

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。栄養管理報告書の集計結果資料を作成しましたので、ご関係の皆様でご覧いただき 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 診療報酬・介護報酬・障害福祉サービス等報酬の改定

令和6年度報酬改定において、診療報酬、介護報酬及び障害福祉サービス等報酬の3つが同時に改定されました。それぞれの施設における管理栄養士等の多職種及び同職種間での連携した取組を推進しています。医療と介護、医療と障害福祉サービスの連携等も重要であり、必要なときに必要な医療や介護、障害福祉サービスを地域で受けられるような社会を目指します。詳細は厚生労働省による告示をご参照ください。令和6年度報酬改定のポイント(栄養関連)は公益社団法人日本栄養士会ホームページに掲載されています。

その2 【食品表示】
「特定原材料に準ずるもの」改定

令和6年3月28日食品表示基準が改定され、アレルギー表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」は削除となりました。

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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

給食施設の取り組み紹介

第2回 「株式会社ダイセル イノベーション・パーク(社員食堂)」
～健康的な食を自ら選択できる食堂を目指して～

<背景>

当事務所が建てられる際に、社員に温かく、栄養バランスの整った食事を提供し、健康で働き続けて欲しいという思いから社員食堂が造られました。経営面からも健康増進に取り組み、セルフケアセミナーの開催やデスクワークが中心の社員へ健康に配慮された食事を提供しています

<スマートミールの提供><「健康な食事・食環境」認証制度に登録>

委託給食会社のウオクニ株式会社と連携し、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

認証基準の必須項目とオプション項目10項目をクリアし、星3つを取得されています

*「健康な食事・食環境」認証制度とは、
「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・事業所を認証する制度です



食堂入り口にスマートミール認定証を掲示！
週間メニュー表にはエネルギーや食塩相当量の表示があり、選択の参考にできます

<社員の健康管理>

会社で委員会を立ち上げ、社員が心身ともに健康で働き続けられるようにセミナーの開催や健診後のフォローも実施しています
食堂利用を促すため委託会社と協同し季節ごとにイベント食を取り入れ、社員へメールで情報を提供しています

スマートミールの日替わり定食です

- ・主食：白飯と雑穀ご飯から選択
- ・主菜：日替わり
- ・副菜：日替わりの小鉢4種類(スマートミール以外の定食でも選択可)
- ・味噌汁：減塩味噌を使用し、通常の味噌汁より1g減塩できます

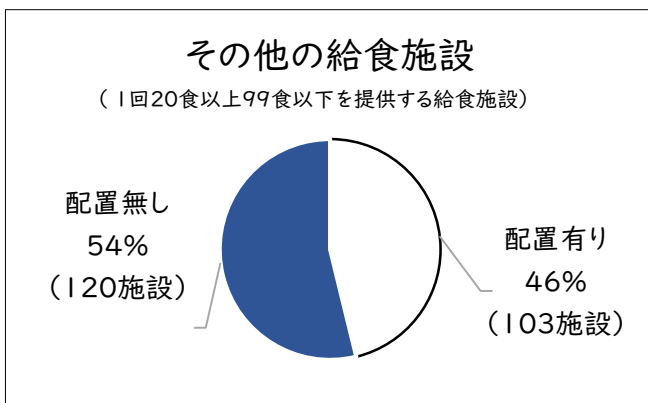
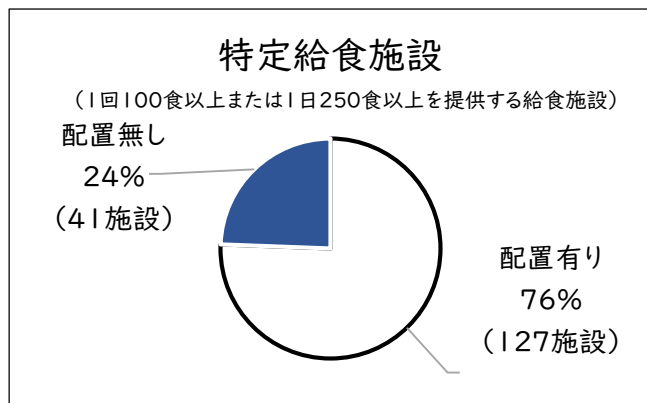
～スマートミール「ちゃんと」～
ご飯170g、主菜100g、副菜140g、食塩相当量2.5g未満

栄養管理報告書の集計結果

令和6年度栄養管理報告書は391施設から提出がありました。昨年度と比較すると対象施設数が増え、その中でもその他の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 ③日本食品標準成分表の八訂版使用状況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配置率は76%、その他の給食施設においては46%でした。昨年度より配置率は微増しました。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。

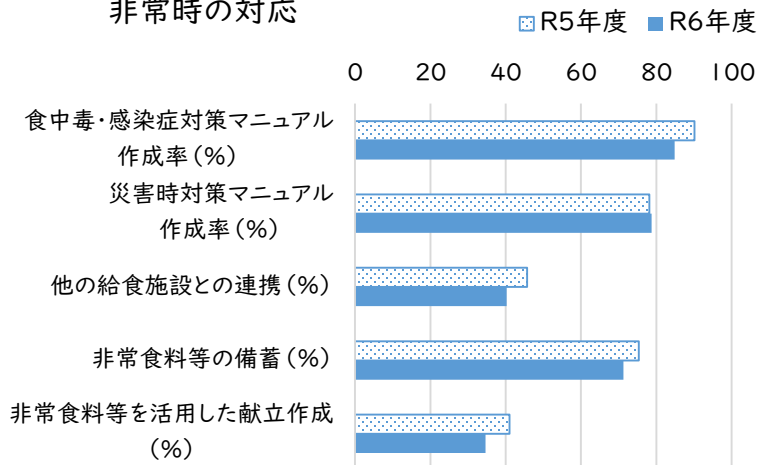


② 非常時の対応

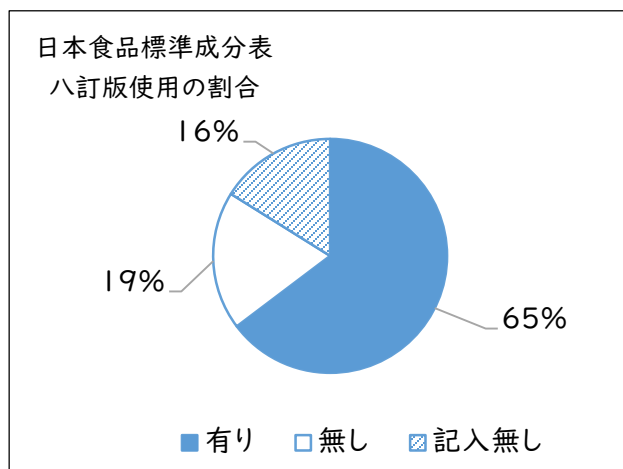
昨年度に引き続き、非常時の対応について状況を確認しました。災害時対策マニュアルの作成率を除き、その他の項目は昨年より低い状況です。今後の災害の発生に備え、平時から各施設の特徴に応じた食品の確保が必要です。

乳幼児・高齢者・摂食嚥下障害のある方・慢性疾患の方・食物アレルギーのある方等のための食品を備蓄しておきましょう。
参考:「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」農林水産省

非常時の対応



③ 日本食品標準成分表八訂版使用状況



八訂版には約2500食品について最新の科学的データに基づいた成分値が収載されており、活用すれば実際の摂取量に近い値が算出できますが、それ以前の七訂版等では正確な栄養計算が難しいことがあります。八訂版未使用のところは早急にご対応ください。

※**日本人の食事摂取基準(2025年版)**策定委員会報告書が発表されました。対応できるようご準備ください。

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