

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
							【栄養サポートチーム加算】 有・無	【栄養情報連携料】 有・無

1回当たりの食数	一般食	常食	特別食	加算	【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食	
		軟食		非加算		:	:	:	:	
		その他								
		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() 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			
	事務職員							
	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	総指導件数	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	
											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】	有 ・ 無		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)		
	g・mg/日 ()/日			干物、塩蔵、缶詰		
	g・mg/日 ()/日		肉類	練製品		
	g・mg/日 ()/日			肉類(生)		
	g・mg/日 ()/日		卵類	肉加工品		
	g・mg/日 ()/日			卵類		
【栄養管理における課題】			乳類	牛乳		
				乳製品		
			油脂類	植物性		
				動物性		
【課題に対する改善策、工夫事項】			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			

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	許可病床数	医療法に基づいて承認されている病床数を該当する項目別に記入する。
2	1回当たりの食数	報告月における1回当たりの平均食数を整数（端数は四捨五入）で記入する。 (1) 一般食は「常食」、「軟食」、「その他」の別に記入する。 流動食は「その他」に区分する。 (2) 特別食は、「加算」及び「非加算」別に記入する。 (3) 職員食等は、職員及び付き添いの食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。） (4) その他は、外来透析及びデイケア等で食事を提供している場合に記入する。 （朝昼夕のうち最大食数を記入する。）
3	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤・常勤以外別に記入する。院外調理の場合は、病院内で従事する者の人数のみ記入する。 (2) 上記について管理栄養士、栄養士、調理師は、有資格（登録）者とする。 なお、管理栄養士である者は、栄養士に含めない。また、栄養士・調理師等の資格を併せ持つ場合は、業務内容から判断し、いずれか主なものに記入する。 (3) 複数の施設に勤務する場合は、主として勤務する施設で計上する。
4	配膳時間	時刻は24時間制で記入する。配膳時間が一定でない場合は、最も早い時刻を記入する。
5	委託内容	院外調理の場合は該当する調理方式に○をつける。
6	食事せん規約	当該規約の作成日（直近の改定年月）を記入する。
7	チーム医療	栄養サポートチーム等、管理栄養士が参画している主な活動組織を記入する。
8	非常時危機管理対策 （食関連）	食品等の備蓄は、施設及び敷地内で保管している場合のみ「有」とする。

(裏面)

	項目	内容・留意事項
1	食種	食事せん規約に基づく区分のうち、報告月において最も食数が多かったものを記入する。
2	1人1日当たりの食材料費	1の食種にかかる費用で、1人1日当たりの食材料費（消費税込み）を記入する。ただし、その食材料費が「特軟食」等のようにまとめて算出されている場合は、その平均値を記入してもよい。（業務委託の契約金額ではない。）
3	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した日本食品標準成分表の年版を記入する。
4	給与栄養目標量及び給与栄養量	栄養素等別に1人1日当たりの目標量と給与量を記入する。給与量は報告月の平均とし、記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新の日本食品標準成分表に準ずる（端数は四捨五入）。なお、算出していない場合は「-」を記入する。
5	食品群別目標量及び給与量	食品群別に1人1日当たりの目標量と給与量を整数（端数は四捨五入）で記入する。（ただし、食塩については、小数点第1位まで記入する。）また、その他項目があれば、空欄に記入する。なお、1人1日当たりの給与量の算出で1週間単位の検討表を作成しているものについては、その月内に属する4週（月がまたがっている場合は、より多い日数の属する4週）の単純平均値でもよい。他の周期で検討表を作成している場合もこれに準ずる。
6	エネルギー・産生栄養素バランス	<p>各栄養素の総エネルギーに占める割合を、整数（端数は四捨五入）で記入する。エネルギーの算出方法については、最新の日本食品標準成分表に準ずるが、エネルギー・産生栄養素バランスの算出については、下記による方法でも差し支えない。</p> <p>〔</p> <ul style="list-style-type: none"> ① たんぱく質(%エネルギー) = たんぱく質(g)×4/総エネルギー(kcal)×100 ② 脂質(%エネルギー) = 脂質(g)×9/総エネルギー(kcal)×100 ③ 炭水化物(%エネルギー) = 100 - (① + ②) <p>〕</p>
7	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	<p>一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント等を使用している場合に記入する。具体的な食品名と使用量及び主な補給目的の栄養素名（カルシウム・鉄・ビタミンB₁等）と給与量を記入する。なお、使用量・給与量は、1日当たりの量を記入する。</p> <p>※ 報告する食種において、使用する食品として設定されている栄養補助食品等のみを記入する。個別対応は含めない。</p>
8	栄養管理における課題	現在の栄養管理における課題を記入する。
9	課題に対する改善策、工夫事項	上記の課題に対する改善策や工夫事項について記入する。