

川崎市立川崎病院給食業務委託仕様書

1 目的

本業務委託は、入院時食事療養の基準等（平成6年8月厚生省告示）等の病院給食関係法令に基づき、入院患者の病態に応じた適切な食事を提供するとともに、治療の一環として患者満足度の向上を図りながら安全で効率的な業務運営を行うことを目的とする。

2 委託期間

令和8年4月1日から令和10年3月31日まで

3 履行場所及び施設概要、給食概要

川崎市川崎区新川通12-1 川崎市立川崎病院

(1) 許可病床数 713床（一般663床、感染12床、精神38床）（実稼動618床）

(2) 診療科（43科）

内科、呼吸器内科、循環器内科、消化器内科、血液内科、腫瘍内科、糖尿病内科、内分泌内科、腎臓内科、脳神経内科、感染症内科、新生児内科、ペインクリニック内科、肝臓内科、緩和ケア内科、外科、呼吸器外科、心臓血管外科、消化器外科、乳腺外科、小児外科、整形外科、脳神経外科、形成外科、血管外科、精神科、アレルギー科、リウマチ科、小児科、皮膚科、泌尿器科、産科、婦人科、眼科、耳鼻咽喉科、リハビリテーション科、放射線診断科、放射線治療科、病理診断科、救急科、麻酔科、歯科、歯科口腔外科

(3) 病床利用率（令和6年度）77.8%

平均在院日数（令和6年度）11.3日

(4) 予定食数

ア 患者給食 1,110食（嚥下調整食及び特別食を含む。）

イ 調乳 40食

ウ 検食 12食

4 委託業務の内容

(1) 食事提供業務

ア 調理及び盛り付け業務

川崎病院食養科が作成する献立表に基づき、調理、ベルトコンベアを使用して盛り付けを行う。献立及び食材の変更等については、病院食養科と受注者が協議するものとする。

イ 配膳、下膳業務

給食は、指定された時間に、病床、デイルーム、ナースステーション等病院が指定する場所（以下「病床等」という。）への配膳及び病床等からの下膳を行う。配膳方式は、温冷配膳車を用いた中央配膳方式とし、配膳、下膳はベッドサイドまで行う。

ウ 残菜、残食等の調査、処理業務

調理に伴う残菜、包装類等は、発注者の指示に基づき分別して適正に処理し、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。

エ 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。

オ 調乳業務

小児科、産科、NICU等の乳幼児に決められた内容、量のミルクを調乳し、病床等へ搬送する。また哺乳瓶、乳首の回収、洗浄及び滅菌を行う。

カ その他

その他業務明細については、業務明細書を参照する。

(2) 厨房および給食作業区画の清掃、点検

厨房、食品庫等作業区画、設備等を点検、清掃し常に清潔に保つ。異常があった場合は、速やかに病院へ報告を行う。

(3) 給食材料の発注及び検収業務

給食材料の発注、検収、保管、出庫、及び納品データを、川崎病院総合医療情報システムへの入力を行う。

(4) 食数管理、食事内容入力、食札作成業務について

電子カルテから食事オーダーを食養部門システムに取り込み、内容を確認し食数算出、配膳表、食札を作成し厨房へ指示する。取り込み時間は、オーダーの締め切り1分後とする。発注者の指示に伴う追加食品や禁止食品などの個別対応に係る全ての業務を担当する。

(5) 配膳、下膳、オーダー締め切り時間

区分	配膳時間	下膳時間		オーダー締切時間	
		1度下膳	2度下膳	食事変更	入院・禁食
朝食	7:30～8:30	8:30～	9:30～	前日 16:15	当日 6:00
分割食	10:00				
昼食	11:30～12:30	12:30～	13:30～	当日 8:30 調乳 9:30	当日 10:00 9:45
分割食・間食	15:00				
夕食	17:30～18:30	18:30～	19:30～	当日 13:30	当日 15:00

★配膳箇所は18箇所

14～10階（南、北病棟）10箇所

9階（救命センター、感染症病棟、精神科）3箇所

8階（小児科、産科、NICU）3箇所

5階（ICU）1箇所

新棟2階 1箇所※

※ なお、救命救急センター新棟は、令和8年11月中旬頃のオープンを予定しており、オープン前までは、既存の9階の救命センターへ配膳するものとする。オープンの日の詳細等については、契約締結後、判明次第、受注者に情報提供する。

5 業務区分及び負担区分

発注者及び受注者の業務区分及び負担区分は、別紙1のとおりとする。

6 受注者の責務

(1) 履行上の注意

受注者は、業務を遂行するにあたって、関係法令を遵守し、川崎病院が市民に質の高い医療を提供し、市民の健康と福祉に貢献することを目的とした自治体病院であることを深く認識し、職務に専念しなければならない。

受注者は、施設、厨房設備の使用において、破損、故障が受注者の故意、過失による場合は修理費を負担しなければならない。

(2) 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相当の教育を受け、500床以上の病院給食業務経験を10年以上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、衛生責任者を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、衛生責任者は、受注者と直接雇用関係を有する常勤者であること。

(3) 総括責任者の任務

ア 発注者との連絡調整、毎朝のミーティング、週1回の会議を行う。

イ 業務従事者の指揮監督、労務管理、研修等、健康管理等の実施。

ウ 業務従事者の衛生管理並びに施設設備の衛生管理等。

総括責任者不在時には、同等程度の病院実績5年以上を有する副総括責任者を配置すること。

(4) 調理主任の任務

調理主任は、直近3年以上の病院勤務実績を有する常勤の調理師であること。

ア 責任を持って食事を提供できる体制を維持するため、調理全体に関する指導、助言。

イ 発注者との献立等の調整、献立会議等への出席。

調理主任不在時には、同等程度の実績を有している副調理主任を配置すること。

(5) 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。

(6) 衛生責任者の任務

衛生責任者は、衛生管理を確実かつ適正に実施するために、点検及び確認を行うこと。

発注者と連絡をとりあい厨房の衛生管理に努めること。

(7) 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通り配置すること。

(ア) 調理、調乳、下処理、盛り付け、食材の発注、検査、データ入力業務については、栄養士、調理師の資格を有するものを80%以上の割合で配置すること。

(イ) 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。
(自社工場等外部より搬入対応ができれば望ましい。)

(ウ) 総括責任者及び副総括責任者の他に、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ものを最低5名以上配置すること。

(エ) 調理主任及び副調理主任の他に、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ものを最低5名以上配置すること。

(オ) 配膳、下膳、配茶、洗浄等の調理補助者は2年以上の病院給食経験を有する者を調理補助者の80%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し、頻繁に変更を行わないこと。原則として1か月以上前に発注者へ報告し、十分な引継ぎを行うなど業務の質の低下を招かないようにすること。

ウ 特別食、嚥下調整食、個別対応食については、特に専門知識・技術を有し、調理、盛り付けについて研究努力できる人材を配置し、対応しなければならない。

エ 嚥下調整食は、別紙2「嚥下調整食食事基準」のとおり提供すること。

オ 受注者は、業務従事者名簿、免許書の写し、健康診断書、細菌検査結果報告書を発注者に提出する。業務従事者に変更があったときも、同様とする。総括責任者、副総括責任者、調理主任、安全管理者及び衛生責任者にあつては経歴書を提出しなければならない。

カ 業務の実施にあたり、病院給食業務を行うのに不相当と認める従事者があるときは、発注者と受注者が協議のうえ適切な対応をとるものとする。

(8) 業務計画書の提出及び承認

受注者は、発注者に業務計画書を提出し、その承認を受けなければならない。業務計画書は、発注者が示す業務明細書に基づき、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、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）・業務案内書のことである。

(9) 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食中毒と感染症予防に関する基礎知識 ④大量調理施設衛生管理マニュアル ⑤受託責任者にあつては医療法、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 業務従事者に対し、年6回以上衛生教育を実施し、その内容を発注者に報告すること。

エ 調理室内の設備・器具等について拭取り細菌検査等を年6回以上実施し、衛生管理の点検を行い、その結果を発注者に報告すること。

(10) 情報管理

ア 受注者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。また契約の解除及び期間満了後においても、同様とする。

イ 受注者は、川崎病院総合医療情報システムの情報を外部に持ち出してはならない。

(11) 業務従事者の服務

受注者は、常に清潔な制服、帽子、前掛、調理・配膳用靴及び長靴を業務従事者に着用させること。従事者は患者の接遇に対しては十分な配慮を行うこと。

(12) 消防訓練等への参加

受注者は、発注者が実施する消防訓練、災害医療対策訓練、その他川崎病院の管理運営上必要な事業について、発注者と協議を行い、積極的に参加しなければならない。

(13) 損害賠償

受注者は、業務の実施にあたり、故意または重大な過失により、発注者または第三者に損害を与えた時は、その損害を賠償しなければならない。

(14) 受注者は、従事者に川崎病院敷地内における禁煙を徹底させなければならない。

7 業務の代行保証

(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に備え、業務の代行者をあらかじめ定め、発注者に届け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およ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。

8 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書を、2週間前までに発注者に提出すること。

9 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、頭髮、手指、爪等を常に清潔に保たなければならない。

(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励行しなければならない。

(3) 業務上不必要な物品を厨房に持ち込んで서는ならない。

(4) 業務従事者が、次のいずれかに該当するときは、調理業務等に従事させてはならない。

ア 従事者本人または同居人が伝染病に罹患したとき、又はその疑いがあるとき。

イ 従事者に下痢、食中毒症状があるとき。

ウ 従事者の手指等に化膿創があるとき。

エ 従事者が虫卵を保持しているとき。

- (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、川崎病院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ないように、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。

1 0 業務場所の使用許可等

- (1) 発注者は、業務の実施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、ペーパータオル等の消耗品費、保険衛生費（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 施設等の管理

- (1) 受注者は、給食施設を常に衛生的に保つため、衛生管理マニュアル等に基づいて計画的に作業区画の清掃を実施し、その結果を発注者に報告し、発注者は検査を行う。
- (2) 配膳車、食器等の使用にあたっては、その本来の用途に従って丁寧に扱うこと。
- (3) 食器類、調理機器等は、発注者が指定する洗剤等を使用して洗浄、消毒し常に清潔に保ち、汚染されないよう所定の場所に整理、保管する。また陶磁器等の取り扱いには特に配慮する。
- (4) 受注者は、調理機器、食器等又は施設等に異常、故障、損傷、滅失等（以下「異常等」という。）が発生したときは、直ちに発注者に報告し、その指示を受けること。
- (5) 受注者は、施設等に要する光熱水費の節約に努めなければならない。
- (6) 業務が終了の際には、施設等の施錠、火気処理を確認するとともに、不要灯を消灯する。

1 2 調理・作業点検表等の提出及び確認

- (1) 受注者は、調理・作業点検表その他業務の実施状況を記録した帳票を、毎日発注者に提出し、確認を受けなければならない。
- (2) 受注者は、受託関係帳簿等を整備し、必要な事項を随時発注者に報告しなければならない。

1 3 委託料の請求

- (1) 受注者は、当月の業務終了後委託業務完了届を発注者に提出し、検査を受けること。
- (2) 受注者は、検査に合格した時は、発注者が指定する方法により委託料を請求する。

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、業務内容の全てを引き継ぐこととする。
- (2) 業務引継ぎ期間は、概ね6か月間とする。
- (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

発注者は、業務の履行について、要求する水準に満たないと判断した場合指導・改善要求を行うものとする。また再三に渡る指導・改善要求に従えない場合は契約解除を行うことができるものとする。

本仕様書に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。

別紙1 業務区分及び負担区分

1 業務内容分担表

区分	業務内容	川崎市	受託者	摘要
栄養管理	病院給食運営の総括	◎		
	給食委員会の開催及び運営	◎	○	受託者は必要に応じて参加
	院内関係部門との連絡調整	◎		
	食事基準作成	◎		
	献立表の作成	◎		
	選択メニュー表の作成、配布及び食数把握	○	◎	メニュー表作成は川崎市
	食数の指示・管理	◎	○	
	食数の確認、食札作成		◎	発注、調理のための確認
	食事箋の管理・確認	◎	○	
	嗜好調査、喫食調査等の企画及び実施	◎	○	
	行事食に係るカードの作成	◎		
	検食の実施及び評価	◎	○	土日祭日は受託者が行う
	各種報告書の作成、確認、提出、保管等	◎	○	受託者は情報、データ等の調査、提供等
材料管理	給食材料の調達	◎	○	
	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	○	◎	
	給食材料出納事務	◎	○	食材単価入力を受託者
	給食材料の使用状況の確認	◎		
	非常食の調達・管理	◎		
調理作業管理	標準作業書・業務案内書の作成		◎	
	標準作業書・業務案内書の確認	◎		
	業務実施状況の確認	◎		
	調理・調乳		◎	
	盛付け		◎	
	配膳・配乳及び下膳・下乳		◎	
	食器・哺乳瓶の洗浄、消毒、保管管理		◎	
	配膳車、下膳車の洗浄、消毒		◎	
	作業終了時の片付け、清掃		◎	
	調理・作業点検表等の作成		◎	
	調理・作業点検表等の確認	◎		
	食器等の確認	◎	○	
	衛生面の遵守事項の作成	◎	○	
	給食材料の衛生管理		◎	

衛生管理	保存食の確保、管理		◎	
	施設、設備（調理器具・食器等）の衛生管理		◎	
	納入業者に対する衛生管理に係る指導、指示等	◎	○	
	従事者の身体、衣服等の清潔保持状況の確認		◎	
	従事者衛生管理点検表の作成		◎	
	従事者衛生管理点検表の確認	◎		
	緊急時の対応に係る指示	◎	○	
施設管理	給食施設、主な設備の設置、改修等	◎		
	給食施設、主な設備の設置の管理		◎	
	その他設備（調理器具、食器等）の日常保管管理		◎	
	調理器具、食器等の調達、修理	◎		
	施設等の清掃及び管理	○	◎	事務室、廊下その他共用部分のみ川崎市
業務管理	従事者の配置が明記された勤務表の作成		◎	
	従事者の配置が明記された勤務表の確認	◎		
	従事者の教育、研修等	◎	◎	
労働安全衛生	健康管理計画の作成		◎	
	従事者の健康診断の実施		◎	
	従事者の健康診断結果の保管		◎	
	従事者の健康診断の実施状況及び結果の確認	◎		
	細菌（検便）検査の実施		◎	
	細菌（検便）検査結果の確認	◎		
	事故防止対策の策定		◎	

2 経費負担区分

費用負担の内容	川崎市	受託者	摘要
給食材料の購入に要する経費	◎		
食器及び調理器具の調達、設備等修繕等に要する経費	◎		
施設等の清掃に要する経費	○	◎	事務室、廊下その他共用部分のみ川崎市
施設等の光熱水費	◎		
グリストラップ清掃、害虫駆除に要する経費	◎		
受託者の業務区分に係る清掃、洗浄等において使用する用具、洗剤等に要する経費		◎	
業務に使用する手袋、ラップ、ホイル等の消耗品		◎	
ごみ袋等ビニール袋	◎		
従事者の労働安全衛生に要する経費(マスク、手指消毒含む)		◎	
その他経費		◎	PCリース・情報処理料、駐車場代、消耗品、事務用品等

別紙2 嚥下調整食基準

食種	開始食	ゼリー食	とろみペースト食	とろみきざみ食	とろみやわらか食	やわらか食
とろみに ついて	なし		【中間のとろみ】水分以外は全て中間とろみとする 口腔内でまとめやすい スプーンを傾けるとトロトロと流れる(はちみつ状)			とろみは特に つけなくてもよい
	注:食形態UPしてもとろ みの濃さは 変えない		【濃いとろみ】 送り込む力が必要 スプーンを傾けても形状が保たれ流れにくい(ヨーグル ト状)※水分のみ対応する/食事にはとろみ剤追加で 調整			
形態	市販品	市販品	全てミキサーに かけてまとまりや すくとろみをつけ る ★咀嚼不能にも 適応	べたつかず、下 でつぶせる程度 の硬さに調理し たものを0.5mm以 下にきざみ、まと まりやすくとろみ をつける 水分に はとろみをつける ★全粥程度が咀 嚼できることを確 認する	べたつかず、舌 でつぶせる程度 の硬さに調理し、 舌で押したときば らけない 水分に はとろみをつける	やわらかく調理し たもの パサつく ものはあんかけ にして食べやすく する 必要なら水 分にとろみをつけ る
栄養量	開始ゼリー 1食1個 17kcal/個 54kcal/日	1食4個 1100kcal/ 日Pro30g 水分800ml	1550kcal たんぱく質55g 塩分8.5g			1600kcal たんぱく質55g 塩分8.5g
主食			ミキサー粥 パン粥ミキサー	全粥、玉子粥 パン粥、MCTたんぱく質強化粥		全粥、軟飯、ご飯
汁物			みそ汁(具なし)、ポタージュ とろみ付き(中間・濃いとろみ)			
			肉・魚はミキサーにかけスルーパートナーでまとめたも の、やわらかカップ、スクランブルエッグ、卵豆腐、茶碗 蒸し、絹豆腐、ごま豆腐、やさしい素材、切り身ソフミ ートなど			とろみやわらか 食の他、ほぐして たたいた煮魚・蒸 し魚、やわらかい ハンバーグ、オム レツ、出汁巻卵、 麻婆豆腐などが
芋 豆 野菜			じゃがいも、南瓜、さつま芋、ウグイス豆、金時豆、栗 の甘露煮などは裏ごし 人参、大根、かぶ根、白菜、キャベツ、カリフラワー、冬 瓜、なす、たまねぎ、湯むきトマト			とろみやわらか 食の他、里芋が 加わる
果物			りんごのコンポート缶			洋アンの、煮ハチ マ、煮りんご、コ ンポート缶、果物 ゼリー
乳製品			プレーンヨーグル ト ヨーグルトシェイ	カップヨーグルト		カップヨーグルト 牛乳
その他			エンジョイゼリーまたはエブリッチ様栄養補助食品 (とろみペースト・とろみきざみはミキサーにかける)			
お茶			とろみ茶(中間のとろみ、濃いとろみ)			とろみなし
ユニバー サルデザ インフ ード	該当なし	該当なし	かまなくてよい	かまなくてよい	舌でつぶせる	歯茎でつぶせる
学会分 類2021	0-j	1-j	2-1	2-2	3	4
	摂食嚥下 訓練食品0	摂食嚥下 訓練食品0 と嚥下調整 食1	嚥下調整食2-1	嚥下調整食2-2	嚥下調整食3	嚥下調整食4

委託業務明細書

川崎市立川崎病院 食養科

1 食種

約束食事箋参照のこととする。

2 食事数

1日あたりの食事数は概ね次のとおりとする。

1, 100食(調乳含む)

一般食(常食、小児食、軟食、嚥下食、流動食含む)780食

特別治療食270食、調乳40食 お祝膳は1日5食

お祝膳以外は食数の制限はしない

3 配膳及び下膳時間

配膳及び下膳時間は以下のとおりとする。

	盛付開始時間	配膳開始時間	配膳終了時間	下膳時間(配膳 30 分以降)
朝食	7 時 15 分	7 時 30 分	8 時 30 分	1 回目 8 時 30 分
間食	9 時 45 分	10 時 00 分	10 時 00 分	2 回目 9 時 30 分
昼食	11 時 15 分	11 時 30 分	12 時 30 分	1 回目 12 時 30 分
間食	14 時 45 分	15 時 00 分	15 時 00 分	2 回目 13 時 30 分
夕食	17 時 15 分	17 時 30 分	18 時 30 分	1 回目 18 時 30 分
間食	19 時 30 分	19 時 30 分	19 時 30 分	2 回目 19 時 30 分

4 食事オーダー入力について

(1) 当院採用の電子カルテシステム(GX)及び栄養管理システムの操作に習熟すること。利用者 ID は発注者が登録を行う。

(2) 食事変更入力は基本的に病棟で行われるが、時間外で入力ができず依頼があった場合は入力する。選択メニューの入力は病棟から届くアンケート記入用紙に基づき入力を行う。

(3) 食事オーダーの締め切り時間は下記の通りである。

	食事変更	入院、禁食、外泊、転棟
朝食	前日 16 時 15 分	当日 6 時
昼食	当日 8 時 30 分	当日 10 時
夕食	当日 13 時 30 分	当日 15 時
調乳	当日 9 時 30 分	当日 9 時 45 分

(4) 緊急入院の場合は常食または流動食が基本であるが、幼児食・軟菜食等が必要な場合はできる範囲で対応する。

(5) 大腸検査食は当日 9 時までに連絡があれば対応する。

(6) 主食の変更及び補助栄養の追加など複雑な調理工程が必要でな

い変更は、食札（差分）の出力時間を締め切り時間とする。

- (7) 電子カルテのコメントにない指示は代行入力を行う。電話連絡を受けた時間、患者 ID、指示内容について記録しておく。

5 標準献立について

- (1) 受注者は標準献立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。行事食等、食事にカードがある場合にはお膳につける。
- (3) 禁止食品、代替食品の指示は部門システムの指示に従い確実に調理、配膳を行う。部門システム対応外の指示は、指示書に従い、部門システムへ入力または献立表に書き込み従事者に周知する。
- (4) 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。
- (5) 発注者は実施1週間前までに予定献立表を提示し、献立会議を行い変更事項の確認をする。

6 食種による使用食品について

- (1) 軟菜食(全粥食)は消化がよく、刺激性が少ない食品が基本となるため、イカ、たこ、貝類(かき、ホタテ除く)、繊維の多い野菜類(ごぼう、れんこん、たけのこなど)、海藻類(少量、煮物ののり、わかめは可)、干しいたけは禁止する。調理法では揚げ物は禁止する。(揚げ煮は可) また、使用する食材においても軟らかい食品とし、肉は鶏肉や薄切り肉は可、生果物はスライスして食べやすい形態にする。青菜は冷凍を使用する。生野菜はトマト、大根おろし以外は提供しない。
- (2) 軟菜食(五分菜)は更に消化がよく、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とする。さつま揚げ、ちくわ、かまぼこ、油揚げ、厚揚げ、がんもどきは禁止する。肉はささみ(ひき肉)を基本とする。青菜は冷凍を使用する。もやし、グリーンアスパラ、インゲン等は禁止、なす、カブ、かぼちゃ、トマトは皮をむく。茸、海藻類(のり佃煮は可)は禁止、果物はパイン以外の缶詰か、煮リンゴ、バナナとする。調理法は揚げ物、焼き物を禁止する。
- (3) 軟菜食(三分菜)は更に軟らかい食品が基本となるため、青菜は禁止する。果物は黄桃缶は禁止する。調理法は煮物、蒸し物とする。生食は大根おろし、湯むきトマトのみ可とする。

7 きざみ食について

- (1) きざみ食はきざみ(約2mm)と一口大(約1.5cm)の2段階あり、それぞれの食事を決められた大きさにきざむ。
- (2) きざみのコメントがついた場合は自動的にパン、麺禁とする。
一口大きざみは麺禁のみとする。
- (3) 味噌汁の具は5分と同じ具にする。

8 嚥下調整食について

基準及び詳細マニュアルは以下のとおりとする。

(1) 献立

- ア 開始食、ゼリー食の2食種は市販品とする
- イ とろみペースト食、とろみきざみ食、とろみやわらか食、やわらか食の4食種はそれぞれ「嚥下調整食学会分類2021」のコード2-1、2-2、3、4に該当するものとする。とろみきざみ食はとろみやわらか食の献立を基本とする。
- ウ 食事のとろみは1種類とするが、汁物・お茶などの水分において基本は、中間のとろみ、指示入力に対し濃いとろみ対応の2種類とする。

(2) 主食

- ア とろみペースト食のミキサー粥は全粥をミキシングしスベラカーゼを加えよく攪拌する。全粥220gに対しスベラカーゼ2.2g、パン粥はそのままミキサーで良く攪拌する。
- イ MCT粥にはさらにMCTオイル8gと献立に合わせた味のたんぱくパウダー6gを追加する。
- ウ 他は全粥およびパン粥が基本。

(3) 大きさの基本

- ア とろみペースト食(学会コード2-1)
全てミキシング 粒のないペースト状
- イ とろみきざみ食(学会コード2-2)
0.2～0.3cm(はんぺん、スルーパートナーでまとめた食材、豆腐類は荒目うらごしに2回とおす)
- ウ とろみやわらか食(学会コード3)
料理に合わせてカットする。肉ムース 2cm カット、えびいかムース 3cm1cm×1cm、特にカットの必要ないもの(やわらかカップ、豆腐、スルーパートナーでまとめた食材など)も包丁を入れ、形のままにならないように配する。

※ スルーパートナーでまとめる食材は、肉は肉型、魚は魚の切身型で

冷やし固める。

エ やわらか食(学会コード4)

舌でつぶせる硬さを目安にした食事、肉は挽肉のみ可、野菜は煮こんだ野菜、大根おろしやとろろ芋などのどごしよい形態の食事とする。

(4) その他の注意点

ア 【豆類】すべてうらごし、皮は必ず除く。

イ 【芋類】マッシュした状態を汁でのばす。(ゆるめにする)、スープ煮の芋はうらごさないで、1.5cm 以下に小さく刻む。

ウ 【野菜の切方】火の通りを均一にするように工夫する。特にじゃが芋は軟らかくするために崩れるくらいでよい。

エ 【トマト】湯むきにして種を除き裏ごしする。

オ 【スループार्टナー】食材＋加水量あわせた重量の1%を使用し、ミキサーで攪拌したあと80度以上に再加熱し冷やし固める。

カ 【パン粥】パンは1cm程度に包丁でカットする。

キ 【すりみ】小さめ(2cm程度)に丸める。

ク 【カップヨーグルト】きざまない。ミキサー食はつけない。

ケ 【エネルギー補給ゼリー(エプリッチやエンジョイゼリー等)】とろみやわらか食はきざまない。とろみペースト食、とろみきざみ食はミキシングする。

コ やわらか食の魚はほぐし、包丁でたたき繊維を細かくする。

サ とろろあん、おろしあんは仕上げにミキサーをかけてなめらかにする。

シ やさしい素材シリーズ、切身ソフミートは蒸す。肉ムースは料理に合わせて煮るが、加熱時間が長いと溶けるため注意する。

ス とろみやわらか食は煮物の汁をきるがコンソメ煮など味が薄くなりやすいので味付け時に整える。また芋はマッシュする。

(5) とろみの付け方

ア メニュー表示のあんは中間のとろみを基本としている。

イ あんに野菜が入る場合は、細きざみにしてペースト以外嚥下食共通のあんにする。

ウ 分粥からの通しメニューの場合でもとろみはすべてネオハイトロミールを使用し離水の無いようにする。

ネオハイトロミールを使用したとろみ

野菜煮物、果物缶などは汁 150cc に対してネオハイトロミールⅢ 1.8g、を適量からませとろみをつける。ボリュームが増えすぎないように注意する。

煮豆、芋の煮物は煮汁で濃度調整する。(マッシュなどは牛乳でのばす)プレーンヨーグルトはそのままよい。味噌スープは淡とろみ(基本)は150ccに対してネオハイトロミールⅢ2g、濃とろみは100ccに対してネオハイトロミールⅢ2gを加えよくかき混ぜ、調整する。

ポタージュは淡とろみ(基本)は100ccに対してネオハイトロミールⅢ1g、濃とろみは100ccに対してネオハイトロミールⅢ2gを加えよくかき混ぜ、調整する。

お茶は1人あたりオリゴファイバー2.1g(3人で1包)を加えよくかき混ぜ、淡とろみ(基本)150ccに対してネオハイトロミールⅢ1.5g、濃とろみは2gを加えよくかき混ぜる。

とろみをつけた後、必ずスプーンで濃度を確認してから調整すること。

(6) 盛付け

とろみやわか食は野菜煮物の汁を完全に切る。やわか食はある程度のこす。

やさしい素材、スループार्टナーでまとめた食材などメニュー上深皿が適さない時は平皿(和、洋)を用いる。

とろみペースト食の主菜はあんと食材は別々にミキサーにかけてもりつける。

(7) お茶

開始食・ゼリー食はお茶なし。とろみペースト食からとろみやわか食まではほうじ茶にとろみをつける。とろみの濃さは中間のとろみ(基本)と濃とろみの2種類とし、指示に合わせてつける。やわか食はとろみなしのほうじ茶をつける。

嚥下調整食基準						
食種	開始食	ゼリー食	とろみペースト食	とろみきざみ食	とろみやわらか食	やわらか食
とろみに ついて	なし		【中間のとろみ】水分以外は全て中間とろみとする 口腔内でまとめやすい スプーンを傾けるとトロトロと流れる(はちみつ状)			とろみは特に つけなくてもよい
	注: 食形態UPしても とろみの濃さは 変えない		【濃いとろみ】 送り込む力が必要 スプーンを傾けても形状が保たれ流れにくい(ヨーグル ト状) ※水分のみ対応する/ 食事にはとろみ剤追加で調整			
形態	市販品	市販品	全てミキサーにか けてまとまりやす くとろみをつける ★咀嚼不能にも 適応	べたつかず、下で つぶせる程度の 硬さに調理したも のを0.5mm以下に きざみ、まとまり やすくとろみをつ ける 水分にはと ろみをつける ★全粥程度が咀 嚼できることを確 認する	べたつかず、舌で つぶせる程度の 硬さに調理し、舌 で押したときばら けない 水分には とろみをつける	やわらかく調理し たもの パサつくも のはあんかけにし て食べやすくする 必要なら水分にと ろみをつける
栄養量	開始ゼリー 1食1個 17kcal/個 54kcal/日	1食4個 1100kcal/ 日 Pro30g 水分800ml	1550kcal たんぱく質55g 塩分8.5g			1600kcal たんぱく質55g 塩分8.5g
主食			ミキサー粥 パン粥ミキサー	全粥、玉子粥 パン粥、MCTたんぱく質強化粥		全粥、軟飯、ご飯
汁物			みそ汁(具なし)、ポタージュ とろみ付き(中間・濃いとろみ)			
			肉・魚はミキサーにかけスルーパートナーでまとめたも の、やわらかカップ、スクランブルエッグ、卵豆腐、茶碗 蒸し、絹豆腐、ごま豆腐、やさしい素材、切り身ソフミ ートなど			とろみやわらか食の 他、ほぐしてたたいた 煮魚・蒸し魚、やわら かいハンバーグ、オ ムレツ、出汁巻卵、 麻婆豆腐などが加わ る
芋 豆 野菜			じゃがいも、南瓜、さつま芋、ウグイス豆、金時豆、栗の 甘露煮などは裏ごし 人参、大根、かぶ根、白菜、キャベツ、カリフラワー、冬 瓜、なす、たまねぎ、湯むきトマト			とろみやわらか食 の他、里芋が加わ る
果物			りんごのコンポート缶			洋ナシ、煮バナナ、 煮りんご、コンポート 缶、果物ゼリー
乳製品			プレーンヨーグルト ヨーグルトシェイク	カップヨーグルト		カップヨーグルト 牛乳
その他			エンジョイゼリーまたはエブリッチ様栄養補助食品 (とろみペースト・とろみきざみではミキサーにかける)			
お茶			とろみ茶(中間のとろみ、濃いとろみ)			とろみなし
ユニバーサル デザインフー ド	該当なし	該当なし	かまなくてよい	かまなくてよい	舌でつぶせる	歯茎でつぶせる
学会分類 2021	0-j	1-j	2-1	2-2	3	4
	摂食嚥下訓 練食品0	摂食嚥下訓 練食品0と嚥 下調整食1	嚥下調整食2-1	嚥下調整食2-2	嚥下調整食3	嚥下調整食4

9 幼児下痢食について

- (1) 生物禁、果物禁（煮りんご・コンポート缶のみ提供可）とする。
- (2) 牛乳は赤でラインをして電子レンジに1分間かける。3時間食の牛乳も電子レンジに1分間かける。ジュース選択時は、りんごジュースとする。
- (3) 副食はすべてきざみ対応。

10 幼児食A/幼児 A 全粥について

幼児 A は一口大ききざみ対応、幼児 A 全粥はきざみ対応とする。

11 学童、幼児の特別食について

- (1) 学童腎臓食は指示のない場合は減塩食（塩分6g未満）を基本とする。低蛋白食のおやつ（15時、夜食）をつける。配膳は、低蛋白食のおやつの配膳者が行う。
- (2) 幼児腎臓食は指示のない場合は幼児 A の減塩対応となる。
基本、一口大ききざみのコメントを入力し、一口大ききざみとする。きざみコメントの入力があれば、きざみ対応とする。
基本（麺パン禁、汁物なし、変わり粥禁、減塩醤油対応 おやつは幼児のおやつと同じ）
- (3) 糖尿病食は医師の指示に基づき発注者が指示を出す。指示のない場合、幼児は1300kcal が基本、学童は1800kcal が基本となる。
おやつは糖尿用のおやつ＋牛乳となる。

	学童	幼児
日	ビスコ(マリー)	ぶどうゼリー
月	クラッカー	マリー
火	マリー	桃ゼリー
水	ソフトサラダ	Ca ウエハース
木	ビスコ(クラッカー)	オレンジゼリー
金	マリー	マリー
土	ソフトサラダ	Ca ウエハース

12 離乳食について

主食は選択された主食を提供する。副食は、離乳初期はペースト野菜1品で調味料不使用、離乳中期、後期は、2-3 mmのきざみ形態で調味料の使用あり、たんぱく質も献立にあわせて提供する。

13 産科お祝膳について

産科食は専用の食器に盛り付ける。盛り付けは発注者の指示に従う。

基本産後4日目の昼食には、通常の産科常食＋ケーキ付の食事、夕食は産科常食とは別献立のお祝膳とし1日5食までの範囲で提供する。5食以上の場合は食養科と8北病棟で調整する。お祝膳は17時30分に出来立てを配膳する。

14 ミキサー食について

- (1) ミキサー食の献立ですべてミキシングする。
- (2) 主食はミキサー粥とするが、5分粥・3分粥・全粥等の対応も可。

15 なごみ食について

- (1) 朝はパン、昼夕は献立どおりの主食が基本であるが主食が粥の場合はご飯のときのみ粥対応とする。
- (2) 主食を麺に変更している場合は発注者の指示に従う。

16 術後分割食、易消化食の調理対応について

- (1) 術後分割食、易消化食は一般食より1ランク下げた献立が基本となる。ただし、海藻、茸（椎茸はきざみは可）、コーン、にら、もやし、アスパラ生は禁止とする。
- (2) 骨のある魚（アジ、秋刀魚）は3枚卸とする。魚の付け合せ（椎茸、オクラ、ねぎ等）はつけない。
- (3) 果物はイチゴ、パイナップル、キウイ、柿、レーズンは禁止とする。
- (4) 術後分割3分粥食、易消化3分粥食は5分と同じ献立であるがきざみ対応とする。
- (5) 術後分割常食、易消化常食の主食は軟飯とする。他の食種でもコメントで軟飯を選択した場合は対応する。

17 低蛋白A～D食について

- (1) 低蛋白A・Bは低蛋白米を使用する。水を多くして炊くが寿司飯の場合は水加減を調整する。全粥については炊いたご飯を粥に煮る。
- (2) 食種が常菜の場合、昼食は原則パンになるが、パン禁の場合は食札の記載にあわせた主食の対応となる。
- (3) 昼食の紅茶は、1人ティーパック1個を使用し紅茶150mlに対し粉

飴 20gをよく溶かす。ただし、低蛋白Dは水分制限のため、紅茶は100mlとなる。

- (4) エネルギーにより粉飴の有無、間食、主食など変更されるので対応表を確認すること。
- (5) K制限の場合生果物は禁止で缶詰となる。野菜料理は基本は茹でこぼすが、代替指示がある場合は献立を確認して調理する。

18 高脂肪6分割食について

- (1) 献立は減塩食と同じとする。主食はご飯100g、麺150g、パン30gを基本とする。昼食：ごはんソースうに又はたまご(蛋白調整嚥下調整食に合わせる)
- (2) 間食について
- ア 10 時間食：メイバランスミニ
- イ 15 時間食：エンジョイゼリー
- ウ 20 時間食：6P チーズ

日	月	火	水	木	金	土
コーヒー	キャラメル	バナナ	コーン	コーヒー	いちご	ヨーグルト
プリン	小豆	コーヒー	抹茶	小豆	コーヒー	抹茶

19 カリウム制限について

低蛋白A～D食が基本であるが、他の食種でカリウム制限コメントが入力された場合は、つぎの通り対応する。

食 品 食 種	果 物	野 菜	ジュース/ジョア/飲むヨーグルト/牛乳
常食・全粥・嚥下五分粥・三分粥	缶詰 煮りんご	半量	代替品
熱量制限	付けない	半量	代替品はヨーグルト以外不可
低蛋白、熱量制限 以外の特食	缶詰 煮りんご	半量	代替品

付け合わせレモンは使用可とする。

低蛋白A～D食は献立どおりとする。(低蛋白五分アスパラ缶は2本)

20 濃厚流動食について

- (1) 翌日分（朝、昼、夕）を配膳表とともに搬送機で16時15分以降に搬送する。
食事コメントで入力がある場合は毎食お盆にのせて配膳する。
- (2) 変更があった場合はその都度搬送する。

21 滅菌食/無菌食（無菌室専用）について

- (1) 食器は耐熱の食器を使用し、料理はできたてを器に取り分ける。全てにラップをかけ、電子レンジに1分かける。アルミホイル、ビニールは外してからラップをかける。また電子レンジにかける時間は料理により調節する。
- (2) 初めから密封包装されているものは、電子レンジにかけなくてよい。
- (3) 禁止する食品は次の通りとする。
生物（サラダ、果物等）、ヨーグルト等の乳製品、納豆、パン、はちみつ、マヨネーズ、漬物類、冷凍ゼリー等の完全密封ではないデザート。
- (4) 牛乳はLL牛乳をつける。

22 ヨード検査食について

- (1) 禁止する食品は、次の通りとする。
海藻類・ヨード卵・だしの素・キャベツ・カブ・ニンジン・青梗菜・あぶら菜・ほうれんそう・小松菜・カリフラワー・ブロッコリー・こんにゃく・桃・なし・苺・牛乳・乳製品・ヨーグルト・チーズ・ジョア・ピーナッツ・ゼリー・野菜ジュース・ソース・サウザンドレッシング
- (2) 食事指示がでた場合発注者に連絡する。

23 ヨード制限食について

- (1) 海藻類を禁止する。
- (2) 食事指示がでた場合、ヨード検査食でない旨を病棟に確認する。

24 飲み物について

- (1) 飲み物はカルテから選択できるので、指示どおりに配膳する。
- (2) 牛乳禁だけの指示の場合、栄養的に代替の1位はヨーグルトとする。

25 麺希望について

- (1) 体調により主食を麺類に希望する場合は対応する。
- (2) 朝はつけ麺(冷)、昼はかけ麺(温)、夕はつけ麺(冷)とし、減塩食の場合は麺を選択できないため食種の変更を提案する。薬味は葱など常備してあるものを使用する。

26 選択メニューについて

- (1) 常食(産科常食含む)は、朝・夕食をA食・B食の選択ができる。
- (2) 実施方法は、原則週2回月曜日に木・金・土・日曜日、木曜日に月・火・水曜日の選択メニュー記入用紙を、夕食時に患者の食札立てに入れて配布する。
入院前、禁食などで配布されなかった患者においては、月曜日配布分のみ火曜日夕食時に差分を配布する。
- (3) 記入した用紙は、勤務室の回収箱に入れていただき、病棟でまとめて、翌日中に食養科へ届けてもらう。
- (4) アンケート用紙が届いたら栄養管理システムに入力する。

27 検食について

- (1) 検食は医師1名(毎食の常食、学童、産科食)、栄養士2名(毎食の常食A又はB食及び指定する特別食)が行なう。その他指示された食事1食。医師の検食は4階医局へ配膳する。
- (2) 他は食養科事務室に朝食7時30分、昼食11時、夕食17時に配膳する。
- (3) 食養科栄養士が不在時は、受託会社栄養士が検食業務を代行する。

28 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) 延食のメニューは、次のとおりとする。

ア 10:00

＜基本＞御飯、缶詰(肉または魚缶)、みそ汁、果物は缶詰、
ふりかけ

＜熱量＞御飯、缶詰(肉または魚缶)、みそ汁、果物は生、
ふりかけ

＜脂質B、C、低残渣＞御飯、オムレツ、みそ汁、果物缶、ふりかけ

＜五分・三分・キザミ＞粥、オムレツ、みそ汁、プロッカ、ねりうめ

＜流動・嚥下＞カロリーメイトゼリー、とろみ水、
プロッカ(ミキサーは栄養飲料のとろみ付き)

＜低蛋白A～D＞御飯（ABは低たんぱく御飯）、オムレツ、
みそ汁（半量）、エネルギーゼリー、ふりかけ

イ 15:00

＜基本＞パン2個（ジャム）、肉団子スープ煮、ジュース、
果物は缶詰

＜熱量＞パン2個（マービアー）、肉団子スープ煮、野菜ジュース、
果物は生

＜脂質B・C・低残渣＞パン2個（ジャム）、肉団子スープ煮、
ジュース、果物は缶詰

＜五分・三分・キザミ・パン禁＞粥、肉団子スープ煮、ジュース、
プロッカ、のり佃煮

＜流動・嚥下＞カロリーメイトゼリー、とろみ水、
プロッカ（ミキサーは栄養飲料のとろみ付き）

＜低蛋白A～D＞パン2個（ジャム）、肉団子スープ煮
（肉団子AB2個・CD4個）、ジンジンジュース、
果物は缶詰

ウ 20:00

＜低蛋白D＞パン2個（ジャム、マーガリン）、
缶詰副菜（未開封でお皿をつける）、
エネルギーゼリー

（3）配膳時間は10時及び15時とし、病床までの配膳、病床からの下膳をおこなう。

※ 透析によりやむをえない場合のみ20時分を夕食の配膳とともに
行い、病棟で缶詰の開封をお願いする

。

29 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、服薬との関係、嗜好など禁止食品がある場合は受け付ける。
- （2）喫食量が少ない、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は受け付ける。
- （3）アレルギーによる禁止食品は禁止食品（アレルギー等）対応表を参照する。加工食品については常にチェックを行うこと。また小児については厳格な対応を行うこと。

30 2類感染症の対応について

9Wは感染症病棟であるが食器の扱いは通常どおりとする。配膳配膳・食器消毒洗浄は各マニュアルによる。

小児が9Wに入院し、病棟より電話にて付き添い食の依頼があった場合は、付き添い者の患者IDを確認して部門に登録し、常食を提供する。

31 行事カードについて

地産地消の取り組みにおけるカードについても発注者の指示に従い作成する。当日のお膳にのせる。

32 調乳等業務について

- (1) 受注者は、業務を円滑に行うための作業書を常備する。
- (2) 調乳室に入ったら、蒸気栓等室内を点検し作業前に従事者の衛生管理点検表による点検を行うと共に手指の洗浄消毒を行い、衛生面には十分留意する。

(3) 準備

- ア 小児科・NICU・新生児・産科病棟の哺乳瓶、キャップ、乳首、バット、バケツを回収する。
- イ 哺乳瓶を洗浄消毒し、乳首、キャップ、バット、バケツ等を洗浄する。
- ウ 洗浄後、ボトルスチーマーで滅菌する。
- エ 各病棟のオーダーを確認し、ラベルをコンピューター室でプリントする。
- オ 調乳水製造装置で調乳水をつくる。(前日の水は必ず排水すること。)温度は70℃以上を守る。

(4) 調乳

- ア 各病棟のオーダーにより衛生面に配慮しながら、各種ミルク、糖水を調合し、哺乳瓶に分注し、氏名のラベルをはる。
- イ 冷蔵保存する。

(5) 配達

- ア ミルク・糖水を時間毎に別けてバットに入れワゴンにのせる。
- イ 各病棟に決められた時間に配達する。
- ウ 病棟の冷蔵庫内温度を配達の前後で確認する。
- エ 使用後の哺乳瓶・キャップ・乳首・バット・バケツを回収する。

(6) 洗浄、清掃

- ア 調乳後使用した調乳器具は洗浄し、滅菌する。回収した哺乳瓶・キャップ・乳首・バット・バケツは洗浄、滅菌しておく。

イ 随時室内を清掃し整理整頓に心掛け清潔に保つこと。

(7) 作業場所

15階調乳室、小児科、NICU、新生児センター、産科、ICUの各病棟

(8) 作業人員

ア 常に2名以上の経験を積んだ作業員を配し、(1名以上の栄養士を配置する。)業務に支障をきたさないこと。

イ 責任者を決め、調乳日誌をつける。作業終了後、蒸気栓及び水道、電気等を十分に点検し、事故のないようにする。

(9) その他

ア 調乳室に備えてある備品、器具類の取扱は丁寧にし、水道、電気の使用にあたっては無駄のないように留意し、備品、器具類に事故のあった時は速やかに発注者に連絡する。

イ 調乳等にかかわる材料は衛生的に取扱い、開封後の材料(各種調整粉乳、糖)は密閉保管する。(1ヶ月以内)

ウ 粉乳等の在庫管理を行う。日々の使用量と月末在庫を発注者に提出する。

33 調理及び盛付け業務について

(1) 受注者は、適時適温給食(患者に夕食が配膳される時間は17時30分以降で提供する。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原材料受け入れから適切な温度管理等について、食養科衛生管理マニュアルを遵守すること。

(2) 調理、盛付け方法等について、作業書を常備する。

(3) 主な調理担当及び盛り付け担当には、十分に経験を積んだ専任従事者を配置する。

(4) 業務開始前に手洗い・身支度を整え衛生面には十分注意する。

(5) 毎日 9:15 より厨房にて、ミーティングを行い前日の日誌の確認し必要な情報を共有すること。日誌はミーティングにて発注者へ提出する。

(6) 盛付けは、食中毒予防、適時適温給食の観点から、調理終了時間を調整し、調理後迅速におこなう。

(7) 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。配膳前に盛りつけして常温放置はしない。

(8) カートイン冷蔵庫・温蔵庫、ウォーマー、温冷配膳車の温度管理に留意する。

(9) 盛付け時には使い捨て手袋を使用し、よく洗浄・消毒済みのターナ

ー・トング・レードル等を用い、衛生には十分注意する。

- (10) 食器等は、よく洗浄・消毒済みのものを用いる。
- (11) 食事指示、献立内容・量に問題がないか確認する。最終確認を行う
チェッカーは栄養士とし、適時交替をし「なれ」によるミスを防止するよう努める。
- (12) 彩りよく丁寧な盛付けを心がけること。
- (13) 盛付け後は、使用器具・器材・ベルトコンベアーの清掃を行う。
- (14) 責任者を決め、盛り付け日誌をつける。配膳時間の遅延理由やインシデント・献立の変更などは必ず記載すること。
- (15) 盛付け配膳時間については、以下のとおりとする。

	盛付け開始時間	配膳開始時間	配膳終了時間
朝食	7 時 15 分	7 時 30 分	8 時 30 分
間食	9 時 45 分	10 時 00 分	10 時 00 分
昼食	11 時 15 分	11 時 30 分	12 時 30 分
間食	14 時 45 分	15 時 00 分	15 時 00 分
夕食	17 時 15 分	17 時 30 分	18 時 30 分
間食	19 時 15 分	19 時 30 分	19 時 30 分

34 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) 受注者は、業務を円滑におこなうための作業書を常備する。
- (3) 配膳は指定された順番で指定された時刻に、配膳車により、各病棟のベッドサイドまで速やかに行う。
- (4) 配膳、下膳病棟は、5階ICU・CCU病棟及び8階から14階までの全ての病棟とし、専用エレベーターを使用する。新棟2階は既存病院内の指定の専用エレベーターを使用し9階に降り、ER付近のエレベーターを利用し、1階に降り新棟へ移動、新棟エレベーターを使用し、1階から2階に配膳することを原則とする。なお、新棟については令和8年11月頃にオープン予定であるが、既存棟との接続工事が令和9年2月末頃まで継続して行われるため、具体的な経路はその都度、発注者の指示に従うものとする。
- (5) 延食、中間食等はその都度、発注者の指示により病室またはナースステーションへ配膳及び下膳を行うこと。

- (6) 各病棟1名以上の専任従事者を置く。
- (7) 配膳車及び下膳車は取り扱い説明書に従い丁寧に扱い、常に清潔に保つ。給食用エレベーター内も同様に清潔を保つ。
- (8) 配膳車及び下膳車は、十分に安全を確認して運転する。
- (9) 配膳準備が完了し次第、速やかに各病棟患者に配膳する。
- (10) 配膳表と配膳板を確認し、一人一人にフルネームで名前を名乗ってもらい、食札と合わせて確認を徹底する。特に禁食・延食には十分注意する。
- (11) 下膳は配膳後原則として、30分を経過してから開始し、診療にさしつかえないよう配慮する。患者が食事を済ませていない場合もあるので2回目の下膳を行うこと。
- (12) 残食処理は15階食器洗浄室で行う。作業はマニュアルに従いおこなう。
- (13) 配下膳車は、使用の都度拭き掃除等洗浄・殺菌を行い清潔に保つ。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衛生区域に入る時は塩素消毒を行う。
- (14) 配下膳日誌をつける。
- (15) 注意事項
 - ア 業務中の私語は厳に慎むこと。
 - イ 患者に対し、食事の介護をしてはならない。

35 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) 受注者は、業務を円滑に行うための作業書を常備する。
- (3) 従事者は、業務開始に先立ち機械器具の点検を行い、作業前に手指の洗浄を行い衛生面に留意する。機械器具は取り扱い説明書に従い丁寧に扱う。
- (4) 食器は丁寧に扱い、食器籠を重ねてはならない。強化磁器食器の扱いは特に注意する。
- (5) 下膳後残飯菜は、重量を計測・記録した後、速やかに専用の蓋付容器に分別して入れる。残飯菜は、朝・昼・夕の毎回、専用ワゴンで発注者が指定する場所に搬送する。搬送路を汚さないよう十分注意する。空になった容器、ワゴンはきれいに洗い、清潔に保つ。
- (6) 飯茶碗等は浸透機に浸し、下洗浄する。洗剤は病院指定のものとする。

- (7) 食器等はスポンジを使い、傷付けないように洗浄する。
- (8) 箸、スプーン等の小物類は専用ラックに入れて洗浄する。
- (9) 食器洗浄機は、取扱要領に従い正確に操作する。特に水位・バブル・水圧・湯温度・シャワーノズル清掃等の確認を充分行うこと。シャワーノズルは目づまりのもとになるので、食器洗浄機に食器等をセットする時には、ゴミ・汚物を入れないように十分注意する。
- (10) 食器洗浄機コンベアー速度は病院指定の速度を越えないこと。
- (11) 特に汚れが目立つ食器等は、その都度酸素系漂白剤を用いて漂白する。塩素系漂白剤は用いてはならない。
- (12) 各食器別に食器籠に入れ、消毒保管庫に入れ消毒する。設定された消毒温度及び時間を確認する。(85℃ 60分)
消毒後食器の水分がきれている、乾燥しているかを目安にして食器の入れ方・量を加減する。
- (13) 常に室内外の清掃に留意し、食器洗浄機器・シンク・下膳車・食器籠・ワゴン・食器消毒保管庫・戸棚・棚・床等は、毎日作業の都度清掃し清潔に保つ。床の清掃には、モップを用いる。
清掃用具は食器洗浄室専用のものを使う。
- (14) 作業終了後、機械器具・水道・電気等を充分点検し、事故のないように注意する。
- (15) 機械器具・備品類の取扱は丁寧にし、水道・電気の使用にあたっては無駄のないように留意し、機械器具・備品類に事故のあった時は、速やかに病院担当者に連絡すること。
- (16) 責任者を決め、洗浄日誌をつける。
- (17) 作業場所は15階食器洗浄室とする。
- (18) 作業人員は常に5名以上とし、業務に支障をきたさないこと。
- (19) 注意事項
 - ア 食器を保管する場合、食器籠から食器がはみだしている籠を重ねると部分的に力が異常にかかり亀裂がはいり破損する。食器は、籠からはみださないようにする。
 - イ 食器籠は、重ねない。万が一重ねる場合は、食器がはみださないように籠に入れ、籠は斜めにして静かに重ねること。

36 発注・納品書の入力について

- (1) 発注は3週間前に予定食数を栄養管理システムに入力し、予定献立表、発注一覧表、在庫一覧表等の必要な帳票を出力する。
- (2) 発注一覧表、在庫一覧表から算出した発注数量を栄養管理システ

ムに入力する。発注書を出し、納入業者へFAX及び電話連絡を行う。発注者は点検も行う。

- (3) 予定食数と実施食数のズレによる食材の過不足を毎日確認し、必要な場合は業者へ追加、取り消し等の連絡を行う。
- (4) 納品書の単価・金額を栄養管理システムに翌月の10日までに入力する。

37 検収及び出庫について

- (1) 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、包装、鮮度、異物についてチェックし、賞味（消費）期限、産地を確認し、品温を計測し、検収記録簿に記入する。業者からの納品書を受け取る。
- (2) 在庫食品の出庫は前日夕食の食数を基に使用量を算出し必要数を準備する。調理せずにそのまま提供する食品については当日の実数で出庫を行う。必要以上に在庫することのないように注意する。
- (3) 倉庫、冷蔵庫、冷凍庫の整理整頓を行い、必ず先入れ先出しを行う。

38 業務計画書について

- (1) 受注者は受注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。
- (2) 標準作業書には、栄養業務（給食材料の発注、検収、食事データの取り込み、入力、食札作成等）、調理作業、調乳作業、仕込み作業、配膳作業、食器洗浄作業の作業書を含めること。
- (3) 標準作業書には総括責任者、副総括責任者、調理主任、副調理主任、安全管理者、衛生責任者についての書類及び、従業員名簿（職名、氏名、生年月日、採用年月日、現住所、経験年数、勤務時間）を添付すること。

39 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。

- | | |
|--------------------------|----------------|
| (1) 健康診断実施記録 | 年1回 |
| (2) 衛生検査成績及び事後教育報告書 | 年6回 |
| (3) 業務報告書 | 毎月 |
| (4) 従業員勤務表 | 毎月 |
| (5) 教育・研修スケジュール及び実施結果報告書 | 毎月 |
| (6) 検便結果表 | 月1回（6～10月は月2回） |

(7) 衛生管理点検表	毎日
(8) 調理業務日誌	毎日
(9) 業務日誌	毎日
(10) 調理施設点検表	毎日
(11) 検収記録簿	毎日
(12) 食品加熱(冷却)加工時・保存時及び盛り付け時の記録簿	毎食
(13) 配膳・下膳確認表	毎食
(14) 残菜量表	毎食
(15) その他必要な書類	

別添資料

- 1 約束食事箋
- 2 禁止食品(アレルギー等)対応表

約束手事箋

川崎市立川崎病院

食事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の移動食事カレンダーより食事開始時間、食事内容を正確に入力してください。
入院申し込み時の初期設定は常食・常食小となります。（小児食は年齢ごとの基本設定あり）
- ② 食事オーダーは一患者一食種が原則ですが、濃厚流動食、調乳の場合は併用が可能です。
- ③ 一日の中で違った食種をオーダーする場合は 1 日パターンから入力してください。
- ④ 約束食事箋に記載のない指示については、食養科（3 4 2 5）までご相談ください。

2 食事オーダー締め切り時間

食事変更入力締め切り時間	新規入院、外泊、転棟入力締切時間
朝食 前日 16 時 15 分	朝食 当日 6 時まで ※16：15 以降の入院は予備食（常食、小児食または流動食）での対応となります。
昼食 当日 8 時 30 分	昼食 当日 10 時
夕食 当日 13 時 30 分	夕食 当日 15 時
調乳 当日 9 時 30 分	9 時 45 分

- ① 締切時間以降は、**新規入院以外**は移動食事カレンダーがロックされ変更ができなくなります。
新規入院は締切時間後でも入力が可能ですが、締切時間以降の入院・変更は連絡が必要です。
連絡がない場合は締切時間前のオーダーが適用となりますので、必ずご連絡ください。（②参照）
- ② 締切時間以降の**新規入院・禁食【要連絡】・アレルギーの追加オーダー**は、
昼食・夕食は食養科（6734）までお電話ください。
朝食のオーダーで当日 6 時までに入力できず食事が必要な場合は、**8 時 15 分以降**に食養科（6734）までお電話ください。
禁食【要連絡】が入力できない、アレルギーの追加など緊急を要するが入力できない場合は、**当時 6 時までに FAX（3423）をお願い致します。**（規定の用紙をご利用ください）
- ③ 締切時間以降の**新規入院**は、常食・小児食または流動食（毎食 3 人分）で対応します。主食はご飯、粥、重湯を選択できます。他食種のオーダーは食養科にて振り分けて対応いたします。
- ④ 主食の変更や補助栄養の変更等、急を要さないオーダーは、出来る限り次の食事からの変更をお願い致します。
- ⑤ 禁食、外泊の場合は配膳版の変更を確実に行ってください。
- ⑥ 転棟締め切り時間以降に転棟の場合は、病棟同士で食事の受け渡しをお願いいたします。

3 濃厚流動食について

- ① 濃厚流動食の配膳は、翌日分（朝、昼、夕）を配膳表とともに搬送機で搬送します。
- ② 変更及び開始の場合は、入力後食養科まで電話連絡（６７３４）をしてください。その都度搬送いたします。
- ③ 濃厚流動と一緒にファイバー、とろみ剤もオーダーできます。
- ④ 経口摂取の場合は、食事コメントにてオーダーできます。トレーにのせて毎食配膳します。食事併用でない場合は、フリーオーダー食を選択し、経口栄養補助食品をコメントより選択してください。

4 調乳について

- ① 調乳のオーダーはミルクの種類、一回量、本数、瓶、乳首の種類等を正確に入力してください。
- ② ミルクは１日分を昼に配達します。
- ③ 締め切り時間以降の変更及び開始の場合は調乳室までＦＡＸ（３４１９）してください。

5 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、コメントから延食を選択してください。
- ② 配膳時間は朝が１０時、昼は１５時頃となります。
- ③ 延食は食種により内容が異なりますが、原則として主食＋主菜＋果物が中心となります。

6 食事アレルギーについて

- ① 電子カルテの患者プロファイルの食事アレルギーコメントを入力してください。
- 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、フリーコメントに入力し、必ず食養科に連絡（ＴＥＬ６７３４ １８：４５以降、次の日の朝食に関してはＦＡＸ３４２３）してください。
- ③ アレルギーの対応については別紙参照。（禁止食品対応）

7 アレルギー以外での対応

- ① 主食の変更や量の増減は主食欄から選択できます。ただし熱量制限食など厳格なエネルギー設定の食種については対応できない場合もあります。めん禁・パン禁など禁止コメントの入力がない場合は、食種によっては麺やパンが献立にあわせて提供されます。
- ② 主食「パン」を選択の場合、朝食のみパンに対応した副食となるが（食種に制限あり）、昼、夕は主食のみの変更となります。
- ③ 主食「麺」の場合は食養科（6 7 3 4）まで連絡してください。麺の種類はうどん、そば、そうめんがランダムに提供されます。朝夕は冷たい麺、昼は温かい麺となります。
- ④ 飲み物の変更については、飲み物欄より選択できます。ただし食種によっては選択できない場合もあります。牛乳禁のみのコメントが入力された場合は、代替は基本ヨーグルトになります。
- ⑤ アレルギー以外の禁止食品については、患者プロファイルの「注意食物」へ登録してください。注意食物においては、対応するコメントがない場合はフリーコメントへ入力してください。フリー入力の禁止コメントは、可能な限りでの対応となりますので食養科までご確認ください（6 7 3 4， 3 4 2 5）

8 選択メニュー

- ① 常食は朝食と夕食についてA， B 2種類から選択できます。
- ② 選択メニュー記入用紙は基本毎週月、木の夕食時に配布します。月曜日に配布されなかった場合は、差分として火曜日に配布します。
- ③ 病棟で回収したものをまとめて、翌日食養科のBOXに提出してください。
- ④ 変更、追加等は食養科まで連絡（TEL 6 7 3 4）してください。食事変更締め切り時間まで受け付けます。
- ⑤ 移動食事カレンダーで主食「パン」「麺」などを選択している場合は、基本電子カルテにて選択している主食を優先してお届けいたします。献立によってはアンケートで選択された食事を優先してお届けする場合があります。（禁止コメントを含むものはアンケートで選択されても提供はできません）

約束食事箋【一般食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
常食大	2,200	80	55	345	1,500	8.5	選択メニューあり
常食	1,900	75	50	290	1,450	7.5	
常食小	1,700	70	45	250	1350	7.5	
産常食（初，中）	2,000	75	55	300	1,600	8.5	
産常食（後期）	2,100	80	55	320	1,600	8.5	葉酸 480 μ g 以上
お祝膳	1,044	49	50	97	504	6.3	1食分（夕食）
産待機室食	2,200	75	55	370	1,700	8.0	

《適応》

特に栄養素の厳密な調整が必要ない患者に対する食事

（61歳以上女性、75歳以上男性は常食小が第一選択となる。体格や活動量により常食・常食大も選択ができる）

妊産婦の場合は初期、中期と後期で食種を選択する。

お祝膳は出産後4日目頃の夕食に提供する。アレルギー等の場合は代替食品を提供する。

産待機室食は主食がおにぎりで、麺やカレーライスなどは提供しない

- ・副食きざみの場合、きざみ（みじん切り）、一口大きざみの2種類のコメントから選択できます。
- ・喫食量が少ない場合副食1/2量をコメントで選択できます。ただし栄養量が減るため補助栄養が必要になります。こちらもコメントからの選択となります。

約束食事箋【一般食・軟菜】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
全 粥 食	1,600	60	40	240	1,800	8	
五 分 菜 食	1,200	60	35	160	2,200	8	
三 分 菜 食	1,100	55	35	140	2,300	8	
ミ キ サ ー 食	1,600	60	35	250	2,100	8	
流 動 食	1,000	40	30	140	1,800	6	

《 適応 》

特に栄養素の厳密な調整を必要としない患者で常食摂取が困難な場合、病状や咀嚼機能等を考慮して、最も適当な食事を選択する。

※80歳以上の入院自宅で軟らかいものを食べていた患者の第一選択は全粥食とする。

※嚥下障害がある、又は疑われる（水分でむせるなど）患者に対しては嚥下調整食を選択する。

- ・ 副食きざみの対応があります。きざみの大きさは2段階あり、コメントより選択できます。
- ・ 食思不振等で喫食量が少ない場合はコメントで1/2量を選択できます。この際は栄養量が減るので補助栄養が必要になります。こちらもコメントより選択できます。
- ・ ミキサー食には、1日1回（朝食）主食にMCTオイル6gを使用しています。

約束食事箋【小児食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考 (参照年齢)
幼 児 食 A	1,100	35	35	160	900	5	1歳半～2歳ごろ 副食一口大きざみ
幼 児 食 B	1,600	50	45	250	1,100	6	3歳～5歳ごろ
学 童 食 C	1,900	70	55	280	1,500	8	6歳～9歳ごろ
学 童 食 D	2,200	80	65	320	1,700	8	10歳～15歳ごろ
幼 児 A 全 粥 食	1,000	35	25	155	1,100	5	離乳完了期 1歳～1歳半頃 副食きざみ
幼 児 B 全 粥 食	1,200	45	30	185	1,350	5	
学 童 C 全 粥 食	1,600	65	50	230	1,800	8	
学 童 D 全 粥 食	1,900	75	55	270	2,050	8	
幼 児 下 痢 食	750	35	25	95	1,300	4.5	副食きざみ
離 乳 食 初 期	60	2	0	13	300	0.0	5～6ヶ月ごろ 主食重湯/副食ミキサー
離 乳 食 中 期	240	12	5	37	500	1.5	7～8か月ごろ 主食5分粥つぶし/副食きざみ
離 乳 食 後 期	330	14	5	55	520	1.5	9～11か月ごろ 主食全粥/副食きざみ

《適応》

特に栄養素の厳密な調整を必要としない小児患者に対し、最も適当な食事を選択する。

離乳食は食事のみとミルク併用の2種類の食種があります。主食の変更が可能です。

幼児・学童食・下痢食は15時におやつを提供あり

約束手事箋【小児検査用定型除去食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
検査用定型除去食 幼児 A	1,100	35	30	180	1,000	5	副食一口大きざみ 15時ジュース＋果物
検査用定型除去食 幼児 B	1,550	45	40	260	1,100	6	
検査用定型除去食 学童 C	1,850	65	50	290	1,500	8	
検査用定型除去食 学童 D	2,150	75	60	330	1,700	8	
検査用定型除去食 離乳初期	55	1	0.2	12	225	0.0	主食重湯/副食やさいペースト (調味料不使用)
検査用定型除去食 離食中期	210	12	3	32	540	1	主食5分粥つぶし/副食きざみ
検査用定型除去食 離乳後期	300	15	3	50	520	1.5	主食全粥/副食きざみ

《適応》

アレルギー負荷試験に対する食事では卵製品、乳製品、小麦製品、大豆製品、ナッツ類、そば、えび、かに、いか、たこ、貝、青魚を除いた食事では味付けは塩と砂糖のみ使用する。(離乳初期は調味料不使用)

1泊入院を基本とし、昼、夕、朝の3食の固定メニューを提供する。

上記以外に除去している食品がある場合は食養科へ連絡する。

約束手事箋【嚥下調整食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考	学会分類 2021
や わ ら か 食	1,600	55	35	270	2,150	8.5		嚥下調整食 4
と ろ み や わ ら か 食	1,550	55	50	215	1,600	8.5		嚥下調整食 3
と ろ み き ざ み 食	1,550	55	50	215	1,600	8.5		嚥下調整食 2-2
と ろ み ペ ー ス ト 食	1,550	55	50	215	1,600	8.5		嚥下調整食 2-1
ゼ リ ー 食	1,100	30	25	195	800	3	市販ゼリー 3.4品	嚥下調整食 1j
開 始 食	71	0.3	0	18	190	0	市販ゼリー 1個／毎食	嚥下訓練食 0j

《適応》

脳血管疾患をはじめ高齢者や、食道、口腔の手術などで嚥下障害がある、又は疑われる患者に対し、最も適している食形態を選択する。

- ・ とろみペースト食～とろみやわらか食までは、まとまりやすく学会分類中間のとろみをつけています。
- ・ ゼリー食、開始食は単独では栄養、水分、塩分等が不足するため経管又は静脈栄養と併用してください。
- ・ とろみペースト食～とろみやわらか食までは、1日1回主食にMCTオイル6gを使用しています。
- ・ とろみペースト食～とろみやわらか食までは食事のお茶はとろみをつけて提供します。通常は淡とろみとなります。濃とろみが必要なときはコメント対応となります。
- ・ 食事以外の水分補給の際にとろみ剤が必要な場合はコメントからとろみ剤を選択すると、配膳時に1～2Pつけることができます。

約束手事箋【呼吸器疾患食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (m l)	塩分 (g)	備考
高脂肪 6 分割食	1,800	75	70	220	1,500	7.5	

《 適応 》

慢性閉塞性肺疾患等の患者で、1回の食事量が少ないため、間食を提供します。

【化学療法食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (m l)	塩分 (g)	備考
なごみ食	1,000	35	30	150	1,000	7	

《 適応 》

がん化学療法などで食欲低下している場合の食事で朝パン、昼夕はおにぎりや麺などを提供します。

【フリーオーダー食】

患者の状態に合わせて自由に組み合わせる個人対応食です。食養科（3 4 2 5 または 6 7 3 4）へ相談してください。

【検査食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (m l)	塩分 (g)	備考
大腸検査食	1,120	28	17	220	1,200	7	市販品
ヨード検査食	1,800	65	40	290	1,300	7	

- ・ヨード検査食は検査のための食事で、ヨード含有物の他、抗甲状腺物質含有食品を除去した食事です。検査終了後は速やかに食事変更してください。
- ・治療のためのヨード制限はすべての食種で対応します。(コメント入力)

約束手事箋【特別食 タンパクコントロール食①】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
低 蛋 白 食 A	1,800	30	45	300	1,000	5	カリウム 1,500mg
低 蛋 白 食 B	1,800	40	50	295	1,000	6 未満	カリウム 1,600mg
低 蛋 白 食 C	1,800	50	50	315	1,100	6 未満	カリウム 1,700mg
低 蛋 白 食 D	2,000	60	55	330	1,000	6 未満	カリウム 1,500mg (透析食)
低 蛋 白 A 軟 菜	1,800	30	35	320	1,600	5	カリウム 1,500mg
低 蛋 白 B 軟 菜	1,800	40	40	295	1,600	6 未満	カリウム 1,600mg
低 蛋 白 C 軟 菜	1,800	50	45	290	1,600	6 未満	カリウム 1,600mg
低 蛋 白 D 軟 菜	1,800	60	45	290	1,600	6 未満	カリウム 1,500mg (透析食)
低 蛋 白 五 分 粥 食	1,300	45	15	245	1,700	6 未満	カリウム 1,700mg
低 蛋 白 三 分 粥 食	1,200	40	15	225	1,800	6 未満	カリウム 1,600mg

《 適 応 》

急性腎炎、慢性腎炎、慢性腎不全、糖尿病性腎症、透析

- ・ 低蛋白食 A B は 1200～1800Kcal、低蛋白食 C は 1300～1800kcal、低蛋白食 D は 1300～2000Kcal まで 100Kcal きざみで食種が選択できます。エネルギーによって10時と15時に間食がつくことがあります。
- ・ 主食を全粥、五分粥、三分粥等に変更するとエネルギーが下がりますので画面右上の栄養表示を確認してください。
- ・ 低蛋白食 D は透析食・カリウム制限対応となっています。その他の食種はコメントでカリウム制限の対応ができます。

約束手事箋【特別食 蛋白調整嚥下調整食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
蛋白調整 とろみやわらか食	1,500	30	45	245	1,200	5	カリウム 1,200mg
蛋白調整 とろみきざみ食	1,500	30	45	245	1,200	5	カリウム 1,200mg
蛋白調整 とろみペースト食	1,500	30	45	245	1,200	5	カリウム 1,200mg

《適応》

腎不全、透析中で嚥下障害がある、又は疑われる患者に対し、蛋白質、水分、カリウムを調整した食事

- ・食事形態は一般食嚥下調整食と同じものです。
- ・とろみペースト食～とろみやわらか食までは、まとまりやすく学会分類中間のとろみをつけています。
- ・主食は全粥となります。主食を変更すると水分量も変わりますのでご注意ください。
- ・食事のお茶はとろみをつけています。1杯の水分量は150mlのため3食で450ml水分量が増えます。お茶が不要の場合は「お茶なし」のコメントで対応します。
- ・毎食蛋白調整栄養飲料（リーナレン LP:200kcal、蛋白 2g）がつきます。種類を変更（リーナレン MP:200kcal、蛋白 7g）することで蛋白質 45g まで増量することができます。
- ・栄養飲料は適正なとろみをつけた状態で提供します。

約束手事箋【特別食 タンパクコントロール食②】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
減塩食（塩分 6 g 未満）	1,800	70	45	280	1,500	6 未満	心疾患・脳血管疾患・脂質異常症より選択
減塩全粥食（塩分 6 g 未満）	1,550	60	40	240	1,800	6 未満	
低蛋白食 F （アミノレバン併用推奨）	1,200	40	20	220	950	5	アミノレバン EN3 包併用時 1800kcal、Pro80.5 g 肝疾患より選択
低蛋白食 G （リーバクト併用推奨）	1,700	50	30	300	1,200	5	リーバクト 3 包併用時併用時 1750kcal、Pro62 g
貧血食	2,200	90	55	335	1,600	7	鉄 20mg

《適応》

心疾患、肝硬変、慢性肝炎、貧血、高血圧＋CVD
（貧血は Hb10g/dl 以下が特別食の加算対象）

- ・ 五分菜、三分菜の対応はありません。必要な場合は食養科までご連絡ください。
- ・ 肝硬変非代償期でアンモニア上昇時は、BCAA 製剤と組み合わせて必要量となるよう食事を選択してください。低蛋白 F はアミノレバン E N 併用時、低蛋白 G（夜食として 100kcal の菓子付き）はリーバクト併用時を推定しております。体格に合わせてエネルギー、タンパク質など調整をお願いします。
- ・ 低蛋白 F，G の主食は米飯（F は 150 g、G は 200 g）、副菜は軟菜対応です。主食は粥、パンの選択が可能です。主食変更時は移動食事カレンダーの栄養量表示がかわりますのでご確認ください。

約束手事箋【特別食 脂質コントロール食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
脂 質 A 食	1,800	70	30	310	1,500	6	心疾患・脳血管疾患・脂質異常症より選択
脂 質 B 食	1,700	60	15	330	1,400	6	膵炎・胆嚢疾患より選択
脂 質 C 食	1,400	40	10	270	1,900	6	
脂 質 C 五分粥食	1,100	30	7	230	2,000	6	
脂 質 C 三分粥食	1,000	30	7	210	2,100	6	
脂 質 C 流動食	500	10	2	80	1,400	5	
低 残 渣 食	1,200	50	20	205	1,500	6	主食のデフォルト全粥 炎症性腸疾患より選択

《適応》

心疾患、脂質異常症、胆のう疾患、潰瘍性大腸炎、膵炎

脂質 B、C は自宅で継続するには、厳しい脂質制限食となりますので、脂質制限 B、C でご自宅へ退院となる場合は、栄養指導依頼をお願いいたします。

約束手事箋【特別食 エネルギーコントロール食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (m l)	塩分 (g)	備考
熱量制限食	1,400	60	35	210	1,300	7	
熱量制限減塩食	1,400	60	35	210	1,300	6	
熱量制限軟菜食	1,400	60	35	210	1,800	7	
熱量制限減塩軟菜食	1,400	60	35	210	1,800	6	

《適応》

糖尿病、肥満症（BMI 35 以上）、脂質異常症、心臓疾患

- ・ 熱量制限食は 800kcal（減塩食は 1000kcal）～2000Kcal まで 100Kcal きざみで食種が選択できます。
炭水化物は 60%程度としています。
- ・ 五分菜、三分菜の対応はありません。必要な場合は食養科までご連絡ください。
- ・ リフィーディング症候群予防等のため、少量からエネルギーの指示があった場合には、熱量制限食にて対応いたします。熱量・熱量軟菜は 800kcal から、熱量減塩食・熱量減塩軟菜食は 1000kcal から 100kcal きざみでの対応となります。800kcal 未満での経口摂取は、補助栄養での提供をお願いいたします。

約束手事箋【特別食 妊娠高血圧、糖尿病食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (m l)	塩分 (g)	備考
妊 娠 糖 尿 分 割 食	1,400	65	40	195	1,300	7.5	
妊 娠 糖 尿 分 割 食	1,600	70	45	230	1,400	7.5	
妊 娠 糖 尿 分 割 食	1,800	75	45	290	1,600	8	
妊 娠 高 血 圧 食 1	1,800	75	45	270	1,500	7	
妊 娠 高 血 圧 食 2	1,600	70	40	240	1,400	6	
妊 娠 高 血 圧 食 3	1,400	60	35	210	1,200	5	

《 適 応 》

妊娠糖尿病、糖尿病合併妊娠、妊娠高血圧症候群

- ・ 妊娠糖尿分割食は6回食で、10時、15時、夕食時に間食がつきます。

約束食事箋【特別食 小児治療食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (m l)	塩分 (g)	備考
幼 児 腎 臓 食	1,100	35	35	160	900	3	一口大きざみ
学 童 腎 臓 食	2,200	70	50	365	1,700	6	
幼 児 糖 尿 食	1,500	70	40	230	1,300	7	一口大きざみ
学 童 糖 尿 食	2,000	80	60	280	1,600	8	

《 適 応 》

小児の糖尿病、腎臓疾患

- ・ 基本設定以外の場合は食養科までご連絡ください。

約束食事箋【特別食 術後食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
術 後 分 割 常 食	1,650	60	45	250	1,500	7	} 10 時、15 時は食事 20 時は菓子、飲み物
術 後 分 割 全 粥	1,550	60	35	230	1,700	7	
術 後 分 割 五 分 粥	1,300	55	25	200	2,000	7	
術 後 分 割 三 分 粥	1,200	55	25	180	2,000	7	
術 後 分 割 流 動 食	730	26	22	80	1,100	2	

《適応》

消化器の手術後

- ・術後分割食は 6 回食になります。10 時、15 時には食事形態の間食をお出しします。
20 時分は夕食時に菓子と飲み物を提供します。
- ・術後分割常食のご飯は軟飯となります。

約束食事箋【特別食 易消化食】

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
易消化常食	1,750	70	40	265	1,700	7	特別食加算あり
易消化全粥食	1,685	70	40	250	1,950	7	
易消化五分粥食	1,300	55	25	200	2,200	7	
易消化三分粥食	1,100	55	25	160	2,200	7	
易消化流動食	1,000	40	30	140	1800	6	一般食より選択してください

《適応》

胃、十二指腸潰瘍 下部消化管術後

- ・ 易消化三分粥食からは特別食となります
- ・ 易消化食のご飯は軟飯となります。

約束手事箋【濃厚流動食】

*成分値は 100Kcal 当たり

	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	Na (g)	K (mg)	Fe (mg)	備考
メイバランス 1.0	1.0Kcal/ml	4.0	2.8	15.5	84.5	110	100	1.0	200ml 紙パック 300, 400 バック
テルミールミニ	1.6Kcal/ml	3.7	3.8	13.0	47.0	50	50	0.9	125ml
メイバランスミニ	1.6Kcal/ml	3.8	2.8	14.7	46.9	55	60	0.8	125ml 経口対応
ペプチーノ	1.0Kcal/ml	3.6	0	21.4	85.0	70	77	0.7	200ml (ペプチド)
リーナレン LP1.0	1.6Kcal/ml	1.0	2.8	17.5	47.4	30	30	1.5	125ml
リーナレン MP3.5	1.6Kcal/ml	3.5	2.8	15.0	46.8	60	30	1.5	125ml
カームソリッド*	1.0Kcal/ml	3.8	2.2	15.7	83.3	196	156	0.8	400ml (10000mPa・s)
グルセルナ	1.0Kcal/ml	4.2	5.6	8.0	84.8	93	156	1.4	400ml
ハイネックスイー ゲル	0.8kcal/ml	4.0	2.2	15.4	110.0	166	156	0.6	375ml、500ml (10 mPa・s)
ペプタメン AF	1.5kcal/ml	6.3	4.4	8.8	52.0	175	155	1.1	200ml

- ・ 経管栄養開始する際は注入速度に留意してください。
- ・ *の商品は常時在庫がない場合がありますので、使用の際は食養科（3425）までご連絡ください。
- ・ ペプタメン AF は ICU、9S 専用となります。**転棟する場合は他の栄養剤へ変更してください。**
- ・ 記載以外の栄養剤を使用したい場合は食養科（3425）までご相談ください。
- ・ 薬品の栄養剤（エレンタール、エンシュア、ラコール、エネーボ）は薬剤部へご連絡してください。
- ・ 経口摂取でのオーダーは、食事コメントより選択してください。（栄養剤のみでのオーダーは、食種はフリーオーダー食をご選択ください。禁食のままコメントのみのオーダーでは提供できません。

§ 禁止食品の指示対応について

2025年5月改訂
川崎病院食養科

アレルギー、宗教等による禁止コメントの対応は以下とさせていただきます。

下記以外の禁止コメントについては、食養科までご相談ください。

禁 止 食 品		禁 止 す る も の
1. 卵 類 禁	① 卵	その食材中の卵の使用割合が高いもの ・鶏卵、うずらの卵、卵焼き、卵豆腐、茶碗蒸し、錦糸卵しんじょ等
	② 卵製品	①に加え、卵を使用した食品 ・練り製品：はんぺん、ちくわ、えびしんじょ、かに重ね蒸し、えびつみれ、いわしつみれ、魚肉ソーセージなど ・肉加工品：ハム、ベーコン ・調理加工食品：ミートボール、フライ等 ・マヨネーズ、ドレッシング（ジャネフ製品はOK） ・菓子類：プリン（牛乳主体）、バナナプリン、原材料に鶏卵の記載のあるもの ・ふりかけ ・そば ・パン（食パン、田舎パン、白パンのみOK、パン粉可）
	③ 小児科卵製品	②に加え、アレルギーに対する配慮により、さらに微量の卵成分を含む食品まで全てに対応する ・ジューシー（調味料） 主食はパン禁 （パン粉可）
2. 魚 介 類 禁	① 魚	・魚、しらす干し
	② 魚介製品	①に加え、魚を使用した食品 ・練り製品：はんぺん、ちくわ、笹かま、えびしんじょ、かに重ね蒸し、錦糸卵しんじょ、えびつみれ、いわしつみれ、魚肉ソーセージ ・たいみそ、ねりうめ ・海藻サラダ、わかめ ・花かつお ・ふりかけ、お茶漬けのり、炊きこみわかめ、菜飯 ・甲殻類：えび、かに、貝、いか
	③ 小児科魚介製品	②に加え、アレルギーに対する配慮により、さらに微量の魚成分を含む食品まで全てに対応する ・調味料：かつおの素、オイスターソース、ホタテスープ顆粒、中華だしの素 だしは、昆布だしとする ・調理加工食品全て：卵豆腐、焼売、茶碗蒸し 等※表示義務が無い
	④ 青魚	・さば、あじ、いわし、にしん、さわら、さんま、ぶり ※うなぎは提供可とする、対応が必要なうなぎ禁
	⑤ さば	・さば
	⑥ えび	・えび 海藻サラダ、わかめ（混入することがあるため）※エキスを除く
	⑦ かに	・かに 海藻サラダ、わかめ（混入することがあるため）※エキスを除く
	⑧ 貝	・貝、調味料：オイスターソース、ホタテスープ顆粒など ※牡蠣のみの禁止は、牡蠣禁（牡蠣提供ないためオイスターソースのみ除去）

	⑨いか	・いか
	⑩えびかに貝いか	⑥⑦⑧⑨すべて除去 ※エキスも除く
3. ナッツ	① ナッツ類 製品	落花生をはじめ、アーモンド、栗、ぎんなん、くるみ、ココアを使用した食品 ：ピーナッツバター、ピーナッツソフト、チョコスプレッド、低蛋白チョコ 鉄入りふりかけ (ぎんなんも含むが、現在は献立での使用なし)
	②小児科 ナッツ類 製 品	①に加え、アレルギーに対する配慮により、さらに微量のナッツ成分を含む食品まで全てに対応する
4. 乳 製 品 禁	①牛 乳	・牛乳 ※基本の代替はヨーグルトとする
	②チーズ	・チーズ
	③ヨーグルト	・固形ヨーグルト、飲むヨーグルトを除去 ※ジョア禁、濃流ヨーグルト禁（栄養飲料ヨーグルト味禁）は別途禁止コメントあり
	④ 乳製品	①②③に加え、乳類を使用した食品 ・調理加工食品：肉団子、オムレツ、バナナプリン等 ・乳類を主原料とする調味料：スキムミルク、ホワイトルウ、シチュー等 ・主食はパン禁とする
	⑤ 小児科 乳製品	④に加え、アレルギーに対する配慮により、さらに微量の乳成分（乳糖など）を含む食品まで全てに対応する ・調味料：中華風だしの素、鶏ガラスープ、たんぱくんパウダー、ふりかけ、マーガリン等 ・調理加工食品：ハム、えびしんじょう等 ※マーガリンだけ禁止は、バター・マーガリン禁
5. 小麦 加工 品 禁	① 小麦加工	・小麦粉を多く使用した加工品、菓子類 ・パン、めん、小麦粉、パン粉、麩、マカロニ等 ・調理加工食品：クリームスープ、フライ、焼売、餃子、 主食はごはんとする
	② 小児科 小麦製品	①に加え、アレルギーに対する配慮により、さらに微量の小麦成分を含む食品まで全てに対応する ・調味料：しょうゆ、穀物酢（醸造酢を使ったドレッシング、ケチャップ等） ・ふりかけ、ピーナッツバター、チョコスプレッド、のり佃煮 ・調理加工食品（肉団子、オムレツ、チキンボールなど） ・ドレッシング等

6. そば禁	① そば	・そば、ベビーリーフ
	② 小児科 そば製品	・めん類：そば、うどん、スパゲッティ、中華めん、冷麦 めん禁対応とする ※ めん類は、そばを含む製品と共通の設備で製造しているため
7 ごま禁	① ごま	ごまを使用した食品 ・ふりかけ ※ナッツ類には含めない
	② 小児 ごま 製品禁	①加え、アレルギーに対する配慮により、さらに微量のごま成分を含む食品まで全てに対応する ・調味料：ごま油
8. 大豆加工品禁	①大豆加工	・納豆、豆腐、がんも、厚揚げ、油あげ、大豆、きな粉、豆乳、大豆もやし等
	② 小児科 大豆製品	①に加え、アレルギーに対する配慮により、さらに微量の大豆成分を含む食品まで全てに対応する 大豆たんぱくを含むもの ・パン（材料の一部に大豆を含むため） ・調味料：しょうゆ、みそ、サラダ油、ドレッシング、コンソメ、中華風だしの素、厚削り ・調理加工食品全て：オムレツ、フライ、ハム、ベーコン、スクランブルエッグ等 ※表示義務が無い ・ふりかけ、のり佃煮、うめぼし おやつはゼリーのみ OK とする 調理油はキャノーラ油とする 基本の調味料は、塩、砂糖とする
	③ 納 豆	・納豆
	④ ワーファ リン対応	・納豆、ブロッコリー、野菜ジュースなどビタミンKを多く含む食品を除去
9. 肉類禁	① 肉	牛、豚、鶏の肉、レバー、ハム、ベーコン、ウィンナー等
	② 小児 ゼラチン	成分表にゼラチンの記載がある食品、形態がゼリーであるもの ・ニューソーセージ、卵焼き、ゼリー類（ゼラチンを含まないものも含む） おやつはゼリー以外のみとする ※表示義務が無い ゼリーだけ禁止はゼリー禁
	③ 豚エキス	宗教上豚肉を禁止し、鶏肉、牛肉は食べられる場合。豚エキスを含むものを除去。ゼラチンは全て豚由来とみなし除去する
	④ 牛豚エキス	宗教上牛豚を禁止し、鶏肉は食べられる場合。牛・豚肉のエキスを含むものを除去。ゼラチンは全て豚由来とみなし除去する
	⑤ 小児科 肉製品	①②③④に加え、アレルギー又は宗教上の配慮により、さらに微量の肉成分を含む食品まで全てに対応する ・調理加工食品 ※表示義務が無い ・調味料：コンソメ、中華風だしの素、たんぱくパウダー、ふりかけ等 ・ゼラチンを使用した食品： ②参照

禁 止 食 品		禁 止 す る も の
10・野菜類禁	① ○○ 製品	<ul style="list-style-type: none"> 対象の野菜そのもの、野菜を使用した加工品 <p>対象の野菜を使用した調味料、野菜エキスを含む加工品は提供する患者に原材料表示が見える製品のみ調味料、野菜エキスでも対応する</p>
	②生野菜	<ul style="list-style-type: none"> 生の野菜（漬物、梅干しを含む） <p>※対象の野菜が主原料の調味料、加熱された料理は提供する</p>
	③生 トマト	<ul style="list-style-type: none"> トマトについて、②の対応をする <p>トマトそのものを提供する料理：くし切りトマト、やわらかトマト、湯むきトマト、サラダのトマト等</p> <p>トマトが主原料の調味料、加熱されたトマトを使用する料理は提供する</p>
	④トマト 製品 (果汁も 除く)	<ul style="list-style-type: none"> ③に加え、トマトが主原料の調味料、加熱されたトマトを使用する料理 <p>例：ボルシチ、ミートソーススパゲティ</p> <ul style="list-style-type: none"> 果汁を含む食品（例：野菜ジュース、トマトケチャップ）
	青菜製品	<ul style="list-style-type: none"> 下記の野菜について、①の対応をする <p>三つ葉、水菜、ほうれん草、小松菜、うまい菜、春菊、青梗菜、菜の花、おいしい菜、かぶ葉、ニラ</p>
	ねぎ類 製品	<ul style="list-style-type: none"> 下記の野菜について、①の対応をする <p>長葱、万能葱、わけぎ、玉葱、紫玉葱</p>
	うり製品	<ul style="list-style-type: none"> 下記の野菜について、①の対応をする <p>胡瓜、にがうり、冬瓜、南瓜、かんぴょう</p> <ul style="list-style-type: none"> 下記の果物について、果物製品禁（果汁も除く）の対応をする <p>メロン、スイカ</p>

11・ 果 物 類 禁	① 〇〇禁 (ジュース・ジャム等可)	<ul style="list-style-type: none"> ・カットした果物そのもの、缶詰 ジュースやジャム等果物そのもの以外はすべて提供する (果物そのもの+ジュースに対応する場合は〇〇禁+〇〇ジュース禁) ※りんご、もも、オレンジ、キウイのみコメントあり
	②果物禁 (ジュース・ジャム等可)	<ul style="list-style-type: none"> ・①をすべての果物について対応する
	③ 〇〇製品禁(果汁も除く)	<ul style="list-style-type: none"> ・①に加え、果汁を含む食品 例：ジュース、ジャム 果汁を含む加工品、調味料 〇〇味の食品(例：プロッカゼリーオレンジ味、まめびよイチゴ味)
	④果物・果汁・加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・③をすべての果物について対応する
	⑤生果物	<ul style="list-style-type: none"> ・生の果物 缶詰果物、その他の加工品は提供する
	⑥缶詰果物	<ul style="list-style-type: none"> ・缶詰の果物 生果物、その他の加工品は提供する
	⑦柑橘類製品禁(果汁も除く)	<ul style="list-style-type: none"> ・下記の果物について、③の対応をする オレンジ、みかん、いよかん、清見オレンジ、なつみかん(甘夏) はっさく、ぽんかん、グレープフルーツ すだち、柚子、レモン
	⑧梅製品禁(果汁も除く)	<ul style="list-style-type: none"> ・梅について、③の対応をする 例：梅干し、ねりうめ、ゆかり、梅びしお ふりかけ梅しそ味、たんぱくん梅しそ味、エネルギーゼリー梅味

12. その他	① 海藻	<ul style="list-style-type: none"> ・海藻そのものと下記の製品 のり佃煮、ふりやけやお茶漬け（のり）、 がんもどき（ひじき）、ひじきの煮物缶、 炊きこみわかめ、海藻サラダ 五目豆（昆布）、昆布巻き、とろろ昆布 ※昆布だし、寒天は提供可
	② 刺激物	<ul style="list-style-type: none"> ・黒こしょう、ナツメグ、シナモン、生姜、にんにく、レモン（レモン汁） ・ケチャップ ・ソース類（ウスターソース、中濃ソース、ソース P）、デミグラスソース ・酢、ポン酢、黒酢 ・ゆかり、梅（梅ちりめん含む） ・オレンジ、みかんなどの柑橘類（ジュース、マーマレードジャム含む） ・キウイ、パイン ・ドレッシングすべて、マヨネーズ ・辛子、わさび、七味、ししとうがらし、みょうが ・漬物類すべて ・麻婆豆腐の素、八宝菜の素、酢豚の素、カレー粉 ・その他、香辛料などを含む加工品 ※ただし、黒こしょう、ナツメグ、シナモン、生姜、にんにく、レモン（レモン汁）が含まれた加工品は提供可
	③アルコールを含む調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・料理酒、原料に酒を含む調味料 料理酒、みりん、酢、醤油、味噌等 ※塩、砂糖、香辛料（カレー粉等）、油脂類以外の 味付きの調味料は基本的に提供しない（だし汁は提供可）

❶ 小児のアレルギーに配慮した厳しい対応を小児科対応と呼びます。

乳製品アレルギーの牛肉禁や卵製品アレルギーの鶏肉禁は、肉類禁止のオーダーを併せて入力してください。

アレルギー物質を含む食品の食品衛生法による表示制度

表示が義務付けられた7品目：かに、えび、小麦、そば、卵、乳、ピーナッツ

※ ただし、アレルギー物質がその製品1kg中に数mg以下の場合は、表示は省略される。

㊤ 禁止食品に対する献立対応について

対 応 食 種	禁 止 内 容
離乳初期食	※粥または重湯と野菜、昆布だしのみで調味料不使用
離乳食中期	そば製品(めん禁) ・ナッツ製品、牛・豚肉、青魚、
離乳食後期	そば製品(めん禁) ・ナッツ製品、牛・豚肉、青魚
幼児 A、幼児 A 全粥（完了期）	そば製品(めん禁) ・ナッツ製品
幼児 B	ナッツ製品
全ての小児食（離乳、幼児、学童食）	魚卵禁、キウイ禁
小児糖尿病のおやつ	ナッツ製品禁対応からはずれる ・・・ビスケット等使用
禁 止 食 品 が 多 い 時	主菜なし：主食と野菜のみ 禁止食品を省く：同じメニューが続く可能性がある

- ・上記以外の食種は、禁止食品のコメント入力に従って、代替食品での献立対応となる。
- ・禁止食品に対する代替食品の指定は、原則受け付けない。
- ・工場でのコンタミは禁止食品に含まない（病院厨房でもコンタミまでの厳格な除去が不可能であるため）

【小児食 15 時おやつアレルギー早見表】 ×⇒他のおやつに変更となります

	提供される食種	卵	卵製品	小児卵製品	乳製品	小児乳製品	肉	ゼラチン 小児肉製品	大豆	小児大豆	小麦加工	小児小麦	小児魚製品	魚・青魚・魚製品	刺激	その他
プリン	幼・全	○	×	×	×	×	○	○	○	×	○	○	○	○	○	
ピーチフレッシュ☆	幼・全	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	桃製品・果汁
ぶどうゼリー☆	幼・全	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	ぶどう・果汁
オレンジゼリー☆	幼・全	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	×	×	オレンジ製品・果汁
アンパンマンソフト煎餅	幼	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○	アルコール（調味料由来）
ぼたぼた焼き	幼・学	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○	アルコール（調味料由来）
ソフトサラダ煎餅	幼・学	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	×	○	○	
かえでの実	学	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	ナッツ
マリー	学	○	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	
マロンワッフル	学	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	ナッツ アルコール
焼きプリンタルト	学	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	
クレープ（いちご）	学	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	イチゴ・果汁 豆乳

- ・ 幼⇒幼児 AB 食、全⇒幼児 AB 全粥食、学⇒学童食の 15 時おやつとして献立により提供
- ・ ☆印のゼリーはゼラチンを含まないが、ゼラチン禁にはゼリーの提供はしない。
- ・ 小児 15 時おやつプリンには卵を含まない製品だが、院内で使用している他のプリンに卵を含むものがあるため卵製品禁にはプリンは提供しない。