

【※その他給食施設のみこちらの様式を使用】

### 給食施設栄養管理報告書 (有料老人ホーム、サービス付き高齢者向け住宅等) 令和 年10月分

\*「**栄養管理**」とは、利用者の嗜好を満足させるだけの食事提供だけでなく、利用者の性・年齢・身体状況等を考えた栄養目標の設定、献立作成・食事を提供し、利用者の状況(栄養量が妥当か、食べられているか)を定期的に評価しながら、改善・実行を行うPDCAサイクルのこと。

栄養管理ができていることは、利用者の健康の保持増進に繋がります。

給食施設の名称	施設の設置者 (法人名・職・氏名)
所在地 干 尼崎市	給食責任者 (職・氏名)
TEL: メールアドレス:	報告書作成者 (職・氏名)
FAX:	連絡先TEL 連絡先メールアドレス

	施設		受託給食会社		常勤の管理栄養士・栄養士						許可病床数 入所定員数	
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	氏名:							
給食従事者の人数	管理栄養士				氏名:							
	栄養士				給食数	朝食	昼食	夕食	その他	1日合計		
	調理師				一般食	常食						
	調理従事者					その他						
	事務職				特別食 療養食							
	その他				職員食							
	合計				合計							

運営方法	会社名	委託内容 ( <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 食材購入 <input type="checkbox"/> 調理盛付 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> 施設外調理 ( <input type="checkbox"/> クックチル・クックフリーズ <input type="checkbox"/> ニュークックチル <input type="checkbox"/> 真空調理 <input type="checkbox"/> その他( ) )
<input type="checkbox"/> 直営	所在地	
<input type="checkbox"/> 委託	TEL	

適温給食の実施方法	<input type="checkbox"/> 保温保冷配膳車 <input type="checkbox"/> 保温トレイ <input type="checkbox"/> 保温食器	配膳時間	朝食	昼食	夕食
	<input type="checkbox"/> 保温配膳車 <input type="checkbox"/> その他( )		:	:	:

毎食の検食	検食者: <input type="checkbox"/> 医師 <input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> その他	食材料費	一般食 1人1日当たり	特別食・療養食 1人1日当たり	職員食 1人1食当たり
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 記録の保存: <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		円	円	円

非常時の対応	食中毒・感染症対策マニュアル	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	水の備蓄	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	災害対策マニュアル	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	食料の備蓄	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	施設外との連携	<input type="checkbox"/> 系列施設 <input type="checkbox"/> 近隣施設 <input type="checkbox"/> 給食施設 <input type="checkbox"/> その他( )		

①給食施設における施設の特徴、独自の取組

②栄養管理における課題やその改善策

③尼崎市保健所が主催する研修会の希望内容やテーマなど

### 給食施設栄養管理点検票(有料老人ホーム、サービス付き高齢者向き住宅)

下記の各項目について点検し、「いいえ」の項目については、『給食施設栄養管理報告書記入要領(有老・サ高住等)』を参考に改善に努めてください。

	No	確認項目	該当する方に チェック
目的	1	給食を健康保持・増進・改善のための手段と認識していますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
	2	性・年齢・体格・身体状況(肥満・やせ・病状・嚥下・咀嚼等)を把握していますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
栄養・食事計画	3	上記について、給食従事者も把握していますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
	4	利用者の状況に応じて、食事の種類と献立を立てる上での栄養の目標(給与栄養目標量)を設定していますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
		「はい」の場合⇒【給与栄養目標量】最終更新日 令和 年 月 日	左記の空欄に記載
	5	給与栄養目標量に見合った献立を提供できていますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
	6	様々な食品(魚、肉、豆、牛乳、野菜、海藻、卵、芋、果物等)を使用した献立になっていますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
	7	季節感や行事食を取り入れるなど、献立に変化を持たせていますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
	実施	8	発注量を適切に算出し、書類を整備していますか？(発注書・納品書等)
9		献立を事前に利用者に示していますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
10		献立の栄養成分表示(熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩等)を行っていますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
評価	11	毎食、喫食量を把握し、献立内容等へ反映させていますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
	12	給食利用者の意見(喫食調査等)を献立へ反映されていますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
運営体制	13	施設長と給食従事者間(業務委託の場合も含む)で会議を行うなど、適宜共有できていますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
		⇒【会議(給食委員会)】 開催あり( 回/年) ・ 開催なし	左記の空欄に記載
	14	施設長及び給食従事者の知識向上に繋がる研修を受ける機会が年1回以上ありますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
	【給食を委託している場合】(以下、回答ください)		
	15	委託契約の内容に栄養管理に関する記載はありますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
16	施設・受託給食会社それぞれの責任者が契約の内容(業務分担)を把握していますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ	
17	受託給食会社と円滑な連携体制ができていますか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ	

- 今後、書類の提出、研修会の案内について、メールなど電子申請を希望する。
- 本報告書以外に、給食・栄養に関する書類を添付ください(当該月の献立表、月報など)