愛厚藤川の里給食業務委託仕様書

１　目的

愛厚藤川の里（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　愛厚藤川の里
施設の種類　障害者支援施設
所在地　　愛知県岡崎市藤川町字堤ケ入1の2
入所利用定員　　60 人
短期利用定員　　6 人
職員　　10 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「愛厚藤川の里献立表」参照とする。
・アレルギーや嗜好等により個別に対応する。禁止食品については、生魚、麺類（そ

ば等）、パン類、揚げ物、漬物等

・疾病等特殊事情のある利用者について、濃厚流動食（経口）または栄養補助食品を含め、甲が個別の献立を指示した時乙は、これに対応する。

・栄養補助食品等の種類等については、甲、乙相談の上決定する。利用者の重度化、高齢化により様々な状況が予想されるが、誠意をもって協力しなければならない。

・季節行事に沿った献立内容での提供（例：端午の節句・土用の丑・敬老の日・秋祭り・おせち・鏡開き・七草・雛祭り等）、また年３回程度バイキング食（七夕・敬老会・クリスマス会）が盛り込まれるものとする。

・誕生会食ではケーキや和菓子などを提供する。

・選択食は月に２回程度昼食時に実施する。（麺・パン・主菜２種類からの選択第２第４水曜日）

・毎週、麺（月曜日）、パン（木曜日）の日を定め提供する。ただし、嚥下状態や嗜好等により、代替食を提供する。

・ほぼ毎食時、汁物を提供する。

・朝食時、乳製品やゼリー類、昼食時、季節に応じた果物やデザート類を提供する。

（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。

・昼食時、デザート類や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。

・冬季（11月～3月）は生もの（寿司・刺身等）を提供する。

（３）その他

・定期的に家族会が開催されており、行事などへの参加の際は食事を提供する。
なお、食数については事前に把握し伝える。

・病院受診等により食事提供時間を超える場合は代替食を提供する。

・水分補給について、毎食時、午前、午後、夜間に行う。また夏期は午後の給茶時にイオン水を提供する。

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	7:15	7:15	～	8:00	随時（職員・利用者による）
昼　食	11:25	11:25	～	12:30	随時（職員・利用者による）
夕　食	17:45	17:45	～	18:30	随時（職員・利用者による）

【職員】

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

8　配膳・下膳方法

（1）配膳方法

・建物の構造上（食堂と厨房はカウンターで仕切られている造り）厨房から食堂への行き来が容易でないため、配膳は施設職員が行う。

・利用者、ショートステイ・日中一時利用者全員が食堂で食事をする。ただし、体調不良時は居室配膳とする。

・温冷配膳車を使用していないため、調理開始から盛り付け完了までの時間に十分留意し、適温給食の提供に努める。

・既定の時間までに食形態色別のトレーをカウンターに準備する。

・既定の時間までに給茶準備のため、お茶とマググカップ、とろみ調整食品、マドラーをカウンターに用意する。

・既定の時間までに主菜・副菜・デザート類を食形態別に盛り付けた後、形態ごとに色決めされたトレーに乗せたものを、カウンターに準備をする。

・汁物、ご飯等は温かく提供が出来るよう、配膳が開始されてから盛り付ける。

・主食（御飯等）やおかず類について提供量に指示がある方については、名札を付けておく。（食形態別に色分けをし記名したもの）

・甲乙共に配膳の間違えが無いようにコミュニケーションを図り、食札を基に個々の食形態等を確認しながら、職員が一人ずつ食事をトレーにセットしテーブルまで配膳する。

・体調不良等で居室配膳の指示のある方や、食事を早めに提供する必要のある利用者については厨房内でトレーに食事をセットする。

・選択食は、人数の少ないメニューから順次配膳を行う。

（2）下膳方法

・食事が終了したことを確認した後、食堂カウンター横に設置されている返却シンクに職員、利用者が随時行う。

・残飯については食堂の返却シンク横のポリバケツに回収する。

・箸・スプーン・自助具などは汚れが付着しやすいため、水を張った専用のトレーを毎食時用意し、回収・洗浄する。

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
愛厚藤川の里	58食	58食	58食
ショートステイ等	3食	4食	3食
職員	－	10食	－
計	61食	72食	61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	37 名	軟飯	0 名
	全粥	19 名	ミキサー粥	2 名
	パン類	37 名	麺類	39 名
・副食	普通食	15 名	一口大食	16 名
	粗きざみ食	22 名	極きざみ食	3 名
	ソフト食	1 名	ミキサー食	1 名

※果物については食形態に変更がある。

・エンシュアリキッド　1 名　・ エネーボ　1 名
・ラコール　1 名
・栄養補助食品　6 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：1.850Kcal、たんぱく質：65ｇ、脂質：45ｇ、カルシウム：700mg、
　鉄：11mg、ビタミンＡ：600μgＲＥ、ビタミンＢ1：1.1mg、ビタミンＢ2：1.2mg、
　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

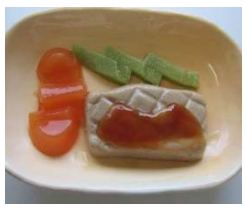
極きざみ食

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：愛厚藤川の里
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
朝食							米飯190ｇ 味噌汁 （たまねぎ・えのき） スライス蒲鉾　紅白 厚焼卵　寿 五目卯の花 イワシ鰹煮 チチヤスヨーグルト
昼食							赤飯 筑前煮 てんぷら 茶碗蒸し おせち （干支饅頭・チキンニ色巻き） ジューシーぶどうゼリー
夕食							米飯190ｇ 豚肉の梅照り焼き 卵豆腐のすまし汁 マカロニサラダ

別紙２－２

献　立　表

現　　場：愛厚藤川の里
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
	2	3	4	5	6	7	8
朝食	米飯190ｇ 味噌汁 （じゃがいも・わかめ） 錦玉子・紅白きんとん 道産鮭テリーヌ コアコア飲む ヨーグルト110	米飯190ｇ 味噌汁 （大根・とうふ） 松前数の子 黒豆煮 鮭ふりかけFe 牧場ヨーグルトプレーン	米飯190ｇ 味噌汁 （白玉麩・わかめ） 花五目卵巻き ふりかけ ヤクルト	米飯190ｇ 味噌汁 （豆腐・しめじ） たれ付肉団子 のりの佃煮 牧場ヨーグルトいちご	米飯190ｇ 味噌汁 （じゃがいも・わかめ） 昆布豆 しば漬け 森永Caヨーグルト	米飯190ｇ そうめん味噌汁 なめたけ 野沢菜漬 コアコアりんご	米飯190ｇ 味噌汁（里芋） マグロフレーク 白菜漬 ヤクルト
昼食	米飯190ｇ ブリの照り焼き 肉じゃが エビつみれのすまし汁 おせち （市松真丈・伊達巻） 青リンゴゼリー 夏みかん	米飯190ｇ エビフライ なすの甘辛煮 おせち （栗きんとん・絵馬かまぼこ） なめこ汁 杏仁豆腐	菜めし 鮭のピカタ ほうれん草のお浸し 茶碗蒸し オレンジケーキ	米飯190ｇ 豚の塩麹漬け ふろふき大根 鶏とキャベツ の和風スープ キウイフルーツ	フレンチトースト 鶏のカレー焼き 士幌アンチョビ＆ ベーコンポテト レタスと ウインナーのスープ 夏みかん	ソースカツ丼 味噌汁 （豆腐・青梗菜） はくさいのピーナツ和え 杏仁豆腐	米飯190ｇ 豚肉のみそ炒め かぶの煮物 かき卵汁 キウイフルーツ
夕食	米飯190ｇ かに玉あんかけ おせち （合鴨スライス・なます） そうめん汁	米飯190ｇ 照焼チキン ソフトたけのこの煮物 白菜のスープ	米飯190ｇ ハムカツ ソフト蓮根サラダ 吸物（鰯つみれ）	米飯190ｇ 八宝菜 きんぴらごぼう 水餃子	米飯190ｇ ロールキャベツ ひじきの煮つけ 白味噌汁	七草粥 肉豆腐 れんこんの炒め煮 明石焼き	米飯190ｇ エビカツ さつまいものサラダ 青菜の中華スープ

別紙２－３

献　立　表

現　　場：愛厚藤川の里
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
	9	10	11	12	13	14	15
朝食	米飯190ｇ 味噌汁 （白玉麩・わかめ） 納豆 梅びしお アシドミルク110	米飯190ｇ 味噌汁 （豆腐・あげ） やわらか卵焼き Qちゃん漬 １日分Ca＆VD ジョアストロベリー	米飯190ｇ 味噌汁 （大根・あげ） ウインナー のりたまふりかけ 森永Caヨーグルト	米飯190ｇ 味噌汁 （じゃがいも・わかめ） たれ付肉団子 金時豆 べったら漬 ヤクルト	米飯190ｇ 味噌汁 （キャベツ・あげ） イワシ鰹煮 花五目巻き アシドミルク110	米飯190ｇ そうめん味噌汁 マグロフレーク 刻み沢庵 １日分Ca＆VD ジョアプレーン	米飯190ｇ 味噌汁 （じゃがいも・えのき） 納豆 梅びしお 牧場ヨーグルトプレーン
昼食	親子丼 胡瓜とカニの酢のもの 春雨スープ 牛乳寒天	［Ａ］麺の日 スパゲティーミートソース ［Ｂ］ 麺禁ハヤシ（ミート） ［共通料理］ ほうれん草と 卵の生姜スープ りんご ベーコンポテトサラダ	米飯190ｇ アジの南蛮漬 豚汁 小松菜なめたけ和え コーヒーゼリー	［Ａ］選択メニュー 豚肉味噌焼漬け ［Ｂ］ 鮭のフライ（タルタル） ［共通料理］ 米飯190ｇ じゃが芋と ベーコンのスープ 切干大根の酢の物 いちご	［Ａ］パンの日 ホットドック＆卵ロール ［Ｂ］ ポテトコロッケ（パン禁） ［共通料理］ コーンスープ チョレギナッツサラダ キウイフルーツ	米飯190ｇ すき焼き風 ワカメスープ じゃがいも炒め 夏みかん	ゆかりごはん ささみのフライ 味噌汁 （白菜・あげ） 小松菜のピーナッツ和え 杏仁フルーツ
夕食	米飯190ｇ 鶏肉の香草かけ 肉じゃが カレー風味スープ	米飯190ｇ れんこん饅頭 味噌汁 ワカメの酢のもの	米飯190ｇ キスとちくわの天ぷら カリブロサラダ バナナヨーグルト和え	米飯190ｇ 大根と卵の煮物 野菜のねぎゴマ味 りんごのコンポート	米飯190ｇ おろし柚子の鶏唐揚げ 糸昆布煮 カレー風味スープ	米飯190ｇ 魚の塩糀漬け えび焼売 大根の中華スープ	小ライス お好み焼き 春雨スープ もやしソテー

別紙２－４

献　立　表

現　　場：愛厚藤川の里
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
	16	17	18	19	20	21	22
朝食	米飯190ｇ 味噌汁（里芋） ウインナー Caスクランブルエッグ のりたまふりかけ １日分Ca＆VD ジョアストロベリー	米飯190ｇ 味噌汁 （里芋・あげ） じゃこおろし なめ茸 コアコアりんご	米飯190ｇ 味噌汁 （豆腐・しめじ） 銀鱗照り焼き 厚焼卵 森永Caヨーグルト	米飯190ｇ 味噌汁 （厚揚げ・えのき） たれ付肉団子 刻み沢庵 森永Caヨーグルト	米飯190ｇ 味噌汁 （豆腐・しめじ） ツナマヨ Qちゃん漬 梅しそふりかけｃａ １日分Ca＆VD ジョアプレーン	米飯190ｇ そうめん味噌汁 マグロフレーク べったら漬 牧場ヨーグルトいちご 鮭ふりかけCa	米飯190ｇ 味噌汁 （じゃがいも・えのき） 納豆 梅びしお コアコアりんご
昼食	ブリ大根 ワカメの酢のもの 豆腐のすまし汁 オレンジ 米飯190ｇ	焼きそば かき卵スープ マーラーカオ（小） えびと豆腐の ふんわり真丈 杏仁ゼリー（３連）	米飯190ｇ じゃが芋のチーズ揚げ 茄子と海老の煮物 粕汁 りんご	カレーライス 豆腐サラダ バナナヨーグルト和え	ランチパックピーナッツ 豆乳スープ クリーミーコーンコロッケ いちご	米飯190ｇ 鶏肉のクリーム煮 イカときゃべつの炒め物 つけもの ヨーグルトムース	米飯190ｇ 麻婆豆腐 エビスパ炒め 白菜のスープ キウイフルーツ
夕食	米飯190ｇ スコッチエッグ 中華風春雨サラダ(既) 生姜スープ	米飯190ｇ アジフライ 大根そぼろ煮 味噌汁 （たまねぎ・えのき）	米飯190ｇ チンジャオロース パンプキンサラダ（既） 青菜の中華スープ	米飯190ｇ 鯖の立田揚げ 洋風にくじゃが 夏みかん	米飯190ｇ 豚のしょうが焼き 大根の煮物 味噌汁 （じゃがいも・えのき）	米飯190ｇ 揚げ出し豆腐 長いもめかぶ和え カレー風味スープ	米飯190ｇ ハンバーグ はくさいのピーナツ和え 卵チーズスープ

別紙２－５

献　立　表

現　　場：愛厚藤川の里
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
	23	24	25	26	27	28	29
朝食	米飯190ｇ 味噌汁 （白玉麩・わかめ） キャラブキ Caスクランブルエッグ １日分Ca＆VD ジョアストロベリー	米飯190ｇ 味噌汁 （豆腐・あげ） おかず豆 野沢菜漬 のりたまふりかけ ヤクルト	米飯190ｇ 味噌汁 （だいこん・椎茸） なめたけ しその実漬け 森永Caヨーグルト	米飯190ｇ 味噌汁（里芋） もろきゅう チーズ入りオムレツ １日分Ca＆VD ジョアプレーン	米飯190ｇ 味噌汁 （キャベツ・あげ） やわらか卵焼き ソフールゆず＆レモン	米飯190ｇ 味噌汁 （豆腐・しめじ） たれ付肉団子 のりたまふりかけ 森永Caヨーグルト	米飯190ｇ 味噌汁 （だいこん・えのき） しそ昆布の佃煮 Caスクランブルエッグ ソフールストロベリー
昼食	米飯190ｇ 揚げアジの中華あんかけ じゃがいもキンピラ 白味噌汁 （なす・厚揚げ） りんご	［Ａ］ 天ぷらうどん ［Ｂ］ 麺禁：天ぷら ［共通料理］ 青菜の中華スープ 白和え 杏仁フルーツ	米飯190ｇ 鶏ごぼう団子 ふわふわ卵の豆苗スープ 蓮根炒め（塩胡椒味）	［Ａ］選択メニュー 焼うどん ［Ｂ］ 米飯190ｇ 柚子の鶏唐揚げ ［共通料理］ 味噌汁 （玉ねぎ・みず菜） 白菜とツナの煮物 いちご	［Ａ］ ランチパック卵 ［Ｂ］ 麺禁：ご飯・粥 ［共通料理］ ミートローフ コーンスープ リンゴゼリー（竹屋）	米飯190ｇ ブリのみそ漬け 鶏とゆずのすまし 糸昆布煮 杏仁フルーツ	米飯190ｇ 湯豆腐 蕪の煮物 ナゲット オレンジ
夕食	親子丼 ほうれん草ごま和え 白味噌汁	米飯190ｇ 豚肉のピカタ 里いもの煮付け 味噌汁	米飯190ｇ 焼き餃子 ひじきとツナの五目煮 大根の中華スープ	米飯190ｇ じゃがいもと卵の重ね焼き 金平れんこん 白味噌汁	米飯190ｇ 春巻き 南瓜の煮物 卵豆腐のすまし汁	米飯190ｇ 鶏肉のごま照り焼き 揚げなすの中華ドレ和え 味噌汁	米飯190ｇ 麻婆豆腐 ひじきとツナの五目煮 レタスのスープ

別紙２－６

献　立　表

現　　場：愛厚藤川の里
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
	30	31					
朝食	米飯190ｇ そうめん味噌汁 納豆 梅びしお １日分Ca＆VD ジョアストロベリー	米飯190ｇ 味噌汁 （じゃがいも・わかめ） イワシ鰹煮 しば漬け アシドミルク110					
昼食	米飯190ｇ すり身の野菜揚げ 切干大根の炒め煮 味噌汁 （かぶ・椎茸） 豆ぴよCaココア	［Ａ］とりそば ［Ｂ］麺禁蒸し鶏 韮饅頭 さつま芋サラダ キウイフルーツ					
夕食	チャーハン ジャーマンポテト 春雨スープ	米飯190ｇ スペイン風オムレツ カリフラワーの 青紫蘇サラダ フルーツヨーグルト					

様式２－７

献 立 表

現　　場：愛厚藤川の里
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ／ Ｃ ）
期　　間：2022/1/2～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
朝食	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■味噌汁（白玉麩・わかめ） 白玉ふ わかめ（カットわかめ） かいわれ菜 みそ 鰹の素　桜印 出汁 ■納豆 味付ひきわりＣａ＆ＶＣ強化納豆 青ねぎ 濃口しょうゆ ■梅びしお 梅びしお ■アシドミルク　110 アシドミルク　110	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■味噌汁（豆腐・あげ） 木綿豆腐 油揚げ 青ねぎ 出汁 鰹の素　桜印 みそ ■やわらか卵焼き やわらか卵焼き ■Qちゃん漬 Qちゃん漬 ■１日分Ca&VDジョアストロベリー ジョア　新ストロベリーCa.VD	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■味噌汁（大根・あげ） 大根（根皮つき生） まいたけ（生） 水菜（生） 出汁 鰹の素　桜印 みそ ■ウインナー 粗びきポークウインナー ケチャップ ■のりたまふりかけ Ｃａ＆Ｍｇのりたまふりかけ ■森永Caヨーグルト カルシウムヨーグルト	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■味噌汁（じゃがいも・わかめ） じゃがいも わかめ（カットわかめ） 青ねぎ 出汁 赤みそ 鰹の素　桜印 ■たれ付肉団子 ケイエスたれ付き肉団子20ｇ ■金時豆 金時豆 ■べったら漬 大根（べったら漬） ■ヤクルト ヤクルト400	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■味噌汁（キャベツ・あげ） キャベツ 油揚げ かいわれ菜 みそ 出汁 鰹の素　桜印 ■イワシ鰹煮 イワシの鰹煮15 ■花五目巻き 花五目巻き30 ■アシドミルク　110 アシドミルク　110	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■そうめん味噌汁 そうめん（汁用） えのきたけ（生） 青ねぎ 赤みそ 鰹の素　桜印 出汁 ■マグロフレーク 味付けまぐろ缶詰 ■刻み沢庵 たくあん（刻み） ■１日分Ca&VDジョアプレーン ジョアカルシウム＆ビタミン125	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■味噌汁（じゃがいも・えのき） じゃがいも えのきたけ（生） 根みつば（生） 赤みそ 出汁 鰹の素　桜印 ■納豆 味付ひきわりＣａ＆ＶＣ強化納豆 青ねぎ 濃口しょうゆ ■梅びしお 梅びしお ■牧場ヨーグルトプレーン 牧場の朝のヨーグルト

様式２－７

献 立 表

現　　場：愛厚藤川の里
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ／ Ｃ ）
期　　間：2022/1/2～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
昼食	■親子丼 精白米 新玄 鶏もも肉 玉葱 干ししいたけ（刻み） 根みつば（生） 特選　かつおだし 鶏卵 薄口しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 並塩 ■胡瓜とカニの酢のもの わかめ（カットわかめ） きゅうり ほぼカニ業務100 大根 砂糖 穀物酢 薄口しょうゆ ■春雨スープ ロースハム はるさめ	■スパゲティーミートソース スパゲッティ（乾） 合挽ミンチ 塩コショウ 玉葱 人参 マッシュルーム（水煮缶詰） ピーマン サラダ油 トマトピューレー ケチャップ 砂糖 ウスターソース 顆粒コンソメ パルメザンチーズ ■ほうれん草と卵の生姜スープ ほうれん草（冷） 鶏卵 しょうが（生） 顆粒コンソメ みりん風調味料 片栗粉 食塩 濃口しょうゆ	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■アジの南蛮漬 あじ（切） 並塩 片栗粉 サラダ油 玉葱 人参 ピーマン 赤とうがらし 穀物酢 砂糖 濃口しょうゆ ■豚汁 大冷豚バスライスカット 大根（根皮つき生） さつまいも ごぼう 青ねぎ 赤みそ 特選　かつおだし ■小松菜なめたけ和え	［Ａ］ ■豚肉味噌焼漬け 豚ロース肉 みそ みりん風調味料 キャベツ トマト（生） ブロッコリー（生） ノンオイル和風ドレッシング サラダ油 ［Ｂ］ ■鮭のフライ（タルタル） 鮭（切） 塩コショウ 小麦粉（１等） 鶏卵 パン粉 サラダ油 ウスターソース トマト（個） ブロッコリー（生） キャベツ パセリ（生） タルタルソース	［Ａ］ ■ホットドック＆卵ロール ロールパン 有塩バター 粒入りマスタード キャベツ ウインナーソーセージ（ケ） ケチャップ ロールパン 卵サラダ 塩コショウ パセリ（乾） マヨネーズ ［Ｂ］ ■ポテトコロッケ（麺禁） ポテトコロッケ（冷凍） ウインナーソーセージ（ケ） サラダ油 キャベツ 卵サラダ ケチャップ ウスターソース ［共通料理］ ■コーンスープ	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■すき焼き風 輸入牛　肩ロース（赤肉生） サラダ油 ソフト豆腐 玉葱 生しいたけ 菌床栽培（生） くずきり（乾） うめ棒麩　生麩（５本） 白ねぎ 春菊（生） 濃口しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 料理酒 サラダ油 ■ワカメスープ わかめ（カットわかめ） 小松菜（冷凍） ごま（いり） 塩コショウ しろしょうゆ	■ゆかりごはん 精白米 ゆかり ■ささみのフライ 鶏ささ身 塩コショウ 鶏卵 小麦粉（１等） パン粉 キャベツ パセリ（生） かいわれ菜 トマト（個） ケチャップ ウスターソース ■味噌汁（白菜・あげ） 豚バラ肉 白菜 油揚げ（枚） 青ねぎ みそ 出汁 鰹の素　桜印 ■小松菜のピーナッツ和え

様式２－７

献 立 表

現　　場：愛厚藤川の里
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ／ Ｃ ）
期　　間：2022/1/2～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
昼食	チンゲンサイ（生） 青ねぎ 中華風だし 塩コショウ 水 ■牛乳寒天 ミックスフルーツ 粉寒天 砂糖 普通牛乳 水	■ベーコンポテトサラダ（既） ベーコンポテトサラダ パセリ（乾） ■りんご りんご（生）	焼き竹輪 小松菜（生） 国産刻みなめたけ 薄口しょうゆ ■コーヒーゼリー 竹屋コーヒーゼリー３連	［共通料理］ ■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■じゃが芋とベーコンのスープ ベーコン じゃがいも 玉葱 水菜（生） しょうが（生） 鶏ガラ（粉末） 水 ラー油 ■切干大根の酢の物 ほぼカニ業務100 切干しだいこん きゅうり 乾燥わかめ（素干し） しそ（葉生） 砂糖 穀物酢 濃口しょうゆ ■いちご いちご（個）	コーンスープ（粉末） コーン（冷） クルトン 水 牛乳（Ｌ） ■チョレギナッツサラダ アーモンド（乾） トマト（個） サニーレタス 玉葱 人参 水菜（生） チョレギサラダドレッシング ■キウイフルーツ キウイフルーツ（個）	みりん（本直し） 固形コンソメ ■じゃがいも炒め ロースハム じゃがいも 人参 コーン（冷） 顆粒コンソメ マヨネーズ 塩コショウ 濃口しょうゆ サラダな（生） ■夏みかん 夏みかん（缶詰）	小松菜（生） ほんしめじ 細切り蒲鉾（冷） 薄口しょうゆ ピーナッツあえの素 ■杏仁フルーツ 杏仁豆腐 ミックスフルーツ

様式２－７

献 立 表

現　　場：愛厚藤川の里
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ／ Ｃ ）
期　　間：2022/1/2～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
夕食	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■鶏肉の香草かけ 鶏もも肉（切） 小麦粉（１等） サラダ油 青ねぎ しょうが（生） にんにく（生） 穀物酢 濃口しょうゆ 砂糖 七味唐辛子 サラダな（生） ■肉じゃが 豚もも肉 じゃがいも	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■れんこん饅頭 れんこん（生） 塩コショウ 料理酒 片栗粉 むきえび 生しいたけ 菌床栽培(生) ぎんなん（ゆで） 片栗粉 大豆油 さつまいも 根みつば（生） きざみのり わさび（練り） 特選　かつおだし	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■キスとちくわの天ぷら 開ききす 塩コショウ 焼き竹輪 あおのり（素干し） てんぷら粉 鶏卵 サラダ油 キャベツ トマト（個） ■カリブロサラダ ほぼカニ業務100 ブロッコリー（冷） ロマネスコカリフラワー（冷） コーン（冷）	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■大根と卵の煮物 鶏卵 えびつみれ（冷）8 大根（根皮つき生） さやえんどう（冷） 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 練りからし ■野菜のねぎゴマ味 カリフラワー むきえび きゅうり レタス ねぎごまドレ	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■おろし柚子の鶏唐揚げ 若鶏肉　もも（皮付生）30ｇ 青ねぎ ゆずこしょう 薄口しょうゆ 片栗粉 大豆油 サラダな（生） 大根 ノンオイルゆずドレッシング ■糸昆布煮 はんぺん 刻み昆布 人参 だいず（国産ゆで）	■米飯190ｇ 精白米 新玄 ■魚の塩糀漬け 骨なし鰆わら（冷） 塩糀 大豆油 トマト（生） サラダな（生） ■えび焼売 エビシュウマイ 大豆もやし（生） 練りからし 濃口しょうゆ ■大根の中華スープ 大根 生しいたけ 菌床栽培(生) にら（生）	■小ライス 精白米 新玄 ■お好み焼き お好み焼き サラダ油 お好み焼きソース マヨネーズ かつお粉 あおのり（素干し） ■春雨スープ はるさめ 干ししいたけ（刻み） ロースハム 玉葱 青ねぎ 中華風だし 塩コショウ

様式２－７

献 立 表

現　　場：愛厚藤川の里
献立種類：普通食（ 個別献立 ／ Ａ ／ Ｂ ／ Ｃ ）
期　　間：2022/1/2～2022/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
	9	10	11	12	13	14	15
夕食	玉葱 人参 グリンピース（冷凍） 砂糖 濃口しょうゆ 本みりん 出汁 ■カレー風味スープ むきえび キャベツ コーン（冷） カレールウ 顆粒コンソメ 塩コショウ	花鰹 みりん（本直し） 濃口しょうゆ ■味噌汁 厚揚げ えのきたけ（生） 青ねぎ 赤みそ 出汁 鰹の素　桜印 ■ワカメの酢のもの ほぼカニ業務100 わかめ（カットわかめ） きゅうり 人参 砂糖 穀物酢 食塩	食塩 マヨネーズ 濃口しょうゆ ■バナナヨーグルト和え バナナ（生） プレーンヨーグルト 砂糖	■りんごのこんぽーと りんご（個） レーズン 砂糖 シナモン（粉）	濃口しょうゆ 料理酒 砂糖 みりん風調味料 ■カレー風味スープ じゃがいも 玉葱 グリンピース（冷凍） スイートコーン（ホール冷凍） カレー粉 顆粒コンソメ 塩コショウ	鶏ガラ（粉末） 水 料理酒 濃口しょうゆ 塩コショウ ごま油	水 ■もやしソテー 鶏もも肉 大豆もやし（生） 人参 ピーマン 顆粒コンソメ 塩コショウ サラダ油

（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（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	○	