

病院栄養管理報告書

(年 月分)

施設名 郵便番号 所在地 電話番号 FAX番号 e-mail	設置者の代表者(職・氏名) 給食責任者(職・氏名) 作成者(職・氏名) 連絡先 電話番号 :
---	---

許可病床数	一般	療養	結核	感染症	精神	合計	【入院時食事療養】 I・II	【食堂加算】 有・無
							【特別食加算】 有・無	【特別メニューの提供】 有・無
							【栄養サポ-トチーム加算】 有・無	【栄養情報連携料】 有・無

1回当たりの食数	一般食	()	特別食	加算	【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食	
		()		非加算		:	:	:	:	
		()								
		()								
	職員食等		その他()		【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()					

給食従事者数(人)		施設		委託業者		委託業者	名称	
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外		所在地	
	管理栄養士				電話番号			
	栄養士				代表者			
	調理師				施設の責任者			
	調理員				【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()			
	事務職員				院外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ・真空調理			
合計								

【食事せん規約】 有 (年 月作成) [病態別・栄養成分別・その他()] ・ 無

【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無 【身長把握】 有・無 【体重把握】 有・無

【体格指数(BMI)の把握】 有・無 【喫食調査】 有() ・ 無

栄養食事指導状況

個別		入院	外来	在宅	集団	教室名(または内容)	所要時間	回数	人数	指導料	
	総指導件数										有・無
	指導料算定件数(再掲)										有・無

【チーム医療】 有() ・ 無

構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・薬剤師・看護師・臨床検査技師・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
	災害時の食事提供に関する研修・訓練等 有・無	

【食種】 ()			【1人1日当たりの食材料費】 円		
			【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版		
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】			藻類		
栄養補助食品等の名称 (主な補給目的の栄養素等名)		1日あたりの使用量 [1日あたりの給与栄養量(単位)/日]	魚介類	魚介類(生)	
				干物、塩蔵、缶詰	
				練製品	
			肉類	肉類(生)	
				肉加工品	
			卵類		
			乳類	牛乳	
				乳製品	
			油脂類	植物性	
				動物性	
			調味料 及び 香辛料類	食塩	
				しょうゆ	
				みそ	
				その他の調味料	
【栄養管理における課題】			調理済み流通食品類		
【課題に対する改善策、工夫事項】					
			合計		