

令和4年度特定給食施設等栄養管理責任者研修会

「栄養管理報告書の記入・提出について」

岐阜市保健所 健康増進課

本日の内容

1 給食施設の目的と役割

2 栄養管理報告書の項目・記入方法について

3 オンライン（LoGoフォーム）での提出方法について

給食施設の分類

<p>特定給食施設 <u>183施設</u></p> <p>健康増進法施行 規則第5条</p>	<p>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施設であり、1回100食以上又は1日250食以上の食事を提供する施設</p> <p>指定給食施設 <u>9施設</u> 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施設</p>
<p>その他給食施設 <u>252施設</u></p> <p>岐阜市特定給食 施設等指導要綱 第3条</p>	<p>1回20食以上100食未満又は1日50食以上250食未満の食事を提供する施設</p> <p>小規模給食施設 <u>112施設</u> 1回20食未満又は1日50食未満の食事を提供している施設で指導が必要と認める施設</p>

管理栄養士・栄養士の配置について

(①②必須) 特別な栄養管理が必要な施設であること	
<p>①管理栄養士を配置しなければならない施設 (指定施設)</p> <p>根拠法令： 健康増進課第21条第1項 健康増進法施行規則第7条</p>	<p>『一号施設』 病院、介護老人保健施設、介護医療院</p> <ul style="list-style-type: none">・1回300食以上または1日750食以上・許可病床数（または入所定員）が300床以上・病院等を含む複数の施設を対象に食事を供給する特定給食施設の場合は、当該病院等の許可病床数（入所定員）の合計が300床（人）以上 <p>『二号施設』 養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム、乳児院、児童養護施設、障がい者支援施設、事業所、寄宿舍、矯正施設 等</p> <ul style="list-style-type: none">・1回500食以上または1日1500食以上
<p>②管理栄養士・栄養士を配置するよう努めなければならない施設</p> <p>根拠法令： 健康増進法施行規則第8条</p>	<p>①に該当する施設以外で、1回300食以上または1日750食以上</p>

岐阜市内の給食施設（R3年度末時点）

※栄養管理報告書の様式は
対象特性に応じて選択

区分	対象	施設数
学校	幼稚園、小学校、中学校、高等学校、大学	1 1 4
病院	病院	3 2
介護老人保健施設	介護老人保健施設	1 6
介護医療院	介護医療院	2
老人福祉施設	デイサービス、短期入所、養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム、老人福祉センター	9 5
児童福祉施設	保育所（園）、認定こども園、乳児院、児童養護施設、児童発達支援センター	9 5
社会福祉施設	社会福祉施設	1 8
事業所	事業所食堂	3 5
寄宿舍	学生寮、社員寮、寄宿舍、社員研修所	7
矯正施設	刑務所、拘置所	2
一般給食センター	一般給食センター	3
その他	診療所、有料老人ホーム、グループホーム、サービス付き高齢者向け住宅	1 3 7
計		5 5 6

給食の目的

給食は施設の種類や規模、提供方式に関わらず、
利用者の健康の保持増進・疾病予防・望ましい食習慣の形成を目指す。

委託業者による食事提供や**施設外で調理された弁当提供**の場合も、
『**特定給食施設**』の対象となります。

給食は、**利用者の適正な食習慣の形成**や**生涯にわたる健康増進**の役割
を担っています。



栄養管理の基準①

当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（利用者）の身体状況、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。

<健康増進法施行規則第9条>

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、身体状況、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。

(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事。

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。<厚生労働省通知 健健発第0331第2号>

栄養管理の基準②

食事の献立は、身体状況等のほか、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。

<健康増進法施行規則第9条>

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。

<厚生労働省通知 健健発第0331第2号>

栄養管理の基準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。

<健康増進法施行規則第9条>

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。

<厚生労働省通知 健健発第0331第2号>

栄養管理の基準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。

<健康増進法施行規則第9条>

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。

<厚生労働省通知 健健発第0331第2号>

栄養管理の基準⑤

衛生の管理については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他関係法令の定めるところによること。

<健康増進法施行規則第9条>

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。

<厚生労働省通知 健健発第0331第2号>

栄養管理の基準⑥

6. 災害等の備え

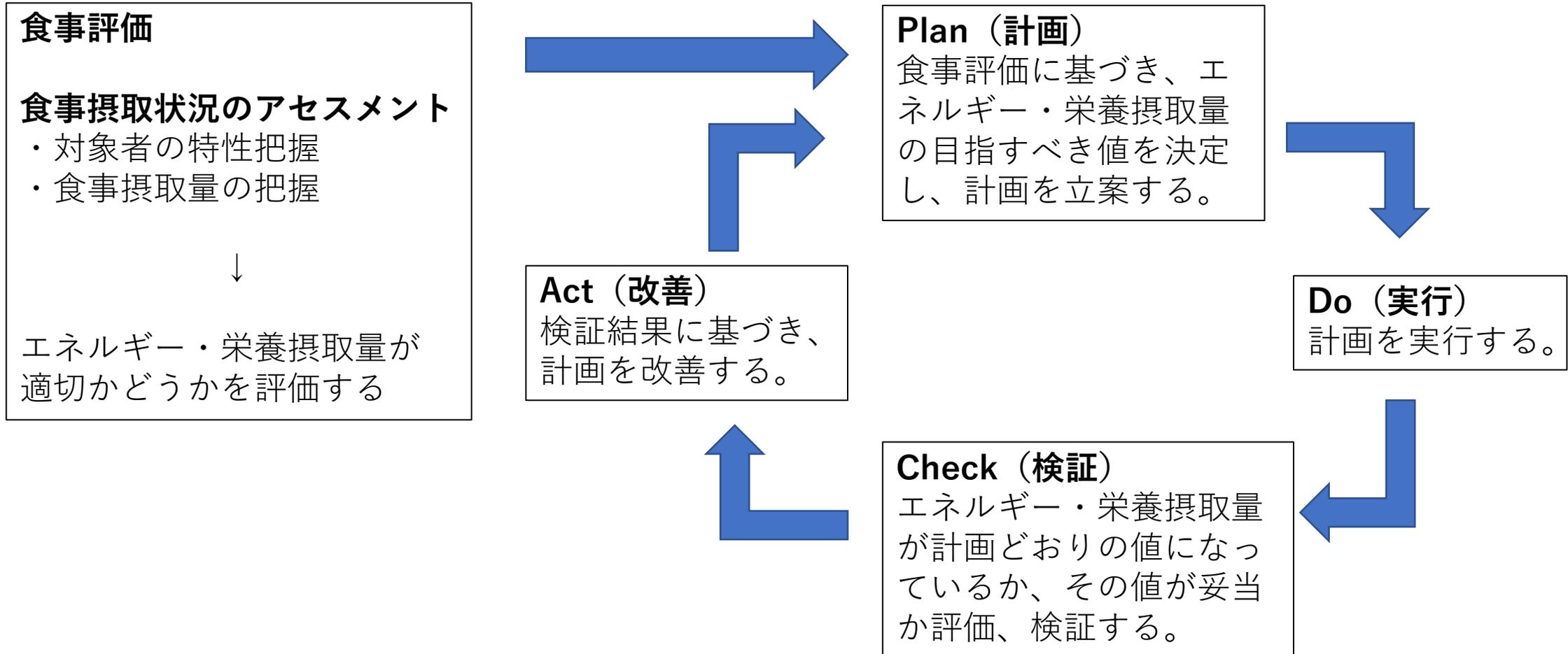
災害発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、**平時から災害等発生時に備え**、食料の備蓄や対応方法の整理など、**体制の整備に努める**こと。

<厚生労働省通知 健健発第0331第2号>

栄養管理基準の基本的事項は以上の6つですが、給食施設の規模（提供食数、利用者数など）、施設区分、運営形態（直営、委託、配食など）によって、施設状況が異なるため、施設の状況に応じた栄養管理が求められます。

給食関係者の役割

施設利用者に応じた食事の提供及び栄養管理



栄養管理の流れ 給食管理体制の整備

①給食運営の理念・方針・目標を設定

施設として、給食運営及び栄養管理の理念・方針・目標を明確にし、関係部門や受託事業者と共有する。

②業務分担を明確にし、連携体制を整備

栄養管理部門の責任体制と役割分担を明確にする。

委託の場合、施設と受託業者の業務分担を明確にし、契約書等を整備する。

③評価体制の整備

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体制を整備する。

給食関係会議は、議事録を作成し、施設管理者及び業務従事者に伝達・回覧・保管する。

栄養アセスメント

①利用者の把握

利用者の特性に応じた給与栄養目標量を算出するために、利用者の健康状態、栄養状態、身体活動レベルなどの特性を把握する。

昼食のみなど一部の食事を提供する場合は、給食以外の食事の摂取状況を可能な範囲で把握し、各栄養素の給与目標量の設定時に考慮する。

栄養計画

①給与栄養目標量の設定

利用者の性、年齢、栄養状態、身体活動レベルなどの特性に応じて、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。

給与栄養目標量は定期的にまたは必要に応じて見直しを行う。

②献立作成基準の作成

設定された給与栄養目標量が確保できるよう、食事バランス（主食・主菜・副菜）、食材構成（食材の偏り）、献立の期間やサイクル、提供料理の種類などを考慮して基準を作成する。

食事計画

①献立の作成

利用者の嗜好・摂食機能を考慮した予定献立を作成する。
季節や地域性を取り入れるなど、変化を持たせた献立とする。
設備や作業手順、食材などにかかる経費を考慮する。

②予定給与栄養量の算出と確認

作成した予定献立の予定給与栄養量を算出し、目標量に見合っているか確認する。

③利用者への事前提示と栄養情報の提供

献立内容の掲示や栄養成分表示を行うことで、利用者自ら健康管理を行えるように配慮する。

実施

① 予定献立表どおりの調理・品質管理

予定献立表（作業指示書）や作業工程表に従って衛生的に調理する。
品質管理・衛生管理などの必要な確認と記録を行い、書類を整備する。

② 食事の提供

適時・適温での提供とする。

地産地消や行事食など献立の工夫のほか、健康情報の提供（ポスター掲示、食卓メモ）など食環境づくりにも配慮する。

③ 実施献立表の作成

予定献立表から食材や使用量に変更が生じたときは、変更内容を正確に記録し、実施献立表とする。

評価・改善

①喫食量、残食量の把握

施設の特性に応じて、利用者個々の摂取量や集団全体の残食量を把握する。

②実施給与栄養量の算出・評価

献立の変更に応じて給与栄養量を修正し、喫食量などから実施給与栄養量を算出する。

設定した給与栄養目標量どおりに食事提供がされたか評価する。

③栄養計画・食事計画の見直し

実施給与栄養量の評価に合わせて、検食簿、喫食（残食）調査、嗜好調査などにより、給食運営や栄養管理についての課題を明確にし、改善方法を検討する。

栄養管理報告書による栄養管理状況の報告

◇健康増進法及び岐阜市健康増進法施行細則に基づく報告 岐阜市では、年1回『特定給食施設栄養管理報告書』の提出が必要

様式第6号（その1）（第4条関係）学校用

様式第6号（その2）（第4条関係）病院・診療所用

様式第6号（その3）（第4条関係）介護保険施設・社会福祉施設用

様式第6号（その4）（第4条関係）幼稚園・保育所・認定こども園・児童福祉施設用

様式第6号（その5）（第4条関係）事業所・寄宿舍・その他用

◇食事提供が1回20食未満かつ1日50食未満の施設は、 『特定給食施設栄養管理報告書』の裏面備考欄を参照し、 記入必須項目を確認してください。

「1回20食以上」または「1日50食以上」の施設…全項目記入

「1回20食未満」かつ「1日50食未満」の施設…

施設情報、食数、給食の運営方式、従事者、施設の自己評価・課題及び改善策の項目を記入

本日の内容

- 1 給食施設の目的と役割
- 2 栄養管理報告書の項目・記入方法について**
- 3 オンライン（LoGoフォーム）での提出方法について

栄養管理報告書の記入

様式第6号

その1 学校用

その2 病院・診療所用

その3 介護保険施設・社会福祉施設用

その4 幼稚園・保育所・認定こども園・児童福祉施設用

その5 事業所・寄宿舍・その他用

提出方法は、**①LoGoフォーム**
②電子メール
③郵送 の3通りです。

LoGoフォームはフォーム上に直接入力しますが、
 報告内容は右の様式と同じです。

様式第6号 (その1) (第4条関係)
 特定給食施設栄養管理報告書 (学校用) 年 月 日

(あて先) 岐阜市長

(1) 施設名称			
施設の所在地	〒		
施設設置者 (職名・氏名)			
施設管理者 (職名・氏名)			
栄養管理部門名			
栄養管理責任者 (職名・氏名)			
施設の電話番号・FAX番号	電話	FAX	
代表E-mail			

下記のとおり健康増進法第24条第1項の規定により報告をします。

(2) 運営単位	1 共同調理場 2 単独校 3 その他 ()	(3) 組織図	1 有 2 無		
(4) 対象校	校 1 小学校 (校) 2 中学校 (校) 3 高等学校 (校)	4 特別支援学校 (校) 5 その他 () (校)			
(5) 栄養管理業務担当部門の目的・目標・方針	1 有 2 無				
(6) 健康づくりの一環として給食が機能しているか。	1 十分機能している 2 まだ十分でない 3 機能していない 4 わからない				
(7) 給食対象者数 ()人	低学年	朝	昼	夕	(8) 給食形態 1 単一献立 2 複数献立
	中学年				アレルギー給食対応
	高学年				1 有 () 2 無
	中学校				特別給食対応 (腎臓病食等)
	高等学校				1 有 () 2 無
	その他				食堂又はランナールーム
計					1 有 2 無

(9) 給食の運営方式	1 直営	委託先名称	
	2 委託	委託先所在地	〒
		【委託契約書種】	1 有 2 無
		【委託内容】	1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他 ()

(10) 従事者	氏名	在籍年数	勤務状況	勤務形態
代 (施設側) 管理栄養士・栄養士		年	常勤・非常勤	専任・兼任
表 (受託側) 管理栄養士・栄養士		年	常勤・非常勤	専任・兼任

管理栄養士 栄養士 調理師 調理員 その他 合計	施設側 (人)	受託側 (人)		(11) 従事者の研修会 1 有 2 無	
	常勤	非常勤	常勤		非常勤
	1 管理栄養士・栄養士1人当たりの平均参加回数 () 回/年				
	【内容】				
	2 調理従事者1人当たりの平均参加回数 () 回/年				
【内容】					

(12) 栄養管理・給食等について検討する会議 1 有 2 無	【名称】 ()	【実施回数】 () 回/週・月・年
	【構成職種】 1 施設長 2 給食主任 3 栄養教諭・学校栄養職員 4 調理師・員 5 教員代表 6 受託業者 7 保護者代表 8 その他 ()	合計 人
	【目的】	

(13) 児童・生徒の把握 1 有 2 無 (年 月現在)	学年区分	男 (人)	女 (人)	把握 (人)	寄せ (人)	身長の把握 1 有 2 無
						体重の把握 1 有 2 無
						疾病状況等の把握 1 有 2 無
						食物アレルギーの把握 1 有 2 無
合計	人	人	人	人		

施設の基本情報（共通）

(1)施設の名称

食事を提供する施設名を記入
※委託業者名は記入しない

(あて先) 岐阜市長

(1)	施設の名称	
	施設の所在地	〒
	施設設置者（職名・氏名）	
	施設管理者（職名・氏名）	
	栄養管理部門名	
	栄養管理責任者（職名・氏名）	
	施設の電話番号・FAX 番号	
	代表 E-mail	

(1)栄養管理部門名

施設内で栄養管理を担当する部門の名称が分かれている場合は記入
(例：栄養管理室、事務部など)

(1)栄養管理責任者（職名・氏名）

栄養管理及び給食提供に関わる施設職員の代表者名を記入
※委託業者の代表者名は記入しない

病院・診療所用

下記のとおり健康増進法第24条第1項の規定により報告をします。

(2) 施設種別		1 病院 2 診療所					
(3) 組織の位置付け		1 栄養部 2 診療部 3 診療補助部 4 事務部 5 その他 ()				(4) 組織図	1 有 2 無
(5) 栄養管理業務担当部門（給食）の理念・方針・目標		1 有 2 無					
① 区分	許可 病床数	(6) 食数（1日平均） *おやつを除く					合計
		朝	昼	夕	その他		
() 病床							
() 病床							
その他（配食）							
職員食							
合計							

(5) 栄養管理業務担当部門の理念・方針・目標
有の場合は、右の欄に内容を記入

(6) 食数（1日平均）

① 病床名…一般、その他などを記入

② 許可病床数（定員数）

実際の1日の提供数（11月提供数の平均値）を記入

介護保険施設・社会福祉施設用

(2)施設種別

1,2,3,4に当てはまらない場合は欄外に記入

下記のとおり健康増進法第24条第1項の規定により報告をします。

(2) 施設種別	1 介護老人保健施設 2 介護医療院 3 老人福祉施設 4 社会福祉施設							
(3) 組織の位置付け	1 栄養部 2 診療部 3 事務部 4 その他 ()				(4) 組織図		1 有 2 無	
(5) 栄養管理業務担当部門 (給食) の理念・方針・目標	1 有 2 無							
(6) 食数 (1日平均) *おやつを除く。	定員	朝	昼	夕	その他	合計	備考	
入所者								
日中利用者								
配食								
その他								
職員								
合計								

(5)栄養管理業務担当部門の理念・方針・目標有の場合は、右の欄に内容を記入

(6)食数 (1日平均)

定員数

実際の1日の提供数 (11月提供数の平均値) を記入

運営方式・従事者・研修会（共通）

給食の運営方式

外部事業者に給食業務を依頼している場合は『委託』を選択
※一部委託の場合も含む

(9) 給食の運営方式	1 直営	委託先名称	【委託契約書類】 1 有 2 無 【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他（ ）		
	2 委託	委託先所在地			
(10) 従事者	氏 名		在籍年数	勤務状況	勤務形態
代 (施設側) 管理栄養士・栄養士			年	常勤・非常勤	専任・兼任
表 (受託側) 管理栄養士・栄養士			年	常勤・非常勤	専任・兼任
	施設側 (人)		受託側 (人)		(11) 従事者の研修会 1 有 2 無 1 管理栄養士・栄養士1人当たりの平均参加回数 () /年 【内容】
	常勤	非常勤	常勤	非常勤	
管理栄養士					2 調理従事者1人当たりの平均参加回数 () /年 【内容】
栄養士					
調理師					

従事者

給食提供に関わる職員数（上記の代表従事者含む）を記入

委託=受託

常勤=正社員、施設専従の職員

非常勤=他施設との兼任の職員、パート・アルバイト

従事者の研修会

施設内で研修会を実施している場合
外部の研修会に参加している場合

『有』を選択

病院・診療所用

(10) 診療報酬の算定 1 有 2 無	1 特別食加算 2 食堂加算 3 特別メニューの提供 4 栄養サポートチーム加算 5 糖尿病透析予防指導管理料 6 栄養管理実施加算 (有床診療所のみ) 7 在宅患者訪問栄養食事指導料 8 入退院支援加算 9 退院時共同指導料 10 その他 ()						
(11) チーム医療への管理栄養士の参画 1 有 2 無	1 クリニカルパス 2 褥瘡 3 NST 4 嚥下 5 その他 ()						
(12) 栄養補給法	経口栄養法 () 人		(13) 約束食事箋				
	経腸栄養法 () 人		1 有 (病態別 成分栄養別) 2 無				
(14) 食種	常食		人	軟食	人	流動食	人
	加算特別食		人		非加算特別食		人
(15) 一般治療食患者の把握 1 有 2 無	1 性 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長 5 体重 6 BMI 7 血液検査 8 その他 ()						

(12) 栄養補給法

(14) 食種

食事提供対象者の内訳を記入

介護保険施設・社会福祉施設用

(11) <u>栄養ケア・マネジメントの実施</u>	1 有 2 無																		
(12) <u>介護報酬、障害福祉サービス等報酬の算定</u> 1 有 2 無	1 栄養マネジメント加算 2 経口移行加算 3 経口維持加算 4 療養食加算 5 低栄養リスク改善加算 6 再入院時栄養連携加算 7 その他 ()																		
(13) 利用者の把握 1 有 2 無 (年 月現在)	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>～ 歳</th> <th>～ 歳</th> <th>～ 歳</th> <th>～ 歳</th> <th>合計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>男</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>女</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	合計	男						女					
		～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	合計													
	男																		
	女																		
身長の把握 1 有 2 無	体重の把握 1 有 2 無																		
疾病状況等の把握 1 有 2 無	脂質異常症 () 人 高血圧 () 人 高血糖 () 人 貧血 () 人 骨粗鬆症 () 人 その他 () 人																		
(14) 栄養補給法	経口栄養法 () 人 経腸栄養法 () 人																		
(15) 食種	常食 () 人 軟食 () 人 流動食 () 人 療養食加算対象食 () 人																		

(13)利用者の把握
いつ時点の把握であるか記入
任意の年代で区切り、男女別人数及び合計人数を記入

令和3年度介護報酬改定…

栄養ケア・マネジメントの未実施は減算

栄養マネジメント加算は廃止、栄養マネジメント強化加算が新設されるなど大規模改定が実施された
(3年の経過措置期間あり)

病院・診療所用

介護保険施設・社会福祉施設用

(17) 栄養成分表示 1 有 2 無	1 エネルギー 2 たんぱく質 3 脂質 4 炭水化物 5 食塩相当量 6 その他 ()			
(18) 健康・栄養情報の提供 1 有 2 無	1 献立表の掲示・配布 2 ポスター掲示 3 リーフレット配布 4 食卓(卓上)メモ 5 その他 ()			
(19) 栄養指導 1 有 2 無		入院患者	外来患者	訪問指導
	個別指導	延 人	延 人	延 人
	集団指導	回 人	回 人	回 人

(19) 栄養指導

報告月(11月中)に実施した指導数を記入

介護保険施設・社会福祉施設用の場合は、「通所者」または「その他(家族等)」

食材料費・給食日誌・検食簿・作業指示書（共通）

(18) 食材料費	1人（1食・2食・1日）当たり（ ）円
(19) 給食日誌	1 有 2 無
(20) 検食簿	1 有（検食者の職種名 ） 2 無
(21) 作業指示書	1 有 2 無

学校用のみ、小学校及び中学校以外は、その他に記入

(19) 食材料費	1人1食当たり	小学校	円	中学校	円	その他（ ）	円
-----------	---------	-----	---	-----	---	-----------------------------	---

給食日誌…日々の業務日誌として記録するもの

<記載事項の例>

- ・ 職員の出勤状況 ・ 調理時における時刻、温度、担当
- ・ 従事者の衛生管理チェック など

作業指示書…どの調理員が作業を行っても、同じ品質に調理できるように
作業や品質の標準化のために調理開始前に作成するもの

<記載事項の例>

- ・ 料理名 ・ 料理ごとの使用食材とその1人分の純使用量
- ・ 調理食数 ・ 調理の手順とポイント ・ 予定献立表 など

記載する各項目について、全て一つの帳票にまとめる必要はなく、別々の帳票（食品加熱加工の記録簿、従事者の衛生管理点検表、献立表、調理指示書、作業工程表など）に記載しても構いません。各施設で運用しやすい帳票を使用すること。

非常時危機管理対策・施設の自己評価・課題及び改善策（共通）

(23) 非常時危機管理対策	事故（食中毒）時対策マニュアル 1 有 2 無		
	非常災害時対策マニュアル 1 有 2 無		
	備蓄食品 1 有 2 無	水（ ）ℓ（ ）日分・食品（ ）人分を（ ）日分	
	保管場所 1 有 2 無	1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他（ ）	
	非常時用献立 1 有 2 無		
(24) 施設の自己評価・課題及び改善策			
(25) 報告書作成者	所属名	職名・氏名	電話

非常時危機管理対策

事故（食中毒）時対策マニュアル・非常災害時対策マニュアル
 …非常時の体制（連絡網）や各職員の動きなどが分かるもの
 必要な時にすぐに参照できるように整備しておくとい

非常時危機管理対策

4つのポイント

備蓄の目安『**3日分×人数分**』の食品と水

○**食品** 利用者の食種や食形態にも考慮
市販のレトルトや缶詰のような比較的簡単に活用できる食品も備える。

○**水** 1日1人3リットルが目安
飲料用だけでなく、調理用や断水になったときのことを想定して備える。

○**その他** 使い捨てる紙皿、割り箸、スプーン、紙コップ など

保管場所・・・

実際に使用することを想定して配置する。

各保管場所のメリット・デメリットを考慮したうえで、施設に合わせた保管方法を決定する。

○水害を想定し浸水被害を受けない場所に保管する。

○保管場所が倒壊する危険性を想定し、一か所ではなく分散して保管する。

ローリングストック・・・

あらかじめ食品を多めに購入しておき、賞味期限の近い食品から普段の献立に使用し、使用した分を補充することで常に食品を備蓄することができる仕組み。

○備蓄のための費用を抑えつつ、非常時以外にも食品を使用することができます。

情報共有・・・

給食担当者が施設にいない場合も連絡を取り合っ
て、利用者に食事提供ができるよう、職員間の情報共有を心がける。

平常時からの備えとして、連絡網や備蓄内容・保管場所を全職員に周知しておくこと。

連絡会議や避難訓練との機会を非常時対策の情報共有の場として活用する。

給食施設における災害時給食提供マニュアル策定の手引き



<内容>

- 1.施設内の連絡・指示体制
- 2.備蓄の整備
- 3.災害発生時の初期対応
- 4.ライフラインの確保
- 5.衛生管理に関すること
- 6.入所者の摂取状況の確認
- 7.委託業者
- 8.外部との連絡体制
- 9.危機管理体制の強化 など

<掲載場所>

岐阜県ホームページ内
「特定給食施設」のページ

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/417.html>

<資料>

岐阜県内の給食施設が実際に作成・活用されている様式を掲載

- ・災害発生時のフローチャート
- ・食事提供フローチャート
- ・備蓄品一覧表 など



各施設の状況に応じて活用できる。

本日の内容

- 1 給食施設の目的と役割
- 2 栄養管理報告書の項目・記入方法について
- 3 オンライン（LoGoフォーム）での提出方法について**

LoGoフォームを使用した提出

- ①特定給食施設開始（再開）届 <様式第1号（第2条関係）>
- ②特定給食施設届出事項変更届 <様式第2号（第2条関係）>
- ③特定給食施設事業休止（廃止）届 <様式第3号（第2条関係）>
- ④特定給食施設栄養管理報告書 <様式第6号（その1～5）（第4条関係）>

**①～④について、
今年度より、オンライン（LoGoフォーム）による届出に対応**

LoGoフォーム利用画面（例）

10月28日付特定給食施設栄養管理報告書の提出について（依頼）の文書の裏面に記載のあるURLまたはQRコードを読み取ることで、様式ごとのフォームにつながります。

特定給食施設栄養管理報告書（学校用）入力フォーム

▲ 2022年6月16日以降、Microsoftのサポートが終了するため、ご利用中のWebブラウザ（Internet Explorer）では正常に動作しない可能性があります。サポート対象のWebブラウザはChrome, Edge, Firefox, Safari となっております。

 岐阜市

✎ 入力フォーム

1 入力 ————— 2 確認 ————— 3 完了

下記のフォームにご入力をお願いします。

特定給食施設栄養管理報告書（学校用）入力フォーム
岐阜市内給食施設対象の栄養管理報告書入力フォームです。
施設区分によって提出先が異なりますので、よくご確認ください。

施設区分の確認及び各様式は[こちら](#)

記入日 必須

LoGoフォーム入力ポイント

- ・ 記入項目は様式と同じですので、先ほどのスライドの説明及び事前に送付している「**栄養管理報告書 様式**」「**栄養管理報告書 記入要領**」を参考にをお願いします。

様式第6号（その1）（第4条関係）
特定給食施設栄養管理報告書（学校用）

年 月 日

(あて先) 総務部長

施設の名前			
施設の所在地	〒		
施設長(氏名・氏名)			
栄養管理責任者(職名・氏名)			
栄養管理責任者(職名・氏名)			
施設の電話番号・FAX番号	電話	FAX	
Eメール			

下記のとおり健康増進法第24条第1項の規定により報告をします。

(1) 運営形態 1 共同運営 2 単独校 3 その他 () 1) 前掲別 1) 有 2 無

(2) 対象校 校 1 小学校 (校) 2 中学校 (校) 3 高等学校 (校) 4 特別支援学校 (校) 5 その他 (校)

(3) 栄養管理開始年度 1 有 2 無

(4) 栄養管理開始年度 1 有 2 無

(5) 栄養管理開始年度 1 有 2 無

(6) 栄養管理開始年度 1 有 2 無

(7) 給食対象者数 (年) 人

学年	人数	学年	人数
1		4	
2		5	
3		6	
4		7	
5		8	
6		9	
7		10	
8		11	
9		12	
合計			

(8) 給食の運営方式

1 直営	2 委託	3 委託(調理)	4 委託(配膳)	5 委託(調理・配膳)	6 委託(調理・配膳・給食)	7 委託(調理・配膳・給食・販売)	8 その他 ()
------	------	----------	----------	-------------	----------------	-------------------	-----------

(9) 従事者

職名	人数	職名	人数
1 施設長		4 調理師・員	
2 栄養管理責任者		5 調理師・員	
3 栄養管理員		6 調理師・員	
4 調理師・員		7 調理師・員	
5 調理師・員		8 調理師・員	
6 調理師・員		9 調理師・員	
7 調理師・員		10 調理師・員	
8 調理師・員		11 調理師・員	
9 調理師・員		12 調理師・員	
10 調理師・員		13 調理師・員	
11 調理師・員		14 調理師・員	
12 調理師・員		15 調理師・員	
13 調理師・員		16 調理師・員	
14 調理師・員		17 調理師・員	
15 調理師・員		18 調理師・員	
16 調理師・員		19 調理師・員	
17 調理師・員		20 調理師・員	
18 調理師・員		21 調理師・員	
19 調理師・員		22 調理師・員	
20 調理師・員		23 調理師・員	
21 調理師・員		24 調理師・員	
22 調理師・員		25 調理師・員	
23 調理師・員		26 調理師・員	
24 調理師・員		27 調理師・員	
25 調理師・員		28 調理師・員	
26 調理師・員		29 調理師・員	
27 調理師・員		30 調理師・員	
28 調理師・員		31 調理師・員	
29 調理師・員		32 調理師・員	
30 調理師・員		33 調理師・員	
31 調理師・員		34 調理師・員	
32 調理師・員		35 調理師・員	
33 調理師・員		36 調理師・員	
34 調理師・員		37 調理師・員	
35 調理師・員		38 調理師・員	
36 調理師・員		39 調理師・員	
37 調理師・員		40 調理師・員	
38 調理師・員		41 調理師・員	
39 調理師・員		42 調理師・員	
40 調理師・員		43 調理師・員	
41 調理師・員		44 調理師・員	
42 調理師・員		45 調理師・員	
43 調理師・員		46 調理師・員	
44 調理師・員		47 調理師・員	
45 調理師・員		48 調理師・員	
46 調理師・員		49 調理師・員	
47 調理師・員		50 調理師・員	
48 調理師・員		51 調理師・員	
49 調理師・員		52 調理師・員	
50 調理師・員		53 調理師・員	
51 調理師・員		54 調理師・員	
52 調理師・員		55 調理師・員	
53 調理師・員		56 調理師・員	
54 調理師・員		57 調理師・員	
55 調理師・員		58 調理師・員	
56 調理師・員		59 調理師・員	
57 調理師・員		60 調理師・員	
58 調理師・員		61 調理師・員	
59 調理師・員		62 調理師・員	
60 調理師・員		63 調理師・員	
61 調理師・員		64 調理師・員	
62 調理師・員		65 調理師・員	
63 調理師・員		66 調理師・員	
64 調理師・員		67 調理師・員	
65 調理師・員		68 調理師・員	
66 調理師・員		69 調理師・員	
67 調理師・員		70 調理師・員	
68 調理師・員		71 調理師・員	
69 調理師・員		72 調理師・員	
70 調理師・員		73 調理師・員	
71 調理師・員		74 調理師・員	
72 調理師・員		75 調理師・員	
73 調理師・員		76 調理師・員	
74 調理師・員		77 調理師・員	
75 調理師・員		78 調理師・員	
76 調理師・員		79 調理師・員	
77 調理師・員		80 調理師・員	
78 調理師・員		81 調理師・員	
79 調理師・員		82 調理師・員	
80 調理師・員		83 調理師・員	
81 調理師・員		84 調理師・員	
82 調理師・員		85 調理師・員	
83 調理師・員		86 調理師・員	
84 調理師・員		87 調理師・員	
85 調理師・員		88 調理師・員	
86 調理師・員		89 調理師・員	
87 調理師・員		90 調理師・員	
88 調理師・員		91 調理師・員	
89 調理師・員		92 調理師・員	
90 調理師・員		93 調理師・員	
91 調理師・員		94 調理師・員	
92 調理師・員		95 調理師・員	
93 調理師・員		96 調理師・員	
94 調理師・員		97 調理師・員	
95 調理師・員		98 調理師・員	
96 調理師・員		99 調理師・員	
97 調理師・員		100 調理師・員	
98 調理師・員		101 調理師・員	
99 調理師・員		102 調理師・員	
100 調理師・員		103 調理師・員	
101 調理師・員		104 調理師・員	
102 調理師・員		105 調理師・員	
103 調理師・員		106 調理師・員	
104 調理師・員		107 調理師・員	
105 調理師・員		108 調理師・員	
106 調理師・員		109 調理師・員	
107 調理師・員		110 調理師・員	
108 調理師・員		111 調理師・員	
109 調理師・員		112 調理師・員	
110 調理師・員		113 調理師・員	
111 調理師・員		114 調理師・員	
112 調理師・員		115 調理師・員	
113 調理師・員		116 調理師・員	
114 調理師・員		117 調理師・員	
115 調理師・員		118 調理師・員	
116 調理師・員		119 調理師・員	
117 調理師・員		120 調理師・員	
118 調理師・員		121 調理師・員	
119 調理師・員		122 調理師・員	
120 調理師・員		123 調理師・員	
121 調理師・員		124 調理師・員	
122 調理師・員		125 調理師・員	
123 調理師・員		126 調理師・員	
124 調理師・員		127 調理師・員	
125 調理師・員		128 調理師・員	
126 調理師・員		129 調理師・員	
127 調理師・員		130 調理師・員	
128 調理師・員		131 調理師・員	
129 調理師・員		132 調理師・員	
130 調理師・員		133 調理師・員	
131 調理師・員		134 調理師・員	
132 調理師・員		135 調理師・員	
133 調理師・員		136 調理師・員	
134 調理師・員		137 調理師・員	
135 調理師・員		138 調理師・員	
136 調理師・員		139 調理師・員	
137 調理師・員		140 調理師・員	
138 調理師・員		141 調理師・員	
139 調理師・員		142 調理師・員	
140 調理師・員		143 調理師・員	
141 調理師・員		144 調理師・員	
142 調理師・員		145 調理師・員	
143 調理師・員		146 調理師・員	
144 調理師・員		147 調理師・員	
145 調理師・員		148 調理師・員	
146 調理師・員		149 調理師・員	
147 調理師・員		150 調理師・員	
148 調理師・員		151 調理師・員	
149 調理師・員		152 調理師・員	
150 調理師・員		153 調理師・員	
151 調理師・員		154 調理師・員	
152 調理師・員		155 調理師・員	
153 調理師・員		156 調理師・員	
154 調理師・員		157 調理師・員	
155 調理師・員		158 調理師・員	
156 調理師・員		159 調理師・員	
157 調理師・員		160 調理師・員	
158 調理師・員		161 調理師・員	
159 調理師・員		162 調理師・員	
160 調理師・員		163 調理師・員	
161 調理師・員		164 調理師・員	
162 調理師・員		165 調理師・員	
163 調理師・員		166 調理師・員	
164 調理師・員		167 調理師・員	
165 調理師・員		168 調理師・員	
166 調理師・員		169 調理師・員	
167 調理師・員		170 調理師・員	
168 調理師・員		171 調理師・員	
169 調理師・員		172 調理師・員	
170 調理師・員		173 調理師・員	
171 調理師・員		174 調理師・員	
172 調理師・員		175 調理師・員	
173 調理師・員		176 調理師・員	
174 調理師・員		177 調理師・員	
175 調理師・員		178 調理師・員	
176 調理師・員		179 調理師・員	
177 調理師・員		180 調理師・員	
178 調理師・員		181 調理師・員	
179 調理師・員		182 調理師・員	
180 調理師・員		183 調理師・員	
181 調理師・員		184 調理師・員	
182 調理師・員		185 調理師・員	
183 調理師・員		186 調理師・員	
184 調理師・員		187 調理師・員	
185 調理師・員		188 調理師・員	
186 調理師・員		189 調理師・員	
187 調理師・員		190 調理師・員	
188 調理師・員		191 調理師・員	
189 調理師・員		192 調理師・員	
190 調理師・員		193 調理師・員	
191 調理師・員		194 調理師・員	
192 調理師・員		195 調理師・員	
193 調理師・員		196 調理師・員	
194 調理師・員		197 調理師・員	
195 調理師・員		198 調理師・員	
196 調理師・員		199 調理師・員	
197 調理師・員		200 調理師・員	
198 調理師・員		201 調理師・員	
199 調理師・員		202 調理師・員	
200 調理師・員		203 調理師・員	
201 調理師・員		204 調理師・員	
202 調理師・員		205 調理師・員	
203 調理師・員		206 調理師・員	
204 調理師・員		207 調理師・員	
205 調理師・員		208 調理師・員	
206 調理師・員		209 調理師・員	
207 調理師・員		210 調理師・員	
208 調理師・員		211 調理師・員	
209 調理師・員		212 調理師・員	
210 調理師・員		213 調理師・員	
211 調理師・員		214 調理師・員	
212 調理師・員		215 調理師・員	
213 調理師・員		216 調理師・員	
214 調理師・員		217 調理師・員	
215 調理師・員		218 調理師・員	
216 調理師・員		219 調理師・員	
217 調理師・員		220 調理師・員	
218 調理師・員		221 調理師・員	
219 調理師・員		222 調理師・員	
220 調理師・員		223 調理師・員	
221 調理師・員		224 調理師・員	
222 調理師・員		225 調理師・員	
223 調理師・員		226 調理師・員	
224 調理師・員		227 調理師・員	
225 調理師・員		228 調理師・員	
226 調理師・員		229 調理師・員	
227 調理師・員		230 調理師・員	
228 調理師・員		231 調理師・員	
229 調理師・員		232 調理師・員	
230 調理師・員		233 調理師・員	
231 調理師・員		234 調理師・員	
232 調理師・員		235 調理師・員	
233 調理師・員		236 調理師・員	
234 調理師・員		237 調理師・員	
235 調理師・員		238 調理師・員	
236 調理師・員		239 調理師・員	
237 調理師・員		240 調理師・員	
238 調理師・員		241 調理師・員	
239 調理師・員		242 調理師・員	
240 調理師・員		243 調理師・員	
241 調理師・員		244 調理師・員	
242 調理師・員		245 調理師・員	
243 調理師・員		246 調理師・員	
244 調理師・員		247 調理師・員	
245 調理師・員		248 調理師・員	
246 調理師・員		249 調理師・員	
247 調理師・員		250 調理師・員	
248 調理師・員		251 調理師・員	
249 調理師・員		252 調理師・員	
250 調理師・員		253 調理師・員	
251 調理師・員		254 調理師・員	
252 調理師・員		255 調理師・員	
253 調理師・員			

LoGoフォーム利用画面（例）

Q1. 給食施設の基本情報 必須

施設の名称 必須

0 / 60000

住所

郵便番号 必須 都道府県 必須 市区町村 必須

0 / 8 0 / 64

番地 必須 マンション・部屋番号

0 / 64 0 / 64

施設設置者（職名・氏名） 必須

理事長・〇〇〇〇

0 / 60000

施設管理者（職名・氏名） 必須

管理者・〇〇〇〇

0 / 60000

栄養管理部門名

栄養管理室

必須マークの
ついていない
設問も、該当
する場合は入
力が必要です。

LoGoフォーム利用画面（例）

必須マークのついている設問は、入力しないと回答の送信ができません。

回答の送信ができなかった場合は、どこか項目の入力漏れが考えられますので、再度確認してください。

Q1. 給食施設の基本情報 必須

施設の名称 必須

必須項目です。 0 / 60000

住所

郵便番号 必須 都道府県 必須 市区町村 必須

必須項目です。 0 / 8 必須項目です。 必須項目です。 0 / 64

番地 必須 マンション・部屋番号

必須項目です。 0 / 64

施設設置者（職名・氏名） 必須

理事長・○○○○

必須項目です。 0 / 60000

施設管理者（職名・氏名） 必須

管理者・○○○○

必須項目です。 0 / 60000

栄養管理部門名

栄養管理室

LoGoフォーム利用画面（例）

「無」を選択した場合

Q17. 健康・栄養情報の提供 必須

有

無

「有」を選択した場合にだけ、
詳細を入力する設問がでます。

「有」を選択した場合

Q17. 健康・栄養情報の提供 必須

有

無

実施しているもの 必須

献立表の掲示・配布

ポスターの掲示

リーフレットの配布

実物展示

給食だより

その他

LoGoフォーム利用画面（例）

日中利用者
朝（食数）
昼（食数）
30
夕（食数）
その他（食数）
合計
30

**食数及び人数が「0人」である場合
または該当がない
（管理栄養士・栄養士の配置がないなど）場合は、
何も入力しないでください。**

LoGoフォーム利用画面（例）

※本メールは、フォームにご入力された方にお送りする自動配信メールです。本メールへの返信はできません。
※本メールに心当たりが無い場合は、お手数ですがメールを破棄していただきますようお願いいたします。

ご入力ありがとうございました。

フォーム名:
特定給食施設栄養管理報告書（介護保険施設・社会福祉施設用）入力フォーム

受付番号:
AX00000559

以下、入力内容です。
記入日：2022-11-07

記入者 所属：岐阜市保健所 健康増進課

記入者 職名・氏名：管理栄養士 ○○○○

回答の送信後、入力したメールアドレスあてに受付完了メールが届きますので、**メールアドレスの記入間違いにご注意ください。**

報告期限

期限：令和4年12月21日（水）

- ①LoGoフォーム
- ②メール
- ③郵送

- ・ 記入及び提出の際に不明な点がありましたら、
健康増進課：252-7193 までご連絡ください。
- ・ 未記入及び不明な点がある場合は、再度ご連絡します。