

## 令和6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6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6年5月分の栄養管理報告書（給食施設）134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

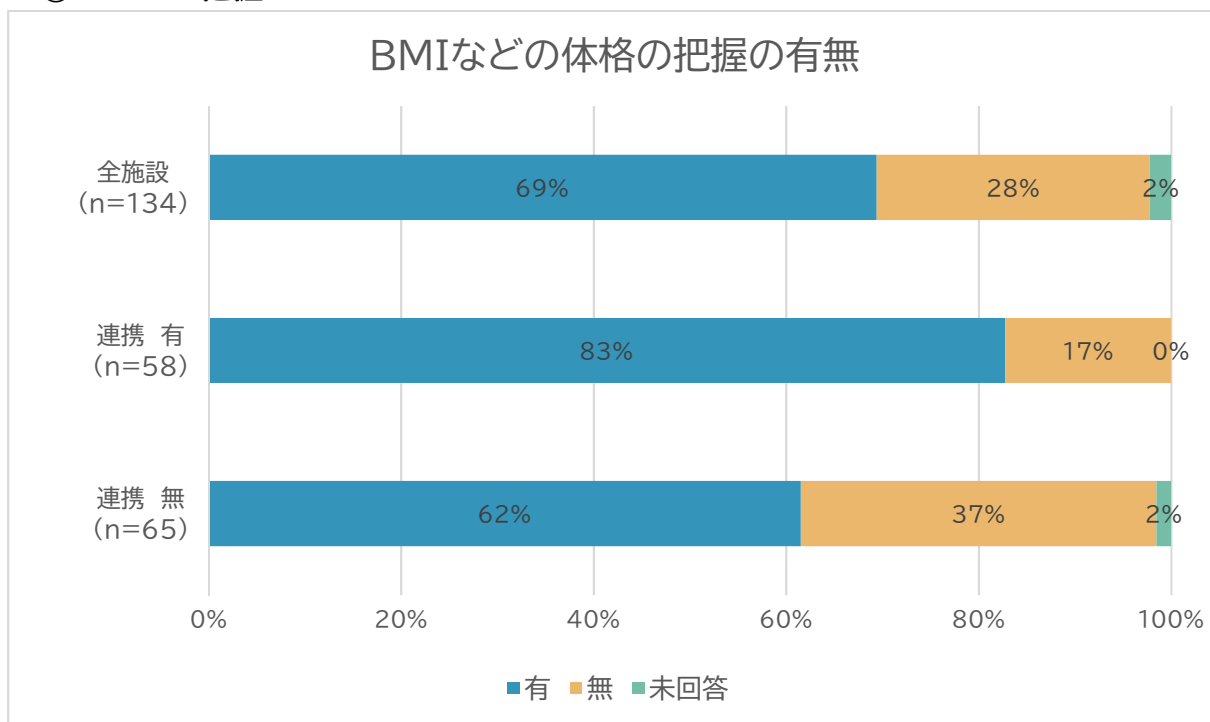
健康日本21（第三次）の「栄養・食生活」及び「誰もがアクセスできる健康増進のための基盤の整備」の項目では、適正体重を維持している者の増加（肥満、若年女性のやせ、低栄養傾向の高齢者の減少）、利用者に応じた食事提供をしている特定給食施設の増加を目標に掲げています。栄養管理報告書の結果から、港区内の給食施設の現状を確認し、今後の課題を抽出します。

また、今年度は各項目について、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。

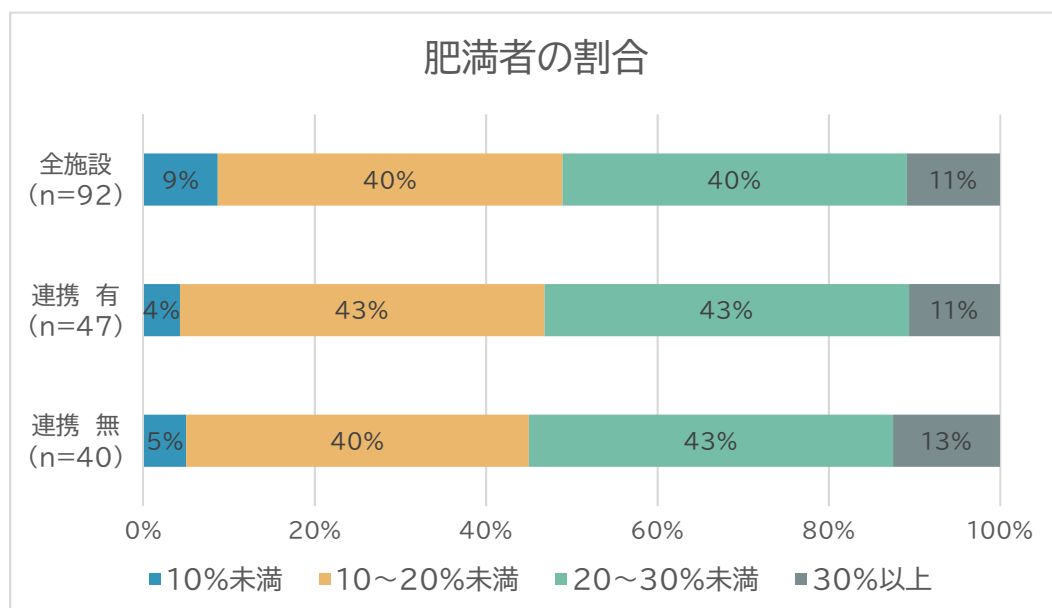
#### （1）対象者の体格の把握（肥満者・やせの者の割合）

##### ①BMIの把握



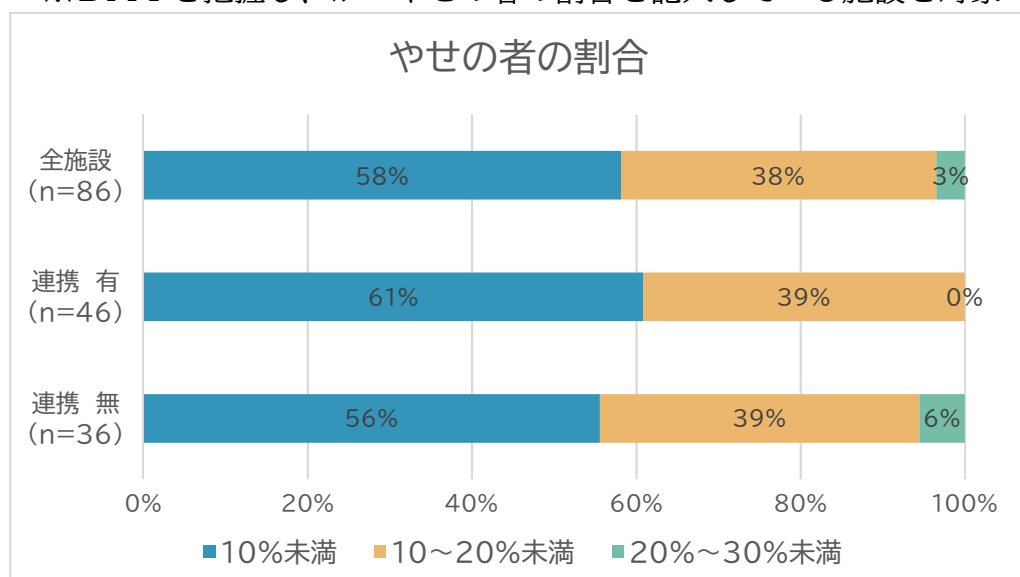
## ②肥満者（BMI25 以上）の割合

※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（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

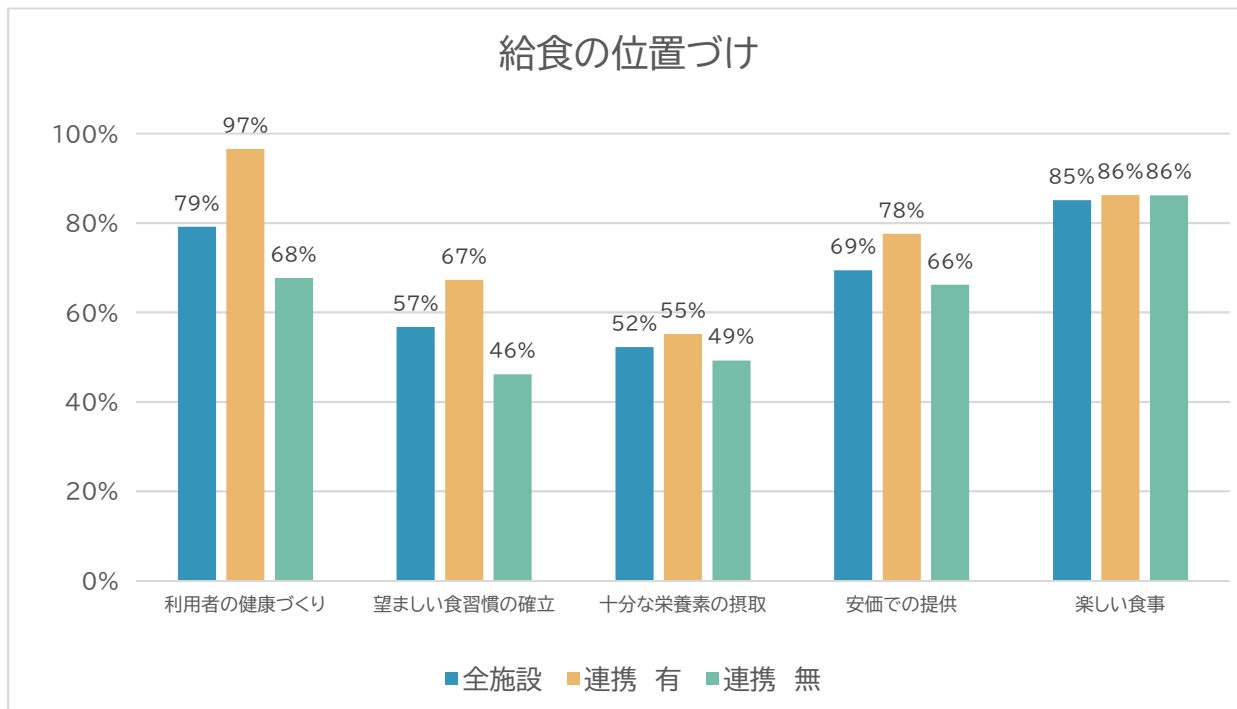


BMI の把握は全施設中 69%の施設が行っており、「連携 有」の施設では 83%、「連携 無」の施設では 62%の施設が把握していました。「連携 有」の施設の方がBMI を把握している割合が高く、栄養管理基準を遵守している様子が伺えました。

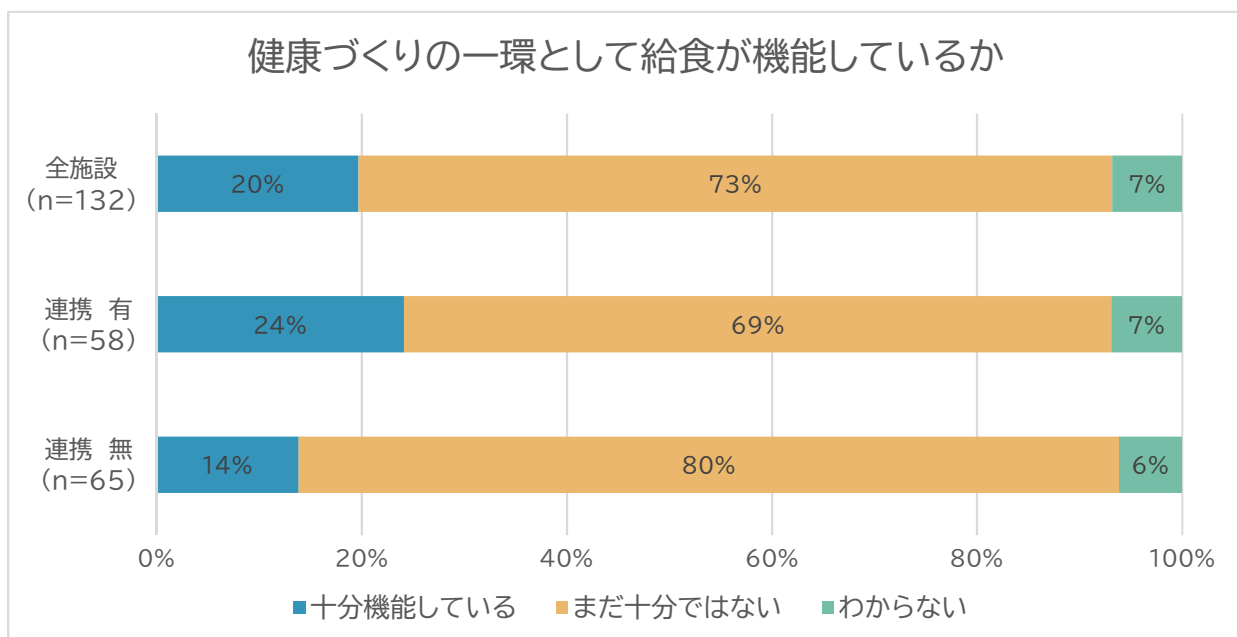
肥満者及びやせの者の割合については、連携の有無が関係しているとは言えませんが、BMI の把握を行い、施設の利用者の身体状況の現状を把握することは、栄養管理された給食を提供するために必要なことです。定期的に利用者の身体状況を把握し、利用者に合った食事を提供することは、特定給食施設としての役割として位置づけられています。

## (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

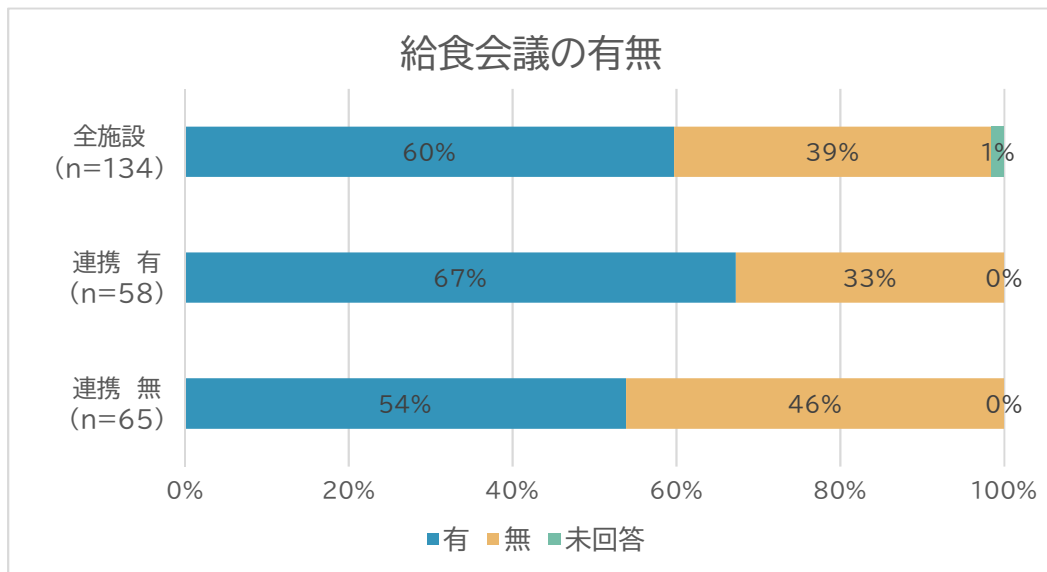


給食の位置づけについて、「利用者の健康づくり」と回答した施設は、「連携 有」の施設では 97%、「連携 無」の施設では 68%でした。また、「望ましい食習慣の確立」と回答した施設は、「連携 有」の施設では 67%、「連携 無」の施設では 46%でした。これらの結果から、「連携 有」の施設では、利用者の健康に関与するものとして給食を位置づけしている施設が多い傾向にありました。

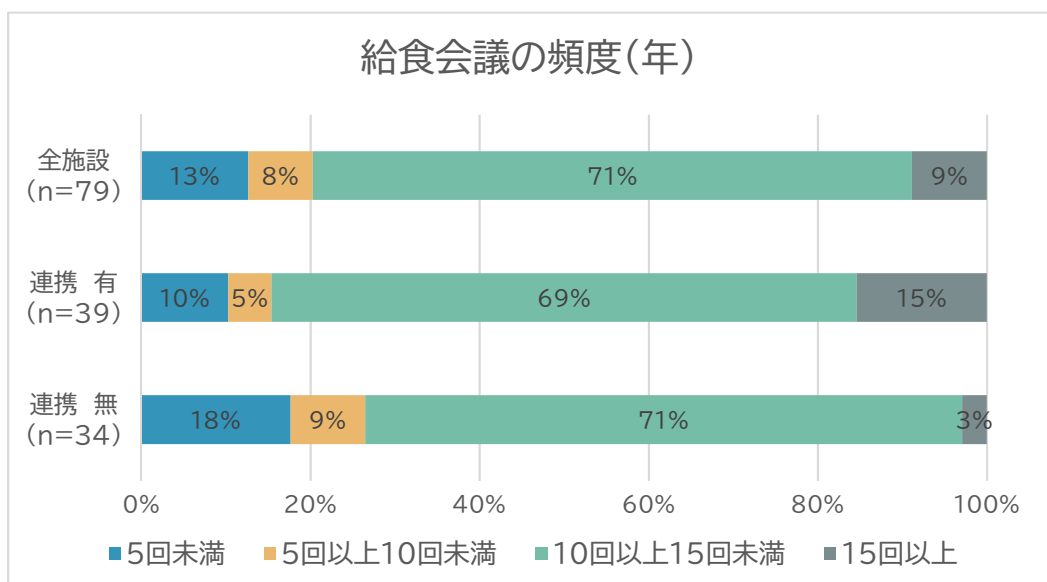
健康づくりの一環として給食が機能しているかについて、「連携 有」の施設では 69%が「まだ十分ではない」と回答し、健康づくりの一環として給食が機能するよう意識はしているが、効果を実感できていない施設が多いように思われます。健康はすぐに実感できるものではありません。生活習慣病予防のために減塩メニューやヘルシーメニュー等を提供している施設も多くあります。引き続き、利用者の健康づくりに配慮した食事の提供に努めることが大切です。

### (3) 給食会議について

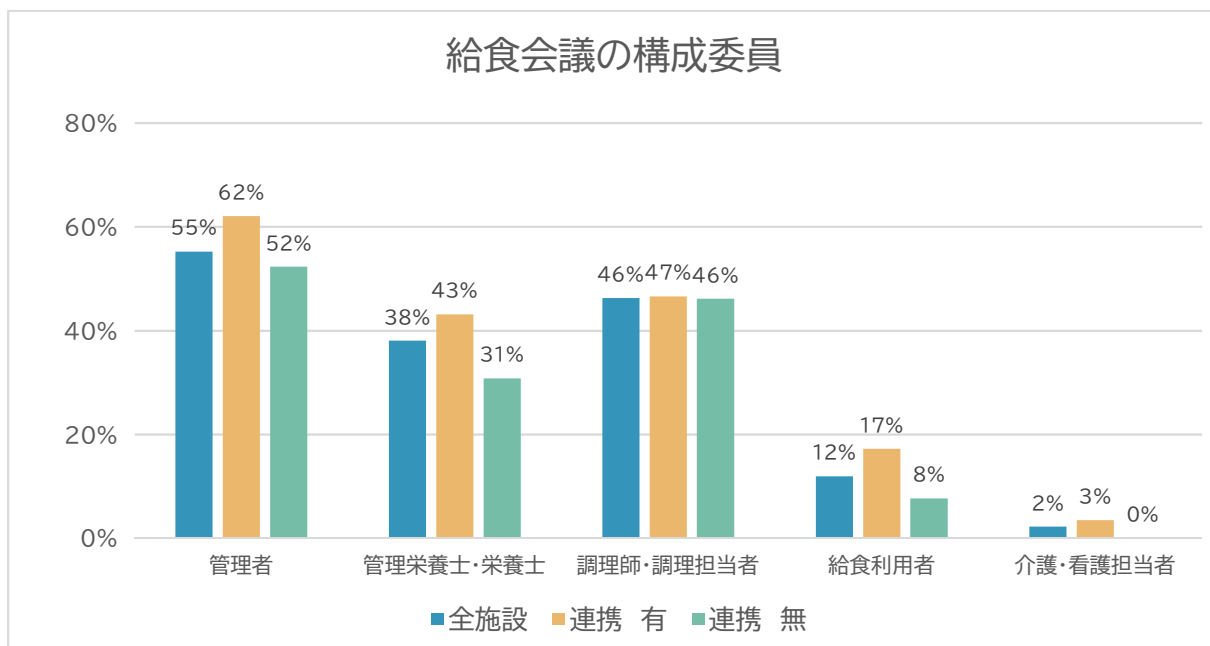
#### ①給食会議の有無



#### 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 67%で、「連携 無」の施設は 54%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、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 43%、「連携 無」の施設では 31%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、対象者の健康増進に寄与する給食を提供できるように努めてください。

#### (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

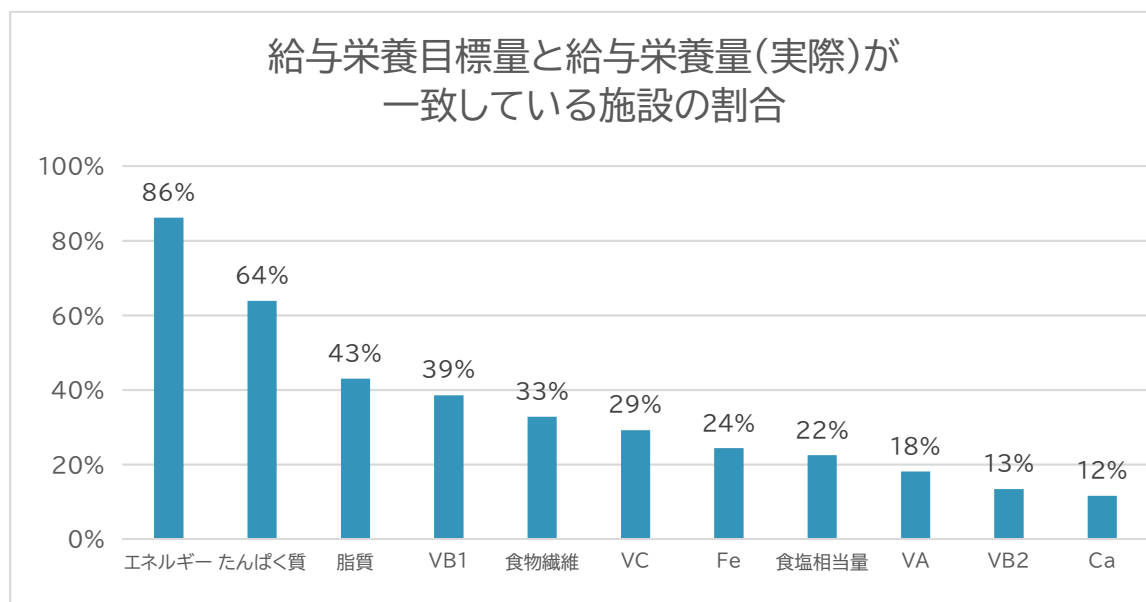
n = 130：エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンC

n = 129：カルシウム、食塩相当量

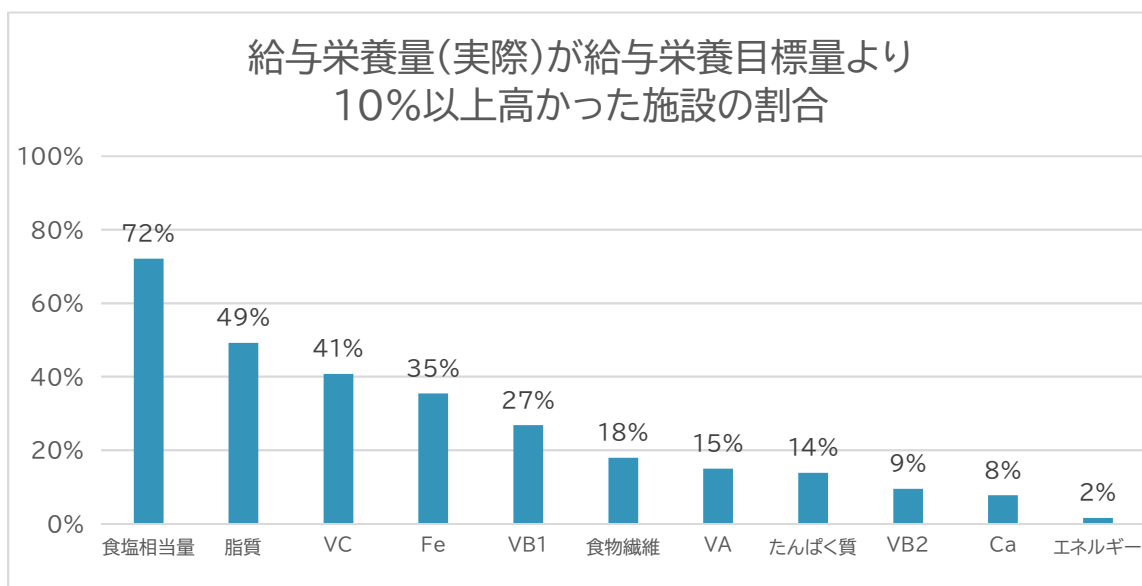
n = 128：食物繊維

n = 127：鉄、ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>

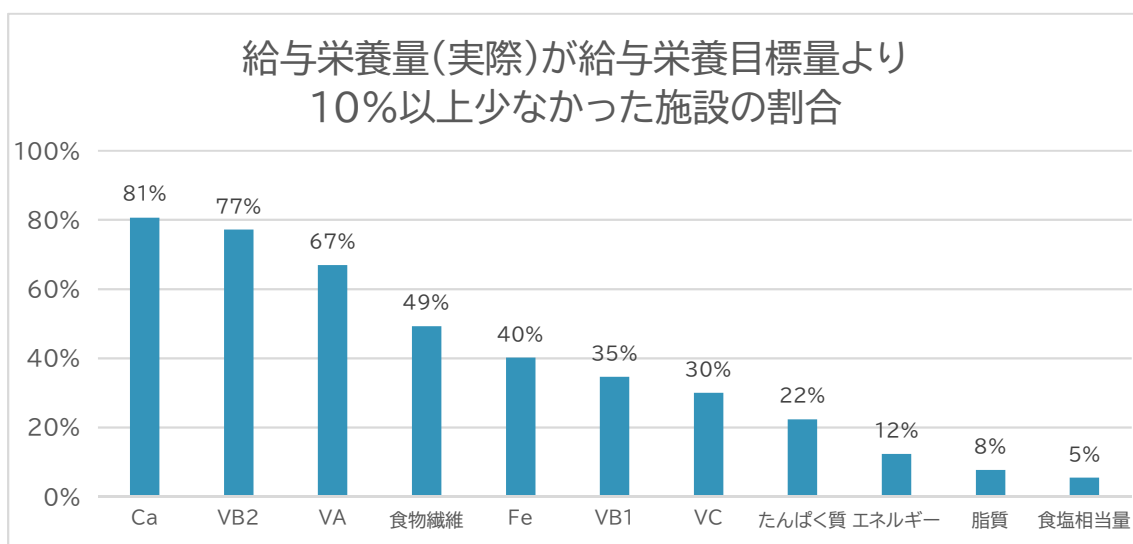
#### ①給与栄養目標量と給与栄養量（実際）が一致している施設の割合



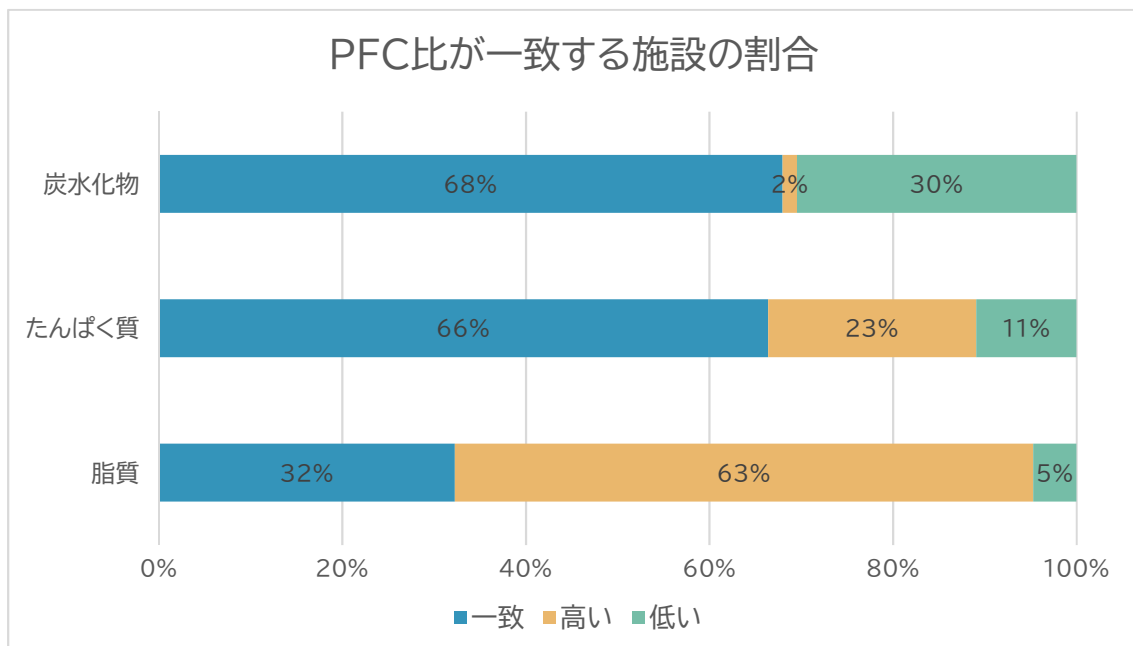
②給与栄養目標量より給与栄養量（実際）の方が10%以上高かった施設の割合



③給与栄養目標量より給与栄養量（実際）の方が10%以上低かった栄養成分



④P F C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



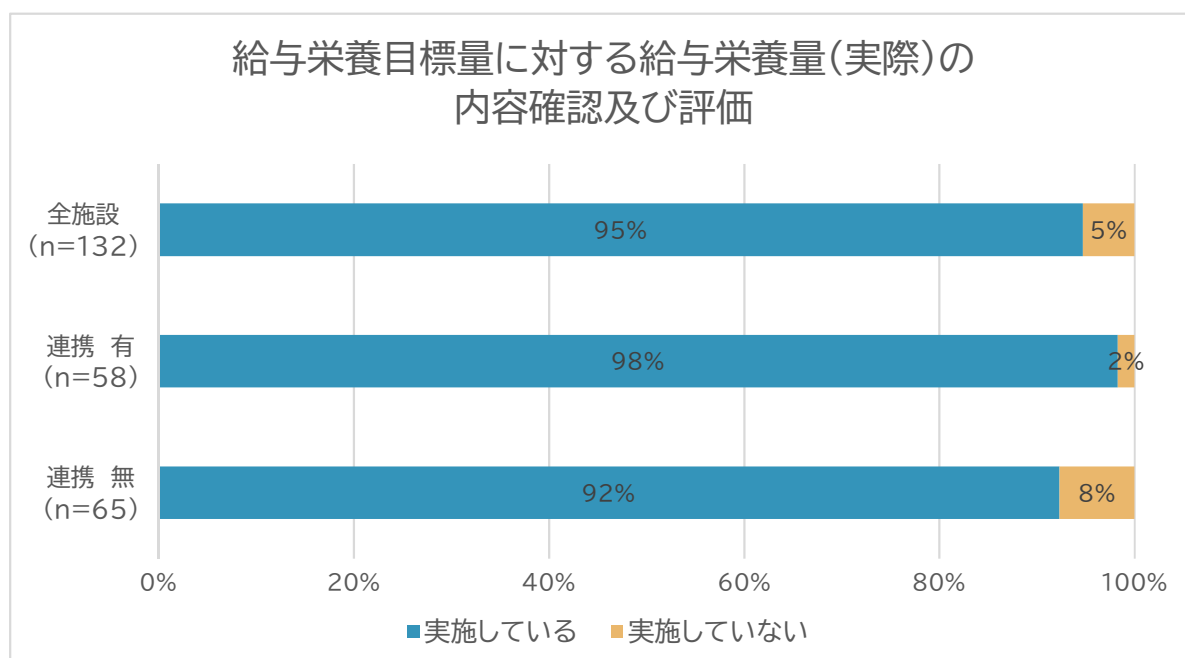
給与栄養目標量と給与栄養量（実際）の比較では、一致する割合が高かったものは、エネルギーとたんぱく質でした。また、給与栄養量（実際）が給与栄養目標量を10%以上上回っている栄養素は食塩相当量、脂質の順に過剰気味の施設の割合が高く、10%以上下回っている栄養素はカルシウム、ビタミンB2、ビタミンAの順番で不足気味の施設の割合が高い結果となりました。

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68%、たんぱく質が66%、脂肪が32%の施設で一致していました。脂肪エネルギー比率は63%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。

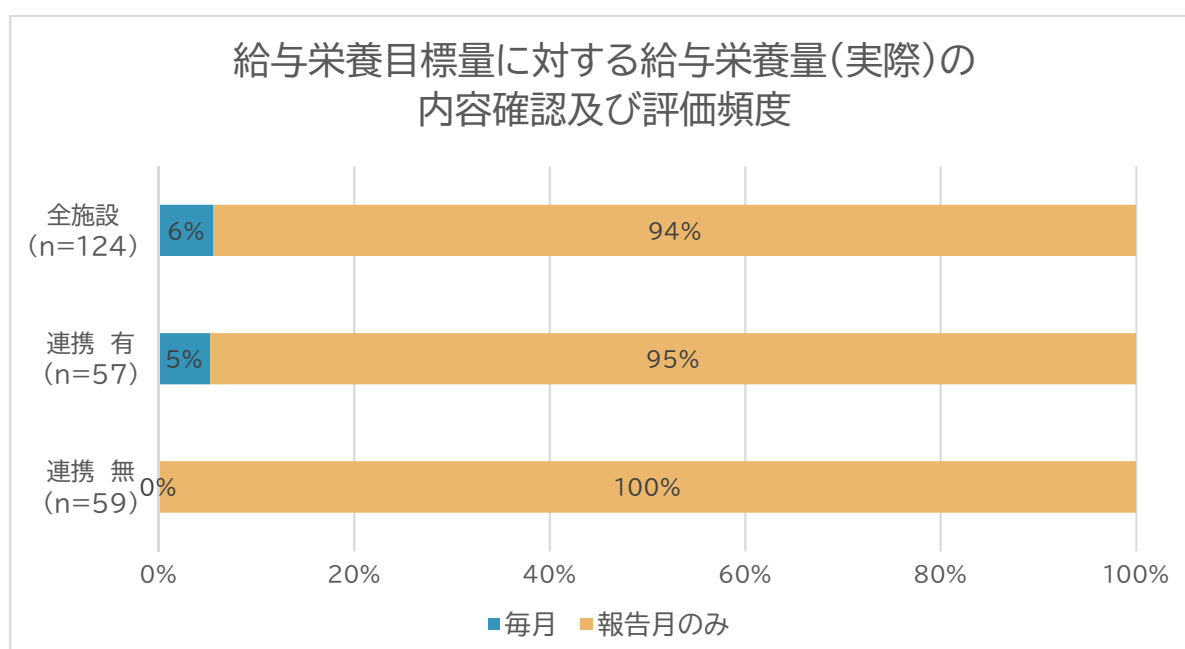
食塩相当量や脂質は、過剰摂取により生活習慣病につながります。これらを控えた上で利用者が満足できるような献立の工夫が求められます。また、カルシウムの摂取は将来の骨粗鬆症の予防につながります。目標量に届くよう、献立に乳製品や小魚、大豆製品を積極的に取り入れるなどのさらなる工夫が必要です。

## （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

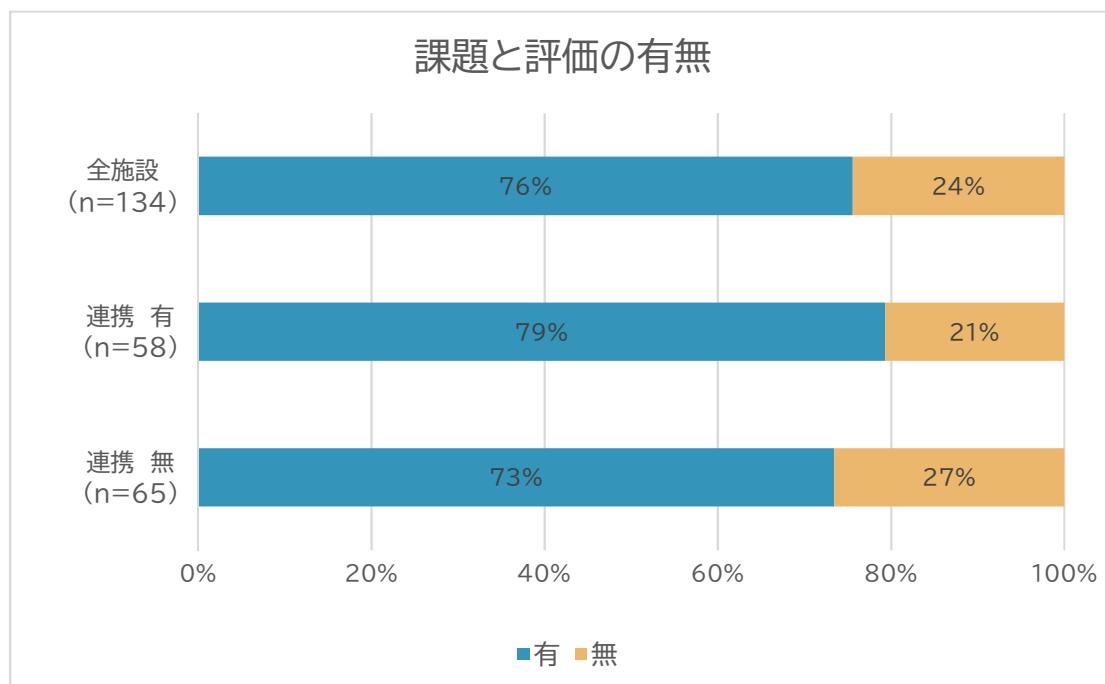


### ②給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容確認及び評価の実施頻度



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は、「連携 有」の施設では98%、「連携 無」の施設では92%でした。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。加えて、給与栄養目標量が適切に設定できているか、定期的に見直すことも重要です。

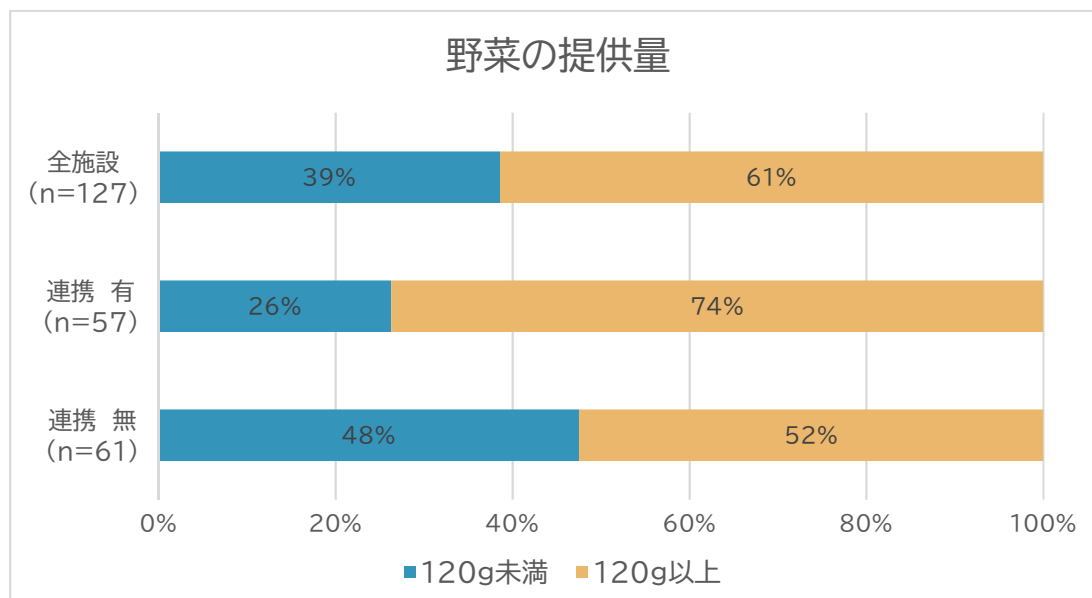
## (6) 課題と評価



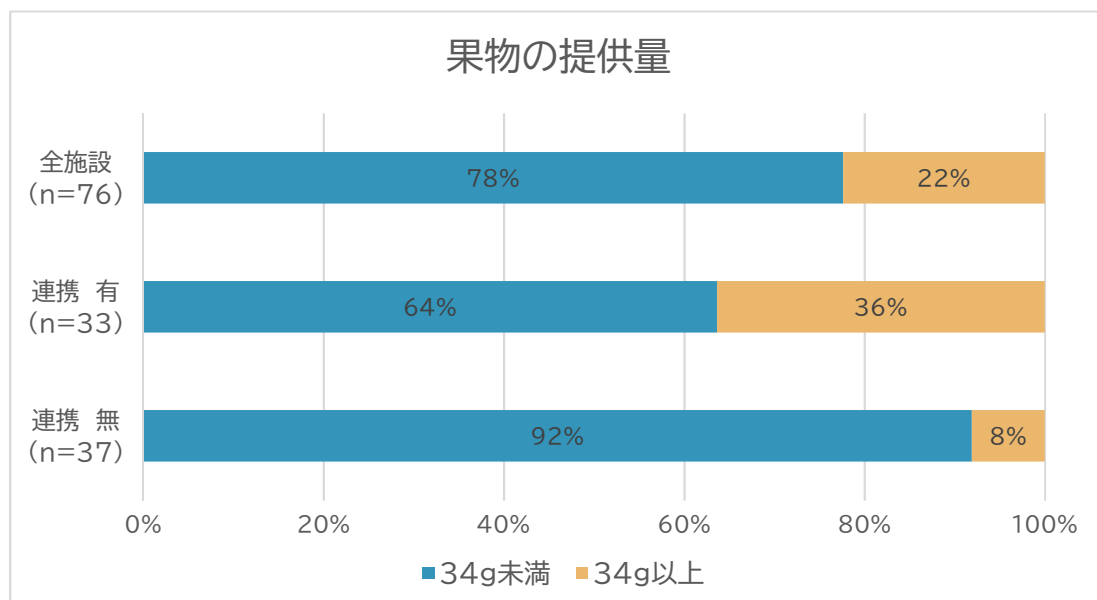
課題と評価の有無について「連携 有」の施設では79%、「連携 無」の施設では73%が課題と評価の欄に記載がありました。日々、利用者の健康状態に合った食事を提供しようとしていると何かしら課題が出てくると思います。常に課題意識を持ち、利用者の健康状態に合った食事を提供し、利用者の健康状態の維持・増進につながるよう努めてください。

## (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74%、「連携 無」の施設では52%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36%、「連携 無」の施設では8%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(第三次)では、健康寿命の延伸に向け、栄養・食生活の目標項目に「適正体重を維持している者の増加」、誰もがアクセスできる健康増進のための基盤の整備の目標項目に「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」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、日々給食の提供について工夫していく必要があります。

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。

また、給食施設全体の傾向として、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、給食施設の栄養士には献立内容のさらなる工夫が求められます。

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、今後の給食管理にお役立てください。