

平成 28 年度「給食施設栄養管理状況報告書」結果のまとめ (事業所・寄宿舍・その他)

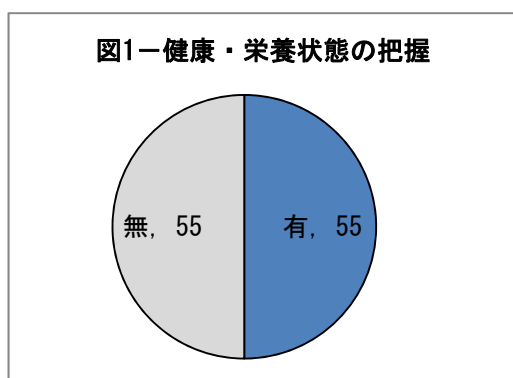
1 施設状況等

施設種別	総数	管理栄養士必置指定施設	1回 300食以上又は1日 750食以上	1回 100食以上又は1日 250食以上	1回 50食以上又は1日 100食以上	1回 20食以上又は1日 50食以上
事業所	89	0	8	27	24	30
寄宿舍	18	1	0	6	4	7
給食センター等	3	1	1	1	0	0
合計	110	2	9	34	28	37

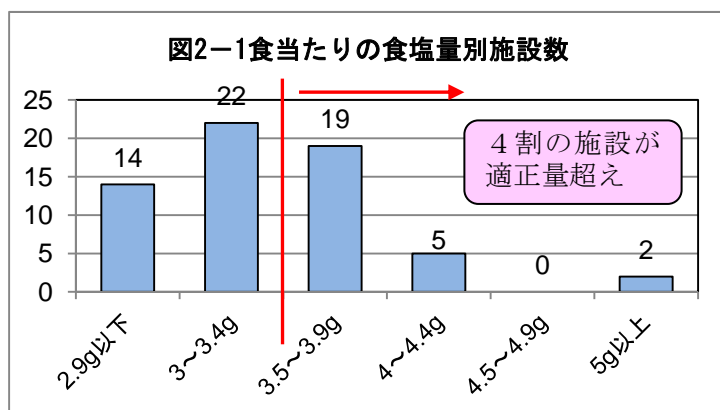
2 施設に所属する管理栄養士・栄養士数 (施設専任者の配置：委託業者栄養士含む)

種別	管理栄養士のみ施設	管理栄養士・栄養士どちらもいる施設	栄養士のみ施設	配置なし	配置率 (%)
事業所	5	2	7	75	15.7
寄宿舍	1	0	5	12	33.3
給食センター等	1	1	0	1	66.6
合計	7	3	12	88	20.0

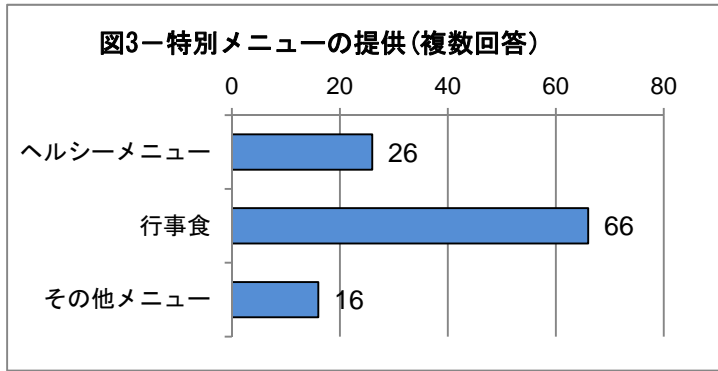
3. 栄養管理状況



- ・給食部門として、給食利用者の健康・栄養状態（体格、有所見等）を把握している施設は半数であった。
- ・把握していない主な利用としては、「健診結果は個人情報のため把握できないため」及び「健康管理部門で把握・指導を行っているため」である。

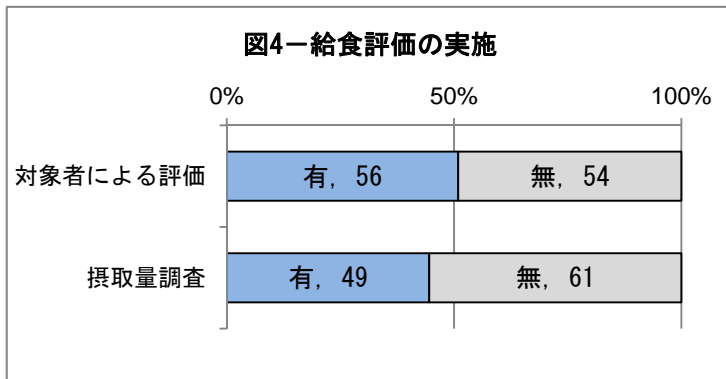


- ・昼食 1 食のみを提供する施設 (62 施設) について集計したところ、26 施設 (41%) で食塩適正量 3.5g 未満を超えていた。
- ・最大食塩量は、1 食当たり 5.5g であった。



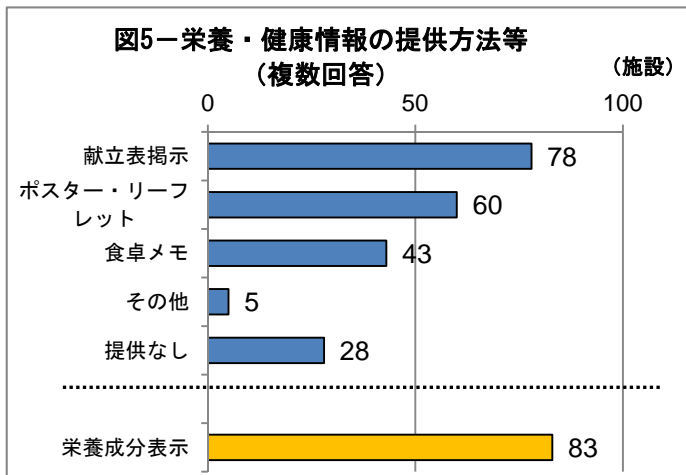
- ・ヘルシーメニューを提供している施設は全体の1/4 (24%) と少ない。
- ・行事食は 60%の施設で提供されていた。
- ・その他メニューの内容は、選択メニュー、限定メニュー、イベントメニュー等である。

4 給食提供の評価等



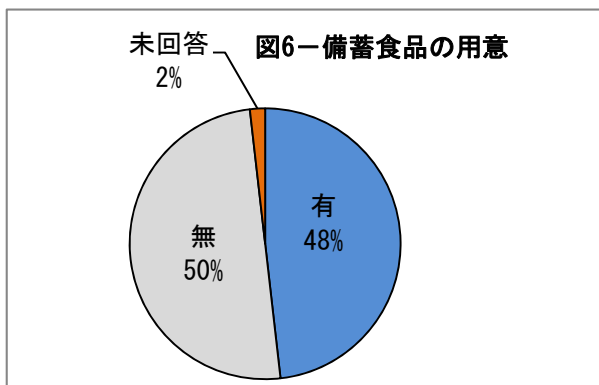
- ・給食利用に対し嗜好調査等を実施し、給食内容の評価を行っている施設は約半数である。
- ・残食調査などにより摂取量の把握を行っている施設は半数以下である。

5 栄養・健康情報の提供



- ・献立表の掲示が一番多く、約 70%の施設で行われている。
- ・食卓メモも約 40%の施設で活用されている。
- ・全く情報提供を行っていない施設が 1/4 あるため、改善が望まれる。
- ・何らかの形で栄養成分を表示している施設は 75%である。

6 危機管理の状況



- ・備蓄食品の用意をしている施設は半数弱と少ない。
- ・新潟市防災計画では、事業所の役割として、物資の備蓄に努めるよう明記しているので、全施設での備蓄推進が望まれる。