

愛厚ホーム岡崎苑給食業務委託仕様書

1 目的

愛厚ホーム岡崎苑（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 愛厚ホーム岡崎苑
施設の種類 特別養護老人ホーム等
所在地 岡崎市竜泉寺町字松本34-6
入所利用定員 100人
短期利用定員 5人
職員数 約 75人（職員給食は15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ヶ月の献立は、別紙2「愛厚ホーム岡崎苑献立表」参照とする。
- ・食形態別の対応、アレルギー・嗜好による代替食の個別対応、ユニットで調理を行

う場合の対応は下記のとおり献立内容を変更する。

<食形態別の対応>

- ・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。
- ・嚥下食対応のお茶、汁物はゼリー状に変更し提供する。
- ※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。

<アレルギー・嗜好による代替食の個別対応>

- 青魚禁、うなぎ禁、穴子禁、刺身禁、肉禁
酢飯禁、漬物禁、揚げ物禁、野菜ジュース禁、牛乳禁、シチュー禁
天ぷら禁、納豆禁、もずく禁、鯖禁、そば禁、長芋禁、乳酸菌飲料禁
- ※牛乳禁は、野菜ジュースまたは果物ジュースで対応する。

<ユニットで調理を行う場合の対応>

- ・通常メニューを変更し職員が調理をする場合に材料を調達する。

(2) 食事提供について

<ユニット>

- ・軟飯、全粥、ミキサー粥、主菜、副菜、汁物は、厨房で調理をする。
- ・米飯は、ユニットで職員が炊くが、必要に応じて厨房で調理する。
- ・お茶は、お茶の葉をユニットに配布し職員が作る。
- ・ユニットにあらかじめ配布する食材料等は次のとおり。

- 米
- お茶の葉（食事・水分補給用）
- 調味料類（醤油、ソース、ポン酢など）
- とろみ剤

<多床室・ショートステイ>

- ・すべて厨房で調理をする。
- ・お茶は、お茶の葉を多床室に配布し職員が作る。
- ・お茶ゼリーは厨房で調理する。
- ・必要に応じて配布する食材料等は次のとおり。

- お茶の葉（食事・水分補給用）
- 調味料類（醤油、ソース、ポン酢など）
- とろみ剤

<共通>

- ・昼食の選択食は、週2回、おかずと麺の選択、米とパンの選択とする。

(3) 行事食について

- ・誕生日会食は、月2回とする。
- ・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、年越しそば等）を実施する。（1～2回/月）
- ・秋祭りの行事食の提供（1回/年）
- ・お彼岸におはぎの提供（2回/年）

(4) 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。ただし、市場価格の高騰、供給不足、その他やむを得ない事情が生じた場合は、双方協議の上、使用する米の種類を変更できるものとする。
- ・果物は季節に応じた果物を使用する。（月4回程度）

- ・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。
- ・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。

(5) 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。

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。

【多床室・ユニット】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:05	7:15 ~ 8:40	8:40以降
昼食	11:35	11:45 ~ 13:10	13:10以降
夕食	17:20	17:30 ~ 18:30	18:30以降

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	—	—	—
昼食	11:45	12:00 ~ 14:00	—
夕食	—	—	—

8 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

<ユニット>

- ・軟飯・全粥・ミキサー粥・主菜・副菜・朝食のみそ汁は厨房で盛り付け、温冷カートに入れる。
- ・米飯は、必要に応じて厨房で盛り付け温冷カートに入れる。
- ・昼食の汁物は、保温調理鍋に入れ職員が盛り付けるが、必要に応じて厨房で盛り付け温冷カートに入れる。
- ・温冷カートを使用し、各指定場所まで運搬する。(4ユニット)
(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・ショートステイ>

- ・主食、副食は厨房で盛り付け、温冷配膳車に入れる。
- ・箸、スプーン、フォーク等を配膳車に入れる
- ・汁物は厨房で盛付、温冷配膳車に入れる。
- ・マグカップはまとめて所定の位置に配膳する。
- ・食堂まで温冷配膳車、汁物ワゴンを運搬する。

① ユニット、多床室の職員

- ・それぞれの温冷配膳車に配膳する。
- ・米飯は、ユニットにおいて利用者分とあわせて炊くが、必要に応じて厨房で調理

する。

- ・汁物は利用者用の保温調理鍋とあわせて配膳する。

② その他の職員

- ・その他の職員用の温冷配膳車にセットする。
- ・米飯は炊飯器、汁ものは保温鍋、お茶はやかんでカウンターにセットする。
- ・茶碗、汁椀、湯飲みはカウンターにセットする。

(2) 下膳方法

<ユニット>

- ・各ユニットへ温冷カートを引き取りに行く。(廊下、ユニット内両方対応する。)
- ・下膳時間に間に合わない食器については、次の食事で下膳する。

<多床室・ショートステイ>

- ・下膳車、蓋、マグカップを引き取りに行く。
- ・下膳時間に間に合わない食器については、次の食事で下膳する。
- ・下膳車は清掃後、多床室の所定の位置に片づける。

<職員給食>

① ユニット、多床室の職員

- ・利用者と同様、温冷カートまたは温冷配膳車で下膳する。

② その他の職員

- ・所定の位置にそれぞれが下膳する。

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
ユニット	40食	40食	40食
フロア	59食	59食	59食
ショート	3食	3食	3食
職員	—	9食	—
合計	102食	111食	102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 3名 ※米飯は一部ユニット調理
- 軟飯 2名 パン食 2名
- 全粥 21名 ミキサー粥 8名
- ・副食 普通食 2名 一口大食 11名
- 極きざみ食 14名 ミキサー食 12名

<多床室>

- ・主食 米飯 16名 軟飯 7名
- 全粥 23名 ミキサー粥 11名
- ・副食 普通食 6名 一口大食 18名
- 極きざみ食 19名 ミキサー食 14名

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

<利用者>

エネルギー：1,450kcal、たんぱく質：56.0g、脂質：32.0g、カルシウム：570mg、

鉄：7.0mg、ビタミンA：680 μ gRE、ビタミンB1：0.90mg、ビタミンB2：1.00mg、

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35%

16 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：愛厚ホーム岡崎苑

献立種類：普通食（個別献立/A/B）

期間：2026/2/1～2/28

	日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6	7
朝食	米飯 味噌汁（大根） 野菜と油揚げの煮物 しそ昆布 牛乳	米飯 味噌汁（玉ねぎ） ウインナー炒め 練り梅 牛乳	米飯 味噌汁（もやし） がんもの煮物 しその実漬け 乳酸菌飲料	米飯 味噌汁（じゃがいも） オムレツ のり佃煮 牛乳	米飯 味噌汁（あげ） 里芋のそぼろ煮 さくら漬け 牛乳	米飯 味噌汁（菜の花） 煮奴 かつぱ漬け 乳酸菌飲料	米飯 味噌汁（さつまいも） ポトフ たいみそ 牛乳
昼食	米飯 カレイの味噌煮 にら玉炒め 清まし汁（半平） フルーツジュレ	米飯 他人煮 南瓜のいところ煮 清まし汁 洋梨ヨーグルト	〔A〕 助六 〔B〕 ちらし寿司 〔共通〕 菜の花の和え物 清まし汁（湯葉） 豆乳プリン	米飯 赤魚の粕漬焼き 大根の煮付 清まし汁（蒲鉾） 水ようかん	〔A〕 米飯 〔B〕 スナックパンレーズン 〔共通〕 豚肉のスタミナ炒め ほうれん草のソテー トマトスープ アセロラゼリー	米飯 ホキの黄金焼き キャベツのツナソテー コンソメスープ（しめじ） フルーツポンチ	米飯 たらの西京焼き 金平れんこん のっぺい汁 ブルーベリーヨーグルト
夕食	米飯 肉豆腐 かに団子の煮物 ほうれん草のじゃこ和え	米飯 タラの酢醤油焼 じゃがいもの煮付 なすのお浸し	米飯 鶏肉の香味だれかけ 高野豆腐の煮物 大根サラダ	米飯 和風おろし豚カツ スナックエンドウとツナの炒め物 卵豆腐	米飯 豆腐の野菜あんかけ 長芋としめじの青のりマヨ焼き もやしの昆布和え	米飯 鶏肉の生姜焼き 切干大根の煮物 小松菜のお浸し	米飯 しぐれ煮 いんげんとちくわの炒め物 白菜の浅漬け

献立表

現 場：愛厚ホーム岡崎苑

献立種類：普通食（個別献立/A/B）

期 間：2026/2/1～2/28

	日	月	火	水	木	金	土
	8	9	10	11	12	13	14
朝 食	米飯 味噌汁（大根） えびつみれの煮付 漬物（茄子） 牛乳	米飯 味噌汁（麩） ふわふわ卵 高菜茶漬け 牛乳	米飯 味噌汁（ほうれん草） 茄子のそぼろ煮 しそ昆布 乳酸菌飲料	米飯 味噌汁（えのき） 洋風炒め 練り梅 牛乳	米飯 味噌汁（茄子） 高野の煮物 赤かっぱ漬 牛乳	米飯 味噌汁（しめじ） ちくわの煮付け さくら漬け 乳酸菌飲料	米飯 味噌汁（わかめ） キャベツのコンソメ煮 のり佃煮 牛乳
昼 食	米飯 肉団子の甘酢あんかけ 春巻き 中華スープ（チンゲン菜） 杏仁フルーツ	カレーライス 春雨サラダ 桃缶	〔A〕 ほうとう風きしめん 〔B〕 全粥 豚肉のソース炒め 味噌汁（里芋） 〔共通〕 厚揚げの炒め物 バナナヨーグルト	米飯 宝袋とじゃがいもの煮物 白菜のこぶ和え 清まし汁（麩） フルーツカクテル	☆こはく誕生会☆ 炊き込みご飯（五目） 天ぷら盛り合わせ 大根の煮物 味噌汁（しめじ） メロン	〔A〕 米飯 〔B〕 黒糖ロール 〔共通〕 ホキのチーズ焼き きのこの和風バター炒め コンソメスープ（玉ねぎ） マンゴーヨーグルト	米飯 おろしハンバーグ にんじんしりしり 味噌汁（豆腐） チョコプリン
夕 食	米飯 さばの山椒だれかけ キャベツと海老の炒め物 カリフラワーのおかか和え	米飯 豚肉の塩麴焼き 筍とこんにゃくの土佐煮 もずく酢	米飯 赤魚の照り焼き ごぼうのごま煮 キャベツのゆかり和え	米飯 豆腐の肉味噌かけ ピーマンの金平 オクラと小エビの和え物	米飯 いも煮風（豚肉） 千種焼 白和え	米飯 豚肉の生姜野菜炒め さつま芋のレモン煮 キャベツの柚子和え	米飯 さばの塩焼き ちくわとピーマンの炒め物 和風サラダ

献立表

現 場：愛厚ホーム岡崎苑

献立種類：普通食（個別献立/A/B）

期 間：2026/2/1～2/28

	日	月	火	水	木	金	土
	15	16	17	18	19	20	21
朝 食	米飯 味噌汁（なめこ） しょうがの半平の煮物 しその実漬け 牛乳	米飯 味噌汁（さつまいも） 長芋の白煮 漬物（茄子） 牛乳	米飯 味噌汁（玉ねぎ） 大根の煮物 かつぱ漬け 乳酸菌飲料	米飯 味噌汁（麩） 野菜と卵の炒め物 たいみそ 牛乳	米飯 味噌汁（茄子） 里芋の煮付け 高菜茶漬け 牛乳	米飯 味噌汁（じゃがいも） ほうれん草と竹輪のサツと煮 しそ昆布 乳酸菌飲料	米飯 味噌汁（あげ） ブロッコリーの炒め物 練り梅 牛乳
昼 食	米飯 チキンクリームシチュー マカロニサラダ コンソメスープ（キャベツ） ピーチゼリー	米飯 揚げ出し豆腐 筑前煮 清まし汁（えのき茸） りんご缶	〔A〕 長崎ちゃんぽん風 〔B〕 全粥 長崎ちゃんぽん風煮 清まし汁 〔共通〕 野菜コロッケ フルーツヨーグルト	☆あかね誕生会☆ さつま芋ごはん 五目卵焼き 刺身 清まし汁（とろろ昆布） 抹茶ババロア	〔A〕 米飯 〔B〕 スナックパン 〔共通〕 ポトフ スナックエンドウサラダ コーンスープ 黄桃缶	米飯 豚と卵の和風炒め ひじきの炒め煮 清まし汁（麩） キウイヨーグルト	麻婆丼 焼売 中華スープ（春雨） 杏仁フルーツ
夕 食	米飯 カレイの梅がっお焼き さつま揚げの野菜炒め 小松菜の生姜和え	米飯 鶏肉と大根の旨煮 茄子の肉味噌和え めかぶの和え物	米飯 ほっけの柚子味噌焼き 五目煮豆 香味和え	米飯 肉団子の白菜の中華煮 ウインナー炒め オクラの中華ドレ和え	米飯 茹で豚肉のごまソースがけ れんこんの煮物 大根のなめこ和え	米飯 豆腐の旨煮 ピーマンと切干大根の炒め物 胡瓜とワカメの酢の物	米飯 さばの味噌煮 玉ねぎとエリンギの炒め物 小松菜のお浸し

献立表

現 場：愛厚ホーム岡崎苑

献立種類：普通食（個別献立/A/B）

期 間：2026/2/1～2/28

	日	月	火	水	木	金	土
	22	23	24	25	26	27	28
朝 食	米飯 味噌汁（えのき茸） 肉詰め稲荷の煮付 さくら漬け 牛乳	米飯 味噌汁（キャベツ） はんぺんの煮物 しその実漬け 牛乳	米飯 味噌汁（玉ねぎ） スクランブルエッグ 赤かっぱ漬け 乳酸菌飲料	米飯 味噌汁（えのき） 大根の煮物 のり佃煮 牛乳	米飯 味噌汁（ごぼう） 南瓜のそぼろ煮 漬物（茄子） 牛乳	米飯 味噌汁（大根） じゃがいもの煮付け かっぱ漬け 乳酸菌飲料	米飯 味噌汁（豆腐） コンソメ煮 たいみそ 牛乳
昼 食	米飯 鶏すき煮 金平ごぼう 清まし汁（卵豆腐） フルーツジュレ	米飯 ホキのゴマ味噌焼き ブロッコリーのソテー すまし汁（ほうれん草） りんごヨーグルト	〔A〕 味噌煮込みうどん 〔B〕 全粥 野菜炒め 清まし汁 〔共通〕 照焼つくね メロンゼリー	米飯 魚のグリーンソース エビともやしの炒め物 味噌汁（さつま芋） みかん缶	〔A〕 米飯 〔B〕 レーズンパン 〔共通〕 スパニッシュオムレツ いんげんのソテー カレー風味スープ 黄桃ヨーグルト	米飯 <small>郷土料理北海道ザンギ風唐揚げ</small> コールスローサラダ ワンタンスープ いちごフルーチェ	米飯 肉じゃが 竹輪のピリ辛炒め 味噌汁（厚揚げ） フルーツポンチ
夕 食	米飯 タラの照り煮 もやしの炒め物 大豆サラダ	米飯 親子煮 <small>さつま芋と切り昆布の煮物</small> わかめのじゃこ和え	米飯 八宝菜 かに焼売 ピーマンの中華風和え	米飯 鶏肉のトマト煮 アスパラのカレー炒め ひじきサラダ	米飯 たらの柚子風味焼き 厚揚げの炒め物 ポン酢和え	米飯 <small>豆腐ステーキのそぼろあん</small> ひじき卵焼き マカロニサラダ	米飯 鶏肉の中華あんかけ れんこんの土佐煮 小松菜のなめ茸和え

(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		○
	お茶ゼリーの提供 ※1		○
	配膳、下膳（指定場所まで）		○
	食器洗浄、消毒 ※2	△	○
	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		○

※1 業務仕様書「6 献立表」参照

※2 ユニットでは、湯飲み、箸、フォーク、スプーン類を洗浄・消毒する。

(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	○	