ワークシート1.2　献立立案に必要な情報と対象者のまとめ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 個人 | 集団 | | | | |
| 学校給食 | 病院給食 | 事業所給食 | 介護老人福祉  施設給食 | 児童福祉施設  給食 |
| ①年齢，性別，身体活動レ  ベル |  |  |  |  |  |  |
| ②必要栄養量（給与栄養目  標量） |  |  |  |  |  |  |
| ③１食分の栄養素量の目安 |  |  |  |  |  |  |
| ④疾病の有無，嚥下・咀嚼  などの摂食機能 |  |  |  |  |  |  |
| ⑤嗜好 |  |  |  |  |  |  |
| ⑥経済的背景（予算） |  |  |  |  |  |  |
| ⑦材料の選択 |  |  |  |  |  |  |
| ⑧調理システム |  |  |  |  |  |  |
| ⑨提供方式 |  |  |  |  |  |  |
| ⑩調理条件 |  |  |  |  |  |  |
| ⑪調理の能力 |  |  |  |  |  |  |
| ⑫献立サイクル |  |  |  |  |  |  |
| ⑬調理法と料理様式 |  |  |  |  |  |  |
| ⑭食事提供時間 |  |  |  |  |  |  |
| ⑮行事食とその頻度 |  |  |  |  |  |  |
| ⑮ -1 非日常の食事 |  |  |  |  |  |  |
| ⑮ -2 日常の食事 |  |  |  |  |  |  |
| ⑯料理区分，料理パターン |  |  |  |  |  |  |