

いつも保健所衛生業務にご理解・ご協力いただきありがとうございます。
令和5年度栄養管理報告書の集計結果について資料を作成しました。
ご関係の皆様方でご覧いただき 今後の給食提供における栄養管理などにお役立てください。

お知らせ

その1 【食品表示】「くるみ」が義務表示に！

令和5年3月9日食品表示基準が改正され、アレルギー表示が義務付けられた品目（特定原材料）に「くるみ」が追加されました。令和7年3月31日までの経過措置期間（事業者が表示の切替えを行う期間）が設けられています。

必ず表示される
8品目
（特定原材料）

えび、かに、**くるみ**、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

表示が勧められて
いる 20品目
（特定原材料に
準ずるもの）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

その2 集団給食施設の届出

事業者自らが1回に20食以上の給食を提供している場合、集団給食施設の営業届出が必要となります。

なお、令和3年6月に改正食品衛生法が施行されており、令和2年12月13日以前に届け出られたものは無効となりますので、ご注意ください。

その3 特定給食施設の栄養管理

1回100食以上又は1日250食以上の給食を提供する施設の場合、その設置者は特定給食施設の届出が必要となります。

また、特定給食施設は提供する食事の栄養管理が求められ、管理栄養士等の配置の努力義務が課されます。適切に栄養管理を実施し、利用者の健康支援に取り組まましょう。

給食施設の取り組み紹介

第1回は「合同製鐵株式会社姫路製造所（社員食堂）」
～食堂から発信する健康づくり～です

今年度から
スタート！

<背景>

当事業所は3交代制勤務のため生活リズムが不規則になりがちで生活習慣病になる従業員もみられました。そこで、従業員の健康意識を高めることを目的に、健康でできるだけ長く勤務できる職場を目指し、取り組みを始めました。

<スマートミールの提供>

委託給食会社の株式会社ニッコトラスト西日本支社と連携し、バランスの良い定食メニューを更に工夫したスマートミールを提供しています。

<「健康な食事・食環境」認証制度に登録>

これは、「一般社団法人 健康な食事・食環境コンソーシアム」が健康的な食事であるスマートミールを、継続的に、健康的な環境で提供する店舗・事業者を認証する制度です。

認証基準は必須項目とオプション項目からなり、当事務所は必須項目7項目とオプション項目13項目をクリアし、星3つを取得されています。



～スマートミール「しっかり」～

ご飯180g、主菜100g、副菜140g、食塩相当量3.5g未満

スマートミールの日替わり定食です

・主食：白飯と麦ごはんから選択

・主菜：日替わり

・副菜：小鉢の中から2品選択

小鉢には果物もあり

・重労働の若手従業員でもスマートミールを選択しやすいように肉料理を増やすなどの工夫あり

<卓上調味料の減塩コーナー>

飲食スペースの各テーブルには調味料を置かず、まとめて1か所に設置しています。減塩しょうゆやポン酢を選択でき、血圧が気になる方にも配慮しています。



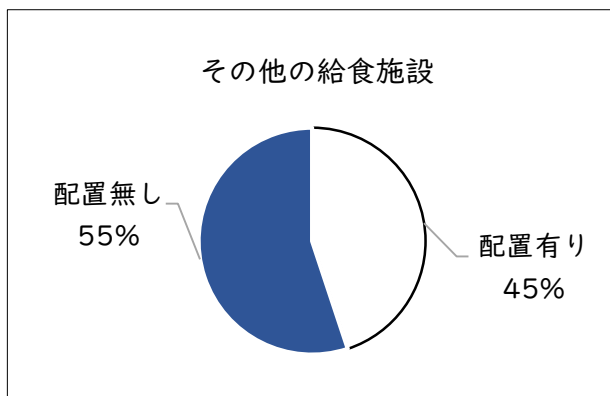
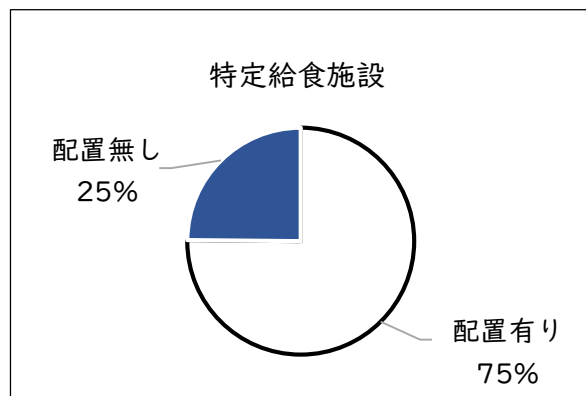
栄養管理報告書の集計結果

令和5年度栄養管理報告書は385施設から提出がありました。昨年と比較すると対象施設が増え、その中でも その他の給食施設（1回20食以上99食以下を提供する給食施設）が増加しています。

①管理栄養士等の配置状況 ②非常時の対応 について集計結果をお知らせします。

① 管理栄養士等の配置状況

特定給食施設には管理栄養士・栄養士の配置が努力義務として課されています。今年度、特定給食施設における管理栄養士又は栄養士の未配置施設は25%、その他の給食施設においては55%でした。施設の利用者個人の身体状態に合わせた食事提供が求められており、適切な栄養管理は特定給食施設の設置者の責務です。よりよい「健康的な食事・食環境」の実施に向け、管理栄養士及び栄養士の配置をぜひご検討ください。



② 非常時の対応

給食施設は1日1～3食の食事を継続的に提供しており、施設によっては1日たりとも食事の提供を欠かすことができません。今後の災害の発生に備えて、各施設の特徴に適した食品の確保が必要です。

災害時対策マニュアル

- ・厨房の使用不可時（食中毒を含む）の対応
- ・職員の欠員時（感染症等を含む）の対応
- ・水道、ガス、電気の使用不可時の対応

他の給食施設等との連携

- ・物的支援、人的支援の体制整備
- ・近隣施設、類似施設との連携

非常食料等の備蓄

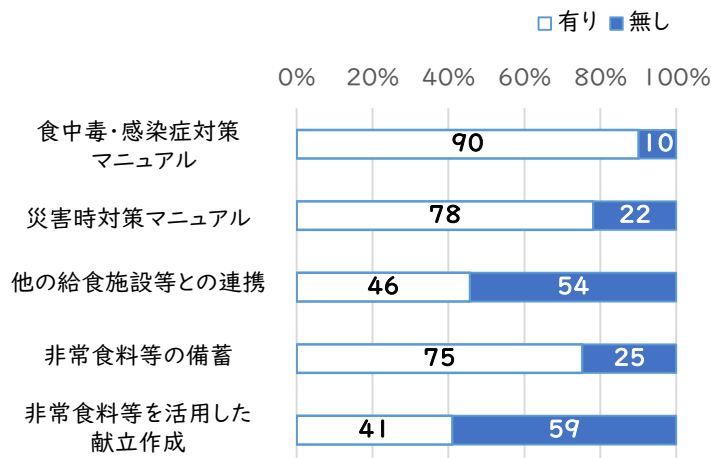
- ・各施設に対応した食物、用具の備蓄
- ・施設利用者数×3日分程度（職員分も確保しておく方が望ましい）
- ・保存期間に対応して計画的に更新する
- ・食料品のリスト、献立表は職員に周知し、分かりやすい場所に掲示、保管する

（参考資料）

「給食に関する災害対策マニュアル」
作成の手引き（給食施設向け）

平成29年4月 尼崎市保健所

非常時の対応（%）



非常食料等を活用した献立作成

- ・水道、ガス、電気の使用不可能な事態を想定する
- ・給食部門の職員がいない状況でも食事提供ができるように、調理方法や配膳方法をわかりやすく記載する
- ・備蓄品の保管場所に一緒に保管する

担当 姫路市保健所 衛生課 食品衛生担当

TEL 079-289-1633

FAX 079-289-0210

E-mail syokuhin@city.himeji.lg.jp