

目次

1	給食施設の概要	
2	●給食施設の種類
3	●給食開始届
4	●栄養管理報告書
4	4 病院・介護施設等	
7	7 給食施設	
10	●運営要綱
13	●入院時食事療養費・入院時生活療養費の額の基本構造
14	●入院時食事療養・入院時生活療養等届出書
15	●入院時食事療養届出に最低必要な基準（チェックリスト）
17	●届出書添付書類
18	●食事伝票
19	●施設概要確認一覧表（病院）
2	給食関連組織	
24	●栄養管理委員会の構成と協議事項
26	●栄養管理部門の組織
3	施設・設備	
30	●病院
35	●介護保険施設
37	●学校
39	●事業所
42	●厨房機器一覧
4	給食管理・監督業務	
52	●病院給食の契約方法とポイント
53	●委託契約書
56	業務分担区分（病院例）	
58	経費分担区分（病院例）	
59	仕様書（病院例）	
61	経費分担区分等覚書（病院例）	
62	業務分担区分（保育施設例）	

65	経費分担区分（保育施設例）	
66	仕様書（保育施設例）	
68	経費分担区分等覚書（保育施設例）	
69	●評価チェック票（例）
69	給食管理業務チェック票（病院）	
75	給食管理業務チェック票（学校）	

5 従業員の能力開発

82	●管理栄養士・栄養士研修年間計画表（受託側例）
84	●病院・福祉施設給食部門の調理業務教育研修カリキュラム（例）
86	●管理栄養士基本業務点検票
88	●事業所給食リーダー（店長）のサービス業務（例）

6 栄養管理

92	●栄養管理の手順
93	●栄養管理計画
94	●必要栄養量算出
96	●食事計画（事業所例）
97	●食品群別荷重平均栄養成分表作成方法
99	●食品構成表の算出方法
103	●年齢（人員）構成表（例）
104	●給与栄養目標量計算表
108	給与栄養目標量 事業所計算（例）	
110	●給与栄養目標量の解説と注意点
112	●献立作成の条件
114	●献立の評価
115	●食事療養関係帳票類
118	●発注伝票（病院例）
119	●食品材料受払簿（例）
120	●検食簿（施設用）
121	●栄養出納表（例）
122	●喫食量調査票（例）

7 栄養食事指導

124	●栄養食事指導の流れ
125	●約束食事箋（例）
126	糖尿病食約束食事箋	

- 127 成分栄養コントロール約束食事箋
- 128 ●栄養食事指導指示箋
- 129 ●栄養指導記録及び報告書（例）

8 食数管理業務

- 132 ●食数管理
- 132 食数表 三食別（例）
- 133 ●食礼管理
- 134 ●オーダリングシステム（例）

9 食材料の購買管理

- 138 ●食品の廃棄率
- 140 ●食材発注日計表（例）
- 141 ●業者選定方法
- 142 ●給食委託業者選定実施要綱（学校例）
- 143 学校側（委託側）から受託側への企画書作成（例）

10 検収

- 146 ●食品別の検収
- 148 ●検収記録簿
- 149 ●保存温度

11 安全衛生管理

- 152 ●食中毒・感染症
- 154 ●食中毒の種類
- 156 ●ウイルスによる感染症
- 156 ノロウイルスの予防
- 156 インフルエンザの感染予防
- 159 ●インフルエンザ対策に関する行動指針
- 161 ●食中毒対応マニュアル（例）
- 162 ●食中毒受託側対応フローチャート
- 162 ●病院・施設・店舗における食中毒発生時の対応（疑い含む）
- 164 ●事故発生時の確認・対応事項
- 166 ●調理作業中の衛生管理
- 167 ●衛生・安全チェックリスト（例）
- 168 ●食品保管時の記録

169	●調理等の点検
170	●身だしなみのポイント
171	●手洗い法（例）
172	●安全・衛生チェック
173	●原材料の取扱い等
174	●食材管理
175	●異物混入報告
176	●調理施設の点検
177	●調理器具等及び使用水の点検
178	●有症苦情発生報告書（例）
179	●器具、容器及び調理機械管理点検
180	●設備の保守管理のチェックポイント
181	●器具等の洗浄・殺菌

12 洗浄・殺菌マニュアル

184	●洗浄・殺菌 標準作業手順
184	手洗い食器	
185	洗浄機食器	
186	食器消毒保管庫	
187	配膳車	
188	●床清掃 標準作業手順
188	完全ドライ方式	
189	セミドライ方式	
190	ウェット方式	

13 食事サービス

192	●常食から治療食への展開（例）
192	全粥・七分粥・五分粥食の基準	
193	三分粥・流動食の基準	
194	常食から全粥への展開	
196	消化器系治療食の基準	
198	常食から潰瘍食への展開	
200	常食から肝臓病食への展開	
202	代謝栄養障害食の基準	
204	常食から糖尿病食への展開	
206	循環器疾患治療食の基準	
207	腎・泌尿器系治療食の基準	
208	常食から腎臓病食への展開	

14 経理関係

- 212 ● 原価管理
- 213 ● 給食施設の原価構成
- 214 ● 労務費の計算（例）
- 215 ● 損益計算書（P/L）
- 216 ● 損益分岐点分析
- 218 ● ABC 分析とメニューエンジニアリング（例）
- 219 ● ABC 分析の結果（例）

15 事故・災害時の対応

- 222 ● 災害時の対応

付録 関連法規・メーカーリスト

- 232 ● 関連法規
- 271 ● メーカーリスト

