

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
 四日市市芝田二丁目 2 番 3 7 号
- (3) 病床数
 5 3 7 床（新生児含む）

(4) 病棟・病床構成及び配膳車

病棟	病床数	配膳車
2 E	2 5	3 2 膳タイプ 1 台
ICU	1 0	2 4 膳タイプ 1 台
HCU	1 6	2 4 膳タイプ 1 台
4 A	2 6	3 2 膳タイプ 1 台
4 B	2 7	3 2 膳タイプ 1 台
5 A	3 1	3 6 膳タイプ 1 台
5 B	2 9	3 2 膳タイプ 1 台
5 C	4 9	4 8 膳タイプ 1 台
6 A	3 0	4 2 膳タイプ 1 台
6 B	3 0	3 2 膳タイプ 1 台
6 C	3 4	4 2 膳タイプ 1 台
7 A	3 1	3 6 膳タイプ 1 台
7 B	2 9	3 2 膳タイプ 1 台
7 C	2 2	3 2 膳タイプ 1 台
8 A	3 0	4 2 膳タイプ 1 台
8 B	3 0	3 2 膳タイプ 1 台
8 C	4 9	4 8 膳タイプ 1 台

＊検食用配膳車 4 2 膳タイプ 1 台

＊遅延食用配膳車 3 2 膳タイプ 1 台

＊予備車 3 2 膳タイプ 1 台

- (5) 病床利用率 (令和 6 年度)
 7 2 . 3 %
- 平均在院日数 (令和 6 年度)
 1 0 . 4 日

(6) 診療科目 (28科)

内科	腎臓内科	血液内科	糖尿病・内分泌内科
精神科	脳神経内科	呼吸器内科	循環器内科
消化器内科	小児科	外科	乳腺外科
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	歯科口腔外科	放射線診断部
放射線治療部	リハビリテーション科	麻酔科	病理診断科

(7) 栄養管理室延床面積 765 m² (別図参照)

区分	面積 m ²	区分	面積 m ²
事務室	46.4	厨房 (前室・下処理室・調理室・ 洗浄室・米庫・ワゴンプール)	59.4
更衣休憩室	48.6		
プレハブ冷蔵庫 冷凍庫	33.1	検収室・雑品庫・乾物庫	42.8

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 (I) 適応
- (3) 選択メニュー食
常食、自費食、学童食、幼児食・加熱食を対象として毎日昼食に実施する。
- (4) 自費食・出産祝膳食
 - ①自費食
毎日昼食と夕食に追加メニューを提供する。
 - ②産科祝膳食
入院中1回に限り、祝い膳に相応しい別献立にて昼食に提供する。
- (5) 行事食
1回/月以上実施する。

3. 令和6年度給食数の実績

内訳	総数	月平均	日平均
給食総数	372,266	31,022.1	1,020.4
患者食	343,358	28,613.1	941.2
うち特別食	84,504	7,042.0	231.6
うち一般食	240,091	20,007.5	658.1
うち経管流動食	18,763	1,563.5	51.4
患者外食	28,908	2,409.0	79.2
うち検食・保存食	7,538	628.1	20.6
うち日当直食	11,638	969.8	31.9
うち保育所食	8,350	695.8	22.8
うち付添い食	1,382	115.1	3.7

4. 食種

栄養基準記載の食種に加え、それぞれ食形態別の食種がある。

アレルギー等による個人対応食がある。

なお、参考として令和7年7月分の食種別食数集計表を挙げた。

5. 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

主要調理機器

- ・5 ページ参照

6. 盛付・配膳方法

中央配膳

7. 配膳

自走式温冷配膳車	24膳タイプ	2台
	32膳タイプ	10台（遅延食用・予備車含）
	36膳タイプ	2台
	42膳タイプ	4台（検食用含）
	48膳タイプ	2台

8. 下膳

下膳車 (1台36膳用 21台)

9. エレベーター

配膳 C棟業務用エレベーター (配膳車1台搭載)

下膳 AB棟業務用エレベーター (下膳車1台搭載)

*他科と兼用、配膳・下膳時のみ優先的に使用

10. 配膳・食事・下膳時間

区分	配膳時間	食事時間	下膳時間	日当直食下膳時間
朝食	7 : 0 0	7 : 3 0	8 : 3 0	1 0 : 0 0
昼食	1 1 : 3 0	1 2 : 0 0	1 3 : 3 0	1 4 : 0 0
夕食	1 7 : 3 0	1 8 : 0 0	1 9 : 0 0	2 0 : 0 0

11. 電子カルテシステム

(1) 電子カルテシステム

商品名 HOPE/LifeMark—HX (富士通)

(2) 給食システム

MEDIC DIET/PC V10 (京セラコミュニケーションシステム)

主要調理機器

場所	No.	品名	寸法			台数
検収室・前室	5	検食用冷凍庫	760	800	1950	1
	10	クリーンキャビネット	1200	600	1800	1
食品庫	1	プレハブ冷蔵庫(野菜・果物)	1800	2700	2500	1
	2	プレハブ冷蔵庫(肉・魚・卵)	1800	2700	2500	1
	3	プレハブ冷凍庫	2400	2700	2500	1
	9	冷凍庫	1790	800	1950	1
	13	パススルー冷蔵庫(牛乳用)	1200	850	1950	1
下処理室	14	パススルー冷凍庫(パン・デザート)	1200	850	1950	1
	1	パススルー冷蔵庫	1200	850	1950	3
	7	フードカッター	630	520	620	1
	9	包丁まな板殺菌庫	850	600	1420	1
	10	フードスライサー	676	1193	762	1
	11	スライサーシンク	1800	900	800	1
	13	器具消毒保管庫	1300	950	1900	1
	14	包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1
	20	パススルー冷蔵庫	1200	850	1950	1
加熱調理室	23	器具消毒保管庫(パススルー)	1750	950	1900	1
	26	野菜調理機	360	693	925	1
	3	コールドテーブル(センターピラーレス)	1500	750	850	2
	7	IHコンロ	1500	750	265	1
	11	アイスメーカー(製氷機)	1000	600	800	1
	14	ガステーブル	1500	750	850	2
	16	コールドテーブル(センターピラーレス)	1800	750	850	1
	18	包丁まな板殺菌庫	850	600	1420	1
	20	IHマルチコンロ	690	600	300	1
	22	コールドテーブル(センターピラーレス)	1800	750	850	1
	24	ロボクーブ	335	305	545	1
	25	ブリクサー	225	305	450	1
	27	電子レンジ				1
	28	脱水機	687	559	800	1
	31	冷蔵庫	1500	800	1950	1
	32	低輻射蒸気回転釜	1725	1138	900	3
	33	ブラストチラー	1030	780	1790	1
	36	ガススチームコンベクションオーブン(20段)	879	791	1782	1
	37	電気スチームコンベクションオーブン(10段)	847	771	1017	2
	40	連続フライヤー	2110	1310	1595	1
	41	米保冷库	1200	900	1950	1
	49	器具消毒保管庫	1300	950	1900	2
	50	計量洗米装置	600	605	1750	1
	52	低輻射ガス自動炊飯器	760	800	1715	3
	53	低輻射ガススープケトル	1194	833	1131	1
	56	冷蔵庫	1790	800	1950	1
	64	IHコンロ	1500	600	265	1
	68	蒸気スープケトル	1175	570	865	1
	72	真空冷却機(ホテルパン仕様)	1130	800	1730	1
洗浄室	1	ネスティングトレイカート	1540	615	1554	24
	3	トラフ付厨芥処理機	4500	750	850	1
	4	厨芥処理機	1322	720	1500	1
	5	モービルシンク	600	600	850	8
	6	フライトコンベアー洗浄機	6221	1305	2200	1
	12	哺乳瓶洗浄機	850	800	1450	1
	13	乾燥機付洗濯機(洗濯機)				2
	13	乾燥機付洗濯機(乾燥機)				2
	15	クリーンキャビネット	600	600	1900	1
	16	蒸気カートイン消毒保管庫	1350	1900	1955	3
	17	蒸気カートイン消毒保管庫	1950	1900	1955	1
	18	蒸気消毒保管庫	1750	550	1900	2
	20	冷水高圧洗浄機	360	375	925	1
	21	モービルウォーミングーシンク	360	375	925	2