

## 福岡市健康増進法施行細則に関する事務に係る様式要綱

令和3年11月29日  
令和5年1月13日改正

福岡市健康増進法施行細則（平成15年福岡市規則第100号）第12条の規定に基づき、福岡市が行う健康増進法等による届出及び申請書等に関する様式を次のように定める。

- (1) 国民健康・栄養調査世帯指定通知書 様式第1号（規則第2条関係）
- (2) 特定給食施設開始届 様式第2号（規則第3条関係）
- (3) 特定給食施設変更届 様式第3号（規則第4条関係）
- (4) 特定給食施設休止・廃止届 様式第4号（規則第5条関係）
- (5) 指定通知書 様式第5号（規則第7条関係）
- (6) 指定解除通知書 様式第6号（規則第7条の2関係）
- (7) 特定給食施設栄養指導結果票 様式第7号（規則第8条関係）
- (8) 特定給食施設栄養管理報告書（病院・介護老人保健施設・介護医療院用）様式第8号（規則第9条関係）
- (9) 特定給食施設栄養管理報告書（老人福祉施設・社会福祉施設用）様式第9号（規則第9条関係）
- (10) 特定給食施設栄養管理報告書（学校その他の施設用）様式第10号（規則第9条関係）

国民健康・栄養調査世帯指定通知書

世帯主

様

健康増進法第11条第1項の規定に基づき、あなたの世帯を 年国民健康・栄養調査世帯に  
指定したので通知します。

年 月 日

福岡市長



特定給食施設開始届

年 月 日

(宛先) 福岡市 保健所長

設置者  
住 所  
氏 名

(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

下記のとおり給食を開始したので、健康増進法第 20 条第 1 項の規定により届け出ます。

記

1 給食施設の名称及び所在地

名称

施設の所在地

電話番号

2 給食施設の種類

3 給食 開始 (予定) 年月日 年 月 日

4 給食 (予定) 人員

	朝 食	昼 食	夕 食	その他
計 名	名	名	名	名

5 管理栄養士数及び栄養士数

管理栄養士数 名

栄養士数 名

特定給食施設変更届

年 月 日

(宛先) 福岡市 保健所長

設置者

住 所

氏 名

(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

下記のとおり変更したので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

記

		旧	新
1	給食施設の名称		
2	給食施設の所在地		
3	給食施設設置者		
4	給食施設の種類		
5	1日の給食 (予定) 人員		
	朝 食		
	昼 食		
	夕 食		
	その他		
	計		
6	管理栄養士数 及び栄養士数	管理栄養士数 栄養士数	管理栄養士数 名 名 栄養士数 名

特定給食施設休止・廃止届

年 月 日

(宛先) 福岡市 保健所長

設置者

住 所

氏 名

(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

下記のとおり給食を休止・廃止したので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

記

1 施設名

2 給食休止・廃止(予定)年月日 年 月 日

3 休止・廃止理由

指定番号 号

指 定 通 知 書

給食施設の名称

給食施設の所在地

設置者 住 所  
氏 名

給食施設の種類

上記の施設を健康増進法第 2 1 条第 1 項の規定により管理栄養士を置かなければならない特定給食施設として指定します。

年 月 日

福岡市長



指 定 解 除 通 知 書

給食施設の名称

給食施設の所在地

設置者 住 所  
氏 名

給食施設の種類

上記の施設を管理栄養士を置かなければならない特定給食施設として指定（指定番号第 号）をしましたが、基準に該当しなくなったので当該指定を解除します。

年 月 日

福岡市長

印

特定給食施設等栄養指導結果票

年 月 日

様

福岡市 保健所長

年 月 日 貴施設に対して標記調査指導を実施した結果は、下記のとおりです。

記

項目	指導内容
身体状況、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価	① 利用者の身体状況、食事の摂取状況等の把握 ② 給与栄養量の目標設定及び食事計画 ③ 食事計画に基づく食材料の調達、調理及び提供 ④ 提供した食事の摂取状況の定期的な把握 ⑤ 身体状況の変化と把握 ⑥ 食事計画の評価と改善
提供する食事（給食）の献立	① 利用者の身体状況等に対する配慮 ② 利用者の嗜好等に対する配慮 ③ 料理及び食品の組合せへの配慮 ④ モデル的な料理の組合せの提示（カフェテリア方式の場合）
栄養に関する情報の提供	① 献立表の掲示 ② 熱量、たんぱく質、脂質及び食塩等の主要栄養成分の表示 ③ 健康及び栄養に関する情報の提供 ④ 各種媒体の活用等による知識の普及
書類の整備	① 献立表等食事計画に関する書類の整備 ② 利用者の身体状況等栄養管理の評価に必要な情報の管理 ③ 委託契約に関する書類の整備
災害等の備え	食料の備蓄や対応方法の整理等体制の整備
その他	
栄養指導員：	

特定給食施設栄養管理報告書( 年度)

(病院・介護老人保健施設・介護医療院用)

(宛先)福岡市

保健所長

施設名

所在地 〒

電話

FAX

E-mail

設置者又は管理者職氏名

福岡市健康増進法施行細則第9条第1号の規定により、次のとおり給食の栄養管理の状況を報告します。

① 施設の種類	1 病院                      2 介護老人保健施設                      3 介護医療院 4 病院に介護老人保健施設が併設                      5 病院に介護医療院が併設								
② 運営方法	1 直営								
	2 委託	委託先名称				委託内容			
	委託内容 ①献立作成 ②材料購入 ③調理 ④配膳 ⑤下膳 ⑥食器洗浄 ⑦施設外調理 ⑧栄養指導 ⑨その他								
③ 調理システム	施設内調理 ・ 施設外調理( 一部 ・ 全部 ) クックサーブ ・ クックチル ・ クックフリーズ ・ 真空調理								
④ 従事者数			施設側		委託先側		合計		
			常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	
	管理栄養士								
	栄養士								
	調理師								
	調理員								
	給食事務 その他								
合計									
⑤ 1日当たりの給食数	食種		区分		朝食	昼食	夕食	その他	合計
	一般食	常食							
		常食以外							
	特別食								
	その他								
⑥ 平均在院日数		病院 日		介護老人保健施設 日					
		介護医療院 日							
⑦ 食事提供時間		朝食		昼食		夕食		その他	
⑧ 適温給食の方法		1 温冷配膳車		2 保温食器		3 保温トレイ		4 その他( ) 5 無し	

⑨ 献立	1 複数献立(セレクトメニュー) 有(頻度 回/週)・無					
	2 特別献立(別料金の発生するメニュー) 有・無					
	3 行事食 有(頻度 回/月)・無					
⑩ 栄養管理体制	1 栄養管理手順の作成 有・無 【栄養状態を把握するために実施している項目及び対象】 ・項目 ・対象者 全員 一部 【再評価の間隔】 【栄養管理計画の見直しの間隔】					
	2 チーム医療の実施状況 NST(加算有・加算無) ・褥瘡 ・ クリニカルパス ・ 回診 ・ カンファレンス					
	3 食事摂取状況の把握 有・無 【把握方法】					
⑪ 施設における給与 栄養目標量の設定	1 設定年月日					
	2 設定方法					
⑫ 実施献立の評価	1 給与栄養目標量に対する実施給与量の評価 無・有(頻度 )					
	2 残食の評価 無・有(頻度と方法 )					
	3 検食簿 無・有(検食者 )					
	4 喫食者による評価 無・有(頻度と方法 )					
⑬ 栄養教育の状況	1 献立表 掲示 有・無 栄養成分表示 有(エネルギー・たんぱく質・脂質・塩分)・無					
	2 栄養情報の提供 リーフレット ポスター 食卓メモ その他( )					
	3 地域での活動					
	4 栄養指導	個別	入院	外来	訪問	合計
			名	名	名	名
有・無	集団	テーマ		回数	指導者数	
				回	名	
				回	名	
				回	名	
⑭ 会議	会議名称	参加者(職名)		内容		
⑮ 従事者の研修会		回数	参加者数	主な内容		
	施設内研修					
	施設外研修					
⑯ 非常時危機 管理対策	1 食中毒対応マニュアル 有・無		2 災害時対応マニュアル 有・無			
	3 食品等の備蓄 有( 人分を 回分)・無					
⑰ 報告書作成者	所属名		職・氏名			

特定給食施設栄養管理報告書( 年度)

(老人福祉施設・社会福祉施設用)

(宛先)福岡市

保健所長

施設名

所在地 〒

電話

FAX

E-mail

設置者又は管理者職氏名

福岡市健康増進法施行細則第9条第2号の規定により、次のとおり給食の栄養管理の状況を報告します。

① 施設の種類の	1 老人福祉施設		2 社会福祉施設				
② 運営方法	1 直営						
	2 委託	委託先名称				委託内容	
	委託内容 ①献立作成 ②材料購入 ③調理 ④配膳 ⑤下膳 ⑥食器洗浄 ⑦施設外調理 ⑧栄養指導 ⑨その他						
③ 調理システム	施設内調理 ・ 施設外調理(一部・全部) クックサーブ ・ クックチル ・ クックフリーズ ・ 真空調理						
④ 従事者数		施設側		委託先側		合計	
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外
	管理栄養士						
	栄養士						
	調理師						
	調理員						
	給食事務 その他						
合計							
⑤ 1日当たりの給食数	施設名・サービス名	定員	朝食	昼食	夕食	その他	合計
⑥ 食事提供時間	朝食		昼食		夕食		その他
⑦ 適温給食の方法	1 温冷配膳車 2 保温食器 3 保温トレイ 4 その他( ) 5 無し						
⑧ 献立	1 複数献立(セレクトメニュー)			有(頻度 回/週)・無			
	2 行事食		有(頻度 回/月)・無				

⑨ 栄養管理体制	1 栄養管理手順の作成 有 ・ 無 【栄養状態を把握するために実施している項目及び対象】 ・項目 対象者 全員 一部 【再評価の間隔】 【栄養管理計画の見直しの間隔】			
	2 加算状況 有 ・ 無 【加算項目】			
	3 食事摂取状況の把握 有 ・ 無 【把握方法】			
⑩ 身体状況の把握  年 月現在	1 体格 肥満 % やせ % / 不明 【評価方法】 BMI その他( )			
	2 栄養状態 低栄養 % / 不明 【評価方法】			
	3 疾病状況 アレルギー 高血圧 高血糖 脂質異常症 その他( )			
⑪ 施設における給与 栄養目標量の設定	1 設定年月日			
	2 設定方法			
⑫ 実施献立の 評価	1 給与栄養目標量に対する実施給与量の評価 無 ・ 有 (頻度 )			
	2 残食の評価 無 ・ 有 (頻度と方法 )			
	3 検食簿 無 ・ 有 (検食者 )			
	4 喫食者による評価 無 ・ 有 (頻度と方法 )			
⑬ 栄養教育の状況	1 献立表 掲示 有 ・ 無 栄養成分表示 有 (エネルギー・たんぱく質・脂質・塩分)・無			
	2 栄養情報の提供 リーフレット ポスター 食卓メモ その他( )			
	3 地域での活動			
	4 栄養指導・教育  有 ・ 無		指導者数  人	主な内容
⑭ 会議	会議名称	参加者(職名)		内容
⑮ 従事者の研修会		回数	参加者数	主な内容
	施設内研修			
	施設外研修			
⑯ 非常時危機 管理対策	1 食中毒対応マニュアル 有 ・ 無 2 災害時対応マニュアル 有 ・ 無			
	3 食品等の備蓄 有 ( 人分を 回分) ・ 無			
⑰ 報告書作成者	所属名 職・氏名			

特定給食施設栄養管理報告書( 年度)

(学校その他の施設用)

(宛先)福岡市

保健所長

施設名

所在地 〒

電話

FAX

E-mail

設置者又は管理者職氏名

福岡市健康増進法施行細則第9条第3号の規定により、次のとおり給食の栄養管理の状況を報告します。

① 施設の種類	1 学校	2 児童福祉施設	3 事業所	4 寄宿舍			
	5 矯正施設	6 自衛隊	7 一般給食センター	8 その他			
② 運営方法	1 直営						
	2 委託	委託先名称		委託内容			
	委託内容 ①献立作成 ②材料購入 ③調理 ④配膳 ⑤下膳 ⑥食器洗浄 ⑦施設外調理 ⑧栄養指導 ⑨その他						
③ 調理システム	施設内調理 ・ 施設外調理(一部 ・ 全部) クックサーブ ・ クックチル ・ クックフリーズ ・ 真空調理						
④ 従事者数		施設側		委託先側		合計	
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外
	管理栄養士						
	栄養士						
	調理師						
	調理員						
	給食事務						
	その他						
合計							
⑤ 給食提供日	1週間当たり 回 (営業日:1週間当たり 日) ※夏休み等長期休暇を除く。						
⑥ 利用率	% (給食を利用している平均的な人数/全対象者数×100)						
⑦ 食事提供時間	朝食	昼食	夕食	その他			
⑧ 1日当たりの給食数	食種・年齢区分	区分	朝食	昼食	夕食	その他	合計
⑨ 献立	1 単一献立 2 複数献立 3 カフェテリア方式 4 その他( )						

⑩ テーマ献立	1 無			
	2 有 行事食 郷土料理 リクエストメニュー 疾病に配慮した献立(具体的に ) その他( )			
⑪ 身体状況の把握 年 月現在  1 体格は、学校、児童福祉施設、事業所及び寄宿舍のみ記入	1 体格 肥満 % やせ % 【評価方法】 BMI 幼児身長体重曲線 学校保健統計調査方式 その他 (具体的に )			
	2 疾病状況 アレルギー 高血圧 高血糖 脂質異常症 その他( )			
⑫ 施設における給与栄養目標量の設定	1 有 設定年月日			
	2 無 設定方法			
⑬ 実施献立の評価	1 残食の評価 無・有(頻度と方法 )			
	2 検食簿 無・有(検食者 )			
	3 喫食者による評価 無・有(頻度と方法 )			
⑭ 献立の提示	1 献立表 2 展示〔実物・写真〕 3 カフェテリアにおけるモデル献立の展示 4 その他( ) 5 無し			
⑮ 栄養教育の状況	1 献立の栄養成分表示 有(エネルギー・たんぱく質・脂質・ナトリウム量)・無			
	2 栄養情報の提供 リーフレット ポスター 食卓メモ その他( )			
	3 食育の取組 ( )			
⑯ 会議	会議名称	参加者(職名)		内容
⑰ 研修会		回数	参加者数	参加者職名
	施設内			
	施設外			
⑱ 非常時危機管理対策	1 食中毒対応マニュアル 有・無			
	2 災害時対応マニュアル 有・無			
	3 食品等の備蓄 有( 人分を 回分)・無			
⑲ 報告書作成者	所属名		職・氏名	

附 則

この要綱は、令和3年11月29日から施行する。

附 則

この要綱は、令和5年1月13日から施行する。