

特定給食施設(老人福祉施設等)の集計結果

(令和7年度栄養管理報告書より)

報告書提出数

| | |
|------|----|
| 老人福祉 | 18 |
| 社会福祉 | 20 |
| その他 | 51 |
| 合計 | 89 |

給食回数(1日あたり)

| | |
|-----|----|
| 1回 | 9 |
| 2回 | 0 |
| 3回 | 75 |
| 未記入 | 5 |

運営形態

| | |
|----|----|
| 直営 | 16 |
| 委託 | 73 |

給食利用者の把握の状況

n=89

| 身体状況のみ | 身体活動レベルのみ | 身体状況及び 身体活動レベル | なし | 未記入 |
|--------|-----------|-------------------|----|-----|
| 0 | 16 | 56 | 17 | 0 |

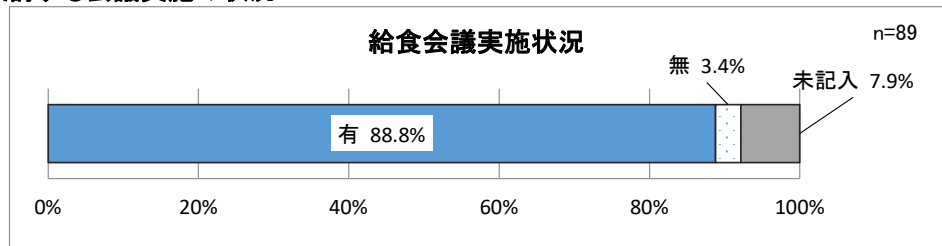
給食施設における給食従事者数(3食提供施設のみ:人) ※平均人数を記載

n=75

| 給食従事者 | 100食未満 | | 100~199食 | | 200~299食 | | 300食以上 | |
|-----------|--------|-----|----------|-----|----------|-----|--------|-----|
| | 施設 | 委託 | 施設 | 委託 | 施設 | 委託 | 施設 | 委託 |
| 管理栄養士(常勤) | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.1 | 0.5 | 0.3 | 0.7 | 0.3 |
| 栄養士(常勤) | 0.0 | 0.4 | 0.0 | 0.3 | 0.2 | 0.5 | 0.0 | 0.0 |
| 調理師 | 0.0 | 1.4 | 0.3 | 1.2 | 0.6 | 1.4 | 0.0 | 3.0 |
| 調理員 | 0.0 | 0.5 | 1.6 | 0.7 | 1.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| その他 | 0.0 | 0.5 | 0.3 | 0.7 | 0.3 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 合計 | 0.3 | 3.1 | 2.5 | 3.0 | 3.0 | 2.2 | 0.7 | 3.3 |

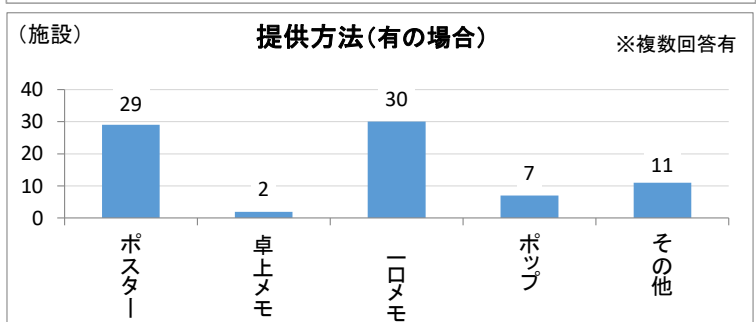
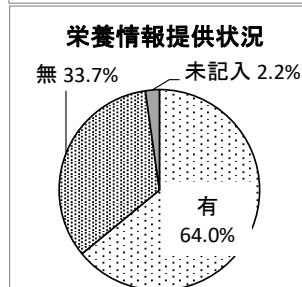
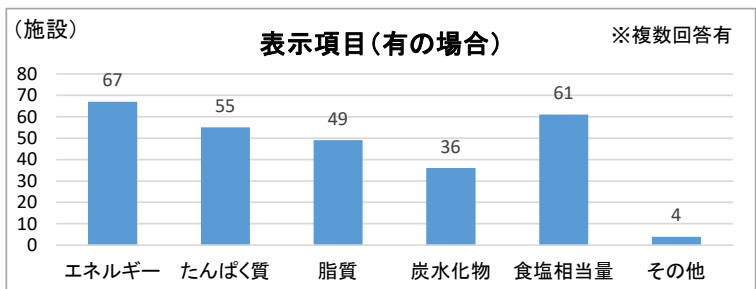
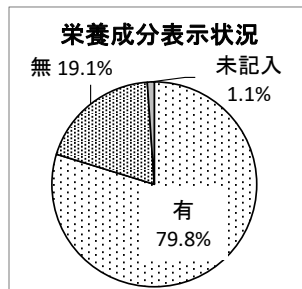
給食管理等について検討する会議実施の状況

| | |
|-----|----|
| 有 | 79 |
| 無 | 3 |
| 未記入 | 7 |



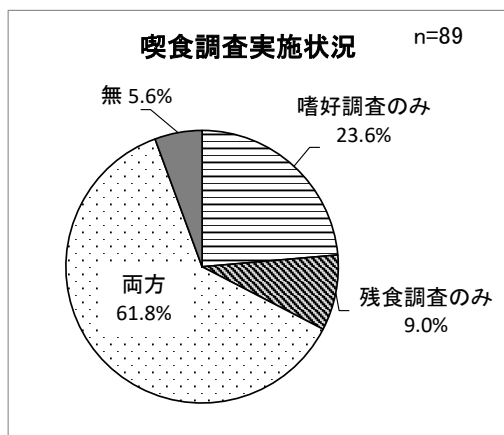
栄養成分表示及び栄養情報提供状況

| | 栄養成分表示 | 栄養情報 |
|-----|--------|------|
| 有 | 71 | 57 |
| 無 | 17 | 30 |
| 未記入 | 1 | 2 |



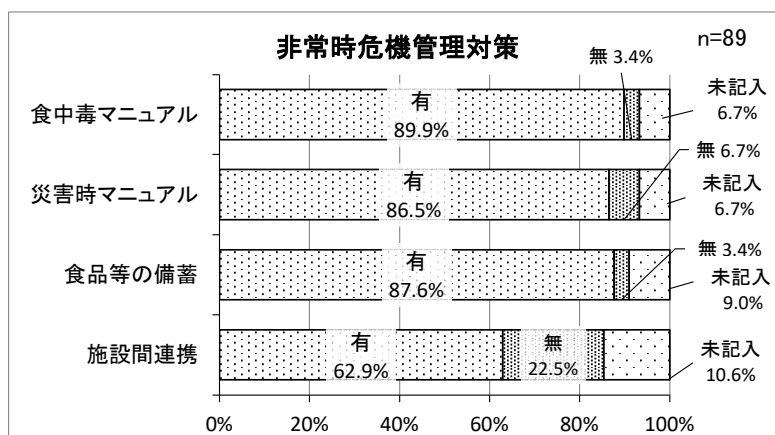
喫食調査実施状況 n=89

| | |
|--------|----|
| 嗜好調査のみ | 21 |
| 残食調査のみ | 8 |
| 両方 | 55 |
| 無 | 5 |



非常時危機管理対策 n=89

| | | | | |
|-----|----------|----------|--------|-------|
| | 食中毒マニュアル | 災害時マニュアル | 食品等の備蓄 | 施設間連携 |
| 有 | 80 | 77 | 78 | 56 |
| 無 | 3 | 6 | 3 | 20 |
| 未記入 | 6 | 6 | 8 | 13 |



【平均】 給与栄養目標量及び給与栄養量(3食設定施設のみ) n=58

| 栄養素 | 給与栄養目標量 | 給与栄養量 |
|--------------------|---------|-------|
| エネルギー(kcal) | 1614 | 1600 |
| たんぱく質(g) | 60.2 | 59.9 |
| 脂質(g) | 42.7 | 44.9 |
| カルシウム(mg) | 619 | 557 |
| 鉄(mg) | 7.6 | 8.3 |
| ビタミンA(レチノール当量)(μg) | 662 | 586 |
| ビタミンB1(mg) | 0.97 | 0.96 |
| ビタミンB2(mg) | 1.10 | 1.01 |
| ビタミンC(mg) | 97 | 96 |
| 食物繊維(g) | 17.6 | 14.9 |
| 食塩相当量(g) | 7.3 | 7.6 |
| たんぱく質エネルギー比率(%) | 15 | 15 |
| 脂質エネルギー比率(%) | 24 | 25 |
| 炭水化物エネルギー比率(%) | 61 | 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(3食設定施設のみ) n=54

| 食品群 | 目標量(g) | 給与量(g) |
|-----------|--------|--------|
| 米 | 168 | 169 |
| 穀類 | | |
| パン類 | 39 | 40 |
| めん類 | 21 | 18 |
| その他の穀物 | 7 | 4 |
| いも類 | | |
| いも | 38 | 32 |
| いも加工品 | 5 | 4 |
| 砂糖及び甘味類 | 10 | 9 |
| 豆類 | | |
| 大豆製品 | 39 | 35 |
| 大豆、その他の豆類 | 7 | 6 |
| 種実類 | 2 | 1 |
| 野菜類 | | |
| 緑黄色野菜 | 132 | 125 |
| その他の野菜 | 207 | 173 |
| 野菜漬物 | 5 | 6 |
| 果実類 | | |
| 果実 | 60 | 32 |
| 果実加工品 | 22 | 22 |
| きのこ類 | 12 | 10 |
| 藻類 | 5 | 4 |
| 魚介類 | | |
| 魚介類(生) | 52 | 48 |
| 干物、塩蔵、缶詰 | 6 | 5 |
| 練製品 | 8 | 9 |
| 肉類 | | |
| 肉類(生) | 53 | 56 |
| 肉加工品 | 6 | 8 |
| 卵類 | 34 | 30 |
| 乳類 | | |
| 牛乳 | 143 | 123 |
| 乳製品 | 36 | 42 |
| 油脂類 | | |
| 植物性 | 7 | 9 |
| 動物性 | 2 | 1 |
| 調味料類 | | |
| 食塩 | 1.3 | 1.2 |
| しょうゆ | 13 | 12 |
| みそ | 10 | 10 |
| その他の調味料 | 39 | 48 |
| 調理加工食品 | 25 | 30 |

★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