愛厚ホーム佐屋苑給食業務委託仕様書

１　目的

愛厚ホーム佐屋苑（以下「甲」という。）が、【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　　愛厚ホーム佐屋苑
施設の種類　　特別養護老人ホーム
所在地　　愛西市大井町浦田面268－６
入所利用定員　　100 人
短期利用定員　　5 人
職員　　約　　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　献立等について

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「愛厚ホーム佐屋苑献立表」参照とする。
・定期的にミールラウンドを行い、利用者の嗜好等傾向を考慮した献立とする。

・主食は個人の必要に応じてパン食を取り入れる。
・麺食を提供する。（週１回程度）
・選択食を実施する。（月１回程度、主菜を選択）
・冬季には、衛生面に配慮した上で、刺身等の生ものを提供する。

（２）個別対応について

・水分等には、施設の指示に基づき必要な利用者に対して、トロミ剤を用いてトロミをつける。
・医師による指示、又はご本人及びご家族の意見により栄養士等が判断した場合、アレルギーによる禁止食の個別対応を行う。
・嗜好により食事摂取量が低下し、著しく栄養状態が低下すると栄養士等が判断した場合、代替食の個別対応を行う。
・医師の指示に基づき、糖尿病食等の（主食・副食量の調整、展開食等）特別食の提供を行う。
・利用者の栄養状態に応じて、栄養補助食品を用いた食事提供を行う。その際かかる費用に関しては、甲、乙協議のうえ決定するものとする。

（３）行事食について

・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。（毎月１～２回）
・誕生会食は、祝い膳として盛り付け、デザート（ねりきり等）も提供する。（毎月第２木曜日）
・施設が企画する行事に協力した食事及び模擬店等を提供する。（家族・地域参加を含む行事、マグロ解体ショー・寿司バイキング等、年６回程度）
・鍋料理を提供する。（冬季２回程度）

（４）食材について

・米は、国産でなるべく地元産のものを使用し、新米の時期以降は国産の新米を使用する。
・魚は骨なしの商品を使用する。
・鶏肉は皮なしを使用する。
・肉類や魚類について、軟らかくなる工夫をする。
・野菜はできる限り旬の食材を使用し、旬の時期は生野菜を使用する。
・果物は季節に応じた果物を使用するよう努めること。
・トロミ剤は、一般的なものと、トロミサーバー専用のもの２種類を使用し、それぞれを食材と同様の扱いとする。

（５）その他

・病院受診等により延食となる場合は、施設より提出する伝票に基づき代替食を提供する。

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。

【利用者】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:00	7:15 ～ 8:15	8：15以降
昼食	11:15	11:30 ～ 12:30	12：30以降
夕食	17:00	17:15 ～ 18:15	18：15以降

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
昼食①	11:30	11:30 ～ 12:15	－
昼食②	12:00	12:00 ～ 12:45	－
昼食③	13:00	13:00 ～ 13:45	－

８　配膳・下膳方法

（１）配膳方法

＜利用者等＞

・積み込み作業は、利用者等の食事時間に合わせ、適時適温給食に留意し実施する。

・食事用のお茶、牛乳等の飲み物は、食事とともに個別に配膳する。あわせて、お茶に関しては、おかわり用をやかんで配膳する。

・水分補給用のお茶は、食事用とは別に１日１回、各フロアにやかんで提供する。また、水分補給用ゼリーを１日１回提供する。

・温冷配膳車にて各フロアの指定場所まで運搬する。

・施設職員が配膳を終え、指定場所に温冷配膳車が戻されたら回収する。

＜職員＞

・米飯は保温ジャー、汁物はスープジャー、お茶はやかんに入れ提供する。

・米飯と汁物、お茶以外は個別盛で提供する。

・職員食堂のカウンター、パススルー温蔵庫・冷蔵庫・棚にそれぞれ配膳する。

・11：30、12：30に提供する場合は、トレイに１食分セットし配膳する。

（２）下膳方法

＜利用者等＞

・各フロアの指定場所に下膳車を設置する。

・下膳時間に各フロアの指定場所に下膳車を引き取りに行く。

＜職員等＞

・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
利用者	97食	97食	97食
職員	－	11食	－
計	97食	108食	97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	17 名	軟飯	0 名
	全粥	58 名	ミキサー粥	9 名
	パン	0 名	ラーメン	0 名

・副食	普通食	15 名	一口大食	0 名
	粗きざみ食	29 名	極きざみ食	40 名
	ソフト食	4 名	ミキサー食	5 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。

ただし、経管栄養及び栄養補助食品の選定、発注、食数管理については甲が行う。

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。

（４）乙は、食材の仕入れに関して、地産地消の観点に配慮すること。

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：55.0ｇ、脂質：41.7ｇ、カルシウム：650mg、

鉄：7.0mg、ビタミンＡ：750μgＲＥ、ビタミンＢ1：1.0mg、ビタミンＢ2：1.0mg、
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

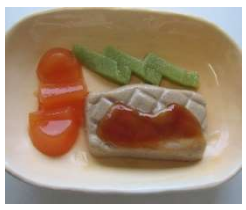
極きざみ食

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：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食（ 個別献立/Ａ/Ｂ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
							1月1日
朝食							ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ おせち（数の子、黒豆） 幼児牛乳・ヤクルト
昼食							赤飯 煮しめ（正月用） おせち（ﾀﾀｷごぼう、蒲鉾、昆布 茶碗蒸し（えび） 和菓子
夕食							ごはん 鮭の菜種焼き 切干大根煮 ごま豆腐

別紙２－１

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食（ 個別献立/Ａ/Ｂ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	1月2日	1月3日	1月4日	1月5日	1月6日	1月7日	1月8日
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ おせち（絵馬かまぼこ、伊達巻） 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ おせち（市松新丈、栗きんとん） 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 五目豆 刻花かぶら（赤） 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 金山寺みそ しば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ あみ佃煮 やさか桜 幼児牛乳・ヤクルト	七草粥・パン 味噌汁・カフェオレ うぐいす豆 ゆずかつお漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 鮭フレーク ミックス漬け 幼児牛乳・ヤクルト
昼食	ごはん ブリの照り焼き カニの重ね蒸しあん なます 白味噌汁 お正月デザート	五目ごはん 八幡巻き ふき土佐煮 菜花のポン酢和え 清汁（竹の子・わかめ）	ごはん おでん（がんも ごぼうのしぐれ炒め ほうれん草のお浸し 清汁（麩・あさつき）	スパゲティーナポリタン [代替]ご飯/野菜コロッケ スープ（玉ねぎ・パセリ） ヨーグルトフルーツソースがけ	ごはん 豚肉の生姜炒め 大根のクリーム煮 いんげんのごま和え 清汁（かまぼこ・とろろ）	ごはん あじのカレー風味焼き きのこ炒め 帆立マリネ風 スープ（人参・コーン））	ごはん 鶏のさっぱり煮 南瓜の煮物 ブロッコリーのサラダ 清汁（エノキ・あさつき）
夕食	ごはん 松風焼き 白菜とツナの煮物 小松菜海苔和え	ごはん 豆腐のみそ田楽 なめ茸卵とじ アスパラのタラコマヨ和え	ごはん 白身魚の照り煮 茄子のピリ辛炒め かぼちゃサラダ	ごはん 水餃子 じゃがいもとピーマンの中華炒め カリフラワーサラダ	ごはん 鮭の西京焼き 里芋のそぼろあんかけ 卵豆腐	ごはん 牛肉のオイスター炒め 白菜の中華煮びたし 春雨サラダ	ごはん タラと野菜の甘酢あん きんぴらごぼう 小松菜のおひたし

別紙２－２

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食（ 個別献立/Ａ/Ｂ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	1月9日	1月10日	1月11日	1月12日	1月13日	1月14日	1月15日
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 白花豆 やまぶき漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ スパゲティサラダ しばあられ 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ かやく豆 青しそのみ漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ のりつくだに 味噌大根 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 五目豆 高菜醤油漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 三色豆 さくら大根 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ だしまき卵 茶づけなすび 幼児牛乳・ヤクルト
昼食	ごはん 赤魚の煮付け なすのそぼろあんかけ 酢の物 清汁（麩・みつば）	ごはん 牛焼肉 がんもの煮つけ ブロッコリーハムサラダ スープ（玉ねぎ・たまご）	ごはん カレイの煮付け 大根煮 胡瓜と塩昆布の和物 おしるこ	醤油ラーメン [代替]ご飯/牛肉コロッケ キャベツささみサラダ 杏仁豆腐	ごはん うなぎの蒲焼 ホタテのバターソテー トマトと胡瓜の香り和え 清汁（かまぼこ・みつば） まんじゅう	ごはん 牛肉のチャプチェ たけのこ炒め 香味サラダ 中華スープ（卵・わかめ）	ごはん 白身魚のきのこあんかけ 大根の洋風煮 マカロニサラダ スープ（玉ねぎ・トマト）
夕食	ごはん エビチリ炒め シュウマイ アスパラサラダ	ごはん アジごま味噌焼き キャベツとベーコンの炒め物 長いも短冊	ごはん 豚しゃぶ（ゴマだれ） 高野豆腐卵とじ 菜花のごま和え	ごはん サバの生姜煮 さつま揚げの煮物 ほうれん草のしらす和え	ごはん 鶏肉の香草焼き（バジルソテー） ブロッコリーかにあんかけ スパゲティサラダ	ごはん 鰆のバターポン酢焼き 角麩の煮物 もやしとちくわのごまマヨ和え	ごはん 豚肉の卵とじ 白菜のあっさり煮（ほたて） 人参とピーマンのごま和え

別紙２－３

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食（ 個別献立/Ａ/Ｂ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	1月16日	1月17日	1月18日	1月19日	1月20日	1月21日	1月22日
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 黒豆 ハリハリ漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ ポテトサラダ ふるさと自慢 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 五目豆 しそ胡瓜 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 金山寺みそ しば漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ あみ佃煮 やさか桜 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ うぐいす豆 ゆずかつお漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 鮭フレーク ミックス漬け 幼児牛乳・ヤクルト
昼食	ごはん 鶏肉の西京焼き さつまいもの煮物 ブロッコリーサラダ 清汁（麩・わかめ）	ごはん カレイのムニエル キャベツソテー 海草サラダ スープ（人参・ベーコン）	ごはん 豚バラ大根 糸こぶ煮（鶏） 卵豆腐 清汁（かまぼこ・みつば）	カレーうどん（豚 [代替]ご飯/デミハンバーグ ブロッコリーのサラダ ヨーグルトフルーツソースがけ	ごはん タラの西京焼き 卯の花 トマトの塩昆布和え 清汁（麩・わかめ）	ごはん [A]牛しゃぶおろしネギソース [B]揚げ鯖のおろしネギソース きんぴらごぼう プリン 清汁（豆腐・絹さや）	ごはん あじの梅煮 里芋の煮物 白菜のごまドレ和え 清汁（かまぼこ・わかめ）
夕食	ごはん あじの梅煮 れんこんのバター醤油炒め ほうれん草の柚子和え	ごはん 牛肉のオイスター炒め 人参と卵の炒め物 いんげんのごま和え	ごはん 白身魚の野菜あんかけ 南瓜の煮物 小松菜のピーナツ和え	ごはん 鶏肉の照り煮 じゃがいも土佐煮 菜の花のポン酢和え	ごはん かに玉 餃子（既成 チンゲン菜の中華和え	ごはん 赤魚のしょうが煮 がんもの煮つけ キャベツとツナサラダ	ごはん 豚となすの味噌炒め 切干大根煮 ほうれん草のしらす和え

別紙２－４

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食（ 個別献立/Ａ/Ｂ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	1月23日	1月24日	1月25日	1月26日	1月27日	1月28日	1月29日
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 白花豆 やまぶき漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ スパゲティサラダ しばあられ 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ かやく豆 青しそのみ漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ のりつくだに 味噌大根 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 五目豆 高菜醤油漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 三色豆 さくら大根 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ だしまき卵 茶づけなすび 幼児牛乳・ヤクルト
昼食	ごはん 親子煮 厚揚げの煮物 小松菜のおひたし 清汁（エノキ・あさつき）	ごはん サバのみそ煮 角麩の煮物 トマトサラダ 清汁（麩・わかめ）	ごはん 豚肉の生姜炒め 白菜の煮浸し ポテトサラダ 清汁（かまぼこ・みつば）	ごはん かにすき鍋 ブロッコリーツナサラダ デザート	ごはん 牛焼肉 茄子の揚げびたし アスパラサラダ 清汁（エノキ・あさつき）	ごはん ブリの梅照り煮 れんこんきんぴら 菜花のお浸し 清汁（麩・みつば）	ごはん 豚肉の辛味噌炒め ひじき煮（えだまめ 春雨サラダ 中華スープ（卵・わかめ）
夕食	ごはん 鮭の塩麹焼き じゃが芋の煮物（玉葱 菜の花のポン酢和え	ごはん 青椒肉絲 豆腐のカニあんかけ チンゲン菜の中華和え	ごはん ほっけの塩焼き さつま揚げの煮物 ほうれん草の和え物	ごはん 鶏と大根の煮物 南瓜の煮物 キャベツゆかり和え	ごはん めかじきの照り煮 里芋の煮物 いんげんのお浸し	ごはん 千草焼き ふろふき大根 白菜の和え物	ごはん カレイの煮付け ちくわの炒め物 小松菜のピーナツ和え

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食（ 個別献立/Ａ/Ｂ）
期　　間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	1月30日	1月31日					
朝食	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ 黒豆 ハリハリ漬け 幼児牛乳・ヤクルト	ごはん・パン 味噌汁・カフェオレ ポテトサラダ ふるさと自慢 幼児牛乳・ヤクルト					
昼食	ごはん 白身魚のフライ 高野豆腐卵とじ もやしとハムの和え物 清汁（かまぼこ・あさつき）	ごはん 鶏肉のみそ焼き チンゲン菜の炒め煮 カリフラワーのおかか和え 清汁（エノキ・みつば）					
夕食	ごはん 牛すき煮 さつまいもの煮物 ブロッコリーツナサラダ	ごはん 鰆のしそ焼き ごぼうのしぐれ炒め アスパラサラダ					

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食(個別献立 / A / B)
期　　間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
朝食	■ごはん・パン 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ロールパン ■味噌汁・カフェオレ9 木綿豆腐 わかめ（カットわかめ） あさつき（生） 赤みそ いりこだし カフェオレ ■白花豆 白花豆 ■やまぶき漬け やまぶき漬け ■牛乳・ヤクルト 普通牛乳 ヤクルト	■ごはん・パン 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ロールパン ■味噌汁・カフェオレ10 さつまいも えのきたけ（生） みつば 赤みそ いりこだし カフェオレ ■スパゲティサラダ スパゲティサラダ パセリ（乾） ■しばあられ しばあられ ■牛乳・ヤクルト 普通牛乳 ヤクルト	■ごはん・パン 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ロールパン ■味噌汁・カフェオレ11 木綿豆腐 なす ねぎ 赤みそ いりこだし カフェオレ ■かやく豆 かやく豆 ■青しそのみ漬け 青しそのみ漬け ■牛乳・ヤクルト 普通牛乳 ヤクルト	■ごはん・パン 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ロールパン ■味噌汁・カフェオレ12 さといもSS わかめ（カットわかめ） あさつき（生） 赤みそ いりこだし カフェオレ ■のりつくだに のり佃煮 ■味噌大根 味噌大根 ■牛乳・ヤクルト 普通牛乳 ヤクルト	■ごはん・パン 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ロールパン ■味噌汁・カフェオレ13 大根 玉葱（ムキ） みつば 赤みそ いりこだし カフェオレ ■五目豆 五目豆 ■高菜醤油漬け 刻み高菜醤油漬け ■牛乳・ヤクルト 普通牛乳 ヤクルト	■ごはん・パン 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ロールパン ■味噌汁・カフェオレ14 さつまいも 切干しだいこん わかめ（カットわかめ） 赤みそ いりこだし カフェオレ ■三色豆 三色豆 ■さくら大根 桜大根 ■牛乳・ヤクルト 普通牛乳 ヤクルト	■ごはん・パン 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ロールパン ■味噌汁・カフェオレ15 木綿豆腐 わかめ（カットわかめ） しめじ 赤みそ いりこだし カフェオレ ■だしまき卵 厚焼きたまご ■茶づけなすび 茶づけ茄子 ■牛乳・ヤクルト 普通牛乳 ヤクルト

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食（ 個別献立 / A / B ）
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	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■赤魚の煮付け 赤魚　切身80ｇ 砂糖 しょうゆ みりん 花かつおだし ねぎ ■なすのそぼろあんかけ なす 若鶏肉　ひき肉（生） 食塩 薄口しょうゆ みりん 出汁 片栗粉 ■酢の物 カニカマフレーク	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■牛焼肉 （国産）牛もも上 （国産）牛バラ上 玉葱（ムキ） 人参 ピーマン もやし 卸しにんにく 卸ししょうが 焼肉のたれ（しょうゆ味） 油 ■がんもの煮つけ がんもどき（個） 人参 さやいんげん（冷） 砂糖 濃口しょうゆ	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■カレイの煮付け カラスカレイ（８０ｇ） 砂糖 しょうゆ みりん 酒 花かつおだし ほうれん草（冷）カット ■大根煮 大根 人参 絹さや（冷） 花かつおだし 砂糖 しょうゆ ■胡瓜と塩昆布の和物 きゅうり	［　共通料理　］ ■キャベツささみサラダ キャベツ ほぐし鶏 コーン缶ホール 人参 フレンチドレッシング ■杏仁豆腐 杏仁豆腐 ［　麺料理　］ ■醤油ラーメン 冷凍　中華めん チャーシュースライス なると ねぎ 卵 醤油ラーメンつゆ ［　代替　］ ■ごはん 精白米	【誕生会】 ■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■うなぎの蒲焼 うなぎ（かば焼） 蒲焼のたれ さんしょう（粉） はじかみ（生） しょうが（甘酢漬） ■ホタテのバターソテー ほたて貝柱（2S） ほうれん草 食塩 コショウ 濃口しょうゆ 有塩バター ■トマトと胡瓜の香り和え トマト（生） きゅうり	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■牛肉のチャプチェ （国産）牛もも上 （国産）牛ロース上 卸ししょうが 卸しにんにく はるさめ 玉葱（ムキ） 人参 ピーマン きくらげ刻み（乾） ごま油 しょうゆ 砂糖 みりん 食塩 ■たけのこ炒め たけのこ水煮	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■白身魚のきのこあんかけ トロシルバー　切り身80ｇ 塩 コショウ 人参 えのきたけ（生） なめこ 干しいたけスライス あさつき（生） 中華だし 穀物酢 しょうゆ 片栗粉 ごま油 ■大根の洋風煮 大根 ベーコン

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食(個別献立 / A / B)
期　　間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
昼食②	わかめ（カットわかめ） きゅうり 砂糖 穀物酢 ■清汁（麩・みつば） 花ふ みつば 花かつおだし しょうゆ 食塩	みりん 出汁 ■ブロッコリーハムサラダ ブロッコリー（生） ロースハム コーン缶ホール シーザードレッシング ■スープ（玉ねぎ・たまご） 玉葱（ムキ） 卵 コンソメ パセリ（乾） 食塩	ながいも（生） 大葉 汐吹昆布 ごま油 しょうゆ ■おしるこ あずき（こしあん） 食塩	ビタミン・鉄分強化米 ■牛肉コロッケ 牛肉コロッケ 彩り野菜ミックス ケチャップ ウスターソース サラダ油	大葉 ノンオイル青じそドレッシング ■清汁（かまぼこ・みつば） かまぼこ みつば 花かつおだし しょうゆ 食塩 ■まんじゅう ねりきリ（誕生者） 蒸しまんじゅう（普・粗） やわらか団子（極・ミ）	チンゲンサイ（生） 薄口しょうゆ みりん 片栗粉 油 ■香味サラダ レタス トマト（生） きゅうり 白ねぎ 中華だし 食塩 ごま油 ■中華スープ（卵・わかめ） 卵 わかめ（カットわかめ） 中華だし 塩 コショウ ごま油	グリンピース（冷凍） 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 玉葱（ムキ） レタス マヨネーズ 並塩 コショウ ■スープ（玉ねぎ・トマト） 玉葱（ムキ） パセリ（乾） コンソメ 塩

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム佐屋苑
献立種類：普通食(個別献立 / A / B)
期　　間：2022/1/9～2022/1/15

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
夕食	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■エビチリ炒め むきえび（大） 片栗粉 玉葱（ムキ） ピーマン 卸ししょうが 卸しにんにく ケチャップ トウパンジャン 中華風だし ねぎ サラダな（生） ■シュウマイ しゅうまい ■アスパラサラダ グリーンアスパラ（冷） トマト（生） 中華ドレッシング	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■アジごま味噌焼き トロあじ　切り身80ｇ みそ みりん 白ごま（すり） あさつき（生） ■キャベツとベーコンの炒め物 キャベツ ベーコン 人参 花かつおだし 塩 コショウ ごま油 ■長いも短冊 ながいも（生） 濃口しょうゆ きざみのり	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■豚しゃぶ（ゴマだれ） 豚ロース上 豚ばら　上 白菜 もやし しゃぶしゃぶごまだれ ■高野豆腐卵とじ 高野豆腐 卵 人参 絹さや（冷） 砂糖 並塩 薄口しょうゆ 出汁 ■菜花のごま和え なのはな（冷凍） 錦糸卵 ごまあえの素	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■サバの生姜煮 さば　切り身80ｇ 花かつおだし しょうゆ 砂糖 卸ししょうが 酒 ふき（水煮） ■さつま揚げの煮物 さつま揚げ 人参 いんげん（冷） 花かつおだし 砂糖 しょうゆ ■ほうれん草のしらす和え ほうれん草（冷）カット しらす干し ポン酢醤油	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■鶏肉の香草焼き（バジルソテー） 鶏もも皮なし 鶏ももバジルソテーオイル700ｇ 油 彩り野菜ミックス ■ブロッコリーかにあんかけ ブロッコリー（生） カニカマフレーク 中華だし みりん 片栗粉 ■スパゲティサラダ サラダ用スパゲッティ（乾） ロースハム きゅうり 人参 マヨネーズ コショウ	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■鰆のバターポン酢焼き さわら　切り身80ｇ 酒 ポン酢醤油 有塩バター あさつき（生） ■角麩の煮物 角麩 人参 鶏ももスライス 絹さや（冷） 花かつおだし 砂糖 しょうゆ ■もやしとちくわのごまマヨ和え もやし 焼き竹輪 マヨネーズ 白ごま（すり）	■ごはん 精白米 ビタミン・鉄分強化米 ■豚肉の卵とじ 豚もも　上 豚ばら　上 卵 玉葱（ムキ） しめじ しょうゆ 砂糖 みりん 酒 みつば ■白菜のあっさり煮（ほたて） 白菜 ほたて貝柱（2S） 薄口しょうゆ 酒 砂糖 みりん ■人参とピーマンのごま和え 人参 ピーマン ごまあえの素

（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		○
	お茶ゼリー、トロミ等の提供		○
	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（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	○	