

**健康増進法に基づく
給食施設の栄養管理等に関する手引き**

**神奈川県健康医療局
保健医療部健康増進課**

令和6年11月改定

目次

1	給食施設の定義と分類	1
2	給食施設の届出及び報告	2
3	管理栄養士・栄養士の配置	3
	(1) 配置の意義について	
	(2) 「管理栄養士を置かなければならない施設」について	
	(3) 管理栄養士の配置形態について	
4	栄養指導員による給食施設指導・助言	4
5	給食施設設置者の責務	5
	(1) 給食施設の届出義務に違反した場合	
	(2) 管理栄養士の配置義務に違反した場合	
	(3) 栄養管理基準に違反した場合	
6	給食施設における栄養管理	8
	(1) 栄養管理のための体制整備について	
	(2) PDCA サイクルに基づく栄養管理の進め方 (例)	
	(3) 災害時等の備え	
7	参考資料	13
	(1) 関係法令等	
	(2) 各種様式のダウンロード方法	
	(3) 保健福祉事務所・センター 一覧	

1 給食施設の定義と分類

給食は、対象となる集団への食事の提供や付随する情報提供等により、健康づくりの一端を担っています。

神奈川県では、**特定**かつ**多数**の者に対して**継続的**に食事を提供する施設のことを、「健康増進法」及び「県条例（小規模特定給食施設の栄養改善に関する条例）」に基づき、**①特定給食施設**、**②小規模特定給食施設**として把握し、適切な栄養管理等のため、指導・助言等を行っています。

給食施設の設置者は、給食運営方式が直営、委託いずれの場合も栄養管理等に対する責任があります。

(施設区分の定義)

特定：給食対象者の大部分が把握できる

- ※ 敷地内にある施設であっても、外部開放をしており、利用客の大部分を外部の者が占め、内部の者の食事が給食に限定されず、利用率が低い場合は、対象外となります。
- ※ 研修所のように、数日で対象者が入れ替わる施設は対象外です。

多数

1回100食以上又は1日250食以上 根拠→「健康増進法」第20条（「健康増進法施行規則」第5条）	⇒① 特定給食施設
1回50食以上100食未満又は1日100食以上250食未満 根拠→「小規模特定給食施設の栄養改善に関する条例」第2条（「健康増進法等の施行に関する規則」第7条）	⇒② 小規模特定給食施設

※ 当該施設の給食の延長（通常献立の量の調整等）で提供する職員食を含みます。

ただし、職員食を1回50食以上又は1日100食以上提供する場合は、施設給食とは別に、従業員給食（事業所給食）として扱い、職員の栄養管理を行う必要があります。➡別途、「給食施設開始届」を提出

※ おやつ、検食は、食数に含みません。

※ 1回50食未満かつ1日100食未満の施設については、届出・報告等の義務はありませんが、必要に応じて助言等をさせていただきますので、御相談ください。

継続的：年間施設稼働日数の概ね2/3以上、給食を提供している

(施設種別の分類)

施設種別	説明
学校	幼稚園、幼稚園型認定子ども園、小学校、中学校、高等学校、短期大学、大学等、専修学校、各種学校(学校給食センター、共同調理場含む)
病院	医療法に規定する病院
介護老人保健施設	介護保険法に規定する介護老人保健施設
介護医療院	介護保険法に規定する介護医療院
老人福祉施設	老人福祉法に規定する特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム等
児童福祉施設	助産施設、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、障害児入所施設等
社会福祉施設	社会福祉法に規定する事業に係る施設で社会福祉に関するもの(児童福祉に関するものを除く)、救護施設、授産施設、身体障害者福祉センター等
事業所	労働基準法に規定する事業所、事務所
寄宿舎	学生又は労働者を寄宿させる施設
矯正施設	刑務所、少年刑務所、拘置所、少年院、少年鑑別所
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)に対して食事を供給している施設であって、前記施設の種別「学校」から「事業所」までに該当しないもの。
その他	前記施設の種別「学校」から「一般給食センター」まで以外の施設 (有料老人ホーム等)

2 給食施設の届出及び報告 ※食品衛生法上の営業許可や届出等とは別の手続きです。

特定給食施設・小規模特定給食施設に該当する場合、次の届出及び報告が必要になります。給食業務を業者委託している場合でも、施設側が手続きをしてください。

届出・報告等に必要の様式類については、県健康増進課及び e-kanagawa 電子申請のホームページからダウンロードできます(13 ページ参照)。様式に必要な事項を記載した上で、管轄の保健福祉事務所・センターに御提出ください。なお、届出・報告書類は必ず控えを保管してください。

《健康増進法等の施行に関する規則第8～10条・12条》

様式の種類	内容・注意事項
給食施設開始届 (第1号様式)	<p>○ 特定給食施設又は小規模特定給食施設を設置した場合、その事業開始の日から1か月以内に届け出ること。(開始前の届出は不可)</p> <p>【届出事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食施設設置者の氏名及び住所、電話番号(法人の場合は法人名、代表者の職・氏名、主たる事務所の所在地、電話番号) 給食施設の名称及び所在地、電話番号、管理者氏名 給食施設の種類 給食の開始日又は開始予定日 給食の運営方式(直営又は委託) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【直営】 給食業務の全てを施設内の組織(例えば厚生課、勤労課、給食課など)が直接実施している場合をさす。</p> <p>【委託】 給食業務(献立作成、材料購入、調理、配膳、下膳、食器洗浄、施設外調理、栄養指導、その他)の一部であっても、委託している場合は、委託とする。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> 1日の予定食数及び各食の予定食数 管理栄養士、栄養士の配置状況 担当部課(科)名 <p>【添付書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> 施設の平面図
給食施設変更届 (第2号様式)	<p>○ 次の事項に変更が生じた場合、変更の日から1か月以内に届け出ること。(変更前の届出は不可)</p> <p>【変更事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食施設の名称及び所在地 給食施設の設置者名及び住所 給食施設の種類 給食の開始日又は開始予定日(休止届を提出していた場合の再開日の変更) 管理栄養士及び栄養士の員数 給食施設の構造 運営方式 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>給食施設の設置者が変更となる場合は、(名称や住所ではなく、公営施設の民営化等により設置主体が変更となる場合) <u>廃止届を提出し、新たな設置者から開始届の提出をします。</u></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>異動等により人が変わっても、人数に変更がない場合は届け出る必要はありません。</p> </div> <p>【添付書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食施設の構造に変更がある場合は、変更後の平面図
給食規模変更届 (第3号様式)	<p>○ 給食の食数が施設の規模区分(特定⇔小規模特定)を超えて継続的に増加または減少する場合、届け出ること。</p>
給食施設休止(廃止)届 (第4号様式)	<p>○ 「休止届」: 給食施設の建替え等、一時的に給食を休止し、必ず再開する予定がある場合、届け出ること。</p> <p>○ 「廃止届」: 給食施設そのものがなくなる場合や給食を全く行わなくなる場合、届け出ること。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>規定食数(1回50食以上、1日100以上)を継続して下回り(6か月平均あるいは定員そのものの減)、増加の見込みがない場合を含みます。</p> </div>
特定給食施設報告書 (第5号様式)	<p>○ 給食の食数の増減により、新たに「管理栄養士を置かなければならない施設」となったとき、又は該当しなくなったときに提出すること。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>管轄の保健福祉事務所・センターの栄養指導員に御確認ください。</p> </div>
給食施設栄養管理報告書 (第8～12号様式)	<p>○ 1月～12月の1年分の栄養管理の状況について、記入要領にしたがって指定様式に記入し、翌年の1月末日までに提出すること。</p>

3 管理栄養士・栄養士の配置

(1) 配置の意義について

健康増進法第 21 条第 3 項では、**特定給食施設の設置者は、厚生労働省令*¹で定める基準（栄養管理基準）に従って、適切な栄養管理を行わなければならない**と規定しています。

特定多数の人が継続的に利用する給食は、健康に対する影響が大きいことから、対象者にあつた量・質の食事提供が必要です。

栄養管理の基本は、①対象者の把握、②食事計画の作成(目標栄養量の設定、献立作成等)、③食事提供、④結果の評価です。栄養管理を担う管理栄養士・栄養士を配置することにより、これら一連の流れが円滑にすすむとともに、対象者の健康増進に寄与することが期待されます。

(2) 「管理栄養士を置かなければならない施設」について

健康増進法第 21 条第 1 項では、**特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令*²で定めるところにより都道府県知事が指定するもの(規定食数を上回る施設)の設置者は、「管理栄養士を置かなければならない」と定められています。**

管理栄養士を置かなければならない施設には、管轄の保健福祉事務所・センターから、神奈川県知事の指定通知書を交付します。

(3) 管理栄養士の配置形態について

配置形態は、常駐・専任であることを要しませんが、当該施設の所属である管理栄養士であり、同管理栄養士が栄養管理を行う上で支障のない体制を確保してください。

なお、同管理栄養士は施設側が直接雇用している者に限るものではありません。(給食業務を業者に委託している場合は、受託側の職員であっても構いません)

<管理栄養士・栄養士の配置に関する食数規定>

施設区分 (施設種別)	食数規定	義務規定
1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 (病院、介護老人保健施設、介護医療院)	1回 300 食以上又は 1日 750 食以上	管理栄養士を置かなければならない (管理栄養士配置指定) 施設
	1回 300 食未満かつ 1日 750 食未満	努力義務 (栄養士又は管理栄養士の配置)
2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 (老人福祉施設、児童福祉施設、社会福祉施設、事業所、寄宿舎、矯正施設、自衛隊、その他)	1回 500 食以上又は 1日 1,500 食以上	管理栄養士を置かなければならない (管理栄養士配置指定) 施設
	1回 300 食以上 500 食未満 又は 1日 750 食以上 1,500 食未満	努力義務 (栄養士・管理栄養士のうち、少なくとも 1人は管理栄養士)
	1回 100 食以上 300 食未満 又は 1日 250 食以上 750 食未満	努力義務 (栄養士又は管理栄養士の配置)

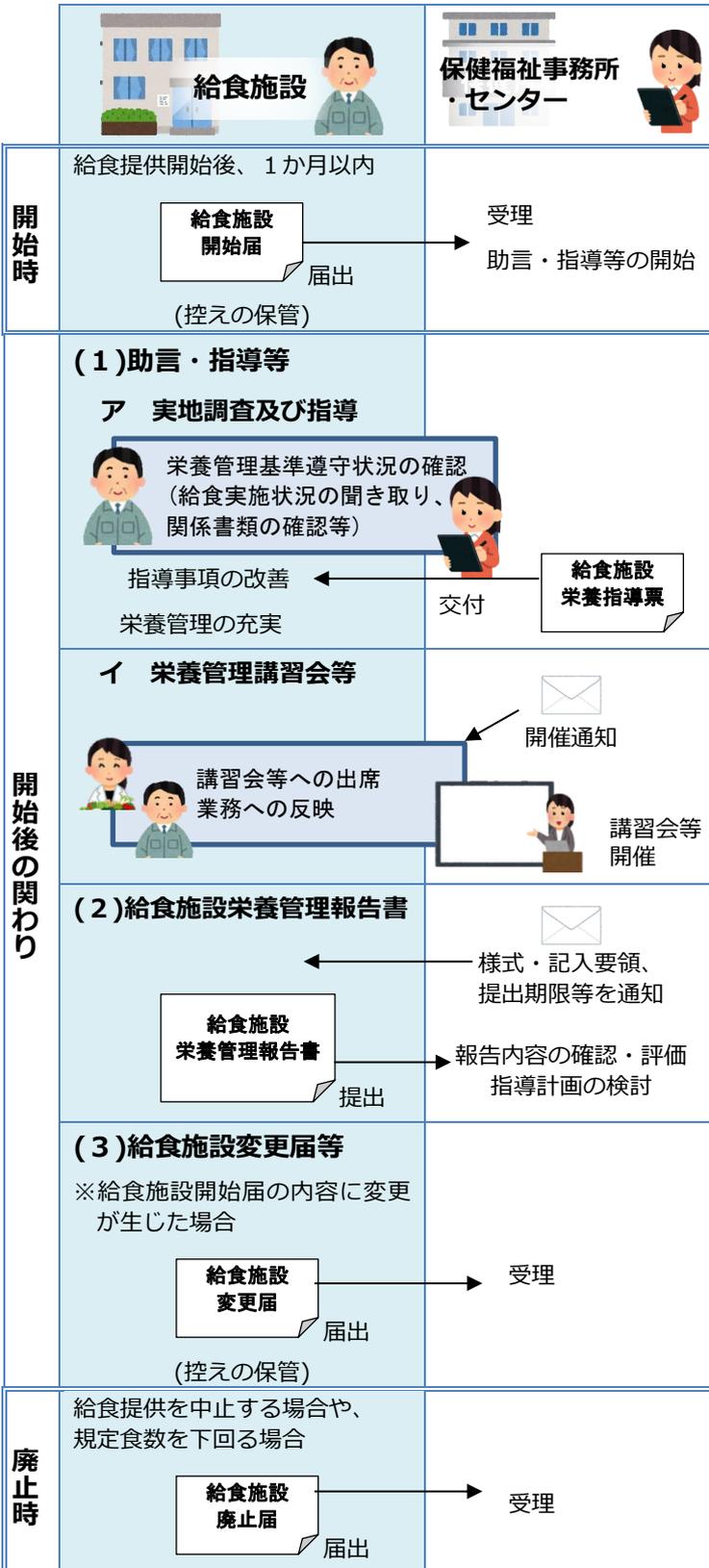
※ 健康増進法以外の法令で、別途職員の配置規定を定めている場合があります。

*¹健康増進法施行規則第 9 条

*²健康増進法施行規則第 7 条、第 8 条

4 栄養指導員による給食施設指導・助言

栄養指導員は、健康増進法第19条の規定により、医師又は管理栄養士の資格を有する職員が神奈川県知事から任命されます。栄養指導員は同法第18条第1項第2号に基づき、給食施設における栄養管理の実施について指導等を行います。給食施設の管理者は、実地指導及び調査の円滑な実施及び栄養管理講習会等への貴施設職員の出席について御配慮いただくとともに、その内容について御確認いただき、施設の栄養管理に反映する等の対応をお願いします。



(1) 助言・指導等

ア 実地調査及び指導

保健福祉事務所・センターの**栄養指導員**（管理栄養士）が、定期的に施設に出向いて実施します。栄養管理基準等の遵守状況を確認しますので、給食実施状況の聞き取りや関係書類等（「給食施設栄養管理報告書」に記載した内容が確認できる書類）を準備してください。把握した結果について「給食施設栄養指導票」を交付します。

なお、他法令に基づく実地指導・立入検査等と併せて実施することもあります。

また、個別の相談も可能ですので、お電話等にて御連絡ください。

イ 栄養管理講習会等

給食施設における適切な栄養管理の実施を確保するための集団指導として、最新情報等の提供を年に1～2回行います。近隣施設との情報交換の機会にもなり、各施設での栄養管理を充実させる一助となります。

施設管理者は、栄養管理担当者が出席できるよう、業務調整に御協力をお願いします。

(2) 給食施設栄養管理報告書

「健康増進法等の施行に関する規則」第12条に基づき、毎年1月に前年1年間の栄養管理の状況について報告していただきます。報告が必要な事項について、日ごろから記録を整備しておいてください。

(3) 給食施設変更届等

施設名称や運営方式等、開始届の内容に変更が生じた場合は変更届の提出が必要です。

図 給食施設と保健福祉事務所・センターの関わり

5 給食施設設置者の責務

健康増進法により、管理栄養士を置かなければならないと指定されている特定給食施設(3ページ参照)では、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。

また、特定給食施設の設置者の責務において、栄養管理を行わなければならないと規定されており、健康増進法施行規則第9条にはその基準が示されています。具体的実施すべき事項については、7ページの厚生労働省通知を参照してください。

(1) 給食施設の届出義務に違反した場合

給食施設が健康増進法に基づく届出を怠った場合は、義務違反となります。

(2) 管理栄養士の配置義務に違反した場合

神奈川県知事は、管理栄養士の配置義務があるにもかかわらず配置しない等の特定給食施設の設置者に対して、勧告を行うことができます。さらに、正当な理由がなく勧告に係る措置をとらない施設に対して、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずること(命令)ができます。命令に違反した場合は、罰則(50万円以下の罰金)が適用されることがあります。

(3) 栄養管理基準に違反した場合

神奈川県知事は、適切な栄養管理を行わない等の特定給食施設の設置者に対して、勧告を行うことができます。さらに、正当な理由がなく勧告に係る措置をとらない施設に対して、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずること(命令)ができます。命令に違反した場合は、罰則(50万円以下の罰金)が適用されることがあります。

また、栄養管理の実施を確保するために必要と認められる場合、健康増進法第24条に基づき、報告を求めることや栄養指導員による立入検査を実施することができます。報告や立入検査の拒否・妨害、虚偽の報告・答弁をした場合は、罰則(30万円以下の罰金)が適用されることがあります。

■給食施設の設置者について

健康増進法における栄養管理に関する義務は、当該施設の設置者に義務づけられており、設置者とは、当該施設を設置した最高責任者となります。

(例：病院の理事長、事業所の代表取締役社長等)

<栄養管理基準の概要>

特定給食施設における栄養管理は、健康増進法第 21 条第 3 項により厚生労働省令で定める基準（栄養管理基準）に従って適切な栄養管理を行わなければならないと規定されています。実地指導の際に交付する下記「給食施設栄養指導票」の調査項目（太枠内）は栄養管理基準に基づいた内容です。

第 13 号様式(第 14 条関係)(用紙 日本産業規格 A 4 縦長型)

給食施設栄養指導票

年 月 日

〇〇施設長 様

所属 〇〇保健福祉事務所

栄養指導員

氏名 〇〇 〇〇

次のとおり指導します。

(指導事項がある場合は、ここに記載します)

今回の調査項目と施設の状況は、次のとおりでした。

調 査 項 目		施設の状況
栄養管理について	1 給食利用者（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ているか。	(当日確認した内容をここに記載します)
	2 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用 者の日常の食事の摂取量、しこう等に配慮して 作成するよう努めているか。	
	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 っているか。	
	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ているか。	
	5 衛生の管理については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 223 号）その他関係法令の定め るところによっているか。	
特別の栄養管理が必要な施設の指定等について		
指 定	(有 無)	
管理栄養士の配置	(有 無)	
		巡 回 来 所 電 話

(別添2) 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

第2 特定給食施設が行う栄養管理について

1 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について

- (1) 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。
なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も把握するよう努めること。
- (2) (1)で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。
なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるよう、工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。
- (3) (2)で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。
- (4) (3)で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。
- (5) なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。
ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。

2 提供する食事（給食）の献立について

- (1) 給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。
- (2) 複数献立や選択食（カフェテリア方式）のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

3 栄養に関する情報の提供について

- (1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。
- (2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。

4 書類の整備について

- (1) 献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。
- (2) 委託契約を交わしている場合は、委託契約内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。

5 衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和22年法律第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。

第3 災害等の備え

災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

6 給食施設における栄養管理

健康増進法では、特定給食施設における栄養管理について「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」と定められており、健康増進法施行規則第9条にはその基準（以下、栄養管理の基準）が示されています（6ページ参照）。

施設の種別により栄養管理の方法は異なりますが、基本的な流れは以下のとおりです。

施設種別に応じた他の関係法令や通知等を確認するとともに、日本人の食事摂取基準*も活用し、適切な栄養管理を実施することが必要です。

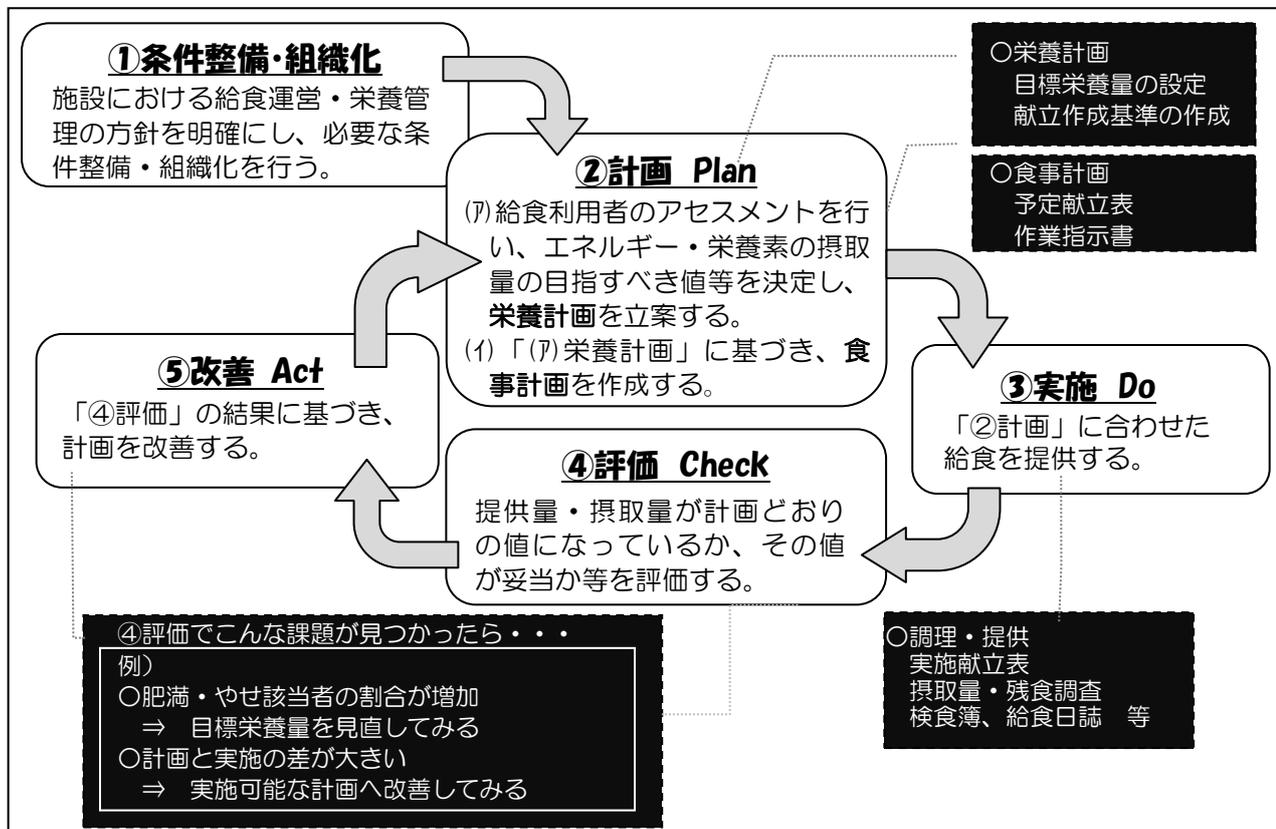
*日本人の食事摂取基準・・・健康増進法に基づき厚生労働大臣が定めるものとされ、健康な個人並びに集団を対象として、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防のために参照するエネルギー及び栄養素の摂取量の基準を示すもので、2020年版からは生活習慣病の発症予防及び重症化予防に加え、高齢者の低栄養予防やフレイル予防の観点も取り入れて策定されている。

(1) 栄養管理のための体制整備について

栄養管理の基準では、「利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣等を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供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」とされています。

栄養管理を円滑に進めるためには、施設管理部門・健康管理部門・給食関係部門等の各部門で目標の共有や役割分担を行い、連携を図るとともに、次のようなPDCAサイクルが組織的に実施され、利用者の健康づくりにつながる給食運営が求められます。

<給食施設における栄養管理のPDCAサイクルの例>



次ページ以降に上記PDCAサイクルに基づく栄養管理の具体的な進め方の例を示しましたので、参考にしてください。

(2) PDCA サイクルに基づく栄養管理の進め方 (例)

流れ	具体的実施事項	帳票類の例
<p>① 条件整備・組織化</p>	<p>施設における給食運営及び栄養管理の方針を明確にし、必要な条件整備・組織化を行います。</p> <p>ア 給食運営の方針・目標の設定</p> <ul style="list-style-type: none"> 施設として、給食運営及び栄養管理の方針・目標を明確にします。 (例：利用者の健康管理、食を通じた利用者のQOL向上、疾病の治療・改善など) 効果的な給食運営や栄養管理の実施のために、給食部門や関係部門と方針・目的を共有します。 <p>イ 役割分担の明確化</p> <ul style="list-style-type: none"> 業務を委託方式で実施する場合は、委託契約書等を整備し、施設側と受託側（委託給食業者）の役割分担を明確にします。 <p>ウ 給食システムの確認</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食運営に必要な設備や人員等が配置されているか確認します。 <p>エ 評価体制の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食運営及び栄養管理が適切に実施されているか、施設全体で評価し、改善に向けての検討ができるように体制を整備します。 (例：栄養管理について検討する会議の定期的な開催等) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆栄養管理部門の理念・方針・目標を明文化したもの ◆組織図 ◆委託契約書 ◆栄養管理等について検討する会議の記録
<p>② 計画</p>	<p>ア 栄養計画</p> <p>栄養計画は、給食部門だけでは実施できないため、健康管理部門等と連携を図り必要な情報を得て実施します。</p> <p>《a 利用者の把握》</p> <ul style="list-style-type: none"> 利用者の栄養及び健康状態、身体活動レベル等の特性を把握すること（アセスメント）により、利用者の状態に合わせた食事を提供することができます。 利用者個々の給与栄養目標量（以下、「目標栄養量」という。）を把握するために、アセスメント項目を参考に利用者の把握を行います。 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>アセスメント項目の一例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・性別、年齢 ・身体活動レベル（仕事内容の違い等） ・身体状況（身長・体重・体格指数・健診結果等） ・食物アレルギーの状況 ・栄養状態、嗜好、食事の摂取状況等 ・生活状況（家族構成、就業状況、生活習慣等） </div>	<ul style="list-style-type: none"> ◆性別・年齢・身体活動レベル別人数構成表 ◆目標栄養量 ◆栄養管理等について検討する会議の記録

<p>② 計 画</p>	<p>《b 目標栄養量の設定》</p> <p>【個人】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・把握した利用者の状況から、望ましい目標栄養量を設定します。 <p>【集団】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人の目標栄養量に基づき、対象集団の特性や栄養状態等を考慮した全体の目標栄養量を設定します。その際、設定根拠を明確にしておくことが重要です。 ・目標栄養量の設定における3食の配分は、利用者の食事状況や食事以外の摂取栄養量等を勘案して設定します。 <p>※栄養管理担当者が設定した目標栄養量は、給食施設管理者へ報告し、施設全体で確認・共有を図ることが必要です。</p> <p>※目標栄養量は、対象者の変化（身体状況、異動・入退所等）に合わせて、定期的に見直しを行うことが必要です。（見直しについては⑤改善を参照ください）</p> <p>《c 献立作成基準（食事基準）の作成》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設定された目標栄養量が確保された食事を提供できるよう、食品構成表、提供する料理の種類、選択食の実施等、献立を作成するための基準を作成します。 	<p>◆栄養管理等について検討する会議の記録</p> <p>◆献立作成基準（食事基準）</p>
<p>② 計 画</p>	<p>イ 食事計画</p> <p>設定した目標栄養量及び献立作成基準に基づき献立を作成します。 献立作成に当たっては、調理工程に無理が生じないように、食数・発注・検収・調理作業等の内容に考慮します。</p> <p>《a 献立作成》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・利用者の嗜好等を考慮した予定献立を作成します。 ・食事を楽しめるよう、地域性を生かす、季節感や行事食を取り入れる等、変化を持たせた献立とします。 <p>《b 予定提供栄養量の算出・目標栄養量との確認》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・予定献立の提供栄養量を算出し、目標栄養量に見合っているか確認します。目標栄養量に対する差は10%以内が目安です。 <p>《c 献立表・栄養成分表示の事前掲示》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前に献立の紹介や栄養成分表示を行う等、利用者への栄養情報の提供を行うことで食事選択の幅が広がります。また、利用者自らが健康管理を行える食環境の整備へつなげることができます。 <p>※栄養管理基準において、特定給食施設に栄養成分4項目（エネルギー、たんぱく質、脂質、食塩相当量）の表示を行うよう示されています。</p>	<p>◆予定献立表</p> <p>◆予定提供栄養量</p> <p>◆食数表</p> <p>◆発注書</p> <p>◆栄養管理等について検討する会議の記録</p> <p>◆掲示用献立表</p>

食事計画に基づき、適正に食事提供を行います。併せて、利用者の特性に応じた栄養情報等の提供も行います。また、品質管理、給食運営上で必要な書類の記録を行い備え付けます。

ア 予定献立どおりの食事提供

- ・ 予定献立どおりの量・味の食事が提供されるよう、作業指示書を整備し、調理担当者との連携を図りましょう。
- ・ 一定の品質の食事を提供するため、量・味・温度等について数量化した基準を設定した品質管理を行います。
- ・ 提供前に検食を実施し、利用者の立場にたつて量・味・温度等が適切かを確認し、結果を記録します。

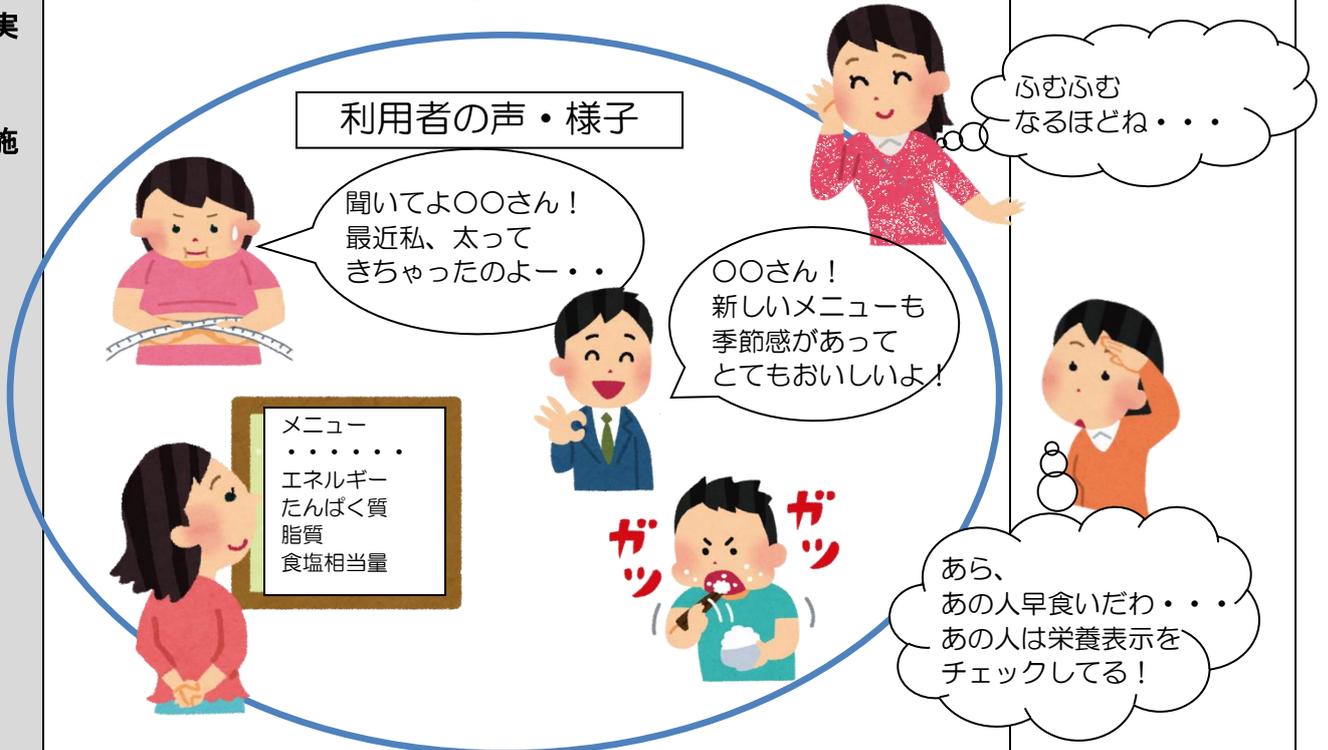
イ 健康や栄養に関する情報の提供

- ・ 給食は、利用者が正しい知識を身につけ、より健康的な生活を送るために必要な知識を得る良い機会ですので、給食だより・ポスター・ポップ・卓上メモなどを活用し知識の普及に努めます。
- ・ 複数献立や選択食（カフェテリア方式）などの場合には、適切な料理の組合せ例を示すなど、利用者が自分にあった食事選択ができるように情報を提供します。

③ ウ 利用者の声・様子の確認（ミールラウンド）

- ・ 時には食堂を巡回し、利用者の食事の様子を観察したり、感想・要望を聞いてみたりしましょう。

実
施



- ◆ 検収記録簿
- ◆ 実施献立表
- ◆ 作業指示書
- ◆ 検食簿
- ◆ 給食日誌
- ◆ 献立表
(栄養成分表示)
- ◆ 栄養指導媒体
(ポスター、ポップ、卓上メモ等)
- ◆ 情報提供用資料

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">④ 評 価</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">⑤ 改 善</p>	<p>関係各部門と連携を図りながら、提供された食事内容、利用者への影響、給食運営等について多方面から評価を行い、必要に応じて改善を図ります。</p> <p>また、関係記録・書類等を十分に活用し評価を行います。評価結果に基づき業務の改善を行い、より効果的に健康づくりに役立つ給食提供を目指します。</p>	<p>◆提供栄養量・提供食品量の一覧表</p> <p>◆食事摂取量（残食）調査の結果</p> <p>◆嗜好調査等の結果</p> <p>◆栄養管理等について検討する会議の記録</p>
	<p>④ ア 提供した食事の評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身体状況の変化（肥満・やせ該当者の割合等）を把握するなどし、目標栄養量と提供栄養量が適切であったかどうか評価を行います。 ・提供した食事の量や温度・嗜好・形態などが利用者に適していたか否かについて残食調査や満足度調査等から評価を行います。 <p>⑤ イ 給食運営全体の評価・改善</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養管理等について検討する会議等を定期的実施し、施設全体で給食運営及び栄養管理の評価・改善を行い、より質の高い給食提供につなげます。 <p><評価・改善のサイクル></p> <p>評価結果から分かった課題に優先順位をつけて、施設全体で共有のうえ、確実に進めていきます。</p> <div data-bbox="247 1160 1197 1825" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> </div>	<p>◆提供栄養量・提供食品量の一覧表</p> <p>◆食事摂取量（残食）調査の結果</p> <p>◆嗜好調査等の結果</p> <p>◆栄養管理等について検討する会議の記録</p> <p>◆栄養管理等について検討する会議の記録</p>

(3) 災害時等の備え

災害等発生時であっても栄養管理の基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等の発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理等、体制の整備に努めてください。

また、危機管理対策として、自然災害だけでなく、食中毒や感染症発生時の対応も想定しておきましょう。

7 参考資料

(1) 関係法令等

特定給食施設等の運営および栄養管理の主な関係法令等を以下に示しました（令和4年2月時点）。関係法令・通知等については、国や県のホームページから最新のものを御確認ください。また、施設の種類等に応じ必要な関係法令・通知等も御確認ください。

ア 法律、施行規則

健康増進法、健康増進法施行規則

イ 神奈川県条例、規則

小規模特定給食施設の栄養改善に関する条例、健康増進法等の施行に関する規則

ウ 日本人の食事摂取基準（2020年版）

エ 日本食品標準成分表 2020年版（八訂）

(2) 各種様式のダウンロード方法

届出・報告等に必要な様式類をダウンロードしたい場合は、「e-kanagawa 神奈川県電子申請システム」を御利用ください。

ア 「e-kanagawa 神奈川県電子申請システム」へのアクセス方法

- ・ 「e-kanagawa 神奈川県 電子申請システム」を入力して検索する
- ・ 神奈川県のホームページ URL：<http://www.pref.kanagawa.jp/> から開く
ホーム > 電子県庁・県政運営・県勢 > オンライン行政サービス
> 電子申請・届出・施設利用予約 > 電子申請 > 電子申請システム

イ 「e-kanagawa 神奈川県電子申請システム」の使い方

「e-kanagawa 神奈川県電子申請システム」のトップページにある「申請書ダウンロード」を開き、検索キーワード入力欄に、ダウンロードしたい様式名を入力、検索してください。

- ※ 給食施設栄養管理報告書は、「e-kanagawa 神奈川県電子申請システム」での電子届出が可能です。提出期間には、「e-kanagawa 神奈川県電子申請システム」トップページの手続き一覧から検索できるようになります。その詳細は、給食施設栄養管理報告書提出に関する通知により御案内いたします。

(3) 保健福祉事務所・センター 一覧

給食施設の栄養管理、手続について御不明な点については、所在地を所管する保健福祉事務所・センターにお問い合わせください。

所属名	郵便番号	所在地	電話	所管区域
平塚保健福祉事務所	254-0051	平塚市豊原町 6-21	0463 (32) 0130	平塚市、大磯町、二宮町
平塚保健福祉事務所 秦野センター	257-0031	秦野市曾屋 2-9-9	0463 (82) 1428	秦野市、伊勢原市
鎌倉保健福祉事務所	248-0014	鎌倉市由比ガ浜 2-16-13	0467 (24) 3900	鎌倉市、逗子市、葉山町
鎌倉保健福祉事務所 三崎センター	238-0221	三浦市三崎町六合 32	046 (882) 6811	三浦市
小田原保健福祉事務所	250-0042	小田原市荻窪 350-1	0465 (32) 8000	小田原市、箱根町、真鶴町、湯河原町
小田原保健福祉事務所 足柄上センター	258-0021	開成町吉田島 2489-2	0465 (83) 5111	南足柄市、中井町、大井町、松田町、山北町、開成町
厚木保健福祉事務所	243-0004	厚木市水引 2-3-1	046 (224) 1111	厚木市、海老名市、座間市、愛川町、清川村
厚木保健福祉事務所 大和センター	242-0021	大和市中央 1-5-26	046 (261) 2948	大和市、綾瀬市