

給食業務委託仕様書

給食業務の実施にあたっては、この仕様書の定めるところにより行うものとする。

1 業務履行場所

水戸市双葉台3丁目3番地の1
茨城県立こども病院

2 業務の目的

患者給食業務は、病院給食関係法令に基づき、医療の一環として入院患者の疾病治療、あるいは療養上の医療効果を高めるとともに、患者が満足するきめ細やかなサービスと衛生的で安心安全な食事を提供することを目的とする。

3 業務の範囲

(1) 茨城県立こども病院の入院患者の朝食、昼食、夕食（離乳食、おやつ、ミルクを含む）を対象とし、委託する業務は次のとおりとする。当該業務は全て受託者の責任において実施すること。

ア 調理・調乳業務

受託者は、病院が作成した献立表等に基づく所定の栄養を満たし、かつ患者に満足を与えるよう誠意をもって調理・調乳を行い、盛付・分注業務を行うこと。

出来上がった給食は、配膳前に献立に沿った調理になっているか、喫食者と食種の適合がなされているか等の確認を行うこと。また、必要に応じて確認の際に病院の栄養士が立ち会うものとする。

イ 配膳業務

受託者は、調理・調乳・盛付・分注したものを各患者ごとに指定した場所に所定の時間までに運搬し、数量、食種等確認のうえ、病院の看護師に適確に手渡さなければならない。

ウ 下膳業務

受託者は、所定の時間に指定した場所にて食器ならびに哺乳瓶等を確認のうえ下膳または引きびんを行い、残食の状況調査を行わなければならない。

エ 残飯処理業務

受託者は、調理に伴う残菜・残食を衛生的に処理し、院外に搬出しなければならない。

オ 食器洗浄消毒業務

受託者は、下膳した食器類を整理後、適切に洗浄・消毒し、数量を確認のうえ清潔に保管しなければならない。

カ 厨房管理業務

受託者は、使用する厨房等を常に清潔に保持し、定期的に清掃消毒するとともに、防そ・防虫に万全を期さなければならない。

キ 衛生管理業務

受託者は、厚生労働省通知による「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い、常に適切な衛生管理に努めなければならない。

ク 帳票管理業務

受託者は、業務に伴う各種帳票を適切に管理しなければならない。

ケ 保存食の確保及び検食の提出業務

受託者は、毎食ごとに保存食を確保するとともに、検食として病院が指定した食数を病院に提出しなければならない。

コ 食材料の調達管理に関する業務

受託者は、病院の作成した献立表及び喫食者数に基づき、食材料の発注を行い、食材料の発注

・調達を行ったものについては適正に検収を行うこと。また、必要に応じて検収の際に病院の栄養士が立ち会うものとする。

調達した食材料は、病院が指定する場所で保管し、保存状況ならびに消費期限を管理すること。予定食数は、別表のとおりとする。

サ 非常食の調達管理に関する業務

受託者は、本契約に基づく業務を開始するにあたって、非常・災害時に病院が必要とする非常食3日分（ミルク、治療乳を含む。）を調達するものとする。

調達した非常食は、病院が指定する場所で保管し、保存状況ならびに消費期限を管理すること。非常・災害等が発生した時は、病院の指示に従って非常食を使用した献立に切り替えるものとする。なお、使用した非常食は、受託者の負担にて速やかに補充すること。

シ 食数管理業務

受託者は、病院の指示に従い、食事オーダーシステムを用いて次の業務を行うこと。

- ① 食札出力業務
- ② 患者別食事配膳表出力業務
- ③ 病棟別調乳表出力業務
- ④ 調乳表送付用紙出力業務
- ⑤ 全病棟調乳集計表出力業務
- ⑥ 食数集計表出力業務
- ⑦ その他、食数管理業務に関し、病院が指示する業務

ス その他

その他病院の指示する業務

- (2) 病院は、必要の都度受託者の関係書類・材料・作業状態・保健衛生状態・その他の管理状況等の業務内容を立入り検査することができる。

4 施設等の取扱い

- (1) 給食業務に必要な厨房・調乳室・洗浄室・下処理室・食品庫・更衣休憩室・事務室・エレベーターを受託者に無償で貸与する。
- (2) 厨房機器・給食備品類・事務備品・食数管理業務用備品（食事オーダーシステムを含む。）は病院側で調達し、受託者に無償で貸与する。
- (3) 業務に使用する水、電力等光熱水費及び事務用通信費は病院側で負担する。

5 具備すべき受託基本条件

給食業務の受託者は、次に掲げる受託条件を満たし、病院施設での対応が十分可能な者とする。

- (1) 過去5年間（平成30年10月1日から令和5年9月30日までの期間）に日本国内の小児専門病床100床以上の病院において、本業務と同程度の給食業務を受託運営した経験があること。
- (2) 一般財団法人医療関連サービスマーク振興会から医療関連サービスマーク制度（患者給食等）の認定を受けていること。
- (3) 委託契約を締結するにあたっては、公益社団法人日本メディカル給食協会と業務代行保証契約を締結すること。

6 給食委託の条件

(1) 給食レベル

厚生労働省告示「入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の費用の額の算定に関する基準」に定められた入院時食事療養（I）の基準を十分に満たす内容であること。

(2) 献立

献立の基本的なサイクルを14日（2週間）サイクルとし、朝食については、調理済食品（既製品）を取り入れた内容とする。

また、行事食的献立（サンドイッチ、プレート皿、弁当箱提供等）はクリスマス等の行事の際に限定し、通常時は極力簡素化した内容とする。

(3) 配膳時間

ア 食事

朝食	7 : 30
昼食	12 : 00
夕食	18 : 00

イ おやつ

第1回	10 : 00
第2回	15 : 00

ウ 離乳食

第1回	10 : 00
第2回	15 : 00
第3回	18 : 00

(4) 下膳時間

ア 食事

朝食	9 : 00
昼食	13 : 30
夕食	19 : 00

イ おやつ

第1回	11 : 00
第2回	16 : 00

ウ 離乳食

第1回	11 : 00
第2回	16 : 00
第3回	19 : 00

(5) 配乳時間

配乳	14 : 00
引ビン	10 : 30

(6) 食事オーダーの入力確認

病院指定の帳票類を出力する前に、入院患者の食事オーダーの入力確認を行うこと。

食事オーダーの締め切り時間（食事：配膳時間の1時間前，配乳：午前11時）後の食事オーダーの追加，変更については，原則として次回の食事からの提供とする。

締め切り時間後の電話連絡については，原則として病院職員が対応（土曜日，日曜日及び祝日等，病院職員が不在の場合は受託者が対応）する。

(7) 帳票類出力時間

ア 9 : 00 ~ 9 : 10

- ・おやつ食札（10時変更分），患者別食事配膳表（10時おやつ分），おやつ変更者一覧（10時変更分），食数集計表（当日分，翌日分），昼食食札（変更分），昼食変更者一覧 出力

イ 11 : 00 ~ 11 : 30

- ・昼食食札（変更分），患者別食事配膳表（昼食分），昼食変更者一覧，おやつ食札（15時おやつ分），病棟別調乳表（当日分），調乳変更リスト（当日分），調乳ラベル（当日分），調乳人員・本数集計表（当日分）出力

ウ 12 : 00 ~ 12 : 10

- ・夕食食札（当日分），食数集計表（当日分）出力

エ 14 : 00 ~ 14 : 10

- ・おやつ食札（15時おやつ変更分），患者別食事配膳表（15時おやつ分），おやつ変更者

一覧（15時おやつ分）出力

オ 15：30～15：40

・朝食食札（翌日分），おやつ食札（翌日10時おやつ分），昼食食札（翌日分），食数集計表（翌日分），夕食食札（変更分），夕食変更者一覧 出力

カ 16：00～16：10

・病棟別調乳表（翌日用），全病棟調乳集計表出力（翌日分），調乳量集計表（翌日分），調乳送付表（翌日分）出力

キ 17：00～17：10

・夕食食札（変更分），患者別食事配膳表（夕食分）夕食変更者一覧 出力

ク 18：00～18：10

・朝食食札（翌日変更分），患者別食事配膳表（翌日朝食分），朝食変更者一覧，食数集計表（翌日分）出力

7 指示事項

(1) 業務協力

受託者は、業務の実施にあたり、病院の指示監督のもとにその責務を果たし、単に営利を目的とすることなく患者の療養に協力しなければならない。

(2) 遵守事項

受託者は、業務の実施にあたり、善良な管理者の注意を払うとともに、関係法令に基づき次の事項を遵守しなければならない。

ア 医療法施行規則第9条の10第1号から第13号

イ 平成5年2月15日付厚生省健康政策局長通知（健政発第98号）の第三

ウ 平成5年2月15日付厚生省健康政策局指導課長通知（指第14号）の第四

エ 病院の行う指示に誠意をもって従うこと

オ 常に業務改善のための研究努力を行うこと

カ 常に技術研さんに努めること

キ 省資源・省エネルギーに努めること

ク 衛生管理に努めること

ケ 災害防止に努めること

(3) 業務責任者の配置

ア 受託者は、業務の実施にあたり業務遂行上の責任者を定め、病院に届け出るとともに、常駐させて連絡調整の任にあたらせること。また、業務責任者が不在のとき、その職務を代行する者を定めること。

イ 業務責任者は、病院給食業務5年以上の経験を有する管理栄養士又は栄養士資格を有する者とする。

ウ 業務責任者の1年未満での異動は、原則として行わないこと。

(4) 業務従事者の確保

ア 受託者は、必要な人員を必要な構成で配属しなければならない。

イ 受託者は、業務従事者名簿（担当業務・氏名・年齢・住所を記載したもの）に写真と業務に従事するために必要な資格を証する書類の写しを添付して病院に提出すること。新たに配属された場合も同様とし、配属が解かれた場合は変更後の業務従事者名簿を提出すること。

(5) 従事者の服務・規律

受託者は、業務従事者に次に掲げる事項を厳格に守らせなければならない。

ア 勤務中は、受託者制定の衣服を着用すること。

イ 勤務中は、礼儀正しく品行を慎み、応接にあたっては懇切丁寧を旨とし、仮にも粗暴にわたる言動があってはならない。

ウ 勤務中に飲酒をしてはならない。また酒気をおびて勤務をしてはならない。

エ 病院敷地内での喫煙、その他勤務の遂行を怠るような行為をしてはならない。

オ 勤務中は、病院の規則等に従うこと。

8 報告等

- (1) 受託者は、業務の実施にあたり、医療法施行規則第9条の10第8号及び第9号に規定する標準作業書及び業務案内書を作成し、病院に提出し承認を得なければならない。
- (2) 受託者は、業務終了後「調理作業日誌」を記録し病院担当者に提出しなければならない。
- (3) 受託者は、下膳の際に行った残食状況調査を記録し、病院担当者に提出しなければならない。
- (4) 受託者は、病院が定めた委託業務に関する帳票類を整備し、毎月の委託料請求書に添付し、病院に提出しなければならない。
- (5) 受託者は、従事者の健康管理状況の結果をその都度速やかに病院に提出しなければならない。
- (6) 受託者は、業務実施に際して異常を認めた場合は、直ちに病院に報告し、その指示に従わなければならない。
- (7) 受託者は、事故が発生したときは、直ちに適切な措置を講ずるとともに病院に報告し、その指示に従わなければならない。

9 業務の引継ぎ

受託者は、契約期間の満了又は契約の解除等に伴い、新たに配置される受託者と交替する場合は、病院の運営に支障のないよう、病院が定める必要期間内に十分な時間及び内容をもって全ての業務の引継ぎを行わなければならない。

10 協議

- (1) 受託者は、具体的献立の調理操作内容及び調乳操作内容について、病院側と十分に協議して実施しなければならない。
- (2) 受託者は、やむを得ない理由により病院の指示する献立を調理できないときは、直ちに病院と協議し、必要な措置を講じなければならない。

11 その他

- (1) 本仕様書以外の業務運営については、別に定める作業基準書によるものとする。
- (2) 貸与された室の火気取締については、火気取締責任者を定めて遺漏のないようにすること。
- (3) 本仕様書に定める患者給食業務を受託するにあたっては、別仕様書に定める職員等給食業務についてもあわせて受託すること。
- (4) ここに記載されていない事項については、委託者・受託者誠意をもって協議し決定するものとする。

別表

食数見込表

(単位：食)

区 分	予定食数
患者食（常食・粥食（流動食を含む）・治療食・離乳食・検食）	36,000
ミルク（普通乳・未熟児乳・治療乳）	32,000
合 計	68,000

(注) 1 上記の予定食数は、令和6年度から令和8年度までの単年度あたりの予定食数（保存食を除く。）

2 患者食には1日2回おやつを付加すること。（おやつは食数にはカウントしない）

3 ミルクは実際の調乳・調整本数には依らず、1日3食で計算する。（実際は医師の指示本数に従い調乳・調整すること。）

<参考>

令和2年9月～令和5年8月 食数実績

(単位：食)

区 分	食数実績
患者食（常食・粥食（流動食を含む）・治療食・離乳食・検食）	35,744
ミルク（普通乳・未熟児乳・治療乳）	31,140 (本数：116,887)
合 計	66,884

作業基準書

この基準書は、給食業務を実施するにあたり、作業上留意する基準を示すものである。

1 従事者の作業管理

- (1) 従事者の中から責任者を定め、指揮監督にあたらせること。
- (2) 責任者は、絶えず病院と密接な連絡をとるとともに、病院指示事項に従事者に徹底させること。
- (3) 責任者は、作業に従事するにあたり事前に勤務表を病院に提出し、変更のあるときは速かに報告すること。
- (4) 従事者は、勤務表に基づき就業することを原則とし、常に作業に支障がないよう従事者の補充等の措置を講ずること。
- (5) 従事者の中から盛付業務の担当者を定めておくこと。
- (6) 責任者は、常に作業の内容を分析・検討し、合理化・能率化を図ること。
- (7) 常に内部研修会、研究会を自主的に行い自己研さんに励むこと。

2 従事者の衛生管理

- (1) 従事者の健康管理については絶えず注意を払うとともに、年1回以上健康診断を実施し、その結果を病院に報告すること。
- (2) 従事者の細菌検査は毎月1回以上（ただし5月～10月は月2回）実施し、その結果を病院に報告すること。検査項目については、赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌の検査を実施すること。ただし、月2回目の検査時には、腸管出血性大腸菌検査の項目は省略してもよいこととする。また、必要に応じ10月～3月にはノロウイルスの検査を含めること。
- (3) 従事者が次に該当するときは、直ちに病院に報告し、調理作業を含む全ての業務に従事させてはならない。また、次のア、イに該当する同居者がいる従事者も同様とする。
 - ア 赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ、腸管出血性大腸菌O-157等「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10月2日法律第114号、以下次項において「感染症法」という。）」による第1類感染症から第3類感染症までの感染症
 - イ 感染症法による感染症の保菌者
 - ウ 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
 - エ 新型インフルエンザ等の感染症
- (4) 新たに従事させようとする従業者について、次の項目について抗体価検査を実施し、その状況を甲に報告する。なお、抗体のない者についてはワクチン接種を実施する。また、信仰上の理由など諸事情により接種ができない者は、患者に接する業務に従事させてはならない。
 - ア 麻疹
 - イ 風疹
 - ウ 水痘
 - エ 流行性耳下腺炎
- (5) 従事者は、近隣に感染症発生の場合は、速やかに病院に申し出て指示を受けること。

3 作業

(1) 共通的事項

- ア 作業に際しては、日誌・予定表等を作成し、能率よく作業する習慣をつけること。
- イ 作業中は、専用の被服・帽子・履物・前掛等を着用し、作業にたずさわらないときはこれらを着用しないこと。
- ウ 作業上必要がある場合は必ずマスク・手袋を着用すること。
- エ 常に被服・頭髮・手指・爪等の清潔保持に努めること。

- オ 厨房内で更衣・喫煙・休息・放痰等の不潔な行為はしないこと。
- カ 就業前、用便後、休息後、電話使用後はその都度手指の洗浄消毒を行うこと。
- キ 作業中は、髪・鼻・口・耳等に手を触れないこと。
- ク 火気取締責任者を定め火気の扱いには十分気をつけること。
- ケ 電気・ガス・水・給湯等の使用にあたっては節約に努めること。
- コ 作業中は無駄な私語は慎むこと。

(2) 調理・調乳作業

- ア 食事の調理、盛付、ミルクの調乳・分注にあたっては、献立表・調乳表の指示に従い作業すること。
- イ 調理・調乳の方法等に疑問がある場合は、必ず再確認をしたうえで作業にとりかかること。
- ウ 調理・調乳した食事・ミルクの種類、濃度については指示通りであるか必ず確認すること。
- エ 盛付・分注した食事・ミルクについては指示通りの量・本数・内容であるか必ず確認すること。
- オ 次献立、翌日の献立・調乳の指示については必ず事前に把握し、作業の能率化を図ること。
- カ 調理作業は、次の点に特に留意すること。
 - ① 食材料の腐敗・変質・質・量の過不足があったときは、すみやかに届け出て指示を受けること。
 - ② 洗浄前の食材料は必ず下処理シンクで処理すること。
 - ③ 食材料を長時間水に浸し放しにしたままにしないこと。
 - ④ 切った食材料を長時間水に浸したり、強く絞りすぎないこと。
 - ⑤ 加熱作業は火力調整を必ず行い、必要以上の加熱及び加熱不足を避けること。加熱調理食品は、中心部が85℃で1分以上加熱処理すること。
 - ⑥ 生で食べる野菜の処理は、下洗いをしたのち消毒し、流水で十分に洗浄すること。
 - ⑦ 出来上がり献立に応じた切り方をすること。
 - ⑧ 食材料の無駄をなくす調理方法を行うこと。
 - ⑨ 汚染されやすい食材料を調理途中及び未調理のまま放置しないこと。
 - ⑩ 調理した食品には覆蓋をしてその取扱いは清潔な箸、匙、杓子等衛生上適当な器具によること。
 - ⑪ 食事は指示された年齢別・性別に盛付け、食欲を誘うようきめ細かく気を配ること。
 - ⑫ 魚・肉・野菜等の調理に使用する庖丁、まな板等の器具は明確に区分し、混同した使用は避けること。

(3) 配膳・下膳作業

- ア 配膳は所定の時間内に行うこととするが、調理の味や温度を損なわないようできるだけ短時間で配膳すること。
- イ 配膳は病棟パントリーにおいて必ず病棟看護婦と共に確認すること。
- ウ 下膳は所定の時間に行い、遅食の場合の空膳があった時は、配膳時に必ず下膳し、病棟に放置しないこと。
- エ 配膳車、配乳車は常に清潔に保つよう薬液・清拭消毒を行うこと。

(4) 残飯処理作業

- ア 残飯残菜は厨房内に溜め置かないこと。
- イ 残飯残菜の一時貯溜箱及びその周辺は清潔にするとともに投入口は有蓋とすること。
- ウ 残飯残菜の一時貯溜箱が一杯になった場合は、速やかに院外に搬出すること。

(5) 食器洗浄作業

- ア 調理作業用の前掛け履物で洗浄業務に従事しないこと。
- イ 食器は使用の都度十分洗浄したのち消毒すること。
- ウ 調乳ビンは使用前に滅菌すること。
- エ 食器消毒は摂氏80℃の熱風に60分以上ふれさせること。
- オ 伝染病患者の使用した食器は別に区分し厳重な消毒を施すこと。
- カ 消毒後の食器は、次の使用時まで所定の清潔な箇所に保管すること。

- キ 錆を生じたもの又は破損した食器類は使用しないこと。
- ク 布きんは常に清潔な白布を用い、作業終了後、洗浄・すすぎ・煮沸消毒（100℃ 5分煮沸）をし、乾燥したものを保管・使用すること。
- ケ 台ふきんは、作業終了後、洗浄・すすぎ・塩素消毒し、乾燥したものを使用すること。
- コ 使用後のまな板、庖丁等は流水にて洗浄したのち熱風消毒乾燥し、保管すること。

(6) 厨房管理業務

- ア 厨房・調乳室及びその周辺は、常に清潔に保ち食品及び食器具類を衛生的に保つとともに損傷、破損等のないよう細心の注意を払うこと。
- イ 食器具類に損傷・破損等が生じた場合は必ず届出をすること。
- ウ 天井・壁・窓・床・戸扉・フード等の清掃は月1回以上実施すること。ただし掃き清掃・清拭清掃は週1回以上実施すること。
- エ 冷凍冷蔵庫，食品庫，米庫は常に清潔に管理し，週1回の清拭消毒を実施すること。
- オ 冷蔵庫内は常に清潔に管理し能力が十分発揮できる状態に保ち温度管理をすること。
- カ 床は常に乾燥状態を保ち，また排水溝に汚物を滞留させないこと。
- キ 防そ・防虫に努め，食べ物が露出しないようにすること。
- ク 調理台，盛付台等は必ず使用前と使用後に洗浄・消毒を行うこと。
- ケ コンベクションオーブン，蒸器，電子レンジ，炊飯釜，回転釜等の調理器具は常に清潔に拭き，外周，受皿に油垢やごみ等が固着しないよう注意すること。なお受皿には油を塗布しておくこと。
- コ 揚油は，使用后油をろ過してステンレス容器に油を移し，冷暗箇所に保管すること。
- サ 機械器具類のネジ等の締め込みは完全であるか確認すること。
- シ 厨房内には，関係者以外の者を入れないこと。
- ス 厨房内には，直接作業に関係しないもの，又は不用の器具，薬品等を置かないこと。
- セ 私物は，厨房内に置かないこと。

(7) 帳票管理作業

- ア 作業に伴う各種帳票は病院の指示に基づき保管，管理すること。
- イ 病院及び監督官庁の指示，改善要求に対して速やかに対応すること。

(8) 保存食の確保及び検食の提出作業

- ア 保存食及び検食は毎食事ごとに確保しておくこと。
- イ 保存食は，常食，加熱食（常食と異なる献立），離乳食，おやつ，ミルクの原材料及び調理済食品とする。
- ウ 保存食は1品約50g程度，検乳は各ミルクについて50ccとし，所定の容器又はビニール袋に密封して入れ，冷凍庫（-20℃以下）で2週間以上保存すること。なお，原材料は特に洗浄・消毒を行わず，購入した状態で保存すること。
- エ 保存食は，時間経過ごとに内容を確認し，記録票に記入のうえ廃棄すること。
- オ 検食は，病院の指示による食数を指示時間までに提出すること。
- カ 医師等の検食結果は病院から供覧する。

(9) 食材料の調達管理に関する業務

- ア 献立に適応した新鮮な食材料を選定し購入すること。また，納入検収は検収簿に基づき適正に行うこと。なお，検収簿は病院の検査を受けること。
- イ 食材料の購入額を専用の帳簿等に記載のうえ，患者用，職員等用を区別して適正に管理すること。
- ウ 毎月の食材料の購入額を所定の様式により病院に提出すること。なお，病院は受託者が管理している帳簿等を閲覧できるものとする。
- エ 使用する精白米は，茨城県産1等級米（収穫から1年以内のもの）とする。
- オ 購入食材料の廃棄率は，日本食品成分表(2020)によること。
- カ 購入する食材は，従来，当院で使用していたものを基本とし，それ以外を使用するときは，病院と協議すること。

(10) 職員食堂の清掃

職員食堂の卓上その他の使用箇所の整理，整頓，清掃を行い，清潔に保つよう努めること。

4 その他

- (1) 厨房内の防火上，危険箇所を発見したときは，直ちに病院に報告し，改善を求めること。
- (2) 監督官庁の調査等がある場合，病院と分担協力すること。
- (3) 病院が実施する消防訓練及びその他の管理運営上必要な事業に参画すること。

業務分担表

区分	内容	分担		備考
		病院	委託会社	
栄養管理	病院給食運営の総括	◎		
	栄養委員会の開催、運営	◎		
	関係官庁等に提出する給食関係の書類の作成	◎	○	
	関係官庁等に提出する給食関係の書類の確認・提出・保管	◎	○	
	上記以外の給食関係伝票の整理及び日報等報告書の作成・保管		◎	
	上記報告書等の確認	◎		
	院内関係部署との連絡・調整	◎		
	献立表作成基準の作成	◎		
	献立表の作成	◎		
	食種・食数の管理	○	◎	
	食数集計表の確認	◎		
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	◎		
	検食の実施・評価・記録整理・管理	◎	○	
	残食の調査・記録・報告	○	◎	
	栄養指導及び病棟等栄養管理	◎		
調理管理	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	◎		
	調理		◎	
	盛り付け		◎	
	配膳前の食事の点検	○	◎	
	配膳・下膳		◎	
	食器洗浄・消毒・保管		◎	
	管理点検記録の作成		◎	
	管理点検記録の確認	◎		
調乳管理	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	◎		
	調乳		◎	
	配乳・引きびん		◎	
	哺乳瓶等洗浄・消毒・保管		◎	
	管理点検記録の作成		◎	
	管理点検記録の確認	◎		
材料管理	食材の調達(見積、発注、購入、検収、検品)	○	◎	
	食材の検収簿、帳簿の作成		◎	
	食材の点検	○	◎	
	食材の保管及び在庫管理		◎	
	食材の出納事務		◎	
	食材の使用状況の確認	◎		
施設等管理	給食施設及び主要な設備の設置・改修・保守管理	◎		
	調理器具等の確保及び保守等	◎		
	調理器具等の管理		◎	
	使用食器の確保	◎		
	使用食器の管理		◎	
業務管理	勤務表の作成		◎	
	事務分担、従事者配置表の作成		◎	
	事務分担、従事者配置表の確認	◎		

区分	内容	分担		備考
		病院	委託会社	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		◎	
	食材の衛生管理		◎	
	厨房、調理器具及び食器等の衛生管理及び記録		◎	
	厨房、調理器具及び食器等の衛生管理の点検		◎	
	清潔保持状況の確認	◎		
	配膳車の清掃・消毒		◎	
	厨房、冷蔵庫等の清掃・消毒		◎	
	グリストラップの清掃	◎		
	保存食の確保		◎	
	保存食の管理・点検等		◎	
	衣服等の清潔維持状況等の確認		◎	
	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	◎		
	緊急体制を要する場合の指示	◎		
労働衛生管理	健康診断の実施、結果の保管		◎	
	健康診断実施状況の確認	◎		
	検便の定期実施		◎	
	検便結果の確認	◎		
	事故報告書の作成・提出		◎	
	事故報告書の確認・指示	◎		
	事故防止策の策定		◎	
	事故防止策の確認	◎		
非常食管理	非常食備蓄メニューの作成	◎		
	非常食の検収簿、帳簿の作成		◎	
	非常食の点検、賞味期限管理	○	◎	
	非常食の保管および在庫管理		◎	
	非常食の出納事務		◎	
	非常食使用状況の確認	◎		
研修等	事業従事者等に対する研修及び訓練		◎	

※主担当=◎，副担当=○

※記載の事項以外について、その都度協議をする。

勤務状況(例)

	勤務形態	職種	番号	主な業務	主な勤務時間	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
						木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
責任者	常勤	責任者	①	調理・点検・事務	早番・患者調理 4:30-16:00		早A	早B	早A	早B	早A	早B		早B	早A	早B			早B	早B	早A	早B	早B	早A	早A	早A	早A	早A	早A	早A	早A	早A	早A	早A	早A	早A	早A		
患者食	常勤	管理栄養士	②	調理・点検・事務	早番・患者調理補助 4:30-13:30	早A	日勤	補A	補早		補早	補A	早A		補早	補A	早B	早番			補早	日勤	日勤		補早		早A	補早	補早		補A	補早		補A	補早		補A	補早	
	常勤	管理栄養士	③	調理・点検・事務	早番・患者補助 9:00-13:30	補早	補早			補A	日勤		補早	補早	日勤		補早	補早	補A	補A		補A	補A	補早		補A	補助		日勤	補早	日勤		補早	日勤		補早	日勤	日勤	
	常勤	管理栄養士	④	調理・点検・事務	日勤・患者補助 9:00-18:00	日勤		日勤	日勤	日勤		日勤	日勤	日勤		日勤	日勤		日勤	日勤	日勤			日勤	日勤	日勤		日勤	日勤	日勤		日勤	日勤		日勤	日勤			
	常勤パート	管理栄養士	⑤	調理・点検	日勤・患者補助 9:00-16:00	日早	日早	日早		日早			日早	日早			日早	日早		日早	日早			日早			日早	日早		日早	日早			日早	日早			日早	日早
	常勤パート	調理員	⑥	盛付・配膳下膳	日勤・患者補助 9:00-18:00	日勤		日勤	日勤		日勤	日勤	日勤		日勤	日勤		日勤	日勤			日勤	日勤		日勤	日勤	日勤			日勤	日勤	日勤	日勤			日勤	日勤	日勤	日勤
	パート	調理員	⑦	仕込	日勤・患者仕込 9:30-14:30	仕早		仕早	仕早				仕早	仕早			仕早	仕早		仕早		仕早	仕早	仕早	仕早		仕早			仕早	仕早			仕早	仕早			仕早	仕早
	パート	調理員	⑧	夕配膳下膳・食器洗浄・洗瓶	遅番・夕洗浄/洗瓶 18:00-20:30	夕洗			洗瓶	夕洗	夕洗	夕洗	夕洗			洗瓶	夕洗	夕洗	夕洗	夕洗			洗瓶	夕洗	夕洗	夕洗			洗瓶	夕洗	夕洗	夕洗	夕洗			洗瓶	夕洗	夕洗	夕洗
	パート	調理員	⑨	夕配膳下膳・食器洗浄	遅番・夕洗浄/配下膳13:00-20:30	遅洗	遅洗			夕洗		遅洗	遅洗	遅洗			遅洗	遅洗	遅洗	遅洗			遅洗	遅洗	遅洗	遅洗			遅洗	遅洗	遅洗	遅洗	遅洗			遅洗	遅洗	遅洗	遅洗
	パート	調理員	⑩	夕配膳下膳・食器洗浄	遅番・夕洗浄 18:00-20:30		夕洗	夕洗	夕洗					夕洗	夕洗	夕洗					夕洗	夕洗	夕洗				夕洗	夕洗	夕洗			夕洗	夕洗	夕洗					夕洗
	パート	調理員	⑪	夕配膳下膳・食器洗浄	遅番・夕洗浄 18:00-20:31			夕洗	夕洗		夕洗				夕洗	夕洗					夕洗	夕洗						夕洗	夕洗			夕洗	夕洗						
調乳	常勤	栄養士	⑫	調乳・配乳・洗瓶	日勤・調乳 8:00-17:00	調乳	調乳	調乳		調乳	調乳			調乳	調乳	調乳			調乳			調乳	調乳		調乳	調乳	調乳		調乳	調乳	調乳	調乳		調乳	調乳	調乳	調乳	調乳	調乳
	常勤パート	調理員	⑬	調乳・配乳	日勤・調乳 8:00-17:00	調乳	調乳		調乳		調乳	調乳	調乳			調乳	調乳	調乳		調乳	調乳	調乳		調乳	調乳	調乳	調乳		調乳	調乳	調乳	調乳		調乳	調乳	調乳	調乳	調乳	調乳
	パート	栄養士	⑭	調乳・配乳・洗瓶	日勤・調乳/洗瓶 9:00-14:00	洗瓶	洗瓶			調早		調早	調早	調早			調早		調早	調早	調早			調早			調早			調早			洗瓶		調早			洗瓶	
	パート	調理員	⑮	調乳・配乳・洗瓶	日勤・調乳/洗瓶 9:00-14:00			調早	調早	洗瓶			洗瓶		調早		調早	洗瓶	洗瓶			調早		調早	洗瓶	洗瓶		調早			調早			調早			調早		洗瓶
	パート	調理員	⑯	洗瓶	日勤・洗瓶 9:00-14:00			洗瓶			洗瓶	洗瓶		洗瓶	洗瓶		洗瓶	洗瓶			洗瓶	洗瓶		洗瓶	洗瓶		洗瓶	洗瓶			洗瓶	洗瓶			洗瓶	洗瓶			
事務	常勤パート	事務員	⑰	事務・盛付補助	日勤・事務 9:00-18:30	事務	事務			事務	事務	事務	事務	事務			事務	事務	事務	事務	事務	事務		事務	事務	事務	事務	事務		事務	事務	事務	事務	事務	事務	事務	事務	事務	
	常勤パート	調理師	⑱	職員食調理・仕込	日勤・職員調理仕込 9:00-18:00		職員	職員		仕込	職員	仕込		職員	職員		仕込	仕込	仕込		職員	職員	職員		仕込	仕込		職員	職員	職員		仕込	仕込		職員	職員	職員	職員	
職員食	常勤パート	調理師	⑲	職員食調理・洗浄	日勤・職員調理仕込 9:00-16:00	職早				職早		職早	職早			職早	職早	職早	職早			職早	職早	職早	職早			職早	職早	職早	職早			職早	職早	職早	職早		
	常勤パート	調理員	⑳	職員食仕込・盛付・洗浄	日勤・職員補助仕込 9:00-18:00	職補	職補			職補	職補	職補	職補	職補			職補	職補	職補	職補	職補			職補	職補	職補	職補			職補	職補	職補	職補	職補			職補	職補	職補

早早 4:30-9:00 日早 9:00-16:00 遅洗 13:00-20:30 調早 9:00-14:00
 早A 4:30-13:30 日勤 9:00-18:00 夕洗 18:00-20:30 調乳 8:00-17:00
 早B 4:30-16:00 洗瓶 9:00-14:00
 早番 4:30-18:00 仕早 9:30-14:30
 仕込 9:00-18:00 事務 9:00-18:30
 補早 4:30-9:00
 補A 4:30-13:30 職早 9:00-15:00
 補助 4:30-18:00 職員 9:00-18:00
 職補 9:00-18:00

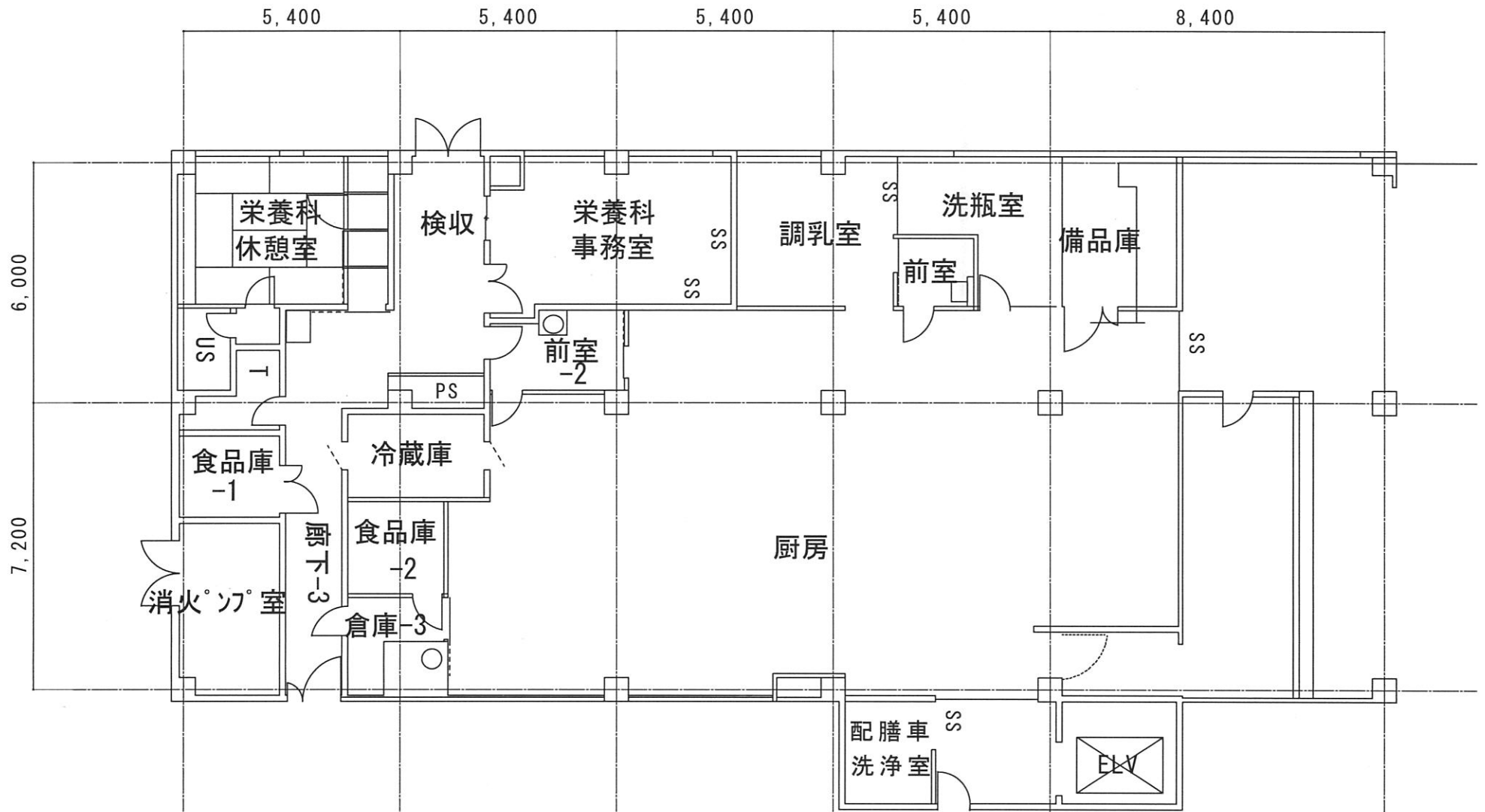
タイムスケジュール(例)

主な業務		4時	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	19時	20時		
早番患者 ①	朝食調理・盛付・点検 翌日仕込 夕食調理 事務	←		→			←		→			(早A)	←		→					
早番 補助/患者 職員朝食 ②③	朝食調理・盛付・点検 職員朝食調理・盛付 食札作成 夕食盛付・点検	←		→ (日勤、補早・A)			←		→			(早A)	←		→ (日勤、補早・A)		←		→ (日勤)	
日勤 補助/洗浄 患者 ④⑥	おやつ盛付・配膳 屋夕食盛付・配膳 朝おやつ屋下膳・洗浄 仕込準備						←		→				←		→					
日勤/補助 ⑤	昼食夕食調理・盛付 離乳食おやつ調理盛付						←		→				←		→					
日勤仕込⑦	患者食仕込						←		→											
夕洗浄 ⑧⑩⑪	清掃・ゴミ捨て 夕食配膳 夕食下膳・洗浄																←		→	
日勤調乳 ⑫⑬	調乳 配乳 洗瓶						←		→				←		→					
日勤 調乳/洗瓶 ⑭⑮⑯	調乳 洗瓶 引瓶						←		→ (調乳)				←		→ (洗瓶)					
日勤事務 ⑰	食札・食数表など作成 発注・食数管理等事務 検収 職員昼食盛付						←		→				←		→					
日勤職員 ⑱	職員昼食調理 職員仕込み 昼食下膳・洗浄						←		→				←		→					
日勤屋夕職 員 昼洗浄 ⑲⑳	職員昼食調理・盛付 職員仕込み 昼食洗浄 職員夕食調理・盛付						←		→				←		→ (職補)		←		→ (職員)	

厨房備品一覧

No	名称	規格	設置場所
1	一槽水切りシンク	HD1-126BL	検収コーナー
2	テーブル	HT-126B	検収コーナー
3	エレクターシェルフ	MS-1220	ハウス冷蔵庫
4	冷蔵庫		ハウス冷蔵庫
5	エレクターシェルフ	MS-1820	ハウス冷蔵庫
6	エレクターシェルフ	MS-1520	ハウス冷蔵庫
7	エレクターシェルフ	MS-1070	ハウス冷蔵庫
8	消毒保管庫	ホシザキ HSB-10SA3-1-HK 200V	厨房(包丁・まな板用)
9	冷凍庫	ホシザキ HF-150Z3-ML	厨房(患者用)
10	球根皮剥機		なし
11	合成調理機		なし
12	二槽シンク	HS2-157T	厨房(仕込み用)
13	調理台	HT-157	厨房(職員仕込み用)
14	調理台	HT-157-3D	厨房(患者仕込み用)
15	オーバースェルフ		厨房(仕込み用)
16	業務用冷凍庫	北沢産業URD-54FMTA1-F 3Φ200V 900W	厨房(職員用)
16	業務用冷凍庫	ホシザキ HF-150Z3-ML	厨房(患者用)
17	エレクターシェルフ	LS-1520	厨房(仕込み用)
18	テーブル		厨房(仕込み用)
19	ドラフト洗米器		なし
20	電気式自動炊飯器	ARCX-3E 3相200V 21.9KW	厨房(職員用)
21	ワゴン		厨房用(なべ置き)
22	一槽シンク		厨房(患者用)
23	コールドテーブル	ホシザキ FT-120SDF	厨房(患者冷凍庫)
24	コールドテーブル	N-SUC-E1571H	厨房(患者冷蔵庫)
25	一槽水切りシンク		厨房
26	IH調理器	MIR-2555SB-N5 3相200V 5KWx6	厨房
27	パンラック	HP-157	厨房
28	作業台	HT-187W	厨房
29	電気回転釜	DEK-30J-D 3相200V 18KW	厨房
30	スチームコンベクションオープン	ラショナル SCC-WE101(電気)	厨房
31	脇台		なし
32	蒸し器	NSC-10G	厨房
33	食器消毒保管庫	ホシザキ HSB-15SPA3-1 3Φ 200V 6.3KW	厨房(調理器具用)
34	エレクターシェルフ		厨房用
35	温蔵庫	ニチワ電機 HS-750LA	厨房(患者用)
36	冷蔵庫	N-SRR-E781H	厨房(患者用)
37	移動台	HM-126	厨房
38	調理台		厨房
39	一槽水切りシンク		厨房
40	コールドテーブル	ホシザキ FT-150SNF	厨房
41	電子レンジ	サンヨー EM-1610	厨房
42	ティルトイングパン	TLT-10G	厨房
43	冷蔵冷凍庫	日立RF-823F	厨房(調乳職員食保存食用)
44	フライヤー		なし
45	ガステーブル	PGT-963S	厨房
46	脇台	HT-66B	厨房
47	作業台	HT-156B	厨房(調乳用)
48	適温配膳車	パナソニックヘルスケア(株) CD1032FG	厨房(2A用)
48	適温配膳車	PHC デリカート CD1132HP	厨房(3B用)
49	一槽ダスト残菜かご付シンク		厨房(洗浄コーナー)
50	食器洗浄機	ホシザキ JWE-2400CB-R	厨房(洗浄コーナー)
51	移動台	HM-76	厨房(洗浄コーナー)
52	食器消毒保管庫	ISC-W20A-S	厨房
53	食器消毒保管庫	ISC-W40A-S	厨房
54	シャワーシンク		厨房(洗浄コーナー)
55	トレイディスペンサー	NO-36TS	職員食堂
56	移動台	HM-96	職員食堂
57	コールドフードユニット		職員食堂
58	ホットフードユニット	日本調理機 1480X750X1880mm	職員食堂
59	ホットフードユニット		職員食堂

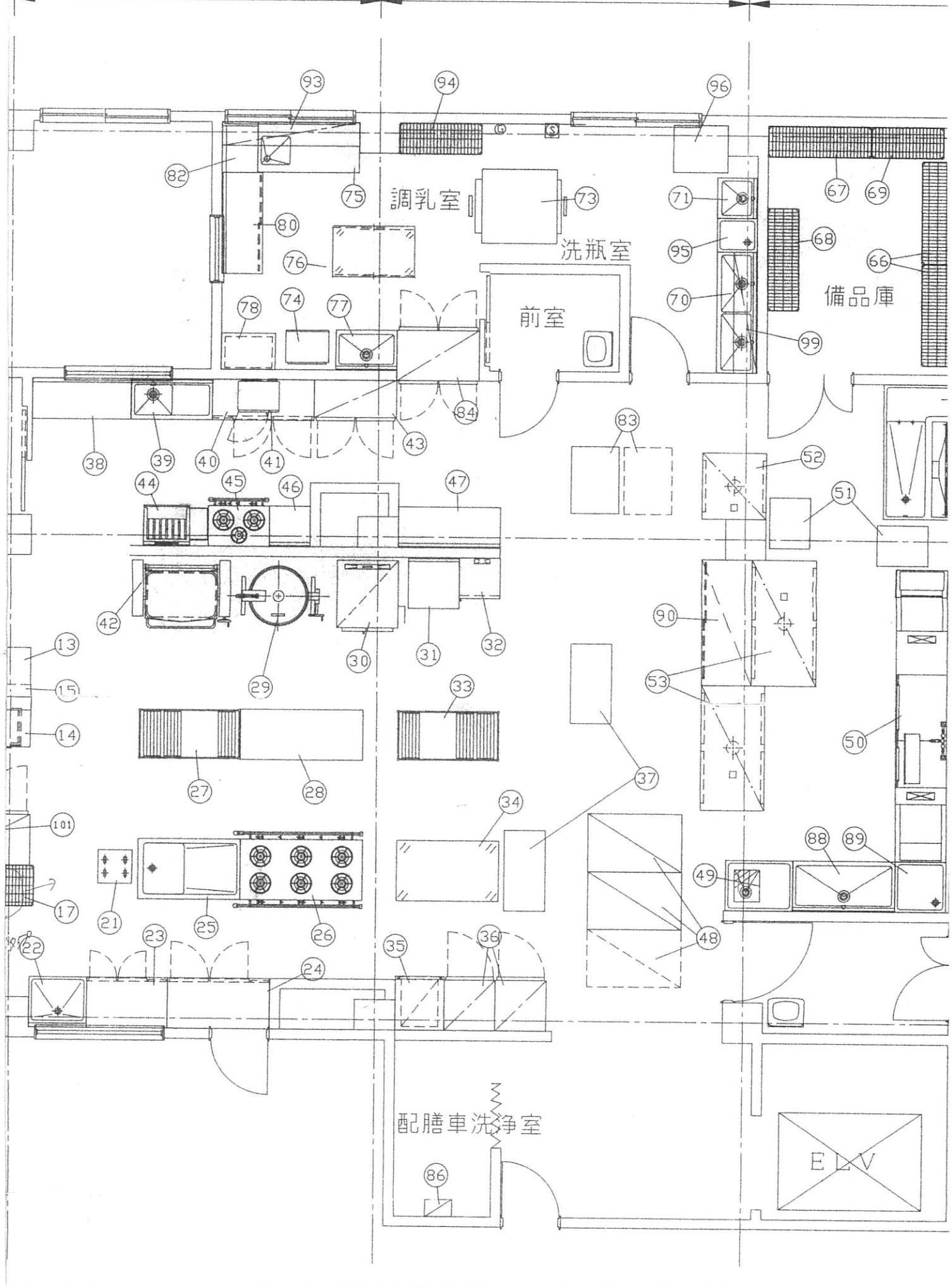
60	ライス・スूपユニット		職員食堂
61	冷凍冷蔵庫	なし	
62	温蔵庫	HFC-R1	職員食堂
63	一槽台付シンク		職員食堂
64	食器ディスペンサー	なし	
65	ティーサーバー	ホシザキ ATC-EA1	職員食堂
66	エレクターシェルフ	MS-1520	備品庫
67	エレクターシェルフ	MS-1220	備品庫
68	エレクターシェルフ	MS-1520	備品庫
69	エレクターシェルフ	MS-910	備品庫
70	二槽シンク	HS2-186B	洗瓶室
71	超音波洗浄機	東京超音波技研 UC-602	洗瓶室
72		欠番	
73	ポトルスチーマー	三田理化 MB-30ED	調乳室
74	アイスメーカー	IM-50L	調乳室
75	調乳水製造装置	三田理化 CMIFS-501E-WA-180	調乳室
76	作業台		調乳室
77	一槽シンク	HS1-96B	調乳室
78	終末蒸気殺菌装置	三田理化 MHS-70SR	調乳室
79		欠番	
80	作業台	HTC-156B	調乳室
81		欠番	
82	全自動軟水器	三田理化 MS-5	調乳室
83	配乳車	1300X500X1200	調乳室
84	冷蔵庫		調乳室
85	ゆで麺器	ニチワ電機 ENB-900NH	職員食堂
86	高圧洗浄機	K-580	厨房
87	ライスタンク	なし	
88	浸漬槽		洗浄コーナー
89	水切台		洗浄コーナー
90	戸棚		厨房
91	炊飯台	HT-66B	厨房
92	ガス炊飯器	RR-50S1	厨房
93	平棚		調乳室
94	食器棚	ホシザキ HFC-B-0960	調乳室
95	水切台		洗瓶室
96	超音波洗浄機	東京超音波技研 UC-602	洗瓶室
97	哺乳瓶洗浄装置	シャープ ジェットウォッシャー MU-5100	洗瓶室
98	平棚		職員食堂
99	平棚		洗瓶室
100	コールドテーブル	三洋 SUF-G1271SA	厨房食堂カウンター
その他	冷凍庫	三洋 SRF-E1583H	厨房(保存食用)
その他	配膳車	日本電装 NTR-7028 28膳用	厨房(2Aおやつ用)
その他	配膳車	日本電装 NTR-7028	厨房(2Bおやつ用)
その他	E-OZON	ウォーターフィルド	栄養科前クリストラップ



② 中

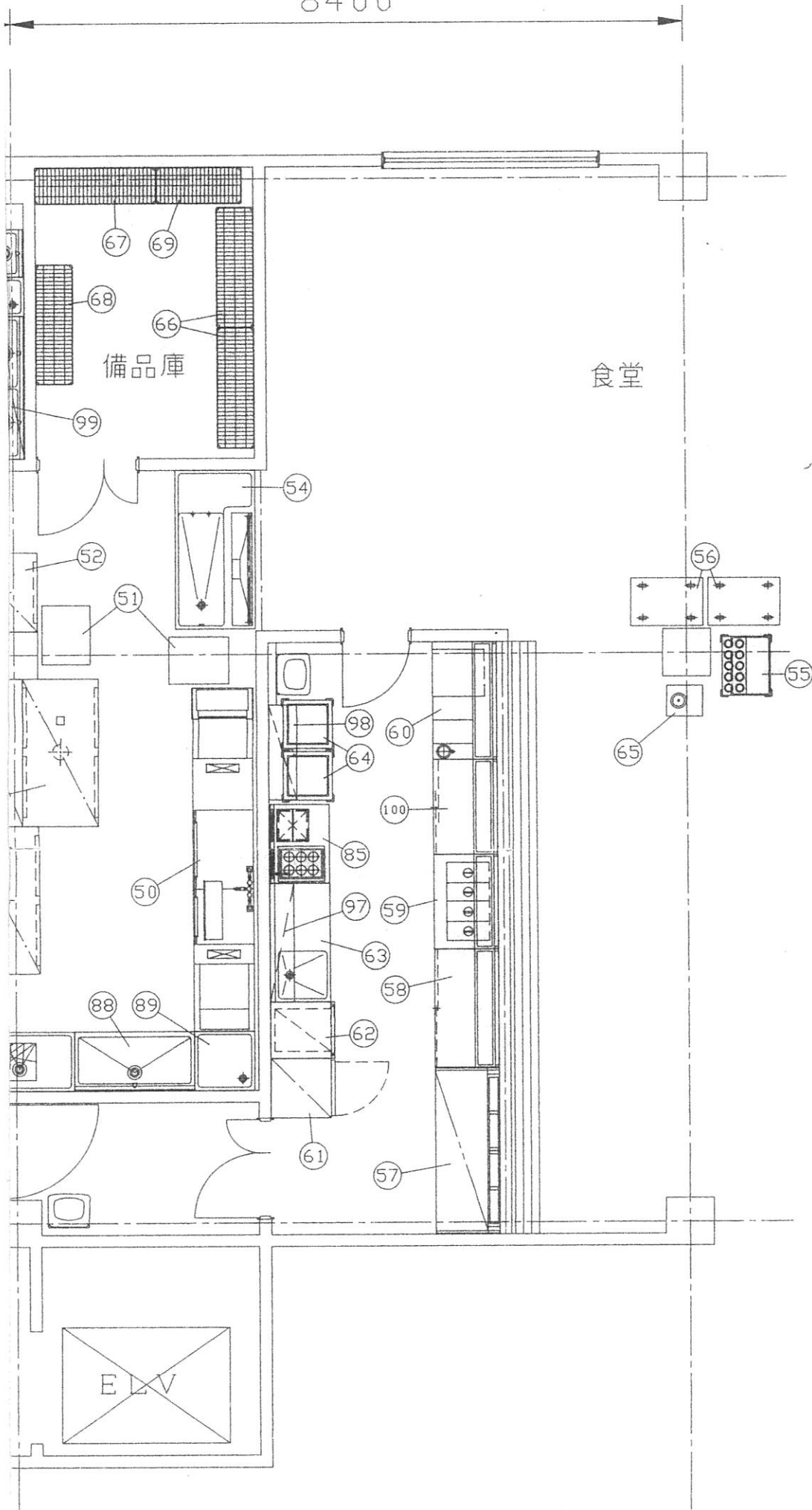
5400

5400



③ 右

8400



非常食食材リスト

2023.07.14

患者食3日分

種類	食品	入数	単位	数	単位	在庫数
主食	ひだまりパン(プレーン、メープル)	36	袋	3	ケース	108
	わかめごはん	50	袋	1	ケース	50
	五目ごはん	50	袋	1	ケース	50
	白飯	50	袋	1	ケース	50
主菜	やきとり缶	36	缶	1	ケース	36
	ツナ缶	24	缶	1	ケース	24
	ハンバーグ煮込み	50	袋	1	ケース	50
	サバのみそ煮	50	袋	1	ケース	50
	豚肉のしょうが煮	12	缶	4	ケース	48
	ホワイトシチュー	36	袋	1	ケース	36
	肉じゃが	50	袋	1	ケース	50
	ポークカレー	50	袋	1	ケース	50
	筑前煮	50	袋	1	ケース	50
	副菜	豚汁	50	袋	1	ケース
さつま芋のレモン煮		50	袋	1	ケース	50
ソフト金時豆		50	袋	1	ケース	50
りらく大根と昆布の煮物		60	袋	1	ケース	60
飲み物	カゴメ野菜一日これ一本(長期保存)	30	缶	4	ケース	90
おかし	ライスクッキー	48	箱	1	ケース	48
その他	しょうゆ		パック		パック	40
	ピーチクラッシュ		パック		パック	5
	りんごうらごし		パック		パック	5
分粥用	ふっくら白粥	40	パック	1	ケース	40
	やわらかおかず 肉じゃが	5	パック	1	箱	5
	やわらかおかず 大根鶏そぼろあんかけ	5	パック	1	箱	5
	やわらかおかず たらの彩りあんかけ	5	パック	1	箱	5
	やわらかおかず 海老グラタン	5	パック	1	箱	5
	やわらかおかずうなたま	5	パック	1	箱	5
	セルティ にんじんのスープ	5	パック			5
	セルティ とうもろこしのスープ	5	パック			5
	セルティ かぼちゃのスープ	5	パック			5
	クリームシチュー					
離乳用	ふっくら白粥	40	パック	1	ケース	40
	キューピーベビーフードバナナといちご	24	瓶	1	ケース	24
	キューピーベビーフードかぼちゃとさつまいも	24	瓶	2	ケース	48
	キューピーベビーフード4種の根菜とささみ	24	瓶	1	ケース	24
	キューピーベビーフードささみと緑黄色野菜	24	瓶	1	ケース	24
	キューピーベビーフード緑の野菜とさつまいも	24	瓶	1	ケース	24
	キューピーベビーフード北海道産コーン	24	瓶	1	ケース	24
	キューピーベビーフードももと白ぶどう	24	瓶	1	ケース	24
水	五州薬品災害非常用あんしん保存水 20000分(20×1002本)	6	本	167	箱	1002
ミルク	森永 はぐくみ	8	缶	1	ケース	
	森永 GP-P	12	缶	1	ケース	
	森永 ニューMA-1					
	明治 MCTフォーミュラ	6	缶	1	ケース	

月間メニュー表

2023年06月 【常食学3(12歳~)】

	日	月	火	水	木	金	土
					1日	2日	3日
朝食					ご飯(学3) 魚肉ソーゼージ(学) じゃが芋炒め煮(常学) おかかふりかけ ☆すまし汁(花魁/ねぎ)(学) 牛乳 【おやつ】★ホトチツプス(常学)	コンロスト(学2・3) クワッパン(学) ホイルム(学) ブロッコリーとコンのバター(常学) ☆味噌汁(わかめ)(学) 牛乳 【おやつ】★アラのマーチ	ご飯(学3) 卵焼き(学) キャベツとソーゼージのソテー(常学) ★味噌汁(油揚/大根)(学) 牛乳 【おやつ】★とんがり(常学)
昼食					◇スパゲティ(学3) グリーンサラダ(野菜)(ノゴマ)(常学) *キウイフルーツ(常学) 【おやつ】ミニロンパン(学3)	ご飯(学3) チキンステーキ(学3) *茹で野菜(スナップエンドウ)(学) シロイネ(学) ☆中華風豆腐のスープ(学) みかん缶(学)	ご飯(学3) 焼肉(学3) *ソテー(もやし・人参)(学) ちくわ入りコマ和え(常学) ☆青梗菜のスープ(学) 【おやつ】苺ムス
夕食					ご飯(学3) 鮭の唐揚げ(学) *ソテー(キャベツ・人参)(学) かぼちゃサラダ(ハム)(マヨ)(学) ☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	ご飯(学3) チーズ入りハンバーグ(学) *茹で野菜(キャベツ)(学) おかかあえ(ホレンソウ・人参)(常学) コンスープ(豆乳)(学)	ご飯(学3) マヨネーズ焼き(シイタケ)(学) *甘煮(かぼちゃ)(学) しょうゆ和え(ほうれん草)(7学) ☆豚汁(常学) もつとCaスカット
	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
朝食	ご飯(学3) ミートボール(学3) 野菜とソテー(常学) ☆みそ汁(人参/ホレンソウ)(学) 牛乳 【おやつ】ミカンゼリー	ご飯(学3) フリッポ焼き(学) ゴマ風味ソテー(常学) ☆卵スープ(わかめ/エリンギ)(学) まめびよ(いちご) 【おやつ】サボイモト	ご飯(学3) ◎納豆(学3) じゃが芋のみそ炒め(全学) ☆すまし汁(豆腐・ホレンソウ)(学) 牛乳 【おやつ】プリン	ご飯(学3) 目玉焼き(学) 野菜とハムのソテー(青梗菜)(常学) さけふりかけ ☆みそ汁(生揚げ/キャベツ)(学) 牛乳 【おやつ】クッキーとジャム(常学)	ご飯(学3) たらの塩焼(学) 煮びたし(小松菜・油揚げ)(常学) ☆かき玉汁(にら)(学) 牛乳 【おやつ】ワッフル(カスタード)	ミルクパン(学2・3) ホイルム(学) カレー(常学) ☆ジュリエンスープ(学) 牛乳 【おやつ】あらなみ煎餅(学)	ご飯(学3) とりのやわらか煮(学) きのこ入りソテー(常学) おかかふりかけ ☆みそ汁(なめこ/大根)(学) 牛乳 【おやつ】スイートヨーグルト(加熱済)
昼食	ご飯(学3) 酢豚(学3) 中華あえ(エビ)(加学) ☆中華スープ(青梗菜/トマト)(学) 【おやつ】お米でスイートホト	食パン(シヤム・マーガリン)(学2・3) ホーロー(学) 大根サラダ(ツナ)(和ト)(常学) 牛乳 【おやつ】★フルーツ白玉(常学3)	◇冷やし中華(学3) 焼き餃子(学) *茹で野菜(スナップエンドウ)(学) ◎マロン(皮むきカクト)(常学) 【おやつ】蒸しパンケーキ	ご飯(学3) 天ぷら(鶏/チリ)(学3) *甘煮(さつまいも)(学) コンサダ(セバ)(常学) ☆すまし汁(花魁/小松菜)(学) 【おやつ】ハッピーターン(学)	ご飯(学3) とんかつ(学3) *茹で野菜(キャベツ)(学) お浸し(カボチャ)(学) ☆みそ汁(豆腐/なめこ)(学) 【おやつ】★焼きおにぎり	ご飯(学3) ホイルハンバーグ(学3) *粉ふき芋(バタ)(学) グリーンサラダ(ノゴマ)(学) ☆野菜スープ(葱/チンゲンサイ)(学) 【おやつ】アイス(バナナ)	ご飯(学3) 魚のステーキ(シイタケのソース)(学) *甘煮(かぼちゃ)(学) 中華風冷奴(鶏)(加学) ☆豚汁(常学) 【おやつ】イチョウのスティックケーキ
夕食	親子丼(学3) ビーフソテー(カレー風味)(常学) ☆わかめスープ(コン)(学) ◎黄桃缶(学)	ご飯(学3) 豚肉の柔焼き(学3) *茹で野菜(ホレンソウ)(学) スパゲティ(学3) ☆みそ汁(油揚/キャベツ)(学)	キーマカレー(学3) シーフード(アスパラ/セバ)(加学) 飲む野菜と果実(グレープ)	ご飯(学3) チキンカレー(学3) *茹で野菜(アスパラ)(学) 冷拌三糸(ハム)(加学) ☆キャベツとトマトのスープ(学) ◎バナナ缶(学)	ご飯(学3) ダリア(学2・3) 中華あえ(アスパラ・カカマ)(7学) ☆青梗菜とベーコンのスープ(常学) ◎白桃缶(学)	ご飯(学3) 白身魚の揚げ煮(バタ)(学) *茹で野菜(ホレンソウ)(学) えびとブロッコリーのソテー(マヨネーズ)(加学) ☆みそ汁(麩/わかめ)	◇マトライ(学3) *パスタ(常学) *グリーンサラダ(学) ☆青梗菜のスープ(肉入り)(学)
朝食	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日
朝食	ご飯(学3) ホイル焼き(学3) ブロッコリーとコンの炒め(学) ☆みそ汁(豆腐/椎茸/葱)(学) 牛乳 【おやつ】星たべよ(学)	ご飯(学3) ◎納豆(学3) じゃがいものカレー煮(常学) ☆みそ汁(油揚/大根)(学) 牛乳 【おやつ】苺ムス	ご飯(学3) 卵焼き(学) 豚肉と野菜のうま煮(常学) さけふりかけ ☆みそ汁(わかめ/玉葱)(学) 牛乳 【おやつ】星たべよ(学)	ご飯(学3) 惣菜ミートボール(学3) きのこ野菜ソテー(常学) ☆みそ汁(麩/玉葱)(学) 牛乳 【おやつ】マリベスク(学)	ご飯(学3) ホイルイン ケチャップ添え(学) さつまいもの甘露煮(学) ☆野菜スープ(葱/チンゲンサイ)(学) 【おやつ】アイス(学)	食パン(シヤム・マーガリン)(学2・3) 果ごもり卵(学) 野菜のカレー煮** (学) 牛乳 【おやつ】アツムゼリー	ご飯(学3) 魚肉ソーゼージ(学) キャベツとベーコンのソテー(常学) ★味噌汁(小松菜/えのき)(学) 牛乳 【おやつ】えびせん(学)
昼食	ご飯(学3) チキンカレー(学3) 南瓜と野菜の盛サラダ(ノゴマ)(加学) ☆すまし汁(白玉麩/ねぎ)(学) 【おやつ】ガトシヨウ	ご飯(学3) 揚げ魚のオムレツ(学) 炒り卵あえ(学) ☆野菜スープ(キャベツ/椎茸)(学) *キウイフルーツ(常学) 【おやつ】*たこ焼き(常学3)	ご飯(学3) チキンカレー(学3) *ソテー(ホレンソウ・コン)(常学) シロイネ(学) ☆青梗菜のスープ(豆腐)(学) みかん缶(学) 【おやつ】*アツムゼリー	チキンカレー(学3) グリーンサラダ(コンドレ)(常学) ◎バナナ缶(学) 【おやつ】リンゴタルト	ご飯(学3) 煮魚(バタ)(学) *茹で野菜(ホレンソウ)(学) チキンカレー(学3) ☆根菜汁(常)(学) 牛乳 【おやつ】アイス(イチョウ)	◇スパゲティ(学3) コンサダ(学3) バナナ(学3) 【おやつ】バナナアイス(学)	◇三色丼(鮭)(学3) かき揚げ(学3) ☆青梗菜のスープ(肉入り)(学) まめびよ(コブ) 【おやつ】かぼちゃマフィン
夕食	★いなり寿司とのり巻(学3) グリーンサラダ(セバ)(加学) ☆卵スープ(人参・玉葱)(学) 飲む野菜と果実(グレープ)	ご飯(学3) 焼肉(野菜入り)(学3) 玉目あえ(学) ☆卵スープ(わかめ)(学)	ご飯(学3) 魚のバター醤油焼き(バタ)(学) *アスパラ(学3) ハム(学3) ☆にらと豚肉のスープ(学)	ご飯(学3) ミックスフライ(学3) *茹で野菜(キャベツ)(学) おかかあえ(ホレンソウ・人参)(常学) バナナ(学3) 豆乳(学)	◇チキン(学3) 茶碗蒸し(学) コマ和え(白)(インゲン)(学) もつとCaりんご	ご飯(学3) 魚のソテー(学) ビーフソテー(肉)(学) ☆みそ汁(豆腐/ねぎ)(学)	ご飯(学3) 肉じゃが(生揚げ入り)(学3) 中華和え(人参・ホレンソウ)(学) ☆トマトと卵のスープ(学)
	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日

月間メニュー表

2023年06月 【常食学3(12歳～)】

	日 18日	月 19日	火 20日	水 21日	木 22日	金 23日	土 24日
朝食	ご飯(学3) プリ照り焼き(学) 野菜とハムのソテー(ブロッコリー)(常学) ☆すまし汁(豆腐/ねぎ)(学) 牛乳 【おやつ】ブトウゼリー	ご飯(学3) ◎納豆(学3) 大根の煮物(常学) ☆みそ汁(カマ/じゃが芋)(学) 牛乳 【おやつ】マリビスケット(学)	ロールパン(ジャム・マーガリン)(学2・3) ホイルパン(学) カレー(常学) ☆ワカメスープ(学) 牛乳 【おやつ】おととつと	ご飯(学3) ミートボール(学3) ほうれん草と卵のソテー(常学) ☆みそ汁(生揚げ/キャベツ)(学) 牛乳 【おやつ】スイートヨーグルト(加熱禁)	ご飯(学3) 卵焼き(学) 豚肉と野菜のうま煮(常学) おかかふりかけ ☆みそ汁(油揚げ/玉葱)(学) 牛乳 【おやつ】★コアラのマーチ	ご飯(学3) ウインナー(学) 野菜の卵炒め(常学) ☆みそ汁(人参/納豆)(学) ヤクルト加熱禁止 【おやつ】クラッカーとジャム(常学)	ご飯(学3) ホイルキャラマ(学2・3) じゃがいものカレー(常学) ☆味噌汁(キャベツ・えのき)(学) 【おやつ】イチゴウハース(学)
昼食	ご飯(学3) かに玉あんかけ(学2・3) スパゲティサラダ(ツナ)(セバ)(加学) ☆中華スープ(キャベツ・ナルト)(学) 【おやつ】ミニロパン(学3)	◇みそラーメン(学3) エビシューマイ*(学3) ・茹で野菜(スナップエンドウ)(学) ショア(フールベリー)加熱禁止 【おやつ】*フライドポテト(常学)	ご飯(学3) 手作りチキンカツ(学3) ・茹で野菜(スナップエンドウ)(学) 冷拌三糸(卵)(常学) ☆みそ汁(麩/小松菜)(学) ◎パンアツパル(皮むきカット)(常学) 【おやつ】シャーベット(和)	中華丼(学3) 大学芋(学) ☆かき玉汁(にら)(学) 【おやつ】*おやつソーゼン(学)	ご飯(学3) 魚の照り焼き(鮭)(学) ・甘煮(かぼちゃ)(学) 中華風冷奴(エビ)(常学) ☆すまし汁(麩/納豆)(学) 【おやつ】お米でスイート	◇かじら(学3) ・チキンカツ(常学) 大根サラダ(ツナ)(ノンゴマ)(常学) ☆トマトと玉ねぎ(糠)のスープ(学) 牛乳 【おやつ】ワッフル(加熱禁止)	ご飯(学3) グラムホー(学2・3) しょうゆ和え(菜の花)(7学) ☆ワカメスープ(学) 牛乳 【おやつ】*やきそば(学)
夕食	ご飯(学3) しょうが焼き(学3) ・茹で野菜(キャベツ)(学) コーンサラダ(常学) ☆みそ汁(カマ/玉葱)(学) ◎りんご缶(学)	ココロ(学3) シーフードサラダ(アスパラセバ)(加学) ☆キャベツと糠のスープ(学)	ひじき御飯(学3) 魚のソテー(ホトリソース)(学) ・茹で野菜(星型人参)(学) みどりし和え(常学) ☆にらと豚肉のスープ(学)	キマカレー(学3) チーズサラダ(コンドレ)(加学) ◎白桃缶(学)	ご飯(学3) ホーケー(デミソース)(学3) ・ソテー(インゲン・コーン)(常学) シルバサラダ(かにかま)(セバ)(学) ☆野菜スープ(キャ/人/椎)(学) 飲む野菜と果実(グレープ)	ご飯(学3) 魚の南蛮漬(冷)(学) ・茹で野菜(インゲン)(学) チャンプル風(豆腐)(副菜)(常学) ☆野菜スープ(葱/チンゲンサイ)(学) ◎黄桃缶(学)	ご飯(学3) ハンバーグ(てりやき)(学3) ・茹で野菜(人参)(学) グリーンサラダ(ノンサザン)(加学) ☆卵スープ(カマ)(学) みかん缶(学)
	25日	26日	27日	28日	29日	30日	
朝食	ご飯(学3) たらこの塩麹焼き(学) キャベツとかまぼこのソテー(常学) ☆みそ汁(豆腐/なめこ)(学) 牛乳 【おやつ】ミカンゼリー	ご飯(学3) 惣菜ミートボール(学3) コーンスープ(常学) ☆みそ汁(きのこ/大根)(学) 牛乳 【おやつ】クリームパン	ご飯(学3) ◎納豆(学3) 大根と鶏挽肉の煮物(学) ☆みそ汁(麩/玉葱)(学) 牛乳 【おやつ】マリビスケット(学)	ご飯(学3) 卵焼き(学) じゃが芋のみそ炒め(全学) さけふりかけ ☆野菜スープ(キャ/人/椎)(学) 飲む野菜と果実(ピーチ) 【おやつ】★とんがりうどん(常学)	ご飯(学3) かつお塩焼き(学3) 野菜炒め(魚肉)(常学) ☆みそ汁(豆腐/椎茸)(学) 牛乳 【おやつ】サッポロ味噌汁	ご飯(学3) ホイルウインナー(ケチャップ添え)(学) れんこん金平(常学) ☆味噌汁(のり) コーンスープ(豆乳)(学) 【おやつ】バナナウハース(学)	
昼食	かつ丼(学3) トレッシングサラダ(ツナ)(ノンゴマ)(加学) ☆中華スープ(青梗菜/ナルト)(学) 【おやつ】白い風船(ミルククリーム)(学)	ご飯(学3) 魚のみそ煮(シイラ)(学) ・茹で野菜(青梗菜)(学) 五目あえ(学) ☆かき玉汁(にら)(学) ◎スイカ(皮むきカット)(常学) 【おやつ】ストロベリーヨーグルト(加熱禁)	ミルクパン(学2・3) プリイース風(ツナ)(学) シルバサラダ(かにかま)(セバ)(学) まめびよ(コア) 【おやつ】アツパルゼリー	チキンカレーライス(学3) トレッシングサラダ(かにかま)(ノンゴマ)(常学) *アツパル(皮むきカット)(常学) 牛乳 【おやつ】かぼちゃマフィン	ご飯(学3) 酢豚(学3) 春雨ともやし和え物(学) ☆青梗菜のスープ(豆腐)(学) ハナ(常学) 【おやつ】アイス(バナナ)	ご飯(学3) とり唐揚げ(学3) ・茹で野菜(スナップエンドウ)(学) グリーンサラダ(ノンゴマ)(常学) ☆根菜汁(常)(学) 牛乳 【おやつ】◎ヨーグルトかけ(常学)	
夕食	◇スパゲティボリタン(学3) 茹で野菜の盛サラダ(加学) もっとCaマスカット	ご飯(学3) ミックスフライ(学2・3) ・茹で野菜(花型人参)(学) ほうれん草とハムの和え物(学) ☆オンスープ(学)	ご飯(学3) チンヤオソース(学3) かぼちゃサラダ(ハム)(マヨ)(学) ☆中華スープ(キャベツ・ナルト)(学)	ご飯(学3) 天ぷら(学)(学3) 中華あえ(アスパラ・カマ)(加学) ☆けんちん汁(学)	ご飯(学3) 豆腐ハンバーグ(おろしきのソース)(学3) シーフードサラダ(コンドレ)(学) ☆キャベツとトマトのスープ(学)	中華おこわ風(学3) 魚のムニエル(学) ・スパゲティ(学) もやしサラダ(常学) ☆青梗菜のスープ(肉入)(学)	

予定献立表 (移行期・常食・加熱食)

2023年06月01日(木)

加熱移行期(3mmキサミ)		加熱食幼1(1-2歳)		加熱食幼2(3-5歳)		加熱食学1(6-8歳)		加熱食学2(9-11歳)		加熱食学3(12歳~)	
夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数
軟飯(3倍)(幼1)	16.70	ご飯(幼1)	25.00	ご飯(幼2)	45.00	ご飯(学1)	50.00	ご飯(学2)	70.00	ご飯(学3)	105.00
米	16.70 g	米	25.00 g	米	45.00 g	米	50.00 g	米	70.00 g	米	105.00 g
魚の照り焼き(鮭)	30.00	鮭の唐揚げ(幼)	30.00	鮭の唐揚げ(幼)	30.00	鮭の唐揚げ(学)	60.00	鮭の唐揚げ(学)	60.00	鮭の唐揚げ(学)	60.00
生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	1.00切れ	生鮭(60)	1.00切れ	生鮭(60)	1.00切れ
みりん	2.50	清酒	1.50	清酒	1.50	清酒	3.00	清酒	3.00	清酒	3.00
しょうゆ	3.50	しょうゆ	1.50	しょうゆ	1.50	しょうゆ	3.00	しょうゆ	3.00	しょうゆ	3.00
		片栗粉	3.00	片栗粉	3.00	片栗粉	6.00	片栗粉	6.00	片栗粉	6.00
		油	2.00	油	2.00	油	4.00	油	4.00	油	4.00
・リン(キハツ)・人		・リン(キハツ)・人		・リン(キハツ)・人		・リン(キハツ)・人		・リン(キハツ)・人		・リン(キハツ)・人	
参(幼)	15.00	参(幼)	15.00	参(幼)	15.00	参(学)	25.00	参(学)	25.00	参(学)	25.00
キャベツ	5.00	キャベツ	5.00	キャベツ	5.00	キャベツ	10.00	キャベツ	10.00	キャベツ	10.00
にんじん	1.00	にんじん	1.00	にんじん	1.00	にんじん	2.00	にんじん	2.00	にんじん	2.00
油	0.10	油	0.10	油	0.10	油	0.20	油	0.20	油	0.20
食塩	0.10	食塩	0.10	食塩	0.10	食塩	0.20	食塩	0.20	食塩	0.20
かぼちややが(ハム) (マ)	25.00	かぼちややが(ハム) (マ)	25.00	かぼちややが(ハム) (マ)	25.00	かぼちややが(ハム) (マ)	40.00	かぼちややが(ハム) (マ)	40.00	かぼちややが(ハム) (マ)	40.00
冷凍かぼちや	皮付材料	冷凍かぼちや	皮付材料	冷凍かぼちや	皮付材料	冷凍かぼちや	皮付材料	冷凍かぼちや	皮付材料	冷凍かぼちや	皮付材料
冷凍ミツロコリ-	15.00	冷凍ミツロコリ-	15.00	冷凍ミツロコリ-	15.00	冷凍ミツロコリ-	20.00	冷凍ミツロコリ-	20.00	冷凍ミツロコリ-	20.00
にんじん	7.00	にんじん	7.00	にんじん	7.00	にんじん	10.00	にんじん	10.00	にんじん	10.00
NSP-カム短冊	3.00	NSP-カム短冊	3.00	NSP-カム短冊	3.00	NSP-カム短冊	5.00	NSP-カム短冊	5.00	NSP-カム短冊	5.00
マヨネーズ	7.00	マヨネーズ	7.00	マヨネーズ	7.00	マヨネーズ	10.00	マヨネーズ	10.00	マヨネーズ	10.00
☆みそ汁(分粥)(幼)	70.00	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(幼)	20.00	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(幼)	20.00	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	30.00	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	30.00	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	30.00
水	70.00	水	20.00	水	20.00	水	30.00	水	30.00	水	30.00
和風だしの素	0.50	和風だしの素	10.00	和風だしの素	10.00	和風だしの素	15.00	和風だしの素	15.00	和風だしの素	15.00
みそ(ビタシ)・加	4.00	みそ(ビタシ)・加	4.00	みそ(ビタシ)・加	4.00	みそ(ビタシ)・加	6.00	みそ(ビタシ)・加	6.00	みそ(ビタシ)・加	6.00
水	2.00	水	70.00	水	70.00	水	100.00	水	100.00	水	100.00
和風だしの素	0.50	和風だしの素	0.50	和風だしの素	0.50	和風だしの素	0.70	和風だしの素	0.70	和風だしの素	0.70
数とり名人	2.00	数とり名人	2.00	数とり名人	2.00	数とり名人	3.00	数とり名人	3.00	数とり名人	3.00

予定献立表 (5列)

2023年06月01日(木)

全粥食幼1(1-2歳)		全粥食幼2(3-5歳)		全粥食学1(6-8歳)		全粥食学2(9-11歳)		全粥食学3(12歳~)			
朝食	予定人数	1人	朝食	予定人数	1人	朝食	予定人数	1人	朝食	予定人数	1人
全粥(幼1)	15.00	15.00g	全粥(幼2)	25.00	25.00g	全粥(学1)	30.00	30.00g	全粥(学2)	40.00	40.00g
米			米			米			米		
魚肉ソーセージ 斜め切り	25.00	0.36本	魚肉ソーセージ 斜め切り	25.00	0.36本	魚肉ソーセージ 斜め切り	50.00	0.71本	魚肉ソーセージ 斜め切り	50.00	0.71本
じゃが芋炒め煮(全幼)			じゃが芋炒め煮(全幼)			じゃが芋炒め煮(全学)			じゃが芋炒め煮(全学)		
じゃがいも	30.00	30.00g	じゃがいも	30.00	30.00g	じゃがいも	50.00	50.00g	じゃがいも	50.00	50.00g
にんじん	10.00	10.00g	にんじん	10.00	10.00g	にんじん	15.00	15.00g	にんじん	15.00	15.00g
油	1.00	1.00g	油	1.00	1.00g	油	2.00	2.00g	油	2.00	2.00g
さとう	2.00	2.00g	さとう	2.00	2.00g	さとう	3.00	3.00g	さとう	3.00	3.00g
しょうゆ	2.00	2.00g	しょうゆ	2.00	2.00g	しょうゆ	4.00	4.00g	しょうゆ	4.00	4.00g
冷凍かりんぼ-ス	2.00	2.00g	冷凍かりんぼ-ス	2.00	2.00g	冷凍かりんぼ-ス	5.00	5.00g	冷凍かりんぼ-ス	5.00	5.00g
たまご風味ソース	10.00	1.00パック	たまご風味ソース	10.00	1.00パック	たまご風味ソース	10.00	1.00パック	たまご風味ソース	10.00	1.00パック
たまご風味ソース			たまご風味ソース			たまご風味ソース			たまご風味ソース		
☆すまし汁(花麩/ねぎ)(幼)	2.00	2.00個	☆すまし汁(花麩/ねぎ)(幼)	2.00	2.00個	☆すまし汁(花麩/ねぎ)(学)	3.00	3.00個	☆すまし汁(花麩/ねぎ)(学)	3.00	3.00個
花麩(7倍)	7.00	7.00g	花麩(7倍)	7.00	7.00g	花麩(7倍)	10.00	10.00g	花麩(7倍)	10.00	10.00g
ねぎ	70.00	70.00g	ねぎ	70.00	70.00g	ねぎ	100.00	100.00g	ねぎ	100.00	100.00g
水	0.40	0.40g	水	0.40	0.40g	水	0.60	0.60g	水	0.60	0.60g
食塩	1.20	1.20g	食塩	1.20	1.20g	食塩	2.00	2.00g	食塩	2.00	2.00g
しょうゆ	0.50	0.50g	しょうゆ	0.50	0.50g	しょうゆ	0.70	0.70g	しょうゆ	0.70	0.70g
和風だしの素			和風だしの素			和風だしの素			和風だしの素		
牛乳	200.00	1.00本	牛乳	200.00	1.00本	牛乳	200.00	1.00本	牛乳	200.00	1.00本
パック牛乳			パック牛乳			パック牛乳			パック牛乳		
【おやつ】えびせん(幼)	8.00	8.00g	【おやつ】えびせん(幼)	8.00	8.00g	【おやつ】えびせん(学)	12.00	12.00g	【おやつ】えびせん(学)	12.00	12.00g
かつばえびせん			かつばえびせん			かつばえびせん			かつばえびせん		

予定献立表 (5列)

2023年06月01日(木)

全粥食幼1(1-2歳)		全粥食幼2(3-5歳)		全粥食学1(6-8歳)		全粥食学2(9-11歳)		全粥食学3(12歳~)	
夕食	予定人数 1人	夕食	予定人数 1人	夕食	予定人数 1人	夕食	予定人数 1人	夕食	予定人数 1人
全粥(幼1)	15.00g	全粥(幼2)	25.00g	全粥(学1)	30.00g	全粥(学2)	40.00g	全粥(学3)	50.00g
米	15.00g	米	25.00g	米	30.00g	米	40.00g	米	50.00g
魚の照り焼き(鮭)(幼)	30.00g	魚の照り焼き(鮭)(幼)	30.00g	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00g	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00g	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00g
生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	1.00切れ	生鮭(60)	1.00切れ	生鮭(60)	1.00切れ
みりん	2.50g	みりん	2.50g	みりん	5.00g	みりん	5.00g	みりん	5.00g
しょうゆ	3.50g	しょうゆ	3.50g	しょうゆ	7.00g	しょうゆ	7.00g	しょうゆ	7.00g
・バター(キャベツ・人参)(幼)	15.00g	・バター(キャベツ・人参)(幼)	15.00g	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00g	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00g	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00g
キャベツ	15.00g	キャベツ	15.00g	キャベツ	25.00g	キャベツ	25.00g	キャベツ	25.00g
にんじん	5.00g	にんじん	5.00g	にんじん	10.00g	にんじん	10.00g	にんじん	10.00g
油	1.00g	油	1.00g	油	2.00g	油	2.00g	油	2.00g
食塩	0.10g	食塩	0.10g	食塩	0.20g	食塩	0.20g	食塩	0.20g
かぼちややがた(ハム)(マヨ)(幼)	25.00g	かぼちややがた(ハム)(マヨ)(幼)	25.00g	かぼちややがた(ハム)(マヨ)(学)	40.00g	かぼちややがた(ハム)(マヨ)(学)	40.00g	かぼちややがた(ハム)(マヨ)(学)	40.00g
冷凍かぼちや	25.00g	冷凍かぼちや	25.00g	冷凍かぼちや	40.00g	冷凍かぼちや	40.00g	冷凍かぼちや	40.00g
皮付マヨ	15.00g	皮付マヨ	15.00g	皮付マヨ	20.00g	皮付マヨ	20.00g	皮付マヨ	20.00g
冷凍ミニマヨ	7.00g	冷凍ミニマヨ	7.00g	冷凍ミニマヨ	10.00g	冷凍ミニマヨ	10.00g	冷凍ミニマヨ	10.00g
にんじん	3.00g	にんじん	3.00g	にんじん	5.00g	にんじん	5.00g	にんじん	5.00g
NSP-ハム短冊	7.00g	NSP-ハム短冊	7.00g	NSP-ハム短冊	10.00g	NSP-ハム短冊	10.00g	NSP-ハム短冊	10.00g
マヨネーズ	20.00g	マヨネーズ	20.00g	マヨネーズ	30.00g	マヨネーズ	30.00g	マヨネーズ	30.00g
☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(幼)	10.00g	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(幼)	10.00g	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	15.00g	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	15.00g	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	15.00g
☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(幼)	4.00g	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(幼)	4.00g	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	6.00g	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	6.00g	☆みそ汁(豆腐/青梗菜)(学)	6.00g
冷凍アノ菜	10.00g	冷凍アノ菜	10.00g	冷凍アノ菜	15.00g	冷凍アノ菜	15.00g	冷凍アノ菜	15.00g
みそ(じょうろ・か)	4.00g	みそ(じょうろ・か)	4.00g	みそ(じょうろ・か)	6.00g	みそ(じょうろ・か)	6.00g	みそ(じょうろ・か)	6.00g
水	70.00g	水	70.00g	水	100.00g	水	100.00g	水	100.00g
和風だし(素)	0.50g	和風だし(素)	0.50g	和風だし(素)	0.70g	和風だし(素)	0.70g	和風だし(素)	0.70g
鉄とり名人	2.00g	鉄とり名人	2.00g	鉄とり名人	3.00g	鉄とり名人	3.00g	鉄とり名人	3.00g

予定献立表 (5列)

2023年06月01日(木)

7分/易消化/低残渣幼1		7分/易消化/低残渣幼2		7分/易消化/低残渣学1		7分/易消化/低残渣学2		7分/易消化/低残渣学3	
朝食	予定人数	朝食	予定人数	朝食	予定人数	朝食	予定人数	朝食	予定人数
7分粥(幼1)	10.70	7分粥(幼2)	17.90	7分粥(学1)	21.40	7分粥(学2)	28.60	7分粥(学3)	35.70
米	10.70g	米	17.90g	米	21.40g	米	28.60g	米	35.70g
魚肉ソーセージ 締め切り	25.00	魚肉ソーセージ (幼)	25.00	魚肉ソーセージ (学)	50.00	魚肉ソーセージ (学)	50.00	魚肉ソーセージ (学)	50.00
魚肉ソーセージ 締め切り	0.36本	魚肉ソーセージ 締め切り	0.36本	魚肉ソーセージ 締め切り	0.71本	魚肉ソーセージ 締め切り	0.71本	魚肉ソーセージ 締め切り	0.71本
じゃが芋炒め煮(全幼)		じゃが芋炒め煮(全幼)		じゃが芋炒め煮(全学)		じゃが芋炒め煮(全学)		じゃが芋炒め煮(全学)	
じゃがいも	30.00g	じゃがいも	30.00g	じゃがいも	50.00g	じゃがいも	50.00g	じゃがいも	50.00g
にんじん	10.00g	にんじん	10.00g	にんじん	15.00g	にんじん	15.00g	にんじん	15.00g
油	1.00g	油	1.00g	油	2.00g	油	2.00g	油	2.00g
さとう	2.00g	さとう	2.00g	さとう	3.00g	さとう	3.00g	さとう	3.00g
しょうゆ	2.00g	しょうゆ	2.00g	しょうゆ	4.00g	しょうゆ	4.00g	しょうゆ	4.00g
冷凍かりん皮	2.00g	冷凍かりん皮	2.00g	冷凍かりん皮	5.00g	冷凍かりん皮	5.00g	冷凍かりん皮	5.00g
たまご風味ソース	10.00	たまご風味ソース	10.00	たまご風味ソース	10.00	たまご風味ソース	10.00	たまご風味ソース	10.00
たまご風味ソース	1.00パック	たまご風味ソース	1.00パック	たまご風味ソース	1.00パック	たまご風味ソース	1.00パック	たまご風味ソース	1.00パック
すまし汁(分粥)(幼)		すまし汁(分粥)(幼)		すまし汁(分粥)(学)		すまし汁(分粥)(学)		すまし汁(分粥)(学)	
水	70.00g	水	70.00g	水	100.00g	水	100.00g	水	100.00g
和風だしの素	0.50g	和風だしの素	0.50g	和風だしの素	0.70g	和風だしの素	0.70g	和風だしの素	0.70g
食塩	0.40g	食塩	0.40g	食塩	0.60g	食塩	0.60g	食塩	0.60g
しょうゆ	1.20g	しょうゆ	1.20g	しょうゆ	2.00g	しょうゆ	2.00g	しょうゆ	2.00g
牛乳	200.00	牛乳	200.00	牛乳	200.00	牛乳	200.00	牛乳	200.00
パック牛乳	1.00本	パック牛乳	1.00本	パック牛乳	1.00本	パック牛乳	1.00本	パック牛乳	1.00本
【おやつ】えびせん(幼)	8.00	【おやつ】えびせん(幼)	8.00	【おやつ】えびせん(学)	12.00	【おやつ】えびせん(学)	12.00	【おやつ】えびせん(学)	12.00
かつばえびせん	8.00g	かつばえびせん	8.00g	かつばえびせん	12.00g	かつばえびせん	12.00g	かつばえびせん	12.00g

予定献立表 (5列)

2023年06月01日(木)

7分/易消化/低残渣幼1		7分/易消化/低残渣幼2		7分/易消化/低残渣学1		7分/易消化/低残渣学2		7分/易消化/低残渣学3	
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
10.70	10.70g	17.90	17.90g	21.40	21.40g	28.60	28.60g	35.70	35.70g
7分粥(幼1)		7分粥(幼2)		7分粥(学1)		7分粥(学2)		7分粥(学3)	
米		米		米		米		米	
7分粥(幼1)		7分粥(幼2)		7分粥(学1)		7分粥(学2)		7分粥(学3)	
40.00g	40.00g	40.00g	40.00g	50.00g	50.00g	50.00g	50.00g	60.00g	60.00g
10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	20.00g	20.00g	20.00g	20.00g	30.00g	30.00g
5.00g	5.00g	5.00g	5.00g	7.00g	7.00g	7.00g	7.00g	10.00g	10.00g
3.00g	3.00g	3.00g	3.00g	4.00g	4.00g	4.00g	4.00g	6.00g	6.00g
0.10g	0.10g	0.10g	0.10g	0.20g	0.20g	0.20g	0.20g	0.20g	0.20g
5.00g	5.00g	5.00g	5.00g	8.00g	8.00g	8.00g	8.00g	10.00g	10.00g
グリーンサラダ(野菜)(ノンごま)		グリーンサラダ(野菜)(ノンごま)		グリーンサラダ(野菜)(ノンごま)		グリーンサラダ(野菜)(ノンごま)		グリーンサラダ(野菜)(ノンごま)	
(加幼)		(加幼)		(加学)		(加学)		(加学)	
5.00g	5.00g	5.00g	5.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g
15.00g	15.00g	15.00g	15.00g	20.00g	20.00g	20.00g	20.00g	20.00g	20.00g
15.00g	15.00g	15.00g	15.00g	20.00g	20.00g	20.00g	20.00g	20.00g	20.00g
10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g
黄桃うらごし(分粥幼)		黄桃うらごし(分粥幼)		黄桃うらごし(分粥学)		黄桃うらごし(分粥学)		黄桃うらごし(分粥学)	
50.00g	50.00g	50.00g	50.00g	70.00g	70.00g	70.00g	70.00g	70.00g	70.00g
黄桃うらごし		黄桃うらごし		黄桃うらごし		黄桃うらごし		黄桃うらごし	
40.00g	40.00g	40.00g	40.00g	40.00g	40.00g	40.00g	40.00g	40.00g	40.00g
【おやつ】ミカンゼリー		【おやつ】ミカンゼリー		【おやつ】ミカンゼリー		【おやつ】ミカンゼリー		【おやつ】ミカンゼリー	
みかんゼリー		みかんゼリー		みかんゼリー		みかんゼリー		みかんゼリー	

予定献立表 (5列)

2023年06月01日(木)

7分/易消化/低残渣幼1		7分/易消化/低残渣幼2		7分/易消化/低残渣学1		7分/易消化/低残渣学2		7分/易消化/低残渣学3	
夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数
7分粥(幼1)	1人	7分粥(幼2)	1人	7分粥(学1)	1人	7分粥(学2)	1人	7分粥(学3)	1人
米	10.70	米	17.90	米	21.40	米	28.60	米	35.70
魚の照り焼き(鮭)(幼)	30.00	魚の照り焼き(鮭)(幼)	30.00	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00
生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	1.00切れ	生鮭(60)	1.00切れ	生鮭(60)	1.00切れ
みりん	2.50g	みりん	2.50g	みりん	5.00g	みりん	5.00g	みりん	5.00g
しょうゆ	3.50g	しょうゆ	3.50g	しょうゆ	7.00g	しょうゆ	7.00g	しょうゆ	7.00g
・バター(キャベツ・人参)(幼)	15.00g	・バター(キャベツ・人参)(幼)	15.00g	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00g	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00g	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00g
キャベツ	15.00g	キャベツ	15.00g	キャベツ	25.00g	キャベツ	25.00g	キャベツ	25.00g
にんじん	5.00g	にんじん	5.00g	にんじん	10.00g	にんじん	10.00g	にんじん	10.00g
油	1.00g	油	1.00g	油	2.00g	油	2.00g	油	2.00g
食塩	0.10g	食塩	0.10g	食塩	0.20g	食塩	0.20g	食塩	0.20g
かぼちやササガ(芋)(マヨ)	25.00g	かぼちやササガ(芋)(マヨ)	25.00g	かぼちやササガ(芋)(マヨ)	40.00g	かぼちやササガ(芋)(マヨ)	40.00g	かぼちやササガ(芋)(マヨ)	40.00g
冷凍かぼちや	25.00g	冷凍かぼちや	25.00g	冷凍かぼちや	40.00g	冷凍かぼちや	40.00g	冷凍かぼちや	40.00g
皮付ササガ	皮付ササガ	皮付ササガ	皮付ササガ	皮付ササガ	皮付ササガ	皮付ササガ	皮付ササガ	皮付ササガ	皮付ササガ
冷凍ミソ(ローソ)	15.00g	冷凍ミソ(ローソ)	15.00g	冷凍ミソ(ローソ)	20.00g	冷凍ミソ(ローソ)	20.00g	冷凍ミソ(ローソ)	20.00g
にんじん	7.00g	にんじん	7.00g	にんじん	10.00g	にんじん	10.00g	にんじん	10.00g
NSP-カラム短冊	3.00g	NSP-カラム短冊	3.00g	NSP-カラム短冊	5.00g	NSP-カラム短冊	5.00g	NSP-カラム短冊	5.00g
マヨネーズ	7.00g	マヨネーズ	7.00g	マヨネーズ	10.00g	マヨネーズ	10.00g	マヨネーズ	10.00g
みそスープ(分粥)(幼)	70.00g	みそスープ(分粥)(幼)	70.00g	みそスープ(分粥)(学)	100.00g	みそスープ(分粥)(学)	100.00g	みそスープ(分粥)(学)	100.00g
水	70.00g	水	70.00g	水	100.00g	水	100.00g	水	100.00g
和風だし(の素)	0.50g	和風だし(の素)	0.50g	和風だし(の素)	0.70g	和風だし(の素)	0.70g	和風だし(の素)	0.70g
みそ(ビタシ・カ)	4.00g	みそ(ビタシ・カ)	4.00g	みそ(ビタシ・カ)	6.00g	みそ(ビタシ・カ)	6.00g	みそ(ビタシ・カ)	6.00g
卵(強化)	2.00g	卵(強化)	2.00g	卵(強化)	3.00g	卵(強化)	3.00g	卵(強化)	3.00g
鉄とり名人	2.00g	鉄とり名人	2.00g	鉄とり名人	3.00g	鉄とり名人	3.00g	鉄とり名人	3.00g

予定献立表 (5列)

2023年06月01日(木)

5分粥食(幼1)1mmキザミ		5分粥食(幼2)1mmキザミ		5分粥食(学1)1mmキザミ		5分粥食(学2)1mmキザミ		5分粥食(学3)1mmキザミ	
朝食	1人	朝食	1人	朝食	1人	朝食	1人	朝食	1人
予定人数	7.50	予定人数	12.50	予定人数	15.00	予定人数	20.00	予定人数	25.00
米	7.50	米	12.50	米	15.00	米	20.00	米	25.00
魚肉ソーセージ 締め切り	25.00	魚肉ソーセージ 締め切り	25.00	魚肉ソーセージ 締め切り	50.00	魚肉ソーセージ 締め切り	50.00	魚肉ソーセージ 締め切り	50.00
じゃが芋炒め煮(全幼)		じゃが芋炒め煮(全幼)		じゃが芋炒め煮(全学)		じゃが芋炒め煮(全学)		じゃが芋炒め煮(全学)	
じゃがいも	30.00	じゃがいも	30.00	じゃがいも	50.00	じゃがいも	50.00	じゃがいも	50.00
にんじん	10.00	にんじん	10.00	にんじん	15.00	にんじん	15.00	にんじん	15.00
油	1.00	油	1.00	油	2.00	油	2.00	油	2.00
さとう	2.00	さとう	2.00	さとう	3.00	さとう	3.00	さとう	3.00
しょうゆ	2.00	しょうゆ	2.00	しょうゆ	4.00	しょうゆ	4.00	しょうゆ	4.00
冷凍グリーンピース	2.00	冷凍グリーンピース	2.00	冷凍グリーンピース	5.00	冷凍グリーンピース	5.00	冷凍グリーンピース	5.00
たまご風味ソース	10.00	たまご風味ソース	10.00	たまご風味ソース	10.00	たまご風味ソース	10.00	たまご風味ソース	10.00
すまし汁(分粥)(幼)		すまし汁(分粥)(幼)		すまし汁(分粥)(学)		すまし汁(分粥)(学)		すまし汁(分粥)(学)	
水	70.00	水	70.00	水	100.00	水	100.00	水	100.00
和風だし(の素)	0.50	和風だし(の素)	0.50	和風だし(の素)	0.70	和風だし(の素)	0.70	和風だし(の素)	0.70
食塩	0.40	食塩	0.40	食塩	0.60	食塩	0.60	食塩	0.60
しょうゆ	1.20	しょうゆ	1.20	しょうゆ	2.00	しょうゆ	2.00	しょうゆ	2.00
牛乳	200.00	牛乳	200.00	牛乳	200.00	牛乳	200.00	牛乳	200.00
【おやつ】えびせん(幼)	8.00	【おやつ】えびせん(幼)	8.00	【おやつ】えびせん(学)	12.00	【おやつ】えびせん(学)	12.00	【おやつ】えびせん(学)	12.00

予定献立表 (5列)

2023年06月01日(木)

5分粥食(幼1)1mmキザミ		5分粥食(幼2)1mmキザミ		5分粥食(学1)1mmキザミ		5分粥食(学2)1mmキザミ		5分粥食(学3)1mmキザミ	
夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数	夕食	予定人数
5分粥(幼1)	7.50	5分粥(幼2)	12.50	5分粥(学1)	15.00	5分粥(学2)	20.00	5分粥(学3)	25.00
米	7.50g	米	12.50g	米	15.00g	米	20.00g	米	25.00g
魚の照り焼き(鮭)(幼)	30.00	魚の照り焼き(鮭)(幼)	30.00	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00	魚の照り焼き(鮭)(学)	60.00
生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	0.50切れ	生鮭(60)	1.00切れ	生鮭(60)	1.00切れ	生鮭(60)	1.00切れ
みりん	2.50g	みりん	2.50g	みりん	5.00g	みりん	5.00g	みりん	5.00g
しょうゆ	3.50g	しょうゆ	3.50g	しょうゆ	7.00g	しょうゆ	7.00g	しょうゆ	7.00g
・バター(キャベツ・人参)(幼)	15.00	・バター(キャベツ・人参)(幼)	15.00	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00	・バター(キャベツ・人参)(学)	25.00
キャベツ	15.00g	キャベツ	15.00g	キャベツ	25.00g	キャベツ	25.00g	キャベツ	25.00g
にんじん	5.00g	にんじん	5.00g	にんじん	10.00g	にんじん	10.00g	にんじん	10.00g
油	1.00g	油	1.00g	油	2.00g	油	2.00g	油	2.00g
食塩	0.10g	食塩	0.10g	食塩	0.20g	食塩	0.20g	食塩	0.20g
かぼちやササガ(ハム)(マヨ)(幼)	25.00	かぼちやササガ(ハム)(マヨ)(幼)	25.00	かぼちやササガ(ハム)(マヨ)(学)	40.00	かぼちやササガ(ハム)(マヨ)(学)	40.00	かぼちやササガ(ハム)(マヨ)(学)	40.00
冷凍かぼちや	25.00g	冷凍かぼちや	25.00g	冷凍かぼちや	40.00g	冷凍かぼちや	40.00g	冷凍かぼちや	40.00g
皮付マヨ	15.00g	皮付マヨ	15.00g	皮付マヨ	20.00g	皮付マヨ	20.00g	皮付マヨ	20.00g
冷凍ミニマヨコー	7.00g	冷凍ミニマヨコー	7.00g	冷凍ミニマヨコー	10.00g	冷凍ミニマヨコー	10.00g	冷凍ミニマヨコー	10.00g
にんじん	3.00g	にんじん	3.00g	にんじん	5.00g	にんじん	5.00g	にんじん	5.00g
NSP-カ&短冊	7.00g	NSP-カ&短冊	7.00g	NSP-カ&短冊	10.00g	NSP-カ&短冊	10.00g	NSP-カ&短冊	10.00g
マヨネーズ	7.00g	マヨネーズ	7.00g	マヨネーズ	10.00g	マヨネーズ	10.00g	マヨネーズ	10.00g
みそスープ(分粥)(幼)	70.00	みそスープ(分粥)(幼)	70.00	みそスープ(分粥)(学)	100.00	みそスープ(分粥)(学)	100.00	みそスープ(分粥)(学)	100.00
水	70.00g	水	70.00g	水	100.00g	水	100.00g	水	100.00g
和風だし(の素)	0.50g	和風だし(の素)	0.50g	和風だし(の素)	0.70g	和風だし(の素)	0.70g	和風だし(の素)	0.70g
みそ(ヒケシ・カ)	4.00g	みそ(ヒケシ・カ)	4.00g	みそ(ヒケシ・カ)	6.00g	みそ(ヒケシ・カ)	6.00g	みそ(ヒケシ・カ)	6.00g
卵が強化)	2.00g	卵が強化)	2.00g	卵が強化)	3.00g	卵が強化)	3.00g	卵が強化)	3.00g
鉄とり名人	2.00g	鉄とり名人	2.00g	鉄とり名人	3.00g	鉄とり名人	3.00g	鉄とり名人	3.00g

予定献立表（3列）

2023年06月01日(木)

離乳食前期(ペースト)		離乳食中期(1mmキザミ)		離乳食後期(3mmキザミ)	
朝食	予定人数 1人	朝食	予定人数 2人	朝食	予定人数 1人
五分粥すりつぶし(前期)		七分粥(中期)		全粥(後期)	
米	2.50	米	8.50	米	14.00
魚のすり流しあんとうじ(前期)		煮魚(中・後期)		煮魚(中・後期)	
カラスカレイ60	20.00	カラスカレイ60	30.00	カラスカレイ60	30.00
離乳食だし汁	30.00	さとう	1.50	さとう	1.50
片栗粉	2.00	しょうゆ	2.00	しょうゆ	2.00
		離乳食だし汁	30.00	離乳食だし汁	30.00
うらごしかぼちゃ(前期)		南瓜の洋風きんとん(中・後期)		南瓜の洋風きんとん(中・後期)	
かぼちゃうらごし	30.00	かぼちゃうらごし	30.00	かぼちゃうらごし	30.00
滅菌水	10.00	牛乳*	5.00	牛乳*	5.00
		バター	2.00	バター	2.00
みそスープ(前期)		みそスープ(中期)		みそ汁(キャベツ)(後期)	
みそ(ビタミン・カルシウム強化)	0.30	みそ(ビタミン・カルシウム強化)	0.60	キャベツ	15.00
離乳食だし汁	30.00	離乳食だし汁	60.00	みそ(ビタミン・カルシウム強化)	0.60
				離乳食だし汁	60.00
昼食	予定人数 2人	昼食	予定人数 2人	昼食	予定人数 1人
五分粥すりつぶし(前期)		七分粥(中期)		全粥(後期)	
米	2.50	米	8.50	米	14.00
炒り豆腐うらごし(前期)		スクランブルエッグ(中・後期)		スクランブルエッグ(中・後期)	
絹ごし豆腐(サイコ・木綿)	30.00	卵(1個50g)	25.00	卵(1個50g)	25.00
にんじんうらごし	10.00	牛乳*	5.00	牛乳*	5.00
		さとう	1.00	さとう	1.00
		食塩	0.02	食塩	0.02
		バター	2.00	バター	2.00
温・ゆづりうらごし(前期)		お浸しブロッコリー(中・後期)		お浸しブロッコリー(中・後期)	
ほうれん草うらごし	20.00	冷凍ミブロッコリー	30.00	冷凍ミブロッコリー	30.00
		しょうゆ	1.00	しょうゆ	1.00
		糸削り 和える	0.01	糸削り 和える	0.01
果汁40(前・中・後期)		ビーターラッシュ(中・後期)		ビーターラッシュ(中・後期)	
離乳食果汁(1包40ml)	40.00	ビーターラッシュ	50.00	ビーターラッシュ	50.00
夕食	予定人数 0人	夕食	予定人数 2人	夕食	予定人数 1人
五分粥すりつぶし(前期)		七分粥(中期)		全粥(後期)	
米	2.50	米	8.50	米	14.00
ササミすり流しあんとうじ(前期)		ササミすり流しあんとうじ(中期)		とりそぼろあんとうじ(後期)	
鶏ささみ	20.00	鶏ささみ	30.00	鶏ひき肉*	30.00
離乳食だし汁	30.00	離乳食だし汁	45.00	離乳食だし汁	45.00
片栗粉	2.00	片栗粉	3.00	さとう	2.00
				しょうゆ	2.00
				片栗粉	3.00
煮付け人参うらごし(前・中期)		煮付け人参うらごし(前・中期)		人参含め煮(後期)	
にんじんうらごし	20.00	にんじんうらごし	20.00	コシキアロト10	30.00
さとう	0.50	さとう	0.50	さとう	2.00
				食塩	0.01
コーンスープ(前)		コーンスープ(中・後)		コーンスープ(中・後)	
離乳食コーンポタージュ	30.00	離乳食コーンポタージュ	60.00	離乳食コーンポタージュ	60.00

食種集計表（日次）

2023/06/01（木）

入院

食種	朝食	10時	昼食	15時	夕食				計
●アレルギー-幼1(1-2歳)					1				1
●アレルギー-検査後食幼1			1						1
●アレルギー-食(学1)					1				1
ワ-フィン納豆禁(学3)	1		1		1				3
常食幼1(1-2歳)	1								1
常食幼2(3-5歳)	2		2		3				7
常食学1(6-8歳)	7		6		5				18
常食学2(9-11歳)	4		4		4				12
常食学3(12歳～)	2		2		1				5
全粥食幼1(1-2歳)	1		1		1				3
5分粥食(幼1)1mmｷﾞﾗﾞﾐ	1		1		1				3
加熱食幼2(3-5歳)	2		2		2				6
加熱食学1(6-8歳)	2		1		2				5
加熱食学3(12歳～)	2		2		2				6
◆低脂肪食(学童1)	1		1		1				3
▲糖尿病食(学童1)	1		1		1				3
▲糖尿病食(学童2)	1		1		1				3
検査/術後食幼2(3-5歳)			3						3
離乳食前期(ﾊﾞｰｽﾄ)	1		2						3
離乳食中期(1mmｷﾞﾗﾞﾐ)	2		2		2				6
離乳食後期(3mmｷﾞﾗﾞﾐ)	2		2		2				6
小計	33		35		31				99
合計	33		35		31				99

食種集計表 (月次)

2023年06月 分

入院

食種	時	合計	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日					
調乳	朝食	105	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	5	6	7	5	4	4	4	5	5	2	1	1	1	2	3	1	4	2	3	3				
	朝食	1,012	36	36	36	35	36	31	29	31	37	35	30	32	29	30	30	30	33	32	32	31	31	35	39	38	40	34	33	37	39	36	33	33	33			
	昼食	978	36	31	33	35	34	28	30	30	31	34	31	29	28	29	30	30	34	33	30	29	30	35	37	41	36	33	36	38	38	33	38	33	30	30		
ED・ED-POのみ	朝食	1,001	36	32	35	36	32	30	30	35	34	32	32	30	31	29	31	29	32	32	31	29	34	39	38	40	34	34	37	38	36	33	33	29	29			
	朝食	32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2		
	昼食	36	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	2	2	
治療乳/水/糖水/空瓶	朝食	34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
	朝食	254	6	8	9	9	9	11	10	9	9	9	8	8	9	8	8	8	7	7	7	7	7	6	9	9	9	10	9	9	10	9	9	10	9	9	9	9
	昼食	252	8	8	8	9	9	11	9	9	9	9	8	10	8	8	8	8	7	7	7	7	7	8	9	9	9	10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
小計	朝食	254	8	8	9	9	10	10	9	9	9	8	8	9	8	8	8	7	7	7	7	7	6	8	9	9	9	10	9	9	9	9	9	9	9	9	10	10
	朝食	1,298	43	45	42	45	46	43	40	41	47	45	39	41	39	39	39	39	41	40	40	39	39	42	49	48	50	45	43	47	50	47	50	47	44	44	44	
	昼食	1,266	45	40	42	45	45	40	40	41	44	41	38	39	38	38	38	39	42	38	38	37	38	44	47	51	47	42	45	47	49	45	47	49	45	41	41	41
夕食(仮入院食)	朝食	1,289	45	41	45	46	43	41	40	45	44	41	40	40	38	40	38	39	40	40	39	37	41	48	48	50	45	44	47	48	48	44	44	41	41	41	41	
	朝食	41	2	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	3	3	
	昼食	49	2	2	2	1	1	1	3	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	
夕食	朝食	45	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	3	3	
	朝食	399	15	11	16	14	15	10	16	16	11	8	9	9	7	12	14	14	14	8	7	15	21	17	17	18	12	12	12	13	13	13	16	21	21	21	21	21
	昼食	386	11	13	18	15	12	14	16	9	14	7	8	12	8	12	11	10	10	8	8	20	21	16	18	12	8	12	13	14	13	14	13	15	18	18	18	18
外泊	朝食	344	12	19	15	13	9	11	13	7	7	7	8	8	7	13	10	7	6	8	18	14	14	14	16	12	11	11	13	12	13	15	15	15	15	15	15	15
	朝食	12	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	昼食	14	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
小計	朝食	12	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	朝食	452	17	13	18	17	17	11	17	18	12	10	11	10	8	13	16	15	11	10	16	22	19	18	19	18	19	14	14	13	15	15	19	24	24	24	24	24
	昼食	449	13	16	21	18	13	17	17	10	16	9	9	13	10	13	13	13	11	11	22	23	17	19	19	14	10	15	16	16	15	18	21	21	21	21	21	21
合計	朝食	401	14	22	18	15	10	13	15	8	9	9	9	8	15	11	10	9	9	9	19	16	16	16	17	14	13	12	15	14	16	18	18	18	18	18	18	18
	朝食	2,675	93	89	92	92	94	95	94	93	97	89	81	83	81	82	84	89	85	79	84	94	94	94	94	94	91	88	81	82	94	93	91	97	97	97	97	
	昼食	2,735	93	90	92	95	96	106	96	92	102	83	81	80	90	85	86	92	81	80	93	106	95	95	92	96	83	82	90	98	90	93	97	97	97	97	97	97
夕食	2,664	90	93	92	94	96	95	92	94	89	80	80	83	82	82	84	88	85	78	81	93	95	96	91	88	80	82	93	90	91	94	94	94	94	94	94	94	

食種集計表 (年次)

2022年度 分 入院

食種	時	合計	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
3401 3分粥(幼1)主30副20	昼食	8												8
	夕食	8												8
	1月合計	24												24
3505 流動食(学童3)	朝食	1								1				
	昼食	1								1				
	夕食	1								1				
	1月合計	3								3				
小計	朝食	182	2	7	11	4	25	34	5	18	7	8	28	33
	10時	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	昼食	185	1	7	10	3	32	33	5	17	8	8	27	34
	15時	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	夕食	188	2	8	11	4	30	33	5	18	7	10	28	32
4000 加熱移行期(3mm以上)	朝食	124	8	17	14			12	21	29	23			
	昼食	115	8	15	11			12	20	29	20			
	夕食	127	8	19	13			11	22	30	24			
	1月合計	366	24	51	38			35	63	88	67			
4001 加熱食幼1(1-2歳)	朝食	112	10	9	10	12	11	6	7		1	7	8	31
	昼食	113	10	9	11	12	10	6	7		1	7	9	31
	夕食	112	11	8	10	12	11	6	7		1	7	9	30
	1月合計	337	31	26	31	36	32	18	21		3	21	26	92
4002 加熱食幼2(3-5歳)	朝食	258	7		17	19	5	26	35	25	39	21	37	27
	昼食	252	7		18	19	6	25	35	24	39	21	33	25
	夕食	274	9		18	19	5	27	40	27	39	21	41	28
	1月合計	784	23		53	57	16	78	110	76	117	63	111	80
4003 加熱食学1(6-8歳)	朝食	215	35	28	33	31	20		1	9	6	9	25	18
	昼食	204	33	27	32	30	18		1	7	5	10	24	17
	夕食	216	33	28	33	31	19		2	10	4	10	26	20
	1月合計	635	101	83	98	92	57		4	26	15	29	75	55
4004 加熱食学2(9-11歳)	朝食	351	37	31	29	65	28	26	5	40	36	30	24	
	昼食	349	37	30	30	65	27	28	4	40	35	30	23	
	夕食	361	39	30	32	65	28	28	5	44	35	31	24	
	1月合計	1,061	113	91	91	195	83	82	14	124	106	91	71	
4005 加熱食学3(12歳~)	朝食	329	35	34	12	15	7	30	20	18	18	32	45	63
	昼食	325	35	33	12	15	7	30	20	17	18	31	44	63
	夕食	333	34	34	13	14	7	31	20	18	22	30	46	64
	1月合計	987	104	101	37	44	21	91	60	53	58	93	135	190
4102 全粥加熱幼2(3-5歳)	朝食	1				1								
	夕食	1				1								
	1月合計	2				2								
5001 ミチ-食幼1(1~2歳)	朝食	100	1		9	26	17	30	13			2	2	
	10時	3						3						
	昼食	136	1		31	25	23	33	13			1	3	6
	15時	5					2	3						
	夕食	107	3		9	27	19	33	12			2	2	
	1月合計	351	5		49	78	61	102	38			5	7	6
5002 ミチ-食幼2(3~5歳)	朝食	28		10			9			6	3			
	昼食	46		9	1	1	13			7	13		1	1
	夕食	35		13			11			7	4			
	1月合計	109		32	1	1	33			20	20		1	1
5003 ミチ-食学童1(6~8歳)	朝食	13			3	2				6				2
	昼食	20			4	4				6	3			3
	夕食	16				4				6	3			3
	1月合計	49			7	10				18	6			8
5004 ミチ-食学2(9~11歳)	朝食	14		1			1		2	1		7		2
	昼食	19		1			2	2	2			8		4
	夕食	19		2			2	2	2	1		8		2
	1月合計	52		4			5	4	6	2		23		8
5005 ミチ-食学3(12歳~)	朝食	37		10	1	11	1	6		3				5
	昼食	221	27	34	27	37	38	41	2	3	1	6	1	4
	夕食	50		12		12	16	5	1	2	1			1
	1月合計	308	27	56	28	60	55	52	3	8	2	6	1	10
5011 加熱ミチ-食幼1(1~2歳)	朝食	9						9						
	昼食	8						8						
	夕食	8						8						
	1月合計	25						25						
5101 易消化(幼1)ミチ-なし	朝食	18		1		10	1					5	1	
	昼食	19			1	11	1					5	1	
	夕食	19		1		11						5	2	
	1月合計	56		2	1	32	2					15	4	
5102 易消化(幼2)ミチ-なし	朝食	3	1		1						1			
	昼食	5	3		1						1			
	夕食	3	1		1						1			
	1月合計	11	5		3						3			
5104 易消化(学2)ミチ-なし	朝食	7		2				2	3					
	昼食	9		2				3	4					
	夕食	7		2				2	3					
	1月合計	23		6				7	10					

食種集計表 (年次)

2022年度分 入院

食種	時	合計	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
5105 易消化(学3)抄'みなし	朝食	57	1				26	26			1			3
	昼食	60	2				28	25			2			3
	夕食	60	1				29	26			1			3
	1月合計	177	4				83	77			4			9
5201 経口開始食(幼児1)	朝食	149			15	27	14	11	30	29	23			
	10時	6					6							
	昼食	193			19	53	26	10	31	30	24			
	15時	3					3							
	夕食	171			16	28	14	11	31	30	36	4		1
	1月合計	522			50	108	63	32	92	89	83	4		1
5202 経口開始食(幼児2)	朝食	41				17	23							1
	10時	3					3							
	昼食	43				18	23							2
	15時	2					2							
	夕食	43				18	23							2
	1月合計	132				53	74							5
5203 経口開始食(学童1)	朝食	41	1		26	13								1
	昼食	38			26	12								
	夕食	40			27	12								1
	1月合計	119	1		79	37								2
5204 経口開始食(学童2)	朝食	10				4				6				
	昼食	8				3				5				
	夕食	11				4			1	6				
	1月合計	29				11			1	17				
5205 経口開始食(学童3)	朝食	9							3	5	1			
	昼食	19						2	9	7	1			
	夕食	19							3	15	1			
	1月合計	47						2	15	27	3			
2001 ●アレルギー-幼1(1-2歳)	朝食	152	10	18	26	3	6	13	6	17	9	3	19	22
	10時	4		2						2				
	昼食	181	9	27	28	3	6	15	9	20	9	9	23	23
	15時	7		3						4				
	夕食	168	10	22	25	2	6	14	7	20	8	5	23	26
	1月合計	512	29	72	79	8	18	42	22	63	26	17	65	71
2002 ●アレルギー-幼2(3-5歳)	朝食	237	26	23	13	22	52	24	11	33	26	5		2
	10時	41	4	5		17	10			4	1			
	昼食	269	31	23	15	31	54	24	12	36	28	5	3	7
	15時	41	4	5		18	8		1	4	1			
	夕食	259	34	26	13	25	52	25	10	36	30	4	2	2
	1月合計	847	99	82	41	113	176	73	34	113	86	14	5	11
2004 ●アレルギー-学2(9-11歳)	朝食	88	7	15	11	16	1	14	12		7			5
	10時	16		3				13						
	昼食	99	7	15	12	18		14	13	2	9		3	6
	15時	15		2				13						
	夕食	100	9	19	11	18	1	15	13		8			6
	1月合計	318	23	54	34	52	2	69	38	2	24			3
2005 ●アレルギー-学3(12歳~)	朝食	14	1	3	1		3	2						1
	昼食	24		2	2	1	10	3				1	4	1
	夕食	19	1	4	2		3	2					5	2
	1月合計	57	2	9	5	1	16	7				1	12	4
2006 ●アレルギー-食(移行期)	朝食	12			1		1		9			1		
	昼食	10					1		8			1		
	夕食	10			1				8			1		
	1月合計	32			2		2		25			3		
2012 ●加熱アレルギー-幼2(3-5)	朝食	159	33	42	29	30	25							
	10時	123	23	25	24	28	23							
	昼食	158	33	42	28	30	25							
	15時	120	22	24	23	27	24							
	夕食	162	34	42	30	31	25							
	1月合計	722	145	175	134	146	122							
2014 ●加熱アレルギー-学2(9-11)	朝食	46		10	25	8	3							
	10時	5		3		2								
	昼食	48		11	26	8	3							
	15時	4		2		2								
	夕食	47		12	24	9	2							
	1月合計	150		38	75	29	8							
2015 ●加熱アレルギー-学3(12~)	昼食	2												2
	1月合計	2												2
2021 ●アレルギー-検査後食幼1	昼食	6		1					1	2		1	1	
	1月合計	6		1					1	2		1	1	
2022 ●アレルギー-検査後食幼2	昼食	8	1	2	1	1		1	1	1				
	15時	1				1								
	1月合計	9	1	2	1	2			1	1	1			
2023 ●アレルギー-検査後食学1	昼食	1			1									
	1月合計	1			1									
2024 ●アレルギー-検査後食学2	昼食	12	2	4	2	2			1				1	
	1月合計	12	2	4	2	2			1				1	

食種集計表 (年次)

2022年度 分 入院

食種	時	合計	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
2025 ●アレルギー-検査後食学3	昼食	2		1										1
	1月合計	2		1										1
2032 ●ラテックスアレルギー-食(幼2)	朝食	17								2	15			
	昼食	15								1	14			
	夕食	18								2	16			
	1月合計	50								5	45			
2033 ●ラテックスアレルギー-食(学1)	朝食	6									5		1	
	昼食	5									5			
	夕食	6									5	1		
	1月合計	17									15	1	1	
2034 ●ラテックスアレルギー-食(学2)	朝食	6									6			
	昼食	5									5			
	夕食	7									7			
	1月合計	18									18			
2035 ●ラテックスアレルギー-食(学3)	朝食	1												1
	昼食	2												2
	夕食	1												1
	1月合計	4												4
2042 ●加熱アレルギー-検査幼2	昼食	1					1							
	1月合計	1					1							
2801 アレルギー-試験幼1(昼のみ)	昼食	1									1			
	1月合計	1									1			
2901 ワーファリン納豆禁幼1(1-2)	朝食	7												7
	昼食	7								1				6
	夕食	8								1				7
	1月合計	22								2				20
2902 ワーファリン納豆禁幼2(3-5)	朝食	71		14	7	23			9			2	11	5
	昼食	71		14	8	22			10			1	11	5
	夕食	79		15	8	24			11			3	13	5
	1月合計	221		43	23	69			30			6	35	15
2903 ワーファリン納豆禁(学1)	朝食	17												17
	昼食	17												17
	夕食	17												17
	1月合計	51												51
2904 ワーファリン納豆禁(学2)	朝食	3				1			2					
	昼食	4				1			3					
	夕食	4				2			2					
	1月合計	11				4			7					
2905 ワーファリン納豆禁(学3)	朝食	122	4	20	40	35	15	8						
	昼食	124	4	22	41	34	16	6						1
	夕食	122	4	20	40	36	15	7						
	1月合計	368	12	62	121	105	46	21						1
2912 ●レボ'レート'15夕乳禁(幼)	朝食	4					3				1			
	昼食	2					1				1			
	夕食	4				1	2				1			
	1月合計	10				4	6				3			
8101 検査/術後食幼1(1-2歳)	朝食	1											1	
	昼食	77	5	8	5	3	6	8	5	4	7	17	5	4
	夕食	3					1			1		1		
	1月合計	81	5	8	5	3	7	8	5	5	7	19	5	4
8102 検査/術後食幼2(3-5歳)	朝食	110	7	8	8	6	10	7	5	11	11	12	8	17
	昼食	12	1				1	3	1	2	1	1		2
	夕食	122	7	9	8	6	11	10	6	13	12	13	8	19
	1月合計	122	7	9	8	6	11	10	6	13	12	13	8	19
8103 検査/術後食学1(6-8歳)	朝食	54	4	7	2	5	6	7	2	1	7	4	5	4
	昼食	5				1		1	3					
	夕食	59	4	7	2	6	6	8	5	1	7	4	5	4
	1月合計	59	4	7	2	6	6	8	5	1	7	4	5	4
8104 検査/術後食学2(9-11)	朝食	69	9	4	11	7	9	7	8	4	4	2	2	2
	昼食	1							1					
	夕食	70	9	4	11	7	9	8	8	4	4	2	2	2
	1月合計	70	9	4	11	7	9	8	8	4	4	2	2	2
8105 検査/術後食学3(12歳)	朝食	64	5	7	4	5	10	2	2	2	10	3	7	7
	昼食	12	1				1	3	1	2	1	1		2
	夕食	122	7	9	8	6	11	10	6	13	12	13	8	19
	1月合計	122	7	9	8	6	11	10	6	13	12	13	8	19
8106 検査/術後食移行(刻)	朝食	7	2		1	1					1			2
	昼食	7	2		1	1					1			2
	夕食	7	2		1	1					1			2
	1月合計	7	2		1	1					1			2
8201 加熱検査術後幼1(1-2)	昼食	3	1				2							
	1月合計	3	1				2							
8202 加熱検査術後幼2(3-5)	昼食	14	1			1			3	3	1		4	1
	1月合計	14	1			1			3	3	1		4	1
8203 加熱検査術後学1(6-8)	昼食	1								1				
	1月合計	1								1				
8204 加熱検査術後学2(9-11)	昼食	7		1	1		1			2		1	1	
	1月合計	7		1	1		1			2		1	1	
8205 加熱検査術後学3(12歳)	昼食	5				1		2			2			
	1月合計	5				1		2			2			
2003 ●アレルギー-学1(6-8歳)	朝食	49	4	4	3	1	1	2	13				16	5
	昼食	56	5	4	3	2		2	13	1	2		18	6
	夕食	49	4	4	4	1		2	13			1	15	5
	1月合計	154	13	12	10	4	1	6	39	1	2	1	49	16

食種集計表 (年次)

2022年度分 入院

食種	時	合計	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
7632 ◆乳び胸低脂肪(幼2)	1月合計	16				14	2							
7701 ▲糖尿病食(幼児1)	朝食	34	16									4	13	1
	10時	4										4		
	昼食	35	17									4	13	1
	15時	4										4		
	夕食	34	16									5	12	1
	1月合計	111	49									21	38	3
7702 ▲糖尿病食(幼児2)	朝食	35				26	5							4
	10時	4												4
	昼食	35				26	5							4
	15時	4												4
	夕食	36				27	4							5
	1月合計	114				79	14							21
7703 ▲糖尿病食(学童1)	朝食	66					1	22		14	29			
	10時	14								14				
	昼食	67						2	22	14	29			
	15時	14								14				
	夕食	66					2	21		15	28			
	1月合計	227					5	65		71	86			
7704 ▲糖尿病食(学童2)	朝食	56					15		5	12			7	17
	10時	5							5					
	昼食	59					16		6	12			8	17
	15時	5							5					
	夕食	57					15		6	12			8	16
	1月合計	182					46		27	36			23	50
7705 ▲糖尿病食(学童3)	朝食	70	6		15	4	3			23			4	15
	昼食	70	6		16	3	3			24			4	14
	夕食	71	6		17	3	3			23			5	14
	1月合計	211	18		48	10	9			70			13	43
	小計	朝食	1,038	85	66	130	100	41	57	90	122	90	94	73
10時		28	0	0	0	0	0	0	5	14	0	5	0	4
昼食		1,065	84	67	134	103	45	56	91	130	90	97	77	91
15時		29	0	0	0	0	0	0	6	15	0	4	0	4
夕食		1,069	85	71	134	100	40	55	96	129	92	95	78	94
9001 離乳準備(果汁ｽｰﾌ)	朝食	6		2										4
	昼食	8		1	1							2		4
	夕食	1			1									
	1月合計	15		3	2							2		8
9101 離乳食前期(ﾊﾞｰｽﾄ)	朝食	385	10	2	13	7	9	7	35	43	57	90	86	26
	昼食	412	13	1	17	11	28	41	48	32	39	88	71	23
	夕食	90			7	7	11	7	5				44	9
	1月合計	887	23	3	37	25	48	55	88	75	96	178	201	58
9103 ●離乳前(卵禁)ﾊﾞｰｽﾄ	朝食	12		1							10	1		
	昼食	11		1							10			
	夕食	8		1							6	1		
	1月合計	31		3							26	2		
9104 ●離乳前(乳禁)ﾊﾞｰｽﾄ	朝食	4	1	3										
	昼食	3		2					1					
	夕食	1	1											
	1月合計	8	2	5					1					
9105 ●離乳前(卵乳禁)ﾊﾞｰｽﾄ	朝食	8			4		2	2						
	昼食	4			4									
	夕食	4					3	1						
	1月合計	16			8		5	3						
9106 ●離乳前卵乳小禁)ﾊﾞｰｽﾄ	朝食	14		3	1			1	1		8			
	昼食	9		4	1				3	1				
	夕食	4		2				2						
	1月合計	27		9	2			3	4	1	8			
9201 離乳食中期(1mmｷﾞﾗﾞ)	朝食	207	13	15	14	16	25	1	15	11	16	1	29	51
	昼食	120	1	7	10	2	6	2	14	7	13	1	22	35
	夕食	154	17	8	11	18	19	2	14	9	15		20	21
	1月合計	481	31	30	35	36	50	5	43	27	44	2	71	107
9203 ●離乳中(卵禁)1mm刻	朝食	128	7		39	41	19		11				2	9
	昼食	37	5	2	9	6			3	1			1	10
	夕食	133	6	3	40	43	18		11	1			1	10
	1月合計	298	18	5	88	90	37		25	2			4	29
9204 ●離乳中(乳禁)1mm刻	昼食	1								1				
	1月合計	1								1				
9205 ●離乳中(卵乳禁)1m刻	朝食	4							2	1				1
	昼食	5							3	1			1	
	夕食	5							4				1	
	1月合計	14							9	2			2	1
9299 ●離乳中(他ｱﾙﾙｷﾞ)1mm	朝食	8	6						2					
	昼食	7	7											
	夕食	10	8						2					
	1月合計	25	21						4					
9301 離乳食後期(3mmｷﾞﾗﾞ)	朝食	291	13	7	3	17	31	43	35	23	3	33	26	57

食種集計表（年次）

2022年度 分 入院

食種	時	合計	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
9301 離乳食後期(3mmサミ)	10時	1												1
	昼食	262	13	8	1	19	34	37	21	7	3	37	28	54
	15時	1												1
	夕食	286	13	8	4	18	30	38	34	21	2	35	26	57
	1月合計	841	39	23	8	54	95	118	90	51	8	105	80	170
9303 ●離乳後(卵禁)3mm刻	朝食	55	4					6	22	12		3	6	2
	昼食	21	4									4	7	2
	夕食	60	4					8	22	13		3	8	2
	1月合計	136	12					14	44	28		10	21	6
9305 ●離乳後(卵乳禁)3mm刻	朝食	1									1			
	夕食	1									1			
	1月合計	2									2			
9399 ●離乳後期(他アレルギー)3m	朝食	13			3							1	9	
	昼食	16			4							2	10	
	夕食	14			3							2	9	
	1月合計	43			10							5	28	
小計	朝食	1,136	54	33	77	81	92	76	113	80	106	131	145	148
	10時	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	昼食	916	43	26	47	38	68	80	96	52	79	135	125	127
	15時	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	夕食	771	49	22	66	86	89	72	83	34	35	44	94	97
9800 調乳	朝食	10,135	811	810	644	715	985	879	852	969	874	751	822	1,023
	昼食	10,378	823	833	682	754	1,008	873	876	992	902	747	844	1,044
	夕食	10,440	817	824	658	703	982	878	886	1,006	935	836	864	1,051
	1月合計	30,953	2,451	2,467	1,984	2,172	2,975	2,630	2,614	2,967	2,711	2,334	2,530	3,118
9830 特殊ミルクのみ	朝食	201	15	19	9	17	9	1	37	19	18	31	18	8
	昼食	210	15	20	10	19	8	1	39	23	18	31	17	9
	夕食	228	16	18	13	18	7	1	42	17	19	31	19	27
	1月合計	639	46	57	32	54	24	3	118	59	55	93	54	44
9835 特殊ミルクのみ(母乳併)	朝食	11			4	7								
	昼食	11			5	6								
	夕食	11			5	6								
	1月合計	33			14	19								
小計	朝食	10,347	826	829	657	739	994	880	889	988	892	782	840	1,031
	10時	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	昼食	10,599	838	853	697	779	1,016	874	915	1,015	920	778	861	1,053
	15時	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9810 ED・ED-Pのみ	朝食	829	85	48	49	98	48	98	63	31	98	96	58	57
	昼食	801	69	32	53	100	49	98	64	33	102	92	57	52
	夕食	816	84	47	51	99	48	97	65	26	89	93	59	58
	1月合計	2,446	238	127	153	297	145	293	192	90	289	281	174	167
9815 ED・ED-Pのみ(母乳併)	朝食	20						9	11					
	昼食	21						10	11					
	夕食	20						10	10					
	1月合計	61						29	32					
9820 治療乳/水/糖水/空瓶	朝食	2,607	277	264	260	193	192	197	213	165	246	187	159	254
	昼食	2,476	279	251	219	157	148	168	215	181	251	192	155	260
	夕食	2,579	275	255	263	187	184	193	211	162	244	185	160	260
	1月合計	7,662	831	770	742	537	524	558	639	508	741	564	474	774
9825 治療乳/水/糖水/空瓶	朝食	72	2						18	24	22	4	2	
	昼食	73	2						19	23	22	5	2	
	夕食	71	2						20	22	21	5	1	
	1月合計	216	6						57	69	65	14	5	
小計	朝食	3,528	364	312	309	291	240	304	305	220	366	287	219	311
	10時	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	昼食	3,371	350	283	272	257	197	276	309	237	375	289	214	312
	15時	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9997 欠食(仮入院食)	朝食	461	36	38	43	47	33	32	35	31	41	36	44	45
	昼食	560	44	43	51	61	47	43	43	40	46	41	51	50
	夕食	513	41	42	48	50	39	37	42	37	45	36	49	47
	1月合計	1,534	121	123	142	158	119	112	120	108	132	113	144	142
9998 欠食	朝食	5,536	517	485	583	456	433	462	525	531	414	442	329	359
	10時	4				1	1			2				
	昼食	5,202	472	469	538	435	397	453	498	489	373	419	309	350
	15時	4					1			2				1
	夕食	4,822	449	429	520	408	369	433	467	470	340	371	277	289
1月合計	15,568	1,438	1,383	1,641	1,300	1,201	1,348	1,490	1,494	1,127	1,232	915	999	
9999 外泊	朝食	59			1	5	9	1	10	9	5	4	2	13
	昼食	69			1	6	8	2	11	11	4	5	3	18
	夕食	62			1	6	9	1	8	11	4	5	2	15
	1月合計	190			3	17	26	4	29	31	13	14	7	46

食種集計表（年次）

2022年度 分 入院

食種	時	合計	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
小計	朝食	6,056	553	523	627	508	475	495	570	571	460	482	375	417
	10時	4	0	0	0	1	1	0	0	2	0	0	0	0
	昼食	5,831	516	512	590	502	452	498	552	540	423	465	363	418
	15時	4	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	1
	夕食	5,397	490	471	569	464	417	471	517	518	389	412	328	351
合計	朝食	30,988	2,501	2,547	2,548	2,523	2,726	2,523	2,644	2,781	2,764	2,385	2,317	2,729
	10時	234	27	38	24	48	43	16	5	22	1	5	0	5
	昼食	31,503	2,512	2,584	2,581	2,583	2,766	2,583	2,694	2,830	2,782	2,445	2,349	2,794
	15時	232	26	36	23	48	40	16	7	25	1	4	0	6
	夕食	30,890	2,490	2,548	2,547	2,510	2,713	2,514	2,644	2,768	2,726	2,392	2,318	2,720

職員等給食業務委託仕様書

職員及び関係者等（以下「職員等」という。）給食業務の実施にあたっては、この仕様書の定めるところにより行うものとする。

1 業務履行場所

水戸市双葉台3丁目3番地の1
茨城県立こども病院

2 業務の範囲

(1) 茨城県立こども病院の職員等の朝食、昼食、夕食を対象とし、委託する業務は次のとおりとする。
当該業務は全て受託者の責任において実施すること。

ア 調理業務

受託者は、職員等に満足を与えるよう誠意をもって調理を行うこと。

イ 残飯処理業務

受託者は、調理に伴う残菜・残食を病院の指示に従い、衛生的に処理し院外に搬出しなければならない。

ウ 食器洗浄消毒業務

受託者は、下膳した食器類を整理後、適切に洗浄・消毒し、数量を確認のうえ清潔に保管しなければならない。

エ 厨房管理業務

受託者は、使用する厨房等を常に清潔に保持し、定期的に清掃消毒するとともに、防そ・防虫に万全を期さなければならない。

オ 衛生管理業務

受託者は、厚生労働省通知による「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い、常に適切な衛生管理に努めなければならない。

カ 帳票管理業務

受託者は、業務に伴う各種帳票を適切に管理しなければならない。

キ 保存食の確保義務

受託者は、毎食ごとに保存食を確保すること。

ク 食材料の調達管理に関する業務

受託者は、受託者が作成し、病院の確認を受けた献立表及び喫食者数に基づき、食材料の発注を行い、食材料の発注・調達を行ったものについて適正に検収を行うこと。また、必要に応じて検収の際に病院の栄養士が立ち会うものとする。

調達した食材料は、病院が指定する場所で保管し、保存状況ならびに消費期限を管理すること。

予定食数は、別表のとおりとする。

ケ その他

その他病院の指示する業務

(2) 病院は、必要の都度受託者の関係書類・材料・作業状態・保健衛生状態・その他の管理状況等の業務内容を立入り検査することができる。

3 施設等の取扱い

(1) 給食業務に必要な厨房・洗浄室・下処理室・食品庫・更衣休憩室・事務室・エレベーターを受託者に無償で貸与する。

(2) 厨房機器・給食備品類・事務備品は病院側で調達し、受託者に無償で貸与する。

(3) 業務に使用する水、電力等光熱水費及び事務用通信費は病院側で負担する。

4 給食委託の条件

(1) 給食レベル

職員等給食の献立は、受託者が作成し、病院側の承認を受けること。

(2) 職員等給食時間（職員食堂）

朝食	7：00～ 8：30
昼食	11：30～13：30
夕食	18：00～19：30

(3) 申し込み等

開始食（取消，変更）	締切時間（申込，取消，変更）
昼食	当日の 8：30まで
夕食	当日の12：00まで
朝食	前日の15：00まで

(4) 食材料比率

職員等給食の契約単価に占める食材料費の比率は50%以上とすること。

5 指示事項

(1) 業務協力

受託者は、業務の実施にあたり、病院の指示監督のもとにその責務を果たすこと。

(2) 遵守事項

受託者は、業務の実施にあたり、善良な管理者の注意を払うとともに、関係法令に基づき次の事項を遵守しなければならない。

ア 医療法施行規則第9条の10第1号から第13号

イ 平成5年2月15日付厚生省健康政策局長通知（健政発第98号）の第三

ウ 平成5年2月15日付厚生省健康政策局指導課長通知（指第14号）の第四

エ 病院の行う指示に誠意をもって従うこと

オ 常に業務改善のための研究努力を行うこと

カ 常に技術研さんに努めること

キ 省資源・省エネルギーに努めること

ク 衛生管理に努めること

ケ 災害防止に努めること

(3) 業務責任者の配置

ア 受託者は、業務の実施にあたり業務遂行上の責任者を定め、病院に届け出るとともに、常駐させて連絡調整の任にあたらせること。また、業務責任者が不在のとき、その職務を代行する者を定めること。

イ 業務責任者は、病院給食業務5年以上の経験を有する管理栄養士又は栄養士資格を有する者とする

ウ 業務責任者の1年未満での異動は、原則として行わないこと。

(4) 業務従事者の確保

ア 受託者は、必要な人員を必要な構成で配属しなければならない。

イ 受託者は、業務従事者名簿（担当業務・氏名・年齢・住所を記載したもの）に写真と業務に従事するために必要な資格を証する書類の写しを添付して病院に提出すること。新たに配属された場合も同様とし、配属が解かれた場合は変更後の業務従事者名簿を提出すること。

(5) 従事者の服務・規律

受託者は、業務従事者に次に掲げる事項を厳格に守らせなければならない。

ア 勤務中は、受託者制定の衣服を着用すること。

イ 勤務中は、礼儀正しく品行を慎み、応接にあたっては懇切丁寧を旨とし、仮にも粗暴にわたる言動があってはならない。

ウ 勤務中に飲酒をしてはならない。また酒気をおびて勤務をしてはならない。

- エ 病院敷地内での喫煙，その他勤務の遂行を怠るような行為をしいはならない。
- オ 勤務中は，病院の規則等に従うこと。

6 報告等

- (1) 受託者は，業務の実施にあたり，医療法施行規則第9条の10第8号及び第9号に規定する標準作業書及び業務案内書を作成し，病院に提出し承認を得なければならない。
- (2) 受託者は，従事者の健康管理状況の結果をその都度速やかに病院に提出しなければならない。
- (3) 受託者は，業務実施に際して異常を認めた場合は，直ちに病院に報告し，その指示に従わなければならない。
- (4) 受託者は，事故が発生したときは，直ちに適切な措置を講ずるとともに病院に報告し，その指示に従わなければならない。

7 業務の引継ぎ

受託者は，契約期間の満了又は契約の解除等に伴い，新たに配置される受託者と交替する場合は，病院の運営に支障のないよう，病院が定める必要期間内に十分な時間及び内容をもって全ての業務の引継ぎを行わなければならない。

8 その他

- (1) 本仕様書以外の業務運営については，別に定める作業基準書によるものとする。
- (2) 貸与された室の火気取締については，火気取締責任者を定めて遺漏のないようにすること。
- (3) ここに記載されていない事項については，委託者・受託者誠意をもって協議し決定するものとする。

別表

食数見込表 (単位：食)

区 分	予定食数
朝食	400
定食（昼食，夕食）	11,900
合 計	12,300

(注) 上記の予定食数は，令和6年度から令和8年度までの単年度あたりの予定食数

作業基準書

この基準書は、職員及び入院患者付添者等（以下「職員等」という。）給食業務を実施するにあたり、作業上留意する基準を示すものである。

1 従事者の作業管理

- (1) 従事者の中から責任者を定め、指揮監督にあたらせること。
- (2) 責任者は、絶えず病院と密接な連絡をとるとともに、病院指示事項に従事者に徹底させること。
- (3) 責任者は、作業に従事するにあたり事前に勤務表を病院に提出し、変更のあるときは速やかに報告すること。
- (4) 従事者は、勤務表に基づき就業することを原則とし、常に作業に支障がないよう従事者の補充等の措置を講ずること。
- (5) 従事者の中から盛付業務の担当者を定めておくこと。
- (6) 責任者は、常に作業の内容を分析・検討し、合理化・能率化を図ること。
- (7) 常に内部研修会、研究会を自主的に行い自己研さんに励むこと。

2 従事者の衛生管理

- (1) 従事者の健康管理については絶えず注意を払うとともに、年1回以上健康診断を実施し、その結果を病院に報告すること。
- (2) 従事者の細菌検査は毎月1回以上（ただし5月～10月は月2回）実施し、その結果を病院に報告すること。検査項目については、赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌の検査を実施すること。ただし、月2回目の検査時には、腸管出血性大腸菌検査の項目は省略してもよいこととする。また、必要に応じ10月～3月にはノロウイルスの検査を含めること。
- (3) 従事者が次に該当するときは、直ちに病院に報告し、調理作業を含む全ての業務に従事させてはならない。また、次のア、イに該当する同居者がいる従事者も同様とする。
 - ア 赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ、腸管出血性大腸菌O-157等「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10月2日法律第114号、以下次項において「感染症法」という。）」による第1類感染症から第3類感染症までの感染症
 - イ 感染症法による感染症の保菌者
 - ウ 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
 - エ 新型インフルエンザ等の感染症
- (4) 新たに従事させようとする従業者について、次の項目について抗体価検査を実施し、その状況を甲に報告する。なお、抗体のない者についてはワクチン接種を実施する。また、信仰上の理由など諸事情により接種ができない者は、患者に接する業務に従事させてはならない。
 - ア 麻疹
 - イ 風疹
 - ウ 水痘
 - エ 流行性耳下腺炎
- (5) 従事者は、近隣に感染症発生の場合は、速やかに病院に申し出て指示を受けること。

3 作業

(1) 共通的事項

- ア 作業に際しては、日誌・予定表等を作成し、能率よく作業する習慣をつけること。
- イ 作業中は、専用の被服・帽子・履物・前掛等を着用し、作業にたずさわらないときはこれらを着用しないこと。
- ウ 作業上必要がある場合は必ずマスク・手袋を着用すること。
- エ 常に被服・頭髮・手指・爪等の清潔保持に努めること。
- オ 厨房内で更衣・喫煙・休息・放痰等の不潔な行為はしないこと。

- カ 就業前、用便後、休息後、電話使用後はその都度手指の洗浄消毒を行うこと。
- キ 作業中は、髪・鼻・口・耳等に手を触れないこと。
- ク 火気取締責任者を定め火気の扱いには十分気をつけること。
- ケ 電気・ガス・水・給湯等の使用にあたっては節約に努めること。
- コ 作業中は無駄な私語は慎むこと。

(2) 調理作業

- ア 食材料の腐敗・変質・質・量の過不足があったときは、すみやかに届け出て指示を受けること。
- イ 洗浄前の食材料は必ず下処理シンクで処理すること。
- ウ 食材料を長時間水に浸し放しにしたままにしないこと。
- エ 切った食材料を長時間水に浸したり、強く絞るすぎないこと。
- オ 加熱作業は火力調整を必ず行い、必要以上の加熱及び加熱不足を避けること。加熱調理食品は、中心部が85℃で1分間以上加熱処理すること。
- カ 生で食べる野菜の処理は、下洗いをしたのち消毒し、流水で十分に洗浄すること。
- キ 出来上がり献立に応じた切り方をすること。
- ク 食材料の無駄をなくす調理方法を行うこと。
- ケ 汚染されやすい食材料を調理途中及び未調理のまま放置しないこと。
- コ 調理した食品にはカバーをしてその取扱いは清潔な箸、匙、杓子等衛生上適当な器具によること。
- サ 魚・肉・野菜等の調理に使用する庖丁、まな板等の器具は明確に区分し、混同した使用は避けること。

(3) 残飯処理作業

- ア 残飯残菜は厨房内に溜め置かないこと。
- イ 残飯残菜の一時貯溜箱及びその周辺は清潔にするとともに投入口は有蓋とすること。
- ウ 残飯残菜の一時貯溜箱が一杯になった場合は、速やかに院外に搬出すること。

(4) 食器洗浄作業

- ア 調理作業用の前掛け履物で洗浄業務に従事しないこと。
- イ 食器は使用の都度十分洗浄したのち消毒すること。
- ウ 食器消毒は摂氏80℃の熱風に60分以上ふれさせること。
- エ 消毒後の食器は、次の使用時まで所定の清潔な箇所に保管すること。
- オ 錆を生じたもの又は破損した食器類は使用しないこと。
- カ 布きんは常に清潔な白布を用い、作業終了後、洗浄・すすぎ・煮沸消毒（100℃5分煮沸）をし、乾燥したものを保管・使用すること。
- キ 台ふきんは、作業終了後、洗浄・すすぎ・塩素消毒し、乾燥したものを使用すること。
- ク 使用後のまな板、庖丁等は流水にて洗浄したのち熱風消毒乾燥し、保管すること。

(5) 厨房管理業務

- ア 厨房及びその周辺は、常に清潔に保ち食品及び食器具類を衛生的に保つとともに損傷、破損等のないよう細心の注意を払うこと。
- イ 食器具類に損傷・破損等が生じた場合は必ず届出をすること。
- ウ 天井・壁・窓・床・戸扉・フード等の清掃は月1回以上実施すること。ただし掃き清掃・清拭清掃は週1回以上実施すること。
- エ 冷凍冷蔵庫、食品庫、米庫は常に清潔に管理し、週1回の清拭消毒を実施すること。
- オ 冷蔵庫内は常に清潔に管理し能力が十分発揮できる状態に保ち温度管理をすること。
- カ 床は常に乾燥状態を保ち、また排水溝に汚物を滞留させないこと。
- キ 防そ・防虫に努め、食べ物が露出しないようにすること。
- ク 調理台、盛付台等は必ず使用前と使用後に洗浄・消毒を行うこと。
- ケ コンベクションオーブン、蒸器、電子レンジ、炊飯釜、回転釜等の調理器具は常に清潔に拭き、外周、受皿に油垢やごみ等が固着しないよう注意すること。なお受皿には油を塗布とておくこと。
- コ 揚げ油は、使用後油をろ過してステンレス容器に油を移し、冷暗箇所に保管すること。
- サ 機械器具類のネジ等の締め込みは完全であるか確認すること。
- シ 厨房内には、関係者以外の者を入れないこと。

- ス 厨房内には、直接作業に関係ないもの、又は不用の器具、薬品等を置かないこと。
- セ 私物は、厨房内に置かないこと。

(6) 帳票管理作業

- ア 作業に伴う各種帳票は病院の指示に基づき保管、管理すること。
- イ 病院及び監督官庁の指示、改善要求に対して速やかに対応すること。

(7) 保存食の確保作業

- ア 保存食は毎食事ごとに確保しておくこと。
- イ 保存食は、原材料及び調理済食品とする。
- ウ 保存食は1品約50g程度、所定の容器又はビニール袋に密封して入れ、冷凍庫（-20℃以下）で2週間以上保存すること。なお、原材料は特に洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存すること。
- エ 保存食は、時間経過ごとに内容を確認し、記録票に記入のうえ廃棄すること。

(8) 食材料の調達管理に関する業務

- ア 献立に適応した新鮮な食材料を選定し購入すること。また、納入検収は検収簿に基づき適正に行うこと。なお、検収簿は病院の検査を受けること。
- イ 食材料の購入額を専用の帳簿等に記載のうえ、患者用、職員等用を区別して適正に管理すること。
- ウ 毎月の食材料の購入額を所定の様式により病院に提出すること。なお、病院は受託者が管理している帳簿等を閲覧できるものとする。
- エ 使用する精白米は、茨城県産 1等級米（収穫から1年以内のもの）とする。
- オ 購入食材料の廃棄率は、日本食品成分表(2020)によること。
- カ 購入する食材は、従来、当院で使用していたものを基本とし、それ以外を使用するときは、病院と協議すること。

(9) 職員食堂の清掃

- 職員食堂の卓上その他の使用箇所の整理、整頓、清掃を行い、清潔に保つよう努めること。

4 その他

- (1) 厨房内の防火上、危険箇所を発見したときは、直ちに病院に報告し、改善を求めること。
- (2) 監督官庁の調査等がある場合、病院と分担協力すること。
- (3) 病院が実施する消防訓練及びその他の管理運営上必要な事業に参画すること。

職員等給食業務単価見積書

令和 年 月 日

茨城県立こども病院長 殿

住 所

社 名

代表者名

印

下記のとおりお見積り申し上げます。

品 名	仕 様	単 位	単 価	予定数量 (単年度)
朝 食	別紙仕様書のとおり	1食につき	円	400食
定食 (昼食・夕食)	別紙仕様書のとおり	1食につき	円	11,900食

見積り金額は、消費税込みの金額とする。