

第5章 事務管理

第1 関係帳票類

病院における栄養事務は、献立作成から物資の購入及び消費状況並びに経費に至るまで一貫して記録するものであり、それによって、食事状況を正確に把握し、食事内容の向上を図る資料とする。

事務に関する帳票としては次のようなものが必要であるが、病院独自に必要と認められるものについてはこの限りではない。なお、個々の帳票の名称及び様式は違っていても、内容が同様のものであれば差し支えない。

なお、食事せんなどは医師の署名捺印がされていることが原則であるが、オーダーリングシステム等による指示の場合は、医師本人の指示によるものであることが確認できるようにしておく必要がある。

また、オーダーリングシステムやカルテの電子化がされている場合には、食事せんや栄養指導指示せん等の帳票が紙で存在しないが、このような場合には、システム上で閲覧ができれば差し支えない。

帳票類の保存年限は3年間とし、当該施設に保管する。ただし、衛生管理記録等の一部の帳票類の保存年限は1年間にかまわない。電子媒体での保管も同様の考え方をする。栄養管理、衛生管理等の一連の業務に必要な帳票類の例は次表のとおりである。

<栄養管理業務に必要な書類一覧表>

業務内容	必要な帳票類
入院患者の把握	患者入退院簿（入院患者台帳）、入退院票
栄養スクリーニング・アセスメント	栄養管理計画書
食事の種類決定	一般食・特別食約束食事せん
栄養基準量・食品構成表の作成	一般食・特別食約束食事せん、食品構成表
献立表の作成	一般食・特別食予定献立表、使用食品日計表
食数把握	食事せん、食事伝票
食品の発注	発注伝票、給食物資受払簿
食品の検収・保管	衛生管理記録簿・納品伝票
調理・調理の指示	一般食・特別食実施献立表・使用食品日計表 衛生管理記録簿
盛り付け・配膳	
食種・量・盛り付けの点検	
検食・保存食	検食簿
喫食、下膳	
個人の喫食状況等の把握	モニタリング様式
事務的業務	病院給食栄養報告書（5月、11月）
	健康診断結果・検便結果
	嗜好調査
	栄養管理委員会記録
	入院時食事療養費（Ⅰ）の実施状況報告書
栄養食事指導	栄養食事指導報告書
入院・外来・訪問	
栄養サポートチーム活動	栄養治療実施計画 兼 栄養治療実施報告書

(*) 一部の様式例は P62～78 に示す。

なお、入院時食事療養（Ⅰ）算定のための必要書類と、介護保険における栄養マネジメント加算のために必要な書類が若干異なることや、個人対応できている場合は必要ない書類がある。しかしながら実際の業務においては、対応可能な数の食種に集約し、それごとに献立を作成することになることから、その際に必要な帳票を記載した。

入院時食事療養（Ⅰ）と介護保険における栄養マネジメント加算のために必要とされている帳票は次表のとおりである。

また、荷重平均栄養補給量、食品構成表は、「健康増進法等の施行について（特定給食施設関係）」（平成15年健習発第0430001号）に基づき、給与栄養目標量に関する帳票として、必要なものとして整理されている。

栄養管理に必要な帳票

作成すべき書類	入院時食事療養Ⅰ	介護保険における栄養ケアマネジメント		健康増進法
		実施	未実施	
1 整備しなければならない帳票書類				
・ 検食簿	○	×	○	
・ 喫食調査結果	○	×	○	
・ 食事せん	○	○	○	
・ 献立表	○	○	○	
・ 入所（院）者等の入退所（院）簿	○	×	○	
・ 食料品消費日計表	○	×	○	
・ 提供食数（日数、月数）	○			
2 必要に応じ作成しておくもの				
・ 入院（所）者年齢構成表	○	×	○	
・ 給与栄養目標量に関する帳票	○	×	○	○

「栄養ケアマネジメントの実施に伴う帳票の整理として（H17.9.7 健習慣発 0907001 号、老老発大 0907001 号）」の通知文内の表を改編

第2 帳簿類の記録

1 患者入退院簿（入院患者台帳）

入院通知書又は、食事開始伝票により患者台帳を作成する。その後食事変更などについても詳細に記録し、患者の食事状況について把握しておくことが必要である。

また、入院時食事療養費は1食ごとに算定するため、食事毎の喫食状況を把握した記録が必要になる。（様式例 P64）

2 食事せん

食事せんのうち、特に特別食の食事せんは食事開始日、変更及び終了日について最初からの経過がよくわかるように整理すること。また、加算の対象となる食事せんは加算のない特別食とは分けて保存することが望ましい。（様式例 P66）

3 予定及び実施献立表

献立表は、フードサービス業務の中心であり、すべての作業がこれに基づいて展開される。献立表が調理作業の指示書の形態を整えるためには、料理名、使用食品名、1人分使用量、総使用（必要）量が明記されていることが必要である。

したがって、献立表は食品構成、食品、調理技術、設備など考慮して管理栄養士・栄養士が立案作成し、管理者の承認を得ることが必要である。

また、調理従事者は、この献立表に示されたとおり業務を行わなければならない。

なお、衛生上危惧のある食品、食中毒発生頻度の高い食品の使用を避け、食品の品質については十分に注意する。（様式例 P67）

4 発注伝票及び納品伝票

予定献立、予定人員に基づき計算された食材料を業者に発注する。これにより、業者から材料が納入されたら、発注伝票に沿って材料の検収を行い、食材が適当か、また価格と食材が適当であるかチェックすることが大切である。伝票は業者別、月別に整理保存することが望ましい。また、業者から提出された請求書と納品伝票の照合を行う。

5 使用食品日計表

一般食の献立表から1日の使用食品を食品群別に分類して、1か月の平均を出したものである。

患者一人ひとりに合わせた食事提供をすることが望ましいことを考えれば、使用食品日計表で集団的管理をするものではないが、実務上では、食事を数種類の食種に集約し、提供する方法をとっているため、各食種が食品構成にあった献立になっているかどうかを評価するために使用する。実施献立において変更があった場合には訂正を行う。(様式例 P69)

また、入院時食事療養（I）の算定のためには、使用食品日計表は必要な書類とされている。

6 給食物資受払簿

在庫を生じる穀類、調味料、乾物、缶詰等、ある程度大量に購入するものについては、在庫食品として受払簿を作成し、受払簿の残量は在庫量と一致するよう管理する。
(様式例 P70)

7 栄養報告書

特定給食施設での利用者に対する栄養給与の状況及び栄養指導の状況を把握するものであって、健康増進法第24条第1項及び佐賀県健康増進法施行細則第4条の規定により報告を求めるものである。

特定給食施設の管理者は、5月・11月に実施した食事について、栄養報告書を1通作成し、それぞれの月の翌月の10日までに、管轄保健福祉事務所長に提出しなければならない。

栄養指導件数については、5月は前年度の10月～3月、11月はその年度4月～9月の合計を記載する。その際、指導した全利用者についての記録をとっておく。

なお、提出には佐賀県の電子申請を利用することができる。

(佐賀県庁ホームページ 電子申請 <https://www.pref.saga.lg.jp/shinsei/>)

(様式 P77)

第3 参考資料

関係帳票類は、内容が同様のものであれば、病院独自のもので構わないが、参考までに、様式例を示す。

- ・ 栄養管理計画書
- ・ 栄養治療実施計画 兼 栄養治療実施報告書
- ・ 患者台帳
- ・ 入退院票、食事伝票
- ・ 食事せん
- ・ 予定・実施献立表
- ・ 発注伝票
- ・ 使用食品日計表
- ・ 給食物資受払簿
- ・ 検食簿
- ・ 嗜好調査
- ・ 栄養食事指導記録票
- ・ 栄養指導記録及び報告書
- ・ ベッドサイド栄養指導記録
- ・ 栄養管理委員会議事録
- ・ 病院給食栄養報告書

第5章 事務管理

栄養管理計画書

計画作成日 _____

フリガナ _____

氏名 _____ 殿 (男・女) 病棟 _____

明・大・昭・平 年 月 日生 (歳) 担当医師名 _____

入院日 _____ 担当管理栄養士名 _____

入院時栄養状態に関するリスク

--

栄養状態の評価と課題

--

栄養管理計画

目標 _____

--

栄養補給に関する事項

<p>栄養補給量</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エネルギー kcal ・たんぱく質 g ・水分 ・ 	<p>栄養補給方法 <input type="checkbox"/>経口 <input type="checkbox"/>経腸栄養 <input type="checkbox"/>静脈栄養</p> <hr/> <p>食事内容</p> <hr/> <p>留意事項</p>
--	--

栄養食事相談に関する事項

入院時栄養食事指導の必要性	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり (内容	実施予定日 月 日)
栄養食事相談の必要性	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり (内容	実施予定日 月 日)
退院時の指導の必要性	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり (内容	実施予定日 月 日)

備考

--

その他の栄養管理上解決すべき課題に関する事項

--

栄養状態の再評価の時期 _____ 実施予定日 月 日

退院時及び終了時の総合的評価

第5章 事務管理

別紙2

入院診療計画書

(患者氏名) _____ 殿

平成 年 月 日

病棟（病室）	
主治医以外の担当者名	
在宅復帰支援担当者名 *	
病名 (他に考え得る病名)	
症状	
治療計画	
検査内容及び日程	
手術内容及び日程	
推定される入院期間	
特別な栄養管理の必要性	有 ・ 無 (どちらかに○)
その他の ・看護計画 ・リハビリテーション 等の計画	
在宅復帰支援計画 *	
総合的な機能評価 ◇	

- 注1) 病名等は、現時点で考えられるものであり、今後検査等を進めていくにしたがって変わり得るものである。
- 注2) 入院期間については、現時点で予想されるものである。
- 注3) *印は、亜急性期入院医療管理料を算定する患者にあつては必ず記入すること。
- 注4) ◇印は、総合的な機能評価を行った患者について、評価結果を記載すること。
- 注5) 特別な栄養管理の必要性については、電子カルテ等、様式の変更が直ちにできない場合、その他欄に記載してもよい。

(主治医氏名) _____ 印

(本人・家族) _____

第5章 事務管理

別紙2の2

入院診療計画書

(患者氏名) 殿

平成 年 月 日

病棟 (病室)	
主治医以外の担当者名	
病名 (他に考え得る病名)	
症状 治療により改善 すべき点等	
全身状態の評価 (ADLの評価を含む)	
治療計画 (定期的検査、日常生活機能の保持・回復、入院治療の目標等を含む)	
リハビリテーションの計画 (目標を含む)	
栄養摂取に関する計画	(特別な栄養管理の必要性： 有 ・ 無)
感染症、皮膚潰瘍等の皮膚疾患に関する対策 (予防対策を含む)	
その他 ・看護計画 ・退院に向けた支援計画 ・入院期間の見込み等	

注) 上記内容は、現時点で考えられるものであり、今後、状態の変化等に応じて変わり得るものである。

(主治医氏名) 印

(本人・家族)

栄養治療実施計画 兼 栄養治療実施報告書

患者氏名		患者ID		性：男・女	年齢	歳	入院日	年 月 日
病棟		主治医		NST患者担当者			初回回診日	年 月 日
NST回診実施者名	医師		看護師		薬剤師		管理栄養士	
NST回診実施者名	歯科医師 歯科衛生士		臨床検査技師		PT・OT・ST MSWほか		NST専従者 氏名	
現疾患		褥瘡	なし あり()	嚥下障害	なし あり()		前回回診日	年 月 日
その他の 合併疾患※1		感染症	なし あり()	社会的問題点	なし あり()		回診日	年 月 日
身長	cm	現体重	浮腫 有 □ 無 □ Kg	BMI:	標準体重 (BMI=22)	Kg	通常時体重	Kg
栄養評価	主観的栄養評価	アルブミン (g/dL)	リンパ球数 (/mm3)	ヘモグロビン (g/dL)	中性脂肪 (mg/dL)	トランスサイレチン (TTR-プレアルブミン) (mg/dL)		総合評価 (栄養障害の程度)
	良・普通・悪	検査日 月 日	検査日 月 日	検査日 月 日	検査日 月 日	検査日 月 日	検査日 月 日	良・軽度・中等度・高度
前回との比較	改善・不変・増悪	改善・不変・増悪	改善・不変・増悪	改善・不変・増悪	改善・不変・増悪	改善・不変・増悪	改善・不変・増悪	改善・不変・増悪
栄養管理法								
経口栄養	<input type="checkbox"/> 普通食 <input type="checkbox"/> 該当無し <input type="checkbox"/> 咀嚼困難食 <input type="checkbox"/> 嚥下障害食 (濃厚流動食・経腸栄養剤)	経腸栄養※2	<input type="checkbox"/> 該当無し <input type="checkbox"/> 経鼻() <input type="checkbox"/> 胃瘻() <input type="checkbox"/> 腸瘻()	経静脈栄養	<input type="checkbox"/> 末梢静脈栄養 <input type="checkbox"/> 該当無し <input type="checkbox"/> 中心静脈栄養 (鎖骨下・ソケイ部・PICC・リザーバー)			
栄養投与方法の推移(前回との比較) (例:経腸栄養 → 経口栄養、経口栄養 → 中心静脈栄養)				<input type="checkbox"/> 無 () → ()				
投与組成・投与量(該当無しの場合□にチェックを入れること)								
	水分量 (ml/日)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質・ア ミノ酸(g/日)					
前回栄養管理 プラン※3	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無
実投与量	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無
投与バランス ※4	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無
新規栄養管理 プラン	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 無
栄養管理上の 注意点・特徴 ※5								
活動状況・評価								
他チームとの 連携状況	嚥下障害チーム (あり なし)	褥瘡対策チーム (あり なし)	感染対策チーム (あり なし)	緩和ケアチーム (あり なし)	その他のチーム (チーム)			
治療法の 総合評価※6 【 】 ①改善 ②不変 ③増悪	【評価項目】※7 1. 身体的栄養評価: 改善度 5・4・3・2・1 (改善項目:) 2. 血液学的栄養評価: 改善度 5・4・3・2・1 (改善項目:) 3. 摂食・嚥下状態: 改善度 5・4・3・2・1 4. 褥瘡: 改善度 5・4・3・2・1 5. 感染・免疫力: 改善度 5・4・3・2・1 6. 7.				コメント※8【入院中・転院・退院】:			

※1: 褥瘡・嚥下障害・感染症以外で、栄養管理に際して重要と思われる疾患を優先的に記載すること。
 ※2: 投与速度と形状(半固形化の有無など)を含めて記載すること。
 ※3: 初回時には記載を要しない。
 ※4: 必要に応じ患者及び家族等に確認し、提供している食事・薬剤のみではなく、間食等の状況を把握した上で、体内へ入った栄養量を記載するよう努めること。
 ※5: 栄養管理の上で特に注意を要する点や特徴的な点を記載すること。
 ※6: 栄養療法による効果判定を総合的に行うこと。【 】内には、①～③のいずれかを記載すること。
 ※7: 評価項目中変化があった項目を選択し、程度を「5:極めて改善」「4:改善」「3:不変」「2:やや悪化」「1:悪化」の5段階で記載すること。また、改善項目の詳細も記載すること。なお、必要に応じて項目を追加しても構わない。
 ※8: 治療評価時の状況として「入院中」「転院」「退院」のうちいずれか一つを選択し、栄養治療の効果についての補足事項や詳細を記載すること。特に、「転院」又は「退院」の場合にあっては、患者及び家族に対して今後の栄養管理の留意点等(在宅での献立を含む。)について丁寧な説明を記載するとともに、転院先又は退院先で当該患者の栄養管理を担当する医師等に対し、治療継続の観点から情報提供すべき事項について記載すること。

第5章 事務管理

患者入退院簿（患者台帳）

患者入退院簿（患者台帳）				科	
氏名				性別	男・女
生年月日	年 月 日	身長	cm	体重	kg
病名			病棟・病室	病棟 号室	
				病棟 号室	
				病棟 号室	
入院年月日	年 月 日		食事開始 年月日	年 月 日 の 朝 昼 夕	
退院年月日	年 月 日		食事停止 年月日	年 月 日 の 朝 昼 夕	

	年 月			年 月			年 月			年 月			年 月		
	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
計															

入退院票

氏名	男 女		病棟	号室
生年月日	年 月 日	病名		
食種		食事開始 年月日	月 日 の 朝 昼 夕から	
入院年月日	年 月 日	食事停止 年月日	月 日 の 朝 昼 夕から	
退院年月日	年 月 日			

食事伝票

		年	月	日	病棟	看護師長	担当：
					朝	昼	夕
一般食	常食	一般					
		学童児					
		幼児					
	軟食	全粥					
		七分粥					
		五分粥					
		三分粥					
	流動食						
	ドック食						
特別食	糖尿病食						
	肝臓食						
	腎臓食						
	心臓食						
	脂質異常食						
潰瘍食							
濃厚流動食							
食数計							
絶食							
外泊・外出							

第5章 事務管理

入院時食事療養

整理区分	
特別食加算	非加算

食 事 せ ん

病棟 号室 主治医 印

氏名				性別	男・女
生年月日	年 月 日	身長	cm	体重	kg
病名				安静度	
入院年月日	年 月 日 朝 昼 夕 から		年 月 日 朝 昼 夕まで		
一般食	1 一般				
	2 学童				
	3 幼児				
	4 軟食				
	5 流動				
特別食	1 腎臓食				
	2 肝臓食				
	3 糖尿食				
	4 胃潰瘍食				
	5 貧血食				
	6 膵臓食				
	7 脂質異常食				
	8 痛風食				
	9 心疾患食				
	10 高度肥満食				
	11 濃厚流動食（種類： 量： 回数： ）				
	12				
固さ	主食 普通 全粥 七分粥 五分粥 三分粥				
	副菜 きざみ ソフト				
特記事項					

予定・実施献立表

病院長	事務長	栄養士

	献立名	食品名	1人 使用量	総量 () 人		献立名	食品名	1人 使用量	総量 () 人
朝 ()									
昼 ()									
夕 ()									

(中略)

第5章 事務管理

発注伝票

発注先： 様

	朝食				昼食				夕食						
	品名	患者		その他	計	品名	患者		その他	計	品名	患者		その他	計
		一般食	特別食				一般食	特別食				一般食	特別食		
月 日 曜															
月 日 曜															
月 日 曜															
月 日 曜															

第5章 事務管理

使用食品日計表

() 月分

年 月 日 ~ 年 月 日まで

		食品構成	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	計	
			()	()	()	()	()	()	()	()	()	()			()
動物性食品	魚介類	魚介類生													
		魚介類干													
		加工類													
	肉類	肉類													
		牛乳	牛乳												
			乳製品												
		その他の乳類													
		卵類													
	野菜・芋・果実類	野菜類	緑黄色野菜												
			その他の野菜												
乾燥野菜類															
野菜漬物															
		藻類													
いも類		さつまいも													
		じゃがいも													
		その他のいも類													
果実類		柑橘類													
		その他の果実類													
穀類	米														
	小麦類														
	大麦・雑穀														
豆類	大豆製品														
	その他の豆類														
	味噌														
油脂類	油脂類														
	種実類														
	砂糖類														

(中略)

検食簿

院長	事務長	栄養科長

平成 年 月 日 曜日		天候				
朝食	献立					検食者
	記入事項	主食の炊方	丁度よい	硬い	軟かい	検食時間
		味付けの具合	丁度よい	薄い	濃い	
		分量は	良い	多い	少ない	所見
		鮮度は	特によい	良い	悪い	
		色彩は	特によい	良い	悪い	
		盛付は	特によい	良い	悪い	
朝食	献立					検食者
	記入事項	主食の炊方	丁度よい	硬い	軟かい	検食時間
		味付けの具合	丁度よい	薄い	濃い	
		分量は	良い	多い	少ない	所見
		鮮度は	特によい	良い	悪い	
		色彩は	特によい	良い	悪い	
		盛付は	特によい	良い	悪い	
朝食	献立					検食者
	記入事項	主食の炊方	丁度よい	硬い	軟かい	検食時間
		味付けの具合	丁度よい	薄い	濃い	
		分量は	良い	多い	少ない	所見
		鮮度は	特によい	良い	悪い	
		色彩は	特によい	良い	悪い	
		盛付は	特によい	良い	悪い	

嗜好調査(例)

皆様方の食事をよりよくするために、ご希望をお聞きし、今後の参考にしたいので、下記の質問にお答えください

1 ごはんの硬さはいかがですか

硬い ・ やや硬い ・ 丁度良い ・ やや軟らかい ・ 軟らかい

2 おかずの量はいかがですか

多い ・ 少し多い ・ 丁度良い ・ 少し少ない ・ 少ない

3 おかずの味付けはいかがですか

濃い ・ 少し濃い ・ 丁度良い ・ 少し薄い ・ 薄い

4 おかずの味付けに、ばらつきはありますか

よくある ・ たまにある ・ あまりない ・ ほとんどない ・ 全くない

5 味噌汁やすまし汁など汁ものの味付けはどうですか

濃い ・ 少し濃い ・ 丁度良い ・ 少し薄い ・ 薄い

6 料理は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいですか

ごはん 良い ・ やや良い ・ ふつう ・ やや悪い ・ 悪い

汁物 良い ・ やや良い ・ ふつう ・ やや悪い ・ 悪い

おかず 良い ・ やや良い ・ ふつう ・ やや悪い ・ 悪い

7 盛り付けはいかがですか

良い ・ やや良い ・ ふつう ・ やや悪い ・ 悪い

8 食事は満足していますか

満足 ・ やや満足 ・ ふつう ・ やや不満 ・ 不満

9 病院食でおいしくなかった料理はありますか

10 病院食でおいしかった料理や食べてみたい料理はありますか

御協力ありがとうございました。 ○○病院 栄養科

栄養食事指導記録票

氏名		
生年月日		
病名	病歴	
身長		検査結果
体重		
/		
指示栄養量	エネルギー	食事の状況
	たんぱく質	
	塩分	
	水分	
使用薬剤		
家族構成		
栄養指導の内容		

栄養指導記録及び報告書

指導年月日 年 月 日

主治医		入院 ・ 外来				
氏名		同伴者	無・有()			
食種		指導回数				
S	(朝食) 毎朝食べる・食べない・食べないことがある (昼食) 家で作った弁当・外食・社員食堂・その他() (夕食) 家庭で食べる・外食(回/週)・その他() (量的配分) 朝食():昼食():夕食() (偏食) ない・ある() (間食) 食べない・食べる() (酒類) 飲まない・飲む・時々飲む() (たばこ) 吸わない(前にやめた)・吸う(本/日)					
	O	食事摂取等に関する特記事項				
A	病認識(ある・普通・乏しい)		1日にとりたい食品量			
	食事療法に対する姿勢(ある・普通・乏しい)			食品	目標g	単位
	食事療法に対する理解度(ある・普通・乏しい)		主食	ごはん		
	家族の協力体制(ある・普通・乏しい)			芋類		
			果物			
			主菜	魚		
				肉		
		卵				
		大豆製品				
		牛乳				
P	(指導事項)		油脂			
			副菜	野菜		
				海藻		
				きのこ		
			調味料			
			栄養量等	エネルギー		kcal
		たんぱく質			g	
		脂質			g	
		塩分			g	
報告者(管理栄養士)						

ベッドサイド 栄養指導記録

実施日	患者名等	状況	
月 日	患者氏名	S	
	食種 ()		
	加算・非加算		
	病棟 ()		
			管理栄養士:
月 日	患者氏名	S	
	食種 ()		
	加算・非加算		
	病棟 ()		
			管理栄養士:
月 日	患者氏名	S	
	食種 ()		
	加算・非加算		
	病棟 ()		
			管理栄養士:
月 日	患者氏名	S	
	食種 ()		
	加算・非加算		
	病棟 ()		
			管理栄養士:
月 日	患者氏名	S	
	食種 ()		
	加算・非加算		
	病棟 ()		
			管理栄養士:

栄養管理委員会議事録

院長	事務長	栄養科長

開催日	平成 年 月 日 曜日	
出席者		
議 題	内 容	事後処理

病院給食栄養報告書

所在地
 病院名
 管理者氏名
 記入者職、氏名

公印

平成 年 月分

許可病床数	一般病床(床)	精神病床(床)	感染症病床(床)	結核病床(床)	療養病床(床)	合計[床]		
給食の運営	・直営 ・委託(業者名)							
給食従事者数	管理栄養士	名	調理師	名	事務職員	名		
	栄養士	名	調理員	名	その他	名		
給食延数			給与食品量					
一般食	常食	食	特別食	食	品 群 別	給与目標量 (g)	1人1日当給与量 (g)	
	軟食	食	その他	食				
	流動食	食	合計	食				
入院時食事療養 該当に○印				動物性食品	魚介類	魚介類(生)		
1. 栄養管理実施加算 2. 特別食加算 3. 食堂加算 4. 特別メニューの提供					魚介類	魚介類(干)		
					肉	類		
給与栄養量 ()					乳	牛乳		
					乳	乳製品		
栄養素等					卵	類		
					エネルギー (kcal)	給与目標量	給与量	野菜類
たんぱく質 (g)			野菜類		その他の野菜			
脂質 (g)			野菜類		乾燥野菜			
カルシウム (mg)			野菜類		野菜漬物			
鉄 (mg)			野菜・芋・果実類	藻類				
ビタミンA (μgRE)			いも類	さつまいも				
ビタミンB ₁ (mg)			いも類	じゃがいも				
ビタミンB ₂ (mg)			いも類	その他いも類				
ビタミンC (mg)			果実類	柑橘類				
穀類エネルギー比 %	脂肪エネルギー比 %		果実類	その他果物類				
動物性たんぱく質比 %	動物性脂肪比 %		穀類	主食(米)				
栄養指導件数 (5月:前年度10月~3月分を記載 11月:その年度4月~9月分を記載)				穀類	小麦			
				穀類	大麦・雑穀			
病種名	個別指導		集団指導		病棟訪問時の栄養指導	豆類	大豆	
	入院	外来	入院	外来			大豆製品	
						豆類	その他豆類	
						油脂調味料	油脂類	
							種実類	
							砂糖類	
						合計		
計						1人1日当たり食材料費		円

【栄養報告書の記入例】

病院給食栄養報告書

<p>許可病床数</p> <p>・「一般病床」は病院の病床のうち、「精神・感染症・結核・療養病床」以外のものを記入する。</p>	所在地		公印		
	病院名		管理者氏名		
平成 年 月 分		記入者職 氏名			
許可病床数	一般病床(床)	精神病床(床)	感染症病床(床)	結核病床(床)	合計(床)
給食の運営	療養病床(床)				
給食従事者数	管理栄養士 名 調理師 名 事務職員 名 栄養士 名 調理員 名 その他 名				
<p>給食延数</p> <p>・一般食は「常食」「軟食」「流動食」の欄に記入する。</p> <p>・一般食以外の患者は、「特別食」の欄に記入する。</p> <p>・デイクア食、外来透析患者食、職員食は「その他」の欄に記入する。</p>	給食延数		給与食品量		
	常食	特別食	食品群別	給与目標量(g)	1人1日当給与量(g)
軟食	その他	魚介類	魚介類(生)		
流動食	合計	魚介類	魚介類(干)		
入院時食事療養費 該当に○印		肉類			
1. 特別食加算 2. 特別管理加算		乳類	牛乳		
3. 食堂加算 4. 選択メニュー加算		乳類	乳製品		
5. 特別メニューの提供		卵類			
給与栄養量 ()		野菜・芋・果実類	野菜類	緑黄色野菜	
栄養素等	給与目標量	給与量	野菜類	その他の野菜	
エネルギー (kcal)			野菜類	乾燥野菜	
たんぱく質 (g)			野菜類	野菜漬物	
脂質 (g)			藻類		
カルシウム (mg)			いも類	さつまいも	
鉄 (mg)			いも類	じゃがいも	
ビタミンA (μgRE)			いも類	その他いも類	
ビタミンB ₁ (mg)			果実類	柑橘類	
ビタミンB ₂ (mg)			果実類	その他果物類	
ビタミンC (mg)			穀類	主食(米)	
穀類エネルギー比 %	脂肪エネルギー比 %		穀類	小麦	
動物性たんぱく質比 %	動物性脂肪比 %		穀類	大麦・雑穀	
栄養指導件数 (5月:前年度10月~3月分を記載 11月:その年度4月~9月分を記載)		豆類			
病種名	個別指導	集団指導	病棟訪問時の栄養指導	大豆類	
	入院	外来		大豆製品	
				その他豆類	
				油脂類	
				調味料	
				油類	
				調味料	
				砂糖類	
				合計	
計				1人1日当たり食材料費	円

給与目標量

・各病院で常食患者として取り扱った性・年齢別入院患者数に応じて算出した栄養基準を記入する。

給与量

・1人1日あたり給与量を算出して記入する。

※常食が給食数の5%未満の場合には、もっとも多い食種の給与目標量及び給与量を記入してよい。その場合には、()に食種名を記入する。

栄養指導件数

・管理栄養士(栄養士)が、次の期間に入院及び外来患者に対して行った栄養指導の件数を疾患別に記入する。

報告月5月 →前年度10月~3月分

報告月11月 →その年度4月~9月分

・栄養食事指導料算定の有無に関係なくすべて計上する。

※数値の単位について

・整数値で記入するもの(小数点第1位を四捨五入し、整数値とする。)

食品量、エネルギー、カルシウム、ビタミンA、ビタミンC、栄養比率、食材料費

・小数点第1位まで記入するもの

たんぱく質、脂質、鉄

・小数点第2位まで記入するもの

ビタミンB₁、ビタミンB₂

給食従事者数

・管理栄養士、栄養士、調理師は資格取得者で常勤の職員数を記入する。

・その他の欄は非常勤職員数を記入する。

給与目標量

・荷重平均成分表を使用し、栄養比率、食品の使用実績等を考慮して作成した食品構成を記入する。

1人1日当給与量

・日計表から1人1日当たり給与量(純使用量)を算出して記入する。

1人1日当たり食材料費

・納品伝票及び物資出納簿から1人1日当たり食材料費を算出して記入する。