Ⅵ. Q&A

1. 適正表示に関する Q&A

Q1. 栄養情報を提供する場合に、体験談を用いてもよいですか。

A1. 事実と異なる表現は用いてはいけません。例えば、十分な実験結果等の根拠が存在しないにもかかわらず、「３か月間で○キログラムやせることが実証されています。」と表示する場合や、体験談そのものや体験者、推薦者が存在しないにもかかわらず、体験談がねつ造された場合、ねつ造された資料は用いてはいけません。また、事実であっても、都合のよい体験談のみを表示することは、誰でも容易にその効果が期待できると誤解してしまうため、用いてはいけません。

消費者庁では、食品の虚偽・誇大広告に関する考え方の留意点や、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。その中では、栄養成分や、使用食品や商品名に関する事例が取り上げられています。給食施設においても留意すべきと考えられる事例を資料１にまとめましたので、参考にして下さい。

Q2. 料理や食事の販売促進に際して、適切な表現方法、例えば、断言しない、否定的な表現では、喫食者に興味を持ってもらえません。良い方法はありませんか。

A2. その摂取による効果・効能を断言することは、著しく人を誤認させるような情報につながりかねないため、避けた方が良いと判断します。どのような表現が医薬品的な効能効果に関する表現にあたり、避ける必要があるか、具体的な表現例を本ガイドの資料２に示していますので参考にしてください。

Q3. 一般的に使われている表現でも、専門的には正しくない表現の場合、どのように表記してよいか迷う。

A3. 専門的に正しい表現を使い、それを普及していくことが必要です。カロリーや鉄分の例を参考にしてください。

例１　カロリー

カロリーは一般的に「熱量（エネルギー量）=カロリー」として表現されていることが見受けられます。しかし、カロリーは単位であるため、エネルギー　○○kcal　という表現が正しくなります。

量的な高低を表現する場合（低カロリー、高カロリー）には使用しても差し支えないと判断されます。

×カロリーが低い料理　　○エネルギー量が低い料理
○低カロリーの料理　　○低エネルギーの料理

なお、食品表示法の栄養表示制度では、低いことを表示（強調表示）する場合に、基準を示しています（低カロリーなど）。また相対表示として低減していることを表示する場合（カロリーハーフなど）にも基準値以上の減少をしていることとして基準が定まっています。
料理、食事にこれと同じ基準を適応すべきであるとは思われません。表示する場合には、本ガイドの表 7 を参考にしながら、施設ごとに根拠（基準）を定めて行っていくことを推奨します。

例２　鉄分

鉄は鉄分という表現が使われることが多く認められます。カルシウム分とは表現しないように、鉄分という表現は正しくありません。

×鉄分を多く含む料理　　○鉄を多く含む料理
×この料理は鉄分が摂れます　　○この料理は鉄が摂れます。

例３　塩分

塩分という表現をよく使います。塩味の意味で用いられるものが、食塩相当量に置き換えて用いられています。塩（えん）は塩化ナトリウム（食塩）だけでなく、他の化合物にも用いられるものです。従って、食塩や食塩相当量に対して塩分という表現を用いることは正しくありません。

×　塩分　3g　　○食塩相当量　3g
×　塩分の摂りすぎには注意しましょう　　○食塩の摂りすぎには注意しましょう

Q4. 料理の成分含有量に関する計算方法について、調理中の成分変化や調味料の浸透をどのように見積もり、表示したらいいでしょうか。

A4. 吸油量、吸塩量、摂取する食塩相当量（麺類の汁由来の摂取量）については、現時点で、調理中におこる成分変化についての標準化されたデータはありません。食塩に関しては簡易な方法であっても食塩濃度を測定してみるなどで確認する方法があります。学会としても、調理工程中の成分変化から栄養計算方法や食塩相当量の計算方法などの標準化に関する基礎的な研究の推進に努力します。

なお、食事調査等に用いられている調味料の摂取量の推定に関する考え方は国民健康・栄養調査に用いる調味料割合の標準化データ（食事調査マニュアル　南山堂）、あるいは調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版部）が参考になります。

なお、ナトリウムを実測したデータと食品成分表からの計算値を比較したデータを比較してみると、計算方法以上に盛り付け誤差の影響が大きい場合もあります。予定の量より盛り付け量が多くなれば、当然提供される量は多くなります。調理や盛り付け時の品質管理ができた上での表示が前提となります。

Q5. 利用者の人員構成や身体の状況が不明の中で、栄養情報のターゲット層をどこに絞るべきかわからない。

A5. 給食施設での栄養情報の提供は幅広く、健康や栄養に関する知識の普及や食生活改善の啓発などを利用者全体に行っていくのに有効です。人員構成などを調べ、また、健康管理担当部署との連携により、健康や食生活の課題を明確にして、それに適した情報を発していくことが必要です。また、利用者が必要としている情報をタイムリーに提供するためには、利用者のニーズを捉えるような働きかけも必要です。

２．八訂成分表に関する Q&A

Q1. 七訂と八訂の成分値を混在して使用しても良いか？

A1. 混在して使用せざるを得ない状況です。市販加工食品の栄養成分の表示値は、「分析値」もしくは「計算値」のどちらかが根拠である。「計算値」をもとに計算する場合、公定法が従来のままであるため、七訂の計算による推定値が表示に用いられている。調味料や市販加工食品の栄養成分表示は、七訂で計算されたものであることから、それらを献立に使用した料理の栄養成分値では、七訂と八訂の成分値が混在した計算値であることを理解しておきましょう。

Q2. 食品メーカーに対する製品の栄養成分表示に関する規定が見直される（八訂と同じ方法に統一される）見通しはあるか？

A2. 消費者庁では、現時点で、八訂を用いて算出する方針は示されていません。よって、市販加工食品の栄養成分値は、七訂を用いた計算値が当分表示されます。

（参考文献）国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 ：食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業報告書令和３（2021）年３月

Q3.「日本食品標準成分表（八訂）」で算出した栄養成分値を「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を用いて評価して問題ないか？

A3. 問題ありません。従前どおり、「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」を活用してください。「日本人の食事摂取基準」で設定されている各指標のうち、「EAR」や「RDA」の策定には要因加算法等が用いられており、「日本食品標準成分表」は直接関与していません。一方、「AI」の策定には、「国民健康・栄養調査」の栄養素摂取量が参考にされており、その値の算出には「日本食品標準成分表」が用いられています。しかし、今回の「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」改訂による影響が大きいのは「エネルギー」です（参考文献１）。「AI」が策定されている栄養素への影響は小さいと推測されます。

また、「日本人の食事摂取基準」に示されている基準も、「日本食品標準成分表」に示されている成分値も、1 つの真の値を示すものではありません。それらの値には、実際には幅があります。給食の栄養・食事管理の際には、給食からどれくらいの栄養素を供給できているか、それをどれだけ摂取してもらえているかということと合わせて、対象者が栄養状態を保持・増進

できているかを評価することが大切です。
　給食施設の栄養・食事管理において、「日本食品標準成分表」と「日本人の食事摂取基準」は非常に重要なツールです。今回の「日本食品標準成分表」の改訂をきっかけに「日本人の食事摂取基準」についても改めて確認し、各栄養素の基準の策定方法や、その値を給与栄養量の目標にする意味を、正しく理解する機会にしてください。

（参考文献１）松本万里 ， 渡邊智子 ， 松本信二 ， 安井明美：食品のエネルギー値の算出方法についての検討： 組成に基づく方法と従来法との比較、日本栄養・食糧学会誌　第 73 巻　第 6 号　255–264（2020）
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsnfs/73/6/73_255/_pdf/-char/ja

Q4. たんぱく質、脂質、炭水化物は、「日本食品標準成分表（八訂）」に収載されている、どの値を用いて計算すればよいですか。

A4.
＜「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」におけるエネルギーとエネルギー産生栄養素＞
「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」では、エネルギーの計算方法が新しくなりました。「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」のエネルギー値の算出では、原則として、たんぱく質は「アミノ酸組成によるたんぱく質」、脂質は「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」を用います。しかし、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」に収載されている食品の中には、これらの値が未分析の食品も多くあります。これらの成分値が欠損している食品のエネルギーの計算には、従来（七訂）と同じ方法で分析した「たんぱく質」、「脂質」の成分値を用います。「炭水化物」については、成分値の確からしさを評価した結果等に基づき、「利用可能炭水化物（単糖当量）」あるいは「差引き法による利用可能炭水化物」のどちらかを用いて、エネルギーを算出します。エネルギーの計算にどちらの成分項目を用いたかを明示するため、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」では、本表において、エネルギーの計算に利用した収載値の右に「*」が付記されています。
　なお八訂のエネルギー値と七訂の算出方法を適用した場合の食品毎のエネルギー値は「文部科学省　科学技術・学術審議会　資源調査分科会：日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」の第 3 章「2　食品成分表 2020 年版と 2015 年版の計算方法によるエネルギー値の比較及び 2015 年版で適用したエネルギー換算係数」で比較することができます。
＜たんぱく質摂取量の計算＞
「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」では、「アミノ酸組成によるたんぱく質」と「たんぱく質」の収載値がある食品の場合、エネルギーの計算には「アミノ酸組成によるたんぱく質」の収載値を用います。そこで、エネルギー摂取量の評価に「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」の計算値を用いる場合、たんぱく質の摂取量は「アミノ酸組成によるたんぱく質」の値を用いて計算することが望ましいと考えられます。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」の値で代用します。
＜脂質摂取量の計算＞
「日本食品標準成分表（八訂）」では、「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」と「脂質」の収載値がある食品の場合、エネルギーの計算には「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」の収載値を用います。そこで、エネルギー摂取量の評価に「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」の計算値を用いる場合、脂質の摂取量は「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ことが望ましいと考えられます。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」の値で代用します。
＜炭水化物摂取量の計算＞

「日本食品標準成分表（八訂）」には、炭水化物群として、「利用可能炭水化物」、「食物繊維総量」、「糖アルコール」、「炭水化物」の値が収載されています。「炭水化物」と「利用可能炭水化物」は同じではありません。「炭水化物」の値は、従来（七訂）と同じ方法、すなわち水分、たんぱく質、脂質、灰分等の合計（ｇ）を 100ｇから差し引いて求めた値です。この「炭水化物」は「利用可能炭水化物」、「食物繊維総量」、および「糖アルコール」で構成されています（利用可能炭水化物＋食物繊維＋糖アルコール）。つまり、「利用可能炭水化物」は「炭水化物」の一部です。

「利用可能炭水化物」は、「利用可能炭水化物（単糖当量）」、「利用可能炭水化物（質量計）」、「差し引き法による利用可能炭水化物」の 3 種類が収載されています。3 種類は「利用可能炭水化物」を異なる定義で記載した値です。「日本食品標準成分表（八訂）」のエネルギー量の計算では、「利用可能炭水化物（単糖当量）」あるいは「差し引き法による利用可能炭水化物」のいずれかを用いています。どちらの値を用いたかは、「日本食品標準成分表（八訂）」の「利用可能炭水化物（単糖当量あるいは差し引き法による）」に「*」で示されています。

「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）」を用いて計算します。「利用可能炭水化物（単糖当量）」の収載値がなかったり、エネルギー計算で「差し引き法による利用可能炭水化物」を使っていたりする食品の場合は、「差し引き法による利用可能炭水化物」を用いて計算します。

このように「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」では、エネルギー産生栄養素について、七訂と八訂の値が混在して収載されています。このことを踏まえ、給食施設の実務において「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」を活用するにあたっては、現状で次の 3 つが考えられます。（本ガイド 8～9 頁参照）

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。

より確からしい値を得るには、①の実施が望ましいと考えられます。日本給食経営管理学会では、この①を推奨します。しかし、多品目を取り扱う給食施設において、①の方法を手計算で行うには、多大な手間を要します。実践するには、①に対応した栄養計算ソフトの導入・活用が望まれます。どの方法を選択するか，いつから実施するかは，各給食施設の現状などに応じて検討が必要です。また、3 つの方法のどれを使ったかにより，栄養計算結果が異なるため、栄養成分値の表示等においては、どの方法で行ったかを明記する必要があります。 いずれの対応を取った場合も、計算値にどのような課題や限界があるのかを理解して、栄養・食事管理の業務を行うことが重要です。

（参考文献１）文部科学省　科学技術・学術審議会　資源調査分科会　報告：日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）、2020 年、https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html

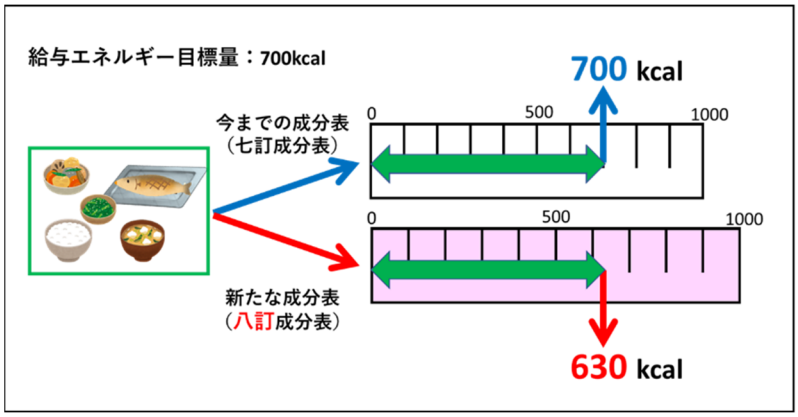
（参考文献２）渡邊　智子：日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）の特徴と活用、栄養学雑誌　Vol.79 No.5 253～264、2021、https://www.jstage.jst.go.jp/article/eiyogakuzashi/79/5/79_253/_pdf/-char/ja

（参考文献３）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

（参考文献４）渡邊 智子：知れば知るほどおもしろい！「食品成分表」、女子栄養大学出版部 WEB マガジン、
https://eiyo21.com/blog/tag/seibunhyo/

Q5. 今までと食事の提供量は変わりませんが、八訂成分表を用いて計算すると給与エネルギー目標量が満たせません。給与目標量に合わせて提供量を増やすべきでしょうか。それとも給与目標量を見直した方が良いのでしょうか。

A5. 成分表 2020 年版（八訂）（以下「八訂成分表」と称す）では、以前の七訂成分表とは異なり、エネルギーの計算に用いる主要な成分である「エネルギー産生栄養素（たんぱく質、脂質、炭水化物）」および「エネルギー換算係数」の 2 つが変更になりました。そのため、八訂成分表のエネルギー値は、七訂成分表のエネルギー値に比べて、平均で 9%程度少なくなります。例 1（下図）のように、同じ食事でも用いる成分表によってエネルギー値が変わります。これは、「食べ物の物差し」である成分表の目盛の幅が変わったためです。八訂成分表を用いた場合、七訂成分表のエネルギー値よりも、数値の見かけ上は少なくなりますが、実際に食事のエネルギーが減ったわけではありません。そのため、今までの給与エネルギー目標量に合わせて、安易に提供量を増やすべきではありません。これまでに提供している食事を、八訂成分表を用いて計算して七訂成分表の値との差を把握すると同時に、給食利用者の身体状況や食事摂取状況等を確認し、総合的な判断の上で、食事量あるいは給与目標量を見直していく必要があります。



例 1：使用する成分表の違いによるエネルギー値の差

（参考文献 1）女子栄養大学出版部、Web マガ　#18｜食品成分表：https://eiyo21.com/blog/category/fooddata/

（参考文献 2）松本万里 ， 渡邊智子 ， 松本信二 ， 安井明美：食品のエネルギー値の算出方法についての検討： 組成に基づく方法と従来法との比較、日本栄養・食糧学会誌　第 73 巻　第 6 号　255–264 （2020）
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsnfs/73/6/73_255/_pdf/-char/ja

Q6. 今までの糖尿病食を、八訂成分表を用いて計算すると、エネルギーが少なくなり、単位が足りなくなります。病院栄養士からは約束食事箋の給与量（単位）を合わせるように指示されますが、今までの献立で均衡がとれていたはずなので、指示通りに食事量を増やしてよいのか疑問に感じています。どのように対処したらよいでしょうか。

A6. 七訂成分表から八訂成分表に切り替えた際、エネルギー値は八訂成分表の方が今までよりも平均で 9%程度少なくなるといわれています。この差をそのまま食事に反映して食事量を増

やした場合、病状に影響を及ぼす可能性がありますので、安易に食事量を増やしてはなりません。はじめに、対象者の特徴、食事の摂取量、体格の推移（体重、BMI）、臨床検査値等を確認する必要があります。対象者の栄養状態、病状等をしっかりと評価し、今までの献立で均衡がとれているのであれば、提供する食事量を増やす必要はありません。また、これまでの食事に問題がなければ、約束食事箋の給与量（基準）を見直す必要があります。これまでの基準値（給与量、単位）を満たすための単なる数値合わせでは、適切な栄養管理ができません。PDCA サイクルで、提供する食事や対象者の病状等を評価・改善していくことが一番大事なことです。この点をクライアントの方にご説明してみてはいかがでしょうか。

（参考文献 1）女子栄養大学出版部、Web マガ　#18｜食品成分表　https://eiyo21.com/blog/category/fooddata/

（参考文献 2）松本万里 ， 渡邊智子 ， 松本信二 ， 安井明美：食品のエネルギー値の算出方法についての検討： 組成に基づく方法と従来法との比較、日本栄養・食糧学会誌　第 73 巻　第 6 号　255-264（2020）
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsnfs/73/6/73_255/_pdf/-char/ja

Q7. 施設の事務担当者等、栄養学がわからない方に、八訂成分表改訂に伴う諸対応について説明する際のポイントはどこですか。

A7. 食品成分表は、食事の栄養量を評価するための基準になります。いわば「食べ物の物差し」です。この物差し（食品成分表）は、食材の生産・製造方法の変化、栽培・飼育方法の変遷、分析方法の改良、栄養・健康をめぐる研究の進展により、新しい成分に関する情報へのニーズが生じるなど、時代と共に様々な変化に対応できるよう、これまでに八回の改定が行われています。現時点で最も確かな物差しが、成分表 2020 年版（八訂）の成分表になります。対象者の栄養管理や栄養情報の提供の際には、最新の物差しである八訂成分表を用いることが大事です。しかし、八訂成分表はこれまでの七訂成分表と比較すると、「物差し」の目盛の幅が変更になりました（Q5 の例 1 参照）。同じ食事を栄養計算すると、八訂成分表のエネルギー値は少なくなることがほとんどです。そのため、今までの給与栄養目標量（基準）を満たさないなどの問題が生じる可能性があります。八訂成分表への移行で栄養計算値が変わっても、基準に合わせて食事内容を帳尻合わせする（提供量を増やす）のではなく、対象者の特徴、身体状況、食事摂取状況等を確認しながら、必要に応じて給与栄養目標量の方を見直していくことが重要です。

（参考文献 1）女子栄養大学出版部、Web マガ　#18｜食品成分表：https://eiyo21.com/blog/category/fooddata/

（参考文献 2）松本万里 ， 渡邊智子 ， 松本信二 ， 安井明美：食品のエネルギー値の算出方法についての検討： 組成に基づく方法と従来法との比較、日本栄養・食糧学会誌　第 73 巻　第 6 号　255-264（2020）
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsnfs/73/6/73_255/_pdf/-char/ja

（参考文献 3）文部科学省：日本食品標準成分表に関するＱ＆Ａ（2022）
https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/__icsFiles/afieldfile/2017/02/22/QA_2015.pdf

Q8. 栄養計算は、加熱後の食品を用いてした方がいいと聞きますが、加熱後の栄養量が示されていない食品もあります。どのように計算したらよいですか？

A8. 八訂成分表では、「生」の状態の成分値の他に調理後の状態である「ゆで」、「焼き」、「油いため」などの成分値も収載されています。残念ながら、まだ全ての食品でこうした調理後の成分値が収載されていません。そのため、現時点では、加熱された食品であっても生の食品の成分値を使わざるを得ない場合もあります。それでも、実際に摂取栄養量により近い栄養量を求めることができるため、積極的に加熱後の成分値を用いることをお勧めします。本ガイドp7~8 も参考にしてください。

Q9. 食品成分表の八訂を用いた PFC 比率の計算する方法がわかりません。

A9. PFC 比率は、エネルギー産生栄養素のそれぞれの栄養素の摂取量をエネルギー換算し、総エネルギー量に対する割合を示した数値（%）のことです。八訂成分表では、エネルギー量の計算方法が変更されました。そのため、PFC 比率の計算方法もこれまでとは異なる点があります。八訂成分表を用いた PFC 比率の計算は以下の方法があります。

・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ー（たんぱく質エネルギー比率＋脂質エネルギー比率）

　炭水化物エネルギー比率については、炭水化物の種類により、1g あたりのエネルギー量が異なります。例えば、でんぷんや砂糖は、1g あたり 3.75kcal、糖アルコールは 2.4kcal、食物繊維は 2kcal と様々です。そのため、たんぱく質と脂質のエネルギー比率を 100%から差し引いたエネルギー比率を炭水化物エネルギー比率とみなします。

（参考文献）女子栄養大学出版部：女子栄養大学のバランスのよい食事法（2022）

資料1：栄養情報を提供する際の留意点

No	関連法規	Q	A	具体的な根拠となる条項、通知、参考資料など
1	食品表示法 食品表示基準	「甘さ控えめ」など味覚に関する表示のルールはありますか。	「うす塩味」や「甘さひかえめ」などの表示は、味覚に関するものであり、味覚は主観的なものであるため、表示のルールは設定されていません。	食品表示基準について（最終改正：令和5年7月26日消食表第411号）
			なお、「うす塩」「あま塩」などの表示は、栄養表示として適用対象となります。	
2	食品表示法 食品表示基準	「レモン風味」と表示する場合、特色のある原材料の表示に該当するか。また、レモンを使用せず、香料で風味付けをした商品にこのような表示をしてもよいですか。	1「レモン風味」のような表示は、レモンの味や香りがするという製品の特徴を一般的名称で表しているものであり、特色のある原材料の表示には該当しません。	食品表示基準Q&A、食品表示基準Q&Aについて（最終改正：令和5年6月29日消食表第344号）
			2 また、レモンを使用せず香料で風味付けをした商品に、「レモン風味」と表示することは可能。この場合、「レモン使用」と表示することは、事実と異なる表示であり認められません。	
			3 なお、レモン香料を使用した商品については、原材料名欄において「レモン香料」や「香料」のように、使用した香料を食品添加物として表示することが必要です。	
3	自主的指針であり、法に基づく表示の強制力はないが、事実と異なる表示により消費者が実際の者よりも著しく優良であると誤認する場合には、「不当景品類及び不当表示防止法」による措置の対象となります。	なぜ外食で原産地表示を行うようにしたのですか。	BSEや食品の偽装事件の発生、輸入農産物からの基準を超えた残留農薬の検出などにより、消費者の食品の原産地に対する関心が高くなっています。スーパーなどで販売される加工食品においても、JAS法に基づく原料原産地の表示義務の対象食品が拡充されることとなりました。 このような中で、外食においても原材料の原産地表示を求める声が強くなっており、外食が身近な食の場として一層安心して利用され、外食に対する消費者の信頼性を確保するためにも、原産地表示が重要となっています。平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」においても、「平成17年度に外食における原産地等の表示のガイドラインを整備し、これに基づき、外食産業による自主的な原産地等の表示の取組を促進する。」こととされています。このため、外食事業者が自主的な原材料の原産地表示に取り組むための指針として、このガイドラインを策定しました。	・外食の原産地表示ガイドライン（平成17年7月、外食における原産地等の表示に関する検討会） ・外食の原産地表示ガイドラインQ&A（未定稿）（平成17年8月、農林水産省総合食料局食品産業振興課外食産業室） ・原産地表示の手引き（平成19年3月、農林水産省、財団法人外食産業総合調査研究センター）
		ガイドラインの対象となる事業者の範囲について教えてください。	ガイドラインは、全ての外食事業者を対象としています。	
		全ての原材料について原産地を表示しなければいけませんか。	ガイドラインでは消費者のメニュー選択に資する情報を提供するとの観点から、原産地を把握している原材料については積極的に原産地を表示するとの考えに立っています。	
			具体的には、「メニューの主たる原材料」、「メニュー名に用いられている原材料」、「こだわりの原材料」のほか、安定した調達に取り組まれる原材料等について、その種類ごとに表示するなど、表示方法を工夫して情報提供に努めることを定めています。	
			*いわゆる「売れ筋」とか「定番」のメニュー、外食事業者が消費者に積極的に推奨しているメニューを「主要なメニュー」として位置付けています。	
			*「こだわりの原材料」とは、外食事業者が品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料をいいます。例えば、有機栽培の農産物、ブランド化している農産物、朝採りの新鮮な野菜のように、付加価値の高いものが多いと考えております。この場合、こだわって調達されるものですので、原産地が把握されていると考えられます。一方、消費者も、このような「こだわりの原材料」については関心が高く、また「高付加価値＝単価が高いもの」の場合も多いことから、原産地表示を推奨していくこととしたものです。	

No	関連法規	Q	A	具体的な根拠となる条項、通知、参考資料など
3 続き	自主的指針であり、法に基づく表示の強制力はないが、事実と異なる表示により消費者が実際の者よりも著しく優良であると誤認する場合には、「不当景品類及び不当表示防止法」による措置の対象となります。	加工食品を調理したメニューの場合は、その加工食品の原料原産地を調べて表示する必要がありますか。	小売店等で販売されている加工食品においても、JAS法による原料原産地の表示対象となっていないものが多くあります。外食事業者が利用する加工食品についても、多くは原料原産地が表示されていないものと考えられます。このような場合、仕入業者等を通じて原産地が分かれば表示できますが、分からなければ表示できません。このため、ガイドラインでは、「原産地を把握している原材料について積極的に原産地を表示する」とされています。	
			なお、消費者から問合せがあった場合には、「このメニューに使用している○○は、輸入品で、原産国は△△国です、当方ではこれ以上の情報は得ておりません。」等と加工食品の原産国(注)を伝えることも一つの情報提供であると思われます。 (注)加工食品の原産国とは、「その商品の内容に実質的な変更をもたらす行為が行われた国」であって、当該加工食品の原材料の原産国(地)とは限りません。	
		使用する原材料の原産地が季節により変わったり、一時的に変動する場合の原産地表示はどうすればよいですか。	農林水産物は、気象条件の影響を受けやすいので、安定した入手が難しいことがあります。例えば、国産野菜を年間通じて契約農家から仕入れているような場合でも、台風などで入荷予定先が大きな被害を受けたときには、どうしても緊急避難的に国外から仕入れるケースなどが想定されます。ガイドラインではこのような原材料調達の事情を考慮し、「当店の野菜は、原則「国産」ですが、天候等の理由によっては一部外国産を使う場合もあります。」等と表示できることとされています。	
4	景品表示法	店内・店頭のメニュー上の表示に景品表示法は適用されるのですか。	景品表示法が適用される表示は、容器・包装上のものだけではなく、パンフレット、説明書面、ポスター、看板、インターネットをはじめとして、あらゆるものに及びます。店内・店頭のメニュー上の表示、陳列物、説明も表示に該当し、景品表示法の規制対象です。 メニュー上の表示について、景品表示法に基づいて排除命令を行った事例としては、ホテルのレストランにおいて、実際に使用した大部分の肉は前沢牛ではなかった料理に、料理名として「特選前沢牛サーロインステーキのグリエ　ポテトニョッキとミトロン」と表示していた事案、和食のファミリーレストランにおいて、実際には、ほうれん草と水菜のみ長崎県に所在する生産者が有機肥料を用いて栽培していたものを用いていたにもかかわらず、葉野菜を用いる料理には、長崎県に所在する、同県からエコファームに認定された農場で有機肥料を使用して低農薬で栽培したものを用いたかのように、料理の説明としてメニューに表示していた事案などがあります。	消費者庁HP ホーム > 表示対策課 > よくある質問コーナー(景品表示法関係) > よくある質問コーナー(表示関係) Q43
5	景品表示法	料理名に景品表示法は適用されるのですか。	料理名は、料理についての表示そのものであり、当然、景品表示法の適用対象となります。 料理名について、景品表示法に基づいて排除命令を行った事例としては、ホテルのレストランにおいて「特選前沢牛サーロインステーキ・・・」と表示した事案のほかにも、居酒屋において、実際には馬肉に馬油を注入する加工を行った肉を使用した料理に「国産霜降り馬刺し」、「トロ馬刺し」等と表示していた事案などがあります。	消費者庁HP ホーム > 表示対策課 > よくある質問コーナー(景品表示法関係) > よくある質問コーナー(表示関係) Q44
6	景品表示法	原材料や部位を使った料理名については、どのように規制されるのですか。	景品表示法は、原材料・部位名を表示することを義務付けるものではありませんが、実際のものと異なる原材料・部位を料理名に表示することは、景品表示法の規制対象となります。	消費者庁HP ホーム > 表示対策課 > よくある質問コーナー(景品表示法関係) > よくある質問コーナー(表示関係) Q45

No	関連法規	Q	A	具体的な根拠となる条項、通知、参考資料など
7	景品表示法	当店は、「宮崎牛ステーキ」と表示していますが、仕入れの事情で、日によっては他の銘柄牛を使用することがあります。景品表示法上問題になりますか。	銘柄名、部位名等を具体的に記載しているにもかかわらず、実際には表示と異なるものが提供されている場合には、景品表示法上問題となります。料理名の表示は、見るものに強い印象を与えるので、このような場合に注意書きをしたとしても消費者の誤認を解消することはできません。 したがって、日によって表示された銘柄の肉を確保できないことがあることが分かっているのであれば、銘柄名を料理名に書くのではなく、例えば、料理名について、「本日の銘柄牛のステーキ」、「シェフが選んだ銘柄牛のステーキ」等として、「銘柄については係員にお尋ねください」等の注記をするという対応が必要になります。	消費者庁HP ホーム > 表示対策課 > よくある質問コーナー（景品表示法関係） > よくある質問コーナー（表示関係）Q46
8	景品表示法	牛の成形肉（※1）を焼いた料理のことを「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示してもよいでしょうか。 ※1･･･牛の生肉、脂身、横隔膜等に酵素添加物や植物たん白等を加えるなどして人工的に結着し、形状を整えたもの。成型肉、結着肉、圧着肉ともいわれる。	食肉関連事業者や食品の専門家は、牛の成形肉が「生鮮食品」の「肉類」には該当せず、「加工食品」の「食肉製品」に該当し、牛の生肉、脂身、横隔膜等に酵素添加物や植物たん白等を加えるなどして人工的に結着し、形状を整えたものであるということを十分理解できているかもしれませんが、これを「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示した場合、この表示に接した一般消費者は、「生鮮食品」の「肉類」に該当する「一枚の牛肉の切り身」を焼いた料理と認識します。そもそも、牛の成形肉は「生鮮食品」の「肉類」に該当する牛の生肉の切り身ではないため、牛の成形肉を焼いた料理について、「ビーフステーキ」、「〇〇ステーキ」、「ステーキ」のように、「生鮮食品」の「肉類」に該当する一枚の生肉を焼いた料理と認識される表現を用いると、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）に該当し、景品表示法上問題となります。	消費者庁HP ホーム > 表示対策課 > よくある質問コーナー（景品表示法関係） > よくある質問コーナー（表示関係）Q53
9	景品表示法	牛脂等注入加工肉（※2）を焼いた料理のことを「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示してもよいでしょうか。 ※2･･･牛脂や馬脂に、水、水あめ、コラーゲン、植物性たん白、PH調整剤、酸化防止剤、増粘多糖類等を混ぜ合わせたものを「インジェクション」という注射針が針山になったような機械により、牛肉や馬肉に注入し、人工的に霜降り状の肉質に変質させ、形状を整えたもの。「インジェクション加工肉」等ともいわれ、牛肉に牛脂等を注入した「牛脂注入加工肉」や馬肉に馬脂等を注入した「馬脂注入加工肉」等がある。	「食肉関連事業者や食品の専門家は、牛脂等注入加工肉が「生鮮食品」の「肉類」には該当せず、「加工食品」の「食肉製品」に該当し、牛脂や馬脂に、水、水あめ、コラーゲン、植物性たん白、PH調整剤、酸化防止剤、増粘多糖類等を混ぜ合わせたものを「インジェクション」という注射針が針山になったような機械により、牛肉や馬肉に注入し、人工的に霜降り状の肉質に変質させ、形状を整えたものであり、「インジェクション加工肉」等ともいわれるものであるということを十分理解できているかもしれませんが、これを「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示した場合、この表示に接した一般消費者は、当該料理のことを、一定の飼育方法により脂肪が細かく交雑した状態になった牛や馬の肉を焼いた料理であると認識します。したがって、「加工食品」の「食肉製品」に該当する牛脂等注入加工肉のことを「霜降」、「霜降り肉」、「トロ肉」等と表現して、これを焼いた料理について、「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示すると、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）に該当し、景品表示法上問題となります。	消費者庁HP ホーム > 表示対策課 > よくある質問コーナー（景品表示法関係） > よくある質問コーナー（表示関係）Q55

資料2. 医薬品的な標ぼうをしているとみなされる表現例

No.	参考資料
1	無承認無許可医薬品の指導取締りについて (昭和46年6月1日 薬発第476号 各都道府県知事あて厚生省薬務局長通知 最終改正 令和2年3月31日 薬食発0331第33号
2	無承認無許可医薬品の監視指導について (昭和62年9月22日 薬監第88号 各都道府県衛生主管部(局)あて厚生省薬務監視指導課長通知 最終改正 平成27年4月1日 薬食監麻発第0401第3号) 別添 無承認無許可医薬品監視指導マニュアル
3	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7版 (平成28年)

○医薬品的な効能効果に関する表現

医薬品的な効果効能に該当する表現 (食品の表示、広告として不適切な表現)				資料
医薬品的な効能効果	疾病の治療又は予防を目的とする効能効果の表現		■ 糖尿病・高血圧・動脈硬化の方に	1
			■ 肝障害、腎障害をなおす	1
			■ 眼病の人のために	1
			■ 胃・十二指腸潰瘍の予防	1
			■ がんが良くなる	1
			■ 便秘がなおる	1
			■ 難病・慢性病の治療に	3
			■ ○○○は成人病、慢性疾患、婦人病を予防します。	3
			■ 身体に無理をかけず便秘を解消するお茶！	3
			■ 頭痛、吐き気、腰痛、不眠、吹き出物、腹痛などを和らげる効果	3
			■ アトピー性皮膚炎が完治	3
	身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効能効果の表現 (栄養補給、健康増進等に関する表現はこの限りではない)		■ 疲労回復	1
			■ 体力増強	1
			■ 食欲増進	1
			■ 回春	1
			■ 新陳代謝を盛んにする	1
			■ 精力をつける	1
			■ 解毒機能を高める	1
			■ 心臓の働きを高める	1
			■ 胃腸の消化吸収を増す	1
			■ 健胃整腸	1
			■ 病中・病後に	1
			■ 成長促進	1
			■ 勉学能力を高める	1
			■ 病気に対する自然治癒力が増す	1
			■ 強精(強性)強壮	1
			■ 老化防止	1
			■ 若返り	1
			■ 内分泌機能を盛んにする	1
			■ 血液を浄化する	1
			■ ○○○は、今話題のSOD(活性酸素除去酵素)を増加させます	3
			■ 血液を浄化し、スムーズに循環させる	3
			■ ○○○は、脂肪に直接働くことにより、脂肪の燃焼を促進します	3
	栄養補給に関する表現	疾病等による栄養素の欠乏時等に使用することを特定した表現	■ 病中病後の体力低下時(の栄養補給)に	2,3
			■ 胃腸障害時(の栄養補給)に	2,3
			■ 肉体疲労時(の栄養補給)に	3
			■ 発育不良児の栄養補給に	3
		栄養補給と標ぼうしながら、頭髪、目、皮膚等の特定部位への栄養補給ができる旨を標ぼうし、当該部位の改善、増強等ができる旨暗示する表現	■ ○○○は、赤ちゃんの脳の発育に役立つ栄養素です。	3
			■ 目の健康に役立つ○○○を配合しています	3
			■ 真の美肌を作るために身体の内側からコラーゲンを補給しましょう。	3
			■ ○○○は×××の作用により、身体の内側から自然にバストを大きくします。	3
			■ 肝臓の健康のために	3
	栄養成分に関する表現	栄養成分の体内における作用を示す表現	■ ○○は体内でホルモンのバランスを調整しています。	2

医薬品的な効果効能に該当する表現 （食品の表示、広告として不適切な表現）				資料
医薬品的な効能効果	名称又はキャッチフレーズによる表現により暗示するもの		■ 延命○○	1
			■ ○○の精（不死源）	1
			■ ○○の精（不老源）	1
			■ 薬○○	1,2
			■ 不老長寿	1
			■ 皇漢処方	1
			■ 和漢伝方	1
			■ 百寿の精	1
			■ 漢方秘法	1,3
			■ 快便食品（特許第○○○号）	3
			■ 血糖降下茶	3
	含有成分や栄養素の表示及び説明による表現により暗示するもの		■ 体質改善、健胃整調で知られる○○を原料とし、これに有効成分を添加、相乗効果をもつ	1,2
			■ EPAは、不飽和脂肪酸の一種で、血液の粘度を低下させる作用があります。	3
			■ ○○○は、イギリス、ドイツ等欧州9カ国でアトピー性皮膚炎の処方薬として使用されます。	3
			■ ○○に含まれるコラーゲンは、皮膚にうるおいを与える成分です。	3
			■ ○○は細胞のエネルギー産生と抗酸化作用を有するコエンザイムQ10を1粒中に△△㎎含有しています。	3
			■ グルコサミンは、関節部分の軟骨の再生や再形成を促し、インドメタシンよりも効果が高くスポーツマンや中高年の方々の関節ケアに有用です。	3
	製法の説明による表現により暗示するもの		■ 本邦の深山高原に自生する植物○○を主剤に、△△△、×××等の薬草を独特の製造法（製法特許出願）によって調整したものである。	1,2
	起源、由来等の説明による表現により暗示するもの		■ ○○という古い自然科学書をみると胃を開き、鬱を散じ、消化を助け、虫を殺し、痰なども無くなるとある。	1,2
			■ ○○の主原料は××です。××の血圧降下作用は、「本草綱目」「神農本草経」等を始め、19種におよぶ世界の文献に古くから紹介されています。	2,3
			■ インド国内では医薬品として販売されています。	3
			■ 欧州では循環器系の薬として、イチョウ葉が使用されています。	3
	新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、経験談などを引用又は掲載することによる表現により暗示するもの		■ 医学博士○○○○の談 「昔から赤飯に○○○をかけて食べると癌にかからぬといわれている。…癌細胞の脂質代謝異常ひいては糖質、蛋白代謝異常と○○○が結びつきはしないかと考えられる。」	1,2,3
			■ ○○医科大学△△△教授の談 「発ガン性物質を与えたマウスに○○○の抽出成分を食べさせたところ、何もしなかったマウスよりもかなり低い発ガン率だったことを発表しました。」	3
			■ ○○○県××子　「私は普段から血圧が高く、最低血圧150㎜前後、最小血圧が90㎜前後ありました。～そんなとき○○が血圧を下げるのにいいという話を聞き　」	3
			■ ○○○は脳機能障害の予防・改善に有効な成分であり・・・（××出版社「驚異の○○○」より）	3
	高麗人参と同等又はそれ以上の薬効を有する旨の表現により暗示するもの		■ 高麗人参にも勝るという薬効が認められています。	2
	「健康チェック」等として、身体の具合、疾病等をチェックさせ、それぞれの症状等に応じて摂取を進める表現により暗示するもの			2,3
	「○○○の方に」等の表現により暗示するもの	疾病を有する者、疾病の予防を期待する者、好ましくない身体状態にある者を対象とする旨の表現	■ 便秘ぎみの方に	2
			■ ○○病が気になる方に	2
			■ 身体がだるく、疲れのとれない方に	2
			■ 糖尿病をはじめ成人病でお困りの方へお勧めします	3
			■ 体力低下が気になるあなた	3
			■ しわが気になる年齢に	3
	「好転反応」等に関する表現により暗示するもの		■ 「摂取すると、一時的に下痢、吹出物などの反応がでるが、体内浄化、体質改善等の効果の現れである初期症状であり、そのまま摂取を続けることが必要である。」	2,3
			■ 「最初のうちは下痢、吹き出物などが出ますが、これは「好転反応」といい、体調が良くなっていく前触れです。そのまま飲み続けてください。」	3

医薬品的な効果効能に該当する表現 （食品の表示、広告として不適切な表現）			資料
医薬品的な効能効果	「効用」、「効果」、「ききめ」等の表現により暗示するもの	■ 1か月以上飲み続けないと効果はありません。	2,3
		■ 大学病院でもその効用が認められています。	2,3
		■ 医薬品のように速効性はありませんが、2～3か月飲み続ければ、その効果は必ずお分かりいただけます。	2,3
		■ 期待できる効能効果は次の通りです。	3
		■ 即効性はありませんが、飲み続ければその効果は必ずおわかりいただけます。	3
		■ 穏やかな効き目が特徴です。	3
		■ Q「○○はどの位の時間で効き目がでますか？」 A「20～30分で効果が出ます。」	3
	「薬」の文字による表現により暗示するもの	■ 生薬	2,3
		■ 妙薬	2,3
		■ 民間薬	2,3
		■ 薬草	2,3
		■ 漢方薬	2,3
		■ 薬用されている	2,3
		■ 薬効が認められる	2,3
		■ 健康茶であるため薬効は表示できませんが、詳しくは「神農本草経」、「本草綱目」、「広辞苑」などでお調べ下さい。	2,3
		■ ○○に用いられる薬草には、以下のような薬効があるといわれています。	3
		■ ○○○は古くから「幻の聖薬」と呼ばれて、珍重されてきました。	3

産学連携委員会メンバー

給食施設における栄養情報提供ガイド 2015 年作成時（2013－2014）

【日本給食サービス協会】

◎吉田　和民（東京ケータリング㈱　代表取締役社長）
　高戸　良之（シダックス㈱　総合研究所　課長）
　河瀬　崇　（㈱魚国総本社　管理本部総合企画室　グループリーダー）
　佐藤　孝　（㈱レパスト第二営業部　課長代理）
　千葉　光洋（日本給食サービス協会　専務理事）（事務局）

【日本給食経営管理学会】

◎石田　裕美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　教授）
　名倉　秀子（十文字学園女子大学人間生活学部食物栄養学科　教授）
　登坂三紀夫（和洋女子大学家政学群健康栄養学類　准教授）
　松月　弘恵（神奈川工科大学応用バイオ科学部栄養生命学科　准教授）

栄養表示に関する分科会委員

【日本給食サービス協会】

　棚瀬　順子（メーキュー㈱　営業企画部　顧問）
　高山　寿子（㈱ニッコクトラスト　総務人事部）
　品川喜代美（シダックス㈱　総合研究所　課長代理）
　葉梨　静香（シダックス㈱　総合研究所）

【日本給食経営管理学会】

　石田　裕美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　教授）
　中西　明美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　専任講師）
　縄田　敬子（相模女子大学栄養科学部管理栄養学科　専任講師）
　佐野　文美（静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命科学科　助教）

給食施設における栄養情報提供ガイド 2017 年作成時（2015－2016）

【日本給食サービス協会】

◎吉田　和民（東京ケータリング㈱　代表取締役社長）
　馬渕　祥正（㈱馬渕商事　代表取締役社長）
　高戸　良之（シダックス㈱　総合研究所　課長）
　河瀬　崇　（㈱魚国総本社　管理本部総合企画室　グループリーダー）
　松浦　竜也（㈱レパスト　執行役員　総合企画室　室長）
　佐伯　弘一（日本給食サービス協会　専務理事）（事務局）

【日本給食経営管理学会】

◎石田　裕美（女子栄養大学　栄養学部実践栄養学科　教授）
　名倉　秀子（十文字学園女子大学　人間生活学部食物栄養学科　教授）
　登坂三紀夫（和洋女子大学　家政学群健康栄養学類　准教授）
　松月　弘恵（日本女子大学　家政学部食物学科　教授）

栄養表示に関する分科会委員

【日本給食サービス協会】

　品川喜代美（シダックス㈱　総合研究所　課長代理）

【日本給食経営管理学会】
石田　裕美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　教授）
中西　明美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　専任講師）
縄田　敬子（相模女子大学栄養科学部管理栄養学科　准教授）
佐野　文美（静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命科学科　助教）

給食施設における栄養情報提供ガイド 2020 年作成時（2019－2020）
【日本給食サービス協会】
◎馬渕　祥正（㈱馬渕商事　代表取締役社長）
三澤　一重（㈱サンユー　代表取締役社長）
高戸　良之（シダックス㈱　シダックス総合研究所　主席研究員）
河瀬　崇　（㈱魚国総本社　管理本部総合企画室　副室長）
松浦　竜也（㈱レパスト　執行役員　総合企画室　室長）
佐伯　弘一（日本給食サービス協会　専務理事）（事務局）
【日本給食経営管理学会】
◎石田　裕美（女子栄養大学　栄養学部実践栄養学科　教授）
市川　陽子（静岡県立大学　食品栄養科学部栄養生命科学科　教授）
登坂三紀夫（和洋女子大学　家政学部健康栄養学科　教授）
松月　弘恵（日本女子大学　家政学部食物学科　教授）

栄養表示に関する分科会委員
【日本給食サービス協会】
品川喜代美（シダックス㈱　シダックス総合研究所　課長代理）
【日本給食経営管理学会】
石田　裕美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　教授）
中西　明美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　准教授）
縄田　敬子（相模女子大学栄養科学部管理栄養学科　准教授）
佐野　文美（常葉大学健康プロデュース学部健康栄養学科　講師）

給食施設における栄養情報提供ガイド 2022 年作成時（2022）
【日本給食サービス協会】
◎馬渕　祥正　（㈱馬渕商事　代表取締役社長）
高戸　良之　（シダックス㈱　シダックス総合研究所　所長）
河瀬　崇　　（㈱魚国総本社　管理本部総合企画室　副室長）
松浦　竜也　（㈱レパスト　　執行役員　総合企画室　室長）
望月ひとみ　（㈱グリーン・フードマネジメントシステムズ　健康経営推進室　部長）
山口　宏記　（日本給食サービス協会　専務理事）（事務局）
【日本給食経営管理学会】
◎松月　弘恵（日本女子大学　家政学部食物学科　教授）
市川　陽子（静岡県立大学　食品栄養科学部栄養生命科学科　教授）
登坂三紀夫（和洋女子大学　家政学部健康栄養学科　教授）
青木るみ子（西南女学院大学　保健福祉学部　栄養学科　准教授）
池田　昌代（東京農業大学　応用生物化学部栄養学科　准教授）

栄養情報提供ガイドワーキンググループ
【日本給食経営管理学会】
◎中西　明美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　准教授）
　縄田　敬子（相模女子大学栄養科学部管理栄養学科　准教授）
　佐野　文美（常葉大学健康プロデュース学部健康栄養学科　講師）
　品川喜代美（シダックス㈱　シダックス総合研究所　課長）

　◎：委員長

給食施設における栄養情報提供ガイド 2023 年作成時（2023－）
　【日本給食サービス協会】
◎馬渕　祥正　（(株）馬渕商事　代表取締役社長）
　高戸　良之　（シダックス㈱　シダックス総合研究所　所長）
　河瀬　崇　　（(株）魚国総本社　管理本部総合企画室　副室長）
　松浦　竜也　（(株）レパスト　　執行役員　総合企画室　室長）
　望月ひとみ　((株)グリーン・フードマネジメントシステムズ　健康経営推進室　部長）
　山口　宏記　（日本給食サービス協会　専務理事）（事務局）
【日本給食経営管理学会】
◎松月　弘恵（日本女子大学　家政学部食物学科　教授）
　市川　陽子（静岡県立大学　食品栄養科学部栄養生命科学科　教授）
　登坂三紀夫（和洋女子大学　家政学部健康栄養学科　教授）
　青木るみ子（滋賀県立大学　人間文化学部生活栄養学科　准教授）
　池田　昌代（東京農業大学　応用生物科学部栄養科学科　准教授）

栄養情報提供ガイドワーキンググループ
【日本給食経営管理学会】
◎中西　明美（女子栄養大学栄養学部実践栄養学科　准教授）
　縄田　敬子（相模女子大学栄養科学部管理栄養学科　准教授）
　佐野　文美（常葉大学健康プロデュース学部健康栄養学科　准教授）
　品川喜代美（シダックスコントラクトフードサービス（株）シダックスフードサービス（株）総合研究チーム　課長）

◎：委員長

給食施設における栄養情報提供ガイド（2023 年）
　発行日：2023 年　9 月 30 日

　発行者：
　公益社団法人　日本給食サービス協会
　　〒101-0041　東京都千代田区神田須田町 1-24-3 FORECAST 神田須田町 8F
　　TEL:03-3254-4614　　FAX:03-3254-4667

　日本給食経営管理学会
　　〒171-0031　東京都文京区本郷 3-35-4　不二光学ビル 3 階　株式会社コンパス内
　　TEL:03-5840-6131　　FAX: 03-5840-6130