

令和5年5月分 栄養管理報告書集計結果（給食施設）

港区みなと保健所

生活衛生課食品栄養表示担当

令和5年5月分の栄養管理報告書（給食施設）の集計を行い、区内給食施設の栄養管理状況の結果から抜粋しまとめました。今後の給食運営・栄養管理にお役立てください。

1 対象

令和5年5月分の栄養管理報告書（給食施設）141施設

※給食施設：学校、社会福祉施設、事業所、寄宿舍等

※集計項目によって、合計施設数に差があります。

2 集計結果

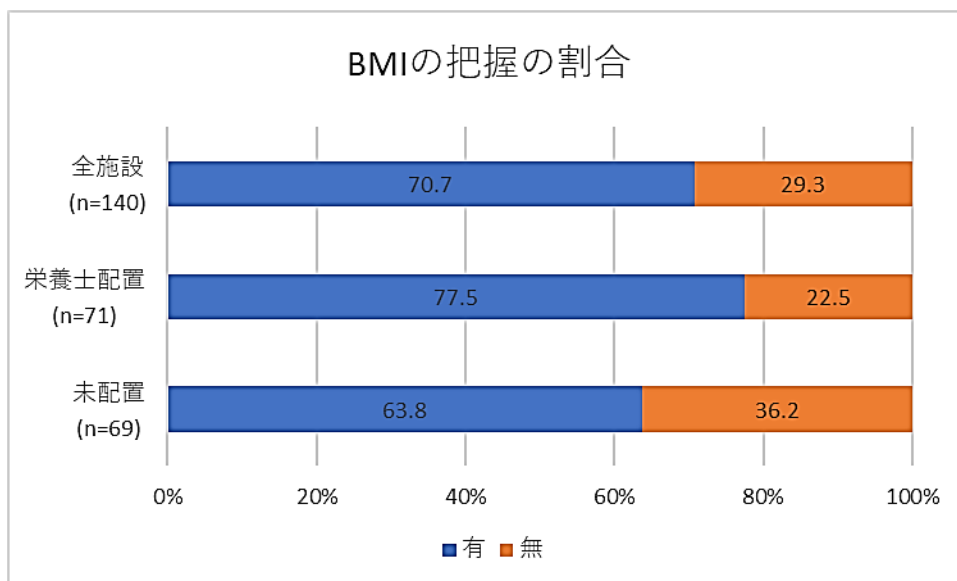
健康日本21（第二次）の栄養・食生活の項目では、適正体重を維持している者の増加（肥満、やせの減少）、利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善を実施している特定給食施設の増加を目標に掲げています。栄養管理報告書の結果から、港区内の給食施設の現状を確認し、今後の課題を抽出します。

また、今年度は各項目について、給食施設に常勤する管理栄養士・栄養士の配置有無で報告内容を比較しています。

※管理栄養士・栄養士を常勤で配置している施設を「栄養士配置」、管理栄養士・栄養士を配置していない施設、または非常勤で配置している施設を「未配置」と分類しています。

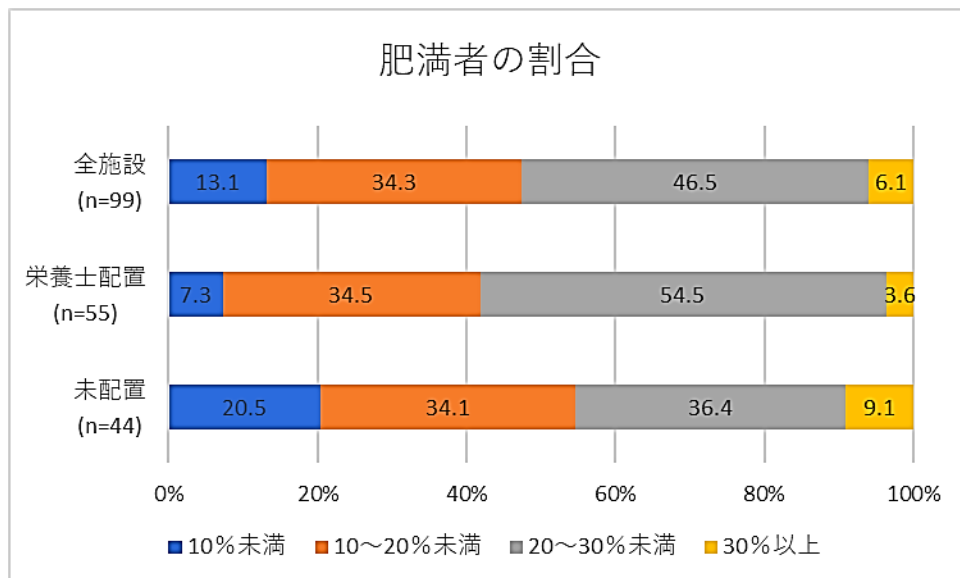
（1）対象者の体格の把握（肥満者・やせの者の割合）

①BMIの把握



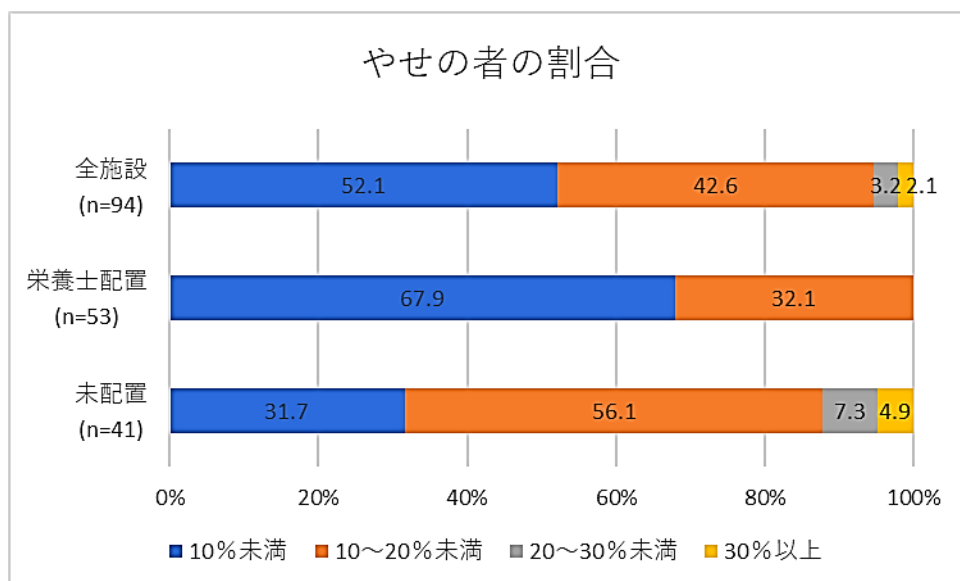
②肥満者（BMI25以上）の割合

※BMIを把握し、かつ肥満者の割合を記入している施設を対象



③やせの者（BMI18.5以下）の割合

※BMIを把握し、かつやせの者の割合を記入している施設を対象

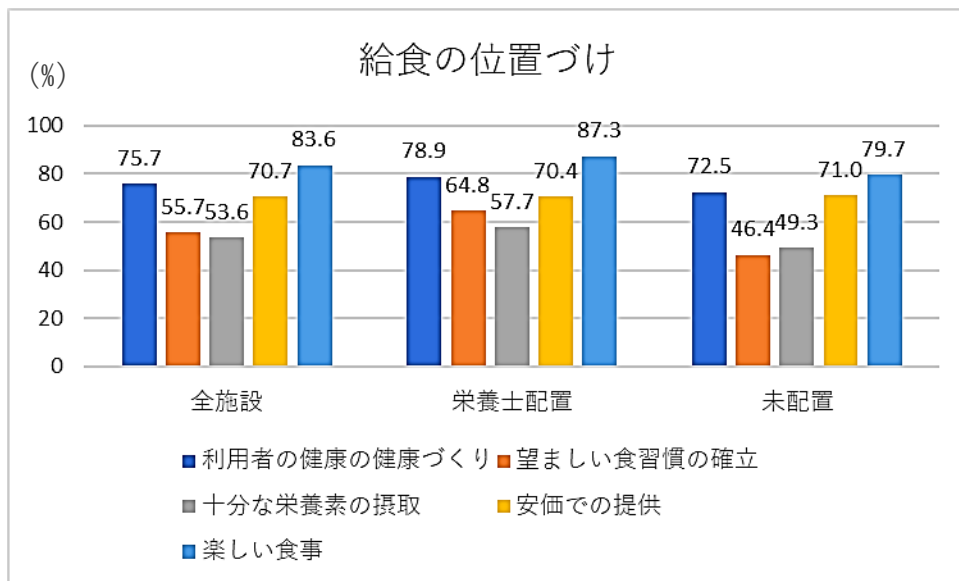


BMIの把握は全施設中70.7%の施設が行っており、配置施設では77.5%、未配置施設では63.8%の施設が把握していました。管理栄養士・栄養士がいる施設の方が、BMIの把握をしている施設の割合が高く、栄養管理基準を遵守している様子が伺えました。

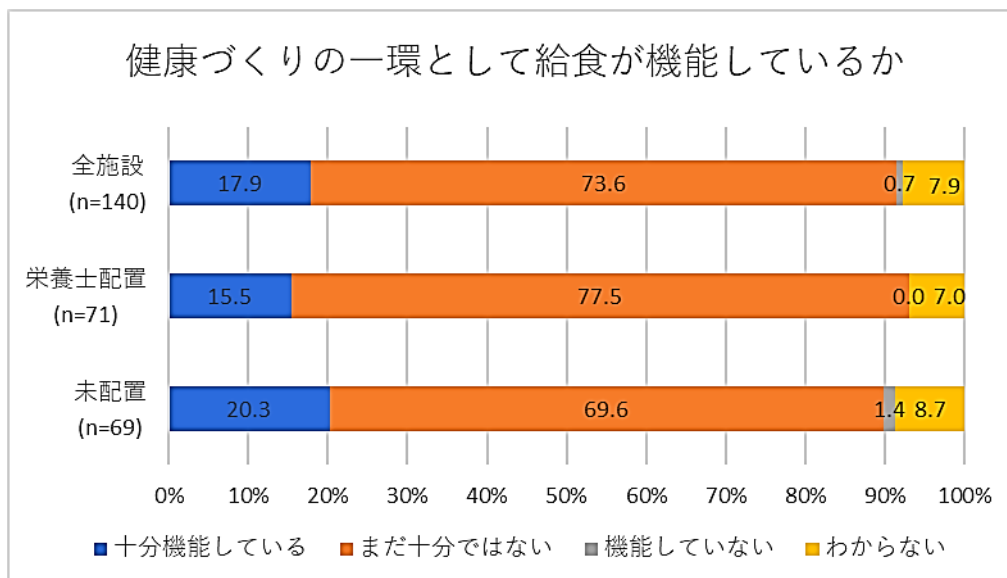
肥満者、やせの者の割合については、管理栄養士・栄養士の配置の有無で影響があるとは言えませんが、BMIの把握を行い、施設の利用者の身体状況の現状を把握することは、栄養管理された給食を提供するために必要なことです。定期的に利用者の身体状況を把握し、利用者にあった食事を提供することは、特定給食施設としての役割として位置づけられています。

(2) 給食の位置づけ

①給食の位置づけ（複数回答可）



②健康づくりの一環として給食が機能しているか

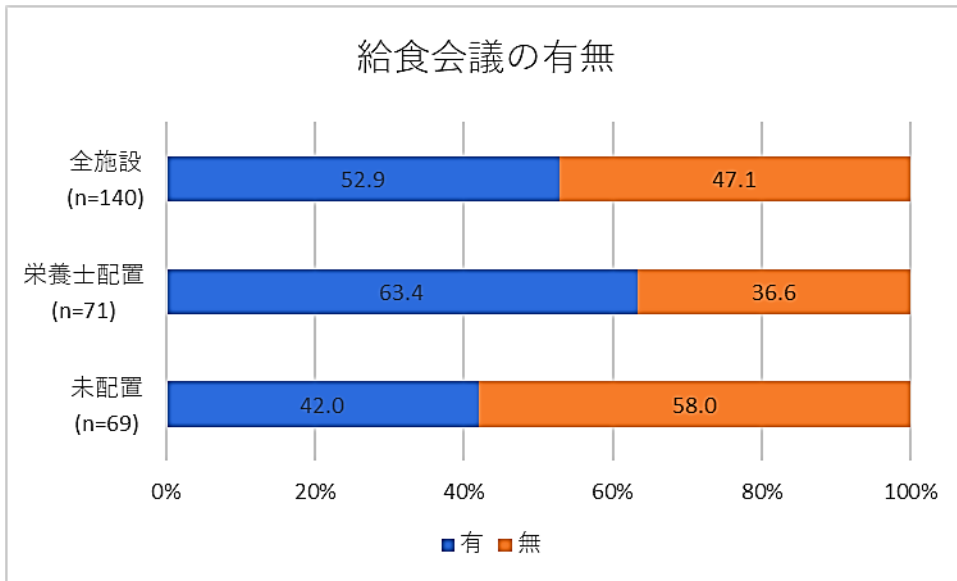


給食の位置づけについて、「利用者の健康づくり」と回答した施設は、配置施設では78.9%、未配置施設では72.5%でした。また、「望ましい食習慣の確立」と回答した施設は、配置施設では64.8%、未配置施設では46.4%でした。これらの結果から、配置施設では、利用者の健康に関するものとして給食を位置づけしている施設が多い傾向にありました。

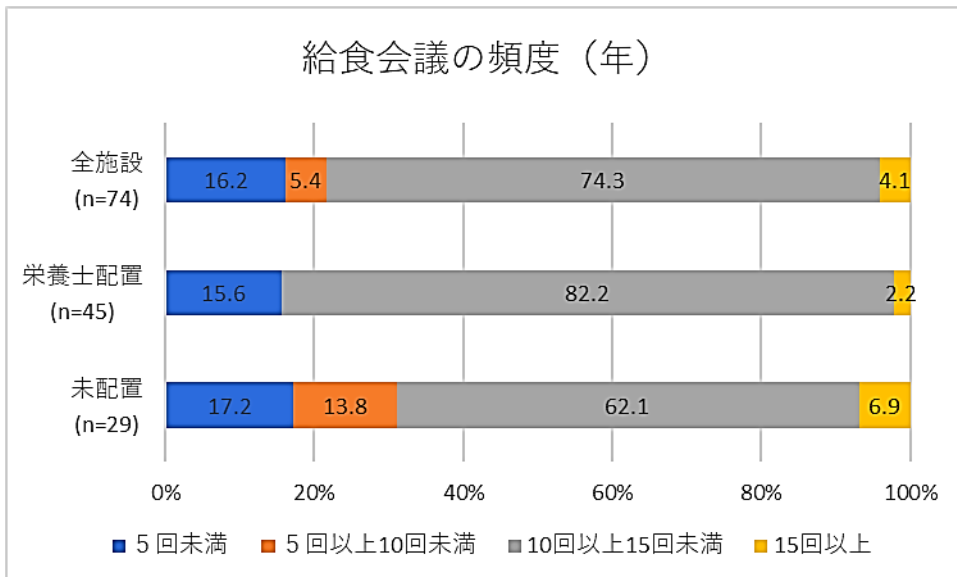
健康づくりの一環として給食が機能しているかについて、配置施設では77.5%が「まだ十分ではない」と回答し、健康づくりの一環として給食が機能するよう意識はしているが、効果を実感できていない施設が多いように思われます。健康はすぐに実感できるものではありません。生活習慣病予防のために減塩メニューやヘルシーメニュー等提供している施設も多くあります。今後も引き続き、利用者の健康づくりに配慮した食事の提供に努めることが大切です。

(3) 給食会議について

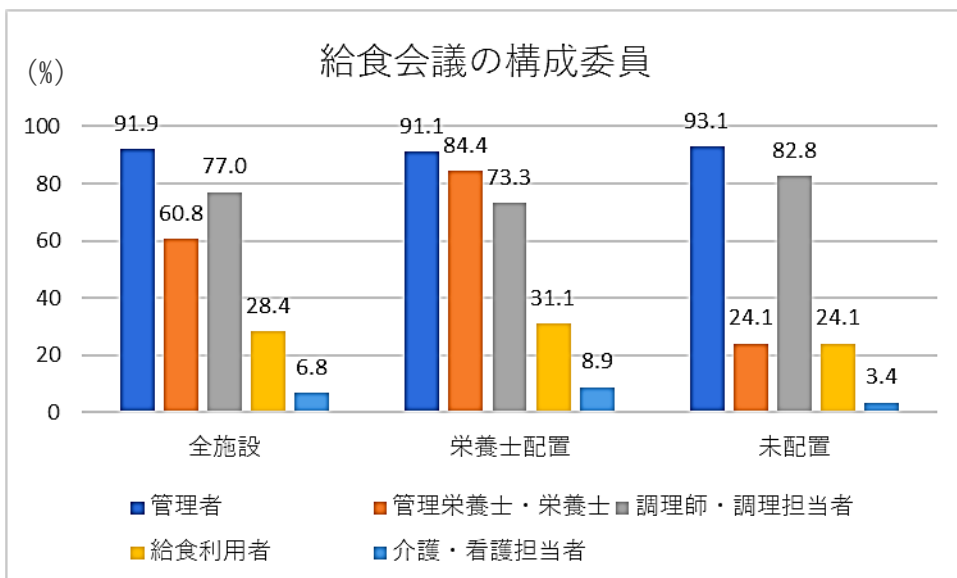
①給食会議の有無



②給食会議の頻度 (年)



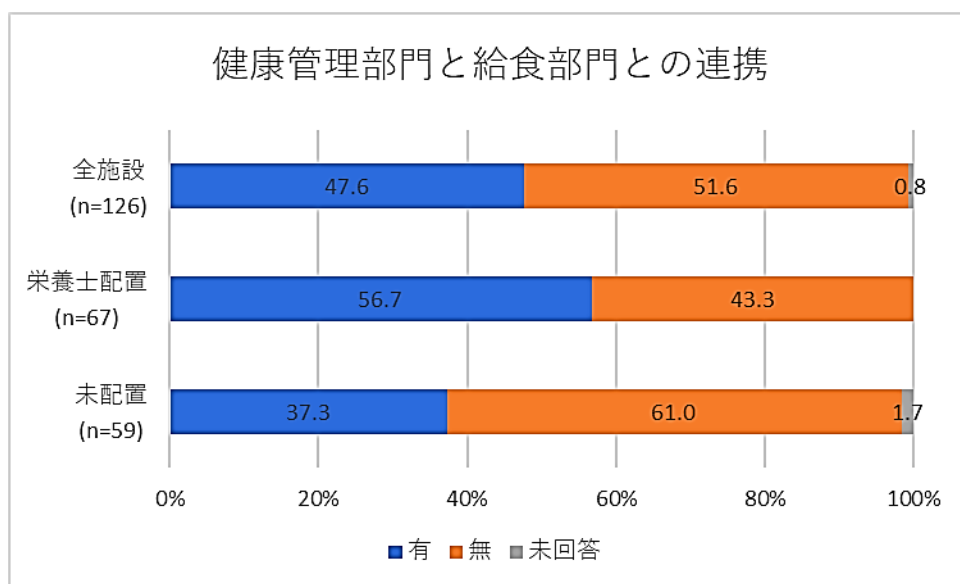
③給食会議の構成委員



給食会議について有と回答した施設は、配置施設は 63.4%で、未配置施設は 42.0%でした。給食会議を有と回答した施設で、給食会議の頻度は、管理栄養士・栄養士の有無に関わらず、1年のうち 10 回以上 15 回未満の施設が多かったです。また、給食会議の構成委員に管理栄養士・栄養士がいる割合は、配置施設では 84.4%、未配置施設では 24.1%でした。管理栄養士・栄養士を配置している施設はおおよそ月に 1 度、給食会議を実施し、管理栄養士・栄養士も参加している割合が高い傾向にあります。

対象者の身体状況に合った給食を提供するためには、他職種での連携が欠かせません。日頃から管理者、管理栄養士・栄養士、調理師・調理担当者等で連携のとれる体制をとり、対象者の栄養管理ができる給食を提供できるように努めてください。

(4) 健康管理部門と給食部門との連携について



健康管理部門と給食部門との連携について有と回答した施設は、配置施設で 56.7%、未配置施設で 37.3%でした。管理栄養士・栄養士がいる施設では、給食が利用者の健康づくりとして位置づけられている施設が多いことから、健康管理部門と給食部門の連携ができている割合が高いと推察されます。特定給食施設は、利用者の身体状況に合った食事を提供することが求められています。利用者の健康づくりのための給食が提供できるよう、健康管理部門と給食部門で情報共有を行ってください。

(5) 給与栄養目標量と給与栄養量（実際）について

※数値の未記入、一定値ではなく幅表示している施設は対象外

※給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致するとは、給与栄養目標量と給与栄養量（実際）の差が±10%以内のものをいう

※給与栄養目標量と給与栄養量（実際）については、管理栄養士・栄養士の有無で結果に差がなかったため、全施設のみ計上します。

※各栄養成分の標本について

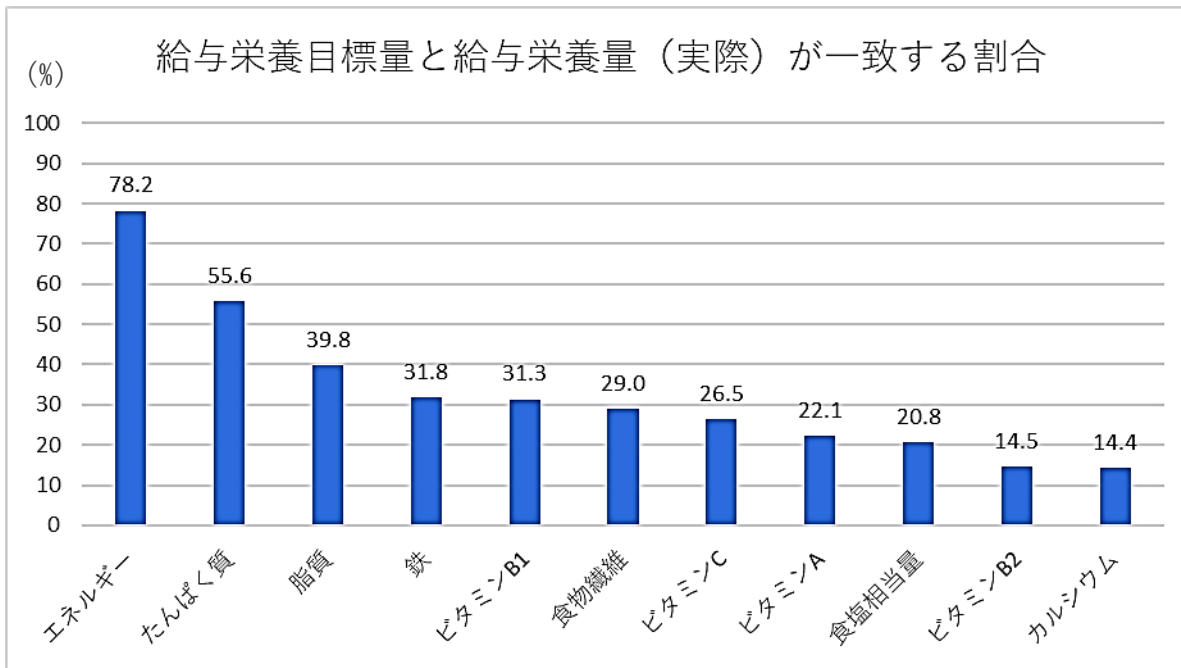
n = 133：エネルギー、たんぱく質、脂質

n = 132：カルシウム、鉄、ビタミンC

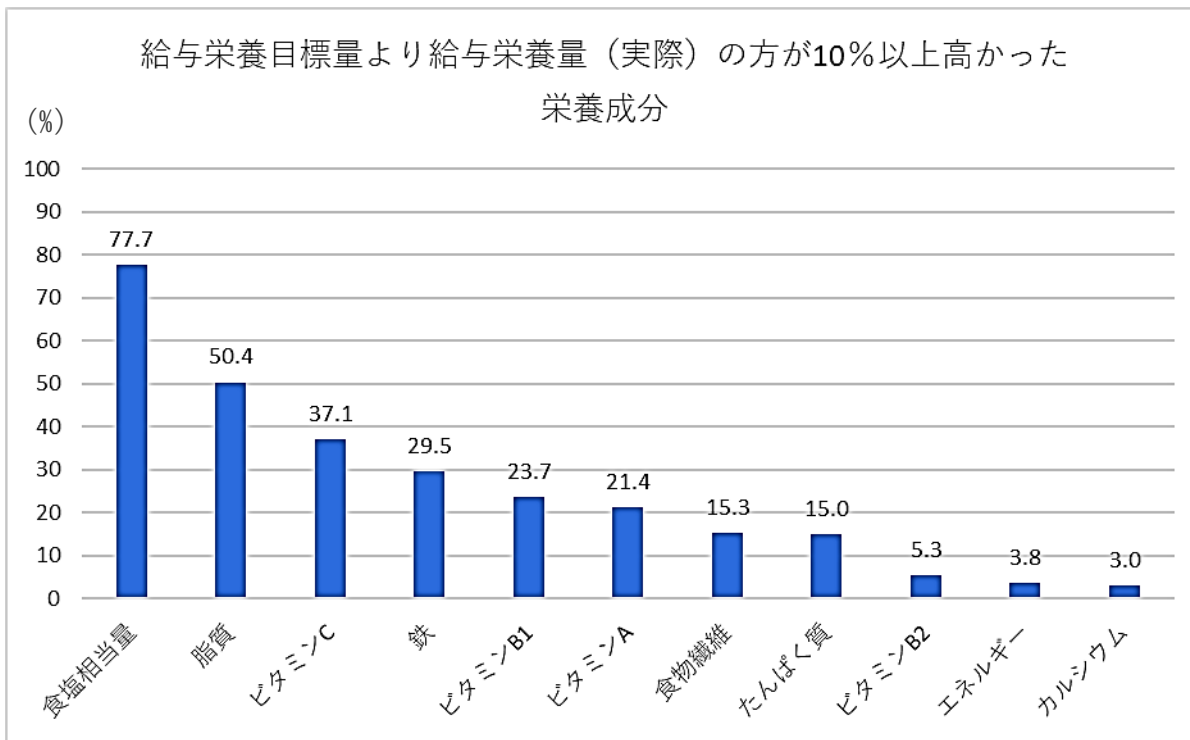
n = 132：ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、食物繊維

n = 130：食塩相当量

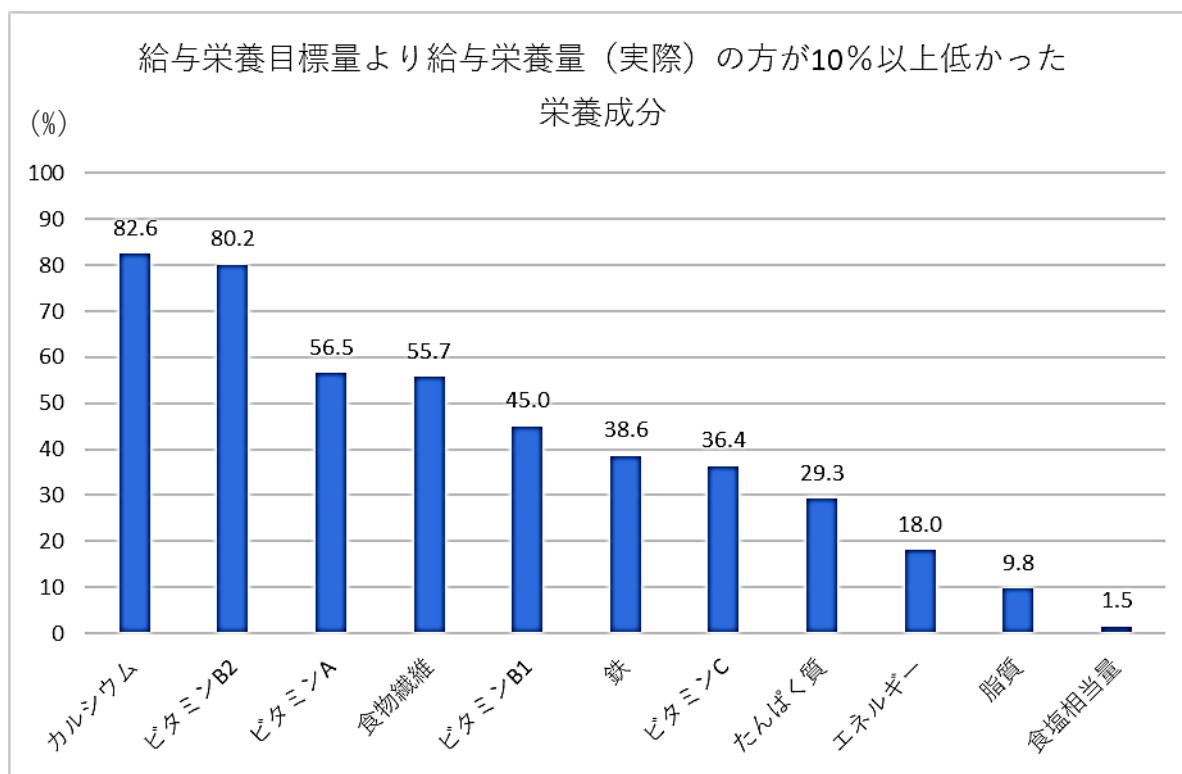
①給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致する割合



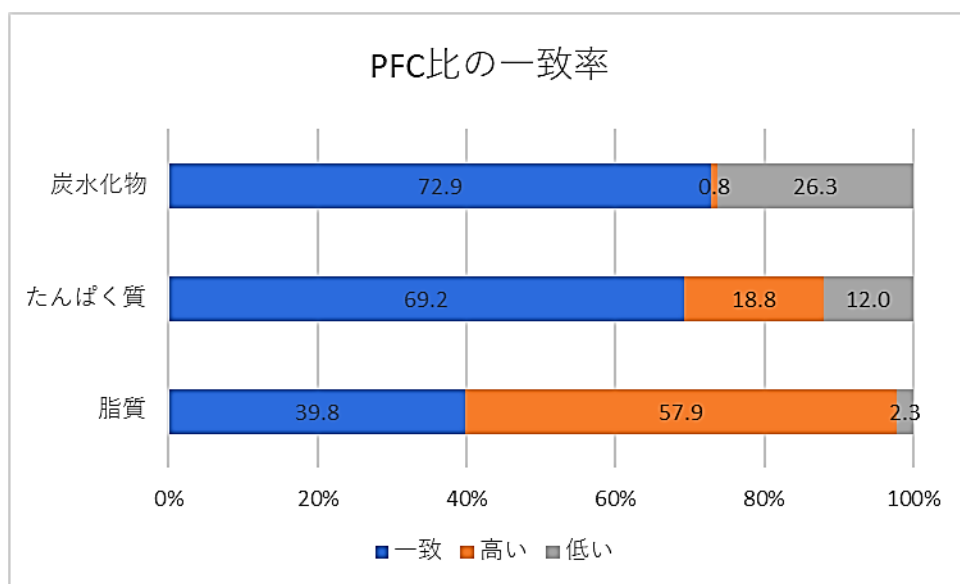
②給与栄養目標量より給与栄養量（実際）の方が10%以上高かった栄養成分



③給与栄養目標量より給与栄養量（実際）の方が10%以上低かった栄養成分



④PFC比（給与栄養目標量・給与栄養量（実際））が一致する割合



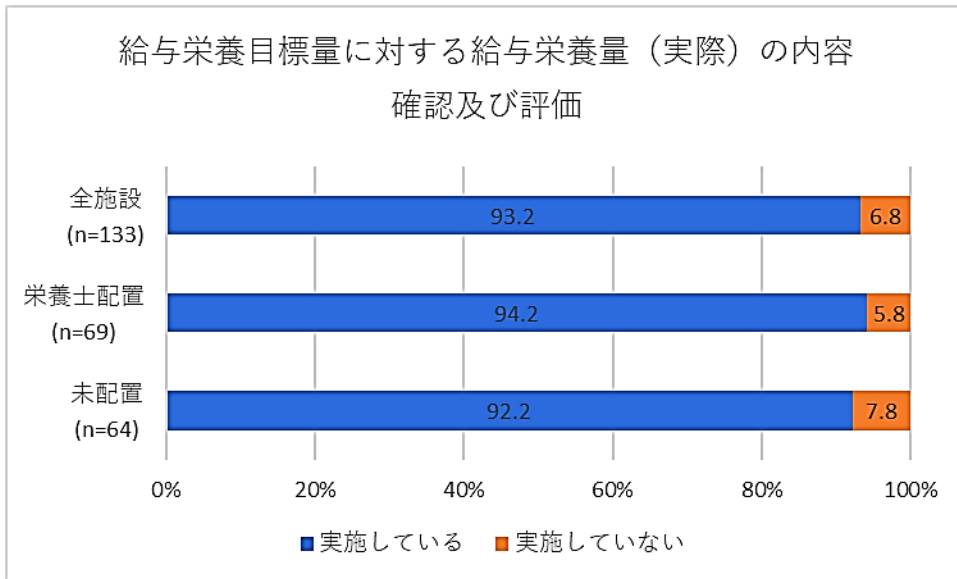
給与栄養目標量と給与栄養量（実際）の比較では、一致する割合が高かったものは、エネルギーとたんぱく質でした。また、10%以上高かったものは、食塩相当量、脂質の順で、10%以上低かったものは、カルシウム、ビタミン B2 の順でした。

PFC 比の給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致する割合では、炭水化物が 72.9%、たんぱく質が 69.2%、脂肪が 39.8%の施設で一致していました。脂肪エネルギー比率は 57.9%の施設が給与栄養目標量で設定した比率よりも多く提供されていました。

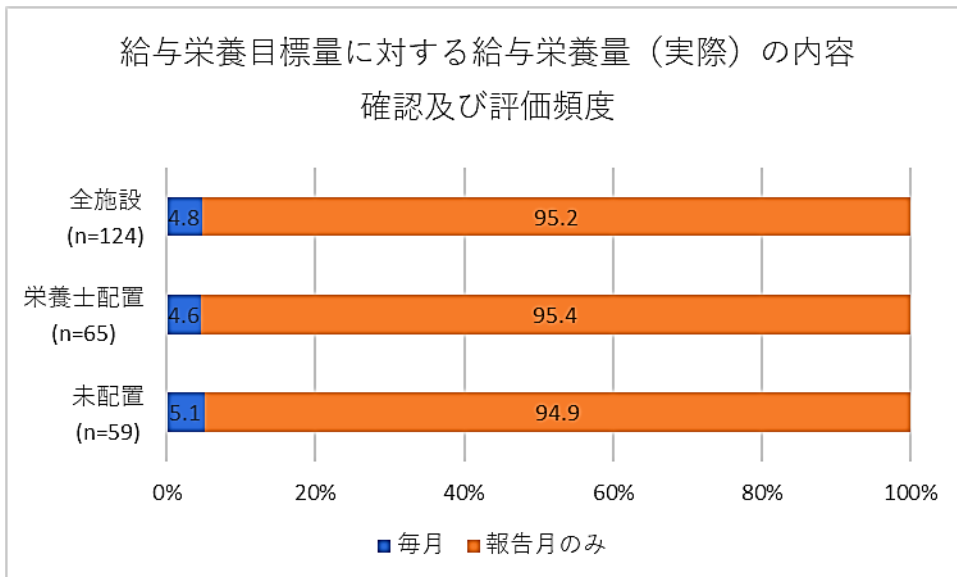
食塩相当量や脂質は、摂りすぎることにより生活習慣病につながるものです。これらを控えても利用者が満足できるよう献立の工夫が求められます。また、カルシウムの摂取は将来の骨粗鬆症の予防につながります。目標量に届くよう、献立に乳製品や小魚、大豆製品を積極的に取り入れるなど工夫が必要です。

(6) 給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容確認及び評価

①給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容確認及び評価の実施

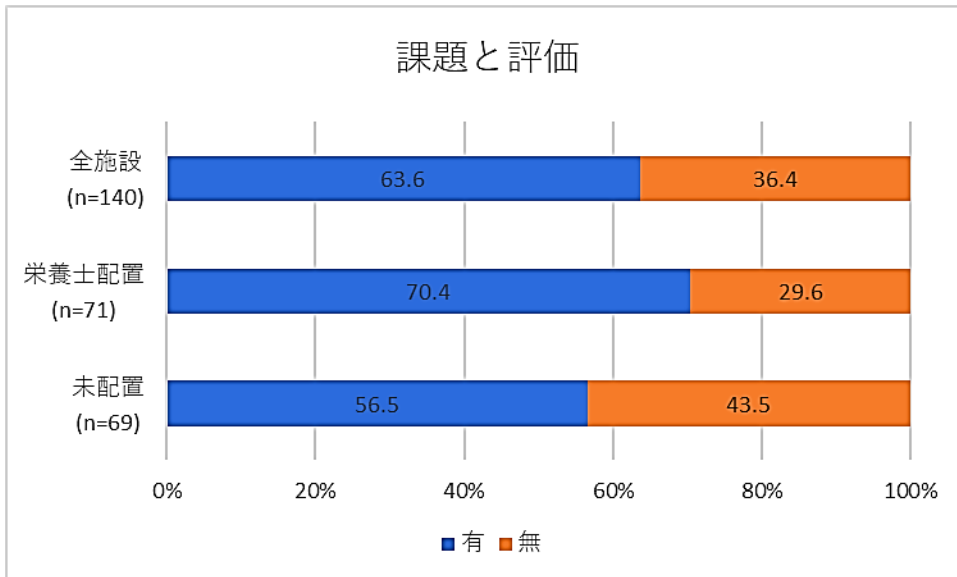


②給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容確認及び評価の実施頻度

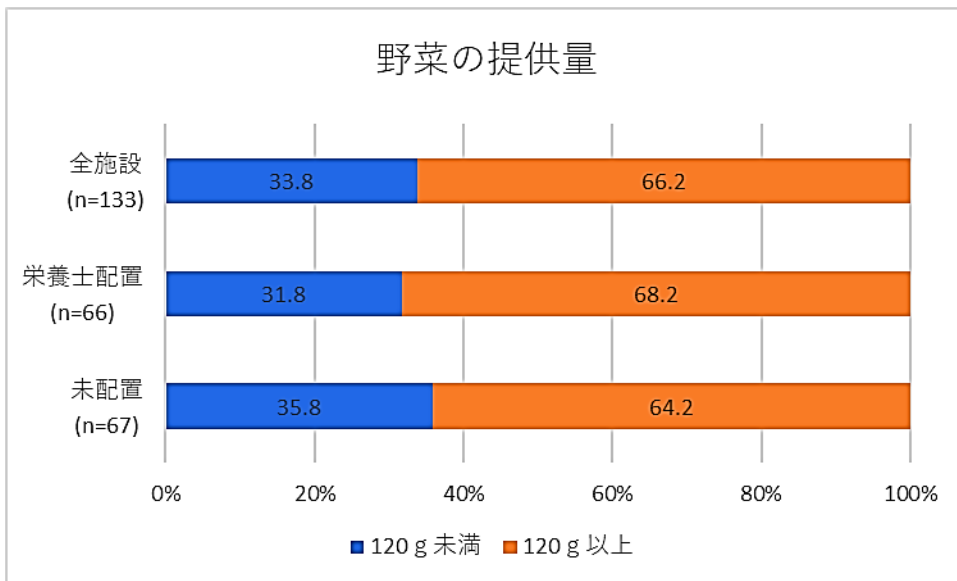


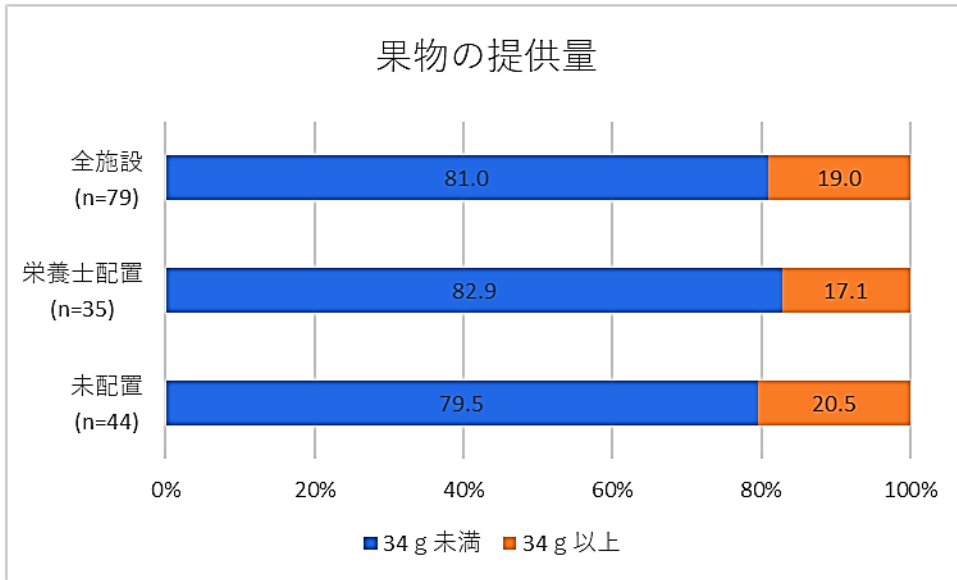
給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容確認及び評価の実施をしている施設は、配置施設では 94.2%、未配置施設では 92.2%が実施していました。給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容確認及び評価は、日々の献立の振り返りになります。利用者の健康状態に合った食事が提供できているか確認し、次の献立作成に活かすためにも、必ず内容確認及び評価の実施に努めてください。

(7) 課題と評価



課題と評価の有無について、配置施設では70.4%、未配置施設では56.5%が課題と評価の欄に記載がありました。日々、利用者の健康状態に合った食事を提供しようとしていると何かしら課題が出てくると思います。常に課題意識を持ち、利用者の健康状態に合った食事を提供でき、利用者の健康状態の維持・増進につながるよう努めてください。





野菜の提供量については、国が定めている1日分の野菜量 360gの1/3量(120g)以上を提供している施設は、配置施設では68.2%、未配置施設では64.2%でした。また、果物の提供量については、国が定めている1日分の果物量100gの1/3量(34g)以上を提供している施設は、配置施設では17.1%、未配置施設では20.5%でした。

野菜や果物はビタミン・ミネラル・食物繊維等の供給源となります。必要量提供できるように努めましょう。

3 まとめ

健康日本21(第二次)では、健康寿命の延伸に向け、栄養・食生活の目標項目に「利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善を実施している特定給食施設の割合の増加」を掲げています。この目標を達成するために給食施設の栄養士は、日々給食の提供を工夫する必要があります。

今回の集計では、管理栄養士・栄養士どちらかを配置している施設と、管理栄養士・栄養士どちらも未配置施設で栄養管理に違いがあるか比較しました。管理栄養士・栄養士どちらか配置施設では、対象者のBMIの把握を行い、給食の位置づけとして利用者の健康づくりを意識し、給食会議を実施し、健康管理部門と給食管理部門との連携が取れている施設が多い傾向にあり、栄養管理基準を遵守し、利用者の健康のために食事を提供している姿勢がうかがえました。

また、給食施設の傾向として、とりすぎると生活習慣病につながる食塩相当量と脂質は目標量よりも多く、不足すると健康障害につながるカルシウムやビタミン類、食物繊維は目標量よりも少なく提供されていることがわかりました。食塩相当量と脂質を抑えた調理方法、野菜やきのこ類、乳製品等を多く使用した給食ができるよう、給食施設の栄養士は献立を工夫してください。

栄養管理報告書の作成は、栄養管理基準を遵守できているか確認し、課題を発見することにつながります。今回の集計結果をご自身の給食施設の状況と比較し、今後の給食管理に役立ててください。