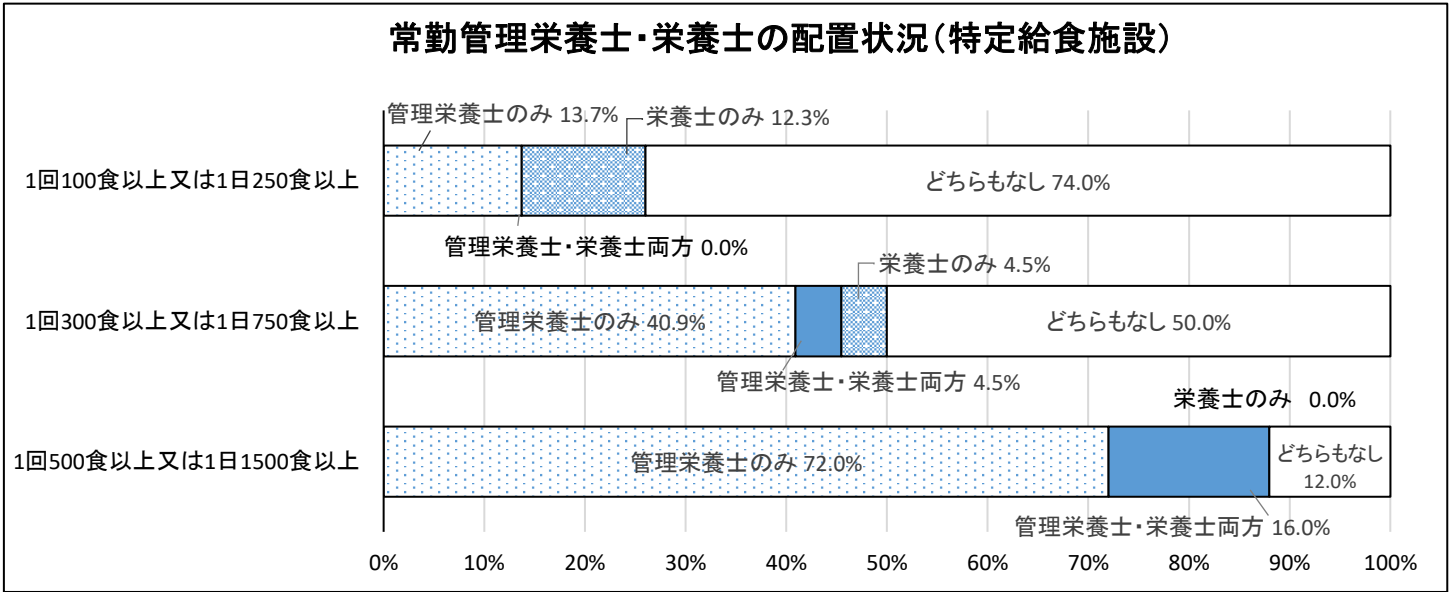


特定給食施設(事業所・学校等)の集計結果

(令和5年度 栄養管理報告書より)

報告書提出数		給食回数(1日あたり)		給食形態	
事業所	146	1回	131	単一給食	16
学校	13	2回	21	複数定食	63
その他	6	3回	13	混合	42
合計	165	未記入	0	カフェテリア	35
				複数定食・混合	0
				その他	0
給食材料費(昼食のみ:円)		運営形態			
最高値	560	直営	15		
最低値	126	委託	150		
平均	279	未記入	0		

給食施設における常勤管理栄養士・栄養士配置状況 ※施設・委託問わず					n=163
	管理栄養士のみ	管理栄養士・ 栄養士両方	栄養士のみ	どちらもなし	
1回100食未満又は1日250食未満	1	1	3	38	
1回100食以上又は1日250食以上	10	0	9	54	
1回300食以上又は1日750食以上	9	1	1	11	
1回500食以上又は1日1500食以上	18	4	0	3	
合計	38	6	13	106	

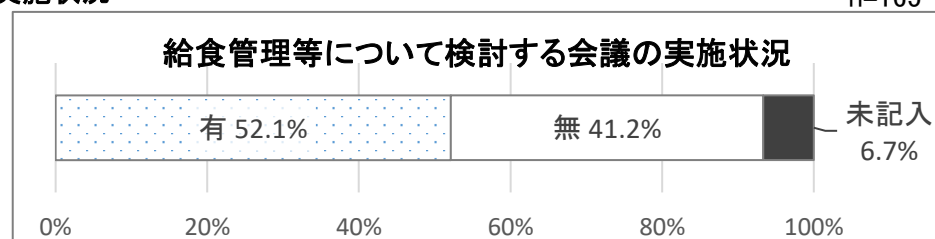


給食従事者数(1食提供施設のみ:人) ※平均人数を記載しています											
給食従事者		食数規模(1食)		100食未満		100～299食		300～499食		500食以上	
		施設	委託	施設	委託	施設	委託	施設	委託		
管理栄養士(常勤)		0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.4	0.2	1.0		
栄養士(常勤)		0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.2		
調理師		0.0	1.1	0.1	1.2	0.3	1.6	0.3	3.9		
調理員		0.1	2.4	0.1	3.2	0.5	5.4	1.9	6.6		
その他		0.0	0.2	0.0	1.8	0.4	3.2	0.1	6.3		
合計		0.2	3.8	0.2	6.3	1.2	10.8	2.5	17.9		

給食管理等について検討する会議の実施状況

有	無	未記入
86	68	11

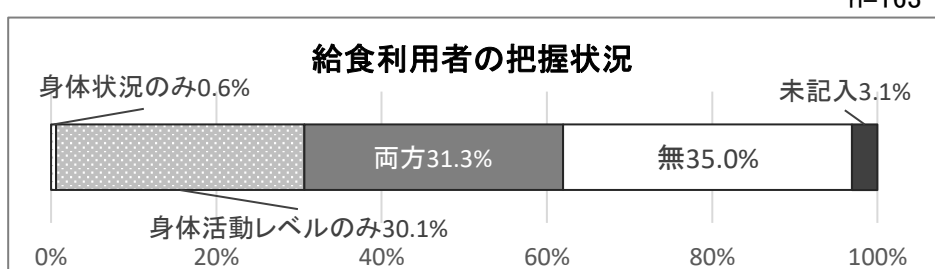
n=165



給食利用者の把握状況

身体状況のみ	1
身体活動レベルのみ	49
両方	51
無	57
未記入	5

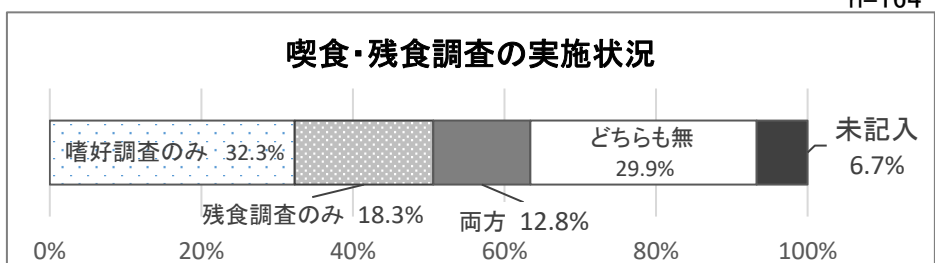
n=163



喫食・残食調査の実施状況

嗜好調査のみ	53
残食調査のみ	30
両方	21
どちらも無	49
未記入	11

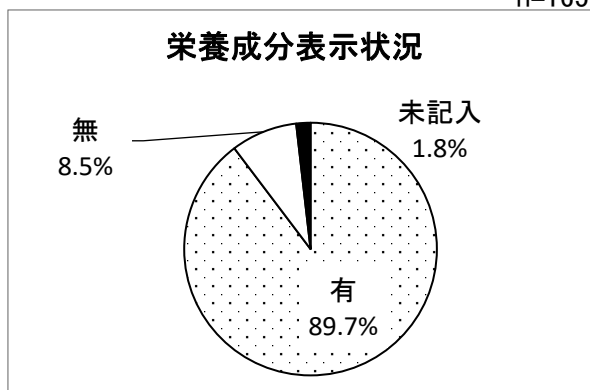
n=164



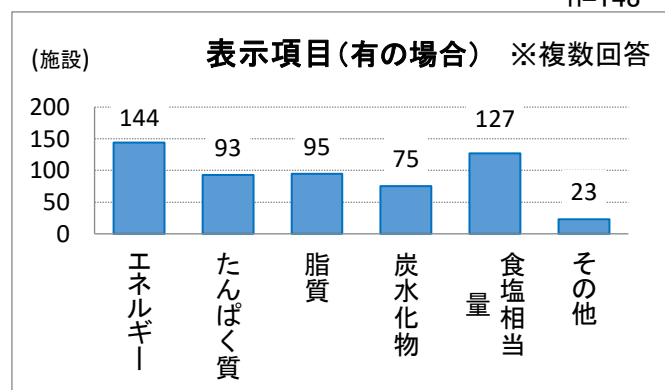
栄養成分表示及び栄養情報提供状況

	有	無	未記入
栄養成分表示	148	14	3
栄養情報提供	142	18	3

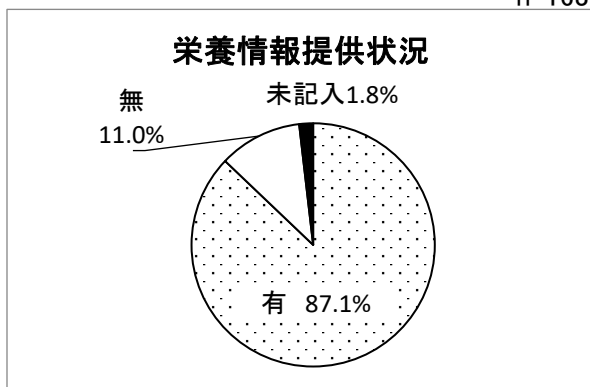
n=165



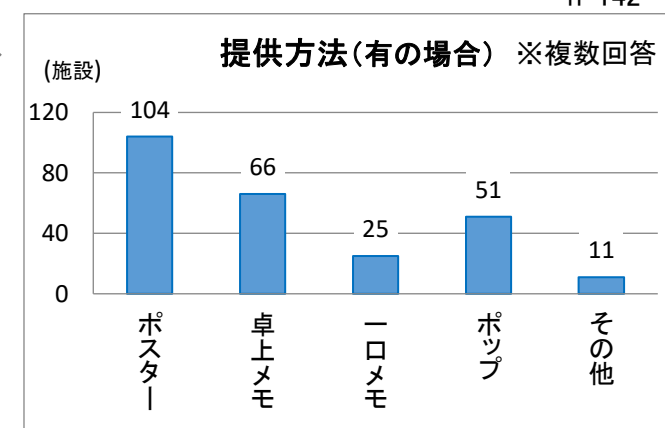
n=148



n=163



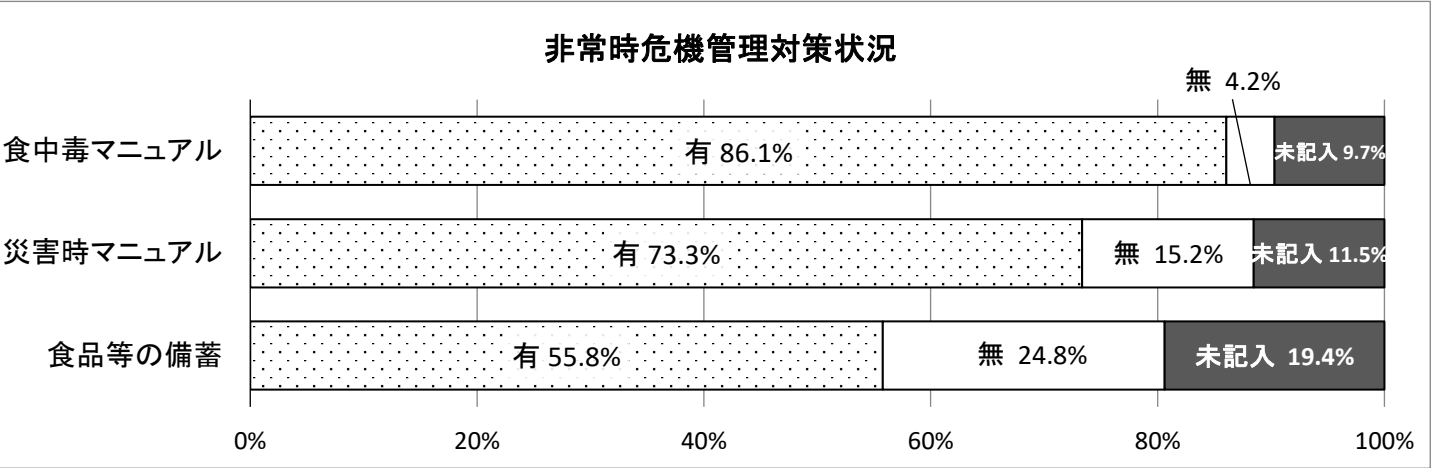
n=142



非常時危機管理対策状況

	有	無	未記入
食中毒マニュアル	142	7	16
災害時マニュアル	121	25	19
食品等の備蓄	92	41	32

n=165



【平均】
給与栄養目標量及び給与栄養量(1食設定施設のみ) n=101

栄養素	給与栄養目標量	給与栄養量
エネルギー(kcal)	805	759
たんぱく質(g)	28.0	28.8
脂質(g)	22.6	24.6
カルシウム(mg)	214	137
鉄(mg)	3.0	3.1
ビタミンA(レチノール当量)(μg)	254	201
ビタミンB1(mg)	0.41	0.37
ビタミンB2(mg)	0.46	0.33
ビタミンC(mg)	34	35
食物繊維(g)	6.9	5.9
食塩相当量(g)	2.7	3.6
たんぱく質エネルギー比率(%)	15	15
脂質エネルギー比率(%)	25	29
炭水化物エネルギー比率(%)	60	56

※エネルギー比率(たんぱく質、脂質、炭水化物)は各々の平均値のため、合計が100とはならない場合があります
※日本食品標準成分表2020版(八訂)を使用して算出されたもののみ集計

【平均】
食品群別目標量及び給与量(1食設定施設のみ) n=96

食品群	目標量(g)	給与量(g)
穀類	米	105
	パン類	2
	めん類	21
	その他の穀物	4
いも類	いも	20
	いも加工品	5
砂糖及び甘味類		4
豆類	大豆製品	18
	大豆、その他の豆類	4
種実類		1
野菜類	緑黄色野菜	43
	その他の野菜	80
	野菜漬物	1
果実類	果実	7
	果実加工品	1
きのこ類		5
藻類		3
魚介類	魚介類(生)	24
	干物、塩蔵、缶詰	1
	練製品	3
肉類	肉類(生)	41
	肉加工品	3
卵類		14
乳類	牛乳	13
	乳製品	4
油脂類	植物性	6
	動物性	1
調味料類	食塩	0.9
	しょうゆ	5
	みそ	6
	その他の調味料	13
調理加工食品		15

★特定給食施設の届出・報告書の提出方法

- ・郵送 又は 持参
- ・電子メール＜令和2年1月から電子メールでも受付しています＞ アドレス: kenkoueiyou@city.osaka.lg.jp

★特定給食施設の届出・報告書の様式は大阪市ホームページからダウンロードできます。

①特定給食施設の届出・報告書の様式

大阪市トップページ→産業・ビジネス→手続き・届出→環境衛生・食品衛生の手続き・届出(届出)→特定給食施設等の各種届出について (報告書)→栄養管理報告書について

②「給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き」

大阪市トップページ→くらし→防災→災害に備える→各種マニュアル等→給食施設における災害時等の食事提供に関する手引