

# 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) 発注者の運営の責務を保持し、諸規則を遵守すること。
- (3) 発注者の給食設備（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30年10月30日医政地発第1030第1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養（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 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。

- 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。
- ⑤ 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。

#### <特別食>

- ① 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。
- ② 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について、細心の注意を払い対応すること。
- ③ 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。  
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
- ④ 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、発注者と協議し、選定する。（ただし、内容については毎年協議し、必要に応じて見直しを行う）
- 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、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4）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5）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、直ちに発注者（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・やわらか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6）に基づき実施すること。

	配膳時間
食待ち食	9時・14時
分割食	10時・15時
透析食待ち食・放射線食待ち食・やわらか待ち食	14時
おやつ	15時

なお、食待ち食9時及び分割食の10時は朝食として、食待ち食14時、透析食待ち食・やわらか待ち食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、厨芥処理機を適正に使用すること。また、処理室、残飯置き場、器具類は清潔を保つこと。

#### (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) 食材の購入・選定

- 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7）に基づき、備蓄食品を購入すること。
- ② 受注者は食材料の旬の時期に応じて、生鮮食品と加工済食品の切り替えを行い、食材料費の適正化に努めること。
- ③ 米は、富山県産米を使用すること。
- ④ 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。

## (2) 検収・保管・品質管理

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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) 厨房施設の使用・使用時間

- 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8-1, 8-2, 8-3))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 厨房施設使用時間は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。

### (2) 調理機器・調理用具取り扱い

- ① 受注者は、厨房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。
- ② 受注者は、厨房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。
- ③ 厨房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。

### (3) その他

- ① 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。
- ② 受注者は、光熱費水等の経費節減に努めること。
- ③ 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) 労働条件・人員

- 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。

#### （2）体制・管理

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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）厨房施設内の衛生管理

- ① 受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じて、厨房施設及び器具類の清掃、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、厨房施設内の除菌、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。
- ⑥ 受注者は「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」に基づき飲食店営業の許可を取得すること。

#### （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
  - ・ 新型コロナウイルスを原因とする感染症疾患

※感染症疾患関連の従事規則については当院の基準に従うこと。

#### (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9)、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、必要に応じ、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) 研修計画・教育指導

- 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。

## 1 0 労働安全衛生

### (1) 事故防止・対応

- 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速やかに対応を図ること。なお、当該事故に関する報告書を速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) 管理・保管

- 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。

### (2) 教育

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) セキュリティ対策

- 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10）を作成し、提出する。

## (2) 損害賠償等

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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) 各種帳票の保管・調査・教育実習協力等

- 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、速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。

### (2) 引継ぎ・疑義等

- ① 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。
- ② 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 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 作 業 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 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 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（フード・床・蛍光灯等）	○	
残飯・厨芥運搬費	○	

# 約束手事箋 食種一覧

## 1.一般食

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 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	主食	1日塩分量 (g)	水分
常菜食		2200	72	45	360	飯 大	8	1790
		1900	70	45	300	飯	8	1700
		1700	65	45	260	飯 小	8	1630
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
五分菜食		1200	60	30	170	五分粥	8	1900
		1100	59	30	150	五分粥小	8	1620
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
やわらか食	1	1300	60	40	120	トロミ粥小	8	1540
	2	1339	62	45	116	粥 小	8	1720
ミキサ食		1500	63	30	240	トロミ粥	8	1850
		1300	60	30	190	トロミ粥小	8	1600
ムース食		1200	45	40	160	ムース粥	7	1600
経口訓練食		1人3食までの提供とし、それ以上は家族へゼリーの購入を依頼する						
離乳食	前期	700	20	10	130	粥 小	0.3	700
	中期	700	20	10	130	粥 小	1.5	700
	後期	700	20	10	130	粥 小	1.5	700
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 (1~3年)		1700	60	45	240	飯 小	5	1400
学童食 II (4~6年)		1800	70	50	270	飯	6	1400
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
串刺食		1500	65	35	220	俵	8	1300
		1300	63	35	180	俵 小	8	1200
経管流動食		指示エネルギーは一日量で指示する						
半固形流動食		指示エネルギーは一日量で指示する						

## 2. 特別食

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	塩分量	水分(g)	ヤワラカ	
		(kcal)	(g)				(g)		対応	
加 算 食	腎 臓 食	1800	50	40	300	飯 小	6	1400	×	
	慢 性 腎 不 全 食	1700	45	50	270	飯 小	3~6	1000	×	
	透 析 食	1800	55	45	290	飯 小	3~6	1000	×	
	C A P D 食	1700	65	45	260	飯 小	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 食	1900	70	45	300	飯	8	1500	×	
	脂 質 異 常 症 食	I 度	1400	65	35	200	飯	6	1200	×
		II 度	1800	80	35	280	飯	6	1500	×
	糖 尿 病 食	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 食	A	1600	40	44	255	飯	6	1350	×
		B	1800	50	50	290	飯	6	1400	×
	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		1850	85	55	250	粥	8	1900	○
	胃 潰 瘍 食		1300	65	30	190	五分粥	8	1850	×
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	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	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	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)									

## 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	※オーダー受信	事前連絡分の確認							
	差分	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	※オーダー受信	食数増減の把握・連絡							
	締め時	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・ 主食・患者検索一覧 (禁忌)・ワープロコメント	不足な事態への迅速・臨 機応変な対応とIR、統括・ 副統括及び栄養科への報 告・相談							
			選択食お知らせの配布(金)							
		病児・デイケアの確認、連絡								
10:30		コンベア前	提供量・味の確認(検食)							
11:35	当日昼	※オーダー受信	事前連絡分の確認							
	差分	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	※オーダー受信	食数増減の把握・連絡							
	締め時	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・ 主食・患者検索一覧 (禁忌)・ワープロコメント	不足な事態への迅速・臨 機応変な対応とIR、統括・ 副統括及び栄養科への報 告・相談							
16:05	翌日朝	※オーダー受信	食数増減の把握・連絡							
	締め時	食札・食事変更者一 覧表・病棟別食数一 覧表・患者検索一覧 (禁忌)	アレルギー・個別食の対応指示							
		主食・コメント ワープロコメント・術 後名簿 *当 日夕遅刻データ・(★) の入院・復食は夕から 出す	不足な事態への迅速・臨 機応変な対応とIR、統括・ 副統括及び栄養科への報 告・相談							
			選択食人数確認(月)							
			『★』入院・復食・食下がりは夕から							
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	※オーダー受信	事前連絡分の確認							
	差分	食札・食事変更者一覧表	アレルギー・個別対応の有無							
		*・翌日朝 ・遅刻データ (★)当日夕が出力され る	『★』夕からの変更							
		・データ退避	バックアップ端末シャット ダウンしない							



# 配膳時工程表

月 日 ( ) 朝・昼・夕

**検食時間** 時 分

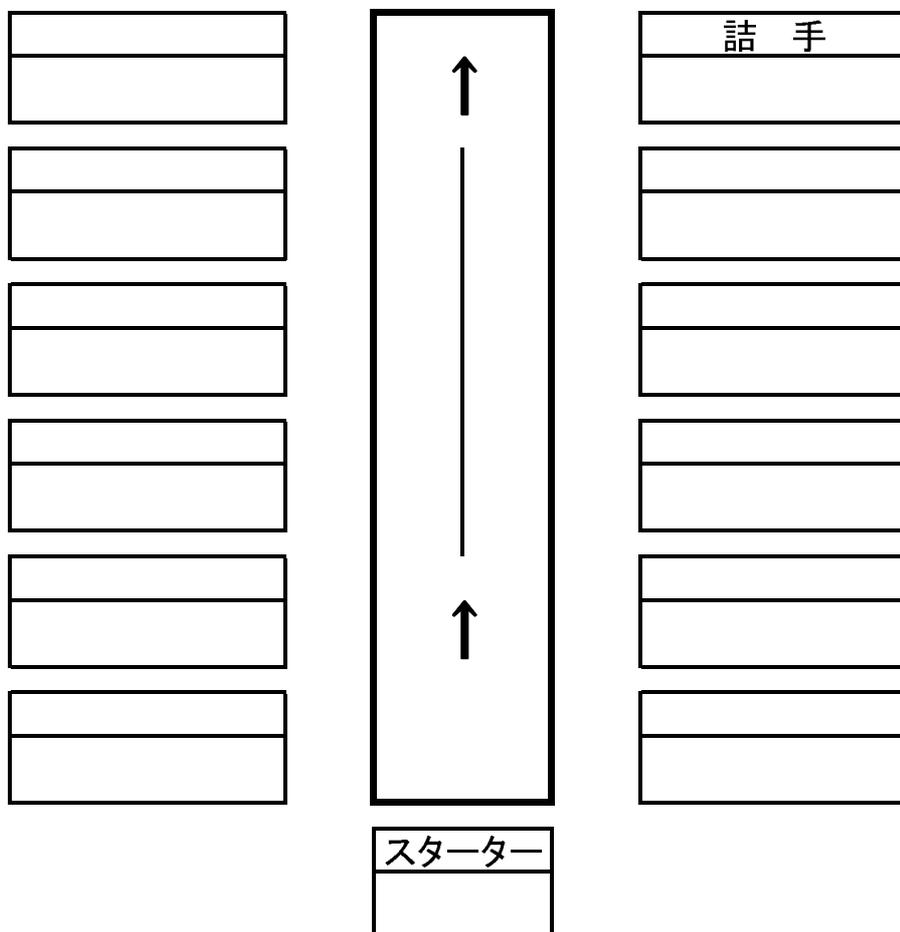
配膳時調理室内	
温度	℃
湿度	%

## 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( : )

## 幼児用おやつ実施要領

対象：小児易消化食、幼児ⅠⅡ、学童ⅠⅡ等の1～12歳までを対象とする

- ①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
- ②離乳食及び栄養科から指示があった幼児・児童にはおやつを提供しないこと
- ③扁頭摘出食は飲み込みやすいものにする
- ④小児易消化食には牛乳をつけないこと
- ⑤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
- ⑥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
- ⑦糖尿病児はエネルギー量を80kcal以内にする
- ⑧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）
- ⑨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
- ⑩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
- ⑪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7

食品名	数量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (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	4,515	188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箱/ケース	3,000	50ケース	3年

★下処理コーナー

	品名	数量	規格	納入業者	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	冷蔵庫(パススルー)	1		フジマックKK	H28.9
	6	冷蔵庫(ロールイン)	1	1100 * 950 * 1950	フジマックKK	H16.3
	7	調理台(ドライ対応)	1			H6.7
	8	ピーラー(L型運搬者付)	1		野原厨房(株)	H14.2
	9	消毒保管庫片面開(電気式)	1	1050 * 550 * 1900 200V	日本調理機(株)	S58
	10	一槽シンク(移動台付)	1	1500 * 750 * 850	(株)タニコー	H14.2
	11	二槽シンク(移動台付)	2	1500 * 750 * 850	(株)タニコー	H14.2
	12	厨芥処理機パッケージタイプ	1	YS-700-PL-08		H23.9
	13	戸棚	2	幅1800×奥行750×高さ1800mm		H23.9
	14	手洗器シンク	1	幅1200×奥行600×高さ800mm		H23.9
	15	クリーンロッカー(衣類用)	1	幅600×奥行600×高さ1800mm		H23.9
	16	クリーンロッカー(クツ用)	1	幅600×奥行600×高さ1650mm		H23.9
	17	シェルフ	1	幅1220×奥行610×高さ1830mm		H23.9
	18	器具洗浄機	1	FV130.2C		H23.9
	19	カートイン冷蔵庫	2	1725 * 1004 * 2100	フジマックKK	H16.3
肉・魚	20	冷凍・冷蔵庫(プレハブ)	1	17,000リットル	フジマックKK	H16.3
	21	一槽シンク	1	1500 * 750 * 850	フジマックKK	H21.6
	22	舟形シンク	1	1200 * 750 * 850	フジマックKK	H21.6
	23	カートインプレハブ冷蔵庫	1	1800 * 1000 * 1942	フジマックKK	H21.9
	24	置き台付ミキサーBLIXER-5P (置き台)	1	280*320*495 600*600*800	フジマックKK	H24.8 H24.8

★一般食コーナー

25	ドライシステム対応調理台	1	1800 * 750 * 850	(株)タニコー	H14.2
26	回転釜(蒸気)	2	SRB型 最大320リットル	日本調理機(株)	H10.1
27	回転釜(蒸気)	2	230リットル	日本調理機(株)	S58
28	回転釜(ガス)	1	140リットル	日本調理機(株)	H16.10
29	真空冷却機	1	4.70kg	フジマックKK	H17.9
30	ガステーブルレンジFGTAS1812	1	1800*1200*820 2重バーナー8口	フジマックKK	H24.6
31	スチームコンベクションオーブン	1	980*855*1860	オイラー	R2.7
32	スチームコンベクションオーブン	1	879*791*1782 100V	フジマックKK	H31.6
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ブン(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	クジナー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	蒸気式器具洗浄機	1	1030*800*1790	フジマックKK	H18.7
42	器具殺菌庫	1	FSCK1260	フジマックKK	H19.12
43	エアーカーテン	2	本体間口90cm	フジマックKK	H17.9
44	手洗器シンク	1	幅1500×奥行600×高さ800mm	フジマックKK	H23.9
45	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
46	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
47	パススルー冷蔵庫	1	610*840*1950	フジマックKK	H28.7
48	パススルー冷蔵庫	1	1490*840*1950	フジマックKK	H28.8

## ★盛り付けコーナー

49	中央配膳盛り付けコンベアー	1	10m(幅900)	野原厨房(株)	H28・1
50	牛乳保冷库	1	1200*900*1950	フジマックKK	H29.8
51	ウォーマーカート(乾熱式)		860*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</sup> / <sub>2</sub> 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	冷凍庫	1	610*805*1950	フジマックKK	H29.8
74	冷蔵庫	1	1200*805*1950	フジマックKK	H29.8
75	冷蔵庫	1	SRR-E1281S	日本調理機(株)	H15.4
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	パイタプレップ(10272)314*483*47	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×奥行き950×高さ850mm	フジマック	H22.12
94	仕分けシンク	1	幅2200×奥行き600×高さ850mm	フジマック	H22.12
95	浸漬シンク	1	幅1500×奥行き900×高さ800mm	フジマック	H22.12
96	移動台(ドライ仕様)	2	幅750×奥行き600×高さ800mm	フジマック	H22.12
97	仕分けシンク	1	幅900×奥行き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-M54V8P	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	プリンター	1	リコーIPSioSP6210	明文堂	H22.9
125	カラープリンター	1	リコーSPC820	明文堂	H28.12

## 報告書(ヒヤリ・ハット)

報告日 令和 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 (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。

令和 年 月 日

パスワードの取扱者名 (印)

---

---

---

---

揭示用献立表

2021/10/19 10:02

常菜食 (Aメニュー)

日付	2021年10月01日(金)	2021年10月02日(土)	2021年10月03日(日)	2021年10月04日(月)	2021年10月05日(火)	2021年10月06日(水)	2021年10月07日(木)		
朝食	米飯 うすあげ白菜味噌汁 彩り野菜のトマト煮 いわし蒲焼 牛乳	米飯 茄子味噌汁 がんもどき含煮 大根なます 牛乳	米飯 里芋味噌汁 だし巻きたまご 野菜ソテー 牛乳	米飯 なめこ葱味噌汁 キャベツとじゃが芋のコンソメ風 煮豆 牛乳	米飯 もやし人参味噌汁 とりお クリーム煮 牛乳	米飯 玉葱人参味噌汁 すだれ結含煮 小松菜と人参のおひたし のり香味 牛乳	米飯 キャベツ玉葱味噌汁 卵の花 煮豆 牛乳		
昼食	米飯 つくねの甘辛煮 茹かキャベツ 茄子甘みそかけ ブロッコリードレッシングかけ 桃缶	米飯 キャベツ人参味噌汁 魚のバター焼き じゃがいもカレー炒め たたき胡瓜 バナナ	米飯 若鶏野菜煮 ピーナッツ和え カリフラワーマヨネーズかけ オレンジ	米飯 メルルーサフライ 茹かキャベツ タルタルソースかけ 麻婆春雨 きゅうり胡麻じょうゆ和え	米飯 八宝菜 南瓜含煮 ブロッコリーマヨネーズかけ 桃缶	米飯 キャベツ人参味噌汁 焼魚(さんま) 大根おろし 鶏肉じゃがいも味噌からめ キウイフルーツ	米飯 豚汁 美登蟹 チンゲンサイ漬 あんかけ きゅうり胡麻じょうゆ和え		
夕食	米飯 照焼魚 チンゲンサイ漬 揚げ出し豆腐 南瓜含煮 りんご	米飯 若鶏じぶ煮 コロケ 菜花ひたし キウイフルーツ	米飯 豆腐三つ葉清汁 魚の香味焼き 磯香和え なめたけおろし フルーツミックス	米飯 厚揚げ 鶏肉人参含煮 茄子肉団子甘酢あんからめ 小松菜漬 バナナ	米飯 魚バター焼き グリーンアスパラガス カリフラワースープ煮 オクラ漬 杏仁豆腐	米飯 炊き合わせ(がんも) 卵サラダ 白菜かつお漬 白ネギ	米飯 チキントマト煮込み 粉吹雪 わかめサラダ オクラ漬 りんご		
一日合計	エネルギー 2091 kcal 蛋白質 80.5 g 脂質 47.7 g 炭水化物 321.9 g 食塩 7.9 g	エネルギー 1842 kcal 蛋白質 68.7 g 脂質 37.1 g 炭水化物 301.7 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1866 kcal 蛋白質 66.0 g 脂質 41.0 g 炭水化物 301.0 g 食塩 7.0 g	エネルギー 2017 kcal 蛋白質 67.9 g 脂質 43.3 g 炭水化物 332.1 g 食塩 7.0 g	エネルギー 1822 kcal 蛋白質 71.6 g 脂質 38.7 g 炭水化物 289.0 g 食塩 6.5 g	エネルギー 1995 kcal 蛋白質 61.6 g 脂質 55.3 g 炭水化物 303.5 g 食塩 8.1 g	エネルギー 1880 kcal 蛋白質 64.1 g 脂質 31.1 g 炭水化物 329.7 g 食塩 7.3 g		
日付	2021年10月08日(金)	2021年10月09日(土)	2021年10月10日(日)	2021年10月11日(月)	2021年10月12日(火)	2021年10月13日(水)	2021年10月14日(木)		
朝食	米飯 白菜人参味噌汁 炒り豆腐 いんげんのごま和え 牛乳	米飯 キャベツ人参味噌汁 えびつみれ含煮 オクラの湯菜和え 牛乳	米飯 人参味噌汁 だし巻きたまご キャベツとじゃが芋のコンソメ風 牛乳	米飯 大根人参味噌汁 スクランブルエッグ チンゲン菜信田煮 牛乳	米飯 青菜人参味噌汁 角切高野豆腐含煮 彩り野菜のトマト煮 牛乳	米飯 豆腐葱味噌汁 だし巻きたまご クリーム煮 牛乳	米飯 さつま芋玉葱味噌汁 すだれ結含煮 いんげんのごま和え 牛乳	米飯 焼のり 中華そば 煮しおムレツ グリーンアスパラガス キウイフルーツ	
昼食	米飯 白身魚の変わり揚げ ポテトサラダ 菜花ひたし バナナ	カツ丼 わかめもやし味噌汁 里芋の含煮 みぞれ和え アップルフレッシュ	米飯 鰯の南蛮漬 れんごんの炒め煮 白菜昆布漬 バナナ	米飯 マヨネーズ焼 人参グロッセ 野菜サラダ プチトマト 厚揚げ含煮	米飯 炊き合わせ(卵豆腐) 揚げシューマイ オクラ漬 バナナ	ひきこ飯 照焼魚 マロニエサラダ ブロッコリー オレンジ	中華そば 煮しおムレツ グリーンアスパラガス キウイフルーツ		
夕食	米飯 ハンバーグおろしポン酢 茹かキャベツ 焼豆腐含め煮 ブロッコリー キウイフルーツ	米飯 鶏の生姜醤油焼き 茄子オランダ煮 ささみと野菜のドレッシング和え 小松菜漬 オレンジ	米飯 豚ヒレソテーきのこソース スパゲッティソテー きき合わせ きゅうり胡麻じょうゆ和え キウイフルーツ	米飯 若鶏の炒め物 くす切り酢物 ブロッコリー りんご	米飯 ムニエルのオイスターソースあん 持三絲 しそ昆布佃煮 キウイフルーツ	米飯 チーズ入りカツ 茹かキャベツ 各瓜人参煮付 ほうれん草しめじ和え りんご	米飯 煮田揚げ オクラ 南瓜サラダ 菜花ひたし ヨーグルト和え		
一日合計	エネルギー 1946 kcal 蛋白質 64.5 g 脂質 48.2 g 炭水化物 305.6 g 食塩 5.3 g	エネルギー 1919 kcal 蛋白質 76.3 g 脂質 40.0 g 炭水化物 306.6 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1887 kcal 蛋白質 71.5 g 脂質 35.4 g 炭水化物 316.6 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1969 kcal 蛋白質 70.5 g 脂質 49.0 g 炭水化物 308.4 g 食塩 6.1 g	エネルギー 1897 kcal 蛋白質 71.0 g 脂質 38.5 g 炭水化物 308.3 g 食塩 7.5 g	エネルギー 2087 kcal 蛋白質 76.8 g 脂質 58.1 g 炭水化物 304.0 g 食塩 6.6 g	エネルギー 1851 kcal 蛋白質 67.1 g 脂質 39.9 g 炭水化物 302.4 g 食塩 7.8 g		
日付	2021年10月15日(金)	2021年10月16日(土)	2021年10月17日(日)	2021年10月18日(月)	2021年10月19日(火)	2021年10月20日(水)	2021年10月21日(木)		
朝食	米飯 茹かキャベツ味噌汁 ブレイナムレツ ジャーマンポテト 牛乳	米飯 キャベツ人参味噌汁 いわし蒲焼 ほうれん草ベーコンソテー 牛乳	米飯 うすあげ白菜味噌汁 いわし蒲焼 里芋の含煮 牛乳	米飯 玉葱人参味噌汁 ベーコンエッグ 切干大根の煮物 のり佃煮 牛乳	米飯 白菜人参味噌汁 えびつみれ含煮 彩り野菜のトマト煮 牛乳	米飯 豆腐わかめ味噌汁 野菜ソテー 煮豆 牛乳	米飯 里芋味噌汁 がんもどき含煮 オクラの湯菜和え 牛乳	米飯 ゆかりご飯 天ぷら 天つゆ カリフラワースープ煮 しらす胡瓜酢物 オレンジ	
昼食	米飯 もやし人参味噌汁 照焼魚 白菜昆布漬 揚げ出し豆腐 バナナ	炊き合わせ ねぎ味噌焼き ブロッコリーマヨネーズかけ カロリメイト	ゆかりご飯 白身魚のフリッター オーロラマヨネーズ 炒めピーマン 小松菜漬 オレンジ	米飯 鶏肉ピーナッツからめ カレーもやし すだれ結含煮 菜花ひたし キウイフルーツ	えびピラフ 野菜スープ ポテトマヨネーズ焼き ブロッコリー トマト オレンジ	米飯 華風スープ ムニエル カレーソース 粉吹雪 マカロニサラダ	米飯 天ぷら 天つゆ カリフラワースープ煮 しらす胡瓜酢物 オレンジ		
夕食	米飯 若鶏野菜煮 灰汁和え クリームコロケ りんご	中華丼 わかめスープ 焼豆腐含め煮 チンゲンサイ漬 バナナ	米飯 レタス卵スープ 煮込みハンバーグ ヤングコーンソテー 野菜サラダ りんご	米飯 鶏たき 各瓜人参煮付 揚げシューマイ カリフラワーと胡瓜のサラダ バナナ	米飯 メンチカツ 茹かキャベツ 南瓜含煮 ほうろく バナナ	米飯 炊き合わせ 大根そぼろあんかけ チンゲンサイ漬 バナナ	米飯 味噌炊き 南瓜含煮 小松菜とチキンの和え物 桃缶		
一日合計	エネルギー 2063 kcal 蛋白質 65.8 g 脂質 52.0 g 炭水化物 315.2 g 食塩 7.8 g	エネルギー 2049 kcal 蛋白質 80.3 g 脂質 51.0 g 炭水化物 309.7 g 食塩 8.4 g	エネルギー 2013 kcal 蛋白質 63.5 g 脂質 53.6 g 炭水化物 308.8 g 食塩 6.5 g	エネルギー 2004 kcal 蛋白質 74.0 g 脂質 52.7 g 炭水化物 300.0 g 食塩 6.5 g	エネルギー 2154 kcal 蛋白質 71.2 g 脂質 53.3 g 炭水化物 337.3 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1928 kcal 蛋白質 61.7 g 脂質 40.7 g 炭水化物 321.5 g 食塩 6.6 g	エネルギー 1991 kcal 蛋白質 72.0 g 脂質 41.2 g 炭水化物 324.6 g 食塩 6.7 g		
日付	2021年10月22日(金)	2021年10月23日(土)	2021年10月24日(日)	2021年10月25日(月)	2021年10月26日(火)	2021年10月27日(水)	2021年10月28日(木)		
朝食	米飯 キャベツ人参味噌汁 かに入り煎煮し とろろ芋 牛乳	米飯 白菜玉葱味噌汁 炒り豆腐 小松菜と人参のおひたし 牛乳	米飯 もやし人参味噌汁 卵の花 キャベツとじゃが芋のコンソメ風 牛乳	米飯 茹かキャベツ味噌汁 いわし蒲焼 チンゲン菜信田煮 牛乳	米飯 すだれ味噌汁 すだれ結含煮 オクラの湯菜和え 牛乳	米飯 大根人参味噌汁 えびつみれ含煮 いんげんのごま和え 牛乳	米飯 さつま芋玉葱味噌汁 すだれ結含煮 切干大根の煮物 牛乳	米飯 ゆかりご飯 天ぷら 天つゆ カリフラワースープ煮 しらす胡瓜酢物 オレンジ	
昼食	米飯 もやし人参味噌汁 照焼魚 オクラ 肉じゃが キウイフルーツ	米飯 魚のトマト煮 冬瓜人参煮付 ほうれん草しめじ和え 大学芋	米飯 オランダ焼 ブロッコリー ポテトサラダ 菜花ひたし キウイフルーツ	米飯 まい味噌汁 焼魚の生姜味噌かけ 野菜ナムル 小松菜漬 オレンジ	きのこご飯 大根人参味噌汁 焼魚 白菜かつお漬 ピーマンの辛子と和え バナナ	米飯 豆腐三つ葉清汁 照焼魚 人参湯浸し 里芋五目あんかけ 桃缶	米飯 ねぎ味噌焼き オクラ 炊き合わせ 小松菜漬 バナナ		
夕食	米飯 鶏肉カレー揚げ ブロッコリー わかめサラダ ほうれん草ひたし バナナ	米飯 かき粥汁 鶏肉味噌からめ 粉吹雪 人参グロッセ 野菜サラダ	米飯 いか里芋含め煮 酢和え 厚揚げのオイスターソース炒め バナナ	米飯 若鶏ピカタ 茹かキャベツ オーロラマヨネーズかけ えびの炒め物(中華風) オクラ漬	米飯 親子煮 カニシューマイ チンゲンサイ漬 キウイフルーツ	米飯 ジャーマンオムレツ スパゲッティソテー 冬瓜そぼろあんかけ もやしと胡瓜の酢物 オレンジ	米飯 華風スープ バナナ		
一日合計	エネルギー 1838 kcal 蛋白質 73.1 g 脂質 36.6 g 炭水化物 295.6 g 食塩 7.0 g	エネルギー 1911 kcal 蛋白質 72.9 g 脂質 40.1 g 炭水化物 305.7 g 食塩 6.8 g	エネルギー 1889 kcal 蛋白質 67.7 g 脂質 41.1 g 炭水化物 307.6 g 食塩 6.5 g	エネルギー 1894 kcal 蛋白質 77.0 g 脂質 45.0 g 炭水化物 286.5 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1828 kcal 蛋白質 73.7 g 脂質 33.9 g 炭水化物 299.8 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1970 kcal 蛋白質 71.2 g 脂質 44.4 g 炭水化物 310.1 g 食塩 7.4 g	エネルギー 1994 kcal 蛋白質 70.2 g 脂質 45.9 g 炭水化物 316.3 g 食塩 7.8 g		
日付	2021年10月29日(金)	2021年10月30日(土)	2021年10月31日(日)	月間平均					
朝食	米飯 うすあげ白菜味噌汁 彩り野菜のトマト煮 いわし蒲焼 牛乳	米飯 青菜人参味噌汁 がんもどき含煮 大根なます 牛乳	米飯 里芋味噌汁 だし巻きたまご 野菜ソテー 牛乳	朝食	エネルギー 619 kcal 蛋白質 20.6 g 脂質 14.3 g 炭水化物 98.0 g 食塩 2.4 g	朝食	エネルギー 672 kcal 蛋白質 25.5 g 脂質 16.0 g 炭水化物 104.0 g 食塩 2.5 g	朝食	エネルギー 657 kcal 蛋白質 24.4 g 脂質 13.6 g 炭水化物 107.3 g 食塩 2.5 g
昼食	米飯 つくねの甘辛煮 茹かキャベツ 茄子甘みそかけ ブロッコリードレッシングかけ 桃缶	米飯 キャベツ人参味噌汁 魚のバター焼き じゃがいもカレー炒め たたき胡瓜 バナナ	米飯 若鶏野菜煮 ピーナッツ和え カリフラワーマヨネーズかけ オレンジ	昼食	エネルギー 672 kcal 蛋白質 25.5 g 脂質 16.0 g 炭水化物 104.0 g 食塩 2.5 g	夕食	エネルギー 657 kcal 蛋白質 24.4 g 脂質 13.6 g 炭水化物 107.3 g 食塩 2.5 g	合計	エネルギー 1948 kcal 蛋白質 70.6 g 脂質 43.9 g 炭水化物 309.4 g 食塩 7.4 g
夕食	米飯 照焼魚 チンゲンサイ漬 揚げ出し豆腐 南瓜含煮 りんご	米飯 若鶏じぶ煮 コロケ 菜花ひたし キウイフルーツ	米飯 豆腐三つ葉清汁 魚の香味焼き 磯香和え なめたけおろし フルーツミックス	合計	エネルギー 1948 kcal 蛋白質 70.6 g 脂質 43.9 g 炭水化物 309.4 g 食塩 7.4 g				

