愛厚弥富の里給食業務委託仕様書

１　目的

愛厚弥富の里（以下「甲」という。）が、【〇〇〇〇業者名】（以下「乙」という。）に対し同施設における利用者及び施設関係者等への食事の提供に対する調理・加工業務を委託するものである。

２　施設の名称等

（１）運営法人の概要

法人名　　社会福祉法人愛知県厚生事業団
所在地　　名古屋市東区出来町二丁目８番21号
電話　　052－325－7325

（２）委託施設及び施設概要

施設の名称　愛厚弥富の里
施設の種類　障害者支援施設
所在地　　愛知県弥富市栄南７－２
入所利用定員　　80 人
短期利用定員　　10 人
職員　　67 人　程度

３　委託期間

令和４年10月１日から令和６年９月30日までとする。

なお、期間満了の２ヶ月前までに、甲、乙双方から異議がない場合は更に１年間延長するものとし、その後も同様とする。

ただし、契約期間の延長は令和６年10月１日から令和８年９月30までの２年間を限度とする。

４　基本姿勢

乙は、社会福祉施設における給食の趣旨及び業務の重要性を認識し、良質で新鮮な給食材料を使用するとともに、常に善良な管理者として衛生管理及び必要な栄養量の確保に努めるなど、安全・安心な受託業務を誠実に遂行しなければならない。

食事の提供が施設の利用者へのサービスの一環であり、季節感や暦に準じた食事、利用者の視覚、嗅覚、味覚等に訴え、また、状態に応じた個別的な対応をすることにより、楽しい食事時間となる給食サービスの提供に心がけることとする。

５　食事形態

別紙１「食事形態一覧表」のとおり

６　献立表

乙は、毎月、甲が指定する日までに翌月分の献立表を作成して甲に提出しなければならない。当該指定日は、甲乙で協議の上決定するものとする。

（１）献立について

・１ヶ月分の献立は、別紙２「愛厚弥富の里献立表」参照とする。
・献立内容を全部もしくは一部を変更し、栄養補助食品（※）を提供する場合がある。

※栄養補助食品の種類、内容については、甲乙相談の上決定する。
・嚥下食対応の食事用お茶は、お茶ゼリーに変更し提供する。
・暦に合わせた行事食（例：おせち、節分、ひなまつり、七夕、土用の丑、年越しそば等）を実施する。（月１回程度）
・バイキング食を実施する。（年３回程度）
・選択食（週１回程度）を実施する。
・誕生会食にはケーキを提供する（月１回第1月曜日）。利用者それぞれの誕生日には、その利用者の希望する献立（メイン料理）を提供する。
・朝食について、希望者にはパンを提供する。
・主食にパンや麺等も取り入れ、バラエティー豊かな献立で提供する。

（２）食材について
・米は、新米の時期以降、国産の新米を使用する。
・果物は季節に応じた果物を使用する（週２～３回）。
・野菜はできるかぎり旬の食材を使用し、旬の時期は生野菜を使用する。
・肉・魚類について、柔らかくなる工夫をする。
・魚は骨なしの商品を使用する。

（３）その他
・アレルギー対応や嗜好による代替食の個別対応をする。
魚・牛乳・乳製品・漬物・酢の物・麺・パン・そば・グレープフルーツ等。
・必要に応じて、ふりかけ、納豆、梅干し等の提供。
・利用者の水分補給時に使用するお茶を準備する。（１日３回程度）
・喫茶（火・日）で提供されるお菓子、ケーキ等の分割・準備、おやつバイキング（年３回）で提供されるお菓子、ケーキ等の分割・準備を行う。

7　配膳時間・下膳時間及び食事時間

（１）下記のとおりとする。ただし、変更の場合がある。

（２）乙は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定める基準に従い、調理終了後から２時間以内に喫食できるように努めるものとする。
なお、あくまで基準時間であるため状況によって変更する。

【食堂（１階利用者）】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝　食	7:00～	7:15　～　8:45	7：30以降
昼　食	11:15～	11:30　～　12:45	11：40以降
夕　食	17:20～	17:30　～　18:45	17：40以降

【食堂（２階利用者）】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝　食	7:45	8:00　～　8:45	8:00以降
昼　食	12:00	12:15　～　12:45	12:15以降
夕　食	18:00	18:15　～　18:45	18:15以降

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝　食			
昼　食	11:45～13：00	11:45　～　13:15	11：30以降
夕　食	17:00	17:00　～　17:15	17：30以降

８　配膳・下膳方法

（１）配膳方法

＜食堂＞

・適温での提供とするため、配膳する直前に盛付けを行い、甲の指定するグループごとに配膳棚へ配膳する。

・２階の利用者については、汁物は配膳せず、指定時間になったら提供する。また、おかわりの汁物を準備しておく。

・居室で静養している利用者については、配膳車に積込み職員（施設）が居室まで運ぶ。

＜職員＞

・所定の配膳棚へ配膳をする。

＜共通＞

・指示に応じて毎食時及び間食時のお茶を準備し、各指定場所まで運搬又は引き渡しを行う。

・１階、２階の利用者について、ご飯、麺類、汁物等について、おかわりを準備し、利用者が希望する場合、盛り付けを行う。

（２）下膳方法

＜食堂＞

・利用者及び職員が、下膳口まで下膳する。

＜職員＞

・各自で下膳口まで下膳する。

９　１日あたりの予定食数（参考）

＜参考＞　　１ヶ月平均（令和４年１月）

事　業　名	朝　食	昼　食	夕　食
１階利用者	50食	50食	50食
２階利用者	30食	30食	30食
短期入所利用者	10食	10食	10食
職員	－	10食	5食
計	90食	100食	95食

※下記は昼食時における現在の対象者数であり、随時変更となるものである。

・主食　米飯　65 名　軟飯　5 名
　全粥　2 名

・副食　普通食　15 名　一口大食　18 名
　粗きざみ食　5 名　極きざみ食　3 名
　粗きざみ食（あんかけ）　2 名

・主菜のみ一口大、麺類のみ粗刻み、パンのみ一口大

・大きいもの、硬いもののみカット

・その他、疾病やアレルギー対応、嗜好等による代替食や付加の個別対応あり

10　業務分担・経費負担区分

別紙３「業務分担区分表」、別紙４「費用負担区分表」のとおり。

11　運営方針への理解

乙は、業務の実施に当たり、甲の指示監督に従い、責務を果たすとともに、甲の運営方針を理解し、利用者の食生活の充実について甲とともに取り組んでいくこと。

それを踏まえ献立及び食事内容については、常により充実したものを提供できるように努め、盛り付けにも配慮すること。

12　食数管理業務、給食栄養管理業務

乙は、食数を把握し、関係官庁に提出する給食関係の書類の基礎資料作成等に協力するとともに、甲の指示する給食関係伝票の整理、報告書を作成して管理を行う。

13　給食材料の購入及び在庫管理業務

（１）乙は、献立表及び予定食数に基づき、給食材料を発注し購入すること。

（２）乙は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた食材の仕入れ、保管、管理を行い、品質・鮮度・衛生状態等について十分に留意すること。

（３）乙は、食材の納品に関して、発注票通りに納品されたか、適正な品質状況であるかどうか確認をすること。

14　行事食への対応

甲が企画した行事に係る食事、誕生会に係る食事の費用については、原則食材料に含まれるものとする。

ただし、企画内容によって食材料内では賄えない場合は、甲・乙協議のうえ決定するものとする。

15　検食の保存について

乙は、保存食を毎食ごとに確保し、原材料及び調理品を各50ｇ程度ずつ清潔な容器に密封していれ、マイナス20℃以下で冷凍庫にそのまま２週間保存すること。

また、保存期間を経過した保存食は適宜廃棄すること。

16　報告・記録

乙は、日常点検、献立表その他報告記録については、別途、甲の指定する書式又は甲が承認した様式により、甲の指定する期日までに提出すること。

17　提供栄養量

エネルギー：2,000Kcal　たんぱく質：70～80ｇ　脂質：50～65ｇ

カルシウム：720ｍｇ　鉄：8ｍｇ　ビタミンＡ：800μｇＲＥ

ビタミンＢ１：1.1ｍｇ　ビタミンＢ２：1.2ｍｇ　ビタミンＣ：100ｍｇ

18　協議事項

本仕様書で定められていない事項については、甲と乙が協議の上実施することとする。

19　その他の事項

（１）甲は、利用者の実状から他に責任を帰することのできない他害行為も想定される施設であることを理解し、乙は、配属従業員に対して十分その周知徹底を図るとともに、万一配属従業員に事故があったときは、遅滞なく事実を甲に報告し、人身障害のある場合は労働災害の療養給付等所要の手続きをとるものとする。

なお、このことにより生じた損害について、乙は甲に対してその賠償を求めることが

できないものとする。
（２）乙は、甲のケアホームで生活している利用者の雇用に協力するものとする。

別紙１

食事形態一覧表

令和 2 年 4 月 1 日

社会福祉法人
愛知県厚生事業団

主食の形態について

※全形態を導入するということではなく、施設で必要なものを使用

※「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」を参考に作成

①

米飯

②

軟飯

分類コード４

③－Ａ

全粥

※全粥　米：水　＝　１：５　基準

③－Ａ　　**分類コード４**

上記の分量で炊いた全粥

③－Ｂ

全粥

③－Ｂ　　**分類コード３**

上記の分量で炊き離水に配慮をした全粥

１）酵素入りゲル化剤を使用した全粥

２）とろみ調整食品を使用した全粥

３）少量に分けて提供をした全粥

④

ミキサー粥

分類コード２－１

　全粥をミキサーにかけ、なめらかな状態にし、酵素入りゲル化剤で固めたもの

副食の形態について①

※全形態を導入するということではなく、施設で必要なものを使用
※退院時のカンファレンスに、施設で提供できる形態を提示し病院との連携を図る
※「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」を参考に作成

	照り焼き	ハンバーグ	揚げ物	煮魚	蒸し魚

①

普通食

※箸、スプーンで適切に切って食べられる大きさ。

②

一口大食

※施設で使用しているスプーンにのる大きさ。(2センチ角程度でカット)

③

粗きざみ食

※手でほぐせるものはフレーク状（５ミリ角程度）にする。食材によってほぐすことが難しい場合は、ミキサーやフードプロセッサーを使用し刻む。

分類コード４

※上記の形態にとろみ調整食品を使用、またはあんをかけて対応し口の中でバラつかないように食塊形成や嚥下に配慮をする。

④

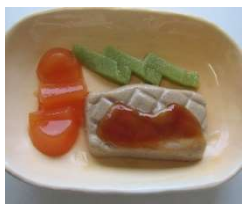
極きざみ食

分類コード４

※ミキサーやフードプロセッサーを使用。口の中でざらつきはあるが、口の中でバラつかず、食塊形成や嚥下に配慮をした形態。ミキサーやフードプロセッサー使用時にとろみ調整食品を使用、又はあんをかけて対応する。

⑤

ソフト食



分類コード3

※ミキサーやフードプロセッサーを使用し、なめらかな状態にしたものを、彩りよく見た目に配慮をし、再形成（ゼリー状）したもの。必要に応じてあんをかけて提供する。

⑥

ミキサー食

分類コード2

※ミキサーやフードプロセッサーを使用し、なめらかな状態にしとろみ調整食品などを使用し彩りよく均質にまとめたもの。必要に応じてあんをかけて提供する。

副食の形態について②

※全形態を導入するということではなく、施設で必要なものを使用
※退院時のカンファレンスに、施設で提供できる形態を提示し病院との連携を図る
※「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」を参考に作成

	煮　物　１	煮　物　２	煮　物　３	炒　め　物	和　え　物
① **普通食**					
② **一口大食**					
③ **粗きざみ食**					
④ **極きざみ食**					
⑤ **ソフト食**					
⑥ **ミキサー食**					

①　普通食

※箸、スプーンで適切に切って食べられる大きさ。

②　一口大食

※施設で使用しているスプーンにのる大きさ。(2センチ角程度でカット)

③　粗きざみ食

※手でほぐせるものはフレーク状（５ミリ角程度）にする。食材によってほぐすことが難しい場合は、ミキサーやフードプロセッサーを使用し刻む。

分類コード４

※上記の形態にとろみ調整食品を使用、またはあんをかけて対応し口の中でバラつかないように食塊形成や嚥下に配慮をする。

④　極きざみ食

分類コード４

※ミキサーやフードプロセッサーを使用。口の中でざらつきはあるが、口の中でバラつかず、食塊形成や嚥下に配慮をした形態。ミキサーやフードプロセッサー使用時にとろみ調整食品を使用、又はあんをかけて対応する。

⑤　ソフト食

分類コード3

※ミキサーやフードプロセッサーを使用し、なめらかな状態にしたものを、彩りよく見た目に配慮をし、再形成（ゼリー状）したもの。必要に応じてあんをかけて提供する。

⑥　ミキサー食

分類コード2

※ミキサーやフードプロセッサーを使用し、なめらかな状態にしとろみ調整食品などを使用し彩りよく均質にまとめたもの。必要に応じてあんをかけて提供する。

表1「嚥下調整食学会分類2013」(食事)早見表

コード【Ⅰ-8頁】		名　称	形　態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力　【Ⅰ-10項】	他の分野との対応【Ⅰ-7項】
0	j	嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ
	t	嚥下訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ＊のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲み込むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中でとけてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部 (とろみ水)
1	j	嚥下調整食1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量すくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある 0jに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼリー　など	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可 基準Ⅱ UDF区分4(ゼリー状) (UDF:ユニバーサルデザインフード)
2	1	嚥下調整食2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力及び食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品居許可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4
	2	嚥下調整食2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4
3		嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥　など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3
4		嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押しつぶすあるいはすりつぶすとこが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥　など	上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分1・2およびUDF区分1の一部

学会分類2013は、概説・総論、学会分類2013（食事）、学会分類2013（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。

本表は学会分類2013（食事）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を熟読されたい。

なお、本表中の【　】表示は、本文中の該当箇所を指す。

＊上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2013（とろみ）を参照されたい。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【Ⅰ-9項】

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類2013との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【Ⅰ-7項】

表2「嚥下調整食学会分類2013」(とろみ)早見表

	段階1　薄いとろみ【三ー3項】	段階2　中間のとろみ【三ー2項】	段階3　濃いとろみ【三ー4項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明(飲んだとき)	「drink」するという表現が適切なとろみの程度 口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とりみが付いていることがあまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しないストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じがありかつ、「drink」するという表現が適切なとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	スプーンを傾けるとすっとながれ落ちる フオークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろとろと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーテイングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない カップを傾けても流れ出ない (ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度(mPa・s)【Ⅲ-5項】	50-150	150-300	300-500
LST値(mm)【Ⅲ-6項】	36-43	32-36	30-32

学会分類2013は、概説・総論、学会分類2013（食事）、学会分類2013（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。

本表は学会分類2013（とろみ）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を熟読されたい。

なお、本表中の【　】表示は、本文中の該当箇所を指す。

粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50ｓ-1における1分後の粘度測定結果【Ⅲ-5項】。

LST値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径30mmの金属製リングに試料を20ml注入し、30秒後にリングを持ち上げ、30秒後に試料の広がり距離を6点測定し、

その平均値をLST値とする。【Ⅲ-6項】

注1.　LST値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。

注2.　ニュートン流体ではLST値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

別紙２－１

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
							1
朝食							米飯 豆腐のみそ汁 おせち盛り合わせ ヤクルト65 パン食利用者（バターロール）
昼食							ちらし寿司 寿厚焼き玉子 なます 雑煮風すまし
夕食							米飯 鶏肉の照り焼き 高野豆腐の煮物 ごぼうサラダ

別紙２－２

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
朝食	米飯 えのきのみそ汁 厚焼き卵 梅干し（種なし） コーヒー牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 なめこのみそ汁 じゃが芋のコンソメ煮 味の豆 牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 切り干しのみそ汁 厚焼き卵 青きゅうり漬 ジョア　ストロベリー パン食利用者（バターロール）	米飯 南瓜のみそ汁 野菜炒め 金時豆 コーヒー牛乳 パン食利用者（食パン）	米飯 玉ねぎのみそ汁 高野豆腐の煮物 しぐれ ヤクルト65 パン食利用者（バターロール）	七草粥 白菜のみそ汁 厚焼き卵 福神漬 牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 里芋のみそ汁 玉ねぎソテー 納豆 ジョア　プレーン パン食利用者（食パン）
昼食	米飯 クリームシチュー ポパイソテー グリーンサラダ	赤飯 鮭のチーズマヨ焼き ミートボール ハムのごま酢和え キウイフルーツ	米飯 鶏のから揚げ がんも煮 オクラ和え 卵豆腐のすまし	米飯 白身魚のムニエル いりどり 大根サラダ 飲む野菜果実　マンゴー	肉うどん 炒り豆腐 にらのお浸し ソフール　元気ヨーグルト	米飯 八宝菜 さつま芋の甘煮 海草サラダ バナナ	米飯 エビフライ 厚揚げとうずら卵の煮物 青菜のポン酢和え コーヒーゼリー(ｸﾘｰﾑｽｲｰﾂ)
夕食	米飯 ぶりの照り焼き しゅうまい 小松菜の煮浸し	米飯 ちゃんこ煮 南瓜の煮物 スパサラダ	米飯 たちうおの塩焼き 小龍包 さつま芋サラダ 洋ナシ（缶詰）	米飯 ポークチャップ 長いもの煮物 もやしのお浸し	米飯 麻婆豆腐 アスパラソテー チーズサラダ 黄桃缶	米飯 カレイの煮つけ えびしゅうまい ブロッコリーごま和え かまぼこのすまし	米飯 スープぎょうざ れんこんきんぴら ツナサラダ

別紙２－３

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
朝食	米飯 なすのみそ汁 厚焼き卵 さくら大根漬 コーヒー牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 おふのみそ汁 キャベツ炒め まぐろフレーク 牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 大根のみそ汁 厚焼き卵 うぐいす豆 ミルミル パン食利用者（バターロール）	米飯 じゃが芋のみそ汁 さつま揚げと白菜の煮物 たくあん コーヒー牛乳 パン食利用者（食パン）	米飯 そうめんのみそ汁 いんげんベーコンソテー のり佃煮 ヤクルト65 パン食利用者（バターロール）	米飯 さつま芋のみそ汁 厚焼き卵 しば風味漬 牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 豆腐のみそ汁 花ふの卵とじ 松葉昆布 ジョア　ストロベリー パン食利用者（食パン）
昼食	米飯 鶏肉のガーリック焼き 揚げ出し豆腐 シーフードサラダ りんご	シーフードカレー れんこんサラダ パイナップル 気になる野菜ミニ　ｱｯﾌﾟﾙｷｬﾛｯﾄ	米飯 焼肉 いなり煮 なばなのごまあえ	［ 共通料理 ］ 米飯 ビーフンかにかま炒め 南瓜サラダ みかん ［ ① ］ 揚げ鯖のおろし煮 ［ ② ］ 豚肉の味噌いため	ミートスパゲティ えびとブロッコリーの炒め物 たまごサラダ カスタードプリン	米飯 ハンバーグ 焼き豆腐の煮物 きゅうりとえびの酢の物	米飯 たらのみそ鍋風煮 焼きぎょうざ ポテトサラダ マンゴー
夕食	米飯 赤魚の煮付け ミートオムレツ ほうれん草のお浸し おふとわかめのすまし	米飯 チンジャオロースー うの花 長芋の梅和え	米飯 白身魚のピカタ ポークビーンズ 春雨サラダ	米飯 おでん 春巻 白菜のお浸し	ねぎとろ丼 筑前煮 キャベツのお浸し かき玉汁	米飯 スペイン風オムレツ もやしソテー マカロニサラダ	米飯 鶏肉の梅焼き きんぴらごぼう アスパラのおかか和え

別紙２－４

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	16	17	18	19	20	21	22
朝食	米飯 えのきのみそ汁 厚焼き卵 福神漬 コーヒー牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 なめこのみそ汁 ハムのカレーソテー 味の豆 牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 切り干しのみそ汁 厚焼き卵 青きゅうり漬 ヤクルト65 パン食利用者（バターロール）	米飯 南瓜のみそ汁 ひじき煮 金時豆 コーヒー牛乳 パン食利用者（食パン）	米飯 玉ねぎのみそ汁 チンゲンサイの中華炒め しぐれ ジョア　マスカット パン食利用者（バターロール）	米飯 白菜のみそ汁 厚焼き卵 梅干し（種なし） 牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 里芋のみそ汁 大根のおかか煮 納豆 ヤクルト65 パン食利用者（食パン）
昼食	牛丼 高野豆腐の煮物 グリーンサラダ とろろ昆布のすまし	米飯 サーモンフライ いりどり 小松菜の煮浸し ショコラプリン	味噌ラーメン アスパラソテー さつま芋サラダ バナナ	［ 共通料理 ］ がんも煮 もやしのお浸し ［ ① ］ エビピラフ ［ ② ］ ピーマン肉詰め 米飯	ビーフカレー 海草サラダ 飲む野菜果実　ピーチ りんご	米飯 たちうおのムニエル オムレツ 青菜のポン酢和え	米飯 鶏肉のねぎみそ焼き 炒り豆腐 チーズサラダ みかん
夕食	米飯 ぶりの煮つけ しゅうまい 白菜のり和え	米飯 ちゃんこ煮 えびとブロッコリーの炒め物 れんこんサラダ	米飯 白身魚のガーリック焼き ミートボール ハムのごま酢和え	米飯 鶏肉の照り煮 揚げ出し豆腐 大根サラダ	米飯 鯵の塩焼き 小龍包 ささみのピーナツ和え	米飯 すきやき風煮 なすとピーマンの味噌煮 スパサラダ	中華飯 南瓜の煮物 なばなのごまあえ 中華スープ（コーン）

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	23	24	25	26	27	28	29
朝食	米飯 なすのみそ汁 厚焼き卵 さくら大根漬 コーヒー牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 おふのみそ汁 もやしソテー まぐろフレーク 牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 大根のみそ汁 厚焼き卵 うぐいす豆 ジョア　プレーン パン食利用者（バターロール）	米飯 じゃが芋のみそ汁 キャベツ炒め たくあん コーヒー牛乳 パン食利用者（食パン）	米飯 そうめんのみそ汁 角ふの煮物 のり佃煮 ミルミル パン食利用者（バターロール）	米飯 さつま芋のみそ汁 厚焼き卵 しば風味漬 牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 豆腐のみそ汁 小松菜ベーコンソテー 松葉昆布 ヤクルト65 パン食利用者（食パン）
昼食	米飯 カニクリームコロッケ 厚揚げとうずら卵の煮物 にらのお浸し	米飯 豚肉のしょうが焼き 長いもの煮物 れんこんサラダ パイナップル	米飯 鯖の煮付け 春巻 ツナサラダ	［ 共通料理 ］ いなり煮 ほうれん草のお浸し 気になる野菜ミニ　白ぶどうほう ［ ① ］ 米飯 鮭のチーズ焼き ［ ② ］ 焼きそばパン	米飯 酢豚 里芋といかの煮つけ 春雨サラダ いちご	米飯 白身魚のムニエル ポークビーンズ アスパラのおかか和え コーヒーゼリー(ｸﾘｰﾑｽｲｰﾂ)	米飯 とんカツ 焼き豆腐の煮物 たまごサラダ
夕食	米飯 ポトフ れんこんきんぴら シーフードサラダ	米飯 白身魚のマヨネーズ焼き えびしゅうまい オクラ和え	米飯 麻婆なす チンゲンサイのクリーム煮 ブロッコリーごま和え	米飯 鰆の幽庵焼き もやしソテー 南瓜サラダ	米飯 おでん ビーフンかにかま炒め ささみの梅和え	三色丼 きんぴらごぼう マカロニサラダ おふとわかめのすまし	米飯 カレイの煮つけ 筑前煮 白菜のお浸し

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	30	31					
朝食	米飯 えのきのみそ汁 厚焼き卵 梅干し（種なし） コーヒー牛乳 パン食利用者（バターロール）	米飯 なめこのみそ汁 じゃが芋のコンソメ煮 味の豆 牛乳 パン食利用者（バターロール）					
昼食	米飯 たらのみそ鍋風煮 焼きぎょうざ きゅうりとえびの酢の物	カレーうどん さつま芋の甘煮 チキンサラダ マンゴー					
夕食	米飯 鶏肉のはちみつ焼き うの花 ポテトサラダ ソフール　ﾌﾟﾚｰﾝ	米飯 かに玉 エリンギソテー キャベツゆかり和え					

様式２－７

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
朝食	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■なすのみそ汁 なす 油揚げ　カット ねぎ みそ ほんだし ■厚焼き卵 厚焼きたまご　本 ■さくら大根漬 さくら漬 ■コーヒー牛乳 コーヒー牛乳　本 ■パン食利用者（バターロール） バターロール　袋	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■おふのみそ汁 白玉ふ 油揚げ　カット ねぎ みそ ほんだし ■キャベツ炒め キャベツ 人参 ピーマン サラダ油 塩 コショウ 濃口しょうゆ ■まぐろフレーク まぐろはごろも煮 ■牛乳 牛乳（２００ｍｌ） ■パン食利用者（バターロール） バターロール　袋	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■大根のみそ汁 大根 油揚げ　カット わかめ（カットわかめ） みそ ほんだし ■厚焼き卵 厚焼きたまご　本 ■うぐいす豆 うぐいす豆 ■ミルミル ミルミル ■パン食利用者（バターロール） バターロール　袋	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■じゃが芋のみそ汁 じゃがいも えのきたけ（カット） わかめ（カットわかめ） みそ ほんだし ■さつま揚げと白菜の煮物 さつま揚げ 白菜 生しいたけ 人参 ほんだし 料理酒 濃口しょうゆ ■たくあん たくあん（薄切り） ■コーヒー牛乳 コーヒー牛乳　本 ■パン食利用者（食パン） 食パン　6枚切　袋	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■そうめんのみそ汁 そうめん（乾）束 ぶなしめじ あさつき（生） みそ ほんだし ■いんげんベーコンソテー さやいんげん（冷）カット ベーコン 玉ねぎ サラダ油 塩 コショウ 濃口しょうゆ ■のり佃煮 のり佃煮 ■ヤクルト65 ヤクルト65 ■パン食利用者（バターロール） バターロール　袋	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■さつま芋のみそ汁 さつまいも 油揚げ　カット あさつき（生） みそ ほんだし ■厚焼き卵 厚焼きたまご　本 ■しば風味漬 しば風味漬 ■牛乳 牛乳（２００ｍｌ） ■パン食利用者（バターロール） バターロール　袋	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■豆腐のみそ汁 ソフトプチ豆腐 油揚げ　カット ねぎ みそ ほんだし ■花ふの卵とじ 卵 玉ねぎ 小花ふ ほんだし 濃口しょうゆ 砂糖 ■松葉昆布 松葉昆布 ■ジョア　ストロベリー ジョア　ストロベリー　本 ■パン食利用者（食パン） 食パン　6枚切　袋

様式２－７

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
昼食①	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■鶏肉のガーリック焼き 鶏もも（皮付生）ｶｯﾄ25g～30g 塩 コショウ にんにく（おろし） 濃口しょうゆ サラダ油 サラダな（生） トマト（個） ■揚げ出し豆腐 揚げ出し豆腐 ししとうがらし（生） サラダ油 あさつき（生） ほんだし 濃口しょうゆ 料理酒 花かつお ■シーフードサラダ かに風味かまぼこ 玉ねぎ	■シーフードカレー 精白米 乳カル酵素 むき海老　２Ｌ イカ短冊 あさりむき身 じゃがいも 玉ねぎ 人参 グリンピース（冷凍） サラダ油 塩 コショウ カレールウ 牛乳（Ｌ） ウスターソース ケチャップ 福神漬 ■れんこんサラダ 蓮根；ちらし（M)スライス２㎜ ツナ缶 きゅうり 白ごま（すり） ノンオイル減塩和風ドレッシング	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■焼肉 輸入牛肩ロース（３㎜スライス） 塩 コショウ 玉ねぎ 人参 ピーマン キャベツ もやし サラダ油 焼肉のたれ（しょうゆ味） ■いなり煮 たまごいなり さやえんどう（冷） ほんだし 料理酒 砂糖 濃口しょうゆ ■なばなのごまあえ なば菜　冷凍 人参	［共通料理］ ■米飯 精白米 乳カル酵素 ■ビーフンかにかま炒め ビーフン かに風味かまぼこ 玉ねぎ ねぎ サラダ油 食塩 コショウ 中華味 濃口しょうゆ ■南瓜サラダ 西洋かぼちゃ（生） ロースハム きゅうり スイートコーン缶　ホール マヨネーズ 食塩 コショウ ■みかん みかん（個）	■ミートスパゲティ スパゲッティ（乾） 合挽ミンチ 食塩 コショウ 玉ねぎ 人参 マッシュルームスライス水煮缶 ピーマン トマト缶　ｶｯﾄ ガーリックパウダー オリーブ油 ケチャップ ウスターソース 顆粒コンソメ 粉チーズ ■えびとブロッコリーの炒め物 むき海老　２Ｌ ブロッコリー（冷） 白ねぎ サラダ油 塩 コショウ 中華味（乾燥）	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■ハンバーグ 合挽ミンチ(輸入) 玉ねぎ パン粉 牛乳（Ｌ） 卵 塩 コショウ 小麦粉 サラダ油 ブロッコリー（冷） トマト（個） ウスターソース ケチャップ ■焼き豆腐の煮物 焼き豆腐（丁） 人参 生しいたけ さやいんげん（冷）カット 料理酒 濃口しょうゆ	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■たらのみそ鍋風煮 たら（骨なし）80g 白菜 人参 白ねぎ ぶなしめじ ほんだし 料理酒 本みりん 濃口しょうゆ みそ ■焼きぎょうざ 焼きぎょうざ サラダ油 サラダな（生） ■ポテトサラダ じゃがいも ロースハム 人参 きゅうり マヨネーズ

様式２－７

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
昼食	キャベツ きゅうり マヨネーズ 食塩 コショウ ■りんご りんご（個）	■パイナップル パイナップル（生） ■気になる野菜ミニ　ｱｯﾌﾟﾙｷｬﾛｯﾄ 気になる野菜ミニ　ｱｯﾌﾟﾙｷｬﾛｯﾄ	ごまあえの素 濃口しょうゆ	[①] ■揚げ鯖のおろし煮 さば（骨なし）80g 塩 料理酒 片栗粉 サラダ油 砂糖 薄口しょうゆ 本みりん 料理酒 ほんだし 大根 こねぎ（生） [②] ■豚肉の味噌いため 輸入豚肩ロース（３㎜スライス） 玉ねぎ キャベツ ピーマン 人参 生しいたけ たけのこ　短冊 塩 みそ 料理酒 中華味（乾燥）	濃口しょうゆ ■たまごサラダ 卵 レタス きゅうり ロースハム 塩 コショウ マヨネーズ トマト（個） ■カスタードプリン とろけるカスタードプリン	本みりん 出汁 ■きゅうりとえびの酢の物 きゅうり むき海老　２Ｌ えのきたけ（カット） 穀物酢 砂糖 濃口しょうゆ	食塩 コショウ ■マンゴー マンゴー（冷凍）
②							

様式２－７

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
夕食①	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■赤魚の煮付け 赤魚　骨なし80g 濃口しょうゆ 本みりん 料理酒 ほんだし さやいんげん（冷）カット ぶなしめじ ■ミートオムレツ ミートオムレツ ケチャップ レタス ■ほうれん草のお浸し ほうれん草　カット（冷） 人参	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■チンジャオロースー 輸入牛もも（細切り） ピーマン たけのこ　千切り もやし 人参 玉ねぎ 塩 コショウ 料理酒 砂糖 オイスターソース ごま油 ■うの花 おから	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■白身魚のピカタ ホキ（切） 塩 コショウ 小麦粉 卵 サラダ油 サラダな（生） トマト（個） マヨネーズ ケチャップ ■ポークビーンズ だいず　水煮 輸入豚ばら（３㎜スライス） 玉ねぎ	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■おでん 大根 ミニがんも 結び糸こんにゃく 卵 まこんぶ（素干し） 薄口しょうゆ 本みりん 出汁 ■春巻 春巻き　50g サラダ油 サラダな（生） ■白菜のお浸し 白菜	■ねぎとろ丼 精白米 乳カル酵素 とろまぐろ ごま しそ（枚） きざみのり こねぎ（生） 濃口しょうゆ わさび（練り） ■筑前煮 鶏小間(もも)　輸入 ごぼう 人参 蓮根；乱切り さやえんどう（冷） サラダ油 料理酒	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■スペイン風オムレツ 卵 ベーコン じゃがいも 玉ねぎ パプリカ 牛乳（Ｌ） 顆粒コンソメ 塩 コショウ サラダ油 ブロッコリー（冷） ケチャップ マヨネーズ ■もやしソテー	■米飯 精白米 乳カル酵素 ■鶏肉の梅焼き 鶏もも（皮付生）ｶｯﾄ25g～30g 料理酒 練り梅 濃口しょうゆ 本みりん サラダ油 サラダな（生） トマト（個） ■きんぴらごぼう ごぼう（千切り） 人参 さやいんげん（冷）カット サラダ油 料理酒

様式２－７

献　立　表

現　　場：愛厚弥富の里
献立種類：普通食（ 個別献立 / ① / ② ）
期　　間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
夕食②	濃口しょうゆ 本みりん 花かつお ■おふとわかめのすまし 花ふ わかめ（カットわかめ） ほんだし 薄口しょうゆ 塩	油揚げ　カット 人参 生しいたけ グリンピース（冷凍） 薄口しょうゆ 本みりん ■長芋の梅和え ながいも（生） 練り梅 本みりん 糸かつお きざみのり	人参 グリンピース（冷凍） サラダ油 ケチャップ 塩 コショウ 顆粒コンソメ 砂糖 ■春雨サラダ はるさめ ロースハム きゅうり 錦糸卵 中華ドレッシング	人参 濃口しょうゆ 本みりん ほんだし	砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 ■キャベツのお浸し キャベツ 小松菜（冷凍） 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 ごま（いり） ■かき玉汁 卵 生しいたけ こねぎ（生） 塩 薄口しょうゆ 料理酒 出汁	もやし 人参 ピーマン 塩 コショウ サラダ油 顆粒コンソメ ■マカロニサラダ マカロニ（乾） ロースハム きゅうり 塩 コショウ マヨネーズ サラダな（生）	砂糖 濃口しょうゆ ■アスパラのおかか和え アスパラガス（冷凍） 濃口しょうゆ 花かつお

（別紙３）業務分担区分表

主○　　補助△

区　分	業　務　内　容	施 設	業 者
栄養管理	給食運営の統括	○	
	給食会議の開催、運営	○	△
	施設関係部門との連絡調整	○	
	献立作成基準（療養食を含む）の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	給与栄養量表、栄養月報の作成		○
	食数・食札の指示・管理	○	△
	食事箋の管理	○	△
	関係官庁等に提出する給食関係書類等の確認、提出・保管管理	○	△
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	△
調理作業管理	作業仕様書の作成（療養食の調理に対する指示を含む）		○
	作業仕様書の確認（療養食の調理に対する指示を含む）	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理、盛付け		○
	配膳、下膳（指定場所まで）		○
	毎食時、水分補給のお茶等準備及び指定場所までの配膳		○
	食器洗浄、消毒		○
	管理点検記録の作成・報告		○
	管理点検記録の確認	○	
業務管理	業務責任者の配置		○
	配属従業員の人員配置、業務分担の立案		○
	配属従業員の人員配置、業務分担の確認	○	
	勤務表の作成		○
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
材料管理	納入業者との契約		○
	食材料の調達（発注から検収まで）		○
	食材料の点検		○
	食材料の保管・在庫管理、出納事務		○
	食材料納入業者への支払い （支払伝票は必要に応じて閲覧可）		○
	食材料の使用状況全般の確認	○	
	災害用備蓄食品の管理	○	△
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の保守・管理		○
	その他の設備（食器・調理小道具）の保守・管理		○
	使用食器の確認	○	△

（別紙３）業務分担区分表

主○　　補助△

区　分	業　務　内　容	施 設	業 者
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材料の衛生管理		○
	食品検査・ふき取り検査の実施		○
	食品検査・ふき取り検査の確認	○	
	施設・設備（食器・調理器具）の衛生管理		○
	消毒、洗浄用消耗品の調達・在庫保管管理		○
	清掃用消耗品の調達・在庫保管管理		○
	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保及び管理		○
	保存食の確認	○	
	食材納入業者に対する衛生管理の指示		○
	食材納入業者の衛生管理状況の確認	○	
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の作成・報告		○
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の点検・確認	○	
	衛生管理簿の作成・報告		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	残菜、残食の処理（ゴミ置き場までの運搬）		○
	緊急応対を要する場合の指示	○	
研修等	調理従事者等に対する研修、訓練、実施の報告		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施、結果の報告、保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施（最低月２回以上）、結果の報告、保管		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止策の策定		○

（別紙４）費用負担区分表

主○　　補助△

業　　務　　内　　容	施 設	業 者
配置従業員の人件費、諸手当		○
配置従業員の健康診断料、検便代（最低月２回以上）		○
配置従業員の被服費（履物含む）		○
付属建物の改装、補修及び維持管理費	○	
厨房設備の新調及び補修	○	
食器・調理小道具の新調、補充費	○	
食器洗浄用消耗品費・厨房清掃用消耗品費		○
スチームコンベクションオーブン洗浄用洗剤（純製品と同等のもの）		○
廃油の処理		○
厨房用清掃道具の購入・補充・補修		○
営業用消耗品費（衛生用品、物品・手指消毒用アルコール、野菜消毒用次亜塩素酸、マスク、中心温度計、表面温度計、厨房用トイレ用品・消耗品等）		○
上下水道、光熱費	○	
グリストラップの抜き取り（年４回以上）ダクト清掃	○	
防虫、防鼠費	○	
ＤＰＤ法による残留塩素測定機器及び薬剤		○
食品検査・ふき取り検査代		○
塵芥及び残菜・残飯処理費	○	
塵芥、残菜・残飯処理用ごみ袋		○
給食関係書類（献立表、作業仕様書、発注書、日誌類等）印刷費		○
業務報告書類印刷費		○
事務用備品費（ロッカー、机、下駄箱、ホワイトボード等）	○	
事務用品費（電話機・ファックス、文具類等）		○
通信連絡費（業者専用回線）		○
募集費		○
営業許可申請費		○
食中毒等保険料		○
パソコン・プリンター代（献立作成・業務管理）		○
食材料費		○
濃厚流動食（経管）・栄養補助食品（献立外）	○	
濃厚流動食（経口）・栄養補助食品（献立内に含まれるもの）		○
とろみ剤、酵素入りゲル化剤、固形化補助食品		○
検食用食事の費用（朝・昼・夕各普通食を１食）		○
災害用備蓄食品費	○	
保存食		○
更衣室及び事務室の設置	○	
厨房職員用駐車場	○	