



【12】支払い方法

( )

【13】利用者の緊急連絡先の把握

行っている  行っていない

【14】利用者に関わるケアマネジャー等の専門職や地域包括支援センター等との連携

可  不可

【15】お試し食

あり→  有料  無料  
 なし

【16】献立作成者 ※一覧には掲載しません。

管理栄養士・栄養士  調理師・調理員  その他 ( )

【17】献立を作成するための基準（目標栄養量・食品構成基準など）※一覧には掲載しません。

設定している  設定していない

【18】栄養素等調整食や嚥下調整食の提供

エネルギー調整食  たんぱく質調整食  
 脂質調整食  減塩食  
 嚥下調整食（例：刻み食・やわらか食・ムース食等）  
 その他 ( )  
 栄養素等調整食や嚥下調整食を提供していない

【19】「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013」に基づく物性等の管理

※一覧では、「学会分類を知らない」は「していない」として掲載します。

している  していない  学会分類を知らない

【20】栄養成分表示やアレルギー表示の提示

エネルギー  たんぱく質  脂質  炭水化物  
 食塩相当量  アレルギー表示  
 その他 ( )  
 栄養成分表示・アレルギー表示を行っていない

【21】配食受注時等、利用者のアセスメント（健康状態や栄養状態等の聞き取り）の実施

※一覧では、「行っている」「行っていない」で掲載します。

居住形態  要介護度・要支援度  身長  
 体重  BMI  既往疾患・現疾患  
 食事療養の有無・内容  食物アレルギーの有無  かむ力・飲み込む力  
 服薬状況  食事の状況（例：回数・量等）  食品摂取の多様性  
 食欲  買い物や調理の状況  食事の環境  
 その他 ( )  
 アセスメントを行っていない

【22】利用者への栄養相談

行っている  行っていない

【23】地域の高齢者の栄養・食生活を支援するために、貴社として現在取り組んでいること、あるいは今後取り組んでみたいこと ※一覧では、「現在」のみ掲載します。

現在 ( )

今後 ( )

〈問〉厚生労働省作成「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」をご存じでしたか。

※一覧には掲載しません。

知っていた  知らなかった