

特定給食施設栄養管理の手引き

第1章 総論

- 第1 給食管理の概念
- 第2 特定給食施設の届出及び報告
- 第3 管理栄養士・栄養士の配置

第2章 運営管理

- 第1 組織体制
- 第2 給食業務内容
- 第3 栄養管理委員会
- 第4 従事者教育・研修
- 第5 食事の提供に関する業務委託

第3章 栄養管理

- 第1 食事の方針
- 第2 栄養基準の設定
- 第3 食品構成表の作成
- 第4 献立作成
- 第5 献立に沿った調理の実施
- 第6 食品群別摂取量の算出
- 第7 評価
- 第8 食事提供及び栄養管理に関する施設別の留意点
- 資料 日本人の食事摂取基準（2015年版）の概要

第4章 栄養教育

- 第1 栄養教育の意義
- 第2 栄養教育の方法
- 第3 栄養教育の評価

第5章 事務管理

- 第1 関係帳票類と記録
- 第2 栄養報告書
- 第3 コンピューターによる管理

第6章 衛生管理

- 第1 衛生管理体制
- 第2 衛生管理チェック
- 第3 食品の衛生管理
- 第4 調理時の衛生管理
- 第5 保存食（検食）
- 第6 調理機械・器具の衛生管理のポイント
- 第7 調理室の衛生管理

第7章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

- 第1 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）体制の整備
- 第2 食中毒・感染症発生時の対応
- 第3 自然災害発生に備えた取組と発生時の対応
- 第4 健康危機管理体制・対策の評価
- 第5 他施設からの援助協定について

第8章 参考資料

第9章 関係法令・通知