

大阪市立弘済院給食業務委託 長期継続（概算契約）仕様書

1 定 義

この給食業務委託については、大阪市立弘済院2施設（第2特別養護老人ホーム・附属病院）を一括とする契約とし、各施設に関する必要な事項を定めている。また、請負業務仕様書についても同様である。

なお、附属病院については、関係法令等の諸規定に基づいて適正に実施する場合は、施設外の調理加工施設を使用して行う調理方式（院外調理）を採用しても差し支えない。但し、この場合において、新たに必要となる備品（再加熱カート等）を本市は一切用意しないため、受託者の責任において委託料の範囲内で対応するものとする。

【院外調理に関する法令】

- ・医療法施行規則第9条の10第7号
- ・平成5年2月15日付健政第98号及び同日付指第14号
- ・令和2年8月5日付医政発0805第8号
- ・令和2年8月5日付医政地発0805第1号

各施設仕様書については、以下に記載のとおり。

第2特別養護老人ホーム	給食業務委託仕様書	5頁から31頁まで
	請負業務仕様書	32頁から35頁まで
附 属 病 院	給食業務委託仕様書	36頁から77頁まで
	請負業務仕様書	78頁から81頁まで

2 契約期間

契約期間は、令和7年4月1日から令和9年5月31日まで（26月）とする。

3 契約金額の定義

契約金額は、給食業務委託仕様書に記載した経費分担表に基づいて受託者が負担する経費について、1食当たりの単価契約による食材料費と、人件費等の管理費の合計とする。

食材料費は、献立表に基づき、朝食・昼食・夕食別に、特別食を包含した1食あたりの食材料にかかる単価に実績食数を乗じた金額とする。（検食・保存食・非常食・おやつ・とろみ剤・ゲル化剤・低蛋白パンの経費を含む。特殊食品（栄養補助食品、濃厚流動食品、増粘剤）は食単価には含まないこととし、特殊食品の費用は発注者が別途実費負担する。使用する（予定の）特殊食品は別紙9の通り）

管理費は、業務を円滑に履行するために必要な人件費及び直接経費（食材料費以外の消耗品費・通信交通費・安全管理費・検査費・保険料・研修費・租税公課、廃棄処理費用等）の1月あたりの単価に26月を乗じた金額とする。

第2 特別養護老人ホーム

朝食 食材料費	円	×	29,090	食	(概算)	=	円 (税抜)
昼食 食材料費 (おやつ含む)	円	×	29,090	食	(概算)	=	円 (税抜)
夕食 食材料費	円	×	29,090	食	(概算)	=	円 (税抜)
小 計							円 (税抜)
管理費	円	×	26	月		=	円 (税抜)
合 計							円 (税抜)

附属病院

朝食 食材料費	円	×	14,600	食	(概算)	=	円 (税抜)
昼食 食材料費	円	×	14,600	食	(概算)	=	円 (税抜)
夕食 食材料費	円	×	14,600	食	(概算)	=	円 (税抜)
小 計							円 (税抜)
管理費	円	×	26	月		=	円 (税抜)
合 計							円 (税抜)

契約金額の積算方法は次の計算式による。

- ①各施設の朝食単価A×各施設の実績食数
- ②各施設の昼食単価B×各施設の実績食数
- ③各施設の夕食単価C×各施設の実績食数
- ④管理費月額単価D×26月

$$\text{契約金額} = \text{①} + \text{②} + \text{③} + \text{④}$$

※管理費について

上記積算における管理費は、便宜上、契約期間中の管理費総額を26月で除した月額平均単価で計算する形式としている。

ただし、年度別・月別の支払額の割り振りはできるだけ実態に即したものとなるよう、契約締結時に別途協議する。

【各施設の予定食数】

※予定食数の算出方法：

（第2特別養護老人ホーム）令和3年4月から令和6年3月の平均在籍者数をもとに算出

（7年4月から8年9月は1回40食、8年10月から9年3月は1回35食、9年4月からは1回20食）

（附属病院）令和3年4月から令和6年3月の月別実績食数の最大値をもとに算出

（1回20食）

年度 (稼働日数)	施設 食事	第2特別養護老人 ホーム予定食数	附属病院 予定食数	合 計
7年度 (365日)	朝食	14,600食	7,300食	21,900食
	昼食	14,600食	7,300食	21,900食
	夕食	14,600食	7,300食	21,900食
8年度 (365日)	朝食	13,690食	7,300食	20,990食
	昼食	13,690食	7,300食	20,990食
	夕食	13,690食	7,300食	20,990食
9年度 (約40日)	朝食	800食	0食	800食
	昼食	800食	0食	800食
	夕食	800食	0食	800食
合 計		87,270食	43,800食	131,070食

※予定食数については、あくまでも概算であり数量を確約するものではなく、施設利用者数の状況等により増減する。また、令和9年度当初に施設廃止を予定しており、上記のとおり予定食数の逡減を見込んでいるが、廃止直前期には事業内容や終了時期が大きく変動する可能性がある。その場合は必要に応じて協議のうえ契約変更を行う。

4 委託料の支払い

委託料の支払いについては、食材料費（1食当たりの単価契約）と管理費について確定させた上で、受注者からの請求により支払うものとする。ただし、この請求は月1回を超えることが出来ない。

5 統括受託責任者

各施設の給食業務委託仕様書に記載のある受託責任者を総括する「統括受託責任者」を現場配置すること。統括受託責任者は各施設の受託責任者のいずれかが兼務することができる。

統括受託責任者は各施設に配置されている受託責任者を統括し、従事者の人事・労務管理・研修及び全体の業務遂行管理、受託者との連絡調整などを行うこと。

統括受託責任者が不在となる時間帯が発生する場合は、あらかじめ現場を指揮できる代行者を立てるとともに、緊急時には統括受託責任者と連絡がとれる体制を整えておくこと。

6 その他

委託期間内において、本市が厨房施設の改修等の工事を行う場合には、受託者は最大限の協力を行うものとする。

給食業務委託仕様書（第2特別養護老人ホーム）

（総則）

大阪市立弘済院第2特別養護老人ホーム給食業務委託は、利用者である認知症高齢者の健康管理の重要な一環であり、食事が大きな楽しみの一つであることを十分認識し、受注者は大阪市立弘済院第2特別養護老人ホーム担当者（以下、「施設管理担当者」という。）の指示に基づき、安全で良質な食事の提供と利用者の立場に立ったサービスを誠実かつ確実に提供すること。

（委託契約期間）

委託契約期間は、令和7年4月1日から令和9年5月31日（26月）までとする。

（契約金額）

契約金額は、経費分担表（別紙1）に基づき、1食あたりの単価契約による食材料費と、人件費等の管理費の合計額とする。

食材料費は、次の予定食数から積算した各食事の1食あたりの単価に実績食数を乗じた金額とする。一般食（普通食、荒刻み食、刻み食、ミキサー食）及び療養食は同一単価とし、検食・保存食・非常食・おやつ等の経費を含むものとする。特殊食品（栄養補助食品、濃厚流動食品、増粘剤）は食単価には含まないこととし、その費用は発注者が別途実費負担する。（別紙9）

（利用定員・予定食数）

定員	70名
ショートステイ	7床
予定食数（1回あたり）	40食（うち、療養食5食）

＊令和3年度から令和5年度の直近3年の在籍者数の平均値により算出

＊予定食数の詳細は「大阪市立弘済院給食業務委託 長期継続（概算契約）仕様書」を参照

（基本方針）

1 基本事項

- ・この仕様書は、業務の概要を示すものであり、記載のない事項でも付帯業務及び患者食の提供等において必要な事項については、施設管理担当者と受注者がともに連絡調整のうえ、契約金額の範囲内で実施するものとする。
- ・この仕様書は、第2特別養護老人ホーム厨房での調理実施を念頭に必要事項を記載しているが、受注者の企画提案に基づき院外調理や附属病院中央厨房

での一括調理等を採用する場合においては、該当しない事項もある。

- ・受注者は、本件業務の履行に際して、本仕様書ならびに業務委託契約書（以下「契約書」という）に基づき実施するものとする。
- ・受注者は、本件業務の遂行に際して、施設管理担当者からの要望や問題発生時の対応に、社としての協力体制を構築すること。
- ・別紙2に掲げる関係法令等を遵守すること。

2 食事等提供の条件

- ・「給食施設における栄養管理指針（令和3年3月（令和4年4月一部改訂） 吹田市健康医療部刊）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日生食発0616第1号）」、「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」（平成9年6月30日衛食第201号）及び弘済院の諸規則を遵守すること。
- ・必要とされる食事の個人対応、栄養補助食品の添加及び食事内容の指示、その他の食事の調整を行うこと。
- ・施設管理担当者が指示する禁止食品・特別指示などに対応すること。
- ・院内約束食事箋規約（別紙3）を遵守すること。
- ・院内約束食事箋の変更等に対応すること。

（業務内容）

委託する業務内容は次のとおりとし、施設管理担当者、受注者の作業分担は別紙4のとおりとする。

- ① 食数管理業務（基本は施設側栄養士が行う）
- ② 献立作成業務
- ③ 下処理等を含む調理業務
- ④ 材料等の購入、管理及び調達等業務
- ⑤ 調理室、調理器具及び調理機器等の洗浄・清掃・消毒衛生業務
- ⑥ 調理器具及び調理機器等の安全点検業務
- ⑦ 火気、照明等の確認業務等
- ⑧ 盛付及び指導業務
- ⑨ 洗浄業務（食器等）
- ⑩ 食器の出し入れ及び管理
- ⑪ 給食運搬業務（厨房⇄各フロア）
- ⑫ 栄養管理業務
- ⑬ 衛生指導業務
- ⑭ 喫食数及び残量等の把握等

⑮ 廃棄物の処理（ごみの集約、指定場所までの運搬）

⑯ 検食簿の作成、提出

⑰ 業務日誌等の提出

⑱ 定例検便検査結果報告書の提出

⑲ 給食会議等への参加

⑳ 危機管理体制の整備

㉑ 介護保険施設栄養管理報告書作成

（食事時間）

食事提供時間は、原則として、朝食は7時30分、昼食は正午、おやつは15時、夕食は17時30分とする。

（法令上の責任）

受注者は、受託業務従事者に対して労働基準法（昭和22年法律第49号）、労働者災害補償法（昭和22年法律第50号）その他関係法令上すべての責任を負うものとする。

（配置人員）

受注者は受託業務の円滑な遂行のため、以下の体制を常に確保し、従事者を頻繁に変更することのないよう努め、止むを得ず従事者の変更を行うときは、業務の低下を招かないよう配慮し書面で施設管理担当者に報告し承諾を得ること。なお、第2特別養護老人ホーム及び附属病院の2施設の受託業務を適切に遂行できる体制があると認められる場合は、附属病院との兼務も可とする。

- | | |
|-------------|-----|
| 1) 受託責任者 | 1名 |
| 2) 栄養士・調理師等 | 若干名 |

（受託責任者）

受注者は、給食受託業務を統括する責任者（受託責任者）を常勤で配置すること。受託責任者は施設給食業務に精通し（食数管理・治療食献立作成ができること）、従事者の労務管理、指導・教育、研修及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理などの業務管理並びに施設管理担当者との円滑な連絡調整が行える管理栄養士又は栄養士を配置すること。受託責任者が不在となる場合は、事前に施設管理担当者に連絡するとともに、その間、代行者を配置するなど業務に支障を与えないよう万全を期すること。

（栄養士・調理師等）

受注者は、調理業務に従事する者として相当の知識と経験を有する栄養士・調理師等を配置すること。うち、少なくとも1名は入所施設または病院給食業務経験を有する者とする。

(労務管理)

受注者は、業務開始までに従事者名簿を作成し、施設管理担当者に提出すること。

従事者名簿には、写真付きの経歴書と有資格者にあつてはその資格を証明する書類の写しを添付すること。従事者に変更が生じた場合は、事前に従事者名簿を提出すること。提出に際しては、本人の同意を得ること。また、1箇月または4週間の勤務予定表及び勤務実績表を、施設管理担当者の指定する期日までに提出すること。

(献立)

受注者は、献立予定表を献立作成基準（別紙5）に基づき、必要栄養量の確保と利用者の嗜好を考慮して施設管理担当者の指定する日までに附属病院中央厨房事務室にある施設管理担当者のコンピューターシステムにて作成、出力し、施設管理担当者がこれを点検・確認する。また、施設管理担当者からの意見・要望については速やかに献立に反映すること。

止むを得ない事情により献立を変更する場合は別紙（様式1）により施設管理担当者に申し出て、許可を得ること。

献立は在所日数・年齢を考慮し、季節の食材を使用した5週間（又は1ヶ月単位）四季別のサイクルとするが、季節感に富んだ献立を作成し、事前に施設管理担当者の許可を得ること。

実施された献立に係る一切の権利は、発注者に帰属する。

(食事)

- ・主 食 常食米飯（椀盛・おにぎり食）、米軟食、全粥食、粥ゼリー、パン、パン粥、パン粥ゼリー、麺類。
- ・副 食 普通食、荒刻み食、刻み食、ミキサー食。
- ・療養食 糖尿病食、腎臓病食などの疾病に対する食事及び医師の指示による減塩食などの食事（特別食の刻み食等の対応もすること）。
- ・代替食 食欲不振者、禁忌者（アレルギー）及び嗜好により代替食を用意する。
- ・補助食 水分や栄養補給補助として、お茶・お茶ゼリー・飲むゼリー等を用意すること。
- ・可能な限り手づくりおやつを用意すること。
- ・食事受付終了時間以降の変更や追加は、衛生管理にも配慮しつつできる限り対応すること。また、遅延食の対応も行うこと。

- ・週1回は麺類の献立を提供すること。

(食材料)

受注者は予定献立表に基づく食材料を、施設管理担当者の食材料規格（別紙6）に基づき調達し、その数量等の確保及び保管に万全を期すること。また、施設管理担当者から食材料の品質等に意見や変更の申し入れがあった場合には速やかに対応すること。なお、食材料の納入に際しては鮮度や品質に十分注意し、新鮮で良質な食材料を納入すること。また、新規に食材料を採用する場合は、施設管理担当者の承認を得て、施設管理担当者のコンピューターシステムの食品マスターへ栄養価・規格等を登録すること。

受注者は毎月、施設管理担当者が指定する日までに、業者ごとの食材料費を施設管理担当者に提出すること。

施設管理担当者が問題あると判断した場合は、施設管理担当者は受注者に対し、受注者の食材納入業者に対して検便証明書（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌0-157等、ノロウイルスを含む）の提出を命じる場合があるので受注者は誠実に対応すること。なお、施設管理担当者は受注者に対し、検便証明書未提出業者について取引停止を求めることもある。

受注者は、天候不順等の理由により、施設管理担当者の定める食材料規格に基づく食材を調達することが困難な場合は、施設管理担当者と協議し、施設管理担当者の許可を得た食材を使用することができるものとする。

施設管理担当者の利用者が作業療法の一環として収穫した食材料については、受注者に支障の無い範囲で献立に反映させること。

(非常食)

受注者は、震災等の災害に備え、「非常食献立表（別紙7）」を参考にし、受注者で考えられる献立で最低3日分の食糧を確保することとし、献立等具体的な内容を施設管理担当者に示すこと。消費期限等で通常献立への使用を行う場合は、別紙（様式1）により施設管理担当者に申し出て、許可を得ること。また、非常食は常時施設管理担当者が指定する場所に保管すること。

(調理)

調理にあたっては関係法令を遵守し、保健所等の監督官庁の指導、指示事項に従い、衛生面の配慮を行うこと。

主調理は、原則として食事提供時間を遡る2時間以内に開始するものとし、盛付けは1時間前より開始すること。ただし、下処理及び施設管理担当者が認めた場合はこの限りではない。

納品された食材料については、当該献立どおりに使用するとともに、調理作業にあたっては、食材料の変質、異物（毛髪、虫等）の混入することの無いよう十分注意し実施すること。

調理後の給食については衛生面や温度管理等に配慮し、安全に提供すること。

温度管理にあたっては「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日生食発0616第1号）」中、Ⅱ重要管理事項、4原材料及び調理済み食品の温度管理（3）に特に留意すること。

（食事数の報告）

施設管理担当者は受注者に対し、予め施設管理担当者と受注者が協議して定めた時間までに、それぞれの食事数を報告する。

（検食）

受注者は、施設管理担当者の指示する場所へ配膳及び下膳を行うこと。

受注者は、毎食について配膳前に予め定められた検食担当者の検査を受け、その評価を献立や調理の参考とすること。検食に問題がある場合には施設管理担当者はそれを速やかに受注者に伝え、受注者は誠実に対応すること。

検食者は、施設管理担当者及び受注者の栄養士各1名を基本とし、それ以外に検食が発生した場合や特別食等の検食は、施設管理担当者の求めに応じて対応すること。なお、検食者2名以外の検食や特別食の検食費用については実績食数に加算すること。

受注者は、検食用献立と検食簿の作成を行い、施設管理担当者の指定する場所へ置き、回収すること。また、この評価を行い、献立作成の参考とすること。

（遅延食）

受注者は、締め切り時間以後、随時、遅延食の依頼に対応し配膳すること。内容は、「院内約束食事箋（別紙3）」を基本とするが、施設の求めに応じて可能な限り対応すること。

（検査保存食）

受注者は、当該食において、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日生食発0616第1号）」に基づいた保存方法により保存し、事故発生時の原因究明に備えること。

（嗜好調査・喫食調査・残食調査・施設訪問）

受注者は、施設管理担当者の指示に基づいて利用者等へ嗜好調査を業務履行後2

ヶ月以内に1回、履行期間中にその再評価を目的として年1回以上企画・実施し、その結果を施設管理担当者に報告するとともに、施設管理担当者の求めに応じて、施設内の必要な会議（給食委員会等）に報告すること。

受注者は、提供した食事から発生する残食量について調査し、「残食調査表」にまとめて月毎に施設管理担当者に報告すること。

受注者は、施設管理担当者と協同して入所者の喫食状況や食事に対する問題を把握するために、必要時にユニットへ訪問すること。

受注者は、その他必要な調査があれば施設管理担当者の求めに応じ、実施すること。

受注者は、これらの調査を基に評価・分析・献立の検討等、業務改善を行い、結果を施設管理担当者に報告すること。

（行事食）

定例的な行事食については、委託料の範囲内とする。

予定している行事食については次のとおり。

正月、七草粥、鏡開き（ぜんざい）、節分、バレンタイン、ひな祭り、お彼岸（おはぎ）、さくら茶会（松花堂）、端午の節句、七夕、天神祭り、土用の丑、重陽の節句（9月9日）、お彼岸（おはぎ）、長寿の祝い（松花堂）、冬至、クリスマス、年越しそば、その他受注者が考えられる行事食も取り入れること。

（給食管理システム）

受注者は、献立の作成、食材料の規格登録等の業務を行うにあたっては、附属病院中央厨房事務室にある施設管理担当者の給食管理用コンピューターシステムを使用すること。ただし、当該システムを使用できるのは、施設管理担当者が許可した者のみとする。

なお、現在運用しているシステムは、カイテクノロジー社製の「献ダテマン」（Windows10版）であるが、令和8年3月31日で保守期限が到来するため、以後は発注者の責任においてシステム更新を予定している。更新後のシステムは未定だが、現行と概ね同等の機能を有したものとする予定である。

また、受注者持ち込みによる献立ソフト等を使用しても差し支えないが、使用にあたっては事前に施設管理担当者の許可を得るとともに、栄養量確認、保管・報告等に必要なデータの提出等については別途協議して定める。

（施設設備等管理）

発注者は、保有する給食施設、調理用機器を受注者に貸与する。

貸与する給食施設や調理用機器の維持・修繕に関する費用は、原則として発注者が負担する。ただし、故意または過失により損害を与えた場合は、受注者が賠償の責を負うこと。

受注者は破損等を発見したときは直ちに報告書（様式2）により施設管理担当者に届け出のうえ、修理依頼（様式3）を行うこと。

受注者は、発注者から貸与された施設や調理用機器は、発注者が委託する給食業務以外に使用してはならない。受注者が委託を受けた給食業務以外に使用する場合は、その用途等について事前に施設管理担当者と協議のうえ、承認を得ること。

発注者は、業務履行期間中における作業従事者の更衣・休憩に必要な場所を貸与する。

受注者は、食器を破損した場合は「破損した食器類の記録簿」に記入し、施設管理担当者に報告すること。

（衛生管理）

受注者は「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日生食発0616第1号）」に基づいた衛生管理マニュアルを作成し、施設管理担当者に提出し承認を得ること。

受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた自主管理点検記録表や各種点検記録表（様式4）を備え、保存するとともに、毎月施設管理担当者に報告すること。

受注者は、介護施設入所者の特殊性を鑑み、衛生管理及び作業従事者の健康管理に万全を期すこと。

受注者の作業従事者の被服・履物については、調理室内と下処理室と施設内用（ユニット用）を区分し、ともに業務に適した衛生面に配慮したものであること。

受注者の作業従事者は、常に被服・頭髮・手指爪等の衛生に留意すること。

受注者の作業従事者は、不衛生な状態から衛生処理された機器・食器等に触れる場合には、その都度、手指の洗浄・消毒を行うこと。

厨房・休憩室及び調理機器等の給食施設の清掃並びに洗浄消毒は、その費用も含めて受注者の責任において行い、常に清潔保持に留意すること。

受注者は、受注者の負担において調理室の拭き取り検査を毎月1回以上実施し、その結果を分析し施設管理担当者に報告すること。（検査項目、箇所については施設管理担当者、受注者で協議を行う）

（定期健康診断等の実施）

受注者は、業務従事者の健康衛生管理のために、1年に1回以上労働安全衛生規則第44条に基づく定期健康診断（雇入時については同規則第43条）を実施すること。

受注者は、毎月業務従事者の検便検査（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌

0-157等を含む）を受注者の負担において実施し、6月期から9月期にかけては、1月に2回以上の検査を実施すること。また、10月期から3月期にはノロウイルスの検査を含めること。

受注者は検査結果を施設管理担当者に報告すること。従事者の交代があった場合も同様とする。

受注者の作業従事者又はその同居人が、感染症に罹患した場合及びその疑いがあると判明した場合や、下痢・腹痛・嘔吐等の症状がある場合には、すみやかに施設管理担当者に報告するとともに業務の停止や制限等、施設管理担当者の指示に従うこと。

（給食会議、栄養指導等）

受注者は、施設管理担当者の指示により給食会議等に参加すること。また、栄養指導等については、施設管理担当者の指示により補助すること。

（事務管理）

受注者は別紙8の給食関係帳票を備えること。また、施設管理担当者から申し出があった場合は、速やかに提出できるよう管理すること。また、献立作成、食材料発注業務等を行うにあたってコンピュータ（インターネット）や電話等を使用する場合は、受注者の責任において設置することとし、設置場所等について施設管理担当者と協議すること。

（光熱水費）

給食調理にかかる水道代、ガス代及び電気代については、必要最小限に止めるよう常に節約の意識をもって業務に当たること。なお、使用量の著しい増加があれば、その使用方法等を見直し、適正な使用量となるよう業務改善を求める場合がある。

（休憩室等の使用）

発注者は、委託業務の履行に際し、休憩室等必要な範囲で受注者に使用させるものとする。なお、休憩室等の備品の設置、維持、清掃等は受注者の責任で行うものとする。

（規律維持）

受注者は委託業務の履行にあたり、業務従事者の秩序規律及び風紀維持のための教育指導を行うこと。また、受注者は業務従事者に対し、業務に適した統一された服装及び名札を着用させて業務の従事者であることを明確にするとともに、常に清潔に保たせなければならない。

(研修の実施)

受注者は、業務従事者がさまざまな人権問題について正しい認識を持って業務の遂行をするよう、適切な研修を実施すること。また、研修終了後、すみやかに「人権問題研修実施報告書」を提出すること。さらに、衛生管理をはじめとする法令等を遵守するために、衛生知識の普及及び啓発に努めること。

(危機管理)

震災等が発生した場合でも給食を実施する必要があるため、受注者は、災害時における食材の搬送方法や確保の方法、給食業務に携わる職員の派遣方法等を明記した危機管理マニュアルを作成し業務開始までに施設管理担当者に提出すること。また、従事者に周知徹底しておくこと。

(食中毒対策等)

食中毒が発生した場合には、受注者は自己の費用により、保健所等所管官庁が実施する原因究明調査に協力すること。また、受注者も自らの費用により原因究明の調査を行い、その結果に関して施設管理担当者の承諾を得ること。

給食の摂取が原因で第三者に損害を与えた場合は、受注者はこれを賠償するものとし、発注者が当該第三者に対して損害金を支払い、または損害賠償義務等を負担したときは、発注者の請求により当該損害金額または損害賠償義務の金額に相当する金額を支払わなくてはならない。ただし、受注者がその責めに帰すべき事由によらないことを明らかにした場合はこの限りでない。

(受託業務の代行)

受注者は、火災、労働争議、業務停止の事情により、その業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の保証のため、予め、業務の代行者として公益社団法人日本メディカル給食協会（以下「代行者」という）を指定しておくものとする。代行者の申し出により発注者が委託業務の代行の必要性を認めた場合には、代行者は受注者に代わってこの契約書の規定に従い業務を代行しなければならない。ただし、この場合であっても、受注者の業務は免責されるものではない。

(履行確認)

施設管理担当者は月に1回、別紙（様式5）により履行確認を行い、受注者に示すものとする。受注者は、施設管理担当者が改善指示、指導あるいは依頼した事項及び項目について誠実に対応すること。

(業務の引継ぎ)

受注者が交代する際には、新旧の両受注者は相互に協力して、新しい受注者の業務開始日までに、業務の引継ぎを終了すること。なお、引継ぎ期間にかかる費用については、新しい受注者の負担とする。なお、新旧受注者で精算が必要な場合はそれぞれ両方で協議し精算を行うこと。この場合は、発注者は新旧受託者間の精算については一切責任を負わない。

(その他)

建物内禁煙や自動車通勤など、発注者が定めている施設上の運用事項について遵守すること。

その他、この仕様書に記載されていない事項については、発注者・受注者誠意をもって協議し決定するものとする。

経 費 分 担 表

費 目	内 訳	発注者	受注者
人件費	給与、社会保険・労働保険等事業主負担、通勤手当		○
	福利厚生費、被服費等		○
	健康管理費（健康診断、検便等）		○
建物管理	建物、厨房、休憩室、便所、厨房付随施設	○	
	給食管理システム	○	
	光熱水費	○	
	塵芥処理（ごみの集約、指定場所までの運搬） ＊注1		○
	グリストラップ、ダクト等清掃費		○
	貸与外電話インターネット等通信設置費		○
物 品	賄い材料		○
	調理器具	○	
	食器類	○	
消耗品	調理業務関連消耗品等（洗剤、ラップ、手袋、マスク、清掃関連用品等）		○
	通信費（電話代、FAX等）		○
	事務用品		○
備品修繕	発注者保有備品に係る修繕	○	
その他	検食、保存食費用		○
	研修・訓練		○
	廃棄物処理 ＊注1	○	△

＊注1）指定の施設内集積場所への運搬までは受注者が、その後の廃棄物の収集・処分は発注者が分担する。ただし、廃油については受注者の責任で別途収集・処分を行うか、もしくは一般廃棄物として収集可能な形状に廃油凝固剤等で固形化した上で排出することとし、その費用は委託料に含む。

※発注者が保有する物品以外で、受注者の新たな提案により必要となる物品の経費については、原則として受注者が負担するものとする。

利用者食運用の基本とする関係法令等

- 1 老人福祉法
(昭和38年7月11日法律第133号)
- 2 介護保険法
(平成9年12月17日法律第123号)
- 3 食品衛生法
(昭和22年12月24日法律第233号)
- 4 食品衛生法施行令
(昭和28年8月31日政令第229号)
- 5 食品衛生法施行規則
(昭和23年7月13日厚生省令第23号)
- 6 食品安全基本法
(平成15年5月23日法律第48号)
- 7 健康増進法
(平成14年8月2日法律第103号)
- 8 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(いわゆるJAS法)
(昭和25年5月11日法律第175号)
- 9 労働基準法
(平成22年4月7日法律第49号)
- 10 給食施設における栄養管理指針
(令和3年3月 吹田市健康医療部)
- 11 その他関係法令等について、遵守すること。

院内約束食事箋規約一覧(施設)

	区 分	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	水分(ml)	塩分(g)未満	糖質(g)	備 考
一般食	普通食	1600	65	44		7.0		主食はごはん・パン
	荒刻み食	1600	65	44		7.0		主食はごはん・パン
	刻み食	1500	64	41		7.0		主食は米軟・パン粥
	ミキサー食	1400	63	38		7.0		主食は米軟ミキサー・パン粥ミキサー
療養食	糖尿食 1200	1200	55	40		6・7	155	主食はごはん・パン 米軟にも対応
	糖尿食 1300	1300	56	41		6・7	175	主食はごはん・パン 米軟にも対応
	糖尿食 1400	1400	58	43		6・7	190	主食はごはん・パン 米軟にも対応
	糖尿食 1600	1600	65	49		6・7	220	主食はごはん・パン 米軟にも対応
	糖尿食 1800	1800	73	57		6・7	240	主食はごはん・パン 米軟にも対応
	脂質異常症食 A	1400	58	43		6・7		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	脂質異常症食 B	1600	65	49		6・7		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	心臓高血圧食 A	1400	58	43		6		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	心臓高血圧食 B	1600	65	49		6		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	肝臓食 A	1600	65	49		6・7		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	肝臓食 B	1800	73	57		6・7		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	腎臓食 A	1200	30	31		6		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	腎臓食 B	1400	35	37		6		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	腎臓食 C	1600	40	39		6		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	膵臓食 A	1400	50	20		7		主食は全粥 膵臓病対応
	膵臓食 B	1600	60	30		7		主食はごはん・パン 米軟にも対応
	胃潰瘍食 A	1400	60	41		7		主食は全粥・パン 副食は5分菜に同じ
	胃潰瘍食 B	1550	64	47		7		主食は米軟・全粥・パン

- ※ 療養食については、荒刻み食・刻み食・ミキサー食にも対応します。
- ※ 必要に応じて、食事にお茶ゼリーをつけます。
- ※ 療養食の基本は主食はごはん・パンとします。
- ※ 主食や代替食品の基本献立以外では栄養価は異なります。
- ※ 上記以外の食事については、事前に栄養士に相談ください。

第2特別養護老人ホーム食品構成表

別紙 3-2

		普通食	荒刻み食	刻み食	ミキサー食
エネルギー kcal		1600	1600	1500	1400
たんぱく質 g		65	65	64	63
脂 質 g		44	44	41	38
穀 類	米	130 (g)	130 (g)	95 (g)	75 (g)
	パン類	50	50	40	40
	めん類	20	20	12	12
	その他の穀類	10	10	10	2
いも類	いも類	45	45	45	45
	いも類加工品	10	10	10	10
砂糖及び甘味料		20	20	20	20
豆類	大豆製品	45	45	45	45
	大豆、その他の豆類	12	12	12	12
種実類		2	2	2	2
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150	150
	その他の野菜類	200	200	200	200
	野菜漬物	5	5	5	5
果実類	果実類	25	25	15	15
	果実加工品	65	65	65	65
きのこ類		10	10	10	10
藻 類		5	5	5	5
魚介類	魚介類(生)	45	45	45	45
	干物、塩蔵、缶詰	5	5	5	5
	練製品	10	10	10	10
肉 類	肉類(生)	65	65	65	65
	肉加工品	5	5	5	5
卵 類		35	35	45	45
乳 類	牛乳	140	140	175	170
	乳製品	65	65	35	35
油脂類	植物性	5	5	5	5
	動物性	1	1	1	1
調味料類	食塩	1.0	1.0	1.0	1.0
	しょうゆ	15	15	15	15
	みそ	10	10	10	10
	その他の調味料	15	15	15	15
備 考		主食はごはん・パン	主食はごはん・パン	主食は米軟・パン粥	主食は粥ゼリー・パン粥ゼリー

作業分担 ○=主体業務 △=補助業務

区分	業務内容	発注者	受注者
栄養管理	給食調理の統括管理	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	△
	食数の指示及び管理	○	
	利用者の栄養管理（アセスメント）	○	
	嗜好調査・喫食調査の企画・実施	△	○
	食事箋の作成・管理	○	△
	検食の実施・評価	○	○
	給食会議の開催・運営	○	△
	関係官庁等提出書類の作成		○
	関係官庁等提出書類の管理	○	
	上記以外の給食関係帳票及び報告書の作成		○
	上記以外の給食関係帳票及び報告書の管理	○	
	施設関係部門との連絡調整	○	
材料管理	調理業務マニュアルの作成		○
	調理業務マニュアルの管理	○	
	調理・盛り付け・指定場所までの配膳・指定場所からの下膳		○
	利用者への配膳・下膳	○	
	残飯等処理		○
	食器等の洗浄・消毒・保管		○
	作業・管理記録の作成		○
	作業・管理記録の点検	○	
	食材料原価表の作成		○
	食材料原価表の確認	○	
	食材料の調達及び発注関係書類の作成・管理		○
	発注関係書類の確認	○	
	食材料の検品・検収		○
	食材料の出納事務及び保管・在庫管理		○
	上記の確認及び食材規格の決定	○	

作 業 分 担 ○=主体業務 △=補助業務

区分	業 務 内 容	発注者	受注者
施設管理	給食施設・主な設備の設置・改修及び補修	○	
	給食施設・主な設備の管理		○
	調理器具・食器等の購入・保守	○	
	調理器具・食等の管理		○
衛生管理	衛生基準事項の指示	○	
	衛生管理マニュアルの作成		○
	保存食の管理		○
	水質・温度等の管理		○
	検便の実施及び管理		○
	調理員等の衛生管理		○
	厨房・休憩室・トイレ等の清掃及び整頓	△	○
	厨房等の消毒		○
安全管理	事故対応マニュアルの作成		○
	事故対応マニュアルの確認	○	
	緊急時の指示	○	
	緊急時の代替給食の手配		○
	定期健康診断の実施		○
	救急箱（常備薬・簡易傷処置等）の設置		○
労務管理	勤務表の作成		○
	勤務表の確認・調整指示	○	
	調理員等に対する研修・訓練		○
	その他労務管理に関すること		○
危機管理	マニュアルの作成（災害・食中毒発生）		○
	備蓄食品一覧表の作成		○
	備蓄食品を使用した予定献立表の作成		○
	備蓄食品の賞味期限までの使用計画の作成		○
	代替給食の手配		○
	給食従事者以外の従事スタッフ配置計画作成		○
	盛付・配膳・調理場等の確保		○

*業務内容の詳細については、契約時に別途調整する。

献立作成基準 (第2特別養護老人ホーム)

献立作成にあたっては、「指定居宅サービスに要する費用の額の算定に関する基準（短期入所サービス、認知症対応型共同生活介護及び特定施設入所者生活介護に係る部分）及び指定施設サービス等に要する費用の額の算定に関する基準の制定に伴う実施上の留意事項について」に示す条件を満たしたものであり、「院内約束食事箋規約」の基準及び下記によって作成すること。

記

- 1 受注者は、毎月1回、施設管理担当者が提示する入所者年齢構成表等をもとに、加重平均栄養所要量を作成し、施設管理担当者に提出すること。
- 2 受注者は毎月1回、指定する食種において給与栄養量を作成し、施設管理担当者に提出すること。
- 3 受注者は指定する食種の食品群別加重平均栄養成分表を作成し、施設管理担当者に提出すること。
- 4 献立は【院内約束食事箋規約】に記載の給与栄養量および「普通食」・「刻み食」の食品構成を基準に作成すること。
- 5 献立は5週間（又は1ヶ月単位）のサイクルを基本とするが、季節感があり、毎日バラエティのある献立となるように変化をもたせること。また献立は可能な限り手作りおやつを含んだ献立とすること。
- 6 予定献立表は1ヶ月間分をまとめて作成し、施設管理担当者の承認をうけてから実施すること。
施設管理担当者の承認を受けるための提出時期は、献立実施初日の6週間前の施設管理担当者が指定する日とする。
- 7 朝食の主食はパンもしくはパン粥とし、おじやの日も設けること。
- 8 朝食の主食をパンとする場合はクリームを挟んだロールサンド・菓子パンなどバラエティとする。
- 9 昼食及び夕食の主食は、ごはん（おにぎりを含む）、米軟、全粥、粥ゼリー、食パン、パン粥、パン粥ゼリーを選ぶことができること。
- 10 一般食及び療養食に使用する食材については、食材料仕様書に従い、食品使用材料一覧表を作成し、施設管理担当者に報告の上承認を得ること。
- 11 非常食の運用については、受注者が備蓄し、受注者の献立計画内で出庫を行い、在庫一覧表の記録を付け、施設管理担当者の指示ある時に、確認が出来るようにしておくこと。
- 12 献立に魚介類を使用するときは、具体的な名前を献立表に明示し、生食の提供は禁止する。肉類を使用するときは肉名、肉の部位規格を明示し、生食の提供は禁止する。

- 13 献立に使用する魚介類、野菜類等の食材は生鮮食品を基本とし、冷凍食品及び冷凍素材品の使用は施設管理担当者と協議し、許可を得ること。(ただし生鮮の貝類は使用禁止)
- 14 卵は加熱して提供すること。
- 15 【院内食事箋規約】及びこれに定める基準以外に新規あるいは変更の事項が生じたときは別途協議し、協力すること。
- 16 その他必要と思われる個人対応等については即時に対応すること。

食材料規格

大阪市立弘済院

共通項目	1 品名、仕入れ元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む）の名称及び所在地、ロット番号が確認可能であること。 2 納入業者には定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。 3 大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日生食発 0616 第 1 号）の原材料、製品等の保存温度に従い適切な温度管理が行なわれていること。 4 法令に成分又は表示等に関して規格基準が設けられている食品にあつてはその規格基準に適合するものであること。 5 腐敗・変質・異味・異臭・異物混入のないこと。 6 新鮮かつ安全で良質な食材の調達に努め、発注者が食材に関して問題を指摘した場合には、適宜改善すること。
米	1 国内産米であり、食味値 70 以上（一般財団法人日本穀物検定協会）の無洗米とする。包装に、産地・銘柄・精米日（年月日）・納入者名等を表示すること。 2 10 月を目途にその年の新米を使用とすること。 3 割れ、焼け、虫食い、着色粒のないもので、大きさが良好・整粒で温度管理良く、鼠等の害のないもの。 4 包装は、破損及び衛生動物の付着のないこと。
パン	1 食パンの形は、角型であること。必要に応じて（耳なし）・（耳あり）が用意でき、重量の調節が可能であること。 2 ロールパンや菓子パン（高齢者向き）にも対応できること。 3 焼き上がり良好で、まんべんなく焼き色のついているもの。 4 1 食分ごとに包装すること。包装に、内容量・賞味期限を印字すること。
豆腐類	1 遺伝子組み換えをしていない大豆を使用していること。 2 個包装され、製造業者名、賞味期限、原材料名を表示のこと。
生鮮野菜	1 病虫害・外傷無く、とうだち・ひび割れ・す・たなおち・発芽・またわれ等の無いもの。 2 国内産を基本とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。
漬物	1 野菜本来の色を基調とし、着色はできる限り避けること。 2 膨張・液漏れがなく、密封されていること。 3 国内産を基本とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。
果物	1 鮮度・味・熟度ともに良好なこと。 2 国内産を基本とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。
魚介類	1 切り身は、重量が均一であること。 2 冷凍魚は急速凍結品とし、冷凍焼けや、乾燥部分のないこと。再凍結は不可とする。

練 製 品	1 製造業者名、製造日、品質保持期限（賞味期限）、原材料名を表示のこと。 2 大きさ、形態が整い、均一で香味・光沢良好で弾力性のあるもの。
牛 肉 ・ 豚 肉 ・	1 新鮮・清浄で肉特有の香りをもち、変質・変色のないもの。 2 脂肪交雑十分で、肉の光沢・キメ・しまりのよいもの。 3 牛肉、豚肉は国内産を原則とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。 4 形、重量を指定して使用する場合には、均一なものであること。 5 再凍結品は使用しないこと。
鶏 肉	1 新鮮・清浄で肉特有の香りをもち、変質・変色のないもの。 2 肉色は色艶良く、肉質の締りが良いこと 3 鶏肉は国内産を原則とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。 4 形、重量を指定して使用する場合には、均一なものであること。 5 皮なしの場合は、皮・脂肪をきれいに除いていること。 6 再凍結品は使用しないこと。
鶏 卵 （殻付）	1 表面がざらざらして新鮮なこと。 2 破損卵なし、汚れの少ないもの。 3 品質保持期限（賞味期限）が明記されていること。
乳・乳 製 品	1 納入されるものについては、同一の製造日であること。 2 品質保持期限（賞味期限）が明記されていること。 3 200ml パックにストローが付いていること。 4 カップには別にスプーンがついていること。 5 牛乳はパックのまま湯煎可能なものであること（冬季のみ変更することは可とする）。
冷 凍 食 品	1 品質検査結果を提出すること。 2 鮮度良好な食材料を加工したもので、品質固有の形状・色を呈し、大きさが一様に揃っていること。 3 病虫害・外傷なく、野菜は、とうだち・ひび割れ・す・たなおち・発芽・またわれ等のないもの。 4 解凍しているもの、また再凍結したものでないこと。 5 食材料は国内産を原則とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。
缶詰・瓶詰類	1 サビ・変形・膨張・液漏れがなく、密封が完全なもの。 2 品質・形状・内容量（固形量）・製造年月日・賞味期限・製造元等が表示されていること。

災害時献立 形態別献立食 (2特・附属病院併用)

令和6年8月作成

	常食・荒刻み・軟食		刻み・ミキサー		嚥下食Ⅰ・Ⅱ		濃厚流動食(経管・経口)	
	2特30食・病院10食		2特10食・病院5食		病院3食		病院2食	
朝食①	クラッカー	6枚	クラッカーバン粥風味	6枚	茶碗蒸ゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	アップルジュース	1缶	飲むゼリー	1ケ	カップアガロリー	1ケ		
	繊維ゼリー	1ケ	カップアガロリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	経管用器具	
昼食①	クラッカー	6枚	クラッカーバン粥風味	6枚	カップガロリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	ポテトサラダ缶	1缶	茶碗蒸しゼリー	1ケ	サポートゼリー	1ケ		
	アップルジュース	1缶	アップルジュース	1缶	飲むゼリー	1本		
	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	経管用器具	
夕食①	クラッカー	6枚	クラッカーバン粥風味	6枚	サポートゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	ウイナースープ煮	1缶	カップアガロリー	1ケ	ビタミンゼリー	1ケ		
	ビタミンゼリー	1ケ	野菜クリームブレンダー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	
朝食②	缶入りパン	1缶	クラッカーバン粥風味	6枚	飲むゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	アップルジュース	1缶	飲むゼリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	フルーツゼリー	1ケ	カップアガロリー	1ケ				
	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	経管用器具	
昼食②	白飯	1袋	白飯・白粥	1袋	カップガロリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	鶏そぼろ煮	1缶	茶碗蒸しゼリー	1ケ	ビタミンゼリー	1ケ		
	みそ汁	1/2缶	ビタミンゼリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	
夕食②	白飯	1袋	白飯・白粥	1袋	ビタミンゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	チキンシチュー	1缶	野菜クリームブレンダー	1ケ	カップガロリー	1ケ		
	フルーツゼリーりんご	1ケ	フルーツゼリーりんご	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	
朝食③	缶入りパン	1缶	クラッカーバン粥風味	6枚	茶碗蒸ゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	アップルジュース	1缶	飲むゼリー	1ケ	飲むゼリー⑤	1ケ		
	ビタミンゼリー	1ケ	カップアガロリー	1ケ	飲むゼリー⑦	1本		
	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	経管用器具	
昼食③	白飯	1袋	白飯・白粥	1袋	サポートゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	牛肉大和煮	1缶	野菜クリームブレンダー	1ケ	ビタミンゼリー	1ケ		
	みそ汁	1/2缶	サポートゼリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	
夕食③	白飯	1袋	白飯・白粥	1袋	サポートゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	チキンシチュー	1缶	野菜クリームブレンダー	1ケ	ビタミンゼリー	1ケ		
	サポートゼリー	1ケ	サポートゼリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	

提供形態により食べにくい場合はレベルをワンランク落として提供する。

食事療養関係帳票

入院時食事療養業務においては様々な事務帳票が使用されるが、これらは業務実施の明確化・具体化のうえで重要なものである。しかし、ただ煩雑に処理していたのでは効率的な食事療養の運用は望めない。帳票等については、可能な範囲で簡素化、合理化することが望まれる。

各帳票名、内容(注意点)、主な項目を別紙に示す。

帳 票 名	内 容	主 な 項 目
普通食 (常食) 患者年齢構成表	常食対象患者の性別、年齢別人員。	
食品分類表	食品群別に食品を分類する	食品群、食品名
給与栄養量算出表	普通食 (常食) 患者年齢構成に応じて、給与目標量を算出する。	
食品構成表	食種ごとに食品群別に目標摂取量を設定する。	
院内 (所内) 食事箋規約	あらかじめ必要となる数種類の食事を想定し、事前に給与するエネルギー、栄養成分等を設定しておく。ただし、この方法の場合、必ずしも全ての患者に当てはまるわけではないので、特定の患者個々に対応できるような配慮も必要である。なお、発行に際しての運用規定 (例: 食事箋の記入要領、食事療養部門における食事線の受付時間及び時間外の食事の取扱い等) について明記しておくことが望まれる。	
食事箋	医師が患者に必要な食事の開始、変更、中止等の指示や給与栄養量などその食事の内容について指示する食事処方箋である。 患者等個人ごとに入院から退院まで経緯がわかるようにしておく。 「食種」と「病名」は一致させること。 また、加算となる食事箋については、加算のない特別食とは別に整理保存されることが望ましい。 ※オータリングシステム等は医師本人であることが確認できれば可	氏名、性別、年齢、体格、主治医のサインまたは印※、病名、食事の指示、開始・終了年月日、(院内食事箋規約に食種に無いものは、エネルギーなどの栄養素量等記載する)
患者入退院簿	入院数は常に正確に把握しておくこと。 入院患者ごとに食事箋がファイルしてあれば代用できる。	
食数集計表	食事の必要数は各食種、毎食把握する必要がある。なお、食数集計表に関連して病棟別、病室別配食票、食札等が適宜必要とされる場合がある。	食種、朝昼夕別の食種別の食事提供数、各月の食種別食数合計等
献立表 (予定及び実施)	献立表は計画書であり、作業指示書でもある。 予定献立表は食品構成に基づき作成し、管理者 (院長・施設長等) の承認を得ておくこと。 発注から実施までの間における食数の変更、納入食材料の変更等があった場合はこれを訂正して、実施献立表とする。食事の提供が完了した後は、実施献立表として記録整理し保存しておかなければならない。(平成18年3月6日保医発第0306010号)	実施年月日 朝昼夕・食種別の献立名・食品名・食品数量
食料品消費日計表	毎日の食材の購入数量及び金額を明確にし、1日の総材料の出納を確認できるようにした記録である。 食事療養の食材料費はこの消費日計表をもとに算出されるため、一般食、特別食、職員食 (職員に食事を提供していない場合は、その他) 等の区分を設けることが望ましい。(少なくとも3区分以上が望ましい。また、介護保険施設では事業事に区分する。) なお、1日当たりの食材費の算出は予算管理上必要とされるが、最終的には一定期間の食材料費管理が目的であるので、特に把握する必要性の強い場合を除いては、1か月平均1日1人当たりの費用の算出でよい。 また、上記の食事区分が明確であれば発注書・納品書の複写を消費日計表として代用できる。	年月日、一般食・特別食・職員食等における各食材料の使用量及び金額等
給与食品検討表	適正な栄養量が給与されているかどうかを判定するには、個々に栄養量を算出して給与栄養目標量と比較、検討することが望ましいが、この方法を簡略化したもの (1週間・10日間等の単位で検討する)。	食品群、月日等

帳 票 名	内 容	主 な 項 目
発注書・納品書	患者食と職員食等は別に発注し、それぞれに応じた納品書を取りまとめる。	発注年月日、納品年月日、発注先業者名、発注食品名、数量等
在庫食品受払簿	即日に消費されない食材については、金額出納を明確にするため、在庫食品受払簿により管理する。(食料品消費日計表と同様の食事区分は必要) なお、調味料等については在庫食品使用量から毎日の献立に使用量を割り出す必要はない。	各在庫食品の各日、各月の出庫量、入庫量、差引残量等
栄養食事指導(相談)依頼票(記録)	医師からの指示により、栄養指導を実施するための票である。診療報酬の対象となる栄養食事指導では指導記録が要件となっている。患者ごとに栄養指導記録を作成し、指導内容の要点を明記する。集団指導の場合であっても計画的な指導実施とするため、その記録を作成・保存すること。	医師からの指示事項、指導対象者の概要、栄養食事指導(相談)の実施年月日、場所、具体的な献立の提示等
検食簿	患者等の治療方針、栄養学的観点から、その量及び質、経済面、嗜好面、衛生面(異物混入、食中毒予防等も含む)から適当であるかをみる。	実施年月日、朝昼夕の別、検食時刻、食事内容の所見、サインまたは印等
検便成績表	調理関係者の健康診断は、労働安全衛生上及び食品衛生管理の観点からも非常に重要で、その記録は提出状況がすぐにわかるよう作成する。	検査機関の結果票綴、月ごとの検査実施状況一覧
栄養(給食)管理委員会記録	定例的に実施される栄養(給食)委員会の討議内容の議事録で、意見等は正確かつ簡潔に記録のこと。 運営規定を各病院ごとに作成し、会議を開催すること。	実施年月日・時刻・場所、参加者、議題、討議内容、決定事項等
喫食調査記録 (残食量調査記録は給食日誌内での記録でも可)	食事療養に対する患者の嗜好や給食運営等について患者の意見を聞き、献立及び調理の参考とするもので、調査結果は栄養(給食)委員会等で検討し、献立に反映させねばならない。 また、喫食量の把握は食事療養の運営上必要で、そのために行う残食量の調査は残食原因の解明が大切であり、正確に計ることが目的ではなく、その結果を献立や調理面に反映させることが重要である。結果については、給食日誌等に記録する必要がある。 なお、看護部門等の協力を得て、患者個々の喫食状況の把握が望ましい。	実施年月日 対象者 調査内容・項目・結果・考察等 実施年月日 朝昼夕食の別 食事の残量
栄養管理報告書 (病院及び介護保険施設)		
大量調理施設衛生管理マニュアルにおける点検表及び記録簿		調理施設、従事者等の衛生管理、原材料の取扱い等、検収、調理器具等及び使用水、調理等、食品保管時、食品の加熱加工、配送先等

●特殊食品(栄養補助食品・濃厚流動食品・増粘剤)等について

A 発注者が別途実費負担するもの(同等品・バックタイプへ変更もある)

	品目	メーカー	規格
栄養補助食品 (固形・ゼリー)	メイバランスブリックゼリー (ストロベリー味、他9種類の味)	明治	220g
	アイソカル・ジェリーArg (あおりんご・みかん・きいちご)	ネスレ日本	66g
	ソフトアガロリー (オレンジ・桃・マスカット)	キッセイ薬品	83g
	おいしくサポートゼリー (ヨーグルト・イチゴ・コーヒー)	ハウス食品	63g
栄養補助食品 (飲料・水分補給)	ラクーナ飲むゼリー3S りんご風味(他 3種類) (水分補給)	バランス	150g
	アクエリアス	日本コカ・コーラ	2ℓ×6本/箱
濃厚流動食品	CZ-Hi (1ml 1kcal)	クリニコ	200ml
	アイソカル・サポート (1ml 1.5kcal)	ネスレ日本	200ml
	ハイネックスイーゲル (半固形、加水パックタイプ)	大塚製薬	375ml
	ハイネックスイーゲル (半固形、加水パックタイプ)	大塚製薬	500ml
	リーナレンMP (腎臓病用、高カロリー、低タンパク調整)	明治	125ml
栄養補助食品 (粉末)	GFO	大塚製薬	10g
	メイプロテイン	明治	12.5g
	クッキングサブリ Fe	太陽化学	3.4g

B 食材料費単価に含まれるもの

(1) 第2特養・附属病院共通使用分

とろみ剤	つるりんこQuickly-(同等品使用可)	クリニコ	800g/袋・2kg/袋
固形化補助	スルーパートナー(副食ゼリー用)(同等品使用可)	キッセイ薬品	600g/袋・2kg/袋
固形化補助	スベラカーゼ(主食ゼリー用)(同等品使用可)	フードケア	150g/袋・1kg/袋
低蛋白パン	低たんぱくパン(生活日記パン等)	三和化学	50g/個
その他	Aの栄養補助食品等の品目になく、献立作成上必要とされる食品(食物繊維パウダー・カルシウムパウダー等)		

(2) 第2特養使用分

おやつ等	その他(インスタントコーヒー、紅茶(ティーパック)、クリーミーパウダー、グラニュー糖、お茶(煎茶・ほうじ茶・麦茶)、ふりかけ等)		
------	--	--	--

請負業務仕様書（第2 特別養護老人ホーム）

1 常食の他、時季に応じて食事を提供

(1) 朝食

週3回 おじやの日（2食予備として準備すること）、冬季牛乳の温め提供あり

(2) 昼食

週1回 麺の日（主食あり）

(3) おやつ等

可能な限り手づくりおやつの献立

コーヒー、紅茶、クリーミーパウダー、グラニュー糖、お茶(煎茶・ほうじ茶・麦茶)、ふりかけ、つるりんこ Quickly 等嗜好品を毎月1回納品

(4) 毎月1回 小豆飯、米軟（小豆入り）

2 業務内容等

② 献立作成業務

⑫ 栄養管理業務

⑭ 喫食数及び残量等の把握等

⑰ 給食会議等への参加

⑳ 栄養管理報告書作成

ア 施設管理担当者の示す献立作成基準、院内約束食事箋規約に基づき、献立を作成及び確認する。

イ 特別食について利用者個々の状態に合った指示及び条件などに細心の注意を払って献立を作成及び確認する。

ウ 利用者の喫食率（残食率）を毎食調査、記録し、その結果をもとに献立内容の変更に反映させる。

エ 施設管理担当者の指示に基づき、利用者等に対して嗜好調査を業務履行後2ヶ月以内に1回、履行期間中にその再評価を目的として年1回以上企画・実施し、その結果及び結果に基づく改善策を速やかに施設管理担当者に提示する。

オ 当該業務に係る必要な書類の作成・報告・整理・保管を行う。

施設管理担当者が主催する給食会議等に受託責任者などが参加する。（月1回程度）

キ 施設行事（アクティビティ等）については、施設管理担当者受注者協議のもと、受注者の出来る範囲内で施設管理担当者の補助を行う。

① 食数管理業務

③ 下処理等を含む調理業務

④ 材料等の購入、管理及び調達等業務

⑤ 調理室、調理器具及び調理機器等の洗浄・清掃・消毒衛生業務

⑥ 調理器具及び調理機器等の安全点検業務

⑦ 火気、照明等の確認業務等

- ア 一般食及び療養食の食札（食種・食数）の確認・仕分けをする。
- イ 療養食等の食札の内容確認（食種・食数）をする。
- ウ 食材料の購入については、食材料規格に基づく調達とし、新鮮で、かつ良質なものの、また数量等の確保など確実に衛生的な納入業者の選定に努める。
- エ 施設管理担当者から食材料の購入先、購入内容について協議依頼があった場合は、双方協力のうえ検討を行う。
- オ 食材料については、食材料規格に基づく、鮮度、品質、数量等に関して、その都度厳重に食材料を検品し検収する。
- カ 購入した食材料は指定された場所に迅速に保管する。
- キ 出庫については献立表等に示す品目並びに数量などを勘案し、適正に行う。
- ク 冷凍庫、冷蔵庫の温度管理、生鮮品の鮮度劣化、乾物・調味料類等の品質低下の防止等、在庫管理に十分な注意を払う。
- ケ 食材料の出納事務に係り、食材料の原価表及び食材料の調達及び発注関係書類（発注書・納品書（写）・食材料日計表・在庫受払簿など）を作成し、施設管理担当者の確認を受ける。
- コ 一般食及び療養食の下処理（害虫、異物混入、腐敗、異臭等点検含む）にあたっては、使用する食材料を十分確認する。
- サ 食材料ごとに 50 g 程度を 2 週間以上所定の冷凍庫に保存する。
- シ 朝食に提供するパン、牛乳の分配及びジャム、ヨーグルトの分配を厨房内で行うとともに、おじやの日についても同様、厨房内で盛付・膳組を行い、各ユニットへ運搬する。
- ス 調理器具及び調理機器の衛生管理上の洗浄・清掃・消毒、調理機器・器具等の安全点検作業を行うとともに、調理機器等の設備については、業務従事者にその取扱い要領を十分に説明し、故障・事故等が起こらないよう保守管理に努める。
- セ 厨房内における電気・ガス・水道等の状況確認及び出入口などの施設、火気点検などを行う。

- | | |
|---|-------------|
| ⑧ | 盛付及び指導業務 |
| ⑨ | 洗浄業務（食器等） |
| ⑩ | 食器の出し入れ及び管理 |
| ⑪ | 給食運搬業務 |
| ⑮ | 廃棄物の処理 |

- ア 盛付の準備として、食札を用意し膳組の準備を行うとともに、使用する食器を準備する。
- イ 食事の盛付は、原則食事提供時間を遡る 1 時間以内に開始するものとし、適温で提供できるよう留意する。また、食品配膳用車に食事を積み込む際は、ユニット、食事数、食札との照合など十分確認する。
- ウ 検食（1 食分）を指定された場所に運搬する。
- エ 食品配膳用車をダムウォーターで 2 階食堂へ運搬、食堂から各ユニットへ運搬し施設管理担当者の職員に引き継ぐ。（おやつの日も含む）

- オ 遅延食や食事の追加・不足等が生じた場合は、施設管理担当者の指示に従い対応する。
- カ 各ユニットにおいて、食品配膳用車に下膳された食器、食札などを確認のうえ、速やかに回収する。
- キ 食器等の洗浄消毒は1日3回以上行うこと。
また洗浄後、整理整頓のうえ指定された場所に消毒保管する。また、漂白等が必要な食器類に関しては、定期的にそれを行うものとする。
- ク 洗浄業務等に際し、食器等を破損した場合は、業務責任者は原因の究明を行うとともに、施設管理担当者に報告し再発防止に努める。
- ケ 残食、残菜とそれ以外のゴミなどの処理は適正に行い、指定された場所へ運搬する。
- コ 使用した食品配膳用車、シンク、残食・残菜バケツ等の洗浄、乾燥、消毒を行う。乾燥は、食器等消毒保管庫は使用せず、清潔な布巾等で清拭する。

- ⑬ 衛生指導業務
- ⑯ 検食簿の作成、提出
- ⑰ 業務日誌等の提出
- ⑱ 定例検便検査結果報告書の提出
- ⑳ 危機管理体制の整備

- ア 認知症の利用者に食事を提供する趣旨を十分認識し、業務従事者は常に被服（帽子、マスク含む）、頭髮、手指爪などの衛生管理及び健康管理に十分留意する。
- イ 調理台、盛付台など使用の前後に清拭清掃を行い、消毒する。
- ウ 包丁、まな板、布巾など使用後、洗浄、滅菌消毒を毎回行う。
- エ 毎日貸与する休憩室、トイレ等施設の清掃、洗浄、消毒を行う。
- オ 保存食として毎食、調理した料理ごとに 50 g 程度を 2 週間以上所定の冷凍庫に保存する。
- カ 食品衛生責任者である受託責任者は、定期的に衛生管理の状況を点検し、その結果を各種点検記録表に記録する。また、施設管理担当者の確認を受ける。
- キ 検食簿を作成し、施設管理担当者に提出する。また、業務日誌（様式 6）等を作成し、施設管理担当者の指示により提出し、確認を受ける。
- ク 検便結果報告書を速やかに施設管理担当者に提出する。また、新規雇用する従業員が業務従事する場合は、検便結果が問題ないか確認された後従事させること。
- ケ 毎日業務終了後、厨房内の清掃を行い、鼠族・害虫等の侵入防止や排水管の詰まり防止等に努める。
- コ 震災等の災害に備え、献立等具体的な内容を施設管理担当者に示したうえで最低 3 日分の食糧（非常食）を確保する。また、非常食は常時施設管理担当者が指定する場所に保管する。

3 業務内容等の現行の時間配分（参考）

業 務		時間配分	
項 目	業 務 内 容	開始時間	終了時間
	調理器具等の動作確認、朝食の調理	6 : 00	7 : 15
	朝食の盛付・積み込み・数量等確認	7 : 15	7 : 30
	食品配膳用車で運搬	7 : 30	7 : 40
朝 食	調理器具・容器等洗浄、消毒及び厨房内片付け	7 : 40	8 : 10
	下膳、食器等洗浄、残飯等の記録・処理	8 : 30	9 : 30
	昼食・夕食の下処理（品質、害虫、異物混入等の点検）	8 : 30	10 : 30
	昼食（主食・副食）の前調理、仕込み、調理	8 : 30	10 : 30
	食材料の検収（検品）・保管	10 : 00	11 : 00
	ミーティング	10 : 30	10 : 40
	昼食の盛付・積み込み・数量等確認	10 : 30	11 : 40
	食品配膳用車で各ユニットに運搬	11 : 45	11 : 50
	調理器具・容器等洗浄、消毒及び厨房内片付け	11 : 50	12 : 00
昼 食	昼食調理業務終了		
	食品配膳用車の下膳、食器等シンクへ漬け込み	13 : 05	13 : 15
	残飯等の記録・処理	13 : 15	13 : 20
	食器等洗浄	13 : 20	14 : 10
	おやつの調理・盛付・積込	13 : 00	14 : 25
	食品配膳用車等でおやつを運搬	14 : 45	14 : 50
	食品配膳用車の下膳、食器等シンクへ漬け込み	15 : 30	16 : 00
	夕食（主食・副食）の前調理、仕込み、調理	14 : 00	16 : 00
	ミーティング	16 : 00	16 : 10
	夕食の盛付・積み込み・数量等確認	16 : 10	17 : 15
	衛生管理状況各種点検	16 : 40	16 : 55
	食品配膳用車で各ユニットに運搬	17 : 15	17 : 25
	調理器具・容器等洗浄、消毒及び厨房内片付け	17 : 25	17 : 50
夕 食	夕食調理業務終了		
	シンクに湯をはる	18 : 00	18 : 15
	食品配膳用車の下膳、食器洗浄	18 : 15	18 : 45
	残飯等の記録・処理	18 : 25	18 : 30
	厨房内清掃	18 : 45	18 : 55
	電気消灯、ガス元栓、施錠確認	18 : 55	19 : 00

給食業務委託仕様書（附属病院）

（総則）

大阪市立弘済院附属病院給食業務は、入院患者の疾病治癒若しくは疾病回復を図るための医療行為の重要な一環であるという認識のもと、受注者は大阪市立弘済院附属病院担当者（以下、「施設管理担当者」という。）の指示に基づき、安全で良質な食事の提供と利用者の立場に立ったサービスを誠実かつ確実に提供すること。

（委託契約期間）

委託契約期間は、令和7年4月1日から令和9年5月31日まで（26月）とする。

（契約金額）

契約金額は、経費分担表（別紙1）に基づき、1食あたりの単価契約による食材料費と、人件費等の管理費の合計額とする。

食材料費は、次の予定食数から積算した各食事の1食あたりの単価に実績食数を乗じた金額とする。なお、一般食（普通食、軟食、荒刻み食、刻み食、ミキサー食、分粥）及び治療食は同一単価とし、検食・保存食・非常食・とろみ剤・ゲル化剤・低蛋白パンの経費を含むものとする。特殊食品（栄養補助食品（電子カルテコメント選択にて特別にオーダーされた補助食品が対象、献立表に使用されている食品（増粘剤含む）は対象外）、濃厚流動食品、増粘剤）は食単価には含まないこととし、その費用は発注者が別途実費負担する。（別紙9）

（利用定員・予定食数）

定員 90名

予定食数 20食（うち、常食4食、軟食等(嚥下含む)11食、治療食5食）

＊令和3年4月から令和6年3月の月別実績食数の最大値をもとに算出

（基本方針）

1 基本事項

- ・この仕様書は、業務の概要を示すものであり、記載のない事項でも付帯業務及び患者食の提供等において必要な事項については、施設管理担当者と受注者がともに連絡調整のうえ、契約金額の範囲内で実施するものとする。
- ・この仕様書は、附属病院中央厨房での調理実施を念頭に必要事項を記載しているが、受注者の企画提案に基づき院外調理や第2特別養護老人ホーム厨房での一括調理等を採用する場合においては、該当しない事項もある。
- ・受注者は、本件業務の履行に際して、本仕様書ならびに業務委託契約書（以下「契約書」という）に基づき実施するものとする。
- ・受注者は、本件業務の遂行に際して、施設管理担当者からの要望や問題発生時の対応に、社としての協力体制を構築すること。
- ・別紙2に掲げる関係法令等を遵守すること。

2 食事等提供の条件

- ・令和2年3月5日付け保医発0305第14号「入院時食事療養に係る食事療養の費用の額の算定に関する基準等」に定める食事療養(Ⅰ)の条件を満たすこと。
- ・「給食施設における栄養管理指針(令和3年3月 吹田市健康医療部刊)」、「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成29年6月16日生食発0616第1号)」、「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」(平成9年6月30日衛食第201号)及び弘済院の諸規則を遵守すること。
- ・必要とされる食事の個人対応、栄養補助食品の添加及び食事内容の指示、その他の食事の調整を行うこと。
- ・施設管理担当者が指示する禁止食品・特別指示などに対応すること。
- ・院内約束食事箋規約(別紙3)を遵守すること。
- ・院内約束食事箋の変更等に対応すること。

(業務内容)

委託する業務内容は次のとおりとし、施設管理担当者、受注者の作業分担は別紙4のとおりとする。

- ① 食数管理業務
- ② 献立作成業務
- ③ 下処理等を含む調理業務
- ④ 材料等の購入、管理及び調達等業務
- ⑤ 調理室、調理器具及び調理機器等の洗浄・清掃・消毒衛生業務
- ⑥ 調理器具及び調理機器等の安全点検業務
- ⑦ 火気、照明等の確認業務等
- ⑧ 盛付及び指導業務
- ⑨ 洗浄業務(食器等)
- ⑩ 食器の出し入れ及び管理
- ⑪ 給食運搬業務(配膳回収業務)
- ⑫ 栄養管理業務
- ⑬ 衛生指導業務
- ⑭ 喫食数及び残量等の把握等
- ⑮ 廃棄物の処理(ごみの集約、指定場所までの運搬)
- ⑯ 検食簿の作成、提出
- ⑰ 業務日誌等の提出
- ⑱ 定例検便検査結果報告書の提出
- ⑲ 給食会議等への参加
- ⑳ 危機管理体制の整備
- ㉑ 栄養管理報告書作成

(食事時間)

食事提供時間は、朝食は7時30分、昼食は正午、夕食は18時とする。

(法令上の責任)

受注者は、受託業務従事者に対して労働基準法（昭和22年法律第49号）、労働者災害補償法（昭和22年法律第50号）その他関係法令上すべての責任を負うものとする。

(配置人員)

受注者は受託業務の円滑な遂行のため、以下の体制を常に確保し、従事者を頻繁に変更することのないよう努め、止むを得ず従事者の変更を行うときは業務の低下を招かないよう配慮し書面で施設管理担当者に報告し承諾を得ること。なお、附属病院及び第2特別養護老人ホームの2施設の受託業務を適切に遂行できる体制があると認められる場合は、第2特別養護老人ホームとの兼務も可とする。

- | | |
|-------------|-----|
| 1) 受託責任者 | 1名 |
| 2) 現場責任者 | 1名 |
| 3) 栄養士・調理師等 | 若干名 |

(受託責任者)

受注者は、給食受託業務を統括する責任者（受託責任者）を常勤で配置すること。受託責任者は施設給食業務に精通し（食数管理・治療食献立作成ができること）、従事者の労務管理、指導・教育、研修及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理などの業務管理並びに施設管理担当者との円滑な連絡調整が行える管理栄養士又は栄養士で食品衛生責任者の資格を有する者を配置すること。受託責任者が不在となる場合は、事前に施設管理担当者に連絡するとともに、その間、代行者を配置するなど業務に支障を与えないよう万全を期すること。

(現場責任者)

受注者は、治療または健康の回復のための食事に関する知識及び技能を有し、病院給食業務複数年経験を有する管理栄養士又は栄養士を従事者として配置すること。受託責任者との兼務は可とする。

(栄養士・調理師等)

受注者は、調理業務に従事する者として相当の知識と経験を有する栄養士・調理師等を配置すること。うち、少なくとも1名は病院給食業務経験を有する者とする。

(指導助言者)

受注者は、業務の指導及び助言を行う者として、医療法施行規則（昭和23年11月5日厚生省令第50号）第9条の10第2号に規定する者を有すること。なお、指導助言者は日常的に指導・助言を行うことができるよう、また、施設管理担当者から食事の内容に関して必要な改善措置等を求められた場合に対応することができるよう体制を整備すること。

(労務管理)

受注者は、従事者名簿を作成し、業務開始までに施設管理担当者に提出すること。

従事者名簿には、写真付きの経歴書と有資格者にあつてはその資格を証明する書類の写しを添付すること。従事者に変更が生じた場合は、事前に従事者名簿を提出すること。提出に際しては、本人の同意を得ること。また、1箇月または4週間の勤務予定表及び勤務実績表を、施設管理担当者の指定する期日までに提出すること。

(献立)

受注者は、献立予定表を院内約束食事箋規約(別紙3)及び献立作成基準(別紙5)に基づき、必要栄養量の確保と利用者の嗜好を考慮して施設管理担当者の指定する日までに施設管理担当者のコンピューターシステムにて作成、出力し、施設管理担当者がこれを点検・確認する。また、施設管理担当者からの意見・要望については速やかに献立に反映すること。止むを得ない事情により献立を変更する場合は別紙(様式1)により施設管理担当者に申し出て、許可を得ること。

献立は在院日数・年齢・疾患を考慮し、季節の食材を使用した5週間(又は1ヶ月単位)四季別のサイクルとするが、季節感に富んだ献立を作成し、事前に施設管理担当者の許可を得ること。喫食調査や検食所見を参考に献立の変更を行うこと。

実施された献立に係る一切の権利は、発注者に帰属する。

(食事)

- ・主 食 常食米飯(椀盛・おにぎり食)、軟飯、分粥食、ミキサー粥、ゼリー粥、パン、パン粥、ゼリーパン粥、麺類。
- ・副 食 常食、軟食、荒刻み食、刻み食、ミキサー食、嚥下食(ソフト食)。
- ・特別食 糖尿病、腎臓病などの疾病に対する食事及び医師の指示による減塩食などの食事(特別食の刻み食等の対応もすること)。
- ・代替食 食欲不振者、禁忌者(アレルギー)及び嗜好により代替食を用意する。
- ・補助食 水分や栄養補給補助として、お茶・お茶ゼリー等を用意すること。また、低栄養患者の栄養補助食品の添加にも対応すること。
- ・食事オーダー締切り時間以降の変更や追加は、衛生管理にも配慮しつつできる限り対応すること。また、遅延食の対応も行うこと。
- ・毎月1回、松花堂弁当を提供し、その月に相応しい献立に基づき調理・盛付けし提供すること。また、可能な限り季節の主要行事日には行事に相応しい食事を提供すること。

主要行事日とは次のこととする。

正月、七草粥、節分、バレンタイン、ひな祭り、端午の節句、七夕、土用の丑、重陽の節句(9月9日)、長寿の祝い、冬至、クリスマス、年越しそば、その他受注者が考えられる行事食も取り入れること。

- ・週1回程度は麺類の献立を提供すること。

(食材料)

受注者は予定献立表に基づく食材料を、施設管理担当者の食材料規格(別紙6)に

基づき調達し、その数量等の確保及び保管に万全を期すること。また、施設管理担当者から食材料の品質等に意見や変更の申し入れがあった場合には速やかに対応すること。なお、食材料の納入に際しては鮮度や品質に十分注意し、新鮮で良質な食材料を納入すること。また、新規に食材料を採用する場合は、施設管理担当者の承認を得て、施設管理担当者のコンピューターシステムの食品マスターへ栄養価・規格等を登録すること。

受注者は毎月、施設管理担当者が指定する日までに、食材料費の明細を施設管理担当者に提出すること。

施設管理担当者が問題あると判断した場合は、施設管理担当者は受注者に対し、受注者の食材納入業者に対して検便証明書（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌0-157等、ノロウイルスを含む）の提出を命じる場合があるので受注者は誠実に対応すること。なお、施設管理担当者は受注者に対し、検便証明書未提出業者について取引停止を求めることもある。

受注者は、天候不順等の理由により、施設管理担当者の定める食材料規格に基づく食材を調達することが困難な場合は、施設管理担当者と協議し、施設管理担当者の許可を得た食材を使用することができるものとする。

（非常食）

受注者は、震災等の災害に備え、「非常食献立表（別紙7）」を参考にし、受注者で考えられる献立で最低3日分の食糧を確保することとし、献立等具体的な内容を施設管理担当者に示すこと。消費期限等で通常献立への使用を行う場合は、別紙（様式1）により施設管理担当者に申し出て、許可を得ること。また、非常食は常時施設管理担当者が指定する場所に保管すること。

（調理）

調理にあたっては関係法令を遵守し、保健所等の監督官庁の指導、指示事項に従い、衛生面の配慮を行うこと。

主調理は、原則として食事提供時間を遡る2時間以内に開始するものとし、盛付けは1時間前より開始すること。ただし、下処理及び施設管理担当者が認めた場合はこの限りではない。

納品された食材料については、当該献立どおりに使用するとともに、調理作業にあたっては、食材料の変質、異物（毛髪、虫等）の混入することの無いよう十分注意し実施すること。

調理後の給食については衛生面や温度管理等に配慮し、安全に提供すること。

温度管理にあたっては「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日生食発0616第1号）」中、II重要管理事項、4原材料及び調理済み食品の温度管理（3）に特に留意すること。

（食事数の報告・確認）

施設管理担当者は受注者に対し、予め施設管理担当者と受注者が協議して定めた時

間までに食事箋を提出する。受注者はそれを基に施設管理担当者のコンピューターシステムへ登録を行う。提供食数表及び変更者リスト表を作成のうえ施設管理担当者に報告し、相互に確認のうえ食事数を確認する。

(検食)

受注者は、施設管理担当者の指定する場所へ配膳及び下膳を行うこと。

受注者は、指定する毎食について配膳前に予め定められた検食担当者の検査を受け、その評価を献立や調理の参考とすること。検食に問題がある場合には施設管理担当者はそれを速やかに受注者に伝え、受注者は誠実に対応すること。

検食者は、施設管理担当者及び受注者の栄養士各1名、施設管理担当者の医師1名を基本とし、それ以外に検食が発生した場合や特別食等の検食は、施設管理担当者の求めに応じて対応すること。なお、基本となる3名分の検食費用は実績食数に含まないが、それ以外の検食や特別食等の検食費用については実績食数に加算すること。

受注者は、検食用献立と検食簿の作成を行い、施設管理担当者の指定する場所へ置き、回収すること。また、この評価を行い、献立作成の参考とすること。

(遅延食)

受注者は、食事オーダーによる遅延食以外にも、締め切り時間以後、随時、遅延食及び応急食の依頼に対応し配膳すること。内容は、「院内約束食事箋規約（別紙3）」を基本とするが、病棟の求めに応じて可能な限り対応すること。

(検査保存食)

受注者は、当該食において、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日生食発0616第1号）」に基づいた保存方法により保存し、事故発生時の原因究明に備えること。

(嗜好調査・喫食調査・残食調査・病棟訪問)

受注者は、食事内容についての患者アンケート調査及び患者への聞き取り調査を含む嗜好調査を業務履行後2ヶ月以内に1回、履行期間中にその再評価を目的として年1回以上実施し、その結果を施設管理担当者に報告するとともに、施設管理担当者の求めに応じて、院内の必要な会議（栄養委員会等）に報告すること。

受注者は、提供した食事から発生する残食量について調査し、「残食調査表」にまとめて月毎に施設管理担当者に報告すること。

受注者は、施設管理担当者と協同して患者の喫食状況や食事に対する問題を把握するために、必要時に病棟へ訪問すること。

受注者は、その他必要な調査があれば施設管理担当者の求めに応じ、実施すること。

受注者は、これらの調査を基に評価・分析・献立の検討等、業務改善を行い、結果を施設管理担当者に報告すること。

(給食管理システム)

受注者は、献立の作成、食材料の規格等登録、食数管理、患者情報の閲覧、その他給食関係業務を行うにあたっては、施設管理担当者の給食管理用コンピューターシステムを使用すること。ただし、当該システムを使用できるのは、施設管理担当者が許可した者のみとする。

なお、現在運用しているシステムは、カイテクノロジー社製の「献ダテマン」(Windows10版)であるが、令和8年3月31日で保守期限が到来するため、以後は発注者の責任においてシステム更新を予定している。更新後のシステムは未定だが、現行と概ね同等の機能を有したものとする予定である。

また、受注者持ち込みによる献立ソフト等を使用しても差し支えないが、患者の個人情報を取り扱う電子カルテ等各種システムとの接続は認められない。使用にあたっては事前に施設管理担当者の許可を得るとともに、栄養量確認、保管・報告等に必要となるデータの提出等については別途協議して定める。

(施設設備等管理)

発注者は、保有する給食施設、調理用機器を受注者に貸与する。

貸与する給食施設や調理用機器の維持・修繕に関する費用は、原則として発注者が負担する。ただし、故意または過失により損害を与えた場合は、受注者が賠償の責を負うこと。受注者は破損等を発見したときは直ちに報告書(様式2)により施設管理担当者に届け出のうえ、修理依頼(様式3)を行うこと。

受注者は、発注者から貸与された施設や調理用機器は、発注者が委託する給食業務以外に使用してはならない。受注者が委託を受けた給食業務以外に使用する場合は、その用途等について事前に施設管理担当者との協議のうえ、承認を得ること。

発注者は、業務履行期間中における作業従事者の更衣・休憩に必要な場所を貸与する。

受注者は、食器を破損した場合は「破損した食器類の記録簿」に記入し、施設管理担当者に報告すること。

(衛生管理)

受注者は、「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成29年6月16日生食発0616第1号)」に基づいた「衛生管理マニュアル」を作成し、施設管理担当者に提出し承認を得ること。

受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた自主管理点検記録表や各種点検記録表(様式4)を備え、保存するとともに、毎月施設管理担当者に報告すること。

受注者は、入院患者の提供する病院食に関わる業務を行うという特殊性を鑑み、衛生管理及び作業従事者の健康管理に万全を期すこと。

受注者の作業従事者の被服・履物については、調理室内と下処理室と院内用を区分

し、ともに業務に適した衛生面に配慮したものであること。

受注者の作業従事者は、常に被服・頭髮・手指爪等の衛生に留意すること。

受注者の作業従事者は、不衛生な状態から衛生処理された機器・食器等に触れる場合には、その都度、手指の洗浄・消毒を行うこと。

厨房・休憩室・トイレ及び調理機器等の給食施設の清掃並びに洗浄消毒は、その費用も含めて受注者の責任において行い、常に清潔保持に留意すること。

受注者は、受注者の負担において調理室の拭き取り検査を毎月1回以上実施し、その結果を分析し施設管理担当者に報告すること。（検査項目、箇所については施設管理担当者、受注者で協議を行う）

（定期健康診断等の実施）

受注者は、業務従事者の健康衛生管理のために、1年に1回以上労働安全衛生規則第44条に基づく定期健康診断（雇入時については同規則第43条）を実施すること。

受注者は、毎月業務従事者の検便検査（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌0-157等を含む）を受注者の負担において実施し、6月期から9月期にかけては、1月に2回以上の検査を実施すること。また、10月期から3月期にはノロウイルスの検査を含めること。

受注者は検査結果を施設管理担当者に報告すること。従事者の交代があった場合も同様とする。

受注者の作業従事者又はその同居人が、感染症に罹患した場合及びその疑いがあると判明した場合や、下痢・腹痛・嘔吐等の症状がある場合には、すみやかに施設管理担当者に報告するとともに業務の停止や制限等、施設管理担当者の指示に従うこと。

（栄養委員会、栄養指導等）

受注者は、施設管理担当者の指示により栄養委員会等に出席すること。また、栄養指導等については、施設管理担当者の指示により補助すること。

（事務管理）

受注者が備えるべき帳票は別紙8によるものとし、施設管理担当者から申し出があった場合は、速やかに提出できるよう管理すること。また、献立作成、食材料発注業務等を行うにあたってコンピューター（インターネット）や電話等を使用する場合は、受注者の責任において設置することとし、設置場所等について施設管理担当者と協議すること。

（光熱水費）

給食調理にかかる水道代、ガス代及び電気代については、必要最小限に止めるよう常に節約の意識をもって業務に当たること。なお、使用量の著しい増加があれば、その使用方法等を見直し、適正な使用量となるよう業務改善を求める場合がある。

（休憩室等の使用）

発注者は、委託業務の履行に際し、休憩室等必要な範囲で受注者に無償で使用させるものとする。なお、休憩室等の備品の設置、維持、清掃等は受注者の責任で行うものとする。

(規律維持)

受注者は委託業務の履行にあたり、業務従事者の秩序規律及び風紀維持のための教育指導を行うこと。また、受注者は業務従事者に対し、業務に適した統一された服装及び名札を着用させて業務の従事者であることを明確にするとともに、常に清潔に保たせなければならない。

(研修の実施)

受注者は、業務従事者がさまざまな人権問題について正しい認識を持って業務の遂行をするよう、適切な研修を実施すること。また、研修終了後、すみやかに「人権問題研修実施報告書」を提出すること。さらに、衛生管理をはじめとする法令等を遵守するために、衛生知識の普及及び啓発に努めること。

(危機管理)

震災等が発生した場合でも給食を実施する必要があるため、受注者は、災害時における食材の搬送方法や確保の方法、給食業務に携わる職員の派遣方法等を明記した危機管理マニュアルを作成し業務開始までに施設管理担当者に提出すること。また、従事者に周知徹底しておくこと。

(食中毒対策等)

食中毒が発生した場合には、受注者は自己の費用により、保健所等所管官庁が実施する原因究明調査に協力すること。また、受注者も自らの費用により原因究明の調査を行い、その結果に関して施設管理担当者の承諾を得ること。

給食の摂取が原因で第三者に損害を与えた場合は、受注者はこれを賠償するものとし、発注者が当該第三者に対して損害金を支払い、または損害賠償義務等を負担したときは、発注者の請求により当該損害金額または損害賠償義務の金額に相当する金額を支払わなくてはならない。ただし、受注者がその責めに帰すべき事由によらないことを明らかにした場合はこの限りでない。

(受託業務の代行)

受注者は、火災、労働争議、業務停止の事情により、その業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の保証のため、予め、業務の代行者として公益社団法人日本メディカル給食協会（以下「代行者」という）を指定しておくものとする。代行者の申し出により発注者が委託業務の代行の必要性を認めた場合には、代行者は受注者に代わってこの契約書の規定に従い業務を代行しなければならない。ただし、この場合であっても、受注者の業務は免責されるものではない。

(履行確認)

施設管理担当者は月に1回、別紙（様式5）により履行確認を行い、受注者に示すものとする。受注者は、施設管理担当者が改善指示、指導あるいは依頼した事項及び項目について誠実に対応すること。

(業務の引継ぎ)

受注者が交代する際には、新旧の両受注者は相互に協力して、新しい受注者の業務開始日までに、業務の引継ぎを終了すること。なお、引継ぎ期間にかかる費用については、新しい受注者の負担とする。なお、新旧受注者で精算が必要な場合はそれぞれ両方で協議し精算を行うこと。この場合は、発注者は新旧受託者間の精算については一切責任を負わない。

(その他)

建物内禁煙や自動車通勤など、発注者が定めている施設管理上の運用事項について遵守すること。その他、この仕様書に記載されていない事項については、発注者・受注者誠意をもって協議し決定するものとする。

経 費 分 担 表

費 目	内 訳	発注者	受注者
人件費	給与、社会保険・労働保険等事業主負担、通勤手当		○
	福利厚生費、被服費等		○
	健康管理費（健康診断、検便等）		○
建物管理	建物、厨房、休憩室、便所、厨房付随施設	○	
	給食管理システム	○	
	光熱水費	○	
	塵芥処理（ごみの集約、指定場所までの運搬）※注1		○
	グリストラップ、ダクト等清掃費	○	
	貸与外電話インターネット等通信設置費		○
物 品	賄い材料		○
	調理器具	○	
	食器類	○	
消耗品	調理業務関連消耗品等（洗剤、ラップ、手袋、マスク、清掃関連用品等）		○
	通信費（電話代、FAX等）		○
	事務用品		○
備品修繕	発注者保有備品に係る修繕	○	
その他	検食、保存食費用		○
	研修・訓練		○
	廃棄物処理 ※注1	○	△

※注1）指定の施設内集積場所への運搬までは受注者が、その後の廃棄物の収集・処分は発注者が分担する。ただし、廃油については受注者の責任で別途収集・処分を行うか、もしくは一般廃棄物として収集可能な形状に廃油凝固剤等で固形化した上で排出することとし、その費用は委託料に含む。

※発注者が保有する物品以外で、受注者の新たな提案により必要となる物品の経費については、原則として受注者が負担するものとする。

利用者食運用の基本とする関係法令等

- 1 老人福祉法
(昭和38年7月11日法律第133号)
- 2 介護保険法
(平成9年12月17日法律第123号)
- 3 食品衛生法
(昭和22年12月24日法律第233号)
- 4 食品衛生法施行令
(昭和28年8月31日政令第229号)
- 5 食品衛生法施行規則
(昭和23年7月13日厚生省令第23号)
- 6 食品安全基本法
(平成15年5月23日法律第48号)
- 7 健康増進法
(平成14年8月2日法律第103号)
- 8 農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆるJAS法）
(昭和25年5月11日法律第175号)
- 9 労働基準法
(平成22年4月7日法律第49号)
- 10 給食施設における栄養管理指針
(令和3年3月 吹田市健康医療部)
- 11 その他関係法令等について、遵守すること。

院内約束食事箋規約

令和 6年 4月

(献立作成用)

大阪市立弘済院附属病院

院内約束食事箋規約

目次

食事オーダー・締め切り時間・食事の分類	1 ページ
常食 (A・B・C)	2 ページ
荒刻み食・刻み食・ミキサー食	3 ページ
軟食 (米軟・全粥)・5分粥食・3分粥食	4 ページ
糖尿病食 (1200・1300・1400・1600・1800)	5 ページ
脂質異常症食 (A・B)・心臓高血圧食 (A・B)・肝臓食 (A・B)	6 ページ
腎臓病食 (A・B・C) (腎炎・慢性腎不全・糖尿病性腎症)	7 ページ
脾臓病食 (A・B)・胃潰瘍食 (A・B)	8 ページ
嚥下食 (V)・(IV)・(III)・(II)	9 ページ
濃厚流動食・流動食・注腸食・胃切頻回食・遅延食	10 ページ
院内約束食事箋規約一覧	11 ページ
治療食適応一覧	12 ページ
栄養補助食品栄養価	13 ページ
特別食加算対象食一覧	14 ページ
嚥下IIIの主食を嚥下IIの主食に変更した時の栄養量の変化	15 ページ

食事オーダーについて

入院・欠食（絶食、外出、外泊、検査）・食事変更・退院・転棟の際は医師の指示により、電子カルテにて院内約束食事箋規約に基づき食事オーダーしてください。

食事オーダー締め切り時間

朝 食	前日の午後 4時30分まで
昼 食	当日の午前 11時00分まで
夕 食	当日の午後 4時30分まで

☆ 締め切り時間に間に合わなかったオーダーは、次食の時間区分でオーダーして下さい。オーダー訂正は栄養部で行います。食事が必要な場合は追加食用紙を作成し栄養部へ提出して下さい。

食事の分類

一般食	普通食	常食	主食・副食の形態並びに給与栄養量とも、一般健康人の基準量を満たしているもの
		荒刻み食	常食を食材により、食べやすくカットしたもの
形態食	形態食	刻み食	摂食障害や嚥下困難食対応の形態的に食べやすくした食事 ミキサー食はソフト食対応
		ミキサー食	
軟菜食	軟食	軟食	消化器系に刺激が少なく、消化吸收を容易なものを副食としたもの
		分粥食	消化吸收の容易なものを段階的に食べやすくしたもの
		流動食	消化吸收の容易なものを流動状にしたもの
特別食	治療食	加算食	入院時食事療養（Ⅰ）において特別食加算対象の食事
	その他	非加算食	上記以外の特別食

☆ コメント選択

食事オーダーでコメント選択をされた場合のみ栄養部部門システムに反映されます。追記はあくまでも覚え書きです。またフリーコメント欄も同様に覚え書きです。注意して下さい。

基本食品構成表		常食A	常食B	常食C
エネルギー kcal		1600	1800	2000
たんぱく質 g		62	67	73
脂 質 g		48	49	55
炭水化物 g		220	270	300
穀 類	米	130 (g)	180 (g)	210 (g)
	パン類	65	65	120
	めん類	10	10	10
	その他の穀類	5	5	5
いも類	いも類	40	40	40
	いも類加工品	5	5	5
砂糖及び甘味料		10	10	10
豆類	大豆製品	45	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1
種実類		1	1	1
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150
	その他の野菜類	210	210	210
	野菜漬物	1	1	1
果実類	果実類	25	25	25
	果実加工品	20	20	20
きのこ類		10	10	10
藻 類		3	3	3
魚介類	魚介類(生)	55	60	60
	干物、塩蔵、缶詰	5	5	5
	練製品	10	15	15
肉 類	肉類(生)	50	50	50
	肉加工品	5	5	5
卵 類		45	45	45
乳 類	牛乳	205	205	205
	乳製品	55	55	55
油脂類	植物性	8	8	8
	動物性	1	1	1
調味料類	食塩	0.8	0.8	0.8
	しょうゆ	12	12	12
	みそ	5	5	5
	その他の調味料	25	25	25
その他		20	20	20
備 考		75歳対象 主食はごはん・パン	75歳対象 主食はごはん・パン	75歳対象 主食はごはん・パン

基本食品構成表		荒刻み食	刻み食	ミキサー食
エネルギー kcal		1600	1450	1400
たんぱく質 g		62	60	58
脂 質 g		48	42	40
炭水化物 g		220	200	200
穀類	米	130 (g)	90 (g)	80 (g)
	パン類	65	75	75
	めん類	10	1	1
	その他の穀類	5	3	3
いも類	いも類	40	40	55
	いも類加工品	5	5	5
砂糖及び甘味料		10	10	17
豆類	大豆製品	45	45	45
	大豆、その他の豆類	1	1	1
種実類		1	1	1
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150
	その他の野菜類	210	210	210
	野菜漬物	1	0.5	0
果実類	果実類	25	25	10
	果実加工品	20	20	40
きのこ類		10	10	10
藻類		3	3	2
魚介類	魚介類(生)	55	50	50
	干物、塩蔵、缶詰	5	5	5
	練製品	10	10	10
肉類	肉類(生)	50	40	40
	肉加工品	5	5	5
卵類		45	45	45
乳類	牛乳	205	280	280
	乳製品	55	55	55
油脂類	植物性	8	7	7
	動物性	1	1	1
調味料類	食塩	0.8	0.8	0.7
	しょうゆ	12	12	12
	みそ	5	5	5
	その他の調味料	25	25	25
その他		20	20	35
		主食は軟飯・パン	主食は軟飯・パン粥	主食はミキサー全粥・ミキサーパン粥

基本食品構成表		軟食(軟飯)	軟食(全粥)	5分粥食	3分粥食
エネルギー	kcal	1450	1350	1200	900
たんぱく質	g	59	58	47	40
脂 質	g	45	45	32	24
炭水化物	g	200	175	170	130
穀類	米	100 (g)	80 (g)	(5分粥 690) 72 (g)	(3分粥 690) 42 (g)
	パン類	65	65	1	0.5
	めん類	5	5	2	1.5
	その他の穀類	5	5	2	1.5
いも類	いも類	50	50	60	50
	いも類加工品	5	5	5	3
砂糖及び甘味料		10	10	10	6
豆類	大豆製品	45	45	50	豆腐 40
	大豆、その他の豆類	0.5	0.5	0	0
種実類		0.5	0.5	0.5	0.5
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150	120
	その他の野菜類	210	210	200	150
	野菜漬物	0.2	0.2	0	0
果実類	果実類	25	25	20	17
	果実加工品	20	20	110	110
きのこ類		10	10	0	0
藻類		0.1	0.1	0	0
魚介類	魚介類(生)	55	55	40	35
	干物、塩蔵、缶詰	5	5	5	4
	練製品	10	10	10	8
肉類	肉類(生)	40	40	35	30
	肉加工品	5	5	5	5
卵類		45	45	40	30
乳類	牛乳	205	205	205	205
	乳製品	55	55	55	55
油脂類	植物性	7	7	5	2
	動物性	1	1	0.5	0.3
調味料類	食塩	0.8	0.8	0.6	0.5
	しょうゆ	12	12	12	10
	みそ	5	5	5	3
	その他の調味料	25	25	15	10
その他		20	20	20	15
備 考		75歳対象 主食は軟飯・パン	75歳対象 主食は全粥・パン	主食は5分粥	主食は3分粥

基本食品構成表		糖尿食1200	糖尿食1300	糖尿食1400	糖尿食1600	糖尿食1800
エネルギー kcal		1200	1300	1400	1600	1800
たんぱく質 g		55	56	58	65	73
脂 質 g		40	41	43	49	57
炭水化物 g		155	175	190	220	240
塩 分 g		6 ・ 7	6 ・ 7	6 ・ 7	6 ・ 7	6 ・ 7
穀類	米	70 (g)	90 (g)	110 (g)	130 (g)	150 (g)
	パン類	65	65	65	65	65
	めん類	8	10	10	10	10
	その他の穀類	5	5	5	5	5
いも類	いも類	30	30	40	40	40
	いも類加工品	3	3	5	5	5
砂糖及び甘味料		8	8	8	10	10
豆類	大豆製品	35	45	45	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150	150	150
	その他の野菜類	210	210	210	210	210
	野菜漬物	1	1	1	1	1
果実類	果実類	10	15	15	25	25
	果実加工品	10	10	15	20	20
きのこ類		10	10	10	10	10
藻類		3	3	3	3	3
魚介類	魚介類(生)	55	55	55	60	60
	干物、塩蔵、缶詰	5	5	5	5	5
	練製品	10	10	10	15	15
肉類	肉類(生)	50	50	50	60	60
	肉加工品	5	5	5	5	5
卵類		40	40	45	45	45
乳類	牛乳	205	205	205	205	405
	乳製品	28	28	28	55	55
油脂類	植物性	3	5	5	8	8
	動物性	0.5	0.8	0.8	1	1
調味料類	食塩	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
	しょうゆ	12	12	12	12	12
	みそ	5	5	5	5	5
	その他の調味料	25	25	25	25	25
その他		15	17	17	20	20
備 考		主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥
適応疾患		糖尿病 ・ 高度肥満				

基本食品構成表		脂質異常症食A	脂質異常症食B	心臓高血圧食A	心臓高血圧食B	肝臓食A	肝臓食B
エネルギー kcal		1400	1600	1400	1600	1600	1800
たんぱく質 g		58	65	58	65	65	73
脂 質 g		43	49	43	45	49	57
糖 質 g		190	220	190	220	220	240
塩 分 g		6 ・ 7	6 ・ 7	6g未満	6g未満	6 ・ 7	6 ・ 7
穀類	米	110 (g)	130 (g)	110 (g)	130 (g)	130 (g)	150 (g)
	パン類	65	65	65	65	65	65
	めん類	10	10	10	10	10	10
	その他の穀類	5	5	5	5	5	5
いも類	いも類	40	40	40	40	40	40
	いも類加工品	5	5	5	5	5	5
砂糖及び甘味料		8	10	7.5	9	10	10
豆類	大豆製品	45	50	45	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150	150	150	150
	その他の野菜類	210	210	210	210	210	210
	野菜漬物	1	1	0.3	0.5	1	1
果実類	果実類	15	25	15	25	25	25
	果実加工品	15	20	15	20	20	20
きのこ類		10	10	10	10	10	10
藻類		3	3	3	3	3	3
魚介類	魚介類(生)	55	60	55	60	60	60
	干物、塩蔵、缶詰	5	5	5	5	5	5
	練製品	10	15	10	15	15	15
肉類	肉類(生)	50	60	50	60	60	60
	肉加工品	5	5	5	5	5	5
卵類		45	45	45	45	45	45
乳類	牛乳	205	205	205	205	205	405
	乳製品	28	55	28	55	55	55
油脂類	植物性	5	8	5	8	8	8
	動物性	0.8	1	0.8	1	1	1
調味料類	食塩	0.8	0.8	0.5	0.5	0.8	0.8
	しょうゆ	12	12	8	8	12	12
	みそ	5	5	4	4	5	5
	その他の調味料	25	25	20	20	25	25
その他		17	20	14	16	20	20
備 考		主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥	主食はご飯・パン・軟飯・全粥
適応疾患		脂質異常症 ・ 心臓高血圧 ・ 肝臓病					

基本食品構成表		腎臓病食A	腎臓病食B	腎臓病食C	エネルギー
エネルギー kcal		1200	1400	1600	35kcal/kg/日
たんぱく質 g		30	35	40	蛋白質 0.85
脂 質 g		30	37	39	～0.88g/kg/日
塩 分 g		6g未満	6g未満	6g未満	
穀類	米	70 (g)	90 (g)	110 (g)	これ以外に対応 が必要な場合 は、ご指示願 います。
	パン類	50	50	50	
	めん類	8	8	8	
	その他の穀類	4	4	4	
いも類	いも類	35	40	40	
	いも類加工品	3	5	5	
砂糖及び甘味料		15	15	15	
豆類	大豆製品	30	35	35	
	大豆、その他の豆類	0.5	1	1	
種実類		1	1	1	
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150	
	その他の野菜類	210	210	210	
	野菜漬物	0.5	0.5	0.5	
果実類	果実類	25	25	25	カリウム制限の場合 は0g カリウム制限の場合 は100g
	果実加工品	310	310	350	
きのこ類		10	10	10	
藻類		3	3	3	
魚介類	魚介類(生)	25	30	35	
	干物、塩蔵、缶詰	3	5	5	
	練製品	7	10	10	
肉類	肉類(生)	25	30	40	
	肉加工品	5	5	5	
卵類		20	30	40	
乳類	牛乳	3	3	5	
	乳製品	3	3	5	
油脂類	植物性	8	8	8	
	動物性	0.8	0.8	1	
調味料類	食塩	0.7	0.7	0.7	
	しょうゆ	10	10	10	
	みそ	3	3	3	
	その他の調味料	20	20	20	
その他		10	10	10	
		軟飯・全粥にも対応	軟飯・全粥にも対応	軟飯・全粥にも対応	
		特殊食品使用	特殊食品使用	特殊食品使用	
適応疾患		腎炎 ・ 慢性腎不全 ・ 糖尿病性腎症			

基本食品構成表		膵臓食 A	膵臓食 B	胃潰瘍食 A	胃潰瘍食 B
エネルギー kcal		1400	1600	1400	1550
たんぱく質 g		50	60	60	64
脂 質 g		20	30	41	47
炭水化物 g		250	270	190	210
穀類	米	120 (g)	130 (g)	(全粥 810) 90 (g)	110 (g)
	パン類	1	75	65	65
	めん類	7	10	5	5
	その他の穀類	5	5	2	5
いも類	いも類	70	40	60	60
	いも類加工品	5	5	5	5
砂糖及び甘味料		12	12	12	10
豆類	大豆製品	45	45	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	0	0
種実類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150	150
	その他の野菜類	210	210	210	210
	野菜漬物	4	1	0	0
果実類	果実類	25	25	20	20
	果実加工品	320	320	40	40
きのこ類		10	10	0	0
藻類		3	3	0	0
魚介類	魚介類(生)	55	60	55	55
	干物、塩蔵、缶詰	5	5	5	5
	練製品	10	10	10	10
肉類	肉類(生)	赤身 50	赤身 50	50	40
	肉加工品	5	5	5	5
卵類		40	45	40	40
乳類	牛乳	5	5	205	405
	乳製品	85	90	85	60
油脂類	植物性	3	5	4	4
	動物性	0.5	0.5	0.5	0.5
調味料類	食塩	0.8	0.8	0.8	0.8
	しょうゆ	12	12	12	12
	みそ	5	5	5	5
	その他の調味料	20	25	20	20
その他		15	20	15	15
			軟飯・全粥にも対応	副食は5分粥相当	
適応疾患		膵臓病 ・ 脂質異常症		分割食(胃切頻回食)時の副食	

基本食品構成表		嚥下食Ⅴ	嚥下食Ⅳ	嚥下食Ⅲ	嚥下食Ⅱ・1000	嚥下食Ⅱ－700
エネルギー kcal		1600	1450	1400	1000	700
たんぱく質 g		62	59	58	40	30
脂 質 g		45	42	39	30	18
炭水化物 g		220	200	200	140	100
穀類	米	130 (g)	90 (g)	80 (g)	50 (g)	50 (g)
	パン類	75	75	75	25	25
	めん類	0.5	0.5	0.5	0.2	0.2
	その他の穀類	3	3	3	1	1
いも類	いも類	40	40	55	15	15
	いも類加工品	5	5	5	1	1
砂糖及び甘味料		15	15	15	5	5
豆類	大豆製品	45	45	45	20	20
	大豆、その他の豆類	1	1	1	0.1	0.1
種実類		1	1	1	0.3	0.3
野菜類	緑黄色野菜類	150	150	150	50	50
	その他の野菜類	210	210	210	60	60
	野菜漬物	1	0.5	0.5	0.5	0.5
果実類	果実類	25	25	10	1	1
	果実加工品	20	20	40	1	1
きのこ類		10	10	10	3	3
藻類		3	3	3	3	3
魚介類	魚介類(生)	55	50	50	30	30
	干物、塩蔵、缶詰	5	5	5	1	1
	練製品	10	10	10	2	2
肉類	肉類(生)	50	40	40	25	25
	肉加工品	5	5	5	0.5	0.5
卵類		45	45	45	15	15
乳類	牛乳	270	270	270	90	90
	乳製品	55	55	55	0.5	0.5
油脂類	植物性	7	7	7	1	1
	動物性	1	1	1	0.1	0.1
調味料	食塩	0.7	0.7	0.7	0.3	0.3
	しょうゆ	12	12	12	7	7
	みそ	3	3	3	4	4
	その他の調味料	25	25	25	6	6
その他		20	20	35	310	135
		1日3回	1日3回	1日3回	1日3回	1日1回

濃厚流動食(注入食)	A (1kcal1kcal/1ml)		B (1.5kcal/1ml)		C(1.6kcal/1ml)腎臓用		D (半固形・水分入り)	
エネルギー kcal	200	600	300	900	200	600	300	900
たんぱく質 g	10.0	30.0	11.4	34.2	7.0	21.0	12.0	36.0
脂質 g	4.4	13.2	13.8	41.4	5.6	16.8	6.6	19.8
糖質 g	29.4	88.2	30.6	91.8	30.0	90.0	46.1	138.3
水分 g	167.0	501.0	153.0	459.0	93.6	281.4	330.0	990.0
塩分 g	0.46	1.38	0.69	2.07	0.30	0.90	1.27	3.81
参考 (必要個数)	1個	1日3個	1個	1日3個	1個	1日3個	1個	1日3個
備考	CZHi		アイソカルサポート		リーナレMP		ハイネックスイーゲル	
	※ 注入Aで1,000kcal必要な場合は、朝、昼、夕それぞれ2個オーダーしてください 1回 2個で400kcal分の配膳となります。使用は1個半にしてください。							

※ 濃厚流動食は在庫がない場合があります。オーダー時に栄養部へ連絡してください。

流動食

エネルギー kcal	500
たんぱく質 g	17
脂質 g	16
糖質 g	68
1日の水分量 ml	1400

流動食

朝	重湯	180 ml
	牛乳	200 ml
昼	重湯	180 ml
	みそ汁	150 ml
	100%ジュース	160 ml
夕	重湯	180 ml
	スープ (魚・肉・卵のいずれか)	150 ml
	牛乳	200 ml

注腸食 (大腸検査)

検査前日	昼食	全粥 280g 煮奴 (豆腐100g)
	午後3時頃	アップルジュース 1缶 (昼食時に配膳)
	夕食	全粥 280g 煮奴 (豆腐100g)
	午後7時頃	アップルジュース 1缶 (夕食時に配膳)
当日	朝食	欠食 (薬剤・モビプレップ服用)

胃切頻回食

3食は胃潰瘍食

4回食:20時

5回食:15時・20時

6回食:10時・15時・20時

10時(朝食時に出す)	15時	20時(夕食時に出す)
高カロリーゼリー	食パン等又は非常食レトルト粥	ゼリー・栄養補助食品

遅延食 (検査等により食事時間が遅れる時)

- ・食パン等 1袋
- ・ジャム 1袋
- ・ジュース 1個
- ・ゼリー 1ヶ

※ パン・ジュースが摂取出来ない食種 (刻み食・ミキサー食) の場合はゼリー・ブリックゼリー等で対応

		区 分		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	水分 (ml)	塩分(g) 未満	炭水化物 (g)	備 考	
一般食	常食	常 食 A		1600	62	48		7		75歳を対象 基本主食は ごはん・パン	
		常 食 B		1800	67	49		7			
		常 食 C		2000	73	55		8			
形態食	刻み・ ミキサー	荒 刻 み 食		1600	62	48		7		75歳を対象 基本主食は軟飯・パン	
		刻 み 食		1450	60	42		7		75歳を対象 基本主食は軟飯・パン粥	
		ミキサー食		1400	58	40		7		主食はとろみ全粥ミキサー・パン粥ミキサー	
	軟食	軟 食 軟 飯		1450	59	45		7		基本主食は軟飯・パン	
		軟 食 全 粥		1350	58	45		7		基本主食は全粥・パン	
		5 分 粥 食		1200	47	32		6		主食は5分粥	
		3 分 粥 食		900	40	24		5		主食は3分粥	
	流動	流 動 食		500	17	16	1400	3	70		
治療食	エネルギー 制限・減塩食	糖 尿 食 1200		1200	55	40		6・7	155	主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		糖 尿 食 1300		1300	56	41		6・7	175	主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		糖 尿 食 1400		1400	58	43		6・7	190	主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		糖 尿 食 1600		1600	65	49		6・7	220	主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		糖 尿 食 1800		1800	73	57		6・7	240	主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		脂質異常症食 A		1400	58	43		6・7		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		脂質異常症食 B		1600	65	49		6・7		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		心臓高血圧食 A		1400	58	43		6		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		心臓高血圧食 B		1600	65	49		6		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		肝 臓 食 A		1600	65	49		6・7		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		肝 臓 食 B		1800	73	57		6・7		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
	蛋白制限	腎 臓 食 A		1200	30	30		6		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		腎 臓 食 B		1400	35	37		6		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
		腎 臓 食 C		1600	40	39		6		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
	制限質	膵臓食 A		1400	50	20		7		主食は全粥 膵臓病対応	
		膵臓食 B		1600	60	30		7		主食はごはん・パン 軟飯・全粥にも対応	
	化易食消	胃 潰 瘍 食 A		1400	62	41		7		主食は全粥・パン 副食は5分菜に同じ	
		胃 潰 瘍 食 B		1550	65	47		7		主食は軟飯・全粥・パン	
その他	注入食	1kcal/1ml	A	200～	10.0～	4.4～	167～	0.46～	29.4～	CZHi	それぞれ、必要な カロリー分を朝・ 昼・夕に分けて、 個数でオーダーし てください
		1.5kcal/1ml	B	300～	11.4～	13.8～	153～	0.69～	30.6～	アイソカルサポート	
		腎 臓 用	C	200～	7.0～	6	93.6～	0.3～	30.0～	リーナレンMP	
		半固形タイプ	D	300～	12.0～	6.6～	330～	1.27～	46.1～	ハイネックスイーケル	
	嚥下食	嚥 下 食 I		300	0.0	0.0	300	0	75	ゼリー 2品	
		〃 II		700	30	18	1100	4	100	ゼリー・ソフト食	
		〃 II -1000		1000	40	30	1250	5	120	ゼリー・ソフト食栄養補助食品添加	
		〃 III		1400	58	39	1300	7	200	ミキサー食に適応(1日3回)	
		〃 IV		1450	59	42	1300	7	200	刻み食に適応(1日3回)	
		〃 V		1600	62	45	900	7	220	荒刻み食に適応(1日3回)	

胃切頻回食 3食は胃潰瘍食相当
 4回食：20時
 5回食：15時・20時
 6回食：10時・15時・20時

- ※ 上記以外の食事は、事前に栄養士にご相談ください。
- ※ 特別食については、荒刻み・刻み食・ミキサー食にも対応します。
- ※ 注入食は在庫がない場合があります。事前に連絡ください。
- ※ 治療食の基本は主食はごはん・パンとします。
- ※ 主食や代替食品の基本献立以外では栄養価は異なります。
- ※ 患者の栄養状態に応じて、可能な対応は検討します。

適応疾患一覧

主な適応疾患			糖 尿 病	(B M I 3 5 以 上) 高度肥満	糖 尿 病 性 腎 症	肝 臓 病	心 臓 高 血 圧	脂 質 異 常 症	腎 臓 病	脾 臓 病	胃 十 二 指 腸 潰 瘍	潰 瘍 性 大 腸 炎	消 化 管 術 後
食種名													
エネルギー制限・減塩食	糖 尿 食	1200	☐	☐	☐								
	糖 尿 食	1300	☐	☐	☐								
	糖 尿 食	1400	☐	☐	☐			☐					
	糖 尿 食	1600	☐					☐					
	糖 尿 食	1800	☐										
	脂質異常食	A						☐					
	脂質異常食	B						☐					
	心臓高血圧食	A					☐						
	心臓高血圧食	B					☐						
	肝 臓 食	A				☐							
	肝 臓 食	B				☐							
蛋白制限	腎 臓 食	A			☐				☐				
	腎 臓 食	B			☐				☐				
	腎 臓 食	C			☐	☐			☐				
脂質制限	脾臓食	A								☐			
	脾臓食	B				☐		☐		☐			
易消化食	胃 潰 瘍 食	A									☐	☐	☐
	胃 潰 瘍 食	B									☐	☐	☐

朝 パン・ジャム・牛乳 → パン粥

→ 朝全粥

種 類	パン・牛乳	パン粥280g	差	全粥250g・牛乳	差
エネルギー	380	381	1	279	－ 101
(kcal)					
たんぱく質	11.7	12.8	1.1	9.4	－ 2.3
(g)					

パン粥 → パン粥小

種 類	パン粥280g	パン粥小200g
エネルギー	381	257
(kcal)		
たんぱく質	12.8	8.6
(g)		

牛乳 → ジュース

→ ヨーグルト

種 類	牛乳200	リンゴジュース200	差	ヨーグルト90	差
エネルギー	135	96	-39	60	-75
(kcal)					
たんぱく質	6.7	0.2	-6.5	3.3	-3.4
(g)					

栄養補助食品栄養価

参考例

1個当たりの栄養価

食 品 名	ブリックゼリー1回	ブリックゼリー2回	ブリックゼリー毎食	アイソカル・ゼリー	メイバランスArgMini	アコロNDK	ブイクレスCP10	ラクーナ飲むゼリー
エネルギー(kcal)	175	350	525	80	200	100	80	3.0
たんぱく質(g)	6.0	12.0	18.0	4.0	10.0	5.0	12.0	0.0
脂 質 (g)	7.0	14.0	21.0	1.2	7.5	0.0	0.0	0.0
添 加 目 的	エネルギー・たんぱく質 固形			カルシウム・鉄・亜鉛・アルギニン	アルギニン入り飲料 鉄・亜鉛強化 褥瘡疾患用		水分補給飲料 ビタミン・鉄・亜鉛・コウエンザイム Q10	水分補給用飲料 非常時用

食 品 名	ハイカロゼリー	ソフトアガロリー	元気ジンジン	おいしくビタミンゼリー	メイバランスMini	リソースベムパル	サポートゼリー	プロテインゼリー
エネルギー(kcal)	160	150	125	10.0	200	200	85	100
たんぱく質(g)	0.0	0.0	0.0	0.0	7.5	8.0	5.0	7.2
脂 質 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	5.6	8.0	1.6	0.0
添 加 目 的	エネルギー 腎疾患用		エネルギー・飲料 腎疾患用	低カロリー ビタミン強化	濃厚流動飲料 鉄・亜鉛強化		たんぱく質・カルシウム・鉄・亜鉛 強化	

※ 栄養価はあくまでも目安であり、掲載の補助食品以外にも同等の内容の補助食品は多数存在している。

加算対象食	
肝臓食	肝臓庇護食、肝炎食、肝硬変食、閉鎖性黄疸食
糖尿食	糖尿病治療食
腎臓食	腎炎食、ネフローゼ
脾臓食	脾庇護食 (脂肪制限)
痛風食	プリン体制限食
胃潰瘍食	潰瘍食(胃潰瘍、十二指腸潰瘍) ただし、流動食、軟食は除かれる
検査食	潜血食 大腸X線・内視鏡検査食 (残渣の少ない調理済食品を使用した場合)
フェニルケトン尿症食	先天性代謝異常症食
楓糖尿(メーブルシロップ) 症食	先天性代謝異常症食
ホモシチン尿症食	先天性代謝異常症食
ガラクトース血症食	先天性代謝異常症食
減塩食	心臓疾患、妊娠中毒症の患者対象で塩分総量6g未満であること(腎臓食に準ずる)
脂質異常症食(高脂血症食)	空腹時定常状態でLDLコレステロール値140mg/dl以上又はHDLコレステロール値が40mg/dl未満である者若しくは中性脂肪値150mg/dl以上の患者対象
高度肥満症食	肥満度が +70%以上又はBMI が35以上の患者対象(脂質異常食に準ずる)
貧血食	血中ヘモグロビン濃度が10g/dl以下で、原因が鉄分の欠乏に由来する患者対象

※ 平成28年4月より
経管栄養のための濃厚流動食は加算対象食疾患の場合も加算対象でなくなる。

嚥下Ⅲの主食を嚥下Ⅱの主食に変更した時の栄養量の変化

◎嚥下Ⅲ エネルギー 1,400kcal タンパク質 58.0g

(朝食) パン粥ミキサー エネルギー 448kcal タンパク質 15.2g

(昼食) 全 粥ミキサー エネルギー 150kcal タンパク質 2.1g

(夕食) 全 粥ミキサー エネルギー 150kcal タンパク質 2.1g

◎嚥下Ⅱ エネルギー1,000 (又は700) kcal タンパク質 40.0 (又は30.0) g

(朝食) パン粥ゼリー エネルギー 147kcal タンパク質 4.8g

(昼食) 3分粥ゼリー エネルギー 105kcal タンパク質 1.5g

(夕食) 3分粥ゼリー エネルギー 105kcal タンパク質 1.5g

◎嚥下Ⅲの主食3食とも、嚥下Ⅱのゼリーに変更

エネルギー $1,400 - 448 - 150 - 150 + 147 + 105 + 105 = 1,009\text{kcal}$

タンパク質 $58.0 - 15.2 - 2.1 - 2.1 + 4.8 + 1.5 + 1.5 = 46.4\text{g}$

◎補食としてブリックゼリーを1食分追加

エネルギー $1,009 + 175 = 1,184\text{kcal}$

タンパク質 $46.4 + 6.0 = 52.4\text{g}$

ブリックゼリーを2食分追加 ⇒ 嚥下食Ⅲの栄養量に匹敵する

エネルギー $1,009 + (175 \times 2) = 1,359\text{kcal}$

タンパク質 $46.4 + (6.0 \times 2) = 58.4\text{g}$

◎食事オーダーの仕方

食種は嚥下Ⅲを選択

主食を変更 朝 パン粥ミキサー ⇒ パン粥ゼリーを選択

主食を変更 昼・夕 全粥ミキサー ⇒ 全粥ゼリーを選択

コメント選択 ⇒ 添加食品 ⇒ ブリックゼリー (必要分)

発 行 大阪市立弘済院附属病院

栄養部 病院給食

発行日	平成 5年 4月	改訂
	平成13年11月	改訂
	平成15年 4月	改訂
	平成16年 4月	改訂
	平成17年 4月	改訂
	平成18年 4月	改訂
	平成19年 4月	改訂
	平成20年10月	改訂
	平成22年12月	改訂
	平成23年12月	改訂
	平成25年 4月	改訂
	平成27年 6月	改訂
	平成29年 1月	改訂
	平成29年 3月	改訂
	平成29年10月	改訂
	平成30年 4月	改訂
	令和 3年 4月	改訂
	令和 6年 4月	改訂

作業分担 ○=主体業務 △=補助業務

区分	業務内容	発注者	受注者
栄養管理	給食調理の統括管理	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	△
	食数の指示及び管理	○	
	入院患者の栄養管理（アセスメント）	○	
	嗜好調査・喫食調査の企画・実施及び報告	△	○
	食事箋の作成・管理・入力・保管	○	△
	検食の実施・評価	○	○
	給食会議の開催・運営	○	△
	関係官庁等提出書類の作成		○
	関係官庁等提出書類の管理	○	
	上記以外の給食関係帳票及び報告書の作成		○
	上記以外の給食関係帳票及び報告書の管理	○	
	施設関係部門との連絡調整	○	
材料管理	調理業務マニュアル(標準作業手順書)の作成		○
	調理業務マニュアル(標準作業手順書)の確認	○	
	調理・盛り付け・指定場所までの配膳・指定場所からの下膳		○
	入院患者への配膳・下膳	○	
	残飯等処理		○
	食器等の洗浄・消毒・保管		○
	作業・管理記録の作成		○
	作業・管理記録の点検	○	
	食材料原価表の作成		○
	食材料原価表の確認	○	
	食材料の調達及び発注関係書類の作成・管理		○
	発注関係書類の確認	○	
	食材料の検品・検収		○
	食材料の出納事務及び保管・在庫管理		○
	上記の確認及び食材規格の決定	○	

作 業 分 担 ○＝主体業務 △＝補助業務

区分	業務内容	発注者	受注者
施設管理	給食施設・主な設備の設置・改修及び補修	○	
	給食施設・主な設備の管理		○
	調理器具・食器等の購入・保守	○	
	調理器具・食等の管理		○
衛生管理	衛生基準事項の指示	○	
	衛生管理マニュアルの作成		○
	保存食の管理		○
	水質・温度等の管理		○
	検便の実施及び管理		○
	調理員等の衛生管理		○
	厨房・休憩室・トイレ等の清掃及び整頓	△	○
	厨房等の消毒		○
安全管理	事故対応マニュアルの作成		○
	事故対応マニュアルの確認	○	
	緊急時の指示	○	
	緊急時の代替給食の手配		○
	定期健康診断の実施		○
	救急箱（常備薬・簡易傷処置等）の設置		○
労務管理	勤務表の作成		○
	勤務表の確認・調整指示	○	
	調理員等に対する研修・訓練		○
	その他労務管理に関すること		○
危機管理	マニュアルの作成（災害・食中毒の発生）		○
	備蓄食品一覧表の作成		○
	備蓄食品を使用した予定献立表の作成		○
	備蓄食品の賞味期限までの使用計画の作成		○
	代替給食の手配		○
	給食従事者以外の従事スタッフ配置計画作成		○
	盛付・配膳・調理場等の確保		○

＊ 業務内容の詳細については、契約時に別途調整する。

献立作成基準 (附属病院)

献立作成にあたっては、「入院時食事療養 (I) の基準等」に示す条件を満たしたものであり、「院内約束食事箋規約」の基準及び下記によって作成すること。

記

- 1 施設管理担当者が毎月1回提示する患者の年齢構成表等を基に、献立作成の参考とすること。
- 2 毎月1回、指定する食種において給与栄養量を作成し提出すること。
- 3 各食、食品群別加重平均栄養成分表は施設管理担当者の求めがあれば提出すること。
- 4 献立は「院内約束食事箋規約」に記載の給与栄養量及び食品構成を基準に作成すること。
- 5 献立は5週間 (又は1か月単位) 季節別のサイクルを基本とするが、サイクルに季節感を持たせ、毎日バラエティのある献立となるよう変化をもたせること。
- 6 予定献立表は1か月分をまとめて作成し、施設管理担当者の承認を得てから実施すること。提出期限は献立実施初日の6週間前の施設管理担当者が指定する日とする。
- 7 一般食及び特別食に使用する食材については食材料仕様書に従い、食品使用材料一覧表を作成し、承認を得ること。
- 8 朝食の主食はパン、刻み食はパン粥を基本とするがパンが食べられない患者にはお粥を提供する。またパンは、曜日ごとに種類を変え、トーストしなくてもよいものとする。
- 9 普通食の昼食、夕食主食はご飯が基本とするが、パン・軟飯・全粥を選ぶこともある。
- 10 非常食の運用については、受注者が備蓄し、受注者の献立計画内で出庫を行い、在庫一覧表の記録を付け、施設管理担当者の指示ある時に、確認が出来るようにしておくこと。
- 11 献立に魚介類を使用するときは、具体的な名前を献立表に明示し、生食の提供は禁止する。肉類を使用するときは肉名、肉の部位規格を明示し、生食の提供は禁止する。
- 12 献立に使用する魚介類、野菜類等の食材は生鮮食品を基本とし、冷凍食品及び冷凍素材品の使用は施設管理担当者と協議し、許可を得ること。
- 13 卵は加熱して提供すること。
- 14 院内約束食事箋規約及び本基準以外に新規あるいは変更の事項が生じたときは、別途協議し協力すること。
- 15 遅延食においては、施設管理担当者の指定する食事とし、禁止食品を考慮した食事にも対応すること。
- 16 緩和医療・嚥下訓練・その他必要と思われる個人対応については即時に対応すること。
- 17 季節によっては、使用する食品や採用する料理を制限することがある。
- 18 禁止食品の指示が出た場合は個別に代替え献立を作成すること。

食材料規格

大阪市立弘済院

共通項目	1 品名、仕入れ元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む）の名称及び所在地、ロット番号が確認可能であること。 2 納入業者には定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。 3 大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日生食発 0616 第 1 号）の原材料、製品等の保存温度に従い適切な温度管理が行なわれていること。 4 法令に成分又は表示等に関して規格基準が設けられている食品にあつてはその規格基準に適合するものであること。 5 腐敗・変質・異味・異臭・異物混入のないこと。 6 新鮮かつ安全で良質な食材の調達に努め、発注者が食材に関して問題を指摘した場合には、適宜改善すること。
米	1 国内産米であり、食味値 70 以上（一般財団法人日本穀物検定協会）の無洗米とする。包装に、産地・銘柄・精米日（年月日）・納入者名等を表示すること。 2 10 月以降を目途に、その年の新米を使用すること。 3 割れ、焼け、虫食い、着色粒のないもので、大きさが良好・整粒で温度管理良く、鼠等の害のないもの。 4 包装は、破損及び衛生動物の付着のないこと。
パン	1 食パンの形は、角型であること。必要に応じて（耳なし）・（耳あり）が用意でき、重量の調節が可能であること。 2 ロールパンや菓子パン（高齢者向き）にも対応できること。 3 焼き上がり良好で、まんべんなく焼き色のついているもの。 4 1 食分ごとに包装すること。包装に、内容量・賞味期限を印字すること。
豆腐類	1 遺伝子組み換えをしていない大豆を使用していること。 2 個包装されており、製造業者名、賞味期限、原材料名を表示のこと。
生鮮野菜	1 病虫害・外傷無く、とうだち・ひび割れ・す・たなおち・発芽・またわれ等の無いもの。 2 国内産を基本とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。
漬物	1 野菜本来の色を基調とし、着色はできる限り避けること。 2 膨張・液漏れがなく、密封されていること。 3 国内産を基本とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。
果物	1 鮮度・味・熟度ともに良好なこと。 2 国内産を基本とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。
魚介類	1 切り身は、重量が均一であること。 2 冷凍魚は急速凍結品とし、冷凍焼けや、乾燥部分のないこと。再凍結は不可とする。

練 製 品	1 製造業者名、製造日、品質保持期限（賞味期限）、原材料名を表示のこと。 2 大きさ、形態が整い、均一で香味・光沢良好で弾力性のあるもの。
牛 肉 ・ 豚 肉 ・	1 新鮮・清浄で肉特有の香りをもち、変質・変色のないもの。 2 脂肪交雑十分で、肉の光沢・キメ・しまりのよいもの。 3 牛肉、豚肉は国内産を原則とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。 4 形、重量を指定して使用する場合には、均一なものであること。 5 再凍結品は使用しないこと。
鶏 肉	1 新鮮・清浄で肉特有の香りをもち、変質・変色のないもの。 2 肉色は色艶良く、肉質の締りが良いこと 3 鶏肉は国内産を原則とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。 4 形、重量を指定して使用する場合には、均一なものであること。 5 皮なしの場合は、皮・脂肪をきれいに除いていること。 6 再凍結品は使用しないこと。
鶏 卵 (殻 付)	1 表面がざらざらして新鮮なこと。 2 破損卵なし、汚れの少ないもの。 3 品質保持期限（賞味期限）が明記されていること。
乳 ・ 乳 製 品	1 納入されるものについては、同一の製造日であること。 2 品質保持期限（賞味期限）が明記されていること。 3 200ml パックにストローが付いていること。 4 カップには別にスプーンがついていること。 5 牛乳はパックのまま湯煎可能なものであること（冬季のみ変更することは可とする）。
冷 凍 食 品	1 品質検査結果を提出すること。 2 鮮度良好な食材料を加工したもので、品質固有の形状・色を呈し、大きさが一様に揃っていること。 3 病虫害・外傷なく、野菜は、とうだち・ひび割れ・す・たなおち・発芽・またわれ等のないもの。 4 解凍しているもの、また再凍結したものでないこと。 5 食材料は国内産を原則とし、国内産以外を使用する場合は発注者の許可をえること。
缶 詰 ・ 瓶 詰 類	1 サビ・変形・膨張・液漏れがなく、密封が完全なもの。 2 品質・形状・内容量（固形量）・製造年月日・賞味期限・製造元等が表示されていること。

災害時献立 形態別献立食 (2特・附属病院併用)

令和6年8月作成

	常食・荒刻み・軟食		刻み・ミキサー		嚥下食Ⅰ・Ⅱ		濃厚流動食(経管・経口)	
	2特30食・病院10食		2特10食・病院5食		病院3食		病院2食	
朝食①	クラッカー	6枚	クラッカーバン粥風味	6枚	茶碗蒸ゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	アップルジュース	1缶	飲むゼリー	1ケ	カップアガロリー	1ケ		
	繊維ゼリー	1ケ	カップアガロリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	経管用器具	
昼食①	クラッカー	6枚	クラッカーバン粥風味	6枚	カップガロリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	ポテトサラダ缶	1缶	茶碗蒸しゼリー	1ケ	サポートゼリー	1ケ		
	アップルジュース	1缶	アップルジュース	1缶	飲むゼリー	1本		
	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	経管用器具	
夕食①	クラッカー	6枚	クラッカーバン粥風味	6枚	サポートゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	ウイナースープ煮	1缶	カップアガロリー	1ケ	ビタミンゼリー	1ケ		
	ビタミンゼリー	1ケ	野菜クリームブレンダー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	
朝食②	缶入りパン	1缶	クラッカーバン粥風味	6枚	飲むゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	アップルジュース	1缶	飲むゼリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	フルーツゼリー	1ケ	カップアガロリー	1ケ				
	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	経管用器具	
昼食②	白飯	1袋	白飯・白粥	1袋	カップガロリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	鶏そぼろ煮	1缶	茶碗蒸しゼリー	1ケ	ビタミンゼリー	1ケ		
	みそ汁	1/2缶	ビタミンゼリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	
夕食②	白飯	1袋	白飯・白粥	1袋	ビタミンゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	チキンシチュー	1缶	野菜クリームブレンダー	1ケ	カップガロリー	1ケ		
	フルーツゼリーりんご	1ケ	フルーツゼリーりんご	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	
朝食③	缶入りパン	1缶	クラッカーバン粥風味	6枚	茶碗蒸ゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	アップルジュース	1缶	飲むゼリー	1ケ	飲むゼリー⑤	1ケ		
	ビタミンゼリー	1ケ	カップアガロリー	1ケ	飲むゼリー⑦	1本		
	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	スプーン	1ケ	経管用器具	
昼食③	白飯	1袋	白飯・白粥	1袋	サポートゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	牛肉大和煮	1缶	野菜クリームブレンダー	1ケ	ビタミンゼリー	1ケ		
	みそ汁	1/2缶	サポートゼリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	
夕食③	白飯	1袋	白飯・白粥	1袋	サポートゼリー	1ケ	CZ-HI	1～3 本
	チキンシチュー	1缶	野菜クリームブレンダー	1ケ	ビタミンゼリー	1ケ		
	サポートゼリー	1ケ	サポートゼリー	1ケ	飲むゼリー	1本		
	水・スプーン		水・スプーン		スプーン	1ケ	経管用器具	

提供形態により食べにくい場合はレベルをワンランク落として提供する。

食事療養関係帳票

入院時食事療養業務においては様々な事務帳票が使用されるが、これらは業務実施の明確化・具体化のうえで重要なものである。しかし、ただ煩雑に処理していたのでは効率的な食事療養の運用は望めない。帳票等については、可能な範囲で簡素化、合理化することが望まれる。

各帳票名、内容(注意点)、主な項目を別紙に示す。

帳 票 名	内 容	主 な 項 目
普通食(常食)患者年齢構成表	常食対象患者の性別、年齢別人員。	
食品分類表	食品群別に食品进行分类する	食品群、食品名
給与栄養量算出表	普通食(常食)患者年齢構成に応じて、給与目標量を算出する。	
食品構成表	食種ごとに食品群別に目標摂取量を設定する。	
院内(所内)食事箋規約	あらかじめ必要となる数種類の食事を想定し、事前に給与するエネルギー、栄養成分等を設定しておく。ただし、この方法の場合、必ずしも全ての患者に当てはまるわけではないので、特定の患者個々に対応できるような配慮も必要である。なお、発行に際しての運用規定(例:食事箋の記入要領、食事療養部門における食事線の受付時間及び時間外の食事の取扱い等)について明記しておくことが望まれる。	
食事箋	医師が患者に必要な食事の開始、変更、中止等の指示や給与栄養量などその食事の内容について指示する食事処方箋である。 患者等個人ごとに入院から退院まで経緯がわかるようにしておく。 「食種」と「病名」は一致させること。 また、加算となる食事箋については、加算のない特別食とは別に整理保存されることが望ましい。 ※オーダリングシステム等は医師本人であることが確認できれば可	氏名、性別、年齢、体格、主治医のサインまたは印※、病名、食事の指示、開始・終了年月日、(院内食事箋規約に食種に無いものは、エネルギーなどの栄養素量等記載する)
患者入退院簿	入院数は常に正確に把握しておくこと。 入院患者ごとに食事箋がファイルしてあれば代用できる。	
食数集計表	食事の必要数は各食種、毎食把握する必要がある。なお、食数集計表に関連して病棟別、病室別配食票、食札等が適宜必要とされる場合がある。	食種、朝昼夕別の食種別の食事提供数、各月の食種別食数合計等
献立表(予定及び実施)	献立表は計画書であり、作業指示書でもある。 予定献立表は食品構成に基づき作成し、管理者(院長・施設長等)の承認を得ておくこと。 発注から実施までの間における食数の変更、納入食材料の変更等があった場合はこれを訂正して、実施献立表とする。食事の提供が完了した後は、実施献立表として記録整理し保存しておかなければならない。(平成18年3月6日保医発第0306010号)	実施年月日 朝昼夕・食種別の献立名・食品名・食品数量
食料品消費日計表	毎日の食材の購入数量及び金額を明確にし、1日の総材料の出納を確認できるようにした記録である。 食事療養の食材料費はこの消費日計表をもとに算出されるため、一般食、特別食、職員食(職員に食事を提供していない場合は、その他)等の区分を設けることが望ましい。(少なくとも3区分以上が望ましい。また、介護保険施設では事業事に区分する。)なお、1日当たりの食材費の算出は予算管理上必要とされるが、最終的には一定期間の食材料費管理が目的であるので、特に把握する必要性の強い場合を除いては、1か月平均1日1人当たりの費用の算出でよい。 また、上記の食事区分が明確であれば発注書・納品書の複写を消費日計表として代用できる。	年月日、一般食・特別食・職員食等における各食材料の使用量及び金額等
給与食品検討表	適正な栄養量が給与されているかどうかを判定するには、個々に栄養量を算出して給与栄養目標量と比較、検討することが望ましいが、この方法を簡略化したもの(1週間・10日間等の単位で検討する)。	食品群、月日等

帳 票 名	内 容	主 な 項 目
発注書・納品書	患者食と職員食等は別に発注し、それぞれに応じた納品書を取りまとめる。	発注年月日、納品年月日、発注先業者名、発注食品名、数量等
在庫食品受払簿	即日に消費されない食材については、金額出納を明確にするため、在庫食品受払簿により管理する。(食料品消費日計表と同様の食事区分は必要) なお、調味料等については在庫食品使用量から毎日の献立に使用量を割り出す必要はない。	各在庫食品の各日、各月の出庫量、入庫量、差引残量等
栄養食事指導(相談)依頼票(記録)	医師からの指示により、栄養指導を実施するための票である。診療報酬の対象となる栄養食事指導では指導記録が要件となっている。患者ごとに栄養指導記録を作成し、指導内容の要点を明記する。集団指導の場合であっても計画的な指導実施とするため、その記録を作成・保存すること。	医師からの指示事項、指導対象者の概要、栄養食事指導(相談)の実施年月日、場所、具体的な献立の提示等
検食簿	患者等の治療方針、栄養学的観点から、その量及び質、経済面、嗜好面、衛生面(異物混入、食中毒予防等も含む)から適当であるかをみる。	実施年月日、朝昼夕の別、検食時刻、食事内容の所見、サインまたは印等
検便成績表	調理関係者の健康診断は、労働安全衛生上及び食品衛生管理の観点からも非常に重要で、その記録は提出状況がすぐにわかるよう作成する。	検査機関の結果票綴、月ごとの検査実施状況一覧
栄養(給食)管理委員会記録	定例的に実施される栄養(給食)委員会の討議内容の議事録で、意見等は正確かつ簡潔に記録のこと。 運営規定を各病院ごとに作成し、会議を開催すること。	実施年月日・時刻・場所、参加者、議題、討議内容、決定事項等
喫食調査記録 (残食量調査記録は給食日誌内での記録でも可)	食事療養に対する患者の嗜好や給食運営等について患者の意見を聞き、献立及び調理の参考とするもので、調査結果は栄養(給食)委員会等で検討し、献立に反映させねばならない。 また、喫食量の把握は食事療養の運営上必要で、そのために行う残食量の調査は残食原因の解明が大切であり、正確に計ることが目的ではなく、その結果を献立や調理面に反映させることが重要である。結果については、給食日誌等に記録する必要がある。 なお、看護部門等の協力を得て、患者個々の喫食状況の把握が望ましい。	実施年月日 対象者 調査内容・項目・結果・考察等 実施年月日 朝昼夕食の別 食事の残量
栄養管理報告書 (病院及び介護保険施設)		
大量調理施設衛生管理マニュアルにおける点検表及び記録簿		調理施設、従事者等の衛生管理、原材料の取扱い等、検収、調理器具等及び使用水、調理等、食品保管時、食品の加熱加工、配送先等

●特殊食品(栄養補助食品・濃厚流動食品・増粘剤)等について

A 発注者が別途実費負担するもの(同等品・バックタイプへ変更もある)

	品目	メーカー	規格
栄養補助食品 (固形・ゼリー)	メイバランスブリックゼリー (ストロベリー味、他9種類の味)	明治	220g
	アイソカル・ジェリーArg (あおりんご・みかん・きいちご)	ネスレ日本	66g
	ソフトアガロリー (オレンジ・桃・マスカット)	キッセイ薬品	83g
	おいしくサポートゼリー (ヨーグルト・イチゴ・コーヒー)	ハウス食品	63g
栄養補助食品 (飲料・水分補給)	ラクーナ飲むゼリー3S りんご風味(他 3種類) (水分補給)	バランス	150g
	アクエリアス	日本コカ・コーラ	2ℓ×6本/箱
濃厚流動食品	CZ-Hi (1ml 1kcal)	クリニコ	200ml
	アイソカル・サポート (1ml 1.5kcal)	ネスレ日本	200ml
	ハイネックスイーゲル (半固形、加水パックタイプ)	大塚製薬	375ml
	ハイネックスイーゲル (半固形、加水パックタイプ)	大塚製薬	500ml
	リーナレンMP (腎臓病用、高カロリー、低タンパク調整)	明治	125ml
栄養補助食品 (粉末)	GFO	大塚製薬	10g
	メイプロテイン	明治	12.5g
	クッキングサブリ Fe	太陽化学	3.4g

B 食材料費単価に含まれるもの

(1) 第2特養・附属病院共通使用分

とろみ剤	つるりんごQuickly-(同等品使用可)	クリニコ	800g/袋・2kg/袋
固形化補助	スルーパートナー(副食ゼリー用)(同等品使用可)	キッセイ薬品	600g/袋・2kg/袋
固形化補助	スベラカーゼ(主食ゼリー用)(同等品使用可)	フードケア	150g/袋・1kg/袋
低蛋白パン	低たんぱくパン(生活日記パン等)	三和化学	50g/個
その他	Aの栄養補助食品等の品目になく、献立作成上必要とされる食品(食物繊維パウダー・カルシウムパウダー等)		

(2) 第2特養使用分

おやつ等	その他(インスタントコーヒー、紅茶(ティーパック)、クリーミーパウダー、グラニュー糖、お茶(煎茶・ほうじ茶・麦茶)、ふりかけ等)
------	--

請負業務仕様書（附属病院）

1 常食の他、時季に応じて食事を提供

(1) 朝食

曜日ごとにパンの種類を変えて提供

(2) 昼食

松花堂弁当（各病棟月 1 回）

週 1 回は麺の献立を提供

※ 第 2 特別養護老人ホームと献立の統合を図る場合は、「請負業務仕様書（第 2 特別養護老人ホーム）」に準じてよいが、その場合も附属病院では（3）のおやつ等は提供しないため注意すること。

2 業務内容等

② 献立作成業務

⑫ 栄養管理業務

⑭ 喫食数及び残量等の把握等

⑲ 給食会議等への参加

㉑ 栄養管理報告書作成

ア 施設管理担当者の示す献立作成基準、院内約束食事箋規約に基づき、献立を作成及び確認する。

イ 特別食について患者個々の病態に合った指示及び条件などに細心の注意を払って献立を作成及び確認する。

ウ 利用者の喫食率（残食率）を毎食調査、記録し、その結果をもとに献立内容の変更に反映させる。

エ 施設管理担当者の指示に基づき、患者等に対して嗜好調査を業務履行後 2 ヶ月以内に 1 回、履行期間中にその再評価を目的として年 1 回以上企画・実施し、その結果及び結果に基づく改善策を速やかに施設管理担当者に提示する。

オ 当該業務に係る必要な書類の作成・報告・整理・保管を行う。

カ 施設管理担当者が主催する栄養委員会等に受託責任者などが参加する。（月 1 回程度）

キ 施設管理担当者が実施する臨床業務（栄養アセスメント、栄養指導等）について、施設管理担当者の指示のもと補助を行う。

ク 施設管理担当者の指示する献立を病棟、医局へ提示する。

① 食数管理業務

③ 下処理等を含む調理業務

④ 材料等の購入、管理及び調達等業務

⑤ 調理室、調理器具及び調理機器等の洗浄・清掃・消毒衛生業務

⑥ 調理器具及び調理機器等の安全点検業務

⑦ 火気、照明等の確認業務等

- ア 一般食及び特別食の食札（食種・食数）の作成・確認・仕分けをする。
- イ 特別食等の食札の内容確認（食種・食数）をする。
- ウ 食材料の購入については、食材料規格に基づく調達とし、新鮮で、かつ良質なものの、また数量等の確保など確実に衛生的な納入業者の選定に努める。
- エ 施設管理担当者から食材料の購入先、購入内容について協議依頼があった場合は、双方協力のうえ検討を行う。
- オ 食材料については、食材料規格に基づく、鮮度、品質、数量等に関して、その都度厳重に食材料を検品し検収する。
- カ 購入した食材料は指定された場所に迅速に保管する。
- キ 出庫については献立表等に示す品目並びに数量などを勘案し、適正に行う。
- ク 冷凍庫、冷蔵庫の温度管理、生鮮品の鮮度劣化、乾物・調味料類等の品質低下の防止等、在庫管理に十分な注意を払う。
- ケ 食材料の出納事務に係り、食材料の原価表及び食材料の調達及び発注関係書類（発注書・納品書（写）・食材料日計表・在庫受払簿など）を作成し、施設管理担当者の確認を受ける。
- コ 一般食及び特別食の下処理（害虫、異物混入、腐敗、異臭等点検含む）にあたっては、使用する食材料を十分確認する。
- サ 食材料ごとに50 g 程度を2週間以上所定の冷凍庫に保存する。
- シ 朝食に提供するパン、牛乳の分配及びジャム、ヨーグルトの分配を厨房内で行うとともに、ごはんの日についても同様、厨房内で盛付・膳組を行い、病棟へ運搬する。
- ス 調理器具及び調理機器の衛生管理上の洗浄・清掃・消毒、調理機器・器具等の安全点検作業を行うとともに、調理機器等の設備については、業務従事者にその取扱要領を十分に説明し、故障・事故等が起こらないよう保守管理に努める。
- セ 厨房内における電気・ガス・水道等の状況確認及び出入口などの施設、火気点検などを行う。

- | | |
|---|-------------|
| ⑧ | 盛付及び指導業務 |
| ⑨ | 洗浄業務（食器等） |
| ⑩ | 食器の出し入れ及び管理 |
| ⑪ | 給食運搬業務 |
| ⑮ | 廃棄物の処理 |

- ア 盛付の準備として、食札を用意し膳組の準備を行うとともに、使用する食器を準備する。
- イ 食事の盛付は、原則食事提供時間を遡る1時間以内に開始するものとし、適温で提供できるよう留意する。また、食品配膳用車に食事を積み込む際は、病棟、食事数、食札との照合など十分確認する。
- ウ 病院の検食（2食分）を指定された場所に運搬する。
- エ 食事を運搬する時は、患者等の通行の妨げにならないようにする。またエレベータに患者等誰も乗り合わせていないことを確認のうえ、食品配膳用車で各病棟

の指定された場所に運搬し病院職員に引き継ぐ。引き継ぐ際は、食事がこぼれていないか等確認する。

オ 遅延食や食事の追加・不足等が生じた場合は、施設管理担当者の指示に従い対応する。

カ 各病棟において、食品配膳用車に下膳された食器、食札などを確認のうえ、速やかに回収する。また、衛生面を考慮し病棟内に食器等を滞留させないようにする。

キ 食器等の消毒洗浄については、1日3回以上行うこと。

洗浄後は、整理整頓のうえ指定された場所に消毒保管する。また、漂白が必要な食器類に関しては、定期的にそれを行う。

ク 洗浄業務等に際し、食器等を破損した場合は、業務責任者は原因の究明を行うとともに、施設管理担当者に報告し再発防止に努める。

ケ 残食、残菜などそれ以外のゴミ処理は適正に行い、指定された場所へ運搬する。

コ 使用した食品配膳用車、シンク、残食・残菜バケツ等の洗浄、乾燥、消毒を行う。乾燥は、食器等消毒保管庫は使用せず、清潔な布巾等で清拭する。

⑬ 衛生指導業務

⑯ 検食簿の作成、提出

⑰ 業務日誌等の提出

⑱ 定例検便検査結果報告書の提出

⑳ 危機管理体制の整備

ア 入院患者に食事を提供する趣旨を十分認識し、業務従事者は常に被服（帽子、マスク含む）、頭髮、手指爪などの衛生管理及び健康管理に十分留意する。

イ 調理台、盛付台など使用の前後に清拭清掃を行い、消毒する。

ウ 包丁、まな板、布巾など使用後、洗浄、滅菌消毒を毎回行う。

エ 毎日貸与する休憩室、トイレ等施設の清掃、洗浄、消毒を行う。

オ 保存食として毎食、調理した料理ごとに50g程度を2週間以上所定の冷凍庫に保存する。

カ 食品衛生責任者である受託責任者は、定期的に衛生管理の状況を点検し、その結果を各種点検記録表に記録する。また、施設管理担当者の確認を受ける。

キ 検食簿を作成し、医局の指定場所へ配付と終了後の回収を行う。施設管理担当者の管理栄養士用は管理栄養士に提出する。また、業務日誌（様式6）等を作成し、施設管理担当者の指示により提出し、確認を受ける。

ク 検便結果報告書を速やかに施設管理担当者に提出する。また、新規雇用する従業員が業務従事する場合は、検便結果が問題ないか確認された後従事させること。

ケ 毎日業務終了後、厨房内の清掃を行い、鼠族・害虫等の侵入防止や排水管の詰まり防止等に努める。

コ 震災等の災害に備え、献立等具体的な内容を施設管理担当者に示したうえで最低3日分の食糧（非常食）を確保する。また、非常食は常時施設管理担当者が指定する場所に保管する。

3 業務内容等の現行の時間配分（参考）

業 務		時間配分	
項 目	業 務 内 容	開始時間	終了時間
朝 食	調理器具等の動作確認、朝食の調理	5 : 40	7 : 00
	朝食の盛付・積み込み・数量等確認	7 : 00	7 : 20
	食品配膳用車で病棟に運搬	7 : 25	7 : 35
	調理器具・容器等洗浄、消毒及び厨房内片付け	7 : 30	8 : 00
昼 食	食品配膳用車の下膳、残飯等の記録・処理、食器等シンクへ漬け込み	8 : 25	8 : 40
	食器等洗浄（前日夕食残り・当日朝食用）	8 : 40	9 : 30
	昼食（主食・副食）の前調理、仕込み、調理	8 : 30	10 : 30
	昼食・夕食の下処理（品質、害虫、異物混入等の点検）	9 : 00	10 : 30
	食材料の検収（検品）・保管	10 : 00	11 : 00
	ミーティング	10 : 30	10 : 40
	昼食の盛付・積み込み・数量等確認	10 : 30	11 : 50
	食品配膳用車で病棟に運搬	11 : 55	12 : 00
	調理器具・容器等洗浄、消毒及び厨房内片付け	11 : 40	12 : 00
	追加食の対応	12 : 00	12 : 10
夕 食	食品配膳用車の下膳、残飯等の記録・処理、食器等シンクへ漬け込み	13 : 00	13 : 30
	食器等洗浄（朝食残り・昼食用）	14 : 30	15 : 00
	夕食（主食・副食）の前調理、仕込み、調理	14 : 30	16 : 30
	ミーティング	16 : 30	16 : 40
	夕食の盛付・積み込み・数量等確認	16 : 30	17 : 50
	衛生管理状況各種点検	17 : 00	17 : 30
	食品配膳用車で病棟に運搬	17 : 55	18 : 00
	調理器具・容器等洗浄、消毒及び厨房内片付け	17 : 40	18 : 00
	追加食の対応	18 : 00	18 : 15
	夕食調理業務終了		
	食品配膳用車の下膳、食器等シンクへ漬け込み	18 : 55	19 : 10
	食器等洗浄（昼食残り・夕食用）	19 : 10	19 : 45
	残飯等の記録・処理・翌朝食の食札の確認	19 : 40	
	電気消灯、ガス元栓、施錠確認	20 : 00	

[参考資料]

第 2 特別養護老人ホーム

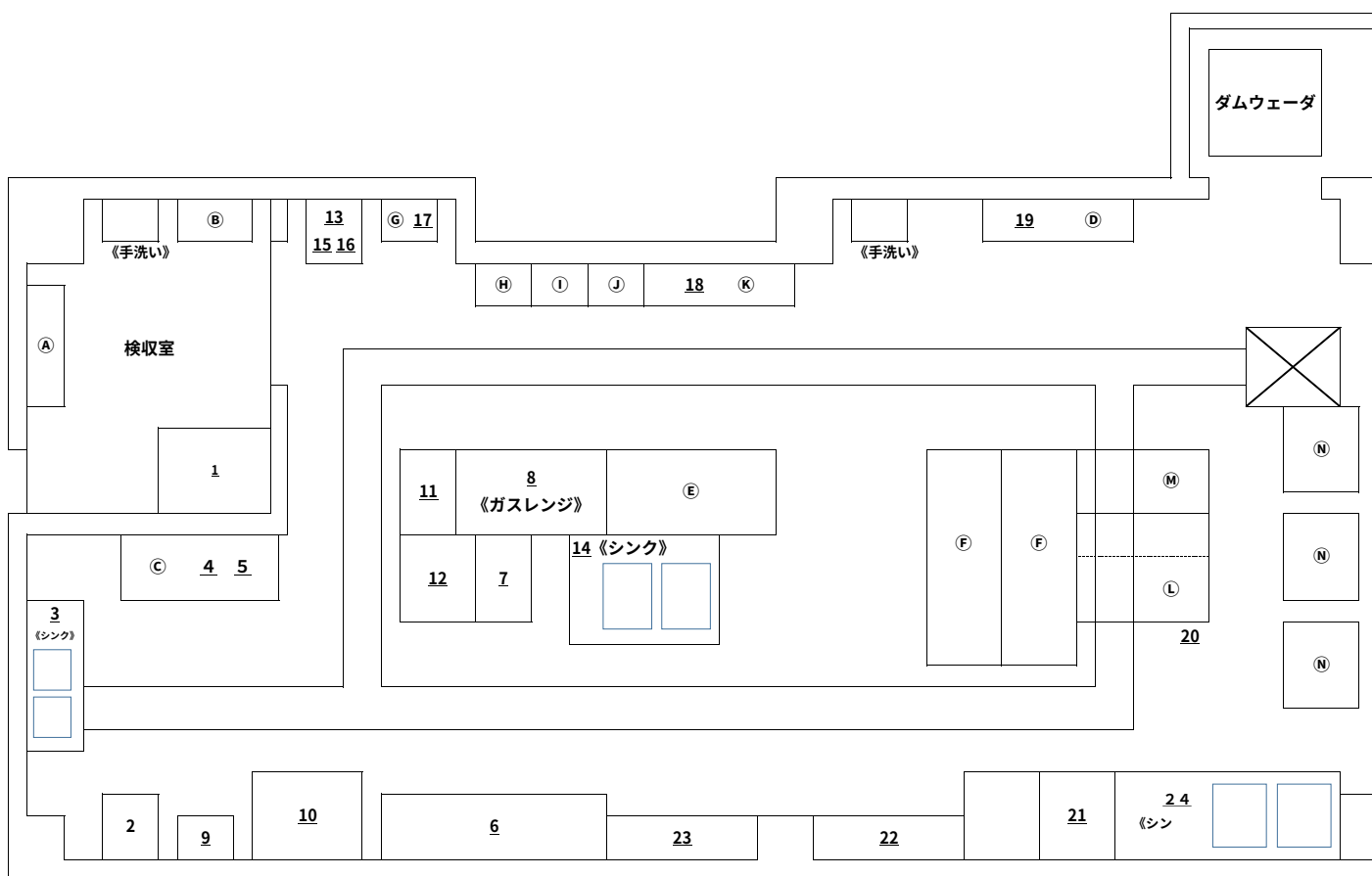
- ・ 機器配置図
- ・ 機器一覧表

附属病院

- ・ 機器配置図
- ・ 機器一覧表

第2 特別養護老人ホーム 厨房内外略図（厨房機器配置図）

○ → 棚・作業台・ラック・配膳車

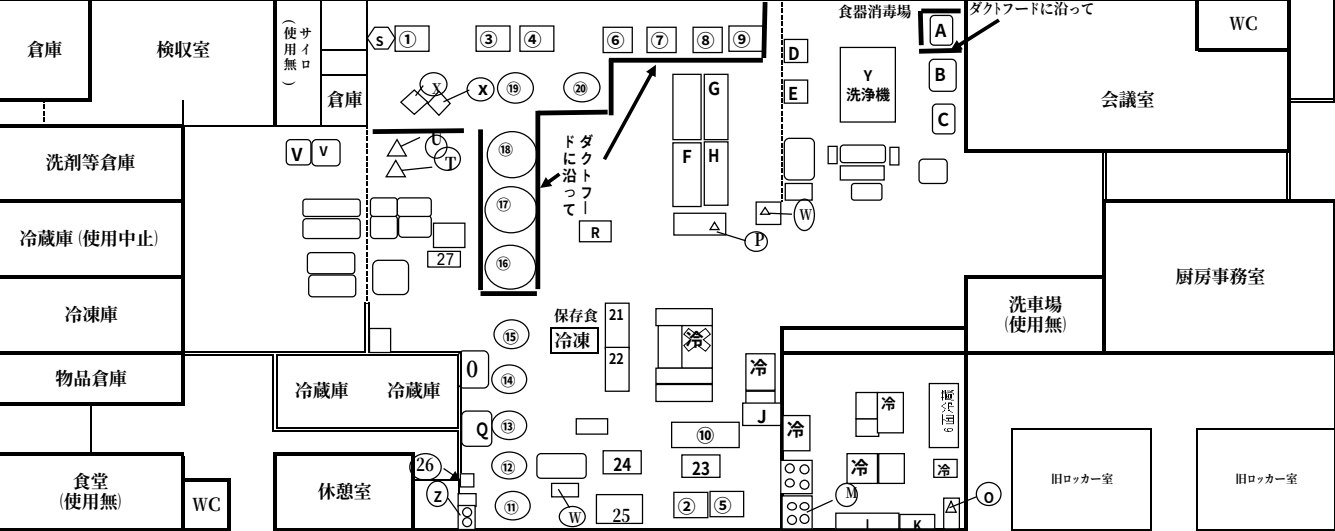


第2 特別養護老人ホーム 調理器具一覧表

	番号	名称	備考	メーカー	品番	サイズ	数量	その他
検収・納品	A	ラック				600×445×1500	1	
	B	ラック				880×605×1800	1	
	1	電気冷凍冷蔵庫		フジマック	FR1280F2J	1200×800×1950	1	4つ扉
下処理	2	水圧洗米機		フジマック	HRW15W		1	現在は使用せず
	3	調理シンク	下処理用			1200×600×800	1	
	C	作業台				1500×600×800	1	
	4	はかり 30kg		AND	SK-30K		1	
	5	フードプロセッサー	仕込み用	クイジナート	DLC-NXPLUS		1	
調理	6	電気冷蔵庫		福島工業	ERN-60RM	1800×645×1920	1	6つ扉
	7	ガスフライヤー		フジマック	FGF18NA	450×600×850	1	
	8	ガスレンジ				1200×750×800	1	
	9	卓上型炊飯器		リンナイ	RR-50S1-F	525×481×434	1	置台(RAE-103) 4.0%(2.2升)～10.0%(5.6升)
	10	スチームコンベクションオーブン		コメットカトウ	CSW-G61	900×780×1000	1	R3/6/23納品 架台(CSWH D架台 870×727×600)
	11	スープレンジ		タニコー	TAP-YGP-60	600×600×450	1	
	12	ガスローレンジ		フジマック	FGTL6-60A	600×600×450	1	
	13	包丁俵板殺菌庫		フジマック	FSC6050TB	600×500×1030	1	
	D	パンラック				1500×300×600	1	
	E	作業台				1500×750×800	1	
	14	2槽シンク				1200×750×800	1	
	F	作業台				2000×750×800	2	
	15	ミキサー(ドリンクブレンダー)	調理済み用	FMI	BB-9000		1	
	16	フードプロセッサー	調理済み用	パナソニック	MK-K48P		1	
	G	ラック				880×455×1800	1	
	17	電子レンジ		三菱	RR-M1	464×361×293	1	
	H	棚				440×400×750	1	
	I	作業台				400×400×650	1	
	J	作業台				400×400×650	1	
	K	作業台				800×400×700	1	
	18	電子はかり		AND	SL-10KWP		1	
	19	デジタルキッチンスケール	飯用等	タニタ	KD-180		1	
	L	作業台				1600×800 (+300) ×750	1	
	M	作業台				1500×600×800	1	
	20	はかり 2kg	残飯用	ヤマト			1	
洗浄	N	配膳車		ERECTA		833×778×1130	3	5段 20膳
	21	食器洗浄機		SANIJET	SD113GSB	690×675×1370	1	R4/2/16納品
	22	食器消毒保管庫		ホシザキ	HSB-15SB3(片)	1300×550×1900	1	R2 3/9購入
	23	食器消毒保管庫		明城製作所	不明	1300×510×1900	1	現在は食器入れとして使用
	24	2槽シンク				2000×750×800	1	

厨房平面図 (厨房主要設備表)

2024/9/26 12:29 現在



NO	品名・規格等	現状	NO	品名・規格等	現状	NO	品名・規格等	現状	NO	品名・規格等	現状	NO	品名・規格等	現状
1	ガス立体炊飯器 11-279	×	12	ガス回転釜 GHS-28	×	23	プラスチック	○	G	食器消毒保管庫 MGW-60	○	R	ガス湯沸器 533-H911	○
2	ガス立体炊飯器 LGS-100S	○	13	ガス回転釜 GHS-28	○	24	ガスフライヤー FGF18NA	○	H	食器消毒保管庫 MGW-60	○	S	コンベクションオーブン MC0-7T	×
3	ガス立体炊飯器 11-279	×	14	ガス回転釜 GHS-28	○	25	スチームコンベクション FFC101G	○	I	食器消毒保管庫 MGW-30MS	○	T	野菜裁断機 VC-44	×
4	ガス立体炊飯器 11-279	×	15	ガス回転釜 GHS-28	○	26	製氷機	○	J	電気炊飯器×2	○	U	野菜裁断機 NS-34	×
5	ガス立体炊飯器 LGS-100S	○	16	ガス回転釜 GHS-30	○	27	包丁まな板保管庫	○	K	包丁まな板保管庫	○	V	碎根皮剥ぎ機ピーラーP-47×2	×
6	ガス立体炊飯器 11-279	×	17	ガス回転釜 GHS-30	×	A	ガス湯沸器 GS-160GE-1	×	L	電子レンジ	○	W	スポットクーラー×2	○
7	ガス立体炊飯器 11-279	×	18	ガス回転釜 GHS-30	×	B	ガス湯沸器 GQ-2420WZDF2	○	M	コンロ	○	X	洗米機 PHWR-30×2	○
8	ガス立体炊飯器 LGS-100S	×	19	ガス回転釜 GHS-28	×	C	ガス湯沸器 RUXC1616WF	×	N			Y	洗浄機	○
9	ガス立体炊飯器 11-279	×	20	ガス回転釜 GHS-28	×	D	食器消毒保管庫 MEW-20	○	O	電子レンジ	○	Z	コンロ	○
10	焼物機 (オープン) PS220S	○	21	電機ホットリブ HWA50G×2	○	E	食器消毒保管庫 MEW-30	○	P	ブレンダーミキサー BLXER 3B	○	冷	冷蔵庫・冷凍庫	○
11	ガス回転釜 GHS-28	×	22	湿温蔵庫 HIS-7575AG	○	F	食器消毒保管庫 MGW-60	○	Q	ドリンクブレンダー BR-900	○	冷	冷蔵庫・冷凍庫	×

※現状×となっているものは、現在、使用実態がないもの

附属病院 調理機器一覧表

別紙

	名称	メーカー	品番	サイズ	数量
検収・納品	はかり 100kg	HOKUTOW		100kg	1
	検収台			600×1500	1
	プレハブ冷凍庫				1
	プレハブ冷蔵庫(肉・魚用)				1
	プレハブ冷蔵庫(野菜・果物用)				1
下処理	一層シンク			600×1000	1
	一層シンク+浅型シンク			1200×1400	1
	二層シンク			1400×1600	1
	調理台			600×1800	1
調理室	洗米機		PHWR-30		2
	はかり(米用)			50kg	1
	はかり(米用)	ヤマト		4kg	1
	はかり(野菜用)	TANAKA		50kg	1
	はかり(野菜用)	イシダ		4kg	1
	包丁まな板殺菌庫(縦長)	イシダ厨機	DS115-C		2
	包丁まな板殺菌庫(横長)	イシダ厨機			1
	二層シンク(調理台横)			1400×900	2
	一層シンク(コンベクション横)			600×700	1
	一層シンク(製氷期横)			600×1200	1
	二層シンク(瞬間湯沸かし器下)			750×1200	1
	移動式一層シンク			600×900	1
	作業台			600×1500	5
	作業台			750×1500	1
	作業台			900×1800	5
	移動棚	エレクトー		600×900×1700	6
	移動棚	エレクトー		450×700×1500	1
	移動作業台			600×900×800	6
	移動作業台			600×600×800	3
	ガス瞬間給湯器	大阪ガス	533・H911		1
	ガス立体炊飯器	服部工業	LGS-100S		2
	圧力IH炊飯ジャー	ZOJIRUSHI	NP-Z 10型	一升炊き	1
	電子ジャー炊飯器	タイガー	JPB-R	一升炊き	1
	ガス炊飯器	リンナイ	RR-S20SF	二升炊き	1
	ガス回転釜	服部工業	GHS-28		3
	ガス回転釜	服部工業	GHS-30		1
	ガスフライヤー	フジマック	FGF18NA	450×600×1000	1
	スチームコンベクション	フジマック	FFCC101G	847×771×1017	1
	焼物機(オープン)	ミドルビー・ジャパン	PS-220S		1
	プラストチラー&ショックフリーザー	北沢産業	KBF-120AP	790×800×1800	
	ガスコンロ 4口				2
	電気ホットワゴン	ニチワ	HW-450G	605×840×1750	2
	電気湿温蔵庫	ニチワ	HIS-7575AG,BG	750×750×1800	1
	ドリンクブレンダー	エフ・エム・アイ	BB-900G	180×180×385	1
	ブレンダーミキサー	エフ・エム・アイ	BLXER 3B	210×315×400	1
	デジタル定量ハカリ	イシダ	MG-1000		1
	製氷期	ホシザキ	1M-45M-1	630×456×800	1
	冷凍庫(保存食用)	ホシザキ	HF-63CAT-KS	625×650×1910	1
	冷蔵庫(6面扉)	ホシザキ	HR-180Z3	1800×800×1890	1
	冷蔵庫(4面扉)	ホシザキ	HR120S3	1200×650×1890	1
	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF120XF	1200×650×1890	1
	テーブル型冷凍冷蔵庫	ホシザキ	RFT-180SDC1	1800×750×800	1
	テーブル型冷蔵庫	ホシザキ	RT180SDG-ML	1800×750×800	1
	冷蔵庫	パナソニック	NS-K221RM	630×800×1200	1
	電子レンジ	シャープ	RE-TM18	460×370×265	1
	配膳車	エレクトー	HNN-W-48	7段 42膳	2

洗浄室	ガス給湯器	ノーリツ	GQ-2420WZDF2		1
	一層シンク			600×900	1
	一層シンク (深型)			900×900	1
	一層シンク (深型)			900×1300	1
	一層シンク			750×1300	2
	はかり (残食用)	イシダ		8kg	1
	食器洗浄機	フジマック	FADL182L (G)	1300×1110×1315	1
	ガスブースター (洗浄機用)	フジマック	FB1GD	540×697×1010	1
	ガス式消毒保管庫	明城製作所	MGW-60		3
	ガス式消毒保管庫	明城製作所	MGW-30MS		1
	熱風食器消毒保管庫	明城製作所	MEW-20	940×930×1800	1
	熱風食器消毒保管庫	明城製作所	MEW-30	1340×930×1800	1

様式一覧表

様式 1	献立変更伺書
様式 2	施設及び設備器具破損報告書
様式 3	施設及び設備器具修理依頼書
様式 4	大量調理施設衛生管理マニュアル
様式 5	履行確認書
様式 6	業務日誌

令和 年 月 日

様

管 理 責 任 者

⑩

献 立 変 更 伺 書

次の事由等により献立を変更したいので申請します。

令和 年 月 日	朝・昼・夕	食種
----------	-------	----

変更理由

--

回答

令和 年 月 日	承認・不承認	担当係長 (主査) ⑩

令和 年 月 日

様

管 理 責 任 者

⑩

施設及び設備器具破損報告書

報告日 令和 年 月 日	報告者 受託責任者 ⑩
施設・設備器具名	備考
内 容	

処 理

連絡業者	☐ 院内処理
	☐ 業 者 依 頼 (業 者 名 :)
業者との連絡内容	
修理完了 令和 年 月 日	確認者 ⑩

※異常を発見したら、直ちに報告してください。

令和 年 月 日

様

管 理 責 任 者

⑩

施設及び設備器具修理依頼書

給食提供業務のため、調理室等の（施設・設備器具）が（故障・破損）しましたので、修理していただきますようお願いします。

記

1 施設名（場所）

2 物品名（設備器具名）

大量調理施設衛生管理マニュアル様式書類

I 趣旨

II 重要管理事項

III 衛生管理体制

IV 別添 1・別添 2・別添 3・別添 4

V 別紙 各種点検表・記録表・記録簿

等は平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号で確認して下さい。

	No	項 目	月	月	月	月	月	月	年間
A 栄養管理	1	献立は、院内約束食事箋、献立作成基準、食品等使用基準等の条件を満たしている							
	2	栄養管理上必要な患者に対する個別対応等に適切に対応している							
	3	予定献立は期日内に作成し委託者に提出している							
	4	止むを得ない事情により献立変更する場合は委託者の許可を得て変更を行っている							
	5	各病棟やフロアへの献立表の掲示や配布は、委託者の指示する方法で実施している							
	6	選択メニュー（病院）・選択おやつ（2特）は委託者の指示する方法で実施している							
	7	松花堂弁当や季節行事日に行事食（特別献立）等を実施している							
	8	検査は適切に実施している							
	9	保存食は適切に保管している							
	10	遅延食は適切に対応している							
B 食数管理作業	11	委託者の許可する者以外は、システムを使用していない							
	12	食事箋指示とおりの対応は適切に実施している							
C 調理作業管理	13	調理作業は、マニュアルを遵守し、衛生的に行っている							
	14	食事の提供は、喫食開始時間に遅滞なく行っている							
	15	食品の調理・加工・盛付は、規定の時間以降に行っている							
	16	食事は適正な量・温度で提供している							
	17	異物（髪の毛など）の混入はない							
	18	誤配膳はない							
D 配膳車・下膳車搬送・洗浄業務	19	配膳および下膳は適正な時間・方法で行っている							
	20	食事に関するトラブルに適切な対応ができている							
	21	作業終了後に使用機器の電源を消し忘れたり使用水を止め忘れた状態で放置していない							
	22	配膳車の清掃・消毒は適切に行っている							
	23	食器の洗浄・漂白は適切に行っている							
E 食材料の調達及び管理	24	食材料は食材規格基準に沿った良質で新鮮なものを使用している							
	25	生鮮食品の納品は適切な温度管理のもと行われている							
	26	食材料の点検・記録・保管は適切に行っている							
	27	新規食材を使用する場合は委託者の得て使用している							
	28	毎月の食材料費を提出している							
F 施設設備等管理	29	施設、調理機器類、食器等の使用および保守管理は適切である							
	30	破損や故障等についての報告や対応は適切である							
	31	委託者が委託する業務や使用を許可する時間以外に給食施設や調理機器類を使用していない							
G 業務（労務）管理	32	衛生管理者、調理業務適格者その他業務遂行に必要な作業員を配置している							
	33	作業従業員の名簿・履歴書・資格証明・検便報告書その他、委託者が求める書類を提出している							
	34	委託者への届出なしに従業員の変更を行っていない							
	35	勤務予定表及び勤務実績表、定期的な健康診断結果等を提出している							
	36	業務遂行中の事故・災害についての適切な対応ができている							

	No	項 目	月	月	月	月	月	月	年間	
H 衛生管理	37	衛生管理マニュアルを作成し提出している		年1回(4月に確認)						
	38	各種自主管理点検記録表は、適正に記録し報告している								
	39	作業員の衛生管理(身だしなみや手洗い等)および健康管理は適切に実施している								
	40	被服や履物の区別は適切に行っている								
	41	従業員の検便を委託者の指示どおり実施し、報告している								
	42	調理室等の拭き取り検査は、毎月1回以上実施し、報告している								
	43	調理室等は日常的な清掃・消毒を行い、良好な環境を維持している								
	44	残渣、厨芥の処理は適切に行っている								
I 給食会議・栄養指導等	45	委託者の指示による会議への出席、指導に対する補助や協力に適切な対応を行っている								
J 嗜好・喫食・残食調査・病棟訪問など	46	委託者の指示する調査・報告を行っている								
	47	必要時に病棟への訪問を実施している								
	48	調査を元にした業務改善を行いその内容を委託者に報告をしている								
K 報告書の作成及び提出	49	委託者が求めた報告書の作成、提出は適切に行っている								
L 研修など	50	従業員に適切な研修等を実施し、記録・保管を行っている								
M 危機管理	51	インシデントやアクシデントが発生した場合の報告や対応は適切に行っている								
	52	非常時対応マニュアルを作成し、従業員への周知訓練を行っている		年1回(4月に確認)						
	53	非常食を適切に保管している		年1回(4月に確認)						
	54	食中毒への対策を行い、マニュアル等委託者が求める書類を提出している		年1回(4月に確認)						
その他	55	その他、委託者の指示にしたがっている。								
全ての項目について、1年間を通じての総括的な確認を別途行う。 履行は○、不履行は×、該当なしは－を記入する			確認日							
			委託者確認							
			受託者確認							
特 記 事 項	確認日	内 容								

施設管理担当者		受注者責任者

業 務 日 誌

令和 年 月 日 ()

始業時点検者 氏名		始業時点検 時刻	時 分
終業時点検者 氏名		終業時点検 時刻	時 分

区分		始業時	終業時	区分		始業時	終業時
火気点検	主調理室			照明等点検	主調理室		
	特別食調理室				特別食調理室		
	洗浄機場				洗浄機場		
	検収室				検収室		
	休憩室等				休憩室等		
施設点検	自動ドア				各倉庫		
	検収室入口				換気扇等		
	屋外冷蔵庫			時間は24時間制で記入すること。 確認後は各点検項目に「○」を記入すること。 故障などの異常があった場合は、点検項目欄に「×」を記入し、「特記事項」欄に内容等を記入すること。			
	屋外ゴミ置場						
	外周窓						

勤務に関する事項

勤務者	早出			
	通常			
	遅出			
欠勤者		勤務変更者	その他	

特記事項