



横浜市内障害者施設の 栄養・給食に関する 事例集

横浜市内障害者施設に勤務する栄養士
横浜市健康福祉局障害福祉部障害支援課

はじめに

障害者総合支援法に基づく障害福祉サービスでは、食事の提供について、『利用者の心身の状況及び嗜好を考慮し、適切な時間に食事の提供を行うとともに、利用者の年齢及び障害の特性に応じた、適切な栄養量及び内容の食事の提供を行うため、必要な栄養管理を行わなければならない。』と定められています。

障害特性に合わせた食形態の食事を提供することはもちろん、食事内容の充実も求められており、障害者施設の食事は、他の給食施設に比べると、より個人に合わせたきめ細かい対応が必要とされます。

しかしながら、障害者施設では栄養士が配置されていない施設も多く、たとえ、配置されていても、そのほとんどが一人体制という状況です。また、障害者の栄養に関する関連書籍も少ないことから、障害者施設で働く栄養士の方は、手探りで業務を進めているのではないのでしょうか。

この事例集は、そのような皆さんの日々の業務の参考になるように、横浜市内の障害者施設での取り組み内容をわかりやすくまとめたものです。実際に取り組んでいるものを掲載していますので、皆さんの施設で実施可能なことも多くあるのではないかと思います。

また、栄養士が配置されていない施設でも、ご活用いただける内容となっています。

この事例集が、皆さんの施設の業務の質の向上、ひいては、障害者の皆さんの食を通じた QOL（生活の質）の向上や健康維持のお役に立てば幸いです。

最後に、今回の事例集の作成にあたり、1年間の長きにわたり事例作成プロジェクトメンバーとしてご参加いただきました市内障害者施設の栄養士の方々に、心より厚くお礼申し上げます。

平成 26 年 3 月 横浜市健康福祉局障害福祉部障害支援課長 森 崇

目次

はじめに

第1編 給食管理 -----	1
1 給食とは	
2 給食を開始するときの手続き	
3 障害者施設の給食	
第2編 障害者施設における栄養管理 -----	5
1 利用者の把握	
2 給与栄養目標量の設定	
3 献立作成	
4 食形態	
5 評価	
第3編 事務管理 -----	19
1 献立表	
2 指示書	
3 予定食数	
4 発注書	
5 納品と検品	
6 当日の食数表と月の食数表	
7 食札	
8 検食	
9 給食業務日誌	
10 危機管理	
第4編 調理活動の衛生管理 -----	29
1 調理活動とは	
2 事例	
第5編 災害への備え -----	38
1 事例	

第6編	グループホームへの関わり	62
1	事例	
第7編	栄養関係加算	90
1	施設入所支援サービス費	
2	栄養マネジメント加算	
3	経口移行加算	
4	経口維持加算	
5	療養食加算	
6	栄養士配置加算（短期入所サービス費）	
第8編	関係通知等	99
1	大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について	
2	社会福祉施設等における衛生管理の徹底について	
3	社会福祉施設等における食品の安全確保等について	

事例集作例プロジェクトメンバー 一覧

参考文献