

久留米市保健所長 宛て

給食施設栄養報告書(病院用) (年 月分)

施設名

所在地

管理者名(職種・氏名)

久留米市健康増進法施行細則第8条又は第10条第2項の規定により、次のとおり栄養管理の状態を報告します。

栄養管理部門の理念・方針・目標 1 有 2 無	1 治療効果を上げる満足感のある食事づくり 2 入院中だけでなく退院後の健康の保持増進も目指す。 3 その他()										
	[実施回数] ()回										
栄養管理等について検討する会議 1 有 2 無	[構成] 1 管理者 2 医師 3 管理栄養士 4 栄養士 5 看護師 6 調理師又は調理員 7 患者 8 給食事務 9 その他() 合計 人										
	[目的]										
	NST(再掲)		1 有 2 無								
運営方法 1 直営 2 委託	委託先	名称									
		施設担当責任者氏名									
		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()							
従事者の研修会 1 有 2 無	[実施回数] ()回										
	[主な研修内容] ()										
1日給食人員数		食事時間		1日食数内訳							
患者	人	内訳	朝食		人	一般食	食種名	食数	特別食	食種名	食数
			昼食		人	常食					
			夕食		人	軟食					
			その他		人	流動食					
通所リハビリテーション		人									
デイケア		人									
その他()		人									
職員	人	内訳	朝食		人						
			昼食		人						
			夕食	人							
		総合計									
栄養補給法	1 経口栄養法		人	約束食事箋	1 有	1 病態別 2 栄養成分別					
	2 経腸栄養法		人								
	3 静脈栄養法		人								
	4 その他()		人		2 無						
栄養アセスメント	1 実施	実施項目	1 身長(): 2 体重(): 3 BMI(): 4 体重減少率(): 5 血清アルブミン値(): 6 食事摂取量(): 7 褥そう(): 8 摂食・嚥下障害():								
			様式・記録	有・無							
	2 未実施										

(裏)

栄養教育 状況	献立表の提示		1 実施		2 未実施			
	栄養成分表示		1 実施 表示成分：エネルギー・たんぱく質・脂質・塩分 その他()					
			2 未実施					
	栄養情報の提供		1 リーフレット 2 ポスター 3 卓上メモ 4 その他()					
	病棟訪問		1 実施 対象者： 頻度： 2 未実施					
	栄養指導		内容		入院	外来	訪問	
個別指導								
訪問指導			在宅で療養を行っている患者に対するもの					
			居宅系施設入所者等である患者に対するもの					
内容			述べ回数		述べ人数			
集団指導								
基準となる 栄養量	栄養素名		給与栄養 目標量	実施給与 栄養量	食品群		食品構成	食品群別 給与量
	エネルギー (kcal)				動物 性 食 品	魚介類	g	g
	たんぱく質 (g)					獣鳥肉類		
	脂質 (g)					乳類		
	カルシウム (mg)					卵類		
	鉄 (mg)				野菜、 果実類	緑黄色 野菜類		
	ビタミンA (μg)					淡色野菜類		
	ビタミンB1 (mg)					海草類		
	ビタミンB2 (mg)					いも類		
	ビタミンC (mg)				穀類	米		
	たんぱく質エネルギー比 (%)					パン類		
	脂質エネルギー比 (%)					めん類		
	炭水化物エネルギー比 (%)				豆類	大豆製品		
	*食物繊維 (g)					豆類		
	*塩分(食塩相当量) (g)					みそ類		
	*				油脂類 調味料	油脂類		
	*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。					砂糖類		
						菓子類		
食材料費(報告月の1人1日あたりの平均、税込み)				その他				
[]円								
備蓄の状況 有・無		・備蓄()人分を()日分備蓄 ・献立表の作成 有・無 (いずれか○で囲む。) ・保管場所()		内容				
自己評価及び改善課題								

報告書作成者	電話番号	FAX	部署名	職種名	氏名
施設側・委託側					