愛厚ホーム瀬戸苑給食業務委託仕様書

１　目的

愛厚ホーム瀬戸苑（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　愛厚ホーム瀬戸苑
施設の種類　特別養護老人ホーム等
所在地　　瀬戸市原山町１－１０
入所利用定員　100 人
（多床室60人：２フロア　ユニット40人：４ユニット）
短期利用定員　10 人
職員数　約　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「愛厚ホーム瀬戸苑献立表」参照とする。

・献立内容を全部もしくは一部の変更し、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と水分は、お茶ゼリーや水分ゼリーに変更し提供する。
・アレルギー・嗜好による代替食の個別対応
魚禁、鯖禁、鰆禁、うなぎ禁、刺身禁、肉禁、納豆禁、生卵禁、パプリカ禁、
ごぼう禁、長いも禁、じゃが芋禁、カレーライス禁、漬物禁、生果物禁、
れんこん禁、三つ葉禁、竹の子禁、牛乳禁、乳製品禁（※）等。
※乳製品禁は、ゼリーで対応する。
・減塩食の個別対応
（例）　味噌汁→半量　　漬物→減塩のり佃煮　梅干し→ねり梅
和え物→だし割しょうゆ　等
・ユニットでバイキングを行う場合は、通常メニューを変更し、何種類かの料理を大皿で提供する。

（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１～２回）
・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。
・肉類・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。
・ユニットでは、夏季に家庭用の麦茶パックを準備する。

（３）食事提供について
＜ユニット＞
・ミキサー粥、主菜、副菜は、厨房で調理をする。
・米飯、全粥は、ユニットで職員が炊く。
・お茶は、お茶の葉をユニットに配布し職員が作る。
・汁ものは、保温鍋にまとめて用意する。
・朝食時のパン食は、希望者に提供する。
・お茶ゼリーは、厨房でバットに用意し、朝食時に温冷カートにのせる。
・昼食の選択食は、週２回、主食２品選択、おかず２品選択とする。
・ユニットにあらかじめ、米・お茶の葉（食事・水分補給用）を配布する。
＜多床室＞
・すべて厨房で調理をする。
・お茶は、厨房で準備をする。水分補給用のお茶の葉を配布する。
・朝食時のパン食は、希望者に提供する。
・昼食の選択食は、週２回、主食２品選択、おかず２品選択とする。
・お茶ゼリーと水分ゼリーは、厨房でバットに用意し、昼食前の下膳車にのせる。

（４）行事食について
・誕生日会食は、月１回とする。
・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、敬老の日、年越しそば等）を実施する。（１～２回／月）
・喫茶行事は、昼食時のデザートを兼ねて、コーヒーと一緒に提供する。（月１回）
・バイキング食（鍋料理、寿司まつり、クリスマス等）を実施する。
（２～３回／年）

（５）その他

・病院受診等により提供時間を超える場合、代替食の対応をする。

・調理合理化のためクックチルシステムの導入も可とする。

７　配膳時間・下膳時間及び食事時間

（１）下記の通りとする。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。

【ユニット】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝　食	7:30	7:30　～　9:00	9：00まで
昼　食	11:30	11:30　～　13:00	13：00まで
夕　食	17:30	17:30　～　19:00	19：00まで

【多床室】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝　食	7:10	7:10　～	
	7:25	7:30　～　9:00	9：00まで
昼　食	11:10	11:10　～	
	11:25	11:30　～　12:45	13：00まで
夕　食	17:00	17:00　～	
	17:25	17:30　～　18:30	19：00まで

【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝　食	－	－	－
昼　食	11:00	11:00　～　11:45	－
	11:30	11:30　～　12:15	－
	12:00	12:00　～　12:45	－
	12:30以降	12:30　～　13:30	－
夕　食	－	－	－

８　配膳・下膳方法

（１）配膳方法

＜ユニット＞

・ミキサー粥・主菜・副菜は厨房で盛り付け、温冷カートに入れる。

・汁ものは、保温鍋を温冷カートにのせ、職員が盛り付ける。

・お茶ゼリーは、バットに作り朝食時に温冷カートの中に入れる。

・朝食の牛乳等の飲み物は、前日の夕食時に温冷カートの中に入れる。

・温冷カートを使用し、各指定場所まで運搬する。

（温冷カートのプラグをユニット内のコンセントに差し込む場合がある。）

・食事が終了次第、温冷カートを回収し洗浄後、配膳室にセットする。

＜多床室＞

・主食・主菜・副菜・汁物は厨房で盛り付け、温冷配膳車に入れる。

・カトラリーは指定された物を温冷配膳車に入れる。
・湯飲み・やかん・下膳ラックは、下膳車に用意し毎食事開始40分前に指定場所に運搬する。
・お茶ゼリーと水分ゼリーは、バットに作り、昼食時の下膳車に用意し指定場所まで運搬する。
・朝食の牛乳等の飲み物は、前日の夕食時の下膳車に用意し指定場所まで運搬する。
・温冷配膳車を各指定場所まで運搬する。
・配膳が終わり次第、温冷配膳車は回収し洗浄後、配膳室にセットする。

＜職員給食＞

①11時、11時30分、12時の職員
・職員用配膳カートにひとり分ずつセットする。
・各自が配膳室に取りに来る。
・米飯は、職員食堂に用意した炊飯器から各自盛り付ける。

②12時30分以降の職員
・職員用配膳カートにおかず、デザート等をひとり分ずつ盛り付けた食器をセットし、配膳カートを職員食堂に運搬する。冷蔵のものは、職員食堂の冷蔵庫に保管する。
・米飯は炊飯器、汁ものは鍋、お茶はやかんで職員食堂のカウンターにセットする。
・お盆・茶碗・汁椀・湯飲み・箸・スプーンは、職員食堂のカウンターにセットする。

（２）下膳方法

＜ユニット＞

・各ユニットへ温冷カートを引き取りに行く。（廊下、ユニット内両方対応する。）
・下膳時間に間に合わない食器については、次の食事で下膳する。

＜多床室＞

・食器ふたは、配膳車と一緒に回収し洗浄する。
・下膳カートをフロア入口まで引き取りに行く。

＜職員給食＞

①11時、11時30分、12時の職員
・職員食堂の下膳用ラックに下膳する。

②12時30分以降の職員
・職員食堂の下膳用ラックに下膳する。

９　１日あたりの予定食数（参考）

＜参考＞　　１ヵ月平均（令和４年１月）

事　業　名	朝　食	昼　食	夕　食
特別養護老人ホーム	104食	104食	104食
職　員	－	10～20食	－
合　計	104食	114～124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。

＜ユニット＞

・主食　米飯・粥　ユニット調理
　ミキサー粥　10 名　パン食（朝食も含む）　4 名
・副食　一口大食　8 名　粗きざみ食　14 名
　極きざみ食　4 名　ソフト食　1 名

ミキサー食　8 名　ゼリー食　3 名
・エンジョイムース1/3　2 名
・栄養補助食品
・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
＜多床室＞
・主食　米飯　12 名　軟飯　16 名
全粥　24 名　パン食（朝食時）　3 名
ミキサー粥　12 名
・副食　一口大食　23 名　粗きざみ食　18 名
極きざみ食　12 名　ソフト食　4 名
ミキサー食　7 名　ゼリー食　3 名
・エンジョイムース1/3　7 名
・栄養補助食品　4 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：1,487kcal、たんぱく質：58.0g、脂質：42.0g、カルシウム：630mg、
鉄：6.2mg、ビタミンＡ：680μgRE、ビタミンＢ１：0.9mg、ビタミンＢ２：0.9mg、
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 Ｏｊ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（㎜）【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30㎜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：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/1～2021/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5	6
朝食		ご飯　朝食 油揚の味噌汁 （南瓜・わかめ） なめ茸おろし 青かっぱ 牛乳（朝）	ご飯　朝食 卵の味噌汁 （法れん草・ねぎ） キャベツのツナ煮 刻み沢庵 牛乳（朝）	ご飯　朝食 さつま芋の味噌汁 （玉葱・えのき 小松菜ベーコン炒め しば漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （キャベツ・わかめ 炒り卵 梅干し 牛乳（朝）	ご飯　朝食 油揚の味噌汁 （なめこ・白菜） 納豆 ごま昆布 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （茄子・ねぎ） 白菜のくたくた煮 桜漬け 牛乳（朝）
昼食		ご飯 ミートローフ じゃがいもソテー キャベツの ゆずドレ和え 白菜スープ オレンジ	［共通料理］ タラモサラダ わかめスープ ヨーグルトがけ ［Ａ］ ミートスパゲティ ［Ｂ］ 天津飯	ご飯 鰆の照り煮 炒り豆腐 酢の物 巻き麩のすまし汁 ピーチゼリー	ご飯 鶏肉のクリーム煮 マカロニサラダ ピーマンの当座煮 帆立スープ コアコア　（プラス）	赤飯 天ぷら 炊き合わせ （巾着・八幡巻） 赤かぶら漬 玉子豆腐のすまし汁 栗きんとん	ご飯 サバの香り焼き がんもの煮物 小松菜の昆布和え かき玉汁 フルーチェいちご
夕食		ご飯 鮭の塩焼き 田舎煮 錦糸和え	ご飯 豆腐ステーキ きのこソース 切干大根煮 もやしの三杯酢和え	ご飯 豚肉のマスタード焼き 茄子とピーマン の炒め煮 法れん草の ピーナッツ和え	ご飯 赤魚のとろろ蒸し 厚揚げ煮 もやしのナムル	ご飯 どて煮 竹輪とキャベツ炒め 法れん草のゆず和え	ご飯 肉団子のトマト煮 春雨のツナ和え さつま芋のレモン煮

別紙２－２

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/1～2021/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
	7	8	9	10	11	12	13
朝食	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （あげ・大根） ひじき五目煮 高菜漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （じゃが芋・みつば 昆布豆 べったら漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （あげ・キャベツ） 玉子焼き しその実漬　赤 牛乳（朝）	ご飯　朝食 卵の味噌汁 （ねぎ・わかめ） 山菜おろし 浅漬け五色浅漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 里芋の味噌汁 （あげ・白菜） 大根のフレーク煮 野沢菜漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 さつま芋の味噌汁 （麩・玉ねぎ） 五目煮豆（朝） きゅうり風味漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （大根・えのき） ふきと油揚げの炒め煮 のり佃煮 牛乳（朝）
昼食	ご飯 オムレツ チンゲン菜エビ炒め キャベツの胡麻マヨ コンソメスープ ソフール（プレーン）	ご飯 アジの竜田揚げ 高野豆腐卵とじ いんげんの 胡麻味噌和え もずく汁 バナナ	［共通料理］ 大根ツナサラダ クラムチャウダー フルーツポンチ ［Ａ］ ホットケーキサンド ［Ｂ］ チキンライス	ご飯 鮭のちゃんちゃ焼き かぶのそぼろかけ 法れん草のゆかり和え そうめん汁 ソフール （ストロベ	ご飯 鶏肉のパン粉焼き 貝柱のマリネ 法れん草のソテー わかめスープ アップルゼリー	［共通料理］ ご飯 茄子の含め煮 キャベツの 胡麻酢和え 中華スープ （玉子・チンゲ 黒ごまプリン ［Ａ］ チンジャオロース ［Ｂ］ ブリの西京焼き	ご飯 豚肉のマスタード焼き 甘酢炒め もやしのツナサラダ かき卵スープ フルーチェピーチ
夕食	ご飯 八宝菜 里芋のそぼろ煮 ささみと三つ葉の わさび和え	ご飯 豚肉の胡麻だれ焼き 南瓜のクリーム煮 ゴボウサラダ	ご飯 メカジキ野菜あんかけ ぜんまい炒め煮 小松菜しらす和え	ご飯 大豆入りトマトシチュー チンゲン菜の オイスター炒め 白菜のからし和え	ご飯 お好み焼き風卵焼き 高野豆腐と南瓜煮 小松菜のなめ茸和え	ご飯 豆腐の肉味噌かけ ひじき煮 大徳寺なます	ご飯 白身魚の梅煮 じゃが芋煮 小松菜ごま和え

別紙２－３

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/1～2021/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
	14	15	16	17	18	19	20
朝食	ご飯　朝食 油揚の味噌汁 （南瓜・もやし） スクランブルエッグ なす漬物ぬか漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 卵の味噌汁 （キャベツ・ねぎ） ひじき豆 白菜切漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （あげ・なめこ） しらすおろし しその実漬　青 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （里芋・白菜） 小松菜の煮びたし しそ昆布 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （茄子・ねぎ） ツナと白菜煮 桜漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （さつま芋・わかめ 切干大根煮 梅干し 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （もやし・ねぎ） 玉子焼き 浅漬け五色浅漬け 牛乳（朝）
昼食	ご飯 鯖の幽庵焼き 金平ごぼう もずく酢 のっぺい汁 りんごコンポート	ご飯 大和煮 もやしソテー ほうれん草の おかか和え とろろ昆布の すまし汁 ソフール元気ヨーグルト	［共通料理］ 餃子 棒棒鶏 杏仁豆腐 ［Ａ］ みそラーメン ［Ｂ］ チャーハン 中華スープ （春雨・きくらげ）	［共通料理］ 南瓜のそぼろ煮 花麩のすまし汁 あんみつ ［Ａ］ 握り寿司 ［Ｂ］ 散らし寿司 白身魚の煮付け	ご飯 白身魚の タルタルソース 竹輪とキャベツ炒め 小松菜の ピーナッツ和え コンソメスープ 野菜ゼリー	［共通料理］ ご飯 かぶのかにあんかけ もやしのナムル かき玉汁 フルーチェいちご ［Ａ］ 豚の角煮 ［Ｂ］ 鮭のきのこ ホワイトソース	ご飯 鰆のきのこ煮 厚揚げ煮 酢の物 けんちん汁 コアコア （プレーン）
夕食	ご飯 麻婆豆腐 ブロッコリー 蟹あんかけ 長芋の梅肉和え	ご飯 鮭のごまマヨ焼き じゃが芋の コンソメ煮 茄子の土佐和え	ご飯 肉じゃが　豚 ビーフン炒め 小松菜の海苔和え	ご飯 空也蒸し 大根旨煮 もろきゅう	ご飯 治部煮 春雨の酢の物 水菜の煮びたし	ご飯 豆腐のあんかけ にら炒め 法れん草のしらす和え	ご飯 豚肉のオレンジ焼き 白菜のクリーム煮 ブロコリーの 胡麻マヨ和え

別紙２－４

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/1～2021/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
	21	22	23	24	25	26	27
朝食	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （あげ・白菜） なめ茸おろし 野沢菜漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 油揚の味噌汁 （キャベツ・わかめ 五目煮豆（朝） べったら漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 里芋の味噌汁 （あげ・えのき） 小松菜ベーコン炒め きゅうり風味漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （あげ・なめこ） スクランブルエッグ 白菜切漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （大根・ねぎ） ひじき豆 しその実漬　赤 牛乳（朝）	ご飯　朝食 さつま芋の味噌汁 （あげ・白菜） 炒り卵 しば漬け 牛乳（朝）	ご飯　朝食 卵の味噌汁 （あげ・玉ねぎ） ふきフレーク ごま昆布 牛乳（朝）
昼食	ご飯 鶏肉の照り焼き チンゲン菜エビ炒め キャベツの ゆずドレ和え わかめスープ バナナ	ご飯 鯖の蒲焼き風 炒り豆腐 長芋のなめ茸和え そうめん汁 みかん	［共通料理］ 白和え 金時豆 花麩のすまし汁 フルーツポンチ ［Ａ］ 親子丼 ［Ｂ］ 牛丼	ご飯 豚肉の生姜焼き じゃが芋煮 もやしの三杯酢和え もずく汁 ソフール （ストロベリー）	ご飯 アジのトマトソース マカロニサラダ さつま芋のレモン煮 かき卵スープ フルーチェピーチ	［共通料理］ ご飯 もやしソテー ささみと三つ葉の わさび和え ニラ玉スープ 黒ごまプリン ［Ａ］ かぼちゃコロッケ ［Ｂ］ さんまのみぞれ煮	ご飯 豚肉のパン粉焼き たらこスパ 法れん草のごま和え 帆立スープ ソフール 元気ヨーグルト
夕食	ご飯 穴子の柳川煮 里芋のそぼろ煮 小松菜のゆかり和え	ご飯 焼き肉 南瓜のおかか煮 錦糸和え	ご飯 味噌おでん ひじき煮 白菜のゆず和え	ご飯 赤魚の生姜煮 がんもの煮物 小松菜のおかか和え	ご飯 豚肉の味噌炒め 茄子とピーマン の炒め煮 法れん草の辛子和え	ご飯 肉豆腐 金平ごぼう もずく酢	ご飯 赤魚のとろろ蒸し ぜんまい炒め煮 きのこのおろし和え

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/1～2021/11/30

	日	月	火	水	木	金	土
	28	29	30				
朝食	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （あげ・もやし） 昆布豆 青かっぱ 牛乳（朝）	ご飯　朝食 南瓜の味噌汁 （えのき・わかめ） ほうれん草のお浸し 刻み沢庵 牛乳（朝）	ご飯　朝食 豆腐の味噌汁 （あげ・かぶ） 卯の花　朝食用 のり佃煮 牛乳（朝）				
昼食	ご飯 鮭の塩焼き おろし付 ビーフン炒め 小松菜のなめ茸和え 白はんぺんのすまし汁 アップルゼリー	ご飯 松風焼き 長芋の かにあんかけ 白菜の昆布和え 巻き麩のすまし汁 ヨーグルトがけ	［共通料理］ じゃがいも金平 きゅうりの たくあん和え りんごコンポート ［Ａ］ あんかけきしめん ［Ｂ］ 三色丼 とろろ昆布のすまし汁				
夕食	ご飯 ビーフシチュー 貝柱のマリネ ピーマンの当座煮	ご飯 白身魚のピザ焼き キャベツの コンソメ煮 ゴボウサラダ	ご飯 カニ玉野菜あんかけ 大根の糸昆布煮 小松菜の生姜和え				

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/7～2021/11/13

	日	月	火	水	木	金	土
	7	8	9	10	11	12	13
朝食	■ご飯　朝食 精白米 乳カル酵素ファイバー ■豆腐の味噌汁 （あげ・大根） 木綿豆腐 油揚げ 大根 赤みそ みりん干し （かたくちいわし） 特選　かつおだし ■ひじき五目煮 ほしひじき ステンレス釜　（油炒め） ■高菜漬け たかな（たかな漬） ■牛乳（朝） 低脂肪乳 カルシウムプラス 普通牛乳 コーヒー牛乳 フルガリア 飲むヨーグルト 豆乳飲料 麦芽コーヒー	■ご飯　朝食 精白米 乳カル酵素ファイバー ■豆腐の味噌汁 （じゃが芋・みつば 木綿豆腐 じゃがいも 根みつば（生） 赤みそ みりん干し （かたくちいわし） 特選　かつおだし ■昆布豆 昆布豆 ■べったら漬け べったら漬け ■牛乳（朝） 低脂肪乳 カルシウムプラス 普通牛乳 コーヒー牛乳 フルガリア 飲むヨーグルト 豆乳飲料 麦芽コーヒー	■ご飯　朝食 精白米 乳カル酵素ファイバー ■豆腐の味噌汁 （あげ・キャベツ） 木綿豆腐 油揚げ（枚） キャベツ 赤みそ みりん干し （かたくちいわし） 特選　かつおだし ■玉子焼き ふっくら 厚焼きたまご ■しその実漬　赤 しその実漬　赤 ■牛乳（朝） 低脂肪乳 カルシウムプラス 普通牛乳 コーヒー牛乳 フルガリア 飲むヨーグルト 豆乳飲料 麦芽コーヒー	■ご飯　朝食 精白米 乳カル酵素ファイバー ■卵の味噌汁 （ねぎ・わかめ） 液卵　冷凍 ねぎ　生 わかめ（カットわかめ） 赤みそ みりん干し （かたくちいわし） 特選　かつおだし ■山菜おろし 山菜水煮 大根 めんつゆ ■浅漬け五色浅漬け 浅漬け五色漬け ■牛乳（朝） 低脂肪乳 カルシウムプラス 普通牛乳 コーヒー牛乳 フルガリア 飲むヨーグルト 調製豆乳めいらく	■ご飯　朝食 精白米 乳カル酵素ファイバー ■里芋の味噌汁 （あげ・白菜） さといも（冷凍） 油揚げ（枚） 白菜 赤みそ みりん干し （かたくちいわし） 特選　かつおだし ■大根のフレーク煮 大根 人参 マグロ缶詰 味付けフレーク 鰹の素　桜印 砂糖 濃口しょうゆ ■野沢菜漬け のざわな（調味漬） ■牛乳（朝） 低脂肪乳 カルシウムプラス 普通牛乳 コーヒー牛乳 フルガリア 飲むヨーグルト 調製豆乳めいらく	■ご飯　朝食 精白米 乳カル酵素ファイバー ■さつま芋の味噌汁 （麩・玉ねぎ） さつまいも 巻き麩 玉葱 赤みそ みりん干し （かたくちいわし） 特選　かつおだし ■五目煮豆（朝） 五目豆 ■きゅうり風味漬け きゅうり風味漬け ■牛乳（朝） 低脂肪乳 カルシウムプラス 普通牛乳 コーヒー牛乳 フルガリア 飲むヨーグルト 調製豆乳めいらく	■ご飯　朝食 精白米 乳カル酵素ファイバー ■豆腐の味噌汁 （大根・えのき） 木綿豆腐 大根 えのきたけ（生） 赤みそ みりん干し （かたくちいわし） 特選　かつおだし ■ふきと油揚げの炒め煮 ふき（ゆで） 油揚げ（枚） ごま油 砂糖 本みりん 濃口しょうゆ ■のり佃煮 減塩のり佃煮 ■牛乳（朝） 低脂肪乳 カルシウムプラス 普通牛乳 コーヒー牛乳 フルガリア 飲むヨーグルト 豆乳飲料 麦芽コーヒー

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/7～2021/11/13

	日	月	火	水	木	金	土
	7	8	9	10	11	12	13
昼食	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■オムレツ ツナオムレツ サラダ油 ケチャップ ウスターソース サラダな（生） トマト（個） ■チンゲン菜エビ炒め チンゲンサイ 緑豆もやし（生） むきえび 赤ピーマン（生） 白ねぎ 中華味 清酒 濃口しょうゆ サラダ油 ■キャベツの胡麻マヨ キャベツ きゅうり すりごま（白）	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■アジの竜田揚げ まあじ（生） 濃口しょうゆ 本みりん 清酒 しょうが（おろし） 片栗粉 サラダ油 大根 ポン酢醤油 ■高野豆腐卵とじ 高野豆腐 鶏　もも　皮なし　生 玉葱 人参 鶏卵（全卵生） キヌサヤ　冷 砂糖 薄口しょうゆ 本みりん 出汁	［共通料理］ ■大根ツナサラダ 大根 ツナチャンク　ホテイ きゅうり 乾燥わかめ（素干し） セミセパ　和風ドレ ■クラムチャウダー あさりむき身（ゆで） 玉葱 じゃがいも クリームシチュールウ 並塩 コショウ パセリ（乾） ■フルーツポンチ あわせるゼリー みかん缶 パイン缶 白桃缶 ［Ａ］ ■ホットケーキサンド ホットケーキサンド マーガリン ［Ｂ］	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■鮭のちゃんちゃ焼き トラウトサーモン切身 食塩 コショウ 白みそ 砂糖 清酒 本みりん キャベツ ほんしめじ 人参 有塩バター ■かぶのそぼろかけ かぶ　生 にわとり　ひき肉（生） キヌサヤ　冷 鰹の素　桜印 砂糖 濃口しょうゆ 片栗粉 ■法れん草のゆかり和え	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■鶏肉のパン粉焼き 鶏もも皮なし生 食塩 コショウ 小麦粉 鶏卵（全卵生） パン粉 サラダ油 ブロッコリー トマト（個） ケチャップ ウスターソース ■貝柱のマリネ いたやがい（養殖生） レタス きゅうり 赤ピーマン（生） 黄ピーマン（生） 食塩 コショウ フレンチドレッシング	［共通料理］ ■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■茄子の含め煮 なす さやいんげん（冷） ほんだし 濃口しょうゆ 砂糖 ■キャベツの 胡麻酢和え キャベツ きゅうり かに身 すりごま（白） 穀物酢 砂糖 薄口しょうゆ ■中華スープ（玉子・チンゲン菜） 鶏卵（全卵生） チンゲンサイ 鶏ガラ（粉末） 中華味 食塩	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■豚肉のマスタード焼き 豚ロース　スライス　20g×3枚 濃口しょうゆ 本みりん 清酒 粒入りマスタード 食塩 サラダな（生） トマト（個） ■甘酢炒め 荒挽ウインナー たけのこ（ゆで） 赤ピーマン（生） 玉葱 ピーマン 濃口しょうゆ 中華味 砂糖 ケチャップ 穀物酢 ■もやしのツナサラダ

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/7～2021/11/13

	日	月	火	水	木	金	土
	7	8	9	10	11	12	13
昼食	マヨネーズ 薄口しょうゆ ■コンソメスープ 玉葱 人参 ベーコン 固形コンソメ 並塩 コショウ 水 ■ソフール （プレーン） ソフールプレーン	■いんげんの 胡麻味噌和え さやいんげん（冷） 煮込み竹輪 赤みそ 砂糖 清酒 すりごま（白） ■もずく汁 もずく 葉ねぎ（生） 鰹の素　桜印 薄口しょうゆ 食塩 ■バナナ バナナ（本） おろしバナナ	■チキンライス 精白米 乳カル酵素ファイバー 鶏もも皮なし生 玉葱 人参 並塩 コショウ グリンピース （冷凍） マッシュルーム （水煮缶詰） 有塩バター サラダ油 ケチャップ	ほうれん草 緑豆もやし（生） ゆかり 白だし ■そうめん汁 そうめん 花ふ 根みつば（生） 鰹の素　桜印 薄口しょうゆ 食塩 ■ソフール （ストロベリー） ソフールストロベリー	■法れん草のソテー ほうれん草 カーネルコーン（冷） 有塩バター 食塩 コショウ ■わかめスープ わかめ（カットわかめ） 玉葱 すりごま（白） 中華味 食塩 コショウ ■アップルゼリー くだものゼリー アップル	コショウ 濃口しょうゆ 片栗粉 ■黒ごまプリン 普通牛乳 すりごま（黒） ［Ａ］ ■チンジャオロース 和牛肉かた ローススライス 濃口しょうゆ 清酒 ピーマン 赤ピーマン（生） たけのこ（ゆで） オイスターソース ごま油 ［Ｂ］ ■ブリの西京焼き ぶり三枚おろし切身 白みそ 本みりん 砂糖 清酒 しそ（枚） 花ちらしれんこん 紅しょうが	緑豆もやし（生） ツナチャンク きゅうり セミセパ　中華ドレ ■かき卵スープ 卵 パセリ（生） 固形コンソメ 並塩 コショウ 水 ■フルーチェピーチ フルーチェピーチ 普通牛乳

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/7～2021/11/13

	日	月	火	水	木	金	土
	7	8	9	10	11	12	13
夕食	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■八宝菜 豚ロース　スライス いたやがい（養殖生） 白菜 緑豆もやし（生） たけのこ（ゆで） 玉葱 人参 きくらげ（乾） 砂糖 食塩 中華味 薄口しょうゆ	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■豚肉の胡麻だれ焼き 豚ロース スライス すりごま（白） ねぎ　生 濃口しょうゆ 砂糖 本みりん サラダ油 キャベツ トマト（個） ■南瓜のクリーム煮 西洋かぼちゃ（生） 砂糖	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■メカジキ野菜あんかけ めかじき切身 食塩 小麦粉 サラダ油 玉葱 赤ピーマン（生） 黄ピーマン（生） ほんだし 濃口しょうゆ 本みりん 清酒 片栗粉	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■大豆入りトマトシ 豚大型ロース（脂身付生） だいず（国産ゆで） じゃがいも 人参 玉葱 グリンピース（冷凍） トマト（缶詰ホール） ケチャップ 食塩 コショウ 顆粒コンソメ ■チンゲン菜のオイスター炒め	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■お好み焼き風卵焼き 豚ミンチ キャベツ 鶏卵（全卵生） 紅しょうが えび加工品（干しえび） 花鰹 あおのり（素干し） お好みソース マヨネーズ ■高野豆腐と南瓜煮 高野豆腐 西洋かぼちゃ（生）	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■豆腐の肉味噌かけ 木綿豆腐 にわとり ひき肉（生） 赤みそ 砂糖 本みりん ■ひじき煮 ほしひじき ステンレス釜(乾) 油揚げ さつま揚げ キヌサヤ　冷 糸こんにゃく 鰹の素　桜印	■ご飯 精白米 乳カル酵素ファイバー ■白身魚の梅煮 カラスカレイ三枚おろし 種なし梅 卸ししょうが 濃口しょうゆ 清酒 本みりん 砂糖 ブロッコリー 芽ばえ ■じゃが芋煮 じゃがいも 玉葱 人参

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚ホーム瀬戸苑
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ）
期　　間：2021/11/7～2021/11/13

	日	月	火	水	木	金	土
	7	8	9	10	11	12	13
夕食	清酒 ごま油 ■里芋のそぼろ煮 さといも（冷凍） にわとりひき肉（生） グリンピース（冷凍） 鰹の素 砂糖 濃口しょうゆ ■ささみと三つ葉のわさび和え 鶏むね皮なし生 きゅうり 根みつば（生） 濃口しょうゆ わさび（練り）	普通牛乳 ■ゴボウサラダ 切りごぼう 人参 カーネルコーン（冷） マヨネーズ 練りごま コショウ	■ぜんまい炒め煮 ぜんまい（ゆで） 厚揚げ 白菜 砂糖 薄口しょうゆ 本みりん サラダ油 出汁 ■小松菜しらす和え 小松菜 しらす干し 出汁 濃口しょうゆ 本みりん	和牛　もも　スライス チンゲンサイ 緑豆もやし（生） 赤ピーマン（生） しょうが（おろし） オイスターソース 清酒 本みりん 濃口しょうゆ ごま油 ■白菜のからし和え 白菜 えのきたけ（生） 薄口しょうゆ 本みりん 練りからし	さやいんげん（冷） ほんだし 薄口しょうゆ 砂糖 本みりん ■小松菜のなめ茸和え 小松菜 えのきたけ　味付け瓶詰 濃口しょうゆ 本みりん	濃口しょうゆ 砂糖 ごま油 ■大徳寺なます ほうれん草 生しいたけ菌床栽培（生） 人参 錦糸たまご 濃口しょうゆ 砂糖 味ポン	豚バラ さやいんげん（冷） ほんだし 砂糖 濃口しょうゆ 清酒 ■小松菜ごま和え 小松菜 ほんしめじ 濃口しょうゆ すりごま（白） 砂糖

（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　特別養護老人ホームのユニットでは、主食茶碗、汁椀、湯飲み、箸、フォーク、スプーン類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、ダクト清掃		○
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、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３回以上）	○	
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	○	