

介護保険施設栄養管理報告書 (年 月分)

施設名						設置者（職・氏名）							
郵便番号						給食責任者（職・氏名）							
所在地						作成者（職・氏名）							
電話番号						連絡先 電話番号：							
FAX番号													
e-mail													
施設種別		1. 介護老人保健施設 2. 介護医療院				【栄養マネジメント強化加算】		有・無		【療養食加算】		有・無	
		3. 特別養護老人ホーム				【経口移行加算】		有・無		【経口維持加算】		Ⅰ・Ⅱ・無	
定員数	入所	短期	通所	その他（ ）	合計	【配膳時間】	朝食	昼食	間食	夕食			
							:	:	:	:			
1回当りの食数	一般食	()		療養食	加算対象	【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（ ）							
		()			上記以外								
				その他（ ）									
	職員食等		朝	昼	夕								
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						
					電話番号								
					代表者								
					施設の責任者								
	管理栄養士						【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（ ） 施設外調理 → クックチル・クックフリーズ・クックサーブ 真空調理						
	栄養士												
調理師													
調理員													
事務職員													
合計													

栄養補給法						【食事せん規約】 有（ 年 月作成）・無					
【経腸栄養法】 有・無 【静脈栄養法】 有・無						有の場合 [病態別・栄養成分別・その他（ ）]					
【給食利用者の身体活動レベルの把握】 有・無						【身長把握】 有・無					
【血液検査結果の把握】 有・無						【体重把握】 有・無					
【疾病状況の把握】 有・無						【体格指数（BMI）の把握】 有・無					
【喫食量調査】 有・無						【嗜好調査】 有・無					
【栄養食事相談】 有・無	個別	入所者	通所者	在宅	計	集団	入所者	通所者	計	【実施内容】	
【多職種協働】 有（ ）・無											
構成職種 管理栄養士・栄養士・医師・看護師・介護支援専門員・理学療法士・介護職員・その他（ ）											
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											
【非常時危機管理対策】（食関連） 食品等の備蓄 有（ 日分）・無 災害時の具体的な献立 有・無											
施設間連携 有・無											

【食 種】 ()				【1人1日当たりの食材料費】 円			
【基準設定】 (年 月)				【栄養価計算の基準】 八 訂 七 訂			
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		1日あたりの使用量		魚 介 類	魚 介 類 (生)		
(主な補給目的の栄養素等名)		[1日あたりの給与栄養量 (単位)/日]			干 物 、 塩 蔵 、 缶 詰		
		g・mg/日			練 製 品		
()		[()/日]		肉 類	肉 類 (生)		
		g・mg/日			肉 加 工 品		
()		[()/日]		卵 類			
		g・mg/日		乳 類	牛 乳		
()		[()/日]			乳 製 品		
		g・mg/日		油 脂 類	植 物 性		
()		[()/日]			動 物 性		
【栄養管理における課題】				調 味 料 及 び 香 辛 料 類	食 塩		
					し ょ う ゆ		
					み そ		
【課題に対する改善策、工夫事項】				そ の 他 の 調 味 料			
				調 理 済 み 流 通 食 品 類			
【栄養情報の提供】							
有 [ポスター掲示 ・ 献立の掲示 ・ 栄養メモ ・							
給食だより ・ その他()] ・ 無				合 計			

▶ 記入要領（主な項目のみ）

	項目	内容・留意事項
1	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、各施設の形態と固さにより施設独自の区分別に記入する。 (2) 療養食は、「加算対象」、「加算対象以外」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朝、昼、夕に分けて記入する。 (4) その他は、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。)
2	給食従事者数	(1) 従事者数を施設・委託業者別、常勤（労働時間週32時間以上）・常勤以外別に記入する。施設外調理の場合は、施設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。
3	療養食加算 経口移行加算 経口維持加算	報告月における算定の有無に関わらず、体制が整備されていれば「有」とする。
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	施設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	栄養食事相談	相談件数は、個別及び集団別に入所者、通所者、在宅に分けて記入する。（栄養ケア・マネジメントに関わった件数も含める。）集団の場合は、主な実施内容を記入する。
8	多職種協働	褥瘡対策チーム等、管理栄養士が参画している主な活動組織について記入する。
9	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。 施設間連携は、非常時における人員の派遣や物資の提供等について、他施設と協定等が締結されている場合に「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。（業務委託の契約金額ではない。）
3	基準設定	給与栄養目標量及び食品群別目標量を設定した年月を記入する。
4	栄養価計算の基準	給与栄養量を算出する際に使用した食品標準成分表について、該当するものに○をつける。 八訂：日本食品標準成分表2020年版（八訂） 七訂：日本食品標準成分表2015年版（七訂）及び七訂追補等
5	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。記入における小数点以下の桁数の取り扱いについては、日本食品標準成分表2020年版（八訂）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。
6	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。
7	エネルギー産生栄養素バランス	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、日本食品標準成分表2020年版（八訂）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。 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)
8	上記の食種における栄養補助食品等の使用状況	一般的な食品以外に栄養補助食品やサプリメント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B ₁ 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。 ※ 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。
9	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。
10	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。