

給食施設栄養管理報告書（社会福祉・介護保険施設用）

（1特定給食施設 2小規模特定給食施設）

年 月 日

（宛先）茅ヶ崎市保健所長

施設の名称	
所在地	
管理者	（職名） （氏名）

茅ヶ崎市給食施設における栄養管理に関する規則第4条により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

施設種別	1社会福祉施設 2介護保険施設(1老人保健 2老人福祉)	健康増進法第21条第1項による指定	1有 2無						
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 1有 2無	1 利用者の生活の質（QOL）の向上を目指す 2 生活習慣病の予防を図る 3望ましい食生活を体験する 4その他（ ）							
組 織 （栄養管理・給食部門の 位置付け）	部 門	1栄養部 2診療部 3事務部 4その他（ ）							
	責任者	（職名） （氏名） 電話 FAX							
	組織図	1有 2無							
栄養管理等について検討する 会議	1有 2無	【実施回数】（ ）回 【構 成】1管理者 2給食担当者 3管理栄養士 4栄養士 5調理師又は調理員 6利用者 7介護担当者 8その他（ ） 合計 人 【目 的】1給食及び栄養管理に関する課題及び問題の検討 2管理者、他部門等との情報交換及び連携の場 3苦情の処理 4献立の検討 5その他（ ）							
運営方式	1直 営 2委 託	名 称							
		所 在 地	〒						
		代表者氏名	（職名） （氏名）						
		施設担当責任者氏名	（職名） （氏名）						
		電 話	（ ） 内線						
【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（管理栄養士がいる施設にあつては管理栄養士、 栄養士のみがいる施設にあつては栄養士1名の氏名及び登録番号を記入してください。）	従事者数（人）								
管理栄養士又は 栄養士の氏名	免 許 の 種 類 及 び 番 号	勤務形態	管 理 栄 養 士	栄 養 士	調 理 師	調 理 員	給 食 事 務	そ の 他	合 計
	1 管理栄養士 （第 号） 2 栄養士 （第 号）	1 専任 2 兼任	施設側 常 勤 非 常 勤						
			受託側 常 勤 非 常 勤						
従 事 者 の 研 修 会	1有 2無	【実施回数】（ ）回 （該当年の総数） 主な研修内容：（ ）							
食 数	（1日当たり平均食数）（食）								
	定員	朝食	昼食	夕食	その他（ ）	合計	備考		
入 所 者									
短期入所者									
デイサービス									
配食サービス									
そ の 他									
合 計									
対象者（利用者）の把握 （ 年 月現在）	身体活動レベル	性別	～ 歳(人)	～ 歳(人)	～ 歳(人)	～ 歳(人)	合計		
	低 い	男							
		女							
	普 通	男							
		女							
	高 い	男							
		女							
その他	男								
	女								
合計			人	人	人	人	人		

(裏)

身体状況の把握		【身長の把握】	1有	2無	【体重の把握】	1有	2無	
		【体格指数 (BMI)】	体重 (kg) ÷ 身長 (m) ²		25以上 (肥満) %・18.5未満 (やせ) %			
		【疾病状況】	1脂質異常症 (%) 2高血圧症 (%) 3糖尿病 (%) 4貧血 (%) 5低アルブミン血症 (%) 6その他 (: %)					
栄養補給法 (1日当たり平均人数)		経口栄養法	人		約束手事せん	1有	2無	
		経腸栄養法	人			1病態別	2成分栄養別	
食種 (1日当たり平均人数)		1常食	人		療養食加算 対象食	加算対象食		
		2軟食	人			人数		
		3流動食	人			人		
		4その他 ()	人			人		
給食の利用率		% (人 / 人)						
療養食加算等		1療養食加算 2経口移行加算 3経口維持加算 (I・II) 4栄養マネジメント強化加算 5その他 ()						
摂取量の調査 1有 2無		【実施回数】 () 回 【方法】 1残菜の調査 2摂取量の調査 3その他 ()						
給食量の調整		主食の量		1有 (種類) 2無	副食 (主菜・副菜) の量		1有 (種類) 2無	
平均提供食品量・平均栄養量 1人1日 (1朝食 2昼食 3夕食) 当たり								
		食品群	量	栄養素名		目標栄養量	提供栄養量	推定摂取量
平均提供食品量	穀類	ごはん	g	平均栄養量	エネルギー (kcal)			
		パン	g		たんぱく質 (g)			
		麺	g		脂質 (g)			
	いも及びでんぷん類		g		カルシウム (mg)			
	砂糖及び甘味類		g		鉄 (mg)			
	豆類		g		ビタミンA (レノール当量) (μg)			
	野菜類	緑黄色野菜	g		ビタミンB ₁ (mg)			
		その他の野菜	g		ビタミンB ₂ (mg)			
		野菜漬物類	g		ビタミンC (mg)			
	果実類		g		食物繊維 (g)			
	藻類		g		塩分 (食塩相当量) (g)			
	魚介類		g		炭水化物エネルギー比 (%)			
	肉類		g		たんぱく質エネルギー比 (%)			
	卵類		g		脂質エネルギー比 (%)			
	乳類		g		*			
	油脂類		g		*			
菓子類		g	*					
調理加工食品類		g	*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。					
食材料料費		1人 (11食 22食 31日) 当たり () 円						
作業指示書 1有 2無		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作業指示のポイント 6その他 ()						
栄養教育 1有 2無		入所者	通所者	【栄養教育の内容】		給食日誌	1有	2無
		個別指導	人			人	栄養成分表示 1有 2無	1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4食塩相当量 5その他 ()
		集団指導	回	回				
テーマ献立の導入 1有 2無		1疾病に配慮した献立 2行事食 3その他 ()			非常食糧等の備蓄 1有 2無	() 人分を () 日分 【献立表】 1有 2無 【保管場所】 1厨房内 2防災保管庫 3その他 ()		
報告担当者		部門名		職名	氏名			
		所在地 (施設の所在地と異なる場合に記入してください。)						

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。

2022 (令和4) 年10月改正版