

令和6年度給食施設栄養管理自己点検票解説書

点検項目		解説
給食の計画	1 対象集団の特性の把握	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者の身体の状況、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) ・利用者の性、年齢、身体の状況、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。(*3) ・食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も把握するよう努めること。(*3) ・年度かわりなど利用者の年齢区分などに変更が生じるタイミングに応じ、把握する。 ・安全に給食を提供するため、食物アレルギーの有無、摂食嚥下機能の状態等を把握する。
	2 栄養・食事計画の作成	<ul style="list-style-type: none"> ・1で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。(*3) ・献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。(*3) ・利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるよう工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。(*3) 全ての利用者にとって、望ましい範囲で給与栄養目標量を設定する必要がある。 ・対象集団の栄養不足又は過剰栄養の回避、さらには生活習慣病の発症予防・重症化予防のため、利用者の特性を踏まえた給与栄養目標量を設定する。設定する栄養素は利用者にとって重要と判断されるものとする。 ・給与栄養量の基準などが示されている場合には、その基準を用いてもよいが、対象集団と乖離がないか利用者の体格や生活習慣等の特性などを定期的に把握・確認し、弾力的に運用すること。 ・委託の場合は、献立作成基準を示すこと。 ・個別栄養計画は、対象となる人数や栄養管理方法などを勘案し、策定すべきものを検討する。
	3 献立の作成	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の献立は、身体の状況等のほか、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。(*2) ・給食の献立は、利用者の身体の状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。(*3) ・複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用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努めること。(*3) ・給与栄養目標量が摂取できるよう、また、計画的な発注、労務管理、予算管理ができるよう、一定期間の予定献立を作成する。 ・献立のエネルギー・栄養素が適切であっても、利用者に食べてもらわなければ意味がない。 ・季節感や地域性を考慮する、利用者の嗜好や摂食機能に配慮するなど、喫食率を高める取組が望ましい。
給食の実施	4 献立の実施	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者の身体の状況、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) ・2で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。(*3) ・常に一定の品質の料理を提供するために、量、温度、味付けなどの目安を設定するなど、食事の品質管理が重要である。 ・いつ、誰が作っても同じ仕上がりになるよう管理ポイントを検討し、設定することが必要。 (品質管理の例) ・提供される食事量 ・料理の調味% ・エネルギー及び栄養素 ・味付け ・温度 ・設定した提供量、温度等については掲示する、研修を行う等、食事に関わる職員が共有できるようにする。 ・調理の標準化を図るため、設定した提供量等については、給食日誌等に記録する。設定したものと出来上がりに差があった場合には見直し、次の献立作成や作業管理に活用する。(PDCAサイクルに基づくフィードバックの実施) ・ユニット等できちんとみつけや最終加工を行う場合には、ユニットスタッフとも設定した目安を共有するよう工夫する。
	5 栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者の身体の状況、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) ・予定献立から食材や使用量に変更が生じたときは、変更内容を正確に記録し、実施献立とする。 ・予定献立に変更が生じた場合は、正確な給与栄養量を把握するため、献立の変更について記録する。 ・実施献立への変更は、食中毒、アレルギー事故等が発生した場合の原因究明にも必要となる。 ・実施献立と残食等を踏まえた摂取量を確認し、実際の給与栄養量を出して評価する。 ・給与栄養目標量と給与栄養量に大きく過不足があれば、利用者の身体状況も含めて評価する。 ・提供した食事の栄養量と給与栄養目標量に大きく差がある場合は、給与栄養量の算出頻度を上げて確認し、次回献立作成時に調整し、必要な栄養を確保すること。 ・実施した献立の給与栄養量について、達成状況を評価するために算出する。
給食の実施	6 調理作業の標準化	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生の管理については、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)その他関係法令の定めるところによること。(*2) ・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日付け衛食第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」その他関係法令の定めるところによること。(*3) ・予定通りの献立の品質にするためには、調理の標準化が必要。 ・施設の規模に応じて、汚染や非汚染作業区域、食物アレルギー作業区域の交差を防止するために、人員配置、食品・調理器具の配置、調理手順等、作業の工程や動線を明確にする。 ・複数の調理従事者による分業により料理を仕上げていくことになるため、衛生管理、安全管理、作業管理が重要である。 ・給食会社へ委託している場合には、施設側と委託側の職員で作業の手順を確認する。 ・定期的に調理従事者からミーティング等で意見を聴取し、衛生管理、安全管理、作業管理について点検し、必要な見直しを行う。 ・給食会社へ委託している場合には、施設側と委託側の職員で点検・見直しを行う。
	7 誤配膳等対策	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者の身体の状況、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) ・安全に給食を提供するため、誰が提供しても同じ仕上がりになるよう、提供上の誤りを最小限にするような対応が必要。 ・嚥下対応食の場合には、食事の粘度や仕上がりの大きさ、やわらかさ、形態(ゼリー状やペースト状)、使用しない食材などを設定する。 ・アレルギー対応食や禁止食品対応をする場合には、除去や代替食品の目安などをあらかじめ設定しておくのが望ましい。 ・利用者の病態や食形態に対応する食事を提供する場合には、誤調理や誤配膳を防止するため、作業の標準化、食形態に関する基準の設定、マニュアルの作成、食形態に関するルールを関係者で共有すること。 ・特別な配慮が必要ない通常食についても、切り方、大きさ、盛り付け量等、品質管理を行うこと。 ・誤配膳防止のためのチェック方法について、設定すること。

点検項目	解説
給食の実施	<p>8 栄養・健康情報</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。(*2) ・利用者に対し献立表の掲示や熱量、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。(*3) ・給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、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るため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。(*3) ・利用者が望ましい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得できるよう、情報の提供を行う。 ・給食は望ましい食事内容を体感する教材となるので、献立名や使用されている食材などを必要に応じて情報提供することが望ましい。 ・情報提供する利用者に合わせて、健康・栄養情報の提供方法や内容を工夫し、利用者が望ましい食習慣を身に付けるのを支援するよう努めること。 ・複数献立や選択食（カフェテリア方式）の場合には、モデル的な料理の組合せを提示するなど、利用者が自分に適した質・量の食事がかかるような情報の提供に努めること。 ・対象集団の栄養不足や過剰栄養の回避、さらには生活習慣病の発症予防・重症化予防のため、利用者の特性を踏まえた情報提供を行うこと。 <p>9 栄養教育・指導等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、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るため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。(*3) ・定期的・計画的に栄養教育等を実施できるよう、年間計画等により実施すること。 ・栄養教育や食育計画は食事計画と連動させるのが望ましい。 ・食物アレルギー対応にあたっては、除去した栄養（たんぱく質やカルシウム等）の不足を回避するため、可能な限り家庭の食事状況も把握し、家庭へ必要な情報提供を行う。 ・各種疾病については、減塩等必要な栄養指導を行う。 ・肥満、やせが気になる利用者については、健康管理部門と連携を図りながら指導を行う。
給食の評価	<p>10 栄養・食事摂取状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・利用者の身体の状況、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) ・3で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。(*3) ・提供した食事が適正だったかを評価するため、食事の摂取・残食状況を定期的に把握すること。 ・全体の摂取量・残食量だけでなく、個々に必要な栄養量が確保できてきたかを把握できるよう、工夫すること。 ・摂食・残食の状況を分析し、提供された献立の内容並びに量、形態、形状及び温度が利用者に適していたかどうか評価を行う。 ・給与栄養量と給与栄養目標量の差が大きくなる場合は、その原因を特定すること。 <p>11 利用者の身体状況等評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。(*3) ・献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。(*3) ・利用者の身体状況の変化を定期的に把握し、当該施設における食事提供及び栄養・健康教育の効果を評価すること。（PDCAサイクルに基づき評価の実施） ・健康増進を目的とする施設は、体格のほか、食生活や活動量を含む生活習慣全般に関わることについて、施設長を含む関係職員で情報を共有し、評価する。 ・その他の施設は、ケアや治療を担当する部門と栄養状態などを共有し、評価する。 <p>12 利用者による評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。(*3) ・一定期間毎に、利用者の状況を把握し、利用者の給食に対する評価を把握すること。 ・ミールラウンドなどにより、利用者がどのような様子で食べているか、大きさや固さは咀嚼・嚥下力にあっていないか、量は適切かなど、利用者の様子を確認する。
給食の運営体制	<p>13 栄養管理に関する会議</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特定給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整えること。(*3) ・施設の方針や課題を話し合い、給食運営及び栄養管理の評価を行う。 ・会議の設置目的に応じ、メンバーを選定すること。 【委託の場合】 ・委託契約を交わしている場合は、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。(*3) ・給食業務を委託している場合にあっては、栄養管理の責任は施設側にあるので、委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うこと。(*3) ・委託者と受託者が相互に意見を交わす機会を定期的に設定すること。 ・よりよい給食のために、施設の現状や施設設備、対象者の身体状況等も含めて共有することが望ましい。 ・栄養管理の責任は施設側にあるので、委託した内容が適切に遂行されているか、施設側が確認すること。 <p>14 人材育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特定給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整えること。(*3) ・マニュアルの確認、OJT研修等、施設の状況に応じて実施する。 ・給食の質の均てん化を図るためにも研修は重要である。特に新規採用者については、フォローすること。 ・施設の内部研修も上手く活用することが望ましい。 ・研修内容については復命し、ミーティングで共有する等、欠席者にも内容が伝わるよう工夫することが望ましい。 ・必要に応じて外部研修を活用し従事者の研修を実施すること。 外部での研修に参加した場合には、施設全体で学びの共有を行うために、参加者が研修結果について報告する機会を設けることが望ましい。 ・委託側及び受託側が受講した研修内容について、お互いに情報共有すること。 <p>15 危機管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。(*3) ・災害時でも適切な栄養管理で提供するため、平時から連絡網、マニュアルを備えることが大切である。 ・災害発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など体制の整備に努めること。 ・非常時には、給食従事者が出勤ができない等も想定されるため、だれでも対応ができるよう、備蓄食品の保管場所の確認も含め、研修を行うこと。 ・備蓄食品は期限切れ前の有効活用を行うなど定期的に更新する。 ・ライフラインが止まった場合も想定し使い捨て食器やアルコールなどの衛生資材の備蓄も考慮するのが望ましい。