

エッセンシャル給食経営管理論（第4版）（706610）

（第4版第7刷/第4版第8刷）

補足情報

頁	箇所															
31	20 行目	<p>「栄養食事指導料」の項（31 頁 20 行目～ 33 頁 28 行目）を下記の内容に差し替え</p> <p><b>▶ 栄養食事指導料</b></p> <p>保険医療報酬における栄養食事指導料は、入院時食事療養費とともに栄養部門の採算管理の根幹をなすものである（表 A）。</p> <p><b>表 A ● 診療報酬における栄養食事指導料</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="258 469 555 500">診療報酬</th> <th data-bbox="555 469 1173 500">概要</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="258 500 555 888"> <b>外来栄養食事指導料 1</b>                      260 点（初回，概ね 30 分以上，対面で行った場合）                      235 点（初回，概ね 30 分以上，情報通信機器等を用いた場合）                      200 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，対面で行った場合）                      180 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，情報通信機器等を用いた場合）                       260 点（外来化学療法を実施している悪性腫瘍の患者に対し指導を行った場合）                 </td> <td data-bbox="555 500 1173 888"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外来栄養食事指導料 1 は当該保険医療機関の管理栄養士（非常勤でも可能）が行った場合に算定。</li> <li>・初回の指導を行った月には月 2 回に限り，その他の月には月 1 回に限り算定。</li> <li>・対象者は特別食を必要とされた患者，がん患者，摂食機能または嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> <li>・外来化学療法を実施している悪性腫瘍の患者に対し，専門的な知識を有する管理栄養士が具体的な献立等によって指導を行った場合に限り，回数にかかわらず月 1 回算定。所要時間の基準はない。</li> <li>・悪性腫瘍の栄養管理に関する研修を修了し，かつ，3 年以上の栄養管理（悪性腫瘍患者を含む）の経験をもつ専任の常勤管理栄養士が行った場合に算定。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 888 555 1119"> <b>外来栄養食事指導料 2</b>                      250 点（初回，概ね 30 分以上，対面で行った場合）                      225 点（初回，概ね 30 分以上，情報通信機器等を用いた場合）                      190 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，対面で行った場合）                      170 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，情報通信機器等を用いた場合）                 </td> <td data-bbox="555 888 1173 1119"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会が設置し運営する栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合が該当。</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者，がん患者，摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 1119 555 1258"> <b>入院栄養食事指導料 1</b>                      260 点（初回，概ね 30 分以上）                      200 点（2 回目，概ね 20 分以上）                 </td> <td data-bbox="555 1119 1173 1258"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・当該保険医療機関の管理栄養士が行った場合は入院栄養食事指導料 1，診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会の栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合は入院栄養食事指導料 2 として，入院中に 2 回に限り週 1 回算定。</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者，がん患者，摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 1258 555 1397"> <b>入院栄養食事指導料 2</b>                      250 点（初回）                      190 点（2 回目）                 </td> <td data-bbox="555 1258 1173 1397"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・退院後の栄養食事管理について指導するとともに，入院中の栄養管理に関する情報を示す文書を用いて患者に説明し，これを他の保険医療機関，介護老人保健施設，障害者支援施設等の医師または管理栄養士と共有した場合に，入院中 1 回に限り，栄養情報提供加算として 50 点を所定点数に加算される。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 1397 555 1507"> <b>集団栄養食事指導料</b>                      80 点/回                 </td> <td data-bbox="555 1397 1173 1507"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士が医師の指示に基づき，集団指導を行った場合，患者 1 人当たり月 1 回（入院中 2 回）まで算定。</li> <li>・対象患者 15 人/回以下で指導時間は 40 分/回を超えることが要件。対象範囲は特別食。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 1507 555 1618"> <b>糖尿病透析予防指導管理料</b>                      350 点（外来月 1 回）                 </td> <td data-bbox="555 1507 1173 1618"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・HbA1c 6.5%（NGSP 値）以上，または内服薬やインスリンを使用している糖尿病腎症第 2 期以上の外来患者（透析療法を行っている者を除く）に対して，医師，看護師（または保健師）および管理栄養士による透析予防診療チームが透析予防にかかわる指導管理を行った場合に算定。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	診療報酬	概要	<b>外来栄養食事指導料 1</b> 260 点（初回，概ね 30 分以上，対面で行った場合） 235 点（初回，概ね 30 分以上，情報通信機器等を用いた場合） 200 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，対面で行った場合） 180 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，情報通信機器等を用いた場合）  260 点（外来化学療法を実施している悪性腫瘍の患者に対し指導を行った場合）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外来栄養食事指導料 1 は当該保険医療機関の管理栄養士（非常勤でも可能）が行った場合に算定。</li> <li>・初回の指導を行った月には月 2 回に限り，その他の月には月 1 回に限り算定。</li> <li>・対象者は特別食を必要とされた患者，がん患者，摂食機能または嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> <li>・外来化学療法を実施している悪性腫瘍の患者に対し，専門的な知識を有する管理栄養士が具体的な献立等によって指導を行った場合に限り，回数にかかわらず月 1 回算定。所要時間の基準はない。</li> <li>・悪性腫瘍の栄養管理に関する研修を修了し，かつ，3 年以上の栄養管理（悪性腫瘍患者を含む）の経験をもつ専任の常勤管理栄養士が行った場合に算定。</li> </ul>	<b>外来栄養食事指導料 2</b> 250 点（初回，概ね 30 分以上，対面で行った場合） 225 点（初回，概ね 30 分以上，情報通信機器等を用いた場合） 190 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，対面で行った場合） 170 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，情報通信機器等を用いた場合）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会が設置し運営する栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合が該当。</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者，がん患者，摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> </ul>	<b>入院栄養食事指導料 1</b> 260 点（初回，概ね 30 分以上） 200 点（2 回目，概ね 20 分以上）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当該保険医療機関の管理栄養士が行った場合は入院栄養食事指導料 1，診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会の栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合は入院栄養食事指導料 2 として，入院中に 2 回に限り週 1 回算定。</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者，がん患者，摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> </ul>	<b>入院栄養食事指導料 2</b> 250 点（初回） 190 点（2 回目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・退院後の栄養食事管理について指導するとともに，入院中の栄養管理に関する情報を示す文書を用いて患者に説明し，これを他の保険医療機関，介護老人保健施設，障害者支援施設等の医師または管理栄養士と共有した場合に，入院中 1 回に限り，栄養情報提供加算として 50 点を所定点数に加算される。</li> </ul>	<b>集団栄養食事指導料</b> 80 点/回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士が医師の指示に基づき，集団指導を行った場合，患者 1 人当たり月 1 回（入院中 2 回）まで算定。</li> <li>・対象患者 15 人/回以下で指導時間は 40 分/回を超えることが要件。対象範囲は特別食。</li> </ul>	<b>糖尿病透析予防指導管理料</b> 350 点（外来月 1 回）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HbA1c 6.5%（NGSP 値）以上，または内服薬やインスリンを使用している糖尿病腎症第 2 期以上の外来患者（透析療法を行っている者を除く）に対して，医師，看護師（または保健師）および管理栄養士による透析予防診療チームが透析予防にかかわる指導管理を行った場合に算定。</li> </ul>
診療報酬	概要															
<b>外来栄養食事指導料 1</b> 260 点（初回，概ね 30 分以上，対面で行った場合） 235 点（初回，概ね 30 分以上，情報通信機器等を用いた場合） 200 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，対面で行った場合） 180 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，情報通信機器等を用いた場合）  260 点（外来化学療法を実施している悪性腫瘍の患者に対し指導を行った場合）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外来栄養食事指導料 1 は当該保険医療機関の管理栄養士（非常勤でも可能）が行った場合に算定。</li> <li>・初回の指導を行った月には月 2 回に限り，その他の月には月 1 回に限り算定。</li> <li>・対象者は特別食を必要とされた患者，がん患者，摂食機能または嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> <li>・外来化学療法を実施している悪性腫瘍の患者に対し，専門的な知識を有する管理栄養士が具体的な献立等によって指導を行った場合に限り，回数にかかわらず月 1 回算定。所要時間の基準はない。</li> <li>・悪性腫瘍の栄養管理に関する研修を修了し，かつ，3 年以上の栄養管理（悪性腫瘍患者を含む）の経験をもつ専任の常勤管理栄養士が行った場合に算定。</li> </ul>															
<b>外来栄養食事指導料 2</b> 250 点（初回，概ね 30 分以上，対面で行った場合） 225 点（初回，概ね 30 分以上，情報通信機器等を用いた場合） 190 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，対面で行った場合） 170 点（2 回目以降，概ね 20 分以上，情報通信機器等を用いた場合）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会が設置し運営する栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合が該当。</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者，がん患者，摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> </ul>															
<b>入院栄養食事指導料 1</b> 260 点（初回，概ね 30 分以上） 200 点（2 回目，概ね 20 分以上）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当該保険医療機関の管理栄養士が行った場合は入院栄養食事指導料 1，診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会の栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合は入院栄養食事指導料 2 として，入院中に 2 回に限り週 1 回算定。</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者，がん患者，摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者，低栄養状態にある患者。</li> </ul>															
<b>入院栄養食事指導料 2</b> 250 点（初回） 190 点（2 回目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・退院後の栄養食事管理について指導するとともに，入院中の栄養管理に関する情報を示す文書を用いて患者に説明し，これを他の保険医療機関，介護老人保健施設，障害者支援施設等の医師または管理栄養士と共有した場合に，入院中 1 回に限り，栄養情報提供加算として 50 点を所定点数に加算される。</li> </ul>															
<b>集団栄養食事指導料</b> 80 点/回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士が医師の指示に基づき，集団指導を行った場合，患者 1 人当たり月 1 回（入院中 2 回）まで算定。</li> <li>・対象患者 15 人/回以下で指導時間は 40 分/回を超えることが要件。対象範囲は特別食。</li> </ul>															
<b>糖尿病透析予防指導管理料</b> 350 点（外来月 1 回）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HbA1c 6.5%（NGSP 値）以上，または内服薬やインスリンを使用している糖尿病腎症第 2 期以上の外来患者（透析療法を行っている者を除く）に対して，医師，看護師（または保健師）および管理栄養士による透析予防診療チームが透析予防にかかわる指導管理を行った場合に算定。</li> </ul>															

頁	箇所						
	<p data-bbox="255 177 692 203">〔表 A 診療報酬における栄養食事指導料〕 つづき)</p> <table border="1" data-bbox="261 218 1177 611"> <tr> <td data-bbox="261 218 555 347"> <b>在宅患者訪問栄養食事指導料 1</b>            530 点 (単一建物診療患者が 1 人)            480 点 (単一建物診療患者が 2～9 人)            440 点 (上記以外)         </td> <td data-bbox="555 218 1177 347"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・当該保険医療機関の管理栄養士が行った場合は在宅患者訪問栄養食事指導料 1, 診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会の栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合は在宅患者訪問栄養食事指導料 2 に該当.</li> <li>・医師の指示に基づき, 管理栄養士が患家を訪問し, 栄養食事指導箋に従い, 食事の用意や摂取等に関する具体的な指導を 30 分以上行った場合に算定.</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者, がん患者, 摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者, 低栄養状態にある患者.</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="261 347 555 476"> <b>在宅患者訪問栄養食事指導料 2</b>            510 点 (単一建物診療患者が 1 人)            460 点 (単一建物診療患者が 2～9 人)            420 点 (上記以外)         </td> <td data-bbox="555 347 1177 476"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="261 476 555 611"> <b>在宅患者訪問褥瘡管理指導料</b>            750 点         </td> <td data-bbox="555 476 1177 611"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・重点的な褥瘡管理を行う必要が認められる在宅療養中褥瘡患者に対して, 患者の同意を得て, 当該保険医療機関の保険医, 管理栄養士, 看護師または連携する他の保険医療機関等の看護師が共同して, 褥瘡管理に関する計画的な指導管理を行った場合に, 初回のカンファレンスから起算して 6 月以内に限り, 当該患者 1 人につき 3 回に限り所定点数を算定.</li> </ul> </td> </tr> </table> <p data-bbox="1014 624 1177 650" style="text-align: right;">(2022 年 4 月改定)</p>	<b>在宅患者訪問栄養食事指導料 1</b> 530 点 (単一建物診療患者が 1 人) 480 点 (単一建物診療患者が 2～9 人) 440 点 (上記以外)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当該保険医療機関の管理栄養士が行った場合は在宅患者訪問栄養食事指導料 1, 診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会の栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合は在宅患者訪問栄養食事指導料 2 に該当.</li> <li>・医師の指示に基づき, 管理栄養士が患家を訪問し, 栄養食事指導箋に従い, 食事の用意や摂取等に関する具体的な指導を 30 分以上行った場合に算定.</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者, がん患者, 摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者, 低栄養状態にある患者.</li> </ul>	<b>在宅患者訪問栄養食事指導料 2</b> 510 点 (単一建物診療患者が 1 人) 460 点 (単一建物診療患者が 2～9 人) 420 点 (上記以外)		<b>在宅患者訪問褥瘡管理指導料</b> 750 点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重点的な褥瘡管理を行う必要が認められる在宅療養中褥瘡患者に対して, 患者の同意を得て, 当該保険医療機関の保険医, 管理栄養士, 看護師または連携する他の保険医療機関等の看護師が共同して, 褥瘡管理に関する計画的な指導管理を行った場合に, 初回のカンファレンスから起算して 6 月以内に限り, 当該患者 1 人につき 3 回に限り所定点数を算定.</li> </ul>
<b>在宅患者訪問栄養食事指導料 1</b> 530 点 (単一建物診療患者が 1 人) 480 点 (単一建物診療患者が 2～9 人) 440 点 (上記以外)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当該保険医療機関の管理栄養士が行った場合は在宅患者訪問栄養食事指導料 1, 診療所で当該医療機関以外の医療機関または日本栄養士会・都道府県栄養士会の栄養ケアステーションに所属する管理栄養士が行った場合は在宅患者訪問栄養食事指導料 2 に該当.</li> <li>・医師の指示に基づき, 管理栄養士が患家を訪問し, 栄養食事指導箋に従い, 食事の用意や摂取等に関する具体的な指導を 30 分以上行った場合に算定.</li> <li>・対象者は特別食を必要とする患者, がん患者, 摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者, 低栄養状態にある患者.</li> </ul>						
<b>在宅患者訪問栄養食事指導料 2</b> 510 点 (単一建物診療患者が 1 人) 460 点 (単一建物診療患者が 2～9 人) 420 点 (上記以外)							
<b>在宅患者訪問褥瘡管理指導料</b> 750 点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重点的な褥瘡管理を行う必要が認められる在宅療養中褥瘡患者に対して, 患者の同意を得て, 当該保険医療機関の保険医, 管理栄養士, 看護師または連携する他の保険医療機関等の看護師が共同して, 褥瘡管理に関する計画的な指導管理を行った場合に, 初回のカンファレンスから起算して 6 月以内に限り, 当該患者 1 人につき 3 回に限り所定点数を算定.</li> </ul>						

頁	箇所															
39	13 行目	<p>「指定施設サービス費」および「指定居宅サービス費」の項(39 頁 13 行目～ 41 頁 7 行目)を下記の内容に差し替え</p> <p><b>▶指定施設サービス費</b></p> <p>介護保険施設である指定介護老人福祉施設、介護保健施設、指定介護療養型医療施設、介護医療院の 4 施設は、施設サービスに要する費用の額を算定できる (表 B)。</p> <p><b>表 B ●介護報酬における指定施設サービス費</b></p> <table border="1" data-bbox="258 352 1170 1631"> <thead> <tr> <th data-bbox="258 352 512 389">介護報酬</th> <th data-bbox="512 352 1170 389">概 要</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="258 389 512 633"> <b>栄養マネジメント強化加算</b>            11 単位/日         </td> <td data-bbox="512 389 1170 633"> <ul style="list-style-type: none"> <li>管理栄養士を常勤換算方式で入所者の数を 50 (施設に常勤栄養士を 1 人以上配置し、給食管理を行っている場合は 70) で除して得た数以上配置すること。</li> <li>低栄養状態のリスクが高い入所者に対し、医師、管理栄養士、看護師等が共同して作成した、栄養ケア計画に従い、食事の観察 (ミールラウンド) を週 3 回以上行い、入所者ごとの栄養状態、嗜好等を踏まえた食事の調整等を実施すること。</li> <li>低栄養状態のリスクが低い入所者にも、食事の際に変化を把握し、問題がある場合は、早期に対応すること。</li> <li>入所者ごとの栄養状態等の情報を厚生労働省に提出し、継続的な栄養管理の実施に当たって、当該情報その他継続的な栄養管理の適切かつ有効な実施のために必要な情報を活用していること。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 633 512 929"> <b>経口移行加算</b>            28 単位/日 (当該計画が作成された日から起算して 180 日以内の期間に限り)         </td> <td data-bbox="512 633 1170 929"> <ul style="list-style-type: none"> <li>医師の指示に基づき、医師、歯科医師、管理栄養士、看護師、介護支援専門員その他の職種の者が共同して、現に経管により食事を摂取している入所者ごとに経口による食事の摂取を進めるための経口移行計画を作成している場合であって、当該計画に従い、医師の指示を受けた管理栄養士又は栄養士による栄養管理及び言語聴覚士又は看護職員による支援が行われた場合に算定。</li> <li>栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> <li>経口による食事の摂取を進めるための経口移行計画に基づき、管理栄養士又は栄養士が行う栄養管理及び言語聴覚士又は看護職員による支援が、当該計画が作成された日から起算して 180 日を超えた期間に行われた場合であっても、経口による食事の摂取が一部可能な者であって、医師の指示に基づき継続して経口による食事の摂取を進めるための栄養管理及び支援が必要とされるものに対しては、引き続き当該加算を算定できる。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 929 512 1151"> <b>経口維持加算 (I)</b>            400 単位/月         </td> <td data-bbox="512 929 1170 1151"> <ul style="list-style-type: none"> <li>経口維持加算 (I) は、現に経口により食事を摂取する者であって、摂食機能障害や誤嚥が認められる入所者に対して、医師又は歯科医師の指示に基づき、医師、歯科医師、管理栄養士、看護師、介護支援専門員その他の職種の者が共同して、食事の観察及び会議等を行い、入所者ごとに経口維持計画を作成している場合であって、医師又は歯科医師の指示 (歯科医師が指示を行う場合にあっては、当該指示を受ける管理栄養士等が医師の指導を受けている場合に限る) に基づき管理栄養士または栄養士が栄養管理を行った場合に算定。</li> <li>経口維持加算 (I) は、栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 1151 512 1299"> <b>経口維持加算 (II)</b>            100 単位/月         </td> <td data-bbox="512 1151 1170 1299"> <ul style="list-style-type: none"> <li>経口維持加算 (II) は、当該施設が協力歯科医療機関を定めている場合であり、経口維持加算 (I) において行う食事の観察及び会議等に、医師 (人員基準に規定する医師を除く)、歯科医師、歯科衛生士又は言語聴覚士が加わった場合、経口維持加算 (I) に加えて算定できる。</li> <li>経口維持加算 (II) は、経口維持加算 (I) を算定していない場合は、算定できない。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 1299 512 1483"> <b>療養食加算</b>            6 単位/回 (1 日 3 回限度)         </td> <td data-bbox="512 1299 1170 1483"> <ul style="list-style-type: none"> <li>食事の提供が管理栄養士又は栄養士によって管理されていること。</li> <li>入所者の年齢、心身の状況によって適切な栄養量及び内容の食事の提供が行われていること。</li> <li>疾病治療の直接手段として、医師の発行する食事せんに基づき提供された適切な栄養量及び内容を有する糖尿病食、腎臓病食、肝臓病食、胃潰瘍食、貧血食、膵臓病食、脂質異常症食、痛風食及び特別な場合の検査食。</li> <li>経口移行加算又は経口維持加算との併算定が可能。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 1483 512 1631"> <b>再入所時栄養連携加算</b>            200 単位/回         </td> <td data-bbox="512 1483 1170 1631"> <ul style="list-style-type: none"> <li>当該施設の入所者が医療機関に入院し、施設入所時とは大きく異なる栄養管理が必要となった場合 (経管栄養又は嚥下調整食の新規導入) であって、当該施設の管理栄養士が当該医療機関での栄養食事指導に同席し、再入所後の栄養管理について当該医療機関の管理栄養士と相談のうえ、栄養ケア計画の原案を作成し、当該施設へ再入所した場合に、1 回に限り算定できる。</li> <li>栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	介護報酬	概 要	<b>栄養マネジメント強化加算</b> 11 単位/日	<ul style="list-style-type: none"> <li>管理栄養士を常勤換算方式で入所者の数を 50 (施設に常勤栄養士を 1 人以上配置し、給食管理を行っている場合は 70) で除して得た数以上配置すること。</li> <li>低栄養状態のリスクが高い入所者に対し、医師、管理栄養士、看護師等が共同して作成した、栄養ケア計画に従い、食事の観察 (ミールラウンド) を週 3 回以上行い、入所者ごとの栄養状態、嗜好等を踏まえた食事の調整等を実施すること。</li> <li>低栄養状態のリスクが低い入所者にも、食事の際に変化を把握し、問題がある場合は、早期に対応すること。</li> <li>入所者ごとの栄養状態等の情報を厚生労働省に提出し、継続的な栄養管理の実施に当たって、当該情報その他継続的な栄養管理の適切かつ有効な実施のために必要な情報を活用していること。</li> </ul>	<b>経口移行加算</b> 28 単位/日 (当該計画が作成された日から起算して 180 日以内の期間に限り)	<ul style="list-style-type: none"> <li>医師の指示に基づき、医師、歯科医師、管理栄養士、看護師、介護支援専門員その他の職種の者が共同して、現に経管により食事を摂取している入所者ごとに経口による食事の摂取を進めるための経口移行計画を作成している場合であって、当該計画に従い、医師の指示を受けた管理栄養士又は栄養士による栄養管理及び言語聴覚士又は看護職員による支援が行われた場合に算定。</li> <li>栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> <li>経口による食事の摂取を進めるための経口移行計画に基づき、管理栄養士又は栄養士が行う栄養管理及び言語聴覚士又は看護職員による支援が、当該計画が作成された日から起算して 180 日を超えた期間に行われた場合であっても、経口による食事の摂取が一部可能な者であって、医師の指示に基づき継続して経口による食事の摂取を進めるための栄養管理及び支援が必要とされるものに対しては、引き続き当該加算を算定できる。</li> </ul>	<b>経口維持加算 (I)</b> 400 単位/月	<ul style="list-style-type: none"> <li>経口維持加算 (I) は、現に経口により食事を摂取する者であって、摂食機能障害や誤嚥が認められる入所者に対して、医師又は歯科医師の指示に基づき、医師、歯科医師、管理栄養士、看護師、介護支援専門員その他の職種の者が共同して、食事の観察及び会議等を行い、入所者ごとに経口維持計画を作成している場合であって、医師又は歯科医師の指示 (歯科医師が指示を行う場合にあっては、当該指示を受ける管理栄養士等が医師の指導を受けている場合に限る) に基づき管理栄養士または栄養士が栄養管理を行った場合に算定。</li> <li>経口維持加算 (I) は、栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> </ul>	<b>経口維持加算 (II)</b> 100 単位/月	<ul style="list-style-type: none"> <li>経口維持加算 (II) は、当該施設が協力歯科医療機関を定めている場合であり、経口維持加算 (I) において行う食事の観察及び会議等に、医師 (人員基準に規定する医師を除く)、歯科医師、歯科衛生士又は言語聴覚士が加わった場合、経口維持加算 (I) に加えて算定できる。</li> <li>経口維持加算 (II) は、経口維持加算 (I) を算定していない場合は、算定できない。</li> </ul>	<b>療養食加算</b> 6 単位/回 (1 日 3 回限度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事の提供が管理栄養士又は栄養士によって管理されていること。</li> <li>入所者の年齢、心身の状況によって適切な栄養量及び内容の食事の提供が行われていること。</li> <li>疾病治療の直接手段として、医師の発行する食事せんに基づき提供された適切な栄養量及び内容を有する糖尿病食、腎臓病食、肝臓病食、胃潰瘍食、貧血食、膵臓病食、脂質異常症食、痛風食及び特別な場合の検査食。</li> <li>経口移行加算又は経口維持加算との併算定が可能。</li> </ul>	<b>再入所時栄養連携加算</b> 200 単位/回	<ul style="list-style-type: none"> <li>当該施設の入所者が医療機関に入院し、施設入所時とは大きく異なる栄養管理が必要となった場合 (経管栄養又は嚥下調整食の新規導入) であって、当該施設の管理栄養士が当該医療機関での栄養食事指導に同席し、再入所後の栄養管理について当該医療機関の管理栄養士と相談のうえ、栄養ケア計画の原案を作成し、当該施設へ再入所した場合に、1 回に限り算定できる。</li> <li>栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> </ul>
介護報酬	概 要															
<b>栄養マネジメント強化加算</b> 11 単位/日	<ul style="list-style-type: none"> <li>管理栄養士を常勤換算方式で入所者の数を 50 (施設に常勤栄養士を 1 人以上配置し、給食管理を行っている場合は 70) で除して得た数以上配置すること。</li> <li>低栄養状態のリスクが高い入所者に対し、医師、管理栄養士、看護師等が共同して作成した、栄養ケア計画に従い、食事の観察 (ミールラウンド) を週 3 回以上行い、入所者ごとの栄養状態、嗜好等を踏まえた食事の調整等を実施すること。</li> <li>低栄養状態のリスクが低い入所者にも、食事の際に変化を把握し、問題がある場合は、早期に対応すること。</li> <li>入所者ごとの栄養状態等の情報を厚生労働省に提出し、継続的な栄養管理の実施に当たって、当該情報その他継続的な栄養管理の適切かつ有効な実施のために必要な情報を活用していること。</li> </ul>															
<b>経口移行加算</b> 28 単位/日 (当該計画が作成された日から起算して 180 日以内の期間に限り)	<ul style="list-style-type: none"> <li>医師の指示に基づき、医師、歯科医師、管理栄養士、看護師、介護支援専門員その他の職種の者が共同して、現に経管により食事を摂取している入所者ごとに経口による食事の摂取を進めるための経口移行計画を作成している場合であって、当該計画に従い、医師の指示を受けた管理栄養士又は栄養士による栄養管理及び言語聴覚士又は看護職員による支援が行われた場合に算定。</li> <li>栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> <li>経口による食事の摂取を進めるための経口移行計画に基づき、管理栄養士又は栄養士が行う栄養管理及び言語聴覚士又は看護職員による支援が、当該計画が作成された日から起算して 180 日を超えた期間に行われた場合であっても、経口による食事の摂取が一部可能な者であって、医師の指示に基づき継続して経口による食事の摂取を進めるための栄養管理及び支援が必要とされるものに対しては、引き続き当該加算を算定できる。</li> </ul>															
<b>経口維持加算 (I)</b> 400 単位/月	<ul style="list-style-type: none"> <li>経口維持加算 (I) は、現に経口により食事を摂取する者であって、摂食機能障害や誤嚥が認められる入所者に対して、医師又は歯科医師の指示に基づき、医師、歯科医師、管理栄養士、看護師、介護支援専門員その他の職種の者が共同して、食事の観察及び会議等を行い、入所者ごとに経口維持計画を作成している場合であって、医師又は歯科医師の指示 (歯科医師が指示を行う場合にあっては、当該指示を受ける管理栄養士等が医師の指導を受けている場合に限る) に基づき管理栄養士または栄養士が栄養管理を行った場合に算定。</li> <li>経口維持加算 (I) は、栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> </ul>															
<b>経口維持加算 (II)</b> 100 単位/月	<ul style="list-style-type: none"> <li>経口維持加算 (II) は、当該施設が協力歯科医療機関を定めている場合であり、経口維持加算 (I) において行う食事の観察及び会議等に、医師 (人員基準に規定する医師を除く)、歯科医師、歯科衛生士又は言語聴覚士が加わった場合、経口維持加算 (I) に加えて算定できる。</li> <li>経口維持加算 (II) は、経口維持加算 (I) を算定していない場合は、算定できない。</li> </ul>															
<b>療養食加算</b> 6 単位/回 (1 日 3 回限度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事の提供が管理栄養士又は栄養士によって管理されていること。</li> <li>入所者の年齢、心身の状況によって適切な栄養量及び内容の食事の提供が行われていること。</li> <li>疾病治療の直接手段として、医師の発行する食事せんに基づき提供された適切な栄養量及び内容を有する糖尿病食、腎臓病食、肝臓病食、胃潰瘍食、貧血食、膵臓病食、脂質異常症食、痛風食及び特別な場合の検査食。</li> <li>経口移行加算又は経口維持加算との併算定が可能。</li> </ul>															
<b>再入所時栄養連携加算</b> 200 単位/回	<ul style="list-style-type: none"> <li>当該施設の入所者が医療機関に入院し、施設入所時とは大きく異なる栄養管理が必要となった場合 (経管栄養又は嚥下調整食の新規導入) であって、当該施設の管理栄養士が当該医療機関での栄養食事指導に同席し、再入所後の栄養管理について当該医療機関の管理栄養士と相談のうえ、栄養ケア計画の原案を作成し、当該施設へ再入所した場合に、1 回に限り算定できる。</li> <li>栄養ケア・マネジメント未実施減算に該当している場合は算定できない。</li> </ul>															
		(2021 年 4 月改定)														

頁	箇所	
50	8行目	<p>「学校給食の給与栄養量」の項（50頁8行目～52頁1行目）を下記の内容に差し替え</p> <p><b>学校給食の給与栄養量</b></p> <p>学校給食における給与栄養量については、文部科学省により「学校給食摂取基準」が示されている（表I-12）。</p> <p>▶<b>学校給食摂取基準</b></p> <p>学校給食における各栄養素の基準値は、厚生労働省が作成した「日本人の食事摂取基準（以下「食事摂取基準」という）（2020年版）」が定めた目標量または推奨量の3分の1とすることを基本としつつ、不足または過剰摂取が考えられる栄養素については、平成26年に行われた食事状況調査の結果より算出した、小学3・5年生および中学2年生が昼食において摂取が期待される栄養量（以下「昼食必要摂取量」という）の中央値程度を学校給食で摂取することとして、「食事摂取基準」の推奨量または目標量に対する割合を定め、基準値を設定している。</p> <p>①エネルギー：文部科学省が毎年度実施する学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と食事摂取基準で用いている身体活動レベルのレベルⅡ（ふつう）により算出した1日の推定エネルギー必要量の3分の1を基準値とした。</p> <p>②たんぱく質：目標量を用い、学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%を基準値とした。</p> <p>③脂質：目標量を用い、学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%を基準値とした。</p> <p>④ナトリウム（食塩相当量）：「昼食必要摂取量」に基づく献立作成上味付けが困難となることから、目標量の3分の1未満を基準値とした。</p> <p>⑤カルシウム：「昼食必要摂取量」の中央値は推奨量の50%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、推奨量の50%を基準値とした。</p> <p>⑥マグネシウム：「昼食必要摂取量」の中央値は、小学生は推奨量の3分の1以下であるが、中学生は約40%である。このため、小学生以下は推奨量の3分の1程度を、中学生以上は40%を基準値とした。</p> <p>⑦鉄：「昼食必要摂取量」の中央値は、小学生は推奨量の約40%、中学生は40%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、推奨量の40%程度を基準値とした。</p> <p>⑧亜鉛：「昼食必要摂取量」の中央値は、推奨量の3分の1以下であるが、望ましい献立としての栄養バランスの観点から、推奨量の3分の1を配慮すべき値とした。</p> <p>⑨ビタミンA：「昼食必要摂取量」の中央値は、推奨量の40%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、推奨量の40%を基準値とした。</p> <p>⑩ビタミンB<sub>1</sub>：「昼食必要摂取量」の中央値は、推奨量の約40%であり、推奨量の40%を基準値とした。</p> <p>⑪ビタミンB<sub>2</sub>：「昼食必要摂取量」の中央値は、推奨量の約40%であり、推奨量の40%を基準値とした。</p> <p>⑫ビタミンC：「昼食必要摂取量」の中央値は、推奨量の3分の1以下であるが、望ましい献立としての栄養バランスの観点から、推奨量の3分の1を基準値とした。</p> <p>⑬食物繊維：「昼食必要摂取量」の中央値は、小学3年生は「食事摂取基準」の目標量の約40%、小学5年生は約3分の1であるが、中学生は40%を超えている。献立作成の実情に鑑み、目標量の40%以上を基準値とした。</p>

頁	箇所																																																																																																																														
51	表 I-12	以下の表に差し替え  <b>表 I-12 ● 学校給食摂取基準（幼児・児童・生徒 1 人 1 回当たり）</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">区 分</th> <th colspan="7">基 準 値</th> <th>(参考)</th> </tr> <tr> <th>児童 (6～7 歳) の場合</th> <th>児童 (8～9 歳) の場合</th> <th>児童 (10～11 歳) の場合</th> <th>生徒 (12～14 歳) の場合</th> <th>夜間課程を置 く高等学校の 生徒の場合</th> <th>特別支援学 校の幼児の 場合</th> <th>特別支援学 校の生徒の 場合</th> <th>食事摂取基準 に対する学校 給食の割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー (kcal)</td> <td>530</td> <td>650</td> <td>780</td> <td>830</td> <td>860</td> <td>490</td> <td>860</td> <td>必要量の 3分の1</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質 (%)</td> <td colspan="8">学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%</td> </tr> <tr> <td>脂質 (%)</td> <td colspan="8">学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム (食塩相当量) (g)</td> <td>1.5 未満</td> <td>2 未満</td> <td>2 未満</td> <td>2.5 未満</td> <td>2.5 未満</td> <td>1.5 未満</td> <td>2.5 未満</td> <td>目標量の 3分の1 未満</td> </tr> <tr> <td>カルシウム (mg)</td> <td>290</td> <td>350</td> <td>360</td> <td>450</td> <td>360</td> <td>290</td> <td>360</td> <td>推奨量の50%</td> </tr> <tr> <td>マグネシウム (mg)</td> <td>40</td> <td>50</td> <td>70</td> <td>120</td> <td>130</td> <td>30</td> <td>130</td> <td>推奨量の 3分の1 程度 (生徒は40%)</td> </tr> <tr> <td>鉄 (mg)</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>3.5</td> <td>4.5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>推奨量の40%</td> </tr> <tr> <td>ビタミン A (<math>\mu</math>gRAE)</td> <td>160</td> <td>200</td> <td>240</td> <td>300</td> <td>310</td> <td>190</td> <td>310</td> <td>推奨量の40%</td> </tr> <tr> <td>ビタミン B<sub>1</sub> (mg)</td> <td>0.3</td> <td>0.4</td> <td>0.5</td> <td>0.5</td> <td>0.5</td> <td>0.3</td> <td>0.5</td> <td>推奨量の40%</td> </tr> <tr> <td>ビタミン B<sub>2</sub> (mg)</td> <td>0.4</td> <td>0.4</td> <td>0.5</td> <td>0.6</td> <td>0.6</td> <td>0.3</td> <td>0.6</td> <td>推奨量の40%</td> </tr> <tr> <td>ビタミン C (mg)</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>15</td> <td>35</td> <td>推奨量の 3分の1</td> </tr> <tr> <td>食物繊維 (g)</td> <td>4 以上</td> <td>4.5 以上</td> <td>5 以上</td> <td>7 以上</td> <td>7.5 以上</td> <td>3 以上</td> <td>7.5 以上</td> <td>目標量の 40%以上</td> </tr> </tbody> </table> <p>注：1. 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。  垂鉛…児童（6～7歳）2 mg，児童（8～9歳）2 mg，児童（10～11歳）2 mg，生徒（12～14歳）3 mg，  夜間課程を置く高等学校の生徒 3 mg，特別支援学校の幼児 1 mg，特別支援学校の生徒 3 mg  2. この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動  等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。  3. 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。  (文部科学省：学校給食実施基準／夜間学校給食摂取基準／特別支援学校の幼稚園及び高等部における学校給食摂  取基準，2021 をもとに作成)</p>	区 分	基 準 値							(参考)	児童 (6～7 歳) の場合	児童 (8～9 歳) の場合	児童 (10～11 歳) の場合	生徒 (12～14 歳) の場合	夜間課程を置 く高等学校の 生徒の場合	特別支援学 校の幼児の 場合	特別支援学 校の生徒の 場合	食事摂取基準 に対する学校 給食の割合	エネルギー (kcal)	530	650	780	830	860	490	860	必要量の 3分の1	たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%								脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%								ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満	2.5 未満	1.5 未満	2.5 未満	目標量の 3分の1 未満	カルシウム (mg)	290	350	360	450	360	290	360	推奨量の50%	マグネシウム (mg)	40	50	70	120	130	30	130	推奨量の 3分の1 程度 (生徒は40%)	鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5	4	2	4	推奨量の40%	ビタミン A ( $\mu$ gRAE)	160	200	240	300	310	190	310	推奨量の40%	ビタミン B <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	0.5	0.3	0.5	推奨量の40%	ビタミン B <sub>2</sub> (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	0.6	0.3	0.6	推奨量の40%	ビタミン C (mg)	20	25	30	35	35	15	35	推奨量の 3分の1	食物繊維 (g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上	7.5 以上	3 以上	7.5 以上	目標量の 40%以上
区 分	基 準 値							(参考)																																																																																																																							
	児童 (6～7 歳) の場合	児童 (8～9 歳) の場合	児童 (10～11 歳) の場合	生徒 (12～14 歳) の場合	夜間課程を置 く高等学校の 生徒の場合	特別支援学 校の幼児の 場合	特別支援学 校の生徒の 場合	食事摂取基準 に対する学校 給食の割合																																																																																																																							
エネルギー (kcal)	530	650	780	830	860	490	860	必要量の 3分の1																																																																																																																							
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%																																																																																																																														
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%																																																																																																																														
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満	2.5 未満	1.5 未満	2.5 未満	目標量の 3分の1 未満																																																																																																																							
カルシウム (mg)	290	350	360	450	360	290	360	推奨量の50%																																																																																																																							
マグネシウム (mg)	40	50	70	120	130	30	130	推奨量の 3分の1 程度 (生徒は40%)																																																																																																																							
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5	4	2	4	推奨量の40%																																																																																																																							
ビタミン A ( $\mu$ gRAE)	160	200	240	300	310	190	310	推奨量の40%																																																																																																																							
ビタミン B <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	0.5	0.3	0.5	推奨量の40%																																																																																																																							
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	0.6	0.3	0.6	推奨量の40%																																																																																																																							
ビタミン C (mg)	20	25	30	35	35	15	35	推奨量の 3分の1																																																																																																																							
食物繊維 (g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上	7.5 以上	3 以上	7.5 以上	目標量の 40%以上																																																																																																																							

頁	箇所																																																																																																																																																													
148	2行目	<p>「食品成分表による食材料の分類」の項（148頁2行目～26行目）を下記の内容に差し替え</p> <p><b>食品成分表による食材料の分類</b></p> <p>日本食品標準成分表は、国民の健康の維持・増進をはかり、食料の安定供給を確保することを目的として、昭和25（1950）年より食品成分に関する基礎データを提供している。最新版は、令和2（2020）年12月に文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会より公表された「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」である。掲載されている食品数は、2,478食品で、食品群は18食品群（①穀類、②いも及びでん粉類、③砂糖及び甘味類、④豆類、⑤種実類、⑥野菜類、⑦果実類、⑧きのこ類、⑨藻類、⑩魚介類、⑪肉類、⑫卵類、⑬乳類、⑭油脂類、⑮菓子類、⑯嗜好飲料類、⑰調味料及び香辛料類、⑱調理済み流通食品類）である。</p> <p>献立作成をするにあたっては、食品成分表のもつ特質をよく理解し、これら多くの食品のなかから給食に必要な食材料を適正に選択し、購入し、保管しなければならない。次に、“保管方法の違い”という側面から食品の分類を行う。</p>																																																																																																																																																												
153	表VI-2	<p>以下の表に差し替え</p> <p><b>表 VI-2 ●廃棄率の実測値</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">食品名</th> <th rowspan="2">測定数</th> <th colspan="2">廃棄率（％）</th> <th rowspan="2">食品名</th> <th rowspan="2">測定数</th> <th colspan="2">廃棄率（％）</th> </tr> <tr> <th>実測値*</th> <th>食品成分表値</th> <th>実測値*</th> <th>食品成分表値</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4">“実測値＞日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品</td> <td colspan="4">“実測値＝日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>59</td> <td>8.1 ± 3.1</td> <td>6</td> <td>キャベツ</td> <td>21</td> <td>15.9 ± 7.7</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>はくさい</td> <td>5</td> <td>8.1 ± 4.6</td> <td>6</td> <td>しょうが</td> <td>18</td> <td>20.6 ± 8.0</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>レタス</td> <td>26</td> <td>16.4 ± 6.7</td> <td>2</td> <td>かぶ</td> <td>3</td> <td>14.9 ± 5.4</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>西洋かぼちゃ</td> <td>11</td> <td>18.7 ± 4.7</td> <td>10</td> <td>さやえんどう</td> <td>14</td> <td>8.5 ± 3.6</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>22</td> <td>3.5 ± 2.1</td> <td>2</td> <td>バナナ</td> <td>2</td> <td>39.7 ± 0.1</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>76</td> <td>11.7 ± 4.3</td> <td>10</td> <td>ブロッコリー</td> <td>15</td> <td>35.3 ± 6.4</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>赤色トマト</td> <td>7</td> <td>4.4 ± 2.6</td> <td>3</td> <td colspan="4">“実測値＜日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品</td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>22</td> <td>12.4 ± 4.2</td> <td>10</td> <td>アスパラガス</td> <td>6</td> <td>13.7 ± 6.3</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>13</td> <td>10.6 ± 3.5</td> <td>9</td> <td>こまつな</td> <td>3</td> <td>9.2 ± 2.0</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>えのきたけ</td> <td>10</td> <td>21.1 ± 4.9</td> <td>15</td> <td>チンゲンサイ</td> <td>4</td> <td>10.2 ± 2.4</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>りんご</td> <td>9</td> <td>18.6 ± 5.1</td> <td>15</td> <td>卵</td> <td>23</td> <td>12.9 ± 1.5</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>キウイフルーツ</td> <td>8</td> <td>21.9 ± 3.9</td> <td>15</td> <td>だいこん</td> <td>19</td> <td>12.1 ± 4.8</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>7</td> <td>17.1 ± 5.4</td> <td>9</td> <td>ほうれんそう</td> <td>13</td> <td>6.2 ± 3.6</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>13</td> <td>12.3 ± 6.1</td> <td>10</td> <td>れんこん</td> <td>10</td> <td>13.5 ± 3.8</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>葉ねぎ</td> <td>29</td> <td>9.6 ± 5.1</td> <td>7</td> <td>生しいたけ</td> <td>19</td> <td>16.1 ± 6.1</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>青ピーマン</td> <td>13</td> <td>18.7 ± 6.4</td> <td>15</td> <td>ほんしめじ</td> <td>5</td> <td>16.7 ± 7.1</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>さやいんげん</td> <td>10</td> <td>5.0 ± 2.6</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*：平均±標準偏差</p> <p style="text-align: right;">（四国大学生生活科学部給食経営管理実習調査）</p>	食品名	測定数	廃棄率（％）		食品名	測定数	廃棄率（％）		実測値*	食品成分表値	実測値*	食品成分表値	“実測値＞日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品				“実測値＝日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品				たまねぎ	59	8.1 ± 3.1	6	キャベツ	21	15.9 ± 7.7	15	はくさい	5	8.1 ± 4.6	6	しょうが	18	20.6 ± 8.0	20	レタス	26	16.4 ± 6.7	2	かぶ	3	14.9 ± 5.4	15	西洋かぼちゃ	11	18.7 ± 4.7	10	さやえんどう	14	8.5 ± 3.6	9	きゅうり	22	3.5 ± 2.1	2	バナナ	2	39.7 ± 0.1	40	にんじん	76	11.7 ± 4.3	10	ブロッコリー	15	35.3 ± 6.4	35	赤色トマト	7	4.4 ± 2.6	3	“実測値＜日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品				じゃがいも	22	12.4 ± 4.2	10	アスパラガス	6	13.7 ± 6.3	20	さつまいも	13	10.6 ± 3.5	9	こまつな	3	9.2 ± 2.0	15	えのきたけ	10	21.1 ± 4.9	15	チンゲンサイ	4	10.2 ± 2.4	15	りんご	9	18.6 ± 5.1	15	卵	23	12.9 ± 1.5	14	キウイフルーツ	8	21.9 ± 3.9	15	だいこん	19	12.1 ± 4.8	15	にんにく	7	17.1 ± 5.4	9	ほうれんそう	13	6.2 ± 3.6	10	ごぼう	13	12.3 ± 6.1	10	れんこん	10	13.5 ± 3.8	20	葉ねぎ	29	9.6 ± 5.1	7	生しいたけ	19	16.1 ± 6.1	20	青ピーマン	13	18.7 ± 6.4	15	ほんしめじ	5	16.7 ± 7.1	20	さやいんげん	10	5.0 ± 2.6	3				
食品名	測定数	廃棄率（％）			食品名	測定数			廃棄率（％）																																																																																																																																																					
		実測値*	食品成分表値	実測値*			食品成分表値																																																																																																																																																							
“実測値＞日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品				“実測値＝日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品																																																																																																																																																										
たまねぎ	59	8.1 ± 3.1	6	キャベツ	21	15.9 ± 7.7	15																																																																																																																																																							
はくさい	5	8.1 ± 4.6	6	しょうが	18	20.6 ± 8.0	20																																																																																																																																																							
レタス	26	16.4 ± 6.7	2	かぶ	3	14.9 ± 5.4	15																																																																																																																																																							
西洋かぼちゃ	11	18.7 ± 4.7	10	さやえんどう	14	8.5 ± 3.6	9																																																																																																																																																							
きゅうり	22	3.5 ± 2.1	2	バナナ	2	39.7 ± 0.1	40																																																																																																																																																							
にんじん	76	11.7 ± 4.3	10	ブロッコリー	15	35.3 ± 6.4	35																																																																																																																																																							
赤色トマト	7	4.4 ± 2.6	3	“実測値＜日本食品標準成分表2020年版（八訂）”の食品																																																																																																																																																										
じゃがいも	22	12.4 ± 4.2	10	アスパラガス	6	13.7 ± 6.3	20																																																																																																																																																							
さつまいも	13	10.6 ± 3.5	9	こまつな	3	9.2 ± 2.0	15																																																																																																																																																							
えのきたけ	10	21.1 ± 4.9	15	チンゲンサイ	4	10.2 ± 2.4	15																																																																																																																																																							
りんご	9	18.6 ± 5.1	15	卵	23	12.9 ± 1.5	14																																																																																																																																																							
キウイフルーツ	8	21.9 ± 3.9	15	だいこん	19	12.1 ± 4.8	15																																																																																																																																																							
にんにく	7	17.1 ± 5.4	9	ほうれんそう	13	6.2 ± 3.6	10																																																																																																																																																							
ごぼう	13	12.3 ± 6.1	10	れんこん	10	13.5 ± 3.8	20																																																																																																																																																							
葉ねぎ	29	9.6 ± 5.1	7	生しいたけ	19	16.1 ± 6.1	20																																																																																																																																																							
青ピーマン	13	18.7 ± 6.4	15	ほんしめじ	5	16.7 ± 7.1	20																																																																																																																																																							
さやいんげん	10	5.0 ± 2.6	3																																																																																																																																																											

頁	箇所																			
192	表Ⅷ-4	以下の表に差し替え																		
		<p><b>表Ⅷ-4 ●感染症法の対象となる感染症</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>分類</th> <th>疾病名等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一類感染症</td> <td>エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱</td> </tr> <tr> <td>二類感染症</td> <td>急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属 SARS コロナウイルスであるものに限る）、中東呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属 MERS コロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（H5N1）、鳥インフルエンザ（H7N9）</td> </tr> <tr> <td>三類感染症</td> <td>コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス</td> </tr> <tr> <td>四類感染症</td> <td>E型肝炎、ウエストナイル熱、A型肝炎、エキノコックス症、エムボックス、黄熱、オウム病、オムスク出血熱、回帰熱、キャサナル森林病、Q熱、狂犬病、コクシジオイデス症、ジカウイルス感染症、重症熱性血小板減少症候群（病原体がフレボウイルス属 SFTS ウィルスであるものに限る）、腎症候性出血熱、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、炭疽、チクングニア熱、つがが虫病、デング熱、東部ウマ脳炎、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1及びH7N9）を除く）、ニバウイルス感染症、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウイルス肺症候群、Bウイルス病、鼻疽、ブルセラ症、ベネズエラウマ脳炎、ヘンドラウイルス感染症、発しんチフス、ボツリヌス症、マラリア、野兔病、ライム病、リッサウイルス感染症、リフトバレー熱、類鼻疽、レジオネラ症、レプトスピラ症、ロッキー山紅斑熱</td> </tr> <tr> <td>五類感染症</td> <td>アメーバ赤痢、ウイルス性肝炎（E型肝炎及びA型肝炎を除く）、カルバペネム耐性腸内細菌目細菌感染症、急性弛緩性麻痺（急性灰白髄炎を除く）、急性脳炎（ウエストナイル脳炎、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、東部ウマ脳炎、日本脳炎、ベネズエラウマ脳炎及びリフトバレー熱を除く）、クリプトスポリジウム症、クロイツフェルト・ヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、後天性免疫不全症候群、ジアルジア症、侵襲性インフルエンザ菌感染症、侵襲性髄膜炎菌感染症、侵襲性肺炎球菌感染症、水痘（入院例に限る）、先天性風しん症候群、梅毒、播種性クリプトコックス症、破傷風、バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症、バンコマイシン耐性腸球菌感染症、百日咳、風しん、麻しん、薬剤耐性アシネトバクター感染症、RSウイルス感染症、咽頭結膜熱、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎、水痘、手足口病、伝染性紅斑、突発性発しん、ヘルパンギーナ、流行性耳下腺炎、インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く）、新型コロナウイルス感染症（病原体がベータコロナウイルス属のコロナウイルス（令和2年1月に、中華人民共和国から世界保健機関に対して、人に伝染する能力を有することが新たに報告されたものに限る）であるものに限る）、急性出血性結膜炎、流行性角結膜炎、性器クラミジア感染症、性器ヘルペスウイルス感染症、尖圭コンジローマ、淋菌感染症、感染性胃腸炎（病原体がロタウイルスであるものに限る）、クラミジア肺炎（オウム病を除く）、細菌性髄膜炎（髄膜炎菌、肺炎球菌、インフルエンザ菌を原因として同定された場合を除く）、マイコプラズマ肺炎、無菌性髄膜炎、ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症</td> </tr> <tr> <td>新型インフルエンザ等感染症</td> <td>該当なし</td> </tr> <tr> <td>指定感染症</td> <td>該当なし</td> </tr> <tr> <td>新感染症</td> <td>該当なし</td> </tr> </tbody> </table> <p>（厚生労働省：届出の対象となる感染症の種類、感染症法における感染症の分類、一部改変） [感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平10 法114、令5.6.7施行）]</p>	分類	疾病名等	一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱	二類感染症	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属 SARS コロナウイルスであるものに限る）、中東呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属 MERS コロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（H5N1）、鳥インフルエンザ（H7N9）	三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス	四類感染症	E型肝炎、ウエストナイル熱、A型肝炎、エキノコックス症、エムボックス、黄熱、オウム病、オムスク出血熱、回帰熱、キャサナル森林病、Q熱、狂犬病、コクシジオイデス症、ジカウイルス感染症、重症熱性血小板減少症候群（病原体がフレボウイルス属 SFTS ウィルスであるものに限る）、腎症候性出血熱、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、炭疽、チクングニア熱、つがが虫病、デング熱、東部ウマ脳炎、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1及びH7N9）を除く）、ニバウイルス感染症、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウイルス肺症候群、Bウイルス病、鼻疽、ブルセラ症、ベネズエラウマ脳炎、ヘンドラウイルス感染症、発しんチフス、ボツリヌス症、マラリア、野兔病、ライム病、リッサウイルス感染症、リフトバレー熱、類鼻疽、レジオネラ症、レプトスピラ症、ロッキー山紅斑熱	五類感染症	アメーバ赤痢、ウイルス性肝炎（E型肝炎及びA型肝炎を除く）、カルバペネム耐性腸内細菌目細菌感染症、急性弛緩性麻痺（急性灰白髄炎を除く）、急性脳炎（ウエストナイル脳炎、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、東部ウマ脳炎、日本脳炎、ベネズエラウマ脳炎及びリフトバレー熱を除く）、クリプトスポリジウム症、クロイツフェルト・ヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、後天性免疫不全症候群、ジアルジア症、侵襲性インフルエンザ菌感染症、侵襲性髄膜炎菌感染症、侵襲性肺炎球菌感染症、水痘（入院例に限る）、先天性風しん症候群、梅毒、播種性クリプトコックス症、破傷風、バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症、バンコマイシン耐性腸球菌感染症、百日咳、風しん、麻しん、薬剤耐性アシネトバクター感染症、RSウイルス感染症、咽頭結膜熱、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎、水痘、手足口病、伝染性紅斑、突発性発しん、ヘルパンギーナ、流行性耳下腺炎、インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く）、新型コロナウイルス感染症（病原体がベータコロナウイルス属のコロナウイルス（令和2年1月に、中華人民共和国から世界保健機関に対して、人に伝染する能力を有することが新たに報告されたものに限る）であるものに限る）、急性出血性結膜炎、流行性角結膜炎、性器クラミジア感染症、性器ヘルペスウイルス感染症、尖圭コンジローマ、淋菌感染症、感染性胃腸炎（病原体がロタウイルスであるものに限る）、クラミジア肺炎（オウム病を除く）、細菌性髄膜炎（髄膜炎菌、肺炎球菌、インフルエンザ菌を原因として同定された場合を除く）、マイコプラズマ肺炎、無菌性髄膜炎、ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症	新型インフルエンザ等感染症	該当なし	指定感染症	該当なし	新感染症	該当なし
分類	疾病名等																			
一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱																			
二類感染症	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属 SARS コロナウイルスであるものに限る）、中東呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属 MERS コロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（H5N1）、鳥インフルエンザ（H7N9）																			
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス																			
四類感染症	E型肝炎、ウエストナイル熱、A型肝炎、エキノコックス症、エムボックス、黄熱、オウム病、オムスク出血熱、回帰熱、キャサナル森林病、Q熱、狂犬病、コクシジオイデス症、ジカウイルス感染症、重症熱性血小板減少症候群（病原体がフレボウイルス属 SFTS ウィルスであるものに限る）、腎症候性出血熱、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、炭疽、チクングニア熱、つがが虫病、デング熱、東部ウマ脳炎、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1及びH7N9）を除く）、ニバウイルス感染症、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウイルス肺症候群、Bウイルス病、鼻疽、ブルセラ症、ベネズエラウマ脳炎、ヘンドラウイルス感染症、発しんチフス、ボツリヌス症、マラリア、野兔病、ライム病、リッサウイルス感染症、リフトバレー熱、類鼻疽、レジオネラ症、レプトスピラ症、ロッキー山紅斑熱																			
五類感染症	アメーバ赤痢、ウイルス性肝炎（E型肝炎及びA型肝炎を除く）、カルバペネム耐性腸内細菌目細菌感染症、急性弛緩性麻痺（急性灰白髄炎を除く）、急性脳炎（ウエストナイル脳炎、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、東部ウマ脳炎、日本脳炎、ベネズエラウマ脳炎及びリフトバレー熱を除く）、クリプトスポリジウム症、クロイツフェルト・ヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、後天性免疫不全症候群、ジアルジア症、侵襲性インフルエンザ菌感染症、侵襲性髄膜炎菌感染症、侵襲性肺炎球菌感染症、水痘（入院例に限る）、先天性風しん症候群、梅毒、播種性クリプトコックス症、破傷風、バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症、バンコマイシン耐性腸球菌感染症、百日咳、風しん、麻しん、薬剤耐性アシネトバクター感染症、RSウイルス感染症、咽頭結膜熱、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎、水痘、手足口病、伝染性紅斑、突発性発しん、ヘルパンギーナ、流行性耳下腺炎、インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く）、新型コロナウイルス感染症（病原体がベータコロナウイルス属のコロナウイルス（令和2年1月に、中華人民共和国から世界保健機関に対して、人に伝染する能力を有することが新たに報告されたものに限る）であるものに限る）、急性出血性結膜炎、流行性角結膜炎、性器クラミジア感染症、性器ヘルペスウイルス感染症、尖圭コンジローマ、淋菌感染症、感染性胃腸炎（病原体がロタウイルスであるものに限る）、クラミジア肺炎（オウム病を除く）、細菌性髄膜炎（髄膜炎菌、肺炎球菌、インフルエンザ菌を原因として同定された場合を除く）、マイコプラズマ肺炎、無菌性髄膜炎、ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症																			
新型インフルエンザ等感染症	該当なし																			
指定感染症	該当なし																			
新感染症	該当なし																			