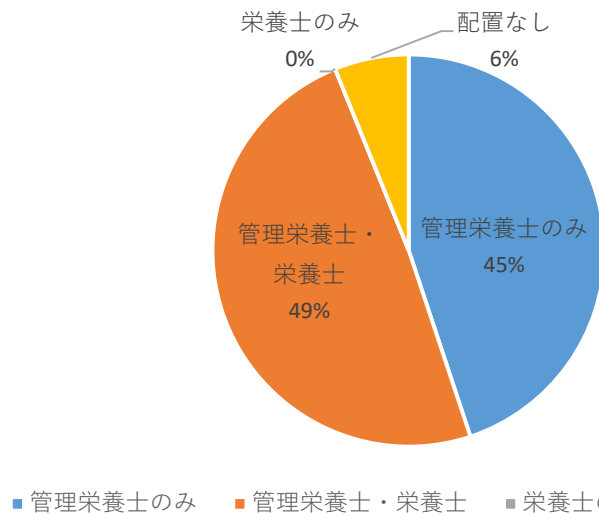


令和7年度「給食管理栄養管理状況報告書」結果のまとめ（病院・診療所）

1. 管理栄養士・栄養士の配置状況



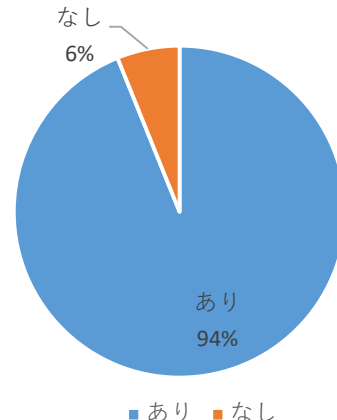
配 置	施設数
管理栄養士のみ	22
管理栄養士・栄養士 どちらも	24
栄養士のみ	0
配置なし	3
合計	49

※市内「指定施設」13施設、全てに管理栄養士配置。「指定施設」とは、医学的な管理を必要とする者に食事を提供する特定給食施設であって、継続的に1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給するもの、またそれ以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に1回500食以上又は1日1500食以上の食事を供給するもののうち、都道府県知事が指定している施設をいう。

2. 対象者による給食評価の実施状況

・給食評価 実施の有無

嗜好調査、食事内容調査、食環境調査のほか、
聞き取り調査、満足度調査、意見箱



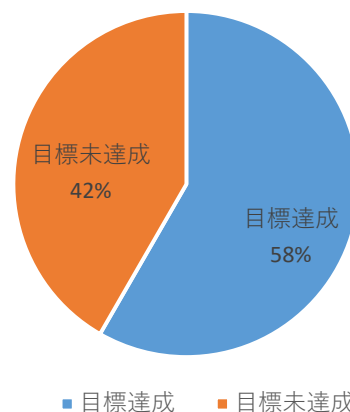
3. 塩分（食塩相当量）の給与量

（3食提供施設で1日7.5g未満とした場合）

【参考】日本人の食事摂取基準（2025年版）

ナトリウムの食事摂取基準（食塩相当量（g/日））

目標量 18～75歳以上 男性 7.5g未満/日
女性 6.5g未満/日



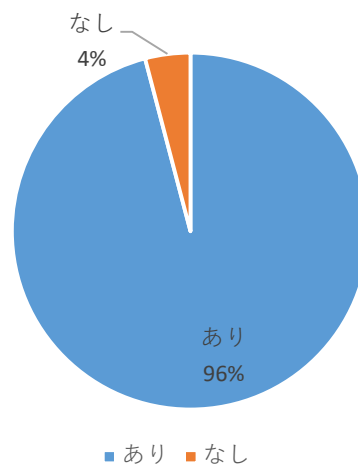
* 対象 48 施設

4. 健康・栄養情報の提供方法

・献立掲示・配布、ポスター・リーフレット、給食だよりのほか

その他情報提供方法、内容

体組成測定結果	デジタルサイネージ（電子看板）
SNS	サンプル配布
カード配布	NST だより
宅配弁当の情報誌	広報誌、インターネット
レシピ	



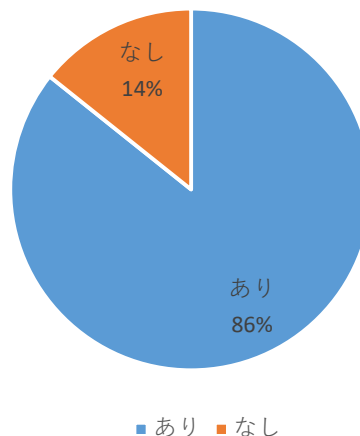
5. 栄養成分表示

・栄養成分表示の有無

98%の施設で栄養成分表示を行っている。

栄養成分表示を行っている施設のうち、

4 項目（エネルギー、たんぱく質、脂質、食塩）以上の表示の有無



6. 非常災害対策

・マニュアルの整備、非常食の備蓄、非常食献立の有無

ほぼすべての施設で、上記の対策を実施している。

* 非常災害時の備えについて

災害発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害発生時に備え、食糧の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努める必要がある。