

ガイドブック販売中！

「病院及び介護保険施設における栄養管理指針ガイドブック2022」の購入方法について
本書には、病院及び介護保険施設での栄養・食事管理に関する書類の見方、作り方が記載
されております。

業務経験豊富な本会役員が執筆し、大阪府、大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、
八尾市、寝屋川市、東大阪市の監修を受けた実務書で、本会が自信を持って会員の皆様にお
勧めするものです。職場で、書類作りに悩んでいるあなたに最適な書です。

販売箇所：本会主催の研修会、講演会、セミナーの会場及び栄養士会事務局

販売価格：会員2,500円、会員外4,000円

郵送による購入の場合：電話で栄養士会事務局（06-6943-7970）にお申し込みのうえ
下記銀行口座へお振込みください。

会員価格 2,500円（郵送費栄養士会負担）

会員外価格 4,000円（郵送費栄養士会負担）

振込み方法（氏名・会員番号を入力して現金にてお振込みく
ださい）

口座名義：公益社団法人 大阪府栄養士会

①三菱UFJ銀行 谷町支店 普通0034269

②りそな銀行 大手支店 普通0046163

ホームページでサンプル公開中👉



ガイドブック 目次

I 制度の概要

- 1.入院時食事療養
- 2.入院時生活療養
- 3.介護保険施設における食費等

II 食事療養の組織・運営・実際

- 1.食事療養部門の組織
- 2.栄養管理委員会の設置
- 3.食事提供業務の委託 他

III 栄養食事指導（相談）

- 1.栄養食事指導料・
- 2.居宅療養管理指導料
3. 栄養食事指導（相談）の流れ 他

IV 帳票類の実際

- 1.常食患者年齢構成表
- 2.給与栄養量算出表
- 3.食品構成表 **サンプル帳票掲載**
- 4.食事せん 他 各種帳票の様式事例

V 診療報酬(栄養関連) 項目

1. 栄養管理体制の基準
- 2.糖尿病透析予防指導管理料
- 3.栄養サポートチーム加算

VI 令和3年度 介護報酬(栄養関連) 改定項目

VII 令和3年度 障害福祉サービス報酬 (栄養関連) 改定項目

VIII 参考資料

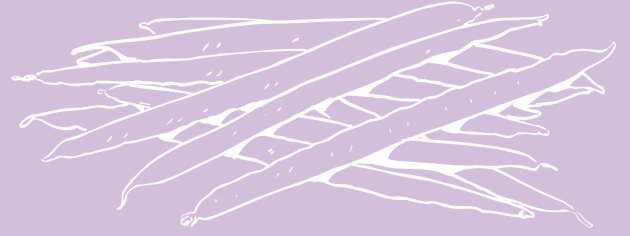
- 1.一般食利用者に対する「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の活用例
- 2.ヒヤリハット、医療事故、インシデント報告書
他 業務運営マニュアル等

IX 診療報酬・介護報酬疑義解釈（Q & A）

X 関係通知等

XI 付録

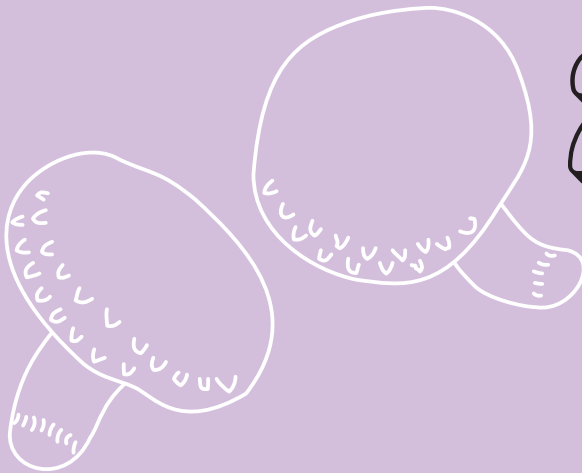
- 1.障害者の栄養ケア・マネジメント
- 2.各疾患のガイドライン



病院及び介護保険施設における 栄養管理指針ガイドブック



2022



監修

府市市市市市市市市市市市
阪市市中田槻方尾川市
大 吹高枚八寝屋東
大 堺 豊 吹 高 枚 八 寝 屋 東
大 堺 豊 吹 高 枚 八 寝 屋 東



令和4年4月

(公社) 大阪府栄養士会

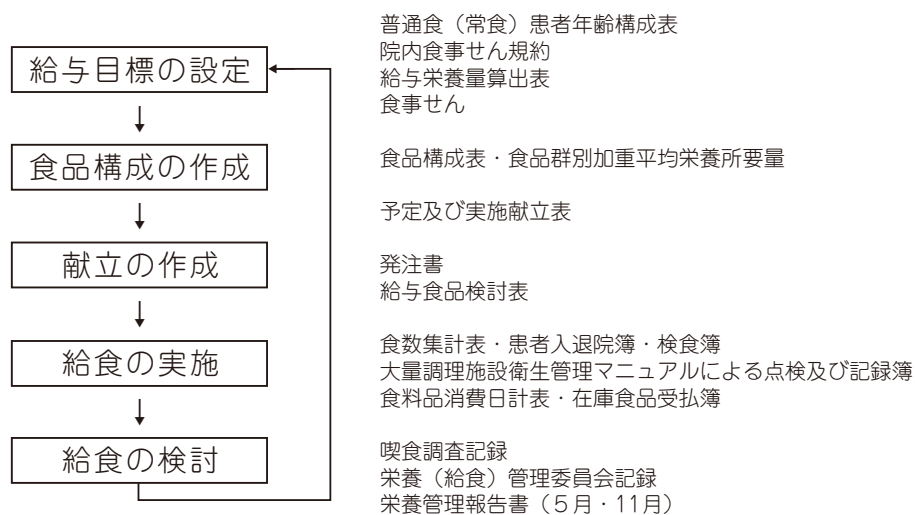
IV 帳票類の実際

入院時食事療養（I）を届け出た保険医療機関においては、入院時食事療養の質的向上に努めなければならない。そのために帳票類を整備し、上手に活用することが望まれる。

食事療養関係帳票類は、食材料、金銭出納等を明確にし、患者の食事内容の実態を細かいところまではっきりさせるとともに、各種の報告を誤りのないよう作成するために必要なものである。特に、食事療養における事務管理は、できるだけ効率よく、簡素化し、しかも食事療養の実態が明確化されていることが必要であって、一般に事務量が多くなることは避けなければならない。

食事療養事務に関する基礎帳簿としては下記のような帳票類が必要である。その他、例えば食事療養従事者健康管理簿、食事療養関係者勤務表、給食日誌等も備えておくほうがよい。なお、この場合の帳簿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。（ただし、大量調理施設衛生管理マニュアルによる点検及び記録簿に関しては、各施設が必要とする全ての項目をカバーするようにしなければならない）

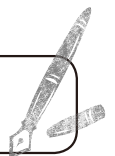
給食管理の流れ



これらの帳票類の保存期間は関係法令に基づき、適切に保管する。また、帳票の訂正については、訂正する箇所の上を——で消し、訂正印を押すようにする。

ワンポイント

直近の食事せん規約を見直し（改定）した年月を記入しておくこと。



1. 常食患者年齢構成表

毎月1回（例えば、15日の夕食）、少なくとも6か月に1回、常食対象者の性、年齢別人員を把握する。

実際の作業としては、食種区分に沿って、常食1、常食2、常食3、常食4、常食5、常食6、幼児食1、幼児食2、学齢児食1、学齢児食2等のように、別々に給与栄養量算出表を作成し、基礎栄養量、献立作成の目安にするとよい。

少なくとも、毎月1回常食全体のものを実際に算出しておくことが望ましい。

令和3年〇月〇日 作成

参考例

常食患者年齢構成表

年齢 \ 性別	男 性 (人)	女 性 (人)
0～5 (月)		
6～11 (月)		
1～2 (歳)		
3～5 (歳)		
6～7 (歳)		
8～9 (歳)		
10～11 (歳)		
12～14 (歳)		
15～17 (歳)		
18～29 (歳)	3	1
30～49 (歳)	5	3
50～64 (歳)	0	2
65～74 (歳)	2	2
75 (歳)～	4	2
合 計	14	10

2. 給与栄養量算出表

常食患者年齢構成表に応じて、給与栄養目標量を算出する。幼児食、学齢児食、成人食等の区分で算出することが望ましい。必要に応じて作成する。(少なくとも6か月に1回)

これを常食の献立作成の基準とするが、個別には患者毎に食事せんに基づき、適切なエネルギー量等の常食の区分を選択する。

以下に例を記す。

参考例 常食患者年齢構成表及び給与栄養量算出表

年齢	性別					
	男性			女性		
	A 人数	B エネルギー (kcal)	A × B (kcal)	a 人数	b	a × b (kcal)
1～2 (歳)		950			900	
3～5 (歳)		1,300			1,250	
6～7 (歳)		1,350			1,250	
8～9 (歳)		1,600			1,500	
10～11 (歳)		1,950			1,850	
12～14 (歳)		2,300			2,150	
15～17 (歳)		2,500			2,050	
18～29 (歳)	3	2,300	6,900	1	1,700	1,700
30～49 (歳)	5	2,300	11,500	3	1,750	5,250
50～64 (歳)	0	2,200	0	2	1,650	3,300
65～74 (歳)	2	2,050	4,100	2	1,550	3,100
75 (歳)～	4	1,800	7,200	2	1,400	2,800
合 計	C		D	c		d
	14		29,700	10		16,150

目標量	
エネルギー	$(D + d) / (C + c)$
(kcal)	2,583

この例では各年齢区分での推定エネルギー必要量は、身体活動レベルはベッド外活動「1.3」を用いたが75歳～の区分のみベッド外活動と安静が半分ずついると仮定して「1.25」を用いた。

3. 食品構成表

食品構成表（常食）

		重量 (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 (レチノール当量) (μg RAE)	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)
穀類	米	180	641	11.0	1.6	9	1.4	0	0.14	0.04	0	0.9	0.0
	パン類	100	264	9.3	4.4	29	0.6	0	0.07	0.04	0	2.3	1.3
	めん類	5	12	0.4	0.1	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	その他の穀類	5	16	0.6	0.1	1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
いも類	いも	40	32	0.7	0.1	6	0.2	0	0.04	0.01	8	0.6	0.0
	いも加工品	5	6	0.0	0.0	3	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
砂糖及び甘味類		20	75	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
豆類	大豆製品	50	73	5.5	5.2	95	1.0	0	0.03	0.02	0	0.3	0.1
	大豆・その他の豆類	5	19	1.4	0.5	8	0.4	0	0.03	0.01	0	0.9	0.0
種実類		1	6	0.2	0.5	8	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
野菜類	緑黄色野菜	130	45	2.0	0.3	59	0.8	454	0.09	0.12	45	3.6	0.1
	その他の野菜	220	59	2.9	0.3	63	0.8	10	0.08	0.07	40	4.3	0.0
	野菜漬物	20	18	0.1	0.1	10	0.7	0	0.00	0.00	0	0.4	1.5
果実類	果実	100	63	1.0	0.2	16	0.2	12	0.03	0.04	39	1.2	0.0
	果実加工品	5	2	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.0
きのこ類		10	2	0.3	0.0	1	0.2	0	0.01	0.03	0	0.5	0.0
藻類		5	5	0.6	0.1	28	0.9	16	0.02	0.03	1	1.1	0.2
魚介類	魚介類(生)	40	52	7.8	1.9	11	0.3	22	0.04	0.06	0	0.0	0.1
	干物・塩蔵・缶詰	5	10	1.1	0.6	6	0.1	14	0.01	0.01	0	0.0	0.0
	練製品	5	7	0.6	0.2	2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
肉類	肉類(生)	40	68	8.7	3.3	2	0.3	2	0.11	0.08	1	0.0	0.1
	肉加工品	5	15	0.7	1.3	0	0.0	0	0.02	0.01	1	0.0	0.1
卵類		40	61	4.9	4.2	21	0.7	31	0.02	0.17	0	0.0	0.1
乳類	牛乳	200	134	6.6	7.6	220	0.0	39	0.08	0.30	2	0.0	0.2
	乳製品	10	9	0.4	0.2	11	0.0	1	0.00	0.01	0	0.0	0.0
油脂類	植物性	10	81	0.0	8.7	1	0.0	4	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	動物性	1	9	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
調味料類	食塩	0.5	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5
	しょうゆ	20	12	1.3	0.0	5	0.3	0	0.01	0.03	0	0.0	3.1
	みそ	12	23	1.5	0.7	12	0.5	0	0.00	0.01	0	0.0	1.4
	その他の調味料	10	18	0.2	0.8	2	0.1	1	0.00	0.01	1	0.1	0.4
調理済み流通食品													
計			1836	69.8	43.9	633	9.6	605	0.90	1.12	141	17.3	9.4
給与目標			1800	65.0	40.0	600	10.0	600	1.00	1.10	100	18.0	9.0

ワンポイント

調理済み流通食品については、原材料や分量が明確な場合には内容を分けて食品群別に分けていれる方がよい。



食品構成表とは、設定したエネルギーや栄養素の目標量が充足するように、どのような食品を、どの程度提供すればよいかを食品群別に提供量の目安を示したものである。

下準備

- ① 日本人の食事摂取基準や疾患のガイドラインを適切に用い、給与栄養目標量を決める。
- ② 食品群別加重平均栄養成分表を作成する。

作成手順

『食品分類表』の食品群別に食品を分類し、原則として1年分の常食の実施献立、少なくとも各月の1～10日分（120日）、又は春夏秋冬の各月10日分（40日）に使用した食品毎の使用量を集計し、食品群別に食品毎の使用比率を算出し、合計が100になるように調整する。この際、1%以下の全体に影響のない食品を除くことも可能である。

次に、各食品群別に食品の構成比率（%）を重量（g）に置き換えて、日本食品標準成分表を利用して、それぞれの栄養素を算出し、これを合計して100g当たり食品群ごとのエネルギー及び栄養素量を算出する。

参考に『食品群別加重平均栄養成分表』と『食品構成表』（常食の例）を示す。

なお、日常の献立を日本食品標準成分表を用いて栄養価を算出している場合については、この食品群別加重平均栄養成分表を作成しなくともよい。

食品構成の作成

作成手順

- 給与目標総たんぱく質量から適正な動物性たんぱく質比率を考慮して動物性食品（魚介類、肉類、乳類、卵類）の使用量を決める。
- 給与目標エネルギー量から炭水化物エネルギー比率を考慮して穀類の使用量を決める。この際、朝、昼、夕の主食の種類（米、パン、めん類等）や量を考慮する。
- 穀類以外の植物性たんぱく質として、豆類の使用量を決める。
総たんぱく質から動物性たんぱく質を引いた残りが植物性たんぱく質となるが、そのうちの穀類から摂取するたんぱく質を差し引いた残りの半分以上を豆類で補うとともに、カルシウム補給源として決める。
- 脂質は脂肪エネルギー比率が適正な範囲におさまるように、また多価不飽和脂肪酸比率などを考慮して油脂類の使用を決める。
- 野菜類の使用量は常食の場合、概ね1日350gを目標とし、施設の特徴に応じて決める。そのうち1/3程度を緑黄色野菜とする。治療食は各疾患のガイドラインに準じて使用量を決める。
- 残りの食品は総エネルギー量及び使用実績から決める。残る食品のうち、エネルギー源となるいも類、果実類、砂糖類の使用量は、偏りのないように注意する。なお、豆類、魚介類、肉類、野菜類、調味料類、調理済み流通食品類のそれぞれの分類の中で、食塩摂取量に関連の深い食品群についてはその目標量の範囲内におさまるよう過去の使用実績と合わせて決める。

食 品 分 類 表

食品群別		食 品 名
穀 類	米	精白米、もち米、胚芽米、強化米、もちなど
	パ ン 類	食パン、コッペパン、フランスパン、ロールパン、クロワッサンなど
	め ん 類	うどん、そば、中華めん、乾めん、スパゲティ、マカロニなど
	そ の 他 の 穀 類	小麦粉、パン粉、焼ふ、上新粉、ピーフン、白玉粉、コーンフレークなど
い も 類	い も	さつまいも、里いも、じゃがいも、やまのいもなど
	い も 加 工 品	こんにゃく、しらたき、でん粉、はるさめ、タピオカパールなど
砂 糖 及 び 甘 味 料		上白糖、粉あめ、はちみつ、ジャム、マーマレードなど
豆 類	大 豆 製 品	豆腐、油揚げ、生揚げ、納豆、凍豆腐、おから、豆乳、湯葉など
	大豆、その他の豆類	大豆、きなこ、あずき、えんどう、(乾) そらまめ、うずら豆、うぐいす豆など
種 実 類		アーモンド、ぎんなん、くり、くるみ、けし、ごま、ピーナッツなど
野 菜 類	緑 黄 色 野 菜	かぼちゃ、しゅんぎく、にんじん、ほうれん草、トマト、ピーマン、さやいんげん(三度豆)、さやえんどう(絹さや)、小松菜、あしたばなど
	そ の 他 の 野 菜	キャベツ、きゅうり、大根、たまねぎ、はくさい、切干大根、(生) えんどうまめ、グリーンピース、(生) そらまめ、むきえだまめ、レタス、ナスなど
	野 菜 漬 物	しば漬、たくあん、福神漬、奈良漬など
果 実 類	果 実	いちご、グレープフルーツ、バナナ、みかん、りんごなど
	果 実 加 工 品	缶詰、干柿、干しぶどう、果肉飲料、濃縮果汁など
き の こ 類		えのきたけ、生しいたけ、干しいたけ、ほんしめじ、マッシュルームなど
藻 類		のり、ひじき、わかめ、昆布、寒天、昆布佃煮など
魚 介 類	魚 介 類 (生)	生魚など
	干 物、塩 蔵、缶 詰	佃煮、乾物、塩もの、たらこ、生干し魚、半干し魚、味付缶詰など
	練 製 品	かまぼこ、ちくわ、さつま揚げ、魚肉ハム、魚肉ソーセージなど
肉 類	肉 類 (生)	牛肉、豚肉、鶏肉、羊肉、かも肉など
	肉 加 工 品	ハム、ベーコン、ソーセージ、ウインナー、フランクフルト、焼豚、ゼラチンなど
卵 類		鶏卵、うずら卵など
乳 類	牛 乳	普通牛乳、加工乳など
	乳 製 品	チーズ、ヨーグルト、粉乳、練乳、アイスクリーム、クリーム、乳飲料など
油 脂 類	植 物 性	オリーブ油、ごま油、大豆油、なたね油、サフラワー油、あまに油、えごま油、マーガリンなど
	動 物 性	牛脂、ラード、バターなど
調 味 料 類	食 塩	(調理用)
	し ょ う ゆ	こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆなど
	み そ	甘みそ、淡色辛みそ、赤色辛みそ、麦みそなど
	そ の 他 の 調 味 料	酢、ソース、みりん、ケチャップ、カレーパウダー、ポン酢、マヨネーズなど
調 理 済 み 流 通 食 品		冷凍コロッケ、冷凍ハンバーグ、冷凍シューマイなど

食品群別使用量集計表

食品群別	食品名	数量 (kg)	比率 (%)	1%以下を除いた比率 (%)
魚介類 (生)	ま あ じ	11.1	50.7	51.0
	ま さ ば	7.1	32.4	32.0
	けんさきいか	3.7	16.9	17.0
	計	21.9	100.0	100.0

卵 類	鶏 卵			100
	う ず ら 卵			—
	計			100
	乳 類	牛 乳		

食品群別加重平均栄養成分表

食品群 100g あたり

食品群別	食品名	比重 (%)	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 (レチノール活性当量) (μg)	ビタミン B ₁ (mg)	ビタミン B ₂ (mg)	ビタミン C (mg)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)
魚介類 (生)	ま あ じ	51	57	10.0	2.3	34	0.3	4	0.07	0.07	Tr	(0)	0.2
	ま さ ば	32	68	6.6	5.4	2	0.4	12	0.07	0.10	0	(0)	0.1
	けんさきいか	17	13	3.0	0.2	2	0.0	1	0.00	0.00	0	(0)	0.1
	計	100	138	19.6	7.9	38	0.7	17	0.14	0.17	0	(0)	0.4

ワンポイント

計算時の単位は1つ下の位まで求め、合計は成分表に合わせた単位を四捨五入して用いる。

