

（あて先）岐阜市長

(1)	施設の名称		
	施設の所在地	〒	
	施設設置者（職名・氏名）		
	施設管理者（職名・氏名）		
	栄養管理部門名		
	栄養管理責任者（職名・氏名）		
	施設の電話番号・FAX番号	電話	FAX
	代表E-mail		

下記のとおり健康増進法第24条第1項の規定により報告をします。

(2) 施設種別		1 病院 2 診療所					
(3) 組織の位置付け		1 栄養部 2 診療部 3 診療補助部 4 事務部 5 その他 ()			(4) 組織図	1 有 2 無	
(5) 栄養管理業務担当部門（給食）の理念・方針・目標		1 有 2 無					
区分	許可病床数	(6) 食数（1日平均） *おやつを除く。				備考	
		朝	昼	夕	その他		合計
() 病床							
() 病床							
その他（配食）							
職員食							
合計							
(7) 給食の運営方式		1 直営		委託先名称			
		2 委託		委託先所在地		〒	
		【委託契約書類】 1 有 2 無					
		【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 その他 ()					
(8) 従事者		氏 名		在籍年数	勤務状況	勤務形態	
代表	(施設側) 管理栄養士・栄養士			年	常勤・非常勤	専任・兼任	
	(受託側) 管理栄養士・栄養士			年	常勤・非常勤	専任・兼任	
		施設側（人）		受託側（人）		(9) 従事者の研修会 1 有 2 無	
		常勤	非常勤	常勤	非常勤		
管理栄養士						1 管理栄養士・栄養士1人当たりの平均参加回数 () / 年	
栄養士						【内容】	
調理師						2 調理従事者1人当たりの平均参加回数 () / 年	
調理員							
その他						【内容】	
合計							
(10) 栄養管理等について検討する会議 1 有 2 無		【名称】 () 【実施回数】 () 回/週・月・年					
		【構成職種】 1 施設長 2 医師 3 管理栄養士 4 栄養士 5 看護師 6 調理師・員 7 受託業者 8 患者代表 9 事務職員 10 その他 () 合計 人					
		【目的】					
(11) 診療報酬の算定 1 有 2 無		1 特別食加算 2 食堂加算 3 特別メニューの提供 4 栄養サポートチーム加算 5 糖尿病透析予防指導管理料 6 栄養管理実施加算（有床診療所のみ） 7 在宅患者訪問栄養食事指導料 8 入退院支援加算 9 退院時共同指導料 10 その他 ()					
(12) チーム医療への管理栄養士の参画 1 有 2 無		1 クリニカルパス 2 褥瘡 3 NST 4 嚥下 5 その他 ()					
(13) 栄養補給法		経口栄養法 () 人		(14) 約束食事箋 1 有 (病態別 成分栄養別) 2 無			
		経腸栄養法 () 人					
(15) 食種		常食	人	軟食	人	流動食	人
		加算特別食		人	非加算特別食		人

(16) 一般治療食患者の把握 1 有 2 無	1 性 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長 5 体重 6 BMI 7 血液検査 8 その他 ()			
(17) 一般治療食の栄養量と評価 最も提供数の多い食種名 () 給与栄養目標量設定年月 (年 月) 給与栄養目標量算出方法 (設定根拠)		給与栄養目標量	給与栄養量	事後評価
	エネルギー (kcal)			【喫食量 (残食量) の把握】 1 有 2 無
	たんぱく質 (g)			
	脂質 (g)			【嗜好 (満足度) 調査の実施】 1 有 2 無
	カルシウム (mg)			
	鉄 (mg)			
	ビタミンA (μg)			
	ビタミンB ₁ (mg)			
	ビタミンB ₂ (mg)			
	ビタミンC (mg)			
	食物繊維 (g)			
	食塩相当量 (g)			
	炭水化物エネルギー比 (%)			
脂質エネルギー比 (%)				
たんぱく質エネルギー比 (%)				
(18) 栄養成分表示 1 有 2 無	1 エネルギー 2 たんぱく質 3 脂質 4 炭水化物 5 食塩相当量 6 その他 ()			
(19) 健康・栄養情報の提供 1 有 2 無	1 献立表の掲示・配布 2 ポスター掲示 3 リーフレット配布 4 食卓 (卓上) メモ 5 その他 ()			
(20) 栄養指導 1 有 2 無		入院患者	外来患者	訪問指導
	個別指導	延 人	延 人	延 人
	集団指導	回 人	回 人	回 人
(21) 食材料費	1人1日当たり 円			
(22) 給食日誌	1 有 2 無			
(23) 検食簿	1 有 (検食者の職種名) 2 無			
(24) 作業指示書	1 有 2 無			
(25) 非常時危機管理対策	事故 (食中毒) 時対策マニュアル 1 有 2 無			
	非常災害時対策マニュアル 1 有 2 無			
	備蓄食品 1 有 2 無	水 () ℓ () 日分・食品 () 人分を () 日分		
	保管場所 1 有 2 無	1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他 ()		
	非常時用献立 1 有 2 無			
(26) 施設の自己評価・課題及び改善策				
(27) 報告書作成者	所属名	職名・氏名	電話	

備考 食数が1回20食未満かつ1日50食未満の施設は(1)、(6)、(7)、(8)及び(26)の項目を報告してください。