

愛厚ホーム瀬戸苑給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚ホーム瀬戸苑（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 愛厚ホーム瀬戸苑
施設の種類 特別養護老人ホーム
所在地 瀬戸市原山町1-10
入所利用定員 100人
(多床室60人：2フロア ユニット40人：4ユニット)
短期利用定員 10人
職員数 約 80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ものとする。

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「愛厚ホーム瀬戸苑献立表」参照とする。

- ・入居者の嗜好や機能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。
- ・デザートは昼食時に提供する。（隔日）
- ・麺食を提供する。（月2回）
- ・選択食を提供する。（週1回、主食または主菜を選択）

（2）個別対応について

- ・医師の指示による、またはご本人及びご家族の意見により栄養士等が必要と判断した場合、アレルギーによる禁止食を提供する。
- ・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、代替食を提供する。
- ・医師の指示に基づき、糖尿食等の特別食の提供を行う。
- ・入居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。

（3）食材について

- ・肉類・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。
- ・とろみ剤は、とろみサーバー専用とそれ以外のもの2種類を使用する。

（4）食事提供について

<ユニット>

- ・米飯、軟飯、全粥はユニットで甲が調理し、それ以外のは乙が厨房で調理する。
- ・米は、ユニットからの依頼により、乙が厨房から配布する。
- ・お茶は、茶葉を乙が厨房から提供しユニットで甲が作る。
- ・一口大及び粗きざみ食の汁物は保温鍋にまとめて提供する。
- ・極きざみ食、ソフト食及びミキサー食の汁物は汁椀に入れて蓋をして提供する。

<多床室>

- ・すべて乙が厨房で調理する。
- ・水分は、毎食時にお茶、朝食時にコーヒー牛乳、午前午後の水分補給時にお茶を提供する。
- ・厨房から提供される水分には、とろみサーバーで3段階のとろみを付け、とろみ無しとともに提供する。

（5）行事食について

- ・誕生会食は、祝い膳として盛り付け、デザートも提供する。（月1回）
- ・暦に合わせた行事食（例：おせち、節分、ひなまつり、彼岸、七夕、土用の丑、敬老の日、冬至、年越しそば等）を実施する。（1～2回/月）
- ・行事喫茶の日には、行事にちなんだデザートを提供する。（月1回）
- ・施設が企画する行事に協力した食事及び模擬店等を提供する。（苑遊会、クリスマス会、鍋料理・年3回）

（6）その他

- ・調理合理化のためクックチルシステムの導入も可とする。

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。

【入居者】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:30	7:30 ~ 9:00	9:00まで
昼食	11:30	11:30 ~ 13:00	13:00まで
夕食	17:30	17:30 ~ 19:00	19:00まで

※食事に時間がかかる方には早出し対応を行う。(朝食7:00、夕食17:00)

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	—	—	—
昼食	11:00	11:00 ~ 11:45	—
	11:30	11:30 ~ 12:15	—
	12:00	12:00 ~ 12:45	—
	12:30以降	12:30 ~ 13:30	—
夕食	—	—	—

8 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

<ユニット>

- ・朝食の飲み物は、前日の夕食時に温冷カートの中に入れる。
- ・温冷カートを各指定場所まで運搬する。
(温冷カートのプラグをユニット内のコンセントに差し込む場合がある。)

<多床室>

- ・コップ、水分、下膳ラックは、下膳車に用意し毎食事開始40分前に指定場所に運搬する。
- ・朝食の飲み物は、前日の夕食時の下膳車に用意し指定場所まで運搬する。
- ・温冷配膳車を各指定場所まで運搬する。

<職員給食>

①11時、11時30分の提供

- ・職員用配膳カートにひとり分ずつセットし、配膳室に置いて提供する。
- ・米飯は、乙が職員食堂に炊飯器を用意し、甲が各自盛り付ける。

②12時以降の職員

- ・職員用配膳カートにおかず、デザート等をひとり分ずつ盛り付けた食器をセットし、配膳カートを職員食堂に運搬する。冷蔵のものは、職員食堂の冷蔵庫に保管する。
- ・米飯は炊飯器、汁ものは鍋、お茶はやかんで職員食堂のカウンターにセットする。
- ・トレイ、茶碗、汁椀、コップ、箸、スプーンは、職員食堂のカウンターにセットする。

(2) 下膳方法

<ユニット>

- ・甲よりPHSで連絡が入ったら、乙がユニットまで取りに行く。
- ・病院受診等で食事が下膳時間に間に合わない場合は、配膳カートに入ったまま厨房へ戻すため、それぞれ適温で保管する。

<多床室>

- ・甲よりPHSで連絡が入ったら乙が食器の蓋と配膳車を一緒に回収する。
- ・甲よりPHSで連絡が入ったら乙が下膳カートフロアまで引き取りに行く。
- ・病院受診等で食事が下膳時間に間に合わない場合は、配膳カートに入ったまま厨房へ戻すため、乙がそれぞれ適温で保管する。

<職員給食>

- ・各自職員食堂の下膳用ボックスに下膳する。

9 1日あたりの予定食数（参考）

<参考>

1ヵ月平均（令和8年1月）

事業名	朝食	昼食	夕食
特別養護老人ホーム	94食	95食	95食
ショートステイ	9食	9食	9食
職員	—	5食	—
合計	103食	109食	104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。

<ユニット>

- | | | | | |
|-----|----------|--------|-------|-----|
| ・主食 | 米飯・軟飯・全粥 | ユニット調理 | | |
| | ミキサー粥 | 8名 | パン食 | 0名 |
| ・副食 | 一口大食 | 12名 | 粗きざみ食 | 10名 |
| | 極きざみ食 | 9名 | ソフト食 | 0名 |
| | ミキサー食 | 7名 | | |

<多床室>

- | | | | | |
|-----|-------|-----|-------|-----|
| ・主食 | 米飯 | 16名 | 軟飯 | 11名 |
| | 全粥 | 22名 | ミキサー粥 | 10名 |
| | パン | 2名 | パン粥 | 2名 |
| ・副食 | 一口大食 | 22名 | 粗きざみ食 | 15名 |
| | 極きざみ食 | 15名 | ソフト食 | 0名 |
| | ミキサー食 | 8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

甲が企画した指定回数内の行事に係る食事、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、企画内容によってやむを得ず食材料内で賄えない場合は、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

エネルギー：1,487kcal、たんぱく質：58.0g、脂質：42.0g、カルシウム：630mg、
鉄：6.2mg、ビタミンA：680 μ gRE、ビタミンB1：0.9mg、ビタミンB2：0.9mg、
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・乙協議のうえ決定するものとする。

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-9項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 -10項】	【I -7項】	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 残留した場合には吸引が容易 たんば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 たんば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	口腔外に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	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、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	ビュレ・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ものを含む 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 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、とろ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がには広がらない 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、流れ出した後は、うすらと跡が残る程度の付着		スプーンを傾けるととろりと流れる 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、流れ出した後は、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℃、ざり速度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を距離を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関連しない。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値が高くなる傾向があるため注意が必要である。

予定献立一覧表

令和 8年 2月28日 ~ 令和 8年 3月 6日

【瀬戸苑入所】

	2月28日(土)		3月 1日(日)		3月 2日(月)		3月 3日(火)		3月 4日(水)		3月 5日(木)		3月 6日(金)	
朝	御飯 カリフラワーとウインナーのソテー 味噌汁 低脂肪牛乳 ゆず味噌		御飯 ガンモと野菜の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 桜大根		御飯 ジャガ芋とツナのコンソメソテー 味噌汁 低脂肪牛乳 のりの佃煮		御飯 肉団子とかぶの煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 しば漬		御飯 和風スクランブル 味噌汁 低脂肪牛乳 金時煮豆		御飯 生揚げと野菜の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 つぼ漬け		御飯 厚焼卵 味噌汁 低脂肪牛乳 梅干し	
昼	御飯 豚肉のスタミナ炒め かぶの煮物 小松菜のナムル ワカメスープ		御飯 あじのソテーマトソース 菜の花の炒め物 大根とハムのマリネサラダ コンソメスープ フルーツ・パン缶		御飯 豆腐のステーキ・キノコソース つみれの薄くず煮 枝豆とワカメの和え物 かき玉汁		岩国寿司 :けんちょう :ちしやなます すまし汁 芋ようかん		御飯 おろし煮魚(タラ) モヤシとピーマンの塩炒め 青梗菜のおかか和え すまし汁 ミニパフェ あずきプリン		カレーライス オムレツ 茹かきゃべつのサラダ はちみつヨーグルト		御飯 コロッケとエビフライ 若竹煮 とろろ 茶碗蒸 いちごパナロー	
夕	御飯 魚のゆず味噌焼(タラ) 里芋と高野豆腐の煮物 インゲンのサラダ		御飯 豚肉と玉子の炒め物 冬瓜の煮物 ホウレン草のなめ茸和え		御飯 鶏肉の生姜焼 ブロッコリーのかにあんかけ マカロニサラダ		御飯 海老と野菜の卵炒め シューマイ 小松菜のナムル		御飯 豆腐ステーキ・メンタイソース 車麩と野菜の煮物 人参とツナのフレンチサラダ		御飯 タラのクリームソース じゃが芋のガーリックソテー ホウレン草とカニカマのサラダ		御飯 酢鶏 もやしの三色炒め インゲンとコーンのサラダ	
1 日 合 計	kcal 1309.28 蛋白質 51.58 脂質 31.89 炭水化物 206.14 食塩相当 7.22	kcal g g g g	kcal 1211.78 蛋白質 50.55 脂質 23.21 炭水化物 205.46 食塩相当 6.7	kcal g g g g	kcal 1329.01 蛋白質 53.54 脂質 30.26 炭水化物 213.06 食塩相当 7.23	kcal g g g g	kcal 1335.31 蛋白質 51.39 脂質 21.04 炭水化物 238.09 食塩相当 13.12	kcal g g g g	kcal 1437.93 蛋白質 57.07 脂質 32.67 炭水化物 231.48 食塩相当 6.26	kcal g g g g	kcal 1455.77 蛋白質 56.67 脂質 33.84 炭水化物 237 食塩相当 8.05	kcal g g g g	kcal 1483.24 蛋白質 56.65 脂質 36.8 炭水化物 235.43 食塩相当 6.38	kcal g g g g
備 考														

予定献立一覧表

令和 8年 3月 7日 ~ 令和 8年 3月 13日

【瀬戸苑入所】

		3月 7日(土)		3月 8日(日)		3月 9日(月)		3月 10日(火)		3月 11日(水)		3月 12日(木)		3月 13日(金)					
朝		御飯 南瓜のそぼろあんかけ 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 青きゅうり		御飯 ウインナーの野菜炒め 味噌汁 低脂肪牛乳 鯛味噌		御飯 ふきとハンパンの煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 沢庵漬		御飯 厚焼卵 味噌汁 低脂肪牛乳 煮豆(白インゲン)		御飯 鶏と大豆の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 赤きゅうり		御飯 ブレンオムレツ 味噌汁 低脂肪牛乳 ゆず味噌		御飯 竹輪の野菜炒め 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 桜大根					
		昼		御飯 イタリアンハンバーグ ジャーマンポテト フロッキーのサラダ 野菜ミルクスープ		御飯 筑前煮 茄子の生姜炒め カリフラワーのドレッシング和え すまし汁 フルーツ・マンゴー缶		御飯 豚肉と野菜のトマト煮 キャベツとベーコンのソテー フロッキー・コーンサラダ ポターージュ		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">A</td> <td style="text-align: center;">B</td> </tr> <tr> <td>かき揚げ かぶと人参の煮物 チンゲン菜とチクワ 胡麻サラダ すまし汁</td> <td>カレーうどん(豚) かぶと人参の煮物 チンゲン菜とチクワ 胡麻サラダ</td> </tr> </table>		A	B	かき揚げ かぶと人参の煮物 チンゲン菜とチクワ 胡麻サラダ すまし汁	カレーうどん(豚) かぶと人参の煮物 チンゲン菜とチクワ 胡麻サラダ	御飯 白身魚フライ インゲンとツナの炒め物 人参サラダ コンソメスープ いちごムース		御飯 揚げ出し豆腐 肉団子の甘辛煮 小松菜のわさび和え けんちん汁	
A	B																		
かき揚げ かぶと人参の煮物 チンゲン菜とチクワ 胡麻サラダ すまし汁	カレーうどん(豚) かぶと人参の煮物 チンゲン菜とチクワ 胡麻サラダ																		
夕		御飯 アサリの卵とじ 白菜と生揚げの炒め物 ホウレン草の辛子和え		御飯 魚の葱味噌焼(サワラ) 菜の花の煮浸し 春雨サラダ		御飯 鶏の南蛮漬風 大学芋 オクラのなめ茸和え		御飯 鯖のミン焼 里芋の煮っころがし キュウリとカブのサラダ		御飯 蒸し餃子の中華タレ 青梗菜の豆乳煮 切干大根のナムル		御飯 マハルの旨煮 ひじきの煮物 キャベツの甘酢和え		御飯 つみれとレンコンの煮物 モヤシと挽肉の炒め物 ホウレン草のおかか和え					
		1 日 合 計	kcal 1262.9 蛋白質 50.31 脂質 25.21 炭水化物 213.51 食塩相当 5.95	kcal g g g g	kcal 1383.9 蛋白質 55.99 脂質 32.51 炭水化物 221.82 食塩相当 6.59	kcal g g g g	kcal 1451.93 蛋白質 52.27 脂質 35.66 炭水化物 233.4 食塩相当 7.41	kcal g g g g	kcal 1285.32 1338.36 kcal 蛋白質 51.33 52.04 g 脂質 28.99 37.46 g 炭水化物 211.1 203.85 g 食塩相当 5.98 6.91 g	kcal 1329.64 kcal 蛋白質 47.8 g 脂質 30.82 g 炭水化物 218.58 g 食塩相当 6.53 g	kcal 1245 kcal 蛋白質 50.18 g 脂質 24.13 g 炭水化物 209.09 g 食塩相当 6.99 g	kcal 1333.91 kcal 蛋白質 50.09 g 脂質 27.66 g 炭水化物 222.56 g 食塩相当 7.22 g	kcal g g g g						
備 考																			

予 定 献 立 一 覧 表

令和 8 年 3 月 14 日 ~ 令和 8 年 3 月 20 日

【 瀬 戸 苑 入 所 】

		3月14日(土)		3月15日(日)		3月16日(月)		3月17日(火)		3月18日(水)		3月19日(木)		3月20日(金)		
朝		御飯 カリフラワーとハムのクリーム煮 味噌汁 低脂肪牛乳 のりの佃煮		御飯 ツナの野菜炒め 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 しば漬		御飯 スクランブルエッグ 味噌汁 低脂肪牛乳 金時煮豆		御飯 サツマアゲと野菜の炒め物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 つぼ漬け		御飯 高野豆腐の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 梅干し		御飯 茄子のそぼろあんかけ 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 青きゅうり		御飯 車麩と野菜の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 鯛味噌		
		御飯 千草焼卵 付 銀あん キャベツとツナのソテー ブロッコリーのボン酢風味 里芋とキノコの汁		御飯 八宝菜(塩) 筍の中華炒め 春雨サラダ 中華スープ フルーツ・黄桃缶		御飯 魚の味噌煮(サハ) 小松菜とコーンの炒め物 切干大根のサラダ きのこ汁		A	B	御飯 コロッケ(牛肉) ホウレン草とアサリの煮浸し ブロッコリーのおかか和え すまし汁 フルーツヨーグルト		御飯 イタリアンオムレツ ミートボールのコンソメ煮 菜の花のサラダ ポタージュ		御飯 鶏肉とピーマンの味噌炒め ごぼうの炒り煮 ホウレン草の胡麻和え かき玉汁 水羊羹(コシアン)		
昼		御飯 ブリの梅照焼 南瓜の甘煮 三色ナムル		御飯 豆腐のチャンプル インゲンの炒め煮 トマトとヒジキのサラダ		御飯 ネギ塩チキン 里芋とハンパンの煮物 キャベツのゆかり和え		A	B	御飯 豚肉の粒マスタードソース ツナのトマト煮 南瓜のサラダ		御飯 魚の生姜煮(メバル) 根野菜の煮物 胡瓜のボン酢風味		御飯 大根とつみれの煮物 キャベツの塩炒め モヤシのサラダ		
		御飯 カリフラワーとハムのクリーム煮 味噌汁 低脂肪牛乳 のりの佃煮		御飯 ツナの野菜炒め 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 しば漬		御飯 スクランブルエッグ 味噌汁 低脂肪牛乳 金時煮豆		A	B	御飯 サツマアゲと野菜の炒め物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 つぼ漬け		御飯 高野豆腐の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 梅干し		御飯 茄子のそぼろあんかけ 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 青きゅうり		御飯 車麩と野菜の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 鯛味噌
夕		御飯 ブリの梅照焼 南瓜の甘煮 三色ナムル		御飯 豆腐のチャンプル インゲンの炒め煮 トマトとヒジキのサラダ		御飯 ネギ塩チキン 里芋とハンパンの煮物 キャベツのゆかり和え		A	B	御飯 豚肉の粒マスタードソース ツナのトマト煮 南瓜のサラダ		御飯 魚の生姜煮(メバル) 根野菜の煮物 胡瓜のボン酢風味		御飯 大根とつみれの煮物 キャベツの塩炒め モヤシのサラダ		
		御飯 カリフラワーとハムのクリーム煮 味噌汁 低脂肪牛乳 のりの佃煮		御飯 ツナの野菜炒め 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 しば漬		御飯 スクランブルエッグ 味噌汁 低脂肪牛乳 金時煮豆		A	B	御飯 サツマアゲと野菜の炒め物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 つぼ漬け		御飯 高野豆腐の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 梅干し		御飯 茄子のそぼろあんかけ 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 青きゅうり		御飯 車麩と野菜の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 鯛味噌
1 日 合 計	kcal	1298.17	kcal	1308.75	kcal	1293.03	kcal	1287.62	1267.34	kcal	1387.64	kcal	1357.36	kcal	1297.14	
	蛋白質	54.55	g	53.08	g	54.31	g	55.66	55.85	g	48.02	g	54.7	g	51.96	
	脂質	29.09	g	32.71	g	32.24	g	31.17	27.99	g	34.17	g	34.55	g	22.96	
	炭水化物	211.32	g	202.09	g	205.14	g	199.46	202.14	g	223.99	g	210.14	g	226.07	
	食塩相当	8.42	g	5.78	g	5.8	g	6.61	6.61	g	6.34	g	7.31	g	6.79	
備 考																

予定献立一覧表

令和 8年 3月21日 ~ 令和 8年 3月27日

【瀬戸苑入所】

		3月21日(土)		3月22日(日)		3月23日(月)		3月24日(火)		3月25日(水)		3月26日(木)		3月27日(金)						
朝		御飯 ミートオムレツ 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 沢庵漬		御飯 佃団子の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 煮豆(白インゲン)		御飯 厚焼卵 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 赤きゅうり		御飯 ウインナーの野菜炒め 味噌汁 低脂肪牛乳 ゆず味噌		御飯 がんモの煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 桜大根		御飯 かぶのそぼろあんかけ 味噌汁 低脂肪牛乳 のりの佃煮		御飯 ハンパンの卵とじ 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 しば漬						
		御飯 豆腐ハンバーグ 茸ソース ひじきと竹輪の煮物 白菜のサラダ 具沢山汁		御飯 サワラのハーブグリル じゃが芋のミルク煮 小松菜のサラダ トマトスープ フルーツ・ミカン缶		御飯 青椒肉絲(豚) 生揚げと野菜の中華旨煮 きゅうりとワカメの中華和え 中華スープ		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">A</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">B</td> </tr> <tr> <td>三色丼(鶏・卵・ デンブ) モヤシとピーマンの 塩炒め 青梗菜のなめ茸 和え のっぺい汁</td> <td>味噌うどん(ほう とう風) モヤシとピーマンの 塩炒め 青梗菜のなめ茸 和え</td> </tr> </table>		A	B	三色丼(鶏・卵・ デンブ) モヤシとピーマンの 塩炒め 青梗菜のなめ茸 和え のっぺい汁	味噌うどん(ほう とう風) モヤシとピーマンの 塩炒め 青梗菜のなめ茸 和え	御飯 豚肉と大根の甘辛煮 ホウレン草とベーコンの炒め物 ポテトサラダ すまし汁 リンゴ・ヨーグルト		御飯 鶏肉のクリームソース 茄子のトマト煮 小松菜のサラダ コンソメスープ		御飯 豆腐とえびの中華うま煮 大学辛 菜の花の辛子和え 中華スープ 杏仁豆腐		
A	B																			
三色丼(鶏・卵・ デンブ) モヤシとピーマンの 塩炒め 青梗菜のなめ茸 和え のっぺい汁	味噌うどん(ほう とう風) モヤシとピーマンの 塩炒め 青梗菜のなめ茸 和え																			
昼		御飯 白身魚の青菜柚子あんかけ さつま揚げと玉葱の煮物 かぶのサラダ		御飯 鶏肉の中華炒め なすの煮物 カリフラワー・梅肉和え		御飯 ブリの胡麻だれ焼 大根のそぼろ煮 辛子マヨネーズ和え		御飯 和風あんかけハンバーグ 里芋の含め煮 ピザサラダ		御飯 えび玉 鶏肉とキャベツの中華炒め カリフラワーの甘酢漬け		御飯 鱈の味噌マヨネーズ焼 きんぴらごぼう 白菜の帆立風味サラダ		御飯 白菜と挽肉蒸 付 銀あん カリフラワーのスープ煮 オクラとコーンのサラダ						
		御飯 白身魚の青菜柚子あんかけ さつま揚げと玉葱の煮物 かぶのサラダ		御飯 鶏肉の中華炒め なすの煮物 カリフラワー・梅肉和え		御飯 ブリの胡麻だれ焼 大根のそぼろ煮 辛子マヨネーズ和え		御飯 和風あんかけハンバーグ 里芋の含め煮 ピザサラダ		御飯 えび玉 鶏肉とキャベツの中華炒め カリフラワーの甘酢漬け		御飯 鱈の味噌マヨネーズ焼 きんぴらごぼう 白菜の帆立風味サラダ		御飯 白菜と挽肉蒸 付 銀あん カリフラワーのスープ煮 オクラとコーンのサラダ						
夕		御飯 白身魚の青菜柚子あんかけ さつま揚げと玉葱の煮物 かぶのサラダ		御飯 鶏肉の中華炒め なすの煮物 カリフラワー・梅肉和え		御飯 ブリの胡麻だれ焼 大根のそぼろ煮 辛子マヨネーズ和え		御飯 和風あんかけハンバーグ 里芋の含め煮 ピザサラダ		御飯 えび玉 鶏肉とキャベツの中華炒め カリフラワーの甘酢漬け		御飯 鱈の味噌マヨネーズ焼 きんぴらごぼう 白菜の帆立風味サラダ		御飯 白菜と挽肉蒸 付 銀あん カリフラワーのスープ煮 オクラとコーンのサラダ						
		御飯 白身魚の青菜柚子あんかけ さつま揚げと玉葱の煮物 かぶのサラダ		御飯 鶏肉の中華炒め なすの煮物 カリフラワー・梅肉和え		御飯 ブリの胡麻だれ焼 大根のそぼろ煮 辛子マヨネーズ和え		御飯 和風あんかけハンバーグ 里芋の含め煮 ピザサラダ		御飯 えび玉 鶏肉とキャベツの中華炒め カリフラワーの甘酢漬け		御飯 鱈の味噌マヨネーズ焼 きんぴらごぼう 白菜の帆立風味サラダ		御飯 白菜と挽肉蒸 付 銀あん カリフラワーのスープ煮 オクラとコーンのサラダ						
1 日 合 計		kcal	1205.77	kcal	1417.73	kcal	1354.68	kcal	1228.4	1161.17	kcal	1397.17	kcal	1296.6	kcal	1445.06				
		蛋白質	48.82	g	蛋白質	56.32	g	蛋白質	55.25	g	蛋白質	48.06	42.66	g	蛋白質	53.01	g	蛋白質	51.76	g
備 考		脂質	22.53	g	脂質	38.08	g	脂質	41.37	g	脂質	24.48	22.58	g	脂質	32.01	g	脂質	32.77	g
		炭水化物	204.98	g	炭水化物	217.18	g	炭水化物	198.73	g	炭水化物	206.48	199.08	g	炭水化物	204.83	g	炭水化物	240.6	g
		食塩相当	6.79	g	食塩相当	5.89	g	食塩相当	6.58	g	食塩相当	6.31	7.27	g	食塩相当	7.3	g	食塩相当	5.86	g

予定献立一覧表

令和 8年 3月28日 ~ 令和 8年 4月 3日

【瀬戸苑入所】

	3月28日(土)	3月29日(日)	3月30日(月)	3月31日(火)			
朝	御飯 つみれと野菜の煮物 味噌汁 低脂肪牛乳 金時煮豆	御飯 あさりとかぶの炒り煮 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 つぼ漬け	御飯 キャベツとハムの野菜炒め 味噌汁 低脂肪牛乳 梅干し	御飯 車麩の卵とじ 味噌汁 低脂肪牛乳 漬物 青きゅうり			
昼	御飯 白身魚フライ 小松菜とハムの炒め物 マカロニサラダ ポターージュ	御飯 豚肉と野菜の塩麴炒め 春雨の旨煮 ホウレン草とツナの和え物 すまし汁 フルーツ・パン缶	御飯 チキンカツ ポテトとベーコンのソテー キュウリのドレッシングかけ かき玉汁	A	B		
				御飯 エビと生揚げのチリ ソース 冬瓜のそぼろあ んかけ 菜の花のナムル 春雨スープ	御飯 焼き餃子 冬瓜のそぼろあ んかけ 菜の花のナムル 春雨スープ		
夕	御飯 鶏肉の香味焼 じゃが芋の甘辛煮 ブロッコリーのボン酢風味	御飯 擬製豆腐 里芋の味噌煮 カリフラワーの梅風味	御飯 サハのバター醤油風味焼 南瓜の煮物 モヤシのお浸し	御飯 鶏肉の梅肉焼 ふきと油揚げの煮物 サツマ芋サラダ			
1 日 合 計	kcal 1349.85 蛋白質 52.68 脂質 27.4 炭水化物 226.19 食塩相当 7.68	kcal 1352.28 蛋白質 51.74 脂質 31.2 炭水化物 217.93 食塩相当 6.34	kcal 1369.55 蛋白質 48.39 脂質 37.99 炭水化物 215.22 食塩相当 6.53	kcal 1289.02 蛋白質 53.49 脂質 23.65 炭水化物 218.73 食塩相当 6.35	1271.69 kcal 47.47 g 24.44 g 219.78 g 6.13 g		
備 考							

(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 ※1	△	○
	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	○	△

※1 特別養護老人ホームのユニットでは、主食茶碗、汁椀、湯飲み、箸、フォーク、スプーン類をユニットにおいて洗浄、消毒する。

(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1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1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、ダクト清掃		○
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、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3回以上）	○	
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	○	