

介護保険施設の状況

(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

栄養管理報告書の提出数

定員	総数	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上
報告書提出数	214	16	75	120	3

給食従事者数:人 ※平均人数 管理栄養士、栄養士は常勤数のみ

n=214

給食従事者	50人未満		50～99人		100～199人		200人以上	
	施設	委託	施設	委託	施設	委託	施設	委託
管理栄養士	1.1	0.1	1.2	0.4	1.4	0.5	2.0	0.7
栄養士	0.0	0.3	0.1	0.5	0.1	1.0	0.0	0.3
調理師	0.2	1.1	0.2	1.8	0.4	2.1	2.3	2.0
調理員	3.0	4.2	1.1	5.7	1.2	7.3	1.0	9.3
事務職員	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	0.3
合計	4.3	5.7	2.6	8.4	3.1	10.9	6.0	12.6

給食材料費 (常食:1人1日当たりの平均:円)

n=185

定員	総数	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上
材料費	737	750	733	736	800

食事配膳時刻

n=214

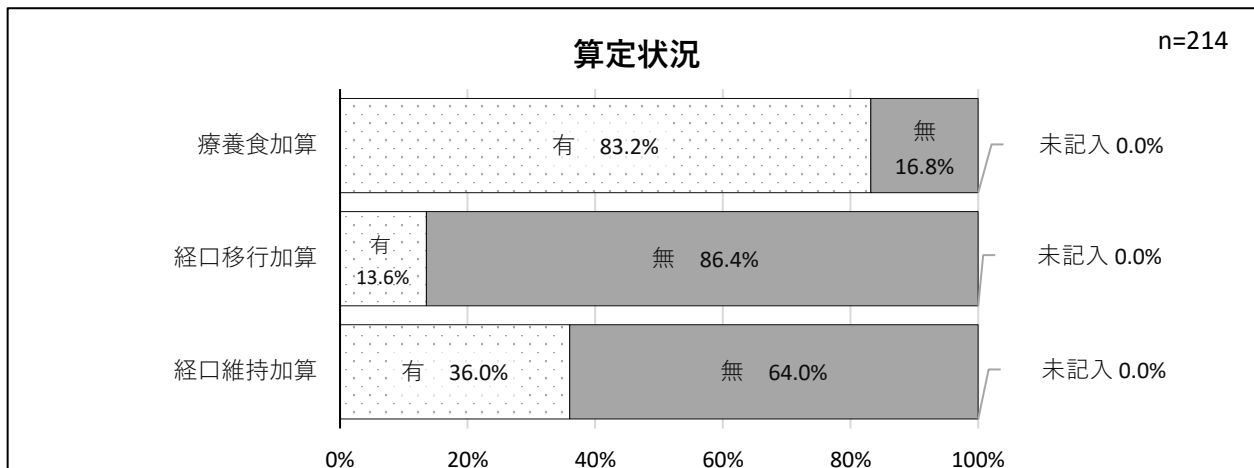
定員		総数	50人未満	50～99人	100～199人	200人以上
朝食	7時～7時29分	7	2	2	3	0
	7時30分～7時59分	60	4	19	36	1
	8時～8時29分	144	10	52	80	2
	8時30分～	3	0	2	1	0
昼食	11時～11時29分	4	0	0	4	0
	11時30分～11時59分	30	2	13	15	0
	12時～12時29分	175	14	59	99	3
	12時30分～	5	0	3	2	0
夕食	16時30分～16時59分	1	0	0	1	0
	17時～17時29分	11	0	4	7	0
	17時30分～17時59分	43	3	21	18	1
	18時～18時29分	158	13	50	93	2
	18時30分～18時59分	1	0	0	1	0

算定状況

	有	無	未記入
療養食加算	178	36	0
経口移行加算	29	185	0
経口維持加算※	77	137	0

※経口維持加算Ⅰのみ…18施設

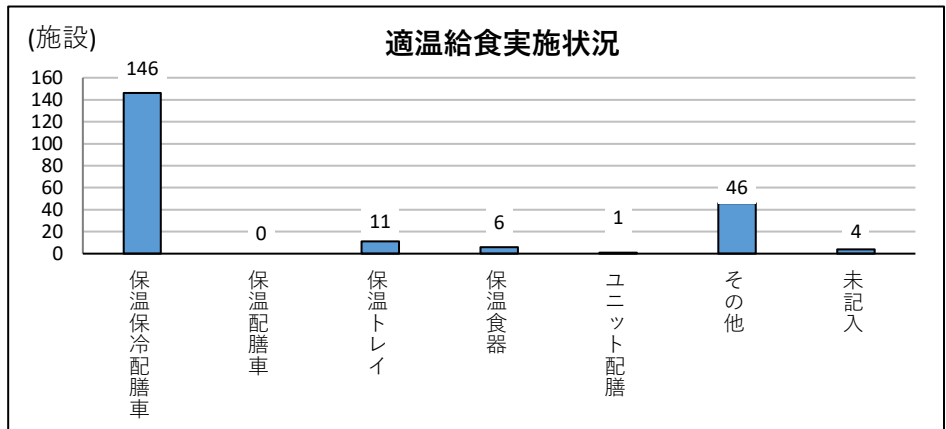
経口維持加算Ⅰ・Ⅱ…58施設



適温給食の実施方法

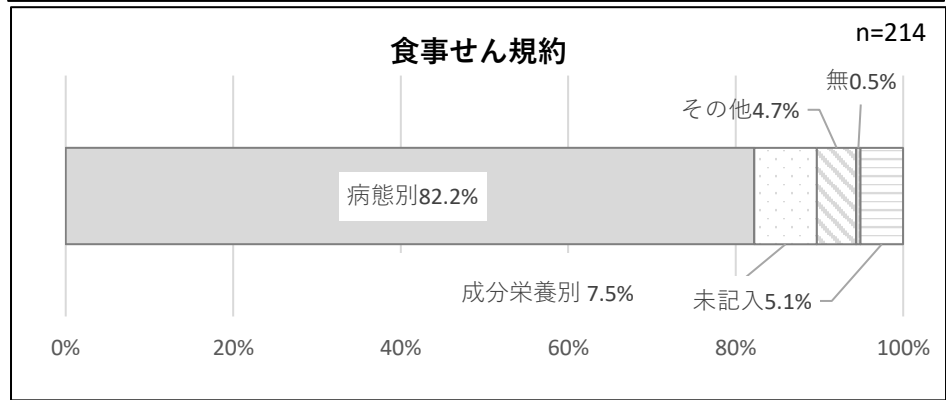
保温保冷配膳車	146
保温配膳車	0
保温トレイ	11
保温食器	6
ユニット配膳	1
その他	46
未記入	4

※その他は保温庫、再加熱カート等



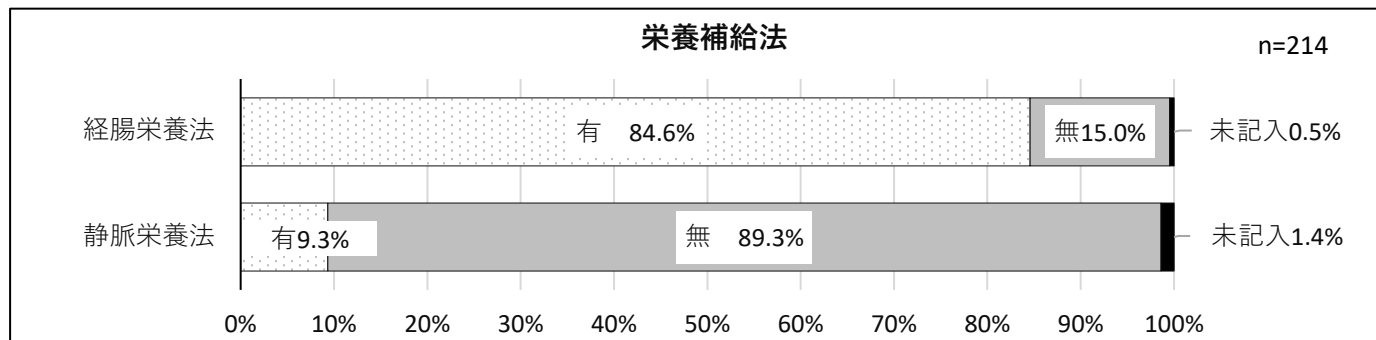
食事せん規約

病態別	176
成分栄養別	16
その他	10
無	1
未記入	11



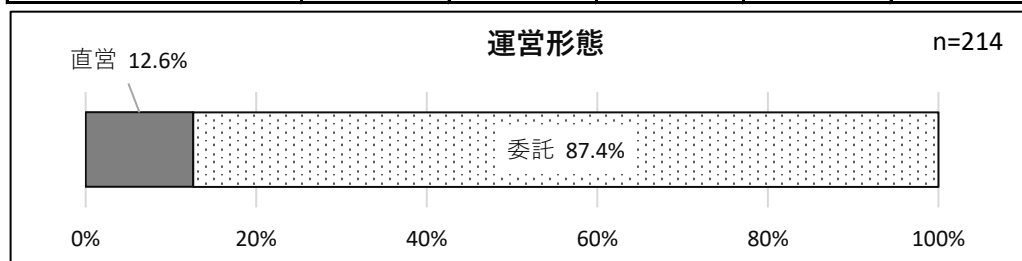
栄養補給法

	有	無	未記入
経腸栄養法	181	32	1
静脈栄養法	20	191	3



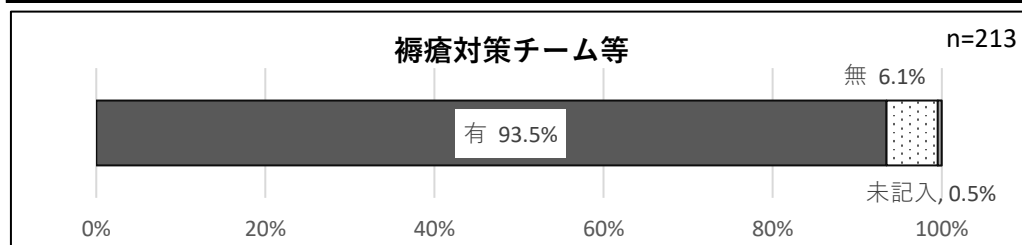
運営形態

	定員	総数	50人未満	50~99人	100~199人	200人以上
直営		27	5	8	13	1
委託		187	11	67	107	2
施設外調理(再掲)		28	4	14	10	0



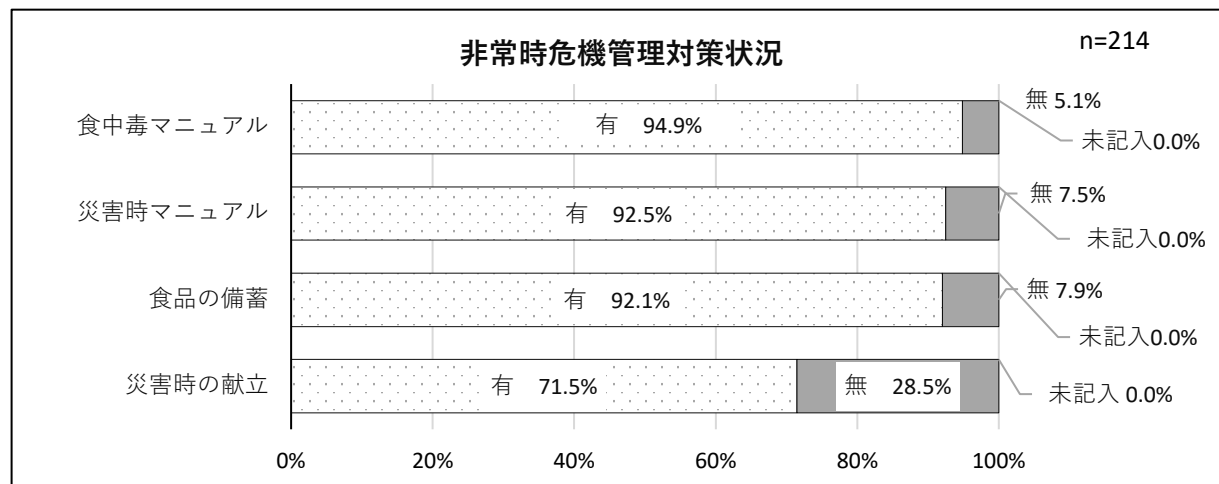
褥瘡対策チーム等

	定員	総数	50人未満	50~99人	100~199人	200人以上
有		200	12	68	117	3
無		13	4	6	3	0



非常時危機管理対策状況

	有	無	未記入
食中毒マニュアル	203	11	0
災害時マニュアル	198	16	0
食品の備蓄	197	17	0
災害時の献立	153	61	0

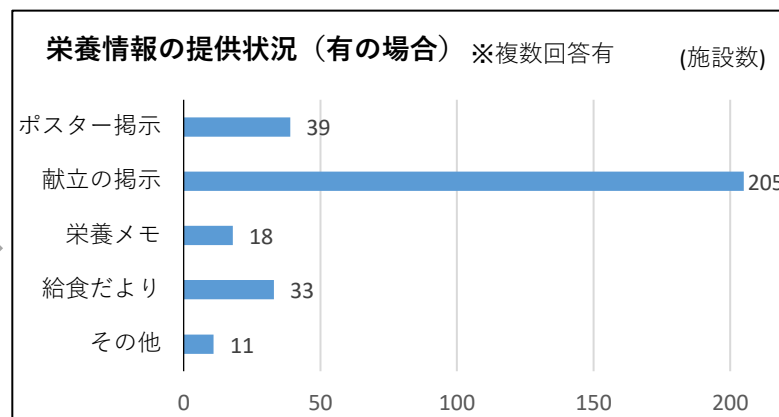
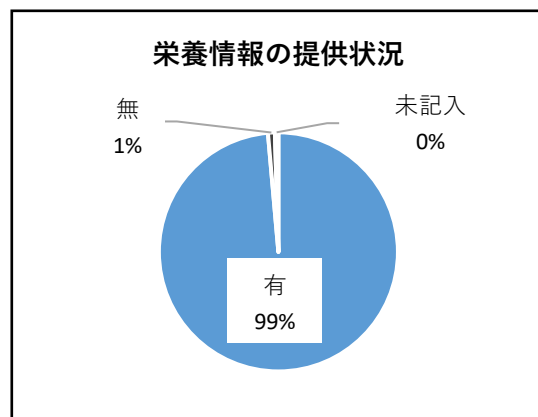


利用者情報の把握

	有	無	未記入
身体活動レベル	179	34	1
BMI	213	1	0
血液検査	187	27	0
疾病状況	210	4	0

栄養情報の提供状況

有	211
無	2
未記入	1



【平均】給与目標量及び給与栄養量（常食）

n=186

栄養素	給与栄養目標量	給与栄養量
エネルギー (kcal)	1,515	1,523
たんぱく質 (g)	59.2	58.1
脂質 (g)	39.8	41.6
カルシウム (mg)	627	585
鉄 (mg)	7.4	7.7
ビタミンA (レチノール当量) (μg)	653	598
ビタミンB1 (mg)	0.95	0.87
ビタミンB2 (mg)	1.06	0.98
ビタミンC (mg)	99	90
食物繊維 (g)	16	14
食塩相当量 (g)	7.5	7.0
たんぱく質エネルギー比率 (%)	16	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=183

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	4
いも類	いも	35
	いも加工品	6
砂糖及び甘味類		11
豆類	大豆製品	37
	大豆、その他の豆類	6
種実類		1
野菜類	緑黄色野菜	136
	その他の野菜	200
	野菜漬物	5
果実類	果実	35
	果実加工品	32
きのこ類		13
藻類		3
魚介類	魚介類（生）	52
	干物、塩蔵、缶詰	5
	練製品	8
肉類	肉類（生）	49
	肉加工品	5
卵類		30
乳類	牛乳	166
	乳製品	28
油脂類	植物性	7
	動物性	1
調味料類	食塩	0.9
	しょうゆ	14
	みそ	10
	その他の調味料	31
調理加工食品		42

★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→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