


(2) 給食施設の栄養管理

「給食施設」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、継続的に食事を供給する施設のことをいいます。施設の種類や規模にかかわらず、給食を通して、利用者の健康の保持増進、疾病の予防、望ましい食習慣の形成を行っています。

環境づくりの目標	
 <p>給食施設の 栄養管理</p>	<p>給食施設がその利用者を対象に、食事の提供を通して、健康の保持増進、疾病の予防、望ましい食習慣の形成を行うことができる環境を整える</p>

現状・課題
<ul style="list-style-type: none"> ○給食施設が、利用者の健康状態、栄養状態を把握し、適切な栄養管理、栄養教育を行っています。 ○20～30歳代の市民について、朝食を「ほとんど食べない」または「週2～3日食べる」人の割合は、令和2年度(2020年度)は27.1%です。 ○「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合」は平成25年度(2013年度)の41.3%から令和2年度(2020年度)の34.3%となり、栄養バランスのよい食事をしている人の割合が減少しています。 ○「食環境づくり」や「職場における健康づくり」の取組と連携しながら、健康づくりを進めていく必要があります。

目指す姿
<p>給食施設がその利用者を対象に、食事の提供を通して、健康の保持増進、疾病の予防、望ましい食習慣の形成を行うことができる環境が整っています。</p>

目標	指標（直接成果）	直近値	目標値
給食施設が、その利用者を対象に、食事の提供を通して、健康の保持増進、疾病の予防、望ましい食習慣の形成を行うことができる環境を整えます。	給食利用者による給食内容の評価の実施の割合	66.5% (R4(2022)年度)	68%以上 (R14(2032)年度)
	非常食糧を備蓄している給食施設の割合	93.1% (R4(2022)年度)	98.8%以上 (R14(2032)年度)

取組を推進する 10 の視点の中で特に取り入れるもの



- ③ ナッジやインセンティブの活用
- ④ 環境の創出と利活用
- ⑥ 誰も取り残さない健康支援
- ⑧ 平時からの健康づくり

	取組対象	取組内容
行政の取組	全給食施設	<ul style="list-style-type: none"> ○生活習慣病予防や健康づくりを推進するため、適切な栄養管理が行えるよう研修会を開催します。 ○全ての給食利用者に対し、適切な栄養管理が実施できるよう支援するため施設への巡回指導等を実施します。

「食生活」「食環境づくり」「給食施設の栄養管理」に関する取組

(3章と4章のまとめ)

取組領域	生活習慣の改善に向けた取組	健康に望ましい行動を取りやすくする環境づくり
市民の行動目標	栄養バランスのよい食事についてわかりやすく啓発する	栄養バランスのよい食事を選択できる環境をつくる
1日3食、栄養バランスよく食べる	<ul style="list-style-type: none"> ◆「栄養バランスのよい食事」についてわかりやすい説明媒体の作成、啓発 ◆個別相談や講座等の中で、栄養・食生活について普及啓発 ◆イベントや出前講座等で、野菜の摂取量測定の実験等を取り入れた、栄養・食生活に関する普及啓発を実施 ◆ホームページ等を活用した啓発 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食環境づくりが推進できるよう、「栄養バランスのよい食事を選択できる食環境づくり」の枠組みの整備 ◆食環境づくりについて、ホームページや区役所と連携してPR ◆食品関連事業者向け研修会の開催 ◆給食施設への巡回指導等を実施 ◆健康経営と連携し、「健康づくりと食」についての研修、啓発