

# 給食施設における栄養管理指針

令和8年3月

主な改訂ポイントについて

## ▶ 指針の改訂について

本指針は、大阪府、大阪市、堺市、東大阪市、高槻市、豊中市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び吹田市の給食施設指導担当者で内容を検討し、改訂しました。

## ▶ 改訂の概要

### (1) 改正された関係通知等の反映

- ・日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書（令和6年10月）

#### 2025年版の改定の趣旨

令和6年度から開始した健康日本21（第三次）では、その方針として、生活習慣の改善、主要な生活習慣病の発症予防・重症化予防の徹底を図るとともに、社会生活を営むために必要な機能の維持・向上等の観点も踏まえた取組を推進することが掲げられています。今回の食事摂取基準は、こうした健康・栄養政策の動向を踏まえた内容であり、この一環として、「生活習慣病及び生活機能の維持・向上に係る疾患等とエネルギー・栄養素との関連」の節では、生活機能の維持・向上の観点から、生活習慣病に加えて、新たに骨粗鬆症とエネルギー・栄養素との関連も整理されました。

### (2) 栄養管理報告書の様式見直し

病院栄養管理報告書 ( 年 月分)

施設名	設置者の代表者(職・氏名)
郵便番号 所在地	給食責任者(職・氏名)
電話番号 FAX番号	作成者(職・氏名)
e-mail	連絡先 電話番号 :

許可病床数	一般	療養	結核	感染症	精神	合計	【入院時食事療養】 I・II	【食堂加算】	有・無		
							【特別食加算】	有・無	【特別メニューの提供】	有・無	
							【栄養サポートチーム加算】	有・無	【栄養情報連携料】	有・無	
1回当たりの食数	一般食	常食	特別食	加算							
		軟食		非加算							
		その他		【配膳時間】 朝食 昼食 間食 夕食							
		職員食等		その他( )	【適温給食の実施方法】 保温保冷配膳車・保冷配膳車・保温トレイ・保温食器・その他( )						

給食従事者数 (人)	管理栄養士	施設		委託業者		委託者	名称	
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外		所在地	
	栄養士					電話番号		
	調理師					代表者		
	調理員					施設の責任者		
	事務職員					【委託内容】 献立作成・食材調達・下処理・調理・盛付・配膳・下膳・食器洗浄・その他( )		
合計					院外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ・真空調理			

【食事せん規約】 有( 年 月作成) [病態別・栄養成分別・その他( )]・無

【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無 【身長把握】 有・無 【体重把握】 有・無

【体格指数(BMI)の把握】 有・無 【喫食調査】 有( )・無

栄養食事指導状況

個別	入院	外来	在宅	集団	教室名(または内容)	所要時間	回数	人数	指導料	
	総指導件数									有・無
	指導料算定件数(再掲)									有・無

【チーム医療】 有( )・無

構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・薬剤師・看護師・臨床検査技師・その他( )

【非常時危機管理対策(食関連)】

食中毒発生時マニュアルの整備 有・無 災害時等マニュアルの整備 有・無

食品等の備蓄 有( 日分)・無 災害時の具体的な献立 有・無

災害時の食事提供に関する研修・訓練等 有・無

主な変更点

加算

「栄養サポートチーム加算」「栄養情報連携料」を追加。

非常時危機管理対策

「災害時の食事提供に関する研修・訓練等」を追加。

【裏面】

主な変更点

栄養価計算の基準

給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表について、該当するものを選択する。

裏面の主な変更点は、介護保険施設/  
事業所・学校等/老人福祉施設等も同様です。

【食 種】 ( )		【1人1日当たりの食材料費】 円		【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版	
栄養素等名 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	食品群名	目標量 (g)	給与量 (g)
エネルギー (kcal)			穀 類	米	
たんぱく質 (g)				バ ン 類	
脂 質 (g)				め ん 類	
カルシウム (mg)				そ の 他 の 穀 類	
鉄 (mg)			いも及び でん粉類	い も	
ビタミンA (レチノール活性当量) (µgRAE)				い も 加 工 品	
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)			砂 糖 及 び 甘 味 類		
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)			豆 類	大 豆 製 品	
ビタミンC (mg)				大 豆、そ の 他 の 豆 類	
食物繊維 (g)			種 実 類		
食塩相当量 (g)			野 菜 類	緑 黄 色 野 菜	
				そ の 他 の 野 菜	
				野 菜 漬 物	
エネルギー 産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質		果 実 類	果 実	
				炭水化物	
			き の こ 類		
【上記の食種における 栄養補助食品等の使用状況】	有 ・ 無		藻 類		
栄養補助食品等の名称	1日あたりの使用量		魚 介 類	魚 介 類 ( 生 )	
(主な補給目的の栄養素等名)	1日あたりの給与栄養量 (単位)/日			干 物、塩 蔵、缶 詰	
	g・mg/日		肉 類	練 製 品	
( )	( )/日			肉 類 ( 生 )	
	g・mg/日		卵 類	肉 加 工 品	
( )	( )/日			卵 類	
	g・mg/日		乳 類	牛 乳	
( )	( )/日			乳 製 品	
	g・mg/日		油 脂 類	植 物 性	
( )	( )/日			動 物 性	
【栄養管理における課題】			調 味 料 び 及 香 辛 料 類	食 塩	
				し ょ う ゆ	
				み そ	
			そ の 他 の 調 味 料		
【課題に対する改善策、工夫事項】			調 理 済 み 流 通 食 品 類		
			合 計		

介護保険施設栄養管理報告書 ( 年 月分)

施設名 郵便番号 所在地		設置者の代表者(職・氏名)	
電話番号 FAX番号 e-mail		給食責任者(職・氏名)	
施設種別 1.介護老人保健施設 2.介護医療院 3.特別養護老人ホーム		作成者(職・氏名)	
		連絡先 電話番号:	
施設種別		【栄養マネジメント強化加算】 有・無	【療養食加算】 有・無
定員数		【経口移行加算】 有・無	【経口維持加算】 I・II・無
入所 短期 通所 その他( ) 合計		【退所時栄養情報連携加算】 有・無	【再入所時栄養連携加算】 有・無
1回当たりの食数		【配膳時間】	朝食 昼食 間食 夕食
一般食 ( ) 療養食 ( ) 加算対象 上記以外		【適温給食の実施方法】 保温保冷配膳車・保冷配膳車・保温トレイ・保温食器・その他( )	
職員食等 朝 昼 夕		委託内容 献立作成・食材調達・下処理・調理・盛り付・配膳・下膳・食器洗浄・その他( )	
施設 委託業者		施設外調理 → クックテル・クックフリーズ・クックサブ・真空調理・その他( )	
常勤 常勤以外 常勤 常勤以外		【食事せん規約】 有( 年 月作成) ・ 無	
管理栄養士 栄養士 調理師 調理員 事務職員 合計		有の場合 [ 病態別・栄養成分別・その他( ) ]	
給食従事者数(人)		【身長 の把握】 有・無	
		【体重 の把握】 有・無	
		【体格指数(BMI) の把握】 有・無	
		【嗜好調査】 有・無	
栄養補給法		【栄養食事相談】	
【経腸栄養法】 有・無 【静脈栄養法】 有・無		個別 入所者 通所者 在宅 計 集団 入所者 通所者 計 【実施内容】	
【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無		有・無	
【血液検査結果の把握】 有・無			
【疾病状況の把握】 有・無			
【喫食量調査】 有・無			
【多職種協働】 有( ) ・ 無			
構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・看護師・介護支援専門員・理学療法士・介護職員・その他( )			
【非常時危機管理対策(食関連)】		食中毒発生時マニュアルの整備 有・無 災害時等マニュアルの整備 有・無	
		食品等の備蓄 有( 日分) ・ 無 災害時の具体的な献立 有・無	
		災害時の食事提供に関する研修・訓練等 有・無	

主な変更点

加算

「退所時栄養情報連携加算」「再入所時栄養連携加算」を追加。

非常時危機管理対策

「災害時の食事提供に関する研修・訓練等」を追加。

### 特定給食施設栄養管理報告書（老人福祉施設等）（ 年 月分）

施設名 郵便番号 所在地 電話番号 FAX番号 e-mail		設置者の代表者（職・氏名） 給食責任者（職・氏名） 作成者（職・氏名） 連絡先 電話番号：					
1.老人福祉施設（特別養護老人ホーム除く） 【施設種別】 2.社会福祉施設（入所・通所） 3.有料老人ホーム 4.サ高住		委託業者 名称 代表者 所在地 電話番号	【給食管理等について検討する会議】 1.有（ 回／年） 2.無				
給食従事者数（人）	施設			委託業者			
	常勤	常勤以外					
	管理栄養士	構成職種	施設 施設長・管理栄養士・栄養士・保健師・看護師 介護支援専門員・事務職・調理師（員）・その他（ ） 委託業者 管理栄養士・栄養士・調理師（員）・事務職・その他（ ）				
	栄養士	朝食	昼食	夕食	間食	その他	合計
	調理師	食数	食材料費 （円／人）				
調理員							
その他							
合計							
【施設外調理】	1.有 2.無 （内容）	身体活動レベル・年齢区分・性別人数					
【給食利用者の把握】 1.有（ 年 月現在） 2.無	身体活動レベル	18～29歳	30～49歳	50～64歳	65～74歳	75歳以上	
身体状況	献立への配慮	低い	男性				
1.体格	肥満	%	1.有（ ） 2.無	女性			
	やせ	%	1.有（ ） 2.無	ふつう	男性		
2.高血圧	%	1.有（ ） 2.無	女性				
3.脂質異常症	%	1.有（ ） 2.無	高い	男性			
4.高血糖	%	1.有（ ） 2.無	女性				
			合計				
【食事の種類】	常食・軟食・その他（ ）						
【献立の提示】	1.有（ 献立表・展示〔実物・写真〕・その他〔 ） ） 2.無						
【栄養成分表示】	1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.（ ） 7.無						
【喫食調査】	1.嗜好調査（アンケート・ ） 2.残食調査（個別・集団） 3.無						
【栄養情報の提供】	1.ポスター 2.卓上メモ 3.献立表などに一ロメモ 4.ポップ 5.（ ） 6.無						
栄養指導	個別指導	内容	集団指導	方法			
	人		回	内容			
【非常時危機管理対策（食関連）】	食中毒マニュアルの整備 1.有 2.無		災害時マニュアルの整備 1.有 2.無		災害時の食事提供に関する研修・訓練等 1.有 2.無		
【栄養管理における課題】		【課題に対する改善策、工夫事項】					

## 主な変更点

### 施設種別

「サ高住」（サービス付き高齢者向け住宅）を追加。

### 非常時危機管理対策

「災害時の食事提供に関する研修・訓練等」を追加。

# 児童福祉施設・幼稚園等

## 特定給食施設栄養管理報告書（児童福祉施設・幼稚園等）（ 年 月分）

施設名		設置者の代表者（職・氏名）	
所在地〒		給食責任者（職・氏名）	
電話番号		作成者（職・氏名）	
FAX番号		連絡先 電話番号：	
e-mail			
給食従事者数（人）	【施設種別】 1.児童福祉施設 2.幼稚園 3.認定こども園（ 型）	委託業者 名称 代表者 所在地 電話番号	
	管理栄養士	施設 常勤 常勤以外	委託業者 常勤 常勤以外
	栄養士		
	調理師		
	調理員		
	その他		
	合計		
	【施設外調理】	1.有（ ） 2.無	
	【給食管理等について検討する会議】	1.有（ 回/年） 2.無	
	構成職種	施設 施設長・管理栄養士・栄養士・保育士・保健師・看護師・事務職・調理師（員）・その他（ ）	委託業者 管理栄養士・栄養士・事務職・調理師（員）・その他（ ）
食数	児童 職員	朝食 昼食 夕食 間食 その他 合計	
食材料費（円/人）	児童 職員		
【給食利用者の把握】	1.有（ 年 月現在） 2.無		
身体状況	3歳以上の肥満とやせの割合	評価方法	
	肥満 % 1.幼児身長体重曲線（ 年）	年齢区分・性別人数	
	やせ % 2.その他（ ）	歳 歳 歳 歳 歳	男性 女性
アレルギー	1.有（除去・代替 ） 2.無		
【栄養成分表示】	1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.（ ） 7.無		
【栄養情報の提供】	1.給食日より 2.試食会 3.ポスター 4.（ ） 5.無		
【食育の取り組み】	対象・内容	【献立の提示】 1.有（献立表・展示〔実物・写真〕） 2.無	
【栄養管理の評価】		【手作りおやつ】	頻度 回/月
【非常時危機管理対策】 (食関連)	食中毒マニュアルの整備	1.有 2.無	
	災害時マニュアルの整備	1.有 2.無	
	食品等の備蓄	1.有（ 回分） 2.無	
		災害時の食事提供に関する研修・訓練等 1.有 2.無	
【基準設定】	（ 年 月 ）		
【栄養価計算の基準】	日本食品標準成分表 年版		
男性（ ）歳 女性（ ）歳	3歳以上児の主食の提供（有・無）		
報告月の食事区分	（ 昼食+間食 ・ 1日 ・ その他（ ） ）		
栄養素（単位）	給与栄養目標量	給与栄養量	
エネルギー (kcal)			穀類
たんぱく質 (g)			豆類
脂質 (g)			種実類
カルシウム (mg)			野菜類 緑黄色 その他
鉄 (mg)			果実類
ビタミンA (レチノール活性当量) (μgRAE)			きのこ類
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)			エネルギー産生栄養素バランス (%エネルギー)
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)			目標率
ビタミンC (mg)			給与率
食物繊維 (g)			たんぱく質
食塩相当量 (g)			脂質
			炭水化物

(R8.3)

## 主な変更点

### 非常時危機管理対策

「災害時の食事提供に関する研修・訓練等」を追加。

### 栄養価計算の基準

給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表について、該当するものを選択する。

### 手作りおやつの頻度

1ヶ月当たりの回数を記入する。

（変更前は、1週間または1ヶ月当たりの回数。）

### 給食施設の衛生管理等に関するお問い合わせ先

事務所名称	所在地	電話番号	担当区域
北部生活衛生監視事務所	〒530-8401 大阪市北区扇町2-1-27 (北区役所2階)	06-6313-9518	北区、都島区、淀川区、 東淀川区、旭区
西部生活衛生監視事務所	〒552-8510 大阪市港区市岡1-15-25 (港区役所4階)	06-6576-9240	福島区、此花区、西区、港区、 大正区、西淀川区
東部生活衛生監視事務所	〒541-8518 大阪市中央区久太郎町1-2-27 (中央区役所3階)	06-6267-9888	中央区、天王寺区、浪速区、 東成区、生野区、城東区、鶴見区
南東部生活衛生監視事務所	〒545-0051 大阪市阿倍野区旭町1-1-17 (サンビル阿倍野3階)	06-6647-0723	阿倍野区、東住吉区、平野区
南西部生活衛生監視事務所	〒559-0002 大阪市住之江区浜口東3-5-16 (住之江区保健福祉センター分館1階)	06-4301-7240	住之江区、住吉区、西成区