

令和6年度(2024年度)栄養管理状況報告書集計結果(詳細)

1 栄養管理状況報告書とは

熊本市では、「特定給食施設及び小規模給食施設の設置者又は管理者は、その年の前年4月1日からその年3月31日までの期間について栄養管理状況報告書を作成し、提出するようお願いしています。

報告書の項目は、栄養管理基準に基づいた内容です。この作成により、自施設の栄養管理の実施水準や改善点を確認していただくことにつながります。

保健所は皆さまからご提出いただいた栄養管理状況報告書から施設の栄養管理状況を把握し、巡回指導や研修会等の企画・実施に役立てています。

2 対象

特定給食施設(保育幼稚園課、健康教育課所管を除く)、および特定かつ多数の者に継続的に1回50食以上または1日100食以上の食事を供給する小規模給食施設

3 提出期間・対象施設数

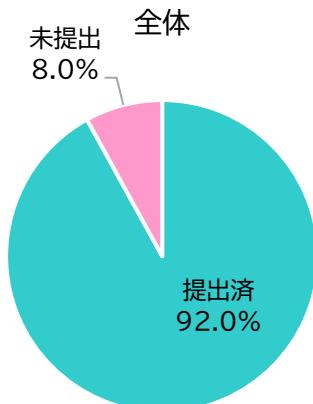
令和7年4月1日～15日・対象施設 344 施設

4 結果

(1)提出状況

提出施設数 315施設 提出率 92%

対象施設	対象施設数	提出数	提出率
その1	病院	87	83 95.4%
	介護医療院	7	7 100%
	介護老人保健施設	25	25 100%
	社会福祉施設	22	22 100%
	老人福祉施設	66	64 97.0%
その2	学校	10	8 80.0%
	事業所	18	16 88.9%
	児童福祉施設	6	6 100%
	寄宿舎	15	11 73.3%
	矯正施設	1	1 100%
	自衛隊	2	1 50.0%
	その他	85	71 83.5%



※その1:医学的管理が必要な施設

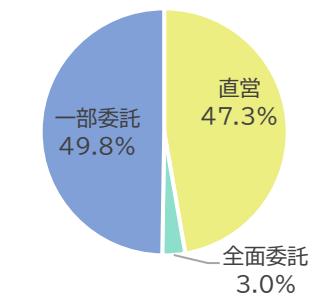
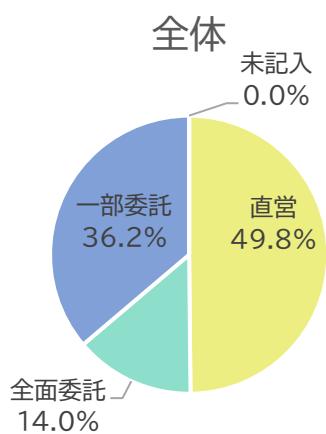
※その2:その1以外の施設

・提出方法の変更があったものの、昨年度と同様の提出率であった。

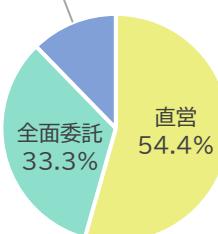
・その1の施設と比べると、その2の施設は提出率が低い。

(2)給食施設委託状況

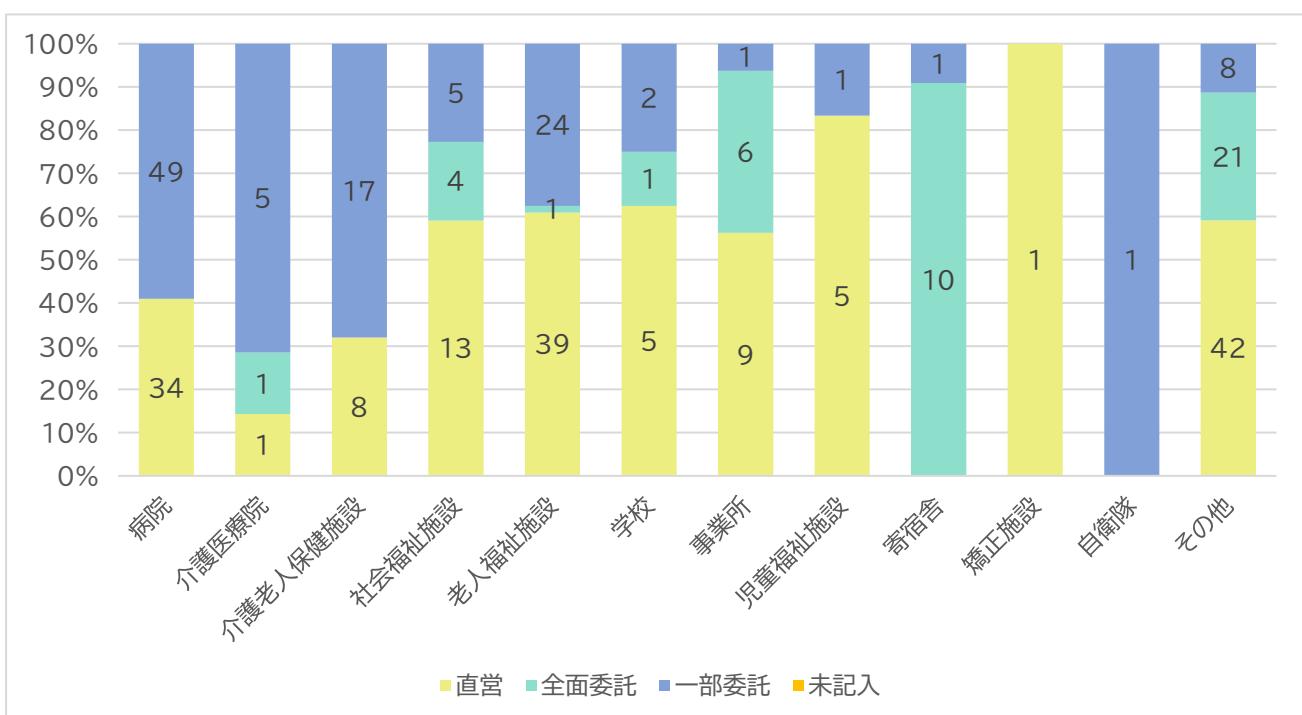
その1



その2



・施設種別(数)

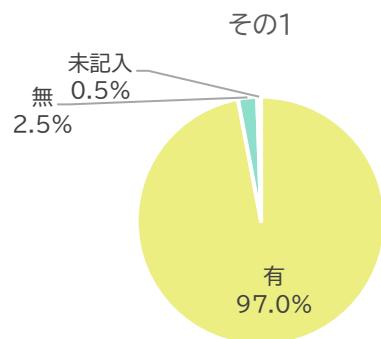
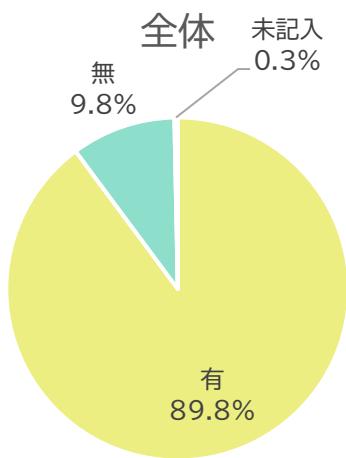


・全体では約半数が直営、残りが全面委託又は一部委託。

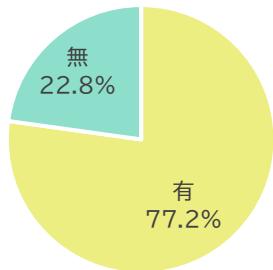
★給食業務を委託している場合は、栄養管理の責任は施設側にあります。施設側は、委託業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うことが必要です。

(3)栄養管理に関する会議の開催状況

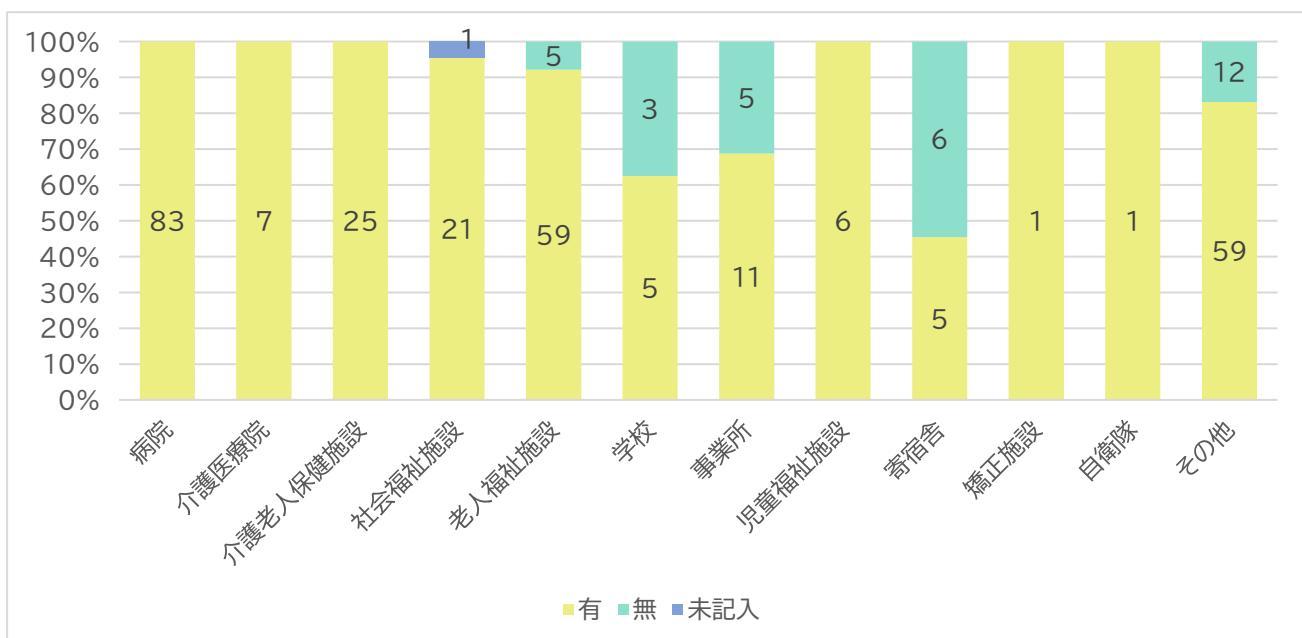
① 会議開催の有無



その2

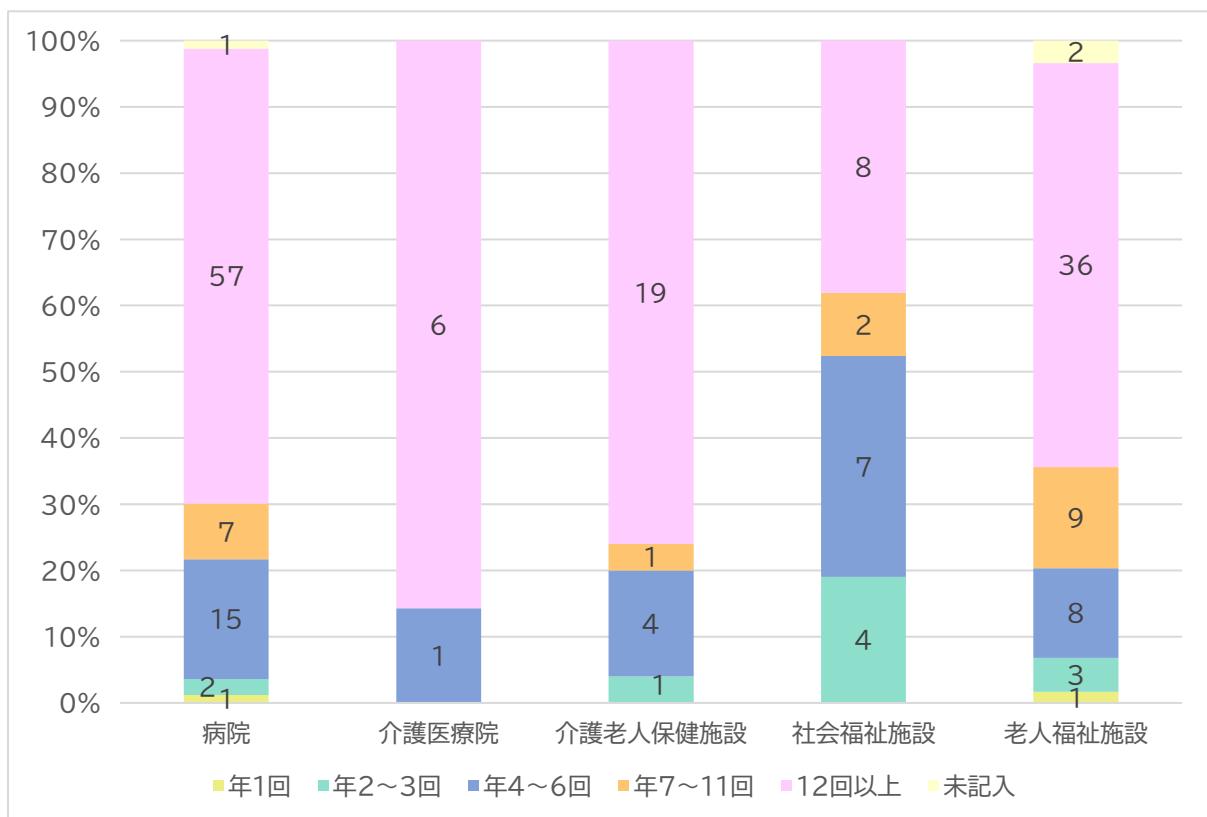
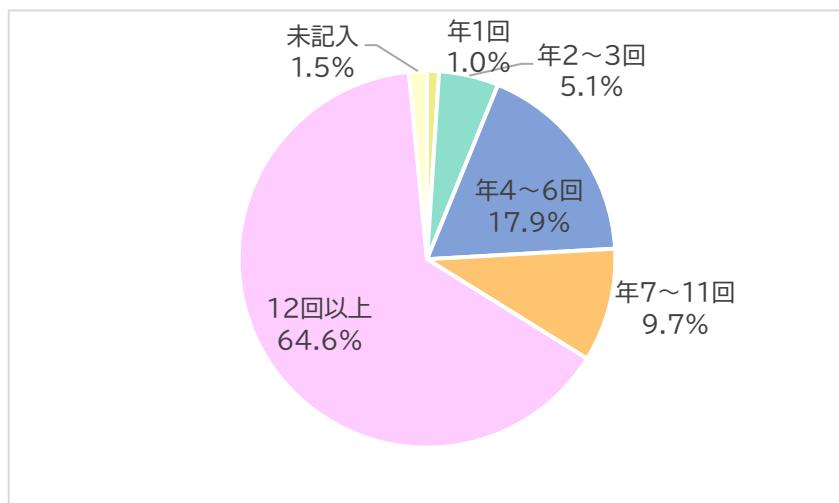


・施設種別(数)



・全体では9割の施設で会議が行われている。施設別にみると、その1の施設ではほとんどの施設で、その2の施設は約8割の施設で会議が行われている。

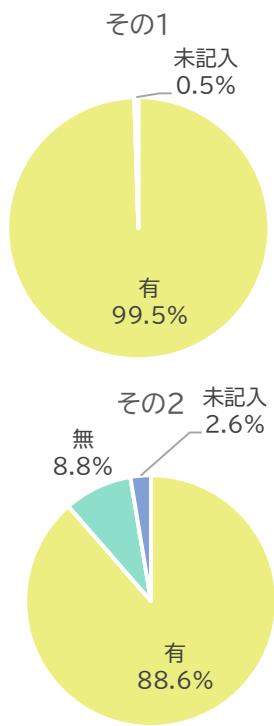
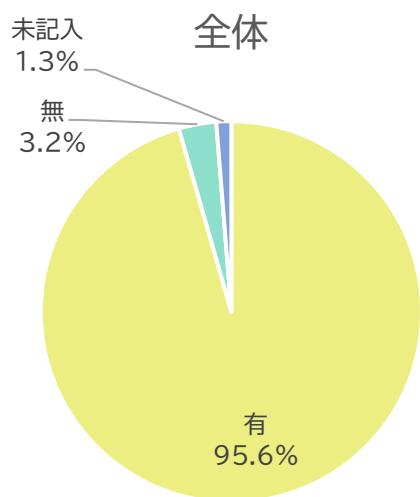
② 開催していると回答した施設のうち、会議の回数(その1のみ回答)



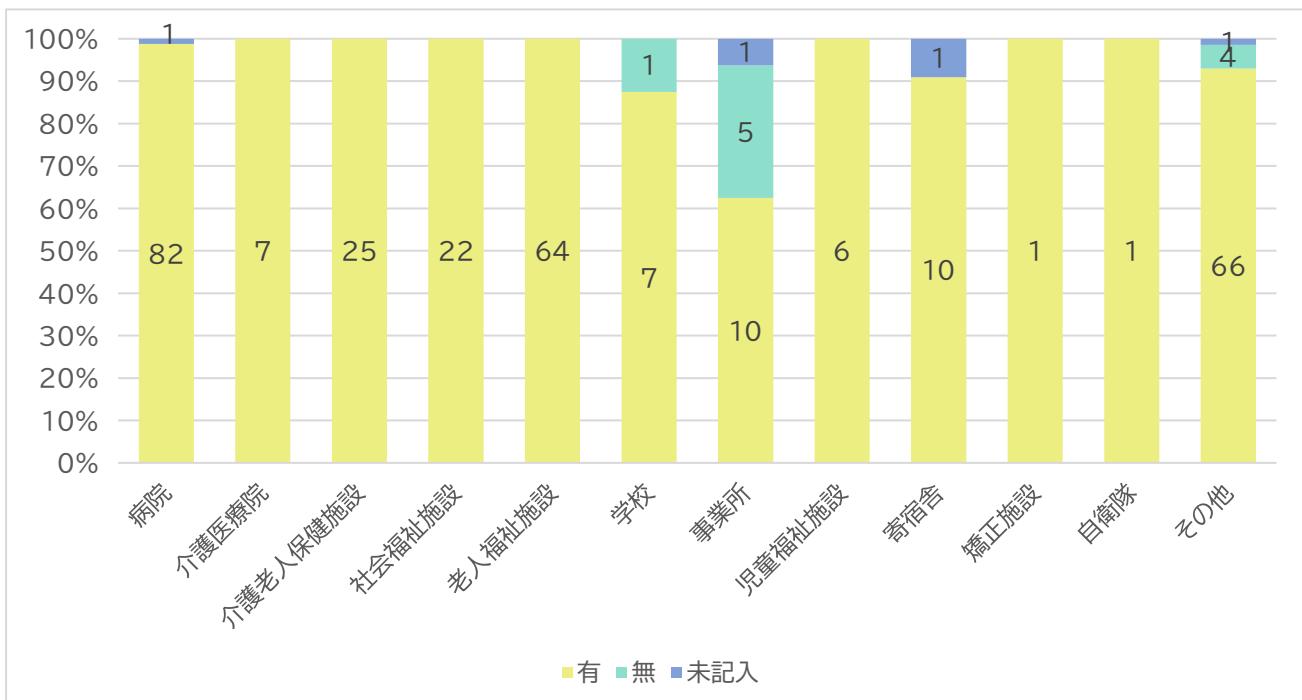
・回数は、「会議を開催している」と回答した施設のうち、半数以上が年12回以上開催している。

★特定給食施設の設置者は、適切な栄養管理や給食の提供がなされるよう体制を整える必要があります。施設長を含めた多職種での検討をするため、定期的に会議を開催しましょう。情報共有や意見交換を行い、よりよい給食の提供、栄養管理を目指すよう努めてください。

(4) 災害マニュアルの有無

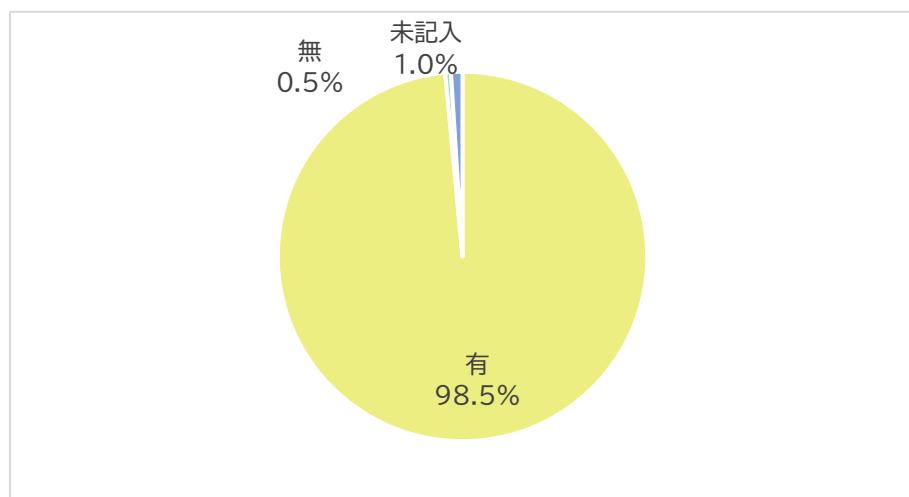


・施設種別(数)

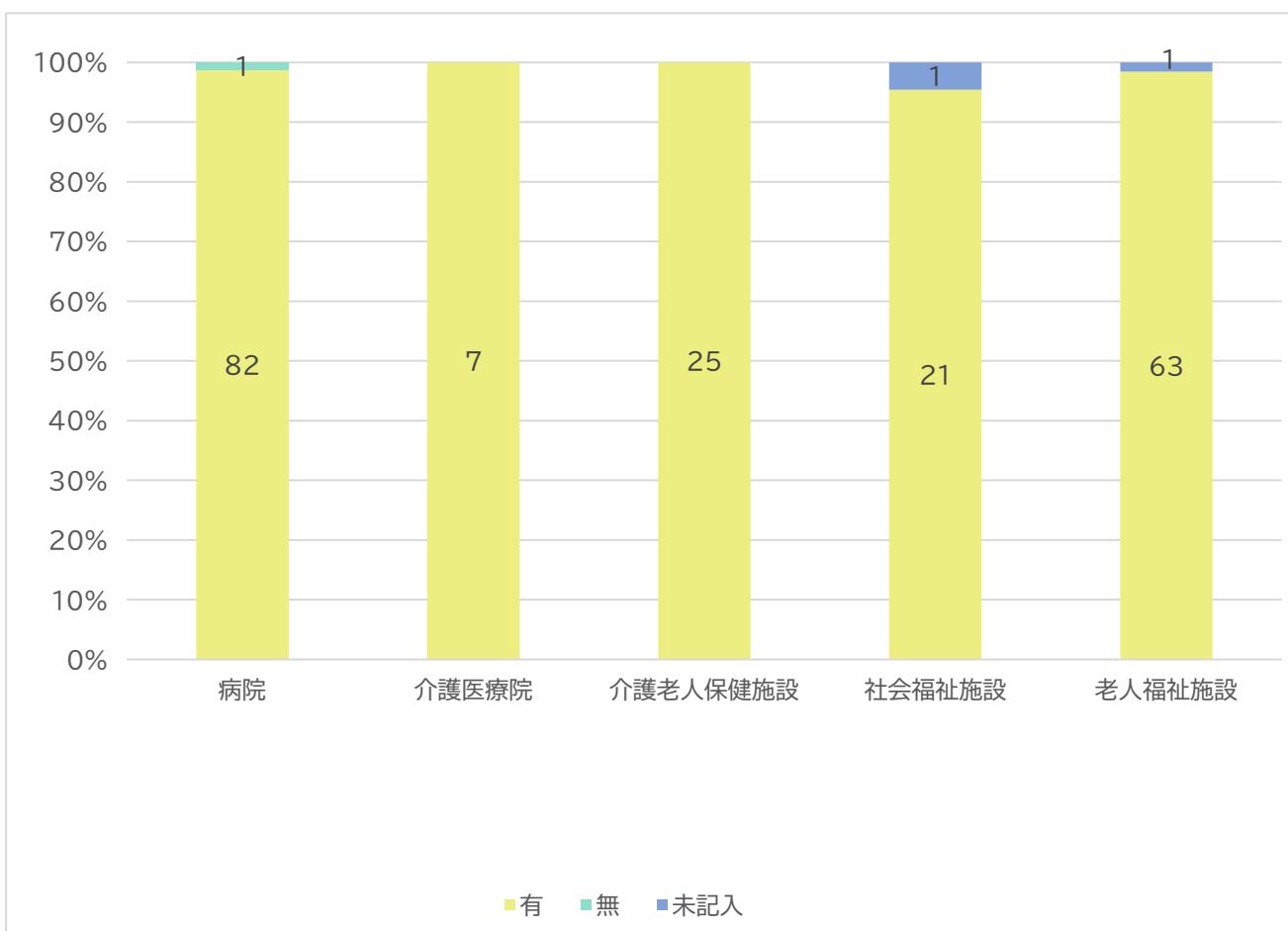


・全体では、9割の施設で災害時マニュアルが策定されている。その1の施設ではほとんどの施設で策定されている。

(5)食中毒マニュアルの有無(その1のみ設問)

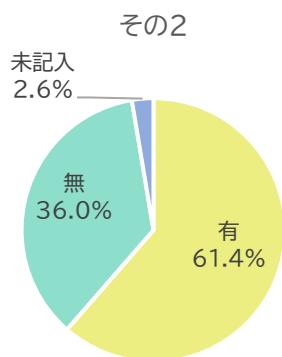
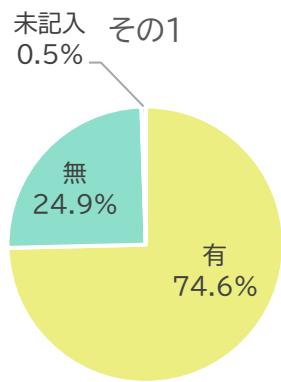
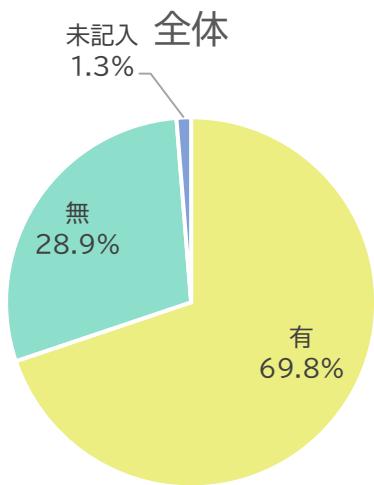


・施設種別(数)

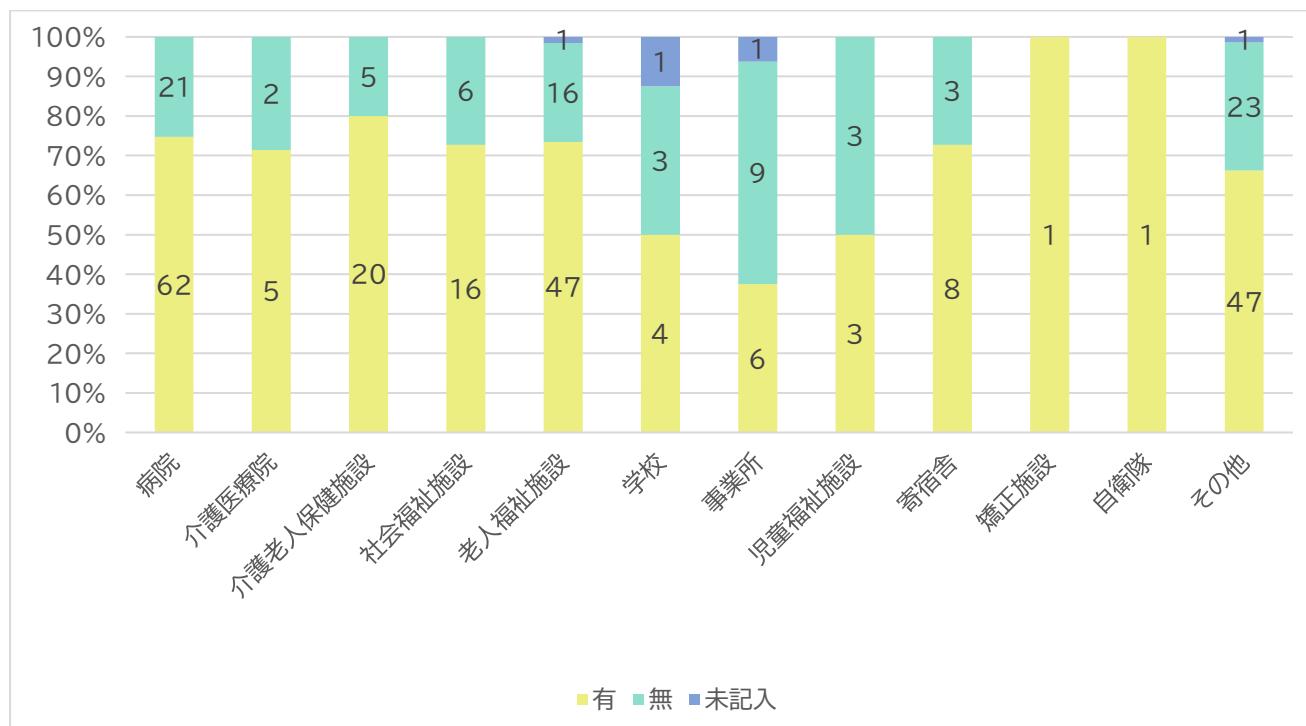


・ほとんどの施設で食中毒マニュアルが策定されている。

(6)他施設との非常時の連携体制の有無



・施設種別(数)

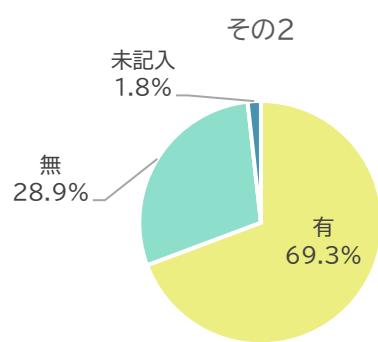
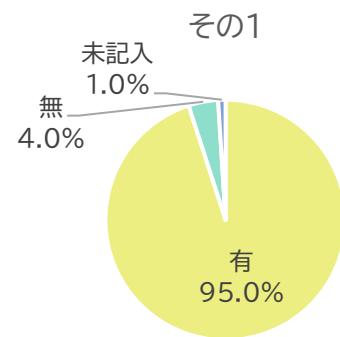
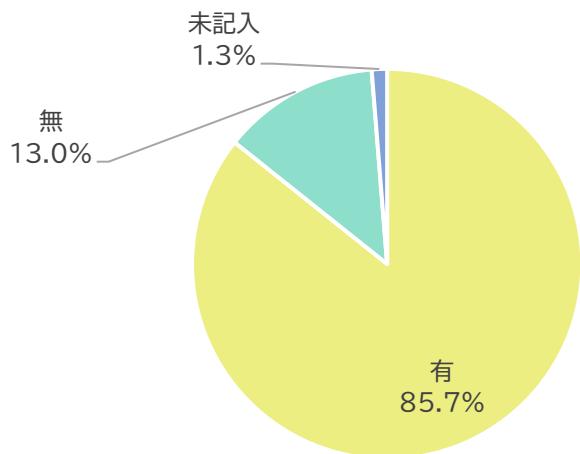


・全体では約7割の施設で他施設との連携体制がある。その2の施設は、その1の施設と比べて、連携している割合が低い。

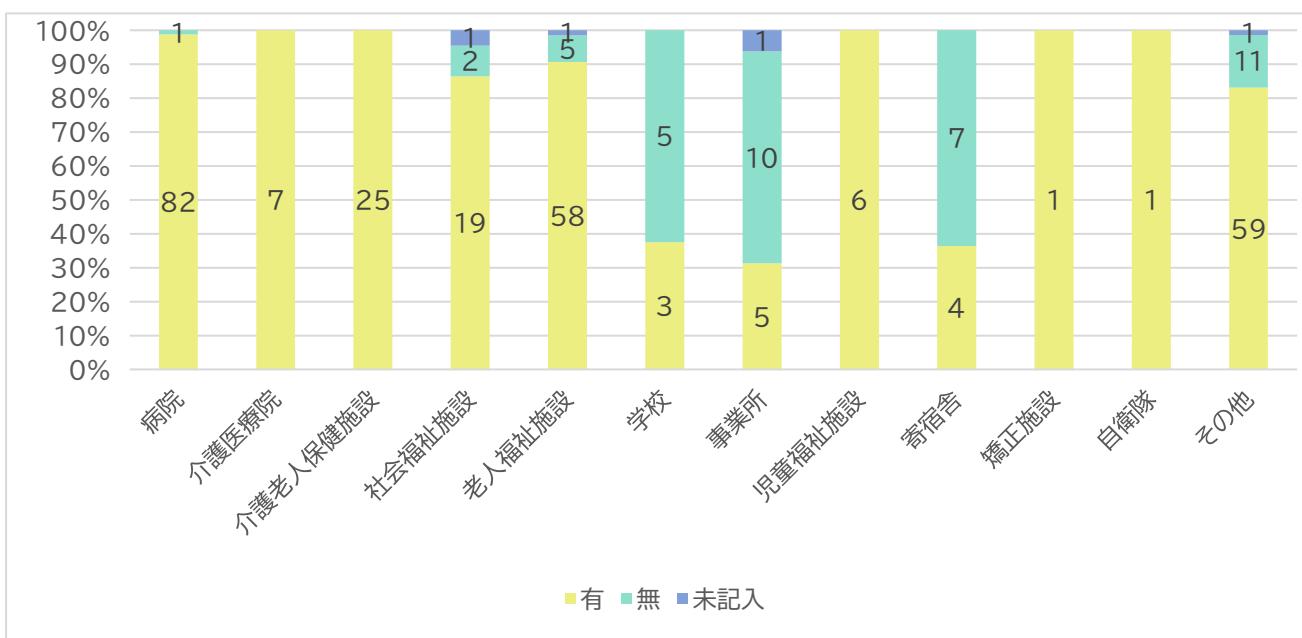
(7)備蓄について

① 備蓄の有無

全体

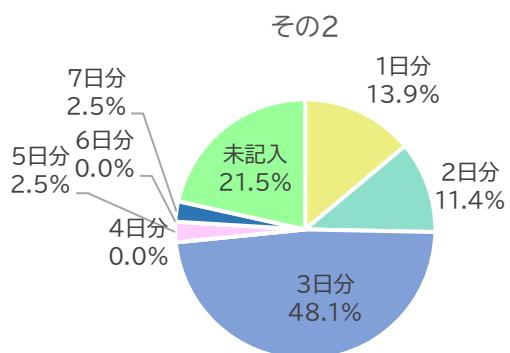
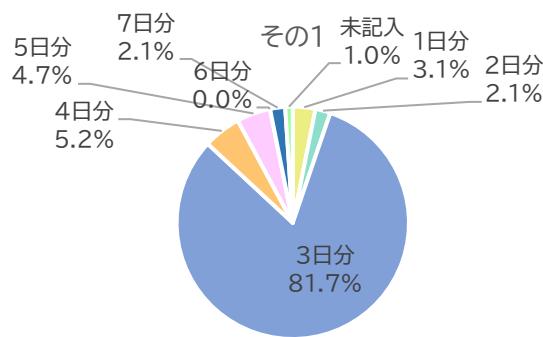
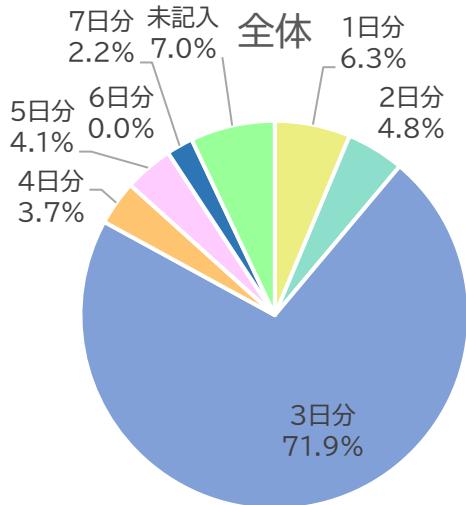


・施設種別(数)

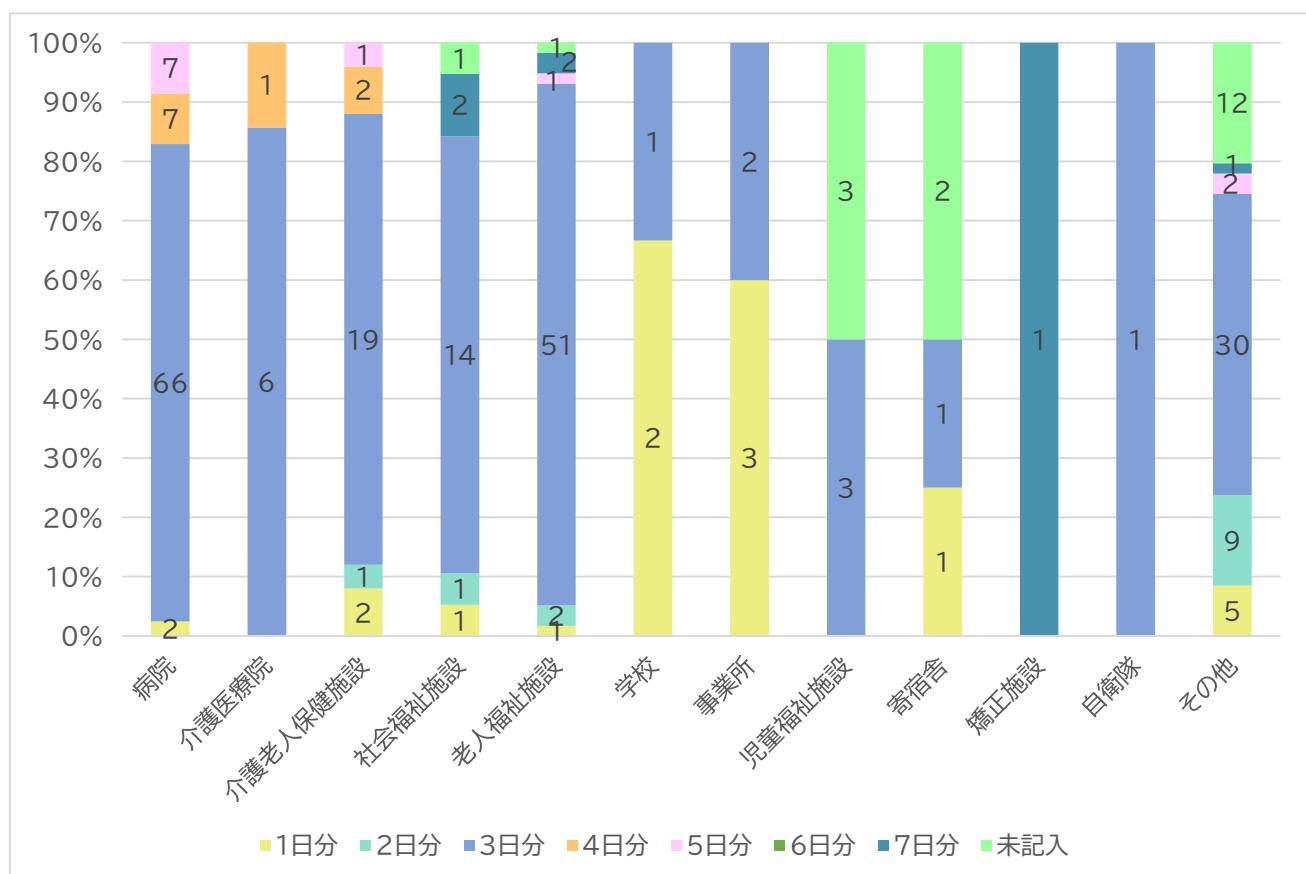


・全体では約 9 割の施設で備蓄が行われている。その1の施設ではほとんどの施設で備蓄が行われているが、その2の施設では、約 7 割である。

② 備蓄をしていると回答した施設のうち、備蓄の量

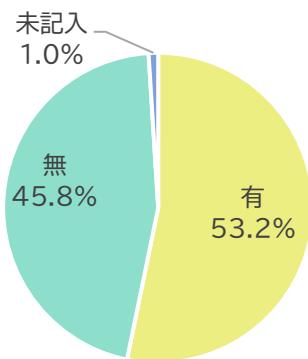


・施設種別(数)

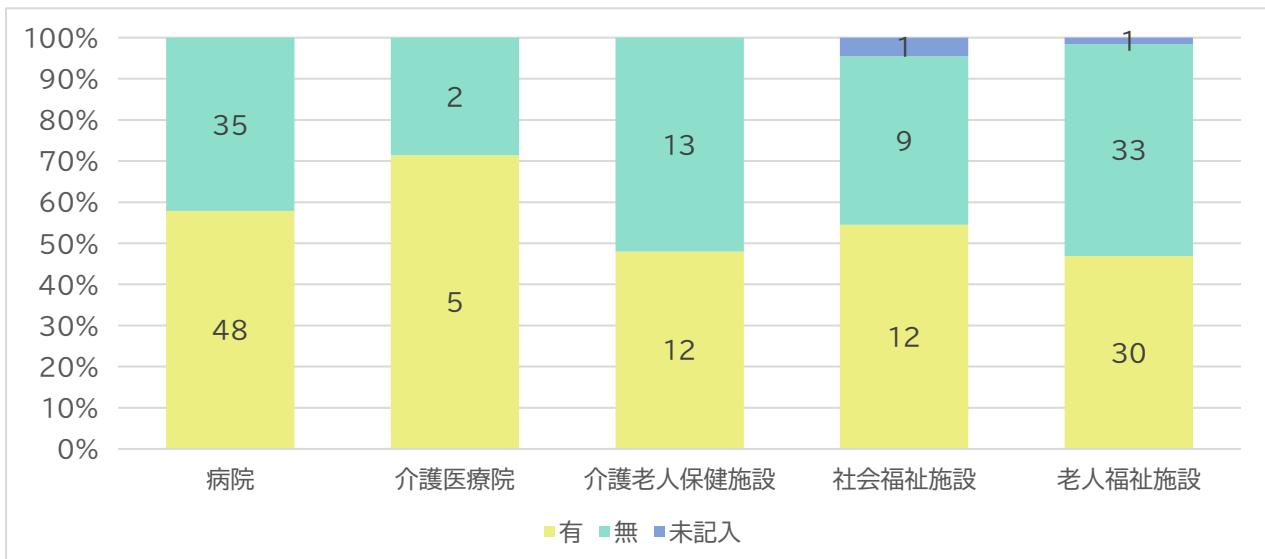


・全体では、備蓄量は3日分としている施設が約7割であった。

(8)非常時の特別食・療養食への対応の有無(その1の施設のみ回答)



・施設種別(数)

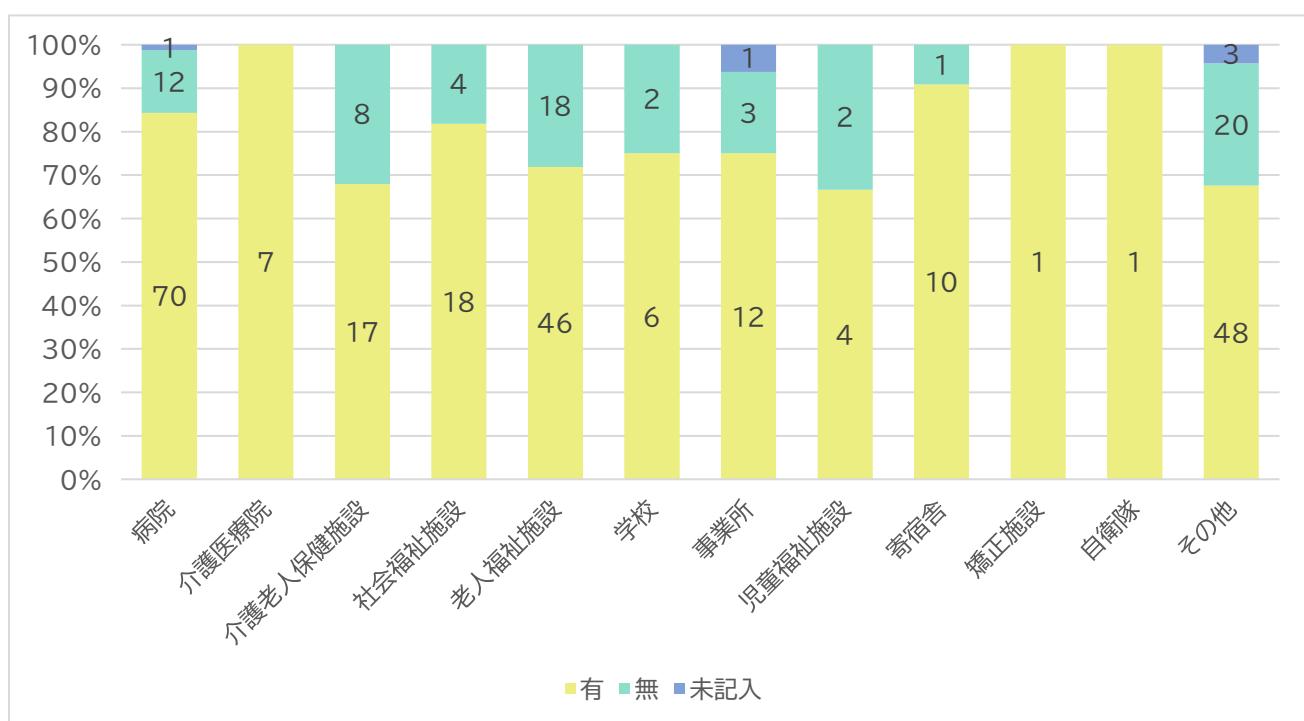
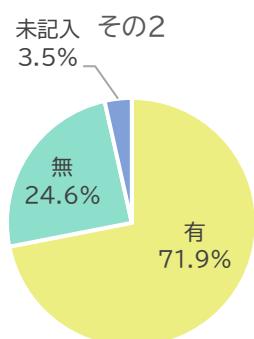
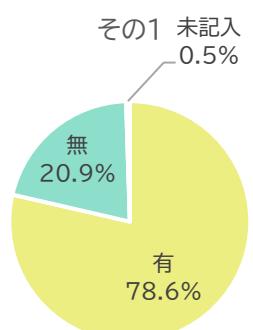
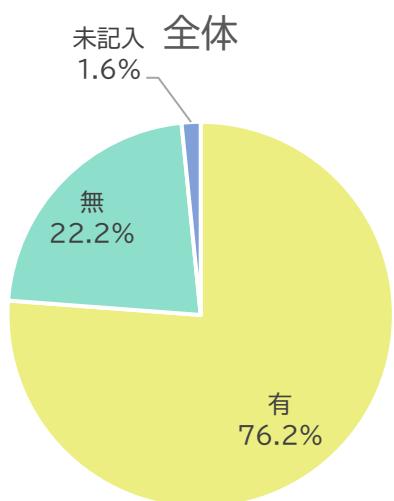


・非常時の特別食・療養食への対応をしていると回答した施設は、約 5 割であった。

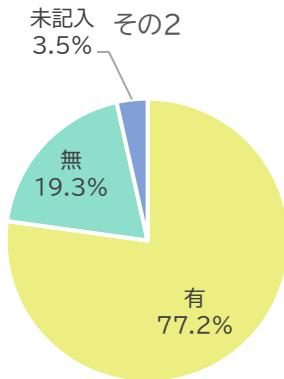
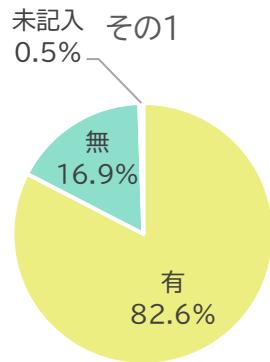
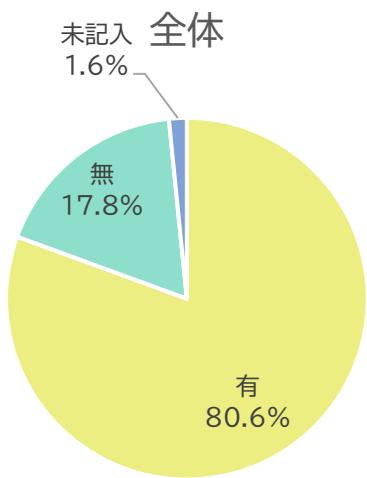
★非常時の備えとして、施設内の連絡・指示体制の整備、備蓄品の確保、他施設との連携などについて、平時からの検討や確認が必要です。さらに、食中毒や自然災害等発生時でも適切な食事が提供できるよう、災害等発生時の対応方法や施設内及び施設間の協力体制などを明文化したマニュアルの整備に努めてください。また、マニュアルは定期的に内容を確認し、必要に応じて現状に合うように更新してください。
熊本市地域防災計画では、大規模災害に備え家族や地域及び事業者の備蓄として、最低3日分、推奨1週間分の食料と水を確保することとされています。備蓄の確保とともに、賞味期限前の有効活用についての検討も必要です。

(9)HACCPに沿った衛生管理計画について

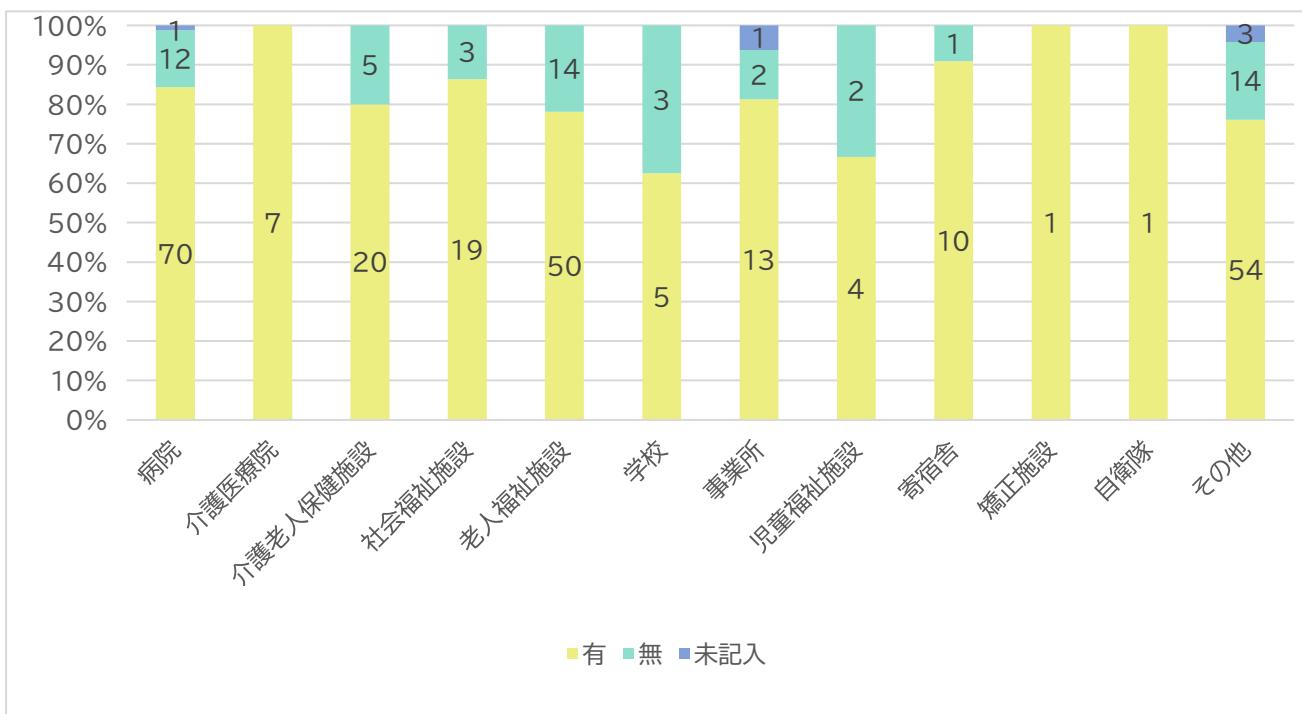
①計画の有無



③ 記録の有無



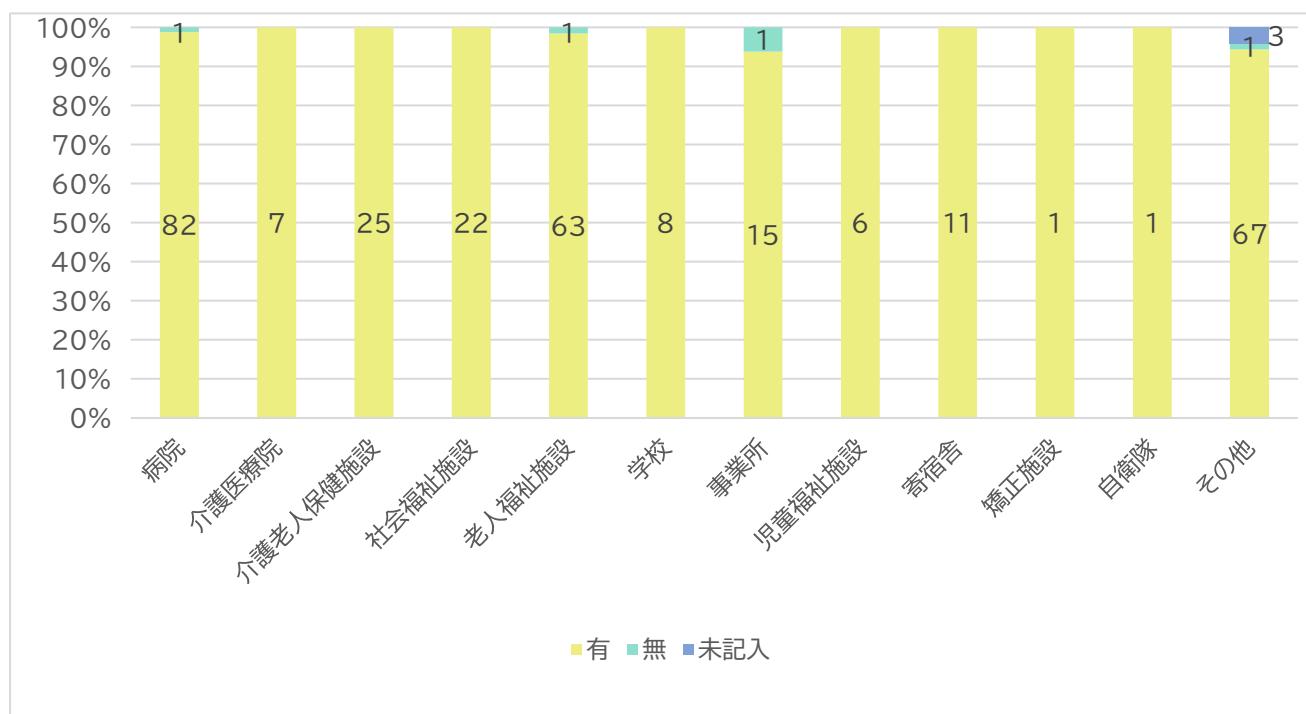
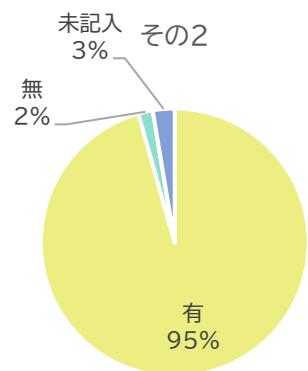
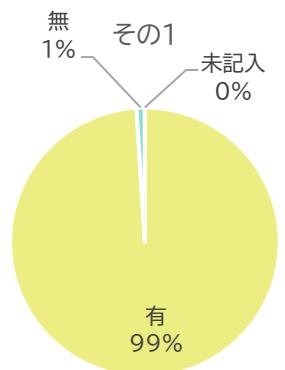
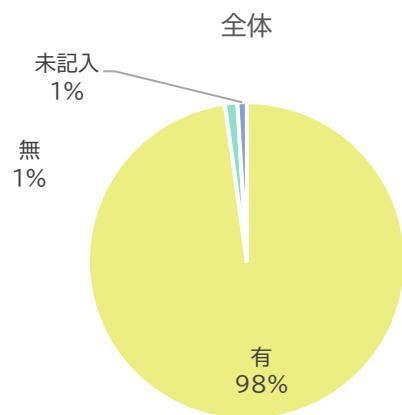
・施設種別(数)



・令和3年度の食品衛生法改正により、集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理が義務付けられているが、実施していないと答えた施設も見受けられる。実施していないと答えた施設では、使用している衛生管理のマニュアルや記録がHACCPに沿った衛生管理に基づいたものであるという認識が不足していることも考えられる。

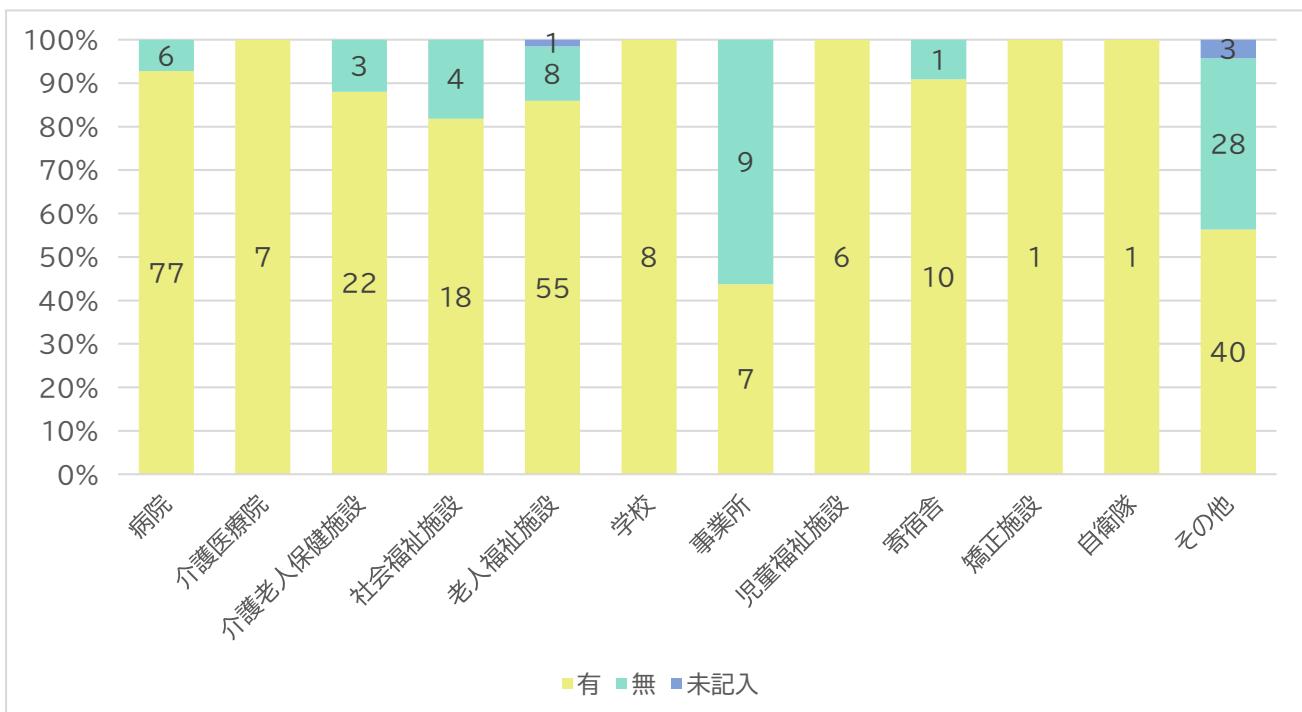
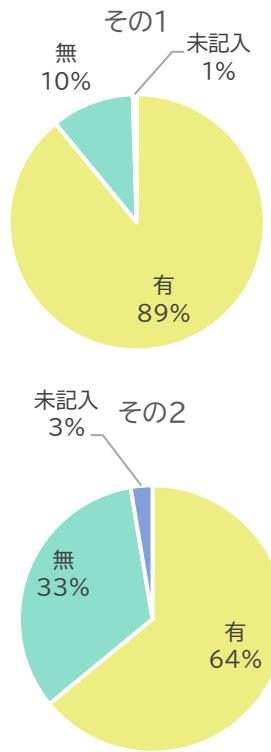
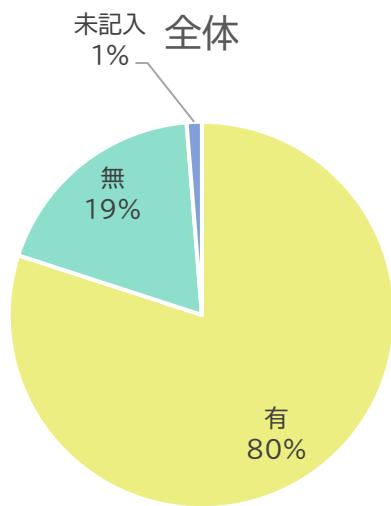
★大量調理施設衛生管理マニュアルはHACCPの概念に基づき調理過程における重要管理事項等を示しています。マニュアルやHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店向け、旅館・ホテル向け、委託給食事業者向け、学校給食米飯の製造等)を参考にして、HACCPに沿った衛生管理の実施、記録をお願いします。

(10) 献立表の掲示



・ほとんどの施設で献立表の掲示が行われている。

(11) 献立の栄養成分表示



・全体では8割の施設で栄養成分表示が行われている。

★給食は、利用者が正しい食習慣を身につけ、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会です。

献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行ってください。