

個人の栄養ケアマネジメントを円滑にサポート

栄養管理業務システム

介護保険法に基づき、福祉施設において、利用者等の個別の健康状態に着目した栄養管理と、その評価が求められています。

「栄養管理業務システム」は、栄養スクリーニング・アセスメント、喫食状況等による栄養状態の把握から、栄養ケアプラン作成・モニタリングまでの実務を効率的にサポートします。



栄養管理業務システムの入出力一覧

入力内容	出力帳票
栄養アセスメント 身体計測 臨床審査 生化学検査 食札入力 栄養ケアプラン 栄養アセスメント項目照会 経口移行／維持計画 加重平均栄養所要量算出	栄養スクリーニング 栄養アセスメント 身体計測経過表 臨床審査経過表 生化学検査経過表 栄養ケア計画 栄養ケア提供経過表 食札 荷重平均栄養所要量 栄養アセスメント項目一覧

栄養アセスメント入力

[illegible]

栄養管理 (栄養マネジメント)

ホーム 編集

同じく クリア 保存 実行 実行入力 レイアウト 印刷 実行印刷

☒ 総観
 ☐ 履歴
 ☐ 身体計測
 ☐ 30.09.04
 ☐ 7
 ☐ 食事管理
 ☐ 30.09.04
 ☐ 身体検査・臨床検査に関する問題

利用月:

 平成 30年10月03日

☒ 栄養評価計画/栄養状態の調査
 ☒ 状況観察/課題/モニタリング
 ☐ 身体状況/生活状況
 ☐ 認知機能/意識/睡眠傾向

性別	年齢	生年月日	身体計測	30.09.04	7	食事管理	30.09.04	身体検査・臨床検査に関する問題
女	90	昭和 03年01月14日	Wt	149 cm	体重の増減			
		基礎代謝量	Wt	34.45 kcal	(1 月) 減			
		活動・BMR	IBW	48.8 kg	0.95 kcal 2.7 %			
		必要エネルギー	BMI	15.5				
		922 kcal	AC	19.5 cm	骨密度			
		摂取食	T SF	mm	総腐敗率			
		常食	AMC	19	体脂肪率			
		常食 (低 中 高)	AMA	30.27	脱水			
		特別食指示	ATA	0.76	浮腫			
		併設栄養士指導	BEE	838 kcal	体温			
		水	CC		意識			
		塩分	EAR	1 g/kg	発熱			
		蛋白質(動物)	緑下痢		排便 (下痢)			
		炭水化物	生化学検査	30.09.04	尿便			
		ナトリウム	ZTT	15	身体計測			
		カルシウム	アルブミン	10	その他			
		糖	血清総蛋白	8	緊急率不良の内容			
		炭水化物標準量	総ビリルビン	2				
		ビタミンB1	ALP	340				
		ビタミンB2	AST (GPT)	39				
		ビタミンC	ALT (GPT)	43				
		食物繊維(食 動物)	LDH	48				
		食物繊維(植物)	Y-GTP	48				
		エネルギー	2221kcal	230				

献立作成画面

総合システム (日報献立作成)

ホーム

編集

献立作成

食材

食量決定

登録状況

栄養入力

標準栄養表示

栄養成分表示

31

3期

12月

サケル

献立日付

2016/08/01 (木)

献立 予定

表示

表示単位

0 料理

0 10時

0 1日合計

栄養計算対象

栄養計算対象

栄養計算対象

コト	料理名	3食	栄養	コト	加熱	食品名	単位	3食以上 →当日	3食未満 経量	3食未満 →当日	3食未満 経量
19時	01724 いちごあんぱん			01707	加熱	いちごあんぱん	80.00	7.29	64.00	5.82	
	08027 梅干し (油揚げ)			04040	加熱	油揚げ	10.00	0.91	8.00	0.78	
	04836 1/4サケ			02017	加熱	さけのみこ 生	20.00	2.02	16.00	1.62	
	07320 普通牛乳			08016	加熱	さけのみこ 生	10.00	0.91	8.00	0.81	
	01101 海苔			06272	加熱	かまぼこ	5.00	4.00	4.00	0.38	
	03509 鰯の酒蒸し			17046	加熱	たんぱく 赤色あめそ	10.00	0.91	8.00	0.78	
	04548 ちのちのサラダ			7025a	加熱	たんぱく 赤色あめそ	3.00	0.27	2.40	0.25	
	08100 とうもろこし			17025b	加熱	たんぱく 赤色あめそ	10.00	16.38	44.00	13.10	
	07416 芋いか				加熱	バナナ	70.00	10.61	56.00	8.49	
	07122 Onソフトせんべい			30030	加熱	普通牛乳	18.00	18.20	14.40	14.56	
	08029 Onあまからせんべい			01093	加熱	白米	65.00	6.56	52.00	5.25	
	01101 海苔			0106a	加熱	白米	5.00	1.01	4.00	0.81	
	04303 新築茶				加熱	味の酒蒸し	80.00	13.46	48.00	10.77	
	04102 菜の花			17012	加熱	味噌	3.00	0.30	2.40	0.24	
	08030 光塩			06025	加熱	合成清酒	2.00	0.20	1.60	0.16	

食品情報

単位 単位当り 0.00 g 栄養率 0.00 % 栄養処理小数部 位

詳細

1 2 3 4 5 6 7 調理方法

栄養表

食糧構成

栄養比率

原価

3食以上

	1食あたり (1人分)	水分 (g)	炭水化物 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	炭水化物 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄分 (mg)	リン (mg)	ビタミンA (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	ビタミンE (mg)	ビタミンK (μg)	ビタミンD (μg)	ビタミンF (μg)	ビタミンG (μg)	ビタミンH (μg)	ビタミンI (μg)	ビタミンJ (μg)	ビタミンK (μg)	ビタミンL (μg)	ビタミンM (μg)	ビタミンN (μg)	ビタミンO (μg)	ビタミンP (μg)	ビタミンQ (μg)	ビタミンR (μg)	ビタミンS (μg)	ビタミンT (μg)	ビタミンU (μg)	ビタミンV (μg)	ビタミンW (μg)	ビタミンX (μg)	ビタミンY (μg)	ビタミンZ (μg)	ビタミンAA (μg)	ビタミンAB (μg)	ビタミンAC (μg)	ビタミンAD (μg)	ビタミンAE (μg)	ビタミンAF (μg)	ビタミンAG (μg)	ビタミンAH (μg)	ビタミンAI (μg)	ビタミンAJ (μg)	ビタミンAK (μg)	ビタミンAL (μg)	ビタミンAM (μg)	ビタミンAN (μg)	ビタミンAO (μg)	ビタミンAP (μg)	ビタミンAQ (μg)	ビタミンAR (μg)	ビタミンAS (μg)	ビタミンAT (μg)	ビタミンAU (μg)	ビタミンAV (μg)	ビタミンAW (μg)	ビタミンAX (μg)	ビタミンAY (μg)	ビタミンAZ (μg)	ビタミンBA (μg)	ビタミンBB (μg)	ビタミンBC (μg)	ビタミンBD (μg)	ビタミンBE (μg)	ビタミンBF (μg)	ビタミンBG (μg)	ビタミンBH (μg)	ビタミンBI (μg)	ビタミンBJ (μg)	ビタミンBK (μg)	ビタミンBL (μg)	ビタミンBM (μg)	ビタミンBN (μg)	ビタミンBO (μg)	ビタミンBP (μg)	ビタミンBQ (μg)	ビタミンBR (μg)	ビタミンBS (μg)	ビタミンBT (μg)	ビタミンBU (μg)	ビタミンBV (μg)	ビタミンBW (μg)	ビタミンBX (μg)	ビタミンBY (μg)	ビタミンBZ (μg)	ビタミンCA (μg)	ビタミンCB (μg)	ビタミンCC (μg)	ビタミンCD (μg)	ビタミンCE (μg)	ビタミンCF (μg)	ビタミンCG (μg)	ビタミンCH (μg)	ビタミンCI (μg)	ビタミンCJ (μg)	ビタミンCK (μg)	ビタミンCL (μg)	ビタミンCM (μg)	ビタミンCN (μg)	ビタミンCO (μg)	ビタミンCP (μg)	ビタミンCQ (μg)	ビタミンCR (μg)	ビタミンCS (μg)	ビタミンCT (μg)	ビタミンCU (μg)	ビタミンCV (μg)	ビタミンCW (μg)	ビタミンCX (μg)	ビタミンCY (μg)	ビタミンCZ (μg)	ビタミンDA (μg)	ビタミンDB (μg)	ビタミンDC (μg)	ビタミンDD (μg)	ビタミンDE (μg)	ビタミンDF (μg)	ビタミンDG (μg)	ビタミンDH (μg)	ビタミンDI (μg)	ビタミンDJ (μg)	ビタミンDK (μg)	ビタミンDL (μg)	ビタミンDM (μg)	ビタミンDN (μg)	ビタミンDO (μg)	ビタミンDP (μg)	ビタミンDQ (μg)	ビタミンDR (μg)	ビタミンDS (μg)	ビタミンDT (μg)
--	----------------	-----------	-------------	--------------	-----------	-----------	-------------	--------------	-----------	---------------	------------	------------	---------------	----------------	----------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

※献立作成・発注管理ソフト「給食の玉手箱」と連動して作動しますので、併せてご使用いただくとより簡単に栄養管理ができます。

作動環境

- Windows パソコン
- 必要なソフトウェア/ Microsoft Excel

※「給食の玉手箱」は、岡山中央システムズ社の登録商標です。Microsoft Windows/ Excelは、Microsoft社の登録商標です。