

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚ホーム西尾苑給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚ホーム西尾苑（以下「甲」という。）が、【委託業者名】（以下「乙」という。）に対し同施設における利用者及び職員等への食事の提供に対する調理・加工業務を委託するものである。

2 施設の名称等

(1) 運営法人の概要

法人名 社会福祉法人愛知県厚生事業団
所在地 名古屋市東区出来町二丁目 8 番21号
電話 052-325-7325

(2) 委託施設及び施設概要

施設の名称 愛厚ホーム西尾苑
施設の種類 特別養護老人ホーム等
所在地 西尾市八ツ面町蔵屋敷120

入所利用定員

特別養護老人ホーム	120 人
養護老人ホーム	30 人
デイサービス	18 人
職員数	約 90 人 程度

3 委託期間

令和6年10月1日から令和8年9月30日までとする。

なお、期間満了の2ヶ月前までに、甲、乙双方から異議がない場合は更に1年間延長するものとし、その後も同様とする。

ただし、契約期間の延長は令和10年9月30日までを限度とする。

4 基本姿勢

乙は、社会福祉施設における給食の趣旨及び業務の重要性を認識し、良質で新鮮な給食材料を使用するとともに、常に善良な管理者として衛生管理及び必要な栄養量の確保に努めるなど、安全・安心な受託業務を誠実に遂行しなければならない。

食事の提供が施設の利用者へのサービスの一環であり、季節感や暦に準じた食事、利用者の視覚、嗅覚、味覚等に訴え、また、状態に応じた個別的な対応をすることにより、楽しい食事時間となる給食サービスの提供に心がけることとする。

5 食事形態

別紙1「食事形態一覧表」のとおり

6 献立表

乙は、毎月、甲が指定する日までに翌月分の献立表を作成して甲に提出しなければならない。当該指定日は、甲乙で協議の上決定するものとする。

(1) 献立について

1ヶ月分の献立は別紙2「愛厚ホーム西尾苑献立表」参照とする。

なお、食形態別の対応、疾病の対応（療養食）、アレルギー・嗜好による代替食の個別対応、ユニット等で調理を行う場合の対応は下記のとおり献立内容を変更する。

・食形態別の対応

○全部もしくは一部の献立内容を変更し、濃厚流動食（経口）または栄養補助食品（※）を提供する。

○嚥下食対応の食事用お茶は、お茶ゼリーに変更し提供する。

※栄養補助食品の種類、内容については、甲乙相談の上決定する。

・疾病の対応

厚生労働大臣が定める療養食で対応する。

糖尿病食 1名 減塩食 7名（令和5年12月現在）

・アレルギー・嗜好による代替食の個別対応

魚禁、鯖禁、エビ禁、刺身禁、鶏肉禁、卵禁、長いも禁、カレーライス禁
そば禁、納豆禁、揚げ物禁、牛乳禁、発酵乳禁等。

※牛乳禁は、野菜ジュースで対応する。

・ユニット等で調理を行う場合の対応

通常メニューを変更し職員が調理をする場合に材料を調達する。

（2）食事提供について

<特別養護老人ホーム>

- ・ミキサー粥、主菜、副菜、汁物は、厨房で調理をする。
- ・米飯、全粥は、ユニットで職員が炊く。
- ・お茶は、お茶の葉をユニットに配布し職員が作る。
- ・昼食時のパン選択食は、週1回、菓子パン、ロールパン、嚥下困難者用食パン、米飯の選択とする。
- ・昼食の選択食は、月2回、おかず2品選択、おかずと麺の選択とする。
- ・各ユニットへユニットの希望食を実施する。（各1回/年）
- ・ユニットにあらかじめ配布する食材料等は次のとおり。

米
梅干し（種なし）・練り梅・黄な粉
お茶の葉（食事・水分補給用）
調味料類（醤油、ソース、ポン酢、めんつゆなど）
パン食提供者へのジャム等
とろみ剤

<養護老人ホーム>

- ・すべて厨房で調理をする。
- ・お茶は、厨房で準備をする。
- ・昼食の選択食は、週2回、おかず2品選択、おかずと麺の選択とする。

<デイサービス>

- ・全粥、ミキサー粥、主菜、副菜は、厨房で調理をする。
- ・米飯は、デイサービスで職員が炊く。
- ・お茶は、お茶の葉をデイサービスに配布し、職員が作る。
- ・昼食の選択食は、週2回、おかず2品選択、おかずと麺の選択とする。
- ・おやつは、2回/月職員が手作りするため、材料の調達を行う。

- ・誕生日会のおやつはケーキとする。
- ・デイサービスへあらかじめ配布する食材料等については、次のとおり。

{	米 お茶の葉（食事・水分補給用） インスタントコーヒー・グラニュー糖・ポーションミルク	}
---	---	---

(3) 行事食について

- ・誕生日会食は、月1回とする。
- ・暦に合わせた行事食（例：おせち、節分、ひなまつり、彼岸、七夕、土用の丑、年越しそば等）を実施する。（1～2回/月）
- ・バイキング食（鍋料理、クリスマス等）を実施する。（1～2回/年）

(4) 食材について

- ・米は、新米の時期以降、国産の新米を使用する。
- ・果物は季節に応じた果物を使用する。（月2回～4回程度）
- ・野菜はできる限り旬の食材を使用し、旬の時期は生野菜を使用する。
- ・肉類・魚類について、柔らかくなる工夫をする。
- ・魚は骨なしの商品を使用する。
- ・鶏肉は皮なしを使用する。

(5) その他

- ・病院受診等により提供時間を超える場合、代替食の対応をする。

7 配膳時間・下膳時間及び食事時間

(1) 下記の通りとする。ただし、変更の場合がある。

(2) 乙は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定める基準に従い、調理終了後から2時間以内に喫食を開始できるように努めるものとする。この場合の調理終了は、盛付終了を指すものである。

なお、あくまで基準時間であるため状況によって変更する。

【特別老人ホーム】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:15	7:30 ～ 8:30	8:30以降
昼食	11:45	12:00 ～ 13:00	13:30以降
夕食	17:45	18:00 ～ 19:00	19:00以降

【養護老人ホーム】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:15	7:40 ～ 8:10	8:10以降
昼食	11:45	12:00 ～ 12:30	12:30以降
夕食	17:45	18:00 ～ 18:30	18:30以降

【デイサービス】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	—	—	—
昼食	11:45	12:00 ～ 12:45	13:00以降
おやつ	15:15	15:30 ～ 16:00	職員が行う
夕食	—	—	—

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	—	—	—
朝食	11:45	12:00 ～ 14:00	—
夕食	—	—	—

8 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

<特別養護老人ホーム>

- ・ミキサー粥・主菜・副菜は厨房で盛り付け、温冷カートに入れる。
- ・汁ものは、鍋ごと温冷カートに入れ、職員が盛り付ける。
- ・温冷カートを使用し、各指定場所まで運搬する。(12ユニット)
(温冷カートのプラグをユニット内のコンセントに差し込む場合がある。)

<養護老人ホーム>

- ・全粥・主菜・副菜は厨房で盛り付け、温冷配膳車に入れる。
- ・米飯は炊飯器、汁ものは鍋で所定の位置に配膳し、職員が盛り付ける。
- ・茶碗、汁椀はまとめて所定の位置に配膳する。
- ・箸、湯飲み、やかんはテーブルごとに配膳する。
- ・食堂まで温冷配膳車を運搬する。
- ・配膳が終わり次第、温冷配膳車は回収し配膳室にセットする。

<デイサービス>

- ・全粥・主菜・副菜は厨房で盛り付け、温冷配膳車に入れる。
- ・汁ものは、鍋ごと配膳し職員が盛り付ける。
- ・茶碗、汁椀、湯飲み、箸はまとめて配膳する。
- ・デイサービスまで温冷配膳車を運搬する。
- ・おやつは、提供時間前までにデイサービスに配膳する。

<職員給食>

①ユニット、デイサービスの職員

- ・それぞれの温冷配膳車に配膳する。
- ・米飯は、ユニットにおいて利用者分とあわせて炊く。
- ・汁ものは利用者用の鍋とあわせて配膳する。

②その他の職員

- ・養護老人ホームの温冷配膳車におかず、デザート、箸をひとり分ずつセットする。
- ・米飯は炊飯器、汁ものは保温鍋、お茶はやかんでカウンターにセットする。
- ・茶碗、汁椀、湯飲みはカウンターにセットする。

(2) 下膳方法

<特別養護老人ホーム>

- ・各ユニットへ温冷カートを引き取りに行く。(廊下、ユニット内両方対応する。)
- ・下膳時間に間に合わない食器については、次の食事で下膳する。

<養護老人ホーム>

- ・下膳カートにより職員が下膳室まで運搬する。

<デイサービス>

- ・温冷配膳車により職員が配膳室前廊下まで運搬する。
- ・おやつは、下膳が必要な場合、職員が厨房まで下膳する。

<職員給食>

①ユニット、デイサービスの職員

- ・利用者と同様、温冷配膳車で下膳する。

②その他の職員

- ・所定の位置にそれぞれが下膳する。

9 1日あたりの予定食数（参考）

<参考>

1ヵ月平均（令和5年12月）

事業名	朝食	昼食	おやつ	夕食
特別養護老人ホーム	101食	101食	—	101食
養護老人ホーム	25食	19食	—	25食
デイサービス	—	9食	10食	—
職員	—	10食	—	—
合計	126食	139食	10食	126食

※下記は昼食時における現在の利用者数であり、随時変更となるものである。

<特別養護老人ホーム>

主食	米飯・粥	ユニット調理		
	ミキサー粥	16名	パン食	3名
・副食	普通食・一口大食	29名	粗きざみ食、極きざみ食	50名
	ソフト食	10名	ミキサー食	14名

<養護老人ホーム>

・主食	米飯	23名	全粥	6名
	ミキサー粥	0名	パン食	0名
・副食	普通食・一口大食	20名	粗きざみ食、極きざみ食	9名
	ソフト食	0名	ミキサー食	0名

<デイサービス>※契約者数

・主食	米飯	15名	全粥	4名
	ミキサー粥	1名	パン食	0名
・副食	普通食・一口大食	13名	粗きざみ食、極きざみ食	7名
	ソフト食	0名	ミキサー食	0名

10 業務分担・経費負担区分

別紙3「業務分担区分表」、別紙4「費用負担区分表」のとおり。

11 運営方針への理解

乙は、業務の実施に当たり、甲の指示監督に従い、責務を果たすとともに、甲の運営方針を理解し、利用者の食生活の充実について甲とともに取り組んでいくこと。

それを踏まえ献立及び食事内容については、常により充実したものを提供できるように努め、盛り付けにも配慮すること。

12 食数管理業務、給食栄養管理業務

乙は、食数を把握し、関係官庁に提出する給食関係の書類の基礎資料作成等に協力するとともに、甲の指示する給食関係伝票の整理、報告書を作成して管理を行う。

13 給食材料の購入及び在庫管理業務

- (1) 乙は、献立表及び予定食数に基づき、給食材料を発注し購入すること。
- (2) 乙は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた食材の仕入れ、保管、管理を行い、品質・鮮度・衛生状態等について十分に留意すること。
- (3) 乙は、食材の納品に関して、発注票通りに納品されたか、適正な品質状況であるかどうか確認をすること。

14 行事食への対応

甲が企画した行事に係る食事、誕生会に係る食事の費用については、原則食材料に含まれるものとする。

ただし、企画内容によって食材料内では賄えない場合は、甲・乙協議のうえ決定するものとする。

15 検食の保存について

乙は、保存食を毎食ごとに確保し、原材料及び調理品を各50g程度ずつ清潔な容器に密封していれば、マイナス20℃以下で冷凍庫にそのまま2週間保存すること。

また、保存期間を経過した保存食は適宜廃棄すること。

16 報告・記録

乙は、日常点検、献立表その他報告記録については、別途、甲の指定する書式又は甲が承認した様式により、甲の指定する期日までに提出すること。

17 提供栄養量

<利用者>

エネルギー：1,400kcal たんぱく質：60g 脂質：40g

カルシウム：600mg 鉄：6.0mg ビタミンA：650 μ gRE

ビタミンB1：0.9mg ビタミンB2：1.0mg ビタミンC：100mg

<職員等>

上記の利用者への栄養摂取量に対して次の目安で増量する。

なお、主食及び主菜による調整を原則とする。

増量目安 約40%

18 協議事項

本仕様書で定められていない事項については、甲と乙が協議の上決定する。

食事形態一覧表

令和 2 年 4 月 1 日



社会福祉法人

愛知県厚生事業団

主食の形態について

※全形態を導入するということではなく、施設で必要なものを使用

※「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」を参考に作成

①

米飯



②

軟飯



分類コード4

③-A

全粥



※全粥 米：水 = 1：5 基準

③-A 分類コード4

上記の分量で炊いた全粥

③-B

全粥



③-B 分類コード3

上記の分量で炊き離水に配慮をした全粥

1) 酵素入りゲル化剤を使用した全粥

2) とろみ調整食品を使用した全粥

3) 少量に分けて提供をした全粥

④

ミキサー粥



分類コード2-1

全粥をミキサーにかけ、なめらかな状態にし、
酵素入りゲル化剤で固めたもの

副食の形態について①

※全形態を導入するということではなく、施設で必要なものを使用
 ※退院時のカンファレンスに、施設で提供できる形態を提示し病院との連携を図る
 ※「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」を参考に作成

照り焼き

ハンバーグ

揚げ物

煮魚

蒸し魚

①

普通食



※箸、スプーンで適切に切って食べられる大きさ。

②

一口大食



※施設で使用しているスプーンにのる大きさ。(2センチ角程度でカット)

③

粗きざみ食



※手でほぐせるものはフレーク状(5ミリ角程度)にする。食材によってほぐすことが難しい場合は、ミキサーやフードプロセッサーを使用し刻む。

分類コード4

※上記の形態にとろみ調整食品を使用、またはあんをかけて対応し口の中でバラつかないように食塊形成や嚥下に配慮をする。

④

極きざみ食



分類コード4

※ミキサーやフードプロセッサーを使用。口の中でざらつきはあるが、口の中でバラつかず、食塊形成や嚥下に配慮をした形態。ミキサーやフードプロセッサー使用時にとろみ調整食品を使用、又はあんをかけて対応する。

⑤

ソフト食



分類コード3

※ミキサーやフードプロセッサーを使用し、なめらかな状態にしたものを、彩りよく見た目に配慮をし、再形成(ゼリー状)したもの。必要に応じてあんをかけて提供する。

⑥

ミキサー食



分類コード2

※ミキサーやフードプロセッサーを使用し、なめらかな状態にしとろみ調整食品などを使用し彩りよく均質にまとめたもの。必要に応じてあんをかけて提供する。

副食の形態について②

※全形態を導入するということではなく、施設で必要なものを使用
 ※退院時のカンファレンスに、施設で提供できる形態を提示し病院との連携を図る
 ※「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」を参考に作成

煮物 1


煮物 2

煮物 3

炒め物


和え物

①
普通食




※箸、スプーンで適切に切って食べられる大きさ。

②
一口大食



※施設で使用しているスプーンにのる大きさ。(2センチ角程度でカット)

③
粗きざみ食



※手でほぐせるものはフレーク状(5ミリ角程度)にする。食材によってほぐすことが難しい場合は、ミキサーやフードプロセッサーを使用し刻む。

分類コード4

※上記の形態にとろみ調整食品を使用、またはあんをかけて対応し口の中でバラつかないように食塊形成や嚥下に配慮をする。


④
極きざみ食



分類コード4

※ミキサーやフードプロセッサーを使用。口の中でざらつきはあるが、口の中でバラつかず、食塊形成や嚥下に配慮をした形態。ミキサーやフードプロセッサー使用時にとろみ調整食品を使用、又はあんをかけて対応する。


⑤
ソフト食



分類コード3

※ミキサーやフードプロセッサーを使用し、なめらかな状態にしたものを、彩りよく見た目に配慮をし、再形成(ゼリー状)したもの。必要に応じてあんをかけて提供する。

⑥
ミキサー食



分類コード2

※ミキサーやフードプロセッサーを使用し、なめらかな状態にしとろみ調整食品などを使用し彩りよく均質にまとめたもの。必要に応じてあんをかけて提供する。

表1 「嚥下調整食学会分類2013」（食事）早見表

コード【I-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力【I-10項】	他の分野との対応【I-7項】
0	j 嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準I
	t 嚥下訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲み込むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中でとけてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部 (とろみ水)
1	j 嚥下調整食1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量すくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある Ojに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼリー など	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準II UDF区分4(ゼリー状) 〔UDF:ユニバーサルデザインフード〕
2	1 嚥下調整食2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力及び食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品居許可基準II・III UDF区分4
	2 嚥下調整食2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・III UDF区分4
3	嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3
4	嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥 など	上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分1・2およびUDF区分1の一部

学会分類2013は、概説・総論、学会分類2013(食事)、学会分類2013(とろみ)から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。
 本表は学会分類2013(食事)の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を熟読されたい。
 なお、本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。
 *上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2013(とろみ)を参照されたい。
 本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【I-9項】
 ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。
 他の分類との対応については、学会分類2013との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【I-7項】

表2 「嚥下調整食学会分類2013」（とろみ）早見表

	段階1 薄いとろみ 【三-3項】	段階2 中間のとろみ 【三-2項】	段階3 濃いとろみ 【三-4項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明(飲んだとき)	「drink」という表現が適切なとろみの程度 口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によつては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しないストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じがありかつ、「drink」という表現が適切なとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですがすぐには広がらない ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	スプーンを傾けるとすつとながれ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろとろと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない カップを傾けても流れ出ない (ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度(mPa・s) 【III-5項】	50-150	150-300	300-500
LST値(mm) 【III-6項】	36-43	32-36	30-32

学会分類2013は、概説・総論、学会分類2013(食事)、学会分類2013(とろみ)から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。
 本表は学会分類2013(とろみ)の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を熟読されたい。
 なお、本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。
 粘度: コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50 s⁻¹における1分後の粘度測定結果【III-5項】。
 LST値: ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径30mmの金属製リングに試料を20ml注入し、30秒後にリングを持ち上げ、30秒後に試料の広がり距離を6点測定し、その平均値をLST値とする。【III-6項】
 注1. LST値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。
 注2. ニュートン流体ではLST値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

献立表

	月 日 (金)	月 日 (土)	月 日 (日)	月 日 (月)	月 日 (火)
朝食	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみしば漬け 白菜煮びたし 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 はりはり漬け うぐいす豆 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみ胡瓜漬け たまごとじ 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみたくわん ふきの土佐煮 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 ウインナーソテー かつおでんぶ 牛乳
	ごはん すいもの ムツの照焼 切干大根煮	ごはん かき玉汁 八宝菜 バンバンジーサラダ ヨーグルト	ごはん そうめん汁 さわら西京焼き 金平ごぼう バナナ	ごはん コンソメスープ 鶏肉ごまだれ焼き スパサラダ	ごはん みそ汁 ぶりの照り煮 厚揚げと白菜煮びたし マスカットゼリー
夕食	ごはん 五目卵焼き 鶏肉と大根の煮物 青梗菜おかか和え	ごはん 白身魚のみそ鍋風 さつまいもと昆布煮 五色漬け	ごはん 肉豆腐 ツナポン和え もろきゅう	ごはん 関東煮 中華サラダ 黄もも缶	ごはん 野菜炒め じゃが芋とさつあ揚げ煮 酢の物
	月 日 (水)	月 日 (木)	月 日 (金)	月 日 (土)	月 日 (日)
朝食	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 しその実漬け 三色豆 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみしば漬け ごぼうと鶏そぼろ和え 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 はりはり漬け 金時豆 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみ胡瓜漬け キャベツのフレーク煮 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみたくわん いわし鯉煮 牛乳
	A ごはん B 週替わりパン C ロールパン D らくらく食パン スープ・コロッケ 五目豆	ごはん 野菜汁 A 鮭の幽庵焼き B メンチカツ ビーフン炒め ジョア	ごはん きのこ汁 鶏肉の青のり焼き 大根のひき肉あんかけ	ごはん 豚汁 鯖のおろし煮 青梗菜ソテー ヨーグルト	ごはん 白菜スープ 豚肉しょうが焼き トマトサラダ プリン
夕食	ごはん つくね鍋 春雨のあえ物 なめ茸おろし	ごはん 松風焼き キャベツちくわ和え 玉子豆腐	ごはん シューマイ 里芋煮つけ 野沢菜漬け	ごはん かに玉あんかけ ひじき煮 もずく酢	ごはん マーボ豆腐 ふるふき大根 みかん缶

献立は都合により変更になることがあります。

献立表

	月 日 (月)	月 日 (火)	月 日 (水)	月 日 (木)	月 日 (金)
朝食	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 しその実漬け 厚焼き玉子 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 のり佃煮 白菜コンソメ煮 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみしば漬け うぐいす豆 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 はりはり漬け 大根ほたて煮 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみ胡瓜漬け 昆布豆 牛乳・ヤクルト
	ごはん すいもの さわらレモン醤油焼き うの花	ごはん かぶスープ チキンピカタ 大根の味噌がけ ヨーグルト	A ごはん B 週替わりパン C ロールパン D らくらく食パン かき玉汁・ブリの照り煮 もやしツナサラダ	A ごはん・すいもの 鮭の葱みそ焼き B かき揚げうどん C かき揚げそば 白菜ゆず和え ヨーグルト	ごはん ほうれん草と ^ペ -コンのコンソメスープ 豚肉しょうが焼き ポテトサラダ ※2階・・・すき焼き鍋
夕食	ごはん 豆乳鍋 キャベツごま酢和え 胡瓜の糠漬け	ごはん 赤魚粕漬焼き ほうれん草卵とじ 酢の物	ごはん スペイン風オムレツ 切干大根煮 白もも缶	ごはん 鶏の治部煮 南瓜ごま炒め 高菜漬け	ごはん 味噌おでん ぜんまい炒め煮 キャベツゆかり和え
	月 日 (土)	月 日 (日)	月 日 (月)	月 日 (火)	月 日 (水)
朝食	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 鮭フレーク 白菜煮びたし 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみたくわん ふきの土佐煮 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 しその実漬け スクランブルエッグ 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 のり佃煮 ウインナーソテー 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみしば漬け うぐいす豆 牛乳・ヤクルト
	ごはん そうめん汁 肉じゃが 野菜ソテー かんきつゼリー	ごはん 野菜汁 ムツの西京焼き 田舎煮 ジョア	ごはん 豚汁 チキンの照焼 春雨のサラダ	ごはん みそ汁 ブリ大根 バンバンジーサラダ スポロン	A ごはん B 週替わりパン C ロールパン D らくらく食パン すいもの・豚肉ごま風味焼き 茄子の揚げ煮
夕食	ごはん カレイおろし煮 厚揚げのみそ煮 オクラ和え	ごはん 肉豆腐 小松菜と塩昆布のナムル風 パイン缶	ごはん 石狩鍋風 とろろなめ茸和え 酢の物	ごはん 八宝菜 花麩たまごとじ しらす大根	ごはん サワラ煮つけ じゃがいも金平 五色漬け

献立は都合により変更になることがあります。

献立表

	月 日 (木)	月 日 (金)	月 日 (土)	月 日 (日)	月 日 (月)
朝食	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 はりはり漬け 青菜とさつま揚げ煮 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみ胡瓜漬け ごぼうと鶏そぼろ和え 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみたくわん いわし鰹煮 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 しその実漬け 五目豆 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみしば漬け 茄子の生姜煮 牛乳・ヤクルト
	A 助六寿司 B おぼろ助六寿司 C 粥散らし寿司 D 粥(ミキサー粥) エビムース 茶碗蒸し・炊き合わせ ケーキ	ごはん けんちん汁 鯖の塩焼き ひじき煮	ごはん 野菜汁 豚肉しょうが焼き かぶのくず煮 プリン	カレーライス ニコロッケ付き 南瓜サラダ ジョア	ごはん きのこ汁 鮭の幽庵焼き 切干大根煮
夕食	ごはん 牛肉と大根の煮しめ 白菜オクラ和え 白もも缶	ごはん 親子煮 ふろふき大根 野沢菜漬け	ごはん かに玉あんかけ 茄子の炒め煮 胡瓜の梅肉和え	ごはん 赤魚煮つけ 筑前煮 酢のもの	ごはん つくね鍋 さつまいも重ね煮 奈良漬
	月 日 (火)	月 日 (水)	月 日 (木)	月 日 (金)	月 日 (土)
朝食	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 かつおでんぶ オムレツ 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみたくわん 三色豆 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 しその実漬け 花麩たまごとし 牛乳	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 きざみしば漬け 昆布豆 牛乳・ヤクルト	ごはん みそ汁・梅干し・黄な粉 はりはり漬け 金時豆 牛乳
	ごはん みそ汁 豚肉と茄子の胡麻味噌炒め 小松菜のあえ物 ぶどうゼリー	A ごはん B 週替わりパン C ロールパン D らくらく食パン かき玉汁・ぶりの照り煮 中華サラダ	ごはん 野菜汁 チキン照焼 きんぴらごぼう ヨーグルト ※ユニット希望食	ごはん 豚汁 サワラのレモン醤油焼き トマトサラダ ※3・4階・・・すき焼き鍋	ごはん かぶのスープ 鮭のムニエル 五目豆 バナナ
夕食	ごはん マーボ豆腐 南瓜煮つけ みかん缶	ごはん 肉じゃが ビーフン炒め なめ茸おろし	ごはん 擬製豆腐 里芋煮つけ キャベツ甘酢和え	ごはん 関東煮 ぜんまい炒め煮 べったら漬	ごはん 柳川風煮 春雨のサラダ 黄もも缶

献立は都合により変更になることがあります。

献 立 表

現 場：愛厚ホーム西尾苑
 献立種類：普通食（個別献立/A/B/C）
 期 間：

	月	火	水	木	金	土	日
昼	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■吸い物 白菜 まいたけ（生） みつば（生） 並塩 薄口しょうゆ 清酒（上撰） だし汁 ■さわらのレモン醤油焼 さわら（生）切身70g レモン（果汁生） 本みりん 濃口しょうゆ 砂糖 すりごま ピーマン 糸かつお うすくちしょうゆ ■うの花 おから（新製法） 人参 干しいたけ（刻み） しらたき さつま揚げ サラダ油 あさつき（生） 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん だし汁 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■蕪のスープ かぶ セロリー（生） 人参 ウインナーソーセージ パセリ（乾） 固形コンソメ 並塩 コショウ ■チキンピカタ 鶏もも（生）70g 食塩 コショウ 鶏卵（全卵生） 小麦粉（1等） サラダ油 ケチャップ ブロッコリー（冷） ■大根の味噌がけ 大根 赤みそ 砂糖 本みりん 清酒（上撰） だし汁 ■ヨーグルト コアコア もも 	<p>[共通料理]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■茸入りかき玉汁 鶏卵（全卵生） みつば（生） えのきたけ（生） ほんしめじ 出汁 並塩 薄口しょうゆ 片栗粉 ■ぶりの照り煮 ぶり（生）切身70g しょうが（おろし） 濃口しょうゆ 本みりん 料理酒 砂糖 白ねぎ ■もやしのツナサラダ 緑豆もやし（生） 人参 ツナチャンク 中華ドレッシング <p>[A]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 <p>[B]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■週替わりパン 菓子パン <p>[C]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ロールパン ロールパン <p>[D]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■らくらく食パン らくらく食パン 	<p>[共通料理]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■白菜の柚子和え 白菜 きゅうり ゆず（果皮生） 薄口しょうゆ 本みりん ■元気ヨーグルト 元気ヨーグルト <p>[A]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■吸い物 ソフト豆腐 もずく（塩蔵塩抜き） みつば（生） 並塩 薄口しょうゆ 清酒（上撰） だし汁 ■鮭の葱味噌焼き 鮭（生）切身70g 白ねぎ 料理酒 みそ 砂糖 本みりん 白はな豆 <p>[B]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■かき揚げうどん うどん（玉） かき揚げ さつまいも 葉ねぎ 柔らかかまぼこ 薄口しょうゆ 本みりん だし汁 <p>[C]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■かき揚げそば そば（玉） かき揚げ さつまいも 葉ねぎ 柔らかかまぼこ 薄口しょうゆ 本みりん だし汁 	<p>[共通料理]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■ポテトサラダ じゃがいも 人参 きゅうり 鶏卵（全卵生） コーン缶 マヨネーズ 並塩 コショウ <p>[A]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■法蓮草とベーコンのコンソメスープ ほうれん草 人参 ベーコン 固形コンソメ 並塩 コショウ 水 ■豚しょうが焼き 豚ロース（スライス） 玉葱 しょうが（生） 濃口しょうゆ 本みりん 清酒（上撰） サラダ油 キャベツ <p>[B]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■すき焼き鍋 和牛 肩ロース（スライス） ソフト豆腐（丁） 白菜 えのきたけ（生） 白ねぎ なると 柔らかかまぼこ しらたき うどん（玉） とろ〜り半熟卵 濃口しょうゆ 砂糖 本みりん だし汁 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■そうめん汁 そうめん（乾） 花ふ 葉ねぎ 並塩 薄口しょうゆ 清酒（上撰） だし汁 ■肉じゃが（牛） じゃがいも 和牛 肩ロース（スライス） 玉葱 人参 しらたき 生しいたけ グリーンピース（冷凍） 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 ■野菜ソテー キャベツ 緑豆もやし（生） ベーコン 並塩 コショウ サラダ油 ■かんきつゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■野菜汁 大根 白菜 人参 油揚げ 葉ねぎ 片栗粉 並塩 薄口しょうゆ 清酒（上撰） だし汁 ■ムツの西京焼 ムツ 70g（切） 白みそ 砂糖 料理酒 本みりん 濃口しょうゆ 金時豆 出汁 ■田舎煮 じゃがいも 鶏もも（生） 切りごぼう 人参 しらたき 砂糖 濃口しょうゆ 料理酒 だし汁 ■ジョア（白ぶどう） ジョア 白ぶどう （ソフールブレン）
	食						

献 立 表

現 場：愛厚ホーム西尾苑
 献立種類：普通食（個別献立/A/B/C）
 期 間：

	月	火	水	木	金	土	日
夕	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■豆乳鍋 豚ロース（スライス） ソフト豆腐（丁） 大根 人参 白ねぎ 生しいたけ 調製豆乳 薄口しょうゆ 本みりん 出汁 ■キャベツ胡麻酢和え キャベツ ほんしめじ 浜しぐれ すりごま 砂糖 りんご酢 食塩 ■胡瓜の糠漬け きゅうり（ぬかみそ漬） 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■赤魚粕漬け焼き 赤魚粕漬け骨なし（70） ふき（水煮） かつおだし 薄口しょうゆ 料理酒 ■ほうれん草卵とじ 鶏卵（全卵生） ほうれん草 えのきたけ（生） 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 ■酢の物 浜しぐれ わかめ（カットわかめ） きゅうり 砂糖 穀物酢 薄口しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■スペイン風オムレツ 鶏卵（全卵生） ベーコン じゃがいも 玉葱 ピーマン 牛乳（L） 顆粒コンソメ 並塩 コショウ サラダ油 ブロッコリー（冷） ■切干大根煮 切干しだいこん 人参 ほんしめじ さつま揚げ キヌサヤ（冷） 砂糖 濃口しょうゆ 出汁 ■白もも缶 白桃（缶詰） 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■鶏の治部煮 鶏もも（生） 厚揚げ 大根 人参 ほんしめじ 白ねぎ 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 清酒（上撰） だし汁 ■南瓜ごま炒め 西洋かぼちゃ（生） 豚 ひき肉（生） 干しいたけ サラダ油 食塩 すりごま ■たかな漬け たかな（たかな漬） 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■味噌おでん 大根 焼き竹輪 はんぺん 鶏卵（全卵生）S まこんぶ（素干し） 薄口しょうゆ 本みりん だし汁 赤みそ 砂糖 本みりん 料理酒 ■ぜんまい炒め煮 干しぜんまい（ゆで） 人参 油揚げ 砂糖 薄口しょうゆ 本みりん サラダ油 出汁 ■キャベツのゆかり和え キャベツ ゆかり しろしょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■カレイのおろし煮 骨なしカレイ（80g） 大根 薄口しょうゆ 本みりん 清酒（上撰） だし汁 みつば（生） ■厚揚げのみそ炒め 厚揚げ なす ピーマン 砂糖 赤みそ 料理酒 砂糖 ■オクラ和え 刻みオクラ（冷） 糸かつお 薄口しょうゆ 本みりん 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 新玄 ■肉豆腐 和牛 肩ロース（スライス） ソフト豆腐（丁） 白ねぎ ほんしめじ なると サラダ油 濃口しょうゆ 砂糖 本みりん 出汁 ■小松菜と塩昆布のナムル風 小松菜（生） 人参 塩昆布 薄口しょうゆ 本みりん ■パイン缶 パインアップル（缶詰）
食							

(別紙3) 業務分担区分表

区 分	業 務 内 容	主○ 補助△	
		施 設	業 者
栄養管理	給食運営の統括	○	
	給食会議の開催、運営	○	△
	施設関係部門との連絡調整	○	
	献立作成基準（療養食を含む）の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	給与栄養量表、栄養月報の作成		○
	食数・食札の指示・管理	○	△
	食事箋の管理	○	△
	関係官庁等に提出する給食関係書類等の確認、提出・保管管理	○	△
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	△
調理作業管理	作業仕様書の作成（療養食の調理に対する指示を含む）		○
	作業仕様書の確認（療養食の調理に対する指示を含む）	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理、盛付け		○
	お茶ゼリーの提供 ※1		○
	配膳、下膳（指定場所まで）		○
	食器洗浄、消毒 ※2	△	○
	管理点検記録の作成・報告		○
	管理点検記録の確認	○	
業務管理	業務責任者の配置		○
	配属従業員の人員配置、業務分担の立案		○
	配属従業員の人員配置、業務分担の確認	○	
	勤務表の作成		○
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
材料管理	納入業者との契約		○
	食材料の調達（発注から検収まで）		○
	食材料の点検		○
	食材料の保管・在庫管理、出納事務		○
	食材料納入業者への支払い （支払伝票は必要に応じて閲覧可）		○
	食材料の使用状況全般の確認	○	
	災害用備蓄食品の管理	○	△
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の保守・管理		○
	その他の設備（食器・調理小道具）の保守・管理		○
	使用食器の確認	○	△

(別紙3) 業務分担区分表

主○ 補助△

区 分	業 務 内 容	施 設	業 者
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材料の衛生管理		○
	食品検査・ふき取り検査の実施		○
	食品検査・ふき取り検査の確認	○	
	施設・設備（食器・調理器具）の衛生管理		○
	消毒、洗浄用消耗品の調達・在庫保管管理		○
	清掃用消耗品の調達・在庫保管管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保及び管理		○
	保存食の確認	○	
	食材納入業者に対する衛生管理の指示		○
	食材納入業者の衛生管理状況の確認	○	
	衛生管理簿の作成・報告		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	残菜、残食の処理（ゴミ置き場までの運搬）		○
	フード清掃		○
	緊急対応を要する場合の指示	○	
研修等	調理従事者等に対する研修、訓練、実施の報告		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施、結果の報告、保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施（最低月2回以上）、結果の報告、保管		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止策の策定		○

※1 業務仕様書「6 献立表」参照

※2 特別養護老人ホームのユニットでは、主食茶碗、汁椀、湯飲み、箸、フォーク、スプーン類をユニットにおいて洗浄、消毒する。

(別紙4) 費用負担区分表

業 務 内 容	主○ 補助△	
	施 設	業 者
配置従業員の人件費、諸手当		○
配置従業員の健康診断料、検便代（最低月2回以上）		○
配置従業員の被服費（履物含む）		○
附属建物の改装、補修及び維持管理費	○	
厨房設備の新調及び補修	○	
食器・調理小道具の新調、補充費	○	
食器洗浄用消耗品費・厨房清掃用消耗品費		○
スチームコンベクションオープン洗浄用洗剤（純製品と同等のもの）		○
スチームコンベクションオープン軟水器用消耗品費	○	
ブラストチラー洗浄用洗剤（純製品と同等のもの）		○
廃油の処理費		○
厨房用清掃道具の購入・補充・補修		○
営業用消耗品費（衛生用品、物品・手指消毒用アルコール、野菜消毒用次亜塩素酸、マスク、中心温度計、表面温度計、厨房用トイレ用品・消耗品等）		○
上下水道、光熱費	○	
グリストラップの抜き取り（年4回以上）ダクト清掃	○	
防虫、防鼠費	○	
DPD法による残留塩素測定機器及び薬剤		○
食品検査・ふき取り検査代		○
塵芥及び残菜・残飯処理費	○	
塵芥、残菜・残飯処理用ごみ袋		○
給食関係書類（献立表、作業仕様書、発注書、日誌等）印刷費		○
業務報告書類印刷費		○
事務用備品費（ロッカー、机、下駄箱、ホワイトボード等）	○	
事務用品費（電話機・ファックス、文具類等）		○
通信連絡費（業者専用回線）		○
募集費		○
営業許可申請費		○
食中毒等保険料		○
パソコン・プリンター代（献立作成・業務管理）		○
食材料費		○
濃厚流動食（経管）・栄養補助食品（食事外）	○	
濃厚流動食（経口）・栄養補助食品（食事内に含まれるもの）		○
とろみ剤、酵素入りゲル化剤、固形化補助食品		○
検食用食事の費用（朝・昼・夕各普通食を1食）		○
災害用備蓄食品費	○	
保存食		○
更衣室及び事務室の設置	○	
厨房職員用駐車場	○	