

**特定給食施設栄養管理報告書（老人福祉施設等）** （ 年 月分）

<b>施設名</b> <b>郵便番号</b> <b>所在地</b>  <b>電話番号</b> <b>FAX番号</b> <b>e-mail</b>	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：

1.老人福祉施設（特別養護老人ホーム除く） <b>【施設種別】</b> 2.社会福祉施設（入所・通所） 3.有料老人ホーム 4.サ高住	<b>委託業者</b> 名称 代表者 所在地 電話番号
---	---

給食従事者数（人）		施設		委託業者		委託業者	電話番号																				
		常勤	常勤以外	常勤	常勤以外																						
	管理栄養士					<b>【給食管理等について検討する会議】</b> 1.有（ 回／年） 2.無	<b>構成職種</b> 施設 施設長・管理栄養士・栄養士・保健師・看護師 介護支援専門員・事務職・調理師（員）・その他（ ） 委託業者 管理栄養士・栄養士・調理師（員）・事務職・その他（ ）																				
	栄養士																										
	調理師					<table border="1"> <tr> <th></th> <th>朝食</th> <th>昼食</th> <th>夕食</th> <th>間食</th> <th>その他</th> <th>合計</th> </tr> <tr> <td>食数</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>食材料費（円／人）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		朝食	昼食	夕食	間食	その他	合計	食数							食材料費（円／人）						
	朝食	昼食	夕食	間食	その他		合計																				
食数																											
食材料費（円／人）																											
	調理員																										
	その他																										
	合計																										

<b>【施設外調理】</b> 1.有 2.無 （内容 ）	<b>身体活動レベル・年齢区分・性別人数</b>						
<b>【給食利用者の把握】</b> 1.有（ 年 月現在） 2.無  <b>身体 の 状 況</b> <b>献立への配慮</b>	<b>身体活動レベル</b> 低い	男性	18～29歳	30～49歳	50～64歳	65～74歳	75歳以上
		女性					
1.体格	ふつう	男性					
		女性					
2.高血圧	高い	男性					
		女性					
3.脂質異常症							
4.高血糖							
	合計						

**【食事の種類】** 常食・軟食・その他（ ）

**【献立の提示】** 1.有（献立表・展示〔実物・写真〕・その他〔 〕） 2.無

**【栄養成分表示】** 1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.（ ） 7.無

**【喫食調査】** 1.嗜好調査（アンケート・ ） 2.残食調査（個別・集団） 3.無

**【栄養情報の提供】** 1.ポスター 2.卓上メモ 3.献立表などに一口メモ 4.ポップ 5.（ ） 6.無

<b>【栄養マネジメント強化加算】</b> 有・無	<b>【経口移行加算】</b> 有・無	<b>【経口維持加算】</b> I・II・無	<b>【療養食加算】</b> 有・無
---------------------------	---------------------	------------------------	--------------------

栄養指導	個別指導	内容	集団指導	方法
	人		回	内容

**【非常時危機管理対策（食関連）】**

食中毒マニュアルの整備 1.有 2.無	災害時マニュアルの整備 1.有 2.無	施設間連携 1.有 2.無
---------------------	---------------------	---------------

食品等の備蓄 1.有（ 日分） 2.無      災害時の食事提供に関する研修・訓練等 1.有 2.無

<b>【栄養管理における課題】</b>	<b>【課題に対する改善策、工夫事項】</b>
---------------------	-------------------------

※1 男性	歳	女性	歳
※2 1人(朝食・昼食・夕食・ )当たり			
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 ( 種類)			

【基準設定】( 年 月 )

【栄養価計算の基準】 日本食品標準成分表 年版

栄養素等 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量
エネルギー (kcal)		
たんぱく質 (g)		
脂 質 (g)		
カルシウム (mg)		
鉄 (mg)		
ビタミン A (レチノール活性当量) (μgRAE)		
ビタミン B <sub>1</sub> (mg)		
ビタミン B <sub>2</sub> (mg)		
ビタミン C (mg)		
食物繊維 (g)		
食塩相当量 (g)		
エネルギー 産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質	
	脂 質	
	炭水化物	

食品群		目標量(g)	給与量(g)
穀類	米		
	パン類		
	めん類		
	その他の穀類		
いも及び でん粉類	いも		
	いも加工品		
砂糖 及び 甘味類			
豆類	大豆製品		
	大豆、その他の豆類		
種 実 類			
野菜類	緑黄色野菜		
	その他の野菜		
	野菜漬物		
果実類	果 実		
	果実加工品		
きのこ類			
藻 類			
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		
調理済み流通食品類			
合 計			

上記の食種における栄養補助食品等の使用状況

栄養補助食品等の名称	栄養素名	使用回数	使用量	給与量(単位)
		回/週・日	g/回	( )/回
		回/週・日	g/回	( )/回
		回/週・日	g/回	( )/回