

患者給食業務委託 仕様書

琉球大学病院 栄養管理部

仕 様 書

令和 3 年 6 月

琉球大学病院における患者給食は入院患者の治療の一環として位置づけられる。琉球大学病院における患者給食業務委託（以下、「業務」という。）は、食品の安全性を高度に管理し、ニーズの多様化・高度化に対応するサービスと患者の症状に応じた治療効果を支援する質の高い食事を提供するものとし、受託者はこの仕様書、及び委託者の指示に従い、誠意をもって業務を遂行するものとする。

1. 法令の遵守

受託者は業務の実施にあたり、「医療法施行規則第 9 条の 8 から第 9 条の 15」及び「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」（平成 5 年 2 月 15 日付け健政発第 98 号厚生省健康政策局通知）、「病院、診療所等の業務委託について」（平成 5 年 2 月 15 日付け指第 14 号厚生省健康政策局指導課長通知）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下、「大量調理マニュアル」という。）（平成 29 年 6 月 16 日 食安発 0616 第 1 号）及び委託者が定める「患者給食業務取扱要領」（以下、「取扱要領」という。）並びにその他関係法令等を遵守し、衛生管理に十分配慮するものとする。

2. 委託期間

令和 4 年 4 月 1 日から令和 5 年 3 月 31 日とする。

3. 業務分担

委託者及び受託者の業務分担は、取扱要領（別紙 2: 業務分担表）のとおりとする。

4. 業務で使用する施設・設備

琉球大学病院 栄養管理部が管理する区域とし、常に清潔、整理・整頓を心がけるものとする。

5. 患者給食の提供

5-1 委託する業務は、一般治療食及び特別治療食の一部、食数管理業務とする。

5-2 業務は、クックサーブの方式により実施するものとする。

5-3 受託栄養士は、毎食調理後盛付前に検査を行い、患者に提供するものとする。

なお、患者への給食として不適格と判断した場合は、直ちに代替の食事を調理し、提供するものとする。

6. 食材料の調達・管理等

6-1 受託者は、食材料の調達・管理等を取扱要領により行うものとする。

6-2 受託者は調達した食材料を、取扱要領に定める別紙 7-1、7-2 の食材料規格表に準じ、点検を行う。なお、やむを得ない事情により食材料及び献立を変更しなければならないときは、委託者と受託者が協議のうえ変更することができるものとする。

6-3 受託者は、委託者の要求に応じ使用食品の情報と食品のトレーサビリティ情報を提出するものとする。

7. 調理

調理は献立表に示された食材料の質を生かし、量を遵守したうえ、特に味付けに留意し、患者の食欲を増進するよう創意工夫を行うと共に、適正温度の確保に努めるものとする。

8. 食数

受託者は電子カルテシステム及び給食管理システムにより食数を集計・確認し、必要な帳票を出力し、適切な給食業務を行うものとする。

9. 検食

受託者は、患者給食として適切かどうかを評価するために取扱要領第 16 条に基づき検食を行うものとする。

10. 配膳

10-1 配膳開始は、取扱要領第 12 条のとおりとする。

10-2 食事の配膳車への積込みは病棟ごとに行い、各病棟に引き渡すものとする。

11. 残飯等の処理

残飯、残菜及び塵芥等の処理は取扱要領第 13 条に基づき受託者が責任をもって行うものとする。

12. 食数の確定

請求する食数は取扱要領第 18 条によるものとする。

13. 委託費

委託費は、確定した食数に基づいた食材費に業務にかかる管理費を加えたものとする。

る。

14. 経費負担

業務に係る受託者の経費負担は、取扱要領別紙 4 の経費負担区分によるものとする。

15. 衛生管理簿

受託者は、大量調理マニュアルに定める衛生管理簿を作成し、委託者の点検、確認を得るものとする。

16. 従事者等の配置

16-1 受託者は、法令の定めるところにより、受託責任者（管理栄養士）及び指導助言者を配置するものとする。

16-2 受託責任者は、業務の監督及び確認並びに本学職員との連絡・調整等に当たり、本仕様書に定める業務の円滑な履行に努めるものとする。

16-3 受託者は、業務に必要な食品衛生責任者、調理従事者等について取扱要領を参照し、適正人数を配置するものとする。

17. 衛生管理

受託者は、労働安全衛生法に基づく健康診断を年 1 回以上並びに検便を毎月 1 回以上実施し、その結果を保存し委託者へ報告するものとする。なお、健康診断の結果、異常が発見された場合は、速やかに適切な対応をとるとともに直ちに委託者に連絡し、指示に従うものとする。

18. 教育研修

受託者は従事者に対し、資質向上のための研修及び接遇面の研修を適宜実施し、実施状況を委託者に報告書にて提出する。

19. 代行保証人

受託者は、火災、労働争議、業務停止等の事情により、業務の全部または一部の遂行が困難となった場合に、確実に業務を代行できる保証体制を整備すること。

20. 個人情報保護

受託者、従事者及び従事していた者は、業務上知り得た業務内容及び患者並びに本学職員に関する個人情報について、これを第三者に漏らしてはいけない。また、他のいかなる目的にも利用してはならない。このことは契約期間満了後または解除による

終了後においても同様とする。

21. その他

21-1 受託者は従事者が調理を行う場合には制服等を着用させ、清潔に留意するものとする。

21-2 受託者は、予め従事者の名簿、勤務割振表、配置人数を委託者に提出するものとする。

21-3 受託者は、別紙 9 の業務日誌を委託者に提出し、日々の業務内容について報告するものとする。

21-4 本学が駐車場の提供をできない場合、従事者は公共交通機関の利用に協力すること。また本学駐車場を使用する場合は、本学の指示に従うものとする。

21-5 その他詳細については、取扱要領によるものとする。

21-6 業務の遂行にあたり、業務内容の見直しの必要を認めた場合は、双方協議の上、変更を行うものとする。

21-7 本仕様書について、その他不明な点は栄養管理部長の指示に従うものとする。

患者給食業務取扱要領

2022



琉球大学病院

栄養管理部

患者給食業務取扱要領

患者給食は医療の重要な一部であり、保険医療機関である大学病院が治療食として患者の病態に応じた適切な食事を供給し、患者の疾病の治癒あるいは病状回復の促進を図ることを目的としている。

また、患者給食業務を実施するにあたっては、業務委託契約書、仕様書に基づくほか、本取扱要領により、円滑な運営が図られるよう誠実に履行するものとする。

1. 委託期間及び従事時間

(1) 期間：令和4年4月1日から令和5年3月31日

(2) 従事時間

1. 栄養業務

7:00~19:00 までを目安とし、契約時には人員配置等により確定させること。

2. 調理業務

4:00~19:00 までを目安とし、契約時には人員配置等により確定させること。

2. 受託業者及び業務従事者の条件

(1) 300床以上の病院調理業務を3年以内に1年以上継続して請け負った経験があること。

(2) 心身ともに健全であること。

(3) 患者給食業務であることを十分に認識し、業務に専念できるものであること。

(4) 勤務の安定性を保つため、業務従事者の5割以上を正職員とすること。

(5) 調理を担当する者は調理師（栄養士）の資格取得をしていること。

3. 委託業務・業務分担及び経費負担

(1) 委託する業務は、「委託に付す食事の種類と食数」（別紙1）に示される一般治療食及び特別治療食の一部、食数管理業務とする。

(2) 委託者及び受託者の業務分担は「業務分担表」（別紙2）のとおりとする。

(3) 受託者の1日あたりの勤務時間及び配置人数の基準は、別紙3のとおりとする。

(4) 受託者の負担する経費は、「経費負担区分」（別紙4）のとおりとする。

4. 使用施設の区分

(1) 受託者が使用する施設は「配置図」（別紙5）のとおりとする。

(2) 受託者が使用する設備品は本学が提供する。

- (3) 施設・設備品は、常に清潔、整理・整頓に心掛け、特に衛生面に注意して業務に遂行するためのみに使用するものとする。
- (4) 使用施設及び設備は、善良なる管理者の注意をもって使用し、帰宅時において火気等の確認を行うこと。

5. 食数管理

- (1) 毎食、食数を集計し、必要に応じ委託者の医師及び看護師等と連絡調整を行い、適正な食数管理業務を受託栄養士が行うこと。
 - ア) 発行された食事箋に基づいて食数を把握し、食事の提供を行う。
 - イ) 食数管理においては、給食管理システムを操作し食札や食数・献立に関わる帳票類の作成を行う。
 - ウ) システムによる食事箋発行締め切り時間後についても電話連絡などにより連絡があったものについては、可能な範囲で食事の提供を行うこと。
- (2) 食事の申込み、変更、食止めの受付締め切り時間は、次のとおりとする。

区分・時間	朝食	昼食	夕食
一般食	前日 16:00	当日 10:00	当日 16:00
特別食	前日 16:00	当日 9:00	当日 14:00

但し、夜間緊急入院患者の朝食については、当日の7時までの「緊急入院：朝食申し込み票」に通知したものについて対応するものとする。

- (3) 緊急入院時の食事申し込み、食事の追加申し込みの締め切り時間は、次のとおりとする。

区分・時間	時間
朝食	9:00
昼食	13:00
夕食	18:45

6. 栄養管理関係

栄養基準：一般治療食の栄養量及び食糧構成は「院内約束食事基準一覧表」（別紙 6）を遵守すること。

7. 食材料の調達等

- (1) 受託者は、食材料の調達にあたっては、市場調査の実施並びに品質、鮮度、数量を考慮し、地産地消を心がけ、信用ある取引業者を選定し、複数業者の競争により高品質な食材料の調達を図ること。
- (2) 受託者は発注者が作成した献立表及び食事箋予定食数により、所要数量等を算出すること。

- (3) 患者食における使用食材料（野菜、果物、魚、肉等）の調達は生鮮物を基本とすること。(但し、委託者が認める物についてはその限りではない) 食材料は食材料規格表(別紙 7-1、7-2) に基づき調達すること。
- (4) 受託者は調達した食材料の点検を行うこと。
- (5) 事情により予定の食材料を変更しなければならない場合は委託者の承諾を得て変更すること。
- (6) 新規に使用する食材料は委託者へ必ず事前に確認し、未確認の食材料は使用しないこと。
- (7) 精米については特 A ランクとし、食感、味、香りなどの確認を行い委託者と協議のうえ、決定すること。
- (8) 受託者は、食材料の記録（食品の温度・産地・賞味期限）を委託者に提出すること。
- (9) 委託者から給食資材の品質について改善の要求があった場合は遅滞なく改善すること。
- (10) 食材料は、専用のコンテナに入れ替え、所定の場所に適正に保管すること。各専用コンテナは衛生的に毎日洗浄を行うこと。
- (11) 生鮮食品（野菜・果物・魚・肉等）は前日及び当日納品とすること。
- (12) 食材料は変質、劣化の無いように、適正に管理すること。
- (13) 穀類、調味料、乾物、缶詰等の在庫管理が必要な食材料は在庫一覧表を作成すること。
- (14) 受託者が独自の流通システムによる食材を使用する場合は、委託者の試食の上、決定すること。
- (15) 特別治療食に提供している塩分を調整している無塩パンの栄養量は委託者の管理栄養士の指示に従うこと。
- (16) 下記の①～③について使用する場合は、委託者による確認と試食の上決定すること。
 - ① 遺伝子組み換え食品
 - ② 食品添加物（着色料・保存料：但し厚生労働省の定める基準に適合した加工食品は除く）
 - ③ 化学調味料や調理済み食品
- (17) 購入する食材料の廃棄率は、委託者の指定する数値または「日本食品標準成分表」（2020 改訂）によるものとする。
- (18) 医師の指示に基づく付加食は適宜、対応すること。

8. 調理業務

- (1) 調理は委託者が作成した「定食型献立表 6 連」「献立表 3 連」「献立表 5 連」「献立明細表」「予定献立表」に基づき行うこと。

- (2) 特別指示、禁止事項、コメントの指示に従い正確に業務を実施すること。
- (3) 食事は原則として、毎日3食提供するものとし、当日調理すること。
- (4) 調理は、献立表に示された食材料の量、味付け等において患者の食欲をそそるような創意工夫及び適正温度の確保に留意し行うこと。
- (5) 受託者は、調理技術の向上に努めること。
- (6) 受託者は調理器具の整備及び配置等についても調理作業を安全かつ合理的に行えるようにすること。
- (7) 野菜洗浄・果物洗浄・乾物などの下処理を全面的に行うこと。(但し、切り方については委託者側調理師・受託責任者の指示に従う)
- (8) 受託者、調理従事者に対し、栄養の知識を十分身につけさせるよう努めること。
- (9) 受託者は、食中毒予防のため、「大量調理マニュアル」及び本取扱要領に示された衛生管理上の注意を遵守すること。
- (10) 厨房内の調理業務の分担
 - ① 基本食担当
 - ・米の洗浄・炊飯を行い、毎食、主食の盛り付けを行う。
 - ・朝夕食には、特別治療食の主食の盛り込みも行い、朝食のパンの盛り込み、特別治療食分も行う。
 - ・汁物（スープ類）は全体の分を調理する（低繊維食、術後流動食は除く）。
 - ・食欲不振食・個別対応食（麺料理対応等）・祝い膳（火・土の夕食）
 - ② 軟菜食担当（食欲不振食対応含む）
 - ③ ソフト食担当
 - ④ 流動食担当
 - ・嚥下開始食・離乳食、経口流動食・経管栄養食
- (11) 主要な行事食を提供すること。
- (12) 一般食の選択メニューは、委託者の献立の指示に従い、祝日を除く、毎週水・木・金曜日の昼食・夕食に提供すること。

9. 調乳業務

- (1) 調乳及び配乳業務は、「調乳日計表」により行うこと。
- (2) 調乳操作については衛生には十分に注意を払い作業を行うこと。
- (3) 調乳は配乳時間を遵守すること。
- (4) 調乳について十分に知識と技術を持ち、認識と研鑽を積む栄養士、調理師が担当すること。
- (5) 哺乳瓶及び調乳器具は使用直前に乾熱滅菌装置から出すこと。
- (6) 調乳水製造装置により設定温度になった調乳水を使用すること。
- (7) 指示された量の乳児用調製粉乳を正確に量り、規定量の調乳を行うこと。

- (8) 調乳は『分注』と『粉ミルク』とする。分注についてはミルクの種類、濃度、量の指示に従う。粉ミルクについてはミルクの種類、量は主治医の指示に従うこと。
- (9) 調乳は原則として1日1回とするが、委託者が用意する特殊ミルクのオーダーにも速やかに対応すること。
- (10) 調乳後、冷却槽にて冷蔵庫で保管可能な温度まで冷却すること。その際、冷却水は哺乳瓶の蓋より下にくるようにすること。
- (11) 調乳の配膳は10:00、16:00に間に合わせ、専用配乳車を使用し厳密な衛生管理のもと運搬すること。
- (12) NICU（新生児集中治療室）や周産母子センターからの搾乳用の空の哺乳瓶やキャップの請求がある場合は随時対応すること。
- (13) 調乳水製造装置や消毒保管庫に異常のある場合は速やかに委託者に報告し対応すること。
- (14) 2カ月に1回、調乳後、6階西病棟・NICUで24時間保管した細菌検査用のミルクを検査部へ持って行くこと。
- (15) 調乳業務の前後において調乳室内の清掃は徹底すること。
- (16) 調乳用器具・哺乳瓶・キャップ等の洗浄を行う。業務手順は、浸漬、洗浄器具による洗浄、温乾燥機に収納のうえ消毒するものとする。

10. 食事の検査

受託栄養士は、毎食調理後盛付前に、各料理の栄養的な量、質、盛り付け、味付け、色彩、形態、臭い及び異常の有無などを確認するために検査を行い、不適格と判断した場合は、委託者へ報告し直ちに代替えの食事を用意すること。

11. 盛り付け、膳組み及び温冷配膳車への積み込み業務

- (1) 一般治療食及び特別治療食の一部の盛り付け用食器の準備及び盛り付けを行うこと。
- (2) 盛り付けは、献立表・食札表示指示に基づき適正に行うこと。
- (3) 盛り付けは、常に患者の食欲をそそるよう盛り付け技術について常に工夫すること。
- (4) 膳組みは適時適温給食を鑑みて適正な方法で行うこと。
- (5) 膳組みはベルトコンベアー全般を担当し、最後尾にて受託栄養士が確認（レーンチェッカー）を行うこと。（朝・昼・夕受託調理師8人・受託栄養士1人が担当）
- (6) 配膳車に積み込みが完了した時点で配膳表を使用し食数の確認を行うこと。
- (7) 厨房内の食事は、朝食9時、昼食13時、夕食18時45分まで取り置くこと。

12. 配膳業務

- (1) 適時適温に対応するため、配膳には保温保冷配膳車を使用すること。
- (2) 患者用食事の配膳は、指定した病棟から順次行い、病棟のパントリーまたは、ナ

ーステーション前へ運搬すること。但し、害虫駆除の予定がある場合はその予定に従い、順序の調整を行うこと。

(3) 経管栄養用の流動食は常温で食事の配膳前に指示された病棟に配膳すること。

(4) 温・冷配膳車は細心の注意を払い運転すること。

(5) 配膳開始時間は、次のとおりとすること。

区分・時間	各病棟（1階西除く）	1階西病棟
朝食	7:30	8:00
昼食	11:30	11:45
夕食	17:30	17:50

(6) 食種に応じ、10時と15時に補食を提供する場合も、対応すること。

(7) 受託栄養士（管理栄養士又は栄養士）は、1日の業務がすべて終了するまで不測の事態（誤配膳や事故等）に備え、病院給食の適正運営に努めること。

13. 残飯・残菜及び塵芥等の生ごみの処理業務

(1) 受託者は調理作業及び下膳後に生じた塵埃・残菜等については、速やかに委託者が指示した分別方法に従い分別し、適切な処理を行うこと。

(2) 生ごみ処理はビニール袋（2重）又は専用のポリ容器に入れ所定の場所に置くこと。

(3) 取り置いた食事も残飯と同様に処理すること。

14. 業務体制

(1) 受託責任者及びその他責任者

①受託責任者

受託者は、医療法施行規則第9条の10第1号に基づき、常勤の受託責任者を配置すること。

(ア)受託責任者は、病院の給食管理の経験を有する管理栄養士とすること。但し、やむをえない事情により管理栄養士を配置できない場合は、同等の能力を有すると認められ、5年以上の経験を有する栄養士を配置すること。

(イ)受託責任者が異動等により交替する場合は、事前に委託者と協議すること。

(ウ)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、従事者の人事、労務管理、研修、訓練及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務に責任を負う者とし、業務改善の展望を持ちその運営にあたること。

(エ)受託責任者は、委託者が実施する各種会議、委員会に要請があれば積極的に参加し、委託者と連携して業務推進に努めること。

(オ)受託責任者が不在の時はその職務を代行する者を定めておくこと。

②副受託責任者

受託者は常勤の副受託責任者をおくこと。

(ア)副受託責任者は病院の給食管理の経験を有する管理栄養士（栄養士）とすること。

(イ)受託責任者の業務を補佐し、受託責任者が不在の時はその職務を代行すること。

③指導助言者

指導助言者（「医療法施行規則の一部を改正する省令（平成8年厚生省令第13号による改正後の医療法施行規則）」第9条の10第2号に規定する。）は委託者から食事の内容に関して必要な改善措置を求められた場合に対応できるように、また、日常的に指導及び助言を行えることができる体制を整備しておくこと。

(2) 部門責任者の配置とその業務

受託者は、管理部門、給食材料部門、調理（調乳）部門に責任者（管理栄養士若しくは栄養士又は調理師の資格を持つ常勤者）を各1名配置すること。

(3) 受託栄養士の配置とその業務

受託栄養士は、常勤の管理栄養士又は栄養士（受託責任者、副受託責任者、部門責任者を含む）を配置し、調理指導、衛生管理、調乳、食数、給食材料の管理にあたらせること。

(4) 調理従事者

調理従事者は、入院患者調理業務または集団給食業務の経験を有し、かつ食中毒の予防等受託業務の衛生水準を確保するために必要な知識及び技能を有する者を配置すること。また、次のいずれかの条件を満たす者とする。

① 栄養士免許を有する者

② 調理師免許の資格を有する者

また、そのうち5割は病院（老人養護施設等を含む）調理業務経験（治療食経験者）1年以上の者を配置するものとする。

上述に関わらず、やむを得ず一時的に条件に満たない調理員を配置する場合は調理以外の業務に配置すること。

(5) 受託者は、受託責任者・副受託責任者・指導助言者及び調理従事者に関する従事者名簿を委託者に提出すること。また、その後、変更が生じた場合は、その都度すみやかに従事者名簿を委託者に提出すること。

15. 衛生管理・安全管理

(1) 食品衛生責任者

受託者は、食品衛生法施行規則第19条の規定に基づき、衛生管理運営の基準に準じて食品衛生責任者を置き、その任務を遂行すること。

(2) 定期健康診断及び検便

受託者は、業務従事者の定期健康診断を年1回以上、糞便寄生虫検査及び赤痢菌検査・サルモネラ菌・O-157検査については月1回以上行うこととする。さらに10月から3月

の間は毎月ノロウイルスの検査を実施する。検査の結果については検査実施の当月中に発注者に報告する。受託者は業務従事者が下痢、嘔吐の症状がある場合は、直ちに医療機関を受診させ、感染し疾患の有無の確認をすること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された業務従事者はリアルタイム PCR 法等の検査にてノロウイルスを保有していないことが確認されるまで代行者に従事させるものとする。

(3) 伝染病等

受託者は、業務従事者が伝染病・化膿性創傷・伝染性皮膚炎等に罹患した場合又はその家族が伝染病に罹患した場合は業務に従事させずに速やかに委託者に報告し、委託者の承諾を得て直ちに代行者に従事させるものとする。

(4) 感染対策

- ① 受託者は、病院内で問題となるウイルス感染を防止するため、以下の基準を満たす者を業務従事者とする。麻しん・水痘・風疹・ムンプス予防ワクチンが2回接種されていること。もしくは、各ウイルス抗体検査結果が、一般社団法人日本環境感染学会が示す「医療関係者のためのワクチンガイドライン 第2版」の基準値以上を満たすこと。なお、各ワクチン2回接種の証明書または抗体検査結果証明書を当院が規定する書類にて管理課調達第二係へ提出するものとする。ただし、上記のワクチン接種が契約開始までに間に合わない場合は、抗体未保有者のワクチン接種予定時期を記載した計画表を提出するものとし、業務従事者の配属場所を病院側の指示に従い、決定するものとする。
- ② 院内感染予防対策としてインフルエンザワクチンの予防接種を行うこと。検査結果・受診結果は速やかに委託者に報告すること。

(5) 従事者の衛生管理（服装・規律）

- ① 受託者は業務従事者の衣服等について、常に清潔で衛生的なものを着用させること。また、ユニホーム・調理靴・エプロン等は年に2枚以上支給すること。
- ② 業務中は専用の作業着、帽子等を着用し、頭髮、手指及び爪等の身体の清潔保持に努めること。また、調理作業中は腕時計や指輪、マニキュア、ブレスレット、ピアス、イヤリング、ネックレス等のアクセサリーは外すこと。
- ③ 就業前、用便後、休憩後、電話使用後、食品受領の立会い及び手指が汚れた場合はその都度、それぞれの手指の洗浄を行うこと。
- ④ 作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係の無い物、又は不必要な物は持ち込まないこと。
- ⑤ 作業中は、必ず専用トイレを使用し、その際には、作業着、エプロン、帽子を脱ぎ専用の履物に履き替えること。
- ⑥ 調理場で更衣、喫煙、休憩、放痰などの不潔行為はしないこと。
- ⑦ 調理及び盛り付け作業中は、調理専用の作業衣、帽子、履物、前掛け等を使用し、作業に携わらないときは、これを使用しないこと。

- ⑧ 調理及び盛り付け作業時には下処理に使用する履物、上着、ゴム前掛け等を使用したまま従事しないこと。
 - ⑨ 調理及び盛り付け作業上必要がある場合は、必ず清潔な手袋、マスクを着用すること。
 - ⑩ 調理及び盛り付け作業中は、手又は食品を取り扱う器具をもって髪、鼻、口、又は耳等に触れないこと。
 - ⑪ 病院敷地内の全面禁煙を遵守すること等、院内の規律については委託者の指示に従うこと。
- (6) 受託者は食材料の購入後、保存、調理、加工、配膳の過程を通じて、衛生的に取り扱うため、次の事項に留意すること。
- ① 食品庫に保管する食材料は、所定の場所に速やかに格納するとともに、その施設の温度・湿度等の保存の状態に留意し、腐敗予防に十分な配慮をすること。
 - ② 野菜、果物、生卵等を使用する場合は、十分に洗浄し、「大量調理マニュアル」に準じて処理すること。
 - ③ 下処理後又は調理後食材料は、床面や不潔な場所には置かないこと。
 - ④ 喫食に直接供する食材料は、素手で取り扱わないこと。
 - ⑤ 調理した食材料は、蓋又はラップをし、その取り扱いは清潔な箸、杓子、その他衛生上適当な器具によって行うこと。
 - ⑥ 食材料の腐敗、変質を発見した場合は、受託責任者は速やかに委託者に届け出ること。
 - ⑦ 食品添加物は、食品衛生法に基づく検査に合格したもの及び同法に定められた基準によって使用すること。
- (7) 食品取り扱い器具の衛生
- ① 食品取り扱い器具は、使用の都度、十分に洗浄し、器具消毒庫で消毒保管すること。
 - ② 食品の取り扱い器具は、洗浄の容易なものを使用し、赤錆の発生したもの又は、破損した物を使用しないこと。魚、肉、野菜、果物等の調理及び調理済食品に使用する包丁、まな板等の食品取り扱い器具は、その目的のみに使用すること。
 - ③ 使用した布巾及び雑巾は洗浄、消毒を行うこと。
 - ④ 包丁は、日頃より錆を生じないように研磨しておき、使用后、流水で洗浄し、殺菌庫に入れ乾燥保管すること。
 - ⑤ 使用後の調理器は、随時、分解できるものは分解清掃、薬液消毒し、常に清潔にしておくこと。また、プレート等の刃物の取り扱いは、包丁に準じて取り扱うこと。
 - ⑥ 食材の移し変え専用容器は使用后、洗浄、消毒し所定の場所に片付けること。
 - ⑦ 使用した厨房内の器具のふき取り、手指検査を定期的に行い、衛生点検を実施し、結果を委託者へ提出すること。
- (8) 食事療養施設の衛生

- ① 厨房、食品庫、その他の調理業務関連区域は、作業終了後、毎回清掃及び整理整頓し、清潔にすること。
- ② 定期的に行う害虫駆除（夜間）の際は、厨房内の片付け、清掃等、委託者の指示に従うものとする。
- ③ 下処理は汚染作業区域で確実にやり、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- ④ 梱包材及び食材屑等の片づけを行うこと。
- ⑤ 冷蔵・冷凍庫は、常に清潔に管理し、性能を発揮できる状態にしておくこと。
- ⑥ 厨房は、常に清潔に保つこと。
- ⑦ 戸棚及び扉等は、随時、薬液で清拭すること。
- ⑧ 厨房の床は、常に乾燥状態を保つように努め、衛生面に留意すること。また、排水溝には、汚物が滞留することの無いよう留意すること。
- ⑨ 手洗設備には、石鹸、消毒液等、ペーパータオルを常備し、衛生的に留意すること。
- ⑩ 米、野菜、乾物、漬物、調味料等の倉庫、食品棚等食品格納施設は防虫、防鼠上常に完全な状態を保持し、塵埃、湿度等にも留意すること。
- ⑪ 床穴、壁の剥離等防鼠上不備が生じた場合は、直ちに委託者に申し出ること。
- ⑫ 厨房内に関係者以外を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。また、部外者の立ち入る必要が生じた場合は、事前に委託者の許可を得ること。なお、入室の際は、履物を履き替え、清潔な外衣を着用させること。

(9) 厨房内の清掃

- ① 厨房、食品庫、その他の調理業務関連区域は作業終了後、毎回清掃及び整理整頓し、清潔に保つこと。
- ② 各機器（冷蔵庫等）、床面の清掃は委託者が示す所定のスケジュールに沿って行うこと。
- ③ 下処理後に下処理室の清掃、厨房ごみ置き場周辺の清掃を行うこと。
- ④ プレハブ冷凍庫・冷蔵庫の清掃は委託者の指示に従い行うこと。

(10) その他

- ① 衛生管理衛生管理に努めると同時に「健康チェック表」（別紙 8）に記載し、委託者に報告すること。
- ② 業務完了後は火気の点検及び施錠の確認を行うこと。

16. 検食・保存食等

(1) 検食

- ① 検食は患者給食として適当かどうかを評価するために行う。
- ② 検食は毎食準備すること。
- ③ 食数は毎食 4 食（病棟医師・看護師・管理栄養士・委託管理栄養士又は栄養士）準備し、水曜日と金曜日の昼食は以下の食数を追加すること。

水曜日：2食（医事課長・管理課長）を11:20までに準備すること。

金曜日：4食（病院長・看護部長・栄養管理部長・事務部長）を11:20までに準備すること。

- ④ 委託者は病棟医師の検食については予め案内を出し、食種（基本食・糖尿病食・腎臓病食）の確認を行い、準備をすること。
 - ⑤ 検食の配膳は委託者の指定する場所に受託者が配膳すること。
 - ⑥ 委託者の検食実施上の都合により、検食数の変更があった場合はこれに応じること。
 - ⑦ 受託者は検食簿の集計、評価を行い、委託者と協議し、より良い食事の提供に努めること。
- (2) 保存食

受託者は、毎食に付き保存食（原材料及び調理済み食品）を食品毎に50g程度に分け、清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下の冷凍庫で15日間保存すること。

(3) 嗜好調査

- ① 嗜好調査は委託者、受託者が協力し年1回以上実施すること。
- ② 結果を受け、委託者の改善指示に従い、食材料、調理、盛り付け、配膳等速やかな改善を図ること。

17. 事故食

委託者の責に帰する事故食は、委託者の負担とし、委託者からの指示に対応すること。
受託者の責に帰する事故食は、受託者の負担とし、委託者からの指示により対応すること。

18. 食数の確定（請求数）

確定数は発注食数に予備食、検食分、事故食（委託者の責による）を加えた分とすること。

19. 教育研修

- (1) 従事者の資質の向上を図るため、常に衛生、技術及び技能に関する教育研修を実施し、実施状況を委託者に報告書にて提出する。
- (2) 受託者は院内感染予防対策のため、手指衛生・標準予防対策を含めた感染対策及び安全管理対策に関する院内研修会を年2回以上受けること。また、そのことが確認できる書類を管理課調達第二係に提出すること。
- (3) 病院内において、常に礼儀正しく、親切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならないこと。

20. 研修生及び実習生の指導を本院が行う受託研修生及び受託実習生の指導に関し協力すること。

2 1. 点検記録簿

食中毒事故防止の対策に万全を期するため、大量調理マニュアルによる点検を実施し、食品衛生管理の周知徹底を図ること。

2 2. インシデント等の対応

- (1) 受託者は、安全管理の推進に努めるものとする。
- (2) 受託者に起因するインシデント等が発生したときは、直ちに委託者に報告し、指示に従うとともに、要因を分析し、その再発防止に万全を期すものとする。
- (3) 受託者に起因するインシデント報告は発生後 3 日以内に作成し提出すること。

2 3. 食中毒の対応

- (1) 受託者は、常に衛生管理業務を遂行し、食中毒発生の予防に努めること。
- (2) 食事提供後に、腐敗等を指摘された場合には、受託者が速やかに要因を分析し保存食（原材料及び調理後）と提供物の食品検査を実施すること。
- (3) 万が一食中毒が発生した場合には患者食提供が滞ることがないように体制を整えておくこと。

2 4. 災害等の非常時の対応

- (1) 受託者は、災害が発生した場合は、委託者の作成した「災害対策マニュアル」を遵守し、協力すること。
- (2) 受託者は、委託者の防災訓練等に積極的に参加し、日頃から災害時の対応に備えるものとする。
- (3) 受託者は非常時対策の「危機管理マニュアル」及び「緊急連絡網」を作成し、予め委託者の承認を得ておくものとする。

2 5. 代行業務

受託者は何らかの理由により委託業務の全部または一部の継続が困難になる場合に備え、業務の継続性及び安全性を確保するため、代行保証の体制を整えておくものとする。

- (1) 委託業務の全てを代行できるものであること。
- (2) 業務を代行できる能力が担保されていること。
- (3) 代行に当たって連絡体制が明確であること。
- (4) 業務を再開できる場合は代行保証に基づく代行を解除するものであること。

2 6. 業務の引継ぎ

受託者は委託決定後、委託期間前までに円滑な業務引継ができるよう、無償で業務引き継ぎを行わなければならない。

受託者は委託期間が終了した時は、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、無償で円滑な業務引き継ぎを行わなければならない。

27. その他

- (1) 受託者は、受託業務を円滑に遂行するため、医療法を遵守し、常に適正な人員と人材を確保し、支障や混乱が生じないように努めるものとする。
- (2) 受託者は患者食の提供を円滑に遂行するために、従事者を頻繁に変えることが無いように努めること。やむを得ず従事者の変更をする際は、業務の低下を招かないように努め、委託者に1週間前までに変更内容を事前に書面で提出しなければならない。
- (3) 業務従事者は常に誠実かつ厳正に業務にあたるものとする。委託者が不適当と認めた従事者は委託者と協議のうえ、交代できるものとする。
- (4) 味見及び検食以外で料理及び食材料や飲食の持ち帰りを行わないこと。
- (5) 業務の実施にあたり疑義が生じたときは、その都度、委託者、受託者間で協議し、これを定めるものとする。
- (6) 委託者と受託者のミーティングを毎月1回以上は行うこと。
- (7) 配膳車等取扱い機器を操作手順に沿って行わなかったことにより、破損させてしまった場合は、委託者に速やかに報告し、修理に要する費用に関しては委託者、受託者で協議すること。
- (8) 受託者は、業務従事者の労務災害、労務管理に関する事項の一切の責任を負うものとする。
- (9) 本取扱要領の記載がない事項があっても委託者と十分に協議し、患者給食業務の円滑な運営が図られるよう誠実に業務運営に努めること。
- (10) 委託者側が受ける保健所、厚労省等の監査の際は、納品検収簿（数量・温度・産地等記録）を提出できるよう準備しておくこと。
- (11) 本取扱要領について、その他不明な点は栄養管理部長の指示に従うものとする。

委託に付す食事の種類と食数

区分	食種名	1日1食 当たり 予定食数	・ 食形態 ・ 特別指示 ・ 主食の種類	食形態の 比率 特指示有り
一般治療食・特別治療食の一部	軟菜食	60	<ul style="list-style-type: none"> ・ マッシュ・とろみ・きざみ・朝パン・毎食（果物・ヤクルト・牛乳・豆乳・メイバランス） ・ 禁止食（卵・大豆製品・魚介類・肉・乳製品・甲殻類・小麦・ナッツ・野菜・果物類など加工品含む、その他） ・ 主食（ミキサー・3・5・7・全粥・軟飯・米飯・パン）など ・ 食欲不振の対応 ・ 嚥下段階食の一部 	90%
	ソフト食	4	<ul style="list-style-type: none"> ・ 嚥下訓練食・嚥下食 ・ 嚥下段階食の一部 	
	経口流動食	13	<ul style="list-style-type: none"> ・ 禁止食（豚・牛・鶏・卵・エビ・麺・乳製品・卵・果汁・汁物・豆乳） ・ 毎食（果物・ヤクルト・牛乳・豆乳・メイバランス） ・ 放射線科用 	70%
	経腸栄養食	21	・ 経腸栄養剤	90%
	離乳食	1	<ul style="list-style-type: none"> ・ 準備・前期・後期食 ・ 禁止食（卵・大豆製品・魚介類・肉・乳製品・小麦・野菜・果物類など加工品含む、その他） 	50%
	調乳	13	・ 指示のミルク	
	基本食、幼児食、アレルギー食系、貧血食、基本食に準じる食種、行事食	188	<ul style="list-style-type: none"> ・ 禁止食（卵・大豆製品・魚介類・肉・乳製品・甲殻類・小麦・ナッツ・野菜・果物類など加工品含む、その他） ・ 禁止食品（葉の影響）：野菜ジュース ・ 宗教の影響：ベジタリアンなど ・ 選択メニュー（週3回） ・ 祝い膳（周産母子センター：週2回） ・ 串刺し食 	45%

	個別対応	10	献立変更(揚げ物・麺料理・おじや・サンドイッチ・卵料理・スープ付き)	
	食欲不振食	8	個人対応(付加食・禁止食)	
	その他	哺乳瓶・キャップ洗浄 約200本		

(注) ①各食種とも禁止食材がある場合は代替食材を用いて調理する。

②食形態は基本食の他、上記の指示食が含まれる。但し、患者の症状によっては上記に拘らず、栄養管理部長の指示に従うこと。

なお、下記に示される特別治療食については、本学職員が調理するものとし、受託者は、食材の調達を行うものとする。

- ・肝臓病食
- ・膵臓病食
- ・腎臓病食
- ・心臓病食
- ・妊娠高血圧症食
- ・低プリン食
- ・高血圧症食
- ・低繊維食
- ・糖尿病食
- ・糖尿病性腎症食
- ・脂質異常症食
- ・ケトン食
- ・フェニルケルトン食
- ・先天性代謝異常食
- ・術後食
- ・スリーブ術後食
- ・潰瘍食
- ・禁ヨード食

業務分担表

(別紙 2)

区分	業 務 内 容	業 務 分 担		備考
		委託者	受託者	
栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・病院給食運営の総括 ・病院給食運営の総括・栄養管理委員会の開催・運営 ・院内関係部門との連絡・調整 ・献立表作成基準の作成 ・献立表の作成 ・個別対応指示(アレルギー・禁止・付加食など) ・献立表の確認 ・献立表の整理 ・献立表の保管・管理 ・帳票類の作成・出力 ・食数・食種の決定及び通知(選択メニュー含む) ・食事箋の発行 ・嗜好調査・喫食調査等の企画・実施 ・検食の提供 ・検食の提供実施・評価 ・関係省庁等に提出する「食事の提供関係書類」の作成 ・関係省庁等に提出する「食事の提供関係書類」の提出・保管・管理 	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
作業管理	<ul style="list-style-type: none"> ・作業仕様書の作成 ・作業仕様書の確認 ・作業計画書の作成 ・調理 ・盛り付け・点検 ・配膳 ・管理点検記録の作成 ・管理点検記録の確認 ・作業管理に関する書類の管理 	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
材料管理	<ul style="list-style-type: none"> ・患者食材料の調達 ・患者食材料の点検 ・患者食材料の保管・在庫管理 ・患者食材料の出納保管 ・患者食材料の使用状況の確認 ・材料管理の関する書類の保管 	○ ○ 	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	ミルク、お茶などは委託者が調達
施設管理	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・食器の保管 ・食器の確認 ・その他・設備(調理器具等)の確保・保守・管理 ・施設管理に関する書類の保管 (食器洗浄機・セリウスソフト水の定期点検等の書類) 	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ 	
業務管理	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員名簿の提出 ・勤務表の提出 ・業務分担・職員配置表の提示 ・業務分担・職員配置表の確認 ・請負責任者の設置 ・業務管理に関する書類の保管 ・インシデントに関する報告 	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	

区分	業 務 内 容	業 務 分 担		備考
		委託者	受託者	
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面の遵守事項の作成 ・食材の衛生管理 ・施設設備の衛生点検 ・従業員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 ・緊急対応を要する場合の指示 ・衛生管理に関する書類の保管 	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
研修等	<ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者の研修・訓練 	○	○	
労働安全衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・健康管理計画の作成 ・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確認 ・検便の実施 ・検便結果の確認 ・事故防止対策の策定 ・労働安全管理に関する書類の保管 	○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・その他本業務に関して必要な指示 ・委託者が定める必要な資料の提出 	○	○	

1日あたりの勤務時間及び配置人数の基準

人数(人)	開始時間	～	終了時間	業務内容	
1	4:00	～	12:45	主食、下準備担当	調理師
6	5:00	～	13:45	基本食、流動、軟菜食担当	
1	6:00	～	14:45	個人対応食・確認業務	
6	9:45	～	18:30	主食、基本食、流動、 軟菜食担当	調理師
1	10:15	～	19:00	配膳・野菜仕込み・片付け	
1	7:00	～	15:45	給食材料管理、調理指導・確認業務	栄養士
1	10:00	～	18:45	給食材料管理、調理指導・確認業務	
1	7:00	～	15:45	食数管理、調乳業務	
1	10:15	～	19:00	食数管理、衛生管理業務	

経費負担区分

(別紙 4)

委 託 者	受 託 者
<ul style="list-style-type: none"> ・給食施設及び設備の設置、並びに設備費用 ・患者給食に係わる光熱水料(電気・ガス・水道・給湯・蒸気) ・電話料(Fax含む) ・非常食・材料経費 ・検食経費 ・新食器・哺乳瓶購入 ・発注者の責に帰す事故食 ・その他発注者の認めた経費 ・食器洗浄用消耗品経費 ・残飯及び塵芥処理費 ・廃油処理費 ・害虫駆除経費 ・貸与施設・設備に係る衛生保持物品(殺虫機薬剤交換) ・入院時食事療養(1)に関する書類の印刷費 ・茶葉経費 ・ミルク経費 ・とろみ剤・ソフト食用の増粘剤の経費 ・献立に使用していない付加食の経費 ・調理小道具の新調及び補充の経費 ・洗剤・殺菌消毒等の業務運営消耗品 ・マスク・ディスポ手袋・ディスポエプロン購入代金 ・厨房内清掃用品費 ・事務用品費 ・業務運営消耗品(洗剤・ラップ・ビニール) 	<ul style="list-style-type: none"> ・患者給食材料経費 ・受託者の責による給食施設及び物品の修理の費用 ・保存食及び受託者の責に帰す事故食経費 ・従事者の被服費及び洗濯費代金 ・従事者の定期健康診断・検便等細菌検査経費 ・従事者の手指の検査 ・厨房内細菌検査代 ・代行保証に係る経費

* 上記以外の経費については、委託者・受託者で協議の上決めるものとする。

院内約束手食事基準一覧表

●食事オーダー締切時間

食事	右記以外	基本食・流動食A
朝食	前日16:00	前日16:00
昼食	9:00	10:00
夕食	14:00	16:00

●約束手食事等の熱量構成

たんぱく質	15～20%
脂肪	20～30%
糖質	50～70%

●一般食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
基本食1	1900	75	50	290	10g未満	米飯200g→男性対象
基本食2	1600	70	50	220	10g未満	米飯150g→女性、高齢者対象
高エネルギー食2100	2100	80	55	325	10g未満	学齢期等
低エネルギー食1400	1400	60	40	200	10g未満	肥満者対象
低エネルギー食1600	1600	70	50	220	10g未満	肥満者対象
高繊維食	基本食に繊維食品の付加(量・タテ調整)				10g未満	繊維30g

●経口流動食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	水分(ml)
経口流動食A	800	20	25	120	5	1400～1600(day)
経口流動食B	1200	50	40	180	5	1600～1800(day)
経口流動食C	1600	60	40	260	6	約2300(day)

●軟菜食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	水分(ml)
3分粥食	1200	50	30	180	8	約1700(day)
5分粥食	1600	65	45	240	8	約1800(day)
7分粥食	1800	70	50	270	8	約1800(day)
全粥食	1900	75	50	280	8	約1900(day)

●経管栄養食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	水分(ml)
経管栄養食	医師の指示による経腸栄養剤					

●ソフト食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	水分(ml)
ソフト食	1550～1650	60～70	35	180	8	2500～3000(day)ノフホ状

●小児食(離乳食)

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
離乳準備	80	2	4	10	0.3	月齢5か月～(1回食)マッシュ状
離乳前期	250	7	6	45	1	月齢6か月～(2回食)マッシュ状
離乳後期	480	13	19	65	2	月齢9か月～(3回食)きざみ状

●小児食(幼児食)

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
幼児食前期	1200	50	35	180	6	1～2歳(きざみ状)
幼児食後期	1400	55	45	200	6	3～4歳

●貧血食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
貧血食	2100	80	50	350	10g未満	基本食にF6糖結食品付加

●串刺し食…臥床指示のある患者について形態を串にされた食事(基本食より調整)

- アレルギー食…基本食より個別調整 アレルギー・食品を指示する
- 出産祝い膳…授乳婦対象(火・土曜夕食時)
- 食欲不振食…化学療法等、治療による副作用で食欲不振がある患者について個別対応で調整を行う

●嚥下段階食…埼玉県病院版(嚥下調整学会分類2013参照)…別紙

- 遅食食…パン、牛乳、果汁の3品のみ
- 低菌食…基本食を基準としてラップ食で対応

●検査食

- 検査食…治療食調整は形態がキザミ・極キザミ・マッシュ等が選択できます。

※キザミ・極キザミ・マッシュ、ソフ、ミキサー、主食7分粥～重粥はパン禁止対応。

※食種、栄養量に関しては今後修正追加もあります

<特別治療食>

●肝臓病食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
肝1100	1100	45	13	200	6～7	
肝1600代償	1600	60	35	260	6～7	代償期女性
肝1800代償	1800	75	40	270	6～7	代償期男性
肝1600非代償	1600	43	40	250	6～7	非代償期女性
肝1800非代償	1800	50	55	270	6～7	非代償期男性

●脾臓病食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
脾臓病食A	1100	45	10	200	6～7	
脾臓病食B	1600	60	15	310	6～7	
脾臓病食C	2000	75	30	350	6～7	

●腎臓病食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
急性腎不全食	1800	5～6	0	0	0	カウム制限有
腎A・60g	1800	60	50	280	5～6	男性対象(30kcal/kg、蛋白1g/kg)
腎A・50g	1800	50	60	265	5～6	男性対象(30kcal/kg、蛋白0.8g/kg)
腎A・35g	1800	35	60	280	5～6	男性対象(30kcal/kg、蛋白0.6g/kg)
腎A・35g制限	1800	35	60	280	5～6	男性対象(30kcal/kg、蛋白1g/kg)
腎B・50g	1600	50	45	250	5～6	女性対象(30kcal/kg、蛋白1g/kg)
腎B・40g	1600	40	50	250	5～6	女性対象(30kcal/kg、蛋白0.8g/kg)
腎B・30g	1600	30	50	260	5～6	女性対象(30kcal/kg、蛋白0.6g/kg)
腎B・30g制限	1600	30	50	260	5～6	女性対象(30kcal/kg、蛋白1g/kg)
血液透析食2100	2100	60	65	320	5～6	透析男性対象(35kcal/kg、蛋白1g/kg)
血液透析食1800	1800	50	60	265	5～6	透析女性対象(35kcal/kg、蛋白1g/kg)
経膜透析食1800	1800	60	50	280	5～6	カウム・水分制限なし/カウム制限あり 腎460ml
経膜透析食1600	1600	50	45	250	5～6	カウム・水分制限なし/カウム制限あり 腎550ml
経膜透析食1400	1400	46	45	203	5～6	カウム・水分制限なし/カウム制限あり 腎550ml
小児腎食	1800	50	60	265		個人対応

●心臓病食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	水分量(米飯)
心臓病食A	1400	60	40	200	5～6	800～1000ml
心臓病食B	1600	70	40	250	5～6	1000～1200ml
心臓病食C	1800	80	45	270	6	1200～1400ml

* 主食により水分量が異なる。

●妊娠高血圧症食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
妊娠高血圧症食A	1400	60	40	200	3	心Aに準ず
妊娠高血圧症食B	1800	80	45	270	6	心Cに準ず

●低プリン食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
低プリン食	1600	70	40	250	5～6	心Bに準ず

●高血圧症食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	水分量(米飯)
高血圧症食A	1400	60	40	200	5～6	800～1000ml
高血圧症食B	1600	70	40	250	5～6	1000～1200ml
高血圧症食C	1800	80	45	270	6	1200～1400ml

* 主食により水分量が異なる。

●低繊維食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
低繊維食I	1900	70	30	360	6～7	繊維7～9g
低繊維食II	1300	50	18	230	6～7	繊維3～5g

●検査食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
検査食	819	14.5	75	50	290	10
ヨード制限治療食	1900	75	50	290	10	ヨード(γ)200

* 上記以外の特殊検査食は個別調整

●糖尿病食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	単位
糖尿病食1000kcal	1000	48	32	150	6～7	12.5
糖尿病食1100kcal	1100	49	32	160	6～7	14
糖尿病食1200kcal	1200	51	32	180	6～7	15
糖尿病食1300kcal	1300	53	32	200	6～7	16
糖尿病食1400kcal	1400	62	37	210	6～7	17.5
糖尿病食1500kcal	1500	65	37	235	6～7	19
糖尿病食1600kcal	1600	67	37	250	6～7	20
糖尿病食1700kcal	1700	69	37	270	6～7	21
糖尿病食1800kcal	1800	76	51	290	6～7	22.5
糖尿病食1900kcal	1900	79	51	290	6～7	24
糖尿病食2000kcal	2000	81	51	310	6～7	25
糖尿病食2100kcal	2100	86	57	310	6～7	26
糖尿病食2200kcal	2200	89	57	335	6～7	27.5

* 食品交換表 第7版に基づく

●糖尿病性腎症食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
糖・腎食I 1400kcal	1400	40	35	230	6～7	
糖・腎食II 1600kcal	1600	45	38	270	6～7	
糖・腎食III 1800kcal	1800	50	45	300	6～7	
糖・腎食IV 1400kcal	1400	40	40	220	6～7	カウム制限有
糖・腎食V 1600kcal	1600	45	45	260	6～7	カウム制限有
糖・腎食VI 1800kcal	1800	50	50	290	6～7	カウム制限有

●脂質異常症食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
脂質異常症食A1400	1400	70	30	215	6～7	脂質制限食
脂質異常症食A1600	1600	80	35	240	6～7	脂質制限食
脂質異常症食B1400	1400	70	45	180	6～7	脂質制限食
脂質異常症食B1600	1600	80	55	200	6～7	脂質制限食

●潰瘍食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
潰瘍流動食	600	20	12	100	3	6回食
潰瘍3分食	900	45	20	150	5	6回食
潰瘍5.7分食	1400	60	25	230	6～7	6回食
潰瘍全粥食	1800	80	40	280	7～8	6回食

●胃切除食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
胃切除術後流動食	600	20	12	100	3	6回食
胃切除術後食3分粥	900	45	20	150	6	6回食
胃切除術後食5.7分粥	1400	60	25	230	6～7	6回食
胃切除術後食全粥	1800	80	40	280	7～8	6回食

●食道術後食

食糧名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	備考
食道術後5.7分粥	1400	60	25	230	6～7	6回食
食道術後全粥食	1800	80	40	280	7～8	6回食

●ケトン食、フェニルケトン食、先天性代謝異常常食…個人対応で調整を行う。

食材料規格表

(別紙7-1)

品名	規格	備考
鶏皮なしムネ	1P 500g スライス	
鶏皮なしムネ	20g 30g 40g	
鶏皮なしムネ スライス	0.5cm×3cm	
鶏皮なしモモ	30g 40g	
鶏皮なしモモ	2cm角	
鶏皮なしモモ	1.5cm角	
鶏若鶏 皮付き	30g	
ささみ(筋なし)	1P 500g	
ささみ(筋なし)ひき肉	1P 500g	
ささみスライス(筋なし)	1p 500g	
若鳥ささみミンチ	500g	
鶏がら	1p 1kg	
鶏若鶏 手羽皮付き	64g	切り込みあり 国産
牛ロース	5mm 0.5cm×3cm	筋なし
牛ロース	5mm 2cm×4cm	筋なし
牛ロース	5mm 3cm×4cm	筋なし
牛ロース	5mm 3cm×5cm	筋なし
牛ロース	30g 40g	筋なし
牛ヒレ	5mm 0.5cm×3cm	筋なし
牛ヒレ	5mm 3cm×4cm	筋なし
牛ヒレ	5mm 3cm×5cm	筋なし
牛ヒレ	20g 30g 40g	筋なし
牛ミンチ	500g	
豚ロース ミシン入り	30g 40g 60g	筋なし
豚ロース角切り	8mm角 脂身なし	筋なし
豚ローススライス	3mm 3mm×4cm	筋なし
豚ローススライス	5mm 0.5cm×3cm	筋なし
豚ローススライス	5mm 3cm×4cm	筋なし
豚ロース	2cm角	筋なし
豚ヒレ ミシン入り	20g 40g 60g	筋なし
豚ヒレ	5mm 0.5cm×3cm	筋なし
豚ヒレ	8mm	筋なし
豚上肉	5mm 0.5cm×3cm	筋なし
豚上肉	8mm角	筋なし
豚レバー	5mm 3cm×3cm	筋なし
豚レバー	20g	
豚ひき肉	1P 500g	
ソーキ	1本 50g	
豚三枚肉	30g	
豚ももスライス	3mmスライス 3cm×4cm	
豚骨	kg単位	

食材料規格表

(別紙7-2)

品名	規格	備考
メカジキ	20g 30g 40g 80g	骨なし IQF
サバ	30g 40g 60g 80g	骨なし IQF
赤魚	30g 40g 60g 80g	骨なし IQF
ブリ	30g 40g 60g 80g	骨なし IQF
マグロ	1P 20g	骨なし IQF
サワラ	40g 60g 80g	骨なし IQF
ナイルパーチ	20g 30g 40g 60g 80g	骨なし IQF
タマン	20g 40g 60g 80g	骨なし IQF
カラスカレイ	30g 40g 60g 80g	骨なし IQF
鮭	40g 60g 80g	骨なし IQF
サンマ	40g 60g 80g	骨なし IQF
メバル	30g 40g 60g 80g	骨なし IQF
メルルーサ	30g 40g 60g 80g	骨なし IQF
ワカサギ	kg単位	IQF
ムキアサリ	Mサイズ	IQF
無頭エビ	16/20ブラックタイガー	IQF
ムキエビ	100g/200 4L	IQF
タンザクイカ	1P 1kg	IQF
ホタテ貝柱	400/600	IQF
すり身	kg単位	鮮度の良いもの
もずく	1P 500g	鮮度の良いもの 塩抜き 沖縄県産
刻みハム	500g 2.5mm角×45mm	
ロースハム	40g	
ベーコン短冊カット	500g 10×2.5×50mm	IQF
チキンナゲット	500g 1個約20g	
ウインナーสライス	500g 3mm厚	IQF
減塩ウインナー	600g 1本15g	
つけあげ	1,000g 枚185g	
焼きちくわ	1本80g×5本入り	
なると	1本140g	
シラス干し	200g	

[illegible]

(別紙 9)

確認

琉球大学病院