

（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 介護老人保健施設 2 介護医療院 3 老人福祉施設 4 社会福祉施設						
(3) 組織の位置付け	1 栄養部	2 診療部	3 事務部	4 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						
(6) 食数（1日平均） *おやつを除く。	定員	朝	昼	夕	その他	合計	備考
入所者							
日中利用者							
配食							
その他							
職員							
合計							
(7) 給食の運営方式	1 直営 2 委託	委託先名称					
		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		
管理栄養士 栄養士 調理師 調理員 その他 合計	施設側 (人)		受託側 (人)		(9) 従事者の研修 1 有 2 無 1 管理栄養士・栄養士1人当たりの平均参加回数 () 回/年 【内容】 2 調理従事者1人当たりの平均参加回数 () 回/年 【内容】		
	常勤	非常勤	常勤	非常勤			
(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 調理師・員 6 受託業者 7 介護担当者 8 利用者代表 9 その他 () 合計 人 【目的】						
(11) 栄養ケア・マネジメントの実施	1 有 2 無						
(12) 介護報酬、障害福祉サービス等報酬の算定 1 有 2 無	1 栄養マネジメント加算 2 経口移行加算 3 経口維持加算 4 療養食加算 5 低栄養リスク改善加算 6 再入院時栄養連携加算 7 その他 ()						
(13) 利用者の把握 1 有 2 無 (年 月現在)		～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	合計	
	男						
	女						
	身長		把握 1 有 2 無		体重		把握 1 有 2 無
疾病状況等の把握		脂質異常症 () 人 高血圧 () 人 高血糖 () 人 1 有 2 無 貧血 () 人 骨粗鬆症 () 人 その他 () 人					

(14) 栄養補給法	経口栄養法 () 人 経腸栄養法 () 人				
(15) 食種	常食 () 人 軟食 () 人 流動食 () 人 療養食加算対象食 () 人				
(16) 栄養量と評価等 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)				
	カルシウム (mg)				【嗜好 (満足度) 調査の実施】 1 有 2 無
	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 (%)					
(17) 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 ()				
(18) テーマ献立の導入 1 有 2 無	1 行事食 2 郷土食 3 その他 ()				
(19) 健康・栄養情報の提供 1 有 2 無	1 献立の掲示・配布 2 ポスター掲示 3 リーフレット配布 4 実物展示 5 食卓 (卓上) メモ 6 その他 ()				
(20) 栄養指導 1 有 2 無		入所者	通所者	その他 (家族等)	
	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(27)の項目を報告してください。