

令和7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7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を抜粋し、まとめました。健康日本21（第三次）の「栄養・食生活」及び「誰もがアクセスできる健康増進のための基盤の整備」の項目では、適正体重を維持している者の増加、児童・生徒における肥満傾向児の減少、利用者に応じた食事提供をしている特定給食施設の増加等を目標に掲げています。集計の結果から、港区内の給食施設の現状を確認し、今後の給食運営・栄養管理にお役立てください。

今年度は給食施設に加え、児童福祉施設を集計しています。

【給食施設※】 ※給食施設：学校、社会福祉施設、事業所、寄宿舍等

1 対象

令和7年5月分の栄養管理報告書（給食施設）134施設

※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

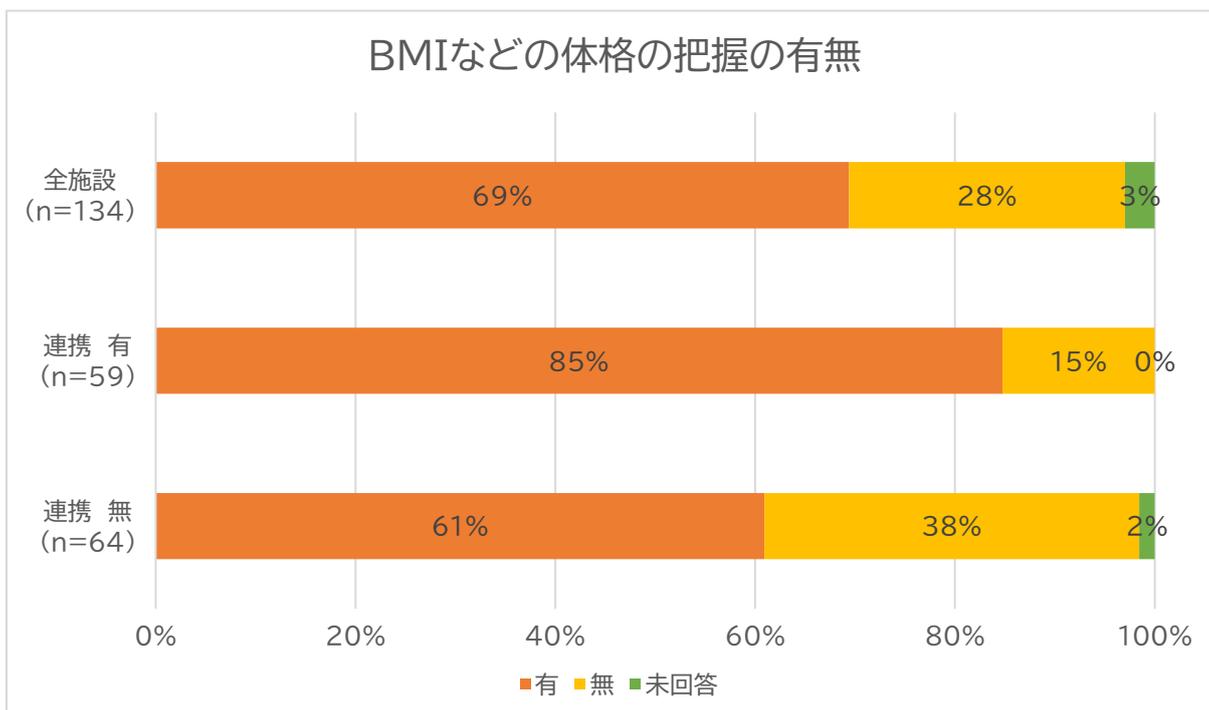
今年度は各項目について、健康管理部門と給食部門の連携が有る施設と無い施設（※）で報告内容を比較しています。

※栄養管理報告書の「V 給食の概要」「5 健康管理部門と給食部門の連携（事業所のみ記入）」の回答をもとに集計しています。

※連携あり…59施設、 連携なし…64施設、 未回答…11施設

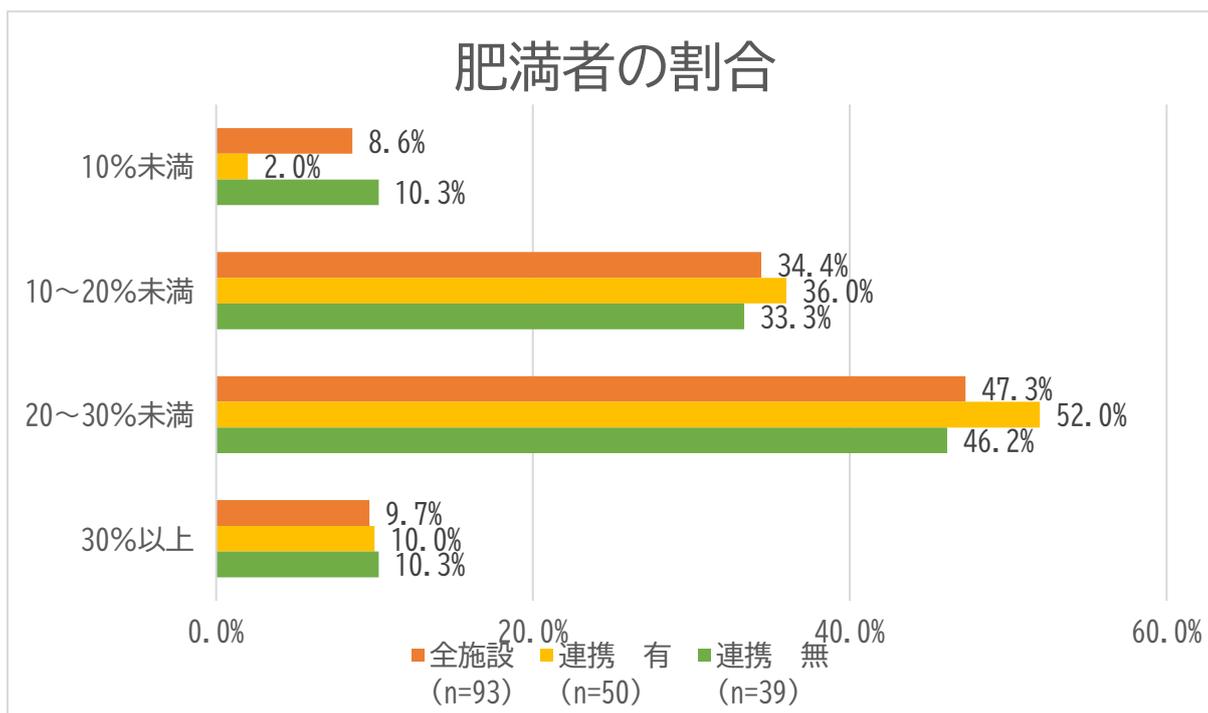
(1) 対象者の体格の把握（肥満者・やせの者の割合）

①BMIの把握



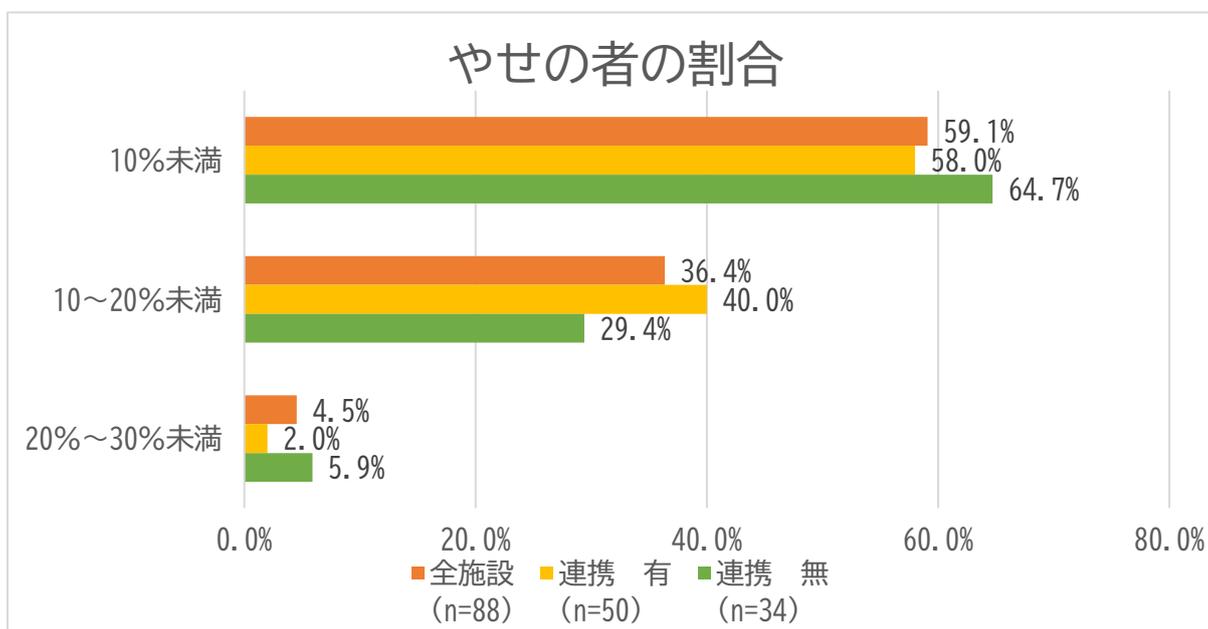
②肥満者（BMI 25 以上）の割合

※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（BMI 18.5 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

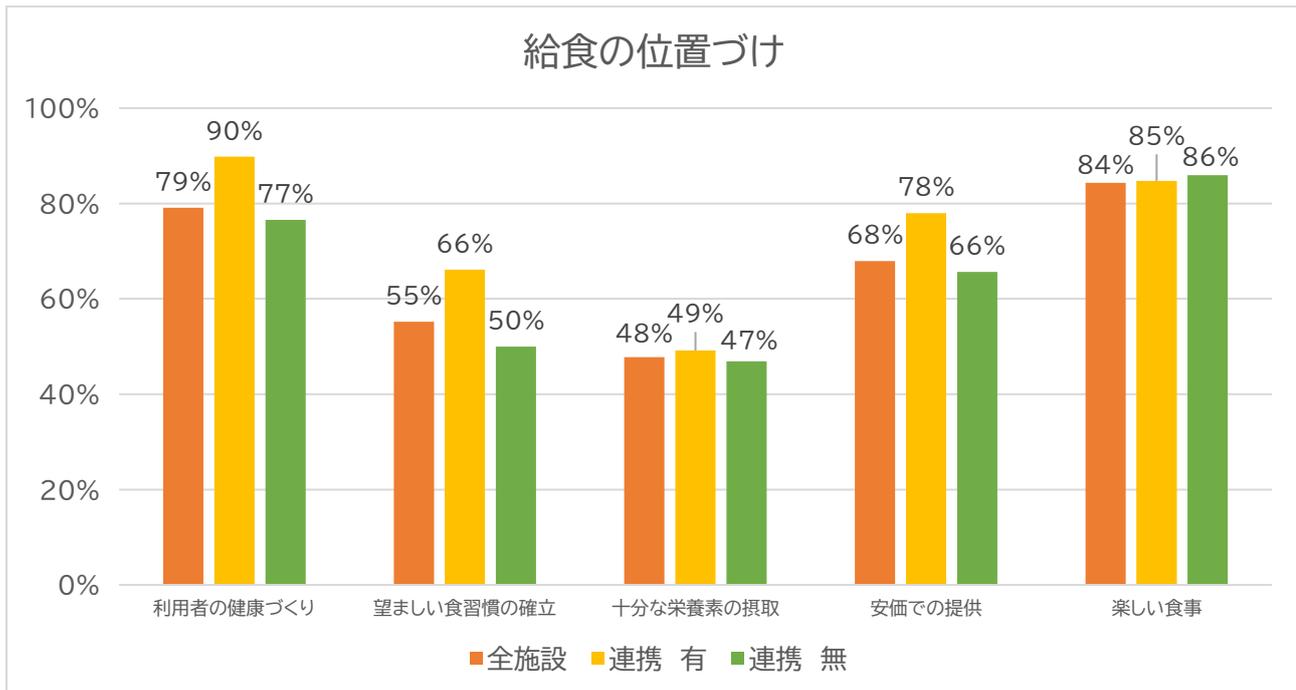


BMI の把握は全施設中 69%の施設が行っており、「連携有」の施設では 85%、「連携無」の施設では 61%の施設が把握しており、「連携有」の施設の方が把握している割合が高いという結果になりました。

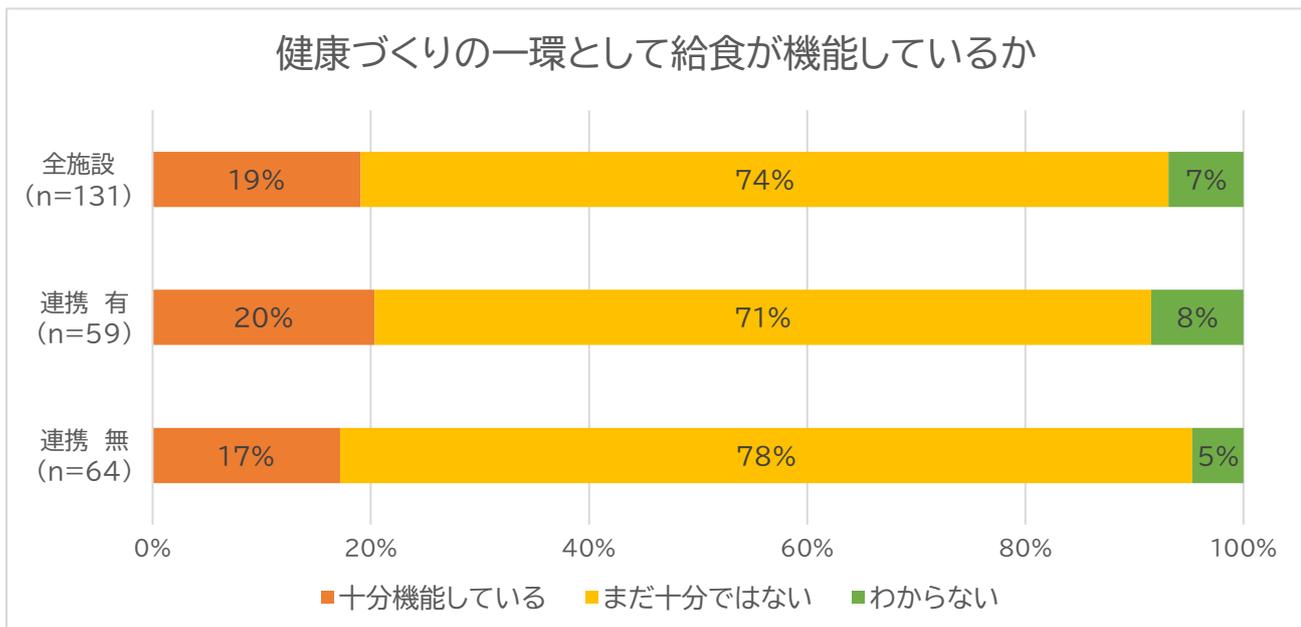
肥満者及びやせの者の割合については、連携の有無が関係しているとまでは言えませんが、施設の利用者の身体状況の現状を把握することは、栄養管理された給食を提供するためには必要なことです。定期的に利用者の身体状況を把握し、利用者にあった食事を提供することは、特定給食施設としての役割として位置づけられています。

(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

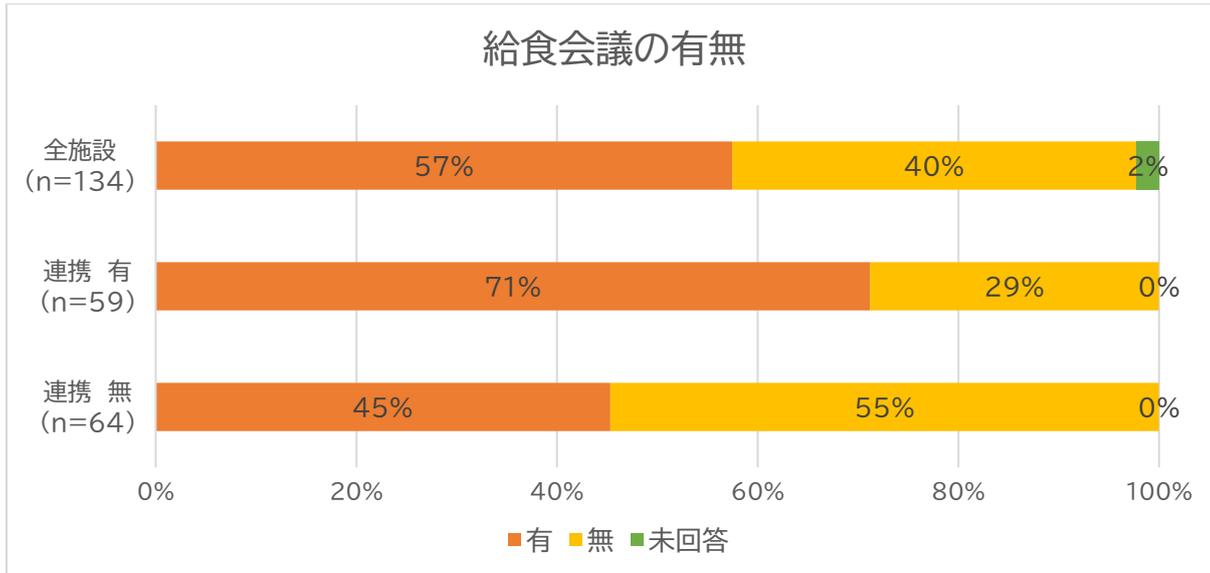


給食の位置づけについて、「利用者の健康づくり」と回答した施設は、「連携 有」の施設では90%、「連携 無」の施設では77%でした。また、「望ましい食習慣の確立」と回答した施設は、「連携 有」の施設では66%、「連携 無」の施設では50%でした。これらの結果から、「連携 有」の施設では、給食を「利用者の健康」という視点から捉えている傾向が見受けられます。

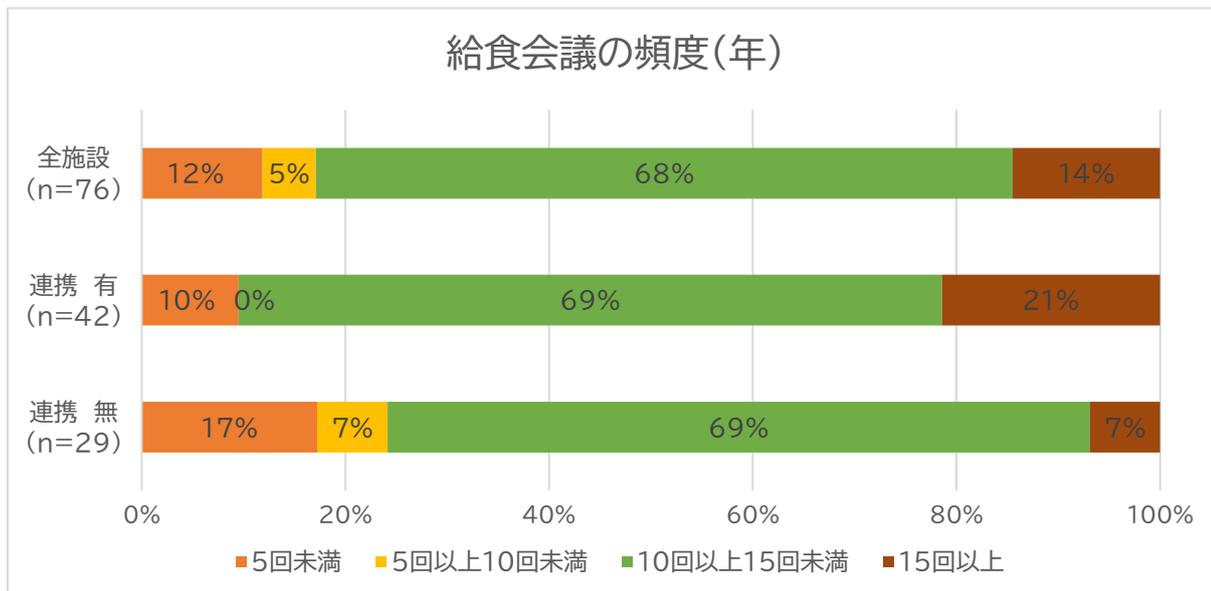
健康づくりの一環として給食が機能しているかについて、「連携 有」の施設の方が「連携 無」の施設より「まだ十分ではない」と回答した割合が若干少なくなっていますが、「わからない」が8%おり、効果を実感できていない施設も多いように思われます。健康はすぐに実感できるものではありません。利用者に健康情報を提供するなど、引き続き、利用者の健康づくりに配慮した食事の提供に努めることが大切です。

(3) 給食会議について

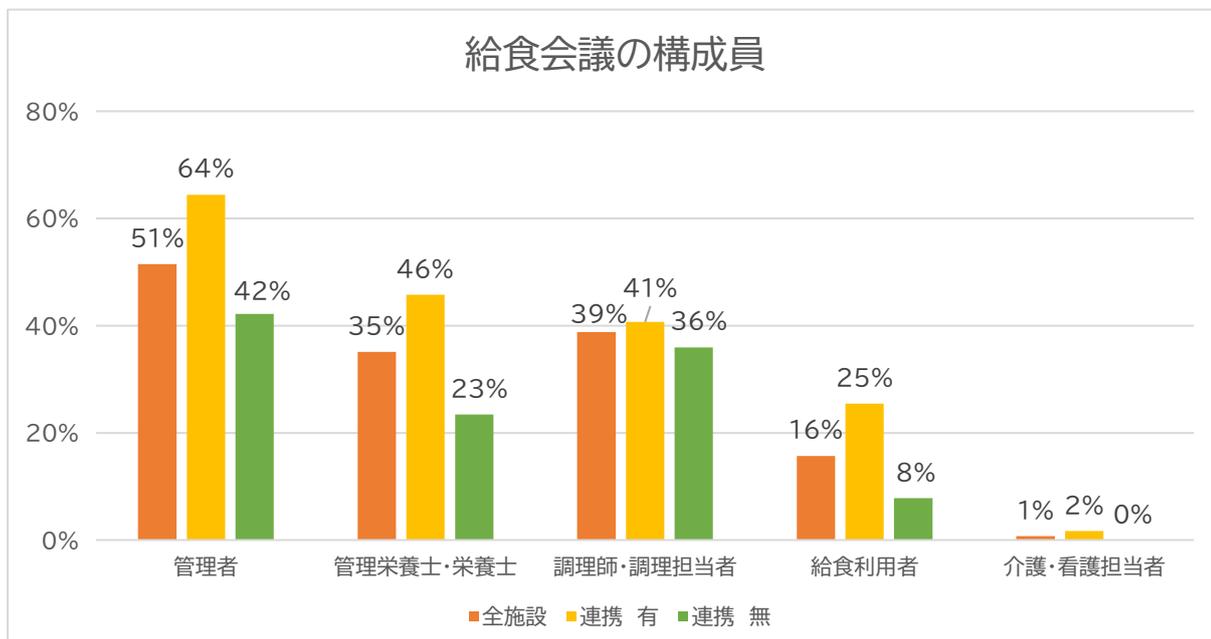
①給食会議の有無



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、「連携 有」の施設は71%、「連携 無」の施設は45%でした。給食会議を有と回答した施設の会議の頻度は、連携の有無に関わらず、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、「連携 有」の施設では46%、「連携 無」の施設では23%でした。健康管理部門と給食部門の連携が取れ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、他職種と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・調理担当者等で情報を共有することが大切です。

(4) 給与栄養目標量と給与栄養量（実際）について

※数値が未記入または一定値ではなく幅表示している施設は集計から除外しています。

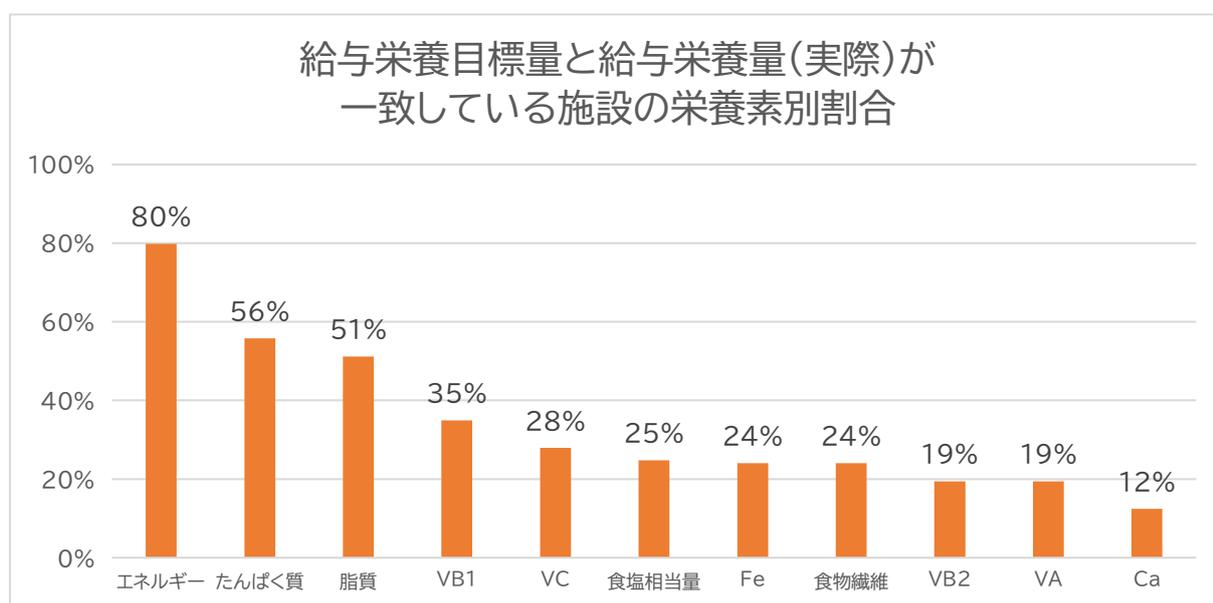
※「給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致する」とは、給与栄養目標量と給与栄養量（実際）の差が±10%以内のものとしています。

※給与栄養目標量と給与栄養量（実際）については、健康管理部門と給食部門の連携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。

※各栄養成分の標本数について

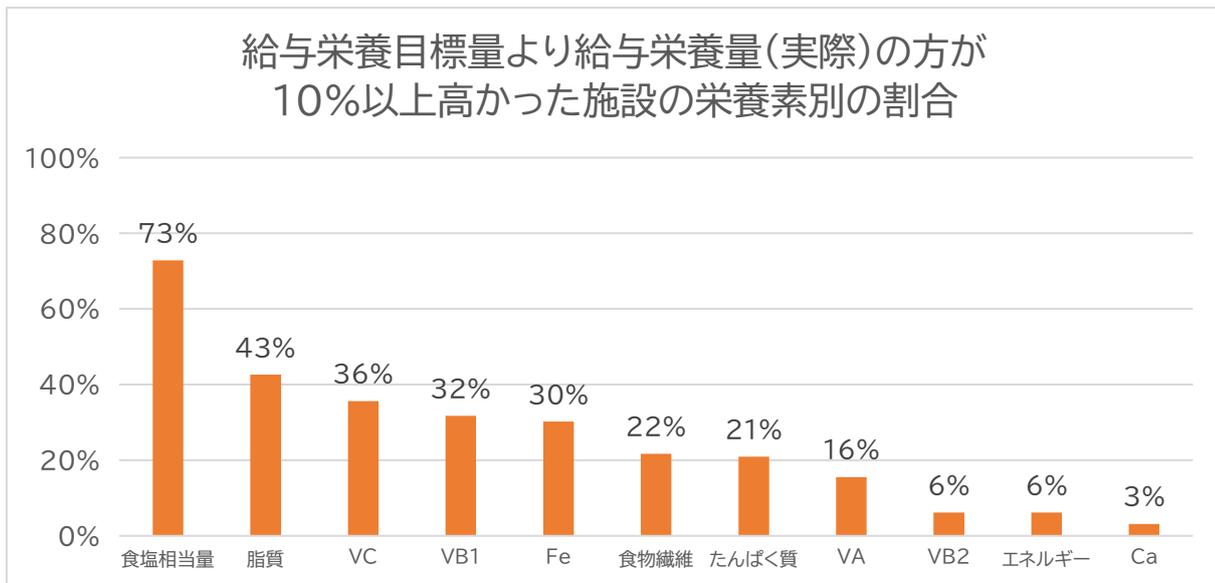
n = 130 : エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンC、カルシウム、食塩相当量、食物繊維、鉄、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂

① 給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致している施設の栄養素別割合

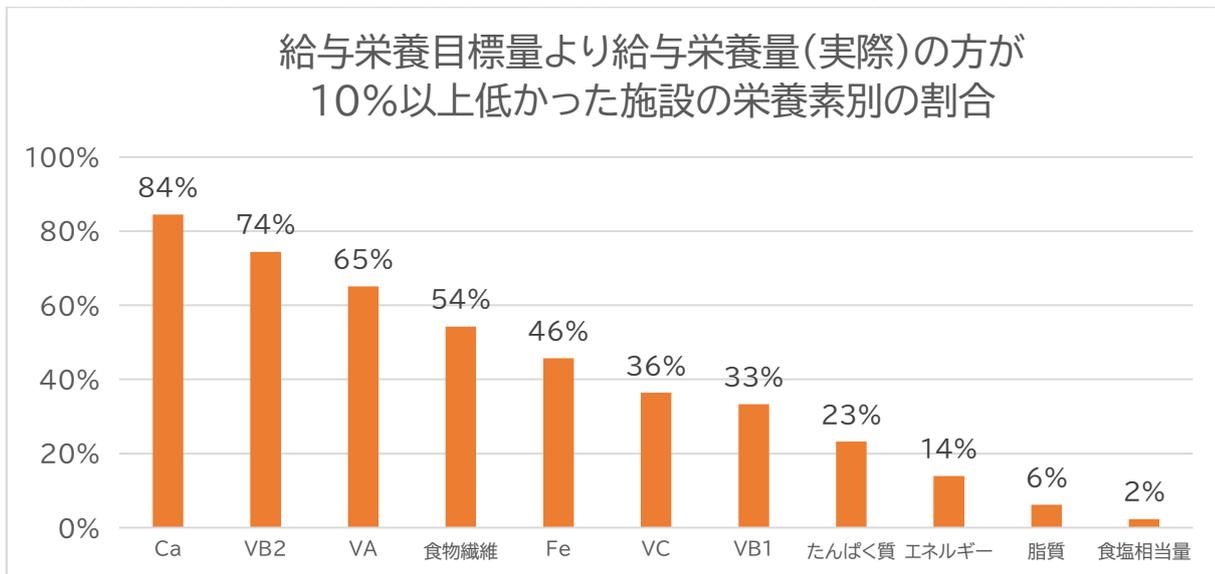


エネルギーの提供量は、80%の施設が目標量の±10%以内に入っています。次いでたんぱく質、脂質の順になっていますが、たんぱく質と脂質は50%台の施設しか一致しておらず、エネルギー源の内訳に過不足が見受けられます。

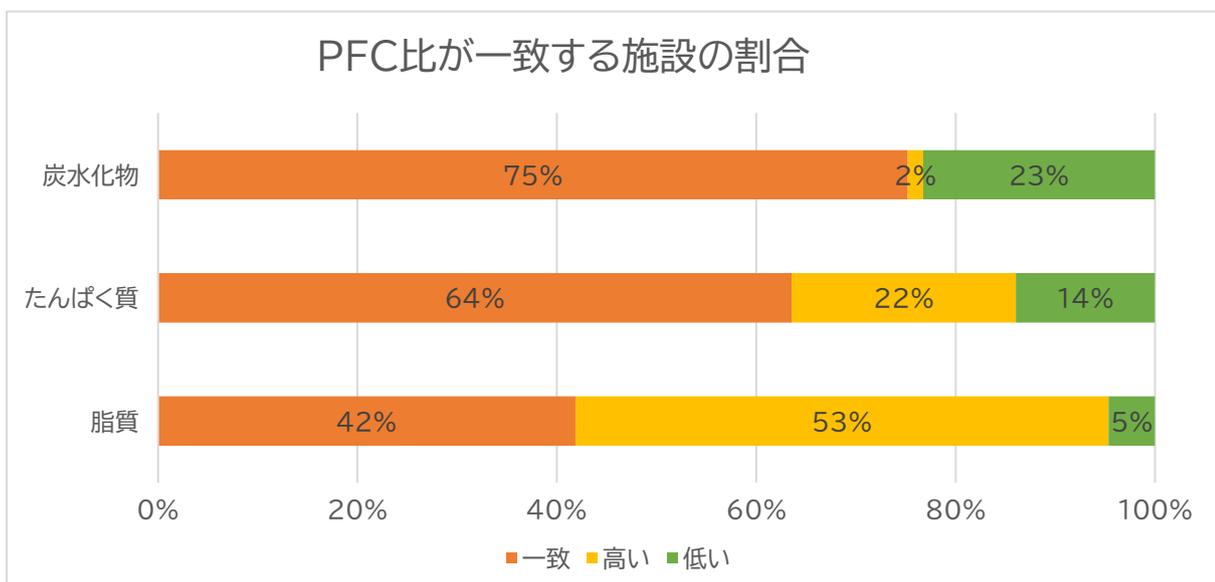
② 給与栄養目標量より給与栄養量（実際）の方が10%以上高かった施設の栄養素別の割合



③ 給与栄養目標量より給与栄養量（実際）の方が10%以上低かった施設の栄養素別の割合



④ PFC比（給与栄養目標量・給与栄養量（実際））が一致する施設の割合



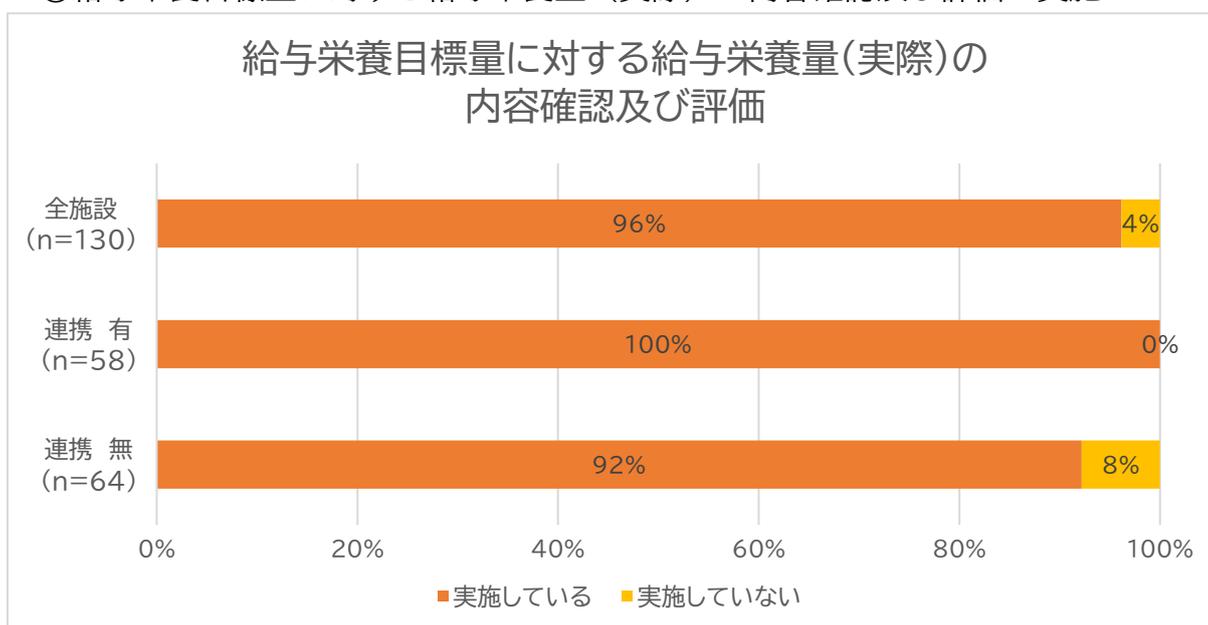
給与栄養量（実際）が給与栄養目標量を10%以上上回っている栄養素は食塩相当量、脂質の順に過剰気味の割合が高く、10%以上下回っている栄養素はカルシウム、ビタミンB₂、ビタミンAの順に不足気味の割合が高い結果となりました。

PFC比の給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致する施設の割合では、炭水化物が75%、たんぱく質が64%、脂肪が42%の施設で一致していました。脂肪エネルギー比率は53%の施設において給与栄養目標量で設定した比率よりも過剰に提供されていました。

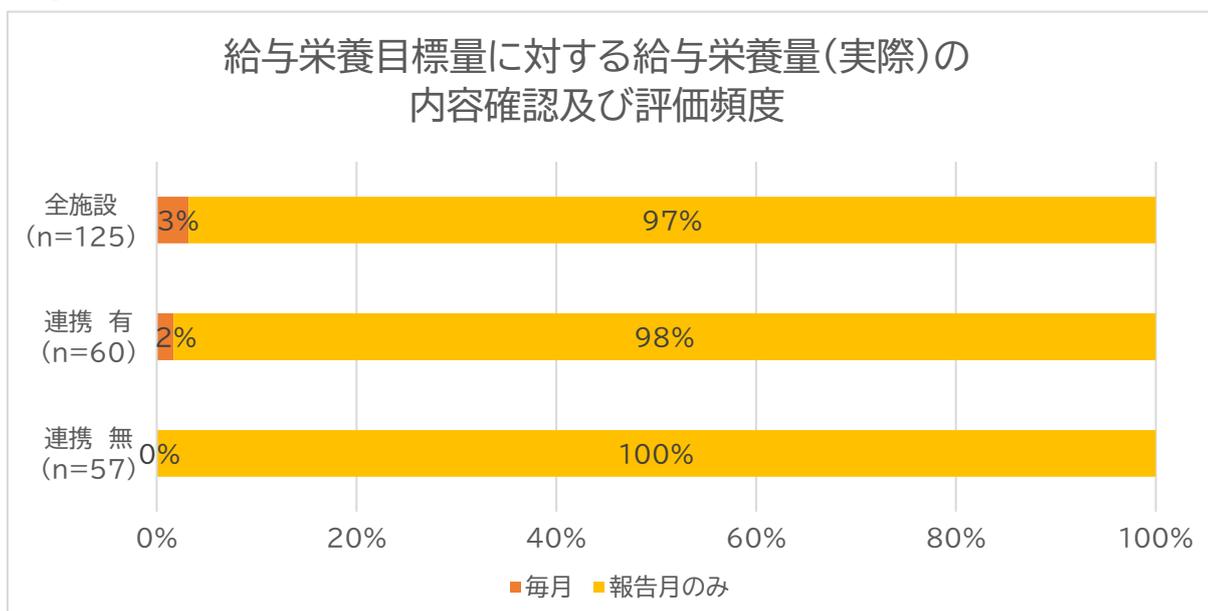
食塩相当量や脂質は、過剰摂取により生活習慣病につながります。これらを控えた上で利用者が満足できるような献立の工夫が求められます。また、カルシウムの摂取は事業所等の成人が使用する施設では不足がちになります。目標値に届くよう、献立の工夫、普段の食事から気を付けるよう利用者への啓発等が必要です。

(5) 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

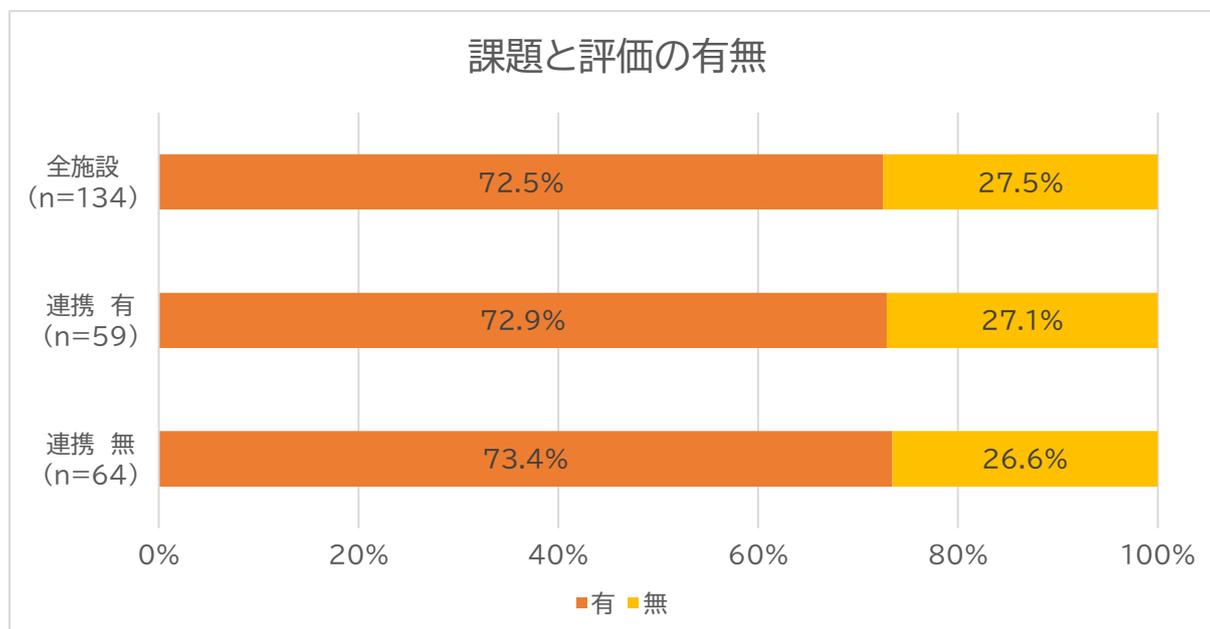


② 給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容確認及び評価の実施頻度



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の割合、頻度は「連携 有」の施設と「連携 無」の施設ではほとんど差がありませんでしたが、対象者を把握しているか否かにより、評価の精度は変わります。利用者の健康状態に合った食事が提供できているかを確認し次の献立作成に活かすために、正確な評価の実施に努めてください。

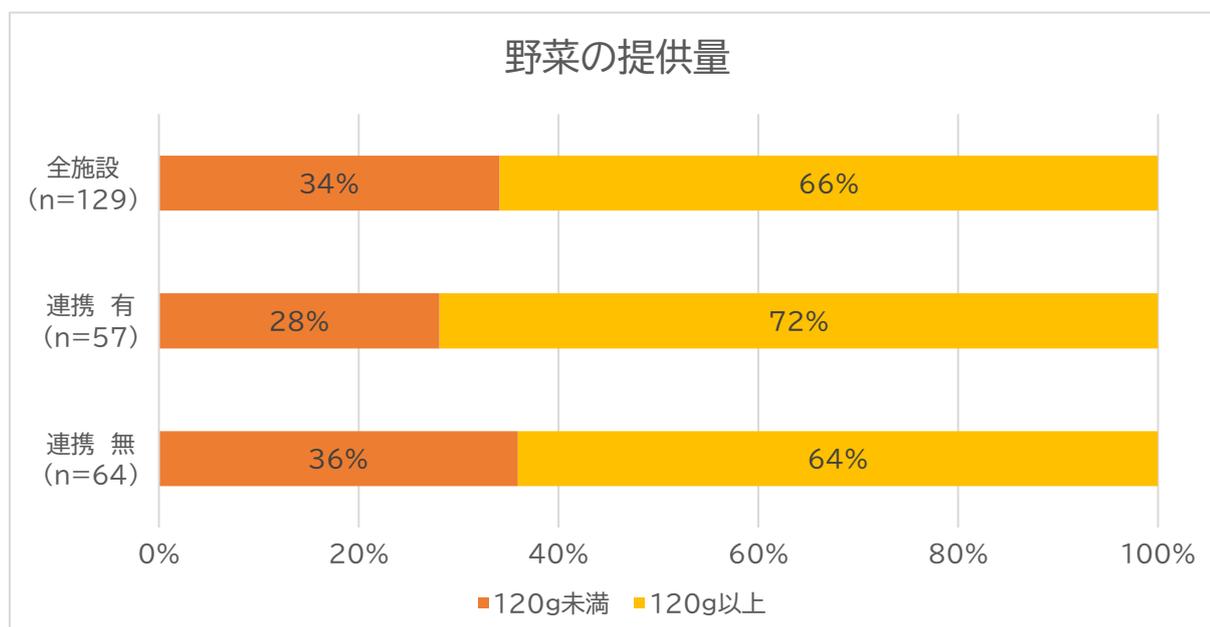
（6）課題と評価



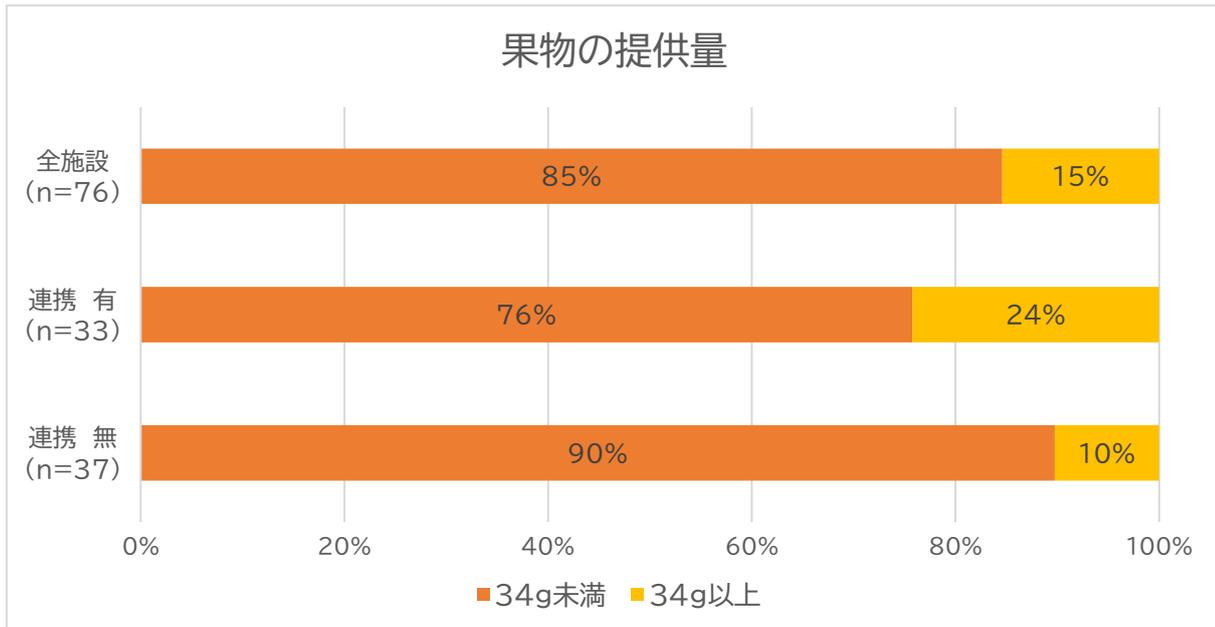
課題と評価の有無について「連携 有」「連携 無」ではあまり変わりはありませんでしたが、「有」の施設の方が「自己評価」についての記載がより具体的な内容になっている傾向があります。対象者を把握することにより、細かな配慮が出来、それに対する評価と課題抽出が行えます。常に課題意識を持ち、利用者の健康状態に合った食事を提供し、利用者の健康状態の維持・増進につながるよう努めてください。

（7）野菜と果物の提供量

①野菜の提供量



②果物の提供量



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350gの1/3量(120g)以上を提供している施設は、「連携有」の施設では72%、「連携無」の施設では64%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、「連携有」の施設では24%、「連携無」の施設では10%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

今回の集計では、健康管理部門と給食部門の連携の有無により栄養管理に違いがあるか比較しました。「連携有」の施設では、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、給食会議を実施している施設が多い傾向にあることがわかりました。加えて、野菜や果物の提供量も多い傾向にあり、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伺えました。実際、食材料費が関係する内容になると、管理者と会議を定期的に行っている施設の方が、ソフト面に関しての相談がしやすい傾向にあると考えられます。

給与栄養目標量と給与栄養量(実際)については、健康管理部門と給食部門の連携の有無で結果に差はありませんでした。対象者を把握していながらも、なかなか結果が出せない状況が見受けられます。一方で、対象者を把握できていないために目標量自体がずれているということも考えられます。

栄養素別には、過剰摂取が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という結果が出ました。

これらの課題をふまえ、給食施設の栄養士には栄養管理のさらなる工夫が求められます。

【保育所・幼稚園等】

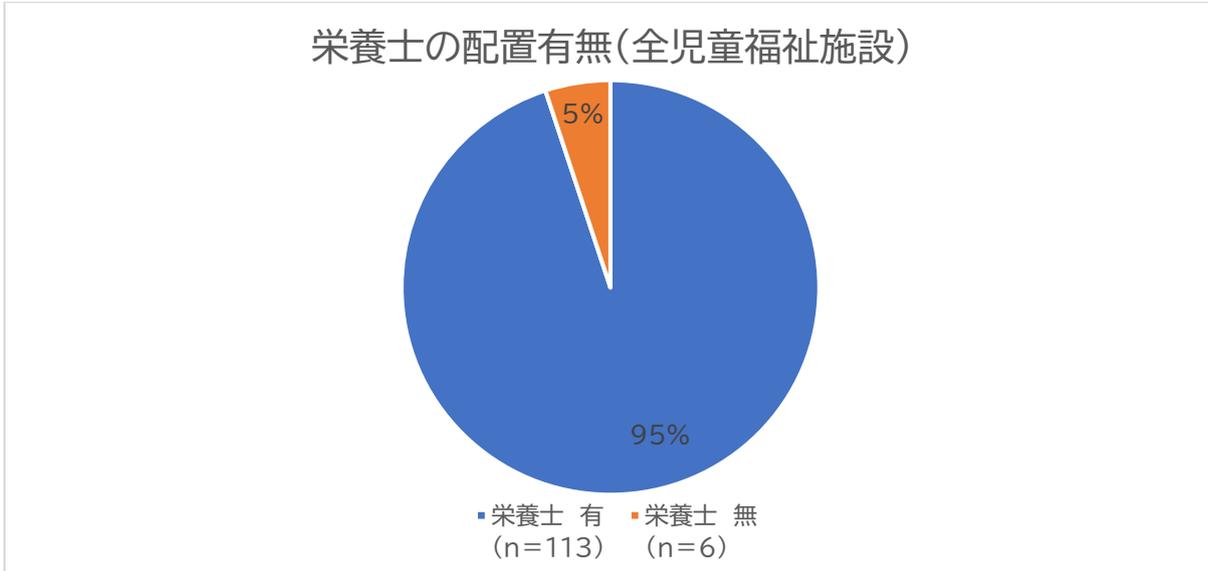
1 対象

令和7年5月分の栄養管理報告書（保育所・幼稚園等）119施設

※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

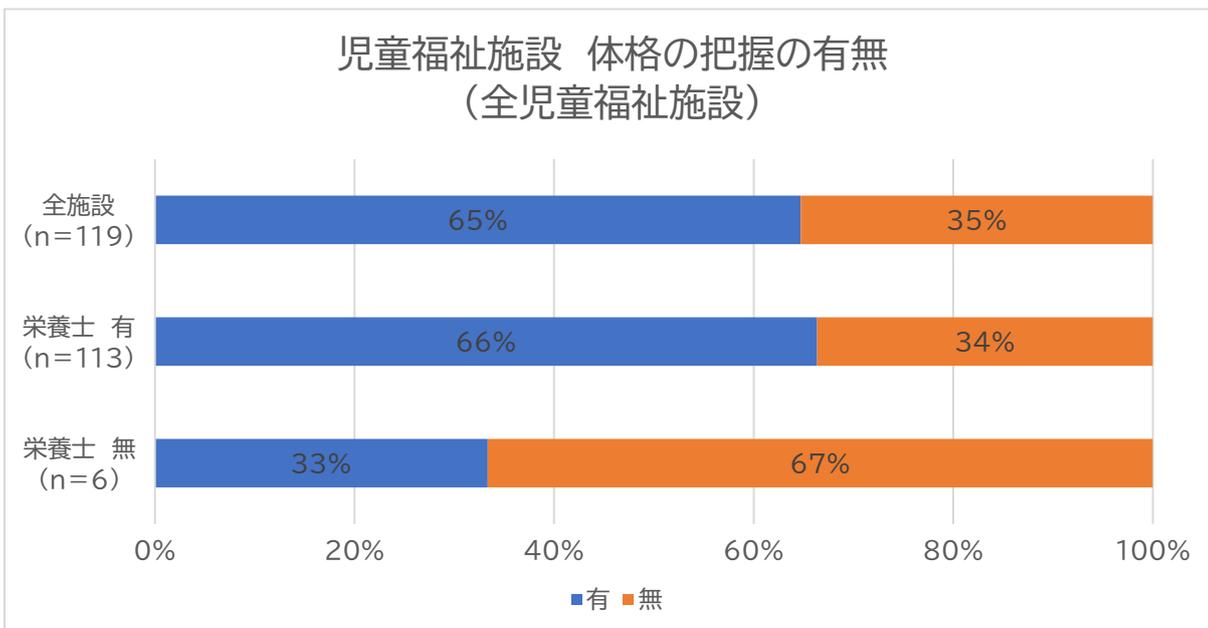
(1) 栄養士の配置



栄養士の配置については、殆どの施設が栄養士を配置しています。

(2) 体格の把握

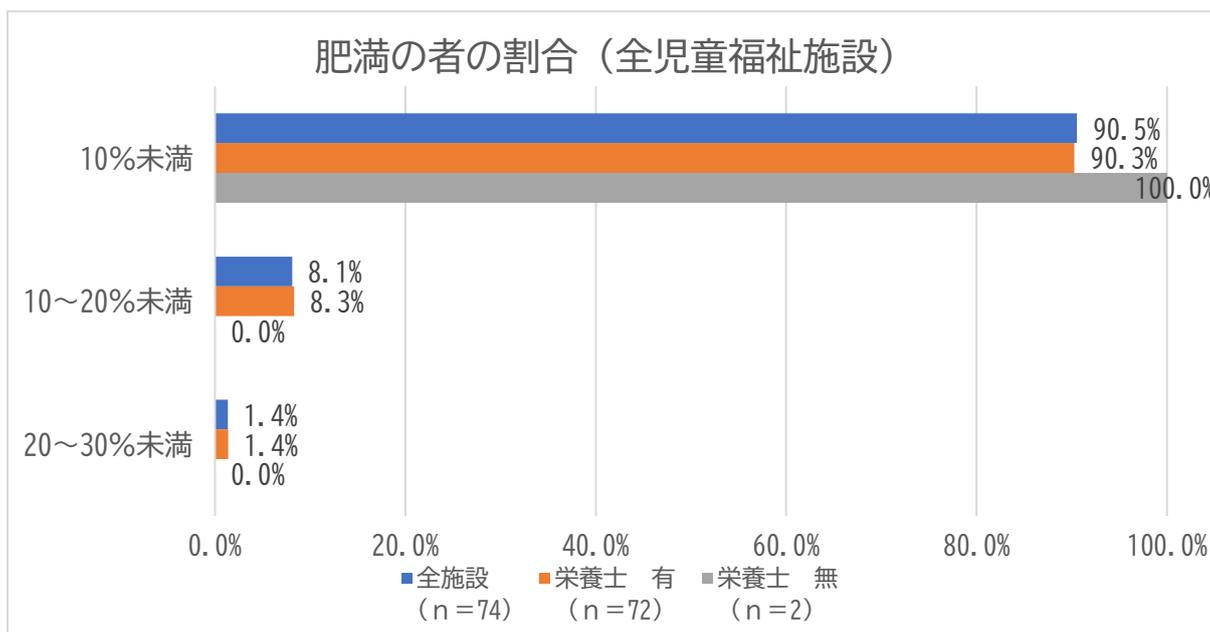
①体格の把握の有無（総計：119、栄養士有：113、栄養士無：6）



栄養士を配置している施設と配置していない施設とでは、体格の把握に大きな差がありました。配置している施設の66%の施設が体格を把握していますが、配置していない施設は33%しか把握できていませんでした。

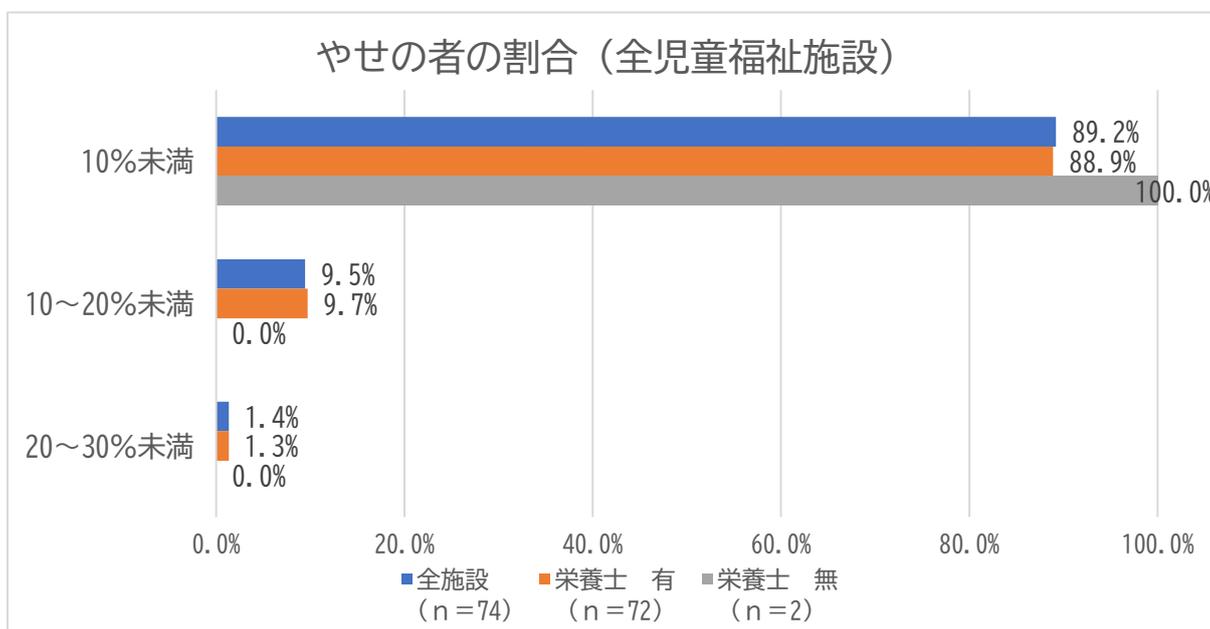
②肥満の割合（総計：74、栄養士有：72、栄養士無：2）

※①で「把握をしている」と回答があった施設について調査



③やせの割合（総計：74、栄養士有：72、栄養士無：2）

※①で「把握をしている」と回答があった施設について調査



栄養士の配置の有無が肥満とやせに関係しているとは言えませんが、対象児童の身体状況の現状を把握することは食事、生活を通して児童の健やかな成長のためには欠かせません。

(3) 給与栄養目標量と給与栄養量（実際）について

※数値が未記入または一定値ではなく幅表示している施設は集計から除外しています。

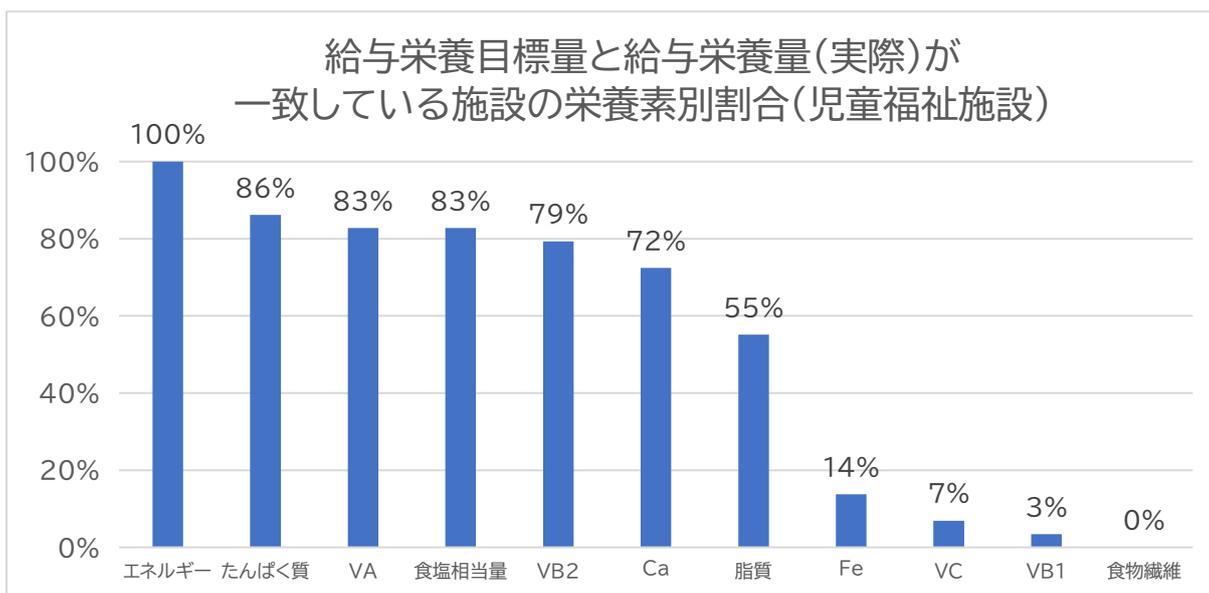
※「給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致する」とは、給与栄養目標量と給与栄養量（実際）の差が±10%以内のものとしています。

※給与栄養目標量と給与栄養量（実際）については、健康管理部門と給食部門の連携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。

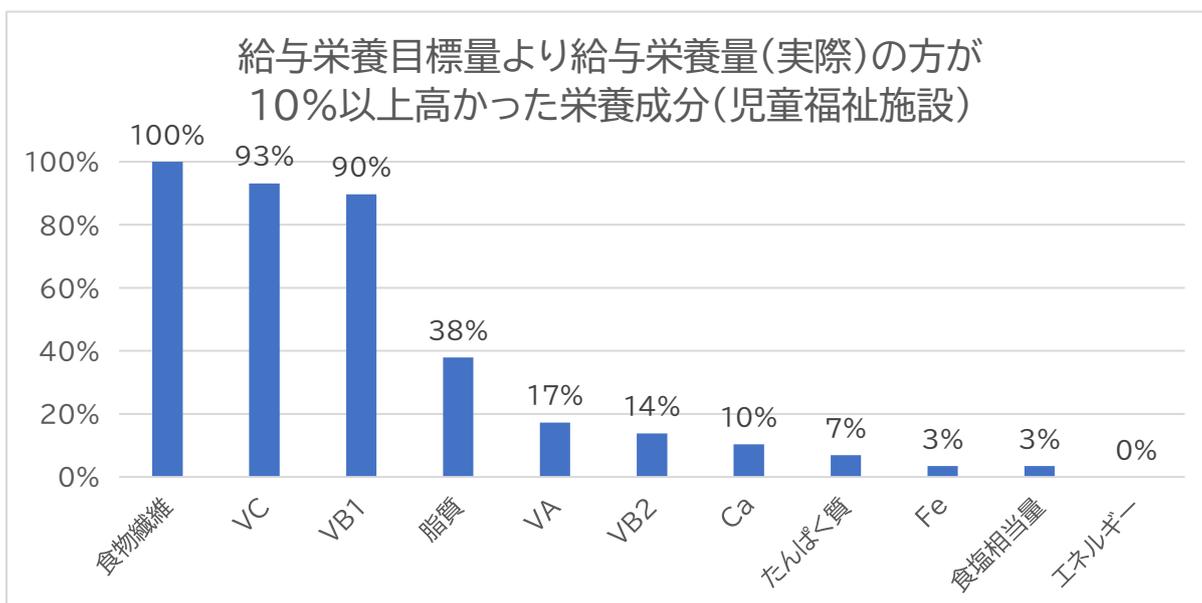
※各栄養成分の標本数について

n=74：エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンC、カルシウム、食塩相当量、食物繊維、鉄、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂

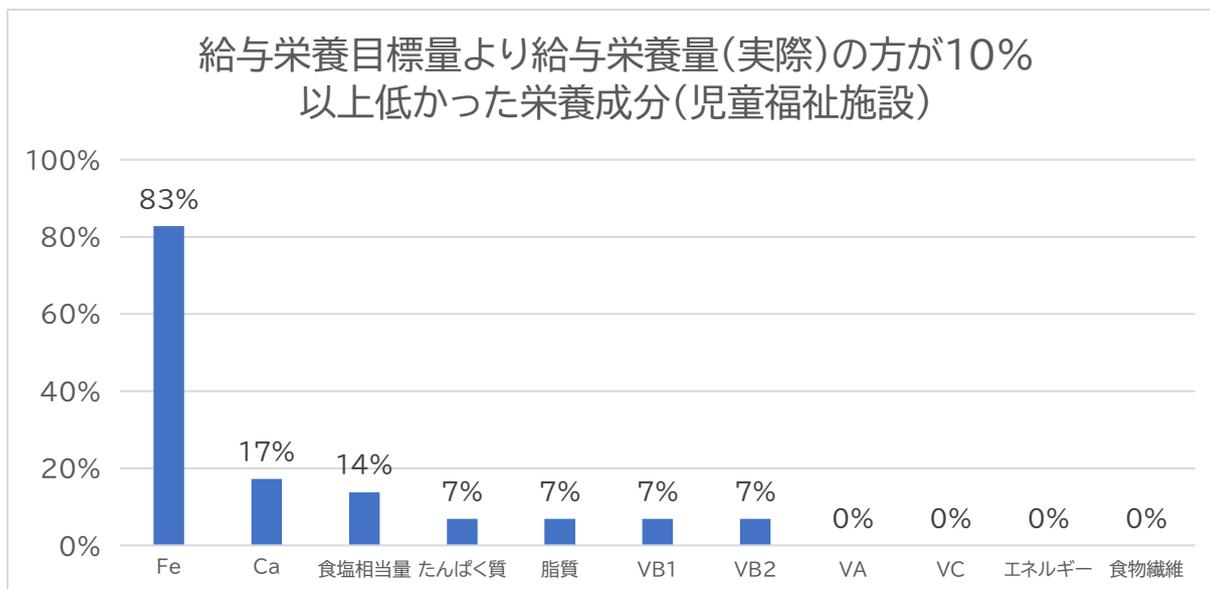
① 給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致している施設の栄養素別割合



② 給与栄養目標量より給与栄養量（実際）の方が10%以上高かった施設の栄養素別の割合

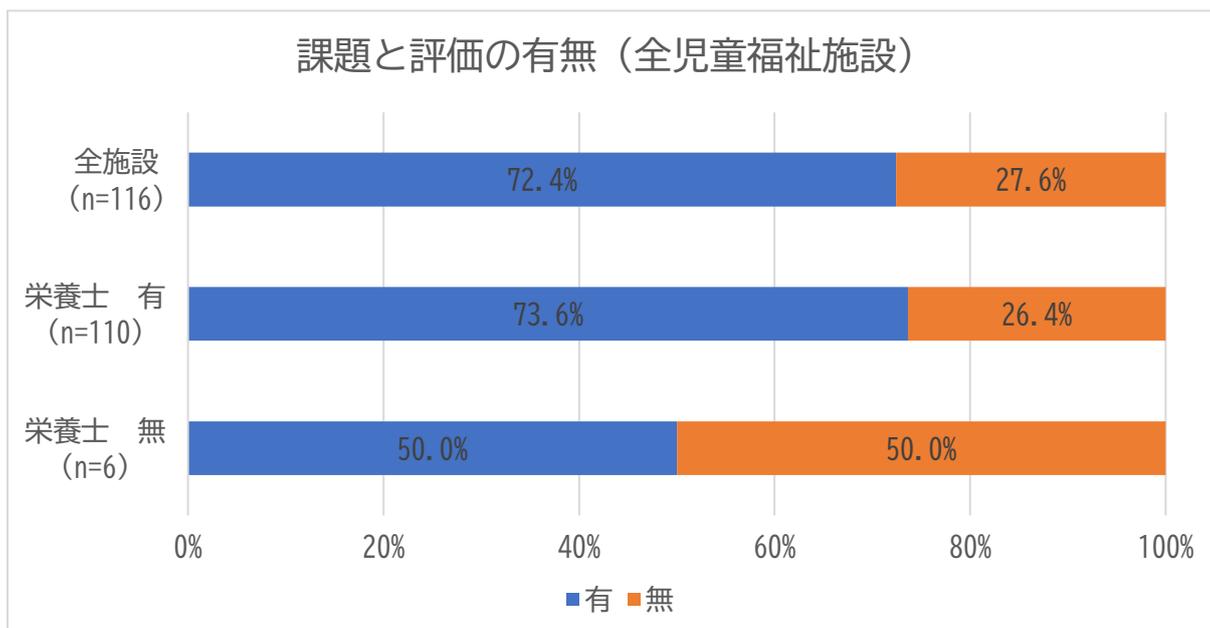


③給与栄養目標量より給与栄養量（実際）の方が10%以上低かった施設の栄養素別の割合



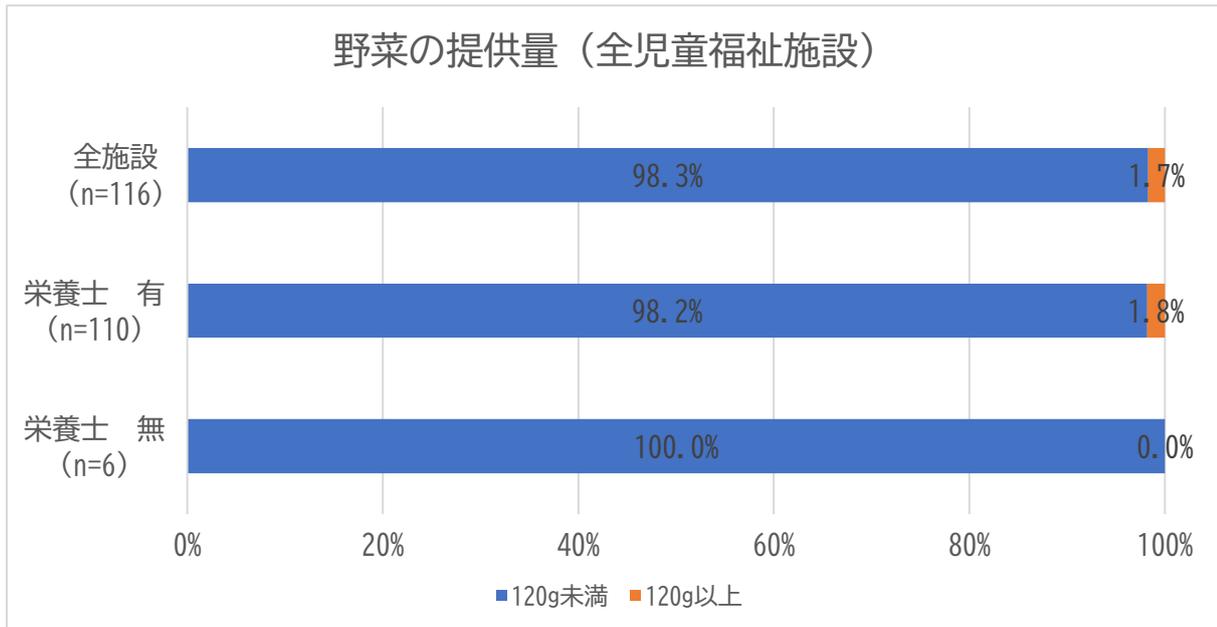
給食施設に比べて、保育園・幼稚園等は栄養素の過不足があまり多くはありませんでしたが、鉄は目立って不足していました。目標値に届くよう、献立の工夫が求められます。

(4) 課題と評価 (総計：116、栄養士有：110、栄養士無：6)

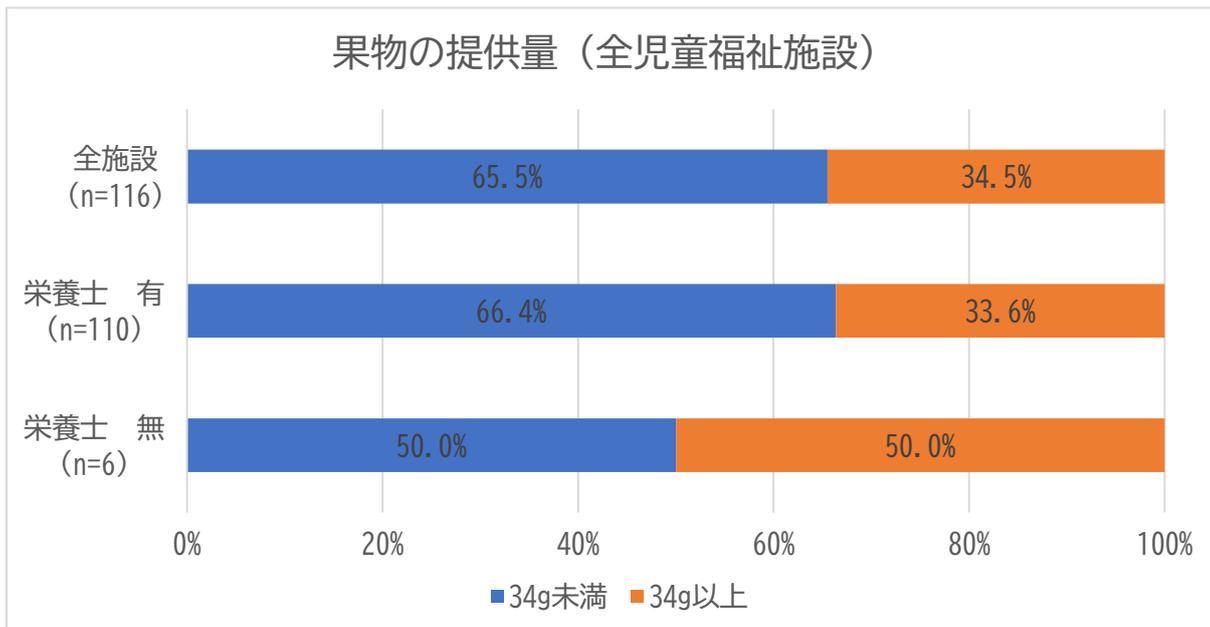


(7) 野菜と果物の提供量

① 野菜の提供量 (総計：116、栄養士有：110、栄養士無：6)



② 果物の提供量 (総計：116、栄養士有：110、栄養士無：6)



3 まとめ

児童福祉施設の栄養士の配置の有無と体格把握の関係、過不足している栄養素を比較しました。栄養士がいる施設の方が、園児の把握ができている傾向にあり、成長期の子どもにとって、日々の生活習慣、食事はとても重要であり、栄養士は時には個々の健康状態も見ながら栄養管理をしなければなりません。不足している栄養素は、その原因を把握し、献立などの改善につなげていくことが必要です。

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を自ら確認する機会ともなります。今回の集計結果をご自身の給食施設の状況と比較し、今後の給食管理にお役立てください。