

うつのみや病院入院患者及び付属介護老人保健施設利用者等の
給食業務委託競争入札実施要項（案）

独立行政法人地域医療機能推進機構

目 次

1. 趣旨	1
2. 本業務の詳細な内容及びその実施に当たり確保されるべき業務の質に関する事項	1
3. 実施期間に関する事項	3
4. 入札参加資格に関する事項	3
5. 入札に参加する者の募集に関する事項	4
6. 入札等内容及び落札者を決定するための基準その他の落札者に関する事項	5
7. 入札対象事業者に関する従来の実施状況に関する情報の開示に関する事項	6
8. 受託者に使用させることができる調理施設等に関する事項	6
9. 受託者が本業務を実施するにあたり、当院に対して報告すべき事項、秘密を適正に取り扱うために必要な措置その他本業務の適正かつ確実な実施の確保のための契約により受託者が講ずべき措置に関する事項	6
10. 本業務を実施するに当たり、第三者に損害を加えた場合において、その損害の賠償に関し受託者が負うべき責任に関する事項	10
11. 本業務の評価に関する事項	10
12. 本業務の実施に関し必要な事項	10
13. その他	11

【添付書類】

資料1	食数・献立（病院）
資料2	食数・献立（老健）
資料3	嗜好調査結果
資料4	報告様式
資料5	行事食予定
別紙1	食数（見込み数）
別紙2－①	食事配膳・下膳時間
別紙2－②	食事の提供及びオーダー方法
別紙3	献立内容
別紙4－①	委託業務の内容および職務分掌（調理・衛生管理業務）
別紙4－②	委託業務の内容および職務分掌（栄養士業務）
別紙5	経費の負担区分
別紙6	従来の実施状況に関する情報の開示
別紙7	調理機器一覧表
別図	当院概略図（配膳車運搬経路場所図）
別添1	約束食事箋
別添2	当院の嚥下食分類について
別添3	栄養管理委員会・栄養給食委員会規約
別添4	業務フロー図（調理業務・栄養士業務フロー図）
別添5	防災（地震・火災）の初期対応

うつのみや病院入院患者及び付属介護老人保健施設利用者等の給食業務委託
競争入札実施要項（案）

1. 趣旨

競争の導入による公共サービスの改革に関する法律（平成18年法律第51号。以下「法」という。）に基づく競争の導入による公共サービスの改革については、公共サービスによる利益を享受する国民の立場に立って、公共サービスの全般について不断の見直しを行い、その実施について、透明かつ公正な競争の下で民間事業者の創意工夫を適切に反映させることにより、国民のため、より良質かつ低廉な公共サービスを実現することを目指すものである。

上記を踏まえ、独立行政法人地域医療機能推進機構は、公共サービス改革基本方針(令和元年7月9日閣議決定)別表において民間競争入札の対象として選定された独立行政法人地域医療機能推進機構うつのみや病院（以下「当院」という）等における患者給食業務委託について、公共サービス改革基本方針に従って、この実施要項を定めるものとする。

2. 本業務の詳細な内容及びその実施に当たり確保されるべき業務の質に関する事項

(1) 本業務を実施する場所及び当院の概要等

ア. 施設名称

- ・ うつのみや病院
- ・ うつのみや病院健康管理センター
- ・ うつのみや病院附属介護老人保健施設

イ. 当院の概要等

項目	内 容
所在地 他	〒321-0143 栃木県宇都宮市南高砂町 11-17 TEL : 028-653-1001 (代) FAX : 028-653-1514 URL : http://utsunomiya.jcho.go.jp/ (当院ホームページ)
標 榜 科	内科、循環器内科、消化器内科、呼吸器内科、腎臓内科、小児科、外科 整形外科、呼吸器外科、脳神経外科、泌尿器科、眼科、耳鼻咽喉科 皮膚科、麻酔科、リハビリテーション科、放射線科、産婦人科 (休診中)
病床・病棟等	全5病棟 許可病床数 199床 (一般153床・療養46床) 3階東病棟×48床、3階北病棟×49床、3階南病棟×6床 (休棟中) 4階東病棟×50床、4階南病棟×46床 老健定員数：入所100名、通所30名
フロア案内	地下1階：透析室
	1階：内科、外科、整形外科、小児科、泌尿器科、放射線科、 ：皮膚科、脳神経外科、検査科(採血・生理検査) ：総合受付、栄養相談室、地域医療連携室、薬剤科、 ：検査科(採血・生理検査) 他
	2階：耳鼻咽喉科、リハビリテーション科 ：手術室、血液・細菌・病理検査室、健康管理センター ：会議室 他
	3～4階：入院病棟 4階：管理棟
	5階：図書スペース
老健(別棟)：	1階ダイケア 2階居室 3階居室

診療実績等	平成 30 年度実績 ・病院 入院患者数：53,783 人・外来患者数：102,813 人・手術件数：1,138 件 ・健康管理センター 健診者数：21,237 人 ・介護老人保健施設 入所者数：29,164 人・通所者数：6,054 人
-------	---

ウ. 当院概略図（配膳車運搬経路場所図）

別図のとおり

(2) 本業務の概要（目的）

患者給食の提供により、チーム医療の一端を担い治療に貢献できる栄養管理を行うこと、患者満足度の向上を図りながら地域に根ざした安心して信頼される、おいしく心のこもった食事サービスの提供を行うことを目的としている。

また、うつのみや病院附属介護老人保健施設（以下「老健」という）では、受託者が利用者一人ひとりの状態に適した食事の提供と栄養ケアマネジメントを通じ、栄養状態の維持・改善していくこと、日々の楽しみを提供することを目的としている。

以上のことを目的とし、入院患者、健診受診者、老健利用者に対する料理作業等について、公共サービス改革基本方針に従って、この実施要項を定めるものとする。

詳細は、別途「うつのみや病院入院患者及び付属介護老人保健施設利用者等の給食業務委託仕様書」のとおりとする。

(3) 本業務に係る前提規準

ア. 食種及び月平均食数（見込み数）

別紙 1 のとおり

イ. 食事配膳・下膳時間

別紙 2-①のとおり

ウ. 食事の提供及びオーダー方法

別紙 2-②のとおり

エ. 献立内容

別紙 3 のとおり

(4) 本業務の具体的内容及び職務分掌

ア. 調理・衛生管理業務等

別紙 4-①のとおり

イ. 栄養士業務

別紙 4-②のとおり

(5) 管理責任者の配置等

ア. 管理責任者の配置

受託者は、作業場での作業の遂行に関する指示、受託業務に従事している者（以下「従事者」という。）の管理、当院との本業務に係る交渉等の権限を有する管理責任者を置くものとする。なお、管理責任者については、上記責任を遂行できることを条件として、従事者との兼任を妨げない。

また、管理責任者が不在となる場合は、あらかじめ受託者は代理の者を選任しておき、管理責任者の代わりに権限を行使させるものとする。

イ. 管理責任者の要件

(ア) 作業全般を統括管理する能力を有し、従事者を監督指導できること。

(イ) 当院と速やかに連絡調整できる態勢をとれること。

(ウ) 管理責任者等の休暇等に対応したシフトの管理ができること。

(エ) 管理責任者等が異動又は退職により交替する場合、事前に当院に報告すること。

(オ) 上記責任を遂行できることを条件として、従事者との兼任を妨げない。

(6) 確保されるべき業務の質

- ア. 第3号イによるほか、指定された食事開始時間までに食事を提供すること。
- イ. 当院から指定された食数を提供すること。食数不足0回とする。
- ウ. 受託者の責めに帰する食品衛生事故を発生させないこと。

(7) 創意工夫

本業務の実施期間中にあつては、受託者は、第6号の質を確保することを前提として本業務を実施するに当たって創意工夫を行い、本業務の更なる効率化、経費の削減等に努めなければならない。

(8) 業務の引継ぎ

ア. 現行受託者からの引継ぎ

受託者は、本業務が適正かつ円滑にできるよう現行受託者から本業務の開始日までに必要な引継ぎを受けることができる。

なお、当院は、当該引継ぎが円滑に実施されるよう、現行受託者及び受託者に対して必要な協力を行うものとする。

また、本業務の開始日以降、追加的な引継ぎを必要とする場合の経費は、受託者の負担とする。

イ. 次期受託者への引継ぎ

受託者は、次項に掲げる実施期間終了後の本業務次期受託予定者から本業務に係る引継ぎの申し出があつた場合には、当該引継ぎが実施期間終了日までに完了するよう協力するものとする。

(9) 委託費の支払方法及び支払の留保等

ア. 当院は、別紙4「職務分掌」及び別紙5「経費の負担区分」における、競争入札において受託者が担当する業務細目の実施状況について、事業期間中の監督及び検査を行い、状況を確認したうえで、契約書に基づき委託費を支払う。

イ. 監督・検査の結果、確保すべき水準に達していない場合には、当院は改善指示又は業務改善計画書の作成を指示する。改善指示が概ね達成されたと当院が認めた場合又は業務改善計画書を当院に提出し当院の承認を得るまでは委託費の支払いを留保する。

ウ. 委託費の支払いに当たっては、受託者は当該月分の本業務の完了後、当院へ当該月分の実績に応じ金額の支払いを翌月5日までに請求するものとし、当院は支払請求書を受領した月の翌月末に当院の定める方法により委託費を受託者に支払う。

エ. 当院の責めに帰す事由により、本業務が実施できなかった場合において、受託者に損害が生じたときは、受託者はその損害につき当院に対し、賠償を請求することができる。損害賠償の請求は、本業務を再開した日から30日以内に文書により行わなければならない。

オ. 費用負担等に関するその他の留意事項

法令改正による増加費用及び損害の負担について、以下に該当する場合は当院側の負担とし、それ以外の場合については受託者が負担する。

(ア) 消費税その他類似の税制度の新設・改正（税率の改正を含む。）

(イ) 法人税その他類似の税制度の新設・改正（税率の改正を含む。）

(ウ) 上記の（ア）（イ）の他、本業務に影響を及ぼす法令改正及び税制度の新設

3. 実施期間に関する事項

本業務の実施期間は、令和2年4月1日から令和5年3月31日までとする。

4. 入札参加資格に関する事項

次に掲げる条件をすべて満たす者であること。

- (1) 本業務を提供できる態勢が整っている者又は整えることができることを証明できる者であること。
- (2) 食中毒事故に対し、生産物賠償責任保険に加入していること。

- (3) 入札申込日現在、当院と同規模（199床）程度の病床を有する規模の病院、又は当院以上の病床を有する規模の病院において、一般食から療養食までの給食業務の契約実績を有する者であること。
- (4) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）、健康増進法（平成14年法律第103号）、労働基準法（昭和22年法律第49号）、医療法施行規則（昭和23年厚生省令第50号）等の関連法令を順守し安全な食事が提供できること。
- (5) 個人情報保護法（平成15年法律第57号）を順守していること。
- (6) 「独立行政法人地域医療機能推進機構におけるコンプライアンスの推進規程」（平成26年規程第41号）に基づき、当院の業務活動における関係法令及びその他の規範を遵守することができる者であること。
- (7) 「独立行政法人地域医療機能推進機構契約事務取扱細則」（平成26年細則第6号）（以下「契約事務細則」という。）第5条及び第6条の規定に該当しないものであること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であっても、契約締結に必要な同意を得ているものは同条中、特別の理由がある場合に該当する。
- (8) 「独立行政法人地域医療機能推進機構反社会勢力への対応に関する規程」（平成27年規程第31号）第2条の各号該当しない者であること。
- (9) 資格審査申請書又は添付書類に虚偽の事実を記載したもの、又は過去3年間に於いて虚偽の事実を記載したものを提出したことがある者、あるいは経営状況又は信用度が極度に悪化したもの等については、競争に参加させないことがある。
- (10) 令和01・02・03年度（平成31・32・33年度）厚生労働省競争参加資格（全省庁統一資格）において「役務の提供」のうちA、B等級又はC等級に格付けされ、関東甲信越地域の競争参加資格を有する者であること。
- (11) 法人税並びに消費税及び地方消費税の滞納がないこと、また、それを証明できること。
- (12) 契約事務細則第4条第4項に基づき経理責任者が労働保険、厚生年金保険等の適用を受けている場合、保険料の滞納がないこと、また、それを証明できること。
- (13) 共同体による入札
 - ア. 入札に参加しようとする者は、単独で実施要項に定める業務の全てを担うことができない場合には、適正に業務を遂行できる共同体で入札に参加することができる。その場合は、入札書類提出時までには共同体を形成し、代表企業及び代表者を決め、その他の者はグループ企業として参加するものとする。
 なお、代表企業及びグループ企業は、他の共同体に参加し、又は単独で入札に参加することはできないものとし、共同体形成に関する協定書又はこれに類する書類を作成するものとする。
 - イ. 共同体で入札に参加する場合には、各企業は第4号から第13号までの入札参加資格を満たすものとし、代表企業は第1号から第13号に規定する入札参加資格を共同体として満たすことを証明する書類を作成するものとする。

5. 入札に参加する者の募集に関する事項

(1) 入札に係るスケジュール(予定)

- ア. 入札公告 令和元年10月下旬から1月中旬
- イ. 入札説明 令和元年10月下旬から入札日前日まで
 ※入札説明を希望する者は、準備の都合上、事前に連絡すること。なお、入札説明は入札書類を当院まで受領に来た者に対して、個別に実施する予定。
 （日時については調整することがある。）
- ウ. 質問受付期限入札公告日の翌日から入札日前日まで
 ※質問は、書面又は電子メールで受付、質問及び回答は公表（軽微なものを除く）する。
- エ. 入札関係書類提出期限 令和2年1月中旬
- オ. 競争参加資格の確認結果の通知 令和2年1月中旬
- カ. 入札・開札 令和2年1月中旬

- キ. 警察庁による暴力団排除条項該当性の有無の確認 令和2年1月下旬
 - ク. 落札者の決定 令和2年1月中旬
 - ケ. 契約の締結 令和2年2月上旬から2月中旬
- (2) 入札実施手続
- ア. 入札説明後の質問受付
入札公告に際して、実施要項の交付を受けた者は、当該実施要項の内容や入札に係る事項について、入札説明後に質問を行うことができる。
質問は原則として書面により行い、質問内容及び当院からの回答は、原則として入札説明書の交付を受けた者に対し、書面により送付することにより公開するとともに、当院総務企画課掲示板へ掲示する。
 - イ. 提出書類
民間競争入札に参加を希望する者（以下「入札参加希望者」という。）は次の書類を提出すること。
 - (ア) 競争参加資格確認申請書
申請書には、次の書類を添付すること。
 - ①資格審査結果通知書（全省庁統一資格）（写）
 - ②納税証明書
 - ③保険料納付に係る申立書
 - ③会社概要書
 - ④受託実績書
 - (イ) 委任状（代理人が入札する場合）
 - (ウ) 入札書（作成方法）
 - ① 入札書は所定の書面により作成し、仕様書に示す業務の実施に要する全ての額を記載すること。
消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった経費の110分の100に相当する金額を記載すること。
なお、消費税率が改正された場合は、その税率に相当する金額を記載すること。
 - ※ 著しい低価格による入札の防止策として、最低制限価格を設定し、最低制限価格に満たない入札を行ったものを落札者とししない。
 - ② 入札価格内訳書を添付すること。入札価格内訳書を添付していない場合、その入札書は無効とする。
 - ③ 作成した入札書は、封筒に入れて封印し、かつその封皮に住所、氏名（法人の場合はその商号又は名称）、開札日、調達件名及び入札書在中と朱書きして提出すること。
 - (エ) 書類提出にかかる費用負担
競争参加資格確認書類の提出に係る費用は、提出者の負担とする。

6. 入札等内容及び落札者を決定するための基準その他の落札者に関する事項

- (1) 入札参加資格の確認
有効な競争契約の参加資格（全省統一資格）に係る写し及びその他入札説明書等に基づき提出される入札関係書類により入札参加資格を確認し、その資格を満たしていない入札参加希望者は、入札に参加できないものとする。
- (2) 落札者の決定方法
ア. 入札参加資格をすべて満たし、入札書に記載された金額が予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者を落札とする。ただし、落札者となるべき者の入札価格によっては、その者より当該契約の内容に適合した履行がなされないおそれがあると認められるとき、又はその者と契約を締結することが公正な取引の秩序を乱すこととなるおそれがある著しく不相当であると認められるときは、予定価格の制限の範囲内の価格をもって入札した者のうち、最低の価格の次に低い価格をもって入札した者を落札者とするところがある。

イ. 予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者が2者以上いる場合は、当該入札した者にくじを引かせ落札者を決定するものとする。当該入札をした者がくじを引くことができない場合には、入札事務に直接関係がない当院職員がこれに代わってくじを引くものとする。

ウ. 要件を満たす入札がなかった場合には、改めて直ちに再度の入札を行うものとする。

エ. 契約を締結した場合には、契約の相手方の氏名又は名称、契約価格、その他情報を契約締結後72日以内に公表する。

(3) 落札者が決定しなかった場合の措置

ア. 開札の結果、予定価格の制限の範囲内で入札した者がいないときは、直ちに再度の入札を行うものとする。なお、入札参加者又はその代理人が立ち会わない場合若しくは入札担当職員の許可なくして開札場所から退出した場合には、当該入札参加者又はその代理人は、当入札を辞退したものとみなす。

イ. アによってもなお落札者となるべき者がいないときは、入札参加条件等を見直した後、再度公告入札を行うこととする。

ウ. 入札により落札者が決定せず、本業務を実施する時間が十分に確保できない等やむを得ない場合には、本実施要項によらないことができる。この場合においては、当院はその理由を公表するとともに、法第37条の規定に基づき設置された官民競争入札等監理委員会（以下「監理委員会」という。）に報告するものとする。

7. 入札対象事業者に関する従来の実施状況に関する情報の開示に関する事項
別紙6のとおり。

8. 受託者に使用させることができる調理施設等に関する事項

(1) 使用可能な調理施設、設備等

ア. 厨房施設利用時間

5:00~20:00

イ. 厨房調理室等

調理コーナー、盛り付けコーナー、下処理コーナー、洗浄コーナー、配膳車プール、検収廊下、食品庫、機材庫、専用トイレ、事務室、更衣室（休憩室）

ウ. 設置調理機器

回転釜（2台）、コンボブツ（2台）、ガス炊飯器、電気粥調理器、ミキサー、電子レンジ等

(2) 使用に係る経費等

上記の施設・設備等については、当院と受託者間で使用に関する確認書を取り交わしたうえで、無償使用することができる。ただし、受託者は、従事者の故意又は過失により施設・設備等に損害を与えた場合には、直ちに当院職員に報告し、その指示に従い、受託者の負担において修復等を行うものとする。

9. 受託者が本業務を実施するにあたり、当院に対して報告すべき事項、秘密を適正に取り扱うために必要な措置その他本業務の適正かつ確実な実施の確保のための契約により受託者が講ずべき措置に関する事項

(1) 業務報告

受託者は、実施した業務内容等を給食日報により、翌日（土日及び祝日の場合は次の平日）までに当院担当者へ提出する。（様式は【資料4】の1.給食日報を参照）

(2) 受託者からの報告等に係る監督・検査体制

受託者に対し、当該業務の状況に関し必要な報告を求め、又は受託者の事務所等に立入り、本業務の実施状況若しくは帳票、その他の物件を検査し、若しくは関係者に質問することができるものとする。

(3) 指示等

当院担当者は、受託者による本業務の適正かつ確実な実施を確保するために必要があると認めるときは、受託者に対し、必要な措置を講ずべきことを指示することができる。

(4) 秘密を適正に取り扱うために必要な措置

「独立行政法人地域医療機能推進機構の保有する個人情報の保護に関する規程」(平成26年規程第54号)に基づき以下のとおりとする。

- ア. 受託者及び受託者の従業員は、本契約の履行にあたって知り得た当院の業務上の秘密を本契約の期間中のみならず、その満了後あるいは解除後においても、第三者に漏洩してはならない。
- イ. 受託者及び受託者の従業員は、個人情報(個人に関する情報であつて、特定の個人を識別できるもの又は他の情報と容易に照合することができ、特定の個人を識別することができるものをいう。以下同じ。)の保護の重要性を認識し、業務の実施にあたっては、個人の権利利益を侵害することのないように個人情報の取り扱いを適正に行う義務を負うものとする。
- ウ. 受託者又は受託者の従業員は、当院の指示又は承認あるときを除き、業務を処理するために個人情報を保有するときは、契約の利用目的外に使用しない。本契約が終了し、または解約された後においても、同様とする。
- エ. 受託者は、受託者の従業員に対して、個人情報の取扱に対して、契約業務以外の使用の禁止及び当院が承諾した場所以外には持ち出さない管理義務を負うものとする。
- オ. 受託者は、当院の承認があるときを除き、業務処理に必要な個人情報が記録された資料等を複写又は複製してはならない。
- カ. 受託者は、個人情報の盗難、紛失、漏洩等の事故が生じ、またはおそれがあるときは、すみやかに当院に通知するものとする。
- キ. 受託者は、本契約が終了したときは、直ちに当院から提供された個人情報を消去しなければならない。
- ク. 当院担当者は、受託者に個人情報を取り扱わせるに当たり、安全管理がはかられるように、受託者に対して適切な監督を行うものとする。
- ケ. 個人情報の保護に必要と認められる事項については、協議のうえ定めるものとする。

(5) 契約に基づき受託者が講ずべき措置

ア. 書類の提出

受託者は仕様書に掲げる書類を遅滞なく提出しなければならない。

イ. 業務の開始及び中止

(ア) 受託者は、締結された本契約に定められた業務開始日に、確実に業務を開始しなければならない。

(イ) 受託者は、やむを得ない事由により、本業務を中止しようとするときは、あらかじめ当院の承認を得なければならない。

ウ. 金品等の接受の禁止

受託者及び従事者は、業務において金品等を受け取ることを、又は与えることをしてはならない。

エ. 宣伝行為の禁止

受託者は、本業務の実施に当たって、自らが行う業務の宣伝を行ってはならない。

オ. 法令の順守

受託者は、本業務を実施するに当たり、適用を受ける関係法令等を遵守しなければならない。

カ. 安全衛生

受託者は、従事者の労働安全衛生に関する労務管理について、責任者を定め、関係法令に従って行わなければならない。

キ. 記録・帳簿書類等の保存期間

受託者は、実施年度毎に本業務に関して作成した記録や帳簿書類を、委託事業を終了し、

又は中止した日の属する年度の翌年度の4月1日から起算して5年間保管しなければならない。

ク. 権利の譲渡等

受託者は、この契約から生じる権利又は義務を第三者に譲渡し、若しくは引き受けさせてはならない。ただし、あらかじめ書面により当院の承認を得た場合はこの限りでない。

ケ. 権利義務の帰属等

(ア) 本業務の実施が第三者の特許権、著作権その他の権利と抵触するときは、受託者は、その責任において必要な措置を講じなければならない。

(イ) 受託者は、本業務の実施状況を公表しようとするときは、あらかじめ当院の許可を得なければならない。

コ. 再委託の取扱い

(ア) 受託者は、本業務の全部を一括して第三者に再委託してはならない。

(イ) 受託者は、本業務の一部について再委託を行う場合は、次の各号についてあらかじめ書面により当院の承認を受けなければならない。

- a 再委託の相手方の商号又は名称及び住所
- b 再委託を行う業務の範囲
- c 再委託を行う必要性
- d 契約金額

(ウ) 受託者は、第三者に再委託を行う場合においても、本業務に受託者の義務とされている事項につきその責めを免れない。

(エ) 受託者は、再委託の相手方からさらに第三者に委託が行われる場合には次の各号について書面により当院の承認を受けなければならない。

- a 当該第三者の商号又は名称及び住所
- b 委託を行う業務の範囲

(オ) 受託者は、再委託に関する書面の記載事項に変更があった場合には、遅滞なく変更の届出を行ない、承認を受けなければならない。

サ. 契約内容の変更

当院及び受託者は、やむを得ない事由により契約の内容を変更しようとする場合には、あらかじめ変更の理由を提示し、相手方の承認を得なければならない。

シ. 当院の解除権

(ア) 当院は、次のいずれかに該当する場合には、本業務の契約の全部又は一部を解除することができる。

- a 受託者の責めに帰すべき理由により受託者が履行期限までに本業務を完了しなかった場合
- b 受託者の責めに帰すべき理由により受託者が本業務を完了できなくなった場合
- c 受託者が契約上の義務に違反したことによってこの契約の目的を達することができなくなった場合
- d 公正取引委員会が受託者又は受託者の代理人に対して私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律(昭和22年法律第54号。以下「独占禁止法」という。)第7条又は第8条の2(同法第8条第1号若しくは第2号に該当する行為の場合に限る。)の規定による排除措置命令を行ったとき、同法第7条の2第1項(同法第8条の3において読み替えて準用する場合を含む。)の規定による課徴金の納付命令を行ったとき、又は同法第7条の2第18項若しくは第21項の規定による課徴金の納付を命じない旨の通知を行ったとき。
- e 受託者又は受託者の代理人(受託者又は受託者の代理人が法人の場合にあっては、その役員又は使用人)が刑法(昭和40年法律45条)第96条の6若しくは第198条又は独占禁止法第89条第1項の規定による刑の容疑により公訴を提起されたとき。
- f 警視庁又は道府県警察本部の暴力団排除対策を主管とする課の長(以下「暴力団対策主

管課長」という。)への照会、又は暴力団対策主管課長からの通知により、受託者が次の各項目の一つに該当すると認められたとき。

- (a) 法人等（個人、法人又は団体をいう。）の役員等（個人である場合はその者、法人である場合は役員又は支店若しくは営業所（常時契約を締結する事務所をいう。）の代表者、団体である場合は代表者、理事等、その他経営に実質的に関与している者をいう。）が、暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。）又は暴力団員であるとき。
- (b) 役員等が、自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的、又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団又は暴力団員を利用するなどしているとき。
- (c) 役員等が、暴力団又は暴力団員に対して、資金等を供給し、又は便宜を供与するなど直接的あるいは積極的に暴力団の維持、運営に協力し、若しくは関与しているとき。
- (d) 役員等が、暴力団又は暴力団員であることを知りながらこれを不当に利用するなどしているとき。
- (e) 役員等が、暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有しているとき。

g 受託者が自ら又は第三者を利用して次の各事項の一つに該当する行為をした場合

- (a) 暴力的な要求行為
- (b) 法的な責任を超えた不当な要求行為
- (c) 取引に関して脅迫的な言動をし、又は暴力を用いる行為
- (d) 偽計又は威力を用いて当院の業務を妨害する行為
- (e) その他これらに準ずる行為

h 下請負者等（下請負者（再下請負以降の全ての下請請負者を含む。）、受任者（再委任以降の全ての受任者を含む。）及び下請負者又は受任者が当該契約に関して個別に契約する場合の当該契約の相手方をいう。以下同じ。）がシ（ア）f 及び g の一つに該当する者（以下「排除対象者」という。）であることを知りながら契約し、若しくは下請負者等の契約を承認したとき、又は正当な理由がないのにシ（ア）f の規定に反して当該下請負者等との契約を解除せず、若しくは下請負者等に対し契約を解除させるための措置を講じないとき。

(イ) 受託者は、この契約に関して、受託者又は受託者の代理人が独占禁止法第7条の2第18項又は第21項の規定による通知を受けた場合は、速やかに、当該通知文書の写しを当院に提出しなければならない。

(ウ) 受託者は、シ（ア）f に関し、当院から求めがあった場合、受託者の役員名簿（有価証券報告書に記載のもの（生年月日を含む。）。ただし、有価証券報告書を作成していない場合は、役職名、氏名及び生年月日の一覧表とする。）及び登記簿謄本の写しを提出するとともに、これらの提出書類から確認できる範囲での個人情報情報を警察に提供することについて同意するものとする。

(エ) 受託者は、シ（ア）f 及び g いずれにも該当しないことを表明し、かつ、将来にわたっても該当しないことを確約する。

(オ) 受託者は、排除対象者を下請負者等としないことを確約する。

(カ) 受託者は、契約後に下請負者等が排除対象者であることが判明したときは、直ちに当該下請負者等との契約を解除し、又は下請負者等に対し契約を解除させるようにしなければならない。

(キ) 受託者は、自ら又は下請負者等が、暴力団、暴力団員、社会運動・政治運動標ぼうゴロ等の反社会的勢力から不当要求又は業務妨害等の不当介入（以下「不当介入」という。）を受けた場合は、これを拒否し、又は下請負者等をして、これを拒否させるとともに、速やかに不当介入の事実を当院に報告するとともに、警察への通報及び捜査上必要な協力を行うものとする。

(ク) 上記に定める場合のほか、当院の都合により必要がある場合は、この契約の全部又は一部を解除することができる。

ス. 受託者の解除権

受託者は、当院がその責めに帰すべき理由により契約上の義務に違反した場合においては、相当の期間を定めてその履行を催告し、その期間内に履行がないときは、この契約の全部又は一部を解除することができる。

セ. 契約解除時の取扱い

(ア) 上記シに該当し、契約を解除した場合には、当院は受託者に対し、当該解除の日までに本業務を契約に基づき実施した期間にかかる委託費を支給する。

(イ) この場合、受託者は契約金額の100分の10に相当する金額を違約金として当院の指定する期間内に納付しなければならない。

ソ. 損害賠償

受託者は、受託者及び従事者の故意又は過失により当院に損害を与えたときは、当院に対し、その損害について賠償する責任を負う。完成

タ. 不可抗力免責

受託者は、上記事項にかかわらず、不可抗力により委託事業の全部又は一部の履行が遅延又は不能となった場合は、当該履行遅延又は履行不能による責任を負わないものとする。

チ. 契約の解釈

契約に関して疑義が生じた事項については、その都度、受託者と当院とで協議する。

10. 本業務を実施するに当たり、第三者に損害を加えた場合において、その損害の賠償に関し受託者が負うべき責任に関する事項

本契約を履行するに当たり、受託者又はその職員その他の本業務に従事する者が、故意又は過失により、本業務の受益者等の第三者に損害を与えた場合は、次に定めるところによる。

(1) 受託者に対する求償

当院が民法（明治29年法律第89号）第709条等に基づき当該第三者に対する賠償を行ったときは、当院は受託者に対し、当該第三者に支払った損害賠償額（当該損害の発生について当院の責めに帰すべき理由が存する場合は、当院が自ら賠償の責めに任ずべき金額を超える部分に限る。）について求償することができる。

(2) 当院に対する求償

受託者が民法（明治29年法律第89号）第709条等に基づき当該第三者に対する賠償を行った場合であって、当該損害の発生について当院の責めに帰すべき理由が存するときは、受託者は当院に対し、当該第三者に支払った損害賠償額のうち自ら賠償の責めに任ずべき金額を超える部分について求償することができる

11. 本業務の評価に関する事項

(1) 調査時期

当院は、法第7条第8項の規定に基づく総務大臣が行う評価の時期（令和4年5月を予定）を踏まえ、事業開始から令和4年3月までの状況を調査するものとする。

(2) 調査の方法

当院は、業務の内容について、その評価が的確に実施されるよう、実施状況等の調査を行うものとする。

(3) 調査項目

ア. 第2項第6号において、本業務の質として設定した項目

イ. 献立に関する履行の状況

(4) 実施状況等の届出

当院は、前号に示す調査項目に関する内容をとりまとめた本業務の実施状況等について、第1号の評価のために、令和4年3月を目途に総務大臣及び監理委員会へ提出する。

12. 本業務の実施に関し必要な事項

(1) 給食業務の適正化

- ア. 献立に基づいて栄養量が確保された食事の提供を行うこと。患者又は利用者の健康保持・増進を実現できる食事であること。
 - イ. 患者又は利用者の嗜好を満たすために食材の調達・調理・盛り付けを行うこと。
 - ウ. 使用する食材の品質と安全に十分注意すること。原材料・産地・製造工程等の商品規格情報が明確な物を納品し、委託者が求めた場合には情報提示できるようにすること。
 - エ. 当日調理を基本とすること。
 - オ. 食材の購入、在庫管理及び検収については主として受託者が行うこと。
- (2) 栄養管理における各調査
- 嗜好調査・残食調査・喫食調査・患者満足度調査を行い、その結果を献立作成に反映させること。
 - ア. 嗜好調査（年1回以上実施、調査時期はアンケートの目的により決定）
 - 患者の嗜好や現在の食事に対する不満等の状況を把握し、献立作成・調理方法・その他食事提供方法へフィードバックを行い、食事に対する改善を図る。
 - 調査実施日・目的・結果報告については、栄養管理委員会で報告を行い、承認を得ること。
 - また、調査結果を踏まえて、給食内容の改善点を献立等に明記し実施すること。
 - イ. 残食調査（毎食実施）
 - 食事の残食を調査することで集団の嗜好等を把握する。
 - 調査を行うことによって残食の多い原因を見つけ、残食が減少するよう改善点を献立に反映させること。毎月初旬に調査を評価し、次回の献立サイクルに改善内容を当院栄養士に承認を得て実施すること。
 - ウ. 喫食調査（当院栄養士が必要時に依頼）
 - 患者喫食量を調査することにより、個別に喫食量の改善、栄養状態の改善を図る。
 - 病棟で行っている喫食調査以上に個別で調査が必要な患者に対して、当院栄養士から依頼があった場合に実施すること。また、その結果については当院栄養士と協議し喫食量がアップするよう献立等の改善を実施すること。
 - エ. 患者満足度調査（年1回実施）
 - JCHO全体で実施されている調査において、調査結果を当院栄養士と協議し、患者満足度がアップするよう改善に努めること。また、その改善点を栄養管理委員会に報告し承認を得ること。
- (3) 洗浄業務
- 食器洗浄機を使用し衛生的に食器の洗浄を行い、殺菌消毒保管庫にて食器の消毒・乾燥を行うこと。
- (4) 衛生管理
- ア. 大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠した衛生管理を行うこと。
 - イ. 従業員の健康診断は年に1回以上、細菌検査は1か月に1回（6～9月は2回）以上実施し報告すること。
 - ウ. 保存食（原材料・調理済み）を適切に保存すること。
 - エ. 使用する施設等を常に清潔にし、定期的に清掃するとともに、防鼠防虫に万全を期すこと。
 - オ. 冷蔵庫・冷凍庫及び食品庫を常に清潔に管理し、温度管理を行い記録すること。
 - カ. 配膳車は、毎食下膳後消毒液にて拭き、常に清潔に管理すること。
- (5) 安全管理
- 受託者は火気の取り締まりおよび安全衛生に十分注意し、施設およびその付近に地震・火災その他の事変が発生した場合は関係者への連絡を行うこと。
- (6) 検食
- 検食は、毎食ごとに病院2食（医師及び管理栄養士）及び健康管理センター職員用1食並びに老健職員用1食を、受託者負担において用意すること。
- (7) 教育・研修等
- 患者等給食業務等を適切に行うために必要な知識・技能を習得することを目的とし次に掲げ

る事項を含むものであること。

- ①標準作業書の記載事項
 - ②患者等の秘密の保持
 - ③食中毒と感染症の予防に関する基礎知識
 - ④従事者の日常的な健康の自己管理
 - ⑤接遇
- (8) 防災
当院が実施する防災訓練に参加し、災害の未然防止に協力すること。(別添5参照)
- (9) 委員会への出席
受託者は、業務の円滑な遂行を目的に、当院の栄養管理委員会及び給食委員会に出席すること。

13. その他

受託者は、会計検査院法(昭和22年法律第73号)第23条第1項第7号に規定する受託者に該当することから、会計検査院が必要と認めるときは、同条並びに同法第25条及び第26条の規定により、会計検査院の実地検査を受け、会計検査院から直接又は当院を通じて、資料、報告等の提出を求められ、又は質問を受けることがある。

参考資料

(病院)

1. 食事実人数表 (平成 30 年度実績)
2. 栄養量表 (月間平均)
3. 食品構成表
4. 食品群別加重平均成分表
5. 献立表 (週間表)
6. 献立表 (日別表)

食事実人数表

H 30年度

4 月

	朝	昼	夕
1日	110	106	107
2日	107	106	106
3日	109	112	115
4日	112	107	109
5日	104	109	109
6日	110	118	119
7日	121	114	113
8日	114	113	114
9日	113	115	116
10日	119	118	122
11日	123	125	130
12日	128	125	125
13日	128	123	124
14日	129	125	122
15日	124	124	126
16日	126	124	124
17日	121	126	135
18日	131	126	131
19日	125	123	120
20日	123	125	125
21日	128	121	120
22日	124	122	123
23日	122	120	122
24日	121	114	122
25日	121	119	129
26日	128	123	124
27日	126	114	113
28日	118	113	111
29日	112	111	112
30日	113	114	114
合計	3,590	3,535	3,582

食事实人数表

H 30年度

5 月

	朝	昼	夕
1日	109	107	118
2日	113	113	114
3日	117	120	119
4日	121	116	115
5日	117	119	120
6日	120	118	119
7日	116	116	120
8日	120	117	121
9日	117	119	120
10日	116	123	124
11日	124	127	125
12日	128	127	122
13日	122	123	120
14日	118	118	120
15日	119	124	126
16日	126	112	118
17日	120	121	120
18日	118	120	125
19日	126	118	116
20日	116	114	116
21日	114	119	121
22日	120	117	122
23日	119	118	123
24日	118	123	127
25日	129	126	127
26日	128	117	121
27日	120	117	119
28日	119	114	119
29日	120	111	118
30日	118	109	114
31日	108	111	116
合計	3,696	3,654	3,725

食事実人数表

H 30年度

6 月

	朝	昼	夕
1日	114	118	118
2日	124	123	124
3日	124	121	122
4日	121	123	128
5日	131	127	129
6日	124	128	129
7日	129	124	127
8日	128	123	126
9日	129	121	120
10日	121	118	120
11日	122	115	116
12日	118	123	125
13日	119	122	125
14日	122	123	125
15日	127	128	128
16日	132	128	126
17日	127	127	127
18日	125	128	136
19日	133	132	139
20日	137	138	140
21日	139	136	135
22日	135	127	129
23日	129	126	124
24日	121	123	122
25日	120	119	130
26日	129	129	133
27日	137	135	139
28日	133	131	131
29日	132	126	125
30日	129	124	122
合計	3,811	3,766	3,820

食事実人数表

H 30年度

7 月

	朝	昼	夕
1日	121	121	119
2日	121	114	117
3日	116	115	126
4日	127	124	125
5日	125	117	117
6日	122	116	118
7日	121	112	112
8日	116	115	115
9日	115	113	112
10日	113	112	115
11日	118	114	109
12日	108	106	106
13日	111	106	105
14日	109	103	98
15日	99	99	96
16日	98	104	102
17日	102	111	113
18日	113	112	114
19日	115	114	117
20日	121	115	117
21日	122	112	112
22日	115	111	110
23日	115	113	117
24日	121	111	115
25日	118	111	112
26日	111	111	107
27日	114	110	113
28日	121	118	113
29日	116	113	110
30日	108	114	110
31日	114	118	119
合計	3,566	3,485	3,491

食事实人数表

H 30年度

8 月

	朝	昼	夕
1日	123	124	124
2日	124	123	125
3日	130	125	119
4日	124	124	122
5日	123	128	127
6日	126	134	132
7日	134	137	140
8日	138	138	141
9日	140	136	133
10日	134	132	129
11日	133	123	123
12日	123	119	120
13日	120	118	118
14日	115	114	120
15日	120	121	123
16日	123	122	122
17日	126	124	124
18日	129	128	124
19日	125	130	127
20日	127	134	134
21日	135	141	143
22日	150	144	147
23日	142	139	140
24日	139	139	140
25日	141	137	135
26日	133	132	134
27日	131	126	131
28日	128	129	135
29日	131	124	131
30日	127	124	128
31日	128	126	127
合計	4,022	3,995	4,018

食事実人数表

H 30年度

9 月

	朝	昼	夕
1日	130	122	122
2日	123	121	121
3日	122	123	124
4日	127	127	138
5日	135	132	134
6日	132	132	135
7日	134	131	133
8日	136	124	125
9日	127	124	127
10日	125	130	136
11日	131	141	148
12日	146	144	147
13日	148	140	138
14日	141	132	133
15日	137	138	133
16日	134	135	132
17日	134	134	133
18日	133	136	139
19日	139	141	143
20日	143	140	141
21日	145	137	132
22日	137	135	131
23日	133	133	134
24日	137	128	131
25日	129	134	141
26日	137	126	125
27日	125	122	129
28日	128	117	118
29日	120	114	116
30日	118	111	118
合計	3,986	3,904	3,957

食事実人数表

H 30年度

10 月

	朝	昼	夕
1日	118	120	123
2日	122	118	120
3日	122	116	117
4日	114	107	105
5日	105	105	110
6日	111	110	112
7日	114	113	114
8日	115	118	116
9日	114	113	121
10日	117	115	122
11日	120	120	123
12日	123	123	125
13日	125	119	116
14日	116	116	116
15日	116	114	119
16日	119	123	133
17日	134	128	131
18日	129	124	122
19日	126	118	121
20日	122	114	115
21日	116	117	121
22日	121	119	126
23日	126	128	139
24日	136	140	142
25日	137	132	134
26日	137	136	138
27日	141	132	127
28日	128	127	127
29日	125	126	126
30日	126	121	132
31日	130	124	123
合計	3,805	3,736	3,816

食事実人数表

H 30年度

11 月

	朝	昼	夕
1日	125	123	124
2日	124	120	120
3日	126	122	121
4日	122	119	118
5日	119	118	118
6日	121	124	130
7日	129	124	123
8日	124	124	120
9日	120	120	120
10日	123	123	121
11日	122	117	115
12日	115	116	120
13日	122	123	128
14日	129	128	125
15日	125	116	112
16日	115	114	113
17日	116	114	110
18日	112	113	112
19日	111	115	117
20日	119	120	124
21日	125	117	118
22日	115	116	121
23日	124	119	120
24日	123	118	121
25日	123	123	125
26日	123	115	118
27日	119	116	124
28日	123	125	129
29日	126	117	119
30日	123	112	113
合計	3,643	3,571	3,599

食事実人数表

H 30年度

12月

	朝	昼	夕
1日	116	109	110
2日	110	112	112
3日	109	107	117
4日	112	113	127
5日	129	127	134
6日	130	123	125
7日	129	123	122
8日	127	121	120
9日	120	118	118
10日	118	117	124
11日	124	116	128
12日	130	125	131
13日	134	124	125
14日	127	121	121
15日	126	123	117
16日	119	121	117
17日	111	112	116
18日	116	121	128
19日	128	130	133
20日	128	128	129
21日	130	126	128
22日	127	123	118
23日	118	118	120
24日	122	125	125
25日	122	120	124
26日	124	120	127
27日	129	126	130
28日	132	128	126
29日	128	122	120
30日	120	113	113
31日	115	106	102
合計	3,810	3,718	3,787

食事実人数表

H 30年度

1 月

	朝	昼	夕
1日	100	100	102
2日	103	104	105
3日	106	109	112
4日	110	113	115
5日	117	114	114
6日	117	116	114
7日	113	120	122
8日	122	117	128
9日	131	132	133
10日	135	129	127
11日	131	127	131
12日	135	128	128
13日	128	126	129
14日	129	128	130
15日	127	132	139
16日	132	132	136
17日	143	134	137
18日	140	139	143
19日	141	141	139
20日	140	138	137
21日	134	133	139
22日	135	134	135
23日	137	133	134
24日	138	129	128
25日	131	129	135
26日	136	126	126
27日	128	128	132
28日	130	130	140
29日	141	131	140
30日	141	133	137
31日	140	133	136
合計	3,991	3,918	4,003

食事実人数表

H 30年度

2月

	朝	昼	夕
1日	135	126	134
2日	137	129	128
3日	127	124	125
4日	124	128	133
5日	131	131	141
6日	137	138	139
7日	142	138	142
8日	144	136	139
9日	144	138	136
10日	136	133	137
11日	141	141	144
12日	143	148	157
13日	152	149	154
14日	152	145	152
15日	154	147	144
16日	145	134	136
17日	135	133	135
18日	132	128	138
19日	134	133	143
20日	137	136	139
21日	140	134	136
22日	136	135	133
23日	135	131	131
24日	132	130	128
25日	128	133	139
26日	139	133	144
27日	144	140	143
28日	140	134	136
合計	3,876	3,785	3,886

食事実人数表

H 30年度

3 月

	朝	昼	夕
1日	138	129	128
2日	133	128	126
3日	127	126	127
4日	127	125	127
5日	128	127	133
6日	132	135	136
7日	138	134	134
8日	136	133	130
9日	136	127	125
10日	127	128	127
11日	128	126	136
12日	137	140	148
13日	148	137	141
14日	140	133	135
15日	138	133	131
16日	137	127	127
17日	127	128	127
18日	128	129	131
19日	134	137	138
20日	136	136	133
21日	141	138	134
22日	133	136	133
23日	140	138	135
24日	138	138	135
25日	134	138	146
26日	145	147	151
27日	150	143	148
28日	146	141	141
29日	143	140	139
30日	142	138	132
31日	135	133	133
合計	4,222	4,148	4,167

給与栄養量表（一人一日当り）2019年6月分【バランス食】

日付	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 総量 g	たんぱく質 動物性 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μg	ビタミンD μg	ビタミンK μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
1(土)	1718	1364.9	66.7	42.4	42.3	260.2	15.1	2488	2281	6.7	904	6.7	904	12.5	534	0.75	1.20	158	8.5
2(日)	1764	1371.7	62.1	36.2	52.2	255.0	12.9	2031	2137	6.6	425	5.6	425	11.7	196	0.77	1.09	115	8.8
3(月)	1700	1403.3	73.4	47.7	40.0	252.0	17.8	3279	2128	5.8	1034	7.3	1034	21.5	425	0.94	1.44	100	9.0
4(火)	1751	1388.3	74.5	36.9	31.1	286.4	22.0	2230	2697	6.5	650	6.5	650	10.8	392	1.13	1.59	120	7.0
5(水)	1697	1355.6	66.9	36.4	31.1	283.5	12.3	2423	2230	6.3	372	15.1	372	22.4	198	0.78	1.00	93	8.7
6(木)	1759	1351.2	66.0	34.5	45.7	263.0	13.4	2741	2153	8.36	808	11.7	808	3.4	471	1.27	0.98	149	7.9
7(金)	1777	1454.9	70.3	27.3	41.2	274.7	23.2	2912	2119	8.21	740	8.4	740	1.3	314	0.86	1.30	90	8.2
8(土)	1732	1380.2	57.9	29.8	44.5	268.5	14.6	2820	2033	6.46	647	6.3	647	1.2	400	1.08	0.94	156	8.9
9(日)	1764	1382.7	65.4	35.7	42.6	277.0	15.1	2240	2508	5.59	552	8.3	552	5.6	204	0.85	1.18	105	7.7
10(月)	1790	1375.1	60.8	27.3	43.1	284.8	15.9	2640	2197	5.86	668	7.1	668	1.9	462	0.76	1.06	203	8.7
11(火)	1740	1471.2	67.3	34.4	39.0	276.5	15.8	2357	2548	6.15	794	6.3	794	10.3	357	1.28	1.15	187	7.8
12(水)	1731	1204.7	69.6	41.3	41.6	267.1	14.3	2306	1950	6.30	853	7.2	853	2.9	342	1.60	1.24	121	7.8
13(木)	1759	1326.0	69.1	28.2	38.9	275.4	19.9	2769	2453	6.15	1223	6.2	1223	2.8	528	1.17	1.18	114	8.3
14(金)	1787	1553.2	66.9	32.3	46.5	269.5	10.8	2896	2186	8.10	558	11.4	558	13.4	215	0.82	1.21	113	8.1
15(土)	1782	1305.7	55.3	14.6	39.3	292.4	15.8	2184	1762	6.22	599	6.7	599	3.9	263	0.89	0.97	107	8.4
16(日)	1722	1281.5	61.8	35.3	34.4	286.6	14.1	2079	2266	4.79	665	5.1	665	3.4	116	1.36	1.04	125	8.5
17(月)	1747	1455.9	71.4	34.2	30.1	294.4	20.8	2613	1822	8.60	697	7.1	697	10.7	487	0.90	1.26	126	8.7
18(火)	1723	1204.7	53.4	23.3	44.7	272.0	14.2	2358	1922	6.13	943	6.0	943	3.6	208	1.08	0.66	116	8.8
19(水)	1774	1505.7	75.8	45.0	46.6	256.1	15.4	2349	2497	6.57	892	6.8	892	4.4	366	0.91	1.00	152	8.4
20(木)	1787	1279.1	67.2	22.8	44.2	272.5	21.1	2485	2015	6.98	640	9.7	640	14.9	458	0.84	1.33	66	8.6
21(金)	1737	1435.3	66.1	24.8	36.2	282.0	15.1	2202	2476	6.4	1052	6.4	1052	4.7	336	0.96	1.38	151	6.9
22(土)	1712	1197.8	66.4	41.2	42.9	263.0	13.3	2135	2076	6.42	688	6.4	688	2.9	341	0.85	0.92	98	9.2
23(日)	1708	1322.5	64.5	34.9	38.7	272.4	16.1	2196	2483	5.9	1036	5.9	1036	5.7	392	1.38	1.25	145	8.9
24(月)	1761	1438.0	68.9	37.2	43.1	266.3	14.1	2406	2623	7.51	683	13.4	683	8.6	467	1.36	1.46	130	7.7
25(火)	1739	1357.3	64.3	33.0	44.2	263.7	13.9	2751	1992	7.72	560	12.7	560	1.6	274	0.81	1.03	116	8.4
26(水)	1730	1338.6	61.2	30.8	46.1	258.7	18.2	2671	2247	7.3	649	7.3	649	2.8	380	1.32	0.96	103	7.8
27(木)	1677	1452.9	62.2	31.3	37.1	267.1	16.4	2489	2698	6.36	865	6.5	865	0.9	549	1.27	1.19	143	6.5
28(金)	1713	1263.6	62.4	36.6	34.6	279.4	13.3	2361	1810	5.33	390	4.3	390	10.0	188	1.02	1.08	114	7.7
29(土)	1755	1397.3	67.6	36.0	34.2	290.2	18.0	2062	2547	6.13	714	15.0	714	5.0	278	0.97	1.09	130	7.5
30(日)	1694	1329.4	63.9	29.7	45.8	249.9	21.9	2128	2424	6.84	1039	7.9	1039	6.6	573	1.04	1.33	94	8.8
合計	52230	40948.3	1969.3	1001.1	1222.0	8160.3	484.8	73601	68100	19717	22340	241.3	22340	211.4	10714	31.02	34.51	3740	244.2
平均	1741	1365.0	65.7	33.4	40.7	272.0	16.2	2453	2270	6.56	744	8.0	744	7.1	357	1.04	1.15	125	8.1

〔1日平均：食事区分別平均の合計〕

食品構成表 2019年6月 [バランス食]

＜ パターン① ＞

集計食品群	基準量 g	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μg	ビタミンD μg	ビタミンK μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
1.穀類	500.0	845	293.5	13.5	1.5	186.0	2.0	25	160	25	0.5				0.10	0.05		
2.いも及びでん粉類	33.0	28	25.6	0.5		6.6	0.5	1	111	5	0.2				0.02	0.01	7	
3.砂糖及び甘味類	6.0	23	0.1			5.9												
4.豆類	50.0	82	33.8	5.9	4.1	5.4	1.7	96	170	63	1.6	1		91	0.05	0.11		0.2
5.種実類	1.0	6		0.2	0.5	0.2	0.1		4	11	0.1							
6.緑黄色野菜	150.0	42	136.4	2.6	0.3	8.7	4.1	54	372	101	1.2	497		197	0.09	0.12	36	0.2
7.その他の野菜	200.0	56	183.6	2.8	0.8	11.4	3.6	80	404	62	0.8	20		54	0.08	0.06	36	0.2
8.果実類	110.0	56	93.6	1.0	0.1	14.2	1.1	21	235	17	0.2	15			0.07	0.03	37	
9.きのこ類	7.0	2	6.2	0.2		0.5	0.3	8	22				0.1		0.01	0.01		
10.藻類	3.0	4	0.7	0.2		1.1	0.4	79	37	10	0.3	3		7		0.01		0.2
11.魚介類	75.0	106	54.0	13.2	4.4	2.4	0.1	186	191	26	0.5	12	5.0	1	0.05	0.14		0.5
12.肉類	55.0	98	37.7	10.5	5.4	0.8		78	155	3	0.4	6	0.1	7	0.23	0.10	1	0.2
13.卵類	30.0	48	15.5	2.9	3.0	2.0		53	20	8	0.3	27	0.3	2	0.01	0.08		0.2
14.乳類	210.0	139	179.8	6.9	7.4	11.1		88	311	244	1.1	71	1.1	4	0.08	0.32	2	0.2
15.油脂類	12.0	91	1.5		10.0	0.3		52	1				0.1	6				0.1
16.菓子類	2.0	2	1.4			0.5		3										
17.嗜好飲料類	15.0	6	13.1			1.5	0.1	5	23	7		25						
18.調味料及び香辛料	50.0	70	18.6	3.0	1.6	10.6	0.3	1413	19	8	0.3	2		2	0.01	0.01	2	5.4
19.調理加工食品類	2.0	4	1.2	0.2	0.2	0.5		9	2									
20.その他	3.0	5	0.2			0.5	2.0			86	1.2	74			0.25	0.12		
21.コメ・水分																		
合計	1514.0	1713	1096.5	63.6	39.3	270.2	16.3	2251	2237	676	8.7	753	6.7	371	1.05	1.17	121	7.4
栄養目標量		1700	1200.0	65.0	40.0	270.0	17.0		700	700	8.0	800			1.00	1.10	100	8.0
給与率		100.8	91.4	97.8	98.3	100.1	95.9		96.6	108.8	108.8	94.1			105.0	106.4	121.0	92.5

食品群別 加重平均成分表 [パターン①]

(可食部100g当り)

集計食品群	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μg	ビタミンD μg	ビタミンK μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
1.穀類	169	58.7	2.7	0.3	37.2	0.4	5	32	5	0.1				0.02	0.01		
2.いも及びでん粉類	85	77.6	1.5	0.1	19.9	1.6	4	337	16	0.5				0.07	0.02	20	
3.砂糖及び甘味類	381	1.5			98.4		1	7	2	0.1							
4.豆類	163	67.5	11.8	8.1	10.7	3.4	191	339	126	3.2	1	182	0.09	0.21			0.3
5.種実類	599	1.9	20.1	54.2	18.6	12.4	2	446	1102	9.4	1	11	0.47	0.30			
6.緑黄色野菜	28	90.9	1.7	0.2	5.8	2.7	36	248	67	0.8	331		131	0.06	0.08	24	0.1
7.その他の野菜	28	91.8	1.4	0.4	5.7	1.8	40	202	31	0.4	10		27	0.04	0.03	18	0.1
8.果実類	51	85.1	0.9	0.1	12.9	1.0	19	214	15	0.2	14			0.06	0.03	34	
9.きのこ類	23	87.9	3.0	0.4	7.6	4.9	108	312	3	0.6		1.6		0.13	0.20		0.3
10.藻類	128	22.6	7.2	0.9	35.8	14.7	2624	1248	339	9.7	94	1.6	234	0.09	0.24	5	6.6
11.魚介類	141	72.0	17.6	5.8	3.2	0.1	248	255	35	0.6	16	6.6	1	0.07	0.18		0.6
12.肉類	179	68.6	19.0	9.9	1.4		142	282	5	0.7	11	0.1	13	0.41	0.18	2	0.4
13.卵類	160	51.6	9.5	10.1	6.7		175	65	25	1.1	89	0.9	7	0.04	0.25		0.7
14.乳類	66	85.6	3.3	3.5	5.3		42	148	116	0.5	34	0.5	2	0.04	0.15	1	0.1
15.油類	762	12.6	0.3	83.4	2.2		430	6	3	0.1	3	1.0	53		0.01		1.1
16.菓子類	120	69.3	0.2	0.8	26.6		141	10	4							9	0.4
17.嗜好飲料類	43	87.3	0.3		10.0	0.8	34	154	44	0.1	169			0.03	0.01		0.1
18.調味料及び香辛料	140	37.1	5.9	3.2	21.2	0.6	2825	37	16	0.5	4		4	0.01	0.02	3	10.8
19.調理加工食品類	197	58.7	8.3	7.8	23.4	1.5	464	75	23	0.5	13		1	0.08	0.04	7	1.2
20.その他	174	8.1		0.1	17.5	66.5	6	2	2877	41.1	2466			8.22	4.11		
21.コメ・水分		100.0															

〇〇週間献立表 〇〇

[バランス食]

	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	
朝食	米飯 味噌汁 納豆 煮浸し 牛乳 エネルギー : 558 kcal たんぱく質 : 21.5 g 脂質 : 12.6 g 食塩相当量 : 2.4 g	米飯 味噌汁 いわし梅煮 キャベツのお浸し のり佃煮(P) 牛乳 エネルギー : 545 kcal たんぱく質 : 20.1 g 脂質 : 11.8 g 食塩相当量 : 3.1 g	米飯 味噌汁 厚焼き卵 ゆかり和え たいみそ(P) シヨア エネルギー : 511 kcal たんぱく質 : 15.3 g 脂質 : 4.6 g 食塩相当量 : 2.4 g	米飯 味噌汁 高野豆腐と野菜の煮物 厚野らん草のおかか和え 梅びしお(P) 牛乳 エネルギー : 523 kcal たんぱく質 : 20.7 g 脂質 : 12.2 g 食塩相当量 : 3.2 g	米飯 味噌汁 納豆の煮物 里芋の煮物 牛乳 エネルギー : 612 kcal たんぱく質 : 23.2 g 脂質 : 13.1 g 食塩相当量 : 2.5 g	米飯 味噌汁 にお浸し かつお種抜き梅干 牛乳 エネルギー : 558 kcal たんぱく質 : 19.1 g 脂質 : 17.5 g 食塩相当量 : 3.7 g	米飯 味噌汁 厚揚げの煮物 生姜和え 鰻でんぶ 牛乳 エネルギー : 569 kcal たんぱく質 : 21.8 g 脂質 : 13.0 g 食塩相当量 : 3.0 g	
昼食	米飯 鶏肉のクリームシチュー 方一リックソテー 大根サラダ オレンジ エネルギー : 573 kcal たんぱく質 : 20.8 g 脂質 : 12.1 g 食塩相当量 : 2.2 g	米飯 三色スープ 手作り春巻き 伴三条 杏仁豆腐 エネルギー : 698 kcal たんぱく質 : 20.2 g 脂質 : 17.6 g 食塩相当量 : 2.6 g	米飯 あこうだいの煮付け ゴーヤチャンプルー 胡麻和え バナナ エネルギー : 641 kcal たんぱく質 : 27.1 g 脂質 : 13.2 g 食塩相当量 : 2.5 g	米飯 十五穀ごはん ぶり大根 切り昆布の炒め煮 長芋とオクラの和え物 甘酒とヨーグルトのゼリー エネルギー : 672 kcal たんぱく質 : 26.7 g 脂質 : 14.8 g 食塩相当量 : 2.5 g	米飯 わかめスープ つくね揚げ 白菜サラダ オレンジ エネルギー : 516 kcal たんぱく質 : 16.4 g 脂質 : 13.6 g 食塩相当量 : 2.4 g	米飯 天ぷら 酢の物 キャベツとかいわれの和え物 グレープフルーツ(ルビー) エネルギー : 524 kcal たんぱく質 : 15.7 g 脂質 : 9.5 g 食塩相当量 : 2.5 g	米飯 ハヤシライス シーザーサラダ ゴーグルデンキウイ シヨア エネルギー : 661 kcal たんぱく質 : 22.5 g 脂質 : 15.6 g 食塩相当量 : 2.6 g	
夕食	米飯 豚肉の野菜ロール焼き キャベツのポトフ フレンチサラダ メロン エネルギー : 546 kcal たんぱく質 : 19.9 g 脂質 : 12.4 g 食塩相当量 : 1.9 g	米飯 白身魚のソテー オクラのおかか浸し 胡瓜としらすの酢の物 コールドレンキウイ エネルギー : 474 kcal たんぱく質 : 22.2 g 脂質 : 5.1 g 食塩相当量 : 2.0 g	米飯 野菜スープ 鶏から揚げ ビーンズサラダ(ガル豆) コーヒーゼリー エネルギー : 608 kcal たんぱく質 : 25.4 g 脂質 : 16.5 g 食塩相当量 : 2.7 g	米飯 麻婆茄子 たまご豆腐 中華和え キウイフルーツ エネルギー : 577 kcal たんぱく質 : 18.8 g 脂質 : 19.4 g 食塩相当量 : 2.9 g	米飯 寄せ蒸し卵 れんこん金平 ブロカリサラダ メロン エネルギー : 526 kcal たんぱく質 : 19.1 g 脂質 : 10.4 g 食塩相当量 : 2.8 g	米飯 ミネストローネ 鶏肉の包み焼き ミモザサラダ デザートムース エネルギー : 618 kcal たんぱく質 : 22.1 g 脂質 : 16.3 g 食塩相当量 : 2.1 g	米飯 魚の葱味噌焼き ほうれん草のソテー 梅おおか和え グレープフルーツ エネルギー : 489 kcal たんぱく質 : 24.2 g 脂質 : 6.5 g 食塩相当量 : 2.9 g	
成分値	エネルギー : 1677 kcal たんぱく質 : 62.2 g 脂質 : 37.1 g 食塩相当量 : 6.5 g <一日合計> エネルギー : 1717 kcal たんぱく質 : 62.5 g 脂質 : 34.5 g 食塩相当量 : 7.7 g	エネルギー : 1717 kcal たんぱく質 : 62.5 g 脂質 : 34.5 g 食塩相当量 : 7.7 g <一日合計> エネルギー : 1717 kcal たんぱく質 : 62.5 g 脂質 : 34.5 g 食塩相当量 : 7.7 g	エネルギー : 1760 kcal たんぱく質 : 67.8 g 脂質 : 34.3 g 食塩相当量 : 7.6 g <一日合計> エネルギー : 1760 kcal たんぱく質 : 67.8 g 脂質 : 34.3 g 食塩相当量 : 7.6 g	エネルギー : 1772 kcal たんぱく質 : 66.2 g 脂質 : 46.4 g 食塩相当量 : 8.6 g <一日合計> エネルギー : 1772 kcal たんぱく質 : 66.2 g 脂質 : 46.4 g 食塩相当量 : 8.6 g	エネルギー : 1654 kcal たんぱく質 : 58.7 g 脂質 : 37.1 g 食塩相当量 : 7.7 g <一日合計> エネルギー : 1654 kcal たんぱく質 : 58.7 g 脂質 : 37.1 g 食塩相当量 : 7.7 g	エネルギー : 1700 kcal たんぱく質 : 56.9 g 脂質 : 43.3 g 食塩相当量 : 8.3 g <一日合計> エネルギー : 1700 kcal たんぱく質 : 56.9 g 脂質 : 43.3 g 食塩相当量 : 8.3 g	エネルギー : 1719 kcal たんぱく質 : 68.5 g 脂質 : 35.1 g 食塩相当量 : 8.5 g <一日合計> エネルギー : 1719 kcal たんぱく質 : 68.5 g 脂質 : 35.1 g 食塩相当量 : 8.5 g	

*都合により献立を変更することがあります。

食種別献立表 2019年8月5日(月) [JCHO うつのみや病院]

ページ:1

(1)

(一人分は純使用量)

区分	バランス食		減バランス		幼児食Ⅲ		コード4		(減)コード4		コード3	
	料理名 / 食品名	一人分	料理名 / 食品名	一人分	料理名 / 食品名	一人分	料理名 / 食品名	一人分	料理名 / 食品名	一人分	料理名 / 食品名	一人分
期 食	米飯	165.00	米飯	165.00	米飯	140.00	軟飯	50.00	軟飯	50.00	全粥(120)	120.00
	味増汁	2.00	味増汁	40.00	味増汁	2.00	味増汁(ソ)	2.00	味増汁(ソ)	1.00	味増汁(ソ)	3.00
	スーパ-赤みそ	3.00	スーパ-赤みそ	20.00	スーパ-赤みそ	3.00	スーパ-赤みそ	3.00	スーパ-赤みそ	1.50	スーパ-赤みそ	4.00
	スーパ-白みそ	0.70	スーパ-白みそ	1.00	スーパ-白みそ	0.70	スーパ-白みそ	0.70	スーパ-白みそ	0.35	スーパ-白みそ	1.00
	かつお風味の和風だし(袋)	15.00	かつお風味の和風だし(袋)	0.30	かつお風味の和風だし(袋)	15.00	かつお風味の和風だし(袋)	15.00	かつお風味の和風だし(袋)	15.00	かつお風味の和風だし(袋)	15.00
	キヤベツ 不定質	15.00	キヤベツ 不定質	0.20	キヤベツ 不定質	15.00	キヤベツ 不定質	15.00	キヤベツ 不定質	15.00	キヤベツ 不定質	15.00
	冷凍ほうれん草BOF 中国	120.00	冷凍ほうれん草BOF 中国	0.20	冷凍ほうれん草BOF 中国	120.00	冷凍ほうれん草BOF 中国	120.00	冷凍ほうれん草BOF 中国	60.00	冷凍ほうれん草BOF 中国	140.00
	水		水		水		水		水		水	
	納豆	45.00	納豆	45.00	納豆	45.00	納豆	50.00	納豆	50.00	納豆	50.00
	納豆(タレ)	0.00	納豆(タレ)	0.00	納豆(タレ)	0.00	納豆(タレ)	0.00	納豆	0.00	納豆	0.00
長ねぎ	5.00	長ねぎ	5.00	長ねぎ	5.00	長ねぎ	5.00	長ねぎ	5.00	長ねぎ	5.00	
野菜の煮物	60.00	野菜の煮物	60.00	野菜の煮物	40.00	野菜の煮物	60.00	野菜の煮物(ソフト)	60.00	野菜の煮物(3)	50.00	
里芋S 中国産	20.00	里芋S 中国産	20.00	里芋S 中国産	20.00	里芋S 中国産	20.00	里芋S 中国産	20.00	里芋S 中国産	30.00	
人参(輸入) / 0.2kg以上	20.00	人参(輸入) / 0.2kg以上	20.00	人参(輸入) / 0.2kg以上	20.00	人参(輸入) / 0.2kg以上	20.00	人参(輸入) / 0.2kg以上	20.00	人参(輸入) / 0.2kg以上	10.00	
JFDA 焼ちくわ	20.00	JFDA 焼ちくわ	2.00	JFDA 焼ちくわ	20.00	JFDA 焼ちくわ	20.00	スジナシインゲン(凍)	0.20	スジナシインゲン(凍)	0.20	
水	20.00	水	4.00	水	0.30	水	3.00	かつお風味の和風だし(袋)	3.00	かつお風味の和風だし(袋)	3.00	
かつお風味の和風だし(袋)	0.30	かつお風味の和風だし(袋)	2.00	かつお風味の和風だし(袋)	2.00	かつお風味の和風だし(袋)	2.00	Pホリ上白糖	3.00	Pホリ上白糖	3.00	
Pホリ上白糖	4.00	Pホリ上白糖	2.00	Pホリ上白糖	4.00	Pホリ上白糖	2.00	だしわりしよゆ 500ml	2.00	だしわりしよゆ 500ml	2.00	
PLUS みりん風調味料	2.00	PLUS みりん風調味料	2.00	PLUS みりん風調味料	2.00	PLUS みりん風調味料	2.00	PLUS みりん風調味料	2.00	PLUS みりん風調味料	2.00	
水		水		水		水		水		水		
片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	
牛乳	200.00	牛乳	200.00	牛乳	100.00	牛乳	200.00	牛乳	200.00	牛乳	100.00	
牛乳200cc		牛乳200cc		牛乳100cc		牛乳200cc		牛乳200cc		牛乳200cc		
ヨーグルト		ヨーグルト		ヨーグルト		ヨーグルト		ヨーグルト		ヨーグルト		

食種別献立表 2019年8月5日(月) [JCHO うつのみや病院]

(3)

(一人分は純使用量)

区分	脂肪調整食		(減)脂肪調整食		F軟		(減)F軟		蛋白50(1600)		蛋白50(1400)		蛋白30(1400)				
	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量			
朝食	米飯	165.00	米飯	165.00	全粥	360.00	米飯	360.00	米飯	160.00	米飯	160.00	低たんぱく米 低たんぱく二飯(1/25) 155g	120.00			
	味噌汁	2.00 3.00 0.70 15.00 15.00 120.00	味増汁 スーパ-赤みそ スーパ-白みそ かつお風味の和風だし(袋) キャベツ 不定質 冷凍ほうれん草BOF 中国 水	40.00 20.00 1.00 0.30 0.20	味増汁 スーパ-赤みそ スーパ-白みそ かつお風味の和風だし(袋) キャベツ 不定質 冷凍ほうれん草BOF 中国 水	2.00 3.00 0.70 15.00 15.00 120.00	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	
	納豆	45.00 0.00 5.00	納豆(タレ) 長ねぎ 中国産 不定質 /	45.00 0.00 5.00	納豆 ひきわり納豆(たれ・からし) 長ねぎ 中国産 不定質 /	50.00 0.00 5.00	納豆 ひきわり納豆(たれ・からし) 長ねぎ 中国産 不定質 /	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆
	里芋の煮物	100.00 20.00 20.00 20.00 0.30 2.00 4.00 4.00 2.00	里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 かつお風味の和風だし(袋) P ホリ上白糖 PLUSししょうゆ PLUS みりん風調味料	60.00 20.00 20.00 20.00 2.00 4.00 2.00	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 かつお風味の和風だし(袋) P ホリ上白糖 PLUSししょうゆ PLUS みりん風調味料	100.00 20.00 20.00 20.00 2.00 4.00 2.00	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	里芋の煮物 里芋S 中国産 人参(輸入) / 0.2kg以上 JFDA 焼ちくわ 水 P ホリ上白糖 だしわらししょうゆ 500ml PLUS みりん風調味料	
	低脂肪牛乳	200.00	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	200.00	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	200.00	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc	低脂肪牛乳 低脂肪牛乳200cc		

食種別献立表 2019年8月5日(月) [JCHO うつのみや病院]

(4)

(一人分は純使用量)

区分	肝不全	減バランス 朝味噌汁付	職員食	一人分	一人分	一人分	一人分
料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名
米飯	米飯	米飯	米飯	165.00	165.00		
キャベツの洋風ソテー	味増汁	味増汁	味増汁	2.00	2.00		
キャベツ 不定質	スーパ-赤みそ	スーパ-赤みそ	スーパ-赤みそ	3.00	3.00		
冷凍ほうれん草BOF 中国	スーパ-白みそ	スーパ-白みそ	スーパ-白みそ	0.70	0.70		
かつお風味の和風だし(袋)	かつお風味の和風だし(袋)	かつお風味の和風だし(袋)	かつお風味の和風だし(袋)	15.00	15.00		
チキンコンソメ	キャベツ 不定質	キャベツ 不定質	キャベツ 不定質	15.00	15.00		
食塩	冷凍ほうれん草BOF 中国	冷凍ほうれん草BOF 中国	冷凍ほうれん草BOF 中国	120.00	120.00		
オリーブ油	水	水	水	2.00	2.00		
納豆	納豆	納豆	納豆	45.00	45.00		
ひきわり納豆(たれ・からし)	納豆(タレ)	納豆(タレ)	納豆(タレ)	0.00	0.00		
.....	2.50	2.50		
長ねぎ 中国産 不定質 /	長ねぎ 中国産 不定質 /	長ねぎ 中国産 不定質 /	長ねぎ 中国産 不定質 /	3.00	3.00		
Pだしわりしょうゆ	里芋の煮物	里芋の煮物	里芋の煮物	60.00	60.00		
里芋S 中国産	里芋S 中国産	里芋S 中国産	里芋S 中国産	20.00	20.00		
人参(輸入) / 0.2kg以上	人参(輸入) / 0.2kg以上	人参(輸入) / 0.2kg以上	人参(輸入) / 0.2kg以上	20.00	20.00		
JFDA 焼ちくわ	水	水	JFDA 焼ちくわ	2.00	2.00		
水	Pホリ上白糖	Pホリ上白糖	水	4.00	4.00		
かつお風味の和風だし(袋)	だしわりしょうゆ 500ml	だしわりしょうゆ 500ml	かつお風味の和風だし(袋)	2.00	2.00		
Pホリ上白糖	PLUS みりん風調味料	PLUS みりん風調味料	Pホリ上白糖	4.00	4.00		
PLUSしょうゆ	飲む野菜と果実	飲む野菜と果実	PLUSしょうゆ	2.00	2.00		
PLUS みりん風調味料	飲む野菜と果実(グレープ)	飲む野菜と果実(グレープ)	PLUS みりん風調味料	100.00	100.00		
			牛乳	200.00	200.00		
			牛乳 200cc				

食種別献立表 2019年8月5日(月) [JCHO うつのみや病院]

(2)

(一人分は純使用量)

区分	Ba散		(減)Ba散		Ba散5g		5分粥食・易		(減)5分粥食・易		低残渣I		マ		
	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	
昼食	全粥	360.00	全粥	360.00	全粥	100.00	全粥	100.00	全粥	100.00	米飯	150.00	米飯	115.00	
	わかめスープ カトワカメ(さく切り)0911 万能ねぎ 中華からだしの素 食塩 ホワイトペッパー(420G) 水	1.00 3.00 3.00 0.30 0.02 120.00	わかめスープ カトワカメ(さく切り)0911 万能ねぎ 中華からだしの素 食塩 ホワイトペッパー(420G) 水	1.00 20.00 10.00 0.50 1.00	清汁 小松菜(葉のみ) 讃岐そうめん 京花麩 食塩 かつお風味の和風だし(袋) PLUSしょうゆ 水	10.00 3.00 1.00 0.20 0.10 0.25 1.00 60.00	清汁 小松菜(葉のみ) 讃岐そうめん 京花麩 食塩 かつお風味の和風だし(袋) PLUSしょうゆ 水	10.00 3.00 1.00 0.20 0.10 0.25 1.00 60.00	清汁 小松菜(葉のみ) 讃岐そうめん 京花麩 食塩 かつお風味の和風だし(袋) PLUSしょうゆ 水	10.00 3.00 1.00 0.20 0.10 0.25 1.00 60.00	清汁 小松菜(葉のみ) 讃岐そうめん 京花麩 食塩 かつお風味の和風だし(袋) PLUSしょうゆ 水	10.00 3.00 1.00 0.20 0.10 0.25 1.00 60.00	清汁 小松菜(葉のみ) 讃岐そうめん 京花麩 食塩 かつお風味の和風だし(袋) PLUSしょうゆ 水	10.00 3.00 1.00 0.20 0.10 0.25 1.00 60.00	清汁 小松菜(葉のみ) 讃岐そうめん 京花麩 食塩 かつお風味の和風だし(袋) PLUSしょうゆ 水
昼食	全粥	360.00	全粥	360.00	全粥	100.00	全粥	100.00	全粥	100.00	米飯	150.00	米飯	115.00	
	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしょうゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 だしわりししょうゆ 500ml 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしょうゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしょうゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしょうゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしょうゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしょうゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしょうゆ 水
昼食	全粥	360.00	全粥	360.00	全粥	100.00	全粥	100.00	全粥	100.00	米飯	150.00	米飯	115.00	
	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) ノンオイル減塩和風 オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) ノンオイル減塩和風 オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 人参(輸入) / 0.2kg以上 ノンオイル減塩和風 ぶどう缶 ヤクルト	60.00 10.00 10.00 50.00 65.00	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 人参(輸入) / 0.2kg以上 ノンオイル減塩和風 ぶどう缶 ヤクルト	60.00 10.00 10.00 50.00 65.00	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 人参(輸入) / 0.2kg以上 ノンオイル減塩和風 ぶどう缶 ヤクルト	60.00 10.00 10.00 50.00 65.00	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 人参(輸入) / 0.2kg以上 ノンオイル減塩和風 ぶどう缶 ヤクルト	60.00 10.00 10.00 50.00 65.00	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 人参(輸入) / 0.2kg以上 ノンオイル減塩和風 ぶどう缶 ヤクルト	60.00 10.00 10.00 50.00 65.00	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 人参(輸入) / 0.2kg以上 ノンオイル減塩和風 ぶどう缶 ヤクルト

食種別献立表 2019年8月5日(月) [JCHO うつのみや病院]

(3)

脂肪調整食		(減)脂肪調整食		F軟		(減)F軟		蛋白50(1600)		蛋白50(1400)		蛋白30(1400)		
区分	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	
	米飯	165.00	米飯	360.00	米飯	360.00	米飯	160.00	米飯	160.00	米飯	160.00	低たんぱく米 低たんぱく米 (1/25)155g	
	わかめスープ カトワカメ(ざく切り)0911 万能ねぎ 白いりごま 中華からだしの素 食塩 ホワイトペッパー(420G) 水	1.00 3.00 0.10 3.00 0.30 0.02 0.01 60.00	わかめスープ カトワカメ(ざく切り)0911 万能ねぎ 中華からだしの素 食塩 ホワイトペッパー(420G) 水	1.00 3.00 3.00 0.30 0.02 120.00	わかめスープ カトワカメ(ざく切り)0911 万能ねぎ 中華からだしの素 食塩 ホワイトペッパー(420G) 水	1.00 3.00 1.50 0.15 0.01 60.00	わかめの中華風煮出し カトワカメ(ざく切り)0911 万能ねぎ 中華からだしの素 食塩 K調合ごま油 だしわりしよゆ 500ml	1.00 20.00 10.00 1.00 0.50 1.00	わかめの中華風煮出し カトワカメ(ざく切り)0911 万能ねぎ 皮むき 輸入 水 中華からだしの素 K調合ごま油 だしわりしよゆ 500ml	1.00 20.00 10.00 1.00 0.50 1.00	わかめの中華風煮出し カトワカメ(ざく切り)0911 万能ねぎ 皮むき 輸入 水 中華からだしの素 K調合ごま油 だしわりしよゆ 500ml	1.00 20.00 10.00 1.00 0.50 1.00	わかめの中華風煮出し カトワカメ(ざく切り)0911 万能ねぎ 皮むき 輸入 水 中華からだしの素 K調合ごま油 だしわりしよゆ 500ml	1.00 20.00 10.00 1.00 0.50 1.00
	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 / 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしよゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 4.00 30.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 / 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしよゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 / 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしよゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 / 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしよゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 / 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしよゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 / 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしよゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 4.00 20.00	鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定買 / 大根 不定買 / 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 Pホリ上白糖 PLUSしよゆ 水	65.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 4.00 20.00
	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(AM)1個 ソオイル減塩和風 オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) ソオイル減塩和風 オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) ソオイル減塩和風 オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) ソオイル減塩和風 オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) ソオイル減塩和風 オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50	白菜サラダ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) ソオイル減塩和風 オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50	白菜のマリネ 白菜 不定買 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) イタリアンドレッシング 洋ナシ缶 洋梨ハーフ2号(缶) ゆめせんべい	60.00 15.00 10.00 50.00 20.00

昼食

食種別献立表 2019年8月5日(月) [JCHO うつのみや病院]

(4)

(一人分は純使用量)

区分	肝不全	減バランス 朝味噌汁付	職員食	一人分	一人分	一人分	一人分	一人分
料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名	料 理 名 / 食 品 名
米飯	米飯	米飯	米飯	165.00	165.00	165.00	165.00	165.00
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん					
わかめの中華風煮浸し カットワカメ(ざく切り)0911 玉ねぎ 皮むき 輸入 水 中華がらだしの素 K調合ごま油 だしわりしょうゆ 500ml ゴマ油(調合)	わかめの中華風煮浸し カットワカメ(ざく切り)0911 玉ねぎ 皮むき 輸入 水 中華がらだしの素 K調合ごま油 だしわりしょうゆ 500ml ゴマ油(調合)	わかめの中華風煮浸し カットワカメ(ざく切り)0911 玉ねぎ 皮むき 輸入 水 中華がらだしの素 K調合ごま油 だしわりしょうゆ 500ml ゴマ油(調合)	わかめスープ カットワカメ(ざく切り)0911 万能ねぎ 白いりごま 中華がらだしの素 食塩 ホワイトペッパー(420g) 水	1.00 20.00 10.00 1.00 0.50 1.00 0.00 3.00	1.00 20.00 10.00 1.00 0.50 1.00 0.00 3.00	1.00 3.00 0.10 3.00 0.30 0.02 120.00	1.00 3.00 0.10 3.00 0.30 0.02 120.00	1.00 3.00 0.10 3.00 0.30 0.02 120.00
鶏団子と野菜の煮物 鶏肉団子 長ねぎ 中国産 不定量 / 大根 不定量 葛きり かつお風味の和風だし(袋) PLUS みりん風調味料 P ホリ上白糖 PLUSしょうゆ 水	つくね揚げ 鶏肉団子 ササ油へスフレド エホトル ししとう(本) 生椎茸 長ねぎ 中国産 不定量 / ササ油へスフレド エホトル フランスずら脚水煮 中国産 照焼のたれ	つくね揚げ 鶏肉団子 ササ油へスフレド エホトル ししとう(本) 生椎茸 長ねぎ 中国産 不定量 / ササ油へスフレド エホトル フランスずら脚水煮 中国産 照焼のたれ	つくね揚げ 鶏肉団子 ササ油へスフレド エホトル ししとう(本) 生椎茸 長ねぎ 中国産 不定量 / ササ油へスフレド エホトル フランスずら脚水煮 中国産 照焼のたれ	39.00 20.00 30.00 10.00 0.30 2.00 4.00 30.00	52.00 5.00 6.60 10.00 20.00 0.50 20.00 5.00	52.00 5.00 6.60 10.00 20.00 0.50 20.00 5.00	52.00 5.00 6.60 10.00 20.00 0.50 20.00 5.00	52.00 5.00 6.60 10.00 20.00 0.50 20.00 5.00
白菜のマリネ 白菜 不定量 / 1.5kg以上 トマト(皮むき) イタリアンドレッシング オレンジ オレンジ ゆめせんべい ゆめせんべい	白菜サラダ 白菜 不定量 / 1.5kg以上 トマト(AM)1個 ノンオイル減塩和風 オレンジ オレンジ ご飯にあうソース ご飯にあうソースに風味	白菜サラダ 白菜 不定量 / 1.5kg以上 トマト(AM)1個 ノンオイル減塩和風 オレンジ オレンジ ご飯にあうソース ご飯にあうソースに風味	白菜サラダ 白菜 不定量 / 1.5kg以上 トマト(AM)1個 ノンオイル減塩和風 オレンジ オレンジ	60.00 15.00 10.00 47.50 20.00	60.00 15.00 10.00 47.50 20.00	60.00 15.00 10.00 47.50 20.00	60.00 15.00 10.00 47.50 20.00	60.00 15.00 10.00 47.50 20.00

食種別献立表 2019年8月5日(月) [JCHO うつのみや病院]

ページ: 2

(一人分は純使用量)

区分	Ba軟		(減)Ba軟		Ba軟5g		5分粥食・易		(減)5分粥食・易		低残渣 I		マ	
	料 理 名 / 食 品 名	一人分	料 理 名 / 食 品 名	一人分	料 理 名 / 食 品 名	一人分	料 理 名 / 食 品 名	一人分	料 理 名 / 食 品 名	一人分	料 理 名 / 食 品 名	一人分	料 理 名 / 食 品 名	一人分
全粥	全粥	360.00	全粥	360.00	全粥	100.00	全粥	100.00	全粥	100.00	ご飯	150.00	ご飯	115.00
	乳酸菌素ファイバー	1.00	乳酸菌素ファイバー	1.00	乳酸菌素ファイバー	1.00	乳酸菌素ファイバー	1.00	乳酸菌素ファイバー	1.00	米飯	1.00	米飯	1.00
寄せ蒸し粥	鶏卵(M)100個	50.00	鶏卵(M)100個	50.00	鶏卵(M)100個	50.00	鶏卵(M)100個	50.00	鶏卵(M)100個	50.00	鶏卵(M)100個	50.00	鶏卵(M)100個	50.00
	木綿豆腐(300g)	40.00	木綿豆腐(300g)	40.00	木綿豆腐(300g)	40.00	木綿豆腐(300g)	40.00	木綿豆腐(300g)	40.00	木綿豆腐(300g)	40.00	木綿豆腐(300g)	40.00
	人参(輸入)/0.2kg以上	20.00	人参(輸入)/0.2kg以上	20.00	人参(輸入)/0.2kg以上	20.00	人参(輸入)/0.2kg以上	20.00	人参(輸入)/0.2kg以上	20.00	人参(輸入)/0.2kg以上	20.00	人参(輸入)/0.2kg以上	20.00
	絹さや(冷)	5.00	絹さや(冷)	5.00	絹さや(冷)	5.00	絹さや(冷)	5.00	絹さや(冷)	5.00	絹さや(冷)	5.00	絹さや(冷)	5.00
	食塩	0.20	食塩	0.20	食塩	0.20	食塩	0.20	食塩	0.20	食塩	0.20	食塩	0.20
	かつお風味の和風だし(袋)	0.50	かつお風味の和風だし(袋)	0.50	かつお風味の和風だし(袋)	0.50	かつお風味の和風だし(袋)	0.50	かつお風味の和風だし(袋)	0.50	かつお風味の和風だし(袋)	0.50	かつお風味の和風だし(袋)	0.50
	PLUS みりん風味調味料	0.00	PLUS みりん風味調味料	0.00	PLUS みりん風味調味料	0.00	PLUS みりん風味調味料	0.00	PLUS みりん風味調味料	0.00	PLUS みりん風味調味料	0.00	PLUS みりん風味調味料	0.00
	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00
	Pホリ上白糖	1.00	Pホリ上白糖	1.00	Pホリ上白糖	1.00	Pホリ上白糖	1.00	Pホリ上白糖	1.00	Pホリ上白糖	1.00	Pホリ上白糖	1.00
	PLUSしよゆ	5.00	PLUSしよゆ	5.00	PLUSしよゆ	5.00	PLUSしよゆ	5.00	PLUSしよゆ	5.00	PLUSしよゆ	5.00	PLUSしよゆ	5.00
	かつお風味の和風だし(袋)	0.30	かつお風味の和風だし(袋)	0.30	かつお風味の和風だし(袋)	0.30	かつお風味の和風だし(袋)	0.30	かつお風味の和風だし(袋)	0.30	かつお風味の和風だし(袋)	0.30	かつお風味の和風だし(袋)	0.30
	水	50.00	水	50.00	水	50.00	水	50.00	水	50.00	水	50.00	水	50.00
	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00	片栗粉	2.00
	糸みつば(1cm)	2.00	糸みつば(1cm)	2.00	糸みつば(1cm)	2.00	糸みつば(1cm)	2.00	糸みつば(1cm)	2.00	糸みつば(1cm)	2.00	糸みつば(1cm)	2.00
じゃが芋金平	じゃがいも	60.00	じゃがいも	60.00	じゃがいも	60.00	じゃがいも	60.00	じゃがいも	60.00	じゃがいも	60.00	じゃがいも	60.00
	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00
	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00
	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00
	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00
	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00
	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00
	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00
	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00
	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00
	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00	じゃが芋金平	60.00
	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00	豚挽肉(タントリンミン)	10.00
	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00
	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00
PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	PLUS みりん風味調味料	2.00	
プロカリサラダ	自然解凍ミニプロッコリー	30.00	自然解凍ミニプロッコリー	30.00	自然解凍ミニプロッコリー	30.00	自然解凍ミニプロッコリー	30.00	自然解凍ミニプロッコリー	30.00	プロカリサラダ	15.00	自然解凍ミニプロッコリー	15.00
	カリフラワー 中国産	30.00	カリフラワー 中国産	30.00	カリフラワー 中国産	30.00	カリフラワー 中国産	30.00	カリフラワー 中国産	30.00	プロカリサラダ	15.00	カリフラワー 中国産	15.00
	ノオイル焙煎ごま	10.00	ノオイル焙煎ごま	10.00	ノオイル焙煎ごま	10.00	ノオイル焙煎ごま	10.00	ノオイル焙煎ごま	10.00	プロカリサラダ	5.00	ノオイル焙煎ごま	10.00
	プロカリサラダ	30.00	プロカリサラダ	30.00	プロカリサラダ	30.00	プロカリサラダ	30.00	プロカリサラダ	30.00	プロカリサラダ	15.00	プロカリサラダ	15.00
メロン	メロン	50.00	メロン	50.00	メロン	50.00	メロン	50.00	メロン	50.00	りんご缶	50.00	メロン	50.00
	ハネージュメロン	50.00	ハネージュメロン	50.00	ハネージュメロン	50.00	ハネージュメロン	50.00	ハネージュメロン	50.00	りんご缶	50.00	ハネージュメロン	50.00

食種別献立表 2019年8月5日(月) [JCHO うつのみや病院]

肝不全		減パランス		朝食嗜汁付		職員食	
区分	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名	一人分量	料理名 / 食品名
米飯	ご飯	100.00	ご飯	165.00	米飯	165.00	
	乳カル糖素ファイバー	1.00	乳カル糖素ファイバー	1.00			
寄せ蒸し卵	鶏卵(M)100個	25.00	鶏卵(M)100個	50.00	鶏卵(M)100個	50.00	
	木綿豆腐(300g)	20.00	木綿豆腐(300g)	40.00	木綿豆腐(300g)	40.00	
	人参(輸入) / 0.2kg以上	10.00	人参(輸入) / 0.2kg以上	20.00	人参(輸入) / 0.2kg以上	20.00	
	黒木耳	2.50	黒木耳	0.60	黒木耳	0.60	
	絹さや(冷)	0.10	絹さや(冷)	5.00	絹さや(冷)	5.00	
	食塩	0.25	食塩	0.20	食塩	0.20	
	かつお風味の和風だし(袋)	0.00	かつお風味の和風だし(袋)	0.25	かつお風味の和風だし(袋)	0.50	
	PLUS みりん風調味料	1.00	PLUS みりん風調味料	0.00	PLUS みりん風調味料	0.00	
	P ホリ上白糖	0.50	P ホリ上白糖	2.00	P ホリ上白糖	2.00	
	PLUSしよゆ	2.50	PLUSしよゆ	1.00	PLUSしよゆ	1.00	
	かつお風味の和風だし(袋)	0.15	だしわりしよゆ 500ml	5.00	かつお風味の和風だし(袋)	5.00	
	水	25.00	水	0.30	水	0.30	
	片栗粉	1.00	片栗粉	50.00	片栗粉	50.00	
	糸みつば(1cm)	1.00	糸みつば(1cm)	2.00	糸みつば(1cm)	2.00	
	れんこん金平		れんこん金平	2.00	れんこん金平	2.00	
	じゃがいも	60.00	水煮れんこん ちらし	40.00	水煮れんこん ちらし	40.00	
	豚挽肉(タントリング)	10.00	豚挽肉(タントリング)	10.00	豚挽肉(タントリング)	10.00	
K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00	K調合ごま油	1.00		
PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00	PLUSしよゆ	4.00		
PLUS みりん風調味料	2.00	PLUS みりん風調味料	1.00	PLUS みりん風調味料	1.00		
.....	0.00	P ホリ上白糖	2.00	P ホリ上白糖	2.00		
サラダ油(ボトル)	3.00	七味唐辛子	0.10	七味唐辛子	0.10		
プロカリサラダ		プロカリサラダ		プロカリサラダ			
自然解凍ミニプロッコリー	30.00	自然解凍ミニプロッコリー	30.00	自然解凍ミニプロッコリー	30.00		
カワラー 中国産	30.00	カワラー 中国産	30.00	カワラー 中国産	30.00		
マヨネーズ 10g袋	10.00	ノオイル焙煎ごま	10.00	ノオイル焙煎ごま	10.00		
メロン		メロン		メロン			
ハネージューメロン	50.00	ハネージューメロン	50.00	ハネージューメロン	50.00		

参考資料

(老健)

1. 食事実人数表 (平成 30 年度実績)
2. 献立表 (入所者用)
3. 献立表 (デイケア用)

平成30年(2018年)

食種別食数日計表

Page. 1

8月 1日 ~ 31日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	185	195	184	564
002 基本食 全	186	185	187	558
010 軟菜食	228	228	228	684
131 熱量制限食 並	294	300	292	886
132 熱量制限食 全	249	244	247	740
300 易消化食	12	11	11	34
301 易消化食 並	62	62	62	186
558 貧血食	92	92	91	275
561 塩分制限食 並	165	165	167	497
562 塩分制限食 全	276	275	277	828
571 塩分制限	164	169	163	496
779 腎臓食 並	76	75	75	226
780 腎臓食 全	62	62	62	186
788 脂質異常症食 並	205	204	204	613
789 脂質異常症食 全	86	84	85	255
800 ケア食	17	18	18	53
801 痛風食	27	26	26	79
806 肝臓食 全	31	31	31	93
900 経腸栄養	89	89	89	267
990 外泊	9	29	12	50
合計	2515	2544	2511	7570

食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	9	29	12	50
一般食	349	364	347	1060
軟食	443	442	444	1329
治療食	1625	1620	1619	4864
職員食	0	0	0	0
その他	89	89	89	267

食種別食数日計表

Page. 1

9月 1日 ~ 30日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	136	141	135	412
002 基本食 全	177	174	176	527
010 軟菜食	192	193	192	577
131 熱量制限食 並	282	292	281	855
132 熱量制限食 全	190	190	191	571
301 易消化食 並	85	86	86	257
558 貧血食	76	75	75	226
561 塩分制限食 並	212	211	211	634
562 塩分制限食 全	336	337	337	1010
571 塩分制限	159	166	161	486
779 腎臓食 並	35	34	34	103
780 腎臓食 全	61	62	61	184
788 脂質異常症食 並	193	193	192	578
789 脂質異常症食 全	30	30	30	90
800 ケア食	22	23	22	67
801 痛風食	30	35	31	96
806 肝臓食 全	30	30	30	90
900 経腸栄養	77	77	78	232
990 外泊	5	18	6	29
合計	2328	2367	2329	7024
食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	5	18	6	29
一般食	295	307	296	898
軟食	391	390	390	1171
治療食	1560	1575	1559	4694
職員食	0	0	0	0
その他	77	77	78	232

食種別食数日計表

Page. 1

10月 1日 ~ 31日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	114 113	126 124	112 114	349 354
002 基本食 全	106	99	104	309
010 軟菜食	261 260	264 262	254 256	776 781
131 熱量制限食 並	301	313	306	920
132 熱量制限食 全	186	186	186	558
301 易消化食 並	93	93	93	279
302 易消化食 全		1	1	2
558 貧血食	93	89	89	271
561 塩分制限食 並	225	226	229	680
562 塩分制限食 全	335	334	333	1002
571 塩分制限	226	228	228	682
779 腎臓食 並	31	31	32	94
780 腎臓食 全	90	91	91	272
788 脂質異常症食 並	182	182	182	546
789 脂質異常症食 全	31	31	31	93
800 ケア食		1	1	2
801 痛風食	41	44	40	125
806 肝臓食 全	31	32	32	95
900 経腸栄養	89	90	97	276
990 外泊	1	19	4	24
合計	2434 2346	2476 2371	2445 2348	7355 7065
食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	1	19	4	24
一般食	339	352	340	1031
軟食	366	362	359	1087
治療食	1639	1653	1645	4937
職員食	0	0	0	0
その他	89	90	97	276

食種別食数日計表

Page. 1

11月 1日 ~ 30日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	92	101	93	286
002 基本食 全	60	58	60	178
010 軟菜食	290	297	292	879
131 熱量制限食 並	335	342	334	1011
132 熱量制限食 全	168	168	167	503
301 易消化食 並	105	107	106	318
302 易消化食 全	63	64	64	191
558 貧血食	32	31	31	94
561 塩分制限食 並	231	231	233	695
562 塩分制限食 全	238	242	237	717
571 塩分制限	225	226	225	676
779 腎臓食 並	28	28	30	86
780 腎臓食 全	68	68	67	203
788 脂質異常症食 並	203	201	202	606
789 脂質異常症食 全	30	29	30	89
800 ケア食	61	61	62	184
801 痛風食	33	36	33	102
806 肝臓食 全	60	60	60	180
900 経腸栄養	46	46	44	136
990 外泊	13	27	13	53
合計	2381	2423	2383	7187
食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	13	27	13	53
一般食	317	327	318	962
軟食	411	416	414	1241
治療食	1594	1607	1594	4795
職員食	0	0	0	0
その他	46	46	44	136

食種別食数日計表

Page. 1

12月 1日 ~ 31日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	122	131	121	374
002 基本食 全	57	56	58	171
010 軟菜食	257	258	254	769
131 熱量制限食 並	333	344	334	1011
132 熱量制限食 全	155	155	154	464
301 易消化食 並	119	120	119	358
302 易消化食 全	84	83	85	252
558 貧血食	56	56	56	168
561 塩分制限食 並	235	232	231	698
562 塩分制限食 全	231	235	231	697
571 塩分制限	191	187	188	566
779 腎臓食 並	76	76	74	226
780 腎臓食 全	62	62	62	186
788 脂質異常症食 並	180	179	179	538
789 脂質異常症食 全	60	60	60	180
800 ケア食	6	6	5	17
801 痛風食	56	56	57	169
806 肝臓食 全	62	62	62	186
900 経腸栄養	31	31	31	93
990 外泊	14	31	24	69

合計	+2	2387	+1	2420	+2	2385	7192
		<small>2342</small>		<small>2352</small>		<small>2370</small>	<small>7030</small>

食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	14	31	24	69
一般食	313	318	309	940
軟食	320	320	317	957
治療食	1709	1720	1704	5133
職員食	0	0	0	0
その他	31	31	31	93

平成31年(2019年)

食種別食数日計表

Page. 1

1月 1日 ~ 31日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	141	154	144	439
002 基本食 全	36	33	32	101
010 軟菜食	209	210	210	629
131 熱量制限食 並	337	341	340	1018
132 熱量制限食 全	167	167	169	503
300 易消化食	8	9	9	26
301 易消化食 並	122	123	122	367
302 易消化食 全	83	81	82	246
558 貧血食	62	62	62	186
559 貧血食 全		1	1	2
561 塩分制限食 並	227	228	230	685
562 塩分制限食 全	248	245	248	741
571 塩分制限	153	152	154	459
779 腎臓食 並	17	19	18	54
780 腎臓食 全	42	41	41	124
788 脂質異常症食 並	185	185	187	557
789 脂質異常症食 全	96	95	96	287
800 ケア食			1	1
801 痛風食	61	57	59	177
805 肝臓食 並	10	11	11	32
806 肝臓食 全	62	62	62	186
900 経腸栄養	27	26	27	80
990 外泊	34	54	28	116
合計	2327	2356	2333	7016
食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	34	54	28	116
一般食	294	306	298	898
軟食	253	252	252	757
治療食	1719	1718	1728	5165
職員食	0	0	0	0
その他	27	26	27	80

食種別食数日計表

Page. 1

2月 1日 ~ 28日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	110	113	108	331
010 軟菜食	223	224	225	672
131 熱量制限食 並	311	312	307	930
132 熱量制限食 全	168	168	168	504
300 易消化食	16	16	15	47
301 易消化食 並	132	133	133	398
302 易消化食 全	61	62	61	184
558 貧血食	69	69	69	207
559 貧血食 全	34	35	35	104
561 塩分制限食 並	208	208	210	626
562 塩分制限食 全	224	223	224	671
571 塩分制限	157	159	159	475
779 腎臓食 並	55	54	54	163
780 腎臓食 全	28	28	28	84
788 脂質異常症食 並	192	194	192	578
789 脂質異常症食 全	137	140	139	416
800 ケア食	20	19	19	58
801 痛風食	28	25	28	81
802 痛風食 全	9	9	9	27
805 肝臓食 並	36	37	37	110
806 肝臓食 全	55	55	55	165
900 経腸栄養	51	51	51	153
990 外泊	3	13	1	17
合計	2327	2347	2327	7001
食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	3	13	1	17
一般食	267	272	267	806
軟食	259	259	259	777
治療食	1747	1752	1749	5248
職員食	0	0	0	0
その他	51	51	51	153

食種別食数日計表

Page. 1

3月 1日 ~ 31日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	105	119	106	330
010 軟菜食	233	232	232	697
131 熱量制限食 並	322	326	322	970
132 熱量制限食 全	170	169	169	508
300 易消化食	6	7	7	20
301 易消化食 並	152	153	151	456
302 易消化食 全	80	81	80	241
558 貧血食	115	116	116	347
559 貧血食 全	28	27	27	82
561 塩分制限食 並	306	302	307	915
562 塩分制限食 全	248	248	248	744
571 塩分制限	187	187	187	561
779 腎臓食 並	49	47	47	143
780 腎臓食 全	43	44	44	131
782 腎不全 全	25	26	26	77
788 脂質異常症食 並	224	231	229	684
789 脂質異常症食 全	120	123	119	362
800 ケア食	3	3	4	10
801 痛風食	31	29	31	91
802 痛風食 全	30	30	30	90
805 肝臓食 並	42	42	41	125
806 肝臓食 全	31	31	31	93
900 経腸栄養	31	31	31	93
990 外泊	11	23	9	43

食種別食数日計表

Page. 2

3月 1日 ~ 31日

食種	朝	昼	夕	合計
合計	2592	2627	2594	7813
食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他 (外泊)	11	23	9	43
一般食	292	306	293	891
軟食	242	242	243	727
治療食	2016	2025	2018	6059
職員食	0	0	0	0
その他 (経腸)	31	31	31	93

食種別食数日計表

4月 1日 ~ 30日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	161	176	162	499
010 軟菜食	344	347	346	1037
131 熱量制限食 並	312	319	312	943
132 熱量制限食 全	150	149	150	449
300 易消化食	42	43	43	128
301 易消化食 並	147	149	148	444
302 易消化食 全	60	60	60	180
558 貧血食	93	93	92	278
559 貧血食 全	14	15	15	44
561 塩分制限食 並	227	222	225	674
562 塩分制限食 全	279	280	279	838
571 塩分制限	232	239	236	707
779 腎臓食 並	45	48	46	139
780 腎臓食 全	80	81	81	242
782 腎不全 全	30	30	30	90
788 脂質異常症食 並	227	225	225	677
789 脂質異常症食 全	66	69	67	202
800 ケア食	8	8	8	24
801 痛風食	11	15	10	36
802 痛風食 全	30	30	30	90
805 肝臓食 並	24	23	23	70
806 肝臓食 全	30	30	30	90
900 経腸栄養	36	37	37	110
980 食止め	1	2	2	2
990 外泊	5	18	7	30

合計 2654 ~~2707~~ 2662 8023

食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	6	19	7	32
一般食	393	415	398	1206
軟食	394	398	397	1189
治療食	1825	1838	1823	5486 (68%)
職員食	0	0	0	0
その他	36	37	37	110

食種別食数日計表

Page. 1

5月 1日 ~ 31日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	152	174	152	478
010 軟菜食	309	308	308	925
131 熱量制限食 並	286	293	286	865
132 熱量制限食 全	155	155	155	465
300 易消化食	84	85	85	254
301 易消化食 並	155	154	155	464
302 易消化食 全	39	38	37	114
558 貧血食	91	91	91	273
559 貧血食 全	54	52	54	160
561 塩分制限食 並	204	202	206	612
562 塩分制限食 全	241	240	240	721
571 塩分制限	326	326	326	978
779 腎臓食 並	54	56	56	166
780 腎臓食 全	69	69	68	206
782 腎不全 全	31	31	31	93
788 脂質異常症食 並	182	176	182	540
789 脂質異常症食 全	76	80	76	232
801 痛風食	6	11	7	24
802 痛風食 全	7	6	6	19
806 肝臓食 全	31	31	31	93
900 経腸栄養	31	31	31	93
990 外泊	13	34	12	59
合計	2596	2643	2595	7834

食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	13	34	12	59
一般食	478	500	478	1456
軟食	393	393	393	1179
治療食	1681	1685	1681	5047 (64%)
職員食	0	0	0	0
その他	31	31	31	93

食種別食数日計表

Page. 1

6月 1日 ~ 30日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	152	169	150	471
010 軟菜食	296	297	295	888
131 熱量制限食 並	256	264	255	775
132 熱量制限食 全	165	167	166	498
300 易消化食	90	90	90	270
301 易消化食 並	161	162	162	485
302 易消化食 全	12	13	13	38
558 貧血食	36	36	36	108
559 貧血食 全	60	58	60	178
561 塩分制限食 並	238	238	238	714
562 塩分制限食 全	226	227	225	678
571 塩分制限	363	364	364	1091
779 腎臓食 並	52	55	54	161
780 腎臓食 全	30	30	30	90
782 腎不全 全	30	30	30	90
788 脂質異常症食 並	192	190	193	575
789 脂質異常症食 全	76	80	76	232
800 ケア食	13	13	13	39
801 痛風食	8	12	7	27
805 肝臓食 並	11	13	11	35
806 肝臓食 全	30	30	30	90
900 経腸栄養	30	30	30	90
990 外泊	5	19	5	29
合計	2532	2587	2533	7652

食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	5	19	5	29
一般食	515	533	514	1562
軟食	399	400	398	1197
治療食	1583	1605	1586	4774 (62%)
職員食	0	0	0	0
その他	30	30	30	90

食種別食数日計表

Page. 1

7月 1日 ~ 31日

食種	朝	昼	夕	合計
001 基本食 並	143	167	144	454
010 軟菜食	262	265	264	791
131 熱量制限食 並	232	241	233	706
132 熱量制限食 全	191	191	192	574
300 易消化食	78	79	78	235
301 易消化食 並	130	128	127	385
302 易消化食 全	53	52	54	159
559 貧血食 全	60	58	59	177
561 塩分制限食 並	230	225	229	684
562 塩分制限食 全	216	215	216	647
571 塩分制限	348	351	347	1046
779 腎臓食 並	8	8	6	22
780 腎臓食 全	31	31	31	93
782 腎不全 全	31	31	31	93
788 脂質異常症食 並	195	195	194	584
789 脂質異常症食 全	62	61	61	184
800 ケア食	3	3	3	9
801 痛風食	23	25	24	72
806 肝臓食 全	31	31	31	93
900 経腸栄養	31	31	31	93
990 外泊	11	27	12	50
合計	2369	2415	2367	7151

食種大区分	朝	昼	夕	合計
その他	11	27	12	50
一般食	491	518	491	1500
軟食	343	347	345	1035
治療食	1493	1492	1488	4473
職員食	0	0	0	0
その他	31	31	31	93

(入所者用献立)

献立表

JCHOうつのみや病院附属介護老人保健施設

献立日	朝食 A	昼食 A	夕食 A	3 時 A	成分値
2019年 6月22日 (土曜日)	御飯 味噌汁 スペイン風オムレツ 春菊のおひたし 味付け海苔 牛乳 (436 kcal)	《行事食》 枝豆ごはん お吸い物 天婦羅 トマトとオクラの和風和え あじさいハザリー (586 kcal)	御飯 魚のおろし煮 キャベツと厚揚げのみそ炒め もやしのゆかり和え (566 kcal)	パウンドケーキ (81 kcal)	エネルギー = 1,669 kcal 蛋白質 = 58.2 g 脂質 = 49.0 g 炭水化物 = 239.8 g 塩分 = 7.0 g
2019年 6月23日 (日曜日)	御飯 味噌汁 まぐろフレック 里芋のそぼろ煮 たまご風味ソース 牛乳 (537 kcal)	御飯 鶏肉の唐揚げ 蒸え野菜 信田和え マカロニサラダ 牛乳 (610 kcal)	御飯 八宝菜 焼き餃子 杏仁フルーツ (512 kcal)	パババロア (81 kcal)	エネルギー = 1,740 kcal 蛋白質 = 62.8 g 脂質 = 50.3 g 炭水化物 = 249.2 g 塩分 = 6.9 g
2019年 6月24日 (月曜日)	御飯 味噌汁 スクランブルエッグ いんげんのごま和え ふりかけ(うめしそ) 乳酸菌飲料 (528 kcal)	御飯 さばの味噌煮 コンソメ炒め 小松菜の白子干し和え 牛乳 (543 kcal)	御飯 鶏肉のねぎ塩ダレ ゆでブロッコリー じゃが芋の煮つこがし フルーツ缶詰(洋ナシ) (505 kcal)	ミニあんぱん(こしあん) (132 kcal)	エネルギー = 1,708 kcal 蛋白質 = 63.1 g 脂質 = 42.9 g 炭水化物 = 258.4 g 塩分 = 7.7 g
2019年 6月25日 (火曜日)	御飯 味噌汁 いりどり おかか和え 三色豆 牛乳 (530 kcal)	御飯 肉団子の中華風煮 春巻き ばんざんすう 牛乳 (608 kcal)	御飯 あじの塩麹漬け もやしのソテー 炊き合わせ しば漬け (440 kcal)	ロールケーキ(バナナ) (90 kcal)	エネルギー = 1,668 kcal 蛋白質 = 58.1 g 脂質 = 47.3 g 炭水化物 = 254.7 g 塩分 = 7.7 g
2019年 6月26日 (水曜日)	御飯 味噌汁 豆腐ハンバーグ ジャーマンポテト ゆずみそ 牛乳 (521 kcal)	御飯 豚肉の生姜炒め かぼちやの甘煮 切干大根ごま和え(ゆず風) 牛乳 (575 kcal)	御飯 かに玉風 中華あんかけ スパゲティサラダ フルーツ缶詰(パイナップル) (526 kcal)	黒糖蒸しパン (129 kcal)	エネルギー = 1,751 kcal 蛋白質 = 55.6 g 脂質 = 43.8 g 炭水化物 = 274.2 g 塩分 = 7.4 g
2019年 6月27日 (木曜日)	御飯 味噌汁 タレ付き肉団子 わさび和え うめびしお 乳酸菌飲料 (447 kcal)	御飯 魚の南蛮漬け 大根のきんぴら ほうれん草のピーナツ和え 牛乳 (564 kcal)	御飯 肉じゃが 花野菜のサラダ フルーツ缶詰(黄桃) (618 kcal)	フルーツヨーグルト (79 kcal)	エネルギー = 1,708 kcal 蛋白質 = 57.9 g 脂質 = 44.3 g 炭水化物 = 261.9 g 塩分 = 6.8 g
2019年 6月28日 (金曜日)	御飯 味噌汁 千草卵焼き 大豆の煮物 のり佃煮 牛乳 (467 kcal)	御飯 豚肉とピーマンの細切炒め 春雨サラダ オクラのけずり和え 牛乳 (600 kcal)	御飯 モロと野菜の煮物 カレー炒め フルーツ缶詰(みかん) (433 kcal)	トモパン 塩せんぱい (202 kcal)	エネルギー = 1,702 kcal 蛋白質 = 59.5 g 脂質 = 41.7 g 炭水化物 = 264.3 g 塩分 = 7.0 g

献立は都合により変更になることがあります。

(デイケア用献立)

2019年7月 献立表《昼食》

ICHOうつのみや病院附属介護老人保健施設

1日 (月)	2日 (火)	3日 (水)	4日 (木)	5日 (金)
御飯 油淋鶏(ユールンチイ) (ゆでカリフラワー ひじき煮 フルーツ缶詰(みかん) 牛乳 (594Kcal)	御飯 「たらのおろし煮 コロッセ ゆでキャベツ もやしの中華和え 牛乳 (619Kcal)	御飯 (鶏肉の隣辺焼き ゆでカリフラワー ジャーマンポテト たまごサラダ 牛乳 (641Kcal)	御飯 さばの味噌煮 えびしんじょと里芋の炊き合わせ もやしのかき揚げ和え 牛乳 (547Kcal)	《行事食》 七夕そうめん とり高野の含め煮 フルーツ(すいか) 牛乳 (488Kcal)
御飯 (鮭のムニエル おろしだれ ソテー ポテトきんぴら フルーツ缶詰(黄桃) 牛乳 (627Kcal)	ハヤシライス 海藻サラダ フルーツ缶詰(洋ナシ) 牛乳 (645Kcal)	御飯 豚肉と野菜の炒め物 スパゲティサラダ フルーツ缶詰(黄桃) 牛乳 (701Kcal)	鶏南蛮そば さつまいもの小倉煮 フルーツ(バナナ) 牛乳 (588Kcal)	御飯 さばの蒲焼き 卵ロール きんぴら みそマヨネーズ和え 牛乳 (652Kcal)
御飯 (チキンチャップ ソテー ピーンズサラダ 青梗菜の小町和え 牛乳 (552Kcal)	《誕生会》 赤飯 (鮭の照り焼き ゆでブロッコリー キャベツと厚揚げのみそ炒め 刻みなす漬 牛乳 (519Kcal)	御飯 海老玉 あんかけ みそ田楽 なます 牛乳 (557Kcal)	豚井 白菜とベーコンのコンソメスープ 花野菜のサラダ フルーツ缶詰(黄桃) 牛乳 (723Kcal)	御飯 (たらの葉味焼き ピーマンのソテー 白和え うずら煮豆 牛乳 (539Kcal)
御飯 洋風卵焼き 棒棒鶏 大豆の煮物 牛乳 (527Kcal)	御飯 (チキンカツ ゆでキャベツ 信田和え さつまいもとりのごの重ね煮 牛乳 (640Kcal)	御飯 魚のマヨネーズ焼き おひたし 野菜炒め フルーツ(オレンジ) 牛乳 (499Kcal)	御飯 豚肉のブルゴギ風 かぼちやの甘煮 蟹巻き卵 牛乳 (594Kcal)	御飯 (揚げ魚の きのごあんかけ ばんさんすう 昆布の煮物 牛乳 (623Kcal)
御飯 (ひき肉入り卵焼き 和風ソテー しぐれ煮 刻みなす漬 牛乳 (607Kcal)	焼きそば コンソメスープ ポテトフライ フルーツ (494Kcal)	御飯 (揚げ魚の 中華あんかけ かぼちやの小倉煮 焼き餃子 (598Kcal)		

献立は都合により変更になることがあります。

【資料3】

参考資料

(嗜好調査結果)

平成31年 4月30日実施

嗜好調査

実施日時：平成 31 年 4 月 30 日

実施目的：2019 年 4 月 30 は退位の日ということで、宗教上の理由から
宮中晩餐会でも使用されるラム肉を行事食としてご提供し
た。初めてご提供するラム肉なので患者様の意見をお聞きす
るため。

回収期間：平成 31 年 4 月 30 日

配布・回収状況

配布枚数	回答数	回収率
84	48	57%

実施方法：アンケート用紙を昼食時、食事トレーに乗せて配布。
下膳時に返却して頂く。

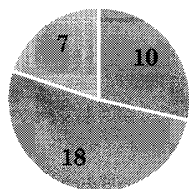
対象患者：ジンギスカン提供食種の方

バランス食・減塩バランス食・軟菜食・減塩軟菜食

蛋白制限食・脂肪調整食

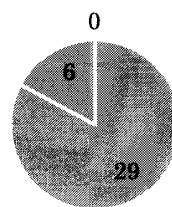
バランス・減塩バランス・脂肪制限食

肉の硬さ



■ よい ■ 普通 ■ 硬い

味付け

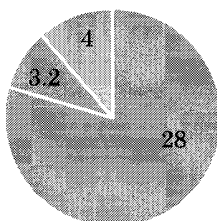


■ よい ■ 薄い ■ 濃い

全体的によい・普通の回答が多かったが、

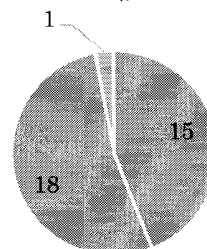
味付けはよいと回答してくださっ

分量



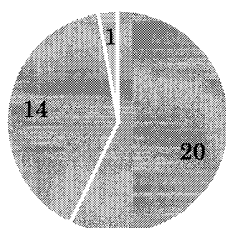
■ よい ■ 多い ■ 第3四半期

色彩



■ よい ■ 普通 ■ 悪い

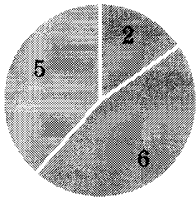
盛付け



■ よい ■ 普通 ■ 悪い

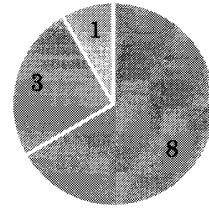


硬さ



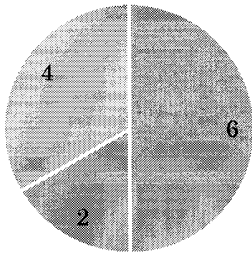
■ よい ■ 普通 ■ 硬い

味付け



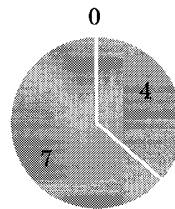
■ よい ■ 薄い ■ 濃い

分量



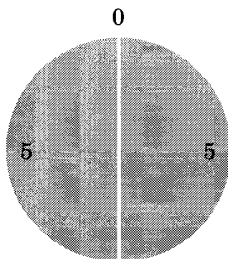
■ よい ■ 多い ■ 少ない

色彩



■ よい ■ 普通 ■ 悪い

盛付け



■ よい ■ 普通 ■ 悪い



②本日の昼食に関しての感想をお聞かせください

<バランス食・減塩バランス食・脂肪制限食>

- ・おいしかった。 8名 (バランス・減塩バランス)
- ・おいしくはない (バランス)
- ・肉かたい 2名 (バランス)
- ・付け合せの野菜と一緒に食べてちょうど良い味と量。
くさみもなく甘すぎずいい味。(バランス)
- ・ジンギスカン たまにはよい (バランス)
- ・メニューのバランスがちょうどよかった (バランス)
- ・少し多めにかまないと飲み込めない (バランス)
- ・病人の食事としては多すぎる (減塩バランス)
- ・キャベツの味がない (減塩バランス)
- ・肉はやわらかくていいが、油が白く固まって食べる気にならない (減塩バランス)
- ・もう少し肉を薄く切れないでしょうか (減塩バランス)
- ・平成最後の日に皇室のメニューを考えてくださりありがとうございました。(減塩バランス)
- ・いつもより味が濃いめだったような気がして大変おいしかったです。
ごちそうさまでした。(脂肪調整)

<軟菜・減塩軟菜・蛋白制限食・F軟食>

- ・おいしかったです。ごちそうさまでした。 2名 (軟菜)
- ・お肉大スキ (軟菜)
- ・思い出に残る1日でした。何か自分に感じるものがありました。(軟菜)
- ・北海道にいたころ、ラムの食事をしましたが、においが残るとい
うので控えていました。香りが苦手ですが、、 (蛋白制限)

考察

今回の調査の結果から、好みはあるもののほとんどの方により評価がいただけた。残食も少なく嬉しい結果となった。

しかし、軟菜食では肉が硬いと回答した方の割合が多く、軟菜食の方にとっては少し食べにくかったのだと思う。また、冷めると油が白く固まるなど試食の段階では気づけなかった貴重な意見も頂けた。

今回の調査では回答率が少なかったのが課題。直接病棟にお話を伺いに行ったり、他の職種の方にも協力して頂いたりなど改善が必要だと思う。

今後も患者様に満足していただけるように新しいメニューを積極的に入れていきたい。

制限がある患者様にとっても食事が楽しみになるように出来る限りの対応をしていきたいと思う。

★食事についてのアンケート★

本日は退位の日ということで
ジンギスカンをご提供しました。
初めてご提供するラム肉(羊肉)なので
皆様の感想をお聞きし、今後の参考にしたいと思います。
ご協力よろしくお願いします。

① ジンギスカンはいかがでしたか？

肉の硬さ	よい・普通・硬い
味付	よい・薄い・濃い
分量	よい・多い・少ない
色彩	よい・普通・悪い
盛付	よい・普通・悪い

② 本日の昼食に関する感想をお聞かせ下さい。

()

今後もより良い食事を提供出来るよう努めてまいります。
ご協力ありがとうございました。
記入後、食事トレーに乗せてご返却ください。

H31.4.30 栄養管理室

参考資料

(報告様式)

1. 給食日報
2. 管理表 (各項目)
3. 残食調査票
4. 検食簿
5. 食事箋 (老健)
6. インシデント・アクシデント報告
7. 作業指示書

給食日報

年 月 日 () 天候 []

食種：バランス食

調理室	開錠開始時間	鍵の責任者										
	施錠開始時間	鍵の責任者										
出勤者	栄養士	早番	名	中番	名	遅番	名	合計	名	変更 ()	→	理由 ()
	調理師	早番	名	中番	名	遅番	名	合計	名	変更 ()	→	理由 ()
	調理補助	早番	名	中番	名	遅番	名	合計	名	変更 ()	→	理由 ()
	合計	早番	名	中番	名	遅番	名	合計	名	□ 変更なし		
提供食数	朝 食		昼 食				夕 食		計			
	病院		食		食		食		食		食	
	選択食 A		食		食		食		食		食	
	選択食 B		食		食		食		食		食	
	健診(軽食)		食		食		食		食		食	
	健診(定食)		食		食		食		食		食	
	ドック食		食		食		食		食		食	
	その他		食		食		食		食		食	
献立	朝 食			昼 食			夕 食					
	米飯 味噌汁 焼き魚河岸揚げ なめたけ和え のり佃煮 (P) 牛乳	米飯 チキンカレー ツナサラダ オレンジ ジョア	米飯 ほうれん草のスープ 魚のピザ焼き スパゲティサラダ グレープフルーツ									
提供食管理表 確認印	献立と調理内容 バランス食 <input type="checkbox"/> 確認 軟菜食 <input type="checkbox"/> 確認 喫食者と食事の適合 <input type="checkbox"/> 確認 配膳時間 :			献立と調理内容 バランス食 <input type="checkbox"/> 確認 軟菜食 <input type="checkbox"/> 確認 喫食者と食事の適合 <input type="checkbox"/> 確認 配膳時間 :			献立と調理内容 バランス食 <input type="checkbox"/> 確認 軟菜食 <input type="checkbox"/> 確認 喫食者と食事の適合 <input type="checkbox"/> 確認 配膳時間 :					
	検食時間	検食者	検食時間	検食者	検食時間	検食者						
検食 食所見	主食	硬さ	良い ・ 硬い ・ 軟らかい	硬さ	良い ・ 硬い ・ 軟らかい	硬さ	良い ・ 硬い ・ 軟らかい					
	副食	分量	良い ・ 多い ・ 少ない	分量	良い ・ 多い ・ 少ない	分量	良い ・ 多い ・ 少ない					
	味付	分量	良い ・ 濃い ・ うすい	分量	良い ・ 濃い ・ うすい	分量	良い ・ 濃い ・ うすい					
		盛付	良い ・ 普通 ・ 悪い	盛付	良い ・ 普通 ・ 悪い	盛付	良い ・ 普通 ・ 悪い					
	残量食	主食	K	主食	K	主食	K					
	副食	K	副食	K	副食	K						
ヒヤリ・ハット報告	<input type="checkbox"/> 報告事例なし 発生時間 : 内容			報告 件 対応者 報告者								
外部からの立ち入り者	□ 無 □ 有 ()											
備考	1. クレーム、指示事項 2. 報告事項 3. 現場申し送り事項 4. その他											

施設、設備清掃管理表

年	月	分
---	---	---

(1年間保管)

店長	食品衛生責任者	担当者
----	---------	-----

・チェック項目について、良好ならば「○」、不良ならば改善、修正し「△」を記入する。
 ・月1回、週1回、清掃した場合はその日に「○」「△」を、実施しない日、休業日は「-」を記入する。
 ・網掛部分は毎日実施。記載の頻度に係らず汚れた場合は即清掃。

(右欄は月末に押印)→

	日							曜日																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	0
①生ゴミ容器 清掃 (毎日)																															
②ゴミ置き場 清掃 (週1回以上)																															
③トイレ 清掃、消毒殺菌 (毎日)																															
④キッチン内天井空調吹き出し口 (月1回以上)																															
⑤キッチン内壁 (床面から1mまで 1日1回以上)																															
⑥キッチン内壁 (床面から1m以上 月1回以上)																															
⑦キッチン内床 (毎日)																															
⑧排水溝 (原則毎日、最低 週1回以上)																															
⑨グリストラップの第1かごのゴミの引き上げ清掃 (毎日)																															
⑩ダクト (原則毎日、最低週1回以上)																															
⑪キッチン内空調機側面 (月1回以上)																															
⑫キッチン内空調機フィルター (月2回以上)																															
⑬キッチン内照明器具 (月1回以上)																															
⑭食品庫(床およびラック棚清掃) (月1回以上)																															
⑮冷蔵・冷凍庫																															
リーチイン冷蔵庫(1日1回以上)																															
ウォークイン冷蔵庫・リーチイン冷凍庫(月1回以上)																															
ウォークイン冷凍庫(年1回以上)																															
⑯製氷機 (氷を全部出して清掃、消毒 月1回以上)																															
⑰清掃用具(毎日点検)																															
・専用の置き場に保管																															
・ほうき、デッキブラシ、モップの吊り下げ、乾燥保管																															
・生ゴミ容器のフタ使用																															
⑱中心温度計の校正 (月1回…校正日: 日)																															
		校正結果 A.異常なし B.異常あり(異常内容と対応:)																													

★食品衛生責任者あるいは店長が、最低週に1回、実施状況を確認し、押印

(毎日押印する)

	食品衛生 責任者
--	-------------

年	月	日	分
---	---	---	---

メニュー加熱・保管・賞味・検食管理表

- ★1. この表はHACCPの工程中でも最も重要なGCP(重要管理点)を管理する表 (1年間保管)
- ★2. メニュー数が多くこの表に書き切れない場合は複数枚に記入(主要メニューについては複数枚に記入。ライス、味噌汁、スープは記入不要)
- 1. 作業時, チェック項目の内容について, 温度, 時間を記入する
- 2. 下段は担当者の氏名を記入
- 3. 芯温の①②③は食材3個分の, 加熱調理容器(鍋)3ヶ所分の, フライヤーなどは100個(例)分を3回に分けた各回の, あるいはフライヤー毎の温度を記入
- 4. メニュー賞味は〇×を記入。①②③は調理回数(ロット)毎に記入
- ★1回30食以下の給食店舗・事業所, 給食以外の店舗 (T&L) の芯温記入は1回のみ
- 5. 朝・昼・夕・深夜食がある場合はそれぞれ記入。(記入し切れない場合は2枚に分けて記入)
- ↓ (どちらかに〇し, 保管の場合, 温度記入)

料理名 〈対象メニュー名〉	料理加熱条件 設定温度時間	作業開始	芯温管理(GCP)			メニュー賞味(異臭異味)			作業終了	提供状況 即提供	保管 温蔵庫	提供終了 時間
			①	②	③	①	②	③				
(朝・昼・夕・深夜)	℃ 分	: :	℃	℃	℃	℃	℃	℃		℃	:	
(朝・昼・夕・深夜)	℃ 分	: :	℃	℃	℃	℃	℃	℃		℃	:	
(朝・昼・夕・深夜)	℃ 分	: :	℃	℃	℃	℃	℃	℃		℃	:	
(朝・昼・夕・深夜)	℃ 分	: :	℃	℃	℃	℃	℃	℃		℃	:	
(朝・昼・夕・深夜)	℃ 分	: :	℃	℃	℃	℃	℃	℃		℃	:	
(朝・昼・夕・深夜)	℃ 分	: :	℃	℃	℃	℃	℃	℃		℃	:	
(朝・昼・夕・深夜)	℃ 分	: :	℃	℃	℃	℃	℃	℃		℃	:	
(朝・昼・夕・深夜)	℃ 分	: :	℃	℃	℃	℃	℃	℃		℃	:	

・メニュー賞味が×の場合記入

検食保管確認(確認し〇)			
区分	担当者	区分	担当者
朝食	—	—	—
昼食	—	—	—
夕食	—	—	—
保管用冷凍庫の温度(朝 : °C, 夕 : °C)			

不良内容(詳細)	措置

←検食(保存食)のメニュー名は週間メニュー表, スタンバイ表等で過去2週間分はわかるようにしておくこと

	店長	担当

残食調査票

令和 年 月 日

JCHO うつのみや病院

項目 日付	朝食			昼食			夕食			生ゴミ		検査	
	主食(kg)	副食(kg)	ロス(Kg)	主食(kg)	副食(kg)	ロス(Kg)	主食(kg)	副食(kg)	ロス(Kg)	仕込み	果皮	保存食	備考
1日													
2日													
3日													
4日													
5日													
6日													
7日													
8日													
9日													

項目 日付	朝食			昼食			夕食			生ゴミ		検食 保存食 備考
	主食(kg)	副食(kg)	ロス(Kg)	主食(kg)	副食(kg)	ロス(Kg)	主食(kg)	副食(kg)	ロス(Kg)	仕込み 備考	果皮 備考	
10日												
11日												
12日												
13日												
14日												
15日												
16日												
17日												
18日												
19日												
20日												

項目 日付	朝食		昼食		夕食		生ゴミ		検査	
	主食(kg)	副食(kg)	主食(kg)	副食(kg)	主食(kg)	副食(kg)	仕込み	果皮	保存食	備考
	備考		備考		備考		備考		備考	
21日										
22日										
23日										
24日										
25日										
26日										
27日										
28日										
29日										
30日										
31日										

検食簿

年 月 日()
食種：バランス食

朝食

		検食時間		検食者氏名		
		時	分			
献立名 米飯 味噌汁 納豆 煮浸し 牛乳	主食	硬さ	良い	： 硬い	： 軟らかい	
		分量	良い	： 多い	： 少ない	
	副食	味付	良い	： 濃い	： うすい	
		分量	良い	： 多い	： 少ない	
		盛付け	良い	： 普通	： 悪い	
		色彩	良い	： 普通	： 悪い	
	異物混入	有	：	無		
	異味異臭	有	：	無		
	感想・意見					
	感想・意見に対する対処					

昼食

		検食時間		検食者氏名		
		時	分			
献立名 米飯 鶏肉のクリームシチュー ガーリックソテー 大根サラダ オレンジ	主食	硬さ	良い	： 硬い	： 軟らかい	
		分量	良い	： 多い	： 少ない	
	副食	味付	良い	： 濃い	： うすい	
		分量	良い	： 多い	： 少ない	
		盛付け	良い	： 普通	： 悪い	
		色彩	良い	： 普通	： 悪い	
	異物混入	有	：	無		
	異味異臭	有	：	無		
	感想・意見					
	感想・意見に対する対処					

夕食

		検食時間		検食者氏名		
		時	分			
献立名 米飯 豚肉の野菜ロール焼き キャベツのポトフ フレンチサラダ メロン	主食	硬さ	良い	： 硬い	： 軟らかい	
		分量	良い	： 多い	： 少ない	
	副食	味付	良い	： 濃い	： うすい	
		分量	良い	： 多い	： 少ない	
		盛付け	良い	： 普通	： 悪い	
		色彩	良い	： 普通	： 悪い	
	異物混入	有	：	無		
	異味異臭	有	：	無		
	感想・意見					
	感想・意見に対する対処					

食 事 箋 (入 所)

利用区分：

作成日：

I D：

発行日：

氏 名：

性別：

作成者：

生年月日：

年齢： 歳

病 名：

診療科：介護

主治医：

病棟名：うつのみや老健

部屋：

ベッド：

理 由：

開始日：

時間：

昼食 より

終了日：

時間：

まで

食 種： 朝食 >

昼食 >

補食 >

夕食 >

コメント： 朝食 >

昼食 >

補食 >

夕食 >

共通コメント：

禁止コメント：

食事加算：

備 考：

インシデントアクシデント報告

報告者	
報告部署	
報告日	年 月 日
表題	
発生年月日	年 月 日
発生時間帯	時～ 時 (1時間単位)
発生場所	
発見者	
当事者職種	
当事者氏名	
当事者所属部署	
当事者職種経験年・月数	年 か月
当事者部署配属年・月数	年 か月
当事者以外の関連職種	
患者数	
患者ID	
患者氏名	
患者性別	
患者年齢(○歳○か月)	歳 か月
インシデント直前の患者の状態	
ヒヤリハット分類	食事と栄養
インシデントの概要	療養上の世話
発生場面	
内容	
関連診療科	
インシデント発生(発見)の経緯	
患者への影響	
初期の対応 (患者・家族への説明含)	
対応	
患者影響レベル	
インシデントの背景・要因	
改善策(再発防止策)	

作業指示書

月 日()

JCHO うつのみや 病院

業 務		担 当 者			
朝 食	料理区分	調 理		盛 付	
	主菜				
	副菜				
	汁物				
	牛乳				
	炊飯／粥 △／軟飯				
	配膳前チェック :			仕込み :	
	配膳者 :				

朝食-食器洗淨	下膳	選別	選別	取り

昼 食	料理区分	調 理		盛 付	
	フルーツ				
	主菜				
	副菜				
	副菜 汁物				
	炊飯／粥 △／軟飯				
	配膳前チェック :			仕込み :	
	配膳者 :				

昼食-食器洗淨	下膳	選別	選別	

夕 食	料理区分	調 理		盛 付	
	フルーツ				
	主菜				
	副菜				
	副菜 汁物				
	炊飯／粥 △／軟飯				
	配膳前チェック :			仕込み :	
	配膳者 :				

夕食-食器洗淨	下膳	選別	選別	取り

【指示・注意事項】

参考資料

(行事食予定表)

2019年 行事食予定表

月	日	曜日	食事区分	行事	献立内容(案)	カト・折り紙
1月	1日	火	朝	元日	おせち 雑煮風(餅×) 甘酒	✓ 鳳
	"	"	昼	"	ちらし寿司 あんみつ	なし
	2日	水	朝	初夢	赤飯 おせち	なし
	"	"	昼	"	変わりご飯	なし
	3日	木	昼	年明けうどん	うどん ※元旦から15日までの最初の麺の日	✓
	7日	月	朝	七草	七草粥	✓
	11日	金	昼	鏡開き	おしるこ風	✓
	14日	月	昼	成人の日	お酒のゼリー	✓
	15日	火	朝	小正月	小豆粥	✓
2月	3日	日	昼	節分(恵方:東北東やや東)	恵方巻き 豆	✓
	11日	月	昼	建国記念の日	赤飯	✓
	14日	木	昼	バレンタインデー	ガトーショコラ	✓
3月	3日	日	昼	ひなまつり	ちらし寿司	✓
	11日	月	昼	東日本大震災のあった日	東北(海沿い)料理	✓ 鶴
	14日	木	昼	ホワイトデー	デザート?	✓
	21日	木	昼	春分の日	五穀 精進料理 卵 ほた餅(餅×)	✓
4月	8日	月	昼	灌仏会	筍ごはん 桜ようかん 甘茶	
			昼	法定点検	スチコン× 鍋で作れる献立	
	21日	日	昼	イースター	卵	
	29日	月	昼	昭和の日	昭和を感じる食事	
	30日	火	昼	退位の日	平成天皇を意識した献立	
5月	1日	水	昼	即位の日	新天皇を意識した献立	
	2日	木	昼	八十八夜	茶飯 抹茶のデザート	
	3日	金	昼	憲法記念日	赤飯	
	4日	土	昼	みどりの日	高菜ごはん?	
	5日	日	昼	こどもの日	太巻き寿司	兜?鯉のぼり?
	12日	日	昼	母の日	デザート?	
6月	4日	月	昼	歯と口の健康週間(~10日)	歯に良い食事	
	11日	火	昼	入梅	あじさいゼリー 梅 鯖	
	15日	土	昼	栃木県民の日	餃子・ニラ・干瓢・苺	
	16日	日	昼	父の日	ビールゼリー	
	22日	土	昼	夏至	たこ・夏野菜	
7月	7日	日	昼	七夕	そうめん	
	15日	月	昼	海の日	シーフード	
	27日	土	昼	土用の丑の日	うなぎ蒲焼	
8月	4日	日	昼	栄養の日	?	
	11日	日	昼	山の日	おにぎり・弁当風	
	14日	水	昼	お盆	ちらし寿司 ようかん	
9月	9日	月	昼	重陽の節句	栗ごはん 菊	
	13日	金	昼	十五夜(芋名月)	里芋 枝豆 栗 葡萄	うさぎ
	16日	月	昼	敬老の日	赤飯	
	23日	月	昼	秋分の日	きのごごはん おはぎ(餅×)	
10月	11日	金	夕	十三夜(栗名月・豆名月)	栗 枝豆	
	14日	月	昼	体育の日	太巻き寿司	
	22日	火	昼	即位礼正殿の儀	赤飯	
	31日	木	昼	ハロウィン	パンキンプリン	南瓜?コウモリ?
11月	3日	日	昼	文化の日	赤飯	
	21日	木	昼	ボジョレーヌーヴォー解禁日	ワインゼリー	
	23日	土	昼	勤労感謝の日(新嘗祭)	五穀	
12月	22日	日	昼	冬至	南瓜 柚	
	23日	月	昼	平成の天皇誕生日	赤飯 菊	
	25日	水	昼	クリスマス	千キン ケーキ	サンタ
	31日	月	昼	大晦日	年越しそば	

月	H31年度(令和元年度)計画案	備考
4	24日バイキング(おかず) 8日(月)花祭り膳(桜餅) 18日(木)誕生会膳(赤飯)	
5	29日バイキング(主食) 1日(水)即位の日(赤飯) 2日(木)八十八夜-抹茶のおやつ 5日(日)端午の節句膳(柏餅) 17日(金)誕生会膳(赤飯)	
6	12日バイキング(おやつ):ゼリーバイキング 17日(月)誕生会膳(赤飯) 22日(土)あじさい膳	
7	12日バイキング(おやつ):ドリンクバー 冷たい飲み物 5日(金)七夕祭り膳-そうめん 16日(火)誕生会膳(赤飯) 27日(土)土用の丑の日膳	
8	6日バイキング(おやつ):アイス 21日(水)誕生会(赤飯) 28日手打ちうどん実演会・冷やし麺	
9	17日敬老の日膳・バイキング(おやつ):和菓子(練りきり) 26日(木)誕生会	
10	30日バイキング(おかず) 運動会の日/おべんとう膳 18日(金)誕生会膳(赤飯) 31日(木)ハロウィン-かぼちゃのおやつ	
11	27日バイキング(主食) 3日(日)文化の日膳 18日(月)誕生会膳(赤飯)	
12	9日バイキング(おやつ):ドリンクバー 温かい飲み物 クリスマス会の日膳 17日(火)誕生会膳(赤飯) 22日(日)冬至 31日(火)年越しそば	
1	29日バイキング(主食):温かい麺 1日(水)おせち・おとそ 7日(火)七草粥 10日(金)鏡開き(しるこ) 22日(水)誕生会膳(赤飯)	
2	14日バイキング・行事/バレンタイン:洋菓子(チョコ系) 3日(月)節分膳 20日(木)誕生会膳(赤飯)	
3	25日バイキング(おかず) 3日(火)ひな祭り膳 13日(金)誕生会膳(赤飯) 21日(土)春分の日膳(ぼたもち)	

食数(見込み数)

①病院

食種	月平均食数	備考
バランス	2,930	1200kcal～2500kcalまで(DM食含む)、ハーフ食含む
減塩バランス	1,480	減塩6g未満(それ以下の指示あり)
軟菜食	1,392	1200kcal～1800kcalまで(DM食含む)、ハーフ食含む
減塩軟菜食	682	1200kcal～1800kcalまで(DM食含む)、ハーフ食含む
幼児食	41	離乳食～学童食まで(3時のおやつあり)
セレクト	68	個人の嗜好を取り入れた個別対応食
脂肪調整食	218	1200kcal～2000kcalまで 脂質を30g以下の食事
蛋白調整食	835	低蛋白ご飯等の補助食品使用
肝不全食	41	1300kcal～1600kcalまで 蛋白質を35g～45gの食事
易消化食	455	5分粥食含む
低残渣食	229	クローン病対応含む
消化器術後食	105	指示により10時・15時の分食提供あり
3分・流動	226	
コード4	1,164	2013年版嚥下調整食4(形がありながらも咀嚼・嚥下しやすい形態)、減塩6g対応
コード3	553	2013年版嚥下調整食3(舌で押しつぶせて嚥下しやすい形態)、減塩6g対応
コード2-2	481	2013年版嚥下調整食2(ペースト状の食形態)、減塩6g対応
コード2-1	61	2013年版嚥下調整食1J
コード1J		
嚥下評価食	1	嚥下内視鏡検査時に患者の嚥下機能に合わせ少量づつ各種食形態を提供
検査食	8	市販品を提供
経腸栄養	482	主にバックタイプ使用

*セレクト食は食事摂取量が低下している患者等に個別指示にて対応を行う食種

*検査食・経腸栄養の経費負担は委託側、準備・配膳等は受託側。

*摂食・嚥下食は学会分類2013年版に準じた食形態

圧力鍋等を使ってほぼ手作り提供。

*特別食比率は約50%

*行事食:年間 30回(H30年度)

【別紙1】

②老健

食種	月平均食数	備考
バランス食	420	
軟菜食	690	
糖尿病食	1,200	
脂質異常症食	750	
心臓病食	1,050	
減塩食	600	
腎臓病食	330	
腎不全食	60	
肝臓病食	180	
易消化食	600	
低残渣食	120	
貧血食	360	
痛風食	120	
セレクト(ケア)食	30	
コード2-2	120	
コード3	300	
コード4	960	
一口大(再掲)	450	
経腸栄養	1～2名	

※基本的には、病院食の基準に準ずる。

※特別食比率は、約60%

③健康管理センター

区分	月平均食数	備考
一泊ドック 昼食 (一日目)	7	1食×80日÷12ヶ月
一泊ドック 昼食 (二日目)	7	〃
日帰ドック 昼食	184	9食×245日÷12ヶ月
日帰健診 軽食	347	17食×245日÷12ヶ月

※一泊ドックの食事提供日は、月～火及び水～木

※日帰りドック及び日帰り健診の食事提供日は、土、日、祝日、年末年始(12/29～1/3)を除く日

※日によって食数にばらつきがあります

食事配膳・下膳時間

① 病院

区 分	配膳時間	下膳時間
朝食	8 : 0 0	9 : 0 0
昼食	1 2 : 0 0	1 3 : 1 5
夕食	1 8 : 0 0	1 9 : 0 0

※食種により 10 時・15 時の分食・おやつを提供あり、別途配膳を行う。

②介護老人保健施設

区 分	配膳時間	下膳時間
朝食	8 : 0 0	9 : 0 0
昼食 (含む通所リハ)	1 2 : 0 0	1 3 : 1 5
おやつ	1 5 : 0 0	1 5 : 4 5
夕食	1 8 : 0 0	1 9 : 0 0

③健康管理センター

配膳開始時間	食事提供時間	下膳時間
9 : 0 0	9 : 3 0 ~ 1 3 : 3 0	1 4 : 0 0

食事の提供及びオーダー方法

1. 食事提供方法

- ① 厨房盛付による中央配膳方式。
- ② 食器はメラミン食器、強化磁器食器を使用すること。
- ③ 老健は、はし、スプーン、フォーク、コップ等を、事前に一括で配膳すること。
- ④ 老健は、食事時にお茶類の水分補給品を提供すること。
- ⑤ 温冷配膳車により指定の配膳先へ運搬し、当院職員へ引き渡し、下膳車にて下膳すること。
- ⑥ 健診（ドック食）は、配膳車にて指定の配膳先へ運搬し、トレーセットをして、直接提供すること。なお、飲み物（水・お茶など）は、受託者負担において提供すること。

2. 食事オーダー方法

- ① 電子カルテによる食事オーダーとする。
※電子カルテ本稼働までの期間、病院はオーダーリングシステム（給食システム）による食事オーダーとし、老健は専用食事箋による食事オーダーとする。
※電子カルテ導入時の院内講習会（半日程度）に参加すること。
- ② 受託者は給食業務ソフト・ハードを導入する。（献立・食数管理・発注等）
- ③ 健診（ドック食）は前日の予約状況により食数を連絡する。
※メニュー別の食数は健診当日に受診者がメニューを選択してからのオーダーとなる。

3. 食事オーダー締切時間（病院・老健）

朝食：前日 17：00

昼食：当日 10：00

夕食：当日 16：00

上記締切時間後は、院内ファックス及び内線電話にて受付する。

1. 献立内容

① 病院

院内約束食事箋（別添1参照）に従った病態別献立を基本として受託者が献立を作成する。

朝食：主食・汁・主菜・小鉢・牛乳 ※ご飯のおとも

昼食：主食・(汁)・主菜・小鉢(1～2品)・フルーツ又はデザート ※老健は牛乳とフルーツ

夕食：主食・(汁)・主菜・小鉢(1～2品)・フルーツ又はデザート

上記が基本となるが、疾病・治療状況、嗜好等による個別対応、アレルギーによる禁止食材の除去・要望等の対応がある。

※行事食（年間30回程度実施）：メッセージカード等も作成し、患者に提供する。

※摂食・嚥下困難食：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年版に準じて、極力手作りの嚥下段階の食事を提供する。（別添2参照）

② 介護老人保健施設

病院の約束食事箋に従う。ただし、15時のおやつ分を考慮した老健献立を別途作成すること。

また、病院食同様、個別対応など必要に応じた対応が出来ること。

行事食：月1回実施

誕生日食：月1回実施 ※デイケア利用者の利用日等を考慮した日に実施日する

バイキング：月1回実施 ※デイケア利用者の利用日等を考慮した日に実施日する

イベント：夏祭り・お楽しみ会など、施設イベントに応じた対応が出来ること。

③ 健診センター

朝食をとらないで健康診断を受診する者が対象となることから、ボリュームのある食事とする。

軽食（パン、サラダ等）以外については、2種類以上の選択メニューとすること。

（参考）現行：	一泊ドック1日目昼	3種類
	一泊ドック2日目昼	2種類
	日帰りドック	4種類

2. 緊急時の献立について

悪天候（台風、積雪等）や災害等により、食材輸送便の不通や大幅な遅れが発生し、献立に影響がある場合は、当院担当者に報告し、指示を受け適切に対応すること。

委託業務の内容および職務分掌(調理・衛生管理業務等)

区分	業務内容	業務担当者	
		委託側	受託側
調理 作業管理	作業仕様書の作成		○
	作業仕様書の確認	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳		○
	下膳		○
	食器洗浄消毒		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
食材管理	食材の調達(契約から検収まで)		○
	食材の点検		○
	食材の保管・在庫管理		○
	食材の出納事務		○
	食材の使用状況の確認		○
施設等管理	調理加工施設、主要な設備の配置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理	○	
	その他の設備(食器等)の確保・保守	○	
	その他の設備(食器等)の管理		○
	使用食器の確認		○
管業務	勤務表作成		○
	業務分担・従事者配置表の提示		○
	業務分担・従事者配置表の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	食材の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確認		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○
	残飯等及びごみ処理		○
	厨房及び調理に関する全ての清掃業務		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
緊急対応を要する場合の指示	○		
研修	調理従事者等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期的実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定	○	

委託業務の内容および職務分掌(栄養士業務)

栄養士業務	作成帳票	業務担当者	
		委託側	受託側
給食運営の総括		○	
給食委員会の実施	給食委員会議事録	○	△
食札管理	食札		○
特別治療食に係る主治医との連携	約束食事箋・指示食事箋	○	
検食の実施	検食記録簿	○	△
食数管理・予定食数把握	予定食数・変更・実施記録	○	△
嗜好調査票の作成	嗜好調査票	△	○
嗜好調査票の配布、回収、聞き取り		△	○
調査結果の集計	調査結果報告書		○
献立作成	予定・実施献立表		○
献立表の確認		○	
残食調査	残食調査表		○
在庫管理	在庫品受払簿		○
	棚卸票		○
食品消費日計表の作成	食品消費日計表		○
食材発注書作成、発注			○
購入食材の検収管理	検収記録簿/納品書		○
行政の立ち入り検査に係わる	給食施設栄養報告書	○	
その他の帳票類の作成	食糧構成基準算定表	○	
	週(旬)間予定献立表		○
	栄養給与実績表		○
	給食日誌		○
調理補助			○
その他給食施設に係わる業務全般	必要の都度協議を実施	○	△
従業員健康管理	給食従事者検便結果記録綴り		○
	給食従事者健康診断結果記録綴り		○

(注)上表の「業務担当者」欄においては、○を主担当者、△は補助を意味する。

経費の負担区分

項 目	項目区分		主な内容	
	委託側	受託側		
設備・機器	○		本件施設の設備・機器およびこれらの関わる償却費	
什器・備品	○		本件施設のイス・テーブル	
食材費		○	主食分・副菜分・調味料等(材料の搬入代含む)増粘剤含む	
食事時の水分補給品		○	ほうじ茶などのお茶類	
検食用費用		○	毎食4食まで	
栄養補助食品		○	献立に使用されている補助食品類	
経腸栄養剤・濃厚流動食	○		経腸栄養剤・濃厚流動食	
受託側従事者の人件費		○	受託側従業員の給与・賞与・諸手当・教育研修費	
消耗品費	厨房用消耗品		○ アルミホイル・ゴミ袋・エンボス手袋 等	
	ユニフォーム		○ 受託側従事者の制服作成・補充・クリーニング費	
	事務用消耗品		○ 受託側の専用帳票類 等	
	調理器具	○		鍋・釜・包丁 等
	食器類	○		食器 等
	清掃用具	○		掃除機・箒・モップ 等
水道光熱費	○		水道代・電気代・ガス代	
旅費・交通費		○	受託側従事者の会議への出席・受託側本社への出張等	
通信・郵便代		○	受託側業務用電話・データー通信費 等(内線電話は委託側負担)	
		○	受託側の郵便物・宅急便料金等	
営繕費	検査保安料	○		電気保安・消防設備・空調設備・浄化槽 等
	設備・機器修繕	○		受託側の責めに帰すべき事由を除く
	什器・備品修繕	○		受託側の責めに帰すべき事由を除く
清掃費	定期清掃	○		ダクト等の定期清掃
	日常清掃		○	厨房およびグリストラップの清掃
	ごみ処理	○		生ゴミ、残飯の処理を含む
一般費	検体料		○	受託側従事者の健康診断、検便
	募集媒体費		○	受託側従事者の募集
	損害保険料		○	受託側の本件業務遂行に関する総合保険
	行政届出料		○	営業許可書の申請 等
その他	栄養給食管理システム一式		○	営繕費含む
	食札	○		食札専用用紙
	害虫駆除	○		防虫・防鼠の費用
	駐車場代		○	受託側従事者の駐車場費

従来の実施状況に関する情報の開示

1. 従来の契約金額							
		病院(健管)		老健		計	
給食業務委託	契約金額	213,955,940円		104,772,917円		318,728,857円	
	契約期間	平成29年4月1日から令和2年3月31日					
2. 従来の実施に要した人員							
		平成29年度		平成30年度		平成31年度	
		病院	老健	病院	老健	病院	老健
※病院職員数のうち()は健康管理センター担当者数で、内数である。							
当院職員	管理栄養士	3 (0)	1	3 (0)	1	3 (0)	1
	栄養士	0 (0)	1	0 (0)	1	0 (0)	1
	調理師	0 (0)	1	0 (0)	1	0 (0)	1
委託職員	管理栄養士	0 (0)	0	0 (0)	0	0 (0)	0
	栄養士	2 (0)	1	3 (0)	1	3 (0)	1
	調理師	6 (1)	2	5 (1)	2	6 (1)	2
	調理補助(8h)	3 (0)	3	4 (0)	3	3 (0)	3
	調理補助(6h)	6 (1)	2	5 (1)	2	5 (1)	2
(従事者に求められる知識・経験等)							
○調理業務従事者:調理及び調理機器取扱いの経験があり、喫食者へのサービス及び食品衛生等特に大量調理施設衛生管理マニュアル)に係る十分な知識を有する者							
(業務の繁閑の状況とその対応)							
○繁閑期は特になし							
3. 従来の実施に要した施設備品							
		無償貸与調理機器					
		病院	健管	老健			
【契約1】 病院+健康管理センター		別紙7のとおり	別紙7のとおり	別紙7のとおり			
	【契約2】 介護老人保健施設						
(注記事項)							
1) 業務を実施するため上記施設、備品及び物品を無償供与							
2) 上記以外で受託業務を行うにあたり必要なものは、当院と協議のうえ受託業者が用意する。							

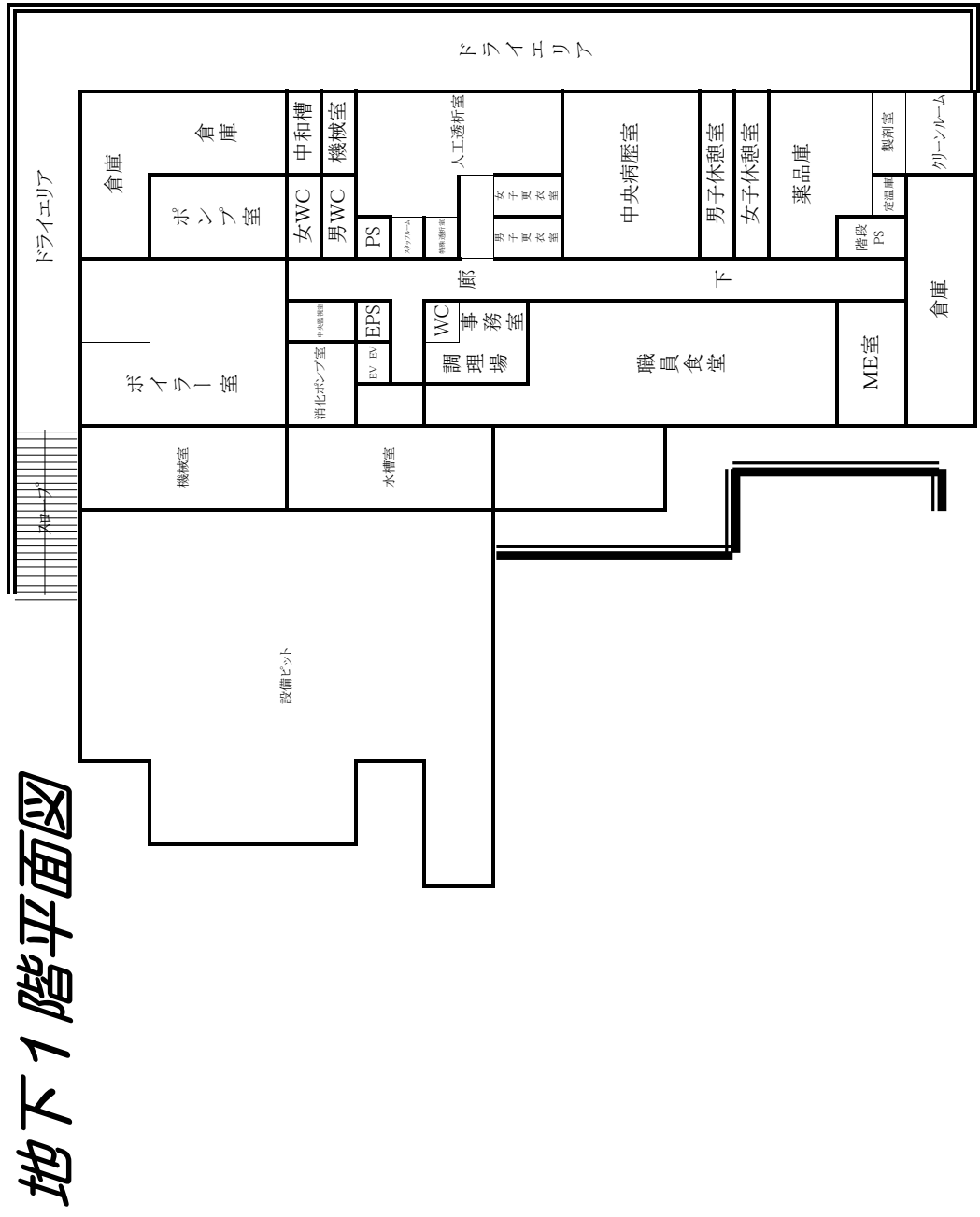
調理機器一覧表

機器名	台数
冷凍冷蔵庫	1
プレハブ冷凍庫	1
プレハブ冷蔵庫	1
冷蔵庫	2
冷凍庫	2
製氷機	1
検食用冷凍庫	1
包丁まな板殺菌庫	1
ピーラー	1
フードプロセッサー 大	2
フードプロセッサー 小	1
フライヤー	2
スチームコンベクション 10段	1
スチームコンベクション 6段	1
回転釜	2
ガスレンジ	2
ティルティングパン	1
ガステーブル	4
立体炊飯器	2
炊飯ジャー	4
電気粥調理器	1
ブレンダー	1
電子レンジ	1
配膳車 48膳	5
下膳車	5
食器洗浄機	1
食器消毒保管庫	3
食器保管庫	2

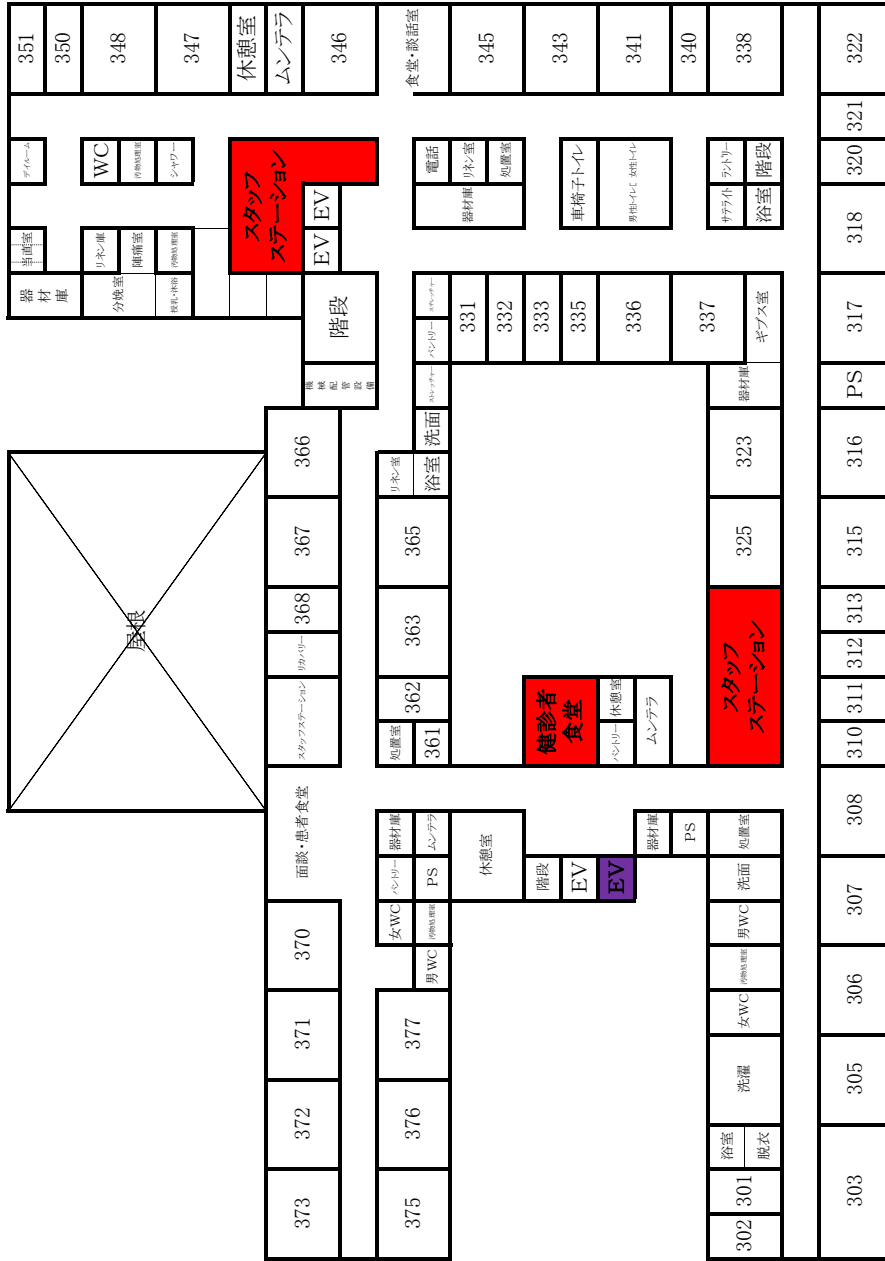
令和元年8月現在

配膳車運搬経路場所図

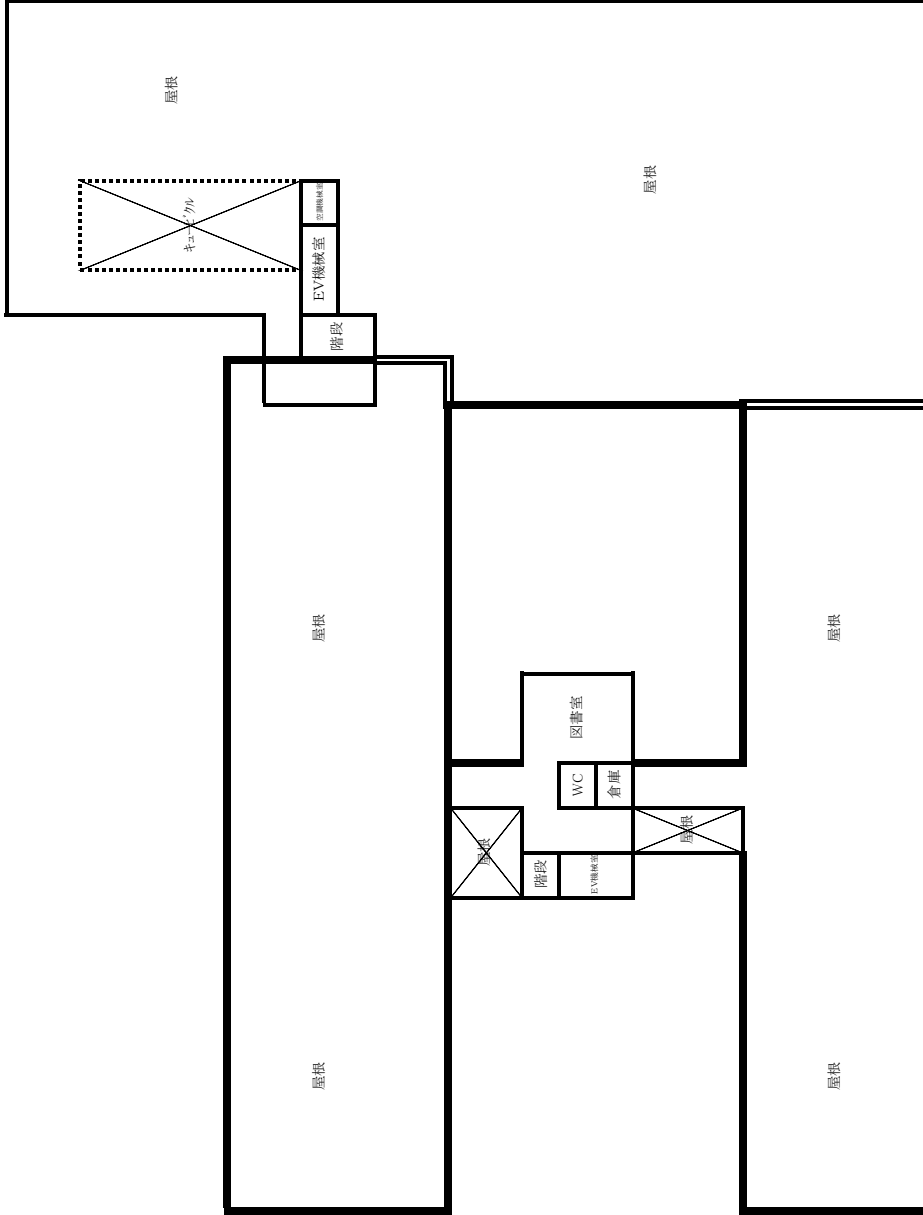
別図
(当院概略図)



3階平面図



5階平面図



約束食事箋一覧(病院)

		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	食物繊維
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
★ 一般食								
バランス食	バランス食	(高) 2500	90	53	410	1900	9	17
	” 軟菜食(2000Kcalまで)	(基準) 1700	65	40	270	1400	8	15
	” 5分粥食	(低) 1200	50	30	180	1300	8	13
流動食	3分粥食	1200	55	30	180	1400	8	11
	流動食 II	930	45	20	143	1400	6	10
	” I	430	9	4	90	900	3	8
小児食	学童食 III (13~15歳)	330	11	0.5	70	900	0	15
	” II (10~12歳)	2100	80	60	310	1300	8	17
	” I (6~9歳)	1850	70	55	270	1300	7	15
	幼児食 III (4~5歳)	1600	60	50	228	1300	6	12
	” II (2~3歳)	1500	55	43	230	1600	6	12
	” I (1.7~1.11歳)	1300	40	40	195	1000	4	10
	離乳食 完了期 (1歳~1.6歳)	1050	35	30	160	1000	4	8
	” 後期 (9~11ヶ月)	900	30	20	150	1000	3	6
	” 中期 (7~8ヶ月)	600	22	5	119	1000	2	6
	” 前期 (5~6ヶ月)	300	15	2	56	600	0.6	4
個別対応食	セレクト食	150	6	1	29	300	0.3	2
食べることを優先とし、病状・摂食状況を考慮した「嗜好食」のため、特に基準は設けない。								
摂食・嚥下調整食	コード1j ゼリー食	550	21	24	60	270	0.6	1.1
	コード2-1 ゼリー+固形食	830	33	23	123	800	5	3
	コード2-2 ベースト食	1200	43	45	170	1300	7	14
	コード3 半固形	~1500	~45		~220	~1600		
	コード4 ソフト食	1200	50	48	140	1400	7	13
★ 特別食								
糖尿病	バランス食	(高) 2500	90	53	410	1900	9	17
脂質異常症	” 軟菜食(2000Kcalまで)	(基準) 1700	65	40	270	1400	8	15
高度肥満症 (BMI35以上)	” 5分粥食	(低) 1200	50	30	180	1300	8	13
高尿酸血症	バランス軟菜 5分粥食	1200	55	30	180	1400	8	11
心疾患・腎疾患(塩分制限のみ) (非加算) 高血圧	減塩バランス食	(高) 2500	90	53	410	1900		17
	” 軟菜食(2000Kcalまで)	(基準) 1700	65	40	270	1400	6	15
	” 5分粥食	(低) 1200	50	30	180	1300		13
消化器術後・胃潰瘍	消化器術後食	1200	55	30	180	1400	6	11
消化器疾患	易消化食	1400	60	30	220	1300	8	11
	易消化食 5分粥	1200	60	40	124	1500	8	12
低残渣食	低残渣食 I	~1800	~67	~46	~273	~1980		
	低残渣食 I 5分粥	1200	55	30	180	1400	8	11
潰瘍性大腸炎・クローン病	低残渣食 II	1400・1500・1600	56	30	255	2000	8	11以下
	低残渣食 II 5分粥	1200	55	30	180	1400	8	11以下
貧血	貧血食	1200・1400・1600	50~56	27~30	180~230	1600~1900	8	12
腎疾患	たんぱく質 60g 減塩食 カリウム制限	1800・2000	60	45~50	290~340	1100		
	” 50g ” ”	1400・1600・1800	50	30~45	230~310	900	6	11
	” 40g ” ”	1400・1600	40	25~35	250~290	900		
	” 30g ” ”	1400・1600	30	34	240~290	900		
肝疾患(慢性肝炎)・脾疾患 (急性肝炎・肝硬変代償期)	脂肪調整食	1200	57	29	170	1300	8	14
	” 軟菜食(2000Kcalまで)	~2000	~70	~31	~350	~1600		
	バランス食	(高) 2500	90	53	410	1900	9	17
(肝硬変非代償期・肝不全期)	” 軟菜食(2000Kcalまで)	(基準) 1700	65	40	270	1400	8	15
	肝不全軟菜食	(低) 1200	50	30	180	1300	8	13
~ その他 ~								
大腸内視鏡検査食(昼食・夕食)		1300	35	33	190	1000	6	12
経腸栄養		~1600	~40		~250	~1100		
別紙参照 「経腸栄養オーダープラン」								
		646	8.8	11.5	126.1	272.9	5.6	1.7

約束食事箋一覧(老健)

		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	食物繊維
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
★ 一般食 ★								
バランス食	バランス食	(高) 2000	75	50	320	1600	8	15
	" 軟菜食(2000Kcalまで)	(基準) 1700	65	40	270	1400	8	15
	" 5分粥食	(低) 1200	50	30	180	1300	8	13
流動食	3分粥食	1200	55	30	180	1400	8	11
	流動食 II	930	45	20	145	1350	6	7
	" I	420	9	4	90	900	3	5
個別対応食	セレクト食	食べることを優先とし、病状・摂食状況を考慮した「嗜好食」のため、特に基準は設けない。						
摂食・嚥下調整食	コード1j ゼリー食	550	21	24	60	270	0.6	1.1
	コード2-1 ゼリー+固形食	830	33	23	123	800	5	3
	コード2-2 ペースト食	1200	43	45	170	1300	7	14
	コード3 半固形	~1500	~45	45	~220	~1600	7	14
	コード4 ソフト食	1200 ~1800	50 ~60	48 ~50	140 ~260	1400 ~1600	7	13
★ 特別食								
糖尿病	バランス食	(高) 2000	75	50	320	1600	8	15
脂質異常症	" 軟菜食(2000Kcalまで)	(基準) 1700	65	40	270	1400	8	15
高度肥満症 (BMI35以上)	" 5分粥食	(低) 1200	50	30	180	1300	8	13
高尿酸血症	バランス軟菜 5分粥食	1200	55	30	180	1400	8	11
心疾患・腎疾患(塩分制限のみ) (非加算) 高血圧	減塩バランス食	(高) 2000	75	50	320	1600	6	15
	" 軟菜食(2000Kcalまで)	(基準) 1700	65	40	270	1400	6	15
	" 5分粥食	(低) 1200	50	30	180	1300	6	13
消化器術後・胃潰瘍	消化器術後食	1400	60	30	220	1300	8	11
消化器疾患	易消化食	1200	60	40	124	1500	8	12
	易消化食 5分粥	~1800	~67	~46	~273	~1980	8	12
低残渣食	低残渣食 I	1200	55	30	180	1400	8	11
	低残渣食 I 5分粥	1400・1500・1600	60	30	270	1400	8	11以下
潰瘍性大腸炎・クローン病	低残渣食 II	1200	55	30	180	1400	8	11以下
	低残渣食 II 5分粥	1400・1500・1600	56	30	255	2000	8	11以下
貧血	貧血食	1200	55	30	180	1400	8	11以下
腎疾患	たんぱく質 60g 減塩食 カリウム制限	1200・1400・1600	50~56	27~30	180~230	1600~1900	8	12
	" 50g " "	1800・2000	60	45~50	290~340	1100	6	11
	" 40g " "	1400・1600・1800	50	30~45	230~310	900		
	" 30g " "	1400・1600	40	25~35	250~290	900		
" 30g " "	1400・1600	30	34	240~290	900			
肝疾患(慢性肝炎)・脾疾患 (急性肝炎・肝硬変代償期)	脂肪調整食	1200	57	29	170	1300	8	14
	" 軟菜食(2000Kcalまで)	~2000	~70	~31	~350	~1600		
	バランス食	(高) 2000	75	50	320	1600		
(肝硬変非代償期・肝不全期)	" 軟菜食(2000Kcalまで)	(基準) 1700	65	40	270	1400	8	15
	肝不全軟菜食	(低) 1200	50	30	180	1300	8	13
		1300	35	33	190	1000	6	12
		~1600	~40		~250	~1100		

*15時のおやつを含む。

当院における嚥下食分類について

学会分類 2013 年版に準じて当院は嚥下食を提供しています。

食事提供は コード1j、コード2-1、コード2-2、コード3、コード4と
なります。

*コード0j,コード0tに関しては訓練食品でありST対応は同様(食事提供はなし)

*「学会分類 2013 年版」とは「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」の略称



栄養管理室 2019年7月4日

栄養管理委員会規約

1. 目的

食事療養基準に基づき、適切な治療食の提供および、患者満足度の高い食事提供を目指し、医療の一環としての食事効果を上げることを目的とする。

2. 事業

前条の目的を達成するため、次の事業を行う。

- ①栄養管理室の運営の検討
- ②患者食・栄養指導等の食事療養実施状況の報告
- ③食事提供状況の検討
- ④調査結果等の検討結果から改善を講じる
- ⑤栄養指導の検討
- ⑥給食施設・設備の検討
- ⑦食事オーダリングの検討
- ⑧備蓄食糧の検討

3. 構成

食事療養にかかる医師を委員長とし、医局、看護部、事務部、栄養管理室から院長が委員を任命する。また、必要に応じ、関係者の出席を求めるものとする。委託契約を行っている場合は、受託会社責任者、現場責任者、栄養士も委員とする。委員の中から、副委員長、書記を置く。

4. 開催時期

奇数月の第3水曜日
12時30分から

5. 任期

任期は定めない。ただし、退職・異動等の場合は後任者が就任することとする。

6. 報告

議事録を記録・保管し、随時、院長に報告する。

7. 施行時期

本規程は、平成27年7月1日より施行する。

栄養・給食委員会規約

I 目的

- 1.利用者が心身ともに療養が出来、安全に楽しく、潤いのある食生活が過ごせるように、献立や食事提供に関して検討する。
- 2.栄養ケアマネジメントに伴う利用者の栄養管理について検討する。

II 審議事項

- 1.入所者が医療機関に入院し、施設入所時とは大きく異なる栄養管理が必要になった場合
- 2.栄養マネジメントにかかわる事項
- 3.献立・味・硬さ・盛り付けなど食事提供にかかわる事項
- 4.褥瘡や皮膚トラブル者の栄養状態の評価に関わる事項

III 組織

本会は次にあげるメンバーでこれを組織する

1. 委員長（看護師長が任命し管理者会議で承認する）
2. 副委員長（看護師長・委員長で任命）
3. 看護師を含む多職種で組織される

IV 任期

本会の任期は2年とする。但し、勤務交代のあった場合には看護師長が再任命することができる

V 招集

本会は、定例会（毎月第2火曜日）とする
委員長が定めた日に変更することができる

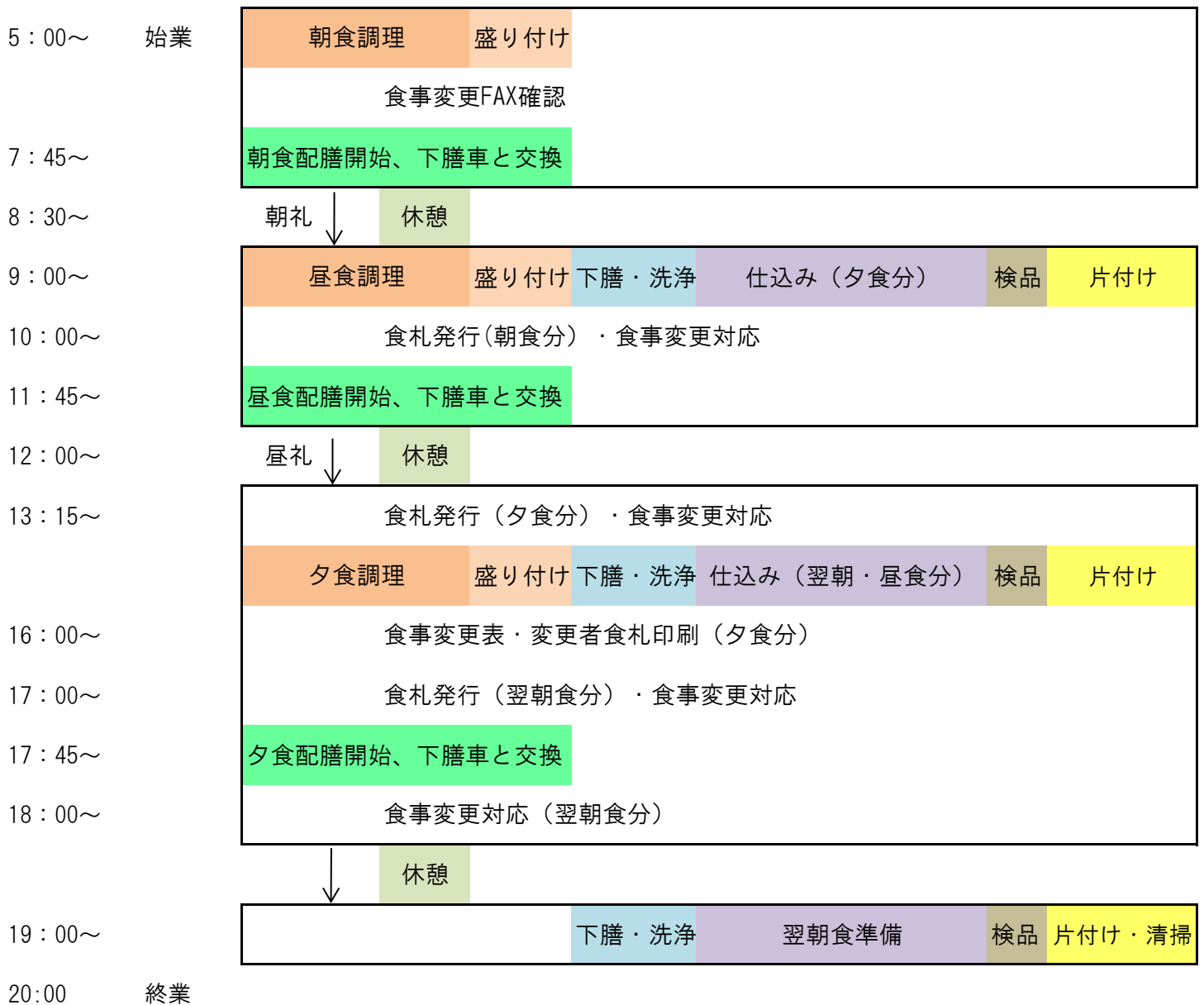
VI 会議

1. 本会は、メンバーの過半数の出席がなければ会議を開くことができない
2. メンバーが何らかの理由で欠席せざるを得ない場合は、委員長に報告し議事録閲読後、押印する。
3. 司会・書記は輪番制とし、書記は審議内容を規定の書式に記載し、議事録として看護師長に提出し医師が欠席の場合は医師コメントをもらう。

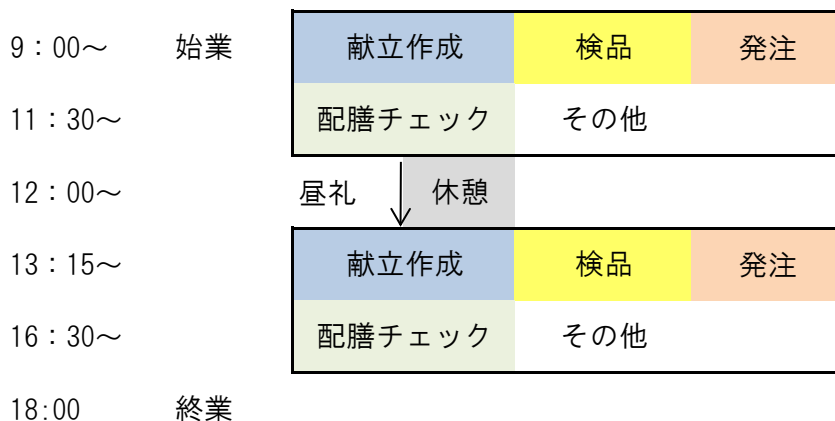
VII 実施

この規約は、平成30年4月1日から実施する

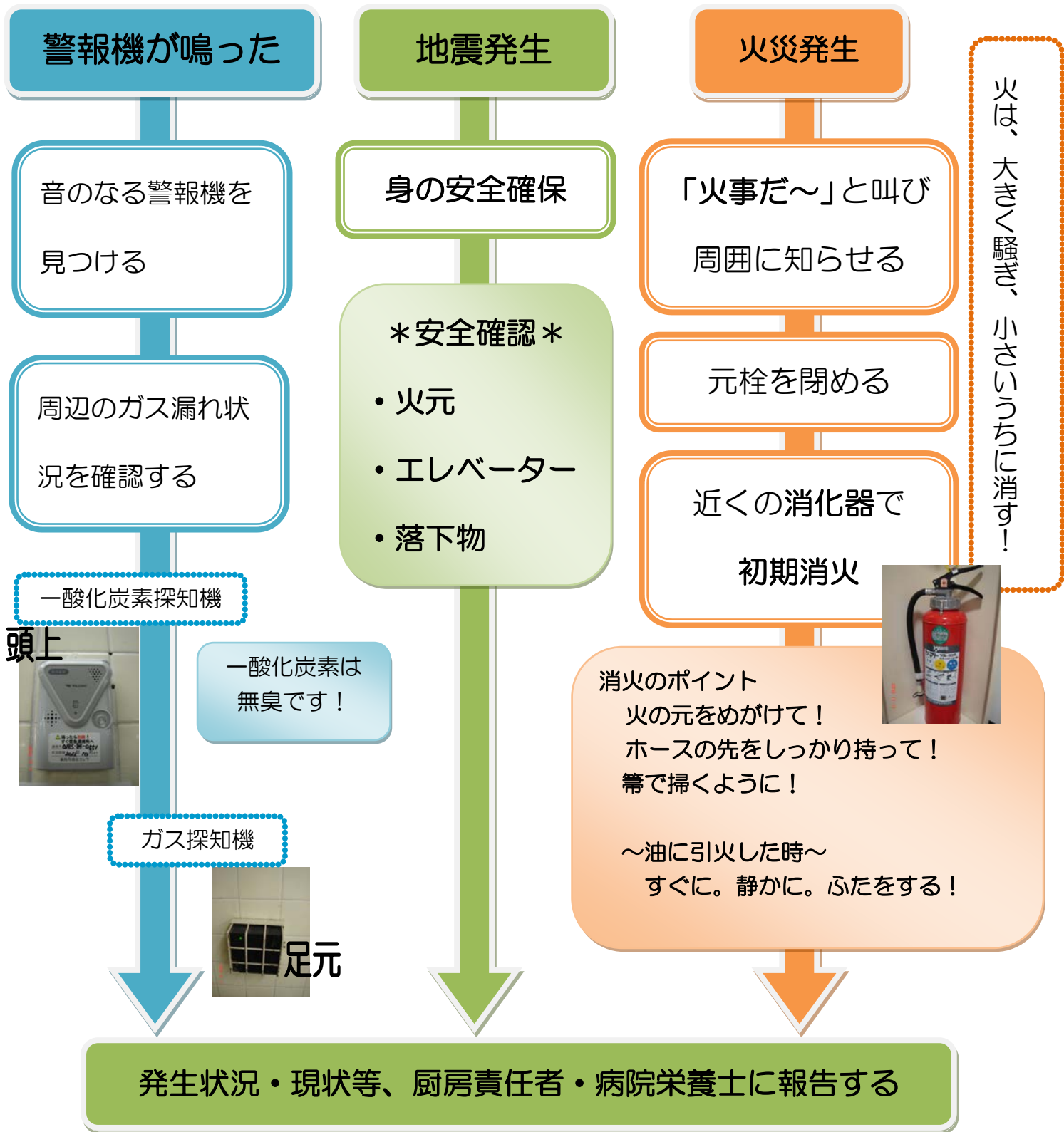
調理業務フロー図



栄養士業務フロー図



【防災】 地震・火災時の初期対応



総務企画課（設備） 514
 時間外 当直事務室 600

令和元年7月作成

うつのみや病院入院患者及び付属介護老人保健施設利用者等の
給食業務委託仕様書（案）

独立行政法人地域医療機能推進機構

目 次

1	適用範囲	1
2	関連文章	1
3	委託業務履行場所	1
4	契約期間	1
5	委託業務内容	1
6	調理施設状況	1
7	食数（見込み数）	1
8	食事配膳・下膳時間	1
9	食事の提供及びオーダー方法	1
10	献立内容	1
11	食材の調達及び在庫管理	1
12	給食業務の適正化	2
13	洗浄業務	2
14	その他の業務	2
15	衛生管理	2
16	栄養管理	2
17	備品・設備の使用及び維持管理	2
18	備品・設備の管理	3
19	検食	3
20	非常時の対応・代行保障	3
21	報告業務	3
22	委員会への出席	3
23	各種提出書類	3
24	教育・研修	4
25	業務従事者	4
26	遵守事項	4
27	その他事項	4
28	受託者の資格要件	4
29	委託業務の内容および職務分掌	5
30	経費区分	5
31	請求方法	5
32	その他	5

仕 様 書

1. 適用範囲

本仕様書は、うつのみや病院の給食委託業務において実施する給食作業（調理、配膳下膳及び作業に付随する調理機械、器具、施設の清掃。以下「本業務」という。）について適用する。

2. 関連文書

次に示す文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり見積書及び入札書の提出時における最新版とする。

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

3. 委託業務履行場所

独立行政法人地域医療機能推進機構うつのみや病院

独立行政法人地域医療機能推進機構うつのみや病院健康管理センター

独立行政法人地域医療機能推進機構うつのみや病院附属介護老人保健施設

4. 契約期間

令和2年4月1日～令和5年3月31日（3年間）

5. 委託業務内容

病院入院患者、老健入所者、通所リハビリテーション利用者、健康診断受診者に対する給食業務及びこれに付随する業務とする。

6. 調理施設状況

①厨房施設利用時間：5：00～20：00

②厨房調理室：調理コーナー、盛り付けコーナー、下処理コーナー、洗浄コーナー、配膳車プール、検収廊下、食品庫、機材庫、専用トイレ、事務室、更衣室（休憩室）

③設置調理機器：回転釜（2台）、コンビオブソ（2台）、ガス炊飯器、電気粥調理器、ミキサー、電子レンジ等

7. 食数（見込み数）

別紙1のとおり

8. 食事配膳・下膳時間

別紙2－①のとおり

9. 食事の提供及びオーダー方法

別紙2－②のとおり

10. 献立内容

別紙3のとおり

11. 食材の調達及び在庫管理

① 食材の購入、在庫管理及び検収については主として受託者が行うこと。

- ② 購入にあたっては衛生的な業者から、新鮮かつ安全なものを仕入れること。
- ③ 非常時に備え、複数の業者からの購入や地元業者からの購入に配慮すること。
- ④ アレルギー食品の除去のため、すべての加工食品の原材料をメーカーに確認し、明確に把握すること。

12. 給食業務の適正化

- ① 献立に基づいて栄養量が確保された食事の提供を行うこと。患者又は利用者の健康保持・増進を実現できる食事であること。
- ② 患者又は利用者の嗜好を満たすために食材の調達・調理・盛り付けを行うこと。
- ③ 使用する食材の品質と安全に十分注意すること。原材料・産地・製造工程等の商品規格情報が明確な物を納品し、委託者が求めた場合には情報提示できるようにすること。
- ⑤ 当日調理を基本とすること。
- ⑥ 検食簿に挙げられた改善事項や意見を十分に検討し、調理に反映させるよう努力すること。
- ⑦ 提出書類として、毎月、請求食材費に対する使用食材費を委託者に提出すること。

13. 洗浄業務

食器洗浄機を使用し衛生的に食器の洗浄を行い、殺菌消毒保管庫にて食器の消毒・乾燥を行うこと。

14. その他の業務

- ① 経腸栄養剤・濃厚流動食・検査食の準備・配膳を行うこと。
- ② 病棟患者及び利用者訪問を行い、患者満足度の向上に努めること。

15. 衛生管理

- ① 衛生管理責任者を定め、委託者の指示に従い協力すること。
- ② 大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠した衛生管理を行うこと。
- ③ 従業員の健康診断は年に1回以上、細菌検査は1か月に1回（6～9月は2回）以上実施し報告すること。
- ④ 保存食（原材料・調理済み）を適切に保存すること。
- ⑤ 上記内容で業務に支障をきたす恐れがある場合は、すみやかに委託者へ報告し、指示を得ること。

16. 栄養管理

- ① 嗜好調査・喫食調査・残食調査を行い、その結果を参考に、献立作成に反映させること。
- ② 病態により食欲不振等のある患者に対し、栄養状態改善の目的で当院担当者からの提案がある時は、患者の栄養状態改善に尽力すること。
- ③ 検食の評価結果により改善が必要とされる場合は、協議し速やかに改善すること。
- ④ 院内約束食事箋が変更になる場合は、協議のうえ対応すること。

17. 備品・設備の使用及び維持管理

- ① 施設等を使用するにあたり、適正、安全、丁寧に扱うこと。施設等の故障、破損、不足等が生じたときは、直ちに当院担当者に報告すること。この場合において、故障、破損、不足の原因が受託者の取り扱いに起因し、故意または重大な過失による場合の補修、補充費用は、受託者の負担とする。
- ② 施設等の緊急の故障、破損、不足が生じた場合は、当院と協議のうえ柔軟に対応し、患者又は利用者の影響を最小限に留めること。

- ③ 受託者は火気の取り締まりおよび安全衛生に十分注意し、施設およびその付近に地震・火災その他の事変が発生した場合は関係者への連絡を行うこと。

18. 備品・設備の管理

- ① 使用する施設等を常に清潔にし、定期的に清掃するとともに、防鼠・防虫に万全を期すこと。
- ② 冷蔵庫・冷凍庫及び食品庫を常に清潔に管理し、温度管理を行い記録すること。
- ③ 配膳車は、毎食下膳後消毒液にて拭き、常に清潔に管理すること。
- ④ 使用水・消毒用水の点検を行い記録管理すること。
- ⑤ 調理施設の点検を行い温度湿度、清掃状況等管理記録を行うこと。
- ⑥ 食器類は十分に洗浄し、殺菌消毒した上で、次の使用時まで清潔に保管すること。
- ⑦ 水光熱の使用に関し出来る限り節約することを意識して作業にあたること。
- ⑧ その他、大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠した衛生管理を行うこと。

19. 検食

検食は、毎食ごとに病院2食（医師及び管理栄養士）及び健康管理センター職員用1食並びに老健職員用1食を、受託者負担において用意すること。

20. 非常時の対応・代行保障

- ① 食中毒、火災等非常時については、当院担当者の指示により対応すること。
- ② やむをえない事情により、受託業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、代行保証の体制を有すること。
- ③ 代行保証者は、次の要件を備えていること。
 - ア. 受託者の業務の全てを代行することができるものであること。
 - イ. 食事サービス業務の代行ができる能力が担保されていること。
 - ウ. 代行にあたっての連絡体制が明確であること。

21. 報告業務

- ① 事故が発生した時には直ちに適切な処置をとるとともに、委託者に報告し、その指示に従うこと。
- ② 誤配膳や異物混入等を発生させた場合、直ちに適切な対応をとるとともに、インシデント・アクシデント報告を行い、改善策を立てること。（資料4）

22. 委員会への出席

受託者は、業務の円滑な遂行を目的に、当院の栄養管理委員会及び給食委員会に出席すること。

23. 各種提出書類（任意書式）

日常点検、その他報告、記録は書面にて提出すること。

- ・ 人事関係：名簿の作成（氏名、職種、資格）
- ・ 献立関係：月間献立表、日別献立表、実施献立表
- ・ 給食管理関係：給食日誌
- ・ 衛生関係：HACCP に関して網羅する資料
- ・ 研修関係：給食業務に必要と思われる内容の研修について計画

上記にない帳簿に関しては、当院担当者と随時検討・討議し、文書・記録として作成・保管すること。なお、資格等証明が必要な事項については証明書（写）を添付のこと。

24. 教育・研修

- ① 年間計画を作成し、定期的に教育研修を行い、実施後は内容・出欠等をすみやかに報告すること。
- ② 日々医療に関すること、栄養管理、安全・感染防止等の衛生管理、調理技術、サービス等に研鑽すること。
- ③ 院内における各種研修会に参加すること。

25. 業務従事者

- ① 当該業務を遂行できる経験を有する者を責任者とする。
- ② 病院及び介護老人保健施設等の施設経験を有する栄養士・調理師を配置すること。
- ③ 配置職員不在の際、作業に支障きたさないよう補充を行うこと。
- ④ 長期に亘り欠員が続く場合、契約金額の見直しを含め協議する。
- ⑤ 責任者・社員が異動等により交替する場合、事前に当院担当者に報告すること。

26. 遵守事項

受託者は業務の実施にあたり、当院の指示監督に従いその責務を果たすとともに、関係法令に基づき、次の事項を遵守しなければならない。

- ① 安全な業務遂行、良好な職場環境の維持の為、労働基準法をはじめとする関係法令を遵守すること。労働時間や給与、職場環境について全従業員がやりがいをもてるようにすること。
- ② 個人情報の保護及び守秘義務を遵守し、業務上知り得た業務上の機密事項・技術・ノウハウ及び患者、利用者、職員に関する個人情報について、これを第三者に漏らし又は他の目的に利用してはならない。このことは契約期間終了後及び契約の解除後においても同様とする。
- ③ 当院担当者が行う指示には、誠意をもって従うこと。
- ④ 常に業務を円滑に実施する為の研究努力を行うこと。
- ⑤ 常に調理技術の研鑽に努めること。
- ⑥ 省資源・省エネルギーに努めること。
- ⑦ 衛生管理を徹底すること。
- ⑧ 災害防止に努めること。
- ⑨ 喫食率向上等をはかる為に定期的に話し合いを行うこと。

27. その他事項

- ① 当院が実施する防災訓練に参加し、災害の未然防止に協力すること。
- ② 院内における規定を厳守すること。
- ③ 契約期間が終了するときは、食事の提供に影響が無いよう、当院が指定する者に対し、円滑な業務引き継ぎを行わなければならない。
- ④ 本書に定めのない事項については、双方誠意をもって協議し、解決すること。
- ⑤ 業務不履行・サービス低下が著しく、改善されない場合には、契約期間内であっても契約を解除することがある。

28. 受託者の資格要件

- ① 経営状態が安定していること。
- ② 食品衛生法、健康増進法、労働基準法、医療法施行規則等の関連法令を順守し安全な食事が提供できること。
- ③ 個人情報保護法を順守していること。
- ④ 上記②及び③の法令に対しコンプライアンス（法令順守）管理部門を有していること。
- ⑤ 委託者の指定する食材について個別の品質保証が直ぐに報告・提出できること。

- ⑥ トレーサビリティが確立され、食材購入ルートが報告できること。
- ⑦ 省資源、省エネルギー、コスト削減に関して企業全体で取り組んでいること。
- ⑧ 人材確保が安定していること。
- ⑨ 当院とパートナーシップをもって誠実に業務運営ができること。
- ⑩ 食中毒事故に対し、生産物賠償責任保険に加入していること。
- ⑪ 入札申込日現在、当院と同規模（199 床）程度の病床を有する規模の病院、又は当院以上の病床を有する規模の病院において、一般食から療養食までの給食業務契約実績を有する者であること。

29. 委託業務の内容および職務分掌

別紙 4－①及び別紙 4－②のとおり

30. 経費区分

別紙 5 のとおり

31. 請求方法

- ① 受託者は当該月分の支払いについて、原則として翌月 5 日までに請求書に明細書を添付して病院に提出すること。なお、連休等により遅延する場合は、経理担当者と要相談とする。また、請求書及び明細書の書式は、受託者の経理システム等の任意書式とする。
- ② 管理費、食材費の請求書及び明細書については、「病院」「健康管理センター」「附属介護老人保健施設」の別に作成すること。
- ③ 請求書等の提出方法の変更等について当院担当者から指示があった場合は、可能な限り対応すること。

32. その他

この仕様書に記載されていない事項については、業務上必要な事項は施行することを前提とし、不明な点はその都度、病院担当者と協議を行い、書面にて取り決めするものとする。