

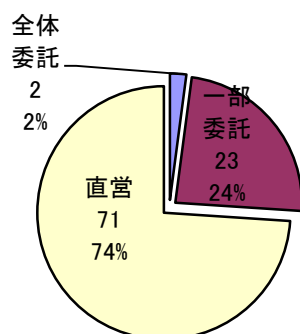
栄養管理報告書取りまとめ結果(学校)

I 施設状況

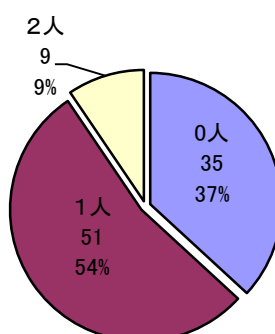
1 施設数

県全体	新川	中部	高岡	砺波
96	17	11	50	18

2 運営状況



3 施設に所属する管理栄養士・栄養士数*



*「管理栄養士+栄養士」の数

委託業者所属の数は含まない。

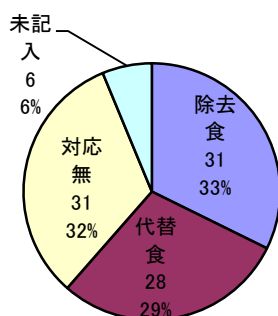
*計95施設(1箇所厨房共通による)

*兼務している場合は、本務校で計上している。

II 運営状況・栄養管理状況

1 個人別対応・配慮等について

図1-食物アレルギー対応
(除去食・代替食)について



※「対応無」は該当児童・生徒がいない場合も含む

図2-(除去食・代替食対応ありの場合)

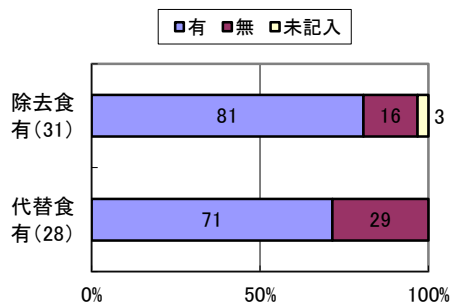
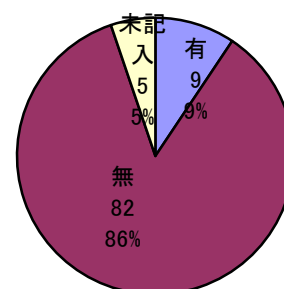


図3-特別な給食調理対応(病態等)



※「対応無」は該当児童・生徒がいない場合も含む

- ・食物アレルギー対応で最も多かったのが除去食で33%、次いで代替食で29%であった。
- ・食物アレルギー(除去食・代替食)対応にあたり、指示書・診断書等の定めが有としたのが除去食で81%、代替食で71%であった。
- ・食物アレルギー対応(除去食・代替食)を実施してなくても、指示書・診断書を受けている施設は7施設あった。
- ・特別な給食調理対応は9%の施設で実施していた。

2 栄養管理等状況

図4①ー野菜量(g)《小学校(センター除く)》
※数値は実施(提供)量

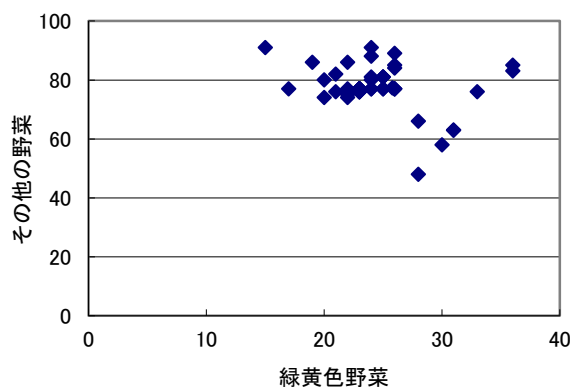
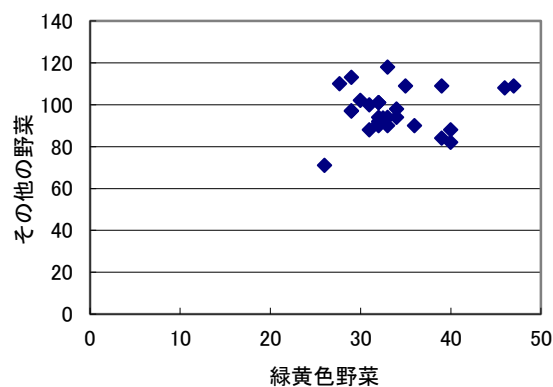
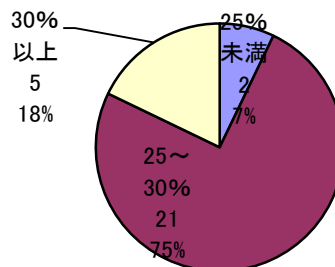
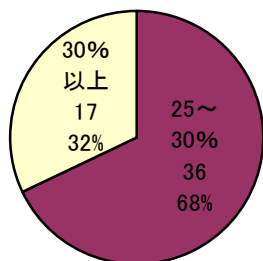


図4②ー野菜量(g)《中学校(センター除く)》
※数値は実施(提供)量



- ・ 小学校の野菜提供量(緑黄色+その他)について、最も多く提供している施設(121g)と最も少なく提供している施設(76g)の差は45gであった。小学校(センター除く)の提供量平均値は101.7gであった。《参考》学校給食の標準食品構成表(児童10~11歳の場合) 緑黄色野菜類27g その他の野菜類75g
- ・ 中学校の野菜提供量(緑黄色+その他)について、最も多く提供している施設(156g)と最も少なく提供している施設(97g)の差は59gであった。中学校(センター除く)の提供量平均値は130.7gであった。《参考》学校給食の標準食品構成表(生徒12~14歳の場合) 緑黄色野菜類35g その他の野菜類82g

図5①ー脂肪エネルギー(%)《小学校(センター除く)》 図5②ー脂肪エネルギー(%)《中学校(センター除く)》



- ・ 脂肪エネルギー比率は、学校給食摂取基準に示される25~30%を上回る施設(30%以上)が小学校で32%、中学校で18%であった。

図6①ー食塩量(g)《小学校(センター除く)》
※数値は実施(提供)量

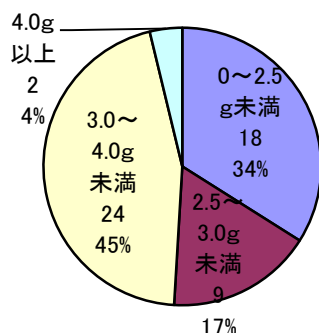
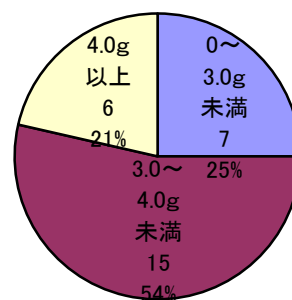


図6②ー食塩量(g)《中学校(センター除く)》
※数値は実施(提供)量



- ・ 小学校の食塩提供量は、学校給食摂取基準で示される値(8~11歳児童で2.5g未満)を上回る施設が66%であった。
- ・ 中学校の食塩提供量は、学校給食摂取基準で示される値(3g未満)を上回る施設が75%であった。

3 栄養指導の状況

図7ー給食時における指導の状況(回数/年)

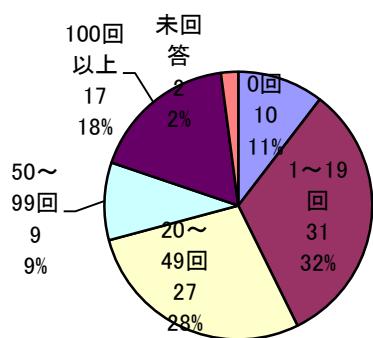
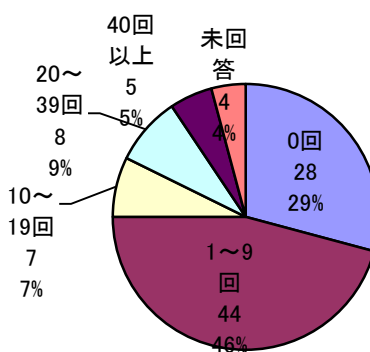


図8ー教科等における指導の状況(回数/年)



- ・ 給食時における指導について、年100回以上実施する施設が18%みられた一方で、10%の施設では実施されていなかった。
- ・ 教科等における指導の状況について、年1~9回実施する施設が47%と最も多かった。一方で、実施されていない施設が29%みられた。

図9ー保護者等への指導の状況(回数/年)

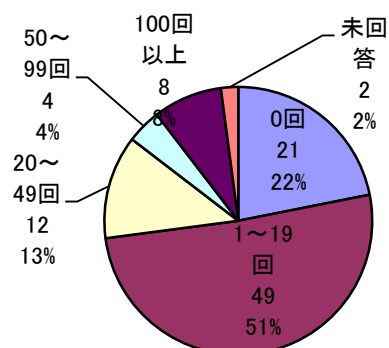
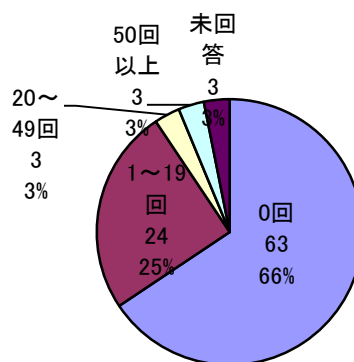


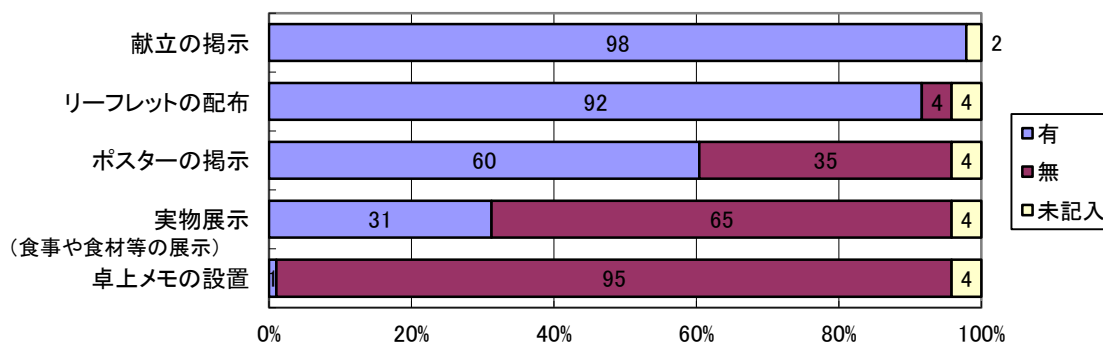
図10ー個別指導の状況(回数/年)



- ・ 保護者等への指導は、1~19回の施設が最も多く、51%であった。
- ・ 個別指導は実施されていない施設が66%、1~19回実施されている施設が25%であった。

4 栄養情報の提供

図11ー栄養情報の提供



- ・ 献立の掲示は回答のあった100%の施設で実施されていた。そのうち、献立に栄養価が記載されている施設は26%であった。
- ・ 栄養情報の提供について、最も多かったのはリーフレットの配布で92%、次いでポスターの掲示で60%であった。

5 給食提供の評価

図12－給食の評価（喫食量調査の実施）

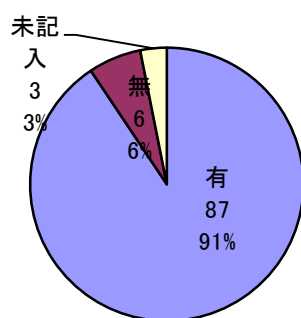
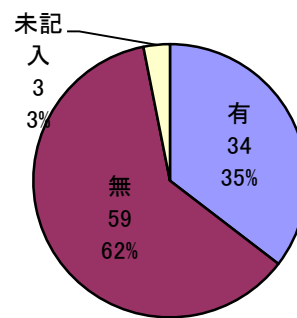


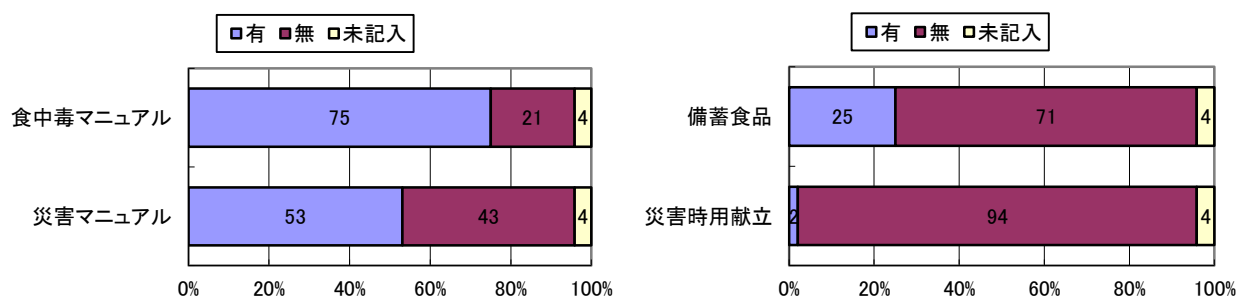
図13－給食の評価（嗜好調査の実施）



- ・ 喫食量調査は91%の施設で実施されていた。
- ・ 嗜好調査は35%の施設で実施されていた。

6 健康危機管理体制について

図14－健康危機管理体制



- ・ 食中毒マニュアルと災害マニュアルでは、食中毒マニュアルを有する施設の方が多かった。いずれのマニュアルも有しない施設は12施設であった。
- ・ 備蓄食品は25%の施設で有していた。