

介護保険施設の集計結果

(令和5年度栄養管理報告書より)

栄養管理報告書の提出数

定員	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上	総数
報告書提出数	16	57	134	10	217

運営形態

n=217

定員	総数	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上
直営	30	5	6	18	1
委託	187	11	51	116	9
施設外調理(再掲)	39	5	12	20	2

給食従事者数:人 ※平均人数 管理栄養士、栄養士は常勤のみ

○運営形態:直営

定員	50人未満 (n=5)	50～99人 (n=6)	100～199人 (n=18)	200人以上 (n=1)
給食従事者				
管理栄養士	0.8	1.7	2.0	1.0
栄養士	0.0	0.3	0.4	0.0
調理師	1.0	1.3	1.9	7.0
調理員	9.8	7.3	7.1	5.0
事務職員	0.0	0.0	0.0	0.0
合計	11.6	10.6	11.4	13.0

給食従事者数:人 ※平均人数 管理栄養士、栄養士は常勤のみ

○運営形態:委託(院外調理は除く)

定員	50人未満 (n=6)		50～99人 (n=39)		100～199人 (n=97)		200人以上 (n=7)	
給食従事者	施設	委託	施設	委託	施設	委託	施設	委託
管理栄養士	0.5	0.2	1.1	0.2	1.5	0.5	2.1	1.0
栄養士	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0	1.0	0.0	1.6
調理師	0.0	1.0	0.0	1.9	0.1	2.1	0.0	3.1
調理員	0.0	5.3	0.0	6.8	0.2	8.0	0.0	9.7
事務職員	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
合計	0.5	6.5	1.1	9.4	1.8	11.6	2.1	15.5

給食材料費(常食:1人1日当たりの平均:円)

n=201

定員	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上	総平均
材料費	706	785	786	773	779

食事配膳時刻

n=217

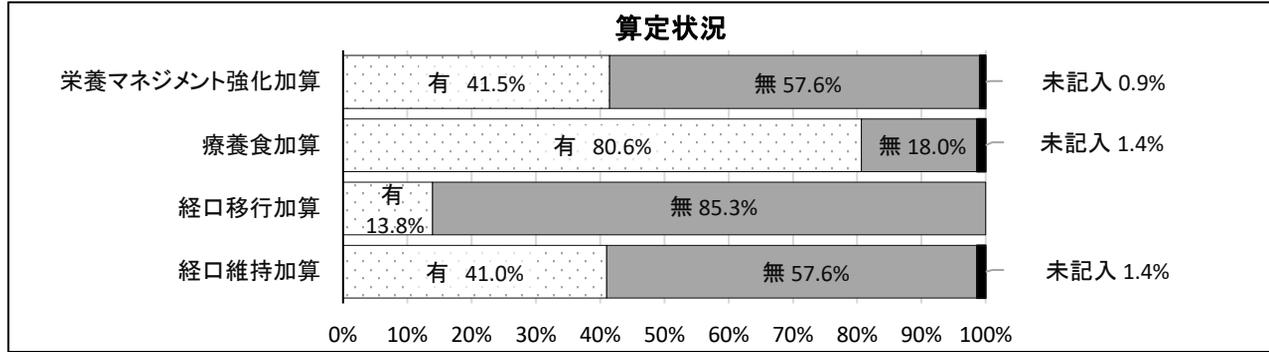
定員	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上	総数
朝食	～7時	0	0	0	0
	7時～7時29分	0	3	6	9
	7時30分～7時59分	6	12	43	66
	8時～8時29分	9	41	83	138
	8時30分～	1	1	2	4
昼食	11時～11時29分	0	1	5	7
	11時30分～11時59分	4	8	25	39
	12時～12時29分	12	48	103	170
	12時30分～	0	0	1	1
夕食	16時30分～16時59分	0	0	0	0
	17時～17時29分	1	4	11	18
	17時30分～17時59分	3	17	31	54
	18時～18時29分	12	36	92	145
	18時30分～18時59分	0	0	0	0

算定状況

n=217

	有	無	未記入
栄養マネジメント強化加算	90	125	2
療養食加算	175	39	3
経口移行加算	30	185	0
経口維持加算※	89	125	3

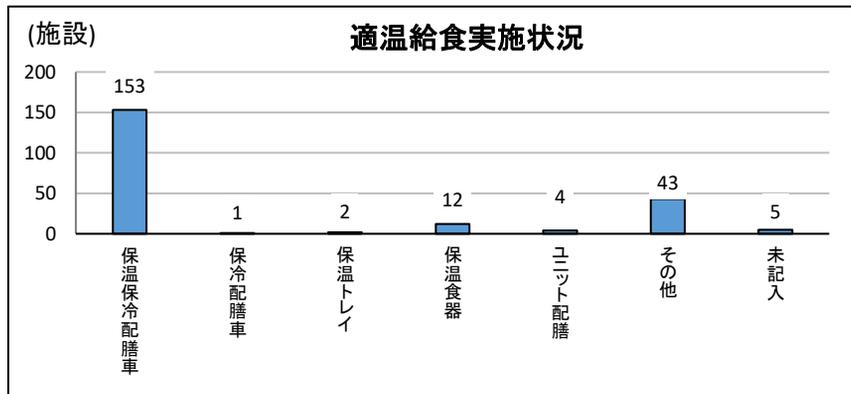
※経口維持加算Ⅰのみ… 26施設
経口維持加算Ⅰ・Ⅱ… 63施設



適温給食の実施方法 ※複数回答あり

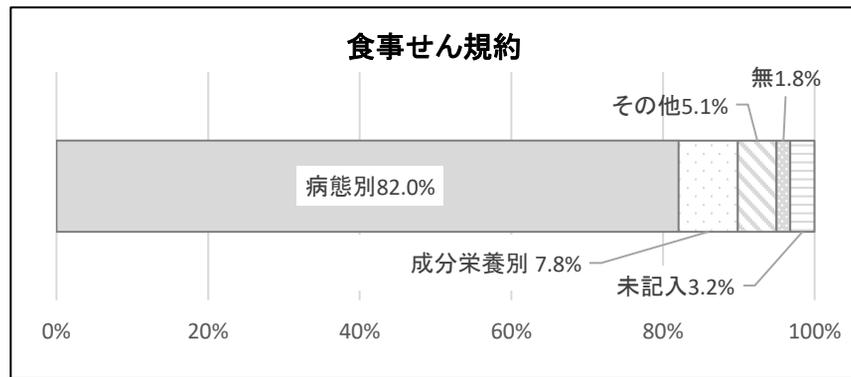
保温保冷配膳車	153
保冷配膳車	1
保温トレイ	2
保温食器	12
ユニット配膳	4
その他	43
未記入	5

※その他は再加熱カート、保温庫等



食事せん規約 n=217

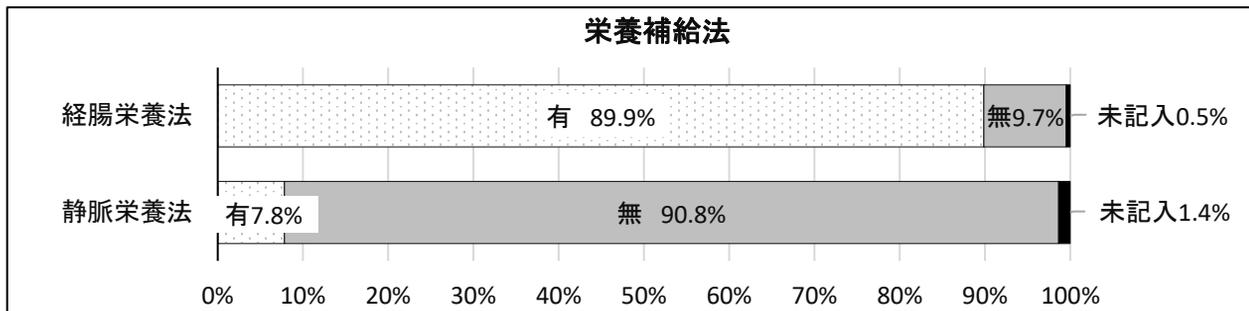
病態別	178
成分栄養別	17
その他	11
無	4
未記入	7



栄養補給法

n=217

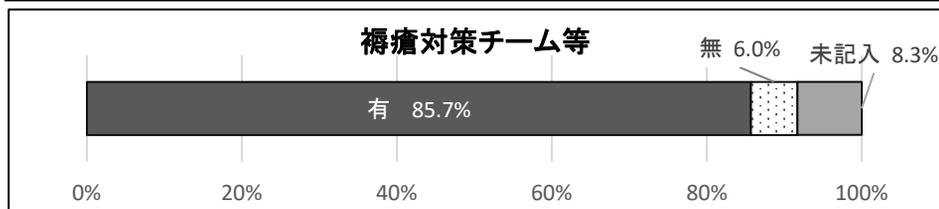
	有	無	未記入
経腸栄養法	195	21	1
静脈栄養法	17	197	3



褥瘡対策チーム等

n=217

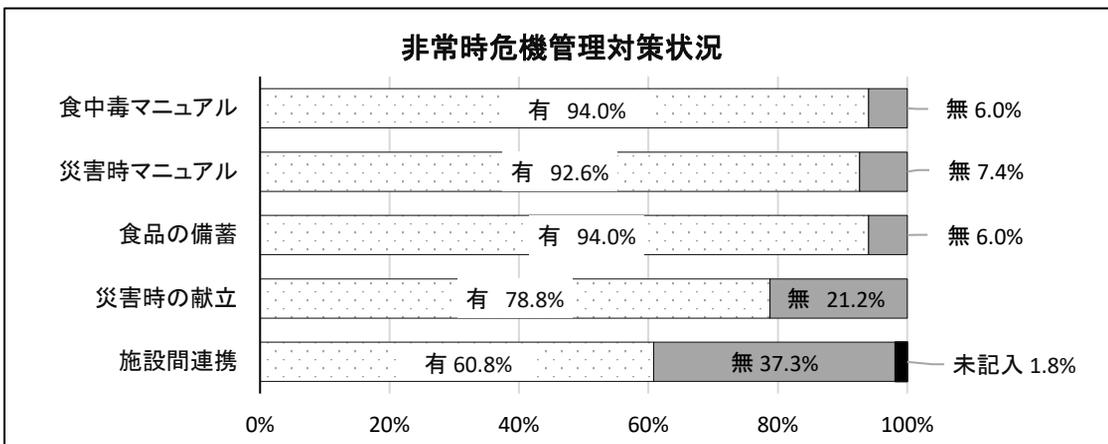
定員	総数	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上
有	186	9	49	118	10
無	13	2	5	6	0
未記入	18	18			



非常時危機管理対策状況

n=217

	有	無	未記入
食中毒マニュアル	204	13	0
災害時マニュアル	201	16	0
食品の備蓄	204	13	0
災害時の献立	171	46	0
施設間連携	132	81	4



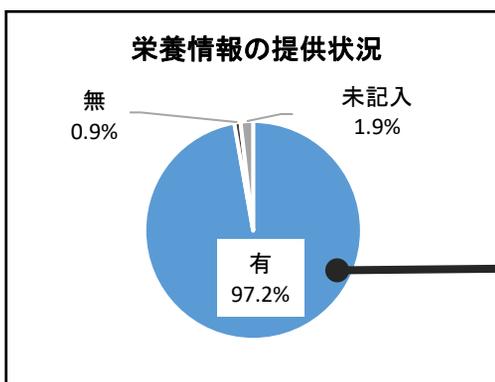
利用者情報の把握

n=217

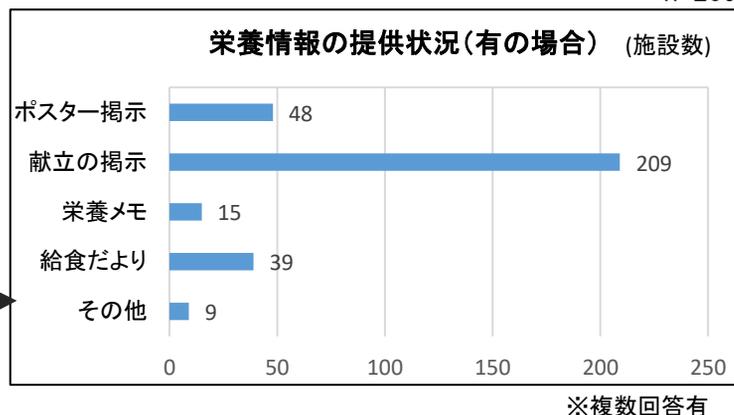
	有	無	未記入
身体活動レベル	197	20	0
BMI	217	0	0
血液検査	195	22	0
疾病状況	216	1	0

栄養情報の提供状況

有	209
無	2
未記入	4



n=209



【平均】給与目標量及び給与栄養量（常食） n=163

栄養素	給与栄養目標量	給与栄養量
エネルギー (kcal)	1,504	1,496
たんぱく質 (g)	59.2	57.4
脂質 (g)	40.6	43.0
カルシウム (mg)	628	603
鉄 (mg)	7.4	7.7
ビタミンA (レチノール当量) (μg)	672	632
ビタミンB1 (mg)	0.96	0.91
ビタミンB2 (mg)	1.06	0.97
ビタミンC (mg)	98	91
食物繊維 (g)	16.7	14.1
食塩相当量 (g)	7.3	6.9
たんぱく質エネルギー比率 (%)	16	15
脂質エネルギー比率 (%)	24	26
炭水化物エネルギー比率 (%)	60	59

※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（常食） n=162

食品群	目標量 (g)	給与量 (g)	
穀類	米	142	145
	パン類	41	40
	めん類	12	13
	その他の穀物	5	4
いも類	いも	34	29
	いも加工品	6	5
砂糖及び甘味類	11	11	
豆類	大豆製品	36	32
	大豆、その他の豆類	6	5
種実類	1	1	
野菜類	緑黄色野菜	137	129
	その他の野菜	198	161
	野菜漬物	4	3
果実類	果実	33	19
	果実加工品	33	33
きのこ類	12	10	
藻類	3	3	
魚介類	魚介類（生）	55	48
	干物、塩蔵、缶詰	5	4
	練製品	7	10
肉類	肉類（生）	49	53
	肉加工品	6	7
卵類	29	24	
乳類	牛乳	167	161
	乳製品	26	28
油脂類	植物性	8	9
	動物性	1	1
調味料類	食塩	0.9	0.7
	しょうゆ	13	12
	みそ	11	9
	その他の調味料	31	31
調理加工食品	34	51	

★特定給食施設の届出・報告書の提出方法

・郵送、持参又は電子メール（アドレス: kenkoueiyou@city.osaka.lg.jp）

★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→暮らし→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き