市立東大阪医療センター患者給食業務

仕　様　書

仕 様 書

１．件名
　市立東大阪医療センター患者給食業務

２．委託期間
　令和９年４月１日から令和１２年３月３１日まで

３．業務場所
　市立東大阪医療センター
　東大阪市西岩田三丁目４番５号

４．病床利用率、食数実績、食種等〔別紙１　栄養基準一覧表参照〕

（１）病床数（１２病棟）	５２０床	
（２）病床利用率	令和７年度	７９．４％
	令和６年度	８２．４％
（３）食数実績	令和７年度	３２５，１３９食（祝膳除く）
		産科祝膳　３９３食
	令和６年度	３１２，３４２食（祝膳除く）
		産科祝膳　５６９食
（４）食種	１．一覧[別紙１　栄養基準一覧表参照]	
	２．食物経口負荷試験用試験食[別紙２食物経口負荷試験オーダーマニュアル参照]	

※　令和７年度の食種比率
- ・常食　１５．９％
- ・軟食　１２．６％
- ・特別食（非加算）２６．３％
- ・特別食（加算）　４５．０％

（５）基本的な禁止事項、特別指示事項にない内容の指示であっても、できる限り従うこと。以下は基本的な禁止事項、特別指示事項。（食種限定のものも有）

・禁止事項（▲＝アレルギー的禁止）

項目名称	除去食品
魚禁	魚原体のみ(原体と判断できる加工品は除去)
青魚禁	青魚原体のみ（ブリ・サバ・アジ・いわし・さんま・うなぎ・穴子・しらす・さわら・さけ）

サバ禁	サバ原体のみ
魚介類禁	魚・エビ・カニ・貝・イカ・ツナ原体のみ(原体と判断できる加工品は除去)
肉禁	牛肉・豚肉・鶏肉原体のみ(原体と判断できる加工品は除去)
牛肉禁	牛肉原体のみ(原体と判断できる加工品は除去)
豚肉禁	豚肉原体のみ(原体と判断できる加工品は除去)（ハム・ウィンナー・ベーコン可)
鶏肉禁	鶏肉原体のみ(原体と判断できる加工品は除去)
卵禁	卵原体のみ(原体と判断できる加工品は除去)(プリン可)
牛乳禁	牛乳原体のみ
乳製品禁	シチュー・グラタン・ヨーグルト・チーズ・バター・マーガリン・牛乳原体のみ
大豆製品禁	豆腐・高野豆腐・あげ・大豆類原体のみ
刺激禁	香辛料・しょうが・にんにく・カレー等
揚げ物禁	調理上、「揚げ」の工程をしたもの（うすあげ・ドレッシングは可)
※※以下▲印項目はアレルギー対応※※	
▲乳類禁	ヨーグルト・チーズ・バター・マーガリン・牛乳また、それらを使用した加工品
▲（ﾊﾟﾝ可）乳禁	▲乳類禁でパンの乳可の場合のみ
▲卵禁	卵また、それらを使用した加工品
▲小麦禁	小麦・めん・パンまた、それらを使用した加工品
▲魚禁(だし可)	魚また、それらを使用した加工品
▲大豆禁（味噌･醤油可）	豆腐・高野豆腐・あげ・大豆類、またそれらを使用した加工品
▲肉禁	牛肉・豚肉・鶏肉また、それらを使用した加工品
▲貝類禁	貝また、それらを使用した加工品
▲エビ・カニ禁	エビ・カニまた、それらを使用した加工品
▲イカ・タコ禁	イカ、タコまた、それらを使用した加工品
▲米禁	米また、それらを使用した加工品
▲そば禁	そばまた、それらを使用した加工品
▲山芋禁	山芋また、それらを使用した加工品
▲ゼラチン禁	ゼラチンまた、それらを使用した加工品
▲魚卵禁	たらこ・いくら・かずのこ・とびこまた、それらを使用した加工品
▲ナッツ禁	ピーナッツ・栗・くるみ等、またそれらを使用した加工品

▲キウイ禁	キウイまた、それらを使用した加工品
▲オレンジ禁	オレンジまた、それらを使用した加工品
▲リンゴ禁	リンゴまた、それらを使用した加工品
▲桃禁	モモまた、それらを使用した加工品
▲メロン禁	メロンまた、それらを使用した加工品
▲バナナ禁	バナナまた、それらを使用した加工品
▲たけのこ禁	たけのこまた、それらを使用した加工品
トマト禁(トマト原体のみ抜き)	トマト原体のみ(ケチャップ・トマトピューレは可)
果物禁	生果物・果物缶原体のみ（ゼリー、ジュースは可)
生果物禁	生果物・果物缶原体のみ（ゼリー、ジュースは可)
ウリ禁	
マンゴー禁	
茄子禁	

※上記以外の食物アレルギー指示についても可能な限り対応すること。

・ 特別指示

おにぎり　（２つ　米飯軟飯１００ｇ以下、３つ　米飯１５０ｇまで・軟飯１６０ｇまで、５つ　米飯１５０ｇ以上・軟飯１６０ｇ以上）
副食みじん　（副食を 5mm 以下のみじん切りにして提供する）
副食きざみ　（副食を１cm程度に刻んで提供する）
副食１／２量　（副食の量を半量にして提供する）
朝副食１／２　（朝食時の副食は半量で提供する）
昼副食１／２　（昼食時の副食は半量で提供する）
夕副食１／２　（夕食時の副食は半量で提供する）
無菌食　（生ものは避け、野菜・果物に関しては次亜塩素酸ソーダ消毒を行なう。調味料類や缶詰類は新しい物を、その時に開封して使う。包装容器もアルコール消毒する。皿ごとラップで包んで提供する。）
低カリウム　（野菜などは茹でこぼすなどして、低カリウムにする。果物は缶詰を使用。カリウムを多く含むものを使用しない。）
低ヨード　（ヨードを多く含む食材を使用しない）
１５時おやつ付き　（１５時に病棟へおやつを配膳する）
低ビタミンＫ　（ビタミンＫを多く含む食材を極力使用せずに提供する）
毎ﾌﾞﾘｯｸゼリー（毎食、ﾌﾞﾘｯｸゼリーを付けて提供する）
朝昼夕各食ﾌﾞﾘｯｸｾﾞﾘｰ（各食提供）
毎食ゼリー付　（毎食　ゼリーを付けて提供する。）
朝ゼリー付　昼ゼリー付　夕ゼリー付　（各食提供）
温牛乳　（牛乳を温に入れて提供する。）

副食とろみ調理　　（副食をとろみ形態で提供する。とろみあんはからめて提供する。）
主食なし　　（主食は提供しない）
月水金１３時配膳　（指定曜日の昼食は１３時に配膳を行う）
火木土１３時配膳　（指定曜日の昼食は１３時に配膳を行う）
　　夕　エンジョイゼリー１／２個）
術後おやつ付　　（術後食用のおやつを指示通りに提供する）
腎付加食なし　　（各食事に付加されている腎疾患用のおやつを抜く）
汁物抜き　　（汁物全般を提供しない。原則変わりの小鉢なし）
飲み物なし　　（牛乳、果汁、ヤクルト等に相当する飲み物を提供しない）
副食大盛　　（毎食副食を１．５倍の量で提供する）
朝昼夕各食大盛り（各食で対応）
副食きざみトロミ
副食みじんトロミ
15 時おやつ付　　（１５時に病棟におやつを配膳する）
*15 時ｱｲｽ付　　（１５時に病棟にアイスを配膳する）
*朝佃煮類付　*昼佃煮類付　*夕佃煮類付
*朝ふりかけ付　*昼ふりかけ付　*夕ふりかけ付
*昼茶碗蒸し付　*夕茶碗蒸し付
*毎アガロリー付　*朝アガロリー付　*昼アガロリー付　*夕アガロリー付
*毎果物付　*朝果物付　*昼果物付　*夕果物付
*毎缶詰果物付　*朝缶詰果物付　*昼缶詰果物付　*夕缶詰果物付
*毎メイバランス　*朝メイバランス　*昼メイバランス　*夕メイバランス
*毎カロリーメイトゼリー　*朝カロリーメイトゼリー　*昼カロリーメイトゼリー　*夕カロリーメイトゼリー
*毎メイバランス(ｺｰﾋｰ)　*朝メイバランス(ｺｰﾋｰ)　*昼メイバランス(ｺｰﾋｰ)
*夕メイバランス(ｺｰﾋｰ)
*腎付加食付　　（腎疾患用特殊食品を毎食付加する）
*朝牛乳付　*昼牛乳付　*夕牛乳付
*毎プリン付　　（毎食プリンを付加する）
*朝プリン付　*昼プリン付　*夕プリン付
*毎ヨーグルト付　　（毎食ヨーグルトを付加する）
*朝ヨーグルト付　*昼ヨーグルト付　*夕ヨーグルト付（指示通り付加する）
*朝栄コーン（温）　（朝ｱｲｿｶﾙ１００コーンスープを温で付加する）
*昼栄コーン（温）　*夕栄コーン（温）
*朝栄ﾎﾟﾃﾄ（温）　（朝ｱｲｿｶﾙ１００ポテトスープを温で付加する）
*昼栄ﾎﾟﾃﾄ（温）　*夕栄ﾎﾟﾃﾄ（温）
*口内炎対応　　（口内炎に影響のある食材を外し代替品で提供する）
*毎梅びしお付　　（毎食梅びしおを付加する）
　（朝昼夕梅各色うめびしお付）
*毎メイバランス(イチゴ)
　（朝昼夕各食メイバランス(イチゴ)）
*毎生果物付（朝昼夕各食生果物付）
*朝ジャム類付　*昼ジャム類付　*夕ジャム類付
*冷配膳
*毎汁物付　（朝昼夕各食汁物付）

*毎汁物（具なし）付　*朝汁物（具なし）付　*昼汁物（具なし）付
*夕汁物（具なし）付
*毎エネリッチ豆腐半量付　　（毎食エネリッチ豆腐を提供する）
（朝昼夕エネリッチ豆腐半量付、*朝昼夕エネリッチ豆腐全量付
*毎コラーゲンゼリー付　（毎食エンジョイコラーゲンゼリーを提供する）
（朝昼夕コラーゲンゼリー付）
*毎アルジネード付　　（毎食アルジﾈｰﾄﾞｳｵｰﾀｰを提供する）
（朝昼夕アルジネード付）
*毎粥プロテイン付　　（毎食粥にプロテイン粉末 5g を混ぜて提供する）
（朝昼夕粥プロテイン付）
*毎レナウェル付　　（毎食レナウェル３を提供する）
（朝昼夕レナウェル付）
*毎元気ジンジン付　　（毎食元気ジンジンを提供する）
（朝昼夕元気ジンジン付）
*毎パック醤油付　（毎食パック醤油を提供する）
（朝昼夕パック醤油付）
*毎リンゴジュース付　（毎食リンゴジュースを提供する）
（朝昼夕リンゴジュース付）
*毎カリウム付加　　（毎食カリウム強化食品を提供する）
（朝昼夕カリウム付加）
*毎野菜ジュース付　　（毎食野菜ジュースを提供する）
（朝昼夕野菜ジュース付）
*毎オレンジジュース付　（毎食オレンジジュースを提供する）
（朝昼夕オレンジジュース付）
*毎ぶどうジュース付　（毎食ぶどうジュースを提供する）
（朝昼夕ぶどうジュース付）
*15 時シャーベット付　　（15 時に病棟へシャーベットを配膳する）
上記以外にも追加あれあば対応する。
塩分付加：*つぼ漬け付き　*ゆかり付き　など

・　フリーコメントでの対応例（参考）

【禁止事項】
・　グレープフルーツ禁 / バナナ禁 / 生魚禁 / 豆腐禁 / ケチャップ禁
・　缶詰果物禁 / マリービスケット禁 / 葉物禁 / きのこ・海藻・こんにゃく禁
・　▲じゃがいも禁 / ▲魚介類 / ▲里芋 / ▲小豆 / ▲卵（うどんは可、卵のつなぎは可）
【除去対応】
・　朝ジュース不要、夕牛乳不要 / あめ玉不要
【付加、付加限定、主食指定、コメントのみの食事、配膳指定の対応等】
・粥かため（重湯の量を減らして配膳）
・プロテイン（袋）付（袋入りのプロテイン５ｇを１包付ける）
・副食プロテイン（プロテイン５ｇを副食のどれかに混ぜて配膳）
・豆腐類付（煮奴または冷や奴を付加、豆腐料理がある場合は付けない）
・冷や奴付（冷や奴（1/6 丁）を付加、醤油パックが必要な場合はコメントに入力）

・ふりかけ・佃煮類付（食種に合わせてふりかけや佃煮類や味付け海苔を付加）
・汁物付（すまし汁、味噌汁、コーンスープなど付加。必要な場合のみ、具有り無しの指定可能）
・腎付加食付（腎臓用の補助食品を付加。副食みじんの場合、元気じんじんとエネリッチのみ。副食とろみ調理の場合都度検討）
・幼児食器（幼児食以外で指示が有る場合に幼児食器に移し替えて提供）
・汁物のみとろみ剤付 / 昼食は毎日１３時配膳（日曜日も同様）
《コメント入力での栄養剤配膳について》
■コメント入力の栄養剤名称に（冷）の指示があれば冷蔵配膳すること。（適宜変更あり）

５．基本業務

（１）　給食時間は次のとおりとする。

朝食	７：３０
昼食	１２：００
おやつ	１５：００
夕食	１８：００

基本以外の、透析患者への昼食遅配膳（１３：００配膳＋その他）や分割食については、別途病院が指示する。また、緊急の場合等は可能な限り対応すること。

（２）　適時適温給食を実施すること。なお保温保冷配膳車については、病院が配備する。

（３）　選択メニューを実施すること。実施回数は病院と協議のうえ対応すること。（朝食は毎日、夕食は最低週３回以上とする）
対象食種の拡大にも努めること。
①常食の朝食・夕食を対象とし、ともに２種類以上とする。
②全ての食種に対して、主食の選択には対応すること。
③夕食に関する選択メニューオーダーの調査・集計を行うこと。

（４）　月１回程度行事食実施すること。また、年末年始の期間は特別料理（おせち料理など）を実施すること。

（５）　産褥食のメニューは産褥食の栄養基準に準じて通常のメニューに産褥期に適した負荷を考慮した献立を実施すること。

（６）　緩和食のメニューは通常のサイクルメニューとは別献立とし、食欲の無い患者に食べ易い内容の献立となるよう工夫すること。（少量、品数多く、彩りよく、口当たりがさっぱりしたメニュー、協議のうえ検討する）

（７）　緩和ケア病棟での個別食事対応としてアラカルトメニューを提供すること。主食・主菜・副菜・デザート等、各種数種類の選択枝の中から患者が自由に選べるようにすること。メニューは病院と協議のうえ検討すること。

（８）　献立サイクル（サイクル日数は適宜調整する）
朝食に限り８日以上とする。昼夕は下記の通り

常食・軟菜食	…	２３日以上
産褥食	…	２３日以上
幼児食・学童食	…	８日以上
術後食・三分粥・離乳食	…	７日以上
治療食	…	２３日以上
緩和食	…	２３日以上

（９）　献立作成業務、食数集計、食札作成、調理指示等の食数管理業務、発注検収及び食材管理業務等（原材料の確認）について乙は甲の給食部門システム電子カルテシステムにより運用すること。

（１０）献立に使用する食品成分表は甲の指示により改定に対応すること。（令和８年度、八訂食品成分表使用）

６．業務内容区分　◎＝病院が自ら実施すべき業務（医療法上の規定）

区分	業務内容	病院	業者
栄養管理	１．病院給食運営の総括	◎	
	２．栄養管理委員会の開催・運営	◎	
	３．院内関係部門との連絡・調整	◎	
	４．献立表作成基準（治療食等を含む）の作成	◎	
	５．献立表の作成		○
	６．献立表の確認	◎	
	７．食事オーダー管理、食数指示・管理、食札管理	○	○
	８．食数の注文・管理	◎	
	９．食事箋の管理	◎	
	１０．嗜好調査・喫食調査等の実施・検証	◎	
	１１．嗜好調査・喫食調査等の企画・実施・分析補助		○
	１２．検食の実施・評価	◎	＊
	１３．関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	◎	
	１４．上記書類等の作成		○
	１５．上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成・保管		○
調理作業管理	１．作業仕様書の作成（治療食の調理に対する指示を含む）		○
	２．作業仕様書の確認（治療食の調理に対する指示を含む）	◎	
	３．作業計画書の作成		○
	４．作業実施状況の確認	◎	
	５．調　理		○
	６．盛り付け		○
	７．配　膳		○
	８．下　膳		○
	９．食器洗浄消毒		○
	１０．管理点検記録の作成		○
	１１．管理点検記録の確認	◎	
材料管理	１．給食材料の調達＜契約から検収まで＞（病院の指示する栄養補助食品〔別紙４　病院が指示する栄養補助食品・付加食品一覧参照〕を含む）		○
	２．給食材料の点検	◎	○
	３．給食材料の保管・在庫管理		○
	４．給食材料の出納事務		○
	５．給食材料の使用状況の確認	◎	○
施設	１．給食施設・主要な設備の設置・改修	◎	
	２．給食施設・主要な設備の管理		○

等管理	３．その他の設備（調理器具・食器等）の確保 ４．その他の設備（調理器具・食器等）の管理 ５．使用食器の確認	○ ◎	 ○ ○
業務管理	１．勤務表の作成 ２．業務分担・職員配置表の提示 ３．業務分担・職員配置表の確認 ４．デイリーワークスケジュールの作成・提示	 ◎ 	○ ○ ○
衛生管理	１．衛生面の遵守事項の作成 ２．衛生面の遵守事項の実施 ３．衛生面の遵守事項の確認 ４．給食材料の衛生管理 ５．施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理６．衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認 ７．保存食の確保 ８．食材納入業者に対する衛生管理の指示 ９．衛生管理簿の作成 １０．衛生管理簿の点検・確認 １１．緊急対応を要する場合の指示 １２．残飯、塵芥の適正な処理	◎ ◎ ◎ ◎ 	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
研修	１．調理従事者に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	１．健康管理計画の作成 ２．定期健康診断の実施 ３．健康診断結果の保管 ４．健康診断実施状況等の確認 ５．検便の定期実施 ６．検便結果の確認 ７．事故防止対策の策定	 ◎ ◎ 	○ ○ ○ ○ ○

＊栄養士による出来栄え確認のための検食を行い検食票を記入。

＊上記以外で業務負担区分が不明確なものが発生した場合、委託者との協議により決定する。

７．経費負担区分

経費の内容	病院	業者
給食施設	○	
更衣施設及び事務室	○	
光熱水費	○	
害虫消毒（厨房）・グリスフィルター点検	○	
塵芥処理費	○	
什器食器器具備品及びその補充補修	○	
業務用電話・ＦＡＸ・複写機等		○
献立作成・帳票作成に使用するＰＣ・ソフト・メンテナンス等の設備一式	○	

従業員の被服及びクリーニング費用		○
消耗品（食器洗浄機用洗剤・調理場用石鹸・手洗い用石鹸・食器用消毒液・床用消毒液・配膳車用消毒液・調理器具用消毒液・食品用消毒液・手指用消毒液・食器用漂白剤・残飯用等のゴミ袋・ラップ・アルミホイル・アルミカップ・盛り付け用衛生手袋・事務用品・その他消耗品）		○
給食材料費（調味料及びお茶を含み、栄養補助食品を含まない）		○
給食材料費（栄養補助食品）	○	

＊上記以外で、経費負担区分が不明確なものが発生した場合、委託者との協議により決定する。

８．従業員の配置

受託業務の責任者・栄養士・調理師等の従業員については、医療法施行規則第９条の１０の規定を遵守し、配置人員については、以下に記載のとおりとし、当給食業務を確実に遂行できる質的・数的に適合した人員を配置し業務に当たることとする。なお、以下の各号でいう常勤者とは、１日８時間以上勤務する従業員をいう。

センターの基準に不都合があれば指示に従うこと。

（１）受託業務の責任者を１名常勤配置すること。ただし、（２）及び（３）の員数には含まない。

（２）医療法施行規則　第９条の１０に規定する指導助言者は、正社員を配置すること。ただし、（３）の管理栄養士と兼任することは、さしつかえないものとする。

（３）栄養士は､毎日５名以上を配置すること｡内３名以上は常勤者を配置すること。（休暇要員除く）

内１名を病院における食事の提供の業務に３年以上の経験を有する管理栄養士とする。

（４）調理師は（１）の受託責任者を含む場合においても、７名以上を毎日配置すること。内過半数は常勤者を配置すること。（休暇要員除く）ただし、調理師の若干名を栄養士とすることは差し支えない。

（５）調理員、パート、アルバイトは必要人員を毎日配置すること。

（６）業務実施中は、常に業務管理責任者が業務全般の管理を行うこと。業務管理責任者が不在時は、管理栄養士責任者又は調理師責任者がその職務を代行すること。

（７）従事者の異動は極力控えること。やむを得ず異動させる場合は、業務の質の低下を招くことのないよう十分に配慮すること。

（８）（１）～（７）を順守した上でも、本件業務を確実に遂行できないと病院が判断した場合、速やかに病院の指示に従い適切な人員を配置すること。

９．給食材料の検収等

材料の調達にあたっては、品質管理に十分留意し、場合により病院担当者と協議すること。また、食材毎の納入者リスト及び搬入時間計画表を提出し、必要に応じ病院担当者の立ち会いを受けること。

（１）使用食材は製造元、産地及び流通経路が明確で、製造（生産)、流通を通して食品の衛生管理が徹底していること。

（２）食肉は産地名称を提出する事。また、牛肉においては、流通経路（業者名）を示すこと。
（３）納入物資は生産地、食品流通経路の明確なものとし、各種証明証の提出は当院の要請に速やかに対応すること。
（４）給食使用食材の変更や新規導入する場合は甲の試食の上許可を得た食品に限る。
（５）メニュー変更や使用食材の変更を行う際は病院側へ報告し許可を得ること。

10. 契約方式及び給食材料費について
（１）契約方式は管理費方式（人件費、管理費その他運営に係る経費を固定費とし、給食材料費については一人一食当たりの単価制）とする。
（２）給食材料費は、以下の算式により算出した総額（税別）とする。
・給食材料費の算出式
朝食単価　×　月間提供食数（検食・当直食）
昼食単価　×　月間提供食数（検食・当直食）
夕食単価　×　月間提供食数（検食・当直食）
祝い膳単価　×　月間提供食数
（３）給食材料費の資料として、月間集計等（日別業者別納品金額）を病院側に提出するものとする。また、食材納品書等の帳票は甲の確認要請には速やかに応じること。病院が指定する栄養補助食品に関しては納品伝票のコピーとそれを基に作成した月間集計表を病院側に提出すること。
（４）病院職員及び委託職員が随時任意に行う味見、出来栄え確認のための少量の検食は、給食人員の算定外とする。
（５）上記算出式によりがたい給食材料費の請求については、別紙４病院が指示する栄養補助食品・付加食品一覧に記載の食品及び別途協議により決定する。
（６）新たに使用を検討するために取り寄せた食品サンプルに係る費用は、受託業者が支払い、給食材料費に含むものとする。
（７）小児科、食物経口負荷試験食で提供する食料費は給食材料費に含むものとする。

11. 委託する業務内容の詳細
（１）　栄養管理
栄養事務管理業務の実施については、食数管理・献立管理に関し当院の給食部門システムの提供を受けて業務を行うこととする。また、オーダリングシステム、電子カルテシステムも活用して業務を行うこと。

①オーダリングシステム及び栄養システムの管理〔別紙３　システム入力業務参照〕
②書類作成
＊食札、常食患者年齢構成表等
＊食数集計表
＊予定実施献立表（１食毎と１日合計の成分値、糖尿食においては食品交換表使用時の単位計算値が表示してあること。）
＊消費日計表
＊在庫食品受払簿
＊発注書
＊月延給食材料費（各納品業者毎）
＊給食材料費統計資料（月報・累計）

＊常食加重平均成分表
＊栄養月報
＊給与食品検討表
＊検食簿（予定献立入）
＊残食調査記録
＊喫食嗜好調査記録（アンケート）
＊病院食事療養報告書・物価調査・業務実態調査等に関する基礎資料。
＊常食と糖尿病食の献立表については以降３週間分をデイルームに提示すること。
＊患者からの要望や栄養食事指導において献立が必要な場合は指示ある毎に、特定食種の献立表を指示期間出力すること。
＊献立表については、実施日３週間前までに提出し、確認を得ること。

③選択メニュー
選択メニューの実施に係る用紙の作成と集配、コンピューター入力、当日喫食者の確定
(掲示用や個人配布用の献立表、選択用紙)

④検食
受託者は検食のための配膳、下膳を行い、その評価を業務の参考とすること。
その食種は、指示により特別食も行うものとする。
（検食内訳：医師 毎食１食、甲の管理栄養士 朝夕１食 昼４食、甲のスタッフ 不定期、看護局インターンシップ・職業体験者 不定期、栄養管理委員会委員 月１回、その他要請時 不定期）

⑤医師当直食
受託者は医師当直食のための配膳、下膳を行うこと。毎日夕食１０名程度。

⑥病院側業務の一部代行(土、日、祝、年末年始と平日の病院職員不在の時間帯、日勤帯含む)
他部門との連絡業務
トラブル処理

⑦嗜好調査、喫食調査等について
患者への調査については、病院側の指示に基づき受託者職員も参加するものとする。また、受託業者としても定期的に病棟訪問等を実施し独自に調査を実施しセンターへ報告すること。調査結果を反映して給食改善に努めること。

⑧関係書類等の作成、報告は病院の指示する日までに行うこと。

⑨栄養管理委員会・ＮＳＴ委員会及びＮＳＴ回診等については病院側の指示がある場合参加すること。

⑩病院におけるチーム医療において、給食管理の延長として、患者個別の栄養支援に対し病院職員と協同し協力すること。

⑪病院の配食方法等体制に変化のあった場合は、病院と協議の上、誠意を持って対応すること。

⑫病院が行う、安全衛生活動及び機能評価等施設認定活動及び保健所、大阪府、近畿厚生局の監査には病院と連携して取り組むこと。

（２）調理作業管理
HACCP の考え方及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿って独自の衛生作業マニュアルを構築し、病院と協議の上、実践すること。

①作業仕様書の作成については、病院と協議することを原則とする。
例）衛生管理・接遇・異物混入防止・禁忌食作成、確認手順・食中毒防止

ノロウイルス予防・労働災害防止・地震災害対策・計画停電対応

②調理等に関する作業

（朝食の調理、朝食の盛り付け、朝食の調乳、朝食の病棟配膳・下膳、朝食の食器洗浄・消毒、昼食の調理、昼食の盛り付け、昼食の調乳、昼食の病棟配膳・下膳、昼食の食器洗浄・消毒、夕食の調理、夕食の盛り付け、夕食の調乳、夕食の病棟配膳、夕食の病棟下膳、夕食の食器洗浄・消毒、翌日の下処理、翌日朝食の準備、検食の配膳、当直食の配膳、小児医療センター・周産期センターのミルク瓶洗浄・交換、残食調査、残食・生ゴミの処理、その他）

③調理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を基本とし、提供時間から逆算し必要最小限の時間で実施すること。また差込は配膳車の温度が適温になるまで行わない。但し、下処理や病院が認めた調理は除く。

④配膳、下膳は定められた場所、方法で、入院患者に迷惑のかからないよう留意して行うこと。

※配膳、下膳予定時刻は次のとおりとする。

	配膳車の出発時刻	食事時刻	下膳車の下ろす時刻（＊）
朝食	７：００	７：３０	８：３０
昼食	１１：３０	１２：００	１３：３０
夕食	１７：３０	１８：００	１９：００

※なお、配膳車を下ろす時刻及び間食･分割食の配膳時刻等は、別途指示する。

＊通常下膳に間に合わない食事の下膳を別途行うこと。

⑤食事の追加、不足等に際しては、その配膳に応じること。なお、迅速に病床まで搬送し対処すること。

⑥検食等についても、指定された場所に配膳し、また、下膳を行うこと。

⑦管理点検記録を作成すること。

⑧食事の盛り付けにあたっては、禁忌食品・特別指示等に十分留意し、ミスを起こさぬよう注意すること。

⑨配膳車へ食事をセットした段階で、病棟毎の総食数を再点検して出発すること。

⑩経腸栄養剤、栄養補助食品については、甲の指示するものを使用すること。（[別紙４　病院が指示する栄養補助食品・付加食品一覧]を参照）納入ルートは甲が指示したところから仕入れ、発注・検収・在庫管理・患者への提供は乙が実施すること。

（３）材料管理

①食材の調達

②食材の点検

③食材の保管・在庫管理

④食材の出納事務

⑤食材の使用状況の確認

⑥甲の給食システムに登録されていない食材で、乙が使用する食材、加工品等は甲の確認を得た上でその食品名、原材料配合、栄養成分等を給食システムに登録すること。

⑦給食使用食材、新規導入食材は甲の使用許可を得た食材に限る

⑧発注・納入食材の確認

給食システムで、月間単位で自動作成される発注データと、実際の納入データが確認できる書類を作成し、甲の確認を受けること。

（４）施設等管理

給食施設、主要な設備の日常管理は大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って受託業者が行い、それらの配備、修理等は必要に応じて病院が行う。

その他設備、備品等の入出庫他、日常管理は受託者職員が行い、それらの補充等、発注は必要に応じて病院が行う。

施設、設備の破損等の補償は必要に応じて病院との協議に基づき決定する。

給食設備や調理用の機器については、その取扱要領を作成し、保守･管理に努めること。

①給食施設、主要な設備の管理　（改修工事等への協力含む）

②その他の設備の保守・管理

③使用食器の保守・管理・使用簿の作成

④病院の施設・設備・食器・消耗品の破損等の補償については、病院との協議に基づき決定する。

（５）業務管理

①勤務表を作成すること。

②従業員名簿（有資格者にあっては、その資格を証する書類の写しと経歴書等を添付したもの）を作成し病院側に提出すること。

③業務分担・職員配置表を提示すること。（社員名簿及び出勤簿の常備）

④新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、全従業員に対し、就労前に検温を実施すること。また病院の求めに応じ、検温記録表を提出できるようにしておくこと。

（６）衛生管理

衛生面の遵守事項の作成

・衛生管理においては、医療法（昭和２３年法律第２０５号）、同法施行規則（昭和２３年厚生省令第５０号）、及び食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）の規定を遵守すること。特に、調理場は、毎日作業後直ちに適切な方法で清掃及び洗浄消毒を行い、常に清潔保持に留意すること。

・衛生管理体制は大阪府指針及び大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って材料処理、保管、調理工程等を適切に行い、施設・備品等を含めた体制を確立すること。また病院との協議の上衛生管理簿及びマニュアルを作成すること。

・調理作業前、作業時の手洗い、マスク、盛りつけ用手袋、帽子の使用、作業時の異物混入の防止他衛生作業を行うこと。

・衣服、作業者の清潔保持状況等は適切に管理を行い被服等の選定については、その適正を病院側と協議すること。

①食材の衛生管理

②施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理

③衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認

④保存食の確保

⑤食材納入業者に対する衛生管理の指示

⑥衛生管理簿の作成（具体的には病院と協議すること。）

一例を示せば

・　自主衛生管理点検表の作成

・　自己衛生管理点検表の作成

・　水質チェック表の作成

・　中心温度表の作成
・　冷蔵庫・冷凍庫内温度記入表の作成
・　調理場内の温度・湿度チェック表の作成
・　厨房器具清掃チェック表の作成
・　厨房内清掃チェック表の作成

⑦残飯、塵芥の適正な処理

（７）研修等

①病院における食事療養の役割を認識するとともに、高度化する技術や知識の習得のため、初任者研修や教育研修だけでなく、部外での研修会へも積極的に参加させること。

②従業員に注意事項等の徹底のため、朝礼等を行うこと。

③調理従事者等に対する研修・訓練を行うこと。（年間研修計画と実施記録の提出）

（研修内容の例）

・衛生管理に関すること
　（手洗い、原材料の管理、調理器具の洗浄消毒殺菌、温度管理と記録等）
・患者給食に関すること
・各種治療食に関する知識に関すること
・接遇、病院における規則に関すること
・食中毒予防に関する基礎知識
・ノロウイルス予防に関すること
・個人情報保護に関すること
・安全管理、災害防止、事故防止に関すること
・禁忌食配膳防止に関すること
・異物混入防止に関すること
・健康管理に関すること

④市立東大阪医療センターで実施する災害訓練、消防訓練や院内研修に積極的に参加すること。

（８）労働安全衛生

安全、確実に作業を実施できるよう作業マニュアルを策定すること。（具体的には病院と協議すること）

①健康管理計画の作成

②事故防止対策・安全衛生対策の策定

③定期健康診断の実施

④検便の定期実施　（毎月１回、但し６月・７月・８月・９月は月２回）
　検査項目：ベロ毒素産生大腸菌・サルモネラ・シゲラ　等

⑤インフルエンザワクチンの接種を年１回実施することとし、また、必要に応じて、日本環境感染学会（http://www.kankyokansen.org/）『医療関係者のためのワクチンガイドライン』に基づき、従業員のＢ型肝炎・４種ウイルス感染症（麻疹、風疹、水痘及び流行性耳下腺炎）について、受託者の負担においてワクチン接種を行うこと。

（９）病院事業・行事への協力

①栄養士並びに管理栄養士実習生・看護実習生等の実習については、積極的に協力すること。

②他からの病院業務見学等についても積極的に協力すること。
③フェアや催し物等の病院行事においては、病院職員の要請に基づき展示用治療食に関する協力を行うこと。
④その他病院が実施する事業に可能な限り協力をすること。

12. 給食設備等の一覧
給食設備の概要、調理機器は[別紙５　設置機器一覧表及び設置図面]のとおりである。

13. 食中毒発生や火災等における緊急時のマニュアルを作成し提出するとともに、その際には病院の指示により業務を行うこと。

14. 病院側で用意した災害発生時用備蓄食を４００食３日分常備しておくこと。また備蓄食の保管は受託業者が院内にて行い、消費期限が近づいた備蓄食は、防災の日などに患者給食として利用し、その買い替えの費用は、給食材料費の一部でまかなうこと。
なお、初回備蓄分については病院側で用意する。
参考：別紙６　備蓄食期限リスト添付

15. 本仕様書に定めのない事項であっても、この業務に付随する事項については、誠意をもって対応すること。

16. その他
（１）病院の厨房で社員食を作ることを禁止する。
（２）清掃の範疇
・使用調理器具、冷蔵庫内棚、各種収納棚保管庫等
・床　（毎日）
・排水溝　（定期的に行うこと。特に下処理場からの流入経路については、その旨十分注意すること。また、夏場においては回数を多く実施すること。）
・冷凍･冷蔵庫内の清掃
・冷凍冷蔵庫、エアコン周辺の清掃
（定期的に、エアコンにおいては季節変わりにも）
・厨房及びその周辺の防虫防鼠、定期駆除以外の加熱蒸散殺虫剤使用
・倉庫の整理整頓、清掃
・更衣室の整理整頓、清掃
・共用部及び事務所の清掃
（３）食器に関する入出庫管理（アクティブ食器状況）をおこなうための台帳及び破損報告書を作成し提出すること。また、破損食器については、その原因を明確にし、品名・数量等について病院側の確認を受けること。過失といえども、ある程度以上の破損食器は受託業者の弁償を基本とする。
（４）過失による配膳車及び厨房器具の破損についても、受託業者の弁償を基本とする。
（５）保存、保管書類や廃棄書類についての整理整頓は相互が協力して行うこと。
（６）独自の業務構築
・調理業務、衛生管理体制などにおいて、独自に効率的かつ安全衛生的に業務構築す

ること。

・衛生管理体制として、ＩＳＯ及びＨＡＣＣＰ対応に基づく衛生管理に関する知識を習得した者による月１回以上の定期監査を実施し報告すること。衛生管理体制の構築に努めること。

17. 契約更新

（１）契約更新に際して、新たに別の受託者が選定される場合には、契約開始時点において支障なく業務が遂行できるように、現受託者は次期受託者に対し責任をもって業務を引き継ぐこと。

（２）火災、地震災害時、新型インフルエンザ等感染症のパンデミック状態時、食中毒発生、労働争議の事態においても、患者給食を停滞させる事無く、代行保証等の対応がなされていること。また、緊急時の保証内容及び対応手順（緊急時マニュアル）を予め明確に示すこと。

以　　上

〈目次〉

栄養基準一覧表

（R6年9現在）

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	70	45	240	6.5-7.5程度	1400	女50歳～	3
	常②	1700	70	45	260		1450	男70歳～、女18～49歳	
	常③	1850	75	55	280		1400	女15～17歳	
	常④	2000	80	55	310		1450	男50～69歳	
	常⑤	2100	80	55	320		1450	男18～49歳	
	常⑥	2250	90	65	330		1650	男15～17歳	
	常妊	1750	80	60	250		1500	妊婦食	
	産褥	1950	80	60	290		1400	産後食	
	緩和食	1250	50	35	200	7程度	1200	食欲低下時	4
	おにぎり食	1700	50	35	300	5程度	730	臥位でも摂取しやすい形態	
軟食	軟菜	1700	75	45	260	8程度	1550		4
	全粥	1600	70	35	260		2200		
	五分粥(きざみ)	1150	55	30	180		2200	一口きざみ	
	五分粥(みじん)	1150	55	30	180		2200	みじん形態	
	三分粥	1000	45	30	130	6程度	2050	マッシュ又はみじん形態	
	流動	1000	30	35	150	4程度	1800	液体	
	ミキサー	1200	50	30	180	5程度	2050	液体	5
経管専用流動食	経管特流 ※	指示による(病名により加算食対象)						経管栄養(栄養剤1-2種類のみの場合)	5
	経管専用ｺﾒﾝﾄ食	指示による(病名により加算食対象)						経管栄養(栄養剤3種類以上の場合)	
コメント食	病院コメント食 ※	指示による ※オーダーはP. 6参照						栄養補助食品など	5
	給食コメント食 ※	指示による ※栄養剤はP. 22参照						お粥・牛乳・一般のゼリーなど	
嚥下食 ()内は嚥下ﾚﾍﾞﾙ	嚥下評価ゼリー食(0j)	20	0	0	5	0	25	嚥下評価用ゼリー1個	7
	果物ゼリー食(0j)	140	0.5	0.2	35	0.1	120	1食につきゼリー1個	
	とろみスープ食(0t)	120	4	3	8	3.8	380	とろみ付きスープ1個	
	粥ゼリー＋1品食(1j)	450	20	10	65	3	630	ｾﾞﾘｰ・ﾑｰｽ状の食品1-2種類	
	ムース食(1j)	1150	45	25	200	6程度	1400	主食ゼリー粥、副食ゼリー+あん形態	
	ミキサーとろみ食(2-1)	1200	50	30	180	5程度	2050	ペースト形態	
	みじんとろみ食(2-2)	1500	65	30	260	6程度	2200	とろみあんかけ(形態：三分粥と同様)	
子供食	粉乳	指示による							9
	離A(昼のみ)	50	3	3	7	－	100	5ヶ月 主食：つぶし全	9
	離B(昼、夕)	120	6	4	15	0.1	210	6ヶ月	
	離C(昼、夕)	155	7	4	25	0.2	260	7～8ヶ月 主食：全粥	
	離D	350	15	6	60	1	600	9～11ヶ月	
	離E	700	35	20	100	2	1000	12～15ヶ月 主食：軟飯	
	幼A	1200	50	40	170	5程度	900	15ヶ月～2歳	9
	幼B	1350	55	50	180	5程度	1100	3～6歳	
	学A	1800	70	60	250	8程度	1500	男 7 ～ 8歳、女 7 ～11歳	10
	学B	2150	80	65	310	9程度	1600	男 9 ～11歳、女12～14歳	
	学C	2300	85	65	340	9程度	1650	男12～14歳	
	幼児扁摘ﾊﾟｽ	900	40	25	140	4程度	1250	15ヶ月～6歳	10
	学童扁摘ﾊﾟｽ	1600	70	40	270	7程度	2250	7～14歳	
	離乳 負荷試験	300	13	2	65	－	550		10
	幼児 負荷試験	1050	35	20	190	5程度	1050		
	学童 負荷試験	1450	55	30	260	5程度	1450		
	小児下痢A2才以下	90	2	0.6	20	1程度	310	1～2歳 下痢等の消化管症状を認める場合	11
	小児下痢A3才以上	120	3	1	25	1程度	500	3～6歳	
	小児下痢B2才以下	230	12	8	30	2程度	900	1～2歳	
	小児下痢B3才以上	300	13	8	45	3程度	1150	3～6歳	
	小児下痢C2才以下	450	34	15	55	3程度	1050	1～2歳	
	小児下痢C3才以上	560	36	15	75	4程度	1250	3～6歳	
腎臓食	腎A	1700	60	50	240	6	1250	カリウム制限なし 塩分制限	12
	腎B	2000	70	60	290	6	1400		
	腎不全A	1500	40	40	240	6	1000	蛋白・塩分・カリウム制限、腎付加食付	
	腎不全B	1700	45	40	290	6	1100	蛋白・塩分・カリウム制限、腎付加食付	
	腎不全C	1850	50	45	300	6	1150	蛋白・塩分・カリウム制限、腎付加食付	
	糖腎・腎不全 軟菜	1650	45	25	300	6	1300	食材は五分粥食をベース、水分少なめに盛り付け	
	糖腎・腎不全みじんﾄﾛﾐ	1650	45	25	320	6	1300	食材は五分粥食をベース、嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-2	
透析食	透析A	1600	55	40	240	6	1100	塩分・水分・カリウム制限、腎付加食付	13
	透析B	1850	65	45	290	6	1200	塩分・水分・カリウム制限、腎付加食付	
	透析C	1950	65	50	290	6	1200	塩分・水分・カリウム制限、腎付加食付	
	腎臓・透析 軟菜	1800	60	30	330	6	1400	食材は五分粥食をベース、水分少なめに盛り付け	
	腎臓・透析みじんﾄﾛﾐ	1800	60	30	340	6	1400	食材は五分粥食をベース、嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-2	
腎臓・透析共通	腎臓 ミキサー	1300	40	15	250	6	2000	水分少なめに盛り付け,(嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1)	14
	腎臓 ミキサーとろみ	1300	40	15	250	6	2000	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1	
	腎臓 ムース	1300	45	25	200	6	1600	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 1j	

※オーダー時は栄養科(2040)へ要連絡

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
子供腎食	学腎A	1550	30	35	290	3	1150	腎付加食付	15
	学腎B	1700	60	50	240	5	1250		
	学腎C	2050	75	60	300	6	1400		
	小腎A	1100	25	25	200	1.5	750	腎付加食付	15
	小腎B	1350	45	35	210	3	950		
	小腎C	1400	50	40	220	5	1100		
	学急腎米	1350	25	45	210	0	800	厳格な塩分制限、水分制限	15
	幼急腎米	950	15	30	150	0	560	厳格な塩分制限、水分制限	
カロリー調整食	ｶﾛﾘｰ調整1	1200	55	35	180	7程度	1250	＊適応疾患	16
	ｶﾛﾘｰ調整2	1440	60	35	230		1350	糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症	
	ｶﾛﾘｰ調整3	1600	70	40	240		1400	高度肥満(BMI35以上)	
	ｶﾛﾘｰ調整4	1840	75	45	290	8程度	1500	＊朝：牛乳180ml	
	ｶﾛﾘｰ調整5	2000	85	55	300		1650	＊糖尿病食品交換表に準じた単位	
	ｶﾛﾘｰ調整1塩6g	1200	55	35	180	6	1200	カロリー調整1＝15単位	
	ｶﾛﾘｰ調整2塩6g	1440	60	35	230		1350	カロリー調整2＝18単位	
	ｶﾛﾘｰ調整3塩6g	1600	70	40	240		1400	カロリー調整3＝20単位	
	ｶﾛﾘｰ調整4塩6g	1840	75	45	290		1500	カロリー調整4＝23単位	
	ｶﾛﾘｰ調整5塩6g	2000	85	55	300		1600	カロリー調整5＝25単位	
	ｶﾛﾘｰ調整　軟菜	1600	65	30	270		1400	食材は五分粥食をベース	
	ｶﾛﾘｰ調整みじんﾄﾛﾐ	1550	65	30	260		1450	食材は五分粥食をベース、嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-2	
	ｶﾛﾘｰ調整ﾐｷｻｰ	1200	50	30	180	6程度	2050	(嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1)	
	ｶﾛﾘｰ調整ﾐｷｻｰとろみ	1200	50	30	180		2050	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1	17
	ｶﾛﾘｰ調整ﾑｰｽ	1200	50	25	200		1650	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 1j	
糖腎食	糖1腎	1250	40	30	210	6	1100	カリウム制限なし	18
	糖2腎	1500	45	30	260		1200		
	糖3腎	1650	45	40	270		1200		
心臓食	心臓1度	1400	55	35	220	6	1200		18
	心臓2度	1750	65	45	270		1350		
	心臓3度	1900	70	50	290		1400		
	心臓　軟菜	1600	70	35	270		1450	食材は五分粥食をベース	
	心臓　みじんﾄﾛﾐ	1600	70	35	270		1450	食材は五分粥食をベース、嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-2	
	心臓　ﾐｷｻｰ	1200	50	30	180		2050	(嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1)	
	心臓　ﾐｷｻｰとろみ	1200	50	30	180		2050	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1	19
	心臓　ﾑｰｽ	1200	50	25	200		1650	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 1j	
高血圧食	高血圧1度	1400	55	35	220	6	1200		20
	高血圧2度	1750	65	45	270		1350		
	高血圧3度	1900	70	50	290		1400		
	高血　軟菜	1600	70	35	270		1450	食材は五分粥食をベース	
	高血　みじんﾄﾛﾐ	1600	70	35	270		1450	食材は五分粥食をベース、嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-2	
妊娠高血圧食	妊娠高血圧	1850	80	55	280	7-8	1400		20
高血圧食	高血　ﾐｷｻｰ	1200	50	30	180		2050	(嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1)	21
	高血　ﾐｷｻｰとろみ	1200	50	30	180		2050	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1	
	高血　ﾑｰｽ	1200	50	25	200		1650	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 1j	
肝臓食	肝A	2050	80	50	330	8	1600		22
	肝B	1600	70	45	250	7	1400		
	肝不全	1450	45	30	250	5	1250	アミノ酸製剤併用時	
	肝臓　軟菜	1500	65	30	250	7	1450	食材は五分粥食をベース	
	肝臓　みじんﾄﾛﾐ	1500	65	30	250	6	1450	食材は五分粥食をベース、嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-2	
	肝臓　ﾐｷｻｰ	1200	50	30	180	6	2050	(嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1)	
	肝臓　ﾐｷｻｰとろみ	1200	50	30	180	6	2050	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 2-1	23
	肝臓　ﾑｰｽ	1200	50	25	200	6	1650	嚥下調整食ﾚﾍﾞﾙ 1j	
膵臓食	急膵1	450	7	2	100	3程度	1500	脂質制限　＊朝：ﾘﾝｺﾞｼﾞｭｰｽ	24
	急膵2	950	40	5	180	5程度	2350		
	急膵3	1450	60	20	260	7程度	2200		
	膵臓食	1850	75	30	320	7程度	1550		
手術・検査	低食物繊維1	850	30	15	150	5程度	2050	食物繊維 約6g/日 ＊適応疾患	24
	低食物繊維2	1100	60	25	160	7程度	2050	食物繊維 約11g/日 胃・十二指腸潰瘍、ESD	
	低食物繊維3	1800	80	40	290	8程度	1850	食物繊維 約12.5g/日 炎症性腸疾患、消化管術後	
	カテ後食	1700	50	35	300	5程度	730	臥位でも摂取しやすい形態	25
	レトルト食	(粥・中華風おこわ)						検査等で食事時間が前後する場合	
	胃術後食1	650	30	15	100	6程度	1200	分割食あり	
	胃術後食2	1000	40	25	150		1600		
	胃術後食3	1350	55	30	200		1900		
	胃術後食4	1550	65	45	240		1550		

は加算食

■食物経口負荷試験　給食オーダー　マニュアル

2025 年 11 月 19 日～

【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】　**★文書「食物経口負荷試験依頼票」の作成発行は不要となります。**
今後、「食事オーダー・コメント入力」での管理となります。

医師：食事オーダー登録　食種は「負荷試験食」オーダー
フリーコメントへ試験内容を入力
＊特例の場合、フリーコメントに「提供内容」を追記
「試験特例：試験食内容〇g　①、②、③…」
※分割指示必要なければ総重量のみ記載で良いです。

給食：提供日１週間前にリスト抽出
リストにてオーダー内容確認、発注業務
※内容確認が必要な場合、以下へ問い合わせる
【平井医師・橋本医師　いずれか】

【受付期間】　締め切りは１週間前
→　締め切り後の依頼・食事オーダー登録の際は給食へ連絡必要

例：月曜日であれば、翌週月曜日までのオーダーは対応可 翌週火曜日以降のオーダー入力（新規・変更）は連絡必要

【提供方法】　当日９時 50 分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】　前日～当日のキャンセルは給食へ連絡（当日は朝９時までに連絡）
給食内線：２０４４
＊日程変更時の電話での対応について、最終提供日の ４ 日前までの受付対応可能です。例：12 日　給食に連絡　→16 日の変更可

【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	加熱卵黄（ゆでたまごの黄身）M 寸 1/2 個分	★レシピ参照
			①　2.5g　②7.5g	・塩､ｹﾁｬｯﾌﾟ別付
	2：微量卵白 （ゆで卵）	試験・卵② 加熱卵白	加熱卵白（ゆでたまごの白身）	★レシピ参照
			①　0.5g　②0.5g	・塩､ｹﾁｬｯﾌﾟ別付

	3：少量卵白 （ゆで卵）	試験・卵③ 加熱卵白	加熱卵白（ゆでたまごの白身）	★レシピ参照
			①　0.5g　②0.5g　③1g　④2g　・塩､ｹﾁｬｯﾌﾟ別付	
	4：通常量卵白 （ゆで卵）	試験・卵④ 加熱卵白	（ゆでたまごの白身）	★レシピ参照
			①2.5g　②2.5g　③5g　④10g　・塩､ｹﾁｬｯﾌﾟ別付	
	4：特例指示 （ハンバーグ）	試験・卵④ ハンバーグ	ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ（全卵M寸１/2 個､合挽肉 50～80ｇ､▲小麦の調味料･片栗粉使用可）	
			①1/16　②1/16　③1/8　④1/4　⑤1/2　（煮込みハンバーグ）	
	5：加熱全卵 （炒り卵）	試験・卵⑤ 炒り卵	加熱全卵（炒り卵：全卵 M 寸 1/2 個分）	★レシピ参照
			①　2.5g　②2.5g　③5g　④10g　・塩､ｹﾁｬｯﾌﾟ別付	
乳	0：食パン	試験･家人持参	給食からの試験食提供なし	
	1：総量 1ml	試験・牛乳①	牛乳 1 パック 200ml	
			（病棟にて計量：牛乳微量→0.5ml→0.5ml）	
	2：総量 4ml	試験・牛乳②	牛乳 1 パック 200ml	
			（病棟にて計量：牛乳微量→0.5ml→1.5ml→2ml）	
	3：総量 16ml	試験・牛乳③	牛乳 1 パック 200ml	
			（病棟にて計量：牛乳 2ml→6ml→8ml）	
	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 1g	試験・小麦① ゆでうどん	ゆでうどんを分割　・めんつゆ別付	
			①　0.5g　②0.5g	
	2：総量 4g	試験・小麦② ゆでうどん	ゆでうどんを分割　・めんつゆ別付	
			①　0.5g　②1.5g　③2g	
	3：総量 16g	試験・小麦③ ゆでうどん	ゆでうどんを分割　・めんつゆ別付	
			①　2g　②6g　③8g	
	4：総量 100g	試験・小麦④ ゆでうどん	ゆでうどんを分割　・めんつゆ別付	
			①　15g　②35g　③50g	

＊家人持参で試験を行う場合

食事オーダーフリーコメントに「試験・家人持参」と入力を御願いします。

※卵はＭ寸を使用する。

※卵つなぎ食品は特例でハンバーグのみ。

◎【ハンバーグ調理方法】

①味付け用の煮汁はハンバーグ全てが隠れる（沈む）よう、十分な量を使う。

②煮汁が沸騰後、最低 20 分間煮る。

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。

※当院取扱いの「うどん」について

給食業者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）

※「卵黄」「卵白」「ハンバーグ」「うどん」について、試験食用に調理して残った食材を「予備」の付箋を貼付し別皿で配膳する。

※当日対象患者の人数分のお盆を別途用意する。

★レシピ参照：ゆで卵・炒り卵　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）

更　　新：平成 30 年 1 月 1 日（一部変更）

更　　新：平成 30 年 1 月 22 日（一部変更）

更　　新：平成 31 年 4 月 22 日（一部変更）

更　　新：令和 2 年 9 月 1 日（一部変更）

更　　新：令和 4 年 8 月 12 日（一部変更）

更　　新：令和 7 年 11 月 19 日（一部変更）

（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、病棟別食数表（2部出力）

特殊主食一覧表　・患者別禁止事項一覧表

・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（小児医療センター・周産期センター・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

（別紙３－１）　　システム入力業務（業務別）

【食事配膳後の業務】
・各食保存食の回収及び整理
・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）
・患者別禁止一覧表出力

【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（小児医療センター・周産期センター・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
・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
・小児医療センター・周産期センターの病棟一覧表
・献立入力、発注等事務

●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

●週1回
・献立掲示各病棟

（別紙３－２）　システム入力業務（時系列）

R5.10.3現在

日日業務

5:30	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 病棟一覧表 調乳情報一覧表 料理明細表印刷　昼用 <u>以下は増減リストを確認し必要な時のみ印刷</u> 食札 ・変更分食札 ・患者別禁止事項(1回目) （昼） 昼食分(1回目) ・フリーコメント一覧表 ・食数表 ・特禁一覧表 ・料理チャート ・主食表 【現場業務】 ・配膳車温度チェック ・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 ・検食チェック 【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	帳票類回収及び、整理、保管 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ｵｰﾀﾞﾘﾝｸﾞ食事の入力変更） 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） 10:00～ 納品業者食材搬入、検品 9:00～9:50 小児負荷試験用食材準備	受信後処理 食事変更一覧表 ・全員分と入院分 病棟一覧表 食札 ・通常で印刷 ・ミルクラベル印刷 （昼一括調乳） ・5Nおやつ、術後おやつ （一緒に出てくる） 食数表 ・食種/病棟別 ・特殊主食印刷 ・汎用食数表印刷 主食／食種／病棟(エリア別) 特禁一覧表 ・特禁別で印刷 ・患者別禁止事項(2回目) ・13時配膳 ・フリーコメント一覧表 料理カード 料理明細表 付加情報一覧表(経管) 【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 ・調乳 ・禁忌食・特別指示食チェック ・配膳車外食事チェック ・配膳車温度チェック 【食事配膳後業務】 ・調理済み料理確認(数・内容	受信後処理 ・昼食増減リスト 病棟一覧表 ・小児医療センターはおやつ用として1部印刷 調乳情報一覧表 料理明細表印刷　夕用 料理チャート 食事箋検索で下記印刷 ・術後おやつ ・15時おやつ付き ・15時アイス付き →食札印刷 <u>以下は増減リストを確認し必要な時のみ印刷</u> 食札 ・変更分食札 ・患者別禁止事項(1回目・夕) 夕食分(1回目) ・フリーコメント一覧表 ・食数表 ・特禁一覧表 ・主食表 【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 ・ベルコン食事チェック 【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 ・検食チェック	保存食の回収及び整理 各食種ごと 帳票類回収、整理、保管 昼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ｵｰﾀﾞﾘﾝｸﾞ食事の入力変更) 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） 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 ・夕食分の禁止書及びチェック 【現場業務】 ・食物経口負荷試験 オーダー確認(翌日分) 15時以降 ・周産期祝い膳電話受付 オーダー登録 ・NICU粉乳変更電話受付 ・翌日の禁止書作成	食事選択希望用紙印刷 夕食の常食患者に配布分(随時) 病棟一覧表 ・小児医療センターはおやつ用として1部印刷 調乳情報一覧表 料理明細表印刷　夕用 料理チャート 食事箋検索で下記印刷 ・術後おやつ ・15時おやつ付き ・15時アイス付き →食札印刷 仕込み票印刷 食事選択希望者当日確定作業

（別紙３－２）　システム入力業務（時系列）

日日業務

15:00	16:00 夕食2次締め切り	16:00 朝食1次締め切り(翌朝食)	19:30まで	その他の業務
夕食1次締め切り			食事配膳後処理	
受信後処理 食事変更一覧表 ・全員分と入院分 病棟一覧表 食札 ・通常で印刷 ・付加情報一覧表(経管) ・料理カード ・料理明細表 食数表 ・食種/病棟別 ・特殊主食印刷 ・汎用食数表印刷 主食／食種／病棟(エリア別) 特禁一覧表 ・特禁別で印刷 ・患者別禁止事項(2回目) フリーコメント一覧表 食事箋検索　緩和用 【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 ・調乳(依頼分のみ) ・禁忌食・特別指示食チェック ・配膳車外食事チェック ・配膳車温度チェック 【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	受信後処理(日付は当日夕で印刷) ・夕食増減リスト 病棟一覧表 調乳情報一覧表 <u>以下は増減リストを確認し必要な時のみ印刷</u> 食札 ・変更分食札 【現場業務】 ・16:30～　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(依頼分のみ) ・ベルコン食事チェック ・検食チェック 【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	病棟一覧表 食札 ・通常で印刷 ミルクラベル ・小児科⇒通常で印刷 （朝一括調乳） 食数表 ・食種/病棟別 ・食数表／特禁別 ・汎用食数表印刷 主食／食種／病棟(エリア別) 特禁一覧表 ・特禁別で印刷 ・患者別禁止事項(1回目) ・オン牛乳 フリーコメント一覧表 食事変更一覧表印刷 料理明細表印刷　翌朝用 食事箋検索　緩和用 料理カード 付加情報一覧表 翌日昼分 ・患者別禁止事項 ・フリーコメント一覧表 ・特禁一覧表(特禁別)	保存食の回収及び整理 各食種ごと 帳票類回収及び、整理、保管 夕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ｵｰﾀﾞﾘﾝｸﾞ食事の入力変更) 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） 献立入力業務 発注関連業務 【現場業務】 ・翌朝食準備 食札、ジャム、ﾊﾟﾝﾄﾚｰセット ・翌朝昼の禁止書及びチェック	■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 ■毎週 献立掲示　各病棟掲示板

令和8年4月1日

病院が指示する栄養補助食品・付加食品一覧

栄養補助食品

下記の経腸栄養剤は、給食材料費に含まない

＊経管特流・経管専用コメント食、嚥下評価食l、病院コメント食で上記食品のみ使用する場合は食数から除く。

商品名称
メイバランス1.0
ペプタメンAF
メイバランスミニ
レナウェル3
ラクフィール（PEG用）
ハイネックスイーゲル
グルセルナEX
エンジョイコラーゲンゼリー
アルジネードウォーター
エンジョイプロテインFeZ
カロリーメイトゼリー
エプリッチ
エンゲリード
アイソカル100（ｺｰﾝ・ﾎﾟﾃﾄ）
メイバランスブリックゼリー
アイソカルクリア（ピーチ風味、レモンティ風味）
エネパクゼリー（白ぶどう風味、りんご風味、メロン風味）
すっきりクリミールジュレ
上記以外で、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

付加食品

下記付加食品は、付加分実費請求

＊通常献立付加以外で請求

品目
つぼ漬け15g
ゆかり2g
カリウム付加（2.5g）
Pしょうゆ
エネリッチ
プリン
ヨーグルト
ゼリー
元気じんじん
腎付加食
15時おやつ
15時シャーベット
15時アイス
術後おやつ

（別紙　5-1）　設置機器一覧表

20260601

	品名	型番	メーカー
1	（削除）		
2	蒸気回転釜	KSⅡ-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	MCW-30-e	中西製作所
14	ロータリーストッカー	30S－2012. 002500	マキシンコー
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	SS-28DJ-1	スイデン
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	台下冷蔵庫150（調乳室前）業務用テーブル形冷蔵庫	RT-150SDF	ホシザキ京阪
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	フードプロセッサー	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-35P	ホシザキ
31	保存食用冷凍庫	HF-１２OB３－ML	ホシザキ
32	スープケトル	SHT-100	服部工業
33	スープケトル	SHT-100	服部工業
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
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

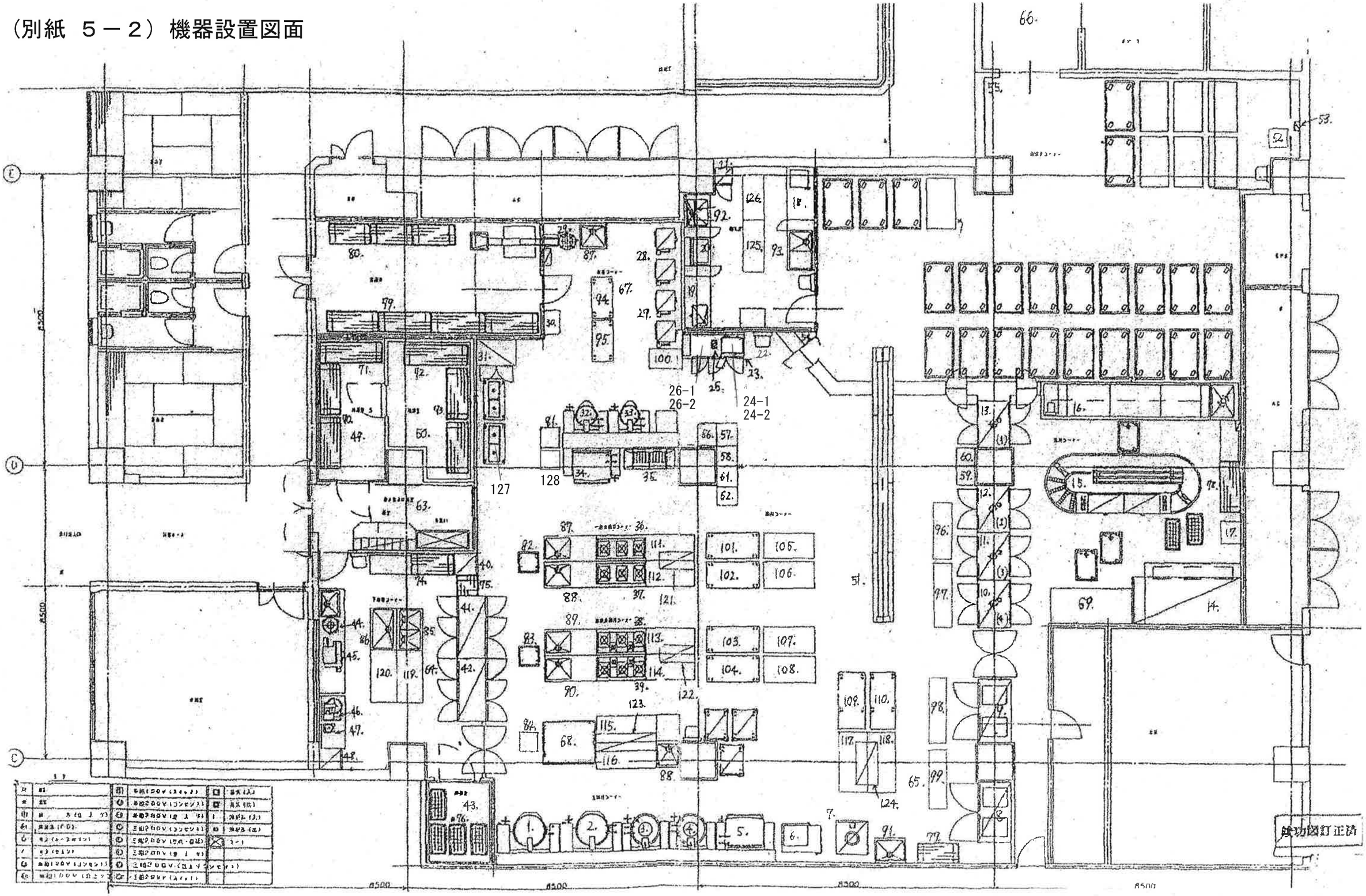
41	パススルー冷蔵庫	SRR－KP1583D ①	パナソニック
42	パススルー冷蔵庫	SRR－KP1583D ②	パナソニック
43	プレハブ冷蔵庫	OCU-404F	サンヨー電機
44	球根皮剥機	NKP－16	中西製作所
45	マイコンスライサー	MSI-04	中西製作所
46	フードカッター	FD-50	日本調理機
47	バーチカルカッター	R5PLUS	エフエムアイ
48	包丁まな板殺菌庫	SON-600	セイコウ
49	プレハブ冷蔵庫	OCU-404F	サンヨー電機
50	プレハブ冷凍庫	OCU-S401F	サンヨー電機
51	ベルトコンベアー		日本調理機
52	洗濯機	NA-F45B6	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		中西製作所
86～91	1槽式シンク		中西製作所
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
127	台下冷蔵庫120（業務用テーブル形冷蔵庫）調理場入り口	RT-120SNF	ホシザキ京阪
128	業務用タテ型冷蔵庫　調理場入り口向かい	HR-75ZT	ホシザキ京阪

配膳車　20台（R3年度～7年度21台買換）＋旧配膳車2台 曜日を決めて順番に使用すること

下膳カート　16台　　1日1台洗浄すること。

（タイヤ部分の巻き込みなど除去）

（別紙　５－２）機器設置図面



備蓄食期限リスト　　2026/5/22　　※☆はニチダン

商品名	使用献立	購入先	単価・発注単位	購入数	消費期限
メイバランス（コーンスープ味） 648本	コーンスープ	フードデリ	4032円/125ml×24本	120本（5ケース） 72本（3ケース） 144本（6ケース） 72本（3ケース） 168本（7ケース） 72本（3ケース）	2026/6/21 2026/6/20 2026/8/17 2026/11/13 2026/8/17 2026/8/16
野菜生活 330缶	カレー・酢豚 野菜ジュース	トーホー（オフ）	3340円/190g×30缶/1ケース	4ケース（120缶） 7ケース（210缶）	2028/3 2027/7
やわらかカップいとより鯛 90個	ムース食	フードデリ	1080円/80g×6ヶ	4ケース（24個） 11ケース（66個）	2026/8/20 2026/8/20
やわらかカップほたて風味 90個	ムース食	フードデリ	1105円/80g×6ヶ	10ケース(60個) 5ケース(30個)	2026/7/23 2026/12/16
やわらかカップかに 90個	ムース食	フードデリ	1105円/80g×6ヶ	15ケース（90個）	2027/1/5
和風お子様ランチ(休売) ⇒野菜入りチキンライス　24瓶	離乳Ｄ・Ｅ	フードデリ（オフ）	6336円/170ｇ×24ヶ/1ケース	24食	2026/10/18
和風ハンバーグランチ 48食	離乳Ｄ・Ｅ	フードデリ（オフ）	6336円/170ｇ×24ヶ/1ケース	24食 24食	2026/8 2026/11
野菜入りチキンライス 96瓶	離乳Ｄ・Ｅ	アスクル	4176円/70ｇ×24瓶	72瓶(47+25) 24瓶(８+16)	2027/11/28+28/1/29 2027/4/27+2027/5/9
4種の根菜と鶏ササミ 24瓶	離乳・緩和のおじや	フードデリ	160円/70g×1缶	24瓶	2027/5/31
野菜ミックス角切り 24瓶	離乳・緩和のおじや	フードデリ	160円/70g×1缶	24瓶	2027/12/1
ささみと緑黄色野菜 48瓶	離乳	フードデリ（オフ）	3840円/70g×24瓶/1ケース	48瓶	2027/12/15
かぼちゃとさつまいもうらごし 48瓶	離乳	フードデリ	160円/70g×1缶	48瓶	2027/12/15(24) 2027/12/25(24)
緑のお野菜とさつまいもうらごし 72瓶	離乳	フードデリ	160円/70g×1缶	72瓶	2027/12/13(24) 2028/1/30(48)
北海道コーンうらごし 72瓶	離乳・コーンスープ	フードデリ	1920円/70g×12缶/1ケース	24瓶 48瓶	2028/1/10 2027/3/13
カロリーメイトロングライフ ・食事の時はお皿に入れて提供 ・おやつは保存食の袋に入れて提供	子供のおやつ・バレンタイン・防災の日	フードデリ（オフ）	7200円/60入/1ケース ※３か月前19日締めの受注発注	11ケース（660P）	2026/11/7
白飯 1950袋＋10袋	米飯の代わりに	フードデリ（オフ）	4500円/100g×15入 ※リードタイム注意	1300袋 650袋＋10袋	2028/1 2030/1
白粥 1200袋＋10袋	粥の代わりに	フードデリ（オフ）	7200円/41g×30入 ※リードタイム注意	550袋 500袋＋10袋 90袋 60袋	2027/8 2028/5 2029/11 2029/12
うめ粥 300袋	粥の代わりに	トーホー（オフ）	6900円/42g×30入	6ケース（300袋）	2028/1/1
切干大根 480個	常食・治療食	フードデリ（オフ）	6960円/65g×24入×2C	8ケース（192個） 6ケース（144個） 6ケース(144個)	2027/6/4 2028/6/9 2026/8/25
とりそぼろ(ごま風味) 480個	常食・治療食	フードデリ（オフ）	4320円/70g×24入	6ケース（288個） 4ケース（192個）	2028/9/25 2029/8/17
ポテトツナサラダ 384個(240エーム)	常食・治療食	フードデリ（オフ）	6000円/100ｇ×24入	3ケース（240個） 2ケース（144個）	2028/10/10 2027/2/28
五目煮 768個＋48個	常食・治療食	フードデリ（オフ）	6960円/70g×24入×2ケース ※最小ロット6ケース～	10ケース（240個） 6ケース（144個） 6ケース（144個） 6ケース（144個） 6ケース（144個）	2026/10/6 2028/1/17 2027/4/12 2027/2/17 2027/8/23
金平ごぼう 576個	常食・治療食	フードデリ（オフ）	6960円/45g×24入×2C	12ケース（288個） 12ケース（288個）	2027/12/17 2026/10/3

施設様管理

商品名				購入数	賞味期限
※ピュアウォーター					2027/5/27

2026/5/22