別紙1

三木精愛園　調理業務内訳一覧表

1　食事時間・配食時間

	食事時間	配食時間		
		新棟（さくら・すみれ つばき・カーネーション）	旧棟（すずらん）	旧棟（ぼたん）※通所
朝食	8:00～	7:40	8:00	―
昼食	12:00～	11:45	11:30	11:45
夕食	18:00～	17:50	17:30	―

2　盛り付け、配膳方法

	新棟（さくら・すみれ・つばき・カーネーション）	旧棟（すずらん・ぼたん）
朝　食	毎朝パン食。スープまたはおかず（ブラストチラー使用により前日調理可）を厨房で再加熱して食缶に入れて提供。（具はすべて細かくし、刻み食対応なし） 汁物の盛付けは施設職員が行う。	盛り付け、組膳して配膳車で運搬。施設職員が配膳する。（生活支援棟入り口、食堂入り口）
昼　食	汁物以外すべて食事を個別に盛り付けて各棟1階入り口へ運搬。※汁物の盛り付けと組膳は、施設職員が行う。	
夕　食		

3　下膳方法

	下膳時間	新棟（さくら・すみれ・つばき・カーネーション）	旧棟（すずらん・ぼたん）
朝　食	9:00	使用後の食缶、トレー、食器を棟玄関から厨房まで運搬する。	配膳車及び下膳車（使用後のトレー、食器）を棟入り口から厨房まで運搬する。
昼　食	12:50		
夕　食	18:50		
備考	・残食調査は施設職員が行う。 ・夕食の食器については、下膳室に保管したまま帰り翌朝洗浄も可とする。		

4　食事内容(基本)

	内　容
朝　食	パン食（週7回）
昼　食	単一メニュー（月2回選択メニュー）
夕　食	単一メニュー

5　対象者の年齢及び基準食エネルギー量

年　齢	平均54.6歳
基準エネルギー量	男性2000kcal、女性1600kcal　※最も分布している栄養量

6　年間食数実績（令和7年度実績）

	朝　食	昼　食	夕　食	計
入所・短期入所・日中一時	25,160	24,743	25,221	75,124
通所	0	3,191	0	3,191
職　員　等	367	1,307	369	2,043
計	25,527	29,241	25,590	80,358

7　一日あたりの食数平均（令和7年度実績）

	朝　食	昼　食	夕　食	計
入所・短期入所・日中一時	69	68	69	206
通所	0	13	0	13
職　員　等	1	4	1	6
計	70	80	70	224

別紙2

食事形態一覧表

区分		内容	人数(現在)
主食	ごはん	・個人の必要エネルギーにあわせて下記米飯量に計量して提供する。 米飯量:380g、330g、280g、230g、180g、130g、80g	73
	おにぎり	・個人の必要エネルギーに合わせて下記米飯量に軽量した米飯を握って提供する。 米飯量:380g、330g、280g、230g、180g、130g、80g	4
	軟飯	・個人の必要エネルギーにあわせて下記軟飯量に計量して提供する。 軟飯量:430g、370g、240g、165g、100g	3
	粥	・個人の必要エネルギーにあわせて下記粥量に計量して提供する。 粥量:660g、360g、260g、160g	5
	粥ミキサー 粥ゼリー	・粥をミキサーと増粘剤をミキサーにかけて粘度を調整し提供する。 ・粥をミキサーとゲル化剤をミキサーにかけて固めて提供する	2
	パン	・個人の必要エネルギーに合わせて2個、1個、1/2個で提供する。	39
	パン一口大	・一口大カットして提供する。	30
	パン粥ミキサー パン粥ゼリー	・パンを牛乳、増粘剤を一緒にミキサーにかけて粘度を調整し提供する。 ・パンを牛乳、ゲル化剤を一緒にミキサーにかけて固めて提供する。	2
副食	ふつう食		38
	一口大	一口大にカットしてい提供する。	21
	刻み食	1cm角にカットして提供する。	21
	超刻み食	約3mm角にカットして提供する。(フードプロセッサー使用)	5
	ミキサー食	・ふつう食を増粘剤と一緒にミキサーにかけて粘度を調整し提供する。	1
	ゼリー食	・ふつう食をゲル化剤と一緒にミキサーにかけて固めて提供する。	1
	アレルギー	・個々のアレルギーに対応し、除去及び代替食を提供する。	0
	その他	【別椀とろみ】 ・出汁に増粘剤でとろみをつけて別椀で提供する。 【お茶ゼリー】 ・お茶をゲル化剤でゼリー状にして必要人数分を棟別にまとめて提供する。	10
療養食	糖尿病食	・エネルギー量1600kcal、1400kcalの2種類	2
	脂質異常症食	・エネルギー量1600kcal、1400kcal、1200kcalの3種類	5

令和8年7月1日現在

※現在の対象人数は、入所及び通所のみの人数を記載しています。
(日中一時、短期入所、職員は含まず)
※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。

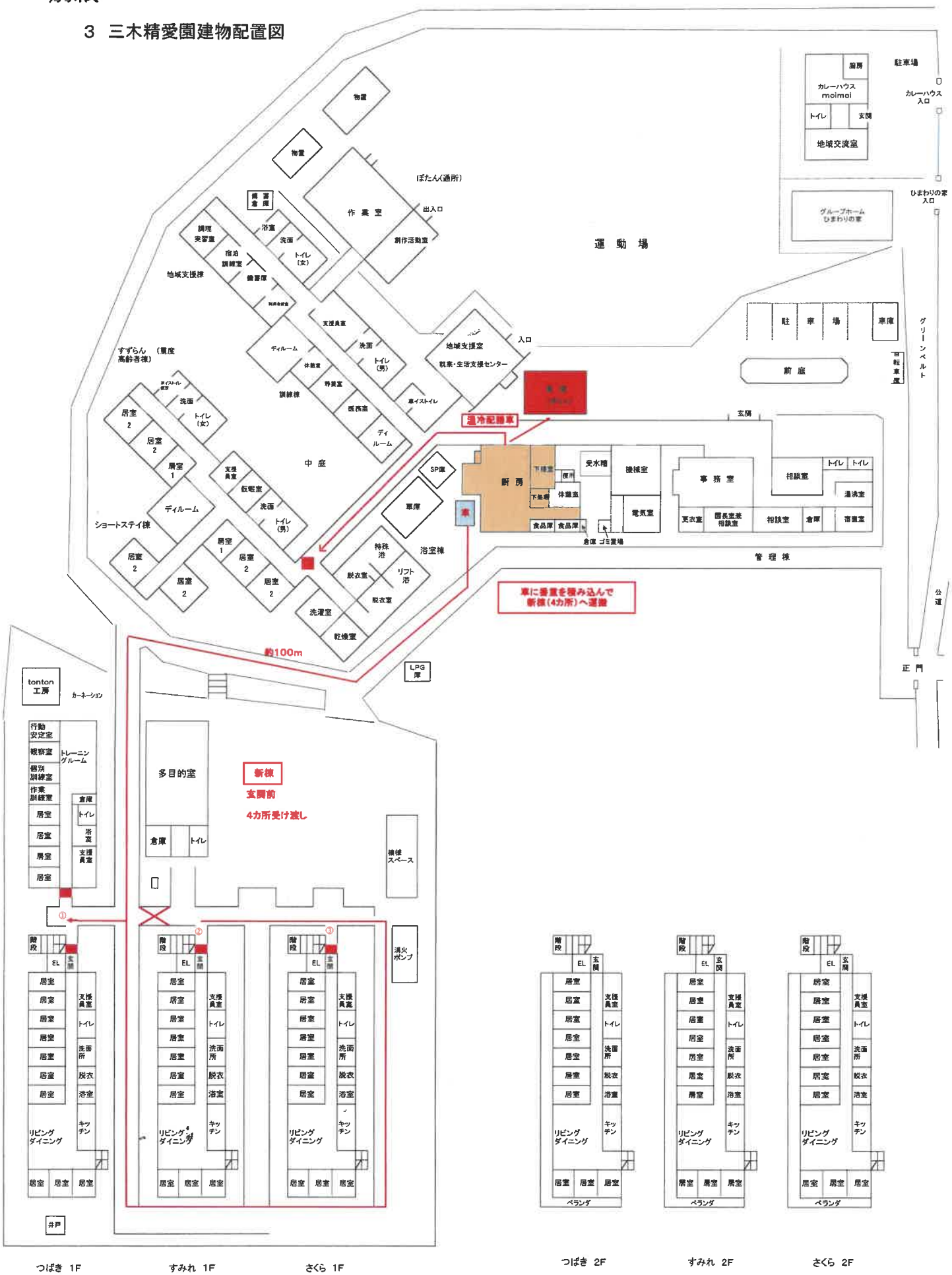
別紙3

行事食等の提供

行事名	実施予定(頻度等)	内容
お誕生日メニュー	月1回	毎月1日(土日祝日の場合は、直近の平日とする)に提供する。 主食を赤飯とし、豪華なメニューでお祝いする。
選択メニュー	月2回	2種類のメニューから、事前に利用者一人ひとりの希望を聞き、選択されたメニューを提供する。
リクエストメニュー	月1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)
花見会	年1回(4月)	花見弁当を提供(園内の運動場の桜の下で提供)
新年会	年1回(1月)	豪華な料理で新年を祝う。
季節の行事食	適宜	暦に応じた食事を提供(こどもの日、七夕、土用の丑、節分、ひな祭り等)

別紙4

3　三木精愛園建物配置図



別紙５

令和7年度　食数実績

		R7.4	R7.5	R7.6	R7.7	R7.8	R7.9	R7.10	R7.11	R7.12	R8.1	R8.2	R8.3	小計	各食合計	一日合計
朝食	さくら	534	573	559	580	572	556	578	562	557	561	522	579	6,733	25,160	80,358
	すみれ	418	460	446	460	452	441	493	476	493	463	462	483	5,547		
	つばき カーネーション	699	704	670	702	717	699	695	670	691	670	613	675	8,205		
	すずらん	360	372	360	372	372	360	401	388	372	371	340	403	4,471		
	日中一時	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	短期入所	17	12	19	17	28	27	16	13	16	12	14	13	204		
	職員	30	31	30	31	32	30	31	30	31	32	28	31	367	367	
昼食	さくら	524	558	546	568	560	543	563	544	524	536	510	548	6,524	24,743	
	すみれ	406	444	423	448	438	431	479	463	477	446	443	472	5,370		
	つばき カーネーション	696	699	670	705	714	700	692	649	668	665	590	673	8,121		
	すずらん	348	360	360	372	372	360	398	388	359	371	326	402	4,416		
	日中一時	10	10	10	9	15	10	9	13	11	10	11	12	130		
	短期入所	13	14	19	12	23	23	15	12	15	14	13	9	182		
	職員	94	108	122	118	137	115	111	92	106	101	101	102	1,307	1,307	
	ぼたん	291	276	289	305	243	262	287	233	268	246	226	265	3,191	3,191	
夕食	さくら	534	573	560	580	572	556	576	563	553	566	522	578	6,733	25,221	
	すみれ	419	460	445	461	451	443	494	476	490	466	463	484	5,552		
	つばき カーネーション	699	703	670	702	715	700	692	668	684	677	613	676	8,199		
	すずらん	360	372	360	372	372	360	401	388	372	371	341	403	4,472		
	日中一時	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	短期入所	23	18	25	19	34	33	20	18	21	19	19	16	265		
	職員	30	31	30	32	32	30	32	30	31	32	28	31	369	369	

別紙6

三木精愛園　食種別給与栄養量一覧表

R8.8.1

食種・エネルギー / 栄養素名		特小	小小	小	やや中	中	大	特大
		1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400
たんぱく質	g	55	60	65	70	75	85	90
脂質	g	40	45	50	55	55	55	60
※飽和脂肪酸	g以下	9.5	11	12.5	14	15.5	17	18.5
炭水化物	g	155	190	225	260	300	340	380
※食物繊維	g以上	17	20	22	22	22	22	22
カルシウム	mg	600	650	700	750	750	750	750
鉄	mg	8	8	8	9	9	10	10
ビタミンA	μg	700	700	850	900	900	900	900
ビタミンB1	mg	0.51	0.59	0.67	0.76	0.84	0.92	1.01
ビタミンB2	mg	0.72	0.84	0.96	1.08	1.2	1.32	1.44
ビタミンC	mg	100	100	100	100	100	100	100
カリウム	mg	2500	2500	2500	2600	2600	2600	2800
食塩相当量	g以下	7	8	8	8.5	8.5	8.5	9

別紙7

食種別食品構成一覧表

R8.8.1

	食種・エネルギー / 食品群名	特小	小小	小	やや中	中	大	特大
		1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400
1	米	65	105	150	180	230	270	290
2	小麦・麦	68	75	80	90	90	90	134
3	いも類	45	45	45	50	50	50	50
4	砂糖類	15	15	15	18	18	18	18
5	油脂類	10	10	10	16	16	16	17
6	種実類	1	1	1	1	1	1	1
7	みそ	8	8	8	8	8	8	8
8	大豆・大豆製品・他	30	30	30	45	45	45	45
9	緑黄色野菜	150	150	150	140	120	140	120
10	その他の野菜	250	250	250	250	230	250	230
11	果実類	80	80	80	80	80	80	80
12	藻類	5	5	5	5	5	5	3
13	魚介類	70	70	70	80	80	80	96
14	肉類	60	60	60	80	80	80	96
15	卵類	40	40	40	40	40	40	45
16	牛乳	130	130	130	130	130	130	130
17	乳製品	20	20	20	25	25	25	30
18	菓子類	10	10	10	10	10	10	10
19	嗜好飲料類	15	15	15	15	15	15	15
20	調味・香辛料	270	270	270	290	280	280	290
21	調理加工食品	15	15	15	20	20	20	25
22	その他	2	2	2	2	2	2	2

（g）