

第10号様式（表）（第5条関係）

給食施設栄養管理報告書（社会福祉・介護保険施設用）
 （1 特定給食施設 2 小規模特定給食施設）

年 月 日

（あて先）横須賀市長

施設の名称			
所在地	電話		FAX
	管理者（職名） (氏名)		

給食施設の栄養管理に関する条例第6条の規定により、次のとおり報告します。

施設種別	1 社会福祉施設 2 介護保険施設 (1 老人保健 2 老人福祉)		健康増進法第21条第1項による指定	1 有 2 無					
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 利用者の生活の質 (QOL) の向上を目指す 2 生活習慣病の予防を図る 3 望ましい食生活を体験する 4 その他 ()								
組織 (栄養管理・給食部門の位置付け)	部門	1 栄養部 2 診療部 3 事務部 4 その他 ()							
		責任者	(職名) (氏名)		電話 FAX				
	組織図	1 有 2 無							
栄養管理等について検討する会議	【実施回数】 ()回 【構成】1 管理者 2 給食担当者 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師/調理員 6 利用者 7 介護担当者 8 (その他) 合計 ()人 【目的】1 給食及び栄養管理に関する課題及び問題の検討 2 管理者、他部門等との情報交換及び連携の場 3 苦情の処理 4 献立の検討 5 その他 ()								
運営方式	1 直営 2 委託	委託先	名称						
			所在地						
			代表者氏名	(職名)	(氏名)				
			施設担当責任者氏名	(職名)	(氏名)				
			電話	内線					
		【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他 ()							
従事者 (管理栄養士がいる施設にあっては管理栄養士、栄養士のみがいる施設にあっては栄養士1名の氏名を記入してください。)			従事者数 (人)						
管理栄養士又は栄養士の氏名	免許の種類	勤務形態	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	
	1 管理栄養士 2 栄養士	1 専任 2 兼任	施設側	常勤					
				非常勤					
			受託側	常勤					
				非常勤					
従事者の研修会	【実施回数】 ()回 主な研修内容: ()								
食事数 (1日当たり平均食数)	(食)								
	定員	朝食	昼食	夕食	その他()	1日総食数			
入所者						食			
短期入所者									
デイサービス									
配食サービス									
その他									
合計									
対象者 (利用者) の把握	性別	歳 (人)	歳 (人)	歳 (人)	歳 (人)	対象者 (利用者) 数総合計			
1 有 2 無 (年 月現在)	男					人			
	女								

第10号様式 (裏)

身体状況の把握		【身長の把握】		1 有	2 無	【体重の把握】		1 有	2 無				
		【体格指数 (BMI)】		体重 (kg) ÷ 身長 (m)		25以上(肥満)		%・18.5未満(やせ) %					
		【疾病状況】 1 脂質異常症 (%) 2 高血圧症 (%) 3 糖尿病 (%) 4 貧血 (%) 5 低アルブミン血症 (%) 6 その他 (: %)											
栄養補給法		経口栄養法		人		約束手事せん		1 有 2 無					
		経腸栄養法		人				1 病態別 2 成分栄養別					
食種		1 常食		人		療養食加算対象食		加算対象食		人数			
		2 軟食		人								人	
		3 流動食		人								人	
		4 その他 ()		人								人	
栄養マネジメント加算等		1 栄養マネジメント強化加算 2 療養食加算 3 経口移行加算 4 経口維持加算 I・II 5 その他 ()											
摂取量の調査		【実施回数】 () 回											
1 有 2 無		【方法】 1 残菜の調査 2 摂取量の調査 3 その他 ()											
給食量の調整		1 有 2 無											
		食材料費 1人 (1食 2食 1日) 当たり 円											
平均提供食品量・平均栄養量		1人1日 () 当たり											
平均提供食品量		食品群		量		栄養素名		目標栄養量		提供栄養量			
		穀類		ごはん		g		エネルギー (kcal)					
				パン		g		たんぱく質 (g)					
				麺		g		脂質 (g)					
		いも及びでんぷん類		砂糖及び甘味類		g		カルシウム (mg)					
				豆類		g		鉄 (mg)					
		野菜類		緑黄色野菜		g		ビタミンA (レノール当量) (μg)					
				その他の野菜		g		ビタミンB1 (mg)					
				野菜漬物類		g		ビタミンB2 (mg)					
		果実類		藻類		g		ビタミンC (mg)					
				魚介類		g		食物繊維 (g)					
		肉類		塩分 (食塩相当量) (g)		g		炭水化物エネルギー比 (%)					
				卵類		g		たんぱく質エネルギー比 (%)					
		乳類		脂質エネルギー比 (%)		g		*					
				油脂類		g		*					
		菓子類		調理加工食品類		g		*					
*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。													
栄養教育		入所者		通所者		【栄養教育の内容】		給食日誌		1 有 2 無			
		個別指導		人		人		栄養成分表示		1 エネルギー 2 たんぱく質			
		集団指導		回		回		1 有 2 無		3 脂質 4 食塩相当量			
1 有 2 無		人		人				5 その他 ()					
テーマ献立の導入		1 疾病に配慮した献立				非常食糧等の備蓄		() 人分を () 日分					
1 有 2 無		2 行事食						1 有 2 無		【献立表】 1 有 2 無			
		3 その他 ()						【保管場所】 1 厨房内 2 防災保管庫					
								3 その他 ()					
報告担当者		部門名		職名		氏名							
		所在地 (施設の所在地と異なる場合に記入してください。)											
		電子メールアドレス											
		電子メールでの連絡可能か 1 可 2 不可											

備考 それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。