

栄養管理報告書

年 月 日

鹿児島市長 殿

施設名  
所在地  
設置者又は管理者氏名  
（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）

鹿児島市健康増進法施行細則第4条の規定により、次のとおり報告します。

食事療養		<input type="checkbox"/> 入院時食事療養 I		<input type="checkbox"/> 入院時食事療養 II		許可病床数		床			
給食併設施設 介護医療院併設含む		<input type="checkbox"/> 有		施設名： (定員 人)				<input type="checkbox"/> 無			
給食の運営方法		【委託の場合】									
<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託		名称									
		所在地									
		電話番号									
		委託内容		<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 食材の購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他 ( )							
給食従事者数		区分		設置者(委託者)側		受託者側		1人1日当たりの食材料費			
				常勤	非常勤	常勤	非常勤	予算	円		
		管理栄養士		人	人	人	人	実績	円		
		栄養士		人	人	人	人				
調理師		人	人	人	人						
その他の従事者		人	人	人	人						
食数 (1日平均)		区分		朝食	昼食	夕食	計	食事時間			
		食種						朝食	時	分	
		一般食		常食					昼食	時	分
				軟食					夕食	時	分
				流動食					間食	時	分、時
		特別食(加算)						サービスの提供			
		特別食(非加算)						<input type="checkbox"/> 特別食加算 <input type="checkbox"/> 栄養サポートチーム加算 <input type="checkbox"/> 食堂加算 <input type="checkbox"/> その他 ( )			
		経管栄養(加算)									
		経管栄養(非加算)									
		その他									
合計											
食品群別給与量実績				給与栄養量							
食品群別		1人1日当たりの純使用量(g)		栄養素等		目標量		実績			
				エネルギー		kcal		kcal			
穀類				たんぱく質		g		g			
いも及びでん粉類				( %エネルギー )		%		%			
砂糖及び甘味料				脂質		g		g			
豆類				( %エネルギー )		%		%			
種実類				カルシウム		mg		mg			
野菜類				鉄		mg		mg			
果実類				ビタミンA (レチノール活性当量)		μgRAE		μgRAE			
きのこ類				ビタミンB <sub>1</sub>		mg		mg			
藻類				ビタミンB <sub>2</sub>		mg		mg			
魚介類				ビタミンC		mg		mg			
肉類				食物繊維		g		g			
卵類				食塩相当量		g		g			
乳類				栄養指導状況							
油脂類						算定有り		算定無し			
菓子類				個別指導		入院指導		人			
嗜好飲料類						外来指導		人			
調味料及び香辛料類						訪問指導		人			
調理加工食品類				集団指導		回		人			

他部門との連携体制	<input type="checkbox"/> 栄養管理計画 <input type="checkbox"/> 褥瘡 <input type="checkbox"/> 感染症 <input type="checkbox"/> その他 ( )		
適切な食事を提供する ための把握	<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 生化学検査値 <input type="checkbox"/> 疾病の状況 <input type="checkbox"/> 咀嚼・嚥下の状況 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状況 <input type="checkbox"/> 嗜好状況 <input type="checkbox"/> 喫食状況 <input type="checkbox"/> その他 ( )		
栄養管理	<input type="checkbox"/> 利用者の状況に応じた栄養基準の設定 <input type="checkbox"/> 栄養基準に基づく献立の作成 <input type="checkbox"/> 献立に基づく調理及び食事の提供 <input type="checkbox"/> 食事計画の評価、検証 <input type="checkbox"/> 検証結果に基づく計画の改善		
栄養情報の提供	対象者	<input type="checkbox"/> 給食利用者 <input type="checkbox"/> 利用者の家族 <input type="checkbox"/> その他 ( )	
	方法	<input type="checkbox"/> 施設内への掲示 <input type="checkbox"/> リーフレット等の配布 <input type="checkbox"/> 食卓メモの活用 <input type="checkbox"/> その他 ( )	
	内容	<input type="checkbox"/> 給与栄養量 <input type="checkbox"/> 献立 <input type="checkbox"/> 食品・食材情報 <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 健康と栄養 <input type="checkbox"/> 病態と栄養 <input type="checkbox"/> その他 ( )	
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル等の活用又は準用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 衛生管理記録 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
検食	検食の実施 <input type="checkbox"/> 有 ( <input type="checkbox"/> 医師 <input type="checkbox"/> 栄養士 ) <input type="checkbox"/> 無		
危機管理	食中毒 感染症	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
		マニュアルの院内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 業務不可能時の対応 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
	災害	マニュアルの整備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
マニュアルの院内における共有 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 備蓄量 食糧 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (      人分 ) × (      日分 ) 飲料水 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (      人分 ) × (      日分 )			
記入者	所属	職名	
	電話番号	氏名	

【留意事項】

- 1 許可病床数について、許可を受けている数を記入すること。
- 2 給食併設施設について、同一厨房から給食を提供する他の施設が有る場合、その施設名を記入すること。  
施設内の一部を介護医療院等として、複数施設の栄養管理を一括して行っている場合、併設施設とする。  
なお、栄養管理を別に行っている場合は別様とすること。その際、従業員等、明確に区分できない場合は、主たる施設に計上し、併設施設の報告書には「(施設名)に計上」と記載すること。
- 3 給食の方法について、委託の場合は受託事業所の名称、所在地、電話番号を記入すること。
- 4 給食従事者数について、常勤は各施設で定めている常勤の所定労働時間勤務の者の数を記入し、それ未満の者の数は非常勤の欄に記入すること。なお、区分については免許取得者数について計上すること。  
ただし、管理栄養士又は栄養士以外の職名で採用されている者であっても、資格を有して実際に栄養指導に従事している者については、その資格の欄に計上すること。
- 5 1人1日当たりの食材料費について、10月分の総材料費を延べ人員で除した金額を記入すること。  
なお、職員給食を実施している施設は、食材料費を明確に分け、報告に含めないこと。
- 6 食数について、10月分の各食ごとの1日当たりの平均食数を記入すること。なお、空欄について、その他の食事を実施する場合に食種を追加して記入すること。
- 7 食事時間は、提供する食事について記入すること。
- 8 食品群別給与量実績について、10月分の主たる食事の1日平均の給与量の実績を整数值で記入すること。  
ただし、種実類、きのこ類、藻類の乾物について、小数点第1位まで記入すること。
- 9 給与栄養量について
  - (1) 目標量は、主たる食事について設定した目標量を記入すること。
  - (2) 実績について、主たる食事の10月分の1日平均量を記入すること。
  - (3) 小数点以下の取扱については、「日本食品標準成分表」に準じて記入すること。
- 10 栄養指導状況について
  - (1) 個別指導について、10月に実施した延べ人員数を算定別に記入すること。
  - (2) 集団指導について、10月に実施した回数と延べ人員数を算定別に記入すること。
- 11 危機管理について
  - (1) マニュアルとは給食・栄養部門が整備しているものについて記入すること。ただし、院内の危機管理マニュアルに食事提供の位置づけがある場合はそれを含む。
  - (2) 備蓄量について、食料や飲料水を備蓄している場合は、( )内に「何人分」を「何日分」として記入すること。
- 12 共通事項
  - (1) 各項目について実施していること、または該当するものに記入 (■、✓) すること。
  - (2) 「その他」の場合は、具体的に記入すること。