

2020年12月吉日

施設長 殿  
食事提供部門責任者 各位

(研究代表者) 静岡県立大学食品栄養科学部  
教授 市川 陽子

厚生労働行政推進調査事業費補助金  
循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業  
特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究

「給食管理業務に関する実態調査」へのご協力をお願い

謹啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

この度、厚生労働行政推進調査事業費補助金 循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究」(研究代表者:市川陽子)では、特定多数人に対し特別の配慮を必要とする食事を継続的に提供する施設における、より効率的・効果的な給食運営の在り方を検討するため、こうした施設を対象に、給食管理業務に関する実態調査を行うこととなりました。

この実態調査では、給食管理業務の実態(食材料費、生産食数、外部委託の状況、職員構成、調理従事者の雇用・勤務形態、給食の生産・提供システム、施設・設備、栄養・食事管理、献立管理、作業管理、品質管理、情報管理等) を全国規模の調査により把握し、種々の課題を整理するとともに、有効な給食管理手法を検討して参ります。つきましては、貴施設におきましても調査へのご協力を賜りたく、何卒よろしくお願い申し上げます。

本研究の成果は、特定給食施設等における適切かつ持続可能な栄養管理の推進のための基礎資料として、施設の給食管理業務の実態と課題の整理、カミサリー/セントラルキッチンシステムやレディフードシステム、アッセンブリーシステムの実態等の整理、効率的・効果的な給食管理手法の提案等に活用できるものと考えます。

調査票の一部の質問は、やや内容が細かく回答にお手間を取らせますが、研究の趣旨をご理解いただき、ぜひともご協力賜りますよう重ねてお願い申し上げます。

敬具

記

1. 本調査への参加・協力

ご回答は、貴施設の食事提供部門責任者の方をお願いいたします。なお、転勤や長期出張などのためご不在の場合は、代理の方がお答えください。

この調査へのご協力は、貴施設の自由な意思によります。調査票へのご回答(郵送の場合は返信)をもちまして、本調査への参加にご同意が得られたものと理解いたします。

2. 本調査の方法

同封の「給食管理業務に関する実態調査」調査票(全10ページ)をお読みいただき、新型コロナウイルス感染拡大の影響がまだ少なかった2020年2月の状況について、該当する記号または語

句を選択、また（ ）内に適当な数字・用語または具体例等を記入してご回答ください。

回答時間は、おおよそ 40 分～1 時間です。

同封の返信用封筒に記入済みの調査票を入れ、「藤枝 ICT コンソーシアム」宛てにご返送ください。

### 3. 本調査の期間

実施期日は、質問紙到着日～2021 年 1 月 25 日です。（年末年始のご多用時に恐れ入ります。）

\* 全ての設問にお答えいただけなくても、一部の設問でもご回答いただき、返信して下さいますようお願い申し上げます。

### 4. 個人情報の保護について

回答後の調査票入力データ、調査で知り得た情報は、本研究の目的以外に使用することは一切なく、静岡県立大学内で研究期間終了から 3 年後まで厳重に保管することをお約束いたします。その後、適正な方法で処分いたします。また、解析の際は施設名および担当者が特定されないよう ID によるデータ管理を行います。

本調査の結果は、研究報告書、学会等における口頭発表および学会誌投稿論文として公表されますが、貴施設や回答者のお名前等が明らかになることは一切ありません。

### 5. 費用・研究協力費

本調査への参加・協力における費用のご負担は生じません。また、研究協力費のお支払いもございません。

### 6. 利益相反について

本調査に関わっている者は、利益相反の問題を有しません。

### 7. 倫理委員会での審査

本調査は、静岡県立大学研究倫理審査委員会の審査を受けて承認されています（承認番号 1-35）。

以上

## 研究組織

厚生労働行政推進調査事業費補助金 循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業  
「特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究」

研究代表者：静岡県立大学食品栄養科学部 教授 市川 陽子

研究分担者：大阪樟蔭女子大学健康栄養学部 准教授 赤尾 正

滋慶医療科学大学院大学医療管理学研究科 教授 宇田 淳

大阪府立大学総合リハビリテーション学研究科 准教授 栗原 晶子

同志社女子大学生生活科学部 教授 神田 知子

神戸女子大学家政学部 准教授 高橋 孝子

**本調査の内容に関するお問合せ先：**

＜調査内容に関するお問合せ＞

神田知子

〒602-0893 京都市上京区今出川通寺町西入 同志社女子大学生生活科学部

TEL・FAX: 075-251-4258

E-mail: tkoda@dwc.doshisha.ac.jp

＜質問紙の送付に関するお問合せ＞

藤枝 ICT コンソーシアム（小林 晋）

〒426-0067 静岡県藤枝市前島 1-7-10 BiVi キャン

E-mail: su-kobayashi@ostechnology.co.jp

## 「給食管理業務に関する実態調査」

2020 年度厚生労働行政推進調査事業費補助金 循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業

特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究

質問票は問 0～20 より構成されています。ご回答に大変ご負担をおかけいたしますが、ご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。※ご不明な点は事務担当部門に確認してください。

**問 0** 貴施設の名称と記入担当者の連絡先についてご記入ください。

①法人名		
②施設名および介護保険事業所番号(併設施設の場合はすべて記入) (当該老人保健施設(調査票が届いた施設)はアに記入してください。併設施設が多い場合は、食数の多い順に枠内に記入してください)	ア	イ
	介護保険事業所番号	介護保険事業所番号
	ウ	エ
	介護保険事業所番号	介護保険事業所番号
	オ	カ
	介護保険事業所番号	介護保険事業所番号
③記入担当者所属		
④記入担当者職種	1. 施設長      2. 管理栄養士      3. 栄養士 4. その他(具体的に )	
⑤氏名		
⑥連絡先電話番号		
⑦連絡先メールアドレス		

**問 1** 貴施設(問 0②アの介護老人保健施設)の 2020 年(令和 2 年)2 月時点の基本情報についてご記入ください。※新型コロナウイルス感染拡大の影響が少なかった時点としました。

①所在地	( )都・道・府・県
②経営主体	1. 医療法人      2. 市区町村、広域連合、一部事務組合      3. 社会福祉法人 4. その他( )
③開設年	西暦( )年
④入所定員	1. 入所 ( )名 2. ショートステイ( )名      ⇒ ショートステイの定員が決まっていない場合 入所とショートステイ合わせて( )名 3. 通所 ( )名 4. その他 ( )名
⑤介護報酬上の届出	1. 超強化型      2. 在宅強化型      3. 加算型      4. 基本型      5. その他型
在宅復帰・在宅療養支援機能加算(I・II)の届出の有無	1. (I)      2. (II)      3. 届出無
⑥居室区分(複数回答可)	1. ユニット型個室      2. ユニット型個室的多床室 3. 従来型個室      4. 従来型多床室
⑦貴施設で実施しているサービス(複数回答可)	1. 短期入所療養介護      2. 介護予防短期入所療養介護 3. 通所リハビリテーション      4. 訪問リハビリテーション      5. いずれもなし
⑧貴施設の病院または診療所の併設状況(複数回答可)	1. 病院併設 ⇒ 併設医療機関( a. 一般病床      b. 療養病床      c. その他の病床) 2. 診療所併設 3. なし



1. 献立作成	2. 食材購入(発注)	3. 調理(全面)
4. 調理(朝・昼・夕食のいずれか)	5. 嚥下食の調理	6. 盛り付け、配膳
7. 下膳(残飯処理は施設側が行う)	8. 下膳(残飯処理を含む)	9. 食器洗浄
10. その他(自由記述)		
(		)

**問 6** 栄養部門の職員についてご回答ください。 ※委託給食会社の方に協力をお願いします。

**6-1** 2020年(令和2年)2月における栄養部門の職員について常勤、非常勤の別に、また施設側、委託側の別にご記入ください。

	施設側(名)		委託側(名)	
	常勤	非常勤	常勤	非常勤
①管理栄養士				
②栄養士				
③調理師				
④調理員				
計				
①～④のうち外国人				

**6-2** 調理従事者についてお聞きします。2020年(令和2年)2月における調理業務従事者の種別と人数(雇用形態と勤務形態)について、実数をご回答ください。従事者数を常勤、非常勤の別に、また施設側、委託側の別にご記入ください。

例えば、栄養士が調理だけでなく洗浄等の他の業務にも従事している場合は、業務全体における調理従事の割合に応じて記入してください。(例:調理業務が全体に占める割合が50%の場合は0.5名)

サテライトキッチン側の場合は、その実情にあわせてご記入ください。(例:調理師がいない場合は0名)

調理業務には、食材料の検収から、料理の盛り付け・配膳(トレイメイク)までを含めます。

**6-2-1** 常勤職員(1週間に40時間以上勤務)の調理業務従事者数

	施設側(名)	委託側(名)
①管理栄養士のうち調理業務従事者数		
②栄養士のうち調理業務従事者数		
③調理師のうち調理業務従事者数		
④調理員のうち調理業務従事者数		
合計      ア+イ=(      )名	ア	イ

**6-2-2** 非常勤職員の調理業務従事者数

延べ勤務の時間記入例 1日4時間の勤務者(月20日勤務)が4名の場合 延べ勤務時間=320時間

	施設側		委託側	
	人数(名)	延べ勤務時間(時間)	人数(名)	延べ勤務時間(時間)
①管理栄養士のうち調理業務従事者数				
②栄養士のうち調理業務従事者数				
③調理師のうち調理業務従事者数				
④調理員のうち調理業務従事者数				
延べ勤務時間の合計		ア		イ
ア+イ=ウ(      )時間	常勤換算	ウ(      )時間÷8時間=エ(      )名		



**問 9** 7-1 で「2. カミサリーシステム」または「3. コンベンショナルシステムとカミサリーシステムの併用」と回答した方にお聞きします。(それ以外の方は問 10 へ)

**9-1** カミサリーシステムの課題(問題点)について、該当するものに○をつけてください。(複数回答可)

1. 特にない	2. 食数締切が現実に即していない
3. 個別対応が難しい	4. 献立に問題がある
5. 食形態が施設内基準に合わない	6. 使用する食材料が施設内基準に合わない
7. 調理の責任が曖昧	8. 衛生管理が不徹底
9. イベント食に対応していない	
10. その他(自由記述)	
(	)

**9-2** セントラルキッチンの調理施設や施設内約束食事箋について該当するものに○をつけてください。

①セントラルキッチンの調理施設	1. グループ内共同での調理施設 ⇒ 問 10 へ 2. 外部の企業体の調理施設 ⇒ ②へ
②施設内約束食事箋は取引先企業の栄養基準を採用していますか	1. はい 2. いいえ

**問 10** 貴施設の主な給食の配膳方式について、最も配膳数が多いものに 1、次に多いものに 2、2 に次いで多いものに 3 を回答欄に記入してください。(配膳方式が 1 種類の場合には 1 のみ記入してください。)

回答欄	配膳方式
	中央配膳(厨房で盛り付け)
	ユニット配膳(ユニットで盛り付け)
	食堂配膳(食堂で盛り付け)
	ユニットや食堂で施設スタッフ以外が配膳(利用者等)

**問 11** 人的資源の確保の現状・問題点について該当するものに○をつけてください。(複数回答可)

①管理栄養士の採用	1. 募集しても応募がない 3. 増員の予算がないため補充されない 5. その他( )	2. 適切な人材がないため補充されない 4. 早期離職率が高い
②栄養士の採用	1. 募集しても応募がない 3. 増員の予算がないため補充されない 5. その他( )	2. 適切な人材がないため補充されない 4. 早期離職率が高い
③調理師の採用	1. 募集しても応募がない 3. 増員の予算がないため補充されない 5. その他( )	2. 適切な人材がないため補充されない 4. 早期離職率が高い
④調理員の採用	1. 募集しても応募がない 3. 増員の予算がないため補充されない 5. その他( )	2. 適切な人材がないため補充されない 4. 早期離職率が高い
⑤給食受託会社との契約(委託契約方式の場合)	1. 募集しても委託契約の応募がない 3. 契約人数に満たない 4. その他( )	2. 従事者の入れ替わりが多い





13-5-1 主食

	名称	調理システム
例-1	全粥	①.クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
例-2	パン	1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) ③.アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
1		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
2		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
3		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
4		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
5		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
6		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
7		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)

13-5-2 汁物

	名称	調理システム
例	汁とろみ	①.クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
1		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
2		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
3		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)
4		1. クックサーブシステム(当日調理) 2. レディフードシステム(事前調理) 3. アッセンブリーサーブシステム(製品購入)

13-6 副食(主菜、副菜)の食形態(常食を除く)の名称を記入し、その食形態を調理する際のシステムおよび対応する嚥下調整食学会分類 2013 のコード(表1を参照)について該当するものに○をつけてください。

	名称	嚥下調整食学会分類 2013 のコード	調理システム
例-1	軟菜食	1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 ⑥.対象外 7. わからない 8. その他( )	①.クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
例-2	ミキサー食	1. コード 1j 2. コード 2-1 ③.コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム ②.レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
1		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
2		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
3		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
4		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム

5		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
6		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
7		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
8		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
9		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム
10		1. コード 1j 2. コード 2-1 3. コード 2-2 4. コード 3 5. コード 4 6. 対象外 7. わからない 8. その他( )	1. クックサーブシステム 2. レディフードシステム 3. アッセンブリーサーブシステム

表1:嚥下調整食学会分類 2013 のコード

コード	形態	目的・特色
1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水性に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能)
2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの
2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	
3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの
4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間でおしつぶすことは困難
対象外	上記 1j, 2-1, 2-2, 3, 4 に当てはまらず常食に近いもの	
わからない	上記 1j, 2-1, 2-2, 3, 4 または対象外に該当するかどうか判断できないもの	
その他	嚥下調整食学会分類 2013 以外の分類に基づいて調理したもの(例 嚥下食ピラミッド)	

問 14 メニューの 1 サイクルの期間について、1~3 を選択した上で、( ) に実数を回答してください。

一定期間のメニューを元に暦や季節に合わせた調整をしている場合は、基本としているメニューの期間をご回答ください。

1. 日サイクル ⇒ ( ) 日
2. 週サイクル ⇒ ( ) 週 × 7 日 = ( ) 日
3. 月サイクル ⇒ ( ) ヶ月 × 30 日 = ( ) 日

問 15 食数管理についてご回答ください。

15-1 仕込み食数の決定時期および実食数との調整方法についてご回答ください。

①食種ごとの仕込み食数の決定・発注時期	一次発注:( ) 日前 ※一次発注とは予定食数で発注することを指す 二次発注(発注調整・最終発注):( ) 日前 ※二次発注とは一次発注からの変更・追加を指す
②仕込み食数と実食数が変わった場合の予備食等の調整方法(食種の変更を含む)(複数回答可)	1. 仕込み食数に合わせて調理した量を実食数に調整 2. 予め 2~3 食の予備食を調理 3. 冷凍食材・在庫食材を使用して追加 4. 職員食から流用 5. その他( )



