**特定給食施設栄養管理報告書（介護保険施設・社会福祉施設用）**

（　　　　　年度）

　　　　年　　月　　日

（宛先）秋田市保健所長

施設名

施設の所在地

設置者又は管理者の職・氏名

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1)設置者 | 所在地 | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 名称 | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 代表者の職・氏名 | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (2)施設の種類 | １　介護老人保健施設　　２　老人福祉施設（ 特養 ・養護 ・ 軽費 ）  ３　社会福祉施設（施設種類：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  ４　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (3)１日あたりの平均給食数 |  | | | | 朝食 | | | | | 昼食 | | | | | 夕食 | | | | | | 計 | | | | 定員 | | |
| 入所者 | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | |
| 通所者 | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | |
| ショートステイ | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | |
| 配食サービス | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | |
| (4)従事者数 |  | | | | 施設側 | | | | | | | | | 受託側 | | | | | | | | 計 | | | | | |
| 常勤 | | | | 非常勤 | | | | | 常勤 | | | | | 非常勤 | | | 常勤 | | | | | 非常勤 |
| 管理栄養士 | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | |  | | | | |  |
| 栄養士 | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | |  | | | | |  |
| 調理師 | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | |  | | | | |  |
| 調理員 | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | |  | | | | |  |
| 給食事務 | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | |  | | | | |  |
| (5)栄養ケアマネジメントの実施 | | | | | | １　有　　　　２　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (6)利用者の把握 | 栄養補給法 | | | | 経口 | | | |  | | | | | 経管 | | | | |  | | | 絶食 | | | | |  |
| 副食の  食形態別  利用者数 | | | | 常食 | | | |  | | | | | 軟食 | | | | |  | | | きざみ食 | | | | |  |
| 一口大 | | | |  | | | | | ソフト食 | | | | |  | | | ミキサー  （ペースト） | | | | |  |
| ゼリー食 | | | |  | | | | | 流動食  （経管除く） | | | | |  | | |  | | | | | |
| リスク別人数 | | | | 高リスク（　　）名　中リスク（　　）名　低リスク（　　）名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 身体状況 | | 体重の把握 | | | | | | | 頻度：  方法： | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 褥瘡のある者 | | | | | | | （　　　　　）名 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 血液検査実施頻度 | | | | | | | | １　年・月・週（　　）回　　２　不定期  ３　その他（　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食事摂取量の把握 | | | | | | １　有　　２　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食事中の観察 | | | | | | １日平均（　　　　　）名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | 他施設との連携  （利用者の情報共有）※短期、通所含む | | | | | | 連携事例 | | | | | | １　有　　　　２　無 | | | | | | | | | | | | | | |
| 事例件数 | | | | | | 他施設へ　（　　　　　）件  他施設から（　　　　　）件 | | | | | | | | | | | | | | |
| (7)食事計画の作成、評価 | 約束食事箋 | | | １　有（最終改正年月：　　　　　年　　　月）　　２　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養ケアマネジメントの手順 | | | | | | | | | | １　作成している　　２　作成していない | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ケア会議の栄養士参画状況 | | | | | | | | | | １　毎回　　２　必要に応じて　　３　不参加 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (8)栄養に関する情報提供 | １　献立の掲示　　２　栄養、衛生面等の情報掲示（年　　　　　）回  ３　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (9)献立の栄養成分表示 | １　有  ２　無 | □エネルギー　　□たんぱく質　　□脂質　　□炭水化物  □糖質　　□食物繊維　　□食塩相当量  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (10)給与量 | 最も提供数の多い食種（　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養素等 | | | | | | | | | | 目標量 | | | | | 給与量 | | | | 食品群 | | | | | | 給与量 | |
| エネルギー | | | | | | | kcal | | |  | | | | |  | | | | 穀類 | | | | ｇ | |  | |
| たんぱく質 | | | | | | | g | | |  | | | | |  | | | | いも・でん粉類 | | | | ｇ | |  | |
| 脂質 | | | | | | | g | | |  | | | | |  | | | | 砂糖・甘味類 | | | | ｇ | |  | |
| ビタミンＡ | | | | | | | μg | | |  | | | | |  | | | | 豆類 | | | | ｇ | |  | |
| ビタミンＢ１ | | | | | | | mg | | |  | | | | |  | | | | 種実類 | | | | ｇ | |  | |
| ビタミンＢ２ | | | | | | | mg | | |  | | | | |  | | | | 野菜類 | | | | ｇ | |  | |
| ビタミンＣ | | | | | | | mg | | |  | | | | |  | | | | 果実類 | | | | ｇ | |  | |
| カルシウム | | | | | | | mg | | |  | | | | |  | | | | きのこ類 | | | | ｇ | |  | |
| 鉄 | | | | | | | mg | | |  | | | | |  | | | | 藻類 | | | | ｇ | |  | |
| ナトリウム | | | | | | | mg | | |  | | | | |  | | | | 魚介類 | | | | ｇ | |  | |
| 食塩相当量 | | | | | | | g | | |  | | | | |  | | | | 肉類 | | | | ｇ | |  | |
| 食物繊維 | | | | | | | g | | |  | | | | |  | | | | 卵類 | | | | ｇ | |  | |
| たんぱく質ｴﾈﾙｷﾞｰ比 | | | | | | | ％ | | |  | | | | |  | | | | 乳類 | | | | ｇ | |  | |
| 脂質エネルギー比 | | | | | | | ％ | | |  | | | | |  | | | | 油脂類 | | | | ｇ | |  | |
| 炭水化物ｴﾈﾙｷﾞｰ比 | | | | | | | ％ | | |  | | | | |  | | | | 菓子類 | | | | ｇ | |  | |
| 飽和脂肪酸(%ｴﾈﾙｷﾞｰ) | | | | | | | ％ | | |  | | | | |  | | | | し好飲料類 | | | | ｇ | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 調味料及び香辛料類 | | | | ｇ | |  | |
| 調理加工食品類 | | | | ｇ | |  | |
| (11)栄養教育 | 栄養食事相談件数 | | | | | | 利用者 | | | | | 件 | | | | | | その他、家族等 | | | | | 件 | | | | |
| (12)衛生管理 | 調理者への衛生教育 | | | | | | １　有  ２　無 | | | | | 施設内研修 | | | | | | 年（　　　　　）回 | | | | | | | | | |
| 施設外研修 | | | | | | 年（　　　　　）回 | | | | | | | | | |
| (13)非常災害  対策 | マニュアルの整備 | | | | | | １　有　（　施設全体　・　栄養部門　）　２　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 非常食料の備蓄 | | | | | | １　有  ２　無 | | | | 備蓄量 | | | | | | （　　　）人分×（　　）日分 | | | | | | | | | | |
| 職員への周知 | | | | | | １　有　　２　無 | | | | | | | | | | |
| 保管場所 | | | | | | □厨房内（　　　階）　　□施設内（　　　階）  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 非常時献立の作成 | | | | | | １　有（職員周知：　有　　・　　無　）　　２　無 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (14)報告者氏名 | 職種 | | | | | | 氏名 | | | | | | | | | | | | | | 電話番号 | | | | | | |
| (15)施設連絡用  メールアドレス |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |