共通ワークシート　ライフステージごとの栄養管理

a．栄養評価項目の抽出

① FH，AD，BD，PD，CH に分けて抽出する

|  |
| --- |
| FH：食物・栄養に関連した履歴 |
|  |
| AD：身体計測 |
|  |
| BD：生化学データ・臨床検査データ |
|  |
| PD：栄養に焦点を当てた身体所見 |
|  |
| CH：個人履歴 |
|  |

②行動変容ステージの評価

|  |
| --- |
| あてはまるステージを○で囲む無関心期　　・　　関心期　　・　　準備期　　・　　実行期　　・　　維持期理由・評価 |

③エネルギー摂取量と栄養素摂取量の過不足の評価

1）エネルギー摂取量の過不足

|  |
| --- |
| BMI での評価 |
| 体重変化の評価 |
| 推定エネルギー摂取量 |
| 推定エネルギー消費量 |
| エネルギー摂取量過不足の評価 |
| 今後の予測 |

2）その他の栄養素摂取量の評価

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 食事調査等から算出した摂取量またはエネルギー比率 | 食事摂取基準に対する評価 | 食事摂取基準（　　）歳・男性／女性 |
| 評価項目 | 基準値 |
| タンパク質 |  |  |  |  |
| 脂質 |  |  |  |  |
| 炭水化物 |  |  |  |  |
| ビタミンA |  |  |  |  |
| ビタミンB1 |  |  |  |  |
| ビタミンB2 |  |  |  |  |
| ビタミンC |  |  |  |  |
| カルシウム |  |  |  |  |
| 鉄 |  |  |  |  |
| 食物繊維 |  |  |  |  |
| 食塩 |  |  |  |  |
| 栄養素摂取過不足の評価 |
| 今後の予測 |
| その他留意点 |

b．主観的情報と客観的情報に分ける

|  |
| --- |
| 主観的情報（subjective data：S） |
|  |
| 客観的情報（objective data：O） |
|  |

c．栄養評価の実施と栄養診断

①栄養診断コードのリストアップ，栄養診断の根拠と原因や要因の整理

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 栄養診断コード（problem or nutritiondiagnosis label：P） | 栄養診断の根拠（signs/symptoms：S） | 原因や要因（etiology：E） |
|  | 【客観的情報（objective data：O）から抽出】 | 【主観的情報（subjective data：S）から抽出】 |

② PES 報告の作成

S（根拠）であることから，E（原因）を原因とする，P（栄養診断コード）と栄養診断する．

|  |
| --- |
|  |

d．栄養介入計画の作成

|  |  |
| --- | --- |
| Mx）モニタリング計画 | S の内容とリンク |
| Rx）栄養治療計画 | E の内容とリンク |
| Ex）栄養教育計画 | E の内容とリンク |

e．栄養介入の実施

①栄養治療計画（Rx）の具体的内容

（1）栄養量設定の方針

|  |
| --- |
|  |

（2）栄養素等摂取目標量の設定

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 食事摂取基準（　　）歳・男性／女性 | 備考 |
| 設定値 | 参照項目 |
| エネルギー |  |  |  |
| タンパク質 |  |  |  |
| 脂質 |  |  |  |
| 炭水化物 |  |  |  |
| ビタミンA |  |  |  |
| ビタミンB1 |  |  |  |
| ビタミンB2 |  |  |  |
| ビタミンC |  |  |  |
| カルシウム |  |  |  |
| 鉄 |  |  |  |
| 食物繊維 |  |  |  |
| 食塩 |  |  |  |
| その他の栄養素・留意点等 |

（3）食品構成の作成

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品群（代表的な食品） | 使用量（g） | エネルギー（kcal） | タンパク質（g） | 脂質（g） |
| 穀類（ごはん） |  |  |  |  |
| いも類（じゃがいも） |  |  |  |  |
| 果実類（バナナ） |  |  |  |  |
| 魚介類（あじ） |  |  |  |  |
| 肉類（鶏もも皮なし） |  |  |  |  |
| 卵類（鶏卵） |  |  |  |  |
| 豆類（木綿豆腐） |  |  |  |  |
| 乳類（牛乳） |  |  |  |  |
| 油脂類（調合油） |  |  |  |  |
| 野菜類（ほうれんそう）（はくさい） |  |  |  |  |
| 藻類，きのこ類（しめじ） |  |  |  |  |
| 砂糖 |  |  |  |  |
| みそ |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |

（4）食品構成に基づいた献立の作成

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 料理名・食品名 | 可食部（g） | エネルギー（kcal） | タンパク質（g） | 脂質（g） | 塩分（g） |
| 朝 |  |  |  |  |  |  |
| 昼 |  |  |  |  |  |  |
| 夕 |  |  |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |  |

②栄養教育計画（Ex）の具体的内容

（1）食生活の方針の設定

|  |
| --- |
| 現段階の行動変容ステージ |
| 具体的な食生活の方針と留意点 |

（2）目標の設定

|  |
| --- |
|  |

f．栄養管理計画書の作成（SOAP 様式）

|  |
| --- |
| 栄養診断コード： |
| 主観的情報（subjective data：S） |
|  |
| 客観的情報（objective data：O） |
|  |
| 栄養評価（assessment：A） |
|  |
| 栄養介入計画（plan：P） |
|  |