

特定給食施設等栄養管理報告書 記入要領

(病院・診療所・介護保険施設・社会福祉施設用)

この報告書は、給食施設における給食運営及び栄養管理等の状況を把握するために、香川県特定給食施設等指導要綱第9条の規定により報告を求めるものです。

当該施設の設置者もしくは管理者が6月中に実施した給食について、管轄保健所長あてに7月20日までに報告してください。

※給食を委託している場合も委託元である当該施設の設置者もしくは管理者が報告してください。

	項 目	記入要領
1	報告年月日	毎年、6月のある日(平日)の状況について記入してください。 なお、裏面給与食品量・給与栄養量は6月分で報告してください。
2	記入者	職種名及び氏名を記入してください。 [記入例] 職種名 <u>管理栄養士</u> 氏名 <u>香川東子</u>
3	施設名(ふりがな) 所在地	施設の正式名称と所在地を記入し、施設名はふりがなも合わせて記入してください。
4	施設長名(ふりがな)	職名と氏名(ふりがな)を記入してください。
5	設置者名(ふりがな)	職名と氏名(ふりがな)を記入してください。
6	連絡先	メールアドレスがある場合は、必ず記入してください。
7	栄養管理部門の責任者	施設側の栄養管理部門の所属・職種名・氏名(ふりがな)を記入してください。
8	委託	業務委託の有無を選択してください。委託有の場合は、業者名、本社住所、契約書類整備の有無、委託内容について記入してください。
9	給食業務の形態	調理する場所が自施設内か施設外または一部施設外かをまず選んでください。施設外調理または一部施設外を含む場合は、設問に記入してください。 選択が難しい場合はその他を選び具体的に記入してください。 [調理方法の概要説明] ・クックチル …調理後、冷蔵(3℃以下)で運搬、保管し、再加熱して提供 ・クックフリーズ …調理後、冷凍(-18℃以下)で運搬、保管し、再加熱して提供 ・クックサーブ …調理後、冷蔵又は冷凍せずに運搬し、速やかに提供 ・真空調理 …真空包装の上調理後、冷蔵又は冷凍で運搬、保管し、再加熱して提供
10	給食従事者数	施設側、委託側それぞれの管理栄養士及び栄養士等の従事者について、常勤・パート・兼務の別に人数を記入してください。 「常勤」とは、当該施設において他の正規職員と同様な勤務形態にある場合をいいます。 管理栄養士・栄養士・調理師は有資格者とします。 (例) 2施設を兼務している常勤の方の場合： 主たる施設の常勤欄に1と記入し、一方の施設の兼務欄に1と記入してください。
11	管理栄養士・栄養士代表者	管理栄養士・栄養士として採用され、貴施設で栄養管理業務を行っている代表者の氏名、管理栄養士免許の有無を記入してください。

1 2	許可病床数等 (病院・診療所)	病院、診療所の許可病床数を記入してください。 許可病床の内訳を記入してください。 入院時食事療養費に係る食事療養の算定について、あてはまるものを選択してください。 栄養管理に関して、あてはまるものを選択してください。 (病院では入院基本料に組み込まれており、実施を選択となりますが、診療所においては栄養指導料との兼ね合いがあるため選択してください。)
1 3	施設定員等 (施設)	介護保険施設及び社会福祉施設は、施設定員等を記入してください。 栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) については、あてはまるものを選択してください。
1 4	食事時間	利用者等に実際に食事が配膳される時間を記入してください。
1 5	給食数	6月の通常の給食数 (利用者の種類別、朝食、昼食、夕食別、合計) を記入してください。
1 6	1ヶ月の延べ給食数	1ヶ月の延べ給食数 (食種別) を記入してください。
1 7	危機管理対策	備蓄品の有無を選択してください。 有の場合は何人分を何食分用意しているか記入してください。 例) 3日間の朝食、昼食、夕食分であれば、9食分と数える 次に、備蓄内容や保管場所についても記入してください。 非常時の対応マニュアルや献立表について、食中毒発生時と災害発生時それぞれについて有無を選択し、無の場合は作成予定についても記入してください。また、他施設との連携の有無を選択してください。
1 8	栄養教育	前年度に栄養教育 (指導者と対象者が対面して行なうもの。) を実施した場合は、対象者別に個別栄養教育の延べ人数、集団栄養教育の実施回数と延べ人数を記入してください。なお、人数は概数でもかまいません。
1 9	情報提供	現在の情報提供の有無を選択してください。有の場合は該当する項目にチェックしてください。その他の場合は内容を記入してください。
2 0	約束食事箋	約束食事箋作成の有無を選択してください。有の場合は該当する項目にチェックしてください。
2 1	給食材料費	1人1日当たりの給食材料費 (予算ではなく実際にかかった費用) を記入してください。食種別に算定が可能な場合は、常食について記入してください。
2 2	栄養管理部門と関連部門の連携	栄養管理部門が属するチーム、委員会等の有無を選択してください。有の場合は栄養管理部門が属するものにチェックしてください。
2 3	栄養管理委員会	栄養管理委員会 (給食委員会) の設置の有無を選択してください。有の場合はその委員について該当する項目にチェックしてください。
2 4	栄養状態の定期的な把握	入院患者等の栄養状態の定期的な把握の有無を選択してください。有の場合は定期的に把握している項目にチェックしてください。
2 5	嗜好調査	嗜好調査の実施の有無を選択してください。有の場合は年間の実施回数を記入してください。
2 6	給与食品量	食種を記入してください。 常食について、1人1日当たりの給与食品量を記入してください。 すべて整数で記入してください。ただし、藻類の純使用量と食品構成量は小数点第1位まで記入してください。 ※常食を提供していない施設は最も提供数が多い食事内容で記入してください。ただし経管栄養は除く。
2 7	給与栄養量	1人1日当たりの給与栄養量を記入してください。 なお、単位や小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新版の日本食品標準成分表に準じてください。給与量/目標量 (%) は整数で記入してください。 [参考]・整数で記入する項目

		<p>エネルギー、カルシウム、ビタミンA、ビタミンC</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小数点第1位まで記入する項目 たんぱく質、脂質、鉄、食物繊維、食塩相当量 ・小数点第2位まで記入する項目 ビタミンB₁、ビタミンB₂
28	栄養補助食品等の利用	<p>給与食品量を記入した食種について、不足している栄養素を補う目的で使用している栄養補助食品やサプリメント等の食品の有無を選択してください。有の場合は使用している食品名を記入してください。</p>
29	給食管理における課題 課題に対する改善策、 工夫点	<p>普段の業務で感じている給食管理の課題について、テーマを選択し、内容を記入してください。また、課題解決のために検討・実施している対策や取り組みについて記入してください。</p> <p>※本項目は、日頃の給食管理業務を振り返り、課題解決に向けた取り組みを検討するためのものです。</p>

<必要な書類>基本献立の給与栄養目標量の算定方法とその食品構成表を貴施設の様式で提出してください。