

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚半田の里給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚半田の里（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	愛厚半田の里
施設の種類	障害者支援施設
所在地	半田市鴉根町3-40
入所利用定員	140人
短期利用定員	4人
職員	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「愛厚半田の里献立表」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献立内容を変更し、栄養補助食品（※）を提供する。

○嚥下食対応の食事用お茶は、トロミを付けて提供する。

※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。

・暦に合わせた行事食（例：おせち、節分、ひなまつり、七夕、土用の丑、年越しそば等）を実施する。（月1回程度）

・バイキング食を実施する。（年3回程度）

・選択食（月2回程度）を実施する。

・誕生会食にはケーキ・ジュースを提供する。（月1回第3火曜日）誕生月の利用者のケーキは他の利用者と区別する。また誕生月で希望する利用者にはノンアルコールビールを提供する。

・主食にパンや麺等も取り入れ、バラエティー豊かな献立で提供する。

(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。

・果物は季節に応じた果物を使用する（週1～2回）。

・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。

・魚は骨なしの商品を使用する。

(3) その他

・アレルギー対応や嗜好による代替食の個別対応をする。

【アレルギー・疾病】

エビ、そば、はちみつ、山芋、イクラ、海藻類、揚げ物

【嗜好等】

混ぜご飯、麺、パン、カレー等、肉類、魚類、牛乳、乳製品、納豆

・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。

【食堂（1階つつじ町利用者）】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:40	7:40 ~ 9:00	7:50以降
昼食	11:40	11:40 ~ 13:00	11:50以降
夕食	17:40	17:40 ~ 19:00	17:50以降

【食堂（1階つつじ町利用者早出し）】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:15	7:15 ~ 9:00	7:25以降
昼食	11:15	11:15 ~ 13:00	11:25以降
夕食	17:15	17:15 ~ 19:00	17:25以降

【食堂（2階利用者）】

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

【食堂（2階利用者早出し）】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:15	7:15 ~ 8:30	7:25以降
昼食	11:15	11:15 ~ 12:30	11:25以降
夕食	17:15	17:15 ~ 18:30	17:25以降

※2階居室静養者の配膳時間は、朝食7:00、昼食11:00、夕食17:00とする。

【さくら町食堂（1階さくら町利用者）】

	配膳車出発時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:15	7:20 ~ 8:30	8:30
昼食	11:15	11:20 ~ 12:30	12:45
夕食	17:15	17:20 ~ 18:30	18:30

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:20	7:20 ~ 8:30	7:30以降
昼食	11:20	11:20 ~ 14:30	11:30以降
夕食	17:20	17:20 ~ 19:30	17:30以降

8 配膳・下膳方法

（1）配膳方法

<食堂>

- ・適温での提供とするため、配膳する直前に盛付けを行い、甲の指定するグループごとに配膳棚へ配膳する。
- ・2階の利用者については、汁物は配膳せず、指定時間になったら提供する。また麺類は汁を大鍋に入れ、麺と別にして提供する。
- ・居室で静養している利用者の食事については、必要に応じて甲職員へ渡す。

<さくら町食堂>

- ・乙の職員が配膳車に積み込み、甲の職員が食堂まで運ぶ。配膳終了後、乙の職員が配膳車を食堂へ運ぶ。配膳車の清掃・消毒は、毎食乙職員が行う。

<職員>

- ・所定の配膳棚へ配膳をする。
- ・飯は保温ジャーへ、汁物はスープジャーへ入れておく。

<共通>

- ・指示に応じて毎食時及び間食時のお茶を準備し、各指定場所まで運搬又は引き渡しを行う。

（2）下膳方法

<食堂>

- ・利用者及び職員が、下膳口まで下膳する。

<さくら町食堂>

- ・支援員が下膳車にて下膳口まで下膳する。

<職員>

- ・各自で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5年12月）

事業名	朝食	昼食	夕食
1階つつじ町利用者	43食	43食	43食
2階利用者	61食	61食	61食
1階さくら町利用者	20食	20食	20食
職員	0食	5食	1食
計	124食	129食	124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90名、全粥30名、ミキサー粥4名
- ・副食 普通食66名、一口大食15名、粗キザミ食30名、粗キザミアんかけ食3名、極キザミ食5名、極キザミアんかけ食1名、ソフト食1名、ミキサー食3名
うち、糖尿病食1600kcal 1名、減塩食 1名
- ・その他、疾病やアレルギー対応、嗜好等による代替食や付加の個別対応あり

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、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：1800Kcal、たんぱく質：75g、脂質：50g、カルシウム：700mg、
鉄：10mg、ビタミンA：750 μ gRE、ビタミンB1：1.00mg、ビタミンB2：1.10mg、
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のではなく、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、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。

別紙2

献立表

現場:愛厚半田の里

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期間:2023/11/1~2023/11/4

	日	月	火	水	木	金	土
				11月1日	11月2日	11月3日	11月4日
朝食				ごはん 冷奴 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん ミートボール ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん 小松菜しらす和え ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん なすの中華風お浸し ふりかけ ピルクル 味噌汁
昼食				ごはん チンジャオロース 蒸ししゅうまい バンサンスー オレンジゼリー	肉野菜味噌ラーメン あさりのバターしょうゆソテー ブロッコリーチーズサラダ やさいゼリー	ごはん 麻婆茄子 ぜんまいのナムル ワカメスープ マンゴー缶	ごはん ホキの磯部焼き 金平大豆 けんちん汁(非常食) りんごヨーグルト
夕食				ごはん ポークビーンズ ひじきとほうれん草のそぼろ炒め さつまいもサラダ	ごはん 鯖のみぞれあんかけ 筑前煮 いんげんの梅和え	ごはん 鶏肉の明太マヨ焼き きのこソテー 水菜のごま酢和え	ごはん ビーフシチュー ピーマンの卵ソテー バンバンジーサラダ

献立表

現 場:愛厚半田の里

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期 間:2023/11/5~2023/11/11

	日	月	火	水	木	金	土
	11月5日	11月6日	11月7日	11月8日	11月9日	11月10日	11月11日
朝 食	ごはん さつま芋の黒ごま和え ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん 高野豆腐と大豆の煮物 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん だし巻き玉子 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん なめこおろし ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん かぼちゃチーズサラダ ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん 白菜の桜えび和え ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん 若竹煮 ふりかけ ピルクル 味噌汁
昼 食	ごはん 豚肉の生姜焼き がんもと白菜の煮物 すまし汁 プリン	ごはん 回鍋肉 かぼちゃのカレーマヨサラダ 中華スープ 杏仁豆腐	ごはん すき焼き風煮 オクラの肉味噌炒め かにかまの酢の物 柿	きのこごはん 豚肉とねぎのポン酢炒め ひじきの煮物 すまし汁 いちごゼリー	きしめん 豚バラ大根 マゼドアンサラダ ヨーグルト	ごはん ハムカツ エビのサラダ コンソメスープ メロンムース	ごはん 鶏肉の柚子胡椒焼き れんこんの甘辛煮 春雨スープ ぶどうゼリー
夕 食	ごはん 鶏肉の酒粕煮 もやしニラ炒め 小松菜なめたけ和え	ごはん 鮭のタルタル焼き マッシュルームソテー チーズおかか和え	ごはん 鶏のマーマレード焼き キャベツのカレーソテー ごぼうサラダ	ごはん 鶏肉と野菜のトマト煮 牛肉とれんこんの炒め物 マカロニサラダ	ごはん あじの照り焼き 厚揚げのクリーム煮 茄子の胡麻和え	ごはん 柳川煮 高野豆腐のそぼろ炒め ブロッコリーのマリネ	ごはん 肉じゃが 小松菜の卵ソテー もやしのゆかり和え

献立表

現 場:愛厚半田の里

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期 間:2023/11/12~2023/11/18

	日	月	火	水	木	金	土
	11月12日	11月13日	11月14日	11月15日	11月16日	11月17日	11月18日
朝 食	ごはん 納豆の梅かつお和え ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん オムレツ ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん がんも煮物 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん ひじきの白和え ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん さつま揚げの煮浸し ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん 切干大根の煮物 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん れんこんの金平 ふりかけ ピルクル 味噌汁
昼 食	ごはん 麻婆豆腐 なすと竹の子炒め チョレギサラダ プリン	ごはん A) 鶏肉の唐揚げ B) 鯖のねぎ塩焼き コールスローサラダ ラタトゥイユ ヨーグルト	キーマカレー 厚揚げ回鍋肉風 大根のゆずポン酢和え 梨	ごはん 八宝菜 小松菜のナムル 中華スープ いちごムース	ナポリタン ジャーマンポテト 明太さつまもサラダ オレンジゼリー	ごはん タンドリーチキン チンゲン菜にんにくソテー ミネストローネ バナナ	ごはん 鯖の西京焼き 厚揚げとぜんまいの煮物 もずく汁 ももヨーグルト
夕 食	ごはん たらの味噌マヨ焼き 金平ごぼう キャベツのワサビしょうゆ和え	ごはん 牛肉しぐれ煮 ほうれん草のレモン醤油ソテー 切干大根の洋風和え	ごはん 鶏肉の酒粕焼き 里芋の中華あんかけ 海藻サラダ	ごはん カレイの生姜煮 オイスターソース炒め 竹輪ごまサラダ	ごはん 鯖の味噌煮 大豆五目煮 白菜の塩昆布和え	ごはん プルコギ風炒め マカロニクリーム煮 チキンサラダ	ごはん 鶏ちゃんこ煮 ケチャップソテー シーフードサラダ

献立表

現 場:愛厚半田の里

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期 間:2023/11/19~2023/11/25

	日	月	火	水	木	金	土
	11月19日	11月20日	11月21日	11月22日	11月23日	11月24日	11月25日
朝 食	ごはん 糸切昆布と竹輪の煮物 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん 豆腐田楽 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん ポトフ ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん ピーマンの金平 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん がんもと野菜のおろし煮 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん もずくの酢の物 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん オクラしらす納豆 ふりかけ ピルクル 味噌汁
昼 食	ごはん 豚肉の塩タレ炒め お豆のサラダ コンソメスープ りんごゼリー	★秋のデザートバイング★ ごはん さんまの蒲焼き 筑前煮 すまし汁 りんごロールケーキ さつまいもロールケーキ 栗きんとん 梨ゼリー チョコパナロア フルーツポンチ	★誕生日会★ オムライス さつま芋ジャーマン カニカマチーズサラダ 抹茶ケーキ ジュース	ごはん アジの幽庵焼き 大根サラダ 豚汁 パインムース	焼うどん 厚揚げの生姜炒め 枝豆ポテトサラダ いちごヨーグルト	ごはん 和風ハンバーグ マカロニのトマト煮 ピーマンのマリネ みかん缶	ごはん 豆腐の五目炒め 茄子と切干大根の煮物 春雨スープ ぶどうゼリー
夕 食	ごはん 鮭のマスタード焼き ブロッコリーチャンプル 春雨の酢の物	ごはん ブリの照り焼き かぶのそぼろ煮 キャベツの梅和え	ごはん 鶏の塩レモン焼き 南瓜の煮付け 青梗菜のピーナッツ和え	ごはん 牛肉と里芋の甘辛煮 白菜の卵とじ ほうれん草のお浸し	ごはん クリームシチュー 小松菜ソテー オクラのワサビ醤油和え	ごはん 牛肉と大豆の煮味噌 オイスターソース炒め ほうれん草のごま和え	ごはん 赤魚の生姜煮 もやしニラ炒め れんこん辛子マヨサラダ

献立表

現場:愛厚半田の里

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期間:2023/11/26~2023/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
	11月26日	11月27日	11月28日	11月29日	11月30日		
朝食	ごはん 厚揚げの中華煮 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん エリンギのおろし和え ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん だし巻き玉子 ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん ほうれん草の白和え ふりかけ ピルクル 味噌汁	ごはん 金平大豆 ふりかけ ピルクル 味噌汁		
昼食	ごはん 鶏肉のピカタ ブロッコリー塩昆布和え クラムチャウダー プリン	ごはん A)豚冷しゃぶ胡麻ソース B)牛肉と茄子のカレー炒め ほうれん草のソテー コンソメスープ ヨーグルト	ごはん 麻婆豆腐 チャプチェ風 中華スープ りんご	★福岡県ご当地メニュー★ 高菜ライス 鶏肉のすき焼き かぼちゃのだんご汁 いちごムース	とんこつラーメン 蒸ししゅうまい 明太ポテトサラダ りんごヨーグルト		
夕食	ごはん タラのマヨチーズ焼き ピーマンのソテー ひじきと豆の梅サラダ	ごはん 鶏肉のムニエルマトソース 青梗菜とハム炒め キャベツのゆかり和え	ごはん チキンタルタル 里芋ひじき煮 野菜の磯辺和え	ごはん アジの南部焼き 冬瓜のそぼろ煮 とろろオクラ	ごはん 鶏肉の照り焼き メンマ炒め 小松菜のおかか和え		

献 立 表

現 場：愛厚半田の里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2023/11/19～2023/11/25

	日	月	火	水	木	金	土
	19	20	21	22	23	24	25
朝	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム
食	▼糸切昆布と竹輪の煮物 切り昆布 人参 竹輪 ムキ枝豆（冷） 三温糖 濃口醤油 みりん風調味料 かつおだし	▼豆腐田楽 ソフト豆腐 三温糖 赤味噌 みりん風調味料 ごま ▼ふりかけ おさかなふりかけ ▼ピルクル 乳製品	▼ポトフ ソーセージ 玉葱 ダイスポテト 人参 冷凍グリーンピース コンソメ 食塩 白こしょう ▼ふりかけ おさかなふりかけ	▼ピーマンの金平 ピーマンミックス たけのこ缶詰 人参 濃口醤油 みりん風調味料 上白糖 すりごま（白） ▼ふりかけ おさかなふりかけ	▼がんもと野菜のおろし煮 ミニがんも 10g 白菜 ほうれん草 カット（冷） 人参 冷）大根おろし 濃口醤油 みりん 三温糖 かつおだし	▼もずくの酢の物 もずく（塩抜き） かにかま 胡瓜 上白糖 酢 ▼ふりかけ おさかなふりかけ ▼ピルクル 乳製品	▼オクラしらす納豆 刻み オクラ（冷） 納豆 しらす干し 濃口醤油 ▼ふりかけ おさかなふりかけ ▼ピルクル 乳製品
	▼ふりかけ おさかなふりかけ ▼ピルクル 乳製品 ▼味噌汁 なめこ水煮パック 白菜 大根 かつおだし 水 味噌	▼味噌汁 茄子 里芋（冷）SS カットわかめ かつおだし 水 ミックス味噌	▼ピルクル 乳製品 ▼味噌汁 ほうれん草 カット（冷） カット油揚げ ムキアサリ（冷） かつおだし 水 味噌	▼ピルクル 乳製品 ▼味噌汁 絹厚揚げ 南瓜 えのき かつおだし 水 ミックス味噌	▼ふりかけ おさかなふりかけ ▼ピルクル 乳製品 ▼味噌汁 里芋（冷）SS さつま芋 葉ねぎ かつおだし 水 味噌	▼ピルクル 乳製品 ▼味噌汁 カットわかめ なめこ水煮パック 茄子 かつおだし 水 ミックス味噌	▼味噌汁 葉ねぎ えのき 絹厚揚げ かつおだし 水 味噌

献立表

現場：愛厚半田の里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期間：2023/11/19～2023/11/25

	日	月	火	水	木	金	土
	19	20	21	22	23	24	25
屋	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼豚肉の塩タレ炒め 豚肉 かたろース 玉葱 長ねぎ もやし ピーマンミックス 焼肉のたれ（塩味）1L 白こしょう サラダ油 ▼お豆のサラダ 大豆水煮缶 ミックスビーンズ 胡瓜 さつま芋 香りごまドレッシング ▼コンソメスープ 人参 ベーコン ダイスポテト 白こしょう コンソメ ▼りんごゼリー ゼリー りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼さんまの蒲焼き さんま 料理酒 片栗粉 白絞油 うなぎのたれ 生姜 甘酢漬 ▼筑前煮 鶏コマ 大根 乱切り ごぼう（冷） 乱切りれんこん（冷） 人参 さやえんどう（冷） サラダ油 かつおだし 三温糖 濃口醤油 みりん 料理酒 ▼すまし汁 三つ葉 花麩 干し椎茸ｽﾗｲｽ かつおだし 薄口醤油 ▼☆秋のデザートバイキング ▼くりきんとん 栗甘露煮 ▼梨ゼリー 国産和梨ゼリー ▼安納芋ロールケーキ 安納芋ロールケーキ ▼ふじりんごロールケーキ ふじりんごロールケーキ ▼フルーツポンチ 柿 バナナ 白桃 缶詰 みかん缶 サイダー 手作り ばば寒天 ▼チョコババロア 牛乳 ババロア 	<ul style="list-style-type: none"> ▼〈誕生日会〉 ▼オムライス 米 新玄 プラスカルシウム おｽﾗｲｽ用玉子焼40g 玉葱 豚ひき肉 白こしょう コンソメ パセリ缶 ▼トマトソース ホール缶トマト ケチャップ コンソメ ミックスベジタブル ぶなしめじ オリーブオイル ▼さつま芋ジャーマン さつま芋 玉葱 ベーコン コンソメ 白こしょう パセリ缶 植物油 ▼カニカマチーズサラダ レタス みずな かにかま ムキ枝豆（冷） チーズ イタリアンドレッシング ▼ケーキ 抹茶ティラミス ホイップクリーム ▼ジュース りんごジュース 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼アジの幽庵焼き あじ ポン酢しょうゆ 濃口醤油 料理酒 みりん風調味料 キャベツ 薄口醤油 すりごま（白） ▼大根サラダ 大根 かいわれ大根 ツナ缶ライト水煮 ｽｲｰﾄｺｰﾝ ｶｰﾙ 香りごまドレッシング ▼豚汁 豚肉 かたろース 大根 木綿豆腐 ささがき ごぼう（冷） 人参 葉ねぎ かつおだし 水 赤味噌 ▼パインムース ムース（パイン） 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ▼焼きうどん うどん（冷） 200g 豚肉 かたろース キャベツ 玉葱 人参 かつおだし 濃口醤油 白こしょう 食塩 植物油 削り節 紅生姜 ▼厚揚げの生姜炒め 小松菜カット（冷） 厚揚げ（冷凍） おろし生姜 料理酒 みりん 中華だし 薄口醤油 ごま油 ▼枝豆ポテトサラダ ダイスポテト ムキ枝豆（冷） ハム ミックスベジタブル マヨネーズ 白こしょう ▼ヨーグルト（いちご） コアコア（いちご） 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼和風ハンバーグ ハンバーグ 80g 冷）大根おろし 青じそ ポン酢しょうゆ ぶなしめじ 小松菜カット（冷） 食塩 白こしょう ▼マカロニのトマト煮 マカロニ（乾） ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ（冷） 揚げなす（冷） ソーセージ ｽｲｰﾄｺｰﾝ ｶｰﾙ トマト缶詰ダイス トマトケチャップ1K コンソメ ▼ピーマンのマリネ ピーマンミックス 玉葱 ハム オリーブ油 フレンチ白 レモン果汁 ▼みかん缶 みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼豆腐の五目炒め 木綿豆腐 豚肉 かたろース 人参 玉葱 ピーマンスライス（冷） 濃口醤油 みりん風調味料 料理酒 かつおだし 上白糖 サラダ油 ▼茄子と切干大根の煮物 茄子 切干大根 カット油揚げ 大豆水煮缶 カットインゲン（冷） みりん風調味料 上白糖 濃口醤油 かつおだし ▼春雨スープ 緑豆はるさめ チンゲンサイ カット（冷） ｽｲｰﾄｺｰﾝ ｶｰﾙ 中華あじ ごま油 ▼ぶどうゼリー ゼリー ぶどう
	食						

献 立 表

現 場：愛厚半田の里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2023/11/19～2023/11/25

	日	月	火	水	木	金	土
	19	20	21	22	23	24	25
タ	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼鮭のマスタード焼き しろさけ 白こしょう 粒マスタード マヨネーズ ほうれん草 カット（冷） ポン酢しょうゆ ▼ブロッコリーチャンプル 木綿豆腐 豚肉 かたロース ブロッコリー（冷） 鶏卵 食塩 白こしょう 濃口醤油 ごま油 ▼春雨の酢の物 緑豆はるさめ みずな 人参 ハム すりごま（白） 酢 上白糖	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼ブリの照り焼き ぶり みりん 料理酒 てりやきたれ 玉葱 薄口醤油 削り節 ▼かぶのそぼろ煮 かぶ 鶏ひき肉 さやえんどう（冷） かつおだし 薄口醤油 みりん風調味料 上白糖 片栗粉 ▼キャベツの梅和え キャベツ もやし ツナ缶ライト水煮 梅ドレッシング	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼鶏の塩レモン焼き 鶏肉もも レモン果汁 焼肉のたれ（塩味）1L 料理酒 みりん ブロッコリー（冷） フレンチ白 ▼南瓜の煮付け 南瓜 料理酒 みりん風調味料 三温糖 濃口醤油 かつおだし さやえんどう（冷） ▼青梗菜のピーナツ和え チンゲンサイ カット（冷） えのき ハム ピーナツあえの素 香味そばつゆ	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼牛肉と里芋の甘辛煮 牛肉 かたロース 里芋（冷）S 玉葱 糸コンヤク（白） カットインゲン（冷） 濃口醤油 三温糖 みりん風調味料 ▼白菜の卵とじ 白菜 厚揚げ（冷凍） 人参 鶏卵 さやえんどう（冷） かつおだし 三温糖 みりん風調味料 濃口醤油 ▼ほうれん草のお浸し ほうれん草 カット（冷） カット油揚げ しらす干し 花かつお 薄口醤油	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼クリームシチュー 鶏肉 もも ダイスポテト 玉葱 人参 とろけるシチュー クリーム 牛乳 コンソメ サラダ油 ▼小松菜ソテー 小松菜カット（冷） もやし ベーコン コンソメ 白こしょう オリーブオイル ▼オクラのワサビ醤油和え 刻み オクラ（冷） えのき トマト 蒸し鶏ほぐし身 500g かつお粉入りわさび 薄口醤油	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼牛肉と大豆の煮味噌 牛肉 かたロース 大豆水煮缶 ダイスポテト 乱切り ごぼう（冷） 人参 カットインゲン（冷） サラダ油 赤味噌 上白糖 濃口醤油 料理酒 おろし生姜 かつおだし ▼オイスターソース炒め キャベツ 玉葱 ムキエビ2L かき油 中華だし 白こしょう 植物油 ▼ほうれん草のごま和え ほうれん草 カット（冷） ぶなしめじ 錦糸卵 三温糖 薄口醤油 すりごま（白）	▼ごはん 米 新玄 プラスカルシウム ▼赤魚の生姜煮 赤魚切り身 80g おろし生姜 料理酒 みりん風調味料 三温糖 濃口醤油 かつおだし 里芋（冷）SS みりん風調味料 三温糖 濃口醤油 かつおだし ▼もやしニラ炒め もやし にら 干切り ごぼう（冷） 豚ひき肉 焼肉のたれ（塩味）1L 白こしょう サラダ油 ▼れんこん辛子マヨサラダ レンコンスライス 水煮 小松菜カット（冷） ハム カラシ粉 マヨネーズ
食							

(別紙3) 業務分担区分表

主○ 補助△

区 分	業 務 内 容	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		○

(別紙4) 費用負担区分表

主○ 補助△

業 務 内 容	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）		○
付属建物の改装、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	○	
D P D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、日誌類等）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（献立外）	○	
濃厚流動食（経口）・栄養補助食品（献立内に含まれるもの）		○
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	○	