

平成30年度「給食施設栄養管理状況報告書」結果まとめ (事業所・寄宿舍・その他)

1 施設状況等

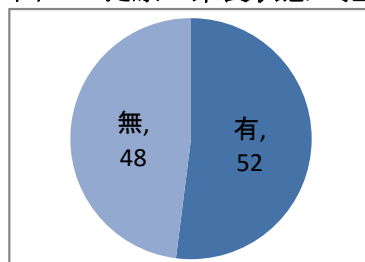
施設種別	総数	管理栄養士 必置指定 施設	1回300食 以上又は1日 750食以上	1回100食 以上又は1日 250食以上	1回50食 以上又は1日 100食以上	1回20食 以上又は1日 50食以上
事業所	80	0	7	21	29	23
寄宿舍	17	1	0	5	3	8
給食センター等	3	1	1	0	1	0
合計	100	2	8	26	33	31

2 管理栄養士・栄養士の配置について（施設専任者の配置：委託栄養士含む）

施設種別	管理栄養士 のみ配置の 施設	管理栄養士・ 栄養士どちら もいる施設	栄養士のみ 配置の施設	配置なし	配置率 (%)
事業所	3	1	5	71	11.3
寄宿舍	1	0	7	9	47.1
給食センター等	1	1	1	0	100
合計	5	2	13	80	20

3 栄養管理状況

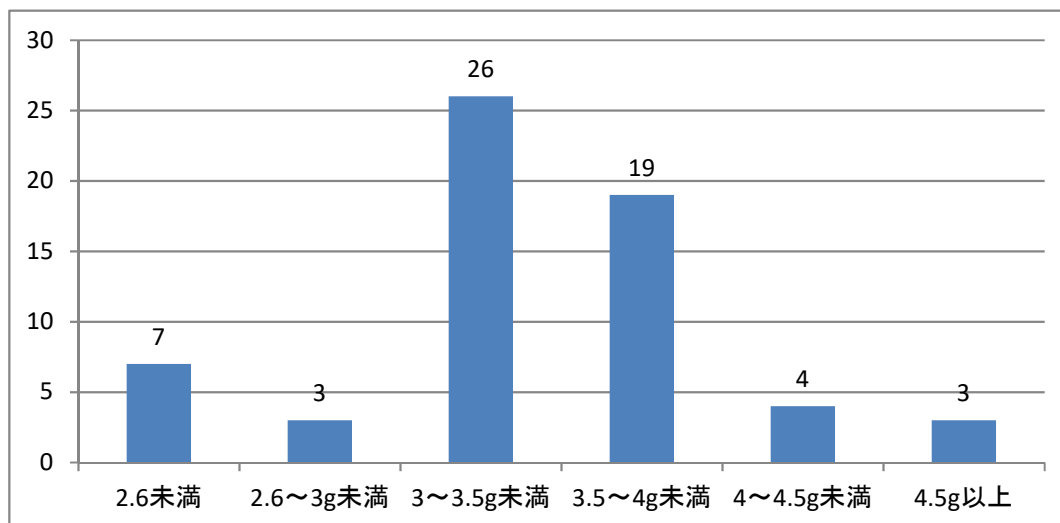
図1. 健康・栄養状態の把握



- ・給食部門として、給食利用者（従業員）の健康・栄養状態（体格・有所見等）を把握している施設は約半数であった。
- ・把握していない理由としては、「個人情報のため」「他部門で把握・指導を行っているため」との回答が多かった。
- ・給食を提供している対象者の健康・栄養状態を把握し、献立内容等に反映させることを目的とする。個人が特定できない形で良いので把握し、給食管理に活かすよう努めていただきたい。

図2. 1食当たりの食塩提供量別施設数

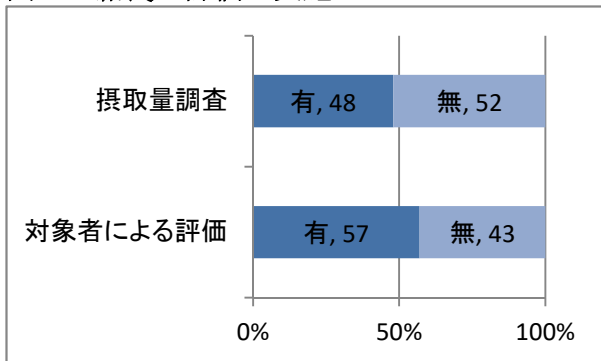
※昼食1食のみを提供する施設（未回答を除く62施設）



- ・食塩摂取の目標量は、男性8g/女性7g（日本人の食事摂取基準2015年版）。これを1食あたりに換算すると、男性2.6g/女性2.3gとなる。
- ・提供量が2.6g未満の施設は7施設（11.3%）であり、平均値は3.5gであった。
- ・最大提供量は5.5gであり、9割近くの施設が目標量を超えていることから、各施設での減塩への取組みが望まれる。

4 給食提供の評価等

図3. 給食の評価の実施



・残食調査などにより摂取量の把握を行っている施設は48%であった。

・給食利用者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57%であった。

・摂取量調査と併せ、嗜好調査を行うことで、日々の給食管理につなげていただきたい。

5 栄養・健康情報の提供

図4. 栄養成分表示を行っている施設

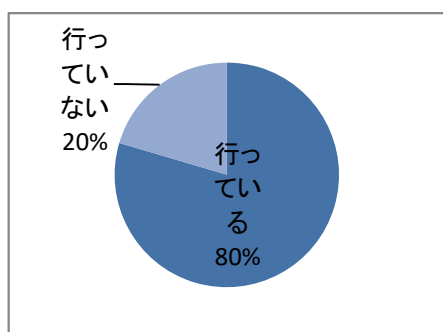
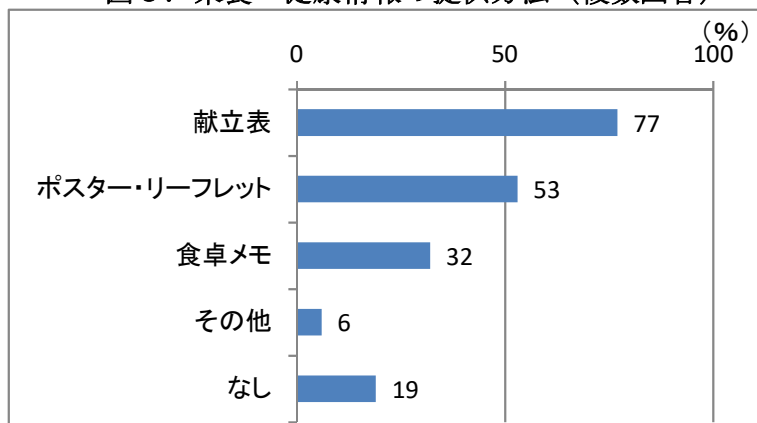


図5. 栄養・健康情報の提供方法（複数回答）



・栄養成分表示は、80%の施設で行われていた。対象者への情報提供として、行っていない施設は積極的に今後表示をしていただきたい。

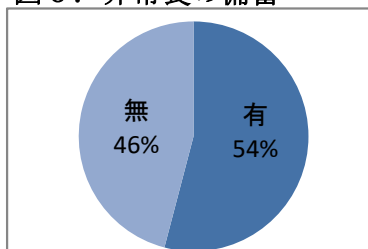
・栄養・健康情報の提供として1番多いものは献立表であり、77%の施設で行われている。

・食卓メモは32%の施設で利用されていた。保健所で配布をしているので、活用いただける施設は積極的に掲示をお願いしたい。

・まったく情報提供を行っていない施設が20%あった。何らかの形での情報提供が望まれる。

6 危機管理の状況

図6. 非常食の備蓄



・非常食の備蓄を用意している施設は53%であった。H29年度は50%であり、ほぼ横ばいの結果となった。

・新潟市防災計画の中では、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。備蓄のない施設は、用意について検討していただきたい。