

大阪公立大学医学部附属病院 入院患者食事調理等業務委託（長期継続）
に関する質問書に対する回答書

質 問 事 項		※※
仕 様 書 項 目 番 号	質 問 内 容	回 答
1.企画提案書作成要領について	①様式5-2 貴院での受託実績を記載して良いでしょうか。	正本には記載してください。 ただし、副本は病院名を黒塗りしてください。
	②様式5-9 責任者等の経歴に貴院での勤務を記載して良いでしょうか。	記載してください。
	③様式5-4 食中毒防止マニュアルについて、全てを差込みが必要でしょうか。抜粋版のみで問題ないでしょうか。	抜粋版で問題ありません。
2.企画提案会について	①企画提案会に参加可能な人数について4～5名で参加させていただくことは可能でしょうか。また、指定の役職等はございますでしょうか。	参加可能な人数は4名までとします。 役職の指定はありませんが、業務責任者として本案件の業務に従事予定の方及び質問に対して的確に回答できる方の参加をお願いします。
3.仕様書について 7.業務委託内容 4) 配膳業務	配茶用の粉茶・ティーバックの補充は業務外となりますでしょうか。	ティーバックの配茶は廃止していますので補充は不要です。給茶機用の粉茶の補充業務については、現在は業務内ですが、来年度より廃止の予定です。
7.業務委託内容 1) 栄養管理業務 10.食数管理	部門給食管理システム使用者に関する縛り・誓約書提出等のルールはございますか。	落札者の代表者には患者様の個人情報保護に関する誓約書を提出いただく必要があります。 部門給食管理システム使用者に関しては、使用者ごとにシステム利用にかかる個人情報保護の誓約書を提出いただきます。

質 問 事 項		※※
仕 様 書 項 目 番 号	質 問 内 容	回 答
7.業務委託内容 1) 栄養管理業務 10.食数管理	「受託者は、各食事の最終提供数を集約し、日報を作成すること」の記載が無くなっていますが、各食事の最終提供数の集約は無しとなる認識で良いでしょうか。	前回の仕様書では「（12）給食統計及び各種帳票の作成」と記載の文言が重複していたため削除しました。 「（12）給食統計及び各種帳票の作成」に記載のとおり日報作成に当たる帳票を作成してください。各食事の最終提供数の集約がなくなるわけではありません。
15ページ 引き膳	夕食の引き膳開始時間は下膳業務中となりますが、衛生上は問題ないでしょうか。	仕様書に誤りがありました。 正しい夕食の引き膳開始時間は18時25分です。引き膳終了後に下膳の運用です。 別添1（訂正後仕様書）をご覧ください。
16ページ 下膳作業時間	朝食の下膳時間が現行より20分短くなっておりますが運用上の変更でしょうか。	下膳時間については、仕様書のとおりとします。現状、仕様書記載の時間で問題ないと判断したため変更しました。
18ページ 貸与施設（事務室、更衣室）及びトイレの日常清掃	トイレの清掃は受託者での実施でしょうか。	トイレの清掃は病院側で実施します(トイレットペーパーの支給含む)。 ペーパータオルは受託者で準備し感染対策・衛生保持は日常的に行ってください。

仕 様 書

大阪公立大学医学部附属病院（以下「委託者」という）における入院患者食事調理等業務（以下（本件業務）という）は、入院患者個々の年齢・性別・病状・嗜好・食習慣等を考慮した適切な食事を清潔に洗浄・消毒された食器・保温保冷配膳車等を用い、決められた時間に間違いなく提供することで入院患者の疾病治癒もしくは早期回復を図るための重要な治療行為であり、患者サービスの質的充実・向上を目的とする。この認識のもと、委託者の管理において受託者に対し、業務を委託し実施するものとする。

基本方針は「美味しく、安全で、安心できる治療効果の高い食事の提供」である。

1 件名

大阪公立大学医学部附属病院入院患者食事調理等業務委託（長期継続）

2 業務場所

大阪市阿倍野区旭町 1-5-7 大阪公立大学医学部附属病院

3 委託契約期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日まで

4 委託金額

固定経費（管理費）と食事材料費の合計金額を委託金額とする。

食事材料費は、1 食あたりの単価契約とする。積算方法は、以下の計算式による。

委託料の支払い金額は、固定経費を 12 月で除した額に当該月の食事材料費を加えた額とする。

・朝食単価	×	月間実績朝食数
・昼食単価	×	月間実績昼食数
・夕食単価	×	月間実績夕食数
・出産祝い膳単価	×	月間実績食数
・18 階特別ご膳単価	×	月間実績食数
・保存食	×	月間実績食数

（注 1）一般食（常食・軟食・流動食など）、特別食（治療食）ともに同一単価とする。なお、調乳、離乳食も一般食に含むものとする。

食数の概要については、「**実施食数表／別紙 1**」を参照。

（注 2）出産祝い膳は、別途単価を設定する。特別な理由がない限り出産後 3 日目の夕食に提供し、毎日の提供数は原則 5 食以内とする。なお、5 食を超える場合は別途協議とする。

（注 3）18 階特別ご膳は、別途単価を設定する。週 3 回以上、夕食に提供するものとする。

（注 4）出産祝い膳および 18 階特別ご膳の内容については、「**祝い膳、特別ご膳献立例／別紙 2**」を参照。

（注 5）特定の食事に設定される間食（10 時、15 時、夜食）並びに補食として朝食、昼食、夕食に追加される既製品のジュースや菓子については、食事単価に含まれるものとする。なお、10 時の間食は朝食に、15 時の間食は昼食に、夜食は夕食に含まれるものとする。

（注 6）「**経管栄養剤・栄養補助食品一覧／別紙 3**」に示す経腸栄養剤、栄養補助食品等は、委託金額に含めない。

5 経費の負担区分

別紙に「**経費の負担区分／別紙 4**」を定める。

6 基本方針

1) 基本事項

- ・受託者は、本件業務の履行に際して、本仕様書ならびに業務委託契約書（以下「契約書」という）に基づき実施するものとする。
- ・受託者は、患者給食関係法令通知等を順守すること。
 - ① 医療法並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
 - ② 食品衛生法並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
 - ③ 健康増進法並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
 - ④ 健康保険法並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
 - ⑤ 労働基準法、労働安全衛生法等労働関係法並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
- ・この仕様書は、業務の大要を示すものであり、特に詳細な内容を取り決める事項については、別添各種マニュアルに示すとおりとする。なお、記載のない事項でも付帯業務及び患者食の提供等において必要な事項については、委託者、受託者双方で協議の上、契約金額の範囲内で実施するものとする。
- ・契約内容については、実績及び社会情勢を鑑み、附属病院の運営上及び本業務の履行上、変更が必要と認められる場合は、委託者、受託者双方で協議の上、見直すことがある。
- ・委託経費については、病院の運営方針、環境条件（天候、災害等）、社会条件（諸制度、諸法令等）の変化により、附属病院の運営上及び本業務の履行上、変更が必要と認められる場合は、委託者、受託者双方で協議の上、見直すことがある。
- ・受託者は、業務の運営上必要となる電子カルテ並びに部門給食管理システムの使用者を選任し委託者に申請するものとする。なお、当該システムの利用者は「**患者様の個人情報保護に関する誓約書／別紙5**」を提出しなければならない。なお、受託者は患者の個人情報について適切に運用、保管し、廃棄する際は、委託者が設定する廃棄方法に従うものとする。

2) 食事提供の条件

- ・受託者は、「病院及び介護保険施設における栄養管理指針（令和4年4月(公社)大阪府栄養士会）」並びに「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日食発0616第1号）」に従い業務を実施すること。
- ・受託者は、「**栄養管理基準（食事箋規約）／別紙6**」を順守するとともに、改訂があった場合は、速やかに対応すること。
- ・受託者は、言動や態度について特に留意し、患者等に不快感を与えないように本件業務を実施すること。
- ・委託者が求めた場合には所属と身分を明示する写真入り名札を着用し、委託者の服務規程を順守すること。
- ・受託者は、委託者が実施している敷地内禁煙の方針を順守すること。
- ・患者外給食は取り扱わない。なお、地震災害時などの緊急の場合は、双方協議の上、積極的に対応すること。
- ・食事の提供は、電子カルテ（富士通製 HOPE/EGMAIN-GX）による食事オーダーを、部門給食管理システム（大和電設製 ニュートリメント M-A ver9.0）にて集約し提供すること。
- ・給食管理に関する統計処理は、部門給食管理システムにて集約し提出すること。
- ・部門給食管理システムのシステム更新、情報更新については、委託者、受託者が協議し協同して行うこと。
- ・受託者は、本仕様書の規定に沿ったマニュアルを委託者と協議の上作成し提出する。（衛生管理マニュアル、配膳マニュアル、洗浄マニュアル等）
- ・受託者は、今後、委託者が行う栄養部門に関する新規事業について、双方協議の上、積極的に対応すること。

3) 業務実施体制

- ・総責任者及び作業従事者

受託者は、患者食の特性を十分理解するとともに、下記の条件を満たす作業従事者を配置すること。

- ①総責任者

受託者は、総責任者を業務の引き継ぎ時点から契約期間が終了するまで受託施設内に常勤者として配置すること。

総責任者は、作業従事者の人事・労務管理、研修・訓練及び健康管理、業務の遂行管理、施設・設備の保守・衛生管理等の業務に責任を負う者であること。また、受託者は、委託者と患者食提供業務の円滑な運営のために随時協議し、委託者が開催する栄養委員会等において、委託者の指示によりオブザーバーとして出席すること。なお、総責任者は、食品衛生責任者を兼務することとし、管理栄養士または、厚生労働大臣が認定する講習を修了した調理師で、当該業務の運営経験を3年以上有するものを配置すること。総責任者の不在時、委託者が許可すれば現場責任者がこれを兼務することができる。ただし、当院での実績を十分持ち、委託者が認めた場合はその限りではない。

- ②現場責任者

受託者は、栄養管理業務を監督する管理栄養士と調理業務を監督する調理師、各1名以上を常勤者として配置すること。なお、現場責任者には、当該分担業務の運営経験を2年以上有するものを配置すること。また、現場責任者は、常勤で各スタッフに対し日常的に指導・助言を行うことができる体制を整備しておくこと。

- ③献立管理責任者

受託者は、献立内容の改善、新規開発のために献立管理責任者として管理栄養士または栄養士2名以上を常勤者として配置し、委託者からの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体制を整備しておくこと。

- ④作業従事者

受託者は、受託業務の遂行のため、必要な管理栄養士、栄養士、調理師を常勤者として配置すること。また、それらの業務を補完するため非常勤職員、パート職員を適宜配置することができるものとする。なお、非常勤職員、パート職員においても食品を取り扱う業種であることから、管理栄養士、栄養士、調理師が望ましいが、これらの資格を有しない職員を配置する場合は、衛生管理等の教育を受託業務開始までに完了していること。

- ・受託業務の運営においては、業務の質の低下をきたさぬよう職員を確保すること。また、特別な事情が無い限り、従事者を頻繁に変えることの無いように務めること。なお、やむをえず従事者の変更を行うときは、本項①から④の要件を満たす要員の再配置を行い、書面にて委託者に報告すること。
- ・受託者は、受託業務に関する問題や障害の発生時に即応できる窓口を本店、支店または営業所に置き、業務のサポートを行うこと。

4) 業務の引継ぎ

- ・受託者は、本件業務開始前に業務引継ぎ計画を作成し、委託者に提出するとともに計画に基づき引継ぎを行い、また、必要な備品・物品等を準備し、令和8年4月1日朝食からの本件業務開始に備えること。
- ・受託者は、本契約満了または解除に伴い新受託者に本件業務を引継ぐときは、委託者の運営に支障のないように新旧両受託者が相互に協力し、十分な時間及び内容を以って遺漏が無いよう業務の引継ぎを実施しなければならない。引継ぎ開始前に、新旧両受託者連名の業務引継ぎ計画書を委託者に提出すること。

5) 契約業務の履行確認

- ・委託者は月 1 回「**履行確認書／様式 1**」により確認を行い、結果を受託者に示す。
なお、報告すべき内容の詳細については、委託者、受託者の協議により決定する。
- ・委託者は、受託者がこの契約に違反した場合は、契約の全部または一部を解除することができる。

7 業務委託内容

委託者が受託者に委託する業務内容は、「業務内容及び業務区分／表 1」に示す。

業務内容及び業務区分

表 1

区分	業務内容	受託者	委託者	備考
1) 栄養管理業務	01. 病院給食運営の総括		◎	
	02. 栄養委員会の運営	○	◎	必要に応じて受託者も参加あり
	03. 院内関係部門との連携・調整		◎	
	04. 献立管理（一般食・治療食）	◎	○	新規作成は委託者と協議。運営は受託者
	05. 献立管理（選択メニュー）	◎	○	新規作成は委託者と協議。運営は受託者
	06. 病棟からの問い合わせと対応	◎	○	
	07. 個別対応（個別献立）	◎	◎	
	08. 行事食、病棟イベント等の実施	◎	○	
	09. アレルギー等対応	◎	○	
	10. 食数管理	◎		
	11. 調理者への料理数等作業指示	◎		
	12. 給食統計及び各種帳票の作成	◎	○	
	13. 検食の実施	◎	○	委託者と受託者双方で実施
	14. 病棟クレーム対応	◎	○	一次対応は受託者、二次対応は委託者
	15. 嗜好調査の実施	◎	◎	
	16. 残食調査の実施	◎		
	17. 作業従事者の衛生管理に関する点検表の作成	◎		
	18. 検便の実施	◎	◎	検査料金は各々が負担
	19. 調理後食品微生物検査の実施	◎		検査料金は受託者が負担

区分	業務内容	受託者	委託者	備考
	20. 衛生講習会の実施	◎		
	21. その他、関係官庁等に提出する給食運営に係る書類の作成	◎	○	委託者と協同
	22. その他、関係官庁等に提出する給食運営に係る書類の保管	○	◎	受託者：運営年度中 委託者：年度完了後
	23. 上記以外の給食運営関係文書	◎	○	
	24. 職員の勤怠管理	◎	◎	各々が管理
2) 材料管理業務	01. 食品規格管理	◎	○	委託者と協議
	02. 購入食品の原材料管理	◎		
	03. 食材規格・単価の登録	◎	○	
	04. アレルギー情報との連結	◎	◎	委託者と協同
	05. 食材の調達（契約・発注・検収）	◎		
	06. 食品の保管・管理・運用	◎	○	委託者が適宜確認を行う
3) 給食調理業務	01. 食材の受け入れ	◎		
	02. 食材の下処理	◎		
	03. 仕込み	◎		
	04. 調理（大量調理、少量調理）	◎		
	05. 調理ごみ、廃プラスチック、段ボールの搬出	◎		
	06. 調理機器の洗浄消毒	◎		
	07. 遅食食（遅延食）の提供	◎		
	08. 間食、夜食の調理	◎		
	09. 離乳食の調理	◎		
	10. 調乳業務	◎		
	11. 保存食の採取	◎		
4) 配膳業務	01. 配膳（栄養部から病棟配膳車プールまで）	◎		
	02. 間食の配膳（栄養部から病棟指定場所まで）	◎		
	03. 引き膳（病棟配膳車プールから栄養部まで）	◎		
	04. 保温保冷配膳車の日常清掃・消毒	◎		実施記録を委託者に提出
	05. 保温保冷配膳車の定期清掃・消毒	◎		実施記録を委託者に提出
	06. 経腸栄養剤の定数配置	◎		
	07. 残栄養剤の回収	◎		

区分	業務内容	受託者	委託者	備考
5) 下膳・食器洗浄・消毒業務	01. 下膳車・集膳車の回収	◎		
	02. 食器の区分けと浸漬、洗浄	◎		
	03. 下膳車・集膳車の洗浄・消毒	◎		
	04. トレーの洗浄、消毒	◎		
	05. 残飯、ごみの搬出	◎		
6) 施設・設備の管理	01. 調理場内の施設、備品の管理、保守	◎		
	02. 調理場内の施設、備品の修理、更新	○	◎	受託者は作業立会いを行うこと
	03. 水道水の残留塩素確認	◎		実施記録を委託者に提出
	04. 冷蔵・冷凍機器の温度管理	◎		実施記録を委託者に提出
	05. 調理場内（専用ソイルステーション含む）の日常清掃、定期清掃	◎		実施記録を委託者に提出
	06. 調理機器の日常清掃、定期清掃	◎		実施記録を委託者に提出
	07. 鼠族・昆虫（害虫）の日常防除	◎		
	08. 鼠族・昆虫（害虫）の定期防除	○	◎	受託者は作業立会いを行うこと
	09. 排水会所（グリストラップ）・排気ダクトの日常清掃	◎		
	10. 排水会所（グリストラップ）・排気ダクトの定期清掃	○	◎	受託者は作業立会いを行うこと
	11. 自主点検記録の作成	◎	◎	実施記録を委託者に提出
	12. 貸与施設（事務室、更衣室）及びトイレの日常清掃、衛生管理	◎		

表 1 に示す業務の詳細は、次のとおりとする。

1) 栄養管理業務

01. 病院給食運営の総括

- ・病院給食運営は、委託者が総括する。

02. 栄養委員会の運営

- ・栄養委員会は、委託者が運営にあたる。なお、栄養委員会および同委員会が設置する入院患者食事病棟運営小委員会に、委託者の要請があればオブザーバーとして受託者（担当者）も参加すること。

03. 院内関係部門との連携・調整

- ・院内関係部門との連携・調整は、委託者が行う。

04. 献立管理（一般食・治療食）

- ・献立は、委託者が有する献立を実施する。
- ・受託者は、委託者との協議、了承を得て新規献立を立案し実施することができる。

- ・立案した献立は、部門給食管理システムに登録して運用するものとし、その献立の所有権、使用权は委託者とする。なお、委託期間終了後に受託者が当該献立を本院外で使用するについては問題としない。
- ・受託者は、献立作成において本院の栄養管理基準（食事箋規約）を順守し、また別に定める「**献立作成基準／別紙 7**」に準じて作成すること。
- ・委託者は、受託者に対して「栄養管理基準（食事箋規約）」以外にも献立作成の詳細について、変更指示をすることができる。
- ・受託者は、委託者の求めに応じ、食事内容に関する改善計画書を提出すること。
- ・受託者は、食事オーダーにより通知される禁止食品や特別指示等に対し速やかに対応すること（原則として締め切り時間以降は次食からの対応となるが、医師等からの緊急指示については、直近の食事での対応とする）
- ・定常の禁止事項、指示事項を「**禁止コメント、指示コメント一覧／別紙 8**」に取りまとめる。なお、オーダー側の内容の変更は委託者が行い、それに伴う部門システム側の変更は受託者が行う。変更にあたっては、委託者と受託者の協議の上行うことを原則とするが、緊急な指示の追加については、委託者側の指示により速やかに実施すること。

05. 献立管理（選択メニュー）

- ・対象者は、常食Aを喫食している患者とする。
- ・禁止コメント等の指示により選択食を喫食できない場合は、可能な範囲で他の料理に変更し対応を行うこと。
- ・対象食種は委託者と協議し改善を図るものとする。
- ・対象病棟は、全病棟とする。
- ・選択メニュー情報取得のため、部門給食管理システムでの情報設定を行う。
- ・対象となる食事は、昼食・夕食の2食とし、病棟からのオーダーを部門給食管理システムにて集約して提供する。
- ・実施する曜日は、委託契約初年度は、水曜日から金曜日の週3日の実施とする。また、2年目以降については、委託者と受託者が協議し、実施対象、内容の改善を図ること。
- ・基本として選択メニュー実施日が行事食の日、年末、年始は除外とする。また、選択メニューのオーダー日が休日となる場合は、選択メニュー当該週の最初の1日を除外する。（具体的な実施日は委託者と協議し決定する）
- ・選択メニューの立案、作成は、「04. 献立管理（一般食・治療食）」に準じる。
- ・選択メニュー実施までの流れについては、「**選択メニュー運営マニュアル／別紙 9**」を参照すること。

06. 病棟からの問い合わせと対応

- ・受託者は、電話による入院患者食事に関する問い合わせを受けつけ、軽微な食事変更（食事オーダーにより解決できる事例等）については速やかに対応すること。なお、特別な献立の立案等を含む事案については委託者との連携により対応する。
- ・食事オーダー締め切り時間以後の対応は、委託者と受託者において協議し、対応内容を取り決めるものとする。
- ・委託者は、毎日1名の食事管理者（管理栄養士）を置き（8：45～17：15）、対応にあたる。

07. 個別対応（個別献立）

- ・受託者は、委託者からの要請に対し共同して病棟への対応を図る。

- ・委託者は病棟からの要請に応じ、必要となる個別対応を要する献立を立案し、給食管理システムに反映する。受託者は、使用する材料の調達を迅速に行い、可能な限り速やかに対応すること。※双方協議のうえ、受託者が献立対応を行う場合もある。

08. 行事食、病棟イベント等の実施

- ・受託者は、月に1回以上、日本の年中行事に合わせた献立を作成し、メッセージカード等も用いて食事を提供すること。
- ・受託者は、病棟で行われるイベントへの料理について、食事に付随する間食の範囲内として提供すること。なお、事業内容については、事前に委託者、受託者の協議の上で実施するものとする。

(参考)

令和1年度実施のイベント実績		
小児科病棟	夏祭り	鶏のから揚げ、ポテトフライ
	クリスマス	ドーナツ
精神神経科病棟	夏祭り	たこ焼き、ゼリー
	クリスマス	ドーナツ

09. アレルギー等対応

- ・受託者は、病棟から指示された食物アレルギーについて適切に対応すること。
- ・受託者は、病棟から指示された宗教上の理由による食物制限（ハラールなど）について適切に対応すること。
- ・受託者は、病棟から指示された主義・主張の理由による食物制限（ベジタリアンなど）について適切に対応すること。

※なお、対応の範囲・内容については、委託者と受託者、双方協議のうえ取り決めるものとする。

10. 食数管理

- ・受託者は、患者情報及び食数管理その他給食関係事務は、委託者の部門給食管理システムを使用し実施すること。
- ・システムダウン時は、委託者の指示に従い運営にあたること。

11. 調理者への料理数等作業指示

病棟オーダーを部門給食管理システムにて集約して指示する。

病棟オーダーの取り込み時間は、表2のとおり。

表2

対象となる食事	病棟オーダーの取り込み時間
当日の昼食	午前9時30分を最終取り込み時間とし集計後確定数とする
当日の夕食	午後3時00分を最終取り込み時間とし集計後確定数とする
翌日の朝食	午後3時00分を最終取り込み時間とし集計後確定数とする

※最終取り込み後に発生する緊急オーダーについては、特別な理由がない限り常食A、軟食A、流動食、経腸栄養剤、遅食食（昼食のみ）の対応とする。

12. 給食統計及び各種帳票の作成

- ・部門給食管理システムの運用により作成する。なお、電子カルテの情報を要する資料は、委託者と調整の上作成する。
- ・受託者は、日々の業務について日報を作成し、委託者に業務終了後報告（業務日誌／様式2）する。なお、日々の業務において発生した事故（インシデント、アクシデント）については、当日の受託側担当者が本院セーフティーマネージメントシステムに第1報として報告すること。
- ・作成する帳票は表3のとおり。

※帳票の種類について、追加が発生する場合がある。

帳票一覧

表3

	標準帳票名	標準帳票名に対する本院の帳票名称	備考
01	食数集計表	食数月報	給食管理システムより出力可
02	常食患者年齢構成表、給与栄養量算出表	年齢構成表	給食管理システムより出力可
03	給与食品検討表	給与食品検討表	給食管理システムより出力可
04	食料品消費日計表	食品使用日計表	給食管理システムより出力可
05	在庫食品受払簿	在庫食品受払明細簿	給食管理システムより出力可
06	献立表	予定献立表	給食管理システムより出力可
07	食事せん、患者入退院簿	食事箋	給食管理システムより出力可
08	大量調理施設衛生管理点検表	施設衛生自主管理点検表	※2
09	温度記録表	IT 管理表	※2
10	入院患者食事材料購入実績表	入院患者食事材料購入実績表	様式4により提出
11	自主衛生管理点検表	衛生・健康チェックリスト	※2
12	業務日誌	業務日誌	※2
13	検便成績表	検便検体結果表	検査報告書を集約して提出
14	発注書・受領書・納品書	発注書・受領書・納品書	給食管理システムより出力したものと、受託者システムにより出力したもの ※1
15	検食簿	検食簿	給食管理システムより出力可 手書きで提出されたものを集約
16	調乳業務日誌	調乳業務日誌	※2
17	配膳車電源確認表	配膳車電源確認表	※2
18	配膳車温度チェック表	配膳車温度チェック表	※2
19	喫食調査記録	残食調査表	※2
20	清掃記録表	清掃チェック表	※2
21	水質検査・塩素濃度記録表	水質検査・塩素濃度記録表	※2
22	冷凍・冷蔵庫温度確認表	冷凍・冷蔵庫温度確認表	※2
23	調理後食品微生物検査成績表	調理後食品微生物検査成績表	検査報告書を集約して提出

- ・帳票は概ね部門給食管理システムより出力されるため、手順により作成すること。
- ・電子カルテの情報を必要とする帳票については、委託者と協同して作成するものとする。
- ・各帳票の提出期日は、契約後に委託者と受託者の協議により決定する。
- ※1 納品時の賞味期限、産地、温度等の記録を記入し温度管理表、産地管理表に充当しても差し支えない。
- ※2 契約後に受託者が提案する仕様を委託者と協議し仕様を決定する。

13. 検食の実施

- ・受託者は、委託者の指示（食数・食種など）に基づき、所定の場所へ配膳及び下膳を行い、この評価を献立作成の参考とすること。
- ・検食数は毎食2食とし、実績食数に加算して費用を委託者に請求する。（単価は食事単価に準じるものとする）
- ・同時に受託者も1食以上の検食を行い、食事内容を評価すること。なお、受託者の検食については、受託業務の一環とする。

- ・ 検食には、給食システムが出力する「検食簿」を添付すること。また、検食用の箸を配膳すること。
- ・ 受託者は、検食簿の内容を精査し、食事内容の改善に努めるとともに、その検討経過を委託者に報告すること。
- ・ 上記検食以外に、委託者が求める検食については、受託者との協議の上実施するものとし、実績食数に加算して費用を委託者に請求する。（単価は食事単価に準じるものとする）

14. 病棟クレーム対応

- ・ 受託者は、食事に対する病棟からの問い合わせ、クレーム対応（1次対応）について、迅速に行うこと。なお、患者への対応は状況に応じて受託者、委託者が協力して対応すること。
- ・ 受託者は、発生したクレーム事象について原因を調査し、再発防止に努め、委託者に報告すること。

15. 嗜好調査の実施

- ・ 企画・立案については、委託者・受託者で協議して取り決めることとする。
- ・ 企画した内容を元に、委託者・受託者共同で実施する。
- ・ 受託者は、調査の結果をもとに献立内容の見直しについて、積極的に行うこと。なお、献立内容の改善については、具体的な案をもって委託者との協議の上実施すること。

16. 残食調査の実施

- ・ 受託者は、残食調査を実施し、「**残食調査表／様式3**」にまとめて1ヶ月毎に委託者に報告すること。
- ・ 受託者は、調査の結果をもとに献立内容の見直しについて、積極的に行うこと。

17. 作業従事者の衛生管理に関する点検表の作成

- ・ 受託者は、作業従事者の健康状態を日々把握し管理するため、健康管理を目的とした点検表を作成し、委託者に報告すること。

18. 検便の実施

- ・ 受託者は、受託者の負担において、作業従事者に検便を受けさせること。
- ・ 検便は月1回以上とし、時期、回数については委託者と受託者が協議し詳細を取り決めて実施するものとする。
- ・ 検便検査の項目は、赤痢、サルモネラ、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌（0-26, 0-111, 0-157）、ノロウイルス（必要に応じて）とする。
- ・ 作業従事者の交替があった場合は、着任早期に当月分を実施すること。
- ・ 検査の結果は月報とし、感染者の発生時には速やかに委託者に届け出ること。
- ・ 検便の結果または日常の確認において体調不良者が発生した場合の体制についても、業務マニュアルに明記し安全な作業に留意すること。

19. 調理後食品微生物検査の実施

- ・ 受託者は、年2回（夏季、冬季の各1日）調理後の料理（主だった料理15品程度）の微生物検査を実施すること。
- ・ 検査の対象菌は、原則として一般生菌とし、同一料理を2検体採取し実施する。
- ・ 調査法の詳細は、委託者と受託者が協議し詳細を取り決めて実施するものとする。

20. 衛生講習会の実施

- ・ 受託者は、作業従事者に対し、年2回以上の衛生管理講習会等実施し、衛生管理意識の啓発に努めること。

21. その他、関係官庁等に提出する給食運営に係る書類の作成
 - ・委託者の指示により、受託者はこれをサポートすること。
22. その他、関係官庁等に提出する給食運営に係る書類の保管
 - ・12、21により作成した文書の保管は、受託者が保管するものとする。
 - ・用紙の出力によらない帳票(PDF等電子文書)については、委託者が指定した保存先に保存すること。情報の保管、バックアップについては委託者が行うものとする。
23. 上記以外の給食運営関係文書
 - ・部門給食管理システムによらない帳票については、受託者の責任において作成および保管すること。
24. 職員の勤怠管理
 - ・受託者は、当日の作業に支障をきたさぬよう、勤務体制を整え運営にあたること。

2) 材料管理業務

材料管理は、部門給食管理システムを用いて運営にあたるものとし、受託者は当該システムの材料情報を維持管理する。

食材の管理は、大量調理施設衛生管理マニュアルの規定に準じ運営すること。

01. 食品規格の作成
 - ・入院患者食事の調理に用いる食材の規格は、委託者、受託者双方で協議し、委託者の了承のもと決定すること。
 - ・食材の基本規格は、委託者が定める「**食品標準規格／別紙10**」に基づいて食材料を調達すること。
02. 購入食品の原材料管理
 - ・入院患者食事の調理に用いる食材は国内産を優先として使用し、価格・流通等の条件により国内産の使用が困難な場合は外国産の使用も認める。ただし、中国産を使用する場合は、事前に委託者と協議の上、製品に関する安全証明書（微生物、化学物質など）を取得したものとする。
 - ・入院患者食事の調理に用いる生鮮食材（野菜・果物類）は原則として生（未加工品）とするが、受託者が、新たに冷凍食品及び冷凍素材、加工済み食品の使用を希望する場合は、委託者と協議し決定すること。
 - ・委託者の定める食材料規格に適合しないと委託者が判断したときは、その指示により、適切に返品や交換などの対応をすること。
03. 食材規格・単価の登録
 - ・給食管理事務（経理処理、統計処理等）は給食管理システムにて運営するため、運用する食材の規格、単価等の情報は受託者が登録し運営にあたるものとする。
 - ・受託者が自社の発注システムを使用する場合は、食材単価が両システムにおいて一致していること。なお、委託者の求めに応じて内容を開示すること。開示の内容、方法については、受託後、委託者と受託者の協議により決定する。
04. アレルギー等情報の連結
 - ・電子カルテからのアレルギー等の指示に従い、アレルギー等に対応した食事の提供ができるよう、委託者は電子カルテの情報を、受託者は給食管理システムの情報をそれぞれ管理し、協議の上、確実に連結させること。
05. 食材の調達（契約・発注・検収）
 - ・食品の発注・納品情報は、確実に給食管理システムに登録し管理すること。受託者側システムとの連結（オンライン接続）はしない。
 - ・生鮮食品は前日納品を原則とする。

- ・特別な場合は委託者の求めに応じて指定日に納品すること。
- ・検収に際しては、商品の品質・温度・規格・数量などを確認し、必要に応じて記録すること。
- ・受託者側システムへのデータ連携は原則としてオフラインにて行う。
オンラインにてデータ連携を行う際は、その必要性を十分に委託者に説明するとともに、万全のセキュリティ対策を講じ、委託者（情報システム部門を含む）の許可を得ること。
- ・受託者は、調理当日、使用食品に不足が生じた時は、直ちに調理に間に合うように調達すること。
- ・別紙３に示す経腸栄養剤・栄養補助食品等は、委託者が別途購入契約を行うが、他の食品と同様に、受託者が発注・検収および適切な在庫管理を行うこと。

06. 食品の保管・管理・運用

- ・受託者は、規定された場所にて適切に食品の保管・管理をすること。
- ・受託者は、食材の保管において、段ボールを排除し、専用保管ケースに収納すること。その際、賞味期限を確認し、適切な使用順序となるよう管理すること。
- ・受託者は、調理後の食品について、余剰が生じた場合は、直ちに廃棄すること。
- ・受託者は、「入院患者食事材料購入実績表／様式４」により食材グループごとの材料費を、毎月委託者に報告すること。
- ・受託者は、別紙３に示す経腸栄養剤・栄養補助食品等を適切に保管・管理・運用すること。また、賞味期限切れの食品については委託者に報告すること。
- ・委託者は、適宜品質等の確認を行うこと。
- ・受託者は、委託者が指定する方法で、別紙３の食品に対する請求書を作成すること。
- ・受託者は、別紙３の食品について月末ごとに棚卸を行うものとする。また、別途年２回（９月・３月）の臨地棚卸しについては、委託者の指示に沿った書類を作成すること。

３）給食調理業務

調理作業においては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を順守し安全管理を徹底すること。

01. 食材の受け入れ

- ・受託者は、委託者と申し合わせた規格に沿って適切に食材を受け入れること。
- ・納品の際に使用する専用ケース、段ボール、発泡スチロール等は納入者が持ち帰ること。
- ・受託者は、食材検収の際、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って点検・記録を実施し、保管を行うこと。
 - ※生鮮食品（肉、魚）は、納入時の食材温度を記録すること。
 - ※生鮮食品（野菜、果物）は、産地を記録すること。
 - ※乾物類については、賞味期限の期日を記録すること。
 - ※米については、産地、生産年度を記録すること。
- なお、記録は納品伝票の備考欄を使用しても差し支えない。
- ・受託者は、食材納入業者に対し、配達員の毎月の検便証明書（赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌を含む）を提出させ、確認・保管すること。

02. 食材の下処理

- ・食材の下処理により発生したごみは、専用ソイルステーションに廃棄する。なお、ごみは、委託者施設が定めるルールに従い分別し、廃棄すること。
- ・SDGs やフードロスの観点から、下処理にて発生するごみの削減に努めること。

03. 仕込み

- ・食材の仕込みは食材ごとに行い、野菜、果物、肉、魚、練り製品等は、時間帯を区別して処理し、食材を切り替える時は、作業台、調理器具を必ず洗浄、消毒すること。

04. 調理（大量調理、少量調理）

- ・受託者は、調理にあたり、食材料の品質、献立に示された量や形、味付けに留意し、患者の食欲をそそるよう創意工夫を行い、安全で美味しい食事の提供に努めること。
- ・給食管理システムにより発行される調理作業表をもとに調理を行うこと。
- ・受託者は、作業開始前に献立作成者と調理作業（調理師等）で調理、盛り付け、使用食器について十分な打ち合わせを行うこと。なお、産科祝膳及び18階特別病室には専用食器（陶器食器も一部あり）を用いる。
- ・調理は、「**栄養管理基準（食事箋規約）／別紙6**」に定める配膳時間に間に合うよう調理を行うこと。
- ・調理後の料理は、食缶に入れて保管するものと、食器に盛り付けた後に保管するものとに区分し、かつ、温かい料理は保温カート、冷たい料理は保冷カートにて調理作業票ごとに区分し、適切な温度にて保管すること。なお、保温カート、保冷カートは、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って適切に運用すること。

05. 調理ごみ、廃プラスチック、段ボールの搬出

- ・給食調理業務中に発生するごみは、委託者施設が定めるルールに従い分別し、所定の場所に廃棄すること。
- ・段ボールは原則、調理場には入れないこと。また、作業上、やむを得ず持ち込んだ段ボールは中の食材を調理場内の所定の容器に移し替え直ちに所定の廃棄場所に廃棄すること。

06. 調理機器の洗浄消毒

- ・調理機器は、作業終了ごとに洗浄し専用のラックに保管すること。
- ・毎日の作業終了後は、調理機器を収納する専用台車ごと消毒庫に収納し、所定時間の消毒を行うこと。

07. 遅食食（遅延食）の提供

- ・遅食食は、13時以降に食事をする患者の食事として提供する。
- ・標準の遅食食は、他の食事と同様に配膳すること。
- ・透析遅食食は、喫食時間を考慮し、配膳開始直前に出来上がるよう調理し、他の食事と同様に配膳すること。

08. 間食、夜食の調理

- ・間食は、表4に示す配膳時間に間に合うよう調理を行うこと。
- ・配膳前に、調理担当者と献立管理責任者（または、その業務を補佐するもの）にて内容の確認を行うこと。

- ・配膳は下膳車の回収業務終了後に行うこと。ただし、配膳時間内までに完了することを優先する。

表 4

	10時間食	15時間食	夜食
配膳時間	9時30分～9時55分	14時30分～14時55分	夕食と同時

09. 離乳食の調理

- ・離乳食は配膳時間に間に合うよう調理を行うこと。
- ・配膳前に、調理担当者と献立管理責任者（または、その業務を補佐するもの）とともに内容の確認を行うこと。

10. 調乳業務

- ・調乳は委託者が指示した殺菌法にて行うこと。
- ・調乳は1日1回の作業とする。（1回の調乳作業で1日分の調乳を行い配乳する）
- ・作業は「調乳作業マニュアル／別紙11」を参考に行うこと。
- ・調乳作業は、原則として管理栄養士、栄養士が行う。なお、洗瓶、配乳、消毒作業はその限りではない。
- ・調乳するミルクの種別、本数は食事オーダーからの情報を食事管理システムにて集約して行うこと。（食事とは区別し11時を締め切り時間とする）
- ・締め切り時間後に緊急依頼のあった場合は、分包されたミルク（市販のスティックミルク）と空瓶、または指定のミルクを計量して提供すること。
- ・ミルクは、食事材料の一環として調達し、運営すること（緊急対応用スティックミルクを含む）。なお、公費補助、薬品として提供される特殊ミルクも一般ミルクと同様に調乳する。
- ・各種ミルクは、それぞれが混ざり合わぬよう、区別して作業を行うこと。
- ・配乳時間は概ね15時を目途に行うこととする。各病棟の所定の場所まで配乳し、前日の配乳分を持ち帰ること。
- ・病棟より持ち帰った哺乳瓶は、一旦洗浄後、浸漬すること。（浸漬には専用洗剤を用いること）
- ・浸漬した哺乳瓶は、翌日午前中に洗瓶し消毒すること。
- ・調乳作業後は、毎回、器具、機器、設備を清掃、消毒、滅菌を所定の手順により実施すること。
- ・すべての業務終了後、作業報告書を作成すること。

11. 保存食の採取

受託者は、検食（保存食）の保存について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い、下記の通り実施すること。

- ・保存食は、採取後専用冷凍庫（-20℃以下）に保管すること。
- ・保管は2週間以上とすること。
- ・生鮮食料品を受領する際、生の状態（未洗浄状態）で概ね50gを採取し保存すること。
- ・調理済みの料理は、一旦食器に盛り付けたものを概ね50gを採取し保存すること。
- ・経費は委託者が1食分（朝・昼・夕）を限度として負担する。

4) 配膳業務

受託者が行う保温保冷配膳車・下膳車搬送業務の内容は以下のとおりとする。

食事搬送	23病棟×3回／日
食事下膳	23病棟×3回／日
間食	23病棟×2回／日
	※病棟数変更等により増減する場合あり
保温保冷配膳車洗淨	週1回以上
	※日々の清拭、消毒は引き膳時に毎回行うこと。
	※目視にて汚れが確認できる場合は洗車を行うこと。

01. 配膳（栄養部から病棟配膳車プールまで）

- ・配膳時間は、「栄養管理基準（食事箋規約）／別紙6」を順守して行うこと。ただし、病状や病棟の特殊性に鑑み配膳時間の個別対応にも対応すること。
- ・保温保冷配膳車への食事積み込み作業の病棟順序については、委託者の指示する順番で行うこと。なお、病棟ごとの食事搭載順は指定の順番とする。
- ・配膳ラインには、調理、献立の内容を把握する者2名をおき、ダブルチェックを行うこと。
- ・配膳作業開始前には、作業従事者が相互に着衣を点検し、毛髪や異物の付着が無いことを点検すること。
- ・配膳開始前に、保温保冷配膳車の電源を投入し、使用前には正常動作の確認を行うこと。
- ・配膳ラインに設置する保温カート、保冷カートからの料理の取り出しは最小限とし、料理の温度管理を適切に行うこと。
- ・配膳ラインに設置する保温カート、保冷カートの扉の開閉は最小限になるように作業を行うこと。
- ・食事の搭載を完了した保温保冷配膳車は、専用エレベータ（2基）にて病棟配膳車プールに移動し、専用電源を接続した後、保温保冷配膳車の電源を投入すること。
- ・配膳終了30分前を目処に、病棟の配膳車プールにおける保温保冷配膳車の動作状況確認を行うこと。なお、報告内容については、配膳にかかる他の確認事項と合わせ、日報として報告すること。（書式は、委託者受託者の協議にて決定する）
- ・調乳は委託者が指定する病棟内の専用配膳先に配膳すること。
- ・食事オーダ締め切り時間外の食事提供については、基本的に栄養部にて引き渡すが、所定の時間に引き取りに來ていない場合は、対象病棟に連絡すること。

02. 間食の配膳（栄養部から病棟指定場所まで）

- ・間食の配膳時間は、「栄養管理基準（食事箋規約）／別紙6」を順守して行うこと。
- ・配膳は各病棟の指定の場所まで届けること。

03. 引き膳（病棟配膳車プールから栄養部まで）

- ・配膳終了後の空の保温保冷配膳車を病棟配膳車プールから栄養部配膳車プールへ、表5に示す所定時間以降に移動すること。

表5

	朝食	昼食	夕食
引き膳開始時間	8時20分	12時20分	18時25分

04. 保温保冷配膳車の日常清掃・消毒

- ・受託者は、保温保冷配膳車の引き膳時にドレン水を廃棄し、清拭、消毒を行う。なお、明らかな汚れ（食材、汁等のこぼれ）がある場合は、洗淨すること。

05. 保温保冷配膳車の定期清掃・消毒

- ・受託者は、毎週 1 回以上、全ての保温保冷配膳車の洗浄、消毒を行うこと。

06. 経腸栄養剤の定数配置

- ・受託者は、毎週 1 回以上、救急病棟等委託者が指定する病棟に設置する経腸栄養剤の定数配置ボックスを交換すること。（交換前にボックスに添付している内容で出庫処理を行うこと）

07. 残栄養剤の回収

- ・受託者は、毎週 1 回以上、各病棟の給茶室に定める所定の場所から残栄養剤の回収を行うこと。なお、回収した栄養剤は、破損や汚れが無いことを確認の上、消毒し、所定の場所に保管すること。

5) 下膳・食器洗浄・消毒業務

食器、トレイ、下膳車等の洗浄、消毒業務の手順は、「食器等洗浄作業マニュアル／別紙 1 2」を基本とし実施すること。なお、作業内容、手順の詳細は、委託者受託者の協議により決定する。

- ・受託者が取り扱う食器、トレイ、下膳車は以下の通り。

食器洗浄 1 0 0 0 0 ～ 1 5 0 0 0 個程度／日

(強化磁器、メラミン、ポリプロピレン製等)

「食器類一覧表／別紙 1 3 参照」

トレイ洗浄 保温保冷用仕切りトレイ 2 1 0 0 枚程度

下膳車洗浄 2 3 台 ※病棟数変更等により増減する場合あり

01. 下膳車・集膳車の回収

- ・朝食時：配膳車の回収後、下膳車（食器・分別ごみ搭載済み）を病棟配膳車プールから栄養部洗浄室に回収し、食器、トレイ、ごみを区分し、清拭後、病棟所定の場所に再配置すること。
- ・昼・夕食時：配膳車の回収後、集膳車（返却されたトレイなど）を病棟配膳車プールから栄養部洗浄室に回収し、食器、トレイ、ごみを区分し、清拭後、病棟所定の場所に再配置すること。
- ・当該業務は表 6 の時間内に作業を完了すること。

表 6

	朝食	昼食	夕食
下膳作業時間	9 : 30～10 : 10	13 : 00～14 : 30	19 : 00～20 : 30

02. 食器の区分けと浸漬、洗浄

- ・回収された食器は、食器ごとに区分すること。
- ・油汚れ等汚れがひどい食器は浸漬し洗浄すること。
- ・食器の汚れに応じて浸漬時に漂白作業を行うこと。なお、専用食器洗浄機用洗剤、漂白剤は委託者指定の物を支給するが、当該物品の保管・運用管理は受託者が行い、在庫切れが無いよう委託者との調整を図ること。
- ・洗浄終了後は、食器別に専用かごに仕分け、消毒作業を行うこと。
- ・消毒後の食器は、専用食器棚に残食器とともに整理後、収納すること。

03. 下膳車・集膳車の洗浄・消毒

- ・受託者は、月 1 回以上、全ての下膳車・集膳車の洗浄・消毒を行うこと。

04. トレーの洗浄、消毒、片づけ

- ・トレイは、自動食器洗浄機のトレイ専用ライン（自動食器洗浄機に併設）を使用して洗浄すること。

- ・洗浄後のトレイは専用消毒台車にセットし消毒作業を行うこと。

05. 残飯、ごみの搬出

- ・下膳時に病棟から回収した残飯ごみ（90 リットル白袋）は、残飯用専用ソイルステーションに廃棄すること。
- ・残飯廃棄後、ごみ箱を清拭し、新しいごみ袋をセットして、下膳車とともに病棟の所定の場所へ再配置すること。なお、目視にて汚れがある場合、適宜洗浄を行うこと。
- ・ごみ箱は毎週 1 回を目途に洗浄を行うこと。

6) 施設・設備の管理

01. 調理場内の施設、備品の管理、保守

- ・受託者は、委託者が貸与する施設や機器類等の取り扱い要領を作成し、保守管理責任者を置いて安全かつ効率的な使用に努めること。
なお、保守管理責任者は常勤者とするが、当該業務に専従する必要はない。
- ・委託者が、受託者に貸与する給食施設や調理用機器の維持、修理等に関する費用は、原則として委託者が負担するため、受託者が機器等を破損、もしくは破損等を発見した際は直ちに「施設及び設備機器破損報告書・修理依頼書／様式 5」にて依頼すること。ただし、故意または、過失により損害を与えた場合は、受託者が賠償の責を負うこと。
- ・受託者が一度に大量の食器を破損した場合は、「食器破損状況報告書／様式 6」により報告するとともに、原因究明を行い、再発を防止すること。
なお、食器は運用減もあるため、受託者は毎年 9 月と 3 月に「食器運用報告書／様式 7」を作成すること。委託者は報告を精査し、適宜食器を補充するものとする。
- ・受託者に貸与する施設や機器類は、委託者が委託する業務以外には使用してはならない。
- ・業務時間以外に施設を使用する場合は、事前に委託者の承認を得るものとする。
- ・委託者は、業務履行期間中における作業従事者の更衣・休憩に必要な場所を貸与する。受託者は、貸与された施設の整理整頓を心がけ清潔に維持管理し、火災その他災害事故防止に努めること。
- ・委託者が受託者に、貸与する施設の概要、設備、機器類等は、「食器類一覧表／別紙 1 3」及び「栄養部調理場図面／別紙 1 4 - 1」「栄養部調理室内施設・備品／別紙 1 4 - 2」のとおりとする。

02. 調理場内の施設、設備の修理、更新

- ・受託者は委託者の指示に基づき、調理場内の施設、設備の修理および更新に際して立ち合いを行い、衛生管理を行うこと。

03. 水道水の残留塩素確認

- ・毎日始業前に、所定の場所の水道水の残留塩素並びに色、濁り、臭い、異物、温度を測定し、「水質検査・冷凍冷蔵庫温度表／様式 8」に記録すること。
- ・異常があった場合は、速やかに委託者に報告すること。

04. 冷蔵・冷凍機器の温度管理

- ・調理場内、付帯施設内の冷蔵・冷凍機器の温度確認を 1 日 3 回（概ね 8 時、1 3 時、1 6 時）行い、「水質検査・冷凍冷蔵庫温度表／様式 8」に記録すること。
- ・異常があった場合は、速やかに委託者に報告すること。

05. 調理場内の日常清掃、定期清掃

- ・調理場内は常に清潔に心がけ、作業終了ごと、また日々の終業時に清掃、消毒を行うこと。
- ・床、会所、壁等の清掃は週に 1 回程度行うこと。

- ・専用ソイルステーション（2カ所）は、残飯などが散乱しないように管理を行い、衛生保持に努めること。また、床の汚れが酷い場合は、ポリッシャー洗浄を行うこと。
- ・清掃の時期、方法は受託者と委託者で協議し決定するものとする。
- ・受託者は日々の清掃実施の記録を行い、委託者へ提出すること。
- ・受託者は夏季と冬季の年2回、委託者と協議の上、調理場内の全体清掃を行うこと。
- ・清掃場所は、事前に受託者と委託者で協議し決定するものとする。

06. 調理機器の日常清掃、定期清掃

- ・調理機器は常に清潔に心がけ、作業終了ごと、また日々の終業時に清掃、消毒を行うこと。
- ・調理機器の使用前後に機器の破損、衛生状態の確認、ドレン排水などの点検を行うこと。

07. 鼠族・昆虫（害虫）の日常防除

- ・受託者は、衛生管理マニュアルに則り、日常の衛生管理として鼠族・昆虫（害虫）の駆除等対処に努めること。

08. 鼠族・昆虫（害虫）の定期防除

- ・受託者は、委託者が業務委託する鼠族・昆虫（害虫）防除業者が行う点検・駆除に際し、立ち合いを行い、衛生管理に努めるとともに、重点箇所の指示を行うなど協力すること。

09. 排水会所（グリストラップ）・排気ダクトの日常清掃

- ・受託者は、衛生管理マニュアルに則り、排水会所や排水路について日常の衛生管理に努めること。なお、排水会所に使用するオイル吸着マットは、委託者指定の物を支給するが、当該物品の保管・運用管理は受託者が行い、在庫切れが無いよう委託者との調整を図ること。

10. 排水会所（グリストラップ）・排気ダクトの定期清掃

- ・受託者は、委託者が業務委託する排水会所・排気ダクトの清掃業者が行う清掃業務に際し、立ち合いを行い、衛生管理に努めること。

11. 自主点検記録の作成

- ・受託者は、衛生・保守管理のため、毎週1回定期的に自主点検を行い、点検表を作成すること。なお、調理施設、原材料、貯水槽に関する1・3か月点検は委託者が実施し、点検表を作成する。
- ・点検項目は、自主点検記録表／様式9を参考に、受託者と委託者で協議し決定するものとする。

12. 貸与施設（事務室、更衣室）及びトイレの日常清掃、衛生管理

- ・受託者は、貸与施設及びトイレについて、清掃を行い衛生保持に努めること。

8 業務（労務）管理

- ・受託者は労働安全衛生法に基づく常勤の衛生管理者及び安全管理者を置くこと。
- ・受託者の受託責任者の主な任務は、委託者との連絡調整、業務従事者の人事・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である。
- ・受託者は、委託者に対し、従業員の緊急連絡網を提示すること。
- ・受託者は、作業従事者の採用にあたっては、調理業務適格者を採用し、必ず面接と雇用時健診及び検便を行い、その結果を記録するとともに委託者に報告すること。

- ・受託者は、本件業務を履行するのに必要な人員を確保すること。作業従事者がやむを得ない事由により業務に従事できない時は、代替従事者を確保する等、業務に支障のないよう措置すること。
- ・受託者は勤務予定表を委託者の求めに応じ、提示すること。
- ・受託者は、業務上知りえた機密については、一切第三者に漏洩してはならない。また、委託者の不利益となるような行為をしてはならない。本項の機密保持等の義務は、本件業務履行期限終了後においても存続する。
- ・受託者は、労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）に定める健康診断を受診させること。また、業務の実施にあたり安全衛生に留意するとともに、作業従事者の健康保持に十分留意すること。なお、作業従事者の交替があった場合も同様とする。
- ・受託者は、特別な理由（業務従事者の経験不足等から業務の遂行に影響を及ぼす等）がない限り、頻繁な業務従事者の異動は行わないこと。
- ・受託者は、業務遂行にあたり事故等が発生した場合は、直ちに委託者に報告し、その指示に従うものとする。また業務遂行中において建物、機器等に異常が発生、若しくは発生の恐れが認められた場合は、速やかにこれを委託者に報告し、委託者の指示により適切な措置を講じなければならない。
- ・受託者の作業従事者が業務履行中に受けた損害については、委託者または委託者の職員に過失がある場合を除き、受託者は、全ての責を負うものとし、受託者の責任において処理するものとする。

9 衛生管理

- ・受託者は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた「自主点検記録表／様式 9」や記録簿等を備え、保存するとともに、毎月委託者に報告すること。
- ・受託者は、衛生管理を実施するにあたり、「衛生管理マニュアル」を作成し、委託者に提出し承認を得ること。
- ・受託者は作業従事者の衛生管理について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を順守すること。
- ・受託者は、入院患者に提供する食事に関わる業務を行うという特殊性を鑑み、衛生管理及び作業従事者の健康管理に万全を期すること。
- ・受託者の作業従事者の被服、履物等については、調理室内・下処理室・院内用を区別し、ともに業務に適し、衛生面に配慮したものであること。
- ・受託者の作業従事者は、常に被服・頭髮・手指爪等の衛生に留意すること。
- ・受託者の作業従事者は、不衛生な状態から、衛生処理された機器・食器等に触れる場合には、その都度、手指の洗浄・消毒を行うこと。
- ・受託者は、毎日作業終了後、直ちに適切な方法で調理室内の清掃及び洗浄・消毒を行い、常に清潔保持に努めること。
- ・受託者の作業従事者またはその同居人が、感染症に罹患した場合及びその疑いがあると判明した場合や、下痢・腹痛・嘔吐等の症状がある場合には、速やかに委託者に報告するとともに業務の停止や制限等の措置を講じること。また、委託者側の指示がある場合は従うこと。
- ・受託者は、検食（保存食）の保存について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い実施すること。
- ・器具、手指等の消毒に用いるアルコールは、食品添加物としての認定が得られているものを使用すること。

10 危機管理

1) インシデント報告

- ・受託者は、食事提供業務におけるインシデントやアクシデントがあった場合には、直ちに委託者に報告し、指示を仰ぐとともに本院セーフティーマネージメントシステムに入力した上で、原因解明と再発防止に努めること。

2) 非常時対策

- ・受託者は、「災害時緊急対応マニュアル」を作成し、委託者に提出、承認を得た上で作業従事者に周知訓練すること。
- ・非常時には、患者食のみならず、委託者が準備している職員用備蓄食の配食等、受託者も共同して可能な限りの対応を行うこと。
- ・受託者は、非常時に最低3日間（9食）の食事提供が確保できるよう委託者と協議し、その対策を「災害時緊急対応マニュアル」に取りまとめ委託者に提出すること。
- ・「災害時緊急対応マニュアル」には感染症対策を含むものとする。

3) 食中毒対策

- ・受託者は、食中毒対策として委託者と受託者の両者が認めた者と代行保証契約を行い、「代行保証契約書」の写しを委託者に提出すること。
- ・食中毒が発生した場合には、受託者は、自らの費用により、保健所等の所管官庁が行う原因究明調査に協力すること。
- ・前項の場合、受託者も自らの費用により、原因究明の調査を行い、その結果に関して委託者に報告すること。
- ・患者食の摂取が原因で第三者に損害を与えた場合、受託者はこれを賠償するものとし、委託者が当該第三者に対して損害金を支払いまたは損害賠償義務等を負担したときは、委託者の請求により当該損害金額または損害賠償義務の金額に相当する金額を支払わなければならない。ただし、受託者がその責めに帰すべき事由によらないことを明らかにした場合はこの限りではない。
- ・受託者は、食中毒発生時の患者食提供体制に対してシミュレーションを行い、業務の流れや朝・昼・夕の献立、食器等を明記したマニュアルを作成し、委託者に提出すること。
- ・受託者の調理した食事の摂取が原因で第三者に損害が生じた場合における、本施設の使用ができない期間の支払い及び損害賠償（前項により、委託者が受託者に対して求償できるものを除く）は以下のとおりである。
 - （i）委託者の責めに帰すべき事由による場合、委託料については、本施設の使用ができない期間において受託者が出費を免れた費用を控除した金額を支払うものとし、かつ受託者の委託者に対する損害賠償を妨げない。
 - （ii）受託者及び委託者の責めに帰することのできない事由による場合及び受託者が原因解明に最善の努力を尽くしてもなお責任の所在が明らかにならない場合で、原因究明につき委託者の承諾を得た場合、委託料については本施設の使用ができない期間において受託者が出費を免れた費用を控除した金額を支払うものとし、その他委託者または受託者の賠償は無いものとする。

4) その他

- ・緊急対応を要する場合は委託者の指示を受け対応すること。

1 1 職員研修

- ・受託者は、作業従事者に対し、病院における食事療養の役割を認識するとともに、高度化する知識や技術の習得のため、初任者研修や教育研修、部外での研修会も積極的に参加させること。
- ・受託者は、定期的に作業従事者に対し、安全衛生面等の教育・研修を行うこと。契約期間中に作業従事者の交替がある場合においても十分に教育・研修を行うこと。また、委託者の行う研修等についても必要に応じ参加すること。
- ・受託者は、委託者が実施している管理栄養士、栄養士等の実習生への指導について協力すること。
- ・受託者は、病院という環境の特殊性を考慮し、患者・訪問客への接遇に対して十分な研修を行うこと。
- ・受託者は、作業従業者が基本的人権について、正しい認識を持ち業務を遂行するよう、人権研修を実施すること。また、委託者の指示により委託者が主催する院内人権研修を受講すること。
- ・受託者は、各種研修実施の資料および報告書等を委託者の求めに応じ、提示すること。

1 2 調査研究

大学病院として求められる研究、調査等について、業務の範囲においては委託者と協力し、積極的に補助すること。

1 3 その他

- ・本仕様書に定めない事項については、委託者受託者双方で協議の上定める。ただし、軽微なものについては、受託者は委託者の指示に従うこと。
- ・順守する関係法令等に改正・改訂等があれば、それに準拠するものとする。

実施食数表（令和2年度～令和6年度）

別紙1

（単位：食）

		令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
一般食	常食（標準）	206,457	178,206	175,002	207,771	242,108
	その他常食	82,124	64,574	60,403	66,793	66,525
	出産祝い膳	653	687	647	719	686
	18階特別御膳	214	51	145	411	390
	18階麺食	435	76	177	677	731
	軟食（分粥食）	56,363	50,507	51,144	63,580	68,678
	流動食	7,482	6,175	6,333	6,129	7,784
	非加算特別食	小児・幼児・離乳食	5,827	4,951	5,281	5,020
		アレルギー食	318	338	272	109
		易消化・刻み・ペースト・ソフト	15,520	14,965	15,331	20,375
		介助・嚥下	10,040	9,126	10,270	13,593
		免疫不全食	12,475	11,638	10,757	9,208
		先天性代謝食（非加算）	150	428	131	56
		経管栄養食	19,700	17,234	17,635	20,928
		その他の非加算特別食	32,962	35,406	36,188	44,614
	調乳食		24,847	24,169	24,194	25,927
	一般食 小計		475,567	418,531	413,236	474,993
治療食	肝臓食		17,490	15,611	11,596	12,225
	膵臓食		5,877	5,614	5,624	7,050
	心臓食		23,887	21,687	20,055	25,917
	腎臓食		30,857	29,374	27,018	35,416
	糖尿食		41,202	36,430	32,978	40,809
	糖尿病腎症食		3,774	4,030	2,836	3,371
	脂質異常症食		145	66	465	30
	妊娠高血圧食		1,295	776	1,293	1,774
	貧血食		34	0	46	19
	痛風食		0	0	0	0
	潰瘍食		165	323	47	245
	消化管術後食		6,839	5,546	5,638	6,490
	腸炎食		1,560	2,072	1,132	1,713
	注腸食		1,048	953	965	1,231
	重症肥満症食		47	30	116	40
	先天性代謝異常		21	0	0	8
	治療食 小計		134,241	122,512	109,809	136,338
合計		609,808	541,043	523,045	611,331	675,936

◎「18階特別メニュー」には、幕の内ご膳、麺食を含む

お祝い膳 献立例

別紙2



お品書き
牛ヒレステーキ
鶏肉のオーロラソース
てまり寿司
シーザーサラダ
鰯の西京焼き
季節の野菜天ぷら
焼きたてパン
ポタージュスープ
デザート



祝

食物アレルギーのある方は、ご相談ください。他の食材に変更してご提供いたします。

18階特別ご膳

【月曜日】 鯛めしと茶碗蒸しご膳



鯛めし
茶碗蒸し
天ぷら（天つゆでお召し上がりください）
湯葉茶巾
なます
デザート

【水曜日】 中華ご膳



海老チリソース
春巻き
かに玉あんかけ
春雨サラダ
ごはん
わかめスープ
デザート

【金曜日】牛ヒレステーキご膳（季節の一品）



牛ヒレステーキ
季節の一品（写真は春）
にら饅頭
海藻サラダ
ごはん
すまし汁
デザート

季節の一品
春：菜の花とえびのゼリー寄せ
夏：冬瓜と舞茸の煮物
秋：蓮根とトマトのさっぱり和え
冬：大根と茄子のみそ田楽

食品コード	製品名	規格	区分
33001	HMS-1	0.8g×100包/箱 森永乳業	栄養補助食品
33039	HMS-2	1.3g×60包/箱 森永乳業	栄養補助食品
34008	MCTオイル	400g/本 日清オイリオ	栄養補助食品
35002	カルシウムウエハース	6.5g×14枚/袋 ヘルシーフード	栄養補助食品
40068	Re軟3/肉ジャガ	80g×6袋/箱 やさしい献立 区分3 キュビ	栄養補助食品
40070	Re軟1/鶏と野菜のシチュー	100g×6袋/箱 やさしい献立 区分1 キュビ	栄養補助食品
40071	Re軟1/肉じゃが	100g×6袋/箱 やさしい献立 区分1 キュビ	栄養補助食品
40072	Re軟4/大豆の煮物	75g×6袋/箱 やさしい献立 区分4 キュビ	栄養補助食品
40073	Re軟4/鮭と野菜	75g×6袋/箱 やさしい献立 区分4 キュビ	栄養補助食品
40074	Re軟4/照焼きチキン	50g×12袋/箱 ぬくもりミキサー 利カフーズ	栄養補助食品
40075	Re軟4/ごぼうサラダ	50g×12袋/箱 ぬくもりミキサー 利カフーズ	栄養補助食品
40077	Re2軟/すき焼き	100g×6袋/箱 バランス献立 区分2 アサヒ	栄養補助食品
40080	Re軟3/たらの彩りあんかけ	80g×6袋/箱 やさしい献立 区分3 キュビ	栄養補助食品
42001	CUPアガロシー (ウメ)	83g×24個/ケース キッセイ	栄養補助食品
42002	CUPアガロシー (マスカット)	83g×24個/ケース キッセイ	栄養補助食品
42003	CUPアガロシー (モモ)	83g×24個/ケース キッセイ	栄養補助食品
42004	CUPアガロシー (リンゴ)	83g×24個/ケース キッセイ	栄養補助食品
42005	MCTミニゼリー	25g×30個/ケース 味3種類 レナター	栄養補助食品
42015	アケアグリタゼリー (ユズ)	130g×6袋/箱 味の素	栄養補助食品
42016	アケアグリタゼリー (リンゴ)	130g×6袋/箱 味の素	栄養補助食品
42023	エンゲリードミニ	29g×9個/ケース グレープ 大塚製薬工場	栄養補助食品
42034	グルタミンF	26.5g×30袋/箱 アイドゥ	栄養補助食品
42037	サンファイバー	6g×30包/箱 太陽化学	栄養補助食品
42043	ハイカロリック (コップ)	125g×18本/ケース ジャネフ	栄養補助食品
42044	ハイカロリック (ミカン)	125g×18本/ケース ジャネフ	栄養補助食品
42045	ハイカロリック (リンゴ)	125g×18本/ケース ジャネフ	栄養補助食品
42047	ブイユス (ビーツ)	125ml×30本/ケース ニュートリー	栄養補助食品
42049	ブイユス (ラフランス)	125ml×30本/ケース ニュートリー	栄養補助食品
42054	ホット & ソフトプラス	500g/袋 ヘルシーフード	栄養補助食品
42067	ブイユスゼリー/マンゴ	74g×30個/ケース ニュートリー	栄養補助食品
42069	柔らかおかき (醤油)	10g×8袋/パック 砂糖醤油味 フードケア	栄養補助食品
42090	マイクロアイツ (コップ)	7袋/箱 サニーヘルス	栄養補助食品
42091	マイクロアイツ (苺)	7袋/箱 サニーヘルス	栄養補助食品
42093	マイクロアイツ (抹茶)	7袋/箱 サニーヘルス	栄養補助食品
42096	柔らかおかき (塩)	7g×8袋/パック 塩味 フードケア	栄養補助食品
42102	ブイユスCP10	125ml×30本/ケース ミックスフルーツ ニュートリー	栄養補助食品
42110	マイクロアイツ (ベリー)	7袋/箱 サニーヘルス	栄養補助食品
42113	ブイユスゼリー/CP10	80g×30個/ケース ミックスフルーツ ニュートリー	栄養補助食品
42114	ラケアグリッ (あずき)	63g/個 ハウス食品	栄養補助食品
42115	ラケアグリッ (黒蜜きなこ)	63g/個 ハウス食品	栄養補助食品
42121	オルニュート (マスカット)	5g×30包/箱 協和発酵バイオ	栄養補助食品
42122	ソフティアS	3g×50包/袋 ニュートリー	栄養補助食品
42124	リハデイズ (フルーツミックス)	125ml×18本/ケース 大塚製薬工場	栄養補助食品
42125	やわらかサブレ (ミルク)	18g×10枚/袋 ヘルシーフード	栄養補助食品
42126	やわらかサブレ (コップ)	18g×10枚/袋 ヘルシーフード	栄養補助食品
42127	エネルギーゼリー (ラムネ)	98g/個 おいしくサポート ハウス食品	栄養補助食品
42131	ラケアグリッ (抹茶ミルク)	63g/個 ハウス食品	栄養補助食品
42132	ラケアグリッ (黒蜜黒ごま)	63g/個 ハウス食品	栄養補助食品
42133	ミルクプロテイン P-10	12.8g×50本/箱 アイドゥ	栄養補助食品
42135	REF-P1 イージジョイント	90g×9袋×3箱/ケース ニュートリー	栄養補助食品
42136	アイソカル100(コヒ)	100ml×12本/ケース ネスレ	栄養補助食品
42137	アイソカル100(ストベリー)	100ml×12本/ケース ネスレ	栄養補助食品
42138	アイソカル100(バナナ)	100ml×12本/ケース ネスレ	栄養補助食品
42139	アイソカル100(カフェモカ)	100ml×12本/ケース ネスレ	栄養補助食品
42140	アイソカル100(ミルクティー)	100ml×12本/ケース ネスレ	栄養補助食品
42141	アイソカル100(コンスーブ)	100ml×12本/ケース ネスレ	栄養補助食品
42142	アイソカル100(ホットスーブ)	100ml×12本/ケース ネスレ	栄養補助食品
42145	アイソカルクリア(ピーチ)	200ml×20パック/ケース ネスレ	栄養補助食品
42143	柔らかおかき (えび)	7.5g×8袋/パック えび味 フードケア	栄養補助食品
42064	アバンド	24g×30袋/箱 フレンジーブルーベリー アボットジャパン	栄養補助食品
42144	宮源の酵素パウダー	300g/袋	栄養補助食品
41001	インスロー	200ml×24本/ケース 明治	経管栄養食品
41007	テルミール2.0α	200ml×24本/ケース ニュートリー	経管栄養食品
41012	リーナレンLP	250ml×12/ケース 明治	経管栄養食品
41013	リーナレンMP	250ml×12/ケース 明治	経管栄養食品
41015	ペプチーノ (アップル)	200ml×24本/ケース ニュートリー	経管栄養食品
41017	YH	200ml×24本/ケース 明治	経管栄養食品
41020	ベータタマAF	200ml×20本/ケース ネスレ	経管栄養食品
41023	グルセルナ-REX	パウチ:200ml (200kcal) ×30/ケース アボットジャパン	経管栄養食品
41024	ハイネックスイーゲル	375ml×16パック/ケース 大塚製薬工場	経管栄養食品
41025	CZ-Hi	200ml×30本/ケース クリニコ	経管栄養食品
41026	ハイネックスリニユート	400ml×15パック/ケース 大塚製薬工場	経管栄養食品
42085	カモリッド 400	400ml×16パック/ケース ニュートリー	経管栄養食品
38010	カロリーメイトLL	40g×60個/ケース 大塚食品	災害時備蓄用
16002	粉茶 (ティーバッグ)	国産 ほうじ茶10g/パック×100袋	茶

経費の負担区分

内容	受託者	委託者
設備、厨房機器（別紙 14-2）の購入、維持管理費及び修繕費 ※1		○
光熱水費		○
食器、調理器具の購入、補充に係る経費	△	○
排気ダクト、排水会所（グリストラップ）の定期清掃 ※2		○
調理場内の鼠族、害虫の定期防除 ※3		○
更衣室、事務室の貸与		○
電子カルテシステムの運用に係る経費（トナー、用紙含む）		○
給食管理システムの運用に係る経費（トナー、用紙含む）		○
貸与機器の指定洗剤		○
残飯、ごみの処分に係る経費		○
経管栄養剤、栄養補助食品に係る経費		○
給食材料費	○	
受託者側システムの運用に係る経費（トナー、用紙含む）	○	
調理に関する消耗品	○	
調理場内で使用する洗剤、アルコール等	○	
調理着の運用に係る経費	○	
通信費 ※4	○	
運搬費	○	
保存食費	○	○※5

※1 過失による修繕費は受託者負担となる。

※2 日常清掃は受託者が実施すること。（グリストラップ用のオイル吸着マットは委託者が支給する）

※3 日常の駆除は受託者が実施すること。

※4 内線電話は、委託者回線を使用する。

※5 委託者は朝食・昼食・夕食の各 1 食分を限度として負担する。

(契約業者等用)

患者様の個人情報保護に関する
誓 約 書

大阪公立大学医学部附属病院病院長 様

貴院における活動において、個人情報の保護に関する法律（同法に係る法令、
条例を含む。）及び貴院の患者等の個人情報保護に関する院内指針を十分に理解し、
これを遵守いたします。

契約・活動中はもちろん、契約・活動期間終了後においても、職務上知り得た個人
情報を、正当な事由なく第三者に漏洩、利用、公開、提供いたしません。

提供された情報について、利用後は速やかに返却、破棄いたします。

以上、誠実に遵守することを誓います。

西暦 年 月 日

住 所
称号または名称
代表者職・氏名

⑩

栄養管理基準

(2025 年度版)

大阪公立大学医学部
附属病院

(栄養部)

■ 大阪公立大学医学部附属病院の理念 ■

私たちは、医学部建学の精神である「智・仁・勇」に基づき、

1. 地域住民の健康に寄与する質の高い医療を提供いたします。
2. こころ豊かで信頼される医療人を育成します。
3. 医療の進歩にたゆまぬ努力を続けます。

■ 栄養部の理念 ■

私たちは、食事は医療の一環として療養に寄与する食事の提供に努めるとともに、

1. 真心を込めて、安全で美味しい食事の提供に努めます。
2. チーム医療に積極的に参加し、治療に即応できる体制を作ります。
3. 栄養学の進歩にたゆまぬ努力を続け、地域住民の信頼を得られるスペシャリストの育成に努めます。

【栄養管理基準について】

1. 栄養管理基準は、栄養委員会の承認を得て更新、発行されるものとする。
2. 栄養委員会での改訂があれば、栄養部より速やかに当該栄養管理基準を各病棟、各医局に発行する。
3. 栄養管理基準には、入院患者食事並びに栄養食事指導のオーダマニュアル、食事箋規約を収載する。

栄養管理基準改訂履歴

- | | | | |
|--------|-------|-----------------------|------------------------|
| ・1993年 | 3月23日 | 食事箋規約 | 第1版発行（新病院開院に向けに発行） |
| ・1997年 | 4月 1日 | 食事箋規約改訂 | 第2版発行（食品構成等の一部修正） |
| ・1999年 | 4月 1日 | 食事箋規約改訂 | 第4版発行（食品構成等の一部修正） |
| ・2003年 | 4月 1日 | 食事箋規約改訂 | 第4版補発行（食品構成等の一部修正） |
| ・2004年 | 4月 1日 | 食事箋規約改訂 | 平成16年度版発行（食品構成等の一部修正） |
| ・2006年 | 4月 1日 | 食事箋規約改訂 | 平成18年度版発行（食品構成等の一部修正） |
| ・2007年 | 3月 1日 | 食事箋規約の装丁を改め、栄養管理基準とし、 | 平成18年度版補発行 |
| ・2007年 | 7月 1日 | より毎年更新し、発行 | |
| ・2024年 | 4月 1日 | 栄養管理基準改定 | 2024年度版発行 |
| ・2024年 | 6月 1日 | 栄養管理基準改定 | 2024年度版発行（食事の自己負担額を修正） |
| ・2025年 | 4月 1日 | 栄養管理基準改定 | 2025年度版発行 |

◎栄養管理基準に対するお問い合わせ先：栄養部（内線2880）

入院患者食事の提供並びに栄養食事指導について

入院患者食事の提供について	1
栄養食事指導について	5
問い合わせ先	7

食事箋規約

◎ 給与栄養目標量

一般食

◆常食	9
常食 (A, B, C)	
◆ライト食	
◆軟食・刻み食・流動食	10
易消化食	
軟食 (A, B, C, Aライト, Bライト, Cライト)	
刻み食 (A, B, C) 流動食 濃厚流動食	
◆介助食・ソフト食・ペースト食・嚥下訓練食	
介助食 (A, B) ソフト食 ペースト食 ペースト食ライト 嚥下訓練食	
◆妊婦食・産褥食・出産祝い膳	11
妊婦食 産褥食 出産祝い膳	
◆小児食・幼児食・離乳食・アレルギー食	
小児食 (A, B) 小児アレルギー食 幼児食 (A, B) 幼児アレルギー食	
離乳食 (A, B, C, D) 乳児アレルギー食 (A, B)	
◆18階特別食	12
幕の内御膳 麺食 (A, B, C, D)	

治療食【加算食】

◆肝臓食	13
◆肝炎食	
◆脾臓食	
◆心臓食	
◆妊娠高血圧症食	14
◆腎臓食	
◆透析食	15
透析食 透析遅食食	
◆糖尿食①	16
糖尿食	
◆糖尿食②	17
小児糖尿食 妊娠糖尿食	
◆糖尿食③	
糖尿病腎症食	
◆肥満食	
◆重症肥満症食	
重症肥満症食 重症肥満症食 VLCD	
◆脂質異常症食	18
◆胃・十二指腸潰瘍食	
胃・十二指腸潰瘍食 (A, B)	
◆腸炎食・クローン病食	
腸炎食 (A, B) クローン病食 (A, B, Aライト)	
◆消化管術後食	
消化管術後食 (A, B, C, Aライト, Bライト, Cライト)	
◆注腸食（検査食）	19
注腸食 (A, B, C)	
◆その他の治療食	
貧血食 痛風食	

特別食【非加算食】

◆サポート食	20
サポート食（①・②・⑨）	
◆遅食食・低残渣食	
◆免疫不全食	
免疫不全食 免疫不全ライト食 小児免疫不全食（A、B）	
◆化学療法食	21
化学療法食（①～⑱）	
◆低ヨード食	
ヨード制限食 低ヨード食 低ヨード遅食食	
◆経管栄養食	22

◎ 食品構成

常食（A、B、C）、ライト食、	23
易消化食、軟食（A、B、C、Aライト、Bライト、Cライト）	24
刻み食（A、B、C）、流動食	25
ソフト食、ペースト食、ペースト食ライト、妊婦食、産褥食	26
小児食（A、B）、小児アレルギー食、幼児食（A、B）、幼児アレルギー食	27
離乳食（A、B、C、D）、乳児アレルギー食（A、B）	28
肝臓食、肝炎食、脾臓食	29
胃・十二指腸潰瘍食（A、B）、腸炎食（A、B）クローン病食（A、B、Aライト）	30
消化管術後食（A、B、C、Aライト、Bライト、Cライト）	31
注腸食（A、B、C）、貧血食、痛風食、低残渣食	32
免疫不全食、免疫不全ライト食、小児免疫不全食（A、B）、低ヨード食	33

◎ 栄養価別治療食一覧表

腎臓病食品交換表による単位配分	34
糖尿病食品交換表による単位配分（1）	35
糖尿病食品交換表による単位配分（2）	36
エネルギー・たんぱく質区分別食種集約表	37

◎ 付録

1. 食事オーダマニュアル	41
2. とろみ調整マニュアル	44
3. 栄養補助食品・経管栄養食品・半固形化栄養食品一覧	47

入院患者食事の提供ならびに栄養食事指導について

◎ 入院患者食事の提供について

入院患者食事は、安全と安心を基本とし、美味しさとともに、治療の一翼を担う食事の提供に努めます。

入院患者食事は、保温・保冷配膳車（70℃／5℃設定）により配膳します。食事の提供時間は下表のとおりです。

＜配膳開始時間＞

朝食	10 時間食	昼食	15 時間食	夕食	夜食
8 時頃※ ¹	10 時	12 時以降	15 時	18 時以降	20 時※ ²

※¹：朝食は、7 時 30 分以降配膳車が到着しだい配膳可能です

※²：夜食は、夕食時に一緒にお届けします

なお、食事は配膳開始後 1 時間で廃棄とし、それまでの間に保管が必要となる場合は、各病棟に設置する保温・保冷库により保管してください。

また、食事の提供場所は、病室又は食堂とし食事オーダにより指示が可能です。

・入院患者食事の決定

入院患者様の食事については、入院時の栄養状態を客観的に評価し、入院治療の目的に沿った食事を食事箋規約により選択し、オーダしてください。

提供中の食事の摂取不良および栄養補助食品等の廃棄が多い場合は、適切な食事への変更を検討してください。なお、食事箋規約に適應する食事が見つからない場合は、栄養部との調整が可能です（問い合わせ先：各病棟担当栄養士 PHS または内線 2880）

・入院食事オーダの運用について

1. 入院申込時の食事選択について（詳細は巻末の「付録1」をご参照ください）

① 入院患者のカルテを開く

② “ナビゲーションマップ” の“オーダ” から“入退院” “入院申込オーダ” を起動する

③ 「食事情報」を入力する → “食事” をクリックする

※ オーダ開始が可能な時間は、P3「8. 食事の締め切り時間と締め切り後の対応について」をご確認ください。締め切り時間以降の変更可否は、栄養部への電話確認が必要です（禁食除く）。対応できる食種・内容に制限がありますのでご注意ください。

④ 表示される食事画面で「食種」を選択する

⑤ “確定” をクリックする

※ 変更可能な「主食」「飲み物」「間食」は、該当箇所をクリックすると選択画面が表示されます。変更の詳細は、「3. 食種内での一部変更について」をご参照ください。

※ 時間外のカルテ変更方法については、「8. 食事の締め切り時間と締め切り後の対応について」の＜食事の締め切り時間後の食事オーダ変更方法＞をご確認ください。

2. 食種変更について（詳細は巻末の「付録1」をご参照ください）

食種の変更は、移動・食事カレンダー画面において、対象日の配膳時間を右クリックしてメニューを表示させ、食事変更（または欠食）をクリックし、変更する食種を選択してください。

3. 食種内での一部変更について（詳細は巻末の「付録1」をご参照ください）

- 標準設定以外で変更可能な項目（主食、間食、飲み物）は、各エリアをクリックすると選択可能なアイテムが表示されます。（何も表示されない場合は選択・変更は不可）
- 「主食」、「間食」について、標準設定以外の対応が必要な場合は、栄養部に電話依頼してください（内線：2873）。
 - ※すでに「栄養部専用」と記載のある項目が選択されている場合の解除・変更は可能です。ただし、一度解除した場合の再登録はできないため、再度選択する場合は栄養部への連絡をお願いします。
- 標準設定の飲み物以外にさらに“飲み物”“補助食品”“経管栄養食”の追加が可能です。「経管栄養食品および栄養補助食品等」欄の「食品名」をクリックし、“一般食品”“補助食品”“経管栄養食品”から該当する食品を選択し、「(朝)」(昼)」(夕)」の配膳時間に必要な本数を選択してください。
 - ※一度に設定できるのは3種類までです。
 - ※「栄養部専用」欄の食品は選択できません。
 - ※一度選択したものは解除するまで残りますので、食事変更の際は追加食品の継続が必要であるかを必ずご確認ください。
- 食事に離乳食用のミルクを追加する場合は、【ミルク食情報】の「ミルク名」欄をクリックし、必要なミルクの種類を選択、容量を入力、本数を選択してください（ミルクのオーダーについては、以下「5. 新生児調乳および調乳オーダー」の＜注1＞＜注2＞を参照）。
- 食事変更した内容は、栄養量が再計算されて画面に表示されます。

4. 個別対応食の栄養量表示について

栄養部との調整により、個別対応食を提供した場合、電子カルテの「栄養量」表示画面に栄養価が正しく反映されないため、栄養量（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、水分、塩分）はスタッフ伝言板に記載されます。

5. 新生児調乳および調乳オーダー

食種の種類	対象	オーダーの方法
新生児調乳	自費出産児	・移動食事カレンダーにて“新生児調乳”をオーダー ・一括調乳オーダーシステムにて必要ミルクをオーダー
調乳	上記以外	・移動食事カレンダーにて“調乳”を選択し、 【ミルク食情報】欄にて指示する。 ・配乳日の夕食の指示内容にて配乳される

＜注1＞「在」マークのないミルクについては、オーダー前に栄養部に在庫の確認をしてください。なお、通常は在庫が無いため、取り寄せに数日を要します。

＜注2＞配乳に係るオーダー締め切りは午前11時とし、15時に1日分をまとめて配乳します。

6. コメント欄の利用について

- 「コメント」欄の選択はできません。
 - ※「コメント」欄で表示されている情報は、別途患者プロフィールで設定したアレルギー情報や栄養部での特別設定が反映されているため、ここで選択した場合は無効となります。
- 「フリーコメント」欄の利用は、事前に栄養部との調整を済ませてから記入してください
- 食事オーダーで食種を選び直した場合、食種の設定は原則として初期設定となります。特殊な設定をしている場合はご注意ください。（「コメント」は、当該入院中は引き継がれます）

7. 食事箋の控えについて

食事オーダー完了後、オーダー内容は電子カルテに転記されるため、必ず内容確認を行ってください。

8. 食事の締め切り時間と締め切り後の対応について

○食事の締め切り時間

【朝食】	前日 15時	【昼食】	当日 9時30分	【夕食】	当日 15時
------	--------	------	----------	------	--------

○食事の締め切り時間後の食事変更対応時間と提供方法（緊急入院を含む）

- ・原則、緊急入院患者食事用として「常食 A」、「軟食 A」、「流動食」、「経管栄養食」のみの対応となります（ただし、数に限りがあります）。
- ・「禁食」へ変更の場合、栄養部への連絡は不要です（食事は配膳されるので病棟にて処分し、以下「事後修正可能時間」内に電子カルテを修正してください）。

	電話対応可能時間 ※1	提供方法 ※2	手渡し時間
朝食	前日 15時～18時30分	病棟へ配膳	
	当日 8時～8時30分	栄養部での手渡し	8時～ 9時
昼食	当日 9時30分～13時	栄養部での手渡し	12時～13時
夕食	当日 15時～18時30分	栄養部での手渡し	18時～19時

※1：内線 2873または PHS5209 までご連絡ください

※2：手渡しの場合、エレベータ No13 および 14 にて栄養部まで取りに来てください

＜食事の締め切り時間後の食事オーダ変更方法＞

- ・上記、「電話対応可能時間」内に栄養部に連絡がない場合は、電子カルテが変更されていても食事対応はできません。電話連絡が済んでいることを確認の後、オーダ変更を行ってください（ただし「禁食」の場合は連絡不要）。
- ・電子カルテの締め切り時間後の食事オーダ変更には時間制限があるためご注意ください。以下「事後修正可能時間」内であれば食事オーダの修正が可能です。

	事後修正可能時間（電子カルテの内容は食事に反映されません）
朝食	前日 15時～当日 10時
昼食	当日 9時30分～13時
夕食	当日 15時～19時

- ・「事後修正可能時間」を過ぎた場合の電子カルテ修正方法
 - ① 栄養部に修正依頼を電話連絡する（内線 2873または PHS5209）
 - ② 「食事オーダ代行入力申請書（カルテ→コンテンツ→文書作成→「共通」選択→20 診療記録）」に内容を記入後印刷する
 - ③ 自走台車で⑩栄養部へ速やかに搬送する
 - ④ 栄養部担当者が代行入力後、食事箋を発行し、自走台車で病棟へ送る
 - ⑤ 食事箋の主治医名の横に主治医の印を押印し、栄養部へ返送し完了です

9. 食物アレルギー等のオーダについて（詳細は別途「食物アレルギー等運営マニュアル」を参照）

【オーダ方法】

食物アレルギー等情報の登録、対応依頼は「患者プロフィール」から行ってください。

- ① 患者プロフィールの「禁止食物」一覧から対象の食品を選択する
 - (ア) 「だし・エキ스는○」「つなぎは○」「微量使用は○」

：指定食品そのもの並びに指定食品を主に使用する料理は除去されますが、加工食品に原材料として微量含まれるものは提供となります。
 - (イ) 「だし・エキスも×」「つなぎも×」「微量使用も×」

：指定食品並びに原材料として使用する食品はすべて除去されます

※（イ）は重篤なアレルギー症状を引き起こす場合にご使用ください。提供可能な料理が制限され QOL の低下につながるため、選択される場合はご配慮ください。

※ いずれの表示も無い項目は（イ）の扱いとなります。
- ② 食事オーダを発行する
 - ※ 食事オーダが発行されなければ、禁止食物指示が食事オーダに反映されません。
 - ※ 食事の再オーダ時に自動的に食事オーダ画面に展開されますので、内容を確認のうえ、食事オーダを確定してください。

【注意事項】

栄養部へ事前連絡が必要な場合があります。連絡が無い場合は対応ができず食事提供ができないなどの可能性があるため、以下ご確認ください。

栄養部への連絡が必要

- (1) 患者プロフィールの「禁止食物」一覧に該当項目がない場合
（「フリー入力」が可能となりますが、フリー入力は食事オーダーに反映されません。
必ず栄養部へ電話連絡が必要となるため、できるだけフリー入力は避け、一覧にある食品から選択してください。フリー入力した内容は、プロフィールの表示画面では文字背景がオレンジ色となり、注意喚起されます。）
- (2) 患者プロフィールに 11 以上の項目を入力した場合
（システムとしての入力数に上限はありませんが、11 項目を超えると食事オーダーを確定することができないため、栄養部との調整が必要です。）
- (3) 厳格な管理または特殊な対応が必要であるもの
- 「小麦（つなぎ、味噌など×）」 ●「醤油（小麦由来）」
 - 「大豆（醤油、味噌など×）」 ●「大豆油」
 - 「米（米酢など調味料は○）」 ●「米（米酢など調味料も×）」
 - 「鶏肉」、「豚肉」、「牛肉」、「魚・練製品」、「卵」のすべてに該当する場合
 - 宗教、思想などで禁止食物のある場合：ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール等
（なおアレルギー除去に準じた可能な範囲での対応となる）
- ※入院予約の際に判明している場合は、入院前に栄養部へご連絡ください。

連絡不要 <(3)「厳格な管理または特殊な対応が必要であるもの」に該当しない場合で>

- ・患者プロフィールの「禁止食物」一覧から選択した場合
- ・患者プロフィールの選択項目が 10 以下の場合

10. 選択メニューについて（詳細は別途「選択メニュー運営マニュアル」を参照）

- ・常食 A の方は、水曜日～金曜日の昼食・夕食において別メニューの選択ができます。
- ・毎週月曜日の昼食を「常食 A」提供の方が対象となります。
 - ※ 選択メニューの患者がポスト投函できる締め切りは月曜日の 15 時、病棟スタッフによる入力締め切りは 16 時です。
 - ※ 病棟での入力時間に間に合わなかった場合は、内線 2873 へご連絡ください。
 - ※（月曜日が祝日の場合）対象日は木曜日および金曜日のみとなり、入力日も火曜日となります。
 - ※ 選択メニューの患者情報は電子カルテでは確認できません。必要時は栄養部へお問い合わせください（内線 2873）。
 - ※ アレルギー食品に該当する選択メニューは提供できませんのでご了承ください。

11. 患者カルテにおける経過表の食事欄について

経過表を参照し、レセプト処理の食事の喫食状況を確認しているため、実態に即して喫食状況を登録する必要があります。

経過表「食事」欄の表示	食事代請求
食種名／主食の喫食割合／副食の喫食割合 （例 1：常食 A／10 割／10 割） （例 2：常食 A／0 割／0 割） 等	請求あり
欠食（外泊による食止め）	請求なし
禁食	請求なし

※食事療養費食単位で精算されます。（1 日 3 食まで）

※食事の自己負担額は一食 510 円です。（ただし、出産等の自費診療の場合や、市町村税非課税の世帯の場合はこの限りではありません。）

◎ 栄養食事指導について（詳細は栄養指導・食事相談運営マニュアルを参照）

栄養食事指導については、糖尿病、腎臓病、脂質異常症などの生活習慣病のほか消化管術後、胃潰瘍、がん、摂食・嚥下機能低下、低栄養また先天性代謝異常などの個別栄養食事指導、集団栄養食事指導の利用が可能です。食事療養の目的に合わせ栄養食事指導の予約オーダーにて予約可能です。

・栄養食事指導のオーダー手順について

- ① 患者カルテを開く
- ② “ナビゲーションマップ” の“オーダー” をクリックする
- ③ “指導” 欄の“栄養指導依頼” をクリックする
- ④ 「患者情報」「指示食種」「指示栄養量」を選択し、「医師コメント」の該当項目にチェックを入れる（必要に応じて「フリーコメント」を入力する）
- ⑤ 「予約枠取得」をクリックし、枠と日程を選択し、確定する

・集団栄養食事指導（教室）

運営方法：栄養指導予約オーダーによる予約制（外来、入院共通）

但し、母親教室は女性診療科（産科）予約オーダーによる予約制

教室名	対象患者	オーダー締切	場所	実施日	時間
糖尿病教室	入院	前日 12 時	13 階西 カソアルソールム	毎週 金曜日	10 時 00 分～ 10 時 45 分
心臓リハビリ 減塩教室		当日 15 時	10 階東 カソアルソールム	毎週 金曜日	15 時 30 分～ 16 時 10 分
母親教室	外来	—	2 階会議室	月 1 回 第 1 火曜日	13 時 00 分～ 14 時 30 分

※ 糖尿病教室は、血糖コントロール目的の入院患者を対象

※ 集団栄養食事指導（教室）のオーダー権限は、それぞれ該当する診療科医師にのみ付与されています（共観医にオーダーを依頼してください）

• 個人栄養食事指導

運営方法：栄養指導予約オーダーによる予約制（外来、入院共通）

場 所：2階 栄養相談室

予約枠名	対象患者	オーダー締め切り	実施日	開始時間
個人栄養指導① （外来優先）	外来 （入院患者も可）	前日 12 時	平日	9 時 15 分～ 10 時 00 分～ 10 時 45 分～ 11 時 30 分～ 12 時 45 分～ 13 時 30 分～ 14 時 15 分～
個人栄養指導② （入院優先）	入院 （外来患者も可）			9 時 15 分～ 10 時 00 分～ 10 時 45 分～ 12 時 45 分～ 13 時 30 分～ 14 時 15 分～
生活習慣病外来 フリー	外来	当日 11 時 30 分	平日	11 時 30 分～

※個人栄養指導②（入院優先）：月曜日は午後枠のみの運用

※生活習慣病外来フリー：

生活習慣病・糖尿病センター、腎臓内科、内分泌・骨・リウマチ内科外来患者を対象

• 化学療法センター個人栄養食事指導

運営方法：栄養指導予約オーダーによる予約制（外来）

対 象 者：化学療法センターにて点滴治療中の患者

場 所：1階 化学療法センター

予約枠名：化療②栄養指導

※治療中のベッドサイドにて実施します

※オーダー方法については栄養部へお問い合わせください

◎ 問い合わせ先

- ・給食（入院患者食事）に関する連絡

受付時間：8 時～19 時（食事提供に関することは 18 時 30 分まで）・・・

入院患者食事受付 内線 2873 または PHS 5209

- ・食事オーダー方法に関する問い合わせ・・・・・・・・・・・・医療情報部 内線 2951

- ・上記受付時間以外に発生した食中毒等の重大事象に関する連絡・・・管理当直 5965

- ・栄養食事指導に関する連絡

平日の 8 時 45 分～17 時 15 分まで・・・内線 2880

食事箋規約

【給与栄養目標量】

【食品構成表】

【栄養価別治療食一覧表】

【付録】

【 給与栄養目標量 】

一般食

◆ 常食 ◆

食 種	主食の基本内容	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	塩 分	備 考
	朝食／ 昼食 ／ 夕食	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g 程度)	
常食 A	パン／米飯小／米飯小	1 6 5 0	7 5	5 0	2 2 5	7	
常食 B	パン／米飯中／米飯中	2 0 0 0	8 5	5 5	2 9 0	7	1)
常食 C	パン／米飯小／米飯小	1 5 0 0	7 0	4 5	2 0 5	7	2)

※主食の組み合わせで下欄の栄養量を設定できます。(設定例)

常食	A	パン／米飯大／米飯大	1 9 5 0	8 0	5 0	2 9 5	7	
		パン／米飯中／米飯中	1 8 0 0	7 7	5 0	2 6 0	7	
		☆パン／米飯小／米飯小	1 6 5 0	7 5	5 0	2 2 5	7	
	B	パン／米飯大／米飯大	2 1 5 0	8 8	5 5	3 2 5	7	1)
		☆パン／米飯中／米飯中	2 0 0 0	8 5	5 5	2 9 0	7	
		パン／米飯小／米飯小	1 8 5 0	8 3	5 5	2 5 5	7	
	C	パン／米飯大／米飯大	1 8 0 0	7 5	4 5	2 7 5	7	2)
		パン／米飯中／米飯中	1 6 5 0	7 2	4 5	2 4 0	7	
		☆パン／米飯小／米飯小	1 5 0 0	7 0	4 5	2 0 5	7	

1) 常食Bの副食（おかず）量は、常食Aの約1.2倍設定です。

2) 常食Cは副食に軟食系も取り入れて高齢者に配慮してあります。

◎ ☆は各常食の標準設定です。

◎ 朝食の主食（パン、米飯<米飯中、米飯大、米飯小>、全粥）や飲み物の設定を変えることでさらに栄養量の調整が可能です。

◎ 米飯小の米飯量は約150g、米飯中の米飯量は約200g、米飯大の米飯量は約250gです。

◆ ライト食 ◆

【常食では量が多い方のための食事（おかずの形態は常食 A と同程度）】

食 種	主食の基本内容	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	塩 分	備 考
	朝食／ 昼食 ／ 夕食	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g 程度)	
ライト食	パン／米飯 100g／米飯 100g	1 0 0 0	4 0	3 0	1 4 5	7	

◎ 概ね「常食 A」の2/3量です。

◎ 主食や飲み物の設定を変えることで栄養量の調整が可能です。

変更可能な朝食の主食（パン、米飯、全粥）

変更可能な昼食・夕食の主食（米飯、全粥）

◆ 軟食・刻み食・流動食 ◆

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考
易消化食		1 6 5 0	7 0	4 5	2 4 0	7 程度	常食 A に比べて繊維と脂質を控えた食事
軟 食	A	1 5 0 0	6 5	4 0	2 2 0	7 程度	固い食材不使用
	B	1 3 0 0	6 0	3 5	1 9 0	7 程度	容易に噛める
	C	1 2 0 0	5 5	3 0	1 8 0	7 程度	歯ぐきで噛める
	A ライト	8 0 0	3 5	2 0	1 2 0	6 程度	軟食 A の 1/2 量程度
	B ライト	7 0 0	3 0	2 0	1 0 0	6 程度	軟食 B の 1/2 量程度
	C ライト	6 0 0	3 0	2 0	7 5	6 程度	軟食 C の 1/2 量程度
刻 み 食	A	1 5 0 0	6 5	4 0	2 2 0	7 程度	副食は軟食 A 程度の刻み
	B	1 3 0 0	6 0	3 5	1 9 0	7 程度	副食は軟食 B 程度の刻み
	C	1 2 0 0	5 5	3 0	1 8 0	7 程度	副食は軟食 C 程度の刻み
流 動 食		6 0 0	2 0	1 5	1 0 0	4 程度	重湯＋スープ等
濃 厚 流 動 食 ※		6 0 0	2 4	2 4	7 5	0.8	アイソカル 100 1ml=2kcal (100ml)

※ 標準設定の栄養価です。味の変更によりエネルギー以外の栄養価は多少異なります。
基本オーダは、朝:昼:夕 各 1 本ずつとなります。

◆ 介助食・ソフト食・ペースト食・嚥下訓練食 ◆

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考
介 助 食	A	1 6 5 0	7 5	5 0	2 2 5	7	主食おにぎり
	B	1 6 5 0	7 5	5 0	2 2 5	7	主食おにぎり おかず一口大
ソフト食		1 6 0 0	5 5	4 5	2 4 0	7 程度	ミキサーでペースト状にした料理をプリン状に固めた食事
ペ ー ス ト 食		1 5 0 0	7 0	3 5	2 3 0	7 程度	ミキサーでペースト状にした食事
ペースト食ライト		8 0 0	3 5	2 0	1 2 0	6 程度	ペースト食の 1/2 量程度
嚥 下 訓 練 食		1 9	0	0	4.6	0.03	エンゲリードゼリー 1食1個あたり

- ◎ 介助食の献立は常食 A に準じますが、汁物はつきません。
- ◎ ソフト食・ペースト食・嚥下訓練食の食形態は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会の「嚥下調整食分類 2021」に準拠しています。
- ◎ ソフト食の学会分類は（嚥下調整食 3）、ペースト食・ペースト食ライトは（嚥下調整食 2-1）に該当します。
- ◎ 嚥下訓練食の学会分類は「エンゲリード」が（嚥下訓練食品 O j）、「カップアガロリーゼリー」・「エネルギーゼリー」・「ラクケアプリン」・「ゼリー粥」はいずれも（嚥下調整食 1 j）となり、オーダで選択が可能です。
- ◎ とろみ剤を用いたとろみの調整方法については、44～46 ページをご参照ください。

◆ 妊婦食・産褥食・出産祝い膳 ◆

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく 質 (g)	脂 質 (g)	炭水化 物 (g)	塩 分 (g 程 度)	備 考
妊 婦 食	2 2 5 0	8 5	6 5	3 3 0	7	3 時間食・夜食含 む
産 褥 食	2 2 0 0	8 5	6 0	3 3 0	7	夜食含む
出 産 祝 い 膳	1 0 1 0	4 5	4 0	1 1 5	7 程度	

◎ 出産祝い膳は 8 階病棟にて出産後の方の食事です。オーダー方法・提供方法は、病棟との運用基準に準じます。

◎ 出産祝い膳の栄養価は 1 食あたりを表示しています。

◎ 他病棟に入院中の方への提供については、栄養部への事前連絡が必要です。

◆ 小児食・幼児食・離乳食・アレルギー食 ◆

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g 程度)	備 考	
小 児 食	A	2 0 5 0	7 5	5 5	3 1 0	7	9～12 歳	
	B	1 6 5 0	6 0	4 5	2 5 0	7	6～ 8 歳	
小 児 ア レ ル ギ ー 食		1 8 0 0	6 0	5 0	2 8 0	7	12 歳以下	
幼 児 食	A	1 3 5 0	5 0	4 0	2 0 0	7	3～ 5 歳	
	B	1 1 0 0	4 0	3 5	1 5 0	7	1～ 2 歳	
幼 児 ア レ ル ギ ー 食		1 3 0 0	4 5	4 0	1 9 5	7	5 歳以下	
離 乳 食	A（完了期）		6 0 0	2 0	1 0	1 0 0	2 未満	12～15ヶ月 歯ぐきで噛める固さ
	B（後 期）		4 0 0	1 5	5	7 5	2 未満	9～11ヶ月 歯ぐきでつぶせる固さ
	C（中 期）		2 6 0	8	3	5 0	2 未満	7～ 8ヶ月 舌でつぶせる固さ
	D（初 期）		1 3 0	4	2	2 5	2 未満	5～ 6ヶ月 ドロドロ・ベタベタ状
	乳児 アレルギー食	A (完了期)	6 0 0	2 0	1 0	1 0 0	2 未満	12～15ヶ月 歯ぐきで噛める固さ
B (後 期)		4 0 0	1 5	5	7 5	2 未満	9～11ヶ月 歯ぐきでつぶせる固さ	

◎ 小児食 A・B、幼児食 A・B には 1 0 時と 1 5 時に『おやつ』がつきます。栄養量はおやつを含みます。

◎ 小児・幼児アレルギー食には 1 0 時と 1 5 時に『おやつ』がつきます。栄養量はおやつを含みます。

◎ 幼児食 B は離乳完了期程度で歯ぐきで噛める固さの食事です。

◎ 小児・幼児アレルギー食は、『牛乳』『卵』を使用していません。

◎ 離乳食には母乳・育児用粉乳の栄養量は含みません。

◎ 離乳食 C は、『卵』を使用しておりません。

◎ 離乳食 D は、『卵』『牛乳』を使用しておりません。

◎ 離乳食 D は、昼・夕の 1 日 2 回食です。

◎ 乳児アレルギー食は、『牛乳』『卵』を使用していません。

◆ 18 階特別食 ◆

【18 階特別室の方のための食事】

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考
幕の内 御膳	鯛めし御膳	770	30	25	100	5程度	月曜日
	中華御膳	900	20	35	125	5程度	水曜日
	ステーキ御膳	680	20	20	100	6程度	金曜日
麺食 A (きつね)	うどん	500	20	10	80	7程度	麺と おかず2品
	そば	550	25	10	90	6程度	
麺食 B (昆布)	うどん	400	15	5	75	7程度	
	そば	450	20	5	85	6程度	
麺食 C (わかめ)	うどん	400	15	5	75	7程度	
	そば	450	20	5	85	6程度	
麺食 D (ざる)	うどん	400	15	5	75	9程度	
	そば	450	20	5	85	9程度	

◎ 栄養価は1食あたりを表示しています。

◎ 幕の内御膳は夕食のみの提供となります。なお、献立内容は月・水・金それぞれ決まっています。

◎ 麺食は昼食のみの提供となります。(土曜日を除く)

治療食【加算食】

【治療を目的とした食事で特別食加算の対象となる食事（治療食）】

◆ 肝臓食 ◆

【肝庇護を目的に、総エネルギー量、炭水化物、脂質を調整した食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)		備 考
						程度	未満	
肝 臓 食	1880G	1880	90	45	280	7	6	
	1760I	1760	70	30	305	7	6	
	1680G	1680	80	40	250	7	6	
	1600H	1600	70	35	250	7	6	
	1520I	1520	65	30	250	7	6	
	1440J	1440	60	25	250	7	6	
	1360H	1360	65	35	195	7	6	
	1300T	1300	40	15	250	—	6	主食は3食とも全粥

◆ 肝炎食 ◆

【鉄分量を調整した食事】

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g程度)	備 考
肝炎（鉄制限）食	1760	60	35	300	7	鉄：6mg 以下／日

◆ 脾臓食 ◆

【脂質量を調整した易消化形態の食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g 程度)	備 考
脾 臓 食	1 7 2 0 I f	1 7 2 0	7 0	2 5	3 0 5	7	
	1 6 0 0 U f	1 6 0 0	6 0	2 5	2 8 5	7	
	1 3 0 0 U f	1 3 0 0	5 5	2 0	2 3 0	7	
	9 0 0 U f	9 0 0	4 0	1 5	1 5 0	5	

◆ 心臓食 ◆

【塩分量、エネルギー量を調整した食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g未満)	備 考
心 臓 食	1760I	1760	70	30	305	6	
	1680G	1680	80	40	250	6	
	1600H	1600	70	35	250	6	
	1520I	1520	65	30	250	6	
	1440J	1440	60	25	250	6	
	1360H	1360	65	35	195	6	

◆ 妊娠高血圧症食 ◆

【たんぱく質を多くし、エネルギー量、塩分量を制限した食事】

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g未満)	備 考
妊娠高血圧症食	1840B	1840	75	45	285	6
	1600B	1600	70	45	230	6
	1600D	1600	80	40	230	6
	1520C	1520	60	40	230	6
	1440E	1440	70	35	215	6
	1280E	1280	65	35	180	6

◆ 腎臓食 ◆

【たんぱく質量、塩分量を調整した食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩 分 (g未満)	腎臓病 食品交換表 単位合計	備 考 (主食の組み合わせ)
腎 臓 食	6 0 YP	1800～2600	6 0	6	2 0 単位	朝:パン,昼・夕:米飯のみ
	6 0 YB	1800～2600	6 0	6	2 0 単位	朝,昼,夕食とも米飯のみ
	6 0 ZP	1500～2300	6 0	6	2 0 単位	朝:パン,昼・夕:米飯または粥の選択
	6 0 ZB	1500～2300	6 0	6	2 0 単位	朝,昼,夕食とも米飯または粥の選択
	5 0 YP	1800～2600	5 0	6	1 7 単位	朝:パン,昼・夕:米飯のみ
	5 0 YB	1800～2600	5 0	6	1 7 単位	朝,昼,夕食とも米飯のみ
	5 0 ZP	1300～2100	5 0	6	1 7 単位	朝:パン,昼・夕:米飯または粥の選択
	5 0 ZB	1300～2100	5 0	6	1 7 単位	朝,昼,夕食とも米飯または粥の選択
	4 0 YP	1600～2400	4 0	6	1 3 単位	朝:パン,昼・夕:米飯のみ
	4 0 YB	1600～2400	4 0	6	1 3 単位	朝,昼,夕食とも米飯のみ
	4 0 ZP	1300～2100	4 0	6	1 3 単位	朝:パン,昼・夕:米飯または粥の選択
	4 0 ZB	1300～2100	4 0	6	1 3 単位	朝,昼,夕食とも米飯または粥の選択
	3 0 YP	1400～2200	3 0	6	1 0 単位	朝:パン,昼・夕:米飯のみ
	3 0 YB	1400～2200	3 0	6	1 0 単位	朝,昼,夕食とも米飯のみ

◎ 腎臓食にはK（カリウム）制限に対応するため、生野菜や生果物がつきません。

◎ エネルギーは10時間食や粉あめ飲料の設定により調整が可能です。

◎ 粥食の選択はZPタイプ（昼・夕食）、ZB（朝・昼・夕食）のみ可能です。

◎ 30YPの主食は、朝：低たんぱくパン、昼・夕：低たんぱくごはんを使用します。

◎ 30YBの主食は、朝：米飯（120g）、昼・夕：低たんぱくごはんを使用します。

◆ 透析食 ◆

【たんぱく質量、塩分量を調整した食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩 分 (g 未満)	腎臓病 食品交換表 単位合計	備 考 (主食の組み合わせ)
透 析 食	7 0 VP	2000～2800	7 2	6	2 4 単位	朝:パン,昼・夕:米飯設定のみ
	6 5 VP	1700～2500	6 6	6	2 2 単位	朝:パン,昼・夕:米飯設定のみ
	6 5 VB	1700～2500	6 6	6	2 2 単位	朝,昼,夕食とも米飯設定のみ
	6 0 VP	1400～2200	6 0	6	2 0 単位	朝:パン,昼・夕:米飯または粥の選択
	6 0 VB	1400～2200	6 0	6	2 0 単位	朝,昼,夕食とも米飯または粥の選択
	5 5 VP	1450～2250	5 4	6	1 8 単位	朝:パン,昼・夕:米飯設定のみ
	5 5 VB	1450～2250	5 4	6	1 8 単位	朝:米飯または粥,昼・夕:米飯のみ
透析遅食食	A	600	1 5	2	5 単位	昼食のみ、栄養量は 1 回量
	B	450	5	1	2 単位	

◎ 透析食にはK（カリウム）制限に対応するため、生野菜や生果物がつきません。

◎ エネルギーは10時間食や粉あめ飲料の設定により調整が可能です。

◎ 透析遅食食A・透析遅食食Bは、透析の終了が13時を過ぎる方のための食事です。

なお、透析遅食食Aは14時30分まで、透析遅食食Bは17時まで喫食いただけます。

◆ 糖尿病食① ◆

【総エネルギー量、炭水化物、脂質を調整した食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)		糖尿病食品交換表 単 位 合 計
						程度	未満	
糖 尿 食	1 9 2 0 A	1 9 2 0	8 5	5 0	2 8 5	7	6	2 4 単位
	1 8 4 0 B	1 8 4 0	7 5	4 5	2 8 5	7	6	2 3 単位
	1 8 4 0 D	1 8 4 0	8 5	4 0	2 8 5	7	6	2 3 単位
	1 7 6 0 C	1 7 6 0	6 5	4 0	2 8 5	7	6	2 2 単位
	1 7 6 0 E	1 7 6 0	7 5	3 5	2 9 0	7	6	2 2 単位
	1 6 8 0 A	1 6 8 0	8 0	5 0	2 3 0	7	6	2 1 単位
	1 6 8 0 F	1 6 8 0	6 5	3 0	2 9 0	7	6	2 1 単位
	1 6 0 0 A	1 6 0 0	8 0	5 0	2 1 0	7	6	2 0 単位
	1 6 0 0 B	1 6 0 0	7 0	4 5	2 3 0	7	6	2 0 単位
	1 6 0 0 D	1 6 0 0	8 0	4 0	2 3 0	7	6	2 0 単位
	1 5 2 0 A	1 5 2 0	7 5	5 0	1 9 5	7	6	1 9 単位
	1 5 2 0 B	1 5 2 0	7 0	4 5	2 1 0	7	6	1 9 単位
	1 5 2 0 C	1 5 2 0	6 0	4 0	2 3 0	7	6	1 9 単位
	1 5 2 0 D	1 5 2 0	8 0	4 0	2 1 0	7	6	1 9 単位
	1 5 2 0 E	1 5 2 0	7 0	3 5	2 3 5	7	6	1 9 単位
	1 4 4 0 A	1 4 4 0	7 5	5 0	1 7 5	7	6	1 8 単位
	1 4 4 0 B	1 4 4 0	6 5	4 5	1 9 5	7	6	1 8 単位
	1 4 4 0 C	1 4 4 0	6 0	4 0	2 1 0	7	6	1 8 単位
	1 4 4 0 D	1 4 4 0	7 5	4 0	1 9 5	7	6	1 8 単位
	1 4 4 0 E	1 4 4 0	7 0	3 5	2 1 5	7	6	1 8 単位
	1 4 4 0 F	1 4 4 0	6 0	3 0	2 3 5	7	6	1 8 単位
	1 3 6 0 A	1 3 6 0	7 0	5 0	1 6 0	7	6	1 7 単位
	1 3 6 0 B	1 3 6 0	6 5	4 5	1 7 5	7	6	1 7 単位
	1 3 6 0 C	1 3 6 0	5 5	4 0	1 9 5	7	6	1 7 単位
	1 3 6 0 D	1 3 6 0	7 5	4 0	1 7 5	7	6	1 7 単位
	1 3 6 0 E	1 3 6 0	6 5	3 5	2 0 0	7	6	1 7 単位
	1 3 6 0 F	1 3 6 0	6 0	3 0	2 1 5	7	6	1 7 単位
	1 2 8 0 B	1 2 8 0	6 0	4 5	1 6 0	7	6	1 6 単位
	1 2 8 0 C	1 2 8 0	5 5	4 0	1 7 5	7	6	1 6 単位
	1 2 8 0 D	1 2 8 0	7 0	4 0	1 6 0	7	6	1 6 単位
	1 2 8 0 E	1 2 8 0	6 5	3 5	1 8 0	7	6	1 6 単位
	1 2 8 0 F	1 2 8 0	6 0	3 0	1 9 5	7	6	1 6 単位
	1 2 0 0 C	1 2 0 0	5 0	4 0	1 6 0	7	6	1 5 単位
	1 2 0 0 E	1 2 0 0	6 0	3 5	1 6 5	7	6	1 5 単位
	1 2 0 0 F	1 2 0 0	6 0	3 0	1 7 5	7	6	1 5 単位
	1 1 2 0 F	1 1 2 0	5 5	3 0	1 6 0	7	6	1 4 単位

◆ 糖尿病食② ◆

【総エネルギー量、炭水化物、脂質を調整した食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)		糖尿病食品交換表 単 位 合 計
						程度	未満	
小児糖尿病食	2400K	2400	90	70	360	7	6	30単位
	2200K	2200	85	65	320	7	6	27.5単位
	2000K	2000	80	55	290	7	6	25単位
	1800K	1800	70	50	250	7	6	22.5単位
	1600K	1600	60	45	250	7	6	20単位
	1400K	1400	50	45	205	7	6	17.5単位
	1200K	1200	40	30	190	7	6	15単位
妊娠糖尿病食	2000F	2000	90	50	300	7	6	25単位
	1920F	1920	90	50	280	7	6	24単位
	1840F	1840	80	45	280	7	6	23単位
	1760F	1760	75	40	280	7	6	22単位
	1600F	1600	70	40	245	7	6	20単位
	1440F	1440	60	40	210	7	6	18単位

◎ 小児糖尿食には、10時と15時に『おやつ』がつきます。栄養量はおやつを含みます。

◎ 妊娠糖尿食については基本食＋10時間食＋15時間食＋夜食の組み合わせとなります。

◆ 糖尿病食③ ◆

【糖尿病腎症に対応した食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g未満)	腎臓病食品交換表 単 位 合 計
腎臓病糖尿食	1800	1800	50	45	300	6	17単位
	1600	1600	40	40	270	6	14単位

◎ 糖尿病腎症食では主食に低たん白食品を使用しております。

また、K（カリウム）制限に対応するため、生野菜や生果物がつきません。

◆ 肥満食 ◆

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考	
肥満食	1440D	1440	75	40	195	7程度	糖 尿 病 交 換 表 に よ る 単 位 配 分	18単位
	1280E	1280	65	35	180	7程度		16単位
	1120E	1120	60	35	145	7程度		14単位
	1120F	1120	55	30	160	7程度		14単位
	960O	960	60	35	105	7程度		12単位

◆ 重症肥満症食 ◆

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g程度)	備 考
重症肥満症食800S	800	60	25	85	7	
重症肥満症食VLCD ※	549	66	8	65	2	マイクロダイエット使用

◎ 重症肥満症食VLCDは、栄養部へ事前の問い合わせが必要です。

※ 標準設定の栄養価です。味の変更によりエネルギー以外の栄養価は多少異なります。

◆ 脂質異常症食 ◆

【エネルギー量、炭水化物および脂質の量を調整した食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)		備 考
						程度	未満	
脂質異常症食	1 8 4 0 D	1 8 4 0	8 5	4 0	2 8 5	7	—	
	1 7 6 0 E	1 7 6 0	7 5	3 5	2 9 0	7	—	
	1 6 8 0 F	1 6 8 0	6 5	3 0	2 9 0	7	—	
	1 6 0 0 D	1 6 0 0	8 0	4 0	2 3 0	7	6	
	1 5 2 0 E	1 5 2 0	7 0	3 5	2 3 5	7	—	
	1 4 4 0 F	1 4 4 0	6 0	3 0	2 3 5	7	6	

◆ 胃・十二指腸潰瘍食 ◆

【胃および十二指腸潰瘍の程度に応じた易消化態の食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g 程度)	備 考
胃・十二指腸潰瘍食	A	1800	80	55	250	7	15時間食・ 夜食含む
	B	1600	70	45	230	7	

◆ 腸炎食・クローン病食 ◆

【腸の炎症の程度に応じた易消化態の食事】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g 程度)	備 考
潰瘍性大腸炎食	A	1900	75	40	310	7	夜食含む
	B	1500	65	35	230	7	
クローン病食	A	1500	70	30	240	7	
	B	640	10	1	140	0	全粥のみ
	A ライト	1000	40	20	170	7	クローン病食 A の 2/3 量程度

◎ クローン病食 B は昼タにうどんを選択することができます。

◆ 消化管術後食 ◆

【消化管の手術後の分割食】

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g 程度)	備 考
消化管術後食	A	1600	70	45	230	7	主食：全粥
	B	1400	65	45	190	7	主食：7分粥
	C	1200	60	40	145	7	主食：5分粥
	A ライト	800	35	20	120	6	術後食 A の 1/2 量程度
	B ライト	700	30	20	100	6	術後食 B の 1/2 量程度
	C ライト	600	30	20	75	6	術後食 C の 1/2 量程度

◎ 消化管術後食には夜食がつきます。

◆ 注腸食(検査食) ◆

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g 程度)	備 考
注 腸 食	A	1 6 0 0	7 0	3 5	2 5 0	7	低残渣食程度
	B	7 0 0	2 5	1 5	1 2 0	5	
	C	1 5 0	0	0	4 0	0	朝食1回のみの食事

◎ 注腸食は検査日当日を含めて3日前から開始することができます。

ただし、注腸食Aは検査前々日の食事、注腸食Bは検査前日の食事、注腸食Cは検査日当日の食事とします。オーダはセット食オーダ画面より可能です。

◆ その他の治療食 ◆

食 種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g 程度)	備 考
貧 血 食		1 9 5 0	8 0	4 5	3 0 0	7	鉄：15mg 以上
痛 風 食		1 7 5 0	6 0	4 5	2 8 0	7	

特別食【非加算食】

【治療を目的とした食事で、治療食（加算食）以外の食事】

◆ サポート食 ◆

【通常の食事ができない方やこれから食事を開始していく方のための食事】

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考
サポート食①	450	0	0	110	0	CUP アガロ-ゼリー- ハイカトリンク選択可
サポート食②	80	10	0	15	0	グルタミンF 1食1包あたり
サポート食⑨	1100	25	35	170	4程度	パンとスープと果物

◆ 遅食食・低残渣食 ◆

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考
遅 食 食	420	12	20	45	2程度	昼食1回のみの食事
低 残 渣 食	1550	70	30	250	7程度	残渣の少ない食事

◎ 遅食食は、検査等により食事時間が13時以降になる方の昼食です。

なお、9時30分（昼食の締め切り時間）以降は、元の食事へ戻すことができませんので、ご了承下さい。

◎ 低残渣食の朝食はパン食のみの設定です。粥食の設定はありません。

◆ 免疫不全食 ◆

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考
免 疫 不 全 食	1950	80	50	300	7程度	白血病・化学療法に 対応した食事
免疫不全ライト食	1400	50	40	210	7程度	
小児免疫不全食 A	2050	75	55	310	7程度	
小児免疫不全食 B	1650	60	45	250	7程度	

◎ 免疫不全食・免疫不全ライト食・小児免疫不全食A・小児免疫不全食Bには10時と15時に『おやつ』がつきます。栄養量はおやつを含みます。

免疫不全ライト食は、概ね免疫不全食の2/3量です。

◎ 免疫不全食・免疫不全ライト食で「粥」を選択すると軟食A程度のおかずになります。

◆ 化学療法食 ◆

【化学療法などのため食欲が低下した方のための食事】

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考
化学療法食①	260	7	1	50	5程度	うどん※ (袋しょうゆ2袋付き)
化学療法食②	335	10	16	35	2程度	たこ焼き※ (ソース2袋、マヨネーズ1袋)
化学療法食③	300	8	19	25	3程度	お好み焼き※ (ソース2袋、マヨネーズ1袋)
化学療法食④	330	9	12	45	4程度	焼きそば※ (ウスターソース1袋)
化学療法食⑤	450	13	17	60	4程度	スパゲティナポリタン※
化学療法食⑥	415	8	10	70	2程度	ハヤシライス
化学療法食⑦	405	9	7	75	3程度	カレーライス
化学療法食⑧	370	8	6	70	3程度	中華丼
化学療法食⑨	240	6	1	50	3程度	冷やしうどん※
化学療法食⑩	80	1	0	20	0	フルーツ盛り合わせ※
化学療法食⑪	270	8	1	60	6程度	そうめん※
化学療法食⑫	480	11	17	65	3程度	焼き飯
化学療法食⑬	250	5	1	55	3程度	お茶漬け
化学療法食⑭	350	8	7	60	2程度	助六寿司
化学療法食⑮	390	17	10	60	7程度	豚骨醤油ラーメン※
化学療法食⑯	370	16	9	55	5程度	ちゃんぽん麺※
化学療法食⑰	450	14	19	50	4程度	蟹のトマトクリームパスタ※
化学療法食⑱	500	13	15	70	5程度	明太子ソースパスタ※

- ◎ 化学療法食は、昼・夕のみの食事です。朝食の配膳はありません。
- ◎ 栄養価は1食あたりを表示し、付属のソース類を含みます。
- ◎ 免疫不全にも対応しています。
- ◎ ハヤシライス、カレーライス、中華丼、お茶漬けの米飯は150gです。
- ◎ すべての食種で飲み物の追加選択が可能です。
- ◎ ※のついた食種は主食（米飯、全粥）の追加選択が可能です。
- ◎ フルーツ盛り合わせの内容は、献立によって変わります。また、内容の指定はできません。

◆ 低ヨード食 ◆

【甲状腺治療をされる方のための食事】

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	備 考
ヨード制限食	1150	50	20	180	4	昼夕のみ提供
低ヨード食	1850	75	50	280	7程度	
低ヨード遅食食	420	12	20	45	2程度	遅食食は昼食のみ

- ◎ ヨード制限食は、7階（核医学科）での放射性ヨード内服治療の方の食事です。オーダ方法・提供方法は、病棟との運用基準に準じます。（治療1日目昼夕のみ提供、栄養価は2食分を表示しています）
- ◎ ヨード制限食の献立は常食Aに準じますが、魚介、魚介だし、昆布出し、わかめ・のり・その他海藻類を使用していません。
- ◎ 低ヨード食の献立は常食Aに準じますが、昆布出し、わかめ・のり・その他海藻類を使用していません（魚介、魚介だしの提供あり）。
- ◎ 低ヨード遅食食は、検査等により食事時間が13時以降になる方の昼食です。
なお、9時30分（昼食の締め切り時間）以降は、元の食事へ戻すことができませんので、ご了承下さい。

◆ 経管栄養食 ◆

【濃厚流動食品（経腸栄養食品）を使用した経管栄養食】

食 種 (製品名)		1ml 当りの エネルギー量 (kcal)	基本オーダパターン当りの栄養価					備 考	基本オーダ [※] (朝:昼:夕)
			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)		基本量 (kcal)
経 管 栄 養 食	YH	1.0	1200	48	34	193	1008	汎用 乳酸菌発酵成分含有	2:2:2 (1200)
	CZ - Hi	1.0	1200	60	26	205	1008	汎用	2:2:2 (1200)
	テルミール 2.0α	2.0	1200	44	45	156	420	高濃度 1ml 2kcal	1:1:1 (1200)
	ハイネックス イーゲル	0.8	1200	48	26	201	1320	消化態栄養剤 汎用	1:1:2 (1200)
	ハイネックス リニュート	1.0	1200	72	67	85	1020	消化態栄養剤 高蛋白質	1:1:1 (1200)
	ペプタメン AF	1.5	1800	114	79	158	930	消化態栄養剤 高蛋白質	2:2:2 (1800)
	グルセルナ-REX	1.0	1200	50	67	116	1020	高脂質,COPD, 急性期の血糖管理	2:2:2 (1200)
	インスロー	1.0	1200	60	40	162	1014	糖尿病用	2:2:2 (1200)
	リーナレン MP	1.6	1200	42	34	192	561	腎不全用 バッグタイプ [※]	1:1:1 (1200)
	リーナレン LP	1.6	1200	12	34	222	570	腎不全用 バッグタイプ [※]	1:1:1 (1200)
	ペプチーノ	1.0	1200	43	0	257	1020	消化態栄養剤 脂質制限用	2:2:2 (1200)
	カームソリッド	1.0	1200	45	26	203	999	PEG 用 半固形化	1:1:1 (1200)

(小数点第一位を四捨五入)

◎ カームソリッド専用の胃瘻チューブ接続アダプターが必要な場合は、栄養部（内線 2873）にご連絡ください。

アダプターは、単回使用でご利用ください。なお、加圧バックの取り扱いはありません。

◎ 外泊・外出に伴う経管栄養食の提供はできません。

◎ 栄養成分・アレルギー情報等の詳細は、付録3をご参照ください。

【 食 品 構 成 表 】

食種別食品構成表①

給 与 栄 養 量	常食A	常食B	常食C	ライト
エネルギー (kcal)	1 6 5 0	2 0 0 0	1 5 0 0	1 0 0 0
たんぱく質 (g)	7 5	8 5	7 0	4 0
脂 質 (g)	5 0	5 5	4 5	3 0
炭 水 化 物 (g)	2 2 5	2 9 0	2 0 5	1 4 5
塩 分 (g)	7 程度	7 程度	7 程度	7 程度

食 品 群 分 類					
パ ン		90	90	90	30
米 飯		300	400	300	200
粥		—	—	—	—
小 麦 粉 類		10	10	5	5
芋 類		80	80	80	40
砂 糖 類		30	30	30	15
油 脂 類		20	20	15	10
種 実 類		1	1	1	1
大豆・その他の豆・大豆製品		100	100	100	80
魚 介 類		100	100	80	50
獣 鶏 肉 類		60	90	50	30
卵 類		40	50	50	30
乳 類	牛 乳	200	200	200	200
	ヨーグルト	—	—	—	100
緑 黄 色 野 菜 類		120	120	120	70
その他の野菜類		230	230	230	130
海 藻 類		1	1	1	1
果 物 類		50	50	50	50

食種別食品構成表②

給 与 栄 養 量	易消化食	軟食A	軟食B	軟食C	軟食A ライト	軟食B ライト	軟食C ライト
エネルギー(kcal)	1 6 5 0	1 5 0 0	1 3 0 0	1 2 0 0	8 0 0	7 0 0	6 0 0
たんぱく質 (g)	7 0	6 5	6 0	5 5	3 5	3 0	3 0
脂 質 (g)	4 5	4 0	3 5	3 0	2 0	2 0	2 0
炭水化物 (g)	2 4 0	2 2 0	1 9 0	1 8 0	1 2 0	1 0 0	7 5
塩 分 (g)	7程度	7程度	7程度	7程度	6程度	6程度	6程度

食 品 群 分 類							
米	飯	90	—	—	—	—	—
	粥	300	全粥 900	7分粥 900	5分粥 900	全粥 450	7分粥 450 5分粥 450
小 麦	粉 類	—	10	10	5	5	5
芋	類	10	80	80	80	40	40 40
砂 糖	類	90	15	15	15	5	5 5
油 脂	類	35	5	5	5	2	2 2
種 実	類	15	1	1	1	1	1 1
大豆・その他の豆・大豆製品		1	100	100	80	50	50 40
魚 介	類	100	100	70	70	50	40 35
獣 鶏 肉	類	100	40	30	5	20	15 —
卵	類	50	75	75	90	40	40 40
乳 類	牛 乳	200	200	200	200	100	100 100
	ヨーグルト	—	—	100	100	—	— —
緑 黄 色 野 菜	類	—	70	50	50	40	30 30
その他の野菜類		100	200	150	100	100	70 50
海 藻	類*	200	1	1	1	1	1 1
果 物	類	1	50	50	50	50	50 50
果	汁	50	—	125	125	—	— —

※ 軟食での海藻類はのり佃煮での提供です。

食種別食品構成表③

給 与 栄 養 量	刻み食A	刻み食B	刻み食C	流動食
エネルギー (kcal)	1 5 0 0	1 3 0 0	1 2 0 0	6 0 0
たんぱく質 (g)	6 5	6 0	5 5	2 0
脂 質 (g)	4 0	3 5	3 0	1 5
炭 水 化 物 (g)	2 2 0	1 9 0	1 8 0	1 0 0
塩 分 (g)	7 程度	7 程度	7 程度	4 程度

食 品 群 分 類					
米 飯		3 0 0	—	—	—
粥		全粥3 0 0	全粥6 6 0	5分粥9 0 0	重湯3 0 0
小 麦 粉 類		1 0	1 0	5	—
芋 類		8 0	8 0	8 0	1 0
砂 糖 類		1 5	1 5	1 5	1 0
油 脂 類		5	5	5	—
種 実 類		1	1	1	—
大豆・その他の豆・大豆製品		1 0 0	1 0 0	8 0	1 0
魚 介 類		1 0 0	7 0	7 0	—
獣 鶏 肉 類		4 0	3 0	5	—
卵 類		7 5	7 5	9 0	5 0
乳 類	牛 乳	2 0 0	2 0 0	2 0 0	—
	ヨーグルト	1 0 0	1 0 0	1 0 0	2 0 0
緑 黄 色 野 菜 類		7 0	5 0	5 0	—
その他の野菜類		1 5 0	1 5 0	1 0 0	—
海 藻 類※		1	1	1	—
果 物 類		5 0	5 0	5 0	5 0
果 汁		—	—	1 2 5	3 7 5

※ 刻み食での海藻類はのり佃煮での提供です。

食種別食品構成表④

給 与 栄 養 量	ソフト食	ペースト食	ペースト食 ₁ 付	妊婦食	産褥食
エネルギー (kcal)	1 4 5 0	1 5 0 0	8 0 0	2 2 5 0	2 2 0 0
たんぱく質 (g)	4 0	7 0	3 5	8 5	8 5
脂 質 (g)	3 5	3 5	2 0	6 5	6 0
炭 水 化 物 (g)	2 4 0	2 3 0	1 2 0	3 3 0	3 3 0
塩 分 (g)	7 程度	7 程度	6 程度	7 程度	7 程度

食 品 群 分 類						
米	飯	—	—	—	90	90
	粥	全粥 900	全粥 900	全粥 450	300	400
小 麦	粉 類	—	10	5	—	—
芋	類	—	80	40	10	10
砂	糖 類	—	15	5	80	80
油	脂 類	—	5	2	30	30
種	実 類	—	1	1	20	20
大豆・その他の豆・大豆製品		—	80	40	1	1
魚	介 類	—	80	40	100	100
獣	鶏 肉 類	—	40	20	100	100
卵	類	—	50	30	60	60
乳 類	牛 乳	—	—	—	40	40
	ヨーグルト	200	200	200	100	—
緑 黄 色 野 菜 類		—	50	30	120	120
その他の野菜類		—	150	70	230	230
海	藻 類	のり佃煮 20	のり佃煮 10	のり佃煮 10	1	1
果	物 類	—	100	50	50	50
菓	子 類	—	—	—	150	50
果 汁		—	—	—	125	125
そ の 他	ミキサー食品	—	100	100	—	—
	ムース食品	380	—	—	—	—

食種別食品構成表⑤

給 与 栄 養 量	小児食A	小児食B	幼児食A	幼児食B	小児アレルギー食	幼児アレルギー食
エネルギー (kcal)	2050	1650	1350	1100	1800	1300
たんぱく質 (g)	75	60	50	40	60	45
脂 質 (g)	55	45	40	35	50	40
炭水化物 (g)	310	250	200	150	280	195
塩 分 (g)	7程度	7程度	7程度	7程度	7程度	7程度

食 品 群 分 類							
パ ン		90	90	60	30	アレルギー 90	アレルギー 60
米 飯		400	300	200	100	400	200
小 麦 粉 類		10	10	10	5	10	10
芋 類		80	50	50	30	60	50
砂 糖 類		30	30	20	20	30	30
油 脂 類		20	15	15	10	10	10
種 実 類		1	1	1	1	1	1
大豆・その他の豆・大豆製品		50	50	50	50	100	100
豆 乳		—	—	—	—	200	200
魚 介 類		100	50	50	30	80	80
獣 鶏 肉 類		60	40	30	10	50	30
卵 類		50	50	50	50	—	—
乳 類	牛 乳	200	200	300	300	—	300
そ の 他 飲 料		65	65	65	65	125	125
緑 黄 色 野 菜 類		70	70	70	50	70	70
その他の野菜類		200	200	100	70	200	100
海 藻 類		1	1	1	1	1	1
果 物 類		50	50	50	50	50	50
菓 子 類		50	50	30	30	50	30

◎ 小児食・幼児食のその他飲料は10時『おやつ』のヤクルトを指します。

◎ 小児・幼児アレルギーのその他飲料は10時『おやつ』のジュースを指します。

◎ 菓子類は15時の『おやつ』を指します。

食種別食品構成表⑥

給 与 栄 養 量	離乳食 A (完了期)	離乳食 B (後 期)	離乳食 C (中 期)	離乳食 D (初 期)	乳児アレルギー食 A (完了期)	乳児アレルギー食 B (後 期)
エネルギー (kcal)	600	400	260	130	600	400
たんぱく質 (g)	20	15	8	4	20	15
脂 質 (g)	10	5	3	2	10	5
炭水化物 (g)	100	75	50	25	100	75
塩 分 (g)	2未満	2未満	2未満	2未満	2未満	2未満

食 品 群 分 類						
軟 米 飯	80	50	—	—	80	50
粥	全粥 70	全粥 100	全粥 120	つぶし粥 60	全粥 70	全粥 100
パ ン	20	—	—	—	20	—
小 麦 粉 類	15	10	—	—	15	10
芋 類	20	20	20	10	20	20
砂 糖 類	1	1	1	1	1	1
油 脂 類	5	1	1	1	5	1
大豆・その他の豆・大豆製品	40	30	20	20	50	40
魚 介 類	30	30	20	10	40	40
獣 鶏 肉 類	10	8	—	—	10	8
卵 類	25	15	—	—	—	—
乳 類	+	+	+	—	豆乳 +	—
緑 黄 色 野 菜 類	25	25	+	—	25	25
その他の野菜類	20	—	—	—	20	—
果 物 類	40	20	+	—	40	20
果 汁	50	50	50	50	50	50
ベ ビ ー フ ード	30	50	50	50	30	50
野 菜 ス ー プ	90	90	90	90	90	90

- ◎ A (12～15ヶ月)：歯ぐきで噛める固さ
- ◎ B (9～11ヶ月)：歯ぐきでつぶせる固さ
- ◎ C (7～8ヶ月)：舌でつぶせる固さ
- ◎ D (5～6ヶ月)：ドロドロ・ベタベタ状

食種別食品構成表⑦

給 与 栄 養 量	肝臓食 1300T	肝炎食	脾臓食 1600Uf	脾臓食 1300Uf	脾臓食 900Uf
エネルギー (kcal)	1300	1760	1600	1300	900
たんぱく質 (g)	40	60	60	55	40
脂 質 (g)	15	35	25	20	15
炭水化物 (g)	250	300	285	230	150
塩 分 (g)	6未満	7程度	7程度	7程度	5程度

食 品 群 分 類					
パ ン		—	120	90	—
米 飯		—	400	400	—
粥		全粥 660	—	—	全粥 900
小 麦 粉 類		—	—	10	—
芋 類		80	50	80	80
類 砂	砂 糖 類	15	30	25	10
	糖 粉 あ め	50	—	—	—
油 脂 類		3	8	5	3
種 実 類		1	1	1	1
大豆・その他の豆・大豆製品		100	20	100	100
魚 介 類		50	50	100	50
獣 鶏 肉 類		30	45	30	30
卵 類		25	10	50	25
乳 類	牛 乳	—	200	低脂肪200	低脂肪200
	ヨーグルト	低脂肪100	—	—	低脂肪100
緑 黄 色 野 菜 類		70	70	100	100
その他の野菜類		150	200	200	200
海 藻 類		1	1	1	1
果 物 類		100	100	100	100
果 汁		125	—	—	—

食種別食品構成表⑧

給 与 栄 養 量	胃・十二指腸潰瘍食		潰瘍性大腸炎		クローン病食		
	A	B	A	B	A	B	Aライト
エネルギー (kcal)	1800	1600	1900	1500	1500	640	1000
たんぱく質 (g)	80	70	75	65	70	10	40
脂 質 (g)	55	45	40	35	30	1	20
炭水化物 (g)	250	230	310	230	240	140	170
塩 分 (g)	7程度	7程度	7程度	7程度	7程度	0	7程度

食 品 群 分 類								
パ ン		90	—	90	—	—	—	—
米 飯		300	—	400	—	—	—	—
粥		—	全粥660	—	全粥900	全粥900	全粥900	全粥220
カ ス テ ラ		30	30	30	30	—	—	—
小 麦 粉 類		10	10	10	10	10	—	5
芋 類		60	60	60	60	60	—	20
砂 糖 類		15	10	20	10	15	—	10
油 脂 類		15	5	10	5	5	—	1
種 実 類		1	1	1	1	—	—	—
大豆・その他の豆・大豆製品		100	100	100	100	150	—	80
魚 介 類		100	70	100	70	100	—	65
獣 鶏 肉 類		50	30	80	30	20	—	15
卵 類		50	75	75	75	50	—	50
乳 類	牛 乳	400	400	—	—	—	—	—
	ヨーグルト	—	100	200	200	低脂肪 200	低脂肪 200	低脂肪 200
	そ の 他	—	—	20	—	—	—	—
緑 黄 色 野 菜 類		70	50	70	50	50	—	40
その他の野菜類		150	60	150	60	80	—	60
海 藻 類		1	—	1	—	—	—	—
果 物 類		100	50	50	100	100	—	50
果 汁		—	125	150	150	100	—	100

◎ 潰瘍食には15時に『おやつ』と夜食がつきます。

◎ 潰瘍性大腸炎食には夜食がつきます。

食種別食品構成表⑨

給 与 栄 養 量	消化管術後 A	消化管術後 B	消化管術後 C	消化管術後 Aライト	消化管術後 Bライト	消化管術後 Cライト
エネルギー (kcal)	1 6 0 0	1 4 0 0	1 2 0 0	8 0 0	7 0 0	6 0 0
たんぱく質 (g)	7 0	6 5	6 0	3 5	3 0	3 0
脂 質 (g)	4 5	4 5	4 0	2 0	2 0	2 0
炭水化物 (g)	2 3 0	1 9 0	1 4 5	1 2 0	1 0 0	7 5
塩 分 (g)	7程度	7程度	7程度	6程度	6程度	6程度

食 品 群 分 類							
粥		全粥 660	7分粥 750	5分粥 600	全粥 450	7分粥 450	5分粥 450
カ ス テ ラ		30	30	30	30	5	5
小 麦 粉 類		10	—	—	—	—	—
芋 類		80	80	60	25	20	20
砂 糖 類		15	15	10	5	5	5
油 脂 類		5	5	—	2	2	2
種 実 類		1	1	—	1	1	1
大豆・その他の豆・大豆製品		100	100	90	50	50	40
魚 介 類		70	70	50	50	40	35
獣 鶏 肉 類		30	—	—	20	15	—
卵 類		75	75	90	40	40	40
乳 類	牛 乳	400	400	400	200	200	200
	ヨーグルト	—	—	—	—	—	—
緑 黄 色 野 菜 類		50	50	20	35	20	20
その他の野菜類		100	60	30	75	50	30
海 藻 類※		1	1	1	1	1	1
果 物 類		50	50	25	50	50	50
果 汁		125	125	125	—	—	—

※ 消化管術後食での海藻類はのり佃煮での提供です。

◎ 消化管術後食には夜食がつきます。

食種別食品構成表⑩

給 与 栄 養 量	注腸食A	注腸食B	注腸食C	貧血食	痛風食	低残渣食
エネルギー (kcal)	1 6 0 0	7 0 0	1 5 0	1 9 5 0	1 7 5 0	1 5 5 0
たんぱく質 (g)	7 0	2 5	0	8 0	6 0	7 0
脂 質 (g)	3 5	1 0	0	4 5	4 5	3 0
炭水化物 (g)	2 5 0	1 3 0	4 0	3 0 0	2 8 0	2 5 0
塩 分 (g)	7程度	5程度	0	7程度	7程度	7程度

食 品 群 分 類							
パ ン		9 0	9 0	—	9 0	9 0	9 0
米 飯		—	—	—	4 0 0	4 0 0	—
粥		全粥 600	5分粥 300	—	—	—	全粥 600
小 麦 類		—	—	—	1 0	1 0	—
芋 類		—	5 0	—	8 0	8 0	—
砂 糖 類		2 5	2 5	4 0	3 0	3 0	2 5
粉 あ め		5 0	—	—	—	—	5 0
油 脂 類		5	—	—	2 0	2 0	5
種 実 類		—	—	—	1	1	—
大豆・その他の豆・大豆製品		1 0 0	5 0	—	1 0 0	1 5 0	1 0 0
魚 介 類		7 0	2 5	—	1 0 0	7 0	7 0
獣 鶏 肉 類		6 0	—	—	—	—	6 0
卵 類		5 0	—	—	1 0 0	5 0	5 0
乳 類	牛 乳	2 0 0	—	—	低脂肪 200	低脂肪 200	低脂肪 200
	ヨーグルト	低脂肪 100	—	—	低脂肪 100	—	低脂肪 100
	そ の 他	2 5	—	—	1 2 5	—	2 5
緑 黄 色 野 菜		2 0	—	—	1 0 0	7 0	3 0
そ の 他 の 野 菜 類		3 0	—	—	2 0 0	2 0 0	5 0
海 藻 類		—	—	—	3	1	—
果 物 類		—	—	—	1 0 0	1 0 0	2 5
果 汁		1 0 0	1 0 0	—	—	—	1 0 0

◎ 貧血食の「牛乳・その他」は鉄（15mg 以上）を摂取するために必須となる食品です。

食種別食品構成表⑪

給 与 栄 養 量	免疫不全食	免疫不全 ライト食	小児免疫 不全食A	小児免疫 不全食B	低コード食
エネルギー (kcal)	1 9 5 0	1 4 0 0	2 0 5 0	1 6 5 0	1 8 5 0
たんぱく質 (g)	8 0	5 0	7 5	6 0	7 5
脂 質 (g)	5 0	4 0	5 5	4 5	5 0
炭 水 化 物 (g)	3 0 0	2 1 0	3 1 0	2 5 0	2 8 0
塩 分 (g)	7 程度	7 程度	7 程度	7 程度	7 程度

食 品 群 分 類					
パ ン	9 0	6 0	9 0	9 0	9 0
米 飯	4 0 0	2 0 0	4 0 0	3 0 0	4 0 0
小 麦 粉 類	2 0	2 0	1 0	1 0	1 0
芋 類	8 0	4 0	8 0	5 0	8 0
砂 糖 類	2 5	1 5	3 0	3 0	3 0
油 脂 類	2 0	1 5	2 0	1 5	2 0
種 実 類	1	0. 5	1	1	1
大豆・その他の豆・大豆製品	1 0 0	5 0	5 0	5 0	1 0 0
豆 乳	—	—	—	—	—
魚 介 類	1 0 0	5 0	1 0 0	5 0	1 0 0
獣 鶏 肉 類	6 0	5 0	6 0	4 0	6 0
卵 類	4 0	2 0	5 0	5 0	4 0
牛 乳	2 0 0	1 0 0	2 0 0	2 0 0	2 0 0
緑 黄 色 野 菜 類	7 0	5 0	7 0	7 0	7 0
その他の野菜類	2 0 0	1 5 0	2 0 0	2 0 0	2 0 0
海 藻 類	1	1	1	1	1
果 物 類	5 0	5 0	1 0 0	1 0 0	5 0
果 汁	1 2 5	1 2 5	1 2 5	1 2 5	—

◎ 免疫不全食・免疫不全ライト食・小児免疫不全食（A・B）には10時と15時に『おやつ』が
つきます。

◆腎臓病食品交換表による単位配分◆

食 種 名	塩分 (g 未満)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	腎臓病食品交換表による単位配分						
						合計単位	表 1	表 2	表 3	表 4	表 5 +エネルギー補助食品 (kcal)	表 6 (kcal)
腎臓食 6 0 Y P	6	2000	60			20	6.5	0.5	1.5	11.5	80+200	200
腎臓食 6 0 Y B	6	2000	60			20	6.5	0.5	1.5	11.5	80+200	200
腎臓食 6 0 Z P	6	1700	60			20	3.5	0.5	1.5	14.5	80+200	300
腎臓食 6 0 Z B	6	1700	60			20	3.5	0.5	1.5	14.5	80+200	300
腎臓食 5 0 Y P	6	2000	50			17	6.5	0.5	1.5	8.5	80+200	300
腎臓食 5 0 Y B	6	2000	50			17	6.5	0.5	1.5	8.5	80+200	300
腎臓食 5 0 Z P	6	1700	50			17	3.5	0.5	1.5	11.5	80+400	200
腎臓食 5 0 Z B	6	1700	50			17	3.5	0.5	1.5	11.5	80+400	200
腎臓食 4 0 Y P	6	2000	40			13	6.5	0.5	1.5	4.5	80+400	200
腎臓食 4 0 Y B	6	2000	40			13	6.5	0.5	1.5	4.5	80+400	200
腎臓食 4 0 Z P	6	1700	40			13	3.5	0.5	1.5	7.5	80+400	300
腎臓食 4 0 Z B	6	1700	40			13	3.5	0.5	1.5	7.5	80+400	300
腎臓食 3 0 Y P	6	2000	30			10	1.5	0.5	1.5	6.5	50+600	100
腎臓食 3 0 Y B	6	2000	30			10	2.0	0.5	1.5	6.0	80+600	200
糖尿病腎症食1800	6	1800	50	45	300	17	2.0	0.5	1.5	13.0	120	200
糖尿病腎症食1600	6	1600	40	40	270	14	1.0	0.5	1.5	11.0	120	200
透析食 7 0 V P	6	2200	72			24	7.5	0.5	1.5	14.5	80+200	200
透析食 6 5 V P	6	1900	65			22	5.5	0.5	1.5	14.5	80+200	200
透析食 6 5 V B	6	1900	65			22	5.5	0.5	1.5	14.5	80+200	200
透析食 6 0 V P	6	1600	60			20	3.5	0.5	1.5	14.5	80+200	200
透析食 6 0 V B	6	1600	60			20	3.5	0.5	1.5	14.5	80+200	200
透析食 5 5 V P	6	1650	55			18	4.5	0.5	1.5	11.5	80+200	200
透析食 5 5 V B	6	1650	55			18	4.5	0.5	1.5	11.5	80+200	200

◎ 粥食の選択はZPタイプ（昼・夕食）、ZB（朝・昼・夕食）のみ可能です。

◎ 30YPの主食は、朝：低たんぱくパン、昼・夕：低たんぱくごはんを使用します。

◎ 30YBの主食は、朝：米飯（120g）、昼・夕：低たんぱくごはんを使用します。

◎ 糖尿病腎症食1600・1800の主食は低たんぱくパン、低たんぱくごはんを使用します。

◆糖尿病食品交換表による単位配分(1)◆

食 種 名	塩分(g)		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖尿病食品交換表による単位配分							
	程度	未満					合計単位	表 1	表 2	表 3	表 4	表 5	表 6	付録
糖 尿 病 食1920A	7	6	1920	85	50	285	24	13	1	5.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1840B	7	6	1840	75	45	285	23	13	1	4.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1840D	7	6	1840	85	40	285	23	13	1	5.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1760C	7	6	1760	65	40	285	22	13	1	3.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1760E	7	6	1760	75	35	290	22	13	1	4.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1680A	7	6	1680	80	50	230	21	10	1	5.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1680F	7	6	1680	65	30	290	21	13	1	3.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1600A	7	6	1600	80	50	210	20	9	1	5.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1600B	7	6	1600	70	45	230	20	10	1	4.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1600D	7	6	1600	80	40	230	20	10	1	5.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1520A	7	6	1520	75	50	195	19	8	1	5.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1520B	7	6	1520	70	45	210	19	9	1	4.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1520C	7	6	1520	60	40	230	19	10	1	3.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1520D	7	6	1520	80	40	210	19	9	1	5.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1520E	7	6	1520	70	35	235	19	10	1	4.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1440A	7	6	1440	75	50	175	18	7	1	5.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1440B	7	6	1440	65	45	195	18	8	1	4.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1440C	7	6	1440	60	40	210	18	9	1	3.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1440D	7	6	1440	75	40	195	18	8	1	5.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1440E	7	6	1440	70	35	215	18	9	1	4.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1440F	7	6	1440	60	30	235	18	10	1	3.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1360A	7	6	1360	70	50	160	17	6	1	5.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1360B	7	6	1360	65	45	175	17	7	1	4.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1360C	7	6	1360	55	40	195	17	8	1	3.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1360D	7	6	1360	75	40	175	17	7	1	5.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1360E	7	6	1360	65	35	200	17	8	1	4.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1360F	7	6	1360	60	30	215	17	9	1	3.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1280B	7	6	1280	60	45	160	16	6	1	4.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1280C	7	6	1280	55	40	175	16	7	1	3.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1280D	7	6	1280	70	40	160	16	6	1	5.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1280E	7	6	1280	65	35	180	16	7	1	4.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1280F	7	6	1280	60	30	195	16	8	1	3.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1200C	7	6	1200	50	40	160	15	6	1	3.5	1.1	2	1	0.4
糖 尿 病 食1200E	7	6	1200	60	35	165	15	6	1	4.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1200F	7	6	1200	60	30	175	15	7	1	3.5	1.1	1	1	0.4
糖 尿 病 食1120F	7	6	1120	55	30	160	14	6	1	3.5	1.1	1	1	0.4
妊娠糖尿病食2000F	7	6	2000	90	50	300	25	12	1	5.5	2.8	1	1	1.7
妊娠糖尿病食1920F	7	6	1920	90	50	280	24	11	1	5.5	2.8	1	1	1.7
妊娠糖尿病食1840F	7	6	1840	80	45	280	23	11	1	4.5	2.8	1	1	1.7
妊娠糖尿病食1760F	7	6	1760	75	40	280	22	11	1	3.5	2.8	1	1	1.7
妊娠糖尿病食1600F	7	6	1600	70	40	245	20	9	1	3.5	2.8	1	1	1.7
妊娠糖尿病食1440F	7	6	1440	60	38	215	18	7	1	3.5	2.8	1	1	1.7

◆糖尿病食品交換表による単位配分(2)◆

食 種 名	塩分(g)		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖尿病食品交換表による単位配分							
	程度	未満					合計単位	表 1	表 2	表 3	表 4	表 5	表 6	付録
脂質異常症食 1840D	7	-	1840	85	40	285	23	13	1	5.5	1.1	1	1	0.4
脂質異常症食 1760E	7	-	1760	75	35	290	22	13	1	4.5	1.1	1	1	0.4
脂質異常症食 1680F	7	-	1680	65	30	290	21	13	1	3.5	1.1	1	1	0.4
脂質異常症食 1600D	7	6	1600	80	40	230	20	10	1	5.5	1.1	1	1	0.4
脂質異常症食 1520E	7	-	1520	70	35	235	19	10	1	4.5	1.1	1	1	0.4
脂質異常症食 1440F	7	6	1440	60	30	235	18	10	1	3.5	1.1	1	1	0.4
妊娠高血圧症食1840B	-	6	1840	75	45	285	23	13	1	4.5	1.1	2	1	0.4
妊娠高血圧症食1600B	-	6	1600	70	45	230	20	10	1	4.5	1.1	2	1	0.4
妊娠高血圧症食1600D	-	6	1600	80	40	230	20	10	1	5.5	1.1	1	1	0.4
妊娠高血圧症食1520C	-	6	1520	60	40	230	19	10	1	3.5	1.1	2	1	0.4
妊娠高血圧症食1440E	-	6	1440	70	35	215	18	9	1	4.5	1.1	1	1	0.4
妊娠高血圧症食1280E	-	6	1280	65	35	180	16	7	1	4.5	1.1	1	1	0.4
肥 満 食1440D	7	-	1440	75	40	195	18	8	1	5.5	1.1	1	1	0.4
肥 満 食1280E	7	-	1280	65	35	180	16	7	1	4.5	1.1	1	1	0.4
肥 満 食1120E	7	-	1120	60	35	145	14	5	1	4.5	1.1	1	1	0.4
肥 満 食1120F	7	-	1120	55	30	160	14	6	1	3.5	1.1	1	1	0.4
肥 満 食 960〇	7	-	960	60	35	105	12	4	0	4.5	1.1	1	1	0.4
肝 臓 病 食1880G	7	6	1880	90	45	280	23.4	10	1	5.5	3.1	1	1	1.8
肝 臓 病 食1760I	7	6	1760	70	30	305	22	13	1	3.5	1.1	1	1	1.4
肝 臓 病 食1680G	7	6	1680	80	40	250	21	10	1	5.5	1.1	1	1	1.4
肝 臓 病 食1600H	7	6	1600	70	35	250	20	10	1	4.5	1.1	1	1	1.4
肝 臓 病 食1520I	7	6	1520	65	30	250	19	10	1	3.5	1.1	1	1	1.4
肝 臓 病 食1440J	7	6	1440	60	25	250	18	10	1	3.0	1.1	0.5	1	1.4
肝 臓 病 食1360H	7	6	1360	65	35	195	17	7	1	4.5	1.1	1	1	1.4
肝 臓 病 食1300T	-	6	1300	40	15	250								
心 臓 病 食1760I	-	6	1760	70	30	305	22	13	1	3.5	1.1	1	1	1.4
心 臓 病 食1680G	-	6	1680	80	40	250	21	10	1	5.5	1.1	1	1	1.4
心 臓 病 食1600H	-	6	1600	70	35	250	20	10	1	4.5	1.1	1	1	1.4
心 臓 病 食1520I	-	6	1520	65	30	250	19	10	1	3.5	1.1	1	1	1.4
心 臓 病 食1440J	-	6	1440	60	25	250	18	10	1	3.0	1.1	0.5	1	1.4
心 臓 病 食1360H	-	6	1360	65	35	195	17	7	1	4.5	1.1	1	1	1.4
小児糖尿食2400K	7	6	2400	90	70	360	30	14.5	1	5.5	2.7	2.0	1.2	3.1
小児糖尿食2200K	7	6	2200	85	65	320	27.5	12.5	1	5.5	1.7	2.5	1.2	3.1
小児糖尿食2000K	7	6	2000	80	55	290	25	11.5	1	5.0	1.7	1.5	1.2	3.1
小児糖尿食1800K	7	6	1800	70	50	250	22.5	9.5	1	4.0	1.7	1.5	1.2	3.1
小児糖尿食1600K	7	6	1600	60	45	250	20	8.5	1	3.5	1.7	1	1.2	3.1
小児糖尿食1400K	7	6	1400	50	45	200	17.5	5.5	1	3.5	1.7	1.5	1.2	3.1
小児糖尿食1200K	7	6	1200	40	30	190	15	5.5	1	2.0	1.7	1	0.7	3.1
肥 満 食 960〇	7	-	960	60	35	105	12.0	4	0	4.5	1.1	1	1	0.4
重症肥満症食 800S	5 程度		800	60	25	85	10.0	3.5	0	3.5	1.1	0.5	1	0.4

◆エネルギー区分別食種集約表◆

食種名	(縦の列に同じエネルギーの食種を表示)												塩分量		主食の設定					単 位		
	1920	1840	1760	1680	1600	1520	1440	1360	1280	1200	1120	960			朝	昼	夕	ハ	バ	合 計	表1	表2
糖尿食1920A	1920A												〇	〇	×	×	×	×	×	24	13.0	1
糖尿食1680A				1680A									〇	〇	×	×	×	×	×	21	10.0	1
糖尿食1600A					1600A								〇	〇	×	×	×	×	×	20	9.0	1
糖尿食1520A						1520A							〇	〇	×	×	×	×	×	19	8.0	1
糖尿食1440A							1440A						〇	〇	×	×	×	×	×	18	7.0	1
糖尿食1360A								1360A					〇	〇	×	×	×	×	×	17	6.0	1
糖尿食1840B		1840B											〇	〇	×	×	×	×	×	23	13.0	1
糖尿食1600B					1600B								〇	〇	×	×	×	×	×	20	10.0	1
糖尿食1520B						1520B							〇	〇	×	×	×	×	×	19	9.0	1
糖尿食1440B							1440B						〇	〇	×	×	×	×	×	18	8.0	1
糖尿食1360B								1360B					〇	〇	×	×	×	×	×	17	7.0	1
糖尿食1280B									1280B				〇	〇	×	×	×	×	×	16	6.0	1
糖尿食1760C			1760C										〇	〇	×	×	×	×	×	22	13.0	1
糖尿食1520C						1520C							〇	〇	×	×	×	×	×	19	10.0	1
糖尿食1440C							1440C						〇	〇	×	×	×	×	×	18	9.0	1
糖尿食1360C								1360C					〇	〇	×	×	×	×	×	17	8.0	1
糖尿食1280C									1280C				〇	〇	×	×	×	×	×	16	7.0	1
糖尿食1200C										1200C			〇	〇	×	×	×	×	×	15	6.0	1
糖尿食1840D		1840D											〇	〇	〇	×	×	×	×	23	13.0	1
糖尿食1600D					1600D								〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	20	10.0	1
糖尿食1520D						1520D							〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	19	9.0	1
糖尿食1440D							1440D						〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	18	8.0	1
糖尿食1360D								1360D					〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	17	7.0	1
糖尿食1280D									1280D				〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	16	6.0	1
糖尿食1760E			1760E										〇	〇	〇	×	×	×	×	22	13.0	1
糖尿食1520E						1520E							〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	19	10.0	1
糖尿食1440E							1440E						〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	18	9.0	1
糖尿食1360E								1360E					〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	17	8.0	1
糖尿食1280E									1280E				〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	16	7.0	1
糖尿食1200E										1200E			〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	15	6.0	1
糖尿食1680F				1680F									〇	〇	〇	×	×	×	×	21	13.0	1
糖尿食1440F							1440F						〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	18	10.0	1
糖尿食1360F								1360F					〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	17	9.0	1
糖尿食1280F									1280F				〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	16	8.0	1
糖尿食1200F										1200F			〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	15	7.0	1
糖尿食1120F											1120F		〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	14	6.0	1
糖尿病腎症食1800		1800												〇	〇	×	×	×	×	22.5	12.0	1
糖尿病腎症食1600					1600									〇	〇	×	×	×	×	20	9.5	1
妊娠糖尿食2000F	2000F										(表1/9+3)		〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	25	12.0	1
妊娠糖尿食1920F	1920F										(表1/8+3)		〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	24	11.0	1
妊娠糖尿食1840F		1840F									(表1/8+3)		〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	23	11.0	1
妊娠糖尿食1760F			1760F								(表1/8+3)		〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	22	11.0	1
妊娠糖尿食1600F					1600F						(表1/6+3)		〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	20	9.0	1
妊娠糖尿食1440F							1440F				(表1/4+3)		〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	18	7.0	1
脂質異常症食1840D		1840D											〇		〇	×	×	×	×	23	13.0	1
脂質異常症食1760E			1760E										〇		〇	×	×	×	×	22	13.0	1
脂質異常症食1680F				1680F									〇		〇	×	×	×	×	21	13.0	1
脂質異常症食1600D					1600D								〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	20	10.0	1
脂質異常症食1520E						1520E							〇		〇	〇	〇	〇	〇	19	10.0	1
脂質異常症食1440F							1440F						〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	18	10.0	1
妊娠高血圧症食1840B		1840B												〇	〇	×	×	×	×	23	13.0	1
妊娠高血圧症食1600B					1600B									〇	〇	×	×	×	×	20	10.0	1
妊娠高血圧症食1520C						1520C								〇	〇	×	×	×	×	19	10.0	1
妊娠高血圧症食1600D					1600D									〇	〇	〇	〇	〇	〇	20	10.0	1
妊娠高血圧症食1440E							1440E							〇	〇	〇	〇	〇	〇	18	9.0	1
妊娠高血圧症食1280E									1280E					〇	〇	〇	〇	〇	〇	16	7.0	1
肥満食1440D							1440D						〇		〇	〇	〇	〇	〇	18	8.0	1
肥満食1280E									1280E				〇		〇	〇	〇	〇	〇	16	7.0	1
肥満食1120E										1120E			〇		〇	〇	〇	〇	〇	14	5.0	1
肥満食1120F											1120F		〇		〇	〇	〇	〇	〇	14	6.0	1
肥満食960O											960O		〇		〇	〇	〇	〇	〇	12	4.0	0
肝臓食1880G		1880G											〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	23.5	10.0	1
肝臓食1760I			1760I										〇	〇	〇	×	×	×	×	22	13.0	1
肝臓食1680G				1680G									〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	21	10.0	1
肝臓食1600H					1600H								〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	20	10.0	1
肝臓食1520I						1520I							〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	19	10.0	1
肝臓食1440J							1440J						〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	18	10.0	1
肝臓食1360H								1360H					〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	17	7.0	1
肝臓食1300T									1300T				〇		×	×	×	×	×	(食品構成表)		
心臓食1680G				1680G										〇	〇	〇	〇	〇	〇	21	10.0	1
心臓食1600H					1600H								〇		〇	〇	〇	〇	〇	20	10.0	1
心臓食1360H								1360H					〇		〇	〇	〇	〇	〇	17	7.0	1
心臓食1760I			1760I										〇		〇	×	×	×	×	22	13.0	1
心臓食1520I						1520I							〇		〇	〇	〇	〇	〇	19	10.0	1
心臓食1440J							1440J						〇		〇	〇	〇	〇	〇	18	10.0	1
脾臓食1720If			1760If										〇		〇	〇	×	×	×	21.5	13.0	1
脾臓食1600Uf													〇		〇	〇	〇	×	×	20	12.0	1

表1(主食)が13単位に設定されている食種の「朝食」「昼食」「夕食」(設定全粥量が440gと大量になるため)および、表5が2単位の食種

配 分						栄 養 量				備 考	
表3	表4	表5	表6	付録		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物		
5.5	1.1	2	1	0.4		1920	85	50	285	全粥の方は糖尿食1600Dまたは1520Eまたは1440Fで対応	
5.5	1.1	2	1	0.4		1680	80	50	230		
5.5	1.1	2	1	0.4		1600	80	50	210		
5.5	1.1	2	1	0.4		1520	75	50	195		
5.5	1.1	2	1	0.4		1440	75	50	175		
5.5	1.1	2	1	0.4		1360	70	50	160		
4.5	1.1	2	1	0.4		1840	75	45	285	全粥の方は糖尿食1600Dまたは1520Eまたは1440Fで対応	
4.5	1.1	2	1	0.4		1600	70	45	230		
4.5	1.1	2	1	0.4		1520	70	45	210		
4.5	1.1	2	1	0.4		1440	65	45	195		
4.5	1.1	2	1	0.4		1360	65	45	175		
4.5	1.1	2	1	0.4		1280	60	45	160		
3.5	1.1	2	1	0.4		1760	65	40	285	全粥の方は糖尿食1600Dまたは1520Eまたは1440Fで対応	
3.5	1.1	2	1	0.4		1520	60	40	230		
3.5	1.1	2	1	0.4		1440	60	40	210		
3.5	1.1	2	1	0.4		1360	55	40	195		
3.5	1.1	2	1	0.4		1280	55	40	175		
3.5	1.1	2	1	0.4		1200	50	40	160		
5.5	1.1	1	1	0.4		1840	85	40	285	全粥の方は糖尿食1600Dで対応	
5.5	1.1	1	1	0.4		1600	80	40	230		
5.5	1.1	1	1	0.4		1520	80	40	210		
5.5	1.1	1	1	0.4		1440	75	40	195		
5.5	1.1	1	1	0.4		1360	75	40	175		
5.5	1.1	1	1	0.4		1280	70	40	160		
4.5	1.1	1	1	0.4		1760	75	35	290	全粥の方は糖尿食1520Eで対応	
4.5	1.1	1	1	0.4		1520	70	35	235		
4.5	1.1	1	1	0.4		1440	70	35	215		
4.5	1.1	1	1	0.4		1360	65	35	200		
4.5	1.1	1	1	0.4		1280	65	35	180		
4.5	1.1	1	1	0.4		1200	60	35	165		
3.5	1.1	1	1	0.4		1680	65	30	290	全粥の方は糖尿食1440Fで対応	
3.5	1.1	1	1	0.4		1440	60	30	235		
3.5	1.1	1	1	0.4		1360	60	30	215		
3.5	1.1	1	1	0.4		1280	60	30	195		
3.5	1.1	1	1	0.4		1200	60	30	175		
3.5	1.1	1	1	0.4		1120	55	30	160		
3.0	1.7	2.5	1	1.3		1800	50	45	300	朝の主食は低たんぱくパン、昼・夕の主食は低たんぱくごはん	
3.0	1.7	2.5	1	1.3		1600	40	40	270	朝の主食は低たんぱくパン、昼・夕の主食は低たんぱくごはん	
5.5	2.8	1	1	1.7		2000	90	50	300		
5.5	2.8	1	1	1.7		1920	90	50	280		
4.5	2.8	1	1	1.7		1840	80	45	280		
3.5	2.8	1	1	1.7		1760	75	40	280	1120F+⑩間食2U+③間食2U+夜食2U、朝の主食+1U昼の主食+0.5U夕の主食+0.5U	
3.5	2.8	1	1	1.7		1600	70	40	245	1120F+⑩間食2U+③間食2U+夜食2U	
3.5	2.8	1	1	1.7		1440	65	40	210	1120F+⑩間食2U+③間食2U+夜食2U、昼・夕の主食各-1U	
5.5	1.1	1	1	0.4		1840	85	40	285	全粥の方は脂質異常症食1600Dで対応	
4.5	1.1	1	1	0.4		1760	75	35	290		
3.5	1.1	1	1	0.4		1680	65	30	290		
5.5	1.1	1	1	0.4		1600	80	40	230		
4.5	1.1	1	1	0.4		1520	70	35	235		
3.5	1.1	1	1	0.4		1440	60	30	235		
4.5	1.1	2	1	0.4		1840	75	45	285	全粥の方は妊娠高血圧症食1600Dで対応	
4.5	1.1	2	1	0.4		1600	70	45	230	全粥の方は妊娠高血圧症食1600Dで対応	
3.5	1.1	2	1	0.4		1520	60	40	230	全粥の方は妊娠高血圧症食1600Dまたは対応1440Eで対応	
5.5	1.1	1	1	0.4		1600	80	40	230		
4.5	1.1	1	1	0.4		1440	70	35	215		
4.5	1.1	1	1	0.4		1280	65	35	180		
5.5	1.1	1	1	0.4		1440	75	40	195		
4.5	1.1	1	1	0.4		1280	65	35	180		
4.5	1.1	1	1	0.4		1120	60	35	145		
3.5	1.1	1	1	0.4		1120	55	30	160		
4.5	1.1	1	1	0.4		960	60	35	105		
5.5	3.1	1	1	1.8		1880	90	45	280		
3.5	1.1	1	1	1.4		1760	70	30	305	全粥の方は肝臓食1520Iで対応	
5.5	1.1	1	1	1.4		1680	80	40	250		
4.5	1.1	1	1	1.4		1600	70	35	250		
3.5	1.1	1	1	1.4		1520	65	30	250		
3.0	1.1	0.5	1	1.4		1440	60	25	250		
4.5	1.1	1	1	1.4		1360	65	40	185		
に食品群別で掲載）						1300	40	15	250		
5.5	1.1	1	1	1.4		1680	80	40	250		
4.5	1.1	1	1	1.4		1600	70	35	250		
4.5	1.1	1	1	1.4		1360	65	40	185		
3.5	1.1	1	1	1.4		1760	70	30	305		
3.5	1.1	1	1	1.4		1520	65	30	250		
3.0	1.1	0.5	1	1.4		1440	60	25	250	全粥の方は心臓食1520Iで対応	
3.5	1.1	0.5	1	1.4		1720	70	25	305		
3.5	1.1	0.5	1	0.9		1600	60	25	285		

表1の配分

朝	昼	夕	外	合計
4.0	4.0	4.0	1.0	13.0
パン/120	米飯/200	米飯/200		
米飯/200	米飯/200	米飯/200		
3.0	3.0	3.0	1.0	10.0
パン/90	米飯/150	米飯/150		
米飯/150	米飯/150	米飯/150		
全粥/330	全粥/330	全粥/330		
2.0	3.0	3.0	1.0	9.0
パン/60	米飯/150	米飯/150		
米飯/100	米飯/150	米飯/150		
全粥/220	全粥/330	全粥/330		
2.0	2.5	2.5	1.0	8.0
パン/60	米飯/120	米飯/120		
米飯/100	米飯/120	米飯/120		
全粥/220	全粥/270	全粥/270		
2.0	2.0	2.0	1.0	7.0
パン/60	米飯/100	米飯/100		
米飯/100	米飯/100	米飯/100		
全粥/220	全粥/220	全粥/220		
1.0	2.0	2.0	1.0	6.0
パン/30	米飯/100	米飯/100		
米飯/50	米飯/100	米飯/100		
全粥/110	全粥/220	全粥/220		

(副菜に表5が使用できないための)「朝食」には全粥の設定がありません。表1が10単位以下で表5が1単位の食種で選んでください。

◆エネルギー・たんぱく質区分別食種集約表◆

食種名	エネルギーの対応範囲 最低エネルギー～最高エネルギー	標準エネルギー設定 (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分量		主食の設定						単 位		
						朝	昼	夕	夜	夜	夜	合計	表1	表2
腎臓食60YP	1800 kcal — 2600 kcal	2000	60		○	○	×	×	○	×	×	20	6.5	0.5
腎臓食60YB			60		○	×	○	×	○	×	×			
腎臓食60ZP	1500 kcal — 2300 kcal	1700	60		○	○	×	×	○	○	○	20	3.5	0.5
腎臓食60ZB			60		○	×	○	○	○	○	○			
腎臓食50YP	1800 kcal — 2600 kcal	2000	50		○	○	×	×	○	×	×	17	6.5	0.5
腎臓食50YB			50		○	×	○	×	○	×	×			
腎臓食50ZP	1300 kcal — 2100 kcal	1700	50		○	○	×	×	○	○	○	17	3.5	0.5
腎臓食50ZB			50		○	×	○	○	○	○	○			
腎臓食40YP	1600 kcal — 2400 kcal	2000	40		○	○	×	×	○	×	×	13	6.5	0.5
腎臓食40YB			40		○	×	○	×	○	×	×			
腎臓食40ZP	1300 kcal — 2100 kcal	1700	40		○	○	×	×	○	○	○	13	3.5	0.5
腎臓食40ZB			40		○	×	○	○	○	○	○			
腎臓食30YP	1400 kcal — 2200 kcal	2000	30		○	○	×	×	○	○	○	10	1.5	0.5
腎臓食30YB			30		○	×	○	○	○	○	○	10	2.0	0.5

糖尿病腎症食1800	1650 kcal — 1800 kcal	45g	～	50g		○	○	×	×	○	×	×	17	2.0	0.5
糖尿病腎症食1600	1450 kcal — 1600 kcal	33g	～	40g		○	○	×	×	○	×	×	14	1.0	0.5

食種名	エネルギーの対応範囲 最低エネルギー～最高エネルギー	標準エネルギー設定 (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分量		主食の設定						単 位		
						朝	昼	夕	夜	夜	夜	合計	表1	表2
透析食70VP	2000 kcal — 2800 kcal	2200	72		○	○	×	×	○	×	×	24	7.5	0.5
透析食65VP	1700 kcal — 2500 kcal	1900	66		○	○	×	×	○	×	×	22	5.5	0.5
透析食65VB					○	×	○	×	○	×	×	22	5.5	0.5
透析食60VP	1400 kcal — 2200kcal	1600	60		○	○	×	×	○	○	○	20	3.5	0.5
透析食60VB					○	×	○	○	○	○	○	20	3.5	0.5
透析食55VP	1450 kcal — 2250kcal	1650	54		○	○	×	×	○	×	×	18	4.5	0.5
透析食55VB					○	×	○	○	×	○	×	18	4.5	0.5

【参考】		透析食のエネルギー設定例				透析食のたんぱく質設定例	
身長 (cm)	標準体重 (kg)	35 kcal/kg		30 kcal/kg		1.2g /kg	1.0g /kg
170	63.6	2225	→ 2200	1907	→ 1900	75	65
165	59.9	2096	→ 2100	1797	→ 1800	70	60
160	56.3	1971	→ 2000	1690	→ 1700	68	56
155	52.9	1850	→ 1850	1586	→ 1600	64	53
150	49.5	1733	→ 1750	1485	→ 1500	60	50
145	46.3	1619	→ 1600	1388	→ 1400	55	47
140	43.1	1509	→ 1500	1294	→ 1300	50	43

配 分				備 考
表3	表4	表5+補助	表6	
1.5	11.5	80+200	200	主食の配分(朝2: 昼2: 夕2単位) 10時間食あり 朝:牛乳、豆乳、飲むヨーグルト選択可
1.5	14.5	80+200	300	主食の配分(朝1: 昼1: 夕1単位) 10時間食あり 朝:牛乳、豆乳、飲むヨーグルト選択可
1.5	8.5	80+200	300	主食の配分(朝2: 昼2: 夕2単位) 10時間食あり 朝:牛乳、豆乳、飲むヨーグルト選択可
1.5	11.5	80+400	200	主食の配分(朝1: 昼1: 夕1単位) 10時間食あり 朝:粉あめレモンティ
1.5	4.5	80+400	200	主食の配分(朝2: 昼2: 夕2単位) 10時間食あり 朝:粉あめレモンティ
1.5	7.5	80+400	300	主食の配分(朝1: 昼1: 夕1単位) 10時間食あり 朝:粉あめレモンティ
1.5	6.5	50+600	100	主食(朝:低たんぱくパン、昼・夕:低たんぱくごはん) 10時間食あり 朝:粉あめレモンティ+昼:粉あめ飲料
1.5	6.0	80+600	200	主食(朝:米飯120g、昼・夕:低たんぱくごはん) 10時間食あり 朝:粉あめレモンティ+昼:粉あめ飲料

朝の粉あめレモンティは、粉あめミルクティの選択も可能です。
また、ハイカロドリンクなどの選択も可能です。

1.5	13.0	120	200	1800 kcal	朝の主食は低たんぱくパン、昼・夕の主食は低たんぱくごはん
1.5	11.0	120	200	1600 kcal	朝の主食は低たんぱくパン、昼・夕の主食は低たんぱくごはん

配 分				備 考
表3	表4	表5+補助	表6	
1.5	14.5	80+200 (@200*3)	200	主食の配分(朝3: 昼2: 夕2単位) 10時間食あり 朝:ブイクレス(低リン飲料) 朝・昼・夕食の各食事に粉あめ飲料(@200kcal)またはハイカロドリンクの設定(@160kcal)の選択可
1.5	14.5	80+200 (@200*3)	200	主食の配分(朝2: 昼1.5: 夕1.5単位) 10時間食あり 朝:ブイクレス(低リン飲料) 朝・昼・夕食の各食事に粉あめ飲料(@200kcal)またはハイカロドリンクの設定(@160kcal)の選択可
1.5	14.5	80+200 (@200*3)	200	主食の配分(朝1: 昼1: 夕1単位) 10時間食あり 朝:ブイクレス(低リン飲料) 朝・昼・夕食の各食事に粉あめ飲料(@200kcal)またはハイカロドリンクの設定(@160kcal)の選択可
1.5	11.5	80+200 (@200*3)	200	主食の配分(朝1: 昼1.5: 夕1.5単位) 10時間食あり 朝:ブイクレス(低リン飲料) 朝・昼・夕食の各食事に粉あめ飲料(@200kcal)またはハイカロドリンクの設定(@160kcal)の選択可
1.5	11.5	80+200 (@200*3)	200	主食の配分(朝1: 昼1.5: 夕1.5単位) 10時間食あり 朝:ブイクレス(低リン飲料) 朝・昼・夕食の各食事に粉あめ飲料(@200kcal)またはハイカロドリンクの設定(@160kcal)の選択可

食事オーダーマニュアル

＜入院申込時に食事を選択する＞

1. “ナビゲーションマップ”の“オーダ”－“入退院”－“入院申込オーダ”を起動する。
2. 「食事情報」を入力する。
“食事”をクリックする。

3. 表示される食事画面で食種を選択する。

4. “確定”をクリックする。

※食事変更の詳細については、以下のマニュアルを参照ください。

＜食種を変更する＞

1. 移動・食事カレンダーを起動する。
2. 食事変更を行う日時を選択する。
3. ボタン一覧の“食事変更”をクリック、または右クリックしメニューから“食事変更”を選択する。

4. 表示された画面で、食種の変更（または禁食）をクリックし、“確定”をクリックする。

※一食のみ禁食とする場合は、カレンダーで右クリックし、メニューから“欠食”をクリックする。

＜食種内で設定を一部変更する＞

1. 変更したい項目をクリックする。

※変更できるものは、「主食」「間食」「飲み物」ですが、何も表示されない場合は選択・変更はできません。

2. 表示された画面で変更し、“確定”をクリックする。

※「以下、栄養部専用【オーダ不可】」より下段の「栄養部専用」と記載のある項目は選択できません。

※すでに「栄養部専用」と記載のある項目が選択されている場合の解除は可能です。ただし、再登録はできないため、再度選択する場合は栄養部への連絡をお願いします。

※標準設定以外の対応が必要な場合は、栄養部に電話依頼してください(内線:2873)。

＜配膳先を変更する＞

配膳先を標準の“病室”から、“食堂”へ変更することができます。

＜「コメント」「フリーコメント」の運用＞

※食事変更画面での「コメント」欄の変更はできません。

※「コメント」欄で表示されている情報は、別途患者プロフィールで設定したアレルギー情報や栄養部での特別設定が反映されているため、ここで選択した場合は無効となります。

※「フリーコメント」欄の利用は、事前に栄養部との調整を済ませてから記入してください。

＜食事に追加する＞

「飲み物」「補助食品」「経管栄養食」は食事オーダで追加が可能です。

1. 「経管栄養食品および栄養補助食品等」欄の「食品名」をクリックする。

2. “一般食品”“補助食品”“経管栄養食” から該当する食品を選択する。

※一度に設定できるのは3種類までです。

※一度選択したものは解除するまで残りますので、食事変更の際は追加食品の継続が必要であるかを必ずご確認ください。

3. 「(朝)」「(昼)」「(夕)」の配膳時間に必要な本数を選択する。

※「栄養部専用」欄の食品は選択できません。

※食事に離乳食ミルクを追加する場合は、【ミルク食情報】の「ミルク名」欄をクリックして必要なミルクの種類を選択、容量を入力、本数を選択してください。

とろみ調整マニュアル

＜とろみの粘度が安定するまで、食品によっては**30 分程度**かかります。＞

●とろみ剤の種類：ソフティア S

（他のとろみ剤の場合は、使用方法が異なる場合があります。）

●使用方法

①調整したい粘度の量の液体にソフティア S を 1 包少しずつ混ぜながら入れて溶かす。

②溶かし方は、1 秒間に 3 回転の速さで 30 秒が目安。

③その後、

- ・水やお茶は 2～3 分放置すると粘度が安定。
- ・牛乳や濃厚流動食は 5 分放置して再度 30～60 秒混ぜて、さらに 10～30 分放置すると粘度が安定。

●注意事項

- ・10℃以下または 60℃以上の液体の場合、粘度はつきにくくなります。
- ・粘度をつけて飲んでいる途中で飲料を放置した場合、粘度が強くなっている場合があります。飲む直前に再度 5 回ほどかき混ぜましょう。

とろみの段階	うすいとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
	 スプーンを傾けると すっと流れる	 スプーンを傾けると とろとろと流れる	 スプーンを傾けても 形状がある程度保たれ、流れにくい
ソフティア S の 基本濃度	1%	2%	3%
ソフティア S 1 包 (3 g) に対する基本の液量	300ml	150ml	100ml
【改訂水飲みテスト】 濃いから中間・うすい とろみの作成方法	③ 中間のとろみ 60ml + 水 60ml	② 濃いとろみ 60ml + 水 30ml	① 100ml に 1 包

使用例

(食品)

水・お茶	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	300ml に 1 包	150ml に 1 包	100ml に 1 包
	① 指定量の飲料にソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入れ、 入れ切ってから 30 秒混ぜる ② 5 分放置して、出来上がり		

牛乳 (1 本 200ml)	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	1/2 包	1 包	2 包
	① 牛乳にソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入れ、入れ切っ てから 30 秒混ぜる ② 5 分放置して、出来上がり		

※参考：固形ヨーグルトは濃いとりみの段階

ハイカロドリンク (1 本 125ml、160kcal) 	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	1/2 包	1 包	1+1/2 包
	① ハイカロドリンクにソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入 れ、入れ切ってから 30 秒混ぜる ② 5 分放置して、出来上がり		

アイソカル 100 (1 本 100ml、200kcal) 	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	1/3 包	2/3 包	1 包
	① アイソカル 100 にソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入れ、 入れ切ってから 30 秒混ぜる ② 5 分放置してから、再度 60 秒混ぜる ③ 30 分放置して、再度 30 秒混ぜて出来上がり		

(薬剤)

ラコール NF (1 袋 200ml、200kcal) 	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	1 包	2 包	3 包
	① ラコール NF にソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入れ、入れ切ってから 30 秒混ぜる ② 5 分放置してから、再度 30 秒混ぜる ③ 20 分放置して、出来上がり		

エンシュア H (1 缶 250ml、375kcal) 	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	1+1/2 包	2+1/2 包	3+1/2 包
	① エンシュア H にソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入れ、入れ切ってから 30 秒混ぜる ② 5 分放置してから、再度 30 秒混ぜる ③ 20 分放置して、出来上がり		

イノラス (1 袋 187.5ml、300kcal) 	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	2/3 包	1+1/3 包	2 包
	① イノラスにソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入れ、入れ切ってから 30 秒混ぜる ② 5 分放置してから、再度 30 秒混ぜる ③ 20 分放置して、出来上がり		

エネーボ (1 缶 250ml、300kcal) 	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	2/3 包	1+2/3 包	2+1/2 包
	① エネーボにソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入れ、入れ切ってから 30 秒混ぜる ② 5 分放置してから、再度 30 秒混ぜる ③ 20 分放置して、出来上がり		

エレンタール (1 袋 80g、300kcal) 1 袋+水 250ml で容量 300ml に調整した場合  ※フレーバー入も同様に調整	うすいとりみ	中間のとりみ	濃いとりみ
	1+1/2 包	2 包	3 包
	① エレンタールにソフティア S 指定量を少しずつ混ぜながら入れ、入れ切ってから 30 秒混ぜる ② 5 分放置してから、再度 30 秒混ぜる ③ 20 分放置して、出来上がり		

◆ 付録3. 栄養補助食品一覧① ◆

1本あたりの栄養素量

(栄養価並びに成分値は、令和7年1月16日現在のメーカー資料を基に掲載)

オーダー食種名		濃厚流動食	嚥下訓練食	サポート食 ①		サポート食 ②	補助食品でオーダー可能				
品 名	アイソカル100	ラクケアプリン	ハイカロ ドリンク	アガロリー ゼリー	グルタミンF	アイソカル クリア	フィクレス バイオ	フィクレス CP10	フィクレス ゼリー	フィクレス CP10ゼリー	
写 真											
1製品当りの 内容量	100ml	63g	125ml	83g	26.5g	200ml	125ml	125ml	74g	80g	
熱量 (kcal)	200	150	160	150	80	200	90	80	57	110	
たんぱく質 (g)	8.0	5.1	0	0	10.0	10.0	0.3	12.0	0.6	12.0	
脂質 (g)	8.0	9.2/8.9 9.4/9.3	0	0	0	0	0	0	0	0	
糖質 (g)	25.0	10.9/11.5 10.5/10.8	38.8	37.5	10.0	40.0	23.0	8.0	13.3	15.5	
水分 (g)	70	37	98	45		166	111	110	60	53	
ビ タ ミ ン	A (μ gRAE)	128			100		300	300	383	300	
	D (μ g)	1.8					5.5	5.5	3.9	5.5	
	B1 (mg)	0.39					3.0	3.0	2.1	3.0	
	B2 (mg)	0.43					3.0	3.0	2.1	3.0	
	C (mg)	38			150		500	500	350	500	
	K (μ g)	20.0									
ミ ネ ラ ル	E (mg- α TE)	1.2			20.0		20.0	20.0	14.0	20.0	
	Na (mg)	163 (コーン175/ ポテト175)	29/28 25/27	0	0	60	0	12	35~63	16	35~75
	Na (mEq)	7.1 (コーン7.6/ ポテト7.6)	1.3/1.2 1.1/1.2	0	0	2.6		0.5	1.5~2.7	0.7	1.5~3.3
	K (mg)	170 (ポテト180)	10 (ゴマ16)	0 (レモンティ19)	0~7	16		17/16	30	25	13
	K (mEq)	4.4 (ポテト4.6)	0.2 (ゴマ0.4)	0 (レモンティ0.5)	0~0.2	0.4		0.4	0.8	0.6	0.3
	Mg (mg)	48				2		1	1	1	1
	Mg (mEq)	4.0				0.2		0.1	0.1	0.1	0.1
	Ca (mg)	100	4 (ゴマ30)	60 (レモンティ0)	100	2		70	75	41	75
	Ca (mEq)	5.0	0.2 (ゴマ1.5)	3 (レモンティ0)	5.0	0.1		3.5	3.8	2.1	3.8
	Cl (mg)	140 (コーン157/ ポテト157)									
	Cl (mEq)	3.9 (コーン4.4/ ポテト4.4)									
	P (mg)	120	6/6 18/7	0 (レモンティ1)	0~3	5	180	5	4	5	7
	P (mmol)	3.9	0.2 (ゴマ0.7)		0~0.1	0.2	5.8	0.2	0.1	0.2	0.2
	Fe (mg)	2.0	0.1 (ゴマ0.2)			0.1		5.0	5.0	3.5	5.0
	Zn (mg)	1.1	0.1 (抹茶0)			5.0		12.0	12.0	8.4	12.0
	Cu (μ g)	110									
	セレン (μ g)	5				50		50	50	35	50
食物繊維(g)	0.1~1.0	0.8/0.9 0.8/0.7	5		5				0.5		
味の種類 有効成分	コーヒー ストロベリー バナナ ミルクティー カフェモカ コーンスープ ポテトスープ	あずきミルク 黒蜜きなこ 黒蜜黒ごま 抹茶ミルク	りんご みかん レモンティー	うめ マスカット もも りんご	オレンジ味 グルタミン 10g グァーガム分解物 (水溶性食物繊維) 5g	ピーチ風味	ピーチ/ラ・フランス 乳酸菌6000億個	ミックスフルーツ 味 コラーゲンハブチ®10g	マンゴー味	ミックスフルーツ 味 コラーゲンハブチ®10g	
含有アレルギー 食品 (表示が必要な 28品目中)※1	乳、大豆、ゼラチン	乳、大豆、ゼラチン (黒ごま:上記に 加え、いか、ごま)	無	うめ:無 マスカット:無 りんご:りんご もも:もも	無	乳	ピーチ:もも ラフランス:バナナ バナナ	ゼラチン、りんご、 オレンジ、もも、バ ナナ	乳	ゼラチン、りんご、 オレンジ、もも、バ ナナ	
製造販売	ネスレ	ハウス	ジャネフ	キッセイ	アイドウ	ネスレ	ニュートリー	ニュートリー	ニュートリー	ニュートリー	

患者へ配膳前の未使用栄養補助食品は返却が可能です。病棟の栄養部返却場所へお願いします。

◆ 付録3. 栄養補助食品一覧② ◆

1本あたりの栄養素量

(栄養価並びに成分値は、令和7年1月16日現在のメーカー資料を基に掲載)

オーダー食種名	補助食品でオーダー可能					栄養部に連絡にて対応		
	単独使用不可					受注発注※2		
品 名	リハデイズ	アクアソリタゼリー	サンファイバー	REF-P1	ミルクプロテインP-10	アバンド	リハたいむゼリー	オルニュート
写 真								
1製品当りの内容量	125ml	130g	6g	90g	12.8g	24g	120g	5g
熱量 (kcal)	160	19	12	5	51	79	100	20
たんぱく質 (g)	11.0	0	0~0.06	0.0	10.0	14.0	10.0	3.1
脂質 (g)	2.2	0	0	0	0.8	0	0	0
糖質 (g)	24.0	4.5	0.2~0.8	0.5	0.9	7.9	15.0	1.8
水分 (g)	98	124		88			95	
ビ タ ミ ン	A (μ gRAE)					0		150
	D (μ g)	20				0	16.4~45.0	
	B1 (mg)	0.65				0.00		
	B2 (mg)	0.7				0		
	C (mg)					0		500
	K (μ g)							
ミ ネ ラ ル	E (mg- α TE)					0.0		
	Na (mg)	33~80	103		157	21	2.4	6
	Na (mEq)	1.4~3.5	4.5		6.8	0.9	0.1	0.3
	K (mg)	85	100	13.6		68	0	3
	K (mEq)	2.2	2.6	0.3		1.7	0.0	0.1
	Mg (mg)		4.7			11	0	
	Mg (mEq)		0.4			0.9	0.0	
	Ca (mg)	200	13			104	200	5
	Ca (mEq)	10.0	0.7			5.2	10.0	0.3
	Cl (mg)	18	152			3	0	100
	Cl (mEq)	0.5	4.3			0.1	0.0	2.8
	P (mg)	124	20	4.7		66	0	70
	P (mmol)	4.0	0.6	0.2		2.1	0.0	2.3
	Fe (mg)							
	Zn (mg)						0	6.0~7.5
	Cu (μ g)							
	セレン (μ g)							
食物繊維 (g)		0.4~0.9	5.1	1.4				
味の種類 有効成分	フルーツミックス味 BCAA3400mg (ロイシン2300mg)	ゆず味 りんご味	グアーガム分解物 (水溶性食物繊維)	カルシウムが多い 栄養剤と混ぜると液 体からゲル状に流 動性が変化	乳たんぱく 10g BCAA 2919mg	オレンジ味 グルタミン 7g アルギニン 7g カルシウムHMB 1.5g	マスカット味 BCAA 2500mg (ロイシン1400mg)	マスカット味 オルニチン 1.25g グルタミン 1.0g
含有アレルギー 食品 (表示が必要な 28品目中)※1	乳、りんご	無	無	無	乳	無	乳、大豆	無
製造販売	大塚製薬	味の素	タイヨーラボ	ニュートリー	アイドウ	アボット	クリニコ	キリン

※1: えび、かに、小麦、そば、卵、乳成分、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイ、牛乳、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、松茸、桃、山芋、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド

※2: 受注発注の食品は、オーダー前に栄養部に在庫の確認をしてください。なお、通常は在庫が無いため取り寄せに数日を要します。

◆ 付録3. 経管栄養食品・半固形化栄養食品 ◆

100kcalあたりの栄養素量

(栄養価並びに成分値は、令和7年1月27日現在のメーカー資料を基に掲載)

（※）成分値は、100g中の値を、1000kcal中の値に換算した値を示す。													
オーダ食種名 (品名)	YH	CZ-Hi	テルミール 2.0α	ハイネックス イーゲル	ハイネックス リニョット	ペプタメン AF	グルセルナ -REX	インスロー	リーナレン MP	リーナレン LP	ペプチーノ	カムソリッド [®]	
写 真													
1製品当りの 内容量	200ml	200ml	200ml	375ml	400ml	200ml	200ml	200ml	250ml	250ml	200ml	400ml	
1製品当りの 熱量(kcal)	200	200	400	300	400	300	200	200	400	400	200	400	
1ml当りの熱量 (kcal)	1	1	2	0.8	1	1.5	1	1	1.6	1.6	1	1	
たんぱく質 (g)	4.0	5.0	3.6	4.0	6.0	6.3	4.2	5.0	3.5	1.0	3.6	3.8	
脂質 (g)	2.8	2.2	3.8	2.2	5.6	4.4	5.6	3.3	2.8	2.8	0	2.2	
糖質 (g)	14.3	14.7	12.9	15.4	5.9	8.8	8.8	12.0	15.0	17.5	21.4	15.7	
水分 (g)	84	84	35	110	85	52	85	85	47	47	85	83	
ビ タ ミ ン	A (μgRAE)	114	75	71	68	68	111	104	75	60	60	85	88
	D (μg)	0.8	0.5	0.5	1.3	2.5	1.5	0.9	0.8	0.1	0.1	0.6	0.6
	B1 (mg)	0.23	0.16	0.21	0.23	5.00	0.25	0.12	0.12	0.12	0.12	0.50	0.33
	B2 (mg)	0.3	0.18	0.17	0.24	0.40	0.33	0.18	0.13	0.13	0.25	0.18	
	C (mg)	50	10	15	53	53	27	11	40	9	9	50	13
	K (μg)	7.5	8.0	6.3	6.3	6.3	9.0	3.0	5.0	1.4	2.1	7.5	16.7
	E (mg-αTE)	4.5	1.2	0.8	2.4	2.4	1.1	2.7	8.0	1.0	1.0	0.7	1.1
ミ ネ ラ ル	Na (mg)	100	90	50	166	159	175	94	110	60	30	70	196
	Na (mEq)	4.4	3.9	2.2	7.2	6.9	7.6	4.1	4.8	2.6	1.3	3.0	8.5
	K (mg)	120	150	50	156	100	155	100	100	30	30	77	156
	K (mEq)	3.1	3.8	1.3	4.0	2.6	4.0	2.6	2.6	0.8	0.8	2.0	4.0
	Mg (mg)	20	38	19	22.5	23	21	21	25	15	15	18	33
	Mg (mEq)	1.7	3.2	1.6	1.9	1.9	1.7	1.7	2.1	1.2	1.2	1.5	2.7
	Ca (mg)	100	75	38	59	42	67	70	80	30	30	75	67
	Ca (mEq)	5.0	3.8	1.9	2.9	2.1	3.4	3.5	4.0	1.5	1.5	3.8	3.4
	Cl (mg)	110	130	50	151	158	54	100	70	10	7.5	105	178
	Cl (mEq)	3.1	3.7	1.4	4.3	4.5	1.5	2.8	2.0	0.3	0.2	3.0	5.0
	P (mg)	90	75	50	83	83	57	65	80	35	20	40	70
	P (mmol)	2.9	2.4	1.6	2.7	2.7	1.8	2.1	2.6	1.1	0.6	1.3	2.3
	Fe (mg)	1.0	1.1	0.8	0.6	0.6	1.1	1.4	1.0	1.5	1.5	0.7	0.8
	Zn (mg)	1.2	1.1	1.2	1.2	1.8	1.5	1.2	1.0	1.5	1.5	1.2	1.1
	Zn (μmol)	18.3	16.8	18.3	18.3	27.5	22.9	18.3	15.3	22.9	22.9	18.3	16.8
	Cu (μg)	60	100	120	120	180	100	160	50	75	75	100	80
	セレン (μg)	6.0	4.0	5.0	3.3	5.0	4.0	2.0	6.0	9.0	9.0	1.0	5.6
浸透圧 (mOsm/L)	600	360	450	360	380	440	560	540	730	720	500	685※1	
食物繊維(g)	1.8	2.4	0.2	1.4	1.2	0	0.9	1.5	1.0	1.0	0.0	1.3	
特徴	乳酸菌成分 配合。	食物繊維が 豊富。	高カロリー。 3パックで1 日に必要な ビタミン・ミ ネラルを充足。 バニラ味	消化態栄養 剤。胃内で 胃酸による pH低下によ って、液体 からゲル状 に流動性が 変化。	消化態栄養 剤。 高蛋白質	消化態栄養 剤。 高蛋白質。	高脂質。 COPD、急 性期の血糖 管理用	血糖上昇を ゆるやかに する糖質組 成。	低リン。 低Na。 低K。 低GI。	超低蛋白 質。 低リン。 低Na。 低K。 低GI。	消化態栄養 剤。 無脂肪。 無残渣。 アップル風 味	胃瘻用 (20Fr以上 目安) ゼリータイ プの半固形 状流動食。 バニラ風味。 ※1: mOsm/kg	
含有アレル ギー食品 (表示が必要 な28品目中) ※2	乳、大豆、 魚油 ※3	乳、大豆、 魚油 ※3	乳	大豆、 ゼラチン(豚 由来)	大豆、 ゼラチン(豚 由来)	乳、大豆、 魚油 ※3	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆、 魚油 ※3	乳、大豆、 魚油 ※3	乳	乳、大豆	
製造販売	明治	クリニコ	ニュートリー	大塚製薬	大塚製薬	ネスレ	アボット	明治	明治	明治	ニュートリー	ニュートリー	

患者へ配膳前の未使用経管栄養食品は返却が可能です。病棟の栄養部返却場所へお願いします。

※2: えび、かに、小麦、そば、卵、乳成分、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイ、牛乳、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、松茸、桃、山芋、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド

※3: 魚油に「さば」が含まれる可能性があります。

栄養管理基準（2025 年度版）

発 行 大阪公立大学医学部附属病院 栄養部

発行日 2025 年 4 月 1 日

献立作成基準
(共通事項)

1. 基本事項	
1. 1	献立の計画及び作成は、常に患者の安全と患者サービスの向上を念頭に置いて実施すること。
2. 献立内容	
2. 1	献立の内容は、患者の嗜好を尊重し、季節を感じることでできる内容とすること。
2. 2	食種については、委託者が指定する食事箋規約に記載されているものを用意すること。
2. 3	食品構成（使用食材）は食事箋規約に基づいて過不足のない内容とすること。
2. 4	主食・主菜・副菜をそろえ、バランス・彩り、組み合わせを適切に考慮した内容とすること。
2. 5	荷重平均栄養所要量が適正に設定されていること。
2. 6	各食種の栄養量は食事箋規約に基づく内容とすること。
2. 7	一日当たりの栄養素の設定基準は以下の通りとする。 一般食におけるエネルギー、たんぱく質の変動幅は±10%以内とすること。 治療食については以下の内容とすること。 ・エネルギー、たんぱく質の変動幅は±5%未満とすること。 ただし、一部の治療食においては、さらに下記の条件を満たすこと。 ・減塩指示のある食種は食塩相当量6g未満とすること。 ・糖尿食のエネルギーは、1単位（80kcal）を超えないこと。 ・腎臓食、糖尿病腎症食、透析食のたんぱく質は±3g未満とすること。 ・膵臓食、脂質異常症食の脂質は±5%未満とすること。
2. 8	食事箋規約に定められる栄養素に対する充足率は一定の期間内（概ね1週間程度）での平均値で評価されていること。
2. 9	献立のサイクルは原則として21日以上とするが、別途行事食や年末年始特別献立などを準備すること。
2. 10	行事食は季節感を考慮したものを最低月1回実施すること。
2. 11	検食の評価結果により、必要に応じて受託者は委託者と協議し、内容について速やかに改善すること。
2. 12	行事食とは別に、委託者の要望に応じイベント食（夏祭り、クリスマスなど）を実施すること。
3. 料理内容	
3. 1	朝・昼・夕ともに温菜・冷菜を揃えること。
3. 2	料理は、おいしそうに美しく盛り付けること。
3. 3	果物は食べやすいよう適当な大きさに切ること。また、硬い皮などがついている果物は、皮を取り除いて提供すること。
4. 食物アレルギー等	
4. 1	食物アレルギー等の対応は、対象料理を除去するだけでなく、代替え料理を用意すること。その際、エネルギー、たんぱく質、塩分など各栄養素が大きく異ならないよう配慮すること。
4. 2	本人に主訴があれば、アレルギー反応検査を実施していなくても、対応を行うこと。
4. 3	食物アレルギー等がある患者に対して、原因物質が混入しないように細心の注意を払って献立の作成を行うこと。また、必要に応じて直接患者及び担当医等から情報収集を行い、適正な献立を作成すること。

4. 4	食物アレルギー等の食品を除去するため、すべての加工食品の原材料をメーカーに確認し、明確に把握するとともに、データを委託者に提供すること。アレルギーによる重大な事故を防ぐため、新規に使用する食材は必ず事前に確認を行い、未確認の食材は絶対に使用しないこと。
4. 5	宗教上の理由や主義主張（ベジタリアン、ヴィーガンなど）で食べられない食品についても可能な限り対応を行うこと。
5. 食材	
5. 1	食材（調理加工品を含む）については、国内産を優先として使用し、価格・流通等の条件により国内産の使用が困難な場合は外国産の使用も認める。ただし、中国産を使用する場合は、事前に委託者と協議の上、製品に関する安全証明書（微生物、化学物質など）を取得したものとする。
5. 2	野菜については生鮮品を優先として使用すること。ただし、価格・流通等の条件により生鮮品の使用が困難な場合は、冷凍品の使用も認めるが、委託者と協議の上決定すること。生鮮野菜の納品の際は産地を確認し、記録すること。
5. 3	魚介類・獣鳥肉類については、委託者と協議の上決定した良質なものを使用すること。また、魚（うなぎ・あなごなど一部の魚を除く）についてはすべて骨を除去したものであること。
5. 4	果物については基本的に生鮮品を使用すること。ただし、価格・流通等の条件により生鮮品の使用が困難な場合は、加工品の使用も認めるが、委託者と協議の上決定すること。
5. 5	卵については、生食用（サルモネラ菌が除去された卵）あるいは凍結卵を使用すること。
5. 6	精米については無洗米とする。銘柄・産地は不問であるが、国内産の1等米を使用すること。産年は当年度産を使用すること。使用米に関しては委託者とともに官能検査を行うこと。ただし、安定供給ができないなどにより運用に適さない場合は、委託者と協議の上決定すること。
5. 7	パンについては、入院患者の嗜好やニーズに合わせたバラエティ豊かなラインナップを日替わり（食パン以外の4種以上）で提供すること。その他、委託者の指定により、食パン、ロールパン、無塩パン、低たんぱくパンを使用すること。なお、パンの封入袋には製造年月日を明示すること。
5. 8	冷凍パンを使用する場合は、委託者と協議の上決定した良質なものを使用すること。
5. 9	牛乳・乳製品、調味料、だしなどについては、委託者ととともに官能検査を行い製品を決定すること。
5. 10	委託者の依頼により、治療に必要な特別な食材（MCTオイル、エレメンタルフォーミュラなど）を提供すること。
5. 11	遺伝子組み換え食品は使用しないこと。
5. 12	生鮮品はできるだけ毎日必要量を購入すること。
6. 個別対応	
6. 1	個人対応として、必要な患者すべてに、食材の大きさ（一口大、刻みなど）・硬さ・分量の調整、追加食品（果物、飲み物、ふりかけ、のり、おやつ等）、主食の変更（パン・麺類など）、禁止食品などの対応を行うこと。
7. 選択メニュー	
7. 1	選択メニューについて、朝食はパン食又はごはん食又は粥食で毎日実施すること。昼・夕は主菜2種類より選択できる献立を週3回以上実施すること。なお、対象食種及び実施日等については委託者と協議の上決定すること。
8. 特別メニュー	
8. 1	特別メニューとして、出産祝い膳を提供すること。
8. 2	特別メニューとして、18階特別病棟の患者向けに、幕の内ご膳、麺食を提供すること。
8. 3	委託者の依頼により、その他特別メニューを提供すること。

コード	コメント名称	コード	コメント名称	コード	コメント名称	コード	コメント名称
1000	豚肉禁	1070	たい禁	1126	リンゴ 禁	2034	カミ禁
1001	鶏肉禁	1071	海藻禁	1127	果物禁	2035	ピーナッツ禁
1002	牛肉禁	1072	牡蠣禁	1128	ミカン禁	2036	ゴマ禁(油)
1010	卵禁	1073	カツオ禁	1129	柿禁	2037	大豆禁
1011	ウズラ禁	1080	ねぎ禁	1130	チェリー禁	2050	貝類禁
1020	牛乳禁	1081	タノコ禁	1131	スナコ禁	2051	アワビ 禁
1021	乳製品	1082	松茸禁	1132	ナシ禁	2052	ホタテ禁
1022	ヨグル禁	1083	ホウロ禁	1133	カンキツ禁	2053	いか禁
1023	チーズ 禁	1084	キノコ禁	1134	マンゴ ー禁	2054	イクラ禁
1024	バター禁	1085	キュリ禁	1135	イチゴ 禁	2055	えび禁
1030	小麦禁	1086	ゴボウ禁	1136	ブドウ禁	2056	かに禁
1031	そば禁	1087	セリ禁	1150	マヨネーズ 禁(微)	2057	ウナギ 禁
1032	米禁	1088	大根禁	1151	香辛料禁(微)	2058	あじ禁
1033	コーン禁	1089	トマト禁	1152	カレー粉禁(微)	2059	イシ禁
1034	カミ禁	1090	なす禁	1153	カラシ禁(微)	2060	鮭禁
1035	ピーナッツ禁	1091	南瓜禁	1154	唐辛子禁(微)	2061	さば禁
1036	ゴマ禁(油)	1092	ピーマン禁	1155	コショウ禁(微)	2062	サマ禁
1037	大豆禁	1093	ホレン草禁	1156	ワサビ 禁(微)	2063	サワ禁
1050	貝類禁	1094	シタタ禁	1157	生姜禁	2064	たら禁
1051	アワビ 禁	1095	サツマイ禁	1158	コンニャク禁	2065	マグロ禁
1052	ホタテ禁	1096	サトイモ禁	1159	ハチミツ禁	2066	たこ禁
1053	いか禁	1097	モヤシ禁	1160	マカリン禁	2067	ぶり禁
1054	イクラ禁	1098	タマキ 禁	1161	小麦シヨ醤油	2068	魚禁止
1055	えび禁	1099	ブロッコリ禁	1162	大豆油禁止	2069	アサギ 禁
1056	かに禁	1100	ニンニク禁	2000	豚肉禁	2070	たい禁
1057	ウナギ 禁	1101	ジャガ 禁	2001	鶏肉禁	2071	海藻禁
1058	あじ禁	1102	瓜禁止	2002	牛肉禁	2072	牡蠣禁
1059	イシ禁	1103	パセリ禁	2010	卵禁	2073	カツオ禁
1060	鮭禁	1104	カリフラワー禁	2011	ウズラ禁	2080	ねぎ禁
1061	さば禁	1105	ヤマイモ禁	2020	牛乳禁	2081	タノコ禁
1062	サマ禁	1106	コマツナ禁	2021	乳製禁	2082	松茸禁
1063	サワ禁	1107	人参禁	2022	ヨグル禁	2083	ホウロ禁
1064	たら禁	1120	キウイ禁	2023	チーズ 禁	2084	キノコ禁
1065	マグロ禁	1121	オレンジ 禁	2024	バター禁	2085	キュリ禁
1066	たこ禁	1122	バナナ禁	2030	小麦禁	2086	ゴボウ禁
1067	ぶり禁	1123	メロン禁	2031	そば禁	2087	セリ禁
1068	魚禁止	1124	パイン禁	2032	米禁	2088	大根禁
1069	アサギ 禁	1125	モモ禁	2033	コーン禁	2089	トマト禁

コード	コメント名称	コード	コメント名称	コード	コメント名称
2090	なす禁(キス○)	2153	カシ禁(微○)	3109	免疫不全対応
2091	南瓜禁(キス○)	2154	唐辛子禁(微○)	3110	化療個別対応
2092	ピーマン禁(キス○)	2155	コショウ禁(微○)	3111	主食個別対応
2093	ホウレン草禁(キス○)	2156	ワサビ禁(微○)	3112	間食個別対応
2094	シイタケ禁(キス○)	2157	生姜禁(キス○)	3113	夜食個別対応
2095	サツマイモ禁(キス○)	2158	コンニャク禁(ツナギ○)	3114	飲物A個別
2096	サトイモ禁(キス○)	2159	ハチミツ禁(ツナギ○)	3115	飲物B個別
2097	モヤシ禁(キス○)	2160	マカリン禁(ツナギ○)	3116	飲物C個別
2098	タマねぎ禁(キス○)	3000	煮魚禁止	3200	減塩対応
2099	ブロッコリー禁(キス○)	3001	焼魚禁止	3201	塩分追加
2100	ニンニク禁(キス○)	3002	練り製品禁止	3202	減カリウム対応
2101	ジャガイモ禁(キス○)	3003	生果物禁止	3203	銅制限
2102	瓜禁止(キス○)	3004	ケチャップ禁止	3204	鉄制限
2103	パセリ禁(キス○)	3005	もち禁止	3205	ヨード制限
2104	カリフラワー禁(キス○)	3006	うどん禁止		
2105	ヤマモモ禁(キス○)	3007	ねり梅禁止		
2106	コマツナ禁(キス○)	3008	梅干禁止		
2107	人参禁(キス○)	3009	ジャム禁止		
2120	キウイ禁(キス○)	3010	抹茶ゼリー禁止		
2121	オレンジ禁(キス○)	3011	ナモノ禁(果物○)		
2122	バナナ禁(キス○)	3012	肉加工品禁止		
2123	メロン禁(キス○)	3013	生野菜禁止		
2124	パイン禁(キス○)	3014	トレッシング禁止		
2125	モモ禁(キス○)	3015	ウスターソース禁止		
2126	リンゴ禁(キス○)	3016	中濃ソース禁止		
2127	果物禁(キス○)	3017	素麺禁止		
2128	ミカン禁(キス○)	3018	中華麺禁止		
2129	柿禁(キス○)	3019	めん類禁止		
2130	チェリー禁(キス○)	3020	酸味禁止		
2131	スイカ禁(キス○)	3100	エネルギー②個別		
2132	ナシ禁(キス○)	3101	デイスカ食器		
2133	カンキツ禁(キス○)	3102	刻み食対応		
2134	マンゴー禁(キス○)	3103	糖原病対応食		
2135	イチゴ禁(キス○)	3104	PKU対応食		
2136	ブドウ禁(キス○)	3105	個別対応食		
2150	マヨネーズ禁(微○)	3106	一口大カット		
2151	香辛料禁(微○)	3107	自助食器		
2152	カレー粉禁(微○)	3108	カーボ表対応		

選択メニュー運営 マニュアル

第4版

大阪公立大学医学部附属病院

栄養部

《選択メニュー運営マニュアル改訂の履歴》

平成 17 年 2 月 1 日	第 1 版	(運営開始)
平成 23 年 2 月 1 日	第 2 版	献立配布日の変更
平成 24 年 6 月 1 日	第 3 版	掲示用週間献立、食札仕様の変更
平成 27 年 4 月 1 日	第 4 版	選択メニュー表の配布方法変更

目 次

(頁)

1. 選択メニューの運営について	1
2. 選択メニュー運用図	2
3. 献立表の配布	2
4. 献立及び、選択票、ポストの掲示について	2
5. 1週間の通常献立表について	3
6. 選択メニューの献立表について	3
7. 選択メニューの選択表について	4
8. 食札について	4

1. 選択メニューの運営について

(1) 対 象 食 種 常食A (常食A－①、常食A－②と標記する)

(2) 実施する曜日 水曜日、木曜日、金曜日

- ・実施する曜日が祝祭日と重なっても運営する
- ・前週の木曜日の昼食時に献立表を病棟へ配布する
- ・献立表は病棟食堂の「お知らせ」板に掲示する。
(病棟により、より掲示しやすい場所があれば変更しても差し支えない)

(3) オーダを行う日 実施する週の月曜日

- ・月曜日が祝祭日となる場合は翌日の火曜日
(実施する日は、木曜日、金曜日の2日となる)
- ・月曜日、火曜日が連休となる場合はその翌日の水曜日
(実施する日は、金曜日のみとなる)
- ・選択する日の正午までに、病棟食堂の「お知らせ」板に「選択表」と「選択票投函ポスト」を用意する

(4) 対象となる患者 実施する週のオーダ日（基本は月曜日）の昼食が対象食種（常食A）となっている患者

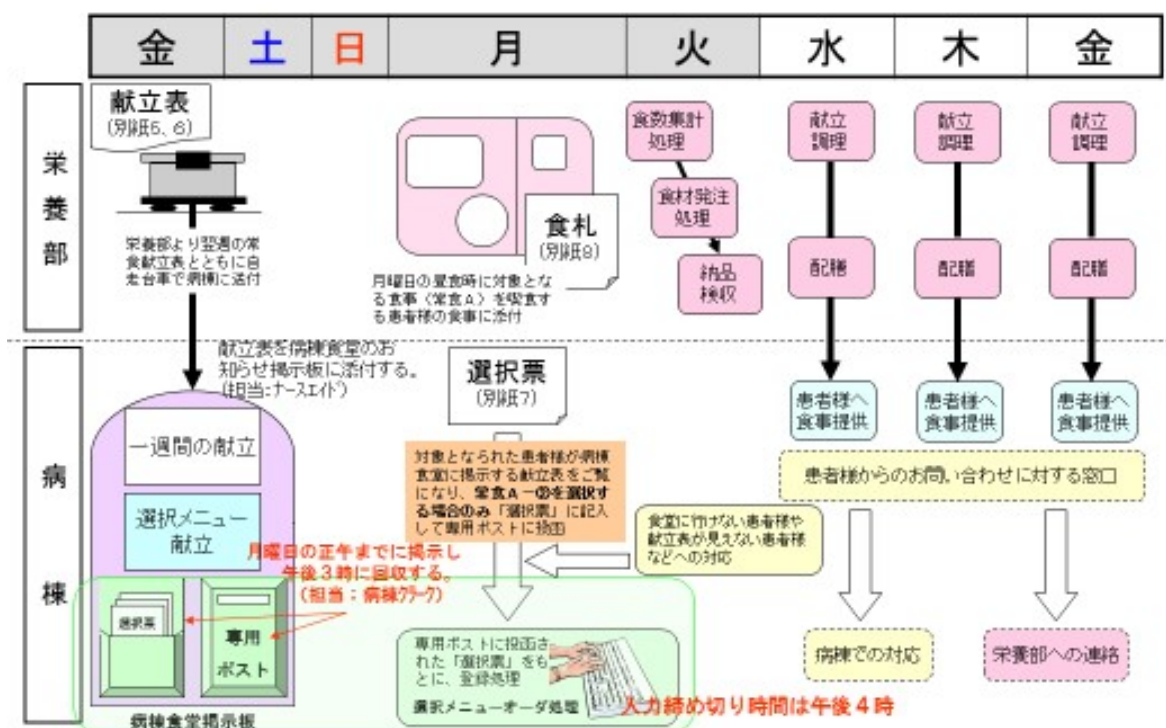
- ・該当患者の食札にコメントを表示し周知する
(実施日が対象食種であっても、オーダを行う日が対象食種でない場合は対象とならない)
- ・病棟食堂の「お知らせ」板の献立を確認し、希望する献立番号を選択用紙に記入して、ポストに投函する
- ・病棟食堂まで行けない患者には病室でメニューを提示する

(5) 選択メニューが中止となる事例

- ・実施する日の食事が他の食種に変更となった場合

※運営方法を次頁に図で示す。

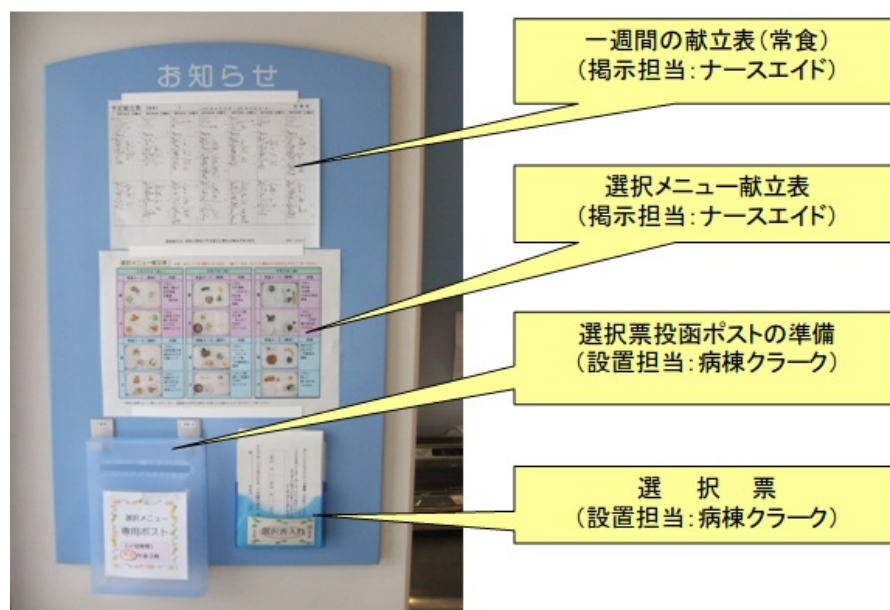
2. 選択メニュー運用図



3. 献立表の配布

毎週金曜日に自走台車にて病棟に配布（金曜日が祝日の場合は木曜日に病棟に配布）
病棟にて献立表を取った後は、ファイルを栄養部に返送する。

4. 献立及び、選択票、ポストの掲示について



5. 一週間の通常献立について

【a12a00: 7.0.1.0】
2016/07/19

メニュー表

Page 1

0100: 常食A

	6月 26日 (日)	6月 27日 (月)	6月 28日 (火)	6月 29日 (水)	6月 30日 (木)	7月 1日 (金)	7月 2日 (土)
朝	[A] 日替ハン 90g マールド & マールン/1個 スクランブルエッグ① ほうれん草ソテー① 普通牛乳	日替ハン 90g Bマールド & マールン/1個 切り干し大根煮 ジャーマンポテト① 普通牛乳	日替ハン 90g リコ & マールン/1個 オクラおかか和え 野菜オムレツ 普通牛乳	日替ハン 90g イナシ & マールン/1個 ひじき煮付け チキンと野菜のソテー 普通牛乳	日替ハン 90g マールン/1個 さつまいも甘辛煮 鮭のマリネ 普通牛乳	日替ハン 90g マールン/1個 高野の卵とし 白菜のソテー 普通牛乳	日替ハン 90g マールン/1個 ミニグラタン はんぺんのソテー 普通牛乳
昼	[A] 米飯/小 照り焼50 炊合せ① たたきごぼう① 果物①(洋梨缶)	米飯/小 漬け焼①-2/付合 鶏のそぼろ煮 おろし煮 浸し①-1 果物①	米飯/小 シリアン焼50 おろし煮 浸し①-1 果物①	米飯/小 塩焼き/80 肉きんぴら① 梅肉和え みそ汁/みつば	米飯/小 マールン-豆腐② 蒸しなす①-1 つけもの 果物①	米飯/小 みそ煮① 冷やっこ②/菜味+ 袋だし刺はん酢 もやし+みそ	米飯/小 中華風煮①-1 シュウマイ/2個 つけもの 果物①(さくら)
夕	[A] 米飯/小 空揚げ①-3ちり酢 青菜のえび炒め みそ汁①	米飯/小 赤魚粕漬焼80 筑前煮①-1 和え物 みそ汁①	米飯/小 みそマールン① キッシュ① つくだ煮	米飯/小 クリーム/② 盛合せ①/袋+3 つけもの 果物①	米飯/小 カレー/小 盛合せ①/NDレ お茶+ジュ	米飯/小 フ라이/付合せ + 袋ソース スープ煮① サワー漬 果物①(白桃缶)	米飯/小 塩焼き/50 炊合せ① マールン 和え①-1 ぶた汁/葱

6. 選択メニューの献立表について

選択メニュー献立表

* 昼・タセットでの選択となります。(昼①、夕②)といった選択はできませんのでご了承ください。

7月13日 (水)		7月14日 (木)		7月15日 (金)	
常食A-① (標準)	内容	常食A-① (標準)	内容	常食A-① (標準)	内容
昼	 ごはん 煮魚 (さわら) 炒め煮 おくらのみそ和え	昼	 ごはん 空揚げ (カレー) 肉豆腐 もやしナムル 果物	昼	 ごはん 焼肉 ひじき豆 辛子和え 果物
夕	 ごはん ハンバーグ 粉ふき芋 帆立サラダ つけもの	夕	 味付飯 う巻き 和えもの すまし汁	夕	 ごはん てんぷら 酢の物 赤だし
常食A-② (選択)	内容	常食A-② (選択)	内容	常食A-② (選択)	内容
昼	 ごはん 豚の生姜焼き 豆腐あんかけ おくらのみそ和え	昼	 ごはん 鶏のレモン焼 アロカリ添え 卵スープ もやしナムル 果物	昼	 ごはん 照り焼(たら) ひじき豆 辛子和え 果物
夕	 ごはん 赤魚酒蒸し そぼろ煮 帆立サラダ つけもの	夕	 味付飯 すき焼き風煮 和えもの	夕	 ごはん 空揚げ(さば) 炊き合わせ 酢の物 赤だし

* 果物は季節によって異なります。また、実施献立は材料の関係で変更になる場合がございますのでご了承ください。

7. 選択メニューの選択票について

病室 _____ 号室 _____ お名前 _____ 様

常食A-② を選ぶ曜日に、日付の記入と○をつけてください。

月 日(水)	月 日(木)	月 日(金)

※ 〆切は毎週月曜日午後3時です。
 (月曜日が祝祭日の場合は火曜日午後3時)
 常食A-②をご希望の方は、記入後〆切までに専用ポストにお入れください。

※ 選択されなかった場合は、**常食A-①**となりますのでご了承ください。

8. 食札について

(1) 8月27日(月) 昼

常食A

カレーピラフ／小	
サラダ ①-1/Nトレ	冷
ポタージュ	

常食Aは水～金の3日間「選択メニュー」です。
 食堂等の選択票をご利用ください。PM3時まで

1 階西 1 9 様

表示のある患者様が対象となります。

食品標準規格

大阪公立大学医学部附属病院で使用する食品は以下の規格に準拠すること。

食品群	標準規格	
共通事項	①基本として国産品を優先して使用すること。 なお、中国産食品の使用においては、安全性証明書（微生物、化学物質など）を委託者に提示し了解を得ること。 ②食品の仕様は原則として月内の変更を認めない。	
精米	①無洗米とする。 清潔で、炊飯後、糠が残らないこと。 温度、湿度管理が良好で、焼け、割れ、虫食い、未成熟米がなく、乳白粒が少ないこと。 ②国内産の 1 等米であること。 ③産地は問わないが、ブレンド米は不可とする。 ④米質は食感が柔らかい品種であること。 （品種の変更時には委託者による要食味審査） ⑤産年は当年度産を使用すること。	
鶏卵	①割卵用の卵は、サルモネラ菌が除去されたものとする。 ②液卵は、凍結液卵とする。 （指定品） キューピー製 凍結全卵（調理用）HV No. 3	
牛肉	赤身	外ももまたは肩で脂身を除いたもの
	赤身ミンチ	外ももまたは肩で脂身を除いたもの
	ミンチ	外ももまたは肩
	すき肉	肩ロース
	ばら肉	ばら
豚肉	赤身	もも 脂身なし
	赤身角切	もも 脂身なし 2 c m 立方形
	赤身ミンチ	もも 脂身なし
	ミンチ	肩またはもも
	ばら肉	ばら
	肩ロース	肩ロース
	ヒレ肉	ヒレ

食品群	標準規格	
鶏肉	ささみ	若鶏 ささみ すじなし
	ムネ肉	若鶏 ムネ肉
	ムネ肉（皮なし）	若鶏 ムネ肉から皮と脂を除いたもの
	もも肉	若鶏 もも肉
	もも肉（皮なし）	若鶏 もも肉から皮と脂を除いたもの
	ミンチ	若鶏 もも肉から皮と脂を除いたもの
	こま切れ	2cm 程度
肉加工品	ポークウインナー	シャウエッセン（1 本 22 g 程度）同等品可
	ハム	ロースハム
牛乳乳製品 ・豆乳・ 乳酸菌飲料等	共通仕様	原則として契約期間中の仕様変更を認めない
	普通牛乳	1 本 200m l 入り
	牛乳／小	1 本 100m l 入り
	普通牛乳（L）	1 本 1000m l 入り
	生クリーム	1 本 200m l 程度（植物性不可）
	プレーンヨーグルト	1 本 400 g 程度
	低脂肪牛乳	1 本 200m l 入 鉄, Ca 等強化が無いこと
	無脂肪牛乳	1 本 200m l 入り
	ヨーグルト	1 個 90～100 g 程度
	飲むヨーグルト	1 本 200m l 程度
	低脂肪ヨーグルト	1 本 70～80 g 程度
	無脂肪ヨーグルト	1 本 70～80 g 程度
	調整豆乳	1 本 200m l 入り
	プリン	プッチンプリン 1 個 70～80 g 程度（同等品可）
	ヤクルト	製品指定 ヤクルト 1 本 65m l 入り
魚介類	共通仕様	魚（うなぎ・あなごなど一部の魚を除く）は骨を除去したものであること。
	生鮮	新鮮で、ドリップのないもの
	冷凍品	①冷凍やけ、乾燥が無いこと ②切り身の場合は大きさが均一であること

食品群	標準規格
野菜類	① 新鮮、清浄、適熟、色沢良好なもの。 ② 腐敗、変質、病虫害、傷害、萎凋、カビなど異物の付着、混入のないもの。 ③ 砂、泥などの付着混入のないもの。 ④ 可能な限り生鮮野菜を使用するよう努め、冷凍物使用時は、品質、献立・調理方法等を十分検討すること。
果物	① 新鮮、清浄で品種固有の形を有し、適熟で色沢良好なもの。 ② 腐敗、変質、病虫害、傷害、萎凋、カビなど異物の付着、混入のないもの。 ③ カットフルーツを使用する場合は、安全性証明およびトレーサビリティの確認がとれるものを使用すること。 ・賞味期限の確認ができること。 ・皮、芯を除去し献立の使用に則した仕様であること。 ④ 生鮮品を優先として使用すること。ただし、価格・流通等の条件により生鮮品の使用が困難な場合は、冷凍品の使用も認めるが、委託者と協議の上決定すること。
冷凍食品	① 冷凍やけ、乾燥が無いこと。 ② 一日の献立で、規格違いの商品が混ざらぬよう製品確保ができること。
その他 (乾物類・缶詰・調味料など)	① 在庫期間を考慮し、賞味期限に十分な期間を持つこと。 ② 包装の破れ、変形が無いこと。 ③ 加工品は、原材料が明確なものを使用し、原則として契約期間中は仕様の変更をしないこと。 ④ 一日の献立で、規格違いの商品が混ざらぬよう製品確保ができること。

※本書に定めのない製品は、年度ごとに委託者、受託者双方の協議により調整し、運用すること。

調乳マニュアル

2024.5.28 更新

(9 : 30 ～)

全ての電灯・電気を ON → 8 階用冷カートはコンセントにつなぐ

↓

浸水槽の水の汚れをチェックし、◎○×をノートに記入する

↓

タオル、ダスター類を専用のバケツに白タオル・ダスターに分けて塩素消毒液に浸ける

↓

自動洗浄機をスイッチ ON

↓

洗剂量「ON」をタッチしてスタート

↓

浸水槽に前日から浸しておいたミルクビン、キャップ、調理器具を洗浄する

- a. ミルクビン → 逆さにして自動洗浄機で洗浄し、オートクレーブ 1 号機へ
- b. キャップ → 専用の台に乗せて自動洗浄機で洗浄し 1 カゴに纏めてパスボックスへ
- c. 調理器具 → スポンジと中性洗剤で洗った後、オートクレーブ 2 号機へ
(※チューブ類は水洗い後、ボウルにのせてオートクレーブ 2 号機へ)
- d. 壁用のタオル→モップにタオルをセットして壁一面をアルコール

↓

全て洗い終わったらオートクレーブ 1・2 号機共に扉を閉め、**一般**を押す

上記の作業中、月・木・土曜日のみ浸水槽の掃除をする

- ① 浸水槽の電源を OFF
- ② 足元のレバーを横にして、溜めていた洗浄水を全て捨てる
- ③ ピンクのスポンジで中性洗剤を使って磨く
- ④ 再び水を溜める
- ⑤ 電源を ON にして専用洗剤を 300ml 入れる

洗い場にバット 1 つ、キャップ用カゴ 1 つを置いておく

※毎月 1 回のみ、午前中に洗浄済みのミルク瓶は、2 号機のオートクレーブに入れて滅菌すること!! (1 号機、稼働状況点検の為)

(12 : 10 ～)

オートクレーブ 1・2 号機共に画面に「完了」の表示が出ているか見る。圧力計が 0 になっているか確認後、扉を開く

↓

調乳水製造機の赤いレバーを横にしておく（これで起動になる）。数分後、画面に初期排水の表示が出るので、押して初期排水を完了させる。

↓

布巾を出し、アルコール噴射して台をふく

※「壁」布巾はカートの取っ手部分にかけておく

↓

パスボックスから午前中に洗ったキャップを出し、洗い場におく

↓

オートクレーブ 1 号機の中にかけてある調乳水製造機用のホースを出し、調乳水製造機につなげて定量 2 を押してビーカーに調乳水を溜める（約 2500 c c）

※溜めた調乳水をパスボックスから出したキャップにかけてすすぎ、水気をよく切る。

↓

キャップをオートクレーブ 2 号機の上段に入れて乾かす

↓

オートクレーブ 2 号機に入れていた丸缶等を出す。3 分割になっているホースをつなげて定量 2 を押して調乳水を流す（ホース内洗浄のため）

↓

オートクレーブ 1 号機からガーゼ、ミルク棚から竹串を出し、洗い場に置いておく

（12 : 10 ～）

栄養士事務所から調乳集計表をもらう（計 7 枚）

↓

調乳室に移動して「1 7 階西個人別調乳一覧」は（折って）丸缶へ、「8 階NICU・GCU 個人別調乳一覧」は 8 階用冷カートへ貼り付ける

↓

本日のミルク数、空ビン数をミルク棚に入れてある調乳伝票に記入する

※確認を忘れずに！

↓

調乳伝票を壁に貼っておく

使用するミルクの調乳水の分量を合わせておくこと 定量 1

（13 : 00 ～）

アルコールで台を拭く

↓

オートクレーブ 1 号機からボウル、泡だて器、磁石、ビーカー類、大ポット、空ビン 2 本を出す

↓

3分割ホースをつなげて両先端に口金を付ける。分注機にセットしておく

↓

オートクレーブ2号機からキャップを出す

↓

オートクレーブ1号機からクリップを付けた空ビンを出す

↓

壁に貼ってある集計表を見て、空ビンの数を用意する（先ほど出した空ビン2本は「温度用」、「保存用」なので、わかりやすいように逆さにしておく）

（13：15～）

エプロンを取り、白衣を着てコロコロをし、手洗いをする

↓

手にアルコールを噴射

↓

冷蔵パスボックス、8階用冷カートの温度をチェック

↓

用意された空ビンの本数をチェック

↓

「特殊ミルク（アイクレオ グローエール等）」「標準ミルク13%」の順にミルクをつくる 約20分

a.少量（アイクレオ グローエールの場合）

粉を量り、必要分の調乳水を加えてパートさんに「グローエール〇〇%です」と言って渡す。

[集計表をもとにミルクを入れる]

b.標準ミルク13%

粉を量り、大ポット2に必要分の調乳水を溜める。電源→起動→レバーの順にポットを起動して磁石を回転させ、底が見える位の渦をつくる。粉を少しずつ加えて完全に溶かす（攪拌中はフタをする）。レバーを戻し、ポットの電源を切る。分注機の裏のスイッチをつけ、「標準分注」→「1」→「繰返」の順にボタン押す。二度ホースにミルクを通した後、100ccから順番にミルクを空きビンに分注する。少なくなってきたら上に上げて斜めにし、ポットをラップでフタをして分注していく。最後に「温度用100cc」「保存用100cc」を入れて専用のキャップを付ける。

[ミルクが出来次第、フタをする]

↓

分注機の画面の戻るを押して最初の画面に戻し、電源を切る

↓

ライトで1本ずつ異物や瓶の割れ・汚れなどがいないか目視で確認する。（1回目）

↓

キャップ、シャワーキャップを正確にかける [調理器具、ポット等を中性洗剤で洗う]

※もう一度、ミルク数を確認する

↓

オートクレーブ 2 号機に作ったミルクを入れ、「温度用」に温度計を挿す

↓

扉を閉めて窓の横の 1 分タイマーを押す

↓

1 分後、**終末**を押す

※終末時間は 2 号機→約 3 0 分、1 号機→約 5 0 分かかる

↓

オートクレーブ 1 号機から全ての空きビンを出し、検ビン作業を行う **約 1 5 分**

※クリップが付いたカゴは検ビン済なので、しなくて良い

[洗い場に 5 cm 位水を溜めて、洗剤（NDL）を入れる検ビンの際に出た汚れビンを専用スポンジで洗う。下記のダブルチェックの際に出た汚れビンも同様に洗う]

↓

パスボックス下からキャップ付きの空きビン 4 ケースを出し、再度検ビンする（ダブルチェック） **約 5 分**

※汚れていれば、上記の検ビンした空きビンと交換する

【「汚れ〇〇本です」と報告する。最後にケースにまとめて網をかけてパスボックスに入れる。台や壁をアルコールで拭いて掃除する】

↓

当日 8 階、1 7 階で必要分の空きビンを上げる用意をする。取り付けた黄色キャップはあらかじめアルコールを噴射して拭いておく **約 5 分**

a. 8 階分 ⇒ 8 階用冷カートへ

（上の段に 2 枚、下の段に 1 枚ピンクダスターを被せること）

b. 1 7 階分 ⇒ 空きビン、ミルクビン共に出来るだけ丸缶にまとめて入れ、冷蔵パスボックスへ

↓

明日使用分の空きビン为先ほど検ビンした空きビンにキャップを付け、次の日に使用する為のケースを 4 ケース用意する（クリップが付いたカゴを優先的に使う） **約 5 分**

↓

パスボックス下の内部をアルコールで拭き、上記の 4 ケースを入れる

↓

余った黄色キャップをパスボックス上に収納する。新旧の黄色キャップをカゴにまとめて古い方を上にして置く

↓

検ビン済から明日用の空きビン 6 ケースを用意し、網を付けて逆さにしてオートクレーブ 1 号機に入れる。3 ケースずつ置いて一番上のケースにクリップを付ける **約 5 分**

↓

終末作業完了後、画面に**完了**の表示が出ているか確認し、扉を開け、作ったミルクをオートクレーブから出す

↓

シャワーキャップを外してもう 1 度、異物や瓶の割れ・汚れがないか目視で確認（2 回目）

↓

数を最終チェックし、キャップをアルコール噴射した布巾で拭く。17 階分を丸缶へ入れて冷蔵パスボックスへ、8 階分を冷カートへ入れる

[洗い場に再び水だけを溜める。外したシャワーキャップは一旦その水で全て洗い、水気を切ってケースに並べた後、パスボックス上に収納する。床をローラー、アルコールを噴射。土日のどちらかのみ、昼の厨房清掃時間を利用して水で床を掃除する]

↓

配乳するミルク瓶・空瓶の数が合っているか伝票を見て確認する（ダブルチェック）

↓

保存用ミルクをビニールに入れて手洗い場へひとまず置いておく。調乳作業後、厨房内の保存用冷凍庫へ入れに行く

↓

温度用、保存用キャップを洗剤で洗い、分注機の上へ置いておく

↓

各種清掃を行う

↓

調乳水製造機の赤いレバーを戻し、電源を切る（カバーでフタをする）

↓

調乳日誌を記入する

↓

ミルクオーダー記録表を記入し、事務所 P C（栄養部ショートカット⇒共有フォルダ⇒請求・調乳関係⇒調乳集計表）に本日のミルク本数、空ビン数を入力しに行く

（PC が空いている時間帯に入力）

（14：55 ～）

14 時 55 分頃に 8 階、17 階の順にミルクを運ぶ

↓

8 階と 17 階から降ろしてきた空ビンとキャップを随時自動洗浄機で洗っていく

a. 汚れた空きビン → 逆さにして網をかけ、自動洗浄機に入れて洗う（今日の調乳の際に除いておいた汚れ瓶も同様に洗う）。洗浄終了後、口部分を上にして浸水槽に沈める。

b. キャップ → 午前中洗い場にあらかじめ用意しておいたバケツとカゴに、一度全てのキャップを入れて水洗いする。上記の空きビン全てを洗浄後、キャップ用カゴに並べて網をして洗う。洗浄終了後、浸水槽に沈める。

c. カートに入っていた丸缶やバケツ → 洗い場で中性洗剤とスポンジで手洗いする。よく水ですすぎ、浸水槽に沈める。

↓

8 階用冷カートを元の位置に戻す（コンセントは入れない）

↓

台を拭く、タオルを洗う、壁を壁用タオルで拭く、床をコロコロ・アルコール噴射する

↓（シンク内の栓は全て閉じておく）

自動洗浄機をOFF、オートクレーブの扉が閉められているかチェック後、電源をOFF

↓

日曜日はクエン酸1袋入れること

↓

調乳日誌のチェック項目を記入、全ての電灯をOFF

↓

記入した調乳日誌を記入済み用引き出しに保管する

↓

洗瓶機の台にある小さな排水口に1日1度バケツ半量の水を流す

【調乳室の清掃】

- ・床→週1回洗剤にて拭き清掃
- ・掃除サイクル（A～Eのサイクルで毎日清掃）
A：手洗い掃除 B：パスBOX（2カ所） C：オートクレーブ左右
D：ミルク戸棚 E：調乳水と分注機周辺

【洗瓶室の清掃】

- ・床→週1回水を流して清掃
- ・清掃サイクル（月～日のサイクルで毎日清掃）
月：水入れ替え 火：配膳車・カート・床
水：ミルク棚・パスBOX・オートクレーブ
木：水入れ替え 金：配膳車・カート・壁
土：水入れ替え 日：クエン酸投入

以上

食器等洗浄作業マニュアル

食器洗浄業務は、本院で入院患者食事に使用する食器の洗浄・消毒並びに病棟からの食器の下膳作業を含めた業務とする。なお、搬送用エレベーターは保温保冷配膳車の回収作業（引き膳）と併用するため、保温保冷配膳車の回収作業（引き膳）も含めた作業マニュアルとする。

【概要】

- ・本院で使用する食器は、メラミン製、ポリカーボネート製、ポリプロピレン製、強化磁器製、一般陶磁器製とする。（詳細は食器類一覧表／別紙 1 3 を参照）
なお、特別室用の食器として少数のレンゲ、小飯しゃもじを含む。
- ・病棟で、使用済み食器および残飯を区別し、下膳車に収納しているので、当部担当者は各病棟配膳車プールより下膳車を所定の時間に回収し、食器の洗浄並びに残飯の廃棄を行う。
- ・下膳車は、食器、トレイ、残飯を回収後、清拭し病棟の所定の場所に再配置する。
- ・回収した残飯は、専用ソイルステーション内のカートに廃棄する。
- ・回収した食器は、汚れの状況により専用シンクに浸漬し、確実な洗浄に努める。なお、適宜指定の漂白剤を用いて漂白処理を行う。
- ・食器の洗浄は、汚れの少ないものから順に食器の種類単位で行う。
- ・トレイの洗浄は、自動食器洗浄機のトレイ専用レーンを使用し洗浄する。
- ・自動食器洗浄機でのトレイ洗浄は、自動トレイ供給装置を使用し、洗浄後は自動トレイ回収機を使用する。
- ・特別室用の食器については、手洗いが必要な食器が一部含まれる。
- ・卵汚れ、アク汚れなど自動食器洗浄機では落ちにくい汚れのある食器は、手洗いによる下洗いをを行う。
- ・自動食器洗浄機の回収口では、洗浄後の食器を取り上げる際、洗浄の仕上がりを確認し、汚れが残った食器は回収し再度洗浄を行う。なお落ちにくい汚れは手洗いによる下洗いをを行う。
- ・洗浄後の食器、トレイは水を切って専用乾燥カートに積み込み食器消毒乾燥処理を行う。
- ・消毒後の食器、トレイは専用保管庫に整理し保管する。
- ・自動食器洗浄機は、昼食分の食器洗浄終了後洗浄処理を行う。なお、機器の洗浄後、洗浄室の床、作業台、終末排水会所等も洗浄し区域の衛生に努める。
- ・下膳車、保温保冷配膳車は、目視で汚れを発見した時の日常清掃並びに週 1 回以上の洗浄を行うこと。
- ・保温保冷配膳車を回収したとき、配膳車プールの入り口に設置する薬液マット（専用薬剤を使用）の上を通過させ、キャストの洗浄を行うとともに、庫内、外装、ハンドルのアルコール消毒を行う。その際、ドレン回収容器内の水を廃棄する。

【食器洗浄業務の手順】

■タイムチャート

6:50	・朝食のベルコン開始前に、食器消毒庫のスイッチを入れる。
8:15	・朝食の配膳に使用した保温保冷配膳車を回収する。 ・朝食の配膳に使用したトレーを下膳車に乗せる。
9:30	・下膳車を回収し、浸漬する食器としない食器を仕分けする。 ・残飯は所定の場所に廃棄する。 ・トレーは所定の場所に置いておく。 ・食器を自動食器洗浄機にて洗浄する。 ・回収した下膳車を清拭し、洗浄済みの下膳用食器カゴおよび新しいゴミ袋をかけたゴミ箱を搭載し、病棟の指定場所に再配置する。 ・前日夕食分の食器および朝食分のトレーを洗浄し、順次消毒用カートに搭載し、食器消毒庫で消毒する。 ・作業終了後に自動食器洗浄機および移動シンクを洗浄し、新しい湯を溜める。 ・簡易な区域清掃を行う。
12:20	・昼食の配膳に使用した保温保冷配膳車を回収する。 ・保温保冷配膳車の定期清掃（週1回以上※1）を行う。 ・昼食の配膳に使用したトレーを回収する。 ・消毒が完了した朝食分の食器を整理し、食器保管庫に収納する。 ・消毒が完了したトレーを、トレーディスペンサーに収納する。
14:00	・下膳車を回収し、食器を浸漬する。 ・残飯は所定の場所に廃棄する。 ・回収した下膳車を清拭し、洗浄済みの下膳用食器カゴおよび新しいゴミ袋をかけたゴミ箱を搭載し、病棟の指定場所に再配置する。 ・下膳車の定期清掃（週1回以上※2）を行う。 ・食器およびトレーを洗浄し、順次消毒用カートに搭載し、食器消毒庫で消毒する。
17:00	・作業終了後に自動食器洗浄機および移動シンクを洗浄し、新しい湯を溜める。 ・洗浄室エリアの清掃を行う。 ・消毒が完了した食器を整理し、食器保管庫に収納する。 ・消毒が完了したトレーを、トレーディスペンサーに収納する。
18:30	・夕食の配膳に使用した保温保冷配膳車を回収する。 ・保温保冷配膳車の定期清掃（週1回以上※1）を行う。 ・夕食の配膳に使用したトレーを回収する
19:30	・下膳車を回収し、食器を浸漬する。 ・残飯は所定の場所に廃棄する。 ・回収した下膳車を清拭し、洗浄済みの下膳用食器カゴおよび新しいゴミ袋をかけたゴミ箱を搭載し、病棟の指定場所に再配置する。 ・食器（飯井・飯井蓋）およびトレーを洗浄し、順次消毒用カートに搭載し、食器消毒庫に入れる（消毒は翌日朝）。
20:45	・作業終了後に自動食器洗浄機を洗浄し、新しい湯を溜める。 ・洗浄室エリアの清掃を行う。

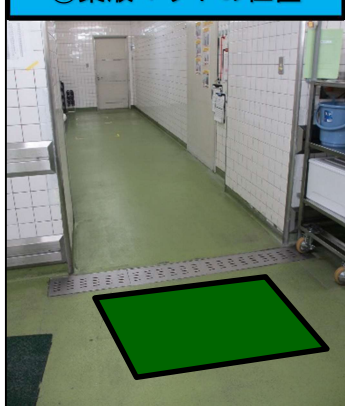
※1：各配膳車（26台）を週に1回以上の洗浄となるよう順次洗浄する。（4台/日）

※2：各下膳車（23台）を週に1回以上の洗浄となるよう順次洗浄する。（3～4台/日）

■配膳車回収（引き膳）の手順（26 台）

- ① 所定の位置に薬液マットを設置し、専用薬剤（プロバイクリソ N20）を散布する。
- ② 病棟階に作業員 1 名が上がり、病棟配膳車プールからエレベーターへ配膳車を入れ、地下 2 階へ降ろす。※エレベーター内への作業員の常駐は不要
- ③ 降りてきた配膳車をエレベーターから引き出し、①のマット上を通過させた後、本体下部にあるドレンタンクを外し中の水を廃棄する。廃棄後、元の位置にドレンタンクを戻す。
- ④ 庫内を確認し、汚れがある場合は清拭もしくは洗浄をする。
- ⑤ 庫内、外周、取手部をアルコール噴霧器で消毒する。
- ⑥ 配膳車プールの所定の位置に置く。
- ⑦ 走行スイッチを切り、電源コンセントをつなぐ。
- ⑧ 配膳車は、洗浄計画（各車週一回／1 日約 4 台）に基づき洗浄する。

①薬液マットの位置



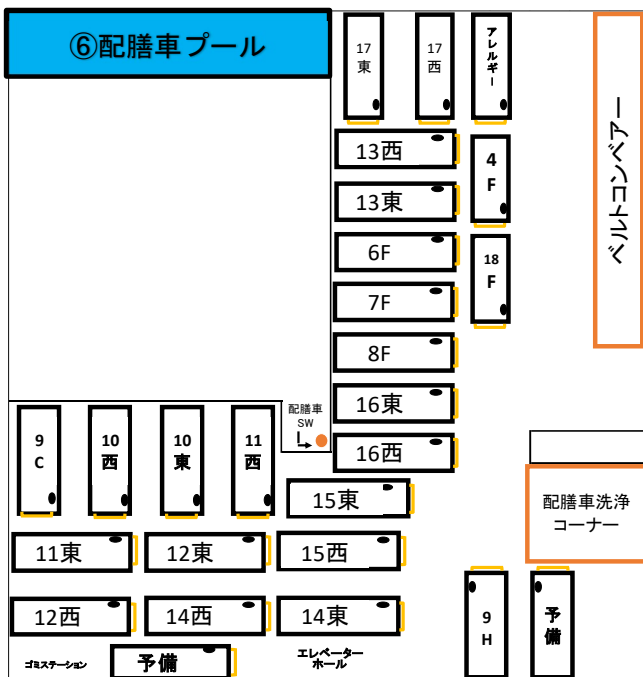
③ドレンタンク



⑤アルコール噴霧器



⑥配膳車プール



⑦走行スイッチ



⑦電源コンセント



■下膳車回収の手順（23 台）

- ① ごみ収集担当者は病棟階に上がり、各階のごみ袋に封をして、下膳用食器カゴの上に載せる。
- ② ①の作業とともに、台車でトレーを回収する。
- ③ 病棟階に作業員 1 名が上がり、下膳車を順次エレベーターに搭載し、地下 2 階へ降ろす。
- ④ 洗浄室にて下膳車を引き出し、ごみをダストカートに廃棄し、下膳用食器カゴを作業台におろす。
- ⑤ 下膳車を確認し、汚れがある場合は洗浄する。
- ⑥ 下膳車を清拭した後、洗浄済みの下膳用食器カゴ、新しいごみ袋をかけたごみ箱を搭載し、病棟の指定場所に再配置する病棟階に戻す。
- ⑦ 病棟階エレベータホール担当者は返却された下膳車を所定の位置に設置し、次の階に移動する。
- ⑧ 病棟から回収したごみ箱、下膳用食器カゴを洗浄し、所定の場所に保管する。
- ⑨ 下膳車は、洗浄計画（各車週一回／1 日約 3～4 台）に基づき洗浄する。

②トレー回収



④ダストカート



④下膳用食器カゴ



⑤下膳車の洗浄



⑥ごみ箱



⑦病棟階の下膳車所定位置



⑧洗浄後のごみ箱保管場所



⑧洗浄後のカゴ保管場所



■食器洗浄の手順

① 作業者は、食器仕分者、食器投入者、食器回収者として各業務を分担する。

(食器仕分者)

- ・ 仕分けた食器を、汚れの具合により分別し、必要に応じて漂白剤を用いて浸漬する。
- ・ 食器の種類別に、順次浸漬槽から取り上げ、食器投入者に引き渡す。
- ・ トレー洗浄の状況を確認し、トレー供給装置にトレーをセットする。

(食器投入者)

- ・ 食器仕分者が準備した食器を順次自動食器洗浄機に投入する。
- ・ 食器はすべて裏向きに投入する。
- ・ 投入する量は、食器回収者と連携し調整する。
- ・ 自動洗剤供給装置のランプを随時確認し、赤色のランプが点灯したら洗剤ボトルを交換する。

(食器回収者)

- ・ 洗浄が済んで出てくる食器の汚れ落ちを確認し、食器カゴに整理して収納し、消毒用カートに積み込む。

※ 汚れ落ちが不十分な食器は、再度洗浄する

- ・ トレー回収装置に取りまとめられたトレーを、消毒用カートに積み込む。
- ・ 消毒用カートを、食器消毒庫に入れる。
- ・ 満車になった食器消毒庫から順番に、消毒・乾燥運転を開始する。

② こびりつき汚れについては、食器にキズをつけないよう手洗いをを行う。

③ 洗浄業務終了後、自動食器洗浄機の洗浄を行う。

※自動食器洗浄機の運転、清掃については、機器の使用マニュアルを参照し適切に行う。

④ 自動食器洗浄機の浸漬槽に新しい湯を溜める。

⑤ 洗浄室エリアの清掃を行う。

※最終の洗浄業務終了時に、排水路末端の排水会所のごみカゴのごみを廃棄する。

食器の浸漬



トレー供給装置



洗剤供給装置ランプ



洗剤ボトル



食器カゴ



消毒用カート



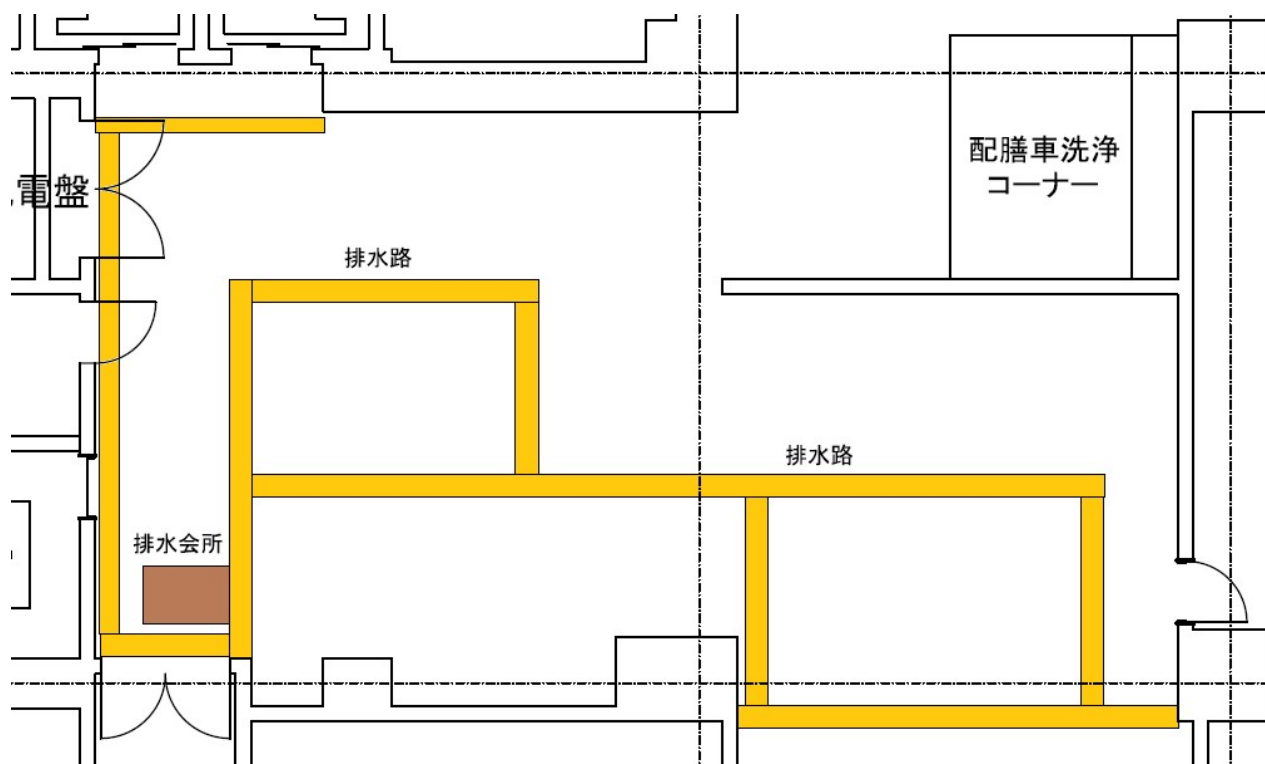
トレー回収装置



食器消毒庫



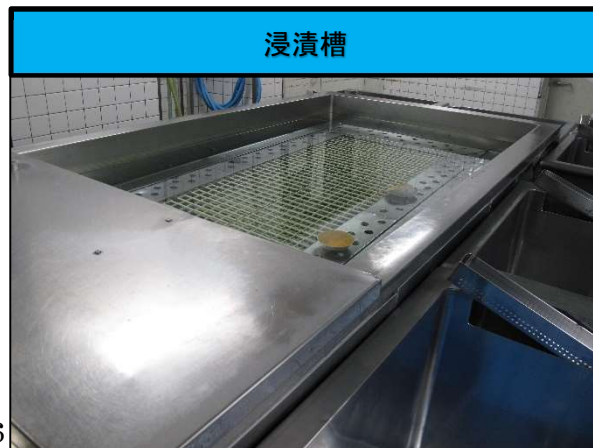
【洗浄室の排水路及び排水会所】



【自動食器洗浄機の清掃】



- ① 両側のパネルを外し、洗浄水タンクの栓を抜いて排水する。
- ② 内部のごみ受けを外して洗浄する。
- ③ ごみ受け、栓を元に戻し、注水する。
- ④ パネルを元に戻す。



食器類一覧表

別紙 1 3

運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
サラダボール		丸小鉢 うずまき KB-122	関東プラスチック
スープボール		丸小鉢 ハーモニー (アイボリー) L-267I	スリーライン
ボール (小)		MS-625-YL	関東プラスチック
ボール (中)		MS-614-YL	関東プラスチック
ボール (大)		クレヨンサファリ SLA-115	スリーライン
新ボール (小)		丸小鉢中 アイボリー杓付・DC G96IWD	マルケイ
新ボール (中)		14cmボール J11LYW	マルケイ
フルーツ皿 (小)		11cm深皿 クレヨン J19SK	マルケイ
フルーツ皿 (大)		12cm浅小鉢 クレヨン J29SK	マルケイ
クープ(小)		ベリー皿 M-713-LB	関東プラスチック
クープ(中)		クープ皿 M-714-LB	関東プラスチック

運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
クーブ（大）		クーブ皿大 M-716-LB	関東プラスチック
新クーブ皿（中）		16.5cm 深皿 リエール・プラン 716-LIB	信濃化工
新クーブ皿（大）		18cm 深皿 リエール・プラン 711-LIB	信濃化工
蒸し椀（小）		丸小鉢 中（蓋）/赤絵 5917C-17 丸小鉢 中（身）/赤絵 5942B-17	春暁陶器
蒸し椀（大）		深型飯丼（蓋）/赤絵 5910C-17 深型飯丼（身）/赤絵 59202B-17	春暁陶器
カレー皿（蓋）		PP蓋カバー 21cm用蓋 7506	信濃化学
カレー皿（身）		21cmボール フォルテ MTF-175	スリーライン
キャセロール		キャセロール（蓋） M-361-LB キャセロール（身） M-360-LB	関東プラスチック
うどん鉢（蓋）		17cm用丸蓋 PP117IW	マルケイ
うどん鉢（身）		大丼 A28HG	マルケイ
保温汁椀		584-N-宴-蓋 584-N-宴-身	信濃化学
幼児皿（小）		MS-14 FM 深皿	三信化工

運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
幼児皿（中）		MS-13 FM 深皿	三信化工
幼児皿（大）		MS-15 FM 深皿	三信化工
自助食器（ミニ）		小鉢（可憐花） M-357B フードカバー P-215	スリーライン
自助食器（小）		小鉢（デュオ） M-353AID 小鉢（蓋）（デュオ） M-353FAID	スリーライン
自助食器（中）		小鉢（フェロー） M-352AIF 小鉢（蓋）（フェロー） M-129AIF	スリーライン
自助食器（大）		中皿（フェロー） M-351AIF 中皿（蓋）（フェロー） M-127AIF	スリーライン
自助食器（飯丼）		段付飯碗（すべり止め加工付） UMB-404R WM 段付飯碗蓋 UMF-405	三信化工
幼児飯丼		汁椀 DPN-105 飯碗・汁椀用蓋 DPN-121	スリーライン
飯丼（小）		飯碗（身） YA-131 飯碗（蓋） YA-132	スリーライン
飯丼（旧）		飯丼 G-223 ノア	スリーライン
飯丼		丸茶碗 双葉つなぎ・DC A71BFU 丸茶碗 双葉つなぎ・DC（蓋） A71CFU	マルケイ
飯丼（大）		飯碗 中 アイボリー/オレンジ・C A104BRIOC 飯碗 中(蓋) アイボリー/オレンジ・C A104CRI	マルケイ

運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
種井		種井（身）（外黒内朱） AW-13BK 種井（蓋）（外黒内朱） AW-14BK	スリーライン
共用蓋（小）		小鉢用透明カバー P-301	スリーライン
共用蓋（中）		丸皿用透明カバー 300-OP	スリーライン
共用蓋（大）		16.5～18cm丸皿用カバー 296-OP	スリーライン
角蓋		角皿用カバー 299-OP	スリーライン
のぞき（廃盤）		のぞき G-438 アイビー	スリーライン
のぞき		G-438RU	スリーライン
小皿（廃盤）		小皿 C-53 アイビー	スリーライン
小皿		小皿 G-453RU	スリーライン
角皿（小）		角皿 G-792A	スリーライン
角皿（大）		角皿 G-407	スリーライン
角皿（大）		角皿 G-407US	スリーライン

運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
角小鉢		小鉢（草文） G-5EE	スリーライン
コップ		にまぐカップ° ドットツリー・DC C47DT にまぐカップ° 蓋 乳白 C47CI	マルケイ
小児コップ		ミルクコップ CM-10	関東プラスチック
小児コップ（蓋）		柄付コップ（蓋）	関東プラスチック
中鉢①		小鉢 菊網目 MK-206	関東プラスチック
中鉢②		小鉢 ふる里 MB-50FA	三信化工
煮物（小）①		十角浅小鉢（身） G50SO	マルケイ
煮物（小）②		十角小鉢（身） GHS-164	スリーライン
煮物（中）		浅鉢 M-208-H はるな	関東プラスチック
煮物鉢（大）		煮物碗（身）アベリ G-317I 煮物碗（蓋） YG-114	スリーライン
中深鉢（茶色）		丸小鉢（身） G-167SI	スリーライン
中深鉢（青色）		丸小鉢（身） GH-167	スリーライン

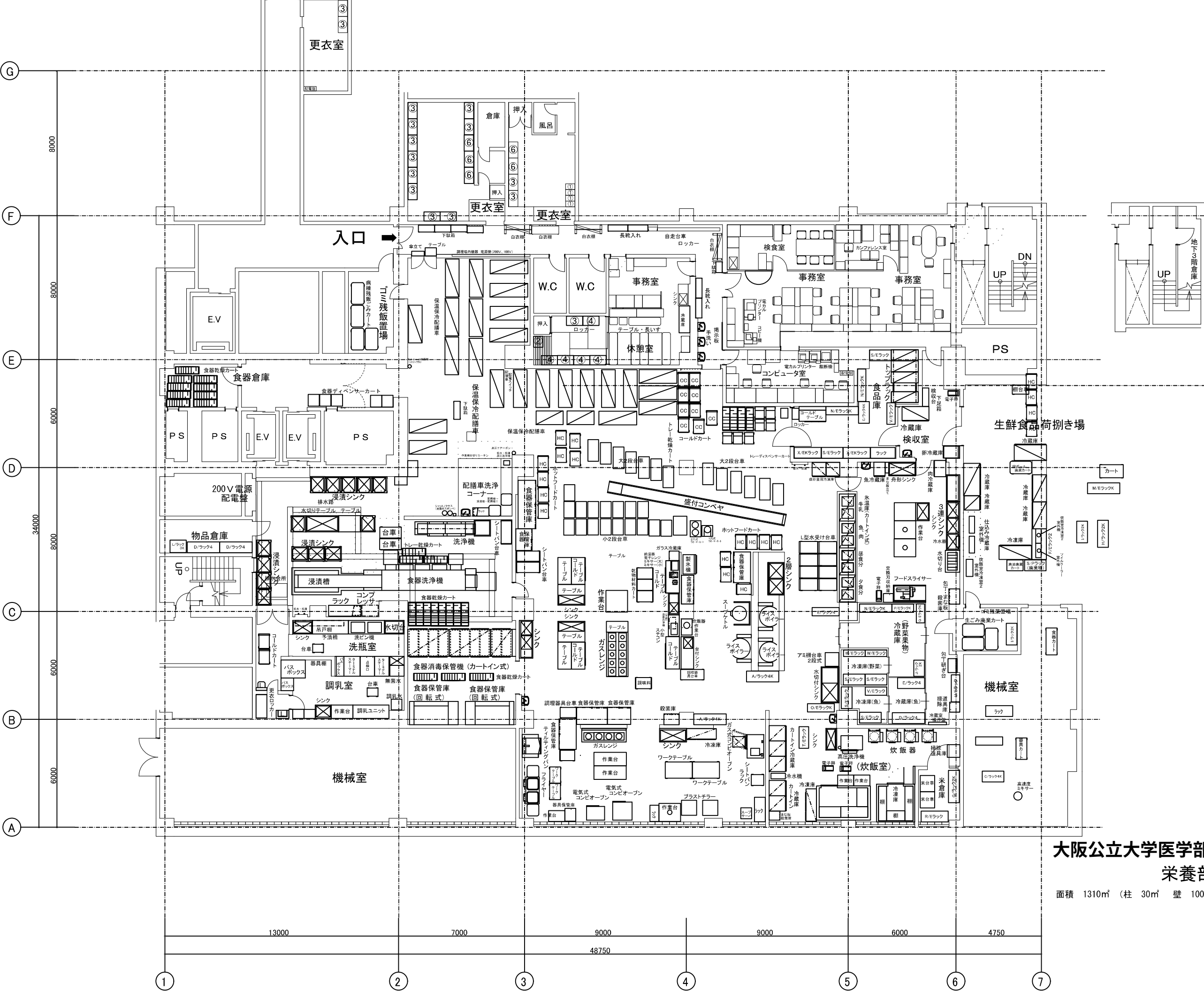
運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
丸コcott		丸小鉢 特小 レッド G98RD 丸小鉢 特小 オレンジ G98OGD 丸小鉢 特小 イロ G98YD 丸小鉢 特小 グリーン G98GND	マルケイ
角コcott		角コcott(パルホワイト) M-21PW 角コcott(ベージュ) M-21BE 角コcott(ピンク) M-21P 角コcott(イロ) M-21Y	スリーライン
三つ切りプレート		3つ切りプレート (ホワイト) M-333KW	スリーライン
プレートカバー		20cmプレートカバー P-219	スリーライン
パン皿		20cm丸皿 AID-102	スリーライン
バスケット		樹脂バスケット 舟型 白<WBS-20> 26cm 7-1075-0702	TKG
うどん鉢		丼 大 石目 A96ISM	マルケイ
蒸し碗		身 : B10B ホワイトC 蓋 : B10C 紅からくさ	マルケイ
焼きめし皿／身		八角皿 L30HO	マルケイ
焼きめし皿／蓋		19cm用丸カバー PP019IW	マルケイ
丼 (化療)		丼 中 粉引 A97KOH	マルケイ

運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
丼蓋（化療）		16cm用丸蓋 PP116CL	マルケイ
麺鉢		麺鉢 牡丹鳳凰 A13HO	マルケイ
スープ鉢／身		丼 小 黒 A98B	マルケイ
スープ鉢／蓋		13cm用 丸蓋 PP013CL	マルケイ
角皿（フルーツ）		17cm角平皿 E113 IWC	マルケイ
角蓋（フルーツ）		17cm用角カバー PP127CL	マルケイ
長角皿（化療）		長角皿 粉引 D255KOH	マルケイ
長角蓋（化療）		長角皿用カバー 大 PP120CL	マルケイ
洋皿（化療）		21cmプレート ライトブラウンC E262LBN	マルケイ
共用丸蓋（化療）		21cm用丸カバー PP021CL	マルケイ
飯丼（粥）		丼 中（身）溜内黒 A146BTMB 丼 中（蓋）溜内黒 A146CTMB	マルケイ
梅型小皿		桃彩・C D65TS	マルケイ

運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
八角丸小鉢浅型		小花祥瑞 G63KZ	マルケイ
丸小鉢		万暦 G10SJ	マルケイ
あじろ正角小皿		内朱 D86AJR	マルケイ
羽反り角小鉢		安南 G38AA	マルケイ
隅切角小鉢		青線しずく G40SJ	マルケイ
角丸小鉢（身）		粉引 G57KOH (B)	マルケイ
丸小鉢浅型		火だすき T2003	マルケイ
角小鉢		鉄泉 T2509	マルケイ
菊割小鉢		粉引 T26KOH	マルケイ
隅切角小鉢		黄瀬戸 T38KZT	マルケイ
飯茶碗		T34AO	マルケイ
サラダボール		E-98 BRO	マルケイ

運用名称	写真	製品名称・型番	メーカー
クーブ皿		E-97 BRO	マルケイ
飯器（中）		1-222-11 (中)式部飯器 二色ライン天金内朱	若泉漆器
飯器（小）		1-222-1 (小)新飯器 溜内朱	若泉漆器
保温飯碗		581H-SY やまぶき 身、ふた	信濃化工
12角小鉢		身：4018-ST-KBC 蓋：2607-KB	信濃化工

※その他18階特別室用食器および8階産科病棟出産祝い膳用食器あり



大阪公立大学医学部附属病院
栄養部 調理場内図
面積 1310㎡（柱 30㎡ 壁 100㎡ エレベータエリア 36㎡含む）

栄養部調理室施設・備品一覧

別紙14-2

機器名称	型式	メーカー	設置場所
保温・保冷配膳車①	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車②	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車③	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車④	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑤	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑥	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑦	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑧	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑨	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑩	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑪	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑫	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑬	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑭	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑮	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑯	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑰	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑱	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑲	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車⑳	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車㉑	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車㉒	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車㉓	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車㉔	CD1048F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車㉕	CD1032F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
保温・保冷配膳車㉖	CD1024F	パナソニック	調理場内－配膳車プール
下膳車①	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車②	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車③	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車④	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑤	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑥	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑦	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑧	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑨	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑩	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑪	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑫	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑬	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑭	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑮	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑯	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑰	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑱	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑲	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車⑳	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車㉑	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車㉒	S1-144MSP	アイホー	病棟
下膳車㉓	S1-144MSP	アイホー	病棟
ホットフードカート⑭	FEH1.5B	フジマック	調理場内
ホットフードカート⑮	FEH1.5B	フジマック	調理場内
ホットフードカート①	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート②	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート③	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート④	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート⑤	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート⑥	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート⑦	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内

ホットフードカート⑧	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート⑨	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート⑩	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート⑪	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート⑫	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
ホットフードカート⑬	HW-450-NSP	ニチワ	調理場内
コールドフードカート①	FFC6080	フジマック	調理場内
コールドフードカート②	FFC6080	フジマック	調理場内
コールドフードカート③	FFC6080	フジマック	調理場内
コールドフードカート④	FFC6080	フジマック	調理場内
コールドフードカート⑤	FFC6080	フジマック	調理場内
コールドフードカート⑥	FFC6080S	フジマック	調理場内
コールドフードカート⑦	FFC6080	フジマック	調理場内
コールドフードカート⑧	FFC6080	フジマック	調理場内
トレーディスペンサーカート①	FTMC10	フジマック	調理場内
トレーディスペンサーカート②	FTMC10	フジマック	調理場内
トレーディスペンサーカート③	FTMC10	フジマック	調理場内
トレーディスペンサーカート④	FTMC10	フジマック	調理場内
トレーディスペンサーカート⑤	FTMC10	フジマック	調理場内
トレーディスペンサーカート⑥	FTMC10	フジマック	調理場内
トレーディスペンサーカート⑦	FTMC10	フジマック	調理場内
トレーディスペンサーカート⑧	FTMC10	フジマック	調理場内
ベルトコンベア	FCK-10SS	フジマック	調理場内
冷凍庫（検食用）①	EKD-252FM	福島工業	調理場内
冷凍庫（検食用）②	FRF7680J	フジマック	調理場内
フードスライサー①	FS-51	アイホー	下処理室
冷水機①	瞬冷君	ホシザキ	下処理室
氷温庫（カートイン）①	特注	フジマック	下処理室
氷温庫（カートイン）②	特注	フジマック	下処理室
氷温庫（カートイン）③	特注	フジマック	下処理室
氷温庫（カートイン）④	特注	フジマック	下処理室
冷蔵庫⑦	HCR-90ST-ML	ホシザキ	下処理室
冷蔵庫⑧	HCR-75S	ホシザキ	下処理室
冷蔵庫⑤	EMW-060RM-R	福島工業	検品場外
冷蔵庫②	MR-180A	ホシザキ	検品場外
冷蔵庫③	HR-150P-LD	ホシザキ	検品場外
冷凍冷蔵庫④	FR1580FKI	フジマック	検品場外
冷蔵庫⑥	FRM12B	フジマック	検品場外
冷凍庫①	HF180×3	ホシザキ	検品場外
冷凍冷蔵庫①	FR1580F2KI	フジマック	検品場内
立体炊飯器①（低輻射）	RMG-154R	アイホー	炊飯室
立体炊飯器②（低輻射）	RMG-154R	アイホー	炊飯室
立体炊飯器③（低輻射）	RMG-154R	アイホー	炊飯室
立体炊飯器④（低輻射）	RMG-154R	アイホー	炊飯室
炊飯釜洗浄機	RBB-60 M	アイホー	炊飯室
冷凍庫②	HF-180Z3	ホシザキ	炊飯室
冷凍庫③	HF-180Z3	ホシザキ	炊飯室
カートイン冷蔵庫①	FR901KB	フジマック	炊飯室
カートイン冷蔵庫②	FR901KB	フジマック	炊飯室
カートイン冷蔵庫③	FR901KBX	フジマック	炊飯室
カートイン冷蔵庫④	FR901KBX	フジマック	炊飯室
カートイン冷蔵庫⑤	FR901KBX	フジマック	炊飯室
冷水器②	瞬冷君	ホシザキ	炊飯室
ウォーマーカート	特注	フジマック	炊飯室
棚回転式保管庫①	RAS-14-56	アイホー	保管庫
棚回転式保管庫②	RAS-14-56	アイホー	保管庫
食器消毒保管庫①（奥）	TEW-64	アイホー	保管庫
食器消毒保管庫②（中）	TEW-64	アイホー	保管庫
食器消毒保管庫③（手前）	TEW-34	アイホー	保管庫
スチームコンベクションオープン(電気式20段)	iCombi Classic20-2/1	ラショナル	大量調理

スチームコンベクションオープン(電気式10段)	FCCMP102E	フジマック	大量調理
スチームコンベクションオープン(ガス式20段)	FCCMP202G	フジマック	大量調理
スチームコンベクションオープン(ガス式6段)	FCCMP61G	フジマック	大量調理
ティルティングパン	FGB75A	フジマック	大量調理
ガス式フライヤー①	FGF2723L	フジマック	大量調理
ガス式フライヤー②	FGF2723L	フジマック	大量調理
オープンレンジ架台	特注	フジマック	大量調理
ガステーブルコンロ②	特注 片面バーナータイプ	フジマック	大量調理
蒸気回転釜①	SRB-300SD-N	日本調理器	大量調理
蒸気回転釜②	SRB-300SD-N	日本調理器	大量調理
蒸気回転釜③(小)	SRB-200SD-N	日本調理器	大量調理
スープレトル	FGCH-240	カジワラ	大量調理
製氷機	IM-360DL	ホシザキ	大量調理
スチームコンベクションオープン(電気式5段)	MIC-5HTC3	ホシザキ	少量調理
ガステーブルコンロ①	FTA1351260M	フジマック	少量調理
冷蔵庫付ステンレス調理台①	SUR-F1561S	サンヨー	少量調理
冷蔵庫付ステンレス調理台②	SUR-F1561S	サンヨー	少量調理
台下冷凍冷蔵庫①	RFT-3B-180	ホシザキ	少量調理
台下冷凍冷蔵庫②	RFT-3B-180	ホシザキ	少量調理
保温ディスペンサー①	FRMC120	フジマック	少量調理
保温ディスペンサー②	FRMC120	フジマック	少量調理
保温ディスペンサー③	FRMC120	フジマック	少量調理
保温ディスペンサー④	FRMC120	フジマック	少量調理
食器洗浄機	ED35MFOTS	アイホー	洗浄室
食缶洗浄機	B-S54P6	マイコ	洗浄室
浸漬用移動カート①	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート②	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート③	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート④	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑤	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑥	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑦	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑧	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑨	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑩	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑪	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑫	特注	フジマック	洗浄室
浸漬用移動カート⑬	特注	フジマック	洗浄室
予浸槽	YP-200V	三田理化	調乳室
洗瓶機①	SRA	三田理化	調乳室
洗瓶機②	SRA	三田理化	調乳室
ターミナルスチーマ①	ACP-20P	三田理化	調乳室
ターミナルスチーマ②	ACP-20P	三田理化	調乳室
調乳水製造装置	MIFS-701 WA-5 ZV	三田理化	調乳室
分注機	DR-NT	三田理化	調乳室
食器棚	HC129	日本調理器	調理場内
食器棚	FCCA1290	フジマック	調理場内
食器棚	DS-167	アイホー	調理場内
冷温蔵ショーケース(予備①)	SSR-Z281CH2	パナソニック	調理場内
冷温蔵ショーケース⑨	SSR302CHL	パナソニック	調理場内
オゾン除菌・脱臭器	URN-007	福島工業	下処理室
台下冷凍冷蔵庫③	RFT-180SNF	ホシザキ	事務室
高速度ミキサー	MX-45	アイホー	炊飯室
プラストチラー①	HBC-12B3	ホシザキ	大量調理
プラストチラー②	HBC-12B3	ホシザキ	大量調理
炊飯釜洗浄機	RBB-60	アイホー	炊飯室
ブレハブ冷凍室①	特注	フジマック	炊飯室
ブレハブ冷凍室②	PF-21CC-1.76	ホシザキ	炊飯室

様式 1

栄養部長	保健副主幹	係 員

履行確認書

令和 年 月 日

No.	提出書類	提出日	提出者	受領者
01	食数月報			
02	年齢構成表			
03	給与食品検討表			
04	食品使用日計表			
05	在庫食品受払明細簿			
06	予定献立表			
07	食事箋			
08	施設衛生自主管理点検表			
09	TT 管理表			
10	TT 管理表（少量）			
11	衛生・健康チェックリスト			
12	検便検体結果表			
13	発注書			
14	検食簿			
15	調乳業務日誌			
16	配膳車電源確認表			
17	配膳車温度チェック表			
18	残食調査表			
19	清掃チェック表			
20	水質検査・塩素濃度記録表			
21	冷凍・冷蔵庫温度確認表			
22	給食業務日誌			
23	食事材料購入実績表（9・3月）			

業務日誌

				栄養士		責任者	
報告事項			年 月 日 ()				
【原材料保存食】	確認者	患者食数	一般	特食	計	記入者	
下処理担当者		朝食					
		昼食					
		夕食					
		計					
朝食	【調理済み保存食】一般食		確認者	特別食			確認者
	常食・小児・軟食 ペースト・刻み・一口			糖尿・腎臓・肝臓・心臓・透析・膀胱			
昼食	【調理済み保存食】一般食		確認者	特別食			確認者
	常食・小児・軟食 ペースト・刻み・一口			糖尿・腎臓・肝臓・心臓・透析・膀胱			
夕食	【調理済み保存食】一般食		確認者	特別食			確認者
	常食・小児・軟食 ペースト・刻み・一口			糖尿・腎臓・肝臓・心臓・透析・膀胱			
配膳時間 (最終配膳車の配膳車プール出発時間)				特記事項			
到着時間	朝食	昼食	夕食				
	:	:	:				
	記入者						
天気	朝食 盛付け時		夕食 盛付け時		測定箇所		
	室温	湿度	室温	湿度	トレイライン		
	℃	%	℃	%			

勤務状況		人数	検食状況		有・無
	出勤			朝	有・無
	公休			昼	有・無
	合計			夕	有・無

事故・クレーム発生状況

器具・備品破損報告

病院への報告事項

残食調査票

様式 3

	献立内容	所 見
朝食		主食 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 主菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 副菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない
		<u>コメント</u>
昼食		主食 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 主菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 副菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない
		<u>コメント</u>
夕食		主食 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 主菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 副菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない
		<u>コメント</u>
記載者名		
<u>備 考</u>		

使用例

残食調査票

2014年9月1日（月）

常食A

	献立内容	所 見
朝 食	日替パン 90g Bベリー&マーガリン/1個 鶏ささみのサラダ 普通牛乳	主食 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 主菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 副菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない
		<u>コメント</u>
昼 食	米飯150g 漬け焼①-2/付合 鶏のそぼろ煮 キャベツのごま酢 果物① 常食パン	主食 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 主菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 副菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない
		<u>コメント</u>
夕 食	米飯150g みそ漬け焼80 鯛 筑前煮①-1 和え物 か・柿の みそ汁① トウモロコシ	主食 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 主菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない 副菜 : 多い ・ やや多い ・ やや少ない ・ 少ない
		<u>コメント</u>
記載者名		
<u>備 考</u>		

入院患者食事材料購入実績表

様式 4

[illegible]

施設及び設備機器破損報告書・修理依頼書

様式5

◆ 依頼日

◆ 依頼者

◆ 修理物品名

型番 .

メーカー .

◆ 故障状況（できるだけ詳しく記入してください）

○ 依頼受付者

○ 修理予定日 月 日 ()

○ 対応業者

☐ フジマック

☐ A I H O

☐ ホシザキ

☐ 三田理化

☐ その他 ()

様式6

年 月 日

食器破損状況報告書

食器名	
報告者名	
破損等の状況	
原因	
再発防止策	

※業務上の取り扱いにおいて、一度に大量の食器を破損した場合の報告

食器運用報告書

様式7

調査日： 年 月 日

運用名称	製品名称・型番	メーカー	備考	数量（個）
サラダボール	丸小鉢 うずまき KB-122	関東プラスチック		
スープボール	丸小鉢 ハーモニー（アイリス） L-267I	スリーライン		
ボール（小）	MS-625-YL	関東プラスチック	廃番	
ボール（中）	MS-614-YL	関東プラスチック	廃番	
ボール（大）	クレヨンサアリ SLA-115	スリーライン		
新ボール（小）	丸小鉢中 アイリスホワイト・DC G96IWD	マルケイ		
新ボール（中）	14cmボール J11LYW	マルケイ		
フルーツ皿（小）	11cm深皿 クレヨン J19SK	マルケイ		
フルーツ皿（大）	12cm浅小鉢 クレヨン J29SK	マルケイ		
クープ(小)	ペリー皿 M-713-LB	関東プラスチック		
クープ(中)	クープ皿 M-714-LB	関東プラスチック	廃盤	
クープ（大）	クープ皿大 M-716-LB	関東プラスチック	廃盤	
新クープ皿（中）	16.5cm 深皿 リエール・ブラン 716-LIB	信濃化工	202211新規採用	
新クープ皿（大）	18cm 深皿 リエール・ブラン 711-LIB	信濃化工	202311新規採用	
蒸し椀（小） 蓋	丸小鉢 中（蓋）/赤絵 5917C-17	春暁陶器		
蒸し椀（小） 身	丸小鉢 中（身）/赤絵 5942B-17	春暁陶器		
蒸し椀（大） 蓋	深型飯丼（蓋）/赤絵 5910C-17	春暁陶器		
蒸し椀（大） 身	深型飯丼（身）/赤絵 59202B-17	春暁陶器		
カレー皿（蓋）	PP蓋カバー 21cm用蓋 7506	信濃化学		
カレー皿（身）	21cmボール フォルテ MTF-175	スリーライン		
キャセロール（蓋）	キャセロール（蓋） M-361-LB	関東プラスチック		

運用名称	製品名称・型番	メーカー	備考	数量（個）
キャセロール（身）	キャセロール（身） M-360-LB	関東プラスチック		
うどん鉢（蓋）	17cm用丸蓋 PP117IW	マルケイ		
うどん鉢（身）	大井 A28HG	マルケイ		
保温汁椀（蓋）	584-N-宴-蓋	信濃化学		
保温汁椀（身）	584-N-宴-身	信濃化学		
幼児皿（小）	MS-14 FM 深皿	三信化工	廃番	
幼児皿（中）	MS-13 FM 深皿	三信化工	廃番	
幼児皿（大）	MS-15 FM 深皿	三信化工	廃番	
自助食器（ミニ）	小鉢（可憐花） M-357B	スリーライン		
自助食器（小）	小鉢（デュオ） M-353AID	スリーライン		
自助食器（中）	小鉢（フェロー） M-352AIF	スリーライン		
自助食器（大）	中皿（フェロー） M-351AIF	スリーライン		
自助食器（飯丼）蓋	段付飯碗蓋 UMF-405	三信化工		
自助食器（飯丼）身	段付飯碗（すべり止め加工付） UMB-404R WM	三信化工		
幼児飯丼（蓋）	飯碗・汁椀用蓋 DPN-121	スリーライン		
幼児飯丼（身）	汁椀 DPN-105	スリーライン		
飯丼（小）蓋	飯碗（蓋） YA-132	スリーライン	廃番	
飯丼（小）身	飯碗（身） YA-131	スリーライン	廃番	
飯丼（旧）蓋	G-224 ノア	スリーライン	特注（新規購入不可）	
飯丼（旧）身	飯丼 G-223 ノア	スリーライン	特注（新規購入不可）	
飯丼（蓋）	丸茶碗 双葉つなぎ・DC（蓋） A71CFU	マルケイ		
飯丼（身）	丸茶碗 双葉つなぎ・DC A71BFU	マルケイ		
飯丼（大）蓋	飯碗 中(蓋) アイリー/オレンジ・C A104CRI	マルケイ		

運用名称	製品名称・型番	メーカー	備考	数量（個）
飯井（大）身	飯碗 中 アイビー/オレンジ・C A104BRIOC	マルケイ		
種井（蓋）	種井（蓋）（外黒内朱） AW-14BK	スリーライン		
種井（身）	種井（身）（外黒内朱） AW-13BK	スリーライン		
共用蓋（小）	小鉢用透明カバー 301-OP →後継品P-301	スリーライン		
共用蓋（中）	丸皿用透明カバー 300-OP	スリーライン		
共用蓋（大）	16.5～18cm丸皿用カバー 296-OP	スリーライン		
角蓋	角皿用カバー 299-OP	スリーライン		
のぞき（廃盤）	のぞき G-438 アイビー	スリーライン	アイビーは廃盤（その他の柄はあり）	
のぞき	G-438RU	スリーライン	G-438アイビーの後継	
小皿	小皿 C-53 アイビー	スリーライン	廃盤	
小皿	小皿 G-453RU	スリーライン	C-53アイビーの後継	
角皿（小）	角皿 G-792A	スリーライン	同一柄は廃番（その他の柄はあり）	
角皿（大）	角皿 G-407	スリーライン	同一柄は廃番（その他の柄はあり）	
角皿（大）	角皿 G-407US	スリーライン	2021/8購入 柄：遊奏	
角小鉢	小鉢（草文） G-5EE	スリーライン		
コップ（蓋）	エマグ カップ 蓋 乳白 C47CI	マルケイ		
コップ（身）	エマグ カップ ドットツリー・DC C47DT	マルケイ		
小児コップ（蓋）	柄付コップ（蓋）	関東プラスチック		
小児コップ（身）	ミルクコップ CM-10	関東プラスチック		
中鉢①	小鉢 菊網目 MK-206	関東プラスチック		
中鉢②	小鉢 ふる里 MB-50FA	三信化工		
煮物（小）①	十角浅小鉢（身） G50SO	マルケイ	蓋なし	
煮物（小）②	十角小鉢（身） GHS-164	スリーライン		

運用名称	製品名称・型番	メーカー	備考	数量（個）
煮物（中）	浅鉢 M-208-H はるな	関東プラスチック		
煮物鉢（大） 蓋	煮物碗（蓋） YG-114	スリーライン		
煮物鉢（大） 身	煮物碗（身）ア体 リー G-317I	スリーライン		
中深鉢（茶色）	丸小鉢（身） G-167SI	スリーライン		
中深鉢（青色）	丸小鉢（身） GH-167	スリーライン		
丸コcott（レッド）	丸小鉢 特小 レッド G 98RD	マルケイ		
丸コcott（オレンジ）	丸小鉢 特小 オレンジ G 98OGD	マルケイ		
丸コcott（イエロー）	丸小鉢 特小 イエロー G 98YD	マルケイ		
丸コcott（グリーン）	丸小鉢 特小 グリーン G 98GND	マルケイ		
角コcott（パルホワイト）	角コcott（パルホワイト） M-21PW	スリーライン		
角コcott（ベージュ）	角コcott（ベージュ） M-21BE	スリーライン		
角コcott（ピンク）	角コcott（ピンク） M-21P	スリーライン		
角コcott（イエロー）	角コcott（イエロー） M-21Y	スリーライン		
三つ切りプレート	3 ッ切プレート（ホワイト） M-333KW	スリーライン		
プレートカバー	20cmプレートカバー P-219	スリーライン		
パン皿	20cm丸皿 AID-102	スリーライン		
バスケット	樹脂バスケット 舟型 白<WBS-20> 26cm	TKG		
うどん鉢	井 大 石目 A96ISM	マルケイ	新規2021年1月	
蒸し碗（蓋）	蓋：B10C 紅からくさ	マルケイ	新規2021年3月	
蒸し碗（身）	身：B10B ホワイトC	マルケイ	新規2021年3月	
焼きめし皿／身	八角皿 L30HO	マルケイ	新規2021年5月	
焼きめし皿／蓋	19cm用丸カバー PP019IW	マルケイ	新規2021年5月	
井（化療）	井 中 粉引 A97KOH	マルケイ	新規2021年5月	

運用名称	製品名称・型番	メーカー	備考	数量（個）
丼蓋（化療）	16cm用丸蓋 PP116CL	マルケイ	新規2021年5月	
麵鉢	麵鉢 牡丹鳳凰 A13HO	マルケイ	新規2021年5月	
スープ鉢／身	丼 小 黒 A98B	マルケイ	新規2021年5月	
スープ鉢／蓋	13cm用 丸蓋 PP013CL	マルケイ	新規2021年5月	
角皿（フルーツ）	17cm角平皿 E113 IWC	マルケイ	新規2021年5月	
角蓋（フルーツ）	17cm用角カバー PP127CL	マルケイ	新規2021年5月	
長角皿（化療）	長角皿 粉引 D255KOH	マルケイ	新規2021年5月	
長角蓋（化療）	長角皿用カバー 大 PP120CL	マルケイ	新規2021年5月	
洋皿（化療）	21cmプレート ライトブラウンC E262LBN	マルケイ	新規2021年5月	
共用丸蓋（化療）	21cm用丸カバー PP021CL	マルケイ	新規2021年5月	
梅型小皿	桃彩・C D65TS	マルケイ	18階特別病棟用	
八角丸小鉢浅型	小花祥瑞 G63KZ	マルケイ	18階特別病棟用	
丸小鉢	万暦 G10SJ	マルケイ	18階特別病棟用	
あじろ正角小皿	内朱 D86AJR	マルケイ	18階特別病棟用	
羽反り角小鉢	安南 G38AA	マルケイ	18階特別病棟用	
隅切角小鉢	青線しずく G40SJ	マルケイ	18階特別病棟用	
角丸小鉢（身）	粉引 G57KOH (B)	マルケイ	18階特別病棟用	
丸小鉢浅型	火だすき T2003	マルケイ	18階特別病棟用	
角小鉢	鉄泉 T2509	マルケイ	18階特別病棟用	
菊割小鉢	粉引 T26KOH	マルケイ	18階特別病棟用	
隅切角小鉢	黄瀬戸 T38KZT	マルケイ	18階特別病棟用	
飯茶碗	T34AO	マルケイ	18階特別病棟用	
サラダボール	E-98 BRO	マルケイ	18階特別病棟用	

運用名称	製品名称・型番	メーカー	備考	数量（個）
クープ皿	E-97 BRO	マルケイ	18階特別病棟用	
飯器（中）	1-222-11 (中)式部飯器 二色ライン天金内朱	若泉漆器	18階特別病棟用 ※外部倉庫に在庫あり	
飯器（小）	1-222-1 (小)新飯器 溜内朱	若泉漆器	18階特別病棟用 ※外部倉庫に在庫あり	
保温飯椀（蓋）	581H-SY やまぶき ふた	信濃化工	5分・7分粥300g専用 2022/9採用	
保温飯椀（身）	581H-SY やまぶき 身	信濃化工	5分・7分粥300g専用 2022/9採用	
12角小鉢（蓋）	蓋：2607-KB	信濃化工	18階特別病棟用 2023/7採用	
12角小鉢（身）	身：4018-ST-KBC	信濃化工	18階特別病棟用 2023/7採用	

※その他18階特別室用食器および8階産科病棟出産祝い膳用食器あり

水質検査・冷凍冷蔵庫温度表

責任者

年 月 日

○:異常なし ×:異常あり

採取場所	採取時間	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度 [mg/l]	温度 [°C]	点検者
おやつ	(朝) :							
おやつ	(夕) :							

塩素消毒液	1回目			2回目			3回目			4回目		
	作成時間	濃度ppm	担当者	作成時間	濃度ppm	担当者	作成時間	濃度ppm	担当者	作成時間	濃度ppm	担当者
器具類 (200ppm)	:	ppm		:	ppm		:	ppm		:	ppm	
ダスター (100ppm)	:	ppm		:	ppm		:	ppm		:	ppm	

時間		設定温度 (許容温度)	:	:	:	:
場所						
1	保存食冷凍庫①	-22.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
2	保存食冷凍庫②	-22.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
3	魚専用冷蔵庫(下処理室)	4.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
4	肉専用冷蔵庫(検品場)	3.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
5	卵専用冷蔵庫	3.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
6	外用冷蔵庫①	7.0(4~10)	°C	°C	°C	°C
7	外用冷蔵庫②(随時使用)	7.0(4~10)	°C	°C	°C	°C
8	外用冷蔵庫③(随時使用)	7.0(4~10)				
9	外用冷蔵庫④(随時使用)	7.0(4~10)				
10	外用冷凍庫⑥	-21.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
11	外用冷蔵庫⑦(随時使用)	7.0(4~10)	°C	°C	°C	°C
12	外用冷蔵庫⑤	7.0(4~10)	°C	°C	°C	°C
13	プレハブ冷凍庫(1号)(野菜)	-22.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
14	プレハブ冷凍庫(2号)	-22.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
15	プレハブ冷蔵庫(3号)	3.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
16	プレハブ冷蔵庫(4号)	3.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
17	パーシャル冷蔵庫(牛乳用)	4.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
18	パーシャル冷蔵庫(肉用)	4.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
19	パーシャル冷蔵庫(魚用)	4.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
20	冷蔵庫(夕食用)	4.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
21	プレハブ冷凍庫(炊飯室)	-22.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
22	冷凍庫②(炊飯室)	-21.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
23	冷凍庫①(炊飯室)	-21.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
24	冷蔵庫⑤(炊飯室)	5.0(2~9)	°C	°C	°C	°C
25	冷蔵庫④(炊飯室)	5.0(2~9)	°C	°C	°C	°C
26	冷蔵庫③(炊飯室)	5.0(2~9)	°C	°C	°C	°C
27	冷蔵庫②(炊飯室)	5.0(2~9)	°C	°C	°C	°C
28	冷蔵庫①(炊飯室)	5.0(2~9)	°C	°C	°C	°C
29	離乳作業台冷蔵庫①	3.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
29	離乳作業台冷凍庫①	-22.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
30	離乳作業台冷蔵庫②	3.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
30	離乳作業台冷凍庫②	-22.0(-15~-24)	- °C	- °C	- °C	- °C
31	盛付作業台冷蔵庫①	3.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
32	盛付作業台冷蔵庫②	3.0(1~9)	°C	°C	°C	°C
点検	殺菌灯点灯確認(厨房内)包丁	○..点灯 ×..消灯				
点検	殺菌灯点灯確認(厨房内)まな板	○..点灯 ×..消灯				
点検	殺菌灯点灯確認(下処理内)包丁	○..点灯 ×..消灯				
点検	殺菌灯点灯確認(下処理内)まな板	○..点灯 ×..消灯				
点検者						

※ 許容温度外の場合は備考欄に冷蔵庫・冷凍庫番号、再確認時間、温度の確認をし、記録すること。

備考欄

記入要領:良好○、不十分△、不良×

[illegible]