

※※ 必ず御一読のうえ

御記入ください ※※

記入漏れや不備がある場合には、保健
所から確認のお電話をいたします。

お電話でのやり取りが生じないよう、内
容精査に御協力をお願いいたします。

— 書き方見本 —

給食施設栄養管理報告書（病院用）
（1 特定給食施設 2 小規模特定給食施設）

年 月 日

どちらか該当に○

以下は有・無も忘れずに○

管理栄養士配置施設の
指定があるかどうかです

施設名称	
所在地	
管理者	(職名) (氏名)

ケ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 病院 2 その他 ()	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 治療効果を上げる満足感のある食事づくり 2 入院中だけでなく退院後の健康の保持増進も目指す 3 その他 ()		
1 有 2 無			

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)	
	電話番号	年●回、月●回など		
	組織図	1 有 2 無		

合計は構成職種の数。
同一職種は複数参加でも
1と数えます

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 医師 3 管理栄養士 4 栄養士 5 看護師 6 調理師 7 調理員 8 患者 9 給食事務 9 その他 () 合計 人 【目的】
-----------------	---------	--

運営方式	1 直営	2 委託	該当に○	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)
				電話番号	() 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	従事者数（人）							
			管理 栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食 事務	その他	合計	
免許番号も忘れず記入 (常勤者)	1 管理栄養士 (第 号)	1 専任	施設側 常勤							
			施設側 非常勤							
	2 栄養士 (第 号)	2 兼任	施設側 常勤							
			施設側 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)	病床数	朝食	昼食	夕食	その他 ()	合計	備考
一般病棟							
特別病棟							
療養型病棟							
その他							
合計							

対象者（利用者）の把握 1 有 2 無 (年 月現在) 該当年内直近の把握年月	年齢区分	男 (人)	女 (人)	年齢区分	男 (人)	女 (人)
	0～(月)			12～14 歳		
	6～(月)			15～17 歳		
	9～(月)			18～29 歳		
	1～2 歳			30～49 歳		
	3～5 歳			50～64 歳		
	6～7 歳			65～74 歳		
	8～9 歳			75 歳以上		
	10～11 歳			合計	人	人

栄養状態のアセスメント (標準体重、肥満度、体格指数、皮下脂肪厚、血液検査等の身体計測調査による栄養状態の総合評価) 1有 2無		【身体計測調査等の項目と対象者】					
栄養補給法 (1日当たり平均人数)		1経口栄養法	人	約束食事せん	1有 2無		
		2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)	一般食	1常食	人	2軟食	人	栄養管理計画の作成等 1 栄養管理計画の作成 2 特別食加算 3 食堂加算 4 特別メニューの提供 5 栄養サポートチーム加算	
		3流動食	人	4その他()	人		
	特別食加算対象食	加算対象食	人数	加算対象食	人数		
			人		人		
			人		人		
摂取量の調査		【実施回数】 () 回 【方法】 1 残菜の調査 2 摂取量の調査 3 その他 ()					
穀類のみ【1食】の平均量 ※年間平均ではありません		1人1日当たり					
食品群		量	栄養素名		目標栄養量	提供栄養量	推定摂取量
穀類	ごはん	g	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	いも及びでんぷん類以下の項目については、1人食当たりの【1年間】の平均量				
葉野菜類		g	ビタミンB ₁ (mg)				
ごはん量◎		g	ビタミンB ₂ (mg)				
ゆで麺量◎		g	ビタミンC (mg)				
野菜類		g	食物繊維 (g)				
その他の野菜		g	塩分(食塩相当量) (g)				
野菜漬物類		g	炭水化物エネルギー比 (%)				
果実類		g	たんぱく質エネルギー比 (%)				
藻類		g	脂質エネルギー比 (%)				
魚介類		g	*				
肉類		g	*				
卵類		g	*				
乳類		g	エネルギー比は各列の合計が100%になっているか一度御確認ください				
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				
食材料費		1人1食当たり () 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()			栄養成分表示 1有 2無		
栄養教育 1有 2無		入院	外来	訪問	【栄養教育の内容】		
		個別指導	人	人	人		
		集団指導	回	回	回		
非常食糧等の備蓄 1有 2無		() 日分 有とした場合は数値まで記入 ※該当年の総数					
		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)					

該当年の総数 or 毎回 or 1日3回など

穀類のみ【1食】の平均量 ※年間平均ではありません

食品量の形態に注意
米量 × ごはん量◎
乾麺量 × ゆで麺量◎

いも及びでんぷん類以下の項目については、1人食当たりの【1年間】の平均量

必ず全て漏れなく、1~12月の平均値でご記入ください。
※1ヶ月分のみ平均値を報告される施設がありますが12ヶ月分の平均値のご報告をお願いいたします。

エネルギー比は各列の合計が100%になっているか一度御確認ください

「推定摂取量」は摂取量の調査等により算出した割合から計上してください。
※残菜が完全に0の場合以外は「提供栄養量」より小さい数値になります

報告書に記入漏れや不備がある場合には、「報告担当者」に問い合わせのお電話をいたしますので、必ず御記入ください

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。