給食施設
管理運営の手引き

SPORTS & SUPPORTS
KOTO City in TOKYO
スポーツと人情が熱いまち

江東区保健所

目　次

1．特定給食施設管理者の方へ

【1】特定給食施設の定義・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
【2】特定給食施設の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
【3】特定給食施設の設置者の責務・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3

2．保健所への提出書類について

【1】届出・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
給食開始届・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
給食届出事項変更届・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
給食廃止（休止）届・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
【2】報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
1）給食施設台帳（給食運営状況票）・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
記入要領・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・11
給食施設の平面図・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・11
2）栄養管理報告書について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12
栄養管理報告書（給食施設）チェックポイント・・・・・・・・・・13
栄養管理報告書（保育所・幼稚園等）チェックポイント・・・・・15
栄養管理報告書（病院・介護施設等）チェックポイント・・・・・17

3．特定給食施設における栄養管理基準

【1】特定給食施設の役割と栄養管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・19
【2】栄養管理基準・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・19
【3】栄養管理の実際・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・21
【4】非常災害時に対する備え・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24

4．給食関係法規

【1】健康増進法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・26
【2】健康増進法施行規則・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・28
【3】江東区健康増進法施行細則・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・29
【4】参考「大量調理施設衛生管理マニュアル」・・・・・・・・・・・・・30

1. 特定給食施設管理者の方へ

【1】特定給食施設の定義

特定給食施設とは

健康増進法では、特定かつ多数の者に対して継続的に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**特定給食施設**としています。

● 健康増進法第 20 条の１（P２６）
● 健康増進法施行規則第５条（P２８）

１）特定給食施設

(1)　給食施設の利用者がほぼ同一人と推定される。　・・・特定
(2)　週１回以上で、ほぼ１ヶ月 以上継続している。　・・・継続的
(3)　その給食数が１回100 食以上又は1 日 250 食以上である。　・・・多数

以上の条件を備えている給食施設を特定給食施設として、保健所の栄養指導員が健康増進法に基づき、下表１のように必要な助言・指導また講習会を開催し、情報提供を行います。

● 健康増進法第18 条・第22 条（P２６・２７）

２）その他の給食施設

特定給食施設に該当しない施設であっても、『特定多数人に対して 継続的に食事を供給する』給食施設です。（1回100 食または１日 250 食に満たない 施設）

特定給食施設に準じ、把握に努め（給食運営状況調査の対象としています）また、必要に応じて 特定給食施設と同様の援助を行います。

表１

講習会の開催	給食管理者･栄養士等を対象に、給食の管理運営上必要な知識の啓発 調理担当者･栄養士等対象に調理技術の向上のための実技指導 給食施設における栄養管理等の情報提供
巡回指導	必要に応じて直接施設に出向いて、指導・相談を実施
研究会の育成	自主的に組織された研究会活動へ支援・協力
その他	給食管理の相談や必要に応じて講習・調査を実施

3）施設の種類

区　分	該　当　施　設	条　　件
学校　公立	公立学校・公立幼稚園・各種学校	学校教育法第１条に規定する学校、第 124 条の２に規定する専修学校及び第 134 条第１項に規定する各種学校、学校教育法第５条の２に規定する学校給食共同調理場
学校　その他	私立学校・私立幼稚園・各種学校・幼稚園型認定こども園	
病院	病院	医療法第１条の５第１項に規定する病院
介護老人保健施設	介護老人保健施設	介護保険法第８条第２５項に規定する介護老人保健施設
老人福祉施設	特別養護老人ホーム	老人福祉法第５条の３に規定する施設
	老人デイサービスセンター 老人短期入所施設	
	老人介護支援センター	
	老人福祉センター	
	軽費老人ホーム	
	養護老人ホーム	
児童福祉施設	認可保育所・乳児院・母子生活支援施設・児童養護施設・福祉型障害児入所施設・児童自立支援施設・児童家庭支援センター・幼保連携型認定こども園・保育所型認定こども園・地方裁量型認定こども園	児童福祉法第７条に規定する施設及び社会福祉法第２条に規定する事業に係る施設で児童福祉に関するもの
社会福祉施設	救護施設・身体障害者更正施設（通所部門を除く）・身体障害者療養施設・婦人保健施設・知的障害者更正施設	生活保護法第３８条、身体障害者福祉法第５条第１項及び売春防止法第３６条に規定する施設並びに社会福祉法第２条に規定する事業に係る施設で社会福祉に関するもの
事業所	事業所（社員食堂等）	労働基準法別表１に規定する事業所
寄宿舎	学生又は労働者の寄宿施設・研修所（通所は除く）	学生又は労働者を寄宿させる施設
矯正施設	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条に規定する刑事施設（刑務所、少年刑務所、拘置所）並びに少年院法第２条に規定する少年院及び第１６条に規定する少年鑑別所
自衛隊	自衛隊	
一般給食センター	特定した施設（複数の場合も含む。）に対して継続的に食事を供給している施設	特定した施設（複数の場合も含む。）に対して継続的に食事を供給している施設
その他	有料老人ホーム・認証保育所・認可外保育所等	上記のどれにも含まれない施設

【2】特定給食施設の役割

かつて社員の福利厚生の一環として運営され、安くて温かく美味しい給食を提供していた社員食堂は、一定の役割を果たしてきました。しかし、平成１５年度に施行された健康増進法においてその役割は大きく転換し、集団給食施設を特定給食施設としてとらえ、設置者義務が導入されました。

つまり、社員食堂を作った設置者は、利用者の“健康管理の視点”で、「栄養管理基準」を遵守して運営しなければならないというものです。

給食施設は、特定多数人に対して継続して食事を提供することから、その運営の適・不適は利用者の健康状態に大きく影響を与えるものです。食を通して利用者の生活習慣病予防や、さらにはその家庭や地域社会の健康づくりの環境整備としてつなげることが求められています。

【3】特定給食施設の設置者の責務

設置者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）届出の義務　（P５）

対象となる給食施設設置者（以下「設置者」という。）は、その旨を江東区保健所長を経由して江東区長に届けなければなりません。なお、届出の様式は江東区健康増進法施行細則（以下「細則」という。）によります。

● 健康増進法第 20 条（P２６）

● 江東区健康増進法施行細則第４条（P２９）

２）報告等の義務（P１０）

① 特定給食施設の管理者は、報告及び検査等に対し、拒否及び虚偽等をしてはなりません。

● 健康増進法第２４条第１項（P２７）

② 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日までに江東区保健所長を経由して江東区長に提出しなければなりません。

● 江東区健康増進法施行細則第６条（P２９）

３）栄養管理基準を遵守しなければならない義務（P１９～２０）

特定給食施設の設置者は、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）が定められています。

● 健康増進法第 21 条第３項（P２６）

● 健康増進法施行規則第９条（P２８）

４）管理栄養士をおかなければならない義務（Ｐ２８）

江東区長が指定する設置者は、当該施設に管理栄養士をおかなければなりません。

● 健康増進法第２１条第１項（Ｐ２６）

● 江東区健康増進法施行細則第５条（Ｐ２９）

５）栄養士の配置について

適切な栄養管理を行うために、特定給食施設の栄養士（又は管理栄養士）の配置については、以下のように分けられます

給食運営を委託する場合は、管理栄養士又は栄養士が適切に配置されるよう、委託契約書に明記することが必要です。

施設種類（Ｐ２参照）／予定給食数	医学的な管理を必要とする施設	左記以外の施設	
	病　院 介護老人保健施設	病　院 介護老人保健施設 学　校　等 以外	学　校　等
１回５００食以上 又は １日 1,500 食以上	管理栄養士配置 の 必置義務	管理栄養士配置 の 必置義務	管理栄養士配置 の 努力義務
１回３００食以上 又は １日７５０食以上	管理栄養士配置 の 必置義務	管理栄養士配置 の 努力義務	管理栄養士配置 の 努力義務
１回１００食以上 又は １日２５０食以上	管理栄養士又は栄養士配置の努力義務		

● 健康増進法施行規則第７条・８条（Ｐ２８）

施設種類／予定給食数		事業の附属寄宿舎	
１回３００食以上		栄養士配置 の 必置義務	

● 事業附属寄宿舎規定第２６条

2. 保健所への提出書類について

特定給食施設が保健所へ届出、報告する書類は下記のとおりです。

※　給食業務を委託している場合でも、　設置者または管理者（委託をしている側）が提出するものです。

【1】届　出（江東区健康増進法施行細則第４条関係）

給食施設の設置者は、給食を開始（再開）・変更・廃止（休止）した時は、１ヶ月以内に区長に届け出なければなりません。

提出要件	提出書類	参照
給食を開始する又は再開する　（健康増進法第 20 条第 1 項）〈持参又は郵送〉 ＊業者に委託している場合も届出が必要 ＊２部作成して、1 部提出。1 部は、施設で保管。	給食開始届（第2号様式）	P6
	給食施設台帳	P10
	給食施設の平面図	P11
届出事項の変更　（健康増進法第 20 条第 2 項）〈FAX 可〉 開始時の届出内容（下記のいずれか）に変更が生じたとき。 ① 設置者の住所（法人の場合は、主たる事務所の所在地など） ② 設置者の氏名（法人の場合は、代表者の氏名など） ③ 給食施設の名称（法人の場合は、その名称など） ④ 給食施設の所在地（住所表示の変更や住所の変更など） ⑤ 給食施設の種類 ⑥ 給食の開始予定日 ⑦ 1 日の予定給食数及び各食の予定給食数 ⑧ 管理栄養士及び栄養士の員数	給食届出事項変更届（第3号様式）	P8
給食を廃止または休止する　（健康増進法第 20 条第 2 項）〈持参又は郵送〉	給食廃止（休止）届（第4号様式）	P9

＊　上記書類等は江東区ホームページからダウンロードできます。http://www.city.koto.lg.jp/
健康・福祉 → 保健 → 栄養・食育 → 特定給食施設指導事業 → 関連ドキュメント（各種用紙）

問い合わせ先及び提出先
〒１３５－００１６
江東区東陽２－１－１
江東区保健所　健康推進課　栄養指導担当　宛
ＴＥＬ　３６４７－６７１３
ＦＡＸ　３６１５－７１７１

別記第２号様式（細則第４条関係）

年　　月　　日

江東区長　　殿

郵便番号

設置者　　住所

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及び電話番号並びに代表者の氏名）

給食開始届

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

記

<table>
<tr><td>ふりがな</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>給食施設の名称</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>給食施設の所在地</td><td colspan="5">郵便番号</td></tr>
<tr><td>給食施設の種類</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>給食の開始日
又は開始予定日</td><td colspan="5">年　　月　　日</td></tr>
<tr><td rowspan="2">１日の予定給食数及び
各食ごとの予定給食数</td><td>朝食</td><td>昼食</td><td>夕食</td><td>その他</td><td>１日の合計</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>管理栄養士の員数</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">栄養士の員数</td><td></td></tr>
</table>

添付書類　(1) 給食施設台帳（給食運営状況票）

(2) 給食施設の平面図

給食開始届記入要領

別記第２号様式（細則第４条関係）

○○ 年　○月　○日

江東区長　　殿

郵便番号 ○○○－××△△

① 設置者　住所　東京都江東区東陽○－△×－△
氏名　江東○○株式会社
代表取締役社長　江東　太郎
電話番号　○○○－×××－△△△△

（法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び電話番号並びに代表者の氏名）

給食開始届

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

記

	ふりがな	こうとう○○かぶしきがいしゃ　とうようししゃ				
②	給食施設の名称	江東○○株式会社　東陽支社				
③	給食施設の所在地	郵便番号 ○○○－××△△ 東京都江東区東陽○－△×－△				
④	給食施設の種類	事業所				
⑤	給食の開始日又は開始予定日	平成○○ 年　△ 月　△ 日				
⑥	１日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数	朝食	昼食	夕食	その他	１日の合計
			400			400
⑦	管理栄養士の員数	1		栄養士の員数		1

添付書類　(1) 給食施設台帳（ 給食運営状況票 ）
(2) 給食施設の平面図

開始届で届け出た内容に変更が生じた場合は、変更届の提出が必要になります（Ｐ5参照）。

① 設置者　（Ｐ３参照。）

設置者の住所、氏名、電話番号を記入します。法人の場合は、名称、主たる事務所の所在地、電話番号と代表者の氏名を記入してください。

例：区立保育園の場合「○○区　区長○○○」、事業所の場合「○○株式会社　代表取締役社長○○○」、民間の医療機関の場合「○○医療法人　理事長○○○」等

② 給食施設の名称

略さず正式名称で記入してください。

③ 給食施設の所在地

給食を調理する施設の所在地を記入してください。

④ 給食施設の種類

給食施設の区分（Ｐ２）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）

⑤ 給食の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。

⑥ 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、定員数を記入する。又、職員食も同時に行っている場合は、＋（職員食実施数）をお書きください。定員等が明確でない場合は予定食数をお書きください。

「その他」とは夜勤等を行っている工場等で供給する夜食などをいいます。

なお、おやつは食数に数えません。

⑦ 管理栄養士、栄養士の員数

管理栄養士、栄養士の人数を記入します。

別記第３号様式（細則第４条関係）

年　　月　　日

江東区長　　殿

郵便番号

設置者　　住所

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及び電話番号並びに代表者の氏名）

給食届出事項変更届

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

記

変 更 事 項	変　更　前	変　更　後
該当するものに〇を付けてください。 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日の予定給食数及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		

別記第４号様式（細則第４条関係）

年　　月　　日

江東区長　　殿

郵便番号

設置者　　住所

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及び電話番号並びに代表者の氏名）

給食廃止(休止)届

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

記

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

【2】報　告（江東区健康増進法施行細則第６条関係）

1）給食施設台帳　（ 給食運営状況票 ）　　＜FAX 可＞

開始時の他にも給食実施状況等の正確な把握や東京都への報告等のために、区内全施設の運営状況調査を毎年１回以上実施いたしますので、ご報告をお願いいたします。

給食施設台帳（給食運営状況票）

年　　月　　日

施設名				
所在地　〒			電話 Fax	
施設種類	1 学校（公・私）　7 矯正施設 2 病院　8 寄宿舎 3 介護老人保健施設　9 事業所 4 老人福祉施設　10 その他 5 児童福祉施設　（　　） 6 社会福祉施設	責任者職・氏名	施設長	
			設置者	
			部門管理者	
定数	名 床		栄養管理者 (資格:管理栄養士・栄養士・調理師・その他)	
対象	1 全員　2 一部（%）		食品衛生責任者 (資格:管理栄養士・栄養士・調理師・その他)	
方式	1 単一食　2 選択食　3 ｶﾌｪﾃﾘｱ			
栄養士	1 いる　2 いない　3 巡回	食数	朝　食	
			昼　食	
運営	1 委託有　2 委託無		夕　食	
			その他	
委託有の場合	委託内容： 献立作成・発注・調理・盛り付け・ 配膳・食器洗浄・その他（　　）		計	
	委託先	給食従事数	直営(人) 常勤 / 非常勤　委託(人) 常勤 / 非常勤	
	所在地		管理栄養士	
			栄養士	
			調理師	
			調理作業員	
			事務職員	
			計	
	電話 Fax	分類	（健康増進法） １特定給食施設 (1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上) ２その他の給食施設 (1 回 100 食未満又は 1 日 250 食未満)	
入院時食事養	（Ⅰ）　（Ⅱ）			

記入者氏名＿＿＿＿＿＿　所属＿＿＿＿＿＿　連絡先TEL＿＿＿＿＿＿

給食施設台帳（給食運営状況票）記入要領

年　月　日

施設名 ①			②
所在地　〒 ③			電話 Fax
施設種類	1 学校（公・私）　7 矯正施設 2 病院　8 寄宿舎 3 介護老人保健施設　9 事業所 4 老人福祉施設　10 その他 5 児童福祉施設　（　　） 6 社会福祉施設	責任者職・氏名	施設長 ⑨
			設置者
			部門管理者
定数 ④	名 床 ⑤		栄養管理者 （資格：管理栄養士・栄養士・調理師・その他）
対象 ⑥	1 全員　2 一部（%）		食品衛生責任者 （資格：管理栄養士・栄養士・調理師・その他）
方式	1 単一食　2 選択食　3 ｶﾌｪﾃﾘｱ	食数	朝食
栄養士 ⑦	1 いる　2 いない　3 巡回		昼食
運営	1 委託有　2 委託無		夕食 ⑩
委託有の場合	委託内容：⑧ 献立作成・発注・調理・盛り付け・ 配膳・食器洗浄・その他（　　）		その他
			計
	委託先	給食従事数 ⑪	直営（人）：常勤／非常勤　委託（人）：常勤／非常勤
			管理栄養士
			栄養士
			調理師
			調理作業員
	所在地		事務職員
			計
	電話 Fax	分類	（健康増進法） 1 特定給食施設 （1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上） 2 その他の給食施設 （1 回 100 食未満又は 1 日 250 食未満） ⑫

記入者氏名＿＿＿＿　所属＿＿＿＿　連絡先TEL＿＿＿＿

①施設名：施設の正式名称（法人名）

②電話・Fax：給食を担当する部署に直通がある場合はその番号を記入し（直）と注記し、直通がない場は施設の代表番号。

③施設種類：「10その他」の場合は、具体的な施設種類を（　）内に記入。

④定　数：病院は許可病床数、それ以外は施設定員（入所定員）。

⑤対　象：一部の場合は、全従業員の何%を想定しているかを記入する。

⑥方　式：「単一食」は献立が1種類。「選択食」は複数献立から選択するもの。「カフェテリア」は主食・主菜・副菜をそれぞれ選択出来るもの。

⑦栄養士：「いる」は常勤のみ。

⑧委　託：内容は複数の選択可。委託先業者は、本社所在地を記入。

⑨責任者職・氏名：

施設長例：病院長○○、園長○○
代表取締役○○等

設置者例：都立病院は「東京都知事」
事業所は「代表取締役社長」

部門管理者：給食部門の責任を有する者

栄養管理者：栄養管理の責任を有する者その者が有する資格について○をつける。

食品衛生責任者：食品衛生の責任を有する者その者が有する資格について○をつける。

⑩食　数：「その他」には深夜食等で、おやつは含まない。
例）延長保育時の夕食の供給は「その他」に含む。

⑪給食従事者数：非常勤にパートも含む。

⑫分　類：健康増進法施行規則第5条に基づく分類。

給食施設の平面図

（1）平面図

◆平面図（例）を参考に各室や機器の大きさ等を記入する。

○記載事項

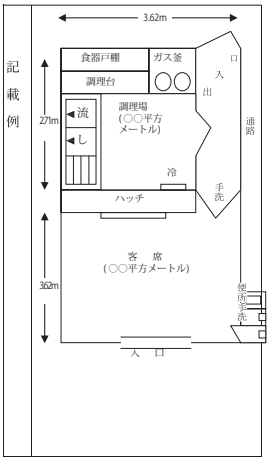
- 調理室の大きさ
- 調理器具の配置
- 出入口の位置
- 通路の位置
- 便所、手洗いの位置

（2）付近見取り図（100m以内）

◆公共施設など目標を記入し、方角を示す。

※食品衛生法における営業許可申請時に添付する「営業設備の配置図」でも差し支えない。

平面図　例



２）栄養管理報告書について

栄養管理報告書は、給食施設の栄養管理状況について施設の設置者が提出するものです。

給食運営の評価をするためには、設置者（管理者）と給食作成者（委託会社等）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（管理者）は、栄養管理報告書の内容を必ず確認したうえで提出してください。

●東京都規則（健康増進法施行細則第６条）
●江東区健康増進法施行細則第６条（Ｐ２９）

報告時期	**年２回**　毎年５月及び１１月に**実施した給食**について、**翌月の１５日**までに報告する。**（締切厳守）** ５月実施分　→６月１５日締切 １１月実施分→１２月１５日締切
報告用紙	年度当初に施設管理者宛に、記入要領と合わせて用紙を２枚（５月分と１１月分）お送りしますが、**必要に応じてコピーするか、江東区ホームページよりダウンロードしてお使いください。** **●栄養管理報告書（給食施設）**・・・・・事業所・その他の施設 **●栄養管理報告書（保育所・幼稚園等）**・・・・保育園・保育所 **●栄養管理報告書（病院・介護施設等）**・・・病院・介護老人保健施設・老人福祉施設（特別養護老人ホーム、その他高齢者施設）・その他（有料老人ホーム） **●江東区ホームページ**　http://www.city.koto.lg.jp/ →健康・福祉　→保健　→栄養・食育　→関連ドキュメント **→栄養管理報告書　（Word 形式・Excel 形式）、記入要領** **※記入上のチェックポイントをご参照ください。（ｐ13～ｐ18）**
提出部数	**２部提出（コピー可）** 注１）パソコンにワード又はエクセルの様式をダウンロードして作成した場合、表面と裏面の２枚が印刷されますが、提出する際は、それを両面コピーにしてから、２部提出してください。 注２）施設においても控えを保管してください。提出日の印を押した控えの返却が必要な場合は、報告書３部と返信用封筒（切手貼付）を同封してください。
提出先	**〒135－0016 江東区東陽２－１－１** **江東区保健所 健康推進課 栄養指導担当　　【郵送又は持参】**

栄養管理報告書チェックポイント（給食施設）

栄養管理報告書（給食施設）

＿＿＿＿保健所長　殿

施 設 名
所 在 地
管理者名
電話番号

＿＿＿＿年　＿＿＿＿月分　　（健康増進法第21条による管理栄養士必置指定　1　有　2　無）

Ⅰ　施設種類	Ⅱ　食事区分別1日平均食数及び食材料費				Ⅲ　給食従事者数				
		食数及び食材料費				施設側（人）		委託先（人）	
		定食（□単一・□選択）	カフェテリア食	その他		常勤	非常勤	常勤	非常勤
1 学校	朝　食	食（材・売）　円	食	食	管理栄養士				
2 児童福祉施設（保育所以外）	昼　食	食（材・売）　円	食	食	栄　養　士				
3 社会福祉施設	夕　食	食（材・売）　円	食	食	調　理　師				
4 事業所	夜　食	食（材・売）　円	食	食	調理作業員				
5 寄宿舎	合　計	食（材・売）　円	食	食	そ　の　他				
6 矯正施設	再　掲	職員食　＿＿＿食	喫食率　＿＿＿％		合　計				
7 自衛隊									
8 一般給食センター									
9 その他（　）									

Ⅳ　対象者（利用者）の把握

【年１回以上、施設が把握しているもの】
1　対象者（利用者）数の把握　：　□有　□無
2　身長の把握　：　□有　□無
3　体重の把握　：　□有　□無
4　BMIなど体格の把握　：　□有　□無
4－1　肥満者の割合
＿15＿名　÷＿120＿名×100＝　12.5　％　（26 年度比＋2.2　％）
献立等の肥満者への配慮　：　□有　□無
4－2　やせの者の割合
＿＿＿名　÷＿＿＿名×100＝　＿＿＿％　（　年度比　　％）
献立等のやせの者への配慮　：　□有　□無

5　身体活動状況の把握　：　□有　□無
6　食物アレルギーの把握（健診結果・既往歴含む）
：　□有　□無
7　食物アレルギーへの対応
：　□有（　□除去　□代替　□その他
8　疾病状況の把握（健診結果）　：
9　生活習慣の把握（給食以外の食事状況、運動
：　□有　□無

【利用者に関する把握・調査】該当に印をつけ
1　食事の摂取量把握
□実施している（□全員　□　部）
（□毎日　□　　回/月　□　　回/年）
□実施していない
2　嗜好・満足度調査　□実施している　□実施していない
3　その他（　　）

Ⅴ　給食の概要

1　給食の位置づけ	□　利用者の健康づくり　□　望ましい食習慣の確立　□　充分な栄養素の摂取 □　安価での提供　□　楽しい食事　□　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か	□　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
2　給食会議	□　有（頻度：＿＿＿回/年）　□　無
2－2　有の場合	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 □介護・看護担当者　□その他（　　）
3　衛生管理	衛生管理マニュアルの活用　□有　□無 衛生点検表の活用　□有　□無
4　非常時危機管理対策	①食中毒発生時マニュアル　□有　□無 ②災害時マニュアル　□有　□無 ③食品の備蓄　□有　□無 ④他施設との連携　□有　□無
5　健康管理部門と給食部門との連携（事業所のみ記入）	□　有　□　無

＊裏面へ⇒

施設種類に必ず○をつけてください。

体格の把握は、幼児（３歳以上６歳未満）は幼児身長体重曲線、児童・生徒は学校保健統計調査方式、成人はＢＭＩを用いて行っている場合に「有」としてください。

（　年度比　　％）について
①基準年※と比較してください。
※基準年は、平成２６年度です。前回提出時の値や前年と比較するのではなく、必ず基準年と比較してください。ただし、平成２７年度以降に体格の把握を行うようになった施設や開始した施設はその年度を基準年とします。
②年度比は基準年に把握した値と今回の値との差を記入してください（小数第２位を四捨五入して少数第１位まで記入）。
（例）肥満者の割合が 26 年度（基準年）＋10.3％で今回の値が +12.5％の場合は 12.5－10.3＝＋2.2％となります。

年度比という言葉により基準年を 100％にして算出する間違いが見受けられますので御注意ください。

献立等への配慮は肥満者ややせの者の割合を把握している場合のみ記入してください。（把握していない場合は斜線を引いてください。）

必ず頻度も記入してください。

給食会議とは、給食全体の運営や改善の検討を主な目的として開催するものをいい、日々のミーティングや打合せは含みません。

事業所のみ必ず記入してください。

エネルギー比率は、小数第２位を四捨五入して小数点以下第１位まで記入してください。
〇炭水化物エネルギー比は「１００－（たんぱく質エネルギー比＋脂肪エネルギー比）で算出してください。
〇炭水化物エネルギー比（％）＋脂肪エネルギー比（％）＋たんぱく質エネルギー比（％）＝１００％になることを確認してください

施設で設定している給与栄養目標量の数を記入してください。

「作成していない」場合は、Ⅵ-２～５は斜線を引いてください。

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
2　給与栄養目標量の設定対象の食事	□　朝食　□　昼食　□　夕食　□　夜食　□　おやつ
3　給与栄養目標量の設定日	平成　　年　　月
4　給与栄養目標量と給与栄養量（最も提供数の多い給食に関して記入）　対象：年齢＿＿＿歳～＿＿＿歳　性別：□男　□女　□男女	

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A（μg）(RAE換算)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維総量 (g)	炭水化物エネルギー比 (%)	脂肪エネルギー比 (%)	たんぱく質エネルギー比 (%)
給与栄養目標量														
給与栄養量（実際）														

給与栄養目標量を設定している食事のみチェックをしてください。

実施の場合は実施時期にチェックをしてください。

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	□　実施している（□毎月　□報告月のみ）　□　実施していない

①報告月に実施した分のみ記入してください。
②Ⅶの栄養・健康情報提供に該当するものは個別指導には該当しませんので、御注意ください。

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 □給食時の訪問　□健康に配慮したメニュー提示 □推奨組合せ例の提示　□その他（　　）	

Ⅷ　栄養指導	□有　□無（有の場合は下記に記入）	
	実施内容	実施数
個別		延　人
		延　人
		延　人
		延　人
集団		回　人
		回　人
		回　人

回数分の延べ人数を記入してください。

Ⅸ　課題と評価	□有　□無（有の場合は下記に記入）
（栄養課題）	
（栄養課題に対する取組）	
（施設の自己評価）	

どちらかに必ずチェックをしてください。
１日の提供量が２食の場合は、なるべく１食当たりの目標量、提供量を記入してください。

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－４の食事について記入）	目標量	提供量
野菜の一人当たりの提供量（□１食□１日）	g	g
果物の一人当たりの提供量（□１食□１日）	g	g

提供がない場合は０（ゼロ）ｇと記入し、算出していない場合は斜線を引いてください。

Ⅺ　委託	□有　□無（有の場合は下記に記入）
名称	
電話　　FAX	
委託内容：□献立作成　□発注　□調理　□盛付　□配膳 □食器洗浄　□その他（　　）	
委託契約内容の書類整備：□有　□無	

責任者と作成者	
施設側責任者 役職	氏名
作成者 所属	氏名
電話	FAX
職種：□管理栄養士　□栄養士　□調理 □その他（　　）	

目標量を設定していない場合は斜線を引いてください。

保健所記入欄	特定給食施設　・　その他の施設 （施設番号　　）

栄養管理報告書チェックポイント
（保育所・幼稚園等）

栄養管理報告書（保育所・幼稚園等）

＿＿＿＿＿保健所長　殿

施 設 名
所 在 地
管理者名
電話番号

＿＿＿＿年　＿＿＿＿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			Ⅲ　給食従事者数				
		食数及び食材料費			施設側（人）		委託先（人）	
		定食	離乳食		常勤	非常勤	常勤	非常勤
1 幼稚園	朝　食	食　　円		管理栄養士				
2 保育所（認可）	昼　食	食　　円	食	栄　養　士				
3 認定こども園	補　食	食　　円		調　理　師				
4 その他	夕　食	食　　円		調理作業員				
（認証保育所等）	合　計	食　　円		そ　の　他				
	再　掲	職員食　＿＿＿＿食		合　　計				

Ⅳ　対象者（利用者）の把握

【年１回以上、施設が把握しているもの】
1　対象者（利用者）数の把握　：□有　□無
2　身長の把握　：□有　□無
3　体重の把握　：□有　□無
4　体格の把握　：□有　□無
4－1　定期的な身長・体重測定の実施　：□有　□無
4－2　成長曲線に照らし合わせる観察・評価実施　：□有　□無

肥満（ 12.5 %）	献立等への配慮：□有　☑無
やせ（ 0 %）	献立等への配慮：□有　□無
肥満の状況変化（比較時 26 年 11 月）	□増加した（＋ 2.2 %） □変化なし □減少した（－ %）
やせの状況変化（比較時 ＿年＿月）	□増加した（＋ %） □変化なし □減少した（－ %）

5　身体活動状況の把握　：□有
6　食物アレルギーの把握（健診結果・既往歴含む）　：□有
7　食物アレルギーへの対応
：□有（□除去　□代替　□その他（
□無

【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
1　食事の摂取量把握
：□実施している（□全員　□一部）
（頻度：□毎日　□＿回/月　□＿回/年）
□実施していない
2　嗜好調査　：　□実施している　□実施していない
3　その他（

Ⅴ　給食の概要

1　給食の位置づけ	□ 利用者の健康な体づくり　□ 望ましい食習慣の確立　□ 充分な栄養素の摂取 □ 安価での提供　□ 楽しい食事　□ 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　□ 機能していない　□ わからない
2　給食会議	□ 有（頻度：　　回/年）　□ 無
2－2　有の場合	構成委員　□施設長　□管理栄養士・栄養士　□調理師・調理担当者 □保育士・教諭　□看護担当者　□その他（　　）
3　衛生管理	衛生管理マニュアルの活用　□有　□無 衛生点検表の活用　□有　□無

＊裏面へ⇒

施設種類に必ず○をつけてください。

４体格の把握は、幼児身長体重曲線を用いて行っている場合に「有」とし、４－１、４－２も記入してください。カウプ指数等他の方法で把握している場合は、４、４－１、４－２は「無」とし、太枠内は斜線を引いてください。

太枠内は、４月１日の満年齢で３歳以上６歳未満の幼児に対して幼児身長体重曲線を用いて肥満者ややせ者の割合を把握している場合のみ記入します。
カウプ指数等他の方法で把握している場合や幼児身長体重曲線を用いているが３歳未満児の施設は、太枠部分に斜線を引いてください。

献立等への配慮は肥満者ややせの者の割合を把握している場合のみ記入してください。
また、肥満者ややせの者の割合が 0%の場合は斜線を引いてください。

必ず頻度も記入してください。

肥満ややせの状況変化について
①基準年※と比較してください。
※基準年は、平成２６年度です。前回提出時の値や前年と比較するのではなく、必ず基準年と比較してください。ただし、平成２７年度以降に体格の把握を行うようになった施設や開始した施設はその年度を基準年とします。
②増加や減少の割合は、基準年に把握した値と今回の値との差を記入してください（小数第２位を四捨五入して少数第１位まで記入）。
(例)肥満者の割合が 26 年度（基準年）＋10.3％で今回の値が +12.5％の場合は 12.5－10.3＝＋2.2％となります。
基準年を 100％にして算出する間違いが見受けられますので、御注意ください。

給食会議とは、給食全体の運営や改善の検討を主な目的として開催するものをいい、日々のミーティングや打合せは含みません。

施設で設定している給与栄養目標量の数を記入してください。

エネルギー比率は、小数第２位を四捨五入して小数点以下第１位まで記入してください。
○炭水化物エネルギー比は「１００－（たんぱく質エネルギー比＋脂肪エネルギー比）で算出してください。
○炭水化物エネルギー比（%）＋脂肪エネルギー比（%）＋たんぱく質エネルギー比（%）＝１００%になることを確認してください。

施設名

4　非常時危機管理対策	①食中毒発生時マニュアル	□有	□無
	②災害時マニュアル	□有	□無
	③食品の備蓄	□有	□無
	④他施設との連携	□有	□無

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
2　給与栄養目標量の設定対象の食事	□　朝食　□　昼食　□　夕食　□　補食　□　おやつ
3　給与栄養目標量の設定日	平成＿＿＿年＿＿＿月

給与栄養目標量を設定している食事のみチェックをしてください。

4　給与栄養目標量と給与栄養量（最も提供数の多い給食に関して記入）　対象：年齢＿＿歳～＿＿歳　性別：□男　□女　□男女共

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μg) (RAE当量)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維総量 (g)	炭水化物エネルギー比 (%)	脂肪エネルギー比 (%)	たんぱく質エネルギー比 (%)
給与栄養目標量														
給与栄養量（実際）														

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	□　実施している（□毎月　□報告月のみ）　□　実施していない

実施している場合は実施時期にもチェックをしてください。

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
□ 給食時の訪問　□ その他（　　）

Ⅸ　課題と評価　□有　□無　（有の場合は下記に記入）

（栄養課題）

（栄養課題に対する取組）

（施設の自己評価）

Ⅷ　栄養指導　□有　□無　（有の場合は下記に記入）

	実施内容	実施数
個別		延　人
		延　人
		延　人
集団		回　人
		回　人
		回　人

○報告月に実施した分のみ記入してください。
○Ⅶの栄養・健康情報提供に該当するものは個別指導には該当しませんので、御注意ください。

実施回数分の延べ人数を記入してください。

Ⅹ　東京都の栄養関連施策項目

（Ⅵ－４の食事について記入）	提供量
野菜の一人当たりの提供量（１食）	g
果物の一人当たりの提供量（１食）	g

提供がない場合は０（ゼロ）ｇと記入し、算出していない場合は斜線を引いてください。

Ⅺ　委託　□有　□無　（有の場合は下記に記入）

名称

電話　　ＦＡＸ

委託内容：　□献立作成　□発注　□調理　□盛付　□配膳
□食器洗浄　□その他（　　）

委託契約内容の書類整備：　□有　□無

作成者	所属	
	氏名	
	電話	ＦＡＸ
	職種：□管理栄養士　□栄養士　□調理師　□その他（　）	
保健所記入欄	特定給食施設　・その他の施設（施設番号　　）	
	健康増進法第21条による管理栄養士必置指定　□有	

栄養管理報告書チェックポイント（病院・介護施設）

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

＿＿＿＿年　＿＿＿＿月分　　（健康増進法第21条による管理栄養士必置指定　1　有　2　無）

食材料費は、報告月における一人１日あたりの平均食材料費を記入してください。

食数は、１日平均ではなく報告月に提供した延べ数を記入してください。
なお、一般食の常食とその他は主食で区分してください。

定数又は定員には、許可病床数又は入所定員のみを記入し、１日平均利用者数にはデイサービス等を含めてください。ただし、職員食は含めません。

施設種類に必ず○をつけてください・

Ⅰ　施設種類	Ⅱ－１　1人1日平均食材料費及び食事区分別給食延べ数			Ⅱ－２　定数及び1日平均利用者数
1 病院 2 介護老人保健施設 3 老人福祉施設 （特別養護老人ホーム・通所介護施設・その他高齢者施設） 4 その他 （有料老人ホーム等）	食材料費	円	□食材料費　□その他含	定数又は定員　床（人）
	給食延べ数（食）			
	一般食	常食		1日平均利用者数合計　人
		その他		
	その他	療養食（特別食）		再掲　デイサービス　人
		職員食・その他		ショートステイ　人
	合計			その他（　）　人
				（　）　人

１日平均利用者数のうち、定数又は定員以外の数の内訳を「再掲」に記入してください。

給食会議とは、給食全体の運営や改善の検討を主目的として開催するものをいい、日々のミーティングや打合せ、利用者のケア・カンファレンスは含みません。

Ⅲ　給食従事者数	施設側（人）		委託先（人）	
	常勤	非常勤	常勤	非常勤
管理栄養士				
栄養士				
調理師				
調理作業員				
その他				
合計				

Ⅳ　利用者の把握・調査　：　□有　□無

年１回以上、施設が把握しているもの
□性別　□年齢　□身体活動レベル
□身長　□体重　□ＢＭＩ　□血清アルブミン
□生活習慣（給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙等）
□その他（　）

年１回以上、施設が調査しているもの
1　食事の摂取量把握　□実施している（□全員　□一部）
（頻度　□毎日　□＿＿回/月　□＿＿回/年）
□実施していない
2　嗜好・満足度調査　□実施している（頻度　回/年）　□実施していない
3　その他（　）（頻度　回/年）

必ず頻度も記入してください。

Ⅴ　給食の概要		
1　給食会議	□　有（頻度：　回/年）	□　無
1－2　有の場合	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 □介護・看護担当者　□その他（　）	
2　衛生管理	衛生管理マニュアルの活用	□有　□無
	衛生点検表の活用	□有　□無
3 非常時危機管理対策	①食中毒発生時マニュアル	□有　□無
	②災害時マニュアル	□有　□無
	③食品の備蓄	□有　□無
	④他施設との連携	□有　□無
4　栄養ケア・マネジメントの実施	□　有（□全員・□一部）	□　無
5　NSTの導入（病院のみ記入）※	□　有	□　無

有の場合は全員に対してか一部かを必ずチェックしてください。

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　□個別に作成　□作成していない
2　給与栄養目標量の設定頻度	□毎月設定　□3か月に1回設定　□その他（　）

施設で設定している給与栄養目標量の種類数（食種の数）を記入してください。
個別に作成・提供している場合は個別に作成にレ点をつけてください。

＊裏面へ⇒

エネルギー比率は、小数第２位を四捨五入して小数点以下第１位まで記入してください。
○炭水化物エネルギー比は「１００－（たんぱく質エネルギー比＋脂肪エネルギー比）で算出してください。
○炭水化物エネルギー比（%）＋脂肪エネルギー比（%）＋たんぱく質エネルギー比（%）＝１００%になることを確認してください

食種にチェックをしてください。

施設名

3　給与栄養目標量と給与栄養量（最も提供数の多い給食に関して記入）（食種　□一般食　□その他（　　））														
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μg) (RAE当量)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維総量 (g)	炭水化物エネルギー比 (%)	脂肪エネルギー比 (%)	たんぱく質エネルギー比 (%)
給与栄養目標量														
給与栄養量（実際）														

実施の場合は実施時期に必ずチェックをしてください。

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	□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　　□　無
5－2　有の場合　内容（複数可）	□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 □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
□給食時の訪問　□その他（　　）

Ⅸ　課題と評価　□有　□無　（有の場合は下記に記入）

（栄養課題）

（栄養課題に対する取組）

（施設の自己評価）

Ⅷ　栄養指導　□有　□無　（有の場合は下記に記入）

	実施内容	実施数
個別	糖　尿　病	延　　人
個別	脂質異常症	延　　人
個別	高血圧・心臓病	延　　人
個別		延　　人
個別		延　　人
個別		延　　人
集団		回　　人
集団		回　　人
集団		回　　人
集団		回　　人
集団		回　　人

どちらかに必ずチェックをしてください。

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	提供量
野菜の一人当たりの提供量（□1食　□1日）	g	g
果物の一人当たりの提供量（□1食　□1日）	g	g

提供がない場合は０ｇ（ゼロ）と記入し、算出していない場合は斜線を引いてください。

目標量を設定していない場合は斜線を引いてください。

Ⅺ　委託　□有　□無　（有の場合は下記に記入）

名称

電話　　FAX

委託内容　：□献立作成　□発注　□調理　□盛付　□配膳
□食器洗浄　□その他（　　）

委託契約内容の書類整備　：　□有　□無

作成者
所属
氏名
電話　　FAX
職種：□管理栄養士　□栄養士　□調理師　□その他（　　）

保健所記入欄　特定給食施設　・その他の施設
（施設番号　　）

３．特定給食施設における栄養管理基準

【1】特定給食施設の役割と栄養管理

特定給食は、利用者の栄養を確保し、健康の保持・増進を図り、かつ利用者に対する栄養教育をはじめ、その家庭や地域社会の食生活改善を図るなど、住民の栄養改善に与える影響は大きく非常に重要なものです。また、平成２０年度からの医療制度改革により、特定健診・特定保健指導が保険者に義務付けられ、ますますその役割は大きなものとなっています。

【2】栄養管理基準

特定給食施設等における栄養管理の基準が法に位置付けられ、特定給食施設の設置者に遵守義務が規定されました。（健康増進法第２１条第３項・健康増進法施行規則第９条）

健康増進法等の施行について（特定給食施設関係）

（平成１５年４月３０日　厚生労働省通知）

第４　特定給食施設等における栄養管理基準

規則第９条に、法第２１条第３項に基づく特定給食施設等における栄養管理基準が定められたところであるが、その運用の詳細は以下のとおりである。

１　身体の状況、栄養の状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価（規則第１号）

利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣等を定期的に把握し、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に努め、品質管理（提供する食事の量と質について計画を立て、その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いう。）を行うよう努めること。

（１）個々人の栄養状態等の評価に応じて食事を提供する必要があることから、定期的に適当な熱量及び栄養素の量を把握するように努めること。

（２）個々人の性、年齢、栄養状態、及び病状等に基づき、喫食者に与えることが適当な熱量及び栄養素の量（以下「給与栄養量」という。）の目標を設定するよう努めること。なお、給与栄養量の目標は、喫食者の栄養状態等の状態を踏まえ、定期的に見直すように努めること。

ア　学校、事業所等にあっては、喫食者の性、年齢、生活活動強度別人員構成に基づき、年齢階級等の別に給与栄養量の目標を設定しても差し支えないこと。

イ　病院等にあっては、喫食者の栄養状態、病状、治療状況等に配慮した給与栄養量の目標を設定し、栄養管理を計画するよう努めること。

（３）提供した食事とその摂取の実態から、目標の達成度を調べ、その後の目標設定に役立てるよう、品質（提供される食事量、熱量及び栄養素の量、温度、形状等）の管理とその評価に努めること。具体的には、利用者の食事量（盛りつけ量）、摂取量又は残食量等を把握し、関連する各項目について総合的に判断すること。

2　食事の献立（規則第２号）

（１）献立の作成

ア　献立の作成にあたり、喫食者の給与栄養量が確保できるよう、施設における献立作成基準を作成するよう努めること

イ　食事の内容は、喫食者の身体の状況、栄養状態、生活習慣、病状、治療状況、摂取量、嗜好等を考慮するよう努めること

ウ　献立の作成は、一定期間（一週間、旬間、一か月）を単位に予定献立を作成するよう努めること。なお、献立実施時に変更が生じた場合には、献立に明示するよう努めること。

エ　献立は、喫食者に魅力ある献立とするため、各料理の組合せのほか、各地域の特色や季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んだ献立とするよう努めること。また、喫食者の病状、食事の摂取量、嗜好等を定期的に調査し、献立に反映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、喫食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配慮するよう努めること。

3　栄養に関する情報の提供（規則第３号）

（１）喫食者に対し献立表の提示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要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、喫食者が正しい食習慣を身につけ、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り、各々の施設に応じ喫食者等に各種の媒体を活用するなどにより知識の普及に努めること。

（３）食事を供給する前に、あらかじめ、献立を喫食者に示すこと。

4　書類の整備（規則第４号）

（１）栄養管理関係業務を適切に実施し、その内容を評価するために、上記の業務の内容が確認できるよう、献立表のみならず、喫食者の性、年齢、給与栄養量の目標量、推定栄養摂取量等の帳簿を適宜作成し、当該施設に整備すること。なお、実施献立には、熱量及び栄養素、食品群別重量等を記録し保存するよう努めること。

（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を備えること。

5　衛生管理（規則第５号）

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。

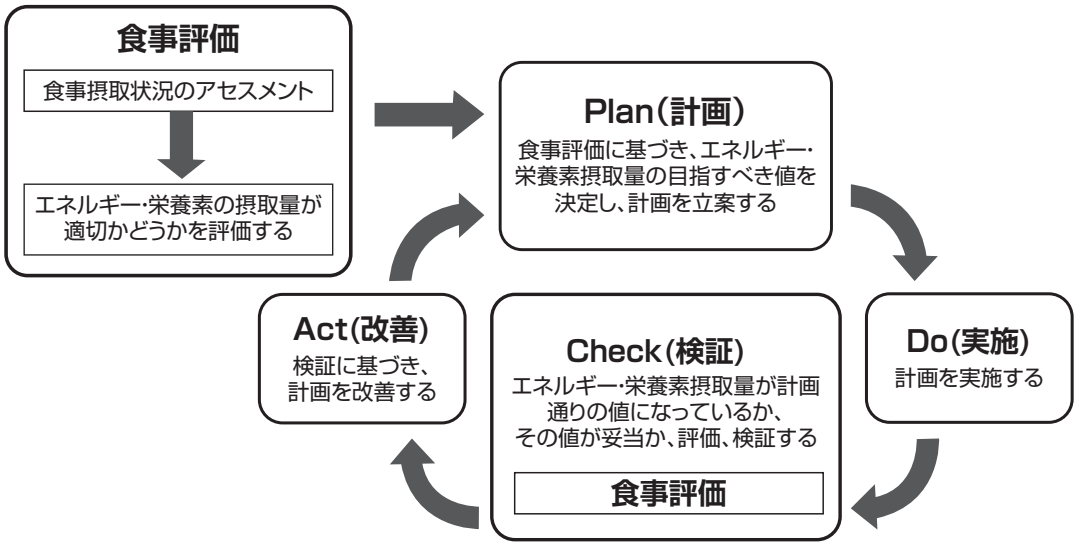
【3】栄養管理の実際

給食施設の栄養管理は、国が定める「日本人の食事摂取基準　２０１５年版」（平成27年度～平成31年度）（以下「食事摂取基準」という）を活用し、下図の栄養管理サイクルに基づき運営します。食事摂取基準は５年毎に改定が行われ、数値や内容が見直されています。今回の主な改定点は、以下のとおりです。

・生活習慣病の発症予防とともに「重症化予防」を加えた。
・エネルギーについて、「体格（ＢＭＩ：body mass index）」を採用した。
・生活習慣病の予防を目的とした「目標量」を充実した。
※日本人の食事摂取基準（2015年版）厚生労働省ホームページ

＜ 栄養管理サイクル ＞

食事摂取基準の活用とPDCAサイクル



1　食事評価

利用者の把握　：　栄養管理に必要なアセスメント

※アセスメントは、給食管理部門だけではできないため、健康管理部門など他の部門との連携を図ることが必要です。

＜必須項目＞

①性別　②年齢　③身長　④体重　⑤体格（ＢＭＩ）⑥肥満度

⑤体格（ＢＭＩ）：成人（１８歳以上）の肥満並びにやせに該当する者（目標とするBMI以外）の割合

計算式　：ＢＭＩ＝体重（ｋｇ）÷｛身長（ｍ）｝^{2}
判定基準：目標とするBMI（男女共通）　18～49歳　１８.５～２４.９ kg／m^2
50～69歳　２０.０～２４.９
70歳以上　２１.５～２４.９

⑥肥満度：小児の肥満並びにやせに該当する者の割合
幼児（３歳以上～６歳未満）　　幼児身長体重曲線（性別・身長別標準体重）
児童・生徒　学校保健統計調査方式　（性別・年齢別・身長別標準体重）
※日本小児内分泌学会、日本成長学会により、早見表等が公表されています。
※幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト　国立保健医療科学院ホームページ
※児童・生徒の肥満度判定簡易ソフト　国立健康・栄養研究所ホームページ

＜把握することが望ましい項目＞
①健康診断結果（血液検査・血圧など）　②食物摂取状況　③摂取機能　④嗜好

２ 計　画（Plan）

アセスメントに基づく栄養計画：給与栄養目標量の設定

摂取不足の人の割合をできるだけ少なくし、過剰摂取の人の割合をなくし、生活習慣病の予防につながる適切なエネルギーや栄養素の摂取量の目標とする値を提案することが必要です。

参考事例：　■Ｋ事業所　従業員数５５０人（１８～６９歳）の場合

（１）人員構成の作成：性別、年齢別、身体活動レベル別の人員構成を作成。

身体活動レベル	低い（Ⅰ）		ふつう（Ⅱ）	
性別	男	女	男	女
１８～２９歳	２０	２０	５０	１０
３０～４９歳	１００	８０	５０	２０
５０～６９歳	１３３	５	６０	２
小計	２５３	１０５	１６０	３２
合計	５５０（人）			

（２）年代別推定エネルギー必要量の分布の確認
※推定エネルギー必要量（kcal／日）＝基礎代謝量（kcal／日）×身体活動レベル
（注：小児の場合は別途エネルギー蓄積量が付加されます。）

身体活動レベル	低い（Ⅰ）		ふつう（Ⅱ）	
性別	男	女	男	女
１８～２９歳	２３００	１６５０	２６５０	１９５０
３０～４９歳	２３００	１７５０	２６５０	２０００
５０～６９歳	２１００	１６５０	２４５０	１９００

・Ｋ事業所の推定エネルギー必要量は、１６５０～２６５０kcal の幅で分布している。

⇩

・１食当りの必要量と対象人数の確認（昼食：約３５％とすると、）

エネルギー階級/日	昼食（３５％）	丸め値	対象人数	対象人数
kcal/日	kcal/回	kcal/回	（人）	（人）
１６５０	５７８	６００	２５	105
１７５０	６１３	６００	８０	

１９００	６６５	７００	２	165
１９５０	６８３	７００	１０	
２０００	７００	７００	２０	
２１００	７３５	７００	１３３	
２３００	８０５	８００	１２０	１２０
２４５０	８５８	９００	６０	１６０
２６５０	９２８	９００	１００	

■Ｋ事業所のエネルギー分布は、６００・７００・８００・９００の４段階に分けられます。
平均値は、７５０kcal
・単一定食の場合：平均値７５０kcalを設定。（主食の量で多少の調整をする。）
・複数定食の場合：2種類であれば、６００kcalと８００kcalを設定（※一例として）
・カフェテリアの場合：６００～９００kcalの範囲で組み合わせが可能な設定。

（３）栄養素の分布の確認
①エネルギー産生栄養素バランス

	目　標　量（中央値）男女共通　　（％エネルギー）			
年齢等	たんぱく質	脂　質	飽和脂肪酸	炭水化物
１～１７（歳）	１３～２０（16.5）	２０～３０（２５）	－	５０～６０（57.5）
１８以上（歳）	１３～２０（16.5）	２０～３０（２５）	７以下	５０～６０（57.5）

②ビタミン・ミネラル・食物繊維
ビタミンＡ、Ｂ１、Ｂ２、Ｃ、カルシウム、鉄、食物センイ、食塩相当量
（目標量：成人男性8.0ｇ／日未満。女性7.0ｇ／日未満）について、適正な範囲での調整をする。
●推定平均必要量（ＥＡＲ）や推奨量（ＲＤＡ）を下回らないように、その量に近づくことを目的に計画し、摂取不足を回避する。
●目安量（ＡＩ）は、おおよそ適切な摂取量として利用する。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する。
●目標量（ＤＧ）は、生活習慣病の予防を目的としている。当面の摂取量として目指すようにする。
●耐容上限量（ＵＬ）は、過剰摂取による健康被害の回避を目的とする。

（４）給与栄養目標量の設定
■Ｋ事業所の単一定食の場合：

【A定食】成人男性向け　身体活動レベルⅠ		鉄　(mg)	2.1を下回らず18未満
エネルギー　(kcal)	７５０	ビタミンA (μgRAE)	210を下回らず945未満
たんぱく質　g (13～20%)	３１ｇ（16.5%）	ビタミンＢ１　(mg)	0.4を下回らず0.5付近
脂質　g (20～30%)	２１ｇ（25.2%）	ビタミンＢ２　(mg)	0.4を下回らず0.5付近
（飽和脂肪酸　７%以下）		ビタミンＣ　(mg)	３５
炭水化物　(50～67%)	－　(58.3%)	食塩相当量　(g)	2.8未満
カルシウム　(mg)	210を下回らず、875未満	食物センイ　(g)	8

給与栄養目標量に見合った食事計画：献立作成

・利用者の給与栄養目標量が確保できるよう、献立を作成する。
・内容は、利用者の身体状況、栄養状態、生活習慣、嗜好等に配慮する。
・一定期間（一週間、一ヶ月）を単位に予定献立を作成し、地域の特色や季節感、行事食等を取りいれたものにする。

3　実　施（Ｄｏ）

品質管理、適切な栄養・健康情報の提供：給食の品質管理、栄養に関する情報の提供

（1）一定の品質の食事を提供するためには、量、味、温度等を数量化した基準を設定し、品質を管理します。
（2）利用者に事前に献立を周知したり、献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質（飽和脂肪酸）、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います。
（3）給食は、利用者が正しい食習慣を身につけ、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り、各々の施設に応じ利用者の知識の普及に努めます。
（4）献立や食事サンプルに栄養表示を提供します。複数献立や選択食（カフェテリア方式）などの場合には適切な料理の組合わせ例を示すなど、利用者が自分にあった食事を選択できるよう情報を提供します。

4　検　証（Ｃｈｅｃｋ）

評価：アセスメントに基づく計画と実施が適切だったか検証

（1）エネルギー摂取量の過不足の評価には、ＢＭＩの分布を用います。
ＢＭＩの目標とする範囲に留まる人の割合を増やすことを目的に評価します。
（2）栄養素等の評価には、各種栄養素摂取量が推定平均必要量（ＥＡＲ）を下回っていたり、耐容上限量（ＵＬ）を超えていたり、接近していることがないか確認します。
また、生活環境（食習慣・身体活動量等）や年齢階級が改まった場合は、計画の見直しを行うとともに、生活習慣病のリスクが増加していないか確認・評価します。
（3）出食数（売り上げ数）、販売量の把握により献立の改善や提供数の変更等栄養管理計画を修正します。

帳簿の整備 ： 献立書類や衛生管理帳票の整備

必要な帳票等を適正に作成し、当該施設に整備します。
（1）栄養管理関係業務を適切に実施し、その内容が確認できるよう、献立表のみならず、喫職者の性別、年齢別、給与栄養目標量の帳簿を適時作成し、当該施設に整備します。
（2）衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法規等を参考にします。
給食作業を衛生的に行うために、当該施設の状況に合った衛生管理基準を作成するか、または既存の管理基準等を利用して衛生管理を徹底します。

5 改　善（Ａｃｔ）

評価に基づいた計画の見直し：改善したものを再び食事評価（アセスメント）から始めます。

【4】非常災害時に対する備え

災害、食中毒、感染症、事故等、健康危機管理に備えるため、平常時から各施設の特性を考慮した対策マニュアルの作成や備蓄の準備が必要です。
給食施設の「平常時のセルフチェック表」を参考に、施設の体制整備をすすめましょう。

○（　　施設名　　）　平常時のセルフチェック表　（案）

			セルフチェック項目	○・×	配慮すべき点など
1危機管理体制の整備（施設内）	（1）災害時対応マニュアルの整備	①	災害時における給食提供に関するマニュアルがある		・施設全体で検討・作成すること。 ・作成・更新年月日を明記すること。
		②	右記内容が網羅されている ・連絡、指示体制　※電話が使えない場合も考慮 ・ライフラインの確保に関すること　※電気（熱源）ガス・水道 ・外部との連絡体制に関すること　※電話が使えない場合も考慮 ・初期対応に関すること ・衛生管理に関すること　※「災害時の食事提供・衛生管理ポイント」参考 ・食事提供要支援者の対応に関すること (2 の (1) 参照)		・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こと。 ・早朝夜間など、人手の少ない場合の対応についても。 ・初期対応において、通信手段遮断の可能性も想定しておく。 ・配膳（下膳）方法、調理人員の確保など、直接部門管理者（栄養士等）の指示が受けられない場合の動きも想定しておく。
		③	マニュアルについて検討する場がある （会議等名：　　、年　　回） ⇒（構成者：　　）		・施設全体の対応を検討する場や給食運営委員会等を活用し、マニュアルの内容が施設全体で共有できるよう、また、内容の妥当性について検討できるようにする ・利用者及びスタッフも変動することから、最低年１回の見直しを行うこと。また、新任者、転勤者に対してはオリエンテーションに含めておく。
		④	マニュアルの内容について、栄養科を始め、施設全体で共有している		
	（2）体制強化	①	まずは、栄養科内において訓練や研修を行っている		・まずは担当部分について科内の職員で把握する
		②	施設全体において、日頃から計画的に訓練や研修を行っている		・施設全体の訓練等を活用し、使えるマニュアルとなるよう検証する。
		③	マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行っている		
2備蓄等災害時食糧の確保	（1）栄養状態の把握	①	施設利用者の栄養状態を把握し、災害が長期化した際、栄養状態が悪化する可能性のある利用者を把握している		・災害時特に注意すべき対象者については、栄養担当及び関係職員とともに共通認識を図ること。
		②	常食以外の食種・食形態者について、非常時の対応策を検討している		・食形態（軟菜、ソフト食、ペースト食など）に対する非常食計画がある。 ・食種（腎臓食、アレルギー食、離乳食など）に対する非常食計画がある。
	（2）備蓄の整備	①	災害時においても給食を提供するために必要な食料、水、食器、熱源等が施設内に備蓄されている		・災害時に実際に利用することを想定し、必要な備蓄品の種類、量、保管方法等を検討するとともに、整備する（実際の場面が想定できない場合は、県地域機関（保健所）等に相談する） ・職員分、施設利用者以外の受け入れ、地域住民分などの食事提供が想定される場合は、検討しておく。
		②	２の (1) をふまえ、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）		
		③	適切な場所に保管している		・取り出しやすい場所、また浸水の恐れのある施設においては、被害の少ない場所や近隣施設など安全な場所に保管する。
		④	施設外備蓄を行っている場合は、災害時の納入方法、ルートを確保している （保管場所　　） （納入方法　　） （納入ルート　　）		・施設の備蓄だけでは対応できない場合もあることから、施設外の備蓄品も確保しておくと良い ・しかし、災害時には道路の遮断、車両不通の場合もあることから、保管場所、納入方法やルートを綿密に取り決めておく。
	（3）備蓄の運用	①	備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成している		・火や水が使えない場合も想定した献立を作成しておく。 ・施設の誰もが提供できるよう、提供時間、提供方法、備蓄場所等を記載しておく。
		②	平常時用の備蓄利用計画を作成している（普段の給食への利用、ランニングコスト）		・廃棄することがないよう、あらかじめ利用計画を立てておくとともに、受払簿等を作成し、常に管理しておく。
		③	備蓄品の受払簿を整備している		
		④	備蓄品の利用について施設内で共有している		・栄養士や調理師が出勤できない場合もあるため、誰もが使えるようにしておく。
3外部との連携体制の明確化	（1）地域の災害対策体制の把握	①	区の災害対策本部の設置状況を把握している（食料、物資、水等の支援要請先） （部署名：　　）		・災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談先等を明確にしておく
		②	保健所の連絡先を把握している （栄養担当：　　TEL：　　） （衛生担当：　　TEL：　　）		
		③	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：　　TEL　　） （ガス供給先：　　TEL　　） （水道供給先：　　TEL　　）		・状況把握や復旧の見通し等を把握するため、連絡先や相手方の災害時の体制を把握しておく。
	（2）給食施設等の相互支援体制	①	外部業者、系列施設及び所属団体等災害支援に関する取り決めがある		・災害の発生状況にもよるが、自力では対応困難な事象も発生することから、支援体制を強化しておく。
		②	取り決め先と支援内容（食材、人員等）が明確になっている （取り決め先：　　TEL　　） ⇒（内　容　：　　）		

参考：『新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン―実践編―』より

４．給食関係法規

【１】健康増進法　（平成14年８月２日　法律第103号）（抜粋）

（目的）

第１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１８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。

１　（略）

２　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。

第５章　特定給食施設等

第１節　特定給食施設における栄養管理

（特定給食施設の届出）

第２０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１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１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２１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、第２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２２条　都道府県知事は、特定給食施設の設置者に対し、前条第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２３条　都道府県知事は、第２１条第１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３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２４条　都道府県知事は、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。

第２節　受動喫煙の防止

第２５条　学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について受動喫煙（室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされることをいう。）を防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない。

第８章　罰則

第３７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。

１　第２３条第２項又は第３２条第２項の規定に基づく命令に違反した者

第３８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。

１　第２４条第１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３９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、前２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】健康増進法施行規則　（平成１５年４月３０日厚生労働省法令第８６号）（抜粋）

（特定給食施設）

第５条　法第２０条第１項の厚生労働省で定める施設は、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とする。

（特定給食施設の届出事項）

第６条　法第２０条第１項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

1　給食施設名称及び所在地

2　給食施設の設置者の氏名及び住所（法人にあたっては、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）

3　給食施設の種類

4　給食の開始日又は開始予定日

5　1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数

6　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７条　法第２１条第１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。

1　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１回３００食以上又は１日７５０食以上の食事を供給するもの

2　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１回５００食以上又は１日１５００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８条　法第２１条第２項の規定により栄養士また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、１回３００食又は１日７５０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１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９条　法第２１条第３項の厚生労働省で定める基準は、次のとおりとする。

1　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に努めること

2　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に努めること

3　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

4　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

5　衛生の管理については、食品衛生法（昭和２２年法律第２２３号）その他関係法令の定めるところによること

【３】江東区健康増進法施行細則　（平成１５年５月江東区規則第３７号）（抜粋）

（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、省令又はこの規則の定めるところにより、区長に提出する申請書、届書及びその他の書類は、保健所長を経由しなければならない。

（国民健康・栄養調査世帯指定の通知）

第３条　省令第２条第２項の通知は、国民健康・栄養調査世帯指定通知書（別記第１号様式）により行うものとする。

（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（以下単に「特定給食施設」という。）の事業の開始の届出は、給食開始届（別記第２号様式）によらなければならない。

２　法第２０条第２項の規定による特定給食施設の変更の届出は、給食届出事項変更届（別記第３号様式）に、休止又は廃止の届出は、給食廃止（休止）届（別記第４号様式）によらなければならない。

（管理栄養士の必置指定）

第５条　法第２１条第１項に規定する施設の指定は、管理栄養士必置指定通知書（別記第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七条各号に該当しなくなったときは、管理栄養士の必置指定解除通知書（別記第６号様式）により、当該指定を取り消すものとする。

（給食の報告）

第６条　特定給食施設の管理者は、毎年５月及び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。

（帳票の整理等）

第７条　特定給食施設の管理者は、献立、食品使用日計、栄養出納その他給食に必要な帳票を整備及び保存しなければならない。

（指導票の交付）

第８条　法第１９条の栄養指導員は、法第２２条の規定により指導及び助言を行った場合は、指導票を当該施設の設置者に交付しなければならない。

附則

（施行期日）

１　この規則は、公布の日から施行する。

（栄養改善法施行細則の廃止）

２　栄養改善法施行細則（昭和５０年３月３１日規則第５２号）は、廃止する。

（経過措置）

３　この規則施行の前に、前項の規定によりされている届出、報告その他の手続は、それぞれこの規則の相当規定に基づいてされた届出、報告その他の手続とみなす。

【4】参考

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）（抜粋）

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℃、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０.１mg/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℃以下又は６５℃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℃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℃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（略）

（２） 施設設備の管理（略）

（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。

⑪　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１０^{5}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（略）

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。

⑽ 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。

⑾ 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。

⑿ 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。

⒀ 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。

⒁ 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。

⒂ 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。

⒃ 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。

（別添１）（別添２）（別添３）（別紙）　省略

参考資料等

＊３歳以上の「幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト」
【国立保健医療科学院ホームページ】
http://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/
【厚生労働省ホームページ】
http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/chiiki-gyousei.html

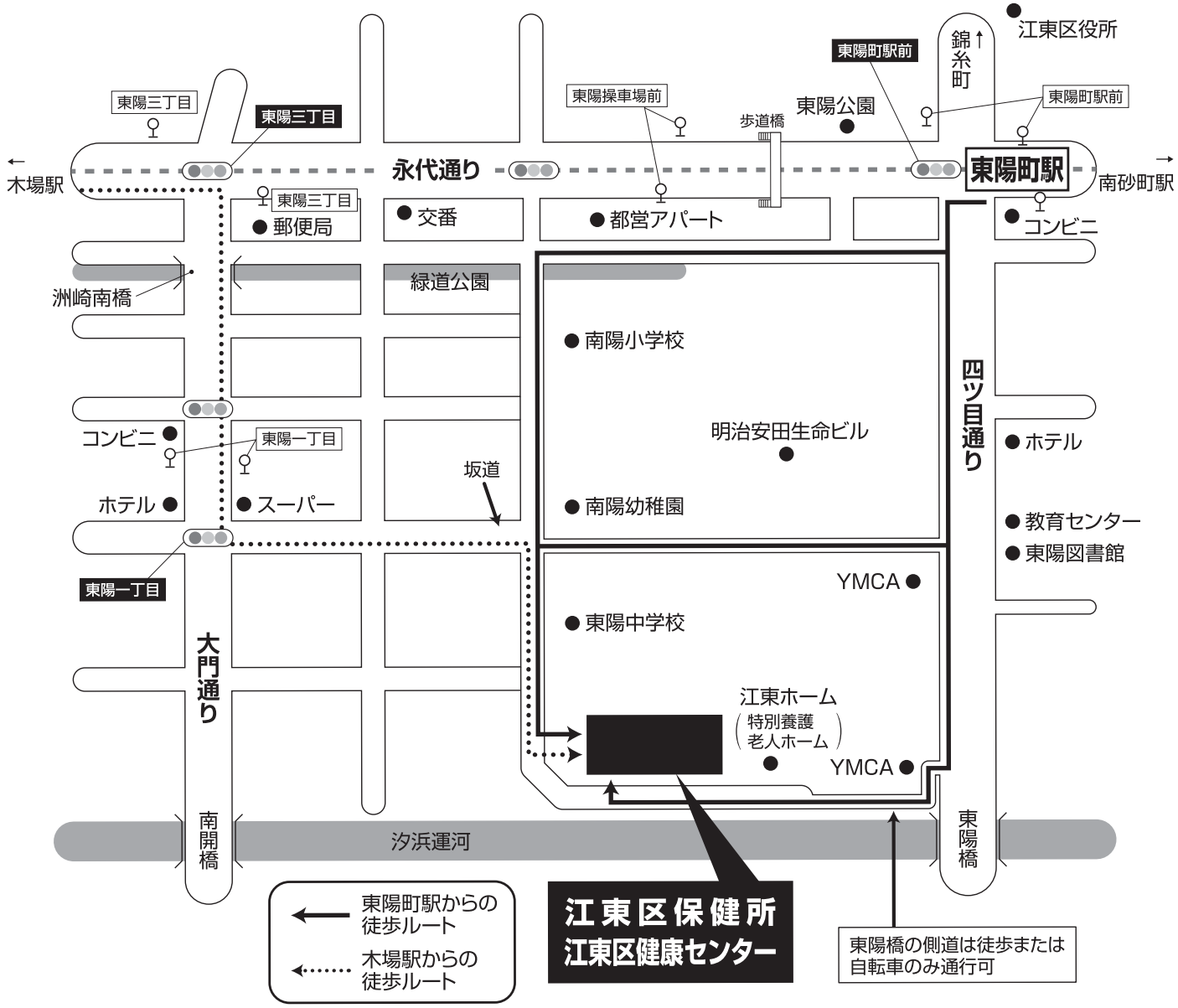
＊「日本人の食事摂取基準　2015年版」（平成27～31年度使用）
厚生労働省健康局
http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/0000041824.html

＊新潟県災害時栄養･食生活支援活動ガイドライン－実践編－

＊静岡県浜松市保健所「特定給食施設等栄養管理の手引き」

＊「大量調理施設衛生管理マニュアル」　厚生労働省医薬食品局食品安全部

●案内図●



「交通機関」：東京メトロ東西線　東陽町駅下車　徒歩 10分
都　営　バ　ス　東陽操車所下車 徒歩 5分（東21、東22、錦14、木11）
東陽一丁目下車 徒歩 5分（錦13）

江東区保健所 健康推進課 栄養指導担当

〒135-0016　　江東区東陽 2-1-1

TEL.3647-6713　FAX.3615-7171

Mail : eiyoshido@city.koto.lg.jp

江東区

印刷物登録番号（29）58号

平成29年12月 作成