

## 第3編 事務管理

施設における給食を管理するために、現在行なっている給食内容の実態をあきらかにして、今後の給食運営の指針とするために、給食帳簿の整理は正確・明確・迅速でなければなりません。基本的な帳票類を示します。

### 1 献立表

#### (1) 厨房用献立表（予定・実施献立表）（様式例 1）

給与栄養目標量を基準として献立作成をします。

料理名、材料名を1人分の分量、発注数、総使用量、朝昼夕食の区別を記載します。

料理で使用する材料を料理別にカッコ書きでくくると調理の際分かりやすくなります。

予定献立表と実施献立表は兼ねることができます。その際は、予定に変更があった場合に赤字で修正を残すようにします。

#### (2) 利用者・ご家族・施設掲示用献立表（様式例 2）

施設での食事を利用者はとても楽しみにしています。提供前に配布、掲示できるように作成します。

月、日、曜日、朝昼夕食の区別、施設名、提供栄養量（提供エネルギー量、たんぱく質、脂質、塩分など）を記載します。豆知識などを加えて栄養教育に役立てます。

文字は、配布する対象者に合わせます。（全てひらがな、漢字にルビをふる、カタカナをひらがなにする等）

### 2 指示書（様式例 1）

調理作業指示書といわれています。

献立に基づいて円滑に調理を行なえるように、調理手順、盛り付け、代替食品、使用食器などを記載します。厨房用献立表に記載している施設も多くあります。

### 3 予定食数

当日の食事が不足なく提供され、提供栄養量が確保できるように、食数をあらかじめ確認しておきます。

### 4 発注書

- (1) 食材の発注量を算出するために、在庫量、予定食数、食品の規格などを把握し、過不足の無いよう発注します。なお、食材の廃棄率を含めた量を発注するように注意します。

- (2) 発注は、食品名と(1)で求めた重量を記入し、品質の良いものを適正価格で購入します。個数での納品が必要な場合は、併記します。料理の特質に合わせた規格を明細に記入することもできます。
- (3) 生鮮食品は、当日使い切る量を発注し、在庫を残さないようにします。
- (4) 常時使用する米、味噌、調味料などの食品は、予定使用量をもとに在庫量を決めて定期的に発注し、月一度棚卸しをします。

## 5 納品と検品

- (1) 納品・検品は、決められた場所で行うことが望ましいです。
- (2) 検品は、従業員立会いの下、次の項目をチェックします。
  - ①納品される食品の数量が発注とおりが
  - ②鮮度のよし悪しや粗悪品の有無(変色、異臭、容器包装の破損、カビの発生、肉眼的に見た異物の混入等)
  - ③製造年月日、賞味期限、消費期限(賞味期限は納品書に転記)
  - ③要冷蔵食品は、適切な温度で運搬されているか
- (3) 検品に問題がなければ、速やかに保管します。
  - ①納品された食材は、食材を分類ごとに、すばやく適正な保管方法で保管する
  - ②納品された食材は、専用容器に移し保管することが望ましい  
段ボールや包装容器のまま保管することは避ける

## 6 当日の食数表と月の食数表

- (1) 提供日の食数
 

各部署より提供日の喫食者(利用者、職員など)の人数を、決められた時間までに提出します。緊急時などは、臨機応変に対応します。

各部署より提出された食数をもとに、調理場用に記入します。各部署、食形態ごと、全体の数を誰が見ても分かりやすいように1つの表にします。
- (2) 月間の食数
 

毎日、毎食ごと、喫食者(利用者、職員など)の食数の小計を算出し、全体の合計食数を求めます。

## 7 食札(様式例3)

個別配膳するとき、利用者名、食事量、食事形態別、使用食器(自助具など)、禁食などが明記されているものです。間違いのないよう配膳できるように必要な情報を分かりやすい形で表記します。(色別、シールを貼るなど)配膳時の最終確認にも役立てます。

## 8 検食（様式例4）

提供する食事が、安全で、喫食者に適した内容であることを食事提供前に点検・確認し、結果を検食簿に記録します。

検食の項目は主食、副食について、食材の良否、味付け、料理の組み合わせ、食材の硬さや大きさ、温度などが挙げられます。異物などの確認も合わせて行います。

検食簿には、検食した人の氏名と検食時間の記入欄も設けます。検食は、調理従事者以外が行います（施設長や管理者等が望ましい）。

## 9 給食業務日誌（様式例5）

一日の食事管理の結果を記録し、評価するために業務日誌を作成し保存します。

項目は、献立内容、喫食者の状況（人数、特食ごとなど）、調理従事者の状況、衛生記録（清掃、室温、湿度、使用水の点検、冷凍冷蔵庫の温度記録など）、残食状況、その他連絡事項などについて記録します。

衛生記録は、日々の衛生点検の記録です。「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」（事例集 p.145）において「大量調理施設衛生管理マニュアル」（事例集 p.102）に準ずることとわられていますので、衛生点検の詳細については、当マニュアルを参照してください。給食業務日誌とは別に、衛生点検の記録だけをまとめて記載できる帳票を作成することもできます。また、加熱調理食品の中心温度は、作業指示書の料理名横に記録してもかまいません。その他、施設の状況に応じて必要な衛生点検を行います。なお、点検結果は必ず記録し保存します。

## 10 危機管理（様式例6）

食事に関する事故や緊急事態が発生した場合の対処方法を明確にすることが大切です。

その対策システムを確立して、機能できるように備えます。重大事故を予防するために日頃からヒヤリハットを記録し、事故の原因、対策について検討することを心がけます。

事例：異物混入、食札どおりの食事が出ない（食形態、治療食、アレルギー対応食など）、賞味期限切れ、配膳時間の遅れ、理由無く予定献立どおりに出ない

様式例1

調理表(常食)

平成 年 月 日 ( ) 天候

	献立名	材料名	1人分 使用量	総量 (66人分)	備考(切り方・調理法・禁食等)
昼食 (基本食)	御飯 <i>使用食器:茶碗</i>	米・精白米	80g	5.28kg	
		ごはんカルシウム	1g	0.06kg	
	焼肉(豚肉) <i>使用食器:大皿</i>	豚肩ロース・脂付・薄切り	60g	3.96kg	
		しょうが	0.5g	0.04kg	すりおろし
		たまねぎ	1g	0.07kg	すりおろし
		りんご	1g	0.33個	すりおろし
		にんじん	1g	0.06kg	すりおろし
		みそ(米)淡色辛みそ	2g	0.13kg	
		三温糖	2g	0.13kg	
		しょうゆ(減塩)	3g	0.19kg	
		ソース(ウスターソース)	2g	0.13kg	
		みりん(本みりん)	2g	0.06kg	
		酒・上撰	1g	0.06kg	
		ケチャップ	2.5g	0.16kg	<i>〇〇さんケチャップなし</i>
		唐辛子(一味)	0.01g	0.00kg	
		(付け合せ) もやしソテー	もやし(緑豆)	50g	3.40kg
	サラダ油		1g	0.06kg	
	塩(食塩)		0.5g	0.03kg	
	こしょう(混合)		0.05g	0.00kg	
	トマト	トマト	1/4個	16・1/2個	<i>1/8カット 1人2個付</i>
	炒り豆腐 <i>使用食器:小鉢</i>	豆腐(木綿)	40g	8.80丁	ザル上げ後、適当に手で崩す
		鶏ひき肉	15g	0.99kg	<i>△△さん鶏禁 (冷)むきえび代替</i>
		にんじん	12g	0.81kg	繊維切り
		たまねぎ	20g	1.40kg	繊維切り
		たけのこ・水煮缶詰	15g	0.99kg	繊維切り <i>□□さん禁</i>
		しらたき	12g	3.96袋	2~3cm長さ <i>□□さん禁</i>
		サラダ油	1g	0.06kg	
		塩(食塩)	0.4g	0.02kg	
		三温糖	1.5g	0.09kg	
		しょうゆ(減塩)	3g	0.19kg	
グリーンピース(冷凍)		2g	0.13kg		
味噌汁 (じゃがいも・わかめ) <i>使用食器:お椀</i>		じゃがいも	30g	2.20kg	さいの目
	わかめ(乾燥・素干し)	0.5g	0.03kg		
	ねぎ(白)	5g	0.55kg	小口切り	
	みそ(米)淡色辛みそ	9g	0.59kg		
	削り節	2g	0.13kg		
	水	150g	9.90kg		

嗜好に対する配慮

アレルギーに  
対する指示

低残渣に  
対する指示

\*斜体のところは、手書きで記入すると作りやすい。

様式例2①



	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	7日(日)
朝 食	ごはん めだまや 目玉焼き	ごはん 食パン	ごはん 厚揚げのおかか炒め	ロールパン	ごはん 魚河岸揚げの含め煮	ロールパン	ごはん はんぺんのコーンマヨ焼き
	海苔の佃煮	ベーコンソテー	梅びしお	ポパイエッグソテー	ふりかけ	ワインナーンソテー	のりの佃煮
	みそ汁 (冬瓜と油揚げとネギ)	みそ汁 (みかん缶)	みそ汁 (青梗菜と麩)	牛乳	みそ汁 (春雨と油揚げ)	牛乳・栗物 (黄桃)	みそ汁 (大根)
昼 食	ごはん	ごはん	ごはん	麦ごはん	ごはん	ねぎ塩豚丼	七草そうめん
	ポークバジルソテー	鶏肉のカレークリーム煮	鶏肉のステーキ	豚肉ときのこのバター醤油	鮭のムニエル	もずく酢	肉団子と夏野菜の炊き合わせ
	洋野菜のトマト煮	わかめさらだ	いんげんとトマトのサラダ	切り干し大根の煮物	マカロニサラダ	みそ汁 (キャベツと麩)	あんみつ
夕 食	コンソメスープ	中華スープ	コンソメスープ	みそ汁 (白菜と水菜)	クリームスープ	ごはん	回鍋肉丼
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	春雨サラダ
	和風おろしハンバーグ	豚肉の薫りゴマしぐれ煮	鯖の生姜焼き	豆腐ステーキ・海老五目あん	蒸し鶏の香味だれ	大豆の五目煮	中華スープ
カロリー(kcal)	1990kcal	2061kcal	2000kcal	2019kcal	2030kcal	2001kcal	1999kcal
たんぱく質(g)	67.4g	76.6g	74.9g	73.9g	74.9g	76.2g	65.5g
脂質(g)	60.0g	61.6g	53.5g	64.5g	51.5g	60.8g	50.8g
塩分(g)	8.6g	8.5g	8.9g	8.7g	8.2g	8.8g	9.4g

ソイル菜

様式例2②

月	火	水	木	金	土
★おしらせ★ ・今月の選択メニューは、7日(水)、16日(木)、21日(水)、26日(月)です。 ・8月生まれのケーキは20日(火)に提供します。 <i>食事の前、トイレの後は 必ず手を洗いましょう!</i>			1 ・ごはん ・みそ汁 ・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん	2 ・ごはん ・すまし汁 ・あじの蒲焼き ・なすの味噌炒め ・牛乳かん	3 ・ミートソース スパゲティ ・スープ ・ブロッコリーとえびサラダ ・フルーツヨーグルト
5 ・ごはん ・みそ汁 ・ホキのあんかけ ・青梗菜とさつま揚げ煮 ・切干大根のマヨ和え	6 ・ごはん ・中華スープ ・豚豚 ・蒸し鶏のサラダ ・フルーツポンチ	7 ・ごはん ・みそ汁 A) かぼちゃコロッケ B) えびフライ ・肉団子と野菜のうま煮 ・キウイ	8 ・冷しゃぶのせ サラダうどん ・大根とひじきの炒め煮 ・春巻き ・キャロット蒸しパン	9 ・ごはん ・すまし汁 ・豚肉の柳川風 ・マカロニサラダ ・ブロッコリー酢味噌かけ	10 
12 	13 	14 ・ポークカレー ・スープ ・水菜と油揚げのサラダ ・バナナ	15 ・冷し中華 ・中華コーンスープ ・なすのあげ出し ・杏仁豆腐	16 ・食パン ・ポールパン ・ジャム・スープ A) たらのチーズパン粉焼き B) 鶏肉チーズピカタ ・ウインナーとマカロニソテー ・キャベツとりんごのサラダ	17 ・ごはん ・豚汁 ・鮭の揚げおろしあんかけ ・きゅうりとワカメの酢の物 ・冷しあずき白玉
19 ・ごはん ・みそ汁 ・鶏肉の黄身焼き ・ブロッコリーとエビサラダ ・納豆	20 ・パセリライス ・マカロニスープ ・ハンバーグ ・フレンチサラダ ・ピクルス風 8月生まれケーキの日	21 ・ごはん ・みそ汁 A) さばの鰯蒸し B) 豚肉のから揚げ ・南瓜そぼろ煮 ・ごぼうのピーナツ和え	22 ・梅ごはん ・のっぺい汁 ・夏野菜のチンジャオ ニューロースー ・竹輪と野菜の鶏湯煮 ・フルーツあんみつ	23 ・そばめし ・ワンタンスープ ・豆腐とえびの中華うま煮 ・大学芋	24 
26 ・ごはん ・中華スープ A) 海鮮八宝菜 B) マーボー豆腐 ・青梗菜とエリンギのソテー ・ゴマプリン	27 ・ごはん ・みそ汁 ・豚肉のカレーマリネ ・ひじき入り金平ごぼう ・オレンジ	28 ・三色そうめん ・天ぷら盛り合わせ ・枝豆おにぎり ・水ようかん	29 ・ごはん ・かみなり汁 ・ぶりの南部焼き ・竹輪と野菜の炒め ・人参のくるみ和え	30 ・ごはん ・スープ ・豚肉のあげほの漬け ・豆腐と青梗菜のうま煮 ・スイカ	31 

平成25年8月予定献立栄養量

日にち	曜日	エネルギー(Kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩(g)
1	木	705	28.6	18	3.1
2	金	676	30.6	11.2	4.3
3	土	694	32.8	11.5	3.7
5	月	674	26.3	15.4	3.6
6	火	766	31.2	17.1	2.2
7	水	774	22.3	23.4	3.4
	B	668	22.4	14.5	3.5
8	木	714	26.5	23.6	3.9
9	金	727	29.1	20.4	3.3
14	水	745	23.2	15.9	4.4
15	木	776	41.2	17.5	6.1
16	金	682	32.6	21.2	3.8
	B	694	33.4	24.2	3.9
17	土	808	32.7	11.8	3.2
19	月	735	41.8	21.1	2.2
20	火	677	25.7	19.1	3.4
21	水	684	31	17.3	3.4
	B	728	29.1	20.8	3.3
22	木	698	25.2	10.7	3.5
23	金	688	22.7	13.3	2.1
26	月	711	22.8	22.5	1.6
	B	807	28.6	27.5	2
27	火	656	20.6	21.9	2.5
28	水	729	29.7	14.4	5.3
29	木	747	29	24.9	2.9
30	金	669	30.8	13.5	2.8
基準栄養量		725	31	20.2	3.4
月平均栄養量		717	28.8	18.2	3.4

**豆知識** 夏バテを予防する食事

**夏バテとは?**  
高温多湿な日本の夏に身体がなんとか対応しようとしてしきれなかった結果「だるくて疲れやすい、食欲がない」といった症状が起こる、いわば夏の身体の不調の総称です。

**夏バテの原因**  
●暑さからくる食欲低下と食事のかたより(冷たい飲み物や、冷たい種類が多くなる)  
●体内の水分、ミネラルの不足(汗がたかんでる)  
●体内の水分、ミネラルの不足(汗がたかんでる)  
●暑さとクーラーによる冷えの繰り返し(クーラーで冷えた室内と暑い屋外との気温差が大きいと体温を調節する自律神経のリズムが乱れて自律神経失調状態を引き起こす)

**夏バテ予防の食事のポイント**  
★1日3食 できるだけ決まった時間に食事をしましょう。  
★消化がよくなるように、よく噛んで食べましょう。  
★冷たいものを摂り過ぎないようにしましょう。  
★食後30分は休憩をとりましょう。  
★食欲増進に香辛料、酸味、香味野菜をうまく使い、

**夏バテ予防になる栄養素・食材**

栄養素	役割	食材
ビタミンB1	疲労回復	豚肉・ごま・大豆・かつお・玄米
たんぱく質	しっかりとした体を作る	肉・魚・卵・乳製品・大豆製品
アリシン	ビタミンB1の吸収をよくする	にんにく・にら、玉ねぎ、長ネギ
バントテン酸	自律神経を整える	まぐろ、鶏肉、かつお、豚レバー
ビタミンC	だるさや疲労感を取る	キウイ、じゃが芋、茶、ピーマン
	体の抵抗力を高める	黄ピーマン

皆思いわまワークス

様式例3

①常食

○ ○ ○ 美	
<b>注 意</b>	<b>使用器具</b>
主食：御飯150g パンカット・麺カットなし	箸 小急須 (400ml)
おかず：常食、1/3カット	
汁物： 備考：カロリー制限、水分制限あり	

②刻み食

△ △ △ 男	
<b>注 意</b>	<b>使用器具</b>
主食： <b>*御飯200g (冬場300g)</b> パンカット12等分・麺カット10cm	パフェスプーン 箸 メラミン食器 小急須
おかず：刻み食	
汁物：冷まして提供 備考： <b>*主食は冬場は300g (150g×2つ) に増量</b>	

③粗みじん食

○ ○ ○ 子	
<b>注 意</b>	<b>使用器具</b>
主食：御飯100g パンカット16等分・麺カット3cm	大スプーン 柄が厚い スプーン すべらない お盆
おかず：粗みじん食・1/2カット	
汁物：とろみなし 備考：	

④みじん食

□ □ □ 也	
<b>注 意</b>	<b>使用器具</b>
主食：御飯200g パンカット(牛乳付) 16等分・麺カット1cm	大スプーン2本 小鉢1つ 湯のみ2つ
おかず：みじん食	
汁物：とろみなし 備考：	

⑤ミキサー食

△ △ △ 郎	
<b>注 意</b>	<b>使用器具</b>
主食：スベラカーゼ粥 300g <b>麺類は具とミキサー (強めのとろみ)</b>	パフェスプーン 大スプーン 湯のみ2個
おかず：とろみつき	
汁物：強めのとろみ 備考：	

様式例4

検 食 簿

管理者	部長	栄養士

平成 年 月 日 ( ) 天候

\* 施設ごとに必要な項目を追加・変更  
\* 委託の場合は、委託責任者

	献立名	検食者	検食時間		
朝 食		主食の炊き方	丁度良い	硬い	軟らかい
		味付けの具合	丁度良い	濃い	薄い
		分量	良い	普通	悪い
		硬さ	良い	普通	悪い
		色彩	良い	普通	悪い
		盛り付け	良い	普通	悪い
		組み合わせ	良い	普通	悪い
		その他	良い	普通	悪い
		所見(利用者の状況・意見など)			
昼 食		検食者		検食時間	
		主食の炊き方	丁度良い	硬い	軟らかい
		味付けの具合	丁度良い	濃い	薄い
		分量	良い	普通	悪い
		硬さ	良い	普通	悪い
		色彩	良い	普通	悪い
		盛り付け	良い	普通	悪い
		組み合わせ	良い	普通	悪い
		その他	良い	普通	悪い
所見(利用者の状況・意見など)					
夕 食		検食者		検食時間	
		主食の炊き方	丁度良い	硬い	軟らかい
		味付けの具合	丁度良い	濃い	薄い
		分量	良い	普通	悪い
		硬さ	良い	普通	悪い
		色彩	良い	普通	悪い
		盛り付け	良い	普通	悪い
		組み合わせ	良い	普通	悪い
		その他	良い	普通	悪い
所見(利用者の状況・意見など)					



様式例5

# 給食日誌

平成 年 月 日 ( ) 天候

管理者	部長	栄養士

施設ごとに必要な項目を追加・変更

食数表			朝食			昼食			夕食			
	利用者	常食										
		一口										
		1cm										
		軟菜										
		ミキサー										
	職員											
	その他											
	検食											
合計												
	朝食			昼食			夕食					
献立	<p>ユニットごとでも可</p>											
残菜記録	主食…	多	普通	少	主食…	多	普通	少	主食…	多	普通	少
	主菜…	多	普通	少	主菜…	多	普通	少	主菜…	多	普通	少
	副菜…	多	普通	少	副菜…	多	普通	少	副菜…	多	普通	少
	その他…	多	普通	少	その他…	多	普通	少	その他…	多	普通	少
	コメント				コメント				コメント			
	(記録者 )			(記録者 )			(記録者 )					
出勤者	佐藤	A	鈴木	休								備考
	勤務者名		勤務状況					勤務状況の例				
	A:早番 B:中番 C:遅番 休:公休 有:有休 早:早退 遅:遅刻 欠:欠勤											
	温度・湿度管理						水質検査					
	食品倉庫	調理室	冷蔵庫①	冷蔵庫②	冷凍庫	保存食用冷凍庫	色	臭い	塩素濃度			
調理開始時	18℃/50%	/	3℃									
調理終了時	/	/	5℃									
備考	例:食事提供状況等											

\* 上記内容のほか、衛生管理関係の表を給食日誌に加えることも可。

\* 検食状況記入欄を設け、検食簿と兼用することも可。

様式例6

施設ごとに必要な項目を追加・変更。なるべく多くの人に情報共有する。

管理者	部長	栄養士	委託

ヒヤリハット・事故報告書

平成 年 月 日 ( )  
所属

連絡者	氏名		発生日時	平成 年 月 日 ( ) 午前/午後 時 分
	所属		所属	
内容	具体的に			
対処と経過	どのように対処したか、経過をおって			
原因	具体的に			
改善策	再発防止のために			