

給食施設栄養管理報告書 (高齢者・障害者施設等)【その他の給食施設】

令和

年10月分

給食施設の名称		施設の設置者 (法人名・職・氏名)	
所在地 〒		給食責任者 (職・氏名)	
尼崎市		報告書作成者 (職・氏名)	
TEL:	FAX:	連絡先TEL	
メールアドレス:		連絡先メールアドレス	

施設の種類		☐ 介護老人保健施設 ☐ 介護医療院 ☐ 老人福祉施設 ☐ 社会福祉施設 ☐ その他()										
給食従事者の人数	施設		受託給食会社		常勤の管理栄養士・栄養士				入所定員数			
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	氏名:							
	管理栄養士											
	栄養士				給食数	朝食	昼食	夕食	その他	1日合計		
	調理師				一般食 その他							
	調理従事者											
	事務職				特別食 療養食							
	その他				職員食							
合計				合計								
運営方法		会社名		委託内容				☐ 献立作成 ☐ 食材購入 ☐ 調理盛付 ☐ 配膳 ☐ 下膳 ☐ 食器洗浄 ☐ 施設外調理 ☐ クックチル・クックフリーズ ☐ ニュークックチル ☐ 真空調理 ☐ その他()				
☐ 直営 ☐ 委託	所在地											
	TEL											
適温給食の実施方法		☐ 保温保冷配膳車 ☐ 保温トレイ ☐ 保温食器 ☐ 保温配膳車 ☐ その他()				配膳時間		朝食	昼食	夕食		
毎食の検食		検食者: ☐ 医師 ☐ 管理栄養士 ☐ 栄養士 ☐ その他		喫食量の把握		頻度: 回/		結果の活用: ☐ 有 ☐ 無				
☐ 有 ☐ 無		記録の保存: ☐ 有 ☐ 無		☐ 有 ☐ 無		把握方法: ☐ 個別 ☐ 全体(残食調査等)						
嗜好調査		頻度: 回/年		結果の活用: ☐ 有 ☐ 無		食材料費		一般食 1人1日当たり	特別食・療養食 1人1日当たり	職員食 1人1食当たり		
☐ 有 ☐ 無		対象: ☐ 全員 ☐ 一部(全体の約 %)				円		円	円	円		
栄養管理に関する会議 (給食委員会) ☐ 有 ☐ 無		実施回数: 回/年		要領: ☐ 有 ☐ 無		会議録の保存: ☐ 有 ☐ 無						
		構成職種	☐ その他 ☐ 施設 ☐ 施設長 ☐ 医師 ☐ 管理栄養士 ☐ 栄養士 ☐ 看護師 ☐ 保健師 ☐ 調理師 ☐ 調理員 ☐ 介護担当者 ☐ 給食会社 ☐ 管理栄養士 ☐ 栄養士 ☐ 調理師 ☐ 調理員 ☐ その他()									
		内容	☐ 栄養管理における課題の把握と課題解決のための改善策の検討 ☐ 苦情処理 ☐ 適切な栄養管理を行うための関係部門の連携強化 ☐ 献立内容の検討 ☐ その他()									
栄養アセスメントの実施 ☐ 有 ☐ 無		対象: ☐ 全員 ☐ 一部(全体の約 %)		把握項目								
				☐ 性 ☐ 年齢 ☐ 身長 ☐ 体重 ☐ BMI ☐ 身体活動レベル ☐ 疾患 ☐ 血液検査結果 ☐ 摂食・嚥下機能 ☐ 食習慣 ☐ 生活環境 ☐ その他()								

施設の食事摂取基準 (食事せん規約)	設定している食事の種類:		一般食	種類	特別食 療養食	種類	その他	種類			
	給与栄養目標量: ☐ 設定有(最終更新: 年 月 日) ☐ 設定無										
	食品構成: ☐ 作成有(最終更新: 年 月 日) ☐ 作成無										
給与栄養目標量と給与栄養量(10月実績の平均値) ※一般食のうち、最も提供数が多い食種を記入。 (一般食の提供がない場合は、最も提供数が多い食種)				給与栄養量の算出 ☐ 有 ☐ 無		☐ 毎食分を算出 ☐ 一日合計を算出 ☐ 毎月の平均を算出 ☐ 報告月のみ月平均を算出					
食種名:				栄養指導 ☐ 有 ☐ 無	個別	入所 延べ件数		通所 延べ件数	在宅訪問 延べ件数		
対象者: (年齢・性別等)						10月・年 件		10月・年 件	10月・年 件		
下記に含む食事: ☐ 朝食 ☐ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 間食						入所 回数・延べ人数		通所 回数・延べ人数			
栄養素等の名称	単位	目標量	給与量	健康・栄養情報の提供 ☐ 有 ☐ 無	集団	10月・年 回 人		10月・年 回 人			
エネルギー	kcal					☐ 献立の栄養成分表示 (☐ エネルギー ☐ たんぱく質 ☐ 脂質) ☐ 食塩 ☐ その他() ☐ 献立表の提供 ☐ 卓上メモ ☐ ポスターの掲示 ☐ 給食便り等の配布 ☐ 実物展示 ☐ 給食時の訪問 ☐ その他()					
たんぱく質	g										
脂質	g										
カルシウム	mg										
鉄	mg										
ビタミンA (レチノール当量)	μg										
ビタミンB ₁	mg										
ビタミンB ₂	mg					栄養管理部門 従事者の研修 ☐ 有 ☐ 無	研修 内容	参加回数(前年度実績) 回			
ビタミンC	mg							☐ 栄養関係 ☐ 疾病関係 ☐ 調理技術 ☐ 衛生 ☐ その他()			
食物繊維総量	g										
食塩相当量	g			非常時の対応	食中毒・感染症 対策マニュアル	☐ 有(最終更新: 年 月) ☐ 無		☐ 無			
栄養素 バラン ス生	たんぱく質	%エネルギー				災害対策マニュアル	☐ 有(最終更新: 年 月) ☐ 無				
	脂質	%エネルギー					水の備蓄		☐ 有(日 × 人 × 日分) ☐ 無		
	炭水化物	%エネルギー							食料の備蓄	☐ 有(人 × 日分) ☐ 無	
野菜類	緑黄色野菜	g				施設外との 連携体制	☐ 系列施設 ☐ 近隣施設 ☐ 給食会社 ☐ その他()			☐ 無	
	その他の野菜	g									
《給食・栄養管理における施設の特徴、独自の取り組み》				《栄養管理における現在の課題》							
《地域連携のニーズや保健所主催の研修等への希望》				《課題に対する改善策とその評価》							

☐ 今後、書類の提出、研修会の案内について、メールなど電子申請を希望する。