

N
ボックス

三訂 給食の運営

— 栄養管理・経営管理 —

編著

長田早苗・大原栄二

共著

井部奈生子・大森 聡・狩野恭子・高橋孝太・田中弘美
中村眞樹子・布川育子・本間祐子・松藤泰代・三ツ目彩菜
山内好江・渡邊隆子

建帛社
KENPAKUSHA

はじめに

わが国は世界有数の長寿国となった反面、20世紀からの課題となっているがん、心臓病、脳卒中、糖尿病等の生活習慣病はまだまだ増加の一途をたどり、国民医療費も上昇し続けている。人々の生活の営み、ライフスタイルも多様化、個別化、合理化へと変化し続け、栄養・健康状況においても、食生活面で栄養のバランスの偏り、不規則な食事などが課題としてみられるようになってきた。そのような状況から、壮年期死亡の減少、健康寿命の延伸および生活の質（QOL）の向上などを掲げた「健康日本21（第二次）」の展開、健康維持に必要な科学的エビデンスに基づいた「日本人の食事摂取基準」が示され、栄養・食事の指標とされ、個人および特定多数人の食事の場面で行われる「給食」の食事管理、栄養教育などの実践の場で活用されている。

このような食と健康の背景にある個人の生活の多様化・個別化に伴い、あらゆる対象者の食と健康のための食事給与、食育の専門家など栄養士の職務の範囲も拡大し、さらなる資質向上が求められている。そこでは、栄養士法・健康増進法をはじめとする多くの関係法規が制定されている。

本書はこの現状を踏まえ、全国栄養士養成施設協会「栄養士養成課程コアカリキュラム」の必須項目に準拠し、給食経営・運営を基礎的かつ専門的事項を体系的に理解しながら学習できるように著わした。基礎知識の修得はもとより、実践の場において管理技術や応用力が発揮できるよう、平易で具体的な内容の記述となるよう努めた。養成校での後続履修となる「給食経営管理実習」へのつなぎや順次性にも配慮している。

栄養士・管理栄養士を目指す学生諸氏が本書で学び、「食事管理の実践家」として保健・医療、福祉・介護などの各領域での栄養・食事管理に積極的に参画できるよう、諸業務を確かなスキルで円滑に遂行できる力を養い、社会で活かされることを願っている。

なお、本書の執筆内容に不備な点多々あろうかと思われる。ご叱責・ご指導をいただければ幸いである。

おわりに本書出版にあたり、多くの諸著書・文献などを利用して頂いたことに謝意を表します。また執筆の機会をお与えくださり、刊行まで終始ご尽力いただいた建帛社の皆様に深謝いたします。

2017年7月

編者執筆者を代表して 逸見幾代

三訂版の発行にあたり

この度、「日本人の食事摂取基準（2025年版）」ならびに「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」の公表、および2024（令和6）年2月に全国栄養士養成施設協会により「栄養士実力認定試験出題基準」が5年ぶりに改定されたことを踏まえ、三訂版を発行することになりました。

その他にも、食物アレルギー対応の変化、2024（令和6）年に改定された診療報酬および介護報酬による栄養管理に関する加算の変更など、給食の運営に関する様々な制度が更新されました。今回の改訂にあたっては、長田、大原が新たに編者の任を務めることとなりました。その上で新著者として5名の先生に加わっていただき、前版までの編著者であった逸見幾代先生、平林真弓先生のご意向を引き継ぎ、給食経営・運営を基礎的かつ専門的事項を体系的に理解しながら学習できるように著わしつつ、最新のデータに更新しました。

前版にも増して栄養士養成で活用いただければ幸いです。

2025年2月

編著者 長田早苗
大原栄二

第1章

給食の概念 1

- 1. 給食の定義と目的 1
 - 1.1 給食の目的 1
 - 1.2 特定給食施設とは 5
- 2. 行政指導と関係法規 8
 - 2.1 給食の位置づけ 8

第2章

給食の栄養・食事管理 13

- 1. 栄養・食事管理の目的 13
 - 1.1 給食施設における栄養・食事管理の目的 13
 - 1.2 食事摂取基準の活用 13
 - 1.3 給与栄養目標量の設定 15
- 2. 献立計画 20
 - 2.1 献立作成 20
 - 2.2 供食形態 27
- 3. 栄養・食事管理の評価 28
 - 3.1 食事の品質評価 28
 - 3.2 利用者の満足度評価 30
 - 3.3 栄養補給状況の評価 32
- 4. 給食と栄養教育・栄養指導 35
 - 4.1 情報提供の方法 35
 - 4.2 指導の意義と方法 35
 - 4.3 個別指導・集団指導 36
 - 4.4 媒体の作成 37

第3章

給食の安全・衛生管理 40

- 1. 安全・衛生管理 40
 - 1.1 安全・衛生管理の目的 40
 - 1.2 安全・衛生管理の実際 40
 - 1.3 安全・衛生管理の評価 49

第4章

事故・災害対策 54

- 1. 事故・災害への対応 54
 - 1.1 事故発生時の対応 54
 - 1.2 食物アレルギーへの対応 55
 - 1.3 災害への対応 58
 - 1.4 インシデントレポート 59

第5章

給食の調理管理 60

1. 食材料管理 60
 - 1.1 食材料管理の目的 60
 - 1.2 購入計画と方法 60
 - 1.3 保管・在庫管理 65
 - 1.4 食材料管理の評価 68
2. 調理作業管理 69
 - 2.1 調理作業管理の目的 69
 - 2.2 調理作業管理の実際 69
 - 2.3 生産・調理システム 77
 - 2.4 調理作業管理の評価 82

第6章

給食の施設・設備管理 85

1. 施設・設備管理 85
 - 1.1 施設・設備管理の目的 85
 - 1.2 施設・設備管理とは 85
 - 1.3 レイアウト 93

第7章

保健・医療・福祉・介護における給食施設 96

1. 学校給食 96
 - 1.1 学校給食の目的 96
 - 1.2 学校給食法 96
 - 1.3 学校給食実施基準 98
 - 1.4 学校給食の食事内容 99
 - 1.5 学校給食衛生管理の基準 100
2. 病院給食 101
 - 2.1 病院給食の目的 101
 - 2.2 入院時食事療養制度 102
 - 2.3 医療法施行規則 104
 - 2.4 院外給食 105
 - 2.5 給食の委託 106
3. 児童福祉施設・保育所給食 108
 - 3.1 児童福祉施設給食の意義・目的 108
 - 3.2 児童福祉法 108
 - 3.3 児童福祉施設の設備及び運営に関する基準 108
 - 3.4 給食の委託（保育所・乳児院） 111
4. 高齢者福祉施設給食 111
 - 4.1 高齢者福祉施設給食の目的 111
 - 4.2 高齢者福祉施設の種類と関連法規 113
 - 4.3 栄養ケア・マネジメント 114

5. 事業所給食	115
5.1 事業所給食の目的	115
5.2 給食の委託	119
5.3 労働安全衛生規則	119
5.4 事業附属寄宿舍規程	120
6. その他の給食	120
6.1 自衛隊給食	120
6.2 昼間課程の高校生や大学生を対象とした給食	121
7. 配食サービス	122
7.1 配食サービス	122
8. 委託と直営方式	124
8.1 委託の種類	124
8.2 委託会社の選定方法	125
8.3 委託方式における栄養士の業務	125

第8章

給食運営のマネジメントの概要	128
1. 給食の組織	128
1.1 給食の組織とその機能	128
2. 人事・労務管理	134
3. 事務管理	135
3.1 事務管理の目的	135
3.2 事務管理の実際	135

第9章

給食の会計・原価管理	138
1. 会計・原価管理	138
1.1 会計・原価管理の目的	138
1.2 原価管理	139
資 料	146
健康増進法	146
健康増進法施行規則	146
特定給食施設における栄養管理に関する指導・ 支援等について	147
食品衛生法	148
大量調理施設衛生管理マニュアル	149
学校給食法	155
学校給食法施行規則	157
学校給食実施基準	157
公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の 標準に関する法律	157

医療法	158
医療法施行規則	158
入院時食事療養費に係る食事療養及び 入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の 留意事項について	159
児童福祉施設の設備及び運営に関する基準	163
保育所における調理業務の委託について	163
特別養護老人ホームの設備及び 運営に関する基準	163
養護老人ホームの設備及び運営に関する基準	164
養護老人ホームの設備及び運営に関する基準 について	164
軽費老人ホームの設備及び運営に関する基準 について	164
労働安全衛生規則	165
事業附属寄宿舎規程	165

索引	166
----	-----

給食の概念

1. 給食の定義と目的

1.1 給食の目的

(1) 給食の定義

1) 給食とは

給食とは、**特定多数人の集団を対象**とし、継続的に食事を提供すること、または提供された食事そのもののことである(表1-1)。給食の主な条件は下記の3点である。

- ①喫食者の食事として、1日1～3回の食事が**継続的に提供**され、食事のうち給食の占める割合が高いこと。
- ②食事は、喫食者の嗜好だけでなく、健康な生活が送れるよう栄養面に配慮し、**アセスメント**に基づいて**栄養・食事管理**されたものであること。
- ③給食を効率的かつ安全に運営する経営管理のシステム構築や、**マネジメント**がなされたものであること。

2) 給食施設の種類

給食を提供する組織体を**給食施設**という。給食施設は、①法令、②対象者(喫食者)、③経営形態、④供食形態、⑤給食回数、⑥配膳・配食方式などによって分類できる。

① **法令による分類** 給食に直結する法律であり、栄養士のさまざまな業務の根拠となる法律である健康増進法、および健康増進法施行規則で定められた**特定給食施設**と、特定給食施設に該当しない**その他の給食施設**(小規模給食施設)の2種類がある。

前者の特定給食施設は、栄養管理をするための基準および管理栄養士・栄養士の配置などが定められており、学校、病院、介護福祉施設、児童福祉施設、社会福祉施設、事業所などがある。一方、後者のその他の給食施設は、特定給食施設以外の給食施設であり、特定給食施設としての食数に満たない給食施設をさす。ただし、この規定は都道府県により異なる。

② **対象者による分類** 対象者のライフステージ、疾病の有無などによって学校、

表1-1 給食施設

	条 件	施 設 例
給食施設	特定多数人に対し、継続的に食事を提供する	学校、事業所、病院、高齢者福祉施設、社会福祉施設、自衛隊、寮・寄宿舎、矯正施設など
給食施設以外	不特定の人を対象とする	営業施設(食堂、レストランなど)

表1-2 対象者による分類

給食施設	対象・施設例
学 校	児童，生徒（小・中学校，特別支援学校の幼稚部・高等部，定時制高校など）
病 院	入院患者
高齢者福祉施設	高齢者（老人短期入所施設，養護老人ホーム，特別養護老人ホーム，軽費老人ホーム，介護老人保健施設など）
児童福祉施設	乳幼児，児童，生徒，障がい児（助産施設，乳児院，母子生活支援施設，保育所，児童厚生施設，児童養護施設，障害児入所施設，児童発達支援センターなど）
社会福祉施設	障がい者（身体障害者更生援護施設，知的障害者援護施設など）
矯正施設	拘留所，刑務所，少年鑑別所，少年院などの入所者
事業所	労働者（社員食堂，寄宿舎，研修所など）
そのほかの施設	自衛隊，船舶，一般給食センターなど

表1-3 経営形態による分類

経営形態	概 要
直営方式	事業母体である組織が従業員を雇用し，直接給食業務を運営する
委託方式	給食専門業者に運営を委託する方式。給食業務全般を委託する方式の他に，洗浄・配膳・下処理など一部を委託する方式がある
準委託方式	経営組織と従業員との消費生活組合や，経営体から給食部門のみを独立させた系列企業が経営する方式
その他	複数の学校，病院および企業体の給食を給食センターが運営する方式など

表1-4 供食形態による分類

供食形態		概 要
定食方式	単一献立方式	1種類の定食献立。業務効率は良いが，喫食者に選択の自由がない
	複数献立方式	2種類以上の定食から選択できる方式
カフェテリア方式	定量方式	各食器に盛付けられた料理を喫食者が選択する
	バイキング方式	自分の好きな料理を好みの量だけ盛付ける方式
予約方式		食べたい献立を事前に選んでもらう方式。病院の特別メニュー，学校のリクエスト給食など

病院，高齢者福祉施設，児童福祉施設，事業所などに分類される（表1-2）。各給食施設に関連する法令（学校給食法，医療法，老人福祉法，介護保険法，児童福祉法，労働安全衛生法など）に基づいて運営される。

- ③ 経営形態による分類 直営，委託，準委託などの方式に分けられる（表1-3）。
- ④ 供食形態による分類 定食方式，カフェテリア方式などがある（表1-4）。
- ⑤ 給食回数による分類 1日のうち，給食が出される回数による分類（表1-5）。
- ⑥ 配膳・配食方式による分類 喫食者が配膳・配食，下膳に関わるか否かの分類と，配膳・配食自体の方法や場所による分類がある（表1-6）。

表1-5 給食回数による分類

給食回数	該当施設
1回食	学校、事業所などに多く、主に昼食
2回食	寄宿舎、学生寮などに多く、主に朝食と夕食
3回食	病院、福祉施設（通園施設は除く）、矯正施設、自衛隊、船舶など
その他	工場・事業所などの夜勤食・早朝食・残業食など

表1-6 配膳・配食方式による分類

配膳・配食方式	概要
セルフサービス	配食（配膳）・下膳とも喫食者が行う方法
ハーフセルフサービス	配食（配膳）は喫食者が行い、下膳は従業員が行う方法
フルサービス	配食（配膳）・下膳とも従業員が行う方法
中央配膳	病院給食などで、調理場で1人分ずつ盛付けて配膳車で各病室まで運ぶ。
病棟配膳	調理場から病棟配膳室まで食缶などでまとめて運び、病棟配膳室で盛付け各病室まで運ぶ
食堂配膳	事業所給食などで、食堂で配膳する
弁当方式	弁当により配食する

(2) 給食の意義と目的

1) 給食の意義

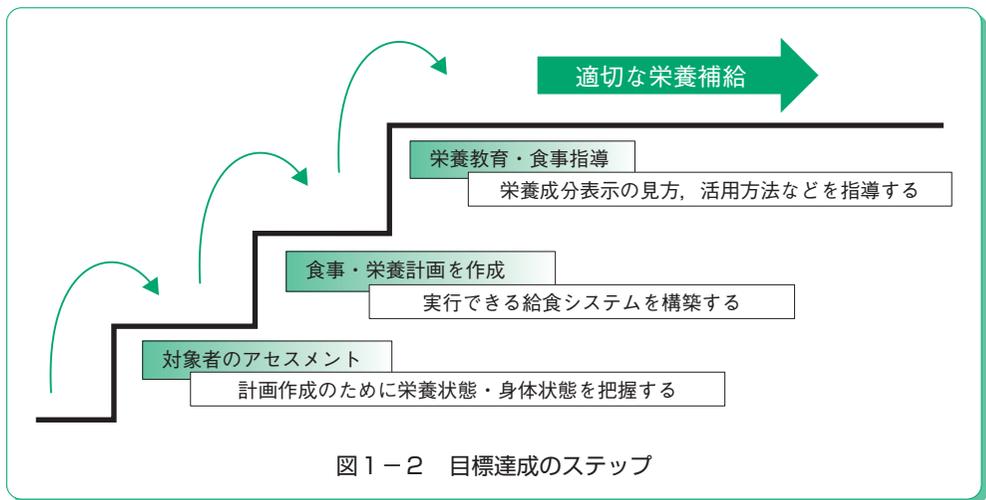
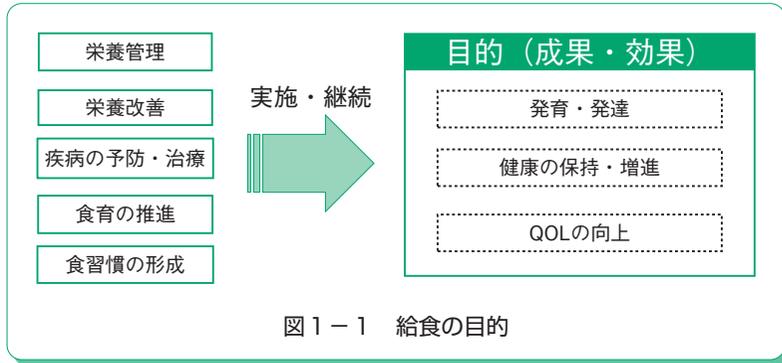
給食は、アセスメントに基づいた栄養管理によって、対象者の特性に合わせた適切な栄養量を継続的に給与し、対象者の**健康の保持・増進**に寄与する。またそれだけでなく、その継続性をいかし、実物教材である給食を通した**栄養教育**を実践することで、望ましい**食習慣の形成**にも役立つ。**QOL**（quality of life:生活の質）の**向上**はもとより、将来的な**生活習慣病の予防**、その**重症化予防**にもつながり、社会的課題である医療費増大を抑制するなど、社会貢献度の高い役割も担っている。

昨今のライフスタイルの多様化、食の個性化（個人のニーズや嗜好に合わせた食事のとり方）、簡素化、女性の社会進出、高齢化、単身生活者の増加、食の外部化（1日3食とも外食の人や、コンビニ弁当、調理済み食品など中食^{なかしょく}の比率の高い人も増えている）などの進行により、個人の嗜好や利便性、経済性が優先され、結果として栄養の過不足を招くことが、生活習慣病の要因として顕著化してきている。

こうした中で、おいしく、衛生的で、栄養バランスのよい食事を継続的に提供し、食習慣の形成も視野に入れた給食には大きな意義があるといえる。

2) 給食の目的

給食の目的は、対象者の健やかな発育・発達、健康の保持・増進、QOLの向上を図るなどの成果・効果を上げることにある。アセスメントに基づき栄養管理された食事を継続的に提供することを通して栄養改善や疾病の予防・治療を行い、給食を通じた栄養教育によって喫食者、家族および地域住民の望ましい食習慣形成、食育の推進



を助けて目的の達成を目指す（図1-1）。

給食は、それらの目的を達成し、喫食者の適切な栄養補給の継続を目標に日々運営するのだが（図1-2）、先述のとおり特定多数人を対象にするものであるため、食事の計画、提供に際しては個々人の異なる条件を集約・平均化することとなり、個人にとって重要な要素を見落としてしまう危険性がある。

そのため、食物アレルギー、病状別禁忌食品、咀嚼・嚥下能力など、非常に重要な個人的要因については個別対応が特に重要となる。それ以外にも、喫食者の嗜好を反映させたり、給食が画一的にならないような工夫も必要となる。このように、特定多数人という集団を対象としながら個人にも目を向けるということも、給食を運営していく上で大切な要素となる。

3) 給食の歴史

① 明治以前の集団給食の流れ 集団給食の始まりについては正確な記録は残されていないが、寺社の建立時などに人夫へ提供された食事や、飢饉や災害などの非常時の炊き出しから始まったものと考えられる。

鎌倉時代の集団給食の文献記録として残されている「^{てんぞきょうくん}典座教訓」は、鎌倉時代の僧院の食事の記録として、給食組織や給食担当者の心得を説いているという。

江戸時代では、幕府が設置した無料の医療施設である小石川療養所における貧困患者に対する食事提供の記録がある。

② **明治時代** 第一次産業革命による紡績工場での工場給食、軍隊での兵食により、組織的な給食が始まった。このころより西洋医学、近代栄養学などが取り入れられ、当時の軍医総監だった^{たかきかねひろ}高木兼寛が「脚気対策は食事による」として、兵食から主食の白米を減らし、大麦・野菜類・肉類・牛乳を増やして脚気を予防することを提案した。また、貧しい子どもたちへの慈善事業の性格をもつ学校給食が行われていた。明治後半には食事療養としての考え方の病院給食が始まった。

③ **大正・昭和時代** 初期は低栄養時代であった。^{さいきただす}佐伯矩が栄養状態改善を図るため私立栄養研究所、私立栄養学校を設立し、栄養技手を創出し栄養普及に努めた。

第二次世界大戦以後、昭和20年代に栄養士法、栄養改善法（現・健康増進法の前身）、食品衛生法、**学校給食法**などが制定され、給食の運営について法的根拠が整備され、ララ（Licensed Agencies for Relief in Asia：LARAアジア救援公認団体）物資による学校給食が開始された。また、1950（昭和25）年には「**日本食品標準成分表**」が公表された。

昭和30年代後半からの高度経済成長によって社会が豊かになり、食生活の洋風化が進む。それまでの感染症から脳血管疾患、悪性新生物、心疾患が死因の上位を占めるようになり、疾病構造の変化などが起こった。1970（昭和45）年には「日本人の食事摂取基準」の前身となる「日本人の栄養所要量」が公表された。

昭和50年代は、少子高齢化、女性の社会進出、ライフスタイルの多様化、飽食の時代といわれ、身体活動量の減少やストレスの増大など健康問題に影響がおよび慢性疾患が増大し、栄養指導が有効視されてきた。1978（昭和53）年には病院においても栄養食事指導加算制度が実施された。

④ **平成・令和時代** より深刻になる高齢化の進行による**生活習慣病**の増加、それに伴う重症化やフレイル（frailty）の予防、要介護予防などの社会情勢に対応するため、「日本人の栄養所要量」から改定された「**日本人の食事摂取基準**」が2005（平成17）年に策定され、以後5年ごとに改定され、2024（令和6）年には、2025年版が公表された。

1.2 特定給食施設とは

(1) 特定給食施設の定義

1) 特定給食施設とは（定義）

特定給食施設は、法律により下記のように定義づけられている。

健康増進法第20条第1項：**特定かつ多数の者**に対して**継続的に食事を供給**する施設のうち**栄養管理が必要なもの**として**厚生労働省令で定めるもの**をいう。