

伊賀市立上野総合市民病院給食業務仕様書

伊賀市立上野総合市民病院（以下「委託者」という。）が委託しようとする給食業務に係る仕様は、以下に定めるところによる。

1 業務名

伊賀市立上野総合市民病院給食業務

2 履行場所

伊賀市四十九町 8 3 1 伊賀市立上野総合市民病院

3 履行期間

平成 3 1（2019）年 4 月 1 日から平成 3 6（2024）年 3 月 3 1 日まで

4 業務内容

委託者における病院給食を、医療の一環として患者満足度の向上を図りながら、病院での給食の目的を深く理解し、衛生的かつ安全な治療食を効率的かつ安定的に提供する。

業務詳細については、別記 1 のとおりとし、業務分担は別記 2 のとおりとする。

5 委託料（経費の負担区分）

委託料は、固定管理費と給食材料費の合計額とする。

ただし、入札額は期間固定管理費（5 年間の総額）のみとする。

経腸栄養剤は、委託料に含まない。（発注・在庫管理業務のみ）

その他、詳細については別記 3 のとおりとする。

6 業務体制等

受託者は、受託業務に関し必要な専門的技術もしくは専門的な経験を有する者及びその他所要の人員を確保し、当該職員を指揮監督することについて全責任を負うものとする。

詳細は、別記 4 のとおりとする。

7 給食施設の貸与

委託者は、委託業務を履行するに当たって必要な施設、設備及び備品は、委託期間中受託者に対し、無償で貸与する。

詳細は、別記 5 のとおりとする。

8 非常時の対応

受託者は、日頃より非常時において 3 日以上患者給食確保のための体制を整備し、その具体的計画を提示すること。なお、費用については委託者が負担することとするが、献立に使用する分については、受託者が買い取るものとする。但し、水と米は例外とする。また、非常事態発生の際は、委託者の指示に基づき事態に対応するものとする。

9 委託者変更時の対応

委託者は、委託期間が終了したときは、入院患者に対する食事療養の提供に影響が無いよう、委託者が指定する者に対し、円滑な業務引継ぎを行わなければならない。

10 守秘義務

受託者は、個人情報保護及び守秘義務を遵守し、業務上知り得た業務上の秘密及び患者、職員に関する秘密について、これを第三者に漏らし又は他の目的に利用してはならない。このことは、契約期間終了後及び契約の解除後においても同様とし、反する行為はその責を負う。

11 契約保証

受託者は、天災地変・労働争議・業務停止等の事情により、その業務の全部または一部の履行ができなくなった場合でも業務に支障のないように、予め業務代行体制の整備等、必要な措置を講じること。また、契約時には、委託者・受託者・業務代行者で契約締結を行うものとする。

12 その他

(1) 遵守事項

受託者は、業務の実施に当たり、関係法令に基づくと共に、次の事項を遵守するものとする。

- (i) 委託者が行う指示に誠意を持って対応すること。
- (ii) 医療の一環であると認識し業務を行うこと。
- (iii) 大量調理施設衛生管理マニュアルに従い、常に衛生管理に努めると共に、事故防止等安全管理を徹底し万全を期すこと。
- (iv) 業務の遅滞等が生じることが無いよう業務を行うために必要な知識、技能及び経験を有する人員を常に業務実施場所に配置すると共に、頻繁な業務従事者の異動は行わないよう努め、異動等により業務に支障が無いようにすること。
- (v) 受託者は、円滑な業務の遂行のために毎月、名簿（人員配置表・氏名・職種）を作成し、委託者に提出すること。また、変更があった際は速やかに届け出ること。
- (vi) 業務を円滑に実施するため研究努力をすると共に、調理技術の研鑽に努めること。
- (vii) ゴミの減量化や省資源、省エネルギー等、環境負荷低減に努めること。
- (viii) 患者に喜ばれる給食の提供についての検討を月1回以上委託者で行うこと。
- (ix) 患者アンケートを受託者・委託者双方で協議のうえ作成し、給食委員会で検討すること。

(2) 書類の整備

- (i) 次の書類を作成し、整備しなければならない。

書類名	事前に提示	取り纏めた毎に提示
勤務割表	○	
研修実施記録書		○
残食残菜調査表		○
食料品消費日計表		○
給食材料納品書（金入り）		○
検便結果表及び健康診断結果表（※）		○
給食業務日誌（※）		○
管理点検表（※）		○
温度・水質点検表（※）		○
荷重平均栄養成分表及び栄養給与量（※）		○

（※）は、保健所への提出書類を含む。

- (ii) 受託者は、次の帳簿を病院に備え、委託者から求められたときは開示するものとする。

- ・業務の標準作業計画書
- ・調理等の機器の取扱要領及び緊急修理案内書
- ・委託者の指示とそれへの対応結果を示す帳票
- ・公益社団法人日本メディカル給食協会に代行を依頼する場合の業務内容と連絡方法を示す帳票

(3) その他

(i) 本仕様書に記載されていない事項については、委託者と受託者とが誠意を持って協議し決定する。

(ii) 本仕様書に規定のない事項であっても、現場の状況に応じて委託者が必要と認めた作業は、委託金額の範囲内で受託者が実施するものとする。

(iii) 患者外給食の食単価（消費税込）は次のとおりとする。

透析食	1食	450円
職員食	朝食	250円

別記1 業務内容

受託者は、契約後業務開始までに、受託業務全般にわたる「作業工程表」を作成し、委託者に提出し承認を受けること。

1 栄養管理

- (1) 受託者の給食業務は、入院時食事療養（I）に関する所定の栄養を満たし、かつ患者に満足を与えるよう誠意を持って調理するものとする。
- (2) 喫食調査（全体は年1回）の結果を参考にし、委託者と十分に協議し、献立作成を行う。また、実施日より2週間前までに完成した献立表を委託者に提出すること。
- (3) 献立作成には、食種別栄養価（普通食・特別食）により作成する。また、患者年齢等を考慮し作成すること。
- (4) ハーフ食は、医師の指示に応じて1日3本まで栄養補助食品を出さなければならない。なおその費用については委託者が負担し、管理も同様とする。

2 作業管理

- (1) 当日調理で適温調理に努めること。また、調理後は2時間以内に喫食するよう調理時間を設定すること。
- (2) 味、硬さ、量、食材、とろみ等個人対応があるので、十分注意して調理すること。
- (3) 盛り付けは、丁寧に彩りよく行うこと。
- (4) 適温給食が提供できるよう最大限の努力をすること。
- (5) 給食材料の調理及び盛り付けは、献立表及び予定給食数に基づいて毎日行うこと。ただし、委託者が指示又は承認した給食材料に限り、指定された給食調理日以前に調理をすることができる。
- (6) 給食材料の下処理は、魚介類・肉類・野菜類・果物類・卵類等に分けて行うこと。また、生野菜・果物・卵は当日仕込みとする。
- (7) 使用するまな板等の調理器具は、魚介類・肉類・野菜類・果物類・卵類等に分けて使用すること。
- (8) 食事には、所定のコップでお茶をつけること。（茶葉は委託者が負担）
- (9) 下膳した食器類は、食器ごとに浸漬し、十分に洗浄・消毒を行った後、次の使用時まで清潔に保管すること。
- (10) 適時適温に対応するため配膳時温度を確保するとともに、料理の味を損なわないよう短時間での配膳に心掛けること。

3 材料管理

- (1) 受託者は、献立及び予定食数に基づき給食材料を発注し、購入に当たっては、衛生的な業者から、新鮮かつ安全なものを仕入れるものとする。
- (2) 受託者は、食材検品時に問題が発見された場合、直ちに返品・交換し委託者に報告すること。
- (3) 納品に際しては、数量及び品質、鮮度、異物等について確認し、検収すること。
- (4) 受託者は、委託者から給食材料の品質等についての改善の要求があった場合は、遅滞なく調査を行い、必要な措置を講ずるものとする。
- (5) 納入された給食材料については、品質、鮮度に注意して取り扱うこと。

- (6) 気象の変化等により、野菜等の品薄や価格高騰等が予想される場合は、献立変更について委託者と協議することができる。
- (7) 経腸栄養食、栄養補助食品については、委託者が購入し、受託者が管理する。
- (8) 受託者は、食材の内容について定期・随時見直しをすること。
- (9) 受託者は、食材料費の使用状況を月1回委託者に報告すること。

4 衛生管理

- (1) 大量調理施設衛生管理マニュアルに従うこと。
- (2) 保存食は、毎食事ごとに確保しておくこと。
- (3) 保存食は、食品ごとに50g程度ずつ保存容器に入れて、マイナス20℃以下で2週間以上保存した上で廃棄すること。
- (4) 原材料についても、食品ごとに50g程度を納入されたままの状態でも清潔なビニール袋に入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保存した上で廃棄すること。
- (5) 冷凍庫、冷蔵庫及び食品庫は、常に清潔に管理すること。
- (6) 調理作業及び下膳後に生じた残渣及び厨芥等については、速やかに委託者が指示した分別方法を遵守した分別を行い、適切な処理に留意するものとする。
- (7) 勤務中は、定められた衣類を着用するとともに、頭髪、手指及び爪等の身体の清潔保持を徹底すること。衣類は常に清潔なものを着用すること。
- (8) 作業中における便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際には、履物についても厨房内外の区別を明確にすること。
- (9) 作業中は、必ずマスク及び帽子を着用するとともに、必要に応じて衛生手袋を正しく着用し、二次汚染防止に努めること。
- (10) 受託者は、ネズミ・ハエ・ゴキブリ等の発生を未然に防止し、給食施設を常に衛生的に保つため、次のとおり対象物品の清掃・消毒を行うこと。

場 所	対 象 物 品	毎日	使用の都度	週1日
下処理場	ピーラー・シンク・スライサー替え刃・作業台・手洗い場	○		
	包丁・まな板・冷蔵庫		○	
調 理 場	スチームコンベクション・ガステーブル・シンク・冷蔵庫・電子レンジ・洗米機・炊飯器		○	
配 膳 場	作業台・配膳車		○	
洗 浄 場	食器洗浄機・流水浸透槽・シンク・洗浄器・作業台		○	
	ワゴン・レンジ			○
手洗い場	厨房出入口、調理場電子レンジ前 洗浄場	○		
その他	パントリー（棚・作業台等）			○
	スタッフルーム・靴箱	○		
各床・側溝については、月1回を目途に行うこと。				

5 配膳・下膳

(1) 配膳・下膳時間は、次のとおりとする。

	上膳時間	配膳所要時間	下膳時間
朝食	7時30分～ 8時00分	15分～30分	9時00分～
昼食	11時45分～12時15分	15分～30分	13時30分～
夕食	17時50分～18時20分	15分～30分	19時00分～
朝食	11時00分～11時30分		
分割食・ 検査食・ 延食など	10時00分・15時00分		

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

(3) 下膳後の食器やトレーの中に患者の私物が入っていた際は、委託者に届け出、指示に従うこと。なお、注射針等の医療廃棄物が入っていた際は、十分注意の上取り除き、委託者に連絡すること。

(4) 受託者は、専用エレベーターで配膳車を運搬し、各病棟の患者のベッドサイドまで配膳すること。その際、専用の白衣に着替えて配膳するものとする。ただし、西3階病棟においては、スタッフステーション前までの運搬とし、看護師又は看護助手に引継ぐこと。また、配膳後は、下膳車を所定の場所に配置すること。

(5) 下膳に関しては、所定の場所から専用エレベーターで厨房まで運搬する。

(6) 検食（朝・昼・夕の各1食）は、患者への配膳時間以前に検食簿を添えて委託者の指定する場所まで配膳すること。

※検食は、食数に含まないものとし、委託者に請求しないものとする。

(7) 誤配膳がないよう厨房にてダブルチェック体制を徹底すること。

(参考)

	病床数	配膳車数	積載数（1台）	下膳車数
3階病棟	45床	1台	40	2台
4階病棟	49床	1台	40	2台
5階病棟	50床	1台	40	2台
6階病棟	50床	1台	40	2台
西3階病棟	40床	1台	32	1台
透析	—	1台	32	—

6 食数管理業務

(1) 委託者は、給食人数を次に定める時間までに受託者に通知する。

朝食分：前日18時30分

昼食分：当日10時30分

夕食分：当日16時30分

(2) 受託者は、医師が特殊なオーダーを出した場合、委託者の指示を受けなければならない。

7 残食・残滓処理業務

(1) 受託者は、調理に伴う厨芥、容器、包装あるいは残食を分別収集し、遅滞なく委託者の指定する場所へ搬出し、毎日廃棄処分しなければならない。

(2) 受託者は、給食施設に係る専用雑排水の側溝等に委託者の指定した場所（下処理場の手洗い場）から、毎日薬剤を投入しなければならない。また、集約施設（グリストラップ）に対して必ず月1回点検・清掃を行い、汚泥等の処理は委託者が行うこととする。

(3) 受託者は、主食、副食の残食量を量り委託者に報告すること。

8 託児所給食業務

(1) 託児所給食の配膳方法は、所定の容器に盛り付け、託児所まで受託者の従業員により運搬し、委託者の職員の確認を受けて引継ぎをするものとする。また、下膳方法については、受託者が定める所定の場所まで委託者の職員が運搬することとする。

(2) 受託者は託児所給食の1週間分の献立を前週の水曜日に委託者に提出するものとする。

(3) おやつは、受託者が託児所の準備をすることとする。

別記2 業務分担

区分	業務内容	委託者 (管理栄養士)	受託者
栄養管理	給食運営の総括	○	
	給食運営委員会の開催・運営	○	
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
	献立表作成基準（治療食等を含む）の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理		○
	食札の作成		○
	食事箋の管理（透析のみ）		○
	嗜好調査・喫食調査の企画・実施	○	○
	検食の実施・評価	○	
	関係各官庁に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	
	上記書類等の作成		○
	上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成・保管	○	○
調理作業管理	作業仕様書の作成（治療食の調理に対する指示を含む）		○
	作業実施状況の確認（管理栄養士、感染管理認定看護師）	○	
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳表のチェック		○
	配膳（患者まで）※一部感染管理等が必要な患者は病棟職員が対応		○
	下膳（病棟から）		○
	食器洗浄消毒		○
	管理点検記録の作成		○
管理点検記録の確認	○		
材料管理	給食材料の調達（契約から検収まで）		○
	給食材料の点検		○
	給食材料の保管・在庫管理		○
	給食材料の出納業務		○
	給食材料の使用状況の確認	○	

区分	業 務 内 容	委託者 (管理栄養士)	受託者
施設 等 管 理	給食施設・主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設・主要な設備の管理		○
	調理器具・食器等の確保・保守	○	
	調理器具・食器等の管理		○
	使用食器の確認	(○)	○
業 務 管 理	勤務表の作成		○
	業務分担表の指示		○
	業務分担表の確認	○	
衛 生 管 理	衛生面の遵守事項の作成		○
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理		○
	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示	(○)	○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
緊急を要する場合の指示	○		
研 修	調理従事者に対する研修		○
労 働 安 全 衛 生	従事者等の衛生管理点検表の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の把握	○	(○)
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	(○)
	事故防止対策の策定		○
全 般	委託作業全般にわたる作業仕様書の作成・提出		○
	委託作業全般にわたる作業仕様書の確認		○
	栄養指導	○	

別記3 委託料（経費の負担区分）

1 経費負担

委託者、受託者が負担する区分は次のとおりとする。

内 容	委託者	受託者
厨房の施設設備の償却・修繕	○	
厨房機器の購入・補修	○	
電子カルテに係る経費	○	
食器・備品の購入・補充・補修	○	
厨房道具（鍋・釜等・包丁・まな板・フードスライサー・計量器）		○
消耗品（手袋、ごみ袋、マスク、衛生洗剤、ストロー、割り箸等）		○
事務用品		○
給食材料費（※○ 茶葉は委託者負担）	※○	○
厨房内で使用のトロミ剤		○
残食処理費		○
受託従業員の人件費・福利厚生費・被服費・洗濯費		○
受託従業員の健康診断・細菌検査等の保健衛生費		○
業務運営に要する保険費（生産物賠償責任保険・動産総合保険）		○
通信運搬費		○
電気・ガス・水道代	○	
施設の空調費	○	
グリストラップの清掃	○	
水質検査試薬等	○	

※給食材料費は、納入業者に一時的に受託者が支払い、月ごとに委託料（食単価×食数）として委託者に請求する。（請求書には、各種類の食単価・食数を明記すること。）

2 支払い

各月の月末をもって締め切り、受託者は業務委託料を算定し委託者に請求する。委託者は、請求を受けた日から起算して30日以内に支払うものとする。

- (1) 固定管理費・・・毎月の分割支払いとする。
- (2) 食 単 価・・・朝食 185円以内
 （消費税込） 昼食 288円以内
 夕食 288円以内
 託児所給食 300円以内
- (3) 消 費 税・・・消費税率が変更となった場合は、税率に応じ加減算するものとする。
- (4) 見 直 し・・・食数の変動等、著しい変化が生じた場合は、双方協議のうえ委託料を見直すことができるものとする。

別記4 業務体制等

- 1 受託者は、医療法施行規則第9条の10第1号に定める者（受託責任者）を置かなければならない。
- 2 受託者が受託業務に従事させる人員の構成は、所定の時間に給食し、かつ、入院時食事療養（I）の基準を達成するに要する人員とし、受託責任者及び栄養士を含めるものとする。

職種別人員構成の基準は、次のとおり

受託責任者（主任栄養士）

栄養士

主任調理師

調理師

調理員

（1）受託責任者

- (i) 受託責任者は、業務の円滑な運営のために委託者と随時協議を行うとともに、従事者の労務管理、研修、健康管理、施設整備の衛生管理等の業務に責任を負うものとする。
- (ii) 本業務に関する仕様書等について、十分職員に周知させ、業務が円滑に進むように指導すること。
- (iii) 受託責任者は、常勤とし、休日等の不在時も同等の知識を有した人員を配置すること。
- (iv) 受託責任者が異動等により交代する場合は、受託者は委託者と事前に協議しなければならない。
- (v) 受託責任者は、作業に必要な各種書類の保存・管理を適切に行い、また、関係官公庁が実施する調査等に協力すると共に、委託者又は関係官公庁から指示指導を受けた事項については、速やかに改善すること。
- (vi) 衛生管理上、必要と認められる書類は必ず作成すること。
- (vii) 委託者が実施する各種会議・委員会等に要請があれば積極的に参加し、委託者と連携した業務推進に努めること。

（2）栄養士

- (i) 受託者は、病院に3年以上勤務経験のある栄養士を業務場所に1名以上配置し、業務に支障が出ない勤務体制を取ること。
- (ii) 栄養士は、病態が理解でき、献立作成ができること。
- (iii) 確認・点検等の業務を確実に行うこととし、原則として調理に従事しないものとする。

（3）調理師及び調理員

- (i) 受託者は、調理主任1名以上、調理師1名以上配置しなければならない。また、調理員等については病院給食業務の経験者を1名以上配置し、業務に支障が出ない体制を取ること。
- (ii) 作業中は、厨房内には関係者以外は入室禁止とし、調理作業に直接関係ない不必要なものを持ち込まないこと。

3 業務管理は次のとおりとする。

- （1）受託者は、従業員の名簿を作成する。
- （2）受託者は、受託者の従業員に制服を着用させなければならない。また制服は、清潔に保

たれたものを着用すること。

(3) 委託者は、受託者の従業員のなかに給食業務を行うに不適當な者があると認め、その交代を要求したときは、委託者は速やかにその従業員を交代させることができるものとする。

(4) 受託者は、従事者の健康管理に常に注意を払うと共に、労働安全衛生規則第43条及び第44条に基づき、採用時及び年1回以上定期的に健康診断を実施すること。

また、検便は採用時及び毎月1回以上（5月～10月は月2回以上）実施すること。
上記結果については、委託者に報告するものとする。

なお、従事者に下痢、発熱などの症状があるとき、又は手指等に化膿創があるときは、当該従事者を調理作業の業務に従事させてはならない。この場合、委託者に速やかに報告すること。

(5) 受託者は及び受託者の従業員は、業務上知り得た業務内容及び委託者の患者や職員に関する秘密事項について、他に漏らしてはならない。

4 その他

(1) 食中毒が発生した場合は、委託者が作成したマニュアルにより対応すること。

(2) 受託者は、災害防止のために災害防止責任者を、衛生管理のために衛生管理者を定める。

受託者の災害防止責任者及び衛生管理者は、委託者による災害防止及び衛生管理に協力しなければならない。また、受託者は、委託者が実施する防災訓練等に参加し、災害の未然防止に協力するものとする。

(3) 生産物に対する賠償保険は、受託者の負担により受託者が契約する。なお、賠償責任保険金を上回る損害が生じた場合も受託者がその責任の責に任ずる。

(4) 敷地内禁煙を遵守すること。

(5) 病院職員としての自覚を持つこと。

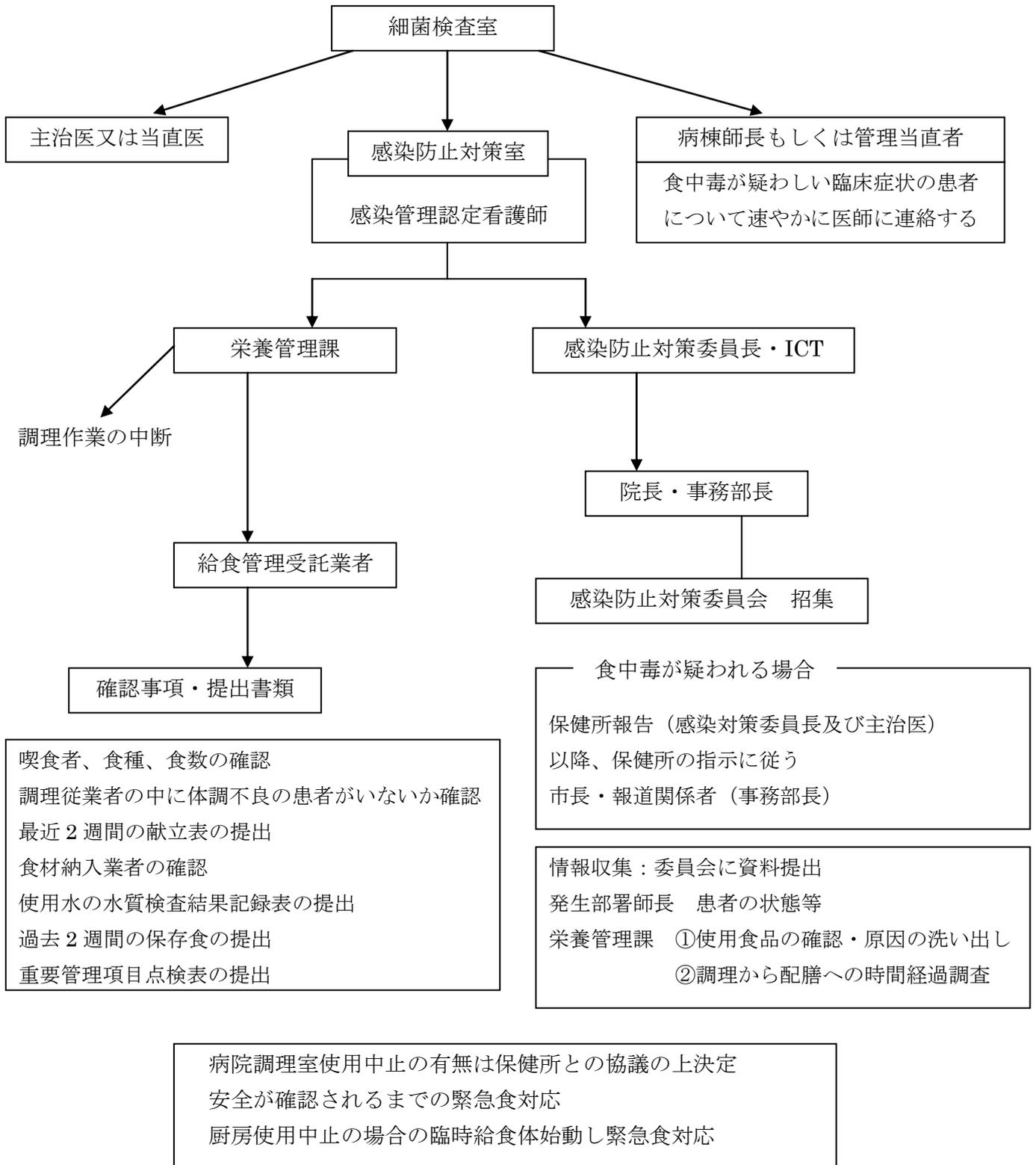
別記5 給食施設の貸与

- 1 受託者は、貸与された施設及び機器等を善良なる管理者の注意義務を持って維持管理し、常に正常な運転状態又は十分な機能の働く状態で維持又は手入れをしなければならない。
(施設の戸締り、冷蔵庫等の温度管理についても常に気を配ること。)
- 2 受託者は、外来透析食、託児所食を除き委託者の給食施設を使用して、この契約による以外の調理をしてはならない。
- 3 受託者は、現状の物件を他に移転又は新規に設置しようとするときは、書面をもつての承認を得なければならない。
- 4 受託者又は従事者の故意又は重大な過失により、施設等を故障、破損、滅失等に至らしめたときは、速やかに委託者に報告すると共に、受託者の責任をもって当該施設等を現状に回復するものとし、これに要した費用並びに当該故障等により委託者が被った損害に係る費用は、受託者の負担とする。
- 5 受託者は、この契約が満了したとき、又は契約解除のとき及び委託者から物件の返還請求のあったときは、ただちに返還しなければならない。
物件の返還は、委託者の指定する場所において行い、返還に要する費用は受託者の負担とする。
- 6 委託者が受託者に貸与する物件は、次のとおりとする。

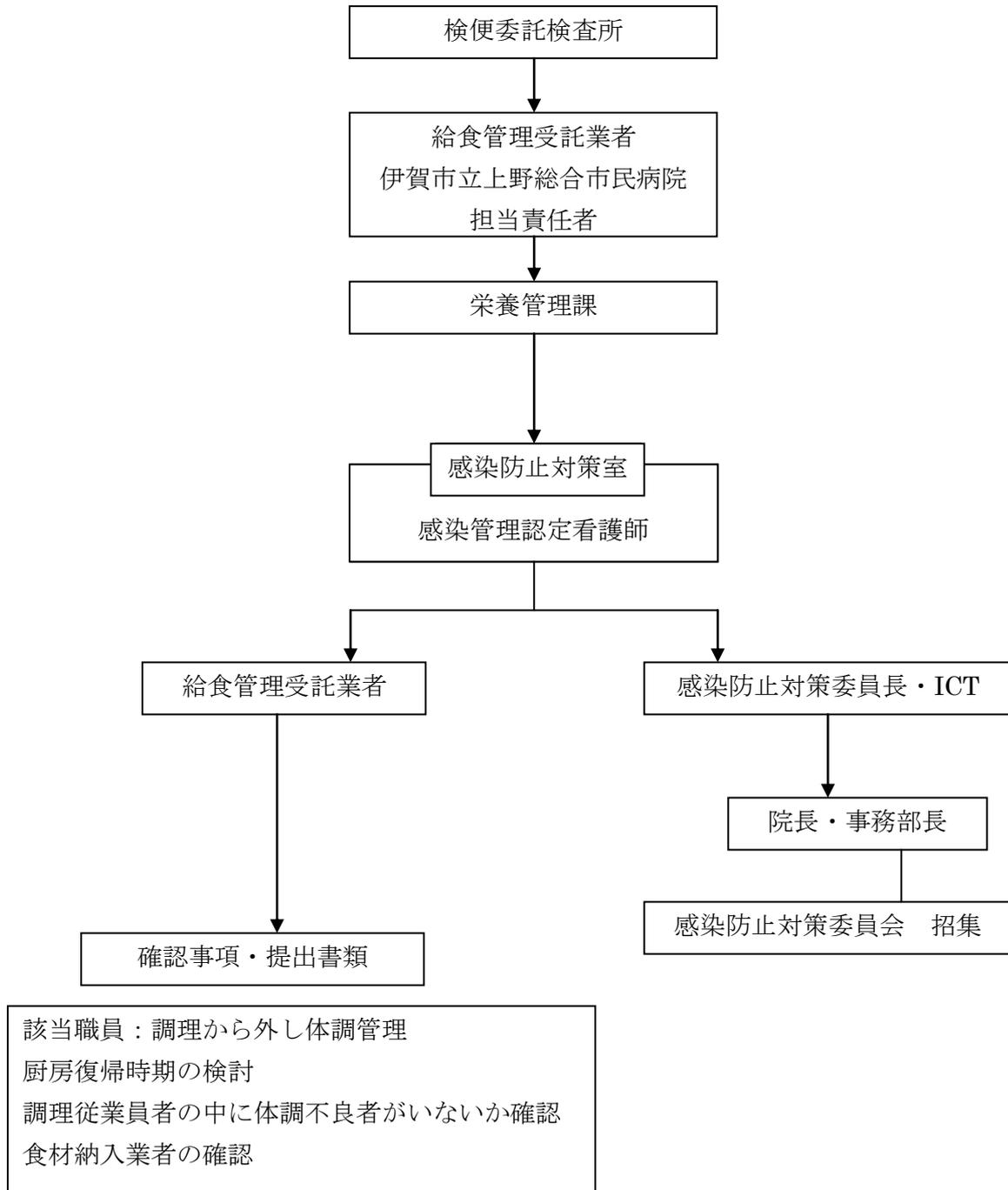
(物件)		(設備)	
病院地階		エレベーター	1基
休憩室	14	電 気	一式
便所・階段・ロッカー室	18	ガス	一式
食器倉庫	9	給水給湯	一式
検収所	16	空調	一式
冷蔵室	8	衛 生	一式
冷凍室	6		
調味料・野菜室	10		
乾物庫	8		
器具庫	14		
職員食堂	104		
調理室	265		
計	472	m ²	

病院給食における食中毒発生時の対応マニュアル

細菌検査室で食中毒の原因となる微生物が複数の患者から検出された場合



検便で食中毒の原因となる微生物が受託業者から検出された場合



重要管理項目点検表

食品衛生日々点検表

室温（℃）室温（％）、個人衛生管理、施設衛生管理、原材料の取扱管理
器具類管理、食品取扱管理（下処理・調理加工、保存食）、廃棄物管理
その他

「保存食」

原材料、調理した料理を全て 50g ずつ冷凍保存（-20℃）

保存期間は 2 週間

冷蔵・冷凍庫温度記録表

1 日 2 回点検（始業前、終了後）

水質検査結果記録

1 日 2 回点検（始業前、調理終了後）

水道水の色、濁り、臭い、異物の有無、残留塩素（0.1mg/L 以上）の測定をし、
記録する

残留塩素測定試薬：DPD 法 粉体試薬を使用

「緊急食対応について」

非常事態発生

↓

栄養管理課

↓

給食管理受託業者

↓

食事代行保証会社により食事対応

一般食食種

2018.11

	食種	食種詳細	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	塩分	水分	ナトリウム	カリウム	備考
	一般食	常食 1(1/2)	1400	60	40	200	9	1100	3543	0	基本食より主食量が1/2量
	一般食	常食 2(小)	1600	65	40	250	9	1100	3543	0	基本食より主食量が少ない
	一般食	常食 3(中)	1800	70	45	280	9	1200	3543	0	【基本食】
	一般食	常食 4(大)	2000	80	50	340	9	1400	3543	0	
	一般食	常・軟菜	1700	70	40	250	9	1300	3543	0	
	一般食	常・軟々菜	1600	60	25	280	9	1200	3543	0	
	一般食	全粥食 1(小)	1400	60	40	200	9	1400	3543	0	
	一般食	全粥食 2(中)	1700	70	40	250	9	1800	3543	0	
	一般食	全・軟々菜	1500	60	30	250	9	1800	3543	0	
	一般食	7分粥食	1300	55	25	210	9	1700	3543	0	
	一般食	7分粥食(小)	1250	54	25	180	9	1600	3543	0	
	一般食	5分粥食	1000	50	25	160	9	1600	3543	0	
	一般食	5分粥食(小)	950	49	25	150	9	1500	3543	0	
	一般食	3分粥食	900	45	20	130	9	1600	3543	0	
	一般食	3分粥食(小)	850	45	20	120	9	1500	3543	0	
	一般食	流動食	600	20	15	100	3	900	1181	0	
	一般食ハーフ	ハーフ食:常食	1000	35	20	170	5	700	1969	0	主食・副食が1/2量の食事
	一般食ハーフ	ハーフ食:全粥	850	35	20	125	5	900	1969	0	〃
	一般食ハーフ	ハーフ食:全・軟々	750	35	20	125	5	900	1969	0	〃
	一般食ハーフ	ハーフ食:流動	300	10	8	50	1.5	450	590.6	0	〃
	一般食ハーフ	ハーフ食:3分粥	450	23	10	65	4.5	800	1772	0	〃
	一般食ハーフ	ハーフ食:5分粥	500	25	13	80	4.5	800	1772	0	〃
	一般食ハーフ	ハーフ食:7分粥	650	28	13	95	4.5	850	1772	0	〃
	一般食クウォーター	クウォーター食:常食	500	17	10	85	3	350	1181	0	主食・副食が1/4量の食事
	一般食クウォーター	クウォーター食:全粥	430	17	10	63	3	450	1181	0	〃
	一般食クウォーター	クウォーター食:全・軟々	380	17	10	63	3	450	1181	0	〃
	一般食クウォーター	クウォーター食:5分粥	250	13	6	40	3	400	1181	0	〃
	咀嚼対応食	キザミ1(粥小)	1400	60	40	200	9	1400	3543	0	主食:全粥・副食:キザミの食事
	咀嚼対応食	キザミ2(粥中)	1700	70	40	250	9	1800	3543	0	
	咀嚼対応食	キザミ:ハーフ食	850	35	20	125	5	900	1969	0	
※	咀嚼対応食(特食)	キザミ1(粥小)	1400	60	40	200	9	1400	3543	0	
※	咀嚼対応食(特食)	キザミ2(粥中)	1700	70	40	250	9	1800	3543	0	
※	咀嚼対応食(特食)	キザミ:ハーフ食	850	35	20	125	5	900	1969	0	
	ミキサー食	ミキサー1(粥小)	1200	50	25	200	9	1700	3543	0	主食・副食がミキサーの食事
	ミキサー食	ミキサー2(粥中)	1400	55	25	240	9	2100	3543	0	
	ミキサー食	ミキサー:ハーフ食	700	30	12	120	5	1100	1969	0	
※	ミキサー食(特食)	ミキサー1(粥小)	1200	50	25	200	9	1700	3543	0	
※	ミキサー食(特食)	ミキサー2(粥中)	1400	55	25	240	9	2100	3543	0	
※	ミキサー食(特食)	ミキサー:ハーフ食	700	30	12	120	5	1100	1969	0	

	食種	食種詳細	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	塩分	水分	ナトリウム	カリウム	備考
	ムース食	ムース	1300	35	45	200	8	900	3150	0	主食:全粥ゼリー・副食:ペースト状形成食
※	ムース食(特食)	ムース	1300	35	45	200	8	900	3150	0	
	嚥下訓練食	嚥下開始	150	0	0	37	0.3	200	118.1	0	
	嚥下訓練食	嚥下食1	450	2	0	110	1.5	450	590.6	0	
	嚥下訓練食	嚥下食2	900	15	6	200	3	900	1181	0	
	嚥下訓練食	嚥下食3	1200	50	30	180	6	1200	2362	0	
	嚥下訓練食	嚥下移行食	1500	60	38	220	8	1400	3150	0	
	離乳食・小児食	離乳食 初期	150	5	5	21	0.3	230	118.1	0	5~6か月
	離乳食・小児食	離乳食 中期	300	15	10	38	1.5	330	590.6	0	7~8か月
	離乳食・小児食	離乳食 後期	600	20	20	85	3	500	1181	0	9~11か月
	離乳食・小児食	離乳食 完了	700	22	25	97	4	500	1575	0	12~15か月
	離乳食・小児食	小児1(1~2歳)	1100	40	35	150	5	800	1969	0	15時:おやつ
	離乳食・小児食	小児2(3~5歳)	1400	50	45	200	7	1000	2756	0	〃
	離乳食・小児食	学童1(6~8歳)	1700	60	50	250	9	1100	3543	0	〃
	離乳食・小児食	学童2(9~12歳)	2100	75	60	310	9	1300	3543	0	〃
	高血圧症食(非加算)	減塩1・塩6g(米小)	1600	65	40	250	6	1100	2362	0	
	高血圧症食(非加算)	減塩1・塩6g(粥小)	1400	60	40	200	6	1400	2362	0	
	高血圧症食(非加算)	減塩2・塩6g(米中)	1800	70	45	280	6	1200	2362	0	
	高血圧症食(非加算)	減塩2・塩6g(粥中)	1700	70	40	250	6	1800	2362	0	

特別食食種(特別食加算対象食※)

	食種	食種詳細	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	塩分	水分	ナトリウム	カリウム	備考
※	心臓病・高血圧症食	減塩1・塩6g(米小)	1600	65	40	250	6	1100	2362	0	
※	心臓病・高血圧症食	減塩1・塩6g(粥小)	1400	60	40	200	6	1400	2362	0	
※	心臓病・高血圧症食	減塩2・塩6g(米中)	1800	70	45	280	6	1200	2362	0	
※	心臓病・高血圧症食	減塩2・塩6g(粥中)	1700	70	40	250	6	1800	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿1200 米	1200	60	30	170	9	1100	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿1200 粥	1200	60	30	170	9	1400	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿1400 米	1400	65	35	210	9	1100	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿1400 粥	1400	65	35	210	9	1600	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿1600 米	1600	70	40	240	9	1400	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿1600 粥	1500	65	40	220	9	1700	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿1800 米	1800	75	45	270	9	1400	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿1800 粥	1600	70	45	230	9	1700	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿2000 米	2000	85	50	300	9	1400	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿2000 粥	1600	70	50	220	9	1700	3543	0	
※	糖尿病食	糖尿1200・塩6g 米	1200	60	30	170	6	1100	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿1200・塩6g 粥	1200	60	30	170	6	1400	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿1400・塩6g 米	1400	65	35	210	6	1100	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿1400・塩6g 粥	1400	65	35	210	6	1600	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿1600・塩6g 米	1600	70	40	240	6	1400	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿1600・塩6g 粥	1500	65	40	220	6	1400	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿1800・塩6g 米	1800	75	45	270	6	1400	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿1800・塩6g 粥	1600	70	45	230	6	1700	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿2000・塩6g 米	2000	85	50	300	6	1400	2362	0	
※	糖尿病食	糖尿2000・塩6g 粥	1600	70	50	220	6	1700	2362	0	
※	糖尿病性腎症食	糖・腎1 米	1400	35	30	250	6	1000	2362	0	第3期B(標準体重45kg)/塩分6g、K軽度制限
※	糖尿病性腎症食	糖・腎1 粥	1400	35	30	250	6	1200	2362	0	〃
※	糖尿病性腎症食	糖・腎2 米	1600	45	35	280	6	1100	2362	0	第3期B(標準体重55kg)/塩分6g、K軽度制限
※	糖尿病性腎症食	糖・腎2 粥	1600	45	35	280	6	1300	2362	0	〃
※	糖尿病性腎症食	糖・腎3 米	1800	50	40	310	6	1100	2362	0	第3期B(標準体重65kg)/塩分6g、K軽度制限
※	糖尿病性腎症食	糖・腎3 粥	1750	45	40	300	6	1300	2362	0	〃
※	腎臓病食	腎臓1 米	1800	30	35	340	6	1000	2362	0	腎不全(慢性・急性)/塩分kg、K制限あり
※	腎臓病食	腎臓1 粥	1800	30	35	340	6	1100	2362	0	〃
※	腎臓病食	腎臓2 米	1800	40	40	320	6	1100	2362	0	〃
※	腎臓病食	腎臓2 粥	1800	40	40	320	6	1300	2362	0	〃
※	腎臓病食	腎臓3 米	1800	50	40	310	6	1200	2362	0	〃
※	腎臓病食	腎臓3 粥	1750	45	40	300	6	1400	2362	0	〃
※	透析食	透析1 米	1600	55	40	260	6	1000	2362	0	主食量が小盛
※	透析食	透析1 粥	1500	53	40	230	6	1070	2362	0	
※	透析食	透析2 米	2000	65	45	340	6	1000	2362	0	K:2000mg、P:800mg、水分1000ml
※	透析食	透析2 粥	1850	63	45	300	6	1060	2362	0	

	食種	食種詳細	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	塩分	水分	ナトリウム	カリウム	備考
※	肝臓病食	肝性脳症 米	1500	40	35	260	9	1100	3543	0	非代償性肝硬変(肝性脳症)
※	肝臓病食	肝性脳症 粥	1500	40	35	260	9	1300	3543	0	〃
※	肝臓病食	急性肝炎 米	1600	60	30	270	9	1100	3543	0	急性肝炎急性期
※	肝臓病食	急性肝炎 粥	1550	60	30	260	9	1300	3543	0	〃
※	肝臓病食	慢性肝炎 米	1800	70	45	280	9	1200	3543	0	急性肝炎回復期・慢性肝炎・代償性肝硬変
※	肝臓病食	慢性肝炎 粥	1750	70	40	280	9	1400	3543	0	〃
※	肝臓病食	肝性脳症・塩6g 米	1500	40	35	260	6	1100	2362	0	非代償性肝硬変(肝性脳症)/浮腫を伴う場合
※	肝臓病食	肝性脳症・塩6g 粥	1500	40	35	260	6	1300	2362	0	〃
※	肝臓病食	急性肝炎・塩6g 米	1600	60	30	270	6	1100	2362	0	
※	肝臓病食	急性肝炎・塩6g 粥	1550	60	30	260	6	1300	2362	0	
※	肝臓病食	慢性肝炎・塩6g 米	1800	70	45	280	6	1200	2362	0	
※	肝臓病食	慢性肝炎・塩6g 粥	1750	70	40	280	6	1400	2362	0	
※	膵炎・胆石胆嚢症食	低脂肪・流動食	500	10	3	110	9	700	3543	0	膵炎、胆石・胆嚢炎急性期(脂質～20g)
※	膵炎・胆石胆嚢症食	低脂肪・3分粥	900	40	10	160	9	1600	3543	0	〃
※	膵炎・胆石胆嚢症食	低脂肪・5分粥	900	45	20	130	9	1600	3543	0	〃
※	膵炎・胆石胆嚢症食	低脂肪・全粥	1500	55	25	260	9	1800	3543	0	〃
※	膵炎・胆石胆嚢症食	低脂肪・米飯	1800	65	30	320	9	1200	3543	0	膵炎、胆石・胆嚢炎回復期(脂質～30g)
※	胃術後食	胃術3回食・流動1/2	300	10	8	50	2	450	787.4	0	
※	胃術後食	胃術3回食・流動	600	20	15	100	3	900	1181	0	
※	胃術後食	胃術3回食・3分1/2	500	23	10	70	6	800	2362	0	
※	胃術後食	胃術5回食・5分	1100	50	25	240	7	1600	2756	0	5回分割食(10時、15時間食あり)
※	胃術後食	胃術5回食・7分	1300	60	30	200	7	1700	2756	0	〃
※	胃術後食	胃術5回食・全	1500	70	40	220	9	1800	3543	0	〃
※	胃術後食	胃術5回食・米飯	1600	70	40	220	9	1100	3543	0	〃
※	胃・十二指腸潰瘍食	潰瘍・3分粥	900	45	20	130	9	1600	3543	0	
※	胃・十二指腸潰瘍食	潰瘍・5分粥	1000	50	25	160	9	1600	3543	0	
※	胃・十二指腸潰瘍食	潰瘍・7分粥	1300	60	30	200	9	1700	3543	0	
※	胃・十二指腸潰瘍食	潰瘍・全粥	1700	70	45	250	9	1800	3543	0	
※	胃・十二指腸潰瘍食	潰瘍・米飯	2000	80	50	300	9	1400	3543	0	
(※)	易消化・消化器術後食	易消化・3分粥	900	45	20	130	9	1600	3543	0	侵襲の大きな消化管術後
(※)	易消化・消化器術後食	易消化・5分粥	1000	50	25	160	9	1600	3543	0	(胃潰瘍食に準ずる)
(※)	易消化・消化器術後食	易消化・7分粥	1300	55	25	210	9	1700	3543	0	
(※)	易消化・消化器術後食	易消化・全粥	1600	70	35	250	9	1800	3543	0	
(※)	易消化・消化器術後食	易消化・米飯	1700	70	40	280	9	1200	3543	0	
	低残渣食	低残渣・3分粥	900	45	20	130	9	1600	3543	0	クローン病、潰瘍性大腸炎等により腸管の機能
	低残渣食	低残渣・5分粥	1000	50	25	160	9	1600	3543	0	低下時の低残渣食については特別食として取
	低残渣食	低残渣・7分粥	1300	55	25	210	9	1700	3543	0	り扱う
	低残渣食	低残渣・全粥	1700	70	40	250	9	1800	3543	0	・食物繊維10g/日以下
	低残渣食	低残渣・米飯	1800	70	40	280	9	1200	3543	0	

	食種	食種詳細	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	塩分	水分	ナトリウム	カリウム	備考
※	脂質異常症食	脂質異常1200 米	1200	60	30	170	9	1100	3543	0	* 高度肥満症(BMI35以上)は、脂質異常症に準じて取り扱い可
※	脂質異常症食	脂質異常1200 粥	1200	60	30	170	9	1400	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1400 米	1400	65	35	210	9	1100	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1400 粥	1400	65	35	210	9	1600	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1600 米	1600	70	40	240	9	1400	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1600 粥	1500	65	40	220	9	1700	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1800 米	1800	75	45	270	9	1400	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1800 粥	1600	70	45	230	9	1700	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常2000 米	2000	85	50	300	9	1400	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常2000 粥	1600	70	50	220	9	1700	3543	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1200・塩6g 米	1200	60	30	170	6	1100	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1200・塩6g 粥	1200	60	30	170	6	1400	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1400・塩6g 米	1400	65	35	210	6	1100	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1400・塩6g 粥	1400	65	35	210	6	1600	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1600・塩6g 米	1600	70	40	240	6	1400	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1600・塩6g 粥	1500	65	40	220	6	1700	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1800・塩6g 米	1800	75	45	270	6	1400	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常1800・塩6g 粥	1600	70	45	230	6	1700	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常2000・塩6g 米	2000	85	50	300	6	1400	2362	0	
※	脂質異常症食	脂質異常2000・塩6g 粥	1600	70	50	220	6	1700	2362	0	
※	貧血食	貧血1800 米飯	1800	70	45	280	9	1200	3543	0	血中ヘモグロビン濃度10g/L以下、鉄欠乏性貧血。(Fe:12~16mg)
※	貧血食	貧血1800 全粥	1700	70	40	250	9	1800	3543	0	
※	貧血食	貧血2000 米飯	2000	80	50	300	9	1400	3543	0	
※	貧血食	貧血2000 全粥	1700	70	40	250	9	1800	3543	0	
※	貧血食	貧血1800・塩6g 米	1800	70	45	280	6	1200	2362	0	
※	貧血食	貧血1800・塩6g 粥	1700	70	40	250	6	1800	2362	0	
※	貧血食	貧血2000・塩6g 米	2000	80	50	300	6	1400	2362	0	
※	貧血食	貧血2000・塩6g 粥	1700	70	40	250	6	1800	2362	0	
※	痛風食	痛風1600 米	1600	70	40	240	9	1400	3543	0	
※	痛風食	痛風1600 粥	1500	65	40	220	9	1700	3543	0	
※	痛風食	痛風1800 米	1800	75	45	270	9	1400	3543	0	
※	痛風食	痛風1800 粥	1600	70	45	230	9	1700	3543	0	
※	痛風食	痛風1600・塩6g 米	1600	70	40	240	6	1400	2362	0	
※	痛風食	痛風1600・塩6g 粥	1500	65	40	220	6	1400	2362	0	
※	痛風食	痛風1800・塩6g 米	1800	75	45	270	6	1400	2362	0	
※	痛風食	痛風1800・塩6g 粥	1600	70	45	230	6	1700	2362	0	
	加熱食	加熱食 米	1800	70	45	280	9	1200	3543	0	
	加熱食	加熱食 粥	1700	70	40	250	9	1800	3543	0	
※	注腸検査食	エニマクリン	1104	14.7	16.9	223	8.6	599.8	3386	0	大腸検査のための調理済み食品
	GFO	GFO(15g/袋)	36	3.6	0	6	0	0	0.6	0	
	アバンド	アバンド(24g/袋)	79	14	0	7.9	0	240	0	0	