

愛厚ホーム一宮苑給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚ホーム一宮苑（以下「甲」という。）が、【〇〇〇〇株式会社（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「クックチル方式」、もしくは「クックフリーズ方式」による完全調理済み食材（以下、「調理済み食材」という。）を使用した食事の提供に対する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
施設の名称 愛厚ホーム一宮苑
施設の種類 特別養護老人ホーム
所在地 一宮市大和町荻安賀字狭間70
入所利用定員
特別養護老人ホーム 100人
短期入所 4人
職員 64人（職員給食は20名程度）

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

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

- 食形態別の対応は、一部の献立内容を変更し、栄養補助食品を提供する。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。

- ・ 食事用お茶、汁物は、「とろみ表」のとおり作成し提供する。なお、「とろみ表」の作成は、甲乙協議のうえ決定する。
- ・ 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、敬老の日、年越しそば等）を実施する。（月1回程度）
- ・ 甲の行事に合わせた食事時間以外の調理を実施する。（夏祭り、居酒屋、開苑祭）
- ・ バイキング食を実施する。（年2回程度）
- ・ 麺食を実施する（月2回程度）。
- ・ 誕生会食は、お祝い膳を提供する。また、デザートにはケーキ等を提供する。（実施日は、甲乙協議のうえ決定する。）

甲乙協議のうえ決定する。）

(2) アレルギー・代替食等による個別対応（令和8年2月現在）

- ・ アレルギーは、下記のとおり。
 - 鯖アレルギー1名
 - 大豆アレルギー1名
- ・ 代替食の個別対応は、下記のとおり。
 - パン（朝食時5名）※使用するパンの種類は協議の上決定する。
 - 麺 12名 ○カレー 4名 ○鰻2名 生魚2名
 - 卵1名 ○牛乳2名
- ・ 主食形態及び食器の変更等は下記のとおり。
 - ご飯又は軟飯をおにぎりにする ○平皿・特殊皿に盛付をする
 - 汁のみミキサー食にする ○麺のみ普通食を粗きざみ食にする
 - 麺のみ粗きざみ食を普通食にする ○汁物をマグカップ又は別お椀に盛付ける
- ・ 汁物のとろみについて
水分にとろみが必要な利用者には、汁に適宜とろみを付けて提供する。
- ・ 病院受診等により提供時間を超える場合、食事を厨房で保管する
- ・ 利用者の状態の変化による個別対応の変更は、甲乙協議のうえ変更する。

(3) 食材について

- ・ 魚は骨なしの商品を使用する。
- ・ 肉・魚類について、咀嚼しやすい様工夫をすること。
- ・ 野菜は可能なかぎり旬の食材を使用することに努めること。

7 配膳時間・下膳時間及び食事時間

- (1) 下記の通りとする。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。

【利用者等】

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

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食		～	—
昼食①	12:15	～	13:00
昼食②	13:00	～	13:45
夕食	18:00	～	翌日

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。
- ・箸、スプーン、フォーク、ストロー等、食札に指定されたものを温冷配膳車に入れる。（箸21本、中スプーン99本、小スプーン9本、特殊スプーン9本、フォーク2本、）（令和8年2月現在）
- ・食堂まで温冷配膳車を運搬する（2箇所）。
- ・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>

- ・所定の温蔵庫、冷蔵庫へ配膳をする。
- ・ご飯は保温ジャーへ入れておく。
- ・茶碗、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。

(2) 下膳方法

<利用者等>

- ・食事終了後に各食堂にまとめてある下膳車（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。

(3) 水分補給

- ・指示に応じて毎食時の緑茶及び水分補給時のほうじ茶、ジュースを、とろみサーバーを用いて準備し、各指定場所まで運搬又は引き渡しを行う（とろみ付き（3段階）及びお茶ゼリー（若干名）を用意する）。
- ・毎食時を除く水分補給終了後に各食堂にまとめてある下膳車を回収する。
- ・とろみサーバーについては、毎日洗浄を実施する。

9 1日あたりの予定食数（参考）

<参考>

1ヵ月平均（令和8年2月）

事業名	朝食	昼食	夕食
利用者等	92食	92食	92食
職員	0食	5名	2食
合計	92食	92食	94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。

<施設利用者等>

・主食	米飯	13名	(おにぎり	1名)
	軟飯	10名	全粥	33名
	ミキサー粥	36名	パン食(朝のみ)	5名
・副食	一口大食	19名	粗きぞみ食、極きぞみ食	40名
	ミキサー食	33名		

10 業務分担・費用負担区分

別紙2「業務分担区分表」、別紙3「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 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、原則食材料内で賄うこととする。

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。

14 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。

15 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。

16 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：750μgRE

ビタミンB1：1.0mg ビタミンB2：1.0mg ビタミンC：100mg

17 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、施設に必要なものを使用
 ※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-6項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【I-10項】	他の分野との対応 【I-7項】
0	j 嚥下訓練食品0j	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、スライス状にすることが可能なもの	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0t	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、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、離水もなかつ着性も低い粥類	(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0t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 薄いとろみ 【三-3項】	段階2 中間のとろみ 【三-2項】	段階3 濃いとろみ 【三-4項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」という表現が適切にとろみの程度 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」という表現が適切にとろみの程度 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」という表現が適切にとろみの程度 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つとながれ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後は、うすつ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: コンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50s⁻¹における1分後の粘度測定結果【III-5項】。
 LST値: ラインスブ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係しない。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) 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）		○
	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	食材料の点検		○
	食材料の保管・在庫管理、出納事務		○
	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2) 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3) 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（3日間分）	○	
保存食	○	
更衣室及び事務室の設置	○	
厨房職員用駐車場	○	