

4 評価に基づく改善

栄養管理においては、幼児児童生徒が実際に摂取した栄養価を把握するとともに、食事内容の改善、充実を図ることが大切である。見直しや実態把握（アセスメント）は、養護教諭、学級担任等との連携で行い、必要に応じて保護者との情報の共有も行う。身体計測結果から肥満ややせ、あるいは成長曲線から大きく外れる変化を示すといったハイリスクと思われる者については、個別的な対応が必要となるが、学校給食全体としての業務改善を行い、このようなハイリスク者の割合が年々減少するようであれば、改善の効果があったものと考えられる。

5 特定給食施設における栄養管理

特定給食施設とは、健康増進法（平成21年）第20条第1項の厚生労働省令で定める、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、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設をいう。したがって、学校給食施設のうち、1回100食以上の食事を供給している施設は特定給食施設となる。

特定給食施設の指導等に係る事務は、都道府県（政令市、中核市を含む。）の自治事務（地方自治法第2条第8項）であるが、厚生労働省は、「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」（平成25年3月29日付け通知）で、都道府県、政令市、特別区あてに技術的助言を行っている。

この技術的助言の中で示された「特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項」は次のとおりである。

(1) 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価

- ア 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況及び生活状況等を定期的に把握すること。
- イ ア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。
- ウ イで作成した計画に基づき、食品料の調達、調理及び提供を行うこと。
- エ ウ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。

(2) 提供する給食の献立

- ア 給食の献立は、利用者の身体の状態、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、料理の組み合わせや食品の組み合わせにも配慮して作成するよう努めること。
- イ 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み合わせを提示するよう努めること。

(3) 栄養に関する情報の提供

- ア 利用者に対し献立表の提示や熱量、たんぱく質、脂質及び塩分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。