

令和6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、令和6年度（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)	172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)	31施設
合 計	203施設

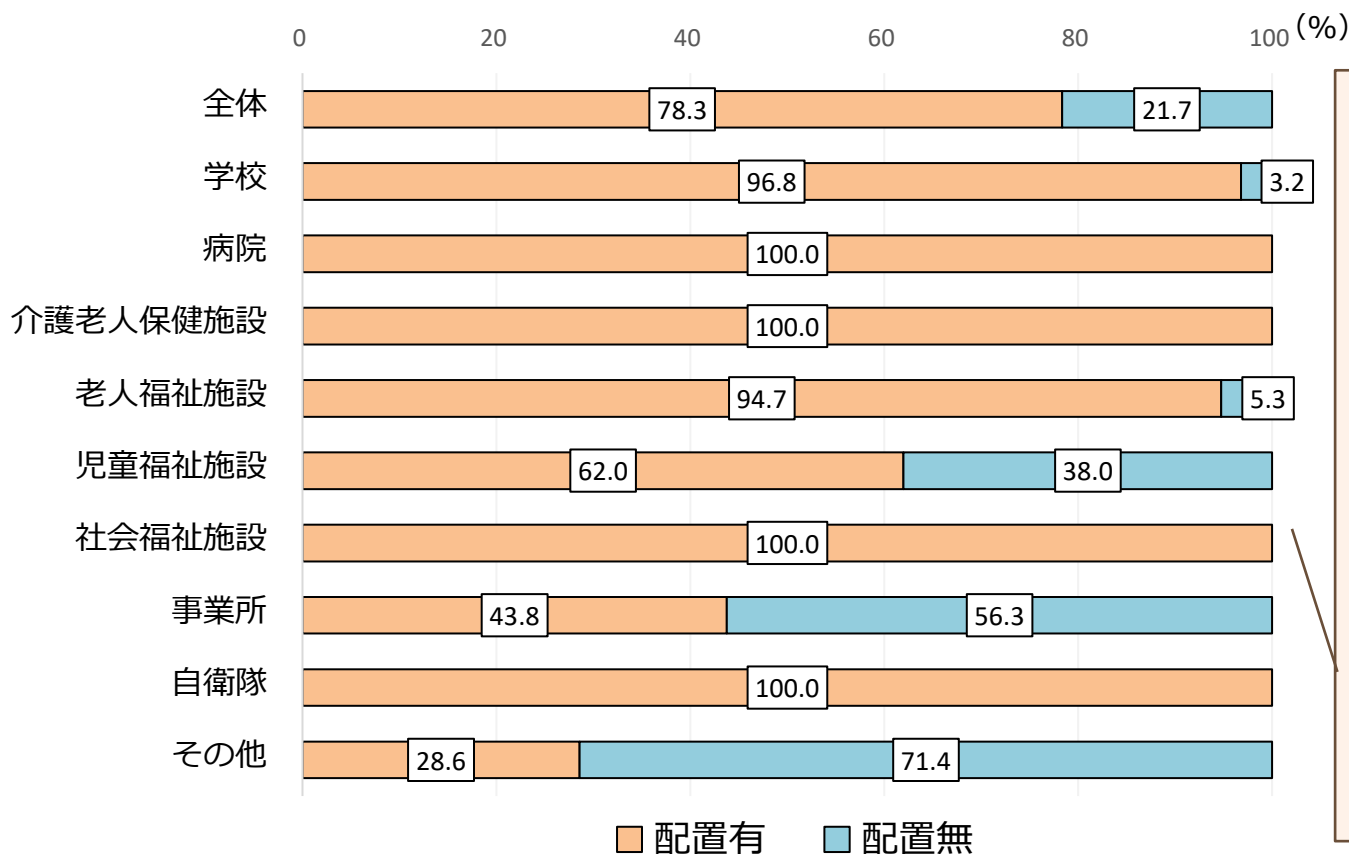
(2) 対象給食施設の内訳

集計上の施設の分類		施設数	総施設数に占める割合
学校		62	30.5%
学校内訳	小・中学校・給食センター	53	
	特別支援学校	1	
	大学	1	
	高校	1	
	幼稚園	5	
	各種学校	1	
病院		16	7.9%
介護老人保健施設		9	4.4%
老人福祉施設		19	9.4%
児童福祉施設		71	35.0%
事業所・自衛隊		17	8.4%
社会福祉施設		2	1.0%
その他の施設		7	3.4%
合計		203	

3. 集計結果

(1) 管理栄養士・栄養士の配置

常勤の管理栄養士もしくは栄養士を配置している施設の割合



・ 個別の栄養管理が重視される者を対象とした施設（病院や介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設）では、ほとんどの施設で常勤の管理栄養士または栄養士が配置されている。

・ 常勤栄養士の配置がない施設は全体で21.7%であったが、その内多くの施設では非常勤や委託会社本社の栄養士が献立を作成しており、栄養士が栄養管理に関わっている。
また、公立保育園においては施設に栄養士の配置はないが、主管課に栄養士を配置している。

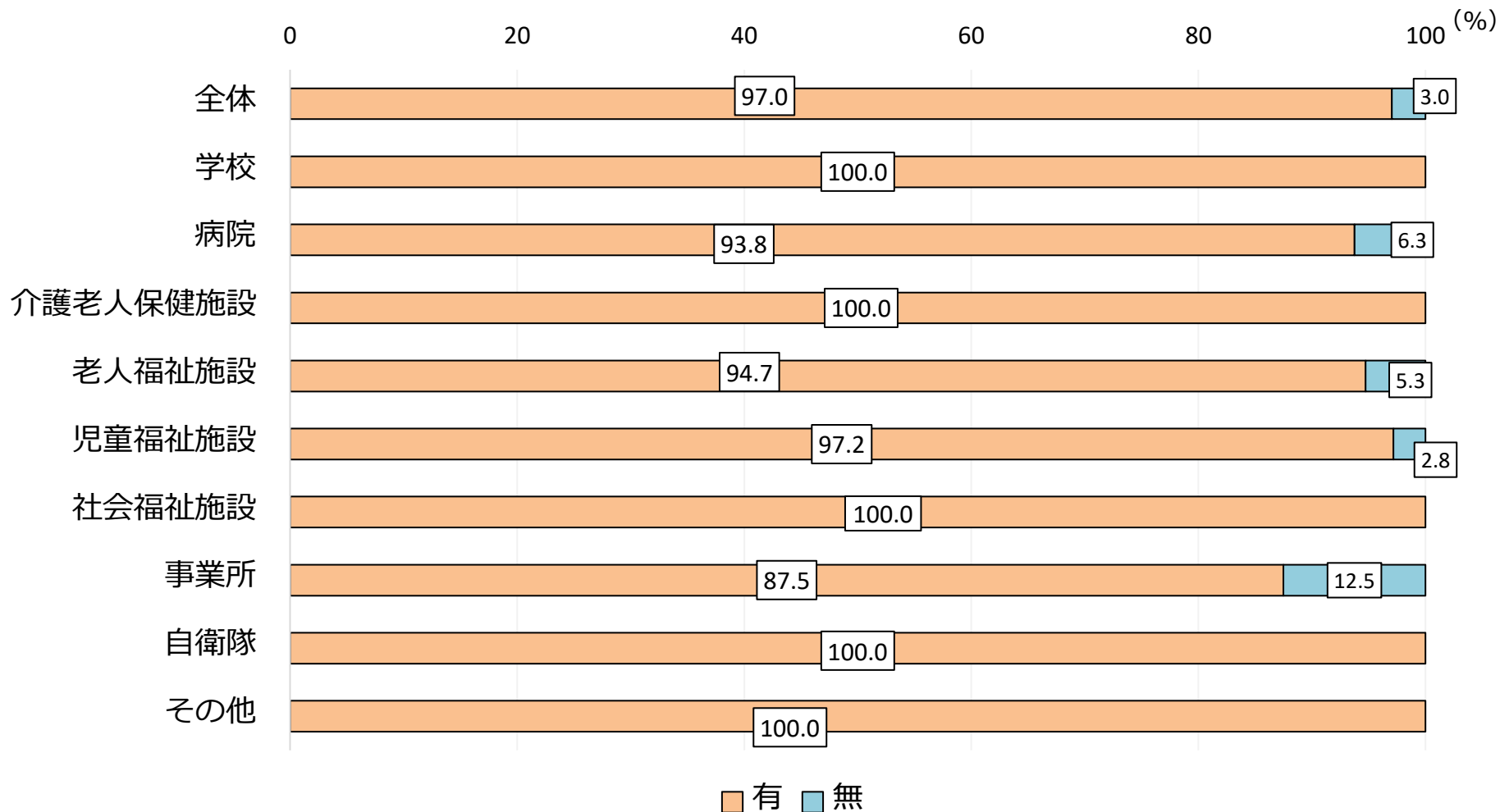


- ・ 健康増進法では、特定給食施設は栄養士または管理栄養士を置くよう努めなければならないと規定されています。
- ・ 未設置の施設においては、適切な栄養管理ができるよう体制の整備に努めましょう。

(2) 理念・目標

理念・目標について設定をしている施設の割合

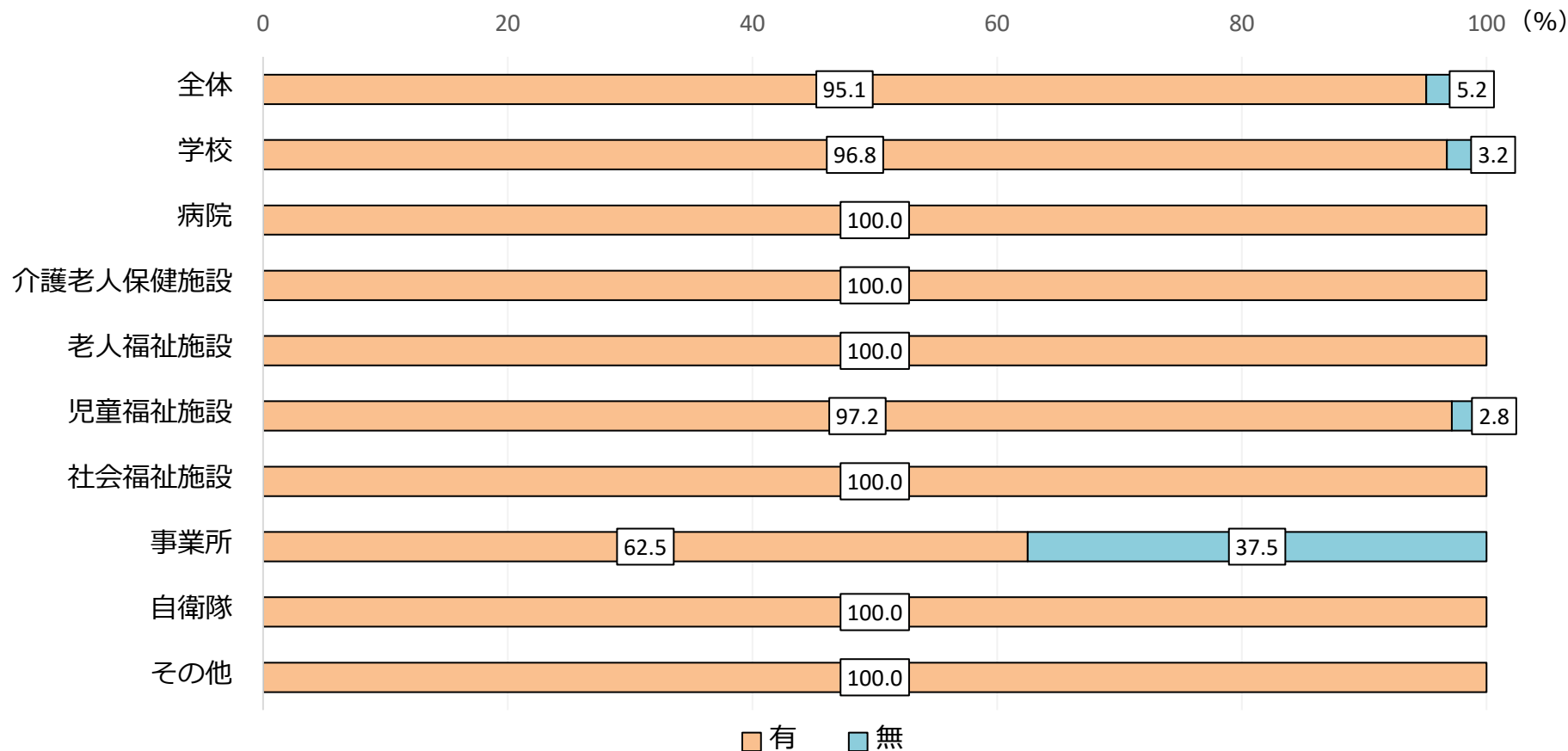
97%の施設で給食に関する理念・目標が設定されていた。



(3)対象者の把握

対象者の健康，栄養状態等を把握している施設の割合

95.1%の施設で対象者の把握がされていた。

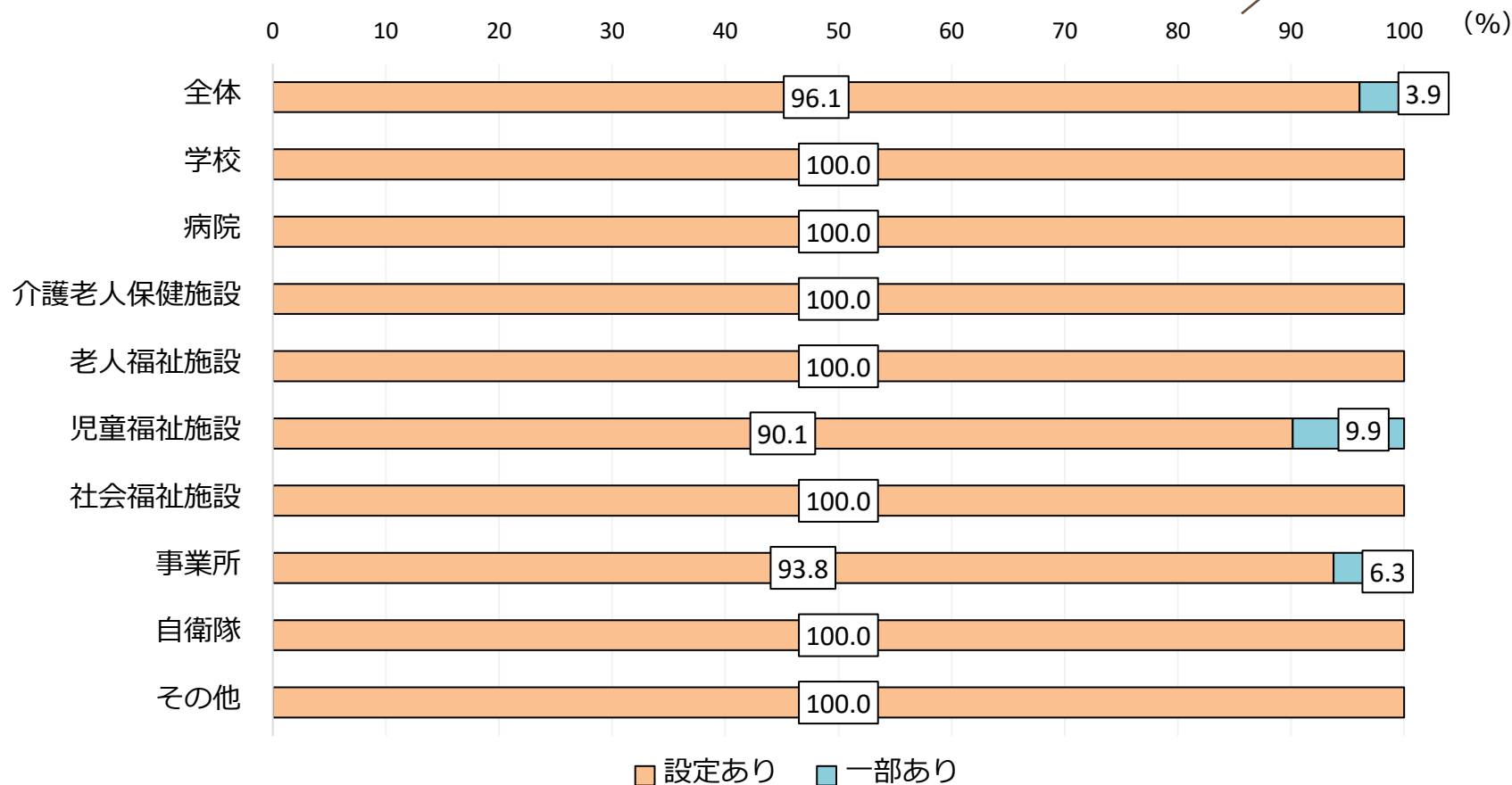


対象者に合わせた栄養管理を行うためには，対象者の身体・健康状態，栄養状態や生活習慣等を定期的に把握することが大切です。

(4) 給与栄養目標量の設定

給与栄養目標量を設定している施設の割合

全施設で給与栄養目標量が設定されていたが、一部の栄養書（炭水化物やビタミン類）について設定のない施設もあった。

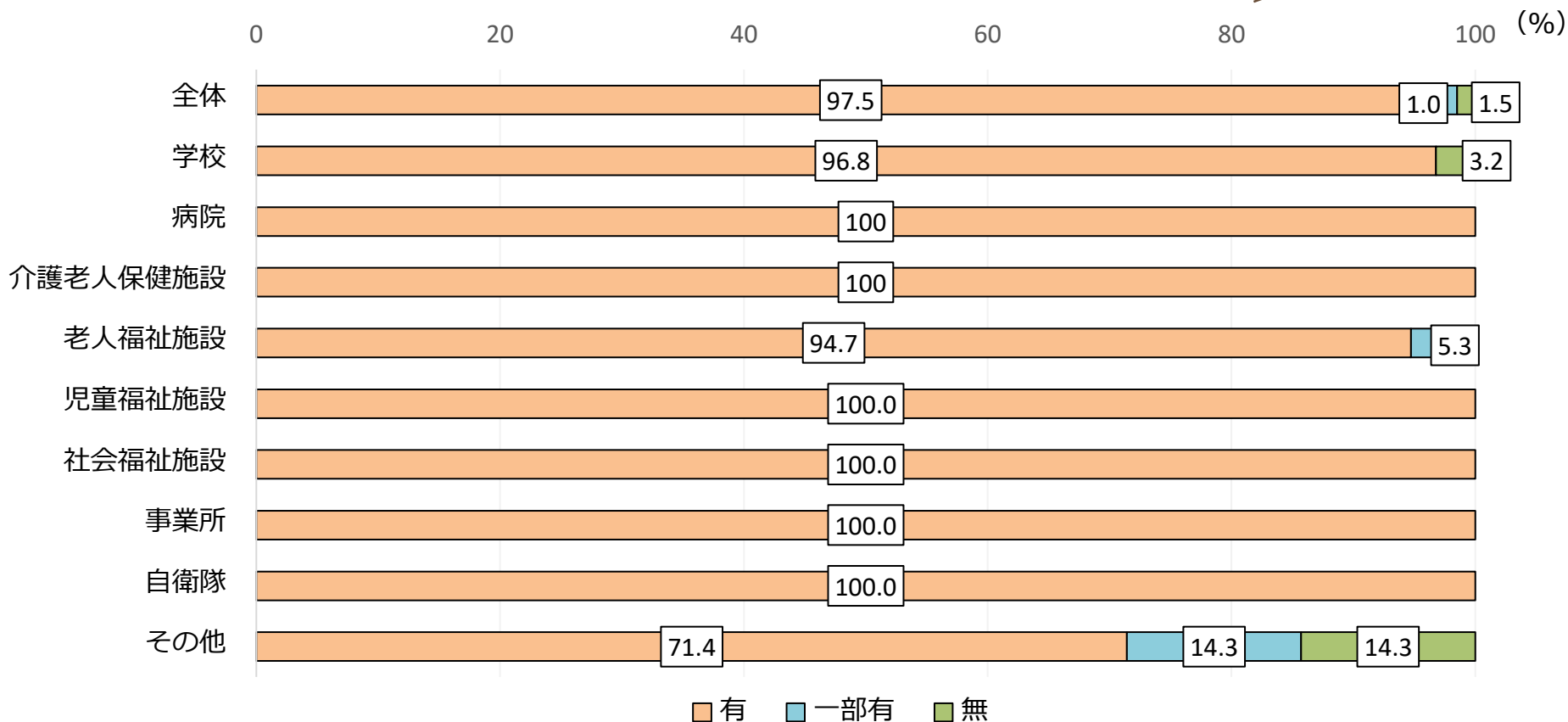


対象者の状況、特性に合った食事を提供するためには、給与栄養目標量の設定が重要です。

(5) 栄養成分表示

栄養成分を表示している施設の割合

97.5%の施設で4成分表示が
されていたが、一部表示がな
い施設もみられた。



【有】… 4成分表示（エネルギー・たんぱく質・脂質・食塩相当量）有

【一部有】… 4成分中一部のみ表示有

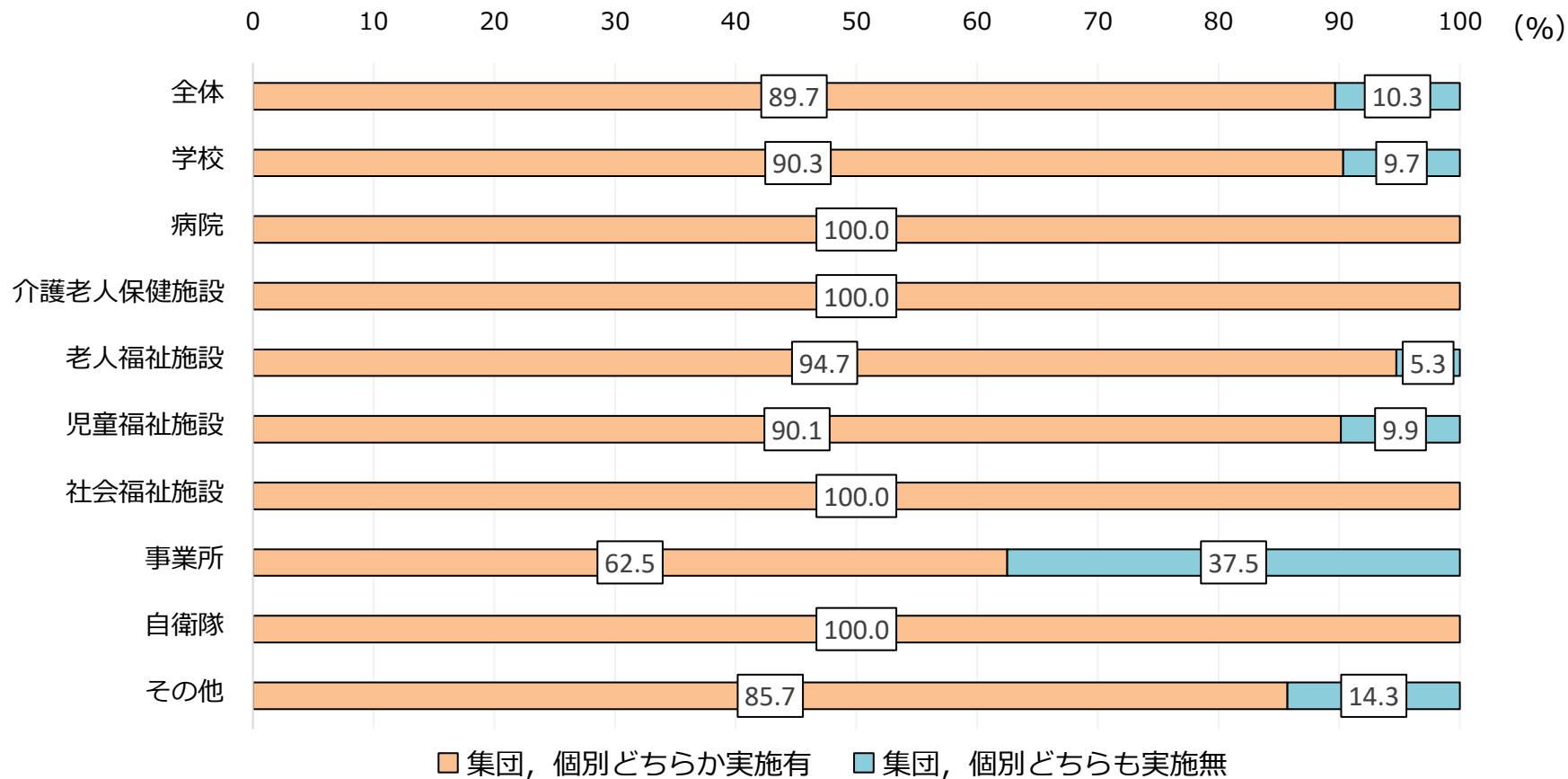


栄養管理の基準（健康増進法施行規則第九条）には、利用者に対して、献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、栄養に関する情報の提供を行うよう示されています。

(6) 摂取量の調査

食事摂取量を把握している施設の割合

9割近くの施設で食事摂取量の把握がされていた。事業所は把握がない施設が多くみられた。

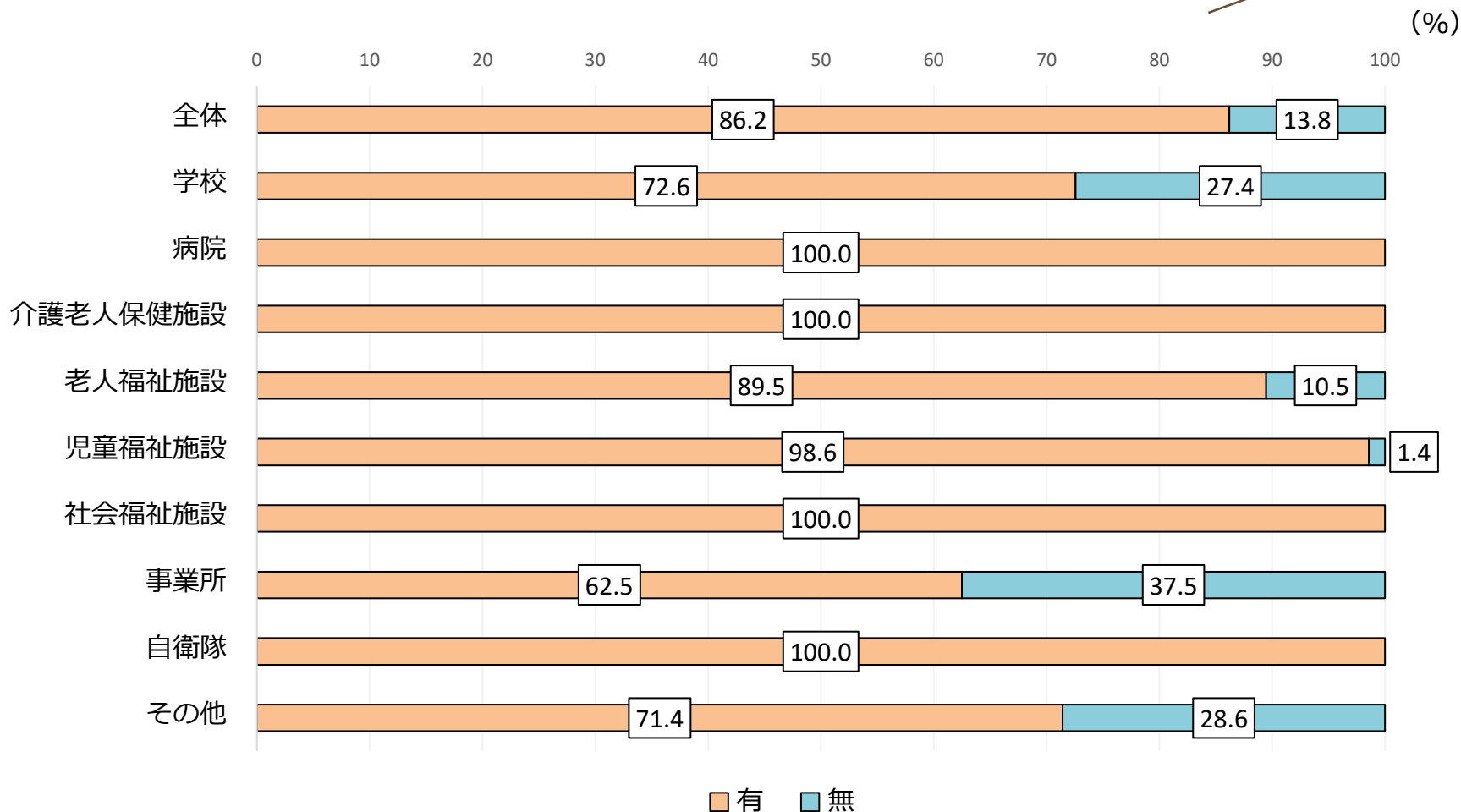


対象者の食事摂取量の把握は、健康状態・栄養状態の維持、もしくは良好に変化しているかを見るため、また献立の見直しや評価をするために必要です。

(7)給食の評価

① 給食に関する会議を実施している施設の割合

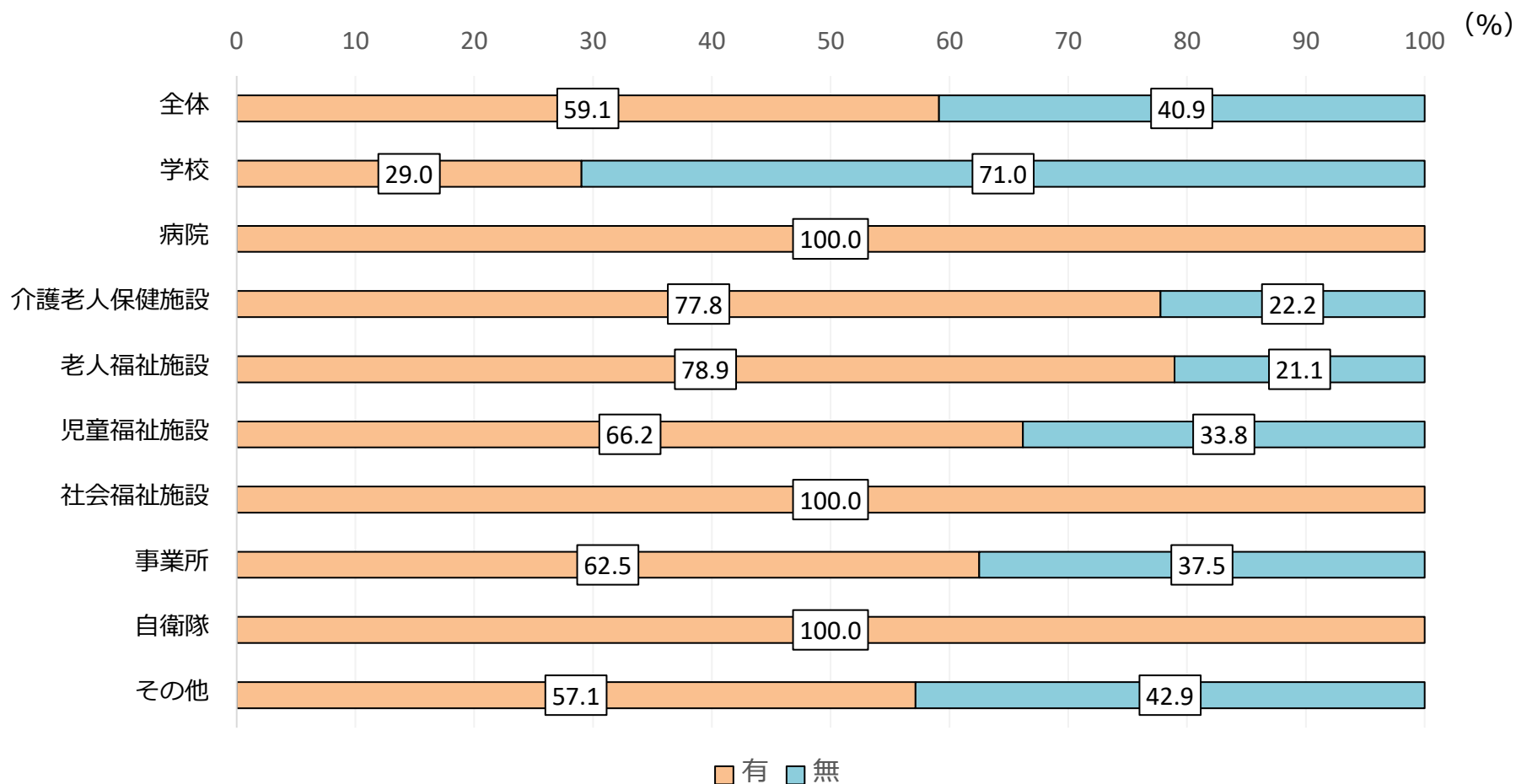
・ 86.2%の施設で給食に関する会議が実施されていた。
児童福祉施設を中心に月1回定期的に実施している施設が多かった。



給食に関する会議を定期的に行い、施設管理者や健康管理担当、関係職員が連携することによって、適切な栄養管理・給食運営を行なうことができます。

② 嗜好調査を実施している施設の割合

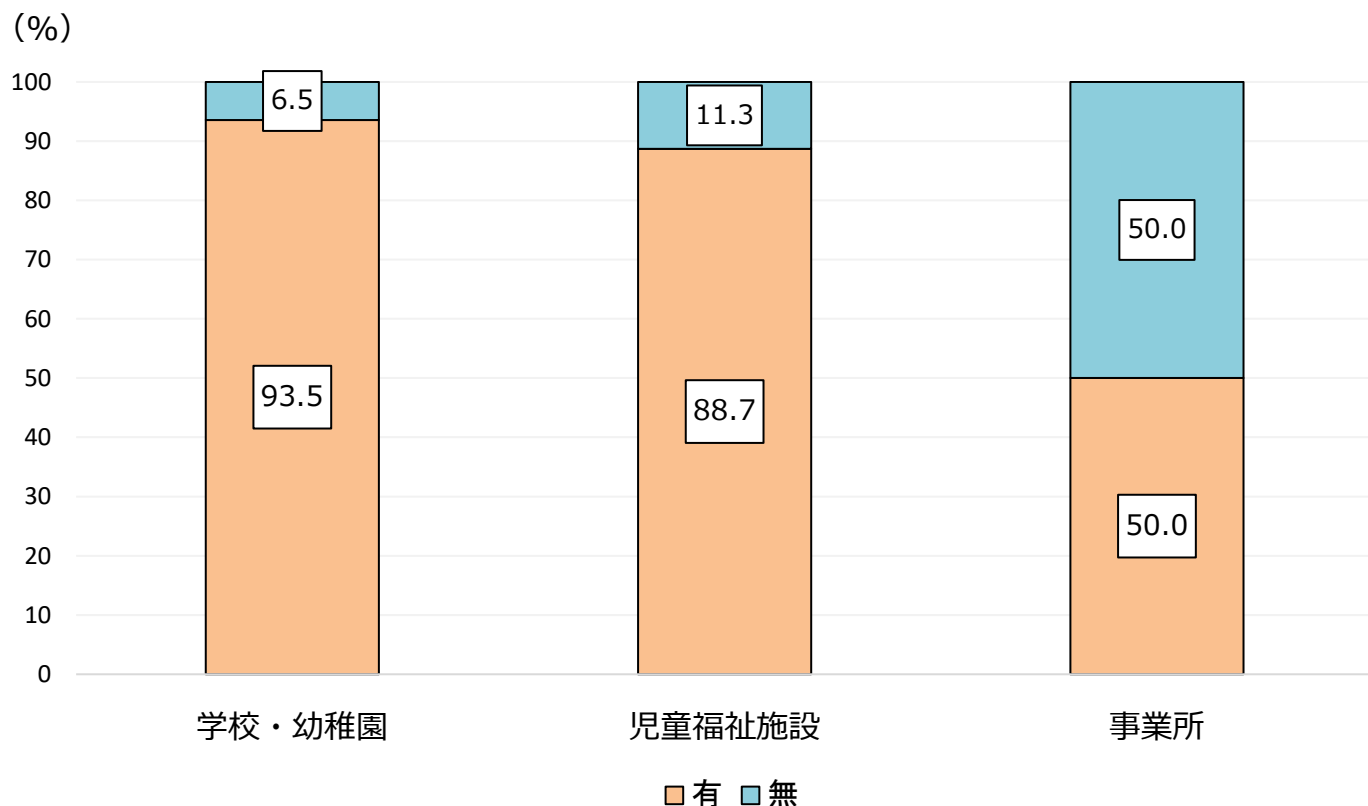
全体の約6割の施設において、嗜好調査が実施されていた。一方で、学校やその他の施設では、嗜好調査を実施していない施設が多い傾向にあった。



給食の評価方法のひとつとして、嗜好調査があります。提供した食事内容について確認し、その結果から課題を抽出し、改善策を見出すことでよりよい給食提供につなげることができます。

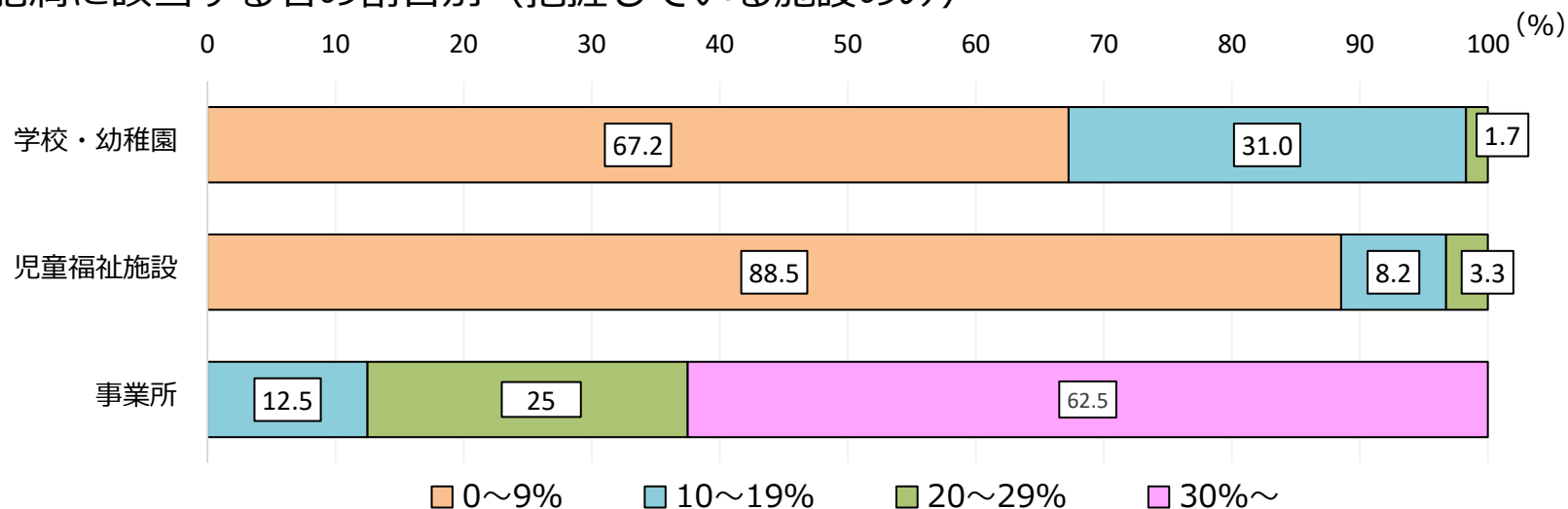
(8) 肥満およびやせに該当する者の割合の把握(対象施設のみ)

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、寄宿舍が該当する

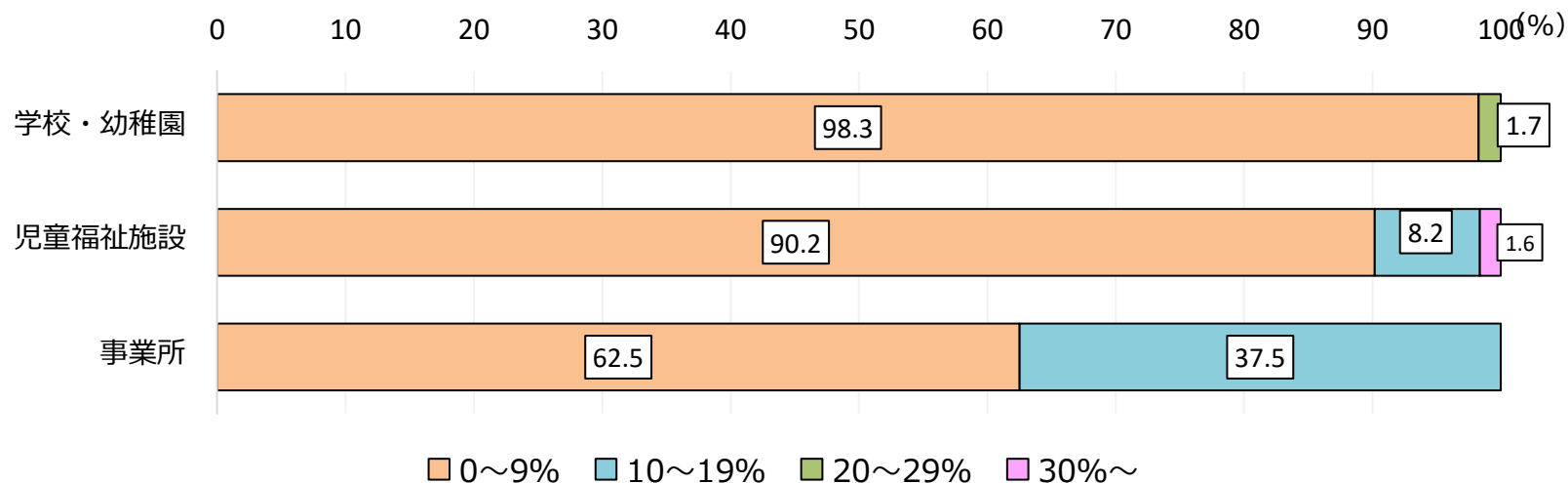


肥満およびやせに該当する者の割合の把握は、学校および児童福祉施設では約9割の施設で実施されていた。一方、事業所においては、把握している施設の割合は約半数にとどまっていた。

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）

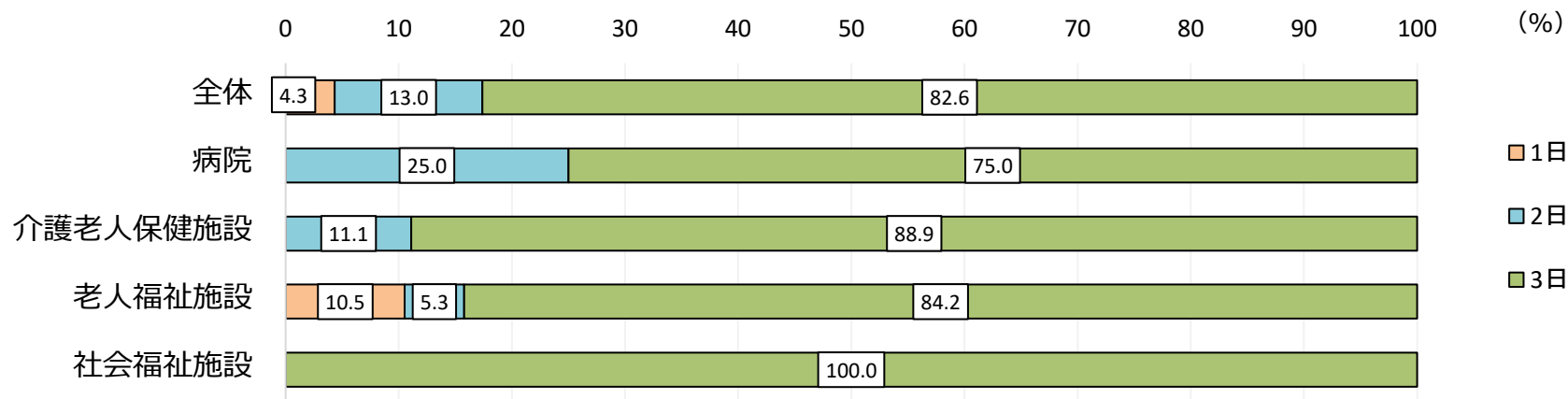


提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にするのが大切です。

(9)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集計した。

① 非常食料整備状況（日数）

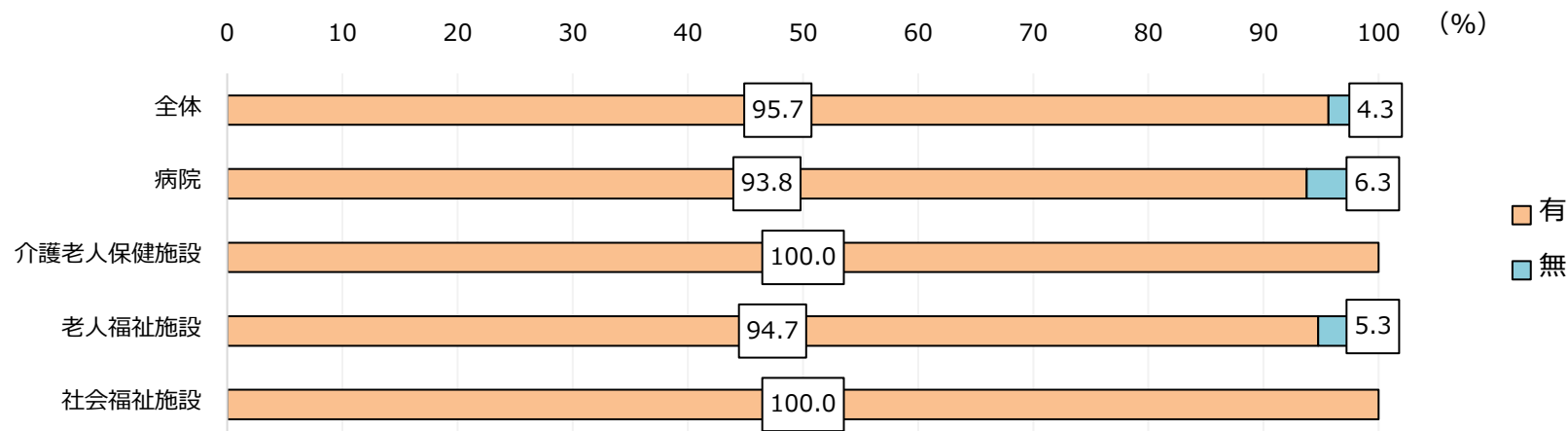


② 水の保管状況（日数）

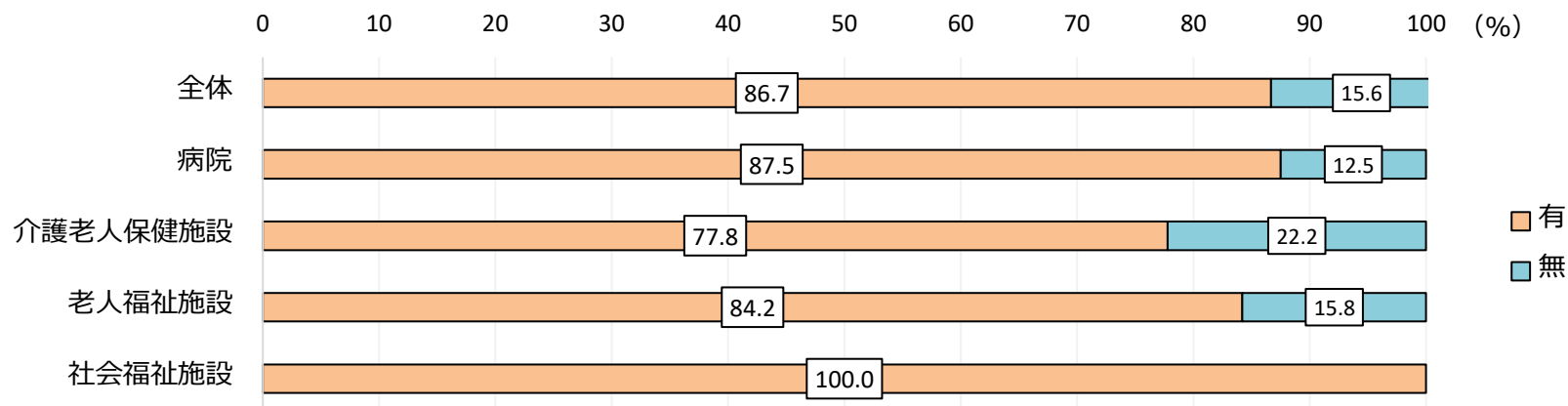


- すべての施設で何らかの備蓄がされており，備蓄品の保有日数については「3日以上」が全体の82.6%と最も多かった。一方で、「1日分」または「2日分」しか備蓄していない施設や，「食料のみ」を備蓄している施設も存在するため，食料・水の両方について最低3日分，可能であれば1週間以上の備蓄が望ましい。
- 非常食の内容としては，ご飯などの主食に加え，レトルト食品や缶詰，野菜ジュースを備蓄している施設が多かった。また，対象者の身体状況や疾患に配慮し，粥や流動食，栄養補助食品などを備えている施設もあった。

③ 災害時給食を提供するために必要な食器・食具の整備状況

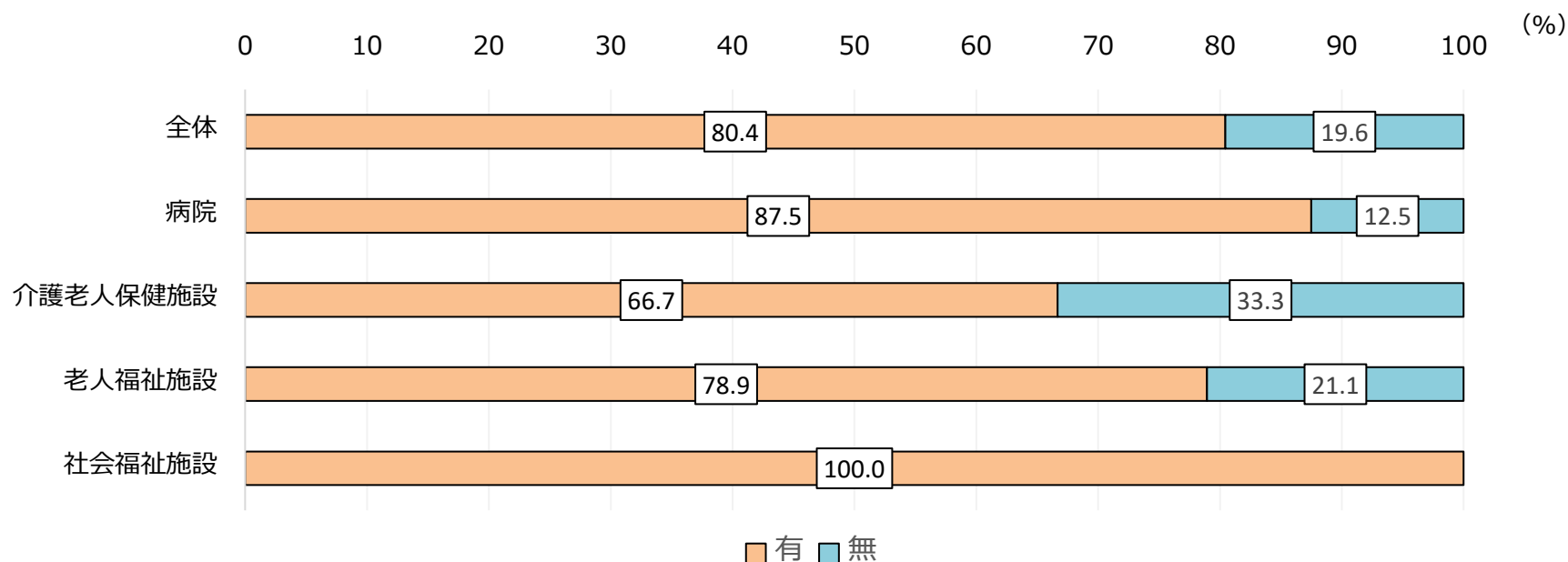


④ 備蓄食品を利用した非常用献立の整備状況



- ・通常の給食において、期限が近い非常食や簡易食器を使用した災害を想定した食事を提供し、災害時の訓練を実施している施設が多くあった。また、取り組みの結果は次回の購入時の参考とされていた。
- ・保存期間の長い非常用食料に加えて、平时に使用している食品を使用し（ローリングストック）非常時の献立に組み入れている施設も多くあった。

⑤ 災害時の給食提供に関するマニュアルの整備状況



- ・災害時のマニュアルについて、多くの施設で整備されてきている傾向にある。
- ・課題としては、給食部門でのみ共有されている場合や、施設全体のマニュアルはあるが給食についての項目がない施設もあるため、施設全体で共有し、災害時の体制づくりの強化が必要である。



災害等発生時、適切な栄養管理を行うためには、平時から食料の備蓄や対応方法の整理など、必要な準備を行うことが大切です。

※災害時の体制整備の確認に 「災害対策セルフチェック表」 をご活用ください。

詳しくは、

柏市 給食施設 災害対策



検索！