

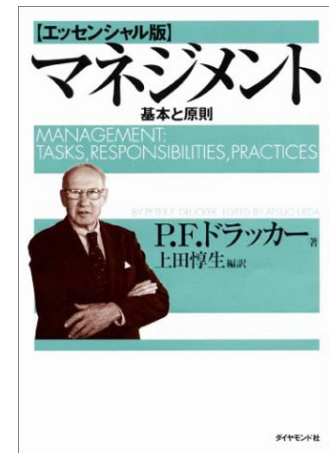
静岡県栄養士会「学びなおし」講座

給食経営管理論

2. 最近の動向

静岡県立大学 食品栄養科学部
フードマネジメント研究室

市川 陽子



マネジメントとは

目標を達成するための機能

現実の分析



問題点の理解



目的を設定



目的達成のための計画・立案・実行・評価

- 資源を活用して目的を達成する活動
- 目的を達成するために資源を活用すること

問題（problem）とは

あるべき姿（目標や期待）と現実（実態や現状）とのギャップ

あるべき姿とは

組織の理念や目標

現実とのギャップのうち、解決可能なものを
問題点として正しく理解 ⇒ **目的を設定する**

目標達成に結びつかないもの

経営資源の活用において、**ムリ・ムダ・ムラ**

マネジメントは、目標を達成するために
**最小限の経営資源のインプットで、
最大限のアウトプットをめざす活動**

給食マネジメントの全体像

マネジメント≒経営管理

- ・ 目標を達成するために**資源**を活用すること
- ・ **資源**を活用して目標を達成すること

資源とは…

マネジメントの3M

man

- ・ ヒト… 業務従事者

material

- ・ モノ… 食材料, 設備・機器類 (machine), 方法 (methods)

money

- ・ カネ… 食材料費, 給食費, 運営予算, 水光熱費等

time

- ・ 時間… 提供時間, 調理時間, 対応スピード

information

- ・ 情報… 知識・経験, 栄養情報の提示方法, ソーシャルメディア等

※資源を駆使して必要な工程を効率的・効果的に回すことが、専門職に求められるスキル

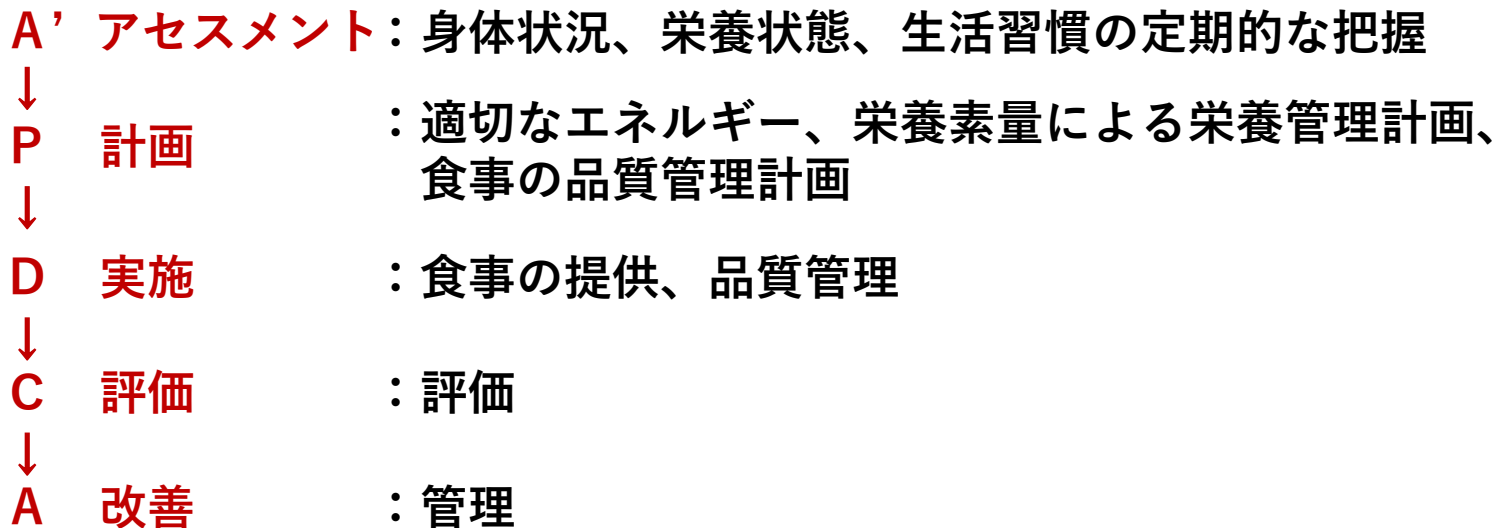
給食の概要と法的根拠、管理栄養士・栄養士の役割

健康増進法第21条第3項

特定給食施設の設置者は、第1項、第2項に定めるもののほか、省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

(省令第9条第1項)「栄養管理の基準」

- (1) 利用者の身体状況、栄養状態、生活習慣等を定期的に把握し、これに基づき適切なエネルギー、栄養素の量を満たす食事の提供および、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



「栄養管理の基準」

- (1) 利用者の身体状況、栄養状態、生活習慣等を定期的に把握し、これに基づき適当なエネルギー、栄養素の量を満たす食事の提供および、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
- (2) 献立は身体の状態等のほか、利用者の日常の食事摂取量、嗜好にも配慮
- (3) 献立表の掲示、栄養成分の表示等により、利用者に情報を提供
- (4) 献立表その他必要な帳簿（帳票）等の適正な作成と保管（備え付け）
- (5) 食品衛生法等の法令に則った適切な衛生管理

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて

平成9年3月24日 衛食第85号別添, 平成29年6月16日改正

「学校給食衛生管理基準」

栄養管理の主体は給食

栄養計画での**設計品質**
どおりの**製造品質**



給食の資源
(人、物、金、時間、情報)
とその活用がカギ

給食システム、トータルシステムとサブシステム

A. 給食システム

システムとは

複数の要素が互いに関係し合い、統一したルールでつながり集合した組織または体系および仕組みなどのこと

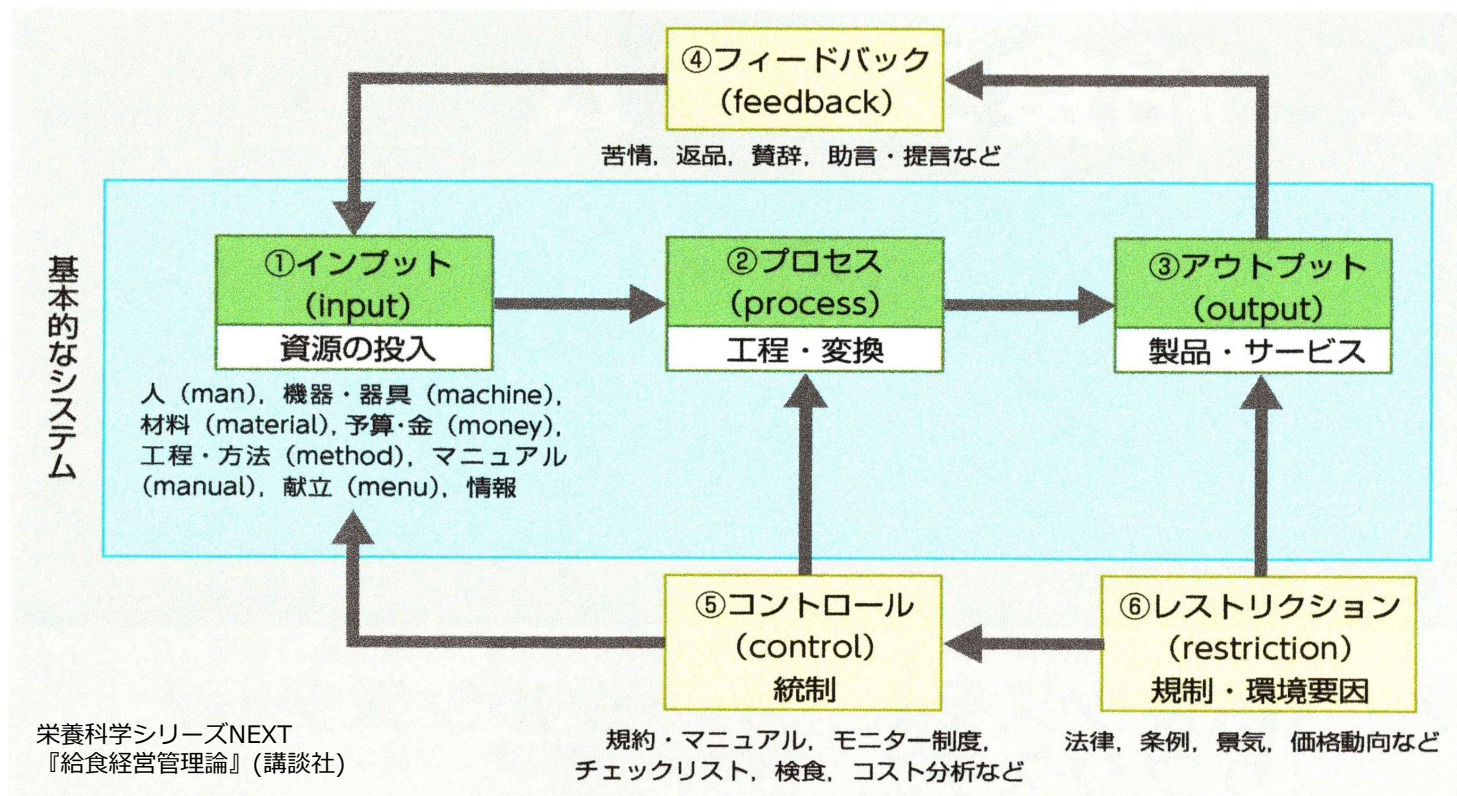
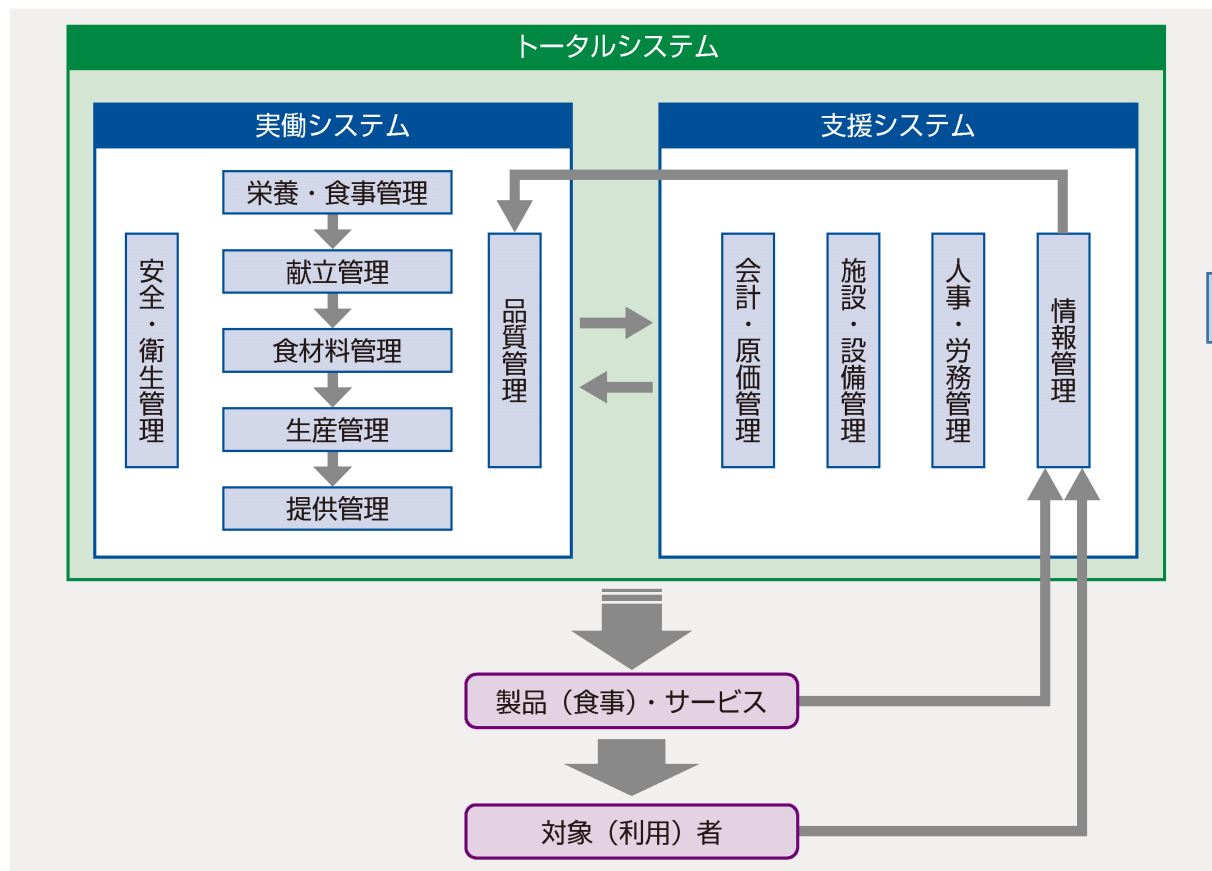


図 給食における基本的なシステムとその循環

給食システム、トータルシステムとサブシステム

B. トータルシステムとサブシステム



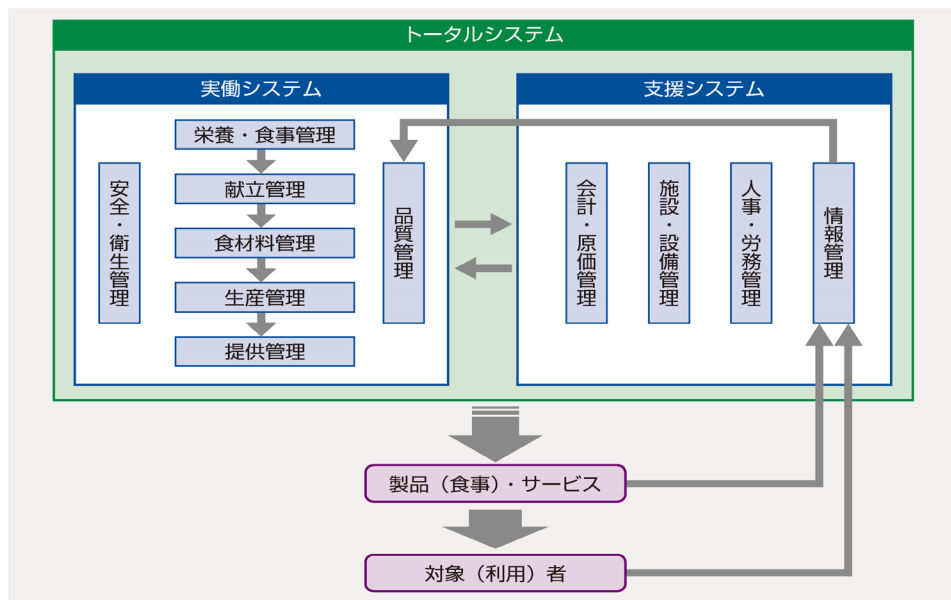
■ はサブシステムを示す。

図 給食経営管理におけるトータルシステムとサブシステム

栄養科学シリーズNEXT 『給食経営管理論』(講談社)

トータルシステム
が円滑に機能する
ことを目的に、
各**サブシステム**に
おいてPDCAを
回す。

給食システム、トータルシステムとサブシステム



栄養科学シリーズNEXT
『給食経営管理論』(講談社)

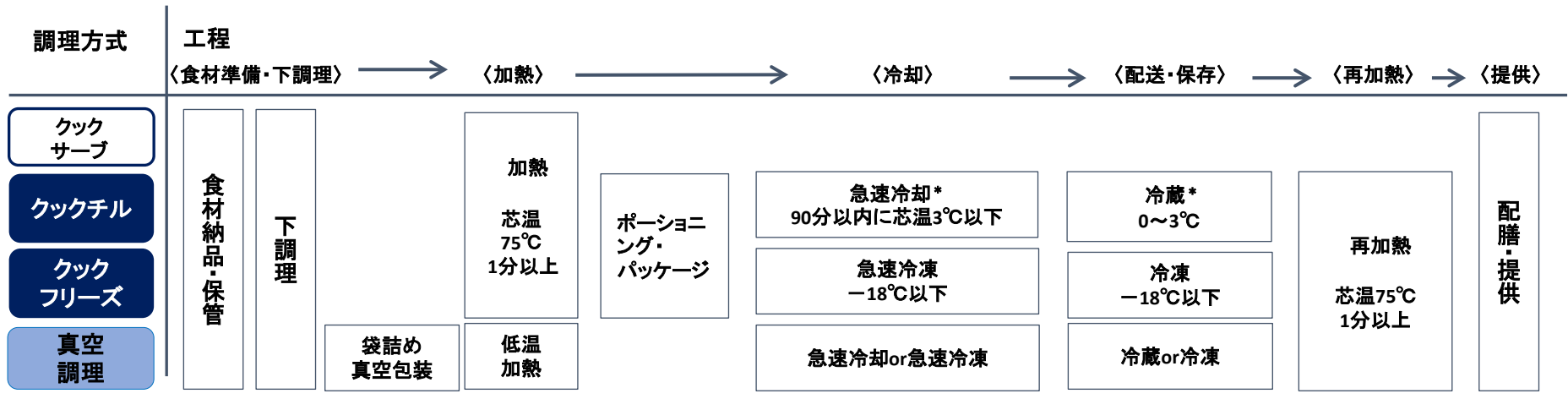
■ はサブシステムを示す。

図 給食経営管理におけるトータルシステムとサブシステム

全体最適：全てのサブシステムが正しく機能することでシステム全体が機能し、トータルシステムの目的が果たせる

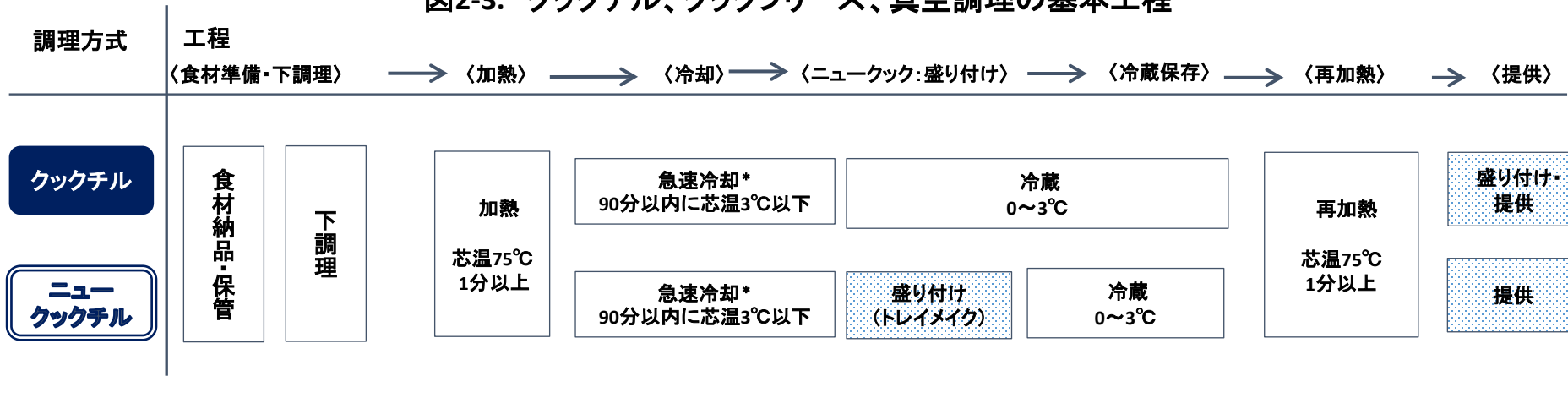
部分最適：サブシステムの1つ1つが正確に機能すること。ただし、**そのことだけに固執すると、トータルシステムの足を引っ張ることがある。**

クックチル、ニュークックチルの調理・作業工程



*ここでは冷却方法を「ブラストチラー方式」とした場合を示す。「タンブルチラー方式」での急速冷却は、60分以内に芯温0~3℃まで冷却し、-1~0℃での冷蔵保存が必要である。

図2-3. クックチル、クックフリーズ、真空調理の基本工程



*ここでは冷却方法を「ブラストチラー方式」とした場合を示す。「タンブルチラー方式」での急速冷却は、60分以内に芯温0~3℃まで冷却し、-1~0℃での冷蔵保存が必要である。

生産管理（評価）

労働生産性 labor productivity

- ・ 単位労働当たりの生産高（食数）
または生産額（売上高）の割合
- ・ 労働（作業）の能率、生産性の善し悪しを検討する際の指標
- ・ 生産管理、経営管理の評価に用いられる。

$$\text{労働生産性（食／人）} = \text{生産食数} / \text{調理従事者数}$$

* それ以外は右表参照

効率化、
適正化のため
には必須！

表 各単位当たりの労働生産性^{*1}の算出例

労働生産性	単位	計算式
従事者(1人)当たりの売上高	円/人	$\frac{\text{売上高}}{\text{従事者数}^{*2}}$
従事者(1人)当たりの労働時間数	時間/人	$\frac{\text{労働時間数}}{\text{従事者数}^{*2}}$
1時間当たりの売上高	円/時間	$\frac{\text{売上高}}{\text{労働時間数}}$
1時間当たりの提供食数	食/時間	$\frac{\text{提供食数}}{\text{労働時間数}}$
1食提供当たりの労働時間数	時間/食	$\frac{\text{労働時間数}}{\text{提供食数}}$
1食提供当たりの従事者数	人/食	$\frac{\text{従事者数}^{*2}}{\text{提供食数}}$

*1労働生産性が高い程、効率よく生産活動が行われたことを示す

*2従事者数＝フルタイム労働者数＋換算フルタイム労働者数

換算フルタイム労働者数＝{(フルタイム労働者の早出・残業時間数＋パートタイム労働者の就業総時間数)/フルタイム労働者の基準労働時間}

特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営

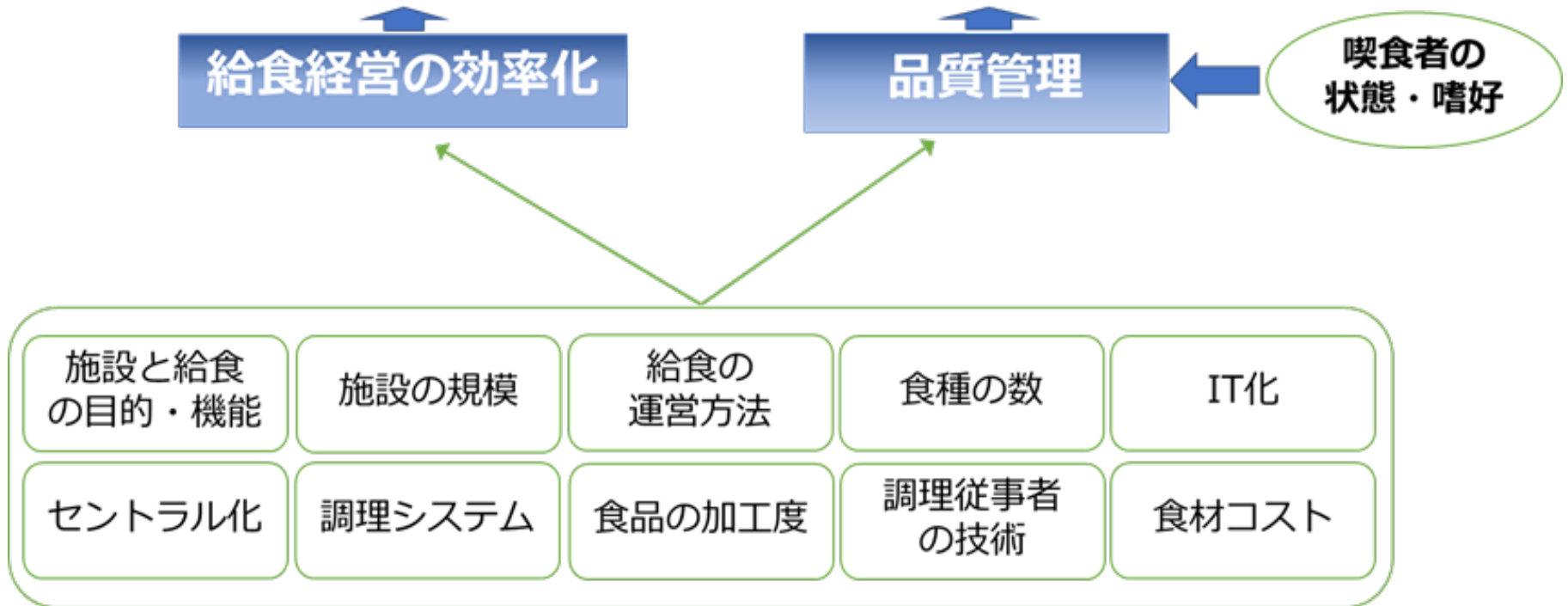


図 給食経営の効率化・品質に関わる因子

市川陽子:「特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究」(研究代表者:市川陽子),
厚生労働行政推進調査事業費補助金 令和2年度研究成果申告書

品質管理

A. 給食管理における品質と品質管理の意義

品質 (quality) : 製品の良し悪しを測る基準。

使用目的を果たしているかどうかを評価するための性質、性能。

生産された製品が、対象者が求める製品の特性と一致した場合、良品質といえる。

品質管理 (quality control) : 良い品質のものを最も経済的な水準で生産するための手段の総合

品質管理の対象 ⇒ **食事とサービス**

▶ 提供する製品やサービスの質を一定以上の水準にし提供する。

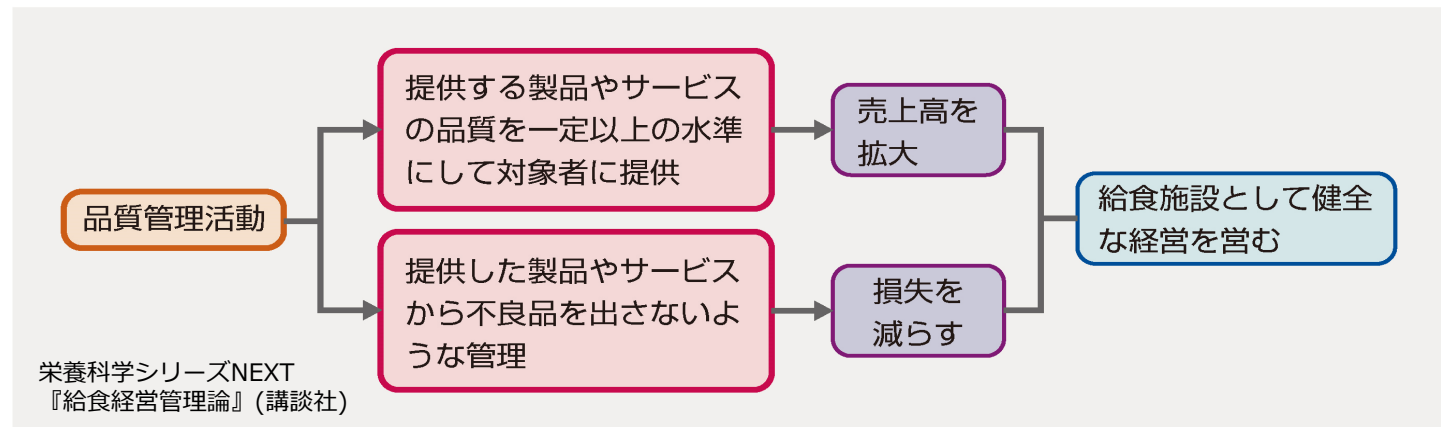


図 品質管理の概念

品質管理により損失を減らす⇒品質保証 (quality guaranteed)

品質管理

a. 品質の定義：設計品質、適合品質、総合品質

- ▶ 給食の品質評価は、限られた資源の中で適切な栄養管理を行いながら、食事やサービスが利用者のニーズを満たしたかを評価する。

- (1) **設計品質**：提供する給食の目標となる品質。(作業指示書に示される。)
- (2) **適合品質**：設計品質どおりに製造できたかの評価。(設計品質との適合度)
- (3) **総合品質**：利用者の視点から見た総合的な品質。(満足度)

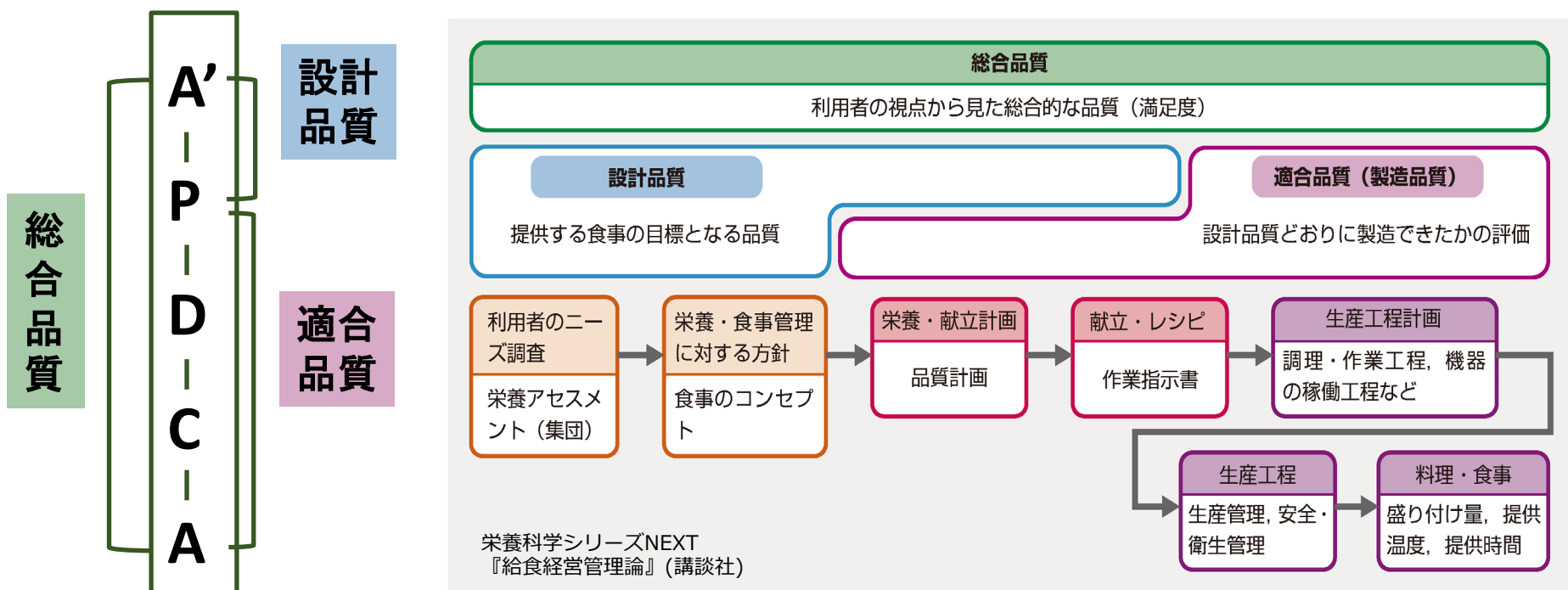


図 給食における品質管理

B. 給食の品質基準と献立

PDCAサイクルによる改善が重要

設計品質、適合品質、総合品質において目標となる基準を作成し、実際の製品（給食）がその基準に適合しているかを評価する。

- ▶ 作業を**標準化**し、誰が作っても同じ品質の製品（給食）を作ることができる

C. 調理工程と調理作業の標準化

操作上の基準（ルール）を文章化、図示化したもの

- 調理工程の標準化**：個々の調理作業について分析・検討し**マニュアル化**
施設・設備、作業人員を考慮し、食材料の処理方法、調理方法、調味方法、加水量など、標準的方法や作業時間を決定し、基準を設ける ⇒ マニュアル化
- 作業工程の計画と標準化**：**ムダ・ムリ・ムラ（3M）を徹底的に排除**
標準作業時間の設定 ⇒ 熟練した作業員1名が要した時間 ⇒ 標準化された工程により作業指示書を適切に作成
- 大量調理の品質管理**：大量調理による**変動要因**（廃棄率や付着水など）を**制御**

品質管理

D. 生産性向上のための要因分析

作業の特性を把握し、出来るだけ無駄な時間をなくす

a. 作業測定のための作業分析方法：作業分類を行い、作業工程でうまく組み合わせて標準化する。⇒ 生産性を上げる。

・作業の種類は右表のように分類される

・目的に対し直接関与する作業 ⇒ 主体作業

段取り、後始末など間接的に役立つ作業 ⇒ 付帯作業

「第3版 給食経営管理用語辞典」, 第一出版, 2020

分類		性質	例
作業	主体作業	主作業	生産し、価値を生み出す正味の作業 調理作業(洗浄, 皮むき, 切る, 計る, 炊く, ゆでる, 炒める, 揚げる, 冷やすなど), 盛り付け・配膳作業
		付随作業	主作業を行うための準備の作業 調理器具の準備, 調理機器の準備, 食器の準備
	付帯作業	準備作業	主体作業をするための事前準備 作業指示書の確認, 段取りの確認, 調理器具・機器の確認, 食材・調味料の確認
		後始末作業	主体作業をするための事後作業 清掃, ごみ捨て, 調理器具・機器の点検
余裕	作業余裕	作業遂行中に起こる, 仕方ない遅れ 食材の補充, 機器の補充, 調理機器の微調整	
	職場余裕	作業工程や管理の方法で起こる遅れ, 待ち時間など 材料待ち, 調理機器待ち, 連絡, 打ち合わせ	
	人的余裕	生理的欲求で発生する遅れ トイレ, 水分補給, 汗拭き	
	疲労余裕	作業の疲れで休止したり, 疲れにより作業時間が長くなることによる遅れ 休憩	
非作業		作業者の都合や怠慢によるもの 遅刻, 早退, 離席, 雑談	

表 作業の分類

経営管理（リーダーシップ論）

B. リーダーシップ論

* **管理栄養士**は、給食施設のマネジメント・ピラミッドにおける**管理者・監督者**。
組織において、管理者・監督者はリーダーシップを発揮する必要がある。

リーダーシップ：目標を達成するために集団（組織）を率いて**成果を引き出す能力**。

a. 組織内の実務経験とリーダーシップ

例) 1年目：一般作業（検収、下処理、調理、配膳、下膳…）に従事。

2年目：徐々に管理的な業務（献立作成、発注…）を担当。

10年目：リーダー、部門管理者に。（作業調整、クレーム対応、新人教育…）

b. 管理者に求められる基本的要件

- ・ 組織目標の達成に向け、「**長期目標**」「**中期目標**」「**年間目標**」を策定する。
管理者の目標は、“組織目標⇔部署の目標⇔個人目標” に連鎖している。
- ・ 信頼関係を構築する。（**コミュニケーション**をとる。）
- ・ 職員の**モチベーション・アップ**を促す。
- ・ 「**生産(タスク)指向型**」と「**従業員指向型**」のバランスをとる。

経営管理（食材料のロス管理）

C. 給食経営管理における食材料のロス管理

経営の目的：事業体を管理運営し、一定の目的（利益の創出）を達成すること

- ・会社や施設の利益状況をモニタリング・評価 ⇒ 売り上げ、ロス、コストなどの見直し
- ・ロス（損失）≠ コスト（費用、原価）。ロス管理が重要。

ロス率（%） = $\text{ロス金額} \div \text{売上高} \times 100$

- ・ **ロス金額** = 実際原価 - 予定原価
- ・ 予定原価：単品ごとの想定原価 × 食数
- ・ 実際原価：月初在庫（円） + 今月仕入（円） - 期末在庫（円）

ムリ：目的（仕事の完了等）に対して手段（人数、設備、金額等）が劣る状況。
負荷が能力を上回っている状況。（計画倒れ）

ムダ：目的に対して手段が大き過ぎる状況。負荷が能力を下回っている状況。（余剰）

ムラ：目的と手段がイコールでない不安定な状況。ムリとムダが混在しており、
時間によっていずれかが表れる状況。（非標準化）

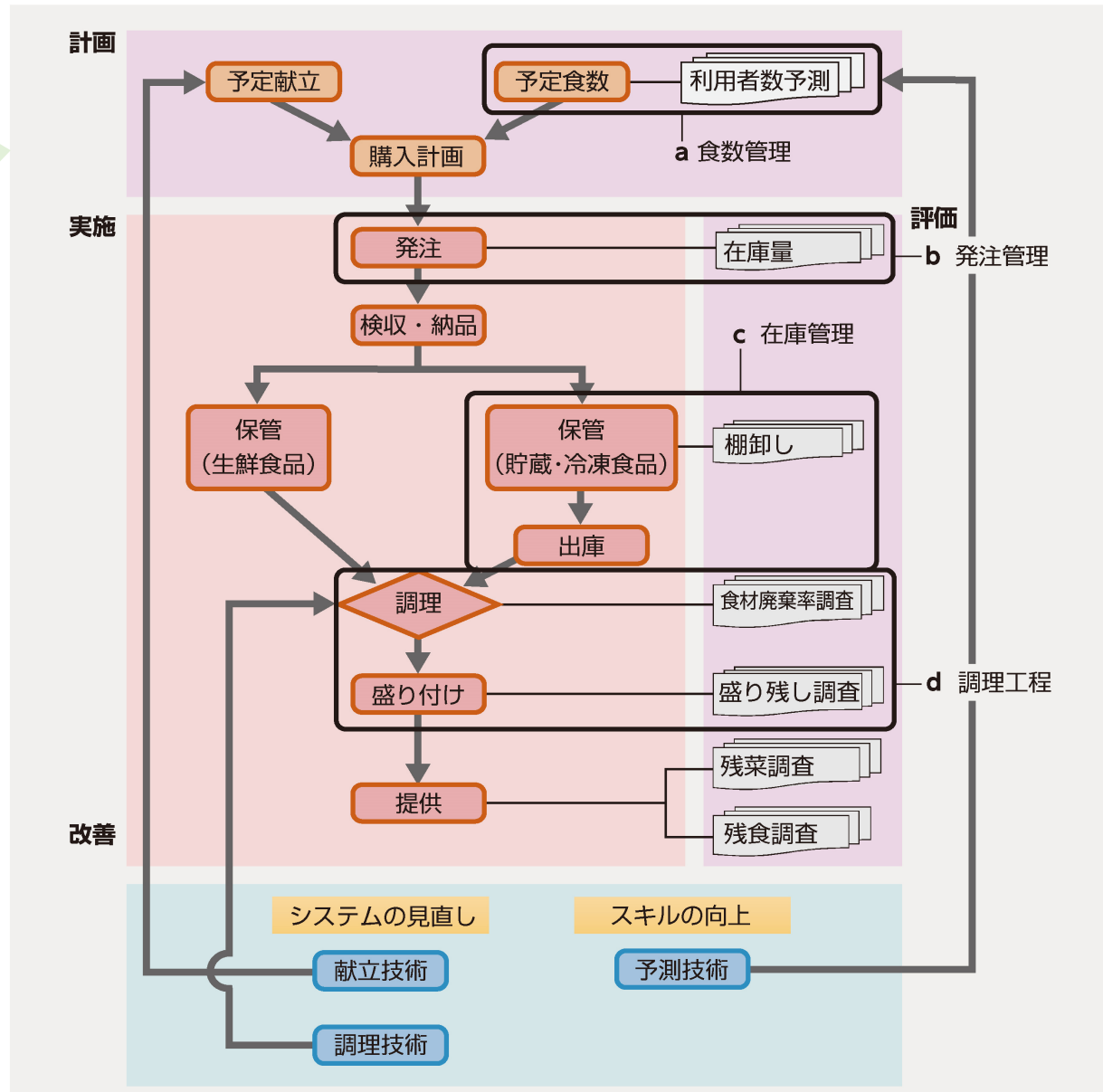
ミス：（失敗）

3Mの徹底的な排除 ⇒ 経営の合理化・効率化を進めるカギ

経営管理（食材料のロス管理）

食材料の管理工程において、ロスに繋がる要因を分析するシステムが必要。

ロス要因に対し、優先順位を決め、業務改善に取り組む。

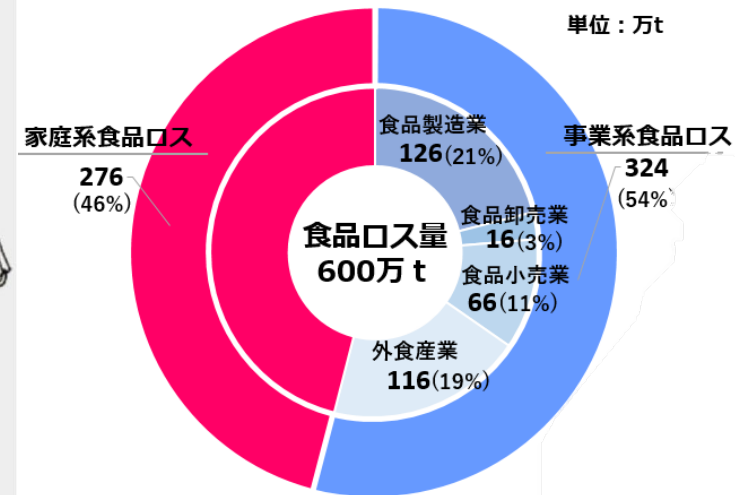
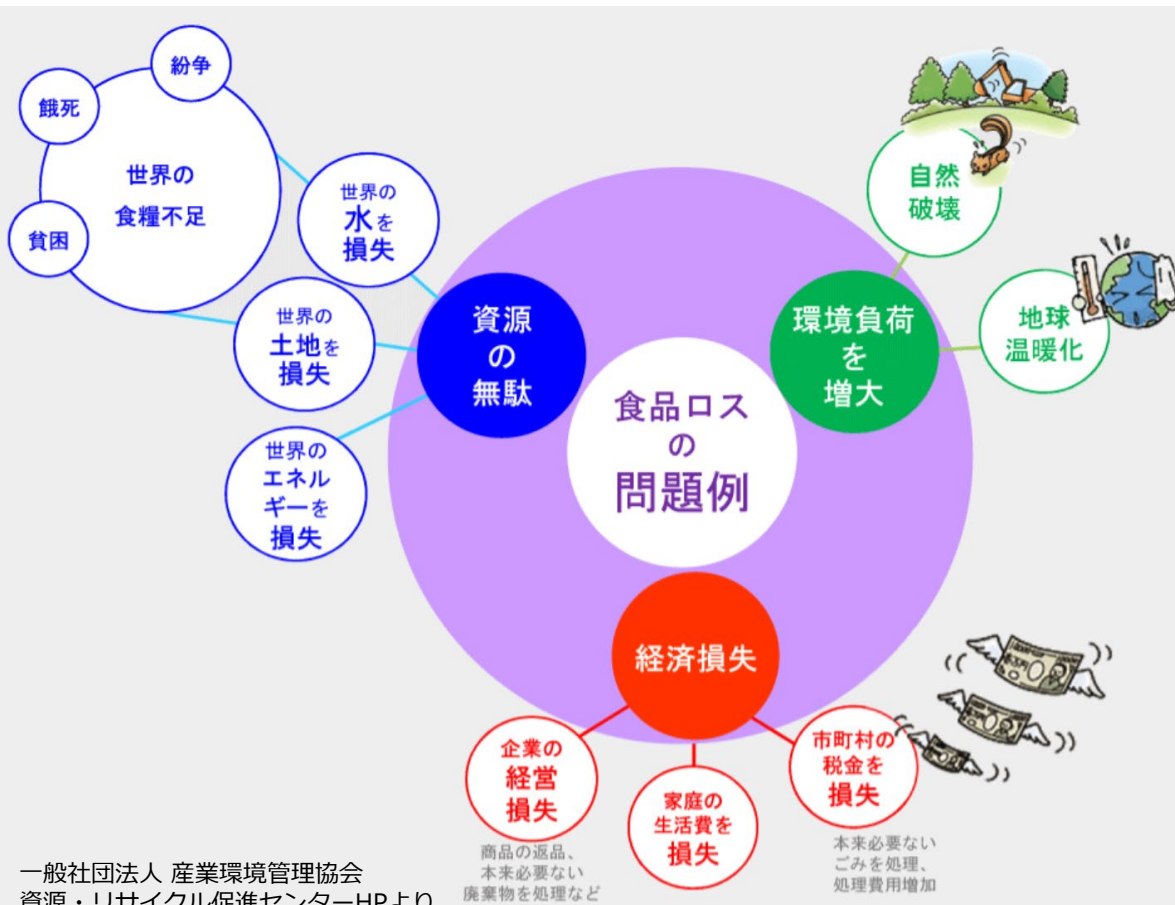


経営管理（食材料のロス管理）

世界的に
食品廃棄物の問題への関心 

環境的、社会的、
経済的コストへの懸念 

フードサービス（給食）は食品廃棄物の大きな発生源である。




国民1人当たり食品ロス量

1日 約130g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約47kg

※ 年間1人当たりの米の消費量 (約54kg) に近い量



資料：総務省人口推計(平成30年10月1日) 平成30年度食料需給表(推定値)

Getting a Taste for Food Waste: A Mixed Methods Ethnographic Study into Hospital Food Waste before Patient Consumption Conducted at Three New Zealand Foodservice Facilities

ニュージーランドの3つのフードサービス（給食）施設で実施された患者への提供前の食品廃棄物に関する混合行動観察調査研究

Sarah Goonan Mdiet, RD, Miranda Miroso PhD,
Heather Spence PhD, RD

AUTHOR INFORMATION

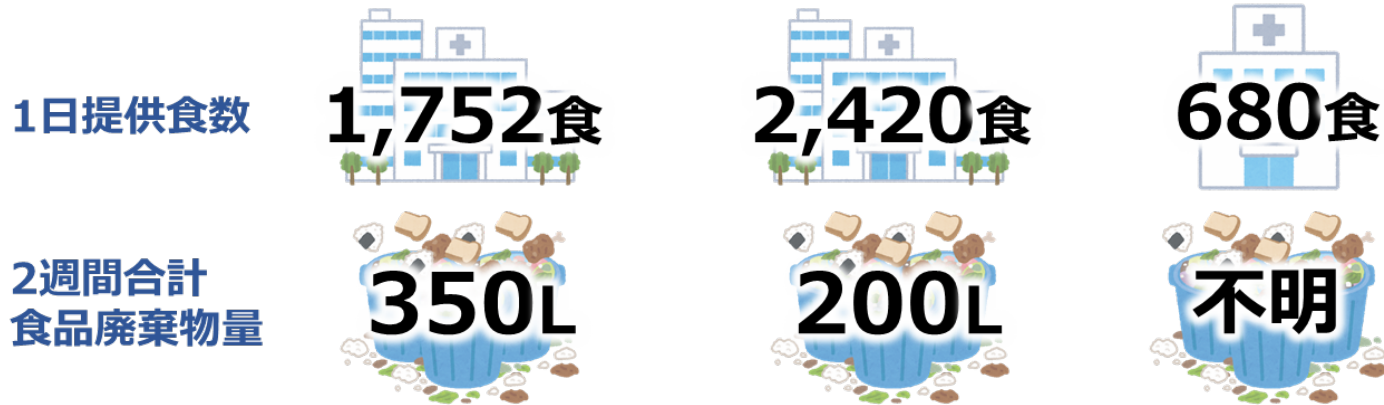
S. Goonan is a dietitian, New Zealand Heart Foundation Tick Programme, Auckland; at the time of the study, she was a master's degree candidate, Department of Human Nutrition, University of Otago, Dunedin, New Zealand. M. Miroso is a lecturer in consumer food science, Department of Food Science, University of Otago, Dunedin, New Zealand. H. Spence is professional practice fellow, Department of Human Nutrition, University of Otago, Dunedin, New Zealand.

Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics
Volume 114, Issue 1, January 2014, Pages 63-71



研究結果の解説：経営管理（食材料のロス管理）

2週間分のスナップショットの結果



→記録が不完全だったため。



マネージャー

『すべての患者のために常に十分な食料を確保しなければならないため、常に何らかの廃棄物が発生する。』

- ・ 食品廃棄物のほとんどが、過剰生産の結果
- ・ ポーションコントロールの欠如も一因

ポーションコントロールのトレーニングを増やすことが、生産量を最小限に抑えるために役立つ。

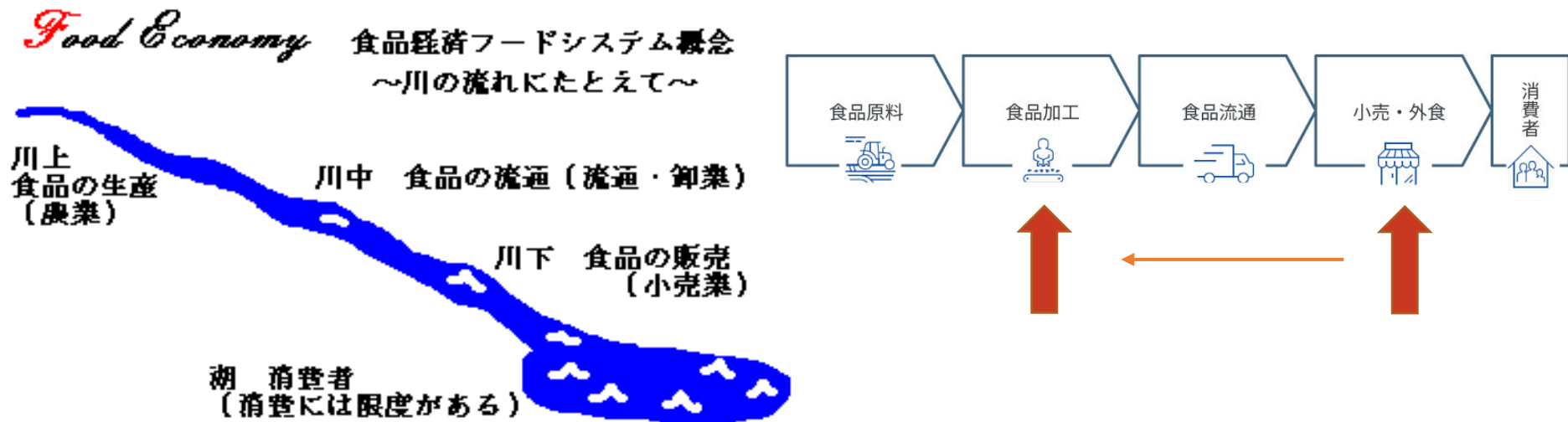
⇔ 標準化されたレシピ、ポーション基準などの品質管理が既に行われている。

研究結果の解説：経営管理（食材料のロス管理）

保管、準備、製造時の食品廃棄物は最小限に抑えられていた。

- ・調理済み食品の使用、ストックローテーションの遵守

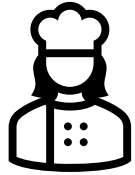
**調理済みの食材を使用することで、
食品廃棄物の発生がフードシステムの上流に移行する。**



フードシステム（フードチェーン）の相互のリンクにおいて、持続可能な開発のための共通のビジョンを確立するという提言。

研究結果の解説：経営管理（食材料のロス管理）

フードサービス従事者のポジションによる「食品廃棄物の意味するところ」



厨房スタッフ

社会的な意味合い、
経済的な意味合い
両方を重視



マネージャー

経済的な
意味合いを**重視**

➡財源に対する責任の大きさを反映

廃棄物の金額を算出するシステムの導入

➡スタッフへのフィードバックには改善の余地あり。

環境面での取り組みと食品安全面でのリスクの慎重なバランス



- ・ 経済的な成功だけでなく、社会的・環境的な価値を持続可能性の尺度として取り入れる必要性
- ・ 持続可能な実践の価値と推進力について、フードサービスのあらゆるレベルのスタッフ間のコミュニケーションの重要性

経営管理（食材料のロス管理）

a. 食数管理：対象者や食種などを予測し、予定食数と実施食数の差を管理する。

▶ 利用者数を予測するスキル（予測スキル）が必要

量的観察要因	利用数実績表（POS データなど）の分析 日付，曜日，天気，気温，ランチタイム 1 時間単位で数などを記録しておく。特記事項など記載しておく
質的観察要因	経験値（利用者動向や売れ行き量の変化）

表 利用者数予測要因

* 食数管理は「食材量管理」「作業工程」「労務管理」「原価管理」に直接かかわる。

b. 発注管理：適正な食材、適切な量を発注し、無駄な在庫を抱えないこと。

* 発注による食材ロスを防ぐポイント

- ① 予定食数の精度
- ② 発注量の正確さ（一定期間の使用量と適正在庫量との誤差が少ない。）
- ③ 在庫確認の正確さ（賞味・消費期限の把握を含む。）
- ④ リードタイム（最終発注から納品までの期間）が短いこと

経営管理（食材料のロス管理）

c. 在庫管理：在庫食材の管理と先入れ・先出しの徹底

賞味・消費期限切れ	<ul style="list-style-type: none"> ・陳列棚の食品の前に、食品名、適正在庫量、最も短い賞味期限を記載し、見える化を行う ・発注前には担当者が必ず在庫食品の期限を確認する
保存中の劣化	<ul style="list-style-type: none"> ・食材料ごとに適正温度での保管がされているか確認する ・定期的に室温や冷蔵・冷凍庫の温度を確認する ・封を切ったものは調理室内の冷蔵・冷凍庫に保管する ・食品によって開封後保管条件が変わる食品がある（原則、使用分のみ出庫し、食品保管庫に戻さない） ・冷凍焼け（長期間冷凍保存することで、食品内の水分が抜け、油脂が酸化して食感、風味が落ちてしまうこと）を防ぐ ・冷凍庫の開け閉めによる温度上昇や納品時に封がしっかりされているか包装の確認をする。また、一度解凍したものは再度冷凍しない ・じゃがいも、玉ねぎなどを保管する場合は、風通しをよくし、保管中に芽、カビや腐敗しているものは速やかに取り除く

栄養科学シリーズNEXT
『給食経営管理論』（講談社）

表 在庫品のロス要因と対策

d. 調理工程でのロス：調理技術および使用機器への食材付着によるロスを考慮

調理工程	調査項目	調査方法	調理ロス例
下処理作業	廃棄率調査	施設独自の廃棄率表や日本食品標準成分表に記載されている廃棄率などを参考に比較・検討する。調理経験不足や機械の性質上のものなのか確認する	機器による大根おろし→おろし金や機器内に付着
加熱調理作業、非加熱調理作業	出来上がり重量調査（1人分量の算出）	調理作業指示書などを参考に比較・検討する	煮物→煮崩れ、炒め物→回転釜からの飛び出し、付着など ミキサー→容器の付着
盛り付け作業	提供重量（1人分量）	調理作業指示書、出来上がり重量調査（1人分量の算出）などを参考に比較・検討する	炊飯釜からの盛り付け→炊飯釜の内側にご飯が付着 添えの野菜→盛り残し（配分ミス、献立重量の見直し）

栄養科学シリーズNEXT
『給食経営管理論』（講談社）

表 調理工程のロス要因と対策

これからの給食経営管理

厚生労働行政推進調査事業費補助金
循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業

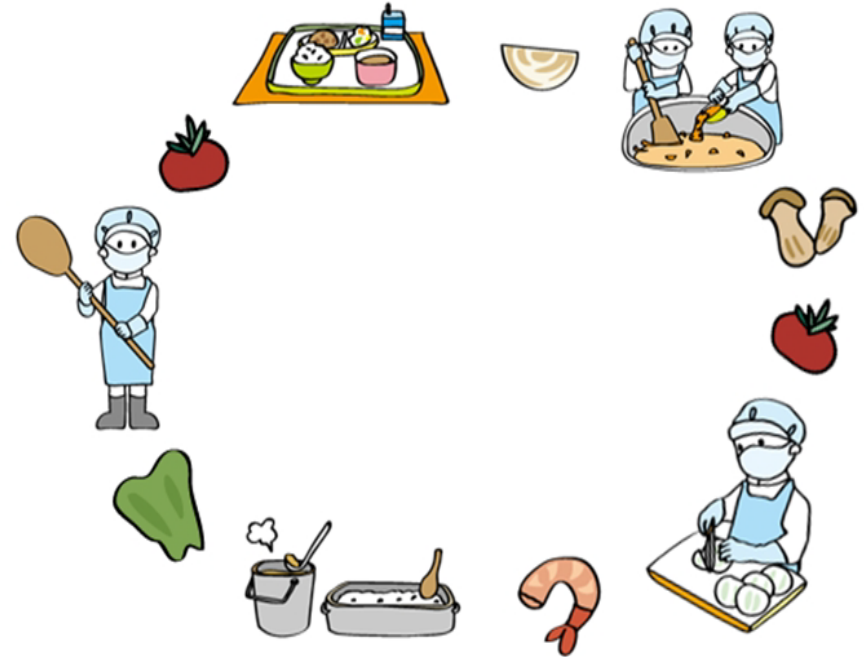
特定給食施設等における 適切な栄養管理業務の運営に関する研究

2019年4月～2022年3月

研究代表者 **市川 陽子**

静岡県公立大学法人静岡県立大学
食品栄養科学学部栄養生命科学科 教授

研究分担者 赤尾 正 (大阪樟蔭女子大学)
宇田 淳 (滋慶医療科学大学大学院)
栞原 晶子 (大阪公立大学)
神田 知子 (同志社女子大学)
高橋 孝子 (大阪公立大学)

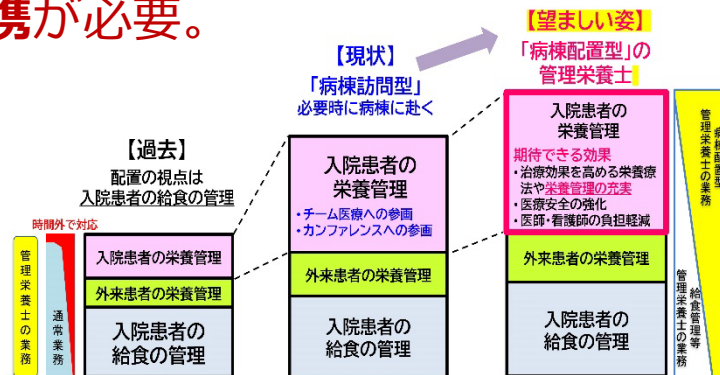


<https://ichikawa-hls-research-grant19-21.com/>

これからの給食経営管理

令和4年度診療報酬改定後、栄養管理の主体（給食）と管理栄養士は？

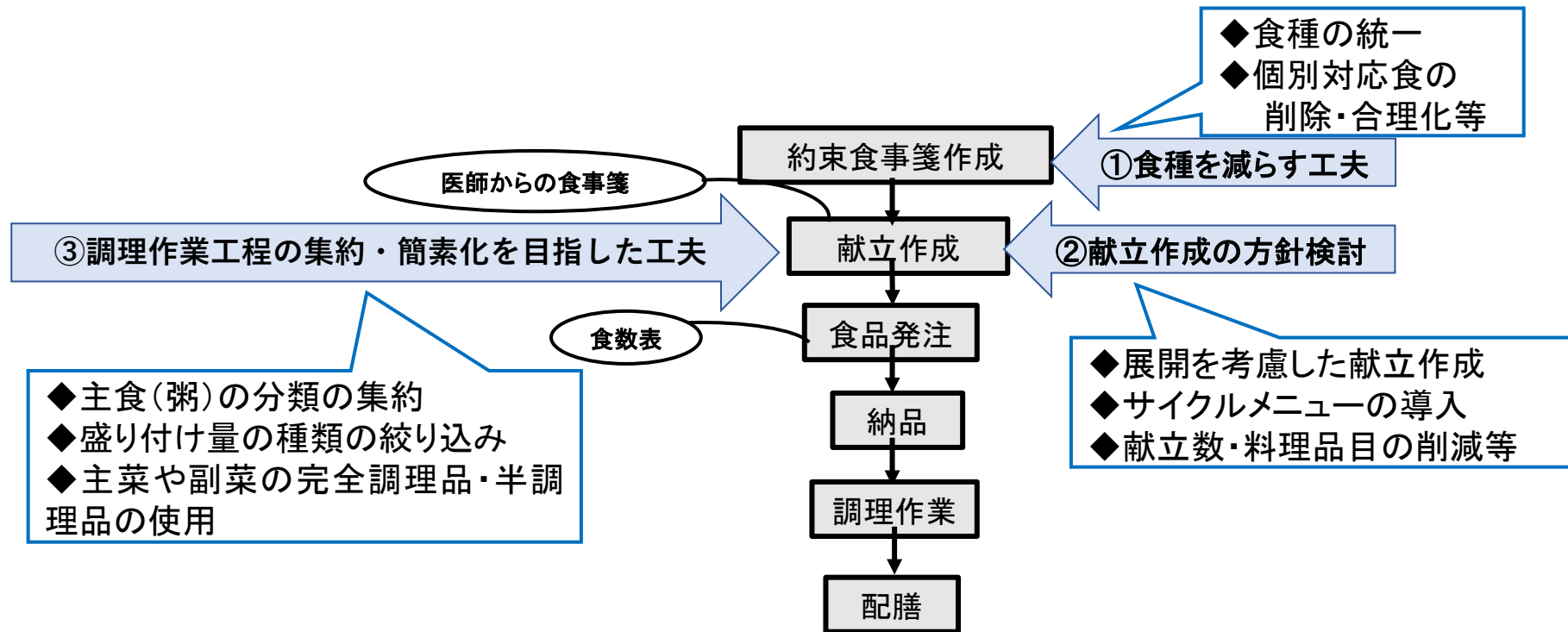
- 「病棟配置型」への移行により、管理栄養士の業務は質・量ともに変わる。
⇒ 給食業務のさらなる効率化、病棟との連携が必要。



- ハード面（建物）やシステムの変更（CKやレディフードシステムへの移行）
⇒ 大きく効率化、合理化を進めるチャンス。可能性があれば情報収集を。
- それができない場合でも効率化は図れる（食種削減、献立作成の方針検討、調理作業工程の集約・簡素化）。
- 新しい診療報酬に見合う適切な栄養管理には、食事管理・生産管理の効率化と並んで食事の品質管理が重要。
- そのためには、病棟の患者（栄養・食事管理）と厨房の食事（献立管理・生産管理）を結びつけられる対応能力、総合力、その人材育成が求められる。

これからの給食経営管理

調理作業の合理化・効率化のまとめ



人手不足の対応策として、調理作業の合理化・効率化を図ることは不可欠。これらを考慮した「献立作成」および「食種を減らす工夫」の検討が必要。

これからの給食経営管理

適切な栄養管理に求められる給食管理業務の高度化

両者のバランス

食事管理・生産管理の効率化

食事の品質管理

工夫

実施における課題

生産システムの見直し

輸送における地域性の問題

調理システムの見直し

厨房面積の狭さ
給食受託業者のノウハウ

献立展開の最小化
調理作業工程の最小化
(カット野菜、冷凍食品、完全調理済食品の使用等)

栄養士・管理栄養士の
食品・料理・食事の分量に
関する概念、調理に関する
基礎知識、提供方法の理解、
変更への対応力、これらを
統合した献立作成力

食種の集約

解決のために必要な事項

「食品科学的エビデンスの蓄積」

クックチルの再加熱による品質低下の解決

必要な対象者に対して、状態に応じた
細やかな栄養管理の実施

(食事管理のスキルを持った管理栄養士の病棟配置)

解決のために必要な事項

「栄養士・管理栄養士の養成教育
およびリカレント教育」

これからの給食経営管理

事業所給食等における食環境整備

- 福利厚生の一環として従業員の健康保持・増進や生活習慣病予防を行うことで、**労働生産性の向上**を目的とする。
- 企業の「健康経営銘柄」「健康経営優良法人」認定に利用される「健康経営度調査」の中で、「**第三者認証を受けた健康に配慮した食事**を提供する環境の整備」(経済産業省)に「**健康な食事・食環境**」認証制度の食事(**スマートミール**)」を活用。

どこでも、誰でも、
栄養バランスの良い食事
が選べる
社会をめざして

スマートミールの基準

1食当たりの提供エネルギー量（2段階）による分類

①「主食 + 主菜 + 副菜」パターン

項目	食品等	「ちゃんと」	「しっかり」
		450 ~ 650kcal 未満	650 ~ 850kcal
主食	飯、めん類、パン	飯の場合 150 ~ 180g (目安)	飯の場合 170 ~ 220g (目安)
主菜	魚、肉、卵、大豆製品	60 ~ 120g (目安)	90 ~ 150g (目安)
副菜1 (付合せ等)	野菜、きのこ、いも、海藻	140g 以上	140g 以上
副菜2 (小鉢・汁)			
食塩	食塩相当量	3.0g 未満	3.5g 未満

注) 副菜は、副菜1を主菜の付合せ等とし副菜2を独立した小鉢とする方法、或いは副菜1と副菜2を合わせて1つの大きな副菜とする方法など、メニューにより自由に工夫をしても構いません。

②「主食 + 副食（主菜、副菜）」パターン

項目	食品等	「ちゃんと」	「しっかり」
		450 ~ 650kcal 未満	650 ~ 850kcal
主食	飯、めん類、パン	飯の場合 150 ~ 180g (目安)	飯の場合 170 ~ 220g (目安)
副食 (主菜・副菜(汁))	魚、肉、卵、大豆製品	70 ~ 130g (目安)	100 ~ 160g (目安)
	野菜、きのこ、いも、海藻	140g 以上	140g 以上
食塩	食塩相当量	3.0g 未満	3.5g 未満

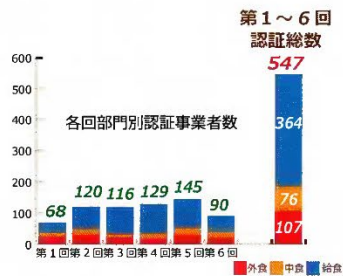
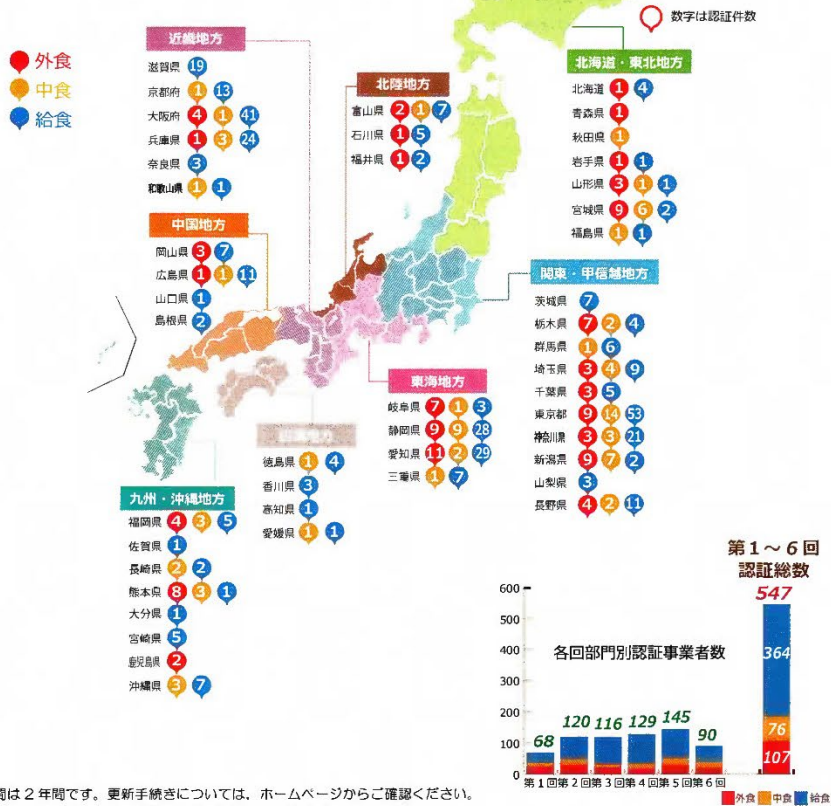
スマートミールだけで、健康になったり、生活習慣病を予防できるわけではありません。

健康づくりには、スマートミールのような、栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かし、禁煙、節酒を心がけるなど、適正な生活習慣が重要です。

詳細は HP にてご覧ください！

「健康な食事・食環境」認証店舗等のご紹介

第1回～6回認証事業者数 547 事業者
(2022年8月1日現在)



- ・認証期間は2年間です。更新手続きについては、ホームページからご確認ください。
- ・認証期間中に届け出内容に変更等が生じた場合には、事務局にその旨を連絡の上、変更届を提出する必要があります。

※認証後に失効、更新をしなかった等があるため、事業者総数は、第1回から第6回の認証事業者数の合計数にはなりません。

応募は毎年1-2月に受け付けます。

「健康な食事・食環境」コンソーシアム事務局
〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田3-9-21
女子栄養大学食生態学研究室内 TEL/FAX049-282-3721
メール: info@smartmeal.jp

詳細は、HPをご覧ください。
<http://smartmeal.jp/>



どこでも、誰でも、栄養バランスの良い食事 が選べる社会をめざして



「健康な食事・食環境」認証制度

スマートミールとは？

健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。
つまり一食の中で、**主食・主菜・副菜** が揃い、
野菜がたっぷり **食塩** のとり過ぎにも配慮した
食事のことです。



外食部門



給食部門

「健康な食事・食環境」認証制度とは？

スマートミールを外食・中食（持ち帰り弁当）・
事業所給食で、継続的に、健康的な環境で
提供する店舗や事業所を認証する制度で
2018年度から開始しました。

認証基準は、必須項目とオプション項目があります。

「健康な食事・食環境」コンソーシアムが審査・認証を行います。

コンソーシアム構成団体 2022年6月現在

- 日本栄養改善学会（世話役）・日本給食経営管理学会（副世話役）
- 日本高血圧学会・日本糖尿病学会・日本肥満学会
- 日本公衆衛生学会・健康経営研究会・日本健康教育学会
- 日本腎臓学会・日本動脈硬化学会・日本補綴歯科学会
- 日本産業衛生学会・日本がん予防学会



中食部門

「健康な食事・食環境」コンソーシアムは、厚生労働省「スマート・ライフ・プロジェクト」の登録団体として、皆さまの健康づくりを応援します。

賢く食べて健康に！

これからの給食経営管理

食の多様性への対応

表示の2つのレベル

表示例：野菜スープ

A(メニュー情報):「食べたいもの」を探している人のための情報
B(リスク食材の表示):「食べられないもの」を避けるための情報

動物性食品 animal food

ゼラチン gelatin	えび* shrimp/prawn*
	かに* crab*
牛肉 beef	鱗のある魚 fish with scales
✓ 豚肉 pork	その他魚介類 other seafood
羊肉 mutton/lamb	
鶏肉 chiken	たまご* egg*
その他肉 other meat	乳・乳製品* dairy*

植物性食品 plant food

そば* buckwheat*	落花生* peanut*
小麦* ✓ wheat*	その他ナッツ othe nut
その他雑穀 other millets	
	大豆 ✓ soy bean
リンゴ apple	ごま sesame
キウイフルーツ kiwifruit	
その他果物 other fruit	

* 特定原材料(7種の主要なアレルギー食材)

* seven major food materials that may cause allergy

1%以上のアルコールを含む contains more than 1% of alcohol
✓ 原材料としてアルコール飲料を使用 usage of alcholic drink as material

栄養管理の主体としての給食

栄養計画での設計品質
どおりの製造品質



給食の資源
(人、物、金、時間、情報) とその活用

マネジメント
目標を達成するための機能

現実の分析



問題点の理解



目的を設定



目的達成のための計画・立案・実行・評価