

I. はじめに ー本ガイドの活用にあたってー

給食受託企業が受託する各給食施設では、利用者に合わせて様々な健康・栄養に関する情報提供を行っています。様々な食品を組み合わせて調理したものを料理とし、またその料理を組み合わせて食事としている「給食」は、健康食品やサプリメントとは異なり、食品表示法の規制の対象とはなっていません。しかし、継続的に利用される食事であるがゆえに、利用者の栄養摂取への寄与や栄養状態への影響を考え、

「給食事業者として疾病の治療や予防が期待できるような含有成分の効果や効能を表現することは適切でなく、健康増進法や食品表示法等の考え方に準拠し、根拠に基づいた表現にとどめる」

ということを基本姿勢としました。

また、「給食」そのものは食品表示法の規制の対象ではありませんが、ポップ、リーフレット、パンフレット、ポスター、広告等は、景品表示法や健康増進法の対象となります。それゆえ、これら媒体での情報提供に虚偽がある場合は、処罰の対象となります。

情報提供を考える際には、栄養的な特徴や保健機能の特徴を短い文言で分かりやすく伝えようとすることで、表現に偽りが生じる可能性、提供した情報を受け取ったお客様の誤った解釈を誘導する可能性を認識しておく必要があります。また、保健の目的が期待できることの表示の範囲を正しく理解しておくことが大切です。

本ガイドは、給食受託企業の社会的な責任を踏まえ上記に示した基本姿勢をとる理由、虚偽あるいは誤った解釈を誘導しないよう、どのような表現がよいか等について事例を含め整理しました。

従って、本ガイドは以下のように活用されることを期待しています。

1) 本ガイドの適用範囲

給食施設において食事提供とともに提供されるポップ、リーフレット、パンフレット、ポスター等の媒体による健康・栄養情報。なお、事業所給食施設での健康・栄養情報の提供に際しての活用としました。栄養情報を提供する対象者として、医学的管理を必要とする人、すなわち特定の栄養素の摂取制限等が必要な人は含みません。

2) 本ガイド使用の対象者

①給食受託企業に勤務する管理栄養士・栄養士

栄養表示や栄養・健康情報提供にかかわる現在の業務をよりよくするために、給食施設での栄養情報提供に関わるであろう、制度や法律、規則等の理解に活用して下さい。

②給食受託企業の表示や情報提供を統括する部署

お客様への栄養表示や栄養・健康情報提供の基本的な考え方を、経営方針にそって構築する際に参考にして下さい。社員教育などでも活用して下さい。

II. 給食を介した情報提供（表示を含む）の基本的な考え方

1. 給食を介して提供される情報とは

給食施設においては、提供する食事（給食）を利用するお客様に日々、様々な情報を提供しています。給食を介して提供する情報には、食に関するもの、栄養に関するもの、健康に関するものなどがあります。食事を選択する機会および食べる体験にあわせて情報を提供することによって、お客様は食や健康に関する正しい知識を得ることができ、自分の健康に適した食事を選ぶことができます。これは、お客様の食環境を整備する活動です。給食受託事業者には、社会的にもこの活動をしっかり行っていくことが期待されています。

給食を介した情報提供は大きく分けて次の2つがあります。

- ① 栄養教育を目的としたもの（以後、栄養情報と表記する）
- ② 販売促進を目的としたもの（以後、販促情報と表記する）

目的に応じたそれぞれの情報提供について基本的な考え方を以下に示します。

1) 栄養情報に関する基本的な考え方

栄養情報の提供に際しては、次の2つの基本的な考え方を理解しておくことが大切です。

- ① 給食利用者の栄養状態および食生活の改善や利用者集団の健康の増進を図る目的で行うことが必要であるため、健康増進法（表1）に基づいた表示であること。
- ② 食事から摂取される栄養素や様々な機能を持った成分の健康影響は、習慣的な摂取すなわち継続的な摂取によって生じるものであり、1回の食事摂取の効果・効能をうたうことは適切ではないこと。

【表1】栄養情報に関わる法的根拠

[健康増進法 施行規則（栄養管理の基準）第9条（最終改正：令和4年3月30日、令和4年厚生労働省令第48号）]

法第二十一条第三項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（以下「利用者」という。）の身体の状況、栄養状態、生活習慣等（以下「身体の状況等」という。）を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- 二 食事の献立は、身体の状況等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 三 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 四 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 五 衛生の管理については、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）その他関係法令の定めるところによること。

2) 販促情報に関する基本的な考え方

販促情報の提供に際しては、次の4つの基本的な考え方を理解しておくことが大切です。

- ① 興味・関心を引き付け、購買行動（選択行動）につなげることを目的として行うため、分かりやすい表現で、注目しやすい表示が求められること。
- ② しかし、利用者が摂取する食事を選択する時に示されるため、利用者への栄養情報の提供と捉えて対応することが必要であること。
- ③ 販売促進として料理や献立の特徴を示す情報や栄養成分の情報は、利用者が料理を選ぶ際の判断材料として表示することが必要であること。
- ④ 情報の表現が虚偽や誇大広告の観点から問題がないか、表示・広告に関わる法規（表2）を知り、十分に注意する必要があること。

【表2】食品の表示・広告に係わる主な関連法規

食品に関する虚偽・誇大広告・表示に関する主な規制の目的と表示対象

法律名	主旨目的	主な表示対象
食品衛生法 (消費者庁)	飲食による衛生上の危害の発生防止	容器包装に入れられた食品(一部生鮮品を除く)
JAS法 (消費者庁) (農林水産省)	消費者の適切な商品選択	一般消費者向けであって、容器に入れ、又包装されたもの(酒類、医薬品、医薬部外品を除く)
健康増進法 (厚生労働省)	国民の健康の改善及び増進	・栄養表示をして販売しようとする容器包装に入れられた食品 ・特別用途食品(特定保健用食品を含む) ・パンフレット、インターネット等による広告等
景品表示法 (消費者庁)	一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害する行為の禁止・一般消費者の利益を保護	容器包装、パンフレット、雑誌、インターネット等による広告等
特定商取引法 (消費者庁)	購入者等の利益の保護及び商品等の流通等の適正・円滑化	通信販売における広告等
医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律 (厚生労働省)	無承認・無許可医薬品の流通防止	容器包装、パンフレット、雑誌、インターネット等による広告等

食品表示法に一元化

東京都福祉保健局、東京都生活文化局編：「健康食品取扱マニュアル 第6版」より作表

表2に示す通り、これまでは、食品の表示・広告に係る法規は複数ありました。しかし、食品の表示に関しては、食品衛生法、JAS法、健康増進法の規定を統合し、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度として食品表示法が創設（平成25年6月28日公布）され、平成27年4月1日に施行されました。その結果、従来、健康増進法第31条に示されていた「栄養表示基準」は健康増進法から削除され、新たに、内閣府令として「食品表示基準」が公布されまし

た。

3) 情報提供に関する基本姿勢

提供する情報の作成者および掲示する者には、誤った情報によって給食利用者の食事選択を誘導することがないように、正しい情報であるか否か、その科学的根拠や出典など確認して表現する責任があります。また、情報を受け取る人が誤認する可能性があることを認識しつつ、表現方法や表現内容に十分注意する責任があります。

2. 食品・食事と医薬品の違い

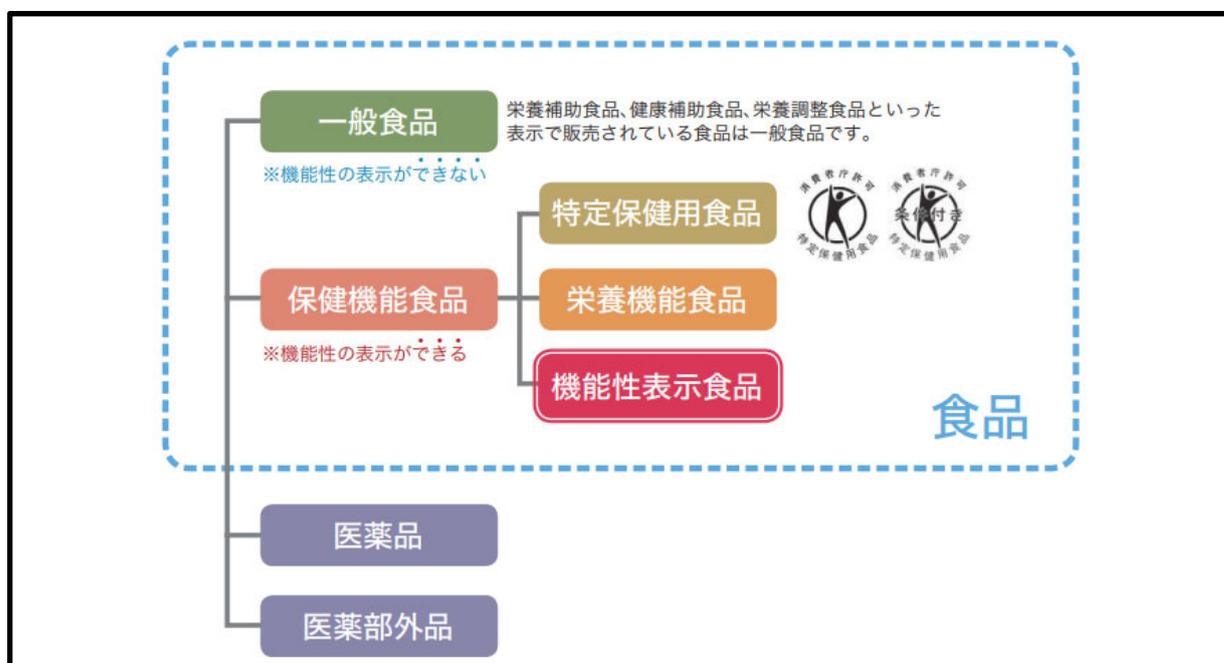
提供する情報の表現が法規上問題とならないようするためには、まず食品と医薬品の違いを理解しておく必要があります。

医薬品は、食品を摂取する目的とは異なり、疾病の診断、治療または予防に使用することや、人の身体の構造または機能に影響を及ぼすことが目的のものです。食品と医薬品の大きな分類は以下のように整理されています。

【表 3】食品と医薬品の大きな分類

(消費者の皆様へ「機能性表示食品」って何? : 消費者庁

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/about_foods_with_function_claims/pdf/150810_1.pdf)



食品（食事含む）から摂取される栄養素や様々な保健機能を持った成分の健康影響は、習慣的な摂取すなわち継続的な摂取によって生じるものと、食事摂取直後の消化吸收過程で生じるもの（血糖上昇抑制等）とがあります。

食品は1回の摂取で効果・効能をうたうことは適切ではなく、また食品は1回の摂取が肥満や生活習慣病のリスクを高めるわけではありません。しかし、肥満や生活習慣病のリスクは、継続的な摂取の影響で高まります。

給食は、特定の人が継続的に利用する食事です。従って、後者に配慮した情報提供が求められます。提供する食事（給食）による直接的な効果を証明できない限り、特定の食品、料理や食事で効果・効能をうたうことは適切ではありません。

3. 食事・給食の特徴

食事は、複数の食品を組み合わせ、食品を加工・調理した料理として組み合わせて構成します。従って、単独の食品の摂取ではなく、様々な食品を組み合わせで摂取することになります。食品個々に栄養学的な特徴がありますが、実際食事を摂取する際には、食品が相互に影響しあった状態で摂取されます。精製された成分を摂取しているわけではありません。相互作用によって着目する成分の吸収利用にプラスに働くこともあればマイナスに働くこともあります。

また、調理・加工の過程で食品中の成分は変化します。給食施設での調理においても、施設の設備の条件、調理従事者の技術、納品される材料の品質によって含有成分の変動の仕方は一定ではありません。また、人が行う盛り付け作業の過程においても、提供量に誤差が生じます。より誤差を小さくする品質管理の努力は不可欠ですが、食品成分表や文献などの値を参考に算出した計算値と実際の提供量が一致する保証はありません。計算値はおよその量を示すものであって、誤差が伴うことを理解しておくことが大切です。

Ⅲ. 栄養成分表示のための栄養計算の考え方

1. 健康増進法における栄養管理の基準と食品成分表

給食施設においては、健康増進法施行規則の栄養管理の基準（P2、表 1）に従って、「利用者のアセスメントの結果に基づき、適当な熱量および栄養素の量を満たす食事の提供」を行っています。併せて「熱量およびたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供」を行います。これらを実行するために、提供する食事の献立は、給与栄養目標量に従い、エネルギーや栄養素量を適切に提供できるように調整し、その結果を利用者に表示しているわけです。

私たちはこの作業を、公的データベースである食品成分表を用いて行っています。それゆえ、食品成分表を正しく理解し、活用しなければなりません。また、給食システムの多様化により、材料は多様化しており、業務用加工食品、海外からの輸入食品もあり、食品成分表のみならず、自社での分析値、業務用加工食品の製造者から提供されるデータ、類似する食品からの類推値などを用いて表示する値を計算しています。

まず、用いるデータベースが、信頼できるものであるかを確認し、用いるデータベースの優先順位を明確にし、データベースの活用方法をルール化、標準化しておく必要があります。

給食の食材料は、季節間差、生産地間差、生産者間差などがあり、それが提供する料理の特徴になる場合もあります。しかしそれは同時に、食品に含まれる成分量の変動する要因になっていることを理解しなければなりません。食品に含まれる成分量の変動要因には、

自然要因（季節、生育環境、地域、成熟度や土壌・肥料（植物性食品）、年齢や飼料（動物性食品）、種）

人工的要因（製造、加工時および輸送と保管による影響、すなわち加熱条件、光、酸化、微生物、他の食品成分、時間）

があります。表示する成分値の限界を踏まえ、合理的な推定方法によって表示することが求められます。

また、調理・加工の過程で食品中の成分は変化します。食品に含まれる水分の蒸発あるいは調理中の吸水、吸油による食品重量の変化、水さらしや加熱などによる食品中の成分の溶出や変化があり、これらの結果として、成分量は変動します。給食施設での調理では、施設の設備の条件、調理従事者の技術、納品される材料の品質によって含有成分の変動の仕方は一定ではありません。また、人が行う盛り付け作業の過程においても、提供量に誤差が生じます。より誤差を小さくする品質管理の努力は不可欠ですが、食品成分表や文献などの値を参考に算出した計算値と実際の提供量が一致する保証はありません。計算値はおよその量を示すものであって、誤差が伴うことを理解しておくことが大切です。

誤差を伴うことが前提であっても、適切な計算方法によって、利用者に信頼が得られるよう表示する値には責任を持たなければなりません。

2. 栄養計算の基本的な考え方

食品成分表は、可食部 100g 当たりに含まれる成分値が表示されています。例えば、エネルギーは整数、たんぱく質、脂質、炭水化物は小数第 1 位、無機質、ビタミンは成分により整数、小数第 1 位、小数第 2 位までの表示になっています。表示にあたっての数値の丸め方は、最小表示桁の一つ下の桁を四捨五入していますが、エネルギー以外の整数で表示するものについては、原則として大きい位から 3 桁目を四捨五入して有効数字 2 桁で示されています。エネルギーは小数第 1 位を四捨五入して整数で表示されています。

栄養計算結果の値は、基本的に食品成分表の表示の考え方に従って示すことが適当であると判断します。また、その結果は、細かい数値にこだわるより、利用者がおよその量の水準で自分にとって適切な量であるかの判断ができるよう示すことが、利用者にとって、理解しやすいのではないかと考えます。従って、数値を丸めて表示することも可能と考えます。表示の利用者特性を考慮して、表示の位を検討することも必要です。以下にその考え方を示します。

1) 料理の栄養計算

食品の可食部（純使用量）に含まれる成分量を食品成分表に基づき計算します。このときの計算は、一般的にはコンピューターを利用し、栄養計算用ソフトを活用することが多いと思われます。この場合、計算のどの段階で四捨五入するかはプログラムによって以下のように異なっています。

①画面上は食品 1 つずつ食品成分表に表示されている桁に合わせているが、実際は多くの桁の計算が実施されていて、料理の合計値を算出してから、食品成分表に表示されている最小表示の位の 1 つ下の桁で四捨五入するケース。

②食品ごとに食品成分表の桁に合わせて四捨五入されており、料理の合計値は四捨五入した値の合計であるケース。

コンピューターを利用せず、電卓で計算している場合には、どの段階で桁合わせをするかは必ずしも統一されていません。

今後は、食品ごとに数値をまるめる桁あわせをせず、料理の合計値を算出してから、食品成分表に表示されている最小表示の位の 1 つ下の桁で四捨五入してまるめるように統一するなど、栄養計算の方法についての標準化の検討が必要です。

2) 料理を組み合わせたセット食の栄養計算

料理を組み合わせたセット食の栄養計算は、料理ごとの計算結果の合計とします。献立全体として最小表示の位で計算し、合計値としてから四捨五入するという方法も考えられますが、料理単位で成分値を管理して組み合わせることが多いと思われ、料理単位の結果との食い違いを起ささないためには、料理ごとに桁をあわせておき、それを合計する方法を推奨します。

3) 調理による成分の変動の考慮について

栄養成分の表示の目的は、利用者に食事からどのくらいの栄養量が摂取できるかの情報を知らせることです。これにより利用者は自分に適した栄養量の食事を選択し摂取することが可能になります。そうであれば、口に入る量を表示することが望ましいということになります。そのためには、調理後の成分を用いた栄養計算が必要です。

食品成分表八訂には、食品成分表七訂に比べ、調理後の成分が多く収載されています。調理としての下処理の油抜き（油揚げ）や肉・魚・野菜などの茹で、焼き、油炒め等の基本的な調理食品やから揚げなどの料理も含め調理食品は160食品増加しました。加熱調理後の成分値が収載されていない食品に対しては、加熱調理後の成分値が推計できるように「調理による成分変化率区分別一覧」として、食品群別、調理法別の平均値が収載されています。これを活用すれば、全ての食品について調理後の成分を推計できます。さらには、これらを用いて惣菜の成分値の計算方法を提示しています。

このように、第八訂の食品成分表を活用すれば、これまで以上に調理損失を考慮した栄養素摂取量を求めることができます。栄養状態の評価に用いるような食事調査や摂取量に関する研究においては、調理による食品の重量変化を考慮した上で、調理後の成分を評価していくこととなります。

給食施設においても、同様の方法によって調理損失を考慮した値を表示することが可能です。しかし、食品成分表にある食品の調理方法は大量調理とは異なるため、給食施設での調理に適用するには限界があること、これらのデータを活用するには、食品ごとの純使用量を調理による重量変化率によって調理後重量として計算を行う必要があり、作業量が増加すること、また栄養計算を行うためのソフト（データベース）の更新が容易ではないこと、以上のような背景により、調理損失を考慮した給与栄養量の検討や表示が行われてきませんでした。今後は、これらの課題を解決し、調理損失を考慮した食事の提供量や摂取量の評価や栄養成分表示が行えるようにしなければなりません。

具体的には2つの方法が考えられ、いずれの方法で計算する場合にもメリット、デメリットがありその特徴を把握しておく必要があります。

①食品成分表の食品の調理後の分析値を用いたり、重量変化率および成分の損耗率のデータを用いたりして計算する場合には、合理的な根拠に基づき、その方法を施設で標準化して行わなければなりません。

②「調理前の量」における成分で計算している場合には、その量は調理による損失を考慮していないため、過大評価されている値（成分によっては過小評価）であることを理解しておかなければなりません。

なお、モデル的な規模で調理を行う研究を推進し、大量調理あるいは給食施設における調理法に応じた重量変化率や成分の変動を明らかにしていくこと、及び、合理的な方法で計算できる栄養計算ソフトの開発が喫緊の課題です。

4) 食品成分表八訂を用いた栄養計算方法

食品データベースに関する連絡・検討委員会（日本給食経営管理学会・日本栄養改善学会合同）による「日本食品標準成分表の改訂に伴う実践栄養業務ならびに栄養学研究等に及ぼす影響と当面の対応に関する見解」には、栄養計算方法について以下のように示されています。

① 八訂成分表のエネルギー値と、エネルギー産生栄養素（たんぱく質・脂質・炭水化物）の摂取量の推定に当たっては、八訂成分表のエネルギー計算で用いている成分を使う。

② 八訂成分表を用いて確からしいエネルギー値を使い、エネルギー産生栄養素の摂取量推定については便宜上、従来（七訂）のたんぱく質・脂質・炭水化物の値を使う。

③ 当面は移行期間と位置づけ、七訂成分表を用いる。

日本給食経営管理学会では、この①を推奨します。①の栄養計算は具体的に、以下のようになります。

①たんぱく質摂取量の計算

「アミノ酸組成によるたんぱく質」の値を用いる。ただし、「アミノ酸組成によるたんぱく質」が未分析で欠損している場合は、「たんぱく質」の値で代用する。（「たんぱく質」の値は、七訂成分値。）

②脂質摂取量の計算

「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」の値を用いて計算する。ただし、「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」が未分析で欠損している場合は、「脂質」の値で代用する。（「脂質」の値は、七訂成分値。）

③炭水化物摂取量の計算

「利用可能炭水化物」の摂取量は、エネルギー計算に「利用可能炭水化物（単糖当量）」を用いた食品の場合、「利用可能炭水化物（質量計）」を用いる。「利用可能炭水化物（単糖当量）」の収載値がない場合や、エネルギー計算で「差し引き法による利用可能炭水化物」を使っている食品の場合は、「差し引き法による利用可能炭水化物」を用いる。以上の「利用可能炭水化物」に食物繊維と糖アルコールの値を加算する。

④PFC 比率の計算

・たんぱく質エネルギー比率(P)

アミノ酸組成によるたんぱく質（欠損している場合は「たんぱく質」）(g)×4 (kcal/g)
÷総エネルギー量 (kcal)×100

・脂質エネルギー比率(F)

脂肪酸のトリアシルグリセロール当量（欠損している場合は「脂質」）(g)×9 (kcal/g)
÷総エネルギー量 (kcal)×100

・炭水化物エネルギー比率(C)

100－（たんぱく質エネルギー比率＋脂質エネルギー比率）

3. 数値の表示方法

栄養計算は、食品成分表に表示されている桁に合わせて行いますが、その結果を表示する場合には、計算値を以下のように丸めることも可能と考えます。利用者の特性を考慮し、利用者が理解しやすい方法を選択してください。

整数表示のエネルギーと栄養素は 1 の位を四捨五入し 10 の位以上で表示するように丸めま

す。10 未満はそのままとします。

例

エネルギー：1551kcal	⇒	1550kcal	1556kcal	⇒	1560kcal
714kcal	⇒	710kcal	716kcal	⇒	720kcal
56kcal	⇒	60kcal	52kcal	⇒	50kcal
カルシウム：354mg	⇒	350mg	355mg	⇒	360mg
37mg	⇒	40mg	34mg	⇒	30mg

4. 参考資料

- 1) 日本食品標準成分表 2020 年版（八訂） 文部科学省科学技術・学術審議会 資源調査分科会報告 全国官報販売協同組合 2020
https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html
- 2) <事業者向け>食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン 第4版（消費者庁 食品表示企画課 令和4年5月）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/assets/food_labeling_cms206_20220531_08.pdf
- 3) 外食栄養成分表示ガイドブック 公益社団法人栃木県栄養士会 栃木県保健福祉部本稿増進課 2015
<http://www.kenko-choju.tochigi.jp/common/sysfile/finder/files/%e5%a4%96%e9%a3%9f%e6%a0%84%e9%a4%8a%e6%88%90%e5%88%86%e8%a1%a8%e7%a4%ba%e3%82%ac%e3%82%a4%e3%83%89%e3%83%96%e3%83%83%e3%82%af.pdf>
- 4) 由田 克士、石田 裕美、赤尾 正、瀧本 秀美、渡邊 智子：日本食品標準成分表の改訂に伴う実践栄養業務ならびに栄養学研究等に及ぼす影響と当面の対応に関する見解
<https://kyushoku.net/wp-content/uploads/2021/05/2eef4ba228d45aae07420814ed6686b4.pdf>
- 5) 食品データベースに関する連絡・検討委員会（日本給食経営管理学会・日本栄養改善学会合同）：「日本食品標準成分表の改訂に伴う実践栄養業務ならびに栄養学研究等に及ぼす影響と当面の対応に関する見解（5/21 新着情報）」に関する補足・訂正
792a08ae459cca0d07a2d30ae452fa50.pdf (kyushoku.net)

IV. 給食を介した情報提供(表示を含む)のために理解しておきたい

食品の表示・広告に関する主な法律・規則

1. 食品表示法

1) 食品表示法の概要

食品の表示について、基準やその他の必要な事項が定められています。表 4 に食品表示法の目的を示します。

【表 4】食品表示法の目的

[食品表示法 第 1 章総則 第 1 条 (最終改正：令和 4 年 6 月 17 日、令和 4 年法律第 68 号)]

(目的)

第一条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）、健康増進法（平成十四年法律第百三号）及び日本農林規格等に関する法律（昭和二十五年法律第百七十五号）による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

2) 食品表示基準の適用について

食品の表示に関する具体的な基準については、従来、健康増進法（1 基準）、食品衛生法（5 基準）、JAS 法（52 基準）の 3 法に関連した計 58 本の基準が設けられていました。しかし、平成 27 年 4 月に施行された食品表示法に合わせて、これらの基準を統合した 1 つの基準「食品表示基準」が設けられました。この中には、従来、健康増進法に示されていた、食品に栄養表示をする際に守るべき基準も含まれています。

食品表示基準の中では、基準の適用範囲を表 5 のように定めています。給食はこの基準の適用の範囲には含まれず、この基準に定める栄養表示基準に従う必要はないと判断します。しかし、給食の栄養成分表示を行う際の参考になるため、その考え方や、基準設定の根拠について理解しておくことは重要です。給食施設で提供する食事の栄養成分の強調表示や機能性表示はこれらを参考にするとよいでしょう。

- ・「食品表示基準 第 7 条、別表第 11、別表第 12、別表第 13」（最終改正：令和 5 年 4 月 1 日、平成 27 年内閣府令第 10 号）
- ・「食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）」（最終改正：令和 5 年 7 月 26 日、消食表第 411 号）

- ・「食品表示基準 Q&A について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）」（最終改正：令和 5 年 6 月 29 日、消食表第 344 号）
- ・機能性表示食品の届出等に関するガイドライン（最終改正：令和 4 年 4 月 1 日、消食表第 136 号）

【表 5】食品表示基準の適用範囲

[食品表示基準 第 1 章総則 第 1 条（最終改正：令和 5 年 4 月 1 日、平成 27 年内閣府令第 10 号）]

（適用の範囲）

第一条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条の規定を除き、適用しない。

3) 栄養表示に関する栄養表示基準から食品表示基準への主な変更点

①栄養成分表示の義務化

食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付けています。

【一般用加工食品の場合】

- （義務表示）食品表示基準第 3 条 …… 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）
- （推奨表示）食品表示基準第 6 条 …… 飽和脂肪酸、食物繊維
- （任意表示）食品表示基準第 7 条 …… 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

②食物アレルギー表示に係るルール

（食品表示基準 第 3 条第 2 項（一般加工用食品）別表第 14、食品表示基準について別添：アレルギーを含む食品に関する表示、食品表示基準 Q&A について別添：アレルギーを含む食品に関する表示）

（a）表示の対象範囲

食事を選択する際に、食事（食品）摂取による健康被害がでないよう安全性を確保することは重要です。特にアレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルギーを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。アレルギー表示については、食品表示基準等が関わっていますが、これは容器包装された加工食品および添加物が対象です。インスタント加工で提供される食品、計り売りで提供される食品、外食で提供される食品は自主的な表示となっています。従って、給食も自主的な表示となります。クライアントとの相談のうえ、必要な場合に表示します。その際には、加工食品の原材料に見落としがないように留意する必要があります。

●**特定原材料（表示義務があるもの）【8品目】**

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

●**特定原材料に準ずるもの（表示することが推奨されているもの）【20品目】**

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、
キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、
まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(b) **コンタミネーション**

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することが指摘されています。給食施設における調理工程においても同様の考え方で対応が不可欠です。複数の料理の調理が同時に行われる場合には、原材料中の特定原材料等が調理工程上で混入しないよう十分な作業場所を確保する、特定原材料等を含まない料理から順に調理する、可能な限り専用器具を使用する等のコンタミネーションを防止するための対策の実施を徹底すべきです。また、これらの防止対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、アレルギー疾患を有する者に対する注意喚起表記が必要です。ただし、特定原材料等に関して、「入っているかもしれない」等の可能性表示は認められません。

《**注意喚起表示例**》

- ・本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。

《**不適正な表示例（可能性表示の禁止）**》

- ・本製品には、小麦が入っている場合があります。

③**栄養強調表示に係るルール**

(a) **表示の対象となる食品および栄養成分等**

一般加工用食品と一般生鮮食品が対象です。栄養成分の補給ができる旨（高い旨、含む旨、強化された旨）の基準値が規定されている栄養成分は、たんぱく質、食物繊維、ミネラル6種（亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム）、ビタミン13種（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸）です。栄養成分または熱量の適切な摂取ができる旨（含まない旨、低い旨、低減された旨）の基準値が規定されている栄養成分等は、熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウムです。

(b) **栄養強調表示の規定：食品表示基準 第7条、第21条、別表第12、別表第13**

- ・強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）及び低減された旨の表示をする場合には、比較対象食品との絶対差が食品表示基準別表第12、第13に掲げる基準値以上であり、新たに、25%以上の相対差が必要です。

(c) 無添加強調表示：食品表示基準第 7 条

食品への糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示（食塩無添加表示を含む）は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができます。

④栄養機能食品に係るルール（食品表示基準 第 7、9、21、23 条、別表第 11）

(a) 表示の対象となる食品および栄養成分

一般加工用食品と一般生鮮食品が対象です。栄養成分の機能が表示できるものは、脂肪酸 1 種（n-3 系脂肪酸）、ミネラル 6 種（亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム）、ビタミン 13 種（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミン A、ビタミン B₁、ビタミン B₂、ビタミン B₆、ビタミン B₁₂、ビタミン C、ビタミン D、ビタミン E、ビタミン K、葉酸）です。

(b) 表示事項

栄養機能食品に関わる栄養成分の機能を表示する場合は、従来どおり 1 日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分量が定められた上・下限値の範囲内にある必要があります。栄養成分の機能に関する表現については、表 7 を参照してください。また、栄養機能食品にあつては、従来の表示事項に加え、1 日当たりの摂取目安量、栄養素等表示基準値の対象年齢（18 歳以上）及び基準熱量（2,200kcal）に関する文言、特定の対象者（疾病に罹患している者、妊産婦等）に対し、注意を必要とするものにあつては、当該注意事項を記載する必要があります。さらに、生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合は、保存方法の表示が必要です。

【栄養表示に関する栄養表示基準から食品表示基準への主な変更点に関する参考資料】

- ・食品表示基準の概要（消費者庁 平成 26 年 9 月）
https://www.cao.go.jp/consumer/history/03/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/141015_shiryoku3_6.pdf
- ・食品表示基準（最終改正 令和 5 年 4 月 1 日、平成 27 年内閣府令第 10 号）
- ・食品表示基準について（別添：アレルギーを含む食品に関する表示）（最終改正 令和 5 年 7 月 26 日、消食表第 411 号）
- ・食品表示基準 Q&A について（別添：アレルギーを含む食品に関する表示）（最終改正 令和 5 年 6 月 29 日、消食表第 344 号）
- ・<事業者向け>食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン 第 4 版（消費者庁 食品表示企画課 令和 4 年 5 月）
- ・大切です！食品表示 食品表示法 食品表示基準手引編 東京都保健医療局（令和 5 年 3 月改訂）

2. 健康増進法

健康増進法では、誇大表示を以下の通り禁止しています。

【表 6】誇大表示の禁止

[健康増進法（誇大表示の禁止）第 65 条 1 項（最終改正：令和 4 年 6 月 22 日、令和 4 年法律第 76 号）]

何人も、食品として販売に供する物に関して広告その他の表示をするときは、健康の保持増進の効果その他内閣府令で定める事項（次条第三項において「健康保持増進効果等」という。）について、著しく事実に相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示をしてはならない。

関連の主な規制として以下の2つがあり、誇大表示に関する具体的な考え方や判断基準について示しています。

①食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)(令和2年4月1日一部改正消表対第431号)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/pdf/extravagant_advertisement_200331_0003.pdf

②食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)に係る留意事項(令和2年4月1日一部改正消表対第433号)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/pdf/extravagant_advertisement_200331_0005.pdf

また、不当表示および虚偽誇大広告等は、健康増進法の他、「不当景品類及び不当表示防止法」(景品表示法)において禁止しています。消費者庁では、いわゆる健康食品を対象に、どのような広告等が景品表示法上の不当表示(優良誤認表示)として、または健康増進法上の虚偽誇大広告として問題となるおそれがあるのかということについて、具体的な表現例や、これまでに景品表示法及び健康増進法において問題となった違反事例等を取りまとめ、公表しています(③)。

③健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について(一部改定 令和4年12月5日 消費者庁)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms214_221205_01.pdf

①～③の規制や事例は、いずれも食品を対象としたものですが、給食施設においても、これらを参考に、表示の基本的考え方を理解し、販促情報の表現を考えることが必要です。