

表3 健康・食事意識調査の集計表 (千葉市)

意識 設問	回答肢	1		2		合計
		N企業		K銀行		
		人	(%)	人	(%)	人
1. あなたは、食生活で気をつけていることがありますか	1 ある	120	72%	124	62%	244 66%
	2 ない	46	28%	77	38%	123 33%
	合計	166	100%	201	100%	367 100%

独立性の検定(カイ二乗検定)  
 有意確率 P 値 = 0.0323022  
 p<0.05

意識 設問	回答肢	1		2		合計
		N企業		K銀行		
		人	(%)	人	(%)	人
2. あなたは、現在の食事が今後も続くと健康面でまずいと思いますか	1 とてもそう思う	14	8%	12	6%	26 7%
	2 まあそう思う	39	23%	26	13%	65 18%
	3 どちらともいえない	59	36%	62	31%	121 33%
	4 あまりそう思わない	43	26%	78	39%	121 33%
	5 まったくそう思わない	11	7%	24	12%	35 10%
	合計	166	100%	202	100%	368 100%

Mann-Whitney's U test  
 P値は 0.000252186  
 p<0.001

意識 設問	回答肢	1		2		合計
		N企業		K銀行		
		人	(%)	人	(%)	人
8. あなたが、健康のために自分に合った量と質の食事をする事は、あなたの職場や家族にとってよいことだと思いますか	1 とてもそう思う	74	44%	113	56%	187 51%
	2 まあそう思う	71	43%	75	37%	146 39%
	3 どちらともいえない	18	11%	13	6%	31 8%
	4 あまりそう思わない	4	2%	2	1%	6 2%
	5 全くそう思わない	0	0%	0	0%	0 0%
	合計	167	100%	203	100%	370 100%

1	2	合計	
		N企業	K銀行
		人	(%)
74	44%	113	56%
71	43%	75	37%
22	13%	15	7%
167	100%	203	100%

Mann-Whitney's U test  
 P値は 0.0160218  
 p<0.05

設問	回答肢	1		2		合計
		N企業		K銀行		
		人	(%)	人	(%)	人
12. あなたが自分に合った食事を選択するために、職場の食堂では、栄養成分表示が整っていると思いますか	1 十分整っている	3	2%	43	21%	46 13%
	2 まあまあ整っている	54	33%	136	67%	190 52%
	3 あまり整っていない	77	47%	20	10%	97 27%
	4 まったく整っていない	30	18%	3	1%	33 9%
	合計	164	100%	202	100%	366 100%

1	2	合計	
		N企業	K銀行
		人	(%)
57	35%	179	88%
107	65%	23	12%
164	100%	202	100%

Mann-Whitney's U test  
 P値は 1.10784e-26  
 p<0.001

設問	回答肢	1		2		合計
		N企業		K銀行		
		人	(%)	人	(%)	人
13. あなたは、職場の食堂で料理を選択するときに、栄養成分表示を参考にしていますか	1 いつもしている	8	5%	35	17%	43 12%
	2 時々している	36	23%	90	44%	126 35%
	3 あまりしていない	67	42%	51	25%	118 33%
	4 ほとんどしていない	47	30%	27	13%	74 20%
	合計	158	100%	203	100%	361 100%

1	2	合計	
		N企業	K銀行
		人	(%)
44	28%	125	61%
67	42%	51	25%
47	30%	27	13%
158	100%	203	100%

Mann-Whitney's U test  
 P値は 3.51156e-10  
 p<0.001

設問	回答肢	1		2		合計
		N企業		K銀行		
		人	(%)	人	(%)	人
14. 職場の食堂では、健康的なメニューが選択しやすく提供されていると思いますか	1 十分選択しやすく提供されていると思う	4	2%	39	19%	43 12%
	2 まあまあ選択しやすく提供されている	70	43%	134	66%	204 56%
	3 あまり選択しやすく提供されていない	69	42%	25	12%	94 26%
	4 まったく選択しやすく提供されていない	21	13%	5	2%	26 7%
	合計	164	100%	203	100%	367 100%

1	2	合計	
		N企業	K銀行
		人	(%)
74	45%	173	87%
90	55%	30	13%
164	100%	203	100%

Mann-Whitney's U test  
 P値は 4.2782e-16  
 p<0.001

設問	回答肢	1		2		合計
		N企業		K銀行		
		人	(%)	人	(%)	人
15. あなたは、健康や食事について、職場で情報を得たり、学習する機会がありますか	1 十分ある	0	0%	4	2%	4 1%
	2 時々している	15	10%	49	24%	64 18%
	3 まあまあある	96	62%	105	52%	201 56%
	4 まったくない	45	29%	44	22%	89 25%
	合計	156	100%	202	100%	358 100%

1	2	合計	
		N企業	K銀行
		人	(%)
15	10%	53	26%
96	61%	105	52%
45	29%	44	22%
156	100%	202	100%

Mann-Whitney's U test  
 P値は 0.000958113  
 p<0.001

表4 平成17年度 特定給食施設（事業所）支援・指導 事業計画・実施状況

自治体名： 千葉市 保健所名： 千葉市保健所

項目	内容
事業目的	特定給食施設の栄養管理水準向上のための支援・指導の方法の有効性を検討するとともに、給食施設と連携し、市民（働き盛り世代）に望ましい食習慣の普及を推進する。
実態把握の結果の現状値と目標 表2より	<p>現状値</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食部門の目標の明確化 ⇒ 良好：1施設／6施設中</li> <li>対象者の特性（疾病状況等）の把握 ⇒ 良好：1施設／6施設中</li> <li>対象者の特性にもとづいた給与栄養目標量の設定 ⇒ 良好：0施設／6施設中</li> <li>対象者の特性にもとづいた健康情報の提供をする施設 ⇒ 良好：1施設／6施設中</li> </ul> <p>目標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>対象者の特性を把握する施設の増加</li> <li>対象者の特性にもとづいた給与栄養目標量の設定をする施設の増加</li> <li>対象者の特性にもとづいた健康情報の提供をする施設の増加</li> </ul>
支援計画・実施状況	<p>支援計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>講演会およびグループ学習の実施（それぞれ2回）</li> <li>給食施設巡回指導（2月）</li> </ul> <p>実施状況</p> <p>&lt;講演会&gt;</p> <p>① 「事業所給食における日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用」 講師：女子栄養大学 石田裕美教授 対象：市内の事業所46施設（参加者数：16施設18名）</p> <p>② 「食事バランスガイドを活用した食育のすすめ～給食、外食、家庭食での実践に向けて～」 講師：女子栄養大学 武見ゆかり教授 対象：市内の給食施設、食生活改善推進員、市民等 （参加者数：152施設276名）※研究対象施設6施設は全施設参加</p> <p>&lt;グループ学習&gt;※2回実施 対象：研究対象施設 6施設 参加者数：1回目 6施設8名 2回目 6施設7名 内容：1回目 ・自己改善計画書にもとづいた改善計画の検討 ・事業所給食における問題点についての情報交換 2回目 ・食事バランスガイドの活用について （各施設の献立をサービング換算し、食事バランスガイドをのせたプライスカードを作成） ・改善状況の報告</p> <p>&lt;給食施設巡回指導&gt; 例年通りの時期（2月）に実施。通知文に給食部門担当者（施設側）および健康管理部門担当者の同席について明記した。</p>
評価方法	栄養管理報告書を事前と事後で比較する。
その他	千葉市給食施設指導要綱の改正 （給食施設指導票および給食施設栄養管理状況報告書の様式改正）

資料1

様式第9号（第6条関係）矯正施設・事業所・寄宿舍・一般給食センター・その他

# 給食施設栄養管理状況報告書

（あて先）千葉市長

保健所記入欄	台帳番号	
	<input type="checkbox"/> 特定 <input type="checkbox"/> 小規模	
	<input type="checkbox"/> 指定	<input type="checkbox"/> 管
	<input type="checkbox"/> 300/750	<input type="checkbox"/> 管・栄
	<input type="checkbox"/> 100/250	<input type="checkbox"/> 栄
<input type="checkbox"/> 50/100	<input type="checkbox"/> なし	

平成 年 月 日

施設の名称

施設所在地 〒

管理者 職氏名

印

電話

千葉市給食施設指導要綱第6条の規定により次のとおり、栄養管理状況を報告します。

①	施設種別	<input type="checkbox"/> 矯正施設 <input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> 寄宿舍 <input type="checkbox"/> 一般給食センター <input type="checkbox"/> その他								
②	設置者 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ( 年 月変更)	【住所】〒 【氏名】 ※ 法人にあっては、その名称、主たる所在地及び代表者の氏名 【電話番号】								
③	給食運営方式 【変更の有無】 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ( 年 月変更)	<input type="checkbox"/> 直営	委託先	【会社名】 【所在地】〒 【電話番号】 【代表者職氏名】 【委託内容】1. 全面委託 2. 一部委託 <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳下膳 <input type="checkbox"/> 栄養教育 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 【委託契約書に給食をとおした健康管理を推進する旨の記載】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				<input type="checkbox"/> 委託 【委託契約書】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
④	栄養管理部門の位置づけ	栄養管理部門連絡先		電話番号	FAX番号	勤務状況				
		担当者	所属	氏名						
		責任者（施設側）								
		管理栄養士			常（専・兼）非（専・兼）					
		栄養士			常（専・兼）非（専・兼）					
⑤ 給食関係職員数	所属	職種	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務員	その他	合計	⑥ 栄養管理部門の理念・方針・目標 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【今年度重点取り組み項目】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【今年度重点取り組み項目の達成度】 <input type="checkbox"/> 十分達成できた <input type="checkbox"/> おおむね達成できた <input type="checkbox"/> 達成できなかった
		施設	常勤							
	施設	非常勤								
	委託	常勤								
	委託	非常勤								
	合計									
⑦	年齢階級別人数 ( 年 月現在)	身体活動レベル	性別	18~29歳	30~49歳	50~69歳	~歳	合計		
		I 低い	男							
			女							
		II ふつう	男							
			女							
		III 高い	男							
			女							
		合計								

⑧	一日平均食数	朝食	昼食	夕食	夜食	その他	合計									
⑨	給食利用率	( ) % 給食利用者数 ( ) 人 / 全従業員数 ( ) 人														
⑩	栄養管理委員会 (給食関係会議)	【実施回数】 <input type="checkbox"/> 有 ( ) 回/年 <input type="checkbox"/> 無 【記録】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【構成職種】 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 給食部門責任者 <input type="checkbox"/> 健康管理担当者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師・調理員 <input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 【目的・内容】														
⑪	健康管理部門との連携	【会議の実施】 <input type="checkbox"/> 有 ( ) 回/年 <input type="checkbox"/> 無 【利用者の健康診断】 ( ) 月頃実施 結果返却・保健指導 ( ) 月 【アセスメントデータの共有】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無														
⑫	対象者の栄養状態等の把握	【調査・把握している項目】 <input type="checkbox"/> 性・年齢 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> BMI (25以上 % 18.5未満 %) <input type="checkbox"/> 疾病状況 (高血圧症 % 高脂血症 % 糖尿病 %) <input type="checkbox"/> 利用者の栄養に関する知識・態度の把握状況 <input type="checkbox"/> その他 ( )														
⑬ 給与栄養目標量および給与栄養量	項目	給与栄養目標量	給与栄養量	⑮食事提供の方法・種類 <input type="checkbox"/> 単一定食 <input type="checkbox"/> 複数定食 ( ) 種類 <input type="checkbox"/> アラカルト ( ) 種類 ( <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 丼物 <input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> その他 ) <input type="checkbox"/> カフェテリア (モデル献立の掲示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ) 主食 ( ) 品 主菜 ( ) 品 副菜 ( ) 品 その他 ( ) 品 【行事食・イベントの実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【量の調節】 主食 <input type="checkbox"/> 有 ( ) 種類 <input type="checkbox"/> 無 主菜・副菜 <input type="checkbox"/> 有 ( ) 種類 <input type="checkbox"/> 無												
	エネルギー kcal			⑯栄養指導状況 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>回数</th> <th>主な内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>個別</td> <td>回 人</td> <td></td> </tr> <tr> <td>集団</td> <td>回 人</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					回数	主な内容	個別	回 人		集団	回 人	
		回数	主な内容													
	個別	回 人														
	集団	回 人														
	たんぱく質 g															
	脂質 g															
	炭水化物 g															
	食物繊維 g															
	カルシウム mg															
	鉄 mg															
	ビタミンA μgRE															
	ビタミンB1 mg															
	ビタミンB2 mg															
ビタミンC mg																
食塩相当量 g																
たんぱく質エネルギー比 %			⑰健康・栄養情報の提供 <input type="checkbox"/> 献立表掲示・配布 <input type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> リーフレット <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> その他 ( )													
脂質エネルギー比 %			⑱利用者による食事評価 <input type="checkbox"/> 有 ( ) 回/年 <input type="checkbox"/> 無													
炭水化物エネルギー比 %			⑲従事者の研修会 (一人当たりの平均参加回数) <table border="1"> <thead> <tr> <th>職種</th> <th>回数</th> <th>主な内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>管理栄養士・栄養士</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理師・調理員</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				職種	回数	主な内容	管理栄養士・栄養士			調理師・調理員			
職種	回数	主な内容														
管理栄養士・栄養士																
調理師・調理員																
給与栄養目標量の設定方法			⑭栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他 ( )													
推定摂取量 <input type="checkbox"/> 算出していない <input type="checkbox"/> 算出している ⇒ (全体・個別)																
⑭	栄養成分表示															
⑳	品質管理の実施	【適温給食のシステム】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【盛り付け量・味等の確認】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無														
㉑	衛生管理状況	【マニュアル】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【事故発生時連携施設】 <input type="checkbox"/> 有 (連携施設名 ) <input type="checkbox"/> 無														
㉒	非常災害時の体制	【非常食糧】 <input type="checkbox"/> 有 ( ) 人分を ( ) 日分 <input type="checkbox"/> 無 【献立表】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【マニュアル】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災保管庫 <input type="checkbox"/> その他 ( ) 【他部門への周知】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 【訓練の実施】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無														
㉓	報告書担当者	所属名		職名		氏名										
(備考)																

## 分担研究報告書

### 自治体における特定給食施設支援・指導に関するシステムモデルの構築

#### —港区みなと保健所の事例—

担当者 田村 米子、川尻 由美子（港区みなと保健所健康推進課）

#### 研究要旨

健康増進法は、国民の健康増進を図るための措置の一つとして、特定給食施設において適切な栄養管理を行わなければならないことを規定している。これを受けて厚生労働省は、特定給食施設における栄養管理基準を策定し、その普及を推進している。小児期から高齢者まで、給食の対象は広く、特に、通常市町村等の事業では網羅されにくい勤労者層の健康づくりを推進する場として重要といえる。

港区みなと保健所では、健康増進法に加え、健康日本21の港区版「健康みなと21」において、わが区の特徴ともいえる昼間人口に目を向け、勤労者層の食環境整備の一環として外食利用者の生活習慣病予防及び健康づくりの向上を目的に特定給食施設への支援・指導を位置づけて推進している。

本研究では、研究班が平成16年度に作成した栄養管理報告書とそれにもとづいたチェック票を用いて、管内事業所（16か所）を対象として、特定給食施設の栄養管理水準についての事前アセスメント、計画、実施をおこない、保健所の特定給食施設支援・指導の有効性について検討した。

16事業所の設置者（以下「施設管理者」という。）、管理栄養士・栄養士（以下「栄養士」という。）が栄養管理報告書兼自己チェック票（以下「チェック票」という。）を記載するという方法で実施したところ、記載者は同法を理解し、栄養管理基準の実施すべき事項の確認や気付きの面で意識が変化し、業務に対して意欲が見られるようになった。一方、チェック票により本来の栄養管理業務の重要性や役割は認識したものの、命題である「利用者の健康管理」には至らない現状が浮かび上がった。その原因としては、施設管理者と健康管理部署の連携のあり方、また、栄養管理者である栄養士の資質等があげられる。

保健所は、この点を踏まえ、施設毎の検討すべき内容を明確にし、支援・指導をしていくことが必要である。

#### A. 研究目的

管内の事業所における給食運営は、その多くが委託形態をとっており、利用者の健康管理を配慮した給食が提供されているかどうかは、現状の栄養報告書(※)では把握できない。

健康増進法では、特定給食施設に対して生活習慣病対策とした栄養管理基準の遵守を求め、職域における健康管理の推進をめざしている。施設を管理する施設管理者や、給食を運営する栄養士は同法の趣旨を理解し、特定給食施設における生活習慣病対策は有効であることを正しく認識する必要がある。

保健所は、特定給食施設が利用者の健康管理を通して給食を提供するための支援策を検討するためにチェック票を用いてその有効性を確認した。

#### B. 対象施設(事業所)の概要(表1)

##### 1) 対象とした事業所

管内の給食施設で構成する自主研究会の会員45施設の内、協力を得られた事業所16施設の施設管理者、栄養士に実施した。

##### 2) 実施期間及び内容

###### ①平成17年5月

自主研究会への説明（健康推進課長）

###### ②平成17年6月

協力施設への説明会（石田先生、他）

###### ③平成17年7月

調査依頼通知の発送

###### ④平成17年8月

第1回 巡回指導（栄養指導員2名で分担）

- ・チェック票の回収
- ・アンケートの回収

- ⑤平成17年11月  
第2回 巡回指導 (同上)  
・確認事項の説明

3) チェック票を用いた取組み内容

- ①施設管理者、栄養士に対し、健康増進法の趣旨と特定給食施設における健康管理の必要性と役割について説明する。  
②施設管理者、栄養士にチェック票の意義の説明と作成の依頼。  
③利用者アンケートの意義の説明と実施の提案。  
④チェック票作成後、結果からの動機づけについて助言。

C. 管内施設の栄養管理水準アセスメント

- 1) 管内施設 (事業所) の栄養管理水準現状 (表2)  
2) 施設毎に「支援・指導事業計画書」の作成 (例) (表3)  
3) 全体の集計 (表4)

D. 保健所の目標設定

管内施設の栄養管理水準を考慮して、保健所の目標設定は「栄養士が健康増進法の栄養管理基準を遵守し、自己管理のできる施設を増やす」とした。

しかし、その背景には当区の給食指導担当職員 (栄養指導員) は1名であるため、給食施設を約300施設かかえる現状には指導効率向上の工夫と斬新な構想が必要といえる。

E. 保健所の取り組み

- 1) 事業所への支援・指導事業計画実施計画 (表5)  
2) 施設毎の確認事項 (例) (表6)  
3) 最近の集団指導の状況

種 類	平成16年度 テーマ：講師	平成17年度 テーマ：講師
管理者 講習会	健康管理とこれからの給食の役割～健康増進法の「栄養管理基準」について：	企業の経営戦略からみた社員の健康管理情報の活用と個人情報保護法の留意点：

	鈴木久乃氏 (135・158)	山田誠二氏 (130・162)
技術者 講習会	給食施設における栄養アセスメント (評価) のすすめ方： 石田裕美氏 (59・74)	日本人の食事摂取基準 2005年版を活用した特定給食施設における栄養・食事計画の方針： 由田克士氏 (125・158)
技術者 講習会	2005年版改定日本人の食事摂取基準～現場で上手に活用するコツ： 渡邊智子氏 (87・137)	健康食品をとりまく現状～健康食品の安全性・有効性情報サイトの目的：梅垣敬三氏 (65・65)

( ) は受講施設数・受講人数

港区では数年前から給食会社へ保健所の給食管理者講習会等の参加を呼びかけている。約20社のマネージャークラスの担当者が参加している。1社から10名程の出席があることもあり、反応は悪くない。

F. 考察

1) 栄養士のほとんどが給食運営の中で何かしなければならぬことは自覚しているが、それが何なのか、自分が置かれている立場で自分にできることは何なのかを模索していた。今回のチェック票でそれを明らかにする手がかりを見出した者が多くおりチェック票の作成は有効であったと思われる。

2) 全施設とも巡回指導では施設管理者、給食業者 (責任者)、栄養士の3者にチェック票の作成の意義について理解を得られるように十分に説明をした。その結果、栄養士が安心してチェック票の作成にあたれたことが有効性につながったと思われる。

3) 栄養士は対象者の把握について、あまり理解していない。特定給食施設の給食献立の作成には①性別・年齢別・生活活動強度別構成が必要であること、②それを得るにはどうすればよいか等、最も基本的な情報でさえ入手に窮している現状があった。その結果、現場とは無関係の指標 (給食会社蔵) を利用して給与目標栄養量を設定している施設もあり、施設管理者への働きかけの必要性を感じていても、給食責任者に言い出せないという現状もある。

4) 管理栄養士配置指定施設において、ある施設では、管理栄養士がレジ打ち、フロア管理、喫茶

に奔走し、指定施設としての管理栄養士の知識と技能を発揮できない現状もあった。

5) 対象施設の中で喫食率50%以下の施設が6施設ある。大都市における大規模事業所の給食施設が置かれている現状は、いかにして利用者離れを防ぎ、喫食率増を図るかである。一步巷に出れば、グルメを売り物に飲食店が軒を連ねる環境の中、栄養だ、健康だ、は二の次なのか、売上増が至上命令の給食会社も少なくない。売上減で委託契約を解除されるとなれば、死活問題の業者もある。そんな中、特定給食施設における栄養管理の基本的な職務に耳を貸す余裕などないのかもしれない。健康という付加価値を生き残り作戦と受け止め展開を始めた給食会社も出てきたが、健康増進法の給食会社への介入はない。保健所はそのような背景も十分考慮に入れて、支援策を講じなければならない。

6) 栄養士はチェック票の作成により、目標が明確になり、自信がついたのか、2回目の巡回指導では、かなり積極的に業務展開を始めた栄養士もいた。その一方で、栄養士が辞め、変更したところが3施設。他1施設は給食を平成17年度で廃止するという。調査期間のわずか4ヶ月の間にも人材は目まぐるしく入れ替わり、保健所が懸命に栄養士を激励し、情報提供しても、「利用者の健康管理」にまではなかなか到達できない支援・指導の限界を感じる現状がある。

7) 保健所は、施設管理者と給食業者(責任者)へ、栄養士の役割について繰り返し働きかけると共に、何より栄養士自身が技能の向上と業務への使命感に立って自信をもって遂行できるよう支援し、後押しする必要がある。

## G. 結論

1) 特定給食施設における栄養管理の課題は施設管理者と健康管理部署の連携の必要性を理解してもらうための施設管理者教育に重点を置くと共に、合せて積極的に給食会社へ働きかけをし、「利用者の健康管理が売上増の付加価値の鍵になる」という構図の構築を試験的に助言することも視野に入れて給食指導を行う。

2) チェック票により、栄養士はやる気は十分にあるが、そのやり方については支援を求めている。保健所は、栄養管理の具体的なノウハウと栄養士の実践的な資質の向上に向けて適切な助言をし、

支援・指導をする。

## H. 追記

本年の研究班の作業と同時進行して、東京都では数十年ぶりに「栄養報告書」の見直しが行なわれ、筆者もワーキンググループに参加した。石田先生の助言をいただきながら、紆余曲折を重ね、平成18年度から「栄養管理報告書」に改訂する。

健康増進法の栄養管理基準を給食施設の栄養士達がいかに理解し、実践しているのか、また、それに対して保健所側は施設の実態を把握した後、どの様にアプローチし、支援の手を差し伸べていくのか。特定給食施設にとっても、保健所にとっても、いよいよ、健康増進法「実践年」のスタートである。

稿を終えるにあたり、ご協力をいただきました「みなと集団給食研究会」理事・会員の皆様、熱心にご協力をいただきました同会栄養士部会の皆様。心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

※「栄養報告書」…東京都では、いわゆる栄養改善法の趣旨で集団給食施設における栄養確保の目的で作成し、報告が義務づけられていた。年4回提出。

※※「栄養管理報告書」…東京都で平成18年4月に改訂される「栄養報告書」に代わる報告書。年2回提出。健康増進法の栄養管理基準が遵守されているかを目的に、作成者の自己チェック機能も合せもち、「利用者の健康管理」をめざす内容となっている。

表1 対象施設の概要

港区みなと保健所

施設No.	施設名	昼食(夕食)	運営	社員数	喫食率(昼%)	指定施設	調査内容		給与栄養計画との評価のためのワークシート	ワークシートのアンケート	栄養管理報告書(事業所兼自己チェック)	給与栄養日標量と予定給与栄養量の比較例				栄養管理報告書記載アンケート	自己チェックになった	課題が見つかった	健康管理部との連携
							健康や食事に対するアンケート	満足度調査				タイプA	タイプB	タイプC	タイプD				
1	K企業	760	委託	1620	46.5	○			○	○	△			○	○	○	×		
2	D企業	600	委託	6000	10	○				○	○			○	○	○	×		
3	O企業	1045	委託	2200	47.5	○		○(ポートサイド)			○	○		○	○	○	○		
								○(シティーサイド)											
								○(MENDON)											
4	NT企業	700(100)	委託	700	100	○			○	○	○		○	○	○	×			
5	TK企業	280	委託	280	100	—				○	△		○	○	○	×			
6	Oホテル	900(400)	委託	1400	64.3	○		○		○	△		○	○	○	×			
7	KT企業	500	委託	950	52.6	○			○	○	○		○	○	○	×			
8	ND企業	150	委託	235	63.8	—		○		○	△		○	○	○	×			
9	T企業	500	委託	3000	16.7	○				○	○		○	×	○	×			
10	S銀行	100	委託	192	52.1	—				○	△		○	○	○	×			
11	TKF企業	1750(190)	直営	3000	58.3	○				○	△		○	○	○	×			
12	OK企業	389	委託	578	67.3	—	○			○			○	○	○	×			
13	C企業	250	委託	1100	22.7	—		○		○			○	○	○	×			
14	TS企業	345	委託	400	86.3	—	○	○	○	○		○	○	○	○	×			
15	M企業	780	委託	1200	65	○	○	○	○	○	○		○	○	○	×			
16	N企業	1590	委託	5110	31.1	○	○	○		○	○		○	○	○	×			



表2 特定給食施設の栄養管理実施状況のアセスメント結果

		保健所名 港区みなと保健所		対象施設数	16施設
プロセス	項目	No	良好 ←	→ 要改善	総合評価
運営の条	施設全体の中で給食部門の使命、位置、役割、方針が明確にされている	①	明確にして、施設内で周知している。 1施設(6.3%)	明確にしている。 0施設(0%)	明確にしている。 15施設(93.7%)
アセスメント	食事サービス対象者(以下「対象者」という)の性・年齢および栄養状態(身長・体重)・身体活動レベルが把握されている。それ以外の項目(糖尿病、高血圧、高脂血症、貧血者の出現率、欠食状況等)が把握されている	②	年1回以上、対象者の性・年齢・身長・体重・身体活動レベルおよびそれ以外の項目を把握している。 1施設(6.3%)	年1回以上、対象者の性・年齢・身長・体重・身体活動レベルを把握している。 0施設(0%)	把握していない。 15施設(93.7%)
栄養計画	対象者の性・年齢階級別人数と特性(栄養状態、生活習慣等)を把握し、食事サービスにおいて取り組むべき目標、課題等を明確にしている	③	栄養管理の目標を定め、施設内で周知している。 1施設(6.3%)	栄養管理の目標を定めている。 0施設(0%)	栄養管理の目標を定めていない。 15施設(93.7%)
栄養計画	対象者の性・年齢および栄養状態(身長・体重)・身体活動レベル等を踏まえて、給与栄養量の目標を定期的に見直す(肥満、やせの場合は身長に対する標準体重を用いるなどの調整を含む)	④	年1回以上、対象者の性・年齢・身長・体重・身体活動レベルおよびそれ以外の項目に基づいた給与栄養目標量を見直している。 0施設(0%)	年1回以上、対象者の性・年齢・身長・体重・身体活動レベルに基づいた給与栄養目標量を見直している。 2施設(12.5%)	対象者の性・年齢・身長・体重に基づいて給与栄養目標量を設定していない。 14施設(87.5%)
食事計画・生産計画	献立作成基準を作成している	⑤	0施設(0%)	作成している 5施設(31.25%)	作成していない 11施設(68.75%)
食事計画・生産計画	食事の内容は、対象者の身体の状況、栄養状態、生活習慣、病状、治療状況、摂取量、嗜好等を考慮して献立に反映している	⑥	対象者調査を実施し、その結果を栄養計画の見直しに反映している。 1施設(6.3%)	対象者調査を実施しているが、調査結果を栄養計画の見直しに反映していない。 0施設(0%)	対象者調査を実施していない。 15施設(93.7%)
食事計画・生産計画	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	⑦		している。	していない。
食事計画・生産計画	一定期間前に予定献立を作成し、対象者に掲示している	⑧	ある一定の期間をもってあらかじめ献立表を作成し、利用者に掲示している。	ある一定の期間を持ってあらかじめ献立表を作成しているが、掲示していない。	ある一定期間を持ってあらかじめ献立表を作成していない。
食事計画・生産計画	予定給与栄養量を算出している	⑨	給与栄養目標量と予定給与栄養量との比較をし、目標量に見合っているか確認している。 1施設(6.3%)	基本項目、栄養比率を算出している。 15施設(93.7%)	基本項目、栄養比率を算出していない。 0施設(0%)
実施	仕入れから供食までの品質目標、その品質設計に基づく品質管理を実施している(予定された献立どおりに提供されている、また、確認している)	⑩	品質管理を実施し(確認し)、向上に向けて動いている。 0施設(0%)	品質管理を実施している(確認している)。 14施設(87.5%)	品質管理を実施していない。 2施設(12.5%)
実施	献立や食事サンプルに栄養成分表示をすることにより、食事の選択ができるようにしている	⑪	対象者の状況に合わせた栄養成分など必要な情報を表示している。	表示をしている。	表示をしていない。
実施	複数献立や選択食(カフェテリア方式)などの場合に、エネルギー量別に料理の組み合わせ例を示すなど、利用者が自分にあった食事を選択できるような情報を提供している	⑫	利用者が自分にあった食事を選択できるような情報を提供している。 0施設(0%)	モデル的な料理の組み合わせを提示している。 1施設(6.3%)	提供していない。 15施設(93.7%)
実施	対象者が正しい食習慣を身に付けるために(自分に適した質と量の食事がわかるように)必要な知識を提供しているか。(利用者が使用できているか確認している)	⑬	0施設(0%)	提供している。 16施設(100%)	提供していない。 0施設(0%)
衛生管理	給食の運営が、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」その他関係法令等に基づいて実施されている	⑭	マニュアルに沿って点検している。 1施設(6.3%)	既成のもので点検している。 87.5施設(0%)	チェック表がない。 1施設(6.3%)
評価	定期的に利用者の摂取量(喫食量、残食量)の実態やその原因を把握している	⑮	把握し、栄養計画に反映させている 0施設(0%)	把握している 7施設(43.75%)	把握していない 9施設(56.25%)
記録	利用者の性、年齢、身体活動レベル、給与栄養量の目標量の帳簿作成と整備がされている 献立表の帳簿作成と整備がされている 実施献立に、熱量、栄養素、食品群別重量等を記録し、保存する 推定栄養摂取量等の帳簿作成と整備がされている	⑯		帳簿類が全てそろっている。(ただし、献立表、出食表) 16施設(100%)	帳簿類が全くない、またはないものがある。 0施設(0%)
改善	委託契約書等を備えている(責任分担が明確になっている)	⑰	0施設(0%)	委託契約書が備え付けられている(写しでも可)。 15施設(93.7%)	委託契約書を結んでいない。 1施設(6.3%)
改善	給食に関する会議を開催し、定期的に話し合いが行われているか(委託側と受託側の会議を含む)	⑱	栄養管理について話し合いをしている。 1施設(6.25%)	話し合いをしている。 12施設(75%)	話し合いをしていない。 1施設(6.25%)

表 3

平成 17 年度厚生労働科学研究費補助金 健康科学総合研究事業  
 特定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

平成 17 年度 特定給食施設（事業所）支援・指導 事業計画書(例)

自治体名：東京都港区 保健所名：みなと保健所

事業所名 No-1 (管理栄養士指定施設)

項 目	内 容	
事業目的	社員の福利厚生および健康増進法に基づく給食施設運営	
実態把握の結果の現状値と目標	現状値	目標
	昼 759 食 喫食率 51.2% 栄養士配置状況 管栄：委 1・栄：委 2 ①給食会議 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ②給食対象者の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ③対象者の栄養状況把握 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (栄養管理目標 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) ④給与栄養目標量の設定 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑤献立作成基準の作成 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑥予定給与栄養量の算出 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑦盛りつけ量の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑧給与栄養量の評価 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑨摂取状況の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑩品質管理の実施 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑪利用者による食事評価 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑫利用者への健康栄養状況の提供 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑬帳簿の整理 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⑭衛生管理マニュアル <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	①対象者を把握し、給与栄養目標量を設定しているため、予定給与栄養量を算出して、給与栄養量を評価する。
支援計画	①「今後改善したいこと」で栄養士自身も予定給与栄養量を算出して、給与栄養量を評価する目標を設定しているため、現実に可能なところから支援していく。 ② 給与栄養目標量の算出確認。予定給与栄養量に対する給与栄養目標量の評価の仕方を支援。	
評価方法	栄養報告書(※)による確認及び巡回指導による実態の把握により評価する。	
その他		

表4

## 支援・指導 事業計画書(事業所)

集計表(全 16 施設)

港区みなと保健所

	項 目	有	無	評価
1	給食会議	13	3	
2	給食対象者の把握	8	8	※
3	対象者の栄養状況把握	2	14	※
4	給与栄養目標量の設定	6	10	※
5	献立作成基準の作成	5	11	
6	予定給与栄養量の算出	8	8	※
7	盛りつけ量の把握	10	6	
8	給与栄養量の評価	5	11	※
9	摂取状況の把握	7	9	
10	品質管理の実施	12	4	
11	利用者による食事評価	12	4	
12	利用者への健康栄養情報の提供	14	2	※
13	帳簿の整理(献立表・出食数)	16	0	※
14	衛生管理マニュアル	15	1	

表5

平成 17 年度 特定給食施設（事業所）支援・指導 事業計画・実施状況

自治体名： 港区 保健所名： みなと保健所

項目	内容
事業目的	自己管理のできる施設を増やしていくこと。
実態把握の結果の現状値と目標 書式2、港区版集計表より	現状値 ①栄養士は給与栄養目標量の設定は行っているが、対象者の性・年齢・生活活動強度別から算出していない。また、対象者の栄養状態・健康状態の実態を把握して設定している施設が少ないのが現状である。対象者の実態に則していない給与栄養目標量の設定をしている。 ② 設置者は、栄養管理の責任を給食受託会社に全面的に依存し、自社の栄養管理の現状について理解していない。健康管理と給食管理の連携の必要性についての考えが未熟である。
	目標
	① 栄養士には喫食者の健康管理を行う役割があることを自覚させ、喫食者の実態把握を行えるように支援する。 ② 設置者には給食管理の責務を果たす役割を自覚させ、給食受託会社と共に双方の役割を理解し、給食を通じた健康管理のあり方を構築できるように支援する。
支援計画 ・実施状況	計画 年度当初に、各施設の実態に則した計画目標を設置者に通知する。
	実施
評価方法	施設毎に「栄養管理報告書」(※※)を活用する。
その他	

表6

平成17年度厚生労働科学研究費補助金 健康科学総合研究事業  
 特定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

施設名 〇〇〇株式会社 様

確認事項

先に提出された「特定給食施設 栄養管理報告書(事業所)案 兼 事業所の給食を通じた健康管理のための自己チェック票案」について下記の内容を確認し、適切な給食管理をめざして進めていただくようお願いいたします。

施設		保健所
管理者	給食会社	
<p>① 給食会社に、対象者の状況に合せた食事を効率よく提供させるためには、身長・体重・身体活動レベル等の<u>身体状況</u>といわゆる<u>健康状態</u>=糖尿病・高血圧・高脂血症・貧血者の出現率等について、年1回の健康診断結果の情報を給食会社と共有することが大切です。</p> <p>② 帳票のチェックを定期的にし、給食内容の確認をしてください。</p>	<p>①施設の<u>健康状態</u>を生活習慣病予防メニュー(ヘルシーメニュー)等の企画にして還元し、健康状態を考慮した給食の提供を検討してください。</p> <p>②給与栄養量を算出し、目標量にみあっているか確認してください。</p> <p>③健康状態を考慮した料理法、食材の選定もメニュー考案の大切なポイントになりますので確認してください。</p>	<p>事業所給食は、対象者(喫食者)の身体状況から給与目標量(目標)を設定し、給与栄養量(実施)とが適切にみあっているかどうか、確認することが重要です。</p> <p>保健所ではその点を給食の適正な運営の判断基準にする場合があります。</p>

平成17年11月17日

みなと保健所 栄養指導員 田村米子

## 分担研究報告書

### 自治体における特定給食施設支援・指導に関するシステムモデルの構築

#### －神奈川県厚木保健所の事例－

担当者 矢口 理恵（神奈川県厚木保健福祉事務所）  
赤枝いつみ（神奈川県保健福祉部健康増進課）

#### 研究要旨

平成 15 年に健康増進法が施行され、特定給食施設における栄養管理基準が規定された。

神奈川県では、法施行と同時に条例の改正を行い、法で規定する食数以下の施設についても、栄養改善指導の機会を確保し、県民の健康の保持増進を図るために、「小規模特定給食施設」として規定をした。また、従来から活用していた給食施設の栄養管理の状況を報告させるための栄養管理報告書及び実地調査時に管理者に発行する栄養指導票の様式の改正も行い、給食施設が適正な栄養管理基準を遵守、または実施できるよう指導、支援体制を整えた。

厚木保健福祉事務所では、地域の全保健所と同様、特定給食施設への支援・指導を食環境整備事業として位置づけ取り組んでいるが、本研究では、県規則で定めた栄養管理報告書から得られた実施状況と実地調査での指導内容結果から、管内事業所の栄養管理状況の 3 年間の経過をまとめたので、報告する。

#### A. 研究目的

平成 15 年 5 月に施行された健康増進法においては、国民の健康増進を図るための処置の一つとして特定給食施設において適切な栄養管理を行わなければならないことが規定されている。

厚生労働省ではこれを受け、特定給食施設における栄養管理の質を確保するために遵守すべき内容を規定した「栄養管理基準」を策定した。

神奈川県では、食環境の整備の一環として特定給食施設の指導を位置付けており、各給食施設が適切な栄養管理を実施し、よりよい給食運営ができるよう支援し、給食を通じて利用者の健康増進を推進することを目指している。

そこで、平成 15 年度に従来から使用していた栄養管理報告書と実地調査時に施設管理者に発行する栄養指導票の改正を行ったが、厚木保健所でも、その他地域の保健所と同様にこれらを活用し給食施設の支援・指導を行っている。

本研究では、厚木保健所管内の給食施設のうち事業所から提出された栄養管理報告書から得られた実施状況と実地調査時に発行する栄養指導票からこの 3 年間の施設の状況とその支援・指導状況をまとめた。また、各栄養指導員が共通に栄養管理状況を把握するために、栄養管理状況調査票と評価基準票を作成したので、報告する。

#### B. 方法

##### 1. 対象施設(事業所)

厚木保健所管内の事業所のうち特定給食施設 51 施設、小規模施設の 27 施設、合計 89 施設を対象とした。施設から提出された栄養管理報告書及び実地調査時に発行する栄養指導票から、栄養管理の基準にそって実施内容を整理した。

#### C. 結果

##### 1. 管内施設の栄養管理の水準のアセスメント

栄養管理報告書及び栄養指導票により管内の施設（事業所）の栄養管理の水準の現状をまとめたものが表 1 である。⑧予定献立の作成とその掲示や、⑨予定給与栄養量の算出、⑫利用者が自分にあった食事を選択できるような情報の提供についての実施は良好な状況にある施設が多い。しかしアセスメントに関する項目では、良好な状況の施設は少なく、また⑬対象者が正しい食習慣を身に付けるために必要な知識の提供や評価にかかわる項目は、要改善状況にある施設が多かった。

##### 2. 保健所の目標設定

アセスメント結果をふまえ、保健所の目標は、「食環境の基盤整備の一環として給食施設指導を実施し、各給食施設が、栄養管理基準の遵守及び実施できるよう支援・指導を行う。」とした。

### 3. 保健所の取り組み

目標を達成するための取り組みとして以下の6つを行った。

- 1) 栄養管理基準についての説明会を実施。
- 2) 全保健所同一の講習会内容とするために指導媒体として同一のパワーポイントを活用し、種別ごとに実施。
- 3) 目標栄養量の設定方法や提供栄養量の算出方法等の講習会を集団と個別で実施。
- 4) 実地調査では、摂取量調査についての具体的な方法について助言。
- 5) 栄養管理報告書に記載された内容の根拠となる帳票類についての作成、整備について助言。
- 6) 電話相談による支援・指導

### 4. 評価・効果

1) 管内の施設（事業所）の栄養管理の水準の変化（表2および図1）

①管理栄養士配置指定指導は平成15年度は2施設2回、平成16年度7施設8回、平成17年度は5施設6回の指導を行った。

②栄養管理基準1号では報告書の「対象者の把握」欄について、具体的な指導が増えた。

③栄養管理基準2号では残食量調査等の方法については、講習会等で集団指導したため、個別指導が減った。

④栄養管理基準3号では献立表の掲示及び栄養成分表示は特定給食施設の90%が実施している。

⑤栄養管理基準4号では帳簿類については、講習会で集団指導を実施したため、個別指導が減った。

⑥栄養管理基準5号では食品衛生監視員が指導している。

⑦栄養管理基準の遵守、実施状況に絞った指導になったので、その他指導が減った。

2) 対象者の把握状況（図2）

小規模特定給食施設においては、対象者の把握をしている割合が平成16年度に比べ17年度は増えた。また、特定給食施設においては、対象者の把握をしている割合が平成16年度に比べ17年度は減っているが、全施設の確認ができていない。

3) 栄養成分表示を実施している施設の割合（図3）

小規模特定給食施設において、栄養成分表示をしている施設の割合が平成16年度に比べ17年度は増えた。表示項目は、エネルギー、塩分量の順に多い。90%以上の施設が

提供栄養量（エネルギー、たんぱく質、脂質等）を算出しているが、栄養表示は4項目を全て表示している施設は少ない。

4) 摂取量等調査の実施施設割合（図4）

残菜調査を実施している施設の割合は、40%であり、摂取量調査については2施設と少ない。今後検討する必要がある。

5) 目標栄養量・提供栄養量・推定摂取量の記載がある施設（図5）

提供栄養量が記載されている施設は特定給食施設では98%であるが、推定摂取量は、摂食量調査又は残食調査が必要なため、記載がある施設は30%に満たない。

6) 栄養量の記載のある施設（図6）

提供量の記載のある施設が、H17は特定給食施設で若干増えている他は、H17は、H16と比べ、割合は減っている。H16は報告書の様式が変わり初めての報告だったため、記入方法等について講習会や指導を行ったため、施設側の意識も高まったと思われる。

### D. 考察

#### 1. 事業所側のメリット

1) 栄養管理報告書に記載することにより、管理栄養士や栄養士等が栄養管理に必要な業務や帳票類が明確になる。

2) 記入ができない項目については、実地調査時や講習会の際に具体的に質問ができる。

3) 管理者が栄養管理報告書を提出することと規定されているため、栄養業務内容が管理者の理解につながる。

4) 身体状況等を把握するためには、健康管理部門等からの情報が必要なため、給食管理部門と健康管理部門と連携しやすくなる。

5) 毎日の献立に栄養表示をするために栄養価計算をするパソコンや計算ソフトを購入した施設があった。

#### 2. 保健所側のメリット

1) 県規則で栄養管理報告書の提出を規定しているため、100%の事業所が提出。

2) 管理者が栄養管理報告書を提出することと規定されているため、受託業者でなく、施設側に話しやすくなった。

3) 記入ができない項目については、実地調査時や講習会の際に具体的に助言・指導を行うことができる。

4) 身体状況等の把握が必要であることを説明しやすくなり、健康管理部門へのアプロー

チがしやすくなった。

5) 栄養表示が義務化されたことで、栄養情報の必要性を説明しやすくなった。

#### E. 結論

栄養管理報告書の様式改正により、栄養管理基準の実施状況が報告書により確認でき、その根拠となる帳票類の作成、整備状況等を実地調査等で的確に把握することができるようになったため、よりの確で具体的な指導及び支援が行えるようになった。

また、これまで活用していた栄養管理状況調査票（チェック票）を見直し、平成18年度からは、栄養管理報告書の項目順に調査しやすいように栄養管理状況調査票（点数化）と評価基準票を作成し、活用する。

これは、施設側の栄養管理状況の優劣だけではなく、保健所の指導・支援の評価にもなり、今後の指導方法の検討資料とすることになっている。

また、施設の栄養管理事務を軽減する目的も含め、栄養管理報告書の電子届けの試行を実施している。電子化により栄養管理のための帳票類の作成が軽減することにより、本来の目的である給食の利用者の健康増進につながるような栄養管理を栄養士が行い、適切な食事の提供が行えるよう支援していきたい。

#### F. 学会発表等

なし



表1 特定給食施設等(小規模特定給食施設を含む)の栄養管理の実施状況結果

		保健所名 神奈川県厚木保健所		対象施設数 78施設	
		特定給食施設 51施設、小規模給食施設 27施設			
*栄養管理報告書(神奈川県規則様式)、実地調査(栄養指導票)等から把握					
プロセス	項目	No	良好 ←	→ 要改善	総合評価
運営の 条件	施設全体の中で給食部門の使命、位置、役割、方針が明確にされている	①	明確にして、施設内で周知している。	明確にしている。	明確にしている。
			7施設(9.0%)	44施設(56.4%)	27施設(34.6%)
アクセス メント	食事サービス対象者(以下「対象者」という)の性・年齢および栄養状態(身長・体重)・身体活動レベルが把握されている。それ以外の項目(糖尿病、高血圧、高脂血症、貧血者の出現率、欠食状況等)が把握されている	②	年1回以上、対象者の性・年齢・身長・体重・身体活動レベルおよびそれ以外の項目を把握している。	年1回以上、対象者の性・年齢・身長・体重・身体活動レベルを把握している。	把握していない。
			26施設(33.3%)	40施設(51.3%)	12施設(15.4%)
栄養 計画	対象者の性・年齢階級別人数と特性(栄養状態、生活習慣等)を把握し、食事サービスにおいて取り組むべき目標、課題等を明確にしている	③	栄養管理の目標を定め、施設内で周知している。	栄養管理の目標を定めている。	栄養管理の目標を定めていない。
			26施設(33.3%)	40施設(51.3%)	12施設(15.4%)
栄養 計画	対象者の性・年齢および栄養状態(身長・体重)・身体活動レベル等を踏まえて、給与栄養量の目標を定期的に見直す(肥満、やせの場合は身長に対する標準体重を用いるなどの調整を含む)	④	年1回以上、対象者の性・年齢・身長・体重・身体活動レベルおよびそれ以外の項目に基づいた給与栄養目標量を見直している。	年1回以上、対象者の性・年齢・身長・体重・身体活動レベルに基づいた給与栄養目標量を見直している。	対象者の性・年齢・身長・体重に基づいて給与栄養目標量を設定していない。
			7施設(9.0%)	59施設(75.6%)	12施設(15.4%)
食事 計画・ 生産 計画	献立作成基準を作成している	⑤	作成している	作成している	作成していない
				*把握していない	*把握していない
食事 計画・ 生産 計画	食事の内容は、対象者の身体の状態、栄養状態、生活習慣、病状、治療状況、摂取量、嗜好等を考慮して献立に反映している	⑥	対象者調査を実施し、その結果を栄養計画の見直しに反映している。	対象者調査を実施しているが、調査結果を栄養計画の見直しに反映していない。	対象者調査を実施していない。
				*把握していない	*把握していない
食事 計画・ 生産 計画	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	⑦	している	している	していない。
				41施設(52.6%)	37施設(43.5%)
食事 計画・ 生産 計画	一定期間前に予定献立を作成し、対象者に掲示している	⑧	ある一定の期間をもってあらかじめ献立表を作成し、利用者に掲示している。	ある一定の期間を持ってあらかじめ献立表を作成しているが、掲示していない。	ある一定期間を持ってあらかじめ献立表を作成していない。
			75施設(96.2%)	0施設(0%)	3施設(3.8%)
食事 計画・ 生産 計画	予定給与栄養量を算出している	⑨	給与栄養目標量と予定給与栄養量との比較をし、目標量に見合っているか確認している。	基本項目、栄養比率を算出している。	基本項目、栄養比率を算出していない。
			70施設(89.7%)		8施設(10.2%)
実 施	仕入れから供食までの品質目標、その品質設計に基づく品質管理を実施している(予定された献立どおりに提供されている、また、確認している)	⑩	品質管理を実施し(確認し、向上に向けて動いている)。	品質管理を実施している(確認している)。	品質管理を実施していない。
				*全施設の把握をしていない	*全施設の把握をしていない
実 施	献立や食事サンプルに栄養成分表示をすることにより、食事の選択ができるようにしている	⑪	対象者の状況に合わせた栄養成分など必要な情報を表示している。	表示をしている。	表示をしていない。
			2施設(2.6%)	67施設(85.9%)	9施設(11.5%)
実 施	複数献立や選択食(カフェテリア方式)などの場合に、エネルギー量別に料理の組み合わせ例を示すなど、利用者が自分にあった食事を選択できるような情報を提供している	⑫	利用者が自分にあった食事を選択できるような情報を提供している。	モデル的な料理の組み合わせを提示している。	提供していない。
			62施設(79.4%)	5施設(5.6%)	11施設(14.1%)
実 施	対象者が正しい食習慣を身に付けるために(自分に適した質と量の食事がわかるように)必要な知識を提供しているか。(利用者が使用できているか確認している)	⑬	提供している。	提供している。	提供していない。
				34施設(43.6%)	44施設(56.4%)
衛生 管理	給食の運営が、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」その他関係法令等に基づいて実施されている	⑭	マニュアルに沿って点検している。	既成のもので点検している。	チェック表がない。
			*食品衛生監視員が把握	*食品衛生監視員が把握	*食品衛生監視員が把握
評価	定期的利用者の摂取量(喫食量、残食量)の実態やその原因を把握している	⑮	把握し、栄養計画に反映させている	把握している。	把握していない。
			30施設(38.5%)		48施設(61.5%)
記 録	利用者の性、年齢、身体活動レベル、給与栄養量の目標量の帳簿作成と整備がされている	⑯	帳簿類が全てそろっている。	帳簿類が全くない、またはないものがある。	栄養管理報告書に記入した内容の根拠となる帳簿類を実地調査で確認。施設側も報告書に照らし合わせて確認するため、何が必要なのかわかり、指導側も具体的に指導しやすいく。
				37施設(47.4%)	41施設(52.6%)
記 録	実施献立に、熱量、栄養素、食品群別重量等を記録し、保存する	⑰	委託契約書等を備えている(責任分担が明確になっている)	委託契約書が備え付けられている(写しでも可)。	委託契約書を結んでいない。
				*全施設の把握をしていない	0施設(0%)
改善	給食に関する会議を開催し、定期的話し合いが行われているか(委託側と受託側の会議を含む)	⑱	栄養管理について話し合いをしている。	話し合いをしている。	話し合いをしていない。
			41施設(52.6%)		37施設(47.4%)

表2 特定給食施設等栄養管理指導状況【厚木保健福祉事務所管内事業所】

(栄養指導票結果から)

		H15年度 指導数	(%)	H16年度 指導数	(%)	H17年度 指導数	(%)
管理栄養士配置指定指導		2	3.2	8	8.4	6	6.8
栄養管理基準1号	(身体状況の把握等)	3	4.8	17	17.9	32	36.4
栄養管理基準2号	(摂取量調査等)	4	6.3	5	5.3	6	6.8
栄養管理基準3号	(献立表掲示・栄養表示)	6	9.5	5	5.3	4	4.5
栄養管理基準4号	(帳簿類)	5	7.9	14	14.7	9	10.2
栄養管理基準5号	(食品衛生法)	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他	(栄養管理基準に基づく指導事項はなし)	43	68.3	46	48.4	31	35.2
指導回数	延べ指導数	63	100.0	95	100.0	88	100.0
	指導施設数	60		84		84	

↑ H15(新) 栄養管理報告書提出

図1 実地指導の内容内訳【厚木保健所管内事業所89施設】

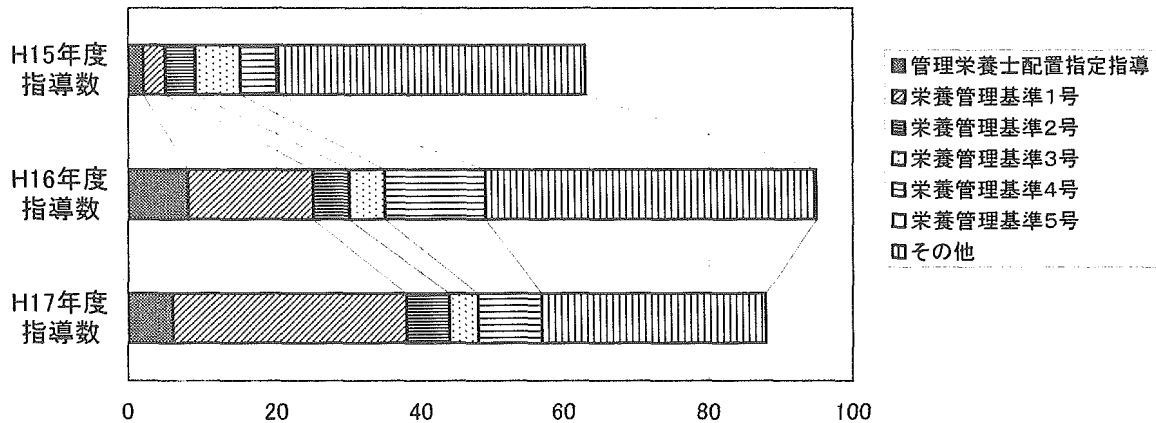


図2 対象者の把握状況(%) (H16,H17栄養管理報告書より)

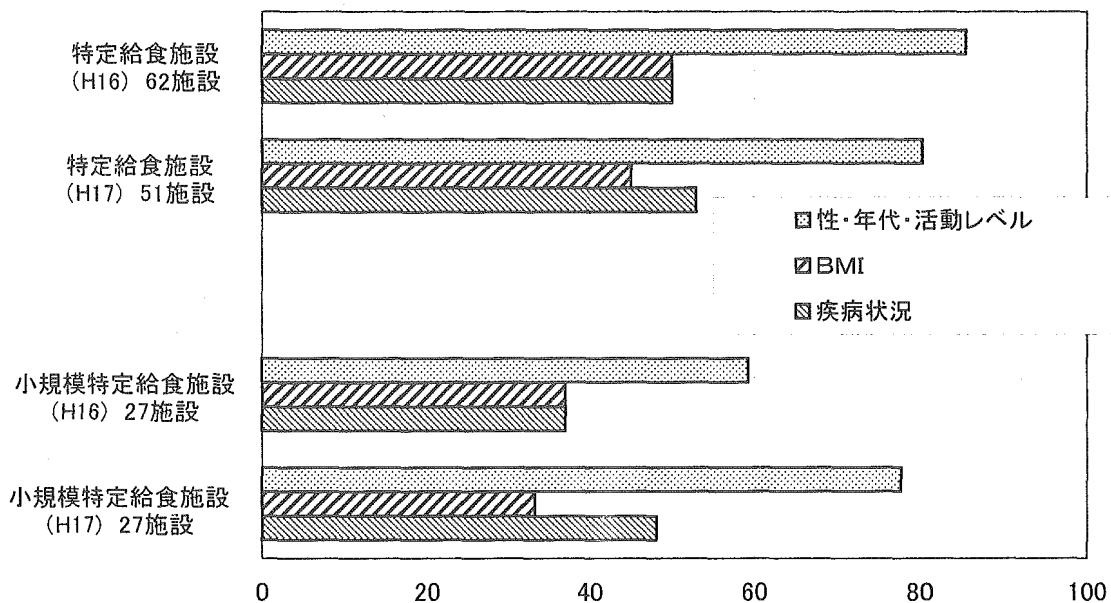


図3 栄養成分表示を実施している施設の割合  
(H16,H17栄養管理報告書より)

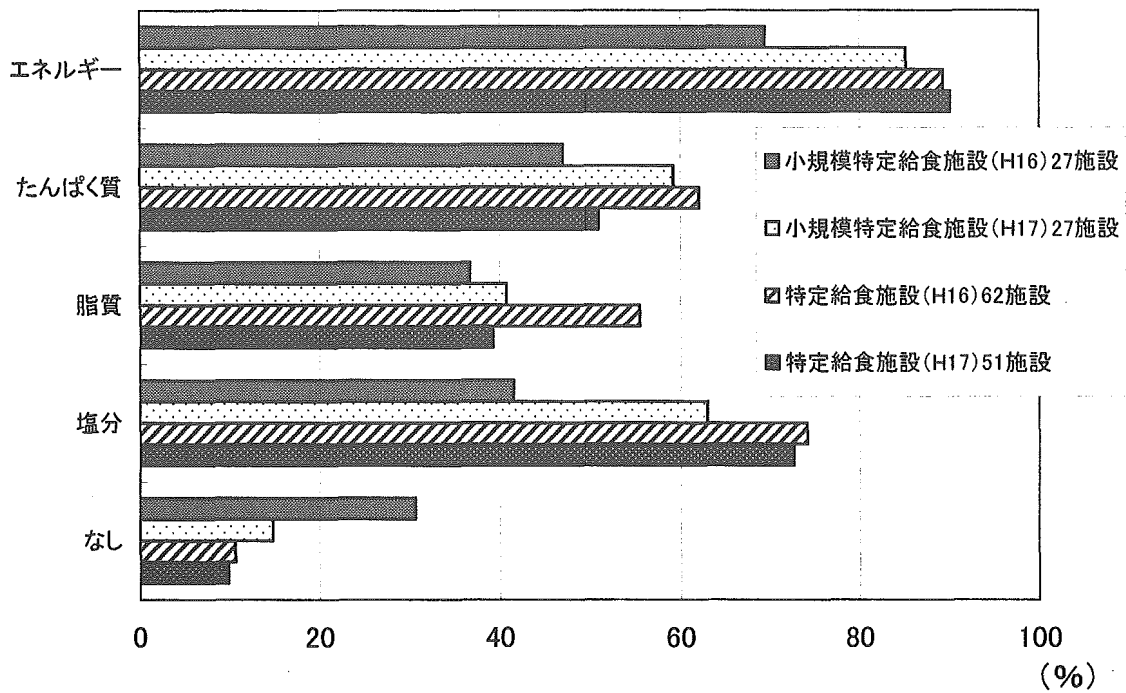


図4 摂取量等調査の実施施設割合(%) (H17栄養管理報告書より)  
(厚木保健福祉事務所管内事業所78施設)

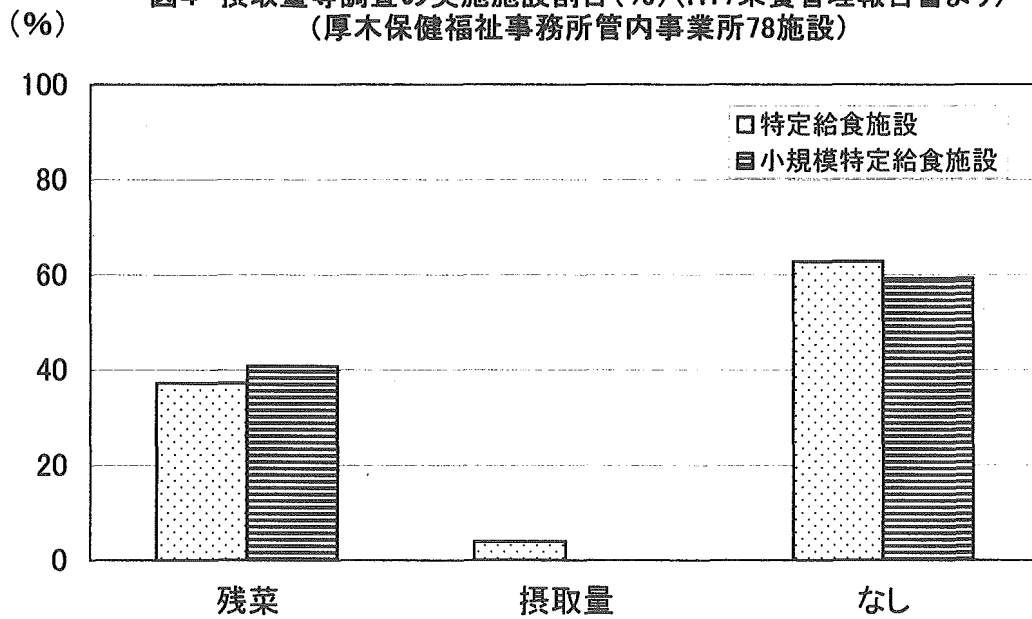


図5 目標栄養量・提供栄養量・推定摂取量の記載がある施設  
(H17栄養管理報告書より) (厚木保健福祉事務所管内事業所78施設)

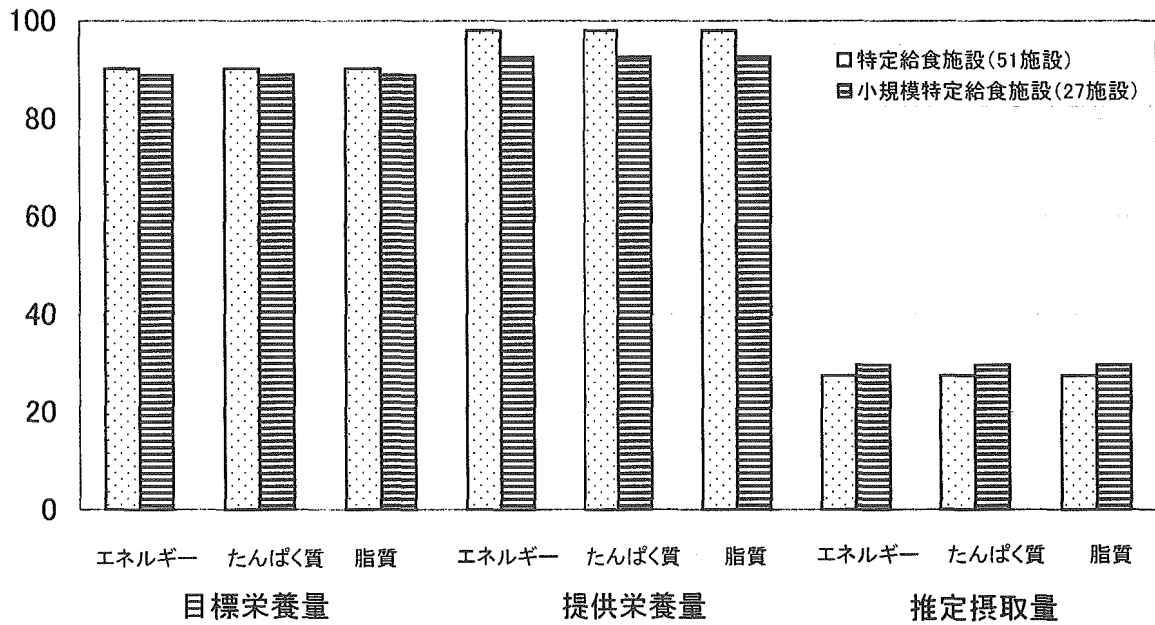


図6 栄養量の記載がある施設(H16,H17栄養管理報告書より)

