

食品構成表（1人1日当たり）

食品群名		数量 (g)	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A (μgRE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	ビタミンC (mg)	
動物性食品	魚介類（生）											
	魚介類（干）											
	肉類											
	乳製品											
	牛乳											
	乳製品類											
	卵											
	野菜芋果実類	緑黄色野菜										
		その他の野菜										
		乾野菜										
漬物												
藻類												
さつまいも												
じゃがいも												
その他の芋												
柑橘類												
その他の果実												
穀類	米											
	小麦											
	雑穀											
豆類	大豆製品											
	その他の豆類											
調味料	油脂											
	実類											
	糖類											
計												
栄養給	比率		穀類比 %	動物性蛋白質比 %	脂肪エネルギー比 %							
	目標											

施設長	事務長	栄養士

予 定 ・ 実 施 献 立 表

平成 年 月 日 ( )	朝 食 ( ) 名			昼 食 ( ) 名			夕 食 ( ) 名			
	献立名	食品名	1人可食量	献立名	食品名	1人可食量	献立名	食品名	1人可食量	
										備 考
										備 考
										備 考

使用食品日計表

年 月 日 ~ 年 月 日

食品群名		日											計	平均	目標量		
		日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日				
動物性食品	魚介類(生)																
	魚介類(干)																
	肉類																
	牛乳製品																
	卵																
野菜芋果実類	緑黄色野菜																
	その他の野菜																
	乾野菜																
	漬物																
	藻類																
	さつまいも																
	じゃがいも																
	その他の芋																
	柑橘類																
	その他の果実																
穀類	米																
	小麦																
	雑穀																
豆類	大豆製品																
	その他の豆																
	油脂																
調味料	実																
	糖																

食品群別荷重平均成分表

No. 1

伊万里地区福祉部会作成  
平成15年11月1日

食品群名	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A (μgRE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	ビタミンC (mg)	
動物性食品	魚介類(生)	136	18.5	5.7	1.4	22	0.09	0.17	2	
	魚介類(干)	290	58.1	4.6	1313	22	0.17	0.18	0	
	肉類	194	20.4	11.6	6	2.1	274	0.35	0.35	
	牛乳・乳製品	67	3.3	3.8	110	0.0	39	0.04	0.15	
	卵	122	6.8	10.1	208	0.2	68	0.04	0.22	
	野菜芋果実類	卵	157	12.0	10.8	50	100	0.06	0.41	12
		緑黄色野菜	34	2.0	0.2	67	1.1	386	0.08	0.11
		その他の野菜	30	1.5	0.1	28	0.4	11	0.05	0.09
		乾燥野菜	188	8.2	2.1	263	9.3	25	0.84	0.52
		野菜漬物	46	2.0	0.2	59	1.4	61	0.35	0.05
藻類		89	6.7	1.0	304	8.4	183	0.13	0.32	
さつまいも類		167	1.0	0.2	46	0.7	2	0.09	0.03	
じゃがいも類		160	1.2	0.5	8	0.5	0	0.06	0.02	
その他のいも類		63	1.5	0.1	30	0.5	0	0.05	0.01	
柑橘類		51	0.7	0.1	19	0.2	42	0.07	0.03	
穀類	その他の果実類	88	0.7	0.1	9	0.3	5	0.03	0.02	
	主食(米)	356	6.1	0.9	5	0.8	0	0.08	0.02	
	小麦	259	9.0	2.1	18	0.9	0	0.10	0.03	
	雑穀	334	8.6	1.6	15	0.9	1	0.97	0.59	
	大豆	162	14.1	7.4	153	2.3	0	0.07	0.04	
	大豆製品	155	12.1	10.3	164	2.0	0	0.08	0.06	
	その他豆類	204	10.2	4.1	88	3.3	0	0.04	0.10	
	油脂	260	14.2	1.6	66	4.0	2	0.30	0.12	
	調味料	778	1.0	83.4	5	0.1	139	0.02	0.02	
	砂糖	437	14.5	31.4	607	5.5	11	0.41	0.20	
糖類	372	0.2	0.0	23	0.5	0	0.00	0.01		

食品群別荷重平均成分表

No. 2

伊万里地区福祉部会作成  
平成15年11月1日

食品群名	食物繊維 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	ビタミンD (μg)	ビタミンE (mg)	ビタミンK (μg)	ビタミンB <sub>6</sub> (mg)	ビタミンB <sub>12</sub> (mg)
動物性食品												
魚介類 (生)	0.0	257	292	28	198	0.7	0.08	7	1.2	1	0.25	3.3
魚介類 (干)	0.0	1687	1105	211	1113	6.5	0.22	25	1.0	0	0.24	37.5
肉類	0.0	75	319	22	192	2.4	0.09	0	0.3	23	0.32	7.6
牛乳	0.0	41	150	10	93	0.4	0.01	0	0.1	2	0.03	0.3
乳・乳製品	0.0	166	138	10	192	0.5	0.01	0	0.3	0	0.01	0.1
卵類	0.0	177	129	11	174	1.3	0.08	3	1.1	13	0.08	0.9
野菜類												
緑黄色野菜	3.1	32	380	31	44	0.4	0.08	0	1.5	98	0.11	0.0
その他の野菜	1.9	14	199	12	40	0.2	0.06	0	0.2	22	0.09	0.0
乾燥野菜	18.8	208	1761	105	191	1.5	0.17	11	0.3	1	0.09	0.0
野菜漬物	2.8	3624	171	14	35	0.1	0.05	0	0.7	12	0.03	0.0
藻類	9.6	1537	907	150	112	0.8	0.07	0	0.3	192	0.03	4.2
芋類	2.5	4	472	25	44	0.2	0.18	0	1.6	0	0.28	0.0
いも類	1.3	1	385	20	35	0.2	0.10	0	0.0	2	0.16	0.0
じゃがいも類	1.8	5	283	15	33	0.3	0.10	0	0.4	0	0.10	0.0
果実類												
柑橘類	1.0	2	140	10	15	0.1	0.05	0	0.4	0	0.07	0.0
その他果実類	0.8	2	175	13	16	0.1	0.07	0	0.5	0	0.12	0.0
主食 (米)	0.5	1	88	23	94	1.4	0.22	0	0.2	0	0.12	0.0
小麦	1.9	341	78	20	78	0.5	0.11	0	0.4	0	0.04	0.0
大麦・雑穀	5.0	20	251	61	104	1.3	0.28	0	0.2	0	0.13	0.0
大豆類												
豆	7.7	186	264	73	194	1.3	0.36	0	1.3	8	0.06	0.0
大豆製品	0.9	26	152	44	189	0.8	0.18	0	1.0	44	0.07	0.0
みそ類	6.0	3716	338	50	138	0.9	0.29	0	0.7	9	0.08	0.0
その他の豆類	13.2	16	1011	96	245	1.8	0.51	0	0.5	6	0.27	0.0
油脂類	0.0	401	23	3	19	0.2	0.01	0	13.9	112	0.01	0.1
調味料												
油	8.8	2	464	247	359	3.9	1.13	0	3.0	9	0.31	0.0
砂糖	0.0	5	34	2	3	0.0	0.04	0	0.0	0	0.03	0.0

### 給 食 物 資 受 払 簿

食品名	受入			払出	残量	備考
	数量	単価	金額			

施設長	事務長	栄養士

栄養管理委員会記録簿

開催 年月日	平成 年 月 日	出席者	計 名
議 題	内 容		協議結果・対応策等

第8章 参考資料

特定給食施設栄養報告書

(病院、介護保険施設、保育所のぞくその他の施設用)

所在地

施設名

管理者氏名

記入者職、氏名

公印

平成 年 月分

定員 (喫食対象者数)	入所	通所	配食			合計	
給食の運営	直営 ・ 委託 (業者名)						
給食従事者数	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	事務職員	その他	
	合計						
	非常勤 (再掲) 委託 (再掲)						
給食延べ数	一般食	その他食種 [*食種名を記入する]					
	朝食	食	食	食	食	食	
	昼食	食	食	食	食	食	
	夕食	食	食	食	食	食	
給与栄養量 食種 ( )			給与食品量				
栄養素等	給与目標量	給与量	食品群別		給与目標量(g)	給与量(g)	
エネルギー (kcal)			動物性食品	魚介類	魚介類 (生)		
たんぱく質 (g)					魚介類 (干)		
脂質 (g)				肉類			
カルシウム (mg)				乳類	牛乳		
鉄 (mg)					乳製品		
ビタミンA (μgRE)			卵類				
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)			野菜・いも・果実類	野菜類	緑黄色野菜		
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)						その他の野菜	
ビタミンC (mg)						乾燥野菜	
穀類エネルギー比 (%)						野菜漬物	
動物性たんぱく質比 (%)			藻類				
脂肪エネルギー比 (%)			いも類	さつまいも			
動物性脂肪比 (%)					じゃがいも		
1人1日あたりの食材料費		円			その他いも類		
食事提供時間	朝食	:	果実類	柑橘類			
	昼食	:			その他果物類		
	夕食	:					
障害福祉サービス *該当に○	栄養マネジメント加算		穀類	主食(米)			
	経口移行加算	療養食加算		小麦			
利用者の把握			豆類	大麦・雑穀			
身長	有 (頻度 回/年) ・ 無			大豆			
体重	有 (頻度 回/年) ・ 無		大豆製品				
肥満・やせの状況	評価時期	年 月	油脂類 調味料	大豆製品			
	評価対象者	人		その他豆類			
	肥満	人		油脂類			
	やせ	人		種実類			
				砂糖類			
			非常災害時の対応 *該当に○				
			非常災害時に備えて、対応方法を取り決めたマニュアル		有 ・ 無		
			非常用食料などの備蓄		有 ・ 無		
個別指導	実施 (延 件) ・ 未実施		備蓄「有」の場合				
集団指導	実施 (回 人) ・ 未実施 (内容)		人数・日数 : ( )人分×( )日分				
献立表の配布・掲示	実施 ・ 未実施		献立表 : 有 ( )日分 ・ 無				
栄養成分の表示	実施 ・ 未実施		保管場所 : 厨房内 ・ 防災保管庫				
			その他( )				



## 障害者・児施設のサービス共通評価基準

食事のことについては、日常生活支援サービスの中項目として取り上げられているが、具体的な質問が小項目として位置づけられ、質問事項の内容を判断するチェック項目として着眼点が用意されている。

小項目 ① 個別支援計画に基づいた食事サービスが用意されていますか。

- 着眼点1 食事の介助等、支援方法に関してのマニュアルが用意されている。
- 着眼点2 利用者の日常的な体調や身体状況を把握して、必要に応じて個別の食事を用意している。

小項目 ② 食事は利用者の嗜好を考慮した献立を基本として美味しく、楽しく食べられるように工夫されていますか。

- 着眼点1 定期的に嗜好調査を行い、その結果を献立に反映している。
- 着眼点2 食事サービスの検討会議等には利用者も参加している。
- 着眼点3 適温の食事を提供している。
- 着眼点4 献立・食材に季節感があり、盛付けや食器にも工夫している。
- 着眼点5 食卓には複数の調味料・香辛料が用意されている。
- 着眼点6 献立および食材について、その情報はあらかじめ利用者に提供されている。
- 着眼点7 食事介助にあたり、せかせか食べさせることが無いよう、利用者の様子を良く見ながら介助や支援を行っている。

小項目 ③ 喫食環境（食事時間を含む）に配慮していますか。

- 着眼点1 食堂の設備や雰囲気について定期的に検討会議を開き、必要に応じて改善を図っている。
- 着眼点2 食事は、利用者全員が一斉に取るのではなく、一定の時間帯の中で個人が好む時間に喫食することができる。

(平成12年6月2日 厚生省大臣官房障害保健福祉部)

出典元：「栄養管理業務マニュアル」

社団法人日本栄養士会全国福祉栄養士協議会発行