

健康増進法等施行細則 新旧対照表

現行	改正後（案）
<p>第1条～第7条 省略</p> <p>（給食施設栄養管理報告）</p> <p>第8条 法第20条第1項に規定する特定給食施設(以下「特定給食施設」という。)及び条例第1条に規定する小規模給食施設(以下「小規模給食施設」という。)の管理者は、毎年6月に実施した給食について給食施設栄養管理報告書(第5号様式、第5号様式の2、第6号様式又は第7号様式)を作成し、その翌月の15日までに保健所長に提出しなければならない。</p> <p>（特定給食施設報告書）</p> <p>第9条 特定給食施設の管理者は、当該特定給食施設が次のいずれかに該当するときは、毎年特定給食施設報告書(第8号様式)を作成し、その翌年の1月20日までに保健所長に提出しなければならない。</p> <p>(1) 1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給する特定給食施設で病院又は介護老人保健施設に設置されるもの</p> <p>(2) 1回500食以上又は1日1,500食以上の食事を供給する特定給食施設で福祉施設、事業所、寮、矯正施設等に設置されるもの</p> <p>第10条～第11条 省略</p> <p>（栄養指導票の交付）</p> <p>第12条 栄養指導員は、法第18条第1項第2号の規定による指導を行った場合は、給食施設栄養指導票(第11号様式)を当該施設の管理者に交付しなければならない。</p> <p>第13条～第14条 省略</p>	<p>第1条～第7条 省略</p> <p>（給食施設栄養管理報告）</p> <p>第8条 法第20条第1項に規定する特定給食施設(以下「特定給食施設」という。)及び条例第1条に規定する小規模給食施設(以下「小規模給食施設」という。)の管理者は、毎年6月に実施した給食について給食施設栄養管理報告書を作成し、その翌月の15日までに保健所長に提出しなければならない。</p> <p>（特定給食施設報告書）</p> <p>第9条 特定給食施設の管理者は、当該特定給食施設が次のいずれかに該当するときは、毎年<u>特定給食施設報告書</u>を作成し、その翌年の1月20日までに保健所長に提出しなければならない。</p> <p>(1) 1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給する特定給食施設で病院、<u>介護老人保健施設又は介護医療院</u>に設置されるもの</p> <p>(2) 1回500食以上又は1日1,500食以上の食事を供給する特定給食施設で福祉施設、事業所、寮、矯正施設等に設置されるもの</p> <p>第10条～第11条 省略</p> <p>（栄養指導票の交付）</p> <p>第12条 栄養指導員は、法第18条第1項第2号の規定による指導を行った場合は、給食施設栄養指導票を当該施設の管理者に交付しなければならない。</p> <p>第13条～第14条 省略</p> <p><u>附則</u></p> <p><u>(施行期日)</u></p> <p><u>この規則は、令和 年 月 日から施行する</u></p>

現行

改正後 (案)

第2号様式～第4号様式 省略

第2号様式～第4号様式 省略

第5号様式

削除

第5号様式(第8条)

(表)

給食施設栄養管理報告書(事業所・寄宿舎・その他用)
(1 特定給食施設 2 小規模給食施設)

(報告先)

横浜市保健所長

年 月 日

施設の種類	
所在地	(電話番号)
管理者	(職名) (氏名)

栄養管理状況を次のとおり報告します。

施設種別	1 事業所 2 寄宿舎 3 矯正施設 4 大学 5 その他()	管理栄養士指定施設 1 指定施設 2 非指定施設					
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 利用者の健康増進・生活習慣予防を図る 2 こころのゆとり、精神的安定を得る 3 食費の軽減 4 その他()						
当該施設において給食を所管する部署の名称							
責任者	(職名) (氏名) (電話番号) (Fax番号)						
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 十分機能している 2 まだ十分とはいえない 3 全く機能していない						
栄養管理等について検討する余裕の有無	【実施回数】()回/年 【構成員】1 管理者 2 管理栄養士 3 栄養士 4 調理師・員 5 給食利用者 6 健康管理担当者 7 その他() 合計()人 【目的】1 給食及び栄養管理に関する検討 2 管理者や他部門との情報交換及び連携 3 施設の改善 4 その他()						
運営方式	1 直営	名 称					
	2 一部委託	所 在 地					
委託先	3 委託	代表者氏名 (職名) (氏名)					
		当該施設責任者氏名 (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 栄養指導 9 その他()							
従業者数	常 勤		非 常 勤				
	人数	氏 名	人数	氏 名			
施設側	管理栄養士	人数	氏 名	勤務日数			
	栄養士	人数	氏 名	勤務日数			
受託側	管理栄養士	人数	氏 名	勤務日数			
	栄養士	人数	氏 名	勤務日数			
調理師		人数	調理員	人数			
従事者の研修会の有無		【実施回数】()回/年 主な研修内容()					
1 有 2 無							
1日当たり平均給食数		朝食	昼食	夕食	その他()	計	備考
給食利用者の身体活動レベルの把握の有無	低い	性別	18～29歳	30～49歳	50～69歳	～ 歳	計
		男					
	女						
	ふつう	男					
		女					
	高い	男					
女							
合計							

(注意) この報告書は、給食施設の所在地を所管する福祉保健センターに提出してください。(A4)

現行

改正後 (案)

(票)

給食利用者の身体状況の把握の有無 1 有 2 無	【身長(の把握)】	1 有 2 無	【体重(の把握)】	1 有 2 無				
	【体格指数(BMI)】	体重(kg)÷(身長(m)) ²	25以上(肥満)	%・18.5未満(やせ) %				
	【疾病状況】	1 高脂血症(%) 2 高血圧症(%) 3 糖尿病(%)	4 その他() :					
喫食率	% (人 / 人)							
給食利用者による給食の評価の有無 1 有 2 無	【実施回数】	()回/年						
	【方法】	1 食事内容調査 2 食環境状況調査 3 し好調査 4 その他()						
	【改善課題】 【改善策】							
摂取量調査の有無 1 有 2 無	【実施回数】	()回/年						
	【方法】	1 残菜量調査 2 摂取量調査 3 その他()						
給食形態	1 単一定食()食	2 複数定食()種類 ()食						
	3 単品料理()種類 ()食	1 カレー 2 めん類 3 丼物 4 その他()						
	4 カフェテリア	主食(種類 食) 主菜(種類 食)						
		副菜(種類 食) その他(種類 食)						
食事量の調整	主食の量	1 有(種類) 2 無	副食(主菜・副菜)の量	1 有(種類) 2 無				
平均提供食品量・平均栄養量 1人1日(1朝2昼3夕)当たり								
平均提供食品量	穀類	食品群	量	平均栄養量	栄養素名	栄養目標量	提供栄養量	推定摂取量
		ごはん	g		エネルギー (kcal)			
	パン	g	たんぱく質 (g)					
	めん	g	脂質 (g)					
	いも及びでんぷん類	g	カルシウム (mg)					
	砂糖及び甘味類	g	鉄 (mg)					
	豆類	g	ビタミンA (μgRE)					
	野菜類	緑黄色野菜	g		ビタミンB ₁ (mg)			
		その他の野菜	g		ビタミンB ₂ (mg)			
		野菜漬物類	g		ビタミンC (mg)			
	果実類	g	食物繊維 (g)					
	藻類	g	ナトリウム (mg)					
	魚介類	g	食塩相当量 (g)					
	肉類	g	炭水化物エネルギー比 (%)					
	卵類	g	たんぱく質エネルギー比 (%)					
乳類	g	脂質エネルギー比 (%)						
油脂類	g							
献立表の有無 1 有 2 無	【献立表記載事項】 1 献立名 2 材料名 3 純使用量(1人分) 4 純使用量(食数分) 5 作業指示のポイント 6 その他()							
栄養教育の有無 1 有 2 無	施設側	受託側	【健康・栄養情報の提供内容】			栄養成分表示の有無 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()	
	個別指導	人	人	1 献立表掲示 2 モデル献立の提示 (カフェテリア等の場合) 3 ポスター 4 リーフレット 5 食卓メモ 6 その他()				
	集団指導	回	回					
テーマ献立の有無 1 有 2 無	1 健康に配慮した献立(ヘルシーメニュー) 2 行事食 3 その他()			非常災害対策	【マニュアルの整備】 1 有 2 無 【非常食種の備蓄】 1 有 2 無 ()人分を()日分 【献立表】 1 有 2 無 【保管場所】 1 ちゅう房内 2 防災保管庫 3 その他()			
栄養管理における課題				課題に対する改善策及び工夫事項				
報告書作成者	部署名	職名	氏名	Tel./Fax				

現行

改正後 (案)

第5号様式の2

削除

第5号様式の2(第8条)

(表)

給食施設栄養管理報告書(社会福祉・介護保険施設用)
(1 特定給食施設 2 小規模給食施設)

(報告先)
横浜市保健所長

年 月 日

施設の名称	
所在地	(電話番号)
管理者	(職名) (氏名)

栄養管理状況を次のとおり報告します。

施設種別	1 社会福祉施設 2 介護老人保健施設 3 老人福祉施設	管理栄養士指定施設 1 指定施設 2 非指定施設
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 利用者の生活の質(QOL)の向上を目指す 2 生活習慣病予防を図る 3 望ましい食生活を支援する 4 その他()	
当該施設において給食を所管する部署の名称		
責任者 (職名)	(氏名)	(電話番号) (Fax番号)
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 十分機能している 2 まだ十分とはいえない 3 全く機能していない	
栄養管理等について検討する会議の有無	【実施回数】()回/年 【構成員】 1 管理者 2 管理栄養士 3 栄養士 4 調理師・員 5 給食利用者 6 介護担当者 7 その他() 合計 人 【目的】 1 給食及び栄養管理に関する検討 2 管理者や他部門との情報交換及び連携 3 施設の改善 4 その他()	
運営方式	1 直営	委託先 【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 栄養指導 9 その他()
	2 一部委託	
	3 委託	
	名称	
	所在地	
	代表者氏名 (職名) (氏名)	
	当該施設責任者氏名 (職名) (氏名)	
	電話番号 ()	
従業者数	常 勤	非 常 勤
	人数 氏名 勤務日数	人数 氏名 勤務日数
施設別 管理栄養士	人	人
施設別 栄養士		
施設別 管理栄養士		
施設別 栄養士		
調理師	人	人
調理員	人	人
その他給食事務に従事する者		
従事者の研修会の有無	【実施回数】()回/年 1 有 2 無 主な研修内容()	
1日当たり平均給食数	定員	朝食 昼食 夕食 その他() 計 備考
入所者		
デイサービス		
その他		
合計		
配食サービス		
約束食事のの有無	1 病態別 2 成分差別	【栄養管理体制加算】 1 有 2 無 【経口移行加算】 1 有 2 無 【栄養マネジメント加算】 1 有 2 無 【経口維持加算】 1 有 2 無 【療養食加算】 1 有 2 無
1 有 2 無		
保健食チーム等の導入の有無	【内容】() 【構成員】 1 管理栄養士 2 栄養士 3 医師 4 看護師 5 介護支援専門員 6 理学療法士 7 その他()	
1 有 2 無		
食 種	一般食	人数
	常食	人
	軟食	人
	流動	人
	療養食加算対象食	人数
		人
		人
		人

(注意) この報告書は、給食施設の所在地を所管する福祉保健センターに提出してください。

(A4)

現行

改正後 (案)

(事)								
給食利用者の身体活動レベルの把握の有無 1 有 2 無 (年 月現在)	身体活動レベル	性別	～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	計	
	低い	男						
		女						
	ふつう	男						
		女						
高い	男							
	女							
合計								
給食利用者の身体状況の把握の有無 1 有 2 無	【身長】の把握	1 有 2 無	【体重】の把握	1 有 2 無				
	【体格指数(BMI)】体重(kg)÷(身長(m)) ²		25以上(肥満) %・18.5未満(やせ) %					
【疾病状況】		1 高脂血症(%)	2 高血圧症(%)	3 糖尿病(%)				
4 貧血(%)		5 低アルブミン血症(%)	6 その他(: %)					
喫食率	%	(人 / 人)						
給食利用者による給食の評価の有無 1 有 2 無	【実施回数】	()回/年						
	【方法】	1 食事内容調査 2 食環境状況調査 3 し好調査 4 その他()						
摂取量調査の有無 1 有 2 無	【実施回数】	()回/年						
	【方法】	1 残菜量調査 2 摂取量調査 3 その他()						
食事量の調整	主食の量	1 有(種類) 2 無	副食(主菜・副菜)の量	1 有(種類) 2 無				
平均提供食品量・平均栄養量 1人1日(1朝2昼3夕)当たり								
平均提供食品量	穀類	食品群	量	平均栄養量	栄養素名	栄養目標量	提供栄養量	推定摂取量
		ごはん	g		エネルギー (kcal)			
		パン	g		たんぱく質 (g)			
	いも及びでんぷん類	めん	g		脂質 (g)			
		砂糖及び甘味類	g		カルシウム (mg)			
	野菜類	豆	g		鉄 (mg)			
		緑黄色野菜	g		ビタミンA (μgRE)			
		その他の野菜	g		ビタミンB ₁ (mg)			
		野菜漬物類	g		ビタミンB ₂ (mg)			
	果実類		g		ビタミンC (mg)			
			g		食物繊維 (g)			
	藻類		g		ナトリウム (mg)			
			g		食塩相当量 (g)			
	魚介類		g		炭水化物エネルギー比 (%)			
			g		たんぱく質エネルギー比 (%)			
肉類		g	脂質エネルギー比 (%)					
		g						
卵類		g						
		g						
乳類		g						
		g						
油脂類		g						
		g						
献立表の有無 1 有 2 無	【献立表記載事項】		1 献立名 2 材料名 3 純使用量(1人分) 4 純使用量(食数分)					
	5 作業指示のポイント 6 その他()							
栄養教育の有無 1 有 2 無	個別指導	入所者	通所者	【健康・栄養情報の提供内容】	栄養成分表示の有無	1 エネルギー 2 たんぱく質		
		回数	回数			3 脂質 4 食塩相当量		
1 有 2 無	集団指導	回数	回数	【献立表】	1 有 2 無	5 その他()		
		回数	回数			【保管場所】	1 ちゅう房内 2 防災保管庫	
給食日誌の有無		1 有 2 無						
テーマ献立の有無 1 有 2 無	1 健康に配慮した献立(ヘルシーメニュー)		非常災害対策	【マニュアルの整備】		1 有 2 無		
	2 行事食			【非常食糧の備蓄】		1 有 2 無		
3 その他()				()人分を()日分				
				【献立表】		1 有 2 無		
				【保管場所】		1 ちゅう房内 2 防災保管庫		
				3 その他()				
栄養管理における課題				課題に対する改善策及び工夫事項				
報告書作成者	部署名	職名	氏名	Tel/Fax				

現行

改正後 (案)

第6号様式

第6号様式(第8条)

(表)

給食施設栄養管理報告書(病院用)
(1 特定給食施設 2 小規模給食施設)

(報告先)
横浜市保健所長

年 月 日

施設の名称		
所在地	(電話番号)	
管理者	(職名)	(氏名)

栄養管理状況を次のとおり報告します。

施設種別	1 病院 2 その他()		管理栄養士指定施設		1 指定施設 2 非指定施設	
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 治療効果を上げる満足感のある食事づくり 2 入院中だけでなく退院後の健康保持増進も目指す 3 その他()					
当該施設において給食を所管する部署の名称						
責任者	(職名)	(氏名)	(電話番号)	(Fax番号)		
医療の一環として給食が十分に機能しているか	1 十分機能している 2 まだ十分とはいえない 3 全く機能していない					
栄養管理等について検討する会議の有無	【実施回数】()回/年 【構成員】 1 管理者 2 医師 3 管理栄養士 4 栄養士 5 看護師 6 調理師・員 7 患者代表 8 事務職員 9 その他() 合計 ()人					
1 有 2 無	【目的】					
運営方式	1 直営 2 一部委託 3 委託	委託先	名称			
			所在地			
			代表者氏名	(職名)	(氏名)	
			当該施設責任者氏名	(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 栄養指導 9 その他()						
従業員数	常 勤			非 常 勤		
	人数	氏 名	勤務日数 日/日中	人数	氏 名	勤務日数 日/日中
施設側	管理栄養士					
	栄養士					
委託側	管理栄養士					
	栄養士					
調理師	人	調理員	人	その他給食事務に従事する者 人		
従事者の研修会の有無	【実施回数】()回/年 主な研修内容()					
1 有 2 無						
1日当たり平均給食数	病床数	朝食	昼食	夕食	その他 ()	計 備考
一般病棟						
特別病棟						
療養型病棟						
その他()						
合 計						
給食利用者の年齢区分の把握の有無	年齢区分		男	女	年齢区分	男 女
1 有 2 無 (年 月現在)	0~(月)				12~14(歳)	
	6~(月)				15~17(歳)	
	1~2(歳)				18~29(歳)	
	3~5(歳)				30~49(歳)	
	6~8(歳)				50~69(歳)	
	9~11(歳)				70歳以上	

(注意) この報告書は、給食施設の所在地を所管する福祉保健センターに提出してください。

(A4)

削除

現行

改正後 (案)

(裏)

約束食事の無の有無 1 有 2 無		1 病態別 2 成分栄養別			
N S T等の導入の有無 無		【内容】 () 【構成員】 1 管理栄養士 2 栄養士 3 医師 4 薬剤師 5 看護師 6 臨床検査技師 7 その他 ()			
食種	一般食	常食 軟食 流動	入院時食事療養費の有無 1 特別食加算 2 食堂加算 3 特別メニューの提供		
	特別食加算対象食	加算対象食 人数 加算対象食 人数	1 有 2 無		
		加算対象食 人数 加算対象食 人数	栄養管理実施加算の有無 1 有 2 無		
		加算対象食 人数 加算対象食 人数			
給食利用者による給食の評価の有無 1 有 2 無		【実施回数】 ()回/年 【方法】 1 食事内容調査 2 食環境状況調査 3 し好調査 4 その他 () 【改善課題】 【改善策】			
摂取量調査の有無 1 有 2 無		【実施回数】 ()回/年 【方法】 1 残菜量調査 2 摂取量調査 3 その他 ()			
平均提供食品量・平均栄養量 1人1日(1朝2昼3夕)当たり					
平均提供食品量	食品群		栄養素名		
	穀類	ごはん	量	エネルギー (kcal)	栄養目標量
		パン	g	たんぱく質 (g)	提供栄養量
		めん	g	脂質 (g)	推定摂取量
	いも及びでんぷん類		g	カルシウム (mg)	
	砂糖及び甘味類		g	鉄 (mg)	
	豆 類		g	ビタミンA (μgRE)	
	野菜類	緑黄色野菜	g	ビタミンB ₁ (mg)	
		その他の野菜	g	ビタミンB ₂ (mg)	
		野菜漬物類	g	ビタミンC (mg)	
	果 実 類		g	食物繊維 (g)	
	藻 類		g	ナトリウム (mg)	
	魚 介 類		g	食塩相当量 (g)	
	肉 類		g	炭水化物エネルギー比 (%)	
卵 類		g	たんぱく質エネルギー比 (%)		
乳 類		g	脂質エネルギー比 (%)		
油 脂 類		g			
献立表の有無 1 有 2 無		【献立表記事項】 1 献立名 2 材料名 3 純使用量(1人分) 4 純使用量(食数分) 5 作業指示のポイント 6 その他 ()			
栄養成分表示の有無 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 ()			
給食日誌の有無 1 有 2 無					
栄養教育の有無 1 有 2 無		入院 外来 訪問	【栄養教育内容】 個別指導 集団指導		
テーマ献立の有無 1 有 2 無		1 行事食 2 その他 ()			
非常災害対策		【マニュアルの整備】 1 有 2 無 【非常食種の備蓄】 1 有 2 無 ()人分を()日分 【献立表】 1 有 2 無 【保管場所】 1 ちゅう房内 2 防災保管庫 3 その他 ()			
栄養管理における課題		課題に対する改善策及び工夫事項			
報告書作成者	部署名	職名	氏名 Tel/Fax		

現行

改正後 (案)

第7号様式

第7号様式(第8案)

(表)

給食施設栄養管理報告書(児童福祉施設等用)
(1 特定給食施設 2 小規模給食施設)

(報告先)
横浜市保健所長

年 月 日

施設の名称		
所在地	(電話番号)	
管理者	(職名)	(氏名)

栄養管理状況を次のとおり報告します。

施設種別	1 保育所 2 児童福祉施設 3 幼稚園 4 小学校、中学校又は高校 5 その他()	管理栄養士指定施設 1 指定施設 2 非指定施設					
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 楽しい食生活を体験させる 2 健康な身体づくりを目指す 3 十分な栄養素を摂取させる 4 その他()						
当該施設において給食を所管する部署の名称							
責任者	(職名) (氏名) (電話番号) (Fax番号)						
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 十分機能している 2 まだ十分とはいえない 3 全く機能していない						
栄養管理等について検討する会議の有無	【実施回数】()回/年 【構成員】1 管理者 2 管理栄養士 3 栄養士 4 調理師・員 5 保育士 6 保護者 7 その他() 合計 ()人 【目的】1 給食及び栄養管理に関する検討 2 管理者や他部門との情報交換及び連携 3 施設の改善 4 その他()						
運営方式	1 直営	委託先 【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 栄養指導 9 その他()					
	2 一部委託						
3 委託							
従業員数	常 勤	非 常 勤					
施設側	管理栄養士 人数 氏名 勤務日数 人 人 日/日中	人数 氏名 勤務日数 人 人 日/日中					
受託側	管理栄養士 人数 氏名 勤務日数 人 人 日/日中	人数 氏名 勤務日数 人 人 日/日中					
調理師	人数 調理員 人数	その他給食事務に従事する者 人数					
従事者の研修会の有無	【実施回数】()回/年 1 有 2 無 主な研修内容()						
1日当たり平均給食数	年齢区分	朝食	昼食	夕食	その他()	計	備考
	合 計						
給食利用者の疾病等状況の把握の有無	疾病等状況						
1 有 2 無 (年 月現在)	肥 満	人		食物アレルギー	人		
	や せ	人		その他()	人		
	貧 血	人					

(注意) この報告書は、給食施設の所在地を所管する福祉保健センターに提出してください。

(A4)

削除

現行

改正後 (案)

(裏)

給食利用者による給食の評価の有無 1 有 2 無	【実施回数】()回/年 【方法】1 食事内容調査 2 食環境状況調査 3 し好調査 4 その他() 【改善課題】 【改善策】								
摂取量調査の有無 1 有 2 無	【実施回数】()回/年 【方法】1 残菜量調査 2 摂取量調査 3 その他()								
給食形態等	離乳食()食・幼児食()食	献立表の有無 1 有 2 無	【献立表記事項】 1 献立名 2 材料名 3 純使用量(1人分) 4 純使用量(食数分) 5 作業指示のポイント 6 その他()						
	朝食給食 1 有 2 無								
	夕食給食 1 有 2 無								
	アレルギー対応 1 有 2 無								
	食堂又はランチルーム 1 有 2 無								
その他工夫していること()									
食事量の調整	主食の量 1 有()種類 2 無	副食(主菜・副菜)の量 1 有()種類 2 無							
平均提供食品量・平均栄養量 1人1日(1朝2昼3夕)当たり									
平均提供食品量	穀類	ごはん	g	平均栄養量	エネルギー	(kcal)			
		パン	g		たんぱく質	(g)			
	めん類	めん	g		脂質	(g)			
		いも及びでんぷん類	g		カルシウム	(mg)			
	豆類	砂糖及び甘味類	g		鉄	(mg)			
		豆類	g		ビタミンA	(μgRE)			
		野菜類	緑黄色野菜		g	ビタミンB ₁	(mg)		
	その他の野菜		g		ビタミンB ₂	(mg)			
	野菜漬物類	野菜漬物類	g		ビタミンC	(mg)			
		果実類	g		食物繊維	(g)			
	藻類	g	ナトリウム		(mg)				
	魚介類	g	食塩相当量		(g)				
	肉類	g	炭水化物エネルギー比		(%)				
	卵類	g	たんぱく質エネルギー比		(%)				
	乳類	g	脂質エネルギー比		(%)				
	油脂類	g							
	栄養成分表示の有無 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()				
栄養教育の有無 1 有 2 無	個別指導	人	【健康・栄養情報の提供内容】 1 献立表掲示・配布 2 給食日より 3 ポスター・リーフレット 4 その他()	具体的な例					
	集団指導				人				
給食日誌の有無 1 有 2 無									
テーマ献立の有無 1 有 2 無	1 健康に配慮した献立(ヘルシーメニュー) 2 行事食 3 その他()								
	【マニュアルの整備】 1 有 2 無 【非常食種の備蓄】 1 有 2 無 ()人分を()日分 【献立表】 1 有 2 無 【保管場所】 1 ちゅう房内 2 防災保管庫 3 その他()								
	栄養管理における課題								
報告書作成者	部署名	職名	氏名	Tel/Fax					

現行

改正後 (案)

第8号様式

第8号様式(第9条)

特定給食施設報告書

年 月 日

(報告先)
横浜市保健所長

施設名
所在地
電話番号
設置者の住所及び氏名
〔法人にあつては、その名称、所在地及び代表者の氏名〕
管理者氏名

削除

施設の種類	病院・介護老人保健施設・児童福祉施設・社会福祉施設・事業所・寮・矯正施設 その他()									
施設の種類	給食数					備考				
	朝	昼	夕	その他	計					
病院 介護老人保健施設						許可病床数 入所定員 床 人				
福祉施設・事業所等										
上記以外の施設										
区分	配置状況				配置人員				配置人員のうち設置者が直接雇用している者	
	管理栄養士		栄養士		管理栄養士		栄養士			
管理 栄養 士 等 の 配 置 状 況	常勤(専任)		人		人		人		人	
	常勤(併任)		日/日/中	人計	日/日/中	人計	日/日/中	人計	日/日/中	人計
	主たる勤務場所とする者		人		人		人		人	
	常勤(併任)		日/日/中	人計	日/日/中	人計	日/日/中	人計	日/日/中	人計
	従たる勤務場所とする者		人		人		人		人	
	非常勤(専任)		日/日/中	人計	日/日/中	人計	日/日/中	人計	日/日/中	人計
非常勤(併任)		日/日/中	人計	日/日/中	人計	日/日/中	人計	日/日/中	人計	
管理栄養士のうち代表者氏名							管理栄養士登録番号		第 号	

- (注意)
- 1 設置者が法人の場合は、その名称、代表者の職、代表者の氏名及び所在地を記入してください。
 - 2 それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。
 - 3 給食数及び管理栄養士等の配置状況については、1箇月分(1年間平均)を記入してください。
なお、併任及び非常勤の勤務日数については、当該施設の給食実施日数と実際に勤務した日数を記入してください。
 - 4 給食数は、年1月から12月までの間の1日当たりの平均給食数を記入してください。
 - 5 この報告書は、給食施設の所在地を所管する福祉保健センターに提出してください。

現行	改正後（案）																																								
<p>第9号様式～第10号様式 省略</p> <p>第11号様式 第11号様式（第12条）</p> <p style="text-align: center;">給食施設栄養指導票</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p> <p style="text-align: center;">様</p> <p style="text-align: center;">栄養指導員 所属 氏名</p> <p>健康増進法等施行細則第12条の規定により、次のとおり給食施設栄養指導票を交付します。これを踏まえ、今後もより良い給食の実施に努めてください。</p> <table border="1" data-bbox="248 644 1077 1209"> <thead> <tr> <th>項</th> <th>目</th> <th>判 定</th> <th>摘 要</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>献立表は整備されているか。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>献立表に基づいて調理がなされているか。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>適温給食の配慮がなされているか。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>給食日誌が整備されているか（給食状況、調理担当者の感想、食数・材料等の変更等）。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>衛生管理に考慮が払われているか。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>給食の運営のための組織づくりがされているか。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>喫食者に健康づくりのための指導がされているか。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>給食運営の改善を図るため、諸調査がなされているか。</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>健康管理部門との連携がなされているか。</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>特記事項</p> <p style="text-align: center;">(注意) 判定；◎は良い、○は普通、△は努力が必要</p> <p style="text-align: right;">(A4)</p> <p>第12号様式 省略</p>	項	目	判 定	摘 要	1	献立表は整備されているか。			2	献立表に基づいて調理がなされているか。			3	適温給食の配慮がなされているか。			4	給食日誌が整備されているか（給食状況、調理担当者の感想、食数・材料等の変更等）。			5	衛生管理に考慮が払われているか。			6	給食の運営のための組織づくりがされているか。			7	喫食者に健康づくりのための指導がされているか。			8	給食運営の改善を図るため、諸調査がなされているか。			9	健康管理部門との連携がなされているか。			<p>第9号様式～第10号様式 省略</p> <p>削除</p> <p>第12号様式 省略</p>
項	目	判 定	摘 要																																						
1	献立表は整備されているか。																																								
2	献立表に基づいて調理がなされているか。																																								
3	適温給食の配慮がなされているか。																																								
4	給食日誌が整備されているか（給食状況、調理担当者の感想、食数・材料等の変更等）。																																								
5	衛生管理に考慮が払われているか。																																								
6	給食の運営のための組織づくりがされているか。																																								
7	喫食者に健康づくりのための指導がされているか。																																								
8	給食運営の改善を図るため、諸調査がなされているか。																																								
9	健康管理部門との連携がなされているか。																																								