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。

川記様式第1号(第3条	ミ関係)			
	給 食 施 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	没を設置したので届け出ます。			
	記			
	1学校 9定院, 診療所 9个誰老人兒健協塾 4个誰原			

施設の	の種類	5老人福	畐祉施設	6	児童福祉		7社会福	施設 4介護E 畐祉施設 8 ³	医療院 事業所		
		1特定約	合食施設	2特:	定給食施	設以外の	施設				
給 食 (予定) ^在	開 始		4	丰 .	月 日						
給 1	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				
生	力リ	人数	専任・	兼任	氏	名	人数	専任・兼任	氏	名	
管理	施設側	人					人				
栄養士	受託側	人					人				
公 关 1.	施設側	人					人				
栄養士	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。

給	食	施	設	変	更	届
小口	尺	ル巴	以	攵	<u> </u>	/田

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	事	項	1 3 5	施設の名称及び所在地 施設の種類 その他(設置者給食数		住所等
変更内容	変	易	Ĭ.	前						
·II	変	- J	Ħ	後						

再開の予定(休止の場合)

ויט	記隊以第3万(第3米関係)				
		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				
		記			
	休止(廃止)年月日	年 月 日			
	休止(廃止)の理由				

年 月 日

焅	完	纶	舎	協	武	却	告	聿
171	<i>ι</i> Η	不口	14	/HIJ	$\neg \nabla$	当り		

(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 6社会福祉施設 7事業所 8寄宿舎 9矯正施設 10その他()									
	施	設の移	重類	朝	給 昼	食 夕	数その他	合計	備	考
	病		院	食	食	食	食	食	許可病质	末数 床
	介護	老人保健	施設	食	食	食	食	食	入所定員	〕 人
給 食 数	介護医療院		食	食	食	食	食	入所定員	人	
	上記	24~6の	施設	食	食	食	食	食食		
	上記	27∼10∅	施設	食	食	食	食	食		
	合 計		計	食	食	食	食	食		
	区		分	酉	已置 /	人員		の者のう接雇用し		
		Ī		管理第	後養士	栄養=	上 乍	管理栄養士	: 栄	養士
管理栄養士 等の配置状	常	専	任		人		人		人	人
況	勤	兼任(主 勤務場 する者)			人		人		人	人
		理 栄 養 表 者 足	-		八				士第	号

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

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

力引記位	永八男(芳()	弗0 采舆馀/				
						番号
		様				
			勧	告	書	
		321条第1項〕 ことを勧告		違反している	ので,同法	第23条第1項の規定により,
措	置事	項				
施	設	名				
所	在	地				
	年	月	Ħ			
					新潟市長	

別記	 様式第8	号(第	6条関係)					
							番号	
			様					
				命	令	書		
	年							健康増進法第
23条	第2項の	の規定	こにより,	勧告に係る	措置をとるこ	とを命じる	0	
措	置	事	項					
I.L.	 n		fa.					
施	設		名					
所	在		地					
		年	月	日				

新潟市長

				給食施	設栄養管	管理状?	兄報告	·書((学校)							
(宛先) 新潟市長														年	月	E
													施設番	号		
		ſ	1】施設	の名称												
		ſ	2】所在	地	新潟	市										
					電話都	番号					FAX					
		ſ	3】管理	者	職名	7					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	とおりき	L 栄養管理	状況を	報告	しま	す			<u> </u>				
【4】給食の目的・目		学校給	食法第二	1 条及び	第2条											
標		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				<u> </u>	分機能	してい	る・3	きだ十	一分とは	言えなり	ハ・機能	してい	ない)			
【6】栄養管理委員会	【実施	回数】		回/年												
(給食関係会議)	【構成	員 】	管理	理者	給:	食主任		栄養	き教諭・	学校栄養	養職員	調理	理師・調	理員		
(有・無)			保記	蒦者	そ(の他 ()	合計	()	人			
【7】給食の運営方式	名利	ĸ														
(直営・委託	£) 委 所在	地														
	託 先 施設	地当責	責任者	職名						氏	:名					
	電話	番号														
	【委託』	内容】	献	立作成	発達	注	調理	里	施記	2.外調理		配膳	下月	善		
			食物	器洗浄	栄養	養指導		その)他 ()			
【8】管理栄養士等の配置								[9	】給食	従事者	数 (年	月	日	現在)
種別		代表者 氏名			防務形態			1	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 管理栄養士				常勤		専	任	施	常勤							
設 栄養士				非常勤		兼	任	設 - 側	非常勤							
受管理栄養士				常勤		専	任	受	常勤							
託 栄養士				非常勤		兼	任	1 託	非常勤							
【10】給食数	√ +4#-5	EI .	小学坛	中学	忕	亩坎				2 10 lbs	Δ	⇒1.		/#=	考	
(1日あたりの 平均食数)	幼稚園	BI ,	小学校	中子	tx	高校		職員		その他	百	計		1/用	与	
													対象	₹		杉
【11】給食対象者の 状況	(※直	近の批	年 程 年月	月 を記載す	日 現ā うること。											
			性		No.					健康	犬態の把	握状況	(人)			
	牛	齢区分	別		、数		肥満		4	゚せ		物 レギー	貧	íш́		質 常症
			男								, , ,	·			7(1	14 /312
			女			İ										
			男													
			女			İ										
			男													
			女													
			男													
			女													
			男													
			女													

男女

合計

[12]	】対象者 給食0	きによる り評価		【実施回数】	() () 食事内容調査	回/年	環境状況	調査 し好調査	その他	()
	(有	・無)			及爭门在剛直	R.	#961/17L		C07/E	\ <u></u>		,
[13]	】摂取量	量調査		【実施頻度】	毎日	月 (回 年()	口		
	(有	・無)		【方法】	残菜量調査(%)	摂取量個別調査	その他	()
[14	】給食用	杉態		特別給食	(有・無)	_	レギー対	応 (有・無)				
				食堂又はラン		(有・無			<u> </u>			
-		量・平均	給与栄養		象となる食事	朝:		昼食 夕食	. —	その他		
[15]		N/C	食品名		給与目標量	給	与量	食品名			給与目標量	給与量
平均	穀	米 ま (.°\. ≠	#\				その他の野菜				
給与	類		パン・麦	<u>ш</u>)				果実類きのこ類				
食	€							薬 類				
品量		及びその	り制品					魚介類				
(g)		びでんる						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]			栄養素名	7	給与目標量	給	与量	栄養素	 各	j	給与目標量	給与量
平	エネル	ギー		(kcal)				ビタミンB 2	(mg)			
均	均 た / ピ / 庶 (*)							ビタミンC	(mg)			
給与	写 指質 (g)							食物繊維	(g)			
養	栄 カルシウム (mg)							塩分 (食塩相当量)	(g)			
量	鉄			(mg)				炭水化物エネルギー比	(%)			
	ビタミ	νA		(μ gRAE)				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	(%)			
[17]		等の記載		【記載事項】	食数	献立名		材料名 純使用	量作業	ポイン	/ ト	
	及び使	用帳票類	1	【帳票類】	作業工程表	作	業動線図	その他()		
[18	】衛生智	管理		1衛生管理マニ	ニュアルの活用		(有・無					
			1	2衛生点検表の)活用		(有・無					
[19]	】栄養教 		個別					【20】健康・栄養 情報の提供			ト・配布	
	(有	・無)	指導	延べ		人/年					・リーフレッ	F
										だより)	
			集団	延べ		回/年				放送	t-oo	
			指導			人/年				時の記	万問	
[0.1]	1 学業日	大分表示		エネル	+".	んぱく質	ř	脂質	食塩相当	他()
121		、 「・無)		その他		ルはく貝	' <u> </u>	加貝		1里		
[22		災害対策		1マニュアルの		有・無)	,					
	1 91 1119	C [] //1 //C		2非常食の備著) 人分を ()食分			
				3献立表	「有・無」	,,, (/ / / / (]/ K%			
				4保管場所	ちゅう房内	勺	防災保	管庫 その他()	
100	お記れ	り自己評	価・	н жил	2 7 7 931							
123		り目己評したい内										
[24	】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)			ı		
									電	活番号		

別記嫁八弟10万(弟4余関係	:)	給食施設栄	養管理状況	出報告書	(病院・診	◊療所)						
(宛先) 新潟市長										年	月	E
									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領	第7条の規定により	、次のとおりタ	栄養管理状	況を報告	します							
【4】栄養管理部門の 方針・目標												
I = 1 to the ()/ He to an	所属部門	栄養部	診療音	ß	事務部		の他()			
【5】組織(栄養管理 部門・給食部門 の位置づけ)	責任者 電記	播号				氏名						
【6】医療の一環として給食が機能しているか			-分機能して	こいる・ま	きだ十分。	とは言えな	小・機能	してい	ない)			
【7】栄養管理委員会	【実施回数】	回/年										
(給食関係会議)	【構成員】	管理者	医師	管理		・栄養士 	看記	隻 師	調理	里師・調	理員	
(有・無)	<u> </u>	患者	事務員		その他	()	合計	()	人	
【8】給食の運営方式	名称											
(直営・委託	託											
	先 施設担当責	任者職名				A	名					
	電話番号	10.12.5								16		
	【委託内容】	献立作成	発注	調理	_ —	施設外調理		配膳	下原	善		
I o I Man What I Man The		食器洗浄	栄養指	3得	その他		lie stee)			
【9】管理栄養士等の配置					[10]	給食従事	首数 (年	月	H	現在)
種別	代表者 氏名	勤	務形態		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 管理栄養士		常勤		専任	施常勤	ь						
設 栄養士		非常勤		兼任	設 非常	労勤						
		常勤		専任	受 常勤							
受 託 (型) (栄養士)		非常勤		兼任	託 非常	労勤						
【11】従事者の研修	【実施回数】	回/年			1	•				ı		
(有・無)	主な研修内容											
【12】給食数 (1日あたりの 平均食数)	朝食	昼食	ŧ	夕食	Ę	その	他		合計		備考病床	
												月
【13】給食対象者の 状況		年 月 月 握年月を記載す	日 現在) ⁻ ること。		<u>, </u>							
	年齢区分(歳)	男 (人	()	女()	()	年齢区分	(歳)	男	(人)		女(人	()
	0~2					1 5~1						
	3~5					18~2						
	$6 \sim 7$					$3.0 \sim 4$	9					

 $8 \sim 9$ 1 0 \sim 1 1

 $1\ 2 \sim 1\ 4$

50~64

 $6.5 \sim 7.4$

75以上

[14]	】栄養状態の セスメント		【対象】		部・全員					白.什.汀毛.;					
	(有・無)		【把握項目】	身 担 生活		体重 食事状	BM 況、運動		酒・喫	身体活動し 煙習慣等)		その他	()
[15	約束食事箋														
110	·			(病	態別・労	ド養成分	分別)								
[16	(有・無)		NST		件/年										
110	(有・無)		その他	(H7 +)		件/年						
[17]	食種		常食						人	【18】	車板		特別	食加算	Ī
		一般食	軟食						人	養等	于从		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	可実施率			%
[19]	】対象者によ 給食の評価		【実施回数】	食事内	欠調本	回/年	環境状況	調本		し好調査		その他()
	(有・無)		1714	及事门	台 刚 且	尺,	來 <i>先</i> 1八八	上19月1日.		し好明旦		C V/IE (」 /
[20]	摂取量調査		【実施頻度】	毎日		月 ()	口	年 () 回			
	(有・無))	【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	朝鱼	ŧ	昼食		夕食	おやつ		その他】	.		
[21]		栄養素		給与	目標量	給	与量			栄養素	名		給与目標量	ł	給与量
平	エネルギー		(kcal)					<u> </u>	ミンB			(mg)			
均給与	たんぱく質		(g)						ミンC			(mg)			
栄	脂質		(g)						繊維	ten (v. E.)		(g)			
養量	カルシウム		(mg)							祖当量)		(g)			
	鉄 ビタミンA		(mg) (μgRAE)							ネルギー比		(%)			
	ビタミンBi		(μ grae)						-	ギー比	-11	(%)			
			【記載事項】	食数	Str -	献立名		材料		純使用	量	作業ポ	イント		
	献立表等の記 及び使用帳票			作業工			 業動線図	-		の他 (, <u> </u>])		
	Met al. Arkt with		1衛生管理マニ	ニュアル	の活用		(有・無	兼)							
[23]	】衛生管理		2衛生点検表の	活用			(有・無	₩)							
[24]	】栄養教育		入院			外来			在宅	訪問	[2	5】健康・	栄養情報の持	是供	
	(有・無)	1111733	延べ		延~	٤			延べ			献立表	掲示・配布		
		指導		人/年			人/年			人/年	֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓	ポスタ	ー・リーフレ	ット	
		集団指導	延べ	•	延~	*	_			/		給食だ			
	• W 24 N 24			人/年			人/年		_			その他)
[26]	】栄養成分表		エネル			レばく質	<u> </u>	脂質			· ·	食塩相当量			
1 97	(有・無) 非常災害対		1マニュアルの		(<i>f</i> :	・無))								
2 1	1 9 1 1 9 1 1 1	X	2非常食の備著	_	(有・無)	人分を	() .	食分			
			3献立表	(有・無	_	·/ ·		,	, ,,,, =			K/I			
			4保管場所		''' ゅう房内		防災保	管庫		その他()		
[28]	施設の自己	評価・					<u> </u>			1					
	改善したい														
[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	2載)								
												電話番	号		

(宛先) 新潟市長		_,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		_, ,,, , _			_,					年	月	B
	,										施設番	号		
		【1】施	設の名称											
		【2】所	f在地	新潟市	ī									
				電話番	导				FAX					
		【3】管	可理者	職名					氏名	1				
新潟市健康増進法施行細則第	7条の規定に	より、次	このとおり栄	養管理場	犬況を報告	します								
【4】栄養管理部門の 方針・目標														
【5】組織(栄養管理	所属部門													
部門・給食部門	ま な せ	職名					氏名	各						
の位置づけ)	責任者	電話番号	ļ-											
【6】健康づくりの一 環として給食が 機能しているか			(+2	分機能し	ている・す	ミだ十分	とは言	言えなり	ハ・機能	してい	ない)			
【7】栄養管理委員会	【実施回数		回/年			ı					_		=	
(給食関係会議)	【構成員】		管理者		栄養士・第 				調理員		入所者		介護担	
(有・無)		2	看護師	医師	相記	炎員		その他	() î	合計 ()人
【8】給食の運営方式	名称													
(直営・委託)	委 所在地													
	先 施設担		職名					丑	:名					
	電話番	号 ——								_				
	【委託内容]	献立作成	発注	調調	里	施設	外調理		配膳	下月	善		
			食器洗浄	栄養	指導	その他	()			
【9】管理栄養士等の配置						[10]	給食	従事者	数 (年	月	日	現在)
種別	代表者 氏名		勤剂	务形態		種別	J	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 管理栄養士			常勤		専任	施常勤	ij.							
側 栄養士			非常勤		兼任	設 非常	常勤							
受 管理栄養士			常勤		専任	受常勤	ij.							
側 栄養士			非常勤		兼任	託 非常	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	1	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	(※直近(年の把握年	月月月月日	日 現在 ること。)									
	年齢区	分	~	歳	~	歳		~	歳		~	歳	合計	+
	男性													
	女性													
	合計	-												
			匀要介護度 役のみ記入											

[13]	】栄養状態のセスメン	\	【対象】	(一部・全) 身長 生活習慣(体重	B N			身体活動レ	ベル	その他	()
[14]	】約束食事章 (有・無	É		(病態別・			以伯 失	/王	3 頃守/		CVAIR				,
115	】食種	÷)	1 常食					人	5 ミキサー		714				ı
110	人民性										一人下良	-			人
		経口栄養	2 軟食						6 ゼリー1	变		4			人
			3 刻み食						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		【実施回数】	()	回/年		_		•						
	給食の評価		【方法】	食事内容調査	食理	環境状況	調査		し好調査	 そ	の他 ()	
			【字坛塔座】	毎日	1		1 \ 🗔		/r: (1 \ 🖂				
[17]	】摂取量調3		【実施頻度】		月(0/)) <u>□</u>	В/	年(
	(有・無	ŧ)	【方法】	残菜量調査(%)		_	固別調査		の他 ()	
	与栄養量	34 36 de	【※対象となる		_	昼食	夕食		おやつ		の他】				
[18]		栄養素		給与目標量	給-	与量			栄養素名	<u></u>		給-	与目標量	給与	上重
平均	エネルギー		(kcal)				ビタミン				(mg)				
給与	たんぱく質		(g)				ビタミン	′C			(mg)				
与 栄	脂質		(g)				食物繊維	É			(g)				
養量	カルシウム		(mg)				塩分(食	塩	相当量)		(g)				
里	鉄		(mg)				炭水化物	リエ	ネルギー比		(%)				
	ビタミンA		(μ gRAE)				たんぱく	質	エネルギー	比	(%)				
	ビタミンB	1	(mg)				脂質エネ	シル	ギー比		(%)				
[19]	献立表等の	記載事項	【記載事項】	食数	献立名		材料名		純使用	量	作業ポ	インコ			
	及び使用帳	票類	【帳票類】	作業工程表	作	業動線図		その)他()			
100	生生生生		1衛生管理マニ	ニュアルの活用		(有・無	Ę)								
120	】衛生管理		2衛生点検表の	活用		(有・無	Ķ)								
[21]	】栄養教育	個別	延べ		人/年				康・栄養		献立表	掲示・	• 配布		
	(有・無	指導						肎	報の提供		ポスタ、	— • j	リーフレッ	١	
		集団	延べ		回/年						給食だ	より			
		指導			人/年						その他	_)
[23	】栄養成分素	長示	エネル	ギー	んぱく質		脂質			食	- 塩相当量				
	(有・無	(€)	その他	()	•								
[24	 】非常災害。	対策	1マニュアルの)整備 (有	・無)	•									
			2 非常食の備蓄	情 (有・無	熊) () 人分	を	() 食	分				
			3献立表	(有・無)	.,		,		`	1, ,	•				
			4保管場所	ちゅう房内	1	防災保	管庫		その他()		
[25]	加設の自己		TVK E WATT	3 9 7 881	·	DISCOR	D /4=		C S ILL (<u>′</u>		
	改善したい	VYY谷等				,	1								
[26]	】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			

(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	職夕	F 夕			

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	世状況を報行	告します							
【4】給食の目的	・目標													
【5】健康づくり 環として約 機能してい	食が			(十分	幾能し	ている・3	まだ十分。	とは言え	ない・機	能してレ	いない)			
【6】栄養管理委 (給食関係	(会議)	【実施回数】	回 管理者 保護者		保育	士	管理栄養	生・栄養	全計(調理師	・調理) 人			
【7】給食の運営	方式	名称									_			
<u>(</u>]	直営・委託)	委所在地												
		先 施設担当責	任者						氏名					
		電話番号												
		【委託内容】	献立作	F成	発注	調理	E j	施設外調	理	配膳	下月	善		
			食器洗	上净	栄養	指導	その他)			
【8】管理栄養士	:等の配置		Ι				【9】糸	食従事者	f数 (ı	年	月	日	現在)
種別		代表者 氏名		勤務	形態		種別	管理 栄養		調理師	調理員	給食 事務 員	その 他	合計
施設管理栄	美 士		常	勤		専任	施常勤設							
側 栄養士	=		非	常勤		兼任	側非常							
受 管理栄			常	勤		専任	受 常勤							
側 栄養士	=	T	非	常勤		兼任	側 非常	勤						
【10】給食数 (1日を 平均食数	ったりの な)	年齢	区分		ţ	明食	星	社食		夕食			合計	
													,	
		Δ	計								_/			
【11】給食対象	き者の	(年月		現在	:)								
状況		※直近の把												
		年齢区分	性別	人数	-	no Ma			状態の推	型握状况 E物	1	. ,	脂	質
						肥満		やせ	アレ	ルギー	負	(ML	異常	常症
			男											
			女 男											
			女											
			男											
			女											
			男											
			女											
			男											
			女											
		合計												

[12	の評値	者による 西 ・無)	給食	【実施回数】	食事内容調査	回/年	兄調査 し好調査	その他()
[13	】摂取劃	量調査		【実施頻度】	毎日	月() 回 年 () 日		
	(有	・無)		【方法】	残菜量調査(%)	摂取量個別調査	その他()
[14	】給食刑	形態		夕食給食	(有・無)	アレルギー対	対応 (有・無)			
				食堂又はラン	チルーム	(有・無)				
平均給	与食品量	量・平均	給与栄養	養量 【※対	象となる食事	朝食	昼食 夕食	おやつ	り他】	
[15]			食品名		給与目標量	給与量	食品名		給与目標量	給与量
平	穀	米					海藻類			
均給	類	パン					いも類			
与 食			小麦製品	<u></u>			果実類			
品量	魚介類						豆類			
(g)	肉類						みそ			
(8)	卵類						油脂類			
	牛乳	> , b					砂糖類			
	スキム	ミルク					菓子類			
	乳製品	my 共					種実類			
	緑黄色						調味料			
[16]	その他		沙 美主点	7	公上口挿具	公上县	その他		給与目標量	給与量
	エネル		栄養素名	(kcal)	給与目標量	給与量	栄養素名 ビタミンB2	(mg)	和分日信里	和子里
平均	たんぱ			(g)			ビタミンC	(mg)		
給与	脂質	\ 貝		(g)			食物繊維	(g)		
栄	カルシ	ウム		(mg)			塩分(食塩相当量)	(g)		
養 量	鉄	74		(mg)			炭水化物エネルギー比	(%)		
	ビタミ	ンA		μ gRAE)			たんぱく質エネルギー			
	ビタミ			(mg)			脂質エネルギー比	(%)		
			Nate of	【記載事項】	食数	献立名	材料名 純使用量		イント	
[17]		等の記載 用帳票類		【帳票類】	作業工程表	作業動線			1)	
					ニュアルの活用	(有・			1′	
[18	】衛生管			2衛生点検表の		(有・				
(19	】栄養教	数 育					【20】健康・栄養	献立表	掲示・配布	
	(有	・無)	個別 指導	延べ		人/年	情報の提供	ポスタ	ー・リーフレッ	١
			1日等		•			給食だ		
				延べ		回/年	1	校内放	送	
			集団 指導			人/年		給食時	の訪問	
			11144					その他	()
[21	】栄養原	戊分表示	:	エネル	ギー	んぱく質	脂質	食塩相当量		
	(有	・無)		その他	()				
[22	】非常氮	災害対策	:	1マニュアルの	の整備 (有	「・無)				
				2 非常食の備書	占 (有・無	無) () 人分を () 食分		
				3献立表	(有・無)					
				4保管場所	ちゅう房内	防災係	発庫 その他()	
[23		の自己評したい内								
[24	】記入和			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	

(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	Ħ										
					電話番	:号]	FAX					
			【3】管理	者	職名					E	 七名					
新潟市	方健康増進法施行細則第 *	7 条の規定によ	り、次の	とおり弟	美管理	状況を報告	しまっ	ナ			•					
[4]	給食の目的・目標															
7 - 1	ATT (AND AND AND AND AND AND AND AND AND AND		担当部署													
[5]	組織(栄養管理 部門・給食部門	責任者 哨	找名					氏	:名							
	の位置づけ)	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			(+:	分機能し	している・す	ミだ十	分とは	言えな	い・村	幾能してい	いない)				
[7]	栄養管理委員会 (給食関係会議)	【実施回数】		回/年		€管理部門責 ——			管理栄	養士	・栄養士		調理師・請			
	(有・無)	利用和	当	健康管理	理担当者	- E	の他	() 合語	+ ()	人		_
[8]	給食の運営方式	名称														
	(直営・委託)	委 所在地														
		先 施設担当	責任者	職名					В	名						
		電話番号	445		- TA 3/2		F	14.5	P. 61 ******	. г	#*→ HAA		→ n>4			
		【委託内容】		5作成	発注				2外調理	Ē.	配膳	_ <u> </u> '	·膳			
101			(長者		* 不	後指導	1	他(A 0/-	ler aler	,)				-\
[9]	管理栄養士等の配置						[1	0】 給	食従事	有数 	(白	月		現有	<u>:)</u>
	種別	代表者 氏名		勤	務形態		Ħ	重別	管理 栄養 士	栄养 士	蹇 調理 師	調理員	給食 事務 員	その 他	合	計
施	管理栄養士			常勤		専任	施	常勤								
設側	栄養士			非常勤		兼任	設!	非常勤								
受	管理栄養士			常勤		専任	受	常勤								
託側	栄養士			非常勤		兼任	託側	非常勤								
[11	L】給食数 (1日あたりの 平均食数)		定食	Ě		品料理 丼物等)	力食	フェテ	リア		合計	•		文対象者 注業員数		
	1 32,30	朝食														
		昼食														
		夕食														
		夜食														人
[12	2】健康・栄養状態の 把握	体格区分		やせ		普通			肥満		1	+		合計		
	(有・無)	男性														
	(体格区分及び有 所見者数を記入	女性		1												人
	すること。)	有所見	者	高血	1.圧				人		肝機能					人
		(事業所・	寄宿舎	yeste 1	+1€-14 					pt:	おま さ さ さ					
		->-, до	-/	糖化	\				人	眉	質異常症					人
		無の理	!曲													

【13	】安全衛生委員 給食運営の連		(有・無	美) ※事業	所のみ記入				
[14	】健康管理部門 食部門の連携		(有・無	美) ※事業	所のみ記入				
【15	】対象者による の評価 (有・無)	給食	【実施回数】	()) 食事内容調査	回/年 食環境状況	調査 し好調査	その他()
[16	】摂取量調査		【実施頻度】	毎日	月 () 回 年 () 回		
	(有・無)		【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	ヘルシ	ーメニュー	行事食				
	(有・無)		その他	()				
	与栄養量 T		【※対象となる				その他】		
[18]		栄養素名		給与目標量	給与量	栄養素名		給与目標量	給与量
平均	エネルギー		(kcal)			ビタミンB ₂	(mg)		
給	たんぱく質		(g)			ビタミンC	(mg)		
与栄	脂質 カルシウム		(g) (mg)			食物繊維 塩分(食塩相当量)	(g) (g)		
養量	鉄		(mg)			炭水化物エネルギー比	(g) (%)		
	ビタミンA		(μ gRAE)			たんぱく質エネルギー比	(%)		
	ビタミンBı		(mg)			脂質エネルギー比	(%)		
I 1 0	】献立表等の記載	本で	【記載事項】	食数	献立名	材料名 純使用量	作業ポイン	ント	
119	及び使用帳票類		【帳票類】	作業工程表	作業動線図	·)		
_	•		1衛生管理マニ	ニュアルの活用	(有・無	<u> </u>			
[20	】衛生管理		2衛生点検表の	活用	(有・無	Ĕ)			
[21	】栄養教育 (有・無)	個別 指導	延べ		人/年	【22】健康・栄養 情報の提供	献立表掲え	示・配布・リーフレッ	ŀ
		集団	延べ		回/年] [食卓メモ		
		指導			人/年		その他()
[23	】栄養成分表示		エネル	ギー	しぱく質	脂質 1	食塩相当量		
	(有・無)		その他	()				
[24	】非常災害対策		1マニュアルの		・無)				
			2 非常食の備蓄		<u>(</u>) 人分を () 1			
			3献立表	(有・無)		W-1 7 - 1 / 1		¬ 、	
			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 改善したい内								
[26	】記入者		部門		職名		氏名		
			連絡先住所(※	(施設と異なる場	易合は記載)				
							電話番号	÷	

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)

区分	評価項目	評価	摘要
	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	
Ī	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	
運営管	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	
理	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	
	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	
п	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	
栄	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	
養	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	
食事	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	
管 理	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	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	
養	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	
教育	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	1 適切な発注,検収及び在庫管理を行っているか。	1 • 2 • 3	
N食材料管理	2 食材料費を毎月算出しているか。	1 • 2 • 3	
V 衛	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	
生	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	
危	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	
機管	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	
理	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	三月日 年 月 日 栄養指導員氏名		

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)

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。 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。 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。 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、業務の標準作業環境の整備に配慮しているか。 5 給食従事者の教育及び研修が行われているか。 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。 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 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。 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。 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。 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 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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。 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。	性化や 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3
I 運営	性化や 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3
運営 信題 は	準化や 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3
度管理	1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3
管理 5 給食従事者の教育及び研修が行われているか。 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。 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 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。 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。 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。 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 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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 1・2・3 1・2・3 1・2・3 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。 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 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。 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。 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。 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 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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 1・2・3 1・2・3 1・2・3 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。 I 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。 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。 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。 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 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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 1・2・3 1・2・3 1・2・3 1・2・3
II 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。 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。 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。 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 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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 1・2・3 1・2・3 「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。 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。 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 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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 1・2・3 でいるか。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。 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 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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
型 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 1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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。	いるか。1・2・3
1 特別食及び一般食の食事基準を作成しているか。 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 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。	
III 2 給与栄養目標量に基づいた献立を実施しているか。 栄 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。	11 0 0
Ⅲ 栄 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。	$\begin{bmatrix} 1 \cdot 2 \cdot 3 \\ 1 & 2 \end{bmatrix}$
	1 • 2 • 3
■ 冬 4 足別的に思名に対する谷悝調宜を夫虺し、ての結果を未養官理寺に及吠させているが。	$\begin{array}{c c} 1 \cdot 2 \cdot 3 \\ 1 \cdot 2 \cdot 3 \end{array}$
■ 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	
■ 食 ■ の提供を行っているか	ט בו אדמוע
事 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 で 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 1 栄養指導を実施できる環境が整備されているか。 栄 9 医師のお示に基づき外来事者に栄養お道を実施し、記録しているか。	$\begin{vmatrix} 1 \cdot 2 \cdot 3 \end{vmatrix}$
着しな時が指がに盛って汗水心中に水皮指導で火心し、記録しているが。	$1 \cdot 2 \cdot 3$
■ 教 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。	$\begin{bmatrix} 1 \cdot 2 \cdot 3 \end{bmatrix}$
育 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
1 適切な発注, 検収及び在庫管理を行っているか。 2 食材料費を毎月算出しているか。	$\begin{bmatrix} 1 \cdot 2 \cdot 3 \\ 1 & 2 \end{bmatrix}$
	1 • 2 • 3
VI 1 食品衛生法に基づき適切な衛生管理を行っているか。 衛 0 かんがまずの時間がKF A X M 使用ではなっているか。	$\begin{bmatrix} 1 \cdot 2 \cdot 3 \\ 1 & 2 \end{bmatrix}$
生 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。 ・ 2 衛生祭理点さら検囲な軟件1 、	$\begin{bmatrix} 1 \cdot 2 \cdot 3 \\ 1 \cdot 2 \cdot 3 \end{bmatrix}$
□ ↑ 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。 □ 機 □ 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	1・2・3 カ ₂ 。 1・2・3
** 4	$\begin{bmatrix} 1 \cdot 2 \cdot 3 \\ 1 \cdot 2 \cdot 3 \end{bmatrix}$
程 0 事以が(及下母元工所守/及びが市火百所に帰んに仲間を定備しているが。	1 - 2 - 3
指導事項	
訪問年月日 年 月 日 栄養指導員氏名	

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)

区分	評価項目	評価	摘要
	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	
I	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	
■ 運 ■ 営 ■ 管	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	
理	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	
利	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	
用者の	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	
状況	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	
把握	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。	$1 \cdot 2 \cdot 3$	
	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	
l	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	
┃ Ⅲ	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	
養	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。	$1 \cdot 2 \cdot 3$	
食	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	
事管理	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。	$1 \cdot 2 \cdot 3$	
	8 食事時間は十分確保されているか。	1 • 2 • 3	
IV 委	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	
IV栄養教育	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	
X A	1 適切な発注,検収及び在庫管理を行っているか。	1 • 2 • 3	
V食材料管理	2 食材料費を毎月算出しているか。	1 • 2 • 3	
VI 海	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	
衛生	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	
· 危	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。	$1 \cdot 2 \cdot 3$	
機	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	
● 管 ■ 理	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	年 月 日 栄養指導員氏名		

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)

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		
	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		
単業	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		
養	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		
食 事	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		
管理	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		
単栄	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		
養	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		
教 育	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	1 適切な発注,検収及び在庫管理を行っているか。	1 • 2 • 3		
IV食材料管理	2 食材料費を毎月算出しているか。	1 • 2 • 3		
V 衛	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		
生生	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		
危	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		
機管	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		
理	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			

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)

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			
п	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			
栄養	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。	$1 \cdot 2 \cdot 3$			
食	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			
事管理	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。	$1 \cdot 2 \cdot 3$			
	7 食事時間は十分確保されているか。	1 • 2 • 3			
単	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			
養	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。	$1 \cdot 2 \cdot 3$			
教育	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			
	1 適切な発注,検収及び在庫管理を行っているか。	1 • 2 • 3			
IV食材料管理	2 食材料費を毎月算出しているか。	1 • 2 • 3			
V	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			
衛 生	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			
危	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			
機管	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			
理	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					