

# 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8年10月1日から令和10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12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。
- ・魚は骨なしの物を使用する。
- ・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。
- ・各階で使用するとりみ剤を提供する。（食事用、水分補給用）

## 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 ～ 8:30	8:30以降
昼食	11:15	11:30 ～ 12:30	12:30以降
夕食	17:00	17:15 ～ 18:30	18:30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12:00～12:30。)

### 【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39本、中スプーン85本、介助スプーン21本、小スプーン10本、フォーク3本、専用スプーン2本、特殊皿等使用7人)
- ・温冷配膳車は1階は指定場所にて施設職員へ引き渡す。2階の温冷配膳車は、専用エレベーターを使用し2階準備室へ上げる。
- ・配膳が終わり次第、温冷配膳車をそれぞれの指定場所にセットする。

#### <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階食堂にある食器及び残飯を回収する。（1部2部それぞれ終わり次第）
- ・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8年1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 15名 軟飯 26名  
全粥 48名 ミキサー粥 19名
- ・副食 普通食 7名 一口大食 14名  
粗きざみ食 34名 極きざみ食 32名  
ソフト食 0名 ミキサー食 21名
- ・栄養補助食品 31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：60g、脂質：35g、カルシウム：550mg、  
鉄：7.0mg、ビタミンA：650 $\mu$ 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<sup>-1</sup>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

別紙2-1

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: 2026/3/1 ~ 2026/3/1

	月	火	水	木	金	土	日
	2月23日	2月24日	2月25日	2月26日	2月27日	2月28日	3月1日
朝食							ご飯 味噌汁 ひじきの煮つけ 野沢菜漬け 梅干し
昼食							ご飯 サバの塩焼き こんにゃくの金平 味噌汁 キウイ
夕食							ご飯 鶏肉のトマト煮込み ジャーマンポテト マカロニスープ ヨーグルト
合計							エネルギー 1479 kcal 蛋白質 59.4 g

# 献立表

別紙2-2

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: 2026/3/2 ~ 2026/3/8

	月	火	水	木	金	土	日
	3月2日	3月3日	3月4日	3月5日	3月6日	3月7日	3月8日
朝食	ご飯 味噌汁 ハムエッグ べったら漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 ブロッコリー生姜炒め えびみそ 梅干し	ご飯 味噌汁 大豆五目煮 カツオフレーク 梅干し	ご飯 味噌汁 里芋の煮つけ 高菜漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 プレーンオムレツ 金山寺みそ 梅干し	ご飯 味噌汁 野菜炒め 白菜漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 ふきの煮物 のりの佃煮 梅干し
昼食	〈A〉富士宮風焼きそば 〈B〉ご飯・野菜炒め 〈共通料理〉 ささみの和え物 味噌汁 ティラミス	五目炊き込みご飯 えびの五色揚げ 菜の花辛子和え すまし汁 やわらか団子さくら	ご飯 白身魚のピカタ カリフラワーサラダ コンソメスープ コーヒーゼリー	ご飯 〈A〉おろしポン酢ハンバーグ 〈B〉赤魚の塩こうじ焼き 〈共通料理〉 高野豆腐煮 味噌汁 プリン	カレーライス カニクリームコロッケ ブロッコリーサラダ パイン缶	ご飯 麻婆豆腐 しゅうまい スープ ヨーグルト	ご飯 タラのきのこソース アスパラのお浸し すまし汁 オレンジ
夕食	ご飯 ホキの味噌煮 カリフラワーマヨかか和え すまし汁 コアコア	ご飯 酢鶏 白菜のゆかり和え すまし汁 アップルゼリー	ご飯 家常豆腐 ごぼうこんにゃく炒め 中華スープ デザートムース	ご飯 豚肉の生姜煮 かぼちゃサラダ スープ 黄桃缶	ご飯 ぶり大根 人参しりしり すまし汁 ソフトクリームヨーグルト	ご飯 鮭と野菜の蒸し物 さつま芋おかか煮 味噌汁 バナナ	ご飯 鶏団子の中華風煮 ひじき炒め 玉ねぎスープ ファイバーヨーグルト
合計	エネルギー 1333 kcal 蛋白質 66.3 g	エネルギー 1399 kcal 蛋白質 48.9 g	エネルギー 1442 kcal 蛋白質 56.6 g	エネルギー 1522 kcal 蛋白質 61 g	エネルギー 1533 kcal 蛋白質 57.4 g	エネルギー 1403 kcal 蛋白質 62.7 g	エネルギー 1382 kcal 蛋白質 48.8 g

# 献立表

別紙2-3

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: 2026/3/9 ~ 2026/3/15

	月	火	水	木	金	土	日
	3月9日	3月10日	3月11日	3月12日	3月13日	3月14日	3月15日
朝食	ご飯 味噌汁 ブロッコリーコンソメ煮 青かっぱ 梅干し	ご飯 味噌汁 野菜ソテー 鮭フレーク 梅干し	ご飯 味噌汁 ピーマンツナ炒め たいみそ 梅干し	ご飯 味噌汁 南瓜の煮つけ 桜漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 スクランブルエッグ のり佃煮 梅干し	ご飯 味噌汁 チンゲン菜の煮つけ しそ漬け 梅干し	ご飯 味噌汁1 カリフラワー炒め カツオフレーク 梅干し
昼食	ツナの炊き込みご飯 とんてき もやしの酢の物 味噌汁 コーヒーゼリー	〈A〉味噌煮込み風うどん 〈B〉ご飯・すまし汁 鮭のちゃんちゃん焼き 〈共通料理〉 コールスローサラダ ゆずゼリー	ご飯 ぶりの照り焼き がんもの煮物 味噌汁 キウイフルーツ	〈A〉チキン南蛮風 〈B〉たらのバター醤油焼き 〈共通料理〉 ご飯 キャベツとツナ和え 味噌汁 プリン	ご飯 さわらの梅みりん焼き いんげん胡麻和え すまし汁 デザートムースりんご	ご飯 豚肉のトマトソース ポテトサラダ コンソメスープ ヨーグルトブルーベリーソース	ご飯 鶏肉の西京焼き 切干大根サラダ すまし汁 バナナ
夕食	ご飯 カレイの煮つけ 和風サラダ すまし汁 金時豆	ご飯 チキンのロースト 金平ごぼう コンソメスープ フルーツヨーグルト	ご飯 千草焼 大豆の煮もの すまし汁 パイン缶	ご飯 豆腐のエビあんかけ 里芋そぼろ煮 すまし汁 コアコアイチゴ	ご飯 チキンのクリーム煮 マカロニサラダ コンソメスープ オレンジゼリー	ご飯 牛肉オイスター炒め 春雨サラダ 中華スープ 黄桃缶	ご飯 赤魚のとろみ煮 チンゲン菜和え物 味噌汁 ファイバーヨーグルト
合計	エネルギー 1418 kcal 蛋白質 63.1 g	エネルギー 1459 kcal 蛋白質 58.6 g	エネルギー 1508 kcal 蛋白質 66 g	エネルギー 1450 kcal 蛋白質 57.6 g	エネルギー 1529 kcal 蛋白質 58.1 g	エネルギー 1482 kcal 蛋白質 55.3 g	エネルギー 1403 kcal 蛋白質 57.3 g

# 献立表

別紙2-4

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: 2026/3/16 ~ 2026/3/22

	月	火	水	木	金	土	日
	3月16日	3月17日	3月18日	3月19日	3月20日	3月21日	3月22日
朝食	ご飯 すまし汁 じゃが芋の煮つけ 金山寺みそ 梅干し	ご飯 味噌汁 人参もやしサラダ のり佃煮 梅干し	ご飯 味噌汁 ブロッコリーソテー 高菜漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 小松菜の和え物 かつおフレーク 梅干し	ご飯 味噌汁 厚焼き玉子 しば漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 カリフラワーコンソメ煮 えびみそ 梅干し	ご飯 味噌汁 さつま芋の煮物 桜漬け 梅干し
昼食	炒飯 エビチリ ナムル 中華スープ 杏仁豆腐	〈A〉和風あんかけパスタ 〈B〉ご飯・味噌汁 豚肉の和風あんかけ 〈共通料理〉 大根サラダ スープ デザートムースブドウ	ご飯 サバの味噌煮 さつま揚げの煮物 すまし汁 バナナ	〈A〉豚カツデミソース 〈B〉白身魚きのこソース 〈共通料理〉 ご飯 ツナとアスパラサラダ コンソメスープ プリン	ご飯 鶏肉の照り焼き 南瓜そぼろ煮 すまし汁 ヨーグルトイチゴソース	ご飯 さわらの塩焼き ささみのサラダ 味噌汁 オレンジ	ご飯 豚肉の生姜炒め 春雨サラダ 味噌汁 ヨーグルト
夕食	ご飯 豆腐のハンバーグ 大豆とちくわの煮物 すまし汁 ヨーグルト	ご飯 タラのムニエル ごぼうサラダ 味噌汁 パイン缶	ご飯 肉団子の酢豚風 にらもやし炒め 卵スープ ソフトクリームヨーグルト	ご飯 牛肉の甘辛炒め 高野豆腐の煮物 味噌汁 コアコア	ご飯 鮭のパン粉焼き 茄子ピーマン炒め 味噌汁 グレープゼリー	ご飯 親子煮 ほうれん草ごまよごし すまし汁 うぐいす豆	ご飯 赤魚のみそ漬け焼き 菜の花のシーザーサラダ もやしのスープ 洋ナシ缶
合計	エネルギー 1559 kcal 蛋白質 52.8 g	エネルギー 1333 kcal 蛋白質 53.2 g	エネルギー 1426 kcal 蛋白質 57 g	エネルギー 1492 kcal 蛋白質 56.9 g	エネルギー 1502 kcal 蛋白質 61.8 g	エネルギー 1431 kcal 蛋白質 70.2 g	エネルギー 1497 kcal 蛋白質 55.9 g

# 献立表

別紙2-5

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: 2026/3/23 ~ 2026/3/29

	月	火	水	木	金	土	日
	3月23日	3月24日	3月25日	3月26日	3月27日	3月28日	3月29日
朝食	ご飯 味噌汁 白菜煮びたし 野沢菜漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 オムレツ のり佃煮 梅干し	ご飯 味噌汁 大豆のケチャップ煮 鮭フレーク 梅干し	ご飯 味噌汁 菜の花ウインナー炒め しそのみ漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 さつま揚げの煮物 たいみそ 梅干し	ご飯 味噌汁 ジャーマンポテト べったら漬け 梅干し	ご飯 味噌汁 小松菜行くわ炒め煮 えびみそ 梅干し
昼食	えびピラフ さわら Lemon風味焼き レンコンサラダ コーンスープ フルーツカクテル	〈A〉醤油ラーメン 〈B〉 ご飯・卵スープ 塩だれ肉野菜炒め 〈共通料理〉 餃子 みるく餅	ご飯 豚肉の柳川風 ブロッコリーカレー炒め 味噌汁 パナナ	ご飯 〈A〉鶏のから揚げ 〈B〉ぶりのねぎ醤油焼き 〈共通料理〉 ビーフンの梅ドレ和え すまし汁 プリン	〈A〉ちらし寿司 〈B〉ご飯 サーモンのたたき 〈共通料理〉 揚げ茄子のみぞれ煮 すまし汁 ティラミス	ご飯 豚肉のカレー焼き 高野豆腐煮 きのこスープ デザートムースメロン	ご飯 鶏肉のねぎ塩焼き 刻み昆布の炒り煮 味噌汁 ヨーグルトブルーベリーソース
夕食	ご飯 豚肉のにんにく醤油焼き キャベツの胡麻和え スープ ソフトクリームヨーグルト	ご飯 豆腐の和風ひき肉あんかけ きゅうりの酢味噌和え すまし汁 キウイ	ご飯 あじの香味焼き 里芋のおかか煮 すまし汁 コアコアぶどう	ご飯 五目卵焼き 南瓜の煮物 味噌汁 パイン缶	ご飯 鶏肉の青のり焼き 白菜のわさび和え かきたま汁 ファイバーヨーグルト	ご飯 プルコギ風牛肉炒め ツナサラダ スープ 黄桃缶	ご飯 白身魚の野菜あんかけ がんもの含め煮 すまし汁 アップルゼリー
合計	エネルギー 1510 kcal 蛋白質 61.4 g	エネルギー 1427 kcal 蛋白質 57.4 g	エネルギー 1446 kcal 蛋白質 63.5 g	エネルギー 1547 kcal 蛋白質 55.8 g	エネルギー 1377 kcal 蛋白質 51.9 g	エネルギー 1508 kcal 蛋白質 55.5 g	エネルギー 1366 kcal 蛋白質 59.1 g

# 献立表

別紙2-6

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: 2026/3/30 ~ 2026/3/31

	月	火	水	木	金	土	日
	3月30日	3月31日	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日
朝食	ご飯 味噌汁 根菜トマト煮 えびみそ 梅干し	ご飯 味噌汁 白菜のゆかり和え なめたけ 梅干し					
昼食	炊き込みご飯 カレイのレモンムニエル カレーソテー コンソメスープ 黄桃缶ヨーグルトかけ	〈A〉 鶏南蛮うどん 〈B〉 ご飯・味噌汁 鶏肉の照り焼き 〈共通料理〉 茄子とピーマン炒め あんみつ					
夕食	ご飯 豚肉と茄子のみそ炒め ほうれん草お浸し すまし汁 バナナ	ご飯 スペイン風オムレツ キャロットラペ コンソメスープ リンゴゼリー					
合計	エネルギー 1444 kcal 蛋白質 55.4 g	エネルギー 1381 kcal 蛋白質 48.1 g					

(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・作業者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）		○
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	○	
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	○	