

ト」「栄養ケア計画の作成、「栄養ケア計画の実施」についての項目においては平均して8～9割を超える施設において実施されており、極めて良好な実施状況であると考えられた。前年度調査においても実施された、＜理念に基づいた栄養ケア・マネジメントの推進＞＜手順の適切な実施、関連職種との連絡調整＞＜利用者中心の目標設定＞などの4項目に対してはいずれも実施できている施設が52%から68%に増大し、前年度に比べて栄養ケア・マネジメント業務の手順が実施されてきていることが明らかになった。

栄養ケア・マネジメントのプロセスの推進に対する管理栄養士自身の業務満足感については、3施設種に共通して「低栄養状態の把握や改善が行われたこと」が81.8% (83.1%、平成17年度73.9%)、「『食べること』が重視されたこと」68.1% (68.8%、平成17年度57.6%)、「他の職種と連携ができたこと」67.4% (66.5%、平成17年度55.8%)、「業務にやりがいを感じられたこと」36.2% (42.3%、平成17年度37.8%)、「利用者・家族がよろこんだこと」33.7% (32.5%、平成17年度21.4%)であり、全年度に殆ど同様であった。

しかし、＜多職種に対する栄養ケア・マネジメントに関する啓発や情報提供＞、＜個別の栄養相談計画の作成＞＜実施上のインシデント・アクシデントの記録と対応＞＜高リスク者への2週間毎のモニタリング＞などの実施割合は7割前後であった。「管理栄養士は入所（院）者の生活機能、身体機能、主観的健康感、栄養ケアに対する満足度等の変化を評価し、記録していますか」7割程度であり今後取り組みが推進されるべき事項であった。さらに、継続的な品質改善活動に関する項目である、「栄養ケア・マネジメント体制に基づくサービスを総合的に評価し、その構

造、手順および成果等の課題について多職種で話し合っている」「栄養ケア・マネジメント体制に関する改善すべき課題に対して、多職種協働で解決のための計画書を作成し、継続的な品質改善活動に努めている」等の評価と継続的な品質改善活動に関する項目は約6割であった。

このように栄養指標以外のアウトカム指標に対する評価が行われていないことは、身体状況、要介護度、主観的健康感、日常生活動作、本人及び家族の満足感などのアウトカム評価の指標を実施している施設がであったことから再確認することができた。次年度の本研究においては、アウトカム評価の具体的指標とその評価の方法を栄養ケア・マネジメントに関する業務マニュアルとして提示したい。

#### 4. 栄養ケア・マネジメントの成果について

栄養スクリーニング成果は、中・高リスク者の出現率が、BMI及び血清アルブミン値によって評価・判定した場合には3～4割前後、体重減少率及び食事摂取量によって評価・判定した場合には、1.5～2割程度であり、その指標によって異なっていた。これは、低栄養状態には、マラスムス型、クワシオコル型、クワシオコル・マラスムス型の3つの区分があること、また、低栄養状態の発生要因は、食事摂取量の減少によるものと呼吸器、消化器疾患、代謝性疾患、がん等によるものの2つのタイプがあるためと考えられる。一方、3か月後にはBMIが18.5以上に改善された者は2割、体重減少率の中リスク、高リスクともに低リスクに改善された者が5割であった。また、血清アルブミン値が中リスクから低リスクに改善された者は2割以上、高リスクから低リスクに改善された者は1割以上(0.3割)であった。食事摂取

量は5割(4割)程度が改善し、経腸・静脈栄養法からの経口移行は1割以上(0.5割)、褥瘡の改善は4割(6割)程度に認められた。また、低栄養状態の低リスクにある者のうち、3か月後も9割前後の者が体重減少率や血清アルブミン値が低リスクを維持していた。これら低栄養状態の改善率・維持率は、血清アルブミン値の高リスクから低リスクへの改善、経腸栄養から経口移行への改善率が比較的高く、食事摂取量及び褥瘡の改善割合が幾分低下したことを除けば、前年度の調査結果と同様であった。

本調査の栄養改善に関する成果については施設による申告数に対する信頼性、比較対照がない等の信頼性の問題があるが、少なくとも低栄養状態の中・高リスク者における栄養スクリーニング3か月後の栄養改善が、新規入所者及び継続入所者ともに前年度同様の高い割合でみられた。また、低栄養状態の低リスクを維持していた者の割合は、前年度同様に9割前後であることが明らかとなった。現在、次年度に向けての継続研究として、高齢者特性及び栄養ケア計画が栄養改善に及ぼす影響について、入所(院)者個別のデータを収集し、栄養ケア・マネジメントにおける効果的な体制や業務のあり方についてさらに詳細に検証するために、本調査成果から栄養ケア・マネジメントのプロセス、成果において比較的良好である施設より、協力施設として、低栄養状態の改善した事例及び困難事例における栄養ケア・マネジメント帳票一式の収集を行っているところである。

## I -E. 結 論

介護保険制度改正によって平成17年10月に施設導入された栄養ケア・マネジメント業務の2年後の評価に関する実態調査結果からは、栄養ケア・マネジメントのプロセスの各段階の実施率は前年度に比べて向上し、3か月後の低栄養状態の改善は、新規入所者においても継続入所者においても前年度同様に行われていた。栄養指標以外のアウトカム評価及び評価に基づいた継続的な品質改善活動の推進が今後の課題として提示され、業務マニュアルによる具体的な手法の提示が求められた。

一方、栄養ケア・マネジメントの一環として行われる経口移行、経口維持による栄養ケア・マネジメント体制の整備及び運営は、施設における管理栄養士の配置やその業務の効率化を推進しつつ取り組むべき課題であった。さらに、栄養ケア・マネジメント業務において改善すべき課題として、「人員の配置や不足」「時間外業務の増大」「管理栄養士の疲労感の増大」などが明らかになったので、次年度に向けての継続研究として、本調査成果に基づいて栄養ケア・マネジメントのプロセス及び栄養改善成果の良好である施設を協力施設として、業務時間調査を行い、業務の効率化のための業務改善の方法及び適正な人員配置の検証を行っているところである。さらに、低栄養状態の改善した事例及び困難事例における栄養ケア・マネジメント帳票一式の収集を行い、栄養改善に有効な栄養ケア・マネジメントの具体的な取り組み方及び評価、継続的な業務改善のあり方を提示することによって、栄養ケア・マネジメントの質の向上と適正な制度のあり方に寄与することができる。

## I -F. 研究発表

なし

## I -G. 知的所有権の取得状況

### 1. 特許取得

なし

### 2. 実用新案登録

なし

## I -H その他

### ○参考文献

- 1) 杉山みち子, 主任研究者. 厚生労働省老人保健事業推進等補助金「施設及び居宅高齢者に対する栄養・食事サービスのマネジメントに関する研究会」平成 16 年度報告書－要介護者における低栄養状態を改善するために－.2005.
- 2) 杉山みち子. 改正介護保険制度と「栄養ケア・マネジメント改革」. 保健医療科学. 2006;55.32-41
- 3) 杉山みち子, 主任研究者. 厚生労働省老人保健事業推進等補助金「施設及び居宅高齢者に対する栄養・食事サービスのマネジメントに関する研究会」平成 17 年度報告書－介護保険施設における栄養ケア・マネジメントの実態把握－.2006.

## 謝辞

本調査にご協力頂きました全国老人保健施設協会、全国老人福祉協議会、日本療養病床協会及び協力施設の関連者の皆様に深謝致します。

## Ⅱ．介護保険施設における栄養ケア・マネジメント業務時間の実態と課題

### Ⅱ－A. 目的

平成 18,19 年度厚生労働省科学研究費補助金長寿科学総合研究事業「介護保険制度における栄養ケア・マネジメント事業評価に関する研究」（主任研究者杉山みち子）の調査から、栄養ケア・マネジメントを推進する管理栄養士の課題として「時間外労働の増加」、「人員の配置不足」が高頻度に挙げられていることが明らかとなった。

栄養ケア・マネジメントを効率的に運営するには、業務の標準化ならびに手順化が行なわれること、また適正な人材の配置が行なわれる必要がある。そのためには、栄養ケア・マネジメントの主たる担当者である管理栄養士の業務時間上の問題点を明確化し、ムリ、ムダ、ムラが生じていれば業務内容や手順、あるいは職員配置などを再検討するといった業務改善活動を繰り返し行なわなければならない。

そこで、本研究は、栄養ケア・マネジメントの整備が図られている介護保険施設の常勤管理栄養士を対象として、業務時間調査を実施し分析することによって、栄養ケア・マネジメントの質の向上と効率化に寄与することを目的とした。

### Ⅱ－B. 方法

#### 1. 調査対象者

平成 18 年度の当該研究「介護保険施設における栄養ケア・マネジメント業務の 1 年後の評価」調査の回答施設（3 施設種合計、901 施設）のうち、栄養ケア・マネジメントの 30 項目のプロセスの実施状況に関わる合計得点が 120 点中 90 点以上（全 30 項目

で「できている」3 点を取得、もしくは得点率 75%以上に相当）の施設を栄養ケア・マネジメント体制が整備されている施設とみなし、栄養マネジメント加算の月間算定件数が 300 件以下の施設を除外した 362 施設を協力施設として選定した。その後、各施設に依頼状及び調査説明書及び調査表一式を郵送し、調査協力の承諾を得た 134 施設（介護老人福祉施設（特養）81 施設、介護老人保健施設（老健）49 施設、療養病床 4 施設）に平成 18 年度当時該研究において検証を行った調査用紙及び業務時間調査のコンピュータ・プログラムを CD-RW によって配布し、平成 19 年 3 月 1 日（木）～3 月 31 日（土）間の業務時間調査を実施した。

#### 2. 調査方法

調査の内容は、①施設概要（定員数、加算件数等）、②栄養部門概要（給食業務の体制、人員構成、調査を担当する管理栄養士の属性（業務年数、性別、当該施設での勤務年数、現在の肩書き等）、食事提供数（一般食、療養食等）、給食業務に関する帳票類の作成状況等）、③月間の栄養ケア・マネジメントの実施状況調査、④栄養ケア・マネジメント業務に関する多職種協働状況調査、⑤栄養ケア・マネジメント体制における管理栄養士の業務時間調査である。

栄養ケア・マネジメント体制における管理栄養士の業務時間調査は、先行研究でのプレテスト結果に基づいて改変した「介護保険施設における栄養ケア・マネジメント業務時間調査表」（表 1）によるものである<sup>1)</sup>。調査手法は、マークシート形式の調査表から作成した自己入力（記入）方式を採用したコン

ピュータ・プログラム（表2）であり、入力（記入）時間単位は10分とし、10分間に複数の業務を行なった場合は、その中で主業務とみなされる項目を優先的に回答するようにした。

業務時間調査は、平成19年3月の期間中の特別な業務のない平日の3日間とし、連続していなくてもよく、また複数の同一施設の管理栄養士が対象者となる場合には、全員が同じ日程でなくてもよいとした。

### 3. データ分析

対象施設の少なかった療養病床を除外した特養ならびに老健の調査対象者全員から回収した3日間の調査票の合計時間として算出した。回収データの集計はMicrosoft Excel2003を用いた。また解析は、二群間、多群間の比較検討及び相関関係の検定として、Wilcoxonの順位和検定、Kruskal-Wallis検定、一元配置分散分析、Spearmanの順位相関を用い、SPSS ver13.0にて分析をおこなった。

### 4. 倫理面への配慮

本研究は、プリテスト及び業務時間実態調査とともに施設の業務調査として行われ、調査票は各施設が加盟する介護保険施設団体が交付した施設のID番号によって、施設毎に入力されたCD-RWとして事務局及び協力研究者（星野）のもとで収集し、分析した。各施設とID番号の対照表は、事務局によって5年間厳重に保存することとし、施設利用者、職員の個人情報には抵触することはなく、また、利用者には何ら通常業務以外介入が行われることはなかった。本調査は神奈川県立保健福祉大学倫理委員会の承認（承認番号：18-008）を得て実施した。

## II-C. 結果

### (1) 調査対象施設および実施者の特性

調査対象となった施設種別実施者の属性を表3a、表3bに示した。各施設の床数は、81特養が30～170床、平均定員数74.5±28.2床、49老健が50～150床、平均定員数は87.8±21.8床であった。給食委託の割合は、特養46施設（56.8%）、老健38施設（77.6%）の割合であった。オーダーリングシステムの稼動状況は、特養で11施設（13.6%）、老健3施設（6.1%）であった。

1施設あたりの平均常勤管理栄養士（常勤換算）は、特養1.1名、100床当たり1.52名、老健1.0名、100床当たりでは1.2名であった。

経口移行、経口維持加算Ⅰ・Ⅱのいずれかを算定している施設は、特養が27施設（33.3%）、老健が21施設（42.9%）であり、その多くが経口維持加算Ⅱを算定していた。

併設通所サービスにおいて、栄養マネジメント加算、栄養改善加算を算定している施設は、特養で11施設（13.6%）、老健で6施設（12.2%）である。算定件数においては、特養の栄養マネジメント加算の1.2件/月以外は、0.1件/月であった。

栄養マネジメント加算を算定している場合に削減してよい7種類の給食関連帳票の作成状況については、特養の平均作成数は4.7種類、老健では4.6種類であった。削減してよい帳票の中では、2施設とも検食簿の作成が81.6～100%と最も高く、次いで給与栄養目標量に関する帳票が73.5～75%の施設で作成されていた。一方、作成頻度が最も少ない帳票類は、食料品消費日計表の42.9～75%であったが、削減可能な帳票類を全て削減している施設はなかった。

調査対象となった管理栄養士の平均業務年数は、特養9.0±7.3年、老健7.2±6.2年

であった。また平均施設勤務年数は、特養 6.6 ± 6.8 年、老健 4.0 ± 3.3 年と比較的長くなっていた。

## (2) 業務項目別消費時間分析

### ①施設別の大項目業務時間と全業務時間に占める割合

栄養ケア・マネジメント業務の 1 人一日当たりの時間数と、9 つの大項目が、全業務時間に占める割合を表 4a に示した。1 人一日当たりの平均栄養ケア・マネジメント業務時間数は、特養 547.6 ± 61.6 分、老健 558.1 ± 87.8 分) と 2 施設種間には有意な差異はみられなかった。

また、栄養ケア・マネジメント業務の全業務時間に占める 9 つの大項目の割合は、施設群とも栄養ケア・マネジメントに関する業務 (以下栄養ケア)、給食栄養補給に関する業務 (以下給食業務)、運営業務の順で大きく、これら 3 項目で全業務時間の 80%以上を占めていた。施設群の平均栄養ケア業務は、老健 51.4 ± 14.5%と半分以上を占めていたが、特養は 44.4 ± 16.8%と 50%に満たない状況であり、有意に老健が高い割合を占めていた。一方、給食業務時間は、特養が平均 36.0 ± 17.6%、老健平均 33.3 ± 13.7%で、大項目の業務時間における施設種別の差異を把握することができた。

特養と老健において給食委託体制の有無で栄養ケア業務をみると、特養では、直営体制 41.0%、全面委託体制 53.3%、部分委託体制 44.7%と委託のほうがやや高い割合であった。老健では、直営体制 52.0%、全面委託体制 54.3%、部分委託体制 49.8%で、両施設とも直営と委託間では大項目に統計的差はみられなかった (表 4b)。また、1 人一日当たりの時間数に関しても両施設とも直営と委託間では、統計的な差異はみられなかった (表 4c)。

さらに、特養ならびに老健において 1 人一日当たりの平均栄養ケア・マネジメント業務時間数と大項目のそれぞれの時間数との関係を見ると、給食業務 (特養:  $r=0.234$ 、老健:  $r=0.397$ )、運営業務 (特養:  $r=0.290$ )、老健:  $r=0.382$ ) との間に正の相関関係が認められた (表 6a)。一方、管理栄養士 1 人当たりの利用者数と 1 人一日当たりの平均栄養ケア・マネジメント業務時間数との相関をみると、特養との間には相関は認められなかったが、老健 ( $r=0.292$ ) との間に正の相関関係が認められた。

### ②中項目業務時間の業務項目に占める割合

全業務時間に占める割合の高い栄養ケア業務、給食業務の構成項目である中項目の各大項目業務時間に占める平均割合を分析した。

栄養ケア業務は、特養においては「モニタリング」32.5%、次いで「栄養アセスメント」16.8%、「栄養ケア計画の作成」13.6%の順で占める割合が多かった。老健においては「モニタリング」33.3%、次いで「栄養アセスメント」16.9%、「カンファレンス」11.6%の順で占める割合が多かった。栄養ケア業務では、2 施設とも「モニタリング」が最も高い割合を占めており、上位 3 項目で栄養ケア業務の 60%以上を占めていた。

一方、給食業務は、特養においては「栄養ケア」25.4%、「計画」22.3%の順で占める割合が多かった。老健では「栄養ケア」32.6%、「計画」22.0%の順に多く、この 2 項目で給食業務の 50%前後占めていた (表 6a、表 6b、表 7a、表 7b)。

### ③小項目業務時間の中項目業務時間に占める割合

栄養ケア業務の中で最も高い割合を占めていた「モニタリング」と給食業務の中で高い割合を占めていた「栄養ケア」ならびに「運営業務」の構成項目である小項目の各中項目業務時間に占める割合を分析した。

モニタリングでは、「病棟における観察・食事介助」が特養では58.4%、老健54.1%と2施設とも半数以上を占めていた。

給食業務の栄養ケアの項目の中では、2施設とも共通に「食事箋のチェック等」の占める割合が多く、特養では36.4%、老健では37.5%であった。運営業務では、2施設とも「スタッフミーティングの実施、連絡調整等」の占める割合が多く、特養では40.4%、老健では37.9%であった（表6a、表6b、表7a、表7b）。

### ④小項目別業務時間について

予め選出した87項目中、2施設共通に実施されなかった項目は、コード番号38の「退所（退院）計画」の「居宅の訪問」であった。特養では、コード化された87項目中、チェックされた項目数は86項目であり、コード化されていないその他の実施等項目にチェックされた項目数は6項目であった。老健では、コード化された87項目中、チェックされた項目数は83項目であり、コード化されていない「その他」の実施等項目にチェックされた項目数は8項目であった（表8）。

コード化されていない「その他」の実施等の項目8項目を追加し、コード87の昼休み・休み時間を除いて、最終的に小項目は94項目とし、これら各項目の利用率（各施設の各小項目合計時間÷各施設の全業務合計時間）から、施設種ごとに上位20項目の累積%を算出した（表9）。

特養では、上位20項目で業務の64.4%を占めており、コード番号49給食業務の「献立作成」がトップで、次いでコード番号31モニタリングの「病棟における観察・食事介助」であった。老健では、上位20項目で業務の65.2%を占めており、順位は特養と同様にコード番号49給食業務の「献立作成」がトップで、次いでモニタリングの「病棟における観察・食事介助」であった。また、帳票類の作成（コード57）については、全体の業務時間に占める割合は、特養では3.9%、順位4番目であった。老健では3.0%、順位8番目であり、2施設とも上位20項目に含まれていた。

献立作成業務が高い割合を占める上位10位の施設と低い割合を占める下位10位の施設との間で大項目の業務構成比率を比較してみると、特養での栄養ケア業務の業務時間に占める割合は有意に低くなっており、また特養、老健とも給食業務の割合は有意に高く、特に特養では60%近い割合となっていた。（表10）。

### ⑤月間栄養ケア・マネジメント実施状況の分析

1ヶ月間における栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画作成、カンファレンス、利用者・家族への説明、実施上の問題点の把握、モニタリング、退所（院）計画を実施した人数と、システム評価については実施した回数について検討を行った（表11a）。

2施設種間の平均では、栄養スクリーニングでは特養4.8±19.6人、老健7.4±6.8人、栄養アセスメントでは特養19.5±24.7人、老健26.6±29.1人であり、施設種間の差異はみられなかった。栄養ケア計画の作成は特養17.1±18.3人、老健22.2±

20.3人、カンファレンスでは、特養 18.3 ± 20.5人、老健 28.1 ± 17.1人、利用者・家族への説明では特養 4.3 ± 6.8人、老健 9.3 ± 9.7人、実施上の問題点の把握では、特養 39.1 ± 217.8人、老健 17.5 ± 27.0人、モニタリングでは特養 53.5 ± 79.1人、老健 60.9 ± 76.1人、再栄養スクリーニングでは、特養 35.3 ± 58.5人、老健 31.4 ± 29.3人、退所（院）計画では、特養 0.5 ± 2.6人、老健 4.2 ± 7.7人、システム評価では特養 1.2 ± 2.7回、老健の 1.9 ± 4.9回実施されていた。

#### ⑥月間栄養ケア・マネジメント実施状況の分析

1ヶ月間における栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画作成、カンファレンス、利用者・家族への説明、実施上の問題点の把握、モニタリング、退所（院）計画を実施した人数と、システム評価については実施した回数を100床換算として集計し、検討を行った（表11b）。

2施設種間の平均では、栄養スクリーニングでは特養 6.5 ± 22.8人、老健 9.5 ± 8.8人、栄養アセスメントでは特養 29.3 ± 35.0人、老健 33.8 ± 40.2人であり、施設種間の差異はみられなかった。栄養ケア計画作成は特養 25.8 ± 27.2人、老健 26.6 ± 20.8人、カンファレンスでは、特養 27.8 ± 31.3人、老健 35.0 ± 21.2人、利用者・家族への説明では特養 5.8 ± 7.6人、老健 11.7 ± 12.1人、実施上の問題点の把握では、特養 48.1 ± 243.8人、老健 21.2 ± 30.7人、モニタリングでは特養 75.5 ± 90.0人、老健 78.4 ± 100.0人、再栄養スクリーニングでは、特養 48.3 ± 67.3人、老健 39.0 ± 35.2人、退所（院）計画では、特養 0.6 ± 3.8人、老健 4.7 ± 7.1人、システム評価では特養 1.8 ± 3.7回、老健の 2.5 ± 5.8回実施されていた。

## II - D. 考察

介護保険施設（特養、老健）の常勤管理栄養士の配置数はいずれも平均1名であり、入所者70～80名に対して個別の栄養ケア・マネジメント、食事の提供のため給食管理、部門の運営管理を実施している。施設における栄養ケア・マネジメント業務の導入によっても、管理栄養士配置数は殆ど栄養ケア・マネジメント体制の導入前と変わらない。対象となった介護保険施設では、給食業務を全業務時間の約半分に効率化した上で、全業務の4～5割を占める栄養ケア・マネジメント業務を実施している現状が明らかになった。なお、介護保険制度改正に伴う栄養ケア・マネジメントの導入によって給食業務の業務負担を軽減することを一つの目的として7つの給食関連帳票の削減が可能としたが、帳票の半数は依然として作成されていた。

栄養ケア・マネジメント関連帳票の作成に関わる時間は、業務時間累積%に寄与する上位20項目に掲げた中で、書類の作成に11～12%、60～70分/日が費やされていることから、書類作成・整理のためのコンピュータ化の推進や書式の見直し、手順を見直すことが必要であり、給食関連帳票は削減もしくはより簡素化する必要があると思われる。

また業務時間調査の分析結果から、介護保険施設の管理栄養士の全業務時間の4～4.5割を占める給食業務（特に献立作成）と運営業務（特に連絡・張性、会議）の増大が時間外業務の増大につながっていると考えられた。

給食業務においては、管理栄養士は、献立作成及び確認に毎日平均40～45分間を費やしており、全業務時間に占める業務項目時間の占める割合において最上位の業務項目であった。栄養ケア・マネジメントによる食事の個別対応の増加が献立作成時間の延長を



もたらしめていることが考えられる。介護保険施設においては、管理栄養士は、入所者のみならず併設した通所サービス事業所の利用者に対しての食事の提供とその個別化、さらに、職員の食事提供も業務としているところが多いことから、献立作成の効率化をどのように図るか、また、栄養マネジメント加算の対象外となっている施設併設事業所等に対する栄養ケア関連の管理栄養士による業務時間についても今後分析することが求められた。一方、献立時間と食事の質や利用者の満足感との関連の有無についても検討していくことが求められる。

一方、本結果から給食部門の委託化が、業務外労働の削減や栄養ケア業務の増大に繋がっていない実態が明らかになった。介護保険施設における委託の栄養士は1人に満たない状況のなか、献立は施設の管理栄養士が作成せざるをえないばかりか、調理現場に入って調理準備やスタッフミーティングなどにも時間を費やさなければならないのが現状である。それゆえ、給食委託における効率化を目指した業務分担のあり方の検討が早急に求められている。

## Ⅱ—E. 結論

134施設（介護老人福祉施設（特養）81施設、介護老人保健施設（老健）49施設）において栄養ケア・マネジメントを担当する管理栄養士を対象として、平成18年度当該研究において検証を行った調査用紙及び業務時間調査のコンピュータ・プログラムをCD-RWによって配布し、平成19年3月1日（木）～3月31日（土）間の業務時間調査を実施し、以下の結論を得た。

1) 1人一日当たりの栄養ケア・マネジメント業務の平均業務時間と給食業務、運

営業務との間に正の相関関係が認められ、給食業務（特に献立作成）及び運営業務（特に連絡・調整、会議）の時間外業務時間の増大にもつながっていると考えられ、その業務時間の効率化を図ることが求められた。

2) 給食委託体制と栄養ケア・マネジメント業務の大項目の割合は、両施設群とも直営と委託間では栄養ケアの統計的に有意な差異はみられなく、委託体制をとることによって、栄養ケア業務時間の増大がはかられていなかった。また、管理栄養士1人一日当たりの業務時間に関しても両施設群とも直営と委託間では、統計的な差異はみられず時間外業務の削減にはつながっていないと考えられた。

3) 栄養ケア業務においては、業務時間累積%に寄与する上位20項目に掲げた中で、書類の作成に11～12%、60～70分/日が費やされていたことから、コンピューター化の推進や書式、ならびに手順を見直すことが必要と思われる。給食サービスにおいて削減可能な帳票類が削減されず、その業務量に対する割合も高いことから、これらの帳票類を削減もしくはより簡素化する必要があると考えられた。

以上の結果から、介護保険施設における栄養ケア・マネジメント業務の効率化をはかるためには、栄養ケア・マネジメントに関わる運営業務、給食管理業務に関わる委託側との業務分担、献立作成体制や手順の見直し、関連帳票の削減が緊急の検討課題である。

## Ⅱ—F. 研究発表

なし

II－G. 知的財産権の出願・登録状況  
特許取得、実用新案登録、その他なし

II－H. 参考文献  
なし

表1 栄養ケア・マネジメントに関する業務項目

業務項目			
大項目	中項目	小項目	コード
栄養ケア・マネジメントに関する業務	栄養スクリーニング (入所(院)時)	身体計測(体重やその他の計測や算出)	01
		入所(院)後3日以内の食事摂取量の記録と平均摂取量の算出	02
		立退き取捨場面の観察含む	03
		情報収集(本人からのヒヤリング)	04
		情報収集(既存データの書き出し)	04
		スタッフからの聞き取りも含む。カルテや看護記録等からの写し	05
		経緯・静脈栄養の有無の確認、摂食の有無の確認	06
		記録・コンピュータ入力等	07
		上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	08
		情報収集(本人からのヒヤリング)	08
	栄養 アセスメント	情報収集(既存データの書き出し)	09
		スタッフからの聞き取りも含む。カルテや看護記録等からの写し	10
		栄養補給に関するアセスメント(エネルギー、タンパク質、水分補給量の算定、補給法の選択、食事形態に関する評価等)	11
		他職種協働(口腔問題へのチェック、医薬品との相互作用) 摂食・嚥下問題や下痢や発熱、褥瘡などの状態を聞き取りなどで確認する	12
		記録・コンピュータ入力等	12
		上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	13
	栄養ケア計画 (原案)の作成	利用者及び家族の意向、解決すべき課題、長期目標と期間、短期目標と期間に関する計画	14
		栄養補給量、栄養補給法に関する計画	15
		経口移行のための計画(経口移行・経口維持加算に関する業務も含む)	16
		栄養食事相談の計画	17
		関連職種による栄養ケア計画	18
		記録・コンピュータ入力等	19
		モニタリングの項目及びモニタリング日の計画	20
	カンファレンス	上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	21
		カンファレンス参加	22
		カンファレンス未開催時や欠席担当者に対する栄養ケア計画の報告と承認	23
		カンファレンス記録書作成 (カンファレンス終了後の記録をささぐ、栄養ケア計画書とは別に、カンファレンス時に提出する書類があればここにチェックする)	24
		利用者・家族への説明	25
		個別対応のための給食関連業務 (リスク者に対して特別に献立作成、調理等を行った場合)	26
		栄養ケアの実施・チェック	27
	実施上の問題 点の把握	栄養ケア提供経過記録書の作成	28
		その他( )	29
		栄養ケア計画の変更の必要状況の把握、専門職種への紹介・報告 (計画の変更が必要になる状態を確認した時は、ここに記入。例:飲み込みの状況が悪く、食事の変更が必要と思われる場合、誤嚥性肺炎で、食止めにいった状況を確認したなど。)	29
計画の変更に関するカンファレンスの開催等の計画の見直し		30	
その他( )		31	
病棟における観察(食事介助(日常的な食事の観察、病棟の申し送り参加))		31	
モニタリングの 実施	計画に基づくモニタリングの実施 (体重、検査データ、食事摂取量の記録と平均摂取量の算出、生活状況の確認)	32	
	モニタリング結果の報告(カンファレンス)、利用者及び家族への説明、計画終了時、退所(院)時の総合的な評価	33	
	栄養ケア評価書の記載、評価(目標達成度、改善状況等の記載)	34	
	その他( )	35	
退所(退院)時 計画の作成と 説明	3か月ごとの栄養スクリーニング	35	
	居宅における栄養ケア計画の作成	36	
	利用者及び家族への説明	37	
	居宅の訪問	38	
施設に入所(院)するための、栄養状態や栄養ケア計画等の連絡調整及び情報提供	39		
その他( )			

業務項目			
大項目	中項目	小項目	コード
栄養ケア・マネジメントに関する業務	評価と改善	栄養ケア・マネジメントに関する業務手順や内容、成果に対する自己評価。 (集団的なアウトカム評価の実施も含む)	40
		栄養ケア・マネジメントの改善すべき課題の決定や解決のための計画の作成 (栄養ケアの介入方法や人員配置、システムの見直し等の計画の作成、実施、評価)	41
施設長への栄養ケア・マネジメント改善への取り組み状況報告 (アウトカム評価の報告も含む)		42	
給食業務補給に関する業務	栄養ケア	食事強依頼・食事指示 (栄養ケア計画に基づいて、医師、看護師等に食事内容の変更を依頼又は指示した場合)	43
		食事強チェック・食料準備	44
		チェック(栄養ケア計画に基づいた個別対応が行われ、安全で衛生的な食事の提供ができていないことをチェック) 配膳の食事チェックも含む	45
		食事ごとのインシデント・アクシデント対応 (食事の誤配、異物混入等の対応)	46
		給食委託業者との連携(事業所責任者への安全、衛生管理の説明・指導、給食業務担当者への個別対応した食事提供の説明・指導)	47
		情報収集	48
		計画	49
	在庫管理	購入量の予測・決定、購入相手先の選定、契約、発注	50
		検収、納品	51
		倉出し、棚卸、物品補充指示	52
		帳票整理、帳票類作成及び確認	53
	調理	調理準備、調理、配食、配膳	54
片付け・洗浄、清掃		55	
問題抽出・評価		56	
帳票類作成・確認	帳票類(上記以外の帳票類があれば)作成及び確認	57	
給食以外の物品管理	必要量決定、発注、納品、検収、在庫管理、帳票類作成及び確認	58	
衛生管理	リスクアセスメント	危険分析・改善措置、統計的処理、事故予防の啓発業務等	59
	管理基準の設定	温度、保管期間、検様作業等マニュアル作成等	60
	モニタリング	実施(細目検査、保存食管理、施設設備管理の点検等)・帳票作成及び確認	61
人事労務管理	人員名簿の作成、出勤簿の作成・確認	62	
	栄養部門従業者の作業計画管理等	63	
	人事・他部門との調整(打ち合わせなど)	64	
	計画作成(雇用計画・面接・雇用手続き・人事異動等)	65	
	教育・研修(新人研修・〇年次研修、管理者研修などの実施や教育)	66	
	業務評価(面接、評価表の作成)	67	
	人事関係の問題チェックと改善	68	
	文書化・報告書作成等	69	
財務管理	情報収集・分析(原価計算等)	70	
	他部門との調整(打ち合わせなど)	71	
	予算策定	72	
	事務処理(伝票処理・経理処理等)	73	
	問題チェックと改善	74	
	文書化・報告書作成等	75	
	マーケティング、患者ニーズ・施設内ニーズの把握等	76	
運営業務	他部門との調整(会議への参加等)	77	
	計画(年間計画・月間計画作成等) (部門の運営計画、個人目標計画等)	78	
	スタッフミーティングの実施、連絡調整等	79	
	問題チェック・結果評価・改善 (委託業務関連、施設設備関連含む)	80	
	文書化・報告書作成等	81	
一般への教育・研究 公務への参加	一般・地域への啓発・啓蒙(講義の実施や資料作成等)	82	
	自己学習(文献検索、継続的教育等) (研修会への参加)	83	
その他	強制的業務停滞時間(会議やエレベーター、コンピュータ等の待ち時間)	84	
	個人的業務停滞時間(コピーブレイク、出勤・退社時刻の記録)	85	
	移動時間(栄養部門から病室への移動、居宅訪問の移動など)	86	
居休み・休み時間	87		



表3a 調査対象施設の特性

	介護老人福祉施設(81施設)		介護老人保健施設(49施設)	
	平均	標準偏差	平均	標準偏差
<b>施設特性</b>				
定員(床)	74.5	28.2	87.8	21.8
入所者数(人)	72.0	25.1	82.7	20.7
給食の委託	直営数(%)	35 (43.2)	11 (22.4)	
	委託数(%)	46 (56.8)	38 (77.6)	
<b>施設スタッフ(人)</b>				
常勤正職管理栄養士	1.1	0.4	1.0	0.3
常勤パート管理栄養士	0.0	0.2	0.0	0.2
常勤正職栄養士	0.3	0.6	0.1	0.2
常勤パート栄養士	0.0	0.1	0.0	0.3
非常勤パート管理栄養士	0.0	0.1	0.0	0.0
非常勤パート栄養士	0.0	0.1	0.0	0.0
正職調理師(員)	2.0	2.6	0.9	1.7
パート調理師(員)	1.0	1.8	1.0	2.3
<b>委託スタッフ(人)</b>				
正職管理栄養士	0.1	0.3	0.1	0.3
パート管理栄養士	0.0	0.1	0.0	0.2
正職栄養士	0.5	0.7	0.8	0.8
パート栄養士	0.1	0.4	0.2	0.6
正職調理師(員)	0.9	1.4	2.4	2.7
パート調理師(員)	2.1	2.9	1.9	2.5
<b>食事提供数</b>				
一般食(食/日)	190.4	99.1	178.7	72.6
療養食(食/日)	31.8	38.9	67.7	57.5
濃厚流動食(食/日)	14.8	14.5	14.2	20.4
オーダーリングシステム	有(%)	11 (13.6)	3 (6.1)	
	無(%)	70 (86.4)	46 (93.9)	
オーダーリングシステム導入無し の内、栄養ケアのパソコン管理	有(%)	58 (82.9)	35 (76.1)	
	無(%)	12 (17.1)	11 (23.9)	
<b>申請している加算件数(件)/月</b>				
栄養マネジメント加算	2207.8	766.4	2510.4	732.7
経口移行加算	0.4	1.1	6.3	15.5
経口維持加算Ⅰ	1.0	4.4	4.4	16.7
経口維持加算Ⅱ	16.3	56.6	86.7	224.7
療養食加算	352.9	394.2	735.1	576.5
<b>介護予防サービス実施件数(件)</b>				
栄養改善加算	0.1	0.3	0.1	0.4
介護予防居宅療養管理指導	0.0	0.0	0.0	0.0
訪問系 居宅療養管理指導	0.0	0.0	0.0	0.0
通所サービス 栄養マネジメント加算	1.2	7.8	0.1	0.5
地域支援事業 特定高齢者施策	0.0	0.3	0.0	0.1
<b>削減してよい給食関連帳票を作成している施設数(%)</b>				
検食簿	67 (82.7)		40 (81.6)	
喫食調査結果	61 (75.3)		32 (65.3)	
入退所簿	50 (61.7)		30 (61.2)	
食料品消費日計	37 (45.7)		21 (42.9)	
年齢構成票	52 (64.2)		30 (61.2)	
加重平均栄養所要量	51 (63.0)		35 (71.4)	
給与栄養目標量に関する帳票	61 (75.3)		36 (73.5)	

表3b 実施者の属性

	介護老人福祉施設	介護老人保健施設
人数	92	52
性別(人) 男性	3	2
女性	89	50
管理栄養士業務年数※	9.0(7.3)	7.2(6.2)
当該施設勤務年数※ 全体	6.6(6.8)	4.0(3.3)
管理職有	10.7(9.5)	6.3(4.2)
管理職無	4.9(4.3)	3.5(2.9)

※平均(SD)

表4a 施設別の大項目業務時間数と全業務時間に占める割合及びパーセンタイル値

介護老人福祉施設 (81施設)	管理栄養士1人1日当たりの平均業務時間数(分)		全業務時間に占める割合(%)		全業務時間に占める割合のパーセンタイル値(%)					
	平均	標準偏差	平均	標準偏差	5%	10%	25%	50%	75%	95%
栄養ケア・マネジメントに関する業務	241.5	90.2	44.4*	16.8	18.2	23.1	31.7	45.6	54.4	72.2
給食業務	198.1	101.7	36.0	17.6	9.9	15.9	23.3	33.0	47.3	64.8
給食以外の物品管理	5.5	9.5	1.0	1.7	0.0	0.0	0.0	0.0	1.4	4.0
衛生管理	3.9	7.2	0.7	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	3.6
人事労務管理	13.5	23.2	2.5*	4.3	0.0	0.0	0.0	0.3	3.3	8.8
財務管理	13.2	22.8	2.4	4.1	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0	9.7
運営業務	50.6	36.9	9.1	6.4	0.0	0.0	3.9	8.7	13.4	18.9
一般への教育・研究、公務への参加	3.3	7.0	0.6	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	3.5
その他	18.1	26.0	3.3	4.8	0.0	0.0	0.0	1.1	4.6	11.8
合計	547.6	61.6	100.0							

  

介護老人保健施設 (49施設)	管理栄養士1人1日当たりの平均業務時間数(分)		全業務時間に占める割合(%)		全業務時間に占める割合のパーセンタイル値(%)					
	平均	標準偏差	平均	標準偏差	5%	10%	25%	50%	75%	95%
栄養ケア・マネジメントに関する業務	283.8	78.6	51.4*	14.5	31.5	34.8	43.4	51.9	58.5	69.3
給食業務	187.4	86.7	33.3	13.7	11.1	19.7	24.9	32.4	39.6	55.0
給食以外の物品管理	5.7	10.3	1.0	1.8	0.0	0.0	0.0	0.0	1.2	4.8
衛生管理	3.8	6.6	0.7	1.2	0.0	0.0	0.0	0.0	1.4	3.7
人事労務管理	4.9	10.4	0.9*	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.3
財務管理	10.2	15.9	1.8	2.7	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	7.1
運営業務	43.3	46.3	7.6	8.0	0.0	0.0	2.7	5.6	10.7	23.6
一般への教育・研究、公務への参加	5.2	10.9	0.9	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1	4.5
その他	13.8	17.3	2.4	2.7	0.0	0.0	0.0	1.4	3.7	8.2
合計	558.1	87.8	100.0							

\*Wilcoxonの順位和検定 大項目割合において施設間で有意差あり。合計業務時間数での有意差なし。

表4b 給食体制直営と全面委託、部分委託における大項目業務時間の全業務時間に占める割合(%)

大項目	平均	介護老人福祉施設			介護老人保健施設		
		直営	全面委託	部分委託	直営	全面委託	部分委託
		n=35	n=12	n=34	n=11	n=12	n=26
1 栄養ケア・マネジメントに関する業務		41.0	53.3	44.7	52.0	54.3	49.8
2 給食業務		38.0	23.9*	38.3*	33.2	28.1	35.8
3 給食以外の物品管理		1.0	1.0	1.0	1.1	1.0	1.0
4 衛生管理		1.1	0.1	0.5	0.1	1.0	0.8
5 人事労務管理		3.2	2.4	1.8	0.9	2.1	0.4
6 財務管理		3.7	1.3	1.4	1.9	1.9	1.7
7 運営業務		8.7	13.7*	7.9*	6.8	10.3	6.7
8 一般への教育・研究、公務への参加		0.5	1.4	0.4	0.9	0.1	1.3
9 その他		2.8	2.9	3.9	3.1	1.2	2.6
合計		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

\*一元配置分散分析 全面委託と部分委託間,  $p < 0.05$

表4c 給食体制直営と全面委託、部分委託による1人1日あたりの平均業務時間数(分/日/人)

1人1日あたりの平均業務時間(分)	介護老人福祉施設			介護老人保健施設		
	直営	全面委託	部分委託	直営	全面委託	部分委託
	n=35	n=12	n=34	n=11	n=12	n=26
1人1日あたりの平均業務時間(分)	543.2	563.3	546.5	604.2	550.6	542.1

※Kruskal-Wallis検定 有意差なし

表5 1人一日あたりの総業務時間と大項目別業務時間との相関関係

大項目	介護老人福祉施設		介護老人保健施設	
	Spearmanの順位相関係数	P値	Spearmanの順位相関係数	P値
栄養ケア・マネジメント業務	0.167	0.136	0.269	0.062
給食業務	0.234	0.036*	0.397	0.005*
給食以外の物品管理	0.084	0.458	0.124	0.396
衛生管理	0.014	0.903	-0.013	0.928
人事労務管理	0.044	0.696	0.089	0.542
財務管理	0.027	0.810	0.239	0.098
運営業務	0.290	0.009*	0.382	0.007*
教育・研究、公務の参加	0.142	0.205	0.161	0.269
その他	0.229	0.040*	0.240	0.096

\* $p < 0.05$

表6a 介護老人福祉施設における栄養ケア・マネジメント業務項目別業務時間(分)の割合

大項目	中項目	業務項目		平均				平均		平均	
		小項目	コード	小項目 <sup>1)</sup> (%)	標準偏差	中項目 <sup>2)</sup> (%)	標準偏差	大項目 <sup>3)</sup> (%)	標準偏差	全業務 <sup>1)</sup> (%)	標準偏差
栄養ケア・マネジメントに関する業務	栄養スクリーニング	身体計測(体重やその他の計測や算出)	01	0.6%	1.6%	14.2%	29.2%	7.6%	11.1%	44.4%	16.8%
		食事喫食率の記録と平均喫食率の算出	02	0.2%	0.7%	3.2%	12.6%				
		情報収集(本人からのヒヤリング)	03	0.1%	0.4%	3.3%	11.3%				
		情報収集(既存データの書き写し)	04	0.4%	1.1%	8.6%	19.6%				
		経腸・静脈栄養の有無の確認、褥瘡の有無の確認	05	0.1%	0.5%	2.3%	8.1%				
		記録・コンピュータ入力等	06	1.3%	3.6%	16.0%	29.7%				
		上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	07	0.5%	1.5%	13.0%	30.0%				
	小計		3.3%	5.0%	60.5%						
	栄養アセスメント	情報収集(本人からのヒヤリング)	08	0.8%	1.4%	9.4%	17.4%	16.8%	13.6%		
		情報収集(既存データの書き写し)	09	1.5%	2.3%	15.9%	22.3%				
		栄養補給に関するアセスメント	10	1.2%	2.0%	13.4%	22.0%				
		他職種協働(口腔問題とのチェック、医薬品との相互作用)	11	0.8%	1.3%	7.0%	12.2%				
		記録・コンピュータ入力等	12	2.2%	3.5%	22.0%	28.1%				
		上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	13	1.3%	3.2%	16.2%	30.9%				
		小計		7.9%	7.5%	84.0%					
	栄養ケア計画	利用者及び家族の意向、解決すべき課題、目標等に関する計画	14	1.0%	2.4%	9.8%	20.1%	13.6%	14.7%		
		栄養補給量、栄養補給法に関する計画	15	0.6%	1.3%	8.7%	19.3%				
		経口移行のための計画	16	0.1%	0.4%	4.4%	19.3%				
		栄養食事相談の計画	17	0.1%	0.3%	1.1%	6.9%				
		関連職種による栄養ケア計画	18	0.4%	0.8%	5.7%	14.3%				
		記録・コンピュータ入力等	19	1.2%	2.4%	13.7%	22.5%				
		モニタリングの項目及びモニタリング日の計画	20	0.4%	1.2%	3.6%	9.6%				
	上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	21	2.3%	4.0%	27.7%	39.9%					
	小計		6.0%	6.0%	75.3%						
	カンファレンス	カンファレンス参加	22	3.6%	3.4%	57.9%	40.9%	11.3%	13.8%		
		カンファレンス未開催時等に対する栄養ケア計画の報告と承認	23	0.2%	0.6%	4.1%	13.1%				
		カンファレンス記録書作成	24	0.8%	1.3%	14.6%	23.4%				
	小計		4.6%	4.1%	76.5%						
	利用者・家族への説明	栄養ケア計画書の内容を利用者及び家族に説明	25	0.4%	0.9%	28.4%	45.4%	0.9%	1.8%		
	小計		0.4%	0.9%	28.4%						
	栄養ケアの実施	個別対応のための給食関連業務	26	1.5%	2.6%	28.8%	39.0%	9.2%	9.7%		
		栄養食事相談の実施	27	0.2%	0.7%	3.6%	9.7%				
		栄養ケア提供経過記録書の作成	28	2.3%	3.8%	35.3%	41.0%				
		その他( )		0.1%	0.6%	1.5%	11.2%				
		小計		4.2%	4.8%	69.1%					
	問題点の把握	栄養ケア計画の変更の把握、専門職種への紹介・報告	29	0.9%	1.4%	36.3%	45.6%	2.7%	4.5%		
		計画の変更に関するカンファレンスの開催等の計画の見直し	30	0.2%	0.6%	6.0%	17.6%				
		その他( )		0.1%	0.8%	2.2%	12.6%				
	小計		1.2%	2.1%	44.4%						
モニタリング	病棟における観察・食事介助	31	7.3%	4.4%	58.4%	29.6%	32.5%	19.9%			
	計画に基づくモニタリングの実施	32	3.6%	6.6%	18.1%	22.0%					
	モニタリング報告、利用者及び家族への説明、総合的な評価	33	0.6%	2.0%	3.8%	10.0%					
	栄養ケア評価書の記載・評価(目標達成度、改善状況等の記載)	34	2.6%	3.9%	15.3%	21.0%					
	その他		0.1%	0.9%	0.7%	3.0%					
小計		14.3%	11.0%	96.3%							
再栄養スクリーニングの実施	再栄養スクリーニングの実施	35	1.5%	3.7%	42.0%	49.7%	3.1%	6.3%			
小計		1.5%	3.7%	42.0%							
退所(院)計画	居宅における栄養ケア計画の作成	36	0.0%	0.1%	0.5%	4.2%	0.1%	0.9%			
	利用者及び家族への説明	37	0.0%	0.2%	2.0%	13.0%					
	居宅の訪問	38	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%					
	他施設に入所(院)するための、連絡調整及び情報提供	39	0.0%	0.1%	1.2%	11.1%					
	その他		0.0%	0.0%	0.0%	0.0%					
小計		0.0%	0.3%	3.7%							
評価と改善	栄養ケア・マネジメント業務手順や内容、成果に対する自己評価	40	0.3%	1.1%	8.5%	23.2%	2.5%	5.9%			
	改善すべき課題の決定や解決のための計画の作成	41	0.4%	1.1%	8.8%	23.3%					
	施設長への栄養ケア・マネジメント改善への取り組み状況報告	42	0.2%	0.5%	6.3%	21.2%					
	その他		0.2%	0.7%	2.3%	12.4%					
小計		1.0%	2.2%	27.2%							
中項目小計						100.0%					



表6b 介護老人福祉施設における栄養ケア・マネジメント業務項目別業務時間(分)の割合

大項目	中項目	業務項目 小項目	コード	平均		平均		平均		平均		
				小項目 <sup>1)</sup> (%)	標準偏差	中項目 <sup>2)</sup> (%)	標準偏差	大項目 <sup>3)</sup> (%)	標準偏差	全業務 <sup>4)</sup> (%)	標準偏差	
給食栄養補給に関する業務	給食 栄養ケア	食事箋依頼・食事箋指示	43	1.1%	1.5%	13.0%	18.8%	25.4%	21.6%	36.0%	17.6%	
		食事箋チェック・食札準備	44	2.6%	2.2%	36.4%	29.6%					
		チェック(栄養ケア計画に基づいた個別対応等のチェック)	45	2.2%	2.9%	22.3%	26.0%					
		食事ごとのインシデント・アクシデント対応	46	0.4%	0.9%	3.5%	9.0%					
		給食委託業者との連携	47	1.4%	2.1%	14.9%	20.3%					
	小計		7.6%	5.7%	90.1%							
	情報収集	患者のニーズアセスメント(選択メニューなど)	48	1.0%	1.8%	42.0%	49.7%	3.2%	5.3%			
		小計		1.0%	1.8%	42.0%						
	給食 計画	献立作成(食品構成の作成、メニューづくり、栄養価計算等)	49	8.5%	8.1%	82.7%	38.0%	22.3%	17.6%			
		小計		8.5%	8.1%	82.7%						
	給食 在庫管理	購入量の予測・決定、購入相手先の選定、契約、発注 検収、納品	購入量の予測・決定、購入相手先の選定、契約、発注	50	3.9%	7.3%	31.2%	37.1%	18.0%	20.3%		
			検収、納品	51	1.4%	2.2%	19.7%	29.9%				
			倉出し、棚卸、物品補充指示	52	0.7%	1.5%	5.9%	14.2%				
			帳票整理、帳票類作成及び確認	53	1.3%	2.3%	16.0%	26.4%				
小計		7.3%	9.5%	72.8%								
給食 調理	調理準備、調理、配食、配膳 片付け・洗浄、清掃	調理準備、調理、配食、配膳	54	4.2%	8.2%	38.3%	42.6%	13.0%	19.1%			
		片付け・洗浄、清掃	55	1.5%	3.1%	16.1%	28.1%					
小計		5.6%	10.0%	54.3%								
給食 問題抽出・ 評価	残食量等の調査、検査によるチェック	残食量等の調査、検査によるチェック	56	1.9%	2.7%	51.9%	50.3%	5.6%	9.1%			
		小計		1.9%	2.7%	51.9%	50.3%					
帳票類作成	帳票類作成(上記以外の帳票類があれば)及び確認	帳票類作成(上記以外の帳票類があれば)及び確認	57	3.9%	5.4%	69.1%	46.5%	12.5%	18.1%			
		小計		3.9%	5.4%	69.1%						
中項目小計								100.0%				
給食以外の物品管理		発注、納品、検収、在庫管理、帳票類作成及び確認	58	1.0%	1.7%	42.0%	49.7%	42.0%	49.7%	1.0%	1.7%	
小計				1.0%	1.7%	42.0%						
衛生管理	衛生 リスクア セスメント	危害分析・改善措置・統計的処理・事故予防の啓発業務等	59	0.2%	0.6%	9.9%	30.0%	4.9%	18.8%	0.7%	1.3%	
		小計		0.2%	0.6%	9.9%						
	衛生 管理基 準の設定	温度、保管期間等マニュアル作成等	60	0.1%	0.4%	6.2%	24.2%	4.3%	19.3%			
		小計		0.1%	0.4%	6.2%						
衛生 モニタリ ング	細菌検査、保存食管理、施設設備管理の点検等・帳票作成及び確認	61	0.5%	1.0%	24.7%	43.4%	21.6%	39.8%				
	小計		0.5%	1.0%	23.5%							
中項目小計								30.9%				
人事労務管理	人名簿の作成、出勤簿の作成・確認 栄養部門従業員の作業計画管理等 人事・他部門との調整 計画作成(雇用計画・面接・雇用手続き・人事異動等) 教育・研修 業務評価 人事関係の問題チェックと改善 文書化・報告書作成等	人名簿の作成、出勤簿の作成・確認	62	0.5%	1.3%	14.2%	32.3%			2.5%	4.3%	
		栄養部門従業員の作業計画管理等	63	0.2%	0.6%	5.8%	18.3%					
		人事・他部門との調整	64	0.4%	1.4%	8.6%	23.5%					
		計画作成(雇用計画・面接・雇用手続き・人事異動等)	65	0.1%	0.5%	0.9%	4.7%					
		教育・研修	66	0.5%	1.6%	9.1%	26.7%					
		業務評価	67	0.0%	0.3%	0.5%	3.0%					
		人事関係の問題チェックと改善	68	0.1%	0.2%	1.9%	8.6%					
		文書化・報告書作成等	69	0.7%	2.5%	10.8%	27.6%					
小計		2.5%	4.3%	51.9%	50.3%							
財務管理	情報収集・分析(原価計算等) 他部門との調整 予算策定 事務処理(伝票処理・経理処理等) 問題チェックと改善 文書化・報告書作成等	情報収集・分析(原価計算等)	70	0.1%	0.5%	1.5%	7.1%			2.4%	4.1%	
		他部門との調整	71	0.2%	0.6%	3.4%	12.1%					
		予算策定	72	0.1%	0.6%	3.9%	17.0%					
		事務処理(伝票処理・経理処理等)	73	1.7%	3.3%	30.4%	44.0%					
		問題チェックと改善	74	0.1%	0.4%	3.7%	15.4%					
		文書化・報告書作成等	75	0.2%	0.6%	4.0%	16.9%					
小計		2.4%	4.1%	46.9%	50.2%							
運営業務	マーケティング、患者ニーズ・施設内ニーズの把握等 他部門との調整(会議への参加等) 計画(年間計画・月間計画作成等) スタッフミーティングの実施、連絡調整等 問題チェック・結果評価・改善 文書化・報告書作成等	マーケティング、患者ニーズ・施設内ニーズの把握等	76	0.3%	1.0%	3.5%	11.6%			9.1%	6.4%	
		他部門との調整(会議への参加等)	77	3.5%	3.8%	29.5%	28.9%					
		計画(年間計画・月間計画作成等)	78	0.4%	1.0%	3.0%	8.1%					
		スタッフミーティングの実施、連絡調整等	79	3.6%	3.0%	40.4%	32.2%					
		問題チェック・結果評価・改善	80	0.2%	0.5%	2.3%	6.9%					
		文書化・報告書作成等	81	1.1%	2.5%	9.0%	16.5%					
小計		9.1%	6.4%	87.7%	33.1%							
一般への教育・研究、 公務への参加	一般・地域への啓発・啓蒙(講義の実施等) 自己学習(文献検索、継続的教育等)	一般・地域への啓発・啓蒙(講義の実施等)	82	0.2%	0.7%	8.0%	25.6%	0.6%	1.3%			
		自己学習(文献検索、継続的教育等)	83	0.4%	0.9%	20.4%	39.4%					
小計		0.6%	1.3%	28.4%	45.4%							
その他	強制的業務停滞時間(会議やエレベーター、コンピューター等の待ち時間) 個人的業務停滞時間(コーヒーブレイク、出勤・退出時刻の記録) 移動時間 その他	強制的業務停滞時間(会議やエレベーター、コンピューター等の待ち時間)	84	0.7%	1.8%	12.0%	25.7%			3.3%	4.8%	
		個人的業務停滞時間(コーヒーブレイク、出勤・退出時刻の記録)	85	0.8%	1.4%	20.8%	33.7%					
		移動時間	86	0.8%	1.8%	14.8%	28.9%					
		その他		0.9%	3.1%	12.9%	33.5%					
小計		3.3%	4.8%	60.5%	49.2%							
合計				100.0%						100.0%		

- 1) 小項目業務時間の全業務時間に占める割合(%)
- 2) 小項目業務時間の中項目業務時間に占める割合(%)
- 3) 中項目業務時間の全業務時間に占める割合(%)
- 4) 大項目業務時間の全業務時間に占める割合(%)

表7a 介護老人保健施設における業務項目別消費時間(分)の割合

業務項目			平均		平均		平均		平均				
大項目	中項目	小項目	コード	小項目 <sup>1)</sup> (%)	標準偏差	中項目 <sup>2)</sup> (%)	標準偏差	大項目 <sup>3)</sup> (%)	標準偏差	全業務 <sup>4)</sup> (%)	標準偏差		
栄養ケア・マネジメントに関する業務	栄養スクリーニング	身体計測(体重やその他の計測や算出)	01	0.4%	0.7%	9.3%	16.7%	6.9%	8.2%	51.4%	14.5%		
		食事喫食率の記録と平均喫食率の算出	02	0.3%	0.5%	7.4%	17.3%						
		情報収集(本人からのヒヤリング)	03	0.4%	0.9%	7.3%	12.6%						
		情報収集(既存データの書き写し)	04	0.5%	0.9%	10.3%	15.3%						
		経腸・静脈栄養の有無の確認、褥瘡の有無の確認	05	0.1%	0.5%	2.2%	8.2%						
		記録・コンピュータ入力等	06	0.9%	1.3%	17.4%	24.0%						
		上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	07	0.6%	1.0%	21.5%	35.1%						
	小計			3.3%	3.1%	75.5%	43.4%						
	栄養アセスメント	情報収集(本人からのヒヤリング)	08	0.6%	1.2%	8.9%	19.1%	16.9%	15.0%				
		情報収集(既存データの書き写し)	09	1.9%	2.7%	17.6%	22.4%						
		栄養補給に関するアセスメント	10	1.4%	2.8%	17.4%	26.9%						
		他職種協働(口腔問題へのチェック、医薬品との相互作用)	11	0.5%	1.0%	7.3%	16.9%						
		記録・コンピュータ入力等	12	2.9%	4.7%	25.0%	31.4%						
		上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	13	1.4%	3.3%	13.6%	26.1%						
	小計			8.8%	8.3%	89.8%	30.6%						
	栄養ケア計画	利用者及び家族の意向、解決すべき課題、目標等に関する計画	14	1.1%	1.5%	18.7%	25.4%	10.7%	9.4%				
		栄養補給量、栄養補給法に関する計画	15	0.6%	1.1%	7.4%	12.0%						
		経口移行のための計画	16	0.1%	0.3%	1.2%	3.7%						
		栄養食事相談の計画	17	0.1%	0.4%	1.4%	4.9%						
		関連職種による栄養ケア計画	18	0.6%	1.2%	7.7%	17.8%						
		記録・コンピュータ入力等	19	1.9%	2.6%	27.8%	33.2%						
		モニタリングの項目及びモニタリング日の計画	20	0.2%	0.5%	4.0%	15.7%						
		上記小項目を同時に10分以上実施し、区分できない場合	21	1.2%	2.7%	19.8%	32.7%						
		小計			5.7%	5.3%	87.8%					33.1%	
	カンファレンス	カンファレンス参加	22	4.2%	4.1%	61.6%	38.1%	11.6%	9.4%				
		カンファレンス未開催時等に対する栄養ケア計画の報告と承認	23	0.4%	1.1%	4.3%	10.6%						
		カンファレンス記録書作成	24	1.5%	2.6%	19.8%	27.1%						
	小計			6.2%	5.6%	85.7%	35.4%						
	利用者・家族への説明	栄養ケア計画書の内容を利用者及び家族に説明	25	1.1%	2.6%	36.7%	48.7%	2.0%	4.1%				
	小計			1.1%	2.6%	36.7%	48.7%						
	栄養ケアの実施	個別対応のための給食関連業務	26	1.6%	2.8%	23.1%	37.4%	9.2%	8.9%				
		栄養食事相談の実施	27	0.6%	1.9%	12.9%	29.7%						
		栄養ケア提供経過記録書の作成	28	2.1%	2.9%	33.0%	41.0%						
		その他		0.5%	2.3%	3.2%	16.4%						
		小計			4.7%	5.1%	73.5%					44.6%	
	問題点の把握	栄養ケア計画の変更の把握、専門職種への紹介・報告	29	0.8%	1.5%	24.7%	40.9%	2.3%	3.9%				
		計画の変更に関するカンファレンスの開催等の計画の見直し	30	0.3%	0.8%	11.4%	28.9%						
		その他		0.1%	0.6%	2.6%	14.7%						
		小計			1.2%	2.0%	40.8%					49.7%	
	モニタリング	病棟における観察・食事介助	31	7.5%	5.3%	54.1%	32.0%	33.3%	19.1%				
		計画に基づくモニタリングの実施	32	4.7%	8.0%	21.0%	24.1%						
		モニタリング報告、利用者及び家族への説明、総合的な評価	33	0.9%	1.9%	5.4%	9.5%						
栄養ケア評価書の記載・評価(目標達成度、改善状況等の記載)		34	3.5%	6.8%	16.8%	22.3%							
その他			0.1%	0.6%	0.6%	2.4%							
小計			16.8%	10.5%	98.0%	14.3%							
再栄養スクリーニングの実施	再栄養スクリーニングの実施	35	2.0%	3.5%	44.9%	50.3%	3.8%	6.7%					
小計			2.0%	3.5%	44.9%	50.3%							
退所(院)計画	居宅における栄養ケア計画の作成	36	0.4%	1.4%	9.1%	27.7%	1.9%	4.7%					
	利用者及び家族への説明	37	0.1%	0.5%	1.4%	5.2%							
	居宅の訪問	38	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%							
	他施設に入所(院)するための、連絡調整及び情報提供	39	0.3%	1.1%	10.9%	30.0%							
	その他		0.1%	0.3%	5.1%	21.0%							
小計			0.9%	2.2%	26.5%	44.6%							
評価と改善	栄養ケア・マネジメント業務手順や内容、成果に対する自己評価	40	0.1%	0.4%	5.4%	21.9%	1.2%	3.0%					
	改善すべき課題の決定や解決のための計画の作成	41	0.2%	0.5%	8.8%	27.9%							
	施設長への栄養ケア・マネジメント改善への取り組み状況報告	42	0.2%	0.9%	4.1%	20.0%							
	その他		0.1%	0.6%	4.1%	20.0%							
	小計			0.5%	1.2%	22.4%			42.2%				
その他	その他( )		0.1%	1.0%	4.1%	20.0%	0.3%	1.9%					
小計			0.1%	1.0%	4.1%	20.0%							
中項目小計							100.0%						

表7b 介護老人保健施設における業務項目別消費時間(分)の割合

業務項目		平均		平均		平均		平均			
大項目	中項目	小項目	コード	小項目 <sup>1)</sup> (%)	標準偏差	中項目 <sup>2)</sup> (%)	標準偏差	大項目 <sup>3)</sup> (%)	標準偏差	全業務 <sup>4)</sup> (%)	標準偏差
給食栄養補給に関する業務	給食 栄養ケア	食事箋依頼・食事箋指示	43	1.3%	1.7%	14.5%	19.9%	32.6%	23.5%	33.3%	13.7%
		食事箋チェック・食札準備	44	3.9%	4.6%	37.5%	33.1%				
		チェック(栄養ケア計画に基づいた個別対応等のチェック)	45	1.9%	3.0%	16.8%	24.2%				
		食事ごとのインシデント・アクシデント対応	46	0.3%	0.9%	3.2%	8.4%				
		給食委託業者との連携	47	2.0%	2.5%	19.9%	25.8%				
	小計			9.5%	6.9%	91.8%	27.7%				
	情報収集	患者のニーズアセスメント(選択メニューなど)	48	0.9%	1.7%	34.7%	48.1%	2.7%	4.9%		
		小計			0.9%	1.7%	34.7%	48.1%			
	給食 計画	献立作成(食品構成の作成、メニューづくり、栄養価計算等)	49	7.8%	8.0%	77.6%	42.2%	22.0%	19.9%		
		小計			7.8%	8.0%	77.6%	42.2%			
	給食 在庫管理	購入量の予測・決定、購入相手先の選定、契約、発注	50	1.0%	1.7%	15.4%	25.3%	13.2%	18.0%		
		検収、納品	51	1.5%	2.6%	21.6%	30.9%				
		倉出し、棚卸、物品補充指示	52	0.4%	1.0%	6.9%	19.2%				
		帳票整理、帳票類作成及び確認	53	2.0%	6.8%	19.4%	33.9%				
		小計			4.8%	8.4%	63.3%				
給食 調理	調理準備、調理、配食、配膳	54	3.9%	6.2%	38.1%	44.6%	12.6%	18.2%			
	片付け・洗浄、清掃	55	0.7%	1.5%	9.0%	20.8%					
小計			4.6%	7.1%	49.0%	50.5%					
給食 問題抽出・評価	残食量等の調査、検査によるチェック	56	2.7%	3.4%	63.3%	48.7%	8.1%	12.7%			
小計			2.7%	3.4%	63.3%	48.7%					
帳票類作成	帳票類作成(上記以外の帳票類があれば)及び確認	57	3.0%	4.9%	63.3%	48.7%	9.0%	11.1%			
	小計			3.0%	4.9%	63.3%			48.7%		
中項目小計							100.0%				
給食以外の物品管理	発注、納品、検収、在庫管理、帳票類作成及び確認	58	1.0%	1.8%	40.8%	49.7%	40.8%	49.7%	1.0%	1.8%	
小計				1.0%	1.8%	40.8%	49.7%				
衛生管理	衛生 リスクアセスメント	危害分析・改善措置・統計的処理・事故予防の啓発業務等	59	0.2%	0.6%	12.2%	33.1%	9.7%	27.4%	0.7%	1.2%
		小計			0.2%	0.6%	12.2%				
	衛生 管理基準の設定	温度、保管期間等マニュアル作成等	60	0.1%	0.2%	6.1%	24.2%	3.4%	15.6%		
		小計			0.1%	0.2%	6.1%				
	衛生 モニタリング	細菌検査、保存食管理、施設設備管理の点検等・帳票作成及び確認	61	0.4%	1.0%	20.4%	40.7%	17.5%	37.3%		
小計				0.4%	1.0%	20.4%	40.7%				
中項目小計							30.6%	46.6%			
人事労務管理	人事労務管理	人名簿の作成、出勤簿の作成・確認	62	0.2%	0.6%	6.9%	24.7%			0.9%	2.0%
		栄養部門従業員の作業計画管理等	63	0.1%	0.5%	2.4%	14.5%				
		人事・他部門との調整	64	0.2%	1.2%	5.5%	21.1%				
		計画作成(雇用計画・面接・雇用手続き・人事異動等)	65	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%				
		教育・研修	66	0.3%	1.2%	6.1%	24.2%				
		業務評価	67	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%				
		人事関係の問題チェックと改善	68	0.0%	0.2%	0.4%	2.9%				
		文書化・報告書作成等	69	0.1%	0.6%	3.1%	15.8%				
		小計			0.9%	2.0%	24.5%				
財務管理	財務管理	情報収集・分析(原価計算等)	70	0.1%	0.5%	4.0%	16.1%			1.8%	2.7%
		他部門との調整	71	0.2%	0.8%	3.7%	13.4%				
		予算策定	72	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%				
		事務処理(伝票処理・経理処理等)	73	1.0%	2.1%	27.0%	42.2%				
		問題チェックと改善	74	0.1%	0.3%	2.2%	14.3%				
		文書化・報告書作成等	75	0.4%	1.1%	10.0%	27.0%				
小計			1.8%	2.7%	46.9%	50.4%					
運営業務	運営業務	マーケティング、患者ニーズ・施設内ニーズの把握等	76	0.2%	1.0%	0.7%	3.0%			7.6%	8.0%
		他部門との調整(会議への参加等)	77	3.0%	3.9%	30.7%	36.0%				
		計画(年間計画・月間計画作成等)	78	0.1%	0.6%	2.6%	14.4%				
		スタッフミーティングの実施、連絡調整等	79	2.7%	3.1%	37.9%	40.5%				
		問題チェック・結果評価・改善	80	0.2%	0.7%	0.8%	2.9%				
		文書化・報告書作成等	81	1.4%	3.6%	9.0%	17.6%				
小計			7.6%	8.0%	81.6%	39.1%					
一般への教育・研究、公務への参加	一般への教育・研究、公務への参加	一般・地域への啓発・啓蒙(講義の実施等)	82	0.2%	0.8%	3.5%	15.8%			0.9%	2.0%
		自己学習(文献検索、継続的教育等)	83	0.8%	1.5%	27.2%	43.9%				
		小計			0.9%	2.0%	30.6%				
その他	その他	強制的業務停滞時間(会議やエレベーター、コンピューター等の待ち時間)	84	0.7%	1.7%	14.5%	30.0%			2.4%	2.7%
		個人的業務停滞時間(コーヒーブレイク、出勤・退社時刻の記録)	85	0.8%	1.4%	23.3%	35.8%				
		移動時間	86	0.7%	1.6%	18.6%	32.4%				
		その他		0.3%	1.1%	6.8%	27.7%				
		小計			2.4%	2.7%	63.3%				
合計				100.0%				100.0%			

全業務時間(分・3日間)

- 1) 小項目業務時間の全業務時間に占める割合(%)
- 2) 小項目業務時間の中項目業務時間に占める割合(%)
- 3) 中項目業務時間の全業務時間に占める割合(%)
- 4) 大項目業務時間の全業務時間に占める割合(%)

表8 小項目業務時間の全業務時間に占める割合

コード	中項目	小項目	介護老人福祉施設			介護老人保健施設		
			順位	時間(分)	%	順位	時間(分)	%
01	栄養スクリーニング	身体計測(体重等の計測や算出)	46	3.2	0.6%	56	2.1	0.4%
02	栄養スクリーニング	食事喫食率の記録	67	1.0	0.2%	60	1.5	0.3%
03	栄養スクリーニング	情報収集(本人からのヒヤリング)	76	0.7	0.1%	51	2.4	0.4%
04	栄養スクリーニング	情報収集(既存データの書き写し)	54	2.0	0.4%	47	2.9	0.5%
05	栄養スクリーニング	経腸・静脈栄養、腸瘻の確認	78	0.7	0.1%	75	0.7	0.1%
06	栄養スクリーニング	記録・コンピュータ入力等	25	7.0	1.3%	35	4.8	0.9%
07	栄養スクリーニング	小項目の区分ができない場合	47	2.8	0.5%	42	3.4	0.6%
08	栄養アセスメント	情報収集(本人からのヒヤリング)	36	4.6	0.8%	43	3.5	0.6%
09	栄養アセスメント	情報収集(既存データの書き写し)	18	8.6	1.5%	17	10.7	1.9%
10	栄養アセスメント	栄養補給に関するアセスメント	27	6.7	1.2%	23	8.1	1.4%
11	栄養アセスメント	他職種協働	39	4.4	0.8%	48	3.1	0.5%
12	栄養アセスメント	記録・コンピュータ入力等	14	12.1	2.2%	10	16.4	2.9%
13	栄養アセスメント	小項目の区分ができない場合	26	7.0	1.3%	24	7.4	1.4%
14	栄養ケア計画作成	解決すべき課題、目標と期間の設定	33	5.2	1.0%	28	6.4	1.1%
15	栄養ケア計画作成	栄養補給量、栄養補給法の計画	45	3.3	0.6%	45	3.5	0.6%
16	栄養ケア計画作成	経口移行のための計画	82	0.6	0.1%	81	0.6	0.1%
17	栄養ケア計画作成	栄養食事相談の計画	87	0.2	0.1%	83	0.5	0.1%
18	栄養ケア計画作成	関連職種による栄養ケア計画	56	2.0	0.4%	46	3.3	0.6%
19	栄養ケア計画作成	記録・コンピュータ入力等	28	6.4	1.2%	18	10.7	1.9%
20	栄養ケア計画作成	モニタリングの項目の計画	53	2.1	0.4%	68	1.0	0.2%
21	栄養ケア計画作成	小項目の区分ができない場合	13	12.7	2.3%	27	6.5	1.2%
22	カンファレンス	カンファレンス参加	8	19.3	3.6%	4	22.9	4.2%
23	カンファレンス	カンファレンス未開催時の報告	65	1.2	0.2%	50	2.5	0.4%
24	カンファレンス	カンファレンス記録書作成	38	4.3	0.8%	21	8.4	1.5%
25	利用者・家族へ説明	栄養ケア計画書の説明	52	2.4	0.4%	29	6.0	1.1%
26	栄養ケアの実施	個別対応のための給食関連業務	19	8.6	1.5%	20	8.3	1.6%
27	栄養ケアの実施	栄養食事相談の実施	62	1.4	0.2%	44	3.4	0.6%
28	栄養ケアの実施	栄養ケア提供経路記録書の作成	12	12.4	2.3%	13	11.5	2.1%
29	問題点の把握	栄養ケア計画の変更の把握	34	4.8	0.9%	36	4.6	0.8%
30	問題点の把握	計画の見直し	63	1.3	0.2%	59	1.7	0.3%
31	モニタリング	病棟における観察・食事介助	2	40.0	7.3%	2	40.5	7.5%
32	モニタリング	計画に基づくモニタリングの実施	6	18.9	3.6%	3	25.8	4.7%
33	モニタリング	モニタリング結果の報告	44	3.3	0.6%	33	5.6	0.9%
34	モニタリング	栄養ケア評価書の記載・評価	10	14.2	2.6%	7	18.8	3.5%
35	栄養スクリーニング	栄養スクリーニング	20	8.1	1.5%	14	11.4	2.0%
36	退所(退院)計画	居室における栄養ケア計画の作成	90	0.1	0.0%	54	2.4	0.4%
37	退所(退院)計画	利用者及び家族への説明	89	0.2	0.0%	82	0.6	0.1%
38	退所(退院)計画	居室の訪問	92	0.0	0.0%	91	0.0	0.0%
39	退所(退院)計画	施設入所のための情報提供等	91	0.0	0.0%	57	1.8	0.3%
40	評価と改善	業務手順や内容、成果の自己評価	61	1.6	0.3%	87	0.4	0.1%
41	評価と改善	改善すべき課題、解決への計画	58	2.1	0.4%	72	1.0	0.2%
42	評価と改善	施設長への栄養ケア取り組み報告	73	0.9	0.2%	67	1.1	0.2%
43	給食 栄養ケア	食事箋依頼・食事箋指示	29	6.2	1.1%	26	7.5	1.3%
44	給食 栄養ケア	食事箋チェック・食料準備	11	13.9	2.6%	5	21.6	3.9%
45	給食 栄養ケア	個別対応のチェック	15	12.0	2.2%	19	10.5	1.9%
46	給食 栄養ケア	食事のインシデント・アクシデント対応	59	2.0	0.4%	58	1.9	0.3%
47	給食 栄養ケア	給食委託業者との連携	22	7.9	1.4%	15	10.5	2.0%
48	給食 栄養ケア	患者のニーズアセスメント(選択メニュー等)	31	5.7	1.0%	34	4.9	0.9%
49	給食 計画	献立作成	1	46.2	8.5%	1	42.2	7.8%
50	給食 在庫管理	購入先の選定、契約、購入量の発注	5	22.2	3.9%	31	5.6	1.0%
51	給食 在庫管理	検収、納品	23	7.2	1.4%	22	8.7	1.5%
52	給食 在庫管理	倉出し、棚卸、物品補充指示	42	3.8	0.7%	55	2.1	0.4%
53	給食 在庫管理	帳票整理、帳票類作成及び確認	24	7.1	1.3%	16	14.3	2.0%
54	給食 調理	調理準備、調理、配食、配膳	3	23.5	4.2%	6	22.5	3.9%
55	給食 調理	片付け・洗浄、清掃	21	8.3	1.5%	39	4.3	0.7%
56	給食 問題抽出	残食調査、満足度調査、検食	16	10.8	1.9%	12	14.5	2.7%
57	帳票類作成	上記以外の帳票類の作成及び確認	4	21.3	3.9%	8	16.2	3.0%
58	給食以外の物品管理	必要量の発注、在庫管理等	32	5.5	1.0%	30	5.7	1.0%
59	衛生リスクアセスメント	危害分析・統計的処理等	72	0.9	0.2%	63	1.2	0.2%
60	衛生管理基準	温度、保管期間等マニュアル作成等	85	0.5	0.1%	88	0.3	0.1%
61	衛生モニタリング	実施(細菌検査、保存食管理等)	50	2.6	0.5%	52	2.4	0.4%
62	人事労務管理	人名簿の作成、出勤簿の作成等	48	2.8	0.5%	71	1.0	0.2%
63	人事労務管理	栄養部門従業員の作業計画管理等	64	1.2	0.2%	84	0.5	0.1%
64	人事労務管理	人事・他部門との調整	51	2.3	0.4%	62	1.2	0.2%
65	人事労務管理	面接・雇用手続き・人事異動等	84	0.5	0.1%	92	0.0	0.0%
66	人事労務管理	教育・研修	49	2.6	0.5%	61	1.6	0.3%
67	人事労務管理	業務評価	88	0.2	0.0%	93	0.0	0.0%
68	人事労務管理	人事関係の問題チェックと改善	86	0.3	0.1%	90	0.1	0.0%
69	人事労務管理	文書化・報告書作成等	43	3.6	0.7%	80	0.5	0.1%
70	財務管理	情報収集・分析(原価計算等)	80	0.6	0.1%	74	0.8	0.1%
71	財務管理	他部門との調整	68	1.1	0.2%	64	1.3	0.2%
72	財務管理	予算策定	75	0.9	0.1%	94	0.0	0.0%
73	財務管理	事務処理(伝票処理・経理処理等)	17	9.2	1.7%	32	5.6	1.0%
74	財務管理	問題チェックと改善	81	0.6	0.1%	89	0.3	0.1%
75	財務管理	文書化・報告書作成等	74	0.8	0.2%	53	2.2	0.4%
76	運営業務	マーケティング、患者ニーズの把握等	60	1.7	0.3%	69	1.0	0.2%
77	運営業務	他部門との調整(会議への参加等)	9	19.4	3.5%	9	17.2	3.0%
78	運営業務	計画(年間計画・月間計画作成等)	57	2.2	0.4%	76	0.7	0.1%
79	運営業務	スタッフトレーニングの実施、連絡調整等	7	19.7	3.6%	11	15.5	2.7%
80	運営業務	問題チェック・結果評価・改善	70	1.0	0.2%	70	1.0	0.2%
81	運営業務	文書化・報告書作成等	30	6.5	1.1%	25	7.9	1.4%
82	教育・研究	一般・地域への啓発・啓蒙	66	1.2	0.2%	65	1.1	0.2%
83	教育・研究	自己学習(文献検索、継続的教育等)	55	2.2	0.4%	38	4.1	0.8%
84	その他	強制的業務停滞時間	41	3.9	0.7%	41	3.8	0.7%
85	その他	個人的業務停滞時間	35	4.6	0.8%	37	4.4	0.8%
86	その他	移動時間	37	4.5	0.8%	40	4.0	0.7%
	栄養ケアの実施	その他	83	0.5	0.1%	49	2.4	0.5%
	実施上の問題	その他	79	0.8	0.1%	79	0.7	0.1%
	モニタリング	その他	77	0.8	0.1%	77	0.7	0.1%
	退所(退院)計画	その他	93	0.0	0.0%	85	0.4	0.1%
	評価と改善	その他	71	0.9	0.2%	78	0.7	0.1%
	栄養ケアその他	栄養ケアその他	94	0.0	0.0%	73	0.8	0.1%
	追加その他	その他	40	4.1	0.7%	66	1.1	0.2%
	追加その他	その他	69	1.1	0.2%	86	0.4	0.1%
1人1日の平均時間数(分)				547.6	100.0%		558.1	100.0%

※コード87の昼休み・休み時間は除く