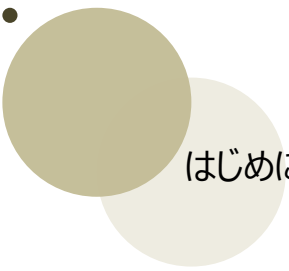


給食施設における栄養管理指針

令和8年4月

吹田市健康医療部



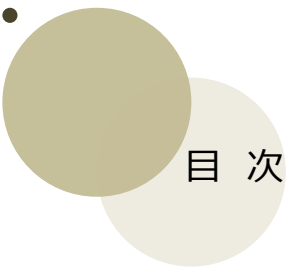
はじめに

近年、急速な高齢化や疾病構造の変化に伴い、がんや心疾患、脳血管疾患等に代表される生活習慣病が増加しています。特に、働く世代の男性を中心とした肥満者の増加や、若い女性のやせが課題となっており、予防を重視した健康づくり対策が進められているところです。

健康増進法において、特定給食施設の設置者は、適切な栄養管理を行わなければならないとされており、健康日本21（第三次）では、利用者に応じた食事提供を実施している特定給食施設の増加が目標に掲げられています。

そこで、特定給食施設等の設置者及び関係者の皆様に、栄養管理をはじめ、衛生的かつ安全な給食管理を円滑に実践していただくためにこの指針を作成しました。

皆様の日常業務において、給食利用者はもとより、その家族や地域を含めた府民の健康づくりの推進に本指針を役立てていただけることを願っております。



目次

I	給食施設について	1
II	栄養管理について	5
III	利用者の健康管理について	23
IV	衛生管理について	24
V	危機管理について	25
VI	書類の整備について	27
VII	各種届出・報告について	37
VIII	参考資料	63

本指針は主に健康増進法に基づく給食施設における栄養管理について示したものです。
あわせて、各施設の関連法令等に基づき、適切な施設運営を行ってください。

1 給食施設の定義

給食施設とは、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をいいます。

2 給食施設の役割

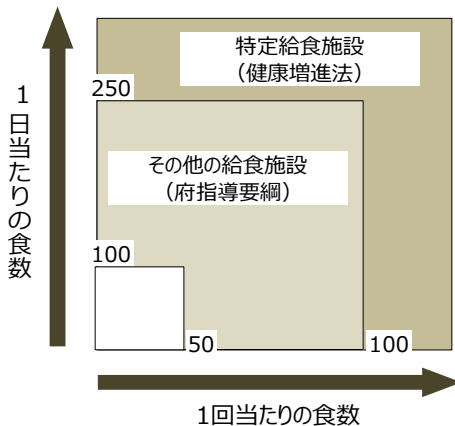
給食施設は、利用者の栄養を確保し、健康の保持・増進を図るとともに、利用者に対する栄養教育をはじめ、その家庭や地域社会の食生活改善を図る等、府民の栄養改善に果たす役割は非常に重要なものです。

3 給食施設の分類

給食施設は、食数及び施設の種類により分類されます。

(1) 食数による分類

施設の種類	内容
特定給食施設	健康増進法第20条第1項に規定される施設で、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
その他の給食施設	吹田市特定給食施設等指導要領に規定される施設で、特定かつ多数の者に対して継続的に1回50食以上又は1日100食以上の食事を供給する施設であり、特定給食施設以外の施設



吹田市において

- ・「継続的」とは、給食の提供が概ね週4日以上であり、かつ、それが1か月以上実施されていることとしています。
- ・その他の給食施設においても、特定給食施設に準じた栄養管理をお願いしています。

(2) 施設の種別による分類

施設種別	主な施設
学校	幼稚園、小学校、中学校、高等学校、特別支援学校、大学、学校給食センター、幼稚園型認定こども園
病院	病院
介護老人保健施設	介護老人保健施設
介護医療院	介護医療院
老人福祉施設	養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム（ケアハウス）
児童福祉施設	乳児院、保育所、認定こども園（幼稚園型を除く）、児童養護施設、児童心理治療施設、児童自立支援施設、障害児入所施設
社会福祉施設	救護施設、更生施設、女性自立支援施設、障害者支援施設
事業所	事業所
寄宿舎	学生寮、事業所寮
矯正施設	刑務所、少年院
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であって、上記「学校」から「事業所」までに該当しないもの
その他	上記「学校」から「一般給食センター」までに該当しない施設（有料老人ホーム、サービス付き高齢者向け住宅 等）

4 特定給食施設設置者の責務

(1) 給食施設の届出

健康増進法第20条第1項の規定により、特定給食施設を設置した者は、事業開始の日から1か月以内に、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りません。また、届出の内容に変更が生じた場合や給食施設を休止又は廃止した場合も同様です。届出書は所管の保健所（吹田市においては健康まちづくり室）に提出してください。

事項	提出書類
給食を開始する場合 食数が特定給食施設の基準に達した場合	特定給食施設開始届出書 （様式第1号）
届出の事項に変更が生じた場合 （設置者の住所・氏名、給食施設の名称、所在地（住居表示の変更を含む）、給食施設の種類、1日の予定給食数及び各食の予定給食数、管理栄養士・栄養士の員数）	特定給食施設 届出事項変更届出書 （様式第2号）
給食を休止又は廃止する場合 食数が特定給食施設の基準を満たさなくなった場合	特定給食施設 休止（廃止）届出書 （様式第3号）

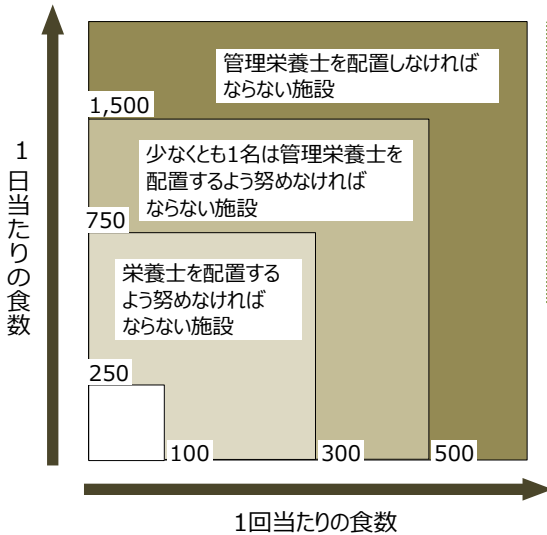
★ 給食業務を委託している場合でも、これらの届出書は施設の設置者に提出していただくものです。

- ・給食業務を委託している場合でも、栄養管理の責任は施設側にあります。
- ・施設外で調理された弁当等を供給する施設であっても、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となります。
- ・同一敷地内に施設の種類や利用者の特性が明らかに異なる施設が複数設置されている場合は、それぞれ別の給食施設とします。

(2) 管理栄養士・栄養士の配置

健康増進法第21条第1項の規定により、「特定給食施設であつ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りません。

また、施設の種類により、他の法令等でも管理栄養士や栄養士の配置に関する規定がありますので、必ず確認してください。



病院・介護老人保健施設・介護医療院においては

- 1) 1回300食以上又は1日750食以上の場合
- 2) 1回300食未満及び1日750食未満であっても、許可病床数（又は入所定員）が300床（人）以上である場合
- 3) 許可病床数（又は入所定員）が300床（人）未満であっても、1日750食以上である場合

管理栄養士を配置しなければならない施設となります。

(3) 栄養管理

健康増進法第21条第3項の規定により、特定給食施設の設置者は、適切な栄養管理を行わなければなりません。健康増進法施行規則第9条には栄養管理の基準が示されており、厚生労働省通知には実施すべき事項が具体的に明記されています。

また、施設の種類により、他の法令等でも栄養管理に関する規定がありますので、必ず確認してください。

	健康増進法施行規則第9条	厚生労働省健康局健康課長通知※1
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。	<p><u>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</u></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>

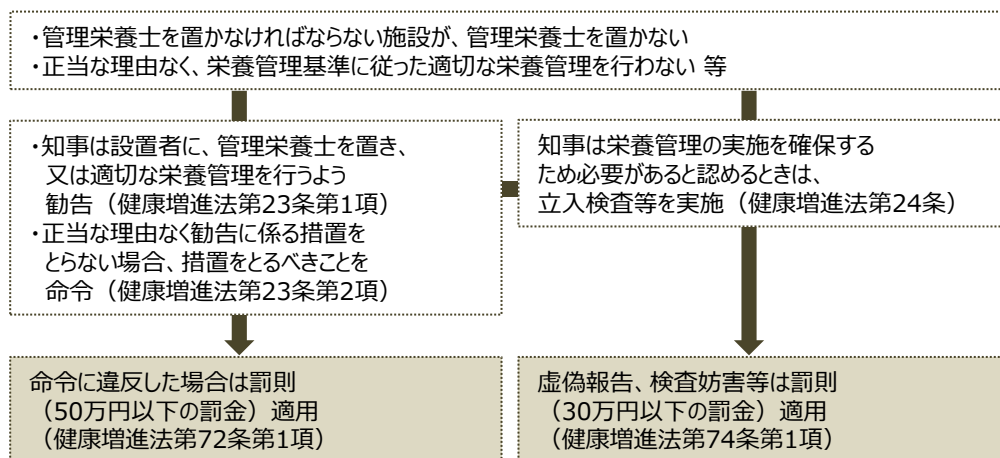
	健康増進法施行規則第9条	厚生労働省健康局健康課長通知※1
2	食事の献立は、身体の状況等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。	提供する食事（給食）の献立について (1) 給食の献立は、利用者の身体の状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。 (2) 複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。
3	献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。	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	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。	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（昭和二十二年法律第二百三十三号）その他関係法令の定めるところによること。	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。

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

- ★ 給食業務を委託している場合でも、栄養管理の責任は施設側にあるので、委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うようにします。
- ★ 施設での栄養管理状況を把握するため、栄養管理報告書の提出をお願いします。保健所管理栄養士等は報告書の内容を踏まえ、適切な栄養管理について指導及び助言を行います。また、この報告書は、公衆衛生向上のための統計資料として活用しますのでご了承ください。（P44参照）

(4) 特定給食施設の設置者への罰則

健康増進法では、特定給食施設の栄養管理や管理栄養士の配置義務への違反に対し、その施設の設置者へ罰則が適用されることがあります。



1 食事摂取基準を活用した栄養管理

(1) 日本人の食事摂取基準（2025年版）について

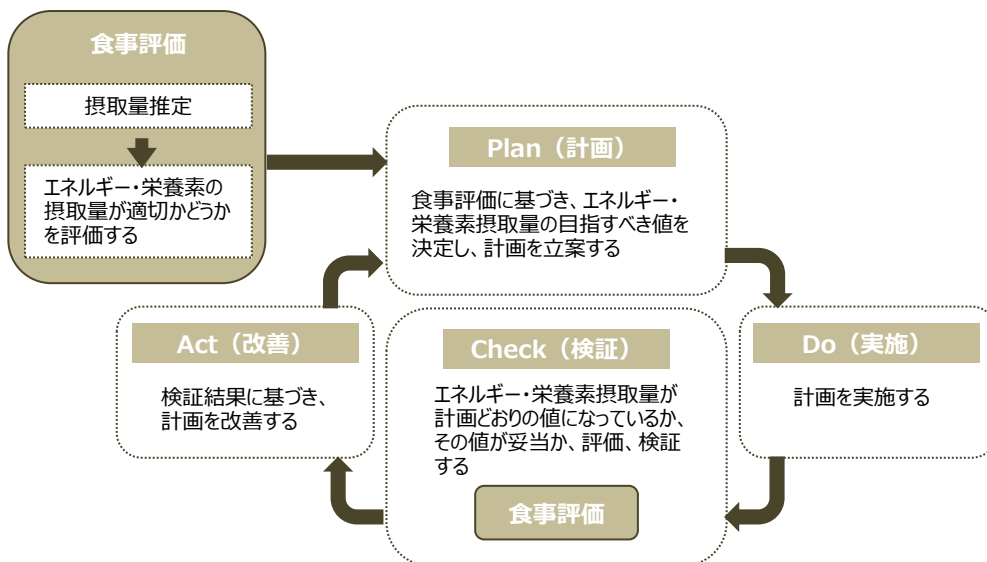
日本人の食事摂取基準は、健康増進法第16条の2の規定に基づき、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を厚生労働大臣が定めるもので、5年ごとに改定されます。令和6年10月には、令和7年度から使用する新たな基準（2025年版）の報告書が公表されました。

2025年版の改定の趣旨

令和6年度から開始した健康日本21（第三次）では、その方針として、生活習慣の改善、主要な生活習慣病の発症予防・重症化予防の徹底を図るとともに、社会生活を営むために必要な機能の維持・向上等の観点も踏まえた取組を推進することが掲げられています。今回の食事摂取基準は、こうした健康・栄養政策の動向を踏まえた内容であり、この一環として、「生活習慣病及び生活機能の維持・向上に係る疾患等とエネルギー・栄養素との関連」の節では、生活機能の維持・向上の観点から、生活習慣病に加えて、新たに骨粗鬆症とエネルギー・栄養素との関連も整理されました。

(2) 食事摂取基準の活用とPDCAサイクル

食事摂取基準を活用する場合は、PDCA サイクルに基づく活用を基本とします。まず、摂取量推定により、エネルギー・栄養素の摂取量が適切かどうかを評価します。食事評価に基づき、食事改善計画の立案、食事改善を実施し、それらの検証を行います。検証結果を踏まえ、計画や実施の内容を改善します。



(資料) 日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書

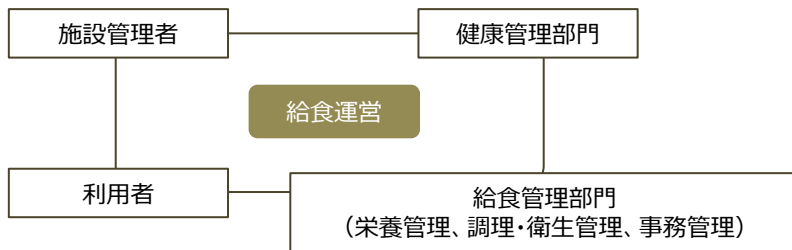
(1) 栄養管理の流れ

① 給食管理体制の整備

給食運営及び栄養管理の方針を明確にし、必要な栄養管理体制を整備する。

- ▶ 給食運営の方針・目標を設定
施設としての給食運営の方針、目標を設定し、施設内の関係部門や受託者（給食業務を委託する場合）と共有し、業務を円滑に遂行する。
- ▶ 業務分担の明確化、連携体制の構築
 - ・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。
 - ・給食業務を委託する場合、施設と受託者の業務分担を明確にし、契約書等を整備する。
 - ・施設内の関係部門や受託者と定期的に話し合いの場（給食関係会議）をもち、意思疎通を図る。給食関係会議は記録を作成し、施設管理者及び業務従事者に内容を周知後、保管する。
- ▶ 評価体制の整備
給食運営や栄養管理について、喫食量の把握や検食等により施設全体で評価し、改善に取り組める体制を整備する。

【関係帳票の例】 組織図 業務分担表 給食関係会議記録 契約書（委託の場合）



【参考】給食関係会議について

給食内容を充実させるためには、施設管理者をはじめ利用者の給食に対する理解、協力が必要です。このため施設管理者、給食関係者（管理栄養士等）、また、給食業務を委託する場合には、施設側、受託者側双方の関係者及び利用者の代表が参加する給食関係会議等を開催し、給食運営や栄養管理に関して検討を行い給食内容の向上を図ることが大切です。

② 栄養計画

食事提供を行うために利用者を把握し、給与栄養目標量の設定、献立作成基準の作成を行う。

- ▶ 対象者の特性把握
 - ・利用者の性、年齢、栄養状態、身体状況、身体活動レベル等の特性を把握する。
 - ・昼食のみ等、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、各栄養素の給与量の設定時に考慮する。
- ▶ 給与栄養目標量の設定
 - ・利用者の特性に応じて、エネルギー及び栄養素の量を設定する。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。
 - ・給与栄養目標量は定期的（6か月に1回）かつ、必要に応じて見直しをする。
- ▶ 献立作成基準の作成
 - ・給与栄養目標量が確保できるよう、献立作成基準を作成する。
 - ・献立作成基準の例として食品構成表や食材料費の設定、3食の配分等がある。

【関係帳票の例】 人員構成表 給与栄養目標量（食事せん規約等） 食品構成表

③ 食事計画

設定した給与栄養目標量、献立作成基準に基づき、献立を作成する。

- ▶ 利用者の特性に配慮した、変化に富んだ献立の作成
 - ・利用者の摂食機能、嗜好に配慮し、幅広い種類の食材を使用する。
 - ・季節感や地域性を取り入れる。
 - ・設備や作業手順、食材等にかかる経費を考慮する。
- ▶ 予定給与栄養量の算出と確認
 - ・作成した予定献立の給与栄養量を算出し、給与栄養目標量に見合っているか確認する。
 - ・予定献立は実施前に施設管理者の承認を得る。

【関係帳票の例】 予定献立表 給与食品検討表 給与栄養量

④ 実施

食事計画に基づき実施する。

- ▶ 予定献立にそった調理、品質管理
 - ・あらかじめ利用者数を把握し、予定献立の1人当たりの使用食品量に予定食数を乗じて総使用量を算出。使用予定の食材の廃棄率や検食・保存食を考慮し、発注する。
 - ・作業工程表や作業指示書（予定献立表）に従って衛生的に調理する。
 - ・品質管理、衛生管理は必要な確認と記録を行い、書類を整備する。
 - ・一定の品質の食事を提供するために量、温度、時間等を数値化して基準設定し、管理する。
- ▶ 利用者への事前提示と栄養情報の提供
献立内容や栄養情報の提供を行うことで、利用者が自ら健康管理を行えるよう配慮する。
(献立表の掲示並びにエネルギー、たんぱく質、脂質、食塩等の栄養成分を表示すること。)
- ▶ 食事の提供
 - ・適時、適温での提供とする。
 - ・選択食（カフェテリア方式）実施の場合は、モデル献立例を提示する等、利用者が適切な組み合わせの食事選択ができるよう配慮する。
- ▶ 実施献立表の作成
 - ・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、実施献立とする。
 - ・変更内容に応じて、給与栄養量を修正する。

【関係帳票の例】 発注書・納品書 食品受払簿 実施献立表

⑤ 評価・改善

給食運営や栄養管理について施設全体で評価し、改善に取り組む。

- ▶ 検食の実施
 - ・食事の提供前に検食を実施し、利用者にとって量、質、嗜好面、衛生面から適当であるかを評価し、結果を記録する。（病院等においては、一般食以外の食種についても適宜検食を行うことが望ましい。）
- ▶ 喫食量、残食量の把握
 - ・提供された食事がどの程度摂取されたかを把握する。
 - ・施設の特性に応じて利用者一人一人の摂取量の把握、集団全体の残食量として料理別の把握等、適切に実施する。
- ▶ 給与栄養量の算出・評価
把握した喫食量から給与栄養量を算出し、設定した給与栄養目標量どおりに食事提供がされたかを評価する。
- ▶ 栄養計画、食事計画の見直し
給与栄養量の評価にあわせて、嗜好調査、満足度調査（喫食者による食事評価）、利用者の身体状況により、給食運営や栄養管理についての課題を明確にし、改善方法を検討し対策を講じる。

【関係帳票の例】 検食簿 嗜好調査 給与栄養量（月報） 喫食量調査 残食量調査

【参考】 集団の食事改善を目的として食事摂取基準を活用する場合の基本的事項

目的	用いる指標	食事評価	食事改善の計画と実施
エネルギー摂取の過不足の評価	体重変化量 BMI	<ul style="list-style-type: none"> ・体重変化量を測定 ・測定されたBMIの分布から、BMIが目標とするBMIの範囲を下回っている、あるいは上回っている者の割合を算出 	BMIが目標とする範囲内に留まっている者の割合を増やすことを目的として計画を立案 〈留意点〉 一定期間において2回以上の体重測定を行い、その変化に基づいて計画を変更し、実施
栄養素の摂取不足の評価	推定平均必要量 目安量	<ul style="list-style-type: none"> ・測定された摂取量の分布と推定平均必要量から、推定平均必要量を下回る者の割合を算出 ・目安量を用いる場合は、摂取量の中央値と目安量を比較し、不足していないことを確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・推定平均必要量では、推定平均必要量を下回って摂取している者の集団内における割合をできるだけ少なくするための計画を立案 ・目安量では、摂取量の中央値が目安量付近かそれ以上であれば、その量を維持するための計画を立案 〈留意点〉 摂取量の中央値が目安量を下回っている場合、不足状態にあるかどうかは判断できない
栄養素の過剰摂取の評価	耐容上限量	測定された摂取量の分布と耐容上限量から、過剰摂取の可能性を有する者の割合を算出	集団全員の摂取量が耐容上限量未満になるための計画を立案 〈留意点〉 耐容上限量を超えた摂取は避けるべきであり、超えて摂取している者がいることが明らかになった場合は、問題を解決するために速やかに計画を修正、実施
生活習慣病の発症予防を目的とした評価	目標量	測定された摂取量の分布と目標量から、目標量の範囲を逸脱する者の割合を算出	摂取量が目標量の範囲に入る者又は近づく者の割合を増やすことを目的とした計画を立案 〈留意点〉 発症予防を目的としている生活習慣病と関連する他の栄養関連因子及び非栄養性の関連因子の存在とその程度を明らかにし、これらを総合的に考慮した上で、対象とする栄養素の摂取量の改善の程度を判断。また、生活習慣病の特徴から考え、長い年月にわたって実施可能な改善計画の立案と実施が望ましい

目標とするBMIの範囲(18歳以上)

18-49歳:18.5-24.9 50-64歳:20.0-24.9 65-74歳:21.5-24.9 75歳以上:21.5-24.9

(資料) 日本人の食事摂取基準 (2025年版) 策定検討会報告書

【参考】自主管理票

- ・施設の栄養管理等についての自己管理を目的としたチェックシートです。項目によっては、貴施設に適さない内容も含まれている可能性があります。施設の栄養管理体制の見直し等にご活用ください。
- ・関係帳票等は例示として示したもので、すべての帳票が必要というものではありません。

	項目	関係帳票等	チェック
届出等	給食施設の開始・変更の届出をしている。	<input type="checkbox"/> 開始届、変更届	
	年2回、栄養管理報告書を提出している。	<input type="checkbox"/> 栄養管理報告書	
体制整備	栄養士・管理栄養士を配置している。		
	施設管理者のもと、栄養管理・給食業務の分担・責任体制を明確にしている。	<input type="checkbox"/> 組織図 <input type="checkbox"/> 業務分担表	
	施設の特性に応じた栄養管理を実施するため、給食運営の方針・目標を設定している。		
	設定した給食運営の方針・目標を施設内の関係部門や（委託の場合は）委託事業者と共有している。		
	栄養管理等について検討する会議を定期的開催している。	<input type="checkbox"/> 会議記録	
	給食業務従事者に対して、栄養管理や衛生管理等の研修を実施している。 （外部研修への参加を含む）	<input type="checkbox"/> 研修報告書	
	給食業務を委託している場合、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書を備えている。	<input type="checkbox"/> 契約書	
栄養計画	委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行っている。		
	利用者の性、年齢、身体状況、食事の摂取状況等を定期的に把握している。	<input type="checkbox"/> 人員構成表	
	昼食のみ等、一部の食事を提供している場合、給食以外の食事の摂取状況を可能な範囲で把握している。		
	把握した利用者の情報に基づき、給与栄養目標量を設定している。	<input type="checkbox"/> 給与栄養目標量 （食事せん規約等）	
	利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合、複数献立や各利用者に対して適切な選択肢ができるよう工夫している。		
複数献立の場合、各献立に対して給与栄養目標量を設定している。			
食事計画	給与栄養目標量が確保できるよう、献立作成基準（食品構成表、朝食・昼食・夕食や夜食・間食の配分率、献立作成期間、提供する料理の種類、主要食品の提供量、提供方式等）を作成している。	<input type="checkbox"/> 食品構成表	
	献立は、利用者の身体状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮して作成している。	<input type="checkbox"/> 予定献立表	
	献立は、料理の組み合わせや食品の組み合わせに配慮して作成している。		
実施	予定献立から給与栄養量を算出し、給与栄養目標量に見合っているかの確認を行い、必要に応じて献立内容の見直しを行っている。	<input type="checkbox"/> 給与食品検討表 <input type="checkbox"/> 給与栄養量	
	食材料の発注にあたっては、献立表を基に食品の廃棄率を考慮した使用量に予定食数を乗じて算出し、検食・保存食が確保できるよう適切な分量で発注している。	<input type="checkbox"/> 発注書・納品書 <input type="checkbox"/> 食品受払簿	
	予定献立から食材や使用量に変更が生じたときは、変更内容を記録している。	<input type="checkbox"/> 実施献立表	
	食事時間は、日常生活の時間とあまり格差のない時間であり、利用者がゆっくりと食事ができるような時間を確保している。		
	適切な温度の食事が提供できるよう工夫している。		
	利用者に対して、献立表の掲示を行っている。		
	利用者に対して、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等、健康や栄養に関する情報提供を行っている。		
評価	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できるよう、施設の実情に応じて知識の普及に取り組んでいる。 （健康栄養情報の資料提供、栄養相談、イベント開催等）		
	カフェテリア方式等利用者の自主性により料理の選択が行われる場合、モデル的な料理の組合せを提示している。		
	提供した食事が、利用者にとって量・質・嗜好面・衛生面等から適当であったかの評価を行っている。	<input type="checkbox"/> 検食簿 <input type="checkbox"/> 嗜好調査	
	提供済みの献立から、給与栄養量を算出している。	<input type="checkbox"/> 給与栄養量 （月報）	
危機管理対策	食事の摂取状況の把握とともに、利用者の身体状況の変化を把握する等により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っている。	<input type="checkbox"/> 喫食量調査 <input type="checkbox"/> 残食量調査	
	災害等発生時に備え、食料の備蓄を行うとともに、期限内に有効活用している。	<input type="checkbox"/> 備蓄食品一覧	
	災害等発生時の食事提供に関するマニュアルを作成している。	<input type="checkbox"/> マニュアル	
	災害等発生時の食事提供に関する訓練を実施している。		
	災害等発生時でも適切な食事が提供できるよう、施設内や施設間、他機関の協力体制が整備されている。		

(2) 栄養管理のプロセス

① 対象者の特性把握

適切な食事提供を実施するために、性、年齢、栄養状態、身体状況（身長・体重・BMI）、身体活動レベル等、対象者の特性を把握します。

② 給与栄養目標量の設定

給与栄養目標量は、施設や利用者の特性に応じて各種の設定方法があります。ここでは、事業所を一例とし、性・年齢別の人員構成と身体活動レベルから算出する方法を示します。

(例) A事業所 従業員数1,235人 (18-64歳)

給与エネルギー目標量の設定

▶ 人員構成表の作成：食事摂取基準に対応した人員構成表を作成 (人)

身体活動レベル		18-29歳	30-49歳	50-64歳	小計	合計
低い	男性	75	415	180	670	1,235
	女性	20	120	3	143	
ふつう	男性	55	180	110	345	
	女性	20	55	2	77	
高い	男性	0	0	0	0	
	女性	0	0	0	0	

▶ 年齢別推定エネルギー必要量の確認：食事摂取基準を参考に、身体活動レベルに応じたエネルギー必要量を性・年齢別に確認

身体活動レベル		(kcal/日)		
		18-29歳	30-49歳	50-64歳
低い	男性	2,250	2,350	2,250
	女性	1,700	1,750	1,700
ふつう	男性	2,600	2,750	2,650
	女性	1,950	2,050	1,950

(資料) 日本人の食事摂取基準 (2025年版) 策定検討会報告書

→ A事業所の従業員の推定エネルギー必要量は、1,700-2,750kcalの範囲に分布している

【参考】身体活動レベル (カテゴリー)

身体活動レベル	低い	ふつう	高い
日常生活の内容	生活の大部分が座位で、静的な活動が中心の場合	座位中心の仕事だが、職場内での移動や立位での作業・接客等、通勤・買い物での歩行、家事、軽いスポーツのいずれかを含む場合	移動や立位の多い仕事への従事者、あるいは、スポーツ等余暇における活発な運動習慣を持っている場合

(資料) 日本人の食事摂取基準 (2025年版) 策定検討会報告書

- ▶ 1食当たりの必要量と対象人数の確認：
1日当たりのエネルギーのうち、給食でどのくらいの割合を提供するのかを決定（ここでは昼食のみ：35%とする）

推定エネルギー必要量に対する施設の対象者の分布を確認

身体活動レベル	性別	年齢	1日当たりのエネルギー	昼食(35%)	丸め値	人数	
		歳	kcal/日	kcal/回	kcal/回	人	丸め値ごとの対象人数
低い	女性	18-29	1,700	595	600	20	143
		30-49	1,750	613		120	
		50-64	1,700	595		3	
ふつう	女性	18-29	1,950	683	700	20	77
		30-49	2,050	718		55	
		50-64	1,950	683		2	
低い	男性	18-29	2,250	788	800	75	670
		30-49	2,350	823		415	
		50-64	2,250	788		180	
ふつう	男性	18-29	2,600	910	900	55	165
		50-64	2,650	928		110	
		30-49	2,750	963		1000	

$$\frac{600 \times 143 + 700 \times 77 + 800 \times 670 + 900 \times 165 + 1000 \times 180}{1235} \approx 813 \quad \text{平均 } 813\text{kcal (約800kcal)}$$

→ エネルギー必要量は、平均800kcal
おおよそ 600・700・800・900・1000kcal/回 の5種類に分けられる

食事の種類（給与エネルギーの階級）の設定

- ▶ 単一定食の場合：平均値と最頻値である800kcalに設定。
- ▶ 複数（2種）定食の場合：600kcalと800kcal、700kcalと900kcal、650kcalと850kcal等の2種類が考えられる。
- ▶ カフェテリアの場合：600kcal～1000kcalの範囲で組み合わせが可能な料理の設定を行う。

給与栄養目標量の設定

- ▶ たんぱく質、脂質、ビタミンA・B₁・B₂・C、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩相当量）、食物繊維の設定は必須とする。
- ▶ たんぱく質、脂質、炭水化物については、総エネルギー摂取量に占める割合（%エネルギー）で設定する。
- ▶ その他の栄養素は最新の日本人の食事摂取基準を参考に、栄養素ごとの幅を設定する。
- ▶ 対象者の特性（性、年齢、栄養状態、身体状況（身長・体重・BMI）、身体活動レベル等）により、不足しがちな栄養素を考慮する等、適切な範囲での調整を行う。
- ▶ 食事摂取基準の値は、不足する人の割合がより低くなる値や、過剰のリスクを考慮して選ぶ。
 （例）推定平均必要量を下回らない
 推奨量や目標量をめざすよう配慮

A事業所の給与栄養目標量

栄養素等	カフェテリア	800kcal定食	600kcal定食	算出の考え方 (一例)
エネルギー (kcal)	800 (600-1000)	800	600	-
たんぱく質 (g)	33 (26-40)	33 (26-40)	24.8 (19.5-30)	エネルギー×16.5% ÷4kcal/g
脂質 (g)	22.2 (17.8-26.7)	22.2 (17.8-26.7)	16.7 (13.3-20)	エネルギー×25% ÷9kcal/g
炭水化物 (g)	115 (100-130)	115 (100-130)	86.3 (75-97.5)	エネルギー×57.5% ÷4kcal/g
食物繊維 (g)	6.3-7.6	7.6	6.3	目標量×35%
ビタミン A (μgRAE)	173を下回らず 945未満	226を下回らず 945未満	173を下回らず 945未満	推定平均必要量×35% 耐容上限量×35%
ビタミン B ₁ (mg)	0.21を下回らず 0.41付近	0.28を下回らず 0.41付近	0.21を下回らず 0.31付近	推定平均必要量×35% 推奨量×35%
ビタミン B ₂ (mg)	0.35を下回らず 0.58付近	0.48を下回らず 0.58付近	0.35を下回らず 0.42付近	推定平均必要量×35% 推奨量×35%
ビタミン C (mg)	35以上	35以上	35以上	推奨量×35%
カルシウム (mg)	228以上	264以上	228以上	推奨量×35%
鉄 (mg)	2.1を下回らず 3.6付近	2.1を下回らず 2.6付近	2.6を下回らず 3.6付近※ ※月経ありで算出	推定平均必要量×35% 推奨量×35%
食塩相当量 (g)	2.3未満	2.6未満	2.3未満	目標量×35%
備考	モデル献立を提示し 適切な選択を促す	対象者：男性 身体活動レベル「低い」 一番人数の多い年代 (30-49歳)の値を 用いて計算	対象者：女性 身体活動レベル「低い」 一番人数の多い年代 (30-49歳)の値を 用いて計算	-

【参考】日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書（抜粋）

栄養素等			18-29歳	30-49歳	50-64歳
たんぱく質 (%エネルギー)	目標量		13-20	13-20	14-20
脂質 (%エネルギー)	目標量		20-30	20-30	20-30
炭水化物 (%エネルギー)	目標量		50-65	50-65	50-65
食物繊維 (g/日)	目標量	男性	20以上	22以上	22以上
		女性	18以上	18以上	18以上
ビタミン A (μ gRAE/日)	推定平均 必要量	男性	600	650	650
		女性	450	500	500
	推奨量	男性	850	900	900
		女性	650	700	700
耐容上限量		2,700			
ビタミン B ₁ (mg/日)	推定平均 必要量	男性	0.8	0.8	0.8
		女性	0.6	0.6	0.6
	推奨量	男性	1.1	1.2	1.1
		女性	0.8	0.9	0.8
ビタミン B ₂ (mg/日)	推定平均 必要量	男性	1.3	1.4	1.3
		女性	1.0	1.0	1.0
	推奨量	男性	1.6	1.7	1.6
		女性	1.2	1.2	1.2
ビタミン C (mg/日)	推定平均 必要量	男性	80	80	80
		女性	80	80	80
	推奨量	男性	100	100	100
		女性	100	100	100
カルシウム (mg/日)	推定平均 必要量	男性	650	650	600
		女性	550	550	550
	推奨量	男性	800	750	750
		女性	650	650	650
耐容上限量		2,500			
鉄 (mg/日) ※ 月経なし/月経あり	推定平均 必要量	男性	5.5	6.0	6.0
		女性*	5.0/7.0	5.0/7.5	5.0/7.5
	推奨量	男性	7.0	7.5	7.0
		女性*	6.0/10.0	6.0/10.5	6.0/10.5
食塩相当量 (g/日)	目標量	男性	7.5未満	7.5未満	7.5未満
		女性	6.5未満	6.5未満	6.5未満

推定平均必要量 ある対象集団において測定された必要量の分布に基づき、母集団における必要量の平均値の推定値を示すもの

推奨量 ある対象集団において測定された必要量の分布に基づき、母集団に属するほとんどの者（97-98%）が充足している量

目安量 特定の集団における、ある一定の栄養状態を維持するのに十分な量

耐容上限量 健康障害をもたらすリスクがないとみなされる習慣的な摂取量の上限

目標量 生活習慣病の発症予防を目的として、現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量

③ 献立作成基準の作成

利用者の給与栄養目標量が確保できるよう、献立作成基準を設定します。

献立作成基準に必要な事項例

- ・食品構成表を作成し、栄養素だけでなく食材バランスのよい献立作成に活用する。
- ・利用者の状況を考慮し、朝食、昼食、夕食の配分率を決定する。間食が必要な場合は、間食も配慮して配分する。
- ・献立作成の期間やサイクルを設定する。(2週間1サイクル、四季を取り入れ3か月で変更 等)
- ・提供する料理の種類を設定する。(主食・主菜・副菜・汁物・果物等の料理区分の設定 等)
- ・主要な食品の提供量を設定する。(ごはんS / M / L、主菜・副菜の食品の分量 等)
- ・提供方式を設定する。(単一定食、複数定食、カフェテリア 等)

④ 食品構成の作成

食品構成とは、施設で設定したエネルギーや栄養素の目標量が摂取できるように、どのような食品を、どの程度提供すればよいかを目分量として示すものです。

食品構成の作成方法

- A 昼食は1日全体の概ね1/3以上を目安にする。
- B 給与エネルギー目標量及び炭水化物エネルギー比率から穀類の使用量を定める。
この際、朝、昼、夕の主食の種類(米、パン、めん類等)や量を考慮する。
- C 総たんぱく質から動物性食品の使用量を定める。
- D 穀類以外の植物性たんぱく質として、豆類の使用量を定める。
総たんぱく質からCで算出した動物性たんぱく質を引いた残りが植物性たんぱく質となるが、そのうちのBで算出される穀類から摂取するたんぱく質を差し引いた残りの半分以上を豆類で補うとともに、カルシウム補給源として決める。
- E 野菜類の使用量は、概ね1日350gを目標とし、施設の特徴に応じて決める。そのうち1/3程度を緑黄色野菜とする。
- F 脂質は過剰にならないように油脂類の使用を決める。脂肪エネルギー比率が適正な範囲におさまるように考慮する。
- G 残りの食品は総エネルギー量及び使用実績から決める。残る食品のうち、エネルギー源となるいも及びでん粉類、果実類、砂糖類の使用量は、偏りのないように注意する。なお、豆類、魚介類、肉類、野菜類、調味料類、調理済み流通食品類のそれぞれの分類の中で、食塩摂取量に関連の深い食品群についてはその目標量の範囲内におさまるよう過去の使用実績と合わせて決める。

【参考】加重平均栄養成分表の作成

パソコンを利用して日々の献立の栄養価計算を行うことができない場合には、食品構成の作成に先立ち、食品群別の加重平均栄養成分表を作成することが必要です。まず、1年分の実施献立(便宜上、各月の10日間、春夏秋冬の1か月等)から、食品群別数量を求め、食品群別使用量集計表(表1)に転記し、各食品群ごとに食品の使用量及び構成比率を求めます。この食品の構成比率(%)を重量(g)に置き換え、それぞれの栄養素を算出し、これを合計して100g当たりの食品群別加重平均栄養成分値を求めたものが、食品群別加重平均栄養成分表(表2)です。

表1 食品群別使用量集計表

食品群名	食品名	重量(kg)	比率(%)
魚介類 (生)	まあじ	11.1	51
	まさば	7.1	32
	するめいか	3.7	17
	計	21.9	100
卵類	うずら卵	0.1	-
	計	25.2	100

表2 食品群別加重平均栄養成分表

食品群100g当たり

食品群名	食品名	重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)
魚介類 (生)	まあじ	51	57	10.0	2.3	34	0.3
	まさば	32	68	6.6	5.4	2	0.4
	するめいか	17	13	3.0	0.1	2	0.0
	計	100	138	19.6	7.8	38	0.7

⑤ 献立作成

設定した給与栄養目標量、献立作成基準に従い、献立を作成します。献立作成に当たっては、使用食品に偏りがでないよう、食品構成表を確認する必要があります。

また、利用者の嗜好や食材等にかかる経費、調理食数、施設設備、給食従事者の人数や作業手順を考慮し、安全に提供できるよう配慮します。

⑥ 食事の提供

適切な品質管理及び作業管理による食事の提供が重要であり、計画どおりに食事が提供されているか、常に改善への配慮をしながら観察を行う必要があります。

⑦ 提供した食事の評価

▶ 食事摂取基準を指標とした検証

給与栄養量が目標量を充足しているか、その値が妥当であるかを再評価・検証します。

▶ 喫食量の把握による評価

残食量調査や喫食量調査は提供した食事が対象者にとって適正かどうかを評価していく1つの検討材料となります。嗜好面からの評価・検証も重要です。

▶ 利用状況の把握による評価

定期的に満足度調査・嗜好調査を実施し、提供する食事に対する利用者の評価を確認し、改善に役立てることが重要です。

▶ 検食による評価

施設長あるいは給食責任者は、対象者に食事を提供する前に、各料理の栄養面（量、質、盛り付け、味付け、色彩、形態）、衛生面（異物、加熱状態、異味異臭）について確認し、検食簿等に記録します。これらの結果も食事改善への資料として用いることが可能です。

▶ 健康診査情報の利用

事業所等の施設においては、健康管理部門と連携することにより、健康診査の結果を利用することが望まれます。単なる食事の評価だけでなく、身体状況や疾病の変化に基づき、栄養・食事計画を見直すことができます。

⑧ 栄養計画・食事計画の見直し

一定期間ごとに食事摂取量や対象集団及びその特性の再調査を行い、得られた情報やその他の情報を活用して栄養・食事計画を見直すとともに、献立作成等、一連の業務内容の改善に努めることが重要です。

(1) 病院

病院での食事は医療の一環として提供されるべきものであり、それぞれ患者の病状に応じて必要とする栄養量が与えられ、食事の質の向上と患者サービスの改善をめざして行われるべきものです。

留意事項

- ▶ 入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について（抜粋）

- ・食事の提供に関する業務は保険医療機関自らが行うことが望ましいが、保険医療機関の管理者が業務遂行上必要な注意を果たし得るような体制と契約内容により、食事療養の質が確保される場合には、保険医療機関の最終的責任の下で第三者に委託することができる。
- ・患者への食事提供については病棟関連部門と食事療養部門との連絡が十分とられていることが必要である。
- ・入院患者の栄養補給量は、本来、性、年齢、体位、身体活動レベル、病状等によって個々に適正量が算定されるべき性質のものである。従って、一般食を提供している患者の栄養補給量についても、患者個々に算定された医師の食事箋による栄養補給量又は栄養管理計画に基づく栄養補給量を用いることを原則とするが、これらによらない場合には、次により算定するものとする。
 - ア 一般食患者の推定エネルギー必要量及び栄養素（脂質、たんぱく質、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩）及び食物繊維）の食事摂取基準については、健康増進法（平成14年法律第103号）第16条の2に基づき定められた食事摂取基準の数値を適切に用いるものとする。
 - イ アに示した食事摂取基準についてはあくまでも献立作成の目安であるが、食事の提供に際しては、病状、身体活動レベル、アレルギー等個々の患者の特性について十分考慮すること。
- ・調理方法、味付け、盛り付け、配膳等について患者の嗜好を配慮した食事が提供されており、嗜好品以外の飲食物の摂取（補食）は原則として認められないこと。なお、果物類、菓子類等病状に影響しない程度の嗜好品を適当量摂取することは差し支えないこと。
- ・当該保険医療機関における療養の実態、当該地域における日常の生活サイクル、患者の希望等を総合的に勘案し、適切な時刻に食事提供が行われていること。
- ・適切な温度の食事が提供されていること。
- ・食事療養に伴う衛生は、医療法及び医療法施行規則の基準並びに食品衛生法（昭和22年法律第233号）に定める基準以上のものであること。
- ・食事療養の内容については、当該保険医療機関の医師を含む会議において検討が加えられていること。
- ・入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養は1食単位で評価するものであることから、食事提供数は、入院患者ごとに実際に提供された食数を記録していること。

【参考】

- ◆ 入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等に係る届出に関する手続きの取扱いについて（令和6年3月5日付け保医発0305第13号）
- ◆ 入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について（令和6年3月5日付け保医発0305第14号）

(2) 介護保険施設

入所者の栄養状態、身体の状況並びに病状及び嗜好を定期的に把握し、それに基づいた計画的な食事（適切な給与栄養目標量）の提供により、低栄養を予防し、要介護状態の軽減、悪化防止、生活機能の維持・改善を図ることが必要です。

介護老人保健施設

留意事項

- ▶ 大阪府介護老人保健施設の人員、施設及び設備並びに運営に関する基準を定める条例

（食事）第22条

介護老人保健施設は、栄養並びに入所者の身体の状況、病状及び嗜好を考慮した食事を適切な時間に提供するとともに、入所者の自立の支援に配慮し、可能な限り離床して食堂で食事することを支援しなければならない。

▶ 介護老人保健施設の人員、施設及び設備並びに運営に関する基準について

第4 運営に関する基準 19 食事の提供（基準省令第19条）

(1) 食事の提供について

個々の入所者の栄養状態に応じて、摂食・嚥下機能及び食形態にも配慮した栄養管理を行うとともに、入所者の栄養状態、身体の状態並びに病状及び嗜好を定期的に把握し、それに基づき計画的な食事の提供を行うこと。また、入所者の自立の支援に配慮し、できるだけ離床して食堂で行われるよう努めなければならないこと。

(2) 調理について

調理は、あらかじめ作成された献立に従って行うとともに、その実施状況を明らかにしておくこと。

(3) 適時の食事の提供について

食事時間は適切なものとし、夕食時間は午後6時以降とすることが望ましいが、早くても午後5時以降とすること。

(4) 食事の提供に関する業務の委託について

食事の提供に関する業務は介護老人保健施設自らが行うことが望ましいが、栄養管理、調理管理、材料管理、施設等管理、業務管理、衛生管理、労働衛生管理について施設自らが行う等、当該施設の管理者が業務遂行上必要な注意を果たし得るような体制と契約内容により、食事サービスの質が確保される場合には、当該施設の最終的責任の下で第三者に委託することができること。

(5) 療養室関係部門と食事関係部門との連携について

食事提供については、入所者の嚥下や咀嚼の状況、食欲など心身の状態等を当該入所者の食事に的確に反映させるために、療養室関係部門と食事関係部門との連絡が十分とられていることが必要であること。

(6) 栄養食事相談

入所者に対しては適切な栄養食事相談を行う必要があること。

(7) 食事内容の検討について

食事内容については、当該施設の医師又は栄養士若しくは管理栄養士を含む会議において検討が加えられなければならないこと。

指定介護老人福祉施設

留意事項

▶ 大阪府指定介護老人福祉施設の人員、設備及び運営に関する基準を定める条例

(食事) 第19条

指定介護老人福祉施設は、栄養並びに入所者の心身の状態及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供するとともに、入所者が可能な限り離床して、食堂で食事をすることを支援しなければならない。

▶ 指定介護老人福祉施設の人員、設備及び運営に関する基準について

第4 運営に関する基準 13 食事の提供（基準省令第14条）

(1) 食事の提供について

入所者ごとの栄養状態を定期的に把握し、個々の入所者の栄養状態に応じた栄養管理を行うとともに、摂食・嚥下機能その他の入所者の身体の状態や、食形態、嗜好等にも配慮した適切な栄養量及び内容とすること。また、入所者の自立の支援に配慮し、できるだけ離床して食堂で行われるよう努めなければならないこと。

(2) 調理について

調理は、あらかじめ作成された献立に従って行うとともに、その実施状況を明らかにしておくこと。また、病弱者に対する献立については、必要に応じ、医師の指導を受けること。

(3) 適時の食事の提供について

食事時間は適切なものとし、夕食時間は午後6時以降とすることが望ましいが、早くても午後5時以降とすること。

(4) 食事の提供に関する業務の委託について

食事の提供に関する業務は指定介護老人福祉施設自らが行うことが望ましいが、栄養管理、調理管理、材料管理、施設等管理、業務管理、衛生管理、労働衛生管理について施設自らが行う等、当該施設の管理者が業務遂行上必要な注意を果たし得るような体制と契約内容により、食事サービスの質が確保される場合には、当該施設の最終的責任の下で第三者に委託することができること。

(5) 居室関係部門と食事関係部門との連携について

食事提供については、入所者の嚥下や咀嚼の状況、食欲など心身の状態等を当該入所者の食事に的確に反映させるために、居室関係部門と食事関係部門との連絡が十分とられていることが必要であること。

(6) 栄養食事相談

入所者に対しては適切な栄養食事相談を行う必要があること。

(7) 食事内容の検討について

食事内容については、当該施設の医師又は栄養士若しくは管理栄養士(入所定員が40人を超えない指定介護老人福祉施設であって、栄養士又は管理栄養士を配置していない施設においては連携を図っている他の社会福祉施設等の栄養士又は管理栄養士)を含む会議において検討が加えられなければならないこと。

【参考】

- ◆ 指定施設サービス等に要する費用の額の算定に関する基準（平成12年厚生省告示第21号）
- ◆ 大阪府指定介護老人福祉施設の人員、設備及び運営に関する基準を定める条例（平成24年11月1日 大阪府条例第117号）
- ◆ 大阪府介護老人保健施設の人員、施設及び設備並びに運営に関する基準を定める条例（平成24年11月1日 大阪府条例第118号）
- ◆ 指定介護老人福祉施設の人員、設備及び運営に関する基準について（平成12年3月17日付け老企第43号）
- ◆ 介護老人保健施設の人員、施設及び設備並びに運営に関する基準について（平成12年3月17日付け老企第44号）

(3) 児童福祉施設

児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理は、子どもの健やかな発育・発達をめざし、子どもの食事・食生活を支援していくという視点が大切です。あわせて、食事の提供と食育を一体的な取組みとして栄養管理を行っていくことが重要です。

留意事項

▶ 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

- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・給与栄養量が確保できるように、献立作成を行うこと。
- ・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。

【参考】

- ◆ 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日付け子母発0331第1号）
- ◆ 児童福祉施設等における食事の提供ガイド（令和7年9月こども家庭庁）
- ◆ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）（平成31年4月厚生労働省）
- ◆ 食事プロセスPDCA 2025年版（令和8年3月大阪府福祉部）

【例示】A保育所における給与栄養目標量

(あくまでも一例ですので、各施設のこどもの発育状況、栄養状況等に応じて、数値の設定や見直しをしましょう。)

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月厚生労働省通知）参照

【1-2歳児】	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)
食事摂取基準（A） （1日当たり）	1,000	13-20%	20-30%	450	4.0
昼食+おやつ の比率（B%）	50%	50%	50%	50%	50%
給与栄養目標量 （C = A × B / 100）	500	16-25	11-17	225	2.0
保育所における給与栄養 目標量（Cを丸めた値）	500	16-25	11-17	230	2.0

【1-2歳児】	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	カリウム (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
食事摂取基準（A） （1日当たり）	400	0.4	0.6	35	-	-	3.0未満
昼食+おやつ の比率（B%）	50%	50%	50%	50%	-	-	50%
給与栄養目標量 （C = A × B / 100）	200	0.2	0.30	17.5	-	-	1.5未満
保育所における給与栄養 目標量（Cを丸めた値）	200	0.2	0.30	18	-	-	1.5未満

【3-5歳児】	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)
食事摂取基準（A） （1日当たり）	1,300	13-20%	20-30%	600	5.0
昼食+おやつ の比率（B%）	45%	45%	45%	45%	45%
給与栄養目標量 （C = A × B / 100）	585	19-29	13-19.5	270	2.3
保育所における給与栄養 目標量（Cを丸めた値）	590	19-29	13-20	270	2.3

【3-5歳児】	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	カリウム (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
食事摂取基準（A） （1日当たり）	500	0.5	0.8	40	1,600以上	8以上	3.5未満
昼食+おやつ の比率（B%）	45%	45%	45%	45%	45%	45%	45%
給与栄養目標量 （C = A × B / 100）	225	0.23	0.36	18	720以上	3.6以上	1.6未満
保育所における給与栄養 目標量（Cを丸めた値）	230	0.23	0.36	18	720以上	3.6以上	1.6未満

参考	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)
米飯110gの栄養量	172	2.2	0.2	3	0.1

参考	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	カリウム (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
米飯110gの栄養量	0	0.02	0.01	0	32	1.7	0

※ 備考

- 給与栄養目標量は、子どもの性別、年齢、発達・発育状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し設定する。
- 1日の全体の概ね1/3を35%とみなす。
- エネルギーについては、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」推定エネルギー必要量を参考に、園児の特性を考慮して設定した。
- たんぱく質・脂質は%エネルギー、カルシウム・鉄・ビタミンについては推奨量、カリウム・食物繊維・食塩相当量については目標量を参考に設定した。
- 推奨量で男女差のある数値については、成長期の食事であり、不足がないように最大値を使用した。
- 保育所での給与比率は昼食(35%)+おやつとし、おやつは1～2歳児で給与栄養目標量の15%、3～5歳児で10%に設定した。
- 不足者が多いカルシウム、鉄については、推奨量の約50%を目標として設定することが望ましい。（「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」（令和7年9月こども家庭庁）参照）

【例示】保育所における食品構成表

食品構成は使用する食品に偏りが生じないよう、献立を作成するときの目安になります。
(給与栄養目標量を満たすように構成します。)

3-5 歳児の食品構成表

【例示】A保育所における食品構成表
(主食を保育所で提供する場合)
※ 昼食及びおやつ摂取量

【参考】国民健康・栄養調査食品群別摂取量
(令和6年 1-6歳)
※ 1人1日当たりの摂取量

食品群名	食品名	可食量 (g)
穀類	米	74
	パン類	
	めん類	
	その他の穀類	
いも類	いも類	22
	いも類加工品	
砂糖及び甘味料	砂糖及び甘味料	6
豆類	大豆製品	11
	大豆その他の豆類	
種実類	種実類	1.0
野菜類	緑黄色野菜	27
	その他の野菜	67
果実類	果実類	33
	果実加工品	
きのこ類	きのこ類	2
藻類	藻類	1
魚介類	魚介類 (生)	14
	干物・塩蔵・缶詰	
	練製品	
肉類	肉類 (生)	32
	肉加工品	
卵類	卵類	3
乳類	牛乳	180
	乳製品	
油脂類		4
菓子類	菓子類	1

※ 1-2歳児の食品構成については、上記の80%を目安とします。

食品群名	食品名	可食量 (g)
穀類	米	262
	パン類	
	めん類	
	その他の穀類	
いも類	いも類	40
	いも類加工品	
砂糖及び甘味料	砂糖及び甘味料	5
豆類	大豆製品	30
	大豆その他の豆類	
種実類	種実類	0.8
野菜類	緑黄色野菜	53
	その他の野菜	83
果実類	果実類	80
	果実加工品	
きのこ類	きのこ類	6
藻類	藻類	5
魚介類	魚介類 (生)	27
	干物・塩蔵・缶詰	
	練製品	
肉類	肉類 (生)	68
	肉加工品	
卵類	卵類	21
乳類	牛乳	203
	乳製品	
油脂類		7
菓子類	菓子類	24

(資料) 食事プロセスPDCA 2025年版 (令和8年3月大阪府福祉部)

(4) 学校 (小学校・中学校)

学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものです。

留意事項

▶ 学校給食摂取基準の策定について (報告)

学校給食摂取基準の策定に当たっては、厚生労働省が定めた食事摂取基準を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、食事状況調査の調査結果を踏まえ、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出することとした。

各栄養素等の基準値の設定

項目	内容
エネルギー	学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と食事摂取基準で用いている身体活動レベルのレベルⅡ（ふつう）により算出した1日の必要量の3分の1
たんぱく質	学校給食による摂取エネルギー全体の13-20%エネルギー
脂質	学校給食による摂取エネルギー全体の20-30%エネルギー
ナトリウム（食塩相当量）	食事摂取基準の目標量の3分の1未満
カルシウム	食事摂取基準の推奨量の50%
マグネシウム	小学生以下については、食事摂取基準の推奨量の3分の1程度 中学生以上については40%
鉄	食事摂取基準の推奨量の40%程度
亜鉛	食事摂取基準の推奨量の3分の1が学校給食において配慮すべき値
ビタミンA	食事摂取基準の推奨量の40%
ビタミンB ₁	食事摂取基準の推奨量の40%
ビタミンB ₂	食事摂取基準の推奨量の40%
ビタミンC	食事摂取基準の推奨量の3分の1
食物繊維	食事摂取基準の目標量の40%以上

（資料） 学校給食摂取基準の策定について（報告）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童（6-7歳） の場合	児童（8-9歳） の場合	児童（10-11歳） の場合	生徒（12-14歳） の場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の13-20%			
脂質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の20-30%			
ナトリウム （食塩相当量）（g）	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2	3	3.5	4.5
ビタミンA（μgRAE）	160	200	240	300
ビタミンB ₁ （mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	25	30	35
食物繊維（g）	4以上	4.5以上	5以上	7以上

（注） 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛……児童（6-7歳） 2mg 児童（8-9歳） 2mg
児童（10-11歳） 2mg 生徒（12-14歳） 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

（資料） 学校給食実施基準

【参考】

- ◆ 学校給食法（昭和29年法律第160号）
- ◆ 学校給食実施基準の一部改正について（通知）
（令和3年2月12日付け2文科初第1684号）
- ◆ 学校給食実施基準（平成21年文科省告示第61号）
- ◆ 学校給食摂取基準の策定について（報告）
（令和2年12月学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議）

【参考】日本食品標準成分表の改訂について（概要）

日本食品標準成分表は、日常的に摂取する食品の標準的な成分値を示す唯一の公的データ集として、昭和25年以来、時々の食の状況や栄養学の知見の変化等に合わせ改訂されています。

最近では、給食事業等のほか、栄養成分表示をする事業者や個人の食事管理におけるニーズの高まりに応えるため、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会の下に食品成分委員会が設置され、継続的に検討が進められています。

令和2年には、調理済み食品の情報の充実、エネルギー計算方法の変更を含む5年ぶりの全面改訂が行われ、次の各成分表が公表されました。

- ・日本食品標準成分表2020年版（八訂）
- ・日本食品標準成分表2020年版（八訂）アミノ酸成分表編
- ・日本食品標準成分表2020年版（八訂）脂肪酸成分表編
- ・日本食品標準成分表2020年版（八訂）炭水化物成分表編

次の項目に対応

- (1) 個人の食生活や施設給食の変化から需要が増大している、冷凍、チルド、レトルトの状態で流通する食品（惣菜、Ready to Eat など）について、「調理済み流通食品」の食品群を設け、大手事業者の原材料配合割合から算出した成分値を収載するとともに、素材からの重量や成分の変化についての情報を収載
- (2) 糖質やエネルギー（カロリー）による食事管理に対応するため、従来の炭水化物を「利用可能炭水化物（でん粉と単糖・二糖類）」と「食物繊維・糖アルコール」に分けるとともに、成分表2010から蓄積を図ってきた、アミノ酸、脂肪酸組成とともに、利用可能炭水化物、食物繊維等の成分値に基づくエネルギー計算を行い、食品のエネルギー値の確からしさを向上
- (3) 2016（平成28）年以降取り組んできた毎年の「追補」による原材料的食品等の成分値変更について、成分値を計算で求める他の収載食品に反映させ、全体の整合を図る

（資料） 令和2年12月 科学技術・学術政策局政策課資源室 文部科学省報道発表（令和2年12月25日）別添抜粋

なお、令和5年に日本食品標準成分表2020年版の更新版として日本食品標準成分表（八訂）増補2023年が公表され、別冊のアミノ酸成分表編、脂肪酸成分表編及び炭水化物成分表編の3冊も更新されています。

栄養教育の実施

栄養教育は、利用者の栄養知識の向上を図り、給食効果を高め、さらには家庭・地域住民の栄養改善に資するものとして、欠くことができません。

(1) 病院・介護保険施設

病院における栄養食事指導については、医師や看護師等との緊密な連絡のもとに実施されることはもちろん、より効果あるものとするために、日頃から患者等の状況、状態を把握するように努めることが大切です。入院患者においては、食事療養により各患者等の状況にあわせた適正な食事が提供されますが、患者等自身が提供された食事を十分理解し、栄養状態を自己管理できるようになることが重要です。栄養食事指導はそのための手助けとなります。介護保険施設では、入所者に対して、十分な栄養食事相談を行うことが必要です。

(2) 事業所

事業所における給食は、福利厚生としてだけでなく、従業員の健康維持・増進を図る上で、とても大切なものであり、健康経営においても重要視されています。給与栄養目標量を満たす食事を提供するとともに、カフェテリア方式のように利用者の自主性により選択が行われる場合には、利用者が適切な選択を行うことができるよう、健康管理部門と密接な連携を図り、栄養教育をより効果的に実施することが重要です。

▶ 栄養教育の具体的取組み例

- ・献立表の掲示、栄養成分表示
- ・モデル的な料理の組合せの提示
- ・栄養相談スペースの設置
- ・食堂を活用した健康・栄養に関する啓発
- ・社内報やメール、イントラネット、ポスター、しおりでの栄養情報の提供

【参考】健康経営について

健康経営とは、従業員の健康づくりを経営的な視点で考え、戦略的に実践する経営手法です。従業員の健康維持・増進を図ることで、組織の活性化、生産性の向上、人材の定着につながり、業績や企業価値の向上が期待できます。 ※ 「健康経営」はNPO法人健康経営研究会の登録商標です。

大阪府ホームページ 健康経営の推進について

<http://www.pref.osaka.lg.jp/kenkozukuri/kenkoikeiei/>

(3) 児童福祉施設

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から、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が重要です。

▶ 食育の具体的取組み例

- ・伝統食や郷土料理の提供
- ・菜園活動
- ・クッキング保育
- ・保護者への情報提供（展示食、おたより等）

衛生管理のポイント

食事提供を安全に行うためには、施設の管理と、食品及び器具の衛生的な取り扱い並びに従業員の健康管理と衛生教育が必要です。調理に従事する者一人一人がそれぞれの役割を認識し、自主的な衛生管理の視点にたって業務を遂行することが重要です。

給食施設における食中毒等を防止するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に示されたHACCPの概念に基づく調理過程における「重要管理事項」を遵守してください。なお、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ますが、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ってください。

調理過程における重要管理事項

- 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。

（資料）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）

食品衛生法の改正により、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者（給食施設を含む）はHACCPに沿った衛生管理を実施することとなりました。また、令和3年6月1日から、食品営業届出制度が始まり、直営の給食施設等、許可の対象とならない給食施設は、営業の届出を行い、食品衛生責任者を選任しなければなりません。なお、1回の提供食数が20食程度未満の施設については、営業の届出は不要です。詳細につきましては、所管の保健所にお問合せください。

【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）
- ◆ 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について
（平成9年6月30日付け衛食第201号 最終改正：令和4年2月7日付け薬生食監発0207第1号）
- ◆ 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扱いについて
（令和2年8月5日付け薬生食監発0805第3号）

非常災害時における体制整備について

給食施設は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が求められます※。ライフラインの寸断や施設の破損等の問題を抱えながらも、利用者への適切な食事提供、栄養管理を継続するために、施設の特性から非常災害時に想定される状況にあわせて、対応方法をあらかじめ決定しておくことが重要です。

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

(1) 現状確認

非常災害時に備えて、どのような準備を行っているかを日頃から定期的に確認しておくことが大切です。チェックリストを用い、現状を確認してください。（P26参照）

(2) 非常災害時対応マニュアルの整備

施設の状況に応じて必要な備えを検討し、施設独自のマニュアルを作成することが重要です。マニュアルには、次の項目等を盛り込み、作成後は必要に応じ、随時見直しを行ってください。

マニュアルの項目例

- ① 職員の緊急連絡体制
- ② 災害発生時に連絡が必要な業者・協力施設等への連絡体制
- ③ 災害発生時に連絡が必要な行政機関・ライフライン等への連絡体制
- ④ 災害発生時の対応フローチャート
- ⑤ 給食運営に関わる被災状況の点検
- ⑥ 災害発生時の食種・食数の把握
- ⑦ 備蓄食品等の整備
- ⑧ 備蓄食品等を使用した非常時用の献立作成
- ⑨ 備蓄食品の調理及び配膳方法の周知
- ⑩ 災害発生時に活用できる外部連携体制の確保

(3) 備蓄食品等の整備

非常災害時の食事提供に必要な水、食料、その他の物品等を具体的に想定し、施設に備えておくことが大切です。施設の特性にもよりますが、水や食料等の備蓄量は3日以上を目安にしてください。（保育所等においては、1.5日分程度）平常時の給食対象者に加えて、職員や帰宅困難者等も考慮した量を備えておくことが望まれます。

(4) 外部との連携

近隣給食施設や系列施設との相互支援により、食料や人材の確保ができるよう、平常時からの体制づくりが重要です。

【参考】

- ◆ 平成25年度保育科学研究保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー（平成26年1月 公益社団法人日本栄養士会）

「給食施設における災害時の食の備え」簡易チェックリスト

尼崎市保健所作成（最終更新：平成29年3月1日）

チェック 1	以下の各項目について、右端のチェック欄にできていれば「○」を、できていなければ「×」を記入し、あなたの施設における災害時の食の備えの現状を確認してみましょう！	チェック
*「給食に関する災害対策マニュアル」を作成し設置している。 ※受託給食会社の統一マニュアルは含まない		<input type="checkbox"/>
マニュアル名（ <input type="text"/> ）、作成：（平成 <input type="text"/> 年）、最終更新：（平成 <input type="text"/> 年）		<input type="checkbox"/>
*上記マニュアルの内容について、施設全体で共有している。		<input type="checkbox"/>
*上記マニュアルの内容について、定期的に確認している。 ※年1回以上、必要に応じて内容を更新		<input type="checkbox"/>
*災害発生時の食事提供に関する研修を（施設全体・給食部門）で行っている。 ※（ <input type="text"/> ）は該当に○		<input type="checkbox"/>
*災害発生時の食事提供に関する実地訓練を（施設全体・給食部門）で行っている。 ※（ <input type="text"/> ）は該当に○		<input type="checkbox"/>

チェック 2	以下の各項目について、あなたの施設の「給食に関する災害対策マニュアル」の中にあれば「○」を、なければ「×」を記入し、マニュアルの充実度を確認してみましょう！	チェック		
1	職員の緊急連絡網（施設全体及び給食従事者） ※受託給食会社も含む	<input type="checkbox"/>		
2	災害発生時に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先 ※平常時の取引業者も含む	<input type="checkbox"/>		
3	災害発生時に連絡が必要な行政機関・ライフライン等の連絡先（市担当部署・電気・ガス・水道等）	<input type="checkbox"/>		
4	災害発生時の対応フローチャート	<input type="checkbox"/>		
5	給食運営に関わる被災状況の点検票（ライフライン、施設、厨房、通信手段、人員等）	<input type="checkbox"/>		
6	災害発生時の食種・食数集計表（非常時用献立の食種区分ごとの対象者数）	<input type="checkbox"/>		
7	備蓄 蓄量	備蓄品（非常用の水・食料・ディスポ食器・熱源等）の一覧表 ※名称、量、賞味期限等を記載	<input type="checkbox"/>	
		水	1人1日当たり（ <input type="text"/> リットル）として、施設利用者×（ <input type="text"/> ）日分、職員×（ <input type="text"/> ）日分	<input type="checkbox"/>
		食料	施設利用者×（ <input type="text"/> ）日分、職員×（ <input type="text"/> ）日分 内容： <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
		ディスポ食器	内容： <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
	熱源等	内容： <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	
	備蓄の保管場所 ※給食従事者以外の職員でも分かるように記載	<input type="checkbox"/>		
8	備蓄食品等を使用した非常時用の献立表 ※食種が複数ある場合は、対象者も記載 →非常時用献立の食種：（ <input type="text"/> ）	<input type="checkbox"/>		
9	備蓄食品の調理及び配膳方法 ※給食従事者以外の職員でも分かるように記載	<input type="checkbox"/>		
10	災害発生時に連携できる機関名（施設・業者・給食会社等）と具体的な連携内容 具体的な連携先、連携内容： <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>		



この簡易チェックリストが必要項目を全て網羅できていないわけはありませんが、上記のチェック状況を参考にして、あなたの施設に必要な「災害時の食の備え」をすすめていきましょう！！



（資料） 「給食に関する災害対策マニュアル」作成の手引き《給食施設向け》（平成29年4月 尼崎市保健所健康増進課）

1 帳票の作成について

帳票類の作成は、実施した業務の内容を明確にするとともに、検討資料としても重要です。作成の目的を理解し、適切に整備してください。

	帳票名	留意点等
1	人員構成表	利用者の性、年齢、身体活動レベル別の人員を把握する。
2	給与栄養目標量	利用者の人員構成等に応じて給与栄養目標量を算出する。算出の根拠を明確にし、定期的（6か月に1回）かつ、必要に応じて見直しをする。
3	食品構成表	給与栄養目標量に見合った食品群別の摂取目標量を設定する。
4	予定献立表	献立作成基準（食品構成表）に基づき、給与栄養目標量を満たすよう作成し、施設管理者の承認を得ておく。
5	給与食品検討表	予定献立表の給与量と食品構成表の目標量とを比較し、適切な内容の献立が作成できているかを検討する。
6	給与栄養量（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。
7	発注書・納品書	毎日の食材料の購入量及び金額を明確にし、1日の食材料の出納を明確にする。
8	食品受払簿	即日に消費されない食材料を管理し、金額出納を明確にする。
9	実施献立表	実施において、食材料等の変更があった場合は、訂正して保存する。
10	検食簿	各料理の栄養面（量及び質、盛り付け、味付け、色彩、形態）、衛生面（異物、加熱状態、異味・異臭）について適当であるかを確認し、記録する。
11	嗜好調査 （喫食者による食事の評価）	利用者の嗜好等を把握する。調査結果は給食関係会議等で共有し、献立に反映させる。
12	喫食（残食）量調査	喫食（残食）量を把握する。調査結果は給食関係会議等で共有し、献立に反映させる。*個人の喫食状況の把握が望ましい
13	食品衛生関係書類	関係法規の基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルによる点検、記録を実施する。

病院等で必要となるもの

	帳票名	留意点等
1	提供食数（日報・月報）	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、記録する。
2	食事箋	患者等に必要な食事の開始・変更・中止等や食事の内容について医師が指示する。
3	患者入退院簿	入院通知書又は、食事開始伝票により患者台帳を作成する。その後食事変更等についても詳細に記録し、患者の食事状況について把握しておく。
4	食料品消費日計表	毎日の食材料の購入量及び金額を明確にし、1日の食材料の出納を確認する。一定期間の食材料費管理が目的であるので、特に把握する必要性の強い場合を除いては、1か月平均1人1日当たりの費用の算出でよい。また、食事区分が明確であれば発注書・納品書の複写を消費日計表として代用できる。
5	患者年齢構成表	対象者の性、年齢別人員を把握する。

★ 主要な帳票類のみを掲載していますので、施設の種別、実態に即したものを整備してください。

★ 書類の保存期間は関係法令等に基づき、適切に保管してください。

(1) 人員構成表

保育所

身体活動 レベル	年齢 性別	0-5 (月)	6-8 (月)	9-11 (月)	1-2 (歳)	3-5 (歳)
	低い	男児				
女児						
ふつう	男児					
	女児					
高い	男児					
	女児					

事業所

身体活動 レベル	年齢 性別	15-17 (歳)	18-29 (歳)	30-49 (歳)	50-64 (歳)	65-74 (歳)	75以上 (歳)
	低い	男性					
女性							
ふつう	男性						
	女性						
高い	男性						
	女性						

(2) 給与栄養目標量

保育所

栄養素等		1-2歳児	3-5歳児
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 B ₁	mg		
ビタミン B ₂	mg		
ビタミン C	mg		
食物繊維	g		
食塩相当量	g		

事業所

栄養素等		設定1	設定2
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 B ₁	mg		
ビタミン B ₂	mg		
ビタミン C	mg		
食物繊維	g		
食塩相当量	g		

(3) 食品構成表

		数量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	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	食塩相当量
		g	kcal	g	g	g	g	μgRAE	mg	mg	mg	mg	mg	g
穀類	米													
	パン類													
	めん類													
	その他の穀類													
いも及びでん粉類	いも													
	いも加工品													
砂糖及び甘味類														
豆類	大豆製品													
	大豆、その他の豆類													
種実類														
野菜類	緑黄色野菜													
	その他の野菜													
	野菜漬物													
果実類	果実													
	果実加工品													
きのこ類														
藻類														
魚介類	魚介類(生)													
	干物、塩蔵、缶詰													
	練製品													
肉類	肉類(生)													
	肉加工品													
卵類														
乳類	牛乳													
	乳製品													
油脂類	植物性													
	動物性													
調味料及び香辛料類	食塩													
	しょうゆ													
	みそ													
	その他の調味料													
調理済み流通食品類														
計														
給与栄養目標量														

(4) 献立表

- ・予定献立に変更があった場合は、その部分を訂正して実施献立とする。
- ・左欄（ ）食の部分には、二食献立の場合は、朝食や夕食、複数献立の場合はA定食やB定食と記入する。
- ・確認欄は、施設の管理責任者（施設長等）、給食担当者（管理栄養士等）がサインする。必要に応じて委託業者の欄も設ける。

確認欄	管理責任者	給食担当者

食	月 日 ()			月 日 ()			月 日 ()			月 日 ()			月 日 ()		
	献立名	食品名	数量 (g)	献立名	食品名	数量 (g)	献立名	食品名	数量 (g)	献立名	食品名	数量 (g)	献立名	食品名	数量 (g)
	() 名			() 名			() 名			() 名			() 名		
食	月 日 ()			月 日 ()			月 日 ()			月 日 ()			月 日 ()		
	献立名	食品名	数量 (g)	献立名	食品名	数量 (g)	献立名	食品名	数量 (g)	献立名	食品名	数量 (g)	献立名	食品名	数量 (g)
	() 名			() 名			() 名			() 名			() 名		

(5) 給与栄養量及び給与食品検討表

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	計	平均	31日	計	平均	月平均	目標量	
エネルギー(kcal)																			
たんぱく質(g)																			
脂質(g)																			
炭水化物(g)																			
食物繊維(g)																			
ビタミンA(μgRAE)																			
ビタミンB ₁ (mg)																			
ビタミンB ₂ (mg)																			
ビタミンC(mg)																			
カルシウム(mg)																			
鉄(mg)																			
食塩相当量(g)																			
穀類	米																		
	パン類																		
	めん類																		
	その他の穀類																		
いも及び でん粉類	いも																		
	いも加工品																		
砂糖及び甘味類																			
豆類	大豆製品																		
	大豆、その他の豆類																		
種実類																			
野菜類	緑黄色野菜																		
	その他の野菜																		
	野菜漬物																		
果実類	果実																		
	果実加工品																		
きのこ類																			
藻類																			
魚介類	魚介類(生)																		
	干物、塩蔵、缶詰																		
	練製品																		
肉類	肉類(生)																		
	肉加工品																		
卵類																			
乳類	牛乳																		
	乳製品																		
油脂類	植物性																		
	動物性																		
調味料及び 香辛料類	食塩																		
	しょうゆ																		
	みそ																		
	その他の調味料																		
調理済み流通食品類																			
計																			

【参考】食品分類表

食品群名	食品群名	主な食品名
穀類	米	精白米、もち米、胚芽米、強化米、もち
	パン類	食パン、コッペパン、フランスパン、ロールパン、クロワッサン
	めん類	うどん、そば、中華めん、乾めん、スパゲティ、マカロニ
	その他の穀類	小麦粉、パン粉、焼ふ、上新粉、ビーフン、白玉粉、コーンフレーク
いも及び でん粉類	いも	さつまいも、里いも、じゃがいも、やまのいも
	いも加工品	こんにやく、しらたき、でん粉、はるさめ、タピオカパール
砂糖及び甘味類		上白糖、粉あめ、はちみつ
豆類	大豆製品	豆腐、油揚、生揚、納豆、凍豆腐、おから、豆乳、湯葉
	大豆 その他の豆類	大豆、きなこ、あずき、えんどう、そらまめ、うずら豆、うぐいす豆
種実類		アーモンド、ぎんなん、くり、くるみ、けし、ごま、ピーナッツ
野菜類	緑黄色野菜	かぼちゃ、しゅんぎく、にんじん、ほうれん草、トマト、ピーマン、さやいんげん、さやえんどう
	その他の野菜	キャベツ、きゅうり、大根、たまねぎ、はくさい、切干大根
	野菜漬物	しば漬、たくあん、福神漬、奈良漬
果実類	果実	いちご、グレープフルーツ、バナナ、みかん、りんご
	果実加工品	缶詰、干柿、干しぶどう、果肉飲料、濃縮果汁、ジャム、マーマレード
きのこ類		えのきたけ、生しいたけ、干しいたけ、ほんしめじ、マッシュルーム
藻類		のり、ひじき、わかめ、昆布、寒天、昆布佃煮
魚介類	魚介類(生)	生魚
	干物、塩蔵、缶詰	佃煮、乾物、塩もの、たらこ、生干し魚、半生干し魚、味付缶詰
	練製品	かまぼこ、ちくわ、さつま揚、魚肉ハム、魚肉ソーセージ
肉類	肉類(生)	牛肉、豚肉、鶏肉、鯨肉
	肉加工品	ハム、ベーコン、ソーセージ、ウインナー、フランクフルト、焼豚
卵類		鶏卵、うずら卵
乳類	牛乳	普通牛乳、加工乳（低脂肪乳）
	乳製品	チーズ、ヨーグルト、粉乳、練乳、アイスクリーム、クリーム、乳飲料
油脂類	植物性	調合油、オリーブ油、ごま油、大豆油、なたね油、マーガリン
	動物性	牛脂、ラード、バター
調味料及び 香辛料類	食塩	(調理用)
	しょうゆ	こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ
	みそ	甘みそ、淡色辛みそ、赤色辛みそ、麦みそ
	その他の調味料	酢、ソース、みりん、ケチャップ、マヨネーズ、カレールウ
調理済み流通食品類※		冷凍コロッケ、冷凍ハンバーグ、冷凍シューマイ

※ 原材料名やその分量が明確な場合には、食品分類ごとに入れる。

(6) 発注書・納品書

発注 年 月 日
納品 年 月 日
使用 年 月 日

食品名	数量	単価	金額	備考
合計				

納入業者名 _____

給食施設名 _____

(7) 食品受払簿

食品名 _____

単位 _____

月日	受入量	単価	払出量	残量	備考

(8) 検食簿

確認欄は、施設の管理責任者（施設長等）、給食担当者（管理栄養士等）がサインする。必要に応じて委託業者の欄も設ける。

確認欄	管理責任者	給食担当者

月 日 ()		検食時間		時	分	記録者	特記事項
献立名							
衛生面	異物混入	1 なし	2 あり				
	適切な加熱	1 適切	2 不適切				
	異味異臭	1 なし	2 あり				
主食の硬さ		1 良い	2 普通	3 悪い			
食品の選択		1 良い	2 普通	3 悪い			
分量		1 良い	2 普通	3 悪い			
味付け		1 良い	2 普通	3 悪い			
盛り付け		1 良い	2 普通	3 悪い			
感想・意見							
提供数							
残食量							

MEMO

【参考】栄養管理情報書（大阪版）

在宅療養者や介護者のニーズに応じた食支援を効果的・効率的かつ継続して行うことを目的に、医療機関・介護施設・在宅間で療養者の食に関する情報を共有し、適切な栄養管理を進めるために作成しました。平成30年度に新設された「退院時共同指導料」算定を見据え、厚生労働省が示す項目を組み込んでいます。あくまでも参考様式ですので、各機関・施設等の実情にあわせ、ご活用ください。

栄養管理情報書(大阪版)					
御中			記入日	年	月 日
主治医・看護師・言語聴覚士・ケアマネージャー・ 管理栄養士・その他（ ）様			管理栄養士	TEL	
[資料別添] <input type="checkbox"/> 血液データ <input type="checkbox"/> ()			所属名	E-mail	
			連絡先	TEL	
			E-mail	@	
※は記入必須項目					
※ 氏名	フリガナ ID	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	※ 主病名・既往歴 <input type="checkbox"/> 糖尿病 <input type="checkbox"/> 心臓疾患 <input type="checkbox"/> 高血圧症 <input type="checkbox"/> 貧血 <input type="checkbox"/> 肝臓疾患 <input type="checkbox"/> 腎臓疾患 <input type="checkbox"/> 脂質異常症 <input type="checkbox"/> 褥瘡 <input type="checkbox"/> 脳血管疾患 <input type="checkbox"/> 誤嚥性肺炎 <input type="checkbox"/> 胃十二指腸潰瘍 <input type="checkbox"/> その他 ()		
※ 生年月日	<input type="checkbox"/> 明治(M) <input type="checkbox"/> 大正(T) <input type="checkbox"/> 昭和(S) <input type="checkbox"/> 平成(H) <input type="checkbox"/> 令和(R) 年 月 日生 (歳)				
入退院日	入院日： 年 月 日	退院(予定)日： 年 月 日			
※ 身長	cm (年 月)	歯の状態	<input type="checkbox"/> 天然歯 (残存歯 上 本・下 本) <input type="checkbox"/> 義歯 (<input type="checkbox"/> 総入れ歯 <input type="checkbox"/> 部分入れ歯 部分上・部分下)		
※ 体重	kg (年 月)	褥瘡	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有:部位等		
※ BMI	kg/m ²	検査その他	過去1か月以内alb値 (g/dL)		
※ 過去(4週間)の体重変化	増加・変化なし・減少 (kg %)				
※ 補給方法内容	<input type="checkbox"/> 経口 (<input type="checkbox"/> 常食 <input type="checkbox"/> 軟食 <input type="checkbox"/> 糖尿病食 <input type="checkbox"/> 心臓病食 <input type="checkbox"/> 減塩食 <input type="checkbox"/> 貧血食 <input type="checkbox"/> 肝臓病食 <input type="checkbox"/> 腎臓病食 <input type="checkbox"/> 脂肪制限食 <input type="checkbox"/> 嚥下調整食) <input type="checkbox"/> その他 () <input type="checkbox"/> 経鼻 <input type="checkbox"/> 胃瘻 <input type="checkbox"/> 腸瘻 () <input type="checkbox"/> その他 () <input type="checkbox"/> 輸液 (<input type="checkbox"/> PPN <input type="checkbox"/> TPN <input type="checkbox"/>)				
提供量及び推定摂取量	※ エネルギー kcal	※ エネルギー kcal	※ 食事回数 回/日		
	たんぱく質 g	推定たんぱく質 g	<input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> 夕 <input type="checkbox"/>		
	脂質 g	脂質 g	補助食品 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有		
	炭水化物 g	炭水化物 g	商品名		
	塩分 g	塩分 g	商品名		
総水分 ml	総水分 ml	商品名			
()	()	商品名			
制限等の注意事項	<input type="checkbox"/> 塩分 g <input type="checkbox"/> たんぱく質 g <input type="checkbox"/> 脂質 g <input type="checkbox"/>				
※ 栄養評価	エネルギー () kcal/標準体重kg () kcal/現体重kg	たんぱく質 ()g/標準体重kg ()g/現体重kg	塩分 ~ g	水分 ml	その他
※ 食事形態	主食 <input type="checkbox"/> 米飯 <input type="checkbox"/> 軟飯 <input type="checkbox"/> 全粥 <input type="checkbox"/> ミキサー全粥 <input type="checkbox"/> 全粥ゼリー固め <input type="checkbox"/> (7・5・3) 分粥 <input type="checkbox"/> 重湯 <input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> 主食なし <input type="checkbox"/> その他 () 分量 g (<input type="checkbox"/> 大碗 <input type="checkbox"/> 中碗 <input type="checkbox"/> 小碗 その他 ())				
	※ 副食形態 <input type="checkbox"/> 常菜 <input type="checkbox"/> 軟菜 <input type="checkbox"/> 一口大 <input type="checkbox"/> 嚥下食[嚥下調整食分類2013コード] (裏面参照) コード： 形態： <input type="checkbox"/> その他 (具体的に形態を記入)				
	汁物水分 [とろみ][0 t] <input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 必要 (<input type="checkbox"/> 段階1: 薄いとろみ・ <input type="checkbox"/> 段階2: 中間のとろみ・ <input type="checkbox"/> 段階3: 濃いとろみ) 嚥下食に対する特記事項：				
使用食器	[使用食器] <input type="checkbox"/> はし <input type="checkbox"/> スプーン <input type="checkbox"/> コップ <input type="checkbox"/> ストロー <input type="checkbox"/> 自助食器 <input type="checkbox"/> 補助スプーン <input type="checkbox"/> 吸いのみ				

※	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 食欲低下 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 嘔気 <input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 便秘 <input type="checkbox"/> 脱水 <input type="checkbox"/> 咀嚼困難 <input type="checkbox"/> 嚥下障害 <input type="checkbox"/> 口腔内残留 <input type="checkbox"/> むせ <input type="checkbox"/> 早食い <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 浮腫 <input type="checkbox"/> 味覚障害 <input type="checkbox"/> 注意障害 <input type="checkbox"/> 開口困難 <input type="checkbox"/> 食べこぼし (<input type="checkbox"/> 多い・ <input type="checkbox"/> 少ない) <input type="checkbox"/> 義歯不適合 <input type="checkbox"/> 麻痺 (<input type="checkbox"/> 右・ <input type="checkbox"/> 左) <input type="checkbox"/> アレルギー () <input type="checkbox"/> その他 () [食思不振] <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 [ムラ] <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 () [禁止食品] <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 () [食事介助の必要性] <input type="checkbox"/> 自立 <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> 一部介助 () <input type="checkbox"/> 全介助 [認知状態] <input type="checkbox"/> うつ傾向 <input type="checkbox"/> 食物認識障害 <input type="checkbox"/> ()
---	---

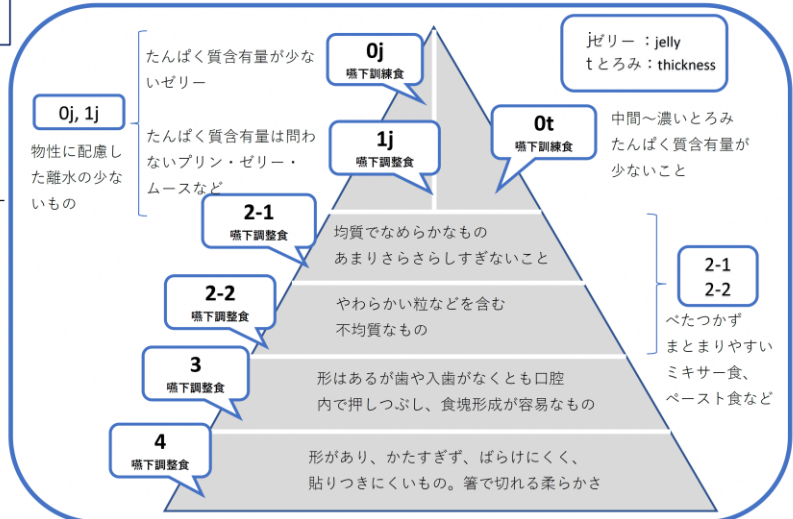
※	<input type="checkbox"/> 指導無 <input type="checkbox"/> 指導有 [回数] <input type="checkbox"/> 1回 <input type="checkbox"/> 2回 <input type="checkbox"/> () 回 [指導内容及び経過] 指導根拠も記入 [注意点と課題]
---	---

退院時栄養設定の詳細	※	補給量	エネルギー	たんぱく質 (アミノ酸)	脂質	炭水化物	塩分	水分	その他
	経口 (食事)		kcal	g	g	g	g	ml	
	経腸		kcal	g	g	g	g	ml	
	静脈		kcal	g	g	g	g	ml	
	経口飲水							ml	
合計		kcal	g	g	g	g	ml		
(現体重当たり)		kcal/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	ml		
経腸栄養の詳細	種類名	朝:	昼:	夕:			<input type="checkbox"/> 半固形		
	量	朝:	昼:	夕:					
	投与経路	<input type="checkbox"/> 経口 <input type="checkbox"/> 経鼻 <input type="checkbox"/> 胃瘻 <input type="checkbox"/> 腸瘻 () <input type="checkbox"/> その他 ()							
	投与速度	朝:	ml/h	昼:	ml/h	夕:	ml/h	<input type="checkbox"/> ショット注入	
静脈栄養の詳細	追加水分	朝:	ml	昼:	ml	夕:	ml		
	種類・量								
備考	投与経路	<input type="checkbox"/> PPN <input type="checkbox"/> TPN							

特記事項 嗜好品・嚥下(食事時の体制などを含む) に対する内容なども含む

【嚥下調整食分類2013コード】

- [4] キザミ・極キザミ
- [3] ソフト食・キザミとろみ
- [2-2] 極キザミとろみ
- [2-2] ベースト食 (不均一)
- [2-1] ベースト食
- [1j] ゼリー状 (プリン・ゼリー・ムース状)
- [0j] ゼリー状 (開始食)
- [0t] とろみ水



『日本摂食嚥下リハ学会誌17 (3) : 255-267, 2013』
https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html

様式は、大阪府健康づくり課ホームページに掲載しています。
<http://www.pref.osaka.lg.jp/kenkozukuri/zaitakueiyou/index.html>

【参考】 帳票の取り扱いについて

病院

入院時食事療養費に係る帳票等の見直し（診療報酬令和2年改定関係）

医療従事者の負担軽減及び業務の効率化の観点から、入院時食事療養費で求めている帳票等について、電子的データでの保管及び、患者ごとに個別に栄養管理が実施されている場合に必ず備えるべき帳票から除外する見直しが行われました。

- ・電子カルテやオーダリングシステム等により電子的に必要な情報が変更履歴等を含めて作成し、保管等されている場合、紙での保管は不要とする。
- ・栄養管理体制を整備している施設では、栄養管理手順に基づき管理栄養士等が患者ごとに栄養管理を実施していることから、集団としての栄養管理を行う上で必要な帳票については、必ず備えるべき帳票から除外する。（有床診療所においては、栄養管理実施加算を算定している施設）
- ・栄養管理体制が整備されていない施設においては管理栄養士等が患者ごとに栄養管理を実施していないと考えられることから、引き続き、帳票の作成等を求める。（有床診療所にあつては、栄養管理実施加算を算定していない施設）

	必ず備えるべき帳票から除外される要件	帳票等名称
1	患者の入退院等の管理をしており、必要に応じて入退院患者数等の確認ができる場合	提供食数（日報、月報等） 患者入退院簿
2	栄養管理体制の基準を満たし、患者ごとに栄養管理を実施している場合	喫食調査
3	特別治療食等により個別に栄養管理を実施している場合	患者年齢構成表 給与栄養目標量
4	食材料等の購入管理を実施し、求めに応じてその内容が確認できる場合	食料品消費日計表 食品納入・消費・在庫等に関する帳簿

※ 食事の提供に関する業務の一部又は全部を委託している場合は、委託契約の内容に合わせた食事療養の質が確保されていることを保険医療機関が確認するための帳票を定め、必ず備えるべき帳票から除外された帳票であっても整備すること。

（資料） 令和2年度診療報酬改定の概要（入院医療） 厚生労働省 令和2年3月5日版

介護保険施設

栄養ケア・マネジメントを実施している場合には、個別の高齢者の栄養状態に着目した栄養管理が行われるため、検食簿、喫食調査結果、入所（院）者の入退所簿及び食料品消費日計等の食事関係書類（食事箋及び献立表を除く。）、入所（院）者年齢構成表及び給与栄養目標量に関する帳票は、作成する必要がないこととする。

（資料） リハビリテーション・個別機能訓練、栄養、口腔の実施及び一体的取組について
（令和6年3月15日付け老高発0315第2号・老認発0315第2号・老老発0315第2号）

1 届出について

(1) 特定給食施設

健康増進法第20条第1項及び第2項の規定に基づき、届出書の提出が必要です。
様式をコピー又は吹田市ホームページからダウンロードして作成のうえ、所管保健所（吹田市においては健康まちづくり室）に提出してください。（P2参照）

★ 押印は不要です。 ★ 施設にて控えを保管してください。

特定給食施設開始届出書（様式第1号）

届出者 住所・氏名・電話番号	設置者の住所（法人の場合は主たる事務所の名称と所在地）、氏名（法人の場合は代表者の職名、氏名）、電話番号を記入する。 ※ 公的な施設の設置者は、知事又は市長等とし、住所は役所（本庁）所在地とする。
給食施設の名称	施設名（正式な名称）を記入する。
給食施設の所在地	所在地を記入する。
給食施設の種類	学校・病院・介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・児童福祉施設・社会福祉施設・事業所・寄宿舍・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他の該当種別を記入する。（P2参照）
給食の開始 （開始予定）日	給食を開始した（する）年月日を記入する。
1日の予定給食数 及び各食の予定給食数	・3食提供施設は届出時の平均的な朝・昼・夕食ごとの食数を記入する。1食提供施設は届出時の平均的な食数を記入する。 ・その他の欄には、夜食等を記入する。（間食は含まない。）
管理栄養士の員数	届出時の管理栄養士の員数を記入する。（委託を含む常勤者数）
栄養士の員数	届出時の栄養士の員数を記入する。（委託を含む常勤者数）

特定給食施設届出事項変更届出書（様式第2号）

変更年月日	届出事項に変更が生じた年月日を記入する。
変更項目	届出事項に変更が生じた項目を記入する。
変更内容（変更前）	変更が生じた項目について、変更前の内容を記入する。
変更内容（変更後）	変更が生じた項目について、変更後の内容を記入する。

特定給食施設休止（廃止）届出書（様式第3号）

給食の廃止年月日	給食を廃止した年月日を記入する。
給食の休止予定期間	給食を休止する予定の期間を記入する。
休止（廃止）の理由	給食休止（廃止）の理由を記入する。

(2) その他の給食施設

吹田市特定給食施設等指導要領に基づき、「その他の給食施設」においても、特定給食施設と同様の事項について届出をお願いしています。

様式第1号

特定給食施設等開始届

年 月 日

吹田市長宛

設置者 〔法人にあっては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名〕

住 所

氏 名

電話番号

健康増進法第20条第1項又は吹田市特定給食施設等指導要領3の1の規定により、次のとおり特定給食施設等に係る事業の開始を届け出ます。

給食施設の名称	ふりがな -----				
給食施設の所在地	〒 電話() -				
給食施設の種類	<input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 病院 <input type="checkbox"/> 介護老人保健施設 <input type="checkbox"/> 介護医療院 <input type="checkbox"/> 老人福祉施設 <input type="checkbox"/> 児童福祉施設 <input type="checkbox"/> 社会福祉施設 <input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 障害者 <input type="checkbox"/> 矯正施設 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他()				
給食の開始日 又は開始予定日	年 月 日				
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	合計
	食	食	食	食	食
管理栄養士等の員数	管理栄養士				人
	栄養士				人

様式第 2 号

特定給食施設等変更届

年 月 日

吹田市長宛

設置者 (法人にあっては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名)

住 所

氏 名

電話番号

特定給食施設等の事業開始に係る届出事項に変更を生じたので、健康増進法第 20 条第 2 項又は吹田市特定給食施設等指導要領 3 の 2 の規定により、次のとおり届け出ます。

給食施設の名称	ふりがな	
給食施設の所在地	〒 電話 () -	
変更日	年 月 日	
変更事項	<input type="checkbox"/> 設置者の住所 <input type="checkbox"/> 設置者の氏名 <input type="checkbox"/> 給食施設の名称 <input type="checkbox"/> 給食施設の所在地 <input type="checkbox"/> 給食施設の種類 <input type="checkbox"/> 給食数 <input type="checkbox"/> 管理栄養士の員数 <input type="checkbox"/> 栄養士の員数	
変更内容	変更前	
	変更後	

様式第3号

特定給食施設等廃止（休止）届

年 月 日

吹田市長宛

設置者 （法人にあっては、主たる事務所の所在地、その名称及び代表者の氏名）

住 所

氏 名

電話番号

特定給食施設等を〔 廃止 休止 〕しましたので、健康増進法第20条第2項又は吹田市特定給食施設等指導要領3の(2)の規定により次のとおり届け出ます。

給食施設の名称	ふりがな
給食施設の所在地	〒 電話（ ） -
給食の開始日	年 月 日
給食の廃止日	年 月 日
給食の休止期間	年 月 日から 年 月 日まで
廃止（休止）の理由	

吹田市特定給食施設等指導要領に基づき、栄養管理報告書の提出をお願いしています。期限までに所管保健所（吹田市においては健康まちづくり室）に提出してください。なお、提出された報告書は、各施設への指導、支援及び公衆衛生向上のために活用します。

- ★ 押印は不要です。
- ★ 施設にて控えを保管してください。
- ★ 栄養価計算は、原則、最新の日本食品標準成分表の使用をお願いします。

▶ 取り扱いについて

項目	内容・留意事項		
1 実施年月日	令和8年5月分より適用		
2 報告義務者	健康増進法第20条第1項に規定する特定給食施設の管理者とする。その他の給食施設にも提出をお願いしています。		
3 提出先及び部数	所管の保健所長あて毎回1部を提出する。		
4 報告時期	毎年5月実績分を7月15日までに、11月実績分を翌年1月15日までに報告する。		
5 報告様式	施設種別にあつた様式を、コピー又は吹田市ホームページからダウンロードし作成する。		
	施設種別	様式	ページ
	病院	病院	42
	介護老人保健施設、介護医療院 特別養護老人ホーム	介護保険施設	46
	事業所、学校、寄宿舎（寮） 矯正施設、自衛隊、一般給食センター	特定給食施設 （事業所・学校等）	50
	老人福祉施設（特養を除く） 社会福祉施設、有料老人ホーム	特定給食施設 （老人福祉施設等）	54
保育所、認定こども園、児童養護施設 乳児院、幼稚園	特定給食施設 （児童福祉施設・幼稚園等）	58	

▶ 記入事項について

記入又は、該当項目に○をつけてください。

項目	内容・留意事項
1 年月分	報告する該当年月を記入する。
2 施設名、郵便番号・所在地、電話番号・FAX 番号、e-mail	施設の名称、郵便番号、所在地、電話番号、FAX 番号、メールアドレス（個人アドレス及び携帯は不可）を記入する。 ※メールアドレスは問い合わせ他、お知らせ等に使用します。
3 設置者（職・氏名）	施設の設置者の補職名（理事長等）、氏名を記入する。
4 給食責任者（職・氏名）	施設の給食部門責任者の補職名（〇〇課長・△△主任等）又は職種名（管理栄養士・栄養士等）、氏名を記入する。
5 作成者（職・氏名）	報告書の作成者の補職名（〇〇科長・△△係長等）又は職種名（管理栄養士・栄養士等）、氏名、連絡先（電話番号）を記入する。 ※ 記載内容について、問い合わせをさせていただく場合があります。

★ 上記以外の項目については、各様式別の記入要領を参照してください。

病院栄養管理報告書

(年 月分)

施設名 郵便番号 所在地 電話番号 FAX番号 e-mail	設置者(園・氏名)
	給食責任者(園・氏名)
	作成者(園・氏名)
	連絡先 電話番号：

許可病床数	一般	療養	結核	感染症	精神	合計	【入院時食事療養】 Ⅰ・Ⅱ	【食室加算】 有・無
							【特別食加算】 有・無	【特別メニューの提供】 有・無
							【栄養付メニュー加算】 有・無	【栄養情報連携料】 有・無

1回当たりの食数	一般食	常食	特別食	加算	【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食
		軟食		非加算		:	:	:	:
		その他							
		職員食等		その他()			【運送給食の実施方法】 保温保冷配膳車・保冷配膳車・保温トレイ・保温食器・その他()		

給食従事者数 (人)		施設		委託業者		委託名称	所在地
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外		
	管理栄養士				代表者	施設の実任者	
	栄養士				【委託内容】 献立作成・食材調達・下処理・調理・盛付・配膳・下膳・食器洗浄・その他()		
	調理師				院外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ・真空調理		
	調理員						
	事務職員						
合計							

【食事せん規約】 有(年 月作成) 【病態別・栄養成分別・その他()】 有・無

【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無 【身長把握】 有・無 【体重把握】 有・無

【体格指数(BMI)の把握】 有・無 【喫食調査】 有() 有・無

栄養食事指導状況

個別	総指導件数	入院	外来	在宅	集計	設置名(または内容)	所要時間	回数	人数	指導料
										有・無
		指導料算定件数(再掲)								

【チーム医療】 有() 有・無

構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・薬剤師・看護師・臨床検査技師・その他()

【非常時危機管理対策(食関連)】
 食中毒発生時に178の整備 有・無 災害時等に178の整備 有・無
 食品等の備蓄 有(日分) 有・無 災害時の具体的な献立 有・無
 施設間連携 有・無

【食糧】（ ）			【1人1日当たりの食材料費】 円		
【基準設定】（ 年 月 ）			【栄養価計算の基準】 <small>※1.食料品標準成分表</small> <small>※2.5</small>		
栄養素等名（単位）	前年栄養価目標値	前年栄養価	食品群名	目標量（g）	給与量（g）
エネルギー（kcal）			穀類	米	
たんぱく質（g）				パン類	
脂質（g）				めん類	
カルシウム（mg）				その他の穀類	
鉄（mg）			いも及び でん粉類	いも	
ビタミンA（ <small>μgRAE</small> ） <small>（レチノール当量換算）</small>				いも加工品	
ビタミンB ₁ （mg）			砂糖及び甘味類		
ビタミンB ₂ （mg）			豆類	大豆製品	
ビタミンC（mg）				大豆、その他の豆類	
食物繊維（g）			種 実 類		
食塩相当量（g）			野菜類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
エネルギー 厚生栄養素 バランス （NH44 ⁺ ）	たんぱく質		果実類	果 実	
	脂 質			果実加工品	
	炭水化物		きのこ類		
			藻 類		
【上記の食糧における 栄養補助食品等の使用状況】	有 ・ 無		魚介類	魚介類（生）	
栄養補助食品等の名称	1日あたりの使用量			干物、塩蔵、缶詰	
（主な補給目的の栄養素等名）	1日あたりの給与栄養量 （単位）/日		肉類	練 製 品	
	g・mg/日			肉類（生）	
（ ）	（ ）/日		卵類	肉加工品	
	g・mg/日			卵 類	
（ ）	（ ）/日		乳類	牛 乳	
	g・mg/日			乳 製 品	
（ ）	（ ）/日		油脂類	植 物 性	
				動 物 性	
【栄養管理における課題】			調味料 及び 香辛料類	食 塩	
				し ょ う ゆ	
				み そ	
			その他の調味料		
【課題に対する改善策、工夫事項】			調理済み流通食品類		
			合 計		

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	許可病床数	医療法に基づいて承認されている病床数を該当する項目別に記入する。
2	1回当たりの食数	報告月における1回当たりの平均食数を整数（端数は四捨五入）で記入する。 (1) 一般食は「常食」、「軟食」、「その他」の別に記入する。 流動食は「その他」に区分する。 (2) 特別食は、「加算」及び「非加算」別に記入する。 (3) 職員食等は、職員及び付き添いの食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。） (4) その他は、外来透析及びデイケア等で食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。）
3	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。院外調理の場合は、病院内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
4	配膳時間	時刻は24時間制で記入する。配膳時間が一定でない場合は、最も早い時刻を記入する。
5	委託内容	院外調理の場合は該当する調理方式に○をつける。
6	食事せん規約	当該規約の作成日（直近の改定年月）を記入する。
7	チーム医療	栄養サポートチーム等、管理栄養士が参画している主な活動組織を記入する。
8	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

(裏面)

	項目	内容・留意事項
1	食種	食事せん規約に基づく区分のうち、報告月において最も食数が多かったものを記入する。
2	1人1日当たりの食材料費	1の食種にかかる費用で、1人1日当たりの食材料費（消費税込み）を記入する。ただし、その食材料費が「特軟食」等のようにまとめて算出されている場合は、その平均値を記入してもよい。（業務委託の契約金額ではない。）
3	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
4	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
5	給与栄養目標量及び給与栄養量	栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。給与量は報告月の平均とし、記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。（端数は四捨五入）なお、算出していない場合は「-」を記入する。
6	食品群別目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数（端数は四捨五入）で記入する。（ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。）また、その他項目があれば、空欄に記入する。なお、1人1日当たりの給与量の算出で1週間単位の検討表を作成しているものについては、その月内に属する4週（月がまたがっている場合は、より多い日数の属する4週）の単純平均値でもよい。他の周期で検討表を作成している場合もこれに準ずる。
7	エネルギー産生栄養素バランス	各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数（端数は四捨五入）で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。 $\left[\begin{array}{l} \textcircled{1} \text{ たんぱく質}(\% \text{エネルギー}) \\ = \text{たんぱく質}(\text{g}) \times 4 / \text{総エネルギー}(\text{kcal}) \times 100 \\ \textcircled{2} \text{ 脂質}(\% \text{エネルギー}) \\ = \text{脂質}(\text{g}) \times 9 / \text{総エネルギー}(\text{kcal}) \times 100 \\ \textcircled{3} \text{ 炭水化物}(\% \text{エネルギー}) \\ = 100 - (\textcircled{1} + \textcircled{2}) \end{array} \right.$
8	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。具体的な食品名と使用量及び主な補給目的の栄養素名（カルシウム・鉄・ビタミンB ₁ 等）と給与量を記入する。なお、使用量・給与量は、1日当たりの量を記入する。 ※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。個別対応は含めない。
9	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
10	課題に対する改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

介護保険施設栄養管理報告書 (年 月分)

施設名 郵便番号 所在地 電話番号 FAX番号 e-mail					設置者(種・氏名)					
					給食責任者(種・氏名)					
					作成者(種・氏名) 連絡先 電話番号:					
施設種別	1. 介護老人保健施設 2. 介護医療院 3. 特別養護老人ホーム				【栄養科の 強化加算】	有・無	【療養食加算】	有・無		
					【給口移行加算】	有・無	【給口維持加算】	I・II・無		
定員数	入所	短期	通所	その他	合計	【通所時栄養 情報連携加算】	有・無	【再入所時 栄養連携加算】	有・無	
1回当たりの食数	一般食	()		療養食	加算対象	【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食
		()		療養食	上記以外		:	:	:	:
				その他	()	【適量給食の実施方法】 保温保冷配膳車・保冷配膳車・保温トレイ・保温食器・その他()				
給食従事者数(一人)	施設	施設		委託業者		委託先 所在地 電話番号 代表者 施設の責任者				
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外					
	管理栄養士									
	栄養士									
	調理師				【委託内容】 設立作成・食料調達・下処理・調理・盛付・配膳・下膳・食器洗浄・その他()					
	調理員				【院外調理】 クックチル・クックフリーズ・クックサーブ・真空調理・その他()					
事務職員										
合計										
栄養補給法					【食事せん規約】 有(年 月作成)・無					
【経腸栄養法】 有・無 【静脈栄養法】 有・無					有の場合【病態別・栄養成分別・その他()】					
【給食利用者の身体活動レベルの把握】					有・無	【身長 の 把握】				有・無
【血液検査結果の把握】					有・無	【体重 の 把握】				有・無
【疾病状況の把握】					有・無	【体格指数(BMI)の把握】				有・無
【喫食量調査】					有・無	【嗜好調査】				有・無
【栄養食事相談】 有・無	種別	入所者	通所者	在宅	計	集団	入所者	通所者	計	【実施内容】
【多職種協働】有()・無										
構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・看護師・介護支援専門員・理学療法士・介護職員・その他()										
【非常時危機管理対策(食関連)】					食中毒発生時:75%の整備 有・無 災害時等:75%の整備 有・無					
					食品等の備蓄 有(日分)・無 災害時の具体的な献立 有・無					
					施設間連携 有・無					

【食 糧】 ()			【1人1日当たりの食材料費】 円			
【基 準 設 定】 (年 月)			【 栄 養 価 計 算 の 基 準 】 日本食品標準成分表 年版			
栄 養 素 等 名 (単位)	給年給量目標値	給年給量	食 品 群 名		目 録 量 (g)	給年量 (g)
エ ネ ル ギ ー (kcal)			穀 類	米		
たん ぱ く 質 (g)				パン 類		
脂 質 (g)				め ん 類		
カル シ ウ ム (mg)				そ の 他 の 穀 類		
鉄 (mg)			いも及び でん粉類	い も		
ビ タ ミ ン A (レチノール当量換算) (μgRAE)				い も 加 工 品		
ビ タ ミ ン B ₁ (mg)			砂 糖 及 び 甘 味 類			
ビ タ ミ ン B ₂ (mg)			豆 類	大 豆 製 品		
ビ タ ミ ン C (mg)				大 豆、そ の 他 の 豆 類		
食 物 繊 維 (g)			種 実 類			
食 塩 相 当 量 (g)			野 菜 類	緑 葉 色 野 菜		
				そ の 他 の 野 菜		
				野 菜 漬 物		
エネルギー 密度栄養素 バランス (3対4対7)	たん ぱ く 質		果 実 類	果 実		
	脂 質			果 実 加 工 品		
	炭 水 化 物		き の こ 類			
【上記の食糧における 栄養補助食品等の使用状況】 有 ・ 無			菓 類			
栄養補助食品等の名称		1日あたりの使用量	魚 介 類	魚 介 類 (生)		
【主な補給目的の栄養素等名】		【1日あたりの給年給量 (単位)/日】		干 物、塩 漬、缶 詰		
()		()/日		練 製 品		
		g・kg/日	肉 類	肉 類 (生)		
()		()/日		肉 加 工 品		
		g・kg/日	卵 類			
()		()/日	乳 類	牛 乳		
		g・kg/日		乳 製 品		
()		()/日	油 脂 類	植 物 性		
		g・kg/日		動 物 性		
【栄養管理における課題】			調 味 料 及 香 辛 料 類	食 塩		
【課題に対する改善策、工夫事項】				し ょ う け		
				み そ		
			そ の 他 の 調 味 料			
【栄養情報の提供】			調 理 済 み 流 通 食 品 類			
有 [ポス ター 掲 示 ・ 販 売 の 掲 示 ・ 栄 養 メ ン ー ・ 給食だより・その他()] ・ 無						
			合 計			

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	1回当たりの食数	報告月における、1回当たりの平均食数を整数（端数は四捨五入）で記入する。 (1) 一般食は、各施設の形態と固さにより施設独自の区分別に記入する。 (2) 療養食は、「加算対象」、「加算対象以外」別に記入する。 (3) 職員食等は、職員及び付き添いの食事を提供している場合に朝、昼、夕に分けて記入する。 (4) その他は、デイケア等で食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。）
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	療養食加算 経口移行加算 経口維持加算	報告月における算定の有無に関わらず、体制が整備されていれば「有」とする。
4	配膳時間	時刻は24時間制で記入する。配膳時間が一定でない場合は、最も早い時刻を記入する。
5	委託内容	施設外調理の場合は該当する調理方式に○をつける。
6	食事せん規約	当該規約の作成日（直近の改定年月）を記入する。
7	栄養食事相談	相談件数は、個別及び集団別に入所者、通所者、在宅に分けて記入する。（栄養ケア・マネジメントに関わった件数も含める。）集団の場合は、主な実施内容を記入する。
8	多職種協働	褥瘡対策チーム等、管理栄養士が参画している主な活動組織について記入する。
9	非常時危機管理対策 （食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

(裏面)

	項目	内容・留意事項
1	食種	食事せん規約に基づく区分のうち、報告月において最も食数が多かったものを記入する。
2	1人1日当たりの食材料費	1の食種にかかる費用で、1人1日当たりの食材料費（消費税込み）を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
3	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
4	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
5	給与栄養目標量及び給与栄養量	栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。（端数は四捨五入）なお、算出していない場合は「-」を記入する。
6	食品群別目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数（端数は四捨五入）で記入する。（ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。）また、その他項目があれば、空欄に記入する。なお、1人1日当たりの給与量の算出で1週間単位の検討表を作成しているものについては、その月内に属する4週（月がまたがっている場合は、より多い日数の属する4週）の単純平均値でもよい。他の周期で検討表を作成している場合もこれに準ずる。
7	エネルギー産生栄養素バランス	各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数（端数は四捨五入）で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。 $\left[\begin{array}{l} \textcircled{1} \text{ たんぱく質(\%エネルギー)} \\ \quad = \text{たんぱく質(g)} \times 4 / \text{総エネルギー(kcal)} \times 100 \\ \textcircled{2} \text{ 脂質(\%エネルギー)} \\ \quad = \text{脂質(g)} \times 9 / \text{総エネルギー(kcal)} \times 100 \\ \textcircled{3} \text{ 炭水化物(\%エネルギー)} \\ \quad = 100 - (\textcircled{1} + \textcircled{2}) \end{array} \right.$
8	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメントを使用している場合に記入する。具体的な食品名と使用量及び主な補給目的の栄養素名（カルシウム・鉄・ビタミンB ₁ 等）と給与量を記入する。なお、使用量・給与量は、1日当たりの量を記入する。 ※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。栄養ケア等の個別使用は含めない。
9	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
10	課題に対する改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

特定給食施設栄養管理報告書（事業所・学校等）（ 年 月分）

施設名		設置者（※氏名）	
郵便番号		給食責任者（※氏名）	
所在地		作成者（※氏名）	
電話番号		連絡先 電話番号	
FAX番号			
e-mail			

【施設種別】 1 事業所 2 学校 3 ()				名称	
委託者				代表者	
				所在地	
委託者数（人）				電話番号	
				【給食管理等について検討する食種】 1有(回/年) 2無	
施設		施設長・管理栄養士・栄養士・産業医・保健師・看護師 事務員・調理師(員)・その他()			
委託者		管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務員・その他()			
調理師		朝食		昼食	
調理員		夕食		合計	
その他					
合計					

【施設外調理】		1有 2無 (内容)		食 数							
				食 材 料 費 (円/人)							

【給食利用者の把握】		1有(年 月現在) 2無		身体活動レベル・年齢区分・性別人数							
【健康管理部門との連携】		1有 2無		身体活動レベル		15～17歳	18～29歳	30～49歳	50～64歳	65～74歳	75歳以上
身体 の 状 況		懸立への配慮		低い	男性						
					女性						
1.体格	肥満	%	1有() 2無	ふつう	男性						
	やせ	%	1有() 2無		女性						
2.高血圧	%	1有() 2無	高い	男性							
3.脂質異常症	%	1有() 2無		女性							
4.高血糖	%	1有() 2無	合計								

【給食形態】		1.単一定食 2.複数定食 3.混合 4.カフェテリア 5.()									
【献立の提示】		1.有(献立表・提示(実物・写真)・()) 2.無 ※カフェテリア等の場合・モデル献立の提示 1.有 2.無									
【栄養成分表示】		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.() 7.無									
【喫食調査】		1.嗜好調査(アンケート・) 2.残食調査 3.無									
【栄養情報の提供】		1.ポスター 2.卓上メモ 3.献立表などに一ロメモ 4.ポップ 5.() 6.無									

栄養指導	個別指導	内容	集団指導	内容	生活習慣病(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・()
	人		回	方法	講話・ビデオ

【非常時危機管理対策】 (食関連)		食中毒マニュアルの整備		1.有 2.無	
		災害時マニュアルの整備		1.有 2.無 食品等の備蓄 1.有(日分) 2.無	

施設の健康課題に対する取り組み		栄養管理の評価	

※1 男性 歳 女性 歳		食品群		目標量(g)	給与量(g)
※2 1人(朝食・昼食・夕食・)当たり		穀類	米		
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事(種類)			パン類		
			めん類		
			その他の穀類		
【基準設定】(年 月)		いも及び でん粉類	いも		
【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版			いも加工品		
栄養素等 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	砂糖及び甘味類		
エネルギー (kcal)			豆類	大豆製品	
				大豆、その他の豆類	
たんぱく質 (g)			種 実 類		
脂 質 (g)			野菜類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
カルシウム (mg)			果実類	果 実	
				果実加工品	
鉄 (mg)			きのこ類		
			藻 類		
ビタミン A (μgRAE) <small>(レチノール活性当量)</small>			魚介類	魚介類(生)	
				干物、塩蔵、缶詰	
ビタミン B ₁ (mg)			肉類	練 製 品	
				肉 類 (生)	
ビタミン B ₂ (mg)			肉加工品		
ビタミン C (mg)			卵 類		
			乳類	牛 乳	
				乳 製 品	
食物繊維 (g)			油脂類	植 物 性	
				動 物 性	
食塩相当量 (g)			調味料 及び 香辛料類	食 塩	
				しょうゆ	
				み せ	
エネルギー 密度栄養素 バランス (KJ447)	たんぱく質		その他の調味料		
	脂 質		調理済み流通食品類		
	炭水化物				
				合 計	

上記の食種における栄養補助食品等の使用状況

栄養補助食品等の名称	栄養素名	使用回数	使用量	給与量(単位)
		回/週・日	g/回	()/回
		回/週・日	g/回	()/回
		回/週・日	g/回	()/回

▶ 記入要領（主な項目のみ）

事業所・学校等

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	事業所、学校以外は「3」に施設種別（寄宿舍・矯正施設・自衛隊・一般給食センター等）を記入する。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食等の1日当たりの平均食数（報告月の総食数を給食日数で除いた値）を整数（端数は四捨五入）で記入する。なお、間食・夜食等は空欄に記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費（消費税含む）を食事ごとに整数で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。 (1) 身体の状態 ・体格 BMI等で、肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率（整数、端数は四捨五入）で記入する。 * BMI〔体重(kg)/身長(m) ² 〕を基準とする場合、目標とするBMIの範囲（P8参照）を参考にする。 * 小・中・高等学校の肥満とやせの判定は児童福祉施設・幼稚園等の記入要領を参考にする。 ・高血圧・脂質異常症・高血糖 定期健診の結果、要経過観察等以上の人数の割合を記入する。 (2) 献立への配慮 把握した身体の状態を献立の作成に配慮しているか、該当する項目に○をつける。「有」の場合はその内容を記入する。（例：野菜の量を増やす・魚の回数を多くする・ご飯の調節ができる・減塩食にできる等） (3) 身体活動レベル・年齢区分・性別人数 利用者の身体活動レベル（P10参照）、年齢区分、性別ごとに人数を記入する。
7	給食形態	「単一定食」：定食が1種類のみの場合 「複数定食」：定食が2種類以上ある場合 「混合」：定食のほかカレー、めん類、どんぶり物等を提供している場合 「カフェテリア」：利用者が盛り付けされた料理を自由に選択する場合 バイキング等の場合、「5.」にその内容を記入する。
8	献立の提示	・展示【実物・写真】にはフードモデルも含む。 ・カフェテリアやバイキングの場合は、モデル的な料理の組合せの提示について、該当する項目に○をつける。
9	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6.」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
10	喫食調査	嗜好調査を実施している場合は、その内容を（ ）に記入する。
11	栄養情報の提供	ホームページや社内メール等の場合は、「5.」に記入する。
12	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。
13	栄養管理の評価	栄養管理について、現状を分析し、今後の課題や取り組むべき事項等について記入する。

(裏面)

報告月において最も提供数の多かった食事の内容を記入する。なお、カフェテリアの場合は、モデル献立について記入する。

- ※1 当該食事の対象とする性別年齢区分を記入する。
- ※2 該当する項目に○をつける。(朝食と夕食を提供している場合は、朝食と夕食に○をつける。)
- ※3 下記以外に基準を設定している食事の種類(ヘルシーメニュー、高血圧メニュー等)があれば、種類数を記入する。

	項目	内容・留意事項
1	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
2	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
3	給与栄養目標量及び給与栄養量	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。(端数は四捨五入) なお、算出していない場合は「-」を記入する。 ・食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000
4	食品群別目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数(端数は四捨五入)で記入する。(ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。)
5	エネルギー産生栄養素バランス	<p>各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数(端数は四捨五入)で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>
6	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。栄養補助食品等の名称、栄養素名(カルシウム・鉄・ビタミンB ₁ 等)、使用回数(週又は日当たりの回数。該当する項目に○をつける。)、1回当たりの使用量(g)及び、給与量(単位を記入)を記入する。

特定給食施設栄養管理報告書（老人福祉施設等）（ 年 月分）

施設名		設置者 (第12条)											
郵便番号		給食責任者 (第12条)											
所在地		作成者 (第12条)											
電話番号		連絡先 電話番号:											
FAX番号													
e-mail													
1.老人福祉施設(特別養護老人ホーム除く) 【施設種別】 2.社会福祉施設(入所・通所) 3.有料老人ホーム 4.サウナ		委託業者											
		名称											
		代表者											
		所在地											
		電話番号											
給食従事者数(人)		施設	委託業者	【給食管理等について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無									
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	構成職種	施設	施設長・管理栄養士・栄養士・保健師・看護師 介護支援専門員・事務員・調理師(員)・その他()					
							委託業者	管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務員・その他()					
		管理栄養士						朝食	昼食	夕食	間食	その他	合計
		栄養士						食数					
		調理師						食材料費 (円/人)					
	調理員												
	その他												
	合計												
【施設外調理】		1.有 2.無 (内容)		身体活動レベル・年齢区分・性別人数									
【給食利用者の把握】		1.有(年 月現在) 2.無		身体活動 レベル	低い	男性							
身体 の 状 況		献立への配慮				女性							
1.体格	肥満	%	1.有() 2.無	ふつう	男性								
	やせ	%	1.有() 2.無		女性								
2.高血圧	%	1.有() 2.無		高い	男性								
3.脂質異常症	%	1.有() 2.無			女性								
4.高血糖	%	1.有() 2.無		合計									
【食事の種類】	常食・軟食・その他()												
【献立の提示】	1.有(献立表・展示[実物・写真]・その他()) 2.無												
【栄養成分表示】	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.() 7.無												
【喫食調査】	1.嗜好調査(アンケート・) 2.残食調査(個別・集団) 3.無												
【栄養情報の提供】	1.ポスター 2.桌上メモ 3.献立表などに一コマメモ 4.ポップ 5.() 6.無												
【栄養マネジメント 強化加算】	有・無	【経口移行加算】	有・無	【経口維持加算】	I・II・無	【療養食加算】	有・無						
	個別指導	内容	集団指導	内容	生活習慣病(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・()								
	人		回	方法	講話・ビデオ								
【非常時各種管理対策】 (食関連)	食中毒マニュアルの整備 1.有 2.無			災害時マニュアルの整備 1.有 2.無			施設間連携 1.有 2.無						
	食品等の備蓄 1.有(日分) 2.無												
【栄養管理における課題】						【課題に対する改善策、工夫事項】							

※1 男性	歳	女性	歳
※2 1人(朝食・昼食・夕食・)当たり			
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 (種類)			

食品群		目標量(g)	給与量(g)
穀類	米		
	パン類		
	めん類		
	その他の穀類		
いも及び でん粉類	いも		
	いも加工品		
砂糖及び甘味類			
豆類	大豆製品		
	大豆、その他の豆類		
種 実 類			
野菜類	緑黄色野菜		
	その他の野菜		
	野菜漬物		
果実類	果実		
	果実加工品		
きのこ類			
藻 類			
魚介類	魚介類(生)		
	干物、塩蔵、缶詰		
練 製 品			
肉類	肉類(生)		
	肉加工品		
卵 類			
乳類	牛 乳		
	乳 製 品		
油脂類	植 物 性		
	動 物 性		
調味料 及び 香辛料類	食 塩		
	しょうゆ		
	み そ		
	その他の調味料		
調理済み流通食品類			
合 計			

【基準設定】(年 月)		いも及び でん粉類	いも		
【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版					
栄養素等 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量			
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 (レチノール当量) (μgRAE)					
ビタミン B ₁ (mg)					
ビタミン B ₂ (mg)					
ビタミン C (mg)					
食物繊維 (g)					
食塩相当量 (g)					
エネルギー 産生栄養素 バランス (NEBAF ^①)	たんぱく質				
	脂 質				
	炭水化物				

上記の食種における栄養補助食品等の使用状況

栄養補助食品等の名称	栄養素名	使用回数	使用量	給与量(単位)
		回/週・日	g/回	()/回
		回/週・日	g/回	()/回
		回/週・日	g/回	()/回

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	1は養護老人ホーム、軽費老人ホーム等。2は救護施設、更生施設、障害者支援施設等で、通所・入所について該当するものに○をつける。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食・間食・その他（デイサービス等）の1日当たりの平均食数(報告月の総食数を給食日数で除した値)を整数（端数は四捨五入）で記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費(消費税込)を食事ごとに整数（端数は四捨五入）で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。 (1) 身体の状態 ・体格 BMI等で、肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率（整数、端数は四捨五入）で記入する。 * BMI{体重(kg)/身長(m) ² }を基準とする場合、目標とするBMIの範囲（P8参照）を参考にする。 ・高血圧・脂質異常症・高血糖 定期健診の結果、要経過観察等以上の人数の割合を記入する。 (2) 献立への配慮 把握した身体の状態を献立の作成に配慮しているか、該当する項目に○をつける。 「有」の場合はその内容を記入する。（例：野菜の量を増やす・魚の回数を多くする・ご飯の調節ができる・減塩食にできる） (3) 身体活動レベル・年齢区分・性別人数 利用者の身体活動レベル（P10参照）、年齢区分、性別ごとに人数を記入する。
7	献立の提示	・展示【実物・写真】にはフードモデルも含む。 ・カフェテリアやバイキングの場合は、モデル的な料理の組合せの提示について、該当する項目に○をつける。
8	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6.」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
9	喫食調査	嗜好調査を実施している場合は、その内容を（ ）に記入する。
10	栄養情報の提供	ホームページ等の場合は、「5.」に記入する。
11	栄養マネジメント強化加算	都道府県知事に届け出た指定障害者支援施設等が対象。
12	経口移行加算 経口維持加算 療養食加算	報告月における算定の有無に関わらず、体制が整備されていれば「有」とする。 都道府県知事に届け出た指定障害者支援施設等が対象。
13	非常時危機管理対策 （食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に、「有」とする。
14	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
15	課題に対する 改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。

(裏面)

報告月において最も提供数の多かった食事の内容を記入する。

※1 当該食事の対象とする性別年齢区分を記入する。

※2 該当する項目に○をつける。(朝食と夕食を提供している場合は、朝食と夕食に○をつける。)

※3 上記以外に設定している食事の種類があれば、種類数を記入する。

	項目	内容・留意事項
1	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
2	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
3	給与栄養目標量及び 給与栄養量	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。(端数は四捨五入)なお、算出していない場合は「-」を記入する。 ・食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000
4	食品群別目標量及び 給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数(端数は四捨五入)で記入する。(ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。)
5	エネルギー産生栄養素 バランス	<p>各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数(端数は四捨五入)で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>
6	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	<p>一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。栄養補助食品等の名称、栄養素名(カルシウム・鉄・ビタミンB₁等)、使用回数(週又は日当たりの回数。該当する項目に○をつける。)、1回当たりの使用量(g)及び、給与量(単位を記入)を記入する。</p> <p>※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。個別使用は含めない。</p>

特定給食施設栄養管理報告書（児童福祉施設・幼稚園等）（ 年 月分）

施設名				設置者（種・氏名）			
所在地〒				給食責任者（種・氏名）			
電話番号				作成者（種・氏名）			
FAX番号				連絡先 電話番号：			
e-mail							
【施設種別】 1.児童福祉施設 2.幼稚園 3.認定こども園（ 型）				委託業者			
				名称			
				代表者			
				所在地			
				電話番号			
給食従事者数（人）		施設	委託業者				
		常勤	非常勤以外	常勤	非常勤以外		
	管理栄養士					【施設外調理】 1.有（ ） 2.無	
	栄養士					【給食管理等について検討する会議】 1.有（ 回/年） 2.無	
	調理師					構成職種 施設 施設長・管理栄養士・栄養士・保育士・保健師・管理師・事務職・調理師（員）・その他（ ）	
	調理員					委託業者 管理栄養士・栄養士・事務職・調理師（員）・その他（ ）	
その他							
合計							
【給食利用者の把握】 1.有（ 年 月現在） 2.無				食数			
				児童	児童	児童	児童
				職員	職員	職員	職員
				朝食	昼食	夕食	間食
				その他	合計		
				食材料費（円/人）	児童	職員	職員
				児童	職員	職員	職員
身体状況	3歳以上の肥満とやせの割合		評価方法		年齢区分・性別人数		
	肥満	%	1.幼児身長体重曲線（ 年）		男	女	男
	やせ	%	2.その他（ ）		男	女	男
アレルギー		1.有（除去・代替・ ） 2.無		女			
【栄養成分表示】 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.（ ） 7.無							
【栄養情報の提供】 1.給食日より 2.試食会 3.ポスター 4.（ ） 5.無							
【食育の取組み】 対象・内容				【献立の提示】 1.有（献立表・展示(実物・写真)・ ） 2.無			
【栄養管理の評価】				【手作りおやつ】 頻度 回/日			
【非常時危機管理対策】 食中毒マニュアルの整備 1.有 2.無				災害時マニュアルの整備 1.有 2.無			
(食関連) 食品等の備蓄 1.有（ 回分） 2.無				施設間連携 1.有 2.無			
【基準設定】（ 年 月）				食品群		目標量	給与量
【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年別				(g)	(g)	食品群	目標量
				(g)	(g)	(g)	(g)
男性()歳 女性()歳 3歳以上児の主食の提供(有・無)				穀類		菓類	
給食月の食事区分(昼食+間食・1日・その他())				いも及びでん粉類		魚介類	
栄養素 (単位)		給与栄養目標量	給与栄養量	砂糖及び甘味類		肉類	
エネルギー (kcal)				豆類		卵類	
たんぱく質 (g)				雑穀類		乳類	
脂質 (g)				野菜類	緑黄色	油脂類	植物性
カルシウム (mg)							その他
鉄 (mg)				果実類		菓子類	
ビタミンA (レチノール当量) (μgRAE)				きのこ類			
ビタミンB ₁ (mg)				エネルギー産生栄養素バランス (9%エネルギー)		目標率	給与率
ビタミンB ₂ (mg)				たんぱく質			
ビタミンC (mg)				脂質			
食物繊維 (g)				炭水化物			
食塩相当量 (g)							

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	施設種別	認定こども園は、（ ）内に幼保連携型・幼稚園型・保育所型のいずれかを記入する。
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
3	施設外調理	「有」の場合は、クックチルや弁当等、その具体的な内容を記入する。
4	食数	朝食・昼食・夕食・間食・その他（夜食等）の1日当たりの平均食数（報告月の総食数を給食日数で除した値）を園児・職員別に整数（端数は四捨五入）で記入する。
5	食材料費	1人当たりの食材料費（消費税含む）を食事ごとに整数（端数は四捨五入）で記入する。ただし、2食以上を提供し食事ごとに食材料費を算出していない場合は、合計欄に1日分の食材料費を記入する。利用者によって食材料費が異なる場合は、主たる利用者の食材料費を記入する。（業務委託の契約金額ではない。）
6	給食利用者の把握	（P.60-62 参照）
7	栄養成分表示	ビタミン・ミネラル等は「6.」に具体的な内容（例：ビタミンA・カルシウム）を記入する。
8	栄養情報の提供	ホームページ等の場合は、「4.」に記入する。
9	食育の取組み	実施している食育の取組みについて、対象・内容等を具体的に記入する。
10	栄養管理の評価	栄養管理について現状を分析し、今後の課題や取り組むべき事項等を記入する。
11	献立の提示	展示〔実物・写真〕にはフードモデルも含む。
12	手作りおやつ	報告月の回数を記入する。
13	非常時危機管理対策（食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「有」とする。

	項目	内容・留意事項
14	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
15	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
16	給与栄養量・食品群別給与量の区分	最も提供数の多い食事の年齢区分について記入する。 (例) 男性 (3-5) 歳、女性 (3-5) 歳 報告月の食事区分 (昼食+間食) ・ 1日 ・ その他 ())
17	給与栄養目標量及び給与栄養量	・ 栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる。 (端数は四捨五入) なお、算出していない場合は「-」を記入する。 ・ 食塩相当量は、下記の計算式で算出する。 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000
18	食品群別給与目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数 (端数は四捨五入) で記入する。
19	エネルギー産生栄養素バランス	各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数 (端数は四捨五入) で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。 <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p>① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g) × 4 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g) × 9 / 総エネルギー(kcal) × 100</p> <p>③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②)</p> </div>

給食利用者の把握

定期的に利用者の身体状況を把握している場合に「有」とし、把握した年月を記入する。

(1) 身体状況

① 3歳以上の肥満とやせの割合

以下に示す評価方法等で肥満・やせを判定し、その人数を利用者数で除した百分率 (整数、端数は四捨五入) で記入する。

【幼児 (3歳以上6歳未満) の肥満・やせの評価方法】

・ 幼児身長体重曲線 (性別・身長別標準体重) を用いる。

$$\text{肥満度} = \frac{\text{実測体重(kg)} - \text{身長別標準体重(kg)}}{\text{身長別標準体重(kg)}} \times 100$$

肥満: 肥満度 + 15%以上 やせ: 肥満度 - 15%以下

・ 身長別標準体重は、平成12年乳幼児身体発育調査の結果に基づき、次式により算出する。

(身長はcm)

$$\text{男児 標準体重} = 0.00206 \times \text{身長}^2 - 0.1166 \times \text{身長} + 6.5273$$

$$\text{女児 標準体重} = 0.00249 \times \text{身長}^2 - 0.1858 \times \text{身長} + 9.0360$$

(既に平成22年乳幼児身体発育調査や令和5年乳幼児身体発育調査の結果、その他の方法により算出している場合はそれでも差し支えない)

* 3歳以上の幼児の肥満度判定区分簡易ソフト

国立保健医療科学院 <http://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/>

身長別標準体重の早見表（3歳以上6歳未満の幼児）
平成12年乳幼児身体発育調査の結果に基づく

身長 (cm)	男子			女子		
	標準体重(kg)	やせ※1	肥満※2	標準体重(kg)	やせ※1	肥満※2
70	8.5	7.2	9.7	8.2	7.0	9.5
71	8.6	7.3	9.9	8.4	7.1	9.7
72	8.8	7.5	10.1	8.6	7.3	9.9
73	9.0	7.6	10.3	8.7	7.4	10.1
74	9.2	7.8	10.6	8.9	7.6	10.3
75	9.4	8.0	10.8	9.1	7.7	10.5
76	9.6	8.1	11.0	9.3	7.9	10.7
77	9.8	8.3	11.2	9.5	8.1	10.9
78	10.0	8.5	11.5	9.7	8.2	11.1
79	10.2	8.6	11.7	9.9	8.4	11.4
80	10.4	8.8	11.9	10.1	8.6	11.6
81	10.6	9.0	12.2	10.3	8.8	11.9
82	10.8	9.2	12.4	10.5	9.0	12.1
83	11.0	9.4	12.7	10.8	9.2	12.4
84	11.3	9.6	13.0	11.0	9.3	12.6
85	11.5	9.8	13.2	11.2	9.5	12.9
86	11.7	10.0	13.5	11.5	9.8	13.2
87	12.0	10.2	13.8	11.7	10.0	13.5
88	12.2	10.4	14.1	12.0	10.2	13.8
89	12.5	10.6	14.3	12.2	10.4	14.1
90	12.7	10.8	14.6	12.5	10.6	14.4
91	13.0	11.0	14.9	12.7	10.8	14.7
92	13.2	11.3	15.2	13.0	11.1	15.0
93	13.5	11.5	15.5	13.3	11.3	15.3
94	13.8	11.7	15.8	13.6	11.5	15.6
95	14.0	11.9	16.1	13.9	11.8	15.9
96	14.3	12.2	16.5	14.1	12.0	16.3
97	14.6	12.4	16.8	14.4	12.3	16.6
98	14.9	12.7	17.1	14.7	12.5	17.0
99	15.2	12.9	17.5	15.0	12.8	17.3
100	15.5	13.1	17.8	15.4	13.1	17.7
101	15.8	13.4	18.1	15.7	13.3	18.0
102	16.1	13.7	18.5	16.0	13.6	18.4
103	16.4	13.9	18.8	16.3	13.9	18.8
104	16.7	14.2	19.2	16.6	14.1	19.1
105	17.0	14.4	19.5	17.0	14.4	19.5
106	17.3	14.7	19.9	17.3	14.7	19.9
107	17.6	15.0	20.3	17.7	15.0	20.3
108	18.0	15.3	20.7	18.0	15.3	20.7
109	18.3	15.5	21.0	18.4	15.6	21.1
110	18.6	15.8	21.4	18.7	15.9	21.5
111	19.0	16.1	21.8	19.1	16.2	22.0
112	19.3	16.4	22.2	19.5	16.5	22.4
113	19.7	16.7	22.6	19.8	16.9	22.8
114	20.0	17.0	23.0	20.2	17.2	23.2
115	20.4	17.3	23.4	20.6	17.5	23.7
116	20.7	17.6	23.8	21.0	17.8	24.1
117	21.1	17.9	24.2	21.4	18.2	24.6
118	21.5	18.2	24.7	21.8	18.5	25.0
119	21.8	18.6	25.1	22.2	18.9	25.5

※1 やせ：やせすぎ、又はやせ（表中の各身長における数値以下が該当）

※2 肥満：ふとりすぎ、ややふとりすぎ、又はふとりすぎ（表中の各身長における数値以上が該当）

【児童・生徒の肥満・やせの評価方法】

学校保健統計調査方式（性別・年齢別・身長別標準体重）による肥満度判定方法を用いる。

肥満度（過体重度）

$$= (\text{実測体重(kg)} - \text{身長別標準体重(kg)}) / \text{身長別標準体重(kg)} \times 100(\%)$$

肥満傾向：肥満度 + 20%以上 やせ傾向：肥満度 - 20%以下

身長別標準体重を求める係数と計算式

$$\text{身長別標準体重(kg)} = a \times \text{実測身長(cm)} - b$$

年齢	男		女	
	a	b	a	b
5	0.386	23.699	0.377	22.750
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264
15	0.766	70.989	0.560	37.002
16	0.656	51.822	0.578	39.057
17	0.672	53.642	0.598	42.339

（資料） 児童生徒等の健康診断マニュアル 平成27年度改訂（公益財団法人日本学校保健会）

② 評価方法

幼児（3歳以上6歳未満）の肥満・やせの評価方法に用いた項目に○をつける。

「1.幼児身長体重曲線」の場合は、（ ）に年次を、「2.その他」の場合は、（ ）にその方法を記入する。

③ アレルギー

該当する項目に○をする。「有」の場合は、該当する項目に○をする。それ以外の対応を行ってれば、具体的な内容を記入する。

【18-49歳の肥満・やせの評価方法】

$$\text{BMI} = \text{体重 (kg)} / \text{身長 (m)}^2$$

18-49歳の目標とするBMIの範囲は18.5-24.9 日本人の食事摂取基準（2025年版）

(2) 年齢区分・性別人数

利用者の年齢区分を記入し、性別ごとに人数を記入する。

（区分が多い場合は、線を引き区分を増やして記入する。）

(1) 健康増進法（給食施設指導関係抜粋）

（平成十四年法律第百三号 施行日 令和七年四月一日）

第四章 保健指導等

（市町村による生活習慣相談等の実施）

第十七条 市町村は、住民の健康の増進を図るため、医師、歯科医師、薬剤師、保健師、助産師、看護師、准看護師、管理栄養士、栄養士、歯科衛生士その他の職員に、栄養の改善その他の生活習慣の改善に関する事項につき住民からの相談に応じさせ、及び必要な栄養指導その他の保健指導を行わせ、並びにこれらに付随する業務を行わせるものとする。

2 市町村は、前項に規定する業務の一部について、健康保険法第六十三条第三項各号に掲げる病院又は診療所その他適当と認められるものに対し、その実施を委託することができる。

（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 住民の健康の増進を図るために必要な栄養指導その他の保健指導のうち、特に専門的な知識及び技術を必要とするものを行うこと。

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 都道府県は、前条第一項の規定により市町村が行う業務の実施に関し、市町村相互間の連絡調整を行い、及び市町村の求めに応じ、その設置する保健所による技術的事項についての協力その他当該市町村に対する必要な援助を行うものとする。

（栄養指導員）

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

（市町村による健康増進事業の実施）

第十九条の二 市町村は、第十七条第一項に規定する業務に係る事業以外の健康増進事業であって厚生労働省令で定めるものの実施に努めるものとする。

（都道府県による健康増進事業に対する技術的援助等の実施）

第十九条の三 都道府県は、前条の規定により市町村が行う事業の実施に関し、市町村相互間の連絡調整を行い、及び市町村の求めに応じ、その設置する保健所による技術的事項についての協力その他当該市町村に対する必要な援助を行うものとする。

（健康増進事業の実施に関する情報の提供の求め）

第十九条の四 市町村は、当該市町村の住民であってかつ当該市町村以外の市町村（以下この項において「他の市町村」という。）に居住していたものに対し健康増進事業を行うために必要があると認めるときは、当該他の市町村に対し、厚生労働省令で定めるところにより、当該他の市町村が当該住民に対して行った健康増進事業に関する情報の提供を求めることができる。

2 市町村は、前項の規定による情報の提供の求めについては、電子情報処理組織を使用する方法その他の情報通信の技術を利用する方法であって厚生労働省令で定めるものにより行うよう努めなければならない。

（報告の徴収）

第十九条の五 厚生労働大臣又は都道府県知事は、市町村に対し、必要があると認めるときは、第十七条第一項に規定する業務及び第十九条の二に規定する事業の実施の状況に関する報告を求めることができる。

第五章 特定給食施設

（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、正当な理由がなくその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(立入検査等)

第二十四条 都道府県知事は、第二十一条第一項又は第三項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、特定給食施設の設置者若しくは管理者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は栄養指導員に、当該施設に立ち入り、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

2 前項の規定により立入検査又は質問をする栄養指導員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

3 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

第九章 罰則

第七十条 国民健康・栄養調査に関する事務に従事した公務員、研究所の職員若しくは国民健康・栄養調査員又はこれらの職にあつた者が、その職務の執行に関して知り得た人の秘密を正当な理由がなく漏らしたときは、一年以下の拘禁刑又は百万円以下の罰金に処する。

2 職務上前項の秘密を知り得た他の公務員又は公務員であった者が、正当な理由がなくその秘密を漏らしたときも、同項と同様とする。

3 第五十三条第一項の規定に違反してその職務に関して知り得た秘密を漏らした者は、一年以下の拘禁刑又は百万円以下の罰金に処する。

4 第五十五条の規定による業務の停止の命令に違反したときは、その違反行為をした登録試験機関の役員又は職員は、一年以下の拘禁刑又は百万円以下の罰金に処する。

第七十一条 第六十六条第二項の規定に基づく命令に違反した者は、六月以下の拘禁刑又は百万円以下の罰金に処する。

第七十二条 次の各号のいずれかに該当する者は、五十万円以下の罰金に処する。

一 第二十三条第二項の規定に基づく命令に違反した者

二 第四十三条第一項の規定に違反した者

三 第五十七条第二項の規定による命令に違反した者

第七十三条 次に掲げる違反があつた場合においては、その行為をした登録試験機関の代表者、代理人、使用人その他の従業者は、五十万円以下の罰金に処する。

一 第五十一条の規定による許可を受けないで、許可試験の業務を廃止したとき。

二 第五十六条の規定による帳簿を備え付けず、帳簿に記載せず、若しくは虚偽の記載をし、又は帳簿を保存しなかつたとき。

三 第五十八条の規定による報告をせず、又は虚偽の報告をしたとき。

四 第五十九条第一項の規定による検査を拒み、妨げ、又は忌避したとき。

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 第六十一条第一項（第六十三条第二項において準用する場合を含む。）の規定による検査又は収去を拒み、妨げ、又は忌避した者

第七十五条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、第七十二条又は前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して各本条の刑を科する。

第七十六条 次の各号のいずれかに該当する者は、五十万円以下の過料に処する。

一 第三十二条第三項、第三十四条第三項又は第三十六条第四項の規定に基づく命令に違反した者

二 第三十三条第三項、第三十五条第三項又は第三十七条の規定に違反した者

第七十七条 次の各号のいずれかに該当する者は、三十万円以下の過料に処する。

一 第二十九条第二項の規定に基づく命令に違反した者

二 第三十三条第七項又は第三十五条第十項の規定に違反した者

第七十八条 次の各号のいずれかに該当する者は、二十万円以下の過料に処する。

- 一 第三十五条第六項の規定による帳簿を備え付けず、帳簿に記載せず、若しくは虚偽の記載をし、又は帳簿を保存しなかつた者
- 二 第三十八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
- 三 第五十二条第一項の規定に違反して財務諸表等を備えて置かず、財務諸表等に記載すべき事項を記載せず、若しくは虚偽の記載をし、又は正当な理由がないのに同条第二項各号の規定による請求を拒んだ者

(2) 健康増進法施行規則（給食施設指導関係抜粋）

（平成十五年厚生労働省令第八十六号 施行日 令和七年四月一日）

（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つて、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これらの者のうち少なくとも一人は管理栄養士であるように努めなければならない。

（栄養管理の基準）

第九条 法第二十一条第三項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（以下「利用者」という。）の身体の状況、栄養状態、生活習慣等（以下「身体の状況等」という。）を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- 二 食事の献立は、身体の状況等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 三 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 四 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 五 衛生の管理については、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）その他関係法令の定めるところによること。

（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。

(3) その他の関係法令・通知・参考文献等

名称	備考
日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書	令和6年10月「日本人の食事摂取基準」策定検討会
日本食品標準成分表2020年版（八訂）	令和2年12月 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告
特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について	令和2年3月31日付け健健発0331第2号
大阪府特定給食施設等指導要綱	大阪府健康医療部
入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等に係る届出に関する手続きの取扱いについて	令和6年3月5日付け保医発0305第13号
入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について	令和6年3月5日付け保医発0305第14号
指定施設サービス等に要する費用の額の算定に関する基準	平成12年 厚生省告示第21号
大阪府指定介護老人福祉施設の人員、設備及び運営に関する基準を定める条例	平成24年11月1日 大阪府条例第117号
大阪府介護老人保健施設の人員、施設及び設備並びに運営に関する基準を定める条例	平成24年11月1日 大阪府条例第118号
指定介護老人福祉施設の人員、設備及び運営に関する基準について	平成12年3月17日付け老企第43号
介護老人保健施設の人員、施設及び設備並びに運営に関する基準について	平成12年3月17日付け老企第44号
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日付け子母発0331第1号
児童福祉施設等における食事の提供ガイド	令和7年9月 こども家庭庁
保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）	平成31年4月 厚生労働省
食事プロセスPDCA 2025年版	令和8年3月 大阪府福祉部
学校給食法	昭和29年 法律第160号
学校給食実施基準の一部改正について（通知）	令和3年2月12日付け2文科初第1684号
学校給食実施基準	平成21年 文部科学省告示第61号
学校給食摂取基準の策定について（報告）	令和2年12月 学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議
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
中小規模調理施設における衛生管理の徹底について	平成9年6月30日付け衛食第201号
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扱いについて	令和2年8月5日付け薬生食監発0805第3号
平成25年度保育科学研究保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー	平成26年1月 公益社団法人日本栄養士会

名称	備考
日本人の食事摂取基準2025年版の実践・運用	食事摂取基準の実践・運用を考える会
給食施設における栄養管理ハンドブック～利用者の健康管理～	令和7年度（2025年度） 港区みなと保健所生活衛生課
「給食に関する災害対策マニュアル」作成の手引き «給食施設向け»	平成29年4月 尼崎市保健所健康増進課