仕様書

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は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。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、患者給食業務を実施するにあたっては、本仕様書及び委託者の指示に従い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９年４月１日から令和１１年３月31日(　２年間)

（２)従事時間

①栄養業務(全期間)

7：00～19：00 を目安とし、業務開始までに人員配置等により確定させること。

②盛付け・配膳業務

5：30～19：00 を目安とし、業務開始までに人員配置等により確定させること。

③下膳・配膳・食器洗浄業務

7：00～21：30 を目安とし、業務開始までに人員配置等により確定させること。

（３)業務実施場所

琉球大学病院(沖縄県宜野湾市字喜友名 1076 番地)

２．受託業者及び業務従事者の条件

（１)受託者は、ニュークックチル方式による調理方式で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）過去３年間、沖縄県保健所管内で食品衛生法に基づく食中毒等の営業停止・行政処分を受けていないこと。

（３）業務従事者は、心身ともに健全であること。

（４）受託者及び業務従事者は、患者給食業務であることを十分に認識し、業務に専念すること。

３．委託業務・業務分担及び経費負担

（１)委託する業務は、「食事の種類と食数」（別紙１）に示される食材の発注、検収（材料管理)、調理後全食種の盛付け（トレイメイク)、主食盛付け、配膳、下膳、洗浄の給食管

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 2-1，2-2)のとおりとする。
(３)受託者の負担する経費は、「経費負担区分」(別紙 3)のとおりとする。

４．使用施設の区分
(１)受託者が使用する厨房機器リストおよび施設は「厨房機器リスト」「厨房図面」(別紙 4-1 、4-2)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、業務に遂行するためのみに使用し、常に清潔、整理・整頓に心掛け、特に衛生面に注意すること。
(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、帰宅時においてチルドバンク等の戸締り、消灯の確認を行うこと。

５．業務内容
(１)食数管理業務
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食事変更の連絡があったものについては、可能な範囲で献立・食数・食札等の修正をすること。また、栄養量の調整依頼があった場合にも対応すること。
エ)献立表にない食品や栄養摂取量等の個別対応が必要となった場合、指示に基づいた献立内容の変更を行い、食品を付加するものとし、指示に疑義がある場合は、委託者に確認を行うこと。
オ)委託者の許可を得れば、受託業者が直接病棟を訪問し、患者本人、看護師等から聞取りを行うことができるものとする。この場合、病棟訪問後の状況や講じた措置について、委託者に報告すること。

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 15 : 00	当日 8 : 30	当日 13 : 30
特別食	前日 15 : 00	当日 8 : 30	当日 13 : 30

ただし、オーダー締め切後の食事変更についても、再加熱前であれば調理済み料理を使用し対応すること。※朝食に関しては前日のステーションドッキング前とする。

③急な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	朝食	昼食	夕食
時間	7：00	10：30	16：30

(２)栄養管理関係

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 5)を遵守すること。

(３)献立作成

①受託者は「院内約束食事基準一覧表」(別紙 5)及び委託者が作成した既存献立表（別紙 6-1，6-2)に基づき、基本献立表を作成し、当該月の 2 週間前までに委託者の承認を得ること。なお、献立は季節感や喫食調査・嗜好調査等の結果、食感等を配慮して作成すること。

②基本献立は、14～21 サイクルメニューとすること。

③1 食の献立において同じ食材の重複は避けること。

④治療食や検査食に関しては、委託者の医師の指示、または委託者の「院内約束食事基準一覧表」(別紙 5)に基づき作成すること。

⑤受託者は作成した献立をシステムに登録すること。

⑥委託者からの指示もしくは協議により、柔軟に変更すること。特に特殊オーダーがあった場合は委託者と十分な協議の上、対応すること。

⑦栄養状態が低下している患者やサービス向上のために個別対応食に対応すること。

⑧産科病棟においては、委託者が指定する日の夕食に祝膳の盛り付け、果物カットを行い提供すること。

(４)食材料の調達

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患者食における果物の調達は生鮮物を基本とすること。

野菜類は、カット野菜・冷凍野菜を基本とすること。

(ただし、委託者が認める物についてはその限りではない)

④受託者は調達した食材料の点検、検品を行い給食業務の安全性を確保すること。

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受託者は、給食業務に必要な食材の数量、品質、納期を安定的に確保できるよう、発注、在庫管理、納品確認体制を適切に整備すること。
⑧受託者は、委託者から依頼のあった冷凍食品その他指定食材について、取引業者への照会、調達の可能性の確認、納期調整等を積極的に行うこと。
⑨受託者は、委託者の要請に基づき、新商品の情報収集を行い、患者サービスの向上、調理業務の効率化、安全性の確保に資する商品の提案を積極的に行うこと。委託者より行事食の実施、献立変更、または行事食で使用する食材の追加、変更等の依頼があった場合は速やかに対応すること。
⑩精米についてはＡランク、またはＡランク同等の物とし、食感、味、香りなどの確認試食を行い委託者と協議のうえ、決定し、無洗米を使用すること。(玄米含む)
⑪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。
⑫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。
⑬生鮮食品(野菜・果物・魚・肉等)は下処理日の前日もしくは前々日に納品とすること。
⑭食材料は変質、劣化の無いように、適正に管理すること。
⑮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 。
⑯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。
⑰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。
⑱ソフト食は完全調理済み食品を用いること。
⑲下記のア～ウ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。
ア)遺伝子組み換え食品
イ)食品添加物(着色料・保存料:ただし厚生労働省の定める基準に適合した加工食品は除く)
ウ)化学調味料や調理済み食品
⑳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(八訂)増補 2023 年」によるものとする。
㉑医師の指示に基づく付加食は適宜対応すること。

(５)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。
⑫NICU（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、12 階南病棟・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。

（６)盛り付け、膳組み及び積込み業務（トレイメイク）
①全食種の盛り付け、トレイメイクを行うこと。委託者の「院内約束食事基準一覧表」(別紙 5)に基づき盛り付け、トレイメイクを行うこと。
②食札に基づき、患者個々の食事内容、形態、アレルギー、禁止等正確に確認し、指示通りに盛り付けること。
③全主食（パン、めん料理、変わり主食）の盛り付け、再加熱カート入れ込みを行うこと。
④盛り付け担当者は手指洗浄、手袋着用を徹底し業務を行うこと。
⑤盛り付けは一人当たりのｇ数を計算し均等に丁寧に行うこと。
⑥温度管理の徹底、記録の保管を行うこと。
⑦トレイメイク作業はＨＡＣＣＰに基づく衛生管理手順に従い、食材温度が常に１０℃以下を保持できるように管理すること。
⑧盛り付け作業時においては、委託者の指示に従い、定められた食器、手順、衛生基準を順守すること
⑨流動食、全離乳食の形態加工を行うこと。
⑩アレルギー食、禁止食はトレイメイク時とトレイメイク後にチェッカーと確認担当者の２名によるダブルチェックを行い確認印を記録簿に残すこと。

⑪出産祝い膳、ＶＩＰ食の盛り付け、果物カットを行い、盛り付け完了時に病院側調理師に確認後、配膳を行うこと。
⑫果物カットをトレイメイク室で行い、盛り付けを行うこと。
⑬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。
⑭盛り付けは、常に患者の食欲をそそるよう盛り付けについて工夫すること。
⑮膳組みは適時適温給食を鑑みて適正な方法で行うこと。
⑯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。
⑰再加熱カート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。
⑱トレイメイク前に受託職員にて食形態の変更(とろみ、一口大、極キザミ、マッシュ、ミキサー)を行うこと。

(７)配膳業務
①適時適温に対応するため、再加熱カートを使用すること。
②患者用食事の配膳は、指定した病棟から順次行い、ナースステーション前など指定された場所へ運搬すること。ただし、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。(時間指定あり)
④インサートカートは細心の注意を払い運転すること。
⑤配膳開始時間および終了時間は、次のとおりとすること。

区分・時間	開始時間	終了時間
朝食	7 : 30	8 : 00
昼食	11 : 30	12 : 00
夕食	17 : 30	18 : 00

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。
⑧取り置き食についても指定の時間に対応すること。

(８)下膳業務
①下膳車を病棟の所定の場所にセットし、インサートカートの回収を行う。回収したインサートカートは、指定する洗浄液を用いた清拭を行い、所定の場所に配置すること。
②下膳車を回収する。なお、回収開始時間は、朝食 8 時 50 分頃、昼食 12 時 50 分頃、夕食 18 時 50 分頃とする。

③回収した下膳車の洗浄・清拭等により清潔な状態を保つこと。その後、病棟の所定の位置に配送すること。
④下膳車、インサートカートは定期的に不具合（ドア部分の破損、インサートカート内パッキンの破損、ネジの緩み等）がないか確認し、異常があれば速やかに病院側調理師に報告すること。

(９)食器・調理器具洗浄業務
①各病棟から下膳された患者用食器、トレイを食器洗浄機により洗浄し、種類ごとに分類して食器消毒保管庫に収納すること。
②受託者は病院が提供する、食器洗浄機、食器、トレイ、洗浄備品等を適切かつ丁寧に取り扱い、故障、破損等の防止に努めるとこと。また、日常の清掃、点検を適切に行い、異常が認められた場合は速やかに病院側調理師に報告すること。
③食器洗浄後、汚れが落ちていない場合は、必要に応じて手洗いまたは漂白剤を使用すること。
④食器・調理器具洗浄業務食器洗浄器内タンクの残飯の除去を確実に除去するとともに、シンク、食器乾燥・格納及び洗浄室床面の壁側溝等について清掃および水洗いを行ない、常に清潔かつ衛生的な状態を維持すること。
⑤栄養管理部の指示に従い、定期的に残食調査を実施すること。
⑥下膳された食札は機密扱いの書類として廃棄すること。
⑦毎月１日・15 日は、朝食の洗浄開始前に食器棚の清掃消毒を行うこと。
⑧週１回以上、食器洗浄機内部の部品（青部分）を分解し、洗浄を行うこと。
石灰が付着している箇所は専用洗剤を使用し、洗浄を行うこと。
⑨ホテルパン、調理器具等の洗浄を下処理室、食管洗浄機で行い、消毒保管庫で殺菌消毒を行うこと。

(１０)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。

６．業務体制
業務実施にあたり、ニュークックチルシステムの流れおよび、調理、盛付け、衛生管理手順を十分に理解した職員を配置すること。同システムの運用に必要な衛生管理、温度管理、交差汚染防止、ゾーニングの概念等を理解し、それに即した業務体制を構築すること。必要な研修及び教育を計画的に実施し、継続的な職員育成を図ること。

(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、受託責任者を配置すること。

(ア)受託責任者は、300 床以上の病院の給食管理の経験を 5 年以上有する正職員の管理栄養士又は栄養士を配置すること。

(イ)病院給食業務の経験を有し、生産計画及び管理ができ、業務従事者への指示・教育ができる者であること。

(ウ)契約期間中の変更は原則認めない。ただし、やむを得ない理由により交替する場合は、事前に委託者と協議・同意を得ること。

(エ)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。

(オ)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。

(カ)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 300 床以上の病院の給食管理の経験を 5 年以上有する正職員の管理栄養士又は栄養士を配置すること。

(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、食数管理(調乳)部門、盛付部門に栄養士、調理師など有資格者を各 1 名配置することとし、配膳・下膳・洗浄業務にも責任者を 1 名配置すること。兼任は不可とする。

(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（形態、調理加工）指導、トレイメイク指導、衛生管理、調乳、

食数、給食材料の管理にあたらせること。

（4）調理補助従事責任者

調理補助従事責任者は、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し、かつ次のいずれかの条件を満たす者を配置すること。

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こと。

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。

①調理師免許の資格を有する者

②栄養士免許を有する者

(5)調理補助・食器洗浄員

従事者の資質向上を図るため、入職前に衛生及び業務等に於いての教育研修を実施し、また、実施記録を委託者に提出すること。

(6)従事者名簿の提出

受託者は、受託責任者・副受託責任者・指導助言者、調理補助従事責任者、調理補助及び食器洗浄員に関する従事者名簿を委託者に提出すること。また、受託責任者・副受託責任者・指導助言者及び調理補助従事責任者については資格証の写しも委託者に提出すること。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。

(7)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こと。

②受託者は患者食の提供を円滑に遂行するために、従事者を頻繁に交代す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、業務の質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すること。

③業務従事者は常に誠実かつ厳正に業務にあたること。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。

7．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

①受託者は、業務従事者の定期健康診断を年１回以上、赤痢菌検査・サルモネラ菌・0-157 検査、ノロウィルス検査については月１回以上行うこととする。検査の結果については検査実施の当月中に委託者に報告すること。

②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、感染性疾患の有無の確認をすること。

③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を従事させること（ただし、陽性が複数回の場合は陰性が２回確認されるまで)。

(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を従事させる。

(４)感染対策

①受託者は、ウイルス感染を防止するため、一般財団法人日本環境感染学会『医療従事者のためのワクチンガイドライン（第 5 版)』の基準を満たす者を業務従事者とする。なお、そのことが確認できる書類を提出すること。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こととし、業務従事者の配属場所を病院側の指示に従い、決定すること。

②麻疹、風疹、流行性耳下腺炎、水痘は、ワクチン接種不適当者を除き、原則２回のワクチン接種を完了していること。２回接種を完了している場合は、その接種歴の提示をもって抗体価の提出は不要とする。なお麻疹、風疹、流行性耳下腺炎、水痘の罹患歴がある場合は、抗体検査（１年以内の結果を有効）を実施し、その結果を確認し、ワクチンガイドラインに沿って、追加のワクチン接種の必要性を検討し実施すること。

③B 型肝炎は抗体価（必須）並びに可能な範囲でワクチン接種歴を「ワクチン接種・抗体検査調査表」に記載する。抗体価が基準値以下の職員は B 型肝炎ワクチン 1 シリーズ接種を完了させ、その後の抗体価確認検査を実施し、結果を調査票に記載し、必要時、すみやかに確認できるよう保管すること。

④業務中は病院感染予防を重視し、適宜、個人防護具を着用すること。また、前記防護具が必要な作業が終了後、速やかに個人防護具を外し、手指衛生を行うこと。

⑤業務中に血液感染や損傷を負った場合は、担当看護師長および担当係長へ報告し、感染対策マニュアル「針刺し・粘膜暴露対応チャート」に基づき処置を受けること。

(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、頭髪、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、消毒を徹底すること。
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盛り付け作業時は、必ず清潔な手袋、マスクを着用すること。
⑩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。
⑫清潔区域と汚染区域の区分を明確にし、交差汚染を防ぐための動線、作業手順を遵守すること。
⑬毎日健康チェックを行い、発熱、下痢症状等、感染症状が認められる者、疑いのある者は業務に従事させないこと。
⑭病院内でのマスク着用に関しては院内の規律に準ずること。

（６）食材の取り扱い
受託者は食材料の購入後、保存、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喫食に直接供する食材料は、素手で取り扱わないこと。
③調理済み食材料は、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。
④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。

⑤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研磨しておき、使用後、流水で洗浄し、殺菌庫に入れ乾燥保管すること。

⑤使用後の調理器具は、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後、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受託者は、病院が提供する調理機器、調理器具、備品等を適切かつ丁寧に取り扱い、故障、破損等の防止に努めること。また、日常の清掃、点検を適切に行い、異常が認められた場合は速やかに病院側調理師に報告すること。

(８)食事療養施設の衛生

①厨房、食品庫、その他の担当業務関連区域は、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こと。

③梱包材及び食材屑等の片づけを行うこと。

④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。

⑤厨房は、常に清潔に保っこと。

⑥戸棚及び扉等は、随時、薬液で清拭すること。

⑦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。

⑧手洗設備には、石鹸、消毒液等、ペーパータオルを常備し、衛生に留意すること

⑨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。

⑩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。

⑪厨房内に関係者以外を立ち入らせることや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。

(１０)その他

①衛生管理衛生管理に努めると同時に「衛生健康管理表」(様式１)または病院が認める健康チェック表に記載し、委託者に報告すること。

８．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３食(医師・看護師・管理栄養士)準備し、月１回の昼食は以下の食数を追加すること。

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

④受託者は医師の検食について担当診療科へ予め案内を出し、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が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)を献立表と一緒に食品毎に 50g 程度に分け、清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下の冷凍庫で保存すること。(原材料１７日間、調理済み食品１４日間)

(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、盛り付け、配膳等速やかな改善を図ること。

９．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。

１０．食数の確定(請求数)

確定数は当日の実数食、検食、事故食(委託者の責任による)を加えた分とすること。

１１．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こと。

(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ニ係に提出すること。

(３)病院内において、常に礼儀正しく、親切丁寧を旨とし、粗暴な言動をしてはならない。

１２．実習指導への協力

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。

１３．点検記録簿

(１)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)受託者は業務終了時に、冷蔵庫、冷凍庫、チルドバンク、盛付済みチルドバンク等の戸締り、および照明の消灯を確実に行い所定の記録簿に署名すること。

万が一ドアの閉め忘れの庫内の温度上昇により食材の破棄となった場合、その責任は受託者が負うものとし、損害が発生した場合にはその補償を含め、病院との協議により適切に対応すること。

(３)受託者は業務終了時に業務報告書を作成し委託者へ報告すること。

(４)本仕様書に定める業務の実施状況を適正に管理するため、日々の業務記録簿およびチェックリストを作成し、毎日記録、点検を行うこと。

１４．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こと。

(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こと。

(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。

１５．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体制を整えておくこと。

(４)ノロウィルス感染者(病院調理師含む)発生時は委託者の「ノロウィルス感染マニュアル」を遵守し、二次感染の防止および安全な業務継続を図ること。

１６．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こと。

(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こと。

１７．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、BCP (業務継続計画)を作成し、業務の継続性及び安全性を確保するため、以下の条件を満たした代行保証の体制を整えておくこと。

(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。

１８．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、視察や見学などに対応し、無償で円滑な業務引き継ぎを行わなければならない。

１９．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) 及び本仕様書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。

また、受託者は HACCP に沿った衛生管理を実施するため、衛生管理計画を策定し、原材料の受入れ、保管、配膳、調乳、保冷、保温、提供、洗浄、消毒及び廃棄に至る各工程における危害要因を把握し、これを継続的に管理することとする。

受託者は、中心温度、冷却温度、保管温度、提供温度その他衛生管理上重要な事項についてモニタリングを実施し、その結果を記録しなければならない。また、従業員の健康管理、衛生教育、施設設備の衛生管理、清掃及び必要と認めた場合又は関係行政機関から求められた場合は、速やかに提示又は提出しなければならない。

さらに、受託者は衛生管理計画の実施状況について定期的に検証及び評価を行い、不適合事項が確認された場合は、原因究明及び是正措置を実施し、その内容を記録し、委託者へ報告しなければならない。

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ならない。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．物品の破損、故障等の責任

(１)受託者は、業務の実施にあたり、委託者が所有または貸与する厨房設備、食器、調理機器、再加熱カート等を適正に取り扱い、破損、故障、紛失の防止に努めなければならない。

(２)受託者の故意または過失により、破損、故障、紛失させた場合は、受託者の責任において、修理、交換、弁償その他必要な処置を講じなければならない。

(３)前項における修理、交換または弁償の方法および費用については、委託者と受託者が協議の上決定するものとする

(４)通常の使用による経年劣化、自然消耗その他受託者の責めに帰することのできない理由による故障等については受託者の弁償の対象としないものとする。

２２．その他

(１)受託者は、本業務の実施に際し、委託者の指示、指導に従い、委託業務を円滑かつ誠実に遂行すること。

(２)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。

(３)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。

(４)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こと。

(５)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。
(６)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。
(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。
(８)原則として、再委託を禁止とする。ただし、下膳および洗浄業務に限り、事前に受託者から申請および委託者が承認した場合、認めることがある。
(９)業務従事者は、公共交通機関の利用に協力するとともに、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。
(１０)本仕様書は大要を示すものであり、本仕様書に明記されていない事項であっても、本学が業務に関連すると判断し業務上必要と認められた事項は、その都度受託者に依頼することができる。なお、業務内容等を変更する必要があると認めた場合は双方協議のうえ、変更を行うものとする。

別紙１

委託に付す食事の種類と食数

給食提供区分一覧

本資料は、院内における入院患者への給食提供体制について、食種分類・対象者・提供仕様・禁止食・提供予定数を整理したものである。 業務委託仕様書・運用マニュアル・栄養経路決定に基づき運用する。

1. 一般治療食・特別治療食

食種区分	食種名	提供仕様（食形態・特別指示等）	禁止食品・対応内容	予定提供数（1 区分）
一般食・特別治療食	軟菜食	ミキサー／マッシュ／極刻み（とろみ付）／一口大／軟らか食	卵・大豆製品・魚介類・肉類・乳製品・小麦・甲殻類・ナッツ・野菜・果物等（加工品含む）	115
同上	ソフト食（嚥下食）	嚥下訓練対応食（医師・ST 指示に基づく）	個別指示に準ずる	2
同上	経口流動食	流動形態食	豚・牛・鶏・卵・エビ・麺類・乳製品・果汁・汁物・豆乳等	6
同上	経管栄養食	経腸栄養剤対応	経管指示に準ずる	36

2. 小児・乳幼児対応食

食種区分	食種名	提供仕様	禁止食品等	提供数
乳幼児・小児対応食	乳幼児食・学童食	月齢・成長段階（準備期・前期・後期／前期・中期・後期）に応じた調整	卵・大豆製品・魚介類・肉・乳製品・小麦・野菜・果物等（加工品含む）	5
同上	調乳	医師指示ミルク使用	対象児指示に従う	7

3. 一般食・特別対応食

食種区分	食種名	提供仕様	特記事項	食数
一般食・行事食等	一般食・幼児食・アレルギー対応食・貧血食・行事食等	個別指示に基づき対応（禁揚げ物・麺類・おじや・卵料理・スープ等）	生もの禁止、宗教対応（ハラール等含む）、VIP 食（はごろも膳）、祝い膳（周産母子センター／週 3 回	26
個別対応枠	個別対応食	付加食品・禁止食品等対応	個々の医師指示に基づく	31
その他	哺乳瓶・キャップ洗浄	衛生業務枠	提供数ではなく業務量管理	約 200 本／日

4. 術後・治療目的食

食種区分	食種名	提供仕様	禁止食品・制限事項	食数
術後・検査食	術後食／潰瘍食	流動・ミキサー・マッシュ・極刻み・軟らか／主食：おも湯・全粥・軟飯・米飯	パン禁止あり	4
同上	禁ヨード食	治療・検査前調整（医師指示に準拠）	ヨード制限	1
同上	低繊維食	ミキサー・マッシュ・刻み・軟らか／主食：禁パン（低繊維Ⅱのみ）	食物繊維・脂質制限	4

予定提供数：総数 380 食　一般食（NC 食含む）230 食　　特別治療食 150 食

備考

- 食種分類および禁止食設定は、医師指示・アレルギー情報・栄養管理方針・宗教的配慮・検査計画に基づき変更となる場合がある。
- 個別対応が必要な場合、栄養管理部と調理部門にて調整を行い記録に残す。
- 本資料は委託業者・院内職員に共有し、運用する。

業務分担表（別紙2-1）

区分	業務内容	業務分担		備考
		委託者	受託者	
栄養管理	・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（治療食等も含む）	○		
	・献立表の作成		○	
	・献立表の確認	○		
	・個別対応指示（アレルギー・禁止・付加食など）	○	○	
	・献立表の保管・管理	○		
	食数の注文管理、食事箋の管理	○	○	
	・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「給食関係の書類」の作成	○		
	・関係省庁等に提出する「給食関係の書類」の提出・保管・管理	○		
作業管理	・作業仕様書の作成・作業仕様書の確認（治療食の調理に対する指示含	○	○	
	・作業計画書の作成	○	○	
	・調理	○		
	・盛り付け		○	
	・配膳		○	
	・下膳		○	
	・洗浄		○	
	・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	・患者食材料の調達	※○	○	※ミルクは委託者が調達
	・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	○	○	
施設管理	・給食施設・主要な設備の設置・改修	○		
	・給食施設・主要な設備の管理	○		
	・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・電解水の定期点検等の書類）	○	○	
業務管理	業務分担、従業者配置表の確認	○		

業務分担表（別紙2-2）

区分	業務内容	業務分担		備考
		委託者	受託者	
衛生管理	・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	○	○	
	・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	・職員研修の実施	※○	※○	※琉球大学病院による職員研修の受講
	・給食従事者の研修・訓練	○	○	
労働安全衛生	・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	・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		○	

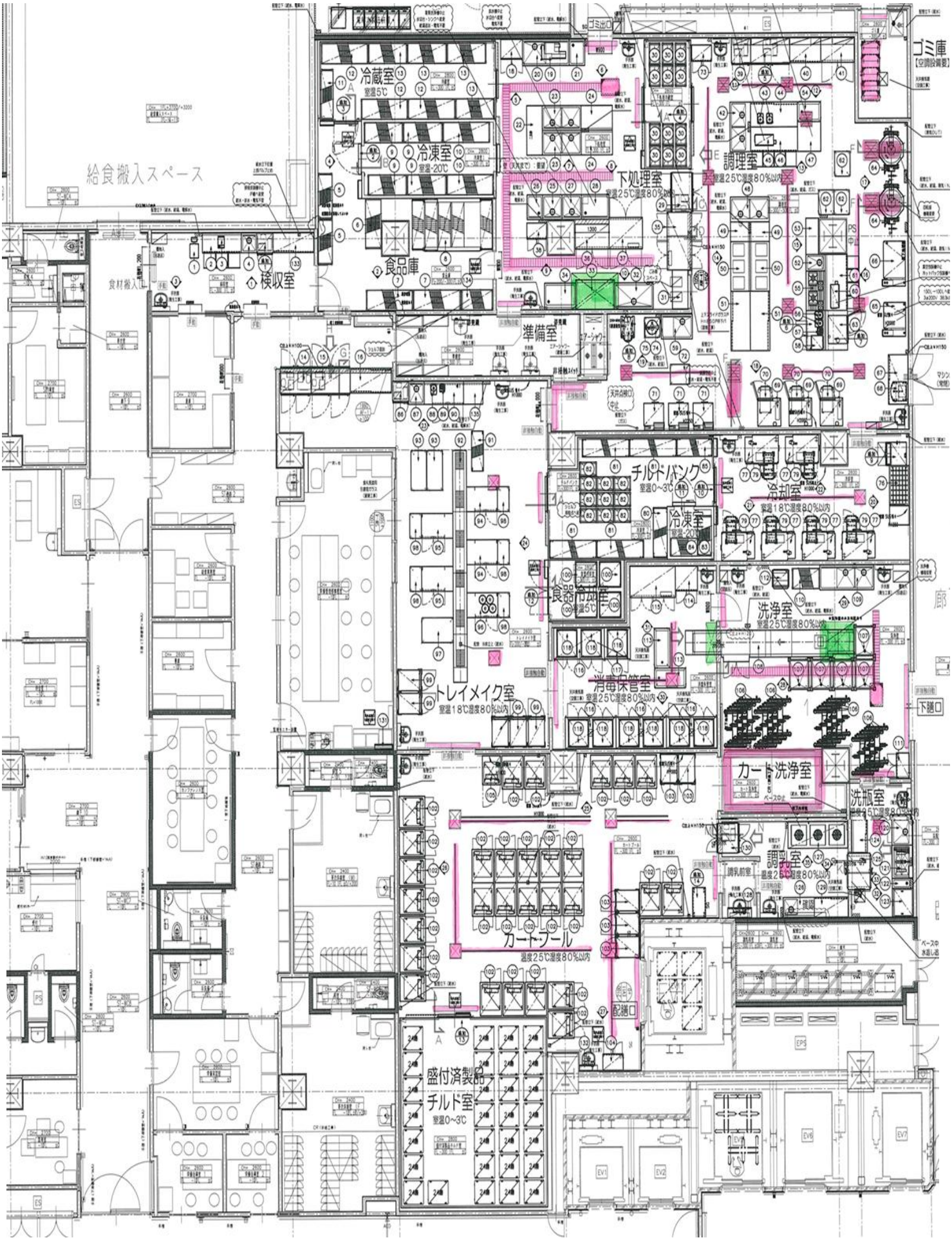
経費負担区分（別紙3）

委託者	受託者
・給食施設及び設備の設置、並びに設備費用	・患者給食材料経費
・患者給食に係わる光熱水料（電気・ガス・水道・給湯・蒸気）	・受託者の責による給食施設及び物品の修理の費用
・電話料（FAX含む）	・保存食及び受託者の責に帰す事故食経費
・非常食・材料経費	・従事者の被服費及び洗濯費代金
・検食経費	・従事者の定期健康診断・検便等細菌検査経費
・新食器・哺乳瓶購入	・従事者の手指の検査
・発注者の責に帰す事故食	・厨房内細菌検査代
・食器洗浄用消耗品経費	・代行保証に係る経費
・残飯及び慶弔処理費	・マスク・ディスポ手袋・ディスポエプロン・ディスポキャップ購入代金
・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	
・ミルク経費	
・酵素、とろみ剤・ソフト食用の増粘剤の経費	
・基準献立の全サイクルで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	
・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）	

厨房機器リスト（別紙4－1）

	図面番号	場所	名称	備考
1	追加1	検収室	検食用冷凍庫	定格内容積：386L
2	追加2	下処理室	プレハブ冷凍室	
3	追加3	下処理室	プレハブ冷蔵室	
4	33	下処理室	器具、容器洗浄機	
5	35	下処理室	電気両面式消毒保管庫	
6	36	下処理室	器具消毒保管庫	
7	37	下処理室	電気消毒保管庫	
8	71	調理室	ガス自動炊飯器	
9	74	調理室	IHジャー炊飯器	
10	14	トレイメイク室	パススルー冷凍庫	
11	15	トレイメイク室	パススルー冷蔵庫	
12	16	トレイメイク室	食器戸棚	
13	86	トレイメイク室	検食用冷凍庫	
14	88	トレイメイク室	卓上カッターミキサー	
15	89	トレイメイク室	ブレンダーバイタレップ3	
16	92	トレイメイク室	盛付けコンベアー	
17	94	トレイメイク室	テーブル型冷蔵庫	
18	95	トレイメイク室	テーブル型冷蔵庫	
19	96	トレイメイク室	テーブル型冷蔵庫	
20	99	トレイメイク室	コールドカート	
21	135	トレイメイク室	殺菌庫（アンダーカウンタータイプ）	
22	追加10	チルドバンク	プレハブチルド室	2冷凍機・2クーラー
23	追加11	チルドバンク	プレハブ冷凍室	
24	追加12	食器冷却室	食器プレハブ冷却室	
25	102	カートプール	再加熱カート	
26	103	カートプール	ホットカート	
27	105	カートプール	ホテルパンリヒートカート	
28	追加13	盛付済製品チルド室	プレハブチルド室（自動ドア）	2冷凍機・2クーラー
29	115	消毒保管室	電気消毒保管庫	
30	116	消毒保管室	電気カートイン式消毒保管庫	
31	117	消毒保管室	カートイン消毒保管庫用カート	
32	127	調乳室	ユニット式調乳水製造装置	
33	130	調乳室	パススルー冷蔵庫	
34	123	洗瓶室	サーパス自動洗浄機	
35	125	洗瓶室	ボトルスチーマー	
36	106	洗浄室	ネスティングトレイカート	
37	108	洗浄室	高性能省エネ洗浄機	
38	112	洗浄室	洗濯機、乾燥機	

別紙 4 -2


給食搬入スペース
検収室
食品庫
冷蔵室
室温5℃
冷凍室
室温-20℃
下処理室
室温25℃湿度80%以内
調理室
室温25℃湿度80%以内
準備室
ゴミ庫
【空調設備要】
チルドパントリー
室温0~3℃
冷凍室
室温-20℃
冷却室
室温18℃湿度80%以内
食器冷却室
室温5℃
洗浄室
室温25℃湿度80%以内
消毒保管室
室温25℃湿度80%以内
トレイメイク室
室温18℃湿度80%以内
カート洗浄室
洗瓶室
室温25℃湿度80%以内
調乳室
室温25℃湿度80%以内
カートプール
温度25℃湿度80%以内
盛付済製品
チルド室
室温0~3℃
下膳口
配膳口
廊下

【病　棟】

院内約束食事基準一覧表

●食事オーダー締切時間

	右記以外
朝食	前日 15:00
昼食	当日　8:30
夕食	当日 13:30

●約束食事箋の熱量構成

たんぱく質	15～20%
脂肪	20～30%
糖質	50～70%

●臨時対応食：夜間緊急入院に対応。6時迄に気送子で追加依頼票を栄養管理部へ送付

臨時対応食①	全粥300g、具無し汁、ソフール、練り梅等、とろみパック
臨時対応食②	米飯200g、具無し汁、ソフール、練り梅等

●一般食

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考	
一般食	常食1	1600	65	45	235	6.5g未満	米飯150g		18歳以上女性対象
	常食2	2000	75	60	290	7.5g未満	米飯200g		18歳以上男性対象
	常食3	2200	85	65	320	7.5g未満	米飯230g		18歳以上男性対象
	軟菜食1	1600	65	45	235	6.5g未満	全粥300g		
	軟菜食2	2000	75	60	290	7.5g未満	全粥400g		
妊産婦食	妊産婦食	2200	95	60	320	7.5g未満	米飯150g	3回補食付き	

●乳幼児・学童食

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考	
乳幼児食	離乳初期食	90	5	2	13	1.5g	つぶし粥50g	昼1回食　マッシュ状	離乳初期：月齢5ヵ月～
	離乳中期食	180	7	3	31	1.5g	全粥50g	朝・昼2回食　極キザミ	離乳中期：月齢6ヵ月～
	離乳後期食	450	17	6	82	1.5g	軟飯50g	朝・昼・夕3回食　きざみ状	離乳後期：月齢9ヵ月～
	離乳完了期食	1000	40	15	200	3g未満	米飯50g	朝・昼・夕3回食　一口カット	離乳完了期：月齢12ヵ月～
	幼児前期食	1000	40	15	200	3.5g	米飯100g	3回食　おやつ付き	18か月～4歳以下目安、軟菜より展開
	幼児後期食	1300	50	35	200	3.5g	米飯100g	3回食　おやつ付き	5歳～就学前目安、常菜より展開
学童食	学童前期食	1600	65	45	235	6g	米飯120g	おやつ+夕に付加食付き	6～7歳
	学童中期食	1800	70	55	255	6g	米飯180g		8～9歳
	学童後期食	2200	85	65	320	6g	米飯230g		10～11歳

●NC食(ナトリウムコントロール食)

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考
高血圧症食	NC1200	1200	50	35	170	6g未満	米飯100g	
	NC1400	1400	55	40	205	6g未満	米飯120g	
	NC1600	1600	65	45	235	6g未満	米飯150g	
	NC1800	1800	70	55	255	6g未満	米飯180g	
	NC2000	2000	75	60	290	6g未満	米飯200g	
	NC2200	2200	85	65	320	6g未満	米飯230g	

●食形態調整食

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考
ソフト食	ソフト食	1600	65	45	235	6.5g未満	ソフト粥230g	
経口流動食	経口流動食A	600	30	15	85	6.5g未満	重湯150g	
オーラルフレイル食	オーラルフレイル食	1600	65	45	235	6.5g未満	全粥300g	極刻み、副食トロミ付

※経口流動食Aからの上がり食は、各食種の副食形態ミキサーで対応可能。

●経管栄養食

食種名	食札表記名							備考
経管栄養食	経管栄養食A							医師の指示による経腸栄養剤

●貧血食

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考
貧血症食	貧血食	2000	75	60	290	7.5g未満	米飯200g	補食付き(Fe補給食品)

●　検査食

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考
注腸食	検査食	819	14.5	-	-	9.4g		調理済食品使用
ヨード制限	ヨード制限食	2000	75	60	290	7.5g未満	米飯200g	ヨード(ヶ)200

＊上記以外の特殊検査食は個別調整

● **串さし食**・・臥床指示のある患者について形態を串にさした食事(基本食より調整)
● **ｱﾚﾙｷﾞｰ食**・・基本食より個別調整　ｱﾚﾙｷﾞｰ食品を指示する
● **出産祝い膳**・・授乳婦対象(火・土曜夕食時)
● **遅食食**・・パン・牛乳・果汁の3品のみ
● **無菌治療食**…生もの禁止し、全て加熱調理または個包装の食事
● **ケトン食、フェニルケトン食、先天性代謝異常食**…個人対応で調整を行う
● オーラルフレイル食…主食全粥,軟菜極きざみ副食とろみ付,禁パン,禁麺
　※70歳以上の緊急・救急入院で嚥下評価未実施の方

〈特別治療食〉

●EC食(エネルギーコントロール食)

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考
低エネルギー食 糖尿病食 脂質異常症食 心臓病食 妊娠高血圧症食 妊娠糖尿病食 低プリン食	EC1200	1200	50	33	170	6g未満	玄米100g	・肥満症はBMI35以上で加算対象 ・総エネルギー量±100calは主食量で調整
	EC1400	1400	55	39	205	6g未満	玄米120g	
	EC1600	1600	65	44	236	6g未満	玄米150g	
	EC1800	1800	70	50	267	6g未満	玄米180g	
	EC2000	2000	75	55	301	6g未満	玄米200g	
	EC2200	2200	85	61	328	6g未満	玄米230g	

●PC・HD・PD食(たんぱく質コントロール食)

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考	
腎臓食 糖尿病性腎症食 肝臓非代償期食	PC20・1600	1600	20	44	281	6g未満	低PC米180g	30kcal/蛋白0.4g/日(155㎝/53kg)	カリウム制限はコメントで対応
	PC25・1900	1900	25	53	331	6g未満	低PC米180g	30kcal/蛋白0.4g/日(175㎝/67kg)	
	PC30・1400	1400	30	39	233	6g未満	米飯120g	30kcal/蛋白0.6g/日(145㎝/46kg)	
	PC40・2000	2000	40	55	337	6g未満	米飯200g	30kcal/蛋白0.6g/日(175㎝/67kg)	
	PC40・1600	1600	40	44	261	6g未満	米飯150g	30kcal/蛋白0.8g/日(155㎝/53kg)	
	PC50・1800	1800	50	50	288	6g未満	米飯180g	30kcal/蛋白0.8g/日(168㎝/62kg)	
	PC55・2000	2000	55	55	322	6g未満	米飯200g	30kcal/蛋白0.8g/日(175㎝/67kg)	
	PC40・1400	1400	40	39	223	6g未満	米飯120g	30kcal/蛋白1.0g/日(145㎝/46kg)	
	PC50・1600	1600	50	44	251	6g未満	米飯150g	30kcal/蛋白1.0g/日(155㎝/53kg)	
	PC60・1800	1800	60	50	278	6g未満	米飯180g	30kcal/蛋白1.0g/日(168㎝/62kg)	
血液透析食	HD65・1600	1600	65	44	241	6g未満	米飯150g	30kcal/蛋白1.2g/日(155㎝/53kg)	カリウム・リン・水分制限有(汁無し、低リン乳使用)
	HD75・1800	1800	75	50	267	6g未満	米飯180g	30kcal/蛋白1.2g/日(168㎝/62kg)	
	HD80・2000	2000	80	55	296	6g未満	米飯200g	30kcal/蛋白1.2g/日(175㎝/67kg)	
腹膜透析食	PD1600	1600	65	44	236	6g未満	米飯150g	30kcal/蛋白1.2g/日(155㎝/53kg)	リン・水分制限有(汁無し、低リン乳使用)
	PD1800	1800	75	50	267	6g未満	米飯180g	30kcal/蛋白1.2g/日(168㎝/62kg)	
	PD2000	2000	80	65	290	6g未満	米飯200g	30kcal/蛋白1.2g/日(175㎝/67kg)	

●FC食(脂質コントロール食)

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考
膵臓食 肝臓代償期食 炎症性腸疾患食 (寛解期)	FC10・1000	1000	55	10	173	6g未満	米飯100g	無脂肪牛乳使用
	FC15・1400	1400	60	15	256	6g未満	米飯120g	
	FC30・1600	1600	60	30	270	6g未満	米飯150g	
	FC30・1800	1800	65	30	315	6g未満	米飯180g	
	FC30・2000	2000	75	30	357	6g未満	米飯200g	

●術後・易消化食(低残渣食)

食種名	食札表記名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	主食	備考
胃術後頻回食	胃術後流動食	600	30	15	85	6g未満	重湯150	6回食
	胃術後食Ⅰ	1400	55	30	227	6g未満	全粥160	6回食
	胃術後食Ⅱ	1600	60	30	272	6g未満	米飯150	6回食
食道術後頻回食	食道術後流動食	600	30	15	85	6g未満	重湯150	6回食　トロミ付き
	食道術後食Ⅰ	1400	55	30	227	6g未満	全粥160	6回食　トロミ付き
	食道術後食Ⅱ	1600	60	30	272	6g未満	米飯150	6回食　トロミ付き
胃潰瘍食	潰瘍流動食	600	30	15	85	6g未満	重湯150	6回食
	潰瘍食Ⅰ	1400	55	30	227	6g未満	全粥160	6回食
	潰瘍食Ⅱ	1600	60	30	272	6g未満	米飯150	6回食
炎症性腸疾患食 (活動期)	低残渣食Ⅰ	1000	40	15	177	6g未満	全粥300	無脂肪牛乳(温)食物繊維3～5g/日
	低残渣食Ⅱ	1800	60	15	357	6g未満	米飯240g	無脂肪牛乳(温)食物繊維7～9g/日
スリーブ術後食	スリーブ術後流動食	250	20	0	40	3.5g	-	
	スリーブ術後半固形食	500	40	10	60	4.5g	-	

※主食：パン・玄米飯・米飯・軟飯・全粥・ミキサー粥・ソフト粥・重湯
※軟菜・治療食軟菜は副食形態が一口大・極きざみ・マッシュ・ソフト・ミキサー・トロミ付等が選択できます。

◎パン禁止となる食種および副食形態
・胃切除食・食道術後食・低繊維食Ⅱ
・極きざみ、マッシュ、ソフト、ミキサー、主食ミキサー粥以下
◎めん禁止となる食種および食形態
・一口大、極きざみ、マッシュ、ミキサー、ソフト

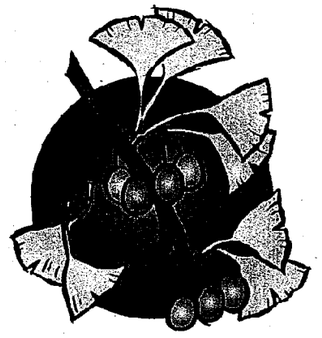
琉球大学病院　栄養管理部　(内線:2022 携帯:32541)　2025.1月 修正

常食1

別紙　6-1

7日間（一週間）メニュー表

都合により内容を変更する場合があります。



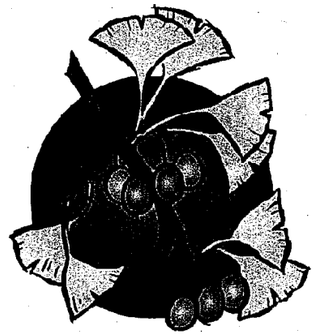
	朝食		昼食		夕食	
2025/12/01 月曜日	＊米飯(150g) ＊みそ汁①1A ＊炒め物(車麸)① 1A	＊たいみそ(8g) ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊照り焼き①(鯖60g)1H ＊ゴーヤー炒め①1H	＊酢の物(もずく・とろろ)①1H ＊ゼリー(シィークワァーサー)	＊米飯(150g) ＊味噌汁①(ほうれん草)1Y ＊香草グリル焼き①(60g)1Y ＊炒め①1Y	＊サラダ①1Y ＊ﾊﾟｯｸﾏﾖﾈｰｽﾞ ＊果物A(ネーブル)
2025/12/02 火曜日	＊米飯(150g) ＊みそ汁 (花麩)①2A ＊炒り卵①2A	＊ごま和え①(ブロ)2A ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊魚の香味焼き①(赤魚60)2H ＊煮物①(大根・人参・鶏)2H	＊和え物①(ﾎｳ草・白和の素)2H ＊ピーナツ豆腐(ﾀﾚ付)	＊米飯(150g) ＊清汁①2Y ＊牛肉とﾋﾟｰﾏﾝ炒め①2Y	＊和え物①(菜花・人参・えの)2Y ＊果物A(バナナ)
2025/12/03 水曜日	＊米飯(150g) ＊みそ汁(白菜・人参)①3A ＊目玉焼き①3A	＊パック減塩醤油 ＊ソテー①(ピ・ポテ・き)3A ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊野菜入りカレー①3H ＊サラダ(ｷｬﾍﾞ/人参/ｺ/ｻｻﾐ)①3H	＊ﾊﾟｯｸﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ（減ｻｳｻﾞﾝ） ＊固形ヨーグルト(70g)	＊米飯(150g) ＊みそ汁(卵・ネギ)①3Y ＊天ぷら①3Y ＊ﾊﾟｯｸｿｰｽ（低塩中濃ｿｰｽ）	＊炒め物①3Y(人参・小松・豆腐) ＊大根と大葉の梅和え①3Y ＊果物A(パイン)
2025/12/04 木曜日	＊米飯(150g) ＊味噌汁①(豆乳入り)4A ＊ラタトゥイユ風②4A	＊ふりかけ(のりたまご) ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊味噌煮①(鯖60g)4H ＊炒め煮①4H	＊お浸し①4H(ｷｬﾍﾞ・ほぐし)4H ＊果物B(洋梨缶60)	＊米飯(150g) ＊玄米ﾎﾟﾀｰｼﾞｭ①4Y ＊ハンバーグデミソース①4Y	＊添ソテー(ブロ・赤ﾋﾟ)①4Y ＊さつまいもサラダ①4Y ＊果物A(ネーブル)
2025/12/05 金曜日	＊米飯(150g) ＊清汁①5A ＊西京焼き①5A	＊炒め①5A ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊照り焼煮② 5H ＊炒め①5H	＊酢の物①(ｷｭｳﾘ・ｼﾗｽ)5H *ｴﾈｹｱﾑｰｽ・ﾁｰｽﾞｹｰｷ風	＊米飯(150g) ＊味噌汁①(なめこ)5Y ＊ｹﾁｬｯﾌﾟｿｰｽ焼き(60g)①5Y	＊昆布炒め①5Y ＊卵の花サラダ①5Y ＊果物A(りんご)
2025/12/06 土曜日	＊米飯(150g) ＊味噌汁①(豆腐・えのき)6A ＊ﾌﾟﾚｰﾝｵﾑﾚﾂ①(30g×1)6A	＊ﾊﾟｯｸｹﾁｬｯﾌﾟ(8g) ＊冷製煮浸し(揚ナス・豆腐)6A ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊唐揚げ(30g×2個)①6H ＊ソテー(ﾎ草・人・ﾊﾑ・油)①6H	＊南瓜ｻﾗﾀﾞ①6H ＊冷ゼリー(和梨)	＊米飯(150g) ＊中華スープ(卵)①6Y ＊酢鶏①6Y	＊とろろ芋6Y ＊パック減塩醤油 ＊果物A(ﾏﾝｺﾞｰ冷)
2025/12/07 日曜日	＊米飯(150g) ＊みそ汁①7A ＊豆腐チャンプルー①7A	＊たいみそ(8g) ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊焼き魚(60g)①7H ＊冬瓜煮①(鶏・ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ)7H	＊酢の物(もずく・きゅうり)7H ＊果物B(みかん缶)	＊米飯(150g) ＊清汁①(小松菜)7Y ＊コロッケ①7Y ＊オイスター炒め①7Y	＊サラダ①7Y(ｷｬ・紫ｷｬ・ツナ) ＊ﾊﾟｯｸﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ（減ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚ） ＊果物A(梨)

常食1

7日間（一週間）メニュー表

別紙　6-2

都合により内容を変更する場合があります。



	朝食		昼食		夕食	
2025/12/08 月曜日	＊米飯(150g) ＊みそ汁(巻麸)①8A ＊ﾄﾏﾄｵﾑﾚﾂ8A	＊ソテー(白菜・ウイ・人参)①8A ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊豆腐ﾊﾞｰｸﾞ(60g)みぞれあん①8H ＊炒め①8H	＊かぼちゃｻﾗﾀﾞ8H ＊ゼリー(シィークワァーサー)	＊米飯(150g) ＊清汁(卵)①8Y ＊みりん漬け焼き(ｻﾜﾗ60g)①8Y ＊金平ｺﾞﾎﾞｳ①8Y	＊サラダ①8Y ＊ﾊﾟｯｸﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(減ｺﾞﾏﾄﾞﾚ) ＊果物A(パイン)
2025/12/09 火曜日	＊米飯(150g) ＊味噌汁(人参・じゃがいも)9A ＊塩焼き(鮭60g)①9A	＊ソテー①(菜花・人参)9A ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊麻婆豆腐①9H ＊酢の物①(ｷｭｳﾘ・ﾜｶﾒ)9H ＊大学芋(冷)①2H		＊米飯(150g) ＊味噌汁①(大根・きざみ揚)9Y ＊鶏しそﾁｰｽﾞ焼き①(60g)9Y	＊ソテー(キャ・人参・ﾚﾊﾞ)①9Y ＊オクラしらす和え①9Y ＊果物A(りんご)
2025/12/10 水曜日	＊米飯(150g) ＊味噌汁(小松菜)①10A ＊だし巻きたまご①(10A)	＊ソテー(ｷﾉｺ・玉・人)①10A ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊ごまだれ焼き①(鯖80g)10H ＊ｿﾃｰ①(青菜・赤ﾋﾟ・しめ)10H	★＊サラダ①(豆)10H ＊ピーナツ豆腐(ﾀﾚ付)	＊米飯(150g) ＊味噌汁(じゃがいも)10Y ＊生姜焼き①(豚60g)10Y	＊春巻き①10Y ＊和え物①10Y ＊果物A(キウイ)
2025/12/11 木曜日	＊米飯(150g) ＊ゆし豆腐汁(清まし)①11A ♪炒め①11A(切干/人参)	＊たいみそ(8g) ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊焼き肉①(豚60)11H ＊ﾎﾟﾃﾄ炒め①11H	＊お浸し①11H ＊果物B(みかん缶)	＊米飯(150g) ＊みそ汁①(しめじ/ねぎ)11Y ＊フライ①-1(マグロ60)11Y ＊ﾊﾟｯｸｿｰｽ（低塩中濃ｿｰｽ)	＊炒め①11Y(ﾁﾝｹﾞﾝ菜・赤ピ) ＊サラダ①11Y(ﾚﾀｽ/紫玉) ＊ﾊﾟｯｸﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(減塩和風)① ＊果物A(梨)
2025/12/12 金曜日	＊米飯(150g) ＊みそ汁(巻麸/わかめ)①12A ＊野菜と卵の炒め物①12A	＊たいみそ(8g) ＊牛乳	＊米飯(150g) ＊照り焼き①(ぶり60)12H ＊そぼろあんかけ(ｶﾎﾞﾁｬ)①12H	＊和え物①(小松菜・ｴﾘﾝｷﾞ)12H ＊ごまﾌﾟﾘﾝ	＊米飯(150g) ＊ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ①(卵)12Y ＊ミートボールデミソース①12Y ＊ソテー①(ブロ・赤ピ)12Y	＊サラダ①(ﾚﾀｽ・ﾄﾏﾄ・ｻｻﾐ)12Y ＊ﾊﾟｯｸﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(減ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚ) ＊果物A(パイン)
2025/12/13 土曜日	＊米飯(150g) ＊味噌汁①(豆乳入り)13A ＊ポークビーンズ①13A ＊牛乳		＊米飯(150g) ＊和風ハンバーグ(60g)①13H ＊主菜添え・温野菜①13H	＊揚げナス大根おろし添え①13H ＊パック減塩醤油 ＊きなﾏﾝｼﾞｪ	＊米飯(150g) ＊味噌汁①(里芋・ねぎ)13Y ＊フライ①(60g)13Y	＊炒物①(小松菜・しめ・揚)13Y ＊おからサラダ①13Y ＊果物A(洋梨)
2025/12/14 日曜日	＊米飯(150g) ＊味噌汁①(絹・大根葉)14A ＊魚のおろしかけ①(60g)14A	＊牛乳 ＊ふりかけ(のりたまご)	＊米飯(150g) ＊チキンシチュー①14H ＊サラダ①(ﾚﾀ・ﾍﾟﾃｨﾄﾏ・ﾂﾅ)14H	＊ﾊﾟｯｸﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(減塩和風)① ＊プリン(60g)明治	＊米飯(150g) ＊味噌汁①(白菜)14Y ＊魚の甘酢あんかけ①14Y *温豆腐14Y	＊パック減塩醤油 ＊果物A(キウイ) ＊大学芋(冷)①14Y

様式1

衛生健康管理表

令和　年　月　最終確認者

氏　名

全て該当しない場合は「全て該当項目なし」に○をつける。

日・曜日 ＼ 症状		①黄疸 ②下痢 ③腹痛 ④発熱 ⑤皮膚の化膿性疾患等 ⑥目・耳・鼻からの分泌（感染するおそれのあるものに限る） ⑦吐き気及び嘔吐			不良な項目がある場合は、責任者の押印
		全て該当なし	症状がある場合該当する番号	症状がある項目に対して対応措置を責任者へ確認（指示・指導等）備考欄	確認者
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

※　同居家族等、腹痛・吐き気・発熱の症状がある場合は備考欄に記載すること。
※　その際は、速やかに所属長に報告し指示を仰ぐこと。
※　作業着、帽子は毎日清潔なものを着用しましょう。
※　厨房に入る際は、ピアス・ネックレス・指輪などは外し、髪は束ねて作業に入りましょう。

栄養管理部　R7.8.1 改定

（様式４－１）

提案内容記入用紙

商号	
提案項目	現場管理体制

■現場管理体制として、本社との関わりや発注者からの要望・意見等に対しての対応方法について記載下さい。

（様式４－２）

提案内容記入用紙

商号	
提案項目	円滑な業務の遂行（従業員の確保）

■従業員確保の確実な確保に向けて、どのような取り組みを行っているか記載下さい。

（様式４－３）

提案内容記入用紙

商号	
提案項目	円滑な業務の遂行（従業員の配置計画（配置人数、ワークスケジュール等)）

■職員の配置計画について資格者・経験者などを含めた詳細を記載下さい。また、配置の根拠となるようなワークスケジュール（作業工程表）等も記載下さい。

（様式４－４）

提案内容記入用紙

商号	
提案項目	安全衛生管理体制（食材の確保）

■食材調達の方針および具体的な手法について記載下さい。

（様式４－５）

提案内容記入用紙

商号	
提案項目	安全衛生管理体制（インシデント対策）

■業務上、発生し得るインシデントを想定し、発生時の対応方法を記載して下さい。また、繰り返し同じ事象を発生させないための原因追及・改善検討方法について記載ください。

（様式４－６）

提案内容記入用紙

商号	
提案項目	患者満足度の向上

■患者満足度の向上に向けた取り組みや特別な栄養管理が必要となる患者やターミナル患者など、特別な指示が発生した場合の対応方法について記載下さい。

（様式４－７）

提案内容記入用紙

商号	
提案項目	ＢＣＰ

■①災害発生時、②感染症流行時、③食中毒発生時、④その他　が発生し、事業継続が困難な状況に面した際に、どのように対応、復旧するか記載ください。

（様式４－８）

提案内容記入用紙

商号又は名称	
提案項目	献立作成の考え

■献立作成に対する方針および具体的な献立案（業務仕様で記載している 21 サイクル（3 週間分）を添付）を記載下さい。

＊献立案は別紙添付可

（様式４－９）

提案内容記入用紙

商号又は名称	
提案項目	モニタリング

■業務の質の評価を行うにあたり、どのような評価項目を設定し、評価方法としてどのような運用方法を設定するか記載下さい。