

MDAレポート

No.25号

2012年2月19日

米飯の定義（1）

給食施設で購入する米飯および取扱基準案

文献……………社団法人 日本栄養士会資料より

栄養士および管理栄養士（知事・市長が任命する栄養指導員を含む）が栄養改善法第11条の2に定める集団給食施設における調理は、乳幼児・病弱者および高齢者等の給食には、健康増進の見地から精米の調理を、下記基準により栄養指導することとするが、自設炊飯に代替して食品営業者から米飯を購入するときは、当分の間、本基準によって行われなければならない。ただし、医療上の特別食にあってはこの基準に含まれないものとし、かつ米飯の調理に限らず原則として自設における調理を行うことにより栄養改善法を精神を守らなければならない。

1、米飯の定義

精米に適正な水を用い、科学的に直火炊飯とした白米飯であって、摂取時には適正な温度が保管され、かつ再加熱を必要とするものは除く。

2、精白度および栄養改善

精白度は、精米規格による。

保険上から、栄養改善の目的をもって、七分づき米および栄養改善法第12条の表示許可による特殊栄養品を用いようとするときは、医師・栄養士の合議により

受給者（親権者）の承諾を得なければならない。

3、米飯PH値

PH6.7

4、米飯

α. 99%以上であって、ガンマー・アミラーゼ法による測定法による。

5、米飯粘弾性測定値

炊き上がり1時間の硬さの変化量は1.5～2.2倍でなければならない。

6、米飯温度および色調

米飯温度は、摂取時において65%以上を保有し、米飯色調は、表面色差計測でL値の変化は炊きあげ直後のL値を7%以上越えてはならない。

7、米飯細菌数および臭気

標準平均培養により米飯1mg当たり、大腸菌群は陰性であなければならない。米飯の臭気は、摂食時において腐敗臭を感じてはならない。

8、米飯公害基準

法定公害基準により米飯による危害防止につとめなければならない。

この1～8までの米飯基準は、公的試験

研究機関または指定した試験研究機関の長の試験成績書によらなければならない。

以上の米飯基準は、栄養改善法第9条ならびに第9条の2および関係諸法規等に定められる集団食施設において専従する栄養士・管理栄養士（栄養指導員）の行う栄養指導と調理において自主的に栄養改善法の精神を順守するものである。

解 説

- 1、乳幼児童は、法律上という0～18才未満の者であって、乳児院・幼稚園・保育所・児童福祉関係施設・学校等に収容されている者をいう。ただし離乳期以後の者に適用する。
- 2、病弱者とは、医師の診断により病気であって入院しているものの一般食、または不健康で後療養または保養施設等に収容されている者をいう。ただし、医師による食事せんで処方されている特別食は含まない。
- 3、高齢者等とは、65才以上の老人福祉施設に収容されている者をいうが、心身障害・盲ろう啞者収容施設も含まれると解釈する。
- 4、法定上の栄養士とは、栄養士法第1条および栄養改善法第9条に規定される栄養指導員（医師又は管理栄養士）をいう。
- 5、栄養改善法第11条の2に規定するとは「特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における調理は、当該施設が栄養指導員の指導を受けている場合、又は当該施設に栄養士が置かれている場合にあっては、それぞれの栄養士指導員又は栄養士の栄養指導に従って行われなければならない。」と条文に明かにされており、給食施設の官・公・施設を問わず摘要されるものである。なお集団とは、3人以上のものであるが、栄養改善法第9条の2に定められる1回100食以上は1日250食以上の食事を供給する施

設をいい、この食数以下は、司法第11条および関係法規に定められるものを単なる「給食施設」と称している。ここでは、その区別をせず給食施設とした。

- 6、司法第11条の2に定める集団給食施設の調理とは、栄養指導と調理のことであって、単なる調理の手順のみではない。即ち同法第10条に定められる、「その供給する食事につき、献立の内容・栄養価の算定及び調理の方法に関して」とあるごとく、清潔にして安定なる食品の選択による人の健康に適する献立を作成し、栄養量を算定し、食品を物理的・栄養科学的に操作して、美味にして嗜好に適する食物に作り変えて、特定多数人の健康増進を図る調理の栄養指導をいう。よって給食施設では、法定上から、栄養士以外の者が給食の調理又は加工した調理品・加工品等の既製品を便宜上利用することは原則として行なってはならないのである。

ただし、対象となる受給者の健康上から医師の診断による食事せんで特別な指示があった場合に限り、医師および栄養士の合意と受給者の承諾を得て、特別な既製調理品又は加工品を利用することがある。

注：欧州の給食施設は調理品および加工品を利用することが少なく、給食用素材を自設において栄養士の指導監督により調理加工する食事を供給することを原則としている。日本ではアメリカ式の省力化、経済上の理由で給食習慣上から冷凍調理品・加工品を多く利用されているがこれは栄養改善法第11条の2の給食の調理の規程から検討される必要があるといわれている。

注：こくれんILOの栄養士の国際分裂（ISCO）による業務によれば、「食品選択および適切な調理を行う」と規定されている。

- 7、給食用の精米の炊飯とは、米の調理を栄養指導上の見地から、米の選別、洗米、浸漬、加水量、加熱上の諸条件、蒸し、焼き、米飯保温、公衆衛生上の取扱等の一連の科学的背景を基礎とした調理操作をいう。これらの米の調理は科学的な研究成果によるものであって、日本特有の経験と近代の学術上から合理的に米の炊飯が行われ、かつ衛生上から施設設備および器具等の可否の検討又は取扱上の万善が期せられなければならない。
- 8、給食施設における炊飯は、原則として自設炊飯に限るが、現下の社会的・経済的理由で、自設炊飯をに代替して米飯を購入しようとする場合に限り、本基準によるが、特に購入する営業者は食品衛生法第21条に定める食品営業者として許可を受けた炊飯営業者でなければならない。このことは、大量炊飯、即ち米の調理品の販売は集団衛生上の危険度の比重が高い理由により、都道府県知事の管理監督下にあるものから購入することに限る。なお、該施設には自主的に食品衛生管理者および管理栄養士の資格を有する者は指導による営業者から購入することにつとめる。

※MDAレポートは皆様のミニコミです。
MDAレポートに関するご批判、ご意見ご提言、皆様の体験レポート（家庭用、工業用）あるいはご質問など何でも結構です。
書欄にて当社までお寄せ下さい。

〒921-8831

石川県石川郡野々市町下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL<076>246-6806

FAX<076>248-0103

MDA特性総合研究所

TEL<076>246-6863