

岐阜県公報

号外 (一) 平成二十四年十月四日

四 次

規則

岐阜県健康増進法施行細則の一部を改正する規則

(保健医療課)

一

岐阜県健康増進法施行細則の一部を改正する規則

平成二十四年十月二十四日

岐阜県知事 古 田 肇

岐阜県規則第六十九号

岐阜県健康増進法施行細則（平成十六年岐阜県規則第九号）の一部を次のよう改定する。

第一条第一項中「特定給食施設開始（再開）届」を「開始（再開）届」に改め、同条

第一項中「特定給食施設届出事項変更届」を「届出事項変更届」に改め、同条第二項中「特定給食施設事業休止（廃止）届」を「事業休止（廃止）届」に改める。

第二条第一項中「特定給食施設採養管理等届」を「採養管理等届」に改める。
同届第一項中「特定給食施設開始（再開）届」を「開始（再開）届」、「特定給食施設設の」や「給食施設の」、「特定給食施設を」や「給食施設を」に改め、「健康増進法第20条第1項の規定により」に記載、「2 施設の平面図を添付してください。」

「2 給食従事者数は常勤に限ります。
」や「ますが、管理栄養士としてのみ計上
3 施設の平面図を添付してください。」

保健所記入欄

特定給食施

管理栄養士は併せて栄養士の資格を有している
してください。

設	その他の給食施設
---	----------

上記をも°

「記録紙」にかかる「特定給食施設届出事項変更届」や「届出事項変更届」は、「特定給食施設の」や「給食施設の」止める、「健康増進法第20条第21項の規定により」や
記入。

「記録紙」にかかる「特定給食施設事業休止（廃止）届」や「事業休止（廃止）届」は、「特定給食施設の」や「給食施設の」止める、「健康増進法第20条第2項の規定により」や
記入。

「記録紙」にかかる「給食事業の休止（廃止）届」は、「給食事業の休止（廃止）年月日」や
記入。

給食事業の休止（廃止）年月日	年 月 日
給食事業の休止（廃止）の理由	上記をも°
再開の予定年月日 (休止の場合)	年 月 日・未定

「記録紙」にかかる「特定給食施設の届出事項変更届」や「届出事項変更届」は、「特定給食施設の」や「給食施設の」止める、「健康増進法第20条第21項の規定により」や
記入。

第4号様式（第3条関係）

栄養管理報告書（学校用）

年 月 日

岐阜県

保健所長様

①	施設の名称		
	施設の所在地	〒	
	施設設置者若しくは施設管理者（職名・氏名）		
	栄養管理業務担当部門名		
	責任者（職名・氏名）		
	電話・FAX番号	電話	FAX
E-mail			

11月中に実施した給食について、次のとおり業務に関する報告をします。

②運営単位	1 共同調理場 2 単独校 3 その他（ ）	③組織図	1 有 2 無								
④対象校	校	1 小学校（ 校） 2 中学校（ 校） 3 定時制高校（ 校） 4 特別支援学校（ 校） 5 その他〔 〕（ 校）									
⑤栄養管理業務担当部門 (給食)の目的・目標・方針	1 有 2 無	1 学校給食法第1条及び第2条 2 その他具体的に記述（資料添付可）									
⑥健康づくりの一環として 給食が十分に機能しているか		1) 利用者の健康の保持増進（ 1・2・3 ） 2) 適切な栄養の補給（ 1・2・3 ） 3) 望ましい食習慣の確立（ 1・2・3 ） 4) 安心安全でおいしい食事（ 1・2・3 ）									
⑦給食対象者数	人	低学年	中学年	高学年	中学校	高校	その他	合計			
		朝									
		昼									
		計									
⑧給食の運営方式	1 直営 2 委託	委託先名称									
		所在地	〒								
		代表者職名・氏名	職名 氏名								
		施設担当責任者職氏名	職名 氏名								
		電話番号									
		【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他（ ）									
⑨従事者		氏名	免許取得年	在籍年数	勤務状況	勤務形態					
代 表	（施設側）管理栄養士・栄養士		年	年	常勤・非常勤	専任・兼任					
受託側	管理栄養士・栄養士		年	年	常勤・非常勤	専任・兼任					
⑩従事者の研修会		施設側（人）	受託側（人）	⑩従事者の研修会 1 有 2 無							
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	1) 管理栄養士・栄養士 1人当たりの平均参加回数 （ 回）/年 【内容】					
		管理栄養士									
		栄養士									
		調理師									
		調理員									
		給食事務等									
その他の											
合計											
⑪栄養管理・給食等に ついて検討する会議		【名称】（ ） 【実施回数】（ ）回／週・月・年									
		【構成職種】 1 施設長 2 給食主任 3 学校栄養職員 4 調理師・員 5 教員代表 6 受託業者スタッフ 7 保護者代表 8 その他（ ） 合計 人									
		【目的】									
⑫児童・生徒等による 食事評価		【回数】（ ）回／週・月・年 【方法】 【改善課題・改善策】									
⑬給食形態等		1 単一献立 2 複数献立									
		特別給食対応（腎臓病食等） 1 有（ ） 2 無									
		アレルギー給食対応 1 有（ ） 2 無									
食堂又はランチルーム 1 有 2 無											

⑭児童・生徒の把握 1有 2無 (年 月現在)	学年区分	男(人)	女(人)	肥満(人)	やせ(人)	身長の把握 :	1有	2無
						体重の把握 :	1有	2無
						疾病状況等の把握 :	1有	2無
						(貧血)	人)	
						(食物アレルギー	人)	
						(脂質異常症	人)	
						(その他()	人)	
						(その他()	人)	
		合計	人	人	人	人		
⑮栄養量と評価等 (最も提供数の多い給食) 食種名() 給与栄養目標量設定年月 (年 月) 給与栄養目標量算出方法 (設定根拠)			給与栄養目標量	給与栄養量	事後評価			
			エネルギー(kcal)		【利用者の喫食状況を把握する方法】			
			たんぱく質(g)		【自己評価】			
			脂質(g)					
			カルシウム(mg)					
			鉄(mg)					
			ビタミンA(μgRE)					
			ビタミンB ₁ (mg)					
			ビタミンB ₂ (mg)					
			ビタミンC(mg)					
			食物纖維(g)					
			マグネシウム(mg)					
			亜鉛(mg)					
			食塩相当量(g)					
			炭水化物エネルギー比(%)					
			たんぱく質エネルギー比(%)					
			脂肪エネルギー比(%)					
⑯食品構成表		1有	2無					
給食を利用した食育の取組	⑰栄養成分表示 1有 2無	1エネルギー	2たんぱく質	3脂質	4食塩相当量	5その他()		
	⑯テーマ献立の導入 1有 2無	1行事食	2郷土食	3その他()				
	⑯健康・栄養情報の提供 1有 2無	1献立表の掲示・配布	2ポスターの掲示	3リーフレットの配布	4実物展示			
		5給食により	6その他()					
		【取り組み状況】						
		⑰栄養教育 1有 2無						
⑯食材料費	一人1食当たり	小学校	円	中学校	円	その他()	円	
⑯給食日誌	1有	2無						
⑯検食簿	1有	(検食者の職種名)	2無					
⑯作業指示書 1有 2無	1献立名	2材料名	3純使用量(一人分)	4純使用量(食数分)				
	5作業指示のポイント	6その他()						
⑯非常時危機管理対策	事故(食中毒等)時対策マニュアル		1有	2無				
	事故発生時の給食の確保体制		1有	(連携施設名)	2無			
	非常災害時対策マニュアル		1有	2無				
	①食糧等の備蓄	1有()	人分を()日分	2無				
	②献立表	1有	2無					
③保管場所(厨房内 : 防災保管庫 : その他())								
⑯施設の自己評価・改善したい内容等								
⑯報告書作成者	所属名	職名・氏名			TEL			

栄養管理報告書(病院・診療所用)

年 月 日

岐阜県

保健所長様

施設の名称			
施設の所在地		〒	
施設設置者若しくは施設管理者(職名・氏名)			
① 栄養管理業務担当部門名			
責任者(職名・氏名)			
電話・FAX番号		電話	FAX
E-mail 1			

11月中に実施した給食について、次のとおり業務に関する報告をします。

②施設種別	1 病院	2 診療所	③健康増進法第21条第1項による指定	1 有	2 無		
④組織の位置づけ	部門 : 1 栄養 2 診療 3 診療補助 4 事務 5 その他 ()			⑤組織図	1 有 2 無		
⑥栄養管理業務担当部門の理念・方針・目標 1 有 2 無	具体的に記述(資料添付可)						
⑦医療の一環として給食が十分に機能しているか	1) 患者のQOLの維持・向上 (1・2・3) 2) 適切な栄養の供給 (1・2・3) 3) 患者に適した健康・栄養情報提供 (1・2・3) 4) 安心安全でおいしい食事 (1・2・3)						
区分	許可病床数	⑧食数(1日平均)					備考
		朝食	昼食	夕食	その他	合計	
		一般病床					
		療養病床					
		精神病床					
		結核・感染症病床					
		その他					
職員食							
合計							
⑨給食の運営方式	1 直営 2 委託	委託先名称					
		所在地					
		代表者職名・氏名					
		施設担当責任者職氏名					
		電話番号					
		【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他()					
		⑩従事者		氏名		免許取得年	在籍年数
代表	(施設側) 管理栄養士・栄養士			年	年	常勤・非常勤	専任・兼任
	(受託側) 管理栄養士・栄養士			年	年	常勤・非常勤	専任・兼任
⑪従事者の研修会 1 有 2 無		施設側(人)		受託側(人)		⑪従事者の研修会 1 有 2 無	
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	1) 管理栄養士・栄養士 1人当たりの平均参加回数(回)/年 【内容】	
		管理栄養士				2) 調理従事者 1人当たりの平均参加回数(回)/年 【内容】	
		栄養士					
		調理師					
		調理員					
		給食事務等					
その他							
合計							
⑫栄養管理等について検討する会議 1 有 2 無		【名称】() 【実施回数】() 回/週・月・年 【構成職種】 1 施設長 2 医師 3 管理栄養士 4 栄養士 5 看護師 6 調理師・員 7 受託業者スタッフ 8 患者代表 9 事務職員 10 その他() 合計 人 【目的】					
⑬患者による食事評価 1 有 2 無		【回数】() 回/週・月・年 【方法】 【改善課題・改善策】					

⑭喫食者率	() % 患者食対象者数(人)／全入院患者数(人)				
⑮診療報酬の算定 1 有 2 無	1 特別食加算 2 食堂加算 3 特別メニューの提供 4 栄養管理実施加算 5 栄養サポートチーム加算 6 糖尿病透析予防指導管理料				
⑯チーム医療への管理栄養士の参画 1 有 2 無	1 クリニカルパス 2 褥瘡 3 NST 4 嘔下 5 その他 ()				
⑰栄養補給法	経口栄養法()人	⑯約束食事箇 1 有 (病態別 成分栄養別) 2 無			
⑯約束食事箇	経腸栄養法()人				
⑯食種	常食 人	軟食 人	人	流動食 人	人
	加算特別食 人	非加算特別食 人			
㉑一般治療食患者の把握 1 有 2 無	1 性 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長 5 体重 6 BMI 7 血液検査 8 その他 ()				
給与栄養目標量の設定と評価 (最も提供数の多い食種) 食種名() 給与栄養目標量 設定年月 (年 月) 給与栄養目標量算出方法 (設定根拠)	エネルギー (kcal)	給与栄養目標量	給与栄養量	事後評価	
	たんぱく質 (g)			【利用者の喫食状況を把握する方法】 【改善課題】	【自己評価】
	脂質 (g)				
	カルシウム (mg)				
	鉄 (mg)				
	ビタミンA (μ gRE)				
	ビタミンB ₁ (mg)				
	ビタミンB ₂ (mg)				
	ビタミンC (mg)				
	食物繊維 (g)				
	食塩相当量 (g)				
	炭水化物エネルギー比 (%)				
	たんぱく質エネルギー比 (%)				
	脂肪エネルギー比 (%)				
㉒食品構成表	1 有 2 無				
㉓栄養成分表示 1 有 2 無	1 エネルギー 2 たんぱく質 3 脂質 4 食塩相当量 5 その他 ()				
㉔患者等への健康・栄養情報の提供 1 有 2 無	1 献立表の掲示・配布 2 ポスター掲示 3 リーフレット配布 4 食卓(卓上)メモ 5 その他 ()				
㉕栄養指導 1 有 2 無		入院患者	外来患者	訪問指導	
	個別	延 人	延 人	延 人	人
	集団指導	回 人	回 人	回 人	人
㉖食材料費	一人 1 日当たり 円				
㉗給食日誌	1 有 2 無				
㉘検食簿	1 有 (検食者の職種名) 2 無				
㉙作業指示書 1 有 2 無	1 献立名 2 材料名 3 純使用量(一人分) 4 純使用量(食数分) 5 作業指示のポイント 6 その他 ()				
㉚非常時危機管理対策	事故(食中毒)時対策マニュアル 1 有 2 無 事故発生時の患者食の確保体制 1 有 (連携施設名) 2 無				
	非常災害時対策マニュアル 1 有 2 無 ①食糧等の備蓄 1 有 () 人分を () 日分 2 無 ②献立表 1 有 2 無 ③保管場所(厨房内 : 防災保管庫 : その他 ())				
㉛施設の自己評価・改善したいこと等					
㉜報告書作成者	所属名	職名・氏名	電話		

栄養管理報告書（社会福祉施設・介護保険施設用）

年 月 日

岐阜県

保健所長様

施設の名称			
施設の所在地		〒	
① 施設設置者若しくは施設管理者(職名・氏名)			
② 栄養管理業務担当部門名			
③ 責任者(職名・氏名)			
④ 電話・FAX番号		電話	FAX
E-mail 1			

11月中に実施した給食について、次のとおり業務に関する報告をします。

⑤施設種別	1 社会福祉施設 2 介護保険施設(老人保健・老人福祉) ⑥健康増進法第21条第1項による指定	1 有 2 無					
⑦組織の位置づけ	部門: 1 栄養部 2 診療部 3 事務部 4 その他() ⑧組織図	1 有 2 無					
⑨栄養管理業務担当部門の理念・方針・目標	具体的に記述(資料添付可)						
1 有 2 無							
⑩健康づくりの一環として給食が十分に機能しているか	1) 利用者のQOLの維持・向上(1・2・3) 2) 適切な栄養の供給(1・2・3) 3) 利用者に適した健康・栄養情報提供(1・2・3) 4) 安心安全でおいしい食事(1・2・3)						
⑪食数(1日平均)	区分 定員	朝食	昼食	夕食	その他	合計	備考
入所者							
日中利用者							
配食							
その他							
職員							
合計							
⑫給食の運営方式	1 直営 2 委託	委託先名称					
		所在地	〒				
		代表者職名・氏名	職名 氏名				
		施設担当責任者職氏名	職名 氏名				
		電話番号					
	【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他()						
⑬従事者	氏名		免許取得年	在籍年数	勤務状況	勤務形態	
代 (施設側) 管理栄養士・栄養士			年	年	常勤・非常勤	専任・兼任	
表 (受託側) 管理栄養士・栄養士			年	年	常勤・非常勤	専任・兼任	
⑭従事者の研修	施設側(人)	受託側(人)	⑭従事者の研修 1 有 2 無				
	常勤	非常勤	常勤	非常勤	1) 管理栄養士・栄養士 1人当たりの平均参加回数(回)/年 【内容】		
	管理栄養士				2) 調理従事者 1人当たりの平均参加回数(回)/年 【内容】		
	栄養士						
	調理師						
	調理員						
	給食事務等						
その他の合計							
⑮栄養管理等について検討する会議	【名称】() 【実施回数】() 回/週・月・年						
1 有 2 無	【構成職種】 1 施設長 2 栄養管理部門責任者 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師・員 6 受託業者スタッフ 7 介護担当者 8 利用者代表 9 その他()		合計 人				
⑯利用者等による食事評価	【回数】() 回/週・月・年 【方法】 【改善課題・改善策】						
1 有 2 無							
⑰喫食者率	() % 給食対象者数(人)/全入所者数(人)						
⑱栄養ケアマネジメントの実施	1 有 2 無						
⑲介護報酬評価	1 栄養マネジメント加算 2 経口移行加算 3 経口維持加算 4 療養食加算						
障害福祉サービス等報酬評価							

⑦利用者の把握 1 有 2 無 (年 月現在)	身体活動レベル	身体活動レベル	～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	合計	
	低い (I)	男						
		女						
	ふつう (II)	男						
		女						
	高い (III)	男						
		女						
	合 計	男						
		女						
	身長の把握 : 1 有 2 無			体重の把握 : 1 有 2 無				
肥満度の把握 : 1 有 (BMI 25%以上(肥満)) 人 18.5%未満(やせ) 人			2 無					
疾病状況等の把握 : [脂質異常症 () 人 高血圧 () 人 高血糖 () 人] 1 有 2 無 [貧血 () 人 骨粗しょう症 () 人 その他 () 人]								
⑧栄養補給法 ⑨食種	経口栄養法 () 人	⑩約束食事箇						
	経腸栄養法 () 人	1 有 (病態別)	成分栄養別)	2 無				
	常 食	人	軟 食	人	流動食	人		
療養食加算対象食		人						
⑪栄養量と評価等 (最も提供数の多い給食) 食種名 () 給与栄養目標量設定年月 (年 月) 給与栄養目標量算出方法 (設定根拠) <div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px; margin-left: 10px;"></div>	給与栄養目標量		給与栄養量		事後評価			
	エネルギー (kcal)				<p>【利用者の喫状況を把握する方法】</p> <p>【自己評価】</p> <p>【改善課題】</p>			
	たんぱく質 (g)							
	脂質 (g)							
	カルシウム (mg)							
	鉄 (mg)							
	ビタミンA (μgRE)							
	ビタミンB ₁ (mg)							
	ビタミンB ₂ (mg)							
	ビタミンC (mg)							
	食物繊維 (g)							
	食塩相当量 (g)							
	炭水化物エネルギー比 (%)							
	たんぱく質エネルギー比 (%)							
	脂肪エネルギー比 (%)							
⑫食品構成表	1 有	2 無						
⑬栄養成分表示 1 有 2 無	1 エネルギー	2 たんぱく質	3 脂質	4 食塩相当量	5 その他 ()			
⑭テーマ献立の導入 1 有 2 無	1 行事食	2 郷土食	3 その他 ()					
⑮健康・栄養情報の提供 1 有 2 無	1 献立の掲示・配布	2 ポスター掲示	3 リーフレット配布	4 実物展示				
⑯栄養教育 1 有 2 無	入所者	通所者	その他(家族等)					
個別指導	延 人	延 人	延 人					
集団指導	回 人	回 人	回 人					
⑰食材料費	一人 1 日当たり () 円							
⑱給食日誌	1 有	2 無						
⑲検食簿	1 有 (検食者の職種名) 2 無							
⑳作業指示書 1 有 2 無	1 献立名	2 材料名	3 純使用量 (一人分)	4 純使用量 (食数分)				
	5 作業指示のポイント	6 その他 ()						
㉑非常時危機管理対策	事故 (食中毒等) 時対策マニュアル 1 有 2 無							
	事故発生時の給食の確保体制 1 有 (施設名) 2 無							
	非常災害時対策マニュアル 1 有 2 無							
	①食糧等の備蓄	1 有 () 人分を () 日分	2 無					
	②献立表	1 有 2 無						
③保管場所 (厨房内 : 防災保管庫 : その他 ())								
㉒施設の自己評価・改善したい内容等								
㉓報告書作成者	部署名等	職名・氏名	TEL					

栄養管理報告書（幼稚園・保育所・児童福祉施設）

年 月 日

岐阜県

保健所長様

①	施設の名称					
	施設の所在地	〒				
	施設設置者若しくは施設管理者(職名・氏名)					
	栄養管理業務担当部門名					
	責任者(職名・氏名)					
	電話・FAX番号	電話	FAX			
E-maile						

11月中に実施した給食について、次のとおり業務に関する報告をします。

②施設種別	1 幼稚園 2 保育所 3 児童福祉施設	③健康増進法第21条第1項による指定	1 有 2 無				
④組織の位置づけ	部門： 1 栄養部 2 給食部 3 事務部 4 その他 ()	⑤組織図	1 有 2 無				
⑥栄養管理業務担当部門 (給食)の理念・方針・目標 1 有 2 無	具体的に記述(資料添付可)						
⑦健康づくりの一環として 給食が十分に機能しているか	1) 利用者の健康の保持増進 (1・2・3) 2) 適切な栄養の補給 (1・2・3) 3) 望ましい食習慣の確立 (1・2・3) 4) 安心安全でおいしい食事の提供 (1・2・3)						
⑧食数(給食対象者)	乳児	1~2歳児	3~5歳児	その他	職員食	合計	
	朝						
	昼						
	夕						
計							
⑨給食の運営方式	1 直営 2 委託	委託先名称					
		所在地	〒				
		代表者職名・氏名	職名	氏名			
		施設担当責任者職氏名	職名	氏名			
	電話番号						
	【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 その他 ()						
⑩従事者	氏名		免許取得年	在籍年数	勤務状況	勤務形態	
代表 (施設側) 管理栄養士・栄養士			年	年	常勤・非常勤	専任・兼任	
受託側 管理栄養士・栄養士			年	年	常勤・非常勤	専任・兼任	
管 理 栄 養 士 栄 養 士 調 理 師 調 理 員 給 食 事 務 等 そ の 他 合 計	施設側(人)	受託側(人)		⑪従事者の研修会 1 有 2 無			
	常勤	非常勤	常勤	非常勤	1) 管理栄養士・栄養士 1人当たりの平均参加回数 (回)/年 【内容】		
					2) 調理従事者 1人当たりの平均参加回数 (回)/年 【内容】		
					【名称】() 【実施回数】()回/週・月・年		
					【構成職種】 1 施設長 2 栄養管理部門責任者 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師・員 6 保育士代表 7 保護者代表 8 受託業者スタッフ 9 その他 () 合計 人		
					【目的】		
					【回数】()回/週・月・年 【方法】 【改善課題・改善策】		
⑫栄養管理・給食等について検討する会議 1 有 2 無							
⑬給食利用者等による 食事評価 1 有 2 無							
⑭摂取量の把握 1 有 2 無	【回数】 毎食 ()回/日・週・月・年 【方法】 1 残菜調査 2 摂取量調査 3 その他 () 【対象】 1 全量 2 料理別(皿) 3 個別						
⑮給食形態等	離乳食()人 幼児食()人 一般食()人						
	量の調節 1 有 2 無						
	補食給食 1 有 () 2 無						
	アレルギー対応 1 有 () 2 無						
	特別給食(嚥下食等) 1 有 () 2 無						
食堂またはランチルーム 1 有 2 無							

⑯対象者(児)の把握 1有 2無 (年月現在)	年齢区分	男(人)	女(人)	肥満(人)	やせ(人)	身長の把握:	1有	2無
						体重の把握:	1有	2無
						疾病状況等の把握:	1有	2無
						(貧血)	人)	
						(食物アレルギー)	人)	
						(その他()	人)	
						(その他()	人)	
⑰栄養量と評価等 (最も提供数の多い給食) 食種名() 給与栄養目標量設定年月 (年月) 給与栄養目標量算出方法 (設定根拠) ⑲食品構成表 ⑳給食を利用した食育の取組			3歳以上児		1~2歳児		【自己評価】	
			給与栄養目標量	給与栄養量	給与栄養目標量	給与栄養量		
	エネルギー(kcal)							
	たんぱく質(g)							
	脂質(g)							
	カルシウム(mg)							
	鉄(mg)							
	ビタミンA(μgRE)							
	ビタミンB ₁ (mg)							
	ビタミンB ₂ (mg)							
	ビタミンC(mg)							
	食物繊維(g)							
	食塩相当量(g)							
炭水化物エネルギー比(%)								
たんぱく質エネルギー比(%)								
脂肪エネルギー比(%)								
⑳食品構成表	1有	2無						
給食を利用した食育の取組	⑯栄養成分表示 1有 2無	1エネルギー	2たんぱく質	3脂質	4食塩相当量	5その他()		
	⑰テーマ献立の導入 1有 2無	1行事食	2郷土食	3その他()				
	⑱健康・栄養情報の提供 1有 2無	1献立掲示・配布	2ポスター掲示	3リーフレット配布	4実物展示			
		5給食により	6その他()					
⑲食品構成表 1有 2無	【取り組み状況】							
㉑食材料費	一人(1食 2食 1日)当たり()円							
㉒給食日誌	1有	2無						
㉓検食簿	1有	(検食者の職種名)						
㉔作業指示書 1有 2無	1献立名	2材料名	3純使用量(一人分)	4純使用量(食数分)				
	5作業指示のポイント	6その他()						
㉕非常時危機管理対策	事故(食中毒等)時対策マニュアル		1有	2無				
	事故発生時の給食の確保体制		1有	(連携施設名)			2無	
	非常災害時対策マニュアル		1有	2無				
	①食糧等の備蓄		1有	()人分を()日分			2無	
	②献立表		1有	2無				
	③保管場所(厨房内 : 防災保管庫 : その他())							
㉖施設の自己評価・改善したい内容等								
㉗報告書作成者	所属名	職名・氏名				TEL		

栄養管理報告書（事業所・寄宿舎・その他用）

年 月 日

岐阜県

保健所長様

①	施設の名称	
	施設の所在地	〒
	施設設置者若しくは施設管理者(職名・氏名)	
	栄養管理業務担当部門名	
	責任者(職名・氏名)	
	電話・FAX番号	電話 FAX E-mail

11月中に実施した給食について、次のとおり業務に関する報告をします。

②施設種別	1事業所 2寄宿舎 3その他	③健康増進法第21条第1項による指定	1有 2無				
④組織の位置づけ	部門：1福利厚生部 2栄養部 3事務部 4その他()	⑤組織図	1有 2無				
⑥栄養管理業務担当部門の理念・方針・目標 1有 2無	具体的に記述(資料添付可)						
⑦健康づくりの一環として 給食が十分に機能しているか	1) 利用者のQOLの向上(1・2・3) 2) 適切な栄養の供給(1・2・3) 3) 利用者に適した健康・栄養情報提供(1・2・3) 4) 安心安全でおいしい食事(1・2・3)						
⑧食数(1日平均)	朝食	昼食	夕食	その他	合計	備考	
⑨給食の運営方式	1直営 2委託	委託先名称					
		所在地			〒		
		代表者職名・氏名			職名	氏名	
		施設担当責任者職名・氏名			職名	氏名	
	電話番号						
	【委託内容】1献立作成 2材料購入 3調理 4配膳 5下膳 6食器洗浄 7施設外調理 8その他()						
⑩従事者	氏名		免許取得年	在籍年数	勤務状況	勤務形態	
代 (施設側) 管理栄養士・栄養士			年	年	常勤・非常勤	専任・兼任	
表 (受託側) 管理栄養士・栄養士			年	年	常勤・非常勤	専任・兼任	
管 理 栄 養 士 栄 養 士 調 理 師 調 理 員 給 食 事 務 等 そ の 他 合 計	施設側(人)	受託側(人)		⑪従事者の研修会 1有 2無			
	常勤	非常勤	常勤	非常勤	1) 管理栄養士・栄養士1人当たりの平均参加回数 (回)/年 【内容】		
					2) 調理従事者1人当たりの平均参加回数 (回)/年 【内容】		
					【名称】()回/週・月・年		
					【構成職種】1施設長 2栄養管理部門責任者 3管理栄養士 4栄養士 5調理師・員 6喫食者代表 7健康管理室スタッフ 8受託業者スタッフ 9その他() 合計 人		
					【目的】		
					【回数】()回/週・月・年 【方法】 【改善課題・改善策】		
⑫栄養管理等について 検討する会議 1有 2無							
⑬利用者による食事評価 1有 2無	【回数】()回/週・月・年 【方法】 【改善課題・改善策】						
⑭摂取量等の把握 1有 2無	【回数】毎食()回/週・月・年 【方法】1残菜調査 2摂取量調査 3その他() 【対象】1全量 2料理別(皿) 3個別						
⑮喫食者率	()% 給食利用者数(人)/全従業員数(人)						
⑯給食形態等	1単一定食()食 2複数定食()種類()食 3単品料理()種類 4カフェテリア [主食 品 食 主菜 品 食] [副菜 品 食 その他 品 食]						

⑦給食対象(利用)者の把握 1有 2無 (年 月現在)	身体活動レベル	18~29歳	30~49歳	50~69歳	その他 ()	合 計
		男				
	低い (I)	女				
		男				
	ふつう (II)	女				
		男				
	高い (III)	女				
		男				
	合 計	男				
		女				
身長の把握 : 1有 2無			体重の把握 : 1有 2無			
肥満度の把握 : 1有 (BMI 25%以上(肥満)) 人 18.5%未満(やせ) 人			2無			
疾病状況等の把握 : [脂質異常症 人 高血圧 人 高血糖 人] 1有 2無 [貧血 人 その他 () 人]						
⑧給食量の調整	主食の量	1有 (種類)	2無	副食の量	1有 (種類)	2無
⑨栄養量と評価等 (最も提供数の多い給食) 食種名 () 給与栄養目標量設定年月 (年 月) 給与栄養目標量算出方法 (設定根拠)			給与栄養目標量	給与栄養量	【自己評価】	
	エネルギー (kcal)					
	たんぱく質 (g)					
	脂質 (g)					
	カルシウム (mg)					
	鉄 (mg)					
	ビタミンA (μ gRE)					
	ビタミンB ₁ (mg)					
	ビタミンB ₂ (mg)					
	ビタミンC (mg)					
	食物繊維 (g)					
	食塩相当量 (g)					
	炭水化物エネルギー比 (%)					
たんぱく質エネルギー比 (%)						
脂肪エネルギー比 (%)						
⑩食品構成表	1有	2無				
給食利用の教育の取組	⑪栄養成分表示 1有 2無	1エネルギー	2たんぱく質	3脂質	4食塩相当量	5その他 ()
	⑫テーマ献立の導入 1有 2無	1ヘルシーメニュー	2地産地消メニュー	3その他 ()		
	⑬健康・栄養情報の提供 1有 2無	1献立の掲示・配布	2ポスター掲示	3リーフレット配布	4実物展示	
		5食卓(卓上)メモ	6その他 ()			
	⑭栄養教育 1有 2無		施設側 (健康管理室)	受託側		
	個別指導	延 人	延	人		
	集団指導	回 人	回	人		
⑮食材料費	一人 1日当たり 円					
⑯給食日誌	1有	2無				
⑰検食簿	1有 (検食者の職種名)	2無				
⑱作業指示書 1有 2無	1献立名	2材料名	3純使用量 (一人分)	4純使用量 (食数分)		
	5作業指示のポイント	6その他 ()				
⑲食堂の受動喫煙防止対策 1有 2無 3該当無	1全面禁煙	2完全分煙	3その他 ()			
⑳非常時危機管理対策	事故 (食中毒等) 時対策マニュアル	1有	2無			
	事故発生時の給食の確保体制	1有	(連携施設名)	2無		
	非常災害時対策マニュアル	1有	2無			
	①食糧等の備蓄	1有	() 人分を	日分	2無	
	②献立表	1有	2無			
③保管場所 (廉内 : 防災保管庫 : その他 ())						
㉑施設の自己評価・改善したい内容等						
㉒報告書作成者	所属名	職名・氏名	TEL			

附 則

- 2 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際現にこの規則による改正前の岐阜県健康増進法施行細則の規定により作成されている用紙（以下「旧用紙」という。）がある場合においては、この規則による改正後の岐阜県健康増進法施行細則の規定にかかわらず、旧用紙をそのまま使用することを妨げない。

平成二十四年十月二十四日発行

発行者

岐阜県
岐阜市薮田南二丁目一番一号

編集
岐阜市三輪ぶりんとぴあ十三
一 岐阜文芸社