愛厚ホーム設楽苑給食業務委託仕様書

１　目的

愛厚ホーム設楽苑（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　愛厚ホーム設楽苑
施設の種類　特別養護老人ホーム
所在地　　北設楽郡設楽町清崎字沖13－4
入所利用定員　100 人
短期利用定員　10 人
職員　　80 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「愛厚ホーム設楽苑献立表」参照とする。
・食形態別の代替食

例：ジュースの代わりにゼリー　乳飲料の代わりにヨーグルト等

・アレルギーによる代替食

例：青魚禁、鯖禁、ごま禁等

・食機能的に食べられない食品の代替食

例：麺類、パン、五平もち、おはぎ、お寿司等

・嗜好的、機能的に通常の食事が食べられない人の代替食

例：食パンとハイピア缶　　アイスクリーム　缶飲料　栄養補助食品等

・行事食等について

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、年越しそば等）を実施する。（１～２回／月）

選択食を実施する。（２回／月）

麺類の提供をする。（１回／週）

・栄養補助食品の個別の提供については、甲の指示に沿う物とする。

（２）食事提供について

＜１階ユニット＞

・すべて厨房で調理をする。

・お茶は、お茶の葉をユニットに配布し職員が作る。

・各ユニットの注文に応じて配布する食品

お茶の葉（食事・水分補給用）
とろみ剤
ゼリー飲料
食物繊維

＜２階ユニット＞

・すべて厨房で調理をする。

・お茶は、お茶の葉をユニットに配布し職員が作る。

・各ユニットの注文に応じて配布する食品

お茶の葉（食事・水分補給用）
とろみ剤
ゼリー飲料
食物繊維

（３）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１～２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。

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階ユニット】

	配 膳 時 間	食　事　時　間	下 膳 時 間
朝　食	7:15	～	9：00以降
昼　食	11:40	～	13：15以降
夕　食	17:15	～	18：30以降

【２階ユニット】

	配 膳 時 間	食　事　時　間	下 膳 時 間
朝　食	7:15	～	9：00以降
昼　食	11:40	～	13：15以降
夕　食	17:15	～	18：30以降

【職員】

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

８　配膳・下膳方法

（１）配膳方法

＜１階ユニット＞

・すべて厨房で盛り付け、温冷配膳車に積み込む。

・温冷配膳車を各指定場所まで運搬する。（２ユニット）

＜２階ユニット＞

・汁物以外は厨房で盛り付け、種類ごとトレーに乗せ適温カートに入れる。

・汁物の具は、食形態に合わせて調理し、汁椀に入れる。

・汁物はユニットで仕上げるため、汁は小鍋に入れて適温カートに入れる。

・適温カートを各指定場所まで運搬する。（６ユニット）

＜職員給食＞

・厨房で盛り付け温冷庫に入れる。

（２）下膳方法

＜１階ユニット＞

・温冷配膳車を各指定場所まで取りに行く。（２ユニット）

＜２階ユニット＞

・適温カートを各指定場所まで取りに行く。（６ユニット）

＜職員給食＞

・所定の位置にそれぞれが下膳する。

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階ユニット	37食	37食	37食
２階ユニット	58食	58食	58食
短期利用者	9食	10食	9食
職員	－	9食	－
計	104食	114食	104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。

＜１階ユニット＞

・主食　米飯　17 名　全粥　11 名
　ミキサー粥　9 名
・副食　普通食　15 名　粗きざみ食　1 名
　極きざみ食　10 名　ミキサー食　9 名
・特別提供食　2 名

＜２階ユニット＞

・主食　米飯　28 名　全粥　21 名
　ミキサー粥　10 名
・副食　普通食　14 名　粗きざみ食　10 名
　極きざみ食　20 名　ミキサー食　15 名

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：1,480Kcal、たんぱく質：60ｇ、脂質：43ｇ、カルシウム：533mg、
　鉄：5.3mg、ビタミンＡ：500μgＲＥ、ビタミンＢ1：0.9mg、ビタミンＢ2：1.0mg、
　ビタミンＣ：80mg

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

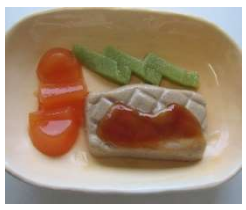
極きざみ食

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：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
							1
朝食							ご飯 味噌汁 しゃけフレーク うぐいす豆 刻みしば漬 乳飲料
昼食							ご飯 からすかれいの西京焼き 一口昆布巻 だて巻 漬物（はくさい） ローストビーフ けんちん汁
夕食							ご飯 肉味噌かけ おたふく豆 たつくり 吸物（えのきだけ）

別紙２－２

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
朝食	ご飯 味噌汁 まぐろフレーク 金時豆 梅干し 乳飲料	ご飯 味噌汁 五目豆 鮪角煮 漬物（福神漬） 乳飲料	ご飯 味噌汁 しゃけフレーク 金時豆 昆布佃煮 乳飲料	ご飯 味噌汁（わかめ） いかの塩辛 白花豆 刻みきゅうり漬 乳飲料	ご飯 味噌汁 たくあん 納豆 まぐろフレーク 乳飲料	ご飯 味噌汁 たらこ佃煮 桜漬 金時豆 乳飲料	ご飯 味噌汁 しぐれ 白花豆 うす切たくあん 乳飲料
昼食	ご飯 煮しめ ねぎとろ 彩野菜の玉子焼 黒豆 べったら漬 味噌汁（豆腐）	ご飯 かきフライ 京なま酢 かずのこ とろろ昆布汁 みかん	ランチパックツナ 煮物（じゃがいも） ぜんざい りんご	ご飯 うなぎの蒲焼き おでん しば漬 味噌汁 みかん	ハヤシライス ちくわお浸し 漬物（福神漬） みかん	五平餅 ぎせい豆腐 ごま酢和え けんちん汁 みかん	ご飯 からすかれいの唐揚げ ひじき豆 しらすおろし スープ
夕食	ご飯 鶏照り焼き いんげんごま和え 野沢菜漬 かき玉汁 梅ゼリー	ご飯 大根と豚肉の南蛮煮 千草焼き 吸物（豆腐） 甘夏缶	ご飯 ブリ大根 スパソテー カルマグふりかけ 吸物（えのきだけ）	ご飯 スペイン風オムレツ おから煮 桜漬 のっぺい汁	親子丼 アスパラサラダ キャベツ辛子和え	ご飯 寄せ鍋 焼きそば（おかず） 野沢菜漬	エビピラフ ロールキャベツ フルーツ寒天

別紙２－３

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
朝食	ご飯 味噌汁（大根） まぐろフレーク うぐいす豆 たくあん 乳飲料	ご飯 味噌汁 厚焼き卵 黒豆 カルマグふりかけ 梅干し 乳飲料	ご飯 味噌汁 鰯香梅煮 昆布豆 刻みきゅうり漬 乳飲料	ご飯 味噌汁 しゃけフレーク 五目豆 漬物（はくさい） 乳飲料	ご飯 味噌汁 昆布豆 刻みしば漬 しゃけフレーク 乳飲料	ご飯 味噌汁 昆布佃煮 納豆 たらこ佃煮 乳飲料	ご飯 味噌汁 まぐろフレーク 五目豆 桜漬 乳飲料
昼食	ご飯 ハンバーグ 筑前煮 しそのみ漬 吸物（豆腐）	きつねうどん 鶏レバーしょうが炒め さつまいもとりんごの重ね煮 みかん	ご飯 サケの塩麹焼き 野菜ソテー 納豆 むら雲汁	チキンカツカレー 酢の物（きゅうり） 漬物（福神漬） キウイフルーツ	ロールパン ベーコンエッグ クリームシチュウ りんご	ご飯 かれいのから揚げ 含め煮（里芋、大根） 茶碗蒸し りんご	ご飯 鶏照り焼きスライス 高野豆腐含め煮 しぐれ かき玉汁 みかん
夕食	ご飯 味噌おでん 鯖の塩焼き ほうれん草のごま和え フルーチェ	ご飯 炊き合わせ エッグサラダ 粕汁	ご飯 白菜鍋（豚肉入り） オムレツミートソース なめたけ 甘夏缶	ご飯 赤魚の煮付け 野菜ソテー ひじき豆 金山寺	ご飯 豆腐ステーキ たれ肉団子 春菊のごま和え 吸物（そうめん）	ご飯 ハンバーグ（冷 ひじき豆 漬物（かぶ） 吸物（えのきだけ）	ご飯 からすかれいのゆず味噌焼 じゃが芋野菜炒め なめたけ 梅ゼリー

別紙２－４

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	16	17	18	19	20	21	22
朝食	ご飯 味噌汁 たれ肉団子 昆布豆 漬物（はくさい） 乳飲料	ご飯 味噌汁 鰯甘露煮 黒豆 しそのみ漬け 乳飲料	ご飯 味噌汁 しゃけフレーク 野沢菜漬 金時豆 乳飲料	ご飯 味噌汁 いかの塩辛 うぐいす豆 うす切たくあん 乳飲料	ご飯 味噌汁 漬物（はくさい） かつお角煮 金時豆 乳飲料	ご飯 味噌汁 厚焼き卵 しぐれ べったら漬 乳飲料	ご飯 味噌汁 いかの塩辛 うぐいす豆 昆布佃煮 乳飲料
昼食	ご飯 関東煮 焼きビーフン めんたいこ	天ぷらうどん さつまいもレモン煮 りんご 牧場の朝ヨーグルト	ご飯 金目鯛の煮付け 白和え 刻みしば漬 豚汁 みかん	トースト マカロニグラタン 和風サラダ 野菜生活ジュース	三食丼 かにかまサラダ 白みそ汁 キウイフルーツ	ご飯 手づくりコロッケ 切り干し煮 なま酢 味噌汁 甘夏缶	ご飯 さけのホイル焼き 味噌おでん 刻みしば漬 吸物
夕食	ご飯 オムレツ 煮物（厚揚げ） ふりかけ 味噌汁（里芋） パイン缶	ご飯 鶏しんじょう炊き合わせ 厚揚げおろし和え 梅干し 吸物（えのきだけ）	ご飯 巣ごもり卵 牛肉しらたき煮 たくあん とろろ昆布汁	ご飯 肉味噌かけ 彩野菜の玉子焼き 吸物（えのきだけ） 甘夏缶	ご飯 鶏唐揚げ甘辛タルタル 長芋おかか和え 桜漬 吸物（豆腐）	ご飯 鶏照り焼きソテーそえ 五目野菜煮 吸物（豆腐） 梅干し	ご飯 千草焼き 肉じゃが（小鉢） のり佃煮 吸物（そうめん） パイン缶

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	23	24	25	26	27	28	29
朝食	ご飯 味噌汁（なす） 金時豆 まぐろ角煮 梅干し 乳飲料	ご飯 味噌汁 たらこ佃煮 白花豆 漬物（福神漬） 乳飲料	ご飯 味噌汁 まぐろフレーク ひじき豆 しそのみ漬 乳飲料	ご飯 味噌汁（大根） しゃけフレーク 納豆 うす切たくあん 乳飲料	ご飯 味噌汁（豆腐） まぐろフレーク 五目豆 桜漬 乳飲料	ご飯 味噌汁 鰯甘露煮 金山寺 昆布豆 乳飲料	ご飯 味噌汁 しゃけフレーク 昆布佃煮 乳飲料 うぐいす豆
昼食	ご飯 豚角煮炊き合わせ じゃが芋たらこ炒め 刻みきゅうり漬 吸物 みかん	カレーうどん ポテトサラダ 野菜ゼリー	ロールパン 鶏唐揚げ 辛子あえ 中華風コーンスープ りんご	ご飯 からすかれいの西京焼き にら卵とじ 漬物（はくさい） のっぺい汁 バナナ	鉄火稲荷寿司 あさ漬け 茶碗蒸し キウイフルーツ	ご飯 かき寄せ鍋風 豚肉とキャベツのみそ炒め 納豆 酢の物（きゅうり）	ロールパン 和風ハンバーグ 中華風コーンスープ 甘夏缶
夕食	ご飯 揚げ出し豆腐 さんま生姜煮 昆布佃煮 スープ	ご飯 かれいと豆腐の煮付け エビシュウマイ 刻みしば漬 吸物	ご飯 鯖の味噌煮 炊き合わせ 彩野菜の玉子焼き 吸物（えのきだけ）	山菜ご飯 とんとろ焼き たくあん 吸物（豆腐）	ご飯 いわしつみれ鍋 豚肉ピーマン炒め しらすおろし フルーチェ	炊き込みごはん 厚焼き玉子 ひじき豆 吸物（豆腐） バナナ	ご飯 ポテトコロッケ おから煮 酢味噌和え とろろ昆布汁

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	30	31					
朝食	ご飯 味噌汁 たれ肉団子 昆布豆 刻みしば漬 乳飲料	ご飯 味噌汁 たらこ佃煮 納豆 漬物（福神漬） 乳飲料					
昼食	ご飯 鯖の塩焼き ごま和え 漬物（はくさい） 茶碗蒸し りんご	しょうゆラーメン 卵ココット風 寒天小豆かけ					
夕食	カレーライス らっきょう 和風サラダ フルーチェ	ご飯 鰆の西京焼き 煮物（厚揚げ） カルマグふりかけ 吸物（えのきだけ）					

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
朝食	■ご飯 精白米（うるち米） ■味噌汁 大根 はくさい みそ 出汁 ■まぐろフレーク まぐろ缶詰（味付） ■金時豆 金時豆 ■梅干し 梅びしお ■乳飲料 普通牛乳 コーヒー牛乳	■ご飯 精白米（うるち米） ■味噌汁 ソフト豆腐 ぶなしめじ（生） 青ねぎ みそ 出汁 ■五目豆 五目豆 ■鮪角煮 かつお（加工品角煮） ■漬物（福神漬） だいこん（福神漬） ■乳飲料 普通牛乳 コーヒー牛乳	■ご飯 精白米（うるち米） ■味噌汁 大根 こまつな（ゆで） みそ 出汁 ■しゃけフレーク 鮭フレーク ■金時豆 金時豆 ■昆布佃煮 ごま昆布 ■乳飲料 普通牛乳 コーヒー牛乳	■ご飯 精白米（うるち米） ■味噌汁（わかめ） 厚揚げ じゃがいも みそ 出汁 ■いかの塩辛 いか加工品（塩辛） ■白花豆 いんげんまめ（うずら豆） ■刻みきゅうり漬 きゅうり（しょうゆ漬） ■乳飲料 普通牛乳 コーヒー牛乳	■ご飯 精白米（うるち米） ■味噌汁 ソフト豆腐 青ねぎ みそ 出汁 ■たくあん たくあん漬塩押し大根漬 ■納豆 挽きわり納豆 ■まぐろフレーク まぐろ缶詰（味付） ■乳飲料 普通牛乳 コーヒー牛乳	■ご飯 精白米（うるち米） ■味噌汁 はくさい 油揚げ（生） みそ 出汁 ■たらこ佃煮 たらこ（焼き） こんぶ（つくだ煮） ■桜漬 桜漬 ■金時豆 金時豆 ■乳飲料 普通牛乳 コーヒー牛乳	■ご飯 精白米（うるち米） ■味噌汁 ソフト豆腐 ほんしめじ（生） 青ねぎ みそ 出汁 ■しぐれ あさり（つくだ煮） ■白花豆 いんげんまめ（うずら豆） ■うす切たくあん たくあん漬塩押し大根漬 ■乳飲料 普通牛乳 コーヒー牛乳

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
昼食①	■ご飯 精白米（うるち米） ■煮しめ さといも（冷凍） にんじん たけのこ（水煮缶詰） れんこん はんぺん 若鶏肉　もも（皮付生） 板こんにゃく（精粉） 乾しいたけ（乾） さやえんどう 上白糖 こいくちしょうゆ みりん（本みりん） 出汁	■ご飯 精白米（うるち米） ■かきフライ えびフライ（冷凍ﾌﾗｲ用） サラダ油 キャベツ トマト タルタルソース ■京なま酢 だいこん（根皮つき生） にんじん 上白糖 並塩 穀物酢 ■かずのこ にしん（かずのこ塩蔵水戻し）	■ランチパックツナ ランチパック　ツナマヨ ■煮物（じゃがいも） じゃがいも ぜんまい（水煮） にんじん はんぺん 上白糖 うすくちしょうゆ みりん（本みりん） 出汁 ■ぜんざい あずき（乾） 上白糖 食塩 水	■ご飯 精白米（うるち米） ■うなぎの蒲焼き うなぎ（かば焼） ■おでん だいこん（根皮つき生） はんぺん 鶏卵（全卵生） うすくちしょうゆ みりん（本みりん） ■しば漬 なす（しば漬） ■味噌汁 はくさい ソフト豆腐 青ねぎ	■ハヤシライス 精白米（うるち米） 並塩 こしょう（混合） 和牛　もも（脂身付生） サラダ油 たまねぎ にんじん じゃがいも（蒸し） マッシュルーム（ゆで） グリンピース（冷凍） ハヤシルウ ■ちくわお浸し 焼き竹輪 にんじん りょくとうもやし（ゆで）	■五平餅 精白米（うるち米） 田楽みそ ■ぎせい豆腐 鶏卵（全卵生） ソフト豆腐 鶏ひき肉（生） にんじん さやえんどう サラダ油 上白糖 うすくちしょうゆ 並塩 大根（おろし） ■ごま酢和え 乾燥わかめ（素干し）	■ご飯 精白米（うるち米） ■からすかれいの唐揚げ からすがれい（フィレ） しょうが こいくちしょうゆ 清酒（普通酒） 片栗粉 サラダ油 じゃがいも（蒸し） ブロッコリー（ゆで） マヨネーズ（全卵型） ■ひじき豆 ほしひじき　ｽﾃﾝﾚｽ釜（乾） にんじん だいず（国産　黄大豆ゆで）

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
昼食②	■ねぎとろ きはだまぐろ 青ねぎ 切のり たまりしょうゆ ■彩野菜の玉子焼 厚焼きたまご ■黒豆 黒豆 ■べったら漬 だいこん（べったら漬） ■味噌汁（豆腐） 絹ごし豆腐 青ねぎ みそ 出汁	■とろろ昆布汁 とろろこんぶ 青ねぎ ※※削除※※※※削除※※※※削 うすくちしょうゆ 清酒（普通酒） 出汁 ■みかん みかん（個）	■りんご りんご（個）	赤みそ ■みかん みかん（個）	うすくちしょうゆ 鶏卵（全卵ゆで） ■漬物（福神漬） だいこん（福神漬） ■みかん みかん（個）	きゅうり 白ごま（すり） 上白糖 穀物酢 ■けんちん汁 若鶏肉 むね（皮付生） さといも にんじん ごぼう だいこん（根皮つき生） 白ねぎ サラダ油 並塩 うすくちしょうゆ 出汁 ■みかん みかん（個）	上白糖 こいくちしょうゆ みりん（本みりん） ■しらすおろし だいこん（根皮つき生） しらす干し（微乾燥品） ポン酢醤油 ■スープ 鶏ムネ キャベツ（ゆで） 生しいたけ 菌床栽培（生） にんじん 水 固形コンソメ（ブイヨン） 並塩 こしょう（混合）

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
夕食①	■ご飯 水稲めし(精白米うるち米) ■鶏照り焼き 若鶏肉 もも(皮付焼き) 焼き肉のたれ たまねぎ ピーマン キャベツ 塩コショウ サラダ油 ■いんげんごま和え さやいんげん にんじん ごま(いり) 上白糖 うすくちしょうゆ ■野沢菜漬 のざわな(調味漬)	■ご飯 精白米(うるち米) ■大根と豚肉の南蛮煮 だいこん(根皮つき生) 豚 大型 肩ロース(脂身付生) しょうが(おろし) サラダ油 上白糖 こいくちしょうゆ 出汁 ■千草焼き 鶏卵(全卵生) まぐろ缶詰(油漬ライト) 青ねぎ 乾しいたけ(乾) うすくちしょうゆ 上白糖 ブロッコリー(冷凍)	■ご飯 水稲めし(精白米うるち米) ■ブリ大根 ぶり(成魚生) だいこん(根皮つき生) しょうが 上白糖 こいくちしょうゆ みりん(本みりん) 清酒(普通酒) ■スパソテー マカロニ・スパゲッティ(乾) ウインナーソーセージ たまねぎ ピーマン トマトケチャップ 並塩 こしょう(混合)	■ご飯 精白米(うるち米) ■スペイン風オムレツ 鶏卵(全卵生) ロースハム じゃがいも たまねぎ 並塩 こしょう(混合) サラダ油 ■おから煮 おから(生) にんじん 干ししいたけ(刻み) 焼き竹輪 こいくちしょうゆ 上白糖 出汁	■親子丼 精白米(うるち米) 鶏モモ(皮付生) たまねぎ 生しいたけ 菌床栽培(生) 蒸しかまぼこ 卵 根みつば うすくちしょうゆ みりん(本みりん) 出汁 きざみのり ■アスパラサラダ まぐろ缶詰(油漬ライト) アスパラガス(ゆで) スイートコーン(穂軸つき冷凍) きゅうり マヨネーズ(全卵型)	■ご飯 精白米(うるち米) ■寄せ鍋 まだら はんぺん はくさい えのきたけ(生) しゅんぎく(ゆで) うすくちしょうゆ みりん(本みりん) 出汁 ■焼きそば（おかず） 蒸し中華めん 豚 大型 肩ロース(脂身付生) キャベツ にんじん ピーマン 並塩	■エビピラフ 精白米(うるち米) 有塩バター しばえび ロースハム たまねぎ ミックスベジタブル 並塩 こしょう(混合) サラダ油 ■ロールキャベツ キャベツ 肉団子(冷凍) 鶏卵(全卵ゆで) にんじん じゃがいも 荒挽グルメ 固形コンソメ(ブイヨン)

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム設楽苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
夕食②	■かき玉汁 卵 片栗粉 並塩 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) 出汁 ■梅ゼリー うめ(20%果汁入り飲料) ゼラチン	マヨネーズ(全卵型) ■吸物（豆腐） 絹ごし豆腐 しゅんぎく 並塩 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) 出汁 ■甘夏缶 甘夏みかん缶	サラダ油 ■カルマグふりかけ ＣａＭｇふりかけ ■吸物（えのきだけ） えのきたけ(生) はくさい 焼き抜きかまぼこ 並塩 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) 出汁	サラダ油 ■桜漬 桜漬 ■のっぺい汁 だいこん(根皮つき生) にんじん さといも こんにゃく(精粉) 油揚げ(生) 片栗粉 並塩 うすくちしょうゆ 清酒(普通酒) 出汁	■キャベツ辛子和え キャベツ にんじん ピーマン うすくちしょうゆ みりん(本みりん) からし(粉)	こしょう(混合) サラダ油 焼きそばソース ■野沢菜漬 のざわな(調味漬)	うすくちしょうゆ 上白糖 ■フルーツ寒天 フルーツカクテル(缶詰) 粉寒天 上白糖 水

（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　※1	△	○
	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		○

※１　１階ユニットでは、湯呑をユニットにおいて洗浄、消毒する。
　　２階ユニットでは、湯呑、箸、スプーン、フォークをユニットにおいて洗浄、消毒する。

（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	○	