

千葉県給食施設指導要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、健康増進法（平成14年法律第103号。以下「法」という。）の規定に基づき、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て行う指導等について、健康増進法施行規則（平成15年厚生省令第86号。以下「施行規則」という。）及び千葉県健康増進法施行細則（令和2年千葉県規則第57号）に定めるもののほか、必要な事項を定めるものとする。

(栄養指導員の指導)

第2条 法第19条の栄養指導員は、法第18条第1項第2号及び法第22条第1項の規定により指導又は助言を行ったときは、給食施設指導票（様式第1号から様式第5号）を当該施設の管理者に交付しなければならない。

(小規模給食施設開始届)

第3条 特定かつ多数の者に対して継続的に1回50食以上100食未満又は1日100食以上250食未満の食事を供給する施設（法第20条第1項に規定する特定給食施設を除く。以下「小規模給食施設」という。）を設置した者は、その事業の開始の日から1月以内に、小規模給食施設開始届（様式第6号）により市長に届け出るものとする。ただし、上記食数未満の給食施設であっても、施設を設置した者が特に必要とする場合は、様式第6号により市長に届け出ることができる。

(小規模給食施設変更届)

第4条 前条の規定による届出をした者は、その届出事項に変更を生じたときは、変更の日から1月以内に、小規模給食施設変更届（様式第7号）により市長に届け出るものとする。

(小規模給食施設廃止（休止）届)

第5条 第3条の規定による届出をした者は、その事業を休止し、又は廃止したときは、休止又は廃止の日から1月以内に、小規模給食施設廃止（休止）届（様式第8号）により市長に届け出るものとする。

(給食の報告)

第6条 法第20条第1項の特定給食施設及び第3条の小規模給食施設の管理者は、毎年5月及び11月に実施した給食について給食施設栄養管理状況報告書（様式第9号から様式第13号まで）により市長に報告するものとする。

(管理栄養士の必置指定の非該当報告)

第7条 法第21条第1項の規定による指定を受けた施設の設置者は、当該施設が施行規則第7条各号に該当しなくなったときは、管理栄養士必置指定施

設非該当報告書（様式第14号）により市長に報告するものとする。

（補則）

第8条 この要綱に定めるもののほか、給食施設の指導等について必要な事項は、保健福祉局長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成15年6月30日から施行する。

附 則

この要綱は、平成18年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成22年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成31年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、令和2年8月21日から施行する。

附 則

この要綱は、令和3年8月26日から施行する。

施設名 _____ 様

給食施設指導票

健康増進法第18条第1項第2号(及び同法第22条)に基づく指導及び助言結果は下記のとおりです。
 なお、指導事項については、今後、十分に改善に努めてください。

記

施設種別： 学校 ・ 給食センター ・ 幼稚園 ・ その他

区分	指導・助言項目	判定	
1 運営管理	給食運営・組織	(1) 施設の運営理念に基づき、給食部門の方針、目標、具体的な計画が明文化しており、給食担当者が理解している。	
		(2) 施設全体における給食部門の位置づけ及び責任体制、役割、業務分担が明確であり、他職種との連携が図れている。	
		(3) 管理栄養士、栄養士、調理師が配置されている。	
	給食運営委員会の設置と運営	(4) 施設管理者を含む関係職員による給食運営委員会を定期的に開催し、提案された課題の改善を図り、給食管理運営の評価を行っている。	
	従事者の教育・研修	(5) 給食担当者の資質向上を図るために、外部研修への参加及び内部研修を実施している。	
	委託管理	(6) 委託契約書に基づいた栄養管理が運営されており、受託側との連携が良好に図られている。 (※給食業務の委託を行っていない場合は、当項目は省略する。)	
2 栄養・食事管理	児童・生徒の状況把握	(1) 児童・生徒の特性(身長・体重・生活習慣等)を把握している。	
	給与栄養目標量の設定	(2) 児童・生徒の特性に合わせた給与栄養目標量を設定している。	
	給与栄養目標量に基づいた献立作成	(3) 給与栄養目標量に基づき、児童・生徒に魅力ある食事を提供するための献立を作成している。	
	健康状態に配慮した食事提供	(4) 個別対応が必要な児童・生徒(食物アレルギー等)に対して健康状態等を考慮した対応をし、その記録がある。	
	提供した食事の評価	(5) 給与栄養量及び推定摂取量を算出し、給与栄養目標量に対する評価を行っている。	
	児童・生徒による食事評価	(6) 提供した食事に関して、定期的に児童・生徒による食事評価(満足度、嗜好調査等)を実施し、栄養管理等に反映している。	
3 栄養教育	栄養・食事指導計画の策定・評価	(1) 児童・生徒の特性や喫食状況を踏まえた栄養・食事指導計画の策定、評価を行っている。	
	集団・個別栄養・食事指導の実施	(2) 児童・生徒に対して授業への参画や食育を実施・評価し、その記録がある。	
		(3) 個別対応が必要な児童・生徒に対して個別栄養・食事指導を実施し、関係者間で評価を行っている。	
	健康・栄養情報の提供	(4) 児童・生徒や保護者に対し、献立表の掲示、主要栄養成分(熱量、たんぱく質、脂質、食塩等)の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行っている。	
4 品質・生産管理	食材料管理	(1) 献立に基づいた計画的な食材料の発注、適切な在庫管理、食材料費の計算を行っている。	
	作業管理(調味・盛り付け・温度管理)	(2) 調理指示書(献立名、材料名、1人当たり分量、総量、配膳量、配膳時間等)に基づき、調味、盛り付け、温度管理を行っている。	
	喫食環境の整備	(3) 食事の構成に合った食器等を揃えとともに、明るく清潔な食事環境づくりに配慮している。	
	検食の実施	(4) 検食を適正に実施しており、その記録を整理している。また、その結果を栄養管理及び食食品質に反映している。	
	作業環境の整備	(5) 適切な栄養管理の実施及び食食品質の向上を図るため、作業環境の整備に配慮している。	
	衛生管理	(6) 食品衛生法(大量調理施設衛生管理マニュアル等)その他関係法規に基づき適正な衛生管理を行っている。※食品衛生監視員の指導による。	
5 危機管理	事故時の体制等	(1) 事故時(食中毒発生時等)対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。	
		(2) 事故対策として他の食事提供施設(弁当含む)と協議し、対応体制が整っている。	
	非常時の体制等	(3) 非常災害時の対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。	
		(4) 非常災害時に対応できる必要な備蓄食料や設備等(代替熱源・食器・器具類等)があり、点検を行っている。	

前回指導事項の改善状況(Cの判定事項)	区分、指導・助言項目番号	前回の判定結果	今回の判定結果

改善が望ましい事項(C判定の内容)	区分、指導・助言項目番号	指導・助言内容

指導実施日 _____ 年 月 日 千葉市保健所 栄養指導員 _____

施設名 _____ 様

給食施設指導票

健康増進法第18条第1項第2号(及び同法第22条)に基づく指導及び助言結果は下記のとおりです。
 なお、指導事項については、今後、十分に改善に努めてください。

記

施設種別：病院

区分		指導・助言項目	判定
1 運営管理	給食運営・組織	(1) 病院の運営理念に基づき、栄養管理部門の方針、目標、具体的な計画が明文化されており、業務従事者が理解している。 (2) 病院全体における栄養管理部門の位置づけ、及び栄養管理部門内の責任体制、役割、業務分担が明確であり、他部門との連携が図れている。 (3) 管理栄養士、栄養士、調理師が配置されている。	
	栄養管理委員会の設置と運営	(4) 関係職員による栄養管理委員会を定期的に開催し、提案された課題の改善を図り、栄養管理運営の評価を行っている。	
	従事者の教育・研修	(5) 業務従事者の資質向上を図るために、外部研修への参加及び内部研修を実施している。	
	委託管理	(6) 委託契約書に基づいた栄養管理が運営されており、受託側との連携が良好に図られている。(※給食業務の委託を行っていない場合は、当項目は省略する。)	
	患者の状況把握	(1)-1 患者ごとに性、年齢、体格、栄養状態及び病状等を定期的に把握している。	
	栄養スクリーニングの実施	(1)-2 個別栄養管理が必要な対象者をスクリーニングしている。	
2 栄養・食事管理	栄養アセスメントの実施	(1)-3 個別栄養管理が必要な対象者に栄養アセスメントを実施している。	
	栄養ケア計画の作成	(2)-1 栄養アセスメント結果を基に、栄養ケア計画を作成し、個別栄養管理を行っている。	
	食事基準の作成	(2)-2 一般食、特別食の食事基準(約束食事箋等)を作成している。	
	食事基準に基づいた献立作成	(3) 食事基準(約束食事箋等)に基づいた献立を作成している。	
	患者の状態に配慮した食事提供	(4) 医師が発行した食事箋に基づき、患者の栄養状態、病状、治療状況、生活習慣、摂取量、嗜好等に配慮した食事を提供している。	
	提供した食事の評価	(5) 給与栄養量及び推定摂取量を算出し、給与栄養目標量に対する評価を行っている。	
3 栄養教育	患者による食事評価	(6) 提供した食事に関して、定期的に患者による食事評価(満足度、嗜好調査等)を実施し、栄養管理に反映している。	
	栄養・食事指導の実施	(1) 医師の指示に基づき、患者(外来・入院・在宅)に栄養指導を実施し、指導内容を報告している。	
4 品質・生産管理	栄養・健康情報の提供	(2) 患者や家族に対し、献立表の掲示、主要栄養成分(熱量、たんぱく質、脂質、食塩等)の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報を提供している。	
	食材料管理	(1) 献立に基づいた計画的な食材料の発注、適切な在庫管理、食材料費の計算等を行っている。	
	作業管理(調味・盛り付け・温度管理)	(2) 調理指示書(献立名、材料名、1人当たり分量、総量、配膳量、配膳時間等)に基づき、調味、盛り付け、温度管理を行っている。	
	喫食環境の整備	(3) 食事の構成に合った食器等を揃えるとともに、明るく清潔な食事環境づくりに配慮している。	
	検食の実施	(4) 検食を適正に実施しており、その記録を整理している。また、その結果を栄養管理及び食食品質に反映している。	
	作業環境の整備	(5) 適切な栄養管理の実施及び食食品質の向上を図るため、作業環境の整備に配慮している。	
5 危機管理	衛生管理	(6) 食品衛生法(大量調理施設衛生管理マニュアル等)その他関係法規に基づき適正な衛生管理を行っている。※食品衛生監視員の指導による。	
	事故時の体制等	(1) 事故時(食中毒発生時等)対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。 (2) 事故対策として他の食事提供施設(弁当含む)と協議し、対応体制が整っている。	
	非常時の体制等	(3) 非常災害時の対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。 (4) 非常災害時に対応できる必要な備蓄食料や設備等(代替熱源・食器・器具類等)があり、点検を行っている。	
前回指導事項の改善状況(Cの判定事項)	区分、指導・助言項目番号	前回の判定結果	今回の判定結果
改善が望ましい事項(C判定事項)	区分、指導・助言項目番号	指導・助言内容	

指導実施日 _____ 年 月 日

千葉市保健所 栄養指導員 _____

施設名 _____ 様

給食施設指導票

健康増進法第18条第1項第2号(及び同法第22条)に基づく指導及び助言結果は下記のとおりです。
 なお、指導事項については、今後、十分に改善に努めてください。

記

施設種別： 介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・社会福祉施設・有料老人ホーム・その他

区分	指導・助言項目	判定	
1 運営管理	給食運営・組織	(1) 施設の運営理念に基づき栄養管理部門の方針、目標、具体的な計画が明文化しており、栄養管理部門の業務従事者が理解している。 (2) 施設全体における栄養管理部門の位置づけ及び栄養管理部門内の責任体制、役割、業務分担が明確であり、他部門との連携が図れている。 (3) 管理栄養士、栄養士、調理師が配置されている。	
	給食運営委員会の設置と運営	(4) 関係職員による給食運営委員会を定期的に開催し、提案された課題の改善を図り、栄養管理運営の評価を行っている。	
	従事者の教育・研修	(5) 業務従事者の資質向上を図るために、外部研修への参加及び内部研修が実施されている。	
	委託管理	(6) 委託契約書に基づいた栄養管理が運営されており、受託側との連携が良好に図られている。(※給食業務の委託を行っていない場合は、当項目は省略する。)	
2 栄養・食事管理	利用者の状況把握 栄養スクリーニング	(1) 利用者ごとに性、年齢、体格、栄養状態及び病状等を定期的に把握している。 (2) 個別栄養管理が必要な対象者をスクリーニングしている。	
	栄養アセスメント	(3) 個別栄養管理が必要な対象者に栄養アセスメントを実施している。	
	栄養ケア計画	(4) 栄養アセスメントを踏まえ、栄養ケア(支援)計画を作成し、個別栄養管理を行っている。	
	給与栄養目標量の設定	(5) 利用者の特定(性、年代、栄養状態、病状等)を考慮した給与栄養目標量を設定している。 (※個別栄養管理以外の利用者に対する集団の栄養管理について)	
	給与栄養目標量に基づいた献立作成	(6) 給与栄養目標量に基づき、利用者に魅力ある食事を提供するための献立を作成している。	
3 栄養教育	利用者の状態に配慮した食事提供 提供した食事の評価	(7) 利用者の栄養状態、生活習慣、摂取量、嗜好等に配慮した食事を提供している。 (8) 給与栄養量及び推定摂取量を算出し、給与栄養目標量に対する評価を行っている。	
	利用者による食事評価	(9) 提供した食事に関して、定期的に利用者による食事評価(満足度、嗜好調査等)を実施し、栄養管理に反映している。	
	栄養・食事指導の実施 健康・栄養情報の提供	(1) 利用者(デイ参加者等も含む)や家族への栄養指導(個別・集団指導)を実施し、記録がある。 (2) 利用者や家族に対し、献立表の掲示、主要栄養成分(熱量、たんぱく質、脂質、食塩等)の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報を提供している。	
4 品質・生産管理	食材料管理	(1) 献立に基づいた計画的な食材料の発注及び適切な在庫管理、食材料費の計算を行っている。	
	作業管理(調味・盛り付け・温度管理)	(2) 調理指示書(献立名、材料名、1人当たり分量、総量、配膳量、配膳時間等)に基づき、調味、盛り付け、温度管理を行っている。	
	喫食環境の整備	(3) 食事の構成に合った食器等を揃えらるとともに、明るく清潔な食事環境づくりに配慮している。	
	検食の実施	(4) 検食を適正に実施しており、その記録を整理している。また、その結果を栄養管理及び食食品質に反映している。 (※介護保険施設における栄養ケア・マネジメント実施施設は当項目は省略する。)	
5 危機管理	作業環境の整備	(5) 適切な栄養管理の実施及び食食品質の向上を図るため、作業環境の整備に配慮している。	
	衛生管理	(6) 食品衛生法(大量調理施設衛生管理マニュアル等)その他関係法規に基づき適正な衛生管理を行っている。※食品衛生監視員の指導による。	
5 危機管理	事故時の体制等	(1) 事故時(食中毒発生時等)対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。 (2) 事故対策として他の食事提供施設(弁当含む)と協議し、対応体制が整っている。	
	非常時の体制等	(3) 非常災害時の対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。 (4) 非常災害時に対応できる必要な備蓄食料や設備等(代替熱源・食器・器具類等)があり、点検を行っている。	

前回指導事項の改善状況(C判定事項)	区分、指導・助言項目番号	前回の判定結果	今回の判定結果

改善が望ましい事項(C判定事項)	区分、指導・助言項目番号	指導・助言内容

指導実施日 _____ 年 月 日 千葉市保健所 栄養指導員 _____

施設名 _____ 様

給食施設指導票

健康増進法第18条第1項第2号(及び同法第22条)に基づく指導及び助言結果は下記のとおりです。
 なお、指導事項については、今後、十分に改善に努めてください。

記

施設種別： 児童福祉施設・その他

区分	指導・助言項目	判定	
1 運営管理	給食運営・組織	(1) 施設の運営理念に基づき、給食部門の方針、目標、具体的な計画が明文化しており、給食担当者が理解している。 (2) 施設全体における給食部門の位置づけ、責任体制、役割、業務分担が明確であり、他職種との連携が図れている。 (3) 管理栄養士、栄養士、調理師が配置されている。	
	給食運営委員会の設置と運営	(4) 施設管理者を含む関係職員による給食運営委員会を定期的に開催し、提案された課題の改善を図り、給食管理運営の評価を行っている。	
	給食担当者の教育・研修	(5) 給食担当者の資質向上を図るために、外部研修への参加及び内部研修を実施している。	
	委託管理	(6) 委託契約書に基づいた栄養管理が運営されており、受託側との連携が良好に図られている。(※給食業務の委託を行っていない場合は、当項目は省略する。)	
2 栄養・食事管理	児童・生徒の状況把握	(1) 児童の特性(身長・体重・生活習慣等)を把握している。	
	給与栄養目標量の設定	(2) 児童の特性に合わせた給与栄養目標量を設定している。	
	給与栄養目標量に基づいた献立作成	(3) 給与栄養目標量に基づき、児童・生徒に魅力ある食事を提供するための献立を作成している。	
	健康状態に配慮した食事提供	(4) 個別対応が必要な児童(食物アレルギー等)に対して健康状態等を考慮した対応をし、その記録がある。	
3 栄養教育	健康・栄養情報の提供	(5) 給与栄養量及び推定摂取量を算出し、給与栄養目標量に対する評価を行っている。	
	児童・生徒による食事評価	(6) 提供した食事に関して、定期的に児童による食事評価(満足度、嗜好調査等)を実施し、栄養管理等に反映している。	
4 品質・生産管理	栄養・食事指導計画の策定・評価	(1) 児童の特性や喫食状況を踏まえた食育(食に関する指導)計画を策定し、評価を行っている。 (2) 児童に対して食育を実施し、その記録がある。	
	集団・個別栄養・食事指導の実施	(3) 地域への食育を実施している。 (4) 個別対応が必要な児童に対して個別栄養・食事指導を実施し、関係者間で評価を行っている。	
	健康・栄養情報の提供	(5) 児童や保護者に対し、献立表の掲示、主要栄養成分(熱量、たんぱく質、脂質、食塩等)の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行っている。	
5 危機管理	食材料管理	(1) 献立に基づいた計画的な食材料の発注、適切な在庫管理、食材料費の計算を行っている。	
	作業管理(調味・盛り付け・温度管理)	(2) 調理指示書(献立名、材料名、1人当たり分量、総量、配膳量、配膳時間等)に基づき、調味、盛り付け、温度管理を行っている。	
	喫食環境の整備	(3) 食事の構成に合った食器等を揃えとともに、明るく清潔な食事環境づくりに配慮している。	
	検食の実施	(4) 検食を適正に実施しており、その記録を整理している。また、その結果を栄養管理及び食食品質に反映している。	
	作業環境の整備	(5) 適切な栄養管理の実施及び食食品質の向上を図るため、作業環境の整備に配慮している。	
6 衛生管理	衛生管理	(6) 食品衛生法(大量調理施設衛生管理マニュアル等)その他関係法規に基づき適正な衛生管理を行っている。※食品衛生監視員の指導による。	
	事故時の体制等	(1) 事故時(食中毒発生時等)対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。 (2) 事故対策として他の食事提供施設(弁当含む)と協議し、対応体制が整っている。	
	非常時の体制等	(3) 非常災害時の対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。	
		(4) 非常災害時に対応できる必要な備蓄食料や設備等(代替熱源・食器・器具類等)があり、点検を行っている。	

前回指導事項の改善状況(C判定事項)	区分、指導・助言項目番号	前回の判定結果	今回の判定結果

改善が望ましい事項(C判定事項)	区分、指導・助言項目番号	指導・助言内容

指導実施日 _____ 年 月 日 千葉市保健所 栄養指導員 _____

施設名 _____ 様

給食施設指導票

健康増進法第18条第1項第2号(及び同法第22条)に基づく指導及び助言結果は下記のとおりです。
 なお、指導事項については、今後、十分に改善に努めてください。

記

施設種別：事業所・寄宿舎・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他

区分	指導・助言項目	判定	
1 運営管理	給食運営・組織	(1) 施設の運営理念に基づき、給食管理部門の方針、目標、具体的な計画が明文化しており、業務従事者が理解している。 (2) 施設全体における給食管理部門の位置づけ及び給食管理部門内の責任体制、役割、業務分担が明確であり、他部門との連携が図れている。 (3) 管理栄養士、栄養士、調理師が配置されている。	
	給食運営委員会の設置と運営	(4) 関係職員による給食運営委員会を定期的に開催し、提案された課題の改善を図り、給食管理運営の評価を行っている。	
	従事者の教育・研修	(5) 業務従事者の資質向上を図るために、外部研修への参加及び内部研修を実施している。	
	委託管理	(6) 委託契約書に基づいた栄養管理が運営されており、受託側との連携が良好に図られている。(※給食業務の委託を行っていない場合は、当項目は省略する。)	
2 栄養・食事管理	利用者の状況把握	(1) 利用者の性・年齢階級別人数及び特性(栄養状態・生活習慣・健診結果等)を把握し、食事サービスにおいて取り組むべき課題等を明確にしている。	
	給与栄養目標量の設定	(2) 利用者の特性に合わせた給与栄養目標量を設定している。	
	給与栄養目標に基づいた献立作成	(3) 給与栄養目標に基づき、利用者に魅力ある食事を提供するための献立を作成している。	
	健康状態に配慮した食事提供	(4) 個別対応が必要な利用者に対して健康状態等を考慮した食事を提供している。(食事の選択・食事量の調整等)	
	提供した食事の評価	(5) 給与栄養量及び推定摂取量を算出し、給与栄養目標量に対する評価を行っている。	
	利用者による食事評価	(6) 提供した食事に関して、定期的に利用者による食事評価(満足度、嗜好調査等)を実施し、栄養管理に反映している。	
3 栄養教育	栄養指導計画の策定・評価	(1) 利用者の特性や喫食状況を踏まえた栄養教育計画の策定、評価を行っている。 (2) 利用者に対して、計画に沿った栄養教育を実施し、その記録がある。	
	栄養・食事指導の実施	(3) 健康管理部門と連携を図り、ヘルシーメニューの提供やイベントを開催している。 (4) 個別対応が必要な利用者に対して個別栄養指導を実施し、関係者間で評価を行っている。	
	健康・栄養情報の提供	(5) 利用者や家族に対し、献立表の掲示、主要栄養成分(熱量、たんぱく質、脂質、食塩等)の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行っている。	
	食材料管理	(1) 献立に基づいた計画的な食材料の発注、適切な在庫管理、食材料費の計算等を行っている。	
4 品質・生産管理	作業管理(調味・盛り付け・温度管理)	(2) 調理指示書(献立名、材料名、1人当たり分量、総量、配膳量、配膳時間等)に基づき、調味、盛り付け、温度管理を行っている。	
	喫食環境の整備	(3) 食事の構成に合った食器等を揃えるとともに、明るく清潔な食事環境づくりに配慮している。	
	検食の実施	(4) 検食を適正に実施しており、その記録を整理している。また、その結果を栄養管理及び食食品質に反映している。	
	作業環境の整備	(5) 適切な栄養管理の実施及び食食品質の向上を図るため、作業環境の整備に配慮している。	
	衛生管理	(6) 食品衛生法(大量調理施設衛生管理マニュアル等)その他関係法規に基づき適正な衛生管理を行っている。※食品衛生監視員の指導による。	
5 危機管理	事故時の体制等	(1) 事故時(食中毒発生時等)対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。 (2) 事故対策として他の食事提供施設(弁当含む)と協議し、対応体制が整っている。	
	非常時の体制等	(3) 非常災害時の対応マニュアルを作成し、関係者に周知している。	
		(4) 非常災害時に対応できる必要な備蓄食料や設備等(代替熱源・食器・器具類等)があり、点検を行っている。	

前回指導事項の改善状況 (C判定事項)	区分、指導・助言項目番号	前回の判定結果	今回の判定結果

改善が望ましい事項 (C判定事項)	区分、指導・助言項目番号	指導・助言内容

指導実施日 _____ 年 月 日

千葉市保健所 栄養指導員 _____

様式第 6 号（第 3 条関係）

小規模給食施設開始届

年 月 日

（あて先） 千葉市長

設置者 住 所

氏名又は名称

（法人の場合）代表者職・氏名

法人の場合は、記名押印してください。

法人以外でも、本人（代表者）が手書きしない場合は、
記名押印が必要です。

電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

次のとおり、給食を開始した（開始する）ので、千葉市給食施設指導要綱第 3 条の規定により届け出ます。

給食施設の名称					
給食施設の所在地					
給食施設の種類	1 学校 2 病院（許可病床数 床） 3 介護老人保健施設（入所定員数 ） 4 介護医療院（入所定員 ） 5 老人福祉施設 6 児童福祉施設 7 社会福祉施設 8 事業所 9 寄宿舍 10 矯正施設 11 自衛隊 12 一般給食センター 13 その他（ ）				
給食開始日又は開始予定日	年 月 日				
給食運営方式	直 営 委 託				
1 日の予定給食数及び 各食ごとの予定給食数	朝 食	昼 食	夕 食	その他	1 日の合計
管理栄養士の員数				栄養士の員数	

注

- 1 給食施設の種類の欄は、該当する番号を○で囲むこと。
- 2 給食運営方式の欄は、該当するものを○で囲むこと。
- 3 給食運営方式が委託である場合にあっては、受託者の氏名及び住所（法人にあっては、受託者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）について記載した書類を添付すること。

様式第7号（第4条関係）

小規模給食施設変更届

年 月 日

（あて先） 千葉市長

設置者 住 所

氏名又は名称

（法人の場合）代表者職・氏名

法人の場合は、記名押印してください。

法人以外でも、本人（代表者）が手書きしない場合は、
記名押印が必要です。

電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

次のとおり、小規模給食施設の届出事項に変更が生じたので、千葉市給食施設指導要綱第4条の規定により届け出ます。

- 1 給食施設の名称
- 2 給食施設の所在地
- 3 変更事項（下表に記載されている届出事項のうち該当する番号を○で囲むこと。）

変 更 事 項	変 更 前	変 更 後
1 給食施設の名称		
2 給食施設の所在地		
3 設置者の氏名 （法人にあっては、その 名称及び代表者の氏名）		
4 設置者の住所 （法人にあっては、主たる 事務所の所在地）		
5 給食施設の種類		
6 給食の開始日又は 開始予定日		
7 1日の予定給食数及び 各食ごとの予定給食数		
8 管理栄養士の員数		
9 栄養士の員数		

4 変更年月日 年 月 日

様式第8号（第5条関係）

小規模給食施設廃止（休止）届

年 月 日

（あて先） 千葉市長

設置者 住 所

氏名又は名称

（法人の場合） 代表者職・氏名

法人の場合は、記名押印してください。
法人以外でも、本人（代表者）が手書きしない場合は、
記名押印が必要です。

電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

次のとおり、給食を廃止（休止）したので、千葉市給食施設指導要綱第5条の規定により届け出ます。

給食施設の名称	
給食施設の所在地	
給食を開始した年月日	年 月 日
給食を廃止（休止）した年月日	年 月 日
給食を廃止（休止）した理由	

注 給食を休止する場合は、給食を廃止（休止）した年月日の欄に休止の予定期間を併せて記載すること。

休止後再開する場合は、開始届を提出すること。

給食施設栄養管理状況報告書

（あて先）千葉市長

保健所記入欄	ID	
	<input type="checkbox"/> 特定 <input type="checkbox"/> 小規模	
	<input type="checkbox"/> 指定	<input type="checkbox"/> 管
	<input type="checkbox"/> 300/750	<input type="checkbox"/> 管・栄
	<input type="checkbox"/> 100/250	<input type="checkbox"/> 栄
	<input type="checkbox"/> 50/100	<input type="checkbox"/> なし

年 月 日

施設の名称

施設所在地 〒

管理者 職氏名

連絡先電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

千葉市給食施設指導要綱第6条の規定により次のとおり、栄養管理状況を報告します。

①	施設種別	<input type="checkbox"/> 小学校 <input type="checkbox"/> 学校給食センター（対象） <input type="checkbox"/> 中学校 <input type="checkbox"/> 幼稚園・こども園 <input type="checkbox"/> 高校 <input type="checkbox"/> 大学 <input type="checkbox"/> 特別支援学校（区分：）							
②	設置者 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月変更)	【住所】〒 【氏名】 ※ 法人にあつては、その名称、主たる所在地及び代表者の氏名							
③	給食部門の位置づけ	給食部門連絡先	電話番号	FAX番号					
			電子メールアドレス	@					
		職種	氏名		勤務状況				
		管理栄養士			常(専・兼) 非(専・兼)				
	栄養士			常(専・兼) 非(専・兼)					
④	給食運営方式 <input type="checkbox"/> 施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月変更)	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 【委託契約書】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	委託先	【会社名】 【所在地】〒 【代表者職氏名】 【委託内容】1. 全面委託 2. 一部委託 <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳下膳 <input type="checkbox"/> 栄養教育 <input type="checkbox"/> その他（）					
⑤ 給食関係職員数	職種	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務員	その他	合計	⑥ 給食の目的・目標・方針 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 〔 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【今年度重点取り組み項目】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 〔 【今年度重点取り組み項目の達成度】 <input type="checkbox"/> 十分達成できた <input type="checkbox"/> おおむね達成できた <input type="checkbox"/> 達成できなかった
	施設	常勤							
		非常勤							
	委託	常勤							
		非常勤							
	合計								
⑦ 年齢階級別人数 (年 月現在)		年齢区分	男子(人)	女子(人)	年齢区分	男子(人)	女子(人)		
		0歳			10～11歳				
		1～2歳			12～14歳				
		3～5歳			15～17歳				
職員食数		6～7歳			18～29歳				
		8～9歳			合計				

⑧	対象者の把握 年 月現在	【調査・把握している項目】 <input type="checkbox"/> 性・年齢 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 肥満 (%) <input type="checkbox"/> やせ (%) <input type="checkbox"/> アレルギー <input type="checkbox"/> 貧血 <input type="checkbox"/> 疾病 <input type="checkbox"/> 嗜好 <input type="checkbox"/> その他 ()					
⑨	アレルギー食対応	<input type="checkbox"/> 有 (人) <input type="checkbox"/> 無 【管理指導票の提出】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【対応記録】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑩	栄養管理委員会 (給食関係会議)	委員会名等	開催回数	出席者の職種	主な課題等	記録	
			/年			有・無	
			/年			有・無	
⑪基準栄養量及び給与栄養量等			⑫食品構成及び純使用量				
項目		基準栄養量	給与栄養量	区分		食品構成(g)	純使用量(g)
エネルギー	kcal			主 食	米		
たんぱく質	g (%)	g (%)	g (%)		小麦粉		
脂質	g (%)	g (%)	g (%)	牛	乳		
食塩相当量	g			小麦粉及びその製品			
カルシウム	mg			芋及び澱粉			
鉄	mg			砂 糖 類			
ビタミンA	μgRAE			豆 類			
ビタミンB1	mg			豆 製 品 類			
ビタミンB2	mg			種 実 類			
ビタミンC	mg			緑黄色野菜類			
食物繊維	g			その他の野菜類			
マグネシウム	mg			果 実 類			
亜鉛	mg			き の こ 類			
カリウム	mg			藻 類			
⑬食育状況 【年間指導計画】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				魚 介 類			
個別	回	人	内容	小 魚 類			
集団	回	人	内容	肉 類			
⑭情報提供・食育使用媒体 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 その他 () } <input type="checkbox"/> 給食時の訪問 <input type="checkbox"/> 紙芝居・絵本 <input type="checkbox"/> ビデオ・DVD <input type="checkbox"/> ペーパーサート <input type="checkbox"/> パネルシアター <input type="checkbox"/> 実物展示 <input type="checkbox"/> 給食だより等配布 <input type="checkbox"/> 献立表の掲示・配布 <input type="checkbox"/> 保護者への試食会 <input type="checkbox"/> その他 ()				卵 類			
				乳 類			
				油 脂 類			
⑮食事環境【ランチルーム・食堂】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				⑯食事の評価(満足度・嗜好調査等) <input type="checkbox"/> 有 () 回/年 <input type="checkbox"/> 無			
⑰	品質管理の実施	【適温給食のシステム】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【盛り付け量・味等の確認】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑱	危機発生時の 給食体制整備	【危機発生時の給食体制マニュアル】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【危機発生時連携施設】 <input type="checkbox"/> 有 (連携施設名) <input type="checkbox"/> 無 【非常食糧】 () ____人分を ____日分 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災保管庫 <input type="checkbox"/> その他 () 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【訓練の実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【近隣住民に対する食糧提供体制】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑲	1人当たりの食材料費	当月1日1人当たりの平均食材料費 () 円					
⑳	施設の自己評価 今後改善したいこと						
㉑	報告書担当者	職名	氏名				

給食施設栄養管理状況報告書

（あて先）千葉市長

保健所記入欄	ID	
	<input type="checkbox"/> 特定 <input type="checkbox"/> 小規模	
	<input type="checkbox"/> 指定	<input type="checkbox"/> 管
	<input type="checkbox"/> 300/750	<input type="checkbox"/> 管・栄
	<input type="checkbox"/> 100/250	<input type="checkbox"/> 栄
<input type="checkbox"/> 50/100	<input type="checkbox"/> なし	

年 月 日

施設の名称

施設所在地 〒

管理者 職氏名

連絡先電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

千葉市給食施設指導要綱第6条の規定により次のとおり、栄養管理状況を報告します。

①	許可病床数	総数（ ）床（特別病床 床 療養型 床）															
②	設置者 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月 変更)	【住所】 〒 【氏名】 ※ 法人にあつては、その名称、主たる所在地及び代表者の氏名															
③	栄養管理部門の位置づけ	栄養管理部門連絡先	電話番号	FAX 番号													
			電子メールアドレス	@													
		担当者	所属	氏名	勤務状況												
		管理栄養士			常(専・兼) 非(専・兼)												
	栄養士			常(専・兼) 非(専・兼)													
④	給食運営方式 <input type="checkbox"/> 施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月 変更)	<input type="checkbox"/> 直営	委託先	【会社名】 【所在地】 〒 【代表者職氏名】 【委託内容】 1. 全面委託 2. 一部委託 <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳下膳 <input type="checkbox"/> 栄養教育 <input type="checkbox"/> その他 ()													
<input type="checkbox"/> 委託 【委託契約書】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無																	
⑤ 給食関係職員数	職種 所属	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務員	その他	合計	⑥ 一日平均食数	対象 区分	患者食					患者食以外	合計
											一般食	治療食	その他	小計			
	施設	常勤									常食	軟食	流動食				
		非常勤															
	委託	常勤															
		非常勤															
合計																	
⑦年齢階級別人数 (年 月 現在)																	
年齢区分	男性(人)	女性(人)	年齢区分	男性(人)	女性(人)	年齢区分	男性(人)	女性(人)									
0～5(月)			8～9 歳			30～49 歳											
6～11(月)			10～11 歳			50～64 歳											
1～2 歳			12～14 歳			65～74 歳											
3～5 歳			15～17 歳			75 歳以上											
6～7 歳			18～29 歳			合計											

⑧	栄養管理部門の理念・方針・目標	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 { 【今年度重点取り組み項目】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 } 【今年度重点取り組み項目の達成度】 <input type="checkbox"/> 十分達成できた <input type="checkbox"/> おおむね達成できた <input type="checkbox"/> 達成できなかった					
⑨	栄養管理委員会 (給食関係会議)	委員会名等	開催回数	出席者の職種	主な課題等	記録	
			/年			有・無	
			/年			有・無	
⑩	対象者の把握	【調査・把握している項目】 <input type="checkbox"/> 性・年齢 <input type="checkbox"/> 身長・体重 <input type="checkbox"/> BMI <input type="checkbox"/> 病状・治療状況 <input type="checkbox"/> 栄養補給法 <input type="checkbox"/> 医薬品服用状況 <input type="checkbox"/> 血液生化学検査値 <input type="checkbox"/> 褥瘡 <input type="checkbox"/> 食事摂取量 <input type="checkbox"/> 摂食・嚥下障害 <input type="checkbox"/> 身体計測値・身体状況 <input type="checkbox"/> 嗜好・禁忌・アレルギー <input type="checkbox"/> その他 ()					
⑪	約束食事箋	<input type="checkbox"/> 有 (最終改正 年 月) <input type="checkbox"/> 無		<input type="checkbox"/> 疾患別 <input type="checkbox"/> 栄養主成分別			
⑫ 給与栄養目標量および給与栄養量(一般食)	項目	給与栄養目標量	給与栄養量	⑬入院時食事療養費 (<input type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> II)			
	エネルギー kcal			<input type="checkbox"/> 特別食加算 <input type="checkbox"/> 食堂加算 <input type="checkbox"/> 特別メニューの食事の提供			
	たんぱく質 g			⑭栄養成分表示			
	脂質 g			<input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他 ()			
	炭水化物 g			⑮栄養指導状況(年間) (年 月～ 年 月)			
	食物繊維 g			個別指導	対象	延人員	主な内容
	カルシウム mg				外来	人	
	鉄 mg				入院	人	
	カリウム mg				在宅	人	
	ビタミンA μgRAE				計	人	
	ビタミンB1 mg			集団指導		回	
	ビタミンB2 mg				人		
	ビタミンC mg			⑯患者による食事評価			
	食塩相当量 g			<input type="checkbox"/> 有 () 回/年 <input type="checkbox"/> 無			
	たんぱく質 %			⑰従事者の研修会 (年間一人当たりの平均参加回数)			
脂質 %			職種	回数	主な内容		
炭水化物 %			管理栄養士・栄養士				
給与栄養目標量をどのように設定したか記入する			調理師・調理員				
【選択メニューの実施】 <input type="checkbox"/> 有 (回/週) <input type="checkbox"/> 無							
⑱	品質管理の実施	【適温給食のシステム】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【盛り付け量・味等の確認】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑲	危機発生時の給食体制整備	【危機発生時の給食体制マニュアル】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【危機発生時連携施設】 <input type="checkbox"/> 有 (連携施設名) <input type="checkbox"/> 無 () 【非常食糧】 () ___人分を ___日分 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災保管庫 <input type="checkbox"/> その他 () 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【訓練の実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【近隣住民に対する食糧提供体制】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑳	1人当たりの食材料費	一般食 () 食当たり () 円					
㉑	施設の自己評価 今後改善したいこと						
㉒	報告書担当者	所属名	職名	氏名			

給食施設栄養管理状況報告書

(あて先) 千葉市長

保健所記入欄	ID	
	<input type="checkbox"/> 特定 <input type="checkbox"/> 小規模	
	<input type="checkbox"/> 指定	<input type="checkbox"/> 管
	<input type="checkbox"/> 300/750	<input type="checkbox"/> 管・栄
<input type="checkbox"/> 100/250	<input type="checkbox"/> 栄	
<input type="checkbox"/> 50/100	<input type="checkbox"/> なし	

年 月 日

施設の名称

施設所在地 〒

管理者 職氏名

連絡先電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

千葉市給食施設指導要綱第6条の規定により次のとおり、栄養管理状況を報告します。

①	施設種別及び定員	<input type="checkbox"/> 介護老人保健施設 (定員 人) <input type="checkbox"/> 介護医療院 (定員 人) <input type="checkbox"/> 老人福祉施設 (定員 人) <input type="checkbox"/> 社会福祉施設 <input type="checkbox"/> 養護老人ホーム <input type="checkbox"/> 特別養護老人ホーム <input type="checkbox"/> その他 () <input type="checkbox"/> 有料老人ホーム (介護付・住宅型・健康型) <input type="checkbox"/> サービス付高齢者住宅																		
		② 設置者 【住所】 〒 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月 変更) 【氏名】 ※ 法人にあっては、その名称、主たる所在地及び代表者の氏名																		
③	栄養管理部門の位置づけ	栄養管理部門連絡先	電話番号	FAX 番号																
			電子メールアドレス	@																
		担当者	所属	氏名	勤務状況															
		管理栄養士			常(専・兼) 非(専・兼)															
	栄養士			常(専・兼) 非(専・兼)																
④	給食運営方式	<input type="checkbox"/> 施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月 変更)	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 【委託契約書】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	委託先	【会社名】															
					【所在地】 〒 【代表者職氏名】 【委託内容】 1. 全面委託 2. 一部委託 <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳下膳 <input type="checkbox"/> 栄養教育 <input type="checkbox"/> その他 ()															
⑤ 給食関係職員数	職種 所属	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務員	その他	合計	⑥ 一日平均食数・食事提供時間	対象	食事提供時間	入所者(長期)	入所者(短期)	通所者	配食サービス	職員	その他	合計		
		施設	常勤								区分	朝	:							
		非常勤									昼	:								
		委託	常勤								夕	:								
		非常勤									その他	:								
		合計									合計									
⑦	栄養管理部門の 理念・方針・目標	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【今年度重点取り組み項目】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【今年度重点取り組み項目の達成度】 <input type="checkbox"/> 十分達成できた <input type="checkbox"/> おおむね達成できた <input type="checkbox"/> 達成できなかった																		

⑧	栄養管理委員会 (給食関係会議)	委員会名等	開催回数	出席者の職種	主な課題等	記録	
			/年			有・無	
			/年			有・無	
			/年			有・無	
⑨	食費に関する介護報酬	【栄養マネジメント強化加算】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【経口移行加算】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【経口維持加算】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【再入所時栄養連携加算】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【療養食加算】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑩	対象者の把握	<input type="checkbox"/> 性・年齢 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 要介護度 <input type="checkbox"/> 病状・治療状況 <input type="checkbox"/> 身長・体重 <input type="checkbox"/> BMI <input type="checkbox"/> 体重減少率 <input type="checkbox"/> 血液生化学検査値 <input type="checkbox"/> 栄養補給法 <input type="checkbox"/> 褥瘡 <input type="checkbox"/> 摂食・嚥下障害 <input type="checkbox"/> 口腔機能 <input type="checkbox"/> 医薬品服用状況 <input type="checkbox"/> 嗜好・禁忌・アレルギー <input type="checkbox"/> 生活機能・身体機能 <input type="checkbox"/> その他 ()					
⑪	摂取状況の把握 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	【実施回数】 回 / (日・月・年) 【方法】 残菜調査 食事摂取量調査 その他 ()					
⑫	約束食事箋	<input type="checkbox"/> 有 (最終改正 年 月)		<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 疾患別	<input type="checkbox"/> 栄養主成分別	
⑬ 給与栄養目標量および給与栄養量	項目	給与栄養目標量	給与栄養量	⑭栄養成分表示			
	エネルギー kcal			<input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質			
	たんぱく質 g			<input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量			
	脂質 g			<input type="checkbox"/> その他 ()			
	カルシウム mg			⑮栄養・食事指導(年間)(年 月～ 年 月)			
	鉄 mg			個別指導	対象	延人員	主な内容
	カリウム mg				入所	人	
	ビタミンA μgRAE				通所	人	
	ビタミンB1 mg				訪問	人	
	ビタミンB2 mg			集団指導	計	人	
	ビタミンC mg				回数	人	
	食物繊維 g			⑯利用者による食事評価			
	食塩相当量 g			<input type="checkbox"/> 有 () 回/年 <input type="checkbox"/> 無			
	たんぱく質 %			⑰従事者の研修会(年間一人当たりの平均参加回数)			
	脂質 %			職種	回数	主な内容	
炭水化物 %			管理栄養士・栄養士				
給与栄養目標量をどのように設定したか記入する ()			調理師・調理員				
推定摂取量 <input type="checkbox"/> 算出していない <input type="checkbox"/> 算出している ⇒ (全体・個別)			⑱品質管理の実施				
			【適量給食のシステム】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
			【盛り付け量・味等の確認】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
⑲	危機発生時の給食体制整備	【危機発生時の給食体制マニュアル】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【危機発生時連携施設】 <input type="checkbox"/> 有 (連携施設名) <input type="checkbox"/> 無 () 【非常食糧】 () 人分を 日分 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災保管庫 <input type="checkbox"/> その他 () 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【訓練の実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【近隣住民に対する食糧提供体制】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑳	1人当たりの食材料費	() 食当たり () 円					
㉑	施設の自己評価 今後改善したいこと						
㉒	報告書担当者	所属名	職名	氏名			

給食施設栄養管理状況報告書

（あて先）千葉市長

保健所記入欄	ID	
	<input type="checkbox"/> 特定 <input type="checkbox"/> 小規模	
	<input type="checkbox"/> 指定	<input type="checkbox"/> 管
	<input type="checkbox"/> 300/750	<input type="checkbox"/> 管・栄
<input type="checkbox"/> 100/250	<input type="checkbox"/> 栄	
<input type="checkbox"/> 50/100	<input type="checkbox"/> なし	

年 月 日

施設の名称

施設所在地 〒

管理者 職氏名

連絡先電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

千葉市給食施設指導要綱第6条の規定により次のとおり、栄養管理状況を報告します。

①	施設種別	<input type="checkbox"/> 保育所・こども園 <input type="checkbox"/> 保育園・こども園 <input type="checkbox"/> その他（ ）							
②	設置者 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月 変更)	【住所】 〒 【氏名】 ※ 法人にあっては、その名称、主たる所在地及び代表者の氏名							
③	給食部門の位置づけ	給食部門連絡先	電話番号	FAX 番号					
			電子メールアドレス	@					
		職 種	氏 名		勤務状況				
		管 理 栄 養 士			常 (専・兼) 非 (専・兼)				
	栄 養 士			常 (専・兼) 非 (専・兼)					
④	給食運営方式 <input type="checkbox"/> 施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月 変更)	<input type="checkbox"/> 直営	委 託 先	【会 社 名】 【所 在 地】 〒 【代表者職氏名】 【委託内容】 1. 全面委託 2. 一部委託 <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳下膳 <input type="checkbox"/> 栄養教育 <input type="checkbox"/> その他（ ）					
<input type="checkbox"/> 委託 【委託契約書】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無									
⑤ 給食関係職員数	職 種 所 属	管理栄養士	栄 養 士	調 理 師	調 理 員	用 務 員	そ の 他	合 計	
		施 設	常 勤						
		非 常 勤							
	委 託	常 勤							
		非 常 勤							
	合 計								
⑥給食の目的・目標・方針									
<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 () 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【今年度重点取り組み項目】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 () 【今年度重点取り組み項目の達成度】 <input type="checkbox"/> 十分達成できた <input type="checkbox"/> おおむね達成できた <input type="checkbox"/> 達成できなかった									
⑦年齢階級別人数 (年 月 現在)		年 齢 区 分		男 子 (人)	女 子 (人)	年 齢 区 分		男 子 (人)	女 子 (人)
		0～5 (月)				3～5 歳			
		6～11 (月)				6～7 歳			
		1～2 歳				合 計			
⑧一日平均食数		1～2 歳 児		3 歳 以上 児		職 員		そ の 他	

⑨	給食形態等	【離乳食】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【夕食給食】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【日曜日の実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【提供給食形態】(1～2歳児) <input type="checkbox"/> 完全 <input type="checkbox"/> 副食 (3歳以上児) <input type="checkbox"/> 完全 <input type="checkbox"/> 副食								
⑩	対象者の把握 年 月現在	【調査・把握している項目】 *肥満・やせの割合は3歳以上6歳未満の状況を報告 <input type="checkbox"/> 性・年齢 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 肥満 (%) <input type="checkbox"/> やせ (%) <input type="checkbox"/> アレルギー <input type="checkbox"/> 疾病 <input type="checkbox"/> 嗜好 <input type="checkbox"/> 離乳食状況 <input type="checkbox"/> その他 ()								
⑪	アレルギー食対応	<input type="checkbox"/> 有 ()人 <input type="checkbox"/> 無 【生活管理指導表】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【対応記録】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
⑫	栄養管理委員会 (給食関係会議)	委員会名等	開催回数	出席者の職種	主な課題等	記録				
			/年						有・無	
			/年						有・無	
⑬給与栄養目標及び実給与栄養量					⑭食品構成及び純使用量					
項目		給与栄養目標		実給与栄養量		区分 食品群別	食品構成(g)		純使用量(g)	
		1-2歳児	3歳以上	1-2歳児	3歳以上		1-2歳児	3歳以上	1-2歳児	3歳以上
エネルギー kcal						穀類				
たんぱく質 g						いも類				
動物性たんぱく質 g						砂糖類				
脂肪 g						豆類				
カルシウム mg						種実類				
鉄 mg						緑黄色野菜				
カリウム mg						その他の野菜				
ビタミンA μgRAE						果物類				
ビタミンB1 mg						きのこ類				
ビタミンB2 mg						藻類				
ビタミンC mg						魚介類				
食物繊維 g						獣鳥肉類				
食塩相当量 g						卵類				
穀類 %エネルギー						乳類				
脂質 %エネルギー						油脂類				
動物性たんぱく %						菓子類				
⑮食育状況 【年間指導計画】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無						嗜好品飲料類				
内容 個別			集団			調味料類				
⑯情報提供・食育使用媒体 <input type="checkbox"/> 栄養成分表示 { <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他 () } <input type="checkbox"/> 給食時の訪問 <input type="checkbox"/> 紙芝居・絵本 <input type="checkbox"/> ビデオ・DVD <input type="checkbox"/> ペープサート <input type="checkbox"/> パネルシアター <input type="checkbox"/> 献立表の掲示・配布 <input type="checkbox"/> 給食たより等配布 <input type="checkbox"/> 実物展示 <input type="checkbox"/> 保護者への試食会 <input type="checkbox"/> その他 ()										
⑰食事の評価 (満足度・嗜好調査等) <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無										
⑱品質管理の実施【適温給食のシステム】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【盛り付け量・味等の確認】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無										
⑲	危機発生時の給食体制整備	【危機発生時の給食体制マニュアル】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【危機発生時連携施設】 <input type="checkbox"/> 有 (連携施設名) <input type="checkbox"/> 無 () 【非常食糧】() ___人分を___日分 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災保管庫 <input type="checkbox"/> その他 () 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【訓練の実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【近隣住民に対する食糧提供体制】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
⑳	1人当たりの食材料費	(1-2歳) ()円		(3歳以上) ()円						
㉑	施設の自己評価 今後改善したいこと									
㉒	報告書担当者	職名				氏名				

給食施設栄養管理状況報告書

(あて先) 千葉市長

保健所記入欄	ID	
	<input type="checkbox"/> 特定 <input type="checkbox"/> 小規模	
	<input type="checkbox"/> 指定	<input type="checkbox"/> 管
	<input type="checkbox"/> 300/750	<input type="checkbox"/> 管・栄
	<input type="checkbox"/> 100/250	<input type="checkbox"/> 栄
<input type="checkbox"/> 50/100	<input type="checkbox"/> なし	

年 月 日

施設の名称

施設所在地 〒

管理者 職氏名

連絡先電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

千葉市給食施設指導要綱第6条の規定により次のとおり、栄養管理状況を報告します。

①	施設種別	<input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 寄宿舍 <input type="checkbox"/> 矯正施設 <input type="checkbox"/> 自衛隊 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他											
②	設置者 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月 変更)	【住所】 〒 【氏名】 ※ 法人にあつては、その名称、主たる所在地及び代表者の氏名											
③	栄養管理部門の位置づけ	栄養管理部門連絡先	電話番号		FAX 番号								
			電子メールアドレス	@									
		担当者	所属	氏名	勤務状況								
		責任者 (施設側)											
		管理栄養士			常 (専・兼) 非 (専・兼)								
	栄 養 士			常 (専・兼) 非 (専・兼)									
④	給食運営方式 <input type="checkbox"/> 施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (年 月 変更)	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 【委託契約書】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	委託先	【会社名】 【所在地】 〒 【代表者職氏名】 【委託内容】 1. 全面委託 2. 一部委託 <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳下膳 <input type="checkbox"/> 栄養教育 <input type="checkbox"/> その他 () 【委託契約書に給食をとおした健康管理を推進する旨の記載】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無									
⑤ 給食関係職員数	職種 所属	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務員	その他	合計	⑥ 栄養管理部門の理念・方針・目標				
									<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 { } 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【今年度重点取り組み項目】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 { } 【今年度重点取り組み項目の達成度】 <input type="checkbox"/> 十分達成できた <input type="checkbox"/> おおむね達成できた <input type="checkbox"/> 達成できなかった				
	施設	常勤											
		非常勤											
	委託	常勤											
	非常勤												
	合計												
⑦	年齢階級別人数 (年 月 現在)	身体活動レベル	性別	～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	合計					
	I 低い		男										
			女										
	II ふう		男										
			女										
	III 高い		男										
			女										
	合計												

⑧	一日平均食数	朝食	昼食	夕食	夜食	その他	合計
⑨	給食利用率	() % = 給食利用者数 () 人 / 全従業員数 () 人					
⑩	給食関係会議 (健康管理部門との連携を含む)	【実施回数】 <input type="checkbox"/> 有 () 回/年 <input type="checkbox"/> 無 【記録】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【構成職種】 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 給食部門責任者 <input type="checkbox"/> 健康管理担当者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師・調理員 <input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> その他 () 【利用者の健康診断】 () 月頃実施 結果返却・保健指導 () 月 【アセスメントデータの共有】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
⑪	栄養状態等の把握 <input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 施設従業員 () 人 年 月現在	【調査・把握している項目】 *BMIの把握割合は20歳以上の状況を報告 <input type="checkbox"/> 性・年齢 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 腹囲 <input type="checkbox"/> 20歳以上のBMI (25以上 % 18.5未満 %) <input type="checkbox"/> 疾病状況 (高血圧症 % 脂質異常症 % 糖尿病 %) <input type="checkbox"/> その他 ()					
⑫ 給与栄養目標量および給与栄養量	項目	給与栄養目標量	給与栄養量	⑬ 食事提供の方法・種類			
	エネルギー kcal			<input type="checkbox"/> 単一定食 <input type="checkbox"/> 複数定食 () 種類 <input type="checkbox"/> アラカルト () 種類 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 丼物 <input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> カフェテリア (モデル献立の掲示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) 主食 () 品 主菜 () 品 副菜 () 品 その他 () 品			
	たんぱく質 g			【行事食・イベントの実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【量の調節】 主食 <input type="checkbox"/> 有 () 種類 <input type="checkbox"/> 無 主菜・副菜 <input type="checkbox"/> 有 () 種類 <input type="checkbox"/> 無			
	脂質 g			⑭ 栄養指導状況(年間) (年 月～年 月)			
	炭水化物 g			回数	主な内容		
	食物繊維 g			個別	回	人	
	カルシウム mg			集団	回	人	
	鉄 mg			⑮ 健康・栄養情報提供			
	カリウム mg			<input type="checkbox"/> 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他 () <input type="checkbox"/> 献立表の掲示・配布 <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> リーフレット <input type="checkbox"/> その他 ()			
	ビタミンA μgRAE			⑯ 従事者の研修会 (年間一人当たりの平均参加回数)			
	ビタミンB1 mg			職種	回数	主な内容	
	ビタミンB2 mg			管理栄養士・栄養士			
	ビタミンC mg			調理師・調理員			
	食塩相当量 g			⑰ 給与栄養目標量の設定方法			
たんぱく質 %			<input type="checkbox"/> 『日本人の食事摂取基準()年版』 <input type="checkbox"/> その他 () 給与栄養量算出方法 () 給与栄養目標量に対する給与栄養量の内容確認・評価 <input type="checkbox"/> 実施している () 回/年 <input type="checkbox"/> 実施していない				
脂質 %			⑱ 品質管理の実施				
炭水化物 %			【適温給食のシステム】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【盛り付け量・味等の確認】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
給与栄養目標量の設定方法	⑲ 危機発生時の給食体制整備						
給与栄養目標量に対する給与栄養量の内容確認・評価	【危機発生時の給食体制マニュアル】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【危機発生時連携施設】 <input type="checkbox"/> 有 (連携施設名) <input type="checkbox"/> 無 () 【非常食糧】 () 人分を () 日分 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災保管庫 <input type="checkbox"/> その他 () 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【訓練の実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【近隣住民に対する食糧提供体制】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無						
⑳ 1人当たりの食材料費 () 食当たり () 円	㉑ 施設の自己評価 今後改善したいこと						
㉒ 報告書担当者	所属名	職名	氏名				

様式第14号（第7条関係）

管理栄養士必置指定施設非該当報告書

年 月 日

（あて先） 千葉市長

設置者 住所

氏名

〔 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の氏名 〕

連絡先電話番号

連絡先電子メールアドレス

@

給食施設の名称

給食施設の所在地

給食施設の種類

上記の施設を健康増進法第21条第1項の規定により、管理栄養士を置かなければならない特定給食施設として、 年 月 日付け千葉市達 第 号により指定されましたが、同法施行規則第7条各号の基準に該当しなくなったので千葉市給食施設指導要綱第7条の規定により報告します。