

長崎県島原病院給食業務委託仕様書

1. 目的

本業務は、入院患者に対する治療の一環として、栄養管理に基づいた食事を提供するため、病院給食業務の本旨に従い、衛生管理及び喫食者の嗜好、経済性に配慮した給食の提供に関する業務を実施することを目的とする。

2. 業務場所

名 称：長崎県島原病院

所在地：長崎県下川尻町7895番地

3. 委託業務内容

本業務内容は次のとおりとする。

- (1) 給食業務は、1年間無休とし、基本として毎日3食患者等に食事を提供する。
- (2) 委託者（以下「甲」という。）と受託者（以下「乙」という。）の業務区分は、別表1「業務分担表」のとおりとする。
- (3) 委託業務の運営に必要な経費のうち、甲と乙がそれぞれ負担する経費の区分は、別表2「経費負担区分表」のとおりとする。
- (4) 給食数については、概ね次のとおりとし、その種類および食事形態については、別表3「1日の栄養基準量」並びに別表4「食事対応一覧」のとおりとする。

なお、食種及びその形態等については、病院の運用変更に伴い、変更することがある。

| 種 別 | 1回あたりの食数 |
|---------|----------|
| 常菜食 | 47 |
| 軟菜食 | 60 |
| 特別食 | 50 |
| 分割食 | 4 |
| 検食 | 4 |
| 予備（常菜食） | 8 |
| 小 計 | 165 |
| 経管栄養食 | 8 |
| 合 計 | 173 |

- (5) 食事はすべての治療の基本であるので、患者の喫食状況を配慮して味付けや彩り、食器の使用等工夫を凝らすこと。
- (6) 止むを得ない事由により、献立を変更する必要がある場合は、甲の承認を得て変更すること。
- (7) 特別個人対応、選択食、行事食等の調理については、甲の指示に従って実施するこ

と。

- (8) 経管栄養については、内容は甲の指定するものを使用すること。
- (9) 食材の使用については、次の事項に留意し実施すること。
 - ① 地産地消に配慮し、県内産を極力使用すること。
 - ② 旬の食材を極力使用すること。
 - ③ 冷凍食材の使用は必要最低限に努めること。
 - ④ 献立作成マニュアルを参考に食材を使用すること。
 - ⑤ 必要に応じ、甲からの食材確認に応じること。
- (10) 調達・検収した給食材料で不備がある場合、必ず甲へ報告、相談すること。
- (11) 食材の保管・衛生管理を確実にを行うこと。
- (12) 食材納入業者との取引で、事務代行手数料を徴収するなど不適切な取引を行わないこと。
- (13) 給食業務履行のために使用する設備、器具等は、使用に際しては、病院の備品であることを常に意識し、丁寧に取り扱いとともに、使用后常に整理整頓を行い、清潔を保つこと。
- (14) 調理作業は、次の事項に留意し実施すること。
 - ① 調理は、前日に調理を要するものを除き、当日提供時間を考慮して行うこと。
なお、前日調理は必要最小限とすること。
 - ② 適時適温調理を厳守し、調理後2時間以内に喫食できるよう調理時間を設定すること。
 - ③ 食材や調味料は、献立表での質及び量を遵守すること。
 - ④ 調理済み食品の使用は甲の承諾を得ること。
 - ⑤ 食種や患者の病状によって、硬さやとろみ付など形態の指定があるものは、甲の指示に従って調理すること。
 - ⑥ 盛り付けは、丁寧に行うこと。
- (15) 保存食は、原材料及び調理済み食品を料理ごとに、50g程度ずつ清潔な容器に密閉して入れ、-20℃以下で2週間保存する。保存期間を過ぎた保存食は、速やかに処分すること。
なお、原材料は、特に洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存すること。
ただし、調理済み食品については、患者分を盛り付けた後、採取すること。
- (16) 検食（朝食、昼食、夕食）は、甲が指定する場所に定められた時間に配膳すること。
- (17) 甲から乙に対する最終的な食事情報の連絡は原則として、下記時間を締め切りとする。ただし、急患受け入れ等による緊急連絡はこの限りではない。

<食事情報の最終通知>

朝食分： 締め切り 前日 17：00

昼食分： 締め切り 当日 10：30

夕食分： 締め切り 当日 16：00

※経管栄養食は前日11：30

- (18) 配膳は、料理の味や温度、品質を損なわないよう短時間で行い、指定された場所に運搬し、看護師等に確実に引き渡すこと。また、下膳は、指定された時間に指定され

た場所から行うこと。配膳・下膳時間は下記のとおりとする。

| | 配膳時間 | 食事時間 | 下膳時間 |
|----------|-----------|-----------------------|-----------|
| 朝 食 | 8 : 0 0 | 8 : 0 0 ~ 8 : 4 5 | 8 : 4 5 |
| 朝 分 割 食 | 1 0 : 0 0 | 1 0 : 0 0 ~ - | - |
| 昼 食 | 1 2 : 0 0 | 1 2 : 0 0 ~ 1 3 : 3 0 | 1 3 : 3 0 |
| 昼分割食・おやつ | 1 5 : 0 0 | 1 5 : 0 0 ~ - | - |
| 夕 食 | 1 8 : 0 0 | 1 8 : 0 0 ~ 1 8 : 4 5 | 1 8 : 4 5 |

(19) 食中毒のみならず、調理ミス、異物混入、配膳ミス等患者へ影響を及ぼす事態が生じることはないよう細心の注意を払い業務にあたること。

なお、万が一不測の事態が生じた場合は速やかに甲に報告し、患者対応、原因究明、業務改善、インシデント報告等行うこと。

(20) 食器類は常に十分な洗浄・消毒を行い清潔に保管すること。また、丁寧に扱うこと。

(21) 乙は、調理作業及び下膳後に生じた残菜、塵芥等は速やかに甲が指示した分別方法に従い、指定した業者に引き渡すなど、適切な処理に留意すること。

(22) 乙は設備・器具等を定期的に保守点検し、故障等を発見したときには直ちに甲に報告し、適切な措置をとること。

(23) 使用する厨房施設は常に清潔にし、床等の清掃を行うとともに、器具類の油污れの除去や、消毒を行い、防鼠、防虫に万全を期すこと。

(24) 緊急事態が生じた場合は、速やかに甲に連絡して指示を受けること。

(25) 栄養管理システムから出力する毎日のリストは、無駄無く効率的に日常業務に反映させること。

なお、必要な情報は甲の指示のもとに適切に出力等行うこと。

(26) 別表1の業務分担により、甲が求める報告・統計・調査書等各種帳票類は必ず指定期日までに提出及び回覧し、それらの書類の保管・管理を行うこと。

(27) 時間外の業務を行う場合は、その都度甲の栄養士及び警備に連絡すること。

(28) 乙は、患者対応・委員会・会議等で甲の職員が一時的に不在になる場合も、病棟からの食事変更等には対応すること。

4. 遵守事項

乙は、業務の遂行にあたり、甲の監督・指導のもとにその責務を果たすとともに、関係法令及び次の事項を遵守するものとする。

(1) 甲のマニュアル等については、遵守すること。

(2) 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知（平成29年6月16日改正））やHACCPの考え方にに基づき、衛生管理に努めるとともに、事故防止等安全管理を徹底すること。

- (3) 甲が行う指示に誠意を持って対応すること。
- (4) ゴミの減量化や省資源、省エネルギー等、環境負荷軽減に努めること。
- (5) 業務を円滑に進めるための研究や患者サービスを念頭に置いた検討会を実施する等、常に業務改善の意識を持って調理を行うこと。
- (6) 故意または重大なる過失により施設、設備及び器具等を破損した場合は弁償すること。
- (7) 災害防止に努めること。

5. 受託責任者

乙は、医療法施行規則第9条の10第1号に定める受託責任者を置き、その者の資格等を甲に報告しなければならない

- (1) 受託責任者は、病院給食業務に3年以上従事した経験を有する管理栄養士とする。もしくはそれ相当の知識及び経験を有する栄養士。
- (2) 受託責任者は、常に従事者の労務管理、健康管理、研修等の指揮監督を行うとともに、甲が実施する各種会議、委員会等に要請があれば積極的に参加し、甲と連携して適切な業務の遂行を図ること。
- (3) 受託責任者は、甲と常に情報交換・協議等を行い、甲から示された情報や要求に対し、調理部門へ適切に指示及び情報提供を行うこと。

6. 人員の配置体制

(1) 業務従事者

① 受託責任者：1名

② 管理栄養士、もしくはそれ相当の知識及び経験を有する栄養士を1名以上（受託責任者含む）、調理員、調理補助員は朝昼夕の食事及び仕込み作業にそれぞれ6名以上を基本に配置する。なお、業務に支障が出ないよう常に調整をおこなうこと。

(ア) 管理栄養士・栄養士：医療法施行規則第9条の10第3号に定める栄養士の業務を行う場所に配置すること。

(イ) 調理員：病院給食業務の経験者の配置に努めること。

- (2) 有資格者にあつては、資格を証明する書類の写しを提出すること。
- (3) 受託責任者の異動については、速やかに報告すること。
- (4) 乙は、業務従事者の名簿（毎月1日付）及び勤務割振表を予め毎月提出すること。病院側に報告すること。
- (5) 上記業務従事者が、年次休暇等で勤務に従事できない場合は、要員の確保を行い、業務に支障をきたさないこと。

7. 管理体制

(1) 管理監督

① 乙は、社内に指導助言体制（教育訓練を専門とする組織・スタッフ）を有するものとし、業務従事者に対し、定期的に衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施すること。

- ② 指導助言者（受託側）は、毎月業務場所へ赴き、受託責任者から業務報告を受けること。また、甲と業務等に関する協議を行い改善に努めること。

（2）帳票管理

業務場所に次に掲げる帳票を配備し、業務管理に努めること。

- ① 標準作業計画書
- ② 業務従事者名簿、勤務表
- ③ 業務日誌
- ④ 行政による立ち入り検査の際に提出を求められる帳票等
- ⑤ 調理機器等の取り扱い要領、緊急対応表
- ⑥ その他指示書等

（3）事業従事者の健康管理

- ① 乙は、業務従事者に対して、健康診断（年1回以上）、検便（毎月1回以上、腸管出血性大腸菌検査を含む。さらに10月～3月はノロウイルス検査も行う。）を実施することとし、計画書及びその結果を甲に報告すること。
- ② 乙は、業務従事者の健康管理に絶えず注意を払い、下痢、発熱などの症状があるとき、または手指等に化膿創があるときは、調理作業の業務に従事させてはならない。

さらに、業務従事者またはその同居者、家族等が次の疾患にかかった場合（疑いのある場合も含む）、調理作業に関するすべての業務に当該業務従事者を就業させてはならない。

（ア）一類感染症、二類感染症、三類感染症、その他の感染症（医師からの就業制限がかかっている場合）

（イ）化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

（ウ）検便による食中毒原因菌保菌者

- ③ 甲から乙に対し業務従事者への予防接種（インフルエンザ等）の要請があった場合は、最大限の協力をすること。
- ④ 乙は、業務従事者にウイルス性疾患（麻疹、風疹、水痘、流行性耳下腺炎）の血液抗体検査を行い、その結果、抗体をもっていなかった場合はそれぞれワクチン接種を行うこと。（尚、血液抗体検査費用、ワクチン接種費用は受注者の負担とする。）また、その結果を当院に報告すること。

（4）従事者の服務及び規律

乙は次に掲げる事項を遵守させること。

- ① 業務中は定められた調理衣、白衣を着用するとともに、頭髪、手指及び爪等の身体の清潔保持に努め、厨房入室及び作業ごとに手指の洗浄・殺菌を行うこと。
- ② 人との対応は礼儀正しく、親切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならない。
- ③ 敷地内は禁煙とし、所定の場所以外で飲食その他の勤務の遂行を怠るような行為をしてはならない。
- ④ 作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないと共に、作業に関係ないもの又は不必要なものを持ち込まないこと。
- ⑤ 作業中における便所の使用は、専用便所を使用し、その際には帽子・マスク・

調理衣・白衣は着脱し、履物についても厨房内外の区別を明確にすること。

⑥ 作業中は、必ずマスク及び帽子を着用するとともに、必要に応じて衛生手袋を着用すること。

⑦ 身体及び身の回りは、常に清潔を心がけ、他人に不快感を与えたり不衛生であったりしてはならない。

(5) 研修体制

乙は、従業者に対して次の研修を実施するものとし、実施後は報告書を提出すること。また、甲からの研修案内にはできるだけ参加すること。

① 給食業務に必要な知識及び技能向上について

② 食事療養の質を高める技術向上について

③ 衛生管理について

④ 患者の秘密の保持について

⑤ 患者サービスの改善について

8. 災害時の協力体制（業務代行等）について

乙は、災害、労働争議、業務停止等の事情によりその業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の保証をする。

(1) あらかじめ業務の代行者を指定し、病院側に報告しなければならない。

(2) 病院が定めたマニュアルについて、別添「厨房が使用できないときの対応フロー」と同等の体制をとること。

9. 委託料の支払い

(1) 委託料の支払いは月払いとする。

(2) 委託料の請求時には、当該月の業務内容を記した報告書を提出しなければならない。

10. その他

(1) 乙は、個人情報の保護及び守秘義務を遵守し、業務上知り得た秘密及び患者情報等について第三者に漏らし、また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解除後においても同様とする。

(2) 甲は、委託業務の遂行のため、必要があると認めるときは、乙の受託業務の実施状況及び必要な帳簿等について点検または調査し、指示監督することができる。

(3) 甲の指示に基づき、関係省庁の調査等に協力する。

(4) 調査の結果、関係省庁からの指示、指導を受けた場合には、甲、乙は協力し、速やかに対応するものとする。

(5) この仕様書に定めのない事項または疑義のある事項については、甲と乙が誠意を持って協議決定すること。

別表1 業務分担表

| 区 分 | 業務内容 | 甲 | 乙 |
|------|--------------------------|---|---|
| 栄養管理 | 病院給食運営の統括 | ○ | |
| | 栄養委員会の開催・企画・運営 | ○ | △ |
| | 院内関係部門との連絡・調整 | ○ | |
| | 選択メニューの実施（実施日の決定） | ○ | |
| | 選択メニューの実施（献立） | ○ | △ |
| | 献立表作成基準の作成 | ○ | |
| | 献立表の作成 | ○ | |
| | 献立表の点検・確認 | ○ | △ |
| | 患者情報の把握 | ○ | △ |
| | 食数の管理 | ○ | △ |
| | 食数の指示（食札作成） | ○ | △ |
| | 食事箋の管理 | ○ | |
| | 電子カルテシステムの管理 | ○ | |
| | 栄養管理システムの管理 | ○ | |
| | 栄養管理システムの入出力（操作） | ○ | △ |
| | 嗜好調査・喫食調査等の企画及び実施 | ○ | |
| | 検食の実施・評価 | ○ | △ |
| | 関係官庁等に提出する給食関係書類の作成 | ○ | △ |
| | 上記書類の確認・提出・保管管理 | ○ | |
| | 上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の作成・保管 | △ | ○ |
| 栄養指導 | 入院患者の栄養指導 | ○ | |
| | 外来患者の栄養指導 | ○ | |
| | その他栄養指導に関すること | ○ | |
| 調理管理 | 作業仕様書・計画書の作成（治療食の調理指示含む） | △ | ○ |
| | 作業仕様書・計画書の確認（治療食の調理指示含む） | ○ | |
| | 作業実施状況の確認 | ○ | |
| | 下処理業務 | | ○ |
| | 調理全般 | | ○ |
| | 盛り付け、膳組み | | ○ |
| | 配膳 | | ○ |
| | 下膳 | | ○ |

| 区 分 | 業務内容 | 甲 | 乙 |
|-------|--|----------------------------|----------------------------|
| | 食器・配膳車等洗浄消毒 管理点検記録の作成 管理点検記録の確認 | ○ | ○ ○ |
| 材料管理 | 給食材料の調達（契約、発注） 給食材料の検収 給食材料の品質管理の確認 給食材料の保管・在庫管理 給食材料の保管・在庫管理の確認 給食材料の出納事務 給食材料の使用状況の確認 | ○ ○ ○ ○ | ○ ○ ○ ○ |
| 施設等管理 | 給食施設・主要な設備の設置・改修 給食施設・主要な設備の日常管理 施設内清掃 フード等定期清掃 調理器具・食器等の確保、管理の指示 調理器具・食器等の保守・管理 調理器具・食器等の使用状況の確認 災害防止等の為の終業時確認表記入 衛生害虫の防除 | ○ ○ ○ ○ ○ ○ | ○ ○ ○ ○ ○ △ |
| 業務管理 | 従事者名簿・勤務表の作成 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 業務日誌の作成 業務日誌の確認 | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ |
| 衛生管理 | 衛生面の遵守事項の作成 給食材料の衛生管理 施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理 衣服・作業等者の清潔保持状況等の確認 残菜及び塵芥の処理 | ○ | △ ○ ○ ○ ○ |

| 区 分 | 業務内容 | 甲 | 乙 |
|--------|---|--------------------------|---------------------------|
| | 保存食の確保、保管、廃棄（原材料含む） 保存食の確保、保管、廃棄（原材料含む）の確認 直接納入業者に対する衛生指導 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 緊急対応を要する場合の給食の確保 | ○ ○ ○ ○ | ○ ○ ○ △ ○ |
| 研修等 | 調理従事者等に対する研修の実施（調理・衛生・接遇等） 研修の実施計画書及び実施報告書の提出 受託者以外が開催する研修の受講 | △ | ○ ○ ○ |
| 労働衛生管理 | 健康管理計画の作成 定期健康診断の実施及び結果の提出・保管 健康診断実施状況等の確認 検便の定期実施及び結果の提出・保管 検便結果の確認 事故防止対策の策定 事故防止対策の確認 | ○ ○ △ ○ | ○ ○ ○ ○ |

△は、参加・協力・補助業務とする。

別表2 経費負担区分表

| 経 費 項 目 | 甲 | 乙 |
|---------------------------------------|---|---|
| 給食業務施設整備、機器の購入及び維持管理 | ○ | |
| 給食管理関係の帳票用紙類 | | ○ |
| 事務用品費 | | ○ |
| 食器等の費用 | ○ | |
| 調理器具、備品の購入費、補充費 | ○ | |
| 給食用消耗品（ラップ、アルミホイル、ふきん、ミトン、履物等） | | ○ |
| 洗浄用消耗品（洗剤、薬剤、スポンジ等） | | ○ |
| 防鼠、害虫駆除費 | ○ | |
| 清掃用具類 | | ○ |
| 塵芥処理費 | ○ | |
| 食材料費 | | ○ |
| 濃厚流動食等費（経管栄養食、栄養付加食品） | ○ | |
| 食事補助食品等費（茶葉、調理時に添加するもの（とろみ剤など）、デザート類） | | ○ |
| 光熱水費 | ○ | |
| 乙が使用する管理用機器設置費、管理費 | | ○ |
| 乙の従事者被服費（クリーニング含む） | | ○ |
| 乙の従事者用衛生管理費（健康診断・検便） | | ○ |
| 乙の従事者等に対する教育、研修費 | | ○ |
| 代行保証に係る経費 | | ○ |

長崎県島原病院における一日の栄養基準量

令和元年12月改正

別表 3

特別食約束食事箋（加算）

| | | エネルギー kcal | タンパク質 g | 脂質 g | 塩分 g | エネルギー構成比 P : F : C | 脂質構成比 動物性 : 植物性 | 糖質 g | 適応症 | 備考 |
|-----------|-----------|---------------|------------|---------|---------|-----------------------|--------------------|---------|---|-------------------------------|
| 糖尿病食 | 15単位 | 1200 | 55 | 35 | | P : 13~20 | 2 : 3 | 165 | 糖尿病 | 糖尿病食の減塩は塩分 6 g 未満 |
| | 17.5単位 | 1400 | 65 | 40 | | F : 20~30 | | 200 | | |
| | 20単位 | 1600 | 70 | 45 | 8 | C : 50~60 | | 220 | | |
| | 22.5単位 | 1800 | 70 | 45 | | | | 270 | | |
| | 25単位 | 2000 | 75 | 50 | | | | 290 | | |
| 肝・胆疾患食 | 肝臓病食 * | 1800 | 70~80 | 50 | 8 | | 1 : 1~2 | | 急性肝炎、肝硬変 | |
| | 肝不全食 * | 1500 | 40~50 | 30 | 5 | | | | 非代償性肝硬変、肝性脳症、閉塞性黄疸（胆石症、胆嚢炎によるものも含む） | |
| 膵・胆疾患食 | 膵臓病食 * | 1500 | 60 | 20 | 8 | | | 300 | 急性・慢性膵炎、有症状期の閉塞性黄疸（胆石症、胆嚢炎によるものも含む） | |
| 腎臓病食 | | | | | 6 g 未満 | | | | 急性・慢性腎炎、腎不全 | 個別対応 ※エネルギー・たんぱく・塩分・カリウム調整 |
| 潰瘍食 * | 流動 | 510 | 20~25 | 20 | | | | | 胃・十二指腸、消化管の術後食（必要に応じて4~5回食に分食） | (非加算) ※一般流動に準じる |
| | 潰瘍 3分 | 1100 | 55 | 35 | | | | 120 | | |
| | 潰瘍 5分 | 1200 | 60 | 35 | 8 | | | 145 | | |
| | 潰瘍 7分 | 1300 | 60 | 45 | | | | 170 | | |
| | 潰瘍全粥 | 1600 | 70 | 45 | | | | 210 | | |
| | 潰瘍ご飯 | 1900 | 75 | 50 | | | | 270 | | |
| 消化管術後食 | 術後流動 | 510 | 20~25 | 20 | | | | | 侵襲の大きな消化管術後（食道・胃・腸など） 5回食・3回食 | (非加算) |
| | 術後 3分 | 1000 | 50 | 30 | | | | 120 | | |
| | 術後 5分 | 1100 | 55 | 30 | 8 | | | 145 | | |
| | 術後 7分 | 1200 | 55 | 30 | | | | 170 | | |
| | 術後全粥 | 1500 | 65 | 40 | | | | 210 | | |
| | 術後ご飯 | 1800 | 70 | 45 | | | | 270 | | |
| 心臓病食 | 心臓病食軟菜 * | 1500 | 65 | 40 | 6 g 未満 | P : 13~20 | 2 : 4 | 245 | 心臓疾患 | Cho200mg以下 |
| 脂質異常症食 * | 脂質異常症食 | 1600 | | 40 | 8 | F : 20~25 | | | 血清LDL-Chol : 140mg/dl以上 またはHDL-Chol : 40mg/dl未満 もしくはTG : 150mg/dl以上 | Cho200mg以下 |
| | 脂質異常症食減塩 | | | | 6 g 未満 | C : 50~60 | | | | |
| 肥満症食 | 糖尿病食に準ずる | | | | | | | | 肥満度+70%以上またはBMI : 35以上 | |
| 貧血食 * | | 1800 | 70~80 | 50 | 8 | | | 275 | 血中Hb濃度10g/dl以下の鉄欠乏に由来する時 | Fe : 12mg以上 |
| 高尿酸血症食 * | | 1800 | 80 | 50 | 8 g 以下 | | | 270 | 痛風 | 糖尿病食に準じてプリン体含有量の多い食品の使用を避ける |
| 先天性代謝異常症食 | | | | | | | | | フェニールケトン尿症、ホモシスチン尿症、ヒスチジン血症、ガラクトース血症、楓糖血症 | |
| 検査食 | | | | | | | | | 潜血食、大腸X線・内視鏡検査食として残渣の少ない調理済み食品を使用した場合 | |
| 低残渣食 | 潰瘍性大腸炎食 | 1500 | 60 | 30 | 8 | | | 205 | | |
| | クローン病食 | | | | | | | | クローン病による腸管の機能低下 | 個別対応 |
| 経腸栄養 | 特別食用濃厚流動食 | | | | | | | | 腎臓疾患、糖尿病等病態に応じて個別対応 ※別紙一覧表 (低たんぱく、低カリウム、低ナトリウム、吸収が穏やかな糖質 (パチナス) 配合、水分・電解質調整等) | |

* 主食によりエネルギー調整対応

一般食給与栄養量（非加算）

| | | エネルギー kcal | タンパク質 g | 脂質 g | 塩分 g | エネルギー構成比 P : F : C | 脂質構成比 動物性 : 植物性 | 糖質 g | 適応症 | 備考 | |
|---------------|-------------------------|---------------|------------|---------|---------|-----------------------|--------------------|---------|--|-----------------------|--|
| 常菜食 (ご飯) | (大盛) | 2000 | 75 | 45 | | P : 13~20 | 2 : 3 | 320 | 特殊な食事療法を 必要としない常菜 | | |
| | (普通盛) | 1800 | 70 | 45 | 8 | F : 20~30 | | 270 | | | |
| | (小盛) | 1500 | 65 | 45 | | C : 50~60 | | 220 | | | |
| 全粥菜食 (全粥) | (普通盛) | 1500 | 65 | 40 | 8 | | | 210 | 特殊な食事療法を 必要としない3分、 5分、7分、全粥な ど全ての軟菜 | | |
| | (小盛) | 1300 | 60 | 40 | | | | 165 | | | |
| 7分菜食 (7分粥) | (普通盛) | 1200 | 55 | 30 | 8 | | | 170 | | | |
| | (小盛) | 1100 | 55 | 30 | | | | 150 | | | |
| 5分菜食 (5分粥) | (普通盛) | 1100 | 55 | 30 | 8 | | | 145 | | | |
| | (小盛) | 1050 | 55 | 30 | | | | 135 | | | |
| 3分菜食 (3分粥) | (普通盛) | 1000 | 50 | 30 | 8 | | | 120 | | | |
| | (小盛) | 900 | 50 | 30 | | | | 110 | | | |
| 流動食 | | 600 | 20~25 | 20 | 5g以下 | | | 85~120 | | 特殊な食事療法を必要 としない流動 | |
| 低残渣食 | | 1500 | 60 | 35 | 8 | | | 205 | | 特殊な食事療法を必要 としない低残渣 | |
| 嚥下食 | 嚥下ゼリー一食 | 50~300 | | | | | | | | 代替栄養摂取必須 | |
| | やわらか食 | 1450 | 50 | 40 | 8 | | | | | ソフト食 | |
| ミキサー食 | | 1450 | 50 | 40 | 8 | | | 220 | | | |
| フリー食 | 食欲低下等に補助食品や料理を選んで提供する食事 | | | | | | | | | 個別対応 | |
| おこのみ食 | 食欲低下時の特別対応食 | | | | | | | | | 一週間のサイクルメニューから選択 | |
| 低菌食 | 低菌食 | 1800 | 70 | 45 | 8 | | | 280 | | | |
| | 低菌食軟菜 | 1500 | 65 | 40 | 8 | | | 210 | | | |
| 経腸栄養 | 一般食用濃厚流動食 | | | | | | | | 特殊な食事療法を必要 としない経管栄養 | 個別対応 ※別紙一覧表 | |
| 高血圧症食 | | 1600 | 70 | 40 | 6g未満 | | 2 : 3 | 230 | | | |
| 成長期Ⅰ | 成長期Ⅰ | 1800 | 70 | 45 | 8g以下 | | | | 小学生 (6~12歳) | | |
| | 成長期Ⅰ軟菜 | 1500 | 65 | 40 | | | | | | | |
| 成長期Ⅱ | 成長期Ⅱ | 2000 | 80 | 55 | | | | | 中・高校生 (12~18歳) | | |
| | 成長期Ⅱ軟菜 | 1800 | 75 | 50 | | | | | | | |
| 幼児A | 幼児A | 1100 | 45 | 30 | | | | | 1. 6~3歳 | おやつ有(10時、15時) | |
| | 幼児A軟菜 | 1100 | 45 | 30 | | | | | | | |
| 幼児B | 幼児B | 1500 | 60 | 35 | | | | | 4歳~就学前(6歳) | おやつ有(15時) | |
| | 幼児B軟菜 | 1500 | 60 | 35 | | | | | | | |
| 離乳食 | 離乳食1回食 | | | | | | | | 生後5~6か月ごろ | 昼のみ1回 | |
| | 離乳食2回食 | | | | | | | | 7、8か月ごろ | 朝昼2回 | |
| | 離乳食3回食 | | | | | | | | 9~11か月ごろ | | |
| | 離乳食完了期 | | | | | | | | 12か月~18か月ごろ | おやつ有(10時、15時) | |

別表4 食事対応一覧

＜飲物・補助食品等＞

| |
|------------|
| 牛乳 |
| ホットミルク |
| ヨーグルト |
| りんごジュース |
| オレンジジュース |
| 朝飲物無 |
| お茶ゼリー |
| お茶ゼリー 強) |
| ゼリー類 |
| ハイカロゼリー |
| エナチャージ |
| アインカルゼリー |
| プロッカゼリー |
| グルタミンCo |
| アクアサポート |
| メイバランス |
| すいすい |
| テルミール2.0 |
| プルモケア |
| リハタイムゼリー |
| Vクレス |
| CP10 |
| 茶碗蒸し |
| インスロー |
| リーナレン |
| アイス |
| ふりかけ |
| のり佃煮 |
| 梅びしお |
| 梅干し |
| たいみそ |
| 果物 |
| ご飯に合うソース |
| 早飯 (7 :15) |

◎朝昼夕で対応不可の項目あり

＜副食＞

| |
|-----------|
| トロミ 副) |
| トロミ 主 副) |
| トロミ強 副) |
| トロミ強 主 副) |
| 汁トロミ |
| 汁トロミ強 |
| きざみ |
| 極小きざみ |
| 骨除く |
| 副食1/2 |
| 主菜1.5倍 |
| 副食一口大 |
| 副食1/2 |
| お好み食増量 |
| デザート全量 |
| 硬い果物スライス |

＜その他＞

| |
|------------|
| スプーン付き |
| デザートスプーン付き |
| 強化磁器 |
| デスポ食器 |
| 主食子ども茶碗 |
| 減塩 |
| カリウム制限 |
| ヨード制限 |

＜禁止 嫌い＞

| | | | | |
|--------|---------|---------|-----------|---------|
| 魚類禁止 | 肉類禁止 | 小豆禁止 | そば禁止 | 酢嫌い |
| 魚類嫌い | 肉類嫌い | 大麦禁止 | そば嫌い | マヨネーズ嫌い |
| 青魚禁止 | 牛肉禁止 | 大豆製品禁止 | うどん禁止 | マヨネーズ禁止 |
| 青魚嫌い | 牛肉嫌い | 豆腐嫌い | うどん嫌い | ケチャップ嫌い |
| サバ禁止 | 鶏肉禁止 | 牛乳禁止 | めん類嫌い | バター嫌い |
| サバ嫌い | 鶏肉嫌い | 牛乳嫌い | 米禁止 | バター禁止 |
| ワツ禁止 | 豚肉禁止 | 乳製品禁止 | 小麦粉禁止 | うなぎ嫌 |
| ワツ嫌い | 豚肉嫌い | チーズ嫌い | カレーライス嫌い | うなぎ禁止 |
| アジ禁止 | ハム嫌い | チーズ禁止 | ビーフシチュー嫌い | あなご嫌 |
| アジ嫌い | ハム禁止 | ヨーグルト嫌い | パン嫌い | あなご禁止 |
| 鮭嫌い | 肉 魚嫌い | 卵禁止 | 山芋嫌い | 酢酸物嫌 |
| 鮭禁止 | マグロ禁止 | 卵白禁止 | 山芋禁止 | 柑橘類禁止 |
| 赤魚禁止 | ハマチ禁止 | 卵黄禁止 | 生野菜嫌い | 柑橘類嫌い |
| カレイ禁止 | ホタテ禁止 | 卵嫌い | トマト嫌い | ピーナツ禁止 |
| 貝類禁止 | イクラ禁止 | 半熟卵嫌い | たけのこ禁止 | ナッツ禁止 |
| 貝類嫌い | ウニ禁止 | 鯛禁止 | パイン禁止 | アーモンド禁止 |
| エビ禁止 | ホウチヤ禁止 | 乳酸菌嫌い | ハワイヤ禁止 | コーヒー禁止 |
| エビ嫌い | コーン禁止 | 味噌汁嫌い | トレッツク禁止 | 紅茶禁止 |
| カニ禁止 | ごぼう禁止 | 味ご飯嫌い | アスハラカス禁止 | チョコ禁止 |
| カニ嫌い | ツナ禁止 | 赤飯嫌い | よもぎ禁止 | キンナン禁止 |
| タコ禁止 | ビーマン禁止 | サワラ禁止 | ごま禁止 | セロリ禁止 |
| タコ嫌い | リンコン禁止 | シーキン禁止 | キウイ禁止 | ニンク禁止 |
| イカ禁止 | クラゲ禁止 | なす禁止 | マンゴー禁止 | シヨカ禁止 |
| イカ嫌い | ホウレン草禁止 | キノコ禁止 | メロン禁止 | 唐辛子禁止 |
| 煮魚嫌い | 海藻類禁止 | スイカ禁止 | バナナ禁止 | ウリ系禁止 |
| いちじく禁止 | りんご禁止 | 柿禁止 | 桃禁止 | 蒟蒻禁止 |

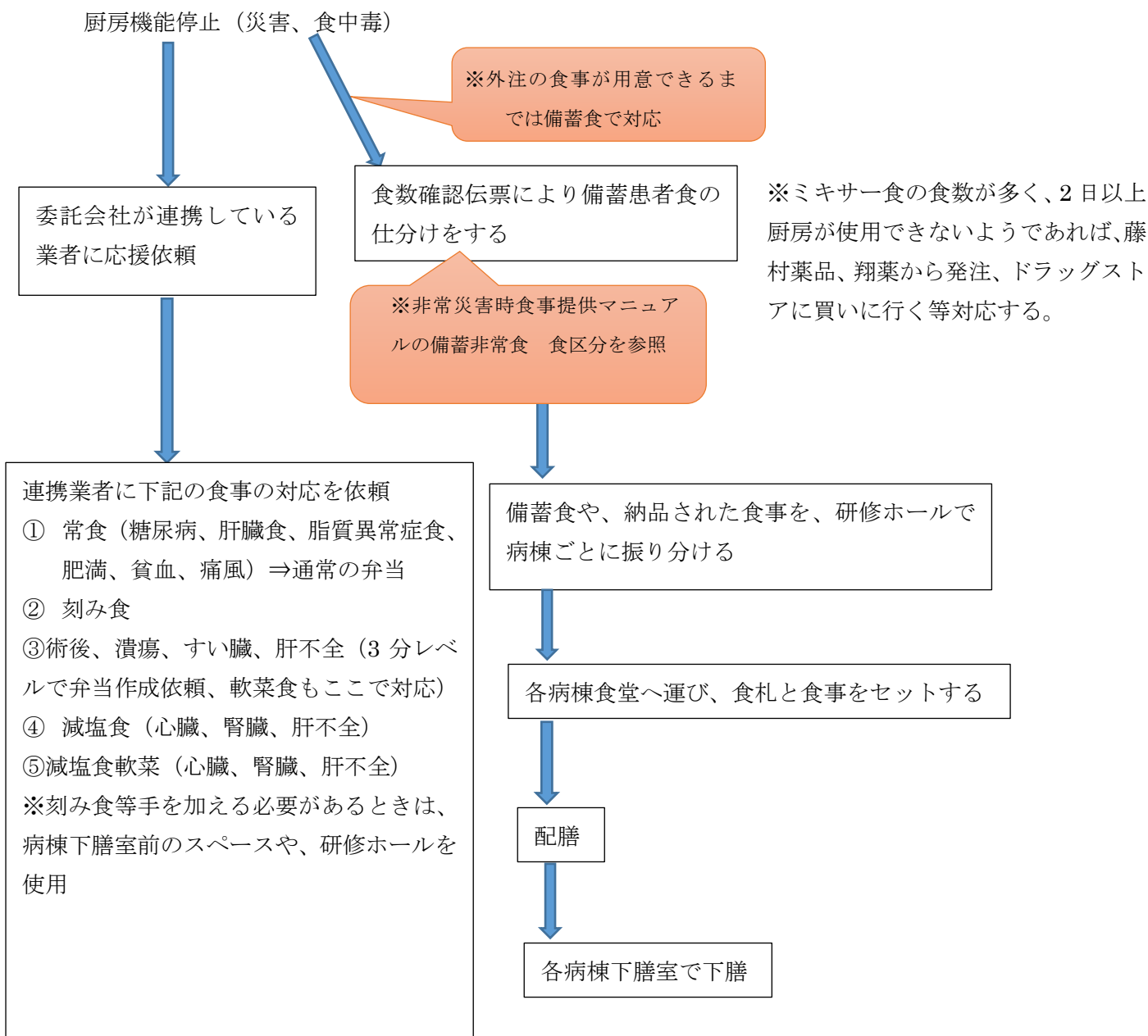
＜主食＞

| | | | | |
|---------|------|------|----|----------------------|
| ごはん | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| おにぎり | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| 一口大おにぎり | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| 軟飯 | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| 全粥 | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| 7分粥 | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| 5分粥 | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| 3分粥 | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| 重湯 | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |
| パン | 1枚 | 1.5枚 | 2枚 | ジャム、バター付 パンの種類は複数 |
| ミキサー粥 | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | 3分～7分粥まで対応 |
| お粥ゼリー | 普通盛り | 小盛 | 大盛 | |

◎特別食の一部に、主食の指定あり

◎上記以外にも、病状に応じて個別対応実施。

厨房が使用できないときの対応フロー



委託会社と連携業者がどのような契約を交わしているかを事前に確認しておく。

その他島原地区においては、

島原給食センター（資）（63-2128 栄町）

南高デリバリーサービス（有）（62-7014 新馬場）

千成（63-6015 坂上町）

はなまる（63-6015 杉山）

マルタ食品（62-2018 中堀）

これらとは、緊急時協力いただけることを、口頭で確認している