愛厚ホーム東郷苑給食業務委託仕様書

１　目的

愛厚ホーム東郷苑（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　愛厚ホーム東郷苑
施設の種類　特別養護老人ホーム等
所在地　　愛知郡東郷町大字春木字下正葉廻間4337-13
入所利用定員　　103 人
短期利用定員　　7 人
デイサービス定員　12 人
職員　　75 人

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「愛厚ホーム東郷苑献立表」参照とする。

なお、食形態別の対応、アレルギー・嗜好により代替食の個別対応、デイサービスで施設職員が調理を行う場合の対応は下記のとおり食事内容を変更する。

・食形態別の対応

○ 全部もしくは一部の食事内容を変更し、濃厚流動食（経口）または栄養補助食品（※）を提供する。

○ 嚥下食対応のお茶（食事用・水分補給用）は、とろみ付のお茶又はお茶ゼリーを提供する。

※濃厚流動食（経口）・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。

・アレルギー・嗜好による個別対応は次のとおり。

揚げ物禁、カレー禁、ハヤシ禁、ビーフシチュー禁、麺禁、そば禁、魚禁、
さば禁、サワラ禁、ブリ禁、うなぎ禁、肉禁、鶏肉禁、卵禁、豆乳禁、
ゼリー禁、ジョア禁、かぼちゃ禁、さつまいも禁、オクラ禁、納豆禁、
ゆば禁、バナナ禁、メロン禁、いちご禁、梨禁

・デイサービスで、献立の一部を変更し、甲が調理を行う場合、乙は使用する材料を調達する。（月１回程度）

・暦に合わせた行事食（例：おせち・節分・ひなまつり・彼岸・七夕・土用の丑・盆敬老の日・年越しそば等）を実施する。（１回/月程度季節によって変動）

・バイキング食（屋外食）を実施する。（年４回程度）

・誕生日会食にはケーキを提供する。（月１回）

・選択食（昼食）は月４回程度（おかず２品の選択・麺と丼の選択）程度実施する。

・選択食（朝食）は週２回（パン選択食）実施する。

・昼食に汁物（２～３回程度／週）提供する。

・昼食時に、ゼリー・ヨーグルト・果物等を提供する。

（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。

・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。

・鶏肉は皮なしを使用する。

・冬季（11月～３月程度）は生もの（刺身・寿司等）を提供する。

（３）その他

・病院受診等により提供時間を超える場合、代替食を提供する。

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時間以内に喫食を開始できるように努めるものとする。この場合の調理終了は、盛付終了を指すものである。

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。

【１階北食堂】

	配 膳 時 間	食　事　時　間	下 膳 時 間
朝　食	7:20	7:20　～　8:20	8：00 以降
昼　食	11:35	11:35　～　12:30	12：15 以降
夕　食	17:35	17:35　～　18:30	18：15 以降

【１階南食堂】

	配 膳 時 間	食　事　時　間	下 膳 時 間
朝　食	7:15	7:20　～　8:20	8：00 以降
昼　食	11:30	11:35　～　12:30	12：15 以降
夕　食	17:30	17:35　～　18:30	18：15 以降

【２階食堂】

	配 膳 時 間	食　事　時　間	下 膳 時 間
朝　食	7:10	7:20　～　8:20	8：00 以降
昼　食	11:25	11:35　～　12:30	12：15 以降
夕　食	17:25	17:35　～　18:30	18：15 以降

【１階・２階食堂早出し】

	配 膳 時 間	食　事　時　間	下 膳 時 間
朝　食	7:05	7:10　～　8:20	8：00 以降
昼　食	11:05	11:10　～　12:30	12：15 以降
夕　食	17:05	17:10　～　18:30	18：15 以降

【デイサービス】

	配 膳 時 間	食　事　時　間	下 膳 時 間
朝　食	－	～	－
昼　食	11:45	12:00　～　13:00	13：30 以降
夕　食	－	～	－

【職員】

	配 膳 時 間	食　事　時　間	下 膳 時 間
朝　食	－	～	－
昼食（早出し）	11:00	11:00　～　11:45	－
昼　食	12:45	12:45　～　13:45	－
夕　食	17:30	17:35　～　18:30	－

８　配膳・下膳方法

（１）配膳方法

＜特別養護老人ホーム＞

・既定の時間に、マグカップ・湯呑等を所定の位置へ配膳する。

・既定の時間に、お茶・とろみ付きのお茶・お茶ゼリーを所定の位置へ配膳する。

・箸、スプーン・介助皿等食札に指定されたものを温冷配膳車に入れる。

・主食、主菜、副菜、すべて厨房で盛り付け、温冷配膳車へ入れる。

・温冷配膳車は北食堂以外は所定の位置まで運搬する。

・朝食用の牛乳・コーヒー牛乳は、前日にパックごと（１Ｌ）配膳する。

＜デイサービス＞

・軟飯、全粥、主菜、副菜は厨房で盛り付け、温冷カートへ入れる。

・米飯は炊飯器ごと、汁ものは鍋ごと配膳し、施設職員が盛り付ける。

・茶碗、汁椀、湯飲み、箸、スプーンはまとめて配膳する。
・温冷カートはデイサービスの所定の位置まで運搬する。
・お茶はデイサービスで作る。（茶葉を事前に配膳する。）

＜職員給食＞

・主菜、副菜等は所定の時間までにカウンターへ並べる。（早飯はセットする。）
・米飯は炊飯器、汁ものは鍋、お茶はやかんでカウンターへセットする。
・茶碗、汁椀、湯飲み、箸等はカウンターへセットする。

（２）下膳方法

＜特別養護老人ホーム＞

○ １階北食堂
甲の職員が厨房下膳口まで下膳する。

○ １階南食堂
甲の職員が所定の位置まで下膳する。

○ ２階食堂
ダムウエーターを使用し下膳する。
水分補給用の食器について、適時施設職員が厨房下膳口まで下膳する。

※温冷配膳車について、１階南食堂１台、２階食堂２台は配膳が終わり次第回収する。

＜デイサービス＞

○ 甲の職員が厨房下膳口まで下膳する。

＜職員給食＞

○ 各自で厨房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
特別養護老人ホーム	100食	100食	100食
デイサービス	－	12食	－
職員	－	15食	1食
計	100食	127食	101食

※下記は昼食時における現在の対象者数であり、随時変更する。

＜特別養護老人ホーム＞

・主食	米飯	26 名	軟飯	11 名
	全粥	50 名	ミキサー粥	13 名
・副食	普通食	18 名	一口大食	27 名
	粗きざみ食	22 名	極きざみ食	12 名
	ソフト食	6 名	ミキサー食	15 名

＜デイサービス＞

・主食	米飯	12 名		
・副食	普通食	10 名	一口大食	2 名

・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：1,500Kcal、たんぱく質：60ｇ、脂質：35ｇ、カルシウム：630mg、
鉄：6.3mg、ビタミンＡ：690μgＲＥ、ビタミンＢ1：1.0mg、ビタミンＢ2：1.1mg、
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。

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

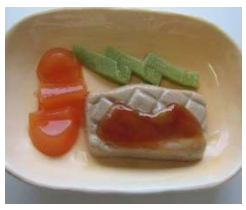
極きざみ食

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：愛厚ホーム東郷苑
献立種類：普通食(個別献立/[Ａ]/[Ｂ])
期間：2022/2/1～2/5

	日	月	火	水	木	金	土
			2月1日	2月2日	2月3日	2月4日	2月5日
朝食			米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 たけのこわかめ 赤きゅうり漬け （えびみそ）	共通 牛乳・コーヒー牛乳 ウインナー炒め [Ａ] 米飯・のり佃煮 [Ｂ] ２食パン コーンスープ	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 鮭フレーク しその実漬け （いりこみそ）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 五色豆 桜漬け （昆布佃煮）	共通 牛乳・コーヒー牛乳 いんげん卵とじ [Ａ] 米飯・きざみ沢庵 [Ｂ] チーズ蒸しパン コーンスープ
昼食			散らし寿司 けんちん汁 五目煮豆 フルーチェ	米飯 カレイのムニエル 大根の煮物 茄子のお親し りんごヨーグルト	共通 米飯・ぜんまい炒め煮 ナムル・ヨーグルト [Ａ] あっさり焼肉 [Ｂ] 白身フライ	ひじきごはん そうめん汁 鮭の白味噌焼き 炒り豆腐 白菜ゆかり和え みかんゼリー	米飯 鶏肉のみそ焼き 大豆うま煮 小松菜ごま和え プリン
夕食			米飯 肉じゃが もやし卵炒め ほうれん草和え物	米飯 水餃子 かぼちゃそぼろ煮 もずく酢	米飯 赤魚とろろ蒸し キャベツソテー マカロニサラダ	米飯 スペイン風オムレツ 金平ごぼう コーンサラダ	米飯 豆腐のあんかけ イタリアンスパ 大根サラダ

別紙２－２

献　立　表

現場：愛厚ホーム東郷苑
献立種類：普通食(個別献立/[Ａ]/[Ｂ])
期間：2022/2/6～2/12

	日	月	火	水	木	金	土
	2月6日	2月7日	2月8日	2月9日	2月10日	2月11日	2月12日
朝食	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 ひじき豆 しば漬け （めかぶ佃煮）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 磯しぐれ きざみ沢庵 （梅びしお）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 三色豆 しその実わかめ （えびみそ）	共通 牛乳・コーヒー牛乳 スクランブルエッグ ［Ａ］ 米飯・のり佃煮 ［Ｂ］ ランチパック ピーナッツ コーンスープ	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 金時豆 からし高菜 （いりこみそ）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 磯しぐれ 桜漬け （昆布佃煮）	共通 牛乳・コーヒー牛乳 スクランブルエッグ ［Ａ］ 米飯・金山寺味噌 ［Ｂ］ あんぱん コーンスープ
昼食	米飯 豚肉生姜焼き じゃがいもそぼろ煮 白和え バナナ＆みかん缶	米飯 さわらホイル焼き 切干と糸昆布煮 キャベツゴママヨ和え ヨーグルト	かきあげうどん うの花 オクラ和え ヨーグルト和え	米飯 茸スープ チキンピカタ 茄子の炒め煮 キャベツ竹輪和え ぶどうゼリー	共通 米飯長芋煮つけ スパサラダ・ヨーグルト ［Ａ］ あっさり焼肉 ［Ｂ］ 白身フライ	米飯 鮭の幽庵焼き 田舎煮 ひじきサラダ ももヨーグルト	米飯 豚と茄子の炒めもの 厚揚げ甘辛煮 ささみとわかめ酢の物 ジョア
夕食	米飯 鯖のみぞれ煮 白菜煮びたし 酢の物	米飯 蒸し鶏ｺﾞﾏｿｰｽ きのこ卵とじ 胡瓜のおろし和え	米飯 クリームシチュー 青梗菜中華風炒め煮 もやし中華和え	米飯 肉豆腐 ブロッコリーかにあん トマトサラダ	米飯 かに玉あんかけ がんも煮つけ 白菜梅肉和え	米飯 蒸し焼売 焼きビーフン ほうれん草おかか和え	米飯 かじきおろし煮 野菜たまごとじ 青梗菜なめ茸和え

別紙２－３

献　立　表

現場：愛厚ホーム東郷苑
献立種類：普通食(個別献立/[Ａ]/[Ｂ])
期間：2022/2/13～2/19

	日	月	火	水	木	金	土
	2月13日	2月14日	2月15日	2月16日	2月17日	2月18日	2月19日
朝食	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 なめ茸 つぼ漬け （めかぶ佃煮）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 マグロフレーク しその実漬け （うめびしお）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 五色豆 しそ昆布 （えびみそ）	共通 牛乳・コーヒー牛乳 いんげんﾍﾞｰｺﾝｿﾃｰ ［Ａ］ 米飯・海苔佃煮 ［Ｂ］ クリームパン コーンスープ	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 五目豆 しば漬け （いりこみそ）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 磯しぐれ しその実わかめ （昆布佃煮）	共通 牛乳・コーヒー牛乳 ウインナー炒め ［Ａ］ 米飯・からし高菜 ［Ｂ］ ランチパックツナマヨ
昼食	米飯 ぶりの照焼 切干と糸昆布煮 春雨サラダ 杏仁豆腐	米飯 かき玉汁 煮込みハンバーグ きんぴらごぼう かぼちゃサラダ いちごヨーグルト	うなぎ丼 野菜汁 オクラとささみ梅和え 奈良漬 ヨーグルト和え	米飯 吸い物 サワラの西京焼き もやし卵炒め とろろなめ茸和え プリン	共通 米飯じゃがいも煮 ナムルジョア ［Ａ］ あっさり焼肉 ［Ｂ］ 白身フライ	米飯 かぶのスープ 豚肉しょうが焼き なすそぼろ煮 スパサラダ ピーチゼリー	米飯 カジキ中華炒め ぜんまい炒め煮 トマトサラダ バナナ＆みかん缶
夕食	米飯 とうふのうま煮 じゃがいもｿﾃｰ きゃべつ辛子和え	米飯 鶏の治部煮 白菜と春雨炒め もずく酢	米飯 松風焼き 里芋とイカの煮物 胡瓜おろし和え	米飯 マーボ豆腐 大根と牛肉しぐれ煮 春雨ごま和え	米飯 八宝菜 イタリアンスパ コーンサラダ	米飯 スペイン風オムレツ きんぴらごぼう 白菜和え物	米飯 肉じゃが 小松菜ﾍﾞｰｺﾝｿﾃｰ 酢味噌和え

別紙２－１

献　立　表

現場：愛厚ホーム東郷苑
献立種類：普通食(個別献立/[Ａ]/[Ｂ])
期間：2022/2/20～2/26

	日	月	火	水	木	金	土
	2月20日	2月21日	2月22日	2月23日	2月24日	2月25日	2月26日
朝食	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 なめ茸 桜漬け （めかぶ佃煮）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 たけのこわかめ 赤きゅうり漬け （うめびしお）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 マグロフレーク からし高菜 （えびみそ）	共通 牛乳・コーヒー牛乳 スクランブルエッグ ［Ａ］ 米飯・海苔佃煮 ［Ｂ］ チョココルネ コーンスープ	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 五目豆 桜漬け （いりこみそ）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 なめ茸 しその実わかめ （昆布佃煮）	共通 牛乳・コーヒー牛乳 ウインナー炒め ［Ａ］ 米飯・金山寺味噌 ［Ｂ］ 白あんぱん
昼食	米飯 豚肉のごま風味焼き ふろふき大根 マカロニサラダ ヨーグルト	米飯 キャベツスープ 鮭のマリネ 五目煮 オクラ和え ヨーグルト	あんかけうどん ひじき煮 小松菜胡麻和え ヨーグルト和え	米飯 鶏肉もろみ焼き 茄子の炒め煮 ポテトサラダ りんごヨーグルト	共通 米飯うの花 華風和えオレンジゼリー ［Ａ］ あっさり焼肉 ［Ｂ］ 白身フライ	米飯 コンソメスープ 鮭のムニエル 切干と糸昆布煮 カニサラダ ジョア	米飯 鶏肉のみそ焼き じゃがいもﾍﾞｰｺﾝｿﾃｰ 春雨和え物 ヨーグルト
夕食	米飯 さわらの煮付け 白菜煮びたし 白和え	米飯 蒸し鶏ｺﾞﾏｿｰｽ きのこたまごとじ 胡瓜おろし和え	米飯 水餃子 かぼちゃいとこ煮 青梗菜和え物	米飯 赤魚煮つけ がんも煮 もずく酢	米飯 鶏の治部煮 ビーフン炒め ほうれん草ゆず和え	米飯 肉豆腐 さつま芋甘煮 もやしおしたし	米飯 卵とエビの中華炒め 金平ごぼう 白菜ごま和え

別紙２－１

献　立　表

現場：愛厚ホーム東郷苑
献立種類：普通食(個別献立/[Ａ]/[Ｂ])
期間：2022/2/27～2/28

	日	月	火	水	木	金	土
	2月27日	2月28日					
朝食	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 三色豆 しその煮漬け （めかぶ佃煮）	米飯 牛乳・コーヒー牛乳 味噌汁 金時豆 しば漬け （うめびしお）					
昼食	米飯 さわら煮つけ 田舎煮 ツナサラダ フルーツポンチ	米飯 豚汁 鯖の塩焼き ぜんまいとひじき煮 小松菜ごま和え ぶどうゼリー					
夕食	米飯 鶏肉のあっさり煮 もやしﾍﾞｰｺﾝｿﾃｰ 胡瓜おろし和え	米飯 かに玉あんかけ 茄子のおかか煮 大根サラダ					

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム東郷苑

献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）

期　　間：2022/2/13～2022/2/19

	日	月	火	水	木	金	土
	13	14	15	16	17	18	19
朝食	■米飯 精白米 新玄 ■牛乳（朝食） 牛乳（Ｌ） コーヒー牛乳（L） ■芽かぶ佃煮 芽かぶ佃煮 ■味噌汁 ソフト豆腐 油揚げ あさつき（生） みそ 出汁 ■なめ茸 なめ茸 ■つぼ漬け つぼ漬け	■米飯 精白米 新玄 ■牛乳（朝食2） 牛乳（５００ml） 牛乳（Ｌ） コーヒー牛乳（L） ■梅びしお うめびしお（三島） ■みそ汁 玉葱 かいわれ菜 ほんしめじ 赤みそ 出汁 ■マグロフレーク マグロフレーク ■しその実漬 しその実漬	■米飯 精白米 新玄 ■牛乳（朝食） 牛乳（Ｌ） コーヒー牛乳（L） ■えびみそ えびみそ ■みそ汁 白菜 えのきたけ（生） 根みつば（生） 赤みそ 出汁 ■五色豆 五色豆 ■しそ昆布 しそ昆布	[　共通料理　] ■牛乳（朝食） 牛乳（Ｌ） コーヒー牛乳（L） ■いんげんﾍﾞｰｺﾝｿﾃｰ 冷凍いんげんロング ベーコン 並塩 コショウ サラダ油 [　Ａ　] ■味噌汁 なす えのきたけ（生） 青ねぎ みそ 出汁 ■米飯 精白米 新玄 ■海苔佃煮 のり佃煮 [　Ｂ　] ■コーンポタージュ コーンポタージュ ■クリームパン クリームパン（個）	■米飯 精白米 新玄 ■牛乳（朝食） 牛乳（Ｌ） コーヒー牛乳（L） ■いりこ味噌 いりこみそ ■味噌汁 西洋かぼちゃ（生） 玉葱 かいわれ菜 みそ 出汁 ■五目豆 五目豆 ■しば漬け なす（しば漬）	■米飯 精白米 新玄 ■牛乳（朝食） 牛乳（Ｌ） コーヒー牛乳（L） ■昆布佃煮（チ） 減塩昆布佃煮 ■みそ汁 玉葱 なめこ（生） 青ねぎ 赤みそ 出汁 ■磯しぐれ 磯しぐれ ■しその実ﾜｶﾒ しその実ﾜｶﾒ	[　共通料理　] ■牛乳（朝食） 牛乳（Ｌ） コーヒー牛乳（L） ■ｳｲﾝﾅｰ炒め 皮なしウインナー 玉葱 並塩 コショウ サラダ油 [　Ａ　] ■米飯 精白米 新玄 ■たいみそ たいみそ ■みそ汁 緑豆もやし（生） 青ねぎ 油揚げ 赤みそ 出汁 ■からし高菜 からし高菜 [　Ｂ　] ■コーンポタージュ コーンポタージュ ■ﾗﾝﾁﾊﾟｯｸ（ﾂﾅﾅﾖ） ランチパック　ツナマヨ

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム東郷苑

献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）

期　　間：2022/2/13～2022/2/19

	日	月	火	水	木	金	土
	13	14	15	16	17	18	19
昼食	■米飯 精白米 新玄 ■ぶり照焼 ぶり3枚卸し切身（70） 濃口しょうゆ 本みりん 料理酒 甘酢しょうが（刻み） ■切干と糸昆布煮3 切干しだいこん 糸昆布 人参 とりもも 1cm角（皮なし） 油揚げ むきえだまめ（冷凍） 砂糖 濃口しょうゆ サラダ油 出汁 ■春雨サラダ はるさめ ロースハム きゅうり 和風醤油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ ■杏仁豆腐※ あわせるゼリー（杏仁） みかん缶 白桃（缶詰） パイナップル（缶詰）	■米飯 精白米 新玄 ■かき玉汁 卵（Ｌ） 根みつば（生） 片栗粉 並塩 薄口しょうゆ 清酒（上撰） 出汁 ■煮込みハンバーグ※ ハンバーグ（冷凍） 玉葱 人参 マッシュルーム（水煮缶詰） デミグラスソース ケチャップ ウスターソース 固形コンソメ キャベツ ■金平ごぼう ささがきごぼう 人参 ピーマン 砂糖 濃口しょうゆ サラダ油 ■南瓜サラダ 西洋かぼちゃ（生） きゅうり スイートコーン（缶ホールカーネ ロースハム マヨネーズ 並塩 コショウ ■コアいちご コアコア　いちご	■うなぎ丼 精白米 うなぎ（かば焼） うなぎのタレ 濃口しょうゆ 清酒（上撰） 本みりん さんしょう（粉） ■野菜汁 大根 白菜 人参 油揚げ 青ねぎ 薄口しょうゆ 本みりん かつおだし ■オクラとささみの梅和え 冷凍刻みオクラ きゅうり ササミフレーク 梅びしお めんつゆ（ストレート） ■奈良漬 しろうり（奈良漬） ■ﾖｰｸﾞﾙﾄ和え アシドフィルヨーグルト みかん缶 白桃（缶詰） パインスライス（缶）	■米飯 精白米 新玄 ■吸い物 白菜 油揚げ 根みつば（生） 並塩 薄口しょうゆ 清酒（上撰） 出汁 ■鰆の西京焼き 本さわら切身（70） みそ 本みりん サラダ油 甘酢しょうが（刻み） ■もやし卵炒め 緑豆もやし（生） ほんしめじ ごま油 並塩 卵（Ｌ） ■とろろなめ茸和え 冷凍とろろ（国産） なめ茸 薄口しょうゆ ■プリン プリン	［　共通料理　］ ■米飯 精白米 新玄 ■じゃが芋煮 じゃがいも 玉葱 油揚げ グリンピース（冷凍） 砂糖 濃口しょうゆ 出汁 ■ナムル 緑豆もやし（生） ほうれん草 しょうが（生） 穀物酢 薄口しょうゆ ごま油 ■ジョア白ぶどう ジョア　白ぶどう ソフールプレーン ［　Ａ　］ ■鯖の蒲焼風 さば骨なし70（切） 濃口しょうゆ 本みりん 砂糖 大根 濃口しょうゆ ［　Ｂ　］ ■鶏唐揚げ とりもも25g しょうが（生） 濃口しょうゆ 清酒（上撰） 卵（Ｌ） 片栗粉 サラダ油 キャベツ トマト（個）	■米飯 精白米 新玄 ■かぶのスープ かぶ ベーコン セロリー（生） 顆粒コンソメ 並塩 コショウ 水 ■豚肉の生姜焼き 豚ロースｽﾗｲｽ しょうが（生） 玉葱 ピーマン サラダ油 濃口しょうゆ 本みりん 清酒（上撰） キャベツ マヨネーズ ■なすそぼろ煮 なす 合挽ミンチ 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 ■スパゲティサラダ スパゲッティ（乾） コーン缶 ﾀﾏｺﾞｻﾗﾀﾞ（SSK） きゅうり マヨネーズ コショウ ■くだものｾﾞﾘｰ（ﾋﾟｰﾁ） 国産ピーチゼリー	■米飯 精白米 新玄 ■ｶｼﾞｷ中華炒め めかじき（70） 片栗粉 サラダ油 チンゲンサイ（生） 玉葱 人参 まいたけ（生） しょうが（生） オイスターソース 濃口しょうゆ 料理酒 中華だし ■ぜんまい炒め煮 生ぜんまい（ゆで） 人参 油揚げ 砂糖 薄口しょうゆ 本みりん サラダ油 出汁 ■トマトサラダ※ トマト（生） 大根 アスパラガス（冷凍） ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ ■ﾊﾞﾅﾅ＆ﾐｶﾝ缶 バナナ（本） みかん缶

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム東郷苑

献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）

期　　間：2022/2/13～2022/2/19

	日	月	火	水	木	金	土
	13	14	15	16	17	18	19
夕食	■米飯（夕） 精白米 新玄 炊きたてカルシウム ■豆腐旨煮 ソフト豆腐 むきえび 白菜 人参 白ねぎ 干ししいたけ（刻み） しょうが（生） かつおだし 濃口しょうゆ 清酒（上撰） 砂糖 片栗粉 サラダ油 ■ｼﾞｬｶﾞｲﾓﾍﾞｰｺﾝｿﾃｰ じゃがいも 玉葱 ベーコン 並塩 コショウ サラダ油 ■キャベツ辛子和え キャベツ 人参 ピーマン 薄口しょうゆ 本みりん からし（粉）	■米飯（夕） 精白米 新玄 炊きたてカルシウム ■鶏の治部煮※ とりもも 1cm角（皮なし） 大根 人参 生しいたけ 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 清酒（上撰） 出汁 冷凍絹さや ■白菜と春雨炒め 白菜 豚　ひき肉（生） はるさめ ほんしめじ しょうが（生） 中華だし 食塩 コショウ サラダ油 ■もずく三杯酢 もずく（塩蔵塩抜き） きゅうり しょうが（生） 砂糖 穀物酢 薄口しょうゆ	■米飯（夕） 精白米 新玄 炊きたてカルシウム ■松風焼き※ 鶏ひき肉（生） 絞り豆腐 干しいたけ 人参 玉葱 卵（Ｌ） パン粉 みそ 並塩 砂糖 濃口しょうゆ ごま（いり） サラダ油 トマト（個） ■里芋とｲｶの煮物 さといも（冷凍） ｲｶ（1cm×1cm） 冷凍いんげんロング 薄口しょうゆ 本みりん 出汁 ■胡瓜の卸し和え きゅうり 大根 浜しぐれ 並塩 砂糖 穀物酢 薄口しょうゆ	■米飯（夕） 精白米 新玄 炊きたてカルシウム ■マーボ豆腐 ソフト豆腐 豚　ひき肉（生） 白ねぎ しょうが（生） サラダ油 赤みそ 濃口しょうゆ 砂糖 片栗粉 ごま油 ■大根と牛肉のしぐれ煮 牛ももスライス 大根 濃口しょうゆ 砂糖 清酒（上撰） ■春雨ごま和え（中） はるさめ ツナ缶 きゅうり 人参 中華ドレッシング	■米飯（夕） 精白米 新玄 炊きたてカルシウム ■八宝菜 豚ロースｽﾗｲｽ むきえび 白菜 チンゲンサイ（生） 人参 たけのこ（ゆで） うずら卵（全卵生） 中華風だし 並塩 コショウ 薄口しょうゆ 清酒（上撰） サラダ油 ■イタリアンスパ スパゲッティ（乾） 皮なしウインナー 玉葱 ピーマン 並塩 コショウ サラダ油 ケチャップ ■コーンサラダ コーン缶 キャベツ きゅうり 青しそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	■米飯（夕） 精白米 新玄 炊きたてカルシウム ■ｽﾍﾟｲﾝ風ｵﾑﾚﾂ 卵（Ｌ） ベーコン じゃがいも 玉葱 ピーマン 顆粒コンソメ 並塩 コショウ サラダ油 ブロッコリー（冷） ケチャップ ■きんぴらごぼう ささがきごぼう 人参 さつま揚げ サラダ油 濃口しょうゆ 砂糖 ■白菜の和え物 白菜 きゅうり 錦糸卵 ごま（いり） 薄口しょうゆ 本みりん	■米飯（夕） 精白米 新玄 炊きたてカルシウム ■肉じゃが じゃがいも 牛ももスライス 玉葱 人参 しらたき グリンピース（冷凍） 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 ■小松菜ﾍﾞｰｺﾝｿﾃｰ 小松菜（生） 人参 ベーコン 並塩 コショウ サラダ油 ■酢味噌和え なす 玉葱 砂糖 穀物酢 濃口しょうゆ 白みそ

（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	○	
	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（食事外）	○	
濃厚流動食（経口）・栄養補助食品（食事内に含まれるもの）		○
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	○	