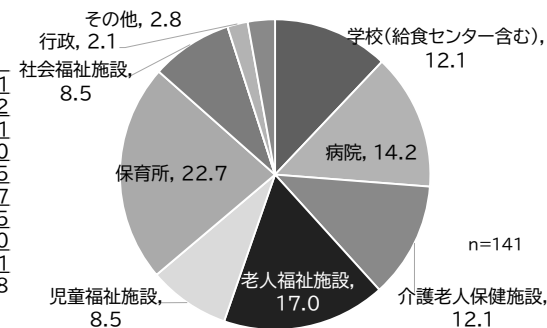


令和7年度 特定給食施設等関係職員研修会 アンケート結果

日 付:令和7年6月24日(火)
回答者:141名(参加者170名)
回収率:82.9%

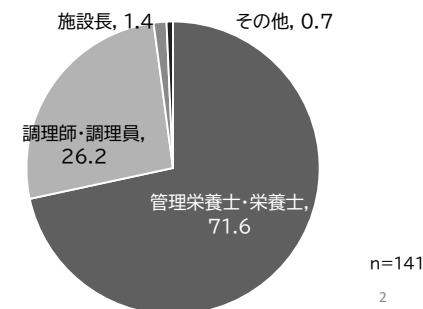
1. 施設種別

	n	%
学校(給食センター含む)	17	12.1
病院	20	14.2
介護老人保健施設	17	12.1
老人福祉施設	24	17.0
児童福祉施設	12	8.5
保育所	32	22.7
社会福祉施設	12	8.5
事業所	0	0
行政	3	2.1
その他	4	2.8



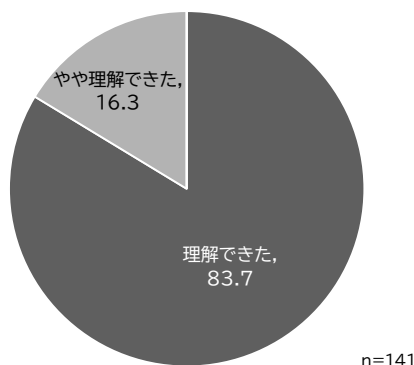
2. 職種等

	n	%
管理栄養士・栄養士	101	71.6
調理師・調理員	37	26.2
施設長	2	1.4
その他	1	0.7



3. 給食施設における衛生管理について、 理解できましたか。

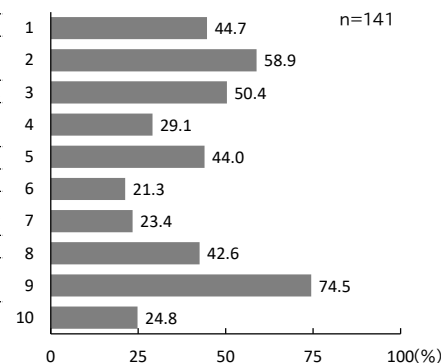
	n	%
理解できた	118	83.7
やや理解できた	23	16.3
あまり理解できなかった	0	0
理解できなかった	0	0



「理解できた」は118名(83.7%)、「やや理解できた」は23名(16.3%)であり、100%が理解できた。

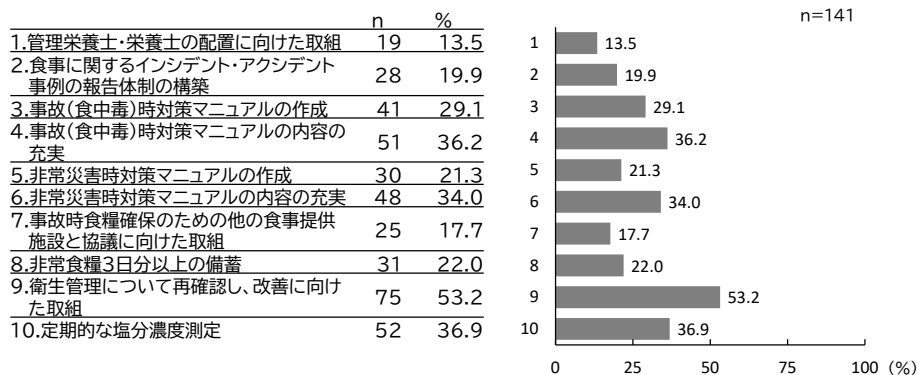
4. 貴施設で、すでに取り組んでいることについて教えてください。(複数回答可)

	n	%
1.管理栄養士・栄養士の配置に向けた取組	63	44.7
2.食事に関するインシデント・アクシデント事例の報告体制の構築	83	58.9
3.事故(食中毒)時対策マニュアルの作成	71	50.4
4.事故(食中毒)時対策マニュアルの内容の充実	41	29.1
5.非常災害時対策マニュアルの作成	62	44.0
6.非常災害時対策マニュアルの内容の充実	30	21.3
7.事故時食糧確保のための他の食事提供施設と協議	33	23.4
8.非常食糧3日分以上の備蓄	60	42.6
9.大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理	105	74.5
10.定期的な塩分濃度測定	35	24.8



「大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理」が105名(74.5%)と最も多く、「食事に関するインシデント・アクシデント事例の報告体制の構築」は83名(58.9%)であった。また「非常災害時対策マニュアルの内容の充実」は30名(21.3%)と最も低い。

5. 本日の情報提供を受けて、今後取り組もうと思ったことについて、教えてください。(複数回答可)

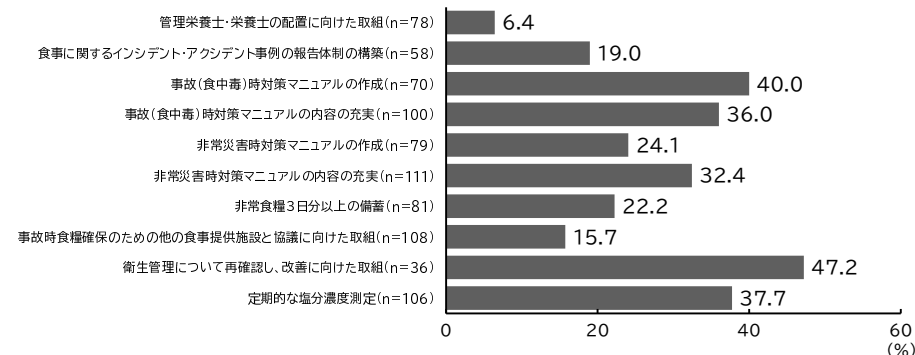


「衛生管理について再確認し、改善に向けた取組」が75名(53.2%)と最も多く、次いで「定期的な塩分濃度測定」は52名(36.9%)であった。また「管理栄養士・栄養士の配置に向けた取組」は19名(13.5%)と最も低い。

5

6. 研修会以前は取り組んでいなかったが、研修会を通して今後取り組もうと思った人の割合※

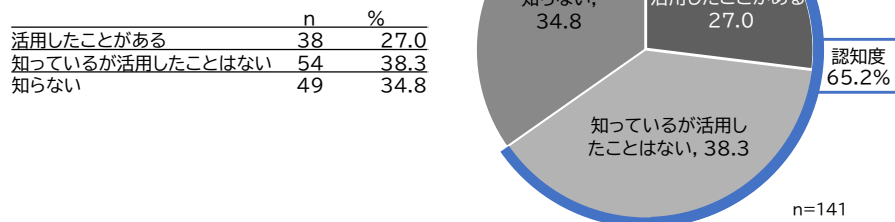
※設問4で選んでいなかった人(n)のうち設問5で選んだ割合なので、n数とは一致しません。



「衛生管理について再確認し、改善に向けた取組」が17名(47.2%)と最も多く、次いで「事故(食中毒)時対策マニュアルの作成」が28名(40.0%)であった。

6

7. 研修会以前から、「給食施設における栄養管理の手引き」について知っていましたか。

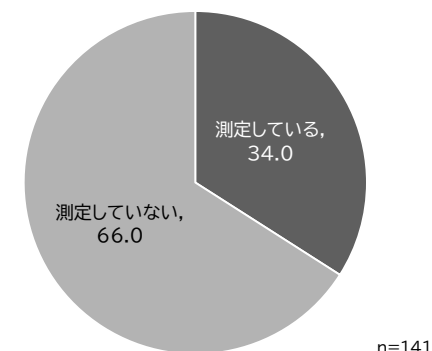


「活用したことがある」は38名(27%)、「知っているが活用したことはない」が54名(38.3%)であり、認知度は65.2%であるが、活用は少ない。一方で「知らない」は49名(34.8%)であった。

7

8. 貴施設等では日頃から汁物の塩分濃度を測定していますか。

	n	%
測定している	48	34.0
測定していない	93	66.0

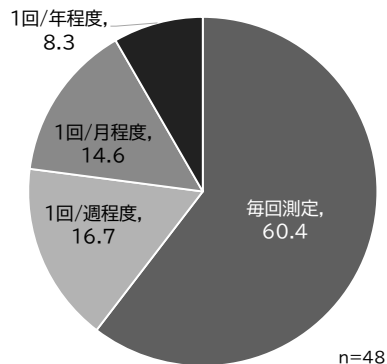


「測定している」は48名(34%)に対し、「測定していない」が93名(66%)であり、測定していない施設が多い。

8

9. 「測定している」を選んだ方は、測定頻度について教えてください。

	n	%
毎回測定	29	60.4
1回/週程度	8	16.7
1回/月程度	7	14.6
1回/年程度	4	8.3

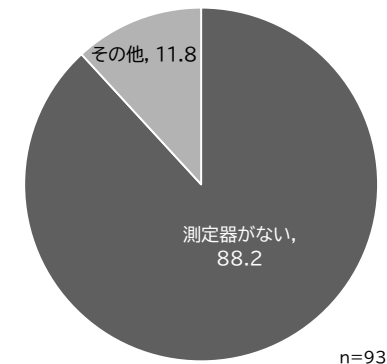


「毎回測定」は29名(60.4%)と最も多い。次いで「1回/週程度」8名(16.7%)である。

9

10. 「測定していない」を選んだ方は、理由を教えてください。

	n	%
測定器がない	82	88.2
その他	11	11.8

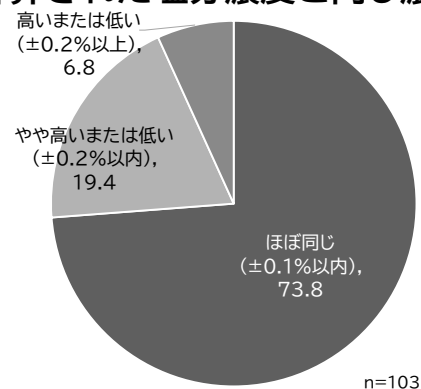


「測定器がない」は82名(88.2%)と最も多い。その他の理由としては、「時間が無い」、「マニュアルに無い」、「習慣づけていない」ことなどがある。

10

11. 測定結果は、献立で計算された塩分濃度と同じ濃度でしたか。

	n	%
ほぼ同じ(±0.1%以内)	76	73.8
やや高いまたは低い(±0.2%以内)	20	19.4
高いまたは低い(±0.2%以上)	7	6.8

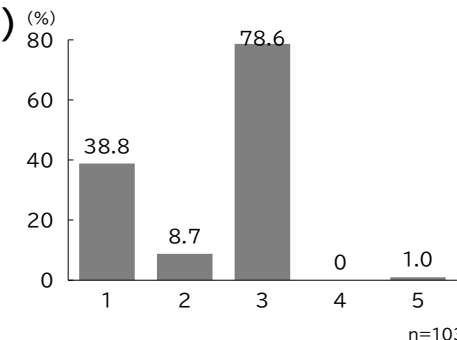


「ほぼ同じ(±0.1%以内)」は76名(73.8%)と最も多い。「やや高いまたは低い(±0.2%以内)」と「高いまたは低い(±0.2%以上)」は26.2%であった。

11

12. 今回の測定結果をみて、今後適切な塩分濃度での食事提供のために、実践できそうなことを全て選んでください。(複数回答可)

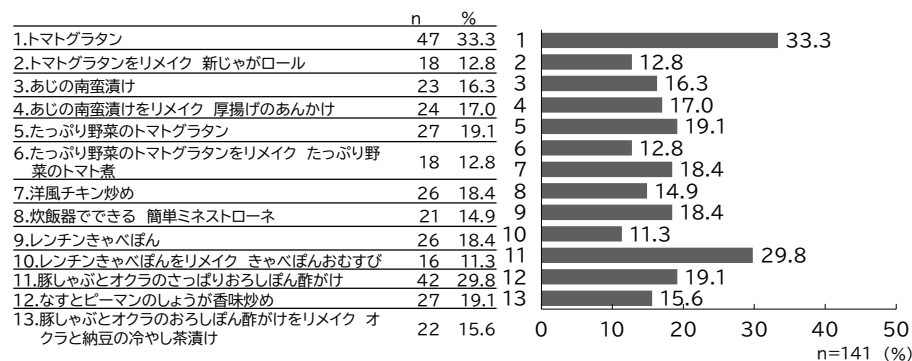
	n	%
1.定期的に塩分濃度を測定しようと思った	40	38.8
2.調味の工程を見直そうと思った	9	8.7
3.今回の結果を調理従事者へ共有しようと思った	81	78.6
4.実践できることはない	0	0
5.その他	1	1.0



「今回の結果を調理従事者へ共有しようと思った」は81名(78.6%)であり最も多く、「実践できることはない」は0名(0%)であった。その他の回答としては、「献立の塩分濃度を実践できている」があった。

12

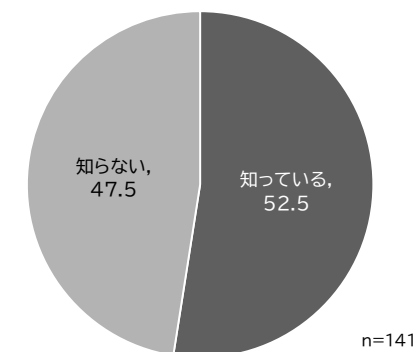
13. 本日配布の「やさしおベジ増しレシピ」について、参考になったレシピをチェックしてください。 (複数回答可)



「トマトグラタン」が47名(33.3%)と最も多く、次いで「豚しゃぶとオクラのおろしぼん酢がけ」が42名(29.8%)と多い。

14. 中和保健所のホームページで「やさしおベジ増しレシピ」の掲載など、情報提供を行っていることを知っていますか。

	n	%
知っている	74	52.5
知らない	67	47.5



「知っている」が74名(52.5%)と多く、「知らない」は67名(47.5%)であった。