

済生会小樽病院みどりの里 給食業務委託仕様書

1. 趣旨

入所者に対する食事療養の趣旨を認識し、給食の提供が医療的ケアの一環として実施されるものであることを十分理解し、疾病治療あるいは治療上の医療効果を高めるために必要な栄養源の補給を行う。また、衛生管理に十分配慮し、安全で安心な給食を継続的、かつ安定的に提供し、入所者の食への楽しみに対する満足度を得ることを目的とし、業務委託の遂行に関する必要な事項を定めるものとする。

2. 業務委託

- (1) 業務委託の内容は、献立の作成並びに受託者が適正に選択・調査した食材を使用し、調理、盛り付け、配膳、下膳並びに食器・調理器具の洗浄及び消毒を行い、入所者個々に適した給食を提供するものとする。また、これらの業務を遂行するために必要な業務従事者の人事管理及び施設、設備等の維持管理を適切に行うものとする。なお、業務の分担については、別紙1「業務分担表」のとおりとする。
- (2) 給食数等は、概ね次のとおり。
 - ① 入所者等1食につき、食数は概ね経口45～55食、経管65食(230本)とする。
 - ② 検食は、指定された食数を用意する。

3. 委託場所、設備等

受託者は、業務委託を北海道済生会小樽病院厨房において無償で貸与する施設、設備、器具、(別紙2「厨房機器一覧用」、別紙3「厨房備品一覧表」参照のこと)及び食器を使用して、原則4時30分から19時45分までの間に実施するものとする。

4. 委託期間

令和7年10月1日から令和8年9月31日までとする。

5. 経費負担区分

別紙5「経費負担区分表」のとおりとする。

6. 委託料

委託料は、受託者の請求に基づき毎月当該月分を翌月末までに支払うものとする。

7. 遵守事項

受託者は、受託業務を実施するに当たり、医療法、食品衛生法、感染症の予防及び感染者の入所者に対する医療に関する法律、労働関係法規その他の関係法令並びに当施設の規定、各種マニュアル及び次に掲げる事項を遵守するものとする。

- (1) 当施設の指示に誠意をもって従うこと。
- (2) 業務委託を確実、かつ円滑に履行するために常に研究努力するとともに、調理技術の研鑽に努め、積極的に意見の発言・提案を欠かさない。
- (3) 大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)(最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号)を遵守し、常に衛生管理に努めるとともに、食中毒の防止等安全管理を徹底し万全を期すること。
- (4) 入院時食事療養の基準等(平成18年厚生労働省告示第100号)の水準以上を維持するとともに、入所者の治療方針及び栄養的観点から入所者食としての質及び量を確保すること。
- (5) 済生会小樽病院作成の「給食管理業務マニュアル」に示す、「厨房管理マニュアル」「献立作成マニュアル」「緊急時食事提供マニュアル」を遵守する。
- (6) 食は文化であり、国民の祝日及び季節の主要行事日には、行事に相応しい食事(以下「行事食」という)や、相談の上施設イベントなどに沿った内容のお楽しみ食を提供する。また、行事食やお楽しみ食等を提供する際の食材は、冷凍食材ではなく、生の食材を使用し、地産地消の観点から道内産、後志産、小樽産の食材や、郷土料理ならその地域の食材を極力使用する。
- (7) 入所者の残菜量を毎食記録し、残菜の多い料理について、改善案の提案を行うこと。
- (8) 喫食率の向上を図るため、必要に応じ当施設と協議すること。また、当施設が設置する栄養管理委員会に出席するとともに、残菜調査及び検食簿による評価に対して、十分に検討を行い、業務改善に努めること。
- (9) 入所者のプライバシーに十分配慮すること。
- (10) ごみの減量化や省資源、省エネルギー等の環境負荷軽減に努めること。
- (11) 火災、災害、食中毒等が発生したときは、速やかに当施設へ報告すること。また、衛生管理、安全管理等について、問題点を発見したときも、速やかに当施設へ報告すること。

8. 守秘義務

受託者は、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並びに入所者及び職員に関する秘密について、これを第三者に漏らし、又は他の目的に使用してはならない。契約期間終了後、又は契約の解除後も同様とする。

9. 業務実施体制

受託者は、業務委託に遅滞等の生じることがないように履行するために、必要な知識、技能及び経験を有する業務従事者を実施場所に、必要かつ十分な人数を常に配置するとともに、頻繁な異動を行わないこと。また、人員については、小樽病院業務と併せて配置すること。

(1) 受託業務責任者等の配置

- ① 受託者は、業務委託の実施場所に、医療法施行規則第9条の10第1号に規定する者(以下「受託業務責任者」という。)を1名配置すること。
- ② 受託者は、受託業務副責任者及び特別食責任者を1名配置すること。
- ③ 受託業務責任者等の選任要件は、次のとおりとする。
 - ア. 受託業務責任者は、100床以上の病院における給食業務を5年以上経験するとともに、疾

病や病態栄養に関する知識を有し、特別食の調整業務の経験を有する管理栄養士または、同等の知識・経験を有する栄養士とすること。また、原則として、1年未満での異動を行わないこと。

イ. 受託業務副責任者及び特別食責任者は、病院等における給食業務を2年以上経験した調理師、または栄養士とすること。

ウ. 受託業務責任者等について、異動等により交代する場合は、当施設と事前に協議すること。

④ 受託業務責任者は、給食業務に精通し、業務従事者の人事、労務管理、教育、研修、健康管理、災害防止、業務の遂行及び設置設備の衛生管理、リスク管理等や食材等の商品知識、食事サービスの知識・技術・経験を有し、業務委託を円滑に履行するために当施設と随時協議を行うこと。

⑤ 受託業務責任者は、業務従事者の労務管理、研修、訓練、健康管理、施設設備の衛生管理等の業務に責任を負うこと。

⑥ 受託業務責任者は、当施設が開催する各種会議、委員会等の要請に基づき出席し、当施設と連携した業務委託の推進に努めること。

⑦ 受託業務副責任者は、受託業務責任者を補佐し、受託業務責任者が不在のとき、その業務を代理すること。

⑧ 特別食責任者は、特別食の調理業務に責任を負うこと。

(2) 管理栄養士及び栄養士

受託者は、医療法施行規則第9条の10第3号に規定する栄養士を配置すること。

(3) 調理師及び調理員

① 調理師及び調理員については、病院等における給食調理業務の経験者の配置に努めること。

② 調理師の資格を有しない者を配置する場合は、原則として、下処理、盛り付け、配膳、下膳、食器洗浄等の作業のみに従事させること。調理を行う場合は、調理師の指導の下行う。

(4) 業務従事者の確保等

① 受託者の都合による配置転換は、当院と事前に協議し、業務運営に支障がないよう配慮するとともに、業務の質の低下を招かないようにすること。

② 勤務態度、勤務実績、素行等が著しく不適当な業務従事者については、当院が配置転換を求める場合があるので、誠実に対応すること。

③ 受託者は、従事者の雇用については計画的に行うこと。

④ 頻繁な従事者の入れ替えなどが発生しないように、従事者の定着を促すような取り組みを行うこと。

⑤ 受託者は、働く環境を整え、定期的に面接などを行い、従事者の精神面・身体面についてのサポートを行うこと。

⑥ けがや病気などにより欠員が発生した場合は、従事者の負担が大きくなることで、業務に支障をきたさないように人員の補充を行うこと。

10. 業務従事者の健康管理

(1) 就業前に従事者の体調などの確認を行い、これを記録すること。

- (2) 受託者は、業務従事者の健康管理について絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生規則(昭和47年労働省令第32号)第43条及び第44条に基づき、採用時及び年1回以上定期的に健康診断を実施すること。
- (3) 受託者は、業務従事者の検便(赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O-157、O-26、O-111 など)を採用時及び月1回以上実施し、その結果を当施設へ報告すること。また、10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。
- (4) 受託者は業務従事者又はその同居者、家族等が次の疾病に罹患した場合(疑いのある場合を含む)又は該当することとなった場合は、当該従事者は調理作業を含むすべての業務に従事させないこと。この場合において、受託者は速やかに当院へ届け出ること。
 - ① 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114号。以下「感染症法」という。)に規定する一類感染症、二類感染症、三類感染症及び新型インフルエンザ
 - 一類感染症：エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
 - 二類感染症：急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群(病原体がコロナウイルス属 S A R S コロナウイルスであるものに限る。)、鳥インフルエンザ(H5N1)、中東呼吸器症候群(ME R S)、鳥インフルエンザ(H7N9)
 - 三類感染症：コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス
 - ② 感染症法に規定する感染症の無症状病原体保有者
 - ③ 下痢、嘔吐、発熱等の症状
 - ④ 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患等
 - ⑤ 検便による細菌保菌者

11. 業務従事者の研修

- (1) 受託者は、業務従事者に対して入院時食事療養の質を高める技術の向上、衛生管理、入所者の秘密の保持、入所者サービスの改善などに関する定期的な研修を年2回以上実施し、その結果を当施設へ報告すること。
- (2) 受託者は人材の育成に努めること。食に関することのみではなく、接遇や医療安全に配慮した考え方など、定期的に従事者に対し指導し、サービス向上につなげること。

また、受託者は、病院給食業務の重要性を認識し、給食の質を高める資質と技術の向上を図り、常に業務従事者に対して計画的に次に掲げる事項に関する教育・研修を行うこと。

 - ア. 栄養と調理に関する知識、技術
 - イ. 衛生管理に関する知識、技術
 - ウ. 接遇に関すること
 - エ. 医療安全に関すること
 - オ. 喫食率向上に関すること
- (3) 受託者は、病院給食未経験者を配置する場合、その業務従事者に対して業務委託に必要な知識及び調理技術の習得のための研修を受けさせ、その研修を受けたことを当施設に報告してから配

置すること。

12. 従事者の服装及び規律

受託者は、業務従事者に対し次に掲げる事項を遵守させるものとする。

- (1) 勤務中は定められた衣類を着用するとともに、頭髮、手指、爪等の身体の清潔保持に努め、作業前後には、必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。また、指輪、ピアス等の装飾類は着用しないこと。
- (2) 作業中は、必ずマスク、帽子及び衛生手袋を着用すること。
- (3) 作業中に便所を使用する場合は、必ず作業衣を脱いで、専用便所を使用すること。また、履物については、厨房内外の区別を明確にすること。
- (4) 専用便所は、清掃業者にて清掃を行う。
- (5) 作業中は、飲食をしないこと。また、酒気を帯びて業務に従事しないこと。
- (6) 作業中は、厨房内に関係者以外の者を入室させないとともに、業務に関係のないもの又は不必要なものを持ち込まないこと。
- (7) 当施設敷地内においては喫煙しないこと。
- (8) 人との対応は、礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、粗暴な言動をしないこと。

13. 労働安全及び労働福祉

(1) 事故防止対策

- ① 受託者は作業中の事故防止を図るため、従業者に十分な教育を行うこと。
- ② 受託者は、業務従事者に対する初任者研修及び通常の研修を適宜実施すること。
- ③ 業務従事者は自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ④ 下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は受託責任者に必ず報告し、作業（調理・点検業務等）に従事させてはならない。
- ⑤ 受託者は食中毒等の事故が発生した場合の対処方法を業務従事者に周知徹底するとともに、食中毒又はその疑いの事例が発生した場合は、速やかに当院の指示に従い対応すること。
- ⑥ 食中毒の発生が、受託者の責めに帰す場合は、受託者にて食中毒発生に伴う一連の費用（調査に関わる費用、損害を受けた第三者への損害賠償等）を負担することとする。
- ⑦ 受託者は業務従事者に対する雇用者及び使用者として、労働基準法、労働者災害補償保険法、職業安定法、その他業務事業者に対する労働関係法律上の責任を全て負い、当院に対し一切の責任及び負担を及ぼさないものとする。
- ⑧ 施設・設備等について、業務従事者に対する安全または衛生上の危険・有害のおそれがあると認められたときは、その旨を直ちに申し出るものとする。

(2) 労働福祉

- ① 受託者は、従事者に対し適切な休暇を与え、過度の長時間労働を防止し、従事者の健康管理に努めること。

- ② 労働保険の加入等、労働福祉の向上に努めること。

14. 施設等の使用および維持管理

- (1) 受託者は、当施設が無償で貸与する施設、設備、器具、食器等を善良なる管理者の注意義務を持って維持管理するとともに、破損等したときは、直ちに当施設へ報告すること。また、その責めに帰すべき事由により汚損し、若しくは破損し、又は滅失したときは、その補充、補修等に要する費用を負担すること。
- (2) 破損等の原因が天災その他前号以外の事由によるときは、当施設と受託者との協議のうえ、負担区分を決定するものとする。
- (3) 受託者が設置した設備、器具等については、受託者の責任において管理し、契約期間が満了したとき、又は契約が解除されたときは、直ちに受託者の責任において、これを撤去し、原状に回復すること。また、厨房機器類の取り扱いについては、「厨房管理マニュアル」の「厨房機器取り扱いマニュアル」を遵守する。

15. 献立表の作成

- (1) 受託者は、当施設が作成した院内約束食事箋（治療食等を含む）に基づき、献立表を作成し、当施設の承認を受けること。
なお、献立表の作成に当たっては、当施設の有するシステムで作成すること。但し、受託者の有するシステムがあり、そのシステムを使用したい場合は、当施設と協議を行う事。
- (2) 治療上必要と認められた者に対しては、経管栄養剤及び栄養補助食品を提供すること。
- (3) 当施設作成の「給食管理業務マニュアル」に示す、「献立作成マニュアル」を遵守すること。

16. 食数の指示及び食札の作成とセット

- (1) オーダー締切り前に、朝食分は1回、昼・夕食分は2回予定食数を集計し調理担当者へ予定食数の指示を行うこと。1回目は食札、変更一覧、食数表を、2回目目は食札、変更一覧を出力する。
- (2) オーダー締切り時に食札、変更一覧、配膳表、食数表を出力し食数を集計し、調理担当者へ食数の指示を行うこと。
- (3) 食数の確認及び指示並びに食札作成及びセットは、次の手順で行うこと。
 - ① 食札の出力
当施設の定める時間に食札を出力すること。また、オーダー締切り時間後に病棟より食事変更（入退院、外泊・外出、転室・転棟、OP・絶食から出止め、外泊帰院、緊急を要する変更）の指示があった場合は、FAXを受け手書きの食札にて対応すること。
 - ② 食数の指示
オーダー締切り時間前後に、食数表を出力して調理担当者へ食数を伝えること。
 - ③ 食札のセット
温冷配膳車の扉に設置した専用のケースに、出力した食札を入れる。トレイ内の所定の場所にも、食札を置く。

特殊食品や濃厚流動食等については、食種毎にラベルシールを貼付すること。

- (4) 受託者は締切り時間後に提供した食数を集計し、その食数を含めた給食数表を作成し、翌日当院へ提出すること。

17. 給食材料の管理

(1) 給食材料の発注及び検収

- ① 受託者は施設給食の特殊性を鑑み、献立表及び食数に基づき給食材料を発注し、大量納入が確実で、安心・安全な食材を納入できる業者から新鮮で、かつ廉価なものを仕入れるものとする。また、非常事態等に備え、安定的に食材が確保出来るよう配慮すること。
- ② 給食材料が納品されたときは仕様書等に基づき、数量、品質、鮮度、異物の混入等について確認し、検収を行い、検収記録簿に記載すること。
- ③ 納品された給食材料について、品質、鮮度、異物の混入、取扱い、搬入状態等に衛生的な問題があると認めたときは、納入業者に対して改善の申し入れを行うとともに当施設へ報告書を提出すること。また、当施設から給食材料の品質について改善を要求した場合は遅滞なく調査を行い、納入業者に対して改善の申し入れを行うものとする。改善の申し入れを行っても改善がみられない場合は、納入業者を変更すること。
- ④ 給食材料については、小樽市が取り組んでいる「地産地消」に協力するものとし、道内産、後志産、小樽産の使用に努めること。また、これらの食材の確保が難しい場合は、国内産の材料の使用に努めること。特に野菜は、生の野菜を積極的に使用し、冷凍野菜の使用は極力さける。手作りできる料理は、生の食材を用い手作りに努め、加工品の使用は極力避ける。

(2) 給食材料の保管

- ① 検収後の給食材料は、指定する場所に速やかに保管すること。
- ② 出庫については、献立表等に表示された品目、数量等を勘案し、食数に基づき適正に行うこと。また、使用しなかった給食材料については、在庫として適正に保管すること。
- ③ 冷凍庫及び冷蔵庫の温度管理を適正に行うとともに、生鮮食品の鮮度劣化及び調味料類の品質低下を防止するなど、在庫管理を適正に行うこと。
- ④ 当施設側が調達した特殊食品や濃厚流動食等について、当施設側が指定した記入用紙にて在庫管理を行い、毎月1回棚卸しを行い報告すること。

18. 調理作業

- (1) 献立に基づき、おいしく、衛生的、かつ安全に調理すること。
- (2) 適温調理に努めること。また、調理開始から2時間以内に配膳するよう調理時間を設定すること。
- (3) 食材や調味料等は、計量のうえ使用することとし、一般食の味付けは、8分くらいで微調整のうえ、受託責任者が味見を行うこと。この場合において、その調整内容を当施設へ報告すること。
- (4) 特別食では、味、硬さ、量、食材、とろみ、加工方法等において、病態に応じた指示、条件等の制限があるので、細心の注意を払い調理すること。
- (5) 行事食、お楽しみ食等は、メッセージカードを添えて実施すること。

- (6) 適温給食が提供できるように最大限の努力をすること。
- (7) 調理中の食品の中心温度、加熱時間、保管状況等について、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき記録すること。この場合において、適温でないときは、直ちに改善すること。
- (8) 食材について、安全性、食味等に疑問が発生したときは、直ちに調理を中止すること。

19. 盛付

盛付は、清潔な衛生手袋等を使用して、衛生に配慮するとともに、入所者の食欲をそそる盛付を行うなど工夫すること。

20. 配膳、下膳等

- (1) 配膳開始時間、喫食開始時間及び下膳開始時間は、原則として次のとおりとする。

区分	配膳開始時間	喫食開始時間	下膳開始時間
朝食	07：20～07：30	7：30	08：50
昼食	11：20～11：30	11：30	12：35
夕食	17：40～17：50	18：00	18：40

- (2) 食事数の注文は、次のとおり行うものとする。

区分	締め切り時間
朝食	前日 17：00
昼食	当日 11：00
夕食	当日 16：30

- (3) 配膳

- ① 適時、適温に対応するため、温冷配膳車を使用して配膳時温度を確保するとともに、料理の味を損なわないように短時間での配膳を心がけること。
- ② 誤配膳がないようチェック体制を整備すること。
- ③ 配膳は、指定された時間に決められた配膳車の順から、速やかに各病棟に運搬し、看護師等に確実に引き継ぐこと。
- ④ 必要に応じ、給食の早上げを行うこと。
- ⑤ 病棟への配膳時間を記録し、当施設へ報告すること。
- ⑥ 盛り付けの誤り又は誤配膳が行われた場合は、受託責任者が対応し、当施設へインシデント報告を提出すること。
- ⑦ 経管栄養剤はラベルシールを貼付し、個人別及び朝、昼、夕ごとに指定の容器にて各病棟へ運搬すること。

- (4) 下膳

下膳は、指定された時間に病棟へ取りに行き、速やかに行うこと。

(5) 3食の配膳・下膳以外の物品の配送・回収時間は、原則として次の通りとする。

時間	運搬物	配送・回収場所
7:00	朝の下膳車に、未使用食器類ケース、使用済み食器類ケースをのせて配送する。	下膳車は各病棟内の指定場所へ置く。
7:20	朝の温冷配膳配膳車に、ヤクルトとスプーン類2セット分を入れて配送する。	温冷配膳車は各病棟内の指定場所へ置く。
10:30	昼の下膳車に、未使用食器類ケース、使用済み食器類ケースをのせて配送する。 各病棟月1回の誕生日会の日は、ケーキも一緒に配送する。	下膳車は各病棟内の指定場所へ置く。 ケーキは、各病棟パントリー内の冷蔵庫に入れる。
11:30	昼の温冷配膳配膳車に、おやつとスプーン類1セット分を入れて配送する。	温冷配膳車は各病棟内の指定場所へ置く。
14:00	翌日使用の経管栄養剤を配送する。	各病棟パントリーへ配送。
17:00	夕の下膳車に、未使用食器類ケース、使用済み食器類ケースをのせて配送する。	下膳車は各病棟内の指定場所へ置く。
17:50	夕の温冷配膳配膳車に、翌日使用のお茶ゼリー、スプーン類1セット分を入れて配送する。	温冷配膳車は各病棟内の指定場所へ置く。

◆未使用食器類：病棟でおやつや飲水時に使用するカップ、皿、UD食器のこと。

◆使用済み食器類：使用済みの上記食器類のこと。病棟スタッフが下膳車にのせてくれる。

◆スプーン類：スプーン類、ミニ泡だて器を決まった本数をバットに入れて提供。

◆ヤクルト：献立の朝食に記載しているヤクルトは、朝の配膳車で提供後、病棟パントリー冷蔵庫で保管し午後のおやつ時間に摂取している。

◆おやつ：おやつの指示がある方のみ、個別の専用容器に入れて提供。

◆お茶ゼリー：お茶ゼリーの指示がある方のみ、翌日使用分をまとめて提供。

◆誕生日ケーキ：各病棟日程が決まっている。食器に個別にケーキを入れ提供。

21. 残菜及び残飯処理

残菜及び残飯処理は、当施設が指定した分別方法を遵守し、速やかに指定の場所へ搬送のうえ、当施設が指定した者に引き渡すなど適切な処理に留意すること。

22. 食器洗浄消毒

下膳した食器類は、食器ごとに浸漬し、十分に洗浄・消毒を行った後、次の使用時まで清潔に保管すること。

23. 厨房の管理

- (1) 使用する厨房を常に清潔に保ち、1日1回以上、床、壁、棚等の清掃及び消毒を実施するとともに、防鼠、防虫等に万全を期すること。
- (2) 調理台、盛り付け台等は、使用の前後に清拭清掃を行い、清潔に保つこと。また、包丁、まな板等は、使用後の洗浄及び滅菌消毒を毎回実施すること。
- (3) 冷凍庫、冷蔵庫及び食品庫は、常に清潔に管理すること。
- (4) 厨房内の環境整備に努め、安全な職場環境を保つこと。
- (5) 済生会小樽病院作成の「給食管理業務マニュアル」に示す、「厨房管理マニュアル」を遵守する。

24. 検食の実施

- (1) 検食は、当施設が指定する食数とする。
- (2) 当施設が行う検食の配膳及び下膳については、当施設が指定する場所とし、検食簿を添えて配膳すること。
- (3) 検食の評価結果により、受託者は必要に応じて速やかに改善すること。
- (4) 検食簿は、当施設及び受託者においてそれぞれ記載し、保管するものとする。

25. 保存食等の管理

- (1) 保存食は、毎食ごとに確保しておくこと。
- (2) 保存食は、食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保存したうえで廃棄すること。
- (3) 原材料についても、食品ごとに50g程度を納入されたままの状態でも清潔なビニール袋に入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保存したうえで廃棄すること。
- (4) 食中毒の発生が疑われる場合は、直ちに保存食の廃棄を取りやめ、当施設と協議を行うこと。

26. 食物アレルギーや病状等に対する個別対応

- (1) 食物アレルギーのある患者の食事については、医療事故につながる可能性があるために、食材はもとより調理の工程、器具類についても十分に配慮すること。
- (2) 病状による食形態の調整など、可能な限り対応すること。
- (3) 入所者に対する個別対応についても、可能な限り対応し、当施設管理栄養士と十分に情報を共有しながら協力すること。

27. 報告義務、調査協力等

- (1) 受託者は、毎日の業務委託の実施状況、従事者等を日報等により当施設へ報告すること。
- (2) 受託者は、毎月の業務委託の実施状況を当施設へ報告すること。なお、様式については当施設と協議を行う。

- (3) 受託者は、当施設が企画実施する各種調査に協力すること。
- (4) 受託者は、業務委託の履行に必要な各種帳票類の管理及び保存を適切に行うとともに、医療法に基づく立入検査等の行政監査その他関係官公庁が行う調査等に協力すること。
- (5) 受託者は、栄養士及び調理師養成のための実習生の受入に協力すること。

28. 危機管理

(1) インシデント、アクシデント対応

- ① 受託者は、インシデント及びアクシデントが発生した場合、速やかに当施設に報告すること。
- ② 業務責任者は、患者に対する不都合が生じたときは「説明」「謝罪」に当施設関係者と同行すること。同時に、原因を究明し再発を繰り返さないよう改善策を講じ、報告書を作成し当施設に提出すること。
- ③ 定期的にインシデント及びアクシデントを、業務従事者個人別・内容別に統計処理し、要因分析の上その改善に努めること。
- ④ 受託者は会社としての対応マニュアルについて整備しておくこと。

(2) 食中毒発生時における対応

- ① 受託者は、食中毒又はその疑いのある事故が発生した場合は、速やかに当施設の指示に従い対応すること。
- ② 受託者は、管轄保健所等の指示に従い、業務関連帳票の提出及び検査等に協力すること。
- ③ 受託者は、事故原因特定の遅れ、被害拡大に繋がるような記録の改ざん及び隠蔽は絶対に行わないこと。
- ④ 受託者は、被害拡大防止策として、管轄保健所等からの命令又は指導があった場合は忠実に従うこと。
- ⑤ 管轄保健所等から業務改善命令又は指導があった場合は、当施設と相談し改善を行うこと。受託者は、管轄保健所等及び当施設からの指示に従い、適切に対応すること。
- ⑥ 受託者は会社としての対応マニュアルについて整備しておくこと。

(3) 災害発生時における対応

- ① 受託者は、災害が発生した場合は、当施設が作成したマニュアルにより速やかに対応すること。
- ② 受託者は、患者給食の円滑な提供に影響を及ぼさないように、災害時における従事者の確保に万全を期すこと。業務管理責任者は、従事者の居住地などを確認し、日頃から出勤計画等をたてておくこと。
- ③ 業務管理責任者は、給食材料の状況を確認し、その状況に応じた施設給食の提供に努めること。
なお、給食材料の使用が困難な場合は、当施設管理栄養士と協議のうえ、備蓄食により給食を提供すること。
- ④ 備蓄食は当施設が確保するが、受託者はその種類・数量・保管場所について確認し、従事者全員に周知を行うこと。なお、備蓄食は入所者分を確保するものとする。
- ⑤ 受託者は、当施設の実施する防災訓練に、当院から依頼があった場合は参加協力し、日頃から災害時の対応に備えること。

- ⑥ 受託者は、「非常時対応用の緊急連絡網」を有効に活用し、緊急連絡は確実に連絡のとれる方法を採用すること。
- ⑦ 受託者は、会社としてのマニュアルを整備しておくこと。マニュアルには食材確保や人員の確保などについても詳細に記しておくこと。マニュアルは現実的に対応可能であること。

(4) 損害予防措置

- ① 業務の実施にあたっては、当施設及び施設や第三者に損害を与えないようにしなければならない。なお、故意、過失により損害をもたらした場合はその賠償の責めを負わなければならない。
- ② 食中毒事故・地震等災害により厨房施設が使用できない場合など、やむを得ない事情で業務遂行が困難な場合でも、業務に支障がないように代行保証体制を構築し、当施設に承認を得ること。

29. その他

この仕様書に定めのない事項及び業務委託の履行にあたり疑義の生じた事項については、当施設と受託者と協議のうえ決定すること。

添付資料

- | | |
|---------------------|--------|
| 1 業務分担表 | (別紙 1) |
| 2 厨房機器一覧表 | (別紙 2) |
| 3 厨房備品一覧表 | (別紙 3) |
| 4 厨房エリアレイアウト | (別紙 4) |
| 5 経費負担区分表 | (別紙 5) |
| 6 施設概要、食事提供方式等 | (別紙 6) |
| 7 食種及び形態一覧「院内約束食事箋」 | (別紙 7) |

別紙 1

業務分担表

区分	業務内容	当施設	受託者	摘要
栄養管理	病院食事サービス業務運営の総括	○		
	栄養管理委員会の開催及び運営	○		受託者側参加
	施設内関係部門との連絡調整	○		
	院内約束食事箋(治療食などの特別食等を含む)の作成	○		
	献立表の作成		○	
	献立表の確認	○	△	
	食数の指示及び管理	○		
	食数処理	△	○	
	給食管理システムの管理	○		
	給食管理システムの入出力(操作)		○	
	食事箋管理(オーダーリングシステム)	○		
	嗜好調査、喫食調査等の企画及び実施	○		受託者側協力
	検食の実施及び評価	○		
	関係官庁等提出給食関係の書類等の確認、提出及び管理	○		
	上記関係官庁等給食関係の書類等の作成		○	
	上記以外の給食関係の伝票類と報告書の作成・保管		○	
調理作業管理	作業仕様書の作成(特別食を含む。)		○	
	作業仕様書の確認(特別食を含む。)	○		
	作業計画書の作成		○	
	作業実施状況の確認	○		
	調理、盛り付け、配膳及び下膳		○	
	食器洗浄消毒		○	
	管理点検記録の作成		○	
	管理点検記録の確認	○		
材料管理	給食材料の調達 * 給食材料には、一般食、特別食、検査食、保存食、経管栄養剤及び栄養補助食品を含む。		○	
	給食材料の点検		○	
	給食材料の保管、在庫管理及び出納事務		○	
	給食材料の支払い事務		○	
	給食材料の使用状況の確認	○		
	食中毒、災害発生時の食材調達(3 日分) 災害に備えた食材(水を含む)の備蓄管理		○	委託者食品庫にて保管

区分	業務内容	当施設	受託者	摘要
施設等管理	給食施設及び主要な設備の設置・改修(床、壁、給排水、電気)	○		
	給食施設及び主要な設備の管理、修繕	○	○	日常管理は受託者
	その他の設備(調理機器・器具、使用食器等)の確保	○		
	調理機器・器具、使用食器等の保守・管理		○	
	使用食器の確認	○		
業務管理	従事者の勤務表の作成		○	
	従事者の業務分担、職員配置表の提示		○	
	従事者の業務分担、職員配置表の確認	○		
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(調理機器・器具、食器等)の衛生管理		○	
	被服、従事者等の清潔保持状況等の確認		○	
	保存食の調理、確保		○	
	納入業者に対する衛生管理の指示		○	
	衛生管理簿の作成		○	
	衛生管理簿の点検、確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		
研修等 労働安全衛生	従事者に対する研修、訓練の実施		○	
	従業者に対する研修、訓練の実施の確認	○		
	健康管理計画の作成		○	
	定期健康診断の実施		○	
	健康診断結果の保管		○	
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便の定期実施		○	
	検便結果の確認	○		
	事故防止対策の策定		○	
	事故防止対策の策定の確認	○		

別紙2 厨房機器一覧

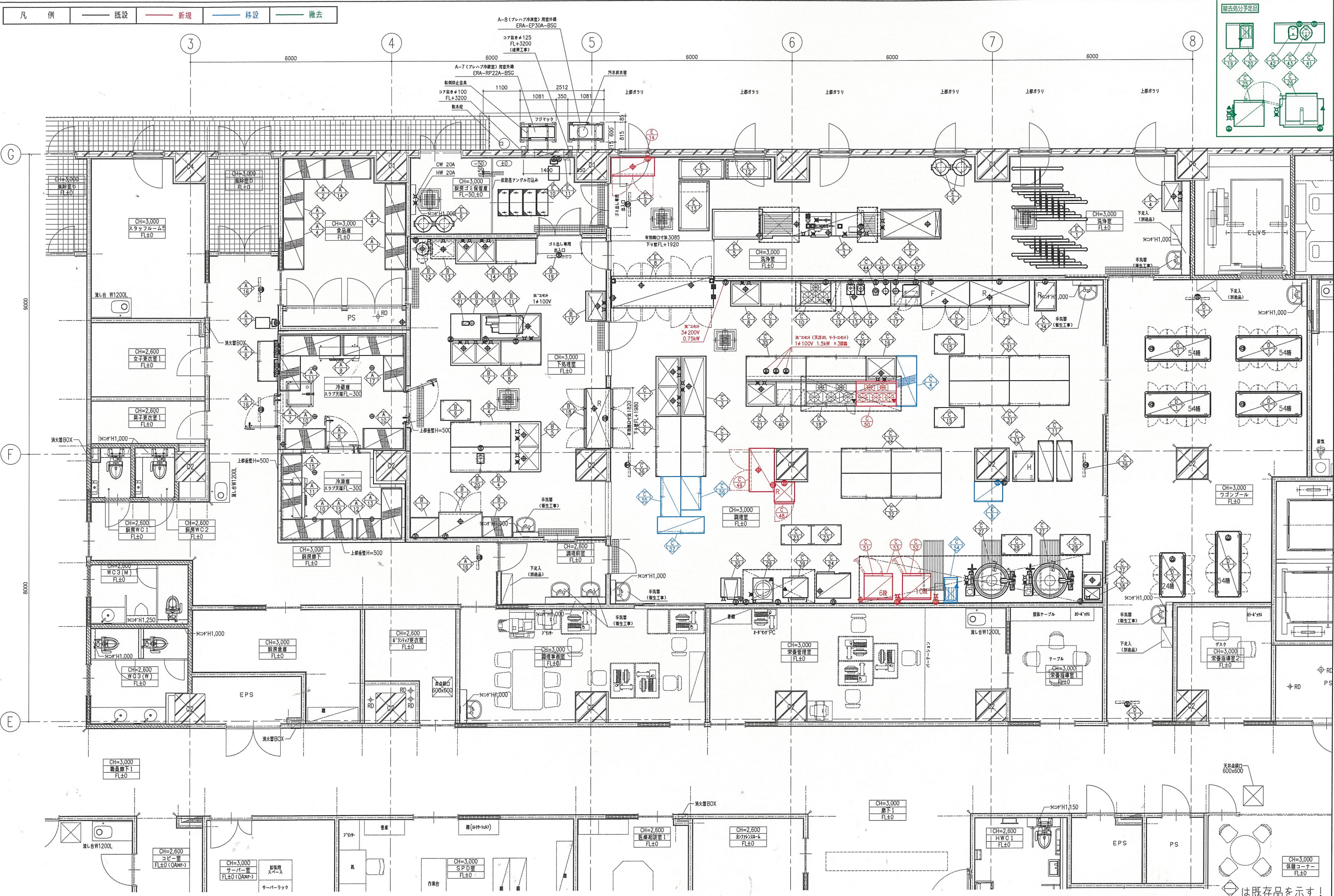
セクション	No.	品名	MODEL	備考
A 検収室・食品庫	1	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44427V	NSF仕様
	2	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44487V	NSF仕様
	3	シェルフ（コーナーベンチ4段）	CSC44487V	NSF仕様
	4	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44607V	NSF仕様
	5	デジタル台はかり	HV-60KGL	60kg用
	6	台下戸棚	FTCS1260	
	7	プレハブ冷蔵室		
	8	プレハブ冷凍室		
	9	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44726V	NSF仕様
	10	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44486V	NSF仕様
	11	シェルフ（コーナーベンチ4段）	CSC44426V	NSF仕様
	12	シェルフ（コーナーベンチ4段）	CSC44306V	NSF仕様
	13	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44606V	NSF仕様
	14	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44547V	NSF仕様
	15	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44366V	NSF仕様
	16	捕虫器	SIC20200	
	17	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44426V	NSF仕様
B 下処理室	1	殺菌庫	FSCD8560SB	
	2	器具消毒保管庫	FEDB1375	
	3	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44367V	NSF仕様
	4	台下戸棚	FTCS1875F	
	5	二槽シンク		
	6	移動台	FTP0960C	
	7	二槽シンク	FSW1575	
	8	台下戸棚	FTCS1275	
	9	台		
	10	フードスライサー	MK-201	
	11	スライサーシンク		
	12	二槽シンク	FSW1275	
	13	台下戸棚	FTCS1275	
	14	欠番		
	15	一槽シンク	FS0960	
	16	冷蔵庫（両面）	FR1885WJ	庫内容積：1688リットル省エネタイプ、上部両面ガラス扉
	17	捕虫器	SIC20200	
	18	卓上カッターミキサー	DLC-XG	
	19	ビーコロソ（電解次亜水生成装置）	CL-S50	

セクション	No.	品名	MODEL	備考
C 調理室	1	二槽シンク	FSW1875	
	2	台下戸棚	FTCS1875F	
	3	一槽シンク	FS1875	
	4	シェルフ（ベンチ4段）	CSU44607V	NSF仕様
	5	殺菌庫	FSCD8560TB	
	6	冷凍庫	HF-150A3-ML	
	7	冷蔵庫	FR1880J	
	8	一槽シンク	FS0975	
	9	台下戸棚	FTCS1275	
	10	ガステーブル	FGTNS097521	
	11	移動式シェルフ（ソリッド4段）	CSUR48485S	NSF仕様
	12	コールドテーブル	FRT1875J	庫内容積：469リットル省エネタイプ
	13	卓上カッターミキサー	R-3D	
	14	卓上カッターミキサー	BLIXER-3D	流動食用
	15	移動台	FTP0960C	
	16	一槽シンク	FS0975	
	17	引出し付台下戸棚	FTBS0975	
	18	ガステーブル	FGTNS157532	
	19	台下戸棚		
	20	ガスフライヤー	FGF18NB75	
	21	一槽シンク	FS0975	
	22	台下戸棚	FTCS1860	
	23	移動台	FTP0960C	
	24	ブラストチラー	FRBC0101CA	
	25	ガス回転釜	GHSX-30	
	26	移動台		
	27	ガスローレンジ	FGTLA0675	
	28	計量洗米装置	RM-401A	
	29	台下戸棚	FTCS1875F	
	30	台下戸棚	FTCS1575F	
	31	ホットフードカート	FHFC6080A	
	32	コールドフードカート	FFC6080AA	庫内容積：417リットル 外装：アルミ
	33	台下戸棚	FTCS1860	
	34	捕虫器	SIC20200	
	35	水切台		
	36	電気貯蔵式湯沸器	ET-65N4B-BT	
	37	ガス自動炊飯器	MRC-T3C	炊飯能力：7.5kg（5升）×3段

セクション	No.	品名	MODEL	備考
	38	台下戸棚		引出し付
	39	置台		
	40	炊飯ジャー	RCK-W18Y	
	41	電気ジャー炊飯器	JNO-A360	3.6リットル（2升）炊き
	42	ブレンダー	7011S	ステンレス容器
	43	ブレンダー	HGB-SS	ステンレス容器
	44	ブレンダー	HBB908	
	45	電子レンジ	EM-750	
	46	冷蔵庫	FR6165Ki	
	47	器具消毒保管庫	FEDB1375特	
	48	ガステーブル	FGTNS127532	
	49	コンビオーブン	iCombi Classic 10-1/1	
	50	コンビオーブン	CSV-G6	
	51	コンビオーブン専用架台（扉付）		
	52	ガスフライヤー	FGF18NB75	
	53	戸棚	FCC1260	
	54	戸棚		
	55	戸棚		
D 盛付・ワゴン ブール	1	冷温蔵配膳車	FCRWDN54MO	54膳 自走式
	2	冷温蔵配膳車	FCRW24MO	24膳
	3	捕虫器	SIC20200	
	4	温冷配膳車	MOG32R	32膳
	5	温冷配膳車	MOG40R	40膳
E 洗浄室・厨房 ゴミ保管庫	1	ネスティングトレイカート	NTCX28AV2	28膳
	2	一槽シンク		
	3	コンベアタイプ洗浄機	FADL251LS	スチームブースター上部搭載
	4	一槽シンク	FS0960	
	5	水切台	FDTA1590	
	6	ギャベジ缶	2620	フタ、ドローリ付
	7	移動水切台		
	8	蒸気消毒保管庫		収容カゴ数：70カゴ
	9	捕虫器	SIC20200	
	10	デジタル台はかり	HV-60KGL	60kg用
	11	ドレイン専用供給装置	ピオフィーダーV	
	12	移動水切台		
	13	移動水切台		
	14	蒸気消毒保管庫	FSDB15	
	15	ネスティングトレイカート	NTCX40SFK-RP	

厨房備品一覧表

品名	数量
調理器具類 (包丁・まな板・ザル・ボウル・その他)	—
食器・トレイ類	—
中心温度計	2 台
水質検査器	1 台
L 型運搬車	1 台
常温配膳車	3 台
配膳エレベーター	1 基
電子カルテ PC (含当施設の有する給食管理システム)	1 台
プリンター	2 台
FAX(子機 1 台付)	1 台
電話機(子機 2 台付)	1 台
事務机	6 台
インターホン	3 台
裁断機	1 台
靴箱	7 台
ロッカー	11 台(47 人分)
扇風機	1 台



注意：この設計図書は厨房室の下地材及び仕上材を不燃材と見なして設計してあります。				凡 例				検 図 設 計 製 図		現場名		図 名		年月日 2019.02.15	
管理元事業所														年月日 2019.02.15	
ファイルNo H01A														編 尺 A3=1/100	
物件No 003751-0209-2017-0612														図面No	
				江 給 水 ④ 排 水 ④ 給 気 ④ 1φ200V ④ 冷却水出口											
				④ 給 湯 ④ ガ ス ④ 排 気 ④ 3φ200V ④ フード											
				④ 排 水 ④ ガ ス ④ 1φ100V ④ 冷却水入口											
												</			

別紙 5

経費負担区分表

区分	品目	病院	受託者
給食業務用施設設備、機器の購入及び修繕		○	
給食管理関係の帳票用紙類			○
調理器具類	調理機器(鍋、ざる、まな板、包丁等)	○	
	野菜用コンテナ		
	はかり、温度計、塩分濃度計		
	ミキサー		
事務用品費			○
食器等の費用	食器、トレイ、食器かご	○	
什器、備品の購入費、補充費		○	
給食用消耗品費	保存食用ビニール袋		○
	ディスポ手袋		
	ディスポマスク		
	ペーパータオル		
	ラップ、ホイル、クッキングシート		
	ゴム手袋		
	ビニール袋		
	スポンジ、たわし		
	軍手、ミトン		
	雑巾、タオル		
洗浄用消耗品	手洗い用せっけん		○
	洗剤		
	アルコール製剤		
	ブリーチ		
その他消耗品	マット	○	
	食札ケース、色紙		
	残留塩素試薬		○
防鼠、害虫駆除費	専門業者による定期駆除	○	
清掃用具類	デッキブラシ、モップ	○	
	水切り	○	
塵芥処理費		○	
廃油処理			○

区分	品目	病院	受託者
食材料費			○
光熱水費		○	
受託者が使用する管理用機器 設置費及び管理費			○
従事者被服費(クリーニング代 含む。)	ユニフォーム、帽子等		○
	前掛け類		
	靴、長靴、スリッパ類		
従事者用衛生管理費(健康診 断・検便)			○
従事者等に対する 教育・研修費			○
代行保証に関わる 経費			○
その他	上記以外で発生した経費(協議事項)	○	○

別紙 6

施設概要、食事提供方式等

1. 済生会小樽病院みどりの里の概要

住所 小樽市築港 10 番 1 号
許可病床数 120 床
給食対象病棟 3 病棟

2. 給食業務体制

区分	人員・要件など
管理栄養士または栄養士	1 人以上(常勤)
調理指導責任者	常時 1 人以上勤務(常勤)していること * 調理師免許を有する者
調理師又は調理員	業務の遂行に必要な人員
業務時間	4 : 30 ~ 19 : 45

3. 食事提供方式

(1)盛り付け方式	中央配膳方式
(2)スプーン提供	有（入所者ごとに温冷配膳車のトレイにセットして提供） ・提供時間は朝・昼・夕各食配膳と同時とする。
(3)配膳方式	各病棟指定場所
(4)下膳方式	各病棟指定場所
(5)使用配膳車	温冷配膳車（メーカー：エレクトアー）下膳は下膳車を使用
(6)使用食器	メラミン

4. 令和6年度延給食数(単位：食)

小樽病院

食種名	食事区分	食数
患者食(一般食・特別食・透析食)	朝食	55,496
患者食(一般食・特別食・透析食)	昼食	55,649
患者食(一般食・特別食・透析食)	夕食	56,122
ハーフ食	朝食	2,447
ハーフ食	昼食	2,585
ハーフ食	夕食	2,479
遅延食	朝食	5
遅延食	昼食	30
遅延食	夕食	498
職員食	朝食	3
職員食	昼食	286
職員食	夕食	10
検食	朝食	365
検食	昼食	365
検食	夕食	365
実習生	昼食	30
胃切食	朝食	31
胃切食	昼食	30
胃切食	夕食	29
胃切食 10時		30
胃切食 15時		29

みどりの里

食種名	食事区分	食数
入居者(一般食・特別食)	朝食	17,316
入居者(一般食・特別食)	昼食	18,959
入居者(一般食・特別食)	夕食	17,027
遅延食	昼食	2
検食	朝食	365
検食	昼食	365
検食	夕食	365
職員食	朝食	365
職員食	昼食	15
職員食	夕食	0
おやつ		605
ケーキ		4,672

5. その他

(1) ごみ分別方法

仕分け：燃えるごみ、残飯、缶、ビン、プラスチック、段ボール、燃えないゴミ等

(2) 床面積

別紙4「厨房エリアレイアウト」参照

院内約束食事箋

済生会小樽病院 みどりの里

目次

1. 一般食食事摂取基準

固形食	300kcal		1
固形食	1000kcal		1
固形食	1200kcal		1
固形食	1400kcal		1
固形食	1600kcal		1
きざみ食	300kcal		
きざみ食	1000kcal		1
きざみ食	1200kcal		1
きざみ食	1400kcal		1
きざみ食	1600kcal		1
ムース食	300kcal		1
ムース食	1000kcal		1
ムース食	1200kcal		1
ムース食	1400kcal		1
ムース食	1600kcal		1
ミキサー食	300kcal		1
ミキサー食	1000kcal		1
ミキサー食	1200kcal		1
ミキサー食	1400kcal		1
ミキサー食	1600kcal		1
シトルリン血症食			2
みどりん食			2
遅延食			2

2. 特別食食事摂取基準

フェニルケトン尿症食		3
エネルギーコントロール食		3
脂質コントロール食		3

3. 経口濃厚流動食、経管濃厚流動食

採用濃厚流動食・栄養補助食品		4
----------------	-------	-------------------

4. 食事提供内容基準食

食形態別提供内容基準		5
食形態基準		5
盛付け温度の基準		5

1.一般食食事摂取基準

◎一般食食事摂取基準

固形食

食種名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	飲み物			備考
					朝	昼	夕	
固形食300	300	10	10	50	ヤクルト	牛乳	牛乳	
固形食1000	1,000	40	25	155	ヤクルト	牛乳	牛乳	
固形食1200	1,200	45	30	190	ヤクルト	牛乳	牛乳	
固形食1400	1,400	55	35	220	ヤクルト	牛乳	牛乳	
固形食1600	1,600	60	40	250	ヤクルト	牛乳	牛乳	

きざみ食

食種名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	飲み物			備考
					朝	昼	夕	
きざみ食300	300	10	10	50	ヤクルト	牛乳	牛乳	
きざみ食1000	1,000	40	25	155	ヤクルト	牛乳	牛乳	
きざみ食1200	1,200	45	30	190	ヤクルト	牛乳	牛乳	
きざみ食1400	1,400	55	35	220	ヤクルト	牛乳	牛乳	
きざみ食1600	1,600	60	40	250	ヤクルト	牛乳	牛乳	

ムース食

食種名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	飲み物			備考
					朝	昼	夕	
ムース食300	300	10	10	50	ヤクルト	牛乳	牛乳	
ムース食1000	1,000	40	25	155	ヤクルト	牛乳	牛乳	
ムース食1200	1,200	45	30	190	ヤクルト	牛乳	牛乳	
ムース食1400	1,400	55	35	220	ヤクルト	牛乳	牛乳	
ムース食1600	1,600	60	40	250	ヤクルト	牛乳	牛乳	

ミキサー食

食種名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	飲み物			備考
					朝	昼	夕	
ミキサー食300	300	10	10	50	ヤクルト	牛乳	牛乳	
ミキサー食1000	1,000	40	25	155	ヤクルト	牛乳	牛乳	
ミキサー食1200	1,200	45	30	190	ヤクルト	牛乳	牛乳	
ミキサー食1400	1,400	55	35	220	ヤクルト	牛乳	牛乳	
ミキサー食1600	1,600	60	40	250	ヤクルト	牛乳	牛乳	

シトルリン血症(尿素サイクル異常症)食

食種名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	飲み物			備考
					朝	昼	夕	
シトルリン血症食	-	-	-	-	-	-	-	

* 栄養価の設定は、医師の指示による。

* 食事療法では、低たんぱく食とする

・米飯、全粥は、低たんぱく米を使用する。

・牛乳、ヤクルトは提供しない。

* たんぱく除去ミルクを付加する。

みどりん食

食種名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	飲み物			備考
					朝	昼	夕	
みどりん食	-	-	-	-	-	-	-	

* どの食種にも当てはまらない、個別対応食。

例) 経口摂取開始で一品のみ提供したい。

遅延食(他院受診・検査などで、昼食を定時に摂取できない場合の食事)

食種名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	飲み物			備考
					朝	昼	夕	
遅延食	324	13.7	12.2	39.4	-	-	-	

【献立】

- ・パン2個
パンの代わりに全粥・全粥ミキサーの対応可能
- ・紅茶150ml
- ・魚のムースのあんかけ
- ・おやつムース

【提供時間】

・昼食 11:00～15:00までの提供

* 食事提供が必要になりましたら、給食管理室(内線6470番)にご連絡ください。

* 準備のため、20分程度のお時間がかかる場合があります。

2.特別食食事摂取基準

◎特別食食事摂取基準

フェニルケトン尿症食

《適応疾患》

フェニルケトン尿症

エネルギー	エネルギー比率		
	たんぱく質	脂質	炭水化物
医師の指示	22%	23%	55%

* 栄養価(エネルギー、たんぱく質、フェニルアラニン)は、医師の指示による。

* 食事療法では、フェニルアラニン含有量の少ない低たんぱく食とする

・米飯、全粥は、低たんぱく米を使用する。麺は、うどん・素麺を提供する。

・フェニルアラニン除去ミルクを付加する。

・牛乳、ヤクルトは提供しない。

・エネルギー調整のため、必要に応じて高カロリーゼリー類などを付加する。

エネルギーコントロール食

《適応疾患》

糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症、痛風、高度肥満症、肝炎、肝硬変、肝障害、閉塞性黄疸 など

→ 脂質異常症は、

空腹時定常状態におけるLDL-コレステロール値が140mg/dl以上である者。

HDL-コレステロール値が40mg/dl未満である者。

中性脂肪種が150mg/dl以上である者。

エネルギー	エネルギー比率		
	たんぱく質	脂質	炭水化物
医師の指示	22%	23%	55%

* エネルギーを制限した食事。

* 原則的に、ヤクルトはつけない。

* フルーツは、できるだけ生を使用し、砂糖の摂取を控える。

脂質コントロール食

《適応疾患》

膵炎、肝炎、肝硬変、閉塞性黄疸、肝障害、脂質異常症、胃潰瘍 など

→ 脂質異常症は、

空腹時定常状態におけるLDL-コレステロール値が140mg/dl以上である者。

HDL-コレステロール値が40mg/dl未満である者。

中性脂肪種が150mg/dl以上である者。

エネルギー	エネルギー比率		
	たんぱく質	脂質	炭水化物
医師の指示	20%	25%	60%

* 脂質を制限した食事。

* 原則的に、牛乳はつけない。

3.經口濃厚流動食

經管濃厚流動食

採用濃厚流動食・栄養補助食品

使用栄養剤名		容量	エネルギー量	たんぱく質量	特徴	メーカー
MA-ラクフィア1.0	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	4.0g/100Kcal	半消化態栄養剤 (液体)	クリニコ
	400Kcal	400ml				
CZ-Hi	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	5.0g/100Kcal		明治
メイバランスHP1.0Z	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	5.0g/100Kcal		
	400Kcal	400ml	1Kcal/1ml	5.0g/100Kcal		クリニコ
PRONA	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	5.5g/100Kcal		明治
メイバランスHP1.5Z	400Kcal	267ml	1.5Kcal/1ml	5.0g/100Kcal		
メイバランス2.0Z	400Kcal	200ml	2Kcal/1ml	3.4g/100Kcal		
メイバランス ムラサキ	300Kcal	400ml	1Kcal未満/1ml	5.0g/100Kcal	加水タイプ	
メイバランス オレンジ	300Kcal	500ml	1Kcal未満/1ml	5.0g/100Kcal	加水タイプ	
メイバランス ピンク	400Kcal	500ml	1Kcal未満/1ml	5.0g/100Kcal	加水タイプ	
インスローZパック	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	5.0g/100Kcal	血糖コントロール	ネスレ
	400Kcal	400ml				
ペプタメンスタンダードBag	300Kcal	200ml	1.5Kcal/1ml	3.5g/100Kcal	消化態栄養剤 (液体)	ネスレ
	400Kcal	267ml				
ハイネックスイーゲル	400Kcal	500ml	1Kcal未満/1ml	4.0g/100Kcal	消化態栄養剤 (胃内でゲル化)	大塚製薬
グルタミンCO	34Kcal	8.7g			腸内粘膜栄養	アイドウ
メイバランスMiniカップ	200Kcal	125ml			エネルギー補給 (液体)	明治
すいすい	160Kcal	125ml				フードケア
カロリーMIX	160Kcal	125ml				日清オイリオ
ブイ・クレスCP10	80Kcal	125ml				ニュートリー
MCTオイル	42Kcal	4.7g (小さじ1)				日清オイリオ
メイバランスソフトゼリー	200Kcal	125ml			エネルギー補給 (ゼリー)	明治
ブリックゼリー	350Kcal	220g				明治
エネプリン	110Kcal	40g				日清オイリオ
ミニゼリー	53Kcal	25g				日清オイリオ
かつお風味茶碗蒸し	100Kcal	80g				クリニコ
ブイ・クレスCP10ゼリー	110Kcal	80g				ニュートリー
リーナレンMP	200Kcal	125ml			腎機能低下	明治
REF-P1	5Kcal	90g			粘度調整食品	ニュートリー

採用濃厚流動食・栄養補助食品

使用栄養剤名		容量	エネルギー量	たんぱく質量	特徴	メーカー
アイソカル1.0ジュニア	200kcal	200ml	1Kcal/1ml	2.8g/100kcal	小児用	ネスレ
アイソカルグルコパルTF	200kcal	200ml	1Kcal/1ml	3.6g/100kcal	血糖コントロール	
アイソカルサポート1.0Bag	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	4.5g/100Kcal	半消化態栄養剤 (液体)	
	400Kcal	400ml				
MA-ラクフィア1.0	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	4.0g/100Kcal		クリニコ
	400Kcal	400ml				
メイバランスHP1.0Z	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	5.0g/100Kcal		明治
	400Kcal	400ml	1Kcal/1ml	5.0g/100Kcal		
メイバランスHP1.5Z	400Kcal	267ml	1.5Kcal/1ml	5.0g/100Kcal	明治	
メイバランス ムラサキ	300Kcal	400ml	1Kcal未満/1ml	5.0g/100Kcal		加水タイプ
メイバランス ピンク	400Kcal	500ml	1Kcal未満/1ml	5.0g/100Kcal		加水タイプ
インスローZパック	300Kcal	300ml	1Kcal/1ml	5.0g/100Kcal		血糖コントロール
	400Kcal	400ml				
ペプタメンスタンダードBag	300Kcal	200ml	1.5Kcal/1ml	3.5g/100Kcal	消化態栄養剤 (液体)	ネスレ
	400Kcal	267ml				
ハイネックスイーゲル	400Kcal	500ml	1Kcal未満/1ml	4.0g/100Kcal	消化態栄養剤 (胃内でゲル化)	大塚製薬
グルタミンCO	34Kcal	8.7g			腸内粘膜栄養	アイドウ
メイバランスMiniカップ	200Kcal	125ml			エネルギー補給 (液体)	明治
すいすい	160Kcal	125ml				フードケア
カロリーMIX	160Kcal	125ml				日清オイリオ
バイ・クレスCP10	80Kcal	125ml				ニュートリー
MCTオイル	42Kcal	4.7g (小さじ1)				日清オイリオ
メイバランスソフトゼリー	200Kcal	125ml			エネルギー補給 (ゼリー)	明治
ブリックゼリー	350Kcal	220g				明治
エネプリン	110Kcal	40g				日清オイリオ
ミニゼリー	53Kcal	25g				日清オイリオ
かつお風味茶碗蒸し	100Kcal	80g				クリニコ
バイ・クレスCP10ゼリー	110Kcal	80g				ニュートリー
リーナレンMP	200Kcal	125ml			腎機能低下	明治
REF-P1	5Kcal	90g			粘度調整食品	ニュートリー

4. 食事提供内容基準

◎食事提供内容基準

形態別提供内容基準

食形態	主食				副食
	米飯・全粥	おじや	パン	麺	
固形	米飯	おじや	パン	15cm	固形
きざみ	全粥	おじや	パン	きざみ麺	きざみ
ムース	ミキサー粥	おじやミキサー	パン粥	ミキサー麺	ムース
ミキサー	ミキサー粥	おじやミキサー	パン粥	ミキサー麺	ミキサー

* 上記の基準で対応できない場合は、個別対応致します。

食形態基準

食形態	副食	麺	その他
固形	* 1cm×2.5cm程度の短冊切り(硬さや、もとの形状、メニュー等によって異なります。) * りんご、梨は固形もミキサーにする。	長さ15cm	* 生物は使用しない。 * 野菜は皮をむいて使用する。 * ミキサーのかかりにくい食品、誤嚥しやすい食品は原則使用しない。
きざみ	2mm程度のみじん切り	5mm程度粒を残して、具とつゆを一緒にミキサーにかける	
ムース	ムース状	対応なし	
ミキサー	ペースト状	具とつゆを一緒にペースト状までミキサーをかける。	

盛付け温度の基準

料理	温度帯
お粥・おじや・きざみ麺	60～65℃
めんつゆ・紅茶類・汁物	65～70℃

* 上限の温度で盛り始め、可能な限り下限の温度を下回らないようにする。

* 盛り付けの際は、上記温度帯を確認する。

2002年10月01日策定

2006年04年01月改定

2009年06月05日改定

2013年04年01月改定

2014年04月01日改定

2017年04月17日改定

2017年08月03日改定

2019年09月05日改定

2020年02月10日改定

2020年04月02日改定

2020年07月13日改定

2021年12月09日改定

2022年03月15日改定

2023年06年26日改定

2024年04年01日改定

[illegible]