

2. 栄養管理における留意事項

特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

(令和2年3月31日付け健健発0331第2号 厚生労働省健康局健康課長通知 別添2)

第1 趣旨

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
- 2 提供する食事(給食)の献立について
- 3 栄養に関する情報の提供について
- 4 書類の整備について
- 5 衛生管理について

第3 災害等の備え

2. 栄養管理における留意事項

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

- 対象者(利用者)の把握に努めます(アセスメント)
- 把握した情報に基づいて、食事計画を作成し、給食運営を行います(計画・実施)
- 食事の摂取状況や身体状況の変化を把握・評価し、
食事計画を改善します(評価・改善)

→ PDCAサイクルに基づいた栄養管理を行きましょう

- 提供エネルギーの評価には、体格の変化や、肥満・やせの者の割合の変化を
参考にします



2. 栄養管理における留意事項

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される場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。



モデル献立

2. 栄養管理における留意事項

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。



エネルギー	〇〇kcal
たんぱく質	〇〇.〇g
脂質	〇〇.〇g
食塩相当量	〇.〇g

(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。



2. 栄養管理における留意事項

4 書類の整備について

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



献立表



栄養管理の
評価に必要な
情報

5 衛生管理について

給食の運営は、衛生かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法、「大規模食中毒対策等について」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。

2. 栄養管理における留意事項

第3 災害等の備え

災害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。



以上をふまえて、通知に基づき作成するのが

栄養管理報告書（給食施設）												
保健所長 殿												
施設名												
所在地												
管理者名												
電話番号												
____年 ____月分												
Ⅰ 施設種類		Ⅱ 食事区分別 1 日平均食費及び食材料費				Ⅲ 給食従事者数						
1 学校 2 児童福祉施設 (保育園以外) 3 社会福祉施設 4 集会所 5 保育園 6 福祉施設 7 高齢施設 8 一般施設等 (その他)		食費及び食材料費						施設側(人)		委託先(人)		
		定食(□単一□選択)			ファミリー食		その他		常勤	非常勤	常勤	非常勤
	朝 食	食	(材・代)	円	食	食	食	管理栄養士				
	昼 食	食	(材・代)	円	食	食	食	栄養士				
	夕 食	食	(材・代)	円	食	食	食	調理師				
	夜 食	食	(材・代)	円	食	食	食	調理師兼員				
合 計	0	食	(材・代)	0 円	0 食	0 食	0 食	その他				
	西 南	職員食	食		喫食率	%	合 計		0	0	0	0
Ⅳ 対象者（利用者）の把握												
【年1回以上、施設が把握しているもの】				8 疾病状況の把握（健診結果） : □有 □無 9 生活習慣の把握 : □有 □無 （給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等）								
1 対象者（利用者）数の把握 : □有 □無				【利用者に関する把握、調査】該当に印をつけ頻度を記入する。 1 食事の摂取量の把握 □実施している(□全員 □一部) (頻度: □毎日 □ 回/月 □ 回/年) □実施していない 2 嗜好・満足度調査 □実施している □実施していない 3 その他()								
2 身長の把握 : □有 □無												
3 体重の把握 : □有 □無												
4 BMIなどによる体格の把握 □有 (肥満 % やせ %) □無												
5 身体活動状況の把握 : □有 □無												
6 食物アレルギーの把握 : □有 □無												
(健診結果・既往歴含む)												
7 食物アレルギーへの対応 □有 (□除 去 □代 替 □その他()) □無												
Ⅴ 給食の概要												
1 給食の位置づけ				☐ 利用者の健康づくり ☐ 望ましい食習慣の確立 ☐ 十分な栄養素の摂取 ☐ 安堵での提供 ☐ 楽しい食事 ☐ その他() 1-1 離乳食の1日一食として給食が機能している ☐ 十分機能している ☐ ほぼ十分でない ☐ 機能していない ☐ わからない								
2 給食会誌				☐ 有 (頻度: 回/年) ☐ 無 構成委員 ☐ 管理者 ☐ 管理栄養士・栄養士 ☐ 調理師・調理担当者 2-2 有の場合 ☐ 給食利用者 ☐ 会費・寄附金者 ☐ その他()								
3 衛生管理				衛生管理マニュアルの活用 ☐ 有 ☐ 無 衛生点検表の活用 ☐ 有 ☐ 無 ①食中毒発生時マニュアル ☐ 有 ☐ 無 ②災害時マニュアル ☐ 有 ☐ 無 ③食品の保管 ☐ 有 ☐ 無 ④他施設との連携 ☐ 有 ☐ 無								
4 非常時危機管理対策												
5 健康管理部門と栄養管理部門との連携 (事業所のみ記入)				☐ 有 ☐ 無								

施設名					
VII 栄養計画					
1 対象別に設定した給与栄養目標量の種類		☐ 種類 ☐ 作成していない			
2 給与栄養目標量の設定対象の食事		☐ 朝食 ☐ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 夜食 ☐ おやつ			
3 給与栄養目標量の設定日		年 月			
4 給与栄養目標量と給与栄養量(最も提供数の多い給食に関して記入)		対象：年齢 歳～ 歳 性別 □男 □女 □男女共 エネルギーたんぱく質脂質カルシウム鉄ビタミンA(EAE当量)B1(mg)B2(mg)C(mg)食物繊維相当量(g) ニュールー(kcal)(g)(g)(mg)(mg)(μg)(RAE当量)BI(mg)B2(mg)C(mg)食物繊維相当量(g)炭水化物ニセルボー・ニセルルー比率(%); 比率(%); 比率(%); 給与栄養目標量100.0 給与栄養量(実測)100.0			
5 給与栄養目標量に対する給与栄養量(実際の)内容確認及び評価		☐ 実施している(□毎月 □報告月のみ) ☐ 実施していない			
Ⅷ 栄養・健康情報提供		☐ 有 ☐ 無(有の場合は下記にチェック)		Ⅸ 栄養指導	
□栄養成分表示 □献立表の提供 □卓上メモ □ポスターの掲示 □給食たよりの配布 □実物展示 □給食時間の訪問 □健康に配慮したメニュー提示 □推奨組合せの例の提示 □その他()		個別		実施人数 延人 延人 延人	
IX 課題と評価		☐ 有 ☐ 無(有の場合は下記に記入)		延人	
(栄養課題)		集団		回人 回人	
(栄養課題に対する取組)				回人	
X 東京都の栄養関連施策項目(最も提供数が多い給食に対して記入)					
(施設の自己評価)		Ⅺ-4の食事について記入)		目標量 提供量	
		野菜の一人当たりの提供量(□1食 □1日)		※	※
		果物の一人当たりの提供量(□1食 □1日)		※	※
XI 委託		☐ 有 ☐ 無(有の場合は下記に記入)			
名称		作成者 所属 電話 FAX 職種: 特定給食施設 ・ その他の施設 (施設番号) 保健所 記入欄	施設側責任者 役職 氏名 作成者氏名 所属 電話 FAX 職種: □管理栄養士 □栄養士 □調理師 □その他()		
電話番号 FAX					
委託内容 □献立作成 □発注 □調理 □盛付 □配膳 □食器洗浄 □その他()					
委託契約内容の書類整備:		☐ 有 ☐ 無			