

佐久地域食事・栄養に関するサマリー

平成 22 年 6 月作成
(令和7年 3 月改定)

長野県佐久保健福祉事務所

目 次

「佐久地域食事・栄養に関するサマリー」について……………	1
「栄養情報提供書」記入要領……………	2
様式 栄養情報提供書……………	5
参考 「学会分類早見表」……………	6
別紙 「食事分類表」……………	7

「佐久地域食事・栄養に関するサマリー」について

令和 7 年 3 月

長野県佐久保健福祉事務所

1 はじめに

佐久地域の病院、福祉施設等の入院患者、利用者の食事・栄養に関する情報を円滑に相互に伝達することを目的として、平成 22 年 6 月に「佐久地域食事・栄養に関するサマリー」（以下、「サマリー」という。）を作成し、平成 30 年 6 月に改定の上、各施設等で活用してきました。

改定から 6 年が経過し、その間に、診療報酬・介護報酬や嚥下調整食分類（日本嚥下リハビリテーション学会）の改定がありました。これらの改定に対応し、医療・介護・地域が連携して、適切な食事提供を継続するためには、サマリーにより共有する栄養情報の内容を見直すことが必要となってきました。

そのため、公益社団法人長野県栄養士会佐久支部の協力を得て、医療・介護・地域の各分野の管理栄養士等による検討会を開催し、サマリーを改定することとしました。

なお、今後も課題等がある場合には、必要に応じて検討し、改定を行います。

2 改定の主な内容

- (1) 診療報酬や介護報酬に対応した内容の見直しを行いました。
- (2) 食事形態について、「嚥下調整食学会分類 2021」による分類コードを記入するようにしました。
- (3) 各施設間で、情報交換を行うために用いる情報提供書の名称を「食事・栄養に関するサマリー」から「栄養情報提供書」に変更しました。また、2 つあった様式を 1 つに統合しました。

3 運用について

- (1) 記入者 管理栄養士
- (2) 対象者 病院からの退院時、施設から病院への入院時に、食事摂取・栄養状態に課題がある者等
- (3) 提供方法 看護・利用者情報提供書等に添付する

4 様式及び記入要領について

- (1) 様 式 栄養情報提供書
- (2) 別 紙 「嚥下調整食学会分類 2021」を共通スケールとして、各施設の食事分類がどのような食事形態なのかを見える化を行うため、各施設の食事分類表の添付を推奨します。
- (3) 様式等について 佐久保健福祉事務所ホームページからダウンロードができます。

様式「栄養情報提供書」 記入要領

項 目	記 入 内 容 等
はじめに	<p>提供書の様式は、診療報酬、介護報酬等に必要な項目を入れ、Excelで作成していますので、施設の実態に合わせ、運用してください。修正等を行うことも可能です。</p> <p>なお、修正等をして使用する際は、診療報酬、介護報酬等に必要な項目は削除しないよう注意してください。</p> <p>チェックボックス、プルダウンでの選択肢を用意していますが、選択肢にない場合は、フリー記述欄に記入してください。</p> <p>なお、Excelの機能上、画面の表示と実際に印刷したものが異なることがあります。その際は、プリンターの設定で対応するか、Excelシートを修正する等の対応をお願いします。</p> <p>また、日付に令和の元号が表示されない場合があります。これは、Excelのプログラムが更新されていないことが原因なので、更新するようお願いいたします。なお、セルの書式設定で西暦にすることも可能です。</p>
セルの説明	<p>水色のセルは、プルダウンから適切な用語を選択します。</p> <p>緑色のセルは、計算式が入っています。</p>
記入日	<p>記入日を記入してください。(年齢を自動計算する都合上、西暦の場合は「2024/1/21」、和暦の場合は「R6/1/21」と入力してください。この形式で入力しないと年齢の自動計算ができなくなります。)</p>
生年月日	<p>生年月日を記入してください。(年齢を自動計算する都合上、西暦の場合は「1957/3/31」、和暦の場合は「S32/3/31」と入力してください。この形式で入力しないと年齢の自動計算ができなくなります。)</p>
身長・体重・BMI	<p>最新の測定値と測定日をそれぞれ記入してください。(測定日は、西暦の場合は「2024/10/2」、和暦の場合は「R6/10/2」と入力してください。)</p> <p>身長及び体重の双方が入力できていると、BMIを自動計算します。</p> <p>なお、身長の測定ができない場合は、計測不能に☒を入れ、BMIには算定不能に☒を入れてください。</p>
体重変化	<p>体重変化がない場合は、「変化なし」に☒をしてください。変化がある場合は、「変化あり」に☒してください。</p> <p>変化ありの場合、いつの時点と比較した体重の増減を確認し、変化量を入力します。体重変化は、過去「○週間」又は「△カ月」と比較しての増減を記入します。「過去：」の右欄に週数又は月数の数字を入力した上で、期間である「週間」又は「カ月」を選択し、次いで増減の状況である「増加」又は「減少」を選択してください。</p> <p>変化量は、増加量又は減少量をkg単位で入力してください。</p>
GLIM 基準による評価	<p>GLM 基準による評価を記入してください。評価を行っていない場合は、非対応に☒をしてください。</p> <p>低栄養に該当しない場合は、「低栄養非該当」に☒をしてください。</p> <p>なお、評価を行った日付を入力してください。</p>

項 目	記 入 内 容 等
栄養状態の評価と課題	<p>食事の提供に関係がある既往歴や疾患名、体型、年齢、摂食状況等を加味した上で、栄養状態の評価について記入してください。</p> <p>また、栄養状態の評価に関係する検査結果がある場合は、検査結果の記入又は検査結果の添付をお願いします。</p>
栄養補給に関する事項	<p>「必要エネルギー量及びたんぱく質量」、「提供エネルギー量及びたんぱく質量」、「摂取エネルギー量及びたんぱく質量」を記入してください。</p> <p>その他、配慮が必要な栄養素については、「食事内容」欄に記入してください。</p>
食事摂取状況	<p>直近3日間の平均摂取量について、主食、副食の別に割合で記入してください。</p>
経口摂取	<p>【経口摂取】 経口摂取でない場合は、「無」に☐をしてください。</p> <p>【食事内容】 食事内容を記入してください。食種、特別食・療養食の適用、補助食品の使用状況（製品名、頻度等）、形態（一口大、刻みの大きさ等）等をできるだけ詳細に記入してください。</p> <p>【主食】 嚥下調整の必要性について☐をし、嚥下調整が必要な場合は、「学会分類コード」を選択してください。 また、主食の種類と量を記入してください。</p> <p>【副食】 嚥下調整の必要性について☐をし、嚥下調整が必要な場合は、「学会分類コード」を選択してください。</p> <p>【とろみ】 嚥下調整の必要性について☐をし、嚥下調整が必要な場合は、「学会分類段階」を選択してください。</p> <p>【乳製品等】 牛乳、乳製品等の利用について、該当事項に☐を入れてください。</p> <p>【使用食器等】 使用している食器について、該当事項に☐を入れてください。</p> <p>【食事摂取方法】 食事摂取方法について、該当事項に☐をしてください。</p> <p>【食事の姿勢】 食事の姿勢について、該当事項に☐をしてください。 なお、詳細について、書ききれない場合は、留意事項に記入してください。</p> <p>【歯の状況】 歯の状況について、上顎と下顎に区分して、該当事項に☐をしてください。部分義歯の場合は、位置等を記入してください。</p> <p>【留意事項】 姿勢保持方法、食物アレルギー、食事のこだわり等、留意が必要な事項について、詳細に記入してください。</p>

項 目	記 入 内 容 等
経管栄養	<p>経管栄養を実施していない場合は、「無」に☑をしてください。 経管栄養を実施している場合は、製品名、投与速度、回数、水分量を記入してください。</p>
静脈栄養	<p>静脈栄養を実施していない場合は、「無」に☑をしてください。 静脈栄養を実施している場合は、状況を記入してください。</p>
入院中、入所中の栄養管理に係る経過、栄養指導の内容、特記事項等	<p>栄養管理に関連する経過、栄養指導の内容の他、上記以外に情報提供が必要な内容を記入してください。</p>
相手方（医療機関・施設）管理栄養士への説明日	<p>相手方管理栄養士への説明日を記入してください。</p>
連絡先	<p>作成者の連絡先を記入してください。</p>
福祉施設について	<p>長野県内の福祉施設については、県のホームページで確認ができますので、活用をお願いします。 https://www.pref.nagano.lg.jp/kenko-fukushi/kenko/fukushi/houjin/meibo.html （URL は、令和 7 年 3 月現在です。今後、変更になる場合があります。）</p>

栄養情報提供書

記入日

情報提供先医療機関・施設名

担当医師又は管理栄養士名

御中

様

フリガナ				生年月日			
氏名				年齢	歳	性別	
身長	cm	測定日	<input type="checkbox"/> 計測不能	直近の体重	kg	測定日	BMI <input type="checkbox"/> 算出不能
体重変化	<input type="checkbox"/> 変化なし <input type="checkbox"/> 変化あり		過去:	/		変化量	kg
【GLIM基準による評価 <input type="checkbox"/> 非対応】 評価日							
判定: <input type="checkbox"/> 低栄養非該当 <input type="checkbox"/> 低栄養 (<input type="checkbox"/> 中等度低栄養 <input type="checkbox"/> 重度低栄養)							
該当項目: 表現型 <input type="checkbox"/> 体重減少 <input type="checkbox"/> 低BMI <input type="checkbox"/> 筋肉量減少							
病因 <input type="checkbox"/> 食事摂取量減少/消化吸収能低下 <input type="checkbox"/> 疾病負荷/炎症							
栄養状態の評価と課題(傷病名、検査値を含む)							
栄養補給に関する事項							
必要栄養量	エネルギー	kcal	たんぱく質	g	食事摂取量 (摂取割合)		
提供栄養量	エネルギー	kcal	たんぱく質	g	主食		割
摂取栄養量	エネルギー	kcal	たんぱく質	g	副食		割
経 摂 取	食事内容(食事内容の詳細、食種、特別食/療養食、使用補助食品・頻度、副食の形態等)						
	主食	嚥下調整の必要性	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	学会分類コード()			
		主食の種類	<input type="checkbox"/> 米飯 <input type="checkbox"/> 軟飯 <input type="checkbox"/> 粥 <input type="checkbox"/> その他()	重量	g		
	副食	嚥下調整の必要性	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	学会分類コード()			
	とろみ	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 学会分類段階()					
	乳製品等	<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> ヨーグルト <input type="checkbox"/> 乳製品 () <input type="checkbox"/> その他()					
	使用食器等	<input type="checkbox"/> 箸 <input type="checkbox"/> スプーン <input type="checkbox"/> フォーク <input type="checkbox"/> 自助具 <input type="checkbox"/> その他()					
	食事摂取方法	<input type="checkbox"/> 自立 <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> 全介助 <input type="checkbox"/> 一部介助 (<input type="checkbox"/> 前半 <input type="checkbox"/> 後半) <input type="checkbox"/> その他 ()					
	食事の姿勢	<input type="checkbox"/> 座位() <input type="checkbox"/> ベット上() <input type="checkbox"/> 車椅子() <input type="checkbox"/> その他()					
	歯の状況	上顎	<input type="checkbox"/> 自歯 <input type="checkbox"/> 総義歯 <input type="checkbox"/> 部分義歯 (部位:) <input type="checkbox"/> 義歯・自歯なし				
	下顎	<input type="checkbox"/> 自歯 <input type="checkbox"/> 総義歯 <input type="checkbox"/> 部分義歯 (部位:) <input type="checkbox"/> 義歯・自歯なし					
無	留意事項(姿勢保持、食物アレルギー、禁止食品、その他食事に関するこだわり等)						
経管栄養	<input type="checkbox"/> 経鼻 <input type="checkbox"/> 胃ろう	留意事項(製品名、投与速度、回数、水分量等)					
	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他()						
静脈栄養	<input type="checkbox"/> 末梢 <input type="checkbox"/> 中心	留意事項					
	<input type="checkbox"/> 無						
入院中、入所中の栄養管理に係る経過、栄養指導の内容、特記事項等							
相手方(医療機関・施設)管理栄養士への説明日							

連絡先	医療機関・施設名	担当管理栄養士氏名	記載管理栄養士氏名
	連絡先電話番号	連絡先FAX番号	E-mail

※検査値等、栄養管理に関し必要な情報があれば、添付をお願いします。

【参考】

学会分類2021（食事）早見表 抜粋

コード	名称	形態	目的・特色	主食の例
0	j 嚥下訓練食0 j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮し たゼリー 離水が少なく、スライス状にす くうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合も吸引が容易 たんぱく質含有量少ない	
	t 嚥下訓練食0 t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮し たとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適し ている)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない	
1	j 嚥下調整食1 j	均質で、付着性・凝集性・かたさ、離水に 配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となるもの (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある 0 j に比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー など
2	1 嚥下調整食2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質 でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが 可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥
	2 嚥下調整食2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、べた つかず、まとまりやすいもので不均質な も のも含む。スプーンですくって食べること が可能なもの		やや不均質（粒がある）でも柔らかく、離水もなく付着性も低い粥類
3	嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形 成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下し やすいように配慮されたもの。多量の離 水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し (あるいはそれらの機能を賦活し) かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など
4	嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・粘りつきやすさなど のないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息リスクを配慮して素材の調理方法を選んだもの 歯が無くても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要でしたと口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯、全粥 など

学会分類2021（とろみ）早見表 抜粋

	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」するという表現が適切なとろみの程度 口に入ると口腔内に広がる 液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがある まり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しないストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい送り込むのに力が必要スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	スプーンを傾けるとすっと流れ落ちるフォークの間から素早く流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後はうすすら跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろりと流れるフォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたような付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくいフォークの間から流れ出ないカップを傾けても流れ出ない（ゆっくりと塊となって落ちる）

※学会分類2013は、概説、総論、学会分類2021（食事）学会分類2021（とろみ）から構成され、上記の早見表はそれぞれの分類から作成された早見表の抜粋です。

※本分類表を使用するにあたっては「嚥下調整食学会分類2021」の本文を必ず参照してください。

別紙【食事分類表】

○各施設ごとに食事分類表をできる限り作成し、栄養情報提供書に添付してください。

項 目		記 入 内 容 等
主食	名 称	各施設で対応している主食の食種を、学会分類に基づき形態別に記入してください。 (学会分類の形態は学会分類 2021 (食事) 早見表を参考とする。)
	提供食	対象者に提供していた食種に☑をしてください。
副食	食形態の名称 又は 商品名	各施設で対応している副食の食種の名称を、学会分類に基づき形態別に記入してください。(又は使用している商品名を記入してください) (学会分類の形態は学会分類 2021 (食事) 早見表を参考とし、各施設の食種を学会分類の形態に近い欄に記入してください。) 該当する食種がない場合は空欄でよいです。
	形態の説明	各食種について、記入例を参考に調理方法等の説明を記入してください。
	写真	各施設が実際に提供している、各食種(形態)を見える化をするため、食種ごとの写真を可能な限り掲載してください。 【留意点】 ○食形態をできるだけ容易に比較できるよう、掲載する料理の写真はできるだけ魚料理とする。 ○料理の形態が明確になるよう、食器はできるだけ色の濃いものを使用するなど、盛り付け食器の選択にもできるだけ配慮してください。
	提供食	対象者に提供していた食種に☑してください。

別紙【食事分類表】

学会分類2021		自施設で対応しているの食事分類					
コード	名称	主食		副食			
		名称	提供食	食形態の名称 or 商品名	形態の説明	可能ならば 写真を掲載	提供食
0	j 嚥下訓練食0j		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	t 嚥下訓練食0t		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
1	j 嚥下調整食1j		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
2	1 嚥下訓練食2-1		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	2 嚥下調整食2-2		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
3	嚥下調整食3		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
4	嚥下調整食4		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
普通食			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>

記入例

別紙【食事分類表】

病院・施設名 _____

学会分類2021		自施設で対応しているの食事分類					
コード	名称	主食		副食			
		名称	提供食	食形態の名称 or 商品名	形態の説明	可能ならば 写真を掲載	提供食
0	j 嚥下訓練食j		<input type="checkbox"/>	エンゲリード			<input type="checkbox"/>
	t 嚥下訓練食t		<input type="checkbox"/>	トロミ水			<input type="checkbox"/>
1	j 嚥下調整食1j	おもゆゼリー	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
2	1 嚥下調整食2	ミキサー粥	<input type="checkbox"/>	ミキサー食	軟菜食に適度にだし汁を加えてミキサーにかけた後、とろみ剤を加えてはちみつ状の粘度を付ける		<input type="checkbox"/>
	2 嚥下調整食2		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
3	嚥下調整食3	5分粥	<input type="checkbox"/>	ソフト食	軟菜食をミキサーをかけた後、ゲル化剤を使用し、ゼリー状にする		<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
4	嚥下調整食4	全粥	<input type="checkbox"/>	特細きざみ	軟菜食を0.5cm角程度にカット（とろみが必要な人には汁や水気の多いものにとろみをつける）		<input type="checkbox"/>
		軟飯	<input type="checkbox"/>	きざみ	軟菜食を1cm角程度にカット		<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
普通食			<input type="checkbox"/>	軟菜食	嚙みにくいもの、硬い物は除き、食材は加熱調理を基本として柔らかくする。		<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	常食			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>