				食品衛生	(所属・氏	名)		
					責任者	(職種)		管理栄養士	
								栄養士 調理師	
委 託								その他	
託の								利用者	職員
	委託先				朝食				
					昼食				
				食数	夕食				
					その他(合計	トに含まず)			
	電話				小計				
入	院時食事療養	□ (I)			合計				
	開設届日					直営		委託	
	 所属			,,	 管理栄養士	常勤	非常勤	常勤	非常勤
				給食	一				
記	カナ			従事	調理師				
入者	,,,			者数	調理作業員				
	氏名			女人	その他				
	 電話				合計				
保健所	f記入欄				分類	□ 1 特定	給食施設()	 大規模)	
	学養士必置指定							1日750食以上)
指定 号 年 月 日			□ 2 特定給食施設 (1回100食以上又は1日250食以上)						
						□3 その		1口430良以上)
								日250食未満)	

年 月 日

品川区長 あて

住所 設置者 氏名 電話番号

> 一法人の場合は、その名称、主たる事務所の 所在地および電話番号ならびに代表者の氏名

給食施設名称 所在地 管理者 電話番号

給食届出事項変更届

下記のとおり、給食に係る届出事項を変更したので、健康増進法第20条2項の規定により届け出ます。

記

変更事項	変更前	変更後
該当するものに○をつけ てください。		
・ 設置者の住所		
・ 設置者の氏名		
・ 給食施設の名称		
・ 給食施設の所在地		
・ 給食施設の種類		
・ 給食の開始予定日		
・ 1日の予定給食数および 各食ごとの予定給食数		
・ 管理栄養士の員数		
・ 栄養士の員数		
その他()		

年 月 日

品川区長 あて

住所 設置者 氏名

電話番号

(法人の場合は、その名称、主たる事務所の 所在地および電話番号ならびに代表者の氏名)

給食休止 (廃止) 届

下記のとおり、給食を休止(廃止)したので、健康増進法第20条2項の規定により届け出ます。

記

給食施設の名称				
給食施設の所在地				
給食開始届を提出した年月日	年	月	Ħ	
給食を休止(廃止)した年月日	年	月	日	
休止(廃止)の理由				