

## 特定給食施設(事業所・学校等)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

事業所	154
学校	17
その他	4
合計	175

### 給食回数(1日あたり)

1回	140
2回	24
3回	9
未記入	2

### 給食形態

単一給食	17
複数定食	60
混合	56
カフェテリア	37
複数定食・混合	0
その他	0

### 給食材料費(昼食のみ:円)

最高値	645
最低値	140
平均	299

### 運営形態

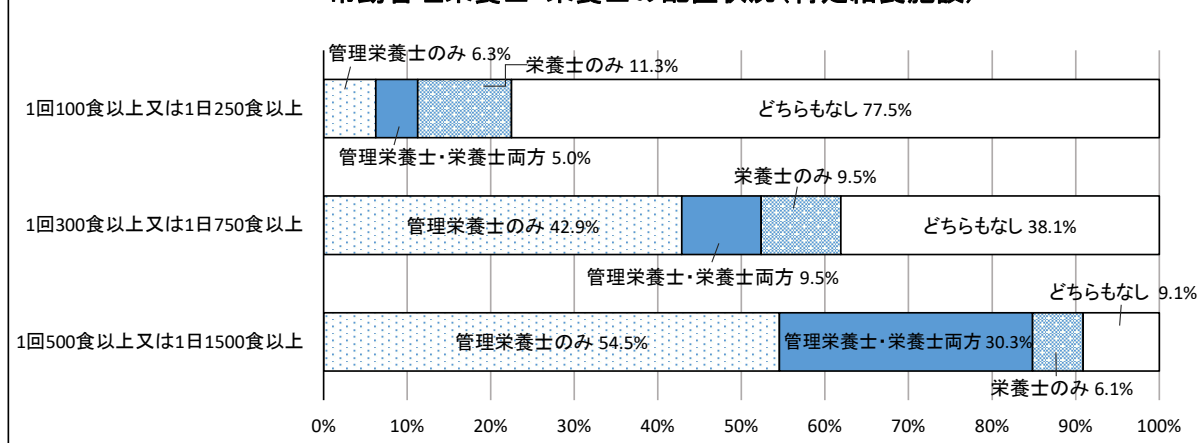
直営	15
委託	159
未記入	1

### 給食施設における常勤管理栄養士・栄養士配置状況 ※施設・委託問わず

n=172

	管理栄養士のみ	管理栄養士・ 栄養士両方	栄養士のみ	どちらもなし
1回100食未満又は1日250食未満	2	0	1	35
1回100食以上又は1日250食以上	5	4	9	62
1回300食以上又は1日750食以上	9	2	2	8
1回500食以上又は1日1500食以上	18	10	2	3
合計	34	16	14	108

### 常勤管理栄養士・栄養士の配置状況(特定給食施設)



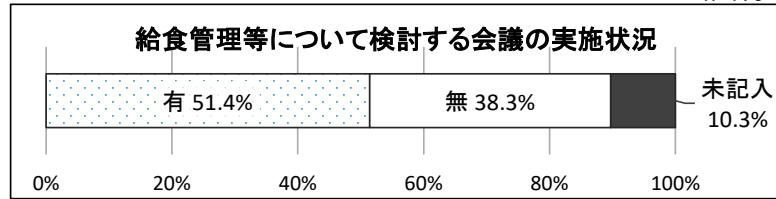
### 給食従事者数(1食提供施設のみ:人) ※平均人数を記載しています

給食従事者	100食未満		100~299食		300~499食		500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)	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.8	0.0	1.1
栄養士(常勤)	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2	0.0	0.2
調理師	0.1	0.9	0.0	1.5	0.0	1.8	0.1	3.2
調理員	0.1	2.2	0.1	3.1	0.0	6.2	0.2	8.7
その他	0.1	0.4	0.2	1.6	0.0	3.7	0.6	8.4
合計	0.4	3.5	0.4	6.5	0.1	12.6	1.0	21.7

給食管理等について検討する会議の実施状況

n=175

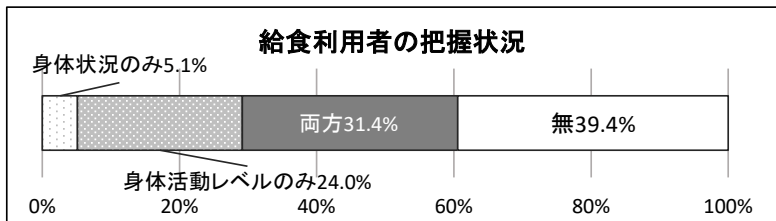
有	無	未記入
90	67	18



給食利用者の把握状況

n=175

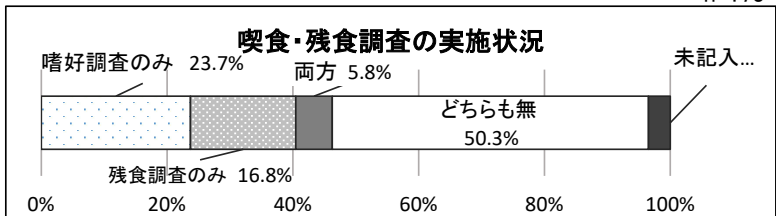
身体状況のみ	9
身体活動レベルのみ	42
両方	55
無	69
未記入	0



喫食・残食調査の実施状況

n=173

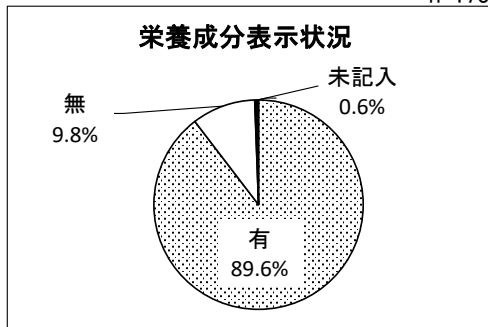
嗜好調査のみ	41
残食調査のみ	29
両方	10
どちらも無	87
未記入	6



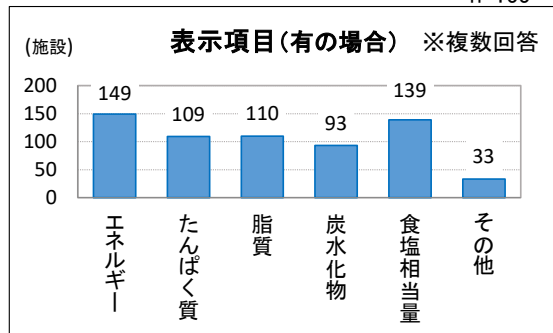
栄養成分表示及び栄養情報提供状況

	有	無	未記入
栄養成分表示	155	17	1
栄養情報提供	148	22	3

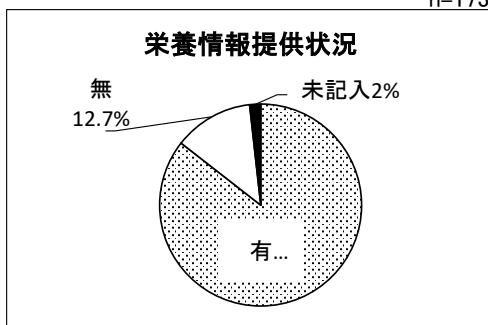
n=173



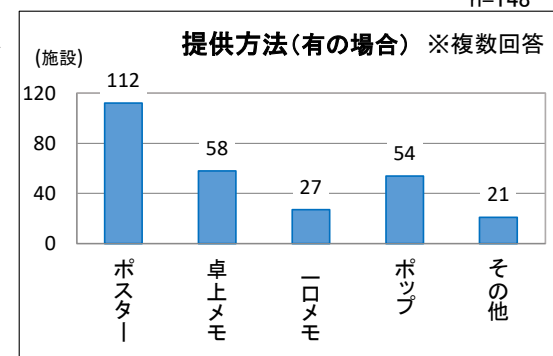
n=155



n=173



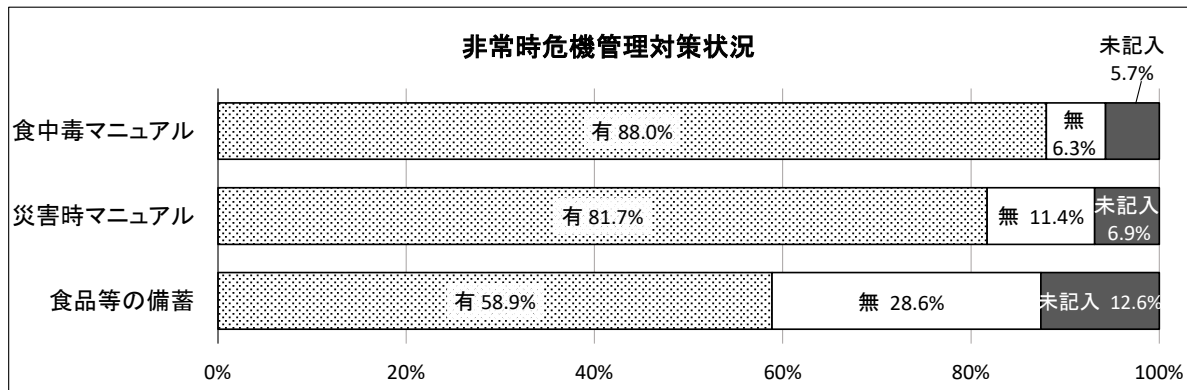
n=148



## 非常時危機管理対策状況

	有	無	未記入
食中毒マニュアル	154	11	10
災害時マニュアル	143	20	12
食品等の備蓄	103	50	22

n=175



### 【平均】 給与栄養目標量及び給与栄養量(1食設定施設のみ) n=131

栄養素	給与栄養目標量	給与栄養量
エネルギー(kcal)	811	752
たんぱく質(g)	29.8	28.7
脂質(g)	23.0	24.1
カルシウム(mg)	217	135
鉄(mg)	3.0	3.0
ビタミンA(レチノール当量)(μg)	251	195
ビタミンB1(mg)	0.39	0.38
ビタミンB2(mg)	0.46	0.32
ビタミンC(mg)	33	32
食物繊維(g)	6.9	5.9
食塩相当量(g)	2.7	3.7
たんぱく質エネルギー比率(%)	15	15
脂質エネルギー比率(%)	25	29
炭水化物エネルギー比率(%)	59	56

※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(1食設定施設のみ) n=112

食品群	目標量(g)	給与量(g)
穀類	米	104
	パン類	2
	めん類	20
	その他の穀物	6
いも類	いも	21
	いも加工品	6
砂糖及び甘味類	4	3
豆類	大豆製品	20
	大豆、その他の豆類	3
種実類	1	0
野菜類	緑黄色野菜	48
	その他の野菜	84
	野菜漬物	2
果実類	果実	6
	果実加工品	1
きのこ類	6	4
藻類	2	2
魚介類	魚介類(生)	26
	干物、塩蔵、缶詰	2
	練製品	3
肉類	肉類(生)	43
	肉加工品	3
卵類	14	10
乳類	牛乳	14
	乳製品	3
油脂類	植物性	6
	動物性	1
調味料類	食塩	0.7
	しょうゆ	5
	みそ	6
	その他の調味料	13
調理加工食品	17	21

### ★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