

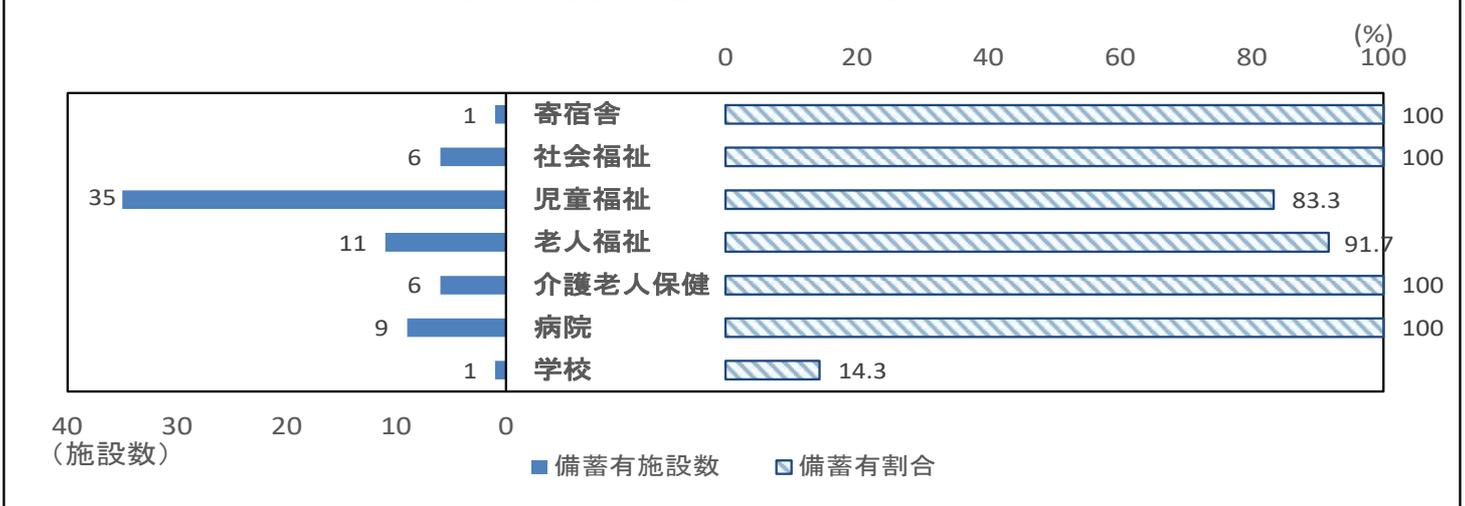
令和6年度中部圏域「給食施設状況報告書」のまとめ

【施設数】

	学校	病院	介護老人保健	老人福祉	児童福祉	社会福祉	寄宿舍	合計
特定給食施設	7	8	5	7	23	2	0	52
その他の給食施設	0	1	1	5	19	4	1	31
合計	7	9	6	12	42	6	1	83

【災害等の備え】

備蓄「有」の施設数及び施設割合



<1食(昼食)のみ提供している施設の備蓄の状況>

1 備蓄している食糧の量(何日分、何食分)について

- ・「1日分」と回答した施設が最も多く、最大は3日分であった。
- ・大半の施設が、一度の食事に提供する食数分(児童、生徒及び職員分)を備蓄しているとの回答であった。

2 備蓄している食糧の内容について

①主食について

- ・アルファ米(白米、わかめごはん、五目ごはん、きのこごはん)の1食用、アルファ米のおにぎり、4kg入りのアルファ米(炊飯用の鍋、熱源も併せて準備)
- ・缶入りのソフトパン、紙コップパン、5年保存等の長期保存が可能なパン
- ・日頃から米を多めに購入して保管(ローリングストック)、併せて熱源、鍋、水も準備していると回答した施設もあった。

②主菜、副菜等(おかず)について

- ・カレーライス、シチューなどの個包装のレトルト食品
- ・フリーズドライの味噌汁、スープ類
- ・長期保存専用の缶詰
- ・日頃からよく使用する缶詰、高野豆腐などの乾物やじゃがいも、タマネギ、ニンジンなど保存のきく食品は常に多めに保管(ローリングストック)

③その他の食品等

- ・菓子類(せんべい、クッキー、ビスケット、クラッカー)は、日頃からよく使用する食品を多めに保管(ローリングストック)
- ・ジュース、水、牛乳
- ・ようかん、ビスケットなど専用の長期保存が可能な食品
- ・使い捨ての食器を常に保管

④要配慮者向けの食品

- ・お粥、粉ミルクと水、液体ミルク
- ・ジュース、水
- ・アレルギー対応の食品(常時使用しているもの)

<3食(朝・昼・夕食)提供している施設の備蓄の状況>

1 備蓄している食糧の量(何日分、何食分)について

- ・「3日分」と回答した施設が最も多く、最大は5日分(病院)であった。
- ・施設内備蓄は1日分で2日目以降は委託事業者が弁当を提供する施設や、本部で一括保管する備蓄を主に使用するため施設内には要配慮者向けの食糧を優先しながらローリングストックで保管できる量を保管している施設などもあった。

2 備蓄している食糧の内容について

①主食について

- ・アルファ米(白米、わかめごはん、青菜飯、五目ごはん、山菜おこわ、野菜ピラフ、エビピラフ、おにぎり、ぜんざい)の1食用、炊き出しセットのアルファ米、カレーライスセット
- ・缶入りのソフトパン、紙コップパン、5年保存等の長期保存が可能なパン、クラッカー
- ・サバイバルフーズの雑炊
- ・保存食専用の麺類
- ・米、うどん、そうめん、スパゲティ等の乾麺、食パン(ローリングストック)、併せて熱源、鍋、水も準備していると回答した施設もあった。

②主菜、副菜等(おかず)について

- ・缶詰(鯖の味噌煮、サンマ蒲焼、鰯大根、すきやき、鶏肉うま煮、鶏そぼろ、ひじき入り五目豆、つくねと野菜のスープ煮、きのこスープ等)
- ・長期保存可能なレトルト食品(煮込ハンバーグ、ミートボール、牛丼、カレー、ヒートレス野菜カレー、肉じゃが、筑前煮、きんぴらごぼう、ソフト金時、味噌汁、スープ等)
- ・フリーズドライの味噌汁、スープ類
- ・サバイバルフーズ(チキンシチュー、野菜シチュー等)
- ・冷凍食品(煮魚、焼魚、オムレツ、卵焼き(自然解凍、湯せん対応食品)をプレハブ冷凍庫で保管。常時使用する食品をローリングストックで多めに保管。
- ・日頃からよく使用する缶詰、乾物(切干大根、ひじき、高野豆腐、春雨、ワカメ)、佃煮、漬物、じゃがいも、タマネギ等野菜、調味料などを多めに保管(ローリングストック)

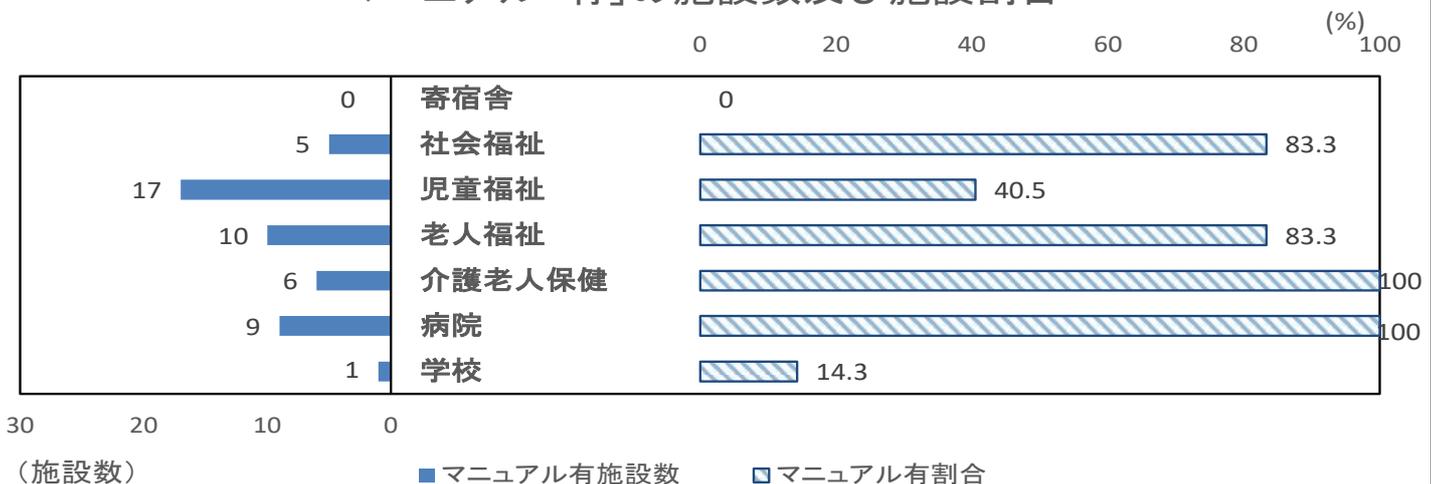
③その他の食品等

- ・果物(缶詰、すりおろしりんご等加工食品)
- ・飲料(ジュース類、水)

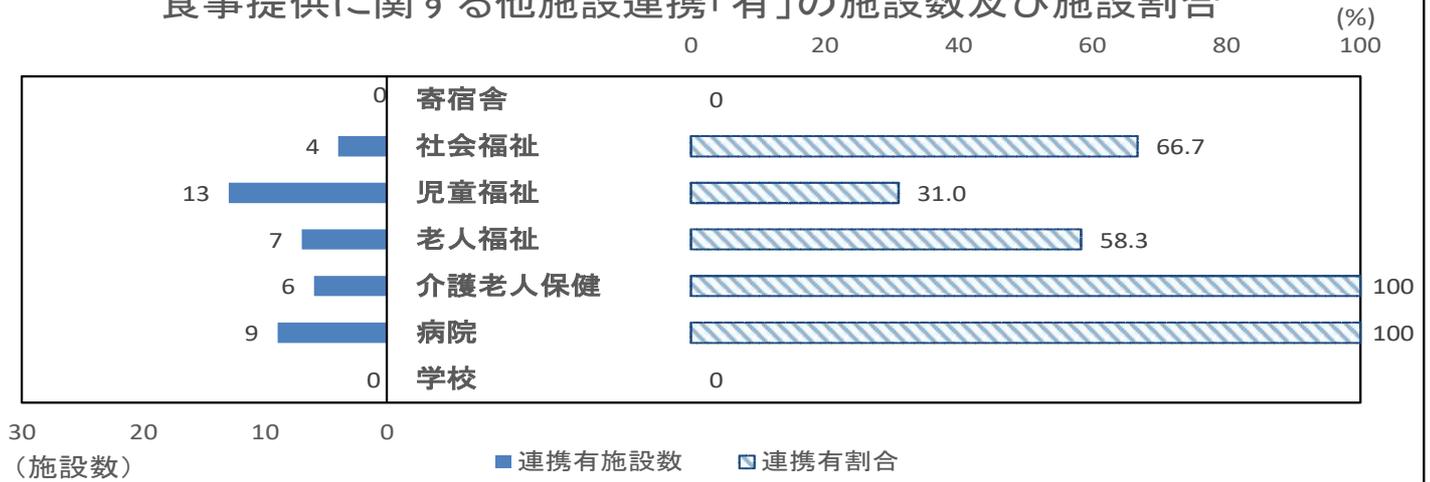
④要配慮者向けの食品

- ・レトルト粥、アルファ米(白粥、梅粥等)、なめらか粥、ムース粥、パン粥(パン粥ミックス)
- ・ジュース、水、水分補給ゼリー
- ・ブレンダー食、ゼリー食にこごり(かれい、ほたてクリーム、牛のすき焼等)、ムース状食品(茶碗蒸し、イカ、鰹等)、ペースト状のおかず、やわらか食等の市販食品
- ・栄養補助食品(ジュース、ゼリー、ムース等)
- ・とろみ調整食品、半固形化・固形化補助食品
- *いずれも常時使用しているものはローリングストックで保管

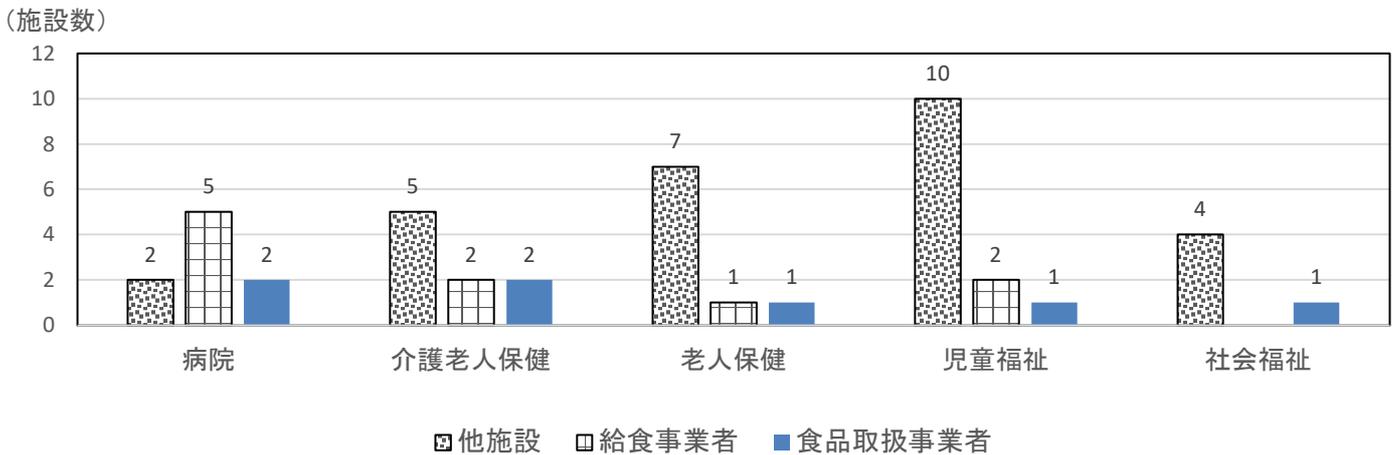
マニュアル「有」の施設数及び施設割合



食事提供に関する他施設連携「有」の施設数及び施設割合

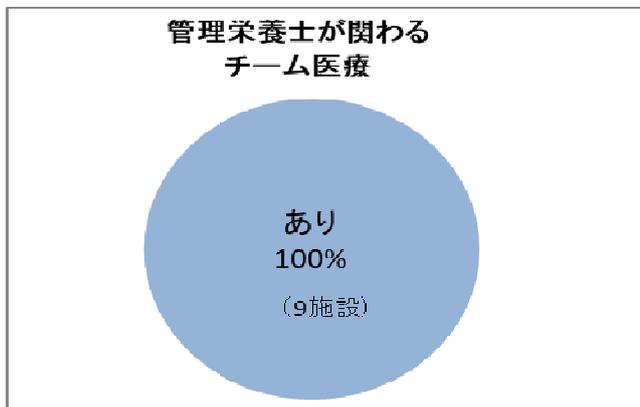


食事提供に関する他施設連携「有」の連携先



【各施設の状況】

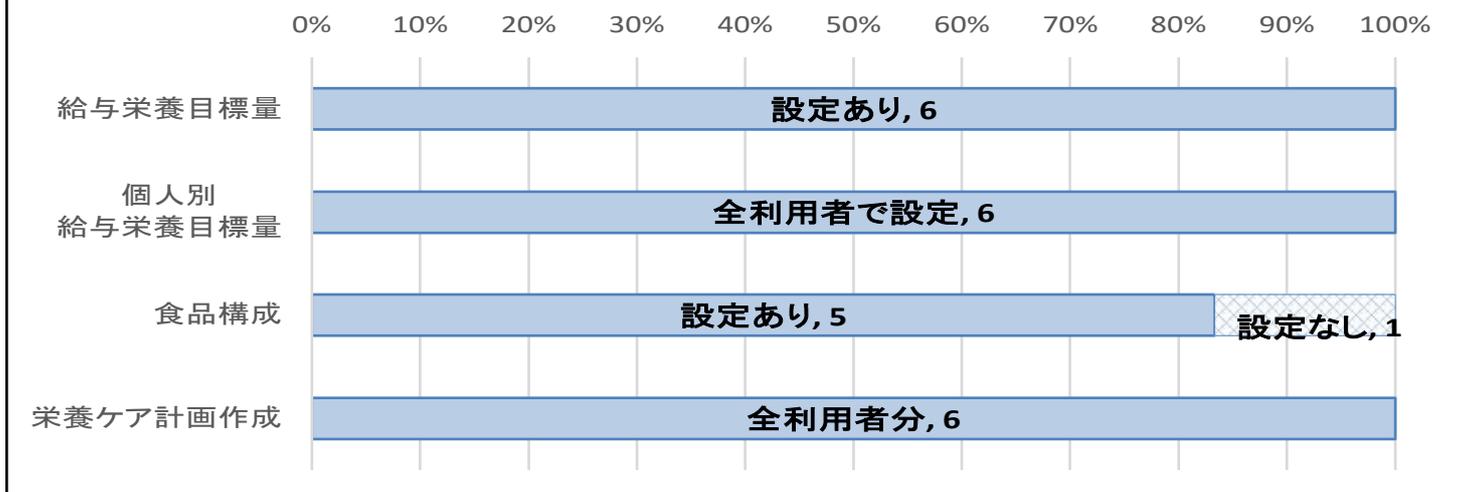
<病院>



チーム医療の内容	回答数
褥瘡	6
NST(栄養サポートチーム)	7
その他	14
(内訳)	
院内感染対策	4
医療安全	3
糖尿病	2
心不全	1
緩和ケア	1
脳血管疾患リハビリ	1
糖尿病透析予防指導	1
リハビリカンファレンス	1

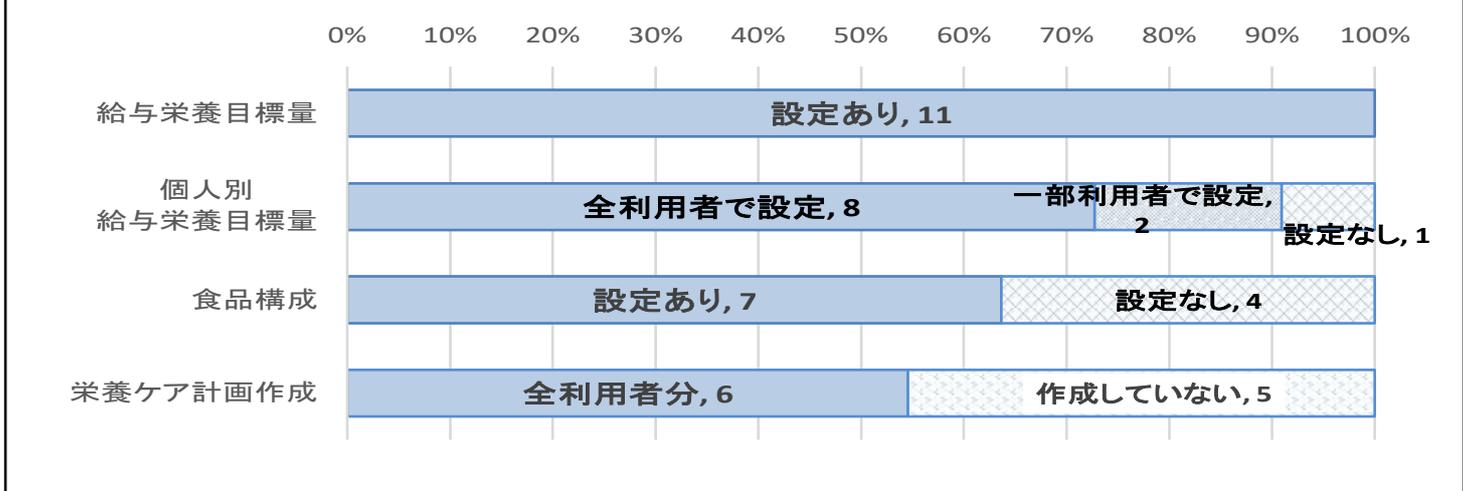
<介護老人保健施設>

介護老人保健施設の状況



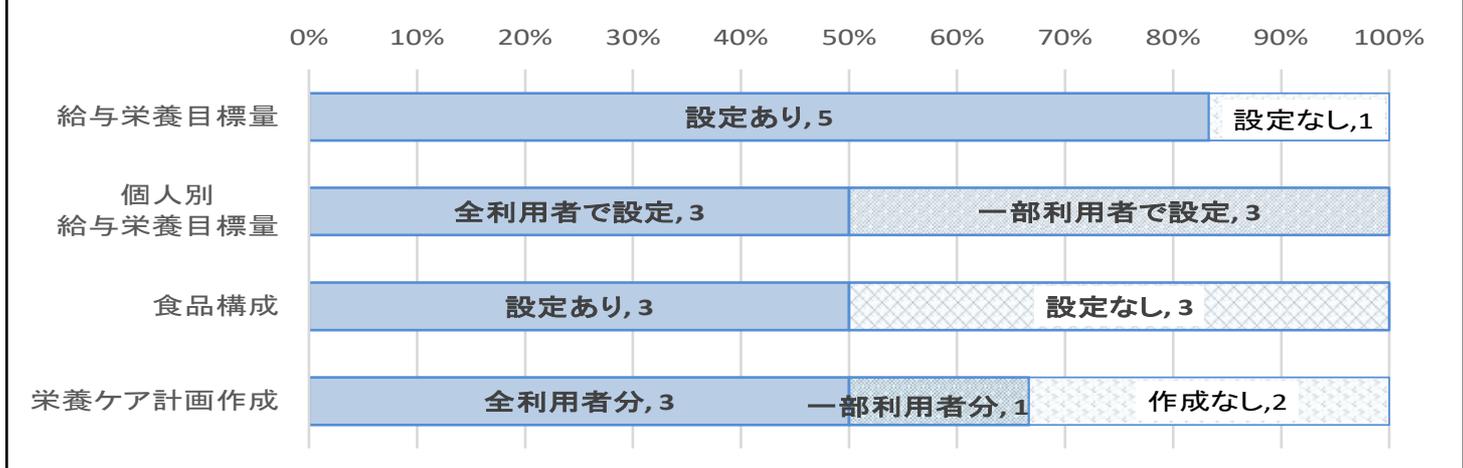
<老人福祉施設>

老人福祉施設の状況



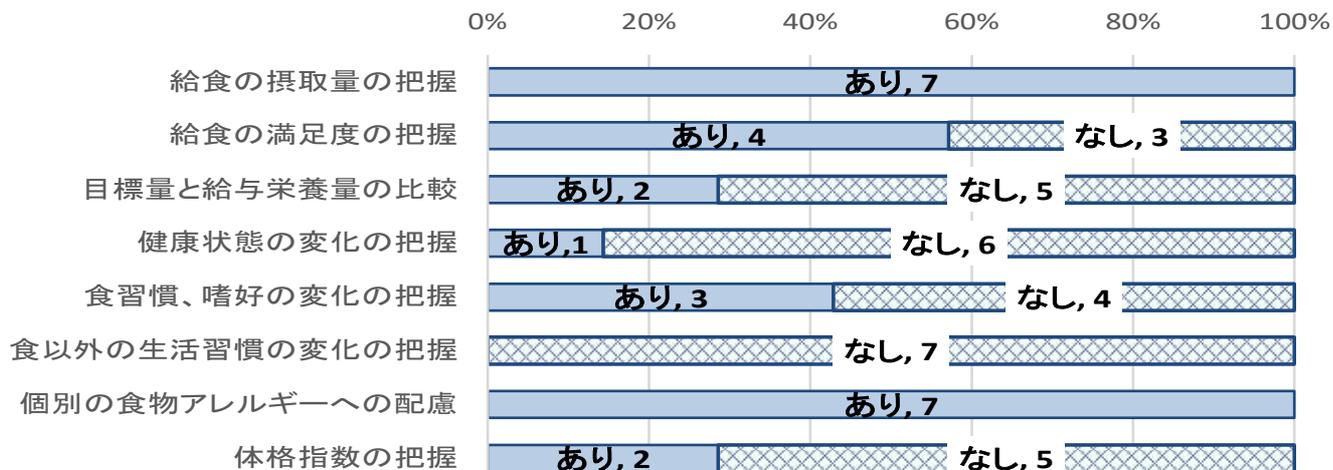
<社会福祉施設>

社会福祉施設の状況



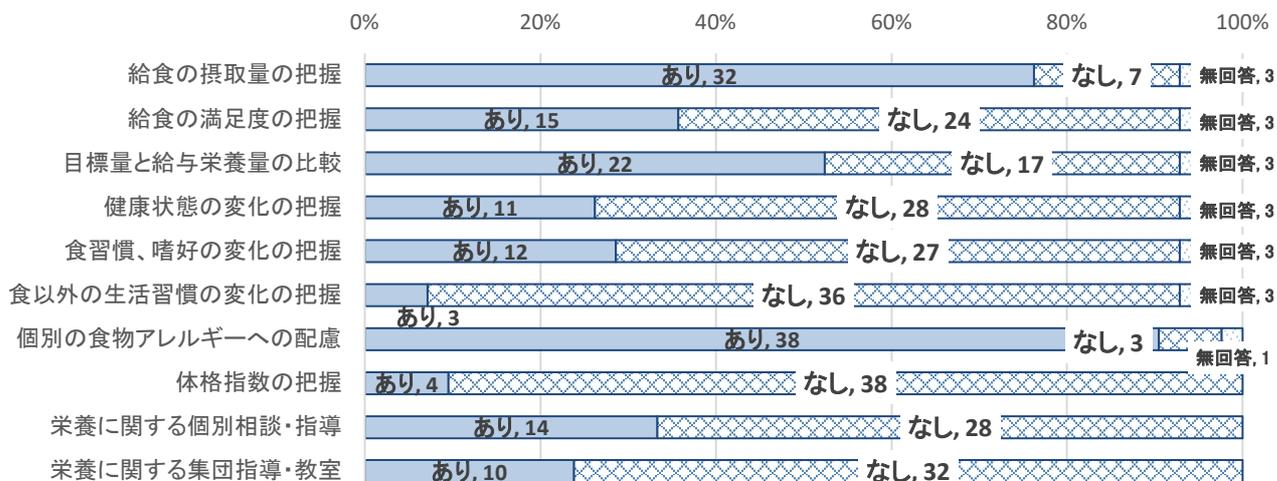
<学校・給食センター>

学校・給食センターの状況



<児童福祉施設>

児童福祉施設の状況



<参考>

○「体格指数」の把握について

「日本人の食事摂取基準(2025年版)」では、エネルギーの摂取量及び消費量のバランス(エネルギー収支バランス)の維持を示す指標として「体格指数(body mass index: BMI)を採用し、目標とするBMIの範囲を提示しています。食事摂取状況のアセスメント等に活用してください。

目標とするBMIの範囲(18歳以上)

年齢(歳)	目標とするBMI(kg/m ²)
18~49	18.5~24.9
50~64	20.0~24.9
65~74	21.5~24.9
75以上	21.5~24.9