

○矯正施設被収容者食料給与事務規程の運用について（依命通達）

平成7年3月17日
大臣官房会計課長・矯正局長依命通達
法務省矯医第663号

一部改正 平成12年 4月 5日 法務省矯医第1059号
平成14年12月25日 法務省矯医第5654号
平成18年 3月30日 法務省矯医第2082号
平成26年 4月 1日 法務省矯医第98号

本日、矯正施設被収容者食料給与事務規程（平成7年法務省矯医訓第662号大臣訓令）が制定され、平成7年4月1日から施行されることとなりましたが、その運用に当たっては、下記の事項に留意の上、遺漏のないよう配意願います。

おって、平成5年3月25日付け法務省矯医第733号法務大臣官房会計課長・矯正局長依命通達「収容者食糧給与事務規程の運用について」は、平成7年3月31日をもって廃止します。

記

1 給食管理

献立の決定及び給食の衛生管理についての重要な事項は、刑務官会議、処遇審査会等において随時検討を加え、特に、衛生の保持及び給食内容の充実に努めるものとする。

2 献立カード等の作成

(1) 献立カードは、次の諸点に配意して作成するものとする。

ア 献立内容は、標準化を図り、かつ、食事に変化を持たせるようにすること。

イ 食品については、栄養量、調理法及び被収容者のし好を考慮して、菜代指定額の範囲内で給与できるものを選定すること。

ウ 食品の栄養量は、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告による「日本食品標準成分表」により算出すること。

エ 概価は、菜代指定額を執行する場合の目安を定めるため、食品購入実績単価を参酌して算定すること。ただし、物価の変動に応じて適宜訂正して差し支えない。

オ 献立カードは、一連番号を付して整理しておくこと。

なお、記入内容の変更により使用しなくなった献立カードについても、献立表の保存期間中は保存すること。

(2) 献立表は、次の要領により作成するものとする。

ア 献立カードにより調理するときは、一食ごとに使用する献立カードの献立名及びカード番号を記入すること。

イ 献立カードによらないで調理するもの（体力の消耗が著しい作業に従事した場合の給食、延長作業食、正月菜等）、献立カードに記入された食品に別の材料を追加して調理するもの（祝日菜等）又は献立カードの食品を一部代替して調理するものがあるときは、備考欄に食種、献立名、食品名、一人当たりの給与量、概価等を記入し、献立の内容を明らかにすること。

ウ 献立カードの選定及びその組み合わせをするときは、旬間を通じて標準栄養量を確保し、かつ、変化を持たせるように工夫すること。

エ 献立表を作成したときは、旬間における一人一日当たりの平均給与栄養量の献立量を算出し、標準量と対比すること。その結果、強化可能な成分が不足するときは、菜代指定額の範囲内において微量栄養素を加えることとし、その一日当たりの給与量を強化量欄に記入すること。

(3) 食事せんは、次の要領により作成するものとする。

ア 食事せんは、患者、妊産婦、乳児、高齢者等であって病状又は体調に適合する食事を給与する必要があるものについて、医師に作成させること。ただし、医師が作成できないときは、医師の指示により、あらかじめ指定した者に作成させることができる。

イ 食品の選定又は調理について医療上特に注意すべき事項は、備考欄に明示すること。

ウ 食事せんを作成したときは、その旨を診療録に記入しておくこと。

(4) 治療食献立表は、食事せんの記入内容に特に注意して作成するものとする。

3 食事変更票

食事変更票は、食事内容等を変更して給与する必要がある者（食事せんを使用する者は除く。）について、配膳を担当し又は配膳に立ち会う職員（以下「配膳担当者」という。）に作成させ、調理を担当し又は調理に立ち会う職員（以下「調理担当者」という。）あてに送付させるものとする。ただし、延長作業（1日につき10時間を超える作業）又は誕生日、運動会その他行事に係る食事内容等の変更については、同票の作成を省略して差し支えない。

なお、食事内容等の変更については、刑務官会議又は処遇審査会等において事前に協議すること。

4 給食人員

(1) 給食人員表は、配膳担当者に作成させ、調理担当者あてに送付させるものとする。この場合、食事せんによる給食人員、自弁食人員その他の必要事項

について確認を行わせるものとする。

- (2) 給食人員表送付後において、食種別人員の増減が生じたときは、配膳担当者は、給食人員表を追送するなど適宜の方法により、変更後の人員を速やかに調理担当者に通知するものとする。
- (3) 調理担当者は、給食人員表により食種別給食数を集計し、これに基づいて調理及び配膳を行うものとする。この場合において、主食の調理は、予定人員に保存及び検食用を加えた人員並びに調理過程において生じるこげ等に相当する数量を人員で換算した分を加えた人員により、副食の調理は、予定人員に保存及び検食用を加えた人員により行うものとする。また、主食及び副食の配膳は、実人員に保存及び検食用を加えた人員により行うものとする。なお、実人員とは、給食人員表を集計したものであり、予定人員とは、実人員に異動見込み人員を増減したものである。
- (4) 給食人員がおおむね 100 人以下で、調理及び配膳に支障がない場合には、給食人員表の作成を省略することができるものとする。

5 食品の処理

- (1) 食品の受入れ、払出し及び保管については、次の諸点に配慮するものとする。
 - ア 自所生産品の活用及び施設間における共同購入を図ることにより、良質で廉価な食品の取得に務めること。
 - イ 生鮮食料品については、取得後に品質を劣化させないように適宜の措置を講ずること。
 - ウ 献立に定めた食品が調理時まで取得できないときは、栄養量及び金額が献立に定めた食品に近似するものをもって代替すること。
- (2) 食品は、法務省所管物品管理事務取扱規程（昭和 41 年経甲（主）第 556 号大臣訓令）の定める帳簿に、次の区分に従ってその異動を記録するものとする。
 - ア 物品の共用に関する事務の委任を行っていない施設における食品 第 23 号様式
 - イ 物品の共用に関する事務の委任を行っている施設における食品 第 23 号様式及び第 29 号様式
- (3) 前記(2)の帳簿の記入については、次の諸点に配慮するものとする。
 - ア 調理のために使用する主食食品については、食品別に別葉とすること。
 - イ 調理のために使用する副食食品については、食品群別、食品別に別葉にし、使用する数量及び価格は、食種ごとに分けて記録すること。
 - ウ 帳簿に記入する数量は、キログラム又はグラム単位に統一すること。
- (4) 調理のために使用する食品については、前記(2)の帳簿を月末ごとに締め切

り、副食食品については、月間の食種別使用数量及び価格を月計の次の行に記入しておくものとする。

- (5) 請負炊さんを行う場合は、炊さん業者から毎日の使用数量の通知を受け、前記(2)と同様式の帳簿に、食品別に記入しておくものとする。

6 調理

- (1) 調理については、次の諸点に配慮するものとする。

ア 職員及び被収容者が極めて少ない刑務支所、拘置支所又は少年鑑別所において炊さん設備を置くことが困難な場合には、矯正局長の許可を受けて請負炊さんを行うことができる。

イ 請負炊さんを行う場合には、炊さん業者に対し、衛生の保持及び栄養量の確保について努力を求めること。

ウ 共同炊さんを行う場合には、関係施設間において献立の作成方法、分担する経費、食品の管理方法等について、事前に協議を十分に行うこと。

エ 共同炊さんに係る部分の事務処理については、すべて炊さん庁（調理実施庁）において行うこと。

- (2) 施設内において行う調理の技術を高めるため、調理方法の標準化を図るとともに、調理作業員に対して調理に関する知識を付与し、調理技術の指導に務めるものとする。

7 検食等

- (1) 検食（食事せんにより給与する食事の検査を除く。以下同じ。）は、次の職員が行うものとする。ただし、休日等においては、監督当直者が行うものとする。

ア 刑務所、少年刑務所及び拘置所においては、所長、総務部長、処遇部長、医務部長（医務部長が置かれていない施設においては、医療部長又は医務課長）、用度課長及び処遇部門の首席矯正処遇官

イ 少年院においては、院長、次長、首席専門官、庶務課長及び医務課長又は医師（医務課長又は医師が置かれていない施設においては、医務課長又は医師を除く。）

ウ 少年鑑別所においては、所長、次長（次長が置かれていない施設においては、次長を除く。）、首席専門官（首席専門官が置かれていない施設においては、統括専門官（企画調整・観護担当））、庶務課長及び医務課長又は医師（医務課長又は医師が置かれていない施設においては、医務課長又は医師を除く。）

エ 婦人補導院においては、院長及び補導課長

- (2) 検食は、食事を献立カード及び献立表と照合するほか、特に味付け、盛り付け及び衛生に注意して行うものとする。

- (3) 食事せんにより給与する食事の検査は、食事せんの作成者に行わせるものとする。
- (4) 保存する原材料及び調理済み食品は、変質させないよう零下 20 度以下で 2 週間以上保存するものとする。
- (5) 共同炊さんによる原材料及び調理済み食品の保存は、炊さん施設において行うものとする。
- (6) 保存及び検食のため、予定人員に二人分を増加して確保（共同炊さんにより、他施設への管理換を要する場合には、当該施設における検食分を確保）するものとする。

8 配膳

- (1) 配膳に当たっては、分量の適正な配分に配慮するとともに、食事の際、適温であるように務めるものとする。
- (2) 残飯は、速やかに収集の上、処分するものとする。