

年 月 日

四日市市保健所長 宛て

施設の名称

施設の所在地

施設の設置者(職名・氏名)

施設の管理者(職名・氏名)

電話番号

ファクシミリ番号

施設種別	1 病院・診療所(入院時食事療養 I II) 2 介護老人保健施設 3 介護医療院 4 老人福祉施設 5 社会福祉施設							
食事サービスの基本方針・目標	方針・目標 1 利用者の生活の質の向上 2 治療効果 3 生活習慣病予防 4 低栄養の予防 5 楽しい食事 6 その他( )							
	食事サービスの基本方針・目標に基づいた食事サービス(給食)の実施状況 1 実施できている 2 まだ十分ではない 3 実施できていない 4 方針・目標が明確でない							
食事サービスの検討会議(給食委員会等)	会議	1 有(頻度: 回/年) 2 無						
	構成員	1 管理者 2 医師 3 管理栄養士・栄養士 4 調理師(員) 5 介護・看護担当者 6 給食利用者 7 その他( ) 計( )人						
	内容	1 食事サービスに関する運営方針の検討 2 献立の検討 3 管理者・他部門等との情報交換・連携の場 4 給食・栄養管理の課題の検討 5 その他( )						
給食の対象・食数等(食数等以外の項目は、職員分を除く。)	食数等(1日あたり平均食数)	定員(人)	朝食(食)	昼食(食)	夕食(食)	補食(食)	合計(食)	
		入院(利用者)						
		短期入所						
		通院(日中利用者)						
		配食サービス						
		合計						
	職員							
	食種	一般食(刻み食・ペースト食を含む。)( )食/日、特別食・療養食( )食/日						
	特別食・療養食	食種名を記入 ( )						
	加算等	医療機関 1 栄養サポートチーム加算 2 食堂加算 3 特別食加算 4 特別メニュー 5 その他( ) 介護保険施設 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 再入所時栄養連携加算 障害者支援施設等 1 栄養士配置加算 I II 2 栄養マネジメント加算 3 療養食加算 4 経口移行加算 5 経口維持加算 I II						
栄養補給法	1 経口栄養法( )人 2 経腸栄養法( )人 3 経口経腸栄養法( )人							
適温給食	1 保温食器 2 保温保冷配膳車 3 食堂							
栄養計画	利用者の把握・調査	施設が個々人の身体状況・栄養状態等の把握をしている 1 有( 回/年) 2 無						
		1 性別 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長 5 体重 6 BMI 7 疾病 8 血液検査結果 9 生活習慣(運動・飲酒・喫煙習慣等、給食以外の食事・補食状況等) 10 その他( )						

栄養計画	給与栄養目標量と実施給与栄養量は、最も提供数の多い給食に関して記入 食種名 ( )											
	給与栄養目標量と実施給与栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食塩相当量 (g)	食物繊維量 (g)
							A (μg) (RE 当量)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)		
		給与栄養目標量										
	実施給与栄養量											
	たんぱく質エネルギー比 ( ) %					脂肪エネルギー比 ( ) %						
	栄養補助食品の使用状況	栄養補助食品等名称		使用回数	使用量	栄養素名	1日平均給与量(日)					
				回/週	g/回		/日					
				回/週	g/回		/日					
	評価	定期的に、施設が利用者の身体状況・栄養状態等の評価をしている 1 有 2 無										
評価項目			評価有無	評価頻度		評価対象						
1 身体状況の評価			1有 2無	回/年		1 全員		2 一部				
2 栄養摂取状況の評価			1有 2無	回/年		1 全員		2 一部				
3 食事に対する満足度評価			1有 2無	回/年		1 全員		2 一部				
4 主観的健康感の評価			1有 2無	回/年		1 全員		2 一部				
5 生活機能・身体機能の評価			1有 2無	回/年		1 全員		2 一部				
6 給食の品質(検食)評価			1有 2無	回/年		1 全員		2 一部				
評価後、食事サービスへの反映状況												
1 給食の運営方針・目標			1 反映している		2 反映していない							
2 給与栄養目標量の設定・予定献立			1 反映している		2 反映していない							
3 調理形態、盛り付け			1 反映している		2 反映していない							
4 食事環境、食事介助			1 反映している		2 反映していない							
5 経口栄養への移行			1 反映している		2 反映していない							
帳票類	予定・実施献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設内にある 1 有 2 無											
情報発信	1 献立表の提供 2 栄養成分表示 3 卓上メモ 4 ポスター掲示 5 リーフレット配布 6 喫食時の訪問 7 その他 ( )											
栄養指導	個別	外来・日中利用者	人/月		集団	延べ	回/月					
		入院・利用者	人/月				人/月					
		退院・退所時	人/月									
		在宅訪問	人/月									
衛生管理	衛生管理マニュアルの活用 1 有 2 無 衛生点検表の活用 1 有 2 無											
非常時の対応	1 事故(食中毒等)時対策マニュアル 1 有 2 無 2 事故時食料確保のための他の食事提供施設との協議 1 有 2 無 3 非常災害時対策マニュアル 1 有 2 無 4 非常食料等の備蓄 1 有 水( )日分、食料( )食分 2 無 5 非常食料等を使用した予定献立の作成 1 有 2 無 6 非常時の食事提供訓練の実施 1 有( 回/年) 2 無											
委託有無	委託の有無 1 有 2 無				従事者(人)	施設側		受託側				
	委託先名称:					常勤	非常勤	常勤	非常勤			
	所在地:					管理栄養士						
	現場の責任者:職種 氏名					栄養士						
	内容: 1 献立作成 2 発注 3 調理 4 配膳等 5 洗浄 6 栄養管理 7 栄養指導 8 その他( )					調理師						
						調理員						
				その他								
給食責任者	所属				報告書作成者	所属						
	氏名・職種					氏名・職種						
	連絡先	TEL				連絡先	TEL					