

給食施設における栄養管理指針

令和3年3月

主な改訂ポイントについて

給食施設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ください。

▶ 指針の改訂について

本指針は、大阪府及び保健所設置市の給食施設指導担当で内容を検討し、改訂しました。改訂にあたり、府社会福祉施設指導監査担当課と調整するとともに、公益社団法人大阪府栄養士会にご意見をいただきました。

▶ 改訂の概要

(1) 改正された関係通知の反映

- ・日本人の食事摂取基準（2020年版）策定検討会報告書（R1.12）
- ・日本食品標準成分表2020年版（八訂）（R2.12）
- ・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（R2.3）

(2) 冊子構成・掲載項目の見直し

- ・健康増進法に基づく項目の重点化
- ・冊子の統合
病院・介護保険施設/特定給食施設（H27）→ 給食施設（R3）
- ・特定給食施設の食数基準に満たない施設に関する事項の記載
- ・施設管理に役立つセルフチェックシート等の掲載

(3) 栄養管理報告書の様式見直し

(4) その他

日本人の食事摂取基準
の改定にあわせ、本指針の見直しを行っています。

目次



1 指針の構成について	-----	1
2 指針の内容について		
Ⅰ 給食施設について	-----	2
Ⅱ 栄養管理について	-----	5
Ⅲ 利用者の健康管理について	-----	7
Ⅳ 衛生管理について	-----	7
Ⅴ 危機管理について	-----	8
Ⅵ 書類の整備について	-----	8
Ⅶ 各種届出・報告について	-----	10
Ⅷ 参考資料	-----	17

1 指針の構成について

給食施設での栄養管理に必要な情報を8項目にまとめ、掲載しています。

項目	内容
Ⅰ 給食施設について	給食施設の定義 / 給食施設の役割 / 給食施設の分類 特定給食施設設置者の責務
Ⅱ 栄養管理について	食事摂取基準を活用した栄養管理 給食施設における栄養管理の実践 施設特性に応じた栄養管理
Ⅲ 利用者の健康管理について	栄養教育の実施
Ⅳ 衛生管理について	衛生管理のポイント
Ⅴ 危機管理について	非常災害時における体制整備について
Ⅵ 書類の整備について	帳票の作成について / 帳票の様式例
Ⅶ 各種届出・報告について	届出について / 栄養管理報告について
Ⅷ 参考資料	

I 給食施設について（指針P1-）

▶ 給食施設の分類

・「特定給食施設に準ずる施設」について

「特定給食施設に準ずる施設」とは、枚方市行政指導指針に規定される施設で、①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、②病院及び介護保険施設、③その他市長が栄養管理を必要と認める施設であり、特定給食施設以外の施設を言います。

枚方市では特定給食施設に準ずる施設においても、特定給食施設に準じた栄養管理をお願いしています。

・「介護医療院」について

「介護医療院」とは、平成30年4月に創設された介護保険施設です。要介護者であって、主として長期にわたり療養が必要である者に対し、施設サービス計画に基づいて、療養上の管理、看護、医学的管理の下における介護及び機能訓練その他必要な医療並びに日常生活上の世話をを行うことを目的としています。（介護保険法第8条第29項）

管理栄養士等の配置については、病院・介護老人保健施設と同じ基準が適用されます。

▶ 特定給食施設設置者の責務

・管理栄養士・栄養士の配置

健康増進法に基づき、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は、次ページをご覧ください。

・栄養管理について

国通知「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」（令和2年3月31日付け健健発0331第2号）の別添2として、「特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について」が示されました。これは、健康増進法施行規則第9条（栄養管理の基準）を運用する上での留意点です。

十分に確認しておいてください。

「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」

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000637208.pdf>

	健康増進法施行規則第7条	厚生労働省健康局健康課長通知※1
一号施設	医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であって、継続的に1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給するもの	<p>(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。</p> <p>(2) 供給食数の実績が1回300食未滿及び1日750食未滿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）未滿の場合であっても、一号施設とすること。</p> <p>(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。</p>
二号施設	管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に1回500食以上又は1日1500食以上の食事を供給するもの	<p>(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1500以上の食事を供給するものをいうこと。</p> <p>① 生活保護法第38条に規定する救護施設及び更正施設</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>⑥ 事業所、寄宿舍、矯正施設、自衛隊等（以下「事業所等」という。）</p> <p>(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1500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。</p>

	健康増進法施行規則第7条	厚生労働省健康局健康課長通知※1
二号施設		<p><u>二号施設とみなされる施設</u></p> <p>(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1500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。</p> <p>(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1500食以上となる場合に、二号施設とみなされること。</p> <p>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。</p> <p>(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1500食以上供給する場合、二号施設とみなされること。</p>

※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）

▶ 食事摂取基準を活用した栄養管理

・日本人の食事摂取基準（2020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。令和元年12月には、令和2年度から使用する新たな基準（2020年版）の報告書が公表されましたので、給食施設においても、本基準に基づいた適切な栄養管理をお願いします。

▶ 給食施設における栄養管理の実践

ここでは、PDCAサイクルに基づく栄養管理の手順を示し、事業所の栄養管理を一例として解説しています。集団で栄養管理を行う際の参考にしてください。9ページに掲載した自主管理票は、枚方市保健所が施設指導の際に活用しているものです。各施設においても、ご活用いただき、適切な施設運営に役立ててください。

▶ 施設特性に応じた栄養管理

・関係通知等の解釈や運用について

施設特性に応じた栄養管理を行うため、施設基準や国通知等を抜粋して掲載しています。これらの解釈や運用等については、近畿厚生局及び各主管課にご確認ください。

・日本食品標準成分表の改訂について

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です。令和2年12月25日に2020年版（八訂）が公表されました。今後施設での栄養価計算は、原則、2020年版（八訂）に基づき実施してください。

【参考】栄養価計算ツール「栄養算」（大阪市作成）

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000506951.html>

- ・「栄養算」は大阪市が作成した栄養価計算ツールで、飲食店での栄養成分表示や、健康づくりのための食事管理など、知りたい栄養価を自動で計算できるツールです。
- ・「栄養算」はExcel®データであり、Visual Basic® for Applications（VBA）を使用して作成されています。メニューの食品名を選択し、重量を入力するだけでエネルギーや食塩相当量等の栄養価を自動で計算します。基本的な栄養素だけでなく、野菜の量も自動で計算します。

※ Excel、Visual Basicは米国Microsoft Corporationの米国およびその他の国における登録商標または商標です。

■ たんぱく質、脂質、炭水化物について

栄養算で表示しているたんぱく質、脂質、炭水化物については、日本食品標準成分表2020年版（八訂）のエネルギー算出に用いた値を表示しています。

大阪市ホームページより抜粋

Ⅲ 利用者の健康管理について （指針P23-）

▶ 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。各施設において積極的に取り組んでください。

Ⅳ 衛生管理について （指針P24-）

▶ 衛生管理のポイント

給食施設における食中毒等による健康被害を防止するため、「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。

※マニュアルの最終改正は平成29年（2017年）6月16日

大量調理施設衛生管理マニュアル

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168026.pdf>

食品衛生法の改正により、令和2年（2020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。

V 危機管理について（指針P25-）

▶ 非常災害時における体制整備について

非常災害が発生した際、給食施設は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、利用者への継続的な食事提供、栄養管理を実施することが求められます。施設の特徴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。簡易チェックリストを各施設においてご活用いただき、適切な施設運営に役立ててください。

VI 書類の整備について（指針P27-）

▶ 帳票の作成について

- ・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。
- ・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。

▶ 帳票の様式例

・人員構成表について

事業所様式例の年齢区分を日本人の食事摂取基準（2020年版）にあわせ変更しています。
50-69歳・70歳以上→50-64歳・65-74歳・75歳以上

・食品構成表、給与栄養量及び給与食品検討表について

栄養素に炭水化物を追加し、食事摂取基準の記載順を参考にしています。
食品分類を、日本食品標準成分表2020年版（八訂）にあわせ変更しています。
いも類→いも及びでん粉類 調味料類→調味料及び香辛料類
調理加工食品→調理済み流通食品類

・食品分類表について

利用頻度の高いものを追記

乳類の牛乳に低脂肪乳、油脂類の植物性に調合油

日本食品標準成分表に合わせ変更

油脂類の植物性に区分していたマヨネーズを調味料及び香辛料類のその他の調味料に変更

・栄養管理情報書（大阪版）について

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。

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>

・帳票の取り扱いについて

病院及び介護保険施設における帳票の整備に係る通知等を抜粋しています。これらの解釈や運用等については、近畿厚生局及び各主管課にご確認ください。

▶ **届出について 開始・変更・休止（廃止）**

枚方市ホームページからダウンロードして作成のうえ、枚方市保健所に電子メールまたは持参、郵送してください。枚方市では、枚方市行政指導指針に基づき、「特定給食施設に準ずる施設」においても、特定給食施設と同様の事項について届出の協力をお願いしています。

- ★ 事実発生から1か月以内に提出してください。押印は不要です。
- ★ 保健所への提出は1部で結構ですが、必ず施設にて控えを保管してください。

▶ **栄養管理報告について**

枚方市ホームページからダウンロードして作成のうえ、枚方市保健所に電子メールまたは持参、郵送してください。枚方市では、枚方市行政指導指針に基づき、「特定給食施設に準ずる施設」においても、栄養管理報告書の提出をお願いしています。

- ★ 5月実績分を7月15日までに、11月実績分を翌年1月15日までに提出してください。
押印は不要です。
- ★ 保健所への提出は1部で結構ですが、必ず施設にて控えを保管してください。
- ★ 介護医療院は「介護保険施設栄養管理報告書」を使用してください。
- ★ 栄養価計算は、原則、日本食品標準成分表2020年版（八訂）の使用をお願いします。

栄養管理報告書は施設種別にあわせ5種類設定しています。主な変更点は次ページ以降をご覧ください。

病院栄養管理報告書 (年 月分)

施設名		設置者(職・氏名)									
郵便番号 所在地		給食責任者(職・氏名)									
電話番号 FAX番号		作成者(職・氏名)									
e-mail		連絡先 電話番号:									
許可 病床 数	一般	療養 医療 介護	結核 感染症 精神	合計	【入院時食事療養】 I・II	【入院時生活療養】 I・II					
					【特別食加算】 有・無	【特別メニューの提供】 有・無					
					【食堂加算】 有・無	【栄養サポートチーム加算】 有・無					
					【栄養マネジメント 強化加算】 有・無	【療養食加算】 有・無					
		常食	加算		【経口移行加算】 有・無	【経口維持加算】 I・II・無					
1回当た りの食数	一般食	軟食 その他	特別食	非加算	【配膳時間】	朝食 昼食 間食 夕食					
					【適温給食の実施方法】 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 常勤 常勤以外	委託業者 常勤 常勤以外	委 託 者	名 称						
	管理栄養士				所 在 地						
	栄養士				電 話 番 号						
	調理師				代 表 者						
	調理員				施設の責任者						
	事務職員				【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()						
合計				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							
【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	の把握】 有・無	【体重	の把握】 有・無					
【体格指数(BMI)の把握】		有・無	【喫食調査】 有()・無								
栄養食事指導状況											
個 別		入院	外来	在宅 (居宅)	集 団	教室名 (または内容)	所要時間	回数	人数	指導料	
	総指導件数										有・無
	指導料算定件数(再掲)										有・無
【チーム医療】		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)	食中毒発生時マニュアルの整備		有・無	災害時等マニュアルの整備		有・無					
	食品等の備蓄		有(日分)	災害時の具体的な献立		有・無					
	施設間連携		有・無								

主な変更点

e-mail

施設のメールアドレス(個人アドレス及び携帯は不可)を記入する。

栄養マネジメント強化加算

令和3年度介護報酬改定に伴い設定

1回あたりの食数

「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。)

院外調理

調理方法を選択する。

食事せん規約

有の場合、当該規約の作成日(直近の改定年月)を記入する。
(特別食加算に関する取扱いは、国関係通知等でご確認ください。)

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。

食品等の備蓄

有の場合は何日分かを記載する。

施設間連携

他施設と協定等が締結されている場合に有とする。

【裏面】

【食種】 ()		【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】 八訂 七訂	
栄養素等名 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	食 品 群 名 目標量 (g) 給与量 (g)
エネルギー (kcal)			米
たんぱく質 (g)			穀 類 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
ビタミンA (µgRAE) (レチノール活性当量)			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 産生栄養素 バランス (%)	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
【上記の食種における 栄養補助食品等の使用状況】	有 ・ 無		藻 類
栄養補助食品等の名称	1日あたりの使用量		魚介類 (生)
(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		干物、塩蔵、缶詰
	g・mg/日		練 製 品
()	()/日		肉 類 (生)
	g・mg/日		肉 加 工 品
()	()/日		卵 類
	g・mg/日		乳 類 牛 乳
()	()/日		乳 製 品
	g・mg/日		油 脂 類 植 物 性
()	()/日		動 物 性
【栄養管理における課題】			食 塩
			調 味 料 及 び 香 辛 料 類 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

主な変更点

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。

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について、該当するものを選択する。

食品群名

日本食品標準成分表2020年版（八訂）にあわせ変更

裏面の主な変更は、介護保険施設/事業所・学校等/老人福祉施設等も同様です。

介護保険施設栄養管理報告書 (年 月分)

施設名		設置者(職・氏名)	
郵便番号 所在地		給食責任者(職・氏名)	
電話番号 FAX番号		作成者(職・氏名)	
e-mail		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		【栄養マネジメント強化加算】 有・無 【療養食加算】 有・無
	3. 特別養護老人ホーム		【経口移行加算】 有・無 【経口維持加算】 I・II・無
定員数	入所	短期	通所(その他)
	合計		
1回当たりの食数	一般食	療養食	加算対象
	職員食等	朝 昼 夕	上記以外
給食従事者数(人)	管理栄養士	栄養士	調理師
	調理員	事務職員	合計
施設		委託業者	
常勤		常勤以外	
常勤		常勤以外	
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()	
施設外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ		真空調理	
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	個別	入所者	通所者
	集団	在宅(居宅)	計
【多職種協働】 有 () ・ 無		【実施内容】	
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)】		食中毒発生時マニュアルの整備 有・無 災害時等マニュアルの整備 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			

主な変更点

e-mail

施設のメールアドレス(個人アドレス及び携帯は不可)を記入する。

施設種別

「介護医療院」を追加

栄養マネジメント強化加算

令和3年度介護報酬改定に伴い設定

施設外調理

調理方法を選択する。

食事せん規約

有の場合、当該規約の作成日(直近の改定年月)を記入する。

(療養食加算に関する取扱いは、国関係通知等でご確認ください。)

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。

食品等の備蓄

有の場合は何日分かを記載する。

施設間連携

他施設と協定等が締結されている場合に有とする。

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(職・氏名)		
郵便番号 所在地		給食責任者(職・氏名)		
電話番号 FAX番号		作成者(職・氏名)		
e-mail		連絡先 電話番号		
給食従事者数(人)	【施設種別】 1 事業所 2 学校 3 ()	委託業者		
	施設	委託業者		
	常勤	常勤以外	委託業者	
	管理栄養士	常勤	常勤以外	委託業者
	栄養士			委託業者
	調理師			委託業者
調理員			委託業者	
その他			委託業者	
合計			委託業者	
【施設外調理】 1.有(内容) 2.無		【給食管理等について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無		
【給食利用者の把握】 1.有(年 月現在) 2.無		構成職種		
【健康管理部門との連携】 1.有 2.無		施設 施設長・管理栄養士・栄養士・産業医・保健師・看護師・事務職・調理師(員)・その他()		
身体活動レベル		委託業者 管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務職・その他()		
身体状況		朝食		
献立への配慮		昼食		
1.体格		夕食		
肥満		合計		
やせ		食数		
2.高血圧		食材料費(円/人)		
3.脂質異常症		身体活動レベル・年齢区分・性別人数		
4.高血糖		15~17歳 18~29歳 30~49歳 50~64歳 65~74歳 75歳以上		
【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.()		I 男性		
【献立の提示】 1.有(献立表・展示[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		I 女性		
【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		II 男性		
【喫食調査】 1.嗜好調査(アンケート・) 2.残食調査 3.無		II 女性		
【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		III 男性		
栄養指導		III 女性		
個別指導	内容	合計		
集団指導	内容	生活習慣病(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・()		
	回数	講話・ビデオ		
	方法	【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		

主な変更点

e-mail

施設のメールアドレス（個人アドレス及び携帯は不可）を記入する。

施設外調理

有の場合は、ケータリングや弁当等、その具体的な内容を記入する。

健康管理部門との連携

給食利用者の把握や食事内容の検討などにおいて、施設の健康管理部門との連携があれば有とする。

年齢区分

日本人の食事摂取基準（2020年版）に合わせ変更

食品等の備蓄

有の場合は何日分かを記載する。

施設の健康課題に対する取り組み

食事・栄養管理等について工夫している点を記入する。

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みべき事項等について記入する。

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(職・氏名)	
郵便番号 所在地		給食責任者(職・氏名)	
電話番号 FAX番号		作成者(職・氏名)	
e-mail		連絡先 電話番号:	
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		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 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・事務職・調理師(員)・その他() 委託業者 管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務職・その他()
	常 勤	常勤以外	
	管理栄養士		
	栄 養 士		
調 理 師			【食 数】 朝食 昼食 夕食 間食 その他 合計
調 理 員			
その 他			【食 材 料 費】 (円/人)
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	
身 体 の 状 況		18~29歳 30~49歳 50~64歳 65~74歳 75歳以上	
1.体格	肥満	%	1.有() 2.無
	やせ	%	1.有() 2.無
	2.高血圧	%	1.有() 2.無
	3.脂質異常症	%	1.有() 2.無
4.高血糖	%	1.有() 2.無	献立への配慮
【食事の種類】 常食・軟食・その他()		I 男性	
【献立の提示】 1.有(献立表・展示[実物・写真]・その他[]) 2.無		II 女性	
【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		III 男性	
【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		III 女性	
【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		合 計	
【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
人		回	人
生活習慣病(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・()		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		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】	

主な変更点

e-mail

施設のメールアドレス（個人アドレス及び携帯は不可）を記入する。

施設外調理

有の場合は、ケータリングや弁当等、その具体的な内容を記入する。

年齢区分

日本人の食事摂取基準（2020年版）に合わせ変更

栄養マネジメント強化加算

令和3年度介護報酬改定に伴い設定

施設間連携

他施設と協定等が締結されている場合に有とする。

食品等の備蓄

有の場合は何日分かを記載する。

児童福祉施設・幼稚園等

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(職・氏名)		
所在地		給食責任者(職・氏名)		
電話番号		作成者(職・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		名称	
	3.認定こども園 () 型			代表者
給食従事者数(人)	施設	委託業者	所在地	
			電話番号	
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外
	管理栄養士			
	栄養士			
調理師				
調理員				
その他				
合計				
【給食利用者の把握】 1.有() 年 月現在) 2.無		【施設外調理】 1.有() 2.無		
【給食管理等について検討する会議】 1.有() 回/年) 2.無		【給食管理】		
構成職種		施設 施設長・管理栄養士・栄養士・保育士・保健師・看護師・事務職・調理師(員)・その他()		
委託業者		管理栄養士・栄養士・事務職・調理師(員)・その他()		
		朝食	昼食	
		夕食	間食	
		その他	合計	
食数		園児	職員	
食材料費(円/人)		園児	職員	
【給食利用者の把握】		【献立の提示】 1.有(献立表・展示[実物・写真]・) 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		【食育の取り組み】 対象・内容		
【栄養情報の提供】 1.給食だより 2.試食会 3.ポスター 4.() 5.無		【献立の提示】		
【栄養管理の評価】		【手作りおやつ】 頻度 回/週/月		
【非常時危機管理対策】(食関連)		【手作りおやつ】		
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() 回分) 2.無		施設間連携 1.有 2.無		
【基準設定】 () 年 月)		【手作りおやつ】		
【栄養価計算の基準】 八訂 七訂		【手作りおやつ】		
男性()歳 女性()歳 1人当たり 昼食+間食・1日・その他		【手作りおやつ】		
3歳以上児の主食の提供(有・無)		【手作りおやつ】		
栄養素(単位) 給与栄養目標量 給与栄養量		【手作りおやつ】		
エネルギー (kcal)		穀類	藻類	
たんぱく質 (g)		いも及びでん粉類	魚介類	
脂質 (g)		豆類	肉類	
カルシウム (mg)		種実類	卵類	
鉄 (mg)		野菜類	乳類	
ビタミンA (レチノール活性当量) (μgRAE)		緑黄色	油脂類	
ビタミンB ₁ (mg)		その他	植物性	
ビタミンB ₂ (mg)		果実類	動物性	
ビタミンC (mg)		きのこ類	菓子類	
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 (%エネルギー)	目標率 給与率	
		たんぱく質		
		脂質		
		炭水化物		

(R3.3)

主な変更点

e-mail

施設のメールアドレス（個人アドレス及び携帯は不可）を記入する。

施設種別

「認定こども園」を追加

施設外調理

有の場合は、ケータリングや弁当等、その具体的な内容を記入する。

食品等の備蓄

有の場合は何日分かを記載する。

施設間連携

他施設と協定等が締結されている場合に有とする。

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。

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について、該当するものを選択する。

食品群

- ・日本食品標準成分表2020年版（八訂）にあわせ変更
- ・目標量を追加

VIII 参考資料（指針P66-）

給食施設の運営や栄養管理に関する関係法令・通知を掲載しています。改正等が行われる場合がありますので、注意してください。