

(院内約束食事箋 抜粋 委託契約仕様貼付用)

食 種	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)	水分 (ml)	備考	項		
常食	常①	1600	60	40	250	10以下	1300	女50歳～	3	
	常②	1700	65	45	260		1300	男70歳～、女18～49歳		
	常③	1900	70	50	290		1400	女15～17歳		
	常④	2050	75	50	320		1400	男50～69歳		
	常⑤	2200	75	50	360		1500	男18～49歳		
	常⑥	2350	80	55	380		1600	男15～17歳		
	常妊	1850	70	55	270		1500	妊婦食		
	産褥	2050	80	60	300		1500	産後食		
	緩和食	1300	45	35	200	7程度		食欲低下時	4	
軟食	軟菜	1700	65	40	270	10以下	1350		4	
	全粥	1700	65	40	270		1900			
	七分粥	1350	60	27	220		2000			
	五分粥	1200	55	27	180		2000	一口きざみ		
	三分粥	950	45	35	120	6程度	1900	マッシュ又はみじん形態	5	
	流動	950	30	35	130	3程度	1900	液体又はゼリー形態		
	経口特流	1500	65	40	220	4程度	2100	流動食+栄養剤(経口用)		
	ミキサー	950	45	35	120	6程度	1900	ペースト又は液体		
	ブレンダー	1300	40	25	230	5程度	1300	ペースト、副食1品のみ(既製品)		
経管専用流動食	経管特流 ※ 経管専用コメント食	指示による(病名により加算食対象)				指示による(病名により加算食対象)		経管栄養(栄養剤1種類の場合) 経管栄養(栄養剤複数の場合)	5	
コメント食	普コメント食 ※ 特コメント食 ※	指示による ※オーダーはP. 6参照				指示による ※栄養剤はP. 22参照		経口摂取する流動食、アイトニックなど 他の食種で対応できない場合	5	
嚥下食	嚥下評価食	20	0	0	5	0	25	嚥下評価用ゼリー1個	7	
	嚥下訓練食0	140	0.5	0.2	35	0.1	120	1食につきゼリー1個		
	嚥下訓練食 I	340	15	10	45	2.5	520	ゼリー・ムース状の食品1～2品		
	嚥下訓練食 II	1000	45	20	160	5程度	1500	主食ゼリー粥、副食ゼリー+あん形態		
	とろみ	1200	35	10	240	4程度	1700	マッシュ、ほぐしあんかけ(形態:五分粥みじんと同様)		
子供食	粉乳	指示による								9
	離A(昼のみ)	50	2	1	8	0.2	100	5ヶ月	} 主食:つぶし全粥	9
	離B(昼、夕)	100	5	2	20	0.4	200	6ヶ月		
	離C(昼、夕)	150	8	3	25	0.5	300	7～8ヶ月	} 主食:全粥	9
	離D	400	14	6	70	0.8	500	9～11ヶ月		
	離E	750	30	20	110	2	600	12～15ヶ月	主食:軟飯	
	幼A	1250	45	40	200	6程度	1000	15ヶ月～2歳	9	
	幼B	1400	50	50	200	6程度	1200	3～6歳		
	学A	1800	70	55	280	8程度	1400	男7～8歳、女7～11歳	10	
	学B	2100	80	60	310	9程度	1500	男9～11歳、女12～14歳		
	学C	2300	85	70	330	9程度	1600	男12～14歳		
	小児下痢A2才以下	100	3	1	20	1程度	300	1～2歳		} 下痢等の消化管 症状を認める場合
	小児下痢A3才以上	150	4	1	25	1程度	450	3～6歳		
小児下痢B2才以下	250	10	7	35	2程度	700	1～2歳			
小児下痢B3才以上	300	10	7	50	2程度	900	3～6歳			
小児下痢C2才以下	500	30	15	60	3程度	800	1～2歳			
小児下痢C3才以上	600	35	15	85	3程度	1000	3～6歳			
腎臓食	腎A	1800	60	52	270	5	1200	毎腎付加食付	} カリウム制限なし	11
	腎B	2100	70	61	320	6	1300			
	腎不全A	1500	40	38	250	5	1100	蛋白・塩分・毎腎付加食付	} カリウム制限	11
	腎不全B	1700	45	43	280	5	1100	蛋白・塩分		
	腎不全C	2000	50	50	340	6	1100	蛋白・塩分・毎腎付加食付		
透析食	透析A	1600	55	45	230	6	950	塩分・水分・カリウム制限	11	
	透析B	1850	65	55	270	6	1050	塩分・水分・カリウム制限		
	透析C	1950	70	55	280	6	1100	塩分・水分・カリウム制限		
子供腎食	学腎A	1600	31	42	270	3	1100	毎腎付加食付	13	
	学腎B	1700	59	53	250	5	1200			
	学腎C	2000	75	63	260	6	1300			
	小腎A	1100	23	28	180	1.5	700	毎腎付加食付	13	
	小腎B	1300	43	37	190	3	850			
	小腎C	1400	50	40	190	5	900			
	学急腎米	1400	22	30	260	0	600	厳格な塩分制限、水分制限		
幼急腎米	1100	16	22	210	0	450	厳格な塩分制限、水分制限	13		

は加算食

食 種		熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)	水分 (ml)	備考	項
カロリー調整食	カロリー調整1	1200	60	38	158	7程度	1100	* 適応疾患 糖尿病 脂質異常症 高尿酸血症 高度肥満(BMI35以上)	14
	カロリー調整2	1440	66	38	212		1200		
	カロリー調整3	1600	70	38	248		1250		
	カロリー調整4	1840	81	52	266		1300		
	カロリー調整5	2000	88	59	285		1400		
	カロリー調整1塩5g	1200	60	38	158	5	1100	* 糖尿病食品交換表に準じた単位 カロリー調整1=15単位 カロリー調整2=18単位 カロリー調整3=20単位 カロリー調整4=23単位 カロリー調整5=25単位 * 朝:牛乳180ml (牛乳禁の場合はマービー紅茶)	
	カロリー調整2塩5g	1440	66	38	212		1200		
	カロリー調整3塩5g	1600	70	38	248		1250		
	カロリー調整4塩5g	1840	81	52	266		1300		
	カロリー調整5塩5g	2000	88	59	285		1400		
	カロリー調整1塩3g	1200	60	38	158	3	1100	* 朝:牛乳180ml (牛乳禁の場合はマービー紅茶)	
	カロリー調整2塩3g	1440	66	38	212		1200		
	カロリー調整3塩3g	1600	70	38	248		1250		
	カロリー調整4塩3g	1840	81	52	266		1300		
カロリー調整5塩3g	2000	88	59	285	1400				
糖腎食	糖1腎5g	1200	37	40	190	5	1000	カリウム制限なし * 朝:マービー紅茶(パン食のみ)	14
	糖2腎5g	1440	43	43	235		1100		
	糖3腎5g	1600	45	47	280		1150		
	糖1腎3g	1200	37	40	190	3	1000		
	糖2腎3g	1440	43	43	235		1100		
	糖3腎3g	1600	45	47	280		1150		
糖その他	指示による						上記、糖尿・糖腎食で対応できない場合		14
心臓食	心臓1度	1400	50	35	210	5	1100		15
	心臓2度	1700	65	40	250	5	1200		
	心臓3度	1900	70	43	300	6	1300		
高血圧食	高血圧1度	1400	50	35	210	5	1100		15
	高血圧2度	1700	65	40	250	5	1200		
	高血圧3度	1900	70	43	300	6	1300		
妊娠高血圧食	妊娠高血圧食	1900	80	50	270	5	1250		15
肝臓食	肝A	2000	75	45	310	8	1500	アミノ酸製剤併用時	17
	肝B	1600	60	40	250	7	1350		
	肝不全	1450	45	30	260	5	1200		
膵臓食	急性膵炎1度	250	2	0.3	60	3以下	900	脂質制限 * 朝:スキムミルク	17
	急性膵炎2度	450	7	1	100		1400		
	急性膵炎3度	1000	40	6	180	6以下	2000		
	急性膵炎4度	1500	55	8	280		2100		
	膵臓食	1800	80	20	320	8程度	1400		
潰瘍食	潰瘍食	1800	75	40	280	8程度	1500		18
手術・検査	低残渣A	750	25	15	130	7程度	1400	サンケンクリン(三和化学) 臥位でも摂取しやすい形態 検査等で食事時間が前後する場合	18
	低残渣B	1100	55	25	160		1700		
	注腸検査食	960	14	13	200	10	1500		
	カテ後食	1650	40	15	340	3	900		
	レトルト食 (粥・米飯)								
	マーゲン1日目	150	0.3	0	35	5以下	300	消化管術後食 4日目以降は分割食あり	19
	マーゲン2日目	100	5	5	10		300		
	マーゲン3日目	100	5	5	10		300		
	マーゲン4日目	300	15	7	50		900		
	マーゲン5日目	800	30	18	130		1200		
	マーゲン6日目	950	45	23	140		1250		
マーゲン7日目	950	45	23	140	1250				
マーゲン8日目	1250	55	32	200	1350				
は加算食									

■食物経口負荷試験 給食オーダー マニュアル

(2016.9.1)

- 【提供条件】 試験当日の昼食を提供し、1食分食費請求とする
- 【依頼方法】 給食へ電話連絡 内線：2044
電話にて：患者氏名・ID・実施予定日（入院日）・試験内容・主治医
医師：電子カルテ「食物経口負荷試験給食オーダー依頼票」作成し登録
給食：登録された帳票を印刷して確認する。
- 【受付期間】 入院2ヶ月前から受付。締め切りは1週間前（無理な場合4日前）
- 【提供方法】 当日10時までに試験食提供の準備 → 病棟スタッフへ渡す（調理場）
※乳負荷試験は9時30分に牛乳パックを取りに来る。H28.3.16～
- 【キャンセル】 当日、朝9時までに給食に電話連絡

【試験食内容】 *試験当日の昼食オーダーの“フリーコメント”欄へ入力

ステップ	フリーコメント	提供内容
卵	1: 加熱卵黄	試験・卵① 加熱卵黄（ゆでたまごの黄身）M寸1個分 ★レシピ参照 ・塩、ケチャップを別付 ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2
	2: 卵黄つなぎ	試験・卵②幼児 ホットケーキ（卵黄M寸1個、ホットケーキ粉30g、水15ml） ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2 ★レシピ参照
(2: 特例指示)	試験・卵②50g	ホットケーキ（卵黄M寸1個、ホットケーキ粉50g、水30ml） ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2 ★レシピ参照
	試験・卵②ハンバーグ	ハンバーグ（卵黄M寸1個、合挽肉50～80g、▲小麦の調味料・片栗粉使用可） ・ケチャップ、ソースを別付 ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2
3: 全卵つなぎ	試験・卵③幼児	ホットケーキ（全卵M寸1個、ホットケーキ粉30g、水15ml） ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2 ★レシピ参照
	試験・卵③50g	ホットケーキ（全卵M寸1個、ホットケーキ粉50g、水30ml） ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2 ★レシピ参照
(3: 特例指示)	試験・卵③ハンバーグ	ハンバーグ（全卵M寸1個、合挽肉50～80g、▲小麦の調味料・片栗粉使用可） ・ケチャップ、ソースを別付 ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2
4: 加熱全卵	試験・卵④炒り卵	加熱全卵（炒り卵：全卵M寸1個分） ★レシピ参照 ・塩、ケチャップを別付 ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2
(4: 特例指示)	試験・卵④ゆで卵	加熱卵黄（ゆでたまごの黄身）①M寸1個分 ★レシピ参照 加熱白身（ゆでたまごの白身）M寸1個分を分割 ・塩、ケチャップを別付 ②1/16 ③1/16 ④1/8 ⑤1/4 ⑥1/2

乳	1: (食パン) 家から持参	(試験・牛乳①) オーダー不要	食パン ①1/16 ②1/16 ③1/8 ④1/4 ⑤1/2
	2: 総量 4ml	試験・牛乳②	牛乳 1 パック 200ml (病棟にて計量: 0.5ml→1.5ml→2ml)
	3: 総量 32ml	試験・牛乳③	牛乳 1 パック 200ml (病棟にて計量: 牛乳 4ml→12ml→16ml)
	4: 総量 100ml	試験・牛乳④	牛乳 1 パック 200ml (病棟にて計量: 牛乳 15ml→35ml→50ml)
小麦	1: 総量 8g	試験・小麦①	ゆでうどんを分割 ・めんつゆ別付 ①1g ②3g ③4g
	2: 総量 32g	試験・小麦②	ゆでうどんを分割 ・めんつゆ別付 ①4g ②12g ③16g
	3: 総量 100g	試験・小麦③	ゆでうどんを分割 ・めんつゆ別付 ①15g ②35g ③50g

※卵は M 寸を使用する。

※卵つなぎ食品は基本、ホットケーキを提供。ハンバーグは特例とする。

- ・ホットケーキの素は「昭和産業」又は「イオントップバリュー製品」の粉を使用（乳アレルギー対応製品）
- ・ホットケーキは水で調理（牛乳での調理は不可とする）
- ・特例のハンバーグは、小麦粉は使用禁止とし、代わりとして片栗粉の使用可。
調味料は▲小麦対応のものであれば使用可とする。

※加熱全卵は基本「炒り卵」とし、特例で「ゆで卵」とする。

※当院取扱いの「うどん」について

ニチダンが入荷する冷凍うどんを提供する。

卵アレルギーが重篤な患者には提供できない。（医師の判断による）

★レシピ参照：ゆで卵・炒り卵・ホットケーキ 別紙レシピ参照

運用開始：平成 26 年 9 月 1 日

更 新：平成 27 年 5 月 1 日 （時間変更）

更 新：平成 27 年 10 月 1 日 （一部変更）

更 新：平成 28 年 9 月 1 日 （一部変更）

《栄養管理科メモ》

給食業務仕様取り決め（仕様）

食物経口負荷試験食の食材料費は給食材料費に含める。

試験食の食数カウントはしない。当日の昼食 1 食分のみ食数カウントする。

(別紙 3 - 1) システム入力業務 (業務別)

締め切り毎の作業

■1次オーダー締め切り

【PC栄養食数管理全般】

- ・受診後処理
各区分食事オーダー情報取り込み処理

【現場使用の帳票一式出力】

- ・食事変更一覧表
全入院患者分と新規入院患者分の2種類の帳票
- ・病棟一覧表出力
全入院患者の食事情報
- ・食札出力(全入院患者分・検食者分)
- ・ミルクラベル出力
小児科 ⇒ 昼一括調乳。昼以外は追加・変更分のみ印刷
NICU ⇒ 朝一括調乳。朝以外は追加・変更分のみ印刷
- ・濃厚流動ラベル出力
濃厚流動食必要患者リスト
- ・食数表出力
食種、病棟別食数表 ・食種、主食、特別禁別食数表(2部出力)
- ・特禁一覧表出力(特禁事項別一覧表)
- ・フリーコメント一覧表
濃厚流動ラベル以外で濃厚流動食が必要な患者を確認するため
- ・調乳情報一覧表

【現場関連業務】

- ・電話受付業務(随時)
オーダー入力時間外の電話での対応(食事の開始・停止・緊急入院食等受付)
- ・食札関連業務
新規入院患者用入院カード作成(カードに氏名・病棟・食種を転記)→折込→食札へセット
新規入院患者用週間献立表出力 → 折込 → 食札へセット
手書き食札作成(食事+濃厚流動の濃厚流動食用の食札と緊急入院用食札を作成)
食数、食札の数照合(手書き食札との差し引きによる食数合わせ)
下膳表作成(食数合わせ後、各病棟毎に食札数を記入し配膳下膳数のチェックに使用)
食札の振り分け:病棟毎、食種毎(常食・特食・マーゲン、三分以下、離乳・産褥、緩和)
- ・電話受付食事オーダーメモを手書き電話受付表に転記
1次締め切りで出力した食数にプラスする(患者給食材料費に反映)
- ・調乳(5N・NICU粉乳)
- ・禁忌食・特別指示食のチェック
- ・配膳車内の食事の配膳直前最終チェック

【食事配膳後の業務】

- ・各食保存食の回収及び整理

(別紙3-1) システム入力業務(業務別)

・朝食分の帳票類回収及び整理・保管

■2次オーダー締め切り

【PC栄養食数管理全般】

・オーダー情報取り込み処理

1次締め切りから2次締め切りまでの入退院、欠食情報の取り込み

【現場使用の帳票一式出力】

・病棟一覧表出力

全入院患者の食事情報

・増減リスト出力

1次締め切りから2次締め切りまでの入退院、欠食患者情報リスト

・増減リスト患者の食札出力

・増減リスト食札の差し替え

変更分の前日出力している食札との差し替え(手作業)

・ミルクラベル出力

粉乳必要患者リスト(増減リストを確認しながら必要な患者のみ指定して出力)

・濃厚流動ラベル出力

濃厚流動食必要患者リスト

増減リストを確認しながら必要な患者のみ指定して出力

・食事箋検索(緩和用)

【現場関連業務】

・電話受付業務(随時)

オーダー入力時間外の電話での対応(食事の開始・停止・緊急入院食等受付)

・食札関連業務

増減リストを確認しながら変更分(入退院、欠食分)を処理

増減リスト食札処理(変更分を前日出力している食札と差し替え)

手書き食札作成(食事+濃厚流動の濃厚流動食用の食札と緊急入院用食札を作成)

食数、食札の数照合(手書き食札との差し引きによる食数合わせ)

下膳表作成(食数合わせ後、各病棟毎に食札数を記入し配膳下膳数のチェックに使用)

食札の振り分け:病棟毎、食種毎(常食・特食・マーゲン、三分以下、離乳・産褥、緩和)

・増減リスト情報を手書き電話受付表に転記

1次締め切りで出力した食数にプラスする(患者給食材料費に反映)

・電話受付食事オーダーメモを手書き電話受付表に転記

1次締め切りで出力した食数にプラスする(患者給食材料費に反映)

・調乳(5N・NICU粉乳)

・禁忌食・特別指示食のチェック

・配膳車内の食事の配膳前最終チェック

(別紙 3 - 1) システム入力業務 (業務別)

【食事配膳後業務】

- ・各食保存食の回収及び整理
- ・朝食分の帳票類回収及び整理・保管

その他の業務

● 日日

- ・食事選択希望用紙を病棟へ回収に回る(毎食回収箱から回収)
- ・回収済み食事選択希望用紙の振り分け、選択メニュー希望者入力
- ・食事選択希望者当日確定作業
- ・食事選択希望用紙印刷
- ・食事選択希望用紙の出力 →裁断(1枚2名分の印刷のため) →折込 →食札へ挟み込み
- ・13時30分 PC栄養:夕食分の受診後処理(データのみの取り込み、増減リストは出力しない)
- ・食物傾向負荷試験オーダー確認
- ・調乳情報一覧表印刷
- ・15時おやつ提供患者食札出力
- ・コメント食のラベル印刷 毎食
- ・5階北病棟の病棟一覧表

● 1回/月

- ・入院外食事箋入力
 - … 医師、看護師、栄養士検食(常食・治療食・糖尿病食)の入力
 - 月末に出る予定表を確認しながら翌月分の検食者の入力をする

● 変更の都度入力

- ・入院外食事箋(医師、看護師、栄養士検食)の食数変更(増減分)

● 時間の合間に入力できるところまで入力

- ・選択メニュー実施スケジュール入力
 - … 時間のある時に半年～1年分まとめて入力していく

● 定期的

- ・プリンタのカートリッジ交換、プリンタのメンテナンス

(別紙3-2) システム入力業務 (時系列)

日日業務

6:00	9:30まで	9:30	10:30	12:00まで	13:00
朝食2次締め切り	食事配膳後処理	昼食1次締め切り	昼食2次締め切り	食事配膳後処理	
受信後処理 ・朝食増減リスト	保存食の回収及び整理 各食種ごと	受信後処理	受信後処理 ・昼食増減リスト	保存食の回収及び整理 各食種ごと	食事選択希望用紙印刷 夕食の常食患者に配布分
病棟一覧表	帳票類回収及び、整理、保管	食事変更一覧表 ・全員分と入院分	病棟一覧表 ・5Nはおやつ用として 2部印刷	帳票類回収、整理、保管	5N以外のおやつ付き ・食事箋検索 (5N以外のおやつ付検索) ・フリーコメント一覧表 (M食おやつ付などの確認) →提供は15:00
調乳情報一覧表	朝食電話対応食事の入力 (手書き電話受付表を確認し ながらPCオーダーリング食事の 入力変更)	病棟一覧表	調乳情報一覧表	朝食電話対応食事の入力 (手書き電話受付表を確認し ながらPCオーダーリング食事の 入力変更)	食事開始停止の後追い入力 食事オーダー修正 (患者入院食費に反映)
<u>以下は増減リストを確認し必要 な時のみ印刷</u>	食事開始停止の後追い入力 食事オーダー修正 (患者入院食費に反映)	食札 ・通常で印刷 ・NICU⇒処理区分=通常 で印刷 (昼一括調乳)	<u>以下は増減リストを確認し必要 な時のみ印刷</u>	食事開始停止の後追い入力 食事オーダー修正 (患者入院食費に反映)	食札 ・上記を確認し必要な患者 のみ印刷
食札 ・変更分食札	7:00～10:00 納品業者食材搬入、検品	濃厚流動ラベル ・通常で印刷	食札 ・変更分食札	回収済み食事選択希望用紙 の振り分け及び一覧表への まとめ ⇒食事選択希望者の入力	13:30 夕食分の受診後処理 増減リストは出力しない データのみ取り込み
料理明細表印刷 昼用		食数表 ・食種/病棟別 ・食種/主食/特禁別(2部)	ミルクラベル ・増減リストを確認し 必要な患者のみ指定 で印刷	回収済み食事選択希望用紙 の振り分け及び一覧表への まとめ ⇒食事選択希望者の入力	仕込み票印刷
		特禁一覧表 ・特禁別で印刷	濃厚流動ラベル ・増減リストを確認し 必要な患者のみ指定 で印刷		食事選択希望者当日確定作業
		調乳情報一覧表印刷	料理明細表印刷 夕用		
		フリーコメント一覧表			
		食事箋検索票 緩和用	【現場業務】 ・食札の読み上げ ・入力時間外の電話受付 ・食札関連業務 ・手書き電話受付表に転記 電話対応食事の転記 増減リスト情報の転記 ・調乳 ・禁忌食・特別指示食チェック ・配膳車内食事チェック	【現場業務】 ・食物傾向負荷試験 オーダー確認	
【現場業務】 ・入力時間外の電話受付 ・食札関連業務 ・手書き電話受付表に転記 電話対応食事の転記 増減リスト情報の転記 ・調乳 ・禁忌食・特別指示食チェック ・配膳車内食事チェック		【現場業務】 ・入力時間外の電話受付 ・食札関連業務 ・手書き電話受付表に転記 電話対応食事の転記 増減リスト情報の転記 ・調乳 ・禁忌食・特別指示食チェック ・配膳車内食事チェック	【現場業務】 ・食札の読み上げ ・入力時間外の電話受付 ・食札関連業務 ・手書き電話受付表に転記 電話対応食事の転記 増減リスト情報の転記 ・調乳 ・禁忌食・特別指示食チェック ・配膳車内食事チェック	【現場業務】 ・食物傾向負荷試験 オーダー確認	
【食事配膳後業務】 ・保存食の回収及び整理 ・帳票類回収、整理、保管		【食事配膳後業務】 ・保存食の回収及び整理 ・帳票類回収、整理、保管	【食事配膳後業務】 ・保存食の回収及び整理 ・帳票類回収、整理、保管 ・「15時おやつ」の食札印刷		

(別紙3-2) システム入力業務 (時系列)

日日業務

15:00	16:00		19:30まで
夕食1次締め切り	夕食2次締め切り	朝食1次締め切り(翌朝食)	食事配膳後処理
受信後処理	受信後処理(日付は当日夕で印刷)		保存食の回収及び整理
食事変更一覧表	・夕食増減リスト	病棟一覧表	各食種ごと
・全員分と入院分	病棟一覧表	食札	帳票類回収及び、整理、保管
病棟一覧表	調乳情報一覧表	・通常で印刷	夕食電話対応食事の入力
食札	<u>以下は増減リストを確認し必要な時のみ印刷</u>	ミルクラベル	(手書き電話受付表を確認しながらPCオーダーリング食事の入力変更)
・通常で印刷	食札	・小児科⇒通常で印刷	食事開始停止の後追い入力
ミルクラベル	・変更分食札	(朝一括調乳)	食事オーダー修正
・小児科⇒食事変更一覧表	ミルクラベル	濃厚流動ラベル	(患者入院食費に反映)
を確認し必要な患者のみ印刷	・増減リストを確認し	・通常で印刷	
(変更分のみ)	必要な患者のみ指定	食数表	
濃厚流動ラベル	で印刷	・食種/病棟別	
・通常で印刷	濃厚流動ラベル	・食種/主食/特禁別(2部)	
食数表	・増減リストを確認し	特禁一覧表	
・食種/病棟別	必要な患者のみ指定	・特禁別で印刷	
・食種/主食/特禁別(2部)	で印刷	フリーコメント一覧表	
特禁一覧表	食事選択希望用紙	調乳情報一覧表	
・特禁別で印刷	・増減リストを確認しながら	食事変更一覧表印刷	
フリーコメント一覧表	必要な患者のみ印刷	料理明細表印刷 翌朝用	
食事選択奇病用紙印刷		食事箋検索 緩和用	
食事箋検索 緩和用			
【現場業務】	【現場業務】		
・入力時間外の電話受付	・16:30～ 食札の読み上げ		
・食札関連業務	・入力時間外の電話受付		
・手書き電話受付表に転記	・食札関連業務		
電話対応食事の転記	・手書き電話受付表に転記		
・調乳	電話対応食事の転記		
・禁忌食・特別指示食チェック	増減リスト情報の転記		
・配膳車内食事チェック	・調乳		
・コメント食ラベル印刷	・禁忌食・特別指示食チェック		
【食事配膳後業務】	・配膳車内食事チェック		
・保存食の回収及び整理	・コメント食ラベル印刷		
・帳票類回収、整理、保管	【食事配膳後業務】		
	・保存食の回収及び整理		
	・帳票類回収、整理、保管		

その他の業務

- 1回/月
入院外食事箋入力
(医師、看護師、栄養士検食)
- 毎日各食下膳時
食事選択希望用紙回収
各病棟回収に回る
- 変更時
検食変更分の入力
- 時間の合間
選択メニュー実施
スケジュール入力
- 定期的
プリンタのカートリッジ交換
プリンタメンテナンス
- 5階北病棟の病棟一覧表出力

病院が指示する栄養補助食品一覧

- ・ サンエット SA
- ・ ペプタメンスタンダードバッグ
- ・ メイバランスミニ
- ・ レナウエル 3
- ・ PG ソフト EJ
- ・ エンジョイゼリー
- ・ エンジョイムース
- ・ カロリーメイトゼリー
- ・ カロリーメイトコーンスープ
- ・ アルジネードウォーター
- ・ アイソトニックゼリー
- ・ エンジョイプロテイン
- ・ アガロリーゼリー
- ・ マクトンビスケット
- ・ ゆめせんべい
- ・ その他病院が指定する栄養補助食品 (経腸栄養剤、各種栄養素強化食品) 等

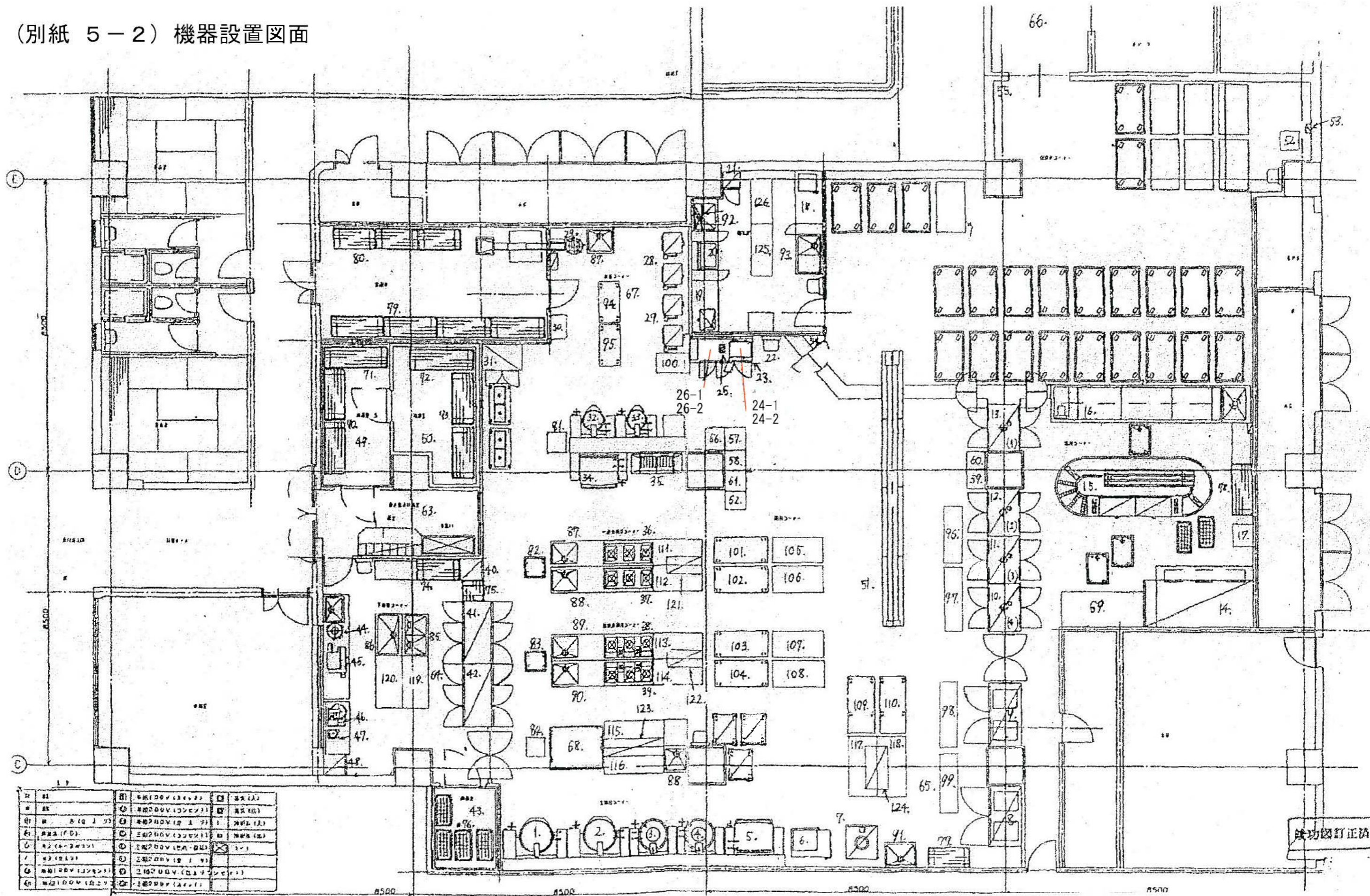
(別紙 5-1) 設置機器一覧表

	品名	型番	メーカー
1	蒸気回転釜	KS II-30KH	桐山工業
2	蒸気回転釜	KS II-30KH	桐山工業
3	ガス回転釜	DGK型-30C	日本調理機
4	ガス回転釜	DGK型-30C	日本調理機
5	真空冷風冷却機	CY-30R	三浦プロテック
6	スチームコンベック	コンボスターOES-20.10	エフエムアイ
7	スチームコンベック	コンボスターOES-20.10	エフエムアイ
8	カートイン冷蔵庫	SRR-EC2AH	パナソニック
9	カートイン温蔵庫	HFCT-R2	日本調理機
10	食器消毒保管庫	ISC-F	日本調理機
11	食器消毒保管庫	ISC-F	日本調理機
12	食器消毒保管庫	ISC-F	日本調理機
13	食器消毒保管庫	ISC-F	日本調理機
14	ラウンドシェルフ	TK-RB-001	日本調理機
15	食器洗浄機	EOF-M23SA-LT	中西製作所
16	食器浸漬槽		日本調理機
17	スポットエアコン	YS-22(Y)	ダイキン
18	超音波哺乳瓶洗浄装置	BYU-150	三田理化工業
19	調乳水製造装置	MTWP-150E(RO)	エムキューブ
20	終末蒸気殺菌機	MHS-70E	三田理化工業
21	冷蔵ショーケース	SSR-DX220G	サンヨー電機
22	自動水栓(調乳室横)	TEN40ABX	TOTO
23	冷蔵庫(調乳室前)	SUC-EV1271	サンヨー電機
24-1	電子レンジ	NE-920GP	パナソニック
24-2	電子レンジ	NE-1801	パナソニック
25	フードプロセッサ	IMF-800	イワタニ
26-1	スーパーブレンダー①②③	ASH-2	旭電機化成
26-2	スーパーミルサー①②	ASH-5	旭電機化成
27	電気炊飯器	ERC-27NE	ニチワ電機
28	ガス炊飯器	CRA2-150N	コメットカトウ
29	ドラフト洗米機(水圧式)	RWO-48A型	スギコ産業
30	全自動製氷機	IM-35L-1	ホシザキ電機
31	保存食用冷凍庫	SRF-J1283VS	サンヨー電機
32	スープケトル	NSK-110-WM	日本調理機
33	スープケトル	NSK-110特	日本調理機
34	盛り付け台 下戸棚付き		千田
35	フライヤー	SF-023W	サミー
36	ガステーブル	XY-1575T	コメットカトウ
37	ガステーブル	XY-1575T	コメットカトウ

(別紙 5-1) 設置機器一覧表

	品名	型番	メーカー
38	ガステーブル(常食側)	XY-1575T	コメットカトウ
39	ガステーブル(常食側)	XY-1575T	コメットカトウ
40	包丁まな板殺菌庫	SON-600	セイコウ
41	パススルー冷蔵庫	SRR-EVP1883	サンヨー電機
42	パススルー冷蔵庫	SRR-EVP1883	サンヨー電機
43	プレハブ冷蔵庫	OCU-404F	サンヨー電機
44	球根皮剥機	PL-42N	日本調理機
45	マイコンスライサー	MSI-04	中西製作所
46	フードカッター	FD-50	日本調理機
47	バーチカルカッター	R5PLUS	エフエムアイ
48	包丁まな板殺菌庫	SON-600	セイコウ
49	プレハブ冷蔵庫	OCU-404F	サンヨー電機
50	プレハブ冷凍庫	OCU-S401F	サンヨー電機
51	ベルトコンベアー		日本調理機
52	洗濯機	NA-F45B6	パナソニック
53	マイクロスプレイ	モデルJ	エコラボ
54	インターフォン	VL-A423LAK	パナソニック
55	インターフォン	VL-A623LA	パナソニック
56~60	電気コールドワゴン5台	CW-451	ニチワ電機
61,62	電気ホットワゴン2台	HW-450	ニチワ電機
63~67	電撃殺虫器	YF31951K	ナショナル
68	調理用具収納棚		フジマック
69	食器収納棚		フジマック
70~80	ラック		
81~84	移動式ラック		
85	2槽式シンク		
86~91	1槽式シンク		
92	冷却シンク(調乳室内)		
93	哺乳瓶浸漬槽(調乳室内)		
94~99	移動台		
100~104	移動盛りつけ台		
105~110	移動盛りつけ台(食器収納付)		
111~120	テーブル		
121~124	上棚		
125	作業台(調乳室内)		
126	哺乳瓶・調理機器収納庫(調乳室内)		中西製作所

(別紙 5-2) 機器設置図面



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	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126
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	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126

竣工図訂正済