

調理業務委託仕様書

1 履行場所

兵庫県丹波篠山市西古佐700
社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団丹南精明園
施設定員 96名
通所者等 13名

2 履行期間

令和6年4月1日～令和7年3月31日
ただし、双方より契約終了の意思表示がない場合は、4回まで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2「業務負担区分」のとおり |
| (2)経費の負担等 | 別記3「経費の負担区分」のとおり |
| (3)委託料算定 | 別記4「委託料の算定方法」のとおり |
| (4)従業員 | 別記5「従業員配置基準」のとおり |
| (5)個人情報取扱特記事項 | 別記6のとおり |
| (6)給食設備の貸与 | 別記7のとおり |
| (7)参考資料 | 別紙1「調理業務内訳一覧」
別紙2「食事形態一覧」
別紙3「栄養補助食品等の提供内容」
別紙4「行事食、選択メニュー等の提供」
別紙5「献立一覧表」
別紙6「令和4年度実施食数」
別紙7「特記事項」 |

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丹南精明園(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、甲が作成する。
- (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
 - ・栄養指導記録
 - ・検食簿
 - ・食事サービス会議記録
 - ・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
 - ・消費日計表
 - ・給食栄養月報
- (5)施設給食業務委託者(以下、「乙」という)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。
- ・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ついて、最低限、下記の点検表を作成し、点検し記録する。
 - ①食品内部点検表
 - ②食品表面温度記録表
 - ③室温及び冷凍冷蔵庫温度管理表
 - ④加熱温度管理表
 - ⑤残食調査表
 - ⑥衛生管理点検表
 - ⑦残留塩素測定記録表

- ⑧喫食数集計表
- ⑨清掃チェック表
- ・業務割当を含む勤務表
- ・従業員健康診断記録
- ・従業員検便記録
- ・発注書
- ・残食調査及びその記録
- ・払い出し表(食材料出納簿兼在庫表)
- ・給食日誌
- ・食材料納品伝票
- ・調理従事者に対する教育訓練及びその記録

5 業務内容

(1)乙は、甲の指示に基づき、下記の作業を行う。調理業務の業務量等の内訳は、(別紙1)のとおりとする。

①下処理作業

材料の洗浄は、食品衛生法の衛生管理に関するガイドライン、大量調理施設栄養管理マニュアルに添って、入念かつ鮮度が落ちないように、留意のうえ、肉類、魚介類、野菜類等に分けて適切に処理する。

②調理作業

- ア 食事形態については、喫食者に合わせた食事形態で提供する。食事形態については、(別紙2)とする。また、利用者の状態により、形態種類の追加があった場合は、必要に応じて対応する。
- イ 利用者の状況に応じて、甲の指示のもと療養食や個別対応の食事を提供する。
- ウ 食事箋の対応は、当日でも変更可能とする。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。
- エ 栄養補助のため、栄養補助食品等(液体・ゼリー状)を提供する。内容については、(別紙3)とする。

③盛り付け作業

盛り付けは、食事時間から逆算して、調理後、鮮度及び適温等を考慮し、速やかに行う。また、量・色彩・料理にあう食器を選択し、食欲をそそるよう盛り付ける。自助食器等、個人対応している食器にも盛り付ける。

④配膳作業

配膳は、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行う。

⑤下膳作業

下膳は、所定の時間に食器等を確認のうえ、速やかに行う。また、残食等を実測し、記録する。

⑥残飯、残菜などの処理作業

⑦食器洗浄作業

ワゴン、運搬容器、食器類、トレー調理器具は毎回洗浄し、消毒・保管する。

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。

⑧食材の衛生管理(残飯、残菜の処理含む)

⑨厨房関連清掃維持保管

⑩衛生管理基準に基づく従業員の管理教育

⑪検食用(1食)及び保存用食事

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週間以上保管する。

(2)行事食、選択メニュー間食等への対応

行事食、選択メニュー等の対応内容は、(別紙4)とする。

(3)食事時間は、下記のとおりとする。

朝食	8:00～
昼食	12:00～
夕食	18:00～

(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、毎食払い出し表を作成し、厳密な管理を行う。
- (2)材料の管理においては、厳密に行い、その保管は、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)食材料の調達は、予定献立に基づき、食品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、甲乙が共同で行う。
- (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。

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、次のことを行う。

- ・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 汚物・汚水が滞留しないよう随時清掃すること。
 - ・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、備品等は、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、備品等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る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、衛生管理基準を厳守のうえ、チェックリストにより毎日点検し、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、食中毒の発生と感染症の感染予防をする。
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、毎月2回、腸管出血性大腸菌群を含めた検便を実施し、年1回以上行う定期健康診断を受診し、その結果を甲に報告する。従業員の検便は、必要に応じ10月～3月の間は、ノロウイルス検査を含める。
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)乙の従事員は、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はこれらを使用しない。
- (9)乙の従事員は、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食中毒又はその疑いがあるとき。
- ③化膿性疾患にかかったとき。
- 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るとき。

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面及び技術面の教育または訓練を実施するとともに、その都度、委託者に報告する。
また、甲において行う同様の主旨教育機会への参加は積極的に行う。
- (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、甲の施設における責任者として、受託業務の責任者を配置する。
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) 受託業務の責任者は、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ものをあらかじめ定め、甲に報告する。
- (3) 従業員の配置は別記5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) 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。
- (7) 甲は、乙の従業員について不相当と認める者があるときは、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。
- (8) 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) 甲は、食材料購入業者と契約締結し、乙は指定業者より食材を発注する。
その他の食材料費に関し、必要な事項は甲乙協議のうえ、甲が別に定める。
- (2) 検食、保存食材料は、甲の負担とする。
- (3) 食材料購入業者への支払は、甲とする。

13 会議等

乙は、食事サービス会議等、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。食事サービス会議の開催は、2ヶ月に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相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勤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、事故及び「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。

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

- (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は6ヶ月前までに相手方に申出、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者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号に掲げるもののほか、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) 災害、業務停止処分等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

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に、引き継ぎ期間を設け、引き継ぎを行う。

業務負担区分

※「○」は主、「△」は副

区分	業務内容	甲	乙
栄養管理	施設食事サービス運営の統括	○	
	食事サービス会議の実施	○	
	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	○	
	予定献立表の作成	○	
	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	△	○
	嗜好調査	○	
	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	○	
	下処理		○
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳		○
	下膳		○
	給茶		○
	食器洗淨消毒		○
	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	○	
	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	○	○

区 分	業 務 内 容	甲	乙
材料管理	食材納入業者の選定、食材単価契約	○	
	食材発注		○
	食材検収	△	○
	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	△	○
施設等管理	給食施設、主な設備の設置、改修	○	
	給食施設、主な設備の管理	△	○
	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	○	
	食器・調理器具の調達	○	
業務管理・衛生管理	勤務表の作成		○
	従業員名簿の提出		○
	業務分担・従業者配置表の提示		○
	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・作業者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保管	△	○
	健康診断状況の確認	○	△
	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	○	
	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、盛付手袋、掃除用具等)		○
	衛生費(健康診断1回/年・検便2回以上/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・その他給食業務に要する費用		○
	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	○	

別記4

委託料の算定方法

算定方法は、以下のとおりとする。

- ・ 委託料は仕様書の内容を踏まえて、必要経費について月額金額(税別)にて積算すること

従業員配置基準

配置する人員は、次のとおりとする。(常勤換算人員)

有資格者	1 名以上
調理員もしくは給食員	業務に支障のない 人員配置数

- (1) 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有資格者(栄養士、管理栄養士、調理師)とする。
 - (2) 栄養士は栄養士資格取得者、管理栄養士は管理栄養士資格取得者、調理師は調理師資格取得者とする。
 - (3) 調理員の大半は、当該業務について相当の経験を有するもの
給食員とは、調理師免許未取得者のことをいう。
- 【参考】 R5.12月現在 常勤3名 非常勤5名の配置(有資格者含む)

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、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ずるよう努めなければならない。

(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。

(事務従事者への周知)

第8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させるものとする。

(資料の返還等)

第9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が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)

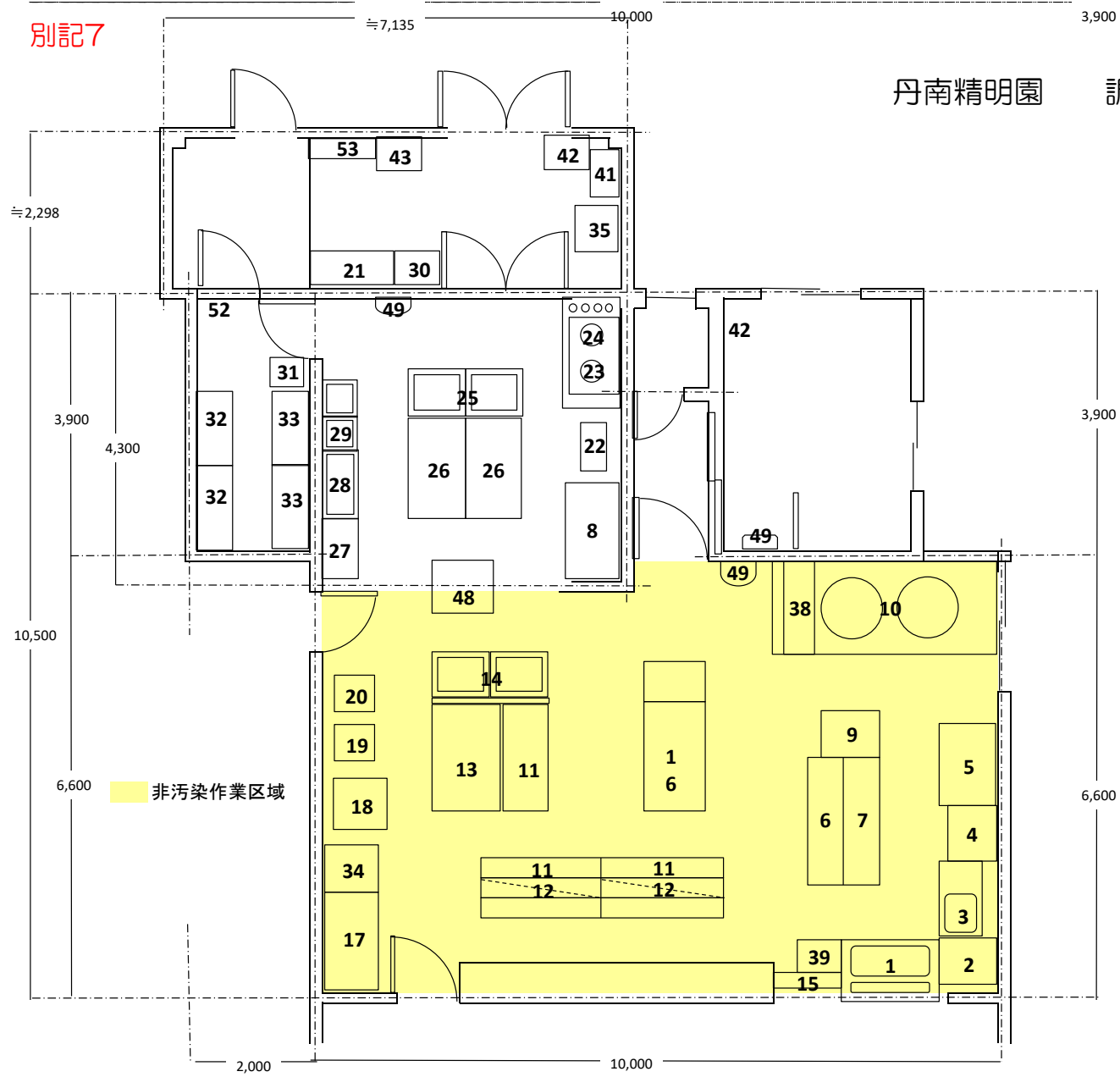
第10条 甲は、乙が契約による事務の執行に当たり取り扱っている個人情報の状況について、随時調査することができる。

(事故発生時における報告)

第11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7

丹南精明園 調理室 平面図



別記7

丹南精明園 調理室 備品一覧

2023.11.1現在

備品 NO	名 称	数量	備考（メーカー等）	購入年月日	備品 NO	名 称	数量	備 考	購入年月日
1	シャワーシンク	1		H5.4.1	27	紫外線殺菌庫	1	タニコー-TNS-85WF	H15.3.31
2	脇台	1	バックガード付		28	舟形シンク	1	バックガード付き	H5.4.1
3	ソイルドテーブル	1		H5.4.1	29	二層シンク	1	バックガード付き	H5.1.19
4	食器洗浄機	1	ホシザキ	H18.3.31	30	米サイロ	1	アイホー	
5	クリーンテーブル	1		H5.4.1	31	冷蔵庫	1	サンヨー-SSR-UV681	H11.6.30
6	食器消毒保管庫	1	明城製作所MES-20	H5.4.1	32	材料ラック	2		S54.6.1
7	食器消毒保管庫	1	//	H16	33	材料ラック	2	(1188×438×H1800)	H22.7.31
8	冷凍冷蔵庫	1	ホシザキHRF-150X	H22.7.31	34	冷凍庫	1	サンヨー-SSR-UV681	H16.3.31
9	パンラック	1		S54.6.1	35	冷凍庫	1	ホシザキ	H5.4.1
10	ガス回転釜	2		H18	36	ステンレスワゴン（食堂）図面表示 なし	1	HCU-5	H14.9.30
11	盛り付け台	3		H5.1.19	37	ステンレスワゴン（食堂）図面表示 なし	4	エレクター	H14.9.30
12	上棚	2		H5.4.1	38	調理器具洗浄機	1	ウインターハルターGR-62/2	H13.3.31
13	調理台	1	シンコー	H2.3.29	39	電気湯沸器	1	ニチワ電機	H13.3.31
14	二層シンク	1	KS2-157	H5.4.1	40	クーラー	1	ナショナル	
15	脇台	1			41	一層シンク	1		
16	ガスレンジ	1		H20.3.31	42	材料台	1	(1200×450×H800)	H22.7.31
17	冷凍冷蔵庫	1	ホシザキHRF-150MF3	H16.3.31	43	材料台	1		
18	スチームコンベクションオープン	1	ラショナルSCC101G	H18	44	ミキサー	1	旭 スーパーブレンダー	R3.12.22
19	立体炊飯器	1	タニコーTGRC-3D	H15.2.25	45	フードプロセッサ	1	クイジナート	R1.9.11
20	製氷機	1	ホシザキ	H11.6.28	46	電子レンジ	1	シャープ	H24
21	冷凍冷蔵庫	1	ホシザキHRF-150E		47	手指消毒器	3		
22	合成調理器（スライサー）	1	アイホーエレクターFS-33	H16	48	器具消毒保管庫	1	イシダO1D-3	
23	球根皮向き機（ピーラー）	1	アイホーP-26	H3.1.24	49	什器一式			
24	ドラフト洗米機	1	スギコ産業RWO-28	H30.12.26	50	クーラー	1	ナショナル	
25	二層シンク	1	シンコー	H5.1.19	51	靴箱	1		
26	調理台	2	(1500×750×H800)	H22.7.31					

調理業務内訳一覧

1 食事提供時間

	食事時間
朝食	8:00
昼食	12:00
夕食	18:00
備考	療養上必要な60分前配膳、特別な施設行事等の場合変更有

2 1日喫食数(見込み)

	施設入所支援事業	短期入所事業	通所事業等	合計
朝食	90食	1食		91食
昼食	85食	1食	9食	95食
夕食	90食	1食		91食
合計	265食	3食	9食	277食

※検食含む

※通所事業等については、平日昼食時のみ提供

3 食事内容

朝食	単一メニュー
昼食	月1回以上(火曜日)選択メニュー
夕食	単一メニュー
備考	個別対応あり
変更予定	ゼリー食の取り入れ

4 食事の種類(通所含む)

主食	ごはん・パン	77	食		
	粥・パン粥	9	食		
	ミキサー粥	6	食		
副食	普通食	40	食	きざみとろみ食	14 食
	一口大食	22	食	ミキサー食	6 食
	きざみ食	7	食	粥栄養補助食	1 食
	ごくきざみ食	2	食		
療養食等	脂質制限(糖尿)食	9	食	膵臓病食	1 食
備考	グレープフルーツ禁止18名(通所含む) 利用者の状況により、食種や食数に変更になる場合があります。 体調不良等の理由で食事摂取が困難な場合には、代替食品を提供します。				

※令和5年11月1日現在(デイサービス含む)

5 対象者の年齢及び基準食カロリー

年齢(平均)	55.5歳
基準カロリー	2,000kcal

6 調理に関すること

調理場所	厨房
調理	現地加工 適温提供
配膳場所	食堂
配膳方法	トレーにすべてセットする。
その他	配茶サービスあり

食事形態一覧

区分	内容	
主食	ごはん・パン	ごはん:個人の必要エネルギーに合わせて米量410・340・320・250・220・170gに計量して提供する。 パン:個人の必要エネルギーに合わせて2個・1個半・1個で提供する。一口大カット対応あり。
	粥・パン粥	大(470g)・小(270g)計量して提供する。
	ミキサー粥	粥をミキサーにかけて提供する。
副食	普通食	グレープフルーツ禁止 18名。 その他、体調不良等の理由で食事摂取が困難な場合には、代替食品を提供する。
	一口大食	一口大にカットして提供する。
	きざみ食	1cm角にカットして提供する。
	ごくきざみ食	3mm角にカットして提供する。(フードプロセッサー使用)
	きざみとろみ食	きざみ(ごくきざみ)食にとろみあんをかけて提供する。(とろみは増粘剤使用して作る。)
	ミキサー食	きざみ食をミキサーにかけて提供する。
	粥栄養補助食	粥食と栄養補助食品で提供する。
療養食等	脂質制限食	脂質35g/日以下で提供する。
	糖尿病食	摂取エネルギー1350kcal/日以下(炭水化物エネルギー比:50~60%目安)で提供する。
	膵臓病食	脂質30g/日以下、刺激物禁で提供する。

※その他、利用者の状況によって食種が増える可能性があります。

栄養補助食品等の提供内容

R5.11.1現在

品名	規格	1日の提供数
エプリッチゼリー	220g	7.5本
エプリッチドリンク	125ml	1本
エネプロゼリー・セブン	80g	3個
ガセリ菌飲むヨーグルト	100g	2本
野菜ジュース	100ml	2本
牛乳	200ml	1本
エンシュア・リキッド	250ml	3本

利用者の状況により変更になる場合があります。

行事食、選択メニュー等の提供

行事食

行事名	実施予定	内容
希望メニュー	年2回(7、11月)	10種類のメニューから、事前に利用者1人1人の希望を聞き、希望されたメニューを提供する。
選択メニュー	月1回以上	2種類のメニューから、事前に利用者1人1人の希望を聞き、選択されたメニューを提供する。月によって回数は異なるが、火曜日に実施する。
リクエストメニュー	月3回	利用者より希望のあったメニューを提供する。(単一メニュー)
屋台の日	年5回(4、5、6、2、3月)	屋台を囲み、五感で楽しむ臨場感あるメニューを提供する。(おでん、ヤキソバ、お好み焼き等)
園祭	年1回(9月)	模擬店を開催し、家族会及び地域住民との交流を図る。
誕生会	月1回	月1回第2金曜日に実施。赤飯、巻き寿司、ステーキ、ケーキ等豪華なメニューでお祝いする。
クリスマス会	年1回(12月)	フライドチキン、ステーキ、ケーキ等のクリスマスメニューで季節感を楽しむ。
新年会	年1回(1月)	鍋料理、寿司料理で新年を祝う。
パンバイキング	適宜	その場で好きなパンを選んでいただき、取り分ける。
季節の行事食	適宜	花見弁当、七夕、土用の丑、ハロウィンメニュー、節分、ひな祭り、節目料理等

献立一覧表



行事食 22日 冬至献立
 25日 誕生会・クリスマス会
 31日 年越しそば
 リクエストメニュー 7日 男子練(豚みそピリ辛丼)
 10日 女子練(中華風野菜炒め)
 22日 通所(チキンカレー)
 郷土料理 25日 ミートローフ(アメリカ)

〇〇 献立一覧表 〇〇

2023年 1 2月

[常食]

				1(金)	2(土)	3(日)	
朝食				ココアロール 加アワラーのカレーマヨあえ 牛乳	ごはん 高野山菜たきあわせ 大根のみそ汁 ふりかけ	レーズンロール 大豆のサワーサラダ カフェオレ ヨーグルト	
昼食				ごはん しのだ煮 きりぼし大根のナホリケン風 たまねぎのみそ汁 いちごゼリー	ごはん すぶた こまつな中華あえ 中華風クリームスープ キムチ漬け	ごはん 豆腐とえびの中華風煮 もやしのゴマあえ もずくスープ みかん	
夕食				ごはん シーフードシチュー 野菜のごまサラダ しば漬 パイン缶	ごはん さかなの香味焼き 温野菜サラダ コンソメスープ ヤクルト	ごはん チキンスープカレー らっきょう漬 白菜リンゴサラダ 洋ナシ缶	
	4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)	10(日)
朝食	ごはん こまつなのたまごとし カボチャのみそ汁 ふりかけ	ごはん サトイモと油揚げの煮物 白菜のみそ汁 スティック梅びしお	食パン・マーメレード ウインナーチャップ 炒め ミルクティー	ごはん 白菜フレック煮 メークのみそ汁 ふりかけ	レーズンロール スクランブルエッグ ミルクココア ヨーグルト	ごはん 大豆とちくわのごもく煮 モヤシのみそ汁 ふりかけ	黒糖ロール プロコリーときのこのサラダ ミルクティー ヨーグルト
昼食	ごはん さんが焼き風 春巻のゆずあえ かす汁 バナナ(1/2)	◎A) 七味風味のチリヤキチン 七味風味のてりやきチキン ◎B) プルコギ プルコギ ◎共通料理◎ ごはん いんげんののりあえ 中華たまごスープ 杏仁豆腐	ゆかりごはん あげだし豆腐 茶わん蒸し のっぺい汁 みかん	豚みそピリ辛丼 パンサンズー 中華風クリームスープ パインムース	ごはん さばおろし煮 炒豆腐 白菜と海苔のみそ汁 りんご	ごはん ミートロquette コンソメスープ キャロットポタージュ ヨーグルトオレンジソース	タコライス風 きゅうりイカごま酢あえ もずくスープ オレンジ
夕食	中華丼 チンゲンサイのクリーム煮 はるさめスープ ヨーグルトブルーベリーソース	ごはん ササミのピーズ煮込み ワカメごまサラダ コーンポタージュ ピーマン漬	五目チャーハン 肉団子の野菜あんかけ きくらげスープ マンゴー缶	ごはん アジのニーマスターソースかけ 菜の花からしあえ オニオンスープ バナナ(1/2)	ひき肉カレー まめサラダ みかん缶	ごはん 千種焼きたまご こんにゃくのみそ煮 豆腐のすまし汁 バナナ(1/2)	ごはん 中華風やさしいため あつあつ甘酢チキンプック かにたまごスープ パイン缶
	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)	17(日)
朝食	ごはん じゃがいものカレー炒め たまねぎのみそ汁 ゆかりふりかけ	ごはん 大豆とひじき煮物 キャベツのみそ汁 ふりかけ	ココアロール カレーソーテー 牛乳	ごはん 豆腐のたまごとし 白菜と海苔のみそ汁 ふりかけ	ブルーベリージャム食パン コールスローサラダ ミルクココア	ごはん 白菜の煮びたし 大根のみそ汁 ふきのつくだに	チーズロール ジャーマンポテト カフェオレ ヨーグルト
昼食	ごはん 豆腐のピザ風焼き かぼちゃレーズンサラダ きのこスープ キウイ	きのこライス 白菜のクリーム煮 コンソメスープ ヨーグルトストロベリーソース	梅しらすごはん アジのわかめ蒸し さやいんげんの炒め煮 かきたま汁 まっちゃんパエリア	ごはん あげだし豆腐五目あんかけ キャベツのゆかりあえ あすか汁 バナナ(1/2)	ごはん ぶり大根 鶏とキウリのめかぶあえ こまつなのみそ汁 りんご	ごはん カニオムレツ風 トマトサラダ キャベツのミルクスープ ヨーグルトオレンジソースかけ	ドライカレー いんげんのピーナツあえ オニオンスープ スイートパイン
夕食	ごはん 豚肉とサトイモのみそ煮 チンゲンサイのわさびマヨあえ トロロこんにゃくのすまし ヤクルト	ごはん 揚げ団子のスープ煮 三色なます 野菜のコンブあえ バナナ(1/2)	たぬき丼 きゅうり漬 きくらげ サツマイモのみそ汁 みかん	ごはん そぼろじゃが キャベツのゆかりあえ モヤシのみそ汁 ヨーグルトブルーベリーソース	ごはん 豚肉オイスターソースいため 白菜のゴマあえ はるさめスープ ピタミンゼリー	ごはん とうふハンバーグ しめじのおろしあえ メークのみそ汁 マンゴー缶	ごはん アジの西京焼き キャベツ和風サラダ モヤシのかきたま汁 バナナ(1/2)
	18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)	24(日)
朝食	ごはん プロコリーの当座煮 たまねぎと海苔のみそ汁 ふりかけ	ごはん 大根の煮物 メークのみそ汁 ふりかけ	黒糖ロール キャベツのハーブソルトゼリー ミルクティー	ごはん 小松菜のたまごとし モヤシのみそ汁 コンブつくだに	食パン・リンゴジャム 大豆のサワーサラダ カフェオレ	ごはん ひじきのいり煮 サツマイモのみそ汁 ふりかけ	ヨモギロール 野菜スクランブルエッグ ミルクココア ヨーグルト
昼食	ごはん シーフードグラタン れんこんとツナのサラダ 豆乳スープ ぶどうムース	ごはん アジのカレームニエル さといもサラダ コーンポタージュ ヤクルト	三色丼 きんぴらごぼう かす汁 みかん	ベーコンチャーハン ポークシューマイ 中華風クリームスープ ヨーグルトストロベリーソース	チキンカレー ワカメごまサラダ りんご	大豆ごはん さばの塩焼き かぶのツナ煮 キャベツのみそ汁 バナナ(1/2)	ごはん ふわふわ鶏豆腐 もやしのカレー炒め たまねぎのみそ汁 みかん
夕食	ごはん 白菜の中華ポトフ チンゲンサイごまあえ キムチ漬 洋ナシ缶	ごはん 豆腐ステーキ肉みそかけ もやしのゴマあえ かきたま汁 りんご	ごはん さかなのアクアパッツア プロコリーのごまサラダ コンソメスープ バナナ(1/2)	ごはん 豚の肉豆腐 はるさめ鶏糸卵ゴマ酢 大根と海苔のみそ汁 パイン缶	ごはん アジのゆずみそ焼き 冬至かぼちゃ煮 ハンパンのすまし汁 とろけるゼリー	ごはん スパニッシュ風オムレツ プロコリーとツナのサラダ きのこスープ ヤクルト	ごはん 肉団子のシチュー いかきゅうりサラダ ピーマン漬 洋ナシ缶
	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	30(土)	31(日)
朝食	ごはん きりぼし大根煮物 メークのみそ汁 ふりかけ	ごはん じゃがいもの金平 キャベツのみそ汁 スティックのり佃煮	食パン・いちごジャム 大豆のサワーサラダ カフェオレ	ごはん 豆腐のたまごとし たまねぎのみそ汁 ふりかけ	レーズンロール 大根と人参サラダ ミルクココア ヨーグルト	ごはん 大豆とちくわのごもく煮 メークのみそ汁 ふりかけ	黒ゴザロール カレー ミルクティー ヨーグルト
昼食	チキンライス ミートローフ もりあわせサラダ コーンポタージュ ケーキ	ごはん 鶏のバターみそ焼き みぞれあえ のっぺい汁 ヨーグルトブルーベリーソース	ごはん おでん キャベツ酢みそあえ たくあん みかん	ごはん ちくぜん煮 春雨入り茶わん蒸し 大根のみそ汁 ヤクルト	ごはん アジのきりぼし大根南蛮漬 サトイモのそぼろ煮 花麩のすまし汁 白菜漬	ビーンズカレー 野菜のザワークラウト風 コーヒー牛乳	ごはん すきやき煮 インゲンごま酢あえ さくら漬 みかん缶
夕食	こうしめし風ごはん アジのてりやき 人参のさっぱりナムル 豆腐のみそ汁 マンゴー缶	ごはん カニたま風 チンゲンサイのクリーム煮 きくらげスープ りんご	ごはん 豚と厚揚げのオイスター炒め きりぼし大根海苔ナムル 中華風クリームスープ パイン缶	ごはん 和風のバタークリームソースかけ カレー風味にんじんソテー コンソメスープ とろけるゼリー	ごはん きせい豆腐 きゅうりわかめごま酢アエ 白菜と海苔のみそ汁 ジュース(ヤクルト社)	ごはん さかなハンバーグ しらたきのいり煮 こまつなのみそ汁 バナナ(1/2)	年越しそば しめじごはんS かぼちゃのいとこ煮 まっちゃんゼリー

*都合により献立を変更することがあります。

令和4年度 実施食数

(単位:食)

	朝 食					昼 食						夕 食					総合計
	利用者	短期入所	日中一時	検食	朝食合計	利用者	短期入所	日中一時	通所	検食	昼食合計	利用者	短期入所	日中一時	検食	夕食合計	
4月	2,650	4	0	30	2,684	2,644	5	1	164	30	2,844	2,652	5	0	30	2,687	8,215
5月	2,728	8	0	31	2,767	2,529	7	2	162	31	2,731	2,725	7	0	31	2,763	8,261
6月	2,626	4	0	30	2,660	2,409	4	7	205	30	2,655	2,625	4	0	30	2,659	7,974
7月	2,718	12	0	31	2,761	2,536	8	7	196	31	2,778	2,719	13	0	31	2,763	8,302
8月	2,757	6	0	31	2,794	2,595	6	0	217	31	2,849	2,759	5	0	31	2,795	8,438
9月	2,663	5	0	30	2,698	2,379	5	0	186	30	2,600	2,664	5	0	30	2,699	7,997
10月	2,741	10	0	31	2,782	2,499	10	0	208	30	2,747	2,743	10	0	31	2,784	8,313
11月	2,639	4	0	30	2,673	2,406	4	0	186	30	2,626	2,642	5	0	30	2,677	7,976
12月	2,722	37	0	31	2,790	2,619	37	0	131	31	2,818	2,722	37	0	31	2,790	8,398
1月	2,723	39	0	31	2,793	2,610	40	0	121	31	2,802	2,725	39	0	31	2,795	8,390
2月	2,501	35	0	28	2,564	2,286	34	0	142	28	2,490	2,503	35	0	28	2,566	7,620
3月	2,785	34	0	31	2,850	2,565	29	0	175	31	2,800	2,785	33	0	31	2,849	8,499
合計	32,253	198	0	365	32,816	30,077	189	17	2,093	364	32,740	32,264	198	0	365	32,827	98,383
平均	2,688	17	0	30	2,735	2,506	16	1	174	30	2,728	2,689	17	0	30	2,736	8,199

特記事項

○ 丹南精明園建替移転整備について

上記について、整備計画が進行中

【概要】

- ・旧県立柏原病院跡地(丹波市柏原町柏原5208-1)に現施設を移転・建替を行う
- ・入所定員:100人
- ・移転時期:令和8年夏頃(最短移転予定)

※ 移転時期については法人の運営状況により遅れる場合があります。