

平成30年度「栄養管理状況報告書」集計結果

1 目的

各給食施設において、適切な栄養管理を実施し、給食を通じて利用者の健康増進を推進するための参考資料となるよう、11月に作成を求めた栄養管理状況報告書の結果を報告する。

2 対象

柏市内特定給食施設及び小規模給食施設

(1)給食施設数

特定給食施設 (1回100食以上又は1日250食以上提供する施設)	144施設
小規模給食施設 (1回50食以上又は1日100食以上提供する施設)	26施設
合計	170施設

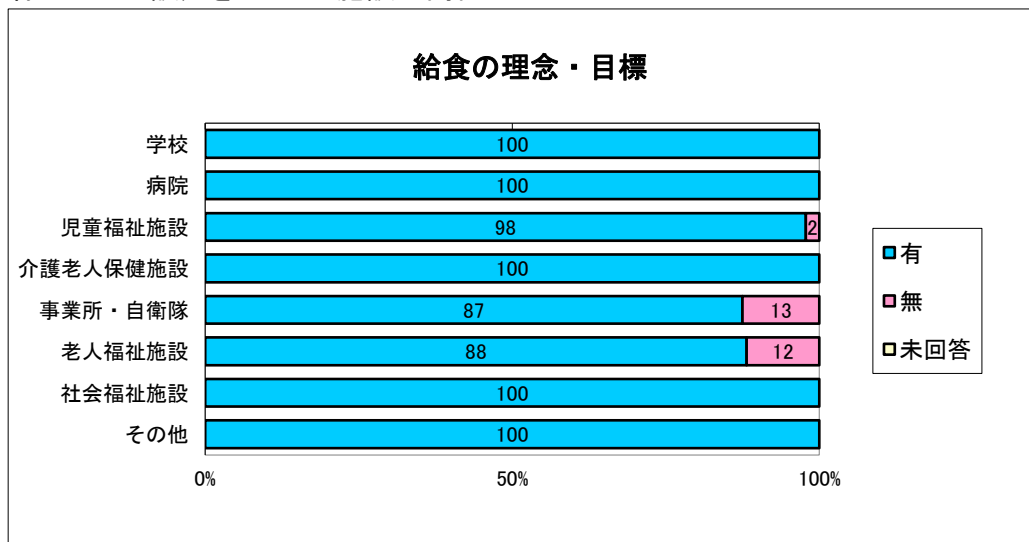
(2)対象給食施設の内訳

集計上の施設の種類		施設数	総施設数に占める割合
学校		58	34.1%
学校内訳	小・中学校・給食センター	52	34.1%
	特別支援学校	1	
	大学	1	
	高校	1	
	幼稚園	3	
病院		15	8.8%
児童福祉施設		47	27.6%
介護老人保健施設		9	5.3%
事業所・自衛隊		16	9.4%
老人福祉施設		17	10.0%
社会福祉施設		2	1.2%
その他の施設		6	3.5%
合計		170	

3 集計結果

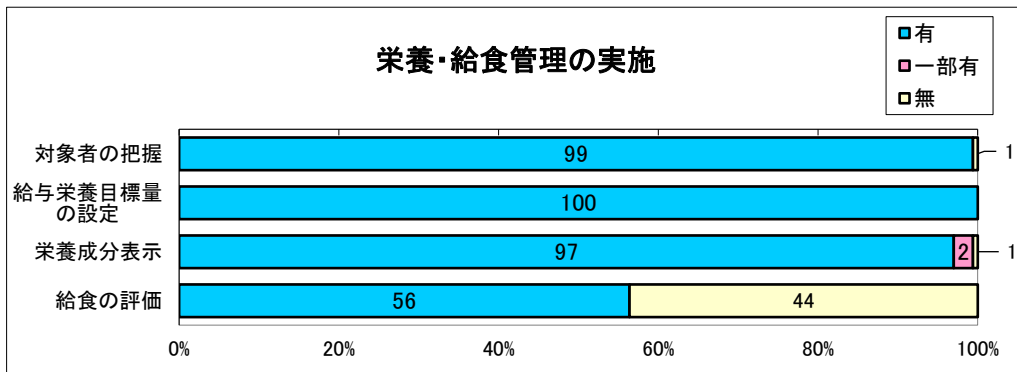
(1)理念・目標

理念・目標について設定をしている施設の割合



(2) 栄養管理・給食管理の実施

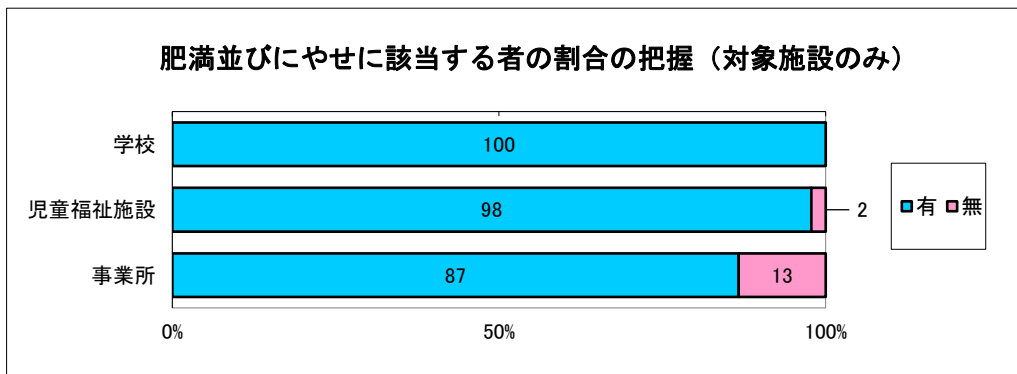
全施設において、対象者の把握、給与栄養目標量の設定、栄養成分表示、給食の評価を実施している施設の割合



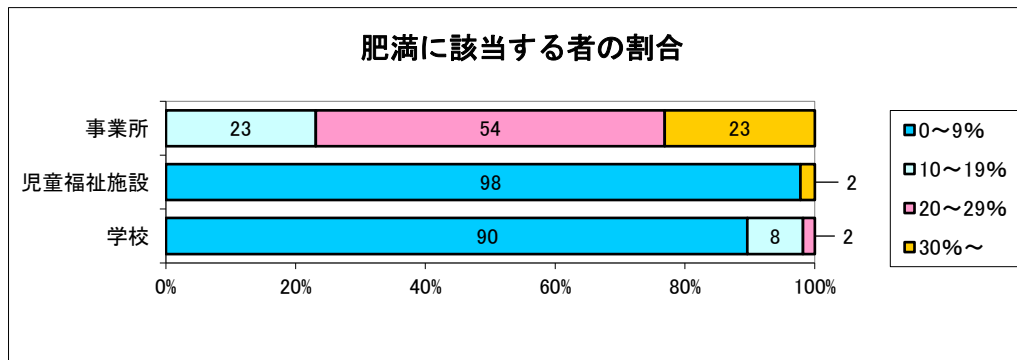
・対象者の把握、給与栄養目標量の設定、栄養成分表示についてはほとんどの施設において実施されているが、給食の評価については半数に留まる。提供した食事内容が対象者に適したものであるか、対象者の意思が反映されているかどうかを確認し、その結果から課題を抽出して、次の食事に反映することが、対象者のQOLの向上や栄養管理上必要である。

(3) 肥満並びにやせに該当する者の割合の把握(対象施設のみ)

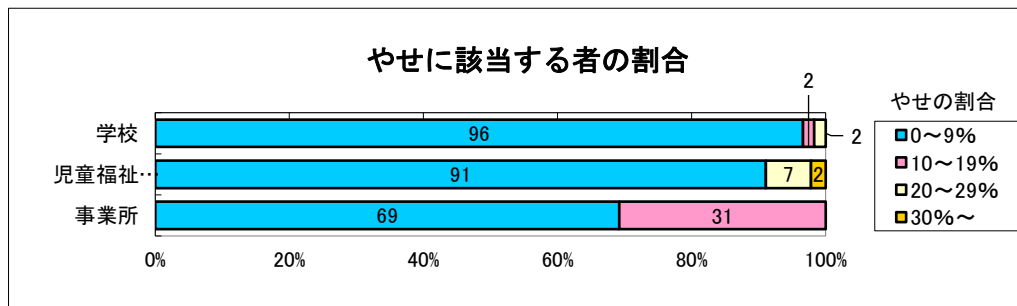
対象施設とは、健康増進を目的とした施設であり、学校、児童福祉施設、事業所、寄宿舎が該当する



① 肥満に該当する者の割合別(把握している施設のみ)



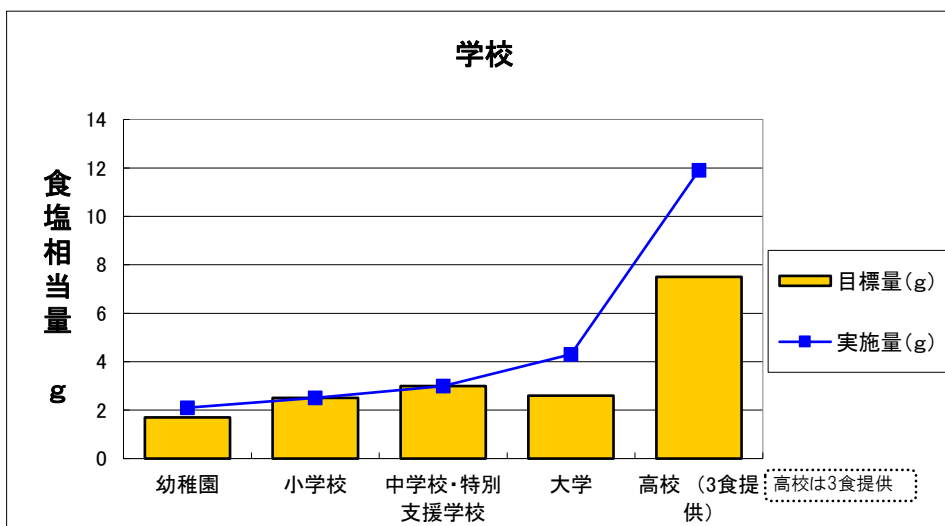
② やせに該当する者の割合別(把握している施設のみ)



・肥満並びにやせに該当する者の割合の把握は、平成26年度より該当するすべての施設で実施し、厚生労働省へ報告しているが、全ての事業所で把握できてはいない。また、肥満並びにやせに該当する者の割合は事業所で多いため、栄養改善や健康増進を図るための措置を講じる必要がある。

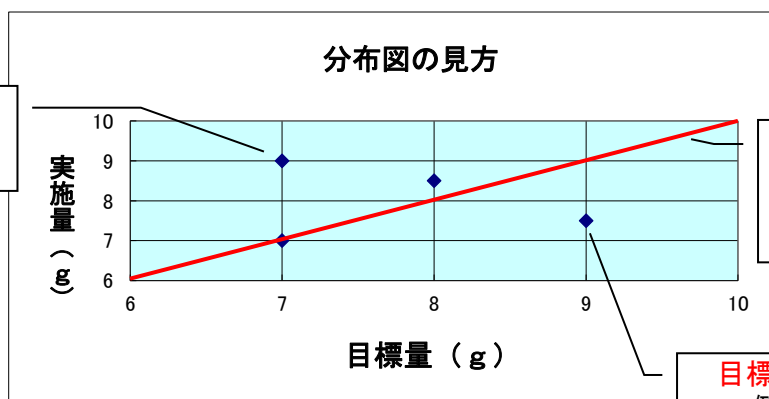
(4)食塩相当量の施設ごとの比較

①学校



・公立学校は文部科学省から目標量の基準値が出されており、各学校において実施量が目標値を超えないよう、工夫がなされている。
 ・高校・大学においては各施設で目標量を設定しているが、実施量を目標量に近づけることが課題である。

《分布図の見方》



目標量 < 実施量

例: 目標量 7g
 実施量 9g

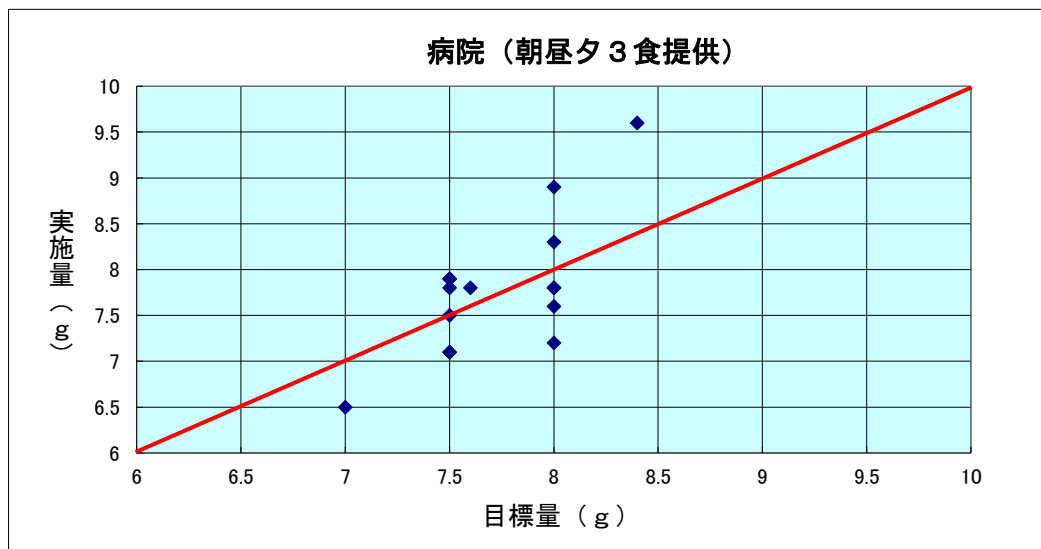
赤いラインは施設が設定した目標量と、実施量が一致するところ

目標量 > 実施量

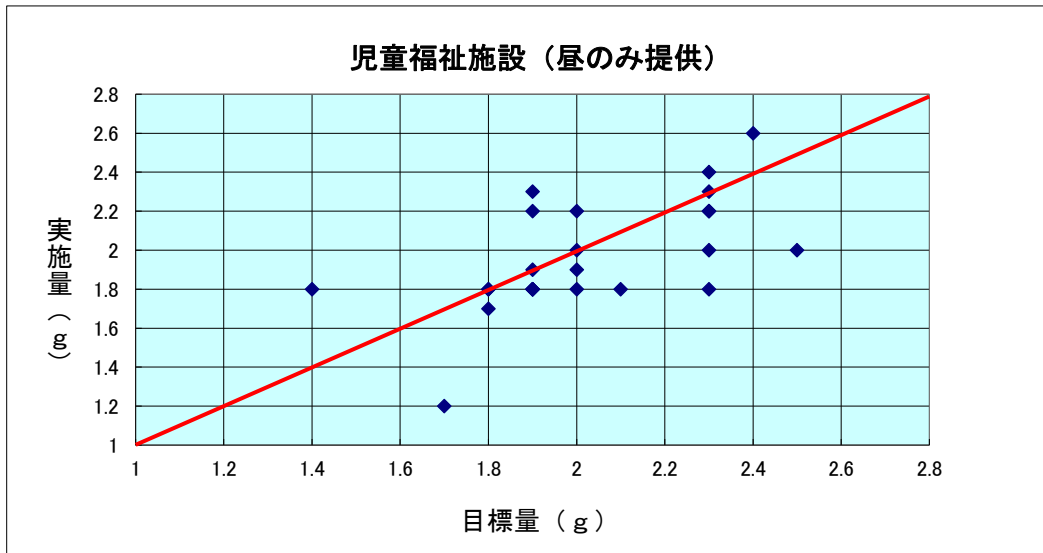
例: 目標量 9g
 実施量 7.5g

食塩相当量の目標量は、成人男性8g未満、成人女性7g未満である(日本人の食事摂取基準2015より)。国の指標やガイドラインを前提とした目標量を設定し、実施量を赤いラインに近づける事が望ましい。

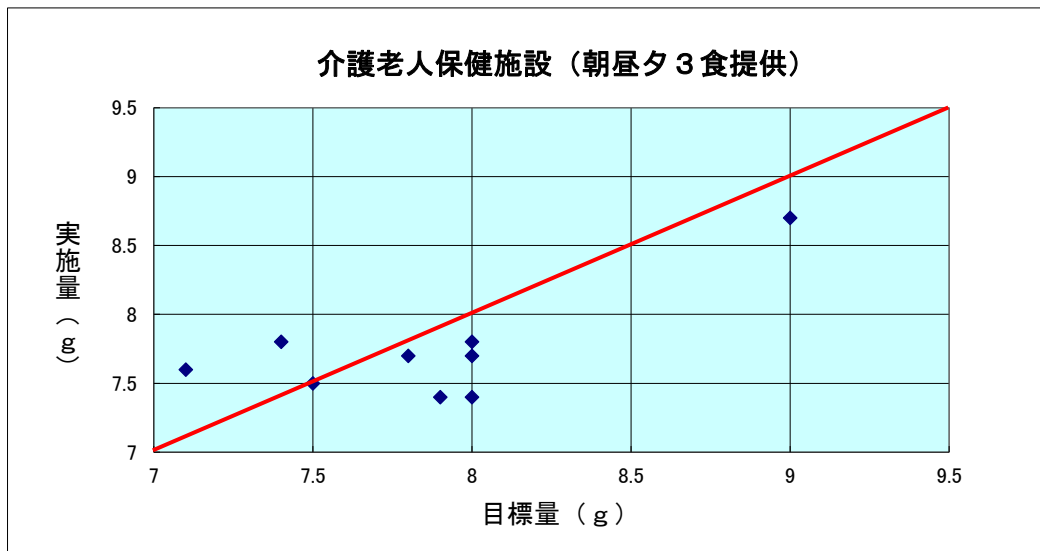
②病院



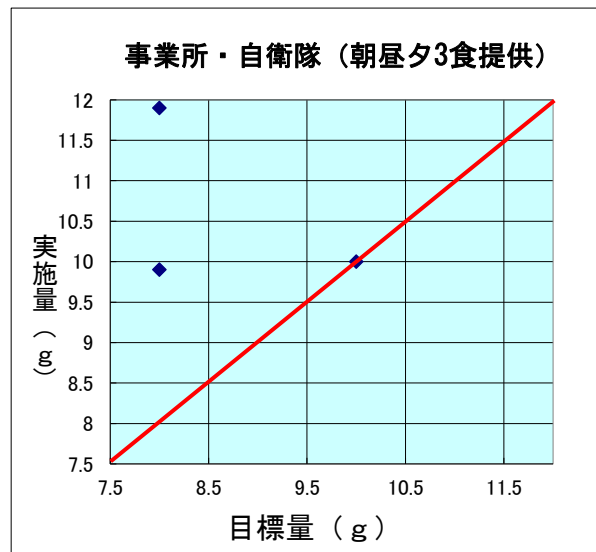
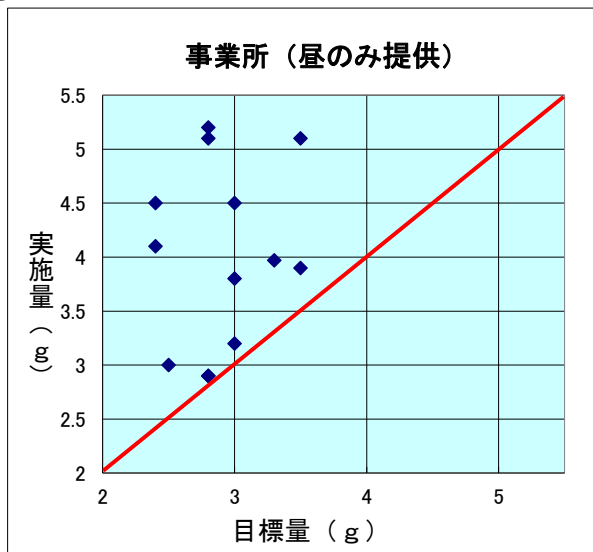
③児童福祉施設



④介護老人保健施設

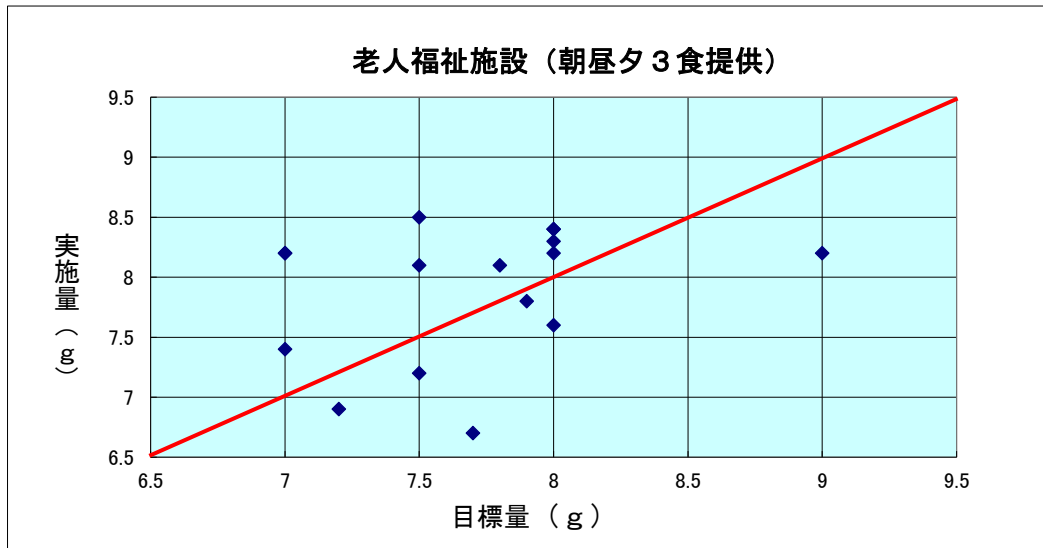


⑤事業所

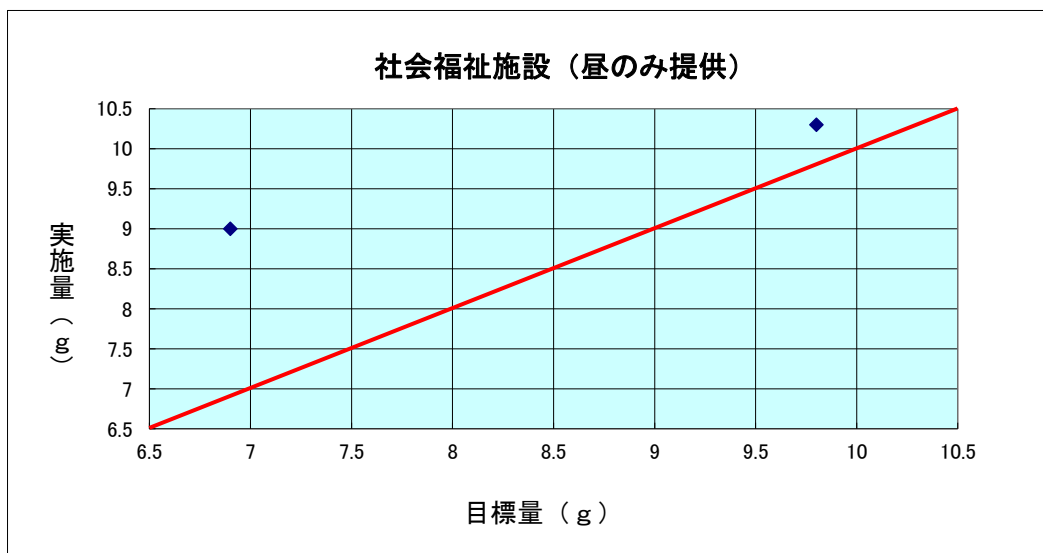


・事業所ではほとんどの施設において実施量が目標量を上回っている。嗜好への考慮も大きいと考えられるが、適切な栄養管理ができるよう改善が求められる。また、食堂等で健康の啓発をするなど、対象者の意識改善も必要である。

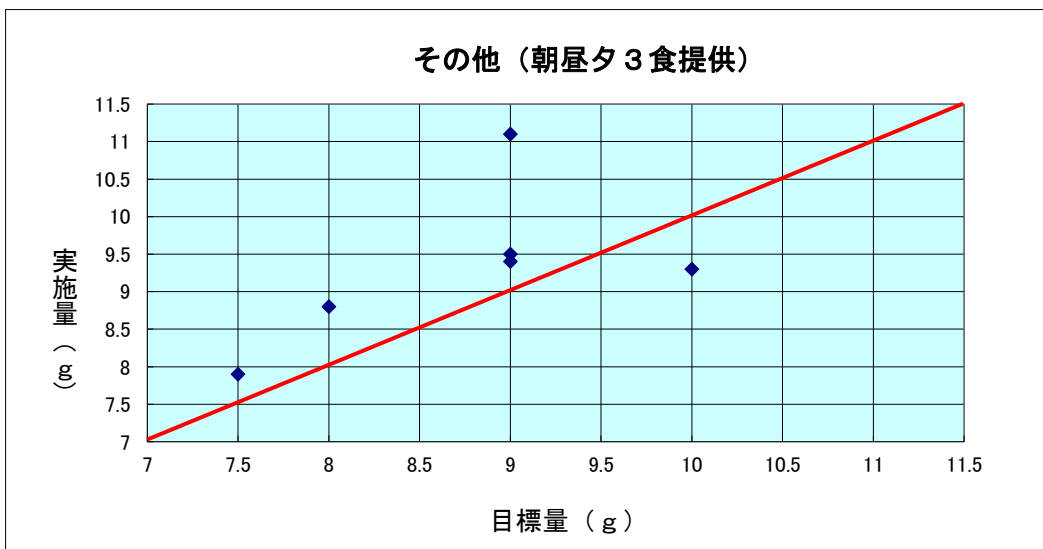
⑥老人福祉施設



⑦社会福祉施設



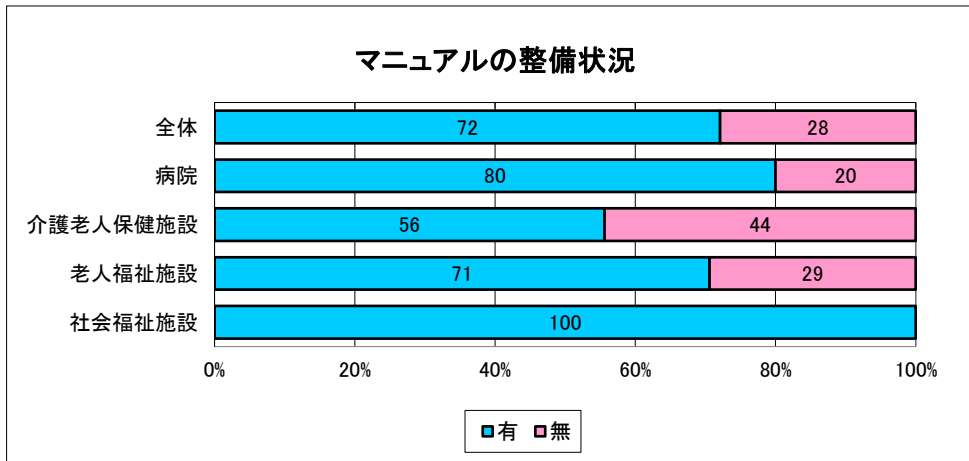
⑧その他



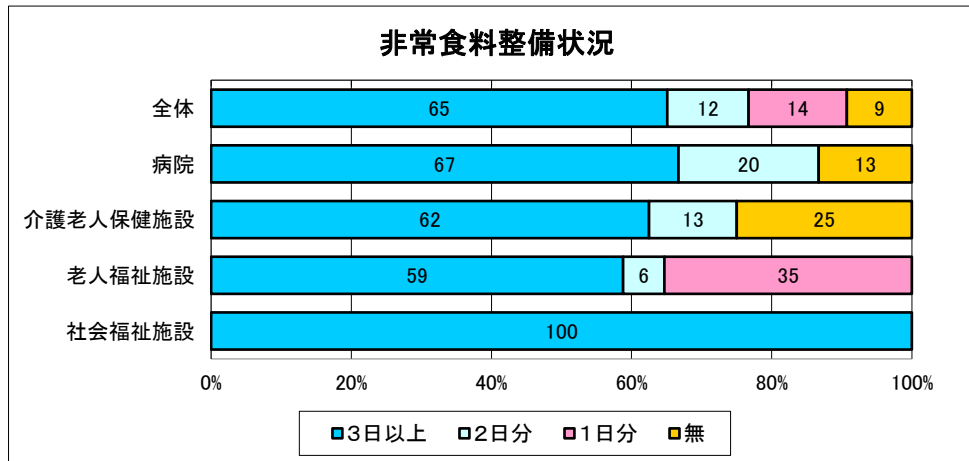
(5)災害時の体制

病院, 介護老人保健施設, 老人福祉施設, 社会福祉施設の災害時の体制についてまとめた。

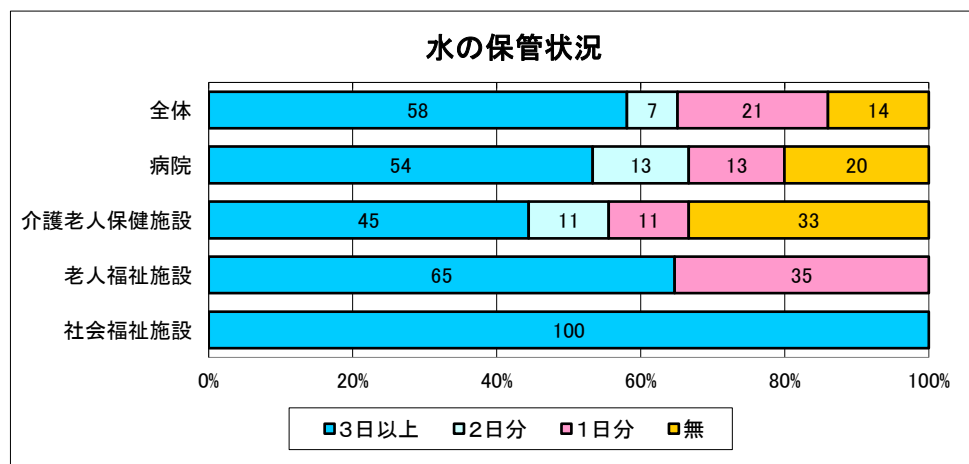
①マニュアルの整備状況



②非常食料整備状況(日数)



③水の保管状況



・非常食料や水の整備状況は昨年度と同様であるが、昨年度に引き続き、水の保管日数は増加傾向にある。巡回で取り組み状況を確認し、整備できるよう働きかけていく。
 ・マニュアルの整備状況は昨年と同様であった。給食部門だけ、あるいは施設全体のマニュアルに給食についての項目がないことがある。
 ・食器具、熱源の整備がない施設があるが、そのまま提供できる非常食を用意している施設が多い。
 ・賞味期限が近づいた食材を通常の献立に取り入れている施設が多い。実際に災害時を想定して給食を提供する施設もあり、課題を見出し、次の購入の参考としている。
 ・保存期間の長い非常用食料だけでなく、ローリングストックとして、常時ある食品を非常時の献立にも組み入れている施設が増えてきている。