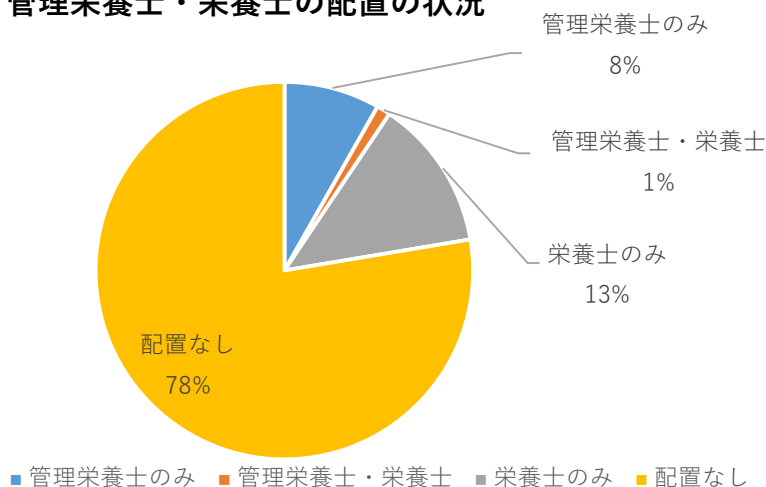


令和6年度「給食管理栄養管理状況報告書」結果のまとめ

(事業所・寄宿舍・その他)

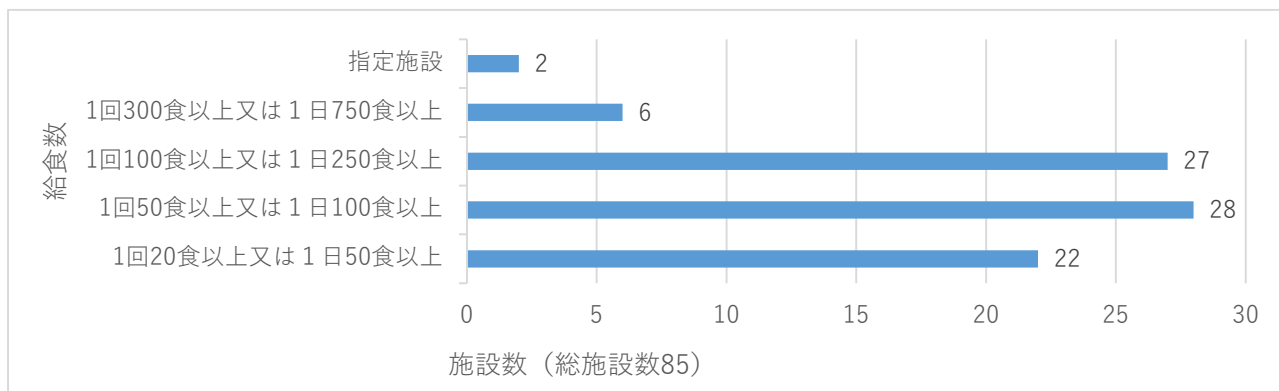
1. 管理栄養士・栄養士の配置の状況



配 置	施設数
管理栄養士のみ	7
管理栄養士・栄養士	1
栄養士のみ	11
配置なし	66
合計	85

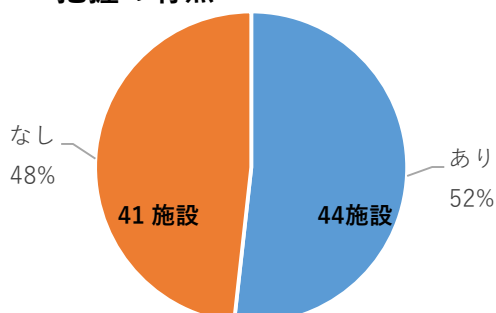
2. 施設状況等

施設種別	総数	1回500食以上 又は1日1500食以上	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	66	0	5	22	22	17
寄宿舍	16	1	0	5	5	5
その他	3	1	1	0	1	0
合 計	85	2	6	27	28	22



3. 健康・栄養状態の把握

・把握の有無

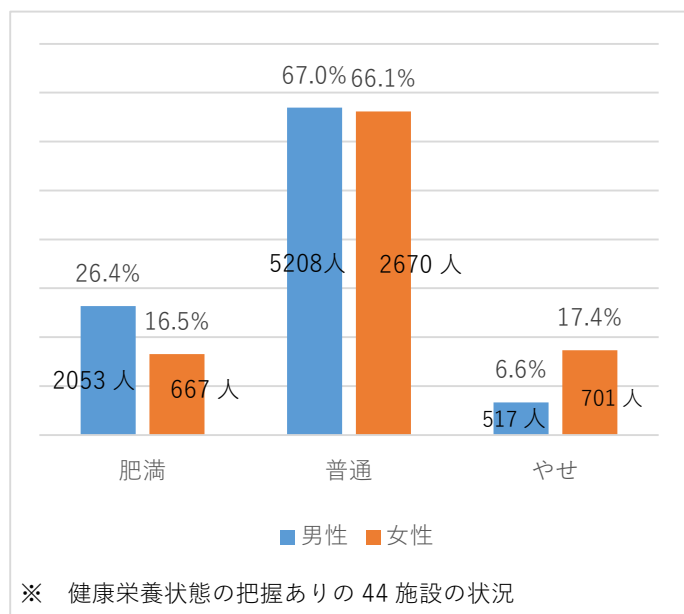


・給食利用者の健康・栄養状態を把握している施設は、44施設と約半数である。

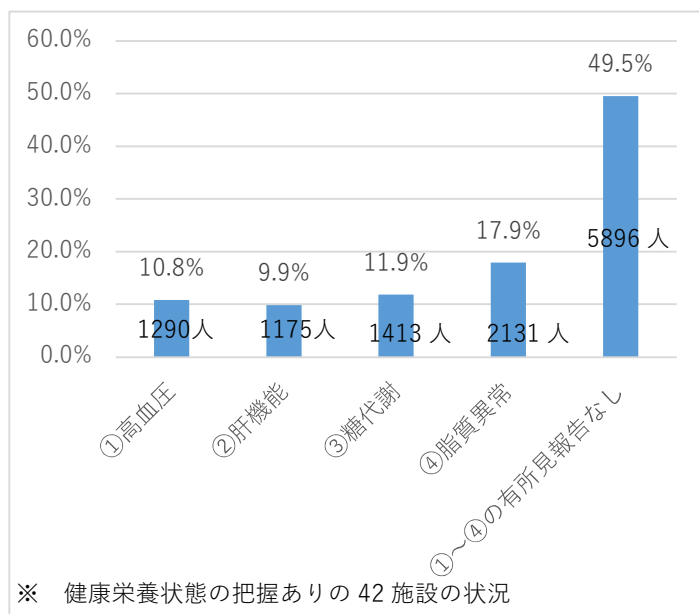
・「把握なし」の理由は、「個人情報のため」「専門部署で把握・指導を行っているため」等の回答が多い。

・給食を提供している対象者の健康・栄養状態の把握により、全体の傾向把握し、献立内容等に反映させることが、給食を通して、健康教育に関する支援、健康づくりの推進となる。健康に配慮した食事を食べることで健康を維持・増進できる環境が整うことが重要である。

・男女別の体格区分（肥満・普通・やせ）

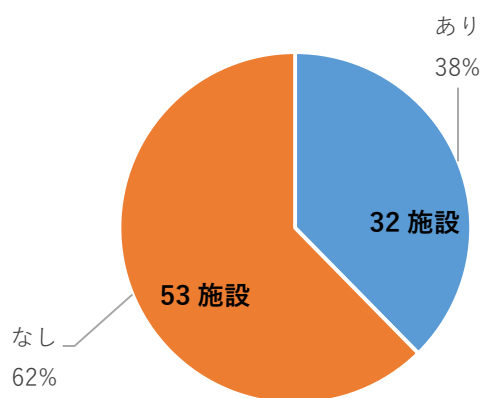


・有所見者の割合

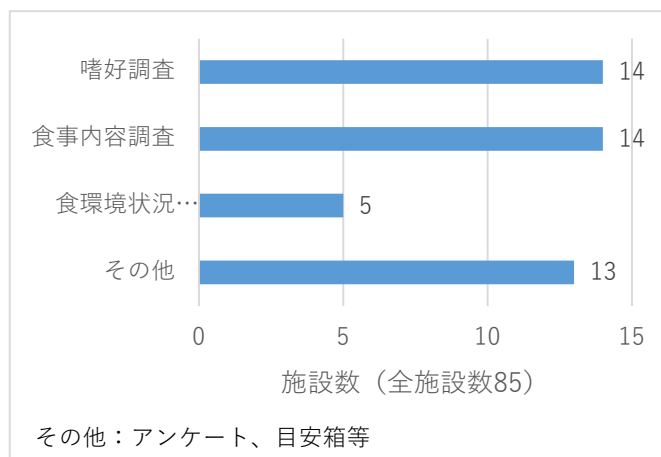


4. 対象者による給食評価の実施状況

・調査実施の有無

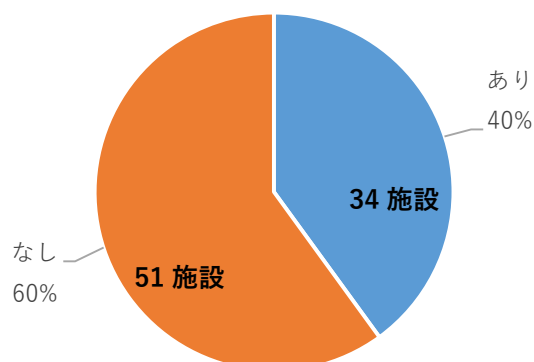


・調査内容別件数（複数回答あり）

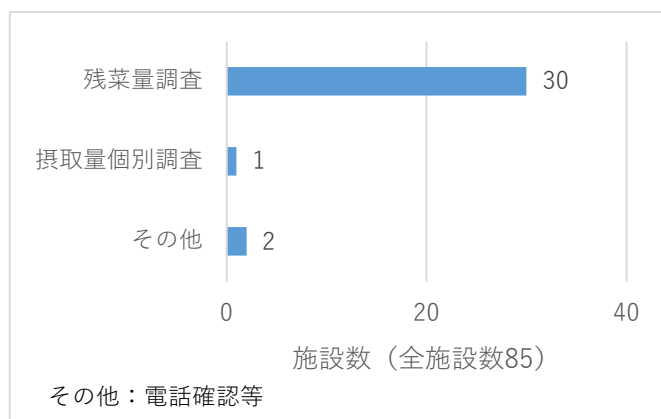


5. 摂取量調査について

・調査実施の有無

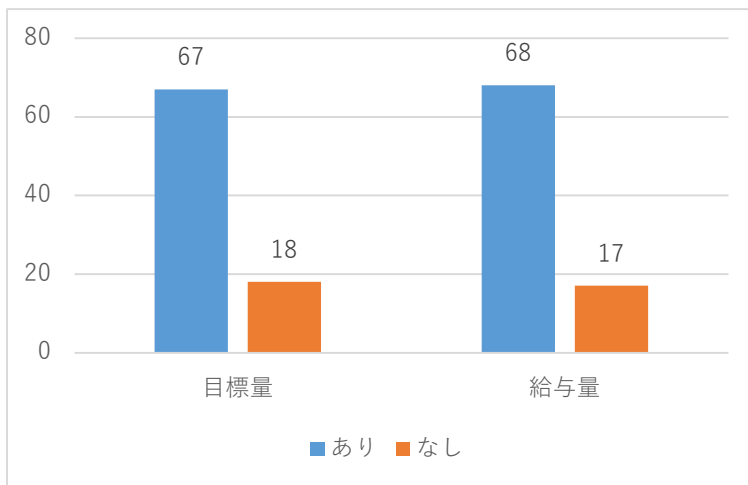


・調査内容別件数（複数回答あり）



6. 平均給与栄養量の目標量の設定、給与量の算出

・給与栄養量算出の有無



・給与栄養量の給与目標量を設定している施設は全て、給与量を算出している。

・すべての熱量・栄養素において給与量の算出を行っていない施設は17施設。給与量の算出を行っている施設は、各栄養素の算出も、おおむね行っている。

・提供された給食が利用者にとって適正であるか評価するために、これらを算出し、活用することが望まれる。

7. 塩分（食塩相当量）の給与目標量・給与量の比較（事業所のみを集計）

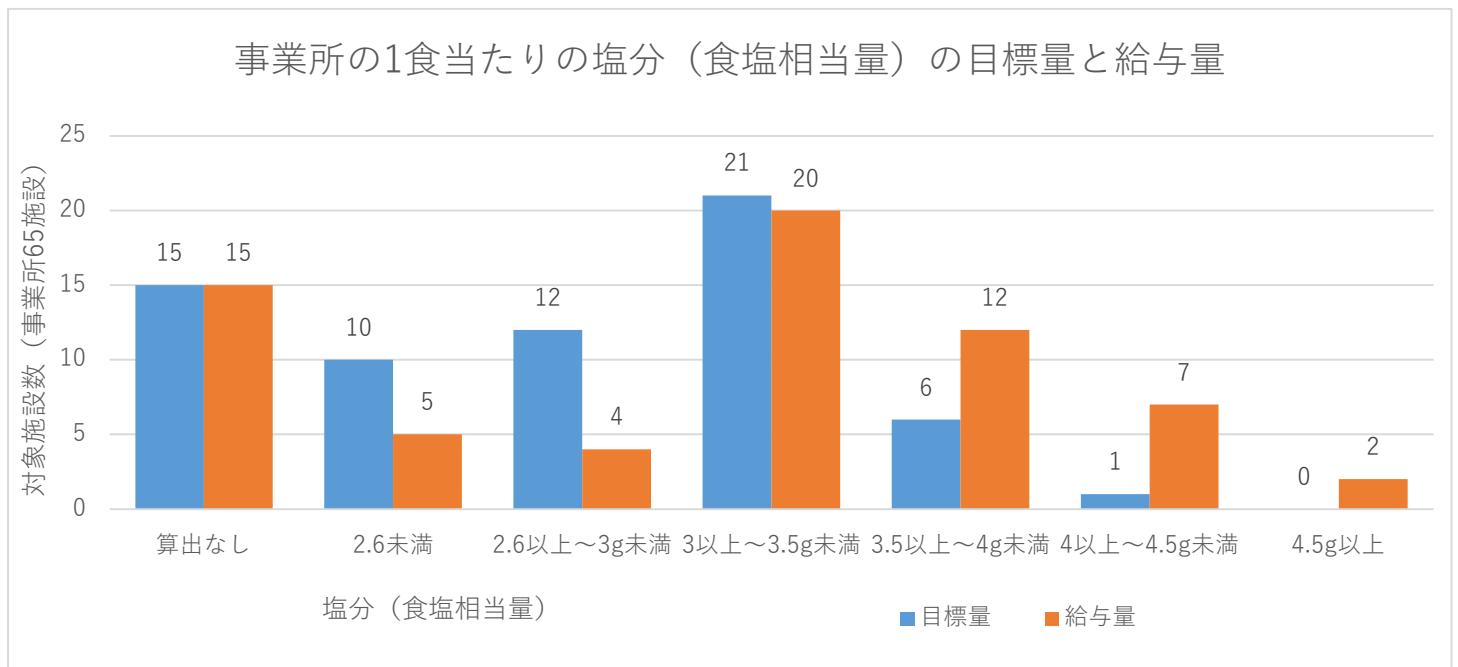
【参考】日本人の食事摂取基準（2020年版）

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 7.5 g 未満/日

女性 6.5 g 未満/日



※3食/日の施設を除く。

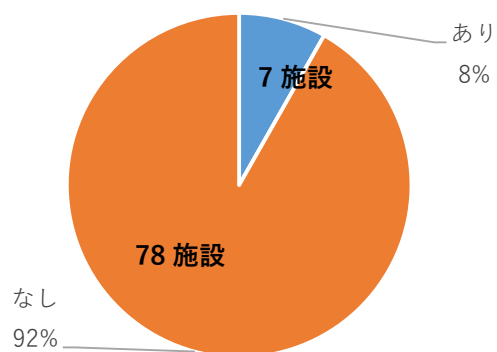
・事業所給食（社員食堂）における昼食の食塩量について集計。給与食塩量の平均は3.3gであった。

（2～3食/日提供施設1を除く）

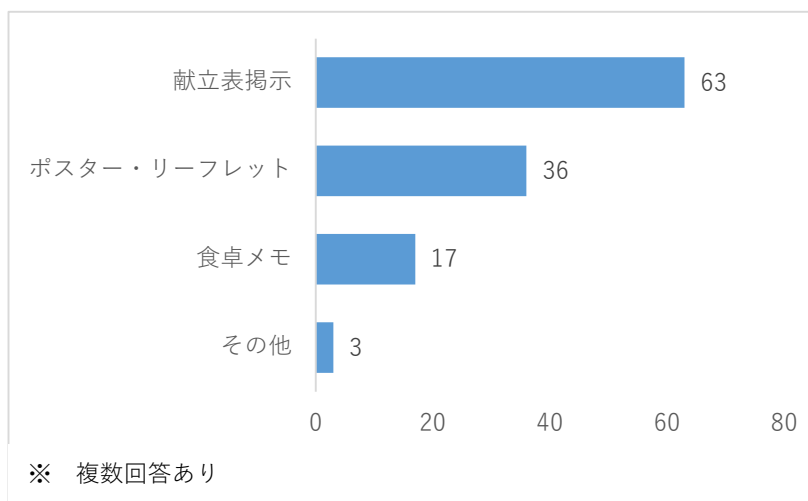
・成人1日当たりの食塩目標量を1食あたりに換算すると、男性 2.5g 未満/回、女性 2.2g/回未満となる。

8. 利用者への栄養教育

・栄養教育実施の有無

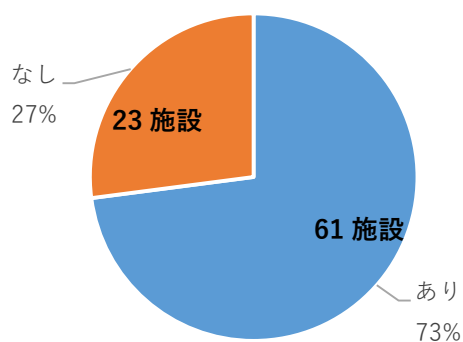


9. 健康・栄養情報の提供方法

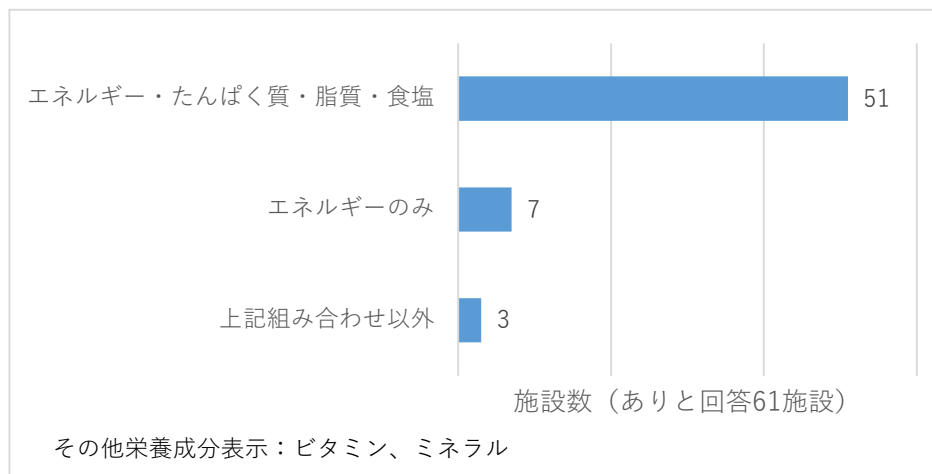


10. 栄養成分表示

・栄養成分表示の有無



・熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示内容



11. 非常災害対策

