

【資料 1-2】

「給食管理業務に関する実態調査」

2019 年度厚生労働行政推進調査事業費補助金 循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業
特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究

貴院における 2019 年 11 月の状況につきまして、該当する記号または語句を選択して○で囲み、
() には適当な数字・用語または具体例等をご記入ください。
ご負担をおかけいたしますが、ご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。

医療機関名： ()

記入担当者所属：() 氏名：()

連絡先電話番号：()

連絡先メールアドレス：()

I 基本情報について、該当する記号を選択して○で囲み、() には実数をご回答ください。
(2. および 3. については該当するもの全てに○、4. については該当するもの全てに実数を
記入してください。)

* 枠内は事務（医事課）にて確認して記載してください。

1. 開設者
a. 大学附属病院 b. 国立病院（大学附属病院を除く）
c. 公的医療機関（大学附属病院を除く）
d. 社会保険関係機関 e. 医療法人 f. その他
2. 病院機能別
a. 特定機能 b. 地域医療支援 c. DPC 対象病院 d. その他
3. 入院基本料等
a. 一般病棟入院基本料 b. 結核病棟入院基本料
c. 障害者施設等入院基本料 d. 精神病棟入院基本料
e. 専門病院入院基本料 f. 特定機能病院入院基本料
g. 特殊疾患病棟入院料 h. 地域包括ケア病棟入院料
i. 緩和ケア病棟入院料 j. 療養病棟入院基本料
k. 療養病棟入院基本料（医療保険と介護保険の給付調整）
l. 回復期リハビリテーション病棟入院料
4. 届出病床数
a. 総数 ()
b. 一般 () c. 感染 () d. 結核 ()
e. 療養 () f. 介護 () g. 精神 ()
h. 回復期リハビリテーション ()
i. 地域包括ケア ()
5. 給食部門（厨房^{※1}）の延べ床面積 () m²

※1 厨房：食品の検収、貯蔵、調理、盛り付け、配膳（配膳車プール含む）、食器洗浄・保管、残菜の
処理等を行う作業空間。隣接する専用の更衣室、休憩室は含まない。
6. 2019 年 11 月中在院患者延べ数
a. 医療保険適用分：(実数記載) ()
b. 介護保険適用分：(実数記載) ()
7. 2019 年 11 月中食事延べ提供数（患者食）
a. 医療保険適用分：(実数記載) ()
b. 介護保険適用分：(実数記載) ()
c. その他（産科、外来透析等）：(実数記載) ()

※経腸栄養および補助食品のみを提供している場合、医療・介護保険を請求している場合は a. または b.、
 自費で請求している場合は c. に実数を入力してください。

8. 入院時食事療養費・生活療養費の算定状況（該当するもの全て）

- a. 入院時食事療養費（Ⅰ）を算定
- b. 入院時食事療養費（Ⅱ）を算定
- c. 入院時生活療養費（Ⅰ）を算定
- d. 入院時生活療養費（Ⅱ）を算定

9. 調理施設と調理業務の状況（複数回答可）該当する記号を選択して○で囲んでください*2。

- a. 直営・院内調理
- b. 直営・院外調理
- c. 委託・院内調理
- d. 委託・院外調理

※2：例えば、一般食は c.、特別食は a. という場合は、a. と c. の両方を○で囲んでください。

10. 栄養管理部門の従事者

1) 2019年11月1日～30日の1ヶ月間における調理業務*3従事者及び洗浄業務従事者の種別と人数（雇用形態と勤務形態）、また調理以外の業務時間について、（ ）に実数をご回答ください。

※3：調理業務には、食材料の検収から、料理の盛り付け・配膳(トレイメイク)までを含めます。

※4：例えば、栄養士免許所有者であるが、調理員として従事している者は、栄養士ではなく、最下欄の「調理員のうち、栄養士免許を有している者」に含めてください。

※5：常勤：1週間に40h以上の勤務（正規・非正規の別は問いません。）

※6：2019年11月の常勤以外の合計勤務時間

記入例) 1日4時間の勤務者（月20日勤務）が4名の場合の延べ時間：320時間

従事者数を病院側、委託側の別に、また常勤、常勤以外の別に記入してください。

院外調理の場合は、病院内で従事する者の人数のみ記入してください。

★給食受託会社の方に協力をお願いします。

(1) 院内調理の場合

	病院側			委託側		
	常勤*5	常勤以外	延べ勤務時間*6	常勤*5	常勤以外	延べ勤務時間*6
管理栄養士(総数)	名	名	時間	名	名	時間
うち、調理業務*3に従事している者の人数	名	名	時間	名	名	時間
うち、洗浄業務に従事している者の人数	名	名	時間	名	名	時間
栄養士(総数)	名	名	時間	名	名	時間
うち、調理業務*3に従事している者*4の人数	名	名	時間	名	名	時間
うち、洗浄業務に従事している者の人数	名	名	時間	名	名	時間
調理師(総数)	名	名	時間	名	名	時間
うち、栄養士免許を有している者の人数	名	名	時間	名	名	時間
うち、洗浄業務に従事している者の人数	名	名	時間	名	名	時間
調理員(総数)	名	名	時間	名	名	時間
うち、栄養士免許を有している者*4の人数	名	名	時間	名	名	時間
うち、外国人の人数	名	名	時間	名	名	時間
うち、洗浄業務に従事している者の人数	名	名	時間	名	名	時間

(2) 院内調理の場合の、調理以外の業務時間

管理栄養士、栄養士及び調理師について、献立作成、食数管理、発注、個別・個人対応に関する聞き取り等に要する人数と、2019年11月1日～30日の1ヶ月のうち、平均的な1日当たりの時間^{※7}をお答えください。

※7：記入例) 管理栄養士 Aさんが2時間/日、Bさんが1時間/日の場合、人数：2名、延べ時間：3時間/日

	病院側		委託側	
	人数	延べ時間	人数	延べ時間
管理栄養士	名	時間	名	時間
栄養士(総数)	名	時間	名	時間
調理師(総数)	名	時間	名	時間
合計	名	時間	名	時間

(3) 院外調理の場合

	病院内で勤務するスタッフ		
	常勤 ^{※5}	常勤以外	延べ勤務時間 ^{※6}
管理栄養士(総数)	名	名	時間
うち、調理業務 ^{※3} に従事している者の人数	名	名	時間
栄養士(総数)	名	名	時間
うち、調理業務 ^{※3} に従事している者 ^{※4} の人数	名	名	時間
調理師(総数)	名	名	時間
うち、栄養士免許を有している者の人数	名	名	時間
調理員(総数)	名	名	時間
うち、栄養士免許を有している者 ^{※4} の人数	名	名	時間
うち、外国人の人数	名	名	時間

(4) 院外調理の場合の、調理以外の業務時間

管理栄養士、栄養士及び調理師について、献立作成、食数管理、発注、個別・個人対応に関する聞き取り等に要する人数と、2019年11月1日～30日の1ヶ月のうち、平均的な1日当たりの時間^{※7}をお答えください。 ※7：(2) 参照

	病院側		委託側	
	人数	延べ時間	人数	延べ時間
管理栄養士	名	時間	名	時間
栄養士(総数)	名	時間	名	時間
調理師(総数)	名	時間	名	時間
合計	名	時間	名	時間

11. 給食の生産・提供方式、委託業務内容、院内・院外調理の実態について、ご回答ください。

1) 貴院の給食の生産・提供方式について、該当する番号を選択して○で囲んでください(複数回答可)。その他の場合には、()に具体的内容をご記入ください。

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| (1) クックサーブ ^{※8} ・中央配膳 | (2) クックサーブ・病棟配膳 |
| (3) ニュークックチル ^{※9} | (4) クックチル/フリーズ ^{※10} ・中央配膳 |
| (5) クックチル/フリーズ・病棟配膳 | (6) その他 () |

※8 クックサーブ：従来からの調理方式

※9 ニュークックチル：料理を食器に盛り付け、トレイにセットしてからチルド保存し、再加熱カートを利用して再加熱後に提供する調理方式

※10 クックチル/クックフリーズ：加熱調理の直後に急速冷却・冷凍を行って冷蔵・冷凍保存後、提供直前に再加熱する調理方式

また、上記で回答した給食の生産・提供方式の【採用の理由】について、該当する記号を選択し、○で囲んでください。(3つまで回答可)。

a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m
人員不足の解消	人員削減	食材管理の合理化	作業工程の簡素化	作業時間の短縮化	衛生管理の向上	品質の向上	危機管理対策	業務委託変更・更新の条件	厨房建て替えを機にした合理化	トップダウンによる指示	不明	その他

2) 委託を採用している場合（一部導入も含む）、貴院の給食に係る外部委託などの状況について、該当するものすべてに○をつけてください。(委託は採用しておらず、人材のみの派遣の場合は回答不要です)

(1) 一般食

a. 献立作成を委託	
b. 材料購入を委託	
c. 院内調理を委託	
d. 配膳・下膳を委託	
e. 食器洗浄を委託	
f. 院外調理を委託(一部)	
g. 院外調理を委託(全面)	
h. その他の内容を委託	
i. 人材のみの派遣	

(2) 特別食

j. 献立作成を委託	
k. 材料購入を委託	
l. 院内調理を委託	
m. 配膳・下膳を委託	
n. 食器洗浄を委託	
o. 院外調理を委託(一部)	
p. 院外調理を委託(全面)	
q. その他の内容を委託	
r. 人材のみの派遣	

特記事項・コメント等：

3) 院内調理について、2019年11月20日(水)の夕食で、各工程において配置していた主な作業員の人数を()に実数でご回答ください。また、担当者(a.~e. より複数回答可)を選択し、○で囲んでください。

<主な作業担当者>

(1) 生産

下処理 ()名 a.管理栄養士 b.栄養士 c.調理師 d.調理補助 e.その他()
 主調理^{※11} ()名 a.管理栄養士 b.栄養士 c.調理師 d.調理補助 e.その他()

(2) 盛り付け ()名 a.管理栄養士 b.栄養士 c.調理師 d.調理補助 e.その他()

(3) トレイメイク^{※12}

() 名 a.管理栄養士 b.栄養士 c.調理師 d.調理補助 e.その他()

(4) 食札と膳とのチェック

() 名 a.管理栄養士 b.栄養士 c.調理師 d.調理補助 e.その他()

※11：主調理には、食形態別の調理、調味、(ニュークックチルでは急速冷却) までを含めます。

※12：トレイメイクには、配膳車への差し込み作業を含めます。

4) 9. で、a. 直営・院内調理、c. 委託・院内調理と回答した方にお聞きします。

院内調理による食事提供について、該当する記号を選択し、ご回答ください(複数回答可)。

また、2019年11月における1ヶ月の延べ食数について、() に実数をお答えください。

ただし、調理を必要としない栄養補助食品のみの食事、市販流動食のみの食事は実数に含めません。

	<朝食>	<昼食>	<夕食>
a. 入院時食事療養・生活療養(一般食 ^{※13})	()	()	()
b. 入院時食事療養・生活療養(特別食 ^{※13})	()	()	()
c. 入院時食事療養・生活療養(手製流動食)	()	()	()
d. 入院時食事療養・生活療養以外(付添い家族食・授乳婦・外来透析・人間ドック・その他())の食事	()	()	()
e. 併設施設の食事(老健など)	()	()	()
f. 職員食・保育園等の食事	()	()	()

※13：一般食、特別食については、手製流動食のみの食事は除きます。

5) 9. で、b. 直営・院外調理、d. 委託・院外調理と回答した方にお聞きします。

院外調理による食事提供について、該当する記号を選択し、○で囲んでください。() にはなるべく具体的にご記入ください。

(1) 院外調理施設で調理する食事

a. 提供するすべての食事

b. 献立の一部(主食・主菜・副菜・その他())

c. その他 具体的な献立()

(2) 院外調理の課題(問題点)について、該当する記号を選択し、○で囲んでください。

a. 特にない b. 食数締切が現実に即していない c. 個別対応が困難 d. 献立が単一

e. 使用食材等が院内基準に合わない f. 調理の責任が曖昧 g. 衛生管理体制が不透明

h. その他()

(3) 院外調理施設について、該当する記号を選択し、○で囲んでください。

a. グループ内共同での調理施設

b. 外部の企業体の調理施設 ⇒ 院内約束食事箋に企業の基準を採用 c. あり d. なし

II 食種と食数の管理について

1. 食種と食数(1日当たりの平均の実数記載)について、該当する記号を選択し、ご回答ください。

1) 食事箋の分類

a. 栄養成分別

b. 病態別

2) 食塩相当量(1日あたり)について、() に実数でご回答ください。

一般食：() g 未満

心臓食・腎臓食以外の特別食：() g 未満

3) 貴院で食数が多い食種の上位3種を選択して○を付け、各食種のエネルギーまたは栄養素量の基準、範囲、刻み幅、栄養成分基準の区分数(食種の数)を実数で記入してください。

(1) <栄養成分別管理>の病院はご回答ください。

上位 3種に ○	成分栄養別食種	の刻み幅①			の刻み幅②		
		エネルギー・栄養素量 の範囲①	エネルギー・ 栄養素量 の刻み①	区分数	エネルギー・栄養素量 の範囲②	エネルギー・ 栄養素量 の刻み②	区分数
	例)たんぱく質コントロール食	エネルギー: 1,600~2,000 kcal	200 kcal	3	たんぱく質: 40g ~ 60g	10g	3
	エネルギーコントロール食	エネルギー: ~					
	たんぱく質コントロール食	たんぱく質: ~			エネルギー: ~		
	脂質コントロール食	脂質: ~			エネルギー: ~		
	易消化食						
	濃厚流動食						
	検査食						
	その他						

(2) <疾患別管理>の病院はご回答ください。

上位 3種に ○	疾患別食種	の刻み幅①			の刻み幅②		
		エネルギー・栄養素量 の範囲①	エネルギー・ 栄養素量 の刻み①	区分数	エネルギー・栄養素量 の範囲②	エネルギー・ 栄養素量 の刻み②	区分数
	例)腎臓食	エネルギー: 1,600~2,000 kcal	200 kcal	3	たんぱく質: 40g ~ 60g	5g	5
	腎臓食	たんぱく質: ~			エネルギー: ~		
	肝臓食	エネルギー: ~					
	糖尿病食	エネルギー: ~					
	胃潰瘍食	エネルギー: ~			脂質: ~		
	貧血食	エネルギー: ~					
	膵臓食	脂質: ~			エネルギー: ~		
	脂質異常症食	脂質: ~			エネルギー: ~		
	痛風食	エネルギー: ~					
	心臓(循環器)食	エネルギー: ~			食塩: ~		
	濃厚流動食						
	その他						

(3) 2019年11月20日(水)に実際に提供した全食種数についてご回答ください。

※例)食種として「糖尿病 1200」「糖尿病 1400」「糖尿病 1600」がある場合は、「3種類」とします。

() 種類

(4) 貴院が作成している「食種一覧表」(「約束食事箋」)を一式、送付してください。

4) 上記3)で選択した食種の食形態別の種類数について、()に実数をお答えください。
また、具体的な食形態の種類を、それぞれ記号a.~f.から該当する記号を選択し、○で囲んでください。ただし、重量の違いによる分類は種類数に含みません。

(1) 主食 () 種類

- a. 米飯 b. 軟飯 c. 全粥 d. 七分粥 e. 五分粥 f. 三分粥 g. 重湯
 h. 粥ゼリー i. ペースト粥 j. おにぎり k. パン l. 麺
 m. その他 ()

(2) 主菜・副菜 () 種類

- a. 常菜 b. 軟菜 c. 極軟菜 d. ミキサー固形食 e. ペースト食
 f. ソフト食 g. その他 ()

(3) 汁物 () 種類

- a. 普通 b. 具なし c. 汁とろみ d. 汁ゼリー e. その他 ()

2. 選択メニューおよび特別メニューについて、ご回答ください。

1) 選択メニュー^{※14}の実施について、該当する記号を選択し、○で囲んでください。

a. ありの場合には種類の実数と、効率化のために行っている工夫があればご回答ください。

a. あり

⇒ 朝 () 種類、昼 () 種類、夕 () 種類

効率化の工夫^{※15} (具体的に:)

b. なし

※14: 食事の主菜等について患者が選択できる2種類以上のメニューを提供するもの。

※15 効率化の工夫の例: メニューの組合せを工夫する(調理工程数の考慮、食材料の種類数を考慮)、調理員の負担を軽減する調理法にする、献立作成の段階・発注段階で食材料を選択する等。

2) 特別メニュー^{※16}の実施について、該当する記号を選択し、a. ありの場合には種類の実数をご回答ください。

a. あり

⇒ 朝 () 種類、昼 () 種類、夕 () 種類

b. なし

※16 特別メニュー: 患者から特別の料金の支払いを受けるメニュー。

3. 献立管理について、ご回答ください。

メニューの1サイクルの期間について、() に実数を回答してください。

() 日・週 (当てはまる方を○で囲んでください。)

4. 仕込み食数とオーダー食数とのギャップの調整方法について、(1)(2)は()に実数を、(3)は自由記述でご回答ください。

1) 院内調理の場合

(1) 食種ごとの仕込み食数の決定・発注時期

1次発注: () 日前 2次発注(最終発注): () 日前

(2) オーダーの締切り時刻

朝食: () 昼食: () 夕食: ()

(3) 仕込み食数と実食数が変わった場合の予備食等の調整方法 (食種の変更を含む)

[自由記述:]

2) 院外調理の場合の発注食数と実食数とのギャップの調整方法について、(1)(2)は()に実数を、(3)は自由記述でご回答ください。

(1) 食種ごとの仕込み食数の決定・発注時期

1次発注：() 日前 2次発注（最終発注）：() 日前

(2) オーダーの締切り時間

朝食：() 昼食：() 夕食：()

(3) 予定食数と実食数が変わった場合の病院側の調整方法（食種の変更を含む）

自由記述：]

Ⅲ 調理作業について

1. 調理作業の合理化、効率化について、該当する記号を選択し、○で囲んでください。()にはなるべく具体的にご記入ください。

1) 院外調理の導入について

- a. すでに導入している
- b. 導入を検討している
⇒ 院外調理に移行したい内容 ()
- c. 導入は未定だが、関心はある
- d. 導入する予定はない

2) 上記1)でのご回答について、その理由をお答えください。

自由記述：]

3) 料理の種類数の削減について

- a. 過去5年以内に、見直し・削減したことがある
- b. 見直し・削減する予定である
- c. 見直し・削減する予定はない

4) 上記3)で a. b. の場合、その内容に該当する記号を選択し、○で囲んでください。
()にはなるべく具体的にご記入ください。

※17 特殊食品の例：低たんぱく質食品など

(1) 献立について

- a. 栄養基準の簡素化： ()
- b. 献立作成の工夫： ()
- c. 該当なし
- d. その他： ()

(2) 主食

- a. 盛付け量での調整： ()
- b. 食形態の種類を集約化： ()
- c. 特殊食品^{※17}の使用： ()
- d. 該当なし

e. その他： ()

(3) 主菜

a. 主材料のポーションサイズを指定して食材発注：()

b. 調理手順の効率化： ()

c. 食塩相当量の段階数を集約した味付け：()

d. 調節用別添え調味料の使用：()

e. 特殊食品^{※17}の使用：()

f. 完全調理品、半調理品の使用：()

g. 該当なし

h. その他： ()

(4) 副菜

a. 主材料のポーションサイズを指定して食材発注：()

b. 調理手順の効率化： ()

c. 食塩相当量の段階数を集約した味付け：()

d. 調節用別添え調味料の使用：()

e. 特殊食品^{※17}の使用：()

f. 完全調理品、半調理品の使用：()

g. 品数を減らす： ()

h. 該当なし

i. その他： ()

(5) 汁物

a. 特殊食品^{※17}の使用：()

b. 完全調理品、半調理品の使用：()

c. 塩分制限の厳しい者には提供しない：()

d. 該当なし

e. その他： ()

5) 調理工程を減らす目的で使用する加工食材を選び、おおよその使用割合^{*}を () にご記入ください (複数回答可)。

※使用割合：食材の使用(購入)量全体に占める(2)~(9)の加工食材の使用(購入)割合

(1) なし

(2) 生鮮カット野菜 約 () %

(3) 冷凍野菜 (加熱済み) 約 () %

(4) 生鮮カット果実 約 () %

(5) 冷凍果実 約 () %

(6) 調理済み・非加熱冷凍品 約 () %

(7) 調理済み冷凍品 約 () %

(8) 完全調理品 (盛付けのみ) 約 () %

(9) その他 ()

2. 調理作業に求められる専門性について、ご回答ください。

- 1) 下記の作業工程について、現在の実施状況（担当者）を、下記【実施状況（担当者）】の記号 a.~e.より選択し（複数回答可）、また、調理師の技術の必要性を、【調理師の技術の必要性】の記号 f.~h.より選択し、○で囲んでください。

	<実施状況等（担当者）>	<調理師の技術の必要性>
(1) 材料の切裁	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能
(2) 少量調理対応の鍋等を使用した加熱操作	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能
(3) 大量調理対応の回転釜等を使用した加熱操作	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能
(4) 多機能調理機器※14の特徴を活かした調理操作	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能
(5) 真空調理	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能
(6) トロミ剤を使った料理	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能
(7) 栄養基準量に即した調味	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能
(8) 嗜好を重視した調味	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能
(9) 盛り付け	a. 管理栄養士 b. 栄養士 c. 調理師 d. 調理補助 e. その他 ()	f. 技術がととも必要で、任せたい・任せている g. 技術がある程度必要で、できれば任せたい・任せている h. 技術がなくても作業が可能

※ 多機能調理機器の例：スチームコンベクションオープン、業務用加熱調理機器「バリオクッキングセンター」等

3. 喫食量調査や嗜好調査の結果をふまえて、ご回答ください。

- 1) 食事の品質として課題があると思われるものの記号を選択し、○で囲んでください。

- a. 飯 b. 肉を主材料とする料理 c. 魚を主材料とする料理
d. 加熱野菜の料理 e. 非加熱の野菜料理 f. 特にない

- 2) 貴院で提供している食事の自己評価を、100点満点でお答えください。

() 点/100点

IV給食の運営に関するその他の事項について

1. 人的資源の確保の現状／問題点について、該当する記号を選択し、○で囲んでください。

1) 管理栄養士の採用

- a. 募集しても応募がない
b. 適切な人材がいらないため補充されない
c. 増員の予算がないため補充されない
d. 早期離職率が高い
e. その他 ()

2) 栄養士の採用

- a. 募集しても応募がない
b. 適切な人材がいらないため補充されない
c. 増員の予算がないため補充されない
d. 早期離職率が高い
e. その他 ()

3) 調理師の採用

- a. 募集しても応募がない
b. 適切な人材がいらないため補充されない
c. 増員の予算がないため補充されない
d. 早期離職率が高い
e. その他 ()

4) 調理補助の採用

- a. 募集しても応募がない
b. 適切な人材がいらないため補充されない
c. 増員の予算がないため補充されない
d. 早期離職率が高い
e. その他 ()

5) 給食受託会社との契約

- a. 募集しても応募がない
b. 従事者の入れ替わりが多い
c. 契約人数に満たない
d. その他 ()

2. 給食の運営を維持・改善するために、今後に向けて考えている方策がありましたら、自由にお書き下さい。

[]

3. 栄養・食事管理の IT 化について、該当する記号を選択し、○で囲んでください。

1) 栄養・食事管理の電子化

- a. 栄養管理ソフトウェア
b. 献立作成ソフトウェア
c. 表計算ソフト (エクセルなど)
d. 手計算
e. その他 ()

2) 院内システム

- a. 電子カルテ
b. 紙カルテ
c. 紙カルテ+オーダーリング
d. その他 ()

3) 上記 2)で、a. 電子カルテ、c. 紙カルテ+オーダーリングの場合、栄養管理ソフトウェアや献立作成ソフトウェアとのオーダー連携^{※18}は実施されていますか。

- a. している
b. していない

※18：電子カルテやオーダーリングシステムから食事箋情報（食種、食事変更、個別対応など）を栄養管理ソフトなどに取り込み、情報伝達がシステム上で実施されている。

4) 食事のオーダーや食数管理を IT 化していますか。

- a. している
b. していない

5) 上記 1)で a. していると答えた方にお聞きします。そのことによって、効率化が図れていますか。

- a. 効率化が図れている
b. 効率化されていない
c. どちらともいえない

多くの質問への回答にご協力いただきまして、誠にありがとうございました。