

愛厚ホーム豊川苑給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚ホーム豊川苑（以下「甲」という。）が、【〇〇〇〇業者名】（以下「乙」という。）に対し同施設における利用者及び施設関係者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	愛厚ホーム豊川苑
施設の種類	特別養護老人ホーム
所在地	豊川市平尾町諏訪下73-1
入所利用定員	110 人
短期利用定員	10 人
職員	約70 人

3 委託期間

令和4年10月1日から令和6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6年10月1日から令和8年9月30までの2年間を限度とする。

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

【施設個別記載欄】

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「愛厚ホーム豊川苑献立表」参照とする。
- ・食形態別の対応は、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等を提供する。栄養補助食品等の種類、内容については、甲乙相談の上決定す

る。

- ・ヨーグルトや果物等を提供する。（毎日1回以上）
- ・生果物は視覚、味覚ともに季節感を感じていただけることから旬の頃はこれらを取り入れ、月に複数回使用するものとする。
- ・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、クリスマス、年越しそば等）を実施する。（月1回程度）
- ・選択食（主食、主菜）を実施する。（週2回程度）
- ・麺食を実施する（週1回程度）。
- ・誕生会食（ちらし寿司、ケーキ等）を実施する。また、ジュース・ビールを提供する。（月1回）
- ・施設イベント食（豊川苑祭り、寿司祭り等）を実施する。（年3回程度）

（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。
- ・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。
- ・鶏肉は皮なしを使用する。
- ・冬季（11月～4月）には生もの（刺身、寿司）を提供する。

（3）その他

- ・病院受診等により提供時間を超える場合、代替食の対応をする。
- ・水分補給用のお茶又は水分補給用ゼリーについて、食事用とは別に必要に応じて各階に提供する。

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。

【利用者】

	配 膳 時 間	食 事 時 間	下 膳 時 間
朝 食	7:00	7:15 ～ 8:20	8:20 以降
昼 食	11:15	11:30 ～ 12:20	12:20 以降
夕 食	17:00	17:15 ～ 18:20	18:20 以降

※ただし、1階は2部制。

（例えば、昼食は1部11:30～12:00、2部12:00～12:20。）

【職員】

	配 膳 時 間	食 事 時 間	下 膳 時 間
朝 食	—	～	—
昼 食	—	12:00 ～ 13:30	—
夕 食	—	17:15 ～ 18:20	—

※現在、夕食を食べている職員はいない。

8 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

<利用者等>

- ・適温での提供とするため、主食・副食・汁物等は、配膳する直前に厨房で盛り付けを行い、温冷配膳車に入れる。
- ・食事用のお茶は、食事とともに個別に配膳する。あわせて、追加用のお茶をやかんで配膳する。個別のお茶については、甲の指示に従いとりみをつけるものとする。
- ・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。
(箸43本、中スプーン88本、介助スプーン13本、小スプーン10本、特小スプーン3本、フォーク3本、専用箸1本、専用スプーン4本)
- ・温冷配膳車は各指定場所に運搬する。(2階の温冷配膳車は、専用エレベーターを使用し2階準備室へ運搬する。)
- ・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。

<職員給食>

- ・所定のカウンターへ配膳をする。
- ・ご飯は保温ジャーへ、汁物はスープジャーへ入れておく。
- ・茶碗、汁椀、湯飲み等はカウンターにセットする。
- ・お茶(煎茶)はやかんでカウンターに準備する。
- ・早休憩の職員給食は事前に連絡のあった食数分お膳に一食セットする。

(2) 下膳方法

<利用者等>

- ・食事終了後に1階食堂にまとめてある食器及び残飯を回収する。
- ・2階は、専用エレベーターより降ろされた下膳車(まとめてある食器及び残飯)を回収する。

<職員給食>

- ・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3年12月)

事業名	朝食	昼食	夕食
利用者等	108食	108食	108食
職員	0食	7食	0食
計	108食	115食	108食

※下記は昼食時における現在の対象者数であり、随時変更となるものである。

- ・主食 米飯 17名 軟飯 12名
全粥 51名 ミキサー粥 17名
- ・副食 普通食 18名 一口大食 19名
粗きざみ食 14名 極きざみ食 33名
ソフト食 5名 ミキサー食 18名
- ・栄養補助食品 34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

エネルギー：1,500Kcal、たんぱく質：60g、脂質：35g、カルシウム：550mg、
鉄：7.0mg、ビタミンA：650μgRE、ビタミンB1：1.0mg、ビタミンB2：1.1mg、
ビタミンC：100mg

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、甲と乙が協議の上実施することとする。

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頁】		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、まともやすいもの 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、まともやすいもので不均質なものも含む 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ところ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」という表現が適切なとろみの程度 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っとながれ落ちる 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

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/1～2022/1/1

	日	月	火	水	木	金	土
							1
朝 食							ご飯 味噌汁 イワシ鯉煮 お多福豆 かまぼこ
昼 食							赤飯 ぶりの照り焼き 紅白なます 伊達巻 すまし汁 フルーツ（りんご） 甘酒（14時）
夕 食							ご飯 すきやき風 胡瓜とわかめの酢の物 味噌汁 たくあん漬

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/2～2022/1/8

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
朝 食	ご飯 味噌汁 昆布巻き たらの味噌漬け焼き 金時豆	ご飯 味噌汁 だし巻き玉子 大根ゆず風味 梅干し	ご飯 味噌汁 野菜ソテー まぐろフレーク 梅干し	ご飯 味噌汁 大根とツナの煮物 つぼ漬 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 キャベツとベーコン炒め たいみそ 梅干し	ご飯 味噌汁 豆腐のつゆかけ しば漬 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 ツナ入りスクランブルエッグ さくら漬 梅干し
昼 食	うなぎ丼 白和え（さつま芋） すまし汁 ねりきり	[共通料理] 栗きんとん 数の子 味噌汁 フルーツ（キウイ） [A] ちらし寿司 [B] 全粥 鮭の幽庵焼き	菜飯 エビフライ ひじき煮 味噌汁 フルーツ（オレンジ）	ご飯 麻婆豆腐 あさりと青梗菜炒め 中華スープ くだものゼリーピーチ	[共通料理] ご飯 和風サラダ コンソメスープ 元気ヨーグルト [A] たらの青のりピカタ [B] ピーマンの肉詰め	ご飯 鶏の唐揚げおろしソース じゃが芋のじゃこ煮 味噌汁 フルーツ（キウイ）	ご飯 豚肉の味噌漬け焼き キャベツのわさび和え すまし汁 フルーツ（オレンジ）
夕 食	ご飯 筑前煮 高野豆腐肉詰め煮 味噌汁 フルーツ（バナナ）	ご飯 豚肉の梅肉焼き 大根の煮物 すまし汁 黒豆	ご飯 鶏肉二色焼き 長芋オクラ和え すまし汁 明治あじわいヨーグルト	ご飯 赤魚のごま煮 野菜のお浸し すまし汁 しその実漬け	ご飯 まいたけの卵とじ カレーマヨ和え すまし汁 リンゴコンポート	七草粥 おでん 白菜のゆかり和え 金時豆 明治あじわいヨーグルト	ご飯 スペイン風オムレツ かぼちゃサラダ コンソメスープ コアコアいちご

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
朝 食	ご飯 味噌汁 じゃが芋の金平 胡瓜漬 梅干し	ご飯 味噌汁 ケチャップソテー たくあん漬 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 卵豆腐 鮭フレーク 梅干し	ご飯 味噌汁 あさりと青梗菜炒め 白菜漬 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 大根おろししらす和え のり佃煮 梅干し	ご飯 味噌汁 小松菜の煮浸し しば漬 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 炒り豆腐 しその実漬け 梅干し
昼 食	ご飯 鰯のおろし煮 ウインナーソテー 味噌汁 明治あじわいヨーグルト	[共通料理] 豚肉のごまだれ焼き 大根のえびそぼろ煮 すまし汁 やさいゼリー [A] 山菜おこわ [B] ご飯	[共通料理] なすとピーマンの炒め煮 杏仁豆腐 おしるこ（14時） [A] みそラーメン [B] 全粥 白身魚のみそかけ 卵スープ	ご飯 たらのマヨネーズ焼き 大根サラダ コンソメスープ フルーツ（りんご）	[共通料理] ご飯 ごまマヨ和え 中華スープ 元気ヨーグルト [A] 若鶏の卵あんかけ [B] エビチリ	ご飯 サーモンフライ 切干大根の含め煮 味噌汁 フルーツ（いちご）	ご飯 牛肉と野菜炒め 青梗菜と玉葱の辛子和え すまし汁 フルーツ（オレンジ）
夕 食	ご飯 鶏肉の甘辛煮 もずく酢 すまし汁 フルーツ（バナナ）	ご飯 豆腐のあんかけ 野菜のお浸し 味噌汁 フルーツ（キウイ）	ご飯 若鶏のもろみ焼 野菜のごま煮 すまし汁 つぼ漬	ご飯 松風焼き きのこのオクラ和え すまし汁 コアコアもも	ご飯 すずきの塩焼き うの花の炒り煮 味噌汁 フルーツ（バナナ）	ご飯 厚焼き玉子和風あんかけ 白菜とかまぼこの和え物 すまし汁 うぐいす豆	ご飯 鰯のピリ辛煮 キャベツの和え物 味噌汁 べったら漬

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/16～2022/1/22

	日	月	火	水	木	金	土
	16	17	18	19	20	21	22
朝 食	ご飯 味噌汁 ちくわと野菜煮 さくら漬 梅干し	ご飯 味噌汁 きんぴら大根 しば漬 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 しらす入り炒り卵 たいみそ 梅干し	ご飯 味噌汁 小松菜の土佐じょうゆ たくあん漬 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 さつま揚げの煮物 金山寺みそ 梅干し	ご飯 味噌汁 大根のなめ茸和え まぐろフレーク 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 ウインナーソテー かぶ漬 梅干し
昼 食	ご飯 白身魚のタルタル焼き 青じそ風味サラダ コンソメスープ ソフトクリームヨーグルト	[共通料理] 小松菜とちくわの和え物 さつま汁 やさいゼリー [A] 親子丼 [B] エビカツ丼	[共通料理] ブロッコリーのサラダ フルーチェ [A] カレーうどん [B] カレーライス コンソメスープ	[共通料理] 里芋そばろ煮 味噌汁 フルーツ（いちご） [A] 寿司 [B] 全粥 刺身	[共通料理] ご飯 ほうれん草のおかか和え すまし汁 R-1ヨーグルト [A] 鶏肉のごまだれ焼き [B] 鯖の西京焼き	ご飯 みそカツ ポテトと枝豆のサラダ すまし汁 フルーツ（オレンジ）	ご飯 アジのムニエル トマトソース マカロニサラダ コンソメスープ 元気ヨーグルト
夕 食	ご飯 若鶏のはちみつレモン焼き 南瓜のいとし煮 吸物（卵豆腐） フルーツ（キウイ）	ご飯 赤魚の南部焼き 酢の物 すまし汁 元気ヨーグルト	ご飯 炒り鶏 キャベツのゆかり和え 味噌汁 フルーツ（りんご）	ご飯 シウマイ野菜あんかけ もやしの中華和え ニラ玉汁 コアコアプラス	ご飯 かぶら蒸し 野菜ソテー すまし汁 フルーツ（バナナ）	ご飯 厚揚げの卵とじ 糸昆布とさつま芋の旨煮 味噌汁 やさい豆	ご飯 寄せ鍋 大根のゆかり和え 花五目玉子巻き リンゴコンポート

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/23～2022/1/29

	日	月	火	水	木	金	土
	23	24	25	26	27	28	29
朝 食	ご飯 味噌汁 ほうれん草の卵とじ さくら漬 梅干し	ご飯 味噌汁 白菜とかまぼこの和え物 つぼ漬 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 スクランブルエッグ 野沢菜漬 梅干し	ご飯 味噌汁 あさりと白菜の煮浸し のり佃煮 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 卵豆腐 白菜漬 梅干し	ご飯 味噌汁 野菜とベーコンのソテー 金山寺みそ 梅干し 牛乳	ご飯 味噌汁 炒り卵 鮭フレーク 梅干し
昼 食	ご飯 豚肉の生姜焼き 白菜のごま和え 味噌汁 フルーツ（キウイ）	[共通料理] 鶏の唐揚げ 菜の花の辛子和え 味噌汁 ファイバーヨーグルト [A] ひじきご飯 [B] ご飯	[共通料理] かぼちゃサラダ スープ 杏仁豆腐 [A] 焼きそば [B] 全粥 お好み焼き風玉子焼き	ご飯 ハンバーグ キャベツのごまドレ和え コンソメスープ フルーツ（オレンジ）	[共通料理] ご飯 春雨の中華和え スープ R-1ヨーグルト [A] 揚げ魚の中華あんかけ [B] 餃子	[共通料理] 茶碗蒸し フルーツ（いちご） ケーキ [A] ちらし寿司 [B] 全粥 うなぎ蒲焼	ご飯 和風タンドリーチキン じゃが芋のおかか煮 かき玉汁 フルーツ（キウイ）
夕 食	ご飯 豆腐入り中華風煮 あさりと青梗菜炒め スープ 明治あじわいヨーグルト	ご飯 鯖のおろし煮 キャベツ炒め すまし汁 胡瓜漬	ご飯 クリームシチュー ツナと野菜煮 キャベツりんごサラダ くだものゼリーぶどう	ご飯 赤魚の粕漬け焼き 五目煮豆 すまし汁 コアコアもも	ご飯 豚肉と大根の甘辛煮 さつま芋ごま和え すまし汁 フルーツ（バナナ）	ご飯 鶏の治部煮 白菜のおかか和え 味噌汁 しその実漬け	ご飯 白身魚のみそかけ 野菜ソテー すまし汁 明治あじわいヨーグルト

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/30～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	30	31					
朝 食	ご飯 味噌汁 きのこ油揚げの炒り煮 胡瓜漬 梅干し	ご飯 味噌汁 小松菜のごま和え さくら漬 梅干し 牛乳					
昼 食	ご飯 コロッケ ツナマヨ和え コンソメスープ コアコアぶどう	[共通料理] 大根サラダ スープ 元気ヨーグルト [A] 麻婆飯 [B] 天津飯					
夕 食	ご飯 鶏団子旨煮 胡瓜のおろし和え 味噌汁 フルーツ（バナナ）	ご飯 アジの南蛮漬焼き 白菜のくず煮 すまし汁 金時豆					

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/9～2022/1/15

	日 9	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14	土 15
朝	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■味噌汁 絹ごし豆腐 油揚げ 葉ねぎ みそ 出汁 ■じゃが芋の金平 じゃがいも 人参 いんげん（冷） ごま油 しょうゆ 酒 砂糖 本みりん ■胡瓜漬 きゅうり（しょうゆ漬） ■梅干し 梅干し	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■味噌汁 さつまいも 油揚げ 葉ねぎ みそ 出汁 ■ケチャップソテー 玉葱 ピーマン ウィナーソーセージ ミックスベジタブル ケチャップ 塩コショウ コンソメ パセリ粉 油 ■たくあん漬 たくあん漬 ■梅干し 梅干し ■牛乳 ラブ	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■味噌汁 白菜 ごぼう（ゆで） 葉ねぎ みそ 出汁 ■卵豆腐 たまご豆腐 みつ葉 しろしょうゆ 本みりん 砂糖 出汁 ■鮭フレーク 鮭フレーク ■梅干し 梅干し	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■味噌汁 大根 絹ごし豆腐 長ねぎ みそ 出汁 ■あさりと青梗菜炒め あさりむき身 人参 チンゲンサイ 卵 油 塩 コショウ しょうゆ ■白菜漬 はくさい（塩漬） ■梅干し 梅干し ■牛乳 ラブ	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■味噌汁 かぼちゃ 油揚げ 葉ねぎ みそ 出汁 ■大根おろししらす和え 大根 しらす干し 葉ねぎ しょうゆ ■のり佃煮 あまのり佃煮 ■梅干し 梅干し	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■味噌汁 じゃがいも 油揚げ 葉ねぎ みそ 出汁 ■小松菜の煮浸し 小松菜 白菜 人参 さつま揚げ 出汁 酒 しょうゆ 本みりん ■しば漬 しば漬 ■梅干し 梅干し ■牛乳 ラブ	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■味噌汁 大根 もやし 葉ねぎ みそ 出汁 ■炒り豆腐 絞豆腐 人参 干しいたけ スライス 卵 玉葱 葉ねぎ 砂糖 しょうゆ 本みりん ごま油 すりごま ■しその実漬け シソの実漬け ■梅干し 梅干し
食							

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/9～2022/1/15

	日 9	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14	土 15
昼食①	■ご飯 精白米 新玄 ■鰯のおろし煮 さわら 酒 塩 大根おろし（冷凍） 出汁 しょうゆ 本みりん 葉ねぎ ■ウインナーソーテ ウインナーソーセージ キャベツ まいたけ ピーマン 油 塩 コショウ しょうゆ ■味噌汁 じゃがいも 油揚げ 葉ねぎ みそ 出汁 ■明治あじわいヨーグルト 明治あじわいヨーグルト	[共通料理] ■豚肉のごまだれ焼き 豚肩ロース（枚） 塩 コショウ すりごま 酒 しょうゆ 本みりん 油 キャベツ アスパラガス トマト マヨネーズ ■大根のえびそぼろ煮 大根 むきえび みつ葉 砂糖 本みりん しょうゆ 出汁 片栗粉 ■すまし汁 絹ごし豆腐 白菜 えのきたけ 葉ねぎ 塩 薄口しょうゆ 出汁	[共通料理] ■なすとピーマンの炒め煮 なす 人参 ピーマン 鶏ミンチ 油 砂糖 本みりん しょうゆ ■杏仁豆腐 杏仁豆腐 みかん缶 黄桃缶 マンゴー ■おしるこ（14時） あずき（こしあん） 塩 [A] ■みそラーメン ラーメン（ゆで） 焼き豚 キャベツ 玉葱 人参 もやし 塩 コショウ 油 スイートコーン缶 メンマ	■ご飯 精白米 新玄 ■たらのマヨネーズ焼き たら 酒 薄口しょうゆ マヨネーズ すりごま 油 じゃがいも 塩 人参 砂糖 有塩バター ■大根サラダ 大根 きゅうり 人参 ロースハム 青じそドレッシング ■コンソメスープ キャベツ スイートコーン缶 玉葱 葉ねぎ コンソメ 塩 コショウ ■フルーツ（りんご） りんご	[共通料理] ■ご飯 精白米 新玄 ■ごまマヨ和え 焼き竹輪 キャベツ きゅうり スイートコーン缶 マヨネーズ すりごま しょうゆ 塩コショウ ■中華スープ 絹ごし豆腐 たけのこ（水煮） 干しいたけ スライス 葉ねぎ 鳥がら（抽出）だし 塩 コショウ ■元気ヨーグルト 元気ヨーグルト [A] ■若鶏の卵あんかけ 若鶏もも 塩 コショウ 酒 チンゲンサイ 白菜	■ご飯 精白米 新玄 ■サーモンフライ 鮭 塩 コショウ 小麦粉（1等） 卵 パン粉 油 タルタルソース ほうれん草 玉葱 まいたけ 油 塩コショウ ■切干大根の含め煮 切干大根 人参 しめじ あさりむき身 油 砂糖 しょうゆ 本みりん 出汁 いんげん（冷） ■味噌汁 さといも 洗い ごぼう（ゆで）	■ご飯 精白米 新玄 ■牛肉と野菜炒め 牛肩ロース しょうが（おろし） 油 焼肉のたれ（しょうゆ味） キャベツ もやし ピーマン 人参 油 塩 コショウ ■青梗菜と玉葱の辛子和え チンゲンサイ 玉葱 かに風味かまぼこ しょうゆ 出汁 練りからし ■すまし汁 白菜 油揚げ えのきたけ 葉ねぎ 塩 薄口しょうゆ 出汁 ■フルーツ（オレンジ）

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
昼食 ②		■やさいゼリー やさいゼリー キャロット&オレンジ [A] ■山菜おこわ 精白米 新玄 もち米 山菜ミックス 人参 油揚げ 出汁 砂糖 本みりん 塩 薄口しょうゆ [B] ■ご飯 精白米 新玄	葉ねぎ 中華だし 味噌ラーメンつゆ [B] ■全粥 精白米 ■白身魚のみそかけ ホキ 酒 塩 みそ 酒 砂糖 本みりん すりごま キャベツ 人参 塩 ■卵スープ 卵 玉葱 葉ねぎ 鳥がら(抽出)だし 塩 しょうゆ		人参 鳥がら(抽出)だし しろしょうゆ 薄口しょうゆ コショウ 卵 片栗粉 [B] ■エビチリ むきえび てんぷら粉 塩コショウ 酒 油 しょうが(生) 玉葱 長ねぎ 黄ピーマン トウパンジャン ケチャップ 片栗粉 酢 塩コショウ 砂糖 酒 コショウ ブロッコリー(冷) 塩	油揚げ 葉ねぎ みそ 出汁 ■フルーツ(いちご) いちご	オレンジ

献立表

現 場：愛厚ホーム豊川苑

献立種類：普通食（個別献立 / A / B）

期 間：2022/1/9～2022/1/15

	日 9	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14	土 15
夕食	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■鶏肉の甘辛煮 若鶏もも 大根 人参 ごぼう（ゆで） がんもどき 出汁 しょうゆ 砂糖 本みりん 絹さや（冷） ■もずく酢 もずく きゅうり かに風味かまぼこ 砂糖 塩 酢 ■すまし汁 さといも 洗い えのきたけ 葉ねぎ 塩 薄口しょうゆ 出汁 ■フルーツ（バナナ） バナナ（本）	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■豆腐のあんかけ 絹ごし豆腐 あさりむき身 人参 白菜 出汁 しょうゆ 砂糖 本みりん しょうが（おろし） 片栗粉 絹さや（冷） ■野菜のお浸し もやし 小松菜 人参 卵 砂糖 油 砂糖 本みりん しょうゆ 出汁 ■味噌汁 大根 なめこ 葉ねぎ みそ 出汁 ■フルーツ（キウイ） キウイ	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■若鶏のもろみ焼 若鶏もも（枚） 本みりん 酒 金山寺みそ 卵 油 厚焼きたまご いんげん（冷） しょうゆ 本みりん ■野菜のごま煮 人参 たけのこ（ゆで） 生しいたけ 原木栽培（生） 糸こんにゃく 白菜 いんげん（冷） すりごま 砂糖 酒 しょうゆ 出汁 ■すまし汁 そうめん（乾） きざみのり 葉ねぎ 塩 薄口しょうゆ 出汁 ■つぼ漬 つぼ漬	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■松風焼き 鶏ミンチ 絞豆腐 玉葱 グリーンピース（冷凍） みそ 塩 砂糖 片栗粉 卵 油 すりごま ブロッコリー（冷） 塩 トマト（個） マヨネーズ ■きのこのオクラ和え えのきたけ まいたけ しめじ きざみオクラ 出汁 しょうゆ 本みりん わさび（練り） ■すまし汁 とろろ昆布 白はんぺん 葉ねぎ 塩 薄口しょうゆ 出汁 ■コアコアもも コアコア もも	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■すずきの塩焼き すずき 酒 塩 じゃがいも アスパラガス マヨネーズ ■うの花の炒り煮 おから 人参 糸こんにゃく 油揚げ 油 砂糖 しょうゆ 本みりん 出汁 ■味噌汁 かぶ（根皮つき生） かぶ（葉生） 人参 みそ 出汁 ■フルーツ（バナナ） バナナ（本）	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■厚焼き玉子和風あんかけ 卵 山芋とろろ（冷凍） 鶏ミンチ 人参 玉葱 干しいたけ 絹さや（冷） 塩 出汁 薄口しょうゆ 砂糖 油 しろしょうゆ 片栗粉 ■白菜とかまぼこの和え物 白菜 かまぼこ きゅうり 和風ドレッシング ■すまし汁 白玉ふ みつ葉 ゆず（果皮生） 塩 薄口しょうゆ 出汁 ■うぐいす豆 うぐいす豆	■ご飯 精白米 新玄 乳カル酵素ファイバー ■鰯のピリ辛煮 あじ 酒 塩 酒 砂糖 しょうゆ 本みりん トウバンジャン 出汁 大根 人参 葉ねぎ ■キャベツの和え物 キャベツ 人参 きゅうり ライトツナフレーク しょうゆ 砂糖 出汁 ■味噌汁 じゃがいも 厚揚げ 葉ねぎ みそ 出汁 ■べったら漬 大根（べったら漬）

(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）		○
	緊急応対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

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）		○
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）		○
廃油の処理		○
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	○	
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・残飯処理用ゴミ袋		○
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（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	○	