

11. 栄養素名		食事の種類()		12. 提供食品量			
		給与栄養目標量	実施給与栄養量	食品名	食品構成	純使用量	
エネルギー	(kcal)			動物性食品	魚介類	g	g
たんぱく質	(g)				肉類		
脂質	(g)				卵類		
炭水化物	(g)				乳類		
カルシウム	(mg)			野菜果実類	緑黄色野菜		
鉄	(mg)				その他の野菜		
ビタミン	A	(μg)			藻類		
	B ₁	(mg)			いも類		
	B ₂	(mg)		果実類			
	C	(mg)		米			
食物繊維	(g)			穀類	パン類		
食塩相当量	(g)				めん類		
炭水化物エネルギー比率 (%)					大豆製品		
たんぱく質エネルギー比率 (%)				豆類	豆類		
脂肪エネルギー比率 (%)					みそ類		
13. 実施献立の評価	1 給与栄養目標量に対する実施給与量の評価		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	油脂類			
	2 残食の評価		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	砂糖類			
	3 検食簿		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	その他()			
	4 喫食者による評価		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	その他()			
14. 関係職種との連携 <input type="checkbox"/> 有 (内容:) <input type="checkbox"/> 無							
15. 関する管理に	会議名称・目的		構成(※下記番号)	頻度	16. 栄養教育	【献立表の掲示】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
						【栄養成分表示】 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
						【その他の情報提供】 <input type="checkbox"/> 有(内容:) <input type="checkbox"/> 無	
						【地域活動】 <input type="checkbox"/> 有(内容:) <input type="checkbox"/> 無	
1 管理者 2 医師 3 管理栄養士(直営・委託) 4 栄養士(直営・委託) 5 看護師 6 調理師又は調理員 7 入所者 8 事務員 9 介護士・ヘルパー 10 その他()							
17. 従事者への研修	<input type="checkbox"/> 有	施設内	回	主な内容		<input type="checkbox"/> 無	
		施設外	回	主な内容			
18. 栄養指導	方法	内容		回数	人数	19. 特記事項	
	集団			回	人		
				回	人		
	個別			/	人		
		人					
20. 非常時危機管理対策	1 食中毒対応マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		4 食品の備蓄 <input type="checkbox"/> 有(_____ 人分を _____ 回分) <input type="checkbox"/> 無 内容:				
	2 災害時対応マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無						
	3 施設内及び施設間の協力体制 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		5 災害用献立の作成 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
			6 保管場所()				
21. 報告書作成者		所属		職名		氏名	

※記入方法については、別紙参照ください。

※添付書類として食品構成表、報告月の献立表等を求めることがあります。