

文書番号	
版番号	
制定日	/ /
発効日	/ /

## 献立作成手順

作成者	承認者

## 1. 目的

献立の作成手順を明確にすることで、医師からの食事箋にもとづいて、患者様が治療効果の意味を理解できるような配慮のもと、適切な食事提供(栄養的かつ衛生的に)を提供できるよう、また、患者の嗜好や実情を考慮し、正しく調理業務が行なえることを目的とする

## 2. 適用範囲

当院で提供する食事の献立の作成について適用する。

当院で提供する食事の区分は下記の通り

- 入院患者への食事提供
- 配食サービス

また、当院で提供する食事の形態は下記の通り

- 常食
- 治療食
- 特別食・行事食
- おやつ

## 3. 責任・担当

当業務における責任・担当は下記の通りとする。

- 献立の作成 …………… 栄養部門担当者
- 献立の承認 …………… 栄養部門責任者
- 献立表の作成 …………… 栄養部門担当者
- 献立の掲示・周知 …… 病棟担当者、デイ担当者、事務部門担当者、栄養部門担当者

4. 業務フロー

プロセス	担当者	手順	参照文書・記録等
栄養基準の作成	栄養士	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎月、●日までに、先月度分の栄養基準を算出する。栄養基準は下記の構成からなる。               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 患者年齢構成表</li> <li>② 患者年齢別荷重平均栄養所要量表</li> <li>③ 食糧構成・食品類別荷重平均成分表</li> </ol> </li> </ul>	患者年齢構成表 荷重平均栄養所要量表 食糧構成・食品類別荷重平均成分表
献立表(案)の作成	栄養士	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 来月分の予定「献立表(案)」を作成する。</li> <li>・ 献立(案)は、上記栄養基準とともに下記の事項をインプット情報とする。               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 前年度同月の献立表</li> <li>② 嗜好調査結果</li> <li>③ 検食結果</li> <li>④ 残食調査結果</li> <li>⑤ レシピ本</li> <li>⑥ その他必要情報</li> </ol> </li> <li>・ また、献立表(案)の添付資料として、下記の資料を作成する。               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表 明細</li> <li>・ レシピ(必要に応ずる)</li> </ul> </li> </ul>	献立表(案)
献立表(案)の承認	管理栄養士	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「献立表(案)」及び添付資料を確認し、適切であれば承認をする。</li> </ul>	献立表(案)
各種献立表の作成	栄養士	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 承認受領後、下記の用途に区分して「献立表」を作成する。               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 患者様用献立表(掲示用)</li> <li>・ 厨房用献立表</li> <li>・ 治療食献立表</li> <li>・ 食事に関するミニ情報のチラシ(特別食・行事食の場合は必須)</li> </ul> </li> </ul>	献立表
配付・掲示	担当者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各「献立表」を必要部門に提出する。</li> <li>・ 院内掲示用献立表は「広報手順」に従い、事務担当者が掲示をする。</li> </ul>	献立表

## 5. 新規メニューの開発

新規メニュー作成時には、あらかじめ適切な食事であるかどうかを提供前に検証するため、下記のいずれかの方法を実施すること。

- 栄養部門によるレシピ情報又は他施設での事例の検証
- 嗜好調査結果からの検証
- 栄養委員会での検証
- 試食会

## 6. 献立作成時のチェック項目

献立作成者は、下記の事項を念頭に献立作成を行うこと。

### 【栄養管理面】

- 年齢・性別・嗜好・食習慣・生活活動強度・日常の栄養摂取状況・健康状況などについて把握できている
- 栄養基準量(荷重平均栄養所要量)が、現在にあわせて設定されている
- 栄養面の配慮がなされている(PFC値、栄養素の充足)
- 一定の期間内(7日～10日)での平均値で評価している
- PFC値は適正か？また、各栄養素量は変動幅は±10%内である
- 食品の使用状況が食品構成に準じている

### 【嗜好面】

- 喫食者の特性が考えられている(生理的なこと、食材の選択、調理形態など)
- 季節感(旬)、地域特性が考えられている
- 主食・主菜・副采のバランスが考えられている(彩り、組み合わせ、味付け。味の採り合わせなど)
- 食べておいしい食事である(触覚・味覚)
- 料理の組み合わせが主食・主菜・副采・汁物・デザートをセットパターンとして考えられている

### 【その他】

- 衛生に留意されている(化学的・微生物学的)
- 食材料費が枠内に納まっている