

特定給食施設等における栄養管理の充実対策

はじめに

1. 健康増進法に定められている特定給食施設における栄養管理の基準の理解	1
2. 栄養管理の充実対策	1
3. 栄養管理の充実の取り組み	3
資料1 特定給食施設等の栄養管理等に関する定め	10
資料2 食品別・調理法別料理一覧	15

平成18年12月

(社) 千葉県栄養士会栄養指導研究所

[栄養指導研究所だより別冊]

特定給食施設等における栄養管理の充実対策

はじめに

1. 健康増進法に定められている特定給食施設における栄養管理の基準の理解	1
2. 栄養管理の充実対策	1
3. 栄養管理の充実の取り組み	3
資料 特定給食施設等の栄養管理等に関する定め	10

平成18年12月

(社) 千葉県栄養士会栄養指導研究所

まえがき

栄養士・管理栄養士業務の一層の拡充が求められていることから、業務の充実に資することを目的に、栄養指導研究所の平成15年度から17年度までの事業として、栄養士・管理栄養士の主要な業務を中心に、充実のための方策を取りまとめて「栄養指導研究所だより別冊」として発行しました。

内容は、栄養指導研究所運営委員会および運営協力者合同会議において検討し、平成15年度は「衛生管理」と「食事内容」を発行し、16年度は「栄養指導」および「栄養士・管理栄養士業務」を発行しました。

17年度において「業務の標準化と業務マニュアルの作成」を作成し、当初計画した別冊の発行は終了しましたが、18年度において保育所や学校、老人福祉施設、病院などの特定給食施設に勤務する一人でも多くの栄養士・管理栄養士が健康増進法に定められている特定給食施設の栄養管理の基準を理解し、食事の提供や栄養指導などの栄養管理業務の充実に役立てることを目的として、急きょ「特定給食施設等における栄養管理の充実対策」を作成することとしました。

従来、保育所や学校などは集団給食施設として扱われてきましたが、平成15年5月1日から施行された健康増進法では、特定給食施設と名称が改められ、栄養管理の項のほか、勧告及び命令、立入り検査などの規定が新たに設けられました。

栄養管理は、対象者の身体状況や栄養状態、食生活の実態などを基に、給与栄養量を設定して栄養管理を計画し、提供した食事とその摂取の実態から、目標の達成度を調べ、その後の目標設定に役立てるなど品質管理と評価を行うこと。利用者により健康的な生活を送るために必要な栄養に関する情報を提供することなどが加わるなど、栄養士・管理栄養士の行う業務の重要性や役割が高まるとともに、一方では、その責任も大きくなりました。

平成17年4月からは、従来の「日本人の栄養所要量」は「食事摂取基準」と改められ、生活習慣病の一次予防に役立てることができるよう、エネルギーや栄養素の摂取の指標が設定されるなど、特定給食施設における栄養管理は、集団を対象としたものから集団を構成するすべての「個人」に対して望ましい食事を提供することが求められています。

この別冊はファイルに綴って、日常業務の中で職員教育や業務の充実に活用し「特定給食施設等の栄養管理の充実」が図られ、利用者の食生活の改善や生活習慣病の予防などに資することを念願しております。

平成18年11月18日

栄養指導研究所長 河村 武彦

特定給食施設等における栄養管理の充実対策

はじめに

保育所や学校、事業所、病院など特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する給食施設の運営は、栄養改善法では「集団給食施設」として栄養指導を行うものとされていたが、栄養改善法を包含し「健康日本21」などの国民の健康づくりを推進する基本法として、平成15年5月から施行された健康増進法では「特定給食施設」として、栄養管理を行うことが明確にされている。

健康増進法「第5章 特定給食施設等」（第20条～24条）の「特定給食施設における栄養管理」の項において、特定給食施設とは「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のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるもの」（第20条）とされ、特定給食施設における栄養管理（第21条）、指導及び助言（第22条）、報告及び命令（第23条）、立入検査（第24条）から構成されており、栄養改善法にはなかった報告及び命令、立入検査などの規定が新たに設けられている。

健康増進法施行規則第5条において、特定給食施設は「継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設」とされている。

特定給食施設等における給食は、健康増進法制定の趣旨を踏まえ、健康増進法および健康増進法施行規則や関係通知を基に、施設の目的や特殊性などを十分理解したうえで栄養管理の充実を図り、食事の提供や栄養・食生活指導などを通じて、健康づくりや生活習慣病予防のための保健活動の一環としての役割を果たすことが求められている。

1. 健康増進法に定められている栄養管理の基準の理解

健康増進法第21条に定める「栄養管理の基準」は、施行規則の第9条において定められ、これに付随する通知「健康増進法の施行について（特定給食施設関係）」において運用の詳細が定められている。

特定給食施設に従事する栄養士・管理栄養士は、これを十分に理解して運営体制の整備に努めなければならない。

2. 栄養管理の充実対策

(1) 栄養管理の目的と目標

① 栄養管理の目的・役割

特定給食施設の栄養管理は、利用者の健やかな成長・発育や健康の維持・増進と疾病の予防、疾病の治療や健康の回復などを目的として、対象者に必要な栄養量を満たした食事を提供することであり、また、食事は生活に潤いを与える楽しみの一つでもある。

食事の提供は、空腹や嗜好を満足させるだけでなく、教育的な要素が含まれ、摂取する食品の種類と量、料理の組合せ、味などの体験学習になるなど栄養・食生活についての正しい情報を提供し、望ましい食事の選択や食事の食べ方を学習する場として栄養・食生活指導の面においても大切な役割を持っている。

② 栄養管理の目標

食事の提供に当たっては、個々の利用者にとって適切な熱量および栄養素量となる給与栄養量を設定し、これを満たす献立を作成する。

食事の内容は、利用者が好んで受入れ、食事を食べることを通じて、食事を提供する目的を達成し、併せて、健康の維持・回復や栄養に関する情報の提供を行い栄養・食生活についての知識の習得と食習慣や食行動の変容につながる栄養教育として使用できる品質を目標とする。

(2) 栄養管理体制の整備

① 栄養管理の方法

特定給食施設における栄養管理の方法は、健康増進法施行規則及びこれに付随する通知において、「利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣等を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供に努め、品質管理を行うように努めること。」とされ、「品質管理」とは「提供する食事の量と質について計画を立て、その計画どおりに調理及び提供が行われたか評価を行い、その評価に基づき食事の品質を改善することをいう」とされている。

そして、給与栄養量の算出の方法や品質の管理とその評価の方法、献立の作成、書類の整備、衛生管理など栄養管理に関する各種の業務の実施方法の詳細が定められているので、栄養管理はこれを十分に理解して実施する。

② 栄養管理の主要な業務

健康増進法施行規則及び通知に示される栄養管理を行う上での主要な業務は以下の事柄がある。

- 定期的に利用者の給与栄養量を把握し、これを満たす献立作成基準（栄養基準・食品構成）の作成（一度作った後は、必要な量を満たしているかどうかを確認し、適当でない場合は修正する）
- 献立作成基準（食品構成）を基に利用者の状況などを勘案した献立の作成
- 食事の提供に必要な食材などの購入と保管
- 調理・盛り付け・配膳・配食
- 下膳・食事摂取量（残食量）の把握
- 食器・器具類の洗浄・消毒
- 施設・設備の清掃と清潔の保持
- 他部門との連絡・調整
- 従事者の教育・訓練
- 食事の評価・品質改善

これらの業務を与えられた人員や予算、施設・設備などのさまざまな条件の下で業務の実施体制を整備し、システムとして管理することが必要になる。

業務の実施方法は、標準化してマニュアルとして職員の教育・訓練に活用するとともに、給食業務や衛生管理の実施状況などについて日常的な点検や見直しなどを基に改善を加え、よりよい栄養管理のできる体制づくりに努めることが大切である。

3. 栄養管理の充実の取り組み

給食業務は、とすればマンネリ化し、惰性に流されやすい面を持っているが、食事の評価を基に品質の改善を図り、栄養管理の目的を果たすためには、栄養部門に働く者の一人一人が食事を提供する目的や業務の重要性などを十分に理解し、分担する業務を適正・円滑に実施するとともに、お互いが協力して業務に当たることが基本になる。

このため、栄養管理の充実に当たっては、栄養部門従事者の職業意識や目的意識などの高揚のための教育・訓練の充実と、施設管理者や他部門関係者などとの良い人間関係の構築などが重要であり、これらへの取り組みが栄養管理の充実対策の第一歩になる。

(1) 給与栄養量の把握と栄養基準・食品構成の作成

① 給与栄養量の把握

特定給食施設における栄養管理の基準は、健康増進法施行規則第9条に定められ、運用の詳細は「健康増進法の施行について（特定給食施設関係）」に定められている。（資料1を参照のこと。）

この通知において、「個々人の栄養状態の評価に応じて食事を提供する必要があることから、定期的に適切な熱量及び栄養素の量を把握する」、「喫食者に与えることが適切な熱量及び栄養素の量の目標を設定する」、「給与栄養量の目標は、喫食者の栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直す」、「喫食者の性、年齢、生活活動強度別人員構成に基づき、年齢階級等の別に給与栄養量の目標を設定してもさしつかえない」、「病院等にあつては、喫食者の栄養状態、病状、治療状況等に配慮した給与栄養量を設定し、栄養管理を計画する」とされている。

児童福祉施設や学校、病院については、別に通知などがあるのでこれを基に算出し、給与栄養量の目標を設定する。給与栄養量の算出に当たっては「日本人の食事摂取基準（2010年版）の活用」（第一出版）に各施設別の利用方法が詳細に記載されているので、これらを理解するとともに通知に基づいて、給食対象者の把握を行って給与栄養量の適正な算出を行う。

② 提供する食事の栄養基準・食品構成の作成

前記の通知において「献立の作成にあたり、喫食者の給与栄養量が確保できるよう、施設における献立作成基準を作成するように努めること」とされているので、給与栄養量の目標を基に食事の栄養基準量を定める。

そして、利用者の年齢や身体の状態、栄養状態、地域の特殊性などを踏まえて栄養基準量を満たす食品構成を作成する。

食品構成は、食品群別荷重平均成分表を使用して栄養価を算出するが、食品群別の使用食品の使用頻度や分量は、施設や季節、地域によって異なるので、それぞれの施設における過去の同じ時期の献立作成期間における食品群別の荷重平均成分値を使用するなどによって栄養価を計算する。

食品群別の使用食品の使用頻度や分量（使用量）が特定の食品に偏っているときは、使用する食品の種類や使用頻度、使用量などを補正して食品群別の加重平均成分値を作成し、これによって栄養価を計算する。

病院給食などにおいては、常食や軟食、流動食のほか、それぞれの疾病の病状ご

とに栄養基準を作成し、これを基に食品構成を作成し、それぞれの食種にふさわしい食品を使用して献立を作成する。

(2) 利用者の状況を勘案した献立の作成（食品構成に基づく献立の作成）

食事は、成長・発育や健康の維持・回復に必要な栄養素を摂取するための「目的」となるものであるから、献立は、食品構成を基に利用者の身体の状態、摂取量、嗜好などを考慮して「必要な栄養量を満たす献立」を作成する。

食事は、栄養的に優れていても、利用者の好みに合わなかったり、おいしくなければ喫食率は向上しないので、「利用者の嗜好に適した食事」を提供することが、喫食率を向上させるうえでの「動機」になる。

献立は、衛生面や従事者の労力（従事者の数）や技術、設備などを十分に考慮し、清潔の保持などの安全を確保するための業務がおろそかにならない内容とし、十分な原価管理の基に予算の範囲の中で、料理を決めたり材料を選択するなどを基本とし、以下の事柄に配慮して作成する。

- ① 対象者の喫食状況や嗜好などを十分に把握し、一定の期間内に喫食率の良い料理を多く組み入れ、喫食率の悪い料理は減らす
- ② 対象者の多くが好む料理を、適当な頻度で組み入れる
- ③ 主食に変化を付ける
変わりご飯、めん類、パン食など。
- ④ 食べやすい料理にする
喫食対象者が高齢者の場合は、焼くと硬くなる肉の料理は、つけ汁やみそにつけて込んで焼くなどにより硬くならない調理法にする。
- ⑤ 料理全体の味の組合せを考慮する
しょうゆと砂糖の味に偏らない。
- ⑥ 似通った料理が連続したり、頻繁にならない
- ⑦ 酢（酸味）の味付けが連続しない
酢、ドレッシング、マヨネーズ、トマトケチャップなどを使用した料理など。
- ⑧ 料理の組合せを考える
ご飯を食べるおかずになる料理と箸休め的な料理を組み合わせる。
- ⑨ 色合いの良い献立にする
赤、黄、緑などの色を持つ食品を料理に組み入れる。
- ⑩ 主菜の料理と副菜の料理に使用する材料の切り方や大きさが同じにならない。
- ⑪ 季節に合った料理を組み入れる
- ⑫ 旬の食品を使用する
果物や野菜、魚などを旬の食品にすることにより、季節感を出すことができる。
- ⑬ 年中行事の際は、行事にふさわしい料理を組み入れる

(3) 食事の提供に必要な食材料などの購入・保管と原価管理

食材料は、必要な量を発注し、食品の鑑別知識などを習得して適当な品質の食品を適正価格で購入し、それぞれの食品の保管に適した場所に保管する。

食品は納品時だけでなく、下処理後に、使用して残ったものなども含めて衛生的に保管して使用する。

日ごろから、食材料や消耗品などを適正価格で購入するための情報の収集と購入技術の習得、材料費の有効的な使用を行うとともに食事の原価管理を充実する。

(4) 調理・盛り付け・配膳・配食

食事は、衛生的で安全であることが「前提」であり、衛生管理は何事にも優先される重要な事柄である。

調理は衛生管理区分（汚染区域、準汚染区域、清潔区域）に従った調理作業と手洗いの励行、十分な洗浄と加熱、調理・盛り付け後の温度管理などの徹底に努める。

食事の喫食率を高める上で、適時・適温の食事の提供は基本的な事柄になるので、管理者や従事者などの理解と協力を得て施設・設備の整備などを含めた適時・適温の給食を実施するために必要な体制の整備に努める。

《調理時》

① おいしく作る

ア．食品の性質や調理器具の特徴を良く理解したうえで作業を行う

イ．料理は、それぞれの料理の基本的な作業手順を守って作る

ウ．加熱作業は、配膳時間に合わせて開始する

エ．味付けは、おいしく食べられる薄味を心掛ける

オ．めん類のつゆは、めんを入れて複数の者で味を確認する

（うどんのつゆは、そうめんや冷や麦のつゆよりも少し濃いめに味付けする）

カ．味付けご飯の味付けは、濃くならないように注意する

② 献立の全体や業務の内容を良く把握し、手順良く作業を行う

③ 食べる人のことを思い、心を込めて作る

向上心を持って業務に取り組むことが、おいしい料理を作る大切な事柄になる。

④ だれが作ってもおいしくできるように、調理技術の向上・習得に努める

《盛り付け時》

料理を器に盛り付ける作業は、料理や食品に混入している異物を発見して、取り除くための最終的な点検の場でもある。

このため、盛り付け作業を行うに当たっては、機械的・事務的に行うのではなく異物の混入を見逃したり、異物を混入させることがないよう万全の注意を払って行うことが必要である。

① 保温・保冷配膳車を使用している場合は、事前に電源を入れ、温・冷ともに適温にしておき、料理に適した温度で食事が提供できるようにする

② 異物の混入を防ぐ

ア．異物（虫、髪の毛など）の混入の有無に注意して盛り付ける

イ．髪の毛などの異物を混入させない

③ きれいに盛り付ける

ア．彩りを考え食欲がでるように盛り付けする

- イ. 煮汁が食器の縁などにこぼれないよう、受け皿を使用して盛り付ける
 - ウ. 料理全体の量や使用している食品が均等に分配されるように盛り付ける
 - エ. 食器は、料理の種類や量、お盆の上でのバランスなどを考慮して使用する
- ④ 和やかな気分で食事が食べられるような配慮をする
- ア. 果物にはフォークを付ける
 - イ. スープにはスプーンを付ける
 - ウ. めん類のときは、割り箸を付ける
 - エ. 年中行事の際は、行事食を組み入れるほかメッセージなどを記載したカードなどを添える

(5) 下膳・食事摂取量等の把握

下膳した食器は、残食の処理の際に残食調査を行って、残食量と残食量の多い料理や食品などを記録する。

利用者が特定できる場合は、それぞれの利用者の喫食量（残食量）を記録する。

(6) 食器・機器類の洗浄・消毒

食器は、シンクなどに浸してから下洗いなどを行った後に食器洗浄機などで洗浄し、食器消毒保管庫などで乾燥消毒する。食器は、曜日などを決めて澱粉や脂肪などの残留の有無について検査する。

(7) 施設・設備の清掃と清潔の保持、機器類の保守

日常および定期的な清掃の実施により、清潔の保持と整理・整頓を行う。日常業務において機器類が正常に稼働しているかどうか確認するとともに、冷蔵庫や冷凍庫は時間を決めて温度を記録し、異常のないことを確認する。

(8) 他部門との連絡・調整

食事の連絡や配食、介助など食事の提供にかかわる部門や事務部門、施設・設備などの保守などに関する部門との円滑な連絡・調整に努める。

特に、老人福祉施設における栄養マネジメント加算や、病院における栄養管理実施加算の算定には他の部門の協力と連携が不可欠になるので、日ごろから相互理解を深め良い人間関係をつくっておくことが必要である。

(9) 従事者の教育・訓練

新規採用時のほか定期的に反復・継続した教育・訓練を行って知識や技術の向上を基に衛生管理や栄養管理が適正に処理できるようにする。

従事者に栄養管理や衛生管理を徹底し、食事の品質改善を進めるうえで、業務の標準化は極めて重要な事柄であることから業務の標準化とマニュアルの作成を進める。

業務マニュアルの作成は、現在行っている業務を点検し、業務のあり方や業務の処理方法などを科学的・合理的な観点から見直し、標準的な処理方法を定めて業務を再

構築することにより、業務の内容をより高いレベルに引き上げることができる。

業務の標準化は、日常行っている業務の中で業務量が多く、かつ重要な業務から見直しを行う。

業務の標準化は、①食事の提供に関する業務の処理方法は、安全管理や衛生管理に万全の配慮が払われていること。②業務の処理方法（作業手順や処理方法）は、同一のルール・同一の手順を基本とし、だれにでも容易に理解でき、熟練された高度の技術を必要としないことができること。③従事者の安全に十分な配慮が払われていること。などを基本として進める。

マニュアルは、従事者の新規採用時のほか、定期的に反復・継続して実施する教育・訓練に使用して従事者に標準的な業務の処理方法を周知し、日常業務での励行を図る。

(10) 食事の評価と品質の改善

① 食事の評価

食事の評価は、盛り付け終了後の食事の点検と食事時の巡回や訪問、摂取（残食）量調査などによって喫食状況を把握するほか、検食簿、嗜好調査などによっても評価することができる。

食事の利用者が長期にわたってほぼ一定の場合は、残食量調査と検食簿、嗜好調査のほか、身体計測や臨床検査などの結果も併せて評価することができる。

病院などのように喫食期間が短い場合は、嗜好調査を行っても集計が終わるころには多くの対象者がすでに退院して不在の場合もある。

しかし、このような場合であっても嗜好調査の結果は、提供した食事を評価して品質の改善に役立つので、少なくとも年数回は調査を実施して評価と品質の改善に努める。

[盛り付け終了後の食事の点検]

提供する食事が計画（献立表）のとおり調理及び提供が行われているか確認する。

材料の使用漏れなどがある場合は、可能な限り加えるとともに、従事者に材料の使用漏れの原因や防止対策などを記載した報告書（インシデントレポート）を提出させるなどにより、漏れなどの防止に努める。

[食事時の巡回や訪問]

食事時に食堂を巡回したり、部屋を訪問して喫食状況を把握するほか、食事への要望などを聞く。

併せて、栄養・食生活について提供する食事の内容と関連づけて説明するなどにより食生活に関する正しい情報を提供し、望ましい食事の選択や食べ方などの学習に役立てる。

[残食量調査]

提供した食事が利用者の嗜好に適している場合は残食量は少なく、好まれない場合は残食量が多くなる。下膳時に予備の食事や残った料理などが残食量に含まれな

いように注意して残食量を計量し、残食計量表に残食の量（目方）とどのような料理や食品が残っていたかを記録する。

果物の皮や魚の骨などが含まれている場合は、そのことを記入する。

病院や老人福祉施設などで献立表の種類（食種）が複数あって、同じ名称の料理でも献立表の種類が異なっている場合は、献立表の種類が判別できるように記録する。

残食量の記録は、作業が終了した後などに担当者から報告を受け、献立一覧表などを使用して、残食の量と料理ごとの喫食の状況を記載しておき、献立作成時に残食量の多い料理を残食量の少ない料理に変更するなどにより、食事の評価とともに品質の改善のために活用できる。

残食の記録は、事務的に記録するだけでなく、提供した食事の評価と品質改善のために最も重要な調査であるとの認識を持つことが大切である。

〔検食簿〕

検食時に、検食簿を使用して料理の組合せや量、調理の方法、味付け、盛り付け色彩など食事の全般にわたって評価を記録する。

検食簿に記載されている事柄は、朝のミーティングなどを利用して従事者に速やかに報告する。調理の方法や味付け、盛り付けなどについて改善や注意すべき事項などがあるときは、調理担当者に改善や注意などを指示して改善する。

料理の組合せや量、味付け、色彩など献立の内容に関する事項については、献立一覧表にメモ書きしておき、献立作成時に修正するなどにより改善する。

〔嗜好調査〕

嗜好調査は、提供している料理の種別（主食、主菜、副菜、汁など）ごとに、5段階程度の区分で評価を受ける。パンやめん類などのご飯以外の主食は、半月ないし、1ヶ月のうちに食べたい回数を調査する。

また、平均的な摂取量や総合評価などを5段階程度の区分で選択してもらう。併せて、食事を残す理由などもいくつかの理由の中から選択してもらう。

これらの他に、好む料理などを3品程度記入してもらう。

嗜好調査による評価は、全体的な傾向を把握して評価するほか、平均的な摂取量や総合評価などを経時的にも比較して、利用者の評価が高まるよう献立や食事の充実を図る。

② 改善目標の設定

改善目標の設定は、盛り付け終了後の食事の点検、残食量調査、検食簿、嗜好調査などによって食事について総合的に評価し、これらの結果をもとに品質改善の目標を設定する。

提供した食事が利用者に適していたかどうかは、残食量の多寡（多少）によって客観的に判断できるので、残食量の減少に努めたり、残食の量を一定量以内に維持できるよう献立内容の充実と調理・盛り付け技術の向上に努め品質の改善を図る。

残食量の目標の設定は、今までの献立で最も残食量の少ない日の残食量、または、喫食状況を基に利用者の大部分が良好に食事を食べたと考えられるときの残食量などを基に目標の残量を設定する。

1日に3食を提供している場合は、朝、昼、夕に分けてそれぞれに目標の残食量を設定する。

③ 献立の見直しと修正

ア. 献立の作成期間の検討

食事の提供が昼食のみで、献立の種類が限られている場合は、献立の見直しと修正作業は、一定の期間に集中して行うことにより実施できる。

しかし、病院や老人福祉施設などのように1日3食の食事を年間を通じて休みなく提供し、常食、軟食、特別食など食事の種類が多くある場合などは、献立の見直しと修正作業には多くの時間を必要とし、限られた人員の中では容易にできない。

特に、コンピューターを使用して1年を単位として献立を作成してある場合などは、半月または1ヶ月分の献立のすべてを、一定の期間内に見直しと修正作業を行うことは困難なので、少しずつ見直しと修正を進める。

しかし、これでは献立の見直しと修正には数年を必要とし、献立の見直しの効果はすぐには出にくい。

献立を28日（4週間）のサイクルとして作成（1日目の献立が当該月の29日目の献立になる）すると、短期間に見直しと修正作業を繰り返すことができることから、見直しと修正の作業効率が格段に良くなり、また、修正時に季節の料理や旬の食品などを速やかに取り入れることができることから、見直しの効果を短期間のうちに上げることができる。

イ. 献立の見直しと修正

献立作成時に献立一覧表などに記載した残食の記録を基に、○残食量の多い料理を残食量の少ない料理に変える。○季節の食材を使用したり季節の料理を組み入れる。○行事食を組み入れるとともに内容を充実する。○食品構成を満たしているか、また、特定の食品を頻繁に使用していないか見直す。

併せて、料理ごとの食品の使用量や献立全体の食品の量を見直す。（食品の使用量が多すぎる場合は、残食量も多くなる。）

保温・保冷配膳車を使用している場合は、温部分の料理と冷部分の料理の数のバランスが取れているか確認する。どちらかに偏っている場合は献立を変更して冷料理と温料理の数のバランスを良くする。

病院などのように献立の種類がいくつもある場合は、一度にすべての見直しと修正作業を行うことは困難なので、労力の許す範囲で計画的に見直しと修正作業を進める。

28日サイクルとして献立を作成する場合は、見直しと修正（残食量の多い献立を残食量の少ない献立に変更する作業）を2～3回繰り返して行うことにより残食の量を大幅に減少させることができる。

また、28日サイクルの献立を3回繰り返すとほぼ3ヶ月になるので、これを四季の1つとして、4回目の修正時に次の季節向きの献立になるよう主食や主菜の料理（場合によっては副菜の料理も季節に合わせて変更する）、果物、野菜など

を旬の食品に変更することにより季節感を盛り込むことができる。

例 主食 ワカメご飯 ⇒ 筍ご飯 ⇒ ピースご飯 ⇒ 五目ご飯 ⇒
栗ご飯 ⇒ いもご飯 ⇒ きのことご飯 ⇒ 五目ご飯
温かい汁の麺 ⇒ そうめん、冷やし中華などの冷麺 ⇒ 温かい汁の麺

④ 調理・盛り付け内容の向上

朝のミーティングなどで調理方法や注意する事柄を徹底するほか、定例の研修会などを利用して、提供している食事の役割や目的、おいしく作る上での心構えなどを従事者に理解させ、励行させる。

併せて、調理・盛り付け内容の向上に努める。

好まれる料理であっても、おいしくできていない場合は残食量が増える。

料理は、煮物だけでなく、あえ物や焼き物なども含めて、すべて味を見ながら調理することや、適温のために行う配慮などを従事者に徹底して、日常業務の中で励行させることが、食事の品質を改善し、おいしい食事を提供する上で重要な事柄になる。

[資料1]

特定給食施設等の栄養管理等に関する定め

【1. 健康増進法】

平成14年 8月 2日 平成14年法律第 103号

第5章 特定給食施設等

第1節 特定給食施設における栄養管理

(特定給食施設の届出)

第20条 特定給食施設（特定かつ多数の者に対して継続的に食事を提供する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。）を設置した者は、その事業の開始の日から1月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。

2 前項の規定による届出をした者は、同項の厚生労働省令で定める事項に変更が生じたときは、変更の日から1月以内に、その旨を当該都道府県知事に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

(特定給食施設における栄養管理)

第21条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければならない。

2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければなら

らない。

- 3 特定給食施設の設置者は、前2項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

(指導及び助言)

第22条 都道府県知事は、特定給食施設の設置者に対し、前条第1項又は第3項の規定による栄養管理の実施を確保するために必要があると認めるときは、当該栄養管理の実施に関し必要な指導及び助言をすることができる。

(勧告及び命令)

第23条 都道府県知事は、第21条第1項の規定に違反して管理栄養士を置かず、若しくは同条第3項の規定に違反して適切な栄養管理を行わず、又は正当な理由がなくて前条の栄養管理をしない特定給食施設の設置者があるときは、当該特定給食施設の設置者に対し、管理栄養士を置き、又は適切な栄養管理を行うよう勧告をすることができる。

- 2 都道府県知事は、前項に規定する勧告を受けた特定給食施設の設置者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(立入検査等)

第24条 都道府県知事は、第21条第1項又は第3項の規定による栄養管理の実施を確認するため必要があると認めるときは、特定給食施設の設置者若しくは管理者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は栄養指導員に、当該施設に立入り、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

- 2 前項の規定により立入検査又は質問をする栄養指導員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 3 第1項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

【2. 健康増進法施行規則】

平成15年 4月30日 厚生労働省令86号

(特定給食施設)

第5条 法第20条第1項の厚生労働省令で定める施設は、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を提供する施設とする。

(特定給食施設の届出事項)

第6条 法第20条第1項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

- 1 給食施設の名称及び所在地
- 2 給食施設の設置者の氏名及び住所（法人にあっては、給食施設の設置者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

- 3 給食施設の種類
- 4 給食の開始日又は開始予定日
- 5 1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
- 6 管理栄養士及び栄養士の員数

(特別の栄養管理が必要な給食施設の指定)

第7条 法第21条第1項の規定により都道府県知事が指定する施設は、次のとおりとする。

- 1 医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であつて、継続的に1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給するもの
- 2 前号に掲げる特定給食施設以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であつて、継続的に1回500食以上又は1日1500食以上の食事を供給するもの

(特定給食施設における栄養士等)

第8条 法第21条第2項の規定により栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない特定給食施設のうち、1回300食又は1日750食以上の食事を供給するものの設置者は、当該施設に置かれる栄養士のうち少なくとも1人は管理栄養士であるように努めなければならない。

(栄養管理の基準)

第9条 法第21条第3項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 1 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者(以下「利用者」という。)の身体の状態、栄養状態、生活習慣等(以下「身体の状態等」という。)を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- 2 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 3 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 4 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 5 衛生の管理については、食品衛生法(昭和22年法律第233号)その他関係法令の定めるところによること。

【3. 健康増進法等の施行について(特定給食施設関係)】

平成15年4月30日 健習発第043001号

第4 特定給食施設等における栄養管理基準

規則第9条に、法第21条第3項に基づく特定給食施設等における栄養管理基準が定め

られたところであるが、その運用の詳細は以下のとおりである。

1. 身体の状態、栄養の状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価（規則1号）

利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣等を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供に努め、品質管理（提供する食事の量と質について計画を立て、その計画どおりに調理及び提供が行われたか評価を行い、その評価に基づき、食事の品質を改善することをいう。）を行うように努めること。

(1) 個々人の栄養状態の評価に応じて食事を提供する必要があることから、定期的に適当な熱量及び栄養素の量を把握するよう努めること。

(2) 個々人の性、年齢、栄養状態及び病状等に基づき、喫食者に与えることが適当な熱量及び栄養素の量（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、喫食者の栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すよう努めること。

ア 学校、事業所等にあつては、喫食者の性、年齢、生活活動強度別人員構成に基づき、年齢階級等の別に給与栄養量の目標を設定しても差し支えないこと。

イ 病院等にあつては、喫食者の栄養状態、病状、治療状況等に配慮した給与栄養量の目標を設定し、栄養管理を計画するよう努めること。

(3) 提供した食事とその摂取の実態から、目標の達成度を調べ、その後の目標設定に役立てるよう、品質（提供される食事量、熱量及び栄養素の量、温度、形状等）の管理とその評価に努めること。

具体的には、利用者の食事量（盛りつけ量）、摂取量又は残食量等を把握し、関連する各項目について総合的に判断すること。

2 食事の献立（規則第2号）

(1) 献立の作成

ア 献立の作成にあたり、喫食者の給与栄養量が確保できるよう、施設における献立作成基準を作成するよう努めること。

イ 食事の内容は、喫食者の身体の状態、栄養状態、生活習慣、病状、治療状況、摂取量、嗜好等を考慮するよう努めること。

ウ 献立の作成は、一定期間（1週間、旬間、1か月）を単位に予定献立を作成するよう努めること。

なお、献立実施時に変更が生じた場合には、献立に明示するよう努めること。

エ 献立は、喫食者に魅力ある給食とするため、各料理の組合せのほか、各地域の特色や季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んだ献立とするよう努めること。

また、喫食者の病状、食事の摂取量、嗜好等を定期的に調査し、献立に反映するよう努めること。

(2) 複数献立や選択食（カフェテリア方式）のように、喫食者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう配慮するよう努めること。

3 栄養に関する情報の提供（規則第3号）

- (1) 喫食者に対し献立の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、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、喫食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良い機会であり、各々の施設に応じ喫食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。
- (3) 食事を提供する前に、あらかじめ、献立を喫食者に示すこと。

4 書類の整備（規則第4号）

- (1) 栄養管理関係業務を適切に実施し、その内容を評価するために、上記の業務の内容が確認できるよう、献立表のみならず喫食者の性、年齢、給与栄養量の目標量、推定栄養摂取量等の帳簿を適宜作成し、当該施設に整備すること。
なお、実施献立には、熱量及び栄養素、食品群別重量等を記録し保存するよう努めること。
- (2) 委託契約を交している場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。

5 衛生管理（規則第5号）

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日衛食第85号生活衛生局長通知）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

「栄養指導研究所だより別冊」作成の趣旨

栄養士・管理栄養士業務の一層の拡充が求められていることから、業務の充実に資することを目的に、栄養指導研究所の平成15年度から17年度までの事業として栄養士・管理栄養士の主要な業務を中心に、充実のための方策を取りまとめて「栄養指導研究所だより」として発行しました。

内容は、栄養指導研究所運営委員会および運営協力者合同会議において検討し、15、16年度において「衛生管理」、「食事内容」、「栄養指導」、「栄養士・管理栄養士業務」を取り上げて発行しました。

17年度において「業務の標準化と業務マニュアルの作成」をもって当初計画した別冊の発行は終了しましたが、18年度において保育所や学校、老人福祉施設、病院などの特定給食施設に勤務する一人でも多くの栄養士・管理栄養士が健康増進法に定められている特定給食施設の栄養管理の基準を理解し、食事の提供や栄養指導などの栄養管理業務の充実に役立てることを目的として、急きょ「特定給食施設等における栄養管理の充実対策」を作成することとしました。

研究所だより別冊は、ファイルに綴って日常業務の中で職員教育や業務の充実に活用されることを念願しております。