

給食施設における適切な栄養管理を目的とした食事の品質評価



【池袋キャンパス】健康メディカル学部 健康栄養学科 講師

野原 健吾 Nohara Kengo

URL: [帝京平成大学 教員業績紹介ページ](#)

キーワード: 給与栄養量・重量変動要因・調理損失・栄養計算



研究の概要

SDGs 目標 3: すべての人に健康と福祉を

給食施設の栄養・食事計画は、日本人の食事摂取基準を用い給与栄養目標量を設定し、献立作成段階で、食事からの給与栄養量の計算に食品成分表を用いる。食事摂取基準は習慣的な摂取量を示すことから、調理による成分変化を考慮した摂取時の成分量を推定する必要がある。しかし、食品成分表では、加熱調理の影響を考慮しきれない現状がある。また、給食特有の大量調理による栄養素の損失を考慮する必要があるが、食品成分表の値を適用してよいか明らかではない。

これらの課題は、これまで推進してきた栄養政策の根拠を揺るがす可能性があり、この問題をどのように取り扱うべきか、給食業界でも一致した方向性が見出せない現状がある。

本研究では、給食現場における栄養的品質評価の実態把握¹⁾、モデル施設における食品・料理の重量変動要因²⁾(図)、並びに調理過程における栄養素等量変動要因を解明することを目的に研究を推進している。

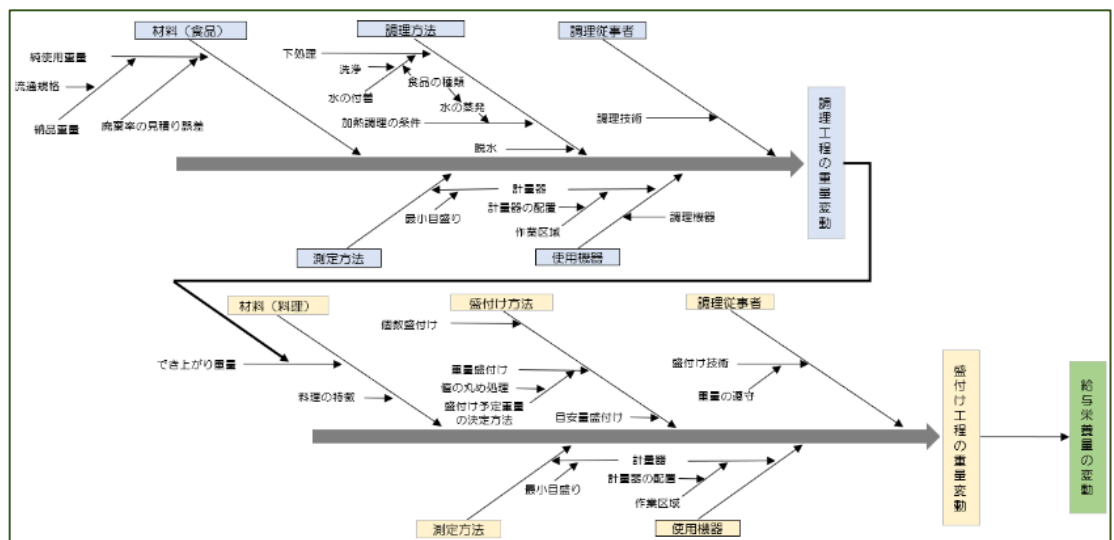


図. 給食の調理・盛付け工程における重量変動の特性要因図²⁾

実学へのつながり・産業界や自治体へのアピールポイント・協力可能事項・協力希望事項

給食施設における食事計画・評価における栄養情報の取り扱いに関する制度上の位置づけ、および給食現場における業務実態と課題を明らかにし、それらの検証をおこなうことにより、食事計画・評価のための栄養計算の考え方を示すことを目指している。また、本研究で示す考え方は、他の給食施設への展開が可能である。さらに、本研究の成果の一部は、食品表示法の規制対象である加工食品を大量生産する食品関連事業者に対して、栄養成分表示のための合理的な推定に資する有益な情報を提供するものである。

知的財産・論文・学術発表など（詳細は右上 QR コードの教員紹介からご確認ください）

【論文】

- ・「学校給食施設における栄養計算方法および調理によるビタミン類、ナトリウムの損失考慮の実態」
- ・「給食の調理・盛付け工程における食品および料理の重量変動要因の検討ークックサーブシステムの特設給食施設を想定してー」

【研究助成】

- ・「給食施設における栄養成分表示を目的とした栄養計算に損耗率の考えを適用することの妥当性ービタミンB1、B2の実測値と栄養計算値の比較ー」