A 給食経営管理の概要

1 給食の意義と目的

（1）特定給食施設の定義

給食とは，特定の集団を対象に食事を提供することおよび提供する食事をさし，特定給食施設とは，企業の社員，学校の児童・生徒，病院の入院患者，福祉施設の入所者などの「特定集団の多数人に対して継続的に食事を提供し，利用者の栄養管理を行う給食施設」をいう．

特定給食施設については，健康増進法第 20 条および健康増進法施行規則第 5 条において次のように規定されている．

> **健康増進法第 20 条**
> 特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう．

ここでの「厚生労働省令で定める」とは，

> **健康増進法施行規則第 5 条**
> 継続的に 1 回 100 食以上または 1 日 250 食以上の食事を供給する施設とする．

をさしている．

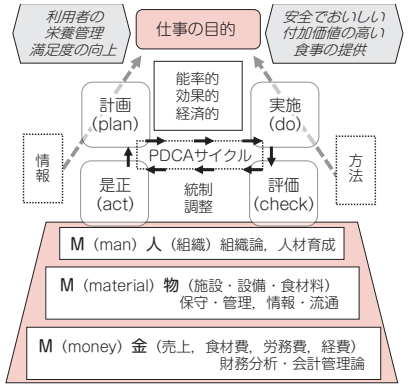
したがって，特定給食施設とは「特定かつ多数の者に対して継続的に栄養管理が必要なものとして 1 回 100 食以上または 1 日 250 食以上の食事を供給する施設」と考えられる．

（2）給食経営管理とは

給食の「給」は，繭（まゆ）から糸を引き出すとき，切れた糸をすばやくつなぐことを語源としている．転じて，“すばやく対応すること，物が足りるようにすること，物を与える，世話をすること”の意味となった．給食の「食」は，たべもの（食料，食糧，食品，食物，料理）や食べる行為を表す．すなわち，「給食」とは，どのような種類の食材料を使用し，どのくらいの量を，どのような調理方法を用いて，いつ，どこで，誰に，どのように提供するかである．

「経営」とは，事業目的を達成するために，継続的・計画的に遂行し管理すること

図 1-1　特定給食施設における経営管理



である．

事業主，経営者，管理者らが，事業に関係する人（Man），物（Material），金（Money）などを基盤として，情報，時間，場所，方法などを考慮し，計画的，継続的，合理的に事業目的を遂行させるためのいっさいの行為と解される．

「管理」とは，“管轄し，処理すること，取りしきること”とされており，「給食経営管理」とは，給食に関係する 3M〔Man（利用者，従業員，納品業者），Material（食材料，施設・設備），Money（食材料費，人件費，経費，給食費）〕，情報，方法およびいっさいの行為を取りしきり，計画，実施，評価，是正の PDCA サイクルを繰り返し，特定給食施設の設置目的を遂行することである（**図 1-1**）．

（3）給食の目的

給食の意義は，適切な栄養管理のもと経済性，衛生的安全性の確保された食事を特定集団の多数人が継続的に摂取できるところにある．

給食の目的は，利用者が栄養管理の施された食事を継続的に摂取することにより，健康の保持増進，疾病の予防・治療，QOL（quality of life：生活の質）の向上を図ることである．

また，給食では利用者と継続的にかかわることから，家族や地域住民の望ましい食習慣の形成に寄与することが期待されている．

（4）特定給食施設の栄養管理の基準

特定給食施設の継続的な給食は，利用者の習慣的な栄養摂取に多大な影響を与えることから，健康増進法第 21 条では，管理栄養士配置の義務規定，管理栄養士・栄養士の配置努力規定により，特定給食施設での栄養管理の担い手について明記している．