

# 愛厚すぎのきの里給食業務委託仕様書

## 1 目的

愛厚すぎのきの里（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	愛厚すぎのきの里
施設の種類	障害者支援施設
所在地	北設楽郡東栄町大字三輪字上栗13
入所利用定員	60人
短期利用定員	6人
職員	51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「愛厚すぎのきの里献立表」参照とする。
- ・嚥下食対応の食事用お茶は、とろみ付きのお茶に変更し提供する。

- ・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。
- ・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1回程度）
- ・鍋料理食を実施する。（冬季1回程度）
- ・選択食（月2回、第2，4火曜日：3種類の献立を作成し、1種類は粥食に対応したもの）を実施する。
- ・誕生会食にはケーキ、希望の飲物を提供する。（第3火曜日）
- ・木曜日の昼食はパン食とする。
- ・金曜日の昼食は麺食とする。
- ・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
- ・病院受診等による提供時間を超えた場合、14時～15時までは代替食の対応をする。

## (2) 食材について

- ・米は、新米の時期以降、国産の米を使用する。
- ・果物は季節に応じた果物を使用するよう努める（1日1回）。
- ・新鮮生野菜を使用するよう努める。
- ・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。

### 【利用者】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7:15	7:15 ～ 8:15	8:00以降
昼食	11:45	11:45 ～ 12:45	12:15以降
夕食	17:00	17:00 ～ 18:00	17:30以降

### 【職員】

	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食		～	—
昼食①		12:30 ～ 13:15	—
昼食②		13:15 ～ 14:00	—
夕食		～	—

## 8 配膳・下膳方法

### (1) 配膳方法

- ・箸、スプーン、フォーク、ストロー等、食札に指定されたものを温冷配膳車に入れる。

（箸20名、ストロー18名、れんげ2名、赤れんげ2名、太スプーン37名、黄色スプーン12名、赤スプーン4名、麺食の日はフォークを出す）

(令和4年3月現在)

- ・指示に応じて毎食時お茶を温冷配膳車に入れる。

(2) 下膳方法

- ・下膳台の食器類をシンクへ入れる。

9 1日あたりの予定食数 (参考)

<参考>

1ヶ月平均 (令和4年3月)

事業名	朝食	昼食	夕食
入所利用者	59食	59食	59食
短期入所利用者	3食	3食	3食
職員	—	20食	—
計	62食	82食	62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 40名 全粥 16名  
ミキサー粥 3名
- ・副食 普通食 24名 一口大食 20名  
極きざみ食 12名 ソフト食 3名  
内、カロリー食 (1,200Kcal、1,400Kcal、1,500Kcal、1,600Kcal)
- ・エンシュアプリン 0名
- ・栄養補助食品 5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入れ、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：1,700Kcal、たんぱく質：62g、脂質：45g、カルシウム：600mg、  
鉄：7mg、ビタミンA：700 $\mu$ gRE、ビタミンB1：1.1mg、ビタミンB2：1.3mg、  
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。

# 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**



※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項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 -10項】 【I	他の分野との対応 【I-7項】
0	j 嚥下訓練食品0j	均質で、附着性・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、附着性・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、附着性・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、誤嚥をしないように配慮したもの)	粒がなく、附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を含む 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、離水もなく附着性も低い粥類	(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概括し)、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こと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 ろみ	段階2 のどろみ	中間 【三-2 項】	段階3 み	濃いとろ 【三-4項】
英語表記	Mildly thick	薄いと 【三-3項】	Moderately thick	濃いとろ 【三-4項】	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」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、とろ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」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	明らかにとろみがあることを感じがありかつ、「drink」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」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	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」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 フォ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、全体にコーティングしたように付着	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、全体にコーティ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)	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50 s<sup>-1</sup>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。

## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
							1
朝 食							御飯 味噌汁 （麩・しめじ） 絵馬かまぼこ 松前かずのこ ふりかけかつお ヤクルト
昼 食							赤飯 新春お祝い膳 茶碗蒸し 大豆とひじきの煮物 ねりきり みかん
夕 食							散らし寿司 とろろこんぶ汁 マカロニサラダ

## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7	8
朝 食	御飯 味噌汁 （じゃがいも・玉葱） 紅白きんとん めひかり甘露煮 たくあん漬け ヤクルト	御飯 味噌汁 （そうめん） 紅白かまぼこ 黒花豆 白菜漬け ヤクルト	御飯 味噌汁 （さといも・わかめ） タレ付き肉団子 しば漬 ヤクルト	御飯 味噌汁 （キャベツ・あげ） きなこ しそ昆布 ヤクルト	御飯 味噌汁 （豆腐・わかめ） ツナマヨ 高菜漬 牛乳	御飯 味噌汁 （じゃがいも・あげ） 辛子明太子 べったら漬 牛乳	御飯 味噌汁 （白菜・あげ） 粗挽きウィンナー Qちゃん漬 牛乳
昼 食	御飯 エビフライ 麩のすまし汁 おさかなオムレツ マンゴプリン	御飯 ブリの照り焼き 筑前煮 すまし汁 （海老しんじょう） 大根なます みかん	ピザトースト 豆腐サラダ 卵ワカメスープ 杏仁フルーツ	御飯 照焼きチキン 切干大根の煮物 かき玉汁 もも缶	御飯 カレー煮付け 肉じゃが もずくの白味噌汁 オレンジ	天ぷらうどん 蒸しパン（牛乳） ツナサラダ キウイフルーツ	御飯 豚肉とまいたけの生姜焼 ひじきの煮つけ けんちん汁 もも缶
夕 食	天津飯 春雨スープ さつまいも甘煮	御飯 煮込みハンバーグ ポテトサラダ コーンスープ	御飯 マグロカツ 大豆の煮つけ ゆず大根	御飯 ロールキャベツ ビーフン炒め 小松菜ごま和え	御飯 焼き餃子 大根とツナの煮もの 白菜じゃこ和え	七草粥 サバの味噌煮 白和え バナナ	御飯 スコッチエッグ じゃが芋煮 キャベツ昆布和え

## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
朝食	御飯 味噌汁 （そうめん） 納豆・小粒、挽き割り 卵ソース 牛乳	御飯 味噌汁 （豆腐・わかめ） きなこ しそ昆布 牛乳	御飯 味噌汁 （じゃがいも・あげ） マグロフレーク 野沢菜漬 牛乳	御飯 味噌汁 （大根・わかめ） 粗挽きウィンナー べったら漬 牛乳	御飯 味噌汁 （白菜・あげ） 厚焼き卵 高菜漬 牛乳	御飯 味噌汁 （キャベツ・しめじ） 金時豆 たくあん漬け 牛乳	御飯 味噌汁 （そうめん） 納豆・小粒、挽き割り 卵ソース 牛乳
昼食	御飯 鮭の照り焼き 里いものそぼろ煮 白味噌汁 バナナ	ハヤシライス 野菜サラダ 杏仁フルーツ	焼きそばロールパン エビシュウマイ コーンスープ サーモンサラダ コーヒーゼリー竹屋	御飯 関東煮 カレー風味スープ 肉じゃが オレンジ	[共通料理] ナチュラル恵 いちご [A] 辛口カレーライス サーモンサラダ [B] 焼きそば コンソメスープ 蒸しパン（牛乳） [C] カニ雑炊 南瓜コロッケ コンソメスープ サーモンサラダ	ラーメン 肉まん（小） ポテトサラダ プリン	御飯 鶏肉ガーリック焼き さつまいも小倉煮 レタススープ もも缶
夕食	御飯 東栄チキン炒め 炒り豆腐 胡瓜の酢の物	御飯 かき揚げ きんぴらごぼう たまねぎツナ和え	御飯 袋煮 野菜炒め スパゲティサラダ	御飯 あんかけ豆腐ハンバーグ さつまいもきんぴら ほうれん草のごま和え	御飯 サケのホイル焼き ふろふき大根 キムチ胡瓜	御飯 肉豆腐 さつま芋天ぷら ブロッコリー昆布和え	御飯 酢豚 エビシュウマイ 小松菜ごま和え

## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	16	17	18	19	20	21	22
朝 食	御飯 味噌汁 （豆腐・しめじ） 鮭フレーク 野沢菜漬 牛乳	御飯 味噌汁 （じゃがいも・わか め） 金山寺味噌 べったら漬 牛乳	御飯 味噌汁 （さといも） きなこ しそ昆布 牛乳	御飯 味噌汁 （キャベツ・あげ） マグロフレーク 野沢菜漬 牛乳	御飯 味噌汁 （もやし・あげ） 金時豆 たくあん漬け 牛乳	御飯 味噌汁 （じゃがいも・わか め） 納豆・小粒、挽き割り 卵ソース 牛乳	御飯 味噌汁 （大根・揚げ） いかの塩辛 Ｑちゃん漬 牛乳
昼 食	御飯 サバの煮付け 豚汁 ツナサラダ りんご	ソースカツ丼 もずくの白味噌汁 漬物浸し バナナ	サンドウィッチ コーンスープ 照り焼き鶏サラダ コーヒーゼリー竹屋	御飯 鶏唐揚げ（4切） 大豆の煮つけ 粕汁 オレンジ	あなご丼 茶碗蒸し カニ入り酢の物 いちご ロールケーキ抹茶 飲み物	味噌煮込みうどん 肉まん（小） 白和え 杏仁フルーツ	御飯 あじフライ マカロニサラダ すいとん汁 バナナ
夕 食	チャーハン 白菜スープ 春雨中華和え	御飯 ブリ大根 じゃが芋ベーコン炒め 長いものめかぶ和え	御飯 ビーフシチュー 大根サラダ 卵豆腐あんかけ	御飯 鮭の照り焼き さつまいものカレー風味 白菜じゃこ和え	御飯 かき揚げ きんぴらごぼう キムチ胡瓜	御飯 豆腐ステーキなめこおろし かぼちゃそぼろ煮 ブロッコリーマヨ	小ライス お好み焼き 里いものそぼろ煮 もずくの酢の物

## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	23	24	25	26	27	28	29
朝食	御飯 味噌汁 （そうめん） きなこ しそ昆布 牛乳	御飯 味噌汁 （豆腐・しめじ） 厚焼き卵 高菜漬 牛乳	御飯 味噌汁 （麩・わかめ） のり佃煮 白菜漬け 牛乳	御飯 味噌汁 （じゃがいも） 辛子明太子 野沢菜漬 牛乳	御飯 味噌汁 （キャベツ・えのき） タレ付き肉団子 ふりかけ 牛乳	御飯 味噌汁 （さといも） 粗挽きウィンナー べったら漬 牛乳	御飯 味噌汁 （大根・わかめ） きなこ しそ昆布 牛乳
昼食	御飯 スコッチエッグ 大根とツナの煮もの 春雨スープ キウイフルーツ	御飯 豚肉のジンギスカン風 ひじきの煮つけ 白菜スープ もも缶	牛乳パン ハッシュポテト&フランク コーンスープ 大根サラダ コーヒーゼリー竹屋	すき焼き鍋 小ライス フルーチェ	[共通料理] プリン 水菜のサラダ [A] 三色いなり 麩のすまし汁 [B] スープスパ 蒸しパン（牛乳） [C] しらす雑炊 クリームコロッケ80 麩のすまし汁	チャーシュー麺 あんまん（小） 白和え ぶどうゼリー	御飯 鶏肉のごま照り焼き 里いもの煮物 もずくの白味噌汁 オレンジ
夕食	御飯 湯豆腐 さつまいもきんぴら 小松菜ごま和え	御飯 アジの南蛮漬 大根そぼろ煮 ポテトサラダ	御飯 袋煮 ウィンナーソテー イワシのかつお煮	御飯 味噌おでん 南瓜のベーコン炒め 春雨サラダ	御飯 焼き餃子 炒り豆腐 たまねぎツナ和え	御飯 あんかけ親子焼 じゃが芋ベーコン炒め ブロッコリー昆布和え	御飯 サバの味噌煮 卵豆腐あんかけ 小松菜のなめたけ和え

## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	30	31					
朝 食	御飯 味噌汁 （豆腐・あげ） 厚焼き卵 Qちゃん漬 牛乳	御飯 味噌汁 （そうめん） 卵ソース 納豆・小粒、挽き割り 牛乳					
昼 食	御飯 ブリの照り焼き 切干大根の煮物 ワンタンスープ バナナ	御飯 チーズハンバーグ（冷） けんちん汁 青梗菜と桜エビの和え物 マンゴー（冷）					
夕 食	御飯 東栄チキン炒め じゃがいもの煮つけ（ツナ） 白菜じゃこ和え	御飯 野菜天ぷら 大根きんぴら スパゲティサラダ					

## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
朝	<b>■御飯</b> 精白米(うるち米) 強化米 <b>■味噌汁(そうめん)</b> 味噌汁の華 えのきたけ(生) 青ねぎ みそ 出汁 <b>■納豆・小粒、挽き割り</b> 糸引き納豆 挽きわり納豆 こいくちしょうゆ 青ねぎ <b>■卵ソース</b> たまごソース <b>■牛乳</b> 牧場の朝のヨーグルト 牛乳(200ml)	<b>■御飯</b> 精白米(うるち米) 強化米 <b>■味噌汁(豆腐・わかめ)</b> 木綿豆腐(丁) わかめ(カットわかめ) 青ねぎ みそ 出汁 <b>■きなこ</b> きな粉(全粒大豆 黄大豆) 上白糖 並塩 <b>■しそ昆布</b> しそ昆布 <b>■牛乳</b> 牧場の朝のヨーグルト 牛乳(200ml)	<b>■御飯</b> 精白米(うるち米) 強化米 <b>■味噌汁(じゃがいも・あげ)</b> じゃがいも 油揚げ(生) 青ねぎ みそ 出汁 <b>■マグロフレーク</b> まぐろ缶詰(味付) <b>■野沢菜漬</b> のざわな(調味漬) <b>■牛乳</b> 牧場の朝のヨーグルト 牛乳(200ml)	<b>■御飯</b> 精白米(うるち米) 強化米 <b>■味噌汁(大根・わかめ)</b> だいこん(根皮つき生) わかめ(カットわかめ) 青ねぎ みそ 出汁 <b>■粗挽きウィンナー</b> 荒挽ポークウィンナー 塩コショウ サラダ油 トマトケチャップ <b>■べったら漬</b> だいこん(べったら漬) <b>■牛乳</b> 牧場の朝のヨーグルト 牛乳(200ml)	<b>■御飯</b> 精白米(うるち米) 強化米 <b>■味噌汁(白菜・あげ)</b> はくさい 油揚げ(生) 青ねぎ みそ 出汁 <b>■厚焼き卵</b> 厚焼きたまご <b>■高菜漬</b> たかな(たかな漬) <b>■牛乳</b> 牧場の朝のヨーグルト 牛乳(200ml)	<b>■御飯</b> 精白米(うるち米) 強化米 <b>■味噌汁(キャベツ・しめじ)</b> キャベツ ほんしめじ(生) 青ねぎ みそ 出汁 <b>■金時豆</b> 金時豆 <b>■たくあん漬</b> たくあん <b>■牛乳</b> 牧場の朝のヨーグルト 牛乳(200ml)	<b>■御飯</b> 精白米(うるち米) 強化米 <b>■味噌汁(そうめん)</b> 味噌汁の華 えのきたけ(生) 青ねぎ みそ 出汁 <b>■納豆・小粒、挽き割り</b> 糸引き納豆 挽きわり納豆 こいくちしょうゆ 青ねぎ <b>■卵ソース</b> たまごソース <b>■牛乳</b> 牧場の朝のヨーグルト 牛乳(200ml)
	食						

## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
昼	<p>■御飯 精白米(うるち米) 強化米</p> <p>■鮭の照り焼き さけ(切) こいくちしょうゆ みりん(本みりん) サラダな</p> <p>■里いものそぼろ煮 さといも(冷凍) 鶏ひき肉(生) にんじん グリーンピース(冷凍) うすくちしょうゆ 上白糖 みりん(本みりん) 出汁</p> <p>■白味噌汁 絹ごし豆腐 なめこ(生) 青ねぎ 白みそ 出汁</p> <p>■バナナ バナナ(本) おろしバナナ 牛乳(1L)</p>	<p>■ハヤシライス 精白米(うるち米) 塩コショウ 輸入牛 ばら(脂身付生) 有塩バター たまねぎ にんじん マッシュルーム(水煮缶詰) グリーンピース(冷凍) 中濃ソース トマトケチャップ 顆粒コンソメ ハヤシルウ</p> <p>■野菜サラダ レタス 土耕栽培 たまねぎ きゅうり トマト(個) ローズハム 和風ドレッシング</p> <p>■杏仁フルーツ 杏仁フルーツ缶</p>	<p>■焼きそばロールパン BIG焼きそばロールパン</p> <p>■エビシュウマイ エビシュウマイ(大) サラダな 練りからし こいくちしょうゆ</p> <p>■コーンスープ コーン(冷凍) コーンスープ(粉末) 牛乳(L) 水</p> <p>■サーモンサラダ アトランティックサーモン レタス 土耕栽培 きゅうり コーン(冷凍) 和風ドレッシング</p> <p>■コーヒーゼリー竹屋 コーヒーゼリー竹屋</p>	<p>■御飯 精白米(うるち米) 強化米</p> <p>■関東煮 だいこん(根皮つき生) 焼き竹輪 5本 お魚とうふ 鶏卵(全卵生) うすくちしょうゆ みりん(本みりん) 出汁 練りからし</p> <p>■カレー風味スープ 鶏ムネ たまねぎ にんじん サラダ油 カレー粉 水 固形コンソメ(ブイオン)</p> <p>■塩コショウ</p> <p>■肉じゃが じゃがいも 輸入牛 もも(脂身付生) たまねぎ にんじん グリーンピース(冷凍)</p>	<p>[ 共通料理 ]</p> <p>■ナチュラル恵 いちご ナチュラル恵 いちご</p> <p>[ A ]</p> <p>■辛口カレーライス 精白米(うるち米) 輸入牛 もも(赤肉生) じゃがいも たまねぎ にんじん 並塩 こしょう(混合) サラダ油 にんにく ウスターソース だいこん(福神漬) らっきょう(甘酢漬) ジャワカレー</p> <p>■サーモンサラダ アトランティックサーモン レタス 土耕栽培 きゅうり コーン(冷凍) 和風ドレッシング</p> <p>[ B ]</p> <p>■焼きそば 焼きそば</p>	<p>■ラーメン 中華麺(冷) 鳥がらだし 醤油ラーメンつゆ こしょう(混合) 焼き豚 鶏卵(全卵生) ほうれんそう(冷凍) りよくとうもやし メンマ なると 青ねぎ</p> <p>■肉まん(小) 中華まんじゅう(肉まん)</p> <p>■ポテトサラダ じゃがいも ローズハム きゅうり たまねぎ ミックスベジタブル マヨネーズ(全卵型) 塩コショウ</p> <p>■プリン なめらかプリン</p>	<p>■御飯 精白米(うるち米) 強化米</p> <p>■鶏肉ガーリック焼き 若鶏肉 もも(皮付生) 並塩 こしょう(混合) にんにく こいくちしょうゆ サラダ油 アスパラ(冷) にんじん 並塩 こしょう(混合) 有塩バター</p> <p>■さつまいも小倉煮 さつまいも(皮むき生) 小豆あん こいくちしょうゆ 出汁</p> <p>■レタススープ レタス 土耕栽培 ほんしめじ(生) ベーコン パセリ 固形コンソメ(ブイオン) 並塩</p>
食							



## 献立表

現 場：愛厚すぎのきの里

献立種類：普通食（個別献立 / A / B / C）

期 間：2022/1/1～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
昼          食					にんじん ほんしめじ(生) 糸みつば 鶏卵(全卵生) こいくちしょうゆ みりん(本みりん) 出汁 ■南瓜コロッケ 南瓜コロッケ(冷) 大豆油 キャベツ パセリ トマト(個) 中濃ソース ■コンソメスープ たまねぎ にんじん パセリ 固形コンソメ(ブイヨン) 並塩 こしょう(混合) 水 ■サーモンサラダ アトランティックサーモン レタス 土耕栽培 きゅうり コーン(冷凍) 和風ドレッシング		



(別紙3) 業務分担区分表

区 分	業 務 内 容	主○ 補助△	
		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プン洗浄用洗剤（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	○	