

病院の集計結果

(令和7年度栄養管理報告書より)

※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	56	60	19	11	162

運営形態

n=162

病床数	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上	総数
直営	3	8	10	1	1	23
委託	13	48	50	18	10	139
院外調理(再掲)	7	15	16	3	2	43

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

病床数	50床未満 (n=3)	50～99床 (n=8)	100～299床 (n=10)	300～499床 (n=1)	500床以上 (n=1)
給食従事者					
管理栄養士	0.7	2.4	2.7	9.0	39.0
栄養士	0.0	0.6	0.3	5.0	2.0
調理師	1.0	2.5	5.2	7.0	3.0
調理員	5.0	3.9	8.2	22.0	11.0
事務職員	0.0	0.1	1.0	2.0	0.0
合計	6.7	9.5	17.4	45.0	55.0

○運営形態:委託(院外調理は除く)

病床数	50床未満 (n=6)		50～99床 (n=33)		100～299床 (n=34)		300～499床 (n=15)		500床以上 (n=8)	
給食従事者	施設	委託	施設	委託	施設	委託	施設	委託	施設	委託
管理栄養士	1.2	0.0	1.5	0.5	2.9	1.2	7.0	3.1	11.8	7.8
栄養士	0.0	0.2	0.1	0.8	0.1	1.8	0.4	2.8	0.0	5.8
調理師	0.0	2.2	0.2	1.8	0.3	2.6	0.8	4.1	2.0	8.8
調理員	0.5	4.8	0.3	5.2	0.6	8.5	0.3	20.3	0.9	33.1
事務職員	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2	0.1	1.0
合計	1.7	7.2	2.1	8.3	3.9	14.2	8.5	30.5	14.8	56.5

給食材料費(常食:1人1日当たりの平均:円)

n=91

病床数	50床未満	50～99床	100～299床	300～499床	500床以上	総平均
材料費	1079	991	915	972	1029	997

食事配膳時刻

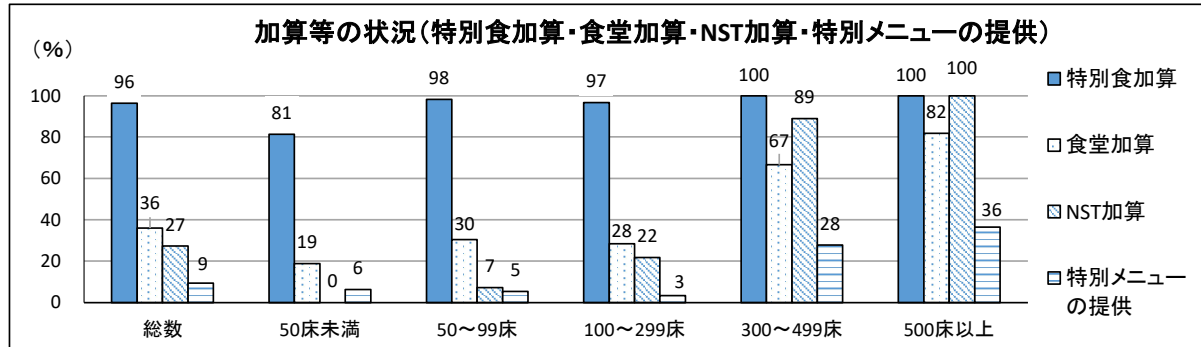
n=162

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	1	2	1	6
7時30分～7時59分	3	20	18	8	6	55
8時～8時29分	12	35	41	9	4	101
8時30分～	0	0	0	0	0	0
昼食						
11時～11時29分	1	0	0	0	0	1
11時30分～11時59分	0	7	4	0	1	12
12時～12時29分	14	47	55	17	10	143
12時30分～12時59分	1	1	1	2	0	5
13時～	0	1	0	0	0	1
夕食						
16時30分～16時59分	1	0	0	0	0	1
17時～17時29分	0	0	0	0	0	0
17時30分～17時59分	0	0	2	0	0	2
18時～18時29分	15	56	58	19	10	158
18時30分～18時59分	0	0	0	0	0	0
19時～	0	0	0	0	1	1

加算等の状況

n=161

病床数	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	13	3	55	1	58	2	18	0	11	0	155	6
食堂加算	3	13	17	39	17	43	12	6	9	2	58	103
栄養サポートチーム加算	0	16	4	52	13	47	16	2	11	0	44	117
特別メニューの提供	1	15	3	53	2	58	5	13	4	7	15	146



適温給食の実施方法 ※複数回答あり

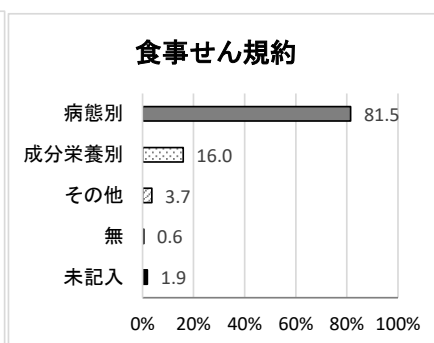
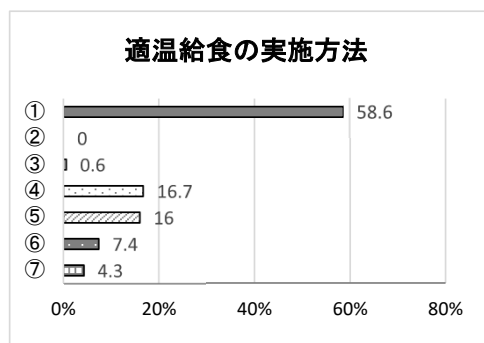
n=162

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	8	29	34	17	7	95
②保冷配膳車	0	0	0	0	0	0
③保温トレイ	0	0	0	1	0	1
④保温食器	1	14	9	1	2	27
⑤院外調理の再加熱	4	5	12	2	3	26
⑥その他	2	4	5	0	1	12
⑦不明	1	3	3	0	0	7

食事せん規約 ※複数回答あり

n=162

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	10	52	49	14	7	132
成分栄養別	3	2	10	7	4	26
その他	2	1	1	1	1	6
無	1	0	0	0	0	1
未記入	0	2	1	0	0	3



管理栄養士配置数及び栄養指導件数(平均)

n=129

()内は個別指導実施施設数	50床未満 (8)	50~99床 (41)	100~299床 (50)	300~499床 (19)	500床以上 (11)	平均
管理栄養士配置数(常勤・非常勤)(人)	1.6	1.8	3.3	7.5	14.9	4.3
栄養指導件数(個別計)(件/月)	22.4	19.2	47.1	238.2	419.7	96.6
管理栄養士1人あたり栄養指導件数(件/月)	12.7	9.7	14.3	30.3	34.5	16.8

栄養指導状況(ひと月当たりの件数)

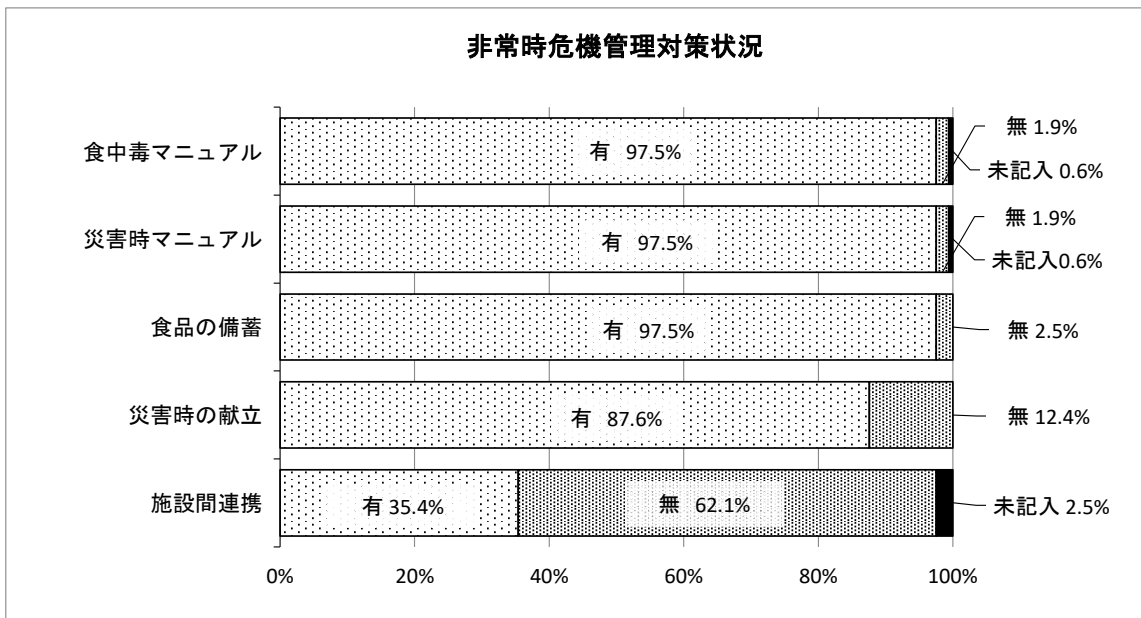
		病床数	50床未満	50~99床	100~299床	300~499床	500床以上	総数
入院	実施施設数		7	36	44	19	11	117
	うち指導料算定		5	33	37	18	10	103
	平均	件数	13	12	30	94	226	
	最大値		32	43	130	214	507	
	最小値		2	1	1	7	67	
外来	実施施設数		4	26	36	18	11	95
	うち指導料算定		4	24	30	16	10	84
	平均	件数	23	13	23	151	193	
	最大値		67	85	104	964	306	
	最小値		2	1	0	7	104	
在宅	実施施設数		0	1	3	1	0	5
	うち指導料算定		0	0	2	1	0	3
	平均	件数	0	7	55	10	0	
	最大値		0	7	161	10	0	
	最小値		0	7	1	10	0	
集団	実施施設数		0	0	7	10	8	25
	うち指導料算定		0	0	5	9	7	21

非常時危機管理対策状況

	有	無	未記入
食中毒マニュアル	157	3	1
災害時マニュアル	157	3	1
食品の備蓄	157	4	0
災害時の献立	141	20	0
施設間連携	57	100	4

平均備蓄日数 2.8日

n=161



【平均】給与目標量及び給与栄養量(常食)

n=91

栄養素	給与栄養目標量	給与栄養量
エネルギー(kcal)	1,656	1,637
たんぱく質(g)	64.4	64.3
脂質(g)	45.5	47.3
カルシウム(mg)	632	624
鉄(mg)	7.8	8.0
ビタミンA(レチノール当量)(μg)	712	694
ビタミンB1(mg)	1.05	1.12
ビタミンB2(mg)	1.16	1.20
ビタミンC(mg)	101	108
食物繊維(g)	17.5	16.6
食塩相当量(g)	7.0	6.6
たんぱく質エネルギー比率(%)	16	16
脂質エネルギー比率(%)	25	26
炭水化物エネルギー比率(%)	60	58

※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年版(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=90

食品群	目標量(g)	給与量(g)
穀類	米	157
	パン類	67
	めん類	13
	その他の穀物	5
いも類	いも	37
	いも加工品	8
砂糖及び甘味類	14	14
豆類	大豆製品	43
	大豆、その他の豆類	5
種実類	1	1
野菜類	緑黄色野菜	142
	その他の野菜	204
	野菜漬物	3
果実類	果実	59
	果実加工品	26
きのこ類	13	11
藻類	3	2
魚介類	魚介類(生)	59
	干物、塩蔵、缶詰	5
	練製品	7
肉類	肉類(生)	56
	肉加工品	5
卵類	33	31
乳類	牛乳	189
	乳製品	21
油脂類	植物性	12
	動物性	1
調味料類	食塩	0.9
	しょうゆ	14
	みそ	7
	その他の調味料	28
調理加工食品	21	13

★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
- ・ 給食施設における災害時の食事提供に関する取り組み事例

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