

# 仕 様 書

富山市民病院（以下「発注者」という。）における患者給食業務の実施に当たり、受注者は、当該業務が入院患者及び精神科デイケア患者の治癒又は疾病回復を図るための医療行為の重要な一環であることを認識し、病状に応じた適切な食事を提供するため、本仕様書に基づき「安心・信頼」される質の高い食事を提供するものとする。

## 1 患者給食業務に係る基本方針

- (1) 患者給食業務は、「医療行為の一環」として実施すること。
- (2) 富山市民病院の運営の責務を保持し、諸規則を遵守すること。
- (3) 富山市民病院の給食設備（以下「厨房施設」という。）を使用して、患者給食の調理等を行うこと。
- (4) 厚生労働省の示す「病院、診療所等の業務委託について」（平成5年2月15日指第14号厚生省健康政策局指導課長通知および「病院、診療所等の業務委託について」の一部改正について（平成20年8月29日医政発第0829003号））に則って業務を行うこと。
- (5) 厚生労働省令で定める入院時食事療法（Ⅰ）の水準以上であること。
- (6) 患者の治療指針、栄養的観点から患者給食としての質及び量を確保すること。
- (7) 安心、安全、信頼される食事提供を行い、患者サービスに十分配慮すること。
- (8) 栄養指導、栄養管理の重要性を十分認識し協力すること。

## 2 業務内容及び分担・経費区分

- (1) 業務委託の業務内容及び分担区分は、「業務分担区分」（別紙1）に準ずる。
- (2) 委託業務の運営に必要な経費の区分は、「経費負担区分」（別紙2）に準ずる。
- (3) 受注者は、業務上必要とする場合において、発注者の電子カルテシステム及び給食管理システムを使用することができる。（富士テレコム アジダス Ver. 8.0）

## 3 栄養管理

### (1) 献立作成

#### <栄養基準>

- ① 患者給食の栄養基準については、「約束食事箋」に基づき管理すること（別紙3-1、3-2）。約束食事箋に変更・追加があった場合は、それに従うこと。
- ② 発注者の作成した食品構成表、食種に合わせた栄養管理の徹底を図ること。
- ③ 医師からの食事オーダーに基づき、医療目的、患者サービスの重要性を認識し、適切な食事を提供すること。

#### <一般食>

- ① 献立は、主食、主菜、副菜をそろえ、4～5品を基本とする。
- ② 季節の主要行事日には行事食の献立を作成し、カード等を用い演出を行うこと。
- ③ 受注者は、出産した方を対象に出産祝い膳を水曜日と土曜日に実施すること。

- ④ 離乳食・幼児食・学童食については、成長段階に合った味付け、盛り付けを考慮すること。その他の食種においても、患者が幼児・学童である場合は、それに配慮すること。

#### <特別食>

- ① 受注者は、発注者の作成した献立を調整して使用することができる。ただし、その際は発注者の確認を得ること。また、新献立については、試作をした上で実施すること。
- ② 献立の作成に当たっては、栄養評価及び疾患の治癒等を考慮し、発注者と常に連絡を取り作成すること。
- ③ 特別指示、禁止事項、食札表示コメント及び食事オーダー等の「個別指示項目」（別紙4）について、細心の注意を払い対応すること。
- ④ 治療上個別献立が必要な場合は、発注者及び受注者が協議の上対応する。
- ⑤ 新たに定める治療食（検査食を含む）及び食事療法が確定されていない疾患の治療食や食事形態などについては、随時、受注者が対応し、発注者の確認を得ること。

#### <その他>

- ① 受注者は、献立管理委員会を実施して、発注者と共に調理上の作業手順などを協議する。
- ② 受注者は、前年度中に行事食、季節献立などの年間計画書を提出すること。
- ③ 一般食、特別食献立などの予定献立表は、28日サイクル献立に基づき、実施月の1ヵ月前までに作成し、発注者に確認を得ること。
- ④ 経腸栄養剤および栄養補助食品については、「経腸栄養剤・栄養補助食品一覧」（別紙5）に従い提供すること。
- ⑤ 天候不順などによる材料未調達等やむを得ない事情により予定献立表の内容を変更する場合は、代替の食品で栄養価を再計算したものと「献立変更伺い」を併せて提出し、発注者の確認を得ること。
- ⑥ 受注者は、整理・点検済みの各種実施献立表（発注者で管理している患者検索一覧表や特別食献立を含む）、作業工程表などを月ごとにまとめて保管すること。
- ⑦ 受注者は、嗜好調査及び当該業務に関連して実施する各種調査の結果を基に献立等の改善を行い、発注者に確認を得ること。

#### （2）食数の管理

- ① 受注者は、発注者の示す食事情報に基づき、適正な食事を提供する。
- ② 受注者は、オーダー締め切り時間ごとにオーダーを取り込み、帳票（病棟別食数一覧表・食事変更者一覧表・病棟別食事箋集計表・食札・コメント表等）を出力し、「食数管理記録表」（別紙6）に基づき確認をする。
- ③ 発注者は、受注者が出力した帳票（病棟別食数一覧表・食事変更者一覧表・病棟別食事箋集計表・食札・コメント表等）により確認し、誤配膳を防止する。

#### （3）検食の実施

- ① 発注者の検食（常菜食・特別食）は、ベルトコンベア配膳前までに行うこと。
- ② 医師検食は、毎食指定の場所に配膳し、下膳をすること。

- ③ 検食で不適切（食中毒、異物混入の恐れ等の危険性がある）と判断された場合は、直ちに代替の食事を調理すること。また、検食で指摘された事項については、速やかに献立及び調理方法の改善を図ること。

#### 4 調理作業管理

##### （1）調理業務

- ① 受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添（最終改正：平成29年6月16日付け食安発0616第1号））に則り、衛生管理に努めるとともに、食中毒等の事故が発生しないように安全管理を徹底すること。
- ② 特別食は、的確な病態栄養の食事提供を行うこと。

##### （2）盛付業務

- ① 配膳は中央配膳とし、「配膳時工程表」（別紙7）を提示すること。
- ② 受注者は、毎食の食事にお茶、箸及びスプーンをつけること。
- ③ 受注者は、献立表などにに基づき適正に盛付け配分を行い、盛付けは食欲をそそるよう常に創意工夫し、患者サービスに努めること。
- ④ 受注者の管理栄養士又は栄養士は、個人対応食、食物アレルギー対応食、禁忌食などに食札を付するとともに、対象患者一覧表に代替食を明記し食事と照合を行い、誤配膳を防ぐこと。

##### （3）配膳・下膳業務

- ① 受注者は、配膳車内の食数を確認して病棟に配送すること。
- ② 受注者は、配膳車・下膳車を各病棟ナースステーション前まで運搬し、看護師に声をかけて受け渡し及び受け取りをすること。
- ③ 配膳・下膳時間は次のとおりとする。

|    | 配膳車の配送      | 下膳車の配送 | 配膳車の回収 | 下膳車の回収      |
|----|-------------|--------|--------|-------------|
| 朝食 | 7:10～ 7:20  | 7:20   | 7:30   | 8:00～ 8:30  |
| 昼食 | 11:50～12:00 | 12:00  | 12:30  | 13:00～13:30 |
| 夕食 | 18:00～18:10 | 18:10  | 18:30  | 19:00～19:30 |

やむを得ない事情により配膳時間が遅れる場合は、ただちに発注者（栄養科職員が不在の時は病棟看護師）に報告する。また、下膳車の回収時間を遅らせること。

- ④ 分割食、食待ち食、透析食待ち食、放射線食待ち食及びおやつについては、次の時間に所定の病棟に配膳すること。また、おやつは幼児と学童を対象に「幼児用おやつ実施要領」（別紙8）に基づき実施すること。

|                | 配膳時間    |
|----------------|---------|
| 分割食            | 10時・15時 |
| 食待ち食           | 9時・14時  |
| 透析食待ち食・放射線食待ち食 | 14時     |
| おやつ            | 15時     |

なお、分割食の 10 時及び食待ち食 9 時は朝食として、食待ち食 14 時、透析食待ち食 14 時、分割食 15 時及びおやつ 15 時は昼食として取り扱う。

- ⑤ 受注者はデイルーム返却棚の食器を下膳時に回収し、最終下膳は 19 時 45 分とする。
- ⑥ 下膳時に患者の私物を発見した時は、発注者に連絡すること。特に、薬剤を発見した時は、速やかに発注者に連絡すること。
- ⑦ 受注者は、配膳後に配膳車を除菌剤で清拭し、取扱説明書に準じて管理をすること。
- ⑧ 受注者は、下膳終了後に下膳車を洗浄し消毒をすること。

#### (4) 食器類の洗浄・準備

- ① 受注者は、毎食使用する食器類を食器一覧表により、洗浄・消毒・保管するとともに、献立に合わせた適温で準備すること。
- ② 受注者は、使用した食器類の残菜を取り除いて洗浄・消毒をし、食器消毒保管庫で消毒のうえ、食器専用・トレイ専用殺菌格納庫に保管し、清潔を保持すること。
- ③ 受注者は、毎月 1 回、食器類における洗剤等の残留試験を行い、その結果を発注者に報告すること。
- ④ 受注者は、毎月末に破損又は汚損により使用できなくなった食器類の数を発注者に報告すること。また、受注者が故意又は重大な過失により食器を亡失又は損傷したときは、弁償すること。
- ⑤ 洗浄業務従事者は、感染者の使用食器等の取り扱いについて発注者の指示に従うこと。

#### (5) 残飯、残菜及び厨芥などの処理

- ① 受注者は、下膳後及び調理前、調理後に生じた残飯などは、すみやかに分別し処理をすること。
- ② 受注者は喫食量を把握するため、毎食残量を計量し、その記録を発注者に報告すること。
- ③ 受注者は、ゴミの減量化、エネルギーの節減など環境負荷の軽減に努めること。
- ④ 受注者は、常に厨芥処理機は適正に使用すること。また、処理室、残飯置き場、器具類は衛生を保つこと。

#### (6) 業務日報

受注者は「業務報告日誌」を原則、当該業務実施日の翌日に発注者へ提出するとともに、報告すること。

### 5 材料管理

- ① 食材料の購入にあたっては、市場調査等を行い、品質、鮮度及び数量を考慮し、食材料の調達を図ること。また、新鮮で良質かつ安全に配慮した材料を適正な価格で必要量購入すること。また、非常時に備え「非常・災害時献立表」（別紙 9）に基づき、備蓄食品を購入すること。
- ② 米は、富山県産米を使用すること。
- ③ 食材料納入業者の選定にあたっては、地元食材業者の活用に努め、選定結果を発注者

に報告すること。また、受注者は、年度当初に納入業者及び納入品目を報告すること。

- ④ 受注者は、食材料納入時の検収を行い、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき検収結果を記録すること。また、発注者は必要に応じて検収に立ち会うことがある。
- ⑤ 受注者は、食材料を納品及び検収後に専用のコンテナに入れ替え、所定の場所に適正に保管すること。
- ⑥ 受注者は、購入した食材料を賞味期限、消費期限切れのないように保管するとともに、適切な在庫管理を行うこと。なお、余った原材料、調理済み食品は、保存食を除き全て当日に処分すること。

## 6 施設管理

- ① 発注者は、発注者の厨房施設（「厨房平面図」（別添参照））及び設備機器等（「厨房内機器一覧表」（別紙10-1，10-2，10-3））を無償で受注者に使用させるものとする。その他業務の実施に必要な機器等があるときは、受注者は発注者の了解を得た上で厨房施設、事務室等へ持ち込むことができる。
- ② 事務室の使用時間は8時30分から19時00分までとする。また、使用時間外に使用する場合は、事前に発注者に申し出ること。
- ③ 調理室使用時間は4時30分から19時00分までとする。また、使用時間外に使用する場合は、事前に発注者に申し出ること。
- ④ 受注者は、施設及び調理機器などを衛生的に取り扱うとともに、調理器具等の点検を毎日実施し、故障の予防及び性能の維持に努めること。
- ⑤ 受注者は、施設及び調理機器などに不具合が生じた場合は、その調理器具類の使用を中止するなど直ちに必要な処置を講じて発注者に報告すること。
- ⑥ 受注者は、退室時の火気の点検、施錠などの確認をすること。
- ⑦ 受注者は、光熱費水等の経費節減に努めること。
- ⑧ 施設及び調理機器等に亡失、損傷又は破損などが生じた場合は、すみやかに報告書を発注者に提出すること。なお、故意又は過失により施設及び調理機器などを亡失又は損傷したときは、弁償すること。
- ⑨ 業務実施に伴う施設の管理は、受注者が全ての責任を持つこと。なお、問題等が発生した場合は、すみやかに発注者へ書面にて報告し、円滑な対応を図ること。

## 7 業務管理

- ① 受注者は、従事者の労働条件について労働関係法令等を遵守し、法に抵触することのないようにすること。
- ② 受注者は、業務上の停滞等が生じることのないよう常に人材の確保に努め、欠員が生じた場合は補充の要員を配置すること。
- ③ 受注者は、受託責任者（統括責任者）1名を常駐させ、発注者との連絡調整の任務を行うこと。
- ④ 受託責任者は、従事者の人事・労務・研修・健康管理、業務の遂行管理及び施設設備の衛生管理等の業務に対して責任をもって任にあたるものとし、従事者への業務を指示、監督すること。

- ⑤ 受託責任者及びその他の責任者は、発注者からの要請に基づき各種会議、委員会などに参加し、発注者と連携した業務推進に努めること。
- ⑥ 受託者は、医療法施行規則第九条の十第二号に規定する指導助言者が日常的に給食管理業務全般及び献立作成の指導・助言を行うことができる体制を整備しておくこと。特に、食事の内容に関して必要な改善措置を求めた場合には、速やかに対応すること。
- ⑦ 受注者は、責任者等の役職名を記載した名簿、従事者の勤務表及び業務分担表を作成し、発注者に提出すること。また、それらに変更があった場合は、速やかに発注者に提出すること。

## 8 衛生管理

### (1) 遵守事項

受注者は、医療法に定める基準、食品衛生法に定める基準その他衛生管理に関する法令等に基づき衛生管理を行い、食中毒や感染等の予防、防止に努めること。

### (2) 厨房内の衛生管理

- ① 受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じて、厨房及び器具類の清掃、衛生保持に努めること。
- ② 受注者は、厨房内の施設及び機器類の清掃に関する計画書を作成し、作業終了後の点検をして業務を終了すること。
- ③ 受注者は、厨房内の除菌、消臭を目的に毎日噴霧装置により消毒剤を噴霧すること。なお、定期的にフードスタンプによる細菌検査を実施し、その検査結果を毎月、発注者に報告すること。
- ④ 受注者は、グリストラップの異臭除去装置に微生物活性化剤を使用し、その点検結果を毎月、発注者に報告すること。
- ⑤ 受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに定める衛生管理に関する衛生管理表等を作成し、発注者に報告すること。

### (3) 従事者の衛生

- ① 受注者は、従事者に衛生に関する教育を行い、衛生管理の徹底を図るとともに衛生管理記録簿等を作成し、その記録等を発注者に報告すること。
- ② 従事者には、厨房において清潔で衛生面に留意した厨房専用の履物、被服、帽子及びマスク等を着用させること。
- ③ 受注者は、年1回の健康診断と月2回の検便（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（0-157・0-111・0-26））を実施し、その結果を発注者に報告すること。他に、必要に応じノロウイルス検査も行い、その結果を発注者に報告すること。
- ④ 受注者の従事者が海外渡航した場合は、帰国後検便を実施し、結果が陰性と判明するまでは出勤させないこと。
- ⑤ 受注者の従事者又はその同居者等が次の疾病に罹った場合又は疑いのある場合は、速やかに発注者に申し出るとともに、当該従事者を調理作業に従事させないこと。
  - ・ 検便による細菌保菌者又は虫卵保菌者
  - ・ ノロウイルスを原因とする感染症疾患

#### (4) 保存食

保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度、-20℃以下で14日間保存すること。

#### (5) 衛生管理委員会

受注者は、毎月1回、衛生管理委員会を開催すること。また、衛生管理に関する改善策や対応策などを発注者及び受注者で協議をすることとし、受注者は、その具体的な対策を従事者に周知徹底すること。同委員会から指導、指示を受けた事項については、すみやかに改善を図ること。

#### (6) 危機管理委員会

- ① 受注者は、毎月1回、危機管理委員会を開催し、改善策、対応策などを発注者及び受注者で協議する。また、受注者は、具体的な対策を従事者に周知徹底すること。
- ② 受注者は、患者給食業務に関し、アクシデントを起こした、又は回避した事案に対して、原因・対処・改善に関する報告書（別紙11）、又はそれに準じた報告書を発注者に提出すること。

#### (7) 献立管理委員会

受注者は、毎月1回、献立管理委員会を開催すること。また、献立に関する改善策や対応策などを発注者及び受注者で協議をすることとし、受注者は、その具体的な対策を従事者に周知徹底すること。同委員会から指示、指導を受けた事項については、すみやかに改善を図ること。

#### (8) 指導助言者の巡回

受注者は、指導助言者の巡回計画表を年度当初に発注者に提出し、定期的に指導助言者を巡回させ、従事者への衛生管理の指導を行うこと。また、指導助言者からの指導内容を書面で発注者に報告するとともに、指摘事項の改善を図ること。

### 9 研修等

- ① 受注者は、従事者の研修計画表を年度当初に発注者に提出し、定期的に衛生及び危機管理研修等を行い、その実施状況を発注者に報告すること。
- ② 新規採用者の教育指導については、必ず当該業務への従事前に行うこととし、業務の遂行に支障をきたさないこと。

### 10 労働安全衛生

- ① 受注者は、食中毒、異物混入など、患者給食提供に伴う事故（治療食配膳誤り等）、搬送時における人身・物損事故、その他による事故等を防止するため、常に方策（マニュアル作成、従事者教育など）を講じておくこと。
- ② 万一、患者給食業務において事故等が発生した場合は、発生した事故情報の概要、患

者の動向等について、直ちに口頭で発注者に報告するとともに、患者給食業務が滞ることのないようにすみやかに対応を図ること。なお、当該事故に関する報告書をすみやかに発注者に提出し、再発防止にむけた今後の対応方針を明らかにすること。

- ③ 受注者は、医療事故への対応マニュアルを備えておくこと。なお、事故が発生した場合の受注者組織内部及び発注者への連絡体制を明確にしておくこと。

#### 1.1 損害賠償保険

受注者は、給食調理業務の実施に当たり、食中毒や事故等発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。

#### 1.2 防災体制

受注者は、発注者が計画する消防法等の規定に基づく防災訓練、その他発注者が独自に実施する災害訓練等に参加、協力すること。また、災害発生時に備えた体制を整備すること。

#### 1.3 個人情報の取り扱い

- ① 受注者は、患者個人情報を受託した業務の範囲内で取扱うこと。
- ② 食事箋の授受・管理・保管は、発注者が定めた場所・手順等に従うこと。
- ③ 個人情報の記載された書面は、整理整頓し、開示・漏洩・改ざん等の事故が無いように取り扱うこと。
- ④ 受注者は、個人情報に関わる書面・データを発注者の指示に従い作成すること。また、破棄する場合においては、判別不能な状態にして処理すること。
- ⑤ 受注者は、受注者の従事者に対し、個人情報の取扱いに関する必要な教育を行うこと。

#### 1.4 機密の保持について

- ① 受注者は、富山市情報セキュリティポリシー並びに富山市民病院情報セキュリティ対策基準及び情報セキュリティ共通実施手順を遵守し、貸与資料等及び業務の遂行上知り得た秘密（業務を実施する上で発注者を通じて知り得た第三者の秘密を含む。）を他人に漏らし、又は業務以外の目的に使用してはならない。
- ② 機密の保持に関しては、誓約書（別紙12）を作成し、提出する。
- ② 前の規定に違反し、受注者に損害が生じたときは、受注者はその損害を賠償しなければならない。
- ③ 発注者は必要に応じ、受注者の事業所及びこの契約の履行場所において、秘密の保持に関する検査を行うことができる。
- ④ これらの規定は、この契約の履行を完了した（発注者又は受注者が、この契約を解除した場合を含む。）後もその効力を有する。

※富山市情報セキュリティポリシーについては「富山市ホームページ」を参照のこと。

富山市民病院情報セキュリティ対策基準及び情報セキュリティ共通実施手順は、富山市民病院医療情報室に資料請求のこと。

## 1 5 その他

- ① 受注者は、作業に必要な各種帳票類の保存、管理を適切に行うこと。
- ② 受注者は、関係官公庁が行う調査などに協力するとともに、関係官公庁から指示、指導を受けた事項については、すみやかに改善を図ること。
- ③ 受注者は、発注者が実施する管理栄養士、栄養士又は調理師などの職種に関する研修生等の教育実習に協力すること。
- ④ 契約期間の満了又は契約の解除等により受注者としての地位を失う場合は、受注者は、当該業務に関する一切の引継ぎを発注者が定める期間内に確実に実施しなければならない。
- ⑤ 契約書及び仕様書に記載していない事項で疑義が生じた場合は、発注者及び受注者が協議して決定する。

## 業務分担区分

| 区 分               | 業 務 内 容                      | 発注者 | 受注者 | 備考 |
|-------------------|------------------------------|-----|-----|----|
| 栄 養<br>管 理        | 病院給食運営の統括                    | ○   |     |    |
|                   | 病院関係部門との連絡・調整                | ○   |     |    |
|                   | 献立作成基準（約束食事箋）                | ○   |     |    |
|                   | 献立表の確認                       | ○   |     |    |
|                   | 献立表の作成                       |     | ○   |    |
|                   | 食数確認、食札、帳票出力                 |     | ○   |    |
|                   | 食数の点検                        | ○   |     |    |
|                   | 食事箋管理（特別食）                   | ○   |     |    |
|                   | 嗜好調査・喫食調査等の企画・実施             | ○   |     |    |
|                   | 喫食状況の把握（病棟訪問）                | ○   |     |    |
|                   | 検食の準備                        |     | ○   |    |
|                   | 検食簿の作成                       | ○   |     |    |
|                   | 検食の実施・評価                     | ○   |     |    |
|                   | 関係機関に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理 | ○   |     |    |
|                   | 上記給食関係書類等の作成                 |     | ○   |    |
|                   | 献立委員会の開催・運営                  |     | ○   |    |
|                   | 献立委員会の参加                     | ○   |     |    |
| 調 理<br>作 業<br>管 理 | 業務計画表の作成                     |     | ○   |    |
|                   | 業務実施状況の確認                    | ○   |     |    |
|                   | 下処理                          |     | ○   |    |
|                   | 炊 飯                          |     | ○   |    |
|                   | 調 理（一般食、特別食）                 |     | ○   |    |
|                   | 盛り付け・配膳                      |     | ○   |    |
|                   | 下膳・食器洗浄消毒                    |     | ○   |    |
|                   | 残食調査・企画・実施                   |     | ○   |    |
|                   | 残食調査の確認                      | ○   |     |    |
|                   | 業務点検記録の作成                    |     | ○   |    |
|                   | 業務点検記録の確認                    | ○   |     |    |
|                   | 業務日報の作成                      |     | ○   |    |
| 業務日報の確認           | ○                            |     |     |    |
| 材 料<br>管 理        | 給食材料の調達                      |     | ○   |    |
|                   | 給食材料納入時の検収                   |     | ○   |    |
|                   | 給食材料納入時の品質等の確認               | ○   |     |    |
|                   | 給食材料納入時の品質等記録                |     | ○   |    |
|                   | 給食材料納入時の記録確認                 | ○   |     |    |
|                   | 在庫食品受払簿の作成                   |     | ○   |    |
|                   | 給食材料の出納事務                    |     | ○   |    |
|                   | 給食材料の使用状況の確認                 | ○   |     |    |
|                   | 発注書及び納品書の保管                  |     | ○   |    |
|                   | 備蓄食品の購入・保管                   |     | ○   |    |
| 備蓄食品の確認           | ○                            |     |     |    |
| 施 設<br>管 理        | 厨房施設の保守・修理                   | ○   |     |    |
|                   | 厨房施設の点検・管理                   |     | ○   |    |
|                   | 調理器具・食器等の確保                  | ○   |     |    |
|                   | 調理器具・食器等の日常的保守               |     | ○   |    |

| 区 分         | 業 務 内 容               | 発注者 | 受注者 | 備考 |
|-------------|-----------------------|-----|-----|----|
| 管 理 業 務     | 従業員名簿及び勤務表の作成         |     | ○   |    |
|             | 業務分担・従事者配置表の保管        |     | ○   |    |
|             | 業務分担・従事者配置表の確認        | ○   |     |    |
| 衛 生 管 理     | 衛生面の遵守事項の作成           | ○   |     |    |
|             | 衛生面の遵守事項の遵守及び教育       |     | ○   |    |
|             | 給食材料の衛生管理             |     | ○   |    |
|             | 調理器具・食器等の衛生管理         |     | ○   |    |
|             | 従事者の清潔保持及び教育          |     | ○   |    |
|             | 従事者の清潔保持状況の確認         | ○   |     |    |
|             | 保存食の確保                |     | ○   |    |
|             | 納入業者に対する衛生管理          |     | ○   |    |
|             | 衛生管理簿の作成              |     | ○   |    |
|             | 衛生管理簿の点検・確認           | ○   |     |    |
|             | 衛生管理委員会・危機管理委員会の開催・運営 |     | ○   |    |
|             | 衛生管理委員会・危機管理委員会の参加    | ○   |     |    |
| 研修等         | 従事者に対する研修・訓練          |     | ○   |    |
| 労 働 安 全 衛 生 | 健康管理計画の作成             |     | ○   |    |
|             | 定期健康診断の実施             |     | ○   |    |
|             | 健康診断結果の保管             |     | ○   |    |
|             | 健康診断実施状況等の確認          | ○   |     |    |
|             | 検便の定期実施               |     | ○   |    |
|             | 検便結果の確認               | ○   |     |    |
|             | 事故防止対策の策定・事故報告        |     | ○   |    |

## 経費負担区分

| 区 分                               | 発注者 | 受注者 |
|-----------------------------------|-----|-----|
| 厨房設備の維持管理費（保守・修繕）                 | ○   |     |
| 厨房機器購入費                           | ○   |     |
| 光熱水費                              | ○   |     |
| 給食用用具購入費（食器・調理用具等）                | ○   |     |
| 給食管理システム維持費                       | ○   |     |
| 従事者の駐車場料                          |     | ○   |
| 従事者の人件費（給与・諸手当・福利厚生費等）            |     | ○   |
| 従事者の保健衛生費（健康診断・検便等）               |     | ○   |
| 従事者の被服費（白衣・シューズ・帽子・前掛け等）          |     | ○   |
| 給食食材料費                            |     | ○   |
| 通信費（外線電話・FAX 経費等）                 |     | ○   |
| 洗剤類購入費（食器・器具・床洗浄・手指消毒アルコール等）      |     | ○   |
| 消臭・消毒剤購入費（厨房内・グリストラップ等）           |     | ○   |
| 手指消毒用ハンドソープ費                      | ○   |     |
| 業務用消耗品費（清掃用具等）                    |     | ○   |
| 事務消耗品費（給食システム用プリンターのトナー及びカートリッジ等） | ○   |     |
| 事務消耗品費（食札用紙）                      | ○   |     |
| 事務消耗品費（持ち込みプリンタートナー及びカートリッジ・蛍光灯等） |     | ○   |
| 事務消耗品費（献立表・食材料注文用紙・食数表等）          |     | ○   |
| 害虫駆除委託費                           | ○   |     |
| 厨房内清掃業務委託費（フロア・床・蛍光灯等）            | ○   |     |
| 残飯・厨芥運搬費                          | ○   |     |

# 約束食事箋 食種一覧

別紙3-1

## 1.一般食

H31.4~

一般食とは、特別食以外の患者食で、その食事形態により、  
 常菜食 軟菜食 五分菜食等に区分する

| 食種             | エネルギー<br>(kcal)  | たんぱく質<br>(g) | 脂質(g) | 糖質(g) | 主食   | 1日塩分量<br>(g) | 水分   |
|----------------|------------------|--------------|-------|-------|------|--------------|------|
| 常菜食・選択食        | 2200             | 72           | 45    | 360   | 飯 大  | 8            | 1790 |
|                | 1900             | 70           | 45    | 300   | 飯    | 8            | 1700 |
|                | 1700             | 65           | 45    | 260   | 飯 小  | 8            | 1630 |
| 妊産婦食           | 2400             | 77           | 50    | 410   | 飯 大  | 8            | 2090 |
|                | 2100             | 75           | 50    | 330   | 飯    | 8            | 2000 |
|                | 1900             | 70           | 50    | 290   | 飯 小  | 8            | 1930 |
| 幼児 I (1~2才)    | 1100             | 40           | 30    | 170   | 飯 小  | 3            | 800  |
| 幼児 II (3~5才)   | 1500             | 50           | 40    | 220   | 飯 小  | 4            | 1000 |
| 学童食 I (6~8才)   | 1700             | 60           | 45    | 240   | 飯 小  | 5            | 1400 |
| 学童食 II (9~11才) | 1800             | 70           | 50    | 270   | 飯    | 6            | 1400 |
| 軟菜食            | 1900             | 72           | 36    | 310   | 粥 大  | 8            | 2300 |
|                | 1500             | 65           | 35    | 220   | 粥    | 8            | 1800 |
|                | 1300             | 62           | 35    | 170   | 粥 小  | 8            | 1550 |
| 串刺食            | 1800             | 70           | 35    | 300   | 俵    | 8            | 1600 |
|                | 1600             | 67           | 34    | 260   | 俵 小  | 8            | 1380 |
| 五分菜食           | 1200             | 60           | 30    | 170   | 五分粥  | 8            | 1900 |
|                | 1100             | 59           | 30    | 150   | 五分粥小 | 8            | 1620 |
| やわらか食          | 1300             | 60           | 40    | 120   | 粥 小  | 8            | 1540 |
| ミキサ食           | 1500             | 63           | 30    | 240   | 粥    | 8            | 1850 |
|                | 1300             | 60           | 30    | 190   | 粥 小  | 8            | 1600 |
| 三分菜食           | 700              | 35           | 17    | 100   | 三分粥小 | 4            | 1600 |
| 流動食            | 300              | 6            | 2     | 80    | 流動小  | 3            | 1120 |
| 離乳食前期          | 700              | 20           | 10    | 130   | 粥 小  | 0.3          | 700  |
|                | 700              | 20           | 10    | 130   | 粥 小  | 1.5          | 700  |
|                | 700              | 20           | 10    | 130   | 粥 小  | 1.5          | 700  |
| ムース食           | 1200             | 45           | 40    | 160   | ムース粥 | 7            | 1600 |
| 経口訓練食          |                  |              |       |       |      |              |      |
| 経管流動食          | 指示エネルギーは一日量で指示する |              |       |       |      |              |      |
| 半固形食           | 指示エネルギーは一日量で指示する |              |       |       |      |              |      |

## 2. 特別食

別紙3-2

H31.4~

患者の病状等により特別食を必要とする患者については、次の疾病別食事基準を選択例として医師の発行する食事箋に基づき治療食を提供している。

|             | 食 種         | エネルギー                       | たんぱく質 | 脂質 (g) | 糖質 (g) | 主 食 | 1日塩分量 | 水分 (g) |      |
|-------------|-------------|-----------------------------|-------|--------|--------|-----|-------|--------|------|
|             |             | (kcal)                      | (g)   |        |        |     | (g)   |        |      |
| 加<br>算<br>食 | 腎 臓 食       | 1800                        | 50    | 40     | 300    | 飯 小 | 6     | 1400   |      |
|             | 慢性腎不全食      | 1700                        | 45    | 50     | 270    | 飯   | 3~6   | 1000   |      |
|             | 透 析 食       | 1800                        | 55    | 45     | 290    | 飯   | 3~6   | 1000   |      |
|             | C A P D 食   | 1700                        | 65    | 45     | 260    | 飯   | 3~6   | 1300   |      |
|             | 心 不 全 食     | I 度                         | 1200  | 55     | 25     | 200 | 粥 小   | 6      | 1000 |
|             |             | II 度                        | 1800  | 65     | 40     | 300 | 飯     | 6      | 1400 |
|             | 妊娠高血圧症候群    | 1900                        | 70    | 45     | 300    | 飯   | 8     | 1500   |      |
|             | 脂 質 異 常 症   | I 度                         | 1400  | 65     | 35     | 200 | 飯     | 8      | 1200 |
|             |             | II 度                        | 1800  | 80     | 35     | 280 | 飯     | 8      | 1500 |
|             | 糖 尿 病       | 16単位                        | 1280  | 60     | 40     | 170 | 飯     | 8      | 1300 |
|             |             | 21単位                        | 1680  | 80     | 45     | 240 | 飯     | 8      | 1400 |
|             | 糖 尿 病 性 腎 症 | A                           | 1600  | 40     | 44     | 255 | 飯     | 6      | 1350 |
|             |             | B                           | 1800  | 50     | 50     | 290 | 飯     | 6      | 1400 |
|             | 胃 潰 瘍 食     |                             | 1300  | 65     | 30     | 190 | 五分粥   | 8      | 1850 |
|             | 肝 臓 食       | I 度                         | 1450  | 50     | 25     | 260 | 飯 小   | 6      | 1320 |
|             |             | II 度                        | 2000  | 70     | 45     | 310 | 飯     | 8      | 1600 |
|             |             | III 度                       | 2200  | 90     | 55     | 330 | 飯     | 8      | 1600 |
|             | 脾 臓 食       | I 度                         | 1100  | 40     | 10     | 220 | 五分粥   | 8      | 1700 |
| II 度        |             | 1700                        | 50    | 25     | 300    | 飯   | 8     | 1600   |      |
| 貧 血 食       |             | 2200                        | 90    | 55     | 330    | 飯   | 8     | 1600   |      |
| 易 消 化 食     | I 度         | 700                         | 25    | 13     | 120    | 三 分 | 4     | 1600   |      |
|             | II 度        | 1200                        | 45    | 25     | 190    | 五分粥 | 8     | 1650   |      |
|             | III 度       | 1450                        | 60    | 30     | 230    | 粥   | 8     | 1800   |      |
|             | IV 度        | 1800                        | 65    | 35     | 300    | 飯   | 8     | 1400   |      |
| 胃 術 後 食     | (A、B)       | A・セット食 9日間 B・セット食 7日間       |       |        |        |     |       |        |      |
| 分 割 食       |             | 1400                        | 50    | 30     | 230    | 粥 小 | 8     | 1300   |      |
| 小 児 腎 臓 食   | 幼児 I 度      | 1100                        | 40    | 30     | 170    | 飯 小 | 3     | 800    |      |
|             | 幼児 II 度     | 1500                        | 50    | 40     | 220    | 飯 小 | 4     | 1000   |      |
|             | 学童 I 度      | 1700                        | 60    | 45     | 240    | 飯 小 | 5     | 1400   |      |
|             | 学童 II 度     | 1800                        | 70    | 50     | 270    | 飯   | 6     | 1400   |      |
| 高 血 圧 食     | I 度         | 1500                        | 60    | 40     | 250    | 飯 小 | 6     | 1600   |      |
|             | II 度        | 1900                        | 70    | 45     | 300    | 飯   | 6     | 1600   |      |
| 小 児 易 消 化 食 | 幼児 I 度      | 1000                        | 30    | 15     | 140    | 粥 小 | 3     | 1200   |      |
|             | 幼児 II 度     | 1000                        | 30    | 15     | 140    | 粥 小 | 4     | 1500   |      |
|             | 学童 I 度      | 1350                        | 55    | 30     | 210    | 粥 小 | 5     | 1700   |      |
|             | 学童 II 度     | 1450                        | 60    | 30     | 230    | 粥   | 6     | 1800   |      |
| 経 管 流 動 食   |             | 指示エネルギーは一日量で指示する(糖尿病用、腎不全用) |       |        |        |     |       |        |      |

## 個別指示項目

| コメント        | コメント          |
|-------------|---------------|
| 朝:りんごジュース   | 1/2量          |
| 朝:ヨーグルト     | 串刺食           |
| ビタミンK制限     | 加熱食1(生食禁止)    |
| 牛乳止         | 幼児 I          |
| 味噌汁止        | 幼児 II         |
| カリウム制限      | 学童 I          |
| 表3+1.5単位    | 学童 II         |
| 表1+1単位      | 離乳(初期)        |
| 軟菜          | 離乳(中期)        |
| 五分菜         | 離乳(後期)        |
| ミキサー        | 1/4量          |
| そばアレルギー     | ヤワラカ I        |
| 小麦アレルギー     | ヤワラカ II       |
| 大豆アレルギー     | 自助食器          |
| 米アレルギー      | プロテインパウダー-5g付 |
| 鯖アレルギー      | ファイバー水        |
| 鱈アレルギー      | ファイバーゼリー      |
| 鮭アレルギー      | リーナレン3.5      |
| 鮪アレルギー      | 昼:ブイクレス       |
| 牛肉アレルギー     | アガロリゼリー       |
| 豚肉アレルギー     | エンジョイゼリー      |
| 鶏肉アレルギー     | アイソカルゼリー      |
| 貝アレルギー      | グルセルナ         |
| エビアレルギー     | トウフィール        |
| カニアレルギー     | メイバランス(コーヒー)  |
| その他のアレルギー   | メイバランス(白桃)    |
| 卵アレルギー      | ムース           |
| 牛乳・乳製品アレルギー |               |

アレルギーコメント

## 経腸栄養剤・栄養補助食品一覧

## 1. 経腸栄養剤

| 商品名          |
|--------------|
| シーゼットハイ      |
| テルミール α      |
| リーナレン 3.5    |
| グルセルナ        |
| PG ソフト (半固形) |
| ハイネイーゲル      |

## 2. 栄養補助食品

| 商品名        |
|------------|
| メイバランス     |
| ブイ・クレス BIO |
| エンジョイゼリー   |
| アイソカルゼリー   |
| アガロリーゼリー   |
| トウフィール     |

※ NST 委員会などの要望により適宜、種類・形態などの変更がある。

## 食数管理記録表

| 受信時間              | 出力日時       | 印刷条件・印刷物   | 確認項目  | ／ | ／ | ／ | ／  | ／  | ／ | ／ |
|-------------------|------------|--|---|---|---|---|----|----|---|---|
|                   |            |  |   | 月 | 火 | 水 | 木  | 金  | 土 | 日 |
| バックアップ端末再起動(meal) |            |  |   |   |   |   |    |    |   |   |
| 2日後の献立確認          |            |  |   | 水 | 木 | 金 | 土日 | 月火 |   |   |
| 6:00              |            | コンベア前  | 提供量・味の確認(検食)  |   |   |   |    |    |   |   |
| 8:35              | 当日朝<br>差分  | ※オーダー受信  | 事前連絡分の確認  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 食札・食事変更者一覧表  | アレルギー・個別対応の有無   |   |   |   |    |    |   |   |
| 10:05             | 当日昼<br>締め時 | ※オーダー受信  | 食数増減の把握・連絡  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 食札・食事変更者一覧表  | アレルギー・個別食の対応指示  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 病棟別食数一覧表・<br>主食・患者検索一覧<br>(禁忌)・ワープロコ<br>メント                        | 不足な事態への迅速・臨<br>機応変な対応とIR、統括・<br>副統括及び栄養科への報<br>告・相談                   |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            |  | 選択食お知らせの配布(金)   |   |   |   |    |    |   |   |
| 10:30             |            | コンベア前  | 提供量・味の確認(検食)  |   |   |   |    |    |   |   |
| 11:35             | 当日昼<br>差分  | ※オーダー受信  | 事前連絡分の確認  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 食札・食事変更者一覧表  | アレルギー・個別対応の有無   |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 東3階患者名簿(おやつ用)  | 食下がり変更  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 東3階患者名簿(おやつ用)  | アレルギー・病児  |   |   |   |    |    |   |   |
| 15:05             | 当日夕<br>締め時 | ※オーダー受信  | 食数増減の把握・連絡  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 食札・食事変更者一覧表<br>病棟別食数一覧表・<br>主食・患者検索一覧<br>(禁忌)・ワープロコ<br>メント         | アレルギー・個別食の対応指示<br>不足な事態への迅速・臨<br>機応変な対応とIR、統括・<br>副統括及び栄養科への報<br>告・相談 |   |   |   |    |    |   |   |
| 16:05             | 翌日朝<br>締め時 | ※オーダー受信  | 食数増減の把握・連絡  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 食札・食事変更者一<br>覧表・病棟別食数一<br>覧表・患者検索一覧<br>(禁忌)                        | アレルギー・個別食の対応指示  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 主食・コメント<br>ワープロコメント・術<br>後名簿 *当<br>日夕遅刻データ・(★)<br>の入院・復食は夕から<br>出す | 不足な事態への迅速・臨<br>機応変な対応とIR、統括・<br>副統括及び栄養科への報<br>告・相談                   |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            |  | 選択食人数確認(月)  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            |  | 『★』入院・復食・食下がり夕<br>から  |   |   |   |    |    |   |   |
| 16:30             |            | コンベア前  | 提供量・味の確認(検食)  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 選択食名簿送付(翌日朝食分)   |   |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 選択食名簿送付(夕食分)   |   |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 出産祝膳人数確認(水・土の昼食)   |   |   |   |   |    |    |   |   |
| 17:35             | 翌日朝<br>差分  | ※オーダー受信  | 事前連絡分の確認  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | 食札・食事変更者一覧表<br>*・翌日朝<br>・遅刻データ<br>(★)当日夕が出力され<br>る                 | アレルギー・個別対応の有無<br>『★』夕からの変更  |   |   |   |    |    |   |   |
|                   |            | ・データ退避   | バックアップ端末シャット<br>ダウンしない  |   |   |   |    |    |   |   |

# 配膳時工程表

月 日 ( ) 朝・昼・夕

検食時間 時 分

| 配膳時調理室内 |   |
|---------|---|
| 温度      | ℃ |
| 湿度      | % |

## 配膳前点検表

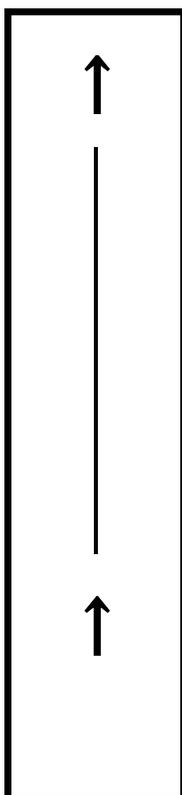
|          | 主食 | 主菜 | その他 | 汁物 | 牛乳         |
|----------|----|----|-----|----|------------|
| 温度       | ℃  | ℃  | ℃   | ℃  | ℃          |
| 味付       |    |    |     |    |            |
| 盛付け      |    |    |     |    |            |
| 塩分濃度(薄味) |    |    |     |    | % (該当欄に記入) |
| 塩分濃度(並味) |    |    |     |    | %          |

## ベルトコンベアー配列表

| 盛付時間    | 配送時間    |
|---------|---------|
| 開始( : ) | 開始( : ) |
| 終了( : ) | 終了( : ) |

|  |
|--|
|  |
|  |

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |



| 詰手 |
|----|
|    |
|    |
|    |
|    |
|    |
|    |
|    |
|    |
|    |

スターター

|  |
|--|
|  |
|--|

## 幼児用おやつ実施要領

対象：消化不良、幼児ⅠⅡ、学童ⅠⅡ等の1～12歳までを対象とする

- ①おやつの献立は、実施前月の10日前までに回覧すること
- ②幼児ⅠⅡは牛乳100mlを、学童には牛乳200mlをおやつ配膳時に付けること
- ③離乳食にはおやつを出さないこと
- ④扁頭摘出食は飲み込みやすいものにする
- ⑤消化不良食には牛乳をつけないこと
- ⑥牛乳を多く使用した手作りおやつの場合は、牛乳以外の飲み物をつけるなど、エネルギー量をみて出すこと
- ⑦エネルギーは食事摂取基準に従って、1日の10～15%程度のエネルギー量とすること（幼児は約150kcal、学童は約200kcal）
  - ※1回のおやつは牛乳を除いたエネルギー量で約100kcalとすること
- ⑧糖尿病児はエネルギー量を80kcal以内にする
- ⑨献立内容は昼の食札でアレルギーや禁忌を確認し、その食品を使用している場合には代替のものを提供すること（前日と同じものにならないように注意する）
- ⑩アレルギーや禁忌の患者には代替え食品を用い、その旨を幼児おやつ献立表に記入すること
- ⑪配膳前に担当者は、統括と共に、以下の点について確認し、病棟へ配膳すること
  - ・幼児おやつ献立表に患者名・献立名の記載がある
  - ・代替食品等の対応がされている
- ⑫配膳は午後3時に行うこと

非常・災害時献立表(3日間)

別紙9

| 食品名           | 数量   | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂質<br>(g) | 炭水化物<br>(g) |
|---------------|------|-----------------|--------------|-----------|-------------|
| 粥             | 3パック | 282             | 4.5          | 1.5       | 62.4        |
| やきとり缶(たれ)     | 1缶   | 105             | 9.2          | 4.9       | 6.2         |
| やきとり缶(塩)      | 1缶   | 86              | 7.4          | 5.6       | 1.7         |
| いわし缶(味噌)      | 1缶   | 226             | 17.4         | 13.6      | 8.6         |
| 果汁            | 1パック | 97              | 0            | 0         | 24          |
| 果物缶詰(桃缶)      | 2缶   | 190             | 1.1          | 0         | 47          |
| 飲料水(500ml)    | 1本   | 0               | 0            | 0         | 0           |
| カロリーメイト(ブロック) | 2箱   | 400             | 8.6          | 22.4      | 40          |
| 合計            |      | 1386            | 48.2         | 48        | 189.9       |

\* 3日分保有予定数(500名分×3)

| 食品名        | 規格      | 予定数   | 保有数   | 保有年数 |
|------------|---------|-------|-------|------|
| 粥          | 24パック/箱 | 2,304 | 94箱   | 1年   |
| やきとり缶(たれ)  | 24缶/箱   | 1,512 | 63箱   | 3年   |
| やきとり缶(塩)   | 24缶/箱   | 1,512 | 63箱   | 3年   |
| いわし缶(味噌)   | 60缶/箱   | 1,500 | 25箱   | 3年   |
| 果汁         | 24本/ケース | 1,512 | 63ケース | 6か月  |
| 果物缶詰(桃缶)   | 24缶/箱   | 3,024 | 126箱  | 5年   |
| 飲料水(500ml) | 24本/箱   | 1,512 | 63箱   | 3年   |
| カロリーメイト    | 60ケース/箱 | 3,000 | 50箱   | 3年   |

## 厨房機器一覽

## ★下処理コーナー

|     |    | 品名                             | 数量 | 規格                         | メーカー名              | 購入年度           |
|-----|----|--------------------------------|----|----------------------------|--------------------|----------------|
| 野菜  | 1  | 冷凍・冷蔵庫(プレハブ)                   | 1  | 9800 * 4000 * 2450         | フジマックKK            | H16.3          |
|     | 2  | フードカッター                        | 1  |                            | 野原厨房(株)            | H11.7          |
|     | 3  | フードスライサー                       | 1  | エムラML-201能力3000kg/H        | 野原厨房(株)            | H21.5          |
|     | 4  | 包丁まな板殺菌庫                       | 1  | まな板                        | 日本調理機(株)           | H14.2          |
|     | 5  | パススルー冷蔵庫                       | 1  | 1490*840*1950              | フジマックKK            | H28.9          |
|     | 6  | パススルー冷蔵庫                       | 1  | 610*840*1950               | フジマックKK            | H28.9          |
|     | 7  | 冷蔵庫(ロールイン)                     | 1  | 1100 * 950 * 1950          | フジマックKK            | H16.3          |
|     | 8  | 調理台(ドライ対応)                     | 1  |                            |                    | H6.7           |
|     | 9  | ピーラー(L型運搬者付)                   | 1  |                            | 野原厨房(株)            | H14.2          |
|     | 10 | 消毒保管庫片面開(電気式)                  | 1  | 1050 * 550 * 1900 200V     | 日本調理機(株)           | S58            |
|     | 11 | 一槽シンク(移動台付)                    | 1  | 1500*750*850               | (株)タニコー            | H14.2          |
|     | 12 | 二槽シンク(移動台付)                    | 2  | 1500*750*850               | (株)タニコー            | H14.2          |
|     | 13 | 厨芥処理機パッケージタイプ                  | 1  | YS-700-PL-08               |                    | H23.9          |
|     | 14 | 戸棚                             | 2  | 幅1800×奥行750×高さ1800mm       |                    | H23.9          |
|     | 15 | 手洗器シンク                         | 1  | 幅1200×奥行600×高さ800mm        |                    | H23.9          |
|     | 16 | クリーンロッカー(衣類用)                  | 1  | 幅600×奥行600×高さ1800mm        |                    | H23.9          |
|     | 17 | クリーンロッカー(クツ用)                  | 1  | 幅600×奥行600×高さ1650mm        |                    | H23.9          |
|     | 18 | シェルフ                           | 1  | 幅1220×奥行610×高さ1830mm       |                    | H23.9          |
|     | 19 | 器具洗浄機                          | 1  | FV130.2C                   |                    | H23.9          |
|     | 20 | カートイン冷蔵庫                       | 2  | 1725 * 1004 * 2100         | フジマックKK            | H16.3          |
| 肉・魚 | 21 | 冷凍・冷蔵庫(プレハブ)                   | 1  | 17,000リットル                 | フジマックKK            | H16.3          |
|     | 22 | 一槽シンク                          | 1  | 1500 * 750 * 850           | フジマックKK            | H21.6          |
|     | 23 | 舟形シンク                          | 1  | 1200 * 750 * 850           | フジマックKK            | H21.6          |
|     | 24 | カートインプレハブ冷蔵庫                   | 1  | 1800 * 1000 * 1942         | フジマックKK            | H21.6          |
|     | 25 | 置き台付ミキサー-BLIXER-5Plus<br>(置き台) | 1  | 280*320*495<br>600*600*800 | フジマックKK<br>フジマックKK | H24.8<br>H24.8 |

## ★一般食コーナー

|  |    |                      |   |                           |          |         |
|--|----|----------------------|---|---------------------------|----------|---------|
|  | 26 | ドライシステム対応調理台         | 1 | 1800・750・850              | (株)タニコー  | H14.2   |
|  | 27 | 回転釜(蒸気)              | 2 | SRB型 最大320リットル            | 日本調理機(株) | H10. 1  |
|  | 28 | 回転釜(蒸気)              | 2 | 230リットル                   | 日本調理機(株) | S58     |
|  | 29 | 回転釜(ガス)              | 1 | 140リットル                   | 日本調理機(株) | H16. 10 |
|  | 30 | 真空冷却機                | 1 | 470kg                     | フジマックKK  | H17. 9  |
|  | 31 | ガステーブルレンジFGTAS181280 | 1 | 1800*1200*820 2重バーナー8口    | フジマックKK  | H24. 6  |
|  | 32 | スチームコンベクションオープン      | 2 | 1050*1000*1810            | 日本調理機(株) | H16. 10 |
|  | 33 | 蒸し器(蒸気)              | 2 | 1500*750*1800             | 日本調理機(株) | H10. 5  |
|  | 34 | コンベクションオープン(ガス)      | 1 | 900*1090*1450 7段          | 日本調理機(株) | H11. 6  |
|  | 35 | フードプロセッサ             | 1 | クイジナートDLC-NXJSS 4.5L      | 野原厨房(株)  | H21.9   |
|  | 36 | 二槽式ガスフライヤー           | 1 | 油量30リットル1500 * 750 * 1005 | 野原厨房(株)  | H16.10  |
|  | 37 | 二槽シンク                | 1 | 1200*750*850              | (株)タニコー  | H13. 8  |
|  | 38 | 一槽シンク                | 1 | 1500*750*850              | (株)タニコー  | H13. 8  |
|  | 39 | 移動台(ドライシステム用)        | 3 | 900*600*500               | 日本調理機(株) | H14. 3  |
|  | 40 | 平面型調理台               | 1 |                           | 日本調理機(株) | H5. 5   |
|  | 41 | 冷蔵庫                  | 1 | 1,048 <sup>号</sup> 100V   | フジマックKK  | H18. 6  |
|  | 42 | 蒸気式器具洗浄機             | 1 | 1030*800*1790             | フジマックKK  | H18. 7  |
|  | 43 | 器具殺菌庫                | 1 | FSCK1260                  | フジマックKK  | H19. 12 |
|  | 44 | エアーカーテン              | 2 | 本体間口90cm                  | フジマックKK  | H17. 9  |
|  | 45 | 手洗器シンク               | 1 | 幅1500×奥行600×高さ800mm       | フジマックKK  | H23.9   |
|  | 46 | クリーンロッカー(クツ用)        | 2 | 幅1200×奥行600×高さ1650mm      | フジマックKK  | H23.9   |
|  | 47 | クリーンロッカー(衣類用)        | 1 | 幅1000×奥行600×高さ1800mm      | フジマックKK  | H23.9   |

## ★盛り付けコーナー

|    |                   |   |                              |          |         |
|----|-------------------|---|------------------------------|----------|---------|
| 48 | 中央配膳盛り付けコンベアー     | 1 | 10m(幅900)                    | 野原厨房(株)  | H28.1   |
| 49 | 牛乳保冷库             | 1 | EMW-48RMN                    | フジマックKK  | H10.6   |
| 50 | ウオーマーカー(乾熱式)      | 1 | 850*650*850 200V             | 野原厨房(株)  | H30.6   |
| 51 | ウオーマーカー(乾熱式)      | 1 | 850*650*850 200V             | 野原厨房(株)  | H30.6   |
| 52 | ホットフードワゴン         | 1 | 660*910*1800 100V            | 日本調理機(株) | H11.6   |
| 53 | ホットフードワゴン         | 1 | 660*910*1800 100V            | 日本調理機(株) | H12.6   |
| 54 | コールドフードワゴン        | 1 | 660*910*1790 100V            | フジマックKK  | H18.6   |
| 55 | トレイカート            | 1 |                              | 日本調理機(株) | S58.8   |
| 56 | 配膳車               | 3 | 32膳(1台)H11・36膳(2台)H17        | 日本調理機(株) | S58~H18 |
| 57 | ロールイン温蔵庫(ラックカート付) | 3 |                              | 日本調理機(株) | H1.6    |
| 58 | 冷凍庫(保存食用)         | 1 | 764 <sup>1/2</sup> FRF9080JP | フジマックKK  | H19.6   |
| 59 | 温冷配膳車(下膳車付)       | 4 | 40膳CD1340MG                  | 日本調理機(株) | H19.9   |
| 60 | エアコン              | 2 |                              | 小川商会     | H20.2   |
| 61 | 温冷配膳車(下膳車付)       | 8 | 40膳CD1140MG                  | 日本調理機(株) | H20.7   |
| 62 | 自走式温冷配膳車(下膳車付)    | 1 | 48膳CD1048F                   | 日本調理機(株) | H20.7   |
| 63 | トレイ専用殺菌格納庫        | 2 | 1200 * 1000 * 1800           | 日本調理機(株) | H20.7   |
| 64 | カート(3段)           | 4 |                              | 日本調理機(株) | H20.7   |
| 65 | ホットフードワゴン         | 1 | 660*910*1790                 | フジマックKK  | H25.7   |

## ★炊飯コーナー

|    |             |   |                  |         |       |
|----|-------------|---|------------------|---------|-------|
| 66 | 全自動立体炊飯機    | 1 | FRCP42A(米サイロ付)   | フジマックKK | H19.7 |
| 67 | 蒸気スープケトル(粥) | 1 | KSH-200(相山工業K.K) | フジマックKK | H26.3 |
| 68 | フードスライサー    | 1 | エムラFC-40 3P200V  | タニコー    | H14.2 |
| 69 | 一槽シンク       | 1 | 1500 × 750 × 850 | フジマックKK | H21.6 |

## ★特食コーナー

|    |                  |   |                           |          |          |
|----|------------------|---|---------------------------|----------|----------|
| 70 | 蒸気式器具洗浄機         | 1 | 1030*800*1790             | フジマックKK  | H20.6    |
| 71 | スチームコンベクションオーブン  | 1 | 900*780*1202              | 日本調理機(株) | H18.7    |
| 72 | 包丁まな板殺菌庫         | 1 |                           | フジマックKK  | H14.2    |
| 73 | 冷蔵庫(FR1280ki)    | 1 | 1200*805*1950             | フジマックKK  | H29.8    |
| 74 | 冷凍庫(FRF6180ki)   | 1 | 610*805*1950              | フジマックKK  | H29.8    |
| 75 | 牛乳用冷蔵庫(FRM1290J) | 1 | 1200*900*1950             | フジマックKK  | H29.8    |
| 76 | 電子レンジ(給食用具費で購入)  | 1 | シャープ                      | スワ電気     | H25.12   |
| 77 | 二層シンク            | 1 | 1800*750*850              | (株)タニコー  | H13.9    |
| 78 | 二層シンク(ドライ仕様)     | 2 | 1800*750*850              | 日本調理機(株) | H12.6    |
| 79 | 一層シンク            | 1 | 900*600*850               | フジマックKK  | H10.6    |
| 80 | ブレンダー            | 1 | AIHO MB-80                | 野原厨房(株)  | H3.5     |
| 81 | ガス式コンビオーブン(カート付) | 1 | FSCCWE201G879*791*1782    | フジマックKK  | H25.7.16 |
| 82 | IHテーブル           | 3 | FIC12609FTC               | フジマックKK  | H25.7.16 |
| 83 | IHテーブル           | 1 | FIC12610TC                | フジマックKK  | H25.7.16 |
| 84 | ブレンダー            | 1 | バイタブレップ(10272)314*483*473 | フジマックKK  | H25.7.16 |
| 85 | 台下戸棚ドライ仕様        | 1 | 1500*750*850              | フジマックKK  | H25.7.16 |
| 86 | 台下戸棚ドライ仕様        | 1 | 1500*750*600              | フジマックKK  | H25.7.16 |
| 87 | 製氷機              | 1 |                           | ホシザキ     | H12.6    |
| 88 | ガステーブル           | 1 |                           | 日本調理機(株) | H10.6    |

## ★洗浄コーナー

|     |                        |    |                     |          |          |
|-----|------------------------|----|---------------------|----------|----------|
| 89  | 厨芥処理機                  | 1  | YS-1000G            | フジマック    | H22.12   |
| 90  | 粉碎機内蔵シンク               | 1  | SSDSPF-1500-156T    | フジマック    | H22.12   |
| 91  | 厨芥処理機制御盤               | 1  | SB-1                | フジマック    | H22.12   |
| 92  | 重量検出装置                 | 1  | GD-1                | フジマック    | H22.12   |
| 93  | 作業台(ドライ仕様)             | 1  | 幅1400×奥行950×高さ850mm | フジマック    | H22.12   |
| 94  | 仕分けシンク                 | 1  | 幅2200×奥行600×高さ850mm | フジマック    | H22.12   |
| 95  | 浸漬シンク                  | 1  | 幅1500×奥行900×高さ800mm | フジマック    | H22.12   |
| 96  | 移動台(ドライ仕様)             | 2  | 幅750×奥行600×高さ800mm  | フジマック    | H22.12   |
| 97  | 仕分けシンク                 | 1  | 幅900×奥行750×高さ600mm  | フジマック    | H22.12   |
| 98  | 作業台(ドライ仕様)             | 1  | 1400*950*850        | フジマック    | H22.12   |
| 99  | 浸漬シンク                  | 1  | 1500*900*850        | フジマック    | H22.12   |
| 100 | 移動台                    | 2  | 750*600*800         | フジマック    | H22.12   |
| 101 | 清掃用シンク                 | 1  | 900*750*600         | フジマック    | H22.12   |
| 102 | 高機能省エネ洗浄機B-M54V8P6(RS) | 1  | 5800*950*2235       | フジマック    | H26.10   |
| 103 | 移動式シェルフ CSUR48485V     | 1  | 1220*460*1500       |          |          |
| 104 | モービルシンク                | 10 | 900*600*850排水パイプ付   | 日本調理機(株) | H12・H18  |
| 105 | 移動台(ドライシステム用)          | 4  | 900*600*850排水パイプ付   | 日本調理機(株) | H12.9    |
| 106 | 食器消毒保管庫                | 1  | 籠数40(両面)            | フジマック    | H21      |
| 107 | 食器消毒保管庫                | 2  | 籠数30(片面)FSPBW30S    | フジマック    | H26.6・10 |
| 108 | カートイン食器消毒保管庫           | 1  |                     | フジマックKK  | H21.10   |
| 109 | 移動シンク                  | 1  | 900*600*850排水パイプ付   | 日本調理機(株) | H12.9    |
| 110 | 移動台(2段)                | 2  | 900*600*600         | 日本調理機(株) | H12.9    |
| 111 | トラックイン式熱風食器保管機         | 2  | ISCT-W20A-S         | 日本調理機(株) | H14.3    |
| 112 | トラックイン式熱風食器保管機         | 1  | ISCT-W10A-S         | 日本調理機(株) | H14.3    |
| 113 | 食器用殺菌格納庫               | 3  | 1200 * 1000 * 1800  | 日本調理機(株) | H14.3    |
| 114 | カート(3段)                | 4  |                     | 日本調理機(株) | H14.3    |
| 115 | カート(4段)                | 11 |                     | 日本調理機(株) | H14.3    |
| 116 | エレクターシェルク 3段           | 1  | 1500 * 450 * 1750   | 日本調理機(株) | H12.10   |
| 117 | エレクターシェルク 3段           | 8  | 1500 * 450 * 1750   | 日本調理機(株) | S58      |
| 118 | 二段ワゴン車                 | 3  |                     |          |          |
| 119 | 食札運搬車                  | 1  |                     |          |          |
| 120 | エアーカーテン                | 1  | 本体間口120cm           |          | S58      |
| 121 | 器具洗浄機                  | 1  | FV130.2C            | フジマックKK  | H23.9    |

## 休憩室

|     |        |   |  |      |       |
|-----|--------|---|--|------|-------|
| 122 | 空気清浄機  | 2 |  | 小川商会 | H15.1 |
| 123 | 会議テーブル | 4 |  | 小川商会 | H17.5 |

## 事務所

|     |          |   |                |     |       |
|-----|----------|---|----------------|-----|-------|
| 124 | カラープリンター | 1 | リコーIPSioSPC820 | 明文堂 | H22.9 |
| 125 | プリンター    | 1 | リコーIPSioSP6210 | 明文堂 | H22.9 |

## 報告書(ヒヤリ・ハット)

報告日 平成 年 月 日

|               |                              |        |                   |        |   |
|---------------|------------------------------|--------|-------------------|--------|---|
| 当事者           |                              | 職種経験年数 | 年                 | 部署配属年数 | 年 |
| 発生日時          | 月                            | 日( 曜日) | 午前・午後             | 時頃     |   |
| 発生場所          |                              |        |                   |        |   |
| 種類            | 異物混入 誤配膳 調理ミス 調理ミス 発注ミス 付け漏れ |        |                   |        |   |
|               | その他( )                       |        |                   |        |   |
|               | インシデント                       |        | アクシデント(患者: 歳 男・女) |        |   |
| 経過<br>(詳細に記入) |                              |        |                   |        |   |
| 要因            | ①思い込み ②確認不足 ③知識不足            |        |                   |        |   |
|               | ④経験不足 ⑤患者状態把握不足 ⑥管理ミス        |        |                   |        |   |
|               | ⑦連絡の不備 ⑧説明の不備 ⑨その他           |        |                   |        |   |
|               | ◆詳細を記入                       |        |                   |        |   |
| 今後の対策         |                              |        |                   |        |   |

※この報告書は類似のヒヤリ・ハットを防ぎます。

(注)この報告書を提出したことによって、不利益処分を受けることはありません。

## 誓 約 書

(宛先) 富山市病院事業管理者

氏名又は名称

代 表 者 名

貴施設で患者給食業務を受託するにあたり、次の事について遵守することを誓約いたします。

- 1、 電子カルテや給食管理システムの操作において、パスワードの取扱者を定め、業務上知り得た患者さまの個人情報のほか、貴施設の情報資産等を、他に漏らさず、業務以外の目的で使用しないこと。
- 2、 委託期間終了又は契約解除後においても、業務上知り得た情報や当該個人情報の内容をみだりに他人に知らせたり、又は不当な目的に利用したりしないこと、及びその結果として貴施設に損害をかけること。

平成 年 月 日

パスワードの取扱者名 (印)

---

---

---

---



# 献立表 (食糧構成)

2018年10月11日

2 ページ

食種：常菜食

| 年月日    |         |           |         | 10月1日(月)     |              |               | 10月2日(火)     |              |              | 10月3日(水)   |              |              | 10月4日(木)     |               |               | 10月5日(金)     |              |              | 10月6日(土)     |              |              |  |
|--------|---------|-----------|---------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 食事時間   |         |           |         | 朝            | 昼            | 夕             | 朝            | 昼            | 夕            | 朝          | 昼            | 夕            | 朝            | 昼             | 夕             | 朝            | 昼            | 夕            | 朝            | 昼            | 夕            |  |
| 食品群    | 期間計 (g) | 一人一日当 (g) | 基準値 (g) | 米飯           | 米飯           | 米飯            | 米飯           | 米飯           | 米飯           | 米飯         | 米飯           | 米飯           | 米飯           | 米飯            | 米飯            | 米飯           | 米飯           | 米飯           | 米飯           | 米飯           | 米飯           |  |
|        |         |           |         | 野菜の卵とし       | つくねの甘辛       | 照焼魚           | 茄子味噌汁        | キャベツ人参       | 若鶏じぶ煮        | 里芋味噌汁      | 牛肉野菜煮        | 豆腐三つ葉清       | なめこ葱味噌       | メルルーサフ        | 絹厚揚げ          | うすあげもや       | 八宝菜          | 鶏肉カレー揚       | まい茸味噌汁       | 豆腐三つ葉清       | 炊き合わせ (      |  |
|        |         |           |         | かまぼこ         | 茹かみそ         | チンゲンサイ        | 酢和え          | 魚のバター焼       | ピーナッツ和       | 冬瓜かに風味     | 茹かみそ         | 茄子人参含煮       | 納豆           | 南瓜含煮          | ヤングコーン        | 矢車麩含煮        | 大豆           | 焼魚           | 卵サラダ         |              |              |  |
|        |         |           |         | 牛乳           | オレンジ         | りんご           | がんとどき含       | じゃがいもカ       | カリフラワー       | 煮豆         | オレンジ         | きゅうり胡麻       | 鶏肉団子甘酢       | 菜花とカニカ        | チンゲンサイ        | のり香味         | 鶏肉じゃがい       | バナナ          |              |              |              |  |
|        |         |           |         |              | サラダ油(1. 1.0) |               |              | サラダ油(1. 1.0) | マーガリン 2.1    |            |              |              |              | サラダ油(1. 1.0)  |               |              |              |              | サラダ油(16 7.0) |              |              |  |
|        |         |           |         |              | 赤ドレ・ポト 8.0   |               |              | バター 1.0      |              |            |              |              |              | サラダ油(16 10.0) |               |              |              |              | バター 1.0      |              |              |  |
| 堅果類    | 69.0    | 2.2       | 3.0     |              |              |               |              |              |              |            | ピーナッツ 10.0   |              |              | ごま(白) 2.0     |               |              |              |              |              |              |              |  |
| 調味料ーしょ | 429.5   | 13.9      | 0.0     | 濃口醤油(1. 2.0) | 濃口醤油(1. 9.0) | 濃口醤油(1. 12.0) | 濃口醤油(1. 5.0) | 濃口醤油(1. 2.5) | 濃口醤油(1. 7.3) |            | 濃口醤油(1. 8.0) | 濃口醤油(1. 6.3) | 濃口醤油(1. 3.0) | 濃口醤油(1. 5.0)  | 濃口醤油(1. 10.0) | 濃口醤油(1. 4.0) | 濃口醤油(1. 5.8) | 濃口醤油(1. 4.5) | 濃口醤油(1. 3.0) | 濃口醤油(1. 2.5) | 濃口醤油(1. 5.0) |  |
| 調味料ーその | 533.5   | 17.2      | 0.0     | 食塩 0.1       | 料理酒 1L 10.0  | みりん 6.5       | 食塩 0.7       | スーブストツ 0.5   | 食塩 1.0       | スーブストツ 0.5 | 食塩 0.1       | みりん 3.0      | 食塩 0.1       | スーブストツ 1.5    | スーブストツ 1.0    | 食塩 0.1       | 料理酒 1L 0.5   | 料理酒 1L 3.0   | 食塩 0.1       | 酒 1.0        | 食塩 0.1       |  |
|        |         |           |         |              | みりん 7.0      | 食塩 0.4        | 穀物酢 5.0      | 食塩 0.2       | 食塩 0.2       |            | 食塩 1.0       | 食塩 0.1       | 食塩 0.3       | P醤油 5m 5.0    | スーブストツ 0.7    | スーブストツ 0.3   |              | みりん 3.0      |              | みりん 3.0      |              |  |
|        |         |           |         |              | 食塩 0.1       |               | 穀物酢 3.0      |              | しょうゆ無添 1.4   |            | 穀物酢 10.0     |              |              | P中濃ソー 8.0     | 穀物酢 5.0       |              | 食塩 1.4       | 食塩 0.8       |              | 食塩 1.0       |              |  |
|        |         |           |         |              | こしょう 0.0     |               | カレー粉 0.5     |              | こしょう 0.0     |            |              |              |              | こしょう 0.0      | ケチャップ 5.0     |              |              | カレー粉 1.5     |              | P醤油 5m 5.0   |              |  |
|        |         |           |         |              |              |               | 七味唐辛子 0.0    |              |              |            |              |              |              |               |               |              |              | こしょう 0.0     |              | しょうゆ無添 1.0   |              |  |
| 調理加工食品 | 2059.0  | 66.4      | 0.0     |              | 焼茄子 100.0    |               |              |              | かぶ葉付き 60.0   | だし巻きた 50.0 |              |              | 刻み二色か 15.0   |               |               |              | 鶏挽団子2 50.0   |              |              | 矢車麩 30.0     |              |  |
|        |         |           |         |              |              |               |              |              | かぼちやコ 100.0  |            |              |              |              |               |               |              |              |              |              |              |              |  |
| 設定なし   | 12823.3 | 413.7     |         | 水 30.0       | 出汁 12.0      | 出汁 60.0       | 水 5.0        | 水 0.6        | 水 94.4       | 水 12.2     | ねり梅 4.0      | 水 40.2       | 出汁 180.0     | 水 25.0        | 水 60.0        | 水 40.0       | 水 40.0       | 水 22.0       | 出汁 230.0     | 水 3.0        | 出汁 100.0     |  |
|        |         |           |         | 出汁 150.0     |              |               | 出汁 230.0     | 出汁 150.0     | 出汁 75.0      | 出汁 150.2   | 水 42.0       | 出汁 150.1     |              |               | 出汁 130.0      | 出汁 150.0     | 出汁 40.0      |              |              | 出汁 150.0     |              |  |
|        |         |           |         |              |              |               |              |              |              |            | 出汁 40.2      |              |              |               |               |              |              |              |              |              |              |  |















# 献立表 (食糧構成)

2018年10月11日

10 ページ

食種：常菜食

| 年月日    |         |           |         | 10月25日(木)    |         |         | 10月26日(金) |         |         | 10月27日(土) |         |         | 10月28日(日) |         |         | 10月29日(月) |         |         | 10月30日(火) |         |         |
|--------|---------|-----------|---------|--------------|---------|---------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| 食事時間   |         |           |         | 朝            | 昼       | 夕       | 朝         | 昼       | 夕       | 朝         | 昼       | 夕       | 朝         | 昼       | 夕       | 朝         | 昼       | 夕       | 朝         | 昼       | 夕       |
| 食品群    | 期間計 (g) | 一人一日当 (g) | 基準値 (g) | 米飯           | 米飯      | 米飯      | 米飯        | きのこご飯   | 米飯      | 米飯        | 米飯      | 米飯      |
|        |         |           |         | 玉葱人参味噌肉入りオムレ | うどん汁(な  | 若鶏ピカタ   | つみれ味噌汁    | 大根人参味噌  | 酢豚      | かぶ味噌汁     | 豆腐三つ葉清  | かぶ味噌汁   | 五目大豆うま    | 照焼魚     | ジャーマンオ  | さつま芋玉葱    | ねぎ味噌焼き  | カツカレー   | 米飯        | つくねの甘辛  | 米飯      |
| 堅果類    | 69.0    | 2.2       | 3.0     |              | ごま(白)   |         |           |         |         |           |         |         |           |         |         |           |         |         |           |         |         |
| 調味料ーしょ | 429.5   | 13.9      | 0.0     |              | 濃口醤油(1. | 濃口醤油(1. | 濃口醤油(1.   | 濃口醤油(1. | 濃口醤油(1. |
| 調味料ーその | 533.5   | 17.2      | 0.0     | スープストック      | みりん     | 料理酒 1L  | みりん       | 料理酒 1L  | 料理酒 1L  | 料理酒 1L    | 食塩      | みりん     | 食塩        | 食塩      | 料理酒 1L  | スープストック   | 食塩      | 料理酒 1L  | みりん       | 食塩      | スープストック |
| 調理加工食品 | 2059.0  | 66.4      | 0.0     | 肉オムレツ        |         |         | お魚ハンバ     | かぶ薬付き   | シューマイ(  | 味付大豆(     |         |         |           |         |         |           |         |         |           |         | 焼茄子     |
| 設定なし   | 12823.3 | 413.7     |         | 水            | 出汁      | 水       | 水         | 出汁      | 水       | 水         | 出汁      | 水       | 水         | 出汁      | 水       | 水         | 出汁      | 水       | 出汁        | 水       | 出汁      |

# 献立表 (食糧構成)

2018年10月11日

11 ページ

食種：常菜食

| 年月日    |         |           |         | 10月31日(水) |       |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|--------|---------|-----------|---------|-----------|-------|---------|--------|---------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 食事時間   |         |           |         | 朝         | 昼     | 夕       | 朝      | 昼       | 夕    | 朝    | 昼    | 夕    | 朝    | 昼    | 夕    | 朝    | 昼    | 夕    |      |
| 食品群    | 期間計 (g) | 一人一日当 (g) | 基準値 (g) | 米飯        |       | 牛肉野菜煮   |        | 豆腐三つ葉清  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         | 里芋味噌汁     | 野菜ソテー | ビーナッツ和  | カリフラワー | 魚の香味焼き  | ミネラル |
| 魚介類-生物 | 2791.8  | 90.1      | 80.0    | ロイヤルカリ    | 20.0  |         |        | さわら70g  | 70.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       |         |        | 鯛       | 1.4  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       |         |        | 鱈 70g   | 5.5  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 魚介類-干物 | 35.6    | 1.1       | 5.0     |           |       | 花かつお    | 0.2    |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 獣鳥・鯨肉類 | 1578.7  | 50.9      | 50.0    |           |       | 牛肉上 2   | 40.0   |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 卵類     | 973.6   | 31.4      | 30.0    | 鶏卵・大      | 34.5  |         |        | 卵白      | 0.7  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 豆類-大豆製 | 1423.7  | 45.9      | 41.0    |           |       | 焼き豆腐    | 50.0   | 豆腐 丁    | 50.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 豆類-その他 | 144.7   | 4.7       | 5.0     |           |       |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 豆類-味噌  | 442.0   | 14.3      | 13.0    | 味噌        | 10.0  |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 乳類-乳   | 6502.2  | 209.7     | 206.0   | 牛乳・200c   | 206.0 |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 乳類-乳製品 | 70.5    | 2.3       | 1.0     |           |       |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 海藻類    | 67.3    | 2.2       | 5.0     |           |       |         |        | 青さのり    | 0.3  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 野菜類-緑黄 | 4358.6  | 140.6     | 100.0   | 人参        | 10.0  | いんげん    | 50.0   | 大葉 g    | 0.5  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         | ピーマン      | 10.0  | 人参      | 25.0   | 人参      | 5.0  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         | ミニブロッコ    | 40.0  |         |        | 三ツ葉     | 5.0  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 野菜類-その | 8345.8  | 269.2     | 200.0   | キャベツ      | 50.0  | かぶら     | 40.0   | 胡瓜      | 30.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       | 葱       | 35.0   | 生姜      | 2.0  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       | 白菜      | 80.0   | 大根おろし   | 60.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       | 生椎茸 Kg  | 10.0   | 葱       | 10.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       |         |        | もやし     | 30.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 野菜類-乾燥 | 22.0    | 0.7       | 1.0     |           |       |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 野菜類-漬物 | 35.0    | 1.1       | 15.0    |           |       |         |        | なめ茸     | 10.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 果物類-かん | 900.0   | 29.0      | 40.0    |           |       | オレンジ    | 60.0   |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 果実類-その | 2263.0  | 73.0      | 60.0    |           |       |         |        | アデスメロ   | 30.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       |         |        | 黄桃缶1号   | 40.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 穀類-米類  | 8298.0  | 267.7     | 270.0   | 米         | 90.0  | 米       | 90.0   | 米       | 90.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 穀類-小麦類 | 626.8   | 20.2      | 20.0    |           |       |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| いも類-さつ | 210.0   | 6.8       | 5.0     |           |       |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| いも類-じゃ | 770.2   | 24.8      | 50.0    |           |       |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| いも類-その | 871.9   | 28.1      | 5.0     | 里芋 冷凍     | 50.0  | 糸こんにゃ   | 15.0   | でん粉     | 1.5  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       |         |        | コーンスタ   | 0.1  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 調味料-砂糖 | 204.9   | 6.6       | 10.0    | 砂糖        | 0.6   | 砂糖      | 6.0    | 砂糖      | 0.1  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         |           |       |         |        | 砂糖      | 9.5  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 油脂類    | 578.9   | 18.7      | 13.0    | サラダ油(ハ)   | 1.1   | サラダ油(1) | 0.8    | サラダ油(ハ) | 0.1  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         | サラダ油(1)   | 1.0   |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         | Pマヨネーズ    | 10.0  |         |        |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 堅果類    | 69.0    | 2.2       | 3.0     |           |       | ビーナッツ   | 10.0   |         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 調味料-しょ | 429.5   | 13.9      | 0.0     |           |       | 濃口醤油(1) | 8.0    | 濃口醤油(1) | 6.3  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 調味料-その | 533.5   | 17.2      | 0.0     | スープストック   | 0.5   | 食塩      | 0.1    | みりん     | 3.0  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         | 食塩        | 0.2   |         |        | 食塩      | 1.0  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|        |         |           |         | しょうゆ無添    | 1.4   |         |        | 穀物酢     | 10.0 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |

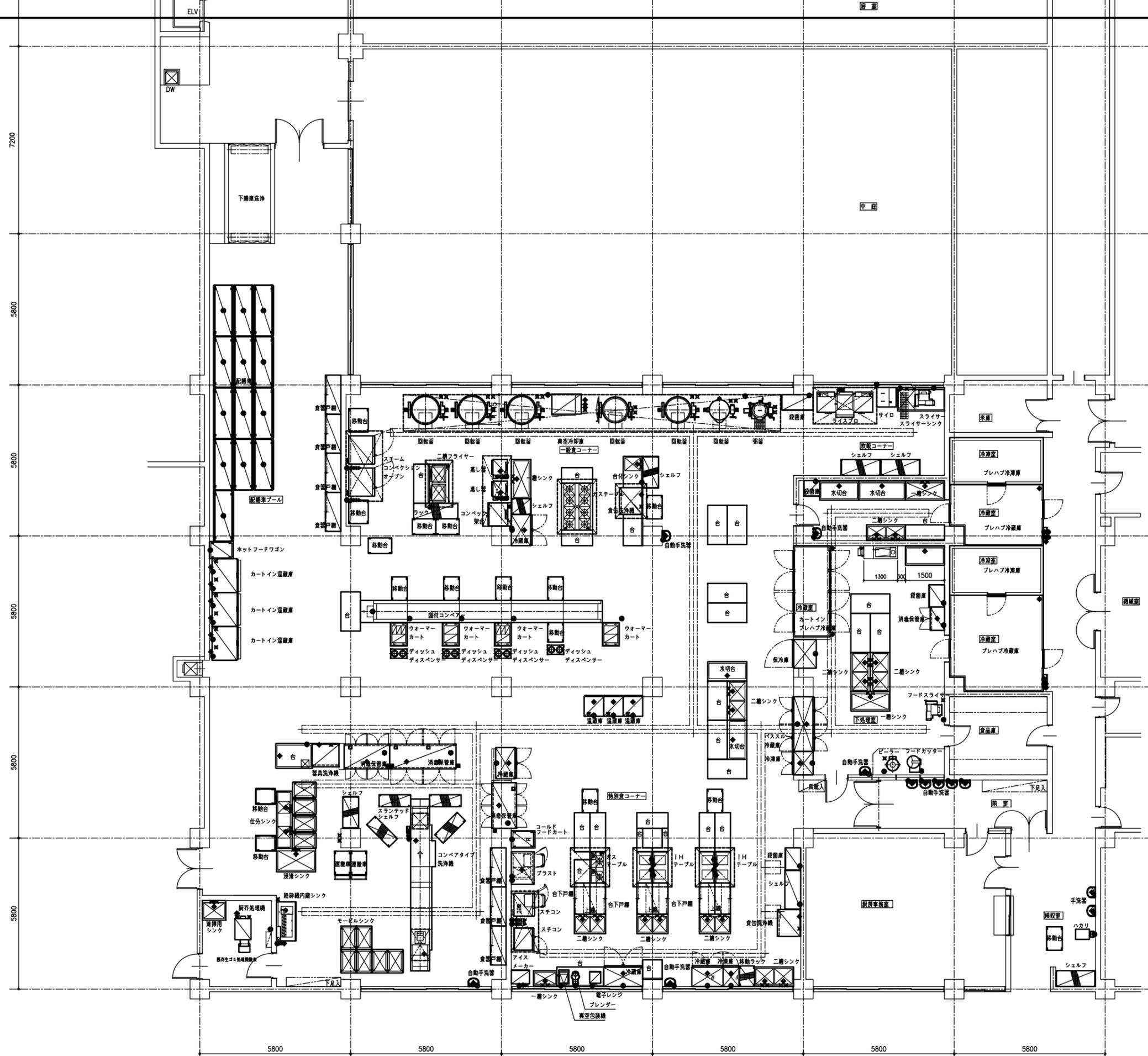
# 献立表 (食糧構成)

2018年10月11日

12 ページ

食種：常菜食

| 年月日    |            |              |            | 10月31日(水)                                 |                                   |  |       |      |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--------|------------|--------------|------------|---|-----------------------------------|--|-------|------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 食事時間   |            |              |            | 朝   | 昼                                 | 夕  | 朝     | 昼    | 夕     | 朝 | 昼 | 夕 | 朝 | 昼 | 夕 | 朝 | 昼 | 夕 |
| 食品群    | 期間計<br>(g) | 一人一日当<br>(g) | 基準値<br>(g) | 米飯  | 米飯                                | 米飯   |       |      |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        |            |              |            | 里芋味噌汁<br>野菜ソテー<br>ブロッコリー<br>だし巻きたまご<br>牛乳 | 牛肉野菜煮<br>ピーナッツ和<br>カリフラワー<br>オレンジ | 豆腐三つ葉清<br>魚の香味焼き<br>磯香和え<br>なめたけおろ<br>フルーツミッ |       |      |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        |            |              |            | こしょう                                      | 0.0                               |  |       |      |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 調理加工食品 | 2059.0     | 66.4         | 0.0        | だし巻きたまご                                   | 50.0                              |  | 刻み二色か | 15.0 |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 設定なし   | 12823.3    | 413.7        |            | 水   | 12.2                              | ねり梅  | 4.0   | 水    | 40.2  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        |            |              |            | 出汁  | 150.2                             | 水  | 42.0  | 出汁   | 150.1 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        |            |              |            |   |                                   | 出汁   | 40.2  |      |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |



▲ 注意：この設計図書は厨房室の下地材及び仕上材を不燃材と見なして設計してあります。

管理元事業所  
 ファイルNo GH01A  
 物件No 001811-0252-2015-5008



凡例

|    |    |        |        |       |
|----|----|--------|--------|-------|
| 給水 | 排水 | 給気     | 1φ200V | 冷却水出口 |
| 給湯 | ガス | 排気     | 3φ200V | フード   |
| 排水 | ガス | 1φ100V | 冷却水入口  |       |

図名  
 設計  
 製図  
 現場名

富山市民病院 <2015年現状図>

年月日  
 縮尺 A3=1/150  
 図面No  
 図名 厨房機器配置平面図