

外食業分野における医療・福祉施設給食業等の 飲食料品製造業分野での受入れ（案）について

農 林 水 産 省



医療・福祉施設給食業等の飲食料品製造業分野での受入れ（案）

【概要】

外食業分野の対象であった医療・福祉施設給食業等（食材の下処理、非加熱・加熱調理等の一連の製造を行い、医療・福祉施設給食等を製造する業務）の新規申請分について、令和9年度から、緊急的措置として飲食料品製造業分野で受け入れる。

【措置の内容】

① 分野別運用方針の改正

育成就労の外食業分野の分野別運用方針では、外食業の業務区分の主たる技能として医療・福祉施設給食製造が設定されているが、これを飲食料品製造業の業務区分に付け替える。

② 上乗せ告示の改正

飲食料品製造業分野の上乗せ告示に、飲食料品製造業分野の受入れ対象となる事業所として、日本標準産業分類に掲げる産業のうち、中分類：81学校教育、82その他の教育・学習支援業、83医療業、85社会保険・社会福祉・介護事業を営む事業所において小分類：773施設給食業を営む場合を追加する。

【措置の理由】

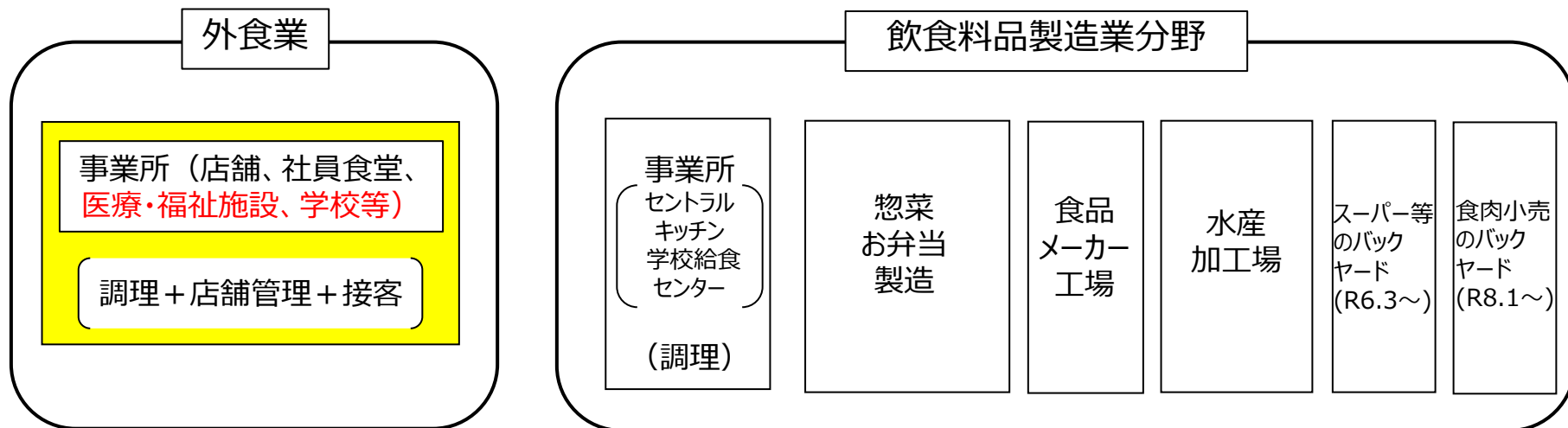
医療・福祉施設給食業等については、これまで外食業分野で受入れを行ってきたが、セントラルキッチンのような接客がない事業所については、飲食料品製造業分野で受け入れる運用も行ってきたところであり、医療・福祉施設給食等に係る事業所の業務内容を精査したところ、接客の比率が低い事業所も多い。

また、医療・福祉施設給食業等の就業者は医療・福祉、学校教育といった公共サービスに必要なエッセンシャルワーカーであるが、国内の人材確保が進んでおらず、外食業分野での受入れ停止措置もとられたところである。このままでは、医療・福祉施設において、患者や利用者の病態や治療方針に応じた給食の提供が困難となり、特に人材確保が困難な地方部では、適切な栄養管理や療養環境の維持に重大な支障を来すおそれがある。

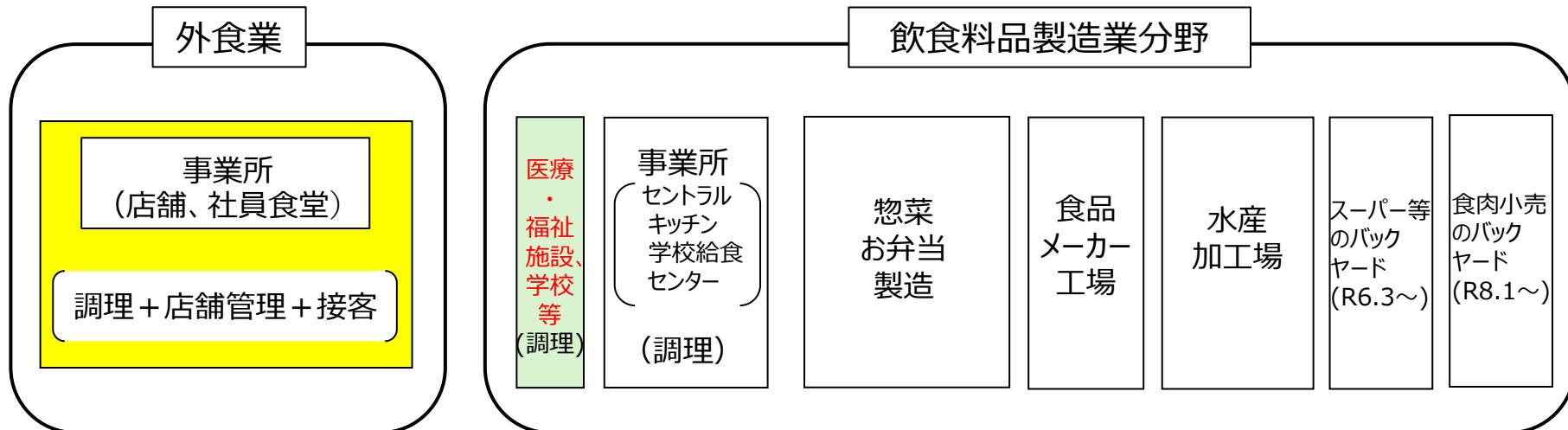
このため、今期における緊急的措置として、新たに受け入れる外国人については、飲食料品製造業分野として育成・従事させることとする。

(参考) 移行前と移行後における各分野の業務について

【移行前】



【移行後】



医療・福祉施設給食等をめぐる状況

- ・ 公共サービスである医療・福祉、学校教育の国民への提供にあたり、給食の安定的かつ円滑な提供は不可欠。外食業分野については、受入れ見込数を超えることが見込まれたため、本年4月に受入れ停止措置を行ったところ。
- ・ 休日含め1日3食を提供する医療・福祉施設給食等の現場では、朝食対応のための早朝対応、翌日の仕込みなどの遅番対応、衛生管理の厳しさ、地方勤務等により人手が集まりにくい実態がある。
(有効求人倍率：給食等調理員（学校給食除く）7.37、学校給食調理員2.36)
- ・ また、患者や入居者等の状態に応じた多種多様な食事提供が求められることから、特定のメニューの提供を前提とする一般外食向けの汎用性のある食品機械の導入が進まず、病院等の調理場を借り受けて営業する場合も多いことから、生産性向上の取組にも限界がある状況。

【有効求人倍率（令和8年5月）】

飲食物調理従事者	2.15
給食等調理員 (学校給食除く)	7.37
学校給食調理員	2.36
(参考) 職業計	0.99

資料：厚生労働省「職業安定業務統計」

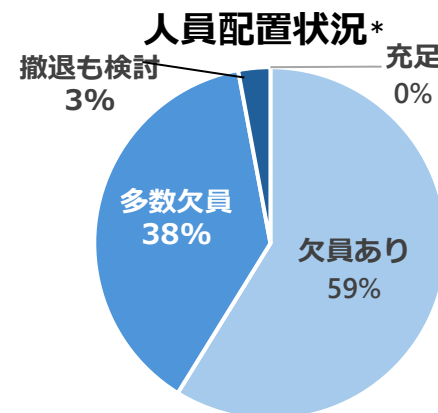
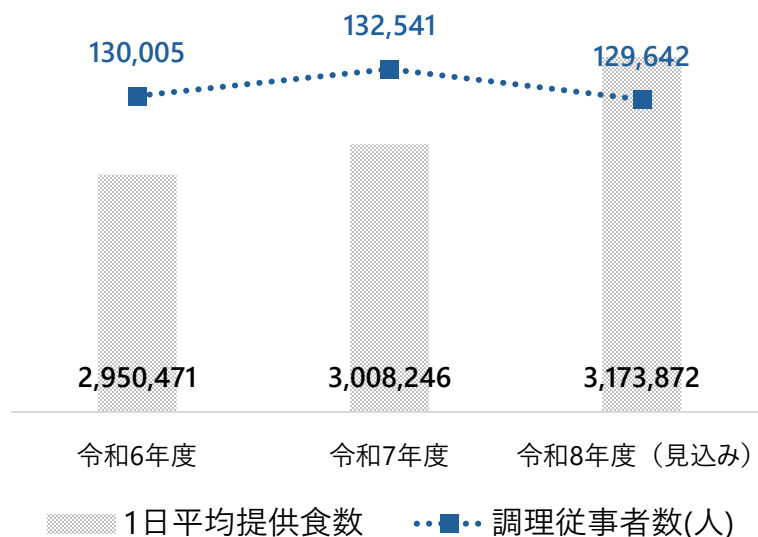
【病院における食事の種類（例）】

	種類・形態
一般食	常食、常食（軟飯）、全粥食、分粥食、流動食
治療食	高血圧食、糖尿病食、肝臓病食、すい臓病食、貧血食、胃・十二指腸潰瘍食、低残渣食、腎臓病食、痛風、高度肥満食、脂質異常症食等
※食形態：きざみ、ペースト、一口小、一口大 粘度：弱、普通、強 アレルギー対応、食嗜好への対応等	

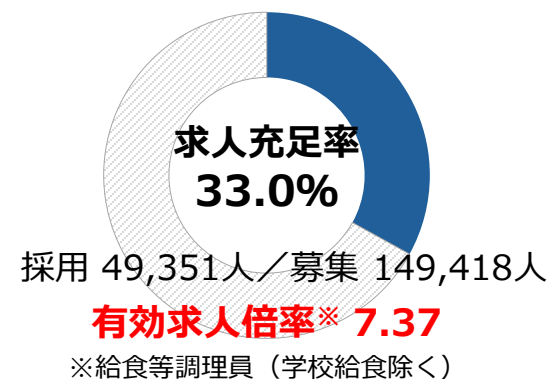
- 医療・福祉施設給食受託事業者が提供する食数は増加を続けている一方、調理従事者数は横ばいで推移しており、需要増に対応する人員確保が進んでいない。
- 欠員※のない事業者は存在せず、うち約4割には多数の欠員が生じているなど、人員不足が常態化している。このまま人員不足が一層深刻化した場合には、医療・福祉施設における給食提供体制の維持が困難となり、患者や利用者の病態・状態に応じた食事の提供や適切な栄養管理に支障を来すおそれがある。
- こうした人員不足の背景には人材確保の困難さがあり、求人充足率は約3割に留まるだけでなく、有効求人倍率も7.37倍と高水準で推移しており、人員配置の充足は極めて困難な状況にある。

※ 事業者が必要とする配置人数に対して充足していない人員数をいう。

提供食数と調理従事者数の推移*



募集・採用状況*



* 日本メディカル給食協会会員事業者アンケートを基に推計(厚労省実施)

対象事業者数: 38社

有効回答数: 34社

調査方法: Microsoft FormsによるWeb回答

調査期間: R8年8月7日~8月26日

(参考) 病院における食事の例

常食・軟菜食

- ・常食は、いわゆる普通食です。
- ・量に関しては、1/2量のハーフ食、また、主食の量を調節（大盛り・小盛り）を選択することもできます。
- ・栄養補助食品等の付加は、ハーフ食で対応しています。

常食

食事の一例



- ・いわゆる通常の食事です。
- ・必要な栄養が不足しないよう調整しています。



- ・うどん
- ・天ぷら（キス・真実）
- ・フレッシュサラダ
- ・しらす和え

軟菜食

常食をベースとして、揚げ物や繊維の多い食材（筍、ごぼうなど）を除いた食事です。

(1日の栄養量 エネルギー1500kcal、蛋白質 60g、脂質 40g)

分菜食

- ・分菜食は、消化に配慮し、柔らかく調理された食事です。
- ・主食は、米飯、軟飯、お粥を選択できます（量も調整できます）ので、お気軽にご相談下さい。

7分菜食

主食：7分粥（重湯；全粥＝3：7） 米飯・軟飯・全粥、おにぎりも選択可能
副食：煮る、蒸すなどの調理形態
(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 50g、脂質 30g)



- ・7分粥
- ・めばる煮付
- ・かぼちゃもろ煮
- ・大根煮め煮
- ・黄桃缶



- ・7分粥
- ・豚肉中華煮
- ・大根サラダ
- ・小松菜煮浸し

5分菜食

主食：5分粥（重湯；全粥＝5：5）
副食：煮る、蒸すなどの調理形態。7分菜食と同じ内容。量の調整（半量）も可能
(1日の栄養量 エネルギー1100kcal、蛋白質 50g、脂質 30g)

3分菜食

主食：3分粥（重湯；全粥＝7：3）
副食：5分菜食と同様の調理で、形態が「きざみ」
(1日の栄養量 エネルギー800kcal、蛋白質 40g、脂質 25g)



- ・3分粥
- ・めばる煮付
- ・かぼちゃもろ煮
- ・大根煮め煮
- ・黄桃缶



- ・3分粥
- ・豚肉中華煮
- ・大根サラダ
- ・小松菜煮浸し
- ・ヨーグルト

流動食

流動食は、食事開始時や流動性の高い食事が適する病態に対応した食事です。

流動食

食事の一例



主食：重湯
副食：主に液体状の調理形態
(1日の栄養量 エネルギー700kcal、蛋白質 20g、脂質 15g)

- ・重湯
- ・袋塩
- ・野菜スープ
- ・野菜生活
- ・リハたいむゼリー

形態調整食

- ・食形態を調整した食事です

きざみ食

食事の一例



分菜食の料理をフードプロセッサー等を用いて、形態を調整した食事です。

(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 50g、脂質 30g)

- ・7分粥
- ・鶏照煮
- ・キャベツスープ煮
- ・ブロッコリー煮浸し



- ・全粥
- ・豚肉中華煮
- ・大根サラダ
- ・小松菜煮浸し

ミキサー食

食事の一例



分菜食の料理をミキサーを用いてペースト状にした食事です。

(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 50g、脂質 30g)

- ・7分粥
- ・鶏照煮
- ・キャベツスープ煮
- ・ブロッコリー煮浸し



- ・全粥
- ・豚肉中華煮
- ・大根サラダ
- ・小松菜煮浸し

嚥下調整食

- ・摂食嚥下機能に応じて、食形態を調整した食事（嚥下調整食分類2013に準拠）

嚥下4

きざみをまとまりやすく調整した食事
(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 50g、脂質 30g)



- ・全粥
- ・鶏照煮とろみ付
- ・カブコンソメ煮
- ・キャベツ煮浸し
- ・洋梨缶
- ・アイソトニックゼリー

嚥下2

ゼリーやムースを中心とした食事
(1日の栄養量 エネルギー400kcal、蛋白質 20g、脂質 13g)



- ・卵豆腐
- ・おろしマンゴー
- ・アイソトニックゼリー

嚥下3

ペースト形態を中心とした食事
(1日の栄養量 エネルギー900kcal、蛋白質 45g、脂質 20g)



- ・全粥ミキサーゼリー
- ・鶏照煮
- ・カブコンソメ煮
- ・卵豆腐
- ・おろしマンゴー
- ・アイソトニックゼリー

嚥下1

水分補給ゼリーのみの食事
(1日の栄養量 エネルギー15kcal、蛋白質 0g、脂質 0g)



- ・アイソトニックゼリー

特別治療食

PN食

- ・たんぱく質、食塩量を管理した食事
- ・食塩相当量6g未満
- ・カリウム制限に対応

PN30

(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 30g、脂質 35g)

PN40

(1日の栄養量 エネルギー1600kcal、蛋白質 40g、脂質 40g)

PN50

(1日の栄養量 エネルギー1800kcal、蛋白質 50g、脂質 45g)

PN60

(1日の栄養量 エネルギー1800kcal、蛋白質 60g、脂質 45g)

PN70

(1日の栄養量 エネルギー1900kcal、蛋白質 70g、脂質 50g)

適応例

- ・肝不全、肝硬変、糖尿病性腎症、慢性腎不全、高血圧 など

※エネルギー補給を目的とした栄養補助食品が付ききます。



生産性向上

患者や入居者の状態に応じた多種多様な食事提供が求められ生産性向上の取組にも限界がある中、カット野菜、チルド品、クックチルの活用による作業時間の短縮や自動調理機の導入、調理・作業工程の見直し等を行うなど生産性向上の取組を推進。

【取組事例】

- 調理作業の省力化（カット野菜・チルド品・クックチル等の導入、自動調理機の導入等）
- 配膳等に係る省力化（食札・配膳指示のデジタル化、作業動線の見直し等）
- セントラルキッチンの活用、食器洗浄機の導入、調理済み製品の開発・導入等

国内人材確保

多様な人材を確保するため、完全調理品や自動炊飯、食洗器等を導入し、作業や早朝勤務の負担軽減等を推進するとともに、賃上げなど処遇改善の取組等を実施。

【取組事例】

- 多様な人材の活用促進（高齢者、障害者、短時間勤務者、スポットワーカー等）
- 処遇改善の取組の強化（休暇制度の充実、各種手当・給与の見直し、短時間勤務の導入）
- 教育機関と連携した採用強化の取組（栄養士等養成施設からの実習受入拡大、特別支援学校と連携した障害者の受入れ）
- 人材定着・離職防止の取組（研修制度・定期面談の充実等）

医療・福祉施設給食製造の育成イメージ（飲食料品製造業分野）

特定技能 1 号の技能水準
（相当程度の知識又は
経験を必要とする技能）

食品等を衛生的に取り扱う基本的な知識を有しており、飲食料品の製造・加工作業について、特段の育成・訓練を受けることなく直ちにHACCP（原材料の受入れから最終製品までの行程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の潜在的な危害要因を分析し、特に重要な工程を継続的に監視、記録する工程管理システム）に沿った衛生管理に対応できる程度の業務に従事できる。

育成就労評価試験（専門級）に合格

育成イメージ

医療・福祉施設給食製造を主たる技能として設定し育成・評価

2～3年目

1年目で目標とする作業に加えて、調理作業においてHACCPシステム（重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと管理記録・改善（是正）措置を行うこと）に基づく管理作業やアレルギー等に配慮した調理作業、調理状態確認作業が行えるようになる。

1年目

衛生管理作業が行えるようになる。下処理作業、調理作業（症状に応じた調理作業を含む）、計量作業、盛付作業が行えるようになる。

衛生管理作業



- 作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業
- 洗浄・消毒及び殺菌

下処理作業



- 食材の選別、洗浄及び殺菌作業
- 食材の皮むき及びカット作業

調理作業



- 調理機械・器具等の準備・使用作業
- 調理（炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す、和える）、加熱温度測定作業
- アレルギー等に配慮した食事の調理作業

必須業務（2～3年目）

仕上げ・確認作業



- 調理作業のうち、品質管理基準に沿った温度管理作業
- 調理状態確認作業

必須業務（1年目）

品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく管理作業

医療・福祉施設への受渡し

業務工程