

病院栄養管理報告書

(年 月分)

施設名 郵便番号 所在地 電話番号 FAX番号 e-mail	設置者(職・氏名)
	給食責任者(職・氏名)
	作成者(職・氏名)
	連絡先 電話番号 :

許可病床数	一般	療養		結核	感染症	精神	合計	【入院時食事療養】 I・II	【入院時生活療養】 I・II
		医療	介護					【特別食加算】 有・無	【特別メニューの提供】 有・無
								【食堂加算】 有・無	【栄養サポートチーム加算】 有・無
								【栄養マネジメント強化加算】 有・無	【療養食加算】 有・無

1回当たりの食数	一般食	常食		特別食	加算	【経口移行加算】 有・無	【経口維持加算】 I・II・無			
		軟食			非加算	【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食
		その他					:	:	:	:
	職員食等		その他()	【適温給食の実施方法】 保温保冷配膳車・保冷配膳車・保温トレイ・保温食器・その他()						

給食従事者数(人)		施設		委託業者		委託業者	名称			
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外		所在地			
	管理栄養士					電話番号				
	栄養士					代表者				
	調理師					施設の責任者				
	調理員					【委託内容】 献立作成・食材調達・下処理・調理・盛付・配膳・下膳・食器洗浄・その他()				
	事務職員					院外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ・真空調理				
	合計									

【食事せん規約】 有(年 月作成) [病態別・栄養成分別・その他()]・無		
【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無	【身長把握】 有・無	【体重把握】 有・無
【体格指数(BMI)の把握】 有・無	【喫食調査】 有()・無	

栄養食事指導状況											
個別	指導料	入院	外来	在宅	集団	教室名(または内容)	所要時間	回数	人数	指導料	
		総指導件数								有・無	
		指導料算定件数(再掲)								有・無	

【チーム医療】 有()・無
構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・薬剤師・看護師・臨床検査技師・その他()

【非常時危機管理対策(食関連)】	食中毒発生時マニュアルの整備 有・無	災害時等マニュアルの整備 有・無
	食品等の備蓄 有(日分)・無	災害時の具体的な献立 有・無
	施設間連携 有・無	

【食種】 ()			【1人1日当たりの食材料費】 円		
【基準設定】 (年 月)			【栄養価計算の基準】 八訂 七訂		
栄養素等名 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	食品群名	目標量 (g)	給与量 (g)
エネルギー (kcal)			穀類	米	
たんぱく質 (g)				パン類	
脂質 (g)				めん類	
カルシウム (mg)				その他の穀類	
鉄 (mg)			いも及び でん粉類	いも	
ビタミンA (レチノール活性当量) (µgRAE)				いも加工品	
ビタミンB ₁ (mg)			砂糖及び甘味類		
ビタミンB ₂ (mg)			豆類	大豆製品	
ビタミンC (mg)				大豆、その他の豆類	
食物繊維 (g)			種実類		
食塩相当量 (g)			野菜類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
エネルギー産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質		果実類	果実	
	脂質			果実加工品	
	炭水化物		きのこ類		
【上記の食種における 栄養補助食品等の使用状況】	有 ・ 無		藻類		
栄養補助食品等の名称	1日あたりの使用量		魚介類	魚介類 (生)	
(主な補給目的の栄養素等名)	1日あたりの給与栄養量 (単位)/日			干物、塩蔵、缶詰	
	g・mg/日		肉類	練製品	
()	()/日			肉類 (生)	
	g・mg/日		卵類	肉加工品	
()	()/日			卵類	
	g・mg/日		乳類	牛乳	
()	()/日			乳製品	
【栄養管理における課題】			油脂類	植物性	
				動物性	
			調味料 及び 香辛料類	食塩	
				しょうゆ みそ	
【課題に対する改善策、工夫事項】			その他の調味料		
			調理済み流通食品類		
			合計		