

特定給食施設講習会開催要領

【講習会名】 特定給食施設の給食管理 -日本人の食事摂取基準（2025年版）への準備-

【目的】 特定給食施設の給食管理は、給与エネルギー及び給与栄養目標量の設定が重要で、これらは厚生労働省が5年毎に改定する「日本人の食事摂取基準」を活用し、設定・運用することになります。また、文部科学省が日本食品標準成分表2020年版8訂（以下、新しい食品成分表）を発表したことに伴い、献立作成の基準となる食品構成表は、新しい食品成分表を使った荷重平均栄養成分表で算出し運用することが望まれます。

「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の対応が遅れている施設、新しい食品成分表による荷重平均栄養成分表の作成に至っていない施設では、その対応が急がれます。

そこで講習会では、2025年から運用が始まる「日本人の食事摂取基準（2025年版）」への移行を容易にするため、その準備として日本人の食事摂取基準による必要エネルギー及び必要栄養量の設定方法や食品構成表及び荷重平均食品栄養成分の作成方法を学習し、備えることを目的とします。

なお、文部科学省からの「学校給食実施基準」や防衛省の「自衛隊給食の栄養摂取基準及び食品構成基準」が定められている場合は、これを遵守し弾力的な対応を行うと定義されています。

【対象者】 特定給食施設等に勤務する栄養士・管理栄養士（委託給食会社を含む）

【開催日・場所】

管轄保健所	日程	場所	定員（先着順）
橋本	4月23日（火）	橋本保健所 2階会議室 （橋本市高野口町名古屋 927）	30名
湯浅	4月16日（火）	有田振興局3階大会議室 （有田郡湯浅町湯浅 2355-1）	40名

※勤務施設所在地に関わらず、希望会場で受講可能

【開催時間】 13時00分～16時30分（90分×2コマ+30分：休憩・質疑応答）

【講師】（公社）和歌山県栄養士会会長 川村 雅夫 氏

【内容】 ①「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の再確認
②集団に対しての給与エネルギー量と給与栄養量の計画
③献立作成基準と食品構成表の意義
④食品群別荷重平均成分表の作成
⑤その他

【主催】(公社)和歌山県栄養士会、和歌山県

【受講料】無料

【申込方法】QRコードもしくは(公社)和歌山県栄養士会ホームページ(<https://wakayama-nutri.com/>)に掲載している申込フォームから必要情報を登録(先着順)

申込フォームから登録ができない場合は、必要事項(希望会場、所属、氏名、連絡先)を記載の上、(公社)和歌山県栄養士会あてFAX(073-427-2487)を送付



【当日資料】(公社)和歌山県栄養士会ホームページ(<https://wakayama-nutri.com/>)からダウンロード、各自印刷のうえ、当日持参してください。

【注意事項】駐車場の数に限りがある会場もありますので、乗合せ、公共交通の利用等にご協力をお願いします。