

特定給食施設
その他の給食施設
運営管理の手引

佐世保市保健所

令和5年5月

目次

1. 特定給食施設とは	1
2. 給食施設の種類	2
3. 栄養士・管理栄養士の配置について	3
4. 報告について	4
5. 指導及び助言並びに巡回指導の実施	4
6. 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について	4
7. 具体的な給食運営	5
8. 参考資料	10

ご不明な点があれば下記まで、お問い合わせください。

佐世保市保健所（佐世保市保健福祉部健康づくり課）
担当：管理栄養士
〒857-0042 長崎県佐世保市高砂町5番1号
佐世保市中央保健福祉センター「すこやかプラザ」5階
TEL：0956-24-1111（代表）内線 5535

1. 特定給食施設とは

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、**1回100食以上又は1日250食以上**の食事を供給する施設をいいます（健康増進法第20条第1項、健康増進法施行規則第5条）。

佐世保市では、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であって、特定給食施設でないもので**1回20食以上又は1日50食以上**の食事を提供する施設（以下「その他の給食施設」という。）も特定給食施設に準じて取扱い、特定給食施設とその他の給食施設に対して次の時、変更があったから1か月以内に届出を提出するよう義務付けています（佐世保市健康増進法施行細則第3条、第8条）。

給食の実施内容の変化	提出書類
①給食を開始するとき	給食施設（開始・再開）届 （様式2号）
②以下の項目のいずれかを変更するとき <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食施設の名称 ・ 給食施設の所在地及び電話番号 ・ 設置者の氏名及び住所（法人にあつてはその名称、主たる事務所の所在地及び代表者氏名） ・ 給食施設の種類 ・ 1日又は各食（朝食・昼食・夕食）の給食対象数（予定給食数） ・ 管理栄養士及び栄養士の有無及び員数 	給食施設変更届（様式3号）
③給食を休止・廃止・再開するとき	給食施設（休止・廃止）届 （様式4号）

給食の種類

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、

1回19食以下かつ1日49食 以下の給食を提供する施設	「その他の給食施設」 1回20食以上又は1日50食 以上の給食を提供する施設	「特定給食施設」 1回100食以上又は1日250食 以上の給食を提供する施設
届出の必要なし	<u>届出の必要あり</u>	

2. 給食施設の種類

施設種別	対象施設
学校	<ul style="list-style-type: none"> ・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のうち、当該施設が幼稚園である場合 例) 公立幼稚園、私立幼稚園、公立学校、私立学校、各種学校、幼稚園型認定こども園、学校給食共同調理場、学校給食センター等
病院	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・介護保険法第 8 条第 29 項に規定する介護医療院
児童福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> ・児童福祉法第 7 条に規定する施設 ・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） 例) 助産施設、乳児院、母子生活支援施設、保育所、認定こども園（保育所型・幼保連携型）、地域型保育事業児童厚生施設、児童養護施設、障害児入所施設、児童発達支援センター、情緒障害児短期治療施設、児童自立支援施設、児童家庭支援センター等
社会福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> ・生活保護法第 38 条に規定する施設 ・身体障害者福祉法第 5 条第 1 項に規定する施設 ・売春防止法第 36 条に規定する施設 ・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（児童福祉に関するものを除く） 例) 救護施設、更生施設、医療保護施設、授産施設、宿所提供施設、障害者支援施設、身体障害者福祉センター、補装具製作施設、盲導犬訓練施設、視覚障害者情報提供施設、婦人保護施設等
矯正施設	<ul style="list-style-type: none"> ・刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律第 3 条に規定する刑事施設 ・少年院法第 3 条、4 条に規定する少年院 ・少年鑑別所法第 3 条に規定する少年鑑別所 例) 刑務所、少年刑務所、拘置所、少年院、少年鑑別所
寄宿舎	学生又は労働者の寄宿させる施設
事業所	<ul style="list-style-type: none"> ・労働基準法別表 1 に規定する事業所又は事務所 例) 社員食堂等

※裏面につづきます。

施設種別	対象施設
診療所	・医療法第1条の5第2項に規定する病院
老人福祉施設	・老人福祉法第5条の3に規定する施設 例) 特別養護老人ホーム、老人デイサービスセンター、老人福祉センター、老人短期入所施設、軽費老人ホーム、養護老人ホーム、老人介護支援センター
自衛隊	自衛隊
一般給食センター	特定した施設（複数の場合も含む。）に対して継続的に食事を供給している施設であって学校や事業所に該当しないもの
その他	上記の学校から一般給食センターに該当しない施設 例) 認可外保育施設、サービス付き高齢者向け住宅、有料老人ホーム等

3. 栄養士・管理栄養士の配置について

管理栄養士の配置が**必須**の給食施設

	条件	施設の種類
一号施設	①医学的な食事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	<ul style="list-style-type: none"> ・病院又は介護老人保健施設に設置される特定給食施設であって、1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給するもの ・許可病床数300床以上の病院又は入所定員300人以上の介護老人保健施設に設置される特定給食施設 病院及び介護老人保健施設並びにこれら以外のものを対象に食事を供給する場合（病院及び介護老人保健施設のみを対象として食事を供給する場合を含む。）には、給食の対象とする病院許可病床数及び介護老人保健施設の入所定員の合計が300人以上とする。
二号施設	②上記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	社会福祉施設 <ul style="list-style-type: none"> ・教護施設、更生施設（生活保護法第38条） ・養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム（老人福祉法第5条の3） 児童福祉施設 <ul style="list-style-type: none"> ・乳児院（児童福祉法第37条） ・児童養護施設（同法第41条） ・福祉型障害児入所施設（同法第42条第1号） ・情緒障害児短期治療施設（同法第43条の2） ・児童自立支援施設（同法第44条） ・障害者支援施設（障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律第5条第12項） 事業所等 <ul style="list-style-type: none"> ・事業所、寄宿舍、矯正施設、自衛隊等

③ 上記の一号施設、二号施設以外の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施設の設置者は当該施設に**管理栄養士を置くように努めなければならない**とされています。**

④ 上記の①～③以外の特定給食施設で、**1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設の設置者は当該施設に**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**とされています。**

4. 報告について

健康増進法第24条第1項並びに佐世保市健康増進法施行細則第7条及び第8条の規定に基づき、毎年、6月の給食施設の状況を『栄養管理報告書』により行う必要があります。

『栄養管理報告書』の様式は毎年、施設へ送付します。

7月末までに佐世保市保健福祉部健康づくり課宛てへ提出してください。

※栄養管理報告書の様式は年度によっては変更になる場合があります。

5. 指導及び助言並びに巡回指導の実施

給食開始届を提出された施設には、健康増進法第22条及び第24条第1項に基づき、指導及び助言並びに巡回指導を実施しています。

指導及び助言並びに巡回指導は、必要に応じて実施します。その他、電話での相談、来所された時の指導及び助言も行っています。

6. 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知

「特定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」

(健が発0329第3号 平成25年3月29日)

I 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。

II 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。

III 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。

IV 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。

V 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。

VI 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理など、体制の整備に努めること。

7. 具体的な給食運営

①運営管理

- ・給食運営方針の明確化
- ・責任体制の明確化
- ・多職種で意見交換ができるような給食検討会議等の実施や議事録の整備
- ・衛生管理者及び調理従事者等に対する栄養や衛生管理に関する研修会への参加及び参加後の報告

作成が望ましい書類

運営要領、組織図・事務分掌、給食会議の議事録、委託の場合は委託契約書等

②栄養管理

- ・対象者の把握
性、年齢、身体活動レベル、身長、体重、BMI、食習慣、嗜好、食物アレルギー等
- ・給与栄養目標量の算出
エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、
ビタミンC、カルシウム、鉄、食物繊維、食塩相当量〔ナトリウム〕
- ・献立作成
- ・検食の実施とその記録
検食者、検食時間、検食の内容
- ・残食調査とその記録の整備、評価の実施

- ・嗜好調査とその記録の整備、評価の実施
- ・集団・個別栄養相談の実施（必要に応じて）
- ・給食提供者への栄養に関する情報の提供
栄養日より、献立表の掲示や配付等

作成が望ましい書類

給与栄養目標量、約束食事箋、食品構成表、年齢構成表、献立表、検食簿・残食の記録、嗜好調査の実施記録、栄養相談の記録等

③食材料管理

- ・適切な食品量の発注
- ・発注書の整備
- ・食品納品時の検収とその記録の整備
消費期限（賞味期限）、鮮度、異物の混入の有無、品温、検収日時、検収者氏名、不良時の対応
- ・在庫食品の管理

作成が望ましい書類

発注書、食品納品時の検収の記録等

④衛生管理

- ・検便の実施とその記録
毎月1回以上の実施
- ・健康診断の実施
- ・調理従事者の毎日の健康・衛生等チェックの実施とその記録
- ・害虫駆除（ねずみ、こん虫等）の実施とその記録の整備
半年に1回以上の実施
- ・調理室内の温度・湿度の管理
1日2回以上の測定が望ましい
温度25℃以下、湿度80%以下が望ましい
- ・冷蔵庫・冷凍庫内の温度の測定とその記録の整備
1日2回以上の測定が望ましい
- ・使用水の管理
残留塩素の測定とその記録の整備（貯水槽、井戸水の利用時）
色・にごり・におい・異物の点検の記録の整備
- ・加熱中心温度と加熱後冷却温度の測定とその記録の整備
- ・適時適温の給食の提供

- ・調理後、2時間以内の給食の提供
- ・作業工程表の作成
- ・厨房内の汚染・非汚染区域の区分の明確化
- ・厨房内の清掃
- ・調理機器・調理器具・食器の整備
 - 使用食品による区分、衛生的な洗浄・消毒・保管
- ・防鼠、防虫、異物混入防止への対策
- ・保存食の保管
 - 原材料及び調理済み食品の保管、量〔50g程度〕、保管温度〔-20℃以下〕、保存期間〔2週間〕

作成が望ましい書類

検便の記録、調理従事者の健康・衛生等チェック表、体調不良時対応マニュアル、害虫駆除の実施記録、調理室内の温度・湿度の記録、冷蔵庫・冷凍庫内の温度の記録、使用水の点検の記録、残留塩素の測定記録、加熱中心温度・加熱後冷却温度の測定記録、作業工程表等

⑤危機管理

- ・事故時対策マニュアル、災害時対策マニュアルの作成
- ・非常時の食事の確保体制の整備

作成が望ましい書類

事故時対策マニュアル、災害時対策マニュアル等

◎給食管理業務の流れと記録



◎定期的に行う業務と記録

検便

- ・毎月1回以上行う。(検便結果の記録)
- ・検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含める。
- ・必要に応じて10月から3月はノロウイルスも含めることが望ましい。

害虫駆除

- ・施設におけるねずみ、こん虫等の発生を1月に1回以上巡回点検する。(ねずみ・こん虫等の記録表)
- ・ねずみ、こん虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施記録を保管する。(害虫駆除の実施記録、業者実施報告書等)

水質検査

- ・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い、その記録を保管しておく。(水質検査結果)

貯水槽の清掃

- ・貯水槽は専門の業者に委託して、年1回以上清掃し、清掃した証明書を保管しておく。(貯水槽からの水を使用している施設のみ)

健康診断

- ・年に1回以上行う。

嗜好調査

- ・年2回以上、喫食者に対し、アンケートを実施し、集計評価を行うことが望ましい。(アンケート実施及び集計結果の記録)

栄養情報の提供

- ・栄養だよりや卓上メモの作成
- ・パンフレットや献立表の配布や掲示、パネルやポスター、展示食の掲示
- ・新メニューの紹介 など

栄養相談

- ・必要に応じて個別または集団で実施(実施の記録)

喫食者の状況把握

- ・身体状況や栄養状態、摂取状況などから提供する食事の量や食形態、補助食品の利用等、提供する食事へ反映させる。(喫食者情報一覧、保護者やご家族との連絡帳への記載)

給食会議

- ・施設長を含めた多職種の給食会議を毎月1回開催し、よりよい給食の提供に努めることが望ましい。(給食会議実施の記録)

提出書類の作成

- ・毎年、6月の給食提供の状況を栄養管理報告書に記入し、7月末までに健康づくり課へ提出する。
- ・毎年、年1回、4月に給与栄養目標量の算出と食品構成表を作成し、健康づくり課へ5月末までに提出する。(児童福祉施設のみ)
- ・毎年、年2回、5月と10月の給食内容検討表を作成し、それぞれ、5月末、10月末までに健康づくり課へ提出する。(児童福祉施設のみ)

8. 参考資料

提出書類の様式と記入例

- 給食施設（開始・再開）届（様式2号）
- 給食施設変更届（様式3号）
- 給食施設（休止・廃止）届（様式4号）
- 【別添資料】給食施設の分類
- 佐世保市健康増進法施行細則

※佐世保市のホームページに給食施設の方向けに情報や提出書類の様式を掲載しています。

佐世保市 給食施設向け情報

検索



衛生管理の記録の様式

次の様式は例です。必要事項が記載されていれば、各施設で使いやすい様式を作成・使用していただいで構いません。

- 衛生管理記録簿（例）
- 食事提供に関する職員の衛生管理点検表（例）
- 使用水の点検表（例）
- 冷蔵庫・冷凍庫の温度、調理室の温度・湿度の記録簿（例）
- 調理中および調理後の温度管理表（例）
- ねずみ・昆虫等の記録表
- 発注書及び検収の記録簿（例）
- 検食簿（例）
- 給食委員会会議録（例）