社会福祉施設

（給食）

Ⅵ　社会福祉施設（給食）

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
１　給食施設管理	１　集団給食施設、特定給食施設としての届出を行っていること。	(1) １回２０食程度を有する給食施設は、営業届を保健所に提出すること。	**◎北九州市食品衛生に関する規則（平成１２年３月２９日規則第３６号）** 第５条　省令第７０条の２の営業の届出は、営業届を市長に提出することによってしなければならない。	営業届
		(2) １回１００食以上又は１日２５０食以上を有する給食施設（特定給食施設）は給食事業開始届（変更届も同様）を保健福祉局健康医療部健康推進課に提出すること。 また１回５０食以上又は１日１００食以上を有する給食施設についても、これに準じて行うこと。	**◎北九州市健康増進法施行細則（平成１５年１２月１日規則第９７号）** 第３条　健康増進法第２０条第１項の規定による事業の開始の届出は、給食事業開始届（第２号様式）によるものとする。 第４条　健康増進法第２０条第２項の規定による届出事項の変更の届出は、給食事業変更届（第３号様式）によるものとする。 第５条　健康増進法第２０条第２項の規定による事業の休止又は廃止の届出は、給食事業廃止（休止）届（第４号様式）によるものとする。 **◎健康増進法（平成１４年法律第１０３号）第１８条** 都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、次に掲げる業務を行うものとする。 二　特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設に対し、栄養管理の実施について必要な指導及び助言を行うこと。	給食事業開始届 給食事業変更届 給食事業廃止（休止）届
	２　給食施設、設備に問題がないこと。	(1) 調理従事者専用の手洗い設備を設けること。 (2) 防虫、防鼠に対する配慮をし、整理整頓すること。 (3) 食器消毒を完全に行い、その保管のため食器消毒保管庫等を設置すること。 (4) 食品を保管する食品庫及び冷房設備・冷凍設備を備え、食品庫は防虫、防鼠の設備を施すこと。	**◎保護施設等最低基準（解釈通知）　　第２　規模及び設備に関する事項** **２　施設の設備** (7)　調理室 食器、調理器具等を消毒する設備、食器、食品等を清潔に保管する設備並びに防虫及び防鼠の設備を設けること。 **◎児童福祉施設等における衛生管理の強化について（昭和３９年８月１日児発第６６９号）（別添）衛生管理における留意事項** **３　給食施設、設備の衛生管理** 調理室の出入口、窓、排水口にはそ族、昆虫の防除設備を設けること。調理室の入口には流水式の手洗い設備（衛生水栓が好ましい。）或いは消毒液（逆性石鹸液）を必ず備えること。調理室には関係者以外の立入りを禁止するほか、調理室専用の履物を備え室外のものと区別すること。 また、毎月特別清掃日を設けて定期的に特に調理室内外の清掃につとめること。 **◎社会福祉施設における衛生管理について（平成９年３月３１日社援施第６５号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル　　Ⅱ　重要管理事項** **５　その他** (1)　施設設備の構造 ②施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。 (2)　施設設備の管理 ②（前略） また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態を保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。	

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
２　給食・栄養管理	１　必要な給与栄養量が確保されていること。	(1) 利用者個々人の給与栄養量は性、年齢、栄養状態、身体状況、生活状況等に基づき設定していること。 　基本的に、エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩）、カリウム及び食物繊維について考慮するのが望ましい。 (2) 利用者個々の栄養状態、摂取量等の把握を行い、給与栄養量の評価、見直しを行うこと。 (3) 給与栄養目標量(施設における献立作成基準)は利用者個々人の状況に適応するように設定すること。 (4) 給与栄養目標量に対応した食品構成を作成すること。 (5) 給与栄養目標量に対する実施給与栄養量の評価を行うこと。 (6) 給与栄養目標量は、定期的に見直しを行うこと。	**◎保護施設等条例　第２７条** 　給食は、あらかじめ作成された献立に従って行うこととし、その献立は栄養並びに入所者の身体的状況及びし好を考慮したものでなければならない。 **◎保護施設等最低基準（解釈通知）　第４　処遇に関する事項** **１　給食** (1)救護施設及び更正施設における給食は、熱量及びたん白質、脂肪等の栄養素の配合に留意し、利用者の身体的状況及び嗜好を考慮して行なうとともに、常に食生活の改善に務めなければならないこと。 **◎児童福祉施設最低基準　第１１条** ２　児童福祉施設において、入所している者に食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、入所している者の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならない。 ３　食事は、前項の規定によるほか、食品の種類及び調理方法について栄養並びに入所している者の身体的状況及び嗜好を考慮したものでなければならない。 **◎養護老人ホーム最低基準　第１７条** 　養護老人ホームは、栄養並びに入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。 **◎養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　処遇に関する事項** **４　食事（基準第１７条）** (1)食事の提供について 　入所者の心身の状況・嗜好に応じて適切な栄養量及び内容とすること。(後略) **◎特別養護老人ホーム最低基準　第１７条** １　特別養護老人ホームは、栄養並びに入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。 **◎特別養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第４　処遇に関する事項** **５　食事（基準第１７条）** (1)食事の提供について 　入所者の心身の状況・嗜好に応じて適切な栄養量及び内容とすること。(後略) **◎軽費老人ホーム最低基準　第１８条** 　軽費老人ホームは、栄養並び入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。 **◎軽費老人ホーム最低基準（解釈通知）第５　サービスの提供に関する事項** **５　食事** (1) 食事の提供について 　入所者の心身の状況、嗜好に応じて、適切な栄養量、内容及び時間に提供すること。(後略) **◎障害者支援施設最低基準　第２９条** ３　障害者支援施設は、食事の提供に当たっては、利用者の心身の状況及び嗜好を考慮し、適切な時間に食事の提供を行うとともに、利用者の年齢及び障害の特性に応じた、適切な栄養量及び内容の食事の提供を行うため、必要な栄養管理を行わなければならない。	実施給与栄養量表 給与栄養目標量 食品構成表 摂食量表

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
			◎児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（令和２年３月３１日雇児発０３３０第１号　障発０３３１第８号） **１　児童福祉施設における食事の提供に係る留意事項について** (3)食事計画の実施に当たっては、子どもの発育・発達の状況、栄養状態、生活状況等について把握・評価するとともに、計画どおりに調理及び提供が行われたか評価を行うこと。この際、施設における集団の長期的評価を行う観点から、特に幼児について、定期的に子どもの身長及び体重を測定するとともに、幼児身長体重曲線（性別・身長別標準体重）等による肥満度に基づき、幼児の肥満及びやせに該当する者の割合が増加していないかどうか評価し、食事計画の改善を図ること。 **◎児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和２年３月３１日雇児母発０３３０第１号）** **１　児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の基本的な考え方** (3)子どもの健康状態及び栄養状態に応じて、必要な栄養素について考慮すること。子どもの健康状態及び栄養状態に特に問題がないと判断される場合であっても、基本的にエネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩）、カリウム及び食物繊維について考慮するのが望ましい。 **２　児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の策定に当たっての留意点** (1)子どもの性、年齢、発育・発達状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し、提供することが適当なエネルギー及び栄養素の量（以下「給与栄養量」という。）の目標を設定するよう努めること。なお、給与栄養量の目標は、子どもの発育・発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努めること。 (2)エネルギー摂取量の計画にあたっては、参考として示される推定エネルギー必要量を用いても差し支えないが、健全な発育・発達を促すために必要なエネルギー量を摂取することが基本となることから、定期的に身長及び体重を計測し、成長曲線に照らし合わせるなど、個々人の成長の程度を観察し、評価すること。 (3)たんぱく質、脂質、炭水化物の総エネルギーに占める割合（エネルギー産生栄養素バランス）については、三大栄養素が適正な割合によって構成されることが求められることから、たんぱく質については１３%～２０%、脂質については２０～３０%、炭水化物については５０%～６５%の範囲を目安とすること。 **３　児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点** (1)子どもの健全な発育・発達を目指し、子どもの身体活動等を含めた生活状況や、子どもの栄養状態、摂食量、残食量等の把握により、給与栄養量の目標の達成度を評価し、その後の食事計画の改善に努めること。	

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
	2　予定・実施献立表が、適正に作成されていること。	献立表は、利用者の状況に応じた食事の種類とそれぞれにおける給与栄養目標量を確保するための具体的な食事計画書であること。 また、現場調理員に対する作業指示書の役割をもつものであること。このため次の点に留意すること。 ア　献立表は、給与栄養目標量及び食品構成表をもとに、一定期間（一週間、旬間、１ヶ月）を単位に作成すること。 イ　料理単位の食品材料名、使用量（１人分、総数など）を記入すること。 ウ　献立作成に当たっては、季節感や地域の特色、行事食等を取り入れ、変化に富んだ献立とすること。 エ　使用食材は、安易に缶詰等の加工食品、既製品などを使用せず、品質が良く、幅広い種類の食品を取り入れるよう努めること。 オ　高血圧、糖尿病等のため食事制限を必要とする利用者の食事については、医師等の指示に従い、献立を作成すること。 カ　献立は、事前に作成されていることが明確になるよう、施設長までの決裁を受けること。	**◎保護施設等条例　第２７条** 給食は、あらかじめ作成された献立に従って行うこととし、その献立は、栄養並びに入所者の身体的状況及びし好を考慮したものでなければならない。 **◎保護施設等最低基準（解釈通知）　第４　処遇に関する事項** **１　給食** (2)　調理は、あらかじめ作成された献立に従って行うとともに、その実施の状況を明らかにしておかなければならないこと。 **◎児童福祉施設最低基準　第１１条** 2　児童福祉施設において、入所している者に食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、入所している者の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならない。 4　調理は、あらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。ただし、少数の児童を対象として家庭的な環境の下で調理するときは、この限りではない。 **◎養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　処遇に関する事項** **４　食事（基準第１７条）** (2) 調理について 調理は、あらかじめ作成された献立に従って行うとともに、その実施状況を明らかにしておくこと。 また、病弱者に対する献立については、必要に応じ、医師の指導を受けること。 **◎特別養護老人ホーム最低基準（解釈通知）第４　処遇に関する事項** **５　食事（基準第１７条）** (2) 調理について 調理は、あらかじめ作成された献立に従って行うとともに、その実施状況を明らかにしておくこと。 また、病弱者に対する献立については、必要に応じ、医師の指導を受けること。 **◎軽費老人ホーム最低基準（解釈通知）第５　サービスの提供に関する事項** **５　食事** (2) 調理について 調理は、あらかじめ作成された献立に従って行うとともに、その実施状況を明らかにしておくこと。 また、病弱者に対する献立については、必要に応じ、協力医療機関等の医師の指導を受けること。 **◎障害者支援施設最低基準　第２９条** 4　調理はあらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。	予定献立表 実施献立表

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
			◎児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和２年３月３１日雇児母発０３３１第１号） **２　児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の策定に当たっての留意点** (5) 給与栄養量が確保できるように、献立作成を行うこと。 (6) 献立作成に当たっては、季節感や地域性等を考慮し、品質が良く、幅広い種類の食品を取り入れるように努めること。また、子どもの咀嚼や嚥下機能、食具使用の発達状況等を観察し、その発達を促すことができるよう、食品の種類や調理方法に配慮するとともに、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせにも配慮すること。（後略）	
３　給食は利用者の身体状況を配慮したものであること。	(1) 高齢者等に対しては、嚥下や咀嚼の状況に応じた食事の提供を行うこと。 (2) 児童等に対しては、摂食機能、食行動の発達を促すよう食品や調理方法に配慮すること。 (3)食物アレルギーを有する利用者に対しては、アレルギー等に配慮した食事の提供を行うとともに、誤配及び誤食の発生予防に努めること。 (4) テーブルや椅子など利用者の身体の状況等に配慮していること。（食器、はしの長さなど） (5) 身体の状況等に応じて、自助具等を活用すること。	**◎保護施設等条例　第２７条** 給食は、あらかじめ作成された献立に従って行うこととし、その献立は、栄養並びに入所者の身体的状況及びし好を考慮したものでなければならない。 **◎保護施設等最低基準（解釈通知）　第４　処遇について** **１　給食** (1)　救護施設及び更正施設における給食は、熱量及びたん白質、脂肪等の栄養素の配合に留意し、利用者の身体的状況及び嗜好を考慮して行なうとともに、常に食生活の改善に務めなければならないこと。 **◎児童福祉施設最低基準　第１１条** ３　食事は、前項の規定によるほか、食品の種類及び調理方法について栄養並びに入所している者の身体的状況及び嗜好を考慮したものでなければならない。 **◎養護老人ホーム最低基準　第１７条** １　養護老人ホームは、栄養並びに入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。	
４　給食は利用者の嗜好を考慮したものであること。	(1)　利用者の嗜好を把握するために嗜好調査等を行い、その結果を考察すること。 (2) 利用者の喫食状況や残食量を把握すること。 (3) 利用者の嗜好や喫食状況等を把握し、給食会議等で検討し、献立内容に反映すること。	**◎養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　処遇に関する事項** **４　食事（基準第１７条）** (1)　食事の提供について 入所者の心身の状況・嗜好に応じて適切な栄養量及び内容とすること。（後略） **◎特別養護老人ホーム最低基準　第１７条** １　特別養護老人ホームは、栄養並びに入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。 **◎特別養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第４　処遇に関する事項** **５　食事（基準第１７条）** (1)食事の提供について 入所者の心身の状況・嗜好に応じて適切な栄養量及び内容とすること。（後略） **◎軽費老人ホーム最低基準　第１８条** 軽費老人ホームは、栄養並び入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。	嗜好調査結果表 喫食量調査表 残食調査表

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
			◎軽費老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　サービスの提供に関する事項 **５　食事** (1) 食事の提供について 入所者の心身の状況、嗜好に応じて、適切な栄養量、内容及び時間に提供すること。 （後略） **◎障害者支援施設最低基準　第２９条** ３　障害者支援施設は、食事の提供に当たっては、利用者の心身の状況及び嗜好を考慮し、適切な時間に食事の提供を行うとともに、利用者の年齢及び障害の特性に応じた、適切な栄養量及び内容の食事の提供を行うため、必要な栄養管理を行わなければならない。 **◎児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（令和２年３月３１日雇児発０３３１第１号障発０３３１第８号）** **１　児童福祉施設における食事の提供に係る留意事項について** (6)　子どもの健康と安全の向上に資する観点から、子どもの食物アレルギー等に配慮した食事の提供を行うとともに、児童福祉施設における食物アレルギー対策に取り組み、食物アレルギーを有する子どもの生活がより一層、安心・安全なものとなるよう誤配及び誤飲等の発生予防に努めること。 なお、多くの児童福祉施設では、食物アレルギーなどへの対応を行っている。また、子ども自身が自分の食物アレルギーの状況を自覚し、食物アレルギーを有していることを自身の言葉で伝えることが困難である場合なども踏まえ、施設内の職員は、生活管理指導表等を活用して、状況を把握するよう留意するとともに、子どもの異変時の対応等に備え、平素より危機管理体制を構築しておくこと。 **◎児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和２年３月３１日雇児母発０３３１第１号）** **３　児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点** (2)　献立作成、調理、盛りつけ・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐にわたることから、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図り、食事の計画・評価を行うこと。	
５　検食が適正に行われていること。	(1)　毎食、利用者の食事時間前に行うこと。 (2)　施設長をはじめ、各種職員が行うこと。 (3)　栄養、衛生、嗜好的観点から検食を行いその結果を検食簿に記録し、献立内容に反映すること。	**◎社会福祉施設等における食品の安全確保等について（平成２０年３月７日雇児総発０３０７００１号社援基発０３０７００１号障企発第０３０７００１号老計発第０３０７００１号）** ②　検食を食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止するなどの措置を講ずること	検食簿

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
	6　給食時間は適切に設定されていること。	施設が生活の場であることを認識し、家庭生活における食事時間と著しくかけ離れた時間帯に設定しないこと。 特に夕食は午後５時以降とすること。	**◎養護老人ホーム最低基準　第１７条** 養護老人ホームは、栄養並び入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。 **◎養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　処遇に関する事項** **４　食事（基準第１７条）** (3)適時の食事の提供について 食事時間は適切なものとし、夕食時間は午後６時以降とすることが望ましいが、早くても午後５時以降とすること。 **◎特別養護老人ホーム最低基準　第１７条** １　特別養護老人ホームは、栄養並びに入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。 **◎特別養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第４　処遇に関する事項** **５　食事（基準第１７条）** (1) 適時の食事の提供について 食事時間は適切なものとし、夕食時間は午後６時以降とすることが望ましいが、早くても午後５時以降とすること。	
	7　適温給食に配慮していること。	料理に適した保温、保冷に配慮していること。	**◎軽費老人ホーム最低基準　第１８条** 軽費老人ホームは、栄養並びに入所者の心身の状況及び嗜好を考慮した食事を、適切な時間に提供しなければならない。 **◎障害者支援施設最低基準　第２９条** ３　障害者支援施設は、食事の提供に当たっては、利用者の心身の状況及び嗜好を考慮し、適切な時間に食事の提供を行うとともに、利用者の年齢及び障害の特性に応じた、適切な栄養量及び内容の食事の提供を行うため、必要な栄養管理を行わなければならない。	
	8　家庭的な食事環境に配慮していること。	(1) 離床対策及び衣食分離として、十分に食堂等での食事を支援していること。 (2) 料理にあわせた適切な食器を使用すること。 (3) 食堂の雰囲気作りなど、食事環境の改善に努めること。	**◎養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　処遇に関する事項** **４　食事（基準第１７条）** (1) 食事の提供について 入所者の心身の状況・嗜好に応じて適切な栄養量及び内容とすること。 また、入所者の自立の支援に配慮し、できるだけ離床して食堂で行われるよう努めなければならないこと。 **◎特別養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第４　処遇に関する事項** **５　食事（基準第１７条）** (1) 食事の提供について 入所者の心身の状況・嗜好に応じて適切な栄養量及び内容とすること。 また、入所者の自立の支援に配慮し、できるだけ離床して食堂で行われるよう努めなければならないこと。 **◎児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（令和２年３月３１日雇児発０３３１第１号障発０３３１第８号）** **１　児童福祉施設における食事の提供に係る留意事項について** (4)日々提供される食事について、食事内容や食事環境に十分配慮すること。(後略)	

事　項	内　容	解　説	根拠法令等	書類等
	9　関係職員（部門）と情報の共有を図ること。	食事の提供においては、利用者の咀嚼や嚥下機能の状況や、心身の状況等を食事に反映する必要がある。 献立作成、調理、盛りつけ・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐に渡ることから、関係職員での連絡を十分に行い、情報の共有を図ることが必要である。 献立内容、食事時間、調理方法及び入所者の食事状況等をはじめとして、食品衛生、栄養に関する事項を検討する機会（栄養関係会議等）を設けて、関係者が参画すること。	**◎養護老人ホーム最低基準（解釈通知）第５　処遇に関する事項** **４　食事（基準第１７条）** (5)居室関係部門と食事関係部門との連携について 食事提供については、入所者の嚥下や咀嚼の状況、食欲などの心身の状態等を当該入所者の食事に的確に反映させるために、居室関係部門と食事関係部門との連絡が十分とられていることが必要であること。 (7) 食事内容の検討について 食事内容については、当該施設の医師又は栄養士（入所定員が５０人を超えない養護老人ホームであって、栄養士を配置していない施設においては連携を図っている他の社会福祉施設等の栄養士）を含む会議において検討が加えられなければならないこと。 **◎特別養護老人ホーム最低基準（解釈通知）第４　処遇に関する事項** **５　食事（基準第１７条）** (5)居室関係部門と食事関係部門との連携について 食事提供については、入所者の嚥下や咀嚼の状況、食欲などの心身の状態等を当該入所者の食事に的確に反映させるために、居室関係部門と食事関係部門との連絡が十分とられていることが必要であること。 (7) 食事内容の検討について 食事内容については、当該施設の医師又は栄養士（入所定員が４０人を超えない特別養護老人ホームであって、栄養士を配置していない施設においては連携を図っている他の社会福祉施設等の栄養士）を含む会議において検討が加えられなければならないこと。 **◎軽費老人ホーム最低基準（解釈通知）第５　サービスの提供に関する事項** **５　食事** (4)居室関係部門と食事関係部門との連携について 食事提供については、入所者の嚥下や咀嚼の状況、食欲などの心身の状態等を当該入所者の食事に的確に反映させるために、居室関係部門と食事関係部門との連絡が十分とられていることが必要であること。 **◎児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和２年３月３１日雇児母発０３３１第１号）** **３　児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点** (2)　献立作成、調理、盛りつけ・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐にわたることから、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図り、食事の計画・評価を行うこと。	会議録

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
３　衛生管理	１　毎月１回以上検便を実施していること。	(1) 調理従事者等は、毎月１回以上検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌(腸チフス菌、パラチフス菌含む)、腸管出血性大腸菌(0-１５７、0-２６、0-１１１)）を行うこと。 　ノロウイルスの流行期（１０月～３月）には、必要に応じ定期的な検査にノロウイルスを加えること。 　調理従事者等とは、調理に従事するすべての者で、臨時、パート、代替等の職員及び実習生を含むこと。 (2) 検査結果が陰性であることを必ず確認の上、調理業務に従事させること。 (3) 新規調理従事者等の場合は、従事開始日前１ヶ月間で検査を受け、結果が陰性であることを確認の上、調理に従事させること。	**◎児童福祉施設最低基準　第１２条** ４　児童福祉施設の職員の健康診断に当たっては、特に入所している者の食事を調理する者について、綿密な注意を払わなければならない。 **◎労働安全衛生規則　第６章 健康の保持増進のための措置　第１節の２ 健康診断** 第４７条　事業者は、事業に附属する食堂又は炊事場における給食の業務に従事する労働者に対し、その雇入れの際又は当該業務への配置換えの際、検便による健康診断を行わなければならない。 **◎養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　処遇に関する事項** **７　健康管理（基準第２０条）** (3) 定期的に調理に従事する職員の検便を行うこと。 **１０　衛生管理等（基準第２４条）** (1) 基準第２４条第１項は、養護老人ホームの必要最低限の衛生管理等を規定したものであるが、このほか、次の点に留意するものとする。 ⑤　定期的に、調理に従事する者の検便を行うこと。 **◎特別養護老人ホーム最低基準（解釈通知）第４　処遇に関する事項** **１２　衛生管理等** (1) 基準第２６条第１項は、特別養護老人ホームの必要最低限の衛生管理等を規定したものであるが、このほか、次の点に留意するものとする。 ⑥　定期的に、調理に従事する者の検便を行うこと。 **◎軽費老人ホーム最低基準（解釈通知）第５　サービスの提供に関する事項** **８　健康の保持** (3) 定期的に調理に従事する職員の検便を行うこと。 **◎社会福祉施設における衛生管理について（平成９年３月３１日社援施第６５号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル　Ⅱ　重要管理事項** **５　その他** **(4) 調理従事者等の衛生管理** ③　調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に１回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、１０月から３月までの間には月に１回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。 **◎児童福祉施設等における衛生管理の強化について（昭和３９年８月１日児発第６６９号）（別添）衛生管理における留意事項** **５　施設職員特に給食関係従事者の健康管理** 施設職員特に給食関係従事者が調理や配食にあたる際は手洗いの習慣を徹底させること。また、定期的健康診断、検便の実施を怠ることのないよう、必要に応じてはその実施の状況について報告を求め、指導の参考とすること。(後略) **◎児童福祉施設等における衛生管理等について（平成１６年１月２０日雇児発第０１２００１号）** (5) 定期的に、調理に従事する者の検便等を行うこと。	細菌検査結果報告書

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
			◎児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和２年３月３１日雇児母発０３３１第１号） **３　児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点** ⑷食事の提供に係る業務が衛生的かつ安全に行われるよう、食事の提供に関係する職員の健康診断及び定期検便、食品の衛生的取扱い並びに消毒等保健衛生に万全に期し、食中毒や感染症の発生防止に努めること。	
２　保存食を適切に採取し、保管されていること。	保存食は、食中毒等の事故が発生した時の原因究明を確実に行うためのものであり、原材料及び調理済食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつを容器（ビニール等）に入れ、密封し、－２０℃以下で２週間以上保存すること。 なお、原材料は特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。	**◎社会福祉施設における保存食の保存期間等について（平成８年７月２５日社援施第１１７号）** **１　保存食の保存期間等について** 社会福祉施設における保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－２０℃以下で２週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。 **◎社会福祉施設における衛生管理について（平成９年３月３１日社援施第６５号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル　Ⅱ　重要管理事項** **５　その他** ⑶ 検食の保存 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－２０℃以下で２週間以上保存すること。 なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。	
３　調理に貯水槽からの水を使用する場合、使用水の遊離残留塩素の検査が行われていること。	調理に貯水槽からの水や井戸水を殺菌、ろ過して使用する場合は、調理使用水の消毒効果を確認するため、始業前及び調理作業終了後に遊離残留塩素が０．１㎎／ℓ以上であることを毎日検査し、記録すること。	**◎社会福祉施設における衛生管理について（平成９年３月３１日社援施第６５号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル　Ⅱ　重要管理事項** **３　二次感染の防止** ⑿ 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が０．１ｍｇ／ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。	

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
	4　調理に関する衛生管理を適正に行っていること。	(1) 手洗い設備には、石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒用アルコールを備え、適切な時期に、適切な方法で手洗いを行うこと。 (2) 調理従事者等の身体、頭髪、手指、爪の清潔に常に配意して、調理室内専用の帽子、外衣、履物を着用すること。 (3) 調理室は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。(湿度８０%以下、温度は２５℃以下に保つことが望ましい。) (4) 原材料は、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。 (5) 食品の洗浄を十分に行うほか、調理、加工、配膳の過程を通じ常に衛生的に取り扱うこと。 (6) 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が７５℃で１分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認すること。 (7) 食器・調理器具等の使用後は、洗浄後、殺菌を行い、衛生的に保管すること。 (8) 調理後の食品は、調理終了後から２時間以内に喫食することが望ましいこと。 (9) 調理室は、毎日作業終了後、清掃を行う等清潔に保ち、害虫駆除を半年に１回以上（発生をした時にはその都度）実施し、その記録を１年間保管すること。	**◎社会福祉施設における衛生管理について（平成９年３月３１日社援施第６５号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル　Ⅱ　重要管理事項** **１　原材料の受入れ・下処理段階における管理** (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添２に従い、流水（食品製造用水として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。 **２　加熱調理食品の加熱温度管理** 加熱調理食品は、別添２に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が７５℃で１分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。 **４　原材料及び調理済み食品の温度管理** (4)　調理後の食品は、調理終了後から２時間以内に喫食することが望ましい。 **５　その他** (2) 施設設備の管理 ②　施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を１月に１回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に１回以上（発生を確認した時はその都度）実施し、その実施記録を１年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。 ⑤　施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度８０%以下、温度は２５℃以下に保つことが望ましい。 ⑥　手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。	衛生点検記録 害虫駆除実施結果
	5　衛生管理に関する自主点検が行われていること。	(1) 施設長等の責任者は、事故等の発生を防ぐため、衛生管理体制を確立すること。 (2) 施設長等の責任者は、次の内容の衛生管理状況について確認を行うとともに、必要な改善措置を講じること。 ア　衛生管理者に調理従事者等の健康状況、調理作業時の衛生管理及び調理施設設備の衛生管理について自主点検を行わせること。 イ　点検結果を報告させ、点検が行われたことを確認すること。 ウ　点検の結果、改善を要するものは必要な措置を講じていること。 エ　衛生管理者及び調理従事者等に対して、衛生管理及び食中毒防止に関する研修会に参加させるなど、必要な知識・技術の周知徹底を図ること。	**◎社会福祉施設における衛生管理について（平成９年３月３１日社援施第６５号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル　Ⅲ　衛生管理体制** **１　衛生管理体制の確立** (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、１年間保管すること。 (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。 (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。 (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。 (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。	衛生点検記録

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
4　事務管理	1　給食食材の発注を適正に行われていること。	給食食材の発注は、利用者の給与栄養目標量が確保できるよう予定献立表に沿った量を発注すること。 また、給食関係経費の予算及びその執行状況も把握していることが必要である。 ア　利用者数を十分把握し、給与栄養目標量が確保できる発注を行うこと。 イ　発注に際しては、市場価格、品質等を十分検討すること。		発注書
	2　給食食材の納品に当たっては、適正に検収されていること。	⑴　納品した食材は、発注書をもとに計量等により確認を行うこと。 ⑵　数量だけでなく、品質、容器、包装の衛生状態についても確認し、賞味期限等も記録すること。 ⑶　検収記録簿（納品書等）に、納入時間、検収者名（又は押印）を記録すること。 ⑷　食品の納入と出庫及び在庫の状況を明らかにし、乾物類など必要以上の在庫を置かず、保管庫等の衛生状態に十分配慮すること。	**◎社会福祉施設における衛生管理について（平成９年３月３１日社援施第６５号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル　Ⅱ　重要管理事項** **１　原材料の受入れ・下処理段階における管理** ⑷ 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添１に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。	検収記録 納品書
	3　北九州市栄養管理報告書を市に提出していること。	健康増進法に基づく特定給食施設として届出ている施設は、栄養管理報告書を指定月に保健福祉局健康医療部健康推進課に提出すること。	**◎北九州市健康増進法施行細則（平成１５年１２月１日規則第９７号）** 第７条　健康増進法第２４条第１項の規定に基づく報告は、毎年５月及び１１月に実施した給食について、それぞれの月の翌月の１０日までにしなければならない。	栄養管理報告書

事　項	内　容	解　説	根拠法令等	書類等
５　業務の委託	１　業務委託する場合は、適切に行うこと。	(1) 施設の管理者が、業務上必要な注意を果たし得るような体制及び契約内容により、給食の質が確保される場合には、入所者の処遇の向上につながるよう十分配慮しつつ、給食業務を委託することは差し支えないこと。 (2) 委託する場合は、業務を担当させるために栄養士を配置すること。 (3) 業務委託を行う場合であっても、施設は次に掲げる業務を自ら実施すること。 ア　入所者の給与栄養目標量及び献立の作成基準を受託業者に明示するとともに、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認すること。 イ　献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えること。 ウ　毎回、検食を行うこと。 エ　受託業者が実施した調理従事者等の健康診断及び検便の実施状況並びに結果を確認すること。 オ　調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること。 カ　入所者の嗜好調査の実施及び喫食状況の把握を行うとともに、給与栄養目標量を満たしていることを確認すること。 キ　入所者の健康の保持増進の観点から、入所者に対する栄養指導を積極的に進めること。 (4) 業者に委託する場合には、その契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交わすこと。 (5) 委託契約業者及び金額の決定に当たっては、適正な価格を客観的に判断できるよう、公平性、透明性の確保に十分留意すること。 (6) 必要に応じて価格の調査を行うなど、適正な契約の維持に努めること。	**◎養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　処遇に関する事項** **４　食事（基準第１７号）** (4) 食事の提供に関する業務の委託について 食事の提供に関する業務は養護老人ホーム自らが行うことが望ましいが、栄養管理、調理管理、材料管理、施設等管理、業務管理、衛生管理、労働衛生管理について施設自ら行う等、当該施設の施設長が業務遂行上必要な注意を果たし得るような体制と契約内容により、食事サービスの質が確保される場合には、当該施設の最終的責任の下で第三者に委託することができること。 **◎特別養護老人ホーム最低基準（解釈通知）　第４　処遇に関する事項** **５　食事（基準第１７号）** (4) 食事の提供に関する業務の委託について 食事の提供に関する業務は特別養護老人ホーム自ら行うことが望ましいが、栄養管理、調理管理、材料管理、施設等管理、業務管理、衛生管理、労働衛生管理について施設自ら行う等、当該施設の施設長が業務遂行上必要な注意を果たし得るような体制と契約内容により、食事サービスの質が確保される場合には、当該施設の最終的責任の下で第三者に委託することができること。 **◎軽費老人ホーム最低基準（解釈通知）　第５　サービスの提供に関する事項** **５　食事** (3) 食事の提供に関する業務の委託について 食事の提供に関する業務は、軽費老人ホーム自ら行うことが望ましいが、栄養管理、調理管理、材料管理、施設等管理、業務管理、衛生管理、労働衛生管理について施設自ら行う等、当該施設の施設長が業務遂行上必要な注意を果たし得るような体制と契約内容により、食事サービスの質が確保される場合には、当該施設の最終的責任の下で第三者に委託することができること。 **◎保護施設等における調理業務の委託について（昭和６２年３月９日社施第３８号）** **１　保護施設等における調理業務の委託についての基本的な考え方** 保護施設等（以下「施設」という。）における調理業務は、施設自らが行うことが望ましい。しかしながら、調理技術の進歩、衛生思想の普及等に鑑み、施設の管理者が業務上必要な注意を果たし得るような体制及び契約内容により給食の質が確保される場合には、入所者の処遇の向上につながるよう十分配慮しつつ、当該業務を第三者に委託することは差し支えないものであること。 なお、この場合においても、当該業務に係る責任は施設にあるものであること。 **３　施設の行う業務について** 施設は、次に掲げる業務を自ら実施するものとし、その業務を担当させるため、栄養士を配置すること。したがって、栄養士を配置していない施設は、調理業務の委託を行うことはできないものであること。 (1) 入所者の栄養基準及び献立の作成基準を委託業者に明示するとともに、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認すること。 (2) 献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えること。 (3) 毎回、検食を行うこと。	業務委託契約書

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
			(4) 受託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況及び結果を確認すること。 (5) 調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること。 (6) 嗜好調査の実施及び喫食状況の把握に努めるとともに、健康の保持増進の観点から、栄養指導を積極的に進めること。 **４　受託業者について** 受託業者は次に掲げる事項のすべてを満たすものであること。 (1) 施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うものであること。 (2) 調理業務の運営実績や組織形態からみて、当該受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有すると認められるものであること。 (3) 受託業務に関し、専門的な立場から必要な指導を行う栄養士が確保されているものであること。 (4) 調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当な経験を有するものであること。 (5) 調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること。 (6) 調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び検便を実施すること。 (7) 不当廉売行為等健全な商習慣に違反する行為を行わないものであること。 **５　業務の委託契約について** 施設が調理業務を業者に委託する場合には、その契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交すこと。 なお、その契約書には４の(1)、(4)、(5)及び(6)に係る事項並びに次に掲げる事項を明確にすること。 (1) 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること。 (2) 受託業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めたとき、その他受託業者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であっても施設側において契約を解除できること。 (3) 受託業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の業務の代行保証に関すること。 (4) 受託業者の責任で、法定伝染病又は食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため、施設に損害を与えた場合は、受託業者は施設に対し、損害賠償を行うこと。 **◎構造改革特別区域における「障害児施設における調理業務の外部委託事業」について（平成１８年３月３１日障発第０３３１０１１号）** **１　障害児施設における調理業務の外部委託についての基本的な考え方** 障害児施設における調理業務は、単に食事を作るというだけではなく、摂食制限に応じた食材の提供、食事の加工等きめ細やかな配慮を行い、障害児の特性に応じた食事を提供するという目的を有している。このような観点から、これまで障害児施設における調理業務については、入所児童と密接な関係を有する施設の職員により行うこととしてきたものであること。	

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
			したがって、調理業務の外部委託業務を行うに当たっては、障害児の特性に応じた食事の提供が行われるよう、きめ細かな配慮を行うことが必要であること。 **3　障害児の特性に応じた食事が行われるよう、きめ細やかな配慮を行うことについて** (1) 調理業務の外部委託を行う施設（以下「施設」という。）は、受託業者との間で調理業務担当者の業務に係る契約（以下「業務計画」をいう。）を締結するに当たり、受託業者に対し、上記１の基本的な考え方を踏まえ、障害児施設における調理業務の重要性を認識させること。 (2) 施設は、業務契約を締結するに当たり、調理業務担当者は、食事の調理のみならず、障害児の障害状況を考慮し、医師等から栄養、食材等の制限についての情報を入手し、指導を受けて食材の選定や献立の作成、食事の加工が必要な障害児への対応を行うほか、食材の障害児への説明、障害児との食事を行うなど、障害児とふれあう業務も担当することを盛り込んだ契約書を取り交わすこと。 (3) 施設は、受託業者又は調理業務担当者が確実に(2)の契約内容に沿って調理担当業務を行うようにするために必要な措置を講ずること。 なお、この「必要な措置」の一例としては(2)の契約に次に掲げる内容を盛り込むことが考えられること。 ア　調理業務担当者は、業務を行うに当たっては、児童指導員その他の施設の職員と密接な連携を取ること。 イ　受託業者及び調理業務担当者は、その業務に関して知り得た人の秘密を漏らしてはならないこと。 ウ　受託業者又は調理業務担当者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めたとき、その他受託業者又は調理業務担当者が適正な調理業務を遂行する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であっても施設側において当該契約を解除できること。	

事　項	内　容	解　説	根拠法令等	書類等
６　災害等対応	1　災害発生時に食事が提供できるよう備えること。	災害発生時に、物資の供給に支障が生じた場合、ライフラインの確保、必要な物資の供給など施設利用者のニーズに応じて必要な措置を速やかに講じる必要がある。 (1)　災害発生時に備え、入所者及び施設職員の概ね３日間の生活に必要な食料及び飲料水、燃料等の備蓄に努めること。 (2)　災害発生時の食事の対応方法について、事前に確認する体制の整備に努めること。	**◎災害発生時における社会福祉施設等の被災状況の把握等について（平成２９年２月２０日雇児発０２２０第２号社援発０２２０第１号障発０２２０第１号老発０２２０第１号）** **１　平時における取組について** (4) 被災状況の把握方法等の検討 ③　食料及び飲料水等の備蓄について 都道府県等及び市区町村は、社会福祉施設等に対し、災害の発生により、物資の供給に支障が生じた場合に備え、入所者及び施設職員の概ね３日間の生活に必要な食料及び飲料水、生活必需品並びに燃料等の備蓄に努めるよう要請を行うこと。 （後略） **◎児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（令和２年３月３１日雇児発０３３１第１号障発０３３１第８号）** **１　児童福祉施設における食事の提供に係る留意事項について** (7) 災害等の発生に備えて、平常時から食料等を備蓄するとともに、災害時等の連絡・協力体制を事前に確認するなど体制を構築しておくよう努めること。 **◎特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について（令和２年３月３１日健健発 ０３３１ 第２号）** 別添２　**第３　災害等の備えについて** 災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。	災害時等対応マニュアル

事　項	内　容	解　説	根 拠 法 令 等	書 類 等
7　栄養指導状況	1　栄養に関する情報の提供を行うこと。	食事は、利用者が正しい食習慣を身につけ、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得するよい機会でもあることより、施設に応じた知識の普及に努めること。	**◎特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について（令和２年３月３１日健健発　０３３１　第２号）　第２　特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について** **３　栄養に関する情報の提供について** (1)利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質及び食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。 (2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であり、各々の施設に応じ利用者等に各種の媒体を活用するなどにより知識の普及に努めること。	献立表（掲示用）
	2　児童の施設においては、「食育」の実践に努めること。	近年、子どもの食をめぐっては、食習慣の乱れや心と身体の健康問題が生じている。 子ども一人ひとりの“食べる力”を豊かに育むための支援づくりを進める必要がある。 施設や子どもの特性に応じて、将来を見据えた食を通じた自立支援につながる「食育」の実践に努めること。	**◎児童福祉施設最低基準　第１１条** 5　児童福祉施設は、児童の健康な生活の基本としての食を営む力の育成に努めなければならない。 **◎「第４次食育推進基本計画」に基づく母子保健及び児童福祉分野における食育の推進について（令和３年４月１日子母発０４０１第２号）** **◎児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（令和２年３月３１日雇児発０３３１号第１号障発０３３１号第８号）** **１　児童福祉施設における給食の提供に係る留意事項について** (4) 日々提供される食事について、食事内容や食事環境に十分配慮すること。また、子どもや保護者等に対する献立の提示等食に関する情報の提供や、食事づくり等食に関する体験の機会の提供を行うとともに、将来を見据えた食を通じた自立支援につながる「食育」の実践に努めること。 **◎児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和２年３月３１日雇児母発０３３１第１号）** **３　児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点** (3) 日々提供される食事が子どもの心身の健全育成にとって重要であることに鑑み、施設や子どもの特性に応じて、将来を見据えた食を通じた自立支援にもつながる「食育」の実践に努めること。	