

令和7年度(2025年度)栄養管理状況報告書集計結果

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

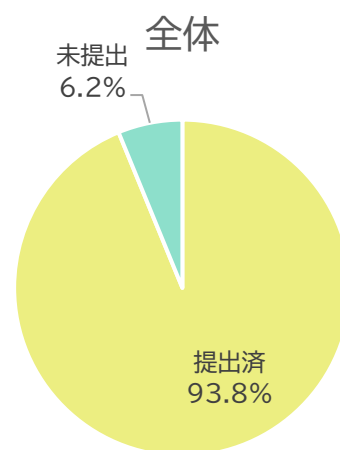
令和8年(2026年)4月1日～15日・対象施設 355 施設

4 結果

(1)提出状況

提出施設数 333 施設 提出率 93.8%

		対象 施設数	提出数	提出率
その1	病院	85	83	97.6%
	介護医療院	8	8	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	71	67	94.4%
その2	学校	10	8	80.0%
	事業所	19	19	100%
	児童福祉施設	6	6	100%
	寄宿舍	16	13	81.3%
	矯正施設	1	1	100%
	自衛隊	2	2	100%
	その他	90	79	87.8%

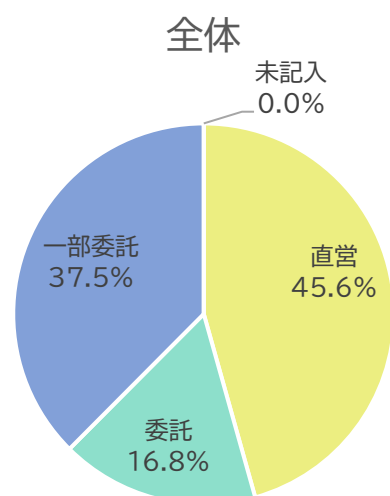
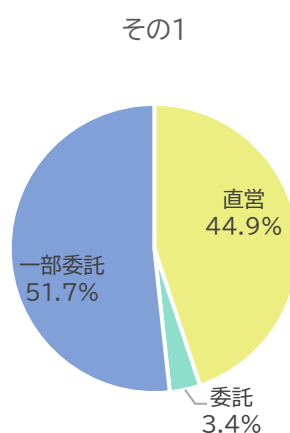
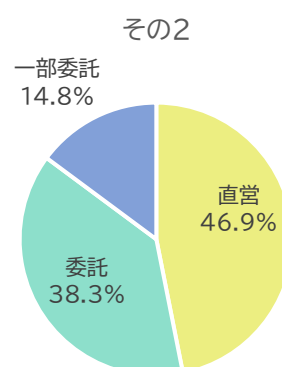


※その1:医学的管理が必要な施設

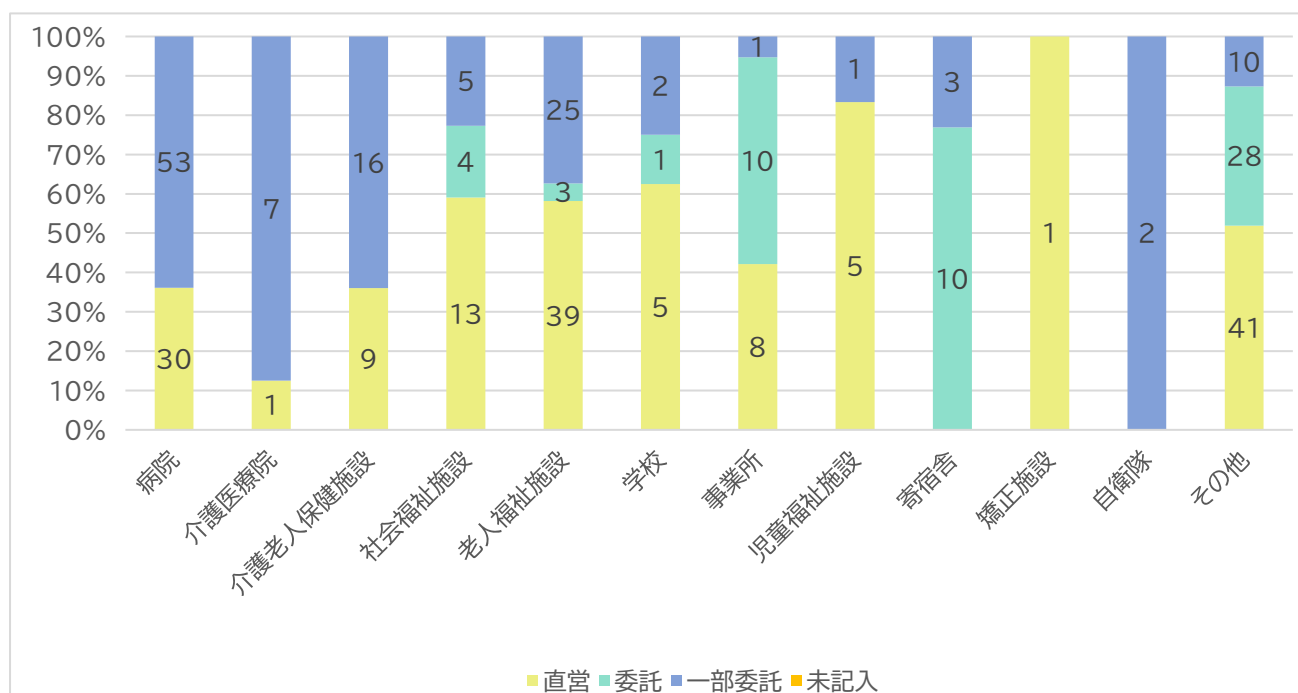
※その2:その1以外の施設

提出率は93.8%であり、多くの施設から提出があった。

(2)給食施設委託状況



・施設種別(数)

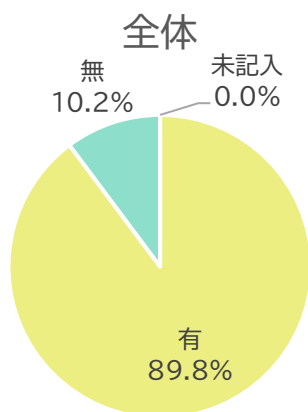
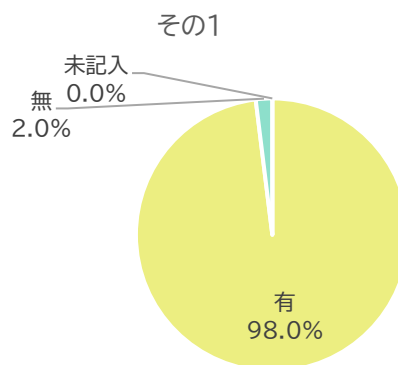
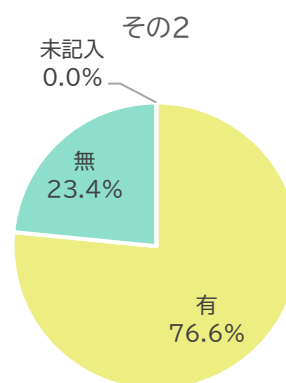


・全体では直営が 45.6%、全面委託及び一部委託が 54.4%を占めており、半数以上の施設で給食業務を委託している。

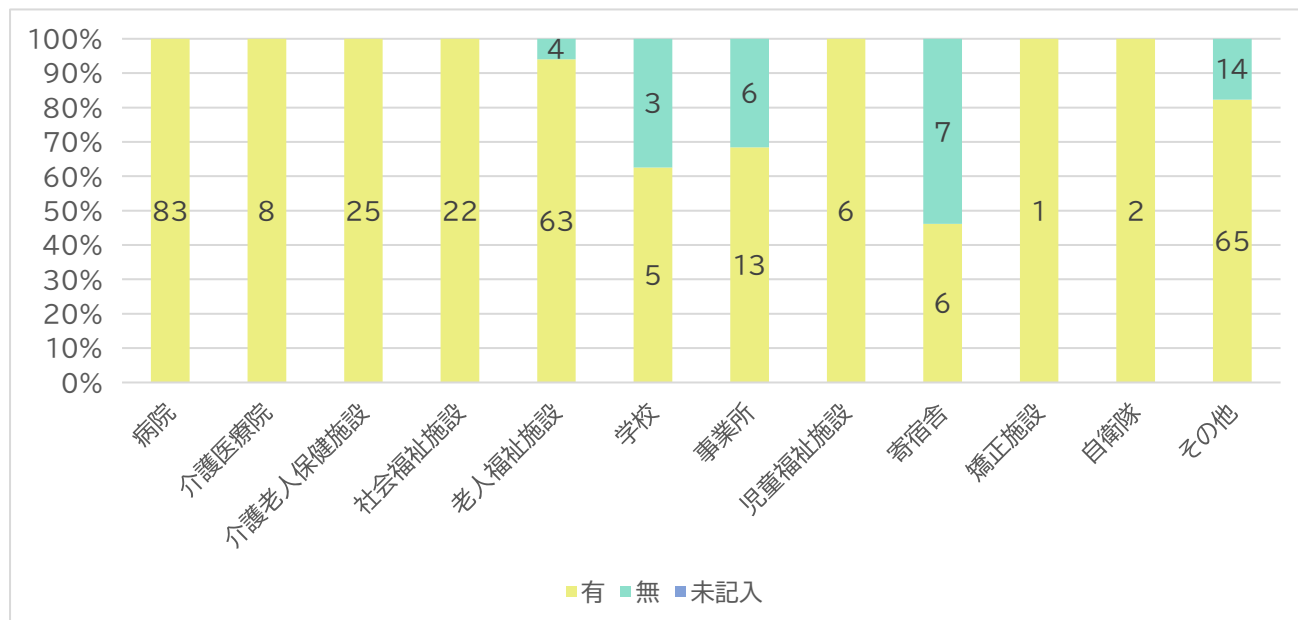
★栄養管理の責任は給食施設設置者にあります。給食業務を委託している場合でも、責任は給食施設設置者にあります。給食施設設置者は、委託業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うことが必要です。

(3) 栄養管理に関する会議の開催状況

① 会議開催の有無

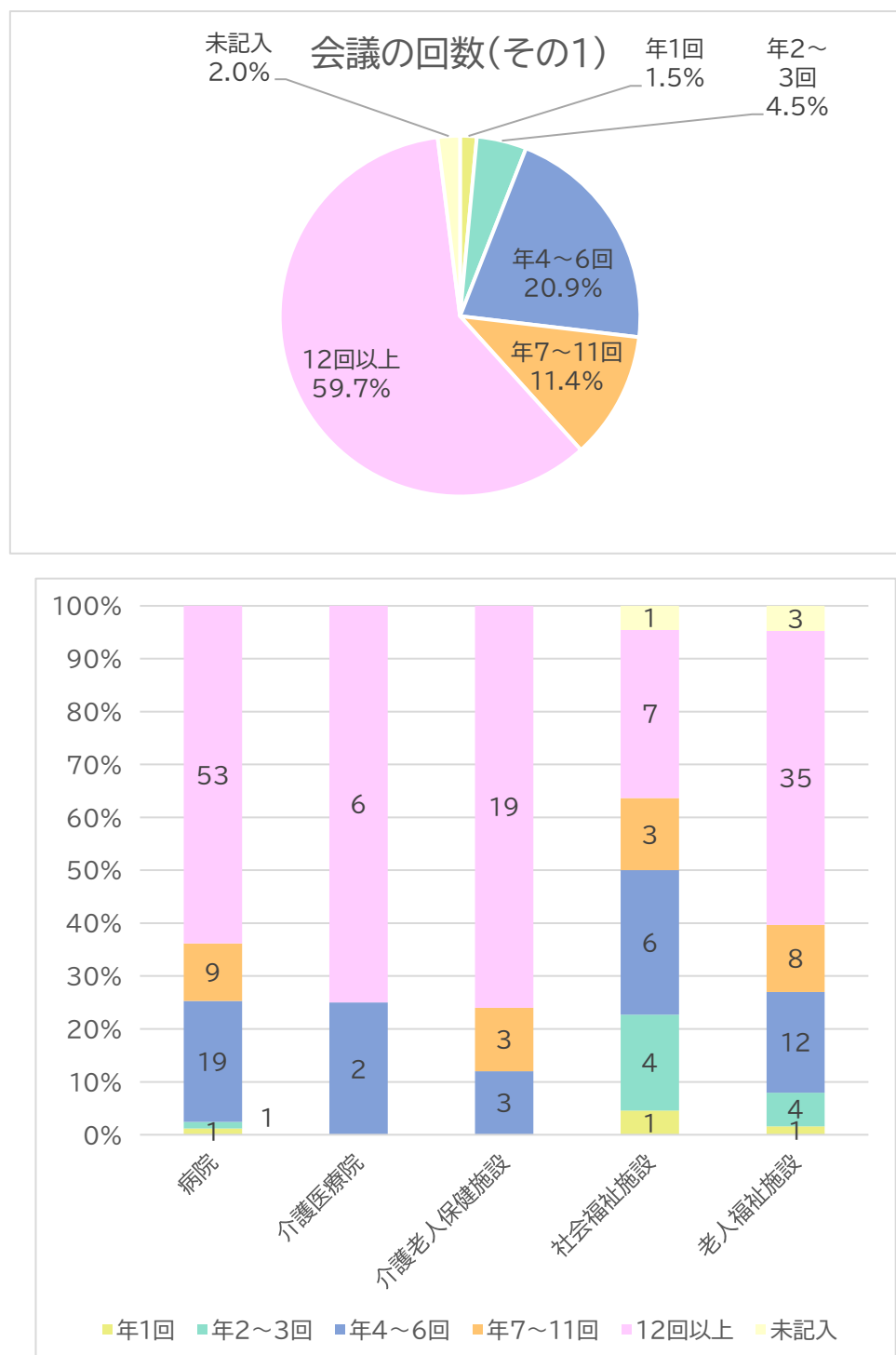


・施設種別(数)



・全体では89.8%の施設で栄養管理に関する会議が開催されていた。区分別では、その1の施設で97.6%、その2の施設で76.6%が開催していた。

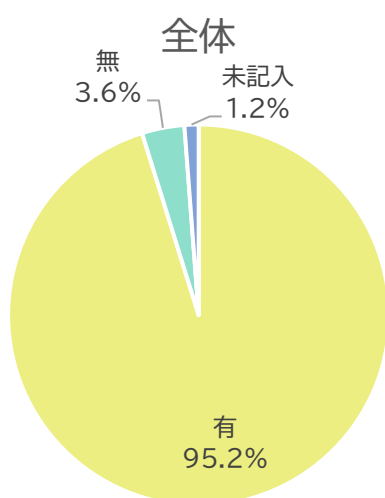
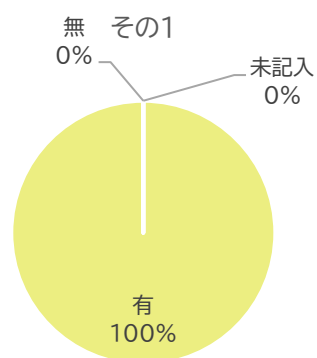
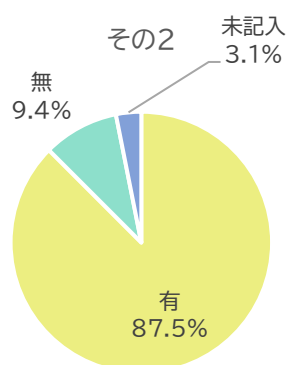
② 開催していると回答した施設のうち、会議の回数(その1のみ回答)



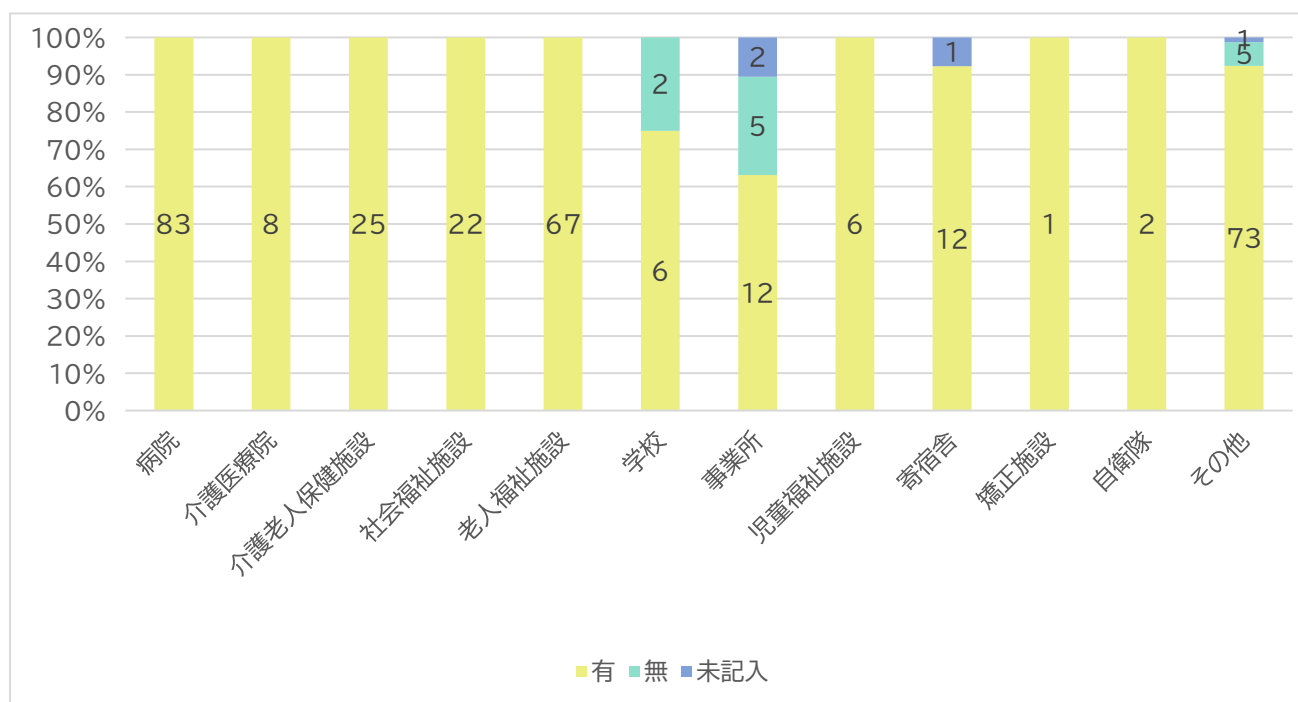
・会議を開催している施設のうち、59.7%が年12回以上開催しており、定期的な情報共有や検討が行われていることがうかがえた。

★給食施設設置者は、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

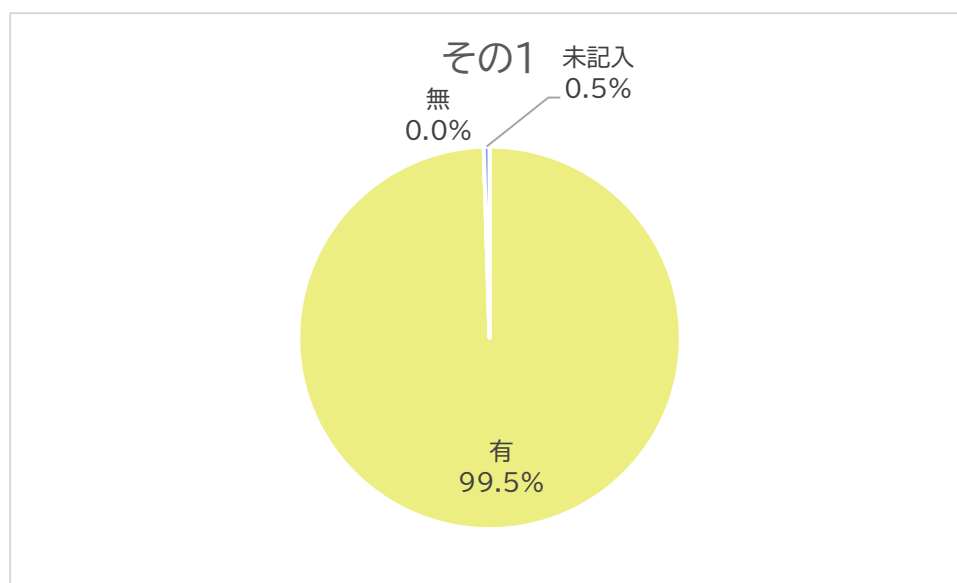


・施設種別(数)

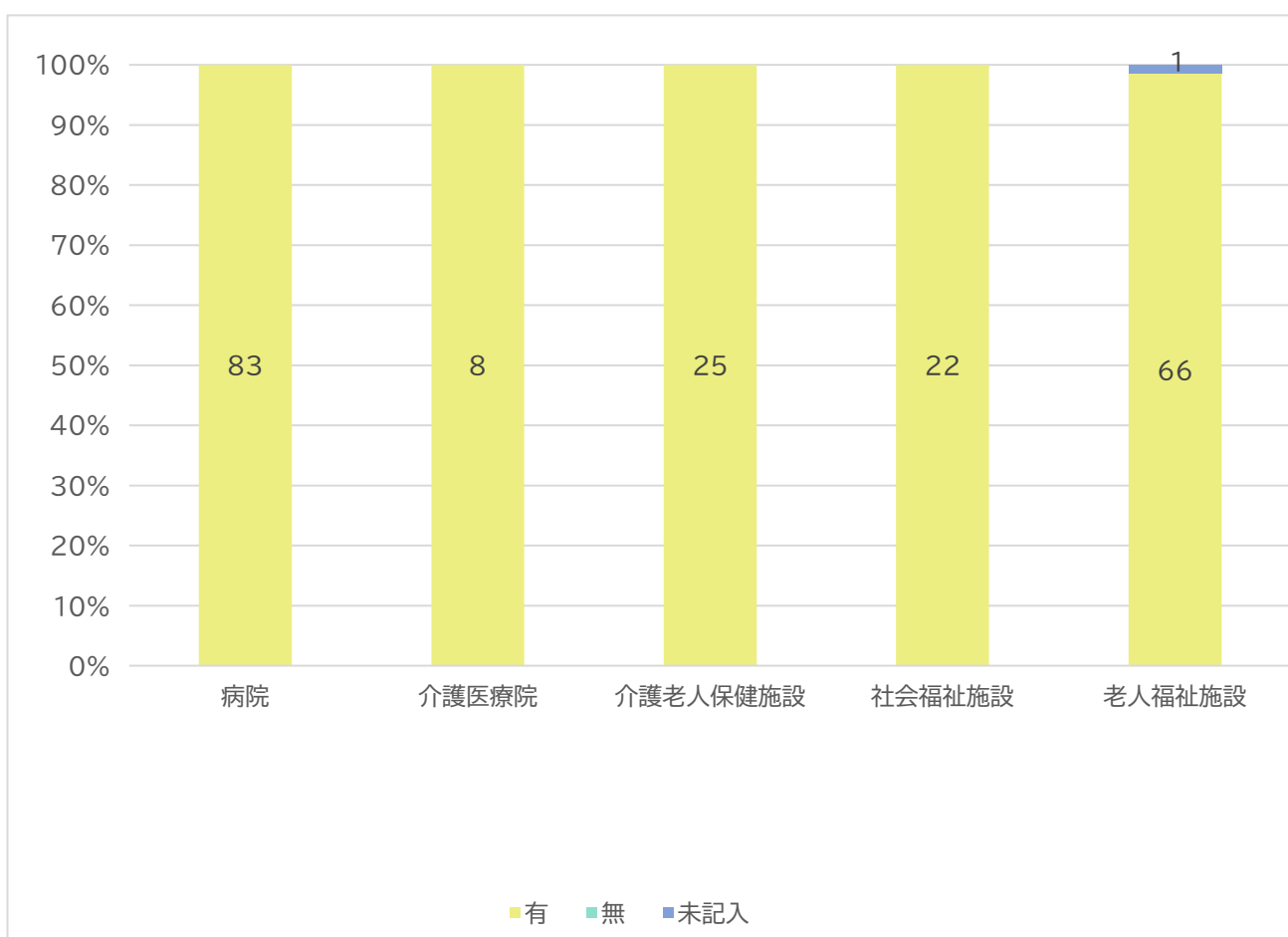


・全体では 95.2%の施設で災害時マニュアルが整備されていた。その1の施設では全施設で整備されており、災害への備えが進んでいる状況がみられた。

(5)食中毒マニュアルの有無(その1のみ設問)

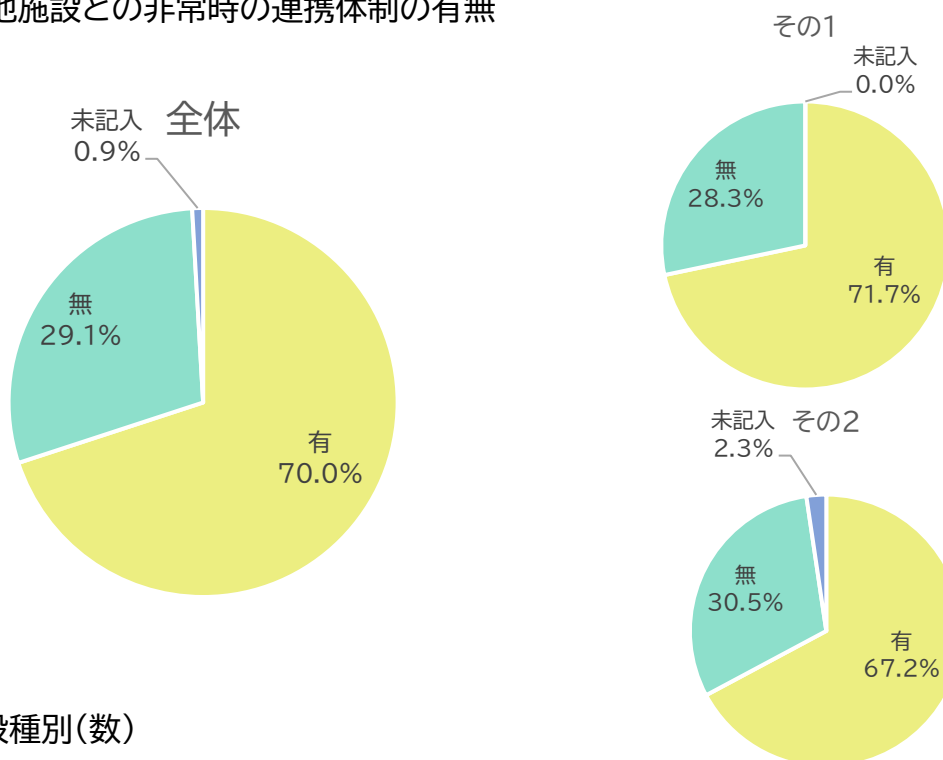


・施設種別(数)

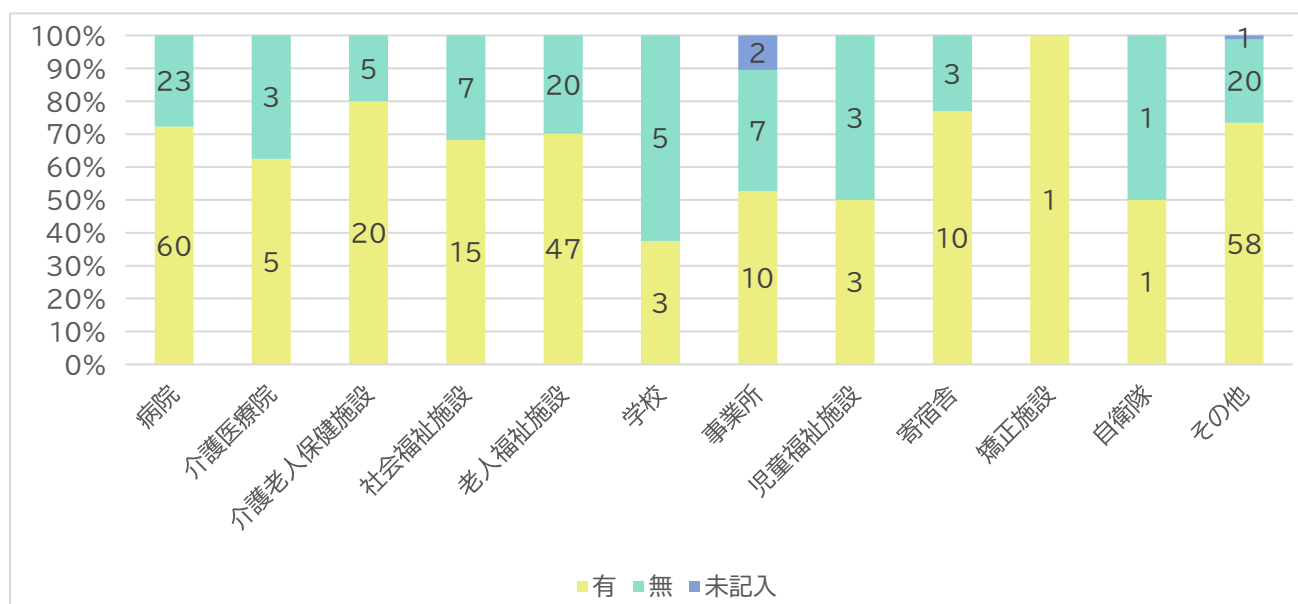


・食中毒マニュアルは 99.5%の施設で整備されており、ほぼ全ての施設で対応体制が整備されていた。

(6)他施設との非常時の連携体制の有無



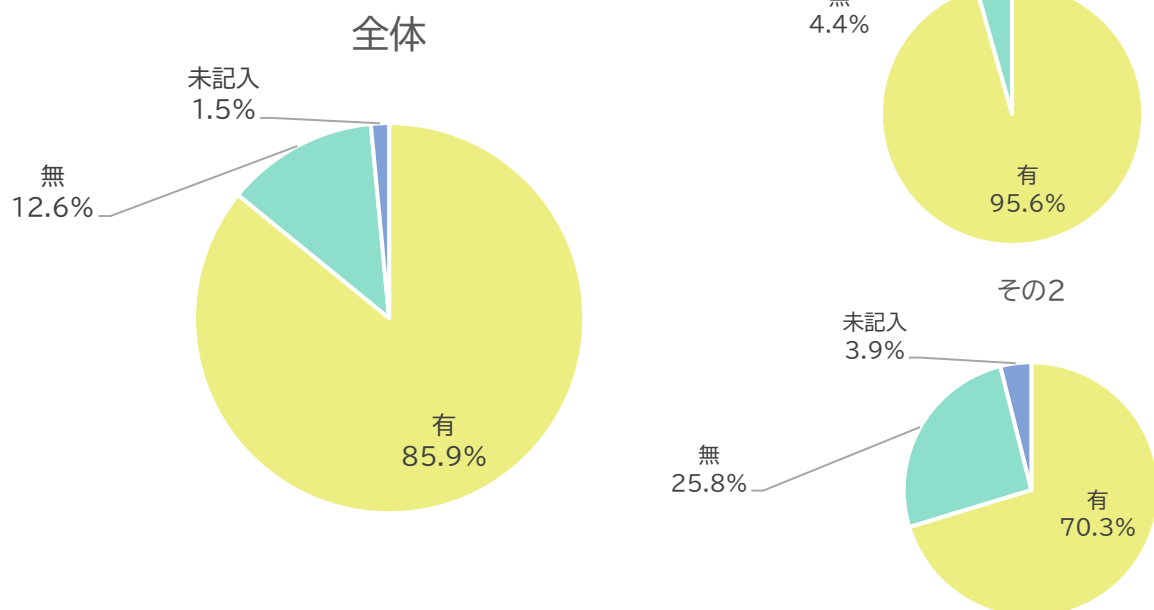
・施設種別(数)



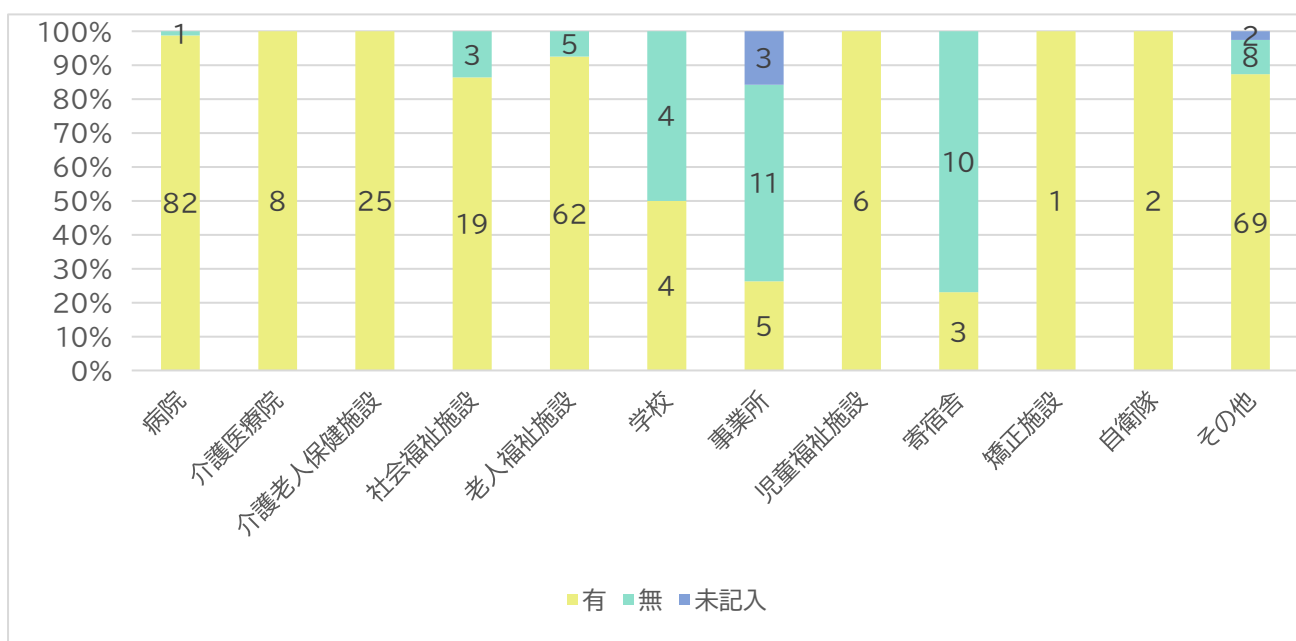
・全体では 70.0%の施設で非常時における他施設との連携体制が整備されていた。一方、その2の施設では連携体制を整備している割合がその1の施設より低く、さらなる体制整備が望まれる。

(7)備蓄について

① 備蓄の有無

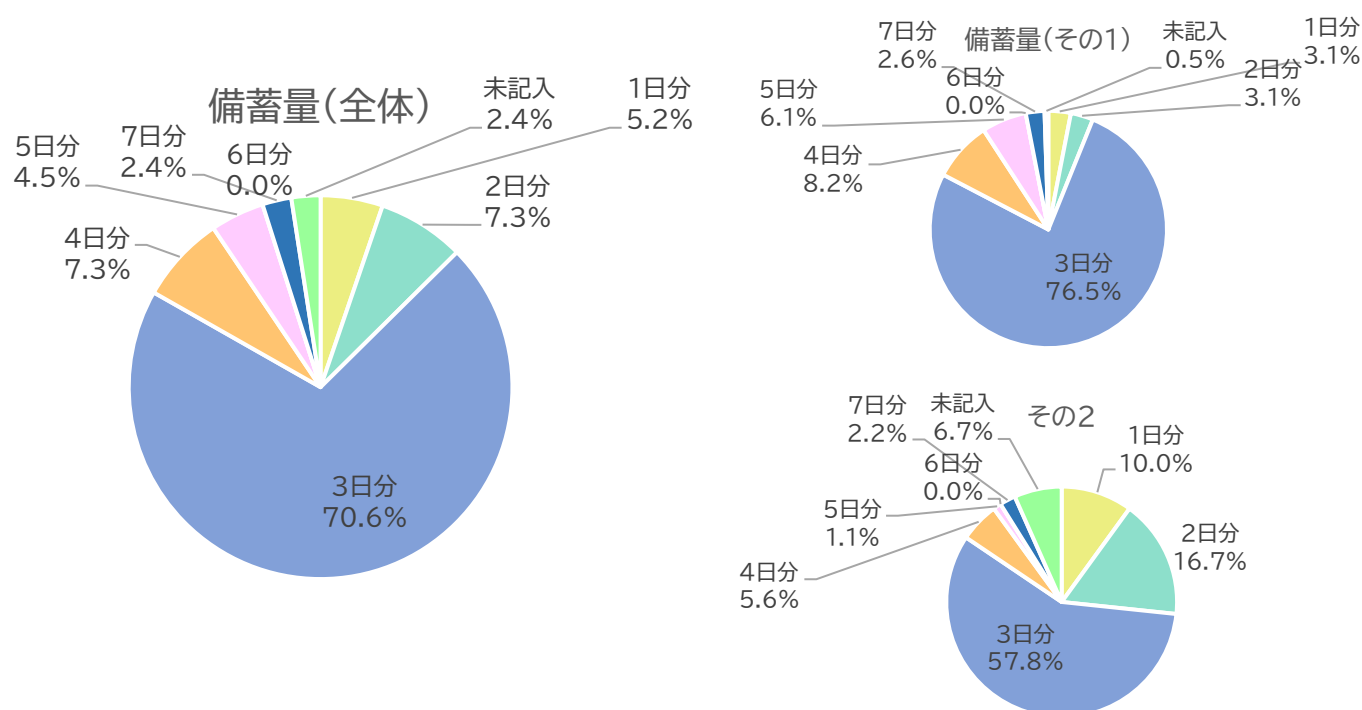


・施設種別(数)

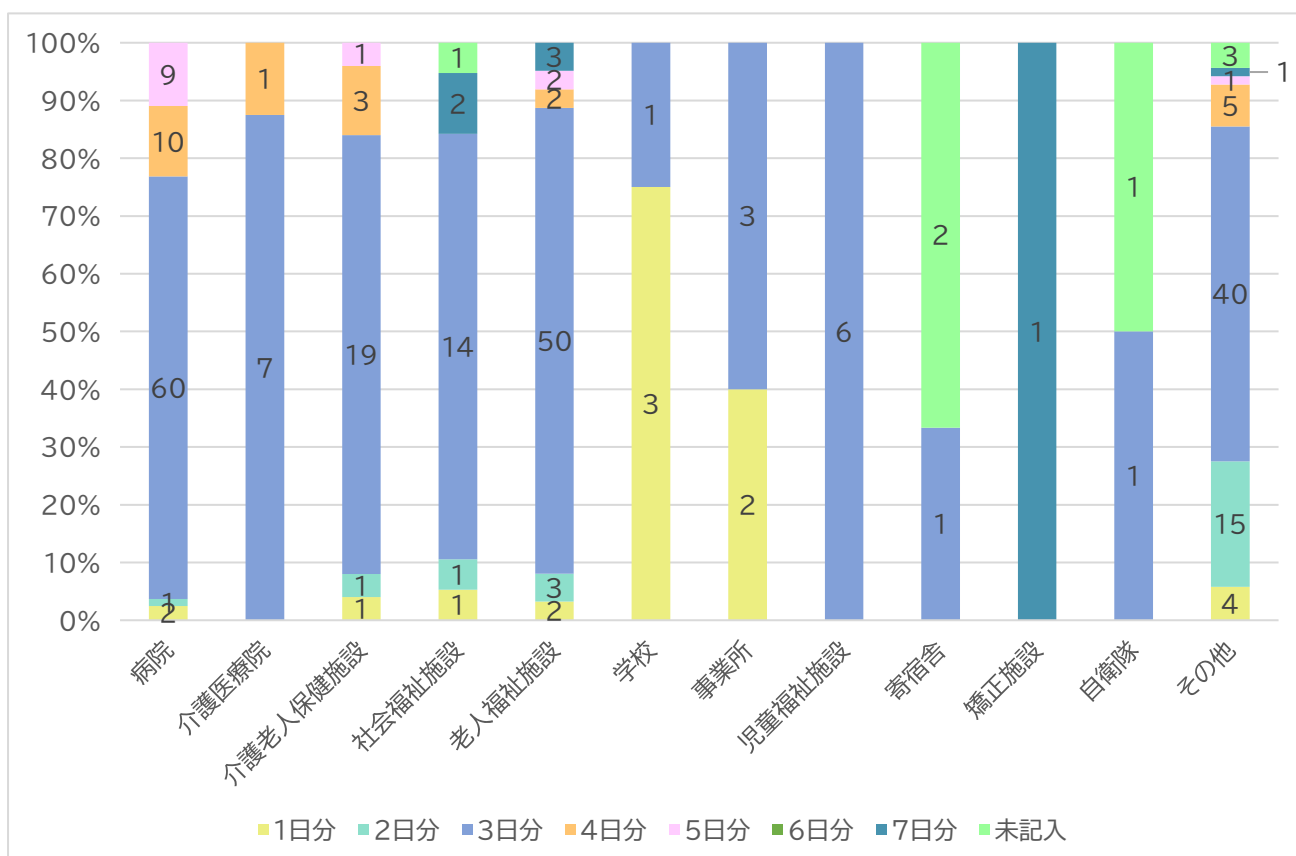


・全体では 85.9%の施設で非常時に備えた食料等の備蓄を行っていた。その1の施設では 95.6%であったのに対し、その2の施設では 70.3%であり、施設区分による差がみられた。

② 備蓄をしていると回答した施設のうち、備蓄の量

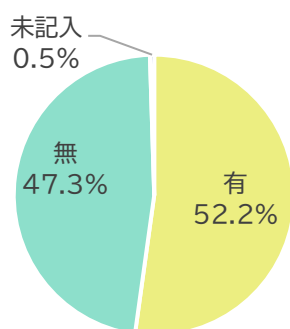


・施設種別(数)

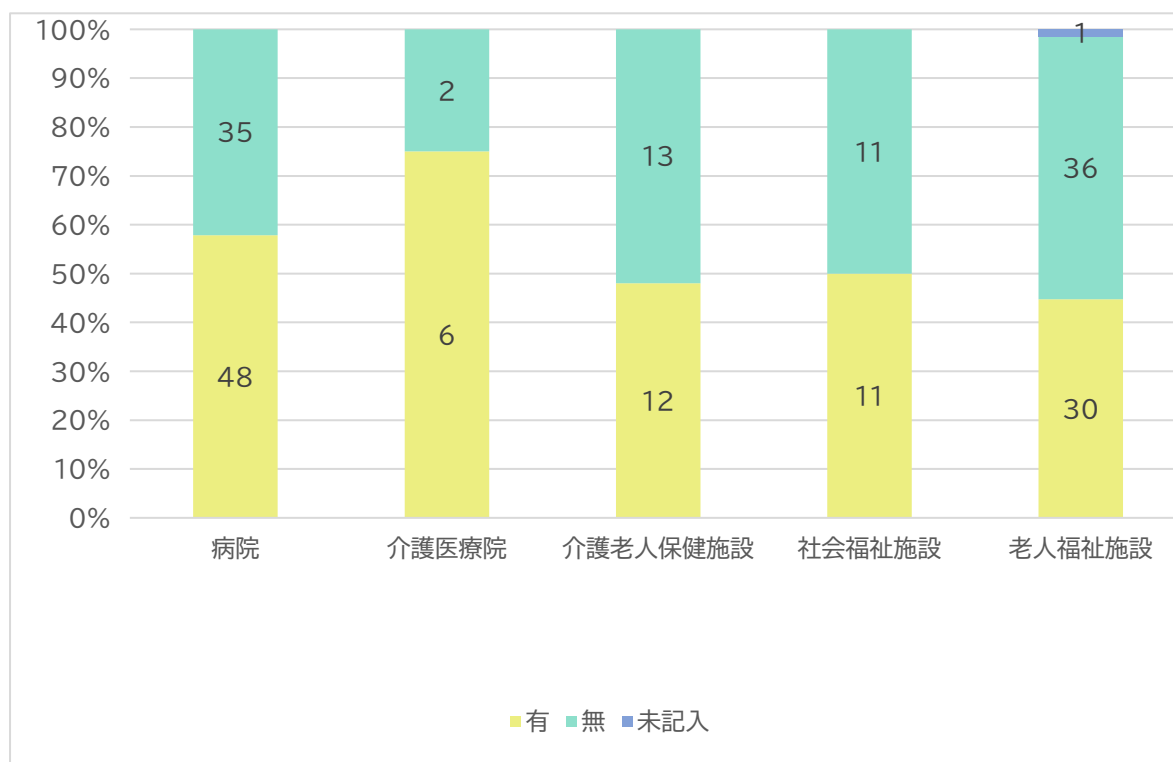


・備蓄を実施している施設のうち、70.6%が3日分の備蓄を確保しており、最も多い回答であった。

(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)



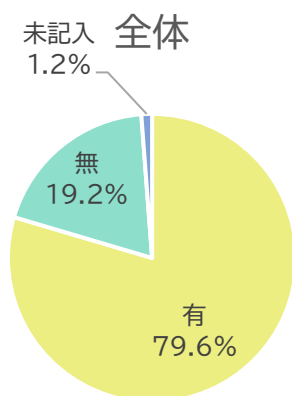
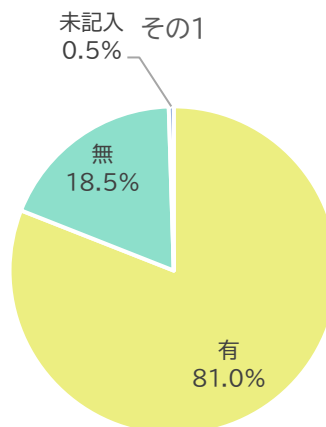
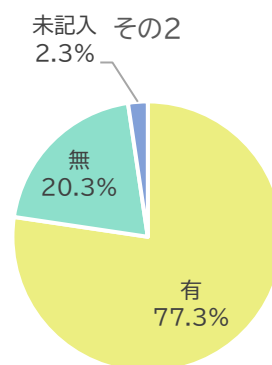
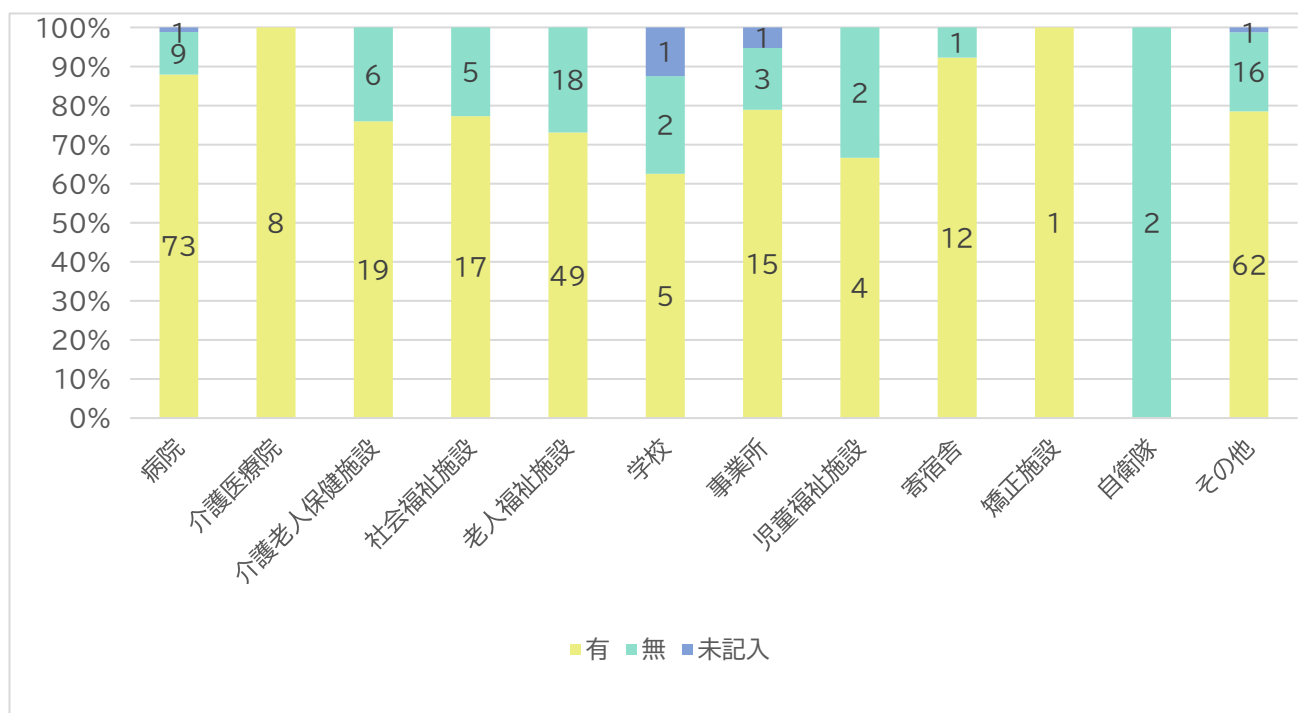
・非常時の特別食・療養食への対応体制を整備している施設は 52.2%であり、約半数にとどまっていた。

★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。

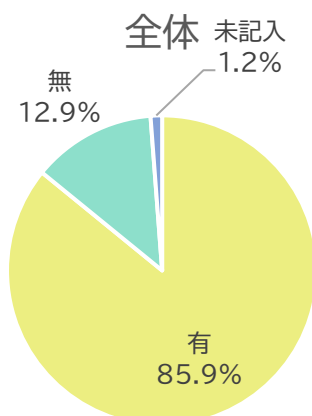
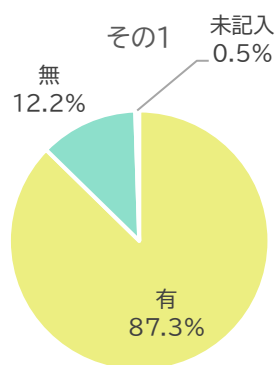
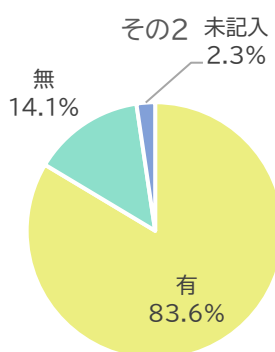
熊本市地域防災計画では、大規模災害に備え家族や地域及び事業者の備蓄として、最低3日分、推奨1週間分の食料と水を確保することとされています。備蓄の確保とともに、賞味期限前の有効活用についての検討も必要です。

(9)HACCPに沿った衛生管理計画について

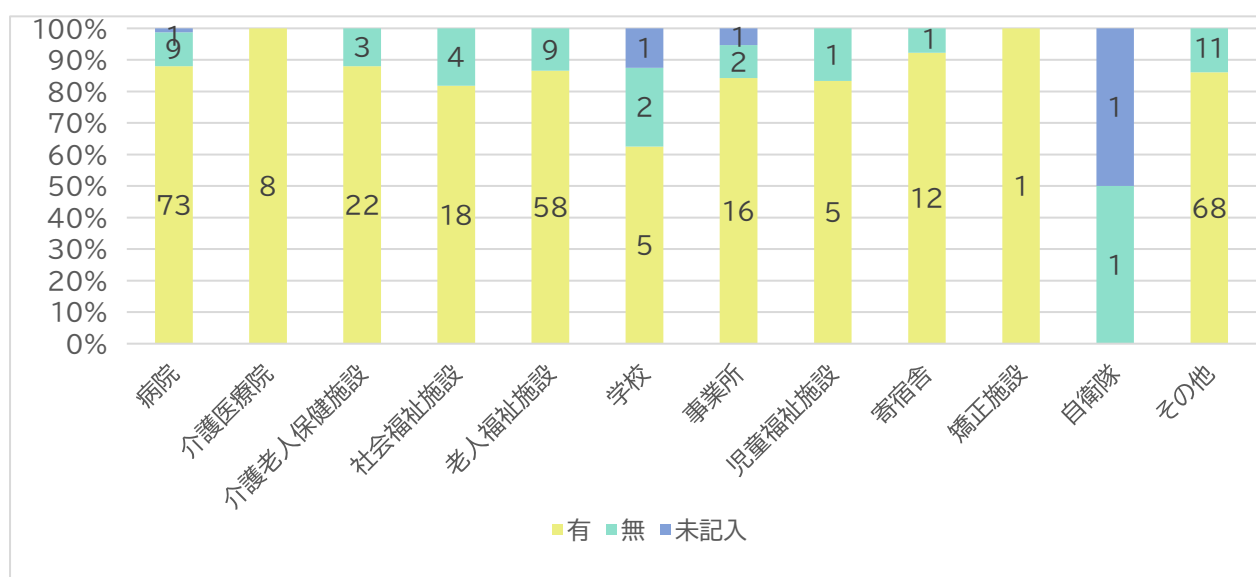
①計画の有無



③ 記録の有無



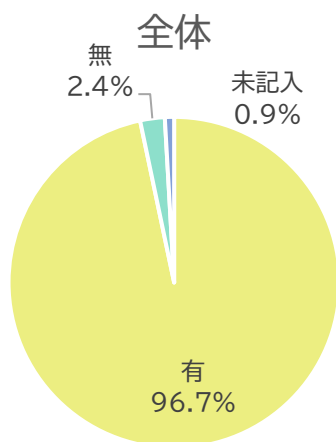
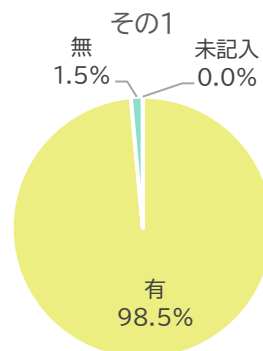
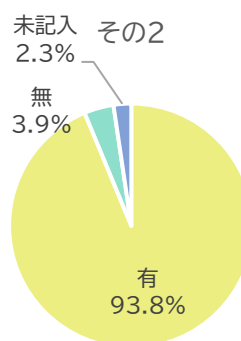
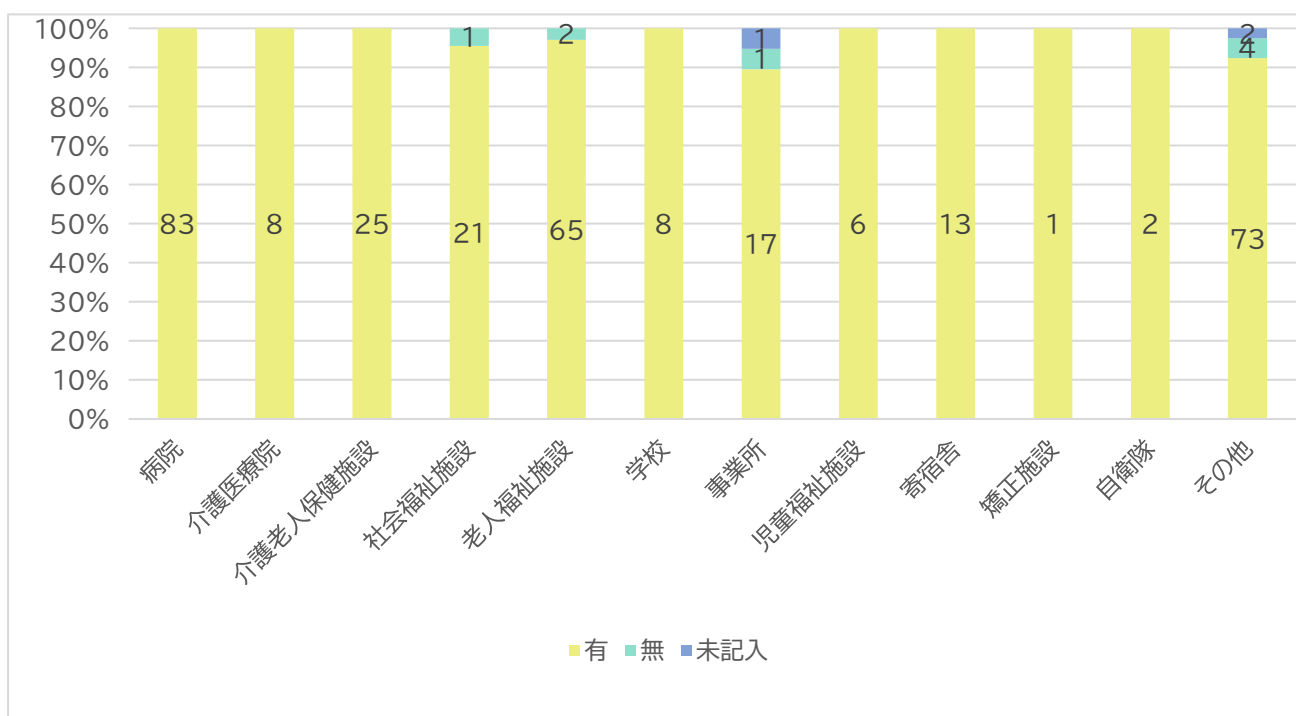
・施設種別(数)



・HACCP に沿った衛生管理は法令により実施が求められているが、「実施していない」と回答した施設もみられた。既存の衛生管理マニュアルや記録が HACCP の考え方を取り入れた内容であっても、そのことが十分に認識されていない可能性が考えられる。職員の衛生管理に関する知識の向上を図るとともに、HACCP に沿った衛生管理の実施及び記録の徹底が必要である。

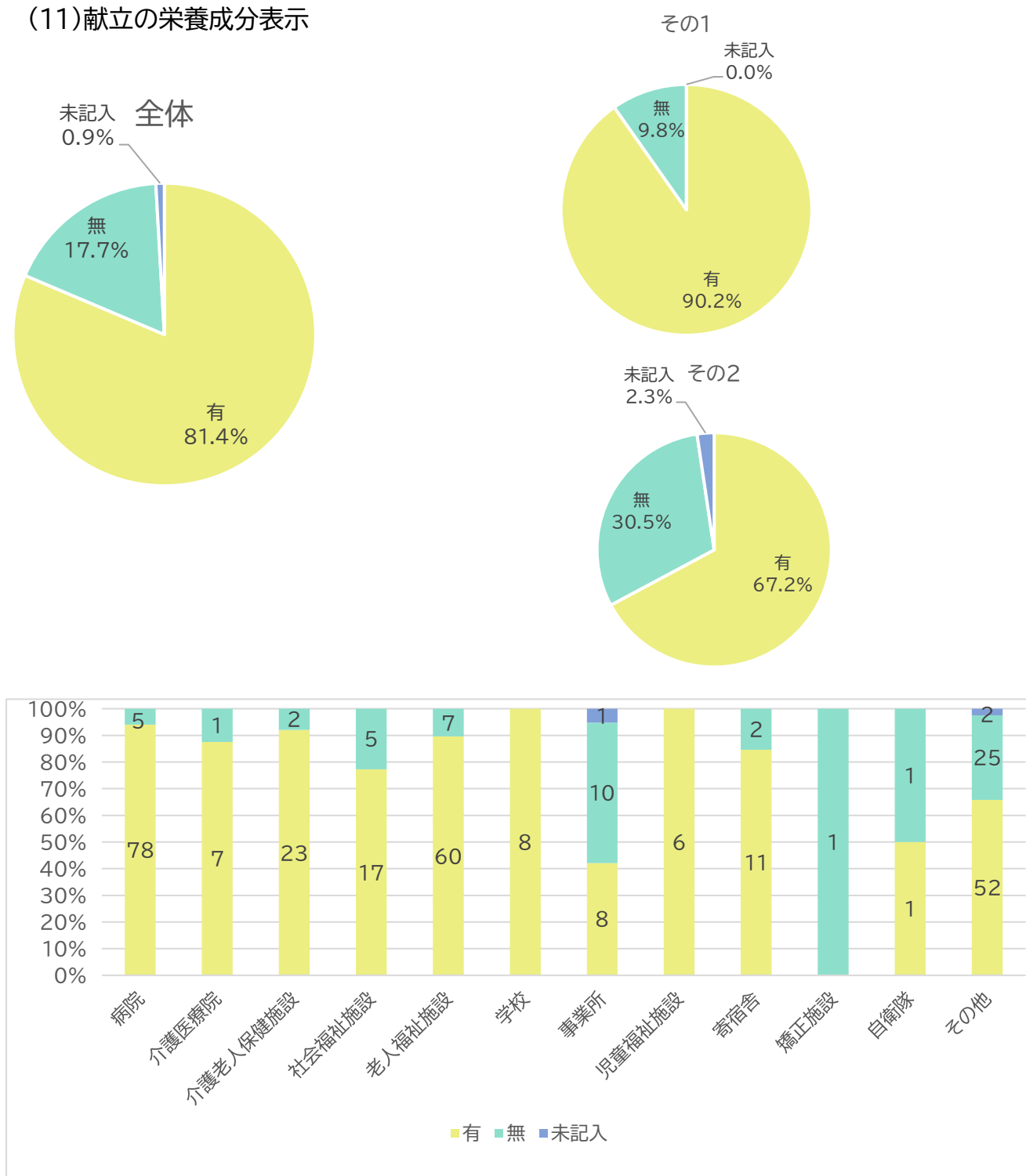
★大量調理施設衛生管理マニュアルは HACCP の概念に基づき調理過程における重要管理事項等を示しています。マニュアルや HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店向け、旅館・ホテル向け、委託給食事業者向け、学校給食米飯の製造等)を参考にして、HACCP に沿った衛生管理の実施、記録をお願いします。

(10)献立表の掲示



・献立表の掲示は 96.7%の施設で実施されており、広く定着していた。

(11)献立の栄養成分表示



・栄養成分表示は 81.4%の施設で実施されており、多くの施設で利用者への栄養情報提供が行われていた。

★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。

(12)施設基準栄養量と給与栄養量の比較

①エネルギー量(kcal)

	施設基準平均	給与量平均	差
病院	1710.8	1722.8	12.1
介護医療院	1420.5	1460.3	39.8
介護老人保健施設	1509.5	1531.5	22.0
社会福祉施設	1750.0	1772.6	22.6
老人福祉施設	1471.7	1494.4	22.8
学校	708.0	665.3	-42.8
事業所	828.2	784.0	-44.2
児童福祉施設	828.2	784.0	-44.2
寄宿舍	2448.1	2421.8	-26.3
矯正施設	2620.0	2804.0	184.0
自衛隊	3000.0	3008.0	8.0
その他	1565.4	1536.8	-28.6

②食塩量(g)

	施設基準平均	給与量平均	差
病院	7.55	7.34	-0.21
介護医療院	7.68	7.15	-0.52
介護老人保健施設	7.54	8.25	0.71
社会福祉施設	7.71	8.47	0.76
老人福祉施設	7.70	7.91	0.21
学校	2.29	2.44	0.15
事業所	2.93	3.85	0.92
児童福祉施設	2.93	3.85	0.92
寄宿舍	7.96	9.64	1.68
矯正施設	—	8.70	—
自衛隊	13.00	12.60	-0.40
その他	7.44	7.66	0.22

給与栄養量の平均エネルギー量は、多くの施設種別において施設基準と概ね一致していた。一方で、学校、事業所、児童福祉施設及び寄宿舍では施設基準を下回る傾向がみられた。

食塩摂取量についても、多くの施設種別において施設基準と概ね一致していた。一方、事業所、児童福祉施設及び寄宿舍では、他の施設種別と比較して給与量が施設基準を上回る傾向がみられた。

★今後も施設基準栄養量と給与栄養量の定期的な評価を行い、適切な栄養管理に努めてください。

5まとめ

提出率は93.8%であり、多くの施設から報告書の提出がありました。栄養管理会議の開催、災害マニュアルの整備、食中毒マニュアルの整備、備蓄の実施などについては、多くの施設で取り組まれていることがわかりました。

昨年度と比較すると、提出率は1.8ポイント上昇しています。また、HACCPに沿った衛生管理計画の策定及び記録の実施割合も増加しており、衛生管理体制の整備が進んでいることがうかがえました。

一方で、他施設との非常時の連携体制及び非常時の特別食・療養食への対応については大きな改善はみられず、引き続き課題となっています。災害時においても継続的かつ適切な栄養管理を実施できる体制整備が求められます。

保健所では、今後も巡回指導や研修会等を通じて、災害時の対応体制の強化や栄養情報提供の充実を支援していきます。