

千葉県内医療機関

栄養業務実態調査報告書

2015年（平成27年）6月30日現在

No. 9

（公社）千葉県栄養士会医療事業部

まえがき

千葉県内医療機関栄養業務実態調査は、昭和 58 年に第 1 回目を実施し、今回で 9 回目になります。

千葉県栄養士会医療事業部は、千葉県栄養士会の公益法人化に伴い、平成 26 年度より、旧千葉県病院栄養士協議会から医療事業部へ移行しました。これにより、病院栄養士においても、入院および外来患者に対する栄養管理だけでなく、地域住民や地域医療との連携が必要であると考えられます。

現在、医療をめぐる社会情勢は、大きな転換期を迎えようとしています。団塊世代が 75 歳を迎える 2025 年を見据えた社会保障制度改革が進められており、このような高齢化社会に対する高齢者および在宅医療に対する食の支援は、管理栄養士、栄養士にとって今後の大きな課題の一つと考えられます。また、平成 24 年度より「糖尿病透析予防指導管理加算」が新設され、生活習慣病の重症化予防においても病院栄養士、管理栄養士の役割が重要視されて来ています。そのような中、平成 28 年度の診療報酬改定では、在宅訪問栄養指導に対する文言の一部削除、栄養食事指導料の見直し、対象疾患の拡充が行われており、今まで以上に病院栄養士、管理栄養士に対する期待が大きくなることが予想されます。

今回の調査ではこのような状況を踏まえ、継続しておこなっている調査項目に加え、「糖尿病透析予防指導管理加算」、「在宅・地域医療」に関する項目を新たに加えました。

このたびの調査結果を基に、各医療機関および栄養部門においての業務がより一層充実されることを念頭いたします。

最後に、本調査に回答をお寄せいただきました医療機関の皆様に、心から感謝申し上げます。

平成 28 年 3 月

(公社) 千葉県栄養士会医療事業部
企画運営委員長 鯨岡春生

千葉県内医療機関栄養業務実態調査報告

2015年（平成27年）6月30日現在

目 次

まえがき	
I 調査の目的	1
II 調査の概要	1
III 統計表	13
1. 基礎調査	13
(1) 設置主体	
表1 開設者の区分回答数	
(2) 許可病床数	
表2 規模別・機能別平均許可病床数	
(3) 建物面積	
表3 規模別平均病院建物面積及び平均栄養部門面積とその割合	
(4) 食事数（一日平均食数）	
表4 食種別食事数（平成27年6月分一日平均）	
(5) 所属	
表5 所属名	
(6) 名称	
表6 名称	
(7) 栄養部門内での分離（栄養管理部門と給食管理部門）	
表7	
(8) 部門の長	
表8 部門の長	
(9) 栄養士の長の役職	
表9 栄養士の長の有無	
(10) 役職名（栄養士の長の役職名）	
表10 役職名	
(11) 入院時療養区分	
表11 入院時療養費区分	
2. 運営状況	17
(12) 給食部門の運営状況	
表12 運営状況	
(13) 給食部門の委託内容	
表13 一部委託の内容	
(14) 栄養部門職員数	
表14 全施設の職員及び食種別職員数	
3. 業務企画	18
(15) 栄養管理委員会	
表15 栄養管理委員会の有無（栄養委員会、給食委員会など）	
(16) チームへの参加	

- 表 1 6 - 1 栄養サポートチーム
- 表 1 6 - 2 摂食嚥下チーム
- 表 1 6 - 3 褥瘡チーム
- 表 1 6 - 4 緩和ケアチーム
- 表 1 6 - 5 呼吸ケアチーム
- 表 1 6 - 6 感染制御チーム

(17) 栄養サポートチーム (NST) 加算

- 表 1 7 - 1 NST加算対象施設ですか
- 表 1 7 - 2 NST加算を算定していますか
- 表 1 7 - 3 NST加算算定数 (平成27年6月分)
- 表 1 7 - 4 NST専従者の職種

(18) 診療情報管理システム

- 表 1 8 診療情報管理システム

(19) 経済性

- 表 1 9 - 1 - a 食材料費 (一人一日当たり)
- 表 1 9 - 1 - b 食材料費構成比
- 表 1 9 - 2 食材料費の決め方
- 表 1 9 - 3 栄養部門経費の把握状況

4. 災害時の備え ----- 23

(20) 栄養部門の災害発生時対応マニュアル

- 表 2 0 栄養部門の災害発生時対応マニュアル

(21) 非常食の備蓄

- 表 2 1 非常食の備蓄

(22) 非常食の備蓄状況 (備蓄している施設のみ回答)

- 表 2 2 - 1 - a 非常食の備蓄日数 (患者用)
- 表 2 2 - 1 - b 非常食の備蓄日数 (職員用)
- 表 2 2 - 1 - c 非常食の備蓄日数 (患者用と職員用が混合)
- 表 2 2 - 2 非常食の備蓄数決定の根拠
- 表 2 2 - 3 非常食購入の予算

(23) 非常時献立を作成していますか

- 表 2 3 非常時献立作成の有無

(24) 非常時献立について (回答施設のみ)

- 表 2 4 - 1 非常時献立は食種別に作成しているか
- 表 2 4 - 2 非常時献立食材の備蓄の有無

(25) 特別食用非常食 (もしくは治療用特殊食品) は備蓄していますか

- 表 2 5 特別食用非常食 (治療用特殊食品) の備蓄の有無

(26) 飲料水は備蓄していますか

- 表 2 6 飲料水の備蓄の有無

(27) 飲料水の備蓄量 (飲料水を備蓄している施設のみ)

- 表 2 7 飲料水の備蓄量 (平均)

(28) 備蓄食品が期限切れになる前に患者や職員食に活用していますか

- 表 2 8 備蓄食品の活用法

(29) 近隣病院、関係病院、給食委託会社等と救済契約 (災害時協定等) は結んでいますか?

- 表 2 9 救援契約の提携

- (30) 非常用食器の備蓄日数
表30 非常用食器の備蓄日数
- (31) 非常用食器は配膳車やトレーに収まる組み合わせを考慮して購入しましたか？
表31 非常用食器と配膳車のサイズの考慮
- (32) 非常用の使い捨ての箸とスプーンを備蓄していますか？
表32 非常用の使い捨て箸とスプーンの備蓄
- (33) 厨房には非常用電源（自家発電）が確保されていますか？
表33 非常用電源の確保
- (34) 「一部の機器で非常用電源が確保されている」を選んだ施設のみ回答。以下の機器それぞれ非常用電源で稼働するかどうか？
表34 非常用電源により稼働する機器
- (35) 災害により厨房が使用不可能となった場合や電気・ガス・蒸気などが使用できなくなった場合の備蓄燃料は確保していますか？
表35 備えている備蓄燃料
- (36) 災害時用として調理器具で備えているものはありますか？
表36 非常用調理器具の備え
- (37) 備蓄倉庫は病院とは別棟にありますか？
表37 備蓄倉庫は病院とは別棟にありますか

5. フードサービス ----- 32

- (38) 食堂加算
表38 食堂加算算定の有無
- (39) 選択メニュー
表39-1 選択食実施状況
表39-2 選択メニューの有料化
- (40) 特別メニュー
表40 特別メニュー食実施状況
- (41) 食器の材質
表41 食器の材質
- (42) 適温配膳の方法
表42 適温配膳の方法
- (43) 配膳車の種類
表43 配膳車の種類
- (44) スチームコンベクションオーブンの導入
表44 スチームコンベクションオーブンを導入しているか
- (45) プラストチラーの導入
表45 プラストチラーの導入
- (46) クックチルシステムは導入していますか？（「プラストチラーを導入している」を選んだ施設のみ回答）
表46 クックチルシステムの実施
- (47) オール電化厨房ですか？
表47 オール電化厨房

6. 栄養指導 ----- 36

- (48) 栄養指導の実施
表48 栄養指導の実施

- (49) 継続指導
 - 表49 継続栄養指導の実施
- (50) 栄養指導にかかる時間
 - 表50-1 初回指導にかかる指導時間
 - 表50-2 継続指導にかかる指導時間
- (51) 栄養指導件数(算定対象)
 - 表51 算定対象の栄養指導:月間指導件数(平成27年6月分)
- (52) 栄養指導件数(算定対象外)
 - 表52 算定対象外の栄養指導:月間指導件数(平成27年6月分)
- (53) 管理栄養士が特定保健指導を実施していますか?
 - 表53 特定保健指導の実施
- (54) 栄養相談室
 - 表54 栄養相談室の専用・兼用
- (55) 在宅・地域活動について訪問へ同行していますか?
 - 表55 在宅・地域活動の訪問へ同行
- (56) 千葉県共用地域医療連携パス(脳卒中)を使用していますか?
 - 表56 千葉県共用地域医療連携パス(脳卒中)の使用
- (57) 糖尿病透析予防指導管理料を算定していますか?
 - 表57 糖尿病透析予防指導管理料の算定
- (58) 糖尿病透析予防指導管理料の算定件数(実施施設のみ回答)
 - 表58 糖尿病透析予防指導管理料の算定件数

7. 管理栄養士の栄養管理への関わり ----- 40

- (59) 食事(経口栄養)
 - 表59-1 食事(経口栄養)への関わり
 - 表59-2-a エネルギー量について
 - 表59-2-b 糖質、タンパク質、脂質の比率や構成について
 - 表59-2-c 食塩について
 - 表59-2-d 嚥下食や食形態について
 - 表59-2-e 栄養剤や栄養強化食品の追加について
 - 表59-2-f 消化器術後食について
 - 表59-2-g その他
- (60) 経腸栄養
 - 表60-1 経腸栄養症例への関わり
 - 表60-2-a 経腸栄養法可否の判断
 - 表60-2-b 経腸栄養剤の選択・変更
 - 表60-2-c ポンプによる投与速度
 - 表60-2-d 胃瘻(腸瘻)造設のタイミング
 - 表60-2-e 栄養チューブの選択
 - 表60-2-f 水・ナトリウム投与量の変更
 - 表60-2-g 栄養強化食品の追加や中止
 - 表60-2-h 静脈栄養から経腸栄養への移行や併用
 - 表60-2-i 薬剤の追加や中止
- (61) 静脈栄養
 - 表61-1 静脈栄養症例への関わり
 - 表61-2-a 静脈栄養の処方計画

表 6 1 - 2 - b	静脈栄養の内容の変更
表 6 1 - 2 - c	脂肪乳剤の使用や投与速度
表 6 1 - 2 - d	輸液量（水・電解質）の追加や減量
表 6 1 - 2 - e	微量元素製剤の使用
表 6 1 - 2 - f	薬剤の追加や中止
表 6 1 - 2 - g	中心静脈カテーテルのアクセスルート

IV 調査結果の概要および考察	-----	4 9
あとがき	-----	5 2

千葉県医療機関栄養業務実態調査報告書

I 調査目的

この調査は、千葉県内医療機関の栄養管理業務の実態を把握し、県内医療機関における栄養業務の改善向上を図る基礎資料とする事を目的とする。

II 調査の概要

1. 調査の概要

基礎調査、業務企画、フードサービス、栄養指導と区分し、栄養業務全般にわたって調査する。

調査項目は別表の調査表を用い、平成27年6月分を調査した。

2. 調査対象

千葉県ホームページ掲載の千葉県病院名簿(2015.06.03 取出)により県内病院全体を対象とした。

3. 調査期間

平成27年6月30日現在、平成27年6月分実績

4. 調査方法

エクセルファイルの別紙(P2~11)調査票を千葉県栄養士会のホームページよりダウンロードし、メールによる添付送信、およびプリントアウトした用紙の郵送によるアンケート調査。

5. 調査集計

集計は、病床数別区分とした。

※無回答は除外して集計を行ったため、項目によっては施設数の合計が異なる場合もある。

6. 回答数

回答率は57.4%になっている。

回答数については、設立主体別、病床規模・機能別、地区別に回答数を別表(P12~14)で記載した。

千葉県内医療機関栄養業務実態調査(平成 27 年 6 月実施)

回答は、数値(平均数値を記入する項目は、小数点第一位を四捨五入して整数で記入してください)または選択した番号で入力してください。

基礎調査

1. 施設 ID を入力してください。外封筒宛名ラベルに印字してある数字を入力してください。

2. 病院名、郵便番号、住所、電話番号、問合せ可能なメールアドレス、記入者名を入力してください。

病院名(正式名称を入力してください。)

郵便番号(ハイフンなし、7桁の数字を入力してください。)

住所

電話番号(問合せ可能な電話番号を入力してください。)

メールアドレス(問合せ可能なメールアドレスを入力してください。)

記入者名

3. 設置主体(開設者の区分)の番号を入力してください。最終ページの別表 1 を参照してください。

4. 許可病床数を入力してください。

一般病床数
療養病床数
結核病床数
精神病床数
感染症病床数
合計

床
床
床
床
床
床

5. 建物面積(病院建物総面積、栄養部門総面積)をそれぞれ入力してください。

病院建物総面積
栄養部門総面積

m²
m²

6. 一日平均の食数(非加算食、加算特別食、調乳、経腸栄養、職員その他)を入力してください。

非加算食(一般食、非加算特別食等)
加算特別食
調乳
経腸栄養(濃厚流動食、経腸栄養剤)
職員食その他
合計

食
食
食
食
食
食

7. 栄養部門の所属を、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 院長直属 2. 診療部門 3. 事務部門
- 4. その他

8. 栄養部門の名称を、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 栄養部 2. 栄養科 3. 栄養課
- 4. 栄養管理室 5. 臨床栄養(部、科) 6. 栄養係
- 7. その他

9. 栄養部門内での所属について、栄養管理部門と給食管理部門でわかれているかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 分かれている 2. 分かれていない

10. 栄養部門の所属長を、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 医師 2. 管理栄養士 3. 栄養士
- 4. 事務職 5. その他

11. 栄養士の長の役職の有無を、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. ある 2. ない

12. 11の質問で「ある」を選んだ施設のみ回答してください。
役職名を、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 科長(課長) 2. 係長 3. 主任
- 4. 技師長 5. その他

13. 療養費区分を、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 入院時食事療養Ⅰおよび入院時生活療養Ⅰ
- 2. 入院時食事療養Ⅱおよび入院時生活療養Ⅱ

14. 運営状況を、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 直営 2. 全面委託(栄養指導、栄養管理業務以外委託)
- 3. 一部委託

15. 14の質問で、「3. 一部委託」を選んだ施設のみ回答してください。
委託内容を有無を回答してください。(1. あり 2. なし)

- ①献立作成
- ②発注
- ③給食帳票類作成
- ④下処理
- ⑤調理、盛り付け
- ⑥配膳
- ⑦洗浄
- ⑧清掃
- ⑨その他

16. 栄養部門の職員数を、直営と委託それぞれ入力してください。

	直営	委託	合計
管理栄養士	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
栄養士	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
調理師	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
調理助手	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
パート	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
事務員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
その他	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
合計	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

17. 栄養管理委員会の有無を、以下から選択して番号で入力してください。

1. ある 2. ない

18. チームへの参加について回答してください。

チームの有無、管理栄養士の参加、診療報酬の算定について、それぞれ有無を回答してください。

1. ある 2. ない

	チームの有無	管理栄養士の参加	診療報酬の算定
NST	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
摂食嚥下	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
褥瘡	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
緩和ケア	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
呼吸ケア	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
感染制御	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

19. NST 加算について

① NST 加算の対象施設か、以下から選択して番号で入力してください。

1. はい 2. いいえ

② ①で「1. はい」を選んだ施設のみ回答してください。

NST 加算を算定していますか？

1. はい 2. いいえ

③ NST 加算の算定数(平成27年6月の算定数)を入力してください。

 件

④ NST 専従者の職種を、以下から選択して番号で入力してください。

1. 管理栄養士 2. 看護師 3. 薬剤師
4. 医師

20. 診療情報管理システムについて、以下から選択して番号で入力してください。

1. オーダリング 2. 電子カルテ 3. 従来のペーパー管理

21. 経済性について

① 一人一日あたりの食材料費を入力してください。

 円

② 食材料費の決め方を、以下から選択して番号で入力してください。

- | | |
|----------------|-------------|
| 1. 入院療養費の割合(%) | 2. 国・県の指導 |
| 3. 院長・事務長の指示 | 4. 委託業者との契約 |
| 5. その他 | |

③栄養部門における収支把握状況について。

以下の項目の把握状況の有無を、それぞれ選んで回答してください。

- | | | |
|---------------|-------|--------|
| 食材料費を把握しているか | 1. はい | 2. いいえ |
| 人件費を把握しているか | 1. はい | 2. いいえ |
| 水道光熱費を把握しているか | 1. はい | 2. いいえ |
| 減価償却費を把握しているか | 1. はい | 2. いいえ |

22. 栄養部門の災害発生時対応マニュアルの有無について、以下から選択して番号で入力してください。

1. ある 2. ない

23. 非常食の備蓄の有無について、以下から選択して番号で入力してください。

1. している 2. していない

24. 非常食について、非常食を備蓄している施設のみ回答してください。

①非常食の備蓄日数について、それぞれ日数を入力してください。

- | | | |
|--------------------|----------------------|---|
| 患者用 | <input type="text"/> | 日 |
| 職員用 | <input type="text"/> | 日 |
| 患者用と職員用での明確な決まりがない | <input type="text"/> | 日 |

②非常食の備蓄数を決めた根拠を、以下から選択して番号で入力してください。

1. ベッド数 2. 一日の平均食数 3. 平均入院患者数
4. 予算内 5. その他 6. 不明

③非常食購入予算の区分を、以下から選択して番号で入力してください。

1. 栄養部門の予算で購入 2. 病院の予算で購入 3. その他

25. 非常時献立の作成の有無について、以下から選択して番号で入力してください。

1. 作成している 2. 作成していない

26. 非常時献立を作成している施設のみ回答してください。

①献立を食種別に作成しているかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

1. 作成している 2. 一部作成している 3. 作成していない

②非常時用献立の食材を備蓄しているかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

1. ほぼすべての食材を備蓄している
2. 保存可能な食材のみ備蓄している
3. ほとんど備蓄できていない
4. その他

27. 特別食用非常食(もしくは治療用特殊食品)の備蓄の有無を、以下から選択して番号で入力してください。

1. している
2. 一部備蓄している
3. ほとんど備蓄していない
4. その他

28. 飲料水の備蓄の有無を、以下から選択して番号で入力してください。

1. 備蓄している
2. 備蓄していない

29. 飲料水を備蓄している施設のみ回答してください。

飲料水の総備蓄量を把握しているかどうか、また把握している場合はその量を入力してください。

①備蓄量を把握しているか

1. 把握している
2. 把握していない

②把握している場合、その量

リットル

30. 備蓄食品の活用法について、期限切れになる前に、患者食や職員食に活用しているかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

1. すべて破棄している
2. 使用できるものだけ使用している。
3. すべて使用している
4. 不明

31. 病院が被災した際、近隣病院、関係病院または給食委託会社などと救援契約(災害時協定等)はしているかどうか、以下から選択して番号で入力してください

1. している
2. していない
3. 不明
4. その他

32. 非常用食器の備蓄について

①非常用食器を備蓄しているかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

1. 備蓄している
2. 備蓄していない

②備蓄日数を把握している場合は、その日数

日分

33. 非常用食器は配膳車やトレーに収まる組み合わせ(皿数、大きさ、形)を考慮して購入したかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

1. よく考慮した
2. やや考慮した
3. あまり考慮しなかった

34. 非常用の使い捨ての箸とスプーンを備蓄しているかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

1. 箸を備蓄している
2. スプーンを備蓄している
3. 箸とスプーン両方を備蓄している
4. 備蓄していない

35. 厨房には非常用電源(自家発電)が確保されているかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

1. ほぼすべての機器の電源が確保されている
2. 一部の機器で電源が確保されている
3. 確保されていない
4. 検討中

36. 35の質問で「一部の機器で電源が確保されている」と回答した施設のみ回答してください。

下記の設備について、非常電源で稼働するかどうか回答してください。

- | | | | |
|------------|---------|----------|----------------------|
| ①エレベーター | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |
| ②厨房内照明 | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |
| ③エアコン(冷暖房) | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |
| ④冷凍庫 | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |
| ⑤冷蔵庫 | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |
| ⑥加熱調理器具 | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |
| ⑦食器洗浄機 | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |
| ⑧食器消毒保管庫 | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |
| ⑨炊飯器 | 1. 稼働する | 2. 稼働しない | <input type="text"/> |

37. 災害により、厨房が使用不可能となった場合や電気・ガス・蒸気などの使用ができなくなった場合の備蓄燃料は備えているかどうか、下記の項目について回答してください。

- | | | | |
|-----------|----------|-----------|----------------------|
| ①自家発電 | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ②ポータブル発電機 | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ③ガスボンベ | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ④薪・木炭 | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ⑤その他 | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ⑥不明なもの | 1. ある | 2. ない | <input type="text"/> |

38. 災害時用として調理器具で備えているものはあるかどうか、下記の項目について回答してください。

- | | | | |
|--------------|----------|-----------|----------------------|
| ①非常用炊き出し釜 | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ②ガスボンベ用コンロ | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ③カセットコンロ | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ④IHクッキングヒーター | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |
| ⑤その他 | 1. 備えている | 2. 備えていない | <input type="text"/> |

→備えているものの内容を入力してください。

39. 備蓄倉庫は病院とは別棟にあるかどうか、以下から選択して番号で入力してください。

1. 別棟にある 2. 別棟にない

40. 食堂加算の実施の有無について、以下から選択して番号で入力してください。

1. 実施 2. 未実施 3. 算定対象施設ではない

41. 選択メニューについて

①実施の有無を、以下から選択して番号で入力してください。

1. 実施 2. 未実施

②実施している施設のみ回答してください。有料か無料か、以下から選択して番号で入力してください。

1. 有料 2. 無料

42. 特別メニューについて、実施の有無を以下から選択して番号で入力してください。

- 1 実施 2. 未実施

43. 使用している食器の材質について、下記の項目それぞれ採用の有無を、以下から選択して番号で入力してください。

- | | | | |
|-------|-----------|------------|----------------------|
| ①陶磁器 | 1. 使用している | 2. 使用していない | <input type="text"/> |
| ②メラミン | 1. 使用している | 2. 使用していない | <input type="text"/> |

③ポリプロピレン	1. 使用している	2. 使用していない	<input type="text"/>
④保温食器	1. 使用している	2. 使用していない	<input type="text"/>
⑤その他	1. 使用している	2. 使用していない	<input type="text"/>

44. 適温配膳の方法について、下記の項目それぞれ実施の有無を以下から選択して番号で入力してください。

①保温食器	1. 実施している	2. 実施していない	<input type="text"/>
②保温トレイ	1. 実施している	2. 実施していない	<input type="text"/>
③温冷配膳車	1. 実施している	2. 実施していない	<input type="text"/>
④食堂盛り付け	1. 実施している	2. 実施していない	<input type="text"/>
⑤その他	1. 実施している	2. 実施していない	<input type="text"/>

45. 配膳車の種類について、下記の項目それぞれ採用の有無を以下から選択して番号で入力してください。

①常温配膳車	1. 使用	2. 未使用	<input type="text"/>
②温冷配膳車	1. 使用	2. 未使用	<input type="text"/>
③温風式再加熱カート	1. 使用	2. 未使用	<input type="text"/>
④IH式再加熱カート	1. 使用	2. 未使用	<input type="text"/>
⑤ヒーター式再加熱カート	1. 使用	2. 未使用	<input type="text"/>
⑥その他	1. 使用	2. 未使用	<input type="text"/>

46. スチームコンベクションオープンの導入について、以下から選択して番号で入力してください。

1. 導入している	2. 導入していない	<input type="text"/>
3. 導入検討中		

47. プラストチラーの導入について、以下から選択して番号で入力してください。

1. 導入している	2. 導入していない	<input type="text"/>
3. 導入検討中		

48. プラストチラーを導入している施設のみ回答してください。

クックチルシステムの実施について、以下から選択して番号で入力してください。

1. 実施している	2. 一部実施している	<input type="text"/>
3. 実施していない		

49. 厨房のオール電化について、以下から選択して番号で入力してください。

1. オール電化している	2. オール電化していない	<input type="text"/>
3. オール電化を検討中		

50. 栄養指導について、下記の項目それぞれ実施の有無を以下から選択して番号で入力してください。

①入院	1. 実施	2. 未実施	<input type="text"/>
②外来	1. 実施	2. 未実施	<input type="text"/>
③在宅(訪問)	1. 実施	2. 未実施	<input type="text"/>

51. 栄養指導の継続指導について、以下から選択して番号で入力してください。

1. 基本的に継続指導を実施	2. 一部継続指導を実施	<input type="text"/>
3. 未実施		

52. 栄養指導にかかる時間について、初回、継続それぞれ平均の時間(分)を入力してください。

初回指導	<input type="text"/>	分
継続指導	<input type="text"/>	分

53. 算定対象の栄養指導件数(平成27年6月分)について、下記の項目それぞれ件数を入力してください。

	個人指導	集団指導	在宅(訪問)
外来指導件数			
入院指導件数			

54. 算定対象外の栄養指導件数(平成27年6月分)について、下記の項目それぞれ件数を入力してください。

	個人指導	集団指導	在宅(訪問)
外来指導件数			
入院指導件数			

55. 特定保健指導について、管理栄養士の実施の有無を以下から選択して番号で入力してください。

1. 管理栄養士が行っている 2. 管理栄養士は実施していない
3. 特定保健指導の対象者を受け入れていない

56. 栄養相談室の専用・兼用について、以下から選択して番号で入力してください。

1. 専用 2. 兼用 3. なし

57. 在宅・地域活動について、訪問への同行の有無を以下から選択して番号で入力してください。

1. 同行している 2. 一部同行している
3. 同行していない

58. 千葉県共用地域医療連携パス(脳卒中)の使用について、以下から選択して番号で入力してください。

1. 受け入れ側として使用している 2. 送る側として使用している
3. 送る側、受け入れ側として使用している 4. 使用していない

59. 糖尿病透析予防指導管理料の算定について、実施の有無を以下から選択して番号で入力してください。

1. 算定している 2. 算定していない

60. 糖尿病透析予防指導管理料を算定している施設のみ回答してください。

一か月(平成27年6月分)の算定件数を入力してください。

 件

61. 入院患者の食事(経口栄養)について

①食種や食形態の変更への関わりについて、以下から選択して番号で入力してください。

1. よくしている 2. ややしている 3. あまりしていない
4. していない

② 上記質問にて「1. よくしている」「2. ややしている」を選択した施設のみ回答してください。

下記の項目についてそれぞれ、以下から選択して番号で入力してください。

1. 主に決定している 2. 主に提案している 3. あまり関与していない

- ・エネルギー量について
- ・糖質、タンパク質、脂質の量、比率、組成について
- ・塩分について
- ・嚥下食や食形態について
- ・栄養剤や栄養強化食品の追加について
- ・消化器術後の食事開始や変更について
- ・その他

62. 入院患者の経腸栄養について

①経腸栄養症例への関わりについて、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. よく関わっている
- 2. やや関わっている
- 3. あまり関わっていない
- 4. 関わっていない
- 5. 対象患者が(ほとんど)いない

②上記の質問にて「1. よく関わっている」「2. やや関わっている」を選択した施設のみ回答してください。

下記の項目についてそれぞれ、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 主に決定している
- 2. 主に提案している
- 3. あまり関与していない

- ・経腸栄養法が実施可能かどうかの判断
- ・経腸栄養剤の選択(変更)
- ・経腸栄養剤の投与量
- ・ポンプによる投与速度
- ・胃瘻(腸瘻)増設のタイミング
- ・栄養チューブの選択
- ・水、ナトリウム投与量の追加や減量
- ・栄養強化食品の追加や中止
- ・静脈栄養から経腸栄養への移行や併用
- ・薬剤の追加や中止

63. 入院患者の静脈栄養について

①静脈栄養症例への関わりについて、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. よく関わっている
- 2. やや関わっている
- 3. あまり関わっていない
- 4. 関わっていない
- 5. 対象患者が(ほとんど)いない

②上記の質問にて「1. よく関わっている」「2. やや関わっている」を選択した施設のみ回答してください。

下記の項目についてそれぞれ、以下から選択して番号で入力してください。

- 1. 主に決定している
- 2. 主に提案している
- 3. あまり関与していない

- ・静脈栄養の処方計画
- ・静脈栄養内容の変更
- ・脂肪乳剤使用や投与速度
- ・輸液量(水・電解質)の追加や減量
- ・微量元素製剤の使用
- ・薬剤の追加や中止
- ・中心静脈カテーテルのアクセスルート

質問は以上となります。ご協力ありがとうございました。

(別表1) 開設者の区分表

区分番号	開設者
1	独立行政法人国立病院機構
2	国立法人大学病院
3	都道府県立病院
4	市町村立病院
5	日本赤十字病院・日本赤十字社
6	厚生連病院・厚生農業組合連合会
7	独立行政法人地域医療機構推進機構(JCHO)
8	社会保険病院・社団法人全国社会保険協会連合会
9	私立医科大学病院
10	精神科病院
11	企業体立病院(会社)
12	法人・個人病院
13	労災病院
14	国家公務員共済組合連合会 地方公務員共済組合連合会 私立学校教員共済組合 農林漁業団体職員共済組合
15	自衛隊病院
16	その他の国関係
17	済生会病院(社会福祉法人恩賜財団済生会)
18	組合立病院 医療生活協同組合 健康保険組合連合会 国民健康封建組合団体連合会 海員掖済会 船員保険会
19	その他 北海道社会事業協会・勤労者医療協会 社会福祉法人・医師会立病院・財団法人 財団法人厚生年金事業復興団(厚生団)

管轄保健所別回答数

管轄	配布数	回収数	未回収	回答率 (%)
千葉市	48	35	13	72.9
習志野	21	9	12	42.9
船橋市	22	9	13	40.9
市川	18	11	7	61.1
松戸	31	17	14	54.8
柏市	18	7	11	38.9
野田	8	4	4	50.0
印旛	27	11	16	40.7
香取	8	6	2	75.0
海匝	10	5	5	50.0
山武	8	4	4	50.0
長生	10	9	1	90.0
八日市	3	3	0	100.0
鴨川	7	5	2	71.4
夷隅	5	4	1	80.0
安房	9	7	2	77.8
君津	18	11	7	61.1
市原	13	6	7	46.2
合計	284	163	121	57.4

Ⅲ 統計表

1. 基礎調査

(1) 設置主体

表1 開設者の区分回答数

区分番号	開設者	施設数
1	独立行政法人国立病院機構	3
2	国立法人大学病院	1
3	都道府県立病院	7
4	市町村立病院	16
5	日本赤十字病院・日本赤十字社	1
6	厚生連病院・厚生農業組合連合会	0
7	独立行政法人地域医療機構推進機構（JCHO）	3
8	社会保険病院・社団法人全国社会保険協会連合会	0
9	私立医科大学病院	7
10	精神科病院	16
11	企業体立病院（会社）	2
12	法人・個人病院	98
13	労災病院	1
14	国家公務員共済組合連合会 地方公務員共済組合連合会 私立学校教員共済組合 農林漁業団体職員共済組合	0
15	自衛隊病院	0
16	その他の国関係	1
17	済生会病院（社会福祉法人恩賜財団済生会）	1
18	組合立病院 医療生活協同組合 健康保険組合連合会 国民健康封建組合団体連合会 海員掖済会 船員保険会	0
19	その他 北海道社会事業協会・勤労者医療協会 社会福祉法人・医師会立病院・財団法人 財団法人厚生年金事業復興団（厚生団）	6
	合 計	163

(2) 許可病床数

表2 規模別・機能別平均許可病床数

病床数	施設数	一般 病床	療養 病床	結核 病床	精神 病床	感染症 病床	病床合計
50床未満	9	29.2	8.2	0.0	0.0	0.0	37.4
50～99床	39	50.6	18.8	0.0	2.8	0.1	72.3
100～199床	46	83.1	52.2	0.0	12.5	0.1	147.9
200～299床	26	147.3	33.2	2.3	54.0	0.0	236.8
300～399床	19	232.3	29.0	0.0	94.6	0.6	356.5
400～499床	12	372.8	0.0	0.0	61.2	0.3	434.3
500床以上	12	577.8	73.3	1.5	55.3	2.7	710.6
合計	163						

(3) 建物面積

表3 規模別平均病院建物面積及び平均栄養部門面積と1床当り面積

病床数	施設数	総病 床数	平均 総 病床 数	総面積 (㎡)	平均 面積 (㎡)	栄養科 面積 (㎡)	平均 栄養科 面積 (㎡)	一床当 栄養部 門面積 (㎡)
50床未満	7	266	38	28858	4123	798	114	3.0
50～99床	26	1860	72	81679	3142	2642	102	1.4
100～199床	33	4884	148	890593	26988	7378	224	1.5
200～299床	22	5222	237	353197	16054	11194	509	2.1
300～399床	14	4690	335	246934	17638	5100	364	1.1
400～499床	9	3961	440	276994	30777	5414	602	1.4
500床以上	12	8527	711	14184585	1182049	813655	67804	95.4
合計	123							

(4) 食事数 (一日平均食数)

表4 食種別食事数 (平成27年6月分一日平均)

病床数	施設数	一般食	一般食	特別 加算 特別食	特別 加算 特別食	調乳	調乳	栄養 経腸	栄養 経腸	その他 職員	その他 職員	合計
		回答 施設	平均	回答 施設	平均	回答 施設	平均	回答 施設	平均	回答 施設	平均	平均
50床未満	9	9	59.1	8	15.8	6	0	7	11.8	8	13.3	79.1
50～99床	39	35	44.0	33	40.2	21	0	34	24.1	35	38.2	135.7
100～199床	46	46	127.4	46	62.7	28	0	44	52.8	40	58.1	291.1
200～299床	26	24	247.6	24	110.3	15	9.1	23	51.1	21	84.5	486.5
300～399床	19	17	339.5	16	183.2	12	1.3	15	37.8	14	50.3	587.7
400～499床	12	8	758.3	8	192.6	5	10.0	6	46.5	5	56.2	1027.1
500床以上	12	11	766.0	11	345.5	9	35.7	111	157.7	10	30.2	1325.7
合計	163											

(5) 所属
表5 所属名

病床数	施設数	部門名				構成比 (%)			
		院長直属	診療部門	事務部門	その他	院長直属	診療部門	事務部門	その他
50床未満	9	2	4	2	1	22.2	44.4	22.2	11.2
50～99床	39	4	23	7	5	10.3	59.0	17.9	12.8
100～199床	46	5	29	8	4	10.9	63.0	17.4	8.7
200～299床	26	0	18	3	5	0.0	69.2	11.5	19.3
300～399床	19	2	12	1	4	10.5	63.2	5.3	21.0
400～499床	12	3	6	2	1	25.0	50.0	16.7	8.3
500床以上	12	1	8	0	3	8.3	66.7	0.0	25.0
合計	163	17	100	23	23	10.5	61.3	14.1	14.1

(6) 名称
表6 名称

病床数	施設数	部門の名称							構成比 (%)						
		栄養部	栄養科	栄養課	栄養管理室	臨床栄養科・部	栄養係	その他	栄養部	栄養科	栄養課	栄養管理室	臨床栄養科・部	栄養係	その他
50床未満	9	2	2	1	2	0	1	1	22.2	22.2	11.1	22.2	0.0	11.1	11.2
50～99床	39	2	21	10	4	0	0	2	5.1	53.8	25.6	10.3	0.0	0.0	5.2
100～199床	46	6	30	7	1	1	0	1	13.0	65.2	15.2	2.2	2.2	0.0	2.2
200～299床	26	1	13	6	3	1	0	2	3.8	50.0	23.1	11.5	3.8	0.0	7.7
300～399床	19	2	11	2	3	0	0	1	10.5	57.9	10.5	15.8	0.0	0.0	5.3
400～499床	12	2	3	2	5	0	0	0	16.7	25.0	16.7	41.7	0.0	0.0	0.0
500床以上	12	2	3	2	1	3	1	0	16.7	25.0	16.7	8.3	25.0	8.3	0.0
合計	163	17	83	30	19	5	2	7	10.4	50.9	18.4	11.7	3.1	1.2	4.3

(7) 栄養部門内での分離 (栄養管理部門と給食管理部門)
表7 栄養部門内での分離

病床数	施設数	部門の分離		構成比 (%)	
		分離している	分離していない	分離している	分離していない
50床未満	9	0	9	0.0	100.0
50～99床	39	8	31	20.5	79.5
100～199床	46	4	42	8.7	91.3
200～299床	26	1	25	3.8	96.2
300～399床	19	0	19	0.0	100.0
400～499床	12	2	10	16.7	83.3
500床以上	12	5	7	41.7	58.3
合計	163	20	143	12.3	87.7

(8) 部門の長

表8 部門の長

病床数	施設数	部門の長					構成比 (%)				
		医師	栄養管理士	栄養士	事務職員	その他	医師	栄養管理士	栄養士	事務職員	その他
50床未満	9	3	4	0	1	1	33.3	44.4	0.0	11.1	11.2
50～99床	39	2	30	0	4	3	5.1	76.9	0.0	10.3	7.7
100～199床	46	7	31	1	3	4	15.2	67.4	2.2	6.5	8.7
200～299床	26	3	20	0	2	1	11.5	76.9	0.0	7.7	3.8
300～399床	19	4	15	0	0	0	21.1	78.9	0.0	0.0	0.0
400～499床	12	2	7	0	3	0	16.7	58.3	0.0	25.0	0.0
500床以上	12	5	6	0	1	0	41.7	50.0	0.0	8.3	0.0
合計	163	26	113	1	14	9	16.0	69.3	0.6	8.6	5.5

(9) 栄養士の長の役職

表9 栄養士の長の有無

病床数	施設数	役職			構成比 (%)		
		ある	ない	無回答	ある	ない	無回答
50床未満	9	2	7	0	22.2	77.8	0.0
50～99床	39	17	22	0	43.6	56.4	0.0
100～199床	46	27	19	0	58.7	41.3	0.0
200～299床	26	18	8	0	69.2	30.8	0.0
300～399床	19	15	4	0	78.9	21.1	0.0
400～499床	12	11	1	0	91.7	8.3	0.0
500床以上	12	12	0	0	100.0	0.0	0.0
合計	163	102	61	0	62.6	37.4	0.0

(10) 役職名 (栄養士の長の役職名)

表10 役職名

病床数	施設数	役職名						構成比 (%)					
		科(課)長	係長	主任	技師長	その他	無回答	科(課)長	係長	主任	技師長	その他	無回答
50床未満	2	1	0	1	0	0	0	50.0	0.0	50.0	0.0	0.0	0.0
50～99床	17	6	0	7	0	3	1	35.3	0.0	41.2	0.0	17.6	5.9
100～199床	27	8	3	12	0	4	0	29.6	11.1	44.4	0.0	14.8	0.0
200～299床	18	6	2	6	0	4	0	33.3	11.1	33.3	0.0	22.3	0.0
300～399床	15	7	1	4	0	3	0	46.7	6.7	26.6	0.0	20.0	0.0
400～499床	11	2	1	2	0	6	0	18.2	9.1	18.2	0.0	54.5	0.0
500床以上	12	7	1	1	1	2	0	58.3	8.3	8.3	8.3	16.8	0.0
合計	102	37	8	33	1	22	1	36.3	7.8	32.4	1.0	21.5	1.0

(11) 入院時療養区分

表11 入院時療養費区分

病床数	施設数	療養区分			構成比 (%)		
		入院時食事療養費Ⅰ	入院時食事療養費Ⅱ	無回答	入院時食事療養費Ⅰ	入院時食事療養費Ⅱ	無回答
50床未満	9	7	2	0	77.7	22.3	0.0
50～99床	39	35	3	1	89.7	7.7	2.6
100～199床	46	45	0	1	97.8	0.07	2.2
200～299床	26	25	1	0	96.2	3.8	0.0
300～399床	19	19	0	0	100.0	0.0	0.0
400～499床	12	12	0	0	100.0	0.0	0.0
500床以上	12	12	0	0	100.0	0.0	0.0
合計	163	155	6	2	95.1	3.7	1.2

2. 運営状況

(12) 給食部門の運営状況

表12 運営状況

病床数	施設数	運営状況				構成比 (%)			
		直営	全面委託	一部委託	無回答	直営	全面委託	一部委託	無回答
50床未満	9	4	4	1	0	44.4	44.4	11.2	0.0
50～99床	39	11	21	7	0	28.2	53.8	18.0	0.0
100～199床	46	15	25	6	0	32.6	54.3	13.1	0.0
200～299床	26	4	16	6	0	15.4	61.5	23.1	0.0
300～399床	19	8	8	3	0	42.1	42.1	15.8	0.0
400～499床	12	1	5	6	0	8.3	41.7	50.0	0.0
500床以上	12	3	5	4	0	25.0	41.7	33.3	0.0
合計	163	46	84	33	0	28.2	51.5	20.3	0.0

(13) 給食部門の委託内容

表13 一部委託の内容

病床数	施設数	委託内容								
		献立	発注	帳票	下処理	調理	配膳	洗浄	清掃	その他
50床未満	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0
50～99床	7	3	6	3	7	7	6	5	6	3
100～199床	6	1	5	3	6	6	6	6	6	4
200～299床	6	2	5	3	5	5	5	6	5	1
300～399床	3	0	0	0	1	2	3	3	1	0
400～499床	6	1	1	2	3	4	5	6	3	3
500床以上	4	0	2	2	2	3	4	4	3	3
合計	33	7	20	13	25	28	30	31	25	14

(14) 栄養部門職員数

表14 全施設の職員及び食種別職員数

病床数	施設数および職員数			平均職員数内訳(人)															
	施設数	職員総数		平均職員数		管理栄養士		栄養士		調理師		調理助手		パート		事務員		その他	
		病院	委託	病院	委託	病院	委託	病院	委託	病院	委託	病院	委託	病院	委託	病院	委託	病院	委託
50床未満	9	42	33	4.7	3.7	1.8	0.5	0.8	1.2	2.0	2.0	0.5	3.5	2.0	0.7	0.0	0.0	0.0	0.0
50～99床	39	163	175	4.2	4.5	1.7	0.6	0.6	1.5	1.8	1.9	0.8	2.1	2.1	1.7	0.1	0.0	0.3	0.0
100～199床	46	257	359	5.6	7.8	1.9	0.9	1.0	1.7	3.1	2.4	2.8	3.9	2.4	6.2	0.0	0.1	0.0	0.1
200～299床	26	159	424	6.1	16.3	3.1	1.4	0.6	2.5	1.5	4.1	2.2	4.8	2.6	9.3	0.3	0.5	0.3	0.8
300～399床	19	259	251	13.6	13.2	4.2	1.8	4.7	2.7	6.7	4.8	4.2	2.2	5.8	11.4	3.0	0.5	0.7	3.5
400～499床	12	175	289	14.6	24.1	6.7	1.8	1.2	3.5	7.1	4.8	0.0	6.4	5.6	13.7	0.3	0.7	0.2	3.3
500床以上	12	311	365	25.9	30.4	9.0	4.1	2.4	6.0	15.5	7.6	2.8	10.8	9.7	20.4	1.0	0.5	1.8	0.3
合計	163	1366	1896																

3. 業務企画

(15) 栄養管理委員会

表15 栄養管理委員会の有無(栄養委員会、給食委員会など)

病床数	施設数	栄養管理委員会			構成比(%)		
		ある	ない	無回答	ある	ない	無回答
50床未満	9	9	0	0	100.0	0.0	0.0
50～99床	39	32	7	0	82.1	17.9	0.0
100～199床	46	43	3	0	93.5	6.5	0.0
200～299床	26	25	1	0	96.2	3.8	0.0
300～399床	19	18	1	0	94.7	5.3	0.0
400～499床	12	11	1	0	91.7	8.3	0.0
500床以上	12	11	0	1	91.7	0.0	8.3
合計	163	149	13	1	91.4	8.0	0.6

(16) チームへの参加

表16-1 栄養サポートチーム(NST)

病床数	施設数	栄養サポートチーム					
		チーム有	無回答	管理栄養士参加	無回答	診療報酬の算定	無回答
50床未満	9	4	1	3	4	0	4
50～99床	39	12	3	12	13	2	12
100～199床	46	24	1	25	6	8	6
200～299床	26	13	0	13	5	4	5
300～399床	19	12	1	12	2	6	2
400～499床	12	11	0	11	0	8	0
500床以上	12	11	0	11	0	9	0
合計	163	87	6	87	30	37	29

表 1 6 - 2 摂食嚥下チーム

病床数	施設数	摂食嚥下チーム					
		チーム有	無回答	管理栄養士参加	無回答	診療報酬の算定	無回答
50床未満	9	2	1	2	5	0	5
50～99床	39	10	3	9	12	5	12
100～199床	46	5	1	6	9	7	9
200～299床	26	5	9	3	8	3	8
300～399床	19	3	3	3	5	3	5
400～499床	12	7	0	9	0	4	1
500床以上	12	3	2	3	2	4	3
合計	163	35	19	35	41	26	43

表 1 6 - 3 褥瘡チーム

病床数	施設数	褥瘡チーム					
		チーム有	無回答	管理栄養士参加	無回答	診療報酬の算定	無回答
50床未満	9	5	0	5	3	2	3
50～99床	39	31	1	25	5	13	9
100～199床	46	43	0	39	3	28	4
200～299床	26	24	1	22	1	16	2
300～399床	19	18	1	17	1	11	3
400～499床	12	12	0	12	0	9	0
500床以上	12	12	0	10	1	9	2
合計	163	145	3	130	14	88	23

表 1 6 - 4 緩和ケアチーム

病床数	施設数	緩和ケアチーム					
		チーム有	無回答	管理栄養士参加	無回答	診療報酬の算定	無回答
50床未満	9	0	1	0	5	0	5
50～99床	39	0	4	0	14	0	14
100～199床	46	3	1	3	11	1	11
200～299床	26	5	2	4	8	1	8
300～399床	19	8	1	6	2	3	3
400～499床	12	8	0	4	0	3	1
500床以上	12	9	1	7	1	5	3
合計	163	33	10	24	41	13	45

表 1 6 - 5 呼吸ケアチーム

病床数	施設数	呼吸ケアチーム					
		チーム有	無回答	管理栄養士参加	無回答	診療報酬の算定	無回答
50床未満	9	0	1	0	5	0	5
50～99床	39	1	4	0	14	1	14
100～199床	46	0	2	0	11	1	11
200～299床	26	3	2	1	10	1	10
300～399床	19	4	3	1	5	1	5
400～499床	12	1	1	0	0	0	1
500床以上	12	4	2	1	2	3	3
合計	163	13	15	3	47	7	49

表 1 6 - 6 感染制御チーム

病床数	施設数	感染制御チーム					
		チーム有	無回答	管理栄養士参加	無回答	診療報酬の算定	無回答
50床未満	9	4	0	3	3	3	3
50～99床	39	25	3	19	9	13	10
100～199床	46	29	2	19	6	17	7
200～299床	26	17	3	13	4	10	5
300～399床	19	16	1	9	3	11	4
400～499床	12	11	0	6	0	7	0
500床以上	12	10	2	5	2	7	3
合計	163	112	11	74	27	68	32

(17) 栄養サポートチーム (NST) 加算

表 1 7 - 1 NST加算対象施設ですか

病床数	施設数	NST加算対象施設			構成比 (%)		
		はい	いいえ	無回答	はい	いいえ	無回答
50床未満	9	0	9	0	0.0	100.0	0.0
50～99床	39	3	36	0	7.7	92.3	0.0
100～199床	46	9	37	0	19.6	80.4	0.0
200～299床	26	6	20	0	23.1	76.9	0.0
300～399床	19	8	11	0	42.1	57.9	0.0
400～499床	12	8	4	0	66.7	33.3	0.0
500床以上	12	11	1	0	91.7	8.3	0.0
合計	163	45	118	0	27.6	72.4	0.0

表 17-2 NST加算を算定していますか（NST加算対象施設のみ回答）

病床数	施設数	NST加算算定状況			構成比（%）		
		はい	いいえ	無回答	はい	いいえ	無回答
50床未満	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
50～99床	3	2	1	0	66.7	33.3	0.0
100～199床	9	8	1	0	88.9	11.1	0.0
200～299床	6	4	2	0	66.7	33.3	0.0
300～399床	8	6	2	0	75.0	25.0	0.0
400～499床	8	8	0	0	100.0	0.0	0.0
500床以上	11	9	2	0	81.8	18.2	0.0
合計	45	37	8	0	82.2	17.8	0.0

表 17-3 NST加算算定数（平成27年6月分）

病床数	対象施設数	算定施設数	NST加算平均算定数（件/月）
50床未満	0	0	0.0
50～99床	3	2	62.0
100～199床	9	8	40.4
200～299床	6	4	61.0
300～399床	8	6	66.4
400～499床	8	8	106.0
500床以上	11	9	46.3
合計	45	37	

表 17-4 NST専従者の職種（NST加算を算定している施設のみ回答）

病床数	施設数	NST専従者の職種					構成比（%）				
		管理栄養士	看護師	薬剤師	医師	無回答	管理栄養士	看護師	薬剤師	医師	無回答
50床未満	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
50～99床	2	1	1	0	0	0	50.0	50.0	0.0	0.0	0.0
100～199床	8	6	0	2	0	0	75.0	0.0	25.0	0.0	0.0
200～299床	4	3	1	0	0	0	75.0	25.0	0.0	0.0	0.0
300～399床	6	6	0	0	0	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
400～499床	8	7	0	1	0	0	87.5	0.0	12.5	0.0	0.0
500床以上	9	7	2	0	0	0	77.8	22.2	0.0	0.0	0.0
合計	37	30	4	3	0	0	81.1	10.8	8.1	0.0	0.0

(18) 診療情報管理システム

表18 診療情報管理システム

病床数	施設数	診療情報管理システム				構成比 (%)			
		オーダー リング	電子 カルテ	ペー パー	無回答	オーダー リング	電子 カルテ	ペー パー	無回答
50床未満	9	0	1	8	0	0.0	11.1	88.9	0.0
50～99床	39	1	7	30	1	2.6	17.9	76.9	2.6
100～199床	46	7	9	30	0	15.2	19.6	65.2	0.0
200～299床	26	10	10	5	1	38.5	38.5	19.2	3.8
300～399床	19	3	9	7	0	15.8	47.4	36.8	0.0
400～499床	12	3	9	0	0	25.0	75.0	0.0	0.0
500床以上	12	0	10	2	0	0.0	83.8	16.7	0.0
合計	163	24	55	82	2	14.7	33.7	50.3	1.3

(19) 経済性

表19-1-a 食材料費 (一人一日当たり)

病床数	施設数	食材料費 (円)											無 回答
		600 未満	600 ～	650 ～	700 ～	750 ～	800 ～	850 ～	900 ～	950 ～	1000 ～	1200 以上	
50床未満	9	0	1	0	1	2	1	2	0	0	0	2	0
50～99床	39	4	3	7	12	5	1	2	1	1	1	0	2
100～199床	46	2	4	12	9	13	2	3	0	0	1	0	0
200～299床	26	2	6	6	4	6	1	1	0	0	0	0	0
300～399床	19	3	1	5	1	2	2	1	1	1	1	0	1
400～499床	12	1	0	4	0	3	3	0	0	0	0	1	0
500床以上	12	1	0	4	0	3	3	0	0	0	0	1	0
合計	163	13	15	38	27	34	13	9	2	2	3	4	3

表19-1-b 食材料費構成

病床数	施設数	食材料費 (円) 構成比 (%)											無 回答
		600 未満	600 ～	650 ～	700 ～	750 ～	800 ～	850 ～	900 ～	950 ～	1000 ～	1200 以上	
50床未満	9	0.0	11.1	0.0	11.1	22.2	11.1	22.2	0.0	0.0	0.0	22.3	0.0
50～99床	39	10.3	7.7	17.9	30.8	12.8	2.6	5.1	2.6	2.6	2.6	0.0	5.1
100～199床	46	4.3	8.7	26.1	19.6	28.3	4.3	6.5	0.0	0.0	2.2	0.0	0.0
200～299床	26	7.7	23.1	23.1	15.4	23.1	3.8	3.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
300～399床	19	15.8	5.3	26.3	5.3	10.5	10.5	5.3	5.3	5.3	5.3	0.0	5.3
400～499床	12	8.3	0.0	33.3	0.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.3	0.0
500床以上	12	8.3	0.0	33.3	0.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.3	0.0
合計	163	8.0	9.2	23.3	16.6	20.9	8.0	5.5	1.2	1.2	1.8	2.5	1.8

表 19-2 食材料費の決め方

病床数	施設数	食材料費の決め方						構成比 (%)					
		食事療養費の%	国・県の指導	院長・事務長	委託契約	その他	無回答	食事療養費の%	国・県の指導	院長・事務長	委託契約	その他	無回答
50床未満	9	1	0	2	5	1	0	11.1	0.0	22.2	55.6	11.1	0.0
50～99床	39	1	0	6	24	7	1	2.6	0.0	15.4	61.5	17.9	2.6
100～199床	46	8	1	4	26	6	1	17.4	2.2	8.7	56.5	13.0	2.2
200～299床	26	3	0	1	15	7	0	11.5	0.0	3.8	57.7	26.9	0.0
300～399床	19	1	1	3	8	6	0	5.3	5.3	15.8	42.1	31.6	0.0
400～499床	12	1	0	3	5	3	0	8.3	0.0	25.0	41.7	25.0	0.0
500床以上	12	5	1	0	5	1	0	41.7	8.3	0.0	41.7	8.3	0.0
合計	163	20	3	19	88	31	2	12.3	1.8	11.7	54.0	19.0	1.2

表 19-3 栄養部門経費の把握状況（複数回答）

病床数	施設数	栄養部門経費の把握				構成比 (%)			
		食材料費	人件費	水道光熱費	減価償却費	食材料費	人件費	水道光熱費	減価償却費
50床未満	9	8	1	1	2	88.9	11.1	11.1	22.2
50～99床	39	37	16	7	6	94.9	41.0	17.9	15.4
100～199床	46	42	16	10	4	91.3	34.8	21.7	8.7
200～299床	26	24	10	8	5	92.3	38.5	30.8	19.2
300～399床	19	18	8	6	5	94.7	42.1	31.6	26.3
400～499床	12	11	3	4	4	91.7	25.0	33.3	33.3
500床以上	12	12	10	8	7	100.0	83.3	66.7	58.3
合計	163	152	64	44	33	93.3	39.3	27.0	20.2

4. 災害時の備え

(20) 栄養部門の災害発生時対応マニュアル

表 20 栄養部門の災害発生時対応マニュアル

病床数	施設数	災害対応マニュアル			構成比 (%)		
		ある	ない	無回答	ある	ない	無回答
50床未満	9	7	2	0	77.8	22.2	0.0
50～99床	39	35	3	1	89.7	7.7	2.6
100～199床	46	37	9	0	80.4	19.6	0.0
200～299床	26	21	5	0	80.8	19.6	0.0
300～399床	19	17	2	0	89.5	10.5	0.0
400～499床	12	11	1	0	91.7	8.3	0.0
500床以上	12	12	0	0	100.0	0.0	0.0
合計	163	140	22	1	85.9	13.5	0.6

(21) 非常食の備蓄

表2-1 非常食の備蓄

病床数	施設数	備蓄の有無			構成比 (%)		
		ある	ない	無回答	ある	ない	無回答
50床未満	9	9	0	0	100.0	0.0	0.0
50～99床	39	36	2	1	92.3	5.1	2.6
100～199床	46	41	5	0	89.1	10.9	0.0
200～299床	26	24	2	0	92.3	7.7	0.0
300～399床	19	18	1	0	94.7	5.3	0.0
400～499床	12	11	1	0	91.7	8.3	0.0
500床以上	12	11	1	0	91.7	8.3	0.0
合計	163	150	12	1	92.0	7.4	0.6

(22) 非常食の備蓄状況 (備蓄している施設のみ回答)

表2-1-a 非常食の備蓄日数 (患者用)

病床数	施設数	非常食の備蓄日数 (患者用)							
		1日分	2日分	3日分	4日分	5日分	6日分	7日分 ～	無回答 該当無
50床未満	9	0	2	3	0	0	0	0	4
50～99床	39	1	4	26	0	2	0	2	4
100～199床	46	3	2	33	0	0	1	2	5
200～299床	26	0	1	20	1	0	0	0	4
300～399床	19	0	0	14	1	0	1	0	3
400～499床	12	1	2	7	0	0	0	0	2
500床以上	12	0	1	7	1	1	0	0	2
合計	163	5	12	110	3	3	2	4	24

表2-1-b 非常食の備蓄日数 (職員用)

病床数	施設数	非常食の備蓄日数 (職員用)							
		1日分	2日分	3日分	4日分	5日分	6日分	7日分 ～	無回答 該当無
50床未満	9	1	1	1	0	0	0	0	6
50～99床	39	2	1	15	0	1	0	0	20
100～199床	46	5	2	19	0	0	0	1	19
200～299床	26	1	1	13	0	0	0	0	11
300～399床	19	1	0	10	0	0	1	0	7
400～499床	12	1	1	2	0	0	0	0	8
500床以上	12	3	0	1	0	1	0	0	7
合計	163	14	6	61	0	2	1	1	78

表 2 2 - 1 - c 非常食の備蓄日数（患者用と職員用が混合）

病床数	施設数	非常食の備蓄日数（患者用と職員用が混合）							
		1日分	2日分	3日分	4日分	5日分	6日分	7日分 ～	無回答 該当無
50床未満	9	1	1	2	0	0	0	1	4
50～99床	39	1	1	4	0	0	0	0	33
100～199床	46	1	0	2	0	0	0	0	43
200～299床	26	0	0	3	0	0	0	0	23
300～399床	19	1	0	2	0	0	0	0	16
400～499床	12	0	0	1	0	0	0	0	11
500床以上	12	0	0	1	0	0	0	0	11
合計	163	4	2	15	0	0	0	1	141

表 2 2 - 2 非常食の備蓄数を決定した根拠

病床数	施設数	非常食の備蓄数を決定した根拠						
		ベッド 数	一日の 平均 食数	平均 入院 患者数	予算内	その他	不明	無回答
50床未満	9	1	2	3	2	0	1	0
50～99床	39	10	12	8	2	3	3	1
100～199床	46	10	18	6	2	3	2	5
200～299床	26	5	9	6	0	3	0	3
300～399床	19	6	6	4	0	2	0	1
400～499床	12	8	1	0	1	2	0	0
500床以上	12	8	3	0	0	0	0	1
合計	163	48	51	27	7	13	6	11

表 2 2 - 3 非常食購入の予算

病床数	施設数	非常食購入の予算			
		栄養科の予算	病院の予算	その他	無回答
50床未満	9	1	7	1	0
50～99床	39	7	21	8	3
100～199床	46	13	21	7	5
200～299床	26	3	16	5	2
300～399床	19	7	11	0	1
400～499床	12	5	7	0	0
500床以上	12	4	5	2	1
合計	163	40	88	23	12

(23) 非常時用献立を作成していますか

表23 非常用献立作成の有無

病床数	施設数	非常用献立作成の有無			構成比 (%)		
		作成している	作成していない	無回答	作成している	作成していない	無回答
50床未満	9	6	3	0	66.7	33.3	0.0
50～99床	39	29	10	0	74.4	25.6	0.0
100～199床	46	38	6	2	82.6	13.0	4.4
200～299床	26	20	5	1	76.9	19.2	3.9
300～399床	19	15	4	0	78.9	21.1	0.0
400～499床	12	12	0	0	100.0	0.0	0.0
500床以上	12	11	1	0	91.7	8.3	0.0
合計	163	131	29	3	80.4	17.8	1.8

(24) 非常時献立について (回答施設のみ)

表24-1 非常用献立は食種別に作成しているか

病床数	施設数	食種別献立作成の有無				構成比 (%)			
		作成している	一部作成している	作成していない	無回答	作成している	一部作成している	作成していない	無回答
50床未満	6	4	0	2	0	66.7	0.0	33.3	0.0
50～99床	29	5	11	13	0	17.2	37.9	44.8	0.0
100～199床	38	8	12	18	0	21.1	31.6	47.4	0.0
200～299床	20	1	8	10	1	5.0	40.0	50.0	5.0
300～399床	15	4	11	0	0	26.7	73.3	0.0	0.0
400～499床	12	2	6	4	0	16.7	50.0	33.3	0.0
500床以上	11	2	6	3	0	18.2	54.5	27.3	0.0
合計	131	26	54	50	1	19.8	41.2	38.2	0.8

表24-2 非常用献立食材の備蓄の有無

病床数	施設数	非常用献立食材の備蓄の有無					構成比 (%)				
		している	していない	ほとんどしていない	その他	無回答	している	していない	ほとんどしていない	その他	無回答
50床未満	6	2	3	1	0	0	33.3	50.0	16.7	0.0	0.0
50～99床	29	14	14	0	1	0	48.3	48.3	0.0	3.4	0.0
100～199床	38	21	17	0	0	0	55.3	44.7	0.0	0.0	0.0
200～299床	20	12	6	1	0	1	60.0	30.0	5.0	0.0	5.0
300～399床	15	12	3	0	0	0	80.0	20.0	0.0	0.0	0.0
400～499床	12	9	2	1	0	0	75.0	16.7	8.3	0.0	0.0
500床以上	11	6	4	1	0	0	54.4	36.4	9.1	0.0	0.0
合計	131	76	49	4	1	1	58.0	37.4	3.1	0.8	0.8

(25) 特別食用非常食（もしくは治療用特殊食品）は備蓄していますか

表25 特別食用非常食（治療用特殊食品）の備蓄の有無

病床数	施設数	非常用特殊食品の有無					構成比 (%)				
		している	していない	していない ほとんど	その他	無回答	している	していない	していない ほとんど	その他	無回答
50床未満	9	1	1	7	0	0	11.1	11.1	77.8	0.0	0.0
50～99床	39	3	8	26	1	1	7.7	20.5	66.7	2.6	2.5
100～199床	46	5	20	19	0	2	10.9	43.5	41.3	0.0	4.3
200～299床	26	3	8	13	0	2	11.5	30.8	50.0	0.0	7.7
300～399床	19	3	6	9	1	0	15.8	31.5	47.4	5.3	0.0
400～499床	12	2	4	6	0	0	16.7	33.3	50.0	0.0	0.0
500床以上	12	1	9	2	0	0	8.3	75.0	16.7	0.0	0.0
合計	163	18	56	82	2	5	11.0	34.4	50.3	1.2	3.1

(26) 飲料水は備蓄していますか

表26 飲料水の備蓄の有無

病床数	施設数	飲料水の備蓄の有無			構成比 (%)		
		している	していない	無回答	している	していない	無回答
50床未満	9	9	0	0	100.0	0.0	0.0
50～99床	39	31	8	0	79.5	20.5	0.0
100～199床	46	36	9	1	78.3	19.6	2.1
200～299床	26	22	3	1	84.6	11.5	3.9
300～399床	19	17	2	0	89.5	10.5	0.0
400～499床	12	10	2	0	83.3	16.7	0.0
500床以上	12	10	1	1	83.4	8.3	8.3
合計	163	135	25	3	82.8	15.3	1.9

(27) 飲料水の備蓄量（飲料水を備蓄している施設のみ回答）

表27 飲料水の備蓄量（平均）

病床数	施設数	飲料水の備蓄量（平均、リットル）				
		総備蓄量	平均 備蓄量	最も 多い 備蓄量	最も 少ない 備蓄量	備蓄量不明 または無回 答施設数
50床未満	6	2526	421	1710	24	3
50～99床	31	54124	1746	45722	3	4
100～199床	36	17400	483	1800	2	5
200～299床	22	20770	941	3780	8	4
300～399床	17	25776	1516	8880	360	4
400～499床	10	21872	2187	5000	720	0
500床以上	10	122865	12287	86000	535	0
合計	132					

(28) 備蓄食品が期限切れになる前に患者や職員食に活用していますか

表28 備蓄食品の活用法

病床数	施設数	備蓄食品の活用					構成比 (%)				
		全て破棄	食品は使用 使用可能な	全て使用	不明	無回答	全て破棄	食品は使用 使用可能な	全て使用	不明	無回答
50床未満	9	1	4	4	0	0	11.2	44.4	44.4	0.0	0.0
50～99床	39	2	10	24	2	1	5.1	25.6	61.5	5.1	2.7
100～199床	46	0	12	30	1	3	0.0	26.1	65.2	2.2	6.5
200～299床	26	0	6	17	0	3	0.0	23.1	65.4	0.0	11.5
300～399床	19	0	11	7	0	1	0.0	57.9	36.8	0.0	5.3
400～499床	12	2	2	7	1	0	16.7	16.7	58.3	8.3	0.0
500床以上	12	0	7	4	0	1	0.0	58.3	33.3	0.0	8.4
合計	163	5	52	93	4	9	3.1	31.9	57.1	2.5	5.5

(29) 近隣病院、関係病院、給食委託会社等と救済契約（災害時協定等）は結んでいますか？

表29 救援契約の提携

病床数	施設数	救援契約の提携					構成比 (%)				
		している	していない	不明	その他	無回答	している	していない	不明	その他	無回答
50床未満	9	3	5	1	0	0	33.3	55.6	11.1	0.0	0.0
50～99床	39	19	12	7	0	1	48.7	30.8	17.9	0.0	2.6
100～199床	46	21	18	5	1	1	45.7	39.1	10.9	2.2	2.1
200～299床	26	14	4	5	2	1	53.8	15.4	19.2	7.7	3.9
300～399床	19	11	4	2	2	0	57.9	21.1	10.5	10.5	0.0
400～499床	12	7	2	2	1	0	58.3	16.7	16.7	8.3	0.0
500床以上	12	9	2	1	0	0	75.0	16.7	8.3	0.0	0.0
合計	163	84	47	23	6	3	51.5	28.8	14.1	3.7	1.9

(30) 非常用食器の備蓄日数

表30 非常用食器の備蓄日数

病床数	施設数	非常用食器の備蓄日数							
		1日分	2日分	3日分	4日分	5日分	6日分	7日分	無回答 該当無
50床未満	9	1	1	3	0	0	0	0	4
50～99床	39	1	3	24	0	0	0	1	10
100～199床	46	6	4	21	0	0	1	3	11
200～299床	26	2	1	10	1	0	0	1	11
300～399床	19	1	1	11	0	0	0	0	6
400～499床	12	0	4	7	0	0	0	0	1
500床以上	12	1	2	6	1	0	0	0	2
合計	163	12	16	82	2	0	1	5	45

(31) 非常用食器は配膳車やトレーに収まる組み合わせを考慮して購入しましたか？

表31 非常用食器と配膳車のサイズの考慮

病床数	施設数	サイズの考慮				構成比 (%)			
		よく考慮した	やや考慮した	あまり考慮しなかつた	無回答	よく考慮した	やや考慮した	あまり考慮しなかつた	無回答
50床未満	9	1	5	1	2	11.1	55.6	11.1	22.2
50～99床	39	9	15	8	7	23.1	38.5	20.5	17.9
100～199床	46	7	18	14	7	15.2	39.1	30.4	15.3
200～299床	26	6	5	6	9	23.1	19.2	23.1	34.6
300～399床	19	5	7	1	6	26.3	36.8	5.3	31.6
400～499床	12	4	2	4	2	33.3	16.7	33.3	16.7
500床以上	12	5	2	3	2	41.6	16.7	25.0	16.7
合計	163	37	54	37	35	22.7	33.1	22.7	21.5

(32) 非常用の使い捨ての箸とスプーンを備蓄していますか？

表32 非常用の使い捨て箸とスプーンの備蓄

病床数	施設数	箸とスプーンの備蓄					構成比 (%)				
		箸	スプーン	スプーンと箸と	備蓄なし	無回答	箸	スプーン	スプーンと箸と	備蓄なし	無回答
50床未満	9	1	0	7	1	0	11.1	0.0	77.8	11.1	0.0
50～99床	39	5	7	22	5	0	12.8	17.9	56.4	12.9	0.0
100～199床	46	2	6	28	8	2	4.3	13.0	60.9	17.4	4.4
200～299床	26	4	1	13	7	1	15.4	3.8	50.0	26.9	3.9
300～399床	19	1	2	11	3	2	5.3	10.5	57.9	15.8	10.5
400～499床	12	1	1	9	1	0	8.3	8.3	75.0	8.3	0.0
500床以上	12	0	3	6	3	0	0.0	25.0	50.0	25.0	0.0
合計	163	14	20	96	28	5	8.6	12.3	58.9	17.2	3.1

(33) 厨房には非常用電源（自家発電）が確保されていますか？

表33 非常用電源の確保

病床数	施設数	非常用電源の確保					構成比 (%)				
		電源は確保されている	一部の電源が確保されている	電源が確保されていない	検討中	無回答	電源は確保されている	一部の電源が確保されている	電源が確保されていない	検討中	無回答
50床未満	9	0	8	1	0	0	0.0	88.9	11.1	0.0	0.0
50～99床	39	3	15	17	3	1	7.7	38.5	43.6	7.7	2.5
100～199床	46	8	24	12	1	1	17.4	52.2	26.1	2.2	2.2
200～299床	26	1	13	11	0	1	3.8	50.0	42.3	0.0	3.9
300～399床	19	1	14	2	1	1	5.3	73.7	10.5	5.3	5.3
400～499床	12	5	7	0	0	0	41.7	58.3	0.0	0.0	0.0
500床以上	12	0	11	1	0	0	0.0	91.7	8.3	0.0	0.0
合計	163	18	92	44	5	4	11.0	56.4	27.0	3.1	2.5

(34) 「一部の機器で非常用電源が確保されている」を選んだ施設のみ回答。以下の機器それぞれ非常用電源で稼働するかどうか？

表34 非常用電源により稼働する機器

病床数	施設数	非常用電源により稼働する機器									
		エレベーター	厨房内証明	冷暖房	冷凍庫	冷蔵庫	加熱調理器具	食器洗浄機	食器消毒保管庫	炊飯器	無回答
50床未満	8	2	4	1	6	6	2	0	1	4	0
50～99床	15	4	11	2	8	9	5	3	3	7	0
100～199床	24	17	17	2	15	17	5	2	2	8	0
200～299床	13	8	13	0	8	8	4	2	2	7	0
300～399床	14	9	10	4	10	10	9	2	3	7	0
400～499床	7	4	7	1	6	6	3	1	1	3	0
500床以上	11	10	10	5	11	11	8	6	6	10	0
合計	92	54	72	15	64	67	36	16	18	46	0

(35) 災害により厨房が使用不可能となった場合や電気・ガス・蒸気などが使用できなくなった場合の備蓄燃料は確保していますか？

表35 備えている備蓄燃料

病床数	施設数	備えている備蓄燃料						
		自家発電	ポータブル発電機	ガスボンベ	薪・木炭	その他	不明	無回答
50床未満	9	4	2	3	1	1	1	0
50～99床	39	15	9	11	3	5	2	0
100～199床	46	27	9	19	5	2	4	0
200～299床	26	11	1	6	1	2	0	0
300～399床	19	10	6	6	0	3	0	0
400～499床	12	8	3	2	1	0	2	0
500床以上	12	11	2	5	1	3	1	0
合計	163	86	32	52	12	16	10	0

(36) 災害時用として調理器具で備えているものはありますか？

表36 非常用調理器具の備え

病床数	施設数	非常用調理器具の備え					
		炊き出し釜	ガスボンベ用コンロ	カセットコンロ	IHクッキングヒーター	その他	無回答
50床未満	9	2	4	6	0	0	0
50～99床	39	5	7	18	3	2	0
100～199床	46	13	12	17	2	2	0
200～299床	26	8	7	8	3	1	0
300～399床	19	3	7	8	3	1	0
400～499床	12	2	0	5	2	1	0
500床以上	12	6	6	5	3	2	0
合計	163	39	43	67	16	9	0

(37) 備蓄倉庫は病院とは別棟にありますか？

表37 備蓄倉庫は病院とは別棟にありますか

病床数	施設数	備蓄倉庫は別棟にあるか			構成比(%)		
		ある	ない	無回答	ある	ない	無回答
50床未満	9	6	3	0	66.7	33.3	0.0
50～99床	39	16	22	1	41.0	56.4	2.6
100～199床	46	12	33	1	26.1	71.7	2.2
200～299床	26	9	15	2	34.6	57.7	7.7
300～399床	19	4	15	0	21.1	78.9	0.0
400～499床	12	2	10	0	16.7	83.3	0.0
500床以上	12	3	9	0	25.0	75.0	0.0
合計	163	52	107	4	31.9	65.6	2.5

5. フードサービス

(38) 食堂加算

表38 食堂加算算定の有無

病床数	施設数	食堂加算算定				構成比 (%)			
		実施	未実施	非対象施設	無回答	実施	未実施	非対象施設	無回答
50床未満	9	6	3	0	0	66.7	33.3	0.0	0.0
50～99床	39	22	11	5	1	56.4	28.2	12.8	2.6
100～199床	46	24	15	6	1	52.2	32.6	13.0	2.2
200～299床	26	14	4	7	1	53.8	15.4	26.9	3.8
300～399床	19	12	6	1	0	63.2	31.6	5.3	0.0
400～499床	12	6	5	1	0	50.0	41.7	8.3	0.0
500床以上	12	7	4	1	0	58.3	33.3	8.3	0.0
合計	163	91	48	21	3	55.8	29.4	12.9	1.8

(39) 選択メニュー

表39-1 選択食実施状況

病床数	施設数	選択食実施状況			構成比 (%)		
		実施	未実施	無回答	実施	未実施	無回答
50床未満	9	1	8	0	11.1	88.9	0.0
50～99床	39	17	21	1	43.6	53.8	2.6
100～199床	46	8	37	1	17.4	80.4	2.2
200～299床	26	14	12	0	53.8	46.2	0.0
300～399床	19	9	10	0	47.4	52.6	0.0
400～499床	12	4	8	0	33.3	66.7	0.0
500床以上	12	7	5	0	58.3	41.7	0.0
合計	163	60	101	2	36.8	62.0	1.2

表39-2 表39-2 選択メニューの有料化 (実施施設のみ回答)

病床数	施設数	選択メニューの有料化			構成比 (%)		
		有料	無料	無回答	有料	無料	無回答
50床未満	1	1	0	0	100.0	0.0	0.0
50～99床	17	3	14	0	17.6	82.4	0.0
100～199床	8	2	6	0	25.0	75.0	0.0
200～299床	14	4	10	0	28.6	71.4	0.0
300～399床	9	3	6	0	33.3	66.7	0.0
400～499床	4	1	3	0	25.0	75.0	0.0
500床以上	7	1	6	0	14.3	85.7	0.0
合計	60	15	45	0	25.0	75.0	0.0

(40) 特別メニュー

表40 特別メニュー食実施状況

病床数	施設数	特別メニュー食実施状況			構成比 (%)		
		実施	未実施	無回答	実施	未実施	無回答
50床未満	9	2	7	0	22.2	77.8	0.0
50～99床	39	9	27	3	23.1	69.2	7.7
100～199床	46	7	36	3	15.2	78.3	6.5
200～299床	26	5	19	2	19.2	73.1	7.7
300～399床	19	4	15	0	21.1	78.9	0.0
400～499床	12	1	9	2	8.3	75.0	16.7
500床以上	12	1	11	0	8.3	91.7	0.0
合計	163	29	124	10	17.8	76.1	6.1

(41) 食器の材質

表41 食器の材質

病床数	施設数	食器の材質						構成比 (%)					
		陶磁器	メラミン	プロピレン ポリ	保温食器	その他	無回答	陶磁器	メラミン	プロピレン ポリ	保温食器	その他	無回答
50床未満	9	4	9	0	3	1	0	44.4	100.0	0.0	33.3	11.1	0.0
50～99床	39	13	37	14	19	2	0	33.3	94.9	35.9	48.7	5.1	0.0
100～199床	46	19	45	18	20	6	0	41.3	97.8	39.1	43.5	13.0	0.0
200～299床	26	9	23	11	5	3	0	34.6	88.5	42.3	19.2	11.5	0.0
300～399床	19	7	17	6	9	5	0	36.8	89.5	31.6	47.4	26.3	0.0
400～499床	12	2	12	4	5	0	0	16.7	100.0	33.3	41.7	0.0	0.0
500床以上	12	9	11	6	2	2	0	75.0	91.7	50.0	16.7	16.7	0.0
合計	163	63	154	59	63	19	0	38.7	94.5	36.2	38.7	11.7	0.0

(42) 適温配膳の方法

表42 適温配膳の方法 (複数回答)

病床数	施設数	適温配膳の方法						構成比 (%)					
		保温食器	トレイ 保温	配膳車 温冷	盛り付け 食堂	その他	無回答	保温食器	トレイ 保温	配膳車 温冷	り付け 食堂盛	その他	無回答
50床未満	9	3	0	7	2	0	0	33.3	0.0	77.8	22.2	0.0	0.0
50～99床	39	16	1	25	3	1	0	41.0	2.6	64.1	7.7	2.6	0.0
100～199床	46	19	1	33	4	3	0	41.3	0.2	71.7	8.7	6.5	0.0
200～299床	26	4	0	21	1	0	0	15.4	0.0	80.8	3.8	0.0	0.0
300～399床	19	9	2	16	2	0	0	47.4	10.5	84.2	10.5	0.0	0.0
400～499床	12	4	2	10	1	0	0	33.3	16.7	83.3	8.3	0.0	0.0
500床以上	12	2	0	10	0	0	0	16.7	0.0	83.3	0.0	0.0	0.0
合計	163	57	6	122	13	4	0	35.0	3.7	74.8	8.0	2.5	0.0

(43) 配膳車の種類

表43 配膳車の種類 (複数回答)

病床数	施設数	配膳車の種類							構成比 (%)						
		常温配膳車	温冷配膳車	温風式再加熱	IH式再加熱	ヒーター式再加熱	その他	無回答	常温配膳車	温冷配膳車	温風式再加熱	IH式再加熱	ヒーター式再加熱	その他	無回答
50床未満	9	4	7	0	0	0	0	0	44.4	77.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
50～99床	39	14	25	0	0	0	1	0	35.9	64.1	0.0	0.0	0.0	2.6	0.0
100～199床	46	20	32	0	1	0	1	0	43.5	69.6	0.0	2.2	0.0	2.2	0.0
200～299床	26	5	19	2	0	0	0	0	19.2	73.1	7.7	0.0	0.0	0.0	0.0
300～399床	19	5	17	0	0	0	0	0	26.3	89.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
400～499床	12	2	10	0	0	0	0	0	16.7	83.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
500床以上	12	1	11	0	0	0	0	0	8.3	91.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計	163	51	121	2	1	0	2	0	31.3	74.2	1.2	0.6	0.0	1.2	0.0

(44) スチームコンベクションオープンの導入

表44 スチームコンベクションオープンを導入しているか

病床数	施設数	スチコン導入				構成比 (%)			
		している	導入していない	検討中	無回答	導入している	導入していない	検討中	無回答
50床未満	9	8	1	0	0	88.9	11.1	0.0	0.0
50～99床	39	33	5	0	1	84.6	12.8	0.0	2.6
100～199床	46	38	7	1	0	82.6	15.2	2.2	0.0
200～299床	26	22	3	1	0	84.6	11.5	3.8	0.0
300～399床	19	17	2	0	0	89.5	10.5	0.0	0.0
400～499床	12	9	2	1	0	75.0	16.7	8.3	0.0
500床以上	12	12	0	0	0	100.0	0.0	0.0	0.0
合計	163	139	20	3	1	85.3	12.3	1.8	0.6

(45) プラストチラーの導入

表45 プラストチラーの導入

病床数	施設数	プラストチラー導入				構成比 (%)				
		いるして導入	いないして導入	検討中導入	無回答	いるして導入	いないして導入	検討中導入	無回答	
50床未満	9	4	5	0	0	44.4	55.6	0.0	0.0	
50～99床	39	10	27	1	1	25.6	69.2	2.6	2.6	
100～199床	46	7	39	0	0	15.2	84.8	0.0	0.0	
200～299床	26	3	21	2	0	11.5	80.8	7.7	0.0	
300～399床	19	4	15	0	0	21.1	78.9	0.0	0.0	
400～499床	12	2	8	2	0	16.7	66.7	0.0	0.0	
500床以上	12	4	8	0	0	33.3	66.7	0.0	0.0	
合計	163	34	123	5	1	20.9	75.5	3.1	0.5	

(46) クックチルシステムは導入していますか？（「プラストチラーを導入している」を選んだ施設のみ回答）

表46 クックチルシステムの実施

病床数	施設数	クックチルシステムの実施				構成比 (%)			
		ている実施し	実施一部	いないして実施	無回答	ている実施し	実施一部	いないして実施	無回答
50床未満	4	1	0	3	0	25.0	0.0	75.0	0.0
50～99床	10	3	6	1	0	30.0	60.0	10.0	0.0
100～199床	7	2	2	3	0	28.6	28.6	42.8	0.0
200～299床	3	0	0	2	1	0.0	0.0	66.7	33.3
300～399床	4	0	1	3	0	0.0	25.0	75.0	0.0
400～499床	2	0	0	2	0	0.0	0.0	100.0	0.0
500床以上	4	0	2	2	0	0.0	50.0	50.0	0.0
合計	34	6	11	16	1	17.6	32.4	47.1	2.9

(47) オール電化厨房ですか？

表47 オール電化厨房

病床数	施設数	オール電化厨房				構成比 (%)				
		はい	いいえ	検討中導入	無回答	はい	いいえ	検討中導入	無回答	
50床未満	9	2	7	0	0	22.2	77.8	0.0	0.0	
50～99床	39	5	33	0	1	12.8	84.6	0.0	2.6	
100～199床	46	2	44	0	0	4.3	95.7	0.0	0.0	
200～299床	26	1	24	0	1	3.8	92.3	0.0	3.8	
300～399床	19	1	18	0	0	5.3	94.7	0.0	0.0	
400～499床	12	1	11	0	0	8.3	91.7	0.0	0.0	
500床以上	12	2	10	0	0	16.7	83.3	0.0	0.0	
合計	163	14	147	0	2	8.6	90.2	0.0	1.2	

6. 栄養指導

(48) 栄養指導の実施

表48 栄養指導の実施

病床数	施設数	栄養指導の実施					構成比 (%)				
		入院	外来	在宅	未実施	無回答	入院	外来	在宅	未実施	無回答
50床未満	9	7	6	1	0	0	77.8	66.7	11.1	0.0	0.0
50～99床	39	36	33	0	1	1	92.3	84.6	0.0	2.6	2.6
100～199床	46	41	40	1	4	0	89.1	87.0	2.2	8.7	0.0
200～299床	26	21	22	2	2	0	80.8	84.6	7.7	7.7	0.0
300～399床	19	17	16	2	2	0	89.5	84.2	10.5	10.5	0.0
400～499床	12	11	11	2	0	0	91.7	91.7	16.7	0.0	0.0
500床以上	12	12	12	0	0	0	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0
合計	163	145	140	8	9	1	89.0	85.9	4.9	5.5	0.6

(49) 継続指導

表49 継続栄養指導の実施

病床数	施設数	継続栄養指導の実施				構成比 (%)			
		に基本的 実施	実一部 実施	未実施	無回答	に基本的 実施	実一部 実施	未実施	無回答
50床未満	9	3	2	4	0	33.3	22.2	44.5	0.0
50～99床	39	16	17	4	2	41.0	43.6	10.3	5.1
100～199床	46	10	24	12	0	21.7	52.2	26.1	0.0
200～299床	26	12	7	7	0	46.2	26.9	26.9	0.0
300～399床	19	8	7	4	0	42.0	36.8	21.1	0.0
400～499床	12	3	8	1	0	25.0	66.7	8.3	0.0
500床以上	12	4	6	1	1	33.3	50.0	8.3	8.3
合計	163	56	71	33	3	34.4	43.6	20.2	1.8

(50) 栄養指導にかかる時間

表50-1 初回指導にかかる指導時間

病床数	施設数	初回指導にかかる指導時間 (分、施設数)					
		～30	～40	～50	～60	60以上	無回答
50床未満	9	3	1	1	3	0	1
50～99床	39	15	5	8	7	0	4
100～199床	46	15	10	5	12	1	3
200～299床	26	9	3	4	8	0	2
300～399床	19	3	5	4	5	0	2
400～499床	12	8	0	2	2	0	0
500床以上	12	5	1	2	4	0	0
合計	163	58	25	26	41	1	12

表 5 0 - 2 継続指導にかかる指導時間

病床数	施設数	継続指導にかかる指導時間（分、施設数）						
		～20	～30	～40	～50	～60	60以上	無回答
50床未満	9	3	2	0	0	0	0	4
50～99床	39	16	14	1	1	1	0	6
100～199床	46	14	18	2	2	1	0	9
200～299床	26	6	13	0	0	2	0	5
300～399床	19	7	5	1	0	2	0	4
400～499床	12	5	6	0	1	0	0	0
500床以上	12	8	3	0	0	1	0	0
合計	163	59	61	4	4	7	0	28

(5 1) 栄養指導件数（算定対象）

表 5 1 算定対象の栄養指導：月間指導件数平均（平成 2 7 年 6 月分）

病床数	外来指導施設数	入院指導施設数	在宅指導施設数	外来		入院		在宅指導件数
				個人	集団	個人	集団	
				指導件数	指導件数	指導件数	指導件数	指導件数
50床未満	6	7	1	74.0	0.5	36.6	1.6	2.0
50～99床	33	36	0	68.1	1.3	21.6	3.0	0.0
100～199床	40	41	1	26.7	0.45	11.1	1.9	0.0
200～299床	22	21	2	36.7	1.5	18.7	5.5	15.0
300～399床	16	17	2	37.7	0.1	16.6	0.6	2.0
400～499床	11	11	2	33.3	0.0	23.9	0.0	1.0
500床以上	12	12	0	63.8	1.1	38.2	0.6	0.0
合計	140	145	8	340.3	5.0	166.7	13.2	20.0

(5 2) 栄養指導件数（算定対象外）

表 5 2 算定対象外の栄養指導：月間指導件数平均（平成 2 7 年 6 月分）

病床数	外来指導施設数	入院指導施設数	在宅指導施設数	外来		入院		在宅指導件数
				個人	集団	個人	集団	
				指導件数	指導件数	指導件数	指導件数	指導件数
50床未満	6	7	1	1.8	0.0	7.1	0.4	0.0
50～99床	33	36	0	1.5	0.5	4.8	0.6	0.0
100～199床	40	41	1	1.1	0.9	3.1	1.1	0.0
200～299床	22	21	2	3.0	0.7	1.4	2.1	0.0
300～399床	16	17	2	19.9	0.8	8.9	4.2	0.5
400～499床	11	11	2	0.7	0.0	4.9	0.0	0.0
500床以上	12	12	0	6.7	2.3	12.6	0.4	0.0
合計	140	145	8	34.7	5.2	42.8	8.8	0.5

(53) 管理栄養士が特定保健指導を実施していますか？

表53 特定保健指導の実施

病床数	施設数	特定保健指導の実施				構成比 (%)			
		実施している	実施していない	対象患者を受け入れていない	無回答	実施している	実施していない	対象患者を受け入れていない	無回答
50床未満	9	2	4	3	0	22.2	44.4	33.3	0.0
50～99床	39	8	6	24	1	20.5	15.4	61.5	2.6
100～199床	46	7	11	27	1	15.2	23.9	58.7	2.2
200～299床	26	4	6	16	0	15.4	23.1	61.5	0.0
300～399床	19	4	5	10	0	21.1	26.3	52.6	0.0
400～499床	12	7	1	4	0	58.4	8.3	33.3	0.0
500床以上	12	3	5	4	0	25.0	41.7	33.3	0.0
合計	163	35	38	88	2	21.5	23.3	54.0	1.2

(54) 栄養相談室

表54 栄養相談室の専用・兼用

病床数	施設数	栄養相談室の専用・兼用				構成比 (%)			
		専用	兼用	なし	無回答	専用	兼用	なし	無回答
50床未満	9	3	1	5	0	33.3	11.1	55.6	0.0
50～99床	39	16	13	9	1	41.0	33.3	23.1	2.6
100～199床	46	9	23	14	0	19.6	50.0	30.4	0.0
200～299床	26	9	8	9	0	34.6	30.8	34.6	0.0
300～399床	19	8	7	4	0	42.1	36.8	21.1	0.0
400～499床	12	2	6	4	0	16.7	50.0	33.3	0.0
500床以上	12	7	3	2	0	58.3	25.0	16.7	0.0
合計	163	54	61	47	1	33.1	37.4	28.8	0.7

(55) 在宅・地域活動について訪問へ同行していますか？

表55 在宅・地域活動の訪問へ同行

病床数	施設数	在宅・地域活動の訪問へ同行				構成比 (%)			
		同行している	一部同行	同行していない	無回答	同行している	一部同行	同行していない	無回答
50床未満	9	0	1	8	0	0.0	11.1	88.9	0.0
50～99床	39	0	2	34	3	0.0	5.1	87.2	7.7
100～199床	46	0	2	44	0	0.0	4.3	95.7	0.0
200～299床	26	0	2	24	0	0.0	7.7	92.3	0.0
300～399床	19	0	2	17	0	0.0	10.5	89.5	0.0
400～499床	12	0	1	11	0	0.0	8.3	91.7	0.0
500床以上	12	0	0	12	0	0.0	0.0	100.0	0.0
合計	163	0	10	150	3	0.0	6.1	92.0	1.8

(56) 千葉県共用地域医療連携パス(脳卒中)を使用していますか?

表56 千葉県共用地域医療連携パス(脳卒中)の使用

病床数	施設数	連携パス					構成比(%)				
		側で 使用	受け 入れ 使用	送る 側で 使用	両方 で使用	使用 して ない	無 回答	側で 使用	受け 入れ 使用	送る 側で 使用	両方 で使用
50床未満	9	2	0	2	5	0	22.2	0.0	22.2	55.6	0.0
50~99床	39	4	6	4	22	3	10.3	15.4	10.3	56.4	7.7
100~199床	46	4	3	5	32	2	8.7	6.5	10.9	69.6	4.3
200~299床	26	1	4	4	14	3	3.8	15.4	15.4	53.8	11.5
300~399床	19	3	3	1	12	0	15.8	15.8	5.3	63.2	0.0
400~499床	12	2	0	0	8	2	16.7	0.0	0.0	66.7	16.7
500床以上	12	2	2	0	8	0	16.7	16.7	0.0	66.7	0.0
合計	163	18	18	16	101	10	11.0	11.0	9.8	62.0	6.1

(57) 糖尿病透析予防指導管理料を算定していますか?

表57 糖尿病透析予防指導管理料の算定

病床数	施設数	透析予防の算定			構成比(%)		
		算定 している	算定して いない	無回答	算定 している	算定して いない	無回答
50床未満	9	1	8	0	11.1	88.9	0.0
50~99床	39	4	30	5	10.3	76.9	12.8
100~199床	46	6	40	0	13.0	87.0	0.0
200~299床	26	4	21	1	15.4	80.8	3.8
300~399床	19	3	16	0	15.8	84.2	0.0
400~499床	12	2	10	0	16.7	83.3	0.0
500床以上	12	3	9	0	25.0	75.0	0.0
合計	163	23	134	6	14.1	82.2	3.7

(58) 糖尿病透析予防指導管理料の算定件数(実施施設のみ回答)

表58 糖尿病透析予防指導管理料の算定件数

病床数	施設数	糖尿病透析予防指導管理料の算定件数						
		~20	~30	~40	~50	~60	61~	無回答
50床未満	1	0	0	0	0	0	0	1
50~99床	4	3	0	0	0	0	1	0
100~199床	6	5	0	0	0	0	1	0
200~299床	4	1	0	1	0	1	0	0
300~399床	3	1	0	1	0	0	0	1
400~499床	2	2	0	0	0	0	0	0
500床以上	3	1	0	0	0	0	1	1
合計	23	13	0	2	0	1	3	3

7. 管理栄養士の栄養管理への関わり

(59) 食事（経口栄養）

表59-1 食事（経口栄養）への関わり

病床数	施設数	食事への関わり					構成比 (%)				
		て良 いる くし	てや いる やし	しあ てあ まり	ない して い	無 回 答	て良 いる くし	てや いる やし	しあ てあ まり	ない して い	無 回 答
50床未満	9	4	5	0	0	0	44.4	55.6	0.0	0.0	0.0
50～99床	39	19	16	1	1	2	48.7	41.0	2.6	2.6	5.1
100～199床	46	20	17	9	0	0	43.5	37.0	19.5	0.0	0.0
200～299床	26	15	7	4	0	0	57.7	26.9	15.4	0.0	0.0
300～399床	19	8	8	3	0	0	42.1	42.1	15.8	0.0	0.0
400～499床	12	6	4	2	0	0	50.0	33.3	16.7	0.0	0.0
500床以上	12	4	5	1	2	0	33.3	41.7	8.3	1.8	1.2
合計	163	76	62	20	3	2	46.6	38.0	12.3	1.8	1.2

表59-2-a エネルギー量について

病床数	施設数	エネルギー量について			
		主に決定 している	主に提案 している	あまり関与 していない	無回答もしくは 該当患者なし
50床未満	9	2	6	1	0
50～99床	39	7	23	5	4
100～199床	46	7	28	3	8
200～299床	26	7	14	2	3
300～399床	19	2	11	3	3
400～499床	12	2	4	3	3
500床以上	12	1	8	0	3
合計	163	28	94	17	24

表59-2-b 糖質、タンパク質、脂質の比率や構成について

病床数	施設数	糖質、タンパク質、脂質の比率や構成について			
		主に決定 している	主に提案 している	あまり関与 していない	無回答もしくは 該当患者なし
50床未満	9	2	5	2	0
50～99床	39	9	19	7	4
100～199床	46	6	23	9	8
200～299床	26	8	10	5	3
300～399床	19	3	8	5	3
400～499床	12	2	5	2	3
500床以上	12	1	7	1	3
合計	163	31	77	31	24

表 5 9 - 2 - c 食塩について

病床数	施設数	食塩について			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	1	5	3	0
50～99床	39	7	20	8	4
100～199床	46	5	21	12	8
200～299床	26	3	14	6	3
300～399床	19	2	9	5	3
400～499床	12	2	4	3	3
500床以上	12	1	6	2	3
合計	163	21	79	39	24

表 5 9 - 2 - d 嚥下食や食形態について

病床数	施設数	嚥下食や食形態について			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	1	7	1	0
50～99床	39	5	27	4	3
100～199床	46	4	30	4	8
200～299床	26	3	14	5	4
300～399床	19	3	11	2	3
400～499床	12	1	8	0	3
500床以上	12	1	7	1	3
合計	163	18	104	17	24

表 5 9 - 2 - e 栄養剤や栄養強化食品の追加について

病床数	施設数	栄養剤や栄養強化食品の追加について			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	1	8	0	0
50～99床	39	10	23	3	3
100～199床	46	9	25	4	8
200～299床	26	7	15	1	3
300～399床	19	3	13	0	3
400～499床	12	3	6	0	3
500床以上	12	2	7	0	3
合計	163	35	97	8	23

表 5 9 - 2 - f 消化器術後食について

病床数	施設数	消化器術後食について			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	2	7	0
50～99床	39	2	12	20	5
100～199床	46	2	5	30	9
200～299床	26	0	5	18	3
300～399床	19	2	7	7	3
400～499床	12	1	3	5	3
500床以上	12	1	3	5	3
合計	163	8	37	92	28

表 5 9 - 2 - g その他

病床数	施設数	その他			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	1	4	4
50～99床	39	1	9	12	17
100～199床	46	3	7	16	20
200～299床	26	0	1	11	14
300～399床	19	2	3	6	8
400～499床	12	1	1	5	5
500床以上	12	0	3	2	7
合計	163	7	25	56	75

(60) 経腸栄養

表 6 0 - 1 経腸栄養症例への関わり

病床数	施設数	経腸栄養症例への関わり						構成比 (%)					
		良く関わっている	やや関わっている	関わっていない あまり	関わっていない	対象患者がいない	無回答	良く関わっている	やや関わっている	関わっていない あまり	関わっていない	対象患者がいない	無回答
50床未満	9	2	5	2	0	0	0	22.2	55.6	22.2	0.0	0.0	0.0
50～99床	39	11	14	10	0	3	1	28.2	35.9	25.6	0.0	7.7	2.6
100～199床	46	8	14	15	7	2	0	17.4	30.4	32.6	15.2	4.3	0.0
200～299床	26	9	10	3	2	2	0	34.6	38.5	11.5	7.7	7.7	0.0
300～399床	19	5	7	5	0	2	0	26.3	36.8	26.3	0.0	10.5	0.0
400～499床	12	4	3	3	1	1	0	33.3	25.0	25.0	8.3	8.3	0.0
500床以上	12	0	6	2	1	3	0	0.0	50.0	16.7	8.3	25.0	0.0
合計	163	39	59	40	11	13	1	23.9	36.2	24.5	6.7	8.0	0.7

表 6 0 - 2 - a 経腸栄養法可否の判断

病床数	施設数	経腸栄養法可否の判断			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	2	6	1
50～99床	39	0	10	17	12
100～199床	46	0	5	18	23
200～299床	26	0	3	16	7
300～399床	19	0	3	9	7
400～499床	12	1	3	3	5
500床以上	12	0	3	4	5
合計	163	1	29	73	60

表 6 0 - 2 - b 経腸栄養剤の選択・変更

病床数	施設数	経腸栄養剤の選択・変更			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	1	7	0	1
50～99床	39	2	23	2	12
100～199床	46	3	19	1	23
200～299床	26	3	14	2	7
300～399床	19	1	10	1	7
400～499床	12	2	5	0	5
500床以上	12	0	6	1	5
合計	163	12	84	7	60

表 6 0 - 2 - c 経腸栄養剤の投与量

病床数	施設数	経腸栄養剤の投与量			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	2	6	1
50～99床	39	1	17	9	12
100～199床	46	2	14	7	23
200～299床	26	1	12	6	7
300～399床	19	2	6	4	7
400～499床	12	1	5	1	5
500床以上	12	0	6	1	5
合計	163	7	62	34	60

表 6 0 - 2 - d ポンプによる投与速度

病床数	施設数	ポンプによる投与速度			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	2	6	1
50～99床	39	1	6	20	12
100～199床	46	2	9	12	23
200～299床	26	0	5	14	7
300～399床	19	2	4	6	7
400～499床	12	1	1	5	5
500床以上	12	0	2	5	5
合計	163	6	29	68	60

表 6 0 - 2 - e 胃瘻（腸瘻）造設のタイミング

病床数	施設数	胃瘻（腸瘻）造設のタイミング			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	1	7	1
50～99床	39	0	5	22	12
100～199床	46	0	3	20	23
200～299床	26	0	0	19	7
300～399床	19	0	1	11	7
400～499床	12	1	2	4	5
500床以上	12	0	2	5	5
合計	163	1	14	88	60

表 6 0 - 2 - f 栄養チューブの選択

病床数	施設数	栄養チューブの選択			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	1	1	6	1
50～99床	39	0	6	21	12
100～199床	46	0	2	21	23
200～299床	26	0	1	18	7
300～399床	19	0	2	10	7
400～499床	12	1	1	5	5
500床以上	12	0	0	7	5
合計	163	2	13	88	60

表 6 0 - 2 - g 水・ナトリウム投与量の変更

病床数	施設数	水・ナトリウム投与量の変更			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	6	2	1
50～99床	39	1	11	15	12
100～199床	46	1	10	12	23
200～299床	26	0	10	9	7
300～399床	19	0	6	6	7
400～499床	12	1	3	3	5
500床以上	12	0	3	4	5
合計	163	3	49	51	60

表 6 0 - 2 - h 栄養強化食品の追加や中止

病床数	施設数	栄養強化食品の追加や中止			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	2	4	2	1
50～99床	39	2	19	6	12
100～199床	46	2	17	4	23
200～299床	26	1	9	9	7
300～399床	19	1	6	5	7
400～499床	12	1	4	2	5
500床以上	12	0	4	3	5
合計	163	9	63	31	60

表 6 0 - 2 - i 静脈栄養から経腸栄養への移行や併用

病床数	施設数	静脈栄養から経腸栄養への移行や併用			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	2	6	1
50～99床	39	0	13	14	12
100～199床	46	0	6	17	23
200～299床	26	0	7	12	7
300～399床	19	0	6	6	7
400～499床	12	1	2	3	6
500床以上	12	0	3	4	5
合計	163	1	39	62	61

表 6 0 - 2 - j 薬剤の追加や中止

病床数	施設数	薬剤の追加や中止			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	3	5	1
50～99床	39	0	5	22	12
100～199床	46	0	3	20	23
200～299床	26	0	1	18	7
300～399床	19	0	2	10	7
400～499床	12	1	0	5	6
500床以上	12	0	2	5	5
合計	163	1	16	85	61

(61) 静脈栄養

表 6 1 - 1 静脈栄養症例への関わり

病床数	施設数	静脈栄養症例への関わり						構成比 (%)					
		良く関わっている	やや関わっている	あまり関わっていない	関わっていない	対象患者がいない	無回答	良く関わっている	やや関わっている	あまり関わっていない	関わっていない	対象患者がいない	無回答
50床未満	9	0	3	2	2	2	0	0.0	33.4	22.2	22.2	22.2	0.0
50～99床	39	1	7	12	15	3	1	2.6	17.9	30.8	38.5	7.7	2.6
100～199床	46	0	3	19	23	1	0	0.0	6.5	41.3	50.0	2.2	0.0
200～299床	26	0	4	12	6	4	0	0.0	15.4	46.2	23.1	15.4	0.0
300～399床	19	2	2	5	6	4	0	10.5	10.5	26.3	31.6	21.1	0.0
400～499床	12	1	3	2	4	2	0	8.3	25.0	16.7	33.3	16.7	0.0
500床以上	12	0	2	4	4	2	0	0.0	16.7	33.3	33.3	16.7	0.0
合計	163	4	24	56	60	18	1	2.5	14.7	34.4	36.8	11.0	0.6

表 6 1 - 2 - a 静脈栄養の処方計画

病床数	施設数	静脈栄養の処方計画			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	2	2	5
50～99床	39	0	4	8	27
100～199床	46	0	0	6	40
200～299床	26	0	0	7	19
300～399床	19	0	2	1	16
400～499床	12	0	1	3	8
500床以上	12	0	2	0	10
合計	163	0	11	27	125

表 6 1 - 2 - b 静脈栄養の内容の変更

病床数	施設数	静脈栄養の内容の変更			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	3	1	5
50～99床	39	0	7	5	27
100～199床	46	0	2	4	40
200～299床	26	0	2	5	19
300～399床	19	0	2	1	16
400～499床	12	0	2	2	8
500床以上	12	0	2	0	10
合計	163	0	20	18	125

表 6 1 - 2 - c 脂肪乳剤の使用や投与速度

病床数	施設数	脂肪乳剤の使用や投与速度			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	2	2	5
50～99床	39	0	6	6	27
100～199床	46	0	2	4	40
200～299床	26	0	3	4	19
300～399床	19	0	2	1	16
400～499床	12	1	2	1	8
500床以上	12	0	2	0	10
合計	163	1	19	18	125

表 6 1 - 2 - d 輸液量（水・電解質）の追加や減量

病床数	施設数	輸液量（水・電解質）の追加や減量			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	3	1	5
50～99床	39	0	7	5	27
100～199床	46	0	2	4	40
200～299床	26	0	2	5	19
300～399床	19	0	2	1	16
400～499床	12	1	1	2	8
500床以上	12	0	2	0	10
合計	163	1	19	18	125

表 6 1 - 2 - e 微量元素製剤の使用

病床数	施設数	微量元素製剤の使用			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	1	3	5
50～99床	39	0	5	7	27
100～199床	46	0	3	3	40
200～299床	26	0	1	6	19
300～399床	19	0	3	0	16
400～499床	12	1	1	2	8
500床以上	12	0	2	0	10
合計	163	1	16	21	125

表 6 1 - 2 - f 薬剤の追加や中止

病床数	施設数	薬剤の追加や中止			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	0	4	5
50～99床	39	0	3	9	27
100～199床	46	0	1	5	40
200～299床	26	0	0	7	19
300～399床	19	0	1	2	16
400～499床	12	1	0	3	8
500床以上	12	0	2	0	10
合計	163	1	7	30	125

表 6 1 - 2 - g 中心静脈カテーテルのアクセスルート

病床数	施設数	中心静脈カテーテルのアクセスルート			
		主に決定している	主に提案している	あまり関与していない	無回答もしくは該当患者なし
50床未満	9	0	0	4	5
50～99床	39	0	2	10	27
100～199床	46	0	1	5	40
200～299床	26	0	0	7	19
300～399床	19	0	1	2	16
400～499床	12	0	0	4	8
500床以上	12	0	0	2	10
合計	163	0	4	34	125

(注) 質問 59～61の質問において、「決定している」という表現の正しくない内容が含まれています。このような質問への回答については、「管理栄養士の提案が主治医に受け入れられる」と解釈してください。

IV. 調査結果および考察

1. 回答数

対象は千葉県健康福祉部医療整備課発行（平成27年6月3日現在）名簿に掲載される284施設、回答数は163施設で回収率は57.4%であった。

2. 部門の所属名（P15 表5） (%)

調査年	院長直属	医療 (診療部門)	医療補助	事務	独立	その他	無回答
1983年6月		14.1	6.3	31.7	43		4.9
1987年7月		16.6	8.3	39.6	31.9		3.6
1991年7月		17.5	6.6	29.9	44.1		1.9
1995年7月		28.2		26.4	39.6	5.8	
1999年7月		30.9		24.3	36.9	7.9	
2003年7月	15.9	40.2		26.1		17.8	
2007年6月	15.9	47.7		19.6		17.1	
2011年6月	12.4	50.7		20.0		15.6	
2015年6月	10.4	61.3		14.1		14.2	

院長直属は減少し、診療部門が増加した。なお、事務部門所属は減少した。

3. 部門の名称（P15 表6） (%)

調査年	栄養部	栄養科	栄養課	栄養係	栄養管理室	臨床栄養科	その他
1995年7月	5.1	28.0	32.2	4.7	5.5	—	24.5
1999年7月	4.6	35.5	29.0	4.2	6.0	—	20.7
2003年7月	6.8	37.5	31.4	6.8	1.9	—	15.5
2007年6月	7.5	47.1	28.3	5.5	1.6	—	10.2
2011年6月	9.2	45.6	14.3	1.2	11.1	4.3	6.2
2015年6月	10.4	50.9	18.4	1.2	11.7	3.1	

所属で医療部門が増加しており、約5割の施設が栄養科の名称を使用している。

4. 部門の長（P16 表8） (%)

調査年	医師	管理栄養士	栄養士	事務長	事務職	その他
1983年6月	6.9		64.6	22.9	4.9	0.7
1987年7月	7.2		60.9	25.9	4.8	1.2
1991年7月	11.8		60.8	20.3	1.9	5.2
1995年7月	14.2		59.8	15.5	3.0	7.4
1999年7月	15.0		63.6	14.0	2.3	5.1
2003年7月	22.0	49.6	4.9	16.2	0.8	6.4
2007年6月	26.3	42.7	6.3	13.7	0.8	10.2
2011年6月	24.9	58.8	5.5	—	8.6	2.3
2015年6月	16.0	69.3	0.6	—	8.6	5.5

2003年より管理栄養士と栄養士を分けて調査を実施している。また、前回から事務長と事務職員を事務職に一括した。管理栄養士が部門長を務める施設が約7割にのぼる。

5. 運営状況 (P17 表12)

(%)

調査年	直営	労務委託	一部委託	全面委託	委託検討中	その他
1983年6月	93.8	3.4	2.8			
1987年7月	81.6	9.3	2.3	2.3		
1991年7月	73.1	4.7	11.3	10.9		
1995年7月	64.5	12.0	9.0	14.5		
1999年7月	55.0	15.9	8.6	20.0	0.5	
2003年7月	47.0		22.7	30.0		0.4
2007年6月	39.2		19.2	40.8	0.8	0.0
2011年6月	31.4		27.7	39.9		1.0
2015年6月	28.2		51.5	20.3		0.0

委託は一部委託と全面委託をあわせると71.8%となった。前回の調査に比べ、4.2%の増加となった。一方、直営は年々減少している。

6. NST専従者の職種 (P21 表17-4)

(%)

調査年	管理栄養士	看護師	薬剤師	医師	交代している	無回答
2011年6月	77.4	12.9	12.9	-	3.2	-
2015年6月	81.1	10.8	8.1	0.0	-	0.0

専従者の割合は管理栄養士が最も多い。管理栄養士主導のNSTを目指していきたい。

7. 非常食の備蓄 (P24 表21)

(%)

調査年	備蓄している	備蓄していない	無回答
2007年6月	71.0	27.4 (検討中12.5%含む)	1.6
2011年6月	83.4	16.1	0.5
2015年6月	92.0	7.4	0.6

非常食を備蓄している施設の割合は増加してきており、マニュアル整備も進んでいると考えられる。引き続き、備蓄およびその内容、物品、マニュアルの整備を進めていく必要があると考えられる。

8. 厨房には非常用電源が確保されていますか (P30 表33)

(%)

	確保されている	一部確保	確保されていない	検討中	無回答
2011年6月	6.0	48.4	38.7	6.9	0.0
2015年6月	11.0	56.4	27.0	3.1	2.5

厨房内非常用電源が全く確保されていない施設は27.0%で、前回の調査より減少した。

9. 栄養指導の実施 (P36 表48)

(%)

調査年	入院	外来	在宅	未実施	無回答
1995年7月	86.0	85.2	5.5	9.7	-
1999年7月	90.1	88.7	9.9	6.1	-
2003年7月	83.0	84.1	4.9	10.2	-
2007年6月	89.0	86.7	3.5	4.7	-
2011年6月	90.7	87.7	6.8	6.0	-
2015年6月	89.0	85.9	4.9	5.5	0.6

栄養指導実施状況は、前回とほぼ横ばいであった。

10. 千葉県共用地域医療連携パス（脳卒中）の使用状況（P39 表56）（%）

調査年	受け入れ側で使用	送る側で使用	両方で使用	使用していない	無回答
2015年6月	11.0	11.0	9.8	62.0	6.1

連携パス（脳卒中）を使用している施設は31.8%であり、少ない状況となっている。施設、地域との連携を強化するためにも、今後普及されていく必要があると考えられる。

11. 糖尿病透析予防指導管理料の算定状況（P39 表57）（%）

調査年	算定している	算定していない	無回答
2015年6月	14.1	82.2	3.7

糖尿病透析予防指導管理料を算定している施設は14.1%にとどまっており、少ない状況である。

12. 食事（経口栄養）管理への関わり（P40 表59-1）（%）

調査年	良く関わる	やや関わる	あまり関わらない	関わらない	無回答
2011年6月	42.1	40.2	12.2	3.3	2.1
2015年6月	46.6	38.0	12.3	1.8	1.2

経口栄養への関わりは、多くの施設で行われていた。

13. 経腸栄養症例への関わり（P42 表60-1）（%）

調査年	良く関わる	やや関わる	あまり関わらない	関わらない	対象患者いない	無回答
2011年6月	17.9	41.6	18.1	12.4	7.8	2.1
2015年6月	23.9	36.2	24.5	6.7	8.0	0.7

経腸栄養管理は、多くの施設で行われていると考えられる。

14. 静脈栄養症例への関わり（P46 表61-1）（%）

調査年	良く関わる	やや関わる	あまり関わらない	関わらない	対象患者いない	無回答
2011年6月	3.0	13.3	28.9	39.9	12.5	2.4
2015年6月	2.5	14.7	34.4	36.8	11.0	0.6

NST活動が一般的となってきたが、静脈栄養への関わりはまだ少ないと考えられる。

あとがき

調査結果は学術が中心となって集計を行いました。NST活動も広がり、臨床現場における管理栄養士の栄養管理が業務の上で重要な位置を占めるようになってきています。

今回の調査は前回の調査との比較を目的の一つとしたため、項目としては同じ内容が多くなっていました。いくつかの質問に関して質問内容や説明に不備があったと思われるのですが、ご容赦ください。

また、今回の調査の回収方法は前回と大きく変えました。日本栄養士会の実態調査を参考に、千葉県栄養士会のホームページからエクセルファイルをダウンロードしていただき、メールの添付でデータを送信していただくという形式を取らせていただきました。ホームページ掲載当初は不備があり、ファイルがダウンロードできない、エクセルファイルに入力できない、メールで送れない等の問い合わせもたくさんいただきました。メールで返送できなかった方で、FAXや郵送で調査票を送ってくださった施設の方もいらっしゃいました。また、回収率にも課題が残る結果となりましたが、今後の調査に活かし、よりスムーズに、回収、集計、分析ができるよう努めていきたいと考えています。

本報告書が多くの方の管理栄養士、栄養士の皆さまに活用され、栄養業務に役立てられること念願しております。

最後になりましたが、本調査の実施にご協力いただきました多くの皆さまに深く感謝申し上げます。

平成28年3月

千葉県栄養士会医療事業部 学術部

2016年（平成28年）3月
編 集 （公社）千葉県栄養士会医療事業部
発行責任者 （公社）千葉県栄養士会医療事業部
企画運営委員長 鯨岡春生

発行部数 400部
印刷・製本 高木印刷