

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚ホーム佐屋苑給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚ホーム佐屋苑（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) 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

【施設個別記載欄】

施設の名称	愛厚ホーム佐屋苑
施設の種類	特別養護老人ホーム
所在地	愛西市大井町浦田面268-6
入所利用定員	100人
短期利用定員	5人
職員	約 75人

3 委託期間

令和8年10月1日 ～ 令和10年9月30日

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

別記1「食事形態一覧表」のとおり

6 献立

乙は、毎月、甲が指定する日までに翌月分の献立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「愛厚ホーム佐屋苑献立表」参照とする。
- ・定期的にミールラウンドを行い、利用者の嗜好等傾向を考慮した献立とする。
- ・主食は個人の必要に応じてパン食を取り入れる。

- ・麵食を提供する。（週1回程度）
- ・選択食を実施する。（月1回程度、主菜を選択）
- ・原則として、生もの（刺身等）の提供期間は10月から5月とする。ただし衛生面に配慮した上で、乙が提供可能と判断した場合はこの限りではない。

（2）個別対応について

- ・厨房から提供される水分等には、施設の指示に基づき必要な利用者に対して、トロミ剤を用いてトロミをつける。
- ・医師による指示、又はご本人及びご家族の意見により栄養士等が判断した場合、アレルギーによる禁止食の個別対応を行う。
- ・嗜好により食事摂取量が低下し、著しく栄養状態が低下すると栄養士等が判断した場合、代替食の個別対応を行う。
- ・医師の指示に基づき、糖尿病食等の（主食・副食量の調整、展開食等）特別食の提供を行う。
- ・利用者の栄養状態に応じて、栄養補助食品を用いた食事提供を行う。なお、食材費を大幅に超える場合は、甲・乙協議のうえ決定するものとする。

（3）行事食について

- ・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。（毎月1～2回）
- ・誕生会食は、祝い膳として盛り付け、デザート（ねりきり等）も提供する。（毎月第2木曜日）
- ・施設が企画する行事に協力した食事等を提供する。（家族・地域参加を含む行事、刺身バイキング・寿司バイキング等、年4回程度）
- ・鍋料理を提供する。（冬季2回程度）

（4）食材について

- ・なるべく国産米を使用し、新米の時期以降は新米を使用する。
- ・魚は骨なしの商品を使用する。
- ・鶏肉は皮なしを使用する。
- ・肉類や魚類について、軟らかくなる工夫をする。
- ・野菜はできる限り旬の食材を使用し、旬の時期は生野菜を使用する。
- ・果物は季節に応じた果物を使用するよう努めること。
- ・トロミ剤は、トロミサーバー専用とそれ以外のもの2種類を使用する。厨房で使用するものは業者負担とし、フロアで使用するものは施設負担とする。

（5）その他

- ・病院受診等により延食となる場合は、施設より提出する伝票に基づき代替食を提供する。

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

【職員】

	食事時間
昼食 ①	11:30 ~ 13:30

8 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

<利用者等>

- ・積み込み作業は、利用者等の食事時間に合わせ、適時適温給食に留意し実施する。
- ・食事用のお茶、牛乳等の飲み物は、食事とともに個別に配膳する。あわせて、お茶に関しては、おかわり用をやかんで配膳する。
- ・水分補給用のお茶は、食事用とは別に1日1回、各フロアにやかんで提供する。また、水分補給用ゼリーを1日1回提供する。
- ・温冷配膳車にて各フロアの指定場所まで運搬する。
- ・施設職員が配膳を終え、指定場所に温冷配膳車が戻されたら回収する。

<職員>

- ・米飯は保温ジャー、汁物はスープジャー、お茶はやかんに入れ提供する。
- ・お茶は季節に合わせて温蔵庫、冷蔵庫に入れて提供する。
- ・米飯と汁物、お茶以外は個別盛で提供する。
- ・職員食堂のカウンター、パススルー温蔵庫・冷蔵庫・棚にそれぞれ配膳する。

(2) 下膳方法

<利用者等>

- ・各フロアの指定場所に下膳車を設置する。
- ・下膳時間に各フロアの指定場所に下膳車を引き取りに行く。

<職員等>

- ・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	94食	94食	94食
職員	—	8食	—
計	94食	102食	94食

※下記は朝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23名、軟飯22名、粥35名、ミキサー粥16名）

副食（普通食20名、一口大1名、粗きざみ食38名、極きざみ24名、
ソフト食0名、ミキサー食13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、ご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。

ただし、経管栄養及び栄養補助食品の選定、発注、食数管理については甲が行う。

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。

(4) 乙は、食材の仕入れに関して、地産地消の観点に配慮すること。

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

1日あたりの提供栄養量の目安は、下記のとおりとする。

エネルギー：1,500kcal たんぱく質：55g 脂質：41.7g

カルシウム：650mg 鉄：7.0mg ビタミンA：750 μ gRE

ビタミンB1：1.0mg ビタミンB2：1.0mg 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



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。

献立表

現場:愛厚ホーム佐屋苑

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期間 2026/3/1~2026/3/31

	日	月	火	水	木	金	土
	3月1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
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 五目豆 赤しその実漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ うの花 のり佃煮 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ マカロニサラダ 刻み高菜 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 昆布豆 はりはり漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 彩り野菜の白和え 千切大根漬け 幼児牛乳・ヤクルト	七草粥・パン 味噌汁・カフェオレ ポテトサラダ 赤かつば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 金時豆 しそ昆布 幼児牛乳・ヤクルト
昼食	ごはん 鶏肉の山椒焼き さつま芋とちくわの煮物 人参のごまドレサラダ 清汁(もやし)	ごはん 赤魚の煮付け ひじきの炒り煮 キャベツの梅ドレ和え 清汁(白玉麩)	ちらし寿司 菜の花のピーナツ和え 清汁(イカ団子) 和菓子 甘酒	ごはん 豚すき焼き風鍋 ブロッコリーのサラダ グレープゼリー(個)	ごはん あじの塩焼き 大根の煮物 いちごゼリー 味噌汁(花麩)	親子丼 糸昆布の煮物 白菜のゆかり昆布和え 清汁(もやし)	ごはん ホキのバター醤油ムニエ きのこのコンソメ煮 マカロニサラダ コンソメスープ(枝豆)
夕食	ごはん 豚肉のスタミナ炒め なすの煮物 しろ菜の柚子和え	ごはん 麻婆豆腐 焼きビーフン 小松菜のサラダ	ごはん 鶏肉のうま煮 里芋の煮物 ほうれん草のサラダ	ごはん 白身魚の柚子風味焼き かぶの煮物 春雨のマヨサラダ	ごはん 鶏団子のクリーム煮 イタリアンスパゲティ キャベツのコーンサラダ	ごはん 豚肉の甘辛炒め しろ菜の煮物 いんげんのしらす和え	ごはん 海鮮八宝菜 角天の煮物 カリフラワーの信田和え

献立表

現 場:愛厚ホーム佐屋苑

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期 間 2026/3/1~2026/3/31

	日	月	火	水	木	金	土
	3月8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
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 厚焼き玉子 しば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 白花豆の甘煮 たいみそ 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ ミニオムレツ ミックス漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ さつま芋甘露煮 しそ昆布 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ うぐいす豆 青かつば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	七草粥・パン 味噌汁・カフェオレ かぼちゃサラダ さくら大根 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 黒花豆の甘煮 つぼ漬け 幼児牛乳・ヤクルト
昼食	ごはん 野菜コロッケ 南瓜のいとこ煮 チンゲン菜の塩昆布和え 清汁(巻き麩)	ごはん 鶏肉の香味炒め 白菜とがんもの煮付け カリフラワーのカニマヨ 味噌汁(大根)	ごはん 豚肉のしぐれ煮 しろ菜と竹輪の煮物 オクラのボン酢和え 清汁(巻き麩)	焼きそば 【代替】ご飯・豚肉のソース炒め シュウマイ フルーツヨーグルト 中華スープ(もやし)	赤飯 赤魚の西京焼き 若竹煮 菜の花のからし和え 茶碗蒸し(えび) 和菓子	ごはん お好み風玉子焼き 切干大根の炒め煮 イタリアンサラダ コンソメスープ(玉ねぎ)	ごはん メンチカツ 大根のカニカマあんかけ いんげんの錦糸和え 清汁(花麩)
夕食	ごはん 鯖のネギ塩焼き れんこんの炒り煮 大根サラダ	ごはん 揚げ出し豆腐 きのこあ もやしの塩だれ炒め 小松菜のお浸し	ごはん あじのカレームニエル ほうれん草の洋風煮 人参サラダ	ごはん 鶏すき煮 れんこんの金平 チンゲン菜のごまドレ和	ごはん 照り焼きハンバーグ きのこのコンソメ煮 ほうれん草のコーンサラダ	ごはん 鶏肉のネギ塩焼き 厚揚げの煮物 もやしの梅和え	ごはん たらの和風マヨネーズ焼 なすの甘辛煮 しろ菜のなめ茸和え

献立表

現場:愛厚ホーム佐屋苑

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期間 2026/3/1~2026/3/31

	日	月	火	水	木	金	土
	3月15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
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 五目豆 千切大根漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 彩り野菜の白和え のり佃煮 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 厚焼き玉子 刻み高菜 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 金時豆 しそ昆布 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ うの花 千切大根漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ ポテトサラダ 赤かつば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 昆布豆 はりはり漬け 幼児牛乳・ヤクルト
昼食	ごはん 鶏肉のおかかソース炒め 南瓜の含め煮 春雨サラダ 清汁(もやし)	ごはん 鯖の塩焼き ひじきの炒り煮 枝豆サラダ 清汁(そうめん・ねぎ)	ごはん 豚肉のカレー炒め ブロッコリーのコンソメ りんごゼリー コンソメスープ(コーン)	きつねきしめん 【代替】ご飯/ハムカツ 肉団子の煮物 やわらか杏仁いちごソース	ごはん 鶏肉とごぼうのしぐれ煮 角天のうま煮 白菜の柚子昆布和え 清汁(ほうれん草)	ごはん 味噌カツ がんもの煮物 菜の花のお浸し 清汁(巻き麩)	ごはん チキンソテー おろしソースがけ 金平ポテト いんげんの和え物 味噌汁(玉ねぎ)
夕食	ごはん 肉じゃが 高野豆腐の煮物 白菜のピーナツ和え	ごはん 鶏肉のオイスターソース 里芋の磯煮 チンゲン菜の三色和え	ごはん ブリの煮付け かぶの五目煮 オクラのさっぱり和え	ごはん エビのチリソース煮 もやしの中華炒め 小松菜と竹輪の和え物	ごはん 千草焼き れんこんの煮物 春雨の酢の物	ごはん ホキの明太子焼き ほうれん草とベーコンの炒め ピーチムース	ごはん シーフードの中華煮 焼きビーフン もやしの中華和え

献立表

現場:愛厚ホーム佐屋苑

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期間 2026/3/1~2026/3/31

	日	月	火	水	木	金	土
	3月22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
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 五目豆 しば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 白花豆の甘煮 青かつば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ ミニオムレツ ミックス漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ さつま芋甘露煮 つぼ漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ うぐいす豆 たいみそ 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ かぼちゃサラダ さくら大根 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 黒花豆の甘煮 青しそ胡瓜 幼児牛乳・ヤクルト
昼食	ごはん スペイン風オムレツ 鶏団子の洋風煮 マカロニサラダ コンソメスープ(きのこ)	チキンカレー ちくわのサラダ オレンジ	ごはん 鶏肉の韓国焼き なすの南蛮煮 もやしサラダ 中華スープ(ニラ)	たけのごはん 刺身盛り合わせ ふきの煮付け いちご 清汁(かにボール)	ごはん 赤魚の柚庵焼き 切干大根の炒め煮 カリフラワーの梅和え 味噌汁(巻き麩)	ごはん A:青椒肉絲風 B:鯖の若草焼き いか団子の煮物 ほうれん草のごま和え ワカメスープ	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 白菜の煮物 ブロッコリーの信田和え 清汁(白玉麩)
夕食	ごはん 白身魚の照焼き さつま芋の昆布煮 カリフラワーのゆかり和	ごはん 肉みそ豆腐 ピーマンの塩だれ炒め 白菜の生姜和え	ごはん あじの蒲焼風 じゃが芋の煮物 人参サラダ	ごはん 豚肉の高菜炒め 高野豆腐の煮物 メロンムース	ごはん 鶏肉のやわらか煮 しろ菜と竹輪の煮物 南瓜サラダ	ごはん ふくさ焼き 里芋のおかか煮 菜の花のごまマヨ和え	ごはん 鯖の味噌煮 キャベツの塩だれ炒め もやしのゆかり和え

献 立 表

現 場:愛厚ホーム佐屋苑

献立種類:普通食(個別献立/A/B)

期 間 2026/3/1~2026/3/31

	日	月	火	水	木	金	土
	3月29日	3月30日	3月31日				
朝 食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 五目豆 赤かつば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ うの花 のり佃煮 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ マカロニサラダ 刻み高菜 幼児牛乳・ヤクルト				
昼 食	ごはん 肉団子の酢豚風 糸昆布の煮物 小松菜の中華和え 中華スープ(春雨)	ごはん 鶏肉の柳川煮 野菜炒め 菜の花のからし和え 清汁(白玉麩)	豚バラ丼 じゃが芋のおかか煮 海藻サラダ 味噌汁(もやし)				
夕 食	ごはん 豚しゃぶ風 かぶの煮物 いんげんのツナサラダ	ごはん 豆腐ハンバーグ ひじきの炒り煮 ほうれん草の白和え	ごはん 白身魚の西京焼き なすの炒め物 パインムース				

献立表

現場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食(個別献立 / A / B)
期間：2026/3/1~2026/3/7

Table with 7 columns (Day 1-7) and 3 rows (朝食, 昼食, 夕食). Each cell contains a list of menu items and ingredients for that day and meal type.

(別紙3)

愛厚ホーム佐屋苑

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（治療食を含む）の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	栄養出納計算書の作成		○
	検食の用意、検食簿の作成		○
	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作成・提出		○
	関係官庁等に提出する給食関係書類等の確認、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（治療食の調理に対する指示を含む）		○
	作業仕様書の確認（治療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		○
	お茶ゼリー、トロミ等の提供		○
	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		○
	残食調査（計測等）の実施		○
	管理点検記録の作成		○
	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)

愛厚ホーム佐屋苑

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		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	厨房設備等の日常清掃（グリストラップ、ゴミ置き場含む）		○
	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)

愛厚ホーム佐屋苑

費用負担区分表

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	○	
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、ノート、ファイル等）		○
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	○	