

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚希全の里給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚希全の里（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	愛厚希全の里
施設の種類	障害者支援施設
所在地	豊川市一宮町上新切33-267
入所利用定員	200人
短期利用定員	10人
職員	約 110人

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「愛厚希全の里献立表」参照とする。
- ・食形態別にメニューを変更してもらう場合がある。食形態別メニューは次のとおりとする。

○全部もしくは一部の食事内容を変更し、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、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、観桜会、七夕、納涼会、土用の丑、希全祭、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（月3回、第1木曜日：おかず、第3金曜日：麺か丼、第4日曜日：パン）を実施する。

・誕生会食にはケーキ、パックジュースを提供する。（第2火曜日）

・日曜日の朝食はパン食とする。

・金曜日の昼食は麺食とする。

・誕生日者には、お祝い膳として陶器に盛り付けて提供する。（平日のみ、0～4名）

また、ケーキセットを愛厚希全の里の喫茶「夢風船」から購入し提供する。

※@450×約170食=76,500円/年間

・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2名、カレー等6名、油（揚げ物）9名、乳製品1名、肉類3名、魚2名、鯖6名、青魚2名、鰻5名、刺身5名、エビ・カニ3名、長芋8名、納豆2名、漬物2名、ほうれん草1名、ピーナッツ1名、豆乳1名、メロン1名、梨1名

（令和6年1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、惣菜パン）

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、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。

【1階食堂】

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

【2階食堂・1階食堂（早出し）】

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

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	—	—	—
昼食	—	11:45 ~ 13:45	—
夕食	—	19:00 ~ 20:00	—

8 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

- ・箸、スプーン、フォーク、ストロー等、食札に指定されたものを温冷配膳車に入れる。(箸75名、中スプーン100名、介助スプーン40名、小スプーン15名、フォーク20名、特殊スプーン20名、ストロー20名) (令和6年1月現在)
- ・指示に応じて毎食時お茶の準備をし、各指定場所まで運搬する(とろみ付きのお茶も用意する)。
- ・就労継続支援B型事業の麺食(汁物)は個別配膳のため、食事の直前に汁をかけて提供する。

(2) 下膳方法

- ・第一生活介護・短期入所・日中一時支援等は、各テーブルにまとめてある食器及び残飯を下膳用台車に乗せて引き取りに行く。
- ・第二生活介護は、職員が返却口まで運んだ下膳用台車を引き取る。
- ・就労継続支援B型事業利用者及び職員は、各自で下膳する。
- ・2階食堂は、下膳用台車を引き取りに行く。

9 1日あたりの予定食数(参考)

<参考>

1ヶ月平均(令和6年1月)

事業名	朝食	昼食	夕食
第一生活介護	82食	84食	83食
第二生活介護	47食	46食	47食
就労継続支援B型事業	20食	21食	20食
短期入所・日中一時支援等	3食	4食	3食
職員	—	9食	—
計	152食	164食	153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 89名 軟飯 8名
全粥 36名 ミキサー粥 22名
- ・副食 普通食 68名 一口大食 14名
粗きざみ食 26名 極きざみ食 21名
ソフト食 4名 ミキサー食 22名
内、カロリー一食(1,700kcal、1,600kcal、1,500kcal、1,400kcal、1,200kcal) 57名、栄養補助食品36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：1,800kcal、たんぱく質：65g、脂質：50g、
カルシウム：700mg、鉄：7.5mg、ビタミンA：800 μ gRE、
ビタミンB1：1.2mg、ビタミンB2：1.4mg、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10%

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 -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、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、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、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」という表現が適切にとろみの程度 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」という表現が適切にとろみの程度 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」という表現が適切にとろみの程度 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。

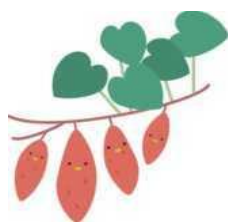
注2. ニュートン流体ではLST値が高く出る傾向があるため注意が必要である。



献立表



	日	月	火	水	木	金	土
朝食	ナイススティックパン オニオンスープ 牛乳	ごはん みそ汁 五色豆 味付海苔 なす漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 銀鱈照り焼き ふりかけ たくあん漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 若竹煮 きなこ のざわな漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 厚焼きたまご 味付海苔 さくら漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 しらすおろし大根 ふりかけ きゅうり漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 納豆 味付海苔 はりはり漬け ヤクルト
昼食	ごはん 鶏肉の甘酢あんかけ きゅうりピリ辛和え ワカメスープ キウイフルーツ	ごはん タラのマヨネーズ焼き みずなのサラダ きのこのスープ 牛乳	芋ごはん 鶏肉の味噌漬け焼き タコときゅうりの酢の物 すまし ヨーグルト	ごはん ビーフシチュー 小松菜とエビ炒め 大根サラダ コーヒーゼリー	ごはん A:白身魚のフライ B:豚肉の生姜焼き トマトとほうれん草のツナドレ みそ汁 牛乳	焼きそば ワンタンスープ カボチャのサラダ コーヒー豆乳	ごはん カラスガレイのグリーンソース コーンサラダ コンソメスープ 牛乳
夕食	ごはん フリ大根 五目煮豆 フルーツポンチ	ごはん 親子煮 チンゲン菜ピーナツ和え みそ汁	ごはん 豚肉とナスの甘辛炒め ナムル 中華スープ	ごはん 雪見鍋 フロッコリーツナマヨ フルーツ	ごはん 柳川風煮 ごま和え 豆腐のすまし汁	ごはん 鶏肉ごまだれ焼き れんこんサラダ みそ汁	ごはん 田楽豆腐 春雨ごま酢和え かき玉汁
	I礼拝 - 1954kcal 蛋白質 72.6g	I礼拝 - 1761kcal 蛋白質 76.2g	I礼拝 - 1659kcal 蛋白質 67.5g	I礼拝 - 1846kcal 蛋白質 72.9g	I礼拝 - 1919kcal 蛋白質 65.7g	I礼拝 - 1967kcal 蛋白質 72.4g	I礼拝 - 1671kcal 蛋白質 64.4g



献立は都合により、変更になることがあります。



献立表



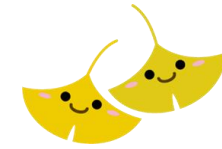
	日	月	火	水	木	金	土
朝食	たっぷりツナマヨネースパン キャベツのスープ 牛乳	ごはん みそ汁 イワシかつお煮 味付海苔 はくさい漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 白いんげん五目煮 ふりかけ しその実漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 金時豆 味付海苔 べったら漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 大根なめ茸和え ふりかけ なす漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 納豆オクラ和え 味付海苔 桜漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 厚焼きたまご ふりかけ きゅうり漬け ヤクルト
昼食	ごはん 八宝菜 中華風和え物 もずくスープ マンゴーフリン	ごはん 煮込みハンバーグ シーフードサラダ 豆乳スープ ゼリー	赤飯 てんぷら 小松菜からし和え つみれ汁 ピレーネ リンゴジュース	カレーライス オーシャンサラダ オレンジ 牛乳	ごはん アジの南蛮漬 バンバンジーサラダ はるさめスープ ヨーグルト	A:肉うどん B:エビカツ丼 じゃがいも明太子サラダ バナナ ココア豆乳	ごはん バーベキューチキン だいこんサラダ 野菜のスープ 牛乳
夕食	ごはん 鶏肉の磯部焼き ポテトサラダ とろろこぶのすまし	ごはん サンマの塩焼き ほうれん草とツナの和え物 さつま汁	ごはん 鶏肉のきのこあんかけ 焼きビーフン 杏仁豆腐	ごはん 白身魚のゆず味噌焼き 酢の物 けんちん汁	ごはん 豚肉ピカタ さつまいものサラダ コンソメスープ	ごはん 石狩鍋風 チンゲン菜のお浸し フルーチェ	ごはん 豚肉と大根の甘辛煮 白和え 吸物(とうめん)
	1人分 - 1801kcal 蛋白質 63.8g	1人分 - 1939kcal 蛋白質 84.2g	1人分 - 1986kcal 蛋白質 60.5g	1人分 - 1856kcal 蛋白質 61.0g	1人分 - 1877kcal 蛋白質 65.6g	1人分 - 1788kcal 蛋白質 72.7g	1人分 - 1799kcal 蛋白質 65.8g



献立は都合により、変更になることがあります。

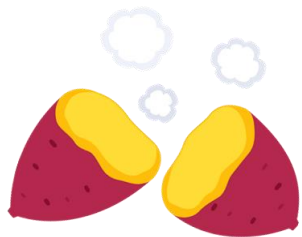


献立表



	日	月	火	水	木	金	土
朝食	サンドロールメロン コーンスープ 牛乳	ごはん みそ汁 白花豆煮 味付海苔 しその実漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 刻み昆布の煮物 ふりかけ 白菜漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 五目豆 味付海苔 さくら漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 サンマの生姜煮 ふりかけ たくあん漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 納豆 味付海苔 なす漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 ツナおろし ふりかけ のざわな漬け ヤクルト
昼食	ごはん 揚げ出し豆腐 かぼちゃのサラダ みそ汁 ゼリー	ごはん とんかつ ツナサラダ レタスのスープ コーヒー牛乳	親子丼 小松菜とツナの和え物 けんちん汁 キウイフルーツ	ごはん サワラのごましょうゆ焼き 甘酢和え 豚汁 ヨーグルト	ごはん 鶏唐揚げ スパゲッティサラダ 卵スープ 抹茶豆乳	月見そば 里芋と大根のとほろ煮 バナナ 牛乳	ごはん 焼肉風 トマトサラダ 中華スープ 杏仁豆腐
夕食	ごはん エビのチリソース炒め もやしの中華和え 生姜のスープ	ごはん 赤魚の煮付け キャベツのちくわ和え みそ汁	ごはん 焼き餃子 ちりめんサラダ ほたてのスープ	ごはん 鶏のピザ焼き コールドロー コンソメスープ	ごはん 厚揚げの卵とじ かぶとえびの煮物 フルーツポンチ	ごはん 豚肉香味焼き オクラおかか和え みそ汁	ごはん サケの塩焼き がんもの含め煮 ヨーグルト
	I礼キ - 1902kcal 蛋白質 60g	I礼キ - 1778kcal 蛋白質 67.3g	I礼キ - 1730kcal 蛋白質 63g	I礼キ - 1705kcal 蛋白質 69.1g	I礼キ - 1916kcal 蛋白質 61.5g	I礼キ - 1765kcal 蛋白質 73.2g	I礼キ - 1691kcal 蛋白質 65.2g

献立は都合により、変更になることがあります。





献立表



	日	月	火	水	木	金	土
朝食	A:白いスティックチョコ B:ランチパック小倉&マーガリン ミネストローネ 牛乳	ごはん みそ汁 若竹煮 味付海苔 らっきょう漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 うぐいす豆 ふりかけ はくさい漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 厚焼きたまご 味付海苔 梅干し ヤクルト	ごはん みそ汁 白いんげん五目煮 ふりかけ つぼ漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 納豆オクラ和え 味付海苔 しその実漬け ヤクルト	ごはん みそ汁 銀鱈照り焼き ふりかけ きゅうり漬け ヤクルト
昼食	ごはん 白身魚のムニエル さつまいものサラダ オニオンスープ ゼリー	ごはん かき揚げ 小松菜からし和え みそ汁 牛乳	ごはん サケのクリームソースかけ トマトとほうれん草のツナドレ キャベツのスープ オレンジ	牛丼 タコときゅうりの酢の物 豆腐のすまし汁 ヨーグルト	ごはん サバの竜田揚げ ほうれん草ごま和え さつまい バナナ豆乳	スパゲッティミートソース グリーンサラダ ポタージュスープ コーヒーゼリー	ごはん 肉団子甘酢あんかけ シーフードサラダ 中華スープ マンゴープリン
夕食	ごはん 豚肉オイスター炒め 春雨ごま酢和え きのこスープ	ごはん アジのカレー風味焼き 和風サラダ フルーチェ	ごはん 鶏肉のきのこ蒸し ごぼうサラダ みそ汁	ごはん 麻婆茄子 チンゲンサイ中華和え ワンタンスープ	ごはん 筑前煮 野菜炒め フルーツポンチ	ごはん すき焼き風 いか大根 みそ汁	ごはん サワラのみそバター焼き 小松菜おかか和え すまし
	I礼キ - 1900kcal 蛋白質 63.1g	I礼キ - 1753kcal 蛋白質 64.8g	I礼キ - 1733kcal 蛋白質 65.8g	I礼キ - 1695kcal 蛋白質 60.3g	I礼キ - 1978kcal 蛋白質 63.3g	I礼キ - 1769kcal 蛋白質 66g	I礼キ - 1774kcal 蛋白質 72.3g



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：愛厚希全の里

献立種類：普通食（個別献立/A/B）

	日	月	火	水	木	金	土
朝	<ul style="list-style-type: none"> ■たっぷりツナマヨネーズパン たっぷりツナマヨネーズパン ■キャベツのスープ 生ソーセージ キャベツ えのきたけ（生） パセリ（乾） 顆粒コンソメ 食塩 コショウ ■牛乳 牛乳（200ml） 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■みそ汁 なめこ（生） みそ かつおだし 白ねぎ 乾燥わかめ（素干し） ■イワシかつお煮 まいわし（生） 花かつお 砂糖 濃口しょうゆ ■味付海苔 あまのり（味付けのり） ■はくさい漬け はくさい（塩漬） ■ヤクルト ヤクルト 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■みそ汁 白菜 ソフト豆腐 みそ かつおだし 白ねぎ ■白いんげん五目煮 いんげんまめ（ゆで） 板こんにゃく（精粉） 人参 サラダ油 合成清酒 濃口しょうゆ 砂糖 ■ふりかけ ふりかけ ■しその実漬け シソの実漬け きゅうり 薄口しょうゆ とうがらし（粉） ■ヤクルト ヤクルト 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■みそ汁 玉葱 みそ かつおだし 白ねぎ あげ ■金時豆 金時豆 ■味付海苔 あまのり（味付けのり） ■べったら漬け 大根（べったら漬） ■ヤクルト ヤクルト 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■みそ汁 ソフト豆腐 あげ みそ かつおだし わかめ（カットわかめ） ■大根なめ茸和え 卸し大根 きざみなめたけ 出汁 濃口しょうゆ ■ふりかけ ふりかけ ■なす漬け なす（塩漬） ■ヤクルト ヤクルト 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■みそ汁 じゃがいも 生揚げ みそ かつおだし 白ねぎ ■納豆オクラ和え 挽きわり納豆 きざみオクラ 濃口しょうゆ ■味付海苔 あまのり（味付けのり） ■桜漬け 桜大根 ■ヤクルト ヤクルト 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■みそ汁 玉葱 ソフト豆腐 みそ かつおだし 白ねぎ ■厚焼きたまご 厚焼きたまご ■ふりかけ ふりかけ ■きゅうり漬け きゅうり（塩漬） ■ヤクルト ヤクルト
食							

献立表

現 場：愛厚希全の里

献立種類：普通食（個別献立/A/B）

	日	月	火	水	木	金	土
昼	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■八宝菜 白菜 豚小間 玉葱 人参 たけのこ（ゆで） きくらげ（乾） うずら卵（水煮缶詰） 濃口しょうゆ 食塩 コショウ 合成清酒 中華風だし サラダ油 ■中華風和え物 トマト（生） ブロッコリー（冷） レタス 鶏ささ身フレーク 砂糖 穀物酢 薄口しょうゆ ごま油 ■もずくスープ もずく（塩蔵塩抜き） 白ねぎ ごま（いり） 鳥がら（抽出）だし 合成清酒 濃口しょうゆ 食塩 ごま油 ■マンゴープリン マンゴープリン 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■煮込みハンバーグ ハンバーグ（冷凍） 玉葱 ピーマン ぶなしめじ（生） マッシュルーム（水煮缶詰） 並塩 コショウ ケチャップ ウスターソース 固形コンソメ ■シーフードサラダ むきえび ロールイカ トマト（生） きゅうり レモンドレッシング ■豆乳スープ 調製豆乳 キャベツ 生ソーセージ 人参 エリンギ（生） しろしょうゆ 食塩 コショウ ■ゼリー やさいゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ■赤飯 精白米 あずき（乾） 並塩 清酒（上撰） 黒ごま（いり） 並塩 ■てんぷら ブラックタイガー（養殖生） きす 開き さつまいも まいたけ（生） 小麦粉（1等） 卵 サラダ油 卸し大根 しょうが（生） 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 ■小松菜からし和え 小松菜（生） 白菜 鶏ささ身フレーク 薄口しょうゆ 本みりん からし ■つみれ汁 えびつみれ水煮 えのきたけ（生） 糸みつば（生） 合成清酒 濃口しょうゆ 食塩 出汁 ■ピレーネ ピレーネ ■リンゴジュース りんごジュース（200ml） 	<ul style="list-style-type: none"> ■カレーライス 水稲めし（精白米） 牛小間 サラダ油 じゃがいも 玉葱 人参 グリーンピース（冷凍） 大根（福神漬） カレールウ 顆粒コンソメ ■オーシャンサラダ かに風味かまぼこ レタス きゅうり スイートコーン（缶） 砂糖 コショウ 食塩 マヨネーズ ■オレンジ バレンシアオレンジ（個） ■牛乳 牛乳（200ml） 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■アジの南蛮漬 あじ骨なし80g 片栗粉 サラダ油 玉葱 赤ピーマン（生） 黄ピーマン（生） 穀物酢 濃口しょうゆ ■バナナ バナナ（本） ■ココア豆乳 ココア豆乳 	<ul style="list-style-type: none"> [共通料理] ■じゃがいも明太子サラダ じゃがいも からしめんたいこ 切のり 和風ドレッシング ■バナナ バナナ（本） ■ココア豆乳 ココア豆乳 [A] ■肉うどん うどん（玉） 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 牛小間 人参 玉葱 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 白ねぎ [B] ■エビカツ丼 精白米 エビフライ（冷凍） サラダ油 玉葱 人参 液卵 糸みつば（生） 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 本みりん 出汁 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 精白米 ■バーベキューチキン 鶏もも40g×2 サラダ油 玉葱 卸しにんにく ケチャップ ウスターソース 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 小麦（国産/普通） キャベツ ■だいこんサラダ 大根 かに風味かまぼこ 水菜（生） きゅうり ごまドレッシング ■野菜のスープ ベーコン じゃがいも 人参 スイートコーン（缶） パセリ（乾） 顆粒コンソメ 食塩 コショウ ■牛乳 牛乳（200ml）
	食						

献立表

現 場：愛厚希全の里

献立種類：普通食（個別献立/A/B）

	日	月	火	水	木	金	土
夕	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■鶏肉の磯部焼き 鶏もも40g×2 濃口しょうゆ 合成清酒 本みりん 小麦（国産/普通） サラダ油 あおのり（素干し） キャベツ ピーマン ぶなしめじ（生） 塩コショウ サラダ油 ■ポテトサラダ じゃがいも 人参 きゅうり ロースハム レタス マヨネーズ 並塩 コショウ ■とろろごぶのすまし とろろこんぶ えのき（生） 糸みつば（生） しろしょうゆ 本みりん 食塩 出汁 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■サンマの塩焼き さんま骨なし サラダ油 並塩 卸し大根 濃口しょうゆ ごぼう ささがき 人参 ごま油 濃口しょうゆ 本みりん ごま（いり） ■ほうれん草とツナの和え物 ほうれん草 緑豆もやし（生） ライトツナフレーク 卸ししょうが 濃口しょうゆ 砂糖 ■さつま汁 さつまいも 鶏もも皮なし小間 大根 白ねぎ みそ 出汁 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■鶏肉のきのこあんかけ 鶏もも40g×2 片栗粉 食塩 コショウ 生しいたけ えのきたけ（生） ピーマン 濃口しょうゆ 中華風だし ごま油 片栗粉 ■焼きビーフン ビーフン 生ソーセージ キャベツ 玉葱 人参 サラダ油 並塩 コショウ 濃口しょうゆ ■杏仁豆腐 杏仁豆腐 フルーツミックス 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■白身魚のゆず味噌焼き たら切り身80g ゆず（果皮生） みそ 本みりん サラダ油 じゃがいも 塩コショウ 人参 砂糖 ■酢の物 普通はるさめ（乾） カニフレーク きゅうり 錦糸卵 砂糖 穀物酢 食塩 ■けんちん汁 ソフト豆腐 油揚げ さといも（生） 人参 ごぼう ささがき 大根（根皮つき生） こねぎ（生） サラダ油 並塩 薄口しょうゆ 出汁 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■豚肉ピカタ 豚ロース 三枚重ね 並塩 コショウ 小麦（国産/普通） 液卵 パセリ（乾） サラダ油 キャベツ（生） 赤ピーマン（生） サラダ油 塩コショウ ■さつまいものサラダ さつまいも きゅうり ロースハム スイートコーン（缶） 並塩 コショウ マヨネーズ ■コンソメスープ 白菜 えのきたけ（生） かに風味かまぼこ パセリ（乾） 固形コンソメ 並塩 コショウ 水 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■石狩鍋風 鮭切り身80g 白菜 白ねぎ 生しいたけ ソフト豆腐 清酒（本醸造酒） 本みりん 有塩バター 濃口しょうゆ みそ 本みりん 砂糖 出汁 ■チンゲン菜のお浸し チンゲンツァイ（冷） 人参 えのきたけ（生） かつお（加工品削り節） 濃口しょうゆ 本みりん ■フルーチェ フルーチェ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ■ごはん 水稲めし（精白米） ■豚肉と大根の甘辛煮 豚小間 大根 人参 玉葱 出汁 濃口しょうゆ 砂糖 本みりん きぬさや（冷） ■白和え 絞豆腐 ほしひじき ほうれん草 人参 干しいたけ 白ごま（すり） 砂糖 食塩 濃口しょうゆ ■吸物（そうめん） 手延そうめん ひやむぎ（乾） 青ねぎ 並塩 薄口しょうゆ 清酒（上撰） 出汁
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		○
	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	○	