

年 月 日

(あて先) 八戸市保健所長

4	施設の名称	
5	所在地	〒
6	施設管理者 (職名・氏名)	
7	TEL	
	FAX	

健康増進法第18条第1項第2号、第24条第1項に基づき、次のとおり栄養管理状況を報告します。

8 施設の種類	<input type="checkbox"/> :社会福祉施設 <input type="checkbox"/> :介護保険施設 (<input type="checkbox"/> :保健 <input type="checkbox"/> :福祉) <input type="checkbox"/> :その他 ()						
9 栄養ケア・マネジメントの実施	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし						
10 栄養管理部門の理念・方針・目標	<input type="checkbox"/> :あり (具体的に記述: <input type="checkbox"/> :なし)						
11 健康づくりの一環として給食を位置づけているか	<input type="checkbox"/> :位置づけられている <input type="checkbox"/> :大体位置づけられている <input type="checkbox"/> :あまり位置づけられていない						
12 定員	入所	通所	デイサービス	()	()	合計	
	人	人	人	人	人	人	
13 食数	朝食	昼食	夕食	合計	経管栄養	備考	
	入所	食	食	食	人		
	ショートステイ	食	食	食	人		
	デイサービス・デイケア	食	食	食	人		
	配食サービス	食	食	食	人		
	検食・職員食等	食	食	食	人		
	合計	食	食	食	食	人	
14 給食の運営方式	<input type="checkbox"/> :直営						
	<input type="checkbox"/> :全面委託						
	<input type="checkbox"/> :一部委託 <input type="checkbox"/> :献立作成 <input type="checkbox"/> :材料購入 <input type="checkbox"/> :調理 <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"/> :その他 ()						
	委託先名称(営業所)						
	所在地						
15 従事者数 ※提出年の 4月1日現在	資格	氏名	在職年数	勤務状況			
	<input type="checkbox"/> :管理栄養士 <input type="checkbox"/> :栄養士		年	<input type="checkbox"/> :常勤	<input type="checkbox"/> :臨時	<input type="checkbox"/> :非常勤	
	<input type="checkbox"/> :管理栄養士 <input type="checkbox"/> :栄養士		年	<input type="checkbox"/> :常勤	<input type="checkbox"/> :臨時	<input type="checkbox"/> :非常勤	
	<input type="checkbox"/> :管理栄養士 <input type="checkbox"/> :栄養士		年	<input type="checkbox"/> :常勤	<input type="checkbox"/> :臨時	<input type="checkbox"/> :非常勤	
	<input type="checkbox"/> :管理栄養士 <input type="checkbox"/> :栄養士		年	<input type="checkbox"/> :常勤	<input type="checkbox"/> :臨時	<input type="checkbox"/> :非常勤	
	<input type="checkbox"/> :管理栄養士 <input type="checkbox"/> :栄養士		年	<input type="checkbox"/> :常勤	<input type="checkbox"/> :臨時	<input type="checkbox"/> :非常勤	
		施設側			受託側		
		常勤	臨時	非常勤	常勤	臨時	非常勤
	管理栄養士	人	人	人	人	人	人
	栄養士	人	人	人	人	人	人
	調理師	人	人	人	人	人	人
	調理従事者	人	人	人	人	人	人
	その他	人	人	人	人	人	人
	合計	人	人	人	人	人	人

24	予定献立表の作成	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし				
25	行事食等の実施	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし				
26	食材料費	()円 1人分 / <input type="checkbox"/> 1日当たり <input type="checkbox"/> 1食当たり				
27	給食量の調整	【主食の量】 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし 【副食の量】 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし				
28	栄養量【常食】	給与栄養目標量	給与栄養量	備考		
	【栄養量単位】					
	<input type="checkbox"/> :1人1日当たり	エネルギー(kcal)	kcal	kcal		
	<input type="checkbox"/> :1人	たんぱく質(g)	g	g		
	(<input type="checkbox"/> :朝	脂質(g)	g	g		
	<input type="checkbox"/> :昼	カルシウム(mg)	mg	mg		
	<input type="checkbox"/> :夕)	鉄(mg)	mg	mg		
	食当たり	ビタミンA(μgRE)	μgRE	μgRE		
	【実施期間】	ビタミンB ₁ (mg)	mg	mg		
	令和 年	ビタミンB ₂ (mg)	mg	mg		
	月 日 ~	ビタミンC(mg)	mg	mg		
	月 日	食物繊維(g)	g	g		
		ナトリウム(mg)	mg	mg		
		食塩相当量(g)	g	g		
		炭水化物エネルギー比(%)	%	%		
	たんぱく質エネルギー比(%)	%	%			
	脂質エネルギー比(%)	%	%			
	【自己評価】					
	【改善課題】					
29	栄養補給法	経口栄養法	人	経腸(経管)栄養法 人		
30	栄養教育の実施	入所	通所	その他	【対象者への健康・栄養情報の提供手段・内容】 □ :リーフレット □ :ポスター □ :食卓メモ □ :その他 () 【内容】	
	(栄養相談・栄養指導)	個別	人	人		人
		集団	回	回		回
31	検食の実施	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	【検食者職種名()】			
32	給食日誌	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし				
33	喫食状況の把握	【方法】	<input type="checkbox"/> :喫食量調査 <input type="checkbox"/> :残食調査 <input type="checkbox"/> :その他 ()			
		【対象】	<input type="checkbox"/> :全量 <input type="checkbox"/> :料理別(皿) <input type="checkbox"/> :個人別 <input type="checkbox"/> :その他 ()			
		<input type="checkbox"/> :なし 【理由: ()】				
34	喫食者による食事評価	【実施回数】	()回 / <input type="checkbox"/> :週 <input type="checkbox"/> :月 <input type="checkbox"/> :年			
		【方法】	<input type="checkbox"/> :アンケート <input type="checkbox"/> :聞き取り <input type="checkbox"/> :その他 ()			
		【改善課題】				
		【改善策】				
		<input type="checkbox"/> :なし 【理由: ()】				
35	喫食者への情報提供	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし				
		<input type="checkbox"/> :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"/> :卓上メモ <input type="checkbox"/> :献立表の配布・掲示 <input type="checkbox"/> :給食だより等の配布				
		<input type="checkbox"/> :ポスター掲示 <input type="checkbox"/> :給食時の訪問 <input type="checkbox"/> :実物展示 <input type="checkbox"/> :その他 ()				

36	作業予定表等	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし
		【記載事項】 <input type="checkbox"/> :献立名 <input type="checkbox"/> :材料名 <input type="checkbox"/> :純使用量(1人分) <input type="checkbox"/> :純使用量(食数分) <input type="checkbox"/> :作業指示のポイント <input type="checkbox"/> :その他 ()
37	非常時の体制の整備	マニュアルの作成 <input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし
		非常用食糧等の備蓄 <input type="checkbox"/> :あり () 分を () 日分 <input type="checkbox"/> :なし
		非常用食糧等の献立 <input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :なし
		備蓄場所 <input type="checkbox"/> :食品庫 <input type="checkbox"/> :防災保管庫 <input type="checkbox"/> :その他 ()
38	コンピューターの導入	<input type="checkbox"/> :あり <input type="checkbox"/> :施設 <input type="checkbox"/> :個人
		【ソフトの種類】 <input type="checkbox"/> :あり (ソフト名:) <input type="checkbox"/> :なし
39	報告書作成者	【導入項目】 <input type="checkbox"/> :献立管理 <input type="checkbox"/> :個人管理(栄養量の計算等) <input type="checkbox"/> :食数管理 <input type="checkbox"/> :発注業務 <input type="checkbox"/> :その他 ()
		<input type="checkbox"/> :なし
		<input type="checkbox"/> :施設側 <input type="checkbox"/> :受託側 職名 氏名