第３号様式（その２）　（第５条関係）

（表）

**特定給食施設栄養管理状況報告書**

**（介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・児童福祉施設・社会福祉施設用）**

　　年　　　　月　　　　日

　郡山市保健所長

給食施設の名称

給食施設所在地

設置者又は管理者（職名・氏名）

電話番号・FAX番号・E-mail

健康増進法第24条第1項の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

|  |  |
| --- | --- |
| 施設種別 | [ ] 介護老人保健施設　　[ ] 介護医療院　　[ ] 老人福祉施設　　　　[ ] 児童福祉施設　　[ ] 社会福祉施設 |
| １．　給食の運営　　[ ] 直営　[ ] 委託　[ ] その他（　　　　　　　）　　 | ２．　給食従事者 |
| 委託先名称　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　 | 施設側　　　　　 | 委託先　　　　　 |
| 常勤　　 | 非常勤　　　 | 常勤　　　 | 非常勤　 |
| 委託内容　　　 | [ ] 献立作成　[ ] 材料購入　[ ] 調理　　　　　　　　　[ ] 配膳　[ ] 下膳　[ ] 食器洗浄　　　　　　　　　　　　[ ] 施設外調理　[ ] 栄養指導　　　　　　　　　　　　[ ] その他（　　　　　　　　　　　）　　　　　　　　　　　 | 管理栄養士　 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| 栄養士　　 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| 調理師　　 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| 調理員　　 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| その他　　 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| 給食施設に委託契約書を備えている　　[ ] 有　　[ ] 無 | 合計 | 人 | 人 | 人　 | 人 |
| ３．　１日あたりの平均給食数と喫食時間　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　入所定数（　　　　　　人） |
| 喫食時間　区　分　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 朝　　食　　　　　（　　　：　　　）　　　　　 | 昼　　食　　　　（　　　：　　　）　　 | 夕　　食　　　　　（　　　：　　　）　　　　 | 合　　計　　　　　 |
| 入所者　　 | 一般食（常食）　　　　　　　　　　　 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| 一般食（軟食・流動食）　　　　　　 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| 特別食（加算対象）　　　　　　　　 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| ディサービス　　　　　　　　　　　　　　　 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| 配食サービス　　　　　　　　　　　　　　　 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| 職員食　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| 合　　計　　　　　　　　　　 | 食 | 食 | 食 | 食 |
| ４．　給食の概要　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (１)　栄養管理部門の理念・方針・目標　　 | [ ] 有[作成（最終改定）：　　　　　年　　　月　　　日]　　[ ] 無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (２)-１給食や栄養管理についての会議　 | [ ] 有（　　　　回／年　） [ ] 無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (２)-２　有の場合の構成員について　　　　 | [ ] 管理者　　[ ] 医師　　[ ] 管理栄養士・栄養士　　[ ] 看護師　　[ ] 調理師・調理担当者　　[ ] 事務職員　[ ] その他（　　　　　　 　　　　）　　　　　　　　　　　　　　　合計（　　　　　人）　 |
| (３)　栄養・食事関係の加算　　　　　　　　 | [ ] 有　　　　　[ ] 無　　　　　 | [ ] 栄養マネジメント加算　　　[ ] 療養食加算　　　　　　　　　　　　　　　　　　[ ] 経口移行加算　　　　　 　　[ ] 経口維持加算　　　　　　　　　　　　　　　　　[ ] その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　　　　　）　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (４)　非常時危機管理対策　　　　　　　　　 | ①食中毒対策マニュアル　　 　[ ] 　有 [ ] 　無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| ②災害時食事提供マニュアル　[ ] 　有 [ ] 　無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
|  [ ] 　有 　[ ] 水　[ ] 食料　[ ] 熱源　[ ] 食器　　　　　　　　③非常時の備蓄　　　　　　　　　[ ] 　無 　[ ] 非常時用献立表水・食料（　　　　　）人分×（　　　　　）日　　　　　　　 |
| ④他施設との連携　　 　　　　[ ] 　有 [ ] 　無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (５)　栄養・衛生関係帳簿の保管　　　　　　　 | 個別の栄養管理記録（　　　）年／その他栄養・衛生関係帳簿（　　　）年　　　　　　　　　　　 |

（裏）

|  |
| --- |
| 5-1.　集団の栄養管理状況　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (１)　約束食事箋の有無　　　　　　　　　　 | [ ] 有　　　　　　　　　　　[ ] 無　　　　　　　　　　 | 作成（改正）時期：（　　　　　　年　　　月）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　日本人の食事摂取基準、各疾患のガイドライン等の改定時に内容を見直し、必要に応じて改定しているか　（　[ ] 実施　[ ] 未実施　）　　　　　　 |
| (２)　給与栄養目標量と給与栄養量（最も提供数が多い食種を記入）　食種：[ ] 一般食　[ ] その他（　　　　　　　）　　　　　　　　　　 |
| 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 給与栄養目標量　　 | 給与栄養量　　　　 | 充足率(%)　 | 評価の実施状況　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 給与栄養目標量の　　　　　見直し頻度　　　　　　　　　　[ ] （　　）か月に１回　　　　　　　　　[ ] （　　）年に１回　　　　　　[ ] その他( 　 　）　　　　 |
| エネルギー　（kcal）　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　 |
| たんぱく質　（g）　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　 |
| 脂質　（g）　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　 |
| 炭水化物 （g）　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　 | 料理や食品の組合せ　　　　[ ] 実施　　　　　　　　　　　　　　　　　[ ] 未実施　　　　　　　　　　　　 |
| 食物繊維 　（g）　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　 |
| ビタミンA（ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量）（µgRAE）　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　 |
| ビタミンB1　（mg）　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　 | 一般食（常食）の　　　　　　　野菜1人当たり使用量　　（[ ] 1食分　[ ] 1日分）　　 |
| ビタミンB2　（mg）　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　 |
| ビタミンC （mg）　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 |
| カルシウム （mg）　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　 | 目標量　 | ｇ |
| 鉄 （mg）　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　 |
| 食塩相当量 （g）　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| エネルギー産生　　栄養バランス　　　 | たんぱく質(%エネルギー)　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　 | エネルギー産生栄養バランスの算出方法は、記入要領を参照。　　 | 提供量　 | ｇ |
| 脂　　　質(%エネルギー)　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 |
| 炭水化物(%エネルギー)　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　 |
| (３)　情報提供　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | (４)　集　　団　　　栄養指導　　 |  　　　 回　　　　　　　 |
| [ ] 献立表（栄養成分表示を含む）の掲示　　　[ ] ポスターの掲示　　　　　　　　　　　　[ ] 給食だより等の掲示　　　　　　　　　　 　[ ] 卓上メモの設置　　　　　　　　　　　　[ ] モデル的な料理の組合せの掲示 　[ ] その他（　　　　　　　　　　　　　）　　　　　 | 延べ 人　　　　　 |
| (５)　嗜好調査　　 | [ ] 実施　　　　　　　　　　　　（　　　　回／年）　　　　　　　[ ] 未実施　　　　　　　　　　　 |
| ５-２．　個別の栄養管理状況 |
| 栄養スクリーニング　　　　　　　　　　　 | [ ] 実施　[ ] 未実施　　 | 栄養指導　　　　　　 | 入所　　　　人　／　通所　　　　人　　　　 |
| 栄養ケア計画の作成　　　　　　　 | [ ] 実施　[ ] 未実施　　 | 他施設との連携　　 | [ ] 有　　[ ] 無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 計画に基づいた栄養管理　　　　　　　　　　 | [ ] 実施　[ ] 未実施　　 | モニタリング指標　　　 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 計画のモニタリング　　　　　　　　　 | [ ] 実施　[ ] 未実施　　 |
| 計画の評価・見直し　　　　　　　　　　　 | [ ] 実施　[ ] 未実施　　 |
| ６．　その他　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| （給食や栄養管理に関する課題）　　　　 | （課題に対する取組）　　　　　　　　　　　 | （栄養管理全般についての自己評価）　 |
| 報告書作成者　 | 部署名　　　　　　　　　　　　職名　　　　　　　　　　　　　　氏名　　　　　　　　　　　　TEL／FAX　　　　　　　　　　　　　　　 |