

栄養サマリーの運用を進めています

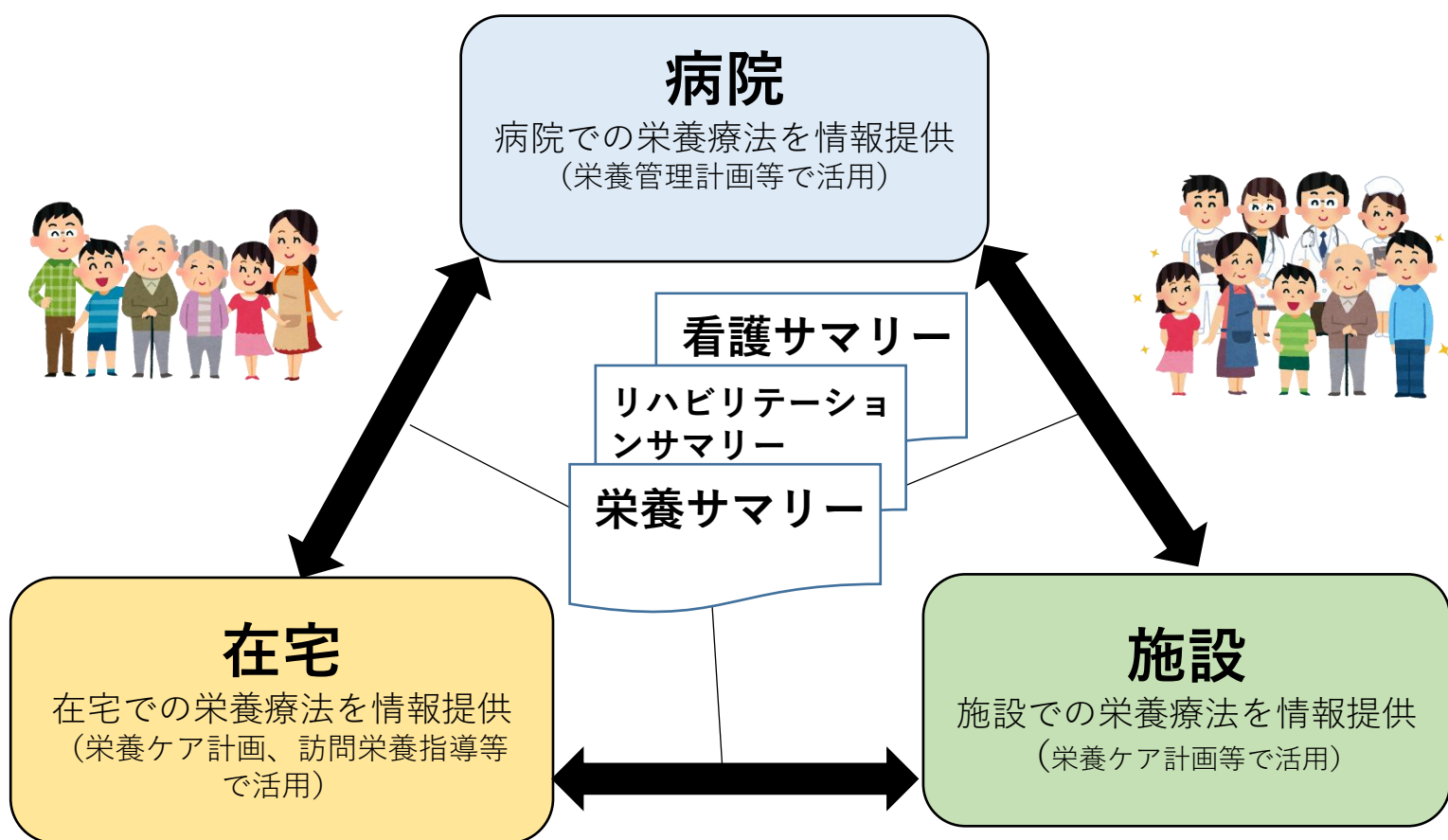
▼栄養サマリーとは

管理栄養士・栄養士が、食事の内容、食形態、栄養状態など食生活に関する状況を記載し、病院・施設等の管理栄養士・栄養士と情報共有できるツールです。（裏面参照）

▼栄養サマリーを活用することで

病院から施設・在宅、施設・在宅から病院へ、施設から在宅へと移るときに患者様・利用者様の栄養に関する情報が途切れることなく把握でき、場所がかわっても適切な栄養管理を行うことに繋がります。

【活用例】施設利用者面談時、各種加算、施設間移動の際等



栄養サマリーを用いて栄養情報の連携をしたい、栄養サマリーについてさらに詳細を知りたいという方は、各施設・病院の管理栄養士・栄養士または中和保健所までお問い合わせください。

⑨平成30年から中和保健所管内の施設・病院で栄養サマリーの運用を開始したばかりで、現在実施できていない施設・病院もあります。

問合せ先：奈良県中和保健所 健康増進課 健康づくり推進係
(住 所) 〒634-8507 奈良県橿原市常盤町605-5
(TEL) 0744-48-3034 (直通)



協力：中和保健所 栄養管理連携パス構築ワーキング委員

栄養サマリー



***** 栄養サマリー *****										
下記の(利用者・患者)様について栄養管理情報を提供します。 この情報については患者者本人もしくは家族の方の了解を得ています。								提供先管理栄養士への説明日 年 月 日		
氏名	様			性別	生年月日	西暦	年	月	日	歳
身長	cm	体重	kg	BMI	#DIV/0!	/	現在	体重変化	☐ なし ☐ あり(増加・減少)	
現病名				既往歴						
栄養	摂取手段	☐ 経口 ☐ 経腸 ☐ 経鼻 ☐ 胃ろう ☐ 腸ろう ☐ その他() ☐ 経静脈 ☐ PPN ☐ TPN 商品名() ・ 投与量(kcal/日) ・ 投与時間() 回数(回/日) ・ 追加水分(ml/日) ・ 形状の理由()								
	必要量	エネルギー	Kcal/標準体重kg	たんぱく質	g/標準体重kg	食塩	g	水分	ml	
	摂取量 (栄養補助食品を含む)	エネルギー	Kcal/標準体重kg	たんぱく質	g/標準体重kg	食塩	g	水分	ml	
	GLIM基準による評価	☐ 非対応 判定: ☐ 低栄養非該当 ☐ 低栄養(☐ 軽度低栄養 ☐ 中程度低栄養 ☐ 重度低栄養) 該当項目: 表型型(☐ 体重減少, ☐ 低BMI ☐ 筋肉量減少) 病因(☐ 事摂食量減少/消化吸収能低下, ☐ 副作用/炎症)								
	食事内容	食 種 ☐ 一般食 ☐ 治療食(施設での名称) 主 食 ☐ 米飯 ☐ パン ☐ 軟飯 ☐ 全粥 ☐ ()粥 ☐ 重湯 主食量(g) ☐ ゼリー状 ☐ ミキサー ☐ とろみ ☐ おにぎり(ャ) ☐ 水切り ☐ その他() 副 食 ☐ 常菜 ☐ 軟菜 ☐ ひとくち大 ☐ きざみ(カットサイズ mm) ☐ ミキサー・ペースト状 ☐ ゼリー状 ☐ ※とろみ ☐ なし ☐ あり ※自施設食形態一覧表(添付) ☐ あり ☐ なし 栄養補助食品 ☐ なし ☐ あり() 学会分類2021 ☐ 4 ☐ 3 ☐ 2-2 ☐ 2-1 ☐ 1j ☐ 0t ☐ 0s 特記事項 (例:アレルギー、水分量、薬の相互作用など)								
食事方法	食事回数 ()回/日 食事にかかる時間: ☐ ~30分 ☐ 30分~ ☐ 1時間~ 介助方法 ☐ 自立 ☐ 見守り ☐ 一部介助 ☐ 全介助 使用器具 ☐ 箸 ☐ スプーン(大・小) ☐ フォーク ☐ 自動食器 ☐ 自動具 () 姿勢 ☐ 座位 ☐ リクライニング(角度 度) む せ ☐ なし ☐ とときき ☐ あり									
水分形態	増粘剤の使用 ☐ なし ☐ あり(使用食品名) (使用量) 形 状 ☐ 段階1(薄い・ウスターソース状) ☐ 段階2(中間・ポタージュ状) ☐ 段階3(濃い・ハチミツ状) ☐ その他									
咀嚼・嚥下状態	咀 嚼 ☐ 自由 ☐ 義歯(☐ 総義歯 ☐ 部分義歯) ☐ その他() 嚥 下 ☐ 問題なし ☐ 見守り ☐ やや問題がある ☐ できない									
身体状態	褥 瘡 ☐ なし ☐ あり(部位) 排 便 ☐ 問題なし ☐ 下痢 ☐ 便秘 ☐ 下痢: ☐ なし ☐ あり) む く み ☐ なし ☐ あり(部位) 麻 痺 ☐ なし ☐ あり (☐ 右 ☐ 左)				摂食障害 ☐ なし ☐ あり 開口困難 ☐ なし ☐ あり 口内残留 ☐ なし ☐ あり					
特記事項	(本人の嗜好や家族希望、食事内容の変更経過など)									
記入年月日 西暦 年 月 日										
施 設 名 担当者 連絡先										

栄養管理連携バス構築ワーキンググループ 改訂 2025/11

栄養に関する情報

(摂取方法・必要量など)

食事形態の情報

(きざみ・とろみ・ゼリー状など)

食事の介助・咀嚼や嚥下の情報

身体状態の情報

(褥瘡やむくみ・身体麻痺の状況など)



スタンダード版

食形態一覧表

栄養サマリーと食形態一覧表をセットで使うことで施設間の食形態の平準化が可能になります。

(自施設で独自に作成している施設も増えてきています。)

食形態一覧 スタンダード版 一第7版

名称	米飯	軟飯	全粥	ゼリー(粥)	ミキサー(粥)
取扱い					
主食					

部 類	標準	L4	L3	L2・L1	L1	L0
標準	一般食	流食1(粥)以上	流食2(粥)以上	流食3(粥)以上	ペースト・ミキサー状	ペースト・ミキサー状
主食						
主菜						
副菜						
デザート						
飲料						
特記事項	1. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。2. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。3. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。	1. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。2. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。3. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。	1. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。2. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。3. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。	1. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。2. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。3. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。	1. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。2. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。3. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。	1. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。2. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。3. 標準版は、標準版の食形態を基本とし、施設独自の食形態を記載する。

【注 意】本表は日本看護学会下リハビリテーション学会分科会2021を参考に作成したものでありますが、ご対応に際しては「標準版食形態学会分科会2021」の本文を併せてご確認ください。

作成：公益社団法人 栄養師会 監修：公益社団法人 高齢者福祉協会 監修：公益社団法人 高齢者福祉協会 監修：公益社団法人 高齢者福祉協会