

# 井田病院給食業務委託仕様書

## 1 目的

本件は、病院給食及び院内保育室給食に係る調理、盛り付け、配膳・下膳業務及び食器洗浄・消毒業務等を、専門的な知識と技術を有するものに業務委託することにより、病院給食及び院内保育室給食の適正かつ効率的な運営を確保し、もって市立井田病院の患者サービスの向上に寄与することを目的とする。

## 2 委託業務の内容

委託業務の内容は次のとおりとする。ただし、委託業務詳細については別に定める。

### (1) 病院給食

#### ア 調理及び盛付業務

病院給食については、発注者が作成する献立表に基づき調理し、盛り付けを行う。

#### イ 配膳及び下膳業務

病院給食については、指定された時間に病床、ナースステーション等の発注者が指定する場所（以下「病床等」という）までの配膳及び病床等からの下膳を行う。

#### ウ 食器等の洗浄、消毒

食器類、調理機器、配膳車等は、常に清潔に保ち、整理、保管する。

#### エ 残菜、残食等の調査、処理業務

調理に伴う残菜、包装類等はその内容を考慮の上適正に処理し、発注者の指定する場所に搬送する。残菜はその重量を計測し記録する。

#### オ 給食作業区画の清掃

厨房、食品庫等作業区画、設備等を清掃し常に清潔を保つ。

#### カ 給食材料の検収業務

給食材料の検収及び検収後の保管、出庫、在庫整理を行う。

#### キ 食事データーの取り込み、食事内容入力、食札作成業務

食事データーの取り込み、食事内容の入力、食数算出、配膳表作成、食札作成、発注者の指示にともなう追加食品や禁止食品などの個別対応等に係るすべての業務を担当する。食事についての電話対応は7時から19時まで行うこと。配膳・下膳間違いなどの緊急時の対応として20時30分まで電話対応を行うこと。

### (2) 院内保育室給食

#### ア 調理業務

院内保育室給食については、発注者が作成した献立表に基づき給食当日に調理を行う。アレルギー等、食事内容の制限がある場合は個別対応とすること。

#### イ 配膳及び下膳業務

院内保育室給食については、指定された時間に、指定された方法で院内保育室まで配膳・下膳を行う。

#### ウ 食器等の洗浄、消毒

食器類、調理機器、配膳車等は、常に清潔に保ち、整理、保管する。

## エ 残菜等の処理業務

調理に伴う残菜、包装類等はその内容を考慮の上適正に処理し、発注者の指定する場所に搬送する。

## オ 給食作業区画の清掃

厨房、食品庫等作業区画、設備等を清掃し常に清潔を保つ。

## カ 給食材料の検収業務

給食材料の検収及び検収後の保管、出庫、在庫整理を行う。

## キ 食事内容入力

食事内容入力に係る業務を行う。

### (3) 業務区分及び負担区分

発注者及び受注者の業務区分は別紙1のとおりとする。

## 3 業務の仕様

### (1) 適時適温食の実施と配膳・下膳時間

ア 朝食・昼食・夕食の配膳開始・終了時間は次のとおりとする。

① 朝食配膳時間 8時 (配膳開始7時30分、配膳終了8時15分)

② 昼食配膳時間 12時 (配膳開始11時30分、配膳終了12時15分)

③ 夕食配膳時間 18時 (配膳開始18時00分、配膳終了18時30分)

④ 中間食 10時、15時、19時30分

⑤ 延食 9時45分、13時45分

⑥ 院内保育室 昼食11時30分、夕食18時

⑦ 院内保育室 おやつ9時、15時

イ 下膳時間は概ね配膳後30分後とし、その後30分から1時間後に再度下膳を行う。

ウ 病院給食の配膳・下膳はベッドサイド等の指定された場所まで行うこと。

エ 個別対応食、イベント食等の配膳・下膳は発注者の指示に従うこと。

### (2) 1日当たりの食事数は概ね次のとおりとする。

一般食、嚥下調整食、特別治療食、緩和ケア、検食、院内保育食を含め概ね750食とする。

### (3) 特別食、イベント食、嚥下調整食、個別対応食、院内保育食等については特に専門的知識・技術を有し、献立・病態・保育給食に応じた調理・盛付について研究努力できる人材を配置し、対応できること。

### (4) 嚥下調整食は、別紙2「嚥下調整食食事基準」のとおり提供しなければならない。

### (5) 食器類、調理機器、配膳車及び下膳車等を発注者が指定する洗剤等により洗浄・消毒するなど、常に清潔に保ち、汚染されないよう所定の場所に整理、保管する。陶器・磁器・ガラス器・漆器類等の取り扱いには特に配慮し、発注者の指示のとおり行うこと。

## 4 業務計画書の提出及び承認

受注者は業務の実施にあたって、発注者に業務計画書を速やかに提出し、その承認を受けなければならない。

なお、業務計画書には標準作業書、業務案内書を添付するものとする。医療法施行規則第9条の10第8号に基づき標準作業書を作成し、医療法施行規則第9条の10第9号及び関連通知に基づき業務案内書を作成すること。

## 5 受注者の責務

### (1) 一般的注意事項

受注者は、業務を実施するにあたって、井田病院が公的医療機関として市民に適切なサービスを提供しなければならないことをしっかりと認識し、職務に専念し、身だしなみ、言葉遣いなどに十分配慮しなければならない。

### (2) 関係法令の遵守

受注者は、業務を遂行するにあたって、関係法令を遵守し、市民の信頼を失うことのないよう細心の注意を払わなければならない。

### (3) 守秘義務

受注者及び業務従業員は、職務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。また契約の解除後及び期間満了後においても同様とする。

### (4) 業務従事者の制服等

受注者は、発注者との協議により業務に必要な制服、名札等を定め、常に清潔な制服、帽子、前掛、調理・配膳用靴及び長靴を受注者の負担において業務従事者に着用させなければならない。

### (5) 総括責任者等の選任と届出

受注者は、業務履行にあたり責任者としての相当の教育を受け、病院給食業務を直近5年以上の経験を有する管理栄養士を総括責任者として常時1名配置しなければならない。併せて、調理主任、安全管理者、衛生責任者、院内保育室担当者を院内に常時配置しなければならない。

なお、総括責任者、調理主任、安全管理者、衛生責任者並びに院内保育室担当者は、受注者と直接雇用関係を有する常勤者であること。

### (6) 総括責任者の任務

総括責任者は病院の給食業務の趣旨を十分認識し、発注者の指示を受けて業務従事者を指揮監督し、業務全般にわたり管理・指導・伝達を行わなくてはならない。また、業務従事者の労務管理、研修、健康管理並びに施設設備の衛生管理等の業務にあたるものとする。

なお、総括責任者不在の時は、同等程度の実績を有している者を配置しなければならない。

### (7) 調理主任の任務

調理主任は調理全般について指導助言ができ、調理をチェックし、責任を持って患者に食事を提供できる体制の維持・向上が可能な常勤者で、受注者と直接雇用関係を有するものであり、直近3年以上の勤務実績がある調理師であること。

なお、調理主任不在の時は、同等程度の実績を有している者を配置しなければならない。

### (8) 安全管理者の任務

安全管理者は、業務を安全かつ円滑に実施するため、業務従事者に指導及び助言を行うこと。

(9) 衛生責任者の任務

衛生管理者は、衛生管理を確実かつ適性に実施するため、点検及び確認を行うこと。

(10) 院内保育室担当者の任務

院内保育室の調理全体について指導助言ができ、調理をチェックし、責任を持って食事を提供できること。

(11) 業務従事者の配置

ア 受注者は業務を円滑に行うために必要な従事者を次のとおり配置すること

① 調理、下処理、盛付、食材の検査、データー入力の業務については栄養士、調理師の資格を有する者を80%以上の割合で配置すること。

② 広域災害発生時にも滞りなく、委託業務を遂行できるような体制を整備すること。

徒歩2時間（時速5km）範囲内に居住している常勤職員の栄養士を必ず1名は配置すること。

③ 総括責任者の他に栄養士は直近3年以内に2年以上病院勤務実績を有する者を最低3名以上配置すること。

④ 調理主任の他に調理師は直近5年以内に3年以上病院勤務実績を有する者を最低5名以上配置すること。

⑤ 配膳・下膳、食器洗浄等の調理補助者は2年以上の病院給食実務経験を有する者を調理補助者の50%以上の割合で配置すること。

イ 業務従事者は、継続して勤務できる者を配置すること。やむを得ず退職等が生じた場合は、極力勤務実績のあるものを配置するものとする。

なお、勤務実績のあるものを配置できない場合で、業務に支障が及ぶことが予測できる場合には発注者と協議のうえ増員しなければならない。また、業務に支障が及んだ場合も同様とする。

ウ 個別対応食、イベント食、特別膳等特殊な食事の調理に対応可能な人員を常時配置すること。

エ 調理等従事者には、業務を円滑に進めるため給食管理システムに習熟すること。

オ 受注者は受注開始前に資格証の写し、社員証の写しを受注者名簿とともに発注者へ提出しなければならない。

(12) 業務従事者に関する指導・研修

ア 新規採用の業務従事者は受注者が責任を持って給食業務に必要な基本的事項を教育訓練後、配置すること。

イ 業務従事者に対して、①標準作業書の記載事項②患者の秘密の保持③食中毒と感染症の予防に関する基礎知識④総括責任者にあっては、医療法、医師法、医療関係法規及び労働関係法規について研修を行い、経常業務に支障のないようにすること。

ウ 受注者は発注者に教育スケジュール、実施結果報告書を提出すること。

(13) 食中毒予防対策

厚生労働省が先に定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び食養科衛生管理マニュアルに基づき受注業務を行い、食中毒発生の未然防止に努める。このため、標準作

業書（マニュアル）を作成し、業務従事者に周知徹底させること。受注者は業務従事者に対し、年6回以上衛生面の教育を実施しその内容を発注者に報告すること。また、調理室内の設備・器具等について年6回以上拭き取り細菌検査等を実施し、衛生面の確認を行いその結果を発注者に報告すること。

(14) 標準作業書・業務案内書の作成と提出

受注者は、発注者が示す委託業務詳細に基づき安全、衛生上適切な作業計画による調理、適時適温給食、個別対応食、イベント食、選択メニューの実施、盛り付け、配膳・下膳、食器等の洗浄・消毒・保管及び厨房内の清掃保持、業務の管理体制に関する標準作業書（マニュアル）・業務案内書、を作成・提出し、周知徹底させなければならない。

(15) 消防訓練等への参加

受注者は、防火責任者を定めること。さらに病院が実施する消防訓練、その他病院管理運営上必要な事業について発注者と協議し、積極的に参加しなければならない。

(16) 損害賠償

受注者は業務の実施にあたり、故意又は重大な過失により、発注者又は第三者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。

(17) 営業許可

受注者は病院給食及び院内保育給食の業務を行うにあたり、管轄の行政庁において営業許可を取得し、営業許可書の写しを発注者に提出しなければならない。

(18) 院内、敷地内は、全面禁煙のため、喫煙は禁止するものとする。

## 6 業務の代行

- (1) 受注者は、突発的事故等の理由により、業務を履行できなくなった場合の保証のため、代行者をあらかじめ定め、発注者に届出なければならない。
- (2) 発注者が受注業務の代行の必要性を認めた場合は、代行者が代行して業務を履行するものとする。その場合も、代行者は、受注者に代わって各契約条項及び仕様書に定めた事項を遵守するとともに、受注者の義務も免責されるものではない。

## 7 業務従事者の衛生管理

- (1) 業務従事者は、調理作業中は清潔な制服、帽子を着用し、身体、頭髪、手指、爪等は常に清潔にすること。
- (2) 業務従事者は、厨房に入るときは必ず厨房内専用の靴等に履き替え、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (3) 業務上不必要的物品を持ち込んではならない。
- (4) 業務従事者が次に掲げる事項に該当するときは、調理業務等に従事させてはならない。
  - ア 従事者本人または家族、同居者が伝染病にかかったとき、又はその疑いがあるとき。
  - イ 下痢、食中毒症状を示しているとき。
  - ウ 化膿性疾患、伝染病疾患にかかっているとき。
  - エ 虫卵所有者であるとき。
- (5) 受注者は給食業務にあたって、病院という施設の特殊性を考慮し、井田病院内感染対策マニュアル等に準じた感染防止対策を講じて作業を行い、関係法令等に基づく業務従

事者の定期健康診断や職業感染に関する健康管理を受注者の負担において行わなければならぬ。

前述の定期健康診断等として、業務従事者全員への「胸部レントゲン検査を年1回」実施しなければならない。定期健康診断等の検査結果は、受注者が管理し、発注者より提示を求められた場合には速やかに報告しなければならない。

受注者及び発注者は、病院内や受注業務従事者間で発生した感染症等の情報を相互に提供し、院内感染の拡大予防に努めなければならない。また、受注者は感染対策等について、発注者に相談できるものとする。

なお、業務従事者が感染症等に感染した場合には、発注者の指示に従い、当該業務従事者への措置及び他の者に感染することが無いように受注者の負担において感染対策を迅速に講じなければならない。

## 8 施設の管理

- (1) 受注者は、給食施設を常に衛生的に保つため、清掃マニュアルに従い、計画的に作業区画の清掃を行い、その結果を発注者に報告し、発注者は検査を行う。
- (2) 食器、配膳車等の使用にあたっては、その本来の用途に従って正しく、丁寧に取り扱うこと。
- (3) 調理機器、設備の異常、故障、滅失等を発見したときは、ただちに発注者に報告し、その指示を受ける。
- (4) 業務終了の際には施錠及び火気処理を確認するとともに、不要灯を消灯する。
- (5) 給食施設にかかる光熱水費の節約に努める。

## 9 業務従事者について

- (1) 受注者は発注者に、従業員名簿、免許証の写し、経歴書、健康診断書、検便証明書を提出すること。また業務従事者の構成に変更があったときも同様とする。
- (2) 受注者は、業務従事者を変更するときは、事前に発注者に届け出ること。
- (3) 業務従事者の中に、病院給食業務を行うのに不適当なものがあると認めたときは、双方協議の上、適切な対応をとるものとする。
- (4) 受注者は業務従事者の通勤について配慮すること。病院敷地内には駐車できないので、早朝の勤務に関しては、特に配慮すること。

## 10 業務場所の使用許可等

- (1) 発注者は、業務遂行に必要な業務場所等を受注者に使用許可するものとし、これに必要な光熱水費も発注者が負担する。ただし、厨房用清掃用具、食器洗浄用・調理器具用洗剤（スチームコンベクションオーブン含む）、ペーパータオル、ごみ袋等の消耗品費、保健衛生費（業務従事者に係る健康診断、検便、被服費）は受注者が負担するものとする。
- (2) 受注者は、使用許可された業務場所等は良好な管理のもとに使用しなければならない。
- (3) 受注者は、使用を許可された給食施設及び貸与された給食設備に修理等の必要が生じたときは発注者に申し出るものとし、発注者がその必要性を認めた場合は、発注者の責

任において補修を行うものとする。ただし、受注者の責に帰する原因により補修の必要性が生じた場合は発注者の許可を得て受注者の責任において補修を行うものとする。

#### 1.1 業務従事者の配置計画書の提出

受注者は業務従事者の毎月の配置計画表を、発注者が指定する日までに発注者に提出しなければならない。

#### 1.2 業務報告書・業務日誌の提出及び確認

受注者は、当月の業務終了後、速やかに業務報告書を提出し、発注者の確認を得るものとする。また、受注者は、受注関係帳簿等を整備し、必要な報告を隨時発注者に対して行うものとする。

#### 1.3 委託料の請求

受注者は、前項の業務報告書の確認を受けた後、発注者の指定する方法により、委託料を請求できる。

#### 1.4 業務引継ぎ

- (1) 受注者は、業務に支障をきたさないため次期受注者に対し、業務内容のすべてを引き継ぐこととする。
- (2) 業務引継ぎ期間は、概ね3ヶ月間とする。
- (3) 引継ぎの内容及び期間の詳細については、発注者と協議すること。

#### 1.5 その他

この仕様書の定めのない事項については、発注者と受注者が協議して定めるものとする。

区分	業務内容	発注者	受注者	摘要
業務管理	病院給食運営の総括	○		
	給食委員会の開催と運営	○	△	受注者は必要に応じて参加
	院内関係部門との連絡・調整	○	△	
	従事者の配置が明示された勤務表の作成		○	
	従事者の配置が明示された勤務表の確認	○		
	従事者の教育、研修等	△	○	
栄養管理	献立表の作成	○		
	個別対応(追加食品や禁止食品)	△	○	
	選択メニュー表作成、配布、実施人数把握	○	△	受注者は支援
	食数管理	△	○	
	食事内容入力		○	
	食札・調理実数帳票類の作成		○	
	検食の実施・評価	○	△	週休日、休日は受注者が実施
	嗜好調査の企画及び実施	○	△	
材料管理	各種報告書の作成、伝票の整理、保管	○	○	
	給食材料の発注	○	△	受注者は検査支援
	給食材料の検収	△	○	
	給食材料の点検	△	○	
	給食材料の保管、在庫管理及び出庫	△	○	
	給食材料の出納事務	○		
調理作業管理	給食材料の使用状況の確認	○	△	
	標準作業書（マニュアル）の作成		○	
	標準作業書（マニュアル）の確認	○		
	作業計画書の作成		○	
	作業実施状況の確認	○		
	調理		○	
	温度管理		○	
	盛り付け		○	
	配膳・下膳		○	
	食器洗浄・消毒・保管管理		○	
	作業終了時の片付け清掃		○	
	管理点検記録の作成		○	
	管理点検記録の確認	○		
施設管	給食施設・主要な設備の設置・改修・管理	○		
	給食施設・主要な設備の清掃		○	
	調理器具・食器等の確保、管理	○		

理	調理器具・食器等の保守		○	
	使用食器の指示、確認	○	△	
衛生管理	施設・設備・調理器具・食器等の衛生管理の確認	○		
	施設・設備・調理器具・食器等の衛生管理		○	
	衛生面の遵守事項の作成	△	○	
	給食材料の衛生管理の確認	○		
	給食材料の衛生管理		○	
	保存食の確保		○	
	食材納入業者に対する衛生管理の指示	○	△	
	衛生管理点検表・加熱温度記録簿等の作成		○	
	衛生管理等の点検・確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		
労働安全衛生	定期健康診断の実施		○	
	健康診断結果の保管		○	
	健康診断実施状況の確認	○		
	検便の定期実施		○	
	検便結果の確認	○		
	従事者の安全衛生教育	△	○	
	従事者の危険及び健康障害防止	△	○	発注者は施設等に配慮

#### 負担区分表

費用負担内容	発注者	受注者	摘要
給食材料の購入に要する経費	○		
食器等及び施設等の調達、修繕等に要する経費	○		
施設内清掃（事務室、更衣室、トイレ等）に要する経費	○		
施設内清掃（厨房、検収室、食品庫等）に要する経費		○	
受注者の業務区分に係る清掃、洗浄等に使用する用具、調理機器（スチームコンベクションオーブン含む）用洗剤、食器・器具用洗剤、ペーパータオル、ごみ袋等に要する経費		○	
施設、従業員等の消毒に要する経費		○	
施設等の光熱水費	○		
防虫駆除費、残飯、塵芥処理に要する経費	○		
従事者の労働安全衛生に要する経費		○	

別紙2 「嚥下調整食食事基準」

分類	形態	食事内容	備考
嚥下訓練ゼリー食	初期訓練食ゼリー —	エネルギー - 160kcal 蛋白 55g	毎食1品、特別流動食併用可能 既製品ゼリーを使用
嚥下ゼリー食	粘膜の付着性が 低く嚥下しやす いゼリー	エネルギー - 950kcal 蛋白 55g	朝味噌汁ゼリーと、昼重湯ゼリ ー、夕重湯ゼリーは作成 それ以外は既製品ゼリーを使用
ペースト とろみ食	軟らかく調理し たものをミキサー にかけ、まとま りやすく、はちみ つ状にとろみを 付ける	エネルギー - 1,600kcal 蛋白 55g 増粘剤（オハイトロミール）使用	4品～5品+とろみ茶 主食：粥ミキサー 汁物：具なしとろみ付き 主菜・副菜：ペースト食の主菜に とろみをつける
きざみ とろみ 食	軟らかく調理し たものをきざみ (0.5cm 大)に刻 み とろみあんをか ける	エネルギー - 1,500kcal 蛋白 60g 増粘剤（オハイトロミール）使用	4～5品+とろみ茶 主食：全粥 汁物：具なしとろみ付き 主菜：副菜：柔らかく調理した5 分粥菜のきざみ (0.5cm 大) にとろみあんをかける イモ類は超きざみにとろ みあんをかける
ソフト 食	ムース状 主菜にはとろみ あんをかける	エネルギー - 1,200kcal 蛋白 45g	4～5品+とろみ茶 主食：全粥 汁物：具なしとろみ付き 主菜：主に既製品を使用 とろみ あんをかける 副菜：主に既製品を使用

# 井田病院給食業務委託仕様書詳細

川崎市立井田病院 食養科

## 1 食種

約束食事箋参照のこととする。

## 2 食事数

1日当たりの食事数は概ね次のとおりとする。

750食（緩和ケア23床、検食等を含む）

一般食（常食、軟食、嚥下調整食、流動食、ハーフ食を含む）520食

特別治療食180食、院内保育食30食、その他20食

## 3 食事時間及び配下膳時間

食事時間及び配下膳時間は以下のとおりとする。

	食事時間	配膳開始時間	配膳終了時間
朝食	8時	7時30分	8時15分
中間食	10時	10時00分	10時15分
昼食	12時	11時30分	12時15分
中間食	15時	15時00分	15時15分
夕食	18時	18時00分	18時30分
中間食	19時30分	19時30分	19時45分

	下膳時間（第一下膳）	下膳時間（第二下膳）
朝食	8時30分～ (配膳完了後60分以降)	9時00分～
昼食	12時30分～ (配膳完了後60分以降)	13時00分～
夕食	19時00分～ (配膳完了後60分以降)	19時30分～

＜保育室給食の配膳時間・下膳時間＞

	配膳時間	下膳時間
午前おやつ	前日14時45分	昼食配膳時
昼食	11時10分	13時～
午後おやつ	14時45分	夕食配膳時
(夕食)	17時10分	翌日昼食配膳時
(夕補食)	14時45分	夕食または翌日昼食配膳時

## 4 食事オーダーの入力について

- (1) 当院採用の電子カルテシステム及び給食部門システムの操作に習熟すること。利用者 ID は発注者が個人別に登録を行う。
- (2) 電子カルテシステムの食事変更入力は基本的に、病棟で行われるが、電話連絡による指示に基づき主治医の代行入力を行う。指示内容は電子カルテシステムに入力されるため確認すること。
- (3) 食事オーダー締め切りの時間を過ぎてからの食事変更については、電話連絡により代行入力を行う。
- (4) 電子カルテシステムのコメントにない指示も代行入力を行う。

### 食事変更締め切り時間一覧

	食事変更締め切り	電話による即入締め切り
朝食	前日 16 時 30 分迄	配膳開始時
昼食	当日 10 時迄	配膳開始時
夕食	当日 15 時迄	配膳開始時

- (5) すべての食事変更など電子カルテシステムの入力時には主治医の代行入力を行うこと。また電話連絡を受けた時間、患者 ID、変更内容について記録しておくこと。
- (6) 緊急入院の場合は対応する食事をできる範囲内で、食事提供をする。対応する食事ができない場合は、非常食対応とする。
- (7) 食事の問い合わせ時間は、7 時から 19 時とし、必ず電話で対応すること。20 時 30 分まで配膳・下膳間違いなどの緊急の事項について PHS 電話で対応すること。
- (8) 入力は基本的に締め切り時間の過ぎた 1 食のみの入力とし、以降の食事の入力は病棟にて行う。
- (9) 転棟、外泊、退院については病棟側の入力となり、オーダー締め切り時間後の転棟、外泊、退院などについては、病棟の電話連絡に基づき対応する。
- (10) ケアセンター付き添い食、保育食は給食部門システムで食事入力を行う。その際、患者 ID が電子カルテシステムと重複しないように、ID の変更を行い入力する。

## 5 標準献立について

- (1) 受注者は、標準献立表について業務を円滑に行うため標準作業書を常備する。
- (2) 標準献立は 4 週間のサイクルメニューとする。  
献立は季節や行事等により変更することがある。  
行事食は、お正月三が日、節分、ひな祭り、こどもの日、七夕、土用の丑の日、敬老の日、ハロウィン、冬至、クリスマスイブ、大晦日などとする。

行事食にメッセージカードがある場合にはお膳につける。その他メッセージカードをつける必要がある場合にもお膳につける。

- (3) 禁止食品・代替食品の指示はアレルギーおよび禁止食品対応表の指示に従い、確実に調理、配膳を行うこと。
- (4) 個別対応食は患者の状態によりその都度内容が異なるので、発注者の指示に従うこと。
- (5) 検査食については発注者の指示に従い、確実に調理、配膳を行うこと。
- (6) 実施前々週木曜日までには予定献立を提示し、変更事項を確認する。

## 6 食種による使用食品について

- (1) 軟菜食（全粥菜）は消化が良く、刺激性が少ない食品が基本となるため、魚の干物、イカ、たこ、牡蠣、ホタテ貝柱を除く貝類、繊維の多い野菜類（セロリ、ごぼう、れんこん、ふきなど）は禁止する。茸類（えのき茸、なめこ、しめじ、干しいたけ）、海藻類（煮物少量の海苔、ワカメは可）果実類ではパイナップル、柿を禁止する。調理法として揚げ物は禁止する。（揚げ煮は可）
- (2) 軟菜食（五分菜）は更に消化が良く、刺激性が少ない食品が基本となる。魚介類は白身魚を中心に油の少ないもの、えび（すり身は可）、かに（ほぐし身可）、さつま揚げ、ちくわ、かまぼこは禁止する。皮付き鶏肉は禁止する。（肉類でも赤身の挽肉類は可）もやし、グリーンアスパラ、コーン（クリーム可）は禁止する。葉菜類は葉先の柔らかい部位を使用する。根菜類は柔らかく煮る。茸類、海藻類（海苔佃煮は可）は禁止、果実類はパイン缶以外の缶詰、バナナ、煮りんごとする。大豆・油揚げは禁止する。調理法は揚げ物、焼物を除く（蒸し焼きは可）
- (3) 軟菜食（三分菜）は五分菜と同じ副菜であるが、形状は超きざみ（2mm大）とする。

## 7 きざみ食について

- (1) きざみ食は①きざみ②超きざみ③一口大きざみに分類され、それぞれの食事を決められた大きさにきざむ。
- (2) きざみ食は、それぞれの食事を（5mm大が目安）きざむ。常菜、全粥菜、五分菜、特別治療食に適応する。魚は手でほぐす。玉麩はそのままでかまわない。
- (3) 超きざみ食は、それぞれの食事を（2mm大が目安）きざむ。常菜、全粥菜、特別治療食に適応する。魚は包丁で刻む。汁物は具なしとする。いも類はマッシュ状にする。
- (4) 一口大きざみはそれぞれの食事を（1.5cm大が目安）きざむ。常菜、全粥菜、五分菜、特別治療食に適応する。玉麩はそのままでかまわない。汁物の具もそのまま出す。

(5) きざみ食のコメントがついた場合には、自動的にメン禁とし、コメントを入力する。

## 8 ペースト食について

- (1) 全ての料理をミキサーにかける。主食は基本的には3分粥とし、5分粥、全粥、ミキサー粥の対応もする。
- (2) 汁物は具なしにする。
- (3) ヨーグルト、ゼリー、具なし茶碗蒸等はそのままつける。

## 9 ハーフ食について

- (1) 食事内容は、一般食種の半量とし、個別対応の食品（果物、汁物、飲み物、シャーベット、経管栄養剤等）を加える。ハーフ常～5分（1日2品）、ハーフ3分～きざみとろみ食（1日3品）
- (2) 食器は強化磁器等を使用し、小量で食べ易く、見栄えの良い盛り付けにする。

## 10 嘔下調整食について

分類	形態	食事内容	備考
嚥下訓練ゼリー食	初期訓練食ゼリー —	エネルギー - 160kcal	毎食1品、特別流動食併用可能 既製品ゼリーを使用
嚥下ゼリー食	粘膜の付着性が 低く嚥下しやす いゼリー	エネルギー - 950kcal 蛋白 55g	朝味噌汁ゼリーと、昼重湯ゼリ ー、夕重湯ゼリーは作成 それ以外は既製品ゼリーを使用
ペースト とろみ食	軟らかく調理し たものをミキサーにかけ、まとま りやすく、はちみ つ状にとろみを 付ける	エネルギー - 1,600kcal 蛋白 55g 増粘剤（オハイトロミール）使用	4品～5品+とろみ茶 主食：粥ミキサー 汁物：具なしとろみ付き 主菜・副菜：ペースト食の主菜 にとろみをつける
きざみ とろみ 食	軟らかく調理し たものをきざみ (0.5cm 大) に刻 み とろみあんをか ける	エネルギー - 1,500kcal 蛋白 60g 増粘剤（オハイトロミール）使用	4～5品+とろみ茶 主食：全粥 汁物：具なしとろみ付き 主菜：副菜：柔らかく調理した 5分粥菜のきざみ (0.5cm 大) にとろみあんをかけ る イモ類は超きざみにとろ みあんをかける
ソフト 食	ムース状 主菜にはとろみ あんをかける	エネルギー - 1,200kcal 蛋白 45g	4～5品+とろみ茶 主食：全粥 汁物：具なしとろみ付き 主菜：主に既製品を使用 とろ みあんをかける 副菜：主に既製品を使用

- (1) 嘔下訓練ゼリー食は、毎食1品とし、既製品のゼリーとする。
- (2) 嘔下ゼリー食は、毎食4品とし、重湯ゼリーと味噌汁ゼリーは作成する。それ以外は既製品を使用する。配茶の代わりにお茶ゼリーとなる。お茶ゼリーはお茶100mlにスペラカーゼ1gを加え攪拌する。
- (3) ペーストとろみ食は、やわらかく調理したものをミキサーにかけ、オハイトロミールでとろみをつける。主食はミキサー粥とする。ミキサー粥はミキサーに粥と

スペラカーゼ（粥1kgに対して23g）を計量して入れ、熱いうちにミキサーで攪拌する。汁は具なしでとろみをつける。配茶の代わりにとろみ茶とし、とろみ茶はお茶100mlにネオハイトロミール1gを加え攪拌する。

- (4) きざみとろみ食は、5分粥食の食事を圧力鍋などでやわらかく調理したものを0.5cm大に刻み、とろみあんをかける。いも類は超きざみとする。汁は具なしでとろみをつける。主食は基本的に全粥とする。配茶の代わりにとろみ茶となる。
- (5) ソフト食は主食全粥とし、汁物は具なしでとろみをつける。主菜や副菜は主に既製品を使用し、主菜にはとろみあんをかける。配茶の代わりにとろみ茶となる。

## 1.1 食品の代替について

- (1) 朝パン、メン禁、納豆禁については代替献立に従う。
- (2) 禁止食品の場合、発注者の禁止内容の指示に従い代替食品を指示し、必要な場合個別献立を作成し、調理の指示をする。

## 1.2 食品の付加について

- (1) しょうゆP付、塩P付、以外は差し替えする。（2つ付けない）
- (2) ねりうめ付、たいみそ付、梅干し付、ふりかけ付、プロテインパウダー付など主食につけるものは、パン、麺が主食のときにはつけない。
- (3) 汁物付の場合、主食がパン、麺のときにもつける。

## 1.3 主食パンの対応

- (1) 朝主食パンの場合にはマーガリンとジャムをつける。
- (2) 特別食の昼パン、タパンについては、指示に従いマーガリンやジャムなどをつける。
- (3) 一般食の場合には昼パン、タパンについても朝パンと同様につける。

## 1.4 軟飯の対応

P食の軟飯対応の場合、低たんぱくご飯はつける。

## 1.5 タンパクコントロール食について

- (1) 蛋白コントロール食 P1～P6、P1（全粥）～P6（全粥）については低蛋白米を使用し、釜・鍋は専用の物を使用。
- (2) 蛋白コントロール食 P0～P8、P1（全粥）～P8（全粥）についてはカリウム

制限があるので生果物は使用を禁止し、缶詰類にする。野菜類・いも類は水にさらすか茹でこぼす。

- (3) 間食については食種・指示熱量により異なるので確認すること。

## 1 6 無菌食について

- (1) 食器は強化磁器を使用し、料理はできたてを器に取り分ける。全てにラップをかけ、配膳直前に電子レンジにかける。電子レンジにかける時間は料理により調節する。
- (2) 禁止する食品は以下のとおりとする。  
なま物（生野菜、果物等）、ヨーグルト類、納豆、ゼリー類  
パン類、漬物、海苔、飲み物（ジュース、茶のみ可）
- (3) 初めから密封されているものは、電子レンジにかけなくて良い
- (4) 噉下訓練ゼリー食、嚥下ゼリー食は無菌食を実施しない

## 1 7 ヨード制限食について

- (1) 海藻類の使用を禁止する。
- (2) 海藻類のだし汁の使用を禁止する。
- (3) 貝類全般の使用を禁止する。
- (4) 噉下訓練ゼリー食、嚥下ゼリー食はヨード制限食を実施しない

## 1 8 低残渣食について

- (1) 低残渣食は軟菜食の対応とする。
- (2) 野菜、いも類は一人前の半量とする。煮物、炒め物など他の具材と一緒にになった料理の場合はそのまま全量だしてかまわない。
- (3) ヨーグルトは禁止する。
- (4) 果物は禁止する。
- (5) 汁物の具は玉麩のみとする。スープは具なしとする。
- (6) 噉下訓練ゼリー食、嚥下ゼリー食、流動食は低残渣食を実施しない

## 1 9 褥そう対応について

- (1) 褥そう対応の場合、次のように対応し、コメントを入力する。  
朝 亜鉛デザート付  
昼 M I Xプリン付  
夕 亜鉛ふりかけ付

- (2) 嘸下食（ゼリー食からソフト食）はアイソカルゼリーで3食対応する。
- (3) E食・F食・P食の場合、亜鉛ふりかけ付で対応する。

## 2.0 経管栄養剤について

- (1) 経管栄養剤は1日分まとめて朝食時に配膳する。
- (2) 経管栄養剤の開始の際には病棟より連絡がある。朝食配膳前に経管栄養剤を開始するなど上記の方法で問題がある場合には、予備の分と一緒に配膳するなど対応する。
- (3) GFOも1日分まとめて朝食時に配膳する。

## 2.1 延食について

- (1) 検査等により、定時に食事が摂取できない場合は延食とする。
- (2) 延食メニューは延食献立表のとおりとする。
- (3) 延食の配膳時間は、朝9時45分、昼13時45分とする。
- (4) 延食は電子レンジで温められるように磁器の器で提供する。

## 2.2 付き添い食について

緩和ケア病棟入院者に限り、付き添い食を提供する。付添食は常食に準じたものとする。

## 2.3 カリウム制限について

- (1) 蛋白コントロール食（P9以外）が基本であるが、他食種の場合、生野菜、漬物（浅漬け含む）、生果物、ジュースを禁止する。
- (2) F食のカリウム制限の場合、果物禁、ジュース禁を入力する。代替品はつけない。
- (3) P9食のカリウム制限の場合、ジュース禁の差し替えはしない。
- (4) ジャムやペクシーなど少量の果汁を含むもの、レモン和えなどは可とする。
- (5) 嘸下訓練ゼリー食、嚥下ゼリー食はカリウム制限を実施しない。

## 2.4 検食について

- (1) 検食は医師2名（内科系1名、外科系1名、毎食医局へ配・下膳する）、看護師長1名（毎食看護師長室へ配・下膳する）、栄養士1名（食養科事務室に配・下膳する）が行う。

- (2) 配膳時間は朝食 7 時 20 分、昼食 11 時 20 分、夕食 17 時 15 分とする。
- (3) 検食食種は指示表に従う。
- (4) 食養科栄養士が不在の場合は、受託側が検食業務を代行する。

## 2.5 予備食について

- (1) 食事の追加締め切り時間後の緊急入院等に対応するため予備食を準備する。
- (2) 予備の内容について
  - 基本的には、発注量を調理し、実数との差を予備とする。その食事がなくなった時は延食対応とする。
- (3) 下膳後は延食対応とする。

## 2.6 麺類希望について

- (1) 主食を麺類希望にする場合、緩和ケア病棟、癌サポートチーム介入者では、麺の種類の希望を受け付ける。一般病棟では麺の種類の希望は受けない。
- (2) 一般病棟の場合、栄養状態の悪い場合、または喫食量が少ない場合に主食として麺類を提供する。
- (3) 減塩食で主食を麺類希望にする場合は、発注者に連絡する。

## 2.7 アレルギー等・嗜好による禁止食品について

- (1) アレルギー、宗教、主義、緩和ケア病棟、服薬との関係については受け付ける。
- (2) 条件付で受ける場合
  - 喫食量が少ない、または治療上主治医及び看護師及び発注者が栄養改善を必要と判断した場合に受け付ける。
- (3) アレルギーによる禁止食品は発注者が指定するアレルギーおよび禁止項目についてアレルギー対応表を作成し、発注者が確認する。各アレルギーに該当する加工食品については、常に加工食品のチェックを行うこと。

## 2.8 選択メニューについて

- (1) 選択メニューは昼食・夕食について A 食・B 食のいずれかを選択する。対象食種は、常食とする。
- (2) 選択メニュー記入用紙は週 2 回昼食時に記入用紙をお膳に入れて配布する。
- (3) 回収は週 2 回昼食の配膳時に各病棟の選択メニュー用紙入れから回収し、14 時

までに入力する。

- (4) 患者様への周知は、各病棟の食養科掲示板に行う。
- (5) 入院時の選択メニュー記入用紙は、希望者のみに対応する。

## 2 9 緩和ケア病棟の盛り付けについて

- (1) 週に3回から4回の割合で特別調理、特別盛り付けを行う。
- (2) 対象者、食材については発注者の指示に従う。

## 3 0 イベント食について

- (1) 緩和ケア病棟では月に1回程度イベントを実施している。これに伴いイベント調理を行う。内容については、緩和ケア病棟の指示に従い、その内容を考え、発注者のチェックを受け提供する。
- (2) 緩和ケア病棟では、誕生日等、隨時祝い膳の対応をする。内容については発注者の指示に従う。

## 3 1 ティーサービスについて

緩和ケア病棟では毎週木曜日にティーサービスを実施している。これに伴い、手作りおやつを考え、発注者のチェックを受け提供する。

## 3 2 延食早出しの食事の提供について

糖尿病教室など必要な場合には、延食を9時に提供する。

## 3 3 調理及び盛付け業務について

- (1) 受注者は、適時適温給食（夕食を18時以降に提供する。毎食の主食・汁物・主温菜を60℃以上で提供する。）の実施、食中毒予防のために食養科衛生管理マニュアルを遵守すること。
- (2) 主な調理担当（常食・軟食及び嚥下食・特別食・仕込み）及び盛付け担当には、十分に経験を積んだ専任従事者を配置する。
- (3) 調理終了時間は調理終了時間以降にすること。
- (4) 盛付けは、食中毒予防、適時適温の観点から、速やかに提供できるように工夫すること。朝食・昼食・夕食の盛り付けは、盛り付け開始時間を守ること。

	調理終了時間	盛り付け開始時間	配膳開始時間	配膳終了時間
朝食	6時15分	7時00分	7時30分	8時15分
中間食	8時15分	9時30分	10時00分	10時15分
昼食	10時15分	11時00分	11時30分	12時15分
中間食	13時15分	14時30分	15時00分	15時15分
夕食	16時15分	17時00分	18時00分	18時30分
中間食	17時45分	19時00分	19時30分	19時45分

- (5) 盛付け時の食品の温度管理については食養科衛生管理マニュアルを遵守する。
- (6) 盛付け時には使い捨て手袋を着用し、よく洗浄、消毒済みの調理器具を使い、衛生管理には十分注意する。
- (7) 個別対応者や禁止コメント等に注意を払うこと。
- (8) 盛り付けの最終確認をするチエッカー栄養士を配置すること。

### 3.4 配膳及び下膳業務について

- (1) 配膳及び下膳業務においては食養科衛生管理マニュアルを遵守すること。
- (2) 配膳は、指定された順番と経路で、指定された時刻に、配膳車により、各病棟のベットサイドやナースステーション及び指定の場所まで速やかに行う。食事の内容を確認し、搬送中はお茶、汁物等をこぼさない様にする。
- (3) 配膳・下膳病棟は3西、4西、4東、5西、5東、6西、6東、7西、HCU、緩和ケア病棟
  - (一部の病棟は指定場所までの配膳・下膳とする)
- (4) 検食は指定の場所に配膳・下膳する。
- (5) 院内保育室給食については、指定された時間に、指定された方法で院内保育室まで配膳・下膳を行う。土日・祝日・週明けの朝おやつは、金曜日の午後おやつ配膳時にまとめて配膳する。
- (6) 延食、胃術後中間食は、その都度、発注者の指示により病室またはナースステーション及び指定の場所へ配膳及び下膳を行うこと。
- (7) 緩和ケア病棟のイベント食、ティーサービス等については、必要な時間に配膳・下膳を行うこと。
- (8) 病棟の配膳は、看護部の指示に従い、配膳表と配膳板の確認をし、確実に行う。特に禁食・延食には十分注意する。
- (9) 下膳は指定された順番と経路で、指定された時刻に開始し、診療に差し支えないよう配慮する。また食事を配膳された患者のみ下膳をすること。ナースステーション、及び指定の場所からも下膳を行う。第2下膳終了後、下膳が完了したことを病棟看護師に報告する。その際、下膳できなかった患者様のリストを病棟看護師に渡すこと。

- (10) 選択メニューのアンケート用紙は、指定日の昼食の配膳時に回収する。
- (11) 配膳車・下膳車は十分に安全を確認して運転する。緩和ケア病棟の配膳及び下膳には必ず2名で行くものとする。
- (12) 配膳車・下膳車は丁寧に取り扱う。使用の都度、殺菌剤を使って拭き、特に取手・車輪の部分は念入りに行い、常に清潔に保つ。配膳車の車輪は汚染作業区域から配膳車プールに入るときに次亜塩素水マットを通過させる。配膳車の車輪はブラシを用いて1日1台以上清掃を行う。
- (13) 第2下膳終了後、指定された時間までは配膳用エレベーターに下膳車を設置する。その中に下膳された食事は定期的に回収し、配膳用エレベーターの衛生を保つ。
- (14) 配膳用エレベーター内は常に清潔に保つ。
- (15) 配膳時間、下膳時間、担当者など記入した配膳・下膳日誌をつけ、発注者に報告すること。
- (16) 病棟に配膳する時は専用の靴に履き替え、調理室外白衣を着用する。
- (17) 患者との私語、食事の介入をしてはならない。

### 3.5 配膳・下膳の順番と配膳経路

配膳・下膳の順番と経路は発注者の指示に従うこと。

### 3.6 食器洗浄・消毒業務について

- (1) 食器洗浄及び消毒業務においては食養科衛生管理マニュアルを遵守すること。
- (2) 従事者は、業務開始に先立ちガス、電気、水道、設備、機械器具の点検を行い、事故のないよう安全に留意する。
- (3) 機械器具、食器は丁寧に取り扱う。特に強化磁器、ガラス器、陶器、塗り弁当等特別食器の取り扱いには注意する。
- (4) 調理に伴う、残菜、包装類等はその内容を考慮の上適正に処理し、発注者が指定する場所に搬送する。残菜はその重量を計測し記録する。
- (5) 洗浄後の食器は、熱風消毒保管庫に入れ、消毒・乾燥（80°C 45分）する。消毒済みの食器は清潔に保管する。
- (6) お盆、食札立ては毎回洗浄すること。
- (7) 箸・スプーン等の小物類は専用ラックに入れて洗浄する。
- (8) 作業終了後毎日、食器洗浄機の清掃を行うこと。また排水枠の清掃も毎日行い記録すること。
- (9) 作業終了後は、機械器具、電気、水道、ガス栓等を十分点検し事故のないように注意する。
- (10) 機械器具、備品類の取り扱いは丁寧にし、機械器具、備品類に事故や故障のあ

った時は、速やかに病院担当者に連絡すること。

- (1 1) 電気、水道、ガスの使用にあたっては、無駄のないように注意する。
- (1 2) 責任者を決め、洗浄日誌をつける。
- (1 3) 作業人員は常時3名以上とし、業務に支障をきたさない人員を配置する。

### 3 7 厨房の清掃について

- (1) スチームコンベクションオーブンは作業終了後、毎日専用の庫内専用洗浄剤で洗浄すること。週1回は専用の水垢除去剤で洗浄し記録すること。
- (2) 厨房・仕込み室・配膳車プール・検収室・配膳用エレベーターの清掃は毎日必ず行い清掃作業確認表に記録すること。月に1回は高所清掃を行うこと。

### 3 8 出庫および検収について

- (1) 在庫食品の出庫は帳票どおり行う。必要以上に出庫するがないように注意する。
- (2) 検収は、検収書に従い、注文どおりの品が納品されているか、規格の確認や、品物の質や状態は良いか、賞味（消費）期限を確認し、納品時の品温測定し、検収の記録簿に記入する。業者から納品書を受け取る。

### 3 9 院内保育給食について

- (1) 院内保育室給食のアレルギー等、食事内容の制限がある場合には個別対応すること。
- (2) 食事内容は、離乳食前期・中期・後期・完了期・未満児食・幼児食とする。
- (3) 通常保育は2歳児まで、一時保育は5歳児までとする。

提供食種	月齢目安	形態	成分値
離乳初期	5、6カ月	主食三分粥つぶし なめらかなペースト状 味付無し 昼1回食	80kcal たんぱく質 4g 脂質 0.3g 炭水化物 16g 繊維 0.8g 塩分 0.2g
離乳中期	7、8カ月	主食全粥 舌で潰せる固さ 極少量の味付け 昼食・夕食	昼夕平均 120kcal たんぱく質 5g 脂質 1g 炭水化物 20g 繊維 1.2g 塩分 0.6g
離乳後期	9～11カ月	主食全粥～軟飯 歯茎で潰せる固さ 薄味 昼食・夕食	昼夕平均 140kcal たんぱく質 7g 脂質 1.6g 炭水化物 23g 繊維 1.4g 塩分 0.8g
離乳完了期	12～18カ月	主食軟飯～ごはん 歯茎で噛める固さ 薄味 朝昼間食・昼食・夕食 (夜食)	朝昼間食合計 225kcal たんぱく質 7g 脂質 9.5g 炭水化物 30.5g 繊維 0.6g 塩分 0.3g 昼夕平均 230kcal たんぱく質 9g 脂質 7g 炭水化物 32g 繊維 3g 塩分 1.1g
未満児	16カ月以上	主食ごはん 薄味 朝昼間食・昼食・夕食 (夜食)	朝昼間食合計 225kcal たんぱく質 7g 脂質 9.5g 炭水化物 30.5g 繊維 0.6g 塩分 0.3g 昼夕平均 280kcal たんぱく質 12g 脂質 8.5g 炭水化物 42g 繊維 3g 塩分 1.3g
幼児	2歳以上 (一時保育のみ)	主食ごはん 薄味 朝昼間食・昼食・夕食 (夜食)	朝昼間食合計 225kcal たんぱく質 7g 脂質 9.5g 炭水化物 30.5g 繊維 0.6g 塩分 0.3g 昼夕平均 320kcal たんぱく質 12.5g 脂質 8.5g 炭水化物 48g 繊維 3g 塩分 1.3g

## 4.0 業務計画書について

受注者は、受託業務の実施にあたって業務案内書及び、標準作業書を提出し、その承認を受けなければならない。

標準作業書には、栄養業務（給食材料の検査、食事データーの取り込み、食事内容の入力、食札作成等）、調理作業、仕込み作業、配膳下膳作業、食器洗浄作業、厨房清掃作業、院内保育給食の作業書、アレルギーおよび禁止食品対応表を含めること。

また業務案内書には以下の書類を添付すること。

- (1) 組織図（受託業務指導助言者、総括責任者、調理主任 安全管理者、衛生責任者、院内保育室給食担当者を明記）
- (2) 従業員名簿（職名、氏名、生年月日、採用年月日、配属年月日、現住所、電話番号、栄養士及び調理師は通勤距離と徒歩での通勤所要時間を明記）
- (3) 緊急連絡網
- (4) 受託業務指導助言者の経歴書及び管理栄養士登録証の写し
- (5) 総括責任者の経歴書及び、資格認定講習修了証明書
- (6) 栄養士免許証及び管理栄養士登録証の写し

## 4.1 提出書類について

以下の書類を決められた期間ごとに提出すること。

日誌はかならず翌日までに提出すること。

- |                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| (1) 健康診断実施記録                  | 年1回            |
| (2) 標準作業書、                    | 年1回            |
| (3) 業務案内書（職員名簿・緊急連絡網・免許証写し含む） | 年1回            |
| (4) 衛生検査成績および事後教育報告書          | 年6回            |
| (5) 業務報告書                     | 毎月             |
| (6) 従業者勤務表（配置計画表）             | 毎月             |
| (7) 教育・研修スケジュール及び実施結果報告書      | 毎月             |
| (8) 清掃作業確認表                   | 毎月             |
| (9) 検便結果表                     | 月1回（6月～10月は2回） |
| (10) 残菜量表                     | 毎週             |
| (11) 食数日報                     | 毎日             |
| (12) 衛生管理点検表                  | 毎日             |
| (13) 業務日誌                     | 毎日             |
| (14) 調理施設点検表                  | 毎日             |
| (15) 検収の記録簿                   | 毎日             |
| (16) 食品加熱（冷却）加工時・保存時及び盛付時の記録簿 | 毎食             |

(17) 配膳・下膳確認表

毎食

(18) その他必要な書類

別添資料

1 約束食事箋

2 延食献立表

# 約束食事箋

川崎市立井田病院

食養科

令和8年1月

# 目 次

ページ

- 1 目次
- 2~5 食事指示に際しての注意事項
- 6 一般食 [常食、全粥食、五分粥食、三分粥食、ペースト食、流動食]
- 7 ハーフ一般食 [常食、全粥食、五分粥食、三分粥食、ペースト食、流動食]
- 8 噫下調整食 [嚥下訓練ゼリー食、嚥下ゼリー食、ペーストとろみ食、きざみとろみ食、ソフト食]
- 9 ハーフ嚥下調整食 [嚥下ゼリー食、ペーストとろみ食、きざみとろみ食、ソフト食]
- 10 胃術後食 [胃術後常食、全粥食、五分粥食、三分粥食、流動食]
- 11 術後食 [術後常食、全粥食、五分粥食、三分粥食、流動食]
- 12 潰瘍食 [潰瘍常食、全粥食、五分粥食、三分粥食、流動食]
- 13 エネルギーコントロール食
- 14 たんぱくコントロール食
- 15 脂質コントロール食
- 16 貧血食、減塩食
- 17 特別流動食
- 18 検査食

# 食事オーダー（指示）に際しての注意事項

## 1 食事オーダー

- (1) 食事指示は電子カルテを使用し、担当医師が「移動給食カレンダー」より食事内容をもれなく、食事開始時間を正確に入力しオーダーを発行する。（入院時はベットコントロールで入院確定をする。）（入院申込時、食事オーダーの初期設定は禁食です。）  
病棟看護師は食事内容を確認し、配膳板を記入する。
- (2) 一日の中で違った食種を毎日オーダーすることはシステム上できない。  
<例 朝食 常食、昼食 ハーフ食（常食）、夕食 ハーフ食（常食）>
- (3) 食事オーダーは、一患者一食種が原則となる。特別流動等の併用については、この限りではないため栄養士まで連絡する。
- (4) 「約束食事箋」に記載のない指示については、可能な限り対応するので、食養科まで連絡する。（食事相談内線 4502）

## 2 食事オーダー締め切り時間

食事オーダー締め切り時間は下記のとおりとする。

移動給食オーダーロックアウト時間 (変更締め切り時間)		電話連絡可能時間
朝食	前日 16 時 30 分	
昼食	当日 10 時	7 時～19 時（内線 4511）
夕食	当日 15 時	

### 3 食事オーダーロックアウト後の対応

- (1) オーダーロックアウト時間後は1食先に食事オーダーを入力し、食養科に電話（内線 4511）連絡する。食養科では、1食先の食事オーダーを複写し、代行入力する。1食のみの禁食や延食については電話連絡のみでかまわない。
- (2) オーダーロックアウト時間後の転棟、外泊、退院については転棟させる側の病棟が必ず食養科に電話連絡する。

### 4 転棟・転室・食止（禁食）・外泊・退院について

- (1) 食事オーダー時に転棟・禁食・退院時の食事配膳時間（朝食、昼食、夕食）を正確に入力し、配膳板の変更をする。
- (2) 転棟・転室・外泊・退院については病棟側が入力を行う。（食養科には入力権限がないため、ロックアウト後の転棟・外泊・退院については必ず食養科に連絡をする。）また、看護師、クラークは内容を確認し、配膳板の訂正をする。

### 5 特別流動食について

- (1) 特別流動食の入力方法はコメントで使用本数を選択する。
- (2) 特別流動食の配膳方法は1日分をまとめて朝食に配膳する。
- (3) 特別流動食の開始の場合は入力後食養科（内線 4511）に電話連絡する。
- (4) ハーフ食等で特別流動食を併用する場合は、1日2本、3分粥食以下は3本まで、詳しくは食養科（内線 4502）に連絡する。

## 6 延食について

- (1) 検査等により定時に食事が摂取できない場合（朝食 9 時以降、昼食 13 時以降）は延食扱いとする。
- (2) 時間は朝 9 時 45 分頃、昼 13 時 45 分頃配膳する。
- (3) 延食は延食常食・全粥食・5 分粥食・3 分粥～ペーストとろみ・流動食・嚥下訓練ゼリー・嚥下ゼリー・E 食・F 食・P 食・注腸食の 11 種類で対応しており、適用のものを入力する。
- (4) 食事内容は下記のとおり

＜主食、主菜、副菜、果物、飲み物の 5 品。形態はもとの食種および形態（きざみ等）に準ずる。

ただし、流動食、嚥下ゼリー食、嚥下訓練ゼリー食については以下のとおり。

流動食（飲み物 3 品）、嚥下ゼリー食（ゼリー 2 品）、嚥下訓練ゼリー食（ゼリー 1 品）＞

## 7 付き添い食について

- (1) ケアセンターに限り実施する。
- (2) 金額は、朝食 350 円、昼食 540 円、夕食 540 円プラス消費税
- (3) 食事オーダーでの入力はできないため、付き添い食用伝票（複写）に記入し、食養科に連絡する。コスト算定のため医事課へも付添食用伝票を渡すこと。

## 8 食事アレルギーについて

- (1) 電子カルテシステムの患者プロフィールの食事アレルギーコメントを入力し、同時に食養科に連絡する。
- (2) 食事オーダーで既成のアレルギーコメントがない場合は、フリーコメントで入力し、必ず食養科に連絡する。

## 9 患者の嗜好について

(1) 基本的に嗜好的な禁止食品は受付しない。ただし、下記に関しては必要に応じて受け付ける。

- ① アレルギー
- ② 宗教
- ③ 主義（日常生活上、長期に渡って一切口にしていないもの）
- ④ 服薬との関係
- ⑤ 緩和ケア病棟
- ⑥ NST 対応
- ⑦ がんサポートチーム対応
- ⑧ 治療上必要と判断した場合

(2) 主食の希望について

- ① 主食に「パン」を希望する場合パンに対応したおかずは朝食のみとなる。
- ② 主食に麺を希望する場合は食養科に連絡する。

(3) 選択メニューについて

- ① 常食の昼食、夕食については2種類の主菜から選択することができる。
- ② 選択メニュー記入用紙を毎週火、金曜日に食事のお膳に配布し、回収は毎週日、木曜日に行う。
- ③ 選択メニュー記入用紙回収後の変更はできない。

## 約束食事箋 〈一般食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	その他
常 食	1850	70	45	285	1350	8	常菜
常 食 L	2450	95	65	360	1650	10	常菜
全 粥 食	1500	60	40	230	1750	8	軟菜 (硬い食材は避ける)
五 分 粥 食	1200	60	30	170	1900	8	軟菜
三 分 粥 食	1150	60	30	155	1900	8	きざみ食
ペースト食	1200	50	35	160	1900	8	うらごし菜 (主食三分粥)
流 動 食	1050	40	35	150	1600	6	流動状

### (適応)

栄養素の厳密な調整を必要としない患者に、病状、咀嚼、嚥下能力等を考慮して、最も適当と思われるものを選択する。

### (備考)

- ・ 刻み対応

常食から五分粥食まで、刻み食の対応があります。詳しくは栄養士まで連絡してください。

## 約束食事箋 〈ハーフ一般食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	その他
ハーフ常食	1150	40	25	190	1050	6	常菜
ハーフ全粥食	1000	35	20	160	1350	7	軟菜 (硬い食材は避ける)
ハーフ五分粥食	800	35	20	130	1450	6	軟菜
ハーフ三分粥食	750	35	20	110	1300	6	きざみ食
ハーフペースト食	750	30	20	110	1300	6	うらごし菜 (主食三分粥)
ハーフ流動食	800	30	25	110	1100	5	流動状

### (適応)

栄養素の厳密な調整を必要としない患者で食欲が低下している場合。病状、咀嚼、嚥下能力等を考慮して、最も適当と思われるものを選択する。

### (備考)

主食や副食を半量にし、汁物、漬物、果物が多く食べやすいメニューになっています。

常食・全粥・五分粥は1日2個、三分粥以下の場合は1日3個迄希望の食品が付加できます。詳しくは栄養士まで連絡してください。

#### ・ 刻み対応

常食から五分粥食まで、刻み食の対応があります。詳しくは栄養士まで連絡してください。

## 約束食事箋 <嚥下調整食>

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	その他
嚥下訓練 ゼリー食	160	0	0	40	150	0.1	毎食ゼリー1個 特別流動をプラスできる。
嚥下 ゼリー食	950	55	30	110	750	5	毎食ゼリーまたはムース類4品
ペースト とろみ食	1600	55	30	260	1700	8	主食全粥、副食共にミキサーにかけ、とろみを付ける。
きざみ とろみ食	1500	60	25	250	2000	10	主食全粥（ミキサー可）、副食五分粥きざみにとろみを付ける。
ソフト食	1200	45	25	195	1200	4	主食全粥、副食ムース状の食品やゼリー類

(適応) 脳血管障害、脳腫瘍、義歯、認知症などにより嚥下障害を伴っている患者。

(備考) 濃度をつけるために増粘剤（ネオハイトロミール等）を適宜使用する。

- 配茶について

嚥下訓練ゼリー食・嚥下ゼリー食の配茶はお茶ゼリー、ペーストとろみ食・きざみとろみ食・ソフト食の配茶はトロミ付きになっています。

## 約束食事箋 <ハーフ嚥下調整食>

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	その他
ハーフ嚥下 ゼリー食	450	25	15	55	400	3	毎食ゼリーまたはムース類 4 品
ハーフペースト とろみ食	1050	35	20	180	1150	6	主食全粥、副食共にミキサーにかけ、 とろみを付ける。
ハーフきざみ とろみ食	1000	40	15	170	1300	6	主食全粥（ミキサー可）、副食五分粥 きざみにとろみを付ける。
ハーフソフト食	800	30	15	140	900	4	主食全粥、副食ムース状の食品やゼリ ー類

(適応) 脳血管障害、脳腫瘍、義歯、認知症などにより嚥下障害を伴っている患者で、食欲が低下している場合

(備考) 濃度をつけるために増粘剤（ネオハイトロミール等）を適宜使用する。

主食や副食を半量にしています。ハーフ食は 1 日 3 個迄希望の食品が付加できます。詳しくは栄養士まで連絡してください。

- 配茶について

嚥下ゼリー食の配茶はお茶ゼリー、ペーストとろみ食・きざみとろみ食・ソフト食の配茶はトロミ付きになっています。

## 約束食事箋 〈特別治療食胃術後食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (m l)	塩分 (g)	その他
胃術後 常食	1600	60	40	240	1050	6	軟菜
胃術後 全粥食	1200	40	30	170	1200	6	軟菜
胃術後 五分粥食	1000	40	30	140	1300	6	軟菜
胃術後 三分粥食	950	40	30	130	1300	6	きざみ菜
胃術後 流動食	900	30	25	130	1150	4	流動状

(適応)

胃の術後。

(備考)

1日6回食とし、朝食、昼食、夕食以外に、3回間食をつける。

胃術後食常食は主食の1回量を一般食の半量とし、主菜は一般食と同じ、副菜（野菜、いも類等）は半量とする。全粥食からはすべて一般食の半量とする。

## 約束食事箋 〈特別治療食術後食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	その他
術後 常食	1900	75	45	280	1500	8	軟菜
術後 全粥食	1650	70	45	240	1900	8	軟菜
術後 五分粥食	1300	65	35	180	2000	8	軟菜
術後 三分粥食	1200	60	35	160	2000	8	きざみ菜
術後 流動食	1050	40	35	150	1600	6	流動状

(適応)

術後食は一般術後に対応する。

(備考)

## 約束食事箋 〈特別治療食潰瘍食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	その他
潰瘍常食	1900	75	45	280	1500	8	軟菜
潰瘍全粥食	1650	70	45	240	1900	8	軟菜
潰瘍五分粥食	1300	65	30	180	2000	8	軟菜
潰瘍三分粥食	1200	60	35	160	2000	8	きざみ菜
潰瘍流動食	1050	40	35	150	1600	6	流動状

(適応)

潰瘍食は消化性潰瘍に対応する。

(備考)

## 約束食事箋 〈特別治療食エネルギーントロール食=E食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (m l)	塩分 (g)	その 他
E0 (常食)	1000	45	25	150	1050	7	常菜・主食ご飯
E0 (全粥食)					1350		軟菜・主食全粥
E1 (常食)	1200	50	30	180	1100	7	常菜・主食ご飯
E1 (全粥食)					1550		軟菜・主食全粥
E2 (常食)	1400	60	35	210	1200	7	常菜・主食ご飯
E2 (全粥食)					1700		軟菜・主食全粥
E3 (常食)	1600	70	40	240	1350	7	常菜・主食ご飯
E3 (全粥食)					1950		軟菜・主食全粥
E4 (常食)	1800	75	45	270	1400	7	常菜・主食ご飯
E4 (全粥食)					2100		軟菜・主食全粥
E5 (常食)	2000	85	50	300	1450	7	常菜・主食ご飯
E5 (全粥食)					2250		軟菜・主食全粥

### (適応)

糖尿病、高脂血症、脂肪肝、心臓疾患、高血圧症、肥満症。

### (備考)

五分、三分、流動は対応がありません。

## 約束食事箋 〈特別治療食たんぱくコントロール食=P食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	リン (mg)	カリウム (mg)	水分 (ml)	その他
P0 食	1700	0.5	35	350	0	30	60	650	カリウム制限
P1 (常食)	1800	30	50	310	6	500	1500	900	カリウム制限
P1 (全粥食)								1300	
P2 (常食)	1600	40	45	260	6	600	1700	850	カリウム制限
P2 (全粥食)								1300	
P3 (常食)	1800	40	50	300	6	600	1700	900	カリウム制限
P3 (全粥食)								1400	
P4 (常食)	2000	40	55	330	6	600	1700	950	カリウム制限
P4 (全粥食)								1450	
P5 (常食)	1800	50	50	290	6	700	1900	900	カリウム制限
P5 (全粥食)								1500	
P6 (常食)	2000	50	55	320	6	700	1900	1000	カリウム制限
P6 (全粥食)								1550	
P7 (常食)	1800	60	50	275	6	800	2000	950	カリウム制限
P7 (全粥食)								1550	
P8 (常食)	2000	70	55	300	6	950	2200	1050	カリウム制限
P8 (全粥食)								1650	
P9 (常食)	1800	80	40	280	7	1000	2500	1300	
P9 (全粥食)								1950	

(適応) 急性腎不全、急性腎炎、慢性腎炎、慢性腎不全、糖尿性腎症、透析、CAPD、慢性肝炎。

(備考) P1全～P9全は主食全粥、副食軟菜対応。 五分、三分、流動は対応がありません。

## 約束食事箋 〈特別治療食脂質コントロール食=F食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	その他
F10g 食	1100	40	10	210	1400	7	軟菜・主食全粥
F20g (常食) F20g (全粥食)	1400	50	20	250	1200 1750	7	常菜・主食ご飯 軟菜・主食全粥
F20g (五分粥食) F20g (三分粥食) F20g (流動食)	1000 950 850	50	20	155 140 135	1700 1700 1300	7 7 5	軟菜・主食五分粥 きざみ食・主食三分粥 流動状
F30g (常食) F30g (全粥食)	1600	60	30	265	1200 1900	7	常菜・主食ご飯 軟菜・主食全粥
低蛋 F35g (常食) 低蛋 F35g (全粥食)	1400	40	35	230	1050 1600	7	常菜・主食ご飯 軟菜・主食全粥

(適応)

F10g～30g 食 膵炎急性期、肝臓疾患急性期、慢性膵炎、胆のう疾患、潰瘍性大腸炎。

低蛋 F35g 食 非代謝性肝硬変（肝不全用経腸栄養剤併用時）

## 約束食事箋 〈貧血食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	鉄分 (mg)	その他
貧血食常食	1900	70	45	305	1450	8	11	常菜
貧血食全粥	1600	60	40	250	1850	8	10.5	軟菜

(適応) 血中ヘモグロビン濃度が 10mg/dL 以下である鉄欠乏性貧血。

## 約束食事箋 〈減塩食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	その他
減塩食常食	1800	65	45	285	1050	6g 未満	常菜
減塩食全粥	1450	60	40	210	1450	6g 未満	軟菜

(適応) 心疾患に対しての減塩食事療法を行う場合は特別食加算の対象。

(備考) 高血圧症の場合もオーダーは可能ですが、特別食の加算の対象外となります。

## 約束食事箋 〈特別流動食〉

\*成分は 100Kcal 当りを示します

食種名	エネルギー	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	カリウム (mg)	ナトリウム (mg)	水分 (ml)	浸透圧 (mOSM/L)	1本当り
MA ラクフィア 1.0	1.0Kcal/ml	4.0	3.0	15.0	120	197	85.0	350	200ml
メイバランスミニ	1.6Kcal/ml	3.8	3.8	12.5	60-100	50-90	47.3	420-580	125ml
アイソカル2K	2.0Kcal/ml	3.0	4.3	12.3	75	120	35	351	200ml
インスロー	1.0Kcal/ml	5.0	3.3	12.4	80	70	84.2	500	200ml
リーナレンLP	1.6Kcal/ml	1.0	2.8	17.4	30	30	47.4	500	125ml
リーナレンMP	1.6Kcal/ml	3.5	2.8	14.9	30	60	47.2	500	125ml
PGソフト	1.5Kcal/g	4.0	2.2	16.1	129	135	44	半固形のため 数値なし	200g
ペプチーノ	1.0Kcal/ml	3.6	0	21.4	77	70	85	500	200ml
ハイネックス イーグル	0.8Kcal/ml	4.0	2.2	15.4	156	166	110	360 500ml	375ml 500ml

特別流動食は常時在庫がないものがあります。あらかじめ在庫があるか問い合わせの上オーダーください。

## 約束食事箋 〈注腸検査食〉

食種名	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	
注腸食	823	19.4	15.4	159.0	791.3	3.1	市販品 (エニマクリン使用)

ヨード制限食、無菌食、低残渣食はすべての食種に対応します。

## 延食献立表

	常食・P9・P10	全粥食	5分粥食	E・F食	P食
	ごはん 鮭大根缶1缶 (鰯生姜煮2匹・鰯梅煮5個) 切干大根半缶 果物缶 お茶缶	粥缶1缶 ねり梅P 鮭大根缶1缶 (鰯生姜煮2匹・鰯梅煮5個) 切干大根半缶 果物缶 お茶缶	粥缶1缶 ねり梅P 鮭フレーク90g 紫花豆缶1缶 果物缶 お茶缶	ごはん (粥缶1缶) 鮭大根缶1缶 (鰯生姜煮1匹・鰯梅煮3個) 切干大根半缶 果物缶 お茶缶	ごはん (粥缶1缶) 鮭大根缶1缶 (鰯生姜煮1匹・鰯梅煮3個) 紫花豆缶 果物缶 ハイカロドリンク
きざみ 1口大	常食・全・5分粥	E食	F食	P食	
	ごはん (粥缶・ねり梅P) 鮭フレーク90g 紫花豆缶 1 缶 果物缶 お茶缶	ごはん (粥缶1缶) 鮭フレーク90g 切干大根半缶きざみ 果物缶 お茶缶	ごはん (粥缶1缶) 鮭フレーク90g 紫花豆缶きざみ 果物缶 お茶缶	ごはん (粥缶1缶) 鮭フレーク90g 紫花豆缶きざみ 果物缶 ハイカロドリンク	
超きざ み	3分粥食・ペースト	ペーストとろみ・きざみとろみ食	E・F食	P食	
	粥缶1缶 ねり梅P いとより鰯1P 亜鉛ほうれん草1個 アイソカルジェリー1個 お茶缶	粥缶1缶 ねり梅P いとより鰯1P 亜鉛ほうれん草1個 アイソカルジェリー1個 お茶缶 とろみ剤 湯のみ	ごはん (粥缶1缶) いとより鰯1パック 亜鉛ほうれん草 1 個 アイソカルゼリー1 個 お茶缶	ごはん (粥缶1缶) いとより鰯 1 パック 亜鉛ほうれん草 1 個 アイソカルゼリー1 個 ハイカロドリンク	
その他	嚥下ゼリー食	流動食	注腸食		
	アイソカルジェリー2個 お茶缶なし	ジュース ファイブレンYH お茶缶	注腸食 お茶缶		