

久留米市保健所長 宛て

年度 給食施設栄養報告書(社会福祉施設・介護保険施設・有料老人ホーム等用)

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。

① 施設種別	<input type="checkbox"/> 社会福祉施設 <input type="checkbox"/> 老人保健 <input type="checkbox"/> 老人福祉 <input type="checkbox"/> 介護医療院 <input type="checkbox"/> その他(有料老人ホーム・高齢者住宅等)			② 入所定員	人		
③ 運営方法	委託先	名称					
<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託		委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 施設外調理	<input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 栄養指導	<input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> その他( )		
④ 栄養管理等について検討する会議	会議名称・内容		主な参加者(役職または職種)	頻度			
<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				回/月	回/年		
				回/月	回/年		
				回/月	回/年		
⑤ 従事者の研修会	研修内容	区分 (施設内・施設外)	主な参加者(職種)	頻度			
<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				回/年			
				回/年			
				回/年			
⑥ 1日当たりの給食数 ※報告月の15日時点	食種	区分	朝食	昼食	夕食	合計	
		提供時間					
	入所者	一般食	常食				
			常食以外				
		療養食					
	その他	通所デイサービス					
合計							
職員食					職員食計		
⑦ 給食従事者数(人) ※報告月の15日時点		施設側	委託側		⑧ 調理システム		
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	<input type="checkbox"/> クックサーブ <input type="checkbox"/> その他 ( ) <input type="checkbox"/> クックチル/クックフリーズ	
	管理栄養士				⑨ 適温給食の方法		
	栄養士				<input type="checkbox"/> 温冷配膳車 <input type="checkbox"/> 保温食器		
	調理師				<input type="checkbox"/> 保温トレイ		
	調理員・その他				<input type="checkbox"/> その他 ( )		
計							
⑩ 給与栄養目標量の設定	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	最終改定	年	月			
⑪ 栄養管理体制	栄養ケア・マネジメント手順の作成 <input type="checkbox"/> 有 (最終改定 年 月) <input type="checkbox"/> 無						
	<input type="checkbox"/> 身体状況等の把握						
	<input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> BMI <input type="checkbox"/> 体重減少率 <input type="checkbox"/> 食事摂取量 <input type="checkbox"/> その他 ( )						

⑫ 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	⑬ 提供食品量	食品群		食品構成 (g)	食品群別給与量 (g)
	エネルギー (kcal)					動物性食品	魚介類	
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・その他穀類			
食物繊維 (g)					パン類			
食塩相当量 (g)					めん類			
たんぱく質エネルギー比 (%)				豆類	大豆製品			
脂質エネルギー比 (%)					豆類			
炭水化物エネルギー比 (%)					みそ類			
⑭ 食材料費(報告月の1人1日あたりの平均、税込)				油脂類調味料	油脂類			
					砂糖類			
					菓子類			
				円				
⑮ 献立の工夫・評価		<input type="checkbox"/> 複数献立(セレクトメニュー) <input type="checkbox"/> 残食評価 <input type="checkbox"/> 喫食者評価(嗜好調査等)			<input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 検食 (主な検食者 ) <input type="checkbox"/> その他 ( )			
⑯ 栄養教育状況		<input type="checkbox"/> 献立表の提示 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他 ( )						
		<input type="checkbox"/> 栄養情報の提供 <input type="checkbox"/> リーフレット <input type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> その他( )						
		<input type="checkbox"/> 地域活動 (内容 )						
栄養指導	個別指導 (月平均)	入所者	通所者	主な指導内容				
	集団指導 (年間)	内容		述べ回数	述べ人数			
⑰ 非常時危機管理対策	食中毒対応マニュアル	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 予防対策 <input type="checkbox"/> 発生時対応フロー、連絡先 <input type="checkbox"/> 調理中止時の食事提供方法の検討						
	災害時対応マニュアル	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 非常時献立の作成 <input type="checkbox"/> 食品の備蓄 人分を 日分 保管場所: _____ 内容: _____						
⑱ 特記事項								

報告書作成者	部署名	職種名	氏名	電話番号
<input type="checkbox"/> 施設側 <input type="checkbox"/> 委託側				メールアドレス