新潟市健康増進法施行細則の規定による様式を定める要綱

令和７年　４月　１日　　制定

第１条　新潟市健康増進法施行細則（平成１５年７月３１日規則第４６号）の規定による様式は次の表に掲げるとおりとする。

| 名称 | 関連条文 | 様式番号 |
|---|---|---|
| 給食施設設置届 | 第３条関係 | 別記様式第１号 |
| 給食施設変更届 | 第３条関係 | 別記様式第２号 |
| 給食施設休止（廃止）届 | 第３条関係 | 別記様式第３号 |
| 特定給食施設報告書 | 第４条関係 | 別記様式第４号 |
| 特定給食施設指定通知書 | 第５条関係 | 別記様式第５号 |
| 特定給食施設指定取消通知書 | 第５条関係 | 別記様式第６号 |
| 勧告書 | 第６条関係 | 別記様式第７号 |
| 命令書 | 第６条関係 | 別記様式第８号 |
| 給食施設栄養管理状況報告書（学校） | 第７条関係 | 別記様式第９号 |
| 給食施設栄養管理状況報告書（病院・診療所） | 第７条関係 | 別記様式第 10 号 |
| 給食施設栄養管理状況報告書（介護老人福祉施設・介護医療院・老人福祉施設・社会福祉施設） | 第７条関係 | 別記様式第 11 号 |
| 給食施設栄養管理状況報告書（児童福祉施設） | 第７条関係 | 別記様式第 12 号 |
| 給食施設栄養管理状況報告書（事業所・寄宿舎・矯正施設・その他） | 第７条関係 | 別記様式第 13 号 |
| 給食施設栄養指導結果通知書（学校用） | 第８条関係 | 別記様式第 14 号 |
| 給食施設栄養指導結果通知書（病院・診療所用） | 第８条関係 | 別記様式第 15 号 |
| 給食施設栄養指導結果通知書（介護老人福祉施設・介護医療院・老人福祉施設・社会福祉施設） | 第８条関係 | 別記様式第 16 号 |
| 給食施設栄養指導結果通知書（児童福祉施設） | 第８条関係 | 別記様式第 17 号 |
| 給食施設栄養指導結果通知書（事業所・寄宿舎・矯正施設・その他） | 第８条関係 | 別記様式第 18 号 |

第２条 この要綱で定める様式について、市長が必要であると認める場合は、当該様式を適宜修正して用いることができる。

附　則

この要綱は、令和７年４月１日から施行する。

別記様式第1号(第3条関係)

# 給　食　施　設　設　置　届

年　　月　　日

(宛先)新潟市長

施設名
所在地
(電話　　)
設置者氏名
住　所

(法人の場合)設置者名称
所在地
代表者氏名

下記のとおり施設を設置したので届け出ます。

記

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 施設の種類 | | 1学校　2病院・診療所　3介護老人保健施設　4介護医療院<br>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<br>9寄宿舎　10矯正施設　11その他(　　) | | | | | |
| | | 1特定給食施設　2特定給食施設以外の施設 | | | | | |
| 給食開始(予定)年月日 | | 年　月　日 | | | | | |
| 給食数 | | 朝食　食 | 昼食　食 | 夕食　食 | その他(　)　食 | 合計　食 | |
| 種別 | | 常勤者 | | | 非常勤者 | | |
| | | 人数 | 専任・兼任 | 氏名 | 人数 | 専任・兼任 | 氏名 |
| 管理栄養士 | 施設側 | 人 | | | 人 | | |
| | 受託側 | 人 | | | 人 | | |
| 栄養士 | 施設側 | 人 | | | 人 | | |
| | 受託側 | 人 | | | 人 | | |

注1　給食数は、施設の種類が1から7、10にあっては定員を記入してください。
　2　施設の所在地略図及び給食施設の見取図を添付してください。

別記様式第2号(第3条関係)

# 給　食　施　設　変　更　届

年　　月　　日

(宛先)新潟市長

施　設　名
所　在　地
電 話 番 号
設置者氏名(法人にあっては名称及び代表者氏名)

下記のとおり届け出ます。

記

| 変更年月日 | | 年　　月　　日 |
|---|---|---|
| 変更内容 | 変更事項 | 1　施設の名称及び所在地　2　設置者の氏名，住所等<br>3　施設の種類　4　給食数<br>5　その他(　　) |
| | 変　更　前 | |
| | 変　更　後 | |

別記様式第3号(第3条関係)

給食施設休止(廃止)届

(宛先)新潟市長

年　　月　　日

施　設　名
所　在　地
電 話 番 号
設置者氏名(法人にあっては名称及び代表者の氏名)

給食を(休止・廃止)したので，届け出ます。

記

| | |
|---|---|
| 休止(廃止)年月日 | 年　　月　　日 |
| 休止(廃止)の理由 | |
| 再開の予定(休止の場合) | 年　　月　　日 |

別記様式第4号(第4条関係)

# 特 定 給 食 施 設 報 告 書

(宛先)新潟市長

年　　月　　日

施　設　名

所　在　地

(電話　　)

設置者氏名(法人にあっては名称及び代表者氏名)

設置者住所(法人にあっては所在地)

健康増進法施行規則第7条に規定する施設に(該当する・該当しない)ことになったので，下記のとおり報告します。

記

| | |
|---|---|
| 施設の種類 | 1病院　2介護老人保健施設　3介護医療院　4老人福祉施設　5児童福祉施設<br>6社会福祉施設　7事業所　8寄宿舎　9矯正施設　10その他(　　) |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食数 | 施設の種類 | 給食数 | | | | | 備考 |
| | | 朝 | 昼 | 夕 | その他 | 合計 | |
| | 病院 | 食 | 食 | 食 | 食 | 食 | 許可病床数　床 |
| | 介護老人保健施設 | 食 | 食 | 食 | 食 | 食 | 入所定員　人 |
| | 介護医療院 | 食 | 食 | 食 | 食 | 食 | 入所定員　人 |
| | 上記4～6の施設 | 食 | 食 | 食 | 食 | 食 | |
| | 上記7～10の施設 | 食 | 食 | 食 | 食 | 食 | |
| | 合計 | 食 | 食 | 食 | 食 | 食 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 管理栄養士等の配置状況 | 区分 | | 配置人員 | | 左の者のうち設置者が直接雇用しているもの | |
| | | | 管理栄養士 | 栄養士 | 管理栄養士 | 栄養士 |
| | 常勤 | 専任 | 人 | 人 | 人 | 人 |
| | | 兼任(主たる勤務場所とする者) | 人 | 人 | 人 | 人 |
| | 管理栄養士代表者氏名 | | | | 管理栄養士免許番号 | 第　号 |

別記様式第5号(第5条関係)

| 指定番号　　号 |
|---|

様

特定給食施設指定通知書

次の施設を，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に指定します。

施　　設　　名

所　　在　　地

年　　月　　日

新潟市長

別記様式第6号(第5条関係)

様

特定給食施設指定取消通知書

次の施設は,管理栄養士を置かなければならない特定給食施設に該当しなくなりましたので，新潟市健康増進法施行細則第5条第2項の規定により指定を取り消します。

施　　設　　名

所　　在　　地

年　　月　　日

新潟市長

別記様式第7号(第6条関係)

| 番号 |
| --- |
| |

様

# 勧　　告　　書

健康増進法第21条第1項又は第3項に違反しているので，同法第23条第1項の規定により，次の措置をとることを勧告する。

措　置　事　項

施　　設　　名

所　　在　　地

年　　月　　日

新潟市長

別記様式第8号(第6条関係)

| 番号 |
| --- |
| |

様

命　　令　　書

年　　月　　日付け第　　号の勧告に係る措置をとっていないので,健康増進法第23条第2項の規定により，勧告に係る措置をとることを命じる。

措　置　事　項

施　　設　　名

所　　在　　地

年　　月　　日

新潟市長

別記様式第9号（第7条関係）

# 給食施設栄養管理状況報告書（学校）

（宛先）新潟市長

年　月　日

| 施設番号 | |
|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 【１】施設の名称 | | | | |
| 【２】所在地 | 新潟市 | | | |
| | 電話番号 | | FAX | |
| 【３】管理者 | 職名 | | 氏名 | |

新潟市健康増進法施行細則第７条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します

| | |
|---|---|
| 【４】給食の目的・目標 | □学校給食法第１条及び第２条<br>□その他（　　） |
| 【５】健康づくりの一環として給食が機能しているか | □（十分機能している・まだ十分とは言えない・機能していない） |
| 【６】栄養管理委員会（給食関係会議）<br>□（有・無） | 【実施回数】　回／年<br>【構成員】　□管理者　□給食主任　□栄養教諭・学校栄養職員　□調理師・調理員<br>□保護者　□その他（　　）　合計（　　）人 |
| 【７】給食の運営方式<br>□（直営・委託） | 委託先：名称／所在地／施設担当責任者（職名　氏名）／電話番号<br>【委託内容】　□献立作成　□発注　□調理　□施設外調理　□配膳　□下膳<br>□食器洗浄　□栄養指導　□その他（　　） |

【８】管理栄養士等の配置

| 種別 | | 代表者氏名 | 勤務形態 | |
|---|---|---|---|---|
| 施設側 | □管理栄養士<br>□栄養士 | | □常勤<br>□非常勤 | □専任<br>□兼任 |
| 受託側 | □管理栄養士<br>□栄養士 | | □常勤<br>□非常勤 | □専任<br>□兼任 |

【９】給食従事者数　（　年　月　日 現在）

| 種別 | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | 給食事務員 | その他 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 施設側 常勤 | | | | | | | |
| 施設側 非常勤 | | | | | | | |
| 受託側 常勤 | | | | | | | |
| 受託側 非常勤 | | | | | | | |

【１０】給食数（１日あたりの平均食数）

| 幼稚園 | 小学校 | 中学校 | 高校 | 職員 | その他 | 合計 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 対象　　校 |

【１１】給食対象者の状況

（　年　月　日 現在）
※直近の把握年月を記載すること。

| 年齢区分 | 性別 | 人数 | 健康状態の把握状況（人） | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 肥満 | やせ | 食物アレルギー | 貧血 | 脂質異常症 |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| 合計 | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| 【１２】対象者による給食の評価<br>（有・無） | 【実施回数】（　　）回／年<br>【方法】食事内容調査　食環境状況調査　し好調査　その他（　　） |
| 【１３】摂取量調査<br>（有・無） | 【実施頻度】毎日　月（　　回　年（　　）回<br>【方法】残菜量調査（　　%）　摂取量個別調査　その他（　　） |
| 【１４】給食形態 | 特別給食（有・無）　アレルギー対応（有・無）<br>食堂又はランチルーム（有・無） |

平均給与食品量・平均給与栄養量　【※対象となる食事　朝食　昼食　夕食　おやつ　その他 】

【１５】平均給与食品量（g）

| 食品名 | | 給与目標量 | 給与量 | 食品名 | 給与目標量 | 給与量 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 穀類 | 米 | | | その他の野菜 | | |
| | 小麦（パン・麺） | | | 果実類 | | |
| | その他（麦類） | | | きのこ類 | | |
| 牛乳 | | | | 藻類 | | |
| 小麦粉及びその製品 | | | | 魚介類 | | |
| いも及びでんぷん類 | | | | 小魚類 | | |
| 砂糖類 | | | | 肉類 | | |
| 豆類 | | | | 卵類 | | |
| 豆製品類 | | | | 乳類 | | |
| 種実類 | | | | 油脂類 | | |
| 緑黄色野菜 | | | | | | |

【１６】平均給与栄養量

| 栄養素名 | 給与目標量 | 給与量 | 栄養素名 | 給与目標量 | 給与量 |
|---|---|---|---|---|---|
| エネルギー (kcal) | | | ビタミンB₂ (mg) | | |
| たんぱく質 (g) | | | ビタミンC (mg) | | |
| 脂質 (g) | | | 食物繊維 (g) | | |
| カルシウム (mg) | | | 塩分（食塩相当量） (g) | | |
| 鉄 (mg) | | | 炭水化物エネルギー比 (%) | | |
| ビタミンA (μgRAE) | | | たんぱく質エネルギー比 (%) | | |
| ビタミンB₁ (mg) | | | 脂質エネルギー比 (%) | | |

| | |
|---|---|
| 【１７】献立表等の記載事項及び使用帳票類 | 【記載事項】食数　献立名　材料名　純使用量　作業ポイント<br>【帳票類】作業工程表　作業動線図　その他（　　） |
| 【１８】衛生管理 | １衛生管理マニュアルの活用（有・無）<br>２衛生点検表の活用（有・無） |

| 【１９】栄養教育（有・無） | | |
|---|---|---|
| | 個別指導 | 延べ　　人／年 |
| | 集団指導 | 延べ　　回／年<br>　　人／年 |

| 【２０】健康・栄養情報の提供 |
|---|
| 献立表掲示・配布 |
| ポスター・リーフレット |
| 給食だより |
| 校内放送 |
| 給食時の訪問 |
| その他（　　） |

| | |
|---|---|
| 【２１】栄養成分表示<br>（有・無） | エネルギー　たんぱく質　脂質　食塩相当量<br>その他（　　） |
| 【２２】非常災害対策 | １マニュアルの整備（有・無）<br>２非常食の備蓄（有・無）（　　）人分を（　　）食分<br>３献立表（有・無）<br>４保管場所　ちゅう房内　防災保管庫　その他（　　） |
| 【２３】施設の自己評価・改善したい内容等 | |
| 【２４】記入者 | 部門　　職名　　氏名<br>連絡先住所（※施設と異なる場合は記載）<br>電話番号 |

別記様式第10号（第7条関係）

# 給食施設栄養管理状況報告書（病院・診療所）

（宛先）新潟市長

年　月　日

| 施設番号 | |
|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 【１】施設の名称 | | | | |
| 【２】所在地 | 新潟市 | | | |
| | 電話番号 | | FAX | |
| 【３】管理者 | 職名 | | 氏名 | |

新潟市健康増進法施行細則第７条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 【４】栄養管理部門の方針・目標 | | | | | | |
| 【５】組織（栄養管理部門・給食部門の位置づけ） | 所属部門 | □栄養部　□診療部　□事務部　□その他（　　） | | | | |
| | 責任者 | 職名 | | 氏名 | | |
| | | 電話番号 | | | | |
| 【６】医療の一環として給食が機能しているか | □（十分機能している・まだ十分とは言えない・機能していない） | | | | | |
| 【７】栄養管理委員会（給食関係会議）□（有・無） | 【実施回数】□回／年 | | | | | |
| | 【構成員】 | □管理者　□医師　□管理栄養士・栄養士　□看護師　□調理師・調理員 | | | | |
| | | □患者　□事務員　□その他（　　）　合計（　　）人 | | | | |
| 【８】給食の運営方式 □（直営・委託） | 委託先 | 名称 | | | | |
| | | 所在地 | | | | |
| | | 施設担当責任者 | 職名 | | 氏名 | |
| | | 電話番号 | | | | |
| | 【委託内容】 | □献立作成　□発注　□調理　□施設外調理　□配膳　□下膳 | | | | |
| | | □食器洗浄　□栄養指導　□その他（　　） | | | | |

【９】管理栄養士等の配置

| 種別 | | 代表者氏名 | 勤務形態 | |
|---|---|---|---|---|
| 施設側 | □管理栄養士 | | □常勤 | □専任 |
| | □栄養士 | | □非常勤 | □兼任 |
| 受託側 | □管理栄養士 | | □常勤 | □専任 |
| | □栄養士 | | □非常勤 | □兼任 |

【１０】給食従事者数（　年　月　日 現在）

| 種別 | | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | 給食事務員 | その他 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 施設側 | 常勤 | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | | | | | |
| 受託側 | 常勤 | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| 【１１】従事者の研修 □（有・無） | 【実施回数】□回／年 | |
| | 主な研修内容 | |

【１２】給食数（１日あたりの平均食数）

| 朝食 | 昼食 | 夕食 | その他 | 合計 | 備考 病床数 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 床 |

【１３】給食対象者の状況

（　年　月　日 現在）
※直近の把握年月を記載すること。

| 年齢区分（歳） | 男（人） | 女（人） | 年齢区分（歳） | 男（人） | 女（人） |
|---|---|---|---|---|---|
| ０～２ | | | １５～１７ | | |
| ３～５ | | | １８～２９ | | |
| ６～７ | | | ３０～４９ | | |
| ８～９ | | | ５０～６４ | | |
| １０～１１ | | | ６５～７４ | | |
| １２～１４ | | | ７５以上 | | |

| | |
|---|---|
| 【１４】栄養状態のアセスメント<br>□（有・無） | 【対象】□（一部・全員）<br>【把握項目】□身長 □体重 □ＢＭＩ □身体活動レベル<br>□生活習慣（食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等） □その他（　　） |
| 【１５】約束食事箋<br>□（有・無） | □（病態別・栄養成分別） |
| 【１６】ＮＳＴ等の導入<br>□（有・無） | □ＮＳＴ □件／年<br>□その他（　　） □件／年 |

| 【１７】食種 | | | | | 【１８】入院時食事療養等 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 一般食 | 常食 | | 人 | | □特別食加算 |
| | | 軟食 | | 人 | | □食堂加算 |
| | | 流動食 | | 人 | | □特別メニューの提供 |
| | 特別食 | | | 人 | 栄養管理計画実施率 | % |

| | |
|---|---|
| 【１９】対象者による給食の評価<br>□（有・無） | 【実施回数】（□）回／年<br>【方法】□食事内容調査 □食環境状況調査 □し好調査 □その他（　　） |
| 【２０】摂取量調査<br>□（有・無） | 【実施頻度】□毎日 □月（□）回 □年（□）回<br>【方法】□残菜量調査（□%） □摂取量個別調査 □その他（　　） |
| 平均給与栄養量 | 【※対象となる食事 □朝食 □昼食 □夕食 □おやつ □その他 】 |

【２１】平均給与栄養量

| 栄養素名 | | 給与目標量 | 給与量 | 栄養素名 | | 給与目標量 | 給与量 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| エネルギー | (kcal) | | | ビタミンＢ$_2$ | (mg) | | |
| たんぱく質 | (g) | | | ビタミンＣ | (mg) | | |
| 脂質 | (g) | | | 食物繊維 | (g) | | |
| カルシウム | (mg) | | | 塩分（食塩相当量） | (g) | | |
| 鉄 | (mg) | | | 炭水化物エネルギー比 | (%) | | |
| ビタミンＡ | (μgRAE) | | | たんぱく質エネルギー比 | (%) | | |
| ビタミンＢ$_1$ | (mg) | | | 脂質エネルギー比 | (%) | | |

| | |
|---|---|
| 【２２】献立表等の記載事項及び使用帳票類 | 【記載事項】□食数 □献立名 □材料名 □純使用量 □作業ポイント<br>【帳票類】□作業工程表 □作業動線図 □その他（　　） |
| 【２３】衛生管理 | １衛生管理マニュアルの活用 □（有・無）<br>２衛生点検表の活用 □（有・無） |

| 【２４】栄養教育 | | 入院 | 外来 | 在宅訪問 | 【２５】健康・栄養情報の提供 |
|---|---|---|---|---|---|
| □（有・無） | 個別指導 | 延べ □人／年 | 延べ □人／年 | 延べ □人／年 | □献立表掲示・配布 |
| | | | | | □ポスター・リーフレット |
| | 集団指導 | 延べ □人／年 | 延べ □人／年 | | □給食だより |
| | | | | | □その他（　　） |

| | |
|---|---|
| 【２６】栄養成分表示<br>□（有・無） | □エネルギー □たんぱく質 □脂質 □食塩相当量<br>□その他（　　） |
| 【２７】非常災害対策 | １マニュアルの整備 □（有・無）<br>２非常食の備蓄 □（有・無） （□） 人分を （□） 食分<br>３献立表 □（有・無）<br>４保管場所 □ちゅう房内 □防災保管庫 □その他（　　） |
| 【２８】施設の自己評価・改善したい内容等 | |

| 【２９】記入者 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 部門 | | 職名 | 氏名 | |
| | 連絡先住所（※施設と異なる場合は記載） | | | | |
| | | | | 電話番号 | |

別記様式第11号（第7条関係）

給食施設栄養管理状況報告書（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）

（宛先）新潟市長

年　月　日

| 施設番号 | |
|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 【１】施設の名称 | | | | |
| 【２】所在地 | 新潟市 | | | |
| | 電話番号 | | FAX | |
| 【３】管理者 | 職名 | | 氏名 | |

新潟市健康増進法施行細則第７条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 【４】栄養管理部門の方針・目標 | | | | |
| 【５】組織（栄養管理部門・給食部門の位置づけ） | 所属部門 | | | |
| | 責任者 | 職名 | | 氏名 |
| | | 電話番号 | | |
| 【６】健康づくりの一環として給食が機能しているか | （十分機能している・まだ十分とは言えない・機能していない） | | | |
| 【７】栄養管理委員会（給食関係会議）（有・無） | 【実施回数】 回／年 | | | |
| | 【構成員】 管理者　管理栄養士・栄養士　調理師・調理員　入所者　介護担当者 | | | |
| | 看護師　医師　相談員　その他（　）　合計（　）人 | | | |
| 【８】給食の運営方式（直営・委託） | 委託先 | 名称 | | |
| | | 所在地 | | |
| | | 施設担当責任者 | 職名 | 氏名 |
| | | 電話番号 | | |
| | 【委託内容】 献立作成　発注　調理　施設外調理　配膳　下膳 | | | |
| | 食器洗浄　栄養指導　その他（　） | | | |

【９】管理栄養士等の配置

| 種別 | | 代表者氏名 | 勤務形態 | |
|---|---|---|---|---|
| 施設側 | 管理栄養士 | | 常勤 | 専任 |
| | 栄養士 | | 非常勤 | 兼任 |
| 受託側 | 管理栄養士 | | 常勤 | 専任 |
| | 栄養士 | | 非常勤 | 兼任 |

【１０】給食従事者数　（　年　月　日 現在）

| 種別 | | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | 給食事務員 | その他 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 施設側 | 常勤 | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | | | | | |
| 受託側 | 常勤 | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | | | | | |

【１１】給食数（１日あたりの平均食数）

| 区分 | 朝食 | 昼食 | 夕食 | 合計 | 備考（定員） |
|---|---|---|---|---|---|
| 入所者 | | | | | |
| 短期入所者(ショートステイ) | | | | | |
| デイサービス利用者 | | | | | |
| その他（　） | | | | | |
| 合計 | | | | | |

【１２】給食対象者の年齢構成等

（　年　月　日 現在）

※直近の把握年月を記載すること。

| 年齢区分 | ～　歳 | ～　歳 | ～　歳 | ～　歳 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|
| 男性 | | | | | |
| 女性 | | | | | |
| 合計 | | | | | |

| | |
|---|---|
| 利用者の平均要介護度<br>※高齢者施設のみ記入 | |

| | |
|---|---|
| 【１３】栄養状態のアセスメント<br>□（有・無） | 【対象】□（一部・全員）<br>【把握項目】□身長 □体重 □ＢＭＩ □身体活動レベル<br>□生活習慣（食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等） □その他（　　） |
| 【１４】約束食事箋<br>□（有・無） | □（病態別・栄養成分別） |

| 【１５】食種 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 経口栄養 | １ 常食 | | 人 | ５ ミキサー・ペースト食 | | 人 |
| | ２ 軟食 | | 人 | ６ ゼリー食 | | 人 |
| | ３ 刻み食 | | 人 | ７ 流動食 | | 人 |
| | ４ ソフト食 | | 人 | ８ その他 | | 人 |
| 経腸栄養 | | 人 | | | | |

| | |
|---|---|
| 【１６】対象者による給食の評価<br>□（有・無） | 【実施回数】（　　）回／年<br>【方法】□食事内容調査 □食環境状況調査 □し好調査 □その他（　　） |
| 【１７】摂取量調査<br>□（有・無） | 【実施頻度】□毎日 □月（　　）回 □年（　　）回<br>【方法】□残菜量調査（　　%） □摂取量個別調査 □その他（　　） |
| 平均給与栄養量 | 【※対象となる食事 □朝食 □昼食 □夕食 □おやつ □その他 】 |

【１８】平均給与栄養量

| 栄養素名 | 給与目標量 | 給与量 | 栄養素名 | 給与目標量 | 給与量 |
|---|---|---|---|---|---|
| エネルギー (kcal) | | | ビタミンＢ$_2$ (mg) | | |
| たんぱく質 (g) | | | ビタミンＣ (mg) | | |
| 脂質 (g) | | | 食物繊維 (g) | | |
| カルシウム (mg) | | | 塩分（食塩相当量） (g) | | |
| 鉄 (mg) | | | 炭水化物エネルギー比 (%) | | |
| ビタミンＡ (μgRAE) | | | たんぱく質エネルギー比 (%) | | |
| ビタミンＢ$_1$ (mg) | | | 脂質エネルギー比 (%) | | |

| | |
|---|---|
| 【１９】献立表等の記載事項及び使用帳票類 | 【記載事項】□食数 □献立名 □材料名 □純使用量 □作業ポイント<br>【帳票類】□作業工程表 □作業動線図 □その他（　　） |
| 【２０】衛生管理 | １衛生管理マニュアルの活用 □（有・無）<br>２衛生点検表の活用 □（有・無） |

| 【２１】栄養教育 | | | 【２２】健康・栄養情報の提供 | |
|---|---|---|---|---|
| □（有・無） | 個別指導 | 延べ　　人／年 | | □献立表掲示・配布 |
| | 集団指導 | 延べ　　回／年 | | □ポスター・リーフレット |
| | | 　　人／年 | | □給食だより |
| | | | | □その他（　　） |

| | |
|---|---|
| 【２３】栄養成分表示<br>□（有・無） | □エネルギー □たんぱく質 □脂質 □食塩相当量<br>□その他（　　） |
| 【２４】非常災害対策 | １マニュアルの整備 □（有・無）<br>２非常食の備蓄 □（有・無） （　　）人分を （　　）食分<br>３献立表 □（有・無）<br>４保管場所 □ちゅう房内 □防災保管庫 □その他（　　） |
| 【２５】施設の自己評価・改善したい内容等 | |
| 【２６】記入者 | 部門　　職名　　氏名<br>連絡先住所（※施設と異なる場合は記載）<br>電話番号 |

別記様式第12号（第7条関係）

# 給食施設栄養管理状況報告書（児童福祉施設）

（宛先）新潟市長

年　月　日

| 施設番号 | |
|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 【１】施設の名称 | | | | |
| 【２】所在地 | 新潟市 | | | |
| | 電話番号 | | FAX | |
| 【３】管理者 | 職名 | | 氏名 | |

新潟市健康増進法施行細則第７条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します

| | |
|---|---|
| 【４】給食の目的・目標 | |
| 【５】健康づくりの一環として給食が機能しているか | （十分機能している・まだ十分とは言えない・機能していない） |
| 【６】栄養管理委員会（給食関係会議）<br>（有・無） | 【実施回数】　回／年<br>【構成員】　管理者　保育士　管理栄養士・栄養士　調理師・調理員<br>保護者　その他（　）　合計（　）人 |
| 【７】給食の運営方式<br>（直営・委託） | 委託先　名称<br>所在地<br>施設担当責任者　職名　氏名<br>電話番号<br>【委託内容】　献立作成　発注　調理　施設外調理　配膳　下膳<br>食器洗浄　栄養指導　その他（　） |

【８】管理栄養士等の配置

| 種別 | | 代表者氏名 | 勤務形態 | |
|---|---|---|---|---|
| 施設側 | 管理栄養士 | | 常勤 | 専任 |
| | 栄養士 | | 非常勤 | 兼任 |
| 受託側 | 管理栄養士 | | 常勤 | 専任 |
| | 栄養士 | | 非常勤 | 兼任 |

【９】給食従事者数　（　年　月　日 現在）

| 種別 | | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | 給食事務員 | その他 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 施設側 | 常勤 | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | | | | | |
| 受託側 | 常勤 | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | | | | | |

【１０】給食数（１日あたりの平均食数）

| 年齢区分 | 朝食 | 昼食 | 夕食 | 合計 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 合計 | | | | |

【１１】給食対象者の状況

（　年　月　日 現在）
※直近の把握年月を記載すること。

| 年齢区分 | 性別 | 人数 | 健康状態の把握状況（人） | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 肥満 | やせ | 食物アレルギー | 貧血 | 脂質異常症 |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| | 男 | | | | | | |
| | 女 | | | | | | |
| 合計 | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| 【１２】対象者による給食の評価<br>□（有・無） | 【実施回数】（　　）回／年<br>【方法】□食事内容調査 □食環境状況調査 □し好調査 □その他（　　） |
| 【１３】摂取量調査<br>□（有・無） | 【実施頻度】□毎日 □月（　　）回 □年（　　）回<br>【方法】□残菜量調査（　　%） □摂取量個別調査 □その他（　　） |
| 【１４】給食形態 | 夕食給食 □（有・無） アレルギー対応 □（有・無）<br>食堂又はランチルーム □（有・無） |

平均給与食品量・平均給与栄養量　【※対象となる食事 □朝食 □昼食 □夕食 □おやつ □その他 】

【１５】平均給与食品量（g）

| 食品名 | | 給与目標量 | 給与量 | 食品名 | 給与目標量 | 給与量 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 穀類 | 米 | | | 海藻類 | | |
| | パン | | | いも類 | | |
| | その他小麦製品 | | | 果実類 | | |
| 魚介類 | | | | 豆類 | | |
| 肉類 | | | | みそ | | |
| 卵類 | | | | 油脂類 | | |
| 牛乳 | | | | 砂糖類 | | |
| スキムミルク | | | | 菓子類 | | |
| 乳製品 | | | | 種実類 | | |
| 緑黄色野菜 | | | | 調味料 | | |
| その他の野菜 | | | | その他 | | |

【１６】平均給与栄養量

| 栄養素名 | 給与目標量 | 給与量 | 栄養素名 | 給与目標量 | 給与量 |
|---|---|---|---|---|---|
| エネルギー (kcal) | | | ビタミンB₂ (mg) | | |
| たんぱく質 (g) | | | ビタミンC (mg) | | |
| 脂質 (g) | | | 食物繊維 (g) | | |
| カルシウム (mg) | | | 塩分（食塩相当量） (g) | | |
| 鉄 (mg) | | | 炭水化物エネルギー比 (%) | | |
| ビタミンA μgRAE) | | | たんぱく質エネルギー比 (%) | | |
| ビタミンB₁ (mg) | | | 脂質エネルギー比 (%) | | |

| | |
|---|---|
| 【１７】献立表等の記載事項及び使用帳票類 | 【記載事項】□食数 □献立名 □材料名 □純使用量 □作業ポイント<br>【帳票類】□作業工程表 □作業動線図 □その他（　　） |
| 【１８】衛生管理 | １衛生管理マニュアルの活用 □（有・無）<br>２衛生点検表の活用 □（有・無） |

【１９】栄養教育 □（有・無）

| | |
|---|---|
| 個別指導 | 延べ　　人／年 |
| 集団指導 | 延べ　　回／年<br>　　人／年 |

【２０】健康・栄養情報の提供
- □献立表掲示・配布
- □ポスター・リーフレット
- □給食だより
- □校内放送
- □給食時の訪問
- □その他（　　）

| | |
|---|---|
| 【２１】栄養成分表示<br>□（有・無） | □エネルギー □たんぱく質 □脂質 □食塩相当量<br>□その他（　　） |
| 【２２】非常災害対策 | １マニュアルの整備 □（有・無）<br>２非常食の備蓄 □（有・無）（　　）人分を（　　）食分<br>３献立表 □（有・無）<br>４保管場所 □ちゅう房内 □防災保管庫 □その他（　　） |
| 【２３】施設の自己評価・改善したい内容等 | |
| 【２４】記入者 | 部門　　職名　　氏名<br>連絡先住所（※施設と異なる場合は記載）<br>電話番号 |

別記様式第13号（第7条関係）

# 給食施設栄養管理状況報告書（事業所・寄宿舎・矯正施設・その他）

（宛先）新潟市長

年　月　日

| 施設番号 | |
|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 【１】施設の名称 | | | | |
| 【２】所在地 | 新潟市 | | | |
| | 電話番号 | | FAX | |
| 【３】管理者 | 職名 | | 氏名 | |

新潟市健康増進法施行細則第７条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 【４】給食の目的・目標 | | | | | |
| 【５】組織（栄養管理部門・給食部門の位置づけ） | 責任者 | 担当部署 | | | |
| | | 職名 | | 氏名 | |
| | | 電話番号 | | | |
| 【６】健康づくりの一環として給食が機能しているか | （十分機能している・まだ十分とは言えない・機能していない） | | | | |
| 【７】栄養管理委員会（給食関係会議）<br>（有・無） | 【実施回数】　回／年<br>【構成員】　管理者　栄養管理部門責任者　管理栄養士・栄養士　調理師・調理員<br>利用者　健康管理担当者　その他（　）　合計（　）人 | | | | |
| 【８】給食の運営方式<br>（直営・委託） | 委託先 | 名称 | | | |
| | | 所在地 | | | |
| | | 施設担当責任者 | 職名 | 氏名 | |
| | | 電話番号 | | | |
| | 【委託内容】　献立作成　発注　調理　施設外調理　配膳　下膳<br>食器洗浄　栄養指導　その他（　） | | | | |

【９】管理栄養士等の配置

| 種別 | | 代表者氏名 | 勤務形態 | |
|---|---|---|---|---|
| 施設側 | 管理栄養士 | | 常勤 | 専任 |
| | 栄養士 | | 非常勤 | 兼任 |
| 受託側 | 管理栄養士 | | 常勤 | 専任 |
| | 栄養士 | | 非常勤 | 兼任 |

【１０】給食従事者数（　年　月　日 現在）

| 種別 | | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | 調理員 | 給食事務員 | その他 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 施設側 | 常勤 | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | | | | | |
| 受託側 | 常勤 | | | | | | | |
| | 非常勤 | | | | | | | |

【１１】給食数（１日あたりの平均食数）

| | 定食 | 単品料理（麺・丼物等） | カフェテリア食 | 合計 | 給食対象者数（従業員数） |
|---|---|---|---|---|---|
| 朝食 | | | | | 人 |
| 昼食 | | | | | |
| 夕食 | | | | | |
| 夜食 | | | | | |

【１２】健康・栄養状態の把握

（有・無）

（体格区分及び有所見者数を記入すること。）

| 体格区分 | やせ | 普通 | 肥満 | 計 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|
| 男性 | | | | | 人 |
| 女性 | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 有所見者（事業所・寄宿舎のみ記入） | 高血圧 | 人 | 肝機能 | | 人 |
| | 糖代謝 | 人 | 脂質異常症 | | 人 |
| 無の理由 | | | | | |

| | |
|---|---|
| 【１３】安全衛生委員会と給食運営の連携 | □(有・無)　※事業所のみ記入 |
| 【１４】健康管理部門と給食部門の連携 | □(有・無)　※事業所のみ記入 |
| 【１５】対象者による給食の評価<br>□(有・無) | 【実施回数】（　　）回／年<br>【方法】□食事内容調査 □食環境状況調査 □し好調査 □その他（　　） |
| 【１６】摂取量調査<br>□(有・無) | 【実施頻度】□毎日 □月（　　）回 □年（　　）回<br>【方法】□残菜量調査（　　%） □摂取量個別調査 □その他（　　） |
| 【１７】特別献立の導入<br>□(有・無) | □ヘルシーメニュー □行事食<br>□その他（　　） |
| 平均給与栄養量 | 【※対象となる食事 □朝食 □昼食 □夕食 □おやつ □その他 】 |

【１８】平均給与栄養量

| 栄養素名 | 給与目標量 | 給与量 | 栄養素名 | 給与目標量 | 給与量 |
|---|---|---|---|---|---|
| エネルギー (kcal) | | | ビタミンB₂ (mg) | | |
| たんぱく質 (g) | | | ビタミンC (mg) | | |
| 脂質 (g) | | | 食物繊維 (g) | | |
| カルシウム (mg) | | | 塩分（食塩相当量） (g) | | |
| 鉄 (mg) | | | 炭水化物エネルギー比 (%) | | |
| ビタミンA (μgRAE) | | | たんぱく質エネルギー比 (%) | | |
| ビタミン$B_1$ (mg) | | | 脂質エネルギー比 (%) | | |

| | |
|---|---|
| 【１９】献立表等の記載事項及び使用帳票類 | 【記載事項】□食数 □献立名 □材料名 □純使用量 □作業ポイント<br>【帳票類】□作業工程表 □作業動線図 □その他（　　） |
| 【２０】衛生管理 | １衛生管理マニュアルの活用 □(有・無)<br>２衛生点検表の活用 □(有・無) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 【２１】栄養教育<br>□(有・無) | 個別指導 | 延べ　　人／年 | 【２２】健康・栄養情報の提供 | □献立表掲示・配布<br>□ポスター・リーフレット<br>□食卓メモ<br>□その他（　　） |
| | 集団指導 | 延べ　　回／年<br>　　人／年 | | |

| | |
|---|---|
| 【２３】栄養成分表示<br>□(有・無) | □エネルギー □たんぱく質 □脂質 □食塩相当量<br>□その他（　　） |
| 【２４】非常災害対策 | １マニュアルの整備 □(有・無)<br>２非常食の備蓄 □(有・無)（　　）人分を（　　）食分<br>３献立表 □(有・無)<br>４保管場所 □ちゅう房内 □防災保管庫 □その他（　　） |
| 【２５】施設の自己評価・改善したい内容等 | |
| 【２６】記入者 | 部門　　職名　　氏名<br>連絡先住所（※施設と異なる場合は記載）<br>電話番号 |

別記様式第14号（第8条関係）

# 給食施設栄養指導結果通知書
（学校用）

年　月　日

様

新潟市長
（担当　　）

貴施設を訪問指導した結果，次のとおりでしたので通知します。

| 区分 | 評価項目 | 評価 | 摘要 |
|---|---|---|---|
| Ⅰ運営管理 | 1 栄養管理部門の組織図があり，組織の責任体制及び業務分担が明確であるか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給食運営計画が作成され，給食従事者及び施設関係者がその内容を理解し，連携しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 給食運営委員会が定期的に開催され，記録を回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 適切な栄養管理及び食事品質の向上を図るために，作業ごとの評価を行い，業務の標準化や作業環境の整備に配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 給食従事者の教育及び研修が行われているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 委託契約に基づき適切な運営がなされ，良好な連携が図られているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 給食・検食日誌を毎日記録し，管理者まで回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅱ栄養・食事管理 | 1 児童・生徒の実態把握をし，特性に合わせた給与栄養目標量を設定しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。また，個々の健康状態等に配慮し給食を提供しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 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か。 | 1・2・3 | |
| | 4 定期的に児童・生徒に対する各種調査を実施し，その結果を栄養管理等に反映させているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 児童・生徒や保護者に対し，献立表の掲示及び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っているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 調理指示書（献立名，材料名，1人分当たり分量，総量，配膳量，配膳時間等）に基づき，調味，盛り付け及び温度管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 食事の構成にあった食器，トレーを揃えるとともに，食事環境づくりに配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 8 食事時間は十分確保されているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅲ栄養教育 | 1 児童・生徒の特性や喫食状況を踏まえた給食指導計画や食育計画が策定され，それに基づき実施し，評価を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 児童・生徒及び保護者に対して栄養教諭等が栄養教育を実施し，記録されているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 個別対応が必要な児童・生徒に対して栄養ケア（支援）計画に基づき，個別栄養教育を実施し，関係者間で評価を行っているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅳ食材料管理 | 1 適切な発注，検収及び在庫管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 食材料費を毎月算出しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅴ衛生・危機管理 | 1 食品衛生法に基づき適切な衛生管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給食従事者の健康診断及び検便を定期的に実施しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 衛生管理自主点検票を整備し，結果を記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 厨房内温度，冷蔵・冷凍庫内温度及び食品の中心温度を測定し，記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 事故時（食中毒発生時等）及び非常災害時に備えた体制を整備しているか。 | 1・2・3 | |

| | | |
|---|---|---|
| 指導事項 | | |
| 訪問年月日 | 年　月　日 | 栄養指導員氏名 |

備考　評価 1 良好　評価 2 普通　評価 3 要改善

別記様式第15号（第8条関係）

# 給食施設栄養指導結果通知書
（病院・診療所用）

年　　月　　日

様

新潟市長
（担当　　）

貴施設を訪問指導した結果，次のとおりでしたので通知します。

| 区分 | 評価項目 | 評 価 | 摘要 |
|---|---|---|---|
| Ⅰ 運営管理 | 1 栄養管理部門の組織図があり，組織の責任体制及び業務分担が明確であるか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給食運営計画が作成され，給食従事者及び施設関係者がその内容を理解し，連携しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 栄養管理委員会（給食関係会議）が定期的に開催され，記録を回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 適切な栄養管理及び食事品質の向上を図るために，作業ごとの評価を行い，業務の標準化や作業環境の整備に配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 給食従事者の教育及び研修が行われているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 委託契約に基づき適切な運営がなされ，良好な連携が図られているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 給食・検食日誌を毎日記録し，管理者まで回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅱ 患者の状況把握 | 1 患者の性別，年齢，身体活動レベル，栄養状態，その他健康状態を把握しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 患者の栄養状態や病状により，栄養スクリーニングを行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 医師等と連携し，栄養アセスメントを行う体制が確立しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 栄養アセスメントを踏まえ，栄養ケア計画を作成し，個別栄養管理の実施と評価を行っているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅲ 栄養・食事管理 | 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 栄養管理業務に関し随時見直し等の検討を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 定期的に患者に対する各種調査を実施し，その結果を栄養管理等に反映させているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 患者や家族に対し，献立表の掲示及び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っているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 調理指示書（献立名，材料名，1人分当たり分量，総量，配膳量，配膳時間等）に基づき，調味，盛り付け及び温度管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 食事の構成にあった食器，トレーを揃えるとともに，食事環境づくりに配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 8 食事時間は十分確保されているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅳ 栄養教育 | 1 栄養指導を実施できる環境が整備されているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 医師の指示に基づき外来患者に栄養指導を実施し，記録しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 医師の指示に基づき入院患者に栄養指導を実施し，記録しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 医師の指示に基づき在宅患者に栄養指導を実施し，記録しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅴ 食材料管理 | 1 適切な発注，検収及び在庫管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 食材料費を毎月算出しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅵ 衛生・危機管理 | 1 食品衛生法に基づき適切な衛生管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給食従事者の健康診断及び検便を定期的に実施しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 衛生管理自主点検票を整備し，結果を記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 厨房内温度，冷蔵・冷凍庫内温度及び食品の中心温度を測定し，記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 事故時（食中毒発生時等）及び非常災害時に備えた体制を整備しているか。 | 1・2・3 | |

| | | |
|---|---|---|
| 指導事項 | | |
| 訪問年月日 | 年　　月　　日 | 栄養指導員氏名 |

備考　　評価 1 良好　　評価 2 普通　　評価 3 要改善

別記様式第16号（第8条関係）

# 給食施設栄養指導結果通知書

年　月　日

（介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・社会福祉施設用）

様

新潟市長
（担当　　）

貴施設を訪問指導した結果，次のとおりでしたので通知します。

| 区分 | 評価項目 | 評価 | 摘要 |
|---|---|---|---|
| Ⅰ 運営管理 | 1 栄養管理部門の組織図があり，組織の責任体制及び業務分担が明確であるか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給食運営計画が作成され，給食従事者及び施設関係者がその内容を理解し，連携しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 栄養管理委員会（給食関係会議）が定期的に開催され，記録を回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 適切な栄養管理及び食事品質の向上を図るために，作業ごとの評価を行い，業務の標準化や作業環境の整備に配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 給食従事者の教育及び研修が行われているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 委託契約に基づき適切な運営がなされ，良好な連携が図られているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 給食・検食日誌を毎日記録し，管理者まで回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅱ 利用者の状況把握 | 1 利用者の性別，年齢，身体活動レベル，栄養状態，その他健康状態を把握しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 利用者の栄養状態や病状により，栄養スクリーニングを行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 医師等と連携し，栄養アセスメントを行う体制が確立しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 栄養アセスメントを踏まえ，栄養ケア計画を作成し，個別栄養管理の実施と評価を行っているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅲ 栄養・食事管理 | 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 栄養管理業務に関し随時見直し等の検討を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 定期的に利用者に対する各種調査を実施し，その結果を栄養管理等に反映させているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 利用者や家族に対し，献立表の掲示及び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っているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 調理指示書（献立名，材料名，1人分当たり分量，総量，配膳量，配膳時間等）に基づき，調味，盛り付け及び温度管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 食事の構成にあった食器，トレーを揃えるとともに，食事環境づくりに配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 8 食事時間は十分確保されているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅳ 栄養教育 | 1 利用者のうちハイリスク者に対し，栄養相談を実施し，評価を行い，記録しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 栄養改善を目的とする集団的な栄養教育を実施しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅴ 食材料管理 | 1 適切な発注，検収及び在庫管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 食材料費を毎月算出しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅵ 衛生・危機管理 | 1 食品衛生法に基づき適切な衛生管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給食従事者の健康診断及び検便を定期的に実施しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 衛生管理自主点検票を整備し，結果を記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 厨房内温度，冷蔵・冷凍庫内温度及び食品の中心温度を測定し，記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 事故時（食中毒発生時等）及び非常災害時に備えた体制を整備しているか。 | 1・2・3 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 指導事項 | | | |
| 訪問年月日 | 年　月　日 | 栄養指導員氏名 | |

備考　評価 1 良好　評価 2 普通　評価 3 要改善

別記様式第17号（第8条関係）

# 給食施設栄養指導結果通知書
（児童福祉施設用）

年　月　日

様

新潟市長
（担当　　）

貴施設を訪問指導した結果，次のとおりでしたので通知します。

| 区分 | 評価項目 | 評価 | 摘要 |
|---|---|---|---|
| Ⅰ運営管理 | 1 給食運営計画が作成され，給食従事者及び施設関係者がその内容を理解し，連携しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 栄養管理委員会（給食関係会議）が定期的に開催され，記録を回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 適切な栄養管理及び食事品質の向上を図るために，作業ごとの評価を行い，業務の標準化や作業環境の整備に配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 給食従事者の教育及び研修が行われているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 委託契約に基づき適切な運営がなされ，良好な連携が図られているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 給食・検食日誌を毎日記録し，管理者まで回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅱ栄養・食事管理 | 1 児童の実態把握をし，特性に合わせた給与栄養目標量を設定しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。また，個々の健康状態等に配慮した給食を提供しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 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か。 | 1・2・3 | |
| | 4 定期的に児童に対する各種調査を実施し，その結果を栄養管理等に反映させているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 児童や家族に対し，献立表の掲示及び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っているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 調理指示書（献立名，材料名，1人分当たり分量，総量，配膳量，配膳時間等）に基づき，調味，盛り付け及び温度管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 食事の構成にあった食器，トレーを揃えるとともに，食事環境づくりに配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 8 食事時間は十分確保されているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅲ栄養教育 | 1 保育計画の中で，食育及び給食計画が策定され，それに基づき実施し，評価を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 児童の保護者に対し，管理栄養士又は栄養士等が栄養教育を実施し，記録しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 健康診断等により問題があった児童に対し，個別に栄養教育を実施しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅳ食材料管理 | 1 適切な発注，検収及び在庫管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 食材料費を毎月算出しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅴ衛生・危機管理 | 1 食品衛生法に基づき適切な衛生管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給食従事者の健康診断及び検便を定期的に実施しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 衛生管理自主点検票を整備し，結果を記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 厨房内温度，冷蔵・冷凍庫内温度及び食品の中心温度を測定し，記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 事故時（食中毒発生時等）及び非常災害時に備えた体制を整備しているか。 | 1・2・3 | |

| | | |
|---|---|---|
| 指導事項 | | |
| 訪問年月日 | 年　月　日 | 栄養指導員氏名 |

備考　評価 1 良好　評価 2 普通　評価 3 要改善

別記様式第18号（第8条関係）

# 給食施設栄養指導結果通知書
（事業所・寄宿舎・矯正施設・その他用）

年　月　日

様

新潟市長
（担当　　）

貴施設を訪問指導した結果，次のとおりでしたので通知します。

| 区分 | 評価項目 | 評価 | 摘要 |
|---|---|---|---|
| Ⅰ運営管理 | 1 栄養管理部門の組織が明確で，責任体制及び事務分担が適正に行われているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 利用者の健康管理，食を通したQOLの向上等に対する施設の理念，方針及び目標が明確であるか。 | 1・2・3 | |
| | 3 栄養管理委員会（給食関係会議）が定期的に開催され，記録を回覧し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 適切な栄養管理及び食事品質の向上を図るために，作業ごとの評価を行い，業務の標準化や作業環境の整備に配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 給食従事者が適正に配置され，教育及び研修が行われているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 委託契約に基づき適切な運営がなされ，良好な連携が図られているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 諸帳簿等（献立表，食数表等）が整備され，記録されているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅱ栄養・食事管理 | 1 利用者の実態把握をし，特性に合わせた給与栄養目標量を設定しているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。また，利用者が食事の選択や食事量の調整ができるようになっているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 栄養管理業務に関し随時見直し等の検討を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 利用者や家族に対し，献立表の掲示及び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っているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 調理指示書（献立名，材料名，1人分当たり分量，総量，配膳量，配膳時間等）に基づき，調味，盛り付け及び温度管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 6 食事の構成にあった食器，トレーを揃えるとともに，食事環境づくりに配慮しているか。 | 1・2・3 | |
| | 7 食事時間は十分確保されているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅲ栄養教育 | 1 利用者の健康状態や喫食状況を踏まえた栄養指導計画の策定，評価を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 利用者に対して集団栄養指導（食教育）を実施しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 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か。 | 1・2・3 | |
| Ⅳ食材料管理 | 1 適切な発注，検収及び在庫管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 食材料費を毎月算出しているか。 | 1・2・3 | |
| Ⅴ衛生・危機管理 | 1 食品衛生法に基づき適切な衛生管理を行っているか。 | 1・2・3 | |
| | 2 給食従事者の健康診断及び検便を定期的に実施しているか。 | 1・2・3 | |
| | 3 衛生管理自主点検票を整備し，結果を記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 4 厨房内温度，冷蔵・冷凍庫内温度及び食品の中心温度を測定し，記録し，保管しているか。 | 1・2・3 | |
| | 5 事故時（食中毒発生時等）及び非常災害時に備えた体制を整備しているか。 | 1・2・3 | |

| | | |
|---|---|---|
| 指導事項 | | |
| 訪問年月日 | 年　月　日 | 栄養指導員氏名 |

備考　評価 1 良好　評価 2 普通　評価 3 要改善