給食施設
管理運営の手引き

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
給食開始届記入要領・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
給食施設台帳（給食運営状況票）記入要領、給食施設の平面図・・・・・・7
変更届・廃止届記入要領・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　8
【２】調査と報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
１）調査「給食運営状況調査（給食施設台帳）」・・・・・・・・・・・・・・9
２）報告「栄養管理報告書」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
栄養管理報告書チェックポイント（給食施設）・・・・・・・・・・・10
栄養管理報告書チェックポイント（保育所・幼稚園等）・・・・・・・12
栄養管理報告書チェックポイント（病院・介護施設等）・・・・・・・14

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16
【２】栄養管理基準・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16
【３】栄養管理の実際・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
【４】非常災害時に対する備え・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・26

４．給食関係法規

【１】健康増進法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・28
【２】健康増進法施行規則・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・30
【３】江東区健康増進法施行細則・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・31
【４】参考「大量調理施設衛生管理マニュアル」・・・・・・・・・・・・・・・・・32

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（P28）
● 健康増進法施行規則第5条（P30）

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（P28・29）

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･栄養士等を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）給食施設の種類

分　類	該当施設	根拠法令等
学校(公立・私立)	公立学校･公立幼稚園･私立学校･私立幼稚園・各種学校・幼稚園型認定こども園	学校教育法第１条に規定する学校、第124条に規定する専修学校及び第134条に規定する各種学校、学校給食センター、学校給食法第６条に規定する学校給食共同調理場及び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条第６項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合）
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２８項に規定する介護老人保健施設
介護医療院	介護医療院	介護保険法第８条第２９項に規定する介護医療院
老人福祉施設	特別養護老人ホーム・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	老人福祉法第５条の３に規定する施設
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･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等	児童福祉法第７条に規定する施設、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及び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条第６項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合を除く）
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・少年刑務所・拘置所・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４条に規定する少年院及び少年鑑別所法第３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	上記に含まれない施設。警察学校・認証保育所・認可外保育所・地域型保育事業・有料老人ホーム	上記に含まれない施設

【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（P２８）

● 江東区健康増進法施行細則第４条（P３１）

２）報告等の義務（P9）

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（P２９）

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（P３１）

３）栄養管理基準を遵守しなければならない義務（P１６～１７）

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（P２８）

● 健康増進法施行規則第９条（P３０）

4）管理栄養士をおかなければならない義務（P３１）

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（Ｐ２８）

● 江東区健康増進法施行細則第５条（Ｐ３１）

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 介護医療院	病　院 介護老人保健施設 介護医療院 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		

● 健康増進法施行細則第７条・8条（Ｐ３０）

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	

● 事業附属寄宿舎規程第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）

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（給食運営状況票）	P7
	給食施設の平面図	P7
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）	P8

＊ 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。https://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）

①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、一ヶ月以内（30日以内）に区長に届け出なければなりません。

江東区のホームページ

【問い合わせ・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

特定給食施設指導事業

②「①江東区健康増進法施行細則第４条関係」以外に必要な届け出
https://www.city.koto.lg.jp/260404/fukushi/ese/shokuhin/6963.html

食品衛生法による許可又は届出が必要です。
【問い合わせ先】
江東区保健所　生活衛生課　食の安全係　TEL：３６４７－５８１２

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	○○ 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

① 設置者（Ｐ３）

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

給食開始届

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

給食施設の分類（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。

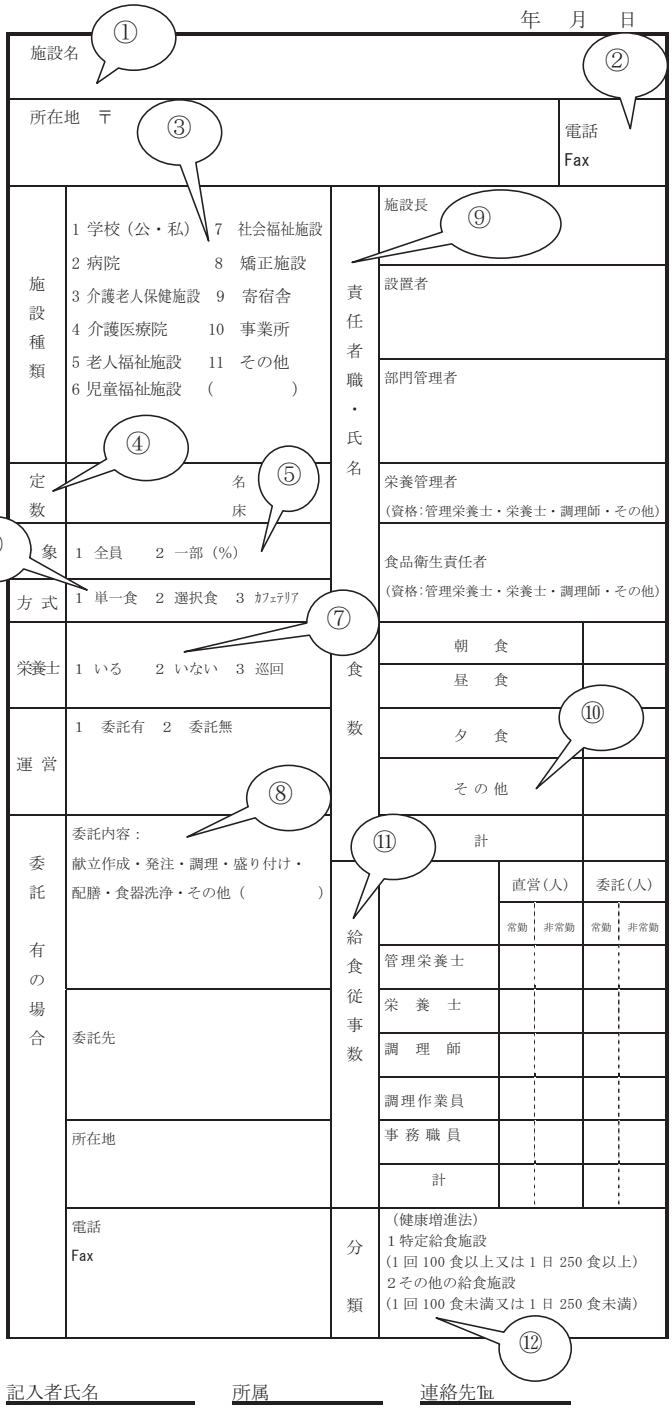
「その他」とは夜勤等を行っている工場等で供給する夜食などをいいます。

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。

給食施設台帳（給食運営状況票）記入要領



給食運営状況票　　平面図

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：「11 その他」の場合は、具体的な施設種類を(　)内に記入。P2参照。

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及び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及び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

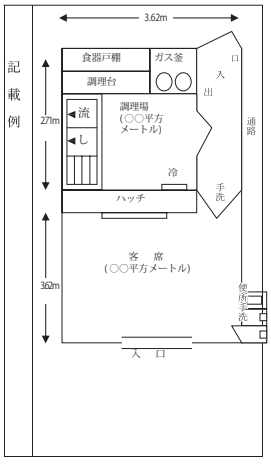
- 調理室の大きさ
- 調理器具の配置
- 出入口の位置
- 通路の位置
- 便所、手洗いの位置

（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。

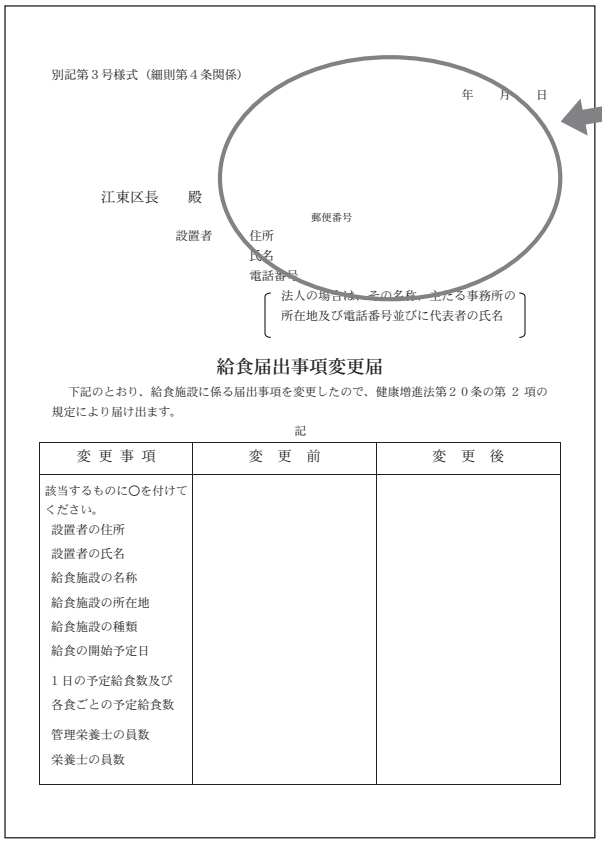
※食品衛生法における営業許可申請時に添付する「営業設備の配置図」でも差し支えない。

平面図　例



変更届・廃止届記入要領

給食施設の設置者は、給食を変更・廃止（休止）した時は、1か月以内（30日以内）に区長に届け出なければなりません。



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○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		

給食届出事項変更届（第3号様式）

●提出日の日付

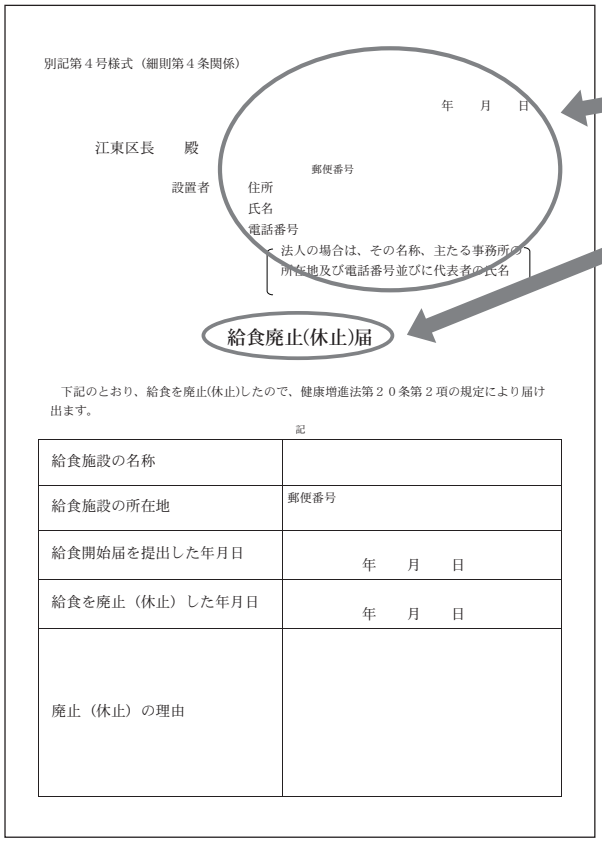
●設置者の住所、氏名、電話番号を記入

変更届

●届出項目について、変更前と変更後の内容を記載する

・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の予定給食数
・管理栄養士及び栄養士の員数

※欄外に施設名（ID）を記載して下さい。



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	

給食廃止（休止）届（第4号様式）

●提出日の日付

●設置者の住所、氏名、電話番号を記入

廃止届

●廃止または休止を○で囲む

●廃止（休止）事項を全て記載する

・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
・給食を廃止（休止）した年月日
・廃止（休止）の理由

【2】調査と報告

1）調査「給食運営状況調査（給食施設台帳）」

健康増進法第24条に基づき、区内全給食施設を対象に「給食運営状況調査」（様式はP７給食施設台帳）を毎年１回実施していますので、報告をお願いします。

2）報告「栄養管理報告書」

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。江東区では、５月及び11月に実施した給食について、「栄養管理報告書」を提出するよう定めています。

● 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（Ｐ３１）

<table>
<tr><td>報告時期</td><td colspan="2">年２回　５月分 →　６月１５日まで
１１月分 → １２月１５日まで　締切厳守
（※報告月の翌月１５日までに提出する。）</td></tr>
<tr><td rowspan="5">報告様式</td><td>種　類</td><td>備　考</td></tr>
<tr><td>栄養管理報告書（給食施設）</td><td>令和３年４月より新様式に改定</td></tr>
<tr><td>栄養管理報告書（保育所・幼稚園等）</td><td>令和３年４月より新様式に改定</td></tr>
<tr><td>栄養管理報告書（病院・介護施設）</td><td>令和３年４月より新様式に改定</td></tr>
<tr><td colspan="2">各報告様式及び記入要領は、江東区保健所で配布しているほか、
江東区ホームページからダウンロードもできます。
https://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
→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下さい。（Ｐ１０～１５）</td></tr>
<tr><td>提出部数</td><td colspan="2">２部提出（※各施設で、別途１部を控えとして保管をお願いします。）
●両面印刷または両面コピーをしてご提出下さい。
●提出日（収受印）を押印した控えが必要な場合は、
提出分２部＋控え分１部と返信用封筒を同封して下さい。</td></tr>
<tr><td>提出先</td><td colspan="2">〒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　【郵送または持参　FAXは不可】</td></tr>
</table>

栄養管理報告書チェックポイント（給食施設）

・令和3年4月から新様式に変わりました。
・記載できない項目は空白にしないで斜線を記入
・その他（　）を選んだときは内容を記載
・□は、いずれかに必ず記入☑をいれる

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

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

【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）
（□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 □ わからない		
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⇒

Ⅱ食材料費は材・売のどちらかに○

いずれかを選択

Ⅰ施設種類には必ず○をつける

ID を記入
番号は宛名シールをご覧ください

1食当たりの平均食材料費を記入する。 食事区分ごとの算出が難しい場合は、合計欄に1日分の平均食材料費を「全○○○円」と記入する。

4：有の場合、肥満・やせの%は直近の値を記入します。

肥満%算出法
（肥満の者の人数）÷（対象者の人数）×100

やせ%算出法
（やせの者の人数）÷（対象者の人数）×100

必ず頻度も記入

2　給食会議とは施設の給食の改善などを定期的に話しあう会議で日々の打ち合わせなどは含まない

事業所は必ず記入
事業所以外は斜線を引く

小数点第一位まで記入
エネルギー比率の合計が 100 になっていることを確認
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%)

設定している給与栄養目標量の数を記入

作成してない場合はⅥ―2～5は斜線を引く

給与栄養目標量を設定している食事のみをチェック

実施の場合は実施時期どちらかにチェック

・栄養量の数値は日本食品標準成分表の数値の桁数にあわせる

・目標量を幅で設定している場合:中央値を記入

・目標量を設定していない場合:斜線を引く。

報告月に実施したものだけを計上
Ⅶ栄養・健康情報は含みません

回数分の延べ人数

目標量や提供量がない場合は 0gと記入、算出してない場合は斜線を引く

どちらかに必ずチェックを。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。野菜、果物は、日本食品標準成分表の分類にしたがう(きのこ類、藻類、いも類は含まない)

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	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率(%)	脂肪エネルギー比率(%)	たんぱく質エネルギー比率(%)
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

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（　　）

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）

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

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
個別		延　人
個別		延　人
個別		延　人
集団		回　人
集団		回　人
集団		回　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）

（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

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

栄養管理報告書を作成するときは、『栄養管理報告書の作成にあたって』もご覧ください。

特定給食施設指導事業

栄養管理報告書チェックポイント（保育所・幼稚園等）

・令和3年4月から新様式に変わりました。
・記載できない項目は空白にしないで斜線を記入
・その他（　）を選んだときは内容を記載
・□は、いずれかに必ず記入☑をいれる

栄養管理報告書（保育所・幼稚園等）

土曜日等の特異日を除いた通常日の平均食数を記入。職員食を含む。「食数の合計＝園児の食数＋（再掲）職員食」であることを確認する。
合計欄も記入。

ID を記入
番号は宛名シールをご覧ください

Ⅰ施設種類には必ず〇をつける

離乳食は、1 日に数回提供していても 1 人 1 回のみ昼食へまとめて記入する

1食当たりの平均食材料費を記入。食事区分ごとの算出が困難な場合、合計欄に1日分の平均食材料費を「全〇〇〇円」と記入。

4：有の場合、肥満・やせの％は直近の値を記入。カウプ指数等他の方法で把握の場合は、「無」とする。

肥満%算出法
（肥満の者の人数）÷（対象者の人数）×100

やせ%算出法
（やせの者の人数）÷（対象者の人数）×100

必ず頻度も記入
適宜、随時等の記入は不可。

2 給食会議とは施設の給食の改善などを定期的に話しあう会議で日々の打ち合わせなどは含みません

肥満とやせの計算方法は身長別標準体重の早見表及び肥満度判定区分の簡易ソフト（Excel）で計算できます。ソフトは以下よりダウンロードできます。
3 歳以上の幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト
https://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/index.htm

設定している給与栄養目標量の数を記入
※0-2 歳、3-5 歳とそれぞれ設定していたら 2 種類となる

小数点第一位まで記入
エネルギー比率の合計が 100 になっていることを確認
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%)

給与栄養目標量を設定している食事のみをチェック

栄養量の数値は日本食品標準成分表の数値の桁数にあわせる

・目標量を幅で設定している場合：中央値を記入

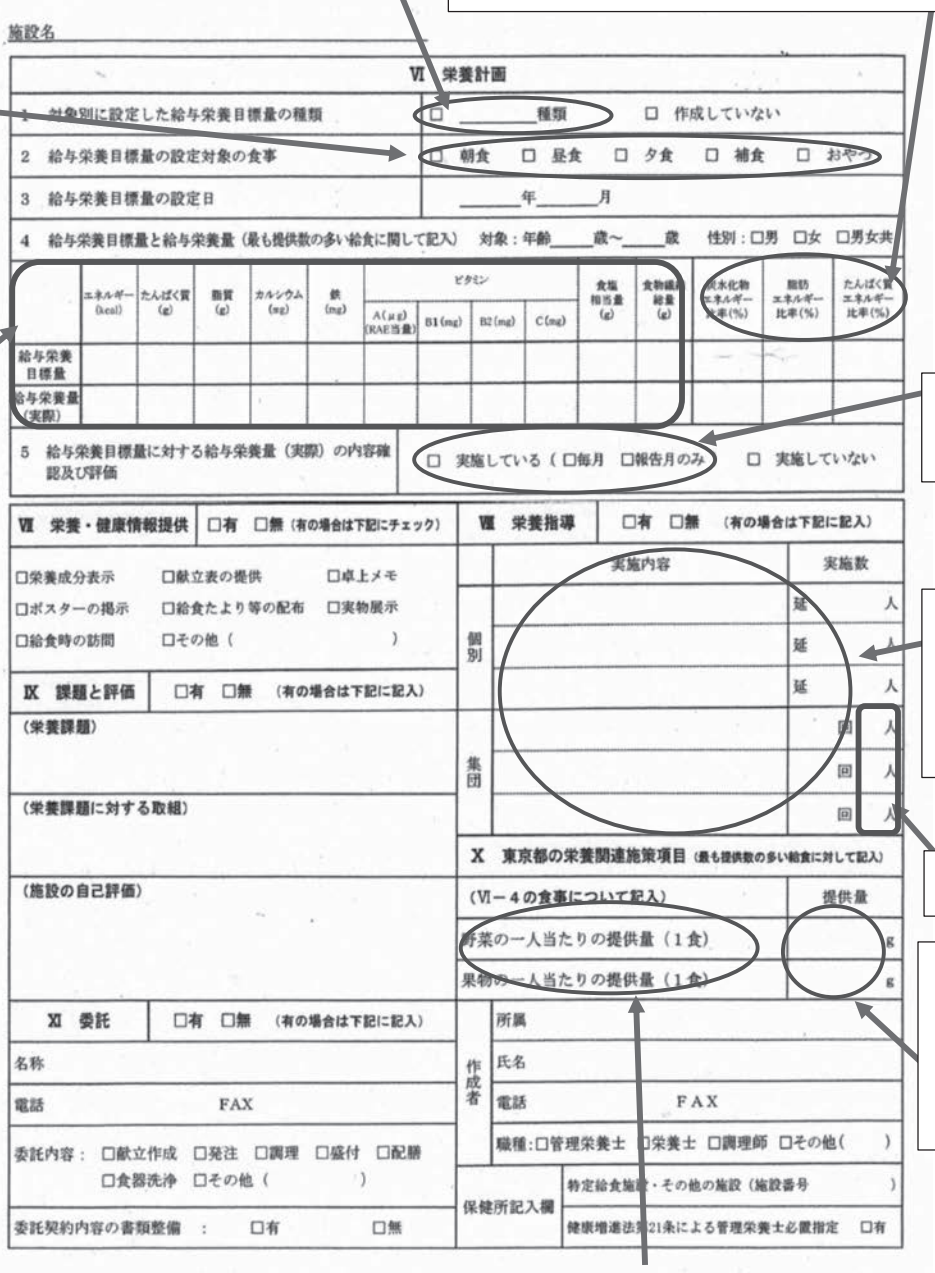
・目標量を設定していない場合：斜線を引く。

実施の場合は
実施時期にチェック

報告月に実施したものだけを計上。
Ⅶ栄養・健康情報は含みません

回数分の延べ人数

提供量がない場合は0gと記入、算出してない場合は斜線を引く


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

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 ＿＿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率(%)	脂肪エネルギー比率(%)	たんぱく質エネルギー比率(%)
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

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（ ）

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
個別		延 人
個別		延 人
集団		回 人
集団		回 人
集団		回 人

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）

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）	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

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

野菜、果物は、日本食品標準成分表の分類にしたがう（きのこ類、藻類、いも類は含まない）

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あたって』もご覧ください。

特定給食施設指導事業

栄養管理報告書チェックポイント
（病院・介護施設等）

・令和3年4月から新様式に変わりました。
・記載できない項目は空白にしないで斜線を記入
・その他（　）を選んだときは内容を記載
・□は、いずれかに必ず記入☑をいれる

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

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 介護医療院 4 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） 5 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）		1日平均利用者数合計　　人
	一般食　常食		再掲 デイサービス　人
	一般食　その他		ショートステイ　人
	その他　療養食（特別食）		その他（　）人
	その他　職員食・その他		（　）人
	合　計		

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

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・喫煙習慣等）
□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）

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

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（　）

＊裏面へ⇒

ID を記入
番号は宛名シールをご覧ください

食材料費は報告月の一人1日あたりの平均食材料を記入

食数は報告月に提供した延べ人数を記入（1 日平均ではない）、一般食の常食とその他は主食で区分、合計欄を記入する

定数・定員は許可病床数または入所定員（ショートステイ含）を記入。1 日平均利用者数にはデイサービスを含める。職員食は含めない

Ⅰ施設種類には必ず〇をつける

1 日平均利用者数のうち、定数または定員以外の数の内訳を「再掲」に記入

頻度は必ず記入

1 給食会議とは施設の給食の改善などを定期的に話しあう会議で日々の打ち合わせ、ケア・カンファレンスは含まない

有の場合は全員か一部かを記入

病院以外は斜線を引く

施設で設定する給与栄養目標量の種類（食種の数）を記入、個別に作成・提供の場合は個別にレをつける

小数点第一位まで記入
エネルギー比率の合計が 100 になっていることを確認
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%)

食種のチェック

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率(%)	脂肪エネルギー比率(%)	たんぱく質エネルギー比率(%)
給与栄養目標量														
給与栄養量（実際）														

栄養量の数値は日本食品標準成分表の数値の桁数にあわせる。

・目標量を幅で設定している場合：中央値を記入

・目標量を設定していない場合：斜線を引く。

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（　　）

実施の場合は実施時期どちらかにチェック

Ⅶ　栄養・健康情報提供　□有　□無（有の場合は下記にチェック）	Ⅷ　栄養指導　□有　□無（有の場合は下記に記入）		
□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（　　）		実施内容	実施数
	個別	糖尿病	延　人
		脂質異常症	延　人
		高血圧・心臓病	延　人
			延　人
			延　人
			延　人
	集団		回　人
			回　人
			回　人
			回　人
			回　人

提供量がない場合は 0gと記入、算出してない場合は斜線を引く

Ⅸ　課題と評価　□有　□無（有の場合は下記に記入）	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）		
（栄養課題）	（Ⅵ－3の食事について記入）	目標量	提供量
（栄養課題に対する取組）	野菜の一人当たりの提供量（□1食　□1日）		g
（施設の自己評価）	果物の一人当たりの提供量（□1食　□1日）		g

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

目標量を設定してない場合は斜線を引く

どちらかに必ずチェックをする。野菜、果物は、日本食品標準成分表の分類にしたがう。(きのこ類、藻類、いも類は含まない)

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あたって』もご覧ください。

特定給食施設指導事業

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、健康増進法に基づく「日本人の食事摂取基準2020年版」（令和２年度～６年度）を活用し栄養管理（図１　給食・栄養管理の流れ「ＰＤＣＡ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。今回の主な改定は以下のとおりです。

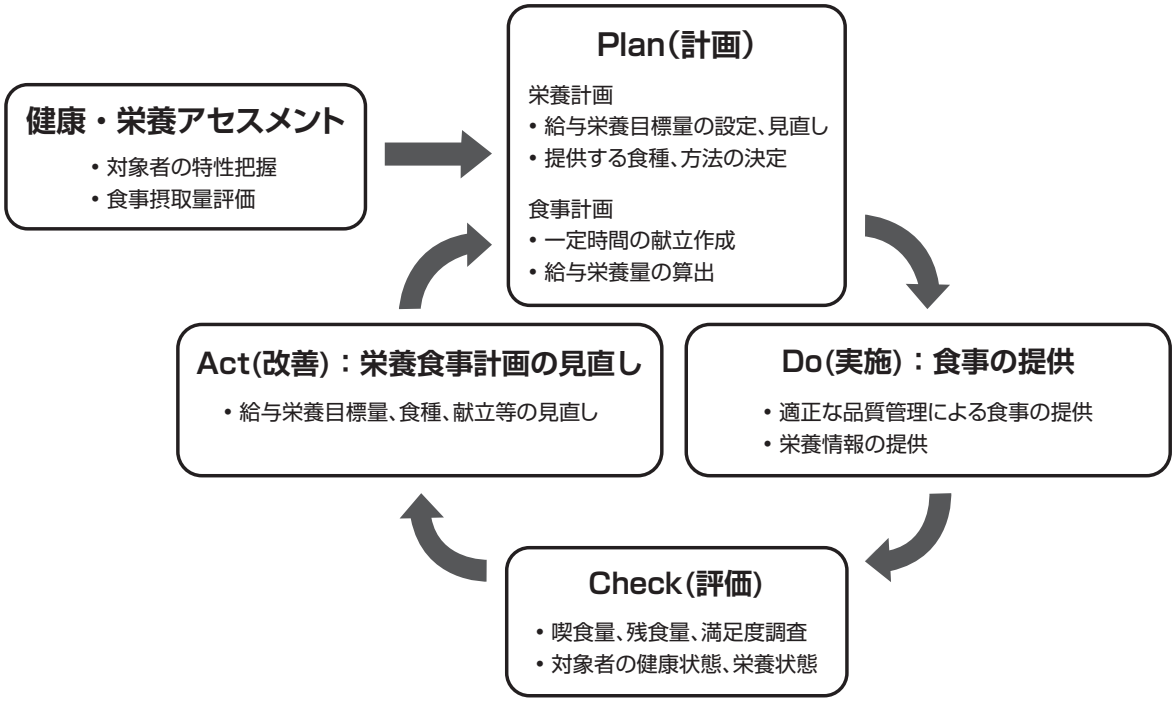
・高齢者を６５～７４歳、７５歳以上の２つの区分にした。
・フレイル予防の観点から、高齢者のたんぱく質の目標量を見直した。
・生活習慣病における発症予防の観点から、ナトリウム（食塩）の目標量を引き下げた。

１　事業所等における栄養管理の実際

給食施設運営管理の手引き（平成２９年度Ｐ２１参照）

２　保育所等における栄養管理の実際「計画的な食事の提供」

保育所等では乳幼児の発育及び発達の過程に応じて計画的な食事の提供（「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」Ｐ２４参照）や食育の実施に努めるとともに食に関わる環境への配慮が必要であることから栄養管理の役割は重要です。保育所等における給食は特定多数人に対して継続的に栄養管理を行うため、食事摂取基準を運用したＰＤＣＡサイクル（図１）により実施します。



厚生労働省　日本人の食事摂取基準（2020年度版）を保育所向けに一部改変して示す

図１　給食・栄養管理の流れ「PDCAサイクル」

1　食事評価

身体計測や食事状況調査等のデータに基づいて、園児の状況を分析し、特性を把握します。

①園児の性別、年齢（月齢）

②園児の身長、体重、肥満とやせの状況を把握し、各個人の成長曲線の推移を見る。

（幼児身長体重曲線（性別･身長別標準体重）による肥満度の評価方法については、平成１２年乳幼児身体発育調査の結果に基づき作成されています。集団の長期的評価や医学的な判定になるのでこれを用います。また、母子健康手帳に掲載されている幼児身長体重曲線と同様のものを用いて評価したい場合は平成２２年度乳幼児身体発育調査の結果を用いても差し支えないこととします。）

③遊びの様子や体の動かし方などの活動量

④家庭での食事内容や生活時間等

⑤生育歴や個別に配慮すべき事項（食物アレルギーの有無、疾病や障がいの有無を含む）

2　計　画（Plan）

（1）エネルギー目標量の算出方法

実態把握・アセスメントの結果をもとに１日に必要とされる推定エネルギー必要量を算出します。個人別に算出する方法と、年齢・性別の基礎代謝量により算出する方法があります。

1）個人別にエネルギー目標量を算出する場合（園児の現体重を用いて計算）

①対象となる園児の現体重をもとに個人ごとの推定エネルギー必要量を計算する（表２）

推定エネルギー必要量（kcal）　※計算の数値は100kcal単位で四捨五入し丸める

＝ 現体重（kg） × 基礎代謝基準値 × 身体活動レベル ＋ エネルギー蓄積量

例　個人の推定エネルギー必要量の算出（２歳、男児、体重１２ｋｇの場合）

１２×６１.０×１.３５＋２０＝１００８.２≒1,０００ｋｃａｌ（丸める）

表１　推定エネルギー必要量の算出に必要なデータ

年齢・性別		基礎代謝基準値(kcal/kg体重/日)	参照体重(kg)	基礎代謝量(kcal/日)	身体活動レベル	エネルギー蓄積量(kcal/日)
１～２歳	男	６１.０	１１.５	７００	１.３５	２０
	女	５９.７	１１.０	６６０		１５
３～５歳	男	５４.８	１６.５	９００	１.４５	１０
	女	５２.２	１６.１	８４０		１０

「日本人の食事摂取基準（2020年版）」より

※以降、算出例は計算をわかりやすくするため、全員を３歳男児（３～５歳）と仮定して示す。

表２　（算出例）３歳、男児２０人の算出結果

（表１より：基礎代謝基準値５４.８kcal/日、身体活動レベル１.４５、エネルギー蓄積量１０kcal/日）

No.	体重 (kg)	推定エネルギー必要量 (kcal)	100kcalで丸めた値 (kcal)	No.	体重 (kg)	推定エネルギー必要量 (kcal)	100kcalで丸めた値 (kcal)
１	１５.３	１,２２６	１,２００	１１	１６.７	１,３３７	１,３００
２	１６.２	１,２９７	１,３００	１２	１５.８	１,２６５	１,３００
３	１７.８	１,４２４	１,４００	１３	１３.５	１,０８３	１,１００
４	１５.８	１,２６５	１,３００	１４	１８.１	１,４４８	１,４００
５	１１.３	９０８	９００	１５	１６.１	１,２８９	１,３００
６	１８.０	１,４４０	１,４００	１６	１６.２	１,２９７	１,３００
７	１５.４	１,２３４	１,２００	１７	１５.７	１,２５８	１,３００
８	１６.４	１,３１３	１,３００	１８	１５.１	１,２１０	１,２００
９	１４.３	１,１４６	１,１００	１９	１４.３	１,１４６	１,１００
１０	１５.８	１,２６５	１,３００	２０	１４.８	１,１８６	１,２００

②「１～２歳児」「３～５歳児」の区分ごとに計算値の分布状況を確認する（表３）
（最小値、最大値、中央値、最頻値、平均値などをみる）

表３　（算出例）推定エネルギー必要量ごとの分布状況

推定エネルギー必要量 (kcal)	人数
９００	1
１,１００	3
１,２００	4
１,３００	9
１,４００	3

・最小値　　９００kcal
・最大値　１,４００kcal
・中央値　１,３００kcal
・最頻値　１,３００kcal
・平均値　１,２４５kcal

③最も多くの子どもに対応できる値、もしくは最も多くの子どもが不足しない値をエネルギー目標量とする

⇨ 例　エネルギー目標量
１,３００kcal

④成長に偏りがある子ども（肥満・やせなど基準体位を大きく外れる子ども等）については、個別対応とするかどうかを判断する

２）年齢・性別区分でエネルギー目標量を算出する場合（参照体重を用いて計算）

「日本人の食事摂取基準」にある年齢・性別の参照体重を用いた推定エネルギー必要量をエネルギー目標量とするが、成長に偏りがある子どもには個別対応が望ましい。

表４　小児の推定エネルギー必要量

年齢	性別	推定エネルギー必要量(kcal)	年齢	性別	推定エネルギー必要量(kcal)
１～２歳	男	９５０	３～５歳	男	１,３００
	女	９００		女	１,２５０

例
エネルギー目標量
１,３００kcal

「日本人の食事摂取基準（2020年版）」より

（２）保育所で提供するエネルギー量を決定

１日の食事のうち「昼食」と「おやつ」を提供するため、保育所で提供するエネルギー量の割合を算出します。昼食については、１日全体の概ね１/３を目安とし、おやつについては１日全体の１０～２０％程度の量を目安とします。「（５）給与栄養目標量算出例」では、「昼食」と「おやつ」で１日全体の４５～５０％を提供することを目安にした目標量を算出していますが、保育所の状況に応じて割合を設定して差し支えません。

（３）エネルギー産生栄養素の目標量の算出方法

エネルギー目標量を決定した後に、エネルギー産生栄養素(たんぱく質・脂質・炭水化物)の目標量を総エネルギー比に占める割合（％エネルギー比）によって決定します。なお、次の割合の範囲を目安として計算します。たんぱく質は総エネルギーに対して１３％～２０％、脂質は２０％～３０％、炭水化物は５０％～６５％で、目標量(ｇ)計算式は下記の通りです。

たんぱく質の目標量（g）＝エネルギー量（kcal）×１３～２０（%）÷１００÷４ ※注１
脂　　質の目標量（g）＝エネルギー量（kcal）×２０～３０（%）÷１００÷９ ※注１
炭水化物の目標量（g）＝エネルギー量（kcal）×５０～６５（%）÷１００÷４ ※注１

※注１　数字は１ｇのエネルギー量。たんぱく質及び炭水化物１ｇ＝４kcal、脂質１ｇ＝９kcal

（４）その他の栄養素の目標量の算出方法

ビタミン（ビタミンA、ビタミンB_1、ビタミンB_2、ビタミンC）及びミネラル（カルシウム、鉄）については、食事摂取基準における「推奨量※注２」の最大値を参考に、保育所の目標量を設定します。「（５）給与栄養目標量算出例」では、「昼食」と「おやつ」で１日全体の５０％を提供することを目安にした目標量を算出していますが、保育所の状況に応じて割合を設定して差し支えません。施設で独自に設定する場合も、日本人の食事摂取基準を基に設定します。１日の食事全体として、子ども個人ごとには「推奨量」を目指し、施設全体としては「推定平均必要量※注３」を下回ることがないようにし、保育所の目標量を設定します。

※注２　推奨量：年齢階級児のほとんど（９７～９８%）が必要量を満たすと推定される１日の摂取量

※注３　推定平均必要量：年齢階級児の５０%が必要量を満たすと推定される1日の摂取量

（５）給与栄養目標量算出例

「１～２歳児」は、「昼食」と「おやつ(午前・午後)」で１日全体の５０％を提供することを目安に算出、「３～５歳児」は、「昼食」で1日の1/3強にあたる３５％、「おやつ（午後）」で１日全体の１０％を想定して、「昼食」と「おやつ(午後)」で１日全体の４５％を提供することを目安に、家庭で不足しがちなビタミン及びミネラルについては５０％とした。（表５、表６）

なお、この割合は保育所の状況に応じて設定をして差し支えません。

表５　１～２歳児の給与栄養目標量算出例
（昼食と午前・午後のおやつを提供する場合の目標量として作成）

	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(μgRAE)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食塩相当量(g)	食物繊維量(g)
食事摂取基準（１日あたり）	950	31～48	21～32	450	4.5	400	0.5	0.6	40	3.0未満	－
昼食+おやつの比率	50％	50％	50％	50％	50％	50％	50％	50％	50％	45%未満	－
給与栄養目標量	480	16～24	11～16	225	2.3	200	0.25	0.3	20	1.4未満	－

表６　３～５歳児の給与栄養目標量算出例
（昼食と午後のおやつを提供する場合の目標量として作成）

	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(μgRAE)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食塩相当量(g)	食物繊維量(g)
食事摂取基準（１日あたり）	1,300	42～65	29～43	600	5.5	450	0.7	0.8	50	3.5未満	8以上
昼食+おやつの比率	45％	45％	45％	50％	50％	50％	50％	50％	50％	45%未満	50％
給与栄養目標量	585	19～30	13～20	300	2.8	225	0.35	0.4	25	1.6未満	4以上

※　上記算出例は、日本人の食事摂取基準（２０２０年版）を基に算出した。

※　推奨量が示されている栄養素は推奨量を、推奨量が示されていない栄養素は目標量を参照した。

※　エネルギー、ビタミンA、ビタミンB_2、カルシウムについては、男子を参照した。

※　食物繊維は３～５歳児には目標量の設定がされたが、１～２歳児については目標量の設定はない。

（６）献立作成（献立作成上の留意点）

給与栄養目標量を満たすように、料理や食品の組み合わせ等に配慮しながら献立を作成します。献立作成上の留意点は以下のとおりです。

①旬の食材を使用するなど季節感を考慮
②食に関する嗜好や体験が広がり、深まるよう、幅広い種類の食品を取り入れる
③咀しゃくや嚥下機能、食具使用の発達状況等を観察し、その発達を促すことができるよう、食品の種類や調理方法に配慮
④素材の味を活かし、料理の味付けは薄味に（大人の好みに合わせない）
⑤食べる楽しさを体験できるよう、おいしく変化に富んだ献立（行事食等）
⑥郷土料理や地元の食材を使った料理を提供し、地域の食文化を楽しめるように
⑦決まった時間に、安全性にも配慮した食事が提供できるよう、調理員の人員や能力に合わせて無理なく作業ができるように配慮
⑧予算の範囲内で、無駄なく食品が利用できるように配慮
食材使用量は、子ども分と職員分とそれぞれ「１人あたり使用量×人数」で計算し、その後に子どもと職員全体での使用量を計算します。また、それぞれの配分比率を計算しておき、出来上がった料理はこの比率に従って配食します。

３　実　施（Do）

計画に基づき、調理、食事の提供、食育活動を行います。

実施結果（食事や活動の様子など）については記録を行い、評価や活動の振り返りの際に活用できるようにします。

４　評　価（Check）

残食調査や食事の観察記録などをもとに、計画に基づいた食事の提供ができたか、設定した目標が達成できたかを確認し、評価します。また、一定期間毎に子どもの発育・発達状況を把握して、必要な栄養量が確保できているかを評価します。

評価は、給食担当者のみで行うものではなく、最高責任者である施設長や、子どもの観察や食事支援を行う保育士等と一緒に行います。（給食運営会議の活用）

５　改　善（Action）

評価により改善点を見つけ、よりよい給食の運営につながるように、献立や食事量の見直し、目標や計画の見直しをします。

参考資料

○児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について

（令和２年３月31日）（子母発0331第1号）

（各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部（局）長あて　厚生労働省子ども家庭局母子保健課長通知）

（公印省略）

「食事による栄養摂取量の基準」（令和２年１月21日厚生労働省告示第10号。以下「食事摂取基準」という。）が改正され令和２年４月１日から適用されることに伴い、「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について」（令和２年３月31日子発0331第１号・障発0331第８号厚生労働省子ども家庭局長・社会・援護局障害保健福祉部長連名通知）を発出したところであるが、児童福祉施設における食事の提供の基本となる食事計画について、下記の事項に留意の上、効果的に実施されるよう、貴管内児童福祉施設への周知方よろしく御配意願いたい。

なお、本通知の施行に伴い、平成27年３月31日雇児母発0331第1号本職通知「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」は令和２年３月31日をもって廃止する。

また、本通知は、地方自治法（昭和22年法律第67号）第245条の４第１項の規定に基づく技術的助言である。

記

１　児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の基本的考え方

（１）「食事摂取基準」は、エネルギーについて、成人においては「ボディ・マス・インデックス（BMI）」、参考として「推定エネルギー必要量」、栄養素については「推定平均必要量」「推奨量」「目安量」「耐容上限量」「目標量」といった複数の設定指標により構成されていることから、各栄養素及び指標の特徴を十分理解して活用すること。

（２）「食事摂取基準」は、健康な個人及び集団を対象とし、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防を目的とし、エネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を示すものである。よって、児童福祉施設において、障害や疾患を有するなど身体状況や生活状況等が個人によって著しく異なる場合には、一律の適用が困難であることから、個々人の発育・発達状況、栄養状態、生活状況等に基づいた食事計画を立てること。

（３）子どもの健康状態及び栄養状態に応じて、必要な栄養素について考慮すること。子どもの健康状態及び栄養状態に特に問題がないと判断される場合であっても、基本的にエネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB_1、ビタミンB_2、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩）、カリウム及び食物繊維について考慮するのが望ましい。

（4）食事計画を目的として「食事摂取基準」を活用する場合には、集団特性を把握し、それに見合った食事計画を決定した上で、献立の作成及び品質管理を行った食事の提供を行い、一定期間ごとに摂取量調査や対象者特性の再調査を行い、得られた情報等を活かして食事計画の見直しに努めること。その際、管理栄養士等による適切な活用を図ること。

2　児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の策定に当たっての留意点

（1）子どもの性、年齢、発育・発達状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し、提供することが適当なエネルギー及び栄養素の量（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、子どもの発育・発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努めること。

（2）エネルギー摂取量の計画に当たっては、参考として示される推定エネルギー必要量を用いても差し支えないが、健全な発育・発達を促すために必要なエネルギー量を摂取することが基本となることから、定期的に身長及び体重を計測し、成長曲線に照らし合わせるなど、個々人の成長の程度を観察し、評価すること。

（3）たんぱく質、脂質、炭水化物の総エネルギーに占める割合（エネルギー産生栄養素バランス）については、三大栄養素が適正な割合によって構成されることが求められることから、たんぱく質については 13％～ 20％、脂質については 20％～ 30％、炭水化物については 50％～ 65％の範囲を目安とすること。

（4）1 日のうち特定の食事（例えば昼食）を提供する場合は、対象となる子どもの生活状況や栄養摂取状況を把握、評価した上で、1 日全体の食事に占める特定の食事から摂取することが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること。

（5）給与栄養量が確保できるように、献立作成を行うこと。

（6）献立作成に当たっては、季節感や地域性等を考慮し、品質が良く、幅広い種類の食品を取り入れるように努めること。また、子どもの咀嚼（そしゃく）や嚥下（えんげ）機能、食具使用の発達状況等を観察し、その発達を促すことができるよう、食品の種類や調理方法に配慮するとともに、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせにも配慮すること。また、特に、小規模グループケアやグループホーム化を実施している児童養護施設や乳児院においては留意すること。

3　児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点

（1）子どもの健全な発育・発達を目指し、子どもの身体活動等を含めた生活状況や、子どもの栄養状態、摂食量、残食量等の把握により、給与栄養量の目標の達成度を評価し、その後の食事計画の改善に努めること。

（2）献立作成、調理、盛りつけ・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐にわたることから、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図り、食事の計画・評価を行うこと。

（3）日々提供される食事が子どもの心身の健全育成にとって重要であることに鑑み、施設や子どもの特性に応じて、将来を見据えた食を通じた自立支援にもつながる「食育」の実践に努めること。

（4）食事の提供に係る業務が衛生的かつ安全に行われるよう、食事の提供に関係する職員の健康診断及び定期検便、食品の衛生的取扱い並びに消毒等保健衛生に万全に期し、食中毒や感染症の発生防止に努めること。

【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。「給食施設平常時のセルフチェック表」（Ｐ２７）を参考に、施設の体制整備をすすめましょう。

給食施設　平常時のセルフチェック表　　「新潟県災害時栄養・食生活支援　ガイドライン―実践編」P47より

			セルフチェック項目	チェック	チェックがつかない場合に取り組むこと	ガイドライン（H18.3）
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		・マニュアルの必要性を理解した上で、施設内で検討する。 ・また、施設全体の災害対応マニュアルが作成されている場合は、そのマニュアルに給食に関するものが掲載されるよう提案するとともに、関係者と協議する。	P37～39 P71
			（マニュアル名：　　）			
			（作成・更新年月日：　　）			
		②	マニュアルには下記内容が網羅されている		・内容の妥当性、実現性についてシミュレーションを加えながら再度検討する。	
			・連絡・指示体制			
			・給食提供を続ける上で必要な食料、水、食器、熱源及び人員の確保（備蓄食品等含む）に関すること			
			・外部との連絡体制に関すること			
			・初期対応に関すること（発災直後の行動、状況確認項目、連絡体制等）			
			・衛生管理に関すること			
		③	マニュアルについて検討する場がある		・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。	
			（マニュアル内容を検討する会議等名　　、年　回　開催）			
			↳（会議の構成者：			
		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、日ごろ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）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）	P37～39 P72～78
		②	備蓄の必要量（人数、日数等）や種類について検討している			
			（人数：　　人分　、　日数：　　日分）			
			（備蓄品：食料 ・ 水 ・ 食器 ・ 熱源（ガスコンロ等）・その他（　　））			
		③	適切な場所に保管している ※適切な場所とは・・・施設の立地条件にもよるが、取り出しやすく、また、分散保管			
		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。		・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。	
			（保管場所：　　）			
			（納入方法：　　）			
			（納入ルート：　　）			
	（2）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（ガイドラインP73～75参照）	
		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）		・廃棄することが無いよう、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	市町村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）		・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。	P37～39
			（担当部署名：　　）			
		②	行政の主管課を把握している（災害対応の相談先）			
			（担当部署名：　　TEL　　）			
		③	保健所の担当課（者）を把握している（災害対応の相談先）			
			（担当課（者）名：　　TEL　　）			
		④	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		・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。	
			（電気供給先：　　）			
			（ガス供給先：　　）			
			（水供給先：　　）			
	（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と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。	
			（取り決め先：　　）			
		②	①の取り決め先と支援内容（食材、人員等）が明確になっている			
			（支援内容：　　）			

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。

⑽ 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。

⑾ 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。

⑿ 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」
(https://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】

＜特定給食施設＞

＊「日本人の食事摂取基準」（2020年版）
「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書（令和元年12月）
https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000586553.pdf

＊「日本食品標準成分表　2020年版（八訂）」文部科学省
https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html

＊「大量調理施設衛生管理マニュアル」厚生労働省医薬衛生局生活衛生・食品安全部
https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000168026.pdf

＊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　健健発0331第2号）
https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000637208.pdf

＊食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取り扱いについて（令和2年8月13日）
厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課（令和2年8月５日）
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000781466.pdf

＊新潟県災害時栄養・食生活支援ガイドライン―実践編
https://www.kenko-niigata.com/syoku/saigai_1/1289.html

＜児童福祉施設等＞

＊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
https://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/index.htm

＊児童福祉施設における食事の提供ガイド（平成22年）
厚生労働省　雇用均等・児童家庭局　母子保健課
https://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/03/dl/s0331-10a-015.pdf

＊児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和2年3月31日）
厚生労働省子ども家庭局母子保健課
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00tc4971&dataType=1&pageNo=1

＊児童福祉施設における食事提供に関する援助及び指導について（令和2年3月31日）
厚生労働省子ども家庭局母子保健課　厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00tc4970&dataType=1&pageNo=1

＊保育所等における給食の手引き（平成28年） 奈良県　健康福祉部　こども・女性局子育て支援課
http://www.pref.nara.jp/secure/28270/2803tebiki.pdf

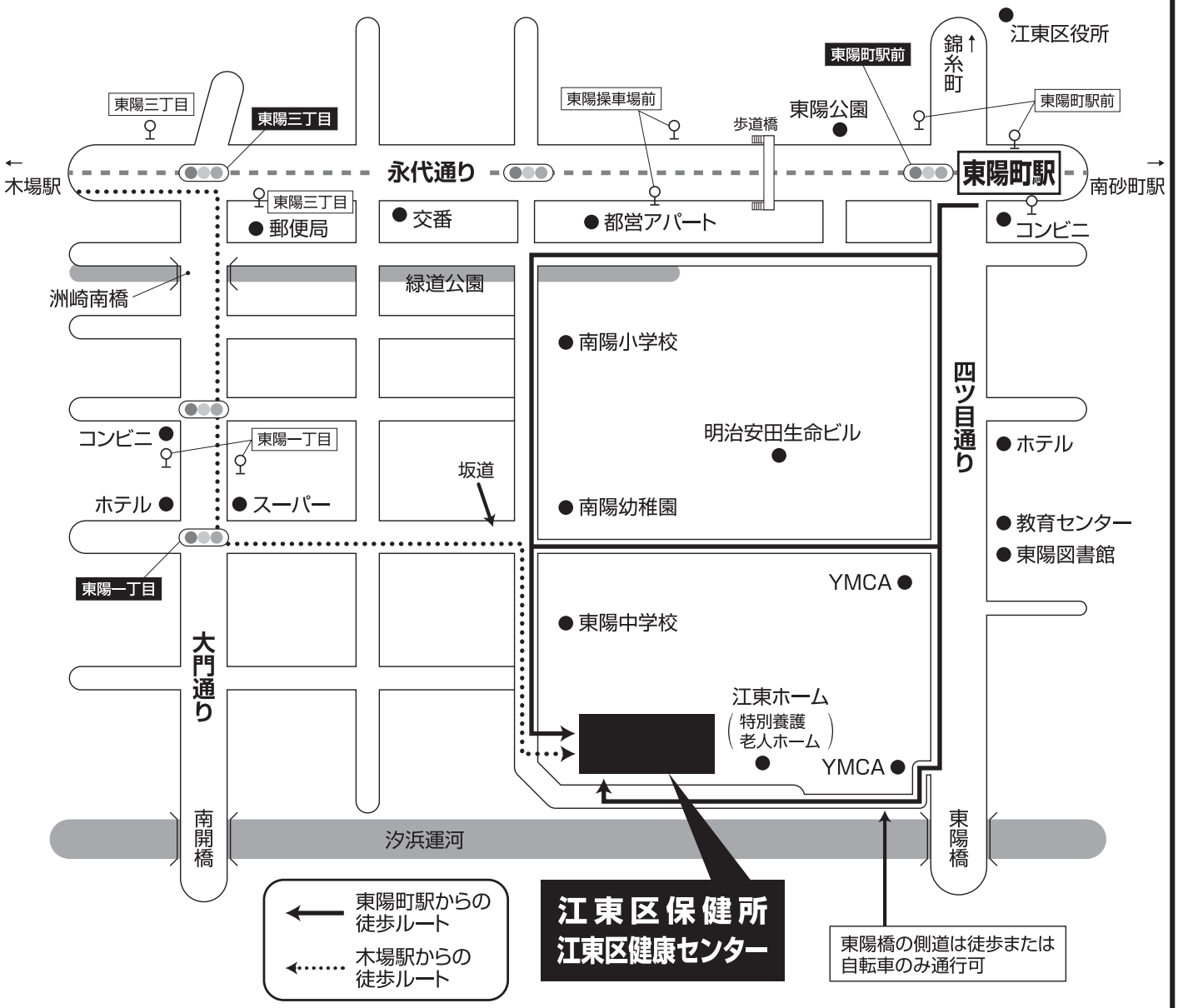
＊保育所保育指針（平成29年） 厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00010450&dataType=0&pageNo=1

＊保育所保育指針解説（平成30年） 厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/0000202211.pdf

＊授乳・離乳の支援ガイド（2019年改定版） 厚生労働省　子ども家庭局　母子保健課
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_04250.html

＊第3次食育推進基本計画（平成28年） 厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000129394.html

● 案 内 図 ●



交通機関	
	地下鉄東西線　東陽町駅（２番出口）　徒歩10分
	都 営 バ ス　東陽町駅前バス停下車　徒歩10分
	（都07）錦糸町～門前仲町　（亀21）亀戸～東陽町
	（錦22）錦糸町～臨海車庫　（東22）錦糸町～東京駅丸の内北口

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

江東区

印刷物登録番号（4）56号

令和４年12月 作成