

管内給食施設の状況について

本日の内容

- 1. 給食施設における危機管理の状況について
- 2. 特定給食施設等指導について
- 3. 給食施設における栄養管理の手引きや各種届出について
- 4. 汁物の塩分濃度について

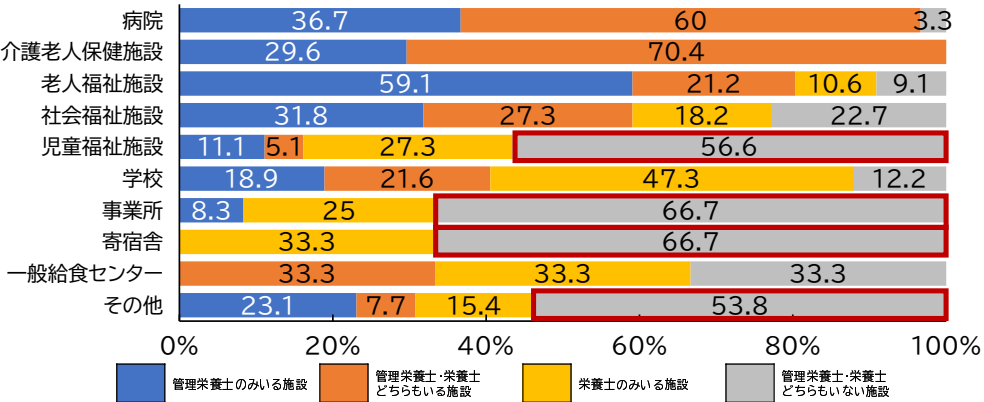
中和保健所 健康増進課 健康づくり推進係

1. 給食施設における危機管理の状況について

1-1)中和保健所管内の報告状況について(令和6年6月1日時点)

施設種別	施設数	報告数	割合(%)
病院	30	30	100
介護老人保健施設	27	25	92.6
老人福祉施設	68	61	89.7
社会福祉施設	22	19	86.4
児童福祉施設	101	94	93.1
学校	74	72	97.3
事業所	12	11	91.7
寄宿舍	3	2	66.7
一般給食センター	3	1	33.3
その他(有料老人ホーム等)	13	11	84.6
計	353	326	83.5

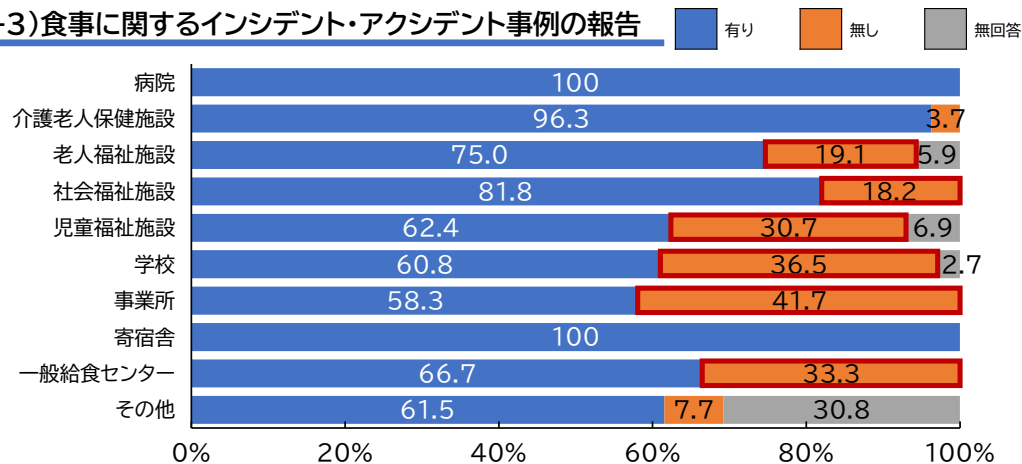
1-2)管理栄養士・栄養士の配置率(常勤)



児童福祉施設、事業所、寄宿舍、その他施設(有料老人ホーム等)は5割以上の施設で管理栄養士および栄養士の配置が無い。努力義務となる施設は配置が少ない傾向にある。

➡管理栄養士や栄養士を配置することで、提供される食事の量や質の適正化が図られ、利用者の健康維持・増進が期待できる。食育の充実や健康経営の一環としても、積極的な配置が望ましい。

1-3)食事に関するインシデント・アクシデント事例の報告



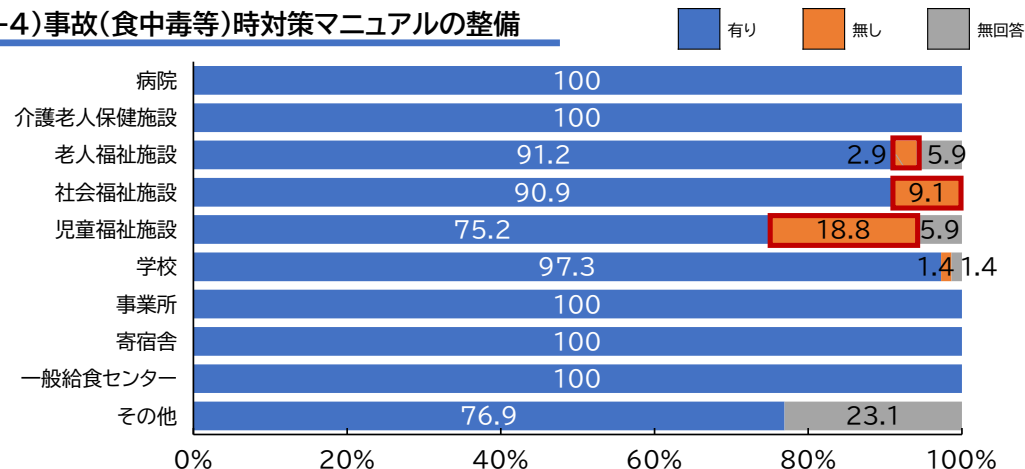
病院・寄宿舍のみ100%報告体制がある。しかし、老人福祉施設、社会福祉施設では約2割、児童福祉施設、学校、事業所、一般給食センターにおいては、約3割～4割の施設に報告体制がない。

⇒日頃から報告体制を整えておくことで、具体的な予防策や、事故後の対応を検討することができ、調理従事者の意識向上および再発防止につながる。

5

令和6年度特定給食施設等栄養管理報告より

1-4)事故(食中毒等)時対策マニュアルの整備

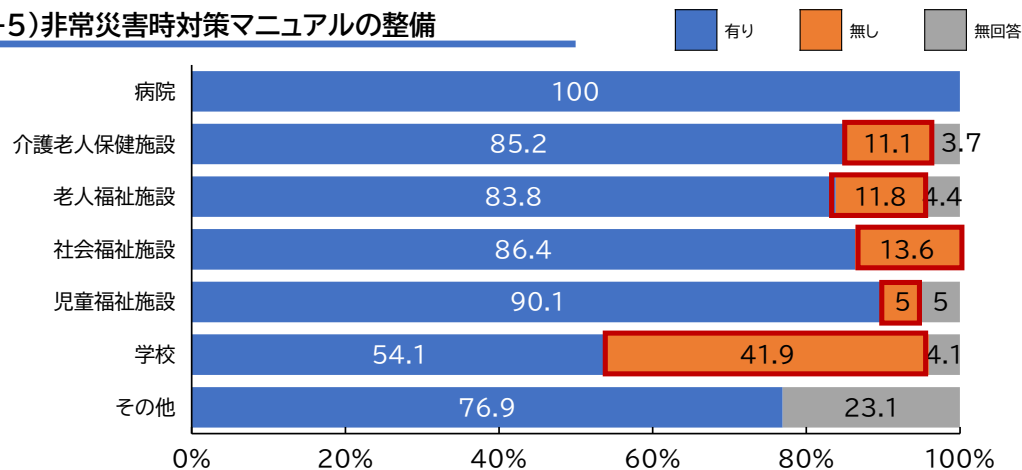


病院・介護老人保健施設・事業所・寄宿舍・一般給食センターでは100%整備している。老人福祉施設、社会福祉施設、児童福祉施設など3食提供され、生活の拠点となる施設でも、一部整備されていない状況である。

6

令和6年度特定給食施設等栄養管理報告より

1-5)非常災害時対策マニュアルの整備



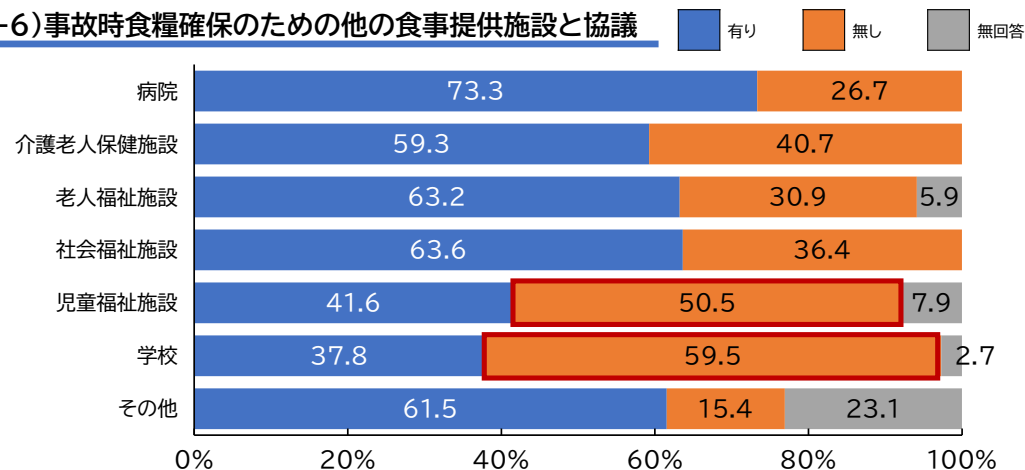
病院では100%整備している。介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設など3食提供され、生活の拠点となる施設でも一部整備されていない状況がある。

⇒食中毒や災害時でも利用者に対し継続的な給食提供、栄養管理が求められる。施設の状況に合わせた対策を施設全体で検討し、管理栄養士・栄養士が不在でも実働できる体制整備が必要。

7

令和6年度特定給食施設等栄養管理報告より

1-6)事故時食糧確保のための他の食事提供施設と協議



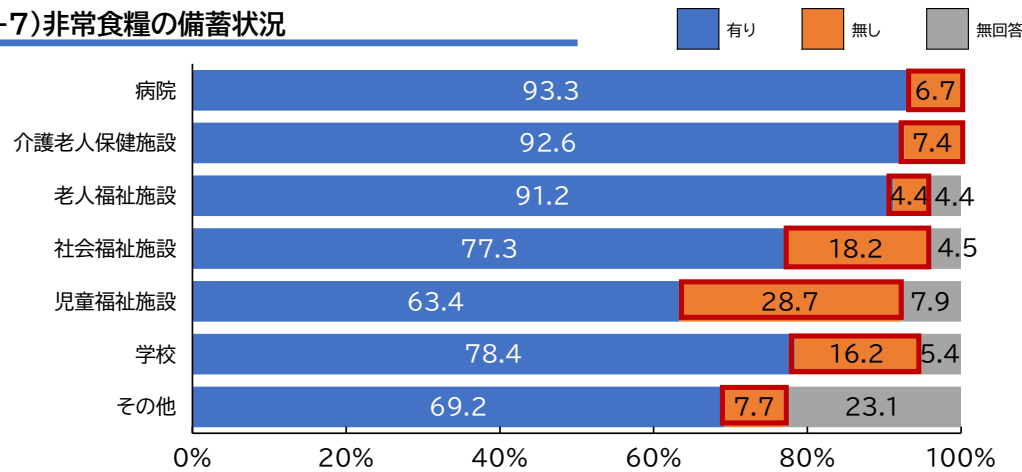
病院、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設、その他の施設では約6割が他の食事提供施設と協議している。児童福祉施設、学校では半数以上が協議していない。

⇒事故時や大規模災害発生に備え、平常時から相互支援関係にある施設、近隣施設、行政機関等との連絡体制・支援体制の整備を図ることが重要。

8

令和6年度特定給食施設等栄養管理報告より

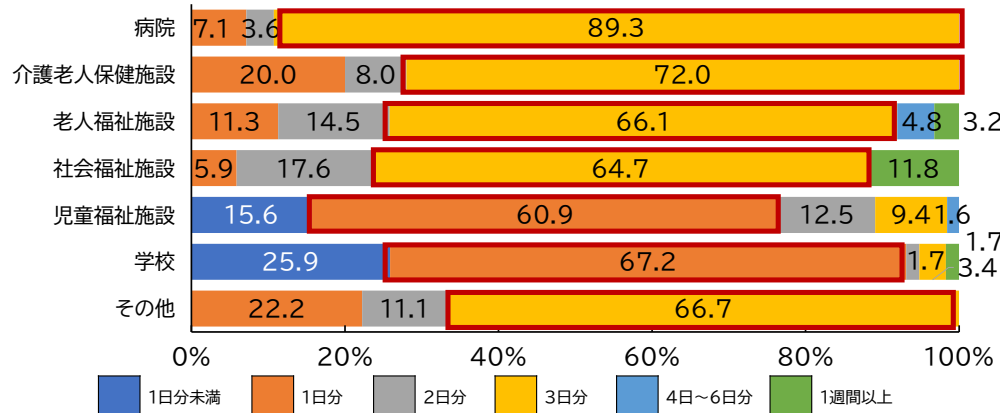
1-7)非常食糧の備蓄状況



病院、介護老人保健施設、老人福祉施設では9割以上が備蓄している一方で、一部備蓄のない施設もみられる。社会福祉施設、児童福祉施設、学校では約2割の施設が備蓄のない状況である。

➡病院や福祉施設等の利用者は特別な栄養管理が必要であることが多い。
食種別や食形態に対応できる備蓄食や水分などの準備が必要。

1-8)非常食糧の備蓄日数



病院では約9割、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設、その他の施設では約7割が3日分の備蓄をしている。児童福祉施設、学校では1日分の備蓄が最も多く約6割を占めている。

➡災害時は食糧が納品されないことや、ライフラインが使用できない状況が予想される。
備蓄食は最低3日分の準備が推奨される。

2. 特定給食施設等指導について

奈良県では、健康増進法の主旨に基づき、特定給食施設*1やその他の給食施設*2が適切な栄養管理を実施できるよう、保健所が立ち入り検査や電話相談等で指導・支援をしています。

*1)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1回100食以上または1日250食以上の食事を提供する施設

*2)その他の施設:1回20食以上または1日50食以上

立ち入り検査などで相談・質問の多い項目について

衛生管理では、大量調理施設衛生管理マニュアルをもとに確認
※マニュアルは1回300食以上、1日750食以上提供する施設に適用
満たさない施設においてもマニュアルに基づいた衛生管理が望ましい

1)検収の項目について

(3) 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。

→品質（規格や特性）、鮮度（新鮮さ）、品温、異物の混入などの項目を点検し記録。

2)使用水の点検項目について

(12) 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。

→色、濁り、におい、異物について始業前及び調理作業終了後に毎日検査、記録。

3)ねずみ、昆虫等の点検・駆除の頻度と記録保管期間について

- 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（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。

→1月に1回以上の巡回点検、半年に1回以上の駆除を実施し、記録を1年間保管。

4)検便について

- 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^{注7}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^{注8}ノロウイルスの検便検査に努めること。

→調理従事者等は、食品の盛り付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者であり、パート等の臨時職員においても月1回以上の検便を受ける。また10月～3月はノロウイルスの検便に努める。

13

出典：大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋（平成29年6月16日）

5)保温・保冷設備の記録について

- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。（別添3参照）

- ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。

調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。

ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

→保温設備に移した場合：時刻を記録。

保冷設備に移した場合：搬入時刻、設備内温度、搬出時刻を記録。

14

出典：大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋（平成29年6月16日）

6)保冷又は保温設備のある運搬車の記録について

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

→保冷又は保温設備のある運搬車：配送時刻、保冷設備への搬入時刻、保冷設備の設備内温度を記録。

7)汚染作業区域と非汚染作業区域の区別について

- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

→施設の構造上、壁で区画できない場合でも、床面を色別する、境界にテープをはる等、明確に区画することが望ましい。

15

出典：大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋（平成29年6月16日）

3. 給食施設における栄養管理の手引きや各種届出について

3-1)給食施設における栄養管理の手引きの改正について（令和7年4月）

健康増進法第21条の3により、特定給食施設においては、厚生労働省が定める栄養管理基準に基づき適切な栄養管理を行うこととされています。

そこで、奈良県においては、その具体的な方法と給食施設が主体的に問題点を改善できるよう「給食施設における栄養管理の手引き」を作成しており、「日本人の食事摂取基準2025年版」の改訂に伴い、内容の一部を改正しました。

給食施設における
栄養管理の手引き

奈良県
令和7年4月

この手引きを十分ご活用いただき、利用者の栄養管理や栄養情報の提供及び食事・栄養指導等の取り組みをお願いします。

16

改正箇所	改正内容
新p12～	栄養素等目標値の設定について、性別年齢別に整理した。
新p16	日本食品成分表の活用について留意点を追記した。
新p17	食事評価の実施フローについて、日本人の食事摂取基準(2025年版)より引用
新p20～	危機管理体制について、BCPの概念を追記し、給食施設等で活用できる様式例を記載した。
新p32	各種届出が必要なケースについて、表で整理した(届出要件に変更なし)。
新p39～	根拠法令、通知等の更新

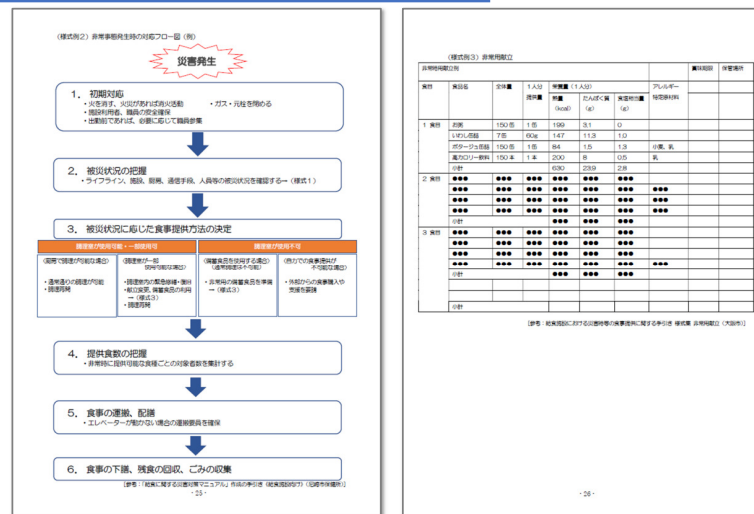
3-3)危機管理体制 様式例の追加

[illegible]

(様式例1)被災状況及び支援に関する状況報告書

出典：給食施設における栄養管理の手引き，23-24（令和7年4月）

3-3)危機管理体制 様式例の追加



(様式例2)非常事態発生時の対応フロー図(例)

(様式例3)非常用献立

出典：給食施設における栄養管理の手引き，25-26（令和7年4月）

3-4)特定給食施設等の届出

健康増進法第20条および奈良県特定給食施設等指導実施要領により、
特定給食施設等の設置者が届出義務者になります。
開始・変更・廃止の日から、1ヶ月以内に届け出てください。

事 項	提出書類
・給食施設を開設または再開する場合 ・食数が特定給食施設等の基準に達した場合	特定給食施設等開始届
・届け出事項に変更が生じた場合	特定給食施設等変更届
・給食施設を休止または廃止した場合 ・食数が特定給食施設等の基準を満たさなくなった場合	特定給食施設等廃止(休止)届

- ・給食業務を委託し食事提供をしている場合、栄養管理の責任は施設側にあります。
- ・施設外で調理された弁当等を供給する施設で、一定の食数を継続的に供給することを目的として、弁当業者等と契約をしている場合には給食施設となります。
- ・同一敷地内に施設の種類や利用者の特性が明らかに異なる施設が複数設置されている場合は、それぞれ別の給食施設とします。

※給食業務を委託している場合でも、届出は給食施設設置者が提出してください。

次の場合は「変更届」を変更があった日から**1ヶ月以内**に提出してください。

(ア) 給食施設設置者の住所(所在地)の変更
(イ) 給食施設設置者の氏名、法人にあっては名称及び代表者名の変更
(ただし、設置者が自治体である場合は除きます。)
(ウ) 給食施設の名称の変更
(エ) 給食施設の種類(配食先施設の増減、食事提供対象者に変更が生じた場合)
(オ) 1日の予定給食数及び各食の予定給食数の変更
(カ) 栄養士及び管理栄養士の配置数の変更

21

22

23

24

- ・給食施設における栄養管理の手引き
- ・栄養管理報告書や届出の様式ダウンロードおよび提出 等



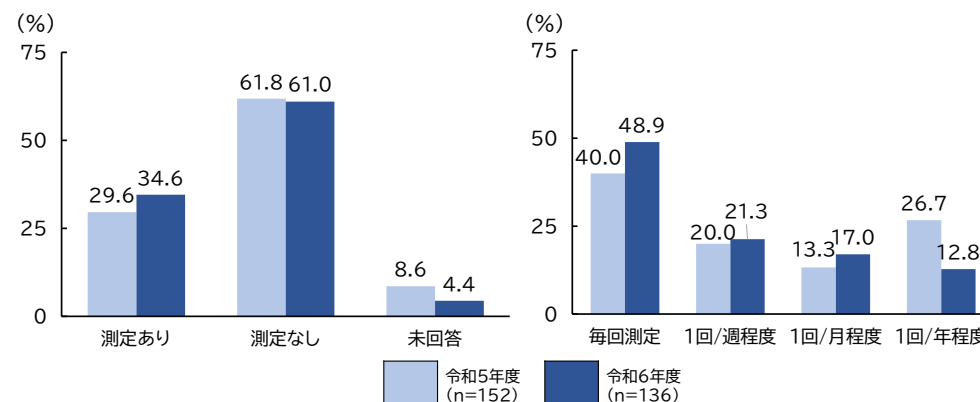
<https://www.pref.nara.jp/19939.htm>

県健康推進課のホームページからご確認いただけます。

25

4. 汁物の塩分濃度について

施設における汁物の塩分濃度測定状況および測定頻度



令和6年度は令和5年度に比較し、増加傾向にあり、34.6%の施設が日頃から測定している。測定頻度は、7割以上の施設が週に1回以上の測定を行っている。

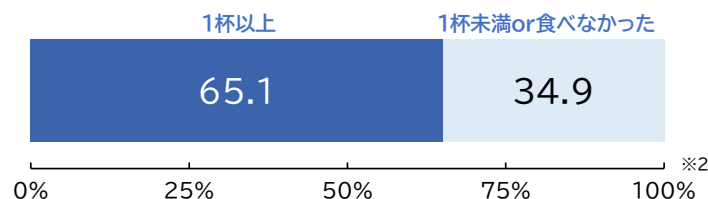
26
出典：令和5年度・6年度特定給食施設等関係職員研修会アンケート結果



なぜ汁物の塩分を測定するの？

汁物の塩分濃度結果を参考に
施設の味付けの現状を把握する！

◆平均的な1日に食べた味噌汁の量
(味噌汁1人前の食塩相当量は1.2g)※1



※1 女子栄養大学出版部、「調理のためのベーシックデータ 第4版」、豆腐とわかめの味噌汁150mlあたり
※2 令和3年度県民健康・食生活実態調査

27

汁物の塩分測定について



各施設・事業所においては、
献立作成において計算上での汁物の塩分濃度を調整。



今回、実測の値と施設で想定している値に
差異がないかを確認していただけたらと思います。

28

汁物の塩分測定結果

	推奨								
	0.6%以下	~0.7%以下	~0.8%以下	~0.9%以下	~1.0%以下	~1.1%以下	~1.2%以下	~1.3%以下	1.3%以上
全体	20	30	26	16	8	3	0	1	1
(再掲)									
社会福祉施設	2	1	1	1	1	0	0	1	0
高齢者福祉施設	3	7	13	4	5	2	0	0	0
病院	0	6	2	6	1	0	0	0	0
保育園・児童福祉施設	10	11	4	4	1	1	0	0	1
学校	5	5	6	0	0	0	0	0	0
事業所	0	0	0	1	0	0	0	0	0

汁物の塩分濃度別食塩量

		推奨						
塩分濃度	汁の量	0.6%以下	0.7%	0.8%	0.9%	1.0%	1.2%	1.4%以上
	100cc	0.6g	0.7g	0.8g	0.9g	1.0g	1.2g	1.4g
	150cc	0.9g	1.05g	1.2g	1.35g	1.5g	1.8g	2.1g

奈良県では、1日あたりの食塩摂取量を7g以下にすることを目標としています
汁物の具を増やして、汁の分量を減らせば、同じ濃度でも食塩摂取量を減らすことができます