

# 給食施設における 栄養管理の手引き

令和2年 12 月

岐阜県健康福祉部

# 目 次

## 第1章 給食施設の定義と分類

1 給食施設の定義	1
2 給食施設の役割	1
3 給食施設の分類	1

## 第2章 給食施設の設置者の責務

1 給食施設の届出・報告	3
2 管理栄養士・栄養士の配置	4
3 健康増進法で定められた栄養管理の基準	5
4 管理栄養士等の配置、栄養管理の義務に違反した場合	6

## 第3章 栄養管理の実際

1 給食施設が行う栄養管理	7
2 食事改善のための基本的なアプローチ	7
3 栄養管理のながれ	8
4 関係帳票の例	11
5 衛生管理	12
6 非常災害時に対する備え	12

## 参考資料

各種様式	13
関係法令・通知等	27
保健所一覧	33
参考・引用文献	34

# 第1章 給食施設の定義と分類

## 1 給食施設の定義

給食施設とは、特定かつ多数の者<sup>※1</sup>に対して、継続的<sup>※2</sup>に食事を提供する施設のうち栄養管理が必要なものをいう。

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給食施設の対象となる。

※1 特定とは、給食対象者の大部分が把握できることをいう。必ずしも同一人に限らない。施設職員に食事の供給がある場合は食数に含める。おやつや補食は含めない。

※2 継続的とは、年間施設稼働日数のおおむね2/3以上の給食提供と考える。

## 2 給食施設の役割

健康増進法（平成14年法律第103号）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条の基準に従って適切な栄養管理を行わなければならない。

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、体制を整える必要がある。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ため、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。

給食運営を適正に実施するためには給食業務を明確にし、他部門との連携、担当職員の適正配置等いわゆる給食管理体制を確立することが必要である。

## 3 給食施設の種類

岐阜県では、給食施設を下記のように食数や対象により分類・把握し、栄養管理の実施に関して指導及び助言の対象施設とする。

### (1) 根拠法令による分類

区 分	根 拠 法 令	内 容
特 定 給 食 施 設	健康増進法第20条	特定かつ多数の者に対して継続的に食事を提供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。
	健康増進法施行規則第5条	法第20条第1項の厚生労働省令で定める施設は、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を提供する施設とする。
その他の給食施設	岐阜県特定給食施設等指導要綱第3条	1回20食以上100食未満又は1日50食以上250食未満の食事を提供する施設とする。

## (2) 施設の種類による分類（施設種別）

種別	施設	食数※	施設の設置者（例）
学 校	小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、特別支援学校、大学、専修学校、各種学校、幼稚園、認定こども園（幼稚園型）等	在籍者数	・幼稚園…理事長等 ・国公立学校…県知事 市町村長、理事長等 ・私立校…理事長等
児童福祉施設	保育所（認可外含む）、認定こども園（幼保連携型・保育所型・地方裁量型）、児童養護施設、児童厚生施設、児童発達支援センター等	定員数	・公立…県知事、市町村長等 ・私立…理事長等
事業所	事業所又は事務所	利用者数	・代表取締役社長等
寄宿舎	学生又は労働者を寄宿させる施設	利用者数	・代表取締役社長等 ・理事長等
病 院	病院	許可病床数	・公立…県知事、市町村長等、理事長等 ・法人等…理事長等
介護老人保健施設	介護老人保健施設	入所定員数	・理事長等
介護医療院	介護医療院	入所定員数	・理事長等
老人福祉施設	特別養護老人ホーム、養護老人ホーム、軽費老人ホーム、老人デイサービスセンター、老人短期入所施設等	定員数	・理事長等
社会福祉施設	障害者支援施設、身体障害者更生施設、知的障害者更生施設、精神障害者授産施設等	定員数	・理事長等
その他	有料老人ホーム、認知症対応型共同生活介護（グループホーム）、サービス付高齢者住宅等、診療所	定員数	・代表取締役社長等 ・理事長等

※ 職員にも給食を提供する場合は、食数に含める。

## (3) 給食施設の運営方法

直 営	経営体が直接給食業務を運営している場合 ※学校給食等で配送のみを委託している場合は直営と判断する。	
委 託	給食業務を給食会社に委託している場合	
	全 面	献立作成、食材の仕入れ、調理、配膳・下膳、食器洗浄、衛生管理など一連の給食業務をすべて委託する。
	一 部	自施設の管理栄養士や厨房スタッフと作業を分担し、献立作成、材料購入、調理、配膳、下膳、食器洗浄などの業務を部分的に委託する。

事業所等の給食施設において委託する場合には、委託業者の利益追求が先行し、給食本来の目的が阻害されることのないよう慎重に検討して適正な業者を選択する必要がある。特に契約内容については、以下を参考に十分検討して取り決められる必要がある。

【参考】① 施設に専任職員の配置 ② 献立作成基準の明示 ③ 栄養管理報告書の作成  
④ 給食業務の現場責任者に対する指導 ⑤ 衛生的取り扱い ⑥ 購入食料の規定  
⑦ 役割（業務）分担 ⑧ 個人情報の取り扱い

## 第2章 給食施設の設置者の責務

給食施設の設置者は、当該施設を設置する最高責任者となる。栄養士・管理栄養士の配置や、施設の運営等の責任を持つ。（例：法人の理事長、事業所の代表取締役社長等）

健康増進法における給食施設の栄養管理に関する事項は、当該施設の設置者に義務付けられている。

### 1 給食施設の届出・報告

#### (1) 給食施設の届出

施設の設置者は、給食を行う場合、施設所在地の保健所に届出を行う。

また、届出事項に変更が生じた時は、変更の日から一月以内にその旨を施設所在地の保健所に届出を行う。

ここでは、健康増進法及び岐阜県健康増進法施行細則等に基づく届出について説明している。食品衛生法や施設の種類に係る法律等により別途届出が必要な場合があるため、それぞれの関係機関に確認する。

届出様式	内容・注意事項等	根拠法令等
開始（再開）届 （第1号様式）	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食を開始する場合</li> <li>休止していた給食を再開する場合</li> </ul>	
届出事項変更届 （第2号様式）	以下の事項に変更が生じた場合、届出が必要 <ul style="list-style-type: none"> <li>給食施設の名称及び所在地</li> <li>給食施設の設置者の氏名及び住所（法人にあっては、設置者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）</li> <li>給食施設の種類</li> <li>1日（1回）の予定給食数（許可病床数又は定員の変更）</li> <li>常勤の管理栄養士及び栄養士の員数</li> <li>給食施設の構造</li> </ul>	健康増進法 第20条  岐阜県健康増進法 施行細則 第2条
事業休止届 （第3号様式）	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食を休止（おおむね3か月以上）する場合</li> </ul> ※再開時には開始届（第1号様式）の提出が必要	岐阜県特定給食施設等指導要綱 第4条
事業廃止届 （第3号様式）	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食を廃止（再開の可能性が全くない）する場合</li> </ul>	

※ 岐阜県公式ホームページから様式をダウンロードできます。 [岐阜県 給食施設](#) [検索](#)

#### (2) 給食施設の報告

岐阜県では、給食施設における給食運営及び栄養管理等の状況を把握するため、岐阜県健康増進法施行細則第3条の規定により、毎年11月に実施した給食について栄養管理報告書の提出を求めている。

なお、栄養管理報告書は施設種別ごとに様式が異なる。毎年、報告書の様式及び記入要領を施設所在地の保健所から郵送またはメール等で送付しますので、記載し、提出してください。

※ 岐阜県公式ホームページから様式をダウンロードできます。

[岐阜県 給食施設](#) [検索](#)

## 2 管理栄養士・栄養士の配置

---

健康増進法や関連法令、規則等により管理栄養士・栄養士の配置義務、配置努力義務を規定されている給食施設がある。また、管理栄養士の配置義務のある施設で、管理栄養士の配置がない場合は、健康増進法による義務違反として罰則の対象となる。

給食施設の管理栄養士・栄養士は、利用者個々人の特性を把握するためにアセスメントを行い、その結果に基づき、最も望ましい栄養目標量を決定し、自らの裁量で望ましい食事計画、食事提供、食事摂取状況評価を行うとともに、栄養教育・食育等により、利用者の健康の保持増進・疾病の発症予防あるいは重症化予防の役割を担う。

※ ここでは、管理栄養士・栄養士が常勤またはそれに準ずる勤務形態で当該施設の栄養管理に従事することを「配置されている」とする。

### (1) 管理栄養士を配置しなければならない施設（配置義務）

健康増進法第21条第1項により、特定給食施設で特別な栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定め岐阜県知事が指定する施設の設置者は、当該給食施設に常勤の管理栄養士を配置しなければならない。

健康増進法施行規則第7条第1号及び厚生労働省通知では、管理栄養士を配置しなければならない施設について具体的に定めている。

病院、介護老人保健施設、介護医療院は、許可病床数（又は入所定員）が300床（人）以上、それ以外の給食施設の場合、1回500食以上または1日1,500食以上の食事を供給する施設について、管理栄養士を配置しなければならない施設として岐阜県知事が指定している。

※ 対象施設の法令に基づく施設種別の詳細については、厚生労働省通知（健健発第0331第2号 R2.3.31）を参照してください。

### (2) 管理栄養士・栄養士を配置するよう努めなければならない施設（努力義務）

特定給食施設の設置者は、健康増進法施行規則第8条で定めるところにより、当該特定給食施設に管理栄養士または栄養士を配置するよう努めなければならない。

さらに、特定給食施設のうち、1回300食以上または1日750食以上の食事を供給する施設の設置者は、当該給食施設に配置す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。

### 3 健康増進法で定められた栄養管理の基準

健康増進法では、特定給食施設の設置者の責務において栄養管理を行うことが規定されており、健康増進法施行規則第9条にはその基準（栄養管理の基準）が示されている。

さらに、厚生労働省通知（健健発第0331第2号 R2.3.31）に具体的に実施すべき事項が明記されている。

また、施設の種別によって、他の法律等でも栄養管理に関する規定があるため、関係法令等も確認する。

厚生労働省令で定める基準 (健康増進法施行規則第9条)	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 (厚生労働省通知 健健発第0331第2号 R2.3.31) 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
<p>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。）の身体の状態、栄養状態、生活習慣等（以下「身体状況等」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。</p>	<p>1 身体の状態、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</p> <p>(1) 利用者の性、年齢、身体の状態、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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
<p>2 食事の献立は、身体の状態等のほか、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。</p>	<p>2 提供する食事（給食）の献立について</p> <p>(1) 給食の献立は、利用者の身体の状態、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。</p> <p>(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。</p>
<p>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。</p>	<p>3 栄養に関する情報の提供について</p> <p>(1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質及び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。</p> <p>(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。</p>

4 献立表その他必要な帳簿類等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。	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。	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。
	6 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。

#### 4 管理栄養士等の配置、栄養管理の義務に違反した場合

健康増進法では、特定給食施設の管理栄養士の配置義務や栄養管理の違反に対し、その施設の設置者へ罰則が適用されることがある。

##### (1) 管理栄養士の配置義務に違反した場合

岐阜県知事（保健所長）は、管理栄養士の配置義務があるにもかかわらず違反して管理栄養士を置かない場合は、設置者に対して指導及び助言する。配置していない場合は、配置計画書の提出を求める場合がある。

さらに、正当な理由がなく管理栄養士を置かない場合は、管理栄養士を置くよう勧告することができる。勧告に係る措置をとらない施設に対して、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずる（命令）することができる。命令に違反した場合は、罰則が適用されることがある。

##### (2) 栄養管理基準に違反した場合

岐阜県知事（保健所長）は、適切な栄養管理の実施を確保するために必要があるときは、栄養管理に関し必要な指導及び助言する。適切な栄養管理を行われない場合は、改善報告書の提出を求める場合がある。

さらに、正当な理由がなく栄養管理をしない場合は、適切な栄養管理を行うよう勧告することができる。勧告に係る措置をとらない施設に対して、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずる（命令）することができる。命令に違反した場合は、罰則が適用されることがある。

### 第3章 栄養管理の実際

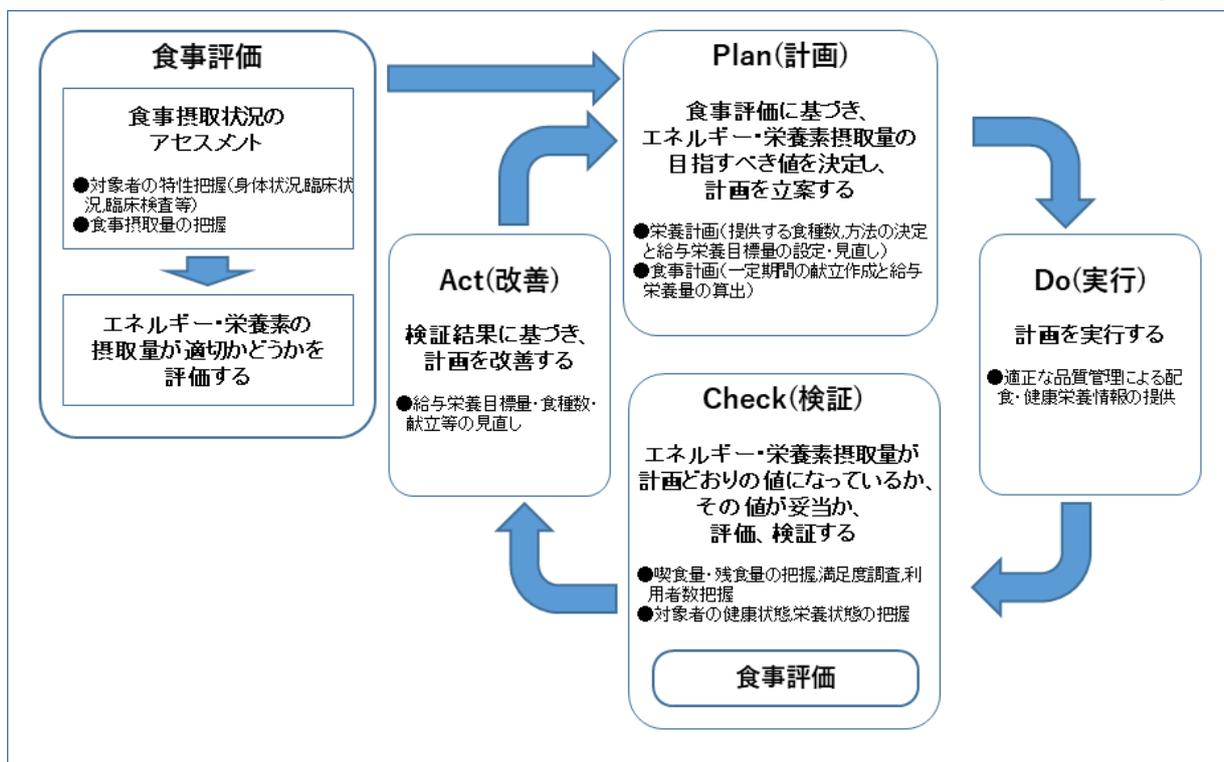
#### 1 給食施設が行う栄養管理

健康増進法では、特定給食施設の設置者の責務において栄養管理を行うことと規定されており、健康増進法施行規則第9条にはその基準（栄養管理の基準）が示されている。

さらに厚生労働省通知（健健発第0331第2号 R2.3.31）に具体的に実施すべき事項が明記されている。

施設の種別により栄養管理の方法は異なるため、健康増進法以外の関係法令や通知等も確認し、栄養管理を実施することが必要である。

生活習慣病の発症予防及び重症化予防のための食事改善に、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を活用する場合は、PDCAサイクルに当てはめて運用することが大切である。それにはまず、食事摂取状況のアセスメント（評価）から始め、エネルギー・栄養素の摂取量が適切かどうかを判断していくことで、より良い計画を立案することが可能となる。



参考：日本人の食事摂取基準（2020年版）の実際・運用（一部改変）

#### 2 食事改善のための基本的なアプローチ

特定給食施設等における給食は、食事改善を行っていくための手段として、「食物」及び「情報」という手段の視点からの介入と、「集団」と「個人」という対象者の視点からの介入がある。対象者の1日すべての食事を担う場合には、個別の栄養管理が主体となるのに対し、1日のうち1食など、その一部を担う場合には集団の栄養管理が主体となる。

また、たとえ対象者すべての個別データを得ることができ、アセスメントが可能であっても、個別の栄養介入が難しい場合には、集団的な介入をすることが主体となる。

		介入対象者	
		(集団) ポピュレーションアプローチ	(個人) ハイリスクアプローチ
介入手段	食物を介したアプローチ	給食による栄養・食事管理	個人の栄養管理・食事提供
	情報を介したアプローチ	給食を通じた栄養教育・情報提供	個人の栄養相談・保健指導

### 3 栄養管理のながれ

給食管理体制の整備	<p>給食運営及び栄養管理の方針を明らかにし、必要な栄養管理体制を整備、組織化を行う。</p> <p><b>①給食運営の理念・方針・目標を設定</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>施設として、給食運営及び栄養管理の理念・方針・目標を明確にし、関係部門や受託事業者と共有する。</li> </ul> <p><b>②業務分担を明確にし、連携体制を整備</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>施設管理者のもとに栄養管理責任者及び調理責任者を定め、栄養管理部門の責任体制と役割分担を明確にする。</li> <li>給食業務を委託する場合、施設と受託事業者の業務分担を明確にし、契約書等を整備する。</li> </ul> <p><b>③評価体制の整備</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食運営及び栄養管理が適切に実施されているか、施設全体で評価し、改善に向けての検討ができる体制を整備する。</li> <li>給食関係会議は、議事録を作成し、施設管理者及び業務従事者に伝達・回覧・保管する。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>【関係帳簿の例】</b></p> <p><input type="checkbox"/> 事務分掌表・組織図      <input type="checkbox"/> 運営理念・目標等が明文化されたもの</p> <p><input type="checkbox"/> 給食会議（栄養管理委員会）議事録    <input type="checkbox"/> 委託契約書・業務分担（給食業務を委託している場合）</p> </div>
↓	<p>適切な食事提供を行うため、利用者の特性の把握及び食事摂取量の把握を行う。</p> <p><b>①利用者の把握</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>利用者の特性に応じた給与栄養目標量を算出するために、利用者の健康状態、栄養状態、身体活動レベルなどの特性を把握する。</li> <li>昼食のみなど一部の食事を提供する場合は、給食以外の食事の摂取状況を可能な範囲で把握し、各栄養素の給与目標量の設定時に考慮する。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>【関係帳簿の例】</b></p> <p><input type="checkbox"/> 喫食者人員構成表      <input type="checkbox"/> 栄養アセスメント票</p> </div>
↓	<p>把握した利用者の状況から、給与栄養目標量の設定、献立作成基準の作成を行う。</p> <p><b>①給与栄養目標量の設定</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>利用者の性、年齢階級、栄養状態、身体活動レベルなどの特性に応じて、エネルギー及び栄養素の目標量を設定する。どのような根拠で目標量を設定したかを明確にしておく。</li> <li>給与栄養目標量は定期的又は必要に応じて見直しを行う。</li> </ul> <p><b>②献立作成基準の作成</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・設定された給与栄養目標量が確保できるよう、食事のバランス（主食・主菜・副菜）、食品構成（食材の偏り）、献立の期間やサイクル、提供料理の種類などを考慮して基準を作成する。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【関係帳簿の例】</p> <p><input type="checkbox"/> 給与栄養目標量      <input type="checkbox"/> 献立作成基準（食品構成表）</p> </div>
<div style="writing-mode: vertical-rl; font-weight: bold;">食事計画</div>	<p>設定した給与栄養目標量、献立作成基準に従い、献立を作成する。</p> <p><b>① 献立の作成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・利用者の嗜好・摂食機能を考慮した予定献立を作成する。</li> <li>・季節や地域性を取り入れる等、変化を持たせた献立とする。</li> <li>・設備や作業手順、食材等にかかる経費を考慮する。</li> </ul> <p><b>② 予定給与栄養量の算出と確認</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作成した予定献立の予定給与栄養量を算出し、目標量に見合っているか確認する。</li> <li>・予定献立は実施前に施設管理者の承認（決裁）を得る。</li> </ul> <p><b>③ 利用者への事前提示と栄養情報の提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立内容の提示や栄養成分表示を行うことで、利用者自ら健康管理を行えるように配慮する。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【関係帳簿の例】</p> <p><input type="checkbox"/> 予定献立表      <input type="checkbox"/> 予定給与栄養量</p> </div>
<div style="writing-mode: vertical-rl; font-weight: bold;">実施</div>	<p>食事計画に基づき実施する。</p> <p><b>① 予定献立表どおりの調理・品質管理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あらかじめ利用者数を把握し、予定献立の一人当たりの使用量に予定食数を乗じて総使用量を算出、食材を発注する。</li> <li>・予定献立表（作業指示書）や作業工程表に従って衛生的に調理する。</li> <li>・品質管理・衛生管理等の必要な確認と記録を行い、書類を整備する。</li> <li>・食事の提供前に検食を実施し、量や質、嗜好、衛生面（異物混入等）から適当であるかを評価する。</li> </ul> <p><b>② 食事の提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・適時・適温での提供とする。</li> <li>・地産地消や行事食等献立の工夫の他、健康情報の提供（ポスター掲示、食卓メモ）など食環境づくりにも配慮する。</li> </ul> <p><b>③ 実施献立表の作成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・予定献立から食材や使用量に変更が生じたときは、変更内容を正確に記録し、実施献立表とする。</li> </ul>

	<div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px;"> <p><b>【関係帳簿の例】</b></p> <p> <input type="checkbox"/>発注書・納品書      <input type="checkbox"/>予定献立表（作業指示書）      <input type="checkbox"/>実施献立表  <input type="checkbox"/>検食簿      <input type="checkbox"/>給食日誌（業務日誌）      <input type="checkbox"/>衛生点検記録 </p> </div>
 <b>評価・改善</b>	<p>給食運営及び栄養管理について、施設全体で評価し、改善に取り組む</p> <p><b>①喫食量、残食量の把握</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>施設の特性に応じて、利用者1人1人の摂取量や集団全体の残食量として料理別に把握する。</li> </ul> <p><b>②実施給与栄養量の算出・評価</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>献立の変更に応じて給与栄養量を修正し、喫食量等から実施給与栄養量を算出する。設定した給与栄養目標量どおりに食事提供がされたか評価する。</li> </ul> <p><b>③栄養計画・食事計画の見直し</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>実施給与栄養量の評価に合わせて、検食簿、喫食（残食）調査、嗜好調査等により、給食運営や栄養管理についての課題を明確にし、改善方法を検討する。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>【関係帳簿の例】</b></p> <p> <input type="checkbox"/>喫食（残食）調査      <input type="checkbox"/>実施給与栄養量（栄養月報）      <input type="checkbox"/>検食簿  <input type="checkbox"/>嗜好調査記録 </p> </div>

## 4 関係帳票の例

帳票類は、実施した業務の内容を明確にするとともに、適切な栄養管理が実施出来ているか検討資料として重要である。施設長等、施設の責任者の決裁を得る必要があり、帳票類の保存期間については、施設の文書管理規定に従う。なお、衛生関係の点検表は、大量調理施設衛生管理マニュアルで1年間保管が必要とされている。

入院時食事療養及び入院時生活療養の食事提供について栄養管理体制等を整備している施設や、介護保険施設において栄養ケア・マネジメントを実施している施設については、この限りではない。

帳票類	内容	備考（主な項目）
栄養管理委員会（給食会議）議事録	施設における栄養管理の充実のため、管理者及び関係部門の参加を得た会議の議事録を保存する。	実施年月日、時間、場所、参加者、議題、討議内容、決定事項等、施設長決裁
喫食者人員構成表※	喫食者の情報を把握する。	性、年齢、身体活動レベル、身体状況、健康状態
給与栄養目標量	喫食者の人員構成等に応じて、給与栄養目標量を算出する。対象の区分があることが望ましい。算出の根拠を明確にしておくこと（日本人の食事摂取基準等）。必要に応じて見直しを行うこと。	エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、B1、B2、C、カルシウム、鉄、食物繊維、ナトリウム（食塩相当量）、その他、対象集団にとって重要であると判断されるもの。 作成日又は更新日
献立作成基準（食品構成表）	給与栄養目標量に見合った食品群別の目標摂取量を設定する。	使用する食品に偏りがないように作成する。
食数管理表	食事提供数の実績として、毎食ごとに、食種別、形態別、加算・非加算別等を把握して記録する。	施設として種別等の変化を評価する。
予定献立表	献立表は計画書であり、作業指示書でもある。献立作成基準（食品構成表等）に基づき作成し、管理者の承認（決裁）を得る。	給与栄養目標量に見合っていることを確認する。
実施献立表※	実施において、食材料等の変更があった場合には予定献立を修正して保存する。予定献立表への訂正でも可。	実施年月日、食種別、朝、昼、夕の献立名、食品名、数量等
食料品消費日計表（発注書・納品書）※	毎日の食材や購入量・金額を明確にし、1日の食材料の出納を確認できるようにする。発注書、納品書を代用しても可。	献立表に基づき、食材料の調達・調理を行っているか。
実施給与栄養量表（栄養月報）	月ごとに給与栄養量を算出し、目標量の達成状況を評価する。 対象別に算出、評価されることが望ましい。	栄養量（給与栄養目標量と同様項目）
検食簿※	食事の評価として、量や質、嗜好、衛生面（異物混入、食中毒予防を含む）から適当であるかをみる。	実施年月日、検食者名・時間（喫食前）・所見・施設長の決裁
喫食（残食）調査	喫食（残食）量を把握し、提供した食事内容が対象者にあったものであるかを確認する。 ※個人の喫食状況の把握が望ましい。	料理ごと、毎食ごと

帳票類	内容	備考（主な項目）
嗜好調査	献立及び料理の参考とするため、調査結果は栄養管理委員会等で検討し、献立に反映させる。	喫食者による食事の評価
献立表・給食たより*	健康や栄養に関する情報の提供を行う。	献立名、栄養成分表示、行事食等、利用者への栄養教育
給食日誌*	日々の業務日誌として記録する。	食数、職員出勤状況、その他特記事項等
食品衛生関係書類*	関係法規の基準及び大量調理衛生管理マニュアルに基づく点検、記録を実施する。	
検便結果*	食品衛生管理の観点から実施する。	赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等

\* 給食を開始した施設が、速やかに揃える必要のある帳票類の参考

## 5 衛生管理

### (1) 大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理

衛生的で安全な食品を供給する上で欠かすことのできない条件は、食品を取り扱う施設が衛生的に管理されていて、食品を取り扱う関係者が健康で衛生に関する知識を持ち、食品を衛生的に取り扱うこと。

給食施設における食中毒を防止するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号）（最終改正：平成29年6月16日）で示されているHACCPの概念に基づく調理過程における「重要管理事項」を徹底して遵守する。

このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する大量調理施設に適用されているが、それ以外の特定給食施設等においてもマニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理を行う。

また、各施設において、事故（食中毒・感染症）発生時対応マニュアルを整備する。

### (2) 食中毒（疑いを含む）が発生した時の対応

食中毒（疑い）の発生時には、被害の拡大と事故の再発防止及び原因究明のため、保健所に届け出し、聞き取りや立入調査に協力するとともに指示に従う。

## 6 非常災害時に対する備え

給食施設は、喫食者の栄養改善を図る社会的役割があり、災害時にはライフラインの遮断や調理室の損壊などの問題を抱えながらも、原則自己完結で喫食者に継続した食事の提供が求められる。そのため、食料及び食事提供に関わる用品を平常時に確保しておく責務がある。

災害時には、施設の被害状況を的確に把握し対応するとともに、施設利用者以外の被災している地域住民への支援拠点としての役割を果たすことも想定する必要がある。

そのため、各施設において、非常災害時対策マニュアルを整備する。

\* 「給食施設における災害時給食提供マニュアル策定の手引き（H27.3）」参照

岐阜県公式ホームページから様式をダウンロードできます。 [岐阜県 給食施設](#) [検索](#)

# 參考資料

第1号様式（第2条関係）

開 始 （ 再 開 ） 届

年 月 日

保健所長 様

設置者 住 所

氏 名

法人にあつては、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

下記のとおり給食施設を開始（再開）したので届け出ます。

記

給食施設の名称						
給食施設の所在地						
給食開始(予定)年月日		年 月 日				
給食施設の種類		1 学校 2 病院 3 介護老人保健施設 4 介護医療院 5 老人福祉施設 6 児童福祉施設 7 社会福祉施設 8 事業所 9 寄宿舍 10 矯正施設 11 一般給食センター 12 その他（ ）				
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	計
給食従事 者 数	区 分	設置者（委託者）側		受 託 者 側		
	管理栄養士	人		人		
	栄 養 士	人		人		

- 注 1 給食施設の種類の欄は、該当する番号を○で囲んでください。  
 2 給食従事者数は、常勤に限ります。管理栄養士は、併せて栄養士の資格を有して  
 いますが、管理栄養士としてのみ計上してください。  
 3 施設の平面図を添付してください。

保健所記入欄		特定給食施設		その他の給食施設
--------	--	--------	--	----------

開始届添付書類

開始（再開）届項目以外の下記についても報告をお願いします。

病床数・入所定員					
給食の運営方式		1 直営    2 委託（全部・一部）			
給食従事者数	区分	設置者（委託者）側		受託者側	
	調理従事者	人		人	
	その他の従事者	人		人	
担当部署 担当者名 <small>（資格：管理栄養士・栄養士・調理師・その他）</small>			電話		
Eメール			FAX		

給食の委託先	名称				
	所在地	〒			
	代表者職・氏名				

配食の有無		1 有                      2 無				
配食先 1	名称					
	所在地					
	給食施設の種類					
	食数	朝食	昼食	夕食	その他	計
配食先 2	名称					
	所在地					
	給食施設の種類					
	食数	朝食	昼食	夕食	その他	計

注1 給食従事者数は常勤に限ります。栄養管理、調理従事の両方を担当している場合は、いずれか主な業務について計上してください。

2 給食施設の種類は、開始届にある施設種類名を記入してください。

3 給食施設の種類について、保育所・保育所型認定こども園・幼保連携型認定こども園は児童福祉施設、幼稚園・幼稚園型認定こども園は学校と記入してください。

4 配食先の多い施設は、配食先の部分のみ複数枚記入してください。

第2号様式（第2条関係）

届 出 事 項 変 更 届

年 月 日

保健所長 様

設置者 住 所

氏 名

法人にあつては、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

下記のとおり届出事項に変更を生じたので届け出ます。

記

給食施設の名称		
給食施設の所在地		
変更年月日		年 月 日
変更事項	変更前	
	変更後	

注 施設の構造の変更の場合は、平面図を添付してください。

第3号様式（第2条関係）

事業休止（廃止）届

年 月 日

保健所長 様

設置者 住 所

氏 名

法人にあつては、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

下記のとおり給食施設の事業を休止（廃止）したので届け出ます。

記

給 食 施 設 の 名 称	
給 食 施 設 の 所 在 地	
給食事業の休止（廃止）年月日	年 月 日
給食事業の休止（廃止）の理由	
再開の予定年月日(休止の場合)	年 月 日・未定

**栄養管理報告書(学校用)**

年 月 日

施設の名称 栄養管理部門名  
 施設の所在地 〒 栄養管理責任者(職名・氏名)  
 施設設置者(職名・氏名) TEL FAX  
 施設管理者(職名・氏名) 代表E-mail

岐阜県 保健所長 様

岐阜県健康増進法施行細則第3条の規定により、11月中に実施した給食について報告します。

①対象校	1小学校( 校) 2中学校( 校) 3高等学校( 校) 4特別支援学校( 校) 5その他[ ]( 校)				
②給食の運営方式	1直営	2委託(全面・一部)	委託契約書類の整備	1有	2無
委託先名称			所在地		
委託内容	1献立作成 2材料購入 3調理 4配膳 5下膳 6食器洗浄 7施設外調理 8その他( )				
③栄養管理業務担当部門(給食)の目的・目標・方針	1有	2無	④組織図	1有	2無
⑤健康づくりの一環として給食が機能しているか	1十分機能している 2まだ十分でない 3機能していない 4分からない				
⑥栄養管理等について検討する会議	1有	2無	名	称	
実施回数	( )回/週・月・年		会議の記録	1有	2無
構成職種	1施設長 2給食主任 3栄養教諭・学校栄養職員 4調理師(員) 5教員代表 6受託業者 7保護者代表 8その他( ) 合計 _____人				
会議の目的					
⑦従事者の研修	1有	2無			
管理栄養士・栄養士1人当たりの参加回数( )/年			調理従事者1人当たりの参加回数( )/年		

⑧食数	朝	昼	夕	備考	⑨給食形態等	1単一献立	2複数献立
小学校					アレルギー給食対応		
中学校					1有( ) 2無		
高等学校					特別給食対応(腎臓病食等)		
特別支援学校					1有( ) 2無		
その他( )					食堂又はランチルーム		
計				合計		1有	2無

⑩従事者数	施設側(人)		受託側(人)		代表	氏名	在籍年数
	常勤	非常勤	常勤	非常勤			
管理栄養士					(施設側)		
栄養士					管理栄養士・栄養士		
調理師					(受託側)		
調理員					管理栄養士・栄養士		
その他					/		
合計							

<b>⑪児童・生徒の把握</b>	1有	2無	※ 月 日現在		
学校区分	児童・生徒数	肥満(人)	やせ(人)	身長 の 把握	1有 2無
				体重 の 把握	1有 2無
				肥満度 の 把握	1有 2無
				疾病状況 の 把握	1有 2無
合計	人	人	人	食物アレルギーの把握	1有 2無

<b>⑫栄養量と評価</b>	食種名(提供の多い給食)		給与栄養目標量の設定年月		年 月									
給与栄養目標量の設定根拠														
給与栄養目標量・給与量に含まれる食事														
1朝食 2昼食 3夕食 4おやつ 5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				食物繊維 維(g)	食塩相 当量(g)	炭水化物エネ ルギー比(%)	脂質エネ ルギー比(%)	たんぱく質エネ ルギー比(%)
						A(μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C(mg)					
給与栄養 目標量														
給与栄養量 (実際量)														
献立作成者	職種：1管理栄養士 2栄養士 3調理師(員) 4その他( )					氏名：								
給与栄養目標量に対する給与栄養量の確認及び評価														
1 実施している(毎月・報告月のみ) 2 実施していない														
栄養量に対する課題及び改善策														
1有( ) 2無														
喫食量(残食量)の把握	1有	2無	<b>⑬岐阜県の栄養関連施策</b>			目標量	提供量							
嗜好(満足度)調査の実施	1有	2無	一人当たりの野菜量(1食・1日)			g	g							

<b>⑭食材料費</b>	一人1食当たり	小学校	円	中学校	円	その他( )	円
<b>⑮給食日誌</b>	1有	2無	<b>⑯検食簿</b>	1有(検食者の職種名)			2無
<b>⑰作業指示書(工程表)</b>	1有	2無					

<b>⑱栄養成分表示</b>	1有	2無	1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4炭水化物 5食塩相当量 6その他( )					
<b>⑲テーマ献立の導入</b>	1有	2無	1行事食 2郷土食 3その他( )					
<b>⑳健康・栄養情報の提供</b>	1有	2無						
1 献立表の掲示・配布 2 ポスターの掲示 3 リーフレットの配布 4 実物展示 5 給食だより 6 その他( )								

<b>㉑非常時危機管理対策</b>	事故(食中毒等)時対策マニュアル		1有	2無	非常災害時対策マニュアル		1有	2無
備蓄食品	1有	2無	水( )ℓ( )日分		食品( )人分を( )日分			
保管場所	1有	2無	1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他( )					
非常時用献立	1有	2無						

<b>㉒施設の自己評価・課題及び改善策</b>							
<b>㉓報告書作成者</b>	所属名		職名・氏名			TEL	

**栄養管理報告書(病院・診療所用)**

年 月 日

施設の名称 栄養管理部門名  
 施設の所在地 〒 栄養管理責任者(職名・氏名)  
 施設設置者(職名・氏名) TEL FAX  
 施設管理者(職名・氏名) 代表E-mail

岐阜県 保健所長 様

岐阜県健康増進法施行細則第3条の規定により、11月中に実施した給食について報告します。

①施設種別	1 病院 2 診療所	
②組織の位置付け	1 栄養部 2 診療部 3 診療補助部 4 事務部 5 その他( )	
③給食の運営方式	1 直営 2 委託(全面・一部)	委託契約書類の整備 1 有 2 無
委託先名称		所在地
委託内容	1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他( )	
④栄養管理業務担当部門(給食)の理念・目標・方針	1 有 2 無	⑤組織図
⑥栄養管理等について検討する会議	1 有 2 無	名称
実施回数	( )回/週・月・年	会議の記録
構成職種	1 施設長 2 医師 3 管理栄養士・栄養士 4 看護師 5 調理師(員) 6 受託業者 7 患者代表 8 事務職員 9 その他( ) 合計 人	
会議の目的		
⑦従事者の研修	1 有 2 無	
管理栄養士・栄養士1人当たりの参加回数( )回/年		調理従事者1人当たりの参加回数( )回/年

⑧食数	許可病床数	朝	昼	夕	その他 <small>※おやつを除く。</small>	備考	⑨栄養補給法	経口栄養法	人
( )病床							⑩食種	常食	人
( )病床								軟食	人
								流動食	人
その他(配食)								加算特別食	人
職員								非加算特別食	人
計					合計				

⑪従事者数	施設側(人)		受託側(人)		代表	氏名	在籍年数
	常勤	非常勤	常勤	非常勤			
管理栄養士					(施設側)		
栄養士					管理栄養士・栄養士		
調理師					(受託側)		
調理員					管理栄養士・栄養士		
その他							
合計							



**栄養管理報告書(介護保険施設・社会福祉施設用)**

年 月 日

施設の名称 栄養管理部門名  
 施設の所在地 〒 栄養管理責任者(職名・氏名)  
 施設設置者(職名・氏名) TEL FAX  
 施設管理者(職名・氏名) 代表E-mail

岐阜県 保健所長 様

岐阜県健康増進法施行細則第3条の規定により、11月中に実施した給食について報告します。

①施設種別	1 介護老人保健施設 2 介護医療院 3 老人福祉施設 4 社会福祉施設			
②組織の位置付け	1 栄養部 2 診療部 3 事務部 4 その他( )			
③給食の運営方式	1 直営 2 委託(全面・一部)	委託契約書類の整備	1 有 2 無	
委託先名称			所在地	
委託内容	1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他( )			
④栄養管理業務担当部門(給食)の理念・目標・方針	1 有 2 無	⑤組織図	1 有 2 無	
⑥栄養管理等について検討する会議	1 有 2 無	名 称		
実施回数	( )回/週・月・年		会議の記録	1 有 2 無
構成職種	1 施設長 2 医師 3 管理栄養士・栄養士 4 調理師(員) 5 受託業者 6 介護担当者 7 利用者代表 8 その他( ) 合計 人			
会議の目的				
⑦従事者の研修	1 有 2 無			
管理栄養士・栄養士	1人当たりの参加回数( )回/年		調理従事者	1人当たりの参加回数( )回/年

⑧食数	定員	朝	昼	夕	その他 <small>※おやつを除く。</small>	備考	⑨栄養補給法	
							経口栄養法	人
入所者							経口栄養法	人
短期入所者							経腸栄養法	人
日中利用者							⑩食種	
その他(配食)							常食	人
職員							軟食	人
							流動食	人
計					合計		療養食加算対象食	人

⑪従事者数	施設側(人)		受託側(人)		代 表	氏 名	在籍年数
	常勤	非常勤	常勤	非常勤			
管理栄養士					(施設側)		
栄養士					管理栄養士・栄養士		
調理師					(受託側)		
調理員					管理栄養士・栄養士		
その他							
合計							

⑫栄養ケア・マネジメントの実施	1有	2無
⑬介護報酬の算定又は障害福祉サービス等報酬の算定	1有	2無
1 栄養マネジメント加算    2 経口移行加算    3 経口維持加算    4 療養食加算    5 低栄養リスク改善加算 6 再入院時栄養連携加算    7 その他( )		
⑭利用者の把握	1有	2無 ※ 月 日現在
年齢区分	～ 歳	～ 歳
男 性		
女 性		
合 計	人	人
身長	の把握	1有 2無
体 重	の把握	1有 2無
肥 満 度	(BMI)の把握	1有 2無
疾病状況等の把握	1有 2無	高血圧( )人, 高血糖( )人, 脂質異常症( )人, 貧血( )人, 骨粗鬆症( )人, その他( )人

⑮栄養量と評価	食種名(提供の多い給食)	給与栄養目標量の設定年月	年 月											
給与栄養目標量の設定根拠														
給与栄養目標量・給与量に含まれる食事 1朝食 2昼食 3夕食 4おやつ 5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				食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	炭水化物エネルギー ルギー比(%)	脂質エネルギー ルギー比(%)	たんぱく質エネルギー ルギー比(%)
						A(μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C(mg)					
給与栄養目標量														
給与栄養量(実際量)														
献立作成者	職種：1管理栄養士 2栄養士 3調理師(員) 4その他( )										氏名：			
給与栄養目標量に対する給与栄養量の確認及び評価						1 実施している(毎月・報告月のみ) 2 実施していない								
栄養量に対する課題及び改善策						1有( ) 2無								
喫食量(残食量)の把握						1有 2無			嗜好(満足度)調査の実施			1有 2無		

⑯食材料費	一人1日当たり( )円	⑰給食日誌	1有 2無
⑱検食簿	1有(検食者の職種名 ) 2無	⑲作業指示書	1有 2無

⑳栄養成分表示	1有 2無	1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4炭水化物 5食塩相当量 6その他( )			
㉑テーマ献立の導入	1有 2無	1行事食 2郷土食 3その他( )			
㉒健康・栄養情報の提供	1有 2無	1 献立表の掲示・配布 2ポスターの掲示 3リーフレットの配布 4実物展示 5食卓(卓上)メモ 6その他( )			
㉓栄養指導		入所者	通所者	その他(家族等)	
1有 2無	個別指導	延 人	延 人	延 人	延 人
	集団指導	回 人	回 人	回 人	回 人

㉔非常時危機管理対策	事故(食中毒等)時対策マニュアル	1有 2無	非常災害時対策マニュアル	1有 2無
備 蓄 食 品	1有 2無	水( )ℓ( )日分	食品( )人分を( )日分	
保 管 場 所	1有 2無	1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他( )		
非 常 時 用 献 立	1有 2無			

㉕施設の自己評価・課題及び改善策			
㉖報告書作成者	所属名	職名・氏名	TEL

**栄養管理報告書(幼稚園・保育所・認定こども園・児童福祉施設用)**

年 月 日

施設の名称 栄養管理部門名  
 施設の所在地 〒 栄養管理責任者(職名・氏名)  
 施設設置者(職名・氏名) TEL FAX  
 施設管理者(職名・氏名) 代表E-mail

岐阜県 保健所長 様

岐阜県健康増進法施行細則第3条の規定により、11月中に実施した給食について報告します。

①施設種別	1 幼稚園・幼稚園型認定こども園 2 保育所・保育所型認定こども園 3 幼保連携型認定こども園 4 児童福祉施設			
②給食の運営方式	1 直営	2 委託(全面・一部)	委託契約書類の整備	1 有 2 無
委託先名称			所在地	
委託内容	1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他( )			
③栄養管理業務担当部門(給食)の目的・目標・方針	1 有 2 無	④組織図	1 有 2 無	
⑤健康づくりの一環として給食が機能しているか	1 十分機能している 2 まだ十分でない 3 機能していない 4 分からない			
⑥栄養管理等について検討する会議	1 有 2 無	名 称		
実施回数	( )回/週・月・年		会議の記録	1 有 2 無
構成職種	1 施設長 2 栄養管理部門責任者 3 管理栄養士・栄養士 4 調理師(員) 5 保育士代表 6 受託業者 7 保護者代表 8 その他( ) 合計 _____人			
会議の目的				
⑦従事者の研修	1 有 2 無			
管理栄養士・栄養士1人当たりの参加回数( )回/年		調理従事者1人当たりの参加回数( )回/年		

⑧食数	朝	昼	夕	その他 <small>※おやつを除く。</small>	備考	⑨給食形態等	1 単一献立 2 複数献立	
							乳 児	
1 ~ 2 歳 児						補食給食	1 有( ) 2 無	
3 ~ 5 歳 児						アレルギー対応	1 有( ) 2 無	
その他( )						特別給食	1 有( ) 2 無	
職 員						食堂又はランチルーム		
計				合計		1 有 2 無		

⑩従事者数	施設側(人)		受託側(人)		代 表	氏 名	在籍 年数
	常 勤	非常勤	常 勤	非常勤			
管 理 栄 養 士					(施設側)		
栄 養 士					管理栄養士・栄養士		
調 理 師					(受託側)		
調 理 員					管理栄養士・栄養士		
そ の 他					/		
合 計							

<b>⑪対象者(児)の把握</b>	1有	2無	※ 月 日現在			
年齢区分	園児数	肥満(人)	やせ(人)	身長 の 把握	1有	2無
				体重 の 把握	1有	2無
				肥満度 の 把握	1有	2無
				疾病状況 の 把握	1有	2無
合計	人	人	人	食物アレルギーの把握	1有	2無

<b>⑫栄養量と評価</b>	食種名(提供の多い給食)		給与栄養目標量の設定年月		年 月			
給与栄養目標量の設定根拠								
給与栄養目標量・給与量に含まれる食事								
1朝食 2昼食 3夕食 4おやつ 5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)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)
給与栄養目標量								
給与栄養量(実際量)								
献立作成者	職種：1管理栄養士 2栄養士 3調理師(員) 4その他( )				氏名：			
給与栄養目標量に対する給与栄養量の確認及び評価			1 実施している(毎月・報告月のみ) 2 実施していない					
栄養量に対する課題及び改善策	1有( ) 2無							
喫食量(残食量)の把握	1有	2無	<b>⑬岐阜県の栄養関連施策</b>			目標量	提供量	
嗜好(満足度)調査の実施	1有	2無	一人当たりの野菜量(1食・1日)			g	g	

<b>⑭食材料費</b>	一人(1食・2食・1日)当たり( )円	<b>⑮給食日誌</b>	1有	2無	
<b>⑯検食簿</b>	1有(検食者の職種名 )	2無	<b>⑰作業指示書</b>	1有	2無

<b>⑱栄養成分表示</b>	1有	2無	1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4炭水化物 5食塩相当量 6その他( )			
<b>⑲テーマ献立の導入</b>	1有	2無	1行事食 2郷土食 3その他( )			
<b>⑳健康・栄養情報の提供</b>	1有 2無					
1 献立表の掲示・配布 2 ポスターの掲示 3 リーフレットの配布 4 実物展示 5 給食だより 6 その他( )						

<b>㉑非常時危機管理対策</b>	事故(食中毒等)時対策マニュアル	1有	2無	非常災害時対策マニュアル	1有	2無
備蓄食品	1有	2無	水( )ℓ( )日分	食品( )人分を( )日分		
保管場所	1有	2無	1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他( )			
非常時用献立	1有 2無					

<b>㉒施設の自己評価・課題及び改善策</b>					
<b>㉓報告書作成者</b>	所属名	職名・氏名	TEL		

**栄養管理報告書(事業所・寄宿舍・その他用)**

年 月 日

施設の名称 栄養管理部門名  
 施設の所在地 〒 栄養管理責任者(職名・氏名)  
 施設設置者(職名・氏名) TEL FAX  
 施設管理者(職名・氏名) 代表E-mail

岐阜県 保健所長 様

岐阜県健康増進法施行細則第3条の規定により、11月中に実施した給食について報告します。

①施設種別	1 事業所 2 寄宿舍 3 その他( )				
②組織の位置付け	1 事業部 2 栄養部 3 事務部 4 その他( )				
③給食の運営方式	1 直営	2 委託(全面・一部)	委託契約書類の整備	1 有	2 無
委託先名称			所在地		
委託内容	1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他( )				
④栄養管理業務担当部門(給食)の理念・目標・方針	1 有	2 無	⑤組織図	1 有	2 無
⑥健康づくりの一環として給食が機能しているか	1 十分機能している 2 まだ十分でない 3 機能していない 4 分からない				
⑦健康管理部門と栄養管理部門との連携	1 有	2 無			
⑧栄養管理等について検討する会議	1 有	2 無	名 称		
実施回数	( )回/週・月・年		会議の記録	1 有	2 無
構成職種	1 施設長 2 栄養管理部門責任者 3 健康管理担当者 4 管理栄養士・栄養士 5 調理師(員) 6 喫食者代表 7 受託業者 8 その他( ) 合計 人				
会議の目的					
⑨従事者の研修	1 有	2 無			
管理栄養士・栄養士1人当たりの参加回数( )回/年			調理従事者1人当たりの参加回数( )回/年		

⑩食数(1日平均)	朝	昼	夕	その他	合計	備考
⑪給食形態等	1 単一献立 2 複数献立 3 単品料理 4 カフェテリア					

⑫従事者数	施設側(人)		受託側(人)		代 表	氏 名	在籍年数
	常 勤	非常勤	常 勤	非常勤			
管 理 栄 養 士					(施設側)		
栄 養 士					管理栄養士・栄養士		
調 理 師					(受託側)		
調 理 員					管理栄養士・栄養士		
そ の 他							
合 計							

<b>⑬利用(対象)者の把握</b>	1有 2無 ※ 月 日現在					
年齢区分	男性(人)	女性(人)	肥満(人)	やせ(人)	身長(の把握)	1有 2無
～ 39歳					体重(の把握)	1有 2無
40～ 59歳					/	
60～ 歳						
～ 歳						
合計	人	人	人	人		
疾病状況等の把握	1有 2無 高血圧( )人, 高血糖( )人, 脂質異常症( )人, 貧血( )人, 骨粗鬆症( )人, その他( )人					

<b>⑭栄養量と評価</b>	食種名(提供の多い給食)		給与栄養目標量の設定年月		年 月									
給与栄養目標量の設定根拠														
給与栄養目標量・給与量に含まれる食事 1朝食 2昼食 3夕食 4おやつ 5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)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C(mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	炭水化物エネルギー ルギー比(%)	脂質エネルギー ルギー比(%)	たんぱく質エネルギー ルギー比(%)
給与栄養 目標量														
給与栄養量 (実際量)														
献立作成者	職種：1管理栄養士 2栄養士 3調理師(員) 4その他( )					氏名：								
給与栄養目標量に対する給与栄養量の確認及び評価				1実施している(毎月・報告月のみ) 2実施していない										
栄養量に対する課題及び改善策		1有( ) 2無												
喫食量(残食量)の把握		1有 2無	<b>⑮岐阜県の栄養関連施策</b>			目標量	提供量							
嗜好(満足度)調査の実施		1有 2無	一人当たりの野菜量(1食・1日)			g	g							

<b>⑯食材料費</b>	一人(1食・2食・1日)当たり( )円	<b>⑰給食日誌</b>	1有 2無
<b>⑱検食簿</b>	1有(検食者の職種名 ) 2無	<b>⑲作業指示書</b>	1有 2無

<b>⑳栄養成分表示</b>	1有 2無	1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4炭水化物 5食塩相当量 6その他( )			
<b>㉑テーマ献立の導入</b>	1有 2無	1行事食 2郷土食 3その他( )			
<b>㉒健康・栄養情報の提供</b>	1有 2無	1献立表の掲示・配布 2ポスターの掲示 3リーフレットの配布 4実物展示 5食卓(卓上)メモ 6その他( )			
<b>㉓栄養指導</b>	施設側(健康管理室)		受 託 側		
1有 2無	個別指導	延 人	延 人		
	集団指導	回 人	回 人		

<b>㉔非常時危機管理対策</b>	事故(食中毒等)時対策マニュアル	1有 2無	非常災害時対策マニュアル	1有 2無
備蓄食品	1有 2無	水( )ℓ( )日分	食品( )人分を( )日分	
保管場所	1有 2無	1厨房内 2防災保管庫 3その他( )		
非常時用献立	1有 2無			

<b>㉕施設の自己評価・課題及び改善策</b>			
<b>㉖報告書作成者</b>	所属名	職名・氏名	TEL

（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。

一 （略）

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。

2 （略）

（栄養指導員）

第十九条 都道府県知事は、前条第1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つたときは、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。

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 第二十三条第二項又は第三十二条第二項の規定に基づく命令に違反した者

二 (略)

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

二 (略)

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。

## 健康増進法施行規則 (抜粋)

平成15年4月30日 厚労省令第86号

最終改正：令和元年5月7日 厚労省令第1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つて、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。)の身体の状態、栄養状態、生活習慣等(以下「身体の状態等」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、身体の状態等のほか、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二百二十三号)その他関係法令の定めるところによること。

(栄養指導員の身分を証す証票)

第十条 法第二十四条第二項に規定する栄養指導員の身分を示す証明書は、別記様式第二号による。

## 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(抜粋)

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

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

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。

## 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。

## 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

### 第2 特定給食施設が行う栄養管理について

#### 1 身体の状態、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、身体の状態、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、利用者の身体の状態、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23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。

## 岐阜県健康増進法施行細則（抜粋）

平成16年2月2日 規則第9号

最終改正：令和2年3月17日 規則第20号

（趣旨）

第一条 この規則は、健康増進法（平成十四年法律第百三号。以下「法」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

（特定給食施設の届出）

第二条 法第二十条第一項の規定による事業の開始等の届出は、開始（再開）届（別記第一号様式）によるものとする。

2 法第二十条第二項の規定による事業の変更の届出は、届出事項変更届（別記第二号様式）によるものとする。

3 法第二十条第二項の規定による事業の休止又は廃止の届出は、事業休止（廃止）届（別記第三号様式）によるものとする。

（報告書の提出）

第三条 法第二十四条に規定する業務に関する報告は、栄養管理報告書（別記第四号様式）によるものとする。

2 前項の業務に関する報告は、年一回行わなければならない。

## 岐阜県給食施設等指導要綱（抜粋）

平成15年5月1日

最終改正：令和2年3月17日

（目的）

第1条 この要綱は、健康増進法（平成14年法律第103号。以下「法」という。）に基づく特定給食施設等を的確に把握し、法及び同法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号。以下「規則」という。）並びに岐阜県健康増進法施行細則（平成16年岐阜県規則第9号。以下「細則」という。）に基づき給食施設に対し適切な指導を行うことにより、給食施設が食環境の整備と栄養教育の発信の場として、食生活改善の一翼を担い、喫食者の栄養管理に努めるとともに県民の栄養状態の改善及び健康増進を図るために必要な事項を定めるものとする。

（実施担当者）

第2条 給食施設指導の実施担当者は、法第19条に規定する保健所の栄養指導員とする。

（指導対象施設）

第3条 指導対象施設は、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で、かつ、法第20条及び規則第5条による施設（以下「特定給食施設」という。）並びに1回20食以上100食未満又は1日50食以上250食未満の食事を供給する施設（以下「その他の給食施設」という。）とする。

（指導対象施設の把握）

第4条 特定給食施設は、法第20条及び細則第2条の定めるところによるものとする。

2 その他の給食施設の設置者は、当該施設における給食の開始、再開、変更、休止及び廃止の状況について、細則第2条に定める特定給食施設の届出の規定を準用し、同条各項に規定する届出書を施設の所在地を管轄する保健所長に提出するものとする。

（管理栄養士必置施設指定と指定取消）

第5条 知事は、届け出のあった特定給食施設について、規則第7条に規定する管理栄養士必置施設と認められる場合は、管理栄養士必置施設指定通知書（第1号様式）により通知し、指定するものとする。

2 知事は、前項により指定した特定給食施設が、基準を満たさなくなった場合は、管理栄養士必置施設指定取消書（第2号様式）により、速やかに指定を取り消すものとする。

（栄養管理状況の把握）

第6条 保健所長は、特定給食施設及びその他の給食施設に対し、毎年11月中に実施した給食について、翌月末日迄に細則第3条に定める栄養管理報告書の提出を求め、適切な栄養管理のための指導を行うものとする。

（管理栄養士配置指導）

第9条 知事は、指定した施設が管理栄養士を設置していない場合は、管理栄養士配置計画書（第5号様式）の提出を求め、改善が見られない時は勧告を行うものとする。

2 栄養指導員は、給食施設に対し指導を行ったときは、必要に応じて給食施設栄養指導票（第6号様式）により文書指導を行い、改善結果の報告を求めるものとする。また、文書による指導を行っても改善されない場合は、改善勧告を行うものとする。

（指導の記録と評価）

第10条 給食施設に対して指導を行った場合には、給食施設台帳に必要事項を記録し、改善指導を行った内容が適切に処理されているかについての評価を行い、その後の経過及び結果について適宜確認を行うものとする。

## 保健所一覧

保健所	所管区域	電話番号
岐阜保健所	羽島市・各務原市・山県市・瑞穂市・本巣市・羽島郡・本巣郡	058-380-3004
西濃保健所	大垣市・海津市・養老郡・不破郡・安八郡・揖斐郡	0584-73-1111
関保健所	関市・美濃市・郡上市	0575-33-4011
可茂保健所	美濃加茂市・可児市・加茂郡・可児郡	0574-25-3111
東濃保健所	多治見市・瑞浪市・土岐市	0572-23-1111
恵那保健所	中津川市・恵那市	0573-26-1111
飛騨保健所	高山市・飛騨市・下呂市・大野郡	0577-33-1111

## 参考・引用文献

「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（2020年1月）厚生労働省

「日本人の食事摂取基準（2020年版）の実践・運用」（2020年4月17日）

食事摂取基準の実践・運用を考える会

「健康増進法に基づく『給食施設のための栄養管理の手引き』」（2018年7月）横浜市

「給食施設における栄養管理の手引き」（2020年4月）奈良県

編集 岐阜県健康福祉部保健医療課

TEL 058-272-1111（内線 2552）

FAX 058-278-2624

岐阜県公式ホームページ

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/417.html>



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

2030年に向けて  
世界が共有した  
「持続可能な開発目標」SDG

1 貧困を  
なくそう

2 飢餓を  
ゼロに

3 すべての人に  
健康と福祉を