

## 特定給食施設等における栄養管理のあり方について

石田委員、由田委員  
提出資料1. 健康増進法施行規則第9条（健康増進法第21条第3項の基準）に基づく  
特定給食施設における栄養管理基準（要点のみを抜粋して示す。）

- 1) 利用者の身体状況を定期的に把握し、これにより適当な熱量及び栄養素量を満たす食事提供、品質管理を行い評価も行う。
- 2) 献立は身体状況、日常の食事摂取量、嗜好等に配慮する。
- 3) 献立表の掲示、栄養成分表示、栄養に関する情報提供を行う。
- 4) 必要な帳簿等の適正な作成と整備する。
- 5) 衛生管理

日本人の食事摂取基準（2005年版）の策定とこの栄養管理基準によって、従来の栄養所要量に基づいた、一定の数字にあわせる対応から、対象者をアセスメント（事前事後）し、状況に応じたより望ましい栄養管理をめざす対応へと変化している。各自治体の条例や規則も大部分がこれに対応した内容に改められている。これは日本人の食事摂取基準を根幹としたPDCAサイクルに沿った栄養管理であると言い換えることができる。

## 2. 特定給食施設等における栄養管理の実施状況調査結果から

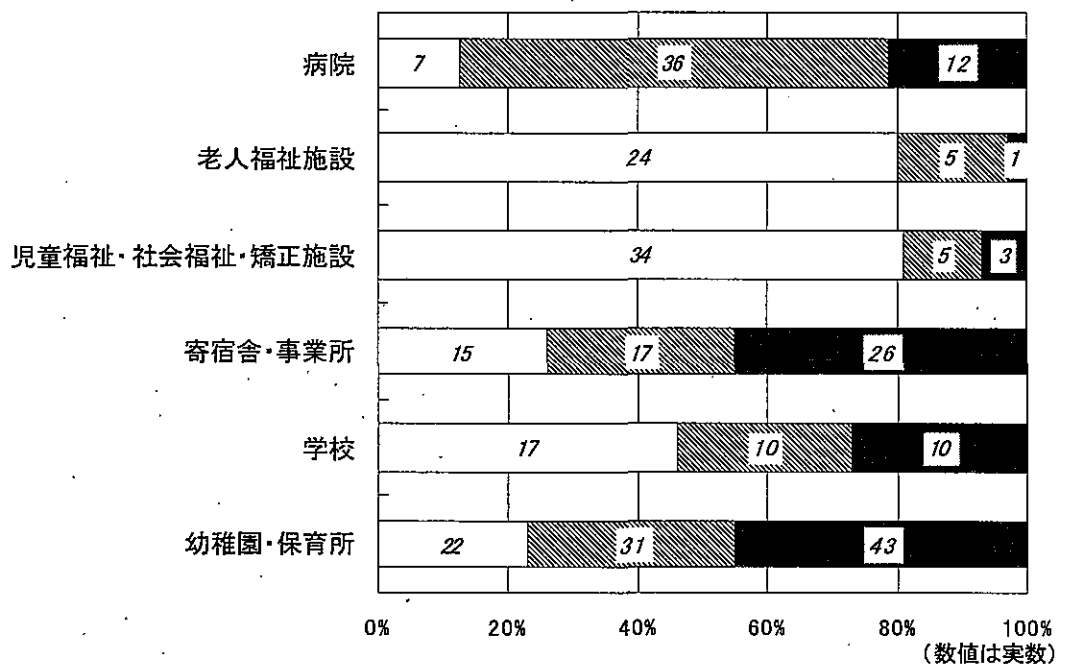


図1 給食を計画するため利用者に対し何らかのアセスメントを行っていますか

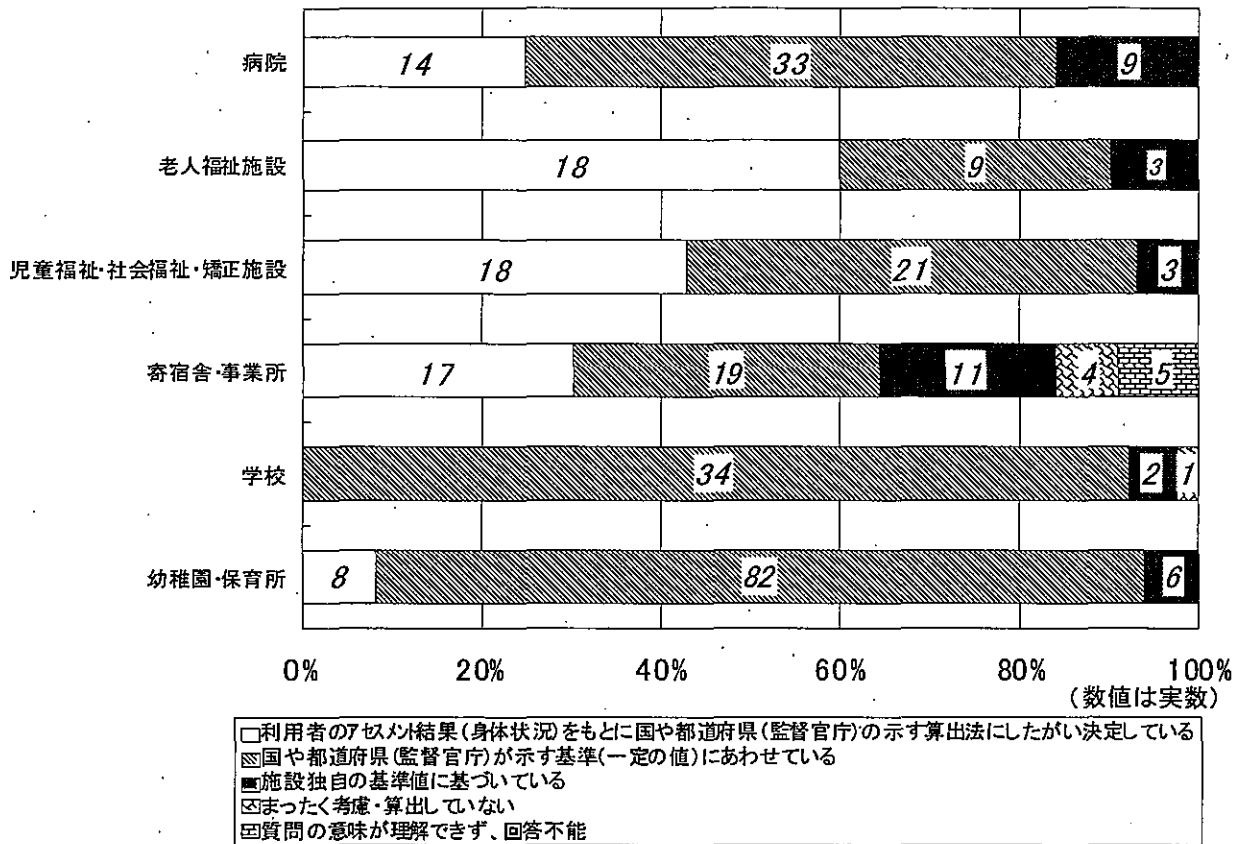


図2 施設における給与栄養量の算出と決定

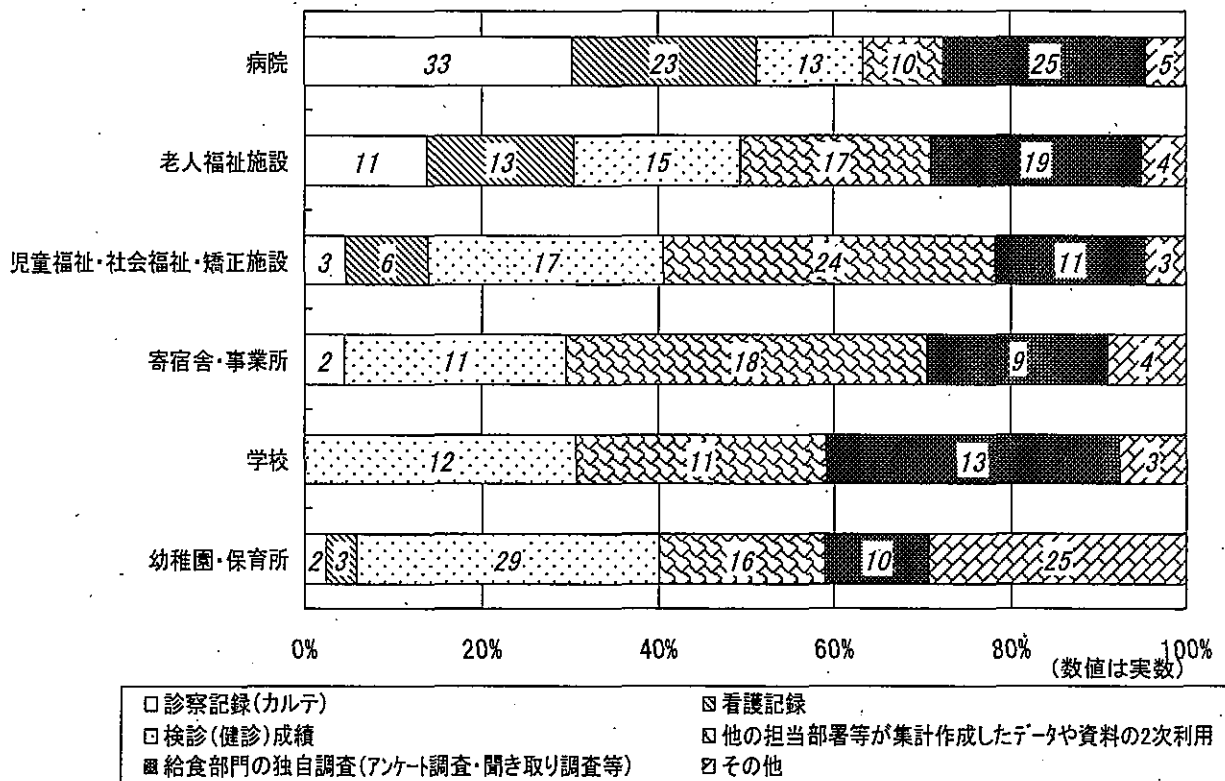


図3 身体状況等の把握方法(複数回答)

平成 15 年 12 月～翌年 2 月にかけて、全国の特定制給食施設の約 1 %に相当する 500 施設を対象に実施した。

施設の種類によって対応にかなりの差が認められていた。現在は調査時点よりも各自治体（保健所）からの指導が浸透していることや介護保険制度（栄養ケアマネジメント）等が改められたことなどから、望ましい対応を取っている施設が増加しているものと推察される。

（平成 15 年度厚生労働科学研究費補助金「特定制給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する研究」報告書（主任研究者：石田裕美）より抜粋）