

## 宮崎県立こども療育センター給食調理業務委託に係る公募型プロポーザル募集要領

宮崎県立こども療育センター（以下「こども療育センター」という。）の給食調理及び給食調理に付随する業務の委託について、次のとおり受託者を募集する。

### 1 受託業者が行う業務

#### (1) 業務内容

受託業者は、次に掲げる業務（以下「委託業務」という。）を行うこと。

#### ○ 給食調理に関する業務

こども療育センターの調理施設においての入所・入院児童、短期入所、日中一時支援、児童発達支援利用者への給食調理の提供

提供食種別	朝食	昼食	おやつ	夕食	計
令和2年度	9,281	10,477	7,774	9,829	37,361
令和3年度	8,680	10,172	7,301	9,422	35,575
令和4年度	7,545	8,474	4,821	7,849	28,689
令和5年度	7,981	9,028	5,003	8,742	30,754
令和6年度	7,407	8,360	5,073	8,077	28,917
平均食数	8,179	9,302	5,994	8,784	32,259
令和7年度(見込み)	8,100	9,300	5,900	8,700	32,000

#### (2) 施設の概要

施設名	宮崎県立こども療育センター
所在地	宮崎市清武町木原4257-8
設置目的	医療型障害児入所施設、小児整形外科病院
定員	○医療型障害児入所施設 ・入所部門 45名 ・親子入所部門 5組 ○短期入所、日中一時支援 1日 8名

#### (3) 留意事項

①朝、昼、夕食（各特別食）及びおやつの種類及び食数等については、上記（1）及び「宮崎県立こども療育センター給食調理業務委託仕様書」（以下「仕様書」という。）中の「宮崎県立こども療育センター給食・栄養管理マニュアル」記載のとおりとする。

また、委託業務の内容については、仕様書によること。

②受託者は、本件業務の全部又は一部を、こども療育センターの書面による許可なくして第三者に請け負わせ、若しくは代行させ、又は施設等を使用若しくは利用させてはならないこと。

③委託中に受託業者から調理施設の改修を伴う提案があった場合、又は宮崎県（以下「県」という。）が改修を行う必要があると判断した場合は、県が施設の改修を行うことがある。

## 2 委託期間

委託期間は、令和7年10月1日から令和10年9月30日までとする。ただし、次に掲げる場合には契約を解除することがある。

- (1) 受託者に業務を遂行する見込がないと県が認めたとき。
- (2) 本件業務について不正の行為があったとき。
- (3) 故意又は過失により、県若しくは第三者に重大な損害を与えたとき。
- (4) 本件業務について法令に違反する行為があったとき。
- (5) 次のいずれかに該当するとき。

ア 役員等（乙が個人である場合にはその者を、乙が法人である場合にはその役員又はその支店若しくは常時清掃業務等の契約を締結する事務所の代表者をいう。以下同じ。）が暴力団関係者（宮崎県暴力団排除条例（平成23年宮崎県条例第18号）第2条第4号に規定する暴力団関係者をいう。以下同じ。）であると認められるとき。

イ 暴力団関係者が経営に実質的に関与していると認められるとき。

ウ 役員等が自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団関係者を利用するなどしたと認められるとき。

エ 資材、原材料の購入契約その他の契約に当たり、その相手方がアからウまでのいずれかに該当することを知りながら、当該者と契約を締結したと認められるとき。

オ 乙が、アからウまでのいずれかに該当する者を下請契約又は資材、原材料の購入契約その他の契約の相手方としていた場合（エに該当する場合を除く。）に、甲が乙に対して当該契約の解除を求め、乙がこれに従わなかったとき。

- (6) (1) から (5) のほか、本件業務の契約に違反したとき。

## 3 委託料

### (1) 委託額の算定方法

委託額を管理運営費と食材料費に分け、それぞれ以下に定める額を足した額を委託額とする。

- ① 管理運営費 ②の食材料費以外の人件費等の経費とする。

管理運営費は定額とし、食数の大幅な増減（概ね10%）がある場合は、必要に応じて双方協議して額の見直しを行うこととする。

- ② 食材料費 給食に用いる食材料の標準的な一人当たり単価（以下「食材料費の標準単価」という。）は次のとおりとし、この単価に食数を乗じた額とする。なお、行事食等の経費についても、この食材料費に含むものとし、行事食の内容については、仕様書のとおりとする。

また、食材料費に大幅な価格変動があり、長期に継続することが見込まれる場合には、双方協議して食材料費の標準単価の見直しを行うこととする。

●朝食	290円	●昼食	480円
●おやつ	90円	●夕食	490円

(2) 上限の金額

委託期間中の委託額は、135,501,300円（消費税及び地方消費税を含む。消費税は10%での積算とする。）を上限として別途契約書で定める額とする（この金額は事業の規模を示すものであり、契約時の予定価格を示すものではない。）。

また、予算の都合上その他必要があるときは、変更することがある。

(3) 委託額の支払い方法

委託料は、月を単位に支払うものとし、次により算出した管理運営費と食材料費の合計額に消費税及び地方消費税を加算した額を、受託者から請求を受けた日から30日以内に支払う。

- ① 管理運営費 契約で定める管理運営費を36等分した額（端数のある場合は切り上げた額とし、契約最終年度末の最終支払月の支払額は契約額から既に支払った額を差し引いた額）
- ② 食材料費 毎月ごとに、受託者は業務完了報告書を提出し、県は審査の上、業務完了報告書に記載する食数に、食材料費の標準単価を乗じた額

4 県及び受託者の責任の分担

県及び受託者の責任は、原則として次の表の左欄に掲げる項目の区分に応じ、それぞれ同表の責任の欄に○印の付いた者が負うものとする。なお、その詳細は、契約書及び仕様書に記載するものとする。

項 目		責任分担	
		県	受託者
物価の変動	人件費などの管理経費の増		○
	物価変動に伴う光熱水費等	○	
関連法制度の改正	施設等の設置基準の変更に伴う施設等の新築又は改良	○	
	施設等の管理基準の変更に伴う管理経費の増	協議事項	
	上記以外のもの		○
不可抗力	不可抗力（天災等県又は受託者のいずれの責めにも帰すことの出来ない自然的人為的現象）に伴う施設等の損壊等により、委託業務が実施できないこと又は支障が生じる場合	協議事項	
施設、設備及び備品（以下「施設等」という。）の損傷	施設等の設置上の明白な瑕疵に係るもの	○	
	施設等の管理上の明白な瑕疵に係るもの		○
	上記以外のもの	協議事項	
施設等の利用者等への損害賠償	施設等の設置上の明白な瑕疵に係るもの	○	
	施設等の管理上の明白な瑕疵に係るもの		○
	上記以外のもの	協議事項	
委託業務に要する経費（上記の責任分担とされたものを除く。）の負担		○	
火災保険の加入		○	
包括的管理責任		○	

## 5 応募資格等

### (1) 応募資格

本件業務の委託に応募することができる者は、次に掲げる要件の全てを満たす法人その他の団体（以下「法人等」という。）であること。なお、①、⑦から⑨については、応募後であってもその要件を満たさなくなったときは、委託の相手方となる資格を失うものとする。

- ①宮崎県内に本店、支店又は営業所を有していること。（契約締結日までに設置する場合を含む。）
- ②委託業務を開始する日までに、食品衛生法に規定する営業許可その他本件業務に関連して必要な法令に基づく許可、認可等を受けることが確実であること。
- ③本件業務の企画提案書提出の日までに、物品の買入れ等の契約に係る競争入札の参加資格、指名基準等に関する要綱（昭和46年宮崎県告示第93号）に基づき競争入札参加資格者名簿に登録されていること。
- ④11の（3）のプレゼンテーションの前日において、地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第2項の規定により、本県から一般競争入札の参加者資格を取り消されていない法人等であること。
- ⑤11の（3）のプレゼンテーションの前日において、本県が行う建設工事等の請負又は物品の購入若しくは製造の請負の指名競争入札について、指名保留、指名停止、その他の一定期間を定めて指名の対象外とする措置を受けていない法人等であること。
- ⑥募集の受付期間の最終日から起算して1年前の日までの間に労働基準法（昭和22年法律第49号）、労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）その他の労働関係法令の違反によって公訴を提起され、送検され、又は命令その他当該法令の規定に基づく行政処分（是正勧告等の行政指導を除く。）を受けた法人等でないこと。
- ⑦会社更生法（平成14年法律第154号）の規定による更生手続き開始の申し立てが行われた法人等又は民事再生法（平成11年法律第225号）の規定による再生手続き開始の申し立てが行われた法人等でないこと。
- ⑧暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第2条第2号に掲げる暴力団、又は暴力団若しくはその構成員の利益になる活動を行う法人等でないこと。
- ⑨都道府県税、法人税並びに消費税及び地方消費税に未納がない法人等であること。
- ⑩業務が困難になった場合に備え、代行による体制を整備していること。

## 6 募集要領の交付

募集要領については、次のとおり宮崎県のホームページに掲載、または事務局にて交付する。

### (1) ホームページアドレス

宮崎県

<https://www.pref.miyazaki.lg.jp/index.html>

### (2) 事務局

宮崎県立こども療育センター総務課「8（2）②を参照」

- (3) 交付期間 令和7年7月22日(火)まで  
ただし、事務局交付希望の場合は、土曜日、日曜日を除く午前9時から午後5時まで

## 7 現地見学会

令和7年7月16日(水)に現地見学会を実施する。参加を希望される場合は、次の事項に留意すること。なお、現地見学会への参加は本プロポーザル参加の必須条件ではない。

- (1) 令和7年7月14日(月)午後5時までに事務局「8(2)②を参照」へ見学を希望する時間を電話で連絡すること。ただし事務局で時間を調整する場合がある。  
(2) 参加人数は1社2名までとする。

## 8 資格審査

公募型プロポーザルに参加しようとする者は、参加資格を有することを証明するため、次の書類を提出しなければならない。

- (1) 参加資格確認申請書類

次の①から⑤の順にA4ファイル(タテ型)に綴じて、1部提出すること。

- ① 参加表明書兼参加資格審査申請書(様式第1号)
- ② 参加要件に係る申立書(様式第2号)
- ③ 会社概要等整理表(様式第3号)
- ④ 商業登記簿謄本(発行日から3か月以内のもの)
- ⑤ 給食業務の受託実績書(様式第4号)

申請時点で、直近3年間に年間1日平均で一番多い食数の給食業務を受託した実績で、現在も受託中の機関を記入すること。実績を確認するため、契約書の写し、又は当該機関から出される実施証明書等契約の事実を確認できる書類を添付すること。

なお、契約の相手方が判別できない書類は不可とする。

- (2) 提出方法

- ① 提出期限：令和7年7月22日(火)午後5時 必着
- ② 提出場所：宮崎県立こども療育センター総務課(事務局)  
〒889-1601 宮崎市清武町木原4257-8  
電話 0985-85-6500  
FAX 0985-85-6501  
メールアドレス kodomoryoiku-c@pref.miyazaki.lg.jp
- ③ 提出方法：持参又は郵送(郵送の場合は、書留郵便又はそれと同等の手段に限る。)

- (3) 参加辞退

参加表明書等の提出後に、以降の参加手続を辞退する場合は、給食業務委託提案辞退届(様式第5号)を、宮崎県立こども療育センター総務課あてに持参又は郵送すること。

#### (4) 資格審査結果の通知

参加表明書等の提出があった応募者について審査の上、その結果を令和7年7月24日(木)までに書面により通知する。

### 9 質問の受付及び回答

募集要領の内容等に関する質問は、次のとおり受け付け、回答する。

- (1) 受付期間 令和7年7月23日(水)の午後5時まで
- (2) 受付方法 質問書(様式第6号)に記入の上、事務局「8(2)②を参照」へ電子メール又はファクシミリにより提出すること。
- (3) 回答方法 参加表明書の提出者全てに電子メールで質問の内容及び回答を通知する。(質問者名は公表しない。)

### 10 応募の手続

#### (1) 応募書類の提出期限

令和7年7月30日(水)午後5時 必着

#### (2) 応募書類の提出方法及び提出場所

- ① 応募書類は、持参又は郵送(郵送の場合は、書留郵便又はそれと同等の手段に限る。)なお、郵便の場合も、令和7年7月30日(水)午後5時までに到着したものに限り受け付ける。
- ② 応募書類の提出場所は事務局「8(2)②を参照」とする。

#### (3) 応募書類

次の書類をA4ファイル(タテ型)に綴じて提出すること。この場合において、応募書類の作成及び提出に要する費用は、すべて申請を行う法人等の負担とする。

- ① 企画提案書提出書(様式第7号)
- ② 本件業務に関する企画提案書
- ③ 示された献立表に対する発注計画
- ④ 見積書(記名・押印要)
- ⑤ 費用内訳書(様式第8号)
- ⑥ 定款若しくは寄附行為及び法人の登記事項証明書又はこれらに準ずる書類
- ⑦ 申請の日の属する事業年度の前3事業年度における当該法人等に係る貸借対照表及び損益計算書その他当該法人等の財務の内容を明らかにすることができる書類
- ⑧ 当該法人等の概要(委託業務のために配置可能な人員等に関する記述を含む。)を記載した書類(様式第9号)
- ⑨ 当該法人等の役員名簿(氏名にふりがなが付されたもの)
- ⑩ 上記提出書類のうち該当がないものについての申立書(様式第10号)
- ⑪ 応募に係る宣誓書(様式第11号)
- ⑫ 医療施設、介護・福祉施設又は特別支援学校での調理業務実施実績  
全国の病院又は医療・福祉施設の給食を全面受託している場合の受託実績数並びに宮崎県内の病院又は医療・福祉施設の給食を全面受託している場合の主な受託実績

先の名称を提示すること。

(4) 示された献立表に対する発注計画

別添3に示す献立表に基づき、食材料の発注計画を作成し、食材料ごとに一人分量、規格、使用量、発注量、予定単価、納入業者を記載し、給食調理業務取り扱い要領2「献立作成管理」、3「給食材料及び給食業務に必要な各種消耗品の調達・管理」に留意し、企画提案書3の内容と適合するものであること。

(5) 見積書

見積書及び費用内訳書（様式第8号）を提出すること。

管理運営費について、委託業者の選定に当たっては、見積書に記載された金額（以下「入札価格」という。）の100分の10に相当する金額を加算した金額（当該金額に1円未満の端数があるときは、その金額を切り捨てた金額）をもって選考するので、応募者は、消費税及び地方消費税にかかる課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約希望金額の110分の100に相当する金額（税抜き金額）を見積書に記載すること。

(6) 応募書類の提出部数等

正本1部と副本8部（副本は、複写可とする。）

(7) 応募にあたっての留意事項

- ① 法人が提出した事業計画書等の著作権は、提出した法人等に帰属すること。ただし、県は、必要な場合において事業計画書等の内容の全部又は一部を使用することが出来ること。
- ② 応募書類その他提出された書類は、返却しないこと。
- ③ 応募等のあった法人等の名称等は、公表すること。
- ④ 応募書類その他の提出された書類や審査結果は、情報公開条例の規定に基づき開示することがあること。この場合において、個人情報又は法人等の正当な利益を害する情報は、非開示となるものであること。
- ⑤ 応募書類の提出期限後、応募書類その他の提出された書類の再提出又は差し替えは、原則として認めないこと。
- ⑥ (3)の提出書類のほか、必要に応じて追加資料の提出を依頼する場合があること。
- ⑦ 本件業務に関係する法令及び宮崎県条例、規則を承知の上で応募すること。

## 1.1 委託業者の選定方法等

(1) 選定方法

こども療育センター内に設置した給食調理業務委託業者選考審査会（以下「審査会」という。）において、企画提案内容を書面審査、プレゼンテーションに基づいて評価を行い、評価点数の合計点により、受託の候補者（以下「受託候補者」という。）の選定を行う。

(2) 評価事項

審査会において評価する事項及び配点比率は、別紙1「給食調理業務受託候補者選考評価基準」のとおりとする。

(3) プレゼンテーション

受託候補者の選定に当たっては、応募資格等の審査、プレゼンテーションにより審査を行う。なお、プレゼンテーションは令和7年8月8日（金）に行う予定で、具体的な時間、場所、実施方法等は、応募書類を提出した法人等に別途通知する。

(4) 受託候補者の選定及び公表

(3)のプレゼンテーション後、審査会での審査結果を踏まえ、速やかに受託候補者を選定する。

その審査結果は、応募書類を提出した法人等に書面で通知するとともに、当該法人等の名称、点数等を一般閲覧等で公表する。

なお、受託候補者に選定された者は、提出書類を記録した電磁的記録媒体を8の(2)②の場所に提出するものとする。

(5) 審査委員会の審査結果に対する説明等申出

①応募者又は受託候補者に選定しようとする法人等（以下「応募者等」という。）は、審査委員会の審査結果について説明等を求めるときは、審査結果の通知を受け取った日から起算して4日以内に、宮崎県立こども療育センター所長に説明等を申し出ることができる。この場合において、当該4日間の計算は、その期間に休日等を含まない。

②説明等の申出は、次の事項を記載した書面により、8の(2)②の場所に申し出ること。

i 説明等申出をする法人等の名称、住所及び代表者の氏名

ii 説明等申出の趣旨及び理由

iii 説明等申出の年月日

③宮崎県立こども療育センター所長は、説明等申出に理由があると認めるときは、必要に応じて、これを審査会の審査に付し、これに対して、申し出をした法人等に説明するものとする。

(6) 選定対象の除外等

次のいずれかに該当する法人等は、受託候補者の選定の対象から除外する。また、(4)の決定を受けた受託候補者が、当該決定後に次のいずれかに該当することとなったときは、当該決定を取り消す。

①複数の事業計画書を提出したとき。

②審査会の委員に個別接触したとき。

③応募書類等の内容に虚偽又は不正があったとき。

④応募書類等の受付期限までに所定の書類が整わなかったとき。

⑤応募書類等の提出後に事業計画の内容を変更したとき。

⑥その他不正な行為があったとき。

(7) 試食会の開催

受託候補者は、委託業務の開始前に、こども療育センターの指示に従い、保護者及び職員等を対象とした試食会を開催するものとする。この費用は受託候補者の負担とする。

## 1 2 契約の締結

## (1) 契約の締結

- ① 県及び11の(4)により選定を受けた受託候補者は、業務内容及び管理の基準に関する細目的事項等について協議の上、令和7年8月下旬までに契約を締結するものとする。
- ② 契約の内容として予定する項目は、次のとおりである。
  - i 受託者の責務
  - ii 業務の内容に関する事項
  - iii 県が支払う委託料の額及び支払方法等に関する事項
  - iv 記録及び報告に関する事項
  - v 適正な業務の遂行が困難になった場合の措置等に関する事項
  - vi 責任分担に関する事項
  - vii 個人情報の保護その他の管理上の留意事項
  - viii その他

## (2) 留意事項

受託候補者が(1)の契約の締結までの間に次のいずれかの事項に該当することが判明した場合は、契約を締結しないことがある。

- ① 資金事情の悪化等により、適正な施設管理を継続することが確実でないと認められるとき。
- ② 著しく社会的信用を損なう行為をしたこと等により、受託者としてふさわしくないと認められるとき。

## 1.3 実施状況の報告等

### (1) 業務報告書

受託者は、毎月の業務内容及び研修の状況を各月の実績報告書としてまとめ、当該報告書をその翌月10日までに県に提出すること。

### (2) 事業報告書

受託者は、各年度の実績報告書を当該年度終了後30日以内に県に提出すること。

### (3) 事業計画書

受託者は、毎年1月末までに当該年度の翌年度の事業計画書を県に提出し、その承認を受けること。

### (4) 実施状況の確認

県は、本件業務の実施状況について随時確認するものとする。

### (5) 実施状況、行事食等の公開

県は、受託者による本件業務の給食状況や行事食の内容を、一般閲覧等で公開する。

## 1.4 適正な委託業務の継続が困難になった場合における措置

- (1) 受託者の責めに帰すべき理由により委託業務の適正な実施が困難になった場合又はそのおそれが生じた場合には、県は、受託者に対して本件業務又は経理の状況に関し報告を求め、実施について調査し、又は必要な指示をすることがある。
- (2) 受託者の財務状況が著しく悪化し、本件業務の適正な実施の継続が困難と認められ

る場合には、県は、契約を解除することがある。

(3) (1) 又は (2) により契約が解除された場合において、県に損害が生じたときは、当該契約を解除された受託者は、県に、当該損害を賠償しなければならない。

(4) 不可抗力その他県及び受託者の責めに帰することが出来ない事由により委託業務の適正な実施の継続が困難となった場合には、県及び受託者は、当該委託業務の継続の可否について協議するものとする。

#### **1 5 添付資料**

(1) 宮崎県立こども療育センター給食調理業務委託仕様書 (別添 1)

(2) 宮崎県立こども療育センター給食調理業務企画提案書作成要領 (別添 2)

(3) 献立表 (別添 3)

(4) 給食調理業務受託候補者選考評価基準 (別紙 1)

#### **1 6 その他**

必要に応じて、応募書類等の内容について、応募者から聴取調査を行う。この場合において、詳細は、応募した法人等に後日連絡する。

# 宮崎県立こども療育センター給食調理業務委託仕様書

## I 総則

宮崎県立こども療育センター給食調理業務委託実施については、この仕様書に定めるところによる。この仕様書において、宮崎県立こども療育センターを「甲」、受託者を「乙」という。

### 1 患者給食の目的

患者給食は、障がい児の療育及び治療の一環として行われるものであり、個人の病態及び身体機能に応じた適切な食事内容により治療効果を高めるものである。さらに栄養管理だけでなく、療育及び食育の観点をふまえ、成長発達段階に応じた食事の提供と食機能の向上を図ることにより病状の回復、健康の保持増進、自立の促進につながる長期的支援を目的としている。したがって、業務遂行にあたっては、甲の方針に基づき患者サービスの向上に努めるとともに、創意工夫をもって運営内容の改善を行うこととする。

### 2 委託期間

令和7年10月1日から令和10年9月30日まで

### 3 委託業務の対象となる施設の概要は次のとおりである。

- |               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| (1) 施設名       | 宮崎県立こども療育センター                 |
| (2) 所在地       | 宮崎県宮崎市清武町木原4257-8             |
| (3) 施設の種類     | 医療型障害児入所施設<br>小児整形外科病院        |
| (4) 施設の稼動病床数  | 50床（入所・入院45床、親子入所5床）          |
| (5) 電子カルテシステム | 株式会社コア・クリエイトシステム Man・Go       |
| (6) 栄養管理システム  | 富士テレコム（株）AJIDAS               |
| (7) その他       | 短期入所・日中一時支援（1日10食程度）、<br>災害食等 |

## II 委託の内容

### 1 委託業務実施の基本的事項

乙は甲が提示する献立を用いて、栄養量、食品衛生上の安全が確保される適正な食材と適切な調理により患者給食を提供すること。特に施設の特性から、摂食嚥下機能に応じた食材の選択及び料理の形態調整の細やかな配慮を行うこと。

- (1) 甲の定める「基本理念」及び「基本方針」を理解するとともに、入院時食事療養（Ⅰ）の届出医療機関であることを十分に認識し、甲の経営方針に沿って誠実に業務を遂行すること。
- (2) 業務の特質から医療法、健康増進法、食品衛生法、労働基準法、労働安全衛生法等の関係法規を遵守し、忠実に業務を遂行すること。特に衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号）及び「宮崎県立こども療育センター衛生管理マニュアル」（以下「衛生管理マニュアル」という。）を遵守し、食品衛生管理の徹底に努めること。
- (3) 乙は、業務が停滞しないよう業務従事者の確保に努めるとともに、欠員が生じる前に、補充要員を確保すること。また、乙は可能な限り業務従事者の固定化を

図るものとし、やむを得ず異動その他の処置を講ずる場合は、事前に甲に報告の上、業務が停滞しないよう対応策を提示すること。

- (4) この仕様書に定める事項を履行するために当然に付帯する業務については委託業務の範囲内とする。

なお、委託業務の範囲に疑義が生じた場合、甲乙協議の上定める。

## 2 委託業務の範囲

- (1) 栄養・給食管理業務（給食管理システム操作含む）
- (2) 調理作業管理・配膳業務
- (3) 材料管理業務
- (4) 施設設備等管理業務
- (5) 業務管理業務
- (6) 衛生管理業務
- (7) 労働衛生管理
- (8) 上記に付帯する業務

## 3 業務内容及び業務分担

別紙1「給食調理業務内容及び業務分担」によるものとし、乙は甲が別に定める各種業務マニュアル等により、別紙2「給食調理業務取り扱い要領」に掲げる事項の円滑な遂行に努めなければならない。甲は乙が行う業務の実施内容が不適切と認めたときは、乙に対して即時の手直しを求めることができる。

## 4 業務従事者

甲の給食業務の特殊性に鑑み、業務が円滑に実施できるよう常に適正な人員を配置しなければならない。乙は業務従事者として、次の(1)から(4)に掲げる体制を整えること。

### (1) 受託責任者

給食業務を円滑に遂行するため、業務の実施及び指導監督を行う者を置き、甲からの指示が速やかに伝達される体制をとること。受託責任者は医療施設又は介護・福祉施設での給食管理業務（調理業務を除く）を通算で3年以上の経験を有する者、厚生労働大臣が認定する講習を修了した者、又はこれと同等以上の知識を有するとセンターが認める管理栄養士又は栄養士とし、責任体制を明確にするため正規職員とする。なお、受託責任者を交代させる場合は甲に事前に協議すること。また、受託責任者の不在時の代理者を業務従事者の中から選出すること。

### (2) 調理業務責任者

調理業務責任者は、医療施設又は介護・福祉施設において患者給食業務に3年以上の経験を有し、特に大量調理や治療食に関する知識・技術を備えた栄養士又は調理師とし、常時1人以上従事していること。

なお、調理業務責任者を交代させる場合は甲に事前に協議すること。

### (3) 衛生管理責任者

衛生管理責任者を1名配置すること。なお、衛生管理責任者は調理業務責任者を兼務することができるものとする。

### (4) 調理従事者について

調理従事者の大半は、医療施設又は介護・福祉施設において患者給食業務に相当の経験を有する者とし、調理師を常時1名以上従事させること。

また、病院給食未経験者を新規採用する場合は、必要な知識・技術等の十分な

研修を行い、業務の遂行に支障のないようにすること。

なお、従事者を変更するときは、業務の質の低下を招かないよう配慮すること。

## 5 食材費

食材費は次に記載した区分ごとに、喫食数（検食を含む）を乗じて得た金額によるものとする。ただし、食材費の代金に係る消費税及び地方消費税については請求の時点で加算して請求するものとする。

また、食材費に大幅な価格変動があり、長期に継続することが見込まれる場合には、甲乙協議の上食材費の単価の見直しを行うこととする。

区 分	単 価
朝 食	2 9 0 円／食
昼 食	4 8 0 円／食
夕 食	4 9 0 円／食
おやつ	9 0 円／食

なお、この単価には「濃厚流動食」、「栄養補助食品類（とろみ調整食品も含む）」、「非常災害時用備蓄食品」が含まれる。

## 6 書類の提出

業務の実施にあたり、別紙3「提出書類」に掲げる書類を期日までに提出し、甲の承認を受けること。

また、甲は別紙3「提出書類」以外についても、必要のある場合は資料の提出を求められることができる。

なお、提出書類に変更が生じた場合、その都度速やかに甲に報告し承認を受けること。

## 7 栄養管理システム

栄養管理システムは原則として甲が指定する電子カルテシステムと栄養管理システム（以下「医療情報システム」という。）を使用する。乙が準備した栄養管理システムと甲の医療情報システムの接続を禁ずる。

## 8 業務従事者の健康管理

(1) 乙は、業務従事者の健康管理に絶えず注意を払い、健康診断を年に1回以上実施し、その結果を甲に提出すること。また途中採用者の場合も、業務従事前健康診断書を甲に提出すること。

(2) 調理従事者は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理責任者に報告し、衛生管理責任者はその結果を記録すること。

(3) 乙は、業務従事者の検便（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌）を毎月1回以上実施し、その結果を甲に報告すること。また、10月から3月までの期間は必要に応じてノロウィルスの検便検査を実施するよう努めること。

(4) 乙は、業務従事者が次に該当する場合は、全ての業務に従事させてはならない。また、下記①②に該当する同居家族等がいる業務従事者も同様とすること。

① コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス等「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」（平成十年十月二日法律第百十四号）による第1類から第3類までの感染症、開放性結核

- ②同法による指定感染症の菌保有者
- ③化膿性創傷、感染に起因する皮膚疾患
- ④感染性胃腸炎

## 9 業務従事者に対する教育、研修

乙は、病院給食業務の重要性を認識し、常に業務従事者に対して計画的に次に掲げる事項に関する教育、研修を行うこと。なお、これに関する月次教育研修計画を提出して甲の承認を得なければならない。また、教育研修計画を実施したときは実施後教育研修実施状況を報告しなければならない。この場合において、教育研修実施内容について、甲から追加または修正の指示を受けたときは、再度教育研修を実施しなければならない。

- (1) 栄養と調理に関する知識、技術に関すること。
- (2) 衛生管理に関する知識、技術に関すること。
- (3) 病院の経営に関すること。
- (4) 接遇に関すること。
- (5) 医療安全管理に関すること。
- (6) 喫食率向上に関すること。
- (7) その他必要なこと。

## 10 業務従事者のサービス、規律

乙は、業務従事者に次に掲げる事項を遵守させなければならない。また、甲は、業務従事者の勤務態度等が甲の給食運営に支障をきたす恐れがあると判断した時は、乙に業務従事者の変更を求めることができるものとする。

- (1) 甲の定める諸規程を遵守させること。
- (2) 勤務中は定められた清潔な衣服等の着用など「衛生管理マニュアル」を遵守すること。
- (3) 勤務中は、礼儀正しく誠実な態度で臨み、協調性に富んだ行動に努めること。
- (4) 勤務中の飲酒、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。
- (5) 厨房内での飲食、雑談等は厳に慎むこと。
- (6) 作業中は厨房内に関係者以外を立ち入れさせてはならない。また、業務に必要な物品等以外を持ち込んで서는ならない。
- (7) 省資源、省エネルギーに努めること。
- (8) 火災予防、労務災害防止等の安全管理に努めること。

## 11 医療安全管理対策

- (1) 乙は、甲の作成した「安全管理対策マニュアル」等を遵守し、定期的に本マニュアルの徹底を図る機会を設け、安全管理の推進に努めること。
- (2) 乙に起因するインシデントが発生した場合は、速やかに甲に報告し、甲が定める所定の様式によるインシデントレポートを提出すること。
- (3) 乙は、定期的にインシデントレポートを業務従事者個人別・内容別に統計処理し、要因分析の上、その改善に努めること。

## 12 災害及び食中毒等非常時の対応

- (1) 乙は、災害が発生した場合は「非常災害時及び食中毒発生時における危機管理マニュアル」により対応すること。
- (2) 乙は、甲の防災訓練に積極的に参加し、日頃から災害時の対応に備えること。

- (3) 乙は、非常時対応用の緊急連絡網を作成し、甲に提出すること。
- (4) 乙は、非常時には通常の食材及び備蓄食材を使用し、給食を提供すること。  
このため、乙は入所児及び入院利用者の非常食を3日分備蓄するものとする。  
(現在の備蓄状況は別紙4「非常食品一覧」のとおり。)  
なお、乙の不在時に非常事態が発生した場合については、甲は乙の許可を得ずとも非常食を使用できることとする。
- (5) 乙は、センター内給食による食中毒が発生した場合は、甲が作成した「安全管理対策マニュアル」及び「非常災害時及び食中毒発生時における危機管理マニュアル」により対応すること。

### 13 受託従事者事故発生時の対応

乙は受託業務従事中の事故発生時の対応手順を作成し、甲の承認を得ること。  
また、事故発生時には、乙は速やかに甲に報告すること。

### 14 業務の代行

乙は、何らかの事情により自らが業務の遂行が困難となったに備えて、あらかじめ業務の代行者を指定しておくこと。

### 15 禁止事項

乙は、次に掲げる事項をしてはならない。

- (1) 契約に基づく権利義務の譲渡または第三者に再委託すること。
- (2) 甲の名称を使用して第三者と取引すること。
- (3) 委託業務以外に甲が設置する給食施設、厨房施設等を使用すること。
- (4) 不当廉売行為等健全な商習慣に違反する行為を行うこと。
- (5) 業務従事者による甲の業務遂行に支障をきたす行為を行うこと。
- (6) その他甲に不利となる行為を行うこと。

### 16 経費負担区分

別紙5「経費負担区分」によるものとする。

### 17 施設の利用

甲は乙に対し、業務上必要な施設及び器具備品を無償で使用させるものとする。

- (1) 無償貸付する厨房施設及び厨房設備等は別紙6「厨房施設及び厨房設備等」のとおりとする。
- (2) 乙は厨房施設、厨房設備及び備品等を丁寧に扱い、万一故意又は重大な過失により破損した場合は弁償しなければならない。
- (3) 乙は自ら負担により、栄養管理室等に敷設されている電話回線に電話機・ファクシミリ・パソコン等の通信機器を接続すること。また、期間満了時には乙の費用負担により撤去すること。
- (4) 乙は省資源、省エネルギーに努めること。
- (5) 乙は火災及び盗難の予防について必要な措置を講じること。

### 18 業務引継及び実地研修等

#### (1) 準備期間

契約締結日から令和7年9月30日までの期間を、従前の受託者等からの業務引継及び実地研修期間（以下「準備期間」という。）とする。

(2) 乙は、準備期間において、甲及び従前の受託者等から、別紙7「研修・引継を要する事項一覧」について、研修及び引継を受けなければならない。

なお、契約締結日以降にセンターによるオリエンテーション（講義形式による研修）を開催するので、乙は業務従業員全員を出席させなければならない。

また、乙は準備期間における研修及び引継を円滑かつ確実にを行うために、オリエンテーション前に提出した別紙3「提出書類」に掲げる「勤務計画表」（様式1）と同様の勤務態勢で業務従事者を従事させなければならない。

(3) 費用の負担

甲は、準備期間について、乙に委託料は支払わない。受託機関開始以前に準備に要した費用については乙が負担するものとする。

(4) 損害賠償

乙は、上記の業務を履行しないために甲に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。

## 19 守秘義務

この契約の期間中及び契約終了後も、業務上知り得た情報及び秘密を外部に漏らしてはならない。

## 20 帳票の持ち出し禁止

紛失は情報の漏洩を防ぐために乙は給食業務に係る全ての帳票類を許可無く甲の給食室から持ち出してはならない。許可無く持ち出した場合は改善を求めることができる。最大1ヶ月の期限まで改善しない場合は、甲は契約の解除を求めることができる。

## 21 その他

本仕様書及びマニュアルに記載が無い事項については、甲と乙は十分に協議し、委託業務の円滑な運営が図られるよう誠実に業務運営に努めること。

## 宮崎県立こども療育センター給食調理業務企画提案書作成要領

宮崎県立こども療育センターでの給食調理業務を受託するための提案にあたり、企画提案書には仕様書に定める以下の事項を必ず記載するほか、提案者が独自に提案する内容を記載してください。

### 企画提案書 1

- (1) 「障がい児施設の調理業務」に対する基本的な考え方について
- (2) 受託を希望する理由
- (3) 運営方針

### 企画提案書 2

- (1) 配置
  - ①受託責任者配置予定者の履歴
  - ②管理栄養士等配置予定者の履歴
  - ③調理業務責任者配置予定者の履歴
  - ④調理員の確保方法について
- (2) 教育・研修
  - ①受託前、受託後の研修計画について
  - ②衛生教育・調理技術の研修方法について
- (3) 服務規律
  - ①規律の確保方法について
  - ②調理担当者の服装について
- (4) こども療育センター職員等の連携について
  - ・連携の確保方法について
- (5) 受託業務の実施
  - ・試行期間から業務開始までの体制について

### 企画提案書 3

- (1) 食数管理
  - ①食数の把握・管理について
  - ②食数確定後の変更への対応（緊急時等）について
- (2) 給食材料等の調達
  - ①食材の選定基準について
  - ②価格の適正化、品質、鮮度の厳選の方法について
  - ③宮崎県産の食材の購入計画について
  - ④地産地消の推進方策について
  - ⑤貯蔵品（乾物、缶詰、調味料等）の購入計画について
  - ⑥納入業者について
  - ⑦発注方法について
  - ⑧食材の納品日及び納入時間について
  - ⑨食材の検収方法及び項目について
  - ⑩品質確保の方法について
  - ⑪在庫管理、棚卸計画について
  - ⑫納入業者への改善の指示の方法について
  - ⑬食材への苦情や問い合わせへの対応方法について

- ⑭緊急時の納入業者との連絡体制について
- ⑮禁止食材について
- (3)調理業務
  - ①調理方法について
  - ②形態調整食の調理方法について(特に工夫している点についても記載すること)
  - ③一般食 //
- (4)盛付け
  - ①調理の確認方法について
  - ②形態調整食の盛り付けについて(特に工夫している点についても記載すること)
  - ③一般食 //
  - ④盛り付け後の確認方法について
  - ⑤要請を受けての食器類の準備について
- (5)配膳
  - ①適時適温配膳を行う方法について
  - ②行事、弁当の対応について
  - ③配膳車及び温冷配膳車の衛生について
- (6)洗浄・消毒
  - ①食器の消毒保管について
  - ②塵芥の処分等、食器洗浄機の清掃、清潔保持について
  - ③食器洗浄機が使用不能の場合の対応について
  - ④調理器具類の洗浄、消毒、保管について
- (7)残飯、残菜等の処理
  - ①ゴミ処理の時間、方法について
  - ②ゴミバケツの洗浄、消毒、保管について
- (8)施設・設備の衛生管理
  - ①業務従事者の衛生管理について
  - ②食品の衛生管理について
  - ③保存食の管理について
  - ④食中毒発生予防のためのマニュアルについて
  - ⑤その他の衛生管理

#### 企画提案書4

- (1)ライフライン停止時の対応について
- (2)事故発生時の対応について
- (3)非常訓練への対応について
- (4)代行者について

## 揭示用献立表

日付	5月15日(木)	5月16日(金)	5月17日(土)	5月18日(日)	5月19日(月)	5月20日(火)	5月21日(水)		
<b>朝食</b>	ご飯 大根と厚揚げの味噌汁 目玉焼き たらこふりかけ 牛乳	ご飯 かぼちゃとしめじの味噌汁 おろし納豆あえ 味付け海苔 牛乳	ご飯 もやしと油揚げの味噌汁 金平ごぼう しそふりかけ 牛乳	ロールパン マカロニサラダ バナナ 牛乳	ご飯 じゃがいもの味噌汁 切り干し大根の炒め煮 やさいふりかけ 牛乳	ご飯 かぼちゃの味噌汁 納豆 味付け海苔 牛乳	ご飯 なめこと豆腐の味噌汁 温泉卵 かつお節みそ 牛乳		
	<b>昼食</b>	ご飯 のっぺい汁 さばの塩焼き ハムサラダ パイ	ご飯 けんちん汁 <b>おび天</b> 小松菜ピーナツ和え キウイ	ポークカレー コーンポタージュ トマトのマリネ パイ缶	ご飯 ナスの味噌汁 筑前煮 ハムサラダ オレンジ	ご飯 豚汁 魚のたこやきソース きゅうりの酢の物 黄桃缶	きつねうどん 金平ポテト 即席漬け オレンジ	ご飯 ハンペンのすまし汁 みそマヨネーズ焼き 小松菜の白和え ぶどう	
		<b>おやつ</b>	レモネード Cαドーナツ	ココア蒸しパン	キャベツ太郎	カステラ	ヤクルト やわらかおかき	ぶどうジュース ビスコ	チョコムース
		<b>夕食</b>	ご飯 きのこのスープ チキン南蛮 白菜のナムル 黄桃缶	ご飯 ポタージュ 煮込みハンバーグ 南瓜のサイコロサラダ ぶどう	ご飯 そうめんのすまし汁 さばのみそ煮 もやしのナムル りんご	ご飯 かぼちゃポタージュ あげ魚のおろし煮 ほうれん草ピーナツ和え あまなつ缶	ご飯 コーンポタージュ メンチカツ なたね和え りんご	ご飯 チンゲン菜スープ 魚フライタルタルソースかけ コロコロサラダ みかん缶	ご飯 中華スープ 鶏のからあげ もやしのナムル りんご

※材料の都合により、献立を変更することがあります。

行事食：5月1日誕生会メニュー、5月5日 こいのぼりデザート、5月16日地産地消・郷土料理の日

県立こども療育センター

献立表 (10連)  
2025年05月15日(木) (朝)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							2人	1人	1人	3人	1人					
ご飯 (00032)	5	米飯	400.00	80.00			***			***						
	2	米飯	280.00	140.00				***			***					
	1	米飯	180.00	180.00					***							
大根と厚揚げの味噌汁 (00450)	8	大根	240.00	30.00			***	***	***	***	***					
	8	厚揚げ	0.60	15.00	枚		***	***	***	***	***					
	8	ネギ(小)	24.00	3.00			***	***	***	***	***					
	8	特上 スリVみそ	72.00	9.00			***	***	***	***	***					
	8	だし汁	1,200.00	150.00			***	***	***	***	***					
目玉焼き (00247)	8	鶏卵(M)	6.80	50.00	個	58.82	1個	***	***	***	***					
	8	油	8.00	1.00			***	***	***	***	***					
	8	並塩	1.60	0.20			***	***	***	***	***					
	8	ブロッコリー	200.00	25.00			***	***	***	***	***					
	8	マヨネーズ(1kg)	40.00	5.00			***	***	***	***	***					
たらこふりかけ (00000454)	8	たらこふりかけ(40g)	8.00	2.50	個	2.50	1個	***	***	***	***					
牛乳(200ml) (000061)	8	牛乳(200ml)	8.00	206.00	本			***	***	***	***					

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							2人	1人	2人	7人	1人					
ご飯 (00032)	9	米飯	720.00	80.00			***			***						
	2	米飯	280.00	140.00				***			***					
	2	米飯	360.00	180.00					***							
のっぺい汁 (00581)	5	冷. 里芋 (M)	50.00	10.00			***	***	***							
	5	生しいたけ	50.00	10.00			***	***	***							
	5	大根	50.00	10.00			***	***	***							
	5	人参	25.00	5.00			***	***	***							
	5	板こんにゃく 220g	25.00	5.00			***	***	***							
	5	油揚	0.17	2.00	枚		***	***	***							
	5	油	2.50	0.50			***	***	***							
	5	ごま油	2.50	0.50			***	***	***							
	5	だし汁	750.00	150.00			***	***	***							
	5	並塩	0.50	0.10			***	***	***							
	5	薄口醤油	15.00	3.00			***	***	***							
	5	片栗粉	4.00	0.80			***	***	***							
	5	ネギ (小)	15.00	3.00			***	***	***							
のっぺい汁 (軟) (0058101)	8	冷. 里芋 (M)	80.00	10.00						***	***					
	8	生しいたけ	80.00	10.00						***	***					
	8	大根	120.00	15.00						***	***					
	8	人参	40.00	5.00						***	***					
	8	油揚	0.27	2.00	枚					***	***					
	8	油	4.00	0.50						***	***					
	8	ごま油	4.00	0.50						***	***					
	8	だし汁	1,200.00	150.00						***	***					
	8	並塩	0.80	0.10						***	***					
	8	薄口醤油	24.00	3.00						***	***					
	8	片栗粉	6.40	0.80						***	***					
8	ネギ (小)	24.00	3.00						***	***						
さばの塩焼き (00314)	9	サバ切り身 40g	9.00	40.00	40	1切	***			***						
	4	サバ切り身 40g	8.00	80.00	40	2切		***	***		***					
	13	並塩	6.50	0.50			***	***	***	***	***					
	13	大根	390.00	30.00			***	***	***	***	***					
	13	こいくちしょうゆ	19.50	1.50			***	***	***	***	***					
	13	ブロッコリー	325.00	25.00			***	***	***	***	***					
	13	マヨネーズ (1kg)	65.00	5.00			***	***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月15日(木) (昼)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							2人	1人	2人	7人	1人					
ハムサラダ (00063)	13	ロースハム	130.00	10.00			***	***	***	***	***					
	13	キャベツ	585.00	45.00			***	***	***	***	***					
	13	玉ネギ	130.00	10.00			***	***	***	***	***					
	13	人参	130.00	10.00			***	***	***	***	***					
	13	マヨネーズ (1kg)	91.00	7.00			***	***	***	***	***					
	13	薄口醤油	6.50	0.50			***	***	***	***	***					
	13	こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***	***					
パイン (00097)	13	パイン (葉なし)	520.00	40.00			***	***	***	***	***					

## 献立表 (10連)

2025年05月15日(木) (15時食)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	軟(幼)								
							3人	3人								
レモネード (00110)	6	レモン果汁	30.00	5.00			***	***								
	6	水	720.00	120.00			***	***								
	6	砂糖	48.00	8.00			***	***								
	6	はちみつ	6.00	1.00			***	***								
あんどう-ナツ (ca入り) (0047201)	6	ココロあんどう-ナツ (ca)	6.00 個	25.00	25	1個	***	***								

献立表 (10連)  
2025年05月15日(木) (夕)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							2人	2人	4人	1人					
ご飯 (00032)	6	米飯	480.00	80.00			***		***						
	1	米飯	140.00	140.00						***					
	2	米飯	360.00	180.00				***							
きのこのスープ (00529)	9	(冷)国産ほぐしシジ	180.00	20.00			***	***	***	***					
	9	生しいたけ	135.00	15.00			***	***	***	***					
	9	玉ネギ	90.00	10.00			***	***	***	***					
	9	コンソメ	10.80	1.20			***	***	***	***					
	9	水	1,350.00	150.00			***	***	***	***					
	9	並塩	0.90	0.10			***	***	***	***					
	9	薄口醤油	4.50	0.50			***	***	***	***					
	9	パセリ	4.50	0.50			***	***	***	***					
	チキン南蛮 (00156)	6	皮なしもも身 25g	12.00	50.00	25	2切	***		***					
3		皮なしもも身 25g	9.00	75.00	25	3切		***		***					
9		並塩	2.70	0.30			***	***	***	***					
9		こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***					
9		薄力粉(1等)	36.00	4.00			***	***	***	***					
9		片栗粉	36.00	4.00			***	***	***	***					
9		鶏卵(M)	0.77	5.00		個	***	***	***	***					
9		油	72.00	8.00			***	***	***	***					
9		薄口醤油	18.00	2.00			***	***	***	***					
9		こいくちしょうゆ	18.00	2.00			***	***	***	***					
9		砂糖	27.00	3.00			***	***	***	***					
9		米酢	27.00	3.00			***	***	***	***					
9		だし汁	18.00	2.00			***	***	***	***					
9		ビヒダズヨーグルト	63.00	7.00			***	***	***	***					
9		マヨネーズ(1kg)	63.00	7.00			***	***	***	***					
9		牛乳 料理用	18.00	2.00		g	***	***	***	***					
9		パセリ	18.00	2.00			***	***	***	***					
9		キャベツ	270.00	30.00			***	***	***	***					
9		トマト(M)	270.00	30.00			***	***	***	***					
白菜のナムル (00457)	9	白菜	540.00	60.00			***	***	***	***					
	9	人参	90.00	10.00			***	***	***	***					
	9	しらす干し 中	36.00	4.00			***	***	***	***					
	9	ネギ(小)	18.00	2.00			***	***	***	***					
	9	白ごま(すりごま)	9.00	1.00			***	***	***	***					
	9	砂糖	13.50	1.50			***	***	***	***					
	9	薄口醤油	18.00	2.00			***	***	***	***					
	9	米酢	15.30	1.70			***	***	***	***					
	9	ごま油	9.00	1.00			***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月15日(木) (夕)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(中)						
							2人	2人	4人	1人						
黄桃缶 (00541)	9	黄桃缶 (2号缶)	360.00 g	40.00			***	***	***	***						

献立表 (10連)  
2025年05月16日(金) (朝)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)					
							1人	1人	3人	1人	1人					
ご飯 (00032)	4	米飯	320.00	80.00			***		***							
	1	米飯	120.00	120.00						***						
	1	米飯	140.00	140.00							***					
	1	米飯	180.00	180.00				***								
かぼちゃとしめじの味噌汁 (001201)	7	かぼちゃ	140.00	20.00			***	***	***	***	***					
	7	(冷)国産ほぐし味噌	105.00	15.00			***	***	***	***	***					
	7	油揚	0.47	4.00	枚		***	***	***	***	***					
	7	ネギ(小)	21.00	3.00			***	***	***	***	***					
	7	特上 スリVみそ	63.00	9.00			***	***	***	***	***					
	7	だし汁	1,050.00	150.00			***	***	***	***	***					
おろし納豆あえ (00367)	7	ひきわり納豆	210.00	30.00			***	***	***	***	***					
	7	大根	70.00	10.00			***	***	***	***	***					
	7	花かつお	7.00	1.00			***	***	***	***	***					
	7	特級ぼたん濃口	14.00	2.00			***	***	***	***	***					
	7	つき 薄口醤油	14.00	2.00			***	***	***	***	***					
	7	ネギ(小)	14.00	2.00			***	***	***	***	***					
	7	しらす干し 中	21.00	3.00			***	***	***	***	***					
味付け海苔 (00017)	7	味付のり	7.00	2.00	袋	2	1袋	***	***	***	***					
牛乳(200ml) (000061)	7	牛乳(200ml)	7.00	206.00	本			***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月16日(金) (昼)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)					
							1人	2人	7人	1人	1人					
ご飯 (00032)	8	米飯	640.00	80.00			***		***							
	1	米飯	120.00	120.00						***						
	1	米飯	140.00	140.00							***					
	2	米飯	360.00	180.00				***								
けんちん汁 (00199)	3	木綿豆腐	45.00	15.00			***	***								
	3	冷. 里芋 (M)	36.00	12.00			***	***								
	3	大根	24.00	8.00			***	***								
	3	人参	15.00	5.00			***	***								
	3	ごぼう	15.00	5.00			***	***								
	3	油	1.50	0.50			***	***								
	3	ごま油	0.90	0.30			***	***								
	3	だし汁	450.00	150.00			***	***								
	3	並塩	0.30	0.10			***	***								
	3	薄口醤油	9.00	3.00			***	***								
3	ネギ (小)	9.00	3.00			***	***									
けんちん汁 (軟) (0019901)	9	木綿豆腐	135.00	15.00					***	***	***					
	9	冷. 里芋 (M)	108.00	12.00					***	***	***					
	9	大根	90.00	10.00					***	***	***					
	9	人参	72.00	8.00					***	***	***					
	9	油	4.50	0.50					***	***	***					
	9	ごま油	2.70	0.30					***	***	***					
	9	だし汁	1,350.00	150.00					***	***	***					
	9	並塩	0.90	0.10					***	***	***					
	9	薄口醤油	27.00	3.00					***	***	***					
9	ネギ (小)	27.00	3.00					***	***	***						

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)					
							1人	2人	7人	1人	1人					
おび天 (揚げ) (00573)	3	アジすりみ	84.00	28.00			***	***								
	3	シイラすり身	36.00	12.00			***	***								
	3	木綿豆腐	90.00	30.00			***	***								
	3	鶏卵 (M)	0.31	6.00	個		***	***								
	3	山芋	12.00	4.00			***	***								
	3	生姜	3.00	1.00			***	***								
	3	並塩	0.60	0.20			***	***								
	3	黒砂糖 粉末	3.00	1.00			***	***								
	3	砂糖	4.50	1.50			***	***								
	3	合成清酒	6.00	2.00			***	***								
	3	こいくちしょうゆ	3.00	1.00			***	***								
	3	特上 スリVみそ	4.50	1.50			***	***								
	3	片栗粉	9.00	3.00			***	***								
	3	油	18.00	6.00			***	***								
3	大根	90.00	30.00			***	***									
3	こいくちしょうゆ	3.00	1.00			***	***									
おび天ムニエル (0057301)	9	アジすりみ	252.00	28.00					***	***	***					
	9	シイラすり身	108.00	12.00					***	***	***					
	9	木綿豆腐	270.00	30.00					***	***	***					
	9	鶏卵 (M)	0.92	6.00	個				***	***	***					
	9	山芋	36.00	4.00					***	***	***					
	9	生姜	9.00	1.00					***	***	***					
	9	並塩	1.80	0.20					***	***	***					
	9	黒砂糖 粉末	9.00	1.00					***	***	***					
	9	砂糖	13.50	1.50					***	***	***					
	9	合成清酒	18.00	2.00					***	***	***					
	9	こいくちしょうゆ	9.00	1.00					***	***	***					
	9	特上 スリVみそ	13.50	1.50					***	***	***					
	9	片栗粉	27.00	3.00					***	***	***					
	9	油	18.00	2.00					***	***	***					
9	大根	270.00	30.00					***	***	***						
7	こいくちしょうゆ	7.00	1.00					***		***						
2	こいくちしょうゆ	4.00	2.00						***	***						
小松菜ピーナツ和え (0043901)	12	人参	120.00	10.00			***	***	***	***	***					
	12	小松菜	720.00	60.00			***	***	***	***	***					
	12	ピーナツ粉	36.00	3.00			***	***	***	***	***					
	12	砂糖	12.00	1.00			***	***	***	***	***					
	12	薄口醤油	24.00	2.00			***	***	***	***	***					
	12	だし汁	24.00	2.00			***	***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月16日(金) (昼)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)					
							1人	2人	7人	1人	1人					
キウイ (00013)	12	キウフルーツ(黄肉種)	360.00 g	30.00			***	***	***	***	***					

献立表 (10連)

2025年05月16日(金) (15時食)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	軟(幼)									
							3人	3人									
新ココア蒸しパン (000000492)	6	ホットケーキミックス	120.00	20.00			***	***									
	6	ココア	9.00	1.50			***	***									
	6	牛乳 料理用	120.00	20.00			***	***									
	6	砂糖	30.00	5.00			***	***									
	6	ミルクチョコレート	24.00	4.00			***	***									

献立表 (10連)  
2025年05月16日(金) (夕)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)					
							1人	2人	4人	1人	1人					
ご飯 (00032)	5	米飯	400.00	80.00			***		***							
	1	米飯	120.00	120.00						***						
	1	米飯	140.00	140.00							***					
	2	米飯	360.00	180.00				***								
ポタージュ (0040601)	9	(冷) カリフラワー	315.00	35.00			***	***	***	***	***					
	9	ポテト	225.00	25.00			***	***	***	***	***					
	9	玉ネギ	135.00	15.00			***	***	***	***	***					
	9	バター	10.80	1.20			***	***	***	***	***					
	9	油	7.20	0.80			***	***	***	***	***					
	9	鶏がらスープ(味の)	180.00	20.00			***	***	***	***	***					
	9	牛乳 料理用	855.00	95.00	g		***	***	***	***	***					
	9	コンソメ	10.80	1.20			***	***	***	***	***					
	9	並塩	1.80	0.20			***	***	***	***	***					
	9	こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***	***					
	9	パセリ 乾	4.50	0.50			***	***	***	***	***					
煮込みハンバーグ (00191)	9	合ミンチ	540.00	60.00			***	***	***	***	***					
	9	玉ネギ	450.00	50.00			***	***	***	***	***					
	9	パン粉・乾燥	81.00	9.00			***	***	***	***	***					
	9	牛乳 料理用	135.00	15.00	g		***	***	***	***	***					
	9	鶏卵 (M)	0.77	5.00	個		***	***	***	***	***					
	9	こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***	***					
	9	油	18.00	2.00			***	***	***	***	***					
	9	ケチャップ	90.00	10.00			***	***	***	***	***					
	9	トマトピューレ	72.00	8.00			***	***	***	***	***					
	9	ウスターソース	18.00	2.00			***	***	***	***	***					
	9	合成清酒	27.00	3.00			***	***	***	***	***					
	9	中ざらめ	36.00	4.00			***	***	***	***	***					
	9	鶏がらスープ(味の)	360.00	40.00			***	***	***	***	***					
	9	水	360.00	40.00			***	***	***	***	***					
	9	ポテト	270.00	30.00			***	***	***	***	***					
9	パセリ	2.70	0.30			***	***	***	***	***						
9	ブロッコリー	270.00	30.00			***	***	***	***	***						
南瓜のサイコロサラダ (0033701)	9	かぼちゃ	405.00	45.00			***	***	***	***	***					
	9	きゅうり	270.00	30.00			***	***	***	***	***					
	9	レモン果汁	22.50	2.50			***	***	***	***	***					
	9	薄口醤油	22.50	2.50			***	***	***	***	***					
	9	砂糖	13.50	1.50			***	***	***	***	***					
	9	サラダ油	13.50	1.50			***	***	***	***	***					
	9	玉ネギ	27.00	3.00			***	***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月16日(金) (夕)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)					
							1人	2人	4人	1人	1人					
ぶどう (00436)	9	レッドグローブ(種	450.00	50.00			***	***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月17日(土) (朝)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)							
							1人	3人	1人	1人							
ご飯 (00032)	3 1 1 1	米飯 米飯 米飯 米飯	240.00 120.00 140.00 180.00	80.00 120.00 140.00 180.00				***		***							
もやしと油揚げの味噌汁 (000932)	6 6 6 6 6 6	もやし・ブラックマッパ 油揚げ 玉ネギ 特上 スリVみそ だし汁 ネギ(小)	120.00 0.40 120.00 54.00 900.00 18.00	20.00 4.00 20.00 9.00 150.00 3.00		枚	***	***	***	***							
きんぴらごぼう (0056101)	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ごぼう 牛かたこま切れ 和 人参 ごま油 こいくちしょうゆ 薄口醤油 だし汁 中ざらめ みりん 白ごま(すりごま)	40.00 20.00 15.00 1.50 1.00 2.50 15.00 2.00 1.00 0.50	40.00 20.00 15.00 1.50 1.00 2.50 15.00 2.00 1.00 0.50			***										
金平ぼてと (00567)	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	ポテト 牛かたこま切れ 和 人参 油 だし汁 中ざらめ こいくちしょうゆ 薄口醤油 白ごま(すりごま)	225.00 75.00 50.00 10.00 0.00 10.00 5.00 10.00 5.00	45.00 15.00 10.00 2.00 0.00 2.00 1.00 2.00 1.00				***	***	***							
しそふりかけ (000000453)	6	しそふりかけ(40ヶ)	6.00	2.50	2.50	1個	***	***	***	***							
牛乳(200ml) (000061)	6	牛乳(200ml)	6.00	206.00			***	***	***	***							

献立表 (10連)  
2025年05月17日(土) (昼)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)							
							1人	7人	1人	1人							
ご飯 (00032)	7	米飯	560.00	80.00				***									
	1	米飯	120.00	120.00					***								
	1	米飯	140.00	140.00						***							
	1	米飯	180.00	180.00			***										
ポークカレー (0024401)	10	豚肩こま切れ	400.00	40.00			***	***	***	***							
	10	玉ネギ	300.00	30.00			***	***	***	***							
	10	かぼちゃ	300.00	30.00			***	***	***	***							
	10	ポテト	300.00	30.00			***	***	***	***							
	10	人参	150.00	15.00			***	***	***	***							
	10	生姜	12.00	1.20			***	***	***	***							
	10	にんにく	4.00	0.40			***	***	***	***							
	10	油	25.00	2.50			***	***	***	***							
	10	鶏がらスープ(味の)	300.00	30.00			***	***	***	***							
	10	水	350.00	35.00			***	***	***	***							
	10	バーモントカレー	100.00	10.00			***	***	***	***							
	10	カレー粉	1.00	0.10			***	***	***	***							
	10	スキムミルク	0.07	7.00	袋		***	***	***	***							
	10	水	120.00	12.00			***	***	***	***							
10	ウスターソース	15.00	1.50			***	***	***	***								
コーンポタージュ (00283)	10	クリームコーン缶	400.00	40.00			***	***	***	***							
	10	ポテト	150.00	15.00			***	***	***	***							
	10	玉ネギ	150.00	15.00			***	***	***	***							
	10	コンソメ	12.00	1.20			***	***	***	***							
	10	牛乳 料理用	800.00	80.00	袋		***	***	***	***							
	10	スキムミルク	0.01	1.00	袋		***	***	***	***							
	10	水	150.00	15.00			***	***	***	***							
	10	並塩	1.00	0.10			***	***	***	***							
	10	生クリーム(200)	80.00	8.00			***	***	***	***							
	トマトのマリネ (00210)	10	トマト(M)	600.00	60.00			***	***	***	***						
10		玉ネギ	50.00	5.00			***	***	***	***							
10		砂糖	20.00	2.00			***	***	***	***							
10		植物油 米ぬか油	30.00	3.00			***	***	***	***							
10		米酢	20.00	2.00			***	***	***	***							
10		並塩	3.00	0.30			***	***	***	***							
10		こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***							
10		パセリ	5.00	0.50			***	***	***	***							
パイ缶 (0009701)	10	パイ缶	400.00	40.00			***	***	***	***							

## 献立表 (10連)

2025年05月17日(土) (15時食)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	軟(幼)								
							3人	2人								
キャベツ太郎 (00080)	5	キャベツ太郎	5.00 袋	14.00	14	1袋	***	***								

献立表 (10連)  
2025年05月17日(土) (夕)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(大)	軟(幼)	軟(小)	軟(中)						
							1人	4人	1人	1人						
ご飯 (00032)	4	米飯	320.00	80.00				***								
	1	米飯	120.00	120.00					***							
	1	米飯	140.00	140.00						***						
	1	米飯	180.00	180.00			***				***					
そうめんのすまし汁 (00376)	7	そうめん	42.00	6.00			***	***	***	***						
	7	花麩 (焼き麩)	7.00	1.00	g		***	***	***	***						
	7	水菜	35.00	5.00			***	***	***	***						
	7	並塩	0.70	0.10			***	***	***	***						
	7	薄口醤油	21.00	3.00			***	***	***	***						
	7	合成清酒	10.50	1.50			***	***	***	***						
	7	だし汁	1,050.00	150.00			***	***	***	***						
	さばのみそ煮 (00090)	5	サバ切り身 40g	5.00	40.00	40	1切		***	***						
2		サバ切り身 40g	4.00	80.00	40	2切	***			***						
1		糸こんにゃく	30.00	30.00			***									
6		■	180.00	30.00				***	***	***	***					
7		人参	140.00	20.00			***	***	***	***						
7		大根	210.00	30.00			***	***	***	***						
7		生姜	14.00	2.00			***	***	***	***						
7		中ざらめ	28.00	4.00			***	***	***	***						
7		麦みそ	42.00	6.00			***	***	***	***						
7		こいくちしょうゆ	7.00	1.00			***	***	***	***						
7		合成清酒	10.50	1.50			***	***	***	***						
7		みりん	10.50	1.50			***	***	***	***						
もやしのナムル (00092)		7	もやし・ブラックマッパ	455.00	65.00			***	***	***	***					
	7	白ごま (すりごま)	10.50	1.50			***	***	***	***						
	7	ニラ	35.00	5.00			***	***	***	***						
	7	ごま油	7.00	1.00			***	***	***	***						
	7	薄口醤油	17.50	2.50			***	***	***	***						
	7	砂糖	10.50	1.50			***	***	***	***						
	7	米酢	11.90	1.70			***	***	***	***						
りんご (00009)	7	りんご (32玉)	280.00	40.00			***	***	***	***						

献立表 (10連)  
2025年05月18日(日) (朝)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(中)							
							1人	1人	3人	1人							
ロールパン (00055)	4	バターロール (冷)	4.00	個	28.00	28	1個	***		***							
	1	バターロール (冷)	2.00	個	56.00	28	2個				***						
	1	バターロール (冷)	3.00	個	84.00	28	3個		***								
マカロニサラダ (00271)	6	マカロニ	48.00		8.00			***	***	***	***						
	6	鶏卵 (M)	1.53	個	15.00			***	***	***	***						
	6	きゅうり	150.00		25.00			***	***	***	***						
	6	人参	60.00		10.00			***	***	***	***						
	6	マヨネーズ (1kg)	48.00		8.00			***	***	***	***						
	6	並塩	1.20		0.20			***	***	***	***						
	6	こしょう	0.00		0.00			***	***	***	***						
バナナ (00005)	6	バナナ	1.86	本	50.00	161.29	1/2本	***	***	***	***						
牛乳(200ml) (000061)	6	牛乳 (200ml)	6.00	本	206.00			***	***	***	***						

献立表 (10連)  
2025年05月18日(日) (昼)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							1人	1人	7人	1人					
ご飯 (00032)	8	米飯	640.00	80.00			***		***						
	1	米飯	140.00	140.00						***					
	1	米飯	180.00	180.00				***							
ナスの味噌汁 (00119)	10	なす	200.00	20.00			***	***	***	***					
	10	玉ネギ	100.00	10.00			***	***	***	***					
	10	油揚	0.67	4.00	枚		***	***	***	***					
	10	ネギ(小)	30.00	3.00			***	***	***	***					
	10	特上 スリVみそ	90.00	9.00			***	***	***	***					
	10	だし汁	1,500.00	150.00			***	***	***	***					
筑前煮 (0034702)	2	皮なしもも身2cm角	100.00	50.00			***	***							
	2	板こんにゃく220g	40.00	20.00			***	***							
	2	人参	40.00	20.00			***	***							
	2	里芋	100.00	50.00			***	***							
	2	ごぼう	20.00	10.00			***	***							
	2	(冷)いんげん	10.00	5.00			***	***							
	2	生しいたけ	20.00	10.00			***	***							
	2	油	6.00	3.00			***	***							
	2	だし汁	120.00	60.00			***	***							
	2	こいくちしょうゆ	7.00	3.50			***	***							
	2	薄口醤油	5.00	2.50			***	***							
	2	中ざらめ	6.00	3.00			***	***							
	2	みりん	6.00	3.00			***	***							
2	合成清酒	6.00	3.00			***	***								
筑前煮(軟) (0034703)	8	皮なしもも身2cm角	400.00	50.00					***	***					
	8	大根	240.00	30.00					***	***					
	8	人参	120.00	15.00					***	***					
	8	里芋	400.00	50.00					***	***					
	8	(冷)いんげん	64.00	8.00					***	***					
	8	生しいたけ	80.00	10.00					***	***					
	8	油	24.00	3.00					***	***					
	8	だし汁	480.00	60.00					***	***					
	8	こいくちしょうゆ	28.00	3.50					***	***					
	8	薄口醤油	20.00	2.50					***	***					
	8	中ざらめ	24.00	3.00					***	***					
	8	みりん	24.00	3.00					***	***					
	8	合成清酒	24.00	3.00					***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月18日(日) (昼)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							1人	1人	7人	1人					
ハムサラダ (00063)	10	ロースハム	100.00	10.00			***	***	***	***					
	10	キャベツ	450.00	45.00			***	***	***	***					
	10	玉ネギ	100.00	10.00			***	***	***	***					
	10	人参	100.00	10.00			***	***	***	***					
	10	マヨネーズ (1kg)	70.00	7.00			***	***	***	***					
	10	薄口醤油	5.00	0.50			***	***	***	***					
	10	こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***					
オレンジ (00360)	10	オレンジ (7~8c)	300.00	30.00			***	***	***	***					

## 献立表 (10連)

2025年05月18日(日) (15時食)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	軟(幼)								
							3人	2人								
カステラ (00046)	5	カステラ	5.00 個	37.00	37	1個	***	***								

献立表 (10連)  
2025年05月18日(日) (夕)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							1人	1人	4人	1人					
ご飯 (00032)	5	米飯	400.00	80.00			***		***						
	1	米飯	140.00	140.00						***					
	1	米飯	180.00	180.00				***							
かぼちゃポタージュ (00057)	7	かぼちゃ	420.00	60.00			***	***	***	***					
	7	玉ネギ	105.00	15.00			***	***	***	***					
	7	油	7.00	1.00			***	***	***	***					
	7	バター	14.00	2.00			***	***	***	***					
	7	薄力粉(1等)	14.00	2.00			***	***	***	***					
	7	牛乳 料理用	210.00	30.00	g		***	***	***	***					
	7	鶏がらスープ(味の)	700.00	100.00			***	***	***	***					
	7	並塩	1.40	0.20			***	***	***	***					
	7	スキムミルク	0.07	10.00	袋		***	***	***	***					
	7	パセリ	3.50	0.50			***	***	***	***					
あげ魚のおろし煮 (00426)	5	カラスガレイ(骨なし)	5.00	40.00	40	1切	***		***						
	2	カラスガレイ(骨なし)	4.00	80.00	40	2切		***		***					
	7	特級ぼたん濃口	7.00	1.00			***	***	***	***					
	7	合成清酒	14.00	2.00			***	***	***	***					
	7	生姜	7.00	1.00			***	***	***	***					
	7	薄力粉(1等)	14.00	2.00			***	***	***	***					
	7	片栗粉	14.00	2.00			***	***	***	***					
	7	油	70.00	10.00			***	***	***	***					
	7	中ざらめ	14.00	2.00			***	***	***	***					
	7	だし汁	140.00	20.00			***	***	***	***					
	7	合成清酒	21.00	3.00			***	***	***	***					
	7	特級ぼたん濃口	28.00	4.00			***	***	***	***					
	7	大根	280.00	40.00			***	***	***	***					
	7	ネギ(小)	21.00	3.00			***	***	***	***					
7	きざみのり	7.00	1.00			***	***	***	***						
ほうれん草ピーナツ和 (00377)	7	ほうれん草	385.00	55.00			***	***	***	***					
	7	人参	105.00	15.00			***	***	***	***					
	7	ピーナツ粉	28.00	4.00			***	***	***	***					
	7	砂糖	7.00	1.00			***	***	***	***					
	7	薄口醤油	14.00	2.00			***	***	***	***					
	7	だし汁	14.00	2.00			***	***	***	***					
あまなつ缶 (00310)	7	甘夏缶	280.00	40.00			***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月19日(月) (朝)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)						
							1人	1人	1人	4人						
ご飯 (00032)	5	米飯	400.00	80.00			***			***						
	1	米飯	140.00	140.00				***								
	1	米飯	180.00	180.00					***							
じゃがいもと玉ねぎの (00089)	7	玉ネギ	105.00	15.00			***	***	***	***						
	7	ポテト	140.00	20.00			***	***	***	***						
	7	カット若布	2.10	0.30			***	***	***	***						
	7	特上 スリVみそ	63.00	9.00			***	***	***	***						
	7	だし汁	1,050.00	150.00			***	***	***	***						
切り干し大根の炒め煮 (0012801)	7	千切大根	35.00	5.00			***	***	***	***						
	7	人参	56.00	8.00			***	***	***	***						
	7	シーチキンフレーク	56.00	8.00			***	***	***	***						
	7	だし汁	280.00	40.00			***	***	***	***						
	7	こいくちしょうゆ	10.50	1.50			***	***	***	***						
	7	薄口醤油	7.00	1.00			***	***	***	***						
	7	みりん	7.00	1.00			***	***	***	***						
	7	砂糖	7.00	1.00			***	***	***	***						
	7	油	7.00	1.00			***	***	***	***						
やさいふりかけ (000000361)	7	やさいふりかけ (40	7.00	個	2.50	2.50	1個	***	***	***	***					
牛乳(200ml) (000061)	7	牛乳 (200ml)	7.00	本	206.00			***	***	***	***					

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							2人	1人	2人	10人	1人					
ご飯 (00032)	12	米飯	960.00	80.00			***			***						
	2	米飯	280.00	140.00				***			***					
	2	米飯	360.00	180.00					***							
豚汁 (00249)	5	豚肩こま切れ	50.00	10.00			***	***	***							
	5	大根	50.00	10.00			***	***	***							
	5	人参	25.00	5.00			***	***	***							
	5	ごぼう	25.00	5.00			***	***	***							
	5	板こんにやく220g	25.00	5.00			***	***	***							
	5	木綿豆腐	40.00	8.00			***	***	***							
	5	特上 スリVみそ	45.00	9.00			***	***	***							
	5	だし汁	750.00	150.00			***	***	***							
	5	ネギ(小)	15.00	3.00			***	***	***							
	5	生姜	10.00	2.00			***	***	***							
豚汁(軟) (0024901)	11	豚肩こま切れ	110.00	10.00						***	***					
	11	大根	165.00	15.00						***	***					
	11	人参	110.00	10.00						***	***					
	11	木綿豆腐	88.00	8.00						***	***					
	11	特上 スリVみそ	99.00	9.00						***	***					
	11	だし汁	1,650.00	150.00						***	***					
	11	ネギ(小)	33.00	3.00						***	***					
	11	生姜	22.00	2.00						***	***					
魚のたこやきソース (0016301)	12	シイラ 25g	24.00	切 50.00	25	2切	***			***						
	4	シイラ 25g	12.00	切 75.00	25	3切		***	***		***					
	16	並塩	1.60	0.10			***	***	***	***	***					
	16	こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***	***					
	16	片栗粉	48.00	3.00			***	***	***	***	***					
	16	油	80.00	5.00			***	***	***	***	***					
	16	ウスターソース	48.00	3.00			***	***	***	***	***					
	16	ケチャップ	80.00	5.00			***	***	***	***	***					
	16	砂糖	16.00	1.00			***	***	***	***	***					
	16	青のり	0.80	0.05			***	***	***	***	***					
	16	鰹加工品 削り節	0.80	0.05			***	***	***	***	***					
	16	油	112.00	7.00			***	***	***	***	***					
	16	キャベツ	640.00	40.00			***	***	***	***	***					
	16	ミニトマト	16.00	個 10.00	10	1個	***	***	***	***	***					
	16	マヨネーズ(1kg)	80.00	5.00			***	***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月19日(月) (昼)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)	軟(中)					
							2人	1人	2人	10人	1人					
きゅうりの酢の物 (00194)	16	きゅうり	880.00	55.00			***	***	***	***	***					
	16	玉ネギ	160.00	10.00			***	***	***	***	***					
	5	カット若布	2.50	0.50			***	***	***							
	11	■	0.00	0.00						***	***					
	16	砂糖	48.00	3.00			***	***	***	***	***					
	16	米酢	40.00	2.50			***	***	***	***	***					
	16	並塩	1.60	0.10			***	***	***	***	***					
	16	薄口醤油	24.00	1.50			***	***	***	***	***					
	16	だし汁	48.00	3.00			***	***	***	***	***					
	黄桃缶 (00541)	16	黄桃缶 (2号缶)	640.00	g 40.00			***	***	***	***	***				

献立表 (10連)

2025年05月19日(月) (15時食)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	軟(幼)								
							5人	4人								
ヤクルト (00348)	9	ヤクルト	9.00 本	65.00	65	1本	***	***								
かっぱえびせん (00081)	4	かっぱえびせん(大)	40.00	10.00				***								
やわらかおかき (0022901)	5	やわらかおかき(う)	5.00 個	7.00	7	1個	***									

献立表 (10連)  
2025年05月19日(月) (夕)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)						
							2人	1人	2人	7人						
ご飯 (00032)	9	米飯	720.00	80.00			***			***						
	1	米飯	140.00	140.00				***								
	2	米飯	360.00	180.00					***							
コーンポタージュ (00283)	12	クリームコーン缶	480.00	40.00			***	***	***	***						
	12	ポテト	180.00	15.00			***	***	***	***						
	12	玉ネギ	180.00	15.00			***	***	***	***						
	12	コンソメ	14.40	1.20			***	***	***	***						
	12	牛乳 料理用	960.00	80.00			***	***	***	***						
	12	スキムミルク	0.01	1.00		袋	***	***	***	***						
	12	水	180.00	15.00			***	***	***	***						
	12	並塩	1.20	0.10			***	***	***	***						
	12	生クリーム(200)	96.00	8.00			***	***	***	***						
	メンチカツ (00277)	12	合ミンチ	600.00	50.00			***	***	***	***					
12		玉ネギ	360.00	30.00			***	***	***	***						
12		山芋	120.00	10.00			***	***	***	***						
12		油	12.00	1.00			***	***	***	***						
12		鶏卵(M)	1.02	5.00		個	***	***	***	***						
12		並塩	2.40	0.20			***	***	***	***						
12		こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***						
12		薄力粉(1等)	48.00	4.00			***	***	***	***						
12		鶏卵(M)	0.82	4.00		個	***	***	***	***						
12		パン粉・乾燥	48.00	4.00			***	***	***	***						
12		油	48.00	4.00			***	***	***	***						
12		ケチャップ	96.00	8.00			***	***	***	***						
12		トマトピューレ	96.00	8.00			***	***	***	***						
12		ウスターソース	36.00	3.00			***	***	***	***						
12		砂糖	2.40	0.20			***	***	***	***						
なたね和え (00366)	12	鶏卵(M)	2.04	10.00		個	***	***	***	***						
	12	だし汁	12.00	1.00			***	***	***	***						
	12	みりん	12.00	1.00			***	***	***	***						
	12	油	12.00	1.00			***	***	***	***						
	12	ほうれん草	600.00	50.00			***	***	***	***						
	12	えのきだけ	120.00	10.00			***	***	***	***						
	12	米酢	2.40	0.20			***	***	***	***						
	12	薄口醤油	24.00	2.00			***	***	***	***						
	12	砂糖	14.40	1.20			***	***	***	***						
	12	だし汁	24.00	2.00			***	***	***	***						

献立表 (10連)  
2025年05月19日(月) (夕)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)					
							2人	1人	2人	7人					
りんご (00009)	12	りんご (3 2 玉)	480.00	40.00			***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月20日(火) (朝)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)							
							1人	1人	1人	5人							
ご飯 (00032)	6 1 1	米飯 米飯 米飯	480.00 140.00 180.00	80.00 140.00 180.00			*** *** ***	*** ***	*** ***	*** ***							
かぼちゃともやしの味噌汁 (00122)	8 8 8 8 8	かぼちゃ もやし・ブラックマツパ カット若布 特上 スリVみそ だし汁	160.00 120.00 2.40 72.00 1,200.00	20.00 15.00 0.30 9.00 150.00			*** *** *** *** ***	*** *** *** *** ***	*** *** *** *** ***	*** *** *** *** ***							
納豆 (00105)	8 8 8 8 8	納豆 花かつお 白ごま(すりごま) ネギ(小) 薄口醤油	8.00 8.00 8.00 24.00 24.00	個 30.00 1.00 1.00 3.00 3.00	30	1個	*** *** *** *** ***	*** *** *** *** ***	*** *** *** *** ***	*** *** *** *** ***							
味付け海苔 (00017)	8	味付のり	8.00	袋 2.00	2	1袋	***	***	***	***							
牛乳(200ml) (000061)	8	牛乳(200ml)	8.00	本 206.00			***	***	***	***							

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)					
							1人	2人	3人	10人					
きつねうどん (00071)	11	干しうどん・乾	440.00	40.00			***			***					
	2	干しうどん・乾	160.00	80.00				***							
	3	干しうどん・乾	300.00	100.00					***						
	16	だし汁	2,880.00	180.00			***	***	***	***					
	16	薄口醤油	96.00	6.00			***	***	***	***					
	16	こいくちしょうゆ	32.00	2.00			***	***	***	***					
	16	並塩	1.60	0.10			***	***	***	***					
	16	みりん	48.00	3.00			***	***	***	***					
	16	油揚	4.00	15.00	枚		***	***	***	***					
	16	中ざらめ	32.00	2.00			***	***	***	***					
	16	薄口醤油	16.00	1.00			***	***	***	***					
	16	こいくちしょうゆ	16.00	1.00			***	***	***	***					
	16	だし汁	160.00	10.00			***	***	***	***					
	16	ほうれん草	640.00	40.00			***	***	***	***					
きんぴらぼてと (00561)	16	ポテト	720.00	45.00			***	***	***	***					
	16	牛肩こま切り 和牛	240.00	15.00			***	***	***	***					
	16	人参	160.00	10.00			***	***	***	***					
	16	ごま油	16.00	1.00			***	***	***	***					
	16	こいくちしょうゆ	16.00	1.00			***	***	***	***					
	16	薄口醤油	32.00	2.00			***	***	***	***					
	16	中ざらめ	16.00	1.00			***	***	***	***					
	16	みりん	16.00	1.00			***	***	***	***					
	16	白ごま (すりごま)	16.00	1.00			***	***	***	***					
	即席漬け (0019401)	16	きゅうり	640.00	40.00			***	***	***	***				
16		並塩	3.20	0.20			***	***	***	***					
16		青しそ	4.80	0.30			***	***	***	***					
16		昆布茶	0.00	0.00			***	***	***	***					
オレンジ (00360)	16	オレンジ (7~8c)	480.00	30.00			***	***	***	***					

献立表 (10連)  
2025年05月20日(火) (15時食)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	軟(幼)									
							4人	4人									
ぶどうジュース(パック (00078))	8	ブドウとリンゴジュース(ア)	8.00 本	125.00	125	1本	***	***									
ビスコ (00490)	8	ビスコ	8.00 袋	21.50			***	***									

献立表 (10連)  
2025年05月20日(火) (夕)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)								
							2人	1人	2人	8人								
ご飯 (00032)	10	米飯	800.00	80.00			***			***								
	1	米飯	140.00	140.00				***										
	2	米飯	360.00	180.00					***									
青梗菜スープ (000000590)	13	チンゲン菜	260.00	20.00			***	***	***	***								
	13	豚肩こま切れ	195.00	15.00			***	***	***	***								
	13	玉ネギ	130.00	10.00			***	***	***	***								
	13	鶏がらスープ (味の)	1,950.00	150.00			***	***	***	***								
	13	シャンタン	6.50	0.50			***	***	***	***								
	13	並塩	1.30	0.10			***	***	***	***								
	13	こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***								
	13	薄口醤油	3.90	0.30			***	***	***	***								
魚のフライタルトン (00139)	10	アジ切身 40g (まあ)	10.00	切 40.00	40	2切	***			***								
	3	アジ切身 40g (まあ)	6.00	切 80.00				***	***	***	***							
	13	並塩	2.60	0.20				***	***	***	***							
	13	こしょう	0.00	0.00				***	***	***	***							
	13	薄力粉 (1等)	65.00	5.00			***	***	***	***								
	13	鶏卵 (M)	1.55	個 7.00			***	***	***	***								
	13	パン粉・乾燥	130.00	10.00			***	***	***	***								
	13	油	130.00	10.00			***	***	***	***								
	13	マヨネーズ (1kg)	104.00	8.00			***	***	***	***								
	13	パセリ	6.50	0.50			***	***	***	***								
	13	牛乳 料理用	65.00	g 5.00			***	***	***	***								
	13	鶏卵 (M)	1.11	個 5.00			***	***	***	***								
	13	ミニトマト	13.00	個 10.00	10	1個	***	***	***	***								
	13	キャベツ	390.00	30.00			***	***	***	***								
コロコロサラダ (00502)	13	きゅうり	195.00	15.00			***	***	***	***								
	13	かぼちゃ	455.00	35.00			***	***	***	***								
	13	人参	260.00	20.00			***	***	***	***								
	13	ねりごま	26.00	2.00			***	***	***	***								
	13	白ごま (すりごま)	19.50	1.50			***	***	***	***								
	13	こいくちしょうゆ	32.50	2.50			***	***	***	***								
	13	はちみつ	19.50	1.50			***	***	***	***								
	13	米酢	19.50	1.50			***	***	***	***								
	13	ごま油	9.10	0.70			***	***	***	***								
みかん缶 (00382)	13	みかん缶	0.33	g 25.00			***	***	***	***								

献立表 (10連)  
2025年05月21日(水) (朝)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)						
							2人	1人	1人	6人						
ご飯 (00032)	8	米飯	640.00	80.00			***			***						
	1	米飯	140.00	140.00				***								
	1	米飯	180.00	180.00					***							
なめこと豆腐の味噌汁 (00178)	10	なめこ	150.00	15.00			***	***	***	***						
	10	木綿豆腐	200.00	20.00			***	***	***	***						
	4	カット若布	1.20	0.30			***	***	***							
	6	■	0.00	0.00						***						
	10	ネギ(小)	30.00	3.00			***	***	***	***						
	10	特上 スリVみそ	90.00	9.00			***	***	***	***						
	10	だし汁	1,500.00	150.00			***	***	***	***						
温泉卵 (00035)	10	温泉卵	10.00	個 50.00	50	1個	***	***	***	***						
	10	薄口醤油	30.00	3.00			***	***	***	***						
	10	みりん	10.00	1.00			***	***	***	***						
	10	だし汁	300.00	30.00			***	***	***	***						
かつお節みそ (0048302)	10	かつお節みそ(1食)	10.00	袋 7.00			***	***	***	***						
牛乳(200ml) (000061)	10	牛乳(200ml)	10.00	本 206.00			***	***	***	***						

献立表 (10連)  
2025年05月21日(水) (昼)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)						
							2人	1人	2人	13人						
ご飯 (00032)	15	米飯	1,200.00	80.00			***			***						
	1	米飯	140.00	140.00				***								
	2	米飯	360.00	180.00					***							
ハンペンのすまし汁 (00183)	18	ハンペン	180.00	10.00			***	***	***	***						
	18	水菜	180.00	10.00			***	***	***	***						
	18	並塩	1.80	0.10			***	***	***	***						
	18	薄口醤油	54.00	3.00			***	***	***	***						
	18	合成清酒	27.00	1.50			***	***	***	***						
	18	だし汁	2,700.00	150.00			***	***	***	***						
みそマヨネーズ焼き (00043)	15	シイラ 40g	15.00	切 40.00	40	1切	***			***						
	3	シイラ 40g	6.00	切 80.00	40	2切		***	***							
	18	並塩	1.80	0.10			***	***	***	***						
	18	こしょう	0.00	0.00			***	***	***	***						
	18	薄力粉(1等)	54.00	3.00			***	***	***	***						
	18	バター	36.00	2.00			***	***	***	***						
	18	マヨネーズ(1kg)	72.00	4.00			***	***	***	***						
	18	特上 スリVみそ	27.00	1.50			***	***	***	***						
	18	ネギ(小)	9.00	0.50			***	***	***	***						
	18	生姜	3.60	0.20			***	***	***	***						
	18	ブロッコリー	450.00	25.00			***	***	***	***						
	18	マヨネーズ(1kg)	36.00	2.00			***	***	***	***						
小松菜の白和え (0016801)	18	小松菜	630.00	35.00			***	***	***	***						
	18	人参	180.00	10.00			***	***	***	***						
	18	木綿豆腐	540.00	30.00			***	***	***	***						
	18	白ごま(すりごま)	18.00	1.00			***	***	***	***						
	18	ねりごま	36.00	2.00			***	***	***	***						
	18	砂糖	36.00	2.00			***	***	***	***						
	18	特上 スリVみそ	72.00	4.00			***	***	***	***						
	18	薄口醤油	9.00	0.50			***	***	***	***						
	18	みりん	36.00	2.00			***	***	***	***						
ぶどう (00436)	18	レッドグローブ(種	900.00	50.00			***	***	***	***						

献立表 (10連)

2025年05月21日(水) (15時食)

	食数	食 品 名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	軟(幼)										
							5人	4人										
チョコムース (00560)	9	ミルクチョコレート	126.00	14.00			***	***										
	9	牛乳 料理用	225.00	25.00			***	***										
	9	生クリーム(200)	297.00	33.00			***	***										
	9	砂糖	13.50	1.50			***	***										
	9	ゼラチンパウダー	6.30	0.70			***	***										
	9	水	0.00	0.00			***	***										
	9	フルーツソース(苺)	63.00	7.00			***	***										
	9	水	27.00	3.00			***	***										

献立表 (10連)  
2025年05月21日(水) (夕)

	食数	食品名	総使用量	可食量	規格	コメント	常(幼)	常(中)	常(大)	軟(幼)						
							2人	1人	2人	7人						
ご飯 (00032)	9 1 2	米飯 米飯 米飯	720.00 140.00 360.00	80.00 140.00 180.00			***  	 ***  	  ***	***  						
中華スープ (00028)	12 12 12 12 12 12 12 12 12 12	鶏卵 (M) えのきだけ 玉ネギ 鶏がらスープ (味の) シャンタン 並塩 こしょう ごま油 片栗粉 ネギ (小)	3.06 240.00 120.00 1,800.00 6.00 1.20 0.00 3.60 9.60 36.00	個 15.00 20.00 10.00 150.00 0.50 0.10 0.00 0.30 0.80 3.00			*** *** *** *** *** *** *** *** *** ***	*** *** *** *** *** *** *** *** *** ***	*** *** *** *** *** *** *** *** *** ***	*** *** *** *** *** *** *** *** *** ***						
鶏のからあげ (00196)	9 3 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12	皮なしもも身 25g 皮なしもも身 25g 生姜 薄口醤油 並塩 こしょう 片栗粉 薄力粉 (1等) 鶏卵 (M) 油 キャベツ トマト (M)	18.00 9.00 24.00 24.00 3.60 0.00 72.00 24.00 1.02 96.00 360.00 360.00	切 切 50.00 75.00 2.00 2.00 0.30 0.00 6.00 2.00 5.00 8.00 30.00 30.00	25 25	2切 3切	***  *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ***	  *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ***	  *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ***	***  *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ***						
もやしのナムル (00580)	12 12 12 12 12 12 12 12 12	もやし・ブラックマッパ° 人参 しらす干し 中 ネギ (小) 白ごま (すりごま) 砂糖 薄口醤油 米酢 ごま油	720.00 120.00 60.00 24.00 12.00 12.00 30.00 19.20 12.00	60.00 10.00 5.00 2.00 1.00 1.00 2.50 1.60 1.00			*** *** *** *** *** *** *** *** ***	*** *** *** *** *** *** *** *** ***	*** *** *** *** *** *** *** *** ***	*** *** *** *** *** *** *** *** ***						
りんご (00009)	12	りんご (32玉)	480.00	40.00			***	***	***	***						

## 給食調理業務 受託候補者選考評価基準

### 1 評価項目及び評価基準

各委員が、提出された企画提案書及びプレゼンテーションの内容をもとに、別紙「給食調理業務受託候補者選考評価項目」の各評価項目について、中項目ごとに下記の評価基準によりA～Eの5段階評価を行う。

評価区分	評価係数	評価基準
A	1.00	多くの評価ポイントがあり、優れた提案である。
B	0.75	ある程度評価ポイントがあり、概ね良好な提案である。
C	0.50	普通の提案である。
D	0.25	評価ポイントが少なく、やや劣っている提案である。
E	0.00	評価ポイントが見当たらず、提案は劣っている。

### 2 評価点数の算出

各評価項目に配分された点数（5点～20点）に評価係数を乗じて評価点数を算出する。

### 3 受託候補者の決定

各委員の評価点を合計し、その合計が最も高い参加者を受託候補者として決定する。

### 4 参加者が1者の場合

委員全員が満点を付けた場合の6割の点数を最低基準点とし、その参加者が最低基準点以上を獲得した場合、その参加者を受託候補者として決定する。

## 給食調理業務 受託候補者選考評価項目

審査項目		着眼点	資料	配点	
1	経営・実績・委託料	経営内容	①財務・経営内容について、決算内容はどうか	決算諸表	20
		実績	①現在受託している医療、介護・福祉施設の数、規模、受託業務内容はどうか ②同規模の施設業務の受託経験は十分か	添付資料(6)	
		委託料	①仕様内容や水準を満たし、より妥当な設定か ②過小または過大な見積もりはなく、積算根拠や方法に誤りがないか	添付資料(3)、(4)	
2	給食業務への取り組み	基本的な姿勢	①食事が障がい児の療育および治療の一環との考えがあるか ②利用者に応じた食種や食形態の多様性に応じられるか ③患者の急変などによる突然の献立および食数の変更に対応できるか ④献立表に従った調理・盛り付け量を遵守しているか ⑤食物アレルギーなどの禁止についての対応は適切か	企画提案書1 企画提案書3	20
		材料の品質管理	①給食材料についてセンターが指定している食品を取り入れる姿勢があるか ②食材の調達について「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた品質を担保しているか（Ⅱ重要事項 1. 材料の受け入れ・下処理段階における管理）	企画提案書3(2)	15
3	安全衛生管理	安全衛生管理体制	①厨房等の清潔保持について、提案内容は具体的かつ十分か ②事業者としての衛生に関するコンプライアンス、改善への取り組みなどの管理体制が整備されているか ③調理工程における温度管理、食品衛生についての提案内容は適切か ④従業員の健康管理が適切におこなわれているか ⑤従業員の感染症（インフルエンザ、ノロウイルスなど）罹患時の対応が適切であるか ⑥異物混入や配膳ミスなどの事例の防止策と発生時の対応について具体的に整備されているか	企画提案書3(2)、(6)、(8)	10
4	業務の執行体制	業務運用	①人員配置の基準を満たした上で、提案内容を実施することが可能か ②指揮命令系統について、提案された組織体制は業務運営に十分配慮されたものか ③従業員の処遇（給与、登用、福利厚生など） ④欠員補充の方策、支援体制が実施できる内容か ⑤導入期の業務引継計画の内容	企画提案書2(1)～(5)  企画提案書3(2)(8)	20
5	危機管理体制	緊急時の対応	①災害時の対応策が具体的に示されているか ②食中毒事故などで業務不能となった場合の対応策と代行保証がどう示されているか	企画提案書4	5
6	研修	教育研修の実施	①教育・研修など従業員の育成に対する基本的な考え方が確立されているか ②必要な研修を定期的実施しているか ③安全・衛生面の教育は十分か ④各種マニュアルが整備され、従業員が理解しているか	企画提案書2(2)	10
合計					100

# 宮崎県立こども療育センター 給食・栄養管理マニュアル

## 1 食事の概要

入所児、入院児、親子入所児、日中一時・短期入所利用者、付き添い者への食事を提供する。

センター入所児は隣接の清武せいりゅう支援学校へ通学しているが、センターにて朝・昼・夕の食事を提供するので、本来の病院治療食に沿って、食育や摂食向上を重視した内容の食事管理を行っている。

入所・入院児は障がいの程度により、活動量、食物摂取能力、消化機能等の個人差が大きいため日々摂食状況の確認を行い、医師、病棟看護師、言語聴覚士等のその他職種と連携し食事に反映させながら、児の栄養及び食事状況の改善につなげている。

## 2 食事提供状況

### (1) 食数

① 定員 50床（入所・入院45床、親子入所5床）

日中一時支援・短期入所（8名）

検食（1～3）、付添食

### ② 平均食数

- ・ 朝食25食（入所、日中一時支援・短期入所、検食）
- ・ 昼食30食（入所、日中一時支援・短期入所、検食）
- ・ おやつ20食（入所、日中一時支援・短期入所）
- ・ 夕食25食（入所、日中一時支援・短期入所、検食）

対象者	内容
入所・入院者	朝食・昼食・おやつ・夕食
付き添い者	朝食・昼食・夕食
日中一時支援・短期入所利用者	利用時間に応じ入所児と同様

### (2) 配膳時間及び食事時間・食事申し込み・変更期限

配膳及び食事時間は下記のとおりとするが、行事等により食事時間を変更する場合は、事前に協議する。入院時食事療養費（I）の届出機関であることから、夕食については18時食事開始とする。ただし、介助に時間を要する方の夕食の配膳開始については、17時20分とする。

また、アレルギーなど個別対応を要する食事の申し込みや変更については、下記表とは別に「宮崎県立こども療育センター食事提供マニュアル」による。

	朝食	昼食	おやつ	夕食
申し込み期限 (キャンセル)	前日 16:00	当日 9:00	当日 9:00	当日 14:00
配膳開始時間	7:15	12:00	14:20	17:20
食事開始時間	7:25	12:10	14:30	①17:30 (介助を要し、食事時間のかかる児童) ②18:00 (自立摂食のできる児童)
下膳終了時間	8:30	13:00	15:30	18:30

### 3 食種・栄養管理基準及び食事形態

#### (1) 食事の種類

一般食（常食、軟菜食）特別治療食（ガラクトース血症食、エネルギーコントロール食等）、術後流動食、離乳食、その他個別対応食とし、食事箋に基づき提供する。

- ① 一般食 常食、軟菜食、流動食、離乳食
- ② 特別治療食 ガラクトース除去食、エネルギーコントロール食、その他
- ③ 個別対応食 アレルギー等による食品の制限がある場合
- ④ 摂食訓練用おやつ 該当児のみ提供（かじりとり練習用）
- ⑤ V F 検査食 お茶、ゼリー、ペースト粥など、検査対象に応じた食事

#### \*軟菜食

- ・咀嚼機能や消化機能に対応した食事のため、次にあげる食品を使用しない。  
海藻類、干し椎茸、ごぼう、たけのこ、れんこん、こんにゃく、イカ等
- ・常食から軟菜食への展開は栄養上問題のないものについては、食材を除く。
- ・調理法として、揚げ物は基本的に焼き物に変更する。
- ・果物によっては、缶詰等で対応することもある。

#### \*離乳食（前期・中期・後期・完了期）

- ・薄味でそれぞれの段階に応じた食材を提供する。
- ・家庭で与えた食品を確認しながら、アレルギー等に配慮して進めていく。
- ・間食の提供は行っていない。

#### \*術後流動食

重湯やスープ類の流動食、果汁、野菜ジュース、ヨーグルト、プリンなど消化のよい形態のものを提供する

## (2) 栄養管理基準

次の区分により給与栄養量を定めるが、障がいの程度により活動量、食物摂取能力、消化機能等の個人差が大きいため、患児の年齢だけにとらわれず選択する。

### ① 一般食

区分	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	適用目安
大	2,000	75	55	
中	1,800	70	50	13歳以上
小	1,600	60	45	8～12
幼	1,300	45	35～43	3～7

### ② 特別治療食

ガラクトース除去食、エネルギーコントロール食など個別の指示栄養量により、それぞれに適した食事を提供する。

## (3) 食事形態

食種の特徴を基本とするが、主食、副食の形態は患者の状況に応じて提供する。

別表3「食形態一覧表」参照

- ① 主食：ごはん、軟飯、全粥、つぶし粥、ゼリー粥、ペースト粥、重湯
- ② 副食：常食、軟菜食
- ③ 形態：一口大（小梅大1.5cm角）、きざみ（ごま粒大2～4mm）、ペースト（3段階+粒の選択：固め、普通、ゆるめ。ゆるめは粒の選択不可）

分類	形状	粒の選択
固め	スプーンにのせ逆さにしても落ちない状態	○
普通	マヨネーズ状のとろりとした状態	○
ゆるめ	焼き肉のたれ状のさらりとした状態	×

### \*きざみ形態食

フードカッター等を使用して細かくした後、べたついたり、口の中でばらばらにならないようにとろみ調整食品を用いて調整する。

### \*ペースト食

- ・でんぷん分解酵素やとろみ調整食品を使用して適度なとろみをつける。
- ・柔らかくする場合は、野菜スープ、だし汁、コンソメスープ、牛乳などでのばす。

- ・とろみをつけたい場合は、煮物やスープ、その他の食材を用いる。
  - 煮物           じゃがいも、かぼちゃ、里芋など
  - スープ       野菜をふやす、芋類、麩、春雨、麺類、きのこ類
  - その他       パン、粥、バナナ、白桃缶、豆腐、ヨーグルト、オクラ、片栗粉、増粘剤、軟飯、全粥

なお、食事形態については、ゼリー食等の試行も含めて随時検討をしていく。

#### (4) 食札の作成

入院、または新規の食事のオーダーが出たら、テプラを使用して食札（ネームプレート）を作成する。

食種毎に氏名の色を変え、特別指示事項等をわかりやすく明示する。

食札は下膳後、洗浄、熱湯消毒し事業毎に保管し、毎食使用する。

事業区分	日中一時・短期入所			付添食	親子入所	医師検食
	名前と同色			赤色	黄色	赤色
食事区分	幼児	小	中	大	特別食 離乳食 経管栄養	エネルギーコントロール食
	オレンジ色	青色	緑色	灰色	白色	赤色

#### 4 付添食について

付添食は、付き添い者（1名）分の申込みとなる。（2名以上の付き添いに対しては、対応しない）

ただし、兄弟を連れての入所時のみ兄弟分（1名）の申込みを受け付ける。

付き添い食の幼児食（きざみ、ペースト等を含む）対応はしない。また、好き嫌いやアレルギー対応もしない。

配膳後2時間経過しての喫食は、衛生上問題があるため禁止する。

## 5 献立作成基準

原則下記表に沿って実施する。祝日は、土日に準じた献立とする。

区 分	曜 日	内 容
朝 食	日	パン、副食、牛乳、果物
	月・火・水・ 木・金・土	ご飯、副食、汁物、牛乳、ふりかけ等 1 品
昼 食	通常	ご飯、主菜、副菜、汁物、果物
	火または木	麺類、副菜、果物（麺の種類によっては+汁物）
おやつ	月・火・木	飲み物、菓子類
	水・金	手作りおやつ
	土・日・祝日	ゼリー、ヨーグルト等既製おやつ
夕 食		ご飯、主菜、副菜、汁物、果物
行事食		年間行事に基づく、遠足弁当や毎月の誕生会（リクエストメニュー）、クリスマスバイキングなど

## 6 調理作業基準

- (1) 調理は「実施予定献立表」に従い別表 7 「標準給食調理作業工程」に沿って実施する。
- (2) 各料理の形態別展開は 別表 4 「料理別形態展開表」のとおりとする。
- (3) 野菜煮物等の切り方は、基本を一口大とする。
- (4) 果物の切り方については、別表 5 「果物の加工」のとおりとする。
- (5) 盛り付けは別表 6 「盛り付け器の種類」に沿って実施する。

## 7 配膳作業

- (1) 配膳時は間違いがないよう、献立と調理内容の適合、喫食者と食種の適合、形態調整および特別指示の確認を必ず行う。特に特別食、アレルギー食、個別対応食は注意する。

確認者は必ず患者食管理表に確認内容（確認時間と氏名）を記録する。

- (2) お茶、とろみだしの提供は毎食行う。

お茶は、昼は通所分も準備し、その場合に必要なコップ類も同時に準備する。

また、学校通学者分は朝、キーパーに準備して学校へ渡す。

とろみ茶については、昼のみ提供する。学校通学者分は当日朝作成後、学校へ渡し、学校保健室で管理する。

作成日	平成 21 年 4 月 1 日
改定日	平成 24 年 10 月 1 日
	平成 25 年 12 月 1 日
	平成 26 年 10 月 1 日
	平成 27 年 2 月 19 日
	平成 30 年 3 月 15 日
	令和 2 年 4 月 1 日
	令和 3 年 4 月 1 日
	令和 4 年 3 月 21 日
	令和 5 年 3 月 16 日

# 宮崎県立こども療育センター 食事提供マニュアル

# 1 食事オーダーの手順

## <入所・入院>

入所児の食事オーダー及び食事内容の変更は、電子カルテの移動食事カレンダーで行う。締め切り時間外の変更は緊急な場合を除いて次の食事からの変更とする。なお、牛乳からヨーグルトへの変更は数の管理上、平日のみの対応とする。

内容	入力目安	留意事項
入所	1週間前を目安に入力。遅くとも前日の午前中	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食事形態（通常、一口大、きざみ、ペースト）の漏れがないよう入力。</li> <li>・ おやつが必要な場合はコメントを選択入力。</li> <li>・ おやつからの開始、おやつのみ必要な場合は、食種 「おやつのみ」を昼食に入力。</li> </ul>
退所	前日の午前中	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 退所が決まり次第不要な食事から欠食を入力。</li> <li>・ 土、日退所の場合は金曜日の午前中までに入力。</li> </ul>
外泊	毎週火曜日 午前中を目途に入力	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 週末の外泊は火曜日午前中を目処に入力。（決まり次第入力）</li> <li>・ 急な外泊の場合で入力締め切り時間に間に合わなかった場合は電話・口頭で連絡する。自己都合のキャンセルは食料をいただく。</li> <li>・ 正月・夏休み・春休みなど長期にわたる外泊は、決まり次第早めに入力をする。（年末年始は12月第2週までに）</li> </ul>
欠食	各食事の申し込み期限	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予定の欠食については、決まり次第入力。</li> <li>・ 急な欠食の場合で欠食申し込み期限に間に合わなかった場合は電話・口頭で連絡する。自己都合のキャンセルは食料をいただく。</li> <li>・ 学校行事等による欠食は、学校からの連絡紙で対応。入力は栄養士が行う。</li> </ul>
変更	各食事の申し込み期限	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 発熱等の体調不良による食事内容の変更は、可能な限り随時対応するので、早めに連絡をする。</li> </ul>

## \*その他 栄養補助食品等

とろみ調整食品	食堂レンジ上の受払い簿に必要数を記入し、各部署で管理する。
栄養補助食品	栄養アセスメント後主治医に相談し、必要と判断された児について、食事やおやつ等に付加する。

### <短期入所・日中一時支援>

短期入所・日中一時支援利用者（定員 8 名）に食事を提供する。

食事オーダーは、担当者がとりまとめて電子カルテに入力する。

内 容	帳 票	申し合わせ手順
食事申込み	あ り	・ 利用予定日の 3 日前の 1 6 時までに入力し、利用申込書を提出。 但し緊急の場合は弾力的に対応。
変更・キャンセル	あ り	・ 利用予定 3 日前以後の変更は給食への連絡が必要となる。ただし キャンセル料をいただくのは、朝食は前日 1 6 時、昼食とおやつ は当日 9 時、夕食は当日 1 4 時を過ぎた場合とする。
新規申込み	利用者原簿	・ 初めての利用者及び更新時は、利用者原簿を担当者から受け、 栄養士が食事内容を決定する。
食事内容変更	利用申込書 口頭連絡	・ 利用申し込みの際に保護者が記入したものを、担当者が電子カル テで変更入力し、給食部門へ変更内容を連絡。給食部門は連絡を 受けプレートの修正を行う。利用中の場合は受入病棟が変更を入 力する。

### <付添食>

付添食のオーダーは、付添食伝票で受付ける（電子カルテの入力作業は無い）。

入院児の食事と連動していないため、変更とキャンセルは連絡が必要。

付き添い者の好き嫌いやアレルギー対応は行わない。

内 容	帳 票	申し合わせ手順
食事申込み	付添食伝票	・ 利用開始予定日の前日午前中までに、付添食の有無と入院当日の 予定を連絡。 ・ 付添食伝票を栄養士へ提出。
予約の変更	口頭連絡	・ 利用予定日の前日 1 6 時まで、口頭または電話で栄養士または 調理師に変更内容を伝える。
キャンセル	口頭連絡	・ キャンセルは、利用予定日の前日 1 6 時まで。 ・ 原則締め切り時間を過ぎたキャンセルは食事をいただく。 ・ 口頭または電話で、栄養士または調理師に伝える。
付添食の終了		・ 退院予定日がわかった時点で食事終了の旨を記入する。 ・ 終了前日に栄養士が医事に付添食伝票提出する。 ・ 月をまたぐ付添食伝票は、月末に栄養士が医事に提出する。

## 2 食事時間等

入院時食事療養(I)の適用を受けているため、特に夕食時間の厳守をお願いします。  
行事等で食事開始を早める場合は、事前に給食担当に連絡をする。

	配膳開始時間	食事開始時間	下膳終了時間
朝食	7:15	7:25	8:30
昼食	12:00	12:10	13:00
夕食	17:20	17:30 18:00	18:30 以後は漬け置き
おやつ	14:20	14:30	15:30

作成日 平成 21 年 4 月 1 日  
改定日 平成 24 年 3 月 13 日  
平成 30 年 3 月 15 日  
令和 3 年 4 月 1 日  
令和 4 年 3 月 21 日  
令和 5 年 3 月 16 日

宮崎県立こども療育センター  
衛生管理マニュアル

食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）の規定によるほか、次に掲げる衛生基準を遵守し、以下の事項に従って常に清潔な調理環境を確保できるよう努めること。

ア「食中毒事件の原因究明のための徹底事項について」（平成 8 年 7 月 25 日衛食第 201 号厚生省生活衛生局長通知）

イ「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日衛食 85 号生活衛生局長通知（最終改正：平成 29 年 6 月 26 日付け生食発 0616 第 1 号））

## 1 施設及び設備の管理

施設、特に厨房内は衛生管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品を置いたりしない。

### （1）施設の清掃（別記 7 「施設・設備の清掃管理」参照）

- ① 毎日実施……………床面・排水溝・機器類等
- ② 毎週実施……………窓ガラス・内壁（床面から 1 m 以下）等
- ③ 天井・内壁（床面から 1 m 以上）……………毎月実施

### （2）害虫駆除

駆除……………業者委託 2 か月 1 回実施

### （3）換気

高温多湿を避ける……………湿度 80% 以下・温度 25℃ 以下  
作業時は必ず排気ダクトを運転させること。

### （4）手洗い設備に常備するもの

- ・ ハンドソープ
- ・ ペーパータオル
- ・ 消毒液

### （5）使用水の点検

調理開始前、調理作業終了後に色・濁り・臭い・異物・遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上あることをチェックし、点検票に記録する。

貯水槽は年 1 回以上清掃する。証明書は 1 年間保管する。

### （6）汚染・非汚染作業区分

汚染作業区域 ……………検収場・原材料の保管場・下処理場

非汚染作業区域 ……………調理場・盛り付け調理台

## 2 食品の取り扱い

### (1) 原材料の受け入れ

原材料の納入に際しては、栄養士等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等を別記1に従い検収を行う。

原材料の納入は、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については、原則として24時間以内に使い切るように仕入れる。

### (2) 原材料の保管

① 原材料の相互感染を防ぐため、冷蔵庫内において、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の種類ごとに区分して保管する。

② 原材料は、別記2に従い、それぞれ食品保管庫、冷蔵庫、冷凍庫に収納し、適切な温度で管理する。

### (3) 配送用ダンボール等は、調理場には持ち込まない。

### (4) 食品の殺菌等

① 野菜及び果物を処理する場合には、別記3に従い、殺菌等を行う。

② 別記4に従い、加熱調理食品の加熱温度を食品中心温度計を用いて確認し、記録用紙に記入する。

### (5) 原材料の下処理及び調理済み食品の温度管理から配膳

① 冷凍庫または冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行う。

② 非加熱で提供される食品については、下処理後速やかに調理に移行する。

③ 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、速やかに冷却し、清潔な場所で衛生的な容器に小分けする等して30分以内に中心温度を20℃付近(または、60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫する。

④ 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温庫等に移し保存する。

⑤ その他の食品については、調理終了後提供まで、保冷設備等で10℃以下で保存する。

⑥ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにする。

⑦ 配膳過程においては、保温保冷庫を用いて10℃以下または6.5℃以上の適切な温度管理を行う。

### 3 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50gずつ清潔な容器（ビニール等）に入れ密封し、-20℃以下で2週間保存する。

なお、原材料は、特に、洗浄、殺菌を行わず、購入した状態で保存する。

### 4 調理従事者の衛生管理

- ① 定期的な健康診断及び毎月腸管出血性大腸菌O-157を含めた検便を行う。また、10月から3月までの期間は必要に応じてノロウィルスの検便を実施する。
- ② 下痢、発熱等の症状があった時、手指等に化膿創があった時には調理作業には従事しない。
- ③ 専用の帽子、外衣、マスク、履物を着用し、帽子、外衣は毎日清潔なものに交換する。また必要な業務については衛生手袋を着用すること。
- ④ 下処理場から調理場への移動の際には外衣、履物の交換を行う。
- ⑤ 便所は必ず専用便所を使用すること。  
便所には調理作業時に着用する、帽子、履物のまま入らない。
- ⑥ 調理、点検に従事しないものが、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣、履物を着用させる。

### 5 手指の消毒

次の場合は、別記5に従い、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。

なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行う。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染区域から非汚染区域に異動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となる恐れのある食品等にふれた後他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

### 6 備品、器具類の取り扱い

- (1) 使用した器具、容器等を別記6に従い、洗浄し殺菌乾燥する。
- (2) 包丁、まな板等の器具、容器等を魚介類用、食肉用、野菜類用、加熱済み食品用、生食野菜用にそれぞれ専用のものを使用する。
- (3) ミキサー、フードカッター、皮むき機、野菜きり機等の調理機器等の作業終了後、分解して洗浄、殺菌した後乾燥させる。

## 7 二次汚染防止

- (1) 下処理は、汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作用区域を汚染しないようにする。
- (2) 床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、食品及び移動性の器具、容器類を床面から60cm以上の場所で行う。
- (3) 加熱後の食品の放冷及び非加熱食品の下処理後における調理場での一時保管は、他からの汚染を防止するため、清潔な場所で行う。
- (4) 調理終了後の食品は、他からの汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存する。
- (6) 盛りつけ時には、使い捨て手袋を使用する。

## 8 食器・器具類の洗浄、消毒及び保管

- (1) 給食に使用した食器、トレイ等は毎食後洗浄及び消毒を行うこと。
- (2) 汚れの落ちにくいコップ類等の食器については、手洗い後食器洗浄機で洗浄すること。また、随時漂白を行い清潔に保つこと。
- (3) 洗浄後の食器は種類ごとに分別し、かごに入れ水切り後食器消毒保管庫にて、85℃60分間熱風消毒後保管すること。
- (4) 洗浄終了後は必ず食器洗浄機に付着した厨芥等を除去して清掃し、清潔を保つこと。
- (5) 食器洗浄機周辺及び食器消毒保管庫の内外は常に清潔保持に努めること。
- (6) 停電等不測の事態により食器洗浄機が使用不能の場合は、手洗いで対応すること。
- (7) 調理及び下処理で使用した調理器具類は、流し台で洗浄し、適切に消毒及び保管庫保管すること。

## 9 残飯・残菜及び厨芥等の廃棄、処理

次により残飯、残菜及び厨芥等の廃棄処理等を実施すること。

- (1) 調理作業及び下膳後に生じた残飯、残菜その他のごみを厨房内に長く貯留させることなく終業時まで速やかに外のごみ置き場へ移動すること。  
その際、ごみバケツのふたを開放することのないようにすること。
- (2) (1)の業務により発生する廃棄物の処理については、地方自治体の分別方法を遵守すること。
- (3) ごみの収集廃棄後は、悪臭、害虫の発生を防ぐため随時ごみバケツを洗浄し、清潔乾燥を保持すること。
- (4) 調理業務により発生した廃油は定期的に所定の場所まで搬出すること。  
回収は、指定業者が行う。

## 標準作業要領

### 別記1 検収

#### 検収の方法

ア 始業前と終業前に、冷凍庫、冷蔵庫及び食品保管庫の庫内温度を確認し、点検表に記録する。

イ 発注書で数量と品物を確認し、納品時刻と品温、確認者氏名を記入する。  
次の項目について点検する。

- ・品質…良質であること、規格等にバラツキがないことを確認する。
- ・鮮度…変色、変質、異臭がないことを確認すること。
- ・品温…食材の温度を計測する。なお、冷凍品、冷蔵品については、保冷車等により温度管理されていることを確認する。常温によるものは、格納式車または幌付き車であることを確認する。

冷凍品：－15℃以下

冷蔵品（食肉、生鮮魚介類等）：10℃以下

貯蔵品（缶詰、乾物、調味料等）：常温

- ・異物…昆虫やそれらの糞及び砂、ゴミ等が混入していないことを確認する。
- ・包装…清潔で水分の流出がないことを確認する。
- ・数量…発注どおりの規格、数量であることを確認する。

#### ウ 納入時刻

- ・生鮮魚介類等 ……………当日9時まで
- ・精肉 ……………前日13時まで
- ・野菜 ……………前日14時まで
- ・その他 ……………随時

エ 食材に異常を発見した場合には、現物を確認し、返品のある場合には、納品時刻を定めて良品と交換させる。必要な場合には衛生管理者に伝えること。

オ 納品に欠品を発見した場合は、納品時刻を定めて不足分を納品するよう業者に指示すること。

カ 納品を確認したものについて、発注書または納品書にサインする。

交換品及び欠品については、発注書または納品書にその旨を記載する。

キ 検収した食材は、原材料の相互汚染を防ぐ処置をし、食材ごとの専用の冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫にそれぞれ搬入し、格納する。

## 別記2 原材料の保管

食 品 名	保 存 温 度
穀類及び穀類加工品（米、小麦粉、でん粉、パン粉等） 砂糖・塩・調味料・液状油脂 缶詰・瓶詰め食品 清涼飲料水（保存基準のないもの） 菓子類（おやつ） 乾製品・レトルト食品 芋類・一部の果物（バナナ等） その他常温保存可能なもの	室温
食肉・食肉加工製品 生鮮魚介類 魚肉練り製品（ちくわ、かまぼこ） 固形油脂（マーガリン等） 卵 生鮮果実・生鮮野菜 乳・乳製品 漬け物 ゼリー その他冷蔵を要するもの	10℃以下  （魚介類5℃以下）
冷凍野菜 冷凍食肉製品 冷凍魚介類・冷凍魚肉練り製品（はんぺん） その他凍結を要するもの	-15℃以下 ※パン等

## 別記3 野菜類の処理

### （1）根菜類について

#### ① ポテト、里芋、さつま芋、山芋、ごぼう、レンコン等

不可食部位または外皮を除去し、流水洗浄した後、切断または細切して、加熱する。即時加熱しない場合は、他の食品を汚染しないように容器に入れ、冷蔵する。

#### ② 大根、人参、玉葱等

下処理直前まで冷蔵し、不可食部位または外皮を除去し、流水で十分洗浄した後、切断または細切する。

切断または細切後は、細菌が増殖するため、速やかに盛りつけ、長時間の冷蔵保管は行わない。

## (2) 葉菜類、果物類について

不可食部位等を除去し、流水で十分洗浄した後、特に葉の間に異物がないか確認し、切断または細切して加熱する。即時加熱しない場合は、他の食品を汚染しないように容器に入れ、冷蔵する。また、加熱せず提供する場合は次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行う。

## 別記4 加熱温度及び温度測定

### (1) 煮物

- ① 調理終了後、熱の通りにくい食品を釜から取り、中心温度計により3検体について、75℃以上になっていることを測定し記録する。
- ② 食品の短径(厚さ)が2cm未満の時は、煮物の沸騰を確認することで温度の測定に代え、沸騰の確認をする。
- ③ 複数同一作業を繰り返す時は、その都度上記の測定・記録を行う。

### (2) 揚げ物

- ① 油温が設定温度以上になったことを測定し、その温度と調理開始時間を記録する。
- ② 調理終了後、食品を油から引き上げ、中心温度計により3検体について、75℃以上になっていることを確認後、測定し、実施献立表に記録する。
- ③ 食品の短径(厚さ)が1cm未満の時は調理終了後の油温を測定し記録する。
- ④ 複数回同一作業を繰り返す時は、その都度上記の測定・記録を行う。

### (3) 焼き物

- ① 調理終了後、食品を調理機器から出し、中心温度計により、3検体について75℃以上になっていることを測定し記録する。
- ② 食品の短径(厚さ)が5mm未満の時は、調理開始、終了時刻及び設定温度を記録する。
- ③ 複数回同一作業を繰り返す時は、その都度上記の測定・記録を行う。

### (4) 蒸し物

- ① 調理終了後、食品を調理機器から出し、中心温度計により、3検体について75℃以上になっていることを測定し記録する。
- ② 複数回同一作業を繰り返す時は、その都度上記の測定・記録を行う。

### (5) 炒め物

- ① 調理終了後、熱の通りにくい食品を調理機器から取り、中心温度計により75℃以上になっていることを測定し記録する。
- ② 中心温度を測定できるような具材が無い場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上測定する。
- ③ 複数回同一作業を繰り返す時は、その都度上記の測定・記録を行う。

## 別記5 手洗い

- (1) 水で手をぬらし、石けん液をつける。
- (2) 手指及び手首を洗う。特に、指の間及び爪の周辺をよく洗う。
- (3) 石けん液をよく洗い流す。
- (4) ペーパータオルで水気を拭き取り、よく乾燥させる。
- (5) 消毒用アルコールをかけて、手指によくすりこむ。

## 別記6 器具等の洗浄、殺菌

### (1) 調理機器

- ① 機器本体、部品を分解する。なお、分解した部品は床に直置きしないようにする。
- ② 流水でよく洗う。
- ③ 当該部分を中性洗剤で洗浄する。
- ④ 洗浄後、流水でよく洗う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 部品はアルコール噴霧により殺菌する。
- ⑦ 機器本体、部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前にアルコール噴霧により殺菌する。

### (2) 器具、容器等

- ① 流水でよく洗う。
- ② 中性洗剤で洗浄する。
- ③ 洗浄後、流水でよく洗う。
- ④ 熱湯消毒または、食器乾燥機で、できるだけ乾燥させて収納し、衛生的に保管する。
- ⑤ 保管庫等に入らないものは調理使用前にアルコール噴霧または熱湯により殺菌する。

### (3) 調理台

- ① 食品残渣を除き、汚れを拭き取る。
- ② アルコールを噴霧する。
- ③ 翌日まで乾燥させる。
- ④ 使用前にアルコールを噴霧する。

### (4) まな板、包丁、へら等

- ① 流水でよく洗う。
- ② 中性洗剤で洗浄する。
- ③ 洗浄後、流水でよく洗う。
- ④ 殺菌保管庫に収納し、殺菌乾燥する。

(5) 使用洗剤等

① 調理台・配膳車・調理器具の消毒・食器漂白

消毒用アルコール

次亜塩素酸ナトリウム

② 手洗い

せっけん：液体せっけん

消毒用アルコール

③ 食器洗浄・洗浄機専用洗剤

中性洗剤、食器洗浄機専用洗剤、食器洗浄機専用乾燥仕上げ剤

別記7 施設・設備の清掃管理

	施設・設備	清掃ポイント	実施者
毎日 清掃	冷蔵庫・冷凍庫	庫内外・扉・扉の取っ手の清拭、整理	
	ガス台	煮こぼれの洗浄・台磨き・清拭	
	保温・保冷库	庫内外・扉・扉の取っ手等の清拭	
	配膳棚	各棚の上下、横の清拭	
	床	水の拭き取り・汚れた時は洗剤をまきデッキブラシでこすって水で流し、ワイパで清拭後自然乾燥する	
	コンテナ類	洗浄・消毒	
	排水溝・溝枠	次亜塩素酸ナトリウムを使ってデッキブラシでこすり洗いする	
	検収室	台車、冷蔵庫取っ手等の清掃	
	食品庫	庫内清掃・台清拭・アルコール消毒・整理、整頓	
週 一 回 程 度 清 掃	外廻り	配膳棚食堂側扉、空箱置場、出入口の整備・清掃	
	台車	洗浄・磨き・清拭	
	製氷機	庫内外・扉・取っ手の清掃・清拭	
	殺菌庫	庫内外・扉・取っ手等の清掃	
	残飯庫	庫内・外の清掃	
	窓ガラス・壁	清拭	
	休憩室、廊下	テーブル清拭、床、清掃	
そ の 他	消毒液補充	手洗い場・調理場（随時）	
	フード	1ヶ月1回	
	天井	1ヶ月1回	
	蛍光灯の傘	3ヶ月1回	

改定日 令和6年8月21日

非常災害時及び食中毒発生時における  
危機管理マニュアル（給食関係）

# 目次

★目的、基本方針、備蓄目標	1	
1. 非常時災害時マニュアル		
(1) 危機管理体制		
① 災害対策本部組織構図	2	
② 災害発生時初期対応フローチャート	2	
③ フェーズ毎の対応	3	
(2) 非常災害食マニュアル(表)	4	
① 備蓄食料量		
② 非常災害備蓄倉庫		
③ 燃料の確保		
④ 水の確保		
⑤ 野外炊事器具・場所の確保		
⑥ 給食室としての対応		
⑦ 献立表		
⑧ 配食方法		
⑨ 消耗品・備品類		
⑩ 備蓄食品の入れ替え		
⑪ 衛生管理		
2. 食中毒発生対応マニュアル		
(1) 食中毒発生(疑いを含む)時の連絡体制	5	
(2) 給食部門の対応	6	
(3) 食中毒発生時における対応・作業手順	7	
(4) 給食従事者が感染症・食中毒の場合の対応	8	
3. 資料		
資料1	非常災害食備蓄倉庫、発電機・鍵の場所	10
資料2	備蓄倉庫物品配置表	12
資料3・4	必要な水の内訳	13
資料5	被災状況チェック表	15
資料6	災害時用給食日誌(災害時対応記録表)	16
資料7	業者連絡先および状況確認表	17
資料8	献立一覧表	18
資料9	非常食一覧	21
資料10	栄養量一覧	24
資料11	食数報告書、集計表	27
資料12	災害時の衛生管理	42
資料13	非常時用調理機器等物品一覧	43
資料14	持ち出し事務用品一覧	44
資料15	調理機器類緊急連絡表	45
資料16	参考・引用文献	46
別添1	非常用保存食「アルファ米」炊きだしセット作り方説明書	
別添2	野外移動煮炊釜取り扱い説明書	
別添3	発電機取り扱い説明書(抜粋)	

## 非常災害時及び食中毒発生時における危機管理マニュアル（給食関係）

### （目的）

このマニュアルは、災害の発生により、食料品の確保が困難となった場合並びに食中毒の発生により通常の調理業務が停止した場合に、入所者等及び関係者に最低限の食事提供ができるよう、災害用食品の備蓄や配食についての対策を講じるために必要な事項を定めるものとする。

また、食中毒の発生により通常の調理業務が停止した場合、速やかに関係機関に連絡がとれる体制を整備し、入所者等の食事を確保する。

### （基本方針）

- 1 災害時の食事は、平時使用の光熱水（電気、水、ガス、蒸気）等設備の一部はまたは全部が使用できないことを想定する。従って、備蓄食糧、非常災害食倉庫、燃料や水の確保、野外炊事器具及び場所の確保、配食方法などを考慮し、非常災害食マニュアル表に掲げた対策をとる。
- 2 食中毒発生マニュアルについては、「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告」（厚生労働省通知 社援発第 0222001 号 平成 17 年 2 月 22 日付け）に準じる。

### （備蓄目標）

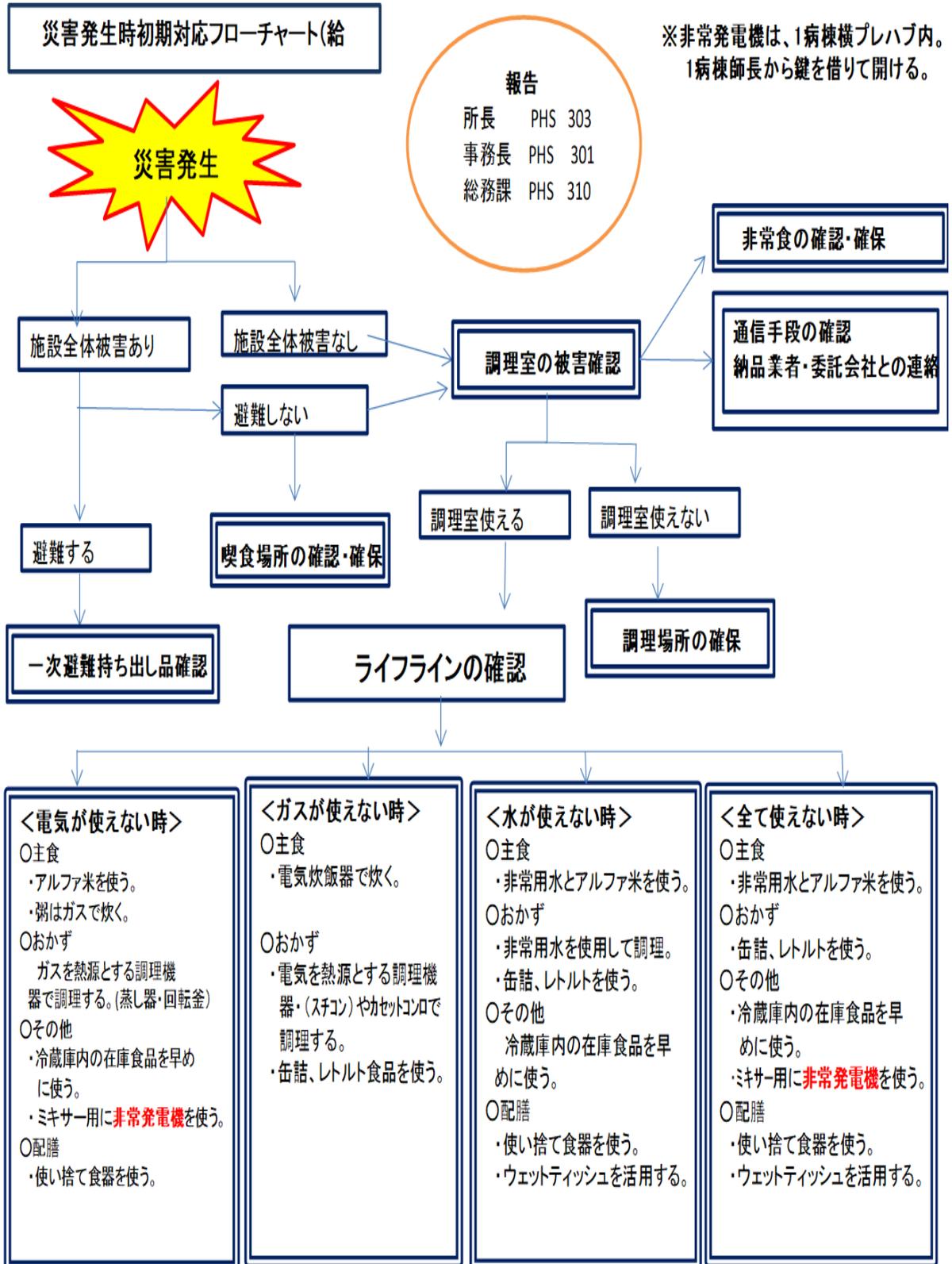
入所者等及び関係者の員数を考慮し、1 日 3 食 3 日の供与を目途に 3 日間を越えない範囲で備蓄量を定め、備蓄基準表を作成する。

平成 17 年 3 月 22 日作成  
平成 26 年 1 月 10 日改定  
平成 26 年 7 月 23 日改定  
平成 28 年 9 月 15 日改訂  
令和 3 年 6 月 17 日改訂  
令和 6 年 2 月 15 日改訂

# 1. 非常時災害時マニュアル

## (1) 危機管理体制

- ① 災害対策本部組織構図・・緊急連絡網に準じる
- ② 災害発生時初期対応フローチャート



③フェーズ毎の対応

フェーズ毎の対応一覧

	フェーズ0 (災害発生から24時間以内) 初動体制の確立	フェーズ1 (災害発生から72時間以内) 緊急対応	フェーズ2 (4日目から一ヶ月) 応急対応
状況把握	①被災状況の確認 ・施設長への報告  ②施設内外の情報収集	①ライフライン復旧状況の把握  ②破損機器具などの点検、修理 ・給食の早期平常化に向け、調理機器具などの破損修理、ガス管・水道管を含めた厨房設備の点検を行い、修繕計画の検討をする。  ③必要に応じて関係機関へ連絡、相談  ④対応状況の検証 ・災害時の対応記録として日誌をつけておく。	
食事提供	①給食業務可否判断  ②食事提供への対応 ・自力での食事提供が可能な場合は、災害時用献立に移行し、在庫食品等を活用した食事の提供を行う。  ・自力での食事提供が不可能な場合は、代替給食や支援要請の検討を行う。 (災害による火災で保存食の損害等)	①災害時献立の実施  ②非常食、ディスボ食器等の補充  ③復旧の状況に応じて、適温給食、栄養バランスへの配慮について検討する。	①通常の食事提供に向けた調整。 ・復旧状況に応じて、徐々に通常の食事提供に戻していく。  ②入所者の健康状態の把握と対応。
支援要請が必要な場合	①要請の準備 ・被害状況の確認後、給食業務の可否を判断のうえ、必要に応じて支援要請のための準備を行う。 (準備が整い次第、協定先等に支援の要請を行う)	①物的支援要請 ・食料、水、熱源など、不足の物資を協定先等に要請する。  ②人的支援要請 ・調理業務に携わる人員を協定先に要請する。 人員の受け入れに当たっては、健康状態の確認を行う。 (まずは、委託会社内での要請を行う)	

<災害時に想定される状況>

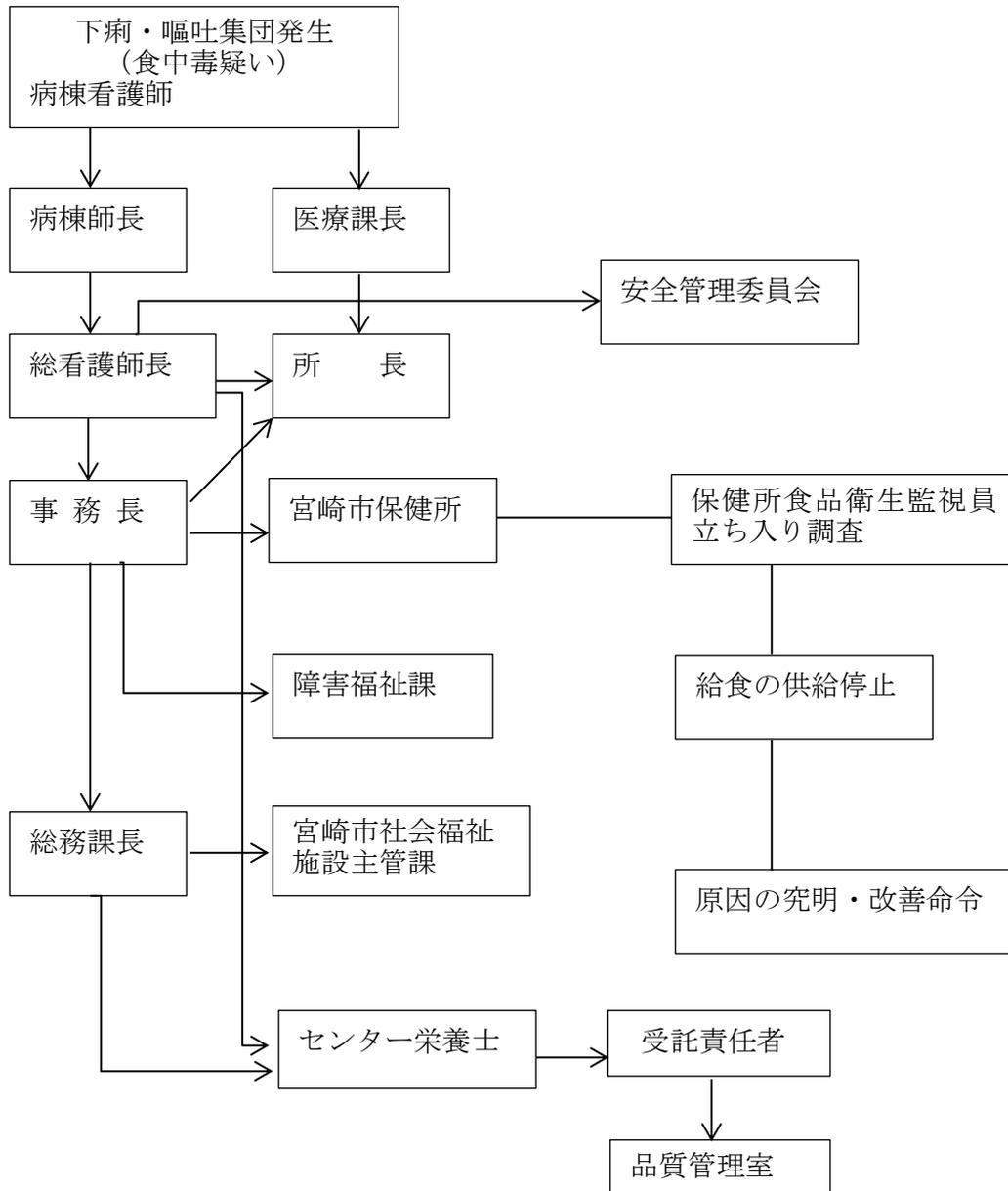
- ・ライフラインの寸断
- ・厨房施設破損
- ・衛生環境の悪化
- ・食材搬入ルートの変断による物資の不足
- ・食材搬入業者の被災
- ・ガソリン不足による物資の不足
- ・職員の出勤困難
- ・通信網の破損による連絡体制の困難
- ・施設利用者の増加
- ・非常食の損害 などなど

(2) 非常災害食マニュアル(表)

項 目	非 常 災 害 時 の 対 応 策
1 備蓄食糧量	入所者等 50食×3食×3日(常食25、粥10、ペースト15) 職員 50食×3食×3日
2 非常災害食倉庫	場所 2病棟東側 同一建物内は不可(資料1) 倉庫内配置 第1回食 第2回食 第3回食の順に保管 (備蓄倉庫物品配置表:資料2)
3 燃料の確保	LPガス停止により、蒸気の使用も不可となるため、基本的に熱源は断たれる。災害の程度にもよるが、第1日目は燃料使用不能と考え、食料品の選定にあたる。 ※1病棟横トタン倉庫内発電機の1つを優先的に利用できる(資料1)
4 水の確保	断水の場合、貯水槽が必要となる。(水はポンプで汲み上げているため、停電時には断水になる) (1) 飲み水 1人1日900cc×100人×3日=約270ℓ (2) 料理用水 1人1日750cc×100人×3日=約480ℓ (3) 賞味期限の切れた水については、病棟倉庫、指導倉庫(備蓄庫の前)に保管してあるので、食器の下洗いや清拭、トイレの水洗に使用する。 (必要水の内訳 資料3、4)
5 野外炊事器具・場所の確保	フローチャートに基づき、食事提供の方法を決め、調理場の確保をする。 器具 野外移動煮炊釜(36L) 燃料:炭 カセットコンロ、他持ち出し可能な厨房内器具を使用 場所 職員駐車場など、その時の状況により判断(屋根がある場所) (アスファルト上でのたき火は、アスファルトを溶かすので注意)
6 給食室としての対応	(1) 火を消す、ガスの元栓を閉める。 (2) 火災が発生したら発生場所に直行し、消火器で初期消火作業にあたる。 (3) 調理スタッフ・調理室・食堂の被害状況を確認し、報告する。(資料5) (4) フローチャートに基づき食事の提供方法を決め、食事を提供する。 また、その対応記録を残す(資料6) (5) 納品業者の状況の確認を行い、食料の確保に努める。(資料7)
7 献立表	A食…常食 B食…粥食 副食はきざみ C食…ペースト食 献立表(資料8)、非常食一覧(資料9)、栄養量一覧(資料10)
8 配食方法	通常の食事の提供が難しく、非常食を使用する場合は、臨時の食数報告書(資料11)を各病棟から提出してもらい、災害発生後5時間程度で第1回食を加熱して病棟へ渡す。使用した食数報告書は最終的に給食室で保管する。また、その時の状況により、配食についても臨機応変に対応する。
9 衛生管理	特に水の使用が不可の場合に注意する。使い捨てマスク、帽子、エプロン等を使用し、手指の消毒を徹底する。食中毒防止のため、食べ残しは食事終了毎に処分すること。(資料12)
10 消耗品・備品類	非常時用調理機器等物品一覧(資料13)、持ち出し事務用品一覧(資料14)
11 備蓄食品の入れ替え	通常の献立に組み込み、使用期限内に食品の入れ替えをする。

## 2. 食中毒発生対応マニュアル

### (1) 食中毒発生（疑いを含む）時の連絡体制



- 1) 症状として下痢、腹痛、嘔吐、発疹がみられた場合、病棟看護師は、まず、医療課長及び病棟師長に報告する
- 2) 病棟師長は、直ちに総師長に報告する。総師長は報告のない病棟に調査を指示し、給食室にも連絡する。
- 3) 担当医は、発生状況病状等から強く食中毒が疑われる場合、所長に報告する。同時に、保健所に提出できるように、有症状児の吐物、便などを保存し、必要があれば検査を行う。
- 4) 報告を受けた所長は、食中毒の発生を確認した場合は、事務長に報告し、事務長は宮崎市保健所に届け出ると共に、障害福祉課にも連絡し、所内の連絡体制及び各部署の対応を指示する。
- 5) 総務課長は、宮崎市社会福祉施設主管課に連絡する。
- 6) 給食室は、児童の給食の確保について検討する。また、保健所の指示に関しては、総務課長とセンター栄養士が中心になって対応する。
- 7) センター栄養士は、受託責任者に連絡する。
- 8) 受託責任者は、自社の品質管理室に連絡する。
- 9) 看護科は有症者を把握し、有症者名簿を作成する。

(2) 給食部門の対応

- ① センター給食室が原因施設として疑われる場合は、保健所の指示に従う。
- ② 保健所のふきとり調査終了までは、清掃、消毒しない。
- ③ 保健所の指示を待つ間の食事は、すべて加熱調理として、食器、調理機器は完全消毒する。
- ④ 着衣も完全消毒したものを使用し、手洗い、消毒を徹底する。

1) 調査

- ① 食中毒症状発生患者が他の病棟にいるか
- ② 食中毒症状発生患者に共通の料理があるか
- ③ 疑わしい食材料は何か
- ④ 疑わしい料理の調理手順に問題はなかったか
- ⑤ 厨房内の環境（温度、湿度）に異常なかったか
- ⑥ 化膿菌創を持つ関係者はいなかったか

2) 対策

- ① 連絡体制に従い緊急報告し、医療課長・看護師長に対して調査に関する連絡をとる
- ② 給食の職員に周知し、保存食の廃棄処分を中止する
- ③ 事故後の献立内容を検討し、必要があれば変更する
- ④ 原因追及とその結果に応じて対策（消毒等）をする
- ⑤ 衛生教育の再確認と徹底を図る

3) 保健所立ち入り調査への対応

- ① 調理従事者の健康状態の把握
- ② 各帳票及び保存食の提出  
個人別衛生管理点検表、検便実施結果、調理施設自主点検表、衛生管理日誌  
献立表 2 週間分、納品チェック表、2 週間分の保存食（原材料、調理済み料理）  
勤務表等をそろえる

4) 施設・機器の消毒

ふきとり調査終了後、調理施設、機械器具の清掃、洗浄、消毒、殺菌（アルコール噴霧等）を実施する

5) 食事の提供

行政処分を受け、施設が使用できなくなった場合は、非常用備蓄食品を使用する。また、災害発生時における援助に関する契約を締結した業者に食事提供依頼する。

(3) 食中毒発生時における対応・作業手順

項目	対応・作業手順
食事の提供方法	食中毒が発生した場合は、厨房設備の使用停止、調理師の従事停止を想定して、次の対策を検討する必要がある。
1. 常食	<p>停止期間が少なくとも3日以上と想定した場合、公益法人 日本メディカル給食協会に食事提供の依頼をする。</p> <p>業務代行にかかるまでの間は下記のとおり実施する。</p> <p>1日目 朝食、昼食、夕食 … 非常用備蓄食品でまかなう。生鮮食品として、果物牛乳は提供する。</p> <p>2日目以降 朝食 … 非常用備蓄食品でまかなう。生鮮食品として、果物牛乳は提供する。</p> <p>昼食 … 委託業者が契約を締結した業者に弁当を注文する。</p> <p>夕食 … 委託業者が契約を締結した業者に弁当を注文する。</p>
2. 軟食・ペースト食・流動食	<p>医療用食品を使用しての提供</p> <p>調理場 … 衛生環境の整った場所</p>
3. 食器	<p>洗浄ができない場合を想定して、 Disposable 食器等の備蓄を行う。</p> <p>別表参照</p>

災害発生時における援助に関する契約の締結先

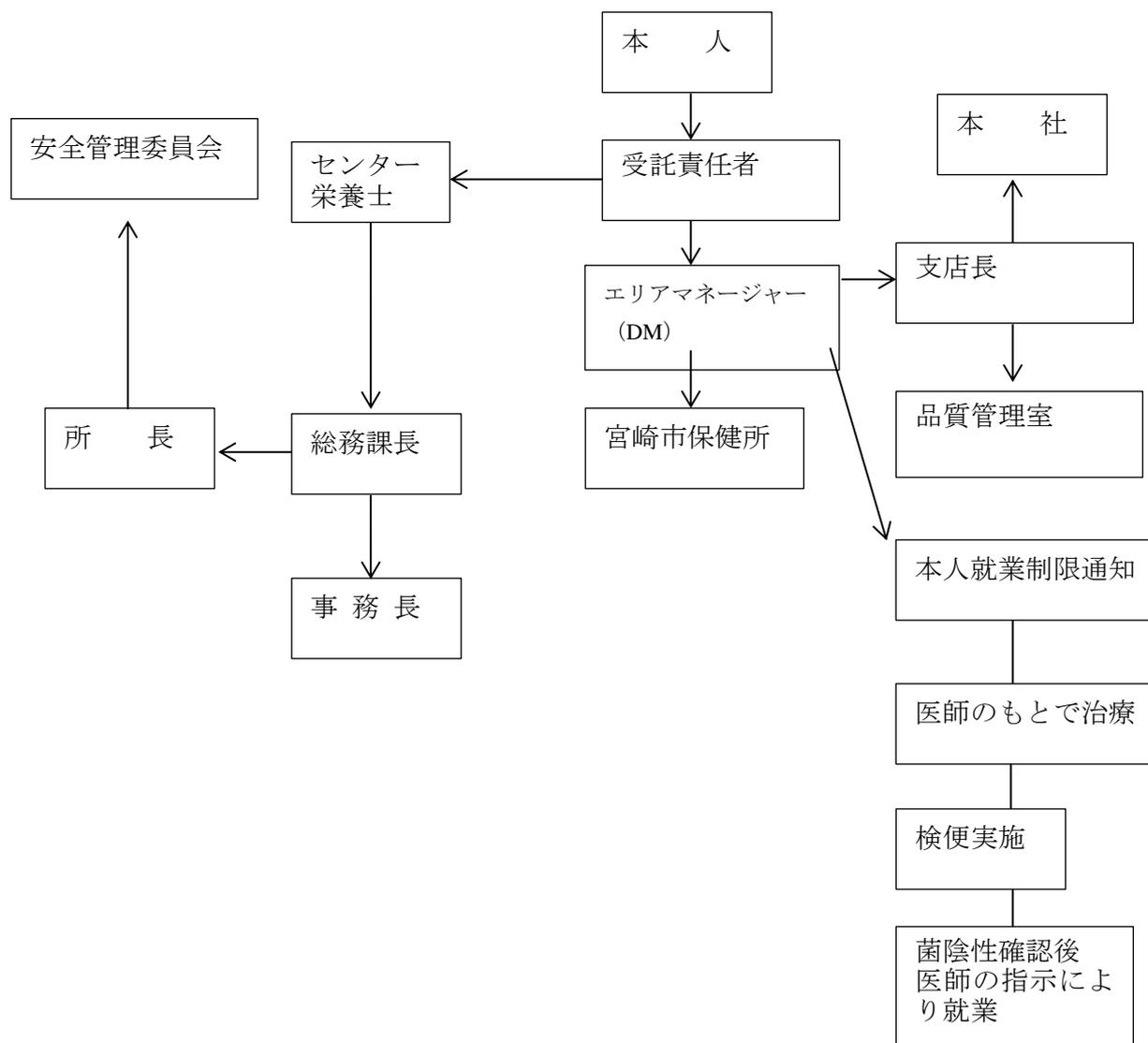
公益法人 日本メディカル給食協会	TEL 03-5298-4161
------------------	------------------

厨房内消毒

大和防虫センター〈株〉	TEL 28-3452
-------------	-------------

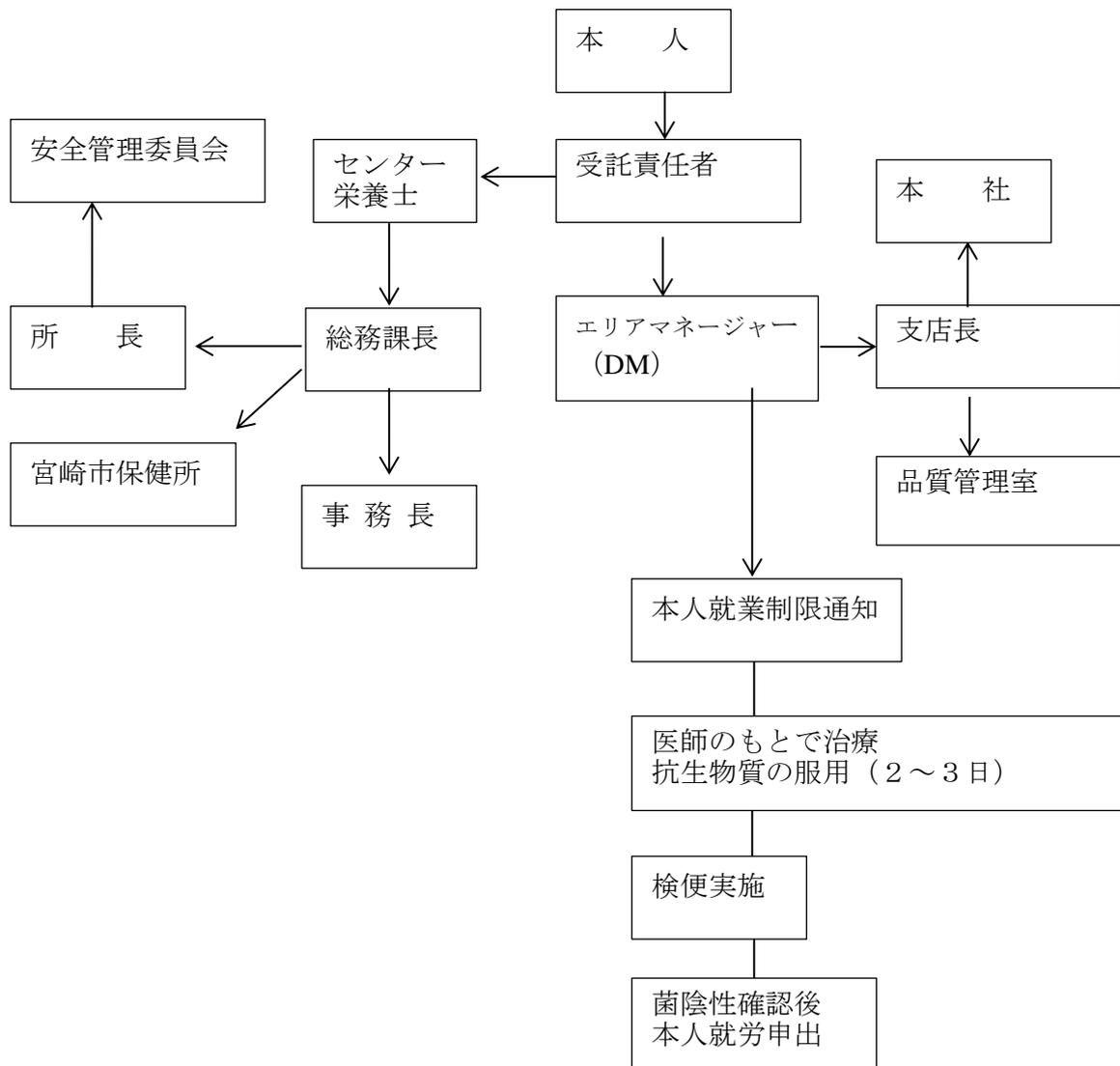
※その年に契約している業者を確認する

(4) 給食従事者が感染症・食中毒の当事者の場合の対応  
 ① O-157 等（感染症）など検出の場合の対応マニュアル



- ◎ 本人より感染症状の報告を受けた受託責任者は、センター栄養士にその旨を報告する。センター栄養士は、総務課長に報告、総務課長は、所長・事務長へ報告する。所長から安全管理委員会へ報告する。
- ◎ 本人より感染症状の報告を受けた受託責任者は、DM へ報告。報告を受けた DM は検便を実施し、菌陽性の場合、本人の健康状態の確認を行い、宮崎市保健所に速やかに届け出る。
- ◎ また、DM は、品質管理室（委託会社）に報告し、本人の就業制限の通知を行う。受託責任者は他の給食従事者の検便、健康状態の把握を行い、センター栄養士に報告する。センター栄養士は、安全管理委員会に報告する。
- ◎ 宮崎市保健所の指示により、施設の消毒を行う。
- ◎ 本人の調理従事については、菌の陰性が確認された後、医師の指示に従う。

② サルモネラ菌（食中毒）検出の場合の対応マニュアル（ノロウイルスも含む）

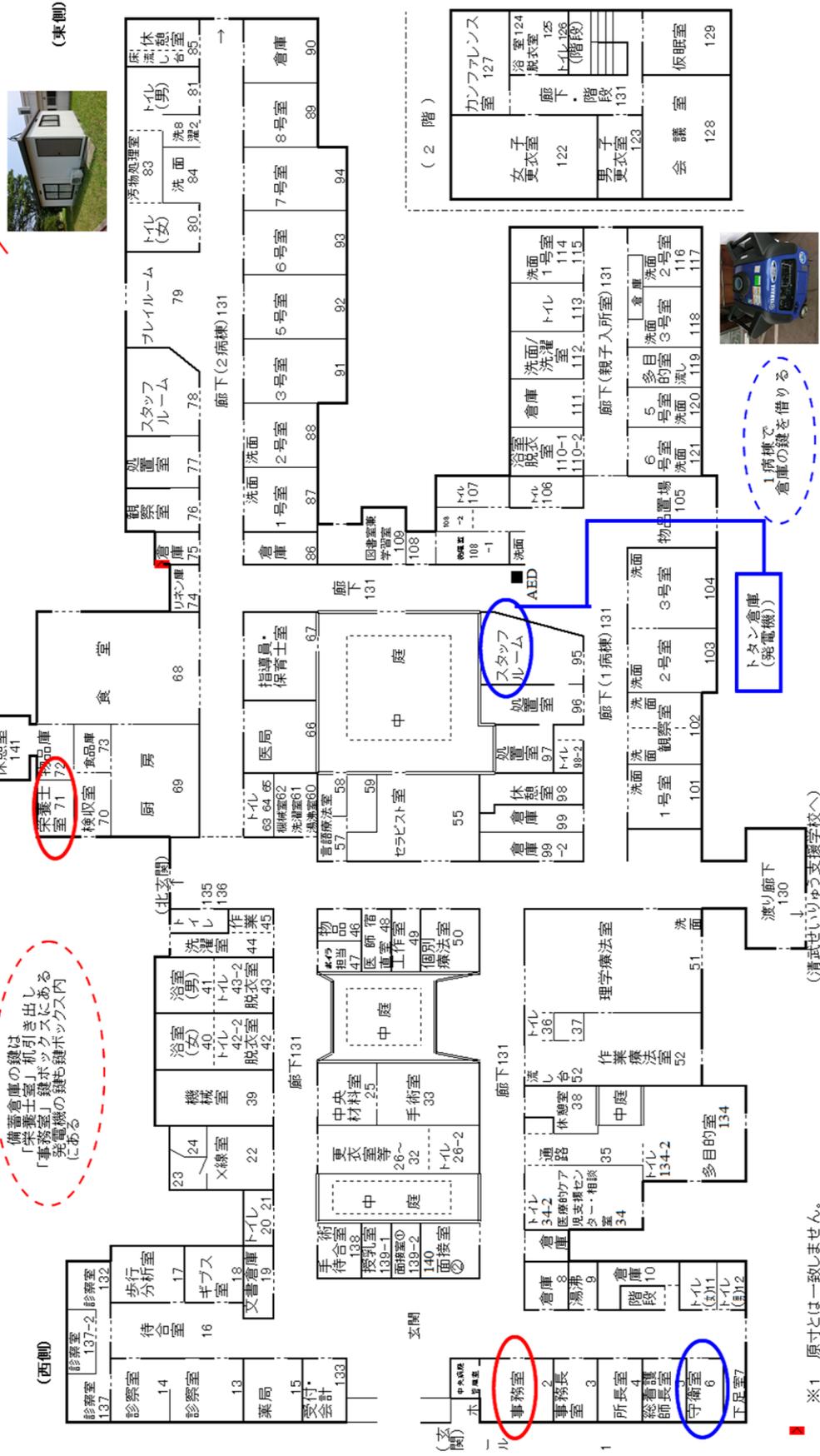


- ◎ 品質管理室は、サルモネラ菌陽性が決定したら、本人の健康状態の確認。必要があれば他職員検便の実施と菌確認を行い、受託責任者に報告。受託責任者は、センター栄養士に報告。センター栄養士は、安全管理委員会に報告し、指示を得る。
- ◎ 本人の菌陽性が決定したら食品を取り扱う業務を外れるよう DM より就業制限通知を行う。医師の指示のもとで抗生剤の服用をし、菌の再検が陰性になるまで行う。陰性を確認して、受託責任者に報告し調理業務に従事する。  
通常、抗生物質服用から サルモネラ菌の再検の日数を入れて、4～5日必要。

○備蓄倉庫・発電機・鍵の場所

R.6.2.1時点

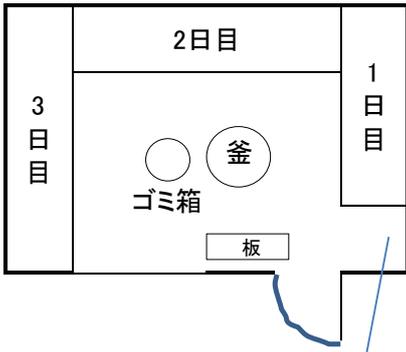
備蓄倉庫は、2病棟を隔り過ぎた東側にある



※1 原寸とは一致しません。  
 ※2 一部省略しています。  
 ※3 各室の番号は、年報(各室の面積一覧表)に対応しています。(清武せいりゆう支援学校へ)

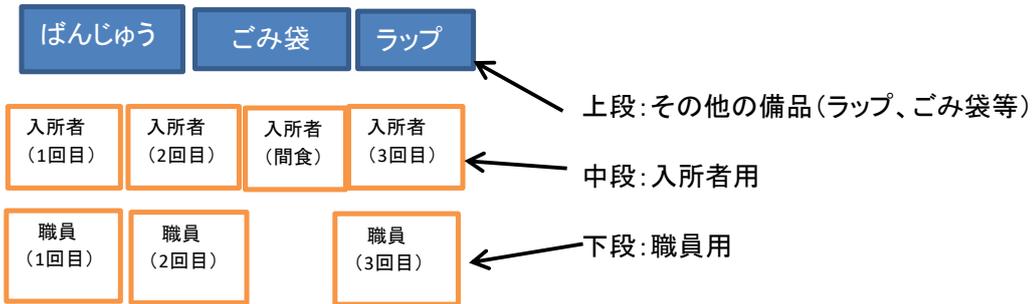
# ○備蓄倉庫物品の配置

## 1. 上から見た図



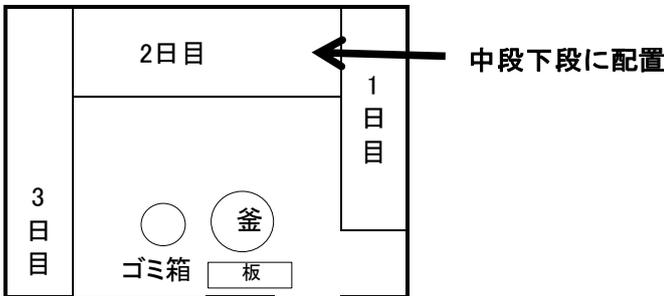
- ・入って手前から1日目、真ん中が2日目、奥が3日目
- ・野外移動煮釜のバーナーは災害時使用せず炭を使用
- ・ゴミ箱のうち1つは水を入れるのに使用
- ・台車を外に出す時は、板を入りに置いて出す
- ・ばんじゅう(プラスチックコンテナ)は配膳用に使用

## 2. 横から見た図



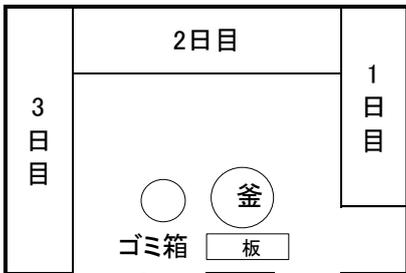
## 3. 水について

水は入所者、職員用をわけずに配置(場所の関係)



## 4. 運び出しについて

台車を使用する場合



この扉をあけて運び出す

板をガラス戸入り口につけて坂道を作ります。ただし、重いと板が破損する可能性も高いです。板をガラス窓付近の地面に置き、台車を置いて運び出す方がよいかもしれません。

直接地面に台車を置くと、車輪が土にめり込んで動かなくなる可能性があります。板もしくは段ボールを敷いて荷物を運び出す方がよいです。



※運搬車は重くて運び出すのが大変だったので、厨房向かい側の食器倉庫に置き換えました。

## 非常用電源について

- 大元のブレーカーは外にある。
- 私たちがさわるブレーカーは、中材の中にあるが、平成 24 年 6 月～ブレーカーは、常に ON にしておくようになった。
- そのため、赤い非常用コンセントは非常時のみ使うことにする。(通常は何も差さないように注意する)
- 非常電源は、10 時間程度はもつらしいが、オペ室が使っていたら、他部署は使えないので注意する。
- 非常用コンセント (赤) →病棟は廊下に 1 カ所、厨房内に 2 カ所ある。

図 1 (中材)

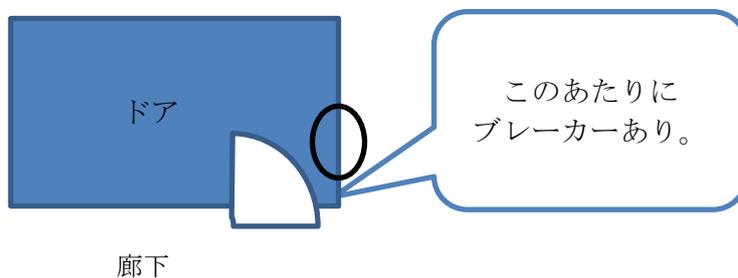
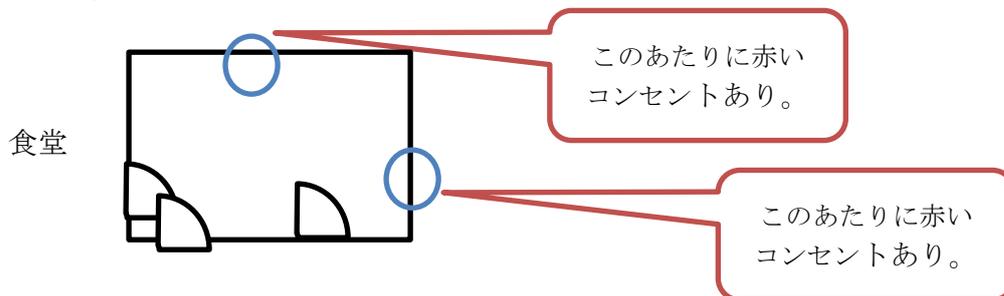


図 2 (厨房)



## 電気系統について

- 漏電が疑われる場合、まずは配電盤をみる。一見、ブレーカーが ON のように見えても、実は落ちている場合がある。
- 目視ではなく、1つ1つ触ってみて、動くようであれば、一度切って入れ直す。
- 備蓄庫のエアコンのブレーカーが雷で落ちたときは、隣の自転車小屋のブレーカーを見る。電灯のブレーカーは入って左手にある。

## 発電機について

- 2 台ある。1 病棟横のプレハブに置いてある。非常時には、1 台給食ペースト加工用に優先して使える。

## 水の内訳

50人

2024年5月

1 日 目	入所者用				職員用			
		1人あたり(ml)	全体(ml)	本数(2L)		1人あたり(ml)	全体(ml)	本数(2L)
朝	※毎食 別途温める水が必要(賞味期限切れを使用)				飲用水	300	15000	8本
	飲用水	300	15000	8本				
昼	その他料理用				飲用水	300	15000	8本
	飲用水	300	15000	8本				
夕	その他料理用				飲用水	300	15000	8本
	飲用水	300	15000	8本				
1日 ミキサー食作成用 1本、とろみ水用 2本							53本(106L)	

朝	※毎食 別途温める水が必要(賞味期限切れを使用)				飲用水	300	15000	8本
	フリーズドライ味噌汁	160	8000	4本				
	飲用水	300	15000	8本				
				12本				
昼	その他料理用				飲用水	300	15000	8本
	飲用水	300	15000	8本				
夕	アルファ米(25人)	160	4000		飲用水	300	15000	8本
	コーンスープ	150	7500	7本				
	その他料理用		2000					
飲用水	300	15000	8本					
				15本				
1日 ミキサー食作成用 1本、とろみ水用 2本							63本(126L)	

朝	※毎食 別途温める水が必要(賞味期限切れを使用)				飲用水	300	15000	8本
	フリーズドライ味噌汁	160	8000	4本				
	飲用水	300	15000	8本				
				12本				
昼	アルファ米(25人)	160	4000		飲用水	300	15000	8本
	その他料理用		2000	3本				
	飲用水	300	15000	8本				
				11本				
夕	コーンスープ	150	7500	5本	飲用水	300	15000	8本
	その他料理用		2000					
	飲用水	300	15000	8本				
				13本				
1日 ミキサー食作成用 1本、とろみ水用 2本							63本(126L)	

## 非常用水の内訳(2024.5)

		入所者(本)	職員(本)	合計
1日目	朝	8	8	9ケース 53本
	昼	9	8	
	夕	9	8	
	他	3		
2日目	朝	12	8	11ケース 63本
	昼	9	8	
	夕	15	8	
	他	3		
3日目	朝	12	8	11ケース 63本
	昼	11	8	
	夕	13	8	
	他	3		
合計				31ケース

※他・・・おやつ等

(372L)

## 被災状況チェック表

(医療課 給食)

チェック 月日・時刻	平成 年 月 日( )	午前・午後	時 分	
記入者	職種(管理栄養士・栄養士・調理師・補助・他)	氏名		
被災状況				
	項目	使用の可	使用できない場合の対応状況	
ライフライン	電気	可・否		
	ガス	可・否	<input type="checkbox"/> カセットコンロ <input type="checkbox"/> その他	
	水道	可・否	<input type="checkbox"/> 備蓄 <input type="checkbox"/> 給水車 <input type="checkbox"/> その他	
施設	厨房全体	可・否	<input type="checkbox"/> 全壊 <input type="checkbox"/> 半壊 <input type="checkbox"/> 一部損壊	
		可・否	<input type="checkbox"/> 使い捨て食器 <input type="checkbox"/> その他	
	電話(事務室、厨房)	可・否		
	給湯器	可・否		
	冷蔵庫(両扉)	可・否		
	冷凍冷蔵庫	可・否		
	検食冷蔵庫	可・否		
	冷蔵庫(セリー等)	可・否		
	オーブンレンジ	可・否		
	ガステーブル	可・否		
	ガス回転釜	可・否		
	スチームコンベクション	可・否		
	蒸し器	可・否		
	食器消毒保管庫	可・否		
	食器洗浄機	可・否		
	食品恒温高湿庫	可・否		
	電気定温恒温器	可・否		
	包丁まな板殺菌庫	可・否		
	シンク	可・否		
	L型シンク	可・否		
	エアコン(厨房)	可・否		
	エアコン(食品庫)	可・否		
	食堂	温冷配膳車	可・否	
		テーブル類	可・否	
		壁、天井等全般	可・否	<input type="checkbox"/> 全壊 <input type="checkbox"/> 半壊 <input type="checkbox"/> 一部損壊
	食材 備蓄食品	納品済み食品	可・否	月 日(朝・昼・夕)使用
在庫食品		可・否	月 日(朝・昼・夕)まで使用可	
備蓄食品		可・否	月 日(朝・昼・夕)まで使用可	
飲用・調理水		可・否	月 日(朝・昼・夕)まで使用可	
その他				
人的被害	勤務人数( ) ・死亡( )人、重傷( )人、中等症( )、 ・軽症( )			
給食実施状況	<input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 通常給食			
提供食事数	入所者( 食)、職員( 食)			
その他				

### 災害時用給食日誌

年月日 年 月 日( )

記入者

食種	数	朝( : )	昼( : )	間食( : )	夕食( : )
常食					
軟食(キザミ)					
ペースト食					
職員					
その他					
合計					

提供献立内容	対応事項等		
	納品状況	食器等	ガス・水・電気等
朝) <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 普通給食 <input type="checkbox"/> 休止			
昼) <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 普通給食 <input type="checkbox"/> 休止			
間食) <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 普通給食 <input type="checkbox"/> 休止			
夕) <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 普通給食 <input type="checkbox"/> 休止			
ボランティア等炊き出しの記録			

勤務状況	栄養士等	
	調理師等	
備考		

## 業者連絡先および状況確認

(医療課 給食)

チェック 月日・時刻	平成 年 月 日( )	午前・午後	時	分
記入者	職種(管理栄養士・栄養士・調理師・補助・他)	氏名		

分類	業者名	電話	状況確認		
		ファックス	通信	納品	備考
野菜			可・否	可・否	
			可・否		
鮮魚			可・否	可・否	
			可・否		
肉			可・否	可・否	
			可・否		
牛乳			可・否	可・否	
			可・否		
ジュース			可・否	可・否	
			可・否		
ヤクルト			可・否	可・否	
			可・否		
味噌			可・否	可・否	
			可・否		
色々			可・否	可・否	
			可・否		
流動			可・否	可・否	
			可・否		
医療			可・否	可・否	
			可・否		
パン			可・否	可・否	
			可・否		
パン			可・否	可・否	
			可・否		
ケーキ			可・否	可・否	
			可・否		
			可・否	可・否	
			可・否		
			可・否	可・否	
			可・否		
			可・否	可・否	
			可・否		
その他			可・否	可・否	
			可・否		

(最終)

# 非常災害時献立 1日目

★※水、職員分は、センター負担  
★50人の内訳＝約ごはん25人、粥10食、ペースト15食として計算。

入所者50人		職員約50人
朝	白かゆ (全員粥200g) 35個 プリン状おかゆ 15個 ホリカ・みそ汁(24缶) 2箱(48缶) ふりかけ(1食用40袋) 1袋、 のり佃煮 1箱 水8本: 飲用水(1本2L): 8本(1人300ml×50人)	レスキューフーズ 1日セット(カロリーアップ) 1箱×48人分 水: 1人300ml×3回×50人 おおよそ 24本/日 2 <sup>リットル</sup> 6本入り 4ケース
	そのままご飯(きのこご飯) 25個 白かゆ(1食200g) 10個 プリン状おかゆ 15個 肉じゃが(Y2-20) 25個(常) とろとろ煮込み(肉じゃが味) 38個(1人1.5袋キザミ〜ペースト) 豚汁セット(2缶で30食・1箱) 1箱(常) とうもろこしのスープ(200ml) 25個(さざみ〜ペースト) 水9本: 飲用水(1本2L) 8本(1人300ml×50人)+料理用1本	
おやつ	アップルジュース(1箱30本入) 45本 ビスコ(5枚入り×3パック) 8箱(常) くるくるカスタード(水40以上) 25個(さざみ〜ペースト)水 1本	ビスコは 食品庫から 出す
	そのままご飯(ケチャップライス) 25個 白かゆ(1食200g) 10個 プリン状おかゆ 15個 海老団子のかきたま(Y1-6) 25個(常) とろとろ煮込み(クリームシチュー) 38個(一人1.5個キザミ〜ペースト) 朝からフルーツ・ミックス缶(24缶) 1箱(常) おいしくミキサー(洋梨) 24個(さざみ〜ペースト) 水9本: 飲用水(1本2L) 8本(1人300ml×50人)+料理用1本	
夕		

ふりかけ、  
のり佃煮は  
食品庫から  
出す

ビスコは  
食品庫から  
出す

(最終)

# 非常災害時献立 2日目

★※水、職員分は、センター負担  
★50人の内訳＝約ごはん25人、粥10食、ペースト15食として計算。

入所者50人		職員約50人
朝	非常用備蓄用 米飯 25個 白かゆ 10個 プリン状おかゆ 15個 FDみそ汁(50食) 1箱 ふりかけ(1食用40袋) 1袋 ペーストはのり佃煮 1箱 水12本：飲用水(1本2L) 8本(1人300ml×50人)+味噌汁4本  非常用備蓄米 米飯 25個 白かゆ 10個 プリン状おかゆ 15個 シーチキンマイルド(155g) 13缶(常←1人1/2缶) なめらかおかず鮭と野菜 25個(キザミ～ペースト) けんちん汁セット(30食/2缶・1箱) 1箱 じゃがいものスープ(200ml) 25個 水9本：飲用水(1本2L) 8本(300ml×50人)+料理用1本	レスキューフーズ(牛丼)パック 1箱×48人分 ※牛丼+みそS汁 8本 飲用水(2L)
昼	ふりかけ、のり佃煮は食品庫から出す	レスキューフーズ シチュー&ライスボックス 1箱×48人分 野菜1日これ1本(30缶) 2箱 飲用水(2L) 8本
おやつ	グレープジュース160g(30缶) 2箱 マリービスケット(3枚×8袋) 3箱(常～キザミ) おいしくミキサー芋きんとん(50g×12袋) 1箱(ペースト)	ビスケットは食品庫から出す
夕	わかめごはん(アルファ一米) 25個 白かゆ 10個 プリン状おかゆ 15個 牛肉の大和煮(70g×24個) 1箱(常) とろとろ煮込み(すき焼き) 38個(1人1.5個キザミ～ペースト) FDコーンスープ(30食) 45個(常～ペースト) 朝からフルーツ・みかん缶(24缶) 1箱(常) おいしくミキサー(みかん) 24個 水15本：飲用水(2L) 8本(300ml×50人)+α米+スーフ 7本	レスキューフーズ 中華丼ボックス 1箱×48人分 朝からフルーツ・みかん缶(24缶) 2箱 飲用水(2L) 8本

2022/11/2

(最終)

# 非常災害時献立 3日目

★※水、職員分は、センター負担  
★50人の内訳＝約ごはん25人、粥10食、ペースト15食として計算。

入所者50人		職員約50人
朝	非常用備蓄米 米飯 25個 白かゆ 10個 プリン状おかゆ 15個 FDみそ汁(50食) 1箱 ふりかけ(1食用40袋) 1袋 ペーストはのり佃煮 1箱 水12本:飲用水(1本2L) 8本(1人300ml×50人)+みそ汁4本	レスキューフーズ おかゆ&とりそばろセット1箱×48人分 2箱 みそ汁缶(24缶) 8本 飲用水(2L)
	フカメごはん(アルファ-米) 25個 白かゆ 10個 プリン状おかゆ 15個 ハンバーグ(Y1-8) 25個(常) とろとろ煮込みハンバーグ(ハウス) 38個(1人1.5個キサミ〜ペースト) 豚汁セット(30食/2缶・1箱) 1箱(常) かぼちやのスープ 25個(キサミ〜ペースト) 水 11本 : 飲用水(1本2L) 8本(300ml×50人)+α米2本+料理1	レスキューフーズ カレーライスボックス 1箱×48人分 2箱 野菜1日これ1本(30本) 8本 飲用水(2リットル)
おやつ	アップルジュース(160ml×30本) 1.5箱 ビスコ(5枚入り×3パック) 8箱(常) くるくるカスタード(水40以上) 25個(キサミ〜ペースト)水1本	ビスコは 食品庫から 出す
夕	非常用備蓄米 米飯 25個 白かゆ 10個 プリン状おかゆ 15個 LLヒートレスカレー(30袋) 1箱(常) とろとろ煮込みのビーフカレー 38個(1人1.5個キサミ〜ペースト) FDコーンスープ(30食) 45個(常〜ペースト) 朝からフルーツ・黄桃缶(24缶) 1箱 おいしくミキサーぶどう 24個 13本 : 飲用水(2L) 8本(300ml×50人)+スーフ用4本+料理1本	和風ハンバーグライスボックス 1箱×48人分 2箱 朝からフルーツ・Mix缶(24缶) 8本 飲用水(2リットル)

## 非常食品一覧(入所者用)

品名	規格	数量
備蓄用・保存用200g 包装米飯	36食	2
アルファー化米 わかめご飯(個包装)	50食	1
災害食用 白かゆ	40食	3
「そのままご飯」ケチャップライス	30食	1
「そのままご飯」きのこご飯	30食	1
プリン状おかゆ(95g缶)	24食	6
ホリカみそ汁(缶)	24缶	2
フリーズドライみそ汁	50食	2
けんちん汁セット	30食	1
豚汁セット	30食	2
コーンポタージュ	30食	3
ハウス・LLヒートレスカレー	30食	1
シーチキンマイルド(155g)	155g	13
牛肉大和煮	24缶	1
やさしい献立 肉じゃが(Y2-20)	1食	24
やさしい献立 煮込みハンバーグ(Y1-8)	1食	36
やさしい献立 えび団子のかきたま(Y1-6)	1食	25
やさしい献立 なめらかおかず鮭と野菜(Y4-16)	1食	24
とろとろ煮込み 肉じゃが	40食	1
とろとろ煮込み ハンバーグ	40食	1

とろとろ煮込み ビーフカレー	40食	1
とろとろ煮込み クリームシチュー	40食	1
とろとろ煮込み すき焼き味	40食	1
おいしくミキサー 芋きんとん(50g)	12袋	1
栄養支援 とうもろこしのスープ	1食	25
栄養支援 じゃがいものスープ	1食	25
栄養支援 かぼちゃのスープ	1食	25
朝からフルーツみかん	24缶	1
朝からフルーツミックス	24缶	1
朝からフルーツ黄桃	24缶	1
おいしくミキサー ぶどう	1食	24
おいしくミキサー 洋梨	1食	24
おいしくミキサー みかん	1食	不足24
100CAN グレープジュース	160g×30本	1
100CAN アップルジュース	160g×30本	3
くるくるカスタード	50食	1
マリービスケット	8袋	3
ビスコ	12袋	2
のり佃煮	40食	1
ふりかけ たまご	40食	1
ふりかけ かつお	40食	1
ふりかけ やさい	40食	1

## 非常食品一覧(職員用)と水の備蓄状況

品名	規格	数量
レスキューフーズ1日セット	12セット	4箱
牛丼・味噌汁付き1食パック(3年半)	12セット	4箱
シチュー&ライスボックス(3年半)	12セット	4箱
野菜1日これ1本	30本	4箱
中華丼ボックス(3年半)	12セット	4箱
おかゆ&とりそばろセット	12箱	4箱
みそ汁(缶、麩・大根)	24缶	2箱
カレーライスボックス(5年)	12セット	4箱
和風ハンバーグライスボックス(3年半)	12セット	4箱
朝からフルーツみかん	24缶	2箱
朝からフルーツミックス	24缶	2箱
非常災害時用水 2L	6本	31箱

## 献立毎の栄養量

	食形態	献立	栄養量(1人分)					
			1人分	熱量(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	食塩相当量	水分
朝食 (1回目)	A食 (常食)	白がゆ(200g)	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
		ホリカ・みそ汁	1缶	42	1.6	0.3	1.3	149
		ふりかけ	1袋	11	0.6	0.5	0.2	—
		小計		157	3.6	1.2	1.6	149
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ(200g)	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
		ホリカ・みそ汁	1缶	42	1.6	0.3	1.3	149
		ふりかけ	1袋	11	0.6	0.5	0.2	—
		小計		157	3.6	1.2	1.6	149
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g)	1個	80	0.8	0.1	0.2	—
		ホリカ・みそ汁	1缶	42	1.6	0.3	1.3	149
		のり佃煮	1袋	12	0.3	0	0.5	—
		小計		134	2.7	0.4	2.0	149
職員	レスキューフーズ 1日セット		812	19	29.5	4.3		
	小計		812	19	29.5	4.3	0	
昼食 (2回目)	A食 (常食)	そのままご飯(きのこ)	1袋(290g)	403	3.8	2.8	0.8	80
		やさしい献立肉じゃが	1袋(100g)	85	11.9	6.8	1.5	—
		豚汁	1/30缶	54	2	2.7	0.8	—
		小計		542	17.7	12.3	3.1	80
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ(200g)	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
		とろとろ煮込み肉じゃが	1袋(80g)	100	1.9	5.4	0.7	61
		とうもろこしのスープ	1袋(200ml)	200	7	5.6	1.1	171
		小計		404	10.3	11.4	1.9	232
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g)	1個	80	0.8	0.1	0.2	75
		とろとろ煮込み肉じゃが	1袋(80g)	100	1.9	5.4	0.7	61
		とうもろこしのスープ	1袋(200ml)	200	7	5.6	1.1	171
		小計		380	9.7	11.1	2.0	307
職員	レスキューフーズ 1日セット		765	26	26.7	5.6		
	小計		765	26	26.7	5.6	0	
間食	A食	アップルジュース(カゴメ)	1缶(160g)	74	0.2	0	—	160
		ビスコ	1袋	55	0.3	2.4	0.0	—
		小計		129	0.5	2.4	0.0	0
	B食	アップルジュース	1缶(160g)	74	0.2	0	—	160
	C食	くるくるカスタード	1袋(20g)	92	1	3.2	0.1	40
		(加水40ml以上)	小計	166	1.2	3.2	0.1	40
夕食 (3回目)	A食 (常食)	そのままご飯(ケチャップ)	1袋(290g)	403	3.8	2.8	0.8	80
		海老団子のかきたま	1袋(100g)	41	2.5	1.1	0.5	90
		フルーツミックス缶	1缶	93	0.4	0	—	—
		小計		537	6.7	3.9	1.3	169
	B食 *副キザミ	白がゆ(200g)	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
		とろとろ煮込みクリームシチュー	1袋(80g)	100	2.4	6.4	0.8	62
		おいしくミキサー洋梨	1個(77g)	36	0.1	0.1	0.0	41
		小計		240	3.9	6.9	0.8	103
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g)	1個	80	0.8	0.1	0.2	75
		とろとろ煮込みクリームシチュー	1袋(80g)	100	2.4	6.4	0.8	62
		おいしくミキサー洋梨	1個(77g)	36	0.1	0.1	0.0	41
		小計		216	3.3	6.6	1.0	178
職員	レスキューフーズ 1日セット		794	21.1	27.5	5.1	—	
	小計		794	21.1	27.5	5.1	0	

	食形態	献立	栄養量(1人分)					
			1人分	熱量(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	食塩相当量	水分
朝食 (4回目)	A食 (常食)	非常用備蓄米 米飯 フリーズドライ味噌汁 ふりかけ	1P(200g)	286	3.8	0.7	0.0	—
			1袋	23	1.6	0.7	1.4	160
			1袋	11	0.6	0.5	0.2	—
			<b>小計</b>	<b>320</b>	<b>6</b>	<b>1.9</b>	<b>1.6</b>	<b>160</b>
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ(200g) フリーズドライ味噌汁 ふりかけ	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
			1袋	23	1.6	0.7	1.4	160
			1袋	11	0.6	0.5	0.2	—
			<b>小計</b>	<b>138</b>	<b>3.6</b>	<b>1.6</b>	<b>1.7</b>	<b>160</b>
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g) フリーズドライ味噌汁 のり佃煮	1個	80	0.8	0.1	0.2	75
			1袋	23	1.6	0.7	1.4	160
			1袋	12	0.3	0	0.5	—
			<b>小計</b>	<b>115</b>	<b>2.7</b>	<b>0.8</b>	<b>2.1</b>	<b>235</b>
職員	レスキューフーズ 白ご飯 牛丼 味噌汁	200g	314	2.2	0.8	0.4	122	
		100g	140	9.4	8.5	1.4	74	
		42g	42	1.6	0.3	1.3	149	
		<b>小計</b>	<b>496</b>	<b>13.2</b>	<b>9.6</b>	<b>3.1</b>	<b>345</b>	
昼食 (5回目)	A食 (常食)	非常用備蓄米 米飯 マグロのオイル漬け けんちん汁	1個(42g)	151	2.4	0.4	0.8	67
			1/2缶(78g)	153	7.9	13.5	0.4	53
			1/30缶	51	2.1	2.4	1.1	—
			<b>小計</b>	<b>355</b>	<b>12.4</b>	<b>16.3</b>	<b>2.3</b>	<b>120</b>
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ(200g) なめらかおかず鮭と野菜 じゃがいものスープ	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
			1袋(75g)	58	2.5	3.2	0.6	64
			1袋(200ml)	200	7	5	1.1	170
			<b>小計</b>	<b>362</b>	<b>10.9</b>	<b>8.6</b>	<b>1.8</b>	<b>234</b>
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g) なめらかおかず鮭と野菜 じゃがいものスープ	1個	80	0.8	0.1	0.2	75
			1袋(75g)	58	2.5	3.2	0.6	64
			1袋(200ml)	200	7	5	1.1	170
			<b>小計</b>	<b>338</b>	<b>10.3</b>	<b>8.3</b>	<b>1.9</b>	<b>308</b>
職員	レスキューフーズ 白ご飯 シチュー 野菜ジュース	200g	314	2.2	0.8	0.4	122	
		180g	211	10.3	9	2.2	137	
		1缶(190g)	77	1.6	0	1.8	—	
		<b>小計</b>	<b>602</b>	<b>14.1</b>	<b>9.8</b>	<b>4.4</b>	<b>259</b>	
間食	A食 B食	グレープジュース マリービスケット(3枚)	1缶(160ml)	84	0.2	0	—	—
			1袋	72	1.2	1.8	0.1	—
	<b>小計</b>	<b>156</b>	<b>1.4</b>	<b>1.8</b>	<b>0.1</b>	<b>0</b>		
	C食	グレープジュース おいしくミキサー 芋きんとん	1缶(160ml)	84	0.2	0	—	—
			1袋(50g)	40	0.2	0	0.2	40
			<b>小計</b>	<b>124</b>	<b>0.4</b>	<b>0</b>	<b>0.2</b>	<b>0</b>
夕食 (6回目)	A食 (常食)	アルファーマ(わかめ) コーンスープ 牛肉の大和煮 フルーツみかん缶	1袋(100g)	360	6.1	0.9	1.8	160
			1袋	52	1.3	1.5	1.0	150
			1缶	69	8.9	1.2	1.2	53
			1缶	98	0.2	0	—	—
			<b>小計</b>	<b>579</b>	<b>16.5</b>	<b>3.6</b>	<b>4.0</b>	<b>363</b>
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ(200g) コーンスープ とろとろ煮込みすき焼き味 おいしくミキサーみかん	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
			1袋	52	1.3	1.5	1.0	150
			1袋(100g)	100	2.8	4.3	0.8	59
			1個(50g)	35	0.2	0.1	0.0	41
			<b>小計</b>	<b>291</b>	<b>5.7</b>	<b>6.3</b>	<b>1.8</b>	<b>251</b>
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g) コーンスープ とろとろ煮込みすき焼き味 おいしくミキサーみかん	1個	80	0.8	0.1	0.2	75
			1袋	52	1.3	1.5	1.0	150
1袋(100g)			100	2.8	4.3	0.8	59	
1個(50g)			35	0.2	0.1	—	41	
<b>小計</b>			<b>267</b>	<b>5.1</b>	<b>6</b>	<b>2.0</b>	<b>326</b>	
職員	レスキューフーズ 白ご飯 中華丼 フルーツみかん缶	200g	314	2.2	0.8	0.4	122	
		180g	100	6.7	3.6	2.2	157	
		1缶	98	0.2	0	—	—	
		<b>小計</b>	<b>512</b>	<b>9.1</b>	<b>4.4</b>	<b>2.6</b>	<b>279</b>	

	食形態	献立	栄養量(1人分)					
			1人分	熱量(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	食塩相当量	水分
朝食 (7回目)	A食 (常食)	非常用備蓄米 米飯	1P(200g)	286	3.8	0.7	0.0	—
		フリーズドライ味噌汁	1袋	23	1.6	0.7	1.4	160
		ふりかけ	1袋	11	0.6	0.5	0.2	—
		小計		320	6	1.9	1.6	160
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ(200g)	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
		フリーズドライ味噌汁	1袋	23	1.6	0.7	1.4	160
		ふりかけ	1袋	11	0.6	0.5	0.2	—
	小計		138	3.6	1.6	1.7	160	
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g)	1個	80	0.8	0.1	0.2	75
		フリーズドライ味噌汁	1袋	23	1.6	0.7	1.4	160
		のり佃煮	1袋	12	0.3	0	0.5	—
	小計		115	2.7	0.8	2.1	235	
	職員	レスキューフース <sup>※</sup> 白ご飯 とりそばろ 味噌汁	1缶(200g)	74	1.2	0.2	0.0	181
1缶(70g)			125	10.4	4.3	1.9	42	
1缶			42	1.6	0.3	1.3	149	
小計			241	13.2	4.8	3.2	372	
昼食 (8回目)	A食 (常食)	アルファ米(わかめ)	1袋(100g)	360	6.1	0.9	1.8	160
		煮込みハンバーグ	1袋(100g)	80	3.7	3	1.3	81
		豚汁セット	1/30缶	54	2	2.7	0.8	—
		小計	494	11.8	6.6	3.9	241	
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ(200g)	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
		とろとろ煮込みハンバーグ	1袋(80g)	100	1.6	5.5	0.7	—
		かぼちゃのスープ	1袋(200ml)	200	6.6	5.4	1.1	171
	小計	404	9.6	11.3	1.9	171		
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g)	1個	80	0.8	0.1	0.2	75
		とろとろ煮込みハンバーグ	1袋(80g)	100	1.6	5.5	0.7	—
		かぼちゃのスープ	1袋(200ml)	200	6.6	5.4	1.1	171
	小計	380	9	11	2.0	245		
	職員	レスキューフース <sup>※</sup> 白ご飯 ビーフカレー 野菜ジュース	200g	314	2.2	0.8	0.4	122
180g			171	7	4.5	2.0	145	
1缶(190g)			77	1.6	0	1.8	—	
小計			562	10.8	5.3	4.2	267	
間食	A食	アップルジュース	1缶(160g)	74	0.2	0	—	160
		ビスコ	1袋	55	0.3	2.4	0.0	—
		小計	129	0.5	2.4	0.0	0	
	B食	アップルジュース	1缶(160g)	74	0.2	0	—	160
	C食	くるくるカスタード (加水40ml以上)	1袋(20g)	92	1	3.2	0.1	40
小計	166	1.2	3.2	0.1	40			
夕食 (9回目)	A食 (常食)	非常用備蓄米 米飯	1P(200g)	286	3.8	0.7	0.0	—
		FDコーンスープ	1袋	52	1.3	1.5	1.0	150
		LLヒートレスカレー	1袋	173	3.1	8.6	1.2	—
		フルーツ・黄桃缶	1缶	95	0.6	0	0.0	—
		小計	606	8.8	10.8	2.2	150	
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ(200g)	1個	104	1.4	0.4	0.1	—
		FDコーンスープ	1袋	52	1.3	1.5	1.0	150
		とろとろ煮込みのビーフカレー	1袋(80g)	100	2.5	4.5	0.8	60
		おいしくミキサーぶどう	1個(50g)	41	0.2	0.1	0.0	40
	小計	297	5.4	6.5	1.9	249		
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ(95g)	1個	80	0.8	0.1	0.2	75
		FDコーンスープ	1袋	52	1.3	1.5	1.0	150
		とろとろ煮込みのビーフカレー	1袋(80g)	100	2.5	4.5	0.8	60
おいしくミキサーぶどう		1個(50g)	41	0.2	0.1	0.0	40	
小計	273	4.8	6.2	2.0	324			
職員	レスキューフース <sup>※</sup> 白ご飯 和風ハンバーグ フルーツ・ミックス缶	200g	314	2.2	0.8	0.4	122	
		180g	163	8.1	5.9	2.3	144	
		1缶	95	0.6	0	0.0	—	
		小計	572	10.9	6.7	2.7	266	

栄養価		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	水分 (g)
1日目	A	1365	28.5	19.8	6.0	398
	B	967	19	22.7	4.4	524
	C	896	16.9	21.3	5.0	673
	職員	2371	66.1	83.7	15.0	0
2日目	A	1549	36.3	23.6	8.0	643
	B	947	21.6	18.3	5.4	644
	C	844	18.5	15.1	6.2	869
	職員	1610	36.4	23.8	10.1	883
3日目	A	1549	27.1	21.7	7.8	551
	B	1005	19.8	22.6	5.6	620
	C	934	17.7	21.2	6.2	844
	職員	1375	34.9	16.8	10.1	905

# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名	氏名	氏名	氏名
朝食 ( 1 回目 )	A食 (常食)					
	B食 (粥食) * 副キザミ					
	C食 (ペースト)					
その他 アレルギー等						

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜きざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

＜A食＞



粥は  
カップへ



みそ汁  
は缶  
のまま



粥は  
カップへ



みそ汁は  
そのまま

＜B食＞



粥は  
カップへ



みそ汁は  
汁カップへ



粥は  
カップへ



みそ汁は  
汁カップへ

＜C食＞



粥はそのまま  
汁カップへ



ペーストにして汁カップへ

資料11(1回目)

# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食 (常食)	そのまま飯(きのこ) 肉じゃが(Y-20) 豚汁		
B食 (粥食) *副キザミ	白かゆ とろとろ煮込み肉じゃが とろもろこしのスープ		
C食 (ペースト)	プリン状おかゆ とろとろ煮込み肉じゃが とろもろこしのスープ		
その他 アレルギ等			

昼食 ( 2 回目 )

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜さざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

資料11(2回目)

<A食>



飯はそのまま  
豚汁は容器にうつす



豚汁

<B食>

1.5個分



粥はカップへ



そのまま汁カップ

<C食>

1.5個分



粥はそのまま汁カップ



そのまま汁カップ

# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名	氏名	氏名
A食	アップルジュース ビスコ				
B食	アップルジュース くるくるカスタード				
C食	40ml以上の水分を使用 少しずつ混ぜないとダメ になる				

1 日目 間食

※災害発生後、2時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜きざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

<A食>



<B・C食>



ペーストは汁カップをつける

# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食 (常食)	そのままご飯(ケチャップ) 海老団子のかきたま フルーツミックス缶		
B食 (粥食) *副キザミ	白かゆ とろとろ煮込みシチュー 美味しくミキサー洋梨		
C食 (ペースト)	プリン状おかゆ とろとろ煮込みシチュー 美味しくミキサー洋梨		
その他 アレルギー等			

夕食 ( 3 回目 )

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜さざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

<A食>





飯そのまま      カップへ      そのまま

<B食>





汁カップ      汁カップ      そのまま

<C食>





そのまま      汁カップ      そのまま

食券11(3回目)

# 食数報告表

【 病棟 】 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_ 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食 (常食)	非常食用備蓄米 フリーズドライ味噌汁 ふりかけ		
B食 (粥食) *副キザミ	白かゆ フリーズドライ味噌汁 ふりかけ		
C食 (パースト)	アリン状おかゆ フリーズドライ味噌汁 のり佃煮		
その他 アレルギー等			

朝食 ( 4 回 目 )

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜さざみで汁パーストのような組み合わせはできない)

<A食>




湯せんか  
レンジ

汁カップ

<B食>




汁カップ

汁カップ

<C食>




粥は  
そのまま

ペーストにしてカップへ

資料11(4回目)

# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食 (常食)	非常用備蓄米 マグロのオイル漬け(マヨかけ) けんちん汁		
B食 (粥食) *副食サミ	白かゆ なめらかおかず 鮭と野菜 ジャガイモのスープ		
C食 (ペースト)	プリン状おかゆ なめらかおかず 鮭と野菜 ジャガイモのスープ		
その他 アレルギ等			

昼食 ( 5 回 目 )

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例:主食は飯で副菜さざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

<A食>



湯せんか レンジ  
汁カップ  
けんちん汁

<B食>



そのまま汁カップ  
汁カップ

<C食>



粥は そのまま  
ペースト状にしてカップへ

# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食	グレープジュース		
B食	マリービスケット		
	きざみは、水分でビスケットをふやかす		
B食	グレープジュース		
C食	いもきんとん		

2 日目 間食

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜きざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

<A食～B食>



<C食>



ペーストは汁カップ

# 食数報告表

【 病棟 】 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_ 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食 (常食)	非常用備蓄米 コーンスープ 牛肉の大和煮 フルーツミカン缶		
B食 (粥食) *副キザミ	白かゆ コーンスープ とろとろ煮込みすぎ焼き プロッカゼリー		
C食 (パースト)	プリン状おかゆ コーンスープ とろとろ煮込みすぎ焼き プロッカゼリー		
その他 アレルギー等			

夕食 ( 6 回目 )

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例:主食は飯で副菜きざみで汁パーストのような組み合わせはできない)

<A食>

汁カップへ  
そのまま

<B食>

汁カップ 汁カップ 汁カップ 汁カップ  
そのまま

<C食>

ペーストしてカップへ  
1.5個分  
そのまま 汁カップ 汁カップ 汁カップ  
そのまま

資料11(6回目)

# 食数報告表

【 病棟 】 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_ 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食 (常食)	非常用備蓄米 フリーズドライ味噌汁 ふりかけ		
B食 (粥食) *副キザミ	白かゆ フリーズドライ味噌汁 ふりかけ		
C食 (ペースト)	プリン状おかゆ フリーズドライ味噌汁 のり佃煮		
その他 アレルギー等			

朝食 ( 7 回 目 )

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜きざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

<A食>



湯せんか  
レンジ



汁カップへ



<B食>



汁カップへ




<C食>



粥は  
そのまま



ペースト  
して汁カップへ



資料11(7回目)

# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食 (常食)	アルファー米(ワカメ) ハンバーグ(Y1-8) 豚汁セット		
(粥食) *副キザミ	白かゆ とろとろ煮込みハンバーグ かぼちやのスープ		
C食 (ペースト)	プリン状おかゆ とろとろ煮込みハンバーグ かぼちやのスープ		
その他 アレルギ等			

昼食 ( 8 回目 )

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜きざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

<A食>



汁カップへ

豚汁

<B食>



1.5個分

そのまま汁カップへ

<C食>



1.5個分

ペースト状にして汁カップ

# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名
A食	アップルジュース ビスコ		
B食	アップルジュース		
C食	くるくるカスタード		

40ml以上の水分を使用  
少しづつ混ぜないとダメ  
になる

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
※料理毎の組み合わせは無理。(例:主食は飯で副菜ぎざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)



# 食数報告表

【 病棟 】 月 日 時現在

食形態	献立	人数	氏名	
A食 (常食)	非常用備蓄米 Lレトレスカレー コーンスープ 不フルーツ・桃缶			
B食 (粥食) *副食サミ	アルファー米白粥 とろとろ煮込みビーフカレー コーンスープ ブロッカゼリー			
C食 (パースト)	アリン状おかゆ とろとろ煮込みビーフカレー コーンスープ ブロッカゼリー			
その他 アレルギ等				

夕食 ( 9 回 目 )

※災害発生後、5時間程度で、第1食を加熱して配食予定。  
 ※料理毎の組み合わせは無理。(例：主食は飯で副菜さざみで汁ペーストのような組み合わせはできない)

<A食>

  
 ごはんと  
カレーを  
深紙皿へ

  
 そのまま

汁カップ

<B食>

  
 1.5個分  
かゆと  
カレーを  
深皿

  
 そのまま

汁カップ

<C食>

  
 1.5個分  
カレーは  
汁カップに  
1.5個分

  
 そのまま

ペーストしてカップへ

献立11(9回目)

## 献立毎の食数集計表

( 年 月 日)

	食形態	献立	1人分	使用食器	1病棟	2病棟	職員	合計	備蓄量	残					
朝食 (1回目)	A食 (常食)	白がゆ	1袋	蓋付き汁カップ					白がゆ 35個						
		ホリカ・みそ汁	1缶	無し							みそ汁 24缶				
		ふりかけ	1袋	無し											
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ	1袋	蓋付き汁カップ					プリン状 おかゆ 15缶						
		ホリカ・みそ汁	1缶	蓋付き汁カップ											
		ふりかけ	1袋	無し											
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ	1袋	無し					1日セット 48個						
		ホリカ・みそ汁	1缶	蓋付き汁カップ											
		のり佃煮	1袋	無し											
	職員	レスキューフーズ 1日セット		無し 無し											
	昼食 (2回目)	A食 (常食)	そのままご飯(きのこ)	1袋(290g)					無し					ごはん 30個 白粥 10個	
			やさしい献立肉じゃが	1袋(100g)					蓋付き汁カップ						
豚汁			1/30缶	蓋付き汁カップ											
B食 (粥食) *副キザミ		白がゆ	200g	蓋付き汁カップ	プリン状 おかゆ 15缶 肉じゃが 15個										
		とろとろ煮込み肉じゃが	1.5袋	蓋付き汁カップ											
		とうもろこしのスープ	1袋(200m)	蓋付き汁カップ											
C食 (ペースト)		プリン状おかゆ	1缶(95g)	無し	とろとろ 40個 スープ 25個										
		とろとろ煮込み肉じゃが	1.5袋	蓋付き汁カップ											
		とうもろこしのスープ	1袋(200m)	蓋付き汁カップ											
職員		レスキューフーズ 1日セット		無し 無し											
間食		A食	ビスコ	1袋	無し									ジュース 45本	
	アップルジュース		1缶	無し											
	B食 C食	くるくるカスタード	1袋	蓋付き汁カップ	ビスコ 24個 カスタード 25個										
		アップルジュース	1缶	蓋付き汁カップ											
夕食 (3回目)	A食 (常食)	そのままご飯(ケチャップ)	1袋(290g)	無し					ごはん 25個 お粥 10個						
		海老団子のかきたま	1袋(100g)	蓋付き汁カップ											
		フルーツミックス缶	1缶	無し											
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ	200g	蓋付き汁カップ					プリン状 おかゆ 15缶 クリーム シチュー 25個 とろとろ 40個						
		とろとろ煮込みクリームシチュー	1.5袋	蓋付き汁カップ											
		おいしくミキサー洋梨	1個(50g)	無し											
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ	1缶(95g)	無し					フルーツ缶 24缶 洋梨ペ 24個						
とろとろ煮込みクリームシチュー		1.5袋	蓋付き汁カップ												
職員	レスキューフーズ 1日セット		無し 無し												

	食形態	献立	1人分	使用食器	1病棟	2病棟	職員	合計	備蓄量	残							
朝食 (4回目)	A食 (常食)	非常用備蓄米 米飯 フリーズドライ味噌汁 ふりかけ	1P(200g)	そのまま													
			1袋	そのまま													
			1袋	無し													
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ フリーズドライ味噌汁 ふりかけ	200g	蓋付き汁カップ													
			1袋	蓋付き汁カップ													
			1袋	無し													
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ フリーズドライ味噌汁 のり佃煮	1缶(95g)	無し													
			1袋	蓋付き汁カップ													
			1袋	無し													
	職員	レスキューフーズ 牛丼パック	1個												牛丼 パック 48個		
	昼食 (5回目)	A食 (常食)	非常用備蓄米 米飯 マグロのオイル漬け けんちん汁	1P(200g)							無し						
				1/2缶							蓋付き汁カップ						
1/30缶				蓋付き汁カップ													
B食 (粥食) *副キザミ		白がゆ なめらかおかず鮭と野菜 じゃがいもスープ	200g	蓋付き汁カップ													
			1袋	蓋付き汁カップ													
			1/30缶	蓋付き汁カップ													
C食 (ペースト)		プリン状おかゆ なめらかおかず鮭と野菜 じゃがいもスープ	1缶(95g)	無し													
			1袋	蓋付き汁カップ													
			1/30缶	蓋付き汁カップ													
職員		レスキューフーズ シチュー&ライスボックス 野菜1日これ1本	1個	無し													
			1個	無し													
間食	A食	マリービスケット グレープジュース160g	1袋	無し													
			1缶	無し													
	B食	マリービスケット グレープジュース160g	1袋	蓋付き汁カップ													
			1缶	蓋付き汁カップ													
	C食	おいしくミキサーきんとん グレープジュース160g	1袋	蓋付き汁カップ													
			1缶	蓋付き汁カップ													
夕食 (6回目)	A食 (常食)	アルファー米(わかめ) コーンスープ 牛肉の大和煮 フルーツミカン缶	100g	無し													
			1袋	蓋付き汁カップ													
			1缶	蓋付き汁カップ													
			1缶	無し													
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ コーンスープ とろとろ煮込みすき焼き味 おいしくミキサーみかん	200g	蓋付き汁カップ													
			1袋	蓋付き汁カップ													
			1.5袋	蓋付き汁カップ													
			1個(50g)	無し													
	C食 (ペースト)	プリン状おかゆ コーンスープ とろとろ煮込みすき焼き味 おいしくミキサーみかん	1缶(95g)	無し													
			1袋	蓋付き汁カップ													
			1.5袋	蓋付き汁カップ													
			1個(50g)	無し													
職員	レスキューフーズ 中華丼ボックス フルーツミカン缶	1個	無し														
		1個	無し														

	食形態	献立	1人分	使用食器	1病棟	2病棟	職員	合計	備蓄量	残					
朝食 (7回目)	A食 (常食)	非常用備蓄米 米飯 フリーズドライ味噌汁 ふりかけ	1P(200g)	無し						ごはん 36個					
			1袋	蓋付き汁カップ											
			1袋	無し											
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ フリーズドライ味噌汁 ふりかけ	200g	蓋付き汁カップ											
			1袋	蓋付き汁カップ											
			1袋	無し											
	C食 (パースト)	プリン状おかゆ フリーズドライ味噌汁 のり佃煮	1缶(95g)	無し											
			1袋	蓋付き汁カップ											
			1袋	無し											
	職員	レスキューフーズ おかゆ&鳥そぼろセット みそ汁缶	1個	無し											
			1缶	無し											
昼食 (8回目)	食形態	献立	1人分	使用食器	1病棟	2病棟	職員	合計	備蓄量	残					
											A食 (常食)	アルファーマ(わかめ) ハンバーグ(Y1-8) 豚汁セット	100g	無し	
													1個(77g)	蓋付き汁カップ	
	1/30缶	付属カップ													
	B食 (粥食) *副キザミ	白がゆ とろとろ煮込みハンバーグ かぼちやのスープ	200g	蓋付き汁カップ											
			1.5袋	蓋付き汁カップ											
			1個	蓋付き汁カップ											
	C食 (パースト)	プリン状おかゆ とろとろ煮込みハンバーグ かぼちやのスープ	1缶(95g)	無し											
			1.5袋	蓋付き汁カップ											
			1個	蓋付き汁カップ											
	職員	レスキューフーズ カレーライスボックス 野菜1日これ1本	1個	無し											
			1本	無し											
間食	A食	ビスコ アップルジュース	1袋	無し				合計	ジュース 45本						
			1缶	無し											
	B食	くるくるカスタード アップルジュース	1袋	蓋付き汁カップ											
			1缶	蓋付き汁カップ											
	C食												ビスコ 24個		
													カスタード 25個		
夕食 (9回目)	食形態	献立	1人分	使用食器	1病棟	2病棟	職員	合計	備蓄量	残					
											A食 (常食)	非常用備蓄米 米飯 LLヒートレスカレー コーンスープ フルーツ・黄桃缶	1P(200g)	紙皿(深)	
													1袋	蓋付き汁カップ	
	1缶	無し													
	B食 (粥食) *副キザミ	アルファーマ米白粥 とろとろ煮込みのビーフカレー コーンスープ おいしくミキサーぶどう	1袋	紙皿(深)											
			1.5袋	蓋付き汁カップ											
			1缶(50g)	無し											
	C食 (パースト)	プリン状おかゆ とろとろ煮込みのビーフカレー コーンスープ おいしくミキサーぶどう	1袋	無し											
			1.5袋	蓋付き汁カップ											
			1袋	蓋付き汁カップ											
	職員	レスキューフーズ 和風ハンバーグライスボックス フルーツミックス缶	1個	無し											
			1缶	無し											
								ごはん 36個							
								お粥 10個							
								プリン状 おかゆ 15個							
								LLカレー 24個							
								とろとろ 40個							
								スープ45個							
								黄桃缶24							
								ぶどうペ24個							
								ボックス48							
								Mix缶48							

○水道が復旧しないときの洗浄・消毒に関すること  
 (こども療育センターは、停電になったら水が出なくなる)

## 災害時の衛生管理

必要な水 1～2トン/日

	< 飲用以外の水が無い場合 >	< 備蓄用水や外部からの給水が使用可能な場合 > ※給水方法と保管に注意して、通常と同じ衛生管理を基本とする
手指の衛生	汚れを除菌クロス等で拭き取り、エタプラスで消毒 作業の歳は使い捨て手袋を使用 トイレ使用時にも使い捨て手袋を使用し、用を足した後は手袋を処分した後、エタプラスで消毒	石けんを使って流水で手洗いをし、アルコールで消毒 同様
エプロン・帽子等	使い捨てエプロン・帽子・マスクを使用 施設の安全を確認し、汚れをペーパー等で拭き取り、除菌クロスで清拭	同様
調理場の衛生	調理室以外で配膳等を行う場合も同様	同様
食器	使い捨てを使用	同様(十分な給水がある場合は食器洗浄機を使用)
器具	シャモジや箸の小器具は使い捨てのもので代用	使用した器具は洗浄し適切な消毒を行う
提供する水	備蓄用水等飲用に適するもの	同様
提供する食事	備蓄水の使用を必要としないものを優先に提供	簡便な調理で提供(備蓄食品、使用可能な食品)
食品・野生の下処理	下処理の必要が無いものを使用	水を使用して洗浄、下処理を行う(給水の場合のみ)
残菜・生ゴミ等	ザル等で水をよく切り、しっかり縛って通常の場所に保管 残飯回収が無いことを想定し、殺虫剤をスプレーする	同様

※水道の復旧後は、水のごり、臭い、塩素濃度を確認してから使用すること。

○ガスまたは電気など

調理に関すること	簡易調理(カセットコンロなど)の場合には火力が弱いので、中心までの温度をあげる工夫をする。
食品の管理	冷蔵庫に保存してある食品は、庫内温度を確認して使用する。 備蓄食品、支援物資などは賞味期限を確認してから提供する。

## 非常時用調理機器等物品一覧

調理器具類		什器類、消耗品	
カセットコンロ◎	10	トレー	200
カセットボンベ	29	紙皿(深)	300
チャッカマン	2個	紙皿(浅)	300
炭おこしバーナー(H30購)	1個	紙コップ	150
固形燃料(文化墨)	12kg	汁用カップ、蓋	100
鍋(36cm)	5	豚汁用カップ、蓋付き	150
大鍋	1	スープカップ(陶器)	5
ケトル	2	箸	300
フードプロセッサ	1	割り箸	300
ミキサー(バイダミックス)	1	スプーン大(デザートスプーン)	180
ステンレスバット	9	スプーン小(ティースプーン)	100
計量スプーン	2組		
計量カップ1L★	持ち出し	サランラップ 30×75	40
缶切り	4	サランラップ 22×75	25
包丁★	持ち出し	サランラップ 45×50	30
ピーラー	2	キッチンペーパー	4ロール
キッチンばさみ	1	キッチンタオル	32ロール
まな板★	持ち出し	ペーパータオル	200枚×30P
水切りストレーナー(中)	1	アルミホイル 30×25	30
水切りストレーナー(小)	1	ゴミ袋 45L	80冊
菜箸	10組	ポリ袋 No. 12	1000枚
しゃもじ	4	ポリ袋 No. 15	3000枚
ひしゃく	12	消毒剤(手指)★	持ち出し
泡立て器	1	洗剤★	持ち出し
ばんじゅう(プラスチックコンテナ)	3	スポンジ	20
台車	1	スチールたわし	2
ゴミペール(45L,蓋付き)	2	たわし	1
		軍手◎	12組
★厨房から持ち出し		ストレッチマスク◎	200枚
◎運搬車内(食器倉庫にある)		サージカルマスク◎	200枚
		プラスチック手袋◎	1800枚
		使い捨てエプロン◎	50枚
		使い捨て帽子◎	100枚
		除菌クロス	500枚
		マジック、メモ紙◎	赤黒3本、青2本
		ハウキ、ちりとり	各1
		とろみ調整食品★	持ち出し

※非常用発電機・・1病棟プレハブ

## 非常時 持ち出し品

栄養士	調理師
災害時の食事提供マニュアル 食事伝票 デジカメ  備蓄倉庫の鍵 物品倉庫の鍵(北玄関横用) ボールペン えんぴつ ガムテープ セロハンテープ スプーン類 A4用紙 乾電池(単一)8×3個 ランタン(1個)→休憩室にある	濃厚流動食 補助飲料  補助食品  ふりかけ、のり佃煮類 お菓子類 ビスコ、マリービスケット他 とろみ調整食品  包丁、まな板、洗剤、計量カップ1リットル 手指消毒剤、殺虫剤

## 調理機器類緊急連絡表

資料 15

機 器	業 者 名	連 絡 先
ガスフライヤー 食器消毒保管機 ガス回転釜 ガス蒸し器 ガステーブル 包丁殺菌庫	アイホー	0985-51-2817
卓上調理器(フードカッター等)	みなと電気	0985-85-0240
食器洗浄機 冷凍冷蔵庫	ホシザキ	0985-27-1745
スチームコンベクションオーブン	マルゼン	0985-53-6722
ガス湯沸かし器	宮崎ガスサービスショップ	0985-64-4301

## 参考・引用文献

- ・「特定給食施設における非常・災害時対策チェックリスト」利用の手引き  
宮城県福祉保健部健康増進課：平成 26 年 8 月作成
- ・「災害時の特定給食施設のためのマニュアル策定の手引き」  
山形県健康福祉部健康長寿推進課：平成 27 年 3 月作成
- ・「災害時の特定給食施設のためのマニュアル策定の手引」  
山梨県：平成 25 年 3 月作成
- ・「仙台市給食施設 東日本大震災対応状況調査結果：調査の概要」  
仙台市：平成 23 年 6 月調査
- ・「社会福祉施設等における感染症時に係る報告」  
厚生労働省通知 社援発第 022001 号 平成 17 年 2 月 22 日付け