

介護保険施設の集計結果

(令和6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	19	55	139	12	225

運営形態

n=225

定員	総数	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上
直営	29	5	5	17	2
委託	196	14	50	122	10
施設外調理(再掲)	48	7	10	28	3

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=5)	100～199人 (n=17)	200人以上 (n=2)
給食従事者				
管理栄養士	1.4	1.4	1.6	2.5
栄養士	0.0	0.2	0.2	0.0
調理師	1.0	1.4	2.9	4.5
調理員	9.2	7.2	8.5	9.0
事務職員	0.0	0.0	0.0	0.0
合計	11.6	10.2	13.2	16.0

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=7)		50～99人 (n=40)		100～199人 (n=94)		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	0.4	0.0	1.2	0.1	1.6	0.6	2.0	1.3
栄養士	0.0	0.1	0.0	0.7	0.0	0.9	0.0	1.1
調理師	0.0	2.0	0.0	2.1	0.1	2.3	0.0	2.9
調理員	0.0	4.5	0.0	6.4	0.2	8.2	0.0	12.0
事務職員	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
合計	0.4	6.6	1.2	9.3	1.9	12.0	2.0	17.4

給食材料費(常食:1人1日当たりの平均:円)

n=216

定員	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上	総平均
材料費	816	813	793	796	799

食事配膳時刻

n=225

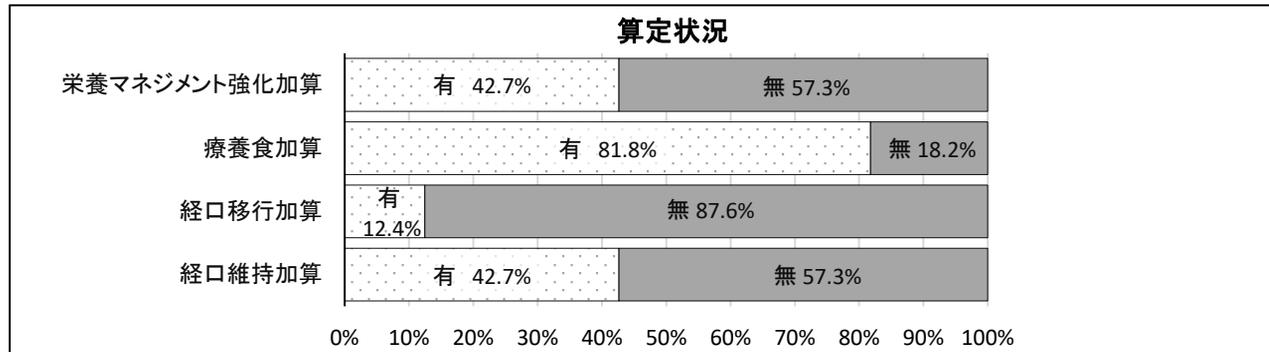
定員	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上	総数
朝食	～7時	0	0	0	0
	7時～7時29分	0	2	5	7
	7時30分～7時59分	7	12	46	70
	8時～8時29分	11	40	87	145
	8時30分～	1	1	1	3
昼食	11時～11時29分	0	0	6	6
	11時30分～11時59分	5	8	27	43
	12時～12時29分	14	46	104	173
	12時30分～	0	1	2	3
夕食	16時30分～16時59分	0	0	1	1
	17時～17時29分	2	3	12	19
	17時30分～17時59分	5	18	30	56
	18時～18時29分	12	34	95	148
	18時30分～18時59分	0	0	1	1

算定状況

n=225

	有	無	未記入
栄養マネジメント強化加算	96	129	0
療養食加算	184	41	0
経口移行加算	28	197	0
経口維持加算※	96	129	0

※経口維持加算Ⅰのみ… 26施設
経口維持加算Ⅰ・Ⅱ… 70施設

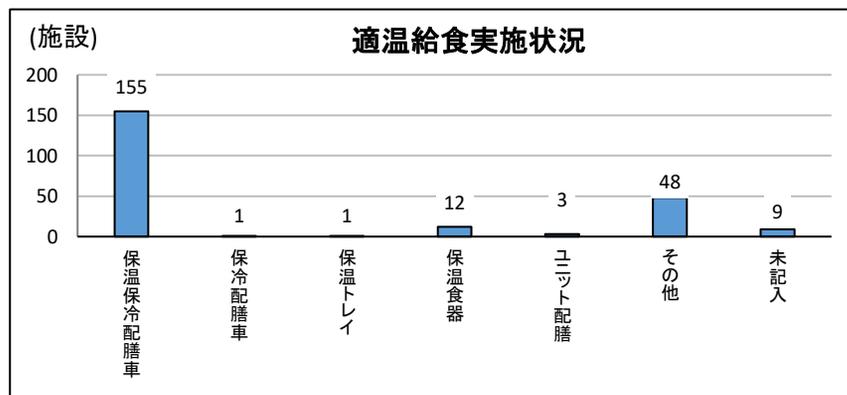


適温給食の実施方法

※複数回答あり

保温保冷配膳車	155
保冷配膳車	1
保温トレイ	1
保温食器	12
ユニット配膳	3
その他	48
未記入	9

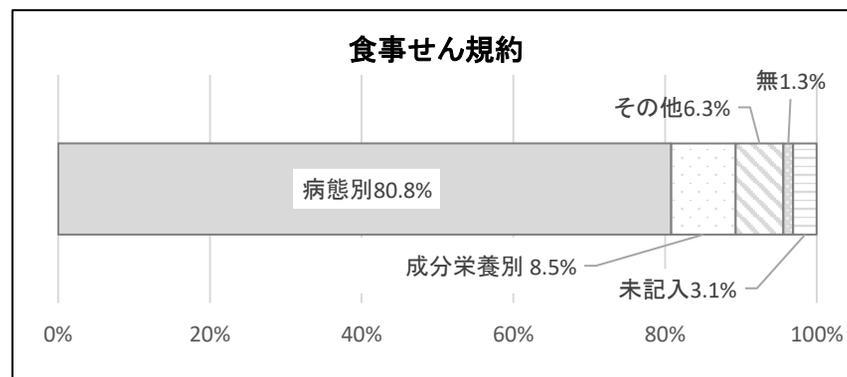
※その他は再加熱カート、保温庫等



食事せん規約

n=224

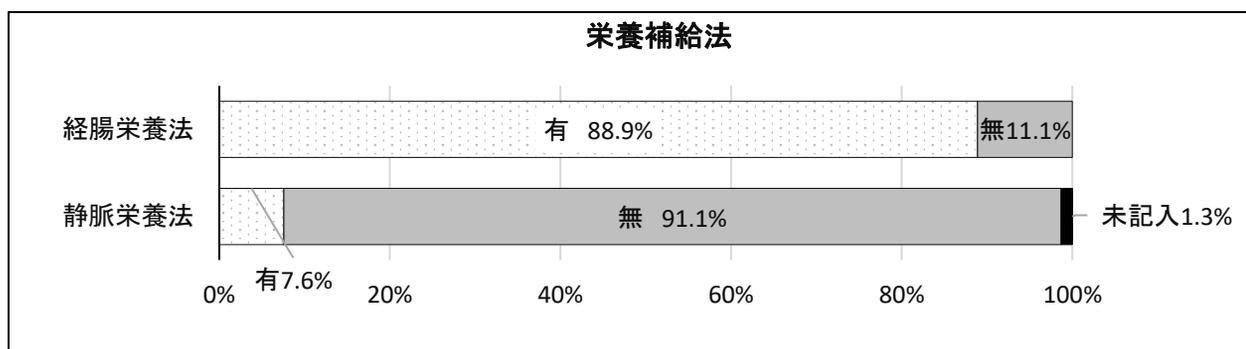
病態別	181
成分栄養別	19
その他	14
無	3
未記入	7



栄養補給法

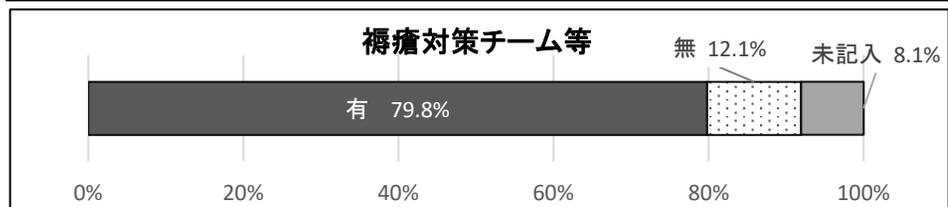
n=225

	有	無	未記入
経腸栄養法	200	25	0
静脈栄養法	17	205	3



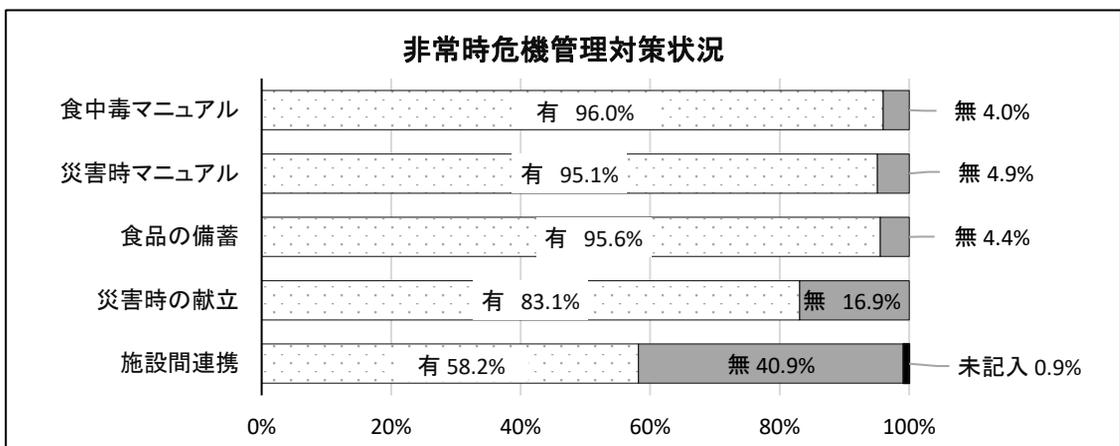
褥瘡対策チーム等 n=223

定員	総数	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上
有	178	8	46	113	11
無	27	6	7	13	1
未記入	18	18			



非常時危機管理対策状況 n=225

	有	無	未記入
食中毒マニュアル	216	9	0
災害時マニュアル	214	11	0
食品の備蓄	215	10	0
災害時の献立	187	38	0
施設間連携	131	92	2

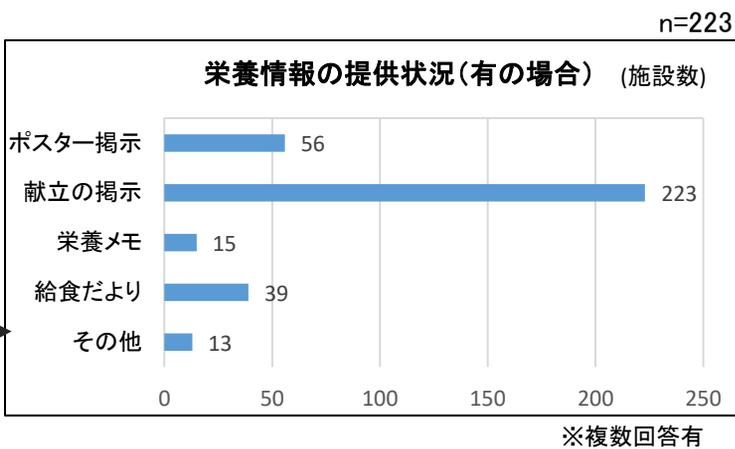
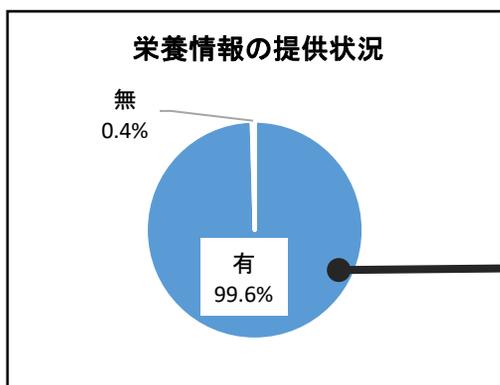


利用者情報の把握 n=225

	有	無	未記入
身体活動レベル	203	22	0
BMI	225	0	0
血液検査	200	25	0
疾病状況	224	1	0

栄養情報の提供状況

有	223
無	1
未記入	0



【平均】給与目標量及び給与栄養量（常食） n=185

栄養素	給与栄養目標量	給与栄養量
エネルギー (kcal)	1,495	1,490
たんぱく質 (g)	59.0	57.1
脂質 (g)	40.4	45.0
カルシウム (mg)	626	596
鉄 (mg)	7.3	7.7
ビタミンA (レチノール当量) (μg)	667	621
ビタミンB1 (mg)	0.95	0.92
ビタミンB2 (mg)	1.06	0.98
ビタミンC (mg)	99	91
食物繊維 (g)	16.8	14.2
食塩相当量 (g)	7.3	6.8
たんぱく質エネルギー比率 (%)	16	15
脂質エネルギー比率 (%)	24	27
炭水化物エネルギー比率 (%)	60	57

※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=184

食品群	目標量 (g)	給与量 (g)
穀類	米	144
	パン類	39
	めん類	12
	その他の穀物	5
いも類	いも	34
	いも加工品	5
砂糖及び甘味類	11	11
豆類	大豆製品	37
	大豆、その他の豆類	6
種実類	1	1
野菜類	緑黄色野菜	138
	その他の野菜	199
	野菜漬物	4
果実類	果実	32
	果実加工品	31
きのこ類	12	10
藻類	3	2
魚介類	魚介類（生）	52
	干物、塩蔵、缶詰	5
	練製品	7
肉類	肉類（生）	50
	肉加工品	6
卵類	29	26
乳類	牛乳	166
	乳製品	26
油脂類	植物性	8
	動物性	1
調味料類	食塩	0.9
	しょうゆ	13
	みそ	10
	その他の調味料	30
調理加工食品	38	53

★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）

※届出のみ、行政オンラインシステムでの提出も可能

★ホームページのご案内

大阪市トップページ → くらし → 健康・医療・福祉 → 健康・医療 → 市の取り組み → 栄養・食生活 → 特定給食施設

- ・特定給食施設等の各種届出について
- ・栄養管理報告書について
- ・給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き

各種届出、報告書の様式は
こちらからダウンロードできます