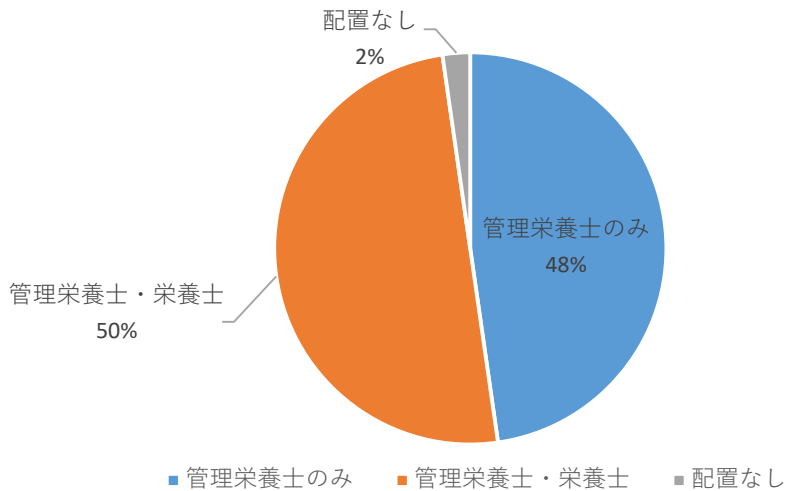


令和7年度「給食管理栄養管理状況報告書」結果のまとめ

(介護老人保健施設・介護医療院)

1. 管理栄養士・栄養士の配置状況

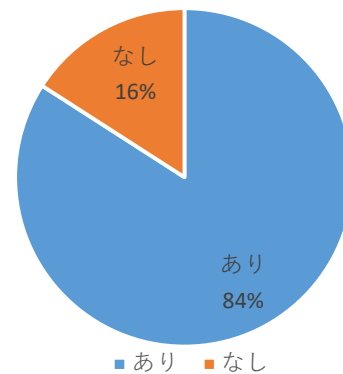


配 置	施設数
管理栄養士のみ	21
管理栄養士・栄養士 どちらもいる	22
配置なし	1
合計	44

2. 給食評価の実施状況

・給食評価 実施の評価

嗜好調査、食事内容調査、食環境調査のほか
聞き取り、残食調査など

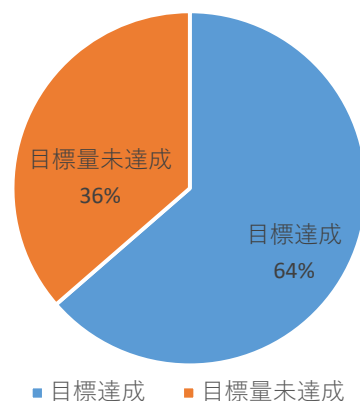


3. 塩分（食塩相当量）の給与量

(3食提供施設で7.5g未満とした場合)

【参考】

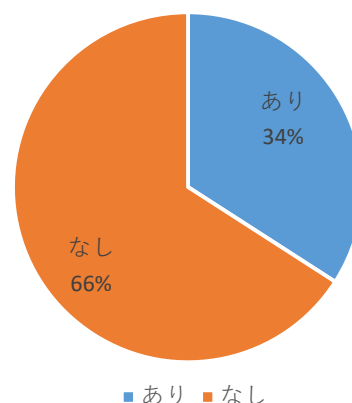
日本人の食事摂取基準（2025年版）
ナトリウムの食事摂取基準（食塩相当量（g/日））
目標量 18～75歳以上 男性 7.5g未満/日
女性 6.5g未満/日



4. 利用者への栄養教育

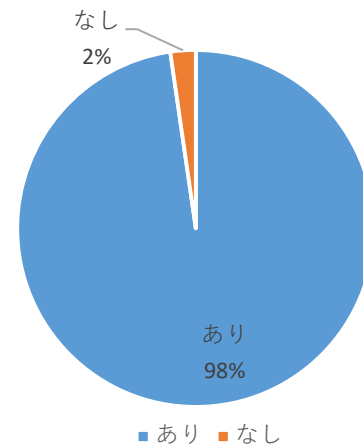
・栄養指導（教育）実施の有無

実施施設の多くが、個別で行われている。



5. 健康・栄養情報の提供の有無

献立表、ポスター、給食だよりのほか
家族カンファレンス など



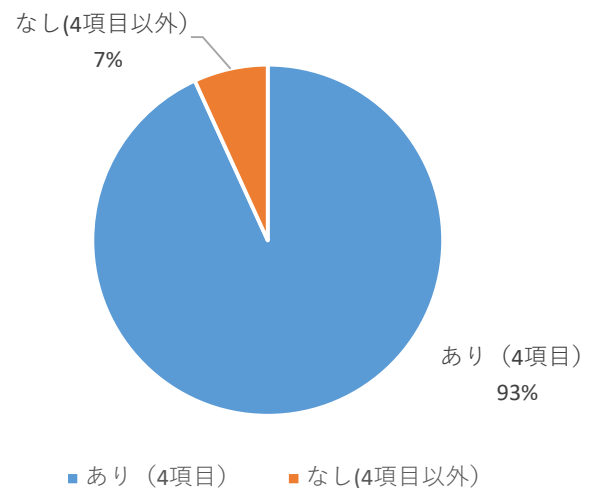
6. 栄養成分表示

・栄養成分表示の有無

100%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



7. 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。