

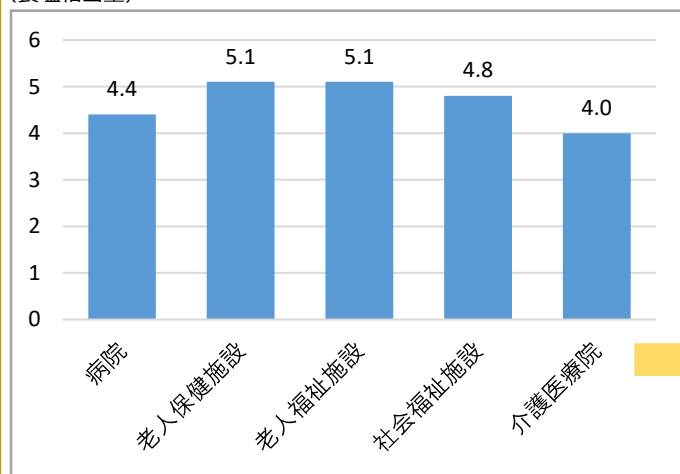
# 令和7年度給食施設状況報告書調査結果 【第4号の2施設】

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）＞

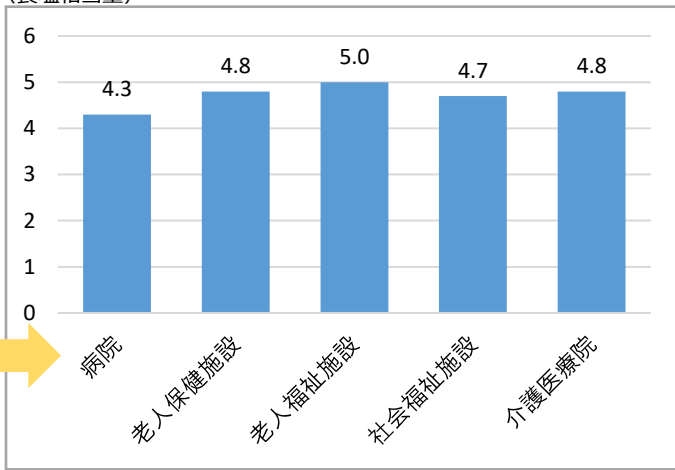
◎エネルギー1000kcal当たりの食塩相当量(g)の平均は、多くの施設種別で横ばい傾向です。

(食塩相当量)



令和6年度

(食塩相当量)

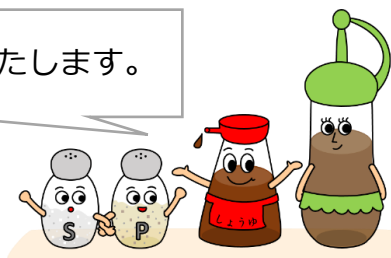


令和7年度



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。

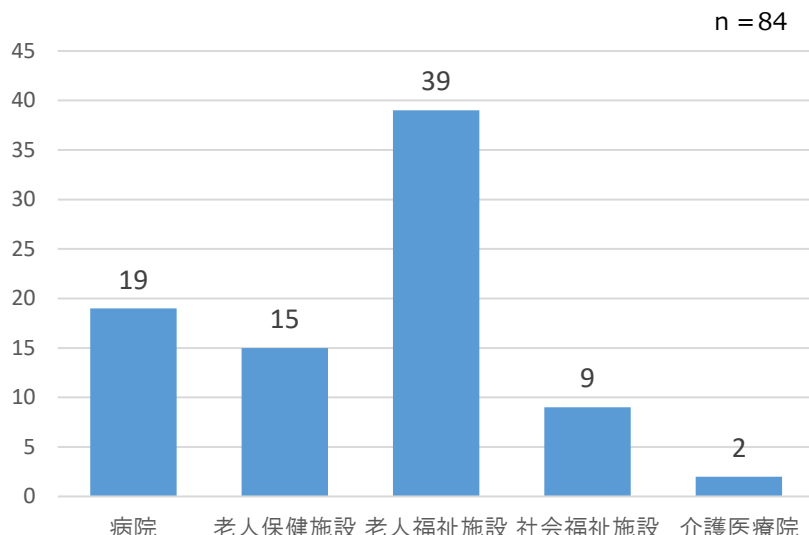
※給食施設の届出事項に変更が生じた際には「給食施設届出事項変更届」をご提出ください。

(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。)

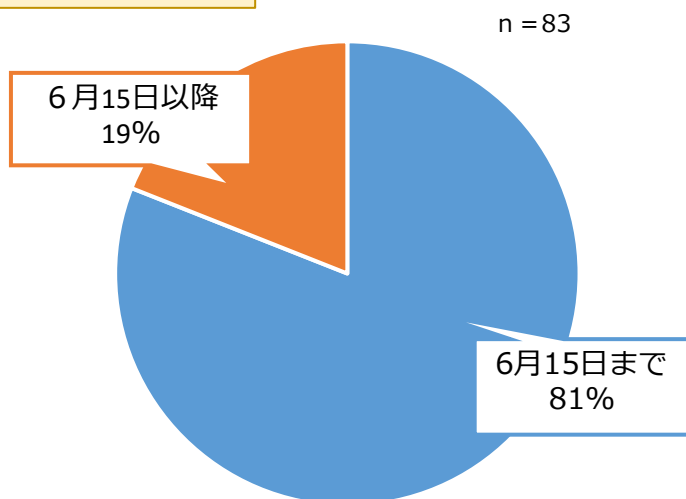
# 令和7年度給食施設状況報告書調査結果①【第4号の2施設】

## 種別施設数

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、84施設が、主に個別の栄養管理を実施する施設用の報告様式、様式第4号の2の対象施設です。（※状況報告書提出時は83施設）



## 提出状況

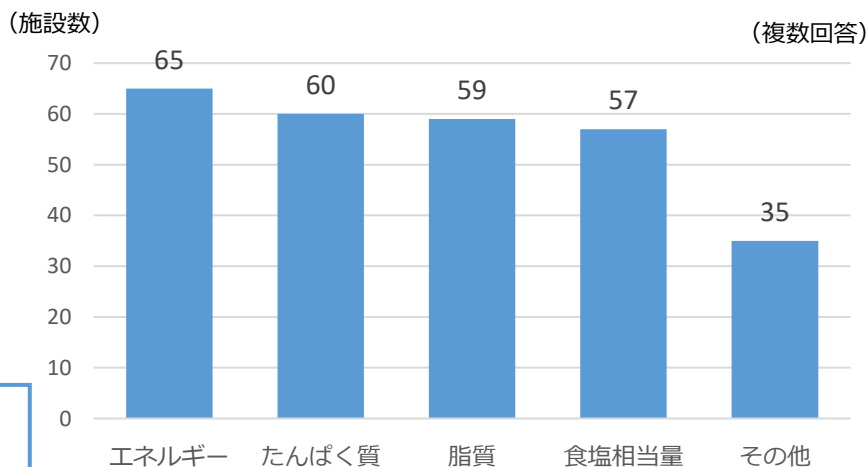
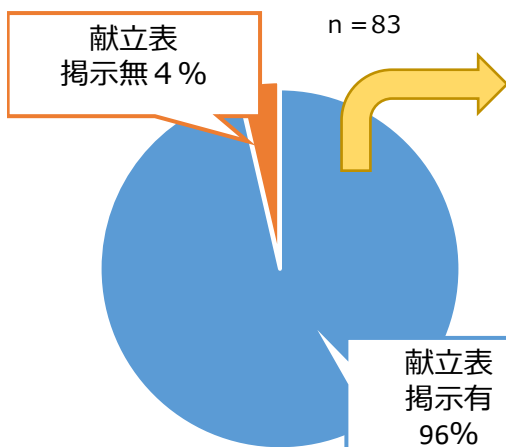


給食施設状況報告書は、茨城県特定給食施設等指導要綱に基づき、毎年6月15日までに、5月分の給食状況についてご報告をお願いしています。

令和7年度、期日にご報告をいただいた施設は、81%（67施設）です。また、期日を過ぎてご報告いただいた施設は19%（16施設）でしたが、10月末までに全施設よりご報告をいただきました。

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。

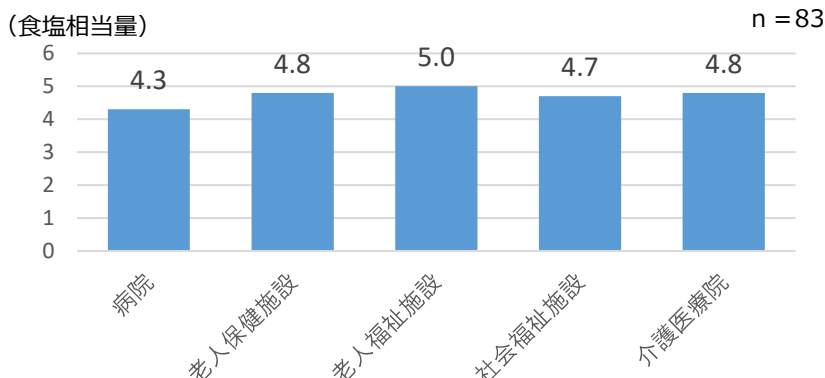
## 献立表



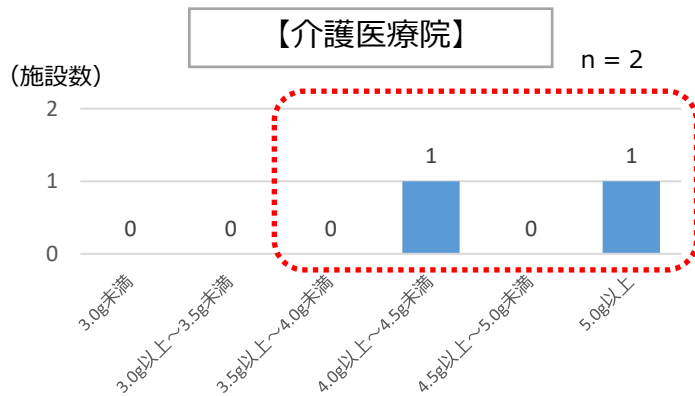
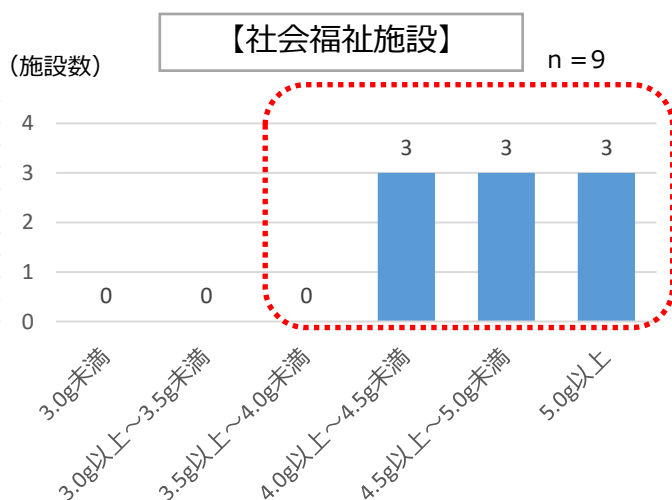
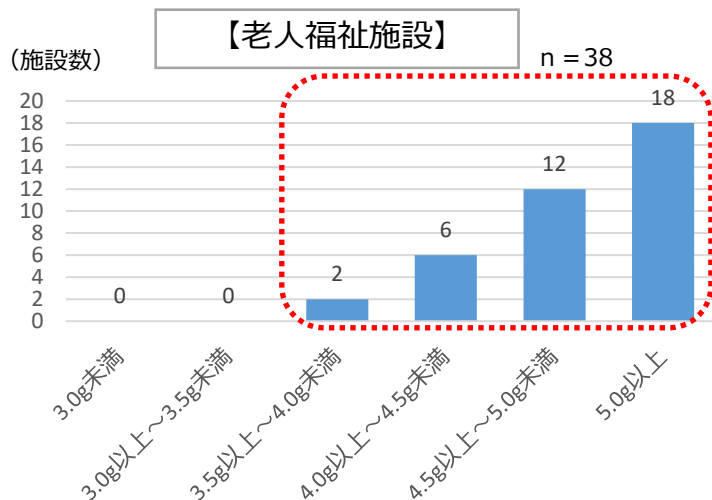
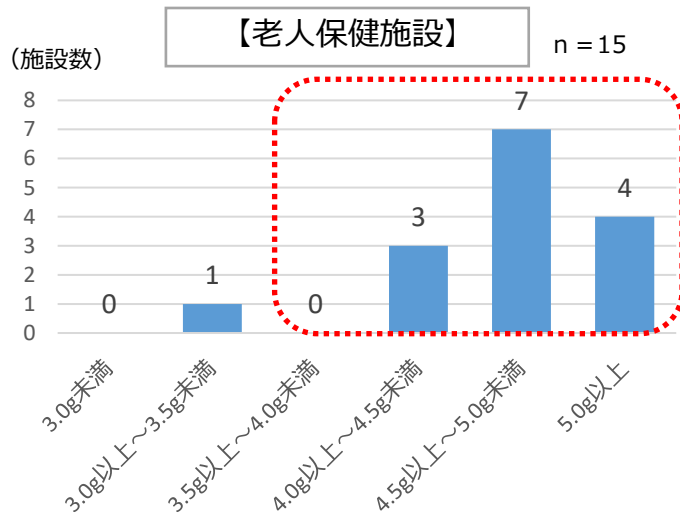
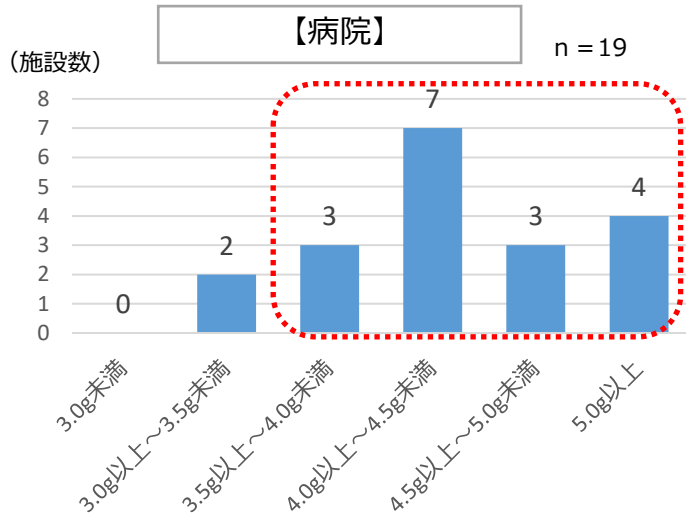
96%（80施設）が献立表を掲示しています。うち、情報提供をおこなっている栄養成分は、エネルギーが65施設、たんぱく質が60施設、脂質が59施設、食塩相当量が57施設、その他が35施設です。施設のみなさまが利用者への情報提供に努めていることが分かります。

# 令和7年度給食施設状況報告書調査結果②【第4号の2施設】

## 【施設別】エネルギー1000kcal当たりの食塩相当量(g)



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。

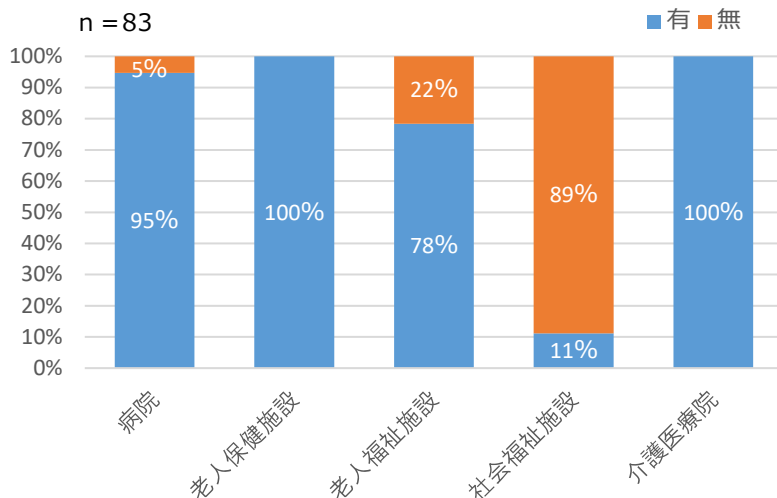


# 令和7年度給食施設状況報告書調査結果③【第4号の2施設】

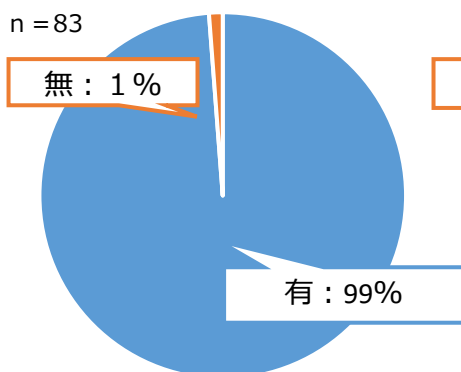
## 個別の栄養管理計画書作成

病院では95%（18施設）、老人保健施設では100%（15施設）、老人福祉施設では78%（29施設）、社会福祉施設では11%（1施設）、介護医療院では100%（2施設）が個別の栄養管理計画書を作成しています。

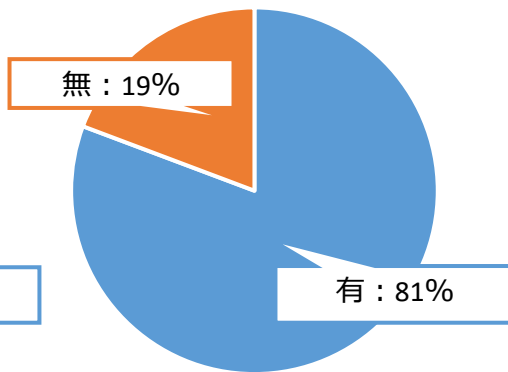
利用者が別の施設に移る際には、栄養管理の経過についても情報を引き継ぎ、適切な栄養管理が継続されるよう情報提供に努めましょう。



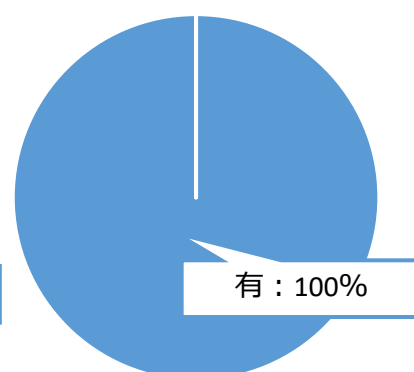
## 非常災害時マニュアル



## 他施設との非常時連携体制



## 食料等の備蓄



99%（82施設）が非常災害時マニュアルを備えています。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大切です。

また、81%（67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、経管栄養など特殊食品の入手が困難な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、スムーズな連携ができるよう備えましょう。

100%（83施設）で食料等の備蓄を行っています。保管場所には、缶詰と缶切り、レトルトパックとはさみ、提供の際に使用するカトラリーや盛り付けツール、アルコール消毒薬や盛り付け用手袋などの衛生用品等、一緒に使うものは一緒に保管しておくことが後々役立ちます。備蓄の内容については、アレルギーのある方や食事制限、嚥下障害のある方が食べられるものを準備していますか？停電などで電子カルテ等が使用できなくなった場合でも、どの利用者に対応食を提供するのか確認できるよう日頃からの準備が必要です。また、α米を備蓄している施設も多くありますが、α化米用の水が十分でないという施設もあります。組み合わせに不足や問題はないか、平常時に今一度確認してみてください。

## 食中毒対応マニュアル

99%（82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。

