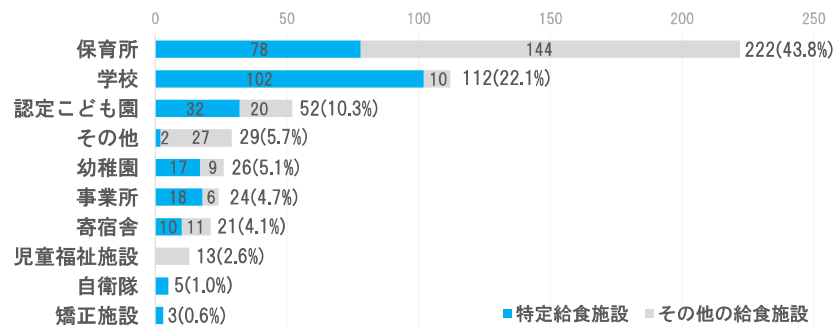


1 施設種別（規模別）



「保育所」が最も多く、次いで「学校」「認定こども園」の順である。

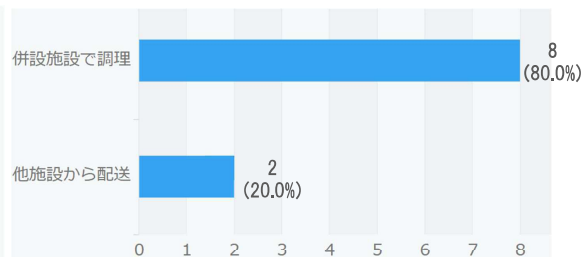
(C) Yamaguchi Pref.

2 厨房の有無等

有無



厨房が無の場合の回答

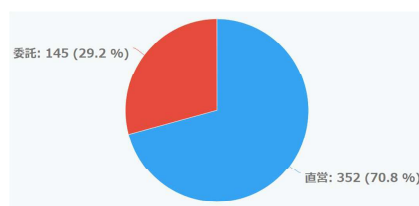


厨房「有」の施設がほとんどであり、
厨房「無」の施設は「併設施設で調理」が多い。

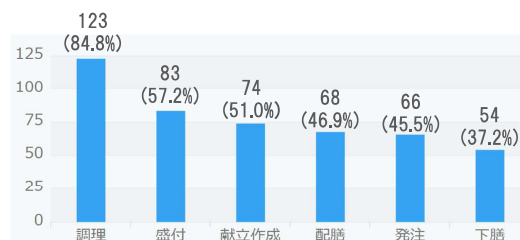
(C) Yamaguchi Pref.

3 給食施設の運営方法等

運営方法



委託内容



運営は「直営」が約7割であり、
「委託」の場合の委託内容は「調理」「盛付」「献立作成」の順に多い。

(C) Yamaguchi Pref.

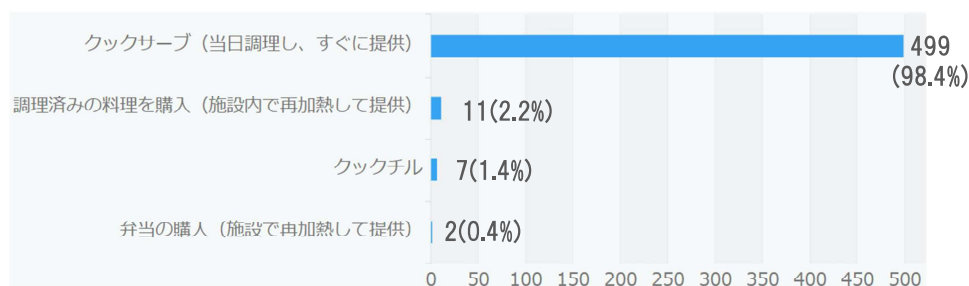
4 調理場所



調理場所は「施設内調理」がほとんどであり、
「施設内調理と施設外調理の併用」は少数である。

(C) Yamaguchi Pref.

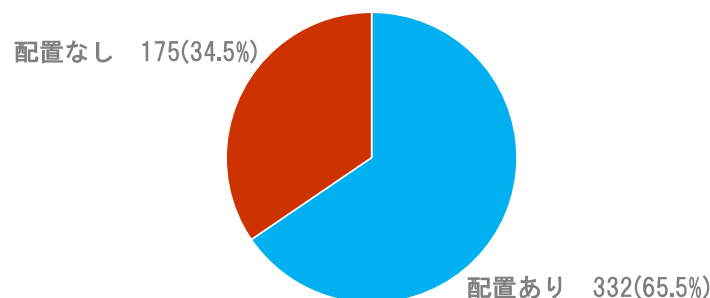
5 調理方法



調理方法は「クックサーブ」がほとんどであり、
「調理済みの料理を購入」「クックチル」「弁当の購入」は少数である。

(C) Yamaguchi Pref.

6 常勤の管理栄養士・栄養士配置施設



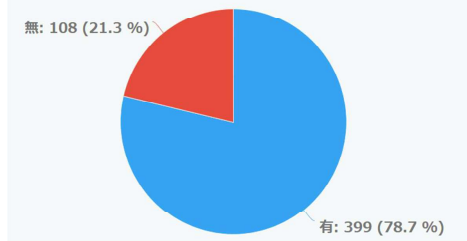
約3割の施設では、管理栄養士・栄養士が配置されていない。

➡ 適切な栄養管理のため、管理栄養士や栄養士の配置に努めましょう。

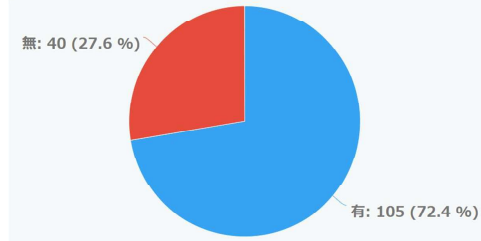
(C) Yamaguchi Pref.

7 従事者研修の有無

設置者



受託者

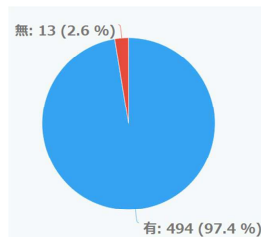


研修「有」は、設置者・受託者ともに約8割である。

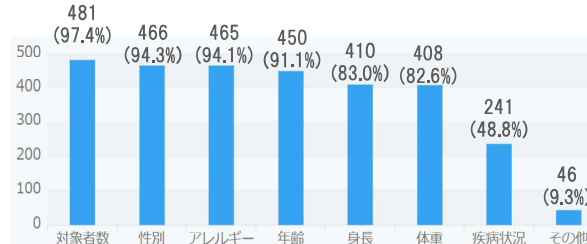
(C) Yamaguchi Pref.

8 給食対象者の把握

有無



把握内容

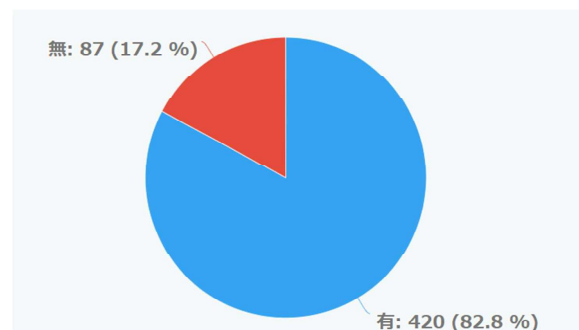


把握「有」の施設がほとんどであり、把握内容は「対象者数」「性別」の順に多い。

➡ 対象者の身体の状態、栄養状態、生活習慣等を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及びその品質管理を行うとともに、評価を行うよう努めましょう。

(C) Yamaguchi Pref.

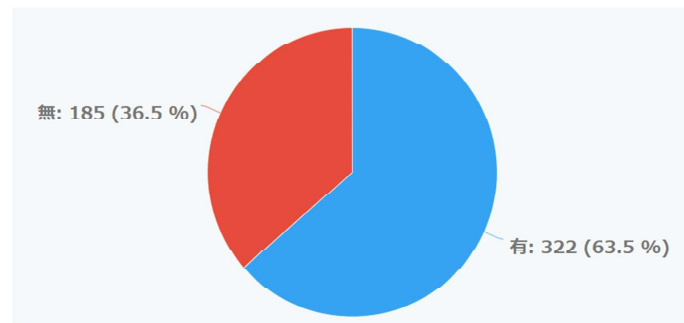
9 給与栄養目標量に対する給与栄養量の比較



比較「有」の施設は約8割である。

(C) Yamaguchi Pref.

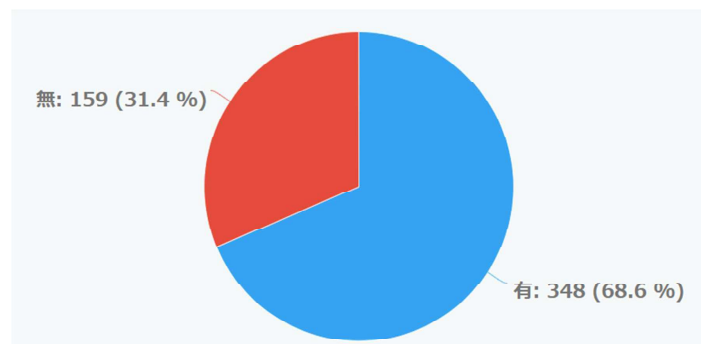
10 食品構成の作成の有無



食品構成「有」の施設は約6割である。

(C) Yamaguchi Pref.

11 栄養教育の実施



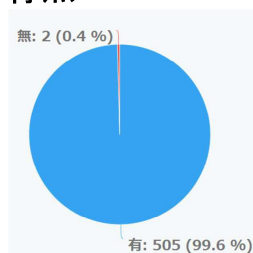
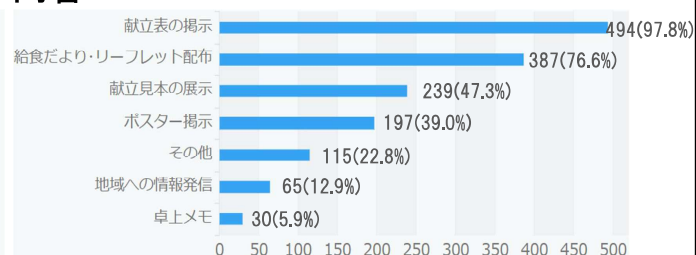
実施「有」の施設は、約7割である。

(C) Yamaguchi Pref.

12 健康・栄養情報の発信

有無

内容



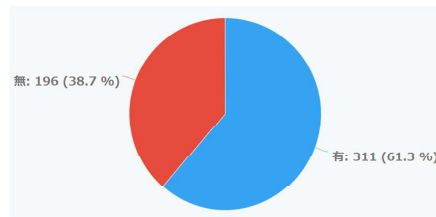
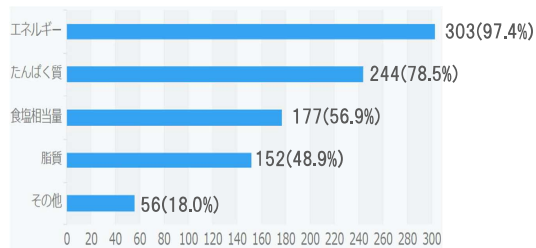
発信「有」の施設がほとんどであり、
内容は「献立表の掲示」「給食だより・リーフレット配布」の順に多い。

(C) Yamaguchi Pref.

1 3 栄養成分表示

有無

内容



表示「有」の施設が約6割で、内容は「エネルギー」「たんぱく質」の順に多い。

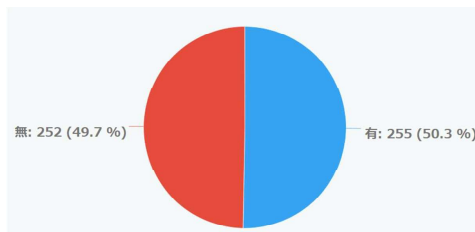
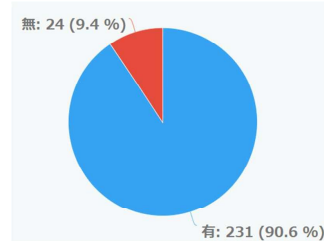
→ 利用者に対して献立表の掲示や、熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行いましょう。

(C) Yamaguchi Pref.

1 4 摂取量の調査等

摂取量調査の有無

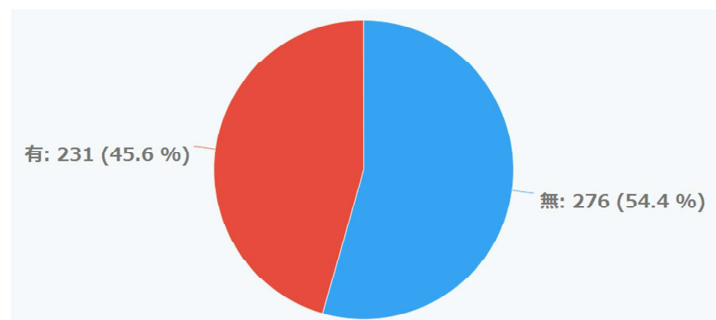
「摂取量調査 有」の施設のうち
「給与栄養目標量に対する給与
栄養量の比較」の有無



摂取量調査は「有」の施設が約半数で、「給与栄養目標量に対する給与栄養量の比較 有」の施設のうち、「摂取量の調査」は「有」が約9割である。

(C) Yamaguchi Pref.

1 5 満足度調査（嗜好調査）の実施



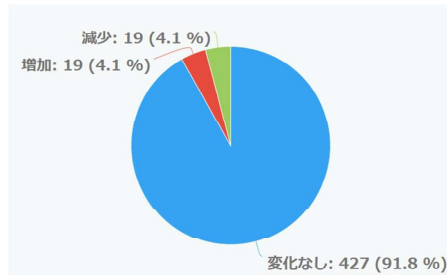
調査「有」の施設は、約5割である。

(C) Yamaguchi Pref.

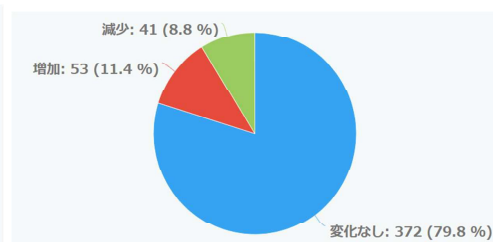
16 やせ・肥満の増減（前年度報告書数値との比較）

※自衛隊、矯正施設、その他を除く

やせ



肥満

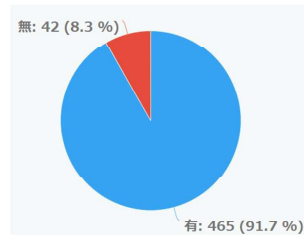


やせは、「変化なし」が約9割である。
肥満は、「変化なし」が約8割で、「増加」と「減少」がそれぞれ約1割である。

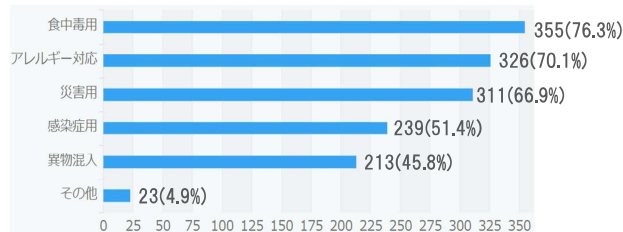
(C) Yamaguchi Pref.

17 危機管理マニュアルの整備

有無



内容



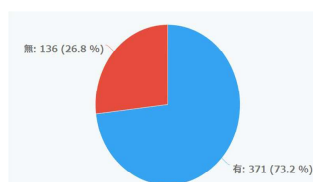
マニュアル「有」の施設が約9割で、その内容は「食中毒用」「アレルギー対応」の順が多い。

➡ 災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生時に備えた食糧等の備蓄や対応方法の整備など、体制の整備に努めましょう。

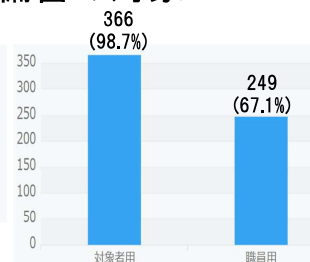
(C) Yamaguchi Pref.

18 非常食の備蓄及び予定献立

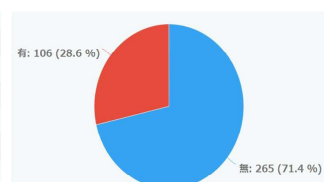
備蓄の有無



備蓄の対象



予定献立の有無



備蓄「有」の施設が約7割で、そのうち「職員用」も備蓄している施設は約7割である。また、備蓄の予定献立「有」の施設は約3割である。

(C) Yamaguchi Pref.