

市立四日市病院給食業務委託仕様書

1. 委託名称

市立四日市病院給食業務委託

2. 業務履行期間

平成 23 年 4 月 1 日から平成 26 年 3 月 31 日まで

3. 業務の目的

市立四日市病院(以下「委託者」という。)における病院給食を、治療の一環として患者満足度の向上を図りながら、安全で効率的かつ安定的に提供する。

4. 委託業務

- (1) 委託業務内容については、別記業務内容分担表の詳細によるものとする。
- (2) 委託する業務区分は、業務分担表(別表 1)のとおりとする。
- (3) 給食数は、本仕様書付属資料 1「市立四日市病院給食等業務概要」のとおりであるが、別に検食(常食 5 食 + 特別食 1 食)、保存食 1 食についても提供する。
- (4) 委託業務の運営に必要な経費のうち、受託者の負担する経費は、経費負担区分表(別表 2)のとおりとする。
- (5) 受託者は、当院常駐の受託会社の正規職員から選出した業務責任者を伴って、委託者側が開催する給食運営会議に参加し、委託者側との連携に努めること。

5. 業務遂行上の注意事項

受託者は、業務を行う上で以下の事項を遵守しなければならない。

- (1) 食材の仕入れ及び保管・管理にあたっては、品質・鮮度・衛生状態等について十分に留意する。
- (2) 献立作成にあたっては、当院の給食作成基準(年齢別荷重平均成分値表・食料構成表など)を満たすものとし、治療食に関しては委託者の医師の指示、又は委託者の栄養基準(付属資料 2)に基づき作成する。
- (3) 委託者の定める配膳・下膳時間を守り、適時・適温給食に努める。
- (4) 献立表及び食数に基づき、適正な食材の発注・確保を行うこと。
- (5) 受託者は、当該職場の秩序を守り、給食業務等の事故防止及び、衛生管理に万全を尽くすとともに、火災等の防止に努めるため、従事者の中から、食品衛生責任者及び現場火元責任者を選任し、その任に当たらせる。なお、6(1)に定める業務責任者は現場食品衛生責任者及び現場火元責任者を兼任することができる。
- (6) 受託者の従事者が関係法令に違反することのないよう十分に留意する。
- (7) 委託者の求めに応じて、別表 5 に定める委託業務の実施状況その他の書類を提出する。
- (8) 大量調理衛生管理マニュアルに基づき、改善措置を講じる必要が出た場合はこれに対応する。
- (9) 委託者と協議の上、非常時における緊急連絡・報告体制を整備し、資料を提出する。
- (10) 給食に対する患者からの苦情については、委託者と協力して対応する。
- (11) 食品衛生法等関係法令を遵守し、業務を履行する。

- (12) 受託者又は受託者の従事者は、業務を行うにあたって知り得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。
- (13) 受託者の従事者に対し、個人情報の重要性についての認識を深めるとともに、個人情報の適正な取扱いに資するために教育・研修を行うこと。

6. 業務体制等

- (1) 受託者は、当院に常駐する受託会社の正規職員の中から、業務責任者及び副責任者を選任し、業務時間内に、いずれか1名以上配置する。業務責任者は、業務の進行を管理・記録し、他の従事者への指示連絡を行うとともに、業務遂行上必要な事項について委託者との連絡・調整にあたる。副責任者は、業務責任者を補佐し、業務責任者の不在時にこれを代理する。
- (2) 受託者は、従事者の定着に十分留意し、頻繁な異動や退職のないようつとめることとし、やむを得ず異動や退職するときは、事前に委託者に連絡する。この場合、業務水準の低下を招かないよう、新規従事者には受託者の責任において事前のオリエンテーションや研修など教育に配慮する。
- (3) 委託者が、受託者の従事者を業務遂行上不適当と認めた場合は、受託者と協議のうえ、適切な対応をとるものとする。
- (4) 受託者は、従事者の健康管理・労働安全衛生に努めるものとする。

7. 提案の遵守

受託者は、契約を前提として委託者に提出した提案内容について、委託者と協議のうえこれを遵守しなければならない。

8. 委託費の支払い

- (1) 委託費の支払いは月払いとする。
- (2) 受託者は各月の業務完了後、各食の食材費契約単価に業務数量を乗じて算出した金額（当該金額に円未満の端数があるときは、その端数は切り捨てる。）と管理費の合算額を委託者に請求する。業務数量とは、委託者の食事箋オーダーシステムによって集計される一ヶ月の合計食数とする。また、検食・保存食・付き添い食・日当直者食・保育所食・外来透析患者食も業務数量に含まれるものとする。
- (3) 別表3に記載した濃厚流動食や栄養補助食品のみを提供したものについては、業務数量から除き、濃厚流動食や栄養補助食品の購入実費を委託者に請求する。
食事と濃厚流動食や栄養補助食品を併用している場合、食事は業務数量として算定し、濃厚流動食や栄養補助食品は購入実費を委託者に請求する。なお、濃厚流動食および栄養補助食品の品目は委託者が指定する
- (4) 非常食の経費は給食材料費に含むものとする。
非常食の品目は委託者が指定し、委託者の管理栄養士と協議のうえ変更できるものとする。
- (5) トロミ剤の経費は、受託者が負担するものとし、原則として、委託者が指定するものを使用する。

9. 設備の貸与及び保守

- (1) 委託者は、施設の調理室等の使用を受託者に許可するとともに、付随する設備・備品を無

償で貸与する。業務受託者は、貸与された設備・備品等の点検・調整に努めるなど良好な管理のもとに使用しなければならない。

- (2) 受託者は、使用を許可された調理関連施設及び貸与された設備・備品等に修理等の必要が生じたときは、委託者に申し出ることとし、委託者がその必要性を認めるときは、委託者の責任において修理を行う。但し、受託者の責任に帰する場合、委託者は受託者に対し、修理に要した費用の請求を行うものとする。なお、この場合に、受託者は委託者の許可を得て、自らの負担で修理を行うことを妨げない。

10. 契約の解除

- (1) 委託者が業務受託者の行う給食等業務を不相当と認めた場合（再三の注意等に対して内容の改善がされない場合等）は、業務受託者に通知し、契約を解除することができる。
- (2) 四日市市の締結する契約等からの暴力団排除措置要綱第3条又は第4条の規定により、四日市市建設工事等入札参加資格停止基準に基づく入札参加資格停止措置を受けた場合は、契約を解除することがある。

11. 暴力団等による不当介入を受けたときの義務

- (1) 断固として拒否するとともに、速やかに警察へ通報並びに発注所属へ報告し、捜査上必要な協力をすること。
- (2) 契約の履行において、不当介入を受けたことにより工程、納期等に遅れが生じる等の被害が生じるおそれがある場合は、発注所属と協議を行うこと。
- (3) (1)(2)の義務を怠ったときは、四日市市建設工事等入札参加資格停止基準に基づく入札参加資格停止の措置を講ずる。

12. 業務の引継ぎ

- (1) 受託者は、本契約が終了した場合において、新たに当該業務を受託するものから受託者の業務履行期間中に受託業務内容（食事管理システム操作を含む）の引継ぎの申し出があった場合には、業務に支障のない範囲で確実に引継ぎを行うこととする。
- (2) 平成 23 年度末に完成する厨房の改築後の移転に関し、協力すること。移転の経費については別途協議する。

13. その他

委託者において行なわれる病院施設の改修、電子カルテシステムの更新などにより、業務内容または業務数量に変動が生じたとき、その他、本仕様書に定めのない事項等疑義が生じた場合は、委託者と受託者双方が協議のうえ決定する。

業務内容分担表の詳細

委託業務内容の詳細は下記のとおりであるが、業務内容または業務数量に変動が生じたとき、その他、本仕様書に定めのない事項等疑義が生じた場合は、委託者と受託者双方が協議のうえ決定する。

1. 栄養管理

(1) 栄養給食委員会

管理栄養士・調理師各1名は、委託者の求めに応じて、7月、11月、3月に開催される栄養給食委員会に出席する。

委員会での提案や改善事項については、速やかに対応する。

(2) 献立表

市立四日市病院給食作成基準および栄養基準(付属資料2)に基づいた献立内容とする。

献立は、季節感と患者の嗜好(喫食調査・嗜好調査結果等)を配慮する。

四季別メニューのサイクルは原則として28日とする。

指定する日までに献立を提出し、委託者の承認を受けるものとする。

献立修正の指示があった場合は、協議の上速やかに対応し、修正内容を書面にて報告する。

患者指導を行う上で必要な栄養指導上の献立表は、委託者の求めに応じて提出する。

基本献立は、当面現在の献立を使用するものとし、委託者の栄養基準の範囲内での変更については、委託者の管理栄養士と協議の上、これを行なうことができる。

献立は、委託者側のコンピュータシステムを使用して作成する。

選択メニューについて

選択メニューは、常食・自費食・学童食・幼児食を対象として、毎昼食について実施するものとし、注文方法は患者の利便性に配慮した方法(注文書・ヘッドサイド端末)により対応する。

朝食パン食メニューについて

ア. 献立は普通食と制限食用の2種類で1週間のサイクルメニューを基本とする。

イ. パン食対象外の食種からパン食への変更については、委託者と協議のうえ、栄養量に見合った副菜の変更を行う。

離乳食・小児食について

ア. 離乳食は月齢に相応しいメニューとする。

イ. 小児食等は年齢に応じた食べ易い工夫をする。

行事食メニューについて

行事食として毎月1回以上季節にあった食事を提供し、メッセージカードを添える。

出産した者には、出産祝い膳として入院中1回に限り、祝い膳に相応しい別献立にて出産3日目の昼食に提供するものとし、松花堂弁当箱に盛付けて、常温配膳を行う。

えん下食の献立表は、毎昼および夕食事に、対象患者のトレーに添付する。

献立作成のため、当院コンピュータシステムの料理マスターに登録をする。

(3) 濃厚流動食・栄養補助食品の管理と提供

濃厚流動食および栄養補助食品は、栄養管理上必要に応じて委託者の指示により、これらを単独あるいは食事と併用して提供するものとする。 (別表3参照)

委託者の指示に基づいて、使用する濃厚流動食および栄養補助食品の品目の変更に対応するものとする。

濃厚流動食は、使用日の前日に1日分まとめて病棟に配膳する。

(4) 食事箋の変更と管理

食事変更に伴う献立・食数・食札等の修正をする。

朝食の締切り時間・・・前日の17時
昼食の締切り時間・・・11時
夕食の締切り時間・・・16時

締め切り時間後の食事の追加については、電話対応となる。

夕食終了後から朝食までの食事変更についても同様修正する。

食事箋は必要に応じて出力する。

(5) パソコン等の入力事務

各種帳票等はパソコン入力とする。

献立や調理上、献立の修正入力が必要な場合は、給食システムに入力する。

(6) 食札作成と保管

毎食使い捨ての食札を使用する。

食札は、病棟、部屋番号、ID番号と名前、食種、各種コメントを表示し、特定のコメントはカラー表示とする。

食札は、非常時に備えて供食直前の使用済食札を1回分は保管する

(7) 嗜好調査・喫食調査の実施

委託者が行う嗜好調査(年1回)、喫食調査(年3回延べ15日間)の企画、実施について必要な業務を分担するものとする。

(8) 検食簿の整理と報告

検食は医師、看護師、病院管理栄養士が行い、検食簿に評価を記入する。

委託者管理栄養士は、常食・塩分制限食(腎3食)について検食する。

土・日・祝日については、受託者管理栄養士が検食し、評価する。

調理中もしくは調理後の試食は、現場管理責任者、委託者管理栄養士と実際にそれを調理した受託者従業員に限定する。

検食の評価については、改善すべき点は速やかに対応する。

(9) 諸官庁提出関係書類の資料作成

以下の提出書類の資料を作成する。

年齢別荷重平均成分値、食料構成表、検食簿、業務日誌、実施献立表
上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の資料作成は別表5に掲げる。

2. 給食材料管理

(1) 納品

生鮮食品は原則として使用前日納品とする。

(2) 購入

非常事態に備え、複数の業者からの購入や地元業者からの購入に配慮すること。

献立及び入院患者数（予備食数含める）に基づき適正な量を仕入れる。

地産地消に努めること。

(3) 食材の選定

価格のみの比較によって単に安価な食材を使用することなく、病院給食に使用することに疑義があるもの若しくは、新たに問題を指摘されるに至ったものはすべて排除し、安全、安心な食材による給食を提供すること。

各々の食種に適切な食材を使用することによって、治療効果の向上に最大限の配慮をすること。

アレルギー食品の除去のため、すべての加工食品の原材料をメーカーに確認し、明確に把握する。アレルギーによる重大な事故を防ぐため、新規に使用する食材は必ず事前に確認を行い、未確認の食材は絶対に使用しないこと。

原則的にレトルト食品及び冷凍食品等は使用せず、下処理からの調理を行うこと。

基本的な規格

- | | |
|--------------|---------------------------------------|
| ア. 青果物 | 生鮮品はバナナなど、国産の入手が難しいものを除いて、国産とする。 |
| イ. 魚介類及び鳥獣肉類 | 魚介類は可能な限り国内で水揚げされたもの、鳥獣肉類は原則として国産とする。 |
| ウ. 冷凍・加工食品 | 原則として国内で製造・加工されたものとする。 |
| エ. 精米 | 品質・生産時期などについて事前に委託者と協議する。 |

(4) 検収

給食材料の検収

ア. 食材の低下を招かないよう適切な検収をする。

イ. 材料検収にあたっては品温、期限、包装、鮮度、異物、産地等を記録し、必要に応じて提出する。

ウ. 受託者がすべての食材検収を行うが、必要に応じて委託者が立ち会う。

給食材料使用状況の確認

委託者も随時品質確認を行うことが出来るものとする。

(5) 給食材料の保管・在庫管理・出納事務

食材は温度、湿度及び衛生状態に十分注意し、保管する。

栄養管理や監査等に対応できるよう、各種伝票の整理・保管をする。

受託者は食材の出納について記録し、委託者の点検を受けるものとする。

3. 調理作業管理

調理は、すべて献立表に基づいて行う。

常に安全な食事の提供に努めるとともに、患者満足を得られる調理や盛り付けに配慮しなければならない。

(1) 作業仕様書の作成

従事者の業務分担を表示する。

従事者の作業動線を作成する

(2) 下処理

加熱野菜の下処理は翌日分までとする。

非加熱で提供するものについては、大量調理施設衛生管理マニュアルに従う。

(3) 調理

当日調理で適温調理に努めるものとし、調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に提供すること。

配膳後の追加については、朝食は8時30分、昼食は13時、夕食は19時までとし、それ以降については、予備食で対応する。

食材や調味料等（目安量）は計量し、味付けは病院食として相応しい薄味を心掛ける。

衛生対策として、大量調理施設衛生管理マニュアルに従って調理する。

彩りやテクスチャーを大切にした調理をする。

浸し・和え衣を使用する料理は、素材と早く合わせると離水するので時間に注意する。

特別食では、調味、香辛料、硬さ、量、食材に制限があるので、各々に応じた調理をする。

きざみ食や嚥下食は、食欲が出るよう成形に努める。

嚥下食は、栄養補助食品を使って手作りの料理を提供する場合もある。

食物アレルギーのある患者に、アレルギー原因物質が混入しないように注意を払って調理を行うこと。

調理中もしくは調理後の試食は、業務責任者、調理した従業員および委託側管理栄養士に限定する。

(4) 盛付

使い捨て手袋、マスクを着用する。

食べる立場にたった盛付けに努める。

盛付けは冷温配膳車を利用した事前盛付けとする。

盛付け開始は、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って、各食の配膳時間前2時間以内とする。

適温給食が提供できるように努め、冷温配膳車の温度表示を確認して料理を入れ込

む。

配膳車の温の料理は脱水防止のため蓋をする。

誤配膳（アレルギー等）がないように配膳確認を徹底する。

(5) 配茶

朝、昼、夕食のおおよそ 30 分前に病棟の指定の場所へ給茶ポットを運ぶ。

病棟からの連絡により、デールームの給茶ポットを補充する。

下膳時に病室配茶分の給茶ポットを回収する。

ポットを清潔に保つよう洗浄管理する。

(6) 配膳・下膳

配膳・下膳時間は、付属資料 1 の「四日市病院給食業務概要」によるものとする。

配膳範囲は、病棟の定位置までの配膳とする。

全病棟への配膳は予定時間の 10 分以内とする。

配膳出発時間を厳守する。

配膳車を操作するときは、前後の安全を確認し、事故防止に努める。また、操作に不慣れな従事者については、十分な訓練を行なうこと。

下膳後の食器やトレイの中に、患者の私物が入っていたときは、委託者に届け出、指示に従う。場合によっては保管しておき次回の大掃除日に処分する。なお、注射針などの医療廃棄物が入っていたときは十分注意して取り除き、委託者の栄養士等に連絡する。

下膳仕分け作業においては、残飯廃棄、予備分廃棄、食器等の洗浄、片付けおよび食器洗浄機の清掃・点検のほか残飯処理機の清掃（厨房及び外処理機）を行なう。

(7) 食器の保管・消毒等

洗浄後の食器は所定の保管庫に入れ、消毒・保管を行なう。

残菜やごみ処理について

ア．残飯は所定の経路でゴミ焼却炉に搬入する。

イ．指定した場所に置かれた厨房内のごみも、分別し所定の経路で搬出する。

ウ．厨房から外に出るときは、外用前掛け、外用長靴を使用する。

エ．パルパー（残飯処理機）および室外脱水処理機は、毎日清掃し清潔保持に努める。

配膳車は下膳車をかねており、配膳車の清掃マニュアルに従って消毒・清掃する。

食器洗浄機の掃除については以下のとおりとする。（別表 6 参照）

ア．食器洗浄機は、マニュアル（メーカーの取り扱い説明書を準用）に従って、毎日清掃する。

イ．食器洗浄機は常に清潔保持に努める。

ウ．食器洗浄機コーナーの溝の掃除を定期的に行ない、常に清潔を保つ。

エ．洗浄後は床の乾燥に努める。

オ．食器籠に詰めすぎると、水切れが悪くなるのでゆとりをもたせて収納する。

(8) 管理点検記録の作成（別表5関係）

大量調理施設衛生管理マニュアルに従って以下の点検表の記録を行う。

a. 毎日実施するもの

ア．調理等における点検表（冷蔵庫、冷凍庫の温度測定については、残留塩素測定と同時刻でもよい。）

イ．調理器具等及び使用水（残留塩素濃度含む）の点検表（8:30、17:00に実施）

ウ．原材料の取扱い等点検表（日次）

エ．調理施設の点検表（日次）

b. 定期点検するもの（月1回点検）

ア．調理器具等及び使用水の点検表

イ．原材料の取扱い等点検表（月次）

ウ．調理施設の点検表（月次）（3ヵ月ごとの点検を含む）

c. 調理終了後提供まで30分以上を要する場合は、以下のものにつき温度測定を行う。

ア．温かい状態で提供される食品

イ．冷却過程のあるもの

ウ．その他の食品

各料理について、中心温度（85℃以上）を記録する。

冷蔵庫と冷凍庫の温度を8:30及び、最終点検時に記録する。

温庫（調理済み食品の保管庫）の温度（65℃以上必要）を記録する。

温庫、冷蔵庫への調理済み食品の搬入・搬出時間、温度を記録する。

(9) 作業区分

業区分毎の業務は専任制が望ましいが、複数の作業区分を兼務して作業を行う場合、その作業区分ごとに服装を着替える。

(10) 業務改善の実施

給食運営委員会に出席する。

改善事項については速やかに改善する。

4. 施設設備管理

(1) 給食施設の管理

給食関係施設内における電気、ガス、水道の使用後及び出入り口等の施錠は、最終点検表により安全を確認し、記録・保管すること。

設備管理

ア．受託者は、調理施設及び設備の取り扱いの習熟に努め、これらの破損や故障、事故等が起こらないよう日常の保守管理を徹底すること。また、機器等の動作不良や異音、水や蒸気・ガス漏れなど、故障や事故につながる恐れのある事象に十分注意を払い、これらの事象があるときは、直ちに委託者の職員に連絡すること。

イ．委託者は、受託者側従事者の操作ミスによる機器の損傷及び施設の破損にかかる修理費用の請求をすることができる。

器等の取り扱い要領の作成

調理用の機器・器具については、個々にその取り扱い要領を作成の上、掲示、若しくは供覧するなど、操作ミスによる機器の損傷並び作業事故の防止に努めること。

食器・配膳トレー等の管理

食器、配膳トレー等は、使用に際しては正しく衛生的に丁寧な取り扱いに努め、これらに不足が生じることのないように管理する。また、破損数について記録し、委託者の点検を受けるものとする。

緊急修理への対応

調理用機器の故障により業務の進行が遅延しないように、予めメンテナンス業者の連絡一覧表を常備しておくこと。

5. 業務管理

(1)以下の名簿・勤務表等を作成し、委託者はこれを確認し、必要に応じ提出を求めることができる。

従事者名簿

住所・氏名・生年月日・経歴等を記載したものに、写真と健康診断書及び有資格者に資格を証する書類の写しを添付した従事者名簿を作成し、備えておくこと。なお、異動があった場合も同様とする。

勤務表の作成

予め作業計画書により勤務表を定めること。

業務分担の作成

予め従事者ごとの業務分担表を定めること。

緊急時連絡一覧表を作成すること。

(2)勤務表等の確認

勤務表及び業務分担表は、予め各従事者に確認させること。

(3)従事者の服装及び規律

受託者の従事者は、委託者の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならないこと。その行為があった場合は、委託者は受託者に対して従事者の交替を求めることができるものであること。

6. 衛生管理

(1)衛生面の遵守事項の実施

「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、事故の起こらないよう万全の配慮をすること。

協議事項については速やかに実施するよう努めなければならない。

(2)従事者の衛生管理

従事者の衛生管理点検表により体調、化膿創、服装、爪等を確認する。

衣服・作業等者の清潔保持管理

ア．調理作業は清潔な白衣を着用する。

イ．調理作業時はマスクを着用し、帽子は髪の毛が混入しにくいものとする。

ウ．厨房内、厨房外、トイレはそれぞれ履物を履きかえる。

エ．トイレでは白衣を脱ぐこと。

(3)給食材料の衛生管理

給食材料は温度・湿度及び衛生状態に十分注意し管理を行い、原材料は、食材の分類ごとに区分して保管するとともに、原材料の包装の汚染を保管施設に持ち込まないようにすること。

保存食の保存

ア．原材料は、使用食ごと（特別食・一般食）に各食品を 50g 程度 14 日間冷凍保存する。

イ．調理済み食品は、料理ごと(常食・選択食)に 50g 程度 14 日間冷凍保存する。

ウ．原材料・調理済み食品の保存食管理記録を作成・保存すること。

(4)納入業者に対する衛生管理の指示

納入業者に対しては、食材の取り扱い及び搬入は衛生的に行うよう常に指導すること。

納入の際は、必ず手指の消毒を行わせ、専用の帽子と履物を着用させること。

給食材料納入業者は、生鮮を扱う業者は毎月、それ以外の業者は指定した月（検便提出一覧表に基づく）の検便結果を求める

4 月（卵、牛乳は毎月）に納入業者から食材の細菌検査結果を求める

(5)施設の衛生管理

（別表 6 参照）

給食施設は作業終了後毎回清掃し、常に整理整頓に努め清潔を保つこと。

厨房施設は、清潔区域と汚染区域を明確にして作業を行うこと。

包丁及びまな板は、肉用・魚用・野菜用・調理済み食品用等の用途別に区分して使用すること。また、使用した後は十分に洗浄して殺菌庫に保管し、まな板は作業終了後に必ず漂白消毒すること。

壁・扉・床・フード等は、常に清潔にしておくこと。

調理室内の温度と湿度を計測し記録すること。

使用水は、始業前及び作業終了後に色・濁り・臭い・異物・残留塩素濃度（0.1mg/L）を毎日検査して記録すること。

ねずみ・昆虫等の発生状況を月 1 回以上巡回点検するとともに、発生を確認した場合は、委託者へ報告すること。なお、定期的な駆除については、委託者が実施するものとし、受託者はこれに協力すること。

排水溝の残菜等は、週 1 回除去して清潔に保ち、業務日誌に記録すること。

手洗い施設は、常に清潔に保ち、石鹸・ペーパータオル・消毒薬を常備すること。

調理室内には、関係者以外の者や動植物を入れないこと。なお、部外者を立ち入らせる場合は、委託者の許可を得て専用の清潔な白衣・帽子・履物を着用させること。

調理室内・冷蔵庫・冷凍庫内に、ダンボールを持ち込まないこと。

納品時には、専用の容器に移し替えさせること

(6)施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理

配膳車は 6 ヶ月に 1 回大掃除マニュアルに準じた清掃を行い業務日誌に記録すること。

食器洗浄器、冷蔵庫、冷凍庫、保温庫、食器消毒保管庫（食器収納カート含む）調理器具保管庫等の施設・設備はマニュアルに表示する清掃回数に従い実施し、実施日を記録する。

飯丼・小鉢・汁椀は日常の洗浄とは別に、6ヶ月に1回汚れを除去する薬品を用いて洗浄し業務日誌に記録する。

7. 非常事態

(1)食中毒発生時の体制

食中毒が発生した場合においても、患者食の確保を図るものとする。

ア． 代行保証制度へ加入するなど非常時の食事提供体制を整備しておくこと。

イ． 食中毒対応マニュアルを作成しておくこと。

(2)非常時（地震・火災等）の体制

非常食対応マニュアルを作成するとともに、前項に準じた体制を整備しておくこと。

(3)非常食の管理

非常食は委託者の献立に基づいて購入する。（別表4）

非常食は賞味期限に留意して交換する。

8. 研修

受託者は、従業員が病院給食の意義への理解を深め、業務遂行能力を高め、業務の質を維持向上させるため、研修・教育に努めるものとする。

定期的に従事者の研修・教育を行い、実施状況書を提出する。

各種研修会への参加を推進する。

9. 労働安全衛生

(1)健康管理計画の作成。

(2)定期健康診断の実施と結果保管。

(3)検便の実施

赤痢、サルモネラ、0-157 についての検便を、少なくとも毎月1回実施することとし、6月～9月については月2回以上実施すること。

(4)インフルエンザ等の感染症について、委託者から抗体検査や予防接種の要請があったときは、集団予防の見地から適切に対応すること。

(5)事故防止策の策定

調理機器を扱う作業や多湿の環境のもとに行う調理作業等に対する従事者の事故防止の配慮に努める。

(6)休憩室の清掃

衛生面に留意し、清掃は毎日行うとともに室内の整理整頓に努める。

10. 栄養指導関係への協力要請

(1)糖尿病ごはん計量教室（週1回）に使用するごはん（300～500g程度）と糖尿病献立説明（週1回）に使用するエネルギー制限軟菜食1食（ごはんなし）は業務数量（あわせて1食分として）に入れてもよい。

(2)腎臓病・糖尿病調理実習の材料の準備に協力する。

腎臓病調理実習（月2～3回）および糖尿病調理実習（年7回）に使用する食材料費は患者負担であるが、調味料等の少量使用のものについては通常経費内とする。

(3)糖尿病バイキング教室の支援

糖尿病バイキング教室（年1回）の材料・調理の準備に協力する。

11. その他の協力要請

(1)外部の立ち入り検査や指導および各種届出など、病院が行う事業について、委託者の求めに応じて協力をすること

(2)実習生受け入れへの協力

委託者が請け負った栄養士等の実習生の指導に対して、調理業務の説明、実技説明等を行う。

(3)防災訓練への協力

病院の実施する防災訓練に委託者から依頼があった場合は協力する。

12. 参考資料等

(1)市立四日市病院給食等業務概要（付属資料1）

(2)栄養基準（付属資料2）

(3)食数集計表（参考資料1）

(4)一般食献立表・特別食献立表（参考資料2）

13. その他

(1) 年1回実施される受電設備点検のための院内全館停電には献立・作業動線を変更して対応する。

(2) 病院の駐車場は使用できないので、周辺の民間駐車場を受託者において確保する。

業務分担表

委託業務の内容及び分担区分は、下記のとおりとする。

区分	業務内容	委託者	受託者
栄養管理	病院給食運営の総括	○	
	栄養給食委員会の開催・運営	○	
	栄養給食委員会の出席		○
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
	献立作成基準(治療食・選択メニューを含む)の作成と献立確認	○	
	献立(治療食・選択メニューを含む)の作成		○
	患者サービスの推進(行事食・個人対応食)	○	
	患者サービスに関する献立作成等と実施(行事食・個人対応食)		○
	濃厚流動食・栄養補助食品等の管理と提供		○
	献立表の確認	○	
	食事箋の変更指示と管理	○	
	食事箋の変更		○
	食数の管理・集計		○
	食数の確認	○	
	パソコン等の入力事務		○
	食札作成		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画会議開催	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画会議参加と実施	○	○
	検食の実施・評価	○	○
	検食簿の整理と報告		○
諸官庁提出関係書類作成・提出・保管	○		
諸官庁提出関係書類資料作成		○	
上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の作成・提出・保管	○		
上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の資料作成		○	
材料管理	食材の調達(契約から検収まで)		○
	食材の点検・食材使用状況の確認	○	
	食材の保管・在庫管理・出納事務		○
調理作業管理	作業動線の作成		○
	作業動線・作業実施状況の確認	○	
	下処理・調理・盛付		○
	配膳・下膳・残食処理・食器洗浄消毒等		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
	業務改善に関する定例の打ち合わせ開催	○	○
	業務改善の実施		○

区分	業務内容	委託者	受託者
施設設備管理	給食施設・主要な設備の設置・修理	○	
	給食施設・主要な設備の管理		○
	食器・配膳トレイ等の補充	○	○
	食器・配膳トレイ等の管理		○
	使用食器の確認	○	
	洗剤類及びその他消耗品の調達		○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の指示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	緊急連絡網の作成		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	衛生面の遵守事項の実施		○
	食材の衛生管理		○
	食材の衛生管理の点検	○	
	施設・設備(調理器具・食器等)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		○
	保存食の点検	○	
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成と自主衛生管理の実施		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	清掃の実施(別表6)		○
	緊急対応を要する場合の指示	○	
非常事態	食中毒発生時の指示	○	
	食中毒発生時の体制整備		○
	非常時(地震・火災等)の指示	○	
	非常時(地震・火災等)の体制整備		○
研修	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と結果保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の実施(6月～9月は月2回、10月～5月は月1回)		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止策の策定		○
協力要請	実習生受け入れへの協力		○
	調理実習に協力		○
	バイキング教室等イベントに関し料理等の協力		○

その他上記にない業務については、協議のうえ定める

経費負担区分表

委託業務の運営に必要な経費の負担区分は、下記のとおりとする。
 但し、委託者の事項にあっても受託者の過失により生じた損害の費用は受託者の負担とする。

区分	委託者	受託者	備考
施設費(厨房、事務室、更衣室)	◎		設置・改修・修繕
設備、備品	◎		補充・修繕
厨房内大規模清掃業務委託費	◎		フード・壁面・蛍光灯等
清掃の実施		◎	日常業務の清掃(別表6)
害虫駆除委託費	◎		
光熱水費	◎		
給食材料費		◎	非常食を含む(別表4)
食器・トレイ等購入費	◎	○	受託者の取り扱いに起因する場合は受託者負担とする
残飯、厨芥の処理	◎		
廃油の処理		◎	
事務機器の維持管理費	◎		パソコン・カラープリンター・レーザープリンター・内線用電話機
給食管理システム維持費	◎		
委託会社の人件費		◎	給与・諸手当・福利厚生費
委託会社の保健衛生費		◎	健康診断、検便の費用、衛生検査の費用、予防接種
委託会社の被服費、洗濯費		◎	上着、ズボン、前掛け、帽子、ビニール前掛け、マスク、上履き、長靴、納入業者の履物、帽子(検収用)、洗濯代
消耗品費(事務用品)		◎	受託者従業員が使用する事務消耗品、食札用紙、食札立て、栄養関係帳票用紙・プリンターインク
消耗品費(厨房内で使用するもの)		◎	食器洗浄用洗剤、食器洗浄機用洗剤、器具類洗浄用洗剤、ペーパータオル、配食用はかり、鍋、フライパン、バット、食缶、ボール、ざる、ミキサーボトル、小型まな板、しゃもじ、包丁、たわし、帚・モップ等の掃除用品、ラップ、クッキングシート、ホイル、ディスプレイ手袋、等調理に必要なもの
通信費		◎	材料購入事務に関わる電話、ファックス設置及び使用料
研修、教育費		◎	それぞれ主体となる所で負担する

その他上記にない経費は、協議のうえ定める。

※駐車場については、受託者において病院周辺の民間駐車場を借上げて確保するものとする。

濃厚流動食・栄養補助食品一覧表

区分	種類	容量ml	メーカー名
濃厚流動食	K-4SP	400	ジャネフ
	K-LEC	400	ジャネフ
	F2 α (フルーツ)	200	テルモ
	F2 α (抹茶)	200	テルモ
	リーナレンLP	125	明治乳業
	リーナレンMP	125	明治乳業
	プルモケア	240	アホットジャパン
	プロシユア	240	アホットジャパン
	インスロー	200	明治乳業
	アノム	200	大塚製薬
栄養補助食品	プロテインマックスメロン	125	三和化学
	テルミールミニ α	125	テルモ
	ブイクレス	125	ニュートリー
	REF-P1	90	ジャネフ
	リフラノン	25	ヘルシーフード
	GFO	15	大塚製薬
	サンファイバー	1kg	太陽化学
	ペムノン	6	協和発酵
	おいしいプロテインゼリー	74	バランス
	メイバランスアイス	75	明治乳業
	マクトンオイル(未熟児用)	450	キッセイ薬品
	トロメリン(お茶用)	2g×50	三和化学

平成22年8月現在

非常食 献立

普通食 別表4

献立名	個数	数量	栄養価	備考
第1食目 缶入パン(チョコチップ) りんご缶ジュース	1缶 1缶	100g 160g	熱量 450kcal たんぱく質 7.9g 塩分 0.6g	500缶 510本
第2食目 さんまかば焼き みかん缶 トマトジュース	1缶 60g 1缶	80g 60g 160g	熱量 245kcal たんぱく質 15.5g 塩分 1.3g	540缶 18缶(1号缶) 510缶
第3食目 白粥 まぐろフレーク 焼きのり ミネラルウォーター	1袋 1缶 1袋 1本	260g 50g 2g 500ml	熱量 341kcal たんぱく質 21.1g 塩分 1.4g	500袋 528缶 日常使用品 528本
第4食目 サラダチキン マヨネーズ みかんプリン 野菜ジュース	30g 1袋 1個 1本	30g 15g 50g 160g	熱量 207kcal たんぱく質 7.5g 塩分 0.5g	18袋(1kg入) 480袋 12缶(1号缶) 510本
第5食目 缶入パン(レーズン) 弁当のおかず 黄桃缶 ミネラルウォーター	1缶 1缶 50g 1本	100g 70g 50g 500ml	熱量 529kcal たんぱく質 16.7g 塩分 2.0g	500缶 528缶 15缶(1号缶) 528本
第6食目 五目御飯 青りんごゼリー ミネラルウォーター	1袋 1個 1本	100g 65g 500ml	熱量 440kcal たんぱく質 7.0g 塩分 1.8g	500袋 480個 528本
第7食目 オーロラビスケット缶 信州りんごジュース ゆで卵缶	1缶 1缶 1個	90g 160g 50g	熱量 517kcal たんぱく質 13.8g 塩分 1.0g	504缶 510本 12缶(1号缶)

❖ 割り箸500膳 使い捨てスプーン ラップ 使い捨て手袋 ビニール袋0号
リードペーパー・アルコールスプレー ミネラルウォーター500ml × 1,500本

濃厚流動食

- ◆ K4SP400ml × 18本 × 15ケース (1,000kcal/1人/日) = 270本 * 90人分に相当
- ◆ F² α 200ml × 24本 フルーツ味10ケース 1000kcal/1人/日 * 48人分に相当
- ◆ F² α 200ml × 24本 抹茶味10ケース 1000kcal/1人/日 * 48人分に相当
- ◆ プロテインマックス125ml × 12本 9ケース 80kcal/1本 * 8640kcal相当

えん下障害対応食

- ☆ おいしいプロテインゼリー (1個 84kcal たんぱく質7.2g) 70g × 24個 2ケース
- ☆ やわらかカップ かに (1個 100kcal たんぱく質2.5g) 80g × 48個 2ケース
- ホタテ (1個 100kcal たんぱく質2.5g) 80g × 48個 2ケース
- ☆ 茶わんむし かつお (1個 80kcal たんぱく質5.0g) 75g × 24個 2ケース 1食3個として45人分
- ☆ やわらかごま豆腐 (1個 100kcal たんぱく質6.0g) 63g × 48個 2ケース
- ☆ コーンクリーム (1個 50kcal たんぱく質2.1g) 50g × 40個 2ケース
- ☆ ハイカロゼリー (1個 160kcal たんぱく質0g) 75g × 30個 2ケース

関係帳票類

	書類名		書類名
A食数管理		G研修	
1	食種別食数集計表(日次・月次・年次)	1	研修計画書
2	給食食数実績表	2	研修実施報告書
3	食事箋		
		H労務管理	
B栄養管理		1	勤務表・分担表
1	集団給食施設栄養管理状況報告	2	健康診断報告書
2	年齢別荷重平均成分値表、食糧構成表	3	従事者名簿
3	一般食予定実施献立表	4	異動表
4	特別食予定実施献立表		
5	配布用献立表(選択食)	I緊急体制	
6	配布用献立表(エネルギー制限食)	1	非常食管理表
7	配布用献立表(保育所食)	2	緊急時連絡一覧表
8	検食の結果		
		Jマニュアル	
C材料管理		1	材料管理マニュアル
1	検収記録簿(温度・納入時刻・品質・異物混入・鮮度・材料保存チェック等)	2	作業動線
2	冷蔵庫冷凍庫温度記録	3	施設・器具・備品取り扱いマニュアル
3	原材料・調理済保存食管理記録	4	衛生管理マニュアル
		5	緊急時対応マニュアル
D調理作業管理		Kその他	
1	調理における点検表 保温庫・冷蔵庫への搬入・搬出の時間・温度表 中心温度記録、調理時間記録 配膳・下膳記録	1	仕入れ月報
		2	インシデント報告書
		3	その他委託者が求める書類
E施設管理			
1	故障・破損等報告書		
2	施設作業終了点検表		
3	業務日誌		
4	食器破損数の記録		
F衛生管理			
1	給食業務従事者菌検索成績書		
2	従事者の衛生管理点検表		
3	清掃計画・実施確認表		
4	自主衛生検査結果		
5	給食材料納入業者菌検索成績書		
6	給食材料菌検索成績書		

清掃一覧表

清掃箇所	清掃基準
厨房床掃除	月に2回(ポリッシャーで清掃)
食器消毒保管庫	月に2回
食器籠キャスター付台車	月に2回
ホットワゴン3台	月に1回分解清掃
プレハブ冷凍庫	年に2回、及び霜がついた時に清掃(氷を溶かす)
プレハブ冷蔵庫	週に1回、床・シェルフの清掃
冷温配膳車	トレー棚をはずして、配膳車1台につき、年に2回清掃、詳細は、「配膳車清掃実施表」に従う 日常の清掃は集膳後、水5ℓにオスバン液30ccの清掃液に配膳車1台にカラー雑巾2枚にて清掃し、アルコール噴射 フィルターは月に1回
牛乳冷蔵庫(フィルター含)	月に2回
冷蔵庫(特食・下処理・シャーレ・お茶)(フィルター含)	月に2回
戸棚(極きざみ・特食・下処理・粥・調味料台)	月に2回
盛付台・マヨネーズ棚・雑品棚	月に1回
米・洗米機	月に2回(ほぼ毎日)
包丁・まな板消毒保管庫	月に2回
ガスコンロ	週に2回、卵料理等はその都度
乾物庫	月に2回
米庫	毎日
検収室	月に2回
食器漂白	年に2回(6・12月)LSR(1ヶの水槽にLSRをボトル5cmくらい入れ、水槽10cm位まで水を入れて、浸けこみ、2ヶの水槽で2回手洗いし、洗浄機にかける
野菜かご	月に2回
グリストラップ	週に3回 グリストラップのゴミを取り除き網を高圧洗浄機でグリストラップ内を洗浄する。
排水溝・グレージング	週に3回～4回 排水溝に水を張り、次亜鉛素酸を加えしばらく放置し、デッキブラシでみがく
フライヤー	週に1回

市立四日市病院給食等業務概要

1. 施設概要

- (1) 名称 市立四日市病院
- (2) 所在地 四日市市芝田 2-2-37
- (3) 病床数 568床
- (4) 病棟・病床構成及び配膳車

病棟	病床数	配膳車
ICU	8	ワゴンにて配膳
3A	41	48膳タイプ 1台
3B	47	54膳タイプ 1台
3C	19	24膳タイプ 1台
4AB	54	54膳タイプ 1台
5A	57	54膳タイプ 1台
5B	23	24膳タイプ 1台
6A	47	54膳タイプ 1台
6B	48	54膳タイプ 1台
7A	52	54膳タイプ 1台
7B	53	54膳タイプ 1台
8A	56	54膳タイプ 1台
8B	51	54膳タイプ 1台

平成23年度末、病棟増改築に伴い病棟は18病棟(病床数568床)の予定

- (5) 病床利用率 (平成21年度) 79.5%
平均在院日数(平成21年度) 12.17日
- (6) 診療科 22科

内科	精神科	神経内科	呼吸器科
循環器科	消化器科	小児科	外科
形成外科	呼吸器外科	心臓血管外科	整形外科
脳神経外科	耳鼻咽喉科	皮膚科	泌尿器科
眼科	産婦人科	放射線科	リハビリテーション科
歯科口腔外科	麻酔科		

(7) 栄養管理室延床面積 800㎡(別図参照)

区分	面積 m ²	区分	面積 m ²
事務室	52.5	厨房(下処理、調理、盛付、洗浄)	497.5
検収室	15.0		
倉庫・食品庫	48.0	冷凍庫、冷蔵庫	21.6
休憩室	58.0	その他	107.4

平成23年度において新厨房へ移転の予定。それに伴い、面積、レイアウト等が変更される。(別図参照)

2. 患者サービス

- (1) 市立四日市病院栄養基準を基本とする
- (2) 入院時食事療養()適応
- (3) 選択メニュー食
常食、自費食、学童食、幼児食を対象として毎日昼食に実施
- (4) 自費食(産科祝膳食)
毎日昼食と夕食に追加メニュー、出産3日目の昼食に祝い膳の提供
出産3日目の祝い膳については一部常食・特別食も含む
- (5) 行事食
1回/月以上実施

3. 平成21年度給食数の実績

内訳	総数	月平均	日平均
給食総数	429,940	35,828.3	1,177.9
患者食	397,909	33,159.1	1,090.2
うち特別食	117,684	9807.0	322.4
うち一般食	280,225	23,352.1	767.7
患者外食	22,795	1,899.6	62.5
うち付添食	710	59.2	1.9
うち日当直食	8,019	668.3	22.0
うち保育所食	14,066	1172.2	38.5

特別食には、濃厚流動食のみ提供した食種の食数も含まれる

4. 外来透析食

平成23年度見込み 350食/月

5. 食種

栄養基準記載の食種に加え、それぞれ食形態別の対応が必要。
アレルギー等による個人対応食がある。
なお、参考として平成 22 年 10 月分の食種別食数集計表を挙げた。

6. 施設および主要調理機器

施設の概要（別図参照）

熱源はガス、電気、蒸気の併用

蒸気釜、スチームコンベクション、連続式フライヤー、連続焼物機、ガス炊飯器、野菜裁断機、野菜絞り機、プレハブ冷凍冷蔵庫、温蔵庫、食器洗浄機、食器消毒保管庫等

平成 23 年度末厨房移転の予定。それに伴い、厨房機器の種類、数を変更の予定。

7. 盛付・配膳方法

中央配膳

8. 配膳車
- | | | |
|----------|----------|----------------|
| 自走式温冷配膳車 | 2 4 膳タイプ | 3 台（内 1 台は検食用） |
| | 4 2 膳タイプ | 1 台（検食用） |
| | 4 8 膳タイプ | 1 台 |
| | 5 4 膳タイプ | 9 台 |

平成 23 年度、病棟増改築に伴い病棟数の変更が予定されており、配膳車台数が増加する見込み。

9. 下膳
- 配膳車と兼用（新厨房移転時に、下膳車導入予定）

10. エレベーター（配膳・下膳兼用）

業務用エレベーター 1 基（配膳車 1 台搭載）

他科と兼用、配膳・下膳時のみ優先的に使用

11. 配膳・食事・下膳時間

区分	配膳時間	食事時間	下膳時間
朝食	7 : 25	7 : 40	8 : 30
昼食	11 : 45	12 : 00	13 : 30
夕食	17 : 45	18 : 00	19 : 00

12. 電子カルテシステム

電子カルテシステム

商品名 HOPE / EGMAIN FX CS EDITION (富士通)

給食システム

MEDIC DIET / PC V6 (京セラ丸善システムインテグレーション)

栄 養 基 準

H20年1月改訂

市立四日市病院
栄養管理室

食事栄養基準早見表

病名	熱量kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	塩分 g	備考	ページ
常食 (自費食含む)	1800~2000		65~70	50~60	250~300			1
軟食	1700		65~70	45~55	200~250			1
きざみ食	1700		65~70	45~55	200~250			2
極きざみ食	1300~1400		50~55	35~40	200~250			2
移行食	1200~1300		45~50	30~35	180~230			3
えん下2食	1100~1200		40~45	25~30	150~200			4
えん下1食	800~1000		40~45	25~30	110~130			4
流動食	600		20	20	100			5
加熱食 (加熱(無菌食)含む)	1800~2000		65~70	50~60	250~300			5
幼児食	1300~1350		45~50	45~50	180~200		3~5才	6
学童食	1700~1900		65~75	55~60	200~250		6~11才	6
下痢食	1000~1100		35~40	15~20	150~200			7
離乳食	*栄養価は月齢により異なる							8
エネルギー制限食	13単位(1040kcal) ~31単位(2480kcal)の間で1単位きざみで指定できる							9
糖腎食	1200~2000		30~70	34~40	160~280	6g 未満		10
高脂血症食	1500~1800		60~65	40~45	230~260	6g 未満		11
心臓食	1600~1700		55~65	30~35	250~300	6g 未満		12
高血圧食	1800~2000		60~70	45~55	260~280	6g 未満		13
妊娠中毒	1600~1700		65~75	55~60	250~300	6g 未満		14
腎臓食1	1400~1700		~35	35~40	250~300	0~2		15
腎臓食2	1700~1800		45~55	40~45	250~300	3~4		15
腎臓食3	1900~2100		55~65	45~50	300~350	6g 未満		16
腎不全食A	2000		35~40	55~60	300~350	6g 未満	K1600mg ↓	17
腎不全食B	2000		45~50	60~65	300~350	6g 未満	K1600mg ↓	17
腎不全食 (たんぱく30g)	2000		30	55~60	300~350	6g 未満	K1600mg ↓	18
透析食A	2000	~1000	50	65~70	300~350	6g 未満	K...1600mg ↓ P... 700mg ↓	19
透析食B	2100	~1000	60	70~75	300~350	6g 未満	K...1700mg ↓ P... 800mg ↓	19

食事栄養基準早見表

病名	熱量kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	塩分 g	備考	ページ
小児腎臓食								
1A幼	800~900	25ml/kg/day+尿量	10~15	10~15	150~200	0	3~5才	20
2A幼	900~1000	25ml/kg/day+尿量	15~20	20~25	150~200	1	3~5才	20
3A幼	1100~1200	制限せず	20~25	30~35	150~200	2	3~5才	20
1A学童	1100~1200	20ml/kg/day+尿量	15~20	10~15	200~250	0	6~11才	20
2A学童	1400~1500	20ml/kg/day+尿量	25~30	30~35	200~250	1	6~11才	20
3A学童	1600~1700	制限せず	30~35	40~45	200~250	3	6~11才	20
1B幼	800~900	25ml/kg/day+尿量	40~45	25~30	150~200	0	3~5才	20
2B幼	900~1000	25ml/kg/day+尿量	40~45	35~40	150~200	1	3~5才	20
3B幼	1100~1200	制限せず	40~45	35~40	150~200	2	3~5才	20
1B学童	1100~1200	20ml/kg/day+尿量	40~45	25~30	200~250	0	6~11才	20
2B学童	1400~1500	20ml/kg/day+尿量	40~45	35~40	200~250	1	6~11才	20
3B学童	1600~1700	制限せず	40~45	35~40	200~250	3	6~11才	20
術前食	266		17	5	36		*夕のみ	21
術後食								
A	348		14	11	50			21
B	540		20	13	80			21
C	628		27	14	90			21
D	1037		44	25	160			21
胃・十二指腸潰瘍食								
A	1400~1500		60~65	45~50	150~200			22
B	1800~1900		70~75	60~65	200~240			22
C	1900~2000		75~80	65~70	250~300			23
肝臓食								
A	1800~2000		70~75	40~45	250~300			24
B	2000~2200		80~85	55~60	250~300			24
C	1200~1300		35~40	20~25	200~250			25
脾臓食 (脂肪20g)	1500~1600		45~50	18~20	250~300			26
脾臓食 (脂肪10g)	1300~1400		35~40	10	240~290			26
注腸食	559	999.2	20.8	1	118			27
ヨード制限食	1800~2000		65~70	50~60	250~300		ヨード量 0.2~0.25mg ↓	28
低残渣食 (脂肪20g)	1500~1600		70~75	20	250~300		繊維3.0g ↓	29
低残渣食 (脂肪10g)	1000~1200		41~43	10	180~200		繊維3.0g ↓	29
痛風食	1700~1900		55~60	40~45	~350	6g 未満		30

食事栄養基準早見表

病名	熱量kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	塩分 g	備考	ページ
ストロー食(経口)								
A	1200~1300		45~50	40~45	150~200			31
B	1800~1900		55~60	55~60	250~300			31
経口濃厚流動食 経管濃厚流動食	半消化態栄養剤							31

食数集計表(月次)

参考資料1

1 / 3

平成22年10月 分

ID	食種名称	朝	昼	夕	10時	15時	夜食	計
100	常食	3,431	3,333	3,331				10,095
101	自費食	150	96	129				375
146	常食・祝膳		24					24
145	自費食・祝膳		33					33
102	軟食	888	866	877				2,631
103	きざみ	389	373	383				1,145
119	移行食	173	177	176				526
105	流動食	84	105	156				345
325	流動Na制限	2	3	3				8
106	下痢食	3	2	2				7
107	主食のみ		1					1
108	デザートのみ	25	24	26				75
118	極きざみ	303	270	275				848
185	デザートのみ 昼		15					15
121	えん下2食 昼		6	1				7
189	デザートのみ 朝夕	12	12	12				36
126	えん下2食 全日	368	361	354				1,083
135	えんげ1食 昼		31					31
139	えんげ1食 朝夕	12		12				24
140	えんげ1食 全日	88	83	85				256
130	幼児	90	79	86				255
131	幼児 軟菜	5	5	4				14
132	幼児 きざみ	4	2	4				10
133	幼児 極きざみ	16	17	15				48
141	学童	47	42	41				130
142	学童 軟菜	7	6	6				19
143	学童 きざみ	6	6	5				17
144	学童 極きざみ	5	5	4				14
162	離乳食B 朝夕	9		8				17
169	離乳食C 朝夕	1		1				2
170	離乳食C 全日	6	7	7				20
190	加熱	83	83	80				246
191	加熱軟菜	6	7	6				19
192	加熱きざみ	17	16	16				49
334	加熱食 Na制限	8	8	9				25
310	高血圧	274	279	283				836
311	高血圧 軟菜	200	193	188				581
312	高血圧 きざみ	66	62	64				192
313	高血圧 極きざみ	9	12	12				33
680	術前食			39				39
690	術後食 A	15	15	15				45
691	術後食 B	15	16	17				48
692	術後食 C	28	27	27				82
693	術後食 D	23	24	23				70
704	ストロー経口 A	1						1
820	パンジャム紅茶	9	1					10
650	低残渣・脂肪 20g	71	75	77				223
652	低残渣・脂肪 10g	2	2	2				6
655	低残渣きざみ脂肪20g	13	13	14				40

食数集計表(月次)

2 / 3

平成22年10月分

ID	食種名称	朝	昼	夕	10時	15時	夜食	計
657	低残渣きざみ脂肪10g	4	4	5				13
662	低残渣極きざみ脂10g	10	10	10				30
668	低残渣極きざみ脂20gNa	2	2	2				6
711	経管 アノム	2	3	2				7
712	経管 プルモケア	44	43	43				130
713	経管 K4SP	533	431	521				1,485
714	経管 テルミルミ α	177	144	175				496
719	経管 濃厚流動食	30	28	31				89
720	経口 イフツ-アルファ	45	48	42				135
724	経口 テルミルミ α	3	3	7				13
	【小計】	7,814	7,533	7,713	0	0	0	23,060
200	腎臓食 1	11	12	14				37
202	腎臓食 1 きざみ	1						1
205	腎臓食 2	28	29	30				87
210	腎臓食 3	92	83	86				261
211	腎臓食 3 軟菜	22	23	21				66
230	腎不全食 A	108	103	109				320
231	腎不全食 A 軟菜	7	6	6				19
232	腎不全食 A きざみ	4	7	6				17
233	腎不全食 A 極きざみ	12	12	12				36
235	腎不全食 B	29	30	32				91
236	腎不全食 B 軟菜	19	18	21				58
245	透析 A	83	86	83				252
246	透析 A 軟菜	52	53	55				160
247	透析 A きざみ	22	22	21				65
248	透析 A 極きざみ	37	37	35				109
250	透析 B	67	65	67				199
251	透析 B 軟菜	21	18	23				62
252	透析 B きざみ		1					1
253	透析 B 極きざみ	11	11	12				34
286	小児腎臓食 2 B 幼児	10	9	9				28
300	心臓	519	559	544				1,622
301	心臓 きざみ	198	195	200				593
302	心臓 極きざみ	104	105	107				316
330	加熱食 イネキ [®] -制限	1	2	1				4
331	加熱食イネキ [®] -制限軟菜	3	3	3				9
384	妊娠中毒症	39	37	35				111
400	エネルギー制限	71	72	73				216
401	エネルギー制限 軟菜	392	381	375				1,148
402	エネルギー制限きざみ	24	27	28				79
403	イネキ [®] -制限極きざみ	2	1	1				4
410	エネルギーNa制限	20	21	21				62
411	エネルギーNa制限軟菜	198	203	199				600
412	イネキ [®] -Na制限きざみ	5	6	6				17
413	イネキ [®] -Na制限極きざみ	4	4	5				13
450	糖腎食	65	70	70				205
451	糖腎食 軟菜	3	4	4				11
452	糖腎食 きざみ	30	30	30				90
480	高脂血症	21	22	21				64

食数集計表(月次)

平成22年10月 分

ID	食種名称	朝	昼	夕	10時	15時	夜食	計
481	高脂血症 軟菜	19	20	20				59
500	肝臓A	39	38	38				115
501	肝臓A 軟菜	1	1	1				3
502	肝臓A きざみ	3	3	3				9
520	肝臓B	12	10	10				32
521	肝臓B 軟菜	2	1	1				4
530	肝臓B Na制限	10	10	9				29
551	膵臓 脂肪 20g	57	63	54				174
552	膵臓 脂肪 10g	9	7	8				24
554	膵臓きざみ脂肪20g	17	16	14				47
555	膵臓きざみ脂肪10g	15	14	15				44
557	膵臓極きざみ脂肪20g	1	2	2				5
558	膵臓極きざみ脂肪10g	15	16	18				49
563	膵臓きざみ脂肪20gNa	8	7	7				22
564	膵臓きざみ脂肪10gNa	2	2	1				5
566	膵臓極きざみ脂20gNa	39	39	40				118
600	潰瘍食 A	24	25	26				75
601	潰瘍食 B	49	47	45				141
602	潰瘍食 C	81	74	73				228
800	注腸食	6	5	7				18
731	経管 リーナルLP	20	18	22				60
732	経管 リーナルMP	29	29	30				88
	【小計】	2,793	2,814	2,809	0	0	0	8,416
860	検食	125	119	125				369
861	保存食	31	31	31				93
901	日当直	310	151	371				832
910	保育所	158	724	193				1,075
920	付添食	10	14	18				42
	【小計】	634	1,039	738	0	0	0	2,411
930	外来透析食		138	132				270
	【小計】	0	138	132	0	0	0	270
	【食数合計】	11,241	11,524	11,392	0	0	0	34,157

献立表

平成22年10月31日(日)

えんげい食 全日		潰瘍食 A		辟臓脂肪20~25g		加熱		パン食A	
朝	予定人数 3人	朝	予定人数 1人	朝	予定人数 4人	朝	予定人数 4人	朝	予定人数 40人
やわらかカップ やわらかカップ(カニ)	80.0 3.0個	味噌汁 豆腐 焼 麩 みそ	0.1T 3.0g 0.1kg	味噌汁 葱 切り干し大根(国産) みそ	5.0 2.0 15.0 0.1kg 0.0kg 0.1kg	味噌汁 葱 切り干し大根(国産) みそ	5.0 2.0 15.0 0.1kg 0.0kg 0.1kg	ロールパン*ジャムバター バターロール2個 ミネマーガリン マーマレード ジャム	80.0 8.0 15.0 40.0個 40.0個
(大)卵豆腐 卵豆腐 大	80.0 3.0ヶ	(大)卵豆腐 卵豆腐 大	80.0 1.0ヶ	旨煮 長芋 グリーンピース 砂糖	80.0 5.0 4.0 0.4kg 0.1kg 16.0g	旨煮 ちくわ 長芋 グリーンピース 砂糖 醤油	15.0 80.0 5.0 2.0 4.0 1.5本 0.4kg 0.1kg 8.0g 16.0cc	彩りサラダ カリフラワー ブロッコリー(kg) トマト(kg)	30.0 40.0 60.0 1.2kg 1.6kg 2.6kg
添(伊勢のり佃) 伊勢のり佃	6.0 3.0袋	アツプルソース:70 アツプルソース	70.0 70.0g	果物 ピーチ毎	60.0 4.0個	だし巻き卵 だし巻卵 2/12	50.0 0.7本	添(ノイセイ結晶ゴマ) ノイセイ結晶ゴマ:	10.0 40.0袋
ブラマン ブラマン	110.0 3.0個	添(ゆずみそ) ジャネフゆずみそ	7.0 1.0袋	添(伊勢のり佃) 伊勢のり佃	6.0 4.0袋	牛乳 (朝用)牛乳	180.0 3.6本	コンソメスーブ キャベツ(kg) 味の素コンソメ	50.0 2.4kg 2.6 0.2袋
重湯ゼリー 重湯 スベラカーゼ	200.0 3.0 600.0g 9.0g	ブラマン ブラマン	110.0 1.0個	牛乳 (朝用)牛乳	180.0 3.6本	ご飯 精白米	100.0 0.4kg	茹卵 卵1ヶ	50.0 40.0個
		全粥 全粥	350.0 0.4kg	全粥 全粥	350.0 1.4kg	食種名 加熱 加熱軟菜 加熱食 1kgH-制限	0.0 0.0 0.0 0.0g 0.0g	牛乳 (朝用)牛乳	180.0 36.0本
		食種名 潰瘍食A 潰瘍食A Na	0.0 0.0 0.0g 0.0g	食種名 辟臓脂肪20~25g 辟臓 脂肪 20g 辟臓 脂肪 10g	0.0 0.0 0.0 0.0g 0.0g			食種名 常食 自費食 軟食 幼児 軟菜 学童 心臓 高血圧 軟菜	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0g 0.0g 0.0g

献立表

平成22年10月31日(日)

パン食B		腎臓食 2		腎臓食 3		腎臓食 3 軟菜		腎不全食 A	
朝	予定人数 3人	朝	予定人数 3人	朝	予定人数 11人	朝	予定人数 26人	朝	予定人数 4人
食パン*ジャムバター 食パン:100g~110g*34 ミネマーガリン マーマレード ジャム	3.0袋 3.0個 3.0個	吉野煮 茄子 グリーンピース 砂糖 醤油:4cc でん粉	60.0 0.2kg 5.0 0.1kg 3.0 9.0g 4.0 12.0cc 2.0 6.0g	吉野煮 茄子 グリーンピース 砂糖 醤油:4cc でん粉	60.0 0.8kg 5.0 0.1kg 3.0 33.0g 4.0 44.0cc 2.0 22.0g	吉野煮 茄子 グリーンピース 砂糖 醤油:4cc でん粉	60.0 1.8kg 5.0 0.2kg 3.0 78.0g 4.0 104.0cc 2.0 52.0g	吉野煮 茄子(缶) グリーンピース(缶) 砂糖 醤油:4cc でん粉 粉あめ	60.0 5.0 3.0 4.0 2.0 10.0
ソテー アパ'えんどう(缶) サラダ油 だしわり醤油:2cc	40.0 0.2kg 4.0 0.1kg 2.0 6.0cc	おかか おかつお節 だしわり醤油:4cc	40.0 0.2kg 3.0 0.0kg 0.3 0.9g 4.0 12.0cc	おかか おかつお節 だしわり醤油:4cc	40.0 0.5kg 3.0 0.1kg 0.3 3.3g 4.0 44.0cc	おかか おかつお節 だしわり醤油:4cc	40.0 1.1kg 3.0 0.1kg 0.3 7.8g 4.0 104.0cc	おかか おかつお節 だしわり醤油:4cc	40.0 3.0 0.3 4.0
三口-A ヤクルト	65.0 3.0本	焼き海苔 焼き海苔	2.0 3.0袋	味増汁 煮 切り干し大根(国産) みそ:10g	5.0 0.1kg 2.0 0.1kg 10.0 0.2kg	味増汁 煮 切り干し大根(国産) みそ:10g	5.0 0.2kg 2.0 0.1kg 10.0 0.3kg	添(ゆずみそ) ジャネフゆずみそ	7.0 4.0袋
果物 賞状位:1/2	60.0 3.0個	牛乳 (朝用)牛乳 飯 めし	180.0 2.7本 0.6kg	焼き海苔 焼き海苔 飯 めし	2.0 11.0袋 2.2kg	焼き海苔 焼き海苔 全粥N 全粥	2.0 26.0袋 400.0 10.4kg	ふりかけ(味醂) 味かつおふりかけ 飯 めし	3.0 4.0袋 0.8kg
食種名 腎不全食A 腎不全食B 透析 選析	0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 腎臓食2 高血圧	0.0 0.0g	食種名 腎臓食3 高血圧	0.0 0.0g 0.0g	食種名 幼児軟菜 腎臓食3軟菜 腎臓食3きざみ 心臓きざみ 高血圧軟菜 高血圧きざみ 肝臓A、Na制限 漬物食C、Na	0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 腎不全食A 腎不全食B	0.0 0.0g 0.0g

献立表

平成22年10月31日(日)

腎不全食 A 軟菜		透析 A		透析 A 軟菜		透析 B		エネルギー制限	
朝	予定人数 3人	朝	予定人数 5人	朝	予定人数 2人	朝	予定人数 2人	朝	予定人数 2人
吉野煮 茄子(茹) グリーンピース(茹) 砂糖 醤油:4cc でん粉 粉あめ	60.0 0.2kg 5.0 0.1kg 3.0 9.0g 4.0 12.0cc 2.0 6.0g 10.0 30.0g	吉野煮 茄子(茹) グリーンピース(茹) 砂糖 醤油:4cc でん粉 粉あめ	60.0 0.3kg 5.0 0.1kg 3.0 15.0g 4.0 20.0cc 2.0 10.0g 10.0 50.0g	吉野煮 茄子(茹) グリーンピース(茹) 砂糖 醤油:4cc でん粉 粉あめ	60.0 0.2kg 5.0 0.1kg 3.0 6.0g 4.0 8.0cc 2.0 4.0g 10.0 20.0g	吉野煮 茄子(茹) グリーンピース(茹) 砂糖 醤油:4cc でん粉 粉あめ	60.0 0.2kg 5.0 0.1kg 3.0 6.0g 4.0 8.0cc 2.0 4.0g 10.0 20.0g	吉野煮 茄子 グリーンピース 砂糖 でん粉	60.0 5.0 1.0 2.0 4.0g 0.2kg 0.1kg 2.0g 4.0g
おかかかえ ブロッコリー(茹) ラディッシュ(茹) かつお節 だしわり醤油:4cc	40.0 0.2kg 3.0 0.0kg 0.3 0.9g 4.0 12.0cc	おかかかえ ブロッコリー(茹) ラディッシュ(茹) かつお節 だしわり醤油:4cc	40.0 0.2kg 3.0 0.1kg 0.3 1.5g 4.0 20.0cc	おかかかえ ブロッコリー(茹) ラディッシュ(茹) かつお節 だしわり醤油:4cc	40.0 0.1kg 3.0 0.0kg 0.3 0.6g 4.0 8.0cc	おかかかえ ブロッコリー(茹) ラディッシュ(茹) かつお節 だしわり醤油:4cc	40.0 0.1kg 3.0 0.0kg 0.3 0.6g 4.0 8.0cc	おかかかえ ブロッコリー(kg) ラディッシュ(kg) かつお節	40.0 3.0 0.3 0.6g
添(ゆずみそ) ジャネフゆずみそ	7.0 3.0袋	添(ゆずみそ) ジャネフゆずみそ	7.0 5.0袋	添(ゆずみそ) ジャネフゆずみそ	7.0 2.0袋	添(ゆずみそ) ジャネフゆずみそ	7.0 2.0袋	ふりかけ(いわし) いわしふりかけ	2.5 2.0袋
ふりかけ(味噌) 味かつおふりかけ	3.0 3.0袋	ふりかけ(味噌) 味かつおふりかけ	3.0 5.0袋	ふりかけ(味噌) 味かつおふりかけ	3.0 2.0袋	ふりかけ(味噌) 味かつおふりかけ	3.0 2.0袋	味噌汁 葱 切り干し大根(国産) みそ	5.0 0.1kg 2.0 0.0kg 15.0 0.1kg
全粥N 全粥	400.0 1.2kg	全粥N 全粥	200.0 1.0kg	全粥N(170g) しぼり粥	170.0 0.4kg	全粥N しぼり粥	200.0 0.4kg	焼き海苔 焼き海苔	2.0 2.0袋
腎不全食 A 軟菜 腎不全食 A きざみ 腎不全食 B 軟菜 腎不全食 B きざみ	0.0 0.0g 0.0 0.0g 0.0 0.0g	腎不全食 A 軟菜 腎不全食 A きざみ 腎不全食 B 軟菜 腎不全食 B きざみ	0.0 0.0g 0.0 0.0g	食種名 透析 A 食種名 透析 A 軟菜 透析 A きざみ	0.0 0.0g 0.0 0.0g	食種名 透析 B	0.0 0.0g	牛乳 (朝用)牛乳	180.0 1.8本
								150g めし	150.0 0.3kg
								食種名 エネルギー制限 2.2~3.1単位	0.0 0.0g 0.0 0.0g

献 立 表

平成22年10月31日 (日)

エネルギー-Na制限		エネルギー制限 軟菜		エネルギー-Na制限 軟菜		糖腎食		下痢食	
朝	予定人数 2人	朝	予定人数 8人	朝	予定人数 3人	朝	予定人数 3人	朝	予定人数 1人
吉野煮 茄子 0.2kg グリーンピース 0.1kg 砂糖: 1g 2.0g でん粉 4.0g 醤油: 4cc 8.0cc	60.0 5.0 1.0 2.0 4.0	吉野煮 茄子 0.9kg グリーンピース 0.1kg 砂糖: 1g 8.0g でん粉 16.0g 醤油: 4cc	60.0 5.0 1.0 2.0	吉野煮 茄子 0.2kg グリーンピース 0.1kg 砂糖: 1g 3.0g でん粉 6.0g 醤油: 4cc	60.0 5.0 1.0 2.0 4.0	吉野煮 茄子 0.2kg グリーンピース 0.1kg 砂糖: 1g 3.0g でん粉 6.0g 醤油: 4cc	60.0 5.0 1.0 2.0 4.0	吉野煮 茄子 0.1kg 砂糖: 3.0g でん粉 4.0g 醤油: 4cc	60.0 3.0 4.0
おかか和え ブロッコリー(kg) 0.1kg ラディツシュ(kg) 0.0kg かつお節 0.3g だしわり醤油: 4cc 8.0cc	40.0 3.0 0.3 4.0	おかか和え ブロッコリー(kg) 0.4kg ラディツシュ(kg) 0.1kg かつお節 2.4g	40.0 3.0 0.3	おかか和え ブロッコリー(kg) 0.2kg ラディツシュ(kg) 0.0kg かつお節 0.9g だしわり醤油: 4cc	40.0 3.0 0.3 4.0	おかか和え ブロッコリー(kg) 0.2kg ラディツシュ(kg) 0.0kg かつお節 0.9g だしわり醤油: 4cc	40.0 3.0 0.3 4.0	おかか和え ブロッコリー(kg) 0.2kg ラディツシュ(kg) 0.0kg かつお節 0.9g だしわり醤油: 4cc	45.0 10.0 4.0
ふりかけ (いわし) いわしふりかけ 2.5g 2.0袋	2.5 2.0	ふりかけ (いわし) いわしふりかけ 2.5g 8.0袋	2.5 8.0	ふりかけ (いわし) いわしふりかけ 2.5g 3.0袋	2.5 3.0	ふりかけ (いわし) いわしふりかけ 2.5g 3.0袋	2.5 3.0	味噌汁 三つ葉 3.0g 白菜(kg) 20.0g みそ: 1.0g	3.0 20.0 10.0
味噌汁 葱 0.1kg 切り干し大根(国産) 0.0kg みそ: 1.0g	5.0 2.0 10.0	味噌汁 葱 0.1kg 切り干し大根(国産) 0.2kg みそ 0.2kg	5.0 2.0 15.0	味噌汁 葱 0.1kg 切り干し大根(国産) 0.0kg みそ: 1.0g	5.0 2.0 10.0	味噌汁 葱 0.1kg 切り干し大根(国産) 0.0kg みそ: 1.0g	5.0 2.0 10.0	全粥N 全粥 400.0g	0.1kg 0.1kg 0.4kg
焼き海苔 2.0g 2.0袋	2.0 2.0	焼き海苔 2.0g 8.0袋	2.0 8.0	焼き海苔 2.0g 3.0袋	2.0 3.0	焼き海苔 2.0g 3.0袋	2.0 3.0		
牛乳(朝用)牛乳 1.8本	180.0	牛乳(朝用)牛乳 7.2本	180.0	牛乳(朝用)牛乳 2.7本	180.0	牛乳(朝用)牛乳 0.9本	180.0		
150g めし 0.3kg	150.0 0.3	全粥(300g) 全粥 2.4kg	300.0 2.4	全粥N(300g) 全粥 0.9kg	300.0 0.9	全粥N(300g) 全粥 0.9kg	300.0 0.9		
食種名 妊娠中毒症 0.0g エネルギー制限 0.0g エネルギー-Na制限 0.0g 2.2~3.1単位	0.0 0.0 0.0	食種名 エネルギー制限 0.0g エネルギー-Na制限 0.0g 1.3~2.1単位	0.0 0.0 0.0	食種名 不要 0.0g 妊娠中毒症 0.0g エネルギー-Na制限 0.0g 1.3~2.1単位	0.0 0.0 0.0	食種名 不要 0.0g 妊娠中毒症 0.0g エネルギー-Na制限 0.0g 1.3~2.1単位	0.0 0.0 0.0		

献立表

平成22年10月31日(日)

朝	陸蔵 脂肪20~25gNa	予定人数 1人	予定人数 人	予定人数 人	予定人数 人	予定人数 人
吉野煮						
茄子	60.0	0.1kg				
グリーンピース	5.0	0.0kg				
砂糖	3.0	3.0g				
醤油:4cc	4.0	4.0cc				
でん粉	2.0	2.0g				
おかか和え						
ブロッコリー(kg)	40.0	0.1kg				
ラディッシュ(kg)	3.0	0.0kg				
かつお節	0.3	0.3g				
だしわり醤油:4cc	4.0	4.0cc				
味噌汁						
葱	5.0	0.0kg				
切り干し大根(国産)	2.0	0.0kg				
みそ:10g	10.0	0.1kg				
果物						
ビー子缶:1/2	60.0	1.0個				
牛乳 (朝用)牛乳	180.0	0.9本				
全粥N 全粥	400.0	0.4kg				

献立表

平成22年10月31日(日)

常食		軟食		極きざみ 全日		移行食		えん下2食 全日		
予定人数	95人	予定人数	40人	予定人数	12人	予定人数	6人	予定人数	8人	
昼	<p>豚もも：角切 60.0 5.7kg</p> <p>しょうが 2.0 237.5g</p> <p>でん粉 4.0 380.0g</p> <p>大豆白飯油 7.0 0.7kg</p> <p>キヤベツ(kg) 50.0 5.6kg</p> <p>玉葱 50.0 5.7kg</p> <p>菊 水蒸缶詰 30.0 2.9kg</p> <p>ピーマン 15.0 1.7kg</p> <p>人参 15.0 1.5kg</p> <p>パイ子ピット 20.0 1,900.0g</p> <p>黒きくらげ 2.0 190.0g</p> <p>でん粉 2.0 190.0g</p> <p>ケチヤツブ：10g 10.0 1.0kg</p> <p>サラダ油 5.0 0.5kg</p> <p>鳥ガラ 0.1 2.4羽</p>	<p>酢豚風</p> <p>豚もも：酢豚風</p> <p>でん粉</p> <p>サラダ油</p> <p>キヤベツ(kg)</p> <p>玉葱</p> <p>ピーマン</p> <p>人参</p> <p>でん粉</p> <p>ケチヤツブ</p> <p>サラダ油</p> <p>鳥ガラ</p>	<p>60.0 2.4kg</p> <p>4.0 160.0g</p> <p>5.0 0.2kg</p> <p>50.0 2.4kg</p> <p>60.0 2.4kg</p> <p>15.0 0.7kg</p> <p>15.0 0.7kg</p> <p>2.0 80.0g</p> <p>10.0 0.4kg</p> <p>5.0 0.2kg</p> <p>0.1 1.0羽</p>	<p>そぼろ煮</p> <p>鶏さき身控肉</p> <p>じやがいも</p> <p>玉葱</p> <p>人参</p> <p>砂糖</p>	<p>20.0 0.3kg</p> <p>60.0 0.8kg</p> <p>35.0 0.5kg</p> <p>10.0 0.2kg</p> <p>6.0 72.0g</p>	<p>鶏肉と大豆煮(ホット/ホフ)</p> <p>鶏肉と大豆の煮物(汁)</p>	<p>600.0g</p>	<p>鶏肉と大豆煮(ホット/ホフ)</p> <p>鶏肉と大豆の煮物(汁)</p>	<p>100.0</p>	<p>800.0g</p>
夜	<p>チンゲンサイ 80.0 10.2kg</p> <p>胡麻 1.0 95.0g</p> <p>ごま油 1.0 95.0g</p> <p>醤油：2cc 2.0 190.0cc</p> <p>スープ</p> <p>豚：1/3 17.0 32.3個</p> <p>スイートコーン(冷凍) 10.0 1.4kg</p> <p>葱 5.0 0.5kg</p> <p>でん粉 2.0 190.0g</p> <p>食塩：0.5g 0.5 47.5g</p> <p>醤油：2cc 2.0 190.0cc</p> <p>鳥ガラ 0.1 2.4羽</p> <p>ご飯 200.0 19.0kg</p>	<p>ナムル</p> <p>チンゲンサイ</p> <p>胡麻</p> <p>ごま油</p> <p>スープ</p> <p>豚：1/3</p> <p>葱</p> <p>鳥ガラ</p> <p>全粥</p> <p>全粥</p>	<p>80.0 4.3kg</p> <p>1.0 40.0g</p> <p>1.0 40.0g</p> <p>17.0 13.6個</p> <p>5.0 0.3kg</p> <p>0.1 1.0羽</p> <p>350.0 14.0kg</p>	<p>のり和え</p> <p>法蓮草</p> <p>のり佃煮</p>	<p>90.0 1.1kg</p> <p>10.0 120.0g</p>	<p>のり和え</p> <p>法蓮草</p> <p>のり佃煮</p>	<p>90.0 0.6kg</p> <p>10.0 60.0g</p>	<p>のり和え</p> <p>法蓮草</p> <p>のり佃煮</p>	<p>90.0 0.8kg</p> <p>10.0 80.0g</p>	
夜	<p>スープレット 200.0 19.0kg</p> <p>常食 0.0 0.0g</p> <p>自費食 0.0 0.0g</p> <p>学費 0.0 0.0g</p> <p>幼児 0.0 0.0g</p> <p>校食 0.0 0.0g</p> <p>保存食 0.0 0.0g</p>	<p>スープレット</p> <p>豚：1/3</p> <p>葱</p> <p>鳥ガラ</p> <p>全粥</p> <p>全粥</p>	<p>17.0 13.6個</p> <p>5.0 0.3kg</p> <p>0.1 1.0羽</p> <p>350.0 14.0kg</p>	<p>味噌煮</p> <p>焼き豆腐：2/2</p> <p>白みそ</p> <p>砂糖</p>	<p>80.0 12.0丁</p> <p>7.0 0.1kg</p> <p>5.0 60.0g</p>	<p>味噌煮</p> <p>焼き豆腐：2/2</p> <p>白みそ</p> <p>砂糖</p>	<p>60.0 0.4kg</p> <p>35.0 0.3kg</p> <p>10.0 0.1kg</p> <p>6.0 36.0g</p> <p>2.0 12.0g</p>	<p>味噌煮</p> <p>焼き豆腐：2/2</p> <p>白みそ</p> <p>砂糖</p>	<p>80.0 8.0丁</p> <p>7.0 0.1kg</p> <p>5.0 40.0g</p>	
夜	<p>常食 0.0 0.0g</p> <p>自費食 0.0 0.0g</p> <p>学費 0.0 0.0g</p> <p>幼児 0.0 0.0g</p> <p>校食 0.0 0.0g</p> <p>保存食 0.0 0.0g</p>	<p>スープレット</p> <p>豚：1/3</p> <p>葱</p> <p>鳥ガラ</p> <p>全粥</p> <p>全粥</p>	<p>17.0 4.1個</p> <p>5.0 0.1kg</p> <p>0.1 0.3羽</p>	<p>ねりうめ</p> <p>ジャネフねりうめ(小袋)</p>	<p>100.0 12.0個</p>	<p>ねりうめ</p> <p>ジャネフねりうめ(小袋)</p>	<p>5.0 6.0袋</p>	<p>ねりうめ</p> <p>ジャネフねりうめ(小袋)</p>	<p>5.0 8.0袋</p>	
夜	<p>常食 0.0 0.0g</p> <p>自費食 0.0 0.0g</p> <p>学費 0.0 0.0g</p> <p>幼児 0.0 0.0g</p> <p>校食 0.0 0.0g</p> <p>保存食 0.0 0.0g</p>	<p>ねりうめ</p> <p>ジャネフねりうめ(小袋)</p> <p>5分粥</p> <p>5分粥</p>	<p>5.0 12.0袋</p> <p>300.0 3.6kg</p>	<p>全粥</p> <p>全粥</p>	<p>350.0 2.1kg</p>	<p>全粥</p> <p>全粥</p>	<p>350.0 2.1kg</p>	<p>全粥</p> <p>全粥</p>	<p>350.0 2.8kg</p>	

献 立 表

平成22年10月31日(日)

透析 A 軟菜		透析 B		エネルギー制限		エネルギーNa制限		エネルギー制限 軟菜																			
昼	予定人数 2人	昼	予定人数 2人	昼	予定人数 2人	昼	予定人数 2人	昼	予定人数 10人																		
酢豚風 鶏もも：酢豚風 醤油：2cc 玉葱(茹) 2ケ チンゲンサイ(茹) 15.0 人参(茹) 2.0 砂糖 2.0 だし 8.0cc サラダ油 5.0 鳥ガラ 0.1羽 トマトピューレ 20.0g 粉あめ 20.0g	60.0 2.0 4.0 60.0 50.0 15.0 2.0 8.0 5.0 0.1 20.0 10.0	酢豚 *トマトピューレ 酢豚も(酢豚用) 40.0 醤油：2cc 2.0 大豆白絞油 4.0 キヤベツ(kg) 10.0 玉葱 20.0 キヤベツ(茹) 2ケ 4.0 人参(茹) 50.0 水蒸缶詰 30.0 チンゲンサイ(茹) 30.0 人参(茹) 15.0 バインナップ 20.0 砂糖 2.0 だし 8.0cc サラダ油 5.0 鳥ガラ 0.1羽 トマトピューレ 20.0 粉あめ 5.0	0.1kg 4.0cc 8.0g 0.1kg 4.0個 0.1kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg 40.0g 4.0g 2.0 4.0g 8.0 5.0 0.1羽 0.1kg 10.0g	酢豚 酢豚も(酢豚用) 90.0 醤油：2cc 4.0 大豆白絞油 30.0 キヤベツ(kg) 80.0 玉葱 30.0 水蒸缶詰 15.0 人参 15.0 バインナップ 20.0 黒きくらげ 2.0 だし 2.0 人参 2.0 サラダ油 5.0 鳥ガラ 0.1 トマトピューレ 20.0	0.2kg 8.0g 0.0kg 0.1kg 30.0 80.0 30.0 15.0 20.0 2.0 2.0 4.0g 2.0 4.0g 5.0 0.1 20.0	酢豚風 鶏もも：酢豚風 80.0 玉葱 4.0 キヤベツ(kg) 90.0 ピーマン 30.0 人参 15.0 砂糖：2g 2.0 だし 20.0 サラダ油 5.0 鳥ガラ 0.1 トマトピューレ 20.0	0.2kg 4.0 90.0 30.0 15.0 2.0 20.0 5.0 0.1 20.0	ナムル ほうろこ 20.0g みかん 30.0g グリンピース(茹) 3.0 胡麻 1.0 食酢 3.0 砂糖 8.0 だしわり醤油：4cc 4.0 ごま油 2.0g	20.0g 30.0g 0.0kg 2.0g 3.0 8.0 4.0 2.0g	ナムル ほうろこ 60.0 みかん 1.0 グリンピース 1.0 胡麻 2.0g だしわり醤油：4cc 4.0	0.2kg 1.0 1.0 2.0g 4.0	中華スープ 鶏：1/3 パセリ 17.0 玉葱 0.1 人参 0.2g 鳥ガラ 0.1kg だし 15.0 食塩：0.5g 0.1 醤油：2cc 0.5 人参 2.0 鳥ガラ 2.0 トマトピューレ 1.0	0.7個 0.2g 0.1kg 0.3羽 2.0g 0.5 2.0 2.0g 1.0	中華スープ 鶏：1/3 パセリ 17.0 玉葱 0.1 人参 0.2g 鳥ガラ 0.1kg だし 15.0 食塩：0.5g 0.1 醤油：2cc 0.5 人参 2.0 鳥ガラ 2.0 トマトピューレ 1.0	0.7個 0.2g 0.1kg 0.3羽 2.0g 0.5 2.0 2.0g 1.0	果物 グレープF1/2 100.0 全粥 150.0	100.0 150.0	果物 グレープF1/2 100.0 全粥 300.0	100.0 300.0	しぼり粥N(170g) しぼり粥 170.0 透析 A 軟菜 0.0 透析 A きざみ 0.0	0.4kg 0.0g 0.0g	しぼり粥 しぼり粥 170.0 透析 A 軟菜 0.0 透析 A きざみ 0.0	0.4kg 0.0g 0.0g	食種名 エネルギー制限 軟菜 0.0 エネルギー制限 きざみ 0.0 エネルギー制限 全粥 0.0	0.0 0.0 0.0	食種名 エネルギー制限 軟菜 0.0 エネルギー制限 きざみ 0.0 エネルギー制限 全粥 0.0	0.0 0.0 0.0

献立表

平成22年10月31日(日)

エネルギー-Na制限軟菜		糖腎食		下痢食		腎臓食 3 極さざみ		イソ材料-Na制限極さざみ											
屋	予定人数 3人	屋	予定人数 3人	屋	予定人数 1人	屋	予定人数 4人	屋	予定人数 2人										
酢豚風 鶏もも:酢豚風 醤油:2cc でん粉 玉葱 キャベツ(kg) ピーマン 人参 砂糖:2g でん粉 醤油:8cc サラダ油 鳥ガラ トマトピューレ	80.0 2.0 4.0 90.0 30.0 15.0 15.0 2.0 2.0 8.0 0.1 20.0	0.3kg 6.0cc 12.0g 0.3kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg 6.0g 6.0g 24.0cc 0.1kg 0.1kg	30.0 40.0 80.0 30.0 15.0 20.0 2.0 2.0 2.0 8.0 10.0 20.0	9.0個 0.2kg 0.3kg 0.1kg 0.1kg 60.0g 6.0g 6.0g 24.0cc 0.1kg 0.1kg	鶏団子の中華煮:2個 鶏ささ身挽肉 葱 パン粉 牛乳 食塩:0.3g 白菜(kg) 玉葱 人参 サラダ油 砂糖:2g でん粉 醤油:5cc トマトピューレ	40.0 10.0 5.0 2.0 0.3 70.0 60.0 15.0 10.0 5.0 2.0	0.1kg 0.1kg 0.0kg 0.1kg 0.3g 0.1kg 0.1kg 0.1kg 2.0g 5.0cc 2.0g	鶏団子の中華煮:3個 鶏ささ身挽肉 葱 パン粉 牛乳 食塩:0.3g 白菜(kg) 玉葱 人参 サラダ油 砂糖:2g でん粉 醤油:5cc トマトピューレ 鳥ガラ	60.0 10.0 5.0 2.0 0.3 70.0 60.0 15.0 10.0 5.0 2.0 0.1	0.3kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg 1.2g 0.4kg 0.3kg 0.1kg 0.1kg 20.0cc 8.0g 0.1kg 0.1羽	鶏団子の中華煮:3個 鶏ささ身挽肉 葱 パン粉 牛乳 食塩:0.3g 白菜(kg) 玉葱 人参 サラダ油 砂糖:2g でん粉 醤油:5cc トマトピューレ 鳥ガラ	60.0 10.0 5.0 2.0 0.3 70.0 60.0 15.0 10.0 5.0 2.0 0.1	0.3kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg 1.2g 0.4kg 0.3kg 0.1kg 0.1kg 20.0cc 8.0g 0.1kg 0.1羽	鶏団子の中華煮:3個 鶏ささ身挽肉 葱 パン粉 牛乳 食塩:0.3g 白菜(kg) 玉葱 人参 サラダ油 砂糖:2g でん粉 醤油:5cc トマトピューレ 鳥ガラ	60.0 10.0 5.0 2.0 0.3 70.0 60.0 15.0 10.0 5.0 2.0 0.1	0.3kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg 1.2g 0.4kg 0.3kg 0.1kg 0.1kg 20.0cc 8.0g 0.1kg 0.1羽	鶏団子の中華煮:3個 鶏ささ身挽肉 葱 パン粉 牛乳 食塩:0.3g 白菜(kg) 玉葱 人参 サラダ油 砂糖:2g でん粉 醤油:5cc トマトピューレ 鳥ガラ	60.0 10.0 5.0 2.0 0.3 70.0 60.0 15.0 10.0 5.0 2.0 0.1	0.3kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg 1.2g 0.4kg 0.3kg 0.1kg 0.1kg 20.0cc 8.0g 0.1kg 0.1羽
ナムル 法蓮草 ごま油 胡麻 だしわり醤油:4cc	60.0 1.0 1.0 4.0	0.2kg 3.0g 3.0g 12.0cc	60.0 1.0 1.0 4.0	0.1kg 4.0cc	浸し 法蓮草 だしわり醤油:4cc	60.0 4.0	0.3kg 16.0cc	浸し 法蓮草 だしわり醤油:4cc	60.0 4.0										
中華スープ 卵:1/3 パセリ 玉葱 鳥ガラ 食塩:0.5g 醤油:2cc でん粉	17.0 0.1 15.0 0.1 0.5 2.0 1.0	1.1個 0.3g 0.1kg 0.1羽 1.5g 6.0cc 3.0g	17.0 0.1 15.0 0.1 0.5 2.0 1.0	150.0g	野菜スープ 野菜スープ	150.0	1.4個 0.4g 0.1kg 0.1羽 2.0g 8.0cc 4.0g	中華スープ 卵:1/3 パセリ 玉葱 鳥ガラ 食塩:0.5g 醤油:2cc でん粉	17.0 0.1 15.0 0.1 0.5 2.0 1.0										
果物 グレープF1/2 補食バビスター レモンビズキー:1袋	100.0 300.0	1.5個 0.9kg	100.0 18.6	60.0g 0.4kg	果物 グレープF1/2 全粥N 全粥	60.0 400.0	4.0個 1.6kg	アップルソース:60 アップルソース 食種名 イソ材料-Na制限極さざみ 1.3~3.1単位 糖腎食 極さざみ	60.0 120.0g 0.0 0.0g 0.0 0.0g										
食種名 不要 妊婦中毒症 軟菜 エネルギー-Na制限軟菜 イソ材料-Na制限極さざみ 1.3~2.1単位 高血圧症	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	200.0	0.6kg	食種名 幼児 極さざみ 腎臓食 3 極さざみ 漬物 食B Na	0.0 0.0 0.0	0.0g 0.0g 0.0g	食種名 イソ材料-Na制限極さざみ 1.3~3.1単位 糖腎食 極さざみ	0.0 0.0 0.0										
食種名 糖腎食	0.0	0.0g	0.0	0.0g															

献 立 表

平成22年10月31日 (日)

透折 A 極きざみ		低残渣・脂肪 20g		低残渣・脂肪 10g		疎離 脂肪20~25gNa	
屋	予定人数 3人	屋	予定人数 1人	屋	予定人数 1人	屋	予定人数 1人
鶏団子の中華煮 鶏ささ身挽肉 60.0 *さらし葱 10.0 パン粉 5.0 牛乳 2.0 食塩: 0.3g *白炭(缶) 70.0 玉葱(缶) 60.0 人参(缶) 15.0 サラダ油 10.0 砂糖 2.0 醤油: 5cc 5.0 でん粉 2.0 トマトピューレ 10.0 鳥ガラ 0.1	0.2kg 0.1kg 0.1kg 0.1kg 0.3g 0.3kg 0.2kg 0.1kg 6.0g 15.0cc 6.0g 0.1kg 0.1羽	みそ漬焼き(ささみ) 鶏ささ身40g 2本 60.0 みそ: 8g 8.0 みりん 3.0	2.0本 0.0kg 3.0cc	みそ漬焼き(ささみ) 鶏ささ身40g 1本 40.0 みそ 8.0 葱 3.0	1.0本 0.0kg 0.0kg	鶏団子の中華煮 鶏ささ身挽肉 40.0 葱 10.0 パン粉 5.0 牛乳 2.0 食塩: 0.3g 0.3g *白炭(缶) 70.0 玉葱(缶) 60.0 人参(缶) 15.0 砂糖 2.0 醤油: 5cc 5.0 でん粉 2.0	0.1kg 0.1kg 0.0kg 0.1本 0.3g 0.1kg 0.1kg 0.1kg 2.0g 5.0cc 2.0g
伴三絲 はるさめ 10.0 みかん かん詰 15.0 砂糖 8.0 だしわり醤油: 4cc 4.0 ごま油 1.0	30.0g 30.0g 45.0g 24.0g 12.0cc 3.0g	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0	1.0袋	ねりうめ ジャネフねりうめ(小袋) 5.0	1.0袋	ごま和え 法蓮草 60.0 胡麻 1.0 だしわり醤油: 4cc 4.0	0.1kg 1.0g 4.0cc
果物 黄緑色: 1/4 30.0	1.5個	旨煮(マッシュ) 南瓜 100.0 砂糖 6.0 醤油: 3cc 3.0	0.2kg 6.0g 3.0cc	旨煮(マッシュ) 南瓜 100.0 砂糖 6.0	0.2kg 6.0g	野菜スープ 野菜スープ 150.0	150.0g
しほり粥N(170g) しほり粥 170.0	0.6kg	湯豆腐のあん掛け 豆腐: 1/4 100.0 でん粉 2.0 醤油: 4cc 4.0	0.3T 2.0g 4.0cc	湯豆腐のあん掛け 豆腐: 1/B 50.0 でん粉 2.0	0.2T 2.0g	果物 グレープF 1/2 100.0	0.5個
食種名 透折 腎不全食 A 極きざみ	0.0g 0.0g	飯 めし 200.0	0.2kg	飯 めし 150.0	0.2kg	全粥N 全粥 400.0	0.4kg
		食種名 低残渣・脂肪 20g 低残渣・脂肪 15~20g 低残渣・脂肪 20g Na1 低残渣・脂肪 20g 極き:	0.0g 0.0g 0.0g 0.0g				

献 立 表

平成22年10月31日(日)

常食		軟食		極きざみ 全日		移行食		えん下2食 全日	
夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕
予定人数 110人	予定人数 40人	予定人数 12人	予定人数 6人	予定人数 8人	予定人数 6人	予定人数 8人	予定人数 6人	予定人数 8人	予定人数 8人
魚の照焼き 魚切身:80 みりん 醤油:5cc	魚の照焼き 魚切身:80 みりん 醤油:5cc	魚田麩(煮)白身 白身魚:80 砂糖	お魚ゼリー 白身魚:80g 煮汁 スベラカーゼ	お魚ゼリー 白身魚:80g 煮汁 スベラカーゼ	お魚ゼリー 白身魚:80g 煮汁 スベラカーゼ	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖
80.0 110.0切 1.0 110.0cc 5.0 550.0cc	80.0 40.0切 1.0 40.0cc	80.0 12.0切 4.0 48.0g	60.0 30.0 1.0 6.0g	60.0 30.0 1.0 6.0g	60.0 30.0 1.0 6.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g	80.0 30.0 1.0 8.0g	80.0 30.0 1.0 8.0g
添 トマト:1/4	添 トマト:1/4	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖
45.0 27.5個	45.0 10.0個	80.0 4.0 1.2kg 48.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g	80.0 4.0 0.6kg 24.0g
磯辺あえ 青菜 刺海苔 醤油:2cc	磯辺あえ 青菜 刺海苔 醤油:2cc	浸し 青菜	浸し 青菜	浸し 青菜	浸し 青菜	野菜ゼリー プロッコリー(kg) 醤油 出し汁 スベラカーゼ	野菜ゼリー プロッコリー(kg) 醤油 出し汁 スベラカーゼ	浸し プロッコリー(kg)	浸し プロッコリー(kg)
60.0 8.3kg 0.1 11.0g 2.0 220.0cc	60.0 3.0kg 0.1 4.0g	90.0 1.4kg	60.0 0.4kg 4.0 24.0cc 40.0 240.0g 1.0 6.0g	60.0 0.4kg 4.0 24.0cc 40.0 240.0g 1.0 6.0g	60.0 0.4kg 4.0 24.0cc 40.0 240.0g 1.0 6.0g	60.0 0.4kg 4.0 24.0cc 40.0 240.0g 1.0 6.0g	60.0 0.4kg 4.0 24.0cc 40.0 240.0g 1.0 6.0g	80.0 0.7kg	80.0 0.7kg
五目煮 高野豆腐 人参 グリソピー 干椎茸 砂糖:3g 醤油:5cc	五目煮 高野豆腐 人参 グリソピー 干椎茸 砂糖 醤油:5cc	焼なす 茄子:1ヶ むらさき:1本	焼なす 茄子:1ヶ むらさき:1本	焼なす 茄子:1ヶ むらさき:1本	焼なす 茄子:1ヶ むらさき:1本	焼なすのあんかけ 茄子:1ヶ トロメリン	焼なすのあんかけ 茄子:1ヶ トロメリン	デザートムース(ストロベリー) 牛乳 デザートムース(ストロベリー)	デザートムース(ストロベリー) 牛乳 デザートムース(ストロベリー)
15.0 82.5枚 20.0 2.4kg 5.0 0.6kg 3.0 330.0g 3.0 330.0g 5.0 550.0cc	15.0 30.0枚 20.0 0.9kg 5.0 0.2kg 3.0 120.0g 4.0 160.0g	90.0 5.0 12.0個 12.0個	90.0 5.0 12.0個 12.0個	90.0 5.0 12.0個 12.0個	90.0 5.0 12.0個 12.0個	90.0 2.0 6.0個 0.1個	90.0 2.0 6.0個 0.1個	50.0 2.0本 50.0 0.4本	50.0 2.0本 50.0 0.4本
一飯 めし	全粥 全粥	ミルミル ミルミル	ミルミル ミルミル	ミルミル ミルミル	ミルミル ミルミル	デザートムース(ストロベリー) 牛乳 デザートムース(ストロベリー)	デザートムース(ストロベリー) 牛乳 デザートムース(ストロベリー)	添(たいみそ) ジャネフたいみそ	添(たいみそ) ジャネフたいみそ
200.0 22.0kg	350.0 14.0kg	100.0 12.0本	100.0 12.0本	100.0 12.0本	100.0 12.0本	50.0 1.5本 50.0 0.3本	50.0 1.5本 50.0 0.3本	7.0 8.0袋	7.0 8.0袋
食種名 常食 自費食 学童 幼児 給食 保存食	食種名 軟食 幼児 きざみ 漬物食C	食種名 漬物食B 極きざみ 戻し極きざみ	食種名 軟食 幼児 きざみ 漬物食C	食種名 軟食 幼児 きざみ 漬物食C	食種名 軟食 幼児 きざみ 漬物食C	全粥 全粥	全粥 全粥	全粥 全粥	全粥 全粥
0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	300.0 3.6kg	300.0 3.6kg	300.0 3.6kg	300.0 3.6kg	350.0 2.1kg	350.0 2.1kg	350.0 2.8kg	350.0 2.8kg

献立表

平成22年10月31日(日)

えんげい食 全日		潰瘍食 A		辟臓脂肪20~25g		加熱		腎臓食 2	
夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕
予定人数 3人	予定人数 1人	予定人数 4人	予定人数 4人	予定人数 4人	予定人数 4人	予定人数 4人	予定人数 4人	予定人数 3人	予定人数 3人
お魚ゼリー 白身魚:60g 果汁 スベラカーゼ	お魚ゼリー 白身魚:60g 果汁 スベラカーゼ	魚の照焼き 白身魚:40g みりん	魚の照焼き 魚切身:80 みりん 醤油:5cc	黄味焼(鯖) さわら:40 卵黄 食塩:0.3g あおのり	魚の照焼き 魚切身:80 みりん 醤油:5cc	魚の照焼き 魚切身:80 みりん 醤油:5cc	魚の照焼き 魚切身:80 みりん 醤油:5cc	黄味焼(鯖) さわら:40 卵黄 食塩:0.3g あおのり	黄味焼(鯖) さわら:40 卵黄 食塩:0.3g あおのり
野菜ゼリー ブロッコリー(kg) 醤油 出し汁 スベラカーゼ	旨煮マツシユ 南瓜 砂糖	添 トマト:1/4	添 トマト:1/4	浸し 青豆 醤油:2cc	浸し 青豆 醤油:2cc	浸し 青豆 醤油:2cc	浸し 青豆 醤油:2cc	添(レモン) レモン:1/6	添(レモン) レモン:1/6
デザート 牛乳 デザート(ストロベリー)	デザート 牛乳 デザート(ストロベリー)	磯辺あえ 青豆 刻海苔	磯辺あえ 青豆 刻海苔	五目煮 高野豆腐 人参 グリーンピース 干椎茸 砂糖:3g 醤油:5cc	五目煮 高野豆腐 人参 グリーンピース 干椎茸 砂糖:3g 醤油:5cc	五目煮 高野豆腐 人参 グリーンピース 干椎茸 砂糖:3g 醤油:5cc	五目煮 高野豆腐 人参 グリーンピース 干椎茸 砂糖:3g 醤油:5cc	きんとん さつまいも 栗 甘藷煮 砂糖 食塩:0.1g	きんとん さつまいも 栗 甘藷煮 砂糖 食塩:0.1g
添(たいみそ) ジャネフたいみそ	添(たいみそ) ジャネフたいみそ	炊き合わせ さといも アヤマシンドウ 人参 干椎茸:1枚 砂糖	炊き合わせ さといも アヤマシンドウ 人参 干椎茸:1枚 砂糖	二飯 精白米	二飯 精白米	二飯 精白米	二飯 精白米	炊き合わせ 生揚げ:2.5g アヤマシンドウ 人参 干椎茸:1枚 砂糖 醤油:5cc	炊き合わせ 生揚げ:2.5g アヤマシンドウ 人参 干椎茸:1枚 砂糖 醤油:5cc
全粥ゼリー 全粥 スベラカーゼ	全粥 全粥	全粥 全粥	全粥 全粥	食種名 加熱 加熱軟飯 加熱食 1杯 [*] -制限	食種名 加熱 加熱軟飯 加熱食 1杯 [*] -制限	食種名 加熱 加熱軟飯 加熱食 1杯 [*] -制限	食種名 加熱 加熱軟飯 加熱食 1杯 [*] -制限	果物 メロン1/16	果物 メロン1/16
全粥 全粥	全粥 全粥	食種名 辟臓脂肪20~25g 辟臓脂肪20g 辟臓脂肪10g	食種名 辟臓脂肪20~25g 辟臓脂肪20g 辟臓脂肪10g	飯 めし	飯 めし	飯 めし	飯 めし	食種名 腎臓食2	食種名 腎臓食2
食種名 潰瘍食A 潰瘍食A No	食種名 潰瘍食A 潰瘍食A No	0.0 0.0g 0.0 0.0g	0.0 0.0g 0.0 0.0g 0.0 0.0g	0.0 0.0g 0.0 0.0g 0.0 0.0g	0.0 0.0g 0.0 0.0g 0.0 0.0g	0.0 0.0g 0.0 0.0g 0.0 0.0g	0.0 0.0g 0.0 0.0g 0.0 0.0g	0.0 0.0g	0.0 0.0g

献 立 表

平成22年10月31日 (日)

腎臓食 3		腎臓食 3 軟菜		腎不全食 A		腎不全食 A 軟菜		透析 A	
夕	予定人数 11人	夕	予定人数 28人	夕	予定人数 4人	夕	予定人数 3人	夕	予定人数 5人
黄味焼(鮭) さわら: 60 卵黄 3.0 食塩: 0.5g あおのり 2.2g	60.0 11.0切 1.9個 5.5g 2.2g	黄味焼(鮭) さわら: 60 卵黄 3.0 食塩: 0.5g あおのり 0.2	60.0 28.0切 3.0 4.7個 14.0g 5.6g	黄味焼(鮭) さわら: 40 卵黄 3.0 食塩: 0.3g	40.0 4.0切 3.0 0.7個 1.2g	黄味焼(鮭) さわら: 40 卵黄 3.0 食塩: 0.3g	40.0 3.0切 0.5個 0.9g	黄味焼(鮭) さわら: 60 卵黄 3.0 食塩: 0.5g	60.0 5.0切 0.9個 2.5g
添(レモン) レモン: 1/6	15.0 1.7個	添(レモン) レモン: 1/6	15.0 4.2個	ごま酢和え もやし(茹) 三つ葉(茹) 胡麻 食酢 砂糖 食塩: 0.3g 粉あめ	30.0 0.2kg 0.1kg 4.0g 8.0cc 20.0g 1.2g 20.0g	ごま酢和え もやし(茹) 三つ葉(茹) 胡麻 食酢 砂糖 食塩: 0.3g 粉あめ	30.0 0.1kg 0.1kg 3.0g 2.0cc 15.0g 0.9g 15.0g	ごま酢和え もやし(茹) 三つ葉(茹) 胡麻 食酢 砂糖 食塩: 0.3g 粉あめ	30.0 0.2kg 0.1kg 1.0 2.0 5.0 0.3 5.0
きんとん さつまいも 栗 甘露煮 砂糖 食塩: 0.1g	50.0 0.7kg 11.0個 66.0g 1.1g	きんとん さつまいも 栗 甘露煮 砂糖 食塩: 0.1g	50.0 1.7kg 28.0個 168.0g 2.8g	炊き合わせ 大根(茹) かつお(えんどう(茹) 人参(茹) 砂糖 醤油: 5cc 粉あめ	80.0 0.4kg 10.0 0.1kg 10.0 0.1kg 7.0 28.0g 5.0 20.0cc 8.0	炊き合わせ 大根(茹) かつお(えんどう(茹) 人参(茹) 砂糖 醤油: 5cc 粉あめ	80.0 0.3kg 10.0 0.1kg 10.0 0.1kg 7.0 21.0g 5.0 15.0cc 8.0	炊き合わせ 大根(茹) かつお(えんどう(茹) 人参(茹) 砂糖 醤油: 5cc 粉あめ	80.0 0.4kg 10.0 0.1kg 10.0 0.1kg 7.0 35.0g 5.0 25.0cc 8.0
炊き合わせ 生揚げ: 25g かつお(えんどう 人参 干椎茸: 1枚 砂糖 醤油: 5cc	25.0 11.0枚 0.3kg 20.0 11.0枚 55.0g 5.0	炊き合わせ 生揚げ: 25g かつお(えんどう 人参 干椎茸: 1枚 砂糖 醤油: 5cc	25.0 28.0枚 20.0 0.6kg 20.0 0.6kg 5.0 28.0枚 5.0 140.0g	果物 メロン1/16	44.0 0.7個	果物 ピーチ缶: 1/4 みかん かん詰 チェリー缶	30.0 1.5個 25.0 75.0g 5.0 3.0ヶ	果物 ピーチ缶: 1/4 みかん かん詰 チェリー缶	30.0 2.5個 25.0 125.0g 5.0 5.0ヶ
果物 メロン1/16	44.0 0.7個	果物 メロン1/16	44.0 1.8個	補食毒クレープ 飯 全粥N 全粥	40.0 4.0個 200.0 0.8kg	補食毒クレープ 飯 全粥N 全粥	40.0 3.0個 400.0 1.2kg	200g めし 食種名 透析 A	200.0 1.0kg 0.0 0.0g
食種名 腎臓食 3 高血圧	0.0 0.0g 0.0g	食種名 腎臓食 3 軟菜 腎臓食 3 きざみ 心臓 高血圧 高血圧 肝臓A-Na制限 濃縮食C Na 肝臓B Na制限	0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 腎不全食 A 腎不全食 B	0.0 0.0g 0.0g	食種名 腎不全食 A 腎不全食 B 腎不全食 A きざみ 腎不全食 A 軟菜 腎不全食 B 軟菜 腎不全食 B きざみ	0.0 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g 0.0g	食種名 透析 A	0.0 0.0g

献立表

平成22年10月31日(日)

透析 A 軟菜		透析 B		エネルギー制限		エネルギーNa制限		エネルギー制限 軟菜	
夕	予定人数 2人	夕	予定人数 2人	夕	予定人数 2人	夕	予定人数 2人	夕	予定人数 10人
黄味焼(鰯) さわら:60 卵黄 食塩:0.5g	2.0切 0.4個 1.0g	黄味焼(鰯) さわら:80 卵黄 食塩:0.5g	2.0切 0.4個 1.0g	さわらの黄味焼 さわら:60 卵黄 あおのり 食塩:0.5g	2.0切 0.4個 1.0g	さわらの黄味焼 さわら:60 卵黄 あおのり 食塩:0.5g	2.0切 0.4個 1.0g	さわらの黄味焼 さわら:60 卵黄 あおのり	60.0 3.0 0.5 10.0切 3.0 1.7個 0.5 5.0g
ごま酢和え もやし(茹) 三つ葉(茹) 胡麻 食酢 砂糖 食塩:0.3g 粉あめ	0.1kg 0.1kg 2.0g 4.0cc 5.0 10.0g 0.3 0.6g 10.0g	ごま酢和え もやし(茹) 三つ葉(茹) 胡麻 食酢 砂糖 食塩:0.3g 粉あめ	0.1kg 0.1kg 2.0g 4.0cc 5.0 10.0g 0.3 0.6g 10.0g	添(レモン) レモン:1/6	15.0 0.3個	添(レモン) レモン:1/6	15.0 0.3個	添(レモン) レモン:1/6	15.0 1.5個
炊き合わせ 大根(茹) アヲアえんどう(茹) 人参(茹) 砂糖 醤油:5cc 粉あめ	0.2kg 0.1kg 0.1kg 14.0g 5.0 10.0cc 16.0g	炊き合わせ 大根(茹) アヲアえんどう(茹) 人参(茹) 砂糖 醤油:5cc 粉あめ	0.2kg 0.1kg 0.1kg 14.0g 5.0 10.0cc 16.0g	卸し甘酢あえ 大根(kg) りんご 食酢 砂糖:1g	0.2kg 0.1kg 2.0 4.0cc 2.0g	卸し甘酢あえ 大根(kg) りんご 食酢 砂糖:1g 食塩:0.2g	0.2kg 0.1kg 2.0 4.0cc 2.0g 0.4g	卸し甘酢あえ 大根(kg) りんご 食酢 砂糖:1g	60.0 10.0 2.0 2.0 1.0 1.0 0.2
果物 ピーチ缶:1/4 みかん 子エリ一缶	1.0個 50.0g 2.0ヶ	果物 ピーチ缶:1/4 みかん 子エリ一缶	1.0個 50.0g 2.0ヶ	炊き合わせ 生揚げ:25g アヲアえんどう 人参 干椎草:1枚 砂糖:2g	2.0枚 0.1kg 0.1kg 5.0 2.0枚 4.0g	炊き合わせ 生揚げ:25g アヲアえんどう 人参 干椎草:1枚 砂糖:2g 醤油:5cc	2.0枚 0.1kg 0.1kg 5.0 2.0枚 4.0g 10.0cc	炊き合わせ 生揚げ:25g アヲアえんどう 人参 干椎草:1枚 砂糖:2g	25.0 20.0 20.0 5.0 2.0 2.0
シぼり粥N(170g) シぼり粥	0.4kg	250g めし	0.5kg	果物 メロン1/16	44.0 0.2個	果物 メロン1/16	44.0 0.2個	果物 メロン1/16	44.0 0.7個
食種名 透析 A 軟菜 透析 A きざみ	0.0 0.0	食種名 透析 B	0.0	150g めし	0.3kg	150g めし	0.3kg	全粥(300g) 全粥	300.0 3.0kg
		食種名 エネルギー制限 22~31単位	0.0 0.0	食種名 エネルギー制限 22~31単位	0.0 0.0	食種名 経腸中毒症 エネルギーNa制限 22~31単位	0.0 0.0 0.0	食種名 エネルギー制限 軟菜 エネルギー制限きざみ 13~21単位	0.0 0.0 0.0

献 立 表

平成22年10月31日 (日)

透析 A 極きざみ		低残渣・脂肪 20g		低残渣・脂肪 10g		降糖 脂肪20~25gNa	
夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕
予定人数 3人	予定人数 1人	予定人数 1人	予定人数 1人	予定人数 1人	予定人数 1人	予定人数 1人	予定人数 1人
魚田麩 (黄身焼) さわら: 60 卵黄 3.0 食塩: 0.3g 0.3切 0.5個 0.9g	黄味焼 (鯖) さわら: 60 卵黄 3.0 食塩: 0.3g 1.0切 0.2個 0.3g	塩焼 (たら) たら: 40g 食塩: 0.5g 40.0 0.5 0.5g	黄味焼 (鯖) さわら: 40 卵黄 3.0 食塩: 0.3g 1.0切 0.2個 0.3g	塩焼 (たら) たら: 40g 食塩: 0.5g 40.0 0.5 0.5g	黄味焼 (鯖) さわら: 40 卵黄 3.0 食塩: 0.3g 1.0切 0.2個 0.3g	黄味焼 (鯖) さわら: 40 卵黄 3.0 食塩: 0.3g 1.0切 0.2個 0.3g	予定人数 1人
甘酢和え 三つ葉(茹) 60.0 マロニ 5.0 砂糖 4.0 粉あめ 5.0 0.2kg 15.0g 12.0g 15.0g	卸し甘酢あえ 大根(kg) 60.0 アップルソース 20.0 砂糖: 2g 2.0 食塩: 0.2g 0.2 0.1kg 20.0g 2.0g 0.2g	卸し甘酢あえ 大根(kg) 60.0 アップルソース 20.0 砂糖: 2g 2.0 食塩: 0.2g 0.2 0.1kg 20.0g 2.0g 0.2g	卸し甘酢あえ 大根(kg) 60.0 アップルソース 20.0 砂糖: 2g 2.0 食塩: 0.2g 0.2 0.1kg 20.0g 2.0g 0.2g	卸し甘酢あえ 大根(kg) 60.0 アップルソース 20.0 砂糖: 2g 2.0 食塩: 0.2g 0.2 0.1kg 20.0g 2.0g 0.2g	卸し甘酢あえ 大根(kg) 60.0 アップルソース 20.0 砂糖: 2g 2.0 食塩: 0.2g 0.2 0.1kg 20.0g 2.0g 0.2g	卸し甘酢あえ 大根(kg) 60.0 アップルソース 20.0 砂糖: 2g 2.0 食塩: 0.2g 0.2 0.1kg 20.0g 2.0g 0.2g	予定人数 1人
炊き合わせ 大根(茹) 50.0 人参(茹) 20.0 プロッコリー (茹) 20.0 砂糖 7.0 醤油: 4cc 4.0 粉あめ 5.0 0.2kg 0.1kg 0.1kg 21.0g 12.0g 15.0g	吉野煮 紀文半片: 1枚 50.0 ずわい力ニ水蒸缶詰 15.0 砂糖 2.0 醤油 3.0 でん粉 2.0 醤油: 4cc 4.0 1.0枚 15.0g 2.0g 3.0g 2.0g 4.0g	吉野煮 紀文半片: 1枚 50.0 ずわい力ニ水蒸缶詰 15.0 砂糖 2.0 醤油 3.0 でん粉 2.0 醤油: 4cc 4.0 1.0枚 15.0g 2.0g 3.0g 2.0g 4.0g	吉野煮 紀文半片: 1枚 50.0 ずわい力ニ水蒸缶詰 15.0 砂糖 2.0 醤油 3.0 でん粉 2.0 醤油: 4cc 4.0 1.0枚 15.0g 2.0g 3.0g 2.0g 4.0g	吉野煮 紀文半片: 1枚 50.0 ずわい力ニ水蒸缶詰 15.0 砂糖 2.0 醤油 3.0 でん粉 2.0 醤油: 4cc 4.0 1.0枚 15.0g 2.0g 3.0g 2.0g 4.0g	吉野煮 紀文半片: 1枚 50.0 ずわい力ニ水蒸缶詰 15.0 砂糖 2.0 醤油 3.0 でん粉 2.0 醤油: 4cc 4.0 1.0枚 15.0g 2.0g 3.0g 2.0g 4.0g	吉野煮 紀文半片: 1枚 50.0 ずわい力ニ水蒸缶詰 15.0 砂糖 2.0 醤油 3.0 でん粉 2.0 醤油: 4cc 4.0 1.0枚 15.0g 2.0g 3.0g 2.0g 4.0g	予定人数 1人
炊き合わせ ビーチ缶: 1/4 30.0 みかん かん詰 25.0 チェリー缶 5.0 1.5個 75.0g 3.0ヶ	果物 みかん かん詰 30.0 30.0g	果物 みかん かん詰 30.0 30.0g	炊き合わせ 大根(kg) 55.0 ナガアえんどう 20.0 人参 20.0 砂糖 2.0 醤油: 5cc 5.0 0.1kg 0.1kg 0.1kg 2.0g 5.0g	炊き合わせ 大根(kg) 55.0 ナガアえんどう 20.0 人参 20.0 砂糖 2.0 醤油: 5cc 5.0 0.1kg 0.1kg 0.1kg 2.0g 5.0g	炊き合わせ 大根(kg) 55.0 ナガアえんどう 20.0 人参 20.0 砂糖 2.0 醤油: 5cc 5.0 0.1kg 0.1kg 0.1kg 2.0g 5.0g	炊き合わせ 大根(kg) 55.0 ナガアえんどう 20.0 人参 20.0 砂糖 2.0 醤油: 5cc 5.0 0.1kg 0.1kg 0.1kg 2.0g 5.0g	予定人数 1人
しぼり粥 (170g) しぼり粥 170.0 0.6kg	添 (たいみそ) ジャネフたいみそ 7.0 飯 1.0袋 7.0 1.0袋	添 (たいみそ) ジャネフたいみそ 7.0 飯 1.0袋 7.0 1.0袋	添 (たいみそ) ジャネフたいみそ 7.0 飯 1.0袋 7.0 1.0袋	添 (たいみそ) ジャネフたいみそ 7.0 飯 1.0袋 7.0 1.0袋	添 (たいみそ) ジャネフたいみそ 7.0 飯 1.0袋 7.0 1.0袋	添 (たいみそ) ジャネフたいみそ 7.0 飯 1.0袋 7.0 1.0袋	予定人数 1人
透析 A 極きざみ 腎不全食 A 極きざみ 0.0 腎不全食 A 極きざみ 0.0	食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 低残渣脂肪15~20g 0.0 低残渣脂肪20g Na f 0.0 低残渣脂肪20g極きざみ 0.0	食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 低残渣脂肪15~20g 0.0 低残渣脂肪20g Na f 0.0 低残渣脂肪20g極きざみ 0.0	食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 低残渣脂肪15~20g 0.0 低残渣脂肪20g Na f 0.0 低残渣脂肪20g極きざみ 0.0	食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 低残渣脂肪15~20g 0.0 低残渣脂肪20g Na f 0.0 低残渣脂肪20g極きざみ 0.0	食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 低残渣脂肪15~20g 0.0 低残渣脂肪20g Na f 0.0 低残渣脂肪20g極きざみ 0.0	食種名 低残渣・脂肪 20g 0.0 低残渣脂肪15~20g 0.0 低残渣脂肪20g Na f 0.0 低残渣脂肪20g極きざみ 0.0	予定人数 1人