

第1 施設共通

1 給食一般



給食とは

「給食」とは、どのようなものをいうのでしょうか。また、給食の種類や関連する法令についても教えてください。



給食手引七



「給食」とは、病院、学校、事業所、福祉施設などにおいて、それぞれの施設を利用する特定の対象者に継続的に提供する食事をいい、種々の法的な裏付けによって実施されています(健康増進20①)。

そして、「給食」を行う組織体を「給食施設」といい、組織としての目的と合致する「給食の目的」が存在します。各種の給食施設に共通する「給食の目的」には、栄養管理がなされ、喫食者の嗜好を考慮した食事の提供をする、食生活における健康づくりの一環として「給食」を媒体にした栄養教育を行うことがあげられます。

それに対し、レストラン等の「一般の飲食店」は「給食施設」と同じよう

に食事を継続的に提供していますが、喫食する対象者が特定されていないところが大きく異なります。そして、栄養管理への配慮は乏しく、喫食者の嗜好や娯楽性、利便性、経済的側面に視点をあてて販売する傾向があり、売れる商品が重視されています。

給食の概要と関係法令等

給食施設は、組織体に付属する施設であり、対象、行政指導官庁、根拠法令により、その目的や運営の方法が異なります。施設の種類は多く、そしてライフステージとの関わりで「給食」の種類は異なります。ここでは代表的な給食施設である、「事業所」、「学校」、「病院」、「児童福祉施設：保育所」、「老

一三三

人福祉施設：特別養護老人ホーム・介護老人福祉施設」の給食の概要をあげます。

① 事業所給食

事業所給食では、工場、オフィス、寄宿舍などの事業体の勤労者を対象に、福利厚生、健康の保持・増進、事業体の生産性の向上を目的に食事の提供がされています。そして、給食の委託化が進んでおり、食堂によるカフェテリア形式のセルフサービスが多いのが特徴です。産業医を中心に労働者の心と身体の健康づくりを目指した運動（THP=Total Health Promotion plan）が行われています。法的根拠としては、労働基準法、労働安全衛生法、労働安全衛生規則（629条～632条）があります。

② 学校給食

学校給食は児童および生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与することを目的に、義務教育諸学校（学校教育法に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程または特別支援学校の小学部もしくは中学部）の児童または生徒、および夜間課程を置く高等学校の生徒に対し教育の一環として提供されています。

児童・生徒を取り巻く食生活が大きく変化して、食に関する今日的課題への対応が迫られていることから、

学校給食法が一部改正（平成20年法律73号、平成21年4月1日施行）されました。

1. 学校給食を活用した食に関する指導の充実（①食育の観点から学校給食の目標を改定、②栄養教諭による学校給食を活用した食に関する指導の推進）。
2. 学校における学校給食の水準および衛生管理を確保するための全国基準の法制化（実施に必要な栄養量や給食の内容等の「学校給食実施基準」、および衛生管理に必要な施設設備の整備および管理、調理過程の衛生管理等にかかる「学校給食衛生管理基準」を国が定めることとし、学校給食を実施する学校設置者は、国の基準に照らして適切な実施、衛生管理に努めること）により、これまで自治体や学校に委ねている対策を徹底させました。
3. 学校給食を活用した食育の充実（①校長には食に関する指導の全体計画の作成の義務づけ、②栄養教諭には(1)栄養管理(2)食育に関する学校全体の計画づくり(3)一般教員への指導(4)地域や家庭などとの連携を担うとその役割を条文として明記し、職務内容を法律で定めた）をするよう規定しています。文部科学省では「食に関する指導

の手引―第1次改訂版―」(平22・3)を作成し、学校給食を生きた教材として活用した食育の推進を言及しています。

栄養管理については、文部科学省より通知された「学校給食実施基準の施行について」(平21・4・1 21文科ス6007)で、児童生徒等の1人1回あたりの全国的な平均値としての「学校給食摂取基準」(義務教育諸学校の児童生徒においては学校給食実施基準別表の「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」、夜間課程を置く高等学校の生徒においては夜間学校給食実施基準別表の「夜間課程を置く高等学校の生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」、特別支援学校の幼稚部の幼児および高等部の生徒においては「特別支援学校の幼児1人1回当たりの学校給食摂取基準」)が示され、適用にあたっては、個々の児童生徒等の健康状態および生活活動の実態ならびに地域の実情などに十分配慮して弾力的に運用するよう規定されています。

さらに、食品構成や食事内容についての配慮点が盛り込まれている提供法の方法は、昼食の1日1回、教室や食堂などの場所で、完全給食や補食給食またはミルク給食の内容の定食方式により、児童生徒自身による食管配膳です。最近では、自分で

料理の種類や量を選択できるバイキング方式が導入されています。

給食施設には、各校に給食室を持つ単独調理場方式(自校給食方式)、複数校の給食を一箇所の給食施設で作り、各校に配送する共同調理場方式(給食センター方式)があります。

法的根拠としては、「学校教育法等の一部を改正する法律」(平成16年法律49号)、「教育職員免許法施行規則の一部を改正する省令」(平成16年文部科学省令36号)、「食育基本法」、「教育基本法」、「教育職員免許法及び教育公務員特例法の一部を改正する法律」(平成19年法律98号)、「学校給食法」、「学校給食実施基準」があります。

③ 病院給食

病院給食では、入院患者を対象に医療の一環として治療食を提供し、健康の回復を援助する目的で食事を提供しています。患者ごとの病状に応じて必要とされる栄養量が給与されています。入院時食事療養および入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等に、栄養的に特別な制約が無い「一般食」と、医師の発行する食事箋に基づいて提供される「特別食」があります。年間365日、1日3回および間食、または病状によっては4～6回の食事提供、調乳があります。

提供方法には、中央配膳で冷温蔵配膳車等により病棟まで運ぶ、または病棟配膳室で配膳する病棟配膳や病棟食堂で喫食する方法があります。

そして、委託化や院外調理が進んでいます。なお、給食会社に給食業務の委託をする場合、病院が自ら行わなければならない業務が定められています。法的根拠としては、医療法、健康保険法、「入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等」(平6・8・5厚告238)、「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」(平18・3・6保医発0306009)があります。

④ 社会福祉施設

a 児童福祉施設：保育所（通所）

保育所では、保護者の委託を受け、保護者の労働または疾病などの事由により、保育に欠ける乳児または幼児を保育する目的で給食の提供がされています。直営が多いですが、施設内の調理室を使用して調理業務の委託化が認められています。そして、満3歳以上の児童に対する食事の提供に限り、公立・私立を問わず外部搬入が認められており、満3歳に満たない児童に対する食事の提供については、引き続き、特区の認定を申請

し、その認定を受けた場合に限り、外部搬入が認められています。

提供方法は、規定されている栄養管理区分の調乳、離乳食、1～2歳児、3歳以上に食事を区分し、定食方式で提供されています。提供回数は、1日1回の昼食と間食ですが、延長保育時間中におやつあるいは夕食の提供がなされます。

栄養管理については、児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用し、食事計画を策定するように通知されています。

法的根拠は児童福祉法、児童福祉施設の設備及び運営に関する基準、「保育所における調理業務の委託について」(平10・2・18児発86)、「構造改革特別区域における「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業」について」(平20・4・1雇児発第0401002号)、「保育所における食事の提供について」(平22・6・1雇児発0601第4号)、「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」(平22・3・30雇児母発0330第1号)です。

b 老人福祉施設：特別養護老人ホーム・介護老人福祉施設

特別養護老人ホーム・介護老人福祉施設では、利用者が65歳以上の身体上、精神上著しい障害があ

るために常時介護を必要とし、かつ居宅において養護を受けることが困難な者、または介護保険法の規定による介護福祉施設サービスに係わる者、その他の政令で定める者を入所させて養護する目的で給食の提供がされています。提供方法は年間365日、1日3回および間食を提供しています。委託化が進んでいます。

現在このような施設は「生活の場」として位置づけられているので、給食であっても「同じ食事を同じ場所で同じ時間に提供する」という考えではなくなってきています。提供場所は食堂、個室、ベッドサイド、ユニットなどで、提供方法にフルサービス、カフェテリア、冷温蔵配膳車、自炊によるなど様々です。食事場所や利用者のニーズにより、全て調理された料理の提供に加え、下処理あるいは半調理済み食品を利用しての自炊、またそれらを組み合わせての提供がなされています。法的根拠としては、医療法、介護保険法、老人福祉法のほか、「介護老人保健施設の人員、施設及び設備並びに運営に関する基準について」(平12・3・17老企44)などがあります。

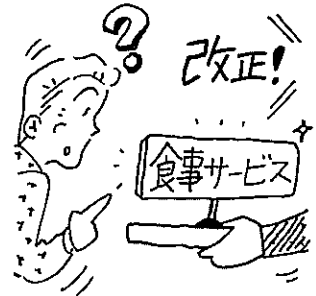
第3 高齢者施設の給食

1 介護保険施設



介護保険による食事サービスの改正内容は

介護保険制度による食事サービスについて改正があったと聞きました。また、平成17年の改正で新しく支援制度がスタートしましたが、その概要はどのようなものですか。



給食手引四



介護保険制度による食事の提供は、居宅サービスと、施設サービスに大きく分けることができます。なお、平成17年10月1日からは、介護保険施設等における食事の提供に要した費用等について、施設介護サービス費等の対象としないこととなりました。

また、介護保険制度の全体的な見直しにより予防重視型システムへの変換が図られることになり、「新予防給付」と「地域支援事業」が創設され、平成18年4月1日より施行されることになりました。

食費（食事の用に供する費用）

平成17年10月1日からは、施設入所・入院者の居住費用や食費について、給付範囲や水準が見直されることとなり、施設を利用した場合の食費については、基本的に食材料費＋調理コスト相当分を介護保険の給付対象外とすることとなりました。

その際、所得の状況その他の事情を斟酌して厚生労働大臣が定めるものに対し、特定入所者介護サービス費などを支給することとなりました（介保48①・51の3）。

三八五

新予防給付

新予防給付は、軽度者を対象とする新たな予防給付であり、マネジメントは市町村が責任主体となり、地域包括支援センター（介保115の46①）等において実施します。サービス内容については、既存サービスを評価・検証して有効なものをメニューに位置づけるとなっていて、運動機能の向上、栄養改善、口腔機能の向上等があげられています。

地域包括支援センターは、市町村または地域包括支援事業の実施を市町村から委託されたものが設置できるとされています（介保115の46②③）。

また、新予防給付の対象者は、原則として「要支援」または「要介護1」の者のうち、新予防給付の適切な利用が見込まれない状態を有する者を除いた者とされています。対象者は、現行と同様に介護認定審査会において選定されます（介保14）。

地域支援事業

要支援、要介護になるおそれのある高齢者（高齢者人口の5%程度）を対象とした効果的な介護予防事業を介護保険制度に位置づけ、市町村が事業実施責任主体となって実施することになっています（介保115の45）。