

給食施設における 栄養管理の手引き

相模原市保健所

目次

第1章 給食施設とは	P2
1 給食施設の役割	P2
2 特定給食施設等の定義	P2
3 特定給食施設等の種類	P3
(1) 主に健康増進を目的とした施設	
(2) 主に個別的な栄養管理を行う施設	
4 特定給食施設等の設置者の責務	P4
(1) 給食施設の届出	
(2) 給食施設での栄養管理状況等の報告(栄養管理報告書)	
5 管理栄養士・栄養士の配置	P6
(1) 管理栄養士・栄養士の配置の意義	
(2) 管理栄養士の配置指定施設	
6 健康増進法にかかる義務違反	P8
(1) 給食施設の届出義務違反	
(2) 管理栄養士配置指定違反及び栄養管理基準違反	
7 特定給食施設における栄養管理基準	P9
第2章 栄養管理の実際	P11
1 給食管理体制の整備	P11
(1) 給食管理体制の整備の例	
(2) 評価体制の整備	
2 栄養管理のすすめ方	P12
事業所の例	P18
3 健康・栄養情報の提供	P24
4 衛生管理	P26
5 非常・災害時に対する備え	P26
第3章 栄養指導員による給食施設指導	P27
1 実地調査・指導	P27
2 集団指導(特定給食施設等管理者及び担当者講習会等)	P28
3 個別指導	P28
第4章 参考資料	P29
参考文献	P36

第1章 給食施設とは

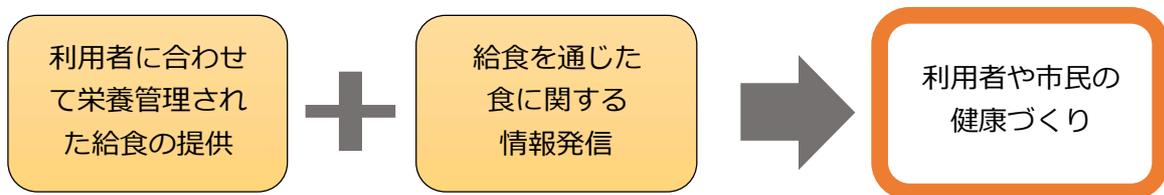
1 給食施設の役割

給食施設とは、特定^{※1}かつ多数の人に対して継続的に食事を供給^{※2}する施設です。

給食施設では、利用者に毎日のように食事が供給されるため、その食事内容は利用者の栄養・健康状態に大きく影響します。

そのため、給食施設は単に食事を供給するだけでなく、利用者に合わせて栄養管理や健康管理を行うという視点を持って給食を運営することが求められています。

また、給食を通じて利用者に食に関する情報を提供することができるなど、給食施設は情報発信の場としても重要な役割を担っています。(健康増進法第21条)



2 特定給食施設等の定義

給食施設のうち栄養管理が必要と関係法令等で定められた施設を特定給食施設又は小規模特定給食施設(以下、「特定給食施設等」という。)といいます。特定給食施設等は根拠法令等に基づき供給した食事の数(以下、「食数^{※3}」)により分類されます。

また、施設の種類ごとに遵守しなければならない法や規則等は異なります。

施設の種類	食数	根拠法令等
特定給食施設	1回100食以上 又は1日250食以上	健康増進法第20条 健康増進法施行規則第5条
小規模特定給食施設	1回50食以上 又は1日100食以上	相模原市小規模特定給食施設の 栄養の改善に関する条例第1条

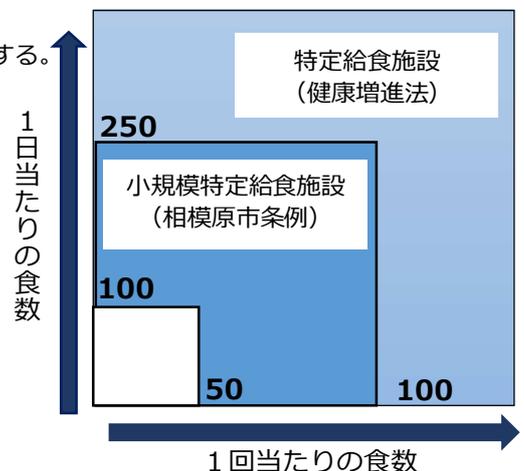
※1「特定」とは：原則、給食対象者が特定される集団であり、必ずしも同一人に限らない。

【例：児童生徒、患者、福祉施設利用者、事業所従業員】

※2「継続的に食事を供給」とは：年間施設稼働日数の2/3以上とする。

※3「食数」について：

- 間食(おやつ)、検食、保存食は食数に含めない。職員食、経腸栄養は食数に含む。
- 一つの厨房を併設している複数の施設での給食提供に共用している場合は、特定給食施設(又は小規模特定給食施設)としては一つの施設と考え、届出や報告は主となる施設が行う。その際の食数は、全施設をまとめたものとする。



3 特定給食施設等の種類

(1) 主に健康増進を目的とした施設

施設の種類	対象施設	開始届時に把握する食数
学校	幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校、大学及び高等専門学校、専修学校、各種学校、認定こども園（幼稚園型）等	利用者（在籍者）数
児童福祉施設	保育所、乳児院、障害児入所施設、児童発達支援センター、児童養護施設、児童自立支援施設、児童家庭支援センター、児童厚生施設、認定こども園（幼保連携型・保育所型・地方裁量型）等	入所定員数
事業所	事業所又は事務所	利用者数
寄宿舍	学生又は労働者を寄宿させる施設	利用者数
矯正施設	刑務所、少年刑務所、拘置所、少年院、少年鑑別所	利用者数
自衛隊	自衛隊	利用者（隊員）数

(2) 主に個別的な栄養管理を行う施設

施設の種類	対象施設	開始届時に把握する食数
病院	病院、診療所	許可病床数
介護老人保健施設	介護老人保健施設	入所定員数
老人福祉施設	特別養護老人ホーム、養護老人ホーム、軽費老人ホーム等	入所定員数
社会福祉施設	医療保護施設、身体障害者社会参加支援施設、障害者支援施設等	入所定員数
その他	有料老人ホーム、サービス付き高齢者住宅等	利用者数

- ※ 定員の定めがある施設（病院、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設、児童福祉施設等）は、原則として許可病床数や入所定員数とする。それ以外の施設における各食の食数は、利用者数とする。
- ※ 職員にも給食を提供する場合は食数に含める。

4 特定給食施設等の設置者の責務

(1) 給食施設の届出

給食施設を開始する場合や届出内容に変更があった場合は、特定給食施設等の設置者は次の届出が必要です。

※ 本手引きでは健康増進法に基づく届出に関する説明となっています。その他、関係法令による届出が必要な場合があるため、関係機関へお問い合わせください。

【届出一覧】 全ての届出書は原則 1 か月以内に当該施設の設置者から提出します。

種類	対象
給食施設開始（再開）届 （第 1 号様式）	<ul style="list-style-type: none">給食施設を開始する場合休止していた給食施設を再開する場合
給食施設変更届 （第 2 号様式）	<ul style="list-style-type: none">以下の項目に変更があった場合<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)◆給食の規模（特定給食施設⇔小規模特定給食施設）◆給食施設の種類◆運営方式の変更（直営⇔委託）◆1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数◆管理栄養士、栄養士の人数◆その他（委託会社の変更、給食施設の構造変更（平面図含む）など）
給食施設休止（廃止）届 （第 3 号様式）	<ul style="list-style-type: none">給食施設を休止（廃止）する場合 <p>※再開時には給食施設開始（再開）届の提出が必要です。</p>

届出に関する各種様式は、市ホームページからダウンロードできます。

<https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/kurashi/kenko/shokuseikatsu/1007323.html>

または

相模原市 特定給食

検索

(2) 給食施設での栄養管理状況等の報告（栄養管理報告書）

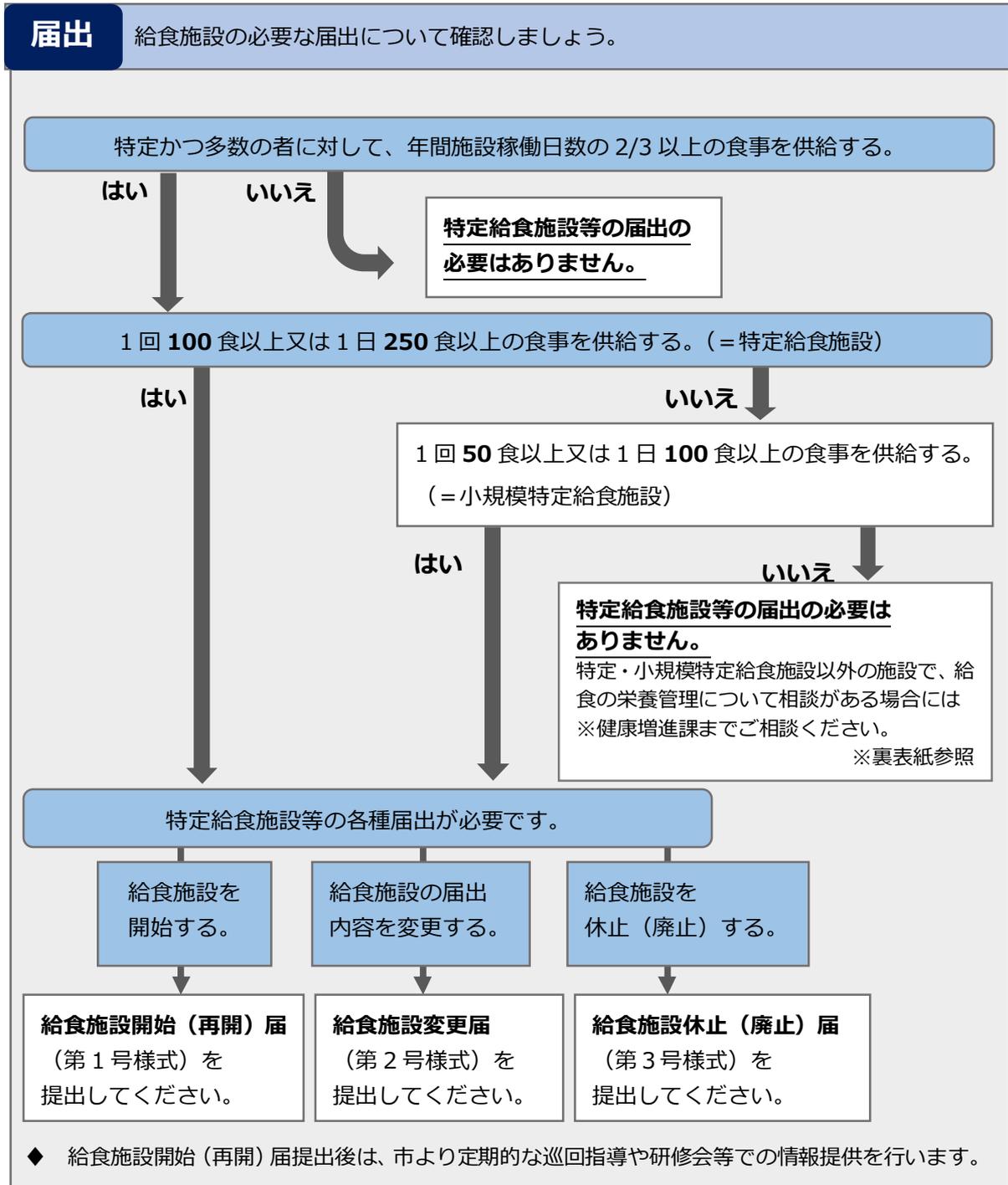
相模原市では、給食施設における給食運営及び栄養管理の状況等を把握するため年 1 回報告書の提出を求めています。（開始届を提出した年の翌年以降の状況を報告）

なお、報告書は施設の種類ごとに様式が異なります。相模原市より通知を 1 1 月頃に送付しますので、電子申請又は郵送にて提出をお願いいたします。

(参考 1)

特定給食施設等の届出関係フローチャート

特定給食施設等に該当し、法律等に基づく届出や報告等の必要があるか確認しましょう。



報告 給食施設の必要な報告について確認しましょう。

毎年 1 回、**給食施設栄養管理報告書** (第 7~11 号様式) を提出してください。

- 提出時期：毎年 1 月頃
- 報告期間：前年 1~12 月分

◆ 開始届を提出した年の翌年以降の状況を報告してください。

5 管理栄養士・栄養士の配置

(1) 管理栄養士・栄養士の配置の意義

特定給食施設等で供給される食事は、おいしさだけでなく、生活習慣病の予防や病気の重症化を招くことがないよう、安心して食べられる内容であることが必要です。

そのためには、利用者の健康・栄養状態の改善を目的として、その特性を反映させた栄養・食事計画に基づき食事の品質管理を実施していくことと、提供した内容が利用者にとって適切な内容であったかどうかを施設全体で評価し、次の栄養・食事計画の改善につなげていくことが必要です。

特定給食施設等に配置された管理栄養士・栄養士には、施設の状況に合わせた栄養管理及び給食管理を行うために専門性を発揮することが求められています。

(2) 管理栄養士の配置指定施設

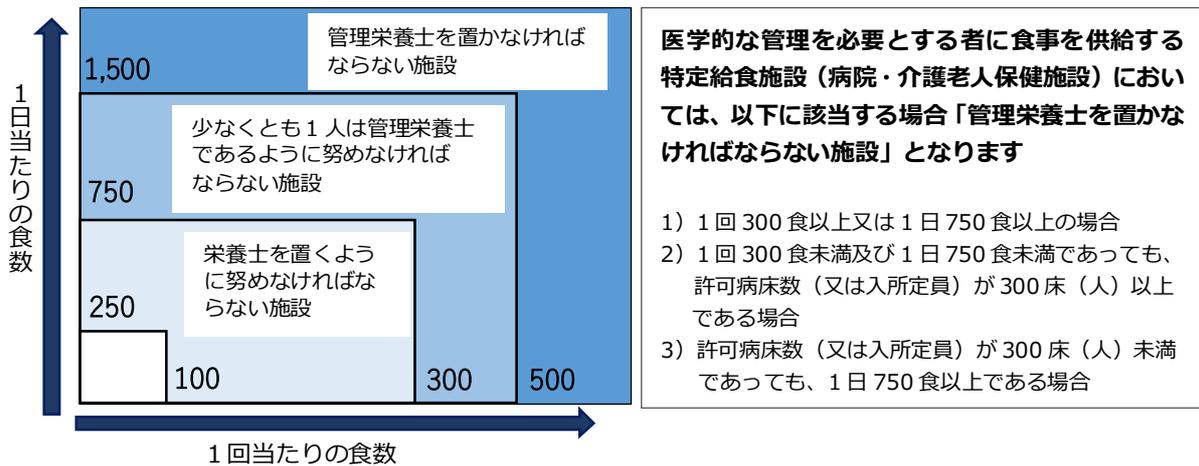
特定給食施設のうち特別な栄養管理が必要なものとして相模原市長が指定する施設の設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければなりません。

(健康増進法第21条)(下図参照)

※ 給食業務を委託している場合も、施設の設置者の責務となります。

特別な栄養管理が必要とされた施設は、特定給食施設報告書(第4号様式)の提出が必要となります。その後、管理栄養士を置かなければならない施設として市長から指定通知が交付されます。

【健康増進法による管理栄養士・栄養士の配置】



施設の種類によって、他の法律等でも管理栄養士及び栄養士の配置に関する規定がありますので、最新の関係法令等を確認してください。

総務省の「電子政府の総合窓口(e-Gov)(イーガヴ)」<http://www.e-gov.go.jp/>から確認できます。

(参考 2)

特定給食施設等届出関係早見表

○ = 提出が必要

● = 状況に応じて提出が必要

		特定給食施設のうち指定された施設	特定給食施設	小規模特定給食施設
		①病院等で1回 300 食以上又は1日 750 食以上供給する施設 ②①以外の施設で1回 500 食以上又は1日 1,500 食以上供給する施設	③1回 100 食上又は1日 250 食以上供給する施設 (①・②を除く)	④1回 50 食以上又は1日 100 食以上供給する施設 (①・②・③を除く)
根拠法令		健康増進法・相模原市規則		相模原市条例
届出	給食施設開始(再開)届(第1号様式)	○	○	○
	給食施設変更届(第2号様式)	●	●	●
	給食施設休止(廃止)届(第3号様式)	●	●	●
	特定給食施設報告書(第4号様式)	○※	×	×
報告	給食施設栄養管理報告書	○	○	○
管理栄養士の配置		置かなければならない	置くように努めなければならない ※病院等以外で1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給する場合、少なくとも1人は管理栄養士であるよう努めなければならない	関係法律等の規定による
栄養士の配置		-	置くように努めなければならない	
栄養管理基準の遵守		栄養管理基準に従い実施しなければならない		栄養管理基準に準じて実施する

※ 既定の食数を長期にわたり下回った時、状況に応じて提出が必要になります。

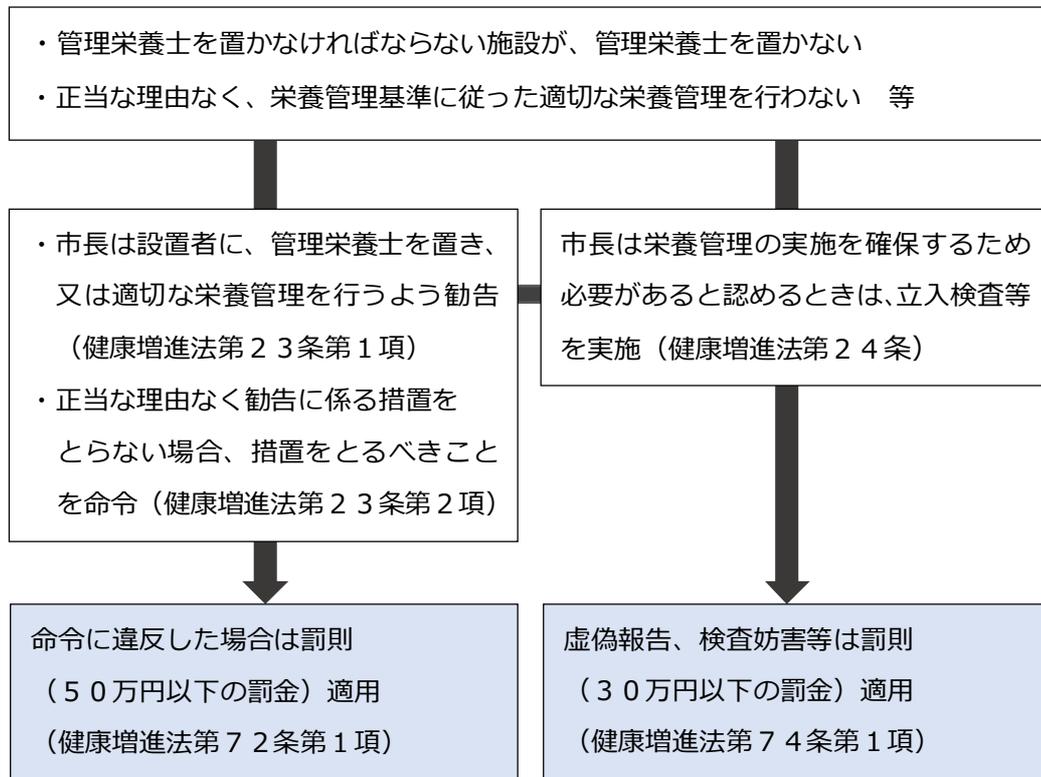
6 健康増進法にかかる義務違反

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) 給食施設の届出義務違反

特定給食施設が健康増進法に基づく届出・報告を怠ったときには義務違反が生じます。

(2) 管理栄養士配置指定違反及び栄養管理基準違反



7 特定給食施設における栄養管理基準

健康増進法では、「特定給食施設の設置者の責務において栄養管理を行うこと」と規定されており、健康増進法等施行規則第9条にその基準が示されています。

さらに厚生労働省通知「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」（令和2年3月31日付け健健発0331第2号）に具体的に実施すべき事項が明記されています。

また、健康増進法以外にも施設の種類によって他の法・規則等でも栄養管理に関する規定があります。関係法令等も含めて確認してください。

実際の栄養管理の進め方については、「第2章 栄養管理の実際」をご参照ください。

【健康増進法で定められた栄養管理の基準】

	健康増進法施行規則第9条で定める基準	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・支援等について」で示された内容
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。	1 身体状況、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、食事の摂取状況及び生活状況等を定期的に把握すること。 (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。 (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	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。	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。

	健康増進法施行規則第9条で定める基準	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・支援等について」で示された内容
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。	3 栄養に関する情報の提供について (1) 利用者に対して献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質及び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り、各々の施設に応じ利用者等に各種の媒体を活用する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類等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。	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、食品衛生法その他関係法令の定めるところによること。	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。
		6 災害等の備えについて 災害等に備え、食糧の備蓄や対応方法の整備など、体制の整備に努めること。

第2章 栄養管理の実際

1 給食管理体制の整備

特定給食施設等で適切な給食運営を行うには、給食運営や栄養管理をどのように行うかを明確にし、他部門との連携、担当職員の適正配置等、給食管理体制を整備することが必要です。

(1) 給食管理体制の整備の例

① 給食運営の方針・目標の設定

施設として、給食運営や栄養管理に対する理念・方針・目標（例：利用者の健康管理、食を通じた利用者のQOL向上、疾病の改善など）を明確にし、健康管理部門をはじめとする関係部門や委託業者と共有します。

② 業務分担を明確にし、連携体制をつくる

ア 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します。

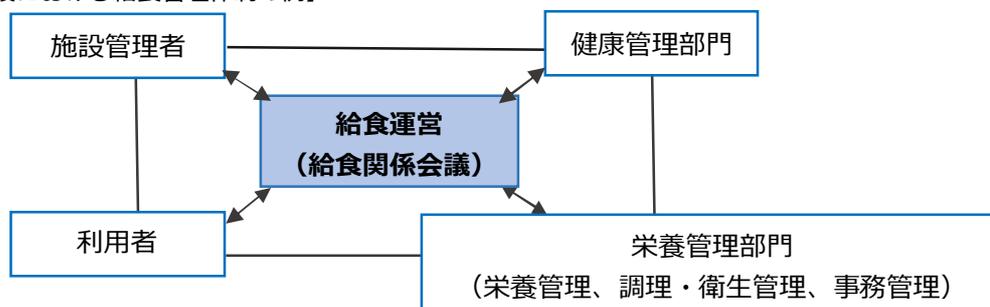
イ 給食業務を委託する場合、施設と委託業者の業務分担を明確にし、契約書等を整備します。

ウ 施設内の関係部門や委託業者と定期的に話し合いの場（給食関係会議）をもち、意思疎通を図ります。給食関係会議は、議事録を作成し、施設管理者及び給食担当者に伝達・回覧し保管します。

(2) 評価体制の整備

給食運営や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体制を整備します。

【施設における給食管理体制の例】



≪給食関係会議の活用≫

特定給食施設等における栄養管理を充実させるためには給食担当者の努力だけでなく、管理者やその他関係者と連携を図りながら、多角的に評価を行うことが必要です。このため管理者、給食担当者、その他関係者や利用者を構成員とした会議を組織し、単なる食事の苦情・トラブル処理ではなく、利用者個人の栄養管理や栄養教育につながる機会として捉え、適切に運営することが重要です。

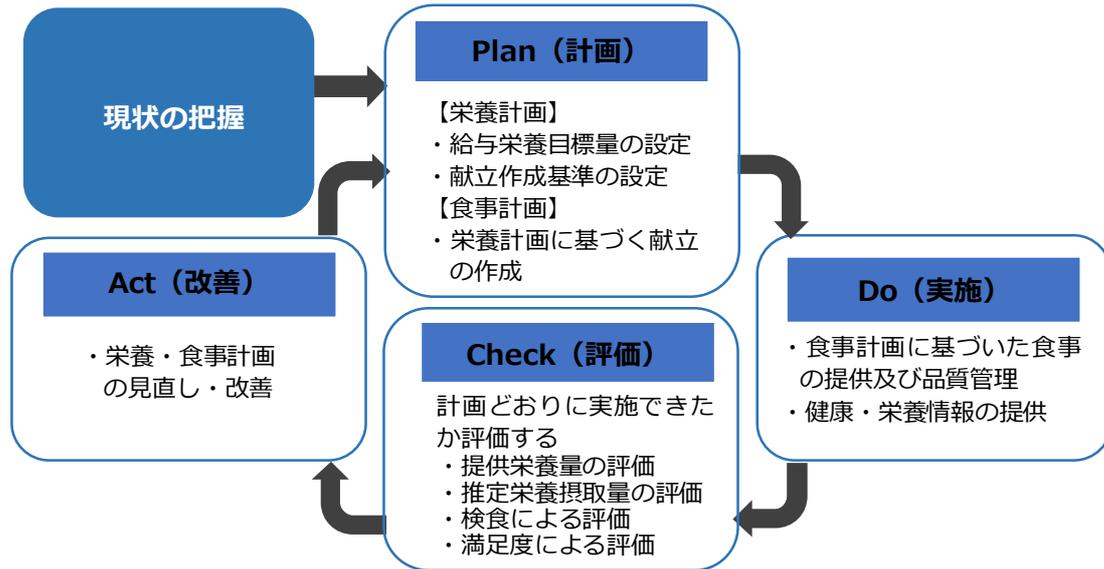
【関係帳票の例】 □組織図 □業務分担表 □給食関係会議議事録 □委託契約書（委託の場合）

※P27 参照

2 栄養管理のすすめ方

利用者の状況に合わせた栄養管理を行うには、食事摂取基準の活用とPDCAサイクルの運用が重要です。まず、利用者の特性や食事摂取状況の把握からはじめ、エネルギーや栄養素の摂取量が適切かを判断していくことで、より良い計画を立てることにつながります。

図1 PDCAサイクルを活用した栄養管理の例



引用：「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を一部改編

栄養管理のすすめ方（例）

※以下、例になりますので、各施設の状況に応じて参考にしてください。

現状の把握

利用者に対して適切な食事を提供し、利用者の健康を維持するために、利用者の特性や食事摂取状況を把握する。

（1）利用者の特性の把握

利用者の特性に合った栄養目標量を算出するために、利用者の身体状況、身体活動レベル、健康状態等の特性を把握する。

基本的な項目	性別、年齢、身体活動レベル、BMI(身長・体重)
施設の特性により把握するもの	健康診断結果(健康状態・疾病状況)、嗜好、生活状況 等

（2）食事摂取状況の把握

利用者の食事摂取量及びその他の状況を把握する。給食に由来するものだけでなく、全ての食事が対象となるが、全ての食事摂取量を把握することが難しい場合は、一部の食事（例えば給食だけ）を把握する。

【関係帳票の例】 性、年齢構成表 身体・体重測定結果 健康診断結果
栄養スクリーニング記録 栄養管理計画書 ※P27 参照

Plan(計画)

栄養計画

P18
参照

利用者の情報をもとに、給与栄養目標量及び献立作成基準を設定する。

(1) 給与栄養目標量の設定

- ① 給与エネルギー及び栄養素の目標量の設定
利用者の情報をもとに、望ましい食事のエネルギー及び栄養素の目標量を設定する。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。
- ② 給与栄養目標量は定期的に、また、必要に応じて見直しする。

(2) 献立作成基準の設定

施設で設定した望ましい給与エネルギー及び栄養素の目標量が摂取できるように、食品構成表、提供する料理の種類、選択食の実施などの基準を設定する。

【献立作成基準に必要となる事項例】

食品構成表の作成 どの食品や食品群を組み合わせ、どの程度提供・摂取するのがよいか目安量を示す	朝食、昼食、夕食の配分率 利用者の状況を考慮し朝食・昼食・夕食の配分率を決定	献立作成の期間やサイクル ・2週間1サイクル ・四季を取り入れて3か月で変更 等
提供する料理の種類 主食・主菜・副菜 汁物・果物など	主要な食品の提供量 ごはんの量 (S/M/L) 主菜・副菜の食品の分量等	提供方式 単一定食・複数定食 カフェテリア 等

- 【関係帳票の例】 目標栄養量・食事基準が記載してあるもの 約束食事箋
 目標栄養量・食事基準設定根拠が分かる帳票 (算出シート等)
 献立作成基準 食品構成表 ※P27-28 参照

食事計画

栄養計画に基づき、献立を作成する。

(1) 献立作成時のポイント

- ① 予定献立の栄養量は、設定した給与栄養目標量に見合うよう調整する。
- ② 使用する食品に偏りが起こらないよう、食品群別の使用量を確認する。
- ③ 利用者の嗜好や食材等にかかる経費、調理食数、施設設備、給食担当者的人数や作業手順を考慮し、安全に提供できるよう配慮する。



作成した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】 食品構成表 予定献立表 作業指示書 (厨房内献立) 作業工程表
 ※P27-28 参照

実施

適切な品質管理に配慮しながら食事計画を実施する。
また、健康・栄養情報を提供し、利用者が自分の状態に合った食事を選択できるようにする。

(1) 予定献立どおりの食事の調理及び品質管理

- ① できるだけ正確な利用者数を把握し、予定献立の1人当たりの使用食品量に予定人数を乗じて総使用量を算出する。使用予定の食材の廃棄率や検食・保存食を考慮し、材料を入手する。
- ② 調理は作業工程表や作業指示書（予定献立表）に従って衛生的に行う。
- ③ 一定の品質の食事を提供するために量・温度・提供までの時間などを確認する。
- ④ 利用者にとって安全・安心な食事であるかを確認するため給食が提供される前に検食を実施し、結果を記録する。

(2) 食事の提供（配膳、食環境の整備）

- ① 適時・適温で提供する。
- ② 給食を利用者が「おいしく楽しく食べる」ために行事食等献立の工夫の他、食器、照明、色彩などに配慮した食環境づくりを行う。
- ③ 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など、利用者に合った組み合わせの食事選択ができるよう配慮する。

(3) 健康・栄養情報の提供⇒P24～25「健康・栄養情報の提供について」を参照

- ① 栄養成分表示を実施する。
提供する食事の栄養成分表示を行う場合は、エネルギー、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分を表示する。
- ② 利用者に合った健康・栄養情報を提供する。
利用者が必要な食事の量や質を理解し、自分に合った食事選択と健康管理を行えるよう、献立表やポスターなどを活用し、情報提供する。

(4) 実施状況の記録

- ① 予定献立表から食材や使用量を変更したときは、その内容を正確に記録する。
- ② 施設の状況に合わせて、残食量を記録する。
- ③ 健康・栄養情報の提供を実施した際は、その都度内容等を記録する。

【関係帳票の例】 発注書・納品書 食品受払簿 作業工程表 作業指示書（厨房内献立）
検食簿 献立表（配布、施設内掲示） 給食だより 実施献立表
給食日誌 残食記録 栄養教育実施報告 ※P27-28 参照

給食関係会議などを活用し、関係各部門と連携を図りながら、定期的に食事摂取量や対象集団の特性の再調査を行い、栄養・食事計画を見直す。

(1) 栄養・食事計画どおりに実施できたか評価する

① 提供栄養量の評価

提供栄養量と予定献立の栄養量を照らしあわせて、食事計画どおりに実施できたか評価する。

② 推定栄養摂取量の評価

残食量の状況等から推定栄養摂取量を算出し、予定献立の栄養量と比較・評価する。

③ 検食による評価

検食の結果から提供した食事の量や形態・形状、温度などが利用者に配慮されていたかについて評価する。

④ 満足度による評価

満足度調査や残食調査の結果から、利用者の給食への評価を確認する。満足度調査の調査項目には、食事量・味付け・色彩・内容・食事サービス・適切な情報提供等を含めて、より良い給食の提供につなげる。

(2) 栄養・食事計画が適切であったか評価する

計画前後の利用者の特性を比較・評価し、給食管理における課題を明らかにする。

(3) 栄養・食事計画の見直し・改善

課題に対する具体的な改善策を講じ、よりよい給食を目指す。

一定期間ごとに再評価・検証を行い、栄養・食事計画の見直し・改善をしていくことで、食事や給食管理の品質をより高めていくよう努める。

【関係帳票の例】 栄養月報 栄養出納簿 残食記録 個別食事摂取記録
推定摂取栄養量計算シート等 検食簿 満足度調査
※P27-28 参照

【参考図表】

目標とする BMI の範囲 ※1
(18 歳以上) ^{1, 2}

年齢 (歳)	目標とする BMI (kg/m ²)
18~49	18.5~24.9
50~64	20.0~24.9
65~74 ³	21.5~24.9
75 以上 ³	21.5~24.9

1 男女共通。あくまでも参考として使用すべきである。

2 観察疫学研究において報告された総死亡率が最も低かった BMI を基に、疾患別の発症率と BMI との関連、死因と BMI の関連、喫煙や疾患の合併による BMI や死亡リスクへの影響、日本人の BMI の実態に配慮し、総合的に判断し目標とする範囲を設定。

3 高齢者では、フレイルの予防及び生活習慣病の発症予防の両者に配慮する必要があることも踏まえ、当面目標とする BMI の範囲を 21.5~24.9kg/m²とした。

身体活動レベル別に見た活動内容と活動時間の代表例 ※2

身体活動レベル ¹	低い (I)	ふつう (II)	高い (III)
	1.50 (1.40~1.60)	1.75 (1.60~1.90)	2.00 (1.90~2.20)
日常生活の内容 ²	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
中程度の強度 (3.0~5.9 メッツ) の身体活動の 1 日当たりの合計時間 (時間/日) ³	1.65	2.06	2.53
仕事での 1 日当たりの合計歩行時間 (時間/日) ³	0.25	0.54	1.00

1 代表値。() 内はおよその範囲。

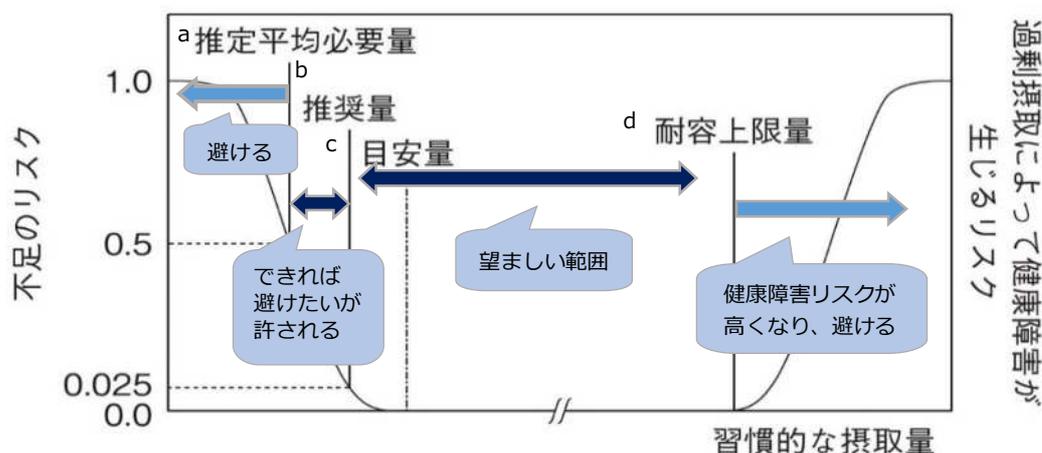
2 Black, et al., Ishikawa-Takata, et al. を参考に、身体活動レベル (PAL) に及ぼす仕事時間中の労作の影響が大きいかを考慮して作成。

3 Isikawa-Takata, et al. による。

(※1、※2 資料) 厚生労働省：日本人の食事摂取基準 (2020 年版)、「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 (2019)

食事摂取基準の各指標の概念図と望ましい摂取量の範囲

(栄養素：推定平均必要量、推奨量、目安量、耐受上限量)



※縦軸は、個人の場合は不足又は過剰によって健康障害が生じる確率を、集団の場合は不足状態にある者または過剰摂取によって健康障害を生じる者の割合を示します。

引用：「日本人の食事摂取基準 (2020 年版) の実践・運用」を一部改編

a 推定平均必要量	集団の 50%が必要量を満たす摂取量
b 推奨量	集団のほとんど (97~98%) が必要量を満たす摂取量
c 目安量	不足状態を示す人がいない特定集団に対する疫学研究によって得られた摂取量分布の中央値
d 耐受上限量	過剰摂取による健康障害のリスクがないとみなす摂取上限量

※目標量は、ここに示す概念や方法とは異なる性質のものであるため、ここには図示していません。

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	食事状況のアセスメント	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 ○BMI が目標とする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 	<ul style="list-style-type: none"> ○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〉 一定期間をおいて2回以上の評価を行い、その結果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	<ul style="list-style-type: none"> ○推定平均必要量を下回る者の割合を算出 	<ul style="list-style-type: none"> ○推定平均必要量を下回って摂取している者の割合をできるだけ少なくするための計画を立案
	目安量	<ul style="list-style-type: none"> ○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"> ○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	<ul style="list-style-type: none"> ○過剰摂取の可能性を有する者の割合を算出 	<ul style="list-style-type: none"> ○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
生活習慣病の予防を目的とした評価	目標量	<ul style="list-style-type: none"> ○目標量の範囲を逸脱する者の割合を算出する。ただし、予防を目的としている生活習慣病が関連する他の栄養関連因子並びに非栄養性の関連因子の存在と程度も測定し、これらを総合的に考慮した上で評価 	<ul style="list-style-type: none"> ○摂取量が目標量の範囲内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長期間を見据えた計画を立案

(資料) 厚生労働省「日本人の食事摂取基準 (2020年版)」

【事業所の例】

「栄養計画の流れ」をA事業所の例で
確認してみましょう！



相模原市食育推進
マスコットキャラクター
サガピー

A 事業所

- 従業員数：864人(男性711人、女性153人)
- 年齢構成：18～64歳
- 給食は全員喫食
- 給食は昼食のみ

1

現状の把握

利用者の特性・食事摂取状況の把握

【給食利用者数】 864人

【給食利用者の性別・年齢別人数】

	18-29歳	30-49歳	50-64歳	小計	合計
男性	91人	417人	203人	711人	864人
女性	28人	122人	3人	153人	

【従業員の主な業務内容】

業務内容	割合
デスクワーク 中心	約65%
立ち仕事を 含む	約35%

【健康状態】

健康状態	割合
肥満	約40%
脂質異常症	約30%
高血圧	約20%

【喫食率】

喫食率
平均 83%



利用者の状況に合った食事を提供するために、A事業所ではどんな人たちが給食を利用しているのかを把握します。

2 給与栄養目標量の設定

(1) 給与エネルギー目標量の設定

① 人員構成表を作成する

単位 (人)

身体活動レベル	性別	18-29歳	30-49歳	50-64歳	小計	合計
デスクワーク中心 低い (Ⅰ)	男性	53	291	126	470	864
	女性	14	84	2	100	
立ち仕事あり ふつう (Ⅱ)	男性	38	126	77	241	
	女性	14	38	1	53	
高い (Ⅲ)	男性	0	0	0	0	
	女性	0	0	0	0	

⇒ **A事業所は年齢は18~64歳、
身体活動レベルは低い・ふつうに分布**



1で把握した「利用者の特性」をふまえ、
給与エネルギー及び栄養素の目標量を設定します。

② 年代別推定エネルギー必要量の確認

(kcal/日)

身体活動レベル	性別	18-29歳		30-49歳		50-64歳	
		推定エネルギー必要量	人数	推定エネルギー必要量	人数	推定エネルギー必要量	人数
低い (Ⅰ)	男性	2,300	53人	2,300	291人	2,200	126人
	女性	1,700	14人	1,750	84人	1,650	2人
ふつう (Ⅱ)	男性	2,650	38人	2,700	126人	2,600	77人
	女性	2,000	14人	2,050	38人	1,950	1人

⇒ **A事業所の利用者の推定エネルギー必要量は
1,650~2,700kcalの範囲に分布**



食事摂取基準に示されている身体活動レベルに応じた
エネルギー必要量を性別・年齢別に確認します。

【参考】身体活動レベル別に見た活動内容と活動時間の代表例

身体活動レベル	低い(Ⅰ)	ふつう(Ⅱ)	高い(Ⅲ)
	1.50 (1.40~1.60)	1.75 (1.60~1.90)	2.00 (1.90~2.20)
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
中程度の強度(3.0~5.9メッツ)の身体活動の1日当たりの合計時間(時間/日)	1.65	2.06	2.53
仕事での1日当たりの合計歩行時間(時間/日)	0.25	0.54	1.00

③ 1食あたりの必要量と対象人数の確認

今回は、昼食で1日の35%の栄養素量を提供すると設定

1日当たりのエネルギー階級	昼食(35%)	丸め値	対象人数	
	kcal/回	kcal/回	人	合計人数
1,650	578	600	2	100
1,700	595		14	
1,750	613		84	
1,950	683	700	1	53
2,000	700		14	
2,050	718	800	38	470
2,200	770		126	
2,300	805	900	344	241
2,600	910		77	
2,650	928		38	
2,700	945	126		
合計				864

A事業所のエネルギー分布は

600kcal

700kcal

800kcal

900kcal

の4つに

分類できる



- 推定エネルギー必要量に対する施設の対象者分布を確認します。
- それぞれの対象者の1食あたりのエネルギー必要量を計算します。

④ 給与エネルギー目標量の設定

【荷重平均値の計算式】

丸め値×丸め値ごとの対象人数 ÷ 全対象者数 = 荷重平均値

$$\text{A事業所の場合} \quad \boxed{600\text{kcal} \times 100\text{人}} + \boxed{700\text{kcal} \times 53\text{人}} + \boxed{800\text{kcal} \times 470\text{人}} + \boxed{900\text{kcal} \times 241\text{人}} \div 864\text{人} \doteq \underline{\underline{798\text{kcal}}}$$

方式	設定方法
単一定食の場合	荷重平均値に近い800kcalの1種で設定 ※主食の量でエネルギー量を調整
複数定食の場合	2種類設定する場合、誤差範囲±200kcalを考慮する。 A:800kcal (荷重平均値に近い) と600kcal (低い水準) B:丸め値の間をとり650kcalと850kcalなどが考えられる。
カフェテリアの場合	600～900kcalの範囲で組合せが可能な料理の設定 ※適切なメニュー選択ができるモデルメニュー (組合せ例) を提示



③をもとに施設の荷重平均値を算出し、給与エネルギー目標量を設定します。

(2) 各栄養素の給与栄養目標量の設定

栄養素	設定方法
たんぱく質	総エネルギー摂取量に占める割合 (% エネルギー)
脂質	
炭水化物	
その他の栄養素 ビタミンA・B1・B2・C カルシウム、鉄、 食物繊維、食塩相当量	食事摂取基準を参考に設定 ※不足する人の確率が低くなるように栄養素ごとの幅を設定する

設定のポイント

- 推定平均必要量を下回らないこと
- 推奨量や目標量を目指すように考慮すること
- 耐容上限量未満にすること

※ 1で把握した対象者の特性、身体状況等により、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



(1) で算出した給与エネルギー目標量や食事摂取基準をもとに、各栄養素の給与栄養目標量を設定します。

A 事業所の栄養目標量の例①（複数定食方式の場合）

① 600kcal定食(主な対象：女性・身体活動レベルI・月経あり)

栄養素等	600kcal定食	算出方法
エネルギー(kcal)	600	
たんぱく質(g)	26	目標量：600kcal×17%÷4kcal/g≒26
脂質(g)	17	目標量：600kcal×25%÷9kcal/g≒17
炭水化物(g)	87	目標量：600kcal×58%÷4kcal/g=87
食物繊維(g)	6以上	目標量：18g×35%≒6
ビタミンA(μg RAE)	175を下回らず245付近	推定平均必要量：500×35%=175 推奨量：700×35%=245
ビタミンB1(mg)	0.32を下回らず0.39付近	推定平均必要量：0.9×35%≒0.32 推奨量：1.1×35%≒0.39
ビタミンB2(mg)	0.35を下回らず0.42付近	推定平均必要量：1.0×35%=0.35 推奨量：1.2×35%=0.42
ビタミンC(mg)	30を下回らず35付近	推定平均必要量：85×35%≒30 推奨量：100×35%=35
カルシウム(mg)	193を下回らず228付近	推定平均必要量：550×35%≒193 推奨量：650×35%≒228
鉄(mg)	3.2を下回らず3.9付近	推定平均必要量：9.0×35%≒3.2 推奨量：11.0×35%≒3.9
食塩相当量(g)	2.3未満	目標量：6.5×35%≒2.3

A 事業所の栄養目標量の例②（複数定食方式の場合）

② 800kcal定食(主な対象：男性・身体活動レベルI)

栄養素等	800kcal定食	算出方法
エネルギー(kcal)	800	
たんぱく質(g)	34	目標量：800kcal×17%÷4kcal/g=34
脂質(g)	22	目標量：800kcal×25%÷9kcal/g≒22
炭水化物(g)	116	目標量：800kcal×58%÷4kcal/g=116
食物繊維(g)	7以上	目標量：21g×35%≒7
ビタミンA(μg RAE)	228を下回らず315付近	推定平均必要量：650×35%≒228 推奨量：900×35%=315
ビタミンB1(mg)	0.42を下回らず0.49付近	推定平均必要量：1.2×35%=0.42 推奨量：1.4×35%=0.49
ビタミンB2(mg)	0.46を下回らず0.56付近	推定平均必要量：1.3×35%≒0.46 推奨量：1.6×35%=0.56
ビタミンC(mg)	30を下回らず35付近	推定平均必要量：85×35%≒30 推奨量：100×35%=35
カルシウム(mg)	228を下回らず280付近	推定平均必要量：650×35%≒228 推奨量：800×35%≒280
鉄(mg)	2.3を下回らず2.6付近	推定平均必要量：6.5×35%≒2.3 推奨量：7.5×35%≒2.6
食塩相当量(g)	2.6未満	目標量：7.5×35%≒2.6

3 献立作成基準の作成

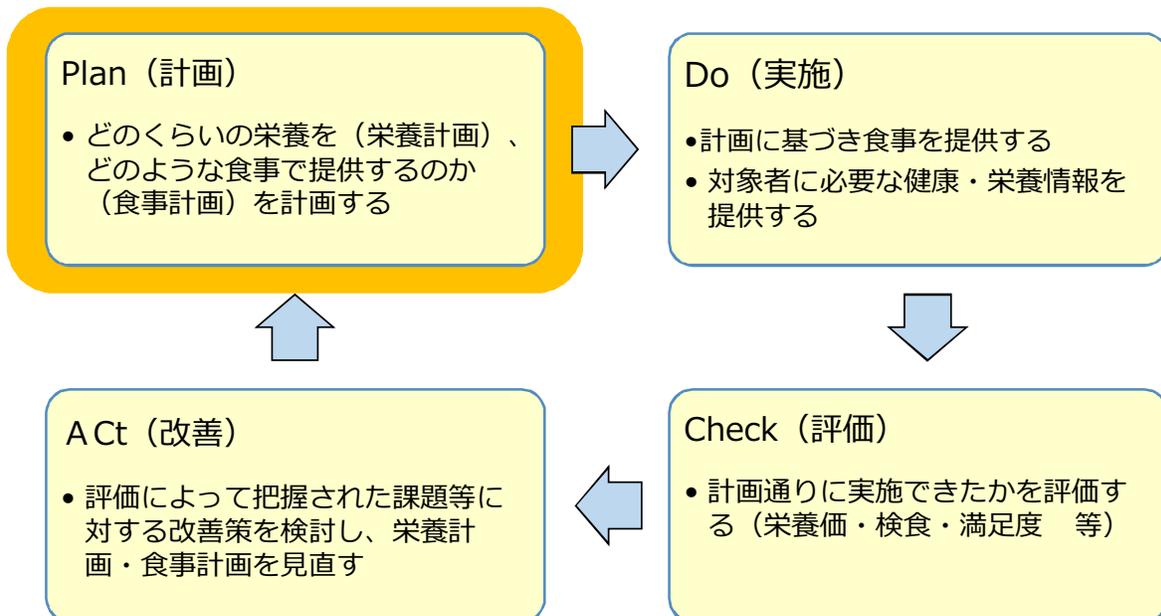
【献立作成基準の例】A事業所の場合

食品構成表の作成 どの食品や食品群を組み合わせ、どの程度提供・摂取するのがよいのか目安量を示す	給食（昼食）の配分率 35%	献立作成の期間やサイクル 献立は季節ごとに作成（3ヶ月で変更）
提供する料理の種類 主食・主菜・副菜 汁物	主要な食品の提供量 ごはんの量はS/M/Lで 選択可能 主菜は80～100g程度	提供方式 複数定食 (600kcal、800kcal)



日々の給食で給与エネルギー及び栄養素の目標量を摂取できるように、献立作成基準を作成します。

【全体の流れ】



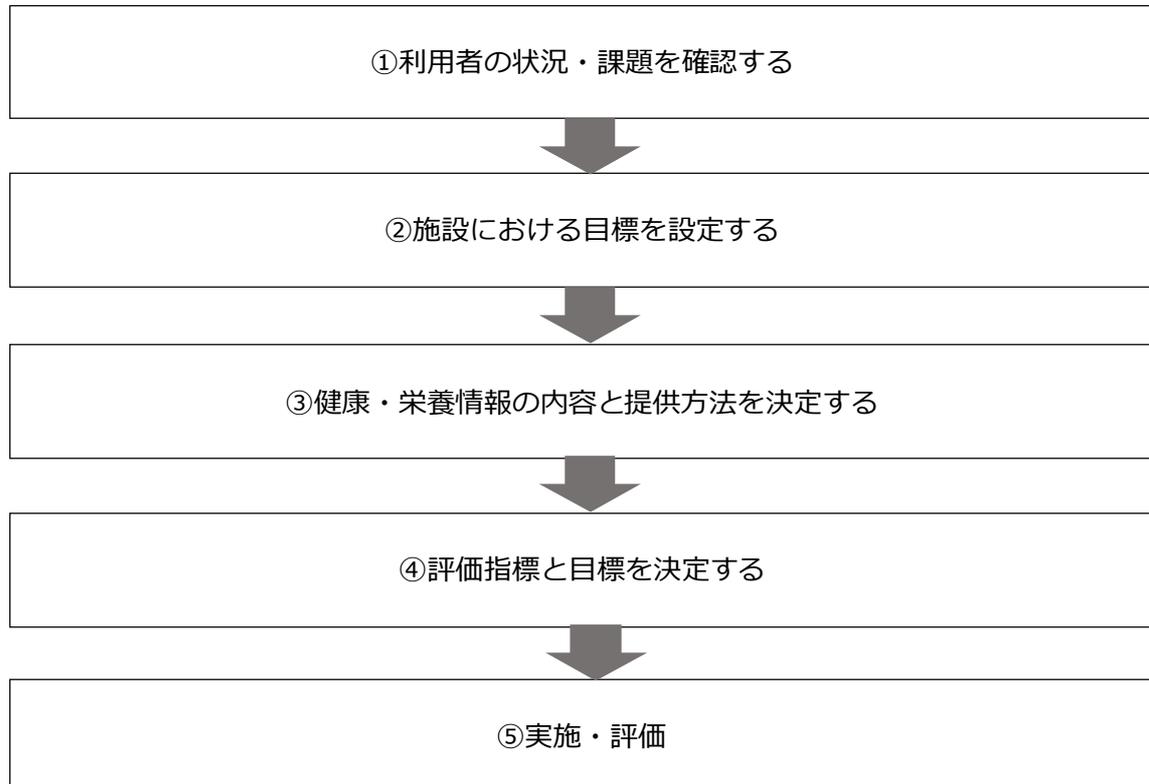
計画を立てて実施し、定期的に行進状況の確認・見直しをすることで、より利用者にあった給食にしていけることができます。

3 健康・栄養情報の提供

給食施設において、利用者が望ま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できるよう、様々な健康・栄養情報を提供する必要があります。

利用者は、提供された食事と健康・栄養情報を関連づけ、自身に合った食事の量や質を理解・選択することができるようになります。また、利用者に向けた健康・栄養情報の提供は、利用者だけでなく家庭・地域の健康増進にもつながります。

【健康・栄養情報の提供のすすめ方】



【健康・栄養情報の内容の例】

- ・ 献立内容
- ・ 献立やメニューの栄養成分表示
(エネルギー、たんぱく質、脂質、食塩等)
- ・ 特別メニュー（ヘルシーメニュー等）の説明
- ・ 栄養素の説明（数値の意味や具体的な活用方法等）
- ・ メニューの選び方
- ・ 食材についての情報
(原産地表示、食物アレルギー等)
- ・ 望ましい食生活や健康（疾病）に関する情報
- ・ 食事バランスガイド
(厚生労働省・農林水産省作成) 等

【提供方法の例】

- ・ 献立表の配布、掲示
- ・ 給食便り
- ・ モデル献立（組み合わせ）の掲示
- ・ ポスター
- ・ P O P 類
- ・ リーフレット、パンフレット
- ・ プライスカード
- ・ 卓上メモ
- ・ 栄養相談
- ・ 栄養教育 等

施設における健康・栄養情報の提供すすめ方の具体例

①利用者の状況・課題

保育所の例
残食調査の結果、野菜の残食量が多いことがわかった

事業所の例
健康診断の結果、肥満(BMI25.0以上)の有所見者が増加傾向にあることがわかった

②施設における目標

子どもや保護者が野菜を身近に感じられる機会を増やす

利用者が適正体重についての知識を得る機会を増やす

③健康・栄養情報の内容と提供方法

a 野菜の種類や旬、野菜に含まれる栄養価についての給食便りを配布する
b 野菜の栽培・収穫体験、クッキング体験、絵本の読み聞かせなどの栄養教育を行う

a バランスの良い食事についてのリーフレットを配布する
b 希望者へ栄養相談を実施する

④評価指標と目標

a 配布回数：年4回を目指す
b 栄養教育の実施回数：年10回を目指す

a リーフレットの配布数：利用者の80%への配布を目指す(自由配布)
b 栄養相談回数：年5件を目指す

⑤実施・評価

a 年4回実施した
b 年12回(毎月1回)実施した

a 利用者の20%に配布した
b 年間6件実施した

⇒a、bともに目標を達成した。
今後は野菜の摂取量増加に向けて給食便りや栄養教育の内容を検討する。

⇒a 目標を達成できなかった。今後、施設管理者に全員配布が可能か相談する。
b 目標を達成したが、肥満の有所見者からの相談は1件のみだったため、栄養相談の周知方法を検討する。

4 衛生管理

給食の運営を円滑、かつ安全に行うためには施設の整備と衛生的な管理、食品及び器具の衛生的な取扱い並びに従業員の健康管理と衛生教育が必要です。

これらの詳細については、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」その他関係法令等を参照してください。

- ※ 食品の衛生管理等についての問い合わせは、市保健所生活衛生課食品衛生班にお願いいたします。

<相模原市保健所生活衛生課（食品衛生班）>

住所：〒252-5277 中央区富士見6-1-1 ウェルネスさがみはらA館4階

電話：042-769-9234 **FAX：**042-750-3066

5 非常・災害時に対する備え

地震などの災害が発生した際、特定給食施設等はライフラインの寸断や施設の損壊などの状況の中でも、利用者への継続的な給食の提供や栄養管理を実施することが求められます。

そのためには、地域特性や施設の立地条件、喫食者の特性を十分加味した対策を施設全体で検討し、実働できる状態にしておくことが重要です。

平常時より施設全体で想定される災害規模に応じた対応マニュアルを作成・検討し、備蓄品（食品だけでなく、喫食者の特性に応じた補助食品・食器・調理器具・その他必要物品等）の整備、発災時の物資調達ルートや給食関係職員の人材確保、給食運営及び栄養管理の体制整備、連携体制の整備、衛生面への配慮等を含めた対策が必要です。

また、施設全体で研修や訓練を実施し、対応を身につけ、災害の発生に備えることも必要となります。研修や訓練を実施した際には、給食関係部門だけでなく、施設全体でマニュアルの再検討や備蓄品、体制等の見直しを適宜行います。このような平常時からの積み重ねにより、施設の特性を反映した実践的な対策に結びつけることができます。

第3章 栄養指導員による給食施設指導

栄養指導員は、健康増進法第19条の規定により市長から医師又は管理栄養士の資格を有する職員が任命され、同法第18条第1項に基づき、専門的栄養指導及び給食施設に対する栄養管理指導等を行います。

1 実地調査・指導

(根拠法令 健康増進法 第18条第1項第2項、第22条、第23条、第24条)

栄養指導員が施設に出向き、提出された栄養管理報告書の内容や帳票類、給食実施状況から、適切な栄養管理の実施が確保されているかを調査し、必要に応じて指導します。

なお、改善がみられない場合は指導及び助言、勧告及び命令、立入検査等を行なうことがあります。

【実地調査・指導で主に確認する内容及び帳票例】

実地調査では、栄養管理報告書に記載された内容の根拠となる帳票を確認します。

帳票例	栄養管理報告書の該当部分	確認内容
給食関係会議議事録等	栄養管理等について検討する会議	給食についての施設内での情報共有の状況
委託契約書(コピーでも可) ※調理業務を委託している場合のみ	運営方式	給食の運営に関する書類の整備状況
健康診断結果、栄養管理計画書等	対象者(利用者)の把握	対象者の身体状況・栄養状態(身長・体重・BMI等)の把握状況
実施献立表、給食日誌、残食記録、個別食事摂取記録等	摂取量の調査	推定摂取量の把握状況
満足度調査、嗜好調査、ご意見BOX等	摂取量の調査	対象者の嗜好の把握状況
アレルギーに関する帳票、治療食献立表、食事箋等	食種 給食形態等	配慮が必要な対象者に関する対応
献立作成基準等	給食量の調整	料理や食品の組み合わせ、一日の食事量への配慮
食品構成表等	平均提供食品量	食品構成の基準が設定されているか

帳票例	栄養管理報告書の 該当部分	確認内容
目標栄養量・食事基準が記載してあるもの、約束食事箋等	平均栄養量 (目標栄養量)	施設の目標栄養量の内容
栄養月報、栄養出納簿、実施献立表等	平均栄養量 (提供栄養量)	施設の提供栄養量の内容
予定（実施）献立表等	献立表	献立の内容
検食簿等		検食の状況
給食だより、施設内の掲示物等	栄養教育	栄養情報の提供の状況
年間食育計画、栄養教育実施報告、 栄養指導記録、栄養食事指導箋等	栄養教育	栄養教育等の実施状況
配布している献立表、施設内に掲示している献立表等	栄養成分表示	献立や栄養成分等の情報提供の状況
災害マニュアル、食料備蓄簿、 備蓄食献立表等	非常食糧等の備蓄	災害の備えの状況

2 集団指導（特定給食施設等管理者及び担当者講習会等）

給食施設から提出される栄養管理報告書や実地調査・指導の結果や、施設の要望等をもとに、市がテーマを設定し、給食業務を担当する管理栄養士、栄養士、管理者等を対象に衛生管理や栄養情報の習得及び情報交換を目的に研修会を実施します。

3 個別指導

栄養士未配置施設で栄養管理が十分実施できていない施設に対しては、栄養管理の具体的方法等について、個別指導を行っています。また、管理栄養士・栄養士配置施設においても必要や希望に応じて個別指導を行っています。

第4章 参考資料

1 健康増進法（給食施設指導関係抜粋）

平成14年8月2日法律第103号 施行日令和2年4月1日

（目的）

第一条 この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、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、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。

（国民の責務）

第二条 国民は、健康な生活習慣の重要性に対する関心と理解を深め、生涯にわたって、自らの健康状態を自覚するとともに、健康の増進に努めなければならない。

（健康増進事業実施者の責務）

第四条 健康増進事業実施者は、健康教育、健康相談その他国民の健康の増進のために必要な事業を積極的に推進するよう努めなければならない。

（関係者の協力）

第五条 国、都道府県、市町村、健康増進事業実施者、医療機関その他の関係者は、国民の健康の増進の総合的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

（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。

（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。

（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）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に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。

■ 2 健康増進法施行規則（給食施設指導関係抜粋）

平成15年4月30日厚生労働省令第86号 施行日 令和2年4月1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って、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って、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栄養士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。
- 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。
- 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二百二十三号）その他関係法令の定めるところによること。

■ 3 相模原市小規模特定給食施設の栄養の改善に関する条例

平成15年6月30日 条例第27号

（目的）

第1条 この条例は、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(施設外から提供を受けた食事を供給する施設を含み、健康増進法(平成14年法律第103号)第20条第1項に規定する特定給食施設を除く。以下「小規模特定給食施設」という。)の設置者等に対し、栄養管理について報告を求め、同法第18条第1項第2号の規定に基づく指導及び助言を行う機会を確保し、もって市民の健康の保持増進を図ることを目的とする。

（小規模特定給食施設の開始等の届出）

第2条 小規模特定給食施設を設置した者は、その事業を開始し、又は再開したときは、当該開始又は再開の日から1月以内に、規則で定める事項を市長に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、同項の規則で定める事項に変更があったときは、当該変更の日から1月以内に、その旨を市長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。

（報告の徴収）

第3条 市長は、小規模特定給食施設の設置者又は管理者に対し、その業務に関し報告を求めることができる。

（委任）

第4条 この条例の施行について必要な事項は、規則で定める。

4 特定給食施設等の栄養の改善に関する規則（抜粋）

平成15年6月30日規則第91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。)第20条第1項に規定する特定給食施設及び相模原市小規模特定給食施設の栄養の改善に関する条例(平成15年相模原市条例第27号。以下「条例」という。)第1条に規定する小規模特定給食施設(以下「特定給食施設等」という。)の届出等について、健康増進法施行令(平成14年政令第361号)及び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、必要な事項を定めるものとする。

（給食施設開始の届出）

第2条 条例第2条第1項の規則で定める事項は、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) 給食の開始日又は開始予定日
- (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
- (7) その他市長が必要と認める事項

2 法第20条第1項及び条例第2条第1項の規定による開始の届出は、給食施設開始(再開)届により行わなければならない。

（給食施設変更等の届出）

第3条 法第20条第2項及び条例第2条第2項の規定による変更の届出は、給食施設変更届により行わなければならない。

2 法第20条第2項及び条例第2条第2項の規定による休止又は廃止の届出は、給食施設休止(廃止)届により行わなければならない。

3 法第20条第2項の規定により特定給食施設を休止した者が、その事業を再開したときは、当該再開の日から1月以内に給食施設開始(再開)届により市長に届け出なければならない。

4 条例第2条第1項の規定による小規模特定給食施設の再開の届出は、給食施設開始(再開)届により行わなければならない。

（特定給食施設報告書）

第4条 特定給食施設の設置者は、当該給食施設が省令第7条各号に規定する施設となったとき又は同条各号に規定する施設でなくなったときは、速やかに特定給食施設報告書を市長に提出しなければならない。

（特定給食施設の指定通知等）

第5条 法第21条第1項の規定による指定は、指定通知書により行うものとする。

2 市長は、法第21条第1項の規定により指定した特定給食施設が指定の基準に該当しなくなったときは、指定取消通知書により、その指定を取り消すものとする。

(給食の実施状況の報告)

第6条 特定給食施設等の設置者又は管理者は、当該年に実施した給食について給食施設栄養管理報告書により翌年1月末日までに市長に提出しなければならない。

(帳簿の整備)

第7条 小規模特定給食施設の設置者は、献立表その他必要な帳簿等(電子的方式、磁気的方式
その他人の知覚によっては認識することができない方式で作られる記録であって、電子計算機
による情報処理の用に供されるもの(以下「電磁的記録」という。))を含む。以下「帳簿等」と
いう。)を適正に作成し、当該施設に備え付けなければならない。

2 小規模特定給食施設の設置者は、法第19条に規定する栄養指導員(以下「栄養指導員」と
いう。)から請求があったときは、帳簿等(当該帳簿等が電磁的記録に記録されているときは、
当該記録された情報の内容を証明した書面)を提示しなければならない。

(栄養指導票の交付)

第8条 栄養指導員は、法第18条第1項第2号に規定する施設に対して指導を行った場合にお
いて、必要と認めるときは、給食施設栄養指導票を作成し、当該施設の設置者に交付するもの
とする。

(様式)

第9条 この規則の規定により使用する書類の様式は、別に定める。

(委任)

第10条 この規則に定めるもののほか必要な事項は、市長が別に定める。

■ 5 給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について（抜粋）

令和2年3月31日健健発0331第2号

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号別添2)

第1 趣旨

健康増進法（平成14年法律第103号。以下「法」という。）第20条の規定に基づき設置・届出された特定給食施設において、当該特定給食施設の設置者は、法第21条第3項の規定により、健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第9条の基準（以下「栄養管理基準」という。）に従って適切な栄養管理を行わなければならないこととされているところ、本留意事項は、その運用上の留意点を示したものである。

特定給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整えること。

なお、給食業務を委託している場合にあっては、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、必要な指示を行うこと。

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。

参考文献

- ・『日本人の食事摂取基準（2020年版）』
- ・『日本人の食事摂取基準 2020年版の実践・運用 特定給食施設等における栄養・食事管理 ― 演習付―』 食事摂取基準の実践・運用を考える会編
- ・『健康増進法に基づく給食施設のための栄養管理の手引き 2018年版』 横浜市健康福祉局
- ・『給食施設における栄養管理の手引き』 奈良県
- ・『特定給食施設等～栄養管理の手引き～』 浜松市
- ・『給食施設における栄養管理指針』 枚方市

<特定給食施設等についての問い合わせ先>

相模原市保健所健康増進課

住 所：〒252-5277

相模原市中央区富士見 6-1-1 ウェルネスさがみはら A 館 4 階

T E L : 042-769-8274

F A X : 042-750-3066

E-mail : kenkouzoushin@city.sagamihara.kanagawa.jp

特定給食施設等に関する届出等について

相模原市ホームページ「特定給食施設・小規模特定給食施設」

相模原市 特定給食

検索

