

給食業務委託仕様書

茨城県立中央病院

目

次

I. 業務名	2
II. 履行場所	2
III. 履行期間	2
IV. 法令等の順守	2
V. 給食業務従事者	2
1. 責任者	2
2. 必置とする従事者	2
3. その他の従事者	3
4. 教育研修	3
5. その他の要件	3
VI. 委託業務内容	3
1. 一般的事項	3
2. 業務内容、業務分担及び経費負担区分	3
3. 栄養管理及び献立計画	3
4. 食種及び食数管理	4
5. 給食材料の調達	5
6. 調理業務	5
7. 盛付け業務	5
8. 配膳、下膳業務	5
9. 食器類洗浄・消毒及び保管業務	6
10. 残飯、残菜及び厨芥等の処理	6
11. 検食等の実施	6
VII. 厨房施設、調理機器・調理器具及び食器	6
1. 一般的事項	6
VIII. 衛生管理	7
1. 一般的事項	7
2. 給食業務従事者の衛生管理	7
3. 食品の衛生管理について	7
IX. サービス・ホスピタリティの向上	8
1. 一般的事項	8
X. リスク対応	8
1. 非常時対応	8
2. 食中毒発生時対応	8
3. 代行保証	9
XI. その他	9
1. 報告	9
2. 本院への協力	9
3. 感染対策等	9
仕様書 別添一覧	別紙参照

茨城県立中央病院（以下「本院」という。）の給食業務委託（以下「業務」という。）の実施については、この仕様書の定めるところによる。

入院患者に対し給食を提供する業務は、治療行為の重要な一環であることを認識し、本院の指示の下、入院患者の病状に応じた適切な食事を提供し、その治癒または病状回復の促進を図らなければならない。

I. 業務名

給食業務委託

II. 履行場所

茨城県笠間市鯉淵 6 5 2 8 番地 茨城県立中央病院

III. 履行期間

契約締結日から 3 年間。ただし、翌年度以降の歳入歳出予算においてこの契約にかかる金額について減額又は削除があった場合はこの限りではない。

IV. 法令等の順守

業務を行うにあたっては、次の法令等を遵守すること。

- ・医療法(昭和 23 年法律第 205 号)
- ・医療法施行令（昭和 23 年政令第 326 号）
- ・医療法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 50 号)
- ・入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等（平成 28 年 3 月 4 日厚生労働省告示第 63 号）
- ・入院時食事療養の実施上の留意事項について（令和 2 年保医発第 0305 第 14 号）
- ・食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 29 年 6 月 16 日生食発 0616 第 1 号）
- ・乳児用調整粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインについて(平成 21 年 2 月 18 日食安基発第 0218001, 食安監発第 0218006)

V. 給食業務従事者

受託業者は、業務が停滞しないよう常に業務従事者の確保に努めるとともに、欠員が生じる前に、補充要員を確保すること。また、受託業者は可能な限り業務従事者の固定化を図るものとし、やむを得ず異動その他の処置を講ずる場合は、事前に当院に報告のうえ、業務が停滞しないよう対応策を提示すること。

1. 責任者の選任

受託者は、業務の実施にあたり、配置した業務従事者の中から次のすべての要件を満たす業務責任者を定め、委託者に届けること。

- (1) 業務を統括し、業務全般の指導・助言する能力のある者であって、業務に係る全ての責任を負うものであること。
- (2) 5 年以上の病院給食業務経験があること。
- (3) 原則として管理栄養士または栄養士の資格を有すること。
- (4) 他の病院において責任者として勤務した経験を有すること。
- (5) 業務責任者の 1 年未満での異動は、原則として行わないこと。

2. 業務従事者のうち必置とする職種は、次のとおりとする。ただし、業務責任者を兼任することはできない。

- (1) 正職員で、病院給食業務の特別食の献立作成に 2 年以上携わった経験を有する管理栄養士 1 名以上
- (2) 正職員で、管理栄養士または栄養士 2 名以上
- (3) 正職員で、1 回 3 0 0 食以上を提供する病院で、3 年以上の調理業務経験を有する調理

師 1 名以上

3. その他の業務従事者は、次のいずれかの条件を満たすこと

- (1) 病院で 1 年以上の調理業務経験を有する者
- (2) 日本メディカル給食協会の研修または衛生に関する研修を受講した者

4. 教育研修

- (1) 受託業者は、給食業務従事者の資質の向上・平準化を図るため、栄養管理、衛生管理、調理技術、施設・調理器具取扱及び接遇等にかかる教育研修計画を策定し、当院の承諾を受けること。
- (2) 教育研修計画は、各給食業務従事者の経験年数、知識・技術等に応じたプログラムを策定するよう努めること。
- (3) 教育研修計画に基づいた研修を月 1 回以上実施すること。
- (4) 受託業者は、給食業務の標準的な作業内容・方法等を記載したマニュアルを整備し、その内容を給食業務従事者に徹底させなければならない。
- (5) 受託業者は、従事者のサービス・ホスピタリティ向上にあたって、受託業務責任者を補佐し、指導・助言する能力を有するリーダーを配置しなければならない。
- (6) 受託業者は、茨城県や保健所等が主催する給食関連の講習会に、給食業務従事者を参加させること。
- (7) 受託業者は、本院が実施する研修等であって、本院の指示があった場合は給食業務従事者を参加させること。

5. その他の要件

- (1) 受託業者は、契約期間中は原則として、本院の許可を得ることなく責任者を変更することができない。
- (2) 受託業者は、本院が、その任に適當でないとして責任者の交替を求めたときはこれに応じなければならない。
- (3) 受託業務責任者の不在に備え、その職務を代行することができる者をあらかじめ定め、本院の承諾を得ること。
- (4) 受託業者は、給食業務従事者の履歴書、健康診断書、検便結果及び役職名を記載した名簿を提出し、変更のある場合は速やかに届出をすること。
- (5) 受託業者は、給食業務従事者を新たに雇用した場合、教育研修の実施内容等について書面で報告すること。

VI. 委託業務内容

1. 一般的事項

- (1) 受託業者は、本仕様書に記載のない事項であっても、業務の目的を鑑み、効果的・効率的に円滑な業務運営を図るため、本院の求めに応じるほか、自発的・積極的に誠実に対応するよう努めること。
- (2) 受託業者は、本院の患者との信頼関係を大切に、プライバシー、人格その他患者の権利を尊重しなければならない。

2. 業務内容、業務分担及び経費負担区分

- (1) 受託業者の業務の内容及び分担区分は、別添 1 [業務内容及び業務分担]のとおりとする。
- (2) 本院と受託業者との経費負担区分は、別添 2 [経費負担区分]のとおりとする。

3. 栄養管理及び献立計画

- (1) 受託業者は、献立が給食業務の根幹を形成し、かつ、当院での栄養指導、栄養管理にも用いられることに留意し、患者の治癒又は病状回復の促進に資するよう献立を作成しなければならない。

- (2) 受託業者は、別添 14[栄養基準]を基に、献立計画を策定し、事前に本院の栄養管理科の承諾を得なければならない。
- (3) 受託業者は、本院から献立の内容の確認・改善等に関する協議要請があった場合、それに応じること。また、栄養管理科から献立の変更指示があった場合は、双方協議の上それに応じること。
- (4) 夕食の献立は、主食、主菜、副菜 2 品、汁物または果物等の 5 品以上を基本とする。
- (5) 受託業者は、入院患者の給食の摂取が重要な治療行為であることを認識し、常時喫食状況を把握し、残食の改善を図るため、随時献立等の見直しを行うものとする。
- (6) 受託業者は、当該月に提供した給食の、献立、加重平均栄養所要量、食品構成及び食数を明らかにした集計表を作成し、月別の給食運営状況について翌月中に本院に報告しなければならない。
- (7) 受託業者は、毎月中間日の栄養出納表を作成し、翌月中に本院に報告しなければならない。
- (8) 受託業者は、別添 3 [行事食一覧]に規定する日又は時期に、当日にかかわる食事を提供すること。ただし、本院が中止又は一覧にない行事食の提供を求めた場合はこれに応じること。この場合、本院は 1 ヶ月前までに受託業者に連絡する。
- (9) 受託業者は、旬の食材を活用し、季節感を演出する献立を作成するよう努めること。また、茨城県産の食材を活かした「地産地消メニュー」を提供する。
- (10) 受託業者は、やむを得ない事情により材料が調達できず、献立の内容を変更しようとする場合は、書面により事前に本院の承認を得ること。
- (11) 受託業者は、患者が任意にメニューを選ぶことができる「選択メニュー」を提供すること。
- (12) 受託業者は、出産をした患者に対し祝い膳を提供すること。なお、提供回数は、1 患者 1 回を限度とする。また、必要に応じて新生児の調乳業務を行うこと。
- (13) 受託業者は、本院が指示する嚥下が困難な患者に対し、嚥下調整食を提供すること。
- (14) 受託業者は、嚥下の検査のための VF 食及び VE 食を提供すること。
- (15) 食事の味付けは、管理栄養士又は栄養士が最終確認するものとする。
- (16) 受託業者は、本院の指示により、献立表にない食品や栄養摂取量等の個別対応が必要となった場合、指示に基づいた献立内容の変更を行い、食事を調理し、あるいは食品を付加するものとし、指示に疑義がある場合は、本院の栄養管理科に確認を行うこと。また、本院の栄養管理科の許可を得れば、受託業者が直接病棟を訪問し、本院担当看護師から聞き取りを行うことができる。この場合、病棟訪問後の状況や講じた措置について、本院に報告しなければならない。
- (17) 受託業者は、経管栄養剤等については、別添 4 [経管栄養剤及び栄養補助食品要領]に基づき、適正に行うこと。
- (18) 受託業者は、食物アレルギーを有する患者に対し、①アレルギー食品及びその食品由来の原材料を含む食品を一切使用しない「完全除去」と、②一部使用しない「部分除去」の食品制限を行うよう本院の指示があった場合、その指示に従い食事を調整すること。
- (19) 受託業者は、アレルギー対応食を調整した場合、どのような食事及び食材を提供したかを管理栄養士又は栄養士が把握し、本院から問い合わせがあった場合は、速やかに報告できるようにすること。
- (20) 受託業者は、各病棟掲示用の予定献立表を作成し、指示する場所に配付すること。
- (21) 受託業者は、本院が指示する PCU 病棟入院患者に対し、アイス to ムース及びミニ御膳を提供すること。
- (22) 受託業者は、患者の病態に応じた食種の改善に努めること。

4. 食種及び食数・調乳数管理

- (1) 食種及び食数は、本院の医師等が本院の電子カルテシステムにより指示を行い、受託業者は本院が用意する栄養給食管理システム（以下「システム」という。）により、毎食ごと確認するものとする。

- (2) 入院、退院、食事止め、食種変更等の指示が随時行われるため、システム及び出力帳票（食事変更一覧、食事変更リスト）により確認し、遺漏がないようにすること。
- (3) 調乳数は、本院産婦人科病棟からの指示により調乳管理表を作成し、当日分の調乳数の確認を行う。

5. 給食材料の調達

- (1) 受託業者は、給食材料の調達にあたって、品質、鮮度及び安定調達を重視するとともに、価格を抑えることを考慮しながら、調達先を選定しなければならない。
- (2) 受託業者は、献立表、予定給食数に基づき、給食材料の必要量等を確認のうえ発注すること。
- (3) 受託業者は、給食材料の納入及び検収について、別添5[給食材料の納入及び検収要領]及び別添6[食品の納入基準]により適正に行うこと。また、必要に応じて、検収の際に本院の管理栄養士が立ち会うものとする。
- (4) 食材料納入業者からの納品書及び請求書等は常時整理し、本院の指示があった場合は速やかに提示すること。
- (5) 受託業者は、給食材料の保管について別添7[給食材料保管要領]に基づき、適正に行うこと。
- (6) 受託業者は、契約締結後、速やかに納入予定業者及び納入予定品目を書面により提出し、以降、変更があるごとに提出すること。
- (7) 受託業者は、給食材料費購入総額及び業者別購入額を翌月末までに本院に報告すること。
- (8) 受託業者は、不測時に備え、調達先を複数確保・分散するなど、給食材料を適時に安定調達するための対策を講じること。

6. 調理・調乳業務

- (1) 特別食を調理する者の半数以上は、管理栄養士又は栄養士が望ましい。ただし、下処理に関してはこの限りではない。
- (2) 受託業者は、献立に示された食材の質、量を確認し、特に味付けに留意し、患者の食欲をそそるよう創意工夫を行い、併せて適時、適温給食に留意すること。
- (3) 調乳については、調乳管理表の指示、手順に従い、量、本数を確認し、衛生管理に十分留意したうえで調乳作業を行うこと。
- (4) 受託業者は、調理後の残飯、残菜類の発生を抑えるよう努めなければならない。
- (5) 受託業者は、調理スタッフ内部で調理実施前日に最終打合せを行い、盛付け・食器などの確認を行うこと。
- (6) 受託業者は、調理技術について絶えずその向上に努めること。
- (7) 受託業者は、調理作業に際し作業工程表等を作成し、効率のよい作業習慣をつけること。また、作業工程表等を本院に提出し、承諾を得ること。
- (8) 本院以外の施設等で調理等を実施する場合は、本院の承認を得なければならない。

7. 盛付け業務

- (1) 受託業者は、量のばらつきや余りが出ないように、適正に盛付け配分を行うこと。
- (2) 受託業者は、患者の食欲をそそり、美味しく見えるように毎食ごと創意工夫し、季節感、食器との色彩バランス等盛付け技術・演出の向上に励まなければならない。また、子供と成人などの年齢層だけでなく、可能な限り各病棟の病状等の特性を理解し、盛付けの工夫に努めること。
- (3) 受託業者は、各トレイに温かいほうじ茶と箸、スプーンの両方をセットする。異物混入防止のため、全ての食器に蓋をすること。

8. 配膳、下膳業務

- (1) 配膳開始から全患者への配膳終了までの配膳時間は、別添8[配下膳時間一覧表]のとおりとする。

- (2) 受託業者は、調理終了後から喫食までの時間が2時間以内となるよう短時間の配膳に努めること。
- (3) 受託業者は、緊急入院患者等があった場合、別添8 [配下膳時間一覧表]の最終配膳時間まで、本院の指示に基づき給食の提供を行うこと。
- (4) 受託業者は、特にアレルギー対応食の配膳にあたって、絶対に配膳誤りを起こさないよう、確認等を厳重にするよう努めなければならない。
- (5) 受託業者は、配膳業務を行う際は清潔な専用の履物、配膳着、キャップ、マスク等を着用すること。
- (6) 受託業者は、ナースステーション付近の決められた場所まで配膳車を移動する。
- (7) 受託業者は、配膳後に配膳車を除菌剤で消毒すること。また、配膳車の外側についても、不衛生にならないようにすること。
- (8) 受託業者は、本院の指示があった場合、各病棟パントリー内の清掃・消毒等を行い、衛生状態を保つこと。
- (9) 下膳時間は特別な場合を除き、別添8 [配下膳時間一覧表]のとおりとする。また、夕食については、下膳忘れがないか最終確認を行うこと。

9. 食器類洗浄・消毒及び保管業務

- (1) 受託業者は、給食業務に使用した食器、トレイ等を毎食後速やかに洗浄すること。
- (2) 受託業者は、たんぱく質等付着した汚れの落ちにくい食器については手洗いし、汚れを完全に落とし、食器用漂白剤等により消毒すること。
- (3) 受託業者は、洗浄後の食器類を種類ごと食器カゴに分別し完全水切り後、食器消毒保管庫に収納し、摂氏 85℃、20 分間の熱風消毒後、保管すること。
- (4) 受託業者は、洗浄作業終了後、食器洗浄機に付着した厨芥等を除去して清掃し、乾燥させること。
- (5) 調乳ビンは、専用洗剤により洗浄を行い、滅菌後に消毒保管庫で保管、必要数を産婦人科病棟に配送すること。
- (6) 受託業者は、食器洗浄機・調乳ビン等洗浄場所の周辺及び食器消毒保管庫等の内外は常に清潔保持に努めること。
- (7) 受託業者は、食器類の洗浄にあたっては丁寧に扱うものとし、破損等が生じた食器類の数について、毎月末に器具・食器類破損報告書により本院に報告すること。その報告を基に、本院と受託業者は、弁償の必要性及び弁償すべき範囲について協議を行う。
- (8) 受託業者は、停電等不測の事態により食器洗浄機使用不能の場合は手洗い等で対応すること。

10. 残飯、残菜及び厨芥等の処理

- (1) 受託業者は、下膳後及び調理前・調理後に生じた残飯、残菜類や紙くず、異物等を長く厨房内に貯留させることなく速やかに処理をすること。
- (2) 受託業者は、ゴミを可燃物、不燃物に区分し、所定の場所に搬出すること。
- (3) 受託業者は、下処理室の周辺は常に清潔を保つこと。

11. 検食等の実施

- (1) 受託業者は、別添9 [検食実施要領]に基づき、検食を実施するものとする。ただし、本院の都合により検食数等の変更指示があった場合は、原則としてこれに応ずるものとする。
- (2) 検食実施後、1月分の検食簿を取りまとめ、翌月末日までに本院に報告すること。
- (3) 受託業者は、検食の結果、本院から食事の内容について改善・変更指示があった場合は、これに応ずるものとする。
- (4) 受託業者は、検食の意見等を分析し、給食業務に反映させるよう努めなければならない。ただし、改善を図ろうとする場合は事前に本院と協議すること。

VII. 厨房施設、調理機器・調理器具及び食器

1. 一般的事項

- (1) 受託業者は、調理等に当たっては、本院の厨房施設（別添 10[厨房平面図]）、調理機器・調理器具（別添 11[調理・設備機器一覧]）及び食器（別添 12[食器一覧]）（以下「設備・備品」という。）を使用して行うものとする。
- (2) 受託業者は、設備・備品の適正な管理を行い、退庁時の火気の点検、施錠等の確認をすること。
- (3) 受託業者は、調理機器・調理器具及び食器について、衛生的に取り扱い、常に清潔に手入れをし、常時、正常な運転、または機能を維持すること。
- (4) 受託業者は、調理機器・調理器具及び食器の洗浄にあたっては丁寧に扱うものとし、経年劣化等受託業者の責めによらない破損又は汚損等が生じた場合は、その内容及び数について、速やかに書面により本院に報告すること。この場合は、本院の費用負担により更新を行う。
- (5) 調理機器・調理器具及び食器の破損又は汚損等の責めが特定できない場合は、弁償すべき範囲について協議を行う。
- (6) 受託業者は、故意又は重大な過失により設備・備品を損傷又は亡失したときは、直ちに担当科に報告し、その指示に従って原状回復、修繕又は弁償すること。
- (7) 受託業者は、定期的に調理機器・調理器具の数及び状況について本院に報告すること。

VIII. 衛生管理

1. 一般的事項

- (1) 受託業者は、毎日及び定期的に実施する清掃にかかる実施計画を作成し、毎月計画書を本院に提出し、確認を受けること。また、清掃実施内容等に係る報告書を本院に提出すること。
- (2) 受託業者は、毎日の衛生管理状況を自己管理点検表で点検し、本院に報告し、確認を受けること。
- (3) 受託業者は、月に一回以上指導員を巡回させ、栄養、調理、衛生等に関し業務従事者に指導を行い、指導内容を書面で本院に報告しなければならない。また、本院が検査を求める場合、その検査を行わなければならない。

2. 給食業務従事者の衛生管理

- (1) 定期健康診断を年 1 回以上実施すること。
- (2) 検便検査(腸管出血性大腸菌 0-157、サルモネラ菌、赤痢菌、チフス、パラチフス、腸炎ビブリオ)を月 1 回以上実施すること。また、6 月から 10 月は月 2 回実施すること。
さらに、必要に応じてノロウィルスの検査を行うこと。
- (3) 自己又はその同居者、家族等が次のいずれかの場合に該当するときは、速やかに申し出て本院の衛生責任者の指示をうけ、業務に従事させないこと。
 - ① 下痢、咳、発熱または嘔吐の症状が続いているとき
 - ② 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成 10 年法律第 104 号(最終改定平成 26 年 11 月 21 日法律第 105 号))第 6 条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症、新型インフルエンザの患者、類似症患者又は無症状病原体保有者
 - ③ 化膿性創傷、感染性皮膚疾患
 - ④ ウィルス性腸炎(ノロウィルスやロタウィルス)などに感染したとき
 - ⑤ 入院患者等に感染させる恐れがあると本院が判断した疾病患者
- (4) 近隣に伝染病発生の場合は、速やかに申し出て、本院の衛生責任者の指示を受けること。
- (5) 常に被服、頭髮、手指、爪等の清潔に留意すること。
- (6) 厨房入室前、用便後、休息後、電話使用後及び食品検収に立会った際は、その都度、手指の洗浄消毒を行うこと。
- (7) 調理作業中は、調理専用の作業衣、キャップ、マスク、履物、前掛け等を着用し、作業に携わらないときはこれらを着用しないこと。

- (8) 原則として調理担当者以外の者は調理場に入ることはいできない。ただし、業務達成のため、調理担当者以外の給食業務従事者が入らなければならない場合は、必要最小限に留めること。
- (9) 前項ただし書きによる調理担当者以外のものを調理場に入れるときは、必ず履物をはきかえ、清潔な外衣を着用させること。

3. 食品の衛生管理について

- (1) 給食材料の納品及び検収後の各食品は、専用のコンテナ等に入れ替え、所定の場所に適正に保管すること。
- (2) 野菜、果物類は、十分な水洗いをし、特に白菜、キャベツ、レタス等は葉の間の異物等に注意すること。
- (3) 患者に提供する食事は、基本的に加熱処理したものとする。ただし、野菜及び果物を加熱せずに供する時は、殺菌、洗浄を行うこと。
- (4) 余った調理済み食品は、保存食を除き、全て各食事の配膳終了後までに処分すること。
- (5) 食品衛生法に基づく保存食の実施は、原材料及び調理済み食品（常食・軟食・5分粥食、塩分エネルギー常食 1600 塩分 6g）を食品毎 50 g（ミルクは 50cc）ずつ清潔な容器に密封し、-20℃以下で 2 週間以上保存すること。なお、原材料は、特に洗浄、殺菌を行わず、購入した状態で保存すること。
- (6) 食品添加物の使用に関しては、食品衛生法に定められた基準に従って使用すること。
- (7) 給食の製造工程における微生物・異物等の危害予測及び殺菌・包装工程等の危害防止を徹底するため、手順・実施方法等を定めると同時に、給食業務従業員の教育を行うこと。

IX. サービス・ホスピタリティの向上

1. 一般的事項

- (1) 受託業者は、本院の病院基本理念及び接遇行動指標の趣旨を理解し、給食業務従事者全員が、患者、来院者（以下「患者等」という。）を思いやる気配りと誠意をもって接し、患者等の“満足度”の向上を追求し、常に“信頼”を得られるよう努めなければならない。
- (2) 受託業者は、質の高い、“プロ”のサービスを患者等に提供するため、給食業務従事者全員が、サービスの内容・提供体制等を随時評価し、“向上心”をもって継続的な改善を図り、“付加価値”を生み出すよう努めなければならない。
- (3) 受託業者は、各患者を個人として尊重し、可能な限り患者と良好なコミュニケーションを図るように努めること。
- (4) 検食、嗜好調査等の結果や日常の給食業務において気づいた患者等及び本院の要望を業務に反映させるよう努めること。
- (5) 受託業者は、患者等の要望や業務上の課題等について栄養管理科に随時報告し、綿密な打ち合わせを行い、意思疎通を図りながら業務改善を行わなければならない。
- (6) 受託業者は、本院が参加を指定した研修は受講しなければならない。
- (7) 受託業者は、給食業務従事者の満足度の向上に努めなければならない。本院の求めがあった場合、給食業務従事者の満足度調査を実施し、その結果を本院に報告しなければならない。

X. リスク対応

1. 非常時対応

- (1) 受託業者は、災害等やむを得ない事由により給食材料が調達できない等、業務を達成できない恐れがあるとき（以下「非常時」という。）は、本院が備蓄している非常食（概ね 3 日分）を使用することができる。
- (2) 受託業者は、食中毒事故及び非常時を想定し、業務が停止又は遅滞することのないよう、あらかじめ対応計画を策定し、本院の承諾を受けなければならない。

2. 食中毒発生時対応

- (1) 受託業者は、患者に食中毒又はその発生が疑われる事実（以下「食中毒」という。）を把握した場合は、直ちに担当科又は病棟看護師長に報告しなければならない。この場合、受託業者は原因調査に協力するものとする。
- (2) 受託業者は、食中毒が発生した場合、給食業務従事者の健康状況、勤務状況、作業状況等を確認し、本院の求めに応じて報告しなければならない。
- (3) 食中毒が発生した場合、事故報告書及び改善報告書を速やかに本院に提出しなければならない。

3. 代行保証

受託業者が、食中毒、災害、労働争議又は業務停止等の事情により受託業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ、次の確実な支援体制を構築しておくこと。

- ① 受託する業務を代行することができるものであること。
- ② 業務を代行できる能力が確保されていること。
- ③ 代行に当たっての連絡体制が明確であること。

XI. その他

1. 報告

- (1) 受託業者は、作業日報を毎日、実施献立表、勤務実績表及び必要諸帳簿を毎月取りまとめ、速やかに本院に提出すること。また、勤務予定表を前月末までに提出すること。
- (2) 受託業者は、冷蔵庫、冷凍庫の温度を管理表に記入し、本院に提出すること。
- (3) 受託業務責任者は、患者等からクレームがあった場合には、速やかに対応し、本院に連絡するとともに、原因を究明、今後の防止策を検討しなければならない。また、本院の指示があった場合は、書面により本院に報告するものとする。
- (4) 受託業務責任者は、障害、事故等が発生した場合、遅滞なく本院に連絡し、本院の指示に従うとともに、書面にて報告を行うこと。

2. 本院への協力

- (1) 受託業者は、本院の指示があった場合、本院担当科が実施する栄養管理業務及び栄養指導業務に協力しなければならない。
- (2) 受託業者は、本院の指示があった場合は、栄養管理委員会等本院が実施する会議・打ち合わせに参加すること。
- (3) 受託業者は、本院が管理栄養士、栄養士、調理師等の研修生及び研究生の受け入れを行った場合、その教育実習に協力すること。なお、受け入れ前に本院と受託業者間で、受け入れ期間、人数及び協力内容等についてあらかじめ協議する。

3. 感染対策等

- (1) 受託業者は、各種法令（労働安全衛生法等）に基づき、必要な健康診断を実施するとともに、受託業者職員の健康状況に常に注意し、受託業者職員が感染症疾病に罹患したときは従事させない等の措置を直ちに講ずること。
- (2) 受託業者は全ての業務従事者に対し感染管理の観点から、委託者の推奨する麻疹・風疹・水痘・おたふくかぜ・B型肝炎（本院が必要と認める場合）・新型コロナウイルス・インフルエンザの予防接種を原則、業務に従事するまでに受けさせるものとする。そのワクチン接種歴は、受託者が記録として管理すること。その他、本院の指示により、緊急的に予防接種等の対策が必要であると判断された場合にも同様とする。なお、費用に関しては受託者が負担するものとする。

さらに、予防接種以外でも業務を行う上で本院が必要と判断した検査等もこれに含まれることとする。

- (3) 本院が指定する本院主催の講習会（感染・安全管理に関するなど）に従事者を参加させること。

給食業務委託仕様書

別添一覧

別添 1	業務内容及び業務分担	2
別添 2	経費負担区分	4
別添 3	行事食一覧	5
別添 4	経管栄養剤及び栄養補助食品等要領	6
別添 5	給食材料の納入及び検収要領	8
別添 6	食品の納入基準	9
別添 7	給食材料保管要領	10
別添 8	配下膳時間一覧表	11
別添 9	検食実施要領	12
別添 10	厨房施設平面図	13
別添 11	調理・設備機器一覧	14
別添 12	食器一覧	16
別添 13	人間ドック業務	19
別添 14	栄養基準	20

業務内容及び業務分担

項目	業務内容	業務分担		受託者実施詳細
		本院	受託者	
献立 管理	入院患者給食業務運営の総括	○		
	栄養管理委員会の開催、運営	○		受託者は本院の要請があった場合、参加。
	院内関係部門との連絡調整	○		
	関係官庁等提出書類の作成		○	
	関係官庁等提出書類の確認、提出、保管	○		
	上記以外の患者給食関係の帳票作成・保管		○	
	上記報告書等の確認	○		
	献立表作成基準の作成	○		
	献立表の作成		○	アレルギーや身体状況等による 予定献立の個別変更含む。
	献立表の確認	○		
	食種・食数の管理	○		
	食数集計表・調乳管理表の作成・管理		○	
	食数集計表・調乳管理表の確認	○		
	病棟掲示用献立表・行事食カード等の作成・配付		○	
	病棟掲示用献立表・行事食カード等の確認	○		
	選択メニューの企画、実施		○	
	検食の用意、検食簿の用意・保管・集計		○	
	検食の実施、評価	○		
	嗜好、喫食量調査等の企画及び評価	○		
	嗜好、喫食量調査等の施行（集計を含む）		○	
材料 管理	給食に係る患者からのクレーム等対応		○	
	給食に係る患者からのクレーム等対応の報告	○		
	食材の調達（見積、発注、購入、検収）		○	
	調乳材料の調達（見積、発注、購入、検収）	○		
	食材の検収簿、帳簿の作成		○	
	食材の検収簿、帳簿の確認	○		
	食材の保管及び在庫管理		○	
調理 管理	食材の出納事務		○	
	食材料の使用状況の確認	○		
	調理分担表の作成		○	作業工程表含む。
	調理分担表の確認	○		
	調理・調乳、盛付		○	
	配膳前の食事内容の点検		○	
	配膳・配乳、下膳・調乳ビンの回収		○	
	食器・調乳ビン等の洗浄、消毒・調乳ビン等の滅菌 保管作業の実施		○	
	残飯、残滓の厨芥処理作業の実施		○	
	作業実施状況の確認	○		
	保存食の保存、管理		○	
	業務日誌及び自主管理点検表の作成		○	
	業務日誌及び自主管理点検表の確認	○		

項目	業務内容	業務分担		受託者実施詳細
		本院	受託者	
施設管理	給食施設、設備の管理	○		
	給食施設、設備の保管		○	
	調理器具、食器の確保、確認	○		
	調理器具、食器の管理、保管		○	
	日常清掃、定期清掃		○	
	害虫駆除、専門的な施設清掃	○		
業務管理	業務従事者の人事管理		○	
	業務分担、勤務表の作成		○	
	業務分担、勤務表の確認	○		
	給食関係各種報告書の作成		○	
	給食関係各種報告書の確認	○		
労働衛生管理	定期健康診断の実施、結果の保管		○	
	定期健康診断実施状況の確認	○		
	検便の定期実施		○	
	検便結果の確認	○		
	予防接種		○	
	安全点検確認（業務開始時の解錠、終了時の施錠、ガス・水道等の点検）		○	
	事故報告書の作成・提出		○	インシデントレポート等
	事故報告書の確認・指示	○		
	事故防止策の策定		○	
	事故防止策の確認	○		
衛生管理	衛生管理遵守事項の作成	○		
	食材料の衛生管理		○	
	施設、設備（調理器具、食器等）の衛生管理及び記録		○	
	配膳車の清掃・消毒		○	
	厨房、休憩室等の清掃・消毒		○	
	衛生管理研修会の実施		○	
	納入業者に対する衛生管理指示		○	
	衛生管理簿の作成		○	
	衛生管理簿の確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		
非常食管理	非常食備蓄献立の作成	○		
	非常食調達（見積、発注、購入、検収）	○		
	非常食の検収簿、配膳報告書等帳簿の作成	○		
	非常食の点検、賞味期限管理	○		
	非常食の保管及び在庫管理	○		
	非常食の出納事務	○		
	非常食の使用状況の確認	○		
研修等	事業従事者等に対する研修、教育		○	
	栄養士実習生等の受入、教育	○		受託者は、調理を含む給食管理について教育の補助を行う。
	食事療法の研究	○		受託者は、協力、資料提供を行う。
	新委託業者に対する引継		○	

*記載の事項以外については、その都度協議し決定する。

経費負担区分表

費 目	内 容	分 担		備 考
		本院	受託者	
人件費	業務従事者(管理栄養士、調理師等)人件費		○	受託者職員分
食材料費	食材料費		○	
非常食	非常食および非常時用使い捨て食器	○		
厨房設備・機器等	厨房設備および調理機器の購入費、維持管理費及び修繕費(受託者の瑕疵によるものは含まない。)	○		
配膳用設備・機器等	配膳車等の設置、改修、点検等(受託者の瑕疵によるものは含まない。)	○		
食器	食器、調乳ビン、箸、スプーン等の新調及び補充経費	○		
調理衣	調理衣、前掛け、靴、帽子、マスク、名札等		○	
事務機器	電話機、パソコン(給食システム用、事務用)、食札カッター等	○		
	デスク、椅子、ロッカー等	○		
厨房消耗品	調理器具等(包丁、俎板、鍋等)の購入経費	○		
	調理器具等以外の調理関係消耗品費(食品用消毒剤、ラップ、ホイル、使い捨て手袋、紙タオル、ゴミ袋等)		○	
	洗浄用消耗品(洗剤、漂白剤、たわし、アルコールスプレー等)		○	
光熱水等	電気、水道、ガス、空調費	○		
事務費	食札、入院時食事療養関係書類および嗜好調査等用紙	○		
	業務従事者に対する業務計画書、業務従事者名簿、日誌、業務報告書等		○	疑義が生じた場合は双方で協議する。
	コピー代、事務用品等	○		疑義が生じた場合は双方で協議する。
事務用通信費	電話代、FAX代および郵便代	○		
衛生費	食品・細菌検査費		○	
	クリーニング、健康診断、検便等		○	
	手洗石鹸液、消毒剤および紙タオル		○	厨房、調理室、検収室、トイレ等で使用する分。
研修費	業務従事者に対する教育、研修費		○	
清掃費	日常清掃、定期清掃経費及び清掃用品費		○	
	害虫駆除、厨房消毒、専門的な施設の清掃	○		
ゴミ処理費	廃油、残飯、厨芥処理費	○		
営業諸経費	受託者の営業活動に関するもの		○	

*記載の事項以外については、その都度協議し決定する。

行事食一覧

日付・時期	行事名
1 月 1 日	元旦
2 月 3 日前後（節分の日）	節分
2 月 14 日	バレンタインデー
3 月 3 日	ひなまつり
4 月 第 1 週前後	花見
5 月 5 日	子供の日
6 月 第 2 週前後	入梅
7 月 7 日	七夕
8 月	夏バテ防止メニュー
9 月 28 日前後（十五夜の日）	十五夜
10 月 31 日	ハロウィン
11 月 13 日前後	地産地消の日
12 月 22 日前後（冬至の日）	冬至
12 月 24 日	クリスマスイブ
12 月 31 日	大晦日

- 1 提供にあたっては、食事内容及び提供日等について事前に本院に確認を行うこと。
- 2 受託業者の創意工夫により、行事にあった献立にすること。
- 3 毎月 20 日の減塩の日については、メモカードを添付するとともに、食塩相当量は 7.5g 未満になるよう工夫すること

経管栄養剤及び栄養補助食品等要領

1 経管栄養剤、栄養補助食品、経口補水液等

現在の採用品は次のとおりである。なお、種類等の変更があった時は、その指示に従うこと。

商品名	メーカー	規格	熱量	備考	予定数量 本(個)／月
明治メイバランス 1.0	明治	400 ml×12 入	400kcal	経腸栄養用＊	1200
リーナレン MP Z パック	明治	250 ml×12 入	400kcal	経腸栄養用＊	150
CZ-HI 1.5 アセブ パック	クリニコ	267 ml×16 入	400kcal	経腸栄養用＊	140
ハネックスイーゲル	大塚	500ml×12 入	400kcal	経腸栄養用＊	70
インスロー	明治	200ml×24 入	200kcal	経腸栄養用＊ 経口付加用	380
ペプタメン A F	ネスレ	200ml×20 入	300kcal	経腸栄養用＊	70
REF-P 1	ニュートリー	90 g×9 入	5kcal	経腸栄養用＊	460
サンファイバー	タイヨーラボ	6g×30 入		経腸栄養用＊	480
ヤクルト BL 整腸薬	ヤクルト	1 包×36 入		経腸栄養用＊	100
オリゴメイト S - HP	ヤクルト	500g		経腸栄養用＊	6
メイバランス mini	明治	125 ml×24 入	200kcal	経口付加用	240
プロキュア Z	オリエ	125ml×24 入	200kcal	経口付加用	580
メイバランスソフトゼリー	明治	125ml×36 入	200kcal	経口付加用	72
加リーメイトゼリー	大塚	215g×24 入	200kcal	経口付加用	450
一挙千菜	フーズケア	125ml×36 入		経口付加用	72
アバンド	アボット	24g×30 入		経腸栄養用＊ 経口付加用	10
アクアサポート	明治	500ml×24 入		経口補水液＊	260
ラクーナ飲むゼリー	バランス	150g×30 入		経口付加用	900
たんぱくゼリーセブン	ホリカフーズ	70g×24 入		経口付加用	720
ソフティア S	ニュートリー	3g×50 入		個包装トミ剤	3250
ソフティア tescup	ニュートリー	3g×15 入		VF 検査食用	4
メイプロテイン	明治	12.5g×20 入×3			240

※ 上記 1 の食品の発注数が著しく予定数量を上回る場合や、上記食品以外に本院の医師の指示により商品を追加する場合など、当初定めた単価により難しい事由が生じた場合の取扱いについては、甲乙協議の上決定する。

※ 上記以外にも献立使用、付加食で提供している商品については、使用を継続すること。

食事だけでは十分に摂取できない栄養素を補助する食品の食材料費については、原則として受託業者の支払いとする。

2 経管栄養剤等の調達

受託業者は、本院からの指示があった場合に遅滞なく製品を供給できるようにしなければならない。また、受託業者の保有する在庫量は必要最小限とすること。

3 経管栄養剤（＊印のついた食品）の配膳

毎夕食の配膳時に、翌日の朝食、昼食及び夕食の３食分をまとめて、栄養剤と患者名がわかるよう表示しトレイに乗せて配膳する。

4 経口補水液の配膳

翌朝使用分は前日の夕食時に配膳、昼使用時は昼食時、夕使用時は夕食時に配膳する。

5 経管栄養剤の納品実績の報告

月毎の購入量を当院へ報告すること。

給食材料の納入及び検収要領

本院における患者給食に使用する給食材料の納入及び検収については、次によるものとする。

- 1 納入場所は、茨城県立中央病院給食室とする。
- 2 納入日及び納入時間は、発注時に指定する。
- 3 納入する食材料は、発注条件に合致し、品質、鮮度ともに良好でなければならない。
- 4 納入する材料の規格は、別に本院の承諾を得たものとする。ただし、特別の事由により規格品を納入できない時及び規格に定めのないものを納入する際は、本院の了解を得ること。
- 5 納入業者には、必ず納品書を提出させるとともに指定した日時を厳守させること。
- 6 納入業者には、食品衛生に留意させるとともに、専用の食品コンテナに移し換え、納入させること。
なお、食品コンテナは必要に応じて洗浄を行い、常に清潔に保つこと。
- 7 検収者は、管理栄養士、栄養士、調理師等の調理従事者をあて、品質、鮮度、数量等の検査を十分に行うとともに、毎月衛生管理関連の書類とともに検収簿を栄養管理科に提出すること。
- 8 納入する食材料のうち規格不合格、鮮度低下品または数量不足等があった時は、直ちに交換補充させ業務に支障のないようにすること。
- 9 その他、食材料の受入管理、保管については、厚生労働省通知による「大量調理施設衛生管理マニュアル」概念を取り入れた自主衛生管理等に基づくものとする。

食品の納入基準

食品の納入にあたっては、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和 25 年法律第 175 号)」「(改正 JAS 法)の品質表示基準によるものの他、鮮度、品質等においても適正なものを納入させること。

なお、ここに定める基準以外に新規あるいは変更の事項が生じたときは本院栄養管理科に報告し承認を得ること。

1 食品の納入基準の考え方

(1) 精米

茨城県産米 100%「ゆめひたち」または「こしひかり」 最新年産米

(2) 青果物

生産地(原産地)表示のあるものとする。新鮮、清浄で品種固有の形状を有し、色沢良好のものとし、腐敗変質のないもの、土砂、異物等の付着がなく適熟なものとする。

(3) 魚介類

原則は鮮魚とし、鮮魚、冷凍魚とも鮮度、品質は良好なもので、昼食及び夕食に使用する鮮魚は、原則として、当日納入とする。

なお、魚介類は原則として加熱調理とし、本院の指示がある場合を除き、生もの(刺身等)は提供しないこと。

(4) 肉類

原則として、新鮮な国産の生肉で品質は良好なものとし、原則として、当日納入したものとする。

(5) 牛乳

納入時に賞味期限から 5 日以上の余裕があるものを納入する。

(6) 鶏卵

生卵の規格はMサイズとし、サルモネラ菌による汚染対策を施した卵を納入すること。

(7) 冷凍食品

適切な温度で保管され、品質が良好なものとし、賞味期限内に使用できるものとする。

(8) その他の加工食品等

消費期限または賞味期限内に使用できるものとする。

給食材料保管要領

食品検収後、給食材料は使用までの間、それぞれに適した状態で保管し、品質の保持に努めなければならない。

- 1 食品は必ず指定の場所に保管するとともに温度、湿度、保存状態を適正に保ち腐敗防止に努めること。
- 2 食品は賞味期限内に使用するものとし、先入れ、先出しで行うこと。
- 3 腐敗、変質した食品は使用しないこと。
- 4 食品庫の管理能力以上に保管しないこと。
- 5 食品は直接、床に置かないこと。
- 6 食品庫(冷蔵室、冷凍室含む)は定期的に清掃し清潔を保つこと。
- 7 食品の保管温度は次のとおりとし、毎日点検するとともに記録すること。

生鮮魚介類	5℃以下	冷蔵室保管
肉 類	10℃以下	冷蔵室保管
生鮮野菜類	10℃以下	冷蔵室保管
生 鮮 果 物	10℃以下	冷蔵室保管
豆 製 品 類	5℃以下	冷蔵室保管
乳 類	10℃以下	冷蔵室保管
殻 付 卵	10℃以下	冷蔵室保管
冷 凍 品	-15℃以下	冷凍室保管
乾 物 類	25℃以下	食品庫保管
調 味 料	25℃以下	食品庫保管
穀 類	25℃以下	食品庫保管

その他、食品の保管、管理については「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づくものとする。

配下膳時間一覧表

本院の患者に提供する食事の配膳、下膳等の時間については、次のとおりである。

区分	オーダー締切	配膳・配乳	食事時間	下膳
朝食	前日 15:00	7:00 ～ 7:30	7:30	8:30～
(緊急入院食等)		最終配膳 8:00		
昼食	当日 9:30	11:30 ～ 12:00	12:00	13:00～
(緊急入院食等)		最終配膳 12:40		
幼児、児童、産婦、妊婦おやつ、産婦夜食		14:45 ～ 15:00		18:45～
夕食	当日 14:00	17:30 ～ 18:00	18:00	18:45～
(緊急入院食等)		最終配膳 18:30		
ミルク	当日 9:30	14:45 ～ 15:00	—	調乳ビン回収 15:00～

※ 配膳時間とは、全患者への配膳終了までの時間である。

※ 緊急入院食等とは、システムによるオーダー締切後に、本院の指示により提供する給食又は食種変更のことをいう。

※ 夕食については、下膳終了後、再度、下膳していない分の最終確認を行って下膳すること。

※ 各食事時間以降に緊急入院食等の提供依頼を受けた場合及び朝食・昼食の最終配膳時間以降に緊急入院食等（待ち食・経管栄養剤）の提供依頼を受けた場合については、受託業者は配膳用エレベーターに提供する食事等を用意し、病棟に受け取りの連絡を入れることとする。

※ 受託業者の業務に起因する食事提供の間違い等の連絡を受けた場合については、受託業者は速やかに新しい食事を用意し、各病棟のナースステーション等まで配膳すること。

検食実施要領

検食とは、患者に提供する食事について、患者の治療方針、栄養的観点から、その量及び質が適当であるかどうか、食品衛生の見地から衛生的に取り扱われているか否かを調べるとともに、経済的又は嗜好的に適当であるかどうかなど、調理に対する評価を受けるために実施するものである。

1 検食実施者

検食実施者は次のとおりとする。

検食実施者	食事名	1日あたり検食数	備考
院長又はコメディカル	昼食	1食	木曜日
医師	朝食、昼食、夕食	7人×3食	毎日
管理栄養士	朝食、昼食、夕食	1人×3食	管理栄養士勤務日

研修会・勉強会等の 検食実施者	食事名	検食数	備考
新人看護師	昼食	20食程度	年1回 常食・治療食・嚥下食・付加食
NST 協力員	昼食	20食程度	年1回 常食・治療食・嚥下食・付加食
キッズくらぶ インホ スピタル参加者	昼食	60食程度	夏休み期間の土日1回 常食

2 検食簿

- ・検食者は、検食簿に意見を記入するものとする。
- ・検食簿の意見については、本院は受託業者に定期的に確認させ、受託業者はより良い給食の提供のための参考とするものとする。

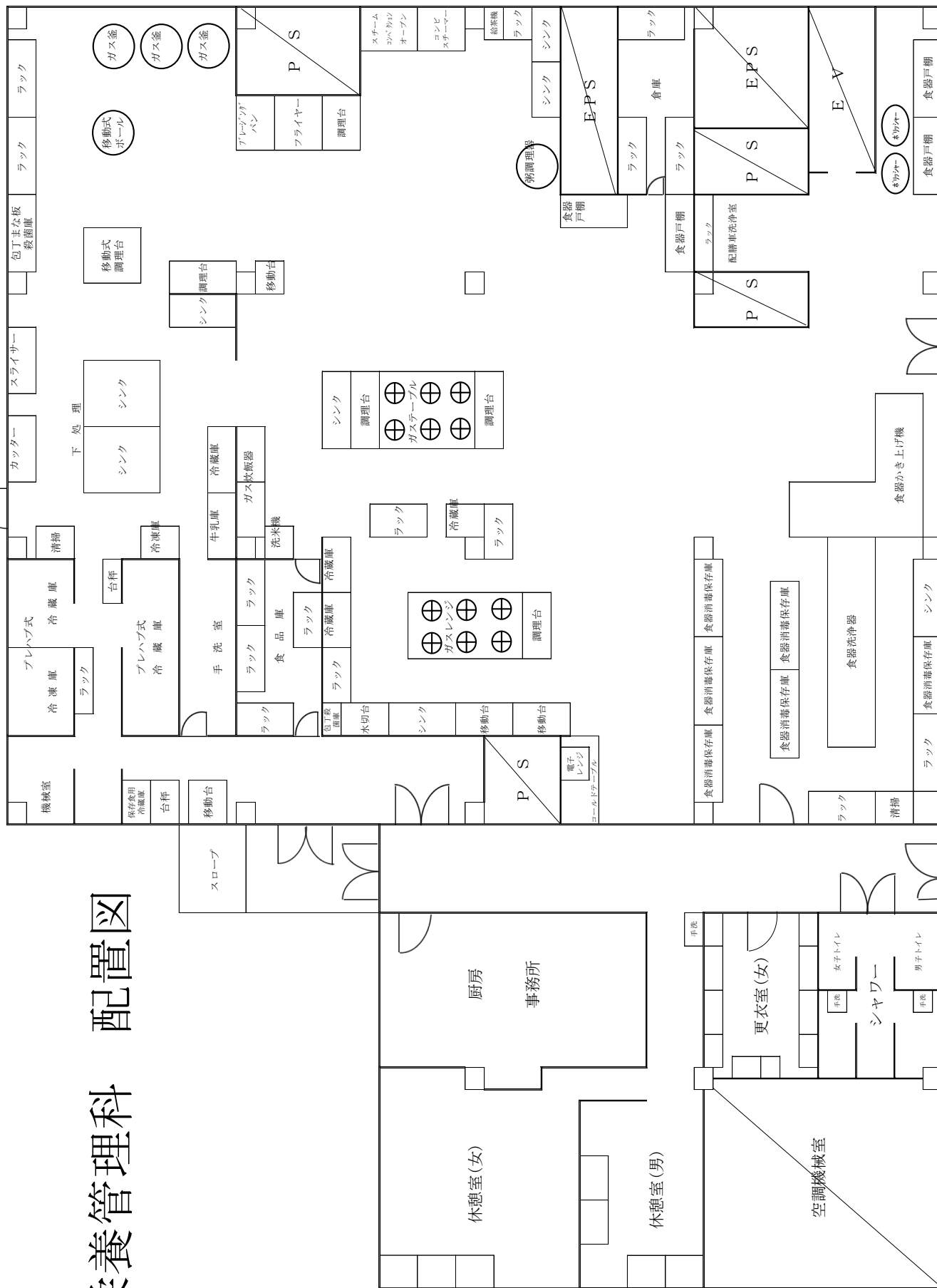
3 受託業者の検食の搬送

- ・受託業者は調理済みの検食を、医師、研修会等については当院の指定する場所に、その他の検食については、栄養管理科厨房事務室とする。併せて、同場所に検食簿を届けるものとする。
- ・検食摂取後の食器回収について、医師分は次回検食搬送の際、研修会等検食者分は終了後、受託業者が回収するものとする。

栄養管理科 配置図

2025. 4月 現在

仕様書 別添 10



調理・設備機器一覧

台帳番号	名 称	構造規格	取得年月日	備考
38 1987000129	プレハブ式冷凍冷蔵庫		S63. 3. 31	
41 1987000175	下処理シンク		H30. 11. 29 新品入れ替え	
42 1987000176	下処理シンク		H30. 11. 29 新品入れ替え	
334 1992000004	食器棚	F C C A 1 8 0 - 9 0	H 4. 11. 4	
513 1996000007	フードスライサー	(株) フジマック : E C - A	H 9. 3. 24	
534 1997000004	食器消毒保管庫		H10. 3. 26	
589 2000000018	殺菌庫	フジマック	H12. 4. 1	
684 2002000040	食器戸棚	F C C 1 5 6 0. 1 8 6 0	H14. 11. 15	
755 2004000010	冷凍冷蔵庫	フジマック F R 7 6 8 0 F H	H16. 6. 22	
1026 2006000004	冷蔵庫	フジマック F R 1 5 8 0 H	H18. 9. 5	
2420 2011060063	配膳車	H N N 3 0 D	H23. 6. 15	
2501 2011060137	冷凍庫	ホシザキ製 H F - 1 5 0 L Z 3	H23. 9. 22	
2517 2011060151	冷温蔵配膳車 (自走式タイプ)	フジマック F C R W D N 4 8 L	H23. 10. 28	
2714 2012060029	スチームコンベクションオーブン	S C O S - 2 0 1 R H - R (ニチワ)	H24. 7. 11	
3050 2013060155	食器洗浄機	THWL251ARS. Sup	H25. 10. 26	
3457 2014060253	冷温蔵配膳車	FCRWDN54MP (フジマック)	H26. 11. 21	
3458 2014060254	冷温蔵配膳車	FCRWDN54MP (フジマック)	H26. 11. 21	
3464 2014060260	ガス自動炊飯器	FRC21FA (フジマック)	H26. 12. 18	
3835 2015060171	冷温蔵配膳車	FCRWDN54N (フジマック)	H27. 11. 27	
3836 2015060172	冷温蔵配膳車	FCRWDN36RN (フジマック)	H27. 11. 27	
3837 2015060173	冷温蔵配膳車	FCRWDN36RN (フジマック)	H27. 11. 27	
3842 2015060178	消毒保管庫	FEDB15 (フジマック)	H27. 11. 30	
3843 2015060179	引出付き戸棚	FCCBS1860 (フジマック)	H27. 11. 30	
3844 2015060180	ルームサービスワゴン	MH-RA4B (エターナル)	H27. 11. 13	
4304 2016060019	全自動洗米機	R M 4 0 1 C G 2 1	H28. 8. 19	
4313 2016060028	冷温蔵配膳車	MOG54SER-CP (エレクトー(株))	H28. 9. 29	
4314 2016060029	冷温蔵配膳車	MOG54SER-CP (エレクトー(株))	H28. 9. 29	
4315 2016060030	冷温蔵配膳車	MOG54SER-CP (エレクトー(株))	H28. 9. 29	
4410 2016060125	給茶機	AHC-60ET ((株)サミー)	H29. 3. 29	
4551 2017063505	冷温蔵配膳車	FCRW28RNA (フジマック(株))	H29. 11. 29	
4552 2017063504	冷温蔵配膳車	FCRW28RNA (フジマック(株))	H29. 11. 29	
4553 2017063503	冷温蔵配膳車	FCRW28RNA (フジマック(株))	H29. 11. 29	
4554 2017063501	冷温蔵配膳車	FCRWDN48NA (フジマック(株))	H29. 11. 29	
4555 2017063502	冷温蔵配膳車	FCRWDN48NA (フジマック(株))	H29. 11. 29	

台帳番号		名 称	構造規格	取得年月日	備考
4556	2017063601	消毒保管庫	ISC-W40JW-E(日本調理機(株))	H29. 11. 30	
4557	2017063602	消毒保管庫	ISC-W40JW-E(日本調理機(株))	H29. 11. 30	
4558	2017063603	消毒保管庫	ISC-W20JW-E(日本調理機(株))	H29. 11. 30	
4907	2018065200	自動粥調理器	FRGC40(フジマック)	H30. 10. 25	
5203	2019065100	コンビスチーマー	SCC WE201G (株) ラショナル・ジヤパン	R01. 09. 20	
5229	2019067000	フードスライサー	MK-202 (株)エムラ販売	R01. 12. 13	
5676	2021607200	検食用冷凍庫	FRF6165J-KS	R03. 06. 25	
5684	2021607300	ボルトレス棚	(株)マルゼン	20210630	
6136	2022604100	冷凍冷蔵庫	FR7680FK(株)フジマック	20221118	
6137	2022604300	コールドテーブル	FRT1875K(株)フジマック	20221118	
6138	2022604401	食器消毒保管庫	FEDB20W(株)フジマック	20221118	
6139	2022604402	食器消毒保管庫	FEDB20W(株)フジマック	20221118	
6144	2022604200	二槽シンク	FSW1875R(株)フジマック	20221221	
6354	2023605201	冷蔵庫	FR7680KAi (フジマック)	20230830	
6361	2023604101	ガス回転釜	KGR-20-C (フジマック)	20231017	
6362	2023604102	ガス回転釜	KGR-20-C (フジマック)	20231017	
6363	2023604103	ガス回転釜	KGR-30-C (フジマック)	20231017	
6807	2024605201	ガス炊飯器	FRC21D (フジマック)	20241224	
6808	2024605301	フライヤー	FGF21NB (フジマック)	20241224	
6809	2024605401	冷蔵庫	FR1580KDi (フジマック)	20241224	
6810	2024605402	冷蔵庫	FR1580KDi (フジマック)	20241224	

食器一覧

品 目	品 名	規 格	個 数
どんぶり	飯井（身）	LG225	550
	飯井（蓋）	LG226	428
	千筋大椀（身）	GW230	341
	千筋大椀（蓋）	GW231	388
	飯碗	DP-104SNF	10
	飯碗蓋	DP-121SNF	10
	10.5 cm飯碗（身）	M-616SNF	10
	飯碗（蓋）	DP-1FSNF	10
	菊花種井（身）（溜内朱）	GW-653TM	10
	菊花種井（蓋）（溜内朱）	GW-654TM	10
おわん	汁椀（身）	GW330	482
	汁椀（蓋）	GW331	450
皿・鉢	サラダボール	E98SI	605
	深小鉢 蓋	G48SIC	414
	小付	MB676	223
	丸小鉢（身）	M-702 SH	772
	丸小鉢（蓋）	Y-142 FSH	718
	丸鉢	MB515	495
	丸鉢 蓋	MB516	91
	角皿	GHS407	312
	16.5 cm丸皿	GHS477	272
	20 cmクープ皿	112	338
流動食	流動食コップ 中	510	54
	流動食コップ 中 フタ	510	65
	流動食コップ 小	511	76
	流動食コップ 小 フタ	511	37
	マグカップ	C6WI	289
	マグカップ 蓋	C6cWI	334
	飯椀（UMT）	ONPB-9	131
	飯椀 蓋（UMT）	ONPF-9	94
加熱用食器	茶碗蒸し	KB-823HH	3
	茶碗蒸しフタ	KF-824HH	5
	角皿	KS-865HH	30
	角小鉢	KB-842HH	22
	飯わん	KB-828HH	17
	飯わんフタ	KB-829HH	13
	多様飯椀（身）	EL-86M	108
	多様飯椀（蓋）	EL-86F	16
	飯碗（身）（赤十草）	EL-87M	61
	飯碗（蓋）（赤十草）	EL-87F	58
	深皿	KS-846HH	30
	丸小鉢（大）	KB-836HH	26
	丸小鉢フタ	KF-8355HH	10
	丸小鉢（中）	KB-835HH	17
	ポリプロウエアブルー食器 汁椀	B16B	53

品 目	品 名	規 格	個 数
	ハイエスト食器 ボール	BH15	19
フタ	16 cm丸用カバー	PP016IW	583
	角皿用カバー	2990P	352
	21 cm用丸カバークリア	PP021CL	143
おぼん	ピンク	T3	172
	ブルー	T3	299
	グリーン	T3	62
コップ	スプラッシュコップ	PC-80	175
皿・鉢	16 cmパン皿	1947-4170	10
	オーバルディッシュ (22 cm)	E-220IWC	13
	17 cm角平皿	E-113IWC	35
	笠間焼 (大皿)	特注品	19
	四ツ山深小鉢 ぼかしピンク	2032-2720	10
	なで角小鉢 (身)	G85HLB	22
	角小鉢 (ピンク)	YB-386P	2
	スプラッシュ小鉢	CB-88	55
カップ	ADカップ	1971-4300	13
	ソーサー	1972-4300	16
	スタックカップ	1963-4170	14
	UDカップ リーフア	972-LF	13
フタ	22 cm用オーバルカバー	PP122IW	15
	16 cm用蓋 (パン皿用)	OP-567	10
	17 cm用角カバー	PP127IW	37
	2 3 cm用皿枠	507	10
	P Pフタ (スタックカップ用)	OP-512	12
おぼん	新布目長手盆	STW-328-盆	22
産科その他	8.5 寸角スタック弁当箱 蓋	QF-151T	14
	8.5 寸角スタック弁当箱 身	QB-150T	14
	弁当箱十字仕切	QS-149BK	25
おわん	吸物椀 (身)	M-706TMU	49
	吸物椀 (蓋)	M-707TMU	42
皿・鉢	15.5cm 深皿 (煮物椀)	660-KS-身	8
	15.5cm 深皿 (煮物椀)	660-KS-蓋	9
	深皿 (うず潮)	T501UZU	15
	スープカップ 大	625-LIB 身	15
	スープカップフタ 大	625-LIB 蓋	15
	羽反小鉢	EL-340WA	2
フタ	PP カバー23 cm用蓋	547	5
皿・鉢	小判皿いさ野	MS-560ISN	15
	小判皿ホワイト	MS-560W	14
	丸皿 (詩緒里) 14.5 cm丸皿 (身)	M-225SH	15
	丸皿フタ (詩緒里) 14.5 cm丸皿 (蓋)	M-127 SH	15
	スタックボール オレンジ 7.5 cm	EL-7170R	14
	ガラスボール (朱美雅)	OGG-001	12
	フードカバーホワイト (楕円形)	P-209	15
	リップル丸小鉢	KB-122	340
湯呑	長湯呑	C41GN	12
	8 cm用湯呑 蓋	C80BKC	116
	マグカップ	UPC-250	158

品 目	品 名	規 格	個 数
	マグカップ 蓋	SIF-80CL	32
	調乳ビン		50
	アミハード箸 四角	AH-210AA	604
	16 cm箸(ライトゴールド)	TCP-16LG	10
	スプーン (ケアスプーン)	STW-411	773
	スプーン (S)	H314SLV	92
	スプーン (小)	PPN-154R	19
	スプーン 146	DPN-01	6
人間ドック食器	丸小鉢 (中)	KZ-15-桃彩	15
	華小鉢	KB-750YH	36
	角小鉢 (菊唐草)	EL-31	31
	楕円小鉢	KB-797G	18
	すし台		298

人間ドック業務

1 業務内容

(1) 献立表の作成

- ・ 季節に合わせた食材を用い、色彩に配慮した見た目と味のよいものとする。
- ・ 献立表は、検食・嗜好調査・残量調査等の結果を十分反映させ、内容の向上に努めること。

(2) 調理・材料管理

- ・ 給食業務委託仕様書「Ⅵ 委託業務内容 5 給食材料の調達」及び「6 調理業務」によるものとする。

(3) 施設管理

- ・ 給食業務委託仕様書「Ⅶ 厨房施設、調理機器・調理器具及び食器」によるものとする。

(4) 衛生管理

- ・ 給食業務委託仕様書「Ⅷ 衛生管理」によるものとする。

(5) 検食

- ・ 乙は各年度の当初又はドック食内容を変更する場合は事前に甲に相談するとともに、検食を用意するものとする。

(6) 保存食

- ・ 給食業務委託仕様書「Ⅷ 衛生管理 3 食品の衛生管理」によるものとする。

(7) 食数管理

- ・ 本院の患者に提供する食事のオーダー及び食事の配膳、下膳等の時間については、次のとおりである。

区分	オーダー締切	配膳	食事時間	下膳
人間ドック	【追加】 当日 8:00 まで 【キャンセル】 前日 17:00 まで	11:00 まで	11:30～13:45	13:45 から

※ 八訂の食品成分表による栄養価に変更したため、今後「食事基準」として全体的に差し替え予定

仕様書 別添 14

栄 養 基 準

2022年3月改正

茨城県立中央病院栄養管理科

目 次

1 栄養基準改正の要点	1
2 栄養基準について	1
3 一般食	
(1) 常食	2
(2) 軟食	3
(3) 分粥食	4
(4) 流動食	5
(5) 嚥下食	6
4 特別食	
(1) - ①塩分エネルギーコントロール食	7
(1) - ②エネルギーコントロール食	9
(2) 透析食	12
(3) たんぱく質・塩分コントロール食	14
(4) 高たんぱく食	16
(5) 脂肪コントロール食	17
(6) 易消化食	18
(7) 術後食	19
(8) 低残渣・低脂肪食	20
(9) 濃厚栄養流動食	21
5 その他の食事	
(1) 加熱食	22
(2) アレルギー対応食	22
(3) 待ち食	23

1 栄養基準改正の要点

- (1) 各栄養素の算定に当たっては、「日本人の食事摂取基準(2015・2020年版)厚生労働省」に準拠した。(2020年版:常食・軟食・エネルギーコントロール食)
- (2) 各栄養素の算出は、日本食品標準成分表2015(7訂)一部2021(8訂)を用いた。
- (3) エネルギーコントロール食については、「糖尿病食事療法のための食品交換表第7版」に準拠し見直しを行い、塩分制限7.5g未満/日の食種を追加した。
- (4) 摂食・嚥下障害に適應する、嚥下食については、各栄養素の見直しと「嚥下調整食学会分類2021」の改訂に合わせた基準に見直し、「コード」相当も表記した。

2 栄養基準について

- (1) 基準に定める栄養量は、原則として1日量である。
- (2) 栄養素は、20項目(エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、カリウム、カルシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンK、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、食物繊維、食塩相当量)について規定した。

3 一般食

(1) 常食

主食の種類(米飯・全粥)と盛り付け量(普通量・1/2量)により栄養価が変わります。

栄養価 \ 食種	主食米飯 標準量180g	主食米飯 1/2量90g	主食米飯 大盛270g	主食全粥 普通量280g	主食全粥 1/2量140g	幼児食② 3歳～5歳 米飯120g	学童食① 6歳～8歳 米飯160g	学童食② 9歳～11歳 米飯180g	産婦食 米飯150g	妊婦食 米飯150g
エネルギー (kcal)	1800	1400	2200	1500	1200	1300	1600	1950	2400	2200
水分 (g)	1400	1200	1500	1800	1400	900	1200	1600	1700	1600
たんぱく質 (g)	70	65	75	65	60	45	55	75	90	85
脂質 (g)	45	45	45	45	45	30	40	55	65	65
炭水化物 (g)	280	180	380	210	145	210	250	290	360	320
ナトリウム (mg)	2950未満	2950未満	2950未満	2950未満	2950未満	1380未満	2200未満	2550未満	2550未満	2550未満
カリウム (mg)	2500	2400	2600	2400	2400	1400	2000	2200	2600	2600
カルシウム (mg)	650	650	660	650	640	600	650	850	650	650
リン (mg)	1000	900	1100	950	900	700	900	1100	1500	1500
鉄 (mg)	7.5	7.3	7.8	7.0	7.0	5.5	7.0	8.5	9	16
亜鉛 (mg)	8	6.5	9.6	7.3	6	4	7	8.5	12	10
銅 (mg)	0.9	0.6	1.2	0.7	0.5	0.5	0.7	0.9	1.3	0.8
ビタミンA (μgRAE)	850	850	850	850	850	500	650	900	1150	780
ビタミンD (μg)	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	4.5	6	8	8.5	8.5
ビタミンK (μg)	150	150	150	150	150	70	100	150	150	150
ビタミンB1 (mg)	1.3	1.2	1.4	1.3	1.2	0.7	1.0	1.4	1.3	1.3
ビタミンB2 (mg)	1.5	1.5	1.5	1.4	1.4	1	1.3	1.8	1.8	1.5
ビタミンC (mg)	100	100	100	100	100	50	70	100	145	110
食物繊維 (g)	17	16	18	16	16	8	11	13	18以上	18以上
食塩相当量 (g)	7.5未満	7.5未満	7.5未満	7.5未満	7.5未満	3.5未満	5.5未満	6.5未満	6.5未満	6.5未満

健康者の食事に準じ、食事摂取基準2020年版に基づくバランスのとれた食事である。

性・年齢等の個人差に対しては、大盛と1/2量の主食量の差で対応している。

幼児食②は、常食のおかず半量、汁抜き、刺激抜き対応とする。

学童食①は、常食のおかず2/3量、刺激抜き対応とする。

学童食②は、常食の全量、汁抜き対応とする。

幼児食および学童食は、たんぱく質とミネラルの補給を考慮し、牛乳と70～100kcal程度のおやつを付加する。

(2) 軟食

主食の種類(米飯・全粥)と盛り付け量(普通量・1/2量)により栄養価が変わります。

栄養価 \ 食種	主食全粥 普通量280g	主食全粥 1/2量140g	主食米飯 普通量180g	主食米飯 1/2量90g	学童食① 6歳～8歳 全粥220g	学童食② 9歳～11歳 全粥280g	幼児食① 1歳～2歳 全粥120g	幼児食② 3歳～5歳 全粥140g
エネルギー (kcal)	1500	1200	1800	1300	1200	1600	750	950
水分 (g)	1700	1400	1400	1200	1400	1700	800	1000
たんぱく質 (g)	65	60	70	60	50	65	30	35
脂質 (g)	40	40	40	40	35	45	20	25
炭水化物 (g)	220	150	280	190	180	240	110	130
ナトリウム (mg)	2950未満	2950未満	2950未満	2950未満	1770未満	2300未満	1100未満	1300未満
カリウム (mg)	2500	2400	2600	2500	2000	2700	1100	1500
カルシウム (mg)	640	630	640	630	800	950	580	670
リン (mg)	1000	900	1000	900	890	1100	540	690
鉄 (mg)	9.5	9.5	10.0	10.0	7.8	8.7	3.9	5.1
亜鉛 (mg)	7.5	6.0	8.0	6.5	6.1	7.9	3.7	4.5
銅 (mg)	0.9	0.8	1.1	0.9	0.7	0.9	0.4	0.5
ビタミンA (μgRAE)	730	730	730	730	600	800	340	460
ビタミンD (μg)	8.0	8.0	8.0	8.0	6.0	8.0	3.3	4.7
ビタミンK (μg)	260	260	260	260	180	250	80	120
ビタミンB1 (mg)	1.4	1.3	1.8	1.7	1.2	1.4	0.9	1.0
ビタミンB2 (mg)	1.0	1.0	1.1	1.1	1.0	1.3	0.7	0.8
ビタミンC (mg)	120	120	120	120	80	120	40	60
食物繊維 (g)	14	13	15	14	10	14	5	7
食塩相当量 (g)	7.5未満	7.5未満	7.5未満	7.5未満	4.5未満	5.5未満	3.0未満	3.5未満

食品を軟らかく食べやすく調理した食事である。

幼児食①は、軟食のおかず1/3量、汁抜き、刺激抜き対応とする。

幼児食②は、軟食のおかず半量、汁抜き、刺激抜き対応とする。

学童食①は、軟食のおかず2/3量、刺激抜き対応とする。

学童食②は、軟食の全量、汁抜き対応とする。

幼児食および学童食は、たんぱく質とミネラルの補給を考慮し、牛乳と70～100kcal程度のおやつを付加する。

(3) 分粥食

栄養価 \ 食種	5分粥食	3分粥食
エネルギー (kcal)	1200	1000
水分 (g)	1700	1600
たんぱく質 (g)	55	50
脂質 (g)	35	30
炭水化物 (g)	160	130
ナトリウム (mg)	2750未満	2750未満
カリウム (mg)	2100	1700
カルシウム (mg)	650	600
リン (mg)	900	850
鉄 (mg)	8.0	7.0
亜鉛 (mg)	7	5
銅 (mg)	0.7	0.5
ビタミンA (μ gRAE)	700	700
ビタミンD (μ g)	5	5
ビタミンK (μ g)	160	30
ビタミンB1 (mg)	1.0	0.8
ビタミンB2 (mg)	1.4	1.3
ビタミンC (mg)	110	180
食物繊維 (g)	7	3
食塩相当量 (g)	7未満	7未満

副食については、残渣の少ない食品や軟らかい食品を選んで、消化良く調理した食品である。

(4) 流動食

栄養価 \ 食種	流動食
エネルギー (kcal)	800
水分 (g)	1500
たんぱく質 (g)	35
脂質 (g)	20
炭水化物 (g)	120
ナトリウム (mg)	1900未満
カリウム (mg)	1200
カルシウム (mg)	650
リン (mg)	650
鉄 (mg)	5
亜鉛 (mg)	4
銅 (mg)	0.2
ビタミンA (μ gRAE)	600
ビタミンD (μ g)	2
ビタミンK (μ g)	30
ビタミンB1 (mg)	1.1
ビタミンB2 (mg)	1.7
ビタミンC (mg)	50
食物繊維 (g)	4
食塩相当量 (g)	5未満

消化管に食物を慣らすこと及び水分補給を目的とした食事である。

(5) 嚥下食

栄養価 \ 食種	嚥下開始食	嚥下Ⅰ食	嚥下Ⅱ食	嚥下Ⅲ食	嚥下Ⅳ食
エネルギー (kcal)	50	400	900	1200	1500
水分 (g)	50	400	700	1400	1600
たんぱく質 (g)	0	4	35	40	60
脂質 (g)	0	1未満	25	30	40
炭水化物 (g)	13	100	120	190	220
ナトリウム (mg)	20	450未満	1300未満	2560未満	2950未満
カリウム (mg)	20	150	650	1250	2450
カルシウム (mg)	0	70	750	470	430
リン (mg)	1	50	380	560	800
鉄 (mg)	1.0	1.1	5.4	6.3	7.0
亜鉛 (mg)	0	1	7.5	5	6.5
銅 (mg)	0	0.1	0.2	0.6	0.8
ビタミンA (μ gRAE)	0	0	160	580	640
ビタミンD (μ g)	0	1.5	1.5	5	10
ビタミンK (μ g)	0	0	4	20	230
ビタミンB1 (mg)	0	0.03	0.4	0.4	1.4
ビタミンB2 (mg)	0	0	0.8	0.7	1.1
ビタミンC (mg)	0	0	50	100	190
食物繊維 (g)	0	6	5	7	11
食塩相当量 (g)	0	1.5未満	3.5未満	6.5未満	7.0未満

嚥下開始食は、ゼリー1個(1種)である。栄養価はゼリー1個分の栄養価となっている。

(嚥下調整食学会分類2021「コード0j」相当)

嚥下Ⅰ食は、主食粥ゼリー・副食はゼリー1個である。

(嚥下調整食学会分類2021「コード1j」相当)

嚥下Ⅱ食は、主食粥ゼリー・副食はムース状のものである。

(嚥下調整食学会分類2021「コード1j」相当)

嚥下Ⅲ食は、主食粥ゼリー・副食はペースト食である。

(嚥下調整食学会分類2021「コード2-1, 2-2」相当)

嚥下Ⅳ食は、主食離水防止粥・副食は粗めのペースト状、ミキサー食である。

(嚥下調整食学会分類2021「コード3, 4」相当)

4 特別食

(1)-① 塩分エネルギーコントロール食

塩分エネルギーコントロール 常食

栄養価 \ 食種	1200kcal	1440kcal	1600kcal	1840kcal
エネルギー (kcal)	1200	1440	1600	1840
水分 (g)	1100	1200	1300	1400
たんぱく質 (g)	54	66	72	84
脂質 (g)	35	40	47	52
炭水化物 (g)	167	204	223	260
ナトリウム (mg)	2350未満	2350未満	2350未満	2350未満
カリウム (mg)	2200	2400	2500	2700
カルシウム (mg)	540	560	580	620
リン (mg)	850	950	1000	1200
鉄 (mg)	6.0	7.0	7.0	8.0
亜鉛 (mg)	6	7	8	8
銅 (mg)	0.9	1.0	1.1	1.3
ビタミンA (μ gRAE)	650	650	650	700
ビタミンD (μ g)	5	6	7	8
ビタミンK (μ g)	240	240	240	250
ビタミンB1 (mg)	1.8	1.9	2	2.1
ビタミンB2 (mg)	1.2	1.3	1.3	1.4
ビタミンC (mg)	140	140	140	140
食物繊維 (g)	12	13	13	14
食塩相当量 (g)	6未満	6未満	6未満	6未満

塩分エネルギーコントロール 軟食

栄養価 \ 食種	1200kcal	1440kcal	1600kcal	1840kcal
エネルギー (kcal)	1200	1440	1600	1840
水分 (g)	1400	1600	1800	2000
たんぱく質 (g)	54	66	72	84
脂質 (g)	35	40	47	52
炭水化物 (g)	167	204	223	260
ナトリウム (mg)	2350未満	2350未満	2350未満	2350未満
カリウム (mg)	2200	2400	2600	2800
カルシウム (mg)	540	560	580	600
リン (mg)	850	950	1000	1200
鉄 (mg)	6.0	7.0	7.0	8.0
亜鉛 (mg)	6	7	8	9
銅 (mg)	0.9	1.0	1.1	1.2
ビタミンA (μ gRAE)	650	650	650	700
ビタミンD (μ g)	5	6	7	8
ビタミンK (μ g)	240	270	270	280
ビタミンB1 (mg)	1.3	1.5	1.7	1.8
ビタミンB2 (mg)	1.1	1.2	1.2	1.3
ビタミンC (mg)	140	140	140	140
食物繊維 (g)	12	12	13	13
食塩相当量 (g)	6未満	6未満	6未満	6未満

(1)-② エネルギーコントロール食

エネルギーコントロール 常食

栄養価 \ 食種	1200kcal	1440kcal	1600kcal	1840kcal
エネルギー (kcal)	1200	1440	1600	1840
水分 (g)	1100	1200	1300	1400
たんぱく質 (g)	54	66	72	84
脂質 (g)	35	40	47	52
炭水化物 (g)	167	204	223	260
ナトリウム (mg)	2950未満	2950未満	2950未満	2950未満
カリウム (mg)	2200	2400	2500	2700
カルシウム (mg)	540	560	580	620
リン (mg)	850	950	1000	1200
鉄 (mg)	6.0	7.0	7.0	8.0
亜鉛 (mg)	6	7	8	8
銅 (mg)	0.9	1.0	1.1	1.3
ビタミンA (μ gRAE)	650	650	650	700
ビタミンD (μ g)	5	6	7	8
ビタミンK (μ g)	240	240	240	250
ビタミンB1 (mg)	1.8	1.9	2	2.1
ビタミンB2 (mg)	1.2	1.3	1.3	1.4
ビタミンC (mg)	140	140	140	140
食物繊維 (g)	12	13	13	14
食塩相当量 (g)	7.5未満	7.5未満	7.5未満	7.5未満

エネルギーコントロール 軟食

栄養価 \ 食種	1200kcal	1440kcal	1600kcal	1840kcal
エネルギー (kcal)	1200	1440	1600	1840
水分 (g)	1400	1600	1800	2000
たんぱく質 (g)	54	66	72	84
脂質 (g)	35	40	47	52
炭水化物 (g)	167	204	223	260
ナトリウム (mg)	2950未満	2950未満	2950未満	2950未満
カリウム (mg)	2200	2400	2600	2800
カルシウム (mg)	540	560	580	600
リン (mg)	850	950	1000	1200
鉄 (mg)	6.0	7.0	7.0	8.0
亜鉛 (mg)	6	7	8	9
銅 (mg)	0.9	1.0	1.1	1.2
ビタミンA (μ gRAE)	650	650	650	700
ビタミンD (μ g)	5	6	7	8
ビタミンK (μ g)	240	270	270	280
ビタミンB1 (mg)	1.3	1.5	1.7	1.8
ビタミンB2 (mg)	1.1	1.2	1.2	1.3
ビタミンC (mg)	140	140	140	140
食物繊維 (g)	12	12	13	13
食塩相当量 (g)	7.5未満	7.5未満	7.5未満	7.5未満

糖尿病食事療法のための食品交換表(第7版)による単位配分

(炭水化物55－60%)

エネルギー (kcal)	1200	1440	1600	1840
単位	15	18	20	23
表1	6	8	9	11
表2	1	1	1	1
表3	3.5	4.5	5	6
表4	1.5	1.5	1.5	1.5
表5	1	1	1.5	1.5
表6	1.2	1.2	1.2	1.2
調味量	0.8	0.8	0.8	0.8

糖尿病、痛風、心疾患、高血圧症等の食事療法に適応する。

1日の総エネルギー量をコントロールした食事である。

エネルギーの単位配分は、「糖尿病食事療法のための食品交換表(第7版)」に準ずる。

(2) 透析食

透析常食

食種 栄養価	透析常食 1600・蛋白54	透析常食 1750・蛋白60	透析常食 1900・蛋白66	透析常食 2100・蛋白72	透析常食 2300・蛋白78	透析限定 自由食
エネルギー (kcal)	1600	1750	1900	2100	2300	2200
水分 (g)	800	900	900	1000	1000	1400
たんぱく質 (g)	54	60	66	72	78	85
脂質 (g)	40	40	45	55	60	55
炭水化物 (g)	250	290	300	320	330	320
ナトリウム (mg)	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	3100未満
カリウム (mg)	1700	1700	1900	2000	2100	2700
カルシウム (mg)	350	350	400	450	600	750
リン (mg)	700	800	850	950	1000	1250
鉄 (mg)	6.0	6.0	6.0	6.0	7.0	10.0
亜鉛 (mg)	7	8	8	8	10	10
銅 (mg)	0.9	1.0	1.0	1.1	1.1	1.2
ビタミンA (μ gRAE)	500	500	500	550	550	800
ビタミンD (μ g)	6	7	8	9	10	11
ビタミンK (μ g)	180	180	190	200	200	250
ビタミンB1 (mg)	1.7	1.8	1.9	2.0	2.1	2.2
ビタミンB2 (mg)	0.7	0.8	0.8	0.9	1.0	1.5
ビタミンC (mg)	90	90	100	100	110	120
食物繊維 (g)	10	10	10	11	11	13
食塩相当量 (g)	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	8未満

透析軟食

栄養価 \ 食種	透析軟食 1600・蛋白54	透析軟食 1750・蛋白60	透析軟食 1900・蛋白66	透析軟食 2100・蛋白72	透析軟食 2300・蛋白78
エネルギー (kcal)	1600	1750	1900	2100	2300
水分 (g)	1000	1000	1100	1100	1100
たんぱく質 (g)	54	60	66	72	78
脂質 (g)	55	60	70	75	80
炭水化物 (g)	220	230	240	270	280
ナトリウム (mg)	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満
カリウム (mg)	1800	1900	2000	2100	2100
カルシウム (mg)	500	600	650	800	900
リン (mg)	700	750	850	900	1000
鉄 (mg)	6.0	6.0	6.0	7.0	8.0
亜鉛 (mg)	6	6	7	7	8
銅 (mg)	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8
ビタミンA (μ gRAE)	550	600	600	650	650
ビタミンD (μ g)	7	8	9	10	11
ビタミンK (μ g)	200	200	210	210	220
ビタミンB1 (mg)	1.1	1.1	1.2	1.3	1.4
ビタミンB2 (mg)	0.8	0.8	0.9	1.0	1.1
ビタミンC (mg)	120	120	120	130	130
食物繊維 (g)	11	11	11	11	11
食塩相当量 (g)	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満

慢性腎不全等で血液透析を実施している患者の食事である。
カリウムを制限するため、野菜は茹でこぼしてから調理している。また、果物はすべて缶詰を使用している。
食事内容については、「腎臓病食品交換表(第8版)」を参考にしている。
透析限定自由食は、長時間透析(8時間以上)患者に適応する。

(3) たんぱく質・塩分コントロール食

たんぱく質・塩分コントロール 常食

栄養価 \ 食種	蛋白常食 1200・蛋白30	蛋白常食 1400・蛋白30	蛋白常食 1600・蛋白30	蛋白常食 1800・蛋白30	蛋白常食 1400・蛋白40	蛋白常食 1600・蛋白40	蛋白常食 1800・蛋白40	蛋白常食 1600・蛋白50	蛋白常食 1800・蛋白50	蛋白常食 1800・蛋白60
エネルギー (kcal)	1200	1400	1600	1800	1400	1600	1800	1600	1800	1800
水分 (g)	1000	1100	1100	1200	1100	1200	1200	1300	1300	1300
たんぱく質 (g)	30	30	30	30	40	40	40	50	50	60
脂質 (g)	25	25	30	40	30	30	35	35	40	40
炭水化物 (g)	210	260	300	330	240	290	330	270	310	300
ナトリウム (mg)	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満
カリウム (mg)	1700	1700	1800	1800	2000	2000	2100	2200	2300	2400
カルシウム (mg)	300	300	300	350	400	450	500	500	650	650
リン (mg)	500	500	600	600	700	700	700	800	800	900
鉄 (mg)	7.0	7.0	7.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
亜鉛 (mg)	3	3	3	3	4	4	4	5	5	7
銅 (mg)	0.5	0.5	0.7	0.7	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8	1.1
ビタミンA (μgRAE)	500	500	550	550	550	550	550	600	650	650
ビタミンD (μg)	4	4	4	4	5	5	5	6	6	7
ビタミンK (μg)	240	240	250	250	250	250	250	250	260	260
ビタミンB1 (mg)	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	1.8
ビタミンB2 (mg)	0.6	0.6	0.7	0.7	0.8	0.8	0.8	1.0	1.0	1.1
ビタミンC (mg)	150	150	150	150	150	150	150	150	160	160
食物繊維 (g)	15	16	17	17	15	16	17	15	15	13
食塩相当量 (g)	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満

たんぱく質・塩分コントロール 軟食

栄養価 食種	蛋白軟食 1200・蛋白30	蛋白軟食 1400・蛋白30	蛋白軟食 1600・蛋白30	蛋白軟食 1800・蛋白30	蛋白軟食 1400・蛋白40	蛋白軟食 1600・蛋白40	蛋白軟食 1800・蛋白40	蛋白軟食 1600・蛋白50	蛋白軟食 1800・蛋白50	蛋白軟食 1800・蛋白60
エネルギー (kcal)	1200	1400	1600	1800	1400	1600	1800	1600	1800	1800
水分 (g)	1000	1000	1100	1100	1100	1100	1200	1200	1300	1300
たんぱく質 (g)	30	30	30	30	40	40	40	50	50	60
脂質 (g)	25	30	40	45	30	35	40	40	50	50
炭水化物 (g)	210	250	280	320	240	280	320	260	290	280
ナトリウム (mg)	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満
カリウム (mg)	1800	1900	1900	1900	2100	2100	2100	2300	2300	2500
カルシウム (mg)	300	300	400	500	400	500	700	600	700	700
リン (mg)	500	600	600	600	700	700	700	800	800	900
鉄 (mg)	7.0	7.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
亜鉛 (mg)	3	3	3	3	4	4	4	5	5	7
銅 (mg)	0.5	0.6	0.8	0.9	0.6	0.7	1.0	0.8	0.9	0.1
ビタミンA (μgRAE)	550	550	550	550	550	550	550	650	650	650
ビタミンD (μg)	4	4	4	4	5	5	5	6	6	6
ビタミンK (μg)	260	270	270	270	270	280	280	280	280	280
ビタミンB1 (mg)	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	1.2
ビタミンB2 (mg)	0.6	0.6	0.7	0.8	0.8	0.8	1.0	1.0	1.0	1.0
ビタミンC (mg)	160	160	160	170	160	160	160	160	170	170
食物繊維 (g)	11	12	12	13	12	12	13	12	13	13
食塩相当量 (g)	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満

急性・慢性腎炎、腎不全、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症等に適応する。
たんぱく質を制限するとともに1日のエネルギー量を確保するため、炭水化物や脂質を多く含む食品が増えている。
食事内容については、「腎臓病食品交換表(第8版)」を参考にしている。

(4) 高たんぱく食

栄養価 \ 食種		高蛋白常食 1800・蛋白80	高蛋白軟食 1800・蛋白80
エネルギー	(kcal)	1800	1800
水分	(g)	1400	1800
たんぱく質	(g)	80	80
脂質	(g)	40	50
炭水化物	(g)	280	250
ナトリウム	(mg)	2300未満	2500未満
カリウム	(mg)	2700	2700
カルシウム	(mg)	700	900
リン	(mg)	1200	1200
鉄	(mg)	9.0	8.5
亜鉛	(mg)	9	8
銅	(mg)	1.2	1.0
ビタミンA	(μ gRAE)	700	750
ビタミンD	(μ g)	7	9
ビタミンK	(μ g)	250	270
ビタミンB1	(mg)	2.1	1.6
ビタミンB2	(mg)	1.5	1.6
ビタミンC	(mg)	150	160
食物繊維	(g)	13	13
食塩相当量	(g)	6未満	6.5未満

肝硬変代償期、貧血症等に適応する。

(5) 脂肪コントロール食

食種 栄養価	脂肪常食 1300・脂肪10	脂肪常食 1600・脂肪15	脂肪常食 1600・脂肪30	脂肪軟食 1300・脂肪10	脂肪軟食 1600・脂肪15	脂肪軟食 1600・脂肪30	脂肪5分 1200・脂肪15	脂肪3分 1000・脂肪15
エネルギー (kcal)	1300	1600	1600	1300	1600	1600	1200	1000
水分 (g)	1100	1300	1400	1600	1800	1800	1700	1600
たんぱく質 (g)	40	60	65	40	60	65	50	50
脂質 (g)	10	15	30	10	15	30	15	15
炭水化物 (g)	260	300	270	260	300	270	200	165
ナトリウム (mg)	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2300未満	2700未満	2700未満
カリウム (mg)	2000	2500	2700	2100	2600	2700	2000	1600
カルシウム (mg)	350	600	700	450	800	850	600	600
リン (mg)	600	900	1000	600	950	1000	850	800
鉄 (mg)	7.0	8.0	8.0	8.0	9.0	8.5	7.0	7.0
亜鉛 (mg)	6	8	8	8	9	8	7	5
銅 (mg)	1.0	1.0	1.0	0.8	0.9	0.9	0.6	0.4
ビタミンA (μgRAE)	600	600	600	500	600	600	700	700
ビタミンD (μg)	1	2	3	1	3	3	4	4
ビタミンK (μg)	250	260	260	250	250	260	170	30
ビタミンB1 (mg)	1.6	1.8	1.9	1.4	1.6	1.6	0.9	0.7
ビタミンB2 (mg)	0.8	1.1	1.3	1.0	1.4	1.4	1.3	1.2
ビタミンC (mg)	130	130	130	180	180	180	120	180
食物繊維 (g)	13	13	13	12	12	12	6	4
食塩相当量 (g)	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	6未満	7未満	7未満

膵臓疾患及び胆石症等に適応する。

脂質を制限するため、調理に油を使用しないか、または微量の使用である。

(6) 易消化食

栄養価 \ 食種	易消化 常食	易消化 軟食	易消化 5分かゆ
エネルギー (kcal)	1900	1600	1200
水分 (g)	1600	1900	1700
たんぱく質 (g)	80	70	65
脂質 (g)	45	45	35
炭水化物 (g)	290	220	150
ナトリウム (mg)	2700未満	2700未満	2700未満
カリウム (mg)	2800	2700	2100
カルシウム (mg)	850	800	700
リン (mg)	1250	1150	950
鉄 (mg)	8.0	7.0	8.0
亜鉛 (mg)	8	8	7
銅 (mg)	1.1	0.9	0.6
ビタミンA (μ gRAE)	750	750	750
ビタミンD (μ g)	8	8	5
ビタミンK (μ g)	260	260	160
ビタミンB1 (mg)	2.3	1.6	1.2
ビタミンB2 (mg)	1.9	1.5	1.7
ビタミンC (mg)	150	150	120
食物繊維 (g)	12	12	7
食塩相当量 (g)	7未満	7未満	7未満

消化性胃潰瘍等に適応する。

刺激の少ない食品を消化良く調理し、牛乳を付加する等、高たんぱく質に配慮した食事である。

(7) 術後食

栄養価 \ 食種	術後常食	術後常食 1/2量	術後常食 1/3量	術後軟食	術後軟食 1/2量	術後軟食 1/3量	術後5分粥	術後5分粥 1/2量	術後5分粥 1/3量	術後3分粥	術後3分粥 1/2量	術後3分粥 1/3量
エネルギー (kcal)	1900	1800	1000	1600	1600	900	1200	1300	700	1000	1300	700
水分 (g)	1600	1300	700	1900	1400	800	1700	1400	800	1600	1400	900
たんぱく質 (g)	80	65	40	70	60	35	55	55	30	50	50	30
脂質 (g)	45	40	20	45	40	20	35	35	18	30	35	15
炭水化物 (g)	290	290	160	220	250	130	150	190	100	130	180	110
ナトリウム (mg)	2700未満	1900未満	1500未満	2700未満	1900未満	1500未満	2700未満	2300未満	1500未満	2700未満	2300未満	1500未満
カリウム (mg)	2800	2200	1300	2700	2200	1200	2000	2000	1100	1700	1800	1000
カルシウム (mg)	850	1400	700	800	1400	650	700	1400	650	650	1400	650
リン (mg)	1250	1100	600	1150	1000	550	900	1000	550	850	1000	500
鉄 (mg)	8.0	7.0	4.0	7.0	7.0	4.0	8.0	7.0	4.0	7.0	6.0	4.0
亜鉛 (mg)	8	7	4	8	7	4	7	8	5	6	7	4
銅 (mg)	1.1	0.8	0.5	0.9	0.7	0.4	0.6	0.5	0.3	0.5	0.5	0.2
ビタミンA (μ gRAE)	750	600	300	750	600	300	750	750	400	850	800	400
ビタミンD (μ g)	8	12	6	8	12	6	5	13	5	5	14	5
ビタミンK (μ g)	260	130	90	260	140	90	160	90	60	40	20	10
ビタミンB1 (mg)	2.3	2.1	1.6	1.6	1.2	0.7	1.0	1.0	0.5	0.8	1.0	0.5
ビタミンB2 (mg)	1.9	1.9	1.0	1.5	1.6	0.8	1.3	1.7	0.9	1.3	1.7	0.9
ビタミンC (mg)	150	120	70	150	120	70	120	100	60	170	140	80
食物繊維 (g)	12	10	5	12	9	5	7	7	3	5	6	3
食塩相当量 (g)	7未満	5未満	4未満	7未満	5未満	4未満	7未満	6未満	4未満	7未満	6未満	4未満

消化器の手術後等に適応する。

1回の食事摂取量により、1/2量＋付加食、1/3量＋付加食で提供する。

(8) 低残渣・低脂肪食

食種 栄養価	低残渣低脂肪 常食	低残渣低脂肪 軟食	低残渣低脂肪 5分粥食	低残渣低脂肪 3分粥食
エネルギー (kcal)	1600	1600	1000	1000
水分 (g)	1200	1600	1500	1500
たんぱく質 (g)	60	55	50	45
脂質 (g)	15	15	15	15
炭水化物 (g)	290	300	190	170
ナトリウム (mg)	2300未満	2300未満	2700未満	2300未満
カリウム (mg)	1900	1900	1500	1400
カルシウム (mg)	600	700	600	550
リン (mg)	900	850	800	750
鉄 (mg)	6.0	6.0	6.0	6.0
亜鉛 (mg)	8	8	6	5
銅 (mg)	0.9	0.7	0.5	0.4
ビタミンA (μ gRAE)	350	350	450	450
ビタミンD (μ g)	2	2	3	3
ビタミンK (μ g)	130	130	80	20
ビタミンB1 (mg)	1.7	1.4	0.8	0.7
ビタミンB2 (mg)	1.1	1.2	1.2	1.2
ビタミンC (mg)	230	300	230	200
食物繊維 (g)	7	6	3	2
食塩相当量 (g)	6未満	6未満	7未満	6未満

大腸検査等の前処置、潰瘍性大腸炎、クローン病等に適応する。
腸管の安静を安静を保つため、脂質・食物繊維が少ない食事である。

(9) 濃厚栄養流動食

2022.3月現在

栄養価 \ 食種	メイバランス1.0	リーナレンMP Z	ハイネックスイーゲル	CZ-Hi 1.5	インスロー	ペプタメンAF
内容量1本あたり	400ml	250ml	500ml	267ml	200ml	200ml
エネルギー (kcal)	400	400	400	400	200	300
以下100kcal当たり						
水分 (g)	84.3	46.8	110.0	50.0	84.4	52.0
たんぱく質 (g)	4.0	3.5	4.0	5.0	5.0	6.3
脂質 (g)	2.8	2.8	2.2	2.2	3.3	4.4
糖質 (g)	14.7	15.0	15.38	14.7	12.2	8.8
ナトリウム (mg)	110	60	166.3	90	110	80
カリウム (mg)	100	30	156.3	150	100	155
カルシウム (mg)	60	30	58.8	75	80	67
リン (mg)	60	35	82.5	75	80	57
鉄 (mg)	1.0	1.5	0.588	1.1	1.0	1.1
亜鉛 (mg)	0.8	1.5	1.2	1.1	1.0	1.5
銅 (μg)	80	75	120	100	50	100
ビタミンA (μgRAE)	60	60	67.5	75	75	100
ビタミンD (μg)	0.5	0.13	1.25	0.5	0.75	0.9
ビタミンK (μg)	5.0	1.4	6.25	8.0	5.0	2.0
ビタミンB1 (mg)	0.15	0.12	0.225	0.16	0.6	0.25
ビタミンB2 (mg)	0.2	0.13	0.238	0.18	0.5	0.33
ビタミンC (mg)	16	9	52.5	10	40	27
食物繊維 (g)	1.0	1.0	1.38	2.0	1.5	—
食塩相当量 (g)	0.28	0.15	0.422	0.23	0.28	0.2
備 考	一般用	腎不全・透析用	粘度可変型 栄養剤	(心不全・呼吸 不全用)	糖尿病用	高度侵襲用
	経管栄養専用	経管栄養専用	経管栄養専用	経管栄養専用	経口可	経管栄養専用

5 その他の食事

(1) 加熱食

トレーの中のすべての食事は、電子レンジで加熱処理済である。

- ①落下細菌やほかの細菌の混入を防ぐため、盛りつけたらすぐに蓋をする。
- ②配膳直前に電子レンジにて1～2分程度再加熱する。

(2) アレルギー対応食

一般食において、アレルギーの程度により、下記により対応する。

肉禁止食・・・肉や肉の加工品は食べられないが、肉のエキス分は摂取可の場合

魚禁止食・・・魚や魚の加工品は食べられないが、魚のだしは摂取可の場合

卵禁止食・・・卵料理は食べられないが、つなぎとして使用する卵は摂取可の場合

肉完全除去食・・・肉のエキスを含む調味料や加工食品など、肉の成分を含む食品を
一切摂取できない場合

魚完全除去食・・・魚のだし、魚のエキスを含む調味料や加工食品など、魚の成分を含む
食品を一切摂取できない場合

卵完全除去食・・・加工食品やつなぎを含め、卵の成分を含む食品を一切摂取できない場合

その他のアレルギーについては、コメント食(食種名:なごみ)により対応する。

栄養量は、常食・軟食に準ずる。

(3) 待 ち 食

2019.10.9

【 献 立 】

食 種	献 立
一般食	食パン、ジャム、牛乳、フルーツゼリー
エネルギー制限食	食パン、低カロリージャム、牛乳、フルーツゼリー
脂肪制限食	食パン、ジャム、ヨーグルト、フルーツゼリー
透析食	食パン・はちみつ・プロキユアZ、フルーツゼリー
流動食	メイバランスまたはプロキユアZ、牛乳
嚥下Ⅲ・Ⅳ	カロリーメイトゼリー、豆腐寄せ、蛋白ゼリー

【 栄 養 価 】

食種 栄養価	一般食	エネルギー制限食	脂肪制限食	透析食	流動食	嚥下Ⅲ・Ⅳ
エネルギー (kcal)	517	473	454	563	334	324
水分 (ml)	278	269	165	188	270	259
たんぱく質 (g)	16.0	15.9	12.1	19.3	15.4	19.5
脂質 (g)	12.0	12.0	6.0	8.8	12.6	5.6
炭水化物 (g)	100.3	93.3	87.7	102.6	55.0	50.2