

給食業務委託仕様書

社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団

特別養護老人ホーム あわじ荘

調理業務委託仕様書

1 履行場所及び定員

- (1) 兵庫県淡路市野島貴船229-1
社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団 あわじ荘
介護老人福祉施設 定員 110名
短期入所生活介護事業所 定員 10名
認知症対応型通所介護事業所 定員 12名 (以下、「ほがらか」という。)
- (2) 兵庫県淡路市野島墓浦681-2
社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団 あわじ荘 シルバーサポートのじま
地域密着型通所介護事業所 定員 16名 (以下、「リハスマ」という。)

2 履行期間

令和 8年 4月 1日～令和 9年 3月31日

ただし、契約満了 6ヶ月前までに書面により双方から契約終了の意思表示がない場合は、その翌日からさらに 1年間同一の条件で更新するものとし、4回を限度に更新することができる。

3 基本事項

- | | |
|-----------------|----------------------|
| (1) 業務の範囲 | 仕様書及び別記1「業務負担区分」のとおり |
| (2) 経費の負担等 | 別記2「経費負担区分」のとおり |
| (3) 委託料・食材料費の算定 | 別記3「委託料の算定方法」のとおり |
| (4) 従業員 | 別記4「従業員配置基準」のとおり |
| (5) 個人情報特記事項 | 別記5のとおり |
| (6) 給食施設等の貸与 | 別記6のとおり |
| (7) 参考資料 | 別紙1～別紙5のとおり |

4 献立表作成及び関係書類

- (1) 栄養管理全般についての最終責任は、兵庫県社会福祉事業団 あわじ荘 (以下、「甲」という。) が負う。
- (2) 給食目標及び食品構成に基づく施設内規約と食品群別荷重平均成分表は、甲が作成する。
- (3) 利用者一般食、特別食の献立は、施設給食業務受託者(以下、「乙」という。)が作成する。
- (4) 甲は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成にかかる作業、その管理を行う。

- ・食事箋
- ・食事伝票(食事集計表)
- ・年齢構成表
- ・栄養基準 (食事摂取基準)
- ・給食日計表の確認(※別記 業務負担区分確認)
- ・栄養指導記録
- ・検食簿
- ・食事検討委員会等記録
- ・嗜好調査の実施及びその記録
- ・食品量(給食食品検討表)
- ・予定及び実施献立表
- ・給食栄養月報
- ・栄養ケア・マネジメント関係帳票

- (5) 乙は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成にかかる作業の管理を行う。
また、その管理は、甲の施設内にて、甲の厳しい監視のもとで行うとともに、乙は、関係帳簿を整理し、常に開示できる状態にする。

①自主管理点検記録

食材料の検品、下処理、調理中、調理後の取り扱いにて、最低限、下記の点検表を作成し、点検・記録する。(提出期限については、あらかじめ甲・乙相談の上、決定する。)

- ・食品内部温度点検表
- ・食品表面温度記録表
- ・室温及び冷凍冷蔵庫内温度管理表
- ・加熱温度管理表
- ・残食調査表
- ・衛生管理点検表
- ・残留塩素測定記録表
- ・喫食数集計表
- ・従業員の健康管理点検表

- ・保存食管理表
- ・清掃チェック表
- ・設備・調理機器安全点検表
- ②給食日誌
- ③食材の契約
- ④食材仕入れ業務
- ⑤発注書
- ⑥食材料納品伝票整理
 - ・給食材料支払い合計一覧表
- ⑦払い出し表(食材料出納簿兼在庫表)
- ⑧残食調査及びその記録
- ⑨消費日計表の作成
- ⑩実施献立表
- ⑪業務割当を含む予定勤務表及び勤務実績表
- ⑫作業仕様書の作成
- ⑬従業員健康診断結果記録
- ⑭従業員検便結果記録
- ⑮調理従事者に対する衛生・調理技術及び接遇研修の実施記録(年間研修計画を事前提出)
- ⑯その他業務に付帯する帳票類

5 業務内容

- (1) 乙は、甲の指示及びあわじ荘調理業務内訳一覧表(別紙1)に基づき、下記の業務を行う。
また、食品衛生法の衛生管理に関するガイドライン及び大量調理施設衛生管理マニュアル
平成29年6月16日付け生食発0616第1号)に沿って安全で衛生的な食事の提供を行う。

① 調理作業

- ア 献立表に基づき、喫食者の特性やニーズに沿った調理を行う。
- イ 喫食者が食べやすい食事形態にそれぞれ調理・加工する。(別紙1、2参照)
また、利用者の状況により、形態種類の追加があった場合は、必要に応じて対応する。
- ウ 利用者の状況に応じて、甲の栄養士の指示のもと、療養食や個別対応の食事を提供する。
- エ 食事箋の変更は、当日でも可能とする。また、体調不良や嗜好等に対する食事変更についても、速やかに対応する。
- オ 食事の事前申し込み後、申し込み解除及び申し込みを行う場合、期限を下記の表と定め、それ以降の解除した食事は提供数とみなす。

	朝食	昼食	夕食
施設入所支援	前日 17:00	当日 9:00	当日 15:00
短期入所支援	前日 17:00	当日 9:00	当日 15:00
ほがらか・リハスマ		当日 9:00	
職員食	4日前		

※施設入所支援においても次の事由によりやむを得ない場合は、各食事配膳前を期限とする。
緊急受診・入院・絶食・通所事業所の臨時休業・欠席・早退・家族の葬式等

- カ 栄養・水分補給のため、必要な喫食者には、高栄養食品や栄養補助食品、水分ゼリー(お茶ゼリー、甘味ゼリー)を提供する。
- キ 提供後提供可能時間を過ぎて、利用者に食事提供が必要となった場合(受診終了時間が遅れる等)には、別途軽食を用意する。

② 盛り付け作業

- ア 食事開始時間から逆算して、調理後の鮮度及び適温等を考慮し、速やかに盛り付ける。
- イ 量・色彩・料理にあう食べやすい器を選択し、喫食者の食欲をそそるよう丁寧に盛り付ける。
- ウ 甲の栄養士の指示のもと、必要な喫食者においては、自助食器等、個別の器に盛り付ける。
- エ 北の街・南の街・ほがらか・職員は、喫食者ごとの盛り付けを行い、トレーにセットする。
- オ リハスマは、喫食者ごとに弁当箱に盛り付ける。なお、献立によって弁当箱に盛り付けることが難しい場合には、保温食缶にまとめる。

③ 配膳・運搬作業

- ア 所定の時間までに適温を考慮し、速やかに食種及び数量等を確認のうえ配膳する。
- イ 北の街・南の街は、温冷配膳車へトレーを積み込み、各街の入り口まで運搬する。
- ウ ほがらかは、専用配膳車へトレーを積み込み、配膳口で施設職員に引き渡す。
- エ リハスマは、食事の入った保温ケースや保温食缶等を専用ワゴンに寄せ、施設職員に引き渡す。

④ 配茶作業

- ア ほがらかについては、食事配膳時に、湯呑とお茶の入ったやかんを施設職員に渡す。
- イ リハスマについては、施設職員が配茶を行う。
- ウ 北の街・南の街の朝食については、湯呑をあらかじめ配膳車内各トレイに積み込み、お茶の入ったやかんを、配膳車と一緒に、各街入口まで運搬する。
- エ 北の街・南の街の昼食・夕食時については、食事配膳30分前に、湯呑とお茶の入ったやかんを、各街入口まで運搬する。

⑤ 下膳作業

- ア 所定時間に、北の街・南の街の各入り口で下膳された食器等を確認し、下膳車を引き取る。
- イ ほがらか、リハスマは、下膳口前で下膳された食器等を確認し、下膳車を引き取る。

⑥ 残飯・残菜などの計量・処理作業

- ア 残食は、実測し、記録する。

⑦ 食器洗浄・消毒作業

- ア 運搬容器、食器類、トレイ調理器具は毎回洗浄し、消毒・保管する。
- イ 洗浄した食器、調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓し、保管する。
- ウ 配膳・下膳車は、清掃・消毒し、所定の場所で、次の使用時まで清潔に保管する。

⑧ 食材の衛生管理

⑨ 厨房他付帯施設及び厨房器機の清掃及び保守管理

⑩ 食品衛生法に基づく従業員の管理教育

⑪ 検食用(1食)及び保存食の用意

- 検食は、朝食(7:15)、昼食(11:15)、夕食(17:00)に、準備する。

保存食は、原材料及び調理済み食品毎に50g程度採取し、マイナス20℃以下で2週間以上保存する。

(2) 行事食、間食等への対応

行事食及び間食等の対応内容は、別紙3とする。

(3) 食事時間等は、別紙1のとおりとする。

(4) 乙は、施設給食の重要性を理解し、適時適温給食及び衛生管理に努める。

6 食材料の管理

- (1) 食材料の管理については、乙が毎食払い出し表を作成し、厳密な管理を行う。
- (2) 乙は、材料保管について、各材料が混在しないよう生鮮食品、乾物、冷凍食品に区別し、所定の場所に保管する。
- (3) 食材の調達に予定献立に基づき、食材の廃棄率を考慮したうえで、甲が指示する材料費、品質、数量等を遵守のうえ、乙が行うものとする。また必要な帳票(発注書、納品書等)を整備して甲の承認を受けなければならない。
- (4) 食材料の検収、納品確認、点検は乙が行う。
- (5) 乙は食材料に関し、不良等問題があった場合は、即、甲に報告する。
甲は、給食材料に関し、不相当であると判断した場合は乙との協議の上、変更を求めることができるものとする。

7 保守管理

(1) 厨房他付帯施設及び厨房機器の保守管理

業務に係る厨房付帯施設及び厨房機器の保守管理については、最低、次のことを行わなければならない。

- ・食品庫 毎日、整理整頓のうえ、随時清掃すること。
- ・冷凍庫・冷蔵庫 毎日、整理整頓のうえ、随時清掃、消毒すること。
- ・厨房内床 毎日、随時清掃を行い、消毒すること。
- ・排水溝 随時、汚物・汚水が滞留しないよう随時清掃すること。
- ・グリストラップ 毎月1回以上、清掃すること。
- ・厨房機器 随時、清掃を行い、機器に応じて随時清掃すること。
- ・温度管理 毎日、室内温度測定を行い、甲に報告すること。
- ・防火管理 甲の防火管理責任者の指示のもと、常時防火に努めること。
- ・施錠管理 厨房内区域の甲の指示箇所の施錠を行うこと。

- (2) 乙は、使用を許可及び貸与された給食設備は、良好な管理のもとに使用しなければならない。
乙は、使用を許可及び貸与された給食設備に修理等の必要が生じたときは甲に申し出ることとし、甲がその必要性を認めたときは、甲の責任において修理を行う。
乙の責任に帰す原因により修理の必要が生じたときは、甲の許可を得て、乙の責任において修理を行う。

(3) 電気、ガス、水道等の節約に努める。

8 衛生管理

- (1) 乙は、衛生管理事項を厳守するとともに、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)及び所管保健所の示す「衛生管理基準」を厳守の上、チェックリストにより毎日点検・記録する。

- (2) 乙は、当施設の利用者に供する食事である特殊性に鑑み、調理業務の衛生管理に万全を期する。
- (3) 乙は、雇用形態を問わず全ての従事者に対する健康教育の実施により日常的な健康の自己管理を促し、食中毒発生と感染症を予防する。また、従業員に食中毒等に起因する感染症に罹っているものがないか十分に注意する。
- (4) 乙は、乙の負担により従業員に、5月～10月は月2回、11月～4月は毎月1回以上、赤痢、サルモネラ属、腸チフス、パラチフス菌、病原性大腸菌を含めた検便を実施する。また、必要に応じて、10月～3月の間は、ノロウイルス検査を含める。
定期健康診断を、年1回以上受診し、その結果を甲に報告する。
また、乙は、新しく調理従事者を雇用する場合は、事前に検便検査を受診させ、その結果を甲に報告する。
- (5) ウィルス性等の食中毒が発生した場合は、行政指導に従う。また、検査が必要な場合は、乙の負担にて検査を行うこと。
- (6) 乙は、関係者以外を調理室に入室させない。
- (7) 乙の従業員は、調理場、食器洗浄室等で更衣、喫煙等、不衛生な行為をしない。
- (8) 乙の従業員は、作業中、専用の作業衣、帽子、履物等を使用し、作業に携わらないときおよび出退勤時等はこれらを使用しない。
- (9) 乙の従業員は、指定の便所を使用する。
- (10) その他、甲の指示に従う。

9 従事制限

乙は、従業員が次の各号に該当したときは、委託業務に従事させてはならない。

- ① 従業員又はその同居の家族(家族以外の同居人含む。)が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号、結核予防法(昭和26年法律第96号)、その他関係法令に定める感染症にかかったとき又はその疑いがあるとき。
- ② 食中毒またはその疑いがあるとき。
- ③ 化膿性疾患を罹患した時
- ④ 前3号に挙げるもののほか、委託業務に従事させることが保健衛生上支障があると甲が認めたとき。

10 研修・教育

- (1) 乙は、労働安全衛生法に定める安全衛生教育を年1回以上実施するとともに、その内容について実施の都度、甲に報告する。
- (2) 乙は業務を円滑に行えるよう、調理業従事者に対して定期的に、衛生及び技術面、接遇等の教育または訓練を、乙の負担・責任において実施するとともに、その都度、甲に報告する。
また、甲において行う同様の主旨の教育機会へは、積極的に参加する。
- (3) 甲は、乙に事前に研修計画を提出させることができる。

11 従業員

- (1) 乙は当該契約にかかる、甲の施設の責任者として、受託業務責任者を配置する。
乙は、責任者を配置したときは、甲にその氏名を通知し、承認を受ける。また責任者を変更したときも同様とする。
- (2) 受託業務責任者は、相当の知識や経験を要するものとし、受託業務の円滑な運営のため甲と随時、協議するとともに従業員の研修、教育、指導、健康管理、施設設備の管理及び衛生管理の円滑な遂行を図り、委託業務の統括を行う。責任者が不在の時は、その職務を代行する者をあらかじめ定め、甲に報告する。
- (3) 従業員の配置は、別記4のとおりとする。
- (4) 乙は、従業員を配置するときは、事前に甲に対し、従業員名簿、経歴書及び有資格者については、免許証の写しを提出する。
- (5) 乙は、従業員の中から業務責任者を配置する。業務責任者は、相当の知識や技術を要するとともに栄養士等の有資格者とする。また、調理業務に従事するものの大半は、当該業務について相当の経験を有するものであることとする。
- (6) 業務開始までに、調理従事者の教育・訓練等を十分に行之、円滑に業務が遂行できる体制を整える。(業務委託開始1週間前から現地での業務訓練を行う。)
- (7) 乙は、止むなく従業員を変更しようとするときは、業務の質の低下を招かないよう配慮する。また変更しようとするときは、事前に当該従業員の氏名、変更日等を甲に届け出る。
- (8) 甲は、乙の従業員について不適格と認めた場合は、その事由を明示して、当該従事者の交代を求めることができる。乙は、甲から申し出があったときは、遅滞なく、かつ適当な処置をとり、その結果や改善状況について、甲に報告する。
- (9) 乙は、労働関係法令等の規定を遵守して従業員を指揮監督し、円滑に業務を遂行しなければならない。

12 食材料の購入

- (1) 乙は、食材料購入業者と契約締結し、当該指定業者に対し食材を発注する。
ただし、経管栄養剤、栄養補助食品、水分摂取用増粘剤(厨房からの配茶・飲み物)は甲が業者と契約し支払うものとする。
- (2) 乙は予定献立表を甲の予定喫食数に基づき、良質で安全に新鮮なものを発注して、適正価格で購入すること。
- (3) 乙は、毎月購入予定及び、購入した食材料毎の明細・単価・市場価格を記載した明細書を甲に提出する。
- (4) 食材料費1日あたり単価目安は税込みで日額 921円とする。
朝食 240円 昼食 382円 夕食 299円 (1食あたり消費税込)とする。ただし、相場が大きく変動した場合甲乙協議のうえ見直しを行う。
- (5) 請求食数は喫食した実数とする。
- (6) 乙は、予定献立表に基づき、甲が指示する材料費、品質、数量等を遵守のうえ、給食材料を購入し、
①発注書、②納品書、③請求書の写し、(社印があるもの)を整備して、甲の承認を受けなければならない。
また甲は給食材料納入業者が不適当であると判断した場合は、変更を求める事ができる。
- (7) 給食材料費は、執行状況に合わせて柔軟に食材単価の変更を行い、1年を通して給食単価内で食事を提供すること。
- (8) 検食、保存食材料は、甲の負担とする。
- (9) 食材料購入業者への支払いは、乙とする。

13 会議等

乙は、食事検討員会等、甲が指定する会議に受託業務責任者及び業務責任者を出席させる。食事検討委員会の開催は、月1回以上とし、その他必要があるときは、随時開催するものとする。

14 調査・報告

- (1) 甲は、乙の委託業務の処理状況について、随時調査し、もしくは必要な報告を求め、又は委託業務の処理に関して乙に適正な履行を求めることができる。
- (2) 甲は、委託業務の実施又は管理について著しく不適当と認められるときは、乙に対し、教育・研修等必要な措置を講じることを求めることができる。
乙は、遅滞なく、かつ適当な処置をとり、その結果や改善状況について報告する。

15 事故等に対する対処

- (1) 乙は、当該職場の秩序を守り、火災、盗難等の防止及び労働安全に努めなければならない。
- (2) 給食施設内で火災・盗難及び労働災害が生じた場合、乙は速やかに甲に届け出るとともに、甲は監督官庁に通報し、その指示に従う。
- (3) 給食に起因すると予想される食中毒等の事故が発生した場合、甲は速やかに乙に通知するとともに監督官庁に通報し、その指示に従う。
- (4) 乙は、事故および「ひやりハット」事例が発生したときは、直ちに適切な処置をとるとともに、甲に報告し、その指示に従う。また、乙は事前に緊急時の対応マニュアルを提出することとする。

16 履行遅滞の場合の違約金

- (1) 乙の責に帰すべき理由により、期日までに仕様書どおり契約を履行しないときは、乙は違約金を甲に支払わなければならない。
- (2) 前項の違約金の額は、遅延日数に応じ、1日の委託料相当額につき10.75%の割合で計算した額とする。

17 契約の解除・終了

- (1) 甲又は乙は、契約期間中に正当な理由により本契約を解除または契約の一部を変更しようとするとき、もしくは契約更新の意志がないときは、6ヶ月前までに書面により相手方に申出、協議することとする。
ただし、次の各号に該当した場合は、甲は、乙に弁明の機会を与えた後、期間を定め本契約を解除することができる。
 - ① 乙が契約を履行しないとき
 - ② 乙が行政庁の処分を受けたとき
 - ③ 乙が本契約を違反したとき
 - ④ 乙の従業員が不正又は違法の行為を行い、甲が業務の遂行ができないと認めるとき
 - ⑤ 監督又は検査に際し、職務代行を妨げたとき

- ⑥ 甲の弁明の期日に乙又は代理人が出席しなかったとき
 - ⑦ 乙又はその代理人、支配人その他使用者若しくは入札代理人として使用していたものがこの入札に関して、その公正な執行を妨げ、又は公正な価格の成立を害し、若しくは不正の利益を得るために連合したと認めるとき
 - ⑧ 前7号にあげるもののほか、契約事項に違反し、そのため契約の目的を達成することができないと認められるとき
- (2) 第1項の規定による解除に伴い、乙に損害が生じたとしても、乙は甲に対してその損害を賠償請求することはできない
 - (3) 甲は、この契約を解除しようとするときは、その理由を記載した書面により、乙に通知するものとする。

18 損害賠償

- (1) 甲は、前記により本契約を解除した場合において損害を受けたときは、乙に対してその損害を賠償させることができる。
- (2) 甲は、乙の従業員の行為により甲又は第三者が損害を受けたときは、乙に対してその損害を賠償させることができる。
- (3) 甲は、貸与している施設、設備及びその他甲の施設、設備及び備品等を乙の故意又は過失により滅失、毀損したときは、乙に対してその損害を賠償させることができる。

19 業務の代行

- (1) 火災、労働争議、業務停止処分の事情によりその業務の全部又は一部の履行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ業務の代行者を指定し、受託業務開始までに、甲に書類で報告しなければならない。
- (2) 代行者への連絡方法及び代行者の業務内容の詳細を甲に書類等で報告しなければならない。

20 その他

- (1) 給食施設協議会等からの食事提供支援及び食事提供支援訓練の要請があった場合には、甲、乙協議の上、できる限り協力する。
- (2) 乙は契約の開始や終了にあたり、甲の運営に支障が生じないよう、引き継ぎ期間を設け、引き継ぎを行う。
- (3) この仕様書に定められていない事項およびこの仕様書で、疑義が生じたとき、甲、乙協議の上、定めることができる。

業務負担区分

※「○」は主、「△」は副

区 分	業 務 内 容	甲	乙
栄養管理	施設給食運営の統括	○	
	給食会議の実施	○	
	関係部門との連携・調整	○	
	栄養管理計画書の作成	○	
	施設栄養基準量の作成	○	
	食糧構成表の作成	○	
	献立作成基準の作成(療養食を含む)	○	
	献立作成	△	○
	献立表の確認	△	○
	食数の指示、管理	○	△
	食事箋の管理	○	△
	食札の作成・変更	○	△
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	△
	検食の実施・評価の実施	○	
	残食調査	△	○
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認、提出、保管管理	○	
	上記書類等の作成	△	○
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成、保管	△	○
	監査・視察等への対応	○	○
	委託職員への指示、命令、指導		○
調理作業管理	作業仕様書の作成		○
	作業仕様書の確認	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	食札の確認		○
	下処理		○
	調理		○
	配送(配送先:シルバーサポートのじま)	○	
	盛り付け		○
	盛り付け後の確認(検品)	△	○
	配膳		○
	下膳		○
	給茶		○
	食器洗浄消毒		○
	調理作業全般の衛生的取扱いの確認	○	○
	給食日誌の作成		○
	給食日誌の確認	○	
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認、保管	○	

区 分	業 務 内 容	甲	乙
	ひやりハット等事故防止報告書作成、提出、防止対策の周知徹底	○	○
	災害時、食中毒発生時の代替給食等の対応	○	○
材料管理	食材納入業者の選定、食材単価契約		○
	栄養補助食品等の選定、食材単価契約	○	
	食材発注	△	○
	食材検収	△	○
	食材納品伝票の検算および集計	△	○
	食材の支払		○
	食材料の保管、在庫管理	△	○
	食材料の出納事務(日計表の作成)	△	○
	食材料の使用状況の確認	△	○
	給食施設、主な設備の設置、改修	○	
	給食施設、主な設備の管理	△	○
施設等管理	その他の設備(調理器具、食器等)の保守、管理	△	○
	使用食器の確認	○	△
業務管理・衛生管理	食器・調理器具の調達	○	
	勤務表(予定・実績)の作成		○
	従業員名簿の提出		○
	業務分担・従業者配置表の作成		○
	業務分担・従業者配置表の確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	△	○
	給食材料の衛生管理(残飯、残菜の処理含む。)		○
	施設・整備の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保・保存	△	○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示	△	○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿に基づく点検		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	緊急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		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断結果の確認	○	△
	検便の定期実施	○	○
	検便結果の確認	○	△
	事故防止策の策定	○	○

経費の負担区分

費 目	内 容	甲	乙
食材料費	直接仕入業者への支払い(給食材料)		○
	直接仕入業者への支払い(栄養補助食品等)	○	
	検食	○	
	保存食(各食材50g)	○	
人件費関係	給与・賞与・諸手当・事業主各種保険費		○
	福利厚生費・交通費・白衣費・洗濯費・募集費		○
消耗品関係	光熱水費	○	
	事務用品費		○
	営業用消耗品(洗剤、ラップ、盛り付け手袋、掃除用具等)		○
	衛生費(健康診断 1回／年、検便 5～10月は 2回／月、11月～ 4月は1回／月)		○
建物付帯関係	建物・厨房・休憩室・厨房付帯設備	○	
	ダクト清掃費・塵芥処理費・施設の消毒(防虫・防鼠)費	○	
	備品(厨房機器・調理器具・食器・配下膳車)	○	
業務付帯関係	トレイ・食札・食札ホルダー・ホワイトボード等	○	
	業務に要するコピー・その他給食事務に要する費用	○	△
	保険料(生産物賠償保険)		○
通 信	電話・FAX通信費用		○
管理費	その他の施設維持管理費	○	

※その他厨房運営に発生する費用については、別途協議する。

営業用消耗品一覧(参考)

薬品・洗剤類	
消毒液	手洗い液
洗剤	クレンザー
油汚れ用洗剤	食器洗浄液
次亜塩素酸ナトリウム	リンス
食器消毒液	消毒用アルコール
油固化剤	その他(厨房内で使用する薬品・洗浄消毒剤等)
厨房消耗品	
スポンジ	ラップ
ビニール袋	ゴミ袋
タワシ	軍手
台拭き	ライター
ゴム手袋	デッキブラシ
使い捨てマスク	水切りワイパー
使い捨て手袋	掃きほうき
キッチンペーパー	ちりとり
手拭き用器具	割り箸
竹串・爪楊枝	天婦羅紙
アルミホイル	アルミカップ
オープン用シート	ティッシュペーパー
ペーパータオル(手拭き)	その他(食事提供に使用する消耗品等)

別記3

委託料・食材料費の算定方法

委託料、食材費の算定方法は、以下のとおりとする。

1 委託料

月額管理費 〇〇〇〇〇〇〇〇円に消費税率を乗じて得た額とする。

※入札には、月額管理費(消費税抜き)をもって入札する事

2 食材費

食材の調達は乙が行い、その基準額は1日1人あたり 921円(税込み)とする。

(内訳)

(1) 朝食: 240円(消費税含む)

(2) 昼食: 382円(消費税含む)

(3) 夕食: 299円(消費税含む)

上記単価に甲、乙双方で確認した食数を乗じた額とする。

乙は、毎月購入した食材量毎の明細書を甲に提出する。

3 乙は毎月、上記の管理費と食材料費を合算して甲に請求する。

従業員配置基準

配置する人員は、次のとおりとする。

栄養士	1 名以上	(常勤配置:40h/週)
調理師	1 名以上	
調理員	4 名以上	

- (1) 栄養士は栄養士資格取得者とする。
また、栄養士はリモートでの配置も可とするが、必要時必ず対応できることとする。
- (2) 乙は、従業員の中から業務責任者を配置する。業務責任者は相当な知識や技術、経験を要するとともに、栄養士等の有資格者を常勤配置とする。
- (3) 調理員の員数、勤務時間、資格、経験については、食事サービス提供業務を提供するために必要な基準を充足していることを前提として、乙の裁量によるものとする。
- (4) 乙は、甲の施設内で勤務する従業員につき、氏名、住所、生年月日並びに食事サービス提供業務に関連する資格の有無及び内容を記載した従業者名簿を作成しなければならない。
- (5) 乙は、前項の従業員名簿を、従業員全員の健康診断書及び従業員名簿に記載された有資格者がある場合には、その資格を証する書面の写しとともに甲の施設内に備え置くものとする。

個人情報取扱特記事項

(基本的事項)

第1条 乙は、個人情報の保護の重要性を認識し、この契約による事務を実施するに当たっては、関係法令等の規定に従い、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報の取扱いを適切に行わなければならない。

(収集の制限)

第2条 乙は、この契約による事務を行うために個人情報を収集するときは、事務の目的を達成するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により行わなければならない。

(目的外利用・提供の制限)

第3条 乙は、甲の指示がある場合を除き、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報を契約の目的以外の目的に利用し、又は甲の承諾なしに第三者に提供してはならない。

(漏えい、滅失及び毀損の防止)

第4条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、個人情報の漏えい滅失及び毀損の防止その他の個人情報の適正な管理のために必要な措置を講じなければならない。

(廃棄)

第5条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、保有する必要がなくなったときは、確実かつ速やかに廃棄し、又は消去し、甲に広告しなければならない。

(秘密の保持)

第6条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせてはならない。この契約が終了し、又は解除された後においても、同様とする。

(複写又は複製の禁止)

第7条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から引き渡された個人情報が記録された資料等を甲の承諾なしに複写又は複製してはならない。

(特定の場所以外での取り扱いの禁止)

第8条 乙は、この契約による事務を処理するために個人情報を取り扱うときは、乙の(又は「甲の」)〇〇〇事務所内△△△室において行うものとし、[又は「契約書において定めた場所で行うものとし」、甲が承諾した場合を除き、当該場所以外の場所で個人情報を取り扱ってはならない。

(事務従事者への周知及び指導・監督)

第9条 乙は、その事務に従事している者に対して、在職中及び退職後においてもこの契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護に必要な事項を周知し、適切な扱いがなされるよう指導・監督するものとする。

責任体制の整備)

第9条の2 乙は、この契約による特定個人情報の取り扱いの責任者及び事務従事者を定め、甲に報告しなければならない。

2 乙は、前項の責任者及び事務従事者を変更する場合は、甲に報告しなければならない。

(再委託の禁止)

第10条 乙は、甲が承諾した場合を除き、この契約による事務については、自ら行い、第三者にその取り扱いを委託してはならない。

2 乙は、前項を承諾を得て特定個人情報を扱う業務を第三者に委託(請負その他これに類する行為を含む。以下「再委託」という。)する場合、その再委託契約において、高と乙との委託契約で定める義務を当該再委託を受ける者(以下「再委託先」という。)が遵守するために必要な事項を規定するとともに、再委託先に対する必要かつ適切な監督及び特定個人情報に関する安全管理措置について、具体的に規定しなければならない。

3 乙は、前項の再委託を行った場合、再委託先の業務の履行を監督するとともに、甲の求めに応じて、再委託先の業務の履行状況を甲に報告しなければならない。

4 前2項の規定は、再委託先が第1項の承諾を得て特定個人情報を扱う業務を第三者に委託(請負その他これに関する行為を含む。)する場合においても同様とする。

(資料等の返還等)

第11条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から提供を受け、又は自らが収集し、若しくは作成した個人情報記録された資料等は、この契約完了後直ちに甲に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、甲が別に指示したときは当該方法によるものとする。

(立入調査)

第12条 甲は、乙が契約による事務の執行に当たり取り扱っている個人情報の状況について、随時調査することができる。

(遵守の報告)

第12条の2 甲は、必用があると認める時には、この契約が求める特定個人情報の取り扱いに係る遵守上状況の報告を乙に求めること及び該当取り扱いについて乙に適切な措置をとるように指示することができる

2 乙は、前項の報告の求め又は指示があった場合は、速やかに応じなければならない。

(事故発生時における報告)

第13条 乙は、この契約に違反する事態が生じ、又は生じる恐れのあることを知ったときは、速やかに甲に報告し、甲の指示に従うものとする。

別記6

給食設備等の貸与

○厨房等の配置図(別紙5-1)

○備品等(別紙5-2)

調理業務内訳一覧

1 食事提供時間

		曜日	配茶時間	配膳時間	食事時間	下膳目安
入所利用者	朝食	月～日	7:00	7:30	7:30～10:00	9:00～
	朝間食	月～日		9:30		11:00～
	昼食	月～日	11:00	11:30	11:30～14:00	13:00～
	昼間食	月～日		14:30		16:00～
	夕食	月～日	16:45	17:15	17:15～19:45	18:45～
ほがらか	昼食	火～土	11:30	11:30	12:00～14:00	13:00～
リハスマ	昼食	月～金		11:30	12:00～14:00	食事終了後

2 喫食数

令和7年度の1日当たり平均食数

		入所利用者	ほがらか	リハビリデスマイル	職員・検食	合計
朝食		118			1	119
昼食		118	10	14	2	144
夕食		118			1	119
備考		ショート含む	稼働日平均 日・月曜日休業	稼働日平均 土日祝休業	土日は少ない	382

※経管栄養提供者除く

2 喫食数(令和7年度見込)

		入所利用者	ほがらか	リハビリデスマイル	検食・保存食	合計
朝食		42,923			730	43,653
昼食		42,923	2,611	3,329	730	49,593
夕食		42,923			730	43,653
備考		ショート含む	稼働日平均 日・月曜日休業	稼働日平均 土日祝休業	土日は少ない	136,899

※保存食・検食含む

※経管栄養提供者除く

3 食事内容

		メニュー	備考
朝 食		火・土(パン食) 月・水・木・金・日(粥食)	要望に応じて 毎朝食パン食の利用者有り
昼 食		単一メニュー	
間食(水分補給)		サイクルメニュー	手作りおやつ2回／月
夕 食		単一メニュー	
備 考		個別対応あり	水分ゼリーの提供

4 食事の種類

※令和7年6月30日現在

	入所利用者						備考
主食	米飯	33	食	ミキサー粥	1	食	
	軟飯	7	食	ペースト粥	9	食	
	全粥	49	食	ゼリー粥	2	食	
	パン食	3	食	おにぎり	2	食	
副食	普通食	27	食	ミキサー	1	食	
	一口きざみ	12	食	ペースト	9	食	
	極きざみ	55	食	ゼリー	2	食	
療養食等	糖尿病食	0	食	潰瘍食	0	食	主治医の指示による
	脂質異常症食	0	食	腎臓食	0	食	
	貧血食	0	食				
備考	・水分ゼリー(お茶・甘味)提供 6名 ・経管栄養 2名						

5 対象者の基準エネルギー

	入所利用者(長期・短期)	ほがらか(昼のみ)	リハスマ(昼食のみ)
基準エネルギー	1600kcal／日	600kcal／食	600kcal／食
年齢(平均)	88.1歳	83.8歳	83歳
利用者の個々の状態に応じた栄養量で提供する。			

6 調理に関すること

	入所利用者(長期・短期)	ほがらか(昼のみ)	リハスマ(昼食のみ)
調 理	あわじ荘内厨房 (適温提供)	あわじ荘内厨房 (適温提供)	あわじ荘内厨房 (適温提供)
配送方法			ワゴン・車
盛り付け	あわじ荘内厨房	あわじ荘内厨房	あわじ荘内厨房(弁当容器) シルバーサポートのじま厨房
食器保管場所	あわじ荘内厨房	あわじ荘内厨房	シルバーサポートのじま厨房
食器洗浄	あわじ荘内厨房	あわじ荘内厨房	あわじ荘内厨房 シルバーサポートのじま厨房
配膳方法	温冷配膳車	配膳車	配膳車
配膳場所	各街(入り口)	厨房前	厨房前
ゴミ収集場所	あわじ荘内集積所	あわじ荘内集積所	あわじ荘内集積所
そ の 他	麺類の汁入れは各街で対応	麺類の汁入れはほがらかで対応	弁当箱に盛り付け、保温ケース や保温食缶等を使用し、配送す る。ご飯や汁入れはリハスマで 対応

食事形態・療養食一覧

区分	種類	内容	
主食	米飯	提供エネルギーに応じて計量する。	1800kcal 特大 190g
			1600kcal 大 150g
			1400kcal 中 110g
			1200kcal 小 70g
	軟飯	提供エネルギーに応じて計量する。	
	全粥	提供エネルギーに応じて計量する。	
	おにぎり	利用者に応じた大きさに握る。	
	ミキサー粥	全粥をミキサーで攪拌し、粘度の調整を行う。	
	ペースト粥	全粥をミキサーで攪拌する。	
	ゼリー粥	全粥をミキサーで攪拌し、ゲル化剤を加え加熱し、固形化する。	
副食	普通食		
	一口大きざみ	あらく刻む(1~1.5cmくらいまたはスライス)	
	極きざみ	フードプロセッサーで細かくする(みじん切り)	
	ミキサー	ミキサーで攪拌する。	
	ペースト	ミキサーで攪拌した食材に増粘剤を加える。	
	ゼリー	ミキサーで攪拌した食材にゲル化剤を加え加熱し、固形化する。	
	その他	要望があれば、とろみあんを準備する等	
療養食	糖尿病食	エネルギー制限(低カロリー食品使用)・飲み物(ラカント使用)	
	脂質異常症食	油脂類、コレステロール300mg以下	
	貧血食	鉄分強化(補助食品使用)	
	潰瘍食	消化の良い食事、油脂制限等	
	腎臓病食	たんぱく質制限・カリウム制限等	
	その他	主治医の指示があった場合に対応	

行事食、特別メニュー等の提供について

1 行事食

月	行事名	行事食内容	季節献立(参考)
4月	花見会	お花見弁当	花見(和菓子)
5月		お弁当	端午の節句(ゼリー)
6月	喫茶・綿菓子	綿菓子	
7月	七夕 家族総会・交流会	七夕そうめん等	半夏生(たこ)、土用の丑(うのつくもの)
8月	夏の慰霊祭	精進料理	お盆(ようかん・ちょぼ汁等)
9月	敬老祝賀会	お祝い弁当	敬老の日(赤飯・天婦羅・紅白まんじゅう) 秋彼岸(おはぎ)
10月	非常食提供訓練 秋祭り		非常食、ちらし寿司、ハロウィン
11月			憲法の日(巻きずし)、七五三・油祝い(けんちん汁)
12月	餅つき 忘年会	ぜんざい 鍋料理等	餅つき、冬至(南瓜煮物)、クリスマス、大晦日(年越しそば)
1月	新年会 震災の日	鍋料理等 非常食	正月(おせち料理・雑煮)、七草(七草がゆ)
2月	節分 喫茶・綿菓子	巻きずし等	バレンタインデー
3月	ひな祭り	散らし寿司等	ひな祭り(ひなあられ)、春彼岸(ぼたもち)

2 おやつ作りについて

	おやつ作り
回数	月1回～2回程度
対象人数	約60人/回
内容	利用者と手作りのお菓子を作る (かしわもち、お好み焼き、スイートポテト、 ぜんざい、ミックスジュース綿菓子等)
準備内容	器具、食器、食材等の準備(計量等) (受託業者対応)
調理	施設栄養士が利用者と共に調理
片付け	調理器具・食器等洗浄 (受託業者対応)

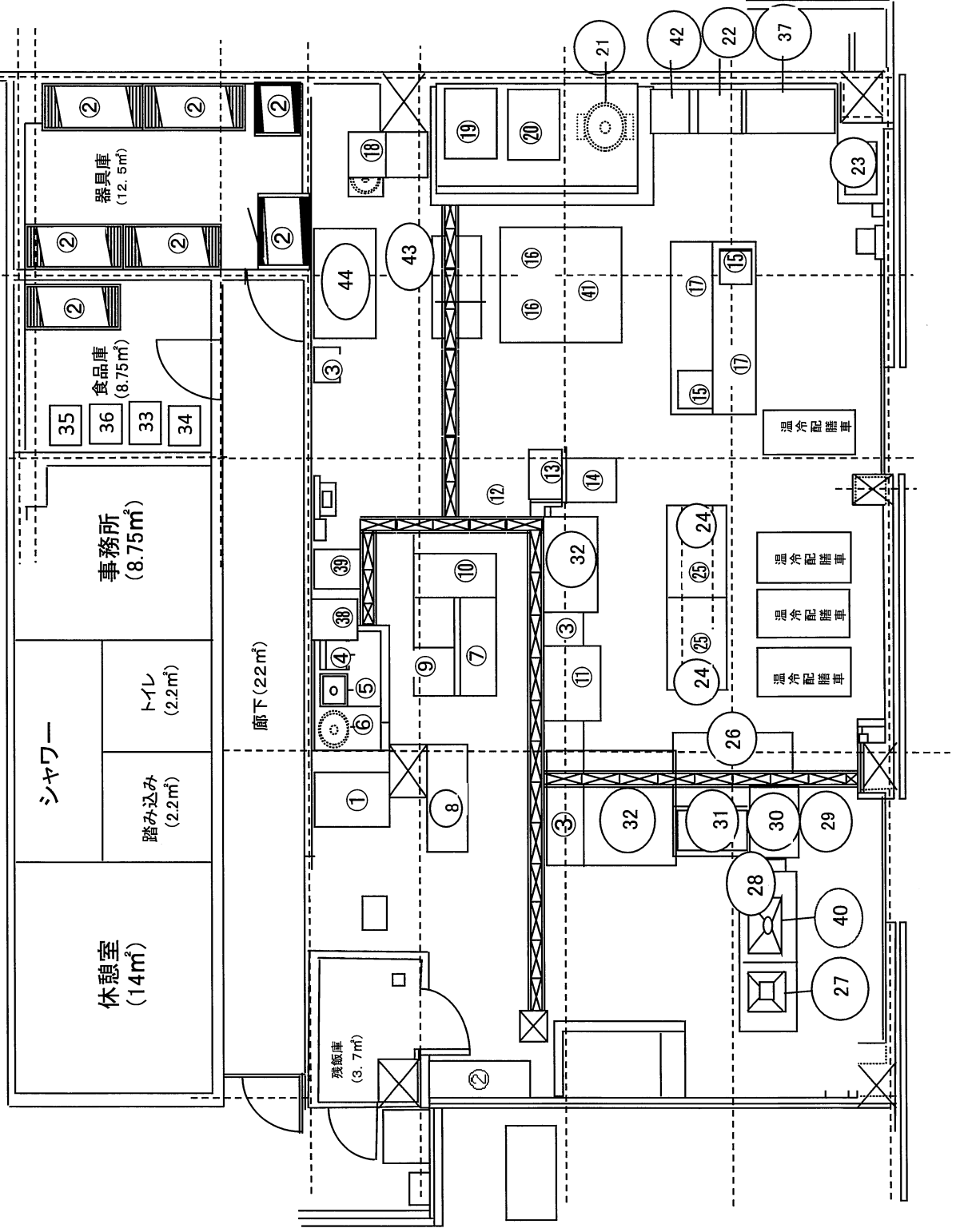
プロカロリーより、月間献立表 添付

〇〇 令和7年 10月 献立表 〇〇 [常食1600]							
			1 (水)	2 (木)	3 (金)	4 (土)	5 (日)
朝食			お粥 祝汁 厚焼き玉子 白菜としらすのお浸し	お粥 ウインナーと野菜のカレー カリフラワーとブロッコリー キャベツのマリネ	お粥 赤魚の幽庵焼き おからごぼう 生妻のおかか和え	ロールパン 肉団子と小松菜のコンソメ フライドポテト (カレー) スライスハム ミルク紅茶	お粥 高野豆腐の卵とじ きゅうりとわかめの酢の物 ブロッコリーの胡麻和え
昼食			赤飯 銀いすの酒粕焼き 添え) 味付け花人参 豆腐がんもの含め煮 柿なます すまし汁 (豆腐)	御飯 いわしの梅煮 さつま芋のそぼろ煮 ひじきと大根のサラダ みそ汁 (厚揚げ)	御飯 (半量) ソース焼きそば とり天 カリフラワーと小松菜のお みそ汁 (ほうれん草)	御飯 厚揚げとピーマンの味噌炒 キャベツと青さのナムル のっぺい汁 元気ヨーグルト	御飯 白身魚の香草焼き ナゲット 根菜サラダ コンソメスープ
夕食			御飯 だし香る和風とんてき 豆の煮物 小松菜のわさび和え みそ汁 (キャベツ)	御飯 獅子頭煮込み からし菜ときくらげの田舎 人参と蒸し鶏の和え物 わかめスープ	御飯 牛肉と豆腐の卵とじ 茄子の吉野煮 きゅうりとねぎの塩だれ和 みそ汁 (大根・しいたけ)	御飯 めぬけの酒蒸し 人参とわかめの土佐煮 刻み大根の梅肉和え みそ汁 (もやし)	御飯 豚の甘辛煮 豆腐けんちん煮 切干大根のハニーピクルス みそ汁 (南瓜)
一日計			エネルギー -1364 kcal たんばく質 60.7 g 脂 質 35.6 g 食塩相当量 6.4 g	エネルギー -1269 kcal たんばく質 45.9 g 脂 質 30.4 g 食塩相当量 6.7 g	エネルギー -1560 kcal たんばく質 56.0 g 脂 質 57.7 g 食塩相当量 9.3 g	エネルギー -1418 kcal たんばく質 65.6 g 脂 質 35.7 g 食塩相当量 9.5 g	エネルギー -1576 kcal たんばく質 58.9 g 脂 質 53.4 g 食塩相当量 6.6 g
	6 (月)	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10 (金)	11 (土)	12 (日)
朝食	お粥 鶏肉と野菜のボン酢煮 小松菜と薄揚げの煮びたし 白花生	ロールパン 厚揚げと白菜の豆乳クリーム 具沢山野菜の煮込み ハム入りマカロニサラダ ミルクコーヒー	たまご雑炊 みかんなます 北海道産昆布の佃煮	お粥 にしの塩蒸し みそ汁 (玉葱・麩) さくら漬	お粥 根菜入りつくね 青菜とピーマンのカラフル おくらとろろ	ロールパン ミネストローネ いんげんとう人参のソテー ミルク紅茶	お粥 焼き鮭 はんぺんとうほうれん草の卵 柚子白菜
昼食	御飯 たまご入りメンチカツ きんぴらごぼう ほうれん草とさつま芋の白 みそ汁 (豆腐・しめじ)	御飯 骨ごと食れる鯖のみぞれ煮 人参しりしり カリフラワーと小松菜のお みそ汁 (さつま芋) リンゴのコンポート	栗ご飯 鶏の照り焼き 白菜のうまさ煮 ゆずの花 かきたま汁 ぶどうゼリー	坦々そばろ井 ビーフン ほうれん草のピーナッツ和 中華スープ	御飯 天然ぶりの照焼き レバノの生妻煮 レンコンの梅おかかマヨサ みそ汁 (えのき)	御飯 生妻香るタラの竜田揚げ 切干大根の煮物 ほうれん草の胡麻和え みそ汁 (しめじ) マンゴーヨーグルト	御飯 ボークチャップ マッシュポテト キャベツとソーセージのフ みそ汁 (厚揚げ)
夕食	御飯 鮭の塩焼き 添え) 茹でいんげん かばちゃの含め煮 コーン入りコンソメスープ みそ汁 (キャベツ・わかめ)	御飯 ホイコーロー みずくわいの中華炒め 3色豆のツナサラダ もやしの中華スープ	御飯 デミグラスソースハンバー ーロコック チーズと黒胡椒のキャベツ 野菜のコンソメスープ	御飯 さわらの幽庵焼き 添え) 甘酢生妻 ひじき煮 ごぼうサラダ けんちん汁	御飯 タンドリーチキン カリフラワーの豆乳クリーム キャベツとコンのお浸し みそ汁 (白菜・しめじ)	御飯 マーボー豆腐 わかめと玉ねぎの甘酢和え しる菜とちくわの煮浸し みそ汁 (キャベツ)	御飯 鶏つくねと大根の煮物 セロリと人参のごまきんぴ ひじきのサラダ みそ汁 (ほうれん草)
一日計	エネルギー -1412 kcal たんばく質 50.2 g 脂 質 36.9 g 食塩相当量 6.3 g	エネルギー -1441 kcal たんばく質 52.4 g 脂 質 53.4 g 食塩相当量 6.7 g	エネルギー -1432 kcal たんばく質 50.1 g 脂 質 29.5 g 食塩相当量 7.0 g	エネルギー -1260 kcal たんばく質 52.5 g 脂 質 31.0 g 食塩相当量 7.5 g	エネルギー -1357 kcal たんばく質 57.4 g 脂 質 36.4 g 食塩相当量 6.5 g	エネルギー -1401 kcal たんばく質 54.1 g 脂 質 37.9 g 食塩相当量 6.8 g	エネルギー -1286 kcal たんばく質 54.5 g 脂 質 27.1 g 食塩相当量 7.2 g
	13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)	18 (土)	19 (日)
朝食	お粥 厚揚げの野菜あんかけ さつま芋の甘煮 ブロッコリーのおかかマヨ	ロールパン 肉団子のケチャップ煮 キャベツのコンソメ煮 ツナマヨコーン ミルクコーヒー	野菜雑炊 ほうれん草の白和え 金時豆	お粥 厚焼き玉子 みそ汁 (豆腐) のり佃煮	お粥 肉団子の照焼 人参と蒸し鶏の和え物 切干大根のサラダ	ロールパン チーズオムレツ さつま芋とりんごのコンボ キャベツのマリネ ミルク紅茶	お粥 根菜入りつくね ほうれん草のピーナッツ和 白花生
昼食	御飯 (半量) 豚汁うどん やまいもの短冊揚げ 白菜浅漬 (自家製) みかん缶	えびす丼 青しそきゅうり漬 赤だし (豆腐・しめじ) ちよこっとぜんざい	御飯 豚肉の生妻焼き 里芋のきのこあんかけ 人参とピーマンの胡麻和え みそ汁 (大根・わかめ)	御飯 さばの味噌煮 白菜と春雨の煮物 粒マスタード入りポテトサ バフルーツヨーグルト	ボークカレー 添え) 福神漬 なすのソテー風 春雨サラダ フルーツヨーグルト	御飯 カレイの中華あんかけ しゅうまい 春雨サラダ もやしの中華スープ	御飯 コロケ (野菜入り) 添え) マカロニのバセリソ フラタウイユ コーン入りコンソメスープ みそ汁 (えのき)
夕食	御飯 鶏肉のネギ塩焼き 添え) 茹でいんげん 小松菜のわさび和え みそ汁 (大根・しいたけ)	御飯 にしの蒲焼 大根のはりはり漬 人参とわかめの土佐煮 カリフラワーのサラダ みそ汁 (じゃが芋)	御飯 いわしの山椒煮 キャベツと薄揚げの煮びた しとりの酢の物 みそ汁 (さつま芋)	御飯 鶏ももの唐揚げ 添え) 茹でいんげん しっとり炒め高野 カリフラワーのマリネ みそ汁 (チンゲン菜)	御飯 あじの漬け焼きごま風味 添え) 味付け花人参 小松菜と薄揚げの煮びたし 山手とろろ (だし入り) みそ汁 (白菜・玉ねぎ)	御飯 鶏肉のすき焼き風 ちくわの磯辺揚げ きゅうりとねぎの塩だれ和 みそ汁 (しめじ)	御飯 にしの山椒煮 青菜とピーマンのカラフル わかめと玉ねぎの甘酢和え みそ汁 (キャベツ)
一日計	エネルギー -1441 kcal たんばく質 45.6 g 脂 質 43.9 g 食塩相当量 5.5 g	エネルギー -1366 kcal たんばく質 56.9 g 脂 質 34.2 g 食塩相当量 8.0 g	エネルギー -1291 kcal たんばく質 52.1 g 脂 質 22.0 g 食塩相当量 6.4 g	エネルギー -1364 kcal たんばく質 54.8 g 脂 質 34.7 g 食塩相当量 7.3 g	エネルギー -1405 kcal たんばく質 48.5 g 脂 質 36.5 g 食塩相当量 7.4 g	エネルギー -1433 kcal たんばく質 59.8 g 脂 質 41.7 g 食塩相当量 7.0 g	エネルギー -1380 kcal たんばく質 41.0 g 脂 質 40.0 g 食塩相当量 5.1 g
	20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	25 (土)	26 (日)
朝食	お粥 焼きそば おくらと長芋の和え物 切干大根のハニーピクルス	ロールパン ふわとろスクランブルエッグ 豆とコンのオロオロソー スライスハム ミルクコーヒー	雑炊 人参しりしり 生妻のおかか和え	お粥 ひじきと枝豆の寄せ揚げ みそ汁 (さつま芋) たくあん	お粥 高野豆腐の卵とじ ピーマンとじゃこのたく 人参と蒸し鶏の和え物	ロールパン 厚揚げと白菜の豆乳クリーム マカロニのトマトソース炒 根菜サラダ ミルク紅茶	お粥 厚焼き玉子 卵の花 北海道産昆布の佃煮
昼食	御飯 牛肉の甘辛 チャップチ かにかまと玉ねぎのサラダ みそ汁 (じゃが芋)	御飯 さわらの西京焼 茄子の吉野煮 ポテトサラダ みそ汁 (白菜・しめじ) バナナ	ビビンバ カリフラワーの豆乳クリーム わかめスープ いちじくジュレ	御飯 白身魚のきのこあんかけ だし巻卵 ブロッコリーと胡麻和え すまし汁 (豆腐)	御飯 肉じゃが 茄子と厚揚げのそぼろ味噌 みかんなます みそ汁 (白菜・玉ねぎ)	御飯 ぶりの甘酢あんかけ レバノの生妻煮 秋の美りサラダ みそ汁 (大根・わかめ)	御飯 いわしの生妻煮 セロリと人参のごまきんぴ かにかまと玉ねぎのサラダ みそ汁 (えのき)
夕食	御飯 鶏のマーメレード煮 いんげんとう人参のソテー おからとツナのサラダ みそ汁 (しめじ)	御飯 えび団子と白菜の中華あん かばちゃの含め煮 キャベツと青さのナムル チンゲン菜の中華スープ	御飯 赤魚のトマトカレー煮 ナゲット きゅうりと中華くらげの和 みそ汁 (ほうれん草)	御飯 ハンバーグ (チーズ) 具沢山野菜の煮込み ハム入りマカロニサラダ 冬瓜のコンソメスープ	御飯 海老カツ 添え) 茹でいんげん きのこ入りひじき煮 キャベツとコンのお浸し みそ汁 (もやし)	御飯 チキンステーキ 添え) 人参のグラッセ 切干大根とベーコンのスー カリフラワーのマリネ 野菜のコンソメスープ	ハヤシライス マッシュポテト キャベツとソーセージのフ バイン缶
一日計	エネルギー -1433 kcal たんばく質 48.6 g 脂 質 47.7 g 食塩相当量 8.2 g	エネルギー -1439 kcal たんばく質 51.6 g 脂 質 47.4 g 食塩相当量 6.3 g	エネルギー -1266 kcal たんばく質 51.3 g 脂 質 20.5 g 食塩相当量 7.1 g	エネルギー -1374 kcal たんばく質 47.8 g 脂 質 39.4 g 食塩相当量 6.5 g	エネルギー -1411 kcal たんばく質 45.6 g 脂 質 32.4 g 食塩相当量 6.9 g	エネルギー -1476 kcal たんばく質 58.7 g 脂 質 51.5 g 食塩相当量 6.5 g	エネルギー -1452 kcal たんばく質 54.8 g 脂 質 41.1 g 食塩相当量 7.2 g
	27 (月)	28 (火)	29 (水)	30 (木)	31 (金)		
朝食	お粥 肉団子の照焼 ごぼうサラダ 柚子白菜	ロールパン ミートオムレツ とうもろこしと豆のチリ スパゲティサラダ ミルクコーヒー	梅雑炊 さつま芋の甘煮 ほうれん草のお浸し みそ汁 (豆腐・しめじ) しいたけ漬	お粥 ちくわと昆布の炒り煮 みそ汁 (豆腐・しめじ) しいたけ漬	お粥 ぶりのみりん醤油焼き 五目厚焼き玉子 金時豆		
昼食	いりこ菜飯 (半量) とろろうどん (温) 切り昆布と油揚げの煮物 カリフラワーと小松菜のお キウイフルーツ	御飯 一口とんかつ 添え) 茹でいんげん キャベツのコンソメ煮 刻み大根の梅肉和え コンソメスープ	御飯 白身魚の揚げ煮 彩り卵とじ おくらとろろ みそ汁 (大根・わかめ)	ふきご飯 あじの蒲焼 添え) 甘酢生妻 きんぴらごぼう チーズ入り磯辺かまぼこ かきたま汁 スイートポテト	ロールパン かばちゃのクリームシチュ 紫キャベツのサラダ パンキンプリ		
夕食	御飯 タラの野菜あんかけ さつま芋のそぼろ煮 切干大根のサラダ みそ汁 (厚揚げ)	御飯 鮭の幽庵焼き 添え) 味付け花人参 なすのソテー風 栗の白和え みそ汁 (ほうれん草)	御飯 鶏の西京焼 キャベツと薄揚げの煮びた しとりの酢の物 のっぺい汁	御飯 八宝菜 豆の煮物 カリフラワーのサラダ みそ汁 (キャベツ・わかめ)	御飯 マーボー茄子 しゅうまい ひじきのサラダ みそ汁 (豆腐・かにかま)		
一日計	エネルギー -1380 kcal たんばく質 53.2 g 脂 質 32.2 g 食塩相当量 9.1 g	エネルギー -1320 kcal たんばく質 59.7 g 脂 質 36.4 g 食塩相当量 6.3 g	エネルギー -1357 kcal たんばく質 50.3 g 脂 質 31.4 g 食塩相当量 7.7 g	エネルギー -1333 kcal たんばく質 58.1 g 脂 質 23.5 g 食塩相当量 8.5 g	エネルギー -1431 kcal たんばく質 56.8 g 脂 質 51.9 g 食塩相当量 6.0 g		

○厨房等の配置図(別紙5-1)

厨房図面

特別養護老人ホーム あわじ荘



備品等(別紙5-2)

厨房機器一覧

NO	品 名	型 式	SET	備 考
1	縦型冷蔵庫	SRR-K961S (パナソニック)	1	
2	パンラック		8	
3	包丁まな板殺菌保管庫	DS-113	2	
4	エレクター	FS-35 (アイホー)	1	
5	ピーラーシンク		1	
6	ピーラー	P-47 (アイホー)	1	※故障中
7	水切一槽シンク		1	ドライ対応品
8	水切一槽シンク		1	
9	二槽シンク		1	ドライ対応品
10	水切り作業台		1	ドライ対応品
11	食器戸棚		1	
12	パススルー冷蔵庫	HR-150S-4D4D (ホシザキ)	1	
13	ガスフライヤー	G-TGFL-45(タニコー)	1	
14	作業台		1	
15	一槽シンク		2	
16	ガステーブル	VT1222 (タニコー)	2	
17	作業台		2	
18	ライスロボ	KR721H (クボタ)	1	※洗米不可、炊飯のみ
19	スチームコンベクションオープン	LM200DE.XXXXX (ラショナル)	1	
20	ディルディングパン	HSC/G80 (服部工業)	1	現在使用なし
21	ガス回転釜	GH5L-26 (服部工業)	1	
22	電気温蔵庫	NHB-600AD	1	※老朽化、不具合あり
23	製氷機	IM-45TL (ホシザキ)	1	冷却用として氷を使用
24	上棚		2	
25	テーブル型冷蔵庫	RT-150SDC (ホシザキ)	2	盛り付け台兼用
26	食器戸棚		1	
27	ダストテーブル		1	
28	ソイルドテーブル		1	
29	食器洗浄機	JW-680B (ホシザキ)	1	
30	ガスブースター	WB-25H	1	
31	クリーンテーブル		1	
32	食器消毒保管庫	HSB-30DPB3 (ホシザキ)	2	
33	冷凍庫	NR-FC17F1-W (ナショナル)	1	
34	冷凍庫	LBVFD2BS (ダイキン)	1	
35	冷凍庫	ハイアール	1	クックデリ 無償提供
36	冷凍庫	ハイアール	1	クックデリ 無償提供
37	テーブル型冷凍冷蔵庫	RFT-150SNC (ホシザキ)	1	
38	作業台		1	ドライ対応品 下部扉付
39	ガスローレンジ	TAP-TGP-50 (タニコー)	1	※現在使用なし
40	一槽シンク		1	ドライ対応品
41	作業台		1	下部扉付
42	立体炊飯器	RAS-105-T (リンナイ)	1	※2段同時に使用不可 (お粥用)
43	水切一槽シンク		1	下部扉付
44	冷凍冷蔵庫	HRF-18063 (ホシザキ)	1	6枚ドア

R7.10月現在