

令和5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5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)	169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)	28施設
合 計	197施設

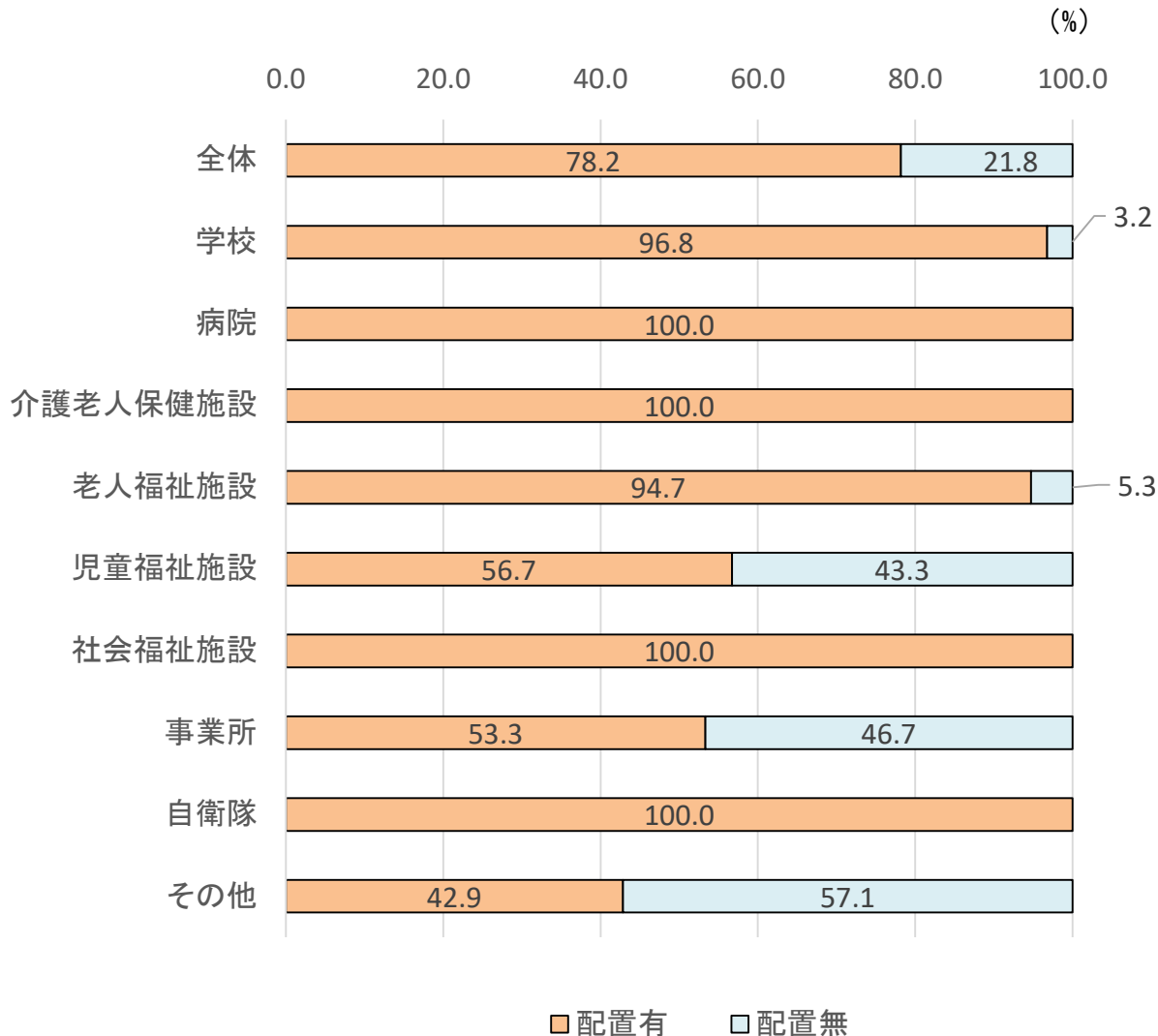
(2) 対象給食施設の内訳

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	31.5%
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		15	7.6%
介護老人保健施設		9	4.6%
老人福祉施設		19	9.6%
児童福祉施設		67	34.0%
事業所・自衛隊		16	8.1%
社会福祉施設		2	1.0%
その他の施設		7	3.6%
合計		197	

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、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設）では、ほとんどの施設で配置されていた。

- 給食施設全体としてみると、未配置の施設は21.8%あるが、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。



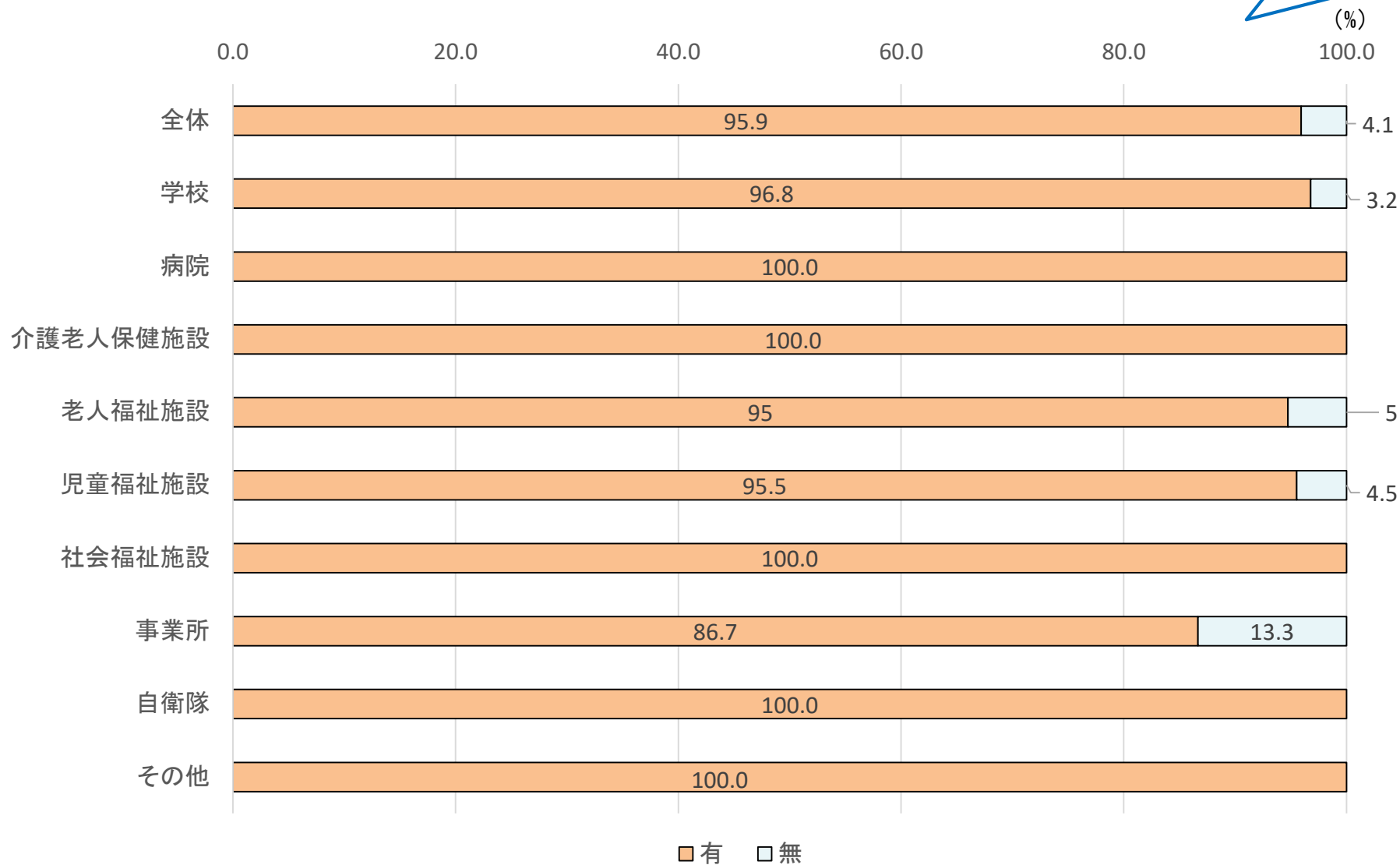
- 健康増進法では、特定給食施設は栄養士または管理栄養士を置くよう努めなければならないと規定されています。

- 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

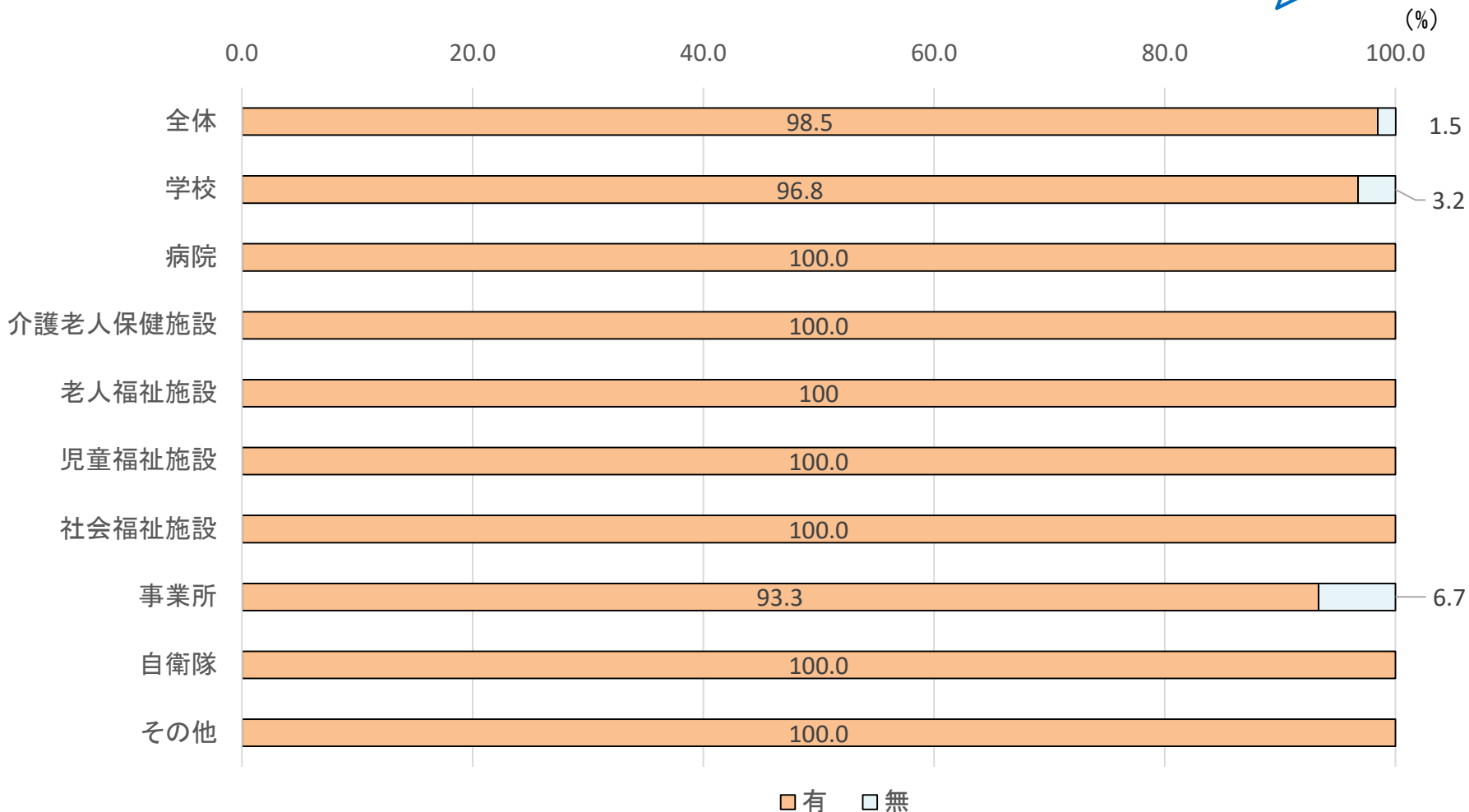
95.9%の施設で給食に関する理念・目標が設定されていた



(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

98.5%の施設で対象者の把握がされていた

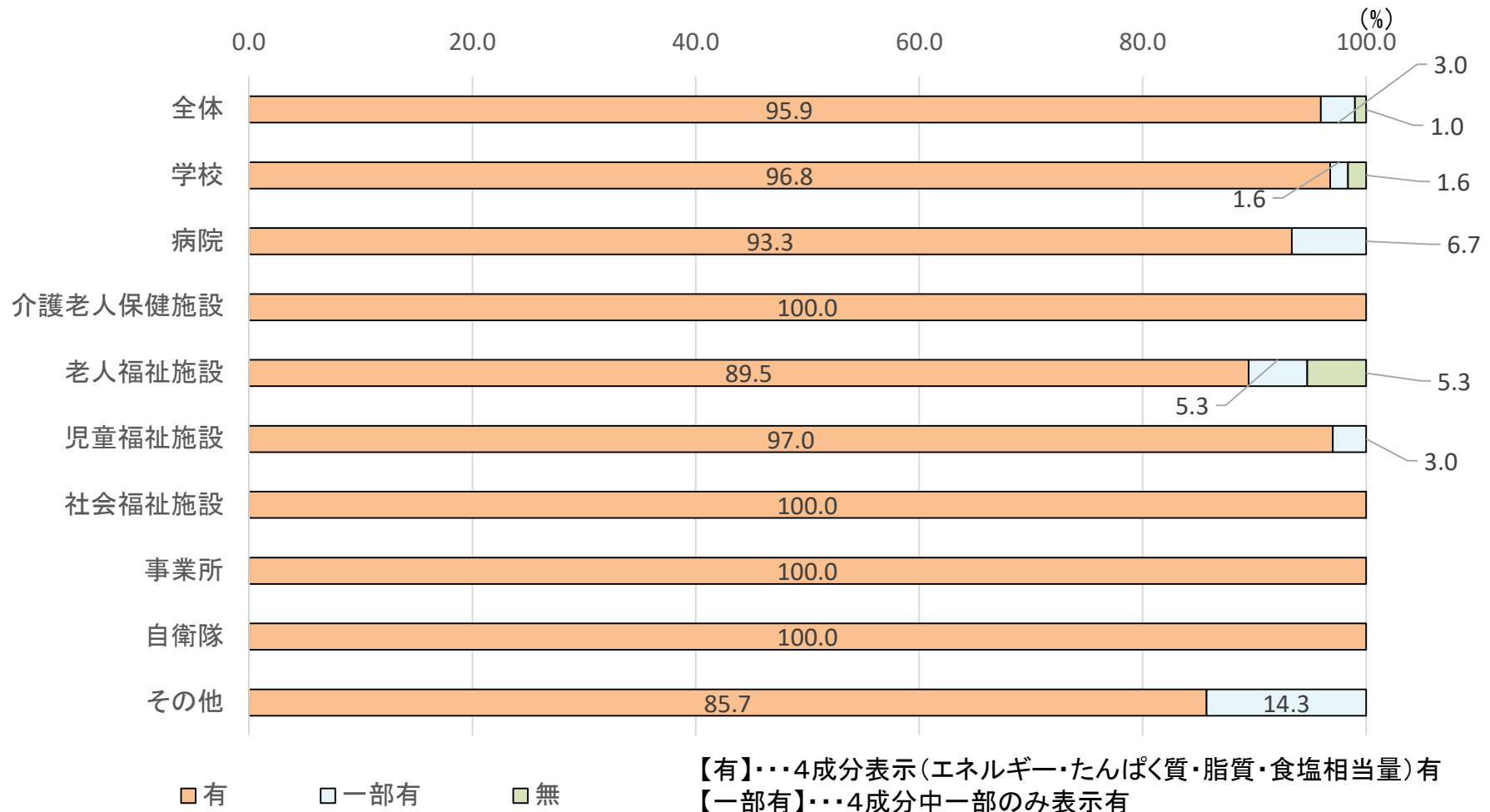


対象者に合わせた栄養管理を行なうためには、対象者の身体・健康状態, 栄養状態や生活習慣等を定期的に把握することが大切です。

(4) 栄養成分表示

栄養成分を表示している施設の割合

95.6%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

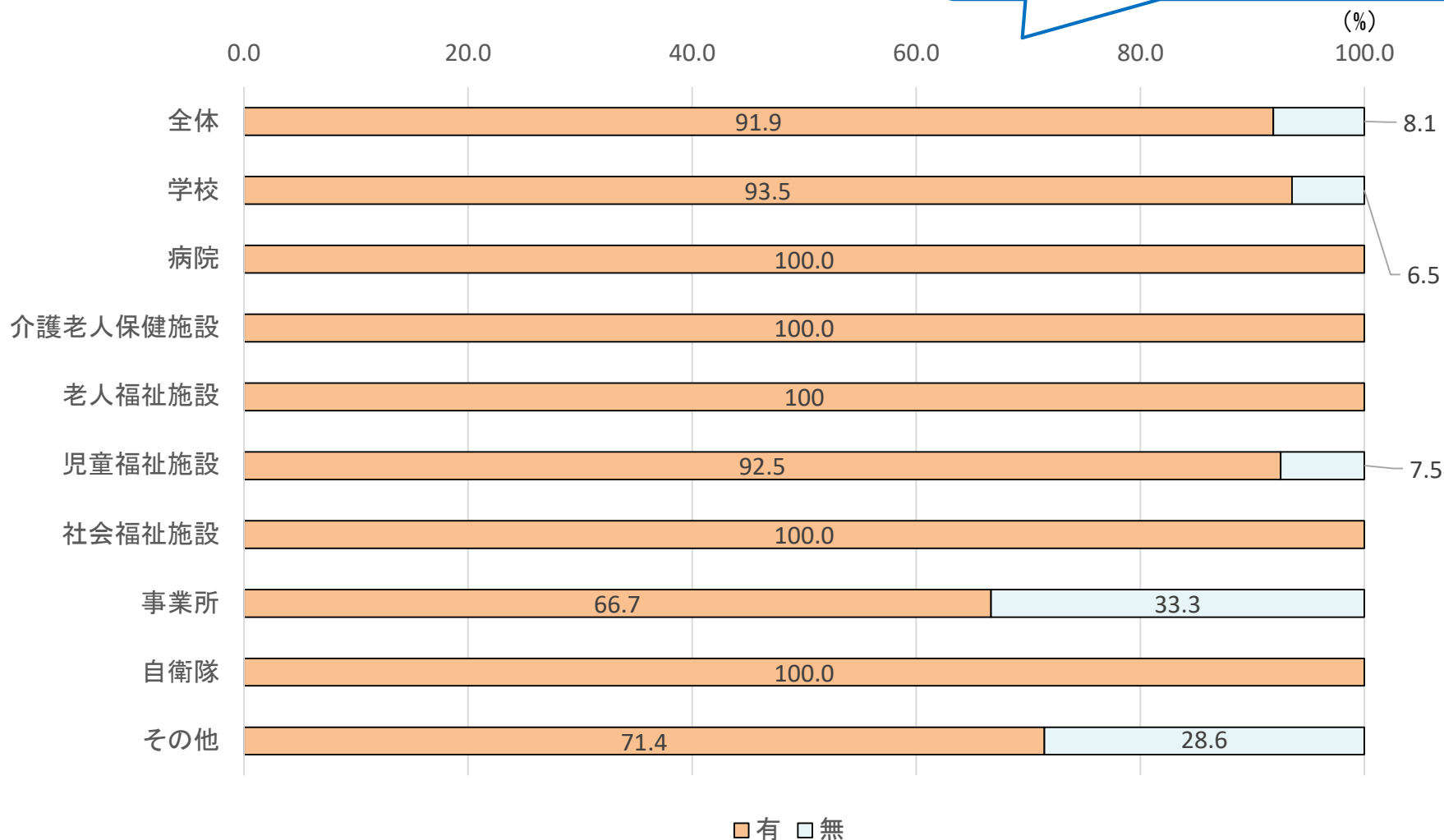


栄養管理の基準(健康増進法施行規則第九条)には、利用者に対して、献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、栄養に関する情報の提供を行うよう示されています。

(5) 摂取量の調査

食事摂取量を把握している施設の割合

傾向として、事業所において食事摂取量の把握がない施設が多くみられた

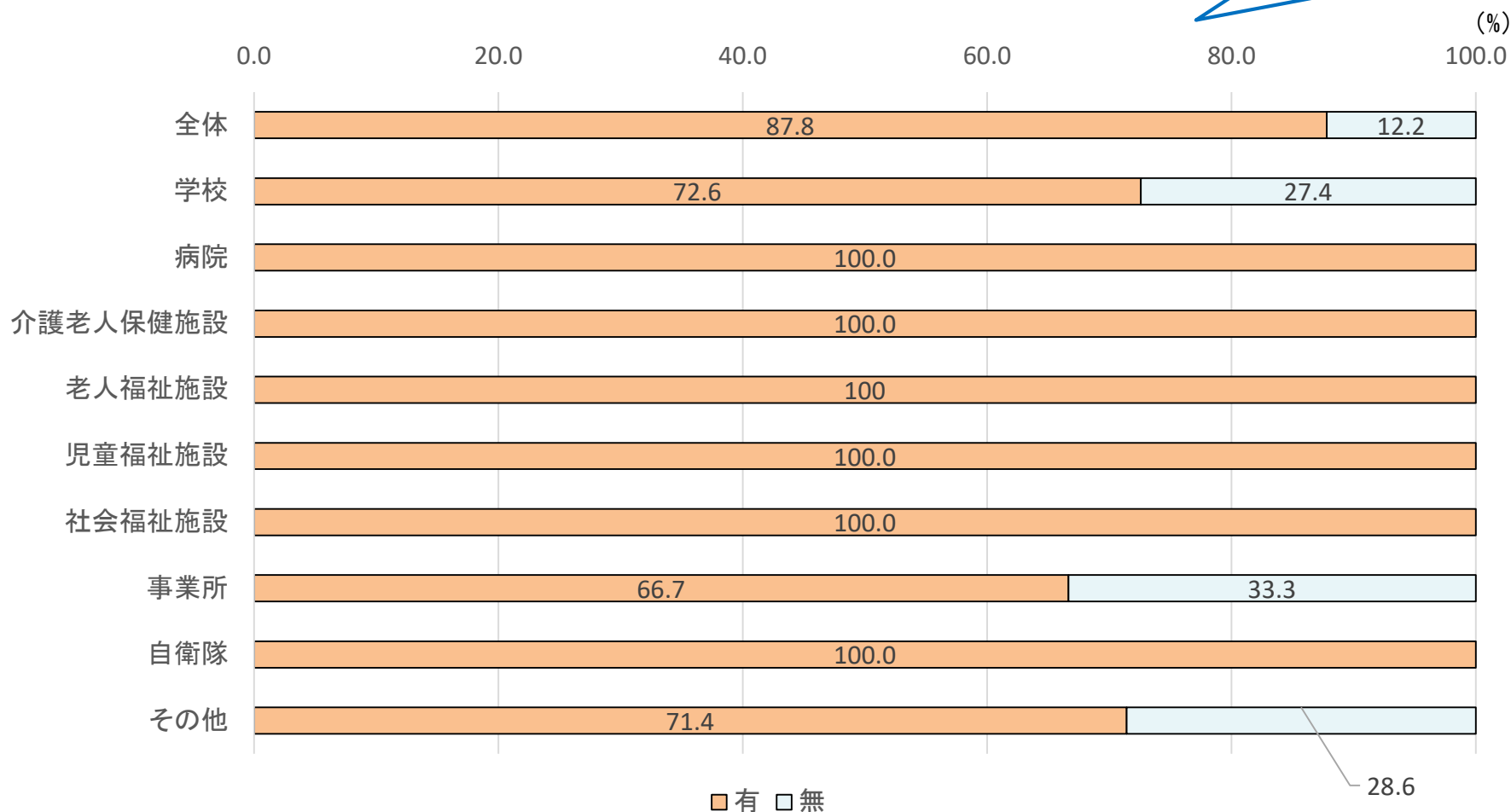


対象者の食事摂取量の把握は、健康状態・栄養状態の維持、もしくは良好に変化しているかを見るため、また献立の見直しや評価をするために必要です。

(6) 給食の評価

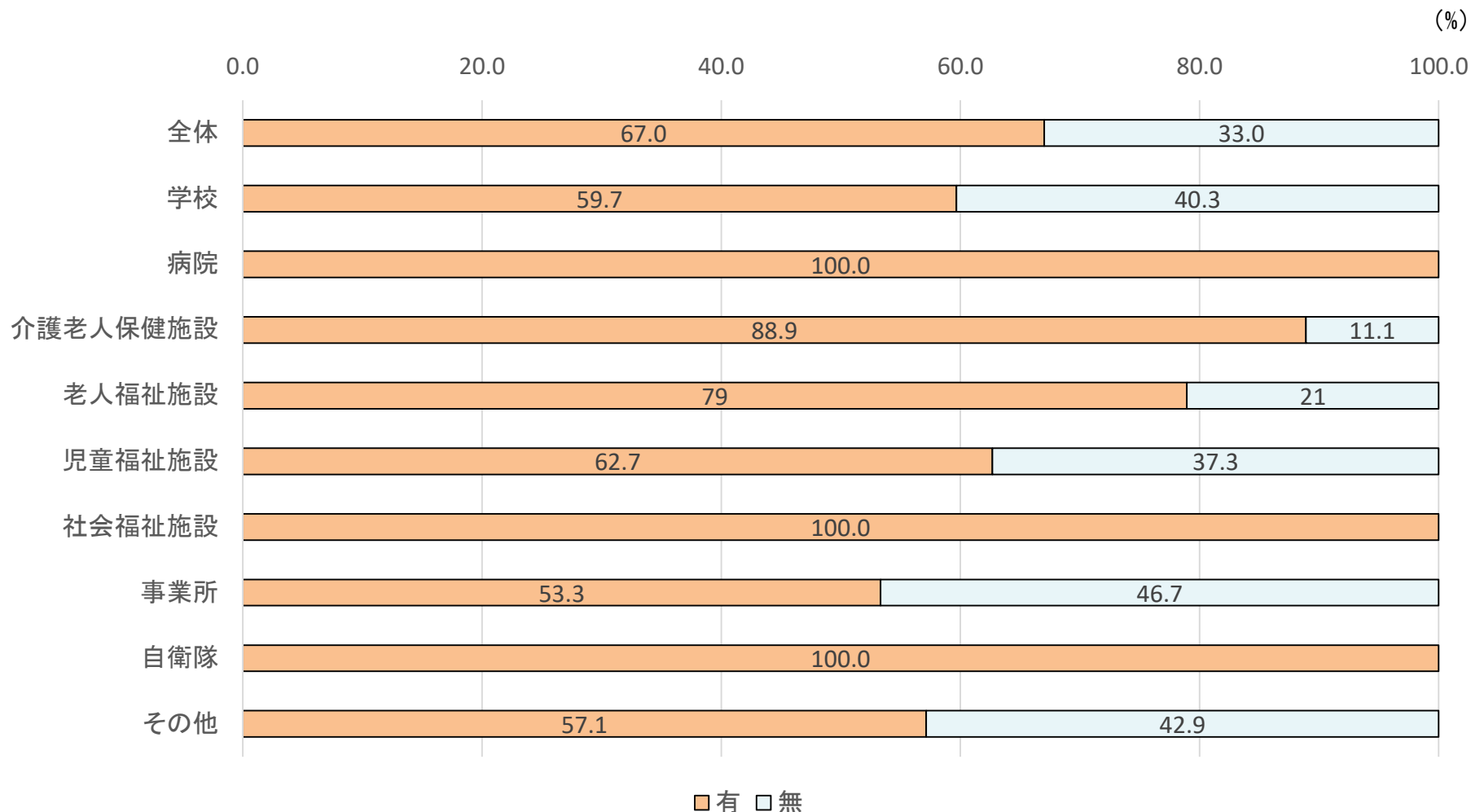
① 給食に関する会議を実施している施設の割合

87.8%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。

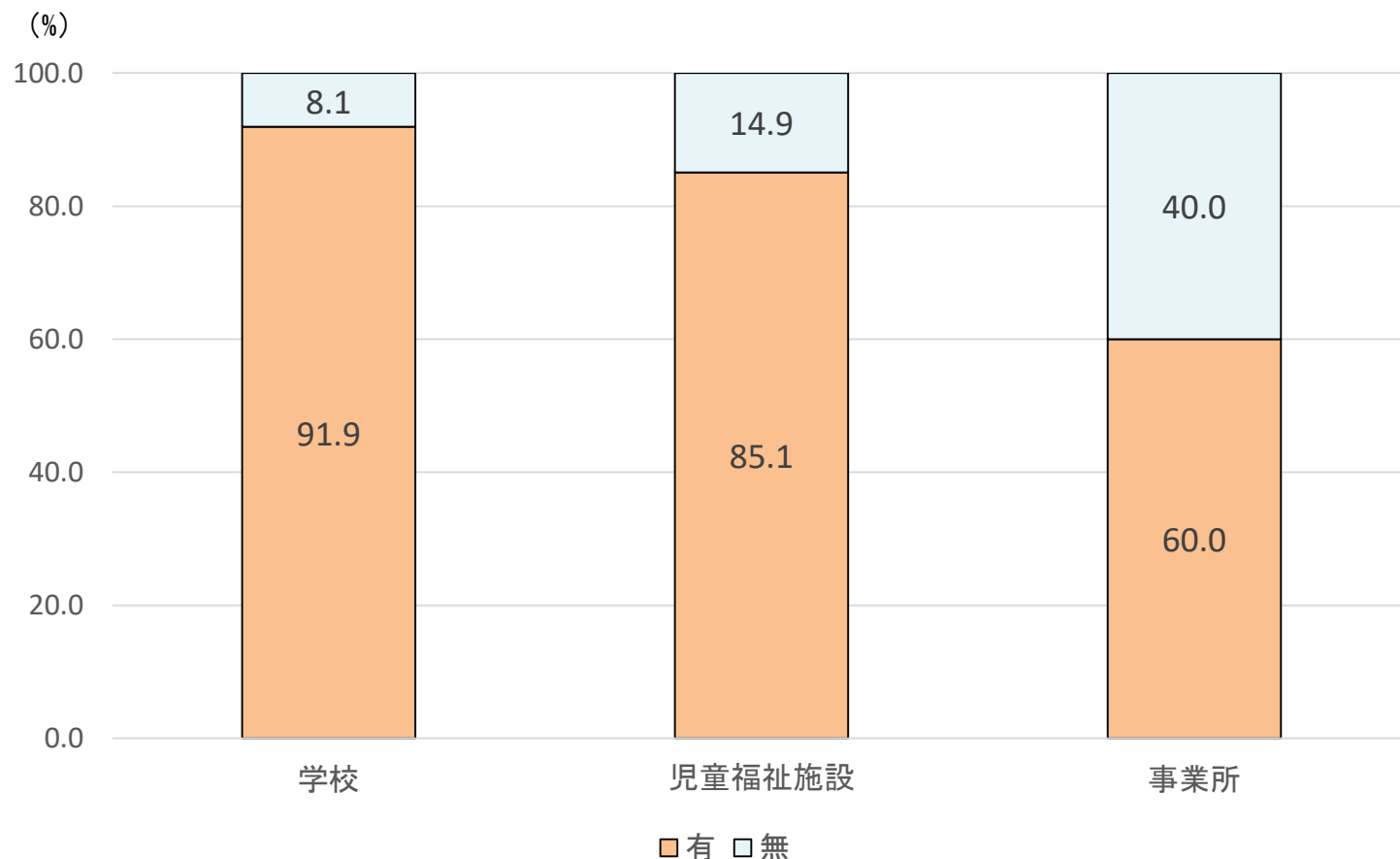
② 嗜好調査を実施している施設の割合



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。

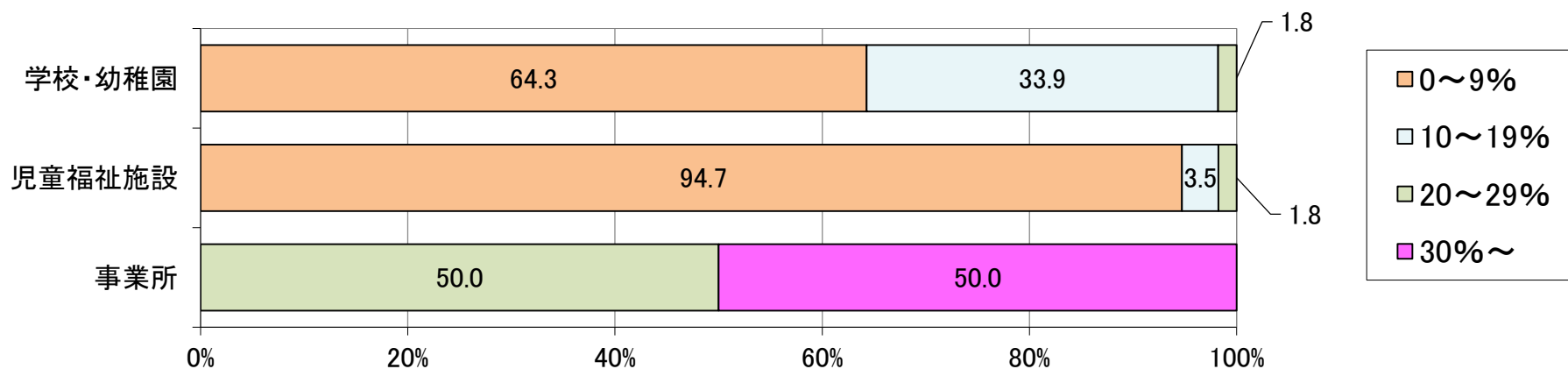
(7) 肥満およびやせに該当する者の割合の把握(対象施設のみ)

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

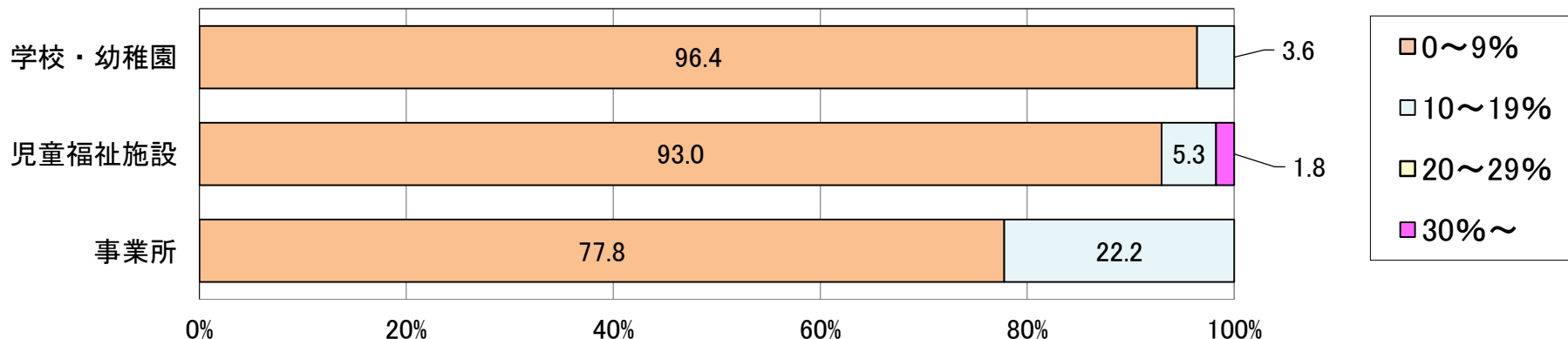


肥満並びにやせに該当する者の割合の把握は、学校、児童福祉施設ではほとんどの施設において実施されているが、事業所では把握の割合が低い

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）

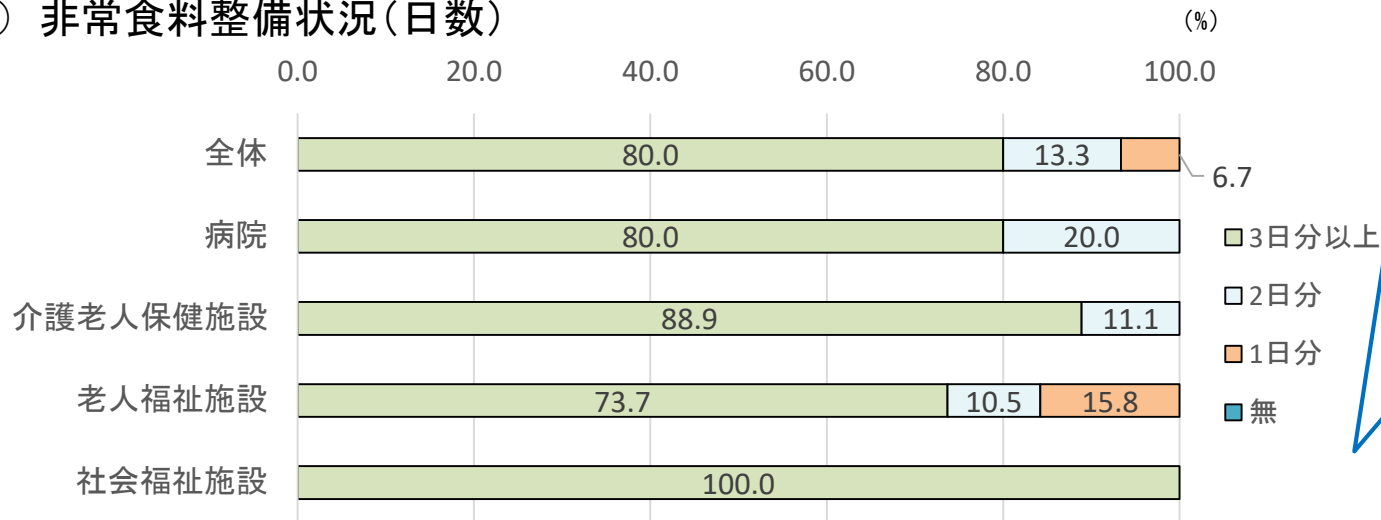


提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にするのが大切です。

(8) 災害時の体制

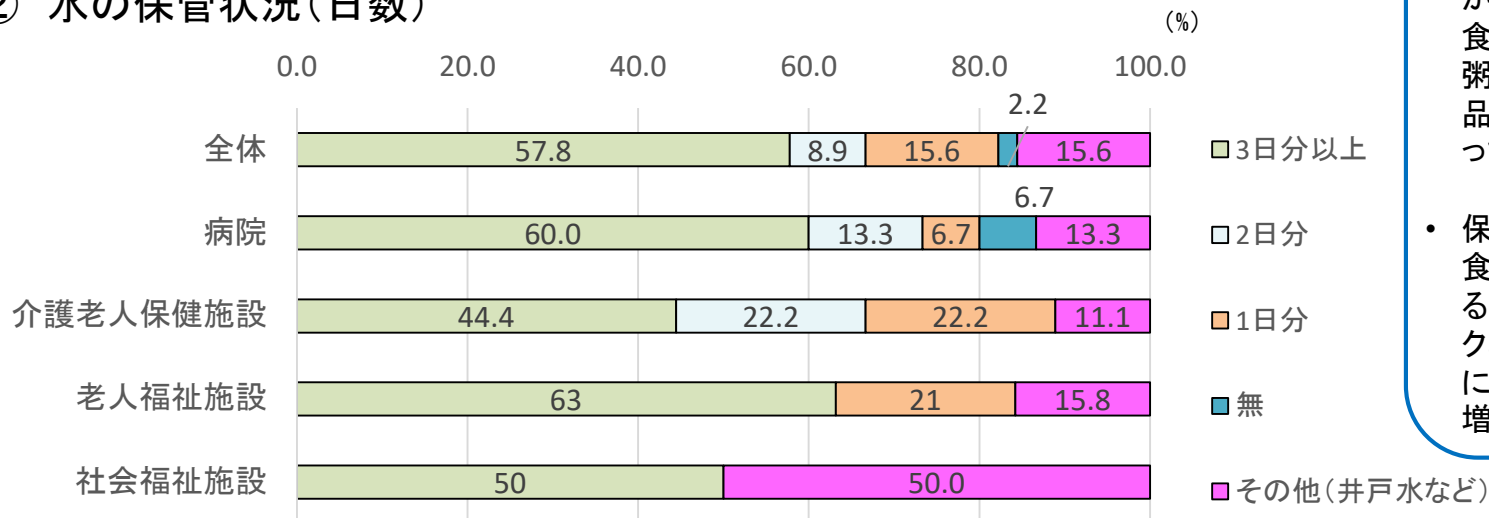
病院, 介護老人保健施設, 老人福祉施設, 社会福祉施設の災害時の体制について集計した。

① 非常食料整備状況(日数)



・ 全施設で何かしらの備蓄を備えていた。しかし備蓄品の保有日数が1日分又は2日分や、「食料のみ」といった施設も存在する。食料, 水ともに最低3日分, できれば1週間以上の備蓄ができることが望ましい。

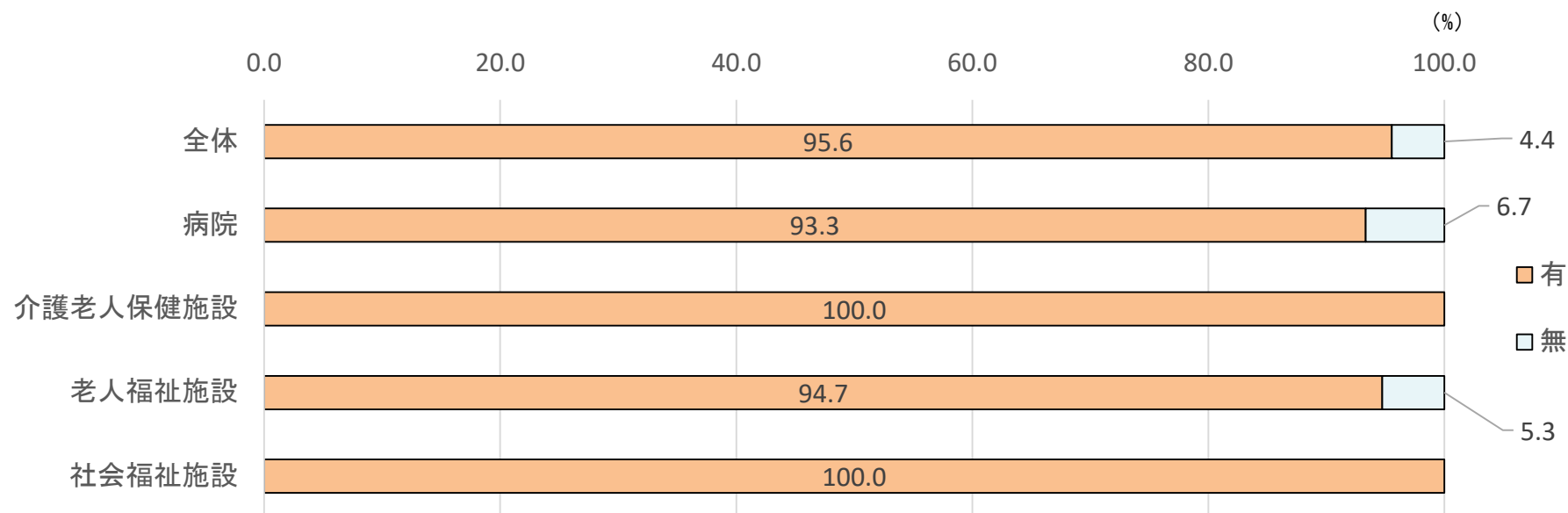
② 水の保管状況(日数)



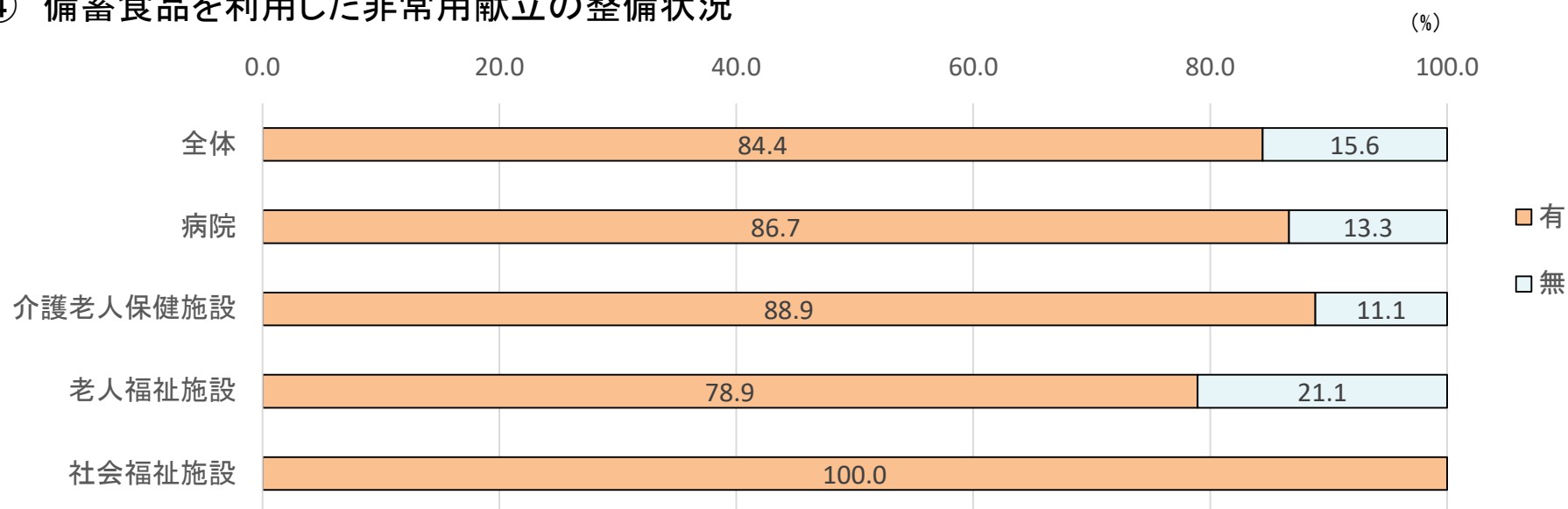
・ 非常食料の内容は, ご飯等の主食をはじめ, レトルト缶詰や野菜ジュースを備蓄している施設が多かった。また, 対象者の食形態や病態に配慮した粥や流動食, 栄養補助食品を備えている施設もあった。

・ 保存期間の長い非常用食料だけでなく, 常時ある食品をローリングストックとして, 非常時の献立に組み入れている施設が増えてきている。

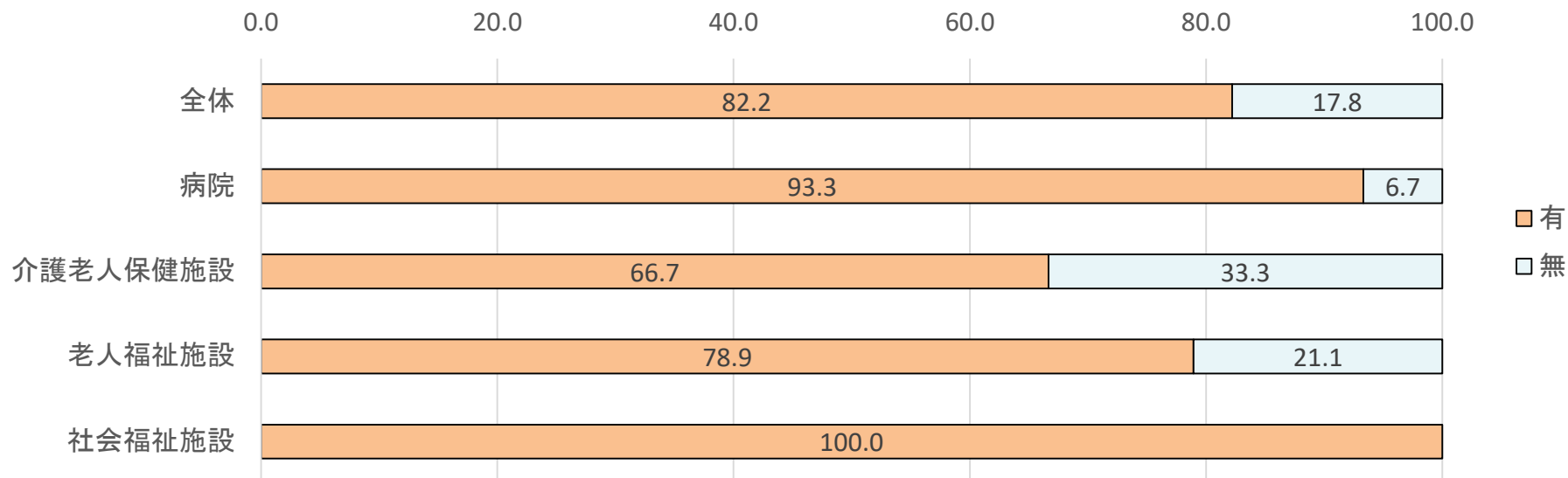
③ 災害時給食を提供するために必要な食器・食具の整備状況



④ 備蓄食品を利用した非常用献立の整備状況



⑤ 災害時の給食提供に関するマニュアルの整備状況



- マニュアルについては多くの施設で整ってきている。しかし、給食部門だけで内容を把握していたり、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った。施設全体で災害時の食事提供について内容を共有することが必要である。
- 実際の給食に、非常食や簡易食器の使用等、災害を想定した食事を提供している施設もあり、課題を見出して次の購入の参考としている。また発電機を実際に使用し災害時に備えている施設もあった。



災害等発生時、適切な栄養管理を行なうためには、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！