

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚弥富の里給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚弥富の里（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
施設の名称 愛厚弥富の里
施設の種類 障害者支援施設
所在地 愛知県弥富市栄南町7-2
入所利用定員 60 人
生活介護利用定員 80 人（入所利用定員60人含む。）
短期利用定員 10 人
職員 67 人程度

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

- ・1ヶ月分の献立は別紙2「愛厚弥富の里献立表」参照とする。
- ・食形態別にメニューを変更してもらう場合がある。食形態別メニューは次のとおりとする。
 - 全部もしくは一部の献立内容を変更し、栄養補助食品（※）を提供する。
 - 嚥下食対応の食事用お茶は、お茶ゼリーに変更し提供する。

※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。

- ・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。（月1回程度）
- ・バイキング食を実施する。（年3回程度）
- ・選択食（週1回程度）を実施する。
- ・誕生会食にはケーキを提供する（月1回第1月曜日）。利用者それぞれの誕生日には、その利用者の希望する献立（メイン料理）を提供する。
- ・朝食について、希望者にはパンを提供する。
- ・主食にパンや麺等も取り入れ、バラエティー豊かな献立で提供する。

(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。
- ・野菜はできるかぎり旬の食材を使用する。
- ・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。

(3) その他

- ・アレルギー対応や嗜好による代替食の個別対応をする。
魚・牛乳・乳製品・漬物・酢の物・麺・パン・そば・グレープフルーツ等。
- ・利用者の水分補給時に使用のお茶を準備する。（1日3回程度）
- ・喫茶（日曜日）で提供されるお菓子、ケーキ等の分割・準備、おやつバイキング（年3回）で提供されるお菓子、ケーキ等の分割・準備を行う。

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時間以内に喫食できるように努めるものとする。

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。

【食堂（1階利用者）】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:00～	7:15 ～ 8:45	7:30以降
昼食	11:15～	11:30 ～ 12:45	11:40以降
夕食	17:20～	17:30 ～ 18:45	17:40以降

【食堂（2階利用者）】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:45	8:00 ～ 8:45	8:00以降
昼食	12:00	12:15 ～ 12:45	12:15以降
夕食	18:00	18:15 ～ 18:45	18:15以降

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食			
昼食	11:45～13:00	11:45 ～ 13:15	11:30以降
夕食	17:00	17:00 ～ 17:15	17:30以降

8 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

<食堂>

- ・適温での提供とするため、配膳する直前に盛付けを行い、甲の指定するグループごと

に配膳棚へ配膳する。

・ 2階の利用者については、汁物は配膳せず、指定時間になったら提供する。また、おかわりの汁物を準備しておく。

・ 居室で静養している利用者については、配膳車に積み込み職員（施設）が居室まで運ぶ。

<職員>

・ 所定の配膳棚へ配膳をする。

<共通>

・ 指示に応じて毎食時及び間食時のお茶を準備し、各指定場所まで運搬又は引き渡しを行う。

・ 1階、2階の利用者について、ご飯、麺類、汁物等について、おかわりを準備し、利用者が希望する場合、盛り付けを行う。

(2) 下膳方法

<食堂>

・ 利用者及び職員が、下膳口まで下膳する。

<職員>

・ 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>

事業名	朝食	昼食	夕食
1階利用者	35食	35食	35食
2階利用者	25食	25食	25食
生活介護利用者	—	20食	—
短期入所利用者	10食	10食	10食
職員	—	10食	5食
計	70食	100食	75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51名、軟飯3名、全粥4名、ミキサー粥1名

・ 副食 普通食27名、一口大食21名、極キザミ食1名
粗キザミ食10名、その他1名

・ 主菜のみ一口大、麺類のみ粗刻み、パンのみ一口大

・ 大きいもの、硬いもののみカット

・ 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：2000Kcal たんぱく質：70～80g 脂質：50～65g

カルシウム：720mg 鉄：8mg ビタミンA：800μg RE

ビタミンB1：1.1mg ビタミンB2：1.2mg 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。

19 その他の留意事項

- (1) 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること。
- (2) 受託業者は、地震・火災等の災害時に施設が協力を依頼した場合は、その指示に従って対応すること。
- (3) 利用者の実状から他に責任を帰することのできない他害行為も想定される施設であることから、乙は配属従業員に対して十分その周知徹底を図るとともに、万一配属従業員に事故があったときは遅滞なく事実を甲に報告し、人身障害のある場合は労働災害の療養給付等所要の手続きをとるものとする。
なお、このことにより生じた損害について、乙は甲に対してその賠償を求めることができない。
- (4) 受託業者は、パレット弥富で生活している利用者1名を雇用する。

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

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚弥富の里給食業務委託仕様書

※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

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚弥富の里給食業務委託仕様書

※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。

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚弥富の里給食業務委託仕様書

※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。

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚弥富の里給食業務委託仕様書

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、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⁻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。

普通食
2026年2月

E:エネルギー 垂:たんぱく質 脂:脂質 炭:炭水化物 塩:食塩相当量

区分	02/01(日)	02/02(月)	02/03(火)	02/04(水)	02/04(水)	02/05(木)	02/06(金)	02/07(土)
朝食	米飯 玉葱の味噌汁 厚焼き玉子 桜大根 コーヒー牛乳	米飯 切干大根の味噌汁 アスパラソテー 赤カッパ 牛乳	米飯 じゃがいもの味噌汁 もやし炒め たくあん ジョア ストロベリー	米飯 しめじの味噌汁 厚焼き玉子 しば漬け コーヒー牛乳		米飯 大根の味噌汁 小松菜のソテー のり佃煮 ヤクルト	米飯 そうめんの味噌汁 厚焼き玉子 たくあん 牛乳	米飯 なめこの味噌汁 はんぺんの煮物 赤カッパ ヤクルト
昼食	米飯 アジの味噌焼き さつま揚げの煮物 チンゲン菜とハムの中華和え	わかめご飯 メンチカツ カリフラワーのコンソメ煮 いんげんサラダ ハイン ケーキ	米飯 豚の生姜焼き 竹輪の煮物 ポテトサラダ	米飯 ①肉団子のチリソース風 厚揚げの煮物 春菊の和え物	米飯 ②ポトフ 厚揚げの煮物 春菊の和え物	米飯 サバの照り焼き 大豆煮 いんげんのドレッシング和え	米飯 鶏の梅焼き じゃがいもと竹輪煮 茄子生姜醤油和え	米飯 ほうれん草とベーコンのオムレツ 筑前煮 春雨サラダ
夕食	米飯 肉じゃが 金平ごぼう キャベツサラダ	米飯 鶏肉のマヨマスタード焼き 高野豆腐の旨煮 きゅうりともずくの酢の物	米飯 白身魚のピカタ れんごんの煮物 ほうれん草ごま和え	米飯 鶏肉と里芋の旨煮 南瓜煮付け オクラのポーン酢和え		米飯 チンジャオロース 里芋の煮物 白菜のおかか和え	米飯 赤魚の山椒焼き 切干大根煮 チンゲン菜の中華和え	米飯 ☆ハンバーグ ひじき煮 菜の花の白和え
合計	E:1927kcal 垂:66.5g 脂:31.9g 炭:287.4g 塩:7.3g	E:2315kcal 垂:74.3g 脂:36.1g 炭:309.8g 塩:6.1g	E:2007kcal 垂:55.9g 脂:24.9g 炭:253.5g 塩:6.4g	E:1978kcal 垂:66.5g 脂:34.2g 炭:231.7g 塩:7.3g	E:659kcal 垂:31.6g 脂:16.7g 炭:103.5g 塩:2.2g	E:1854kcal 垂:72.2g 脂:42.2g 炭:289g 塩:6.7g	E:2112kcal 垂:71.9g 脂:36.1g 炭:261.7g 塩:6.4g	E:2279kcal 垂:67.9g 脂:32.5g 炭:302.7g 塩:6.9g
区分	02/08(日)	02/09(月)	02/10(火)	02/11(水)	02/11(水)	02/12(木)	02/13(金)	02/14(土)
朝食	米飯 玉葱の味噌汁 厚焼き玉子 桜大根 コーヒー牛乳	米飯 切干大根の味噌汁 アスパラソテー 赤カッパ 牛乳	米飯 じゃがいもの味噌汁 もやし炒め たくあん ジョア フレーン	米飯 しめじの味噌汁 厚焼き玉子 しば漬け コーヒー牛乳		米飯 大根の味噌汁 小松菜のソテー のり佃煮 ヤクルト	米飯 そうめんの味噌汁 厚焼き玉子 たくあん 牛乳	米飯 なめこの味噌汁 はんぺんの煮物 赤カッパ ヤクルト
昼食	米飯 野菜コロッケ キャベツのコンソメ煮 もやしの和え物	米飯 豆腐チャンプル ツナ大根 春菊の酢漬し	きつねうどん 厚揚げのかにあんかけ ささみのゴマサラダ バナナ	米飯 ①トンテキ風炒め 冬瓜の煮物 菜の花レモン醤油和え	米飯 ②アジの生姜煮 冬瓜の煮物 菜の花レモン醤油和え	米飯 ぶくば焼き 大根の煮物 チンゲン菜の梅和え	米飯 ☆鶏の唐揚げ ナポリタン カリフラワーサラダ	米飯 さむら西京焼き アスパラのコンソメ煮 南瓜サラダ シヨコラブチケーキ
夕食	米飯 フリ大根風 さつまいも煮 オクラといかの梅和え	米飯 白菜と肉団子の旨煮 ごぼうの甘辛炒め ブロッコリーフレンチ和え	米飯 タラのムニエル なすの煮びたし 人参とコーンの青じそ和え	米飯 クリームシチュー 蕪の卵とじ キャベツとかまぼこの酢の物		米飯 回鍋肉 竹輪煮 トマトおろし和え	米飯 牛肉のトマト煮込み れんごんとさつま揚げの煮物 ほうれん草磯和え	米飯 鶏の塩レモン焼き 白菜とカニカマのくず煮 ブロッコリーの塩昆布和え
合計	E:1981kcal 垂:62.5g 脂:47.5g 炭:313.4g 塩:6.9g	E:2222kcal 垂:67.2g 脂:50.2g 炭:291.8g 塩:7.6g	E:2003kcal 垂:54g 脂:27.5g 炭:212.5g 塩:6.5g	E:1849kcal 垂:66.5g 脂:39.2g 炭:297.4g 塩:6.4g	E:588kcal 垂:26.9g 脂:9.9g 炭:96.5g 塩:2.1g	E:1855kcal 垂:68.4g 脂:44.4g 炭:288g 塩:7.4g	E:2246kcal 垂:78.1g 脂:31.7g 炭:289.5g 塩:7.7g	E:1991kcal 垂:71.2g 脂:31.8g 炭:288.9g 塩:6.6g
区分	02/15(日)	02/16(月)	02/17(火)	02/18(水)	02/18(水)	02/19(木)	02/20(金)	02/21(土)
朝食	米飯 玉葱の味噌汁 厚焼き玉子 納豆 コーヒー牛乳	米飯 切干大根の味噌汁 アスパラソテー 赤カッパ 牛乳	米飯 じゃがいもの味噌汁 もやし炒め たくあん ジョア ストロベリー	米飯 しめじの味噌汁 厚焼き玉子 しば漬け コーヒー牛乳		米飯 大根の味噌汁 小松菜のソテー のり佃煮 ヤクルト	米飯 そうめんの味噌汁 厚焼き玉子 たくあん 牛乳	米飯 なめこの味噌汁 はんぺんの煮物 赤カッパ ヤクルト
昼食	米飯 ポークチャップ ジヤーマンポテト オクラと竹輪のポーン酢和え	☆カツ丼 がんも煮 茄子南蛮漬け えのきの味噌汁	米飯 鶏の照り焼き 里芋の煮物 春雨サラダ	米飯 ①サバの塩焼き 高野豆腐の旨煮 いんげんの生姜醤油和え	米飯 ②ナスの肉みそ炒め 高野豆腐の旨煮 いんげんの生姜醤油和え	味噌ラーメン 白菜煮 春菊の白和え みかん	和風きんぐろハゲタイ ハムカツ タンダーチキン ブロッコリーサラダ コンソメスープ イチゴゼリー	米飯 かぼちゃのチーズオムレツ はるれん草のソテー マカロニサラダ
夕食	米飯 赤魚の煮付け 厚揚げの煮物 菜の花のごま和え	米飯 鶏肉とカラフルピーマンの中華炒め キャベツの旨煮 もやしの磯和え	米飯 おでん チンゲン菜ソテー カリフラワーの和え物	米飯 スープ餃子 ほうれん草の旨煮 大豆サラダ		米飯 チキンピカタ ピーマン炒め ひじきの和え物	米飯 かれいの煮付け れんごんの味噌煮 もやしナムル	米飯 ☆ビーフシチュー 大根とさつま揚げの炒め煮 オクラのさっぱりサラダ
合計	E:1901kcal 垂:74.9g 脂:43.9g 炭:290.9g 塩:7.5g	E:2308kcal 垂:80.2g 脂:77.2g 炭:313.3g 塩:9.4g	E:1971kcal 垂:64.3g 脂:36.1g 炭:285.1g 塩:6.9g	E:1842kcal 垂:71.8g 脂:39.7g 炭:291.8g 塩:7.1g	E:774kcal 垂:32.8g 脂:26.2g 炭:105.4g 塩:3.9g	E:2204kcal 垂:68.2g 脂:47.2g 炭:272.5g 塩:8.9g	E:2166kcal 垂:83.9g 脂:40.9g 炭:304g 塩:9.2g	E:2015kcal 垂:59.3g 脂:30.4g 炭:299.7g 塩:9g
区分	02/22(日)	02/23(月)	02/24(火)	02/25(水)	02/25(水)	02/26(木)	02/27(金)	02/28(土)
朝食	米飯 玉葱の味噌汁 厚焼き玉子 桜大根 コーヒー牛乳	米飯 切干大根の味噌汁 アスパラソテー 赤カッパ 牛乳	米飯 じゃがいもの味噌汁 もやし炒め たくあん ジョア フレーン	米飯 しめじの味噌汁 厚焼き玉子 しば漬け コーヒー牛乳		米飯 大根の味噌汁 小松菜のソテー のり佃煮 ヤクルト	米飯 そうめんの味噌汁 厚焼き玉子 たくあん 牛乳	米飯 なめこの味噌汁 はんぺんの煮物 赤カッパ ヤクルト
昼食	米飯 豚と厚揚げの甘辛炒め とうがんの吉野煮 いんげんの味噌和え	☆ハンバーグカレー コールスローサラダ 黄桃 気になる野菜	米飯 鮭のマヨネーズ焼き 竹輪の煮付け ほうれん草の酢味噌和え	米飯 ①豚肉の柳川風煮 高野豆腐煮 カリフラワーのドレッシング和え	米飯 ②エビカツ 高野豆腐煮 カリフラワーのドレッシング和え	米飯 鶏肉のマーレード焼き チンゲン菜のさつ煮 大根サラダ	鶏南蛮そば さつまいもの甘煮 オクラのフレンチサラダ バナナ	米飯 豚肉塩炒め 白菜の煮付け 茄子の生姜醤油和え
夕食	米飯 鶏肉の旨酢煮 じゃがいもの煮物 菜の花ごまマヨ和え	米飯 ☆麻婆豆腐 チンゲン菜のソテー 白菜の梅和え	米飯 八宝菜 厚揚げのみぞれ煮 春雨サラダ	米飯 タラのパン粉焼き 肉団子甘辛あんがらめ 春菊の酢漬し		米飯 焼肉風炒め キャベツのコンソメ煮 マカロニサラダ	米飯 ぶりの照り焼き ごぼうとれんごんの煮物 菜の花のドレッシング和え	米飯 シューマイ きのこソテー ブロッコリーのカニカマサラダ
合計	E:1997kcal 垂:71.9g 脂:32.2g 炭:298.1g 塩:6.9g	E:2342kcal 垂:89.5g 脂:58.7g 炭:330.7g 塩:9.6g	E:1888kcal 垂:74.2g 脂:46.4g 炭:281.4g 塩:6.6g	E:1966kcal 垂:74.7g 脂:53.4g 炭:280.9g 塩:7.2g	E:708kcal 垂:30.9g 脂:19.5g 炭:108.2g 塩:2.9g	E:2284kcal 垂:65.1g 脂:74.3g 炭:283.7g 塩:9.9g	E:1995kcal 垂:71.6g 脂:46.6g 炭:320.3g 塩:9.4g	E:1893kcal 垂:58.8g 脂:39.2g 炭:299.6g 塩:8.2g

社会福祉法業務分担区分表

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	○	△

社会福祉法業務分担区分表

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	○	
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の作成・報告		○
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の点検・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		○

社会福祉法人愛知県厚生事業団愛厚弥富の里給食業務委託仕様書

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（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	○	