令和７年度 栄養管理報告書集計結果

健やか山梨２１シンボルマーク

栄養管理報告書から見える
管内給食施設の状況

峡東保健所　健康支援課

栄養管理報告書の意義

栄養管理報告書は、
- ☑ **各施設の栄養管理状況の把握・評価**
- ☑ **課題を明確化**
- ☑ **栄養管理の継続的改善**

を目的とした資料

健康増進法施行規則[1)]

栄養管理の基準（健康増進法第21条第3項、健康増進法施行規則第9条）	
1	給食利用者（以下「利用者」という。）の身体の状況、栄養状態、生活習慣等（以下「身体の状況等」という。）を**定期的に把握**し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの**評価を行う**よう努めること。
2	食事の献立は、**身体の状況等**のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
3	献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、**栄養に関する情報の提供**を行うこと。
4	献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、**当該施設に備え付ける**こと。
5	衛生の管理については、食品衛生法その他関係法令の定めるところによること。

1) 令和2年3月31日、厚生労働省健康局健康課長健健発0331第2号別添2より

目的

特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について[1)]

第2　特定給食施設が行う栄養管理について

第3　災害等の備え

1) 令和2年3月31日、厚生労働省健康局健康課長健健発0331第2号別添2より

給与栄養目標量と提供量の差や災害時の備えを見える化

方法

◆対象施設

種別	施設数
病院・クリニック	１６
介護老人保健施設	５
老人福祉施設	２５
幼稚園・児童福祉施設	４９
社会福祉施設	９

集計施設数　104

※給与栄養目標量を設定していない栄養素のある施設は
「給与栄養目標量と提供量」の集計では除外

方法

◆調査方法

栄養管理報告書

R7年度6月1日（日）～6月30日（月）

⑮平均提供食品量・平均栄養量

- 給与栄養目標量
- 給与栄養量

- ±10%のエネルギー摂取量の変動が体重やBMIに有意な変化をもたらす[1)]
- ±10%以上の差から推定誤差の範囲外となる

⑲平均提供食品量・平均栄養量

- 災害時マニュアル
- 食中毒等対応マニュアル
- 備蓄状況
- 備蓄内容
- 非常用献立

栄養素の評価指標として**±10%**の幅を採用

1) 厚生労働省：日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書（令和6年10月）

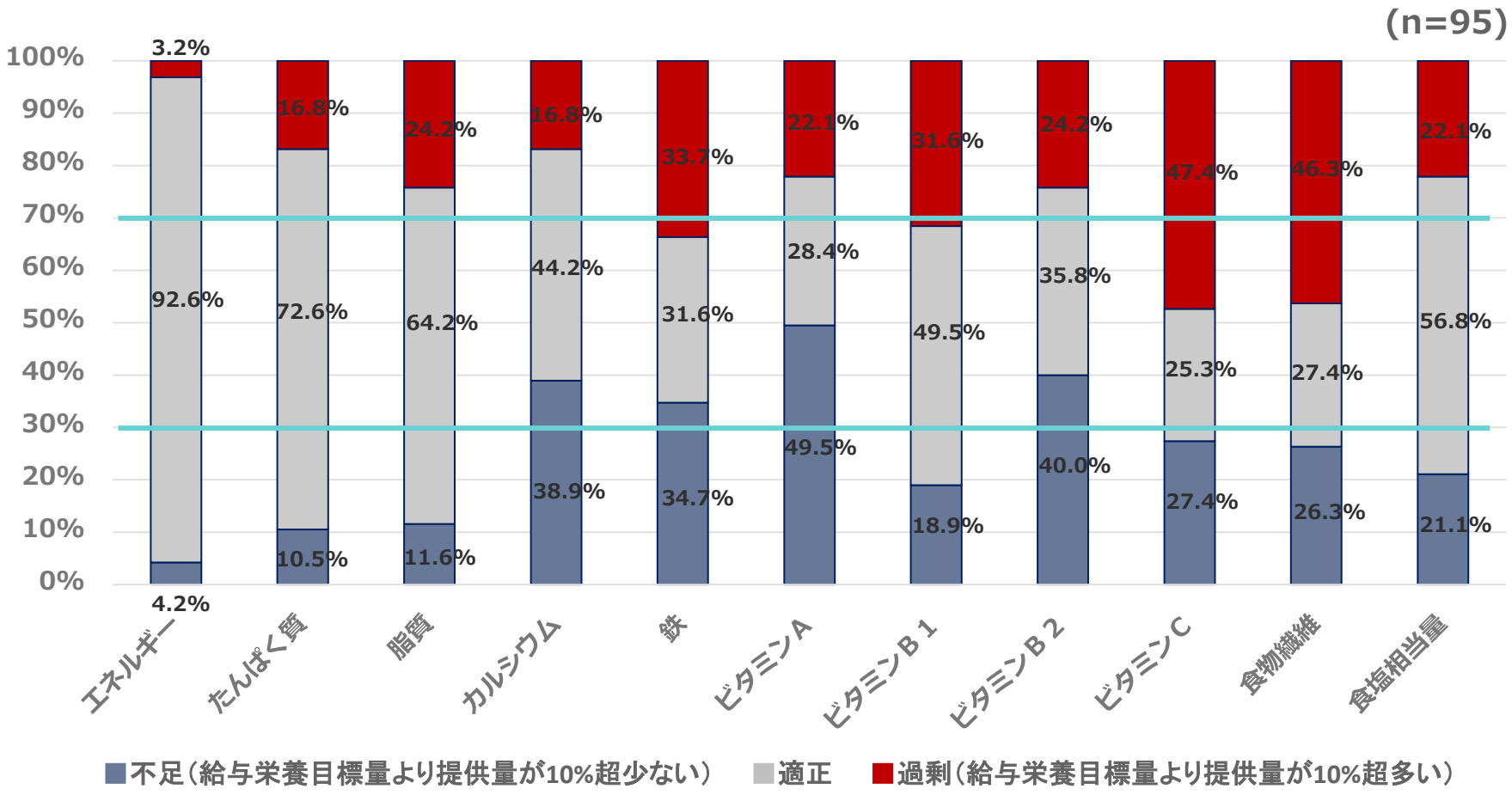
Excelを用いた**単純集計**

目次

１．給与栄養目標量と給与栄養量

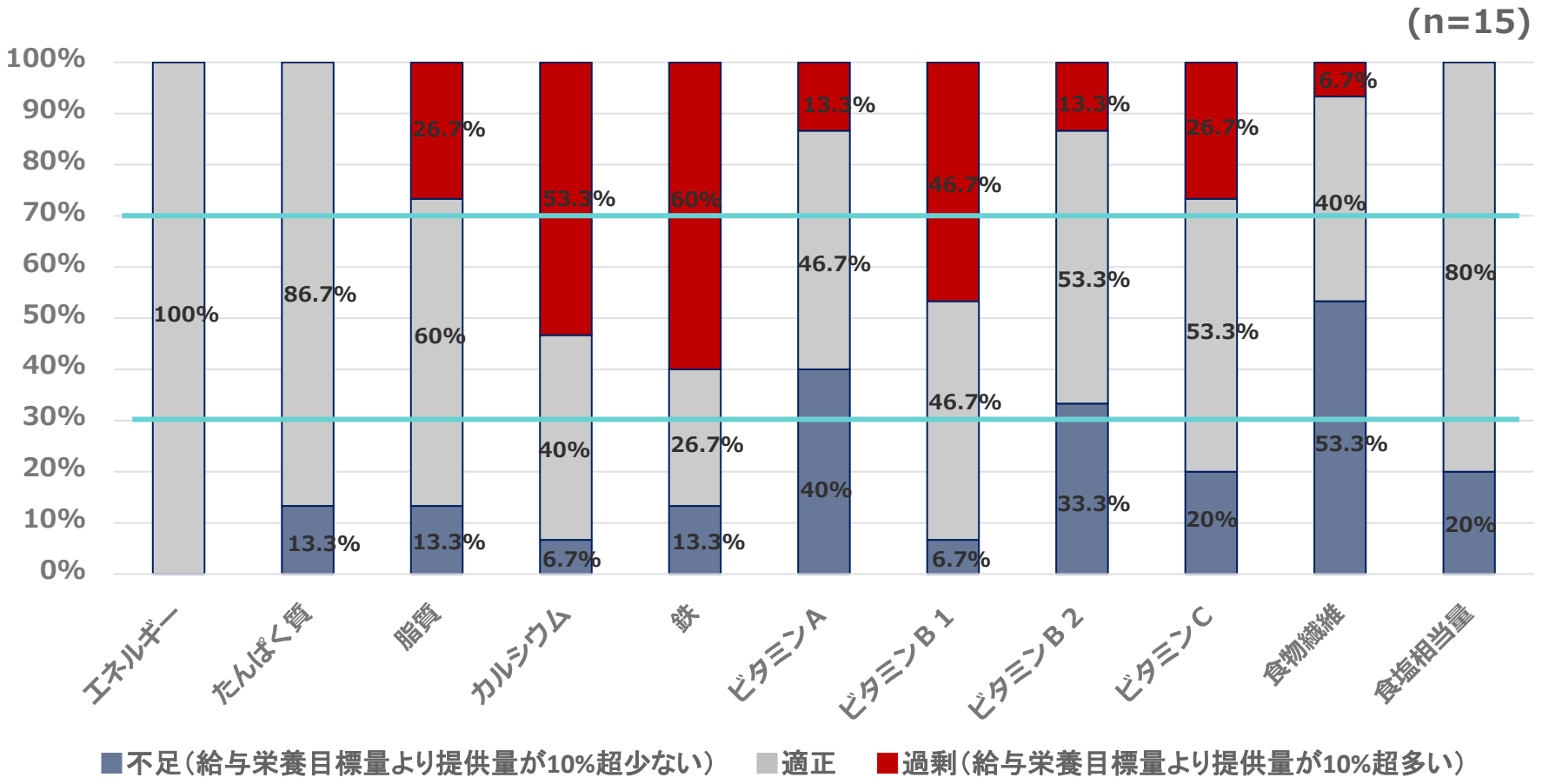
２．危機管理対策

給与栄養目標量と提供量の差(全施設)



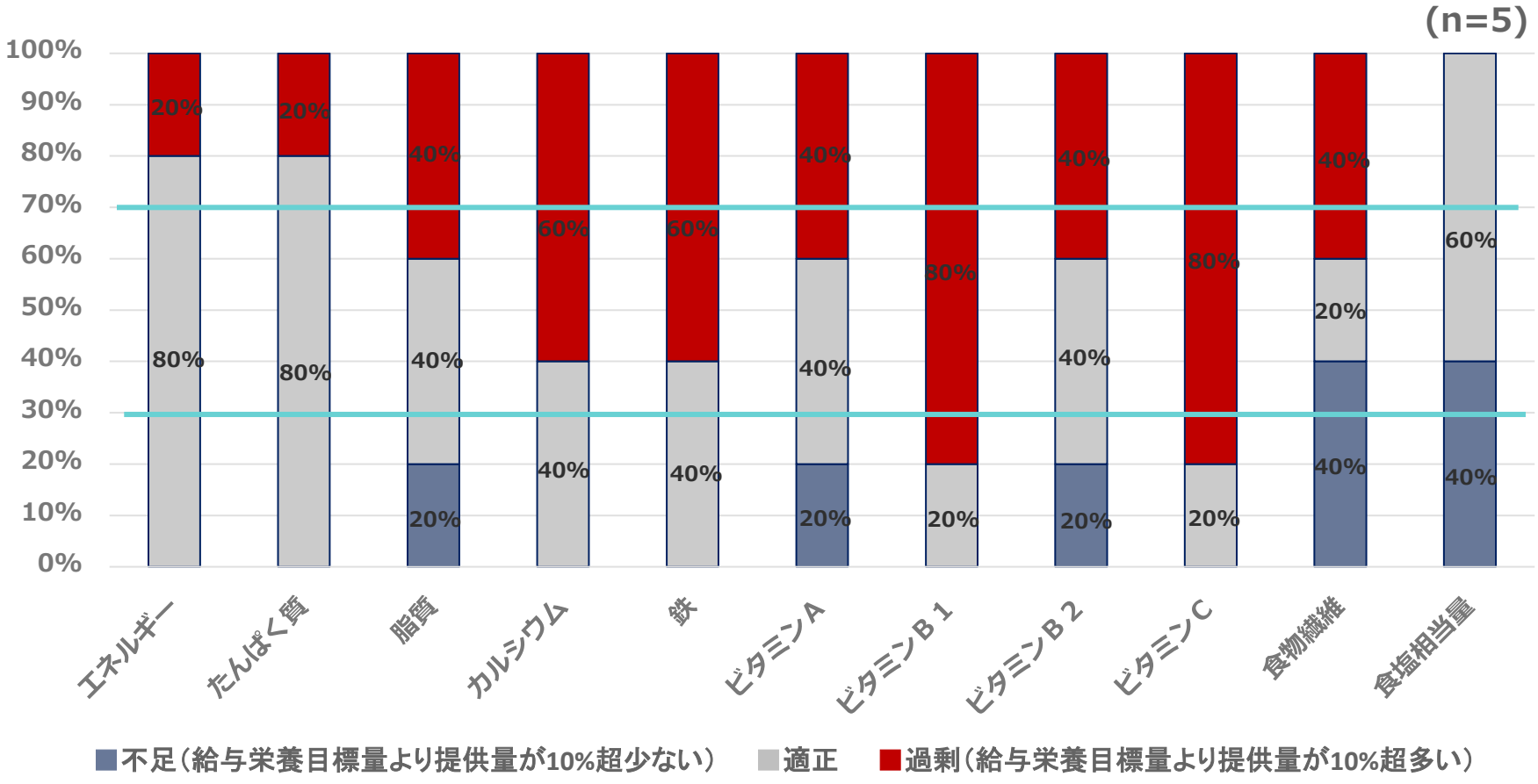
・**カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB1**が「不足」の施設が**3割以上**
・**鉄、ビタミンB1、ビタミンC、食物繊維**が「過剰」施設が**3割以上**

給与栄養目標量と提供量の差（病院）



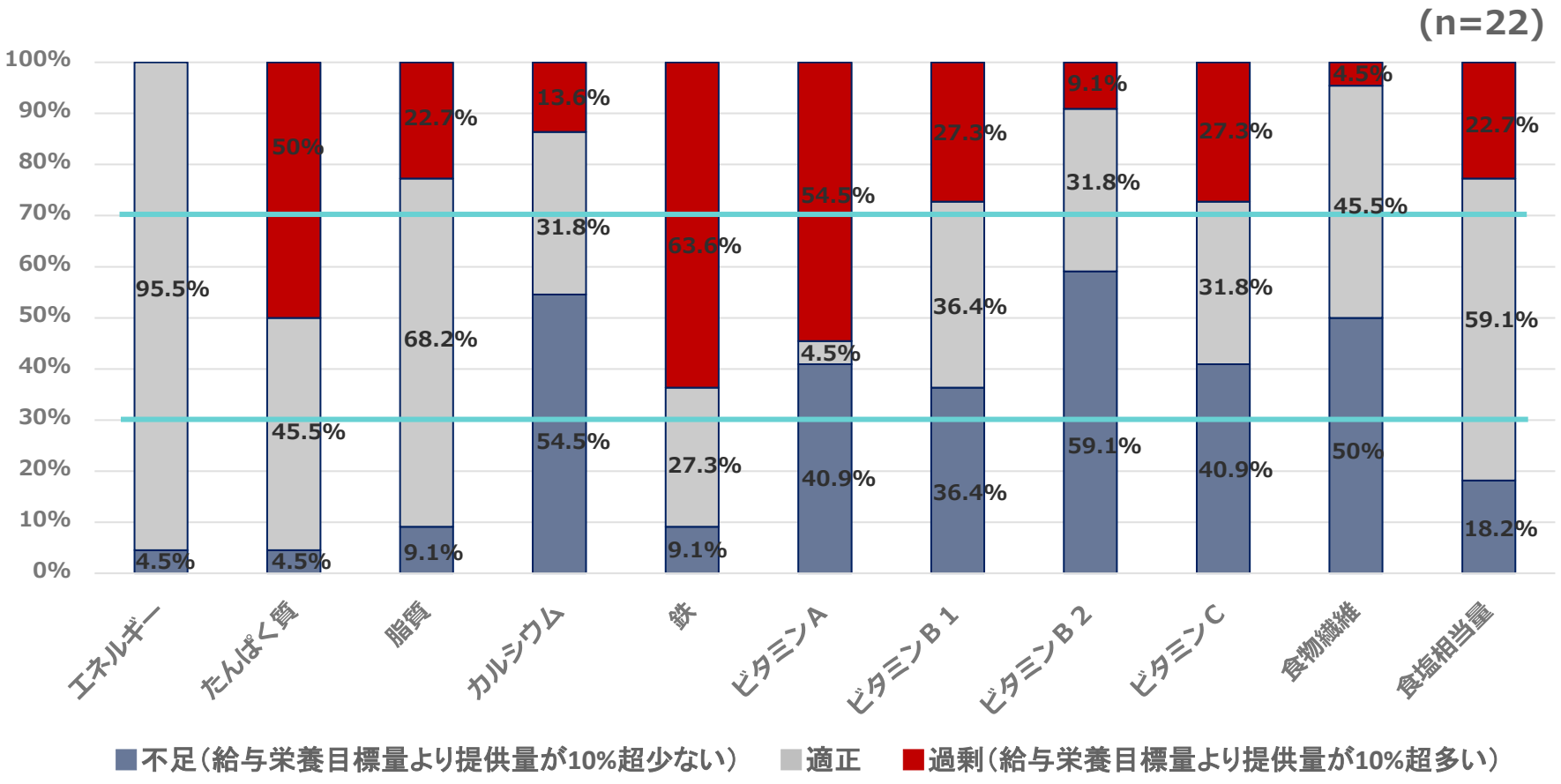
・**ビタミンA、ビタミンB2、食物繊維**が「不足」の施設が**3割以上**
　（食物繊維は5割以上）
・**カルシウム、鉄、ビタミンB1、**が「過剰」の施設が**3割以上**

給与栄養目標量と提供量の差（介護老人福祉施設）



・**食物繊維、食塩相当量**が「不足」の施設が**3割以上**
・**脂質、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、食物繊維**が「過剰」の施設が**3割以上**

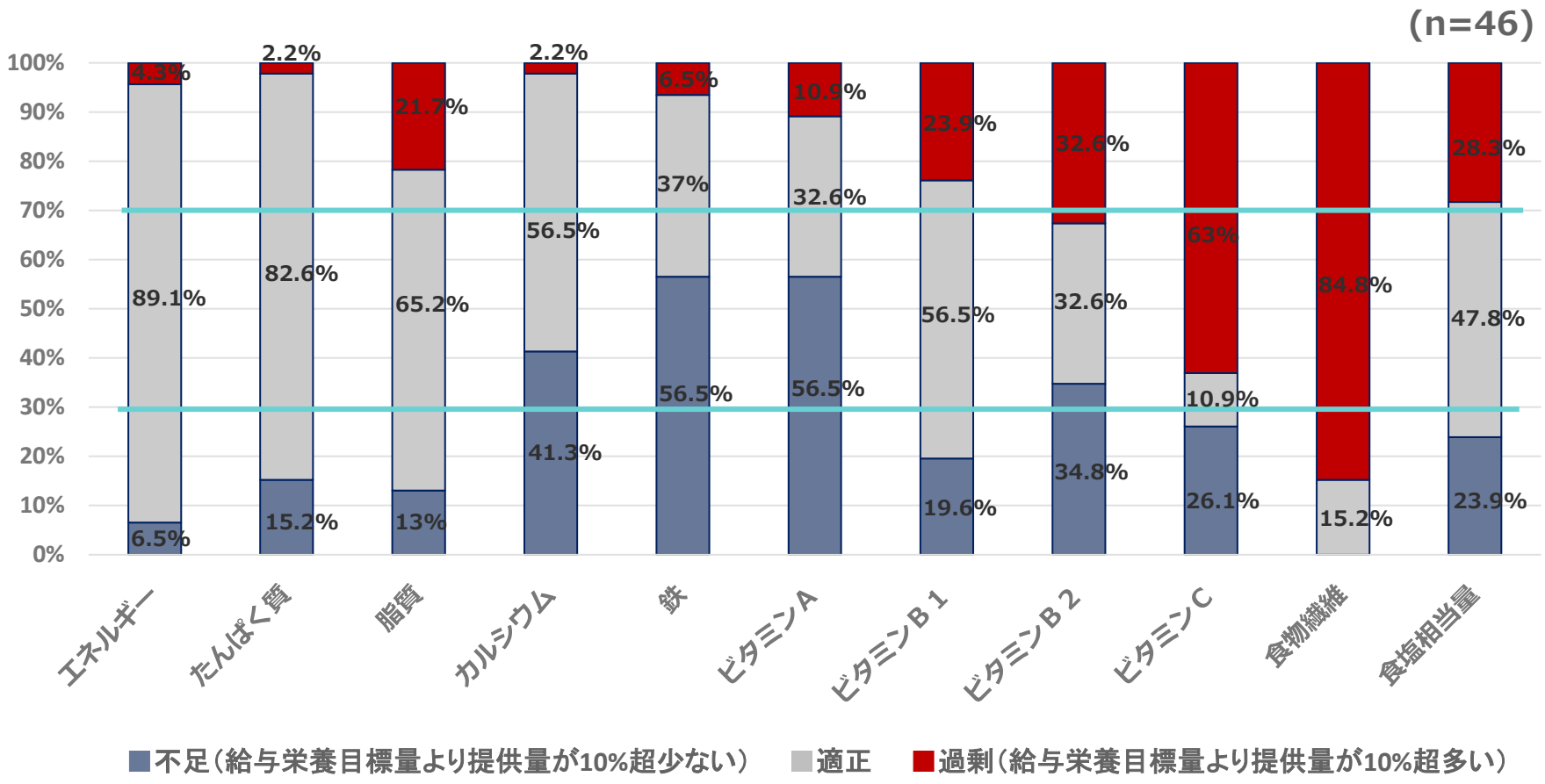
給与栄養目標量と提供量の差（老人福祉施設）



・**カルシウム、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、食物繊維**が「不足」の施設が**3割以上**

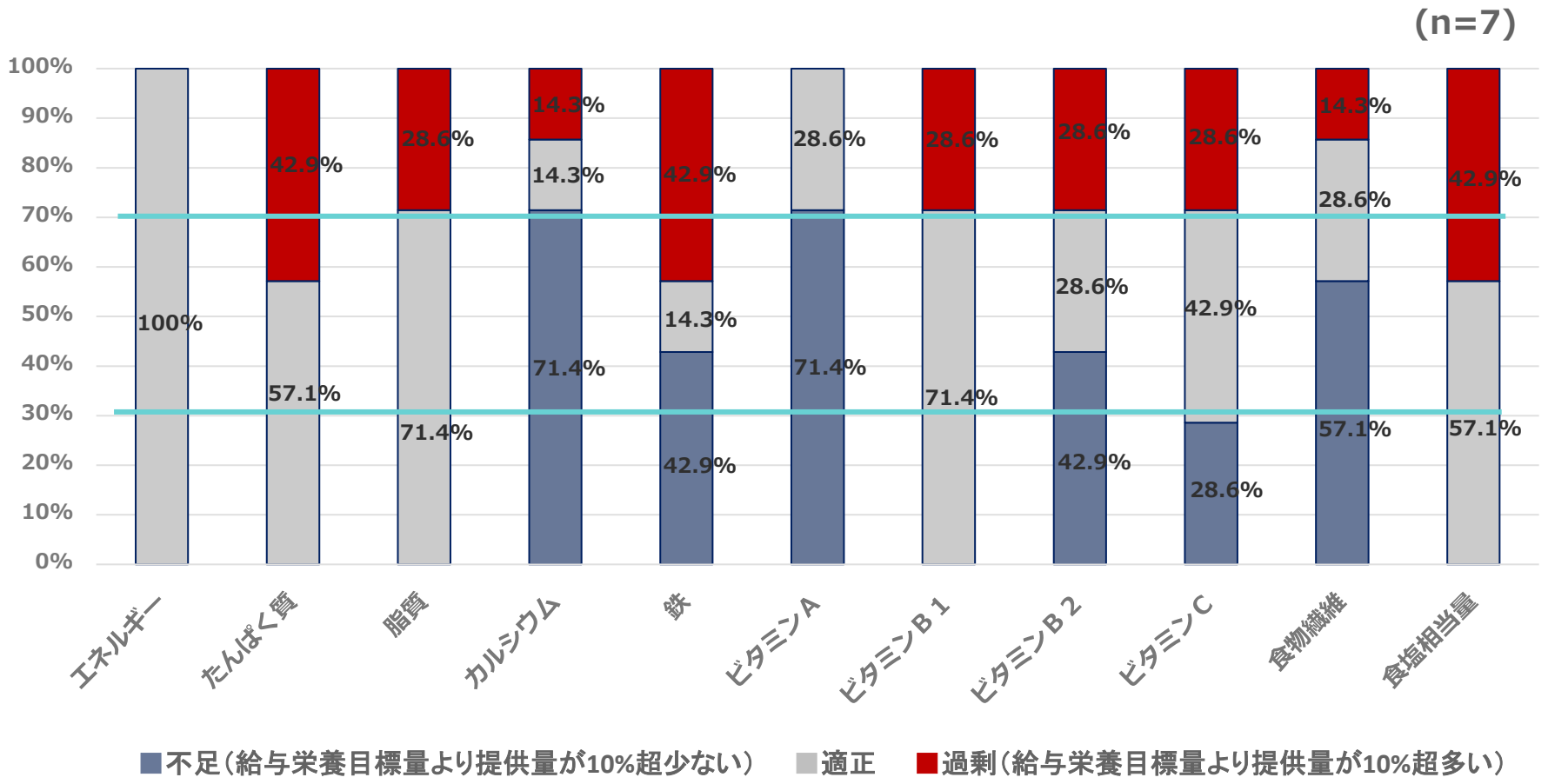
・**たんぱく質、鉄、ビタミンA**が「過剰」の施設が**3割以上**

給与栄養目標量と提供量の差（幼稚園・児童福祉施設）



・カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2「不足」の施設が**3割以上**
・ビタミンB2、ビタミンC、食物繊維が「過剰」の施設が**3割以上**

給与栄養目標量と提供量の差（社会福祉施設）



・**カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB2、食物繊維**が「不足」の施設が**3割以上**
・**たんぱく質、鉄、食塩相当量**が「過剰」の施設が**3割以上**

まとめ

☑ **食物繊維にも給与栄養目標量を設定しましょう！**

食物繊維の給与栄養目標量を設定していない施設がありました。
食物繊維は過不足のでやすい栄養素です。
目標量を設定し、提供量と比べてみましょう。

☑ **栄養管理報告書で確認を！**

今回のまとめと自施設の結果を比べて見ましょう。
必要に応じて**給与栄養目標量や献立を見直しましょう**。

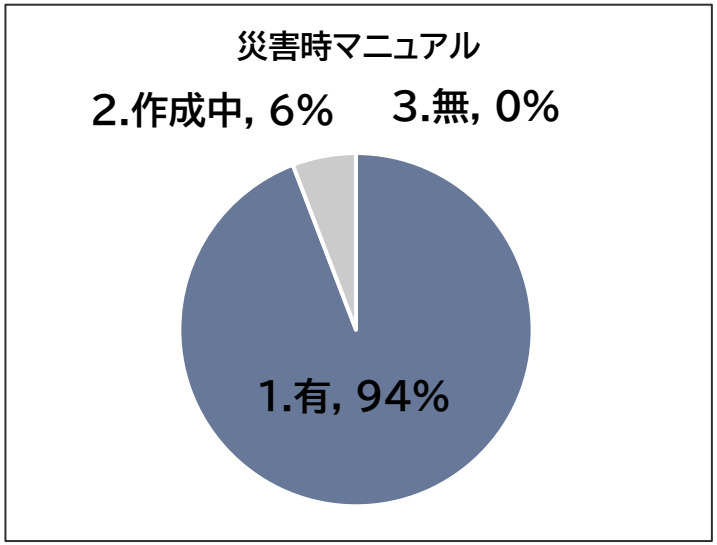
目次

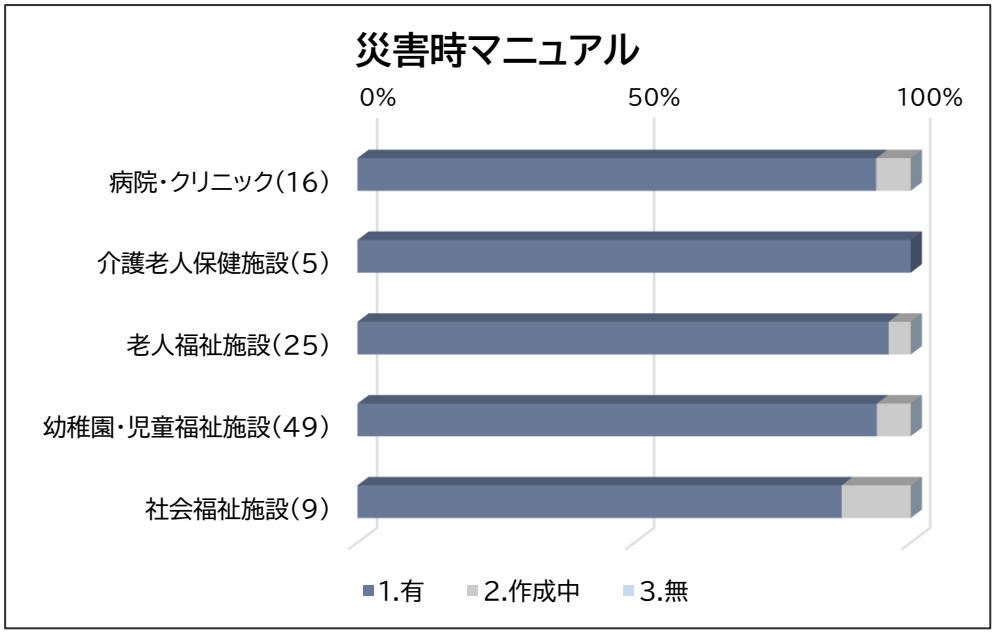
１．給与栄養目標量と給与栄養量

２．危機管理対策

災害時マニュアル

	1.有	2.作成中	3.無	未回答
病院・クリニック(16)	15	1	0	0
介護老人保健施設(5)	5	0	0	0
老人福祉施設(25)	24	1	0	0
幼稚園・児童福祉施設(49)	46	3	0	0
社会福祉施設(9)	7	1	0	1
全体(104)	97	6	0	1

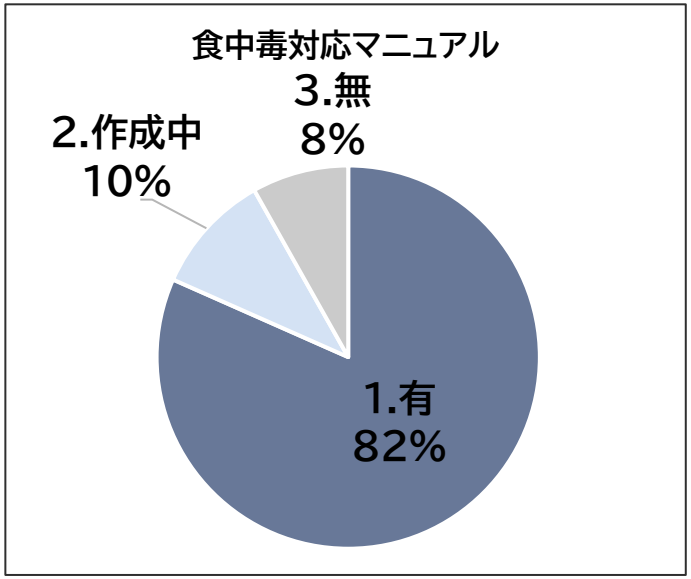


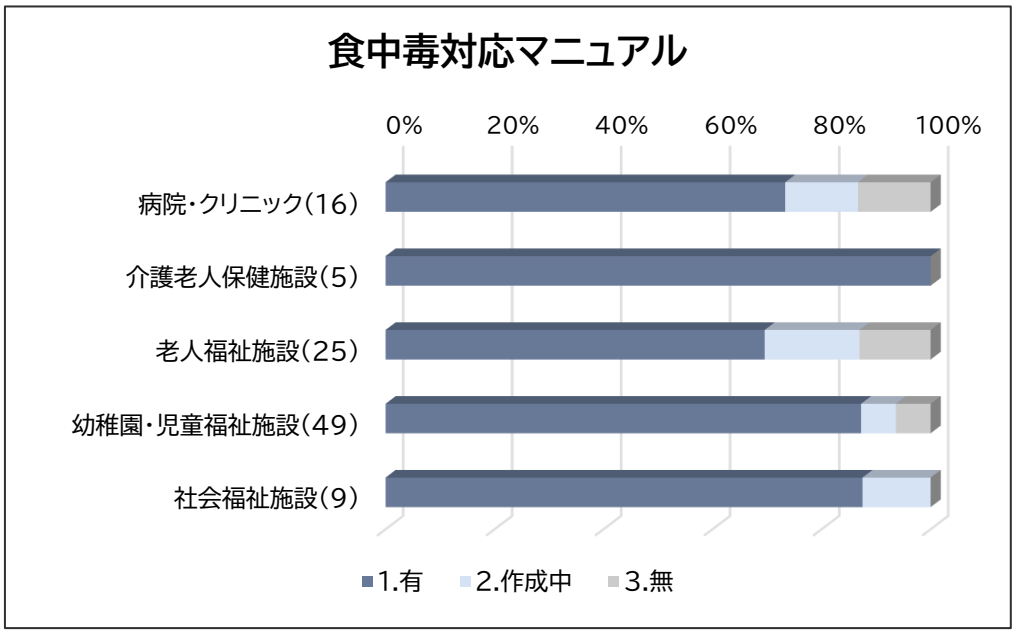


- 災害時マニュアル作成率は**94%**であった。（R6は84%）作成中も含めると**100%**が準備している。
- **介護老人保健施設**の作成率が最も高かった。

食中毒対応マニュアル

	1.有	2.作成中	3.無	未回答
病院・クリニック(16)	11	2	2	1
介護老人保健施設(5)	5	0	0	0
老人福祉施設(25)	16	4	3	2
幼稚園・児童福祉施設(49)	41	3	3	2
社会福祉施設(9)	7	1	0	1
全体(104)	80	10	8	6

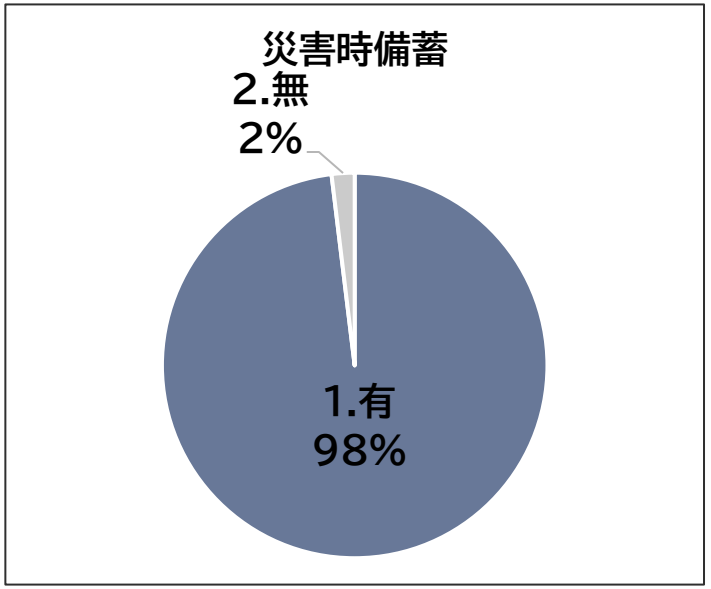


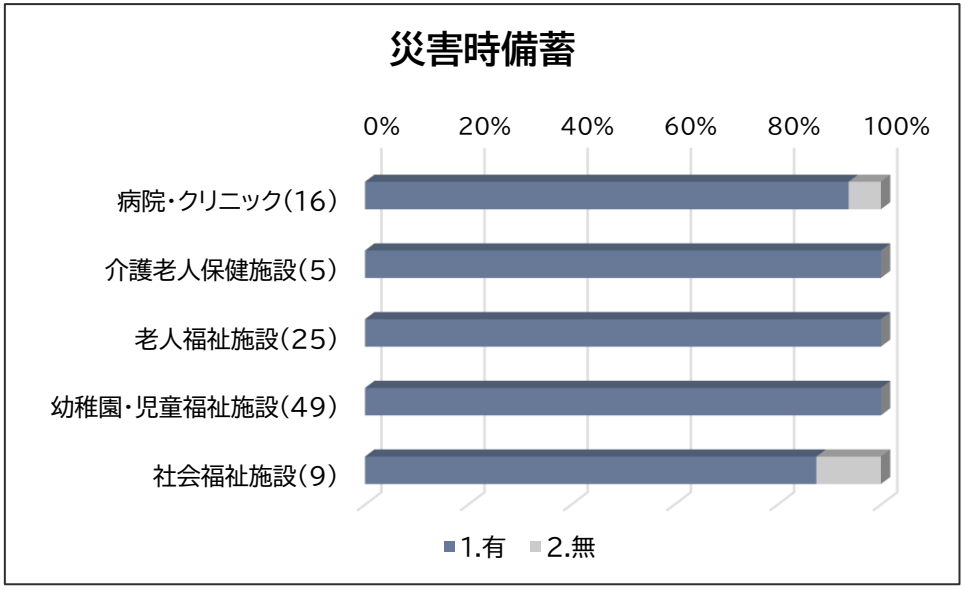


- 食中毒対応マニュアル作成率は**82%**であった。(R6は71%)
- 作成中も含めると**90%以上**だが、目指せ100%。

災害時備蓄

	1.有	2.無	未回答
病院・クリニック(16)	15	1	0
介護老人保健施設(5)	5	0	0
老人福祉施設(25)	25	0	0
幼稚園・児童福祉施設(49)	49	0	0
社会福祉施設(9)	7	1	1
全体(104)	101	2	1

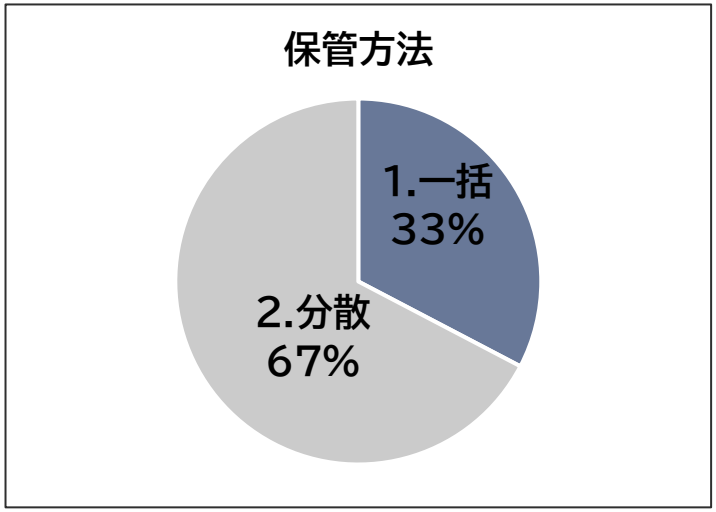


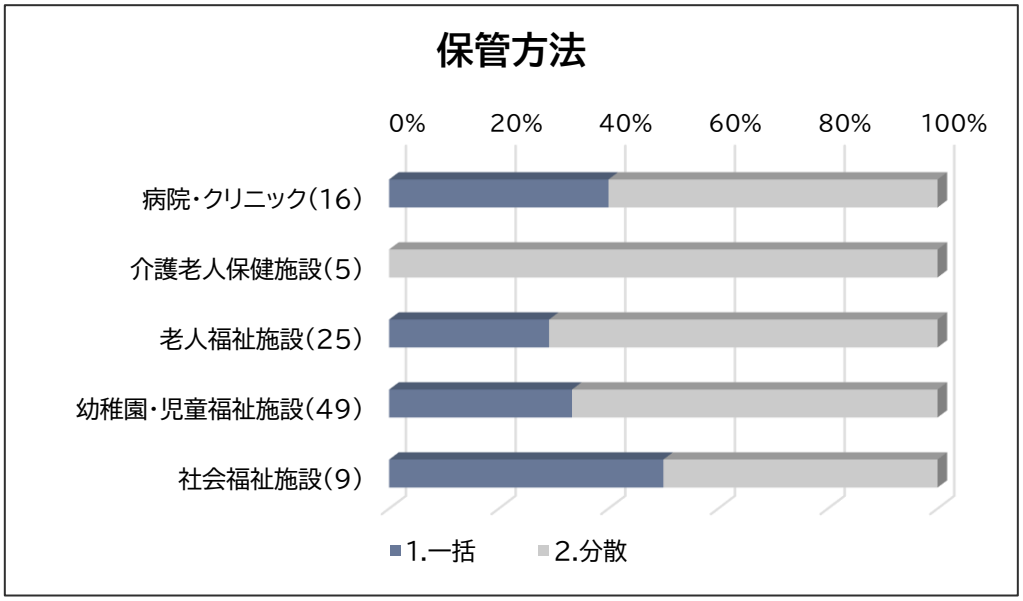


- 災害用備蓄率は**98%**であった。
- 災害はいつ起こるかわかりらないため、目指せ100%。

保管方法

	1.一括	2.分散	未回答
病院・クリニック(16)	6	9	1
介護老人保健施設(5)	0	5	0
老人福祉施設(25)	7	17	1
幼稚園・児童福祉施設(49)	16	32	1
社会福祉施設(9)	4	4	1
全体(104)	33	67	4

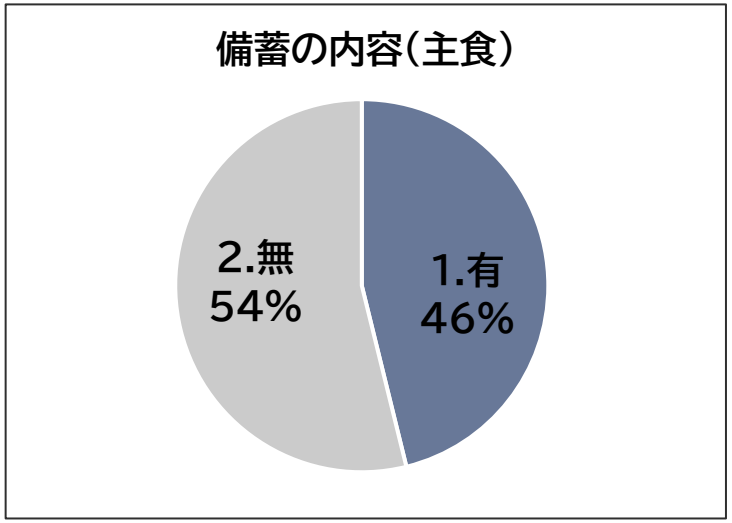


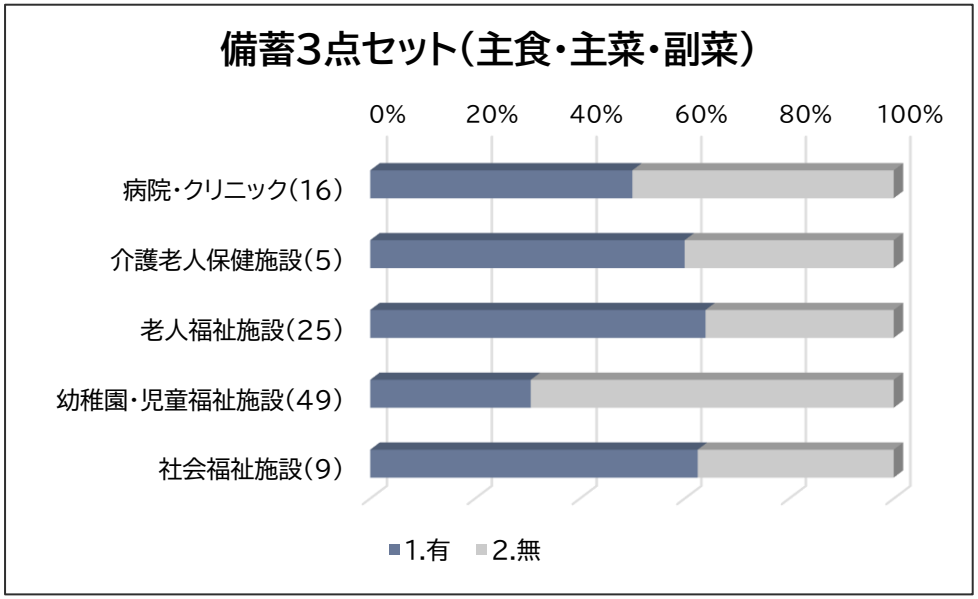


- 保管方法は**分散が67%**と多かった。分散している施設では階を変えたり、建物を変えたりと工夫して保管していた。
- 施設種別だと**社会福祉施設は一括で保管**している割合が高かった。

備蓄3点セット（主食・主菜・副菜）

	1.有	2.無	未回答
病院･クリニック(16)	8	8	0
介護老人保健施設(5)	3	2	0
老人福祉施設(25)	16	9	0
幼稚園･児童福祉施設(49)	15	34	0
社会福祉施設(9)	5	3	1
全体(104)	47	56	1

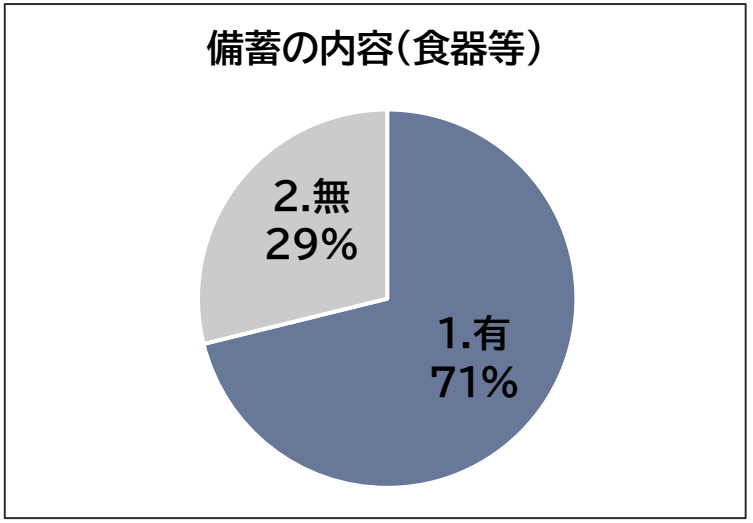


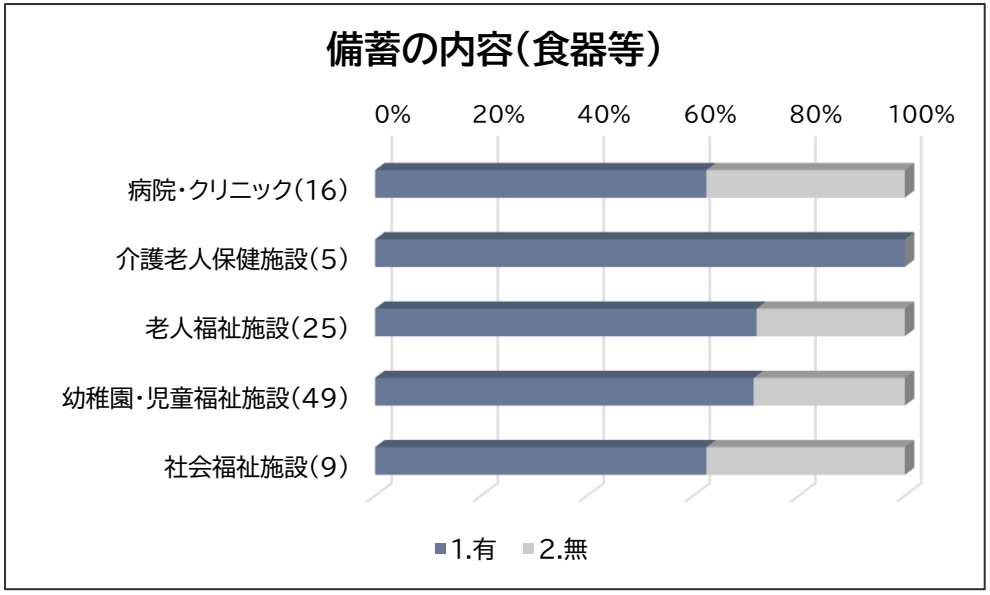


- 主食、主菜、副菜の3点を揃えて備蓄している施設は46%であった。
- **幼稚園、児童福祉施設**は主食、主菜、副菜が揃っている施設が少なかった。

備蓄内容（食器等）

	1.有	2.無	未回答
病院・クリニック(16)	10	6	0
介護老人保健施設(5)	5	0	0
老人福祉施設(25)	18	7	0
幼稚園・児童福祉施設(49)	35	14	0
社会福祉施設(9)	5	3	1
全体(104)	73	30	1

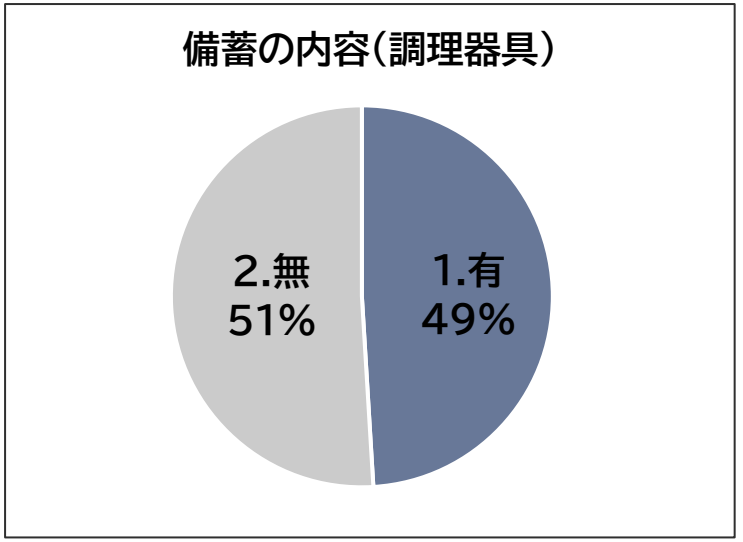


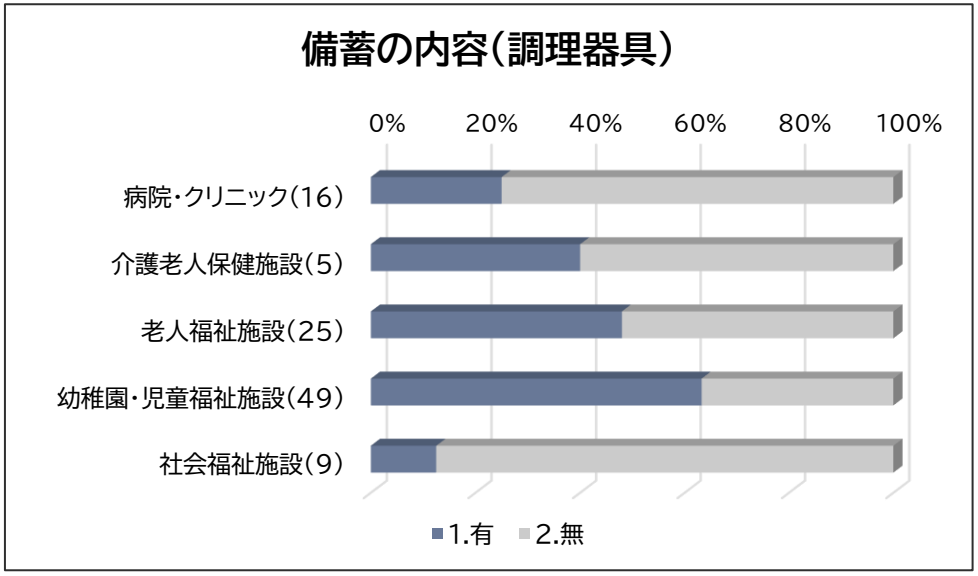


- 食器の備蓄率は**71%**であった。
- **介護老人保健施設**では備蓄率**100%**であった。

備蓄内容（調理器具）

	1.有	2.無	未回答
病院・クリニック(16)	4	12	0
介護老人保健施設(5)	2	3	0
老人福祉施設(25)	12	13	0
幼稚園・児童福祉施設(49)	31	18	0
社会福祉施設(9)	1	7	1
全体(104)	50	53	1

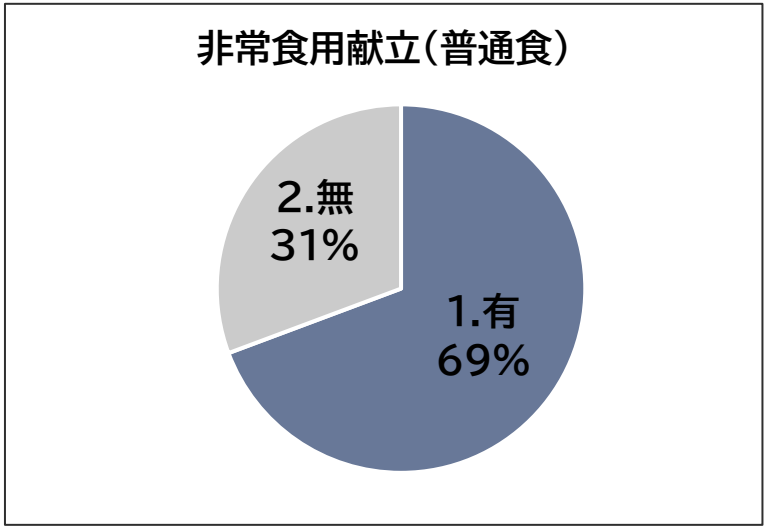


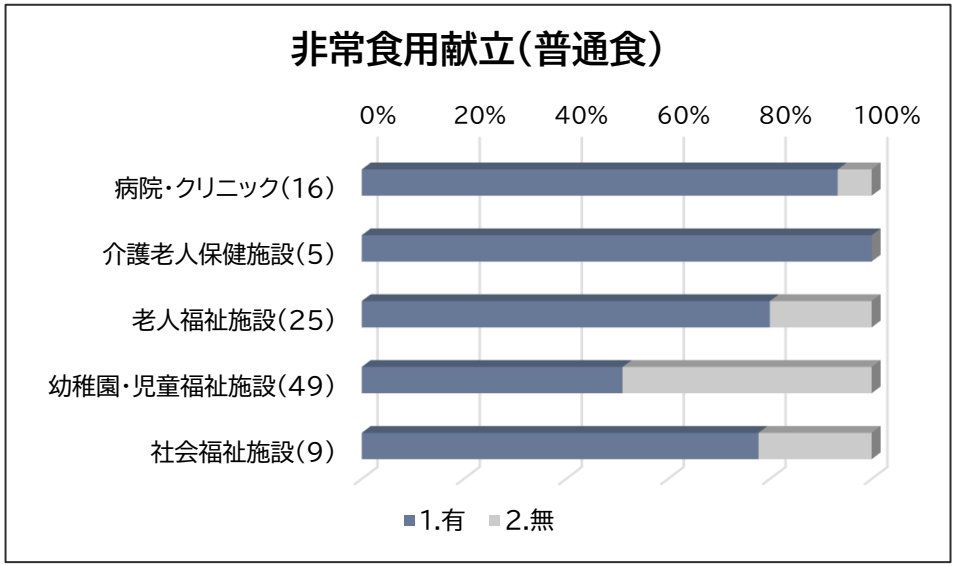


- 調理器具の備蓄率は**49%**であった。
- **幼稚園、児童福祉施設**の備蓄率が高く、社会福祉施設の備蓄率が低かった。

非常食用献立（普通食）

	1.有	2.無	未回答
病院・クリニック(16)	14	1	1
介護老人保健施設(5)	5	0	0
老人福祉施設(25)	20	5	0
幼稚園・児童福祉施設(49)	24	23	2
社会福祉施設(9)	7	2	0
全体(104)	70	31	3





- 非常食用献立（普通食）の作成率は**70%**であった。
- 幼稚園・児童福祉施設の作成率が他に比べ**低かった**。

まとめ

☑ **食中毒や災害時等の非常時の<u>マニュアルを備え、内容の周知</u>を図りましょう！**

非常時に、栄養士や管理栄養士がすぐに出勤できるとは限りません。**栄養士や管理栄養士がいなくても対応できる体制**を整備しましょう。

まとめ

☑ **災害時でも栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を！**

備蓄を**主食・主菜・副菜を併せて備える**ことで災害時に不足しがちなたんぱく質、ビタミン、ミネラル、食物繊維[1)]を補えます。また、**災害時の献立を事前に立てておく**ことで栄養士や管理栄養士がいなくても最低限の栄養管理が可能になります。

1) 厚生労働省：健康日本21アクション支援システム～健康づくりサポートネット～,生活習慣病などの情報,栄養・食生活,災害発生に備えた栄養・食生活の工夫