別記１

調理業務委託仕様書

１　履行場所

兵庫県豊岡市日高町十戸455
社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団 たじま荘　　･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１０名

兵庫県豊岡市日高町祢布1304
社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団 ことぶき苑　　･養護老人ホーム 定員48名、
・短期入所　定員２名、　・認知症対応型通所介護事業所　定員１２名

２　履行期間

令和９年４月１日～令和１０年３月３１日
ただし、双方に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

⑴ 業務の範囲　仕様書及び別記２「業務負担区分」のとおり
⑵ 経費の負担等　別記３「経費負担区分」のとおり
⑶ 委託料算定　別記４「委託料の算定方法」のとおり
⑷ 従業員　別記５「従業員」のとおり
⑸ 個人情報特記事項　別記６のとおり
⑹ 給食施設の貸与　別記７のとおり
⑺ 参考資料　参考１～参考３-２のとおり

４　献立表作成及び関係書類

⑴ 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たじま荘・ことぶき苑（以下、「甲」という。）が負う。
⑵ 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。
⑶ 利用者一般食、特別食の献立は、甲が作成する。
⑷ 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
・食事運営委員会会議等記録
・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
・食材料の契約
・発注書
・日計表
・栄養基準
・食事・水分摂取量調査及びその記録
・栄養ケアマネジメント

⑸ 施設給食業務受託者（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残食調査表
⑤食事数・食事状況の記入
⑥在庫品の管理・払い出しチェック
⑦その他業務に付帯する帳票類
⑧業務割当を含む勤務表
⑨従業員健康診断記録
⑩従業員検便記録
⑪食材料納品伝票整理
⑫調理従事者に対する教育訓練及びその記録
⑬配膳チェック

５　業務内容

⑴ 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、（参考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、(参考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。

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、高栄養食品（液体・ゼリー状）や水分補給の栄養補助食品を提供する。

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、食欲を増進するよう盛り付ける。自助食器等、個人対応している食器にも盛り付ける。

（たじま荘）個別対応者は個別トレー配膳を行い、その他は形態ごとでの配膳を行う。

（ことぶき苑）喫食者ごとの盛り付けを行い、トレーにセットする。

④配膳作業

配膳は、所定の時間までに、速やかに食種及び数量等を確認のうえ行う。

（たじま荘）温冷配膳車は配膳車出入り口まで運搬し、施設職員に引き渡す。

（ことぶき苑）カウンターで施設職員・利用者に引き渡す。

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

残食量を確認し、記録する。

⑦食器洗浄作業

配膳車、下膳車の運搬容器、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厨房他付帯施設及び厨房機器の清掃及び保守管理

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。

⑵ 行事食、選択メニュー間食等への対応

①お誕生日のリクエストメニューについて

利用者に一番食べたい食事を聞き取り、誕生日に献立として提供する。

②行事食や出張調理について（参考３、３−２参照）

下処理やユニットで調理を行うための準備を厨房で行う。

③ユニット調理（炊き込みご飯、おやつ調理など）について（参考３、３−２参照）

ユニットで調理を行うための下準備、調理器具、食器の準備などを行う。

④ユニット配布物の荷積みについて

各ユニットで使用する、お茶・コーヒー・米等を配膳車に荷積みして提供する。

⑶ 食事時間等は、下記のとおりとする。

（1）たじま荘

朝食	7:50配膳 （2時間喫食）
昼食	11:45配膳 （2時間喫食）
夕食	17:45配膳 （2時間喫食）　※一部早出し対応あり
水分補給	昼間食として、ジュース等を朝食時に配布（内容については資料5－1のとおり）
備　考	療養上・利用者の状況上必要な60分前配膳、特別な行事等の場合変更あり

（2）ことぶき苑

朝食	7:50配膳 （2時間喫食）
昼食	11:45配膳 （2時間喫食）
夕食	17:45配膳 （2時間喫食）
水分補給	昼間食として、ジュース等を15:20に配布（内容については資料5－2のとおり）
備　考	療養上・利用者の状況上必要な60分前配膳、特別な行事等の場合変更あり

⑷ 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
⑴ 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。
⑵ 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。
⑶ 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。
⑷ 食材料の検収、納品確認、点検は、乙が行う。
⑸ 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
⑴ 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、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
・冷凍庫・冷蔵庫　毎日、整理整頓のうえ、随時清掃、消毒
・厨房内床　　毎日、随時清掃を行い、消毒
・排水溝　　汚物・汚水が滞留しないよう随時清掃
・グリストラップ　毎月１回以上の清掃(外部業者でも可とする)
・厨房機器　　随時清掃を行い、機器に応じて随時清掃消毒
・温度管理　　毎日室内温度測定を行い、甲に報告
・水質管理　　残留塩素を毎日２回（始業前、終業後）に測定すること。
・防火管理　　甲の防火管理責任者の指示のもと防火管理
・施錠管理　　厨房内区域の甲の指示箇所の施錠
⑵ 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。
⑶ 電気、ガス、水道等の節約に努める。

８　衛生管理
⑴ 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。
⑵ 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。
⑶ 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いないか十分に注意する。
⑷ 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、ノロウィルス検査を含める。
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。
⑸ 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。
⑹ 乙は、関係者以外を調理室に入室させない。
⑺ 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。
⑻ 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。
⑼ 乙の従事員は、指定の便所を使用する。
⑽ 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号に掲げるもののほか、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
⑴ 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務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の研修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、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、受託業務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。
(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
食材料の購入に関し必要な事項は、甲乙協議の上、甲が別に定める。

13　会議等
乙は、食事運営委員会等、甲が指定する会議に受託責任者、業務責任者(栄養士)に出席させる。
食事運営委員会や厨房会議の開催は2ヶ月に1回とし、甲ならびに乙が必要と認めたときは随時開催するものとする。ただし、毎月１回巡回訪問し、ATP検査・細菌検査を行う。

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。
　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
(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３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甲の弁明の期日に乙又は代理人が出席しなかったとき
⑥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
⑦前６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引き継ぎ期間を設け、引き継ぎを行うこと。

別記 2

給食業務等委託の業務負担区分

※ 「○」は主、「△」は副

区分	業　務　内　容	たじま荘	ことぶき苑	委託業者
栄養管理	栄養管理計画書の作成	○	○	
	施設給食運営の総括	○	○	
	食事運営委員会の開催・運営	○	○	
	施設内関係部門との連携、調整	○	○	
	献立表の作成基準（療養食等を含む）の作成	○	○	
	予定献立表の作成・実施	○	○	
	献立表の確認	○	○	△
	食数の指示・管理	○	○	△
	食事箋の管理	○	○	△
	週間メニューの掲示	○	○	
	食札の作成			○
	個別オーダー食の対応	○	○	○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	○	△
	検食の準備			○
	検食の実施・評価の提示	○	○	
	関係官庁等に提出する食事関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	○	
	上記書類等の作成	○	○	△
	上記以外の食事関係の伝票の整理、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	下処理			○
	調理			○
	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	○	○	△
	食札の確認	△	△	○
	食札変更の指示	△	△	○
	食札の変更			○
	食器・トレー・配膳車準備			○
	盛り付け			○
	盛りつけ後の確認（検品）	△	△	○
	ユニットへの運搬	○		
	下膳	○	○	
	給茶		△	○
	調理作業全般の衛生的取扱いの確認	○	○	
	食器洗浄消毒			○
	洗浄・消毒作業計画書の提出			○
	洗浄・消毒作業計画書の確認	○	○	

別記 2

※ 「○」は主、「△」は副

区分	業　務　内　容	たじま荘	ことぶき苑	委託業者
調理作業管理	管理点検記録の作成			○
	管理点検記録の確認	○	○	
	ヒヤリ・ハット等事故報告書作成・提出・防止対策の周知徹底	○	○	○
	ヒヤリ・ハット等事故報告書作成・提出・防止対策徹底の確認	○	○	
	災害時・食中毒発生時の対応、代替給食の対応	○	○	○
材料管理	食材納入業者の選定・食材料の単価契約	○	○	
	食材の支払い	○	○	
	食材の発注	○	○	△
	食材の検収	△	△	○
	食材の点検	△	△	○
	食材の保管・在庫管理	△	△	○
	食材に関する事務	○	○	○
	食材の出納事務（日計表作成）	○	○	△
	食材の使用状況の確認	△	△	○
施設等管理	給食施設・主要な設備の設置・改修	○	○	
	給食施設・主要な設備の管理	△	△	○
	その他の設備（調理器具・食器等）の確保・保守・管理	△	△	○
	使用食器の確認	○	○	△
	食器・調理器具の調達	○	○	
労務管理	勤務表の作成・提出			○
	業務分担・従事者配置表の提示			○
	業務分担・従事者配置表の確認	○	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	△	△	○
	給食材料の衛生管理			○
	施設・設備（調理器具・食器等）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（2週間）			○
	衛生管理簿の作成			○
	衛生管理簿の点検・確認	○	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	○	△
	厨芥等の処理			○
	調理場の整理・整頓・清掃			○
	更衣室兼休憩室の整理・整頓・清掃・管理			○
研修等	調理従事者に対する研修・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			○
	健康診断結果の保管			○
	健康診断実施状況等の確認	○	○	
	検便の定期実施			○
	検便結果の確認	○	○	
	事故防止策の策定	○	○	○
	事故防止策の確認	○	○	

別記 3

経費負担区分

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・賞与引当金・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（細分は別記7−3参照）		○
	ラップ・ホイル等（細分は別記7−3参照）		○
	清掃用具・洗剤等（細分は別記7−3参照）		○
	衛生費（健康診断1回／年・細菌検査1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

委託料の算定方法は、以下のとおりとする。

　乙は、次の単価に甲が指示した1ヶ月単位（毎月１日から月末まで）の喫食数（実績）を乗じたものに、消費税額を加算した額を甲に請求する。

（1）朝　　食　：　〇〇〇円
（2）昼　　食　：　〇〇〇円
（3）夕　　食　：　〇〇〇円

別記　5

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：1名あたり40h/週）

栄養士	1　名以上
調理師	4　名以上
調理員	7　名以上

（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栄養士等の有資格者とする。
（2）栄養士は栄養士資格取得者、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とする。

別記６

個人情報取扱特記事項

（基本的事項）

第１　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　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　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、滅失及びき損の防止）

第４　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、滅失及びき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　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、甲に報告しなければならない。

（秘密の保持）

第６　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　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扱いの禁止）

第８　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」）施設事務所内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　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、適切な取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の２　乙は、この契約による特定個人情報の取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　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、第三者にその取扱いを委託してはならない。

２　乙は、前項の承諾を得て特定個人情報を取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、甲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の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取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。）する場合においても同様とする。

（資料等の返還等）

第11　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、又は乙自らが収集し、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12　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。

（遵守状況の報告）

第12の２　甲は、必要があると認めるときは、この契約が求める特定個人情報の取扱いに係る遵守状況の報告を乙に求めること及び当該取扱いについて乙に適切な措置をとるよう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　乙は、この契約に違反する事態が生じ、又は生じるおそ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。

（契約の解除）

第14　甲は、乙が本特記事項に定める義務を果たさない場合は、この契約による業務の全部又は一部を解除することができるものとする。

２　乙は、前項の規定に基づく契約の解除により損害を被った場合においても、甲にその損害の賠償を求めることはできない。

（損害賠償）

第15　甲は、乙が本特記事項に定める規定に違反し、又は怠ったことにより損害を被った場合には、乙に対して損害の賠償を求めることができる。

別記7

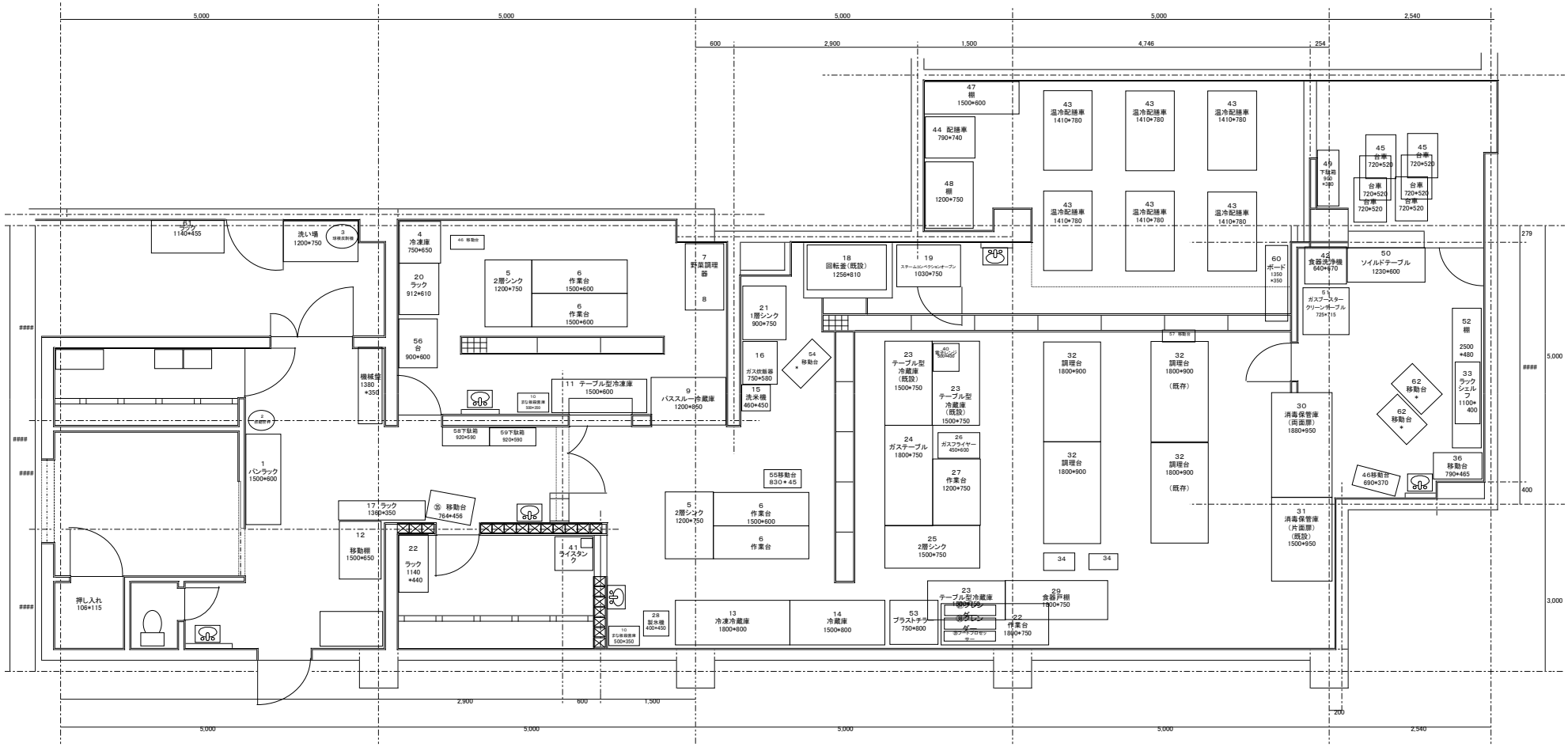
たじま荘厨房　給食設備の貸与　備品リスト

令和8年9月1日現在

No.	名　称	摘　要	メーカー品番	数量	備　考
1	パンラック	1500＊600	マルゼン	1	
2	自動台秤	50kg　最小目盛50g	(株)田中衡機工業所	1	
3	球根皮剥機		AIHO	1	
4	冷凍庫	有効内容積468L	ホシザキ	1	
5	2層シンク	水栓用穴4ヵ所付	マルゼン	2	
6	作業台	バックカードなし　引出・スノコ板付	マルゼン	4	
7	野菜調理器		アイホー	1	
8	台	1200＊600		1	
9	パススルー型冷蔵庫		ホシザキ	1	
10	まな板殺菌庫	乾燥機能・運転タイマー付	マルゼン	2	
11	テーブル型冷凍庫		ホシザキ	1	
12	移動棚	1500＊650		1	
13	冷凍冷蔵庫	冷蔵室・冷凍室	パナソニック	1	
14	冷蔵庫	有効内容積1337L	ホシザキ	1	
15	洗米機	15kg／回	スギコ	1	
16	ガス炊飯器	多機能マイコン自動炊飯器	コメットカトウ	1	
	炊飯器釜		コメットカトウ	3	
17	ラック	1360＊350		1	
18	回転釜	ガス消費量23．3kw　水入量55L	タニコー	1	
19	スチームコンベクション		ラショナル	1	
20	ラック	912＊610	マルゼン	1	
21	1層シンク	バックカード付	タニコー	1	
22	ラック	1140＊440		1	
23	テーブル型冷蔵庫	有効内容積439L	ホシザキ	3	
24	ガステーブル		タニコー	1	
25	2層シンク	水栓用穴4ヵ所付	マルゼン	1	
26	ガスフライヤー	油量20L	マルゼン	1	
27	作業台	バックカードなし　引出付	マルゼン	1	
28	製氷機	製氷能力26kg／日	ホシザキ	1	
29	食器戸棚	1800＊750	マルゼン	1	
30	消毒保管庫(両面扉)		ホシザキ阪神	1	
31	消毒保管庫(片面扉)		ニチワ	1	
32	調理台		マルゼン	4	
33	ラックシェルフ	壁掛け式　　1100＊400		1	
34	移動台	455＊600＊690	マルゼン	2	
35	移動台		マルゼン	1	
36	移動台	790＊465		1	
37	フードブレンダー	容量4L	FMI	1	
38	スーパーブレンダー	容量3L	アサヒ　スーパーブレンダー	1	
39	フードプロセッサー	容量2.6L	ロボクープマジミックス	1	
40	電子レンジ		パナソニック	1	
41	ライスタンク	貯米量165kg	マルゼン　MRT-165	1	
42	食器洗浄機		ホシザキ	1	
43	エレクター配膳車	常温配膳車小型リフト用20膳タイプデラックス	HNN20	1	
44	温冷配膳車	手動式　トレイ収納24膳	フジマック	6	
45	下膳車		(株)太幸　TR-150S	6	
46	移動台	690＊370		2	
47	棚	1500＊600	サンウエーブ　DCS－156	1	
48	棚	1200＊750		1	
49	下駄箱	900＊380		1	
50	ソイルドテーブル	SUS304(18-8)ソイルドシンク一槽式　パイプ脚仕様		1	
51	ガスブースタークーリンテーブル			1	
52	コンテナ置き台	SUS304(18-8)コンテナ置台パイプ仕様	W2500×D480×H500	1	
53	ブラストチラー		FUKUSHIMA QXF012SF5	1	
54	移動台	940＊450		1	
55	移動台	830＊450		1	
56	台	900＊600		1	
57	台	690＊370		1	
58	下駄箱	920＊590		1	
59	下駄箱	920＊590		1	
60	ボード	1350＊350		1	
61	ラック	1140＊440＊455		1	
62	移動台	＊		3	

別記7-2

たじま荘　厨房見取図



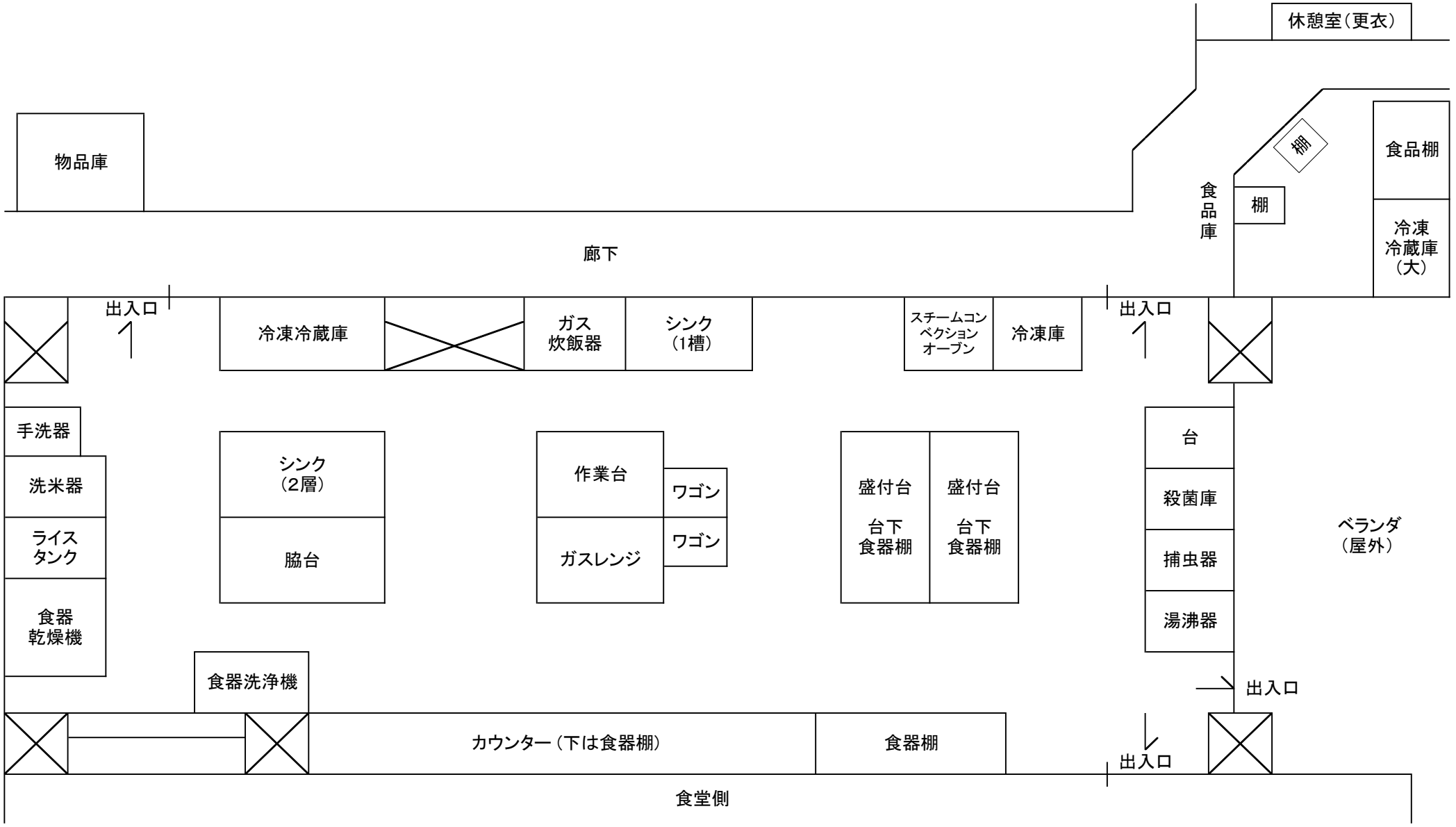
別記7

ことぶき苑　機器一覧表　（厨房内）　　令和8年9月1日現在

物 品 名	数　量	物 品 名	数　量
※（調理室）		殺菌庫	1
手指消毒器	1	湯沸器	1
洗米器	1	電子レンジ	1
ライスタンク	1	食器棚	2
食器洗浄機	1	ディスポーザー	1
冷凍冷蔵庫	1	シンク（洗浄機用）	1
炊飯器	1	食器洗浄機	1
シンク（1槽式）	1	テーブル（大・小）	1
スチームコンベクションオーブン	1	ホワイトボード	1
捕虫器	1	エアコン	3
冷凍庫（保存食用）	1	消火器	1
シンク（2槽式）	1	水質検査器	1
脇台	1		
作業台	1	※（食品庫）	
ガスレンジ	1	エアコン	1
ワゴン（移動式）	2	冷凍冷蔵庫	1
盛付台（台下は食器棚）	2	食品棚	3
置き台	2		
スライサー	1		
ミキサー	2		
フードプロセッサー	1		

別記7-2

ことぶき苑　厨房見取図



別記7−3

薬品・洗剤・消耗品一覧

たじま荘

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	アルコール
食器消毒液	配膳車用アルコール
油っ固	残留塩素測定試薬
スチームコンベクションオーブン用固形洗剤	スチームコンベクションオーブン用ケア剤
厨房消耗品	
スポンジ	ラップ
タワシ	軍手
台拭き	保存食用食材袋
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
ペーパータオル(食事用)	ちりとり
ペーパータオル(手拭き)	割り箸
ビニール袋	ホワイトマーカー
ゴミ袋	紙コップ
竹串	使い捨て容器
アルミホイル	乾電池
オーブン用シート	ティッシュペーパー
アルミカップ	殺虫剤
ボールペン、マジックなどの事務用品	強力耐風バーナー

別記7-3

薬品・洗剤・消耗品一覧

ことぶき苑

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
次亜塩素系消毒	リンス
食器消毒液	アルコール
油っ固	
スチームコンベクションオーブン用固形洗剤	スチームコンベクションオーブン用ケア剤
厨房消耗品	
スポンジ	ラップ
タワシ	軍手
台拭き	チャッカマン
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
リードペーパータオル(食事用)	ちりとり
手拭き用器具	割り箸
竹串	ストロー
アルミホイル	紙コップ
オーブン用シート	使い捨て容器
アルミカップ	ゼリーのカップ(大・小)
盛り付け用使い捨て手袋	ティッシュペーパー
ペーパータオル(手拭き)	ゴミ袋、ビニール袋
ボールペン、マジックなどの事務用品	

参考1

調 理 業 務 内 訳 一 覧 表

1 たじま荘

喫 食 時 間	
朝 食	7:50 配膳 （2時間喫食）
昼 食	11:45 配膳 （2時間喫食）
昼間食(水分補給)	
夕 食	17:45 配膳 （2時間喫食） ※一部早配膳あり
備 考	療養上必要な60分前配膳（特別な行事等の場合、変更あり）
食 事 内 容	
朝 食	火・木・土・日はパン、それ以外の日はご飯食。
昼 食	単一メニュー（行事食、リクエストメニューの提供もあり）
昼間食	水分補給のジュースを提供している。茶話会等で手作りおやつ等の提供もあり。
夕 食	単一メニュー（行事食、リクエストメニューの提供もあり）
備 考	主食をパンや麺類に変更、アレルギー対応等で副食を別献立とするなど、利用者の状態に合わせた食事内容で提供する。

食事の種類

令和8年8月31日現在	入所利用者				備考
主食	御飯	44 食	粥ミキサー	5 食	
	おにぎり	0 食	粥ゼリー	11 食	
	全粥	41 食	パン	1 食	
	5分粥	0 食	パン粥	0 食	
	3分粥	0 食	パン粥ミキサー	2 食	
	重湯	0 食	パン粥ゼリー	1 食	
副食	常食	27 食	ミキサー	7 食	
	軟菜	14 食	ゼリー食	12 食	
	軟菜きざみ	45 食			
療養食等	糖尿病食	3 食	腎臓食	0 食	
	脂質異常症食	0 食	心臓病食	0 食	
	潰瘍食	0 食	緩和食	0 食	
	貧血食	0 食			
その他	経管栄養	4 名			

※通所利用者は、日により異なるため食数に含まない。

導入予定食種	**ソフト食等、利用者の状態により、新たな食形態導入の可能性あり。**
行 事 食	
1月	おせち料理、お雑煮、七草粥、新年会、とんど、茶話会
2月	節分行事、茶話会
3月	ひな祭り、ひな祭り茶話会、観桜会
4月	茶話会
5月	端午の節句、家族会総会（お食事会）、茶話会
6月	茶話会
7月	七夕、ふれあい喫茶、土用の丑の日
8月	盆踊り、お盆料理、茶話会
9月	敬老祝賀会、十五夜、茶話会
10月	非常食提供訓練、秋の茶話会
11月	茶話会
12月	忘年会、もちつき大会、クリスマス、大晦日
業 務 引 き 継 ぎ	
業務引き継ぎ	新規採用職員が業務を引き継ぐ場合は、就業前の検便陰性証明及び健康診断書の原本確認を行う。

参考1－2

調 理 業 務 内 訳 一 覧 表

2 ことぶき苑

喫 食 時 間	
朝　食	7:45　配膳　（2時間喫食）
昼　食	11:45　配膳　（2時間喫食）
昼間食(水分補給)	15:20
夕　食	17:45　配膳　（2時間喫食）
備　考	療養上必要な30分前配膳（特別な行事等の場合変更有り）
食 事 内 容	
朝　食	火・木・土はパン、それ以外の日はご飯とする。
昼　食	単一メニュー（行事食・リクエストメニューの提供有り）
昼間食	ジュース類（行事食でおやつの提供も有り）
夕　食	単一メニュー
備　考	個人対応を強化しているためパン、麺類、お寿司など利用者の状態に合わせた食事内容とする。

食事の種類

令和3年7月31日現在	入所利用者				備考
主食	御飯	31 食	重湯	0 食	
	おにぎり	0 食	ミキサー	0 食	
	軟飯	0 食	粥ゼリー	4 食	
	全粥	10 食	パン	0 食	
	5分粥	0 食	パン粥	0 食	
	3分粥	0 食		食	
副食	常食	19 食	とろみ	0 食	
	一口大	0 食	ミキサー	0 食	
	極軟菜	12 食	ゼリー	3 食	
	きざみ	11 食			

※通所利用者は、日により異なるため食数に含まない。

導入予定食種	利用者の状態により、新たな食形態の導入の可能性あり。
行 事 食	
1月	おせち料理、七草粥、お雑煮、新年会、とんど焼き
2月	節分行事、巻き寿司
3月	ひな祭り、おはぎ
4月	花見会（お茶
5月	
6月	おやつ調理
7月	七夕、納涼会
8月	盆踊り、団子
9月	敬老会、おはぎ
10月	ことぶき苑祭
11月	非常食提供訓練
12月	クリスマス会、餅つき会、ケーキ作り
業 務 引 き 継 ぎ	
業務引き継ぎ	新規採用職員が業務を引き継ぐ場合は、就業前の検便陰性証明及び健康診断書の原本確認を行う。

参考2

食事形態一覧表（主食）

1　たじま荘

種類	内容	作り方
御飯	・一般的な米飯（ユニットにて炊飯） 大…150g、中…100g、小…80g ★摂食・嚥下に問題のない方	・通常のご飯の炊き方と同様 ・米の重量の1．5倍の水で炊き、大体2．2倍の重量に仕上げる
おにぎり	ユニットにて対応	
全粥	・一般的な全粥 基本・・・180g ★米飯では食塊形成が困難で食べづらい方	・お米から炊く ・米の重量の2倍の水で炊き、大体5倍の重量に仕上げる
5分粥	・全粥と重湯が5：5の割合になったもの 5分粥・・・180g ★胃切など消化器系に問題のある方	・全粥の水気を切り、そこへ重湯を 5：5の割合でかける
3分粥	・全粥と重湯が3：7の割合になったもの 3分粥・・・180g ★胃切など消化器系に問題のある方	・全粥の水気を切り、そこへ重湯を 3：7の割合でかける
重湯	・全粥の上澄み 重湯・・・170g ★胃切など消化器系に問題のある方	・全粥を炊いたときに出る上澄みを使用
ミキサー	・全粥を増粘剤を入れずに、粒の無い状態までミキサーにかけたもの ミキサー・・・180g ミキサー1/2・・・90g ★全粥では、粒がつっかえて食べにくい方	・全粥に増粘剤を入れないで、粒がなくなるまでミキサーにかけたもの
粥ゼリー	・ミキサー粥にスベラカーゼを入れて固めたもの ・スプーンですくうと形が残るもの。（ゲル状であること） 粥ゼリー・・・180g ★全粥の粒が咀嚼できない方、全粥の水分で誤嚥する方	・粥にスベラカーゼを入れて加熱後、ミキサーにかけて固めたもの ・硬さ：スプーンですくうと形が残る もの（ゲル状であること）
パン	・一般的なパン ★摂食・嚥下に問題のない方	
パン粥	・パンのお粥 パン粥・・・主菜のお皿にサイコロ切りしたパンに牛乳を浸したもの（ユニットにて対応）	
パン粥ミキサー	・パンと牛乳を増粘剤を入れずに、形が無い状態までミキサーにかけたもの	・パンと牛乳に増粘剤を入れないで、形が無い状態までミキサーにかけたもの
パン粥ゼリー	・パンのミキサーにスベラカーゼを入れて固めたもの パン粥ゼリー・・・主食のお椀に1杯 ★パンでは、食塊形成が困難であったり、咀嚼が困難な方	・パンと牛乳をミキサーにかけ、スベラカーゼを入れて加熱し、固めたもの

参考2　　資料2－1

食事形態一覧表（主食）

2 ことぶき苑

種類	内容	作り方
御飯	・一般的な米飯 大…160g、中…135g、小…95g ★摂食・嚥下に問題のない方	・通常のご飯の炊き方と同様 ・米の重量の1．5倍の水で炊き、大体2．2倍の重量に仕上げる
おにぎり	常食を型抜きで棒状に固めたもの 中・・・160g、小・・・135g	常食の米飯を型抜きで俵状に固める
軟飯	常食よりも柔らかく、全粥よりも硬いもの 中・・・135g、小・・・95g ★常食では噛めず、食べにくいが、全粥は嫌な方	・常食の米飯と別のお釜で炊いている ・常食よりも水の割合が多い
全粥	・一般的な全粥 基本・・・300g ★米飯では食塊形成が困難で食べづらい方	・お米から炊く ・米の重量の2倍の水で炊き、大体5倍の重量に仕上げる
5分粥	・全粥と重湯が5：5の割合になったもの 5分粥・・・300g ★胃切など消化器系に問題のある方	・全粥の水気を切り、そこへ重湯を 5：5の割合でかける
3分粥	・全粥と重湯が3：7の割合になったもの 3分粥・・・300g ★胃切など消化器系に問題のある方	・全粥の水気を切り、そこへ重湯を 3：7の割合でかける
重湯	・全粥の上澄み 重湯・・・170g ★胃切など消化器系に問題のある方	・全粥を炊いたときに出る上澄みを使用
ミキサー （嚥下）	・全粥を増粘剤を入れずに、粒の無い状態までミキサーにかけたもの ミキサー・・・260g ミキサー1/2・・・130g ★全粥では、粒がつっかえて食べにくい方	・全粥に増粘剤を入れないで、粒がなくなるまでミキサーにかけたもの
粥ゼリー （嚥下）	・ミキサー粥にスベラカーゼを入れて固めたもの ・スプーンですくうと形が残るもの。（ゲル状であること） 粥ゼリー・・・260g ★全粥の粒が咀嚼できない方、全粥の水分で誤嚥する方	・粥にスベラカーゼを入れて加熱後、ミキサーにかけて固めたもの ・硬さ：スプーンですくうと形が残る もの（ゲル状であること）
パン	・一般的なパン ★摂食・嚥下に問題のない方	
パン粥 （嚥下）	・パンのお粥 パン粥・・・主菜のお椀に1杯 ★パンでは、食塊形成が困難であったり、咀嚼が困難な方	・パンをフードカッターにかけ、牛乳と、砂糖を入れて煮込む

食事形態一覧表（副食）

１ たじま荘

種類	内容	作り方
常食	・一般的なおかず ★摂食・嚥下に問題のない方	
軟菜	・常食よりも軟らかく時間をかけて煮込み、根菜やこんにゃくなどは除去したもの ★咀嚼に問題があり、常食では噛み切れない方	・常食よりも長時間煮込むことで柔らかくする。圧力鍋を使用し、柔らかく仕上げたもの。
軟菜きざみ	・軟菜をみじん切り大に刻んだもの ★咀嚼が特に困難であり、自身での食物のペーシングが困難な方	・常食をフードカッターでみじんにしたもの。 ・イモ類は棒でつぶす。
ミキサー	・それぞれのおかずにスルーキングを入れ、粒の無い状態までミキサーをかけたもの ★刻みトロミでも、食塊の処理が困難で、誤嚥のリスクのある方／粒があると嚥下が困難な方	・ミキサーでトロミを入れて、ミキシングしたもの ※澱粉質の物は、トロミをつけずそのままで、それ以外のもには蜂蜜状までとろみをつける
ゼリー食	・常食をミキサーにかけ、スベラカーゼを入れゼリー状に固めたもの。 ★ミキサーや全粥で咽せたり、誤嚥する方。咽頭への送り込みは可能だが、咀嚼・食塊形成が困難な方	・硬さ・・・スプーンですくうと形が残るもの（ゲル状であること）。

参考2-2

食事形態一覧表(副食)

1　ことぶき苑

種類	内容	作り方
常食	・一般的なおかず ★摂食・嚥下に問題のない方	
一口大	・常食を一口大に刻んだもの ★咀嚼に問題は軽度であるが、常食では窒息の可能性のある方	・常食をフードカッターや包丁で一口大に刻む。肉じゃがなど具を一つずつ分けれないものはカッターで、付け合せ野菜など一品ずつ分けれるものは包丁で刻む。
極軟菜	・常食よりも軟らかく時間をかけて煮込み、根菜やこんにゃくなどは除去したもの ★咀嚼に問題があり、常食では噛み切れない方	・常食よりも長時間煮込む事で柔らかくし、根菜やこんにゃく等軟らかくならないものは除去する。
きざみ	・常食をみじん切り大に刻んだもの ★咀嚼が特に困難であり、自身での食物の処理が困難な方	・常食をフードカッターでみじん切りにしたもの。 ・イモ類は棒でつぶす。
きざみ (トロミ)	・刻み食にトロミをつけて(かけて)、食塊形成がすでにされているもの ★嚥下にも問題があり、食塊形成が困難でむせる方	・刻みにした際に、おかずにトロミをつける。 ・汁気の多いメニューはその汁にトロミをつける。 ・酢の物等、汁気の少ないメニューにはトロミあんをかける。 ・汁物にトロミをつける。
ミキサー	・それぞれのおかずにスルーキングを入れ、粒の無い状態までミキサーをかけたもの ★刻みトロミでも、食塊の処理が困難で、誤嚥のリスクのある方／粒があると嚥下が困難な方	・ミキサーでトロミを入れて、ミキシングしたもの ※澱粉質の物は、トロミをつけずそのままで、それ以外のもには蜂蜜状までとろみをつける
ゼリー食	・常菜をミキサーにかけ、スベラカーゼを入れゼリー状に固めたもの。 ★ミキサーや全粥で咽せたり誤嚥する方。	・ミキサーに、スベラカーゼを入れて固める。 硬さ・・・スプーンですくうと、形が残るもの(gel状であること。)

参考2-3　　資料2－3

療養食について

たじま荘・ことぶき苑

項　目	内　　容	備　考
脂質異常症食	食事のポイント （1)エネルギー量は適切に （2)脂肪の摂取量を制限する （3)蛋白質は適量に摂る （4)脂質の摂りすぎに注意する （5)動物性の脂汁より植物性の脂質を多く摂る （6)「早食い」をやめる （7)野菜・海藻類を摂る （8)食物繊維を多く摂る （9)ビタミンを十分摂る (10)コレステロールは300mg／日以内とする (11)規則正しく食べる 献立・調理のポイント （1)ごはんを計量する （2)コレステロール値の高い食品の摂取には注意する 卵黄　マヨネーズ　イクラなど （3)動物性の脂肪分の多い食品は注意する	
糖尿病食	食事のポイント （1)規則正しく1日3食きちんと食べる （2)ゆっくりとよく噛んで腹8分目 （3)たんぱく質・脂肪・炭水化物の三大栄養素をバランスよく摂る （4)炭水化物を控える （5)食物繊維を十分摂る （6)塩分を控える 献立・調理のポイント （1)ご飯を計量する （2)おやつの飲み物は、ラカント（人工甘味料）使用のコーヒー・紅茶に （3)カロリー減の為献立によって、油料理は蒸す・焼く・煮るに変更	
潰瘍食	食事のポイント （1)規則正しく1日3食きちんと食べる （2)刺激物は避ける 献立・調理のポイント （1)野菜は生野菜ではなく、消化のよいお浸しや和え物、煮物にする （2)繊維のあるもの、硬いもの、量の多い食事、酸味のきついもの、塩味、砂糖の濃い味、脂肪に富む肉魚類、香辛料、カフェイン等は避ける	
貧血食	鉄欠乏性貧血 食事のポイント （1)10g／日以上の鉄分の摂取	
腎臓食	食事のポイント （1)エネルギーは十分に摂る （2)たんぱく質を控える （3)塩分を控える （4)カリウムを控える（生野菜・果物は禁止、ゆでこぼした野菜、果物は缶詰やコンポート対応）フレッシュジュースや果汁ドリンクは避ける	
心臓病食	食事のポイント （1)塩分を控える （2)食物繊維を十分摂る （3)脂肪分を控える	
経管栄養 （療養食対象外）	経管栄養とは、身体に必要な糖質、たんぱく質、脂質、電解質、ビタミン、などを経腸的に投与する方法で、不足する栄養素をチューブを用いて補給する	
緩和食 （療養食対象外）	食事のポイント （1)刺激物は避ける （2)消化の良い食品を 献立・調理のポイント （1)野菜は生野菜ではなく、消化のよいお浸しや和え物、煮物にする （2)繊維のあるもの、硬いもの、量の多い食事、酸味のきついもの、塩味、砂糖の濃い味、脂肪に富む肉魚類、香辛料、カフェイン等は避ける	

参考2-4

水分補給のゼリーの種類について

1たじま荘

手作りゼリー	作り方
・お茶ゼリー	お茶100ccに対して、スルーパートナー1g
・みかんジュースゼリー	小岩井純粋みかんジュース100ccに対し、スルーパートナー1g
・りんごジュースゼリー	小岩井純粋りんごジュース100ccに対し、スルーパートナー1g
・ぶどうジュースゼリー	小岩井純粋ぶどうジュース100ccに対し、スルーパートナー1．2g
・100%りんごジュースゼリー	りんごジュース100ccに対して、スルーパートナー1g

※内容は変更の可能性あり

2 ことぶき苑

手作りゼリー
・お茶ゼリー
・ラコールゼリー
・ポカリゼリー
・ジュース類ゼリー(既製品)

※利用者への水分補給としてお茶を容器に入れて準備する。嚥下低下の方にはトロミをつけて準備。

栄養補助食品の種類について

栄養補助食品	用 途
・メイバランスR	経管栄養の方に使用
・アイソカルサポートBag1.5	経管栄養の方に使用
・メイバランスMini	食事摂取状況不良または、栄養状態不良の方に使用
・エネプロゼリー・セブン	食事摂取状況不良または、栄養状態不良の方に使用
・アイソカルジェリーHC	食事摂取状況不良または、栄養状態不良の方に使用
・メイプロテイン	食事摂取状況不良または、栄養状態不良の方に使用
・アイソカルジェリーArg	褥瘡改善のために使用
・アイソカルアルジネード	褥瘡改善のために使用
・ラカント	糖尿病の水分補給時に使用

※内容は変更の可能性あり

参考2-5

昼間食で配布するジュース等について

1　たじま荘

種　類

アイス	ホット
ポカリスエット	ホットコーヒー
小岩井純水みかんジュース	ロイヤルミルクティ
小岩井純水りんごジュース	カルピス
小岩井純水ぶどうジュース	アップルティ
午後の紅茶（ミルクティ）	ココア
午後の紅茶（レモンティ）	紅茶
100%りんごジュース	レモンティ
カルピスウォーター	しょうが湯
飲むヨーグルト	
野菜生活アップルサラダ	
コーヒー牛乳	

☆季節により、内容に変動あり。

水分補給について

2　ことぶき苑

曜 日	午 前	午 後
月曜日	個人でコーヒーお茶飲用 又は支援員対応で水分補給	季節に応じた選択飲用（夏なら冷たい飲み物、冬なら温かい飲み物）
火曜日		
水曜日		
木曜日		
金曜日		
土曜日		ジュース・コーヒー
日曜日		

☆季節により、内容に変動あり。

誕生会・行事等についても菓子の提供も有り。

参考3

出張調理

1　たじま荘

項目	内　容	備　考
目的	利用者のサービスの一環として、目の前で調理することによって、味覚だけでなく食卓の情景や臭いや温度等で五感に訴えた形で楽しく食事ができるよう支援する。	
日時	日程調整後 ＊リクエストメニュー時に開催も	
場所	各ユニット毎	
献立	希望メニュー お好み焼き・焼きそば・すき焼き・お寿司・焼き肉 寄せ鍋、おでんなど	利用者の希望のメニュー
厨房準備物	主食は寿司時は厨房にて炊飯 副食・果物・汁類はその日の献立を使用 献立に応じて下処理や調理器具の準備をする （専用ワゴンに準備） 主菜以外は厨房で温冷配膳車に個々に配膳	ホットプレート・鉄板・ガスボンベ おでん鍋等 下処理は献立に応じて厨房で対応
郷の準備	テーブルのセット 必要に応じて延長コード準備 手指消毒用のアルコール	
調理	ホットプレートや鍋を用意する 配膳車の料理をトレーから外しテーブルの上に配膳する 職員は調理しながら利用者とかかわる	11：45をめどに調理を始める 職員は調理するだけでなく、利用者と会話等をしながら雰囲気作りをする

参考3-2

令和8年度たじま荘食事サービス内容（実績）

月	給食行事	茶話会（手作り・創作菓子）	出張調理	その他
4月	4／3　観桜会（桜餅提供）			お誕生日リクエストメニュー（随時）
				感染症対策（無期限）
5月	5／5　端午の節句（まんじゅう提供）	5/20　まんじゅう提供		お誕生日リクエストメニュー（随時）
	※家族会総会・お食事会（ご家族様にも提供）→例年実施。令和2年度未実施。			
6月	6／24　非常食提供訓練	6/17　和菓子提供		お誕生日リクエストメニュー（随時）
7月	7／7　七夕			お誕生日リクエストメニュー（随時）
	7／8　ふれあい喫茶（デザートバイキング）			
8月		8／19　和菓子提供		お誕生日リクエストメニュー（随時）
		8／13・15　盆だんご提供（手作り）		
9月	9／18　敬老会（弁当）			お誕生日リクエストメニュー（随時）
10月	10／30　非常食提供訓練			お誕生日リクエストメニュー（随時）
	10／9　秋の茶話会			
11月		11／18　まんじゅう提供		お誕生日リクエストメニュー（随時）
12月	12／11　忘年会バイキング			お誕生日リクエストメニュー（随時）
	12／18　餅つき大会（餅つき・餅花作り）	12／18　おしるこ提供（手作り）		
	12／24　クリスマス			
	12／31　大晦日（年越しそば）			
1月	1／1～3　正月料理（おせち・鍋料理等）			お誕生日リクエストメニュー（随時）
	1／8　新年会（鍋）			
	1／11　どんと焼き	1／11　ぜんざい提供（手作り）		
2月	2／2　節分（恵方巻き）	2／17　まんじゅう提供		お誕生日リクエストメニュー（随時）
3月	3／3　ひな祭り			お誕生日リクエストメニュー（随時）
	3／3　ひな祭り茶話会	3／7　まんじゅう提供		
	3／30　観桜会（お花見弁当）	3／30　桜餅提供		

・兵庫県内の郷土食を日常的な献立に反映する。

参考3-2

令和8年度ことぶき苑食事サービス内容（実績）

	本体・デイ			おやつ作り		その他
	日	行事	メニュー	（本　体）	（かんらん舎）	
4月		花見会	昆布茶・桜餅			
	13	誕生会	リクエストメニュー			
	27				桜餅	牛乳・コーヒー（選択）
5月	11	誕生会	リクエストメニュー			
	18					バイキング方式（中庭利用）
	25					コーヒー・レモンティー（選択）
6月	1	誕生会	リクエストメニュー			
	29	おやつ調理	ふれあいクッキング	どら焼き		コーヒー・牛乳（選択）
7月	7	七夕	ばら寿司・おやつバイキング		※フルーツポンチ	
	13	誕生会	リクエストメニュー		（白玉団子炒り）	
						レスカ・ソーダー水・アイスコーヒー
8月	8	夏まつり	たこやき・から揚げ			
	10	誕生会	リクエストメニュー			
	23	地蔵盆	団子			アイスコーヒー・レスカ
9月	14	敬老会・誕生会	赤飯		※薩摩芋おやき	弁当方式
						コーヒ・紅茶（選択）
10月	8～9	秋祭り	赤飯			
	12	誕生会	リクエストメニュー			
	15	ことぶき苑祭	にぎり寿司			地域との交流の場とする。
11月	6	地域との避難訓練	備蓄を使用メニュー			地域との合同避難訓練
	9	誕生会	海老フライ			
		秋の茶話会	抹茶・生菓子			
12月	7	蕎麦打ち	月見そば			ボランティアによる蕎麦打ち
	14	誕生会	リクエストメニュー			
	22	クリスマス		※ケーキ作り	※ケーキ作り	弁当方式
	26	餅つき	ぜんざい			餅つき大会
1月	1	元旦	おせち料理	菓子、干し柿		おせち料理
	7	七草	七草がゆ			
	11	誕生会	リクエストメニュー			寿司類・丼他
	13	どんど焼き	ぜんざい			
	18	新年会		抹茶・生菓子		
2月	3	節分	巻き寿司			
	8	誕生会	リクエストメニュー			寿司他
3月	3	ひな祭り	ばら寿司			
	8	誕生会	リクエストメニュー			
	15	交流会	お茶席			日高高校との交流会

・毎月1日は小豆御飯を提供
・誕生者の希望メニュー

デーサービス　手作り調理（月1回）
リクエストメニュー