

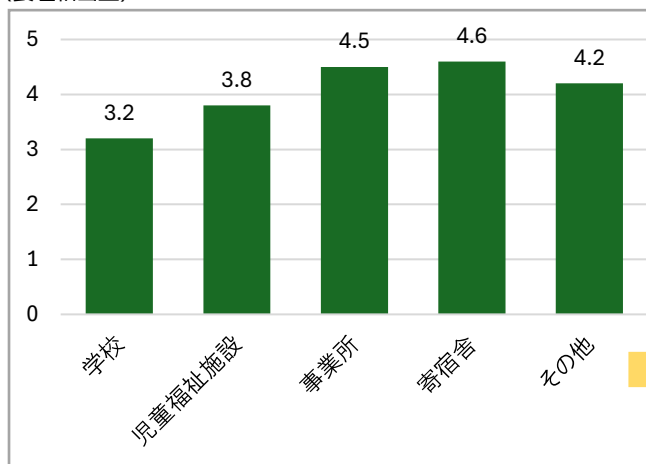
令和7年度給食施設状況報告書調査結果 【第4号の1施設】

茨城県ひたちなか保健所 健康増進課

<昨年度との比較（食塩相当量）>

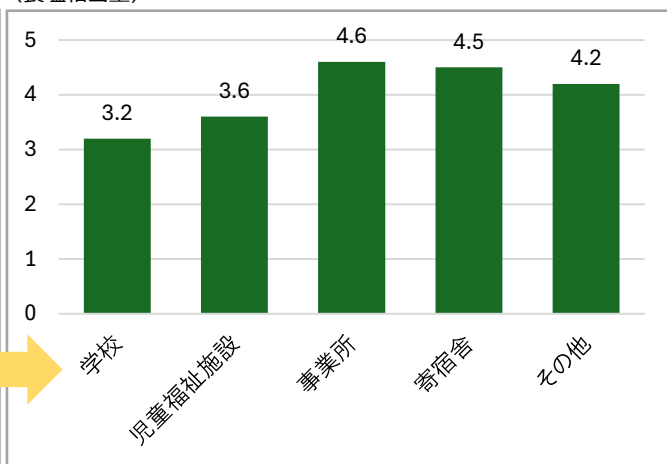
◎エネルギー1000kcal当たりの食塩相当量(g)の平均は、横ばい傾向です。

(食塩相当量)



令和6年度

(食塩相当量)



令和7年度

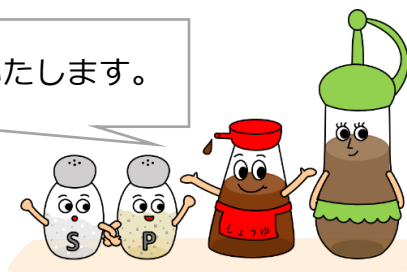
いばらき
茨城をたべよう



いばらベジスタイル
～野菜350gで高血圧予防～

茨城県は、生活習慣病を予防するため、減塩や野菜摂取の取組を推進しています。

ご協力よろしくお願いいたします。



来年度の給食施設状況報告書につきましても、
令和8年6月15日までにご報告をお願いいたします。

※報告期限や様式が原則変わらないため、毎年度提出に関する通知は送付しておりません。

※報告書の記入については、「給食施設状況報告書記入要領」をよくご確認ください。

※給食施設の届出事項に変更が生じた際には「給食施設届出事項変更届」をご提出ください。

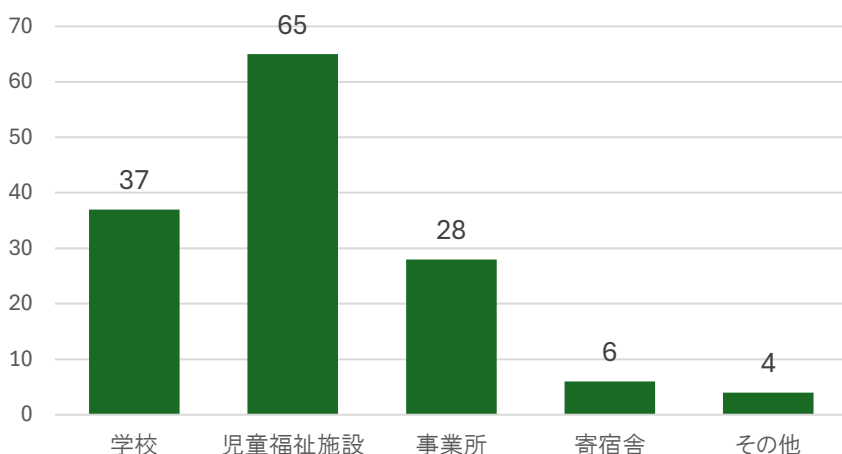
(変更届は、給食施設状況報告書とは別の届出になりますのでご注意ください。)

令和7年度給食施設状況報告書調査結果①【第4号の1施設】

種別施設数

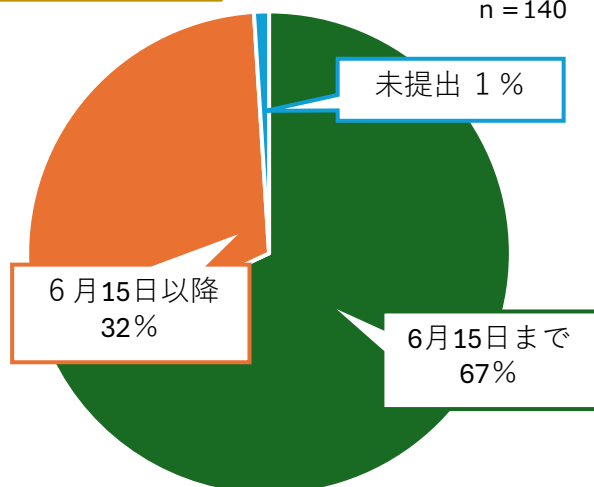
n = 140

ひたちなか保健所管内の特定給食施設及びその他の給食施設は、令和7年12月末時点で224施設です。うち、140施設が、主に健康増進を目的とする施設用の報告様式、様式第4号の1の対象施設です。



提出状況

n = 140



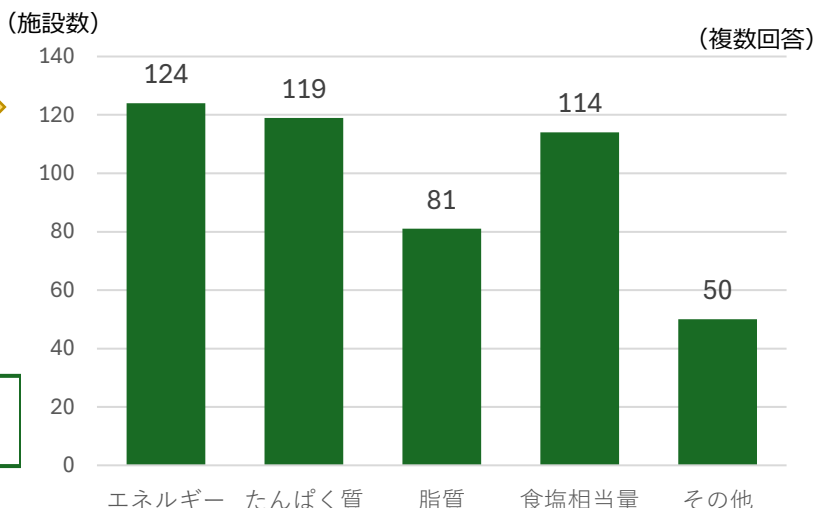
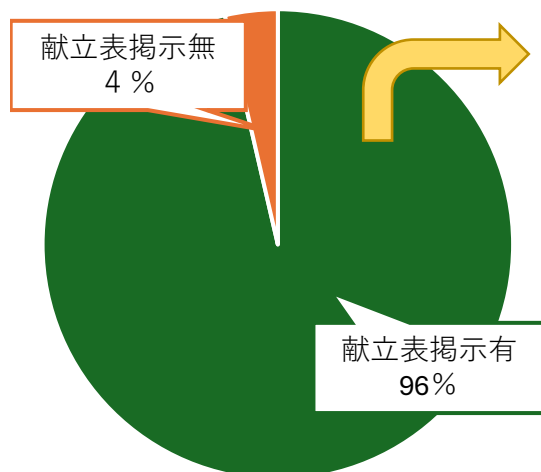
給食施設状況報告書は、茨城県特定給食施設等指導要綱に基づき、毎年6月15日までに、5月分の給食状況についてご報告をお願いしています。

令和7年度、期日内にご報告をいただいた施設は、67%（94施設）です。また、期日を過ぎてご報告いただいた施設は32%（45施設）、未提出の施設が1%（1施設）でした。

未提出の施設は、重点的に個別巡回指導において、状況を確認しております。提出をいただいている施設においても、定期的に訪問しておりますので、保健所からの連絡があった際には、ご対応をよろしくお願いいたします。

献立表

n = 139

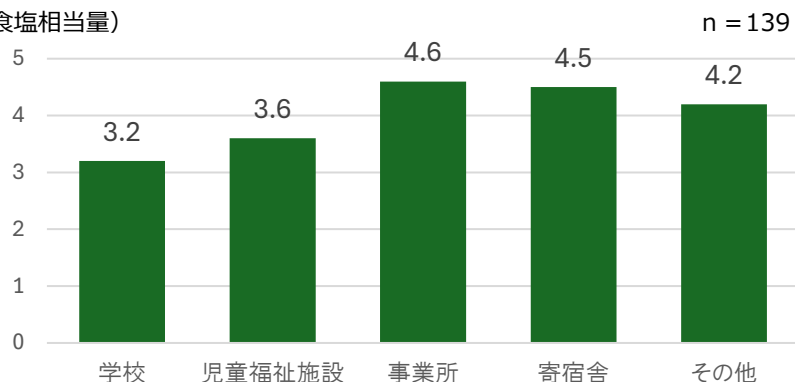


96%（133施設）が献立表を掲示しています。うち、情報提供をおこなっている栄養成分は、エネルギーが124施設、たんぱく質が119施設、脂質が81施設、食塩相当量が114施設、その他が50施設です。施設のみなさまが利用者への情報提供に努めていることが分かります。

令和7年度給食施設状況報告書調査結果②【第4号の1施設】

【施設別】エネルギー1000kcal当たりの食塩相当量(g)

(食塩相当量)

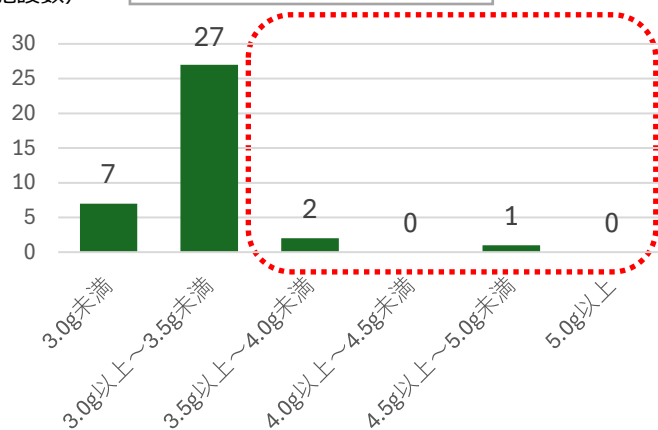


施設により提供している食事量が異なりますので、比較のため、給与栄養量から1000kcal当たりの食塩相当量を算出しました。1000kcal当たり3.5g以上の施設では、味付けが濃い目になっている可能性があります。喫食状況を加味しつつ、献立の見直しを検討してください。

(施設数)

【学校】

n = 37



(施設数)

【児童福祉施設】

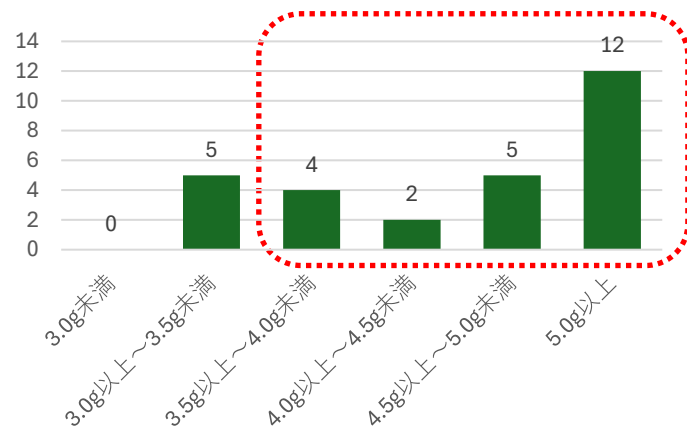
n = 65



(施設数)

【事業所】

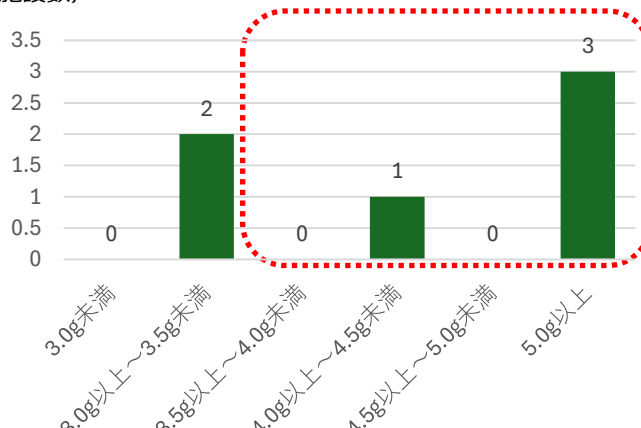
n = 28



(施設数)

【寄宿舍】

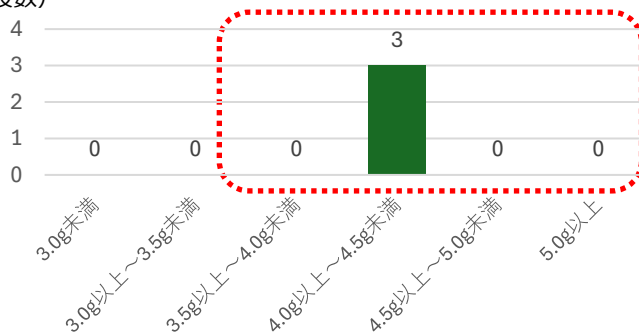
n = 6



【その他】

n = 3

(施設数)

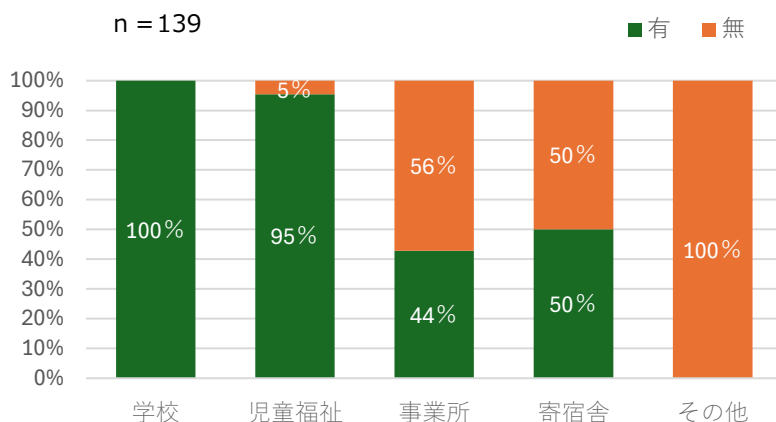


令和7年度給食施設状況報告書調査結果③【第4号の1施設】

やせ・肥満に該当する者の割合の把握

学校では100%（37施設）、児童福祉施設では95%（62施設）、事業所では44%（12施設）、寄宿舍では50%（3施設）が、やせ・肥満に該当する者の割合を把握しています。

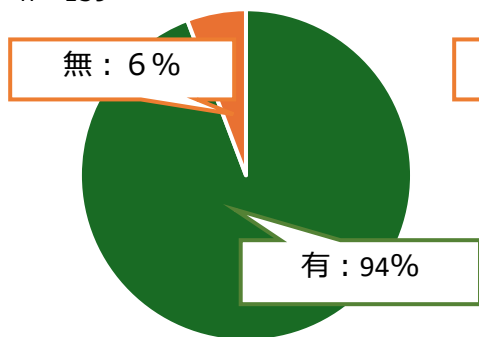
把握できている施設は、割合の変化を給食の評価指標の1つとして活用しましょう。把握できていない施設は、利用者の身体状況を把握し、給食運営に活用できるよう努めてください。



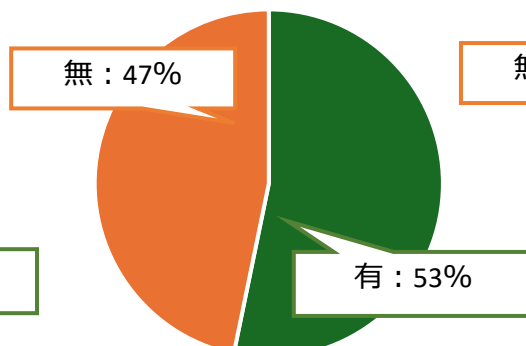
やせ・肥満の割合が増加している場合には、改善方法を見直し、食に関する情報提供を強化する必要があるかもしれません。残食の状況や活動量の変化などを十分に確認し、アセスメントを行いましょう。

非常災害時マニュアル

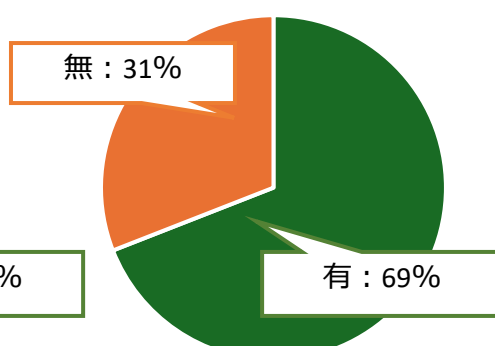
n = 139



他施設との非常時連携体制



食料等の備蓄



94%（131施設）が非常災害時マニュアルを備えています。非常災害はいつどのような時に発生するかわかりません。施設責任者が不在の場合でも適切な対応ができるよう、マニュアルを備え、日頃から訓練を行うことが必要です。

53%（74施設）が他施設との非常時連携体制があります。連携する場面としては、調理施設の使用が困難な場合、人員が不足する場合等が想定されます。日頃から連携を図るとともに、非常時の動きについても確認し、スムーズに連携できるよう備えましょう。

69%（96施設）が食料等の備蓄を備えています。施設種別により、どのような備蓄をどの程度備えておくべきかは異なります。給食提供が困難になった場合や、帰宅困難者が発生した場合などに備えましょう。また、食物アレルギーなどにより配慮が必要な利用者が含まれる場合には、備蓄の内容についても十分確認し、事故がないように備えましょう。

食中毒対応マニュアル

99%（138施設）が食中毒対応マニュアルを備えています。

有事の際、現場は混乱した状況になります。食中毒が疑われる状況が生じた場合、どのタイミングで誰が保健所へ連絡するか、現場での対応はどのようにするかなどをマニュアルに記載するとともに、関係連絡先がわかるよう整理しておきましょう。

