

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚ホーム大府苑給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚ホーム大府苑（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	愛厚ホーム大府苑
施設の種類	特別養護老人ホーム
所在地	大府市森岡町7-408
入所利用定員	150人
短期利用定員	4人
職員	約 77人

上限100人で運用

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「愛厚ホーム大府苑献立表」参照とする。
- ・甲の指示により必要に応じて食形態別にメニューを変更する。なお、食形態別メニューは次のとおりとする。
 - 食事内容の全部もしくは一部を変更し、濃厚流動食（経口）もしくは栄養補助食品（※）を提供する。または通常の食事内容に加えて栄養補助食品を提供する。

○嚥下食対応の食事用お茶は、とろみ付きのお茶に変更し提供する。

※濃厚流動食（経口）・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。

・暦に合わせた行事食（例：新年会、節分会、ひなまつり、節句、七夕、土用の丑、盆法要、敬老の日、演芸会、クリスマス会、年越しそば等）を実施する。（月1回程度）

・選択食（第2、4金曜日：主菜2品）を実施する。

・木曜日の昼食は麺食またはおかずの提供とする。（提供利用者は固定）

・火曜日の昼食はパン食（嚥下困難者用パン）または米飯・粥の提供とする。

（提供利用者は固定）

・週2～3回程度、昼食にデザートを提供する。（ゼリー、ヨーグルト、果物など）

・誕生日者には、お祝い膳として陶器に盛り付けて提供し、希望のデザートを提供する。

（誕生日当日、土日祝の場合前日の平日）（購入は施設負担）

・誕生会食には、ペットボトルジュース、ノンアルコールビールを提供する。（第2水曜日）

・アレルギー対応や嗜好による代替食の個別対応をする。

そば3名、肉類1名、青魚・鯖4名、鰻2名、たらこ1名、えび・蟹1名、納豆3名

とろろ・長芋1名、ぜんまい・わらび1名、チーズ1名、人参1名、揚げ物1名

（令和6年2月現在）

(2) 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・野菜はできるかぎり旬の食材を使用し、旬の時期は生野菜を使用する。

・肉・魚類について、柔らかくなる工夫をする。

・鶏肉は皮なしを使用する。

・魚は骨なしの商品を使用する。

(3) その他

・病院受診等により提供時間を超える場合、代替食を提供する。（月1食程度）

・可能な限り利用者の嗜好を反映させた献立を提供する。（例：寿司、刺身、揚げ物、郷土料理など）

・ティータイム時のポット等の準備、食器洗浄・乾燥を実施する。

7 配膳時間・下膳時間及び食事時間

(1) 下記のとおりとする。ただし、施設運営上の理由により変更となる場合がある。

(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、盛り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。

【一般棟食堂】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:10	7:10 ～ 8:30	8:30以降
昼食	11:20	11:20 ～ 12:30	12:15以降
夕食	17:20	17:20 ～ 18:30	18:00以降

【東・南食堂】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:05	7:10 ～ 8:30	8:30以降
昼食	11:15	11:20 ～ 12:30	12:30以降
夕食	17:15	17:20 ～ 18:30	18:30以降

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	—	—	—
昼食①	—	12:00 ～ 12:45	—
昼食②	—	12:45 ～ 14:00	—
夕食	—	—	—

8 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

《利用者等》

- ・既定の時間までにマグカップ等を所定の位置へ準備する。
- ・既定の時間までにお茶・とろみ付お茶を所定の位置へ準備する。
(食事用3回・水分補給用2回)
- ・箸、スプーン、フォーク等、食札に指定されたものを温冷配膳車に入れる。
- ・東、南食堂の温冷配膳車は所定の位置へ運搬する。配膳が終了次第、温冷配膳車は回収し配膳室まで運搬しセットする。
- ・一般棟食堂は配膳が終わり次第、施設職員が所定の位置まで温冷配膳車を移動させるため利用者の食事終了後温冷配膳車を所定の位置まで運搬しセットする。
- ・朝食用の牛乳(200mlパック)ヨーグルトは前日の昼までに所定の位置へ配膳する。

《職員給食》

- ・提供時間に所定の配膳棚へ配膳する。
- ・温かいおかずは温かい状態で提供、冷たいおかずは所定の冷蔵庫に保管する。
(保管する。)
- ・米飯は炊飯ジャーへ、汁物はスープジャーに入れておく。
- ・お盆、茶碗、汁椀、湯飲み、箸等はカウンターにセットする。
- ・お茶はやかんでカウンターに準備する。
- ・昼飯①の職員給食は事前に連絡があった食数分をお膳に1食ずつセットする。

(2) 下膳方法

《利用者等》

- ・甲の職員が厨房下膳口まで運んだ下膳用台車を引き取る。
- ・水分補給用マグカップ、スプーンは適宜甲の職員が下膳口まで運搬する。

《職員給食》

- ・各自厨房下膳口まで下膳する。

9 1日あたりの予定食数(参考)

<参考>

1ヶ月平均(令和6年2月)

事業名	朝食	昼食	夕食
特別養護老人ホーム	96食	96食	96食
職員	—	10食	—
計	96食	106食	96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。

- ・主食
米飯 20名 おにぎり 1名
軟飯 8名 全粥 43名
ミキサー粥 22名 その他 2名
(それぞれ大盛・小盛あり)
 - ・副食
普通食 12名
一口大食 14名 一口大食(あんかけ) 3名
極きざみ食 39名 極きざみ食(あんかけ) 7名
ミキサー食 25名 その他 2名
- ※ミキサー食は少量高栄養の栄養補助食品を混ぜて調理する。
※今後、粗きざみ食、ソフト食を提供する可能性があり。
※栄養補助食品 20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入れ、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：1,500kcal、たんぱく質：58g、脂質：40g、

カルシウム：630mg、鉄：7.0mg、ビタミンA：750 μ gRE、

ビタミンB1：1.0mg、ビタミンB2：1.1mg、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30%

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。食材によっては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 -10項】 【I	他の分野との対応 【I-7項】
0	j 嚥下訓練食品Oj	均質で、附着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	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 たんぱ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Ot	均質で、附着性・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 たんぱ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、附着性・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、附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物も含む 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、離水もなく附着性も低い粥類	(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(あるいはこ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Ot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 ろみ	薄いと 【三-3項】	段階2 のとろみ	中間 【三-2 項】	段階3 み	濃いとろ 【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どろみの程度 口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とり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どろみの程度 口腔内での動態はゆっくりで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どろみの程度 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附着		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附着		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

現場：愛厚ホーム大府苑

献立種類：普通食(個別献立/[A]/[B])

	日	月	火	水	木	金	土
朝食				米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 こんぶ豆 のり佃煮	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 白はな豆 赤かっぱ	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 マグロフレーク しば漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 ツナサラダ 五色漬け
昼食				中華丼 青梗菜オyster炒め 涼拌三絲 中華スープ ヨーグルト	Aきつねうどん Bごはん・吸い物 カレーの煮つけ (共通) 里芋そぼろ煮 ほうれん草白和え	ごはん プルコギ風炒め 卵の花 ブロッコリー和え たまごスープ	ごはん 穴子の柳川風煮 ふろふき大根 春雨酢の物 吸い物
夕食				米飯 鯖のおろし煮 高野豆腐卵とじ キャベツの酢の物	米飯 鶏肉クリーム煮 ごぼう土佐煮 もやしゆかり和え	米飯 煮込みハンバーグ 茄子とピーマン炒め 小松菜山吹和え	米飯 豆腐と豚肉中華風うま煮 いんげんの香味炒め キャベツのちくわ和え

献立表

現場：愛厚ホーム大府苑

献立種類：普通食(個別献立/[A]/[B])

	日	月	火	水	木	金	土
朝食	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 金山寺みそ さくら漬	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 やさい豆 野沢菜漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 うぐいす豆 つぼ漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 たいみそ うめぼし	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 昆布豆 べったら漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 マグロフレーク 青かつぱ	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 昆布佃煮 さくら漬け
昼食	米飯 鯖のムニエル ビーフン炒め 大根のマヨネーズ和え オニオンスープ	米飯 鶏肉のみそ焼き 切干と糸こんぶ煮 小松菜なめ茸和え 白みそ汁	A米飯 Bチヨコルネ (共通) ミートロール 白菜コンソメ炒め レタスサラダ コーンスープ	米飯 鮭のサルティンボッカ 肉だんごのピザ風 アボガドとえびのレモン和え かぼちゃポタージュ 黒蜜生姜豆乳プリン	Aきこの和風スパ B米飯・赤魚きのこ煮 (共通) 豚バラ大根 パンバンジーサラダ かき玉汁	A鯖の竜田揚げ B肉しゅうまい (共通) 米飯 茄子のオスターソース炒め マカロニサラダ 吸い物	米飯 豚肉中華ソテー ごぼうのみそ煮 小松菜ごま和え もやしスープ
夕食	米飯 千草焼き じゃがいも金平 青梗菜の柚香和え	米飯 タラのマヨネーズ焼 里芋の煮物 オクラ和え	米飯 酢豚風 ぜんまい炒め煮 じゃこおろし	米飯 スペイン風オムレツ ひじきと大豆の煮もの いんげんのピーナッツ和え	米飯 あんかけ豆腐 かぼちゃ煮つけ 切干大根酢の物	米飯 蒸し鶏ゴマソース 春雨そぼろ炒め もやし中華和え	米飯 さわらの柚香焼き 五目煮豆 チンゲン菜の信田和え

献立表

現場：愛厚ホーム大府苑

献立種類：普通食(個別献立/[A]/[B])

	日	月	火	水	木	金	土
朝食	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 白はな豆 たかな漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 のり佃煮 べったら漬	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 金山寺みそ 野沢菜漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 ツナサラダ 赤かっぱ	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 やさい豆 しぼり大根	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 ポテトサラダ しば漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 たいみそ 青かっぱ
昼食	米飯 カレイねぎみそ焼 田舎煮 キャベツサラダ そうめん汁	米飯 鶏肉トマトソースがけ かぼちやいとこ煮 大根サラダ コンソメスープ	A米飯 B小倉材サントロール (共通) アジのムニエル ひじき炒め煮 春雨サラダ コンソメスープ	炊き込みご飯 鯖の塩焼き 炒り豆腐 チンゲン菜ごま和え 吸い物	Aやきそば B米飯・野菜炒め (共通) 大根のツナ煮 茄子の生姜和え たまごスープ	米飯 ソースとんかつ れんこんきんぴら もやし三杯酢和え 白みそ汁	米飯 鮭のマスタード焼き 焼き豆腐の土佐煮 さつまいもサラダ 吸い物
夕食	米飯 豚肉厚揚げ炒め物 ピーマン当座煮 白菜ピーナッツ和え	米飯 豆腐チャンプルー 冬瓜くず煮 カレーマカロニ	米飯 クリームシチュー 小松菜ソテー もやしときのお浸し	米飯 えび玉 切干大根煮つけ おくら梅かつお和え	米飯 かにしゅうまい 高野豆腐煮物 小松菜のサラダ	米飯 赤魚粕漬焼き 里芋とごぼう煮もの いんげんごま和え	米飯 ちゃんこ煮 焼きビーフン ほうれん草土佐和え

献立表

現場：愛厚ホーム大府苑

献立種類：普通食(個別献立/[A]/[B])

	日	月	火	水	木	金	土
朝食	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 しそ昆布 うめぼし	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 きなこ 五色漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 金山寺みそ さくら漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 たまごサラダ 野沢菜漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 金時豆 べったら漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 白はな豆 うめぼし	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 うぐいす豆 しば漬け
昼食	米飯 照り焼きチキン 糸こんぶ煮 ブロッコリーサラダ みそ汁	米飯 マーボ豆腐 茄子のオムネソース炒め 和風サラダ かき玉汁	A米飯 Bメロンサンドロール (共通) ポークビーンズ もやしソテー ごぼうサラダ コンソメスープ	米飯 さわらの照り焼き 厚揚げ煮物 ブロッコリーツナポン和え 吸い物	A鶏南蛮そば Bゆかりごはん 鶏の治部煮 吸い物 (共通) ひじき炒め煮 さつまいもサラダ	Aエビフライ B白身魚ムニエル (共通) 米飯 高野豆腐含め煮 ナムル コンソメスープ	米飯 蒸し鶏柚子ポン酢がけ 冬瓜煮つけ チンゲン菜しらす和え 吸い物
夕食	米飯 ホキのマヨネーズ焼き じゃがいも煮 キャベツ甘酢和え	米飯 親子煮 いんげんのソテー 大根マヨネーズ和え	米飯 えび団子の塩なべ風 かぼちゃのいとこ煮 胡瓜と竹輪酢の物	米飯 お好み焼き風卵焼き 大根のべっこう煮 おくら和え	米飯 さばのおろし煮 ビーフン炒め 白菜昆布和え	米飯 焼き餃子 里芋煮っころがし 大根酢の物	米飯 太刀魚ネギみそ焼き じゃがいも金平 キャベツ甘酢和え

献立表

現場：愛厚ホーム大府苑

献立種類：普通食(個別献立/[A]/[B])

	日	月	火	水	木	金	土
朝食	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 こんぶ豆 青かっぱ	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 たいみそ たくわん	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 マグロフレーク 白菜漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 きなこ さくら漬け	米飯 牛乳・ヨーグルト 味噌汁 しそ昆布 青かっぱ		
昼食	米飯 赤魚とろろ蒸し 卵の花 マカロニサラダ みそ汁	きのこカレー ほうれん草卵とじ 大根サラダ ヨーグルト和え	A米飯 Bいちごジャムパン (共通) 鶏肉パン粉焼き 切干大根煮 もやし中華和え 白菜スープ	米飯 かれいの西京焼き 炒り豆腐 茄子のおかか和え そうめん汁	Aあんかけきしめん B米飯 アジのムニエル中華風 吸い物 (共通) ぜんまい炒め煮 かぼちゃサラダ		
夕食	米飯 豚なすみそ炒め ごぼう土佐煮 もずく酢	米飯 豆腐とかにのうま煮 いんげんソテー ささみ和え	米飯 肉じゃが チンゲン菜コーン炒め 春雨サラダ	米飯 鶏肉みぞれ煮 にら炒め 人参サラダ	米飯 かに玉 ツナキャベ煮 胡瓜の中華風酢の物		

献立表

現場：愛厚ホーム大府苑

献立種類：普通食(個別献立 / A / B)

	水 1	木 2	金 3	土 4	日 5	月 6	火 7
朝食	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■味噌汁 なす えのきたけ(生) あさつき 赤みそ 出汁昆布 鰹の素 桜印 ■のり佃煮 のりのつくだ煮 ■昆布豆 昆布豆 ■牛乳 ソファールプレーン 牛乳(200ml) 牛乳(L) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■味噌汁 なめこ(ゆで) 絹ごし豆腐(丁) あさつき 赤みそ 出汁昆布 鰹の素 桜印 ■赤かっぱ 赤かっぱ ■白花豆佃煮 白花豆佃煮 ■牛乳 ソファールプレーン 牛乳(200ml) 牛乳(L) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■味噌汁 南瓜 たまねぎ(皮むき) あさつき 赤みそ 出汁昆布 鰹の素 桜印 ■しば漬け しば漬け ■マグロフレーク マグロフレーク ■牛乳 ソファールプレーン 牛乳(200ml) 牛乳(L) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■味噌汁 じゃがいも(皮むき) えのきたけ(生) あさつき 赤みそ 出汁昆布 鰹の素 桜印 ■五色漬け 五色漬 ■ツナサラダ ツナサラダ ■牛乳 ソファールプレーン 牛乳(200ml) 牛乳(L) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■味噌汁 大根 油揚げ(枚) あさつき 赤みそ 出汁昆布 鰹の素 桜印 ■桜漬け 桜漬 ■金山寺みそ 金山寺みそ ■牛乳 ソファールプレーン 牛乳(200ml) 牛乳(L) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■味噌汁 なす ぶなしめじ(生) あさつき 赤みそ 出汁昆布 鰹の素 桜印 ■野沢菜漬け 野沢菜漬け ■やさい豆 やさい豆ソフトデリ ■牛乳 牛乳(L) 牛乳(200ml) ソファールプレーン 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■味噌汁 大根 えのきたけ(生) わかめ(カットわかめ) 赤みそ 出汁昆布 鰹の素 桜印 ■つぼ漬け つぼ漬け ■うぐいす豆 うぐいす豆 ■牛乳 ソファールプレーン 牛乳(200ml) 牛乳(L)
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ■中華丼 精白米(うるち米) はくさい むきえび 小豚バラスライス にんじん たけのこ 水煮 干しいたけ 鶏がらだしの素 塩コショウ うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) サラダ油 片栗粉 ■青梗菜オイスター炒め チンゲン菜2cm(冷) えのきたけ(生) 鶏ガラ(粉末) オイスターソース サラダ油 ■凉拌三絲 緑豆はるさめ ロースハム きゅうり 錦糸卵 こいくちしょうゆ 上白糖 穀物酢 ごま油 ■中華スープ わかめ(カットわかめ) たまねぎ(皮むき) 白ごま 中華だし 塩コショウ ごま油 ■ヨーグルト ドリブシヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> [A] ■きつねうどん うどん(ゆで) うどん(冷凍) 油揚げ(枚) 上白糖 こいくちしょうゆ みりん(本みりん) 蒸しかまぼこ 出汁 うすくちしょうゆ みりん(本みりん) あさつき [B] ■ご飯 精白米(うるち米) ■カレイの煮付け カラスガレイ フィレ 出汁昆布 鰹の素 桜印 こいくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) 上白糖 ■白玉麩の吸物 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ 食塩 白玉ふ あさつき [共通料理] ■里芋のそぼろ煮 さとも(冷凍) 鶏ひき肉 グリンピース(冷凍) 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) ■ほうれん草の白和え 木綿豆腐 ほうれん草(冷) 2cmカット 糸こんにやく ぶなしめじ(生) にんじん 白みそ うすくちしょうゆ みりん(本みりん) 上白糖 白ごま 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■ブルコギ風炒め 豚肩ローススライス たまねぎ(皮むき) りょくとともやし にんじん いら こいくちしょうゆ 清酒(普通酒) 上白糖 サラダ油 白ごま ごま油 ■卵の花煮 おから にんじん しらたき 干しいたけ あさつき サラダ油 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) 上白糖 ごま油 ■ブロックリーのと和え物 ブロックリー(冷凍) ホールコーン 冷凍 フレンチドレッシング ■卵スープ 凍結全卵 あさつき 白ごま 鶏がらだしの素 食塩 ごま油 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■穴子の柳川煮 刻み穴子 洗いごぼう(ささがき) ねぎ 蒸しかまぼこ 凍結全卵 出汁昆布 鰹の素 桜印 こいくちしょうゆ 清酒(普通酒) 上白糖 みりん(本みりん) 清酒(普通酒) ■ふろふき大根 大根 鶏ひき肉 赤みそ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) 上白糖 ■春雨の酢の物 緑豆はるさめ きゅうり かに風味かまぼこ 白ごま(すり) 穀物酢 上白糖 食塩 ■巻き麩の吸物 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ 食塩 巻き麩 みつば 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■鰹のムニエル さわら フィレ 塩コショウ 有塩バター 小麦粉 サラダ油 ■ビーフン炒め ビーフン むきえび 小 にんじん たまねぎ(皮むき) いら サラダ油 ■大根のマヨネーズ和え 大根 きゅうり ホールコーン 冷凍 マヨネーズ(全卵型) ■オニオンスープ たまねぎ(皮むき) ベーコン 顆粒コンソメ 塩コショウ パセリ粉 	<ul style="list-style-type: none"> ■ご飯 精白米(うるち米) ■鶏肉のみそ焼き 鶏もも皮付き 鶏ひき肉(生) こいくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) サラダ油 フレンチドレッシング ■切干と糸豆腐煮 切干しだいこん 刻み昆布 にんじん さつま揚げ むき枝豆(冷) 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) 上白糖 ■小松菜のなめ茸和え 小松菜(冷凍) なめ茸 うすくちしょうゆ ■白味噌汁 絹豆腐 なめこ(ゆで) あさつき 出汁昆布 鰹の素 桜印 白みそ 	<ul style="list-style-type: none"> [A] ■ご飯 精白米(うるち米) [B] ■チョココロンネ チョココロンネ [共通料理] ■ミートローフ 合挽肉 木綿豆腐 たまねぎ(皮むき) にんじん グリンピース(冷凍) 凍結全卵 牛乳(L) パン粉 顆粒コンソメ トマトケチャップ ウスターソース ■白菜コンソメ炒め はくさい にんじん スライスピーマン 冷凍 ベーコン サラダ油 顆粒コンソメ 食塩 こしょう(白) ■レタスのサラダ レタス きゅうり トマト(個) ごま醤油ドレッシング ■コーンスープ コーンスープ 牛乳(L)

献立表

現 場：愛厚ホーム大府苑

献立種類：普通食(個別献立 / A / B)

	水 1	木 2	金 3	土 4	日 5	月 6	火 7
夕食	<p>■ご飯 精白米(うるち米)</p> <p>■鯖のおろし煮 骨なし切身 鯖 60g 大根 出汁昆布 鰹の素 桜印 こいくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) 上白糖</p> <p>■高野豆腐の卵とじ 高野豆腐(乾) 凍結全卵 たまねぎ(皮むき) にんじん 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) 上白糖</p> <p>■キャベツの酢の物 キャベツ しらす干し わかめ(カットわかめ) 穀物酢 上白糖 食塩 しょうが(おろし)</p>	<p>■ご飯 精白米(うるち米)</p> <p>■鶏肉のクリーム煮 鶏もも皮なし 切込 たまねぎ(皮むき) にんじん ぶなしめじ(生) ブロッコリー(冷凍) 顆粒コンソメ 塩コショウ 牛乳(L) クリームシチュールー</p> <p>■ごぼう土佐煮 ごぼう乱切り(冷) ふき(ゆで) かつお(加工品削り節) こいくちしょうゆ みりん(本みりん) 出汁</p> <p>■もやしのゆかり和え りょくとうもやし ゆかり粉</p>	<p>■ご飯 精白米(うるち米)</p> <p>■煮込みハンバーグ やわらかハンバーグ80 たまねぎ(皮むき) ぶなしめじ(生) 塩コショウ おろしにんにく オリーブ油 ハヤシフレーク トマトソース 基本の味わい</p> <p>■顆粒コンソメ</p> <p>■なすとピーマンの炒め煮 素揚げなす乱切り(冷) スライスピーマン 冷凍 サラダ油 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ みりん(本みりん) 上白糖</p> <p>■小松菜の山吹和え 小松菜(冷凍) 錦糸卵 うすくちしょうゆ みりん(本みりん)</p>	<p>■ご飯 精白米(うるち米)</p> <p>■豆腐と豚肉の中華風うま煮 絹豆腐 豚バラスライス チンゲン菜2cm(冷) にんじん 鶏がらだしの素 上白糖 うすくちしょうゆ 片栗粉</p> <p>■いんげんの香味炒め いんげん(冷凍) ねぎ 塩コショウ こいくちしょうゆ しょうが(おろし) 白ごま(すり) ごま油 サラダ油</p> <p>■キャベツちくわ和え キャベツ 焼き竹輪 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ みりん(本みりん)</p>	<p>■ご飯 精白米(うるち米)</p> <p>■干草焼き 凍結全卵 鶏ひき肉 にんじん ねぎ 乾しいたけ(乾) 出汁 うすくちしょうゆ みりん(本みりん) 上白糖</p> <p>■じゃが芋の金平 じゃがいも(皮むき) にんじん サラダ油 こいくちしょうゆ 上白糖 みりん(本みりん) 白ごま ごま油</p> <p>■チンゲン菜の柚香和え チンゲン菜2cm(冷) えのきたけ うすくちしょうゆ ゆず皮 きざみ</p>	<p>■ご飯 精白米(うるち米)</p> <p>■タラのマヨネーズ焼き 骨なし切身 まだら 塩コショウ たまねぎ(皮むき) マヨネーズ パセリ粉</p> <p>■里芋の煮物 さといも(冷凍) 焼き竹輪 出汁昆布 鰹の素 桜印 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) みりん(本みりん) 上白糖</p> <p>■オクラ和え そのまま使える刻みオクラ 糸かつお うすくちしょうゆ みりん(本みりん)</p>	<p>■ご飯 精白米(うるち米)</p> <p>■酢豚風 豚バラスライス たまねぎ(皮むき) レドビーマンスライス(冷) スライスピーマン 冷凍 たけのこ 水煮 干しいたけ サラダ油 鶏がらだしの素 こいくちしょうゆ 上白糖 穀物酢 トマトケチャップ 片栗粉 ごま油</p> <p>■ぜんまい炒め煮 ぜんまい(水煮) 油揚げ にんじん 上白糖 うすくちしょうゆ みりん(本みりん) サラダ油 出汁</p> <p>■じゃこおろし 大根(おろし) しらす干し うすくちしょうゆ</p>

(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		○
	配膳、下膳（指定場所まで）		○
	毎食時、水分補給のお茶等準備及び指定場所までの配膳		○
	食器洗浄、消毒		○
	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・作業等者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		○

(別紙4) 費用負担区分表

負 担 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）ダクト清掃費	○	
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	○	