**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 |  |