

## 10. 事務作業の軽減化に向けた帳票類の削減等の検討

研究分担者 高橋 孝子 大阪公立大学  
研究分担者 赤尾 正 大阪樟蔭女子大学  
研究代表者 市川 陽子 静岡県立大学

### 研究要旨

医療施設において、効率的な給食管理業務を行うことを目的に、事務作業の軽減化のための帳票類の整理、削減、それらの代替手段について検討した。帳票のリストは医療法第25条、第26条による行政の立入調査で提出を求めるもの、市販の給食管理ソフトに入っているものの2種であり、これらから抽出したリストは入院時食事療養費の留意事項通知等に含まれているものでもあった。最終的に44の帳票のリストを抽出し、不要な帳票を選択し、その理由の記載を求めたアンケートを作成した。全国の医療施設の中から無作為抽出した28施設へアンケートを送付し15施設から回答があった。異なる複数の帳票に、重複した内容の記載を求めるものがあり、給食ソフト、電子カルテ、オーダーリングシステム間でのデータの記録や蓄積を一元管理することが効率化の対策として考えられた。またデータを電子媒体で管理、保存し、調理室内等でチェックや確認に必要な最低限を紙媒体で出力すべきと考えられた。効率的な給食管理業務を行うために、現在の給食管理業務のOA化の流れにそって、帳票を紙媒体から電子媒体による管理に移行し、事務作業を軽減し業務の効率化を図る必要があると示唆された。

### A. 研究目的

本研究の目的は、特定給食施設等の適切かつ持続可能な栄養管理の推進と、栄養管理の主体である食事の生産・提供のための効率的・効果的な給食管理業務の推進に向けて調査を行い、障害となる因子、有用な因子を抽出して課題を整理すること、また、医療機能や病床規模等に応じた新たな給食管理手法を検討することである。特に効率的な給食管理業務を行うために、不要な帳票類を整理、削減し、効率的に業務をこなすことも必要な手段である。

そこで今回、事務作業の軽減化に向け、医療施設の現行の帳票類の削減とそれらの代替手段に検討した。

### B. 研究方法

#### 1. 調査時期

調査は、2022年3月である。

#### 2. 調査票の作成方法と内容

給食運営に必要な帳票類をリストアップし、その中から必要ないと思われるものを選択できるようにチェックボックスをつけ

た調査票を作成した。リスト以外にも削除した方がよい帳票の記載をもとめ、さらに削減した方がよいと思われるものにチェックを入れた理由の記入欄を設けた。様式はエクセル様式にまとめた。

帳票のリストアップは、2 つに大別して行った。1 つは、医療法第 25 条と第 26 条<sup>1)</sup>で規定されている行政による医療施設の立入検査で提示を求められる帳票類である。もう 1 つは、医療施設が一般的に導入している市販の給食管理ソフトに組み込まれている帳票とした。

行政の立入検査に関連した帳票について、2021 年 7 月の 1 か月間に、全国 47 都道府県庁のホームページにアクセスし、検索欄に「医療監視」または「立入検査」のキーワードを入れて検索を行った。そのうち 7 都道府県のホームページのサイトに、立入検査関係資料が掲載されていた<sup>2-8)</sup>。その 7 都道府県のホームページから具体的に帳票名の記載のある 2 県の給食施設自主点検票を抽出した<sup>3,7)</sup>。その給食施設自主点検票で提示を求める帳票の名称を列挙した。

給食管理ソフトに関連する帳票について、給食管理のソフトの会社 2 社から、そのソフトを活用して作成される帳票に関する資料を取り寄せた。2 社の資料<sup>9,10)</sup>の中の帳票サンプル一覧から、共通している資料の帳票を抽出した。帳票の名称が給食管理ソフトの会社によって異なるものもあった。管理栄養士の資格を持つ 5 名の給食経営管理の研究者が、それらの帳票の一般的に広く使用されている名称について統一を図った。

帳票のリストを 7 項目に分類した。A. 栄養・献立管理、B. 材料管理、C. 在庫管理、D. 食数管理、大量調理施設衛生管理マニユア

ル関連、その他の書類、自由記載の書類とした。帳票名をあげたリストは全部で 44 である(付表 1)。表 1 に入院時食事療養費の留意事項通知等に記載がある帳票について示した<sup>11)</sup>。これらの 11 の帳票のうち、個人に対する栄養管理計画を除いた 10 の帳票は、先に挙げた 44 の帳票のリストに含まれている。

### 3. 調査対象

調査対象者は、管理栄養士で、いずれも栄養部門の責任者である。調査対象者の所属する病院について、1 年目(2019 年度)に調査を行った全国の医療施設の中から、無作為に 28 施設を抽出した。そのうち回答が得られたのは 15 施設(15 名、協力率 53.6%)であった。回答の得られた管理栄養士の所属する病院の所在地は、北海道、福島県、栃木県、千葉県、東京都、神奈川県、富山県、京都府、大阪府、広島県、鹿児島県の 11 都道府県であった。

### 4. 調査方法

エクセル様式で作成した調査票をメールで送付し、回答を得た。1 年目(2019 年度)の調査時にメールアドレスの記載のない施設については、印刷した紙媒体の調査票を郵送し、返信を求めた。

## C. 結果

### 1. 削減した方がよい帳票類

表 2 に不要な帳票の名称別の回答状況を示した。不要であるとの回答者数が最多であった帳票は在庫受払簿(食品受払簿/食品量表/食品消費日計表) 9 人(60.0%)であり、次いで食事箋入力チェックリスト 8 人(53.3%)、給食材料消費日計表と患者台帳

が各 7 人 (46.6%)、患者年齢構成表と残菜調査記録簿が各 6 人 (40.0%) であった。

項目別にみると、栄養・献立管理の中では、調理指示書で 5 人 (20.8%) が不要と最も多く回答していた。食材管理では、出庫表で 4 人 (66.7%) が不要と多く回答していた。在庫管理では、在庫受払簿 (食品受払簿/食品量表/食品消費日計表) で 9 人 (39.1%) と不要と多く回答があった。食数管理では、食事箋入力チェックリストで 8 人 (18.2%) が不要と多く回答していた。大量調理施設衛生管理マニュアルにおいては、原材料の取扱い点検表と食品保管時の記録簿と配送先記録簿で各々 3 人 (各々 17.6%) と不要と多く回答していた。その他においては、残菜調査記録簿で 6 人 (30.0%) が不要と多く回答していた。

表 3 にカテゴリー別の不要な帳票の回答状況を示した。不要と回答した人数が最も多かったカテゴリーは食数管理で延べ 44 人 (全体の 32.8%) が不要と回答した帳票が多かった。カテゴリー別に帳票の種類数が異なることから、延べ対象者数に対する不要回答者数の割合でみると、在庫管理の帳票類で 38.8%の者が不要と回答していた。

栄養・献立管理、在庫管理、食数管理、その他の項目の帳票について、全ての種類の帳票で、人数に関係なく少なくとも 1 人以上が不要との回答していた。

これらの項目の中で、大量調理施設衛生管理マニュアルについては、13 種類の帳票のうち 1 人以上で不要と回答のあった帳票は 9 つと、他の項目より少なかった (69.2%)。また延べ対象者数に対する不要回答者数とその割合でみても、大量調理施設衛生管理マニュアルでは延べ 195 人のうち 17 人が

不要と回答し、割合でみても 8.7%と他の項目より少なかった。

## 2. 削減した方がよいと帳票を選択した理由

15 人全員の対象者からの不要の回答理由として、紙媒体ではなく電子媒体等データを保存し、ペーパーレス化を図るべきという点が共通していた。8 人が不要と回答した食事箋入力チェックリストについては、電子カルテ、オーダーリングシステムが導入済みであることが理由であった。給食ソフトを導入している場合は、調理現場で必要なもの、帳票を確認しながら業務を行ったり、担当者の直接チェックが必要なものについては紙として出力する必要はあるが、それ以外はデータとして保存しておき、常にデータのバックアップをとっておくべきとの意見があった。医療施設によっては、経管栄養やミルクについては、対象患者数が少ないため一覧は必要なしとの意見もあった。給食材料消費日計表に関しては、日々の食材料の購入量や金額は、発注書、納品書で代用できると考えられるが、入院時食事療養の適時調査で必要な書類であるという意見もあった。

大量調理施設衛生管理マニュアルに関する帳票について、調理後盛付け、すぐに温蔵庫、冷蔵庫、温冷蔵配膳車に入れるため、食品保管時の記録簿は必要ないとの意見があった。食品の加熱加工記録簿についても調理終了時間の記入さえあれば不要であり、配膳時間と配膳病棟が決まっているため、配送先記録簿も不要との意見があった。この大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく帳票については、異なった帳票で同じデータを毎日あるいは毎月記入するなど重複

するものがあるため、それらを統一し一元管理をすべきであるという意見もあった。日々測定記録するものとして、冷蔵庫冷凍庫の温度や調理室内の室温湿度、水道水の遊離残留塩素濃度等の測定において同じ日々の測定回数が異なる為、それらの記録も煩雑になり、測定回数の統一をした方がよいという意見もあった。

食品構成、荷重(加重)平均成分表について、日々の業務では使用しておらず、不要との意見があった。その理由として、適正な食事を提供するため、またその食事が提供されているか確認するためにそれらの帳票は必要であるが、医療施設では個人対応の食事を提供することが多く、不要ではないかという見解もあった。さらに残食調査についても、同様に医療施設では個別の喫食量調査を行っているため、全体の喫食量調査は不要との意見もあった。

調理従事者の管理においても、調理従事者勤務割表と出勤簿は、データの内容は重複する部分もあり、統一できないかという意見もあった。

#### D. 考察

本研究では、給食業務の効率化を図るため、不要と思われる帳票について病院に勤務する栄養部門の責任者にアンケート調査を実施した。帳票リストは、医療法第25条、第26条<sup>1)</sup>の行政による立入検査<sup>3,7)</sup>及び給食管理ソフト<sup>9,10)</sup>から帳票リストを抽出し、入院時食事療養等に係る帳票<sup>11)</sup>の給食の運営に関するものをリストに挙げた。

項目別にみた場合、「不要」とされたのが少なかったのは、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく帳票であった。このこと

は、衛生管理の重要性を管理栄養士が重く受け止めていると考えられる。しかし衛生管理の中でも、記録する内容が重複する帳票があるため、重複項目を見直した帳票のフォームにすべきである。食数管理においては、食事箋入力チェックリスト、患者台帳、患者年齢構成表等で不要とされているものが多かった。これは、医療施設で給食管理ソフトや電子カルテ、オーダーリングシステムの導入がなされていることが要因であると考えられる。従って、給食管理業務のシステム化に対応し、必要な帳票を求めなければならないと思われる。これらの帳票の中に、例えば衛生管理では記録した調理室内の気温等をそれらの記録簿と給食日誌の両者に重複した記載を求めたり、食材管理と在庫管理においては、出庫表と在庫受払簿のように重複したデータの記録や蓄積が求められている。これらを一元化して統一した管理をすることで、給食業務の効率化が図られると考えられる。

給食ソフト、電子カルテ、オーダーリングシステム等の導入により、対象の医療施設では、帳票のデータを電子媒体での保存が可能である。調理室内等でチェックや確認に必要な最低限を紙媒体での出力にし、今後は給食管理業務のOA化の流れに即して、電子媒体での帳票管理に移行し、業務の効率化を図る必要があると考えられる。

すでに高齢者施設では、平成17年に栄養ケア・マネジメント実施施設における主たる帳票書類の見直し<sup>12)</sup>がなされている。平成12年に出された通知に、検食簿、喫食調査結果、食事箋、献立表、入所(院)者等の入退所(院)簿、食料品消費日計を整備し、入所(院)者年齢構成表と給与栄養目標量に

関する帳票を必要に応じ（少なくとも6月に1回）は作成しておくものとされていたが、平成17年に栄養ケア・マネジメント実施施設において、検食簿、喫食調査結果、入所（院）者等の入退所（院）簿、食料品消費日計、入所（院）者年齢構成表と給与栄養目標量に関する帳票は不要とされた<sup>12)</sup>。しかしながら給与栄養目標量に関する帳票のうち、加重平均栄養所要量表、食品構成表は、「健康増進法等の施行について（特定給食施設関係）」（平成15年健習発第0430001号）<sup>13)</sup>に基づき、給与栄養目標量に関する帳票として整理するようになされている。今回入院時食事療養に関する現状と課題において、医療従事者の負担軽減及び業務の効率化の観点から、入院時食事療養費で求めている帳票等について、電子的データでの保管及び、患者毎に個別に栄養管理が実施されている場合に簡素化する方向で検討がなされ、見直しが行われた<sup>11,14)</sup>。具体的には、栄養管理体制を整備している施設では、栄養管理の手順に基づき管理栄養士等が患者毎に栄養管理を実施していることから、集団として栄養管理を行う上で必要な帳票については、必ず備えるべき帳票から除外できるものとされた。喫食調査は、患者毎に栄養管理を実施している場合に除外され、提供食数（日報、月報）と患者入退院簿は病院として管理しており、必要に応じて確認ができることの条件のもと除外、患者年齢構成表と給与栄養目標量は特別治療食等により個別に栄養管理をしている場合は除外、食品納入・消費・在庫等に関する帳簿は病院として食料品の管理を実施し、求めに応じて確認できることとされた。条件なしに除外されたのは、食料品消費日計表のみであ

った。また管理栄養士による栄養管理が実施されてもなお必要とされるものは、食事箋、栄養管理計画、検食簿、献立表であった。しかしながら考え方として、電子カルテやオーダーリングシステム等により電子的に必要な情報が変更履歴等を含めて作成・保管等されている場合、紙での保管は不要と示された。これは、今回の調査でも同様の結果であった。さらに、食事の提供に関する業務の一部または全部を委託している場合は、委託契約の内容に合わせた食事療養の質が確保されていることを保険医療機関が確認するための帳票を定め、必ず備えるべき帳票から除外された帳票であっても作成することとされている。

給食の栄養管理業務において残菜調査（喫食調査）は集団として給食の総合品質の評価のため、顧客満足度評価として必要である<sup>15)</sup>。入院時食事療養等に係る帳票等の見直しにおいて、管理栄養士が個別に栄養管理を実施し、個別の喫食状況を把握していれば、集団の喫食調査は不要とされた。しかしながら、給食の総合品質を評価する場合には、個別の状況を把握していても、集団に反映されなければ給食として評価することは困難と考えられる。電子カルテやオーダーリングシステム等の技術が進化している現在、個別の喫食量調査結果が集団の結果が反映されるならば、給食の総合品質の評価は可能と考えられる。

本研究の限界は、3点ある。1点は、調査対象数が15施設（15名）と少ないことである。そのため回答対象者の勤務する医療施設の規模や給食運営状況に偏りが生じているかもしれない。2点目は、回答者の年齢、医療施設の勤務年数、勤務経験等の把握が

できていないことである。3点目は、回答者の勤務する医療施設の機能や規模と項目間の関連性について解析できていないことである。今後は、対象数を増やし、項目間の関連性について、調査を実施することが課題である。

## E. 結論

今回、特定給食施設のうち医療施設において、効率的な給食管理業務を行うために、事務作業の軽減化のための帳票類を整理、削減、それらの代替手段について検討した。重複したデータの記録や蓄積について、一元化した管理をすること、給食ソフト、電子カルテ、オーダーリングシステム等の導入により、データを電子媒体で管理、保存すること、調理室内等でチェックや確認に必要な最低限のものを紙媒体で出力すべきことが考えられた。今後は給食管理業務のOA化の流れにそって、紙媒体から電子媒体での帳票管理に移行し、業務の効率化を図る必要があると示唆された。

## 引用文献

- 1) 厚生労働省：医療法第 25 条, 第 26 条  
<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=323AC0000000205> (2021 年 7 月 13 日)
- 2) 宮城県庁：医療法に基づく立入検査実施要綱  
<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/sn-hohuku/tachiiri.html> (2021 年 7 月 13 日)
- 3) 茨城県庁:医療機関立ち入り検査様式等  
<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/ryuho/chiiki/ryuhc/suishinshitsu/h-p-tachiirikensa/tachiirikensa.html>  
(2021 年 7 月 13 日)
- 4) 栃木県庁：医療法第 25 条第 1 項の規定に基づく立ち入り検査の実施について  
<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e02/welfare/iryuu/ippan/inspection.html> (2021 年 7 月 13 日)
- 5) 群馬県庁：診療所自主点検表について  
<https://www.pref.gunma.jp/02/d1700013.html> (2021 年 7 月 13 日)
- 6) 東京都：病院自主管理チェックリスト (放射線を含む)  
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/iryo/kanri/checklist.html>(2021 年 7 月 13 日)
- 7) 愛媛県庁：愛媛県立入検査自主管理票  
<https://www.pref.ehime.jp/h20150/iryooanzen/jisyukannrihyou.html> (2021 年 7 月 13 日)
- 8) 高知県：病院立入検査  
<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131301/byouinntatiiri.html> (2021 年 7 月 13 日)
- 9) 株式会社タス：栄養・給食管理ソフト Mr 献ダテマン, カタログ
- 10) 富士通株式会社:給食大将 Partner 帳票サンプル一覧
- 11) 中央社会保険医療協議会. 入院医療(その4)(中医協 総-2 元 12. 6) : 2019.  
<https://www.mhlw.go.jp/content/12404000/000573888.pdf>
- 12) 栄養ケア・マネジメントの実施に伴う帳票の整理について (平成 17 年 9 月 7 日, 健習発第 907001 号, 老老発第 0907001 号)
- 13) 「健康増進法等の施行について (特定給

食施設関係)」(平成 15 年健習発第 430001 号)

- 14) 増田利陸：令和 2 年度診療報酬改定—  
栄養関連の概要，臨床栄養，Vol.137，  
146 - 153, 2020
- 15) 石田裕美、登坂三紀夫、高橋孝子：健康・  
栄養科学シリーズ給食経営管理論改訂  
第 3 版, 148 - 149, 南江堂（東京）, 2019

## **F. 健康危険情報**

(総括研究報告書にまとめて記載)

## **G. 研究発表**

### **1. 論文発表**

なし

### **2. 学会発表**

なし

## **H. 知的財産権の出願・登録状況**

### **1. 特許取得**

なし

### **2. 実用新案登録**

なし

#### **3. その他**

なし

**表1 入院時食事療養費の留意事項通知等に記載がある帳票**

・喫食調査	・食事せん
・栄養管理計画	・検食簿
・提供食数(日報、月報)	・献立表
・患者入退院簿	・食料品消費日計表
・患者年齢構成表	・給与栄養目標量
・食品納入・消費・在庫等に関する諸帳簿	

出典：中央社会保険医療協議会. 入院医療（その4）（中医協 総-2 元 12. 6）：2019.  
<https://www.mhlw.go.jp/content/12404000/000573888.pdf><sup>1)</sup>より



表2 不要な帳票の名称別の回答状況

		人数	割合	(n=15) 対象者に占める 回答者の割合	
		(人)	(%)	(%)	
栄養・献立管理	1	予定献立表	2	8.3	13.3
	2	実施献立表	2	8.3	13.3
	3	検食簿	1	4.2	6.7
	4	給食日誌	4	16.7	26.7
	5	食品構成表	3	12.5	20.0
	6	荷重(加重)平均成分表	4	16.7	26.7
	7	給与栄養量表	3	12.5	20.0
	8	調理指示書	5	20.8	33.3
	小計	24	100.0		
食材管理	9	注文書	1	16.7	6.7
	10	納品書	0	0.0	0.0
	11	請求書	1	16.7	6.7
	12	出庫表	4	66.7	26.7
	小計	6	100.0		
在庫管理	13	給食材料消費日計表	7	30.4	46.7
	14	食品出納表 (給与食品検討表/食品量表/食品消費日計表)	5	21.7	33.3
	15	棚卸表	2	8.7	13.3
	16	在庫受払簿 (食品受払簿/在庫食品受払簿)	9	39.1	60.0
	小計	23	100.0		
食数管理	17	食札	1	2.3	6.7
	18	食事箋入力チェックリスト	8	18.2	53.3
	19	経管栄養一覧表	5	11.4	33.3
	20	調乳一覧表	5	11.4	33.3
	21	患者年齢構成表	6	13.6	40.0
	22	食種別月間食数表	3	6.8	20.0
	23	患者台帳	7	15.9	46.7
	24	予定食数リスト	5	11.4	33.3
	25	実施食数リスト	4	9.1	26.7
	小計	44	100.0		
大量調理施設衛生 管理マニュアル	26	食品の加熱加工記録簿	0	0.0	0.0
	27	検収の記録簿	1	5.9	6.7
	28	調理施設の点検表	1	5.9	6.7
	29	従事者等の衛生管理点検表	0	0.0	0.0
	30	原材料の取扱い等点検表	3	17.6	20.0
	31	調理器具等及び使用水の点検表	1	5.9	6.7
	32	調理等における点検表	2	11.8	13.3
	33	食品保管時の記録簿	3	17.6	20.0
	34	配送先記録簿	3	17.6	20.0
	35	保存食チェック表	2	11.8	13.3
	36	室温湿度記録簿	1	5.9	6.7
	37	冷蔵庫冷凍庫温度記録簿	0	0.0	0.0
38	検便結果	0	0.0	0.0	
	小計	17	100.0		
その他	39	残菜調査記録簿	6	30.0	40.0
	40	調理・作業工程表	3	15.0	20.0
	41	栄養管理報告書	2	10.0	13.3
	42	栄養月報	3	15.0	20.0
	43	調理従事者勤務割表	4	20.0	26.7
	44	出勤簿	2	10.0	13.3
	小計	20	100.0		

表3 カテゴリー別の不要な帳票の回答状況

	不要回答有帳票数 /項目の帳票総数	その項目における不要 回答有帳票の割合 (%)	不要回答者数 (人)	不要回答者総数に占め る割合 (%)	不要回答者数/延べ調 査対象者数 (人)	延べ対象者数に対する 不要回答者数の割合 (%)	(n=15)
栄養・献立管理	8/8	100	24	17.9	24/120	20.0	
食材管理	3/4	75	6	4.5	6/60	10.0	
在庫管理	4/4	100	23	17.2	23/60	38.3	
食数管理	9/9	100	44	32.8	44/135	32.6	
大量調理施設衛生管理マニュアル	9/13	69.2	17	12.7	17/195	8.7	
その他	6/6	100	20	14.9	20/90	22.2	
総計			134	100.0			

表4 入院時食事療養等に係る帳票等の見直し(案)

考え方(案)

○栄養管理体制を整備している施設では、栄養管理手順に基づき管理栄養士等が患者毎に栄養管理を実施していることから、集団としての栄養管理を行う上で必要な帳票については、必ず備えるべき帳票から除外する。(有床診療所においては、栄養管理実施加算を算定している施設)

○ただし、栄養管理体制が整備されていない施設においては管理栄養士等が患者毎に栄養管理を実施していないと考えられることから、引き続き、帳票の作成等を求める。(有床診療所にあつては、栄養管理実施加算を算定していない施設)

○なお、食事の提供に関する業務の一部又は全部を委託している場合は、委託契約の内容に合わせた食事療養の質が確保されていることを保険医療機関が確認するための帳票を定め、必ず備えるべき帳票から除外された帳票であっても作成すること。

○また、電子カルテやオーダーリングシステム等により電子的に必要な情報が変更履歴等を含めて作成・保管等されている場合、紙での保管は不要とする。

帳票等名称	管理栄養士による 栄養管理を実施	管理栄養士による 栄養管理を未実施	備考
喫食調査	要(一部除外)	要	患者毎に栄養管理を実施している場合は、除外。
食事せん	要	要	
栄養管理計画	要	要	
検食簿	要	要	
提供食数(日報、月報)	除外	要	病院として管理しており、必要に応じて確認ができること。
献立表	要	要	
患者入退院簿	除外	要	病院として管理しており、必要に応じて確認ができること。
食料品消費日計表	除外	要	
患者年齢構成表	要(一部除外)	要	特別治療食等により個別に栄養管理をしている場合は、除外。
給与栄養目標量	要(一部除外)	要	特別治療食等により個別に栄養管理をしている場合は、除外。
食品納入・消費・在庫等に関する帳簿	除外	要	病院として食材料の管理を実施し、求めに応じて確認できること。

付表1 調査票

給食管理における書類削減に関するアンケート

下記の書類で、必要ないと思われるものすべてにチェックを入れてください。(複数回答可)

A.栄養・献立管理		大量調理施設衛生管理マニュアル	
1	予定献立表 <input type="checkbox"/>	26	食品の加熱加工記録簿 <input type="checkbox"/>
2	実施献立表 <input type="checkbox"/>	27	検収の記録簿 <input type="checkbox"/>
3	検査簿 <input type="checkbox"/>	28	調理施設の点検表 <input type="checkbox"/>
4	給食日誌 <input type="checkbox"/>	29	従事者等の衛生管理点検表 <input type="checkbox"/>
5	食品構成表 <input type="checkbox"/>	30	原材料の取扱い等点検表 <input type="checkbox"/>
6	荷重(加重)平均成分表 <input type="checkbox"/>	31	調理器具等及び使用水の点検表 <input type="checkbox"/>
7	給与栄養量表 <input type="checkbox"/>	32	調理等における点検表 <input type="checkbox"/>
8	調理指示書 <input type="checkbox"/>	33	食品保管時の記録簿 <input type="checkbox"/>
B.材料管理		34	配送先記録簿 <input type="checkbox"/>
9	注文書 <input type="checkbox"/>	35	保存食チェック表 <input type="checkbox"/>
10	納品書 <input type="checkbox"/>	36	室温・湿度記録簿 <input type="checkbox"/>
11	請求書 <input type="checkbox"/>	37	冷蔵庫・冷凍庫温度記録簿 <input type="checkbox"/>
12	出庫表 <input type="checkbox"/>	38	検便結果 <input type="checkbox"/>
C.在庫管理		その他書類	
13	給食材料消費日計表 <input type="checkbox"/>	39	残菜調査記録簿 <input type="checkbox"/>
14	食品出納表(給与食品検討表/食品量表/食品消費日計表) <input type="checkbox"/>	40	調理・作業工程表 <input type="checkbox"/>
15	棚卸表 <input type="checkbox"/>	41	栄養管理報告書 <input type="checkbox"/>
16	在庫受払簿(食品受払簿/在庫食品受払簿) <input type="checkbox"/>	42	栄養月報 <input type="checkbox"/>
D.食数管理		43	調理従事者勤務割表 <input type="checkbox"/>
17	食札 <input type="checkbox"/>	44	出勤簿 <input type="checkbox"/>
18	食事箋入力チェックリスト <input type="checkbox"/>	その他上記にない書類で削減した方がよい書類があれば、その名称をお書きください。	
19	経管栄養一覧表 <input type="checkbox"/>		
20	調乳一覧表 <input type="checkbox"/>	45	( )
21	患者年齢構成表 <input type="checkbox"/>	46	( )
22	食種別月間食数表 <input type="checkbox"/>	47	( )
23	患者台帳 <input type="checkbox"/>	48	( )
24	予定食数リスト <input type="checkbox"/>	49	( )
25	実施食数リスト <input type="checkbox"/>	50	( )

上記で削減した方がよいと選択もしくは45～50で削減した方がよいと書いた理由をお教えください。