

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)		合計は構成職種の数。同一職種は複数参加1と数えます				
			電 話		年●回、月●回など						
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 7 患者 8 給食事務 9 その他 () 合計 () 人 【目 的】 ()									
運営方式	該当に○	名 称									
	1 直 営 2 委 託	委 託 先	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及び登録番号			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
登録番号も忘れず記入 (常勤者)			1 管理栄養士 (第 () 号)	1 専任 2 兼任	施設側 常 勤						
			2 栄養士 (第 () 号)		施設側 非常勤						
					受託側 常 勤						
					受託側 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) 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		

(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		2 経腸栄養法		人		約束手食事せん		1 有 2 無	
食種 (1日当たり平均人数)		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			
一般食		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					
				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									
野菜類		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									
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					
		人		人		人							
非常食糧等の備蓄 1 有 2 無		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。)											

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。

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