

別記1

法第21条第3項に定める栄養管理の基準の細目について

1 給食の計画について

(1) 給食の対象集団の特性の把握

- ① 給食の利用者に対して適切な食事を提供するために、年1回以上、次に掲げる事項を調査し、給食の対象集団の特性を把握すること。
 - イ) 性、年齢及び身体活動レベル
 - ロ) 身長・体重、BMI（学校にあっては肥満度、保育所・幼稚園にあっては成長曲線に照らし合わせた観察及び評価）
 - ハ) 身体状況（摂食嚥下機能、アレルギーその他の疾病、治療の状況等）
 - ニ) 食事摂取の状況（食事摂取量、食形態等）
 - ホ) 生活習慣（食生活、運動、飲酒、喫煙等に関する習慣）
- ② 健康増進を目的とした施設にあっては、給食の対象集団の特性の把握に当たっては、健康管理部門との連携を図ること。
- ③ 学校、幼稚園及び保育所にあっては、食物アレルギーを持つ児童生徒に対して適正な対応をとれるよう、学校医、校長、学級担当、養護教諭、栄養教諭、栄養士、調理従事者等が連携して対応する体制を整備すること。

(2) 栄養・食事計画の作成

- ① 年1回以上、給食の対象集団の特性に合わせた給与栄養目標量を設定すること。設定する栄養素は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物エネルギー比、脂肪エネルギー比、たんぱく質エネルギー比、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、食物繊維及び食塩相当量のほか、利用者にとって重要と判断されるものとする。
- ② 給与栄養目標量に基づき一定期間単位の予定献立を作成すること。献立実施時に変更が生じた場合にあっては、予定献立を訂正すること。
- ③ 献立の作成に当たっては、利用者の嗜好、料理や食品の組合せに配慮するほか、郷土食、行事食及び旬の料理を取り入れるよう努めること。
- ④ 栄養・食事計画の策定に当たっては、当該施設の運営方針や食に関する計画（食に関する指導計画、保育計画等）を踏まえること。

2 給食の実施について

(1) 品質管理

- ① 給食の実施に当たっては、次により、提供献立を適正に実施すること。
 - イ) 提供量、調味パーセント及び提供温度について、目安となる数値を設定すること。
 - ロ) 設定された提供量、味及び温度のとおり食事を提供するための措置を講じること。
 - ハ) 発注上の都合、納品された食品の品質、調理中の変動（廃棄量、盛り付け誤差）等により、給与栄養目標量との誤差が大きくなるよう管理すること。
 - ニ) 利用者の病態や食形態に対応する食事を提供する場合には、誤調理や誤配膳を防止するため、作業の標準化、食形態に関する基準の設定その他必要な措置を講じること。
- ② 定期的実施献立による給与栄養量を算出し、給与栄養目標量との差が大きくないか確認すること。

- ③ 調理作業の工程及び食品の動線を明確にするとともに、見直しが必要ないか定期的に点検すること。
- ④ 給食業務を委託する場合には、受託者が適正に業務を行っているかを定期的に確認すること。

(2) 衛生管理

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。

(3) 健康増進の取組

- ① 利用者が望ま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できるよう、次により情報の提供を行うこと。
 - イ) 利用者に対し、予定献立を提示すること。
 - ロ) 熱量、たんぱく質、脂質、食塩相当量などの主要栄養成分の表示を行うこと。
 - ハ) 選択食（カフェテリア方式）の場合には、モデル的な料理の組合せを提示するなど、利用者が自分に適した質・量の食事が分かるような情報を提供するように努めること。
- ニ) その他各種媒体を活用して健康や栄養に関する情報を提供し、利用者が望ましい食習慣を身につけるのを支援するように努めること。
- ② 利用者の特性や栄養管理の評価結果を踏まえ、栄養・健康教育を実施すること。

3 給食の評価について

(1) 食事摂取状況の評価

- ① 提供された食事の摂取・残食の状況を定期的に把握し、提供した食事が利用者にとって適正だったかを評価すること。
- ② 評価に当たっては、摂食・残食の状況を分析し、提供された献立の内容並びに量、形態、形状及び温度が利用者にとって適していたかを確認すること。
- ③ 摂食・残食調査から給与栄養量を算出し、給与栄養目標量と大きな差がないかを確認すること。差が大きくなる場合は、その原因を特定すること。

(2) 利用者の身体状況等の評価

利用者の身体状況の変化を定期的に把握し、当該施設における食事提供及び栄養・健康教育の効果を評価すること。健康増進を目的とした施設については、健康管理部門と連携して評価を実施すること。

(3) 利用者による評価

利用者を対象に定期的にアンケート調査を実施し、利用者の給食に対する評価を把握すること。

(4) 評価結果を踏まえた改善

食事摂取量、実給与栄養量、利用者の身体状況の変化、アンケート調査の結果等を基にして評価を実施し、評価結果に基づき、給与栄養目標量、献立、栄養・健康教育の実施方法及び食環境を見直すこと。

4 体制整備について

(1) 栄養管理に関する会議の開催

- ① 特定給食施設の管理者、給食従事者その他の関係者を構成員とする会議を組織し、給食の運営体制及び栄養管理を充実させるための体制を整備すること。
- ② 定期的に会議を開催し、給食運営及び栄養管理の評価を行うこと。
- ③ 給食を委託している場合は、委託者と受託者が相互に意見を交わす機会を定期的に設定すること。

(2) 給食従事者の人材育成

給食の運営、栄養管理及び衛生管理の効率化及び質の向上を図るため、給食従事者の研修の機会を確保すること。

(3) 危機管理

非常災害時に備え、次により危機管理体制の整備に努めること。

- ① 緊急連絡網を整備すること。
- ② 食中毒対応及び非常災害対応のマニュアルを作成すること。
- ③ 備蓄品の整備、非常災害時の物資調達ルートと人員を確保すること。
- ④ ①から③までの内容について、関係職員に周知すること。

5 帳簿の備付けについて

次に掲げる書類等を整理し、施設に備え付けること。

- ① 栄養管理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
- ② 衛生管理に関する書類
- ③ 給食の管理運営に関する書類及び諸帳簿
- ④ 委託契約を交わしている場合には、委託契約書、仕様書その他委託契約の内容が確認できる書類