

## 病院の状況

(令和3年度栄養管理報告書より)

○特に記載のない場合は施設数です

○未記入があるため合計が提出数と合わない場合があります

### 栄養管理報告書の提出数

病床数	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上	総数
報告書提出数	16	60	64	16	10	166

### 給食従事者数（施設）：人 ※平均人数

n=161

病床数	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上
給食従事者					
管理栄養士（常勤のみ）	1.1	1.6	2.9	7.1	9.0
栄養士（常勤のみ）	0.1	0.1	0.2	0.7	0.0
調理師	0.2	0.6	1.4	2.1	5.4
調理員	0.5	0.7	1.7	2.9	3.3
事務職員	0.0	0.1	0.2	0.1	0.2
合計	1.9	3.1	6.4	12.9	17.9

### 給食従事者数（委託）：人 ※平均人数

n=161

病床数	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上
給食従事者					
管理栄養士（常勤のみ）	0.0	0.4	0.7	1.6	5.2
栄養士（常勤のみ）	0.3	0.5	1.0	2.9	4.2
調理師	0.3	1.3	1.8	5.6	5.8
調理員	1.1	3.1	5.3	13.5	25.7
事務職員	0.0	0.0	0.0	0.2	0.4
合計	1.7	5.3	8.8	23.8	41.3

### 給食材料費（常食：1人1日当たりの平均：円）

n=85

病床数	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上	（平均材料費）
材料費	815	801	753	757	793	779

### 食事配膳時刻

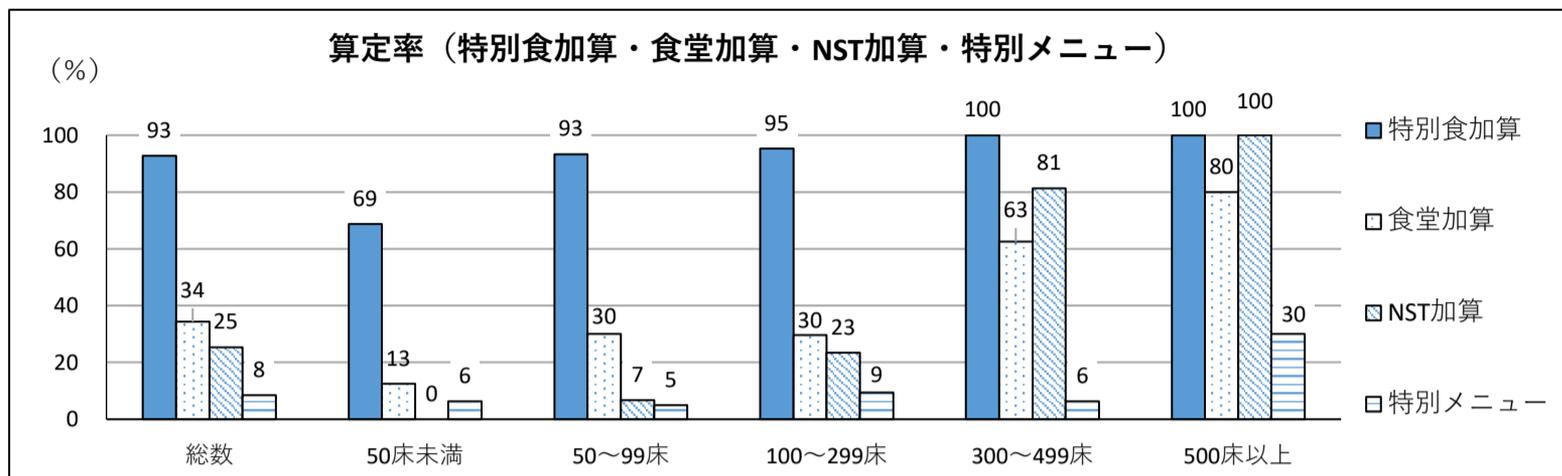
n=166

病床数	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上	総数
食事配膳時刻						
朝食	7時～7時29分	1	1	0	2	2
	7時30分～7時59分	4	20	21	8	5
	8時～8時29分	11	38	43	6	3
	8時30分～	0	1	0	0	0
昼食	11時～11時29分	1	0	0	0	0
	11時30分～11時59分	1	7	6	1	1
	12時～12時29分	14	50	58	14	9
	12時30分～12時59分	0	1	0	1	0
	13時～	0	2	0	0	0
夕食	16時30分～16時59分	1	0	0	0	0
	17時～17時29分	0	0	0	0	0
	17時30分～17時59分	0	0	0	0	1
	18時～18時29分	15	59	64	16	9
	18時30分～18時59分	0	0	0	0	0
19時～	0	1	0	0	0	

算定状況

n=166

病床数 (加算の有無)	50床未満		50~99床		100~299床		300~499床		500床以上		総数	
	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無
特別食加算	11	5	56	4	61	3	16	0	10	0	154	12
食堂加算	2	14	18	42	19	45	10	6	8	2	57	109
栄養サポートチーム加算	0	16	4	56	15	48	13	3	10	0	42	123
特別メニュー	1	15	3	57	6	57	1	15	3	7	14	151



適温給食の実施方法 ※複数回答あり

病床数	50床未満	50 ~ 99 床	100 ~ 299 床	300 ~ 499 床	500 床 以上	総 数
①保温保冷配膳車	7	33	40	13	6	99
②保冷配膳車	1	0	0	0	0	1
③保温トレイ	0	2	0	0	0	2
④保温食器	4	18	12	2	2	38
⑤院外調理の再加熱	0	0	0	1	0	1
⑥その他	4	7	12	1	4	28
⑦不明	1	1	1	0	0	3

食事せん規約

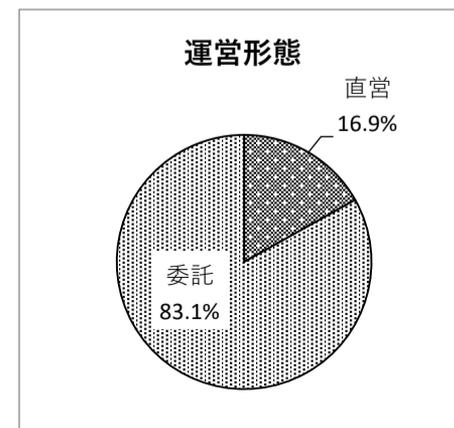
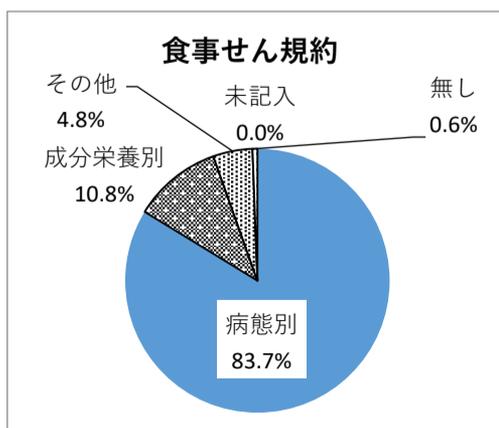
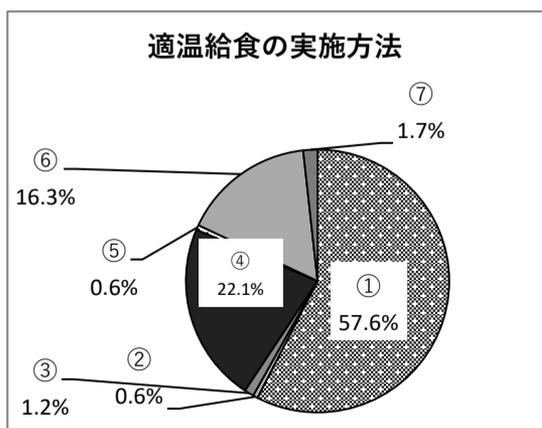
n=166

病床数	50床未満	50 ~ 99 床	100 ~ 299 床	300 ~ 499 床	500 床 以上	総 数
病態別	12	57	52	13	5	139
成分栄養別	2	2	9	2	3	18
その他	1	1	3	1	2	8
なし	1	0	0	0	0	1
未記入	0	0	0	0	0	0

運営形態

n=166

病床数	50床未満	50 ~ 99 床	100 ~ 299 床	300 ~ 499 床	500 床 以上	総 数
直営	4	8	13	3	0	28
委託	12	52	51	13	10	138
院外調理（再掲）	5	18	11	2	2	38



管理栄養士配置数及び栄養指導件数（平均）

n=121

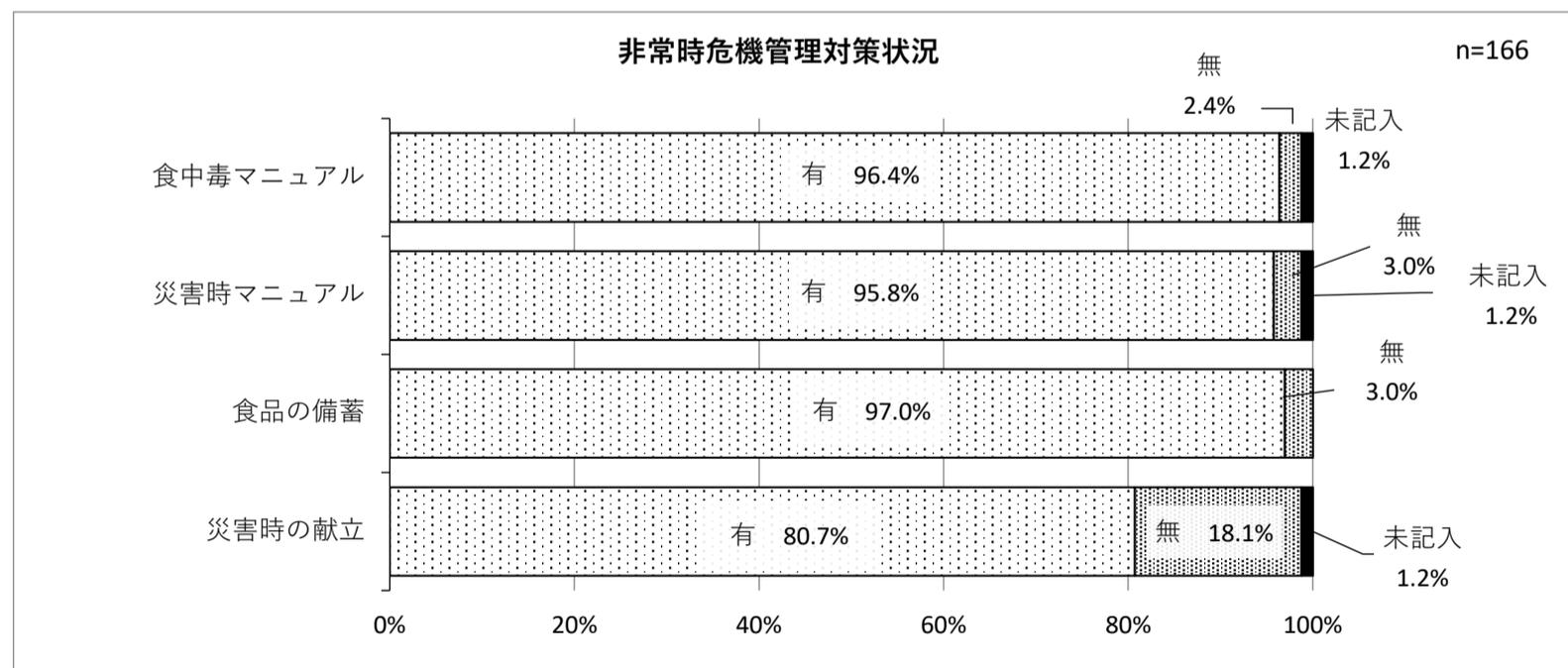
	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上	平均
( )内は個別指導実施施設数	(9)	(39)	(47)	(16)	(10)	
管理栄養士配置数(常勤・非常勤)(人)	0.6	1.6	3.2	7.2	9.8	2.9
栄養指導件数(個別計)(件/月)	12.6	18.2	60.1	238.9	355.9	91.1
管理栄養士1人あたり栄養指導件数(件/月)	9.2	10.1	14.5	33.5	38.2	17.2

栄養指導状況（ひと月当たりの件数）

		病床数	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上	総数
入院	実施施設数		8	33	42	16	10	109
	うち指導料算定		3	29	36	15	9	92
	件数	平均	9	15	34	81	224	51
	最大値		22	117	140	171	1221	
	最小値		2	1	1	1	17	
外来	実施施設数		4	23	38	16	9	90
	うち指導料算定		3	19	34	15	8	79
	件数	平均	11	10	33	157	146	60
	最大値		35	51	338	797	219	
	最小値		2	1	1	5	72	
在宅	実施施設数		1	1	2	1	0	5
	うち指導料算定		1	1	2	1	0	5
	件数	平均	1	38	72	10	0	39
	最大値		1	38	113	10	0	
	最小値		1	38	31	10	0	
集団	実施施設数		0	0	6	5	8	19
	うち指導料算定		0	0	5	5	8	18

非常時危機管理対策状況

	有	無	未記入
食中毒マニュアル	160	4	2
災害時マニュアル	159	5	2
食品の備蓄	161	5	0
災害時の献立	134	30	2



【平均】給与目標量及び給与栄養量（常食）

n=83

栄養素	給与栄養目標量	給与栄養量
エネルギー (kcal)	1,700	1,700
たんぱく質 (g)	64.5	65.4
脂質 (g)	45.4	47.0
カルシウム (mg)	638	620
鉄 (mg)	8.3	8.0
ビタミンA (レチノール当量) (μg)	748	802
ビタミンB1 (mg)	1.05	1.23
ビタミンB2 (mg)	1.17	1.10
ビタミンC (mg)	103	110
食物繊維 (g)	19	16
食塩相当量 (g)	7.3	7.3
たんぱく質エネルギー比率 (%)	15	15
脂肪エネルギー比率 (%)	24	25
炭水化物エネルギー比率 (%)	61	60

※エネルギー比率（たんぱく質・脂肪・炭水化物）は各々の平均値のため、合計が100とはなりません。

【平均】食品群別目標量及び給与量（常食）

n=84

食品群	目標量 (g)	給与量 (g)	
穀類	米	160	159
	パン類	68	67
	めん類	13	13
	その他の穀物	5	4
いも類	いも	39	33
	いも加工品	8	7
砂糖及び甘味類	16	15	
豆類	大豆製品	44	39
	大豆、その他の豆類	5	4
種実類	2	1	
野菜類	緑黄色野菜	142	164
	その他の野菜	206	197
	野菜漬物	4	2
果実類	果実	64	54
	果実加工品	24	27
きのこ類	13	12	
藻類	4	2	
魚介類	魚介類（生）	58	59
	干物、塩蔵、缶詰	5	4
	練製品	6	6
肉類	肉類（生）	53	58
	肉加工品	6	6
卵類	34	30	
乳類	牛乳	188	188
	乳製品	21	20
油脂類	植物性	12	12
	動物性	1	0
調味料類	食塩	1.0	0.7
	しょうゆ	15	13
	みそ	7	6
	その他の調味料	26	35
調理加工食品	17	22	

★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

→健康増進法に関する特定給食施設等の届出

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き