

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

（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 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（ ）									
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	【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 調理師又は調理員 7 患者 8 給食事務 9 その他（ ）合計 人 【目 的】（ ）									
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	【実施回数】（ ）回 （該当年の総数） 1 有 2 無 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）		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			

(裏)

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		約束手食事せん		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 6 その他	
			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			
					人				人			
		人				人						
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（ ）										
平均提供食品量・平均栄養量 1 人 1 日 当 たり												
平均提供食品量	穀類	食 品 群		量	平均栄養量	栄養素名		目標栄養量	提供栄養量	推定摂取量		
		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	カルシウム (mg)								
	砂糖及び甘味類		g	鉄 (mg)								
	豆 類		g	ビタミンA (ビタミンA活性当量) (μgRAE)								
	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 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		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（ ）				
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		（ ）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。

2025（令和7）年10月改訂版