

特定給食施設栄養報告書(病院用)

(宛先) 下関市長

年 月 日

施設の名称		
所在地	〒	
連絡先	(電話)	(FAX)
	(メールアドレス)	
管理者	(職名)	(氏名)

下関市健康増進法施行細則第8条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

栄養管理部門の理念・目標		1 治療効果を上げる満足感のある食事づくり 2 入院中だけでなく退院後の健康の保持増進も目指す 3 その他()								
1 有 2 無										
組織 (栄養管理・ 給食部門の 位置付け)	組織図	1 有 2 無								
	部門	1 栄養部門	2 診療部門	3 事務部門	4 その他	名称()				
	部門の長	(職名)			(氏名)		(電話)			
	実務責任者									
栄養管理等について検討する 会議の実施		実施回数	()回/年			議事録	1 有 2 無			
1 有 2 無		構成員	1 管理者 2 管理栄養士・栄養士 3 調理師・員 4 医師 5 看護師 6 薬剤師 7 事務職員 8 患者代表 9 その他() 合計 () 人							
1 有 2 無		目的								
運営方式	1 直営 2 委託 (一部委託含む。)	委託先	名称							
			所在地							
			電話番号	(FAX)						
		【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他()								
従事者数 (5月末日現在)										
		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	合計		
施設側	常勤									
	非常勤									
受託側	常勤									
	非常勤									
管理栄養士・栄養士の所属状況 ※欄が不足する場合は別紙を作成してください。										
資格		氏名			免許取得年/番号		在籍年数	勤務状況		
施設側	1 管理栄養士				年		年	常勤		
	2 栄養士							非常勤		
受託側	1 管理栄養士				年		年	常勤		
	2 栄養士							非常勤		
1日当たり 平均給食数	区分	朝食	昼食	夕食	他()	計	提供割合(%)			
	患者						一般食			
								特別食		
	職員・その他						加算			
計							非加算			
病床数(床)		一般	医療療養	介護療養	精神	感染症	結核	合計		
対象者(利用者)の 年齢区分の把握		年齢区分	男(人)	女(人)	年齢区分	男(人)	女(人)			
		0~(月)			15~17(歳)					
		6~(月)			18~29(歳)					
		1~2(歳)			30~49(歳)					
		3~5(歳)			50~64(歳)					
		6~7(歳)			65~74(歳)					
		8~9(歳)			75歳以上					
		10~11(歳)			合計					
1 有 2 無 (月 日現在)		12~14(歳)								

入院時食事療養	I · II	栄養サポートチーム	1 設置有 (加算: 1 有 2 無) 2 設置無																																													
栄養状態のアセスメント	【対象者】 1 全員 2 一部 () 3 無 【身体計測調査等実施項目】 1 性別 2 年齢 3 身長 4 体重 5 BMI 6 身体活動レベル 7 生化学的検査値 8 生活習慣(給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等) 9 その他()																																															
利用者による食事の評価	【実施回数】 ()回/年 【方法】 1 嗜好調査 2 満足度調査 3 その他()																																															
摂取量の把握	残菜量調査	1 有 2 無	【対象】 1 全員 2 一部 【頻度】 1 毎食 2 ()回/(日・週・月・年)																																													
	喫食量調査	1 有 2 無	【対象】 1 全員 2 一部 【頻度】 1 毎食 2 ()回/(日・週・月・年)																																													
約束食事箋	1 病態別 2 成分栄養別 3 無	平均栄養量(常食) 1人1日当たり <table border="1"> <thead> <tr> <th>栄養素名</th> <th>給与栄養目標量</th> <th>実施給与栄養量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>kcal</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>g</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>g</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>mg</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td>mg</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンA(レチノール活性当量)</td> <td>μgRAE</td> <td>μgRAE</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB₁</td> <td>mg</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB₂</td> <td>mg</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンC</td> <td>mg</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>食物繊維</td> <td>g</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>g</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物エネルギー比</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>脂質エネルギー比</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質エネルギー比</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>		栄養素名	給与栄養目標量	実施給与栄養量	エネルギー	kcal	kcal	たんぱく質	g	g	脂質	g	g	カルシウム	mg	mg	鉄	mg	mg	ビタミンA(レチノール活性当量)	μgRAE	μgRAE	ビタミンB ₁	mg	mg	ビタミンB ₂	mg	mg	ビタミンC	mg	mg	食物繊維	g	g	食塩相当量	g	g	炭水化物エネルギー比	%	%	脂質エネルギー比	%	%	たんぱく質エネルギー比	%	%
栄養素名	給与栄養目標量	実施給与栄養量																																														
エネルギー	kcal	kcal																																														
たんぱく質	g	g																																														
脂質	g	g																																														
カルシウム	mg	mg																																														
鉄	mg	mg																																														
ビタミンA(レチノール活性当量)	μgRAE	μgRAE																																														
ビタミンB ₁	mg	mg																																														
ビタミンB ₂	mg	mg																																														
ビタミンC	mg	mg																																														
食物繊維	g	g																																														
食塩相当量	g	g																																														
炭水化物エネルギー比	%	%																																														
脂質エネルギー比	%	%																																														
たんぱく質エネルギー比	%	%																																														
食堂	1 有 2 無																																															
給与栄養目標量と実施給与量の比較・評価	1 毎月 2 報告月のみ 3 その他() 4 無																																															
食事開始時間	朝 食 時 分 昼 食 時 分 夕 食 時 分																																															
食材料費 (1人1日当たり)	円																																															
作業指示書(献立表)	1 献立名 2 材料名 3 純使用量(1人分) 4 純使用量(食数分) 5 作業のポイント 6 個別対応内容(禁止食、代替食等) 7 その他()																																															
栄養に関する情報の提供	1 有 2 無 1 予定献立の配布・掲示 2 栄養成分表示 3 ポスター等の掲示 4 実物展示 5 給食だより等の配布 6 給食時の訪問 7 その他()																																															
栄養教育・指導	実施数	入院	外来	訪問	実施内容																																											
	個別	人	人	人																																												
1 有 2 無	集団	回	回	回																																												
テーマ献立	1 有 2 無 1 選択メニュー 2 特別メニュー 3 行事食 4 その他()																																															
衛生管理	【衛生管理マニュアルの作成】 1 有 2 無 【衛生点検表の記録】 1 有 2 無																																															
危機発生時の給食体制整備	【危機発生時の給食対応マニュアルの整備】 1 災害 2 食中毒 3 その他() 4 無																																															
	【非常食の備蓄】 1 有 2 無	()人分を()食分 保管場所() 内容:																																														
従事者の研修会参加 (前年度実績)	参加者	参加回数/延べ人数		主な研修内容																																												
	管理栄養士・栄養士	()回/()人																																														
	調理従事者・その他	()回/()人																																														
栄養・給食管理に関する課題																																																
課題解決に向けての対応計画及び評価																																																
報告書作成者	所属	職種	氏名	TEL/FAX																																												

備考 それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。