

給食施設 栄養管理ハンドブック



ADACHI CITY

足立区 足立保健所
中央本町地域・保健総合支援課

令和8年4月改訂版

施設にて保管してください。

目 次

| | | |
|-----|---------------------------|----|
| 1 | 特定給食施設とは | |
| (1) | 給食施設の定義 | 1 |
| (2) | 特定給食施設の役割 | 1 |
| (3) | 保健所の栄養指導員が特定給食施設に行う指導及び助言 | 1 |
| | 表1 給食施設の種類 | 2 |
| 2 | 特定給食施設設置者の責務 | |
| (1) | 設置者とは | 3 |
| (2) | 届出の義務 | 3 |
| | ア 給食を開始（再開）したとき | 3 |
| | イ 給食の届出事項を変更したとき | 3 |
| | ウ 給食を廃止（休止）したとき | 3 |
| (3) | 管理栄養士等の配置及び栄養管理基準の遵守について | 4 |
| (4) | 報告等の義務 | 4 |
| | ア 栄養管理報告書の提出 | 4 |
| | イ 給食運営状況調査票の提出 | 4 |
| (5) | 管理栄養士必置指定と指定解除 | 4 |
| (6) | 特定給食における法令の遵守 | 5 |
| | 表2 特定給食施設の提出書類一覧 | 6 |
| | 表3 栄養管理基準の概要 | 7 |
| | <届出用紙の様式と記入例> | |
| | ・給食施設開始届／記入要領・例 | 8 |
| | ・給食運営状況票／記入要領・例 | 10 |
| | ・給食施設届出事項変更届／記入要領・例 | 12 |
| | ・給食施設廃止（休止）届 | 14 |
| | ・給食運営状況調査票（例） | 15 |
| | ・管理栄養士必置に係る調査票（新規）／記入要領・例 | 16 |
| 3 | 災害に対する備え | |
| (1) | 災害時の給食施設の対応 | 18 |
| (2) | 平常時の備え | 18 |
| | 表4 平常時の備えセルフチェック表 | 19 |

| | | |
|-----|-------------------|----|
| 4 | 栄養管理報告書について | |
| (1) | 栄養管理報告書とは | 20 |
| (2) | 栄養管理報告書の提出 | 20 |
| ア | 提出期日 | 20 |
| イ | 報告用紙 | 20 |
| ウ | 提出方法 | 20 |
| (3) | 栄養管理計画の流れ | 21 |
| (4) | 施設における栄養管理 [事例紹介] | 22 |
| (5) | 栄養管理報告書の作成にあたって | 25 |
| (6) | 肥満とやせの評価 | 26 |
| 5 | 給食関係法令 | |
| (1) | 健康増進法【抜粋】 | 30 |
| (2) | 健康増進法施行規則【抜粋】 | 32 |
| (3) | 足立区健康増進法施行細則【抜粋】 | 33 |
| 6 | 衛生管理マニュアル (抜粋) | 34 |

1 特定給食施設とは

(1) 給食施設の定義

ア 特定給食施設

健康増進法では、特定かつ多数の者に対して継続的に1回100食以上または1日250食以上の食事を供給する施設を特定給食施設としています。(健康増進法施行規則第5条)

特定給食施設（用語の解釈）

特定・・・給食施設の利用者がほぼ同一人と推定される。

多数・・・1回100食以上または1日250食以上。

継続的・・・週1回以上かつ、それが1か月以上継続すること。

特定給食施設の設置者は、その施設の所在地の都道府県知事（特別区においては区長）に、厚生労働省令で定める事項（健康増進法施行規則第6条）を届け出なければなりません。(健康増進法第20条)

イ その他の給食施設

足立区では、特定給食施設に該当しない施設であっても、特定多数人に対し継続的に、概ね1回20食以上または1日50食以上の食事を提供する施設を「その他の給食施設」としています。特定給食施設に準じ、把握に努め（給食運営状況調査の対象とします）、必要に応じて特定給食施設と同様の指導及び助言を行います。

ウ 給食施設の種類（表1（P2）参照）

(2) 特定給食施設の役割

特定給食施設には、単に食事を提供するだけではなく、利用者の健康管理という視点を持って運営していくことが求められています。(健康増進法第21条)

生活習慣病の予防が大きな課題となっている中で、特定給食施設における食事の提供は、利用者だけではなく、その家族や地域社会の健康づくりを図っていく役割もあります。

(3) 保健所の栄養指導員が特定給食施設に行く指導及び助言

ア 個別指導

栄養管理の方法や喫食者への栄養指導等について、施設を訪問し指導や助言等を行います（巡回指導）。また、電話や来所での指導・助言も行います。

イ 集団指導

(ア) 講習会の開催（給食関係技術者講習会・地域栄養士等講習会など）

施設の種類の別や給食施設の職種別（管理者・栄養士・調理師など）に、給食管理・栄養管理に関する情報の提供等を行います。

(イ) 足立区給食研究会の育成

足立区給食研究会は施設の運営や技術の向上のため、区内の給食施設で構成している自主組織です。足立区給食研究会の自主的活動の促進が図られるように指導・助言を行います。

表 1 給食施設の種類の種類

| 区 分 | | 該 当 施 設 | 条 件 |
|----------|-----|---|--|
| 学 校 | 公立 | 公立学校、公立幼稚園、各種学校 | 学校教育法第 1 条に規定する学校、第 124 条に規定する専修学校及び第 134 条に規定する各種学校、学校給食法第 6 条に規定する学校給食共同調理場 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律第 2 条第 6 項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合） |
| | その他 | 私立学校、私立幼稚園、各種学校 幼稚園型認定こども園 | |
| 病 院 | | 病院 | 医療法第 1 条の 5 第 1 項に規定する病院 |
| 介護老人保健施設 | | 介護老人保健施設 | 介護保険法第 8 条第 28 項に規定する介護老人保健施設 |
| 介護医療院 | | 介護医療院 | 介護保険法第 8 条第 29 項に規定する介護医療院 |
| 老人福祉施設 | | 特別養護老人ホーム | 老人福祉法第 5 条の 3 に規定する施設 |
| | | 老人デイサービスセンター、老人短期入所施設 | |
| | | 老人介護支援センター | |
| | | 老人福祉センター | |
| | | 軽費老人ホーム | |
| | | 養護老人ホーム | |
| 児童福祉施設 | | 認可保育所、乳児院、母子生活支援施設、児童養護施設、障害児入所施設、児童自立支援施設、児童家庭支援センター、幼保連携型認定こども園、保育所型認定こども園、地方裁量型認定こども園等 | 児童福祉法第 7 条に規定する施設及び社会福祉法第 2 条に規定する事業に係る施設で児童福祉に関するもの 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律第 2 条第 6 項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合を除く） |
| 社会福祉施設 | | 救護施設、婦人保護施設、障害者支援施設等 | 生活保護法第 38 条、身体障害者福祉法第 5 条第 1 項及び売春防止法第 36 条に規定する施設並びに社会福祉法第 2 条に規定する事業に係る施設で社会福祉に関するもの |
| 事業所 | | 事業所 | 労働基準法別表 1 に規定する事業所 |
| 寄宿舍 | | 学生又は労働者の寄宿施設 | 学生又は労働者を寄宿させる施設 |
| 一般給食センター | | 特定した施設（複数の場合も含む。）に対して継続的に食事を供給している施設 | 特定した施設（複数の場合も含む。）に対して継続的に食事を供給している施設 |
| その他 | | 警察学校、認証保育所、認可外保育所、地域型保育事業、有料老人ホーム等 | 上記のどれにも含まれない施設 |

2 特定給食施設設置者の責務

(1) 設置者とは…

設置者とは、その給食施設を設置した者をいいます。公立の施設では、都・区を、民間の病院や福祉施設等では、その開設者である医療法人や社会福祉法人等を、事業所の場合は、会社の代表取締役等になります。

設置者は、栄養士・管理栄養士の配置や、施設の運営等の責任を持ちます。健康増進法における給食施設の栄養管理に関する事項は、当該施設の設置者に義務付けられています。

(2) 届出の義務

特定給食施設の設置者は、給食を開始(再開)・変更・廃止(休止)したときは、^{ひとつき}一月以内に区長に届け出なければなりません。(健康増進法第20条、足立区健康増進法施行細則第4条)

届出の様式と提出方法については、**表2** (P6) を参照ください。

ア 給食を開始(再開)したとき

給食を開始又は再開した時には、^{ひとつき}一月以内に保健所を通じて区長にその旨を届け出なければなりません。

※「給食施設開始届」は、給食委託業者の名前ではなく、施設の設置者の名前で届けてください。

(給食業務を委託している場合でも、当該施設の設置者が届出をしてください。)

イ 給食の届出事項を変更したとき

給食の届出事項に変更が生じたときには、そのときから^{ひとつき}一月以内に保健所を通じて区長にその旨を届け出なければなりません。

以下の内容に変更が生じた場合には、変更届の届出が必要になります。

- 設置者の住所 (例：法人の場合は、主たる事務所の所在地など)
- 設置者の氏名 (例：法人の場合は、代表者の氏名など)
- 給食施設の名称 (例：法人の場合は、その名称など)
- 給食施設の所在地
- 給食施設の種類
- 給食の開始予定日
- 定数 (病床数・定員)
- 1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
- 施設長・責任者など
- 管理栄養士及び栄養士の員数
- 委託会社 (会社名、所在地、電話番号など)

ウ 給食を廃止(休止)したとき

特定給食施設が、給食を廃止又は休止したときには、^{ひとつき}一月以内に保健所を通じて区長にその旨を届け出なければなりません。一定期間、やむをえない理由により給食が提供できないときには、休止届の届出が必要になります。なお、給食を再開するときには、「給食施設開始届」及び「給食運営状況票」の届出が必要となります。

(3) 管理栄養士等の配置及び栄養管理基準の遵守について

特定給食施設の設置者には、必要に応じて管理栄養士・栄養士を適切に配置し、栄養管理基準に基づいて適切な栄養管理等を行うことが求められています。(健康増進法第 21 条)

なお、健康増進法以外の法律で、栄養士・管理栄養士等の配置が定められている場合がありますので、各施設の関連法規に基づき適切に対応してください。

ア 管理栄養士を置かなければならない施設

健康増進法では、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都道府県知事が指定する施設の設置者は、管理栄養士を置かなければならないとしています。(健康増進法第 21 条第 1 項)

(健康増進法施行規則第 7 条)

- 1 医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であって、継続的に 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の食事を供給するもの。
- 2 前号に掲げる特定給食施設以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に 1 回 500 食以上又は 1 日 1,500 食以上の食事を供給するもの。

イ 栄養士又は管理栄養士を置くように努めなくてはならない施設

上記ア以外の特定給食施設の設置者は、栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければなりません。(健康増進法第 21 条第 2 項)

このうち、継続的に 1 回 300 食又は 1 日 750 食以上の食事を供給する施設の設置者は、栄養士のうち少なくとも 1 人は管理栄養士であるように努めなければなりません。(健康増進法施行規則第 8 条)

ウ 栄養管理基準の概要 (表 3 (P7) 参照)

(4) 報告等の義務

ア 栄養管理報告書の提出 (表 2 (P6) 参照)

特定給食施設の管理者は、年に 2 回、栄養管理報告書を保健所を通じて区長に提出しなければなりません。(足立区健康増進法施行細則第 6 条)

詳しくは、「4 栄養管理報告書について」(P20) を参照ください。

イ 給食運営状況調査票の提出 (表 2 (P6) 参照)

健康増進法第 22 条 (足立区健康増進法施行細則第 2 条) に基づき、施設の給食実施状況を把握するため、年 1 回 1 月～2 月に全給食施設を対象に調査を実施します。

(5) 管理栄養士必置指定と指定解除

管理栄養士を置かなければならない施設と見込まれる場合には所定の調査を実施します。(管理栄養士必置指定に係る調査票 (新規) (P16) 参照)

調査により指定基準に該当した施設を、管理栄養士必置指定通知書 (第 5 号様式) により指定施設とします。また、指定済施設が調査の結果、指定基準に満たなければ管理栄養士必置指定解除通知書 (第 6 号様式) により指定解除します。(足立区健康増進法施行細則第 5 条)

(6) 特定給食施設における法令の遵守

健康増進法では、特定給食施設の以下の違反に対し、当該特定給食施設の設置者に対する勧告・命令・罰則について規定しています。

- 1 管理栄養士必置指定施設であって、管理栄養士を配置しない場合
- 2 特定給食施設であって、適切な栄養管理を行わない場合

これらの違反がある場合、都道府県知事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に勧告することができます。(健康増進法第 23 条第 1 項)

また、勧告を受けた特定給食施設の設置者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができます。(健康増進法第 23 条第 2 項)

さらに、命令に違反した場合は、罰則 (50 万円以下の罰金) が適用されます。(健康増進法第 72 条第 1 項)

表2 特定給食施設の提出書類一覧（届出・報告等）

| | 要件 | 提出書類 | 参照 |
|--|---------------|--------------------|-----|
| 届出 | 給食を開始（再開）したとき | 給食施設開始届（第2号様式） | P8 |
| | | 給食運営状況票 | P10 |
| | 届出内容を変更したとき | 給食施設届出事項変更届（第3号様式） | P12 |
| | 給食を廃止（休止）したとき | 給食施設廃止（休止）届 | P14 |
| <p>*各様式は足立区ホームページからもダウンロードできます。 下記ホームページアドレス、または「給食施設（栄養管理）」で検索してください。 https://www.city.adachi.tokyo.jp/chuo-h/fukushi-kenko/kenko/kyushoku-shisetsu.html *いずれの書類も1部提出し、コピーを施設控えとして保管してください。</p> | | | |

| | 給食施設の種類 | 栄養管理報告書の様式 |
|---|--|-------------------|
| 栄養管理報告書 | ① 下記②③に該当しない施設 | 栄養管理報告書（給食施設） |
| | ② 幼稚園、保育所 （認可、認証、認定こども園等） | 栄養管理報告書（保育所・幼稚園等） |
| | ③ 病院、介護老人保健施設、介護医療院、 老人福祉施設、その他高齢者施設等 | 栄養管理報告書（病院・介護施設等） |
| <p>*各様式は東京都保健医療局のホームページ「栄養管理報告書の提出」からダウンロードできます。 *5月及び11月に実施した給食について、翌月15日までに提出します。 *必ず、施設控えを保管しておいてください。</p> | | |

| | 提出書類 | 参照 |
|---|-------------------------------------|-----|
| 給食運営状況調査 | 給食運営状況調査票 | P15 |
| | ※複数施設を管理している場合、別途「複数管理施設用調査票」が必要です。 | |
| <p>*年1回1月～2月に全ての給食施設に調査を実施します。調査票は各施設宛てに送付します。 *期日までに原本を提出し、コピーを施設控えとして保管してください。</p> | | |

問い合わせ及び提出先

【窓口・郵送】

足立保健所 中央本町地域・保健総合支援課 保健栄養担当
 〒120-0011 足立区中央本町 1-5-3 電話 03-3880-5355（直通）

【オンライン申請】 ※給食運営状況調査には対応していません。

足立区ホームページから各申請フォームへ
<https://www.city.adachi.tokyo.jp/chuo-h/fukushi-kenko/kenko/kyushoku-shisetsu.html>

【FAX】 ※変更届と廃止（休止）届のみ提出いただけます。

足立保健所 中央本町地域・保健総合支援課 保健栄養担当宛 Fax 03-3880-6998

表3 栄養管理基準の概要

| | |
|---|--|
| <p>健康増進法施行規則 第9条で定める基準</p> | <p>厚生労働省通知「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援について」(令和2年3月31日 健健発0331第2号別添2)</p> |
| <p>一 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者(以下「利用者」という。)の身体の状態、栄養状態、生活習慣等(以下「身体の状態等」という。)を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。</p> | <p>第2 特定給食施設が行う栄養管理について</p> <p>1 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について</p> <p>(1) 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。 なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も把握するよう努めること。</p> <p>(2) (1)で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。 なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるよう、工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。</p> <p>(3) (2)で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。</p> <p>(4) (3)で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。</p> <p>(5) なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。 ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。</p> |
| <p>二 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。</p> | <p>2 提供する食事(給食)の献立について</p> <p>(1) 給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。</p> <p>(2) 複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。</p> |
| <p>三 献立表の提示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。</p> | <p>3 栄養に関する情報の提供について</p> <p>(1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。</p> <p>(2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身につけ、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の事情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。</p> |
| <p>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。</p> | <p>4 書類の整備について</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> |
| <p>五 衛生の管理については、食品衛生法(昭和22年法律第223号)その他関係法令の定めるところによること。</p> | <p>5 衛生管理について</p> <p>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223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。</p> |
| <p></p> | <p>第3 災害等の備え</p> <p>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。</p> |

給食施設開始届

第2号様式（第4条関係）

年 月 日

(提出先)
足立区長

法人名

所在地（郵便番号）

設置者

電話番号

代表者（役職）

（氏名）

〔 法人の場合は、その名称、主たる事務所の
所在地及び電話番号並びに代表者の氏名 〕

給食施設開始届

下記のとおり、給食を開始した（する）ので、健康増進法第20条第1項の規定により届け出ます。

記

| | | | | | |
|--------------------------|-------|----|----|--------|-------|
| ふりがな | | | | | |
| 給食施設の名称 | | | | | |
| 給食施設の所在地 | 〒 | | | | |
| 給食施設の種類 | | | | | |
| 給食の開始日 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 | 夜食等 | 1日の合計 |
| | | | | | |
| 管理栄養士の員数 | | | | 栄養士の員数 | |

添付書類 給食運営状況票

給食施設開始届（記入要領・例）

第2号様式（第4条関係）

① 令和〇〇年〇月〇日

(提出先)
足立区長

法人名 **足立◇◇株式会社**

所在地（郵便番号） 〇〇〇-〇〇〇〇

② 設置者 **足立区△△本町〇-〇-〇**

電話番号 〇〇 (〇〇〇〇) 〇〇〇〇

代表者（役職） **代表取締役社長**

(氏名) **足立 〇〇**

〔法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び電話番号並びに代表者の氏名〕

給食施設開始届

下記のとおり、給食を開始した（する）ので、健康増進法第20条第1項の規定により届け出ます。

記

| | | | | | |
|----------------------------|---------------------------|-----|----|--------|-------|
| ふりがな | あだち◇◇かぶしきがいしゃ △△ほんちようしてん | | | | |
| ③ 給食施設の名称 | 足立◇◇株式会社 △△本町支店 | | | | |
| 給食施設の所在地 | 〒〇〇〇-〇〇〇〇 足立区△△本町〇-〇-〇 | | | | |
| ④ 給食施設の種類 | 事業所 | | | | |
| 給食の開始日 又は開始予定日 | 令和〇〇年 〇月 〇日 | | | | |
| ⑤ 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 | ⑥ 夜食等 | 1日の合計 |
| | | 120 | | | 120 |
| ⑦ 管理栄養士の員数 | | | | 栄養士の員数 | 1 |

添付書類 給食運営状況票

①届出年月日

保健所に提出する日付を記入する。

②設置者

設置者とは、その給食施設を設置した者。（P3参照）

例：

区立保育園：足立区長
事業所：〇〇株式会社
代表取締役社長
〇〇〇〇
病院：●●医療法人
理事長●●●●●

*指定管理者の場合

指定管理者である旨と、実際に管理を行う事業者の法人名および代表者を併記。

例：

指定管理者
〇〇〇株式会社
代表取締役 ●●●●●

③給食施設の名称

略さないで記入する。

④給食施設の種類

P2 特定給食施設の種類を参照。

その他の場合は具体的な施設種類を（ ）で併記。

例：その他（認証保育所）

⑤1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数

定数が決まっている施設は定数（職員食やデイサービス等、定数以外の給食がある場合はその合計）を記入。

定数が明確でないときは予定食数を記入する。

⑥夜食等

夜勤を行っている工場等で供給する夜食等。おやつや検食は含まない。

⑦管理栄養士・栄養士の員数

施設に従事する常勤の管理栄養士及び栄養士の人数を記入する。非常勤や巡回の職員は含まない。委託している場合は、委託側の人数も含める。栄養士として採用されていて管理栄養士の資格を有する場合は、管理栄養士に計上する。

給食運営状況票

年 月 日

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|--|--|---------------------------------|---------|-----------------------------------|----|-------------------|-------|-----|-------|------|---|
| (フリガナ) | | | | | | | | | | | | | |
| 施設名 | | | | | | | | | | | | | |
| 所在地 〒 — | | | | | 電話 () | | | | | | | | |
| | | | | | FAX () | | | | | | | | |
| メールアドレス | | | | | | | | | | | | | |
| 施設種類 | 1. 学校 2. 病院 (入院時食事療養 I II) 3. 介護老人保健施設 4. 介護医療院 5. 老人福祉施設 () 6. 児童福祉施設 7. 社会福祉施設 8. 事業所 9. 寄宿舍 10. 一般給食センター 11. その他 () | | | | 責任者職・氏名 | 施設長 | | | | | | | |
| | | | | | | 設置者 | | | | | | | |
| | | | | 部門管理者 | | | | | | | | | |
| | | | | 栄養管理者 (資格：管理栄養士・栄養士・調理師・その他) | | | | | | | | | |
| 定数 | | | | 床名 | | 食品衛生責任者 (資格：管理栄養士・栄養士・調理師・その他) | | | | | | | |
| 対象 | 1. 全員 2. 一部 (%) | | | | 食数 | | 食数 | 職員食 | 他 () | 計 | | | |
| 方式 | 1. 単一食 2. 選択食 3. カフェテリア | | | | | 朝食 | | | | | | | |
| 運営 | 1. 委託有 2. 委託無 | | | | | 昼食 | | | | | | | |
| 委託有の場合 | (フリガナ) 委託先名 | | | | | 夕食 | | | | | | | |
| | 所在地 〒 — | | | | | 夜食等 | | | | | | | |
| | | | | 計 | | | | | | | | | |
| | | | | 給食従事者数 | | | | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理作業員 | 事務職員 | 計 |
| | | | | 直営 | | | | 常勤 | | | | | |
| | | | | 非常勤 | | | | | | | | | |
| | | | | 委託 | | | | 常勤 | | | | | |
| | | | | 非常勤 | | | | | | | | | |
| | | | | 計 | | | | | | | | | |
| 分類 | 1. 特定給食施設 (1回100食以上又は1日250食以上) 2. その他給食施設 ① 1回20食以上又は1日50食以上 ② 1回20食未満かつ1日50食未満 | | | | 備考 | | | | | | | | |
| 栄養士 | 1. いる 2. いない 3. 巡回 | | | | | | | | | | | | |
| 栄養管理報告書提出 | 1. 有 2. 無 | | | | | | | | | | | | |
| 栄養情報提供 | 1. 有 (内容:) 2. 無 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 記入欄所 | | | | 提出 郵・窓・OL 担当 () | | | | | |
| | | | | | | | | 保健所担当 () □ハンドブック | | | | | |

給食運営状況票（記入要領・例）

| (フリガナ) アダチ◇◇カブシキカイシャ △△ホンチョウシテン | | 施設名 足立◇◇株式会社 △△本町支店 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---------------------|---|-------|-------|-----|------|---|----|---|----|-----|-----|-------|-----|----|----|-----|----|--|--|---|-----|-----|--|---|--|---|---|-----|---|---|-----|--|---|
| 所在地 〒〇〇〇-〇〇〇〇 足立区△△本町〇-〇-〇 | | ① 電話 〇〇(〇〇〇〇)〇〇〇〇 | FAX 〇〇(〇〇〇〇)〇〇〇〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| メールアドレス adachi-kyuushoku@123.ne.jp | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ② 施設種類 | 1. 学校 2. 病院 (入院時食事療養 I・II) 3. 介護老人保健施設 4. 介護医療院 5. 老人福祉施設 () 6. 児童福祉施設 7. 社会福祉施設 ⑧ 事業所 9. 寄宿舎 10. 一般給食センター 11. その他 () | ⑪ 責任者職・氏名 | 施設長 支店長 〇〇 〇〇 足立◇◇株式会社代表取締役社長 設置者 足立 〇〇 部門管理者 総務部長 〇〇 〇〇 栄養管理者 〇〇 〇〇 (資格: 管理栄養士・ <u>栄養士</u> ・調理師・その他) 食品衛生責任者 〇〇 〇〇 (資格: 管理栄養士・ <u>栄養士</u> ・ <u>調理師</u> ・その他) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ③ 定数 | | 床 150 名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ④ 対象 | 1. 全員 ②一部 (80%) | ⑫ 食数 | <table border="1"> <tr> <th></th> <th>食数</th> <th>職員食</th> <th>他()</th> <th>計</th> </tr> <tr> <td>朝食</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>昼食</td> <td>120</td> <td></td> <td></td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>夕食</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>夜食等</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>120</td> <td></td> <td></td> <td>120</td> </tr> </table> | | 食数 | 職員食 | 他() | 計 | 朝食 | | | | | 昼食 | 120 | | | 120 | 夕食 | | | | | 夜食等 | | | | | 計 | 120 | | | 120 | | |
| | 食数 | | 職員食 | 他() | 計 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 朝食 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 昼食 | 120 | | | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 夕食 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 夜食等 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 計 | 120 | | | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑤ 方式 | 1. 単一食 ②選択食 3. カフェテリア | ⑬ 給食従事者数 | <table border="1"> <tr> <th rowspan="2">直営</th> <th colspan="5">管理栄養士</th> <th rowspan="2">計</th> </tr> <tr> <th>常勤</th> <th>非常勤</th> <th>調理師</th> <th>調理作業員</th> <th>事務員</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">委託</th> <td>常勤</td> <td>1</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>非常勤</td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td></td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td>5</td> </tr> </table> | 直営 | 管理栄養士 | | | | | 計 | 常勤 | 非常勤 | 調理師 | 調理作業員 | 事務員 | 委託 | 常勤 | 1 | 2 | | | 3 | 非常勤 | | | 2 | | 2 | 計 | | 1 | 2 | 2 | | 5 |
| 直営 | 管理栄養士 | | | | | 計 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 常勤 | 非常勤 | 調理師 | 調理作業員 | 事務員 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 委託 | 常勤 | 1 | 2 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 計 | | 1 | 2 | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑥ 委託有の場合 | (フリガナ) カブシキカイシャ●●● 委託先名 株式会社 ●●● 所在地 〒〇〇〇-〇〇〇〇 〇〇区△△町〇-〇-〇 電話 〇〇(〇〇〇〇)〇〇〇〇 FAX 〇〇(〇〇〇〇)〇〇〇〇 委託内容: <u>献立作成</u> ・ <u>発注</u> ・ <u>調理</u> ・ <u>盛り付け</u> <u>配膳</u> ・ <u>食器洗浄</u> ・その他() | ⑭ 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑦ 分類 | 1. 特定給食施設 (1回100食以上又は1日250食以上) 2. その他給食施設 ① 1回20食以上又は1日50食以上 ② 1回20食未満かつ1日50食未満 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑧ 栄養士 | ①いる ②いない ③巡回 | ⑮ 給食情報提供 | 提出 郵・窓・OL 担当() | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑨ 栄養管理報告書提出 | ①有 ②無 | | 保健所担当() □ハンドブック | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑩ 栄養情報提供 | ①有 (内容: <u>献立表</u> ・ <u>卓上付</u>) ②無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

①電話・メールアドレス

施設の代表番号を記入し、給食事務室の直通番号がある場合は、その電話番号も記入する。メールアドレスは、個人の私的なものではなく、施設の業務で使用しているものがあれば記入する。

②施設種類 P2 参照。

5. 老人福祉施設と 11. その他については、具体的な施設種類を()に併記する。例: その他 (認証保育所)

③定数

病院は許可病床数。それ以外は施設定員(入所定員)。事業所はパート等も含む従業員数。

④対象

一部の場合には、定数に対する利用率(%)を記入。事業所等。

⑤方式

「単一食」は、献立が1種類。
「選択食」は複数献立から選択するもの。
「カフェテリア」は主食・主菜・副菜をそれぞれ選択できるもの。

⑥委託

委託先業者は、本社所在地を記入。委託内容は、複数選択可。

⑦分類

健康増進法第20条の1に基づき該当施設に○をつける。

⑧栄養士

いる: 当該施設に常勤の栄養士が配置。
いない: 栄養士の配置がない、または非常勤の栄養士配置。
巡回: 栄養士の配置がなく、定期的に本部等の栄養士が巡回。

⑨栄養管理報告書の提出

5月・11月の栄養管理報告書の提出が必要な施設は有。
※提出が必要な施設は、⑦分類の1. 特定給食施設で、2. その他の給食施設は任意。

⑩栄養情報提供

有の場合は内容を記入。
例: 献立表配布等

⑪責任者職・氏名 (職名と氏名を記入)

施設長: 役職と氏名を記入。例: 病院長〇〇〇〇

部門管理者: 給食部門の責任者を記入。委託有の場合でも、施設側の部門管理者。例: 病院の場合 事務長〇〇〇

栄養管理者、食品衛生責任者: 資格に○をつける。運営が委託の場合、委託側の者でも良い。

⑫食数

予定食数の内訳を記入する。

食数: 定数に対する食数。定数が明確でない場合や喫食対象が一部の場合は、想定される最大の予定食数。

例: 定数150、対象一部、喫食率80%の場合、予定食数は $150 \times 80 / 100 = 120$ 食

職員食: 職員、実習生等のスタッフの食数を記入する。

他(): 定数に対する食数、職員食以外に提供する食数を記入し、()に内容を記入する。例: デイサービス等
夜食等: 夜食等について記入する。おやつや検食は含まない。

⑬給食従事者数

常勤は、当該施設に勤務する正規の職員。パートは非常勤に含む。採用の職名で計上する。調理員として採用されていて、調理師資格を有する場合は調理師に、栄養士資格を有する場合は調理作業員に計上する。

給食施設届出事項変更届

第3号様式 (第4条関係)

年 月 日

(提出先)
足立区長

| |
|------------------------------------|
| 給食施設 名 称 : _____ 所在地 : _____ |
|------------------------------------|

法人名

所在地 (郵便番号)

設置者

電話番号

代表者 (役職)

(氏名)

〔 法人の場合は、その名称、主たる事務所の
所在地及び電話番号並びに代表者の氏名 〕

給食施設届出事項変更届

下記のとおり、給食施設に係る届出事項を変更したので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

記

| 変 更 事 項 | 変 更 前 | 変 更 後 |
|---|-------|-------|
| 該当するものに ○を付けてください。 1 設置者の住所 2 設置者の氏名 3 給食施設の名称 4 給食施設の所在地 5 給食施設の種類 6 給食の開始予定日 7 定数 (病床数・定員) 8 1日の予定給食数及び 各食ごとの予定給食数 9 施設長・責任者など 10 管理栄養士・栄養士 の員数 11 委託会社 (所在地、電話番号) | | |

給食施設届出事項変更届（記入要領・例）

変更する事項に○をつけ、変更前と後を記入してください。

第3号様式（第4条関係）

① 令和〇〇年 〇月 〇日

給食施設
 名称：足立◇◇株式会社 △△本町支店
 所在地：足立区△△本町〇-〇-〇

(提出先) 足立区長

法人名 **足立◇◇株式会社**

所在地(郵便番号) 〇〇〇-〇〇〇〇
 設置者 **足立区△△本町〇-〇-〇**

電話番号 〇〇(〇〇〇〇) 〇〇〇〇
 代表者(役職) **代表取締役社長**
 (氏名) **足立 〇〇**

〔法人の場合は、その名称、主たる事務所の
 所在地及び電話番号並びに代表者の氏名〕

給食施設届出事項変更届

下記のとおり、給食施設に係る届出事項を変更したので、健康増進法
 第20条第2項の規定により届け出ます。

記

| 変更事項 | 変更前 | 変更後 |
|--------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 該当するものに○を付けてください。 | | |
| ② 1 設置者の住所 2 設置者の氏名 | 足立□□株式会社 代表取締役社長 足立 ●● | 足立◇◇株式会社 代表取締役社長 足立 〇〇 |
| 3 給食施設の名称 | | |
| 4 給食施設の所在地 | | |
| 5 給食施設の種類 | | |
| 6 給食の開始予定日 | | |
| 7 定数(病床数・定員) | | |
| ③ 8 1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数 | 1日の予定食数 120 昼食のみ 120食 | 1日の予定食数 150 昼食 120食・夕食 30食 |
| ④ 9 施設長(責任者)など | 食品衛生責任者 〇〇〇〇(調理師) | 食品衛生責任者 ●●●●(調理師) |
| ⑤ 10 管理栄養士・栄養士の員数 | 直営 栄養士 1人 委託 栄養士 2人 | 直営 栄養士 2人 委託 栄養士 0人 |
| ⑥ 11 委託会社 (所在地・電話番号) | △△株式会社 | 直営 |

- ①届出年月日
保健所に提出する日付を記入する。
- ②設置者
法人の場合は、本社等の所在地、名称、代表者氏名の変更について記入する。
- ③1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
1日合計の予定給食数と、変更のあった食数について各食の内訳が分かるように記入する。
- ④施設長・責任者など
施設長・部門管理者・栄養管理者・食品衛生責任者の変更について、該当する役職と氏名を記入する。
 部門管理者：
 給食部門の責任者。委託有の場合でも、施設側の責任者。
 栄養管理者・食品衛生責任者：
 ()で資格を記入する。
- ⑤管理栄養士・栄養士の員数
常勤の配置人数の変更を記入。委託ありの場合は、直営・委託の内訳が分かるように記入する。
 産休等で長期休暇中の者も、施設に所属があれば員数に含める。
- ⑥委託会社
直営・委託の運営の変更や、委託先の変更(社名、本社所在地、電話番号)について記入する。
 直営から委託に変更した場合は、委託内容を余白に記入する。

給食施設廃止（休止）届

第4号様式（第4条関係）

年 月 日

(届出先)
足立区長

法人名

所在地（郵便番号）

設置者

電話番号

代表者（役職）

（氏名）

〔 法人の場合は、その名称、主たる事務所の
所在地及び電話番号並びに代表者の氏名 〕

給食施設廃止（休止）届

下記のとおり、給食を廃止(休止)したので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

記

| | |
|----------------|-------|
| 給食施設の名称 | |
| 給食施設の所在地 | 〒 |
| 給食開始届を提出した年月日 | 年 月 日 |
| 給食を廃止(休止)した年月日 | 年 月 日 |
| 廃止（休止）の理由 | |

給食運営状況調査票（例）

給食運営状況調査票

施設番号（ 0000000744 ）

記載情報：
令和〇年〇月〇日 現在

訂正有無： あり・なし ※変更がある場合は、赤字で訂正をお願いします。
※空欄はできるだけ埋めて下さい。

※ 訂正箇所が「なし」の場合も必ずご返送ください。（締切り：令和〇年〇月〇日）

| | | | | | | | |
|---------|--------------------------------|---------|--------------|--------------|-------|-------|-----|
| 施設名 | 〇〇病院 | | 施設種類 | 病院 | | | |
| | | | 詳細施設種類 | — | | | |
| 施設所在地 | 〒120-0011 東京都足立区中央本町〇丁目〇番〇号 | | 入院時食事療養 | I | | | |
| | | | TEL | 03-9999-9999 | | | |
| | | | FAX | 03-9999-9999 | | | |
| メールアドレス | abcdefg@123456789.ne.jp | | | | | | |
| 設置者名 | 医療法人〇〇 | 代表者役職 | 理事長 | 代表者 | 足立 太郎 | | |
| 設置者住所 | 〒120-0011 東京都足立区中央本町〇丁目〇番〇号 | | | | | | |
| 施設長 | △△ 二郎 | | 部門管理者 | 〇〇 △△ | | | |
| 栄養管理者 | 資格 | 管理栄養士 | | 氏名 | 〇〇 △△ | | |
| 食品衛生責任者 | 資格 | 調理師 | | 氏名 | 〇〇 △△ | | |
| 詳細情報 | | 給食数(予定) | | 直営(人) | | 委託(人) | |
| 給食方式 | 単一食 | 朝食数 | 160 | 常勤 | 非常勤 | 常勤 | 非常勤 |
| 定数(名/床) | 150 | 昼食数 | 290 | 管理栄養士 | 3 | 1 | |
| 施設分類 | 特定給食施設 | 夕食数 | 160 | 栄養士 | | 1 | |
| 喫食対象 | 全員 | 夜食数 | | 調理師 | | 3 | |
| 栄養管理報告書 | あり | 合計 | 610 | 調理作業員 | | | 13 |
| | | | | その他 | | | |
| | | | | 合計 | 3 | 5 | 13 |
| 運営 | 委託 | 委託先名称 | ●●フードサービス(株) | | | | |
| 委託内容 | 献立作成,発注,調理,盛付,配膳,食器洗浄,清掃 | | | | | | |
| 委託先所在地 | 〒123-4567 〇〇区△△町1-1-1 | | | | | | |
| 委託先TEL | 03-1111-2222 | | 委託先FAX | 03-1111-2222 | | | |

給食数(予定)の内訳

| 食数 | 食数 | | 職員食 | | 他 (デイサービス・ ショートステイ) | | 計 | |
|----|-----|-----|-----|----|---------------------------|----|-----|-----|
| | 予定 | 実績 | 予定 | 実績 | 予定 | 実績 | 予定 | 実績 |
| | 朝食 | 150 | | 0 | | 10 | | 160 |
| 昼食 | 150 | | 100 | | 40 | | 290 | |
| 夕食 | 150 | | 0 | | 10 | | 160 | |
| 夜食 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| 計 | 450 | | 100 | | 60 | | 610 | |

栄養士 (いる)

| 施設備考 |
|-------------------------------|
| 食数—他 定員 デイサービス30 ショートステイ10 |

記入者所属： _____ 職種： _____ 氏名： _____
 電話： _____ FAX： _____
 施設側責任者氏名： _____ 施設側電話： _____

管理栄養士必置指定に係る調査票（新規）

年 月 日

足立区長

施設名 _____

所在地 _____

設置者名 _____

1 施設の種類の種類（該当に○をつけて下さい。）

- (1) 学校 (2) 病院 (3) 介護老人保健施設 (4) 介護医療院 (5) 老人福祉施設
 (6) 児童福祉施設 (7) 社会福祉施設 (8) 事業所 (9) 寄宿舍 (10) 一般給食センター
 (11) その他 ()

2 給食数等

| 給 食 数 | | | | | 許可病床数、定員数 |
|-------|---|---|-----|---|--------------|
| 朝 | 昼 | 夕 | 夜食等 | 計 | |
| | | | | | 許可病床数 定員数 |
| | | | | | 床 人 |

3 管理栄養士等の配置状況

| | 配置人員(総数) | | 左記のうち設置者が直接雇用している者 | |
|---------------|----------|-----|--------------------|-----|
| | ※ 管理栄養士 | 栄養士 | 管理栄養士 | 栄養士 |
| 常勤(専任) | | | | |
| 管理栄養士のうち代表者氏名 | | | 管理栄養士 免許番号 | 第 号 |

※ 栄養指導員(保健所)は、代表者の管理栄養士免許証(原本)と上記の記載内容を確認する。

※ 配置人員には、管理栄養士免許申請中の者も含む。

| | |
|--------|-----------|
| 保健所記入欄 | 新規指定・指定なし |
|--------|-----------|

管理栄養士必置指定に係る調査票（新規）（記入要領・例）

管理栄養士必置指定に係る調査票（新規）

令和〇〇年 〇月 〇日

足立区長

① 施設名 足立◇◇病院
〒〇〇〇 - 〇〇〇〇
 所在地 足立区△△本町〇 - 〇 - 〇

② 設置者名 ●●医療法人社団
理事長 足立 〇〇

③ 1 施設の種類の種類（該当に〇をつけて下さい。）

- (1) 学校 (2) **病院** (3) 介護老人保健施設 (4) 介護医療院 (5) 老人福祉施設
 (6) 児童福祉施設 (7) 社会福祉施設 (8) 事業所 (9) 寄宿舍 (10) 一般給食センター
 (11) その他 ()

④ 2 給食数等

[内訳]・定数 350食
 ・職員食 50食
 ・デイサービス 50食

| 給食数 | | | | | 許可病床数、定員数 | |
|-----|-----|-----|-----|------|-----------|-----|
| 朝 | 昼 | 夕 | 夜食等 | 計 | 許可病床数 | 定員数 |
| 350 | 450 | 350 | 0 | 1150 | 350 | 床人 |

⑤ 3 管理栄養士等の配置状況

| | 配置人員（総数） | | 左記のうち設置者が直接雇用している者 | |
|---------------|----------|-------|--------------------|-----------|
| | ※管理栄養士 | 栄養士 | 管理栄養士 | 栄養士 |
| 常勤（専任） | 3 | 4 | 2 | 2 |
| 管理栄養士のうち代表者氏名 | 〇〇 〇〇 | 〇〇 〇〇 | 管理栄養士 免許番号 | 第1234567号 |

※ 栄養指導員（保健所）は、代表者の管理栄養士免許証（原本）と上記の記載内容を確認する。

※ 配置人員には、管理栄養士免許申請中の者も含む。

| | |
|--------|-----------|
| 保健所記入欄 | 新規指定・指定なし |
|--------|-----------|

①給食施設の名称

略さないで記入する。

②設置者

設置者とは、その給食施設を設置した者。

例：

- 区立保育園：足立区長
 事業所：〇〇株式会社
 代表取締役社長
 〇〇〇〇
 病院：●●医療法人
 理事長
 ●●●●

③施設の種類の種類

その他の場合は具体的な施設種類を()で併記。

例：その他(認証保育所)

④給食数等

定数が決まっている施設は定数(職員食やデイサービス等、定数以外の給食がある場合はその合計)を記入。

定数が明確でないときは予定定数を記入する。

⑤管理栄養士等の配置状況

配置状況

配置人員（総数）とは、直営・委託の総数。

試験に合格し管理栄養士免許申請中の者も、申請中である旨を付記した上、配置人員に計上する。

常勤とは正規の職員であり、専任とは兼務していない職員。

3 災害に対する備え

(1) 災害時の給食施設の対応

地震や台風等の災害発生時には、施設入所者等の健康状態を維持するため、安全な給食の提供を継続することが課題となります。被災状況の確認や食材・人材の確保等の体制整備を迅速に行い、状況に応じて近隣施設や関係機関との相互支援を図ることが必要です。

| 項目 | 内容 |
|--------------------|---|
| ①被害状況の確認 | <ul style="list-style-type: none">・水道、ガス、電気等の点検・厨房設備、器具、食器等の点検 |
| ②人員の確保 | <ul style="list-style-type: none">・スタッフの出勤状況、健康管理、応援体制 |
| ③食材の確保 | <ul style="list-style-type: none">・在庫食材（生鮮、乾物、調味料）・納入業者の確認（対応可否、輸送経路の安全確認）・備蓄食品 |
| ④災害用献立の実施 | <ul style="list-style-type: none">・被害状況に応じて可能な献立を実施・初期には最低限のエネルギーと水分の確保 |
| ⑤調理・配食作業の環境整備 | <ul style="list-style-type: none">・調理場所、熱源の確保・運搬用エレベーター使用不可時の人員配置・ディスポ食器、衛生管理用品等の手配・病室移動等に伴う食数把握の仕組み |
| ⑥特別用途食品等の調達 | <ul style="list-style-type: none">・利用者の身体状況、ニーズに応じた調達 |
| ⑦ごみ処理計画 | <ul style="list-style-type: none">・使い捨て物品、調理残渣・残飯などの衛生対策 |
| ⑧利用者の健康調査 | <ul style="list-style-type: none">・健康状況・ストレス・食事摂取状況の確認・健康調査票の記録・疾病、傷病等の変化の確認 |
| ⑨栄養アセスメント・ケアプランの修正 | <ul style="list-style-type: none">・短期計画による摂取可能な食事に随時修正・長期化の場合は医療部門と連携し再検討 |
| ⑩利用者への栄養指導 | <ul style="list-style-type: none">・入所者の健康状況把握・入所者への声かけ |
| ⑪外部との連携・相互支援 | <ul style="list-style-type: none">・各系列施設の給食従事者確保・各系列施設の被災状況、食事提供状況の情報共有・調理器具、食器、衛生用品等の貸し出し・提供・外部業者への支援依頼 |
| ⑫地域への食支援 | <ul style="list-style-type: none">・一般被災者への対応（炊き出し等） |

(2) 平常時の備え

災害発生時の混乱を最小限に抑え、迅速な対応をするためには、平常時の備えが大切です。対策マニュアルの作成、備蓄品の整備、連携体制の明確化などの準備をすすめ、全ての職員の危機管理に対する意識の共有化を図る必要があります。

「表4 平常時の備えセルフチェック表」(P19)を参考に、各施設の特性を十分に考慮した体制整備をすすめましょう。

表4 平常時の備えセルフチェック表

| | | セルフチェック項目 | ○× | 配慮すべき点など | |
|---------------------------------|------------------------------------|---|-------------------------------|---|----------------|
| 1 | (1) 災害時対応マニュアルの整備 (施設内) | ①災害時における給食施設に関するマニュアルがある 作成/更新日： | | ・施設全体で検討し、定期的に見直すこと | |
| | | ②マニュアルに下記の内容が含まれている | | ・電話が使えない場合も考慮する ・早朝・夜間の対応を想定する | |
| | | a. 連絡、指示体制 | | | |
| | | b. ライフライン（電気・ガス・水道）、人員の確保 | | | |
| | | c. 外部との連絡体制 | | | |
| | | d. 初期対応（発災直後の行動、状況確認項目） | | | |
| | | e. 衛生管理に関すること | | | |
| | f. 食事提供要支援者の対応 | | | | |
| | ③マニュアルについて検討する場がある 会議名： | | ・最低年1回の見直しを行う | | |
| | ④マニュアルの内容について、給食部門をはじめ、施設全体で共有している | | ・新任、転属者への対応 | | |
| (2) 体制強化 | ①給食部門（栄養科）内で訓練や研修を行っている | | ・マニュアルの実現性を検証する | | |
| | ②施設全体で計画的に訓練や研修を行っている | | | | |
| | ③地域や外部も参加した訓練や研修を行っている | | | | |
| 2 | (1) 備蓄の整備 (備蓄) の確保 | ①備蓄の必要量や種類について検討している 人数： 人分/日数： 日分 | | ・入所者（利用者）数+職員 ※外部の来所者も考慮 ・備蓄日数目安：3日分 | |
| | | ②常食以外の食種、食形態者について把握し、対応策を検討している | | ・離乳食、粥、流動食、食物アレルギーなど ・災害が長期化した際の栄養状態の悪化の可能性を想定 | |
| | | ③上記①②をふまえ、災害時に給食を提供するために必要な食料、水、食器、熱源等が備蓄されている | | ・消耗品や、衛生管理用品も備蓄 | |
| | | ④適切な場所に保管している 保管場所： <施設外に保管している場合> 災害時の納入方法、ルートを確認している | | ・浸水リスクや、運搬ルートを考慮し、複数箇所や施設外への保管も検討する | |
| | | (2) 備蓄の運用 | ①備蓄食品を活用した非常時用献立を作成している | | ・火や水が使えない場合も想定 |
| | ②受払簿を整備し、平常時の備蓄利用計画を作成している | | ・平常時給食への利用 ・ランニングコスト管理 | | |
| | ③備蓄品の利用方法について施設内で共有している | | ・栄養士や調理師の不在を想定 | | |
| | 3 | (1) 地域の災害対策 の把握 | ①区の災害対策本部の設置状況を把握している 部署名： | | ・食料、物資等の支援要請先 |
| | | | ②保健所の連絡先を把握している（栄養担当、衛生担当） | | ・対応困難事象の相談先 |
| ③ライフライン遮断時の連絡先を把握している（電気、ガス、水道） | | | | ・状況や復旧の見通しの把握 | |
| (2) 相互支援 体制 | | ①外部業者、系列施設及び所属団体と災害支援に関する取り決めがある | | | |
| | | ②取り決め先と支援内容（食材、人員等）が明確になっている | | | |

参考：「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドラインー実践編ー」より（一部改正）

4 栄養管理報告書について

(1) 栄養管理報告書とは

栄養管理報告書は、東京都規則（健康増進法施行細則第6条）並びに特別区及び保健所政令市で定めている規則（足立区健康増進法施行細則第6条）に基づき、給食の設置者又は管理者が提出するものです。給食施設の栄養管理状況について把握し、課題を発見することで、給食利用者の健康維持増進、QOLの向上につなげることを目的としています。

(2) 栄養管理報告書の提出

特定給食施設の設置者又は管理者は、年に2回、健康増進法施行細則第9条（栄養管理の基準）に基づき適切な栄養管理を実施した給食について、保健所を通じて都道府県知事（特別区においては区長）に提出しなければなりません。

その他の給食施設（概ね1回20食以上または1日50食以上）については、可能な限り提出をお願いします。

提出に当たっては、施設の栄養管理状況及び課題を把握し、改善につなげるために、必ず**施設側の管理者が内容を確認**してから、提出してください。

ア 提出期日

報告月は、年2回（5月分、11月分）です。

毎年5月及び11月に実施した給食について、**翌月15日までに提出**します。

イ 報告用紙

栄養管理報告書の様式は、東京都のホームページに掲載されています。施設の該当する報告様式を確認のうえ、作成に当たっては、「栄養管理報告書の作成に当たって」に記載されている記入要領をよく確認してください。

【東京都保健医療局ホームページ「栄養管理報告書の提出」】

https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/kenkou/kenko_zukuri/ei_syoto/tokutei/houkoku

また、足立保健所中央本町地域・保健総合支援課保健栄養担当から、毎年5月に施設宛てにご案内をお送りしています。注意事項等をよく確認のうえ、提出してください。

ウ 提出方法

① 郵送または持参

足立保健所 中央本町地域・保健総合支援課 保健栄養担当

〒120-0011 足立区中央本町1-5-3 電話 03-3880-5355（直通）

② オンライン申請

足立区ホームページからオンライン申請システムへ

【足立区ホームページ「栄養管理報告書の提出について」】

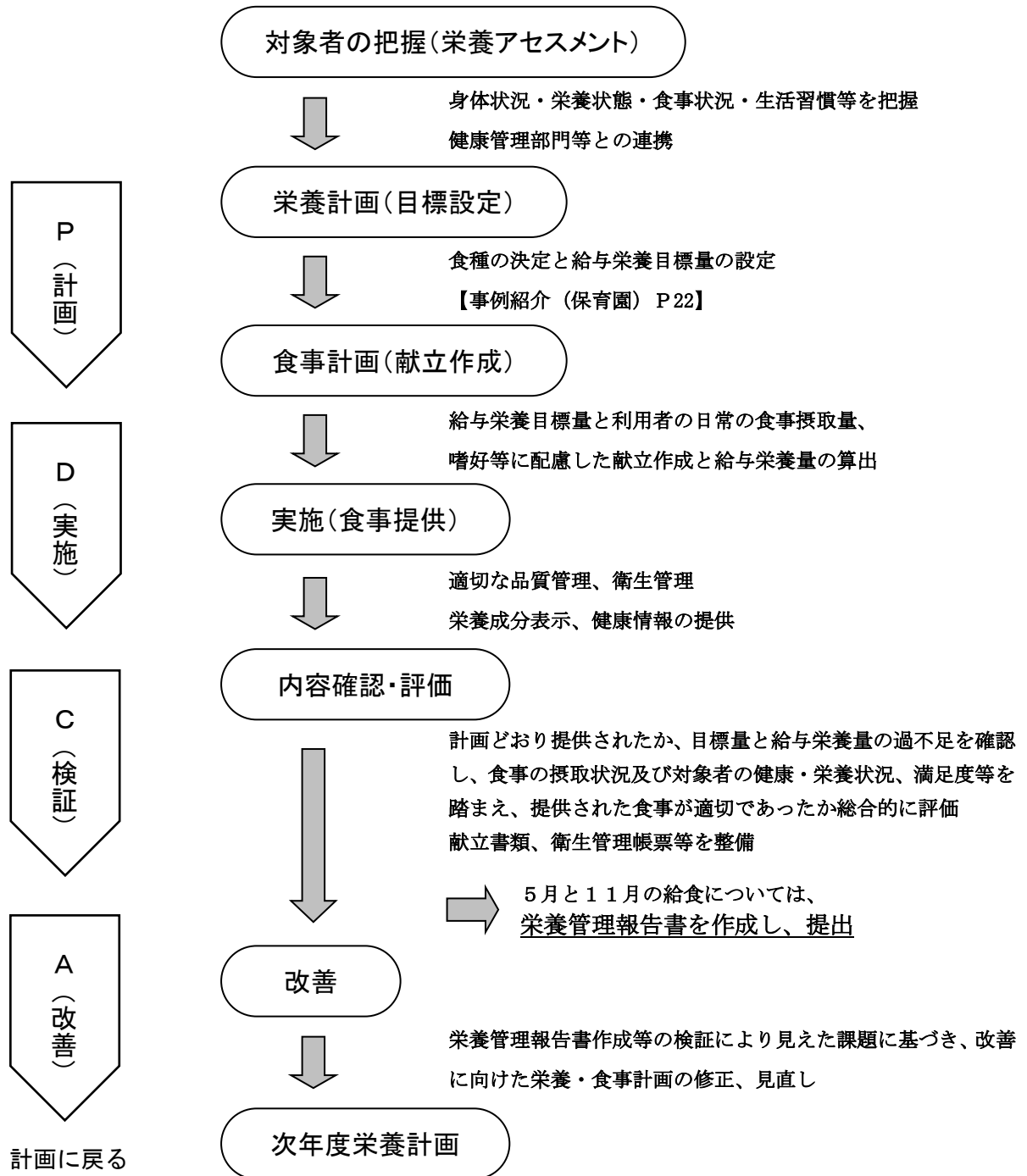
<https://www.city.adachi.tokyo.jp/chuo-h/fukushi-kenko/kenko/eiyoukanri.html>

(3) 栄養管理計画の流れ

施設における栄養管理計画は、食事摂取基準（日本人の食事摂取基準 最新版）の考え方にに基づき、P D C Aサイクル【Plan（計画）－Do（実施）－Check（検証）－Act（改善）】の流れに沿って実施します。

なお、食事摂取基準は5年毎に改訂が行われ、数値や内容が見直されています。また、利用者の状況変化等、給与栄養目標量は定期的に、または必要に応じて見直す必要があります。

栄養管理計画



(4) 施設における栄養管理 [事例紹介]

ここでは、保育園給食の A 保育園を事例に、給与栄養目標量の算出から栄養管理報告書の作成までの手順を紹介します。

給与栄養目標量とは、給食施設において提供する食事の給与栄養量の目標値であり、各施設で設定する基準値です。この値を目標あるいは目安として、献立作成を行います。

保育園については、「日本人の食事摂取基準 最新版」及び厚生労働省通知「児童福祉施設における『食事摂取基準』を活用した食事計画について」（令和 2 年 3 月 31 日 子母発 0331 第 1 号）に基づくものとします。

ア 給食の区分と形態

給食は、調乳、離乳食、3歳未満児食（1～2歳児食）、3歳以上児食（3～5歳児食）に分類されます。その給食形態は、「昼食+おやつ」が基本で、1～2歳児食、3～5歳児食ともに、「主食+おかず」の完全給食と補食としてのおよつもの給食になります。

通常昼食の割合は1日の概ね1/3の量を目安とし、間食については1日全体の10～20%程度の量を目安としています。実際には、延長保育の実施による補食や夕食の提供等、各施設の特性を十分勘案した上で設定します。

（およつもの割合、栄養素の設定等の数値はあくまでの算出事例となります。）

イ 栄養管理計画

A 保育園の園児数 118 人

| 0～5 か月 | 6～8 か月 | 9～11 か月 | 1歳児 | 2歳児 | 3歳児 | 4歳児 | 5歳児 | 合計 |
|-----------|-----------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| 1人 | 3人 | 5人 | 15人 | 18人 | 24人 | 26人 | 26人 | 118人 |

(ア) 対象者の把握

- ① 乳児期は、エネルギーとたんぱく質について、0～5か月、6～8か月、9～11か月に3区分されています。
- ② 幼児期は、1～2歳児、3～5歳児に区分します。
- ③ 身体活動レベルは、1～5歳児までは各区分一律にⅡ（ふつう）とします。
（1～2歳児：1.35、3～5歳児：1.45）
- ④ 保育士、看護師と給食担当者（栄養士等）の連携のもと、日々の喫食状況（家庭での食事も含む）を把握し、給食日誌等に記録をし、情報の共有に努めます。

(イ) 給与栄養目標量の設定

① 0歳児の給与栄養目標量

月齢や発達状態、健康状況、家庭等の状況、日々の喫食状況等を考慮しながら乳児の実態に沿って定めます。

② 幼児（1～2歳児、3～5歳児）の給与栄養目標量

ここでは、各年齢階層別の基準体位を元にした食事摂取基準の値を用いて給与栄養目標量の設定を行うが、実際には個人差が大きいことから、個々人の食事量に十分な配慮が必要です。

また、身体計測値から、体格や成長曲線の伸びに注意し、肥満・やせが気になる場合

には継続した指導が必要です。

乳幼児の推定エネルギー必要量とたんぱく質の目安量・目標量

| 年（月） 齢 | エネルギー（kcal/日） （身体活動レベルⅡ） | | たんぱく質 | |
|---------|-----------------------------|------|----------|-----------------|
| | 男性 | 女性 | 目安量（g/日） | 目標量 （%エネルギー） |
| 0～5（月） | 550 | 500 | 10 | — |
| 6～8（月） | 650 | 600 | 15 | — |
| 9～11（月） | 700 | 650 | 25 | — |
| 1～2（歳） | 950 | 900 | — | 13～20 |
| 3～5（歳） | 1300 | 1250 | — | 13～20 |

(ウ) 各栄養素の算出にあたって

給食施設の給与栄養目標量は、食事摂取基準の実践・運用の考え方に基づいて算出し、設定します。

エネルギー：年齢（月齢）別に、男女の推定エネルギー必要量の最大値を参考に設定。

たんぱく質：総エネルギー比率13～20%を適用。

脂質：総エネルギー比率20～30%を適用。

炭水化物：総エネルギー比率50～65%を適用。

ビタミンA、B1、B2、C：推奨量（※1）の最大値を参考に設定。

ミネラル：カルシウム、鉄は、推奨量の最大値を参考に設定。

食塩相当量：目標量（1～2歳：男子3.0g・女子2.5g未満/日、3～5歳：男女3.5g未満/日）を参考に設定。

食物繊維：1～2歳児は7g/1000kcal程度、3～5歳児は8g/日以上を目標に設定。

（※1）食事摂取基準の推奨量とは、年齢階級別児のほとんど（97%～98%）が1日の必要量を満たすとされている摂取量。

1～2歳児の給与栄養目標量（算出例）

| | エネルギー （kcal） | たんぱく質 （g） | 脂質 （g） | カルシウム （mg） | 鉄 （mg） | ビタミン A （μg） | ビタミン B1 （mg） | ビタミン B2 （mg） | ビタミン C （mg） | 食塩 相当量 （g） | 食物 繊維 （g） |
|--------------------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|---------------|-----------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------|------------------|-----------------|
| 1日当たり 食事摂取基準 （A） | 950 | 30.9～ 47.5 (13～20%) | 21.1～ 31.7 (20～30%) | 450 | 4.0 | 400 | 0.40 | 0.60 | 35 | 3.0 未満 | 7.0 |
| 昼食+おやつ の比率 （B） | 50% | 50% | 50% | 50% | 50% | 50% | 50% | 50% | 50% | 50% | 50% |
| 保育園の 給与栄養目標量 （C=A×B/100） | 475 | 15.4～ 23.8 | 10.6～ 15.8 | 225 | 2.0 | 200 | 0.2 | 0.30 | 18 | 1.5 未満 | 3.5 |
| 保育園の 給与栄養目標量 （Cを丸めた値） | 480 | 20.0 | 13.0 | 230 | 2.0 | 200 | 0.2 | 0.30 | 18 | 1.5 | 3.5 |

注) について：1日の給与栄養量の50%を給与することを前提とした。（昼食は1日の概ね1/3、おやつ午前5%・午後10%）

計算式

<エネルギー>

$$\begin{aligned} & \text{推定エネルギー必要量 (kcal/日) の最大値} \times \frac{50}{100} \\ & = 950 \times \frac{50}{100} = 475 \text{ (kcal)} \end{aligned}$$

<たんぱく質>

$$\begin{aligned} & \text{設定したエネルギー (kcal/日)} \times \frac{13\sim 20}{100} \div 4 \text{ (kcal)} \times \frac{50}{100} \\ & = 950 \times \frac{13\sim 20}{100} \div 4 \text{ (kcal)} \times \frac{50}{100} = 15.4\sim 23.8 \text{ (g)} \end{aligned}$$

<脂質>

$$\begin{aligned} & \text{設定したエネルギー (kcal/日)} \times \frac{20\sim 30}{100} \div 9 \text{ (kcal)} \times \frac{50}{100} \\ & = 950 \times \frac{20\sim 30}{100} \div 9 \text{ (kcal)} \times \frac{50}{100} = 10.6\sim 15.8 \text{ (g)} \end{aligned}$$

3～5歳児の給与栄養目標量 (算出例)

| | エネルギー (kcal) | たんぱく質 (g) | 脂質 (g) | カルシウム (mg) | 鉄 (mg) | ビタミン A (μg) | ビタミン B1 (mg) | ビタミン B2 (mg) | ビタミン C (mg) | 食塩 相当量 (g) | 食物 繊維 (g) |
|--------------------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|---------------|------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------|------------------|-----------------|
| 1日当たり 食事摂取基準 (A) | 1300 | 42.3～ 65.0 (13～20%) | 28.9～ 43.3 (20～30%) | 600 | 5.0 | 500 | 0.50 | 0.80 | 40 | 3.5 未満 | 8.0 |
| 昼食+おやつ の比率 (B) | 45% | 45% | 45% | 45% | 45% | 45% | 45% | 45% | 45% | 45% | 45% |
| 保育園の 給与栄養目標量 (C=A×B/100) | 585 | 19.0～ 29.3 | 13.0～ 19.5 | 270 | 2.25 | 225 | 0.23 | 0.36 | 18 | 1.6 未満 | 3.6 |
| 保育園の 給与栄養目標量 (Cを丸めた値) | 590 | 24.0 | 16.0 | 270 | 2.3 | 230 | 0.25 | 0.40 | 18 | 1.6 | 4.0 |

注) 45% について：1日の給与栄養量の45%を給与することを前提とした。(昼食は1日の概ね1/3、おやつ午後10%)

※計算式は、1～2歳児の計算式を参照。

(エ) 栄養計画の実施における留意点

施設では、対象者の摂取量を継続的に把握し、定期的に身体発育状況を確認しながら、以下の点に留意した評価・改善・食育の実践が望まれます。

- ① 子どもの健全な発育・発達を目指し、子どもの身体活動等を含めた生活状況や、栄養状態、摂取量、残食量等の把握により、給与栄養目標量の達成度を評価し、その後の食事計画の改善に努めること。
- ② 献立作成、調理、盛り付け・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が、定期的に情報の共有を図り、食事計画・評価を行うこと。
- ③ 日々提供される食事が子どもの心身の健全育成にとって重要であることから、施設や子どもの特性に応じた「食育」の実践に努めること。

(5) 栄養管理報告書の作成にあたって

給食実施後は、給与栄養量（実際）の算出、目標量との比較、献立の内容確認・評価をし、栄養管理報告書を作成します。施設種類に応じた各様式の「栄養管理報告書の作成にあたって」に基づいて記入してください。

ア 栄養管理報告書（VI 栄養計画）記入の留意点

VI 栄養計画の 4 給与栄養目標量と給与栄養量の欄には、施設で提供される給食のうち、最も提供数の多い給食（食種）に関して記入します。また、給与栄養目標量と給与栄養量（実際）には、三大栄養素のエネルギー比率（％）の記入項目があります。食事摂取基準の目標量を参考に、適切なエネルギー比率の目標設定、評価、改善に努めてください。

食事摂取基準によるエネルギー比率（％）

| 年齢 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 |
|----------|-------|-------|-------|
| 1～49（歳） | 13～20 | 20～30 | 50～65 |
| 50～64（歳） | 14～20 | 20～30 | 50～65 |
| 65～（歳） | 15～20 | 20～30 | 50～65 |

イ エネルギー比率（％）の算出方法

栄養管理報告書で記入するエネルギー比率（％）は、以下の計算式で算出します。栄養計算ソフト等で算出した値と異なる場合がありますのでご注意ください。

$$\text{たんぱく質エネルギー比率（％）} = \frac{\text{たんぱく質（g）} \times 4}{\text{総エネルギー量（kcal）}} \times 100$$

$$\text{脂肪エネルギー比率（％）} = \frac{\text{脂質（g）} \times 9}{\text{総エネルギー量（kcal）}} \times 100$$

$$\text{炭水化物エネルギー比率（％）} = 100 - (\text{たんぱく質エネルギー比率} + \text{脂肪エネルギー比率})$$

※炭水化物のエネルギー換算係数は、4kcal/g であるが、食物繊維やアルコールの産生エネルギーを考慮すると複雑なため、総エネルギーからたんぱく質エネルギーと脂肪エネルギーを除いた残余を、炭水化物エネルギーとして算出することとする。

ウ 栄養管理報告書 Excel 様式について

パソコン等での作成用に、東京都のホームページに Excel 様式が掲載されています。入力欄のセルの色分けや自動計算により、入力漏れや計算ミスを防ぐことができます。また、足立区ホームページからオンライン申請での提出もできますので、ぜひご活用ください。

(6) 肥満とやせの評価

平成 25 年度からの健康日本 2 1（第二次）の推進に当たり、特定給食施設では、「利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善」をするとされています。その評価方法として、「肥満及びやせに該当する者の割合」を、栄養管理報告書で報告します。ここでは、対象年齢別に、肥満とやせの評価方法を紹介します。

肥満及びやせの者の割合が少しでも減るように、給食の改善に活かしてください。

ア 幼児（3歳以上6歳未満）の評価方法

(ア) 利用者のうち、対象となる幼児（3歳以上6歳未満）の性、身長、体重を把握します。

(イ) 幼児身長体重曲線を用いて、肥満度を判定します。

肥満とやせの判定方法

① 幼児身長体重曲線を用いて、性・身長別標準体重を算出します。

男児：標準体重(kg) = $0.00206 \times \text{身長(cm)}^2 - 0.1166 \times \text{身長} + 6.5273$

女児：標準体重(kg) = $0.00249 \times \text{身長(cm)}^2 - 0.1858 \times \text{身長} + 9.0360$

② 肥満度を算出します。

肥満度(%) = $[\text{実測体重(kg)} - \text{標準体重(kg)}] / \text{標準体重(kg)} \times 100$

③ 肥満とやせの判定をします。男女とも判定基準は以下のとおりです。

| 判定 | やせ | 普通 | 肥満 |
|-----|--------|--------------|--------|
| 肥満度 | -15%以下 | -15%超 +15%未満 | +15%以上 |

(ウ) 評価対象者のうち、肥満及びやせに該当する者の割合を算出します。

肥満／やせに該当する者の割合 (%)

= 肥満／やせに該当する者の人数 ÷ 評価対象者の人数 × 100

厚生労働省のホームページから、
肥満とやせの判定ツールをダウンロードできます。

【ホームページアドレス】

<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/chiiki-gyousei.html>

「幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト」からダウンロードしてください。

身長別標準体重とやせ・肥満判定の早見表（3歳以上6歳未満の幼児）

平成12年度乳幼児身体発育調査の結果に基づく

| 身長(cm) | 男 | | | 女 | | |
|--------|----------|------|------|----------|------|------|
| | 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 | 14.4 | 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 | 21.1 | 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：肥満度－15%以下（表中の各身長における数値以下が該当）

※2 肥満：肥満度＋15%以上（表中の各身長における数値以上が該当）

イ 児童・生徒（6歳以上18歳未満）の評価方法

(ア) 利用者のうち、対象となる児童・生徒（6歳以上18歳未満）の性、年齢、身長、体重を把握します。

(イ) 学校保健統計調査方式により、肥満度を判定します。

肥満とやせの判定方法

① 学校保健統計調査方式により、性・年齢・身長別標準体重を算出します。

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

| 年齢 \ 係数 | 男 | | 女 | |
|---------|-------|--------|-------|--------|
| | a | b | a | b |
| 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 |

② 肥満度を算出します。

$$\text{肥満度(\%)} = [\text{実測体重(kg)} - \text{標準体重(kg)}] \div \text{標準体重(kg)} \times 100$$

③ 肥満とやせの判定をします。男女とも判定基準は以下のとおりです。

| 判定 | やせ | 普通 | 肥満 |
|-----|--------|--------------|--------|
| 肥満度 | -20%以下 | -20%超 +20%未満 | +20%以上 |

※ 日本小児内分泌学会、日本成長学会のホームページに、早見表や計算ソフトが公表されています。

(ウ) 評価対象者のうち、肥満及びやせに該当する者の割合を算出します。

肥満/やせに該当する者の割合 (%)

$$= \text{肥満/やせに該当する者の人数} \div \text{評価対象者の人数} \times 100$$

ウ 成人（20歳以上）の評価方法

(ア) 利用者の身長、体重を把握します。

(イ) BMIを用いた体格指数から、肥満とやせを評価します。

肥満とやせの判定方法

① BMI (Body Mass Index) を用いて、体格指数を算出します。

$$\text{BMI} = \text{体重 (kg)} \div [\text{身長 (m)} \times \text{身長 (m)}]$$

② 肥満とやせの判定をします。判定基準は下記のとおりです。

| 判定 | やせ | 標準 | 肥満 |
|-----|---------|-----------------|---------|
| BMI | 18.5 未満 | 18.5 以上 25.0 未満 | 25.0 以上 |

(ウ) 利用者のうち、肥満及びやせに該当する者の割合を算出します。

肥満／やせに該当する者の割合 (%)

$$= \text{肥満／やせに該当する者の人数} \div \text{評価対象者の人数} \times 100$$

5 給食関係法令

(1) 健康増進法 (平成14年8月2日 法律第103号) 【抜粋】

(最終改正 令和7年12月12日 法律第87号)

概要 国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図る。

| | | |
|----|------------|----------------------------|
| 目次 | 第1章 | 総則 (第1条～第6条) |
| | 第2章 | 基本方針等 (第7条～第9条) |
| | 第3章 | 国民健康・栄養調査等 (第10条～第16条) |
| | 第4章 | 保健指導等 (第17条～第19条) |
| | 第5章 | 特定給食施設等 (第20条～第24条) |
| | 第6章 | 受動喫煙防止 |
| | 第7章 | 特別用途表示等 (第43条～第67条) |
| | 第8章 | 雑則 (第68条・第69条) |
| | 第9章 | 罰則 (第70条～第78条) |
| | | 附則 |

第5章 特定給食施設等

(特定給食施設の届出)

第20条 特定給食施設(特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。)を設置した者は、その事業の開始の日から一月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。

- 2 前項の規定による届出をした者は、同項の厚生労働省令で定める事項に変更を生じたときは、変更の日から一月以内にその旨を当該都道府県知事に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

(特定給食施設における栄養管理)

第21条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければならない。

- 2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない。

- 3 特定給食施設の設置者は、前2項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

(指導及び助言)

第22条 都道府県知事は特定給食施設の設置者に対し、前条第1項又は第3項の規定によ

る栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、当該栄養管理の実施に関し必要な指導及び助言をすることができる。

(勧告及び命令)

第 23 条 都道府県知事は、第 21 条第 1 項の規定に違反して管理栄養士を置かず、若しくは同条第 3 項の規定に違反して適切な栄養管理を行わず、又は正当な理由がなくて前条の栄養管理をしない特定給食施設の設置者があるときは、当該給食施設の設置者に対し、管理栄養士を置き、又は適切な栄養管理を行うよう勧告をすることができる。

2 都道府県知事は、前項に規定する勧告を受けた特定給食施設の設置者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかつたときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(立入検査等)

第 24 条 都道府県知事は、第 21 条第 1 項又は第 3 項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、特定給食施設の設置者若しくは管理者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は栄養指導員に、当該施設に立ち入り、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

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

3 第 1 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 9 章 罰則

第 72 条 次の各号のいずれかに該当する者は、50 万円以下の罰金に処する。

1 第 23 条第 2 項の規定に基づく命令に違反した者

2 第 43 条第 1 項の規定に違反した者

3 第 57 条第 2 項の規定による命令に違反した者

第 74 条 次の各号のいずれかに該当する者は、30 万円以下の罰金に処する。

1 第 24 条第 1 項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは同項の規定による質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者

2 第 61 条第 1 項（第 63 条第 2 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 75 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 72 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。

(2) 健康増進法施行規則 (平成 15 年 4 月 30 日 厚生労働省令第 86 号) **【抜粋】**

(最終改正 令和 7 年 6 月 1 日 厚生労働省令第 62 号)

(特定給食施設)

第 5 条 法第 20 条第 1 項の厚生労働省令で定める施設は、継続的に 1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上の食事を供給する施設とする。

(特定給食施設の届出事項)

第 6 条 法第 20 条第 1 項の厚生労働省令で定める事項は次のとおりとする。

- 1 給食施設の名称及び所在地
- 2 給食施設の設置者の氏名及び住所（法人にあっては、給食施設の設置者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
- 3 給食施設の種類
- 4 給食の開始日または開始予定日
- 5 1 日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
- 6 管理栄養士及び栄養士の員数

(特別の栄養管理が必要な給食施設の指定)

第 7 条 法第 21 条第 1 項の規定により都道府県知事が指定する施設は次のとおりとする。

- 1 医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であって、継続的に 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の食事を供給するもの。
- 2 前号に掲げる特定給食施設以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に 1 回 500 食以上又は 1 日 1500 食以上の食事を供給するもの。

(特定給食施設における栄養士等)

第 8 条 法第 21 条第 2 項の規定により栄養士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、1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の食事を供給するものの設置者は、当該施設に置かれる栄養士のうち少なくとも 1 人は管理栄養士であるように努めなければならない。

(栄養管理の基準)

第 9 条 法第 21 条第 3 項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 1 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（以下「利用者」という。）の身体の状態、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。
- 2 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 3 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 4 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 5 衛生の管理については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 223 号）その他関係法令の定めるところによること。

(3) 足立区健康増進法施行細則 (平成 15 年 7 月 1 日 規則第 72 号) **【抜粋】**

(付則 令和 2 年 9 月 11 日 規則第 61 号)

(趣旨)

第 1 条 この規則は、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号。以下「法」という。）の施行に関し、健康増進法施行規則（平成 15 年厚生労働省令第 86 号。以下「省令」という。）に定めるもののほか、必要な事項について定めるものとする。

(書類の経由)

第 2 条 法、省令又はこの規則の定めるところにより区長に提出する申請書、届書及びその他の書類は、保健所長を経由しなければならない。

(特定給食施設の届出)

第 4 条 法第 20 条第 1 項に規定する給食施設事業の開始又は再開の届出は給食施設開始届（第 2 号様式）により区長に届出なければならない。

2 法第 20 条第 2 項に規定する給食施設の届出事項変更の届出にあつては、給食施設届出事項変更届（第 3 号様式）により、給食の休止又は廃止の届出にあつては、給食施設廃止（休止）届（第 4 号様式）により、区長に届け出なければならない。

(管理栄養士の必置指定)

第 5 条 法第 21 条第 1 項に規定する施設の指定は、管理栄養士必置指定通知書（第 5 号様式）により行うものとする。

2 区長は、前項の規定により指定した施設が省令第 7 条の規定に該当しなくなったときは、管理栄養士の必置指定解除通知書（第 6 号様式）により、当該指定を取り消すものとする。

(給食の報告)

第 6 条 特定給食施設の設置者又は管理者は、毎年 5 月及び 11 月に実施した給食について、実施した月の翌月 15 日までに、報告書を区長に提出しなければならない。

(帳票の整備等)

第 7 条 特定給食施設の管理者は、献立、食品使用日計、栄養、出納その他給食に必要な帳票を整備及び保存しなければならない。

2 前項の帳票は、法第 19 条に規定する栄養指導員（以下「栄養指導員」という。）の請求があつたときは、これを提示しなければならない。

6 衛生管理マニュアル（抜粋）

*大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋

（平成9年3月24日衛食第85号別添）

（最終改正：平成29年6月16日 生食発第0616第1号）

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
 - ⑤ 配膳の前

- (12) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。
 - ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
 - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分

以上を要する場合は次のア及びイによること。

ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

(4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

(1) 施設設備の構造

② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。

③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

(2) 施設設備の管理

① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。
- ⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は1年間保管すること。
- ⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと^{注6}。
- ⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注6：「ノロウイルスに関するQ&A」（厚生労働省）を参照のこと。

（3） 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

（4） 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査^{注7}には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて^{注8}ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- ⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- ⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑧ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）

- ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑩ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑪ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手順とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

足立区 足立保健所・保健センター案内

給食届出・栄養管理報告書の提出先

中央本町地域・保健総合支援課 ☎ 03-3880-5351
 足立保健所生活衛生課 ☎ 03-3880-5361

中央本町地域・保健総合支援課
 保健栄養担当 Tel 03-3880-5355 直通
 Fax 03-3880-6998
 〒120-0011 足立区中央本町 1-5-3

※食品衛生の窓口は・・・
 足立保健所生活衛生課
 食品保健係・食品監視係
 Tel 03-3880-5363・5364
 ○中央本町地域・保健総合支援課と
 同じ2階です

栄養管理・栄養指導などの相談先

各保健センターの保健栄養担当 管理栄養士にご相談ください。

竹の塚保健センター ☎ 03-3855-5082
 西竹の塚 1-11-2 エミールタワー竹の塚 2階

千住保健センター ☎ 03-3888-4277
 千住仲町 19-3 (仮) 千住仲町 18-7

※令和10年5月頃まで仮移転予定

東部保健センター ☎ 03-3606-4171
 大谷田 3-11-13

江北保健センター ☎ 03-3896-4004
 西新井本町 2-30-40

給食施設栄養管理ハンドブック

発 行：足立区 足立保健所
中央本町地域・保健総合支援課

発行日：令和8年4月

