

3. 提供する食事の献立

3. 提供する食事（給食）の献立

1. 献立の作成

提供する食事（給食）の献立について

(1) 給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。

(2) 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所には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

平成 25 年 3 月 29 日厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知
「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」より

2. 作業指示書の作成

献立名、材料名、1人分量、総量などが示された作業指示書は、栄養管理を運営する上で中心となるもので、単なる食事内容の記録ではなく、給食の総合的な計画表となります。指示書を作成する場合は、次のことに留意しましょう。

- (1) 健康を考慮し、おいしい料理の味付けを設定するために、料理の出来上がり量を想定し、調味料を設定します。
- (2) 施設の食器を考慮し、適切な盛り付け量を設定します。（盛り付け量を考慮せず、給与目標量のみにあわせた計画にならないように留意します。）
- (3) 盛り付け量の誤差は、利用者への給与栄養量のばらつきの原因となり、正確な摂取量の把握ができないことにつながります。1人分の盛り付け量を算出するなどの配慮をしましょう。

3. 提供された食事の評価

提供された食事を、衛生・安全、量、味、見た目、温度、食器などの品質項目から総合的に評価し、その結果を食事の改善に反映する計画をたてます。この評価は、業務従事者の食事に対する共通認識を得るための資料にもなります。