

介護保険施設栄養管理報告書 (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: | | | | | | | |
| 施設種別 1. 介護老人保健施設 2. 介護医療院 3. 特別養護老人ホーム | | | | | | 【栄養マネジメント強化加算】 有・無 | | | 【療養食加算】 有・無 | | | | |
| | | | | | | 【経口移行加算】 有・無 | | | 【経口維持加算】 I・II・無 | | | | |
| 定員数 | | 入所 | 短期 | 通所 | その他 () | 合計 | | 【配膳時間】 | | 朝食 | 昼食 | 間食 | 夕食 |
| | | | | | | | : | | | : | : | : | |
| 1回当たりの食数 | | 一般食 | () | | 療養食 | 加算対象 | 【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() | | | | | | |
| | | | () | | 上記以外 | | | | | | | | |
| | | | | 職員食等 | | 朝 | 昼 | 夕 | 委託業者 | | 名称 | | |
| | | | | | | | 所在地 | | | | | | |
| 給食従事者数(人) | | 施設 | | 委託業者 | | 【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() 施設外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ 真空調理 | | | | | | | |
| | | | | 常勤 | 常勤以外 | | | | | | | 常勤 | 常勤以外 |
| | | 管理栄養士 | | | | | | | | | | | |
| | | 栄養士 | | | | | | | | | | | |
| | | 調理師 | | | | | | | | | | | |
| | | 調理員 | | | | | | | | | | | |
| 事務職員 | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養補給法 | | | | | | 【食事せん規約】 有(年 月作成)・無 | | | | | | | |
| 【経腸栄養法】 有・無 【静脈栄養法】 有・無 | | | | | | 有の場合 [病態別・栄養成分別・その他()] | | | | | | | |
| 【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無 | | | | | | 【身長把握】 有・無 | | | | | | | |
| 【血液検査結果の把握】 有・無 | | | | | | 【体重把握】 有・無 | | | | | | | |
| 【疾病状況の把握】 有・無 | | | | | | 【体格指数(BMI)の把握】 有・無 | | | | | | | |
| 【喫食量調査】 有・無 | | | | | | 【嗜好調査】 有・無 | | | | | | | |
| 【栄養食事相談】 有・無 | | 個別 | 入所者 | 通所者 | 在宅 | 計 | 集団 | 入所者 | 通所者 | 計 | 【実施内容】 | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 人 | 人 | 人 | | | 人 | 人 | 人 | | |
| 【多職種協働】 有()・無 | | | | | | | | | | | | | |
| 構成職種 | | | | | | 管理栄養士・栄養士・医師・看護師・介護支援専門員・理学療法士・介護職員・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 | | | 練製品 | | |
| () | [()/日] | | 肉類 | 肉類 (生) | | |
| | g・mg/日 | | | 肉加工品 | | |
| () | [()/日] | | 卵類 | | | |
| | g・mg/日 | | 乳類 | 牛乳 | | |
| () | [()/日] | | | 乳製品 | | |
| | g・mg/日 | | 油脂類 | 植物性 | | |
| () | [()/日] | | | 動物性 | | |
| 【栄養管理における課題】 | | | 調味料及び香辛料類 | 食塩 | | |
| 【課題に対する改善策、工夫事項】 | | | | しょうゆ | | |
| | | | | みそ | | |
| | | | その他の調味料 | | | |
| 【栄養情報の提供】 | | | 調理済み流通食品類 | | | |
| 有 [ポスター掲示・献立の掲示・栄養メモ・給食だより・その他()] ・ 無 | | | 合 計 | | | |