

入院患者等の食事療養提供業務及び保育所給食業務委託仕様書

1 委託業務名

公立大学法人横浜市立大学附属市民総合医療センター
入院患者等の食事療養提供業務及び保育所給食業務委託

2 委託業務の履行場所

神奈川県横浜市南区浦舟町4丁目57番地

3 委託業務の実施期間

令和4年4月1日より令和9年3月31日

ただし、その場合においても、契約金額及び仕様書は、1年ごとに見直すこととする。

4 委託業務履行基本方針

- (1) この業務委託は、栄養部食事療養提供業務の一部委託であり、委託者職員と協同で、常に患者本位の立場で委託者と協調し、業務の円滑な遂行に努めること。
- (2) 当院の理念を理解し、栄養部が目指す食事療養提供業務を協調して達成するよう努めること。また、次の基本方針に基づいた業務の追及を行うこと。
 - ・ 入院患者の治療計画に則した食事を提供する。
 - ・ 適時・適温、選択メニュー、行事食等、入院患者のQOL向上に則した食事を提供する。
 - ・ 食欲低下、緩和ケア、摂食嚥下障害、食物禁忌等への個別対応食に柔軟な対応を行う。
 - ・ 食数管理、食材管理、調理盛り付け管理等の効率化による経営管理を行う。
 - ・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び当院「衛生管理マニュアル」に準じた衛生管理を徹底する。
 - ・ 正確であり家庭的な温もりのあるベッドサイド配膳を行う。
- (3) 医療法等、厚生労働省が示す入院時食事療養の諸規定を遵守し、食事療養に関する委託者の運営方針について、その指導、助言を受け忠実に業務を遂行すること。
- (4) ベルトコンベア中央配膳方式による保温・保冷配膳車での適時・適温食事療養業務を行う。

5 業務委託内容

(1) 配膳・下膳・オーダー締切時間

区分	配膳	下膳	締切時間	
			食事変更	緊急入院
朝食	7:45～8:15	9:15～	前日 16:30まで	随時
分食・遅延食	10:00～10:30			
昼食	12:00～12:30	13:15～	(調乳は8:30まで) 当日 9:50まで	随時
遅延食	14:00～14:30			
分食・おやつ	15:00			
夕食	18:15～18:45	19:30～	当日 14:50まで	随時
分食	20:00			

(2) 食事提供予定数(1食当たり食数)

基準食	特別治療食	その他	5・3・流動	保育所食	調乳本数
320食	140食	50食	30食	(朝)5食 (昼)20食 (夕)10食	(昼のみ) 280本

※保育所給食は昼食(月曜～土曜)、夕食(月曜～金曜)、朝食(火、水、金、土曜日)とする。(その他おやつ等含む)
※調乳本数は空ビンも含む。

(3) 規模

病床数等	726床・保育所33人
配膳箇所	(朝・夕)23カ所(本館・救急棟)
	(昼) 24カ所(本館・救急棟・保育所)
配膳専用エレベータ	あり(本館のみ。他は共同エレベータを使用)

(4) 稼働時期

病床稼働期間(令和4年4月1日～令和9年3月31日)

- (5) 各患者のベッドサイド配膳(配茶)及びデイルーム配膳(配茶)を看護部と協力して行う。下膳時は病棟の所定の場所から栄養部まで回収し、洗浄等の作業を行う。

※ベッドサイド配膳とは、患者の枕元のテーブルまで一食一食配膳するものとする。

- (6) 保育所給食は昼食時に保育所への配送し下膳業務を行う。朝食、夕食は配送を行わずセッティングのみ行う。

(7) 業務分担区分

別表1、業務分担区分のとおり

(8) 委託内容詳細

別表2、委託内容詳細のとおり

献立は、週間サイクルをベースにした28サイクルを基本として、四季を加味した季節メニューや年中行事等の特別メニュー、選択メニューを織り込んだ食事の提供を行う方針である。

給食材料保管から、仕込み、調理、盛り付け、配膳、下膳、洗浄・食器保管までの一連の作業、調乳作業はHACCPの概念に基づく衛生管理が行われることを前提とする。なお、委託業務内容について、変更や改善の必要が生じた時は、速やかに委託者側と受託者側が協議し、解決を図るものとする。

※ HACCP(危害分析重要管理点)とは:

加工調理の全ての過程について、危機分析の結果に基づき、危害発生を防止する上で極めて重要な工程を特定し、その管理状態をモニタリングして、異常が認められた場合にはすぐに対策をとることで解決し、危害の発生を未然に防ぐシステムである。

6 経費負担区分

(別表3)経費負担区分表のとおり

7 栄養部関連施設等

(別紙、図面添付)のとおり

8 受託者の責務

(1) 職員の配置

ア 総責任者として、管理栄養士、栄養士、または調理師の資格を有する常勤職員を配置すること。

総責任者は病床数500床以上の地域医療支援病院または特定機能病院に常勤する2年以上の総責任者としての経験を有すること。

イ 副責任者は、地域医療支援病院または特定機能病院の経験を2年以上有する管理栄養士、または栄養士を常勤で配置すること。

ウ 調理責任者として、調理師、または栄養士の資格を有する常勤職員を配置すること。調理責任者は、地域医療支援病院または特定機能病院において食事療養提供業務に2年以上従事した経験を有すること。

エ 調理業務の従事者は、基本的に調理師、または栄養士の資格を有するものとする。

オ 業務遂行にあたる管理栄養士・栄養士及び調理師を業務内容に応じて適正に配置し、総責任者や調理責任者が休みの際は、代行の常勤正規職員をあて、業務の質の低下を招かないこと。

カ 総責任者、副責任者、調理責任者が交代する際は、最低2カ月前までに委託者に報告し、委託者の承認を得ること。引継には最低1カ月以上の期間を設け、業務に支障を招かないよう十分な引継を行うこと。

キ 委託者が適当でないと認める受託者側従事者がいたときは、速やかにその従事者の変更について協議に応じること。

ク 受託者側は、従事者及びその同居者が感染症疾患等に罹患した場合には、速やかに委託者に報告し、委託者の許可があるまで、その者を作業に従事させてはならない。また、疑いのある場合にも、速やかに検査等必要な措置を講じ、その結果が判明するまではその者を従事させてはならない。不足人員においては代行者を当てること。

ケ 受託者側従事者には継続して従事できる者を配置し、頻繁に変更を行わないこと。やむを得ず変更する場合は、委託者へ1カ月前まで報告するとともに、業務の質の低下を招かないよう努めること。

(2) 業務報告

- ア 受託者側は、受託業務の実施にあたって、全従事者の名簿、勤務表を提出すること。また、従事者を変更する場合についても同様の措置を講ずるとともに、少なくとも1カ月前に委託者に報告すること。
- イ 受託者側は、帳票及び作業内容について委託者が行う随時点検、または調査に協力すること。
- ウ 受託者側は、法令に基づく健康診断、および月2回以上の検便(腸管出血性大腸菌の検査を含む)、当院が必要と判断する感染症等の抗体検査を実施し、その結果を委託者の求めに応じて記録を提出すること。
- エ 受託者側は、当院が必要と判断するワクチンの接種を基本とすること。
- オ 年2回以上厨房内のふきとり検査等の衛生検査を実施し、委託者に報告すること。

(3) 業務従事者の服務

- ア 業務全般について、マニュアルを作成し、管理すること。患者に適正な食事が提供されるよう研究し、努めること。併せて食中毒防止に万全の注意をすること。
- イ 従事者は業務を行うに当たっては衛生的な服装及び名札を着用し、患者等に対しては十分な配慮を行うこと。
- ウ 防災、防火責任者を定め、委託者の方針に従い協力すること。

(4) 業務を行うにあたっては、常に事故の発生することのないように充分注意を払うこと。また、万が一、事故等不測の事態が(異物混入、配膳ミス等含む)生じた際は、すみやかに委託者に報告し、対策を講じ、委託者の方針に従い処理にあたること。原因・対応・改善に関する報告書を提出し、再発防止に努めること。

(5) 業務の細則については委託者、受託者両方で協議し、お互いの責務や業務分担等を明確にすること。

(6) 契約の遂行と業務代行について

- ア 受託者は、契約約款規定及び天災等による場合を除き、この業務の遂行をしなければならない。
- イ 受託者は、業務を委託契約約款及び業務停止、天災等の事情によりその業務の全部、または一部の遂行が困難となった場合、業務の代行者に業務の代行を依頼しなければならない。業務の代行者は業務を代行できる能力を担保されており受託する業務の全てを代行できるものとする。ただし、この場合であっても、受託者の業務は免責されるものではない。
- ウ 受託者は、前項イにより、業務を代行させる場合は、委託者に業務の代行者との契約書を提示しなければならない。
- エ 受託者は、緊急事態(大地震、新型感染症の発生等)に備え事業継続計画(BCP)を作成し委託者に提出するとともに、緊急事態においても病院運営に支障のないよう努めること。

(7) 契約変更時の引継

契約期間満了及び受託者の都合等により受託者が変更となる場合は、最低6カ月前までに申請し、スムーズな業務移行が完了するまでの期間、業務引き継ぎを行い、支障のないよう、協力するものとする。

(8) 個人情報の保護

業務上で知り得た患者等に関する個人情報について秘密を遵守し、いかなる場合も第三者に漏洩してはならない。また受託者は、この契約による作業を履行する上での個人情報の取り扱いについては、別記「個人情報取扱特記事項」を遵守しなければならない。なお、個人情報の取り扱いに関わる研修を適時行うこと。

(9) その他

- ア 食中毒対策については、大規模食中毒対策等について(平成9年3月24日衛食第85号「大量調理施設衛生管理マニュアル」)を遵守し、食中毒防止に万全を期すること。
- イ 業務日誌を備え、また月間作業表を作成し、委託者より定例の決裁を受けること。
- ウ 従事者(パート含む)の教育の徹底、業務の標準化を図るためのマニュアルを作成し、管理すること。
- エ 新規採用従事者は、一定期間作業遂行に必要な基本事項を教育、訓練してから配置すること。また、委託者に教育スケジュールを提出すること。
- オ 会社の管理責任者は、毎月2回以上現場を巡回して職員の作業状況を把握し、業務が遂行できているかどうかを確認すること。
- カ 業務に従事する者は、患者及び来院者に対して、言葉遣いや態度に注意して節度ある接遇を行わなければならない。また、受託者は委託者が指定する写真入名札を作成し、従業員に着用させなければならない。なお、従業員雇用に伴い名札を作成した場合、その写しを委託者に提出するものとし、退職した場合には、名札を委託者に返却しなければならない。
- キ その他、業務の実施方法については、この仕様書に定めるものの他、委託者が定める者の指示に従うこと。また、必要に応じて委託者・受託者両方で協議して問題の処理に当たるものとする。

(別表1)業務分担区分

○:担当 ◎:主担当

区分	業務内容	委託者	受託者
栄養管理	・食事療養提供業務運営の総括	○	
	・栄養部門運営委員会の開催運営	○	
	・院内関係部門との連絡・調整	○	
	・食事基準の管理・作成	○	
	・献立表の作成	○	
	・献立表の掲示		○
	・食数(調乳・保育所を含む)の管理	○	
	・食数取り込みに係る操作(取込み、禁食入替、障害時用帳票出力・データ登録)		○
	・食事オーダ締め切り後の追加対応		○
	・病棟配布帳票等出力・セット		○
	・食札、盛り付けから配膳作業等に必要な関係帳票の出力		○
	・食札、盛り付けから配膳作業等に必要な関係帳票の整理		○
	・約束食事箋管理	○	
	・嗜好調査・喫食調査の企画	○	◎
	・嗜好調査・喫食調査の実施		○
	・検食の実施・評価	○	
	・関係官庁等提出書類の作成・確認・提出・保管管理	○	
	・電算業務(献立管理・材料管理・栄養指導管理)	○	
	・栄養指導業務	○	
	・病棟訪問業務	○	
・給食業務のマニュアルの作成・管理	○	◎	
調理管理	・検食の作成		○
	・調理作業表の作成、出力、一次整理	○	
	・調理作業表の二次整理		○
	・その他、仕込み等に必要な関係帳票の出力・整理	○	
	・仕込み作業		○
	・調理作業		○
	・盛り付け作業		○
	・炊飯作業		○
	・ベルトコンベア作業(チェッカー含む)		○
	・盛り付け作業全般監査		○
	・配膳作業(配茶含む)		○
	・下膳作業		○
	・調乳作成		○
	・調乳ビン下膳・洗浄		○
	・保育所給食調理		○
	・保育所給食盛り付け		○
・各配膳場所への運搬		○	
教育	・受託従事者の新規採用時における教育・訓練		○
	・食事療養提供における水準維持のための受託従事者の研修		○

(別表1)業務分担区分

○:担当 ◎:主担当

区分	業務内容	委託者	受託者
食 材 料 管 理	・食材の調達(発注)	○	
	・食材の検収点検		○
	・食材原料の保管		○
	・食材原料の在庫管理	◎	○
	・仕込み済み食材の保管・在庫管理		○
	・倉庫食材の出庫	◎	○
	・食材料費の経費管理(支払い)	○	
	・食材料費の年間使用計画・管理	○	
施 設 等 管 理	・厨房内施設の保守管理	○	◎
	・器具・機材等の保守管理・確保	○	◎
	・食器等の補充管理・確保	○	◎
	・生ゴミ・塵芥等の処理		○
	・厨房内の整理・整頓		○
	・栄養部各施設の殺虫消毒		○
	衛 生 管 理	・衛生管理マニュアル作成・管理	○
・食材原料の衛生管理			○
・仕込み済み食材の衛生管理			○
・調乳室の清掃・消毒			○
・厨房内担当各作業場の清掃・消毒(炊飯・盛り付け・洗浄・配膳室)			○
・厨房内担当各作業場の清掃・消毒(仕込みコーナー)			○
・厨房内担当各作業場の清掃・消毒(調理コーナー)			○
・各衛生管理点検表の記入(仕込み・調理・盛り付け)			○
・各衛生管理点検表の確認(仕込み・調理・盛り付け)			○
・各冷蔵庫・冷凍庫の清掃・消毒			○
・調理器具・機材の洗浄・消毒・保管管理			○
・盛り付け器具・機材の洗浄・消毒・保管管理			○
・食器洗浄・消毒・保管管理			○
・配膳車の洗浄・消毒・保管管理			○
・原材料保存食の保管管理			○
・調理済み保存食の保管管理			○
・緊急時の衛生管理指示		○	
・厨房内のふきとり検査等、衛生調査(年2回)			○
・衛生管理に関わる消耗品の管理及び補充	○	◎	
健 康 管 理	・受託従事者の検便の定期実施(月2回)		○
	・検便の検査結果の確認・記録の保管		○
	・受託従事者の健康診断の定期実施・確認・記録保管		○
	・受託従事者の事故・病気等発生時の対応		○
	・受託従事者の感染症等の保菌者発生時の対応指示	○	◎
	・作業前衛生、健康チェックの実施確認(毎日)		○
	・ノロウイルス感染防止対策(毎日のトイレ清掃など)		○
・インフルエンザ、麻疹、風疹、流行性耳下腺炎、水痘等の感染防止対策		○	

(別表2) 委託内容詳細

区分	事項	内容
給食管理	・検食作成	1 基準常食を毎食患者が食べる状態と同じ状態で作成配膳する。 2 上記1以外に当院運営上必要な検食がある際は、作成配膳する。
	・食数取り込み作業	1 食事オーダー締め切り後、受託者は栄養部給食システムに食事オーダーデータを取り込み、食数集計し、各区分(朝食・昼食・夕食・調乳)の食札・盛り付けから配膳作業に必要な一連の帳票を出力・整理を行う。 2 食数集計後は、受託者は簡易な禁食の入れ替え、障害時帳票保存を行う。 3 食数取り込みは仮取り込み作業も含む。 4 朝食オーダー締め切り後、入院食案内用紙を出力し、食札へ貼り付けを行う。
	・食事オーダー締め切り後の追加対応	1 食事オーダー締め切り後、必要な食事の追加が生じた場合、対応する。6:30～7:30、18:30～19:30まで食数管理(追加食の対応等)および電話対応を栄養部事務所内で行う。 2 追加対応を行う際には、患者確認及び食物アレルギーの確認も必ず行うこと。食物アレルギーの食品があった場合、受託者は委託者に報告し、対応の確認を受けること。食物アレルギーの内容は対応をしていることがわかるよう、食札、帳票類、電話メモにも記載すること。
	・帳票処理作業	1 調理作業に必要な一連の帳票は委託者がコンピュータ等から出力し、一次整理の後、受託者に引き継ぐ。 2 受託者は業務の都合に合わせて二次整理をし、各作業に利用する。
	・病棟配布献立	1 週間献立は毎週日曜日に病棟の所定の場所に掲示する。
	・食材検収作業	1 食材の検収を行う。納品食材の検収の際には、納品検収書で数量、規格、注意事項(温度・賞味期限など)を確認する。注文した品物が適切であることを確認し、委託者の定めた場所へ保管をする。 2 品物が不適切であったり、問題があるとした場合は、受託者は委託者に報告し、指示に従う。
	・仕込み作業	1 所定の場所に収納してある食材料を仕分表等の帳票に従って、正確に計量し適切な形状に仕込みを行う。 2 調理に利用されるまで分かりやすく区分し、衛生的に保管する。 3 仕込み用の保管容器と調理後の保管容器は必ず区別すること。 4 仕込み後そのまま盛り付け作業に使われる材料は盛り付け作業が開始されるまでの間、冷蔵庫等に収納する。 5 仕込み・盛り付け用衛生管理点検表にて作業内容が安全に衛生的に行われているか確認を行うこと。 6 生食野菜類、果実類等の仕込みをする際、規定の消毒を行う。 7 生食野菜類、果実類等は当日仕込みを行う。
	・主食炊飯作業	1 計米表等に基づき、ご飯から流動まで(炊き込みご飯等の変わり飯も含む)の炊飯及び盛り付けまでの作業を行う。 2 ベルトコンベア方式による盛り付け作業となるので、時間差を考慮して炊飯作業を行うこと。 3 仕上がりが適正な状態で安定するよう、炊飯技術のある人員を固定して配置すること。
	・調乳作成作業	1 締め切り時間後、出力された調乳関係帳票により、各種の調整乳等の作成作業を行う。 2 調乳ビンには、患者確認の為、病棟、ミルク種類、患者名、内容量を記載したシール等を貼ること。 3 決められた配乳時間に、配膳車もしくは専用運搬車にて該当する病棟まで搬送する。 4 引渡しの際は個人別調乳一覧にて委託者・受託者両者で確認作業を行い、それ以降の管理は委託者が行う。 5 調乳作業担当者は各疾患別ミルクについての豊富な知識を有する者(管理栄養士または栄養士)が担当すること。 6 締め切り時間後の追加分における対応も行う。
	・調理・盛り付け作業	1 調理作業はレシピ等の指示に沿って忠実に行うこと。また手順等を変更したい場合は委託者に必ず相談し、了承を得てから行うこと。 2 受託者は業務分担を行い、具体的な人員の標準的配置図を作成し、委託者に提出し、承諾を得ること。 3 配膳時間前2時間以内の盛り付け作業を行うことを原則とすること。 4 業務に支障をきたさないように十分な決められた定数人員を配置すること。 5 調理から盛り付け、保管、配膳に至る間、食中毒防止する温度管理を各担当者が経時的に記録し、適温で食事が提供できるようにする。 6 最新の変更締め切り後の各帳票に基づき盛り付けを開始すること。

(別表2) 委託内容詳細

区分	事項	内容
給食管理	・調理・盛り付け作業	<p>7 盛り付け作業は適正量を計量し必ず盛り付けること。</p> <p>8 盛り付け作業は衛生面に十分注意し料理の出来上がりの状態、異物混入がないか確認を行い、美しく盛り付ける。</p> <p>9 盛り付けミスを防止する万全の体制を取ることはもちろん、頻繁な人員の変更はしないこと。</p> <p>10 食物アレルギー食や個別対応食など、ミス防止を重点的に行う必要がある食事については、確認方法を別に決め、複数人で確認を行う。</p> <p>11 食器類は全てフタ付きを使用する。</p> <p>12 各患者の膳を完成させ、所定の配膳車に収納し、それぞれの病棟まで搬送する。</p> <p>13 ベルトコンベア作業は朝食7:10～8:10、昼食11:25～12:25、夕食5:25～6:25の概ね1時間以内で終了すること。</p> <p>14 スターター(1名)とチェッカー(2名)の担当者には業務に精通した職員を配置し、他業務を行わず食事のチェックのみとする。少なくともチェッカー(1名)の担当者は業務的に病態的に精通した栄養士を配置すること。</p> <p>15 14階特別室(Aタイプ)の膳は専用の食器を使用し、盛り付けの仕上がり等を特に留意し提供すること。</p> <p>16 無菌室の食事は極めて衛生的な取り扱いが必要なため、別にその内容を十分に確認を行う。</p> <p>17 特別に配膳前の膳の確認を重点的に行う必要がある特殊性のある病棟については、別にその内容を十分に確認を行うこと。(救急病棟・小児病棟・精神科病棟等)</p> <p>18 受託者は盛り付けから膳の完成に至る監査を行う。また、盛り付け責任者等を配置し、間違いのないよう確認すること。</p> <p>19 出発前、エレベーターに入れる前に、盆数と配膳表の食数との照合を行う。</p> <p>20 出産お祝い膳は、総合周産期母子医療センター(9-1、9-2病棟等)入院の患者に一般常食の献立に準じて、月、水、金、土曜日の夕食に提供する。</p>
	・配茶業務	<p>1 当院規定のコップに人数分お茶を用意し、原則、配膳前のトレーにのせる。この際、特に配茶の量、種類、温・冷等を指示されている病棟については、それに従うこと。</p> <p>2 各病棟予備茶として、委託者から指示された数のお茶を用意する。</p> <p>3 どの患者に配茶するかは、委託者から指示を受けること。</p>
	・遅延食等の保管	<p>1 遅延食等はバルコン作業の最後に各病棟まとめてセットする。</p> <p>2 完成した膳は所定の場所に収納し、配膳時間までの間、衛生的に且つ適温にて保管すること。</p>
	・配膳作業	<p>1 各病棟ごとに定められた配膳時間に配膳を行うこと。</p> <p>2 安全確保をしつつ、おおむね一病棟20分程度の時間で患者への配食が終わるよう、十分な人員を配置すること。</p> <p>3 委託者と受託者は配膳表及び食札等で患者の食事が正しいかどうかを読み合わせ、その後、速やかに委託者受託者共同で各病室、もしくはデイルームへの配膳作業を行うこと。読み合わせが済むまでは配膳を行ってはならない。</p> <p>4 配膳担当員は、病室前及びベットサイドの氏名を確認し、氏名を読み上げ誤配をしないようにすること。</p> <p>5 配膳担当員は配膳専用の清潔な服装に留意し、患者の接遇についても十分教育された人員を配置すること。</p> <p>6 配膳後、配膳車に配り残った膳は委託者の指示に従い、各階に設置された冷蔵庫に収納すること(緊急の 延食も含む。メモ記載は委託者側)。また、この際、前回の食事は全て下膳棚に移してから収納すること。</p> <p>7 配膳車はそのまま所定の場所に置き、下膳車として利用するので余った膳を全て委託者より指定された所に移し、膳の区別がつかなくならないように充分注意すること。</p> <p>8 冷蔵庫の禁食(食止め食)食事は朝食、昼食は延食配膳時、夕食は19時30分以下膳棚に片付ける。また、委託者側が延食等のメモを添付していた場合は次の食事を配膳する時まで下膳してはならない。</p> <p>9 分食及び遅延食の配膳を規定の時間内に行う。この際、必ず受託者は委託者と食札等で食事情報を確認し、委託者の指示を受け、速やかに配膳作業を行う。 (10:00～10:30、14:00～14:30、15:00、20:00)</p> <p>10 通常の定時配膳の場合も、分食及び遅延食の場合も、引渡し終了後(照合確認時)の食事の管理は委託者が行う。また、病棟からの問い合わせの対応は委託者側栄養士が行う。</p> <p>11 配膳時、完成した膳の中身を病棟側の指示で、手を加えたり、入れ替えたりしてはならない。緊急の場合の膳の内容の操作は全て病棟側の責任で行うこと。</p>

(別表2) 委託内容詳細

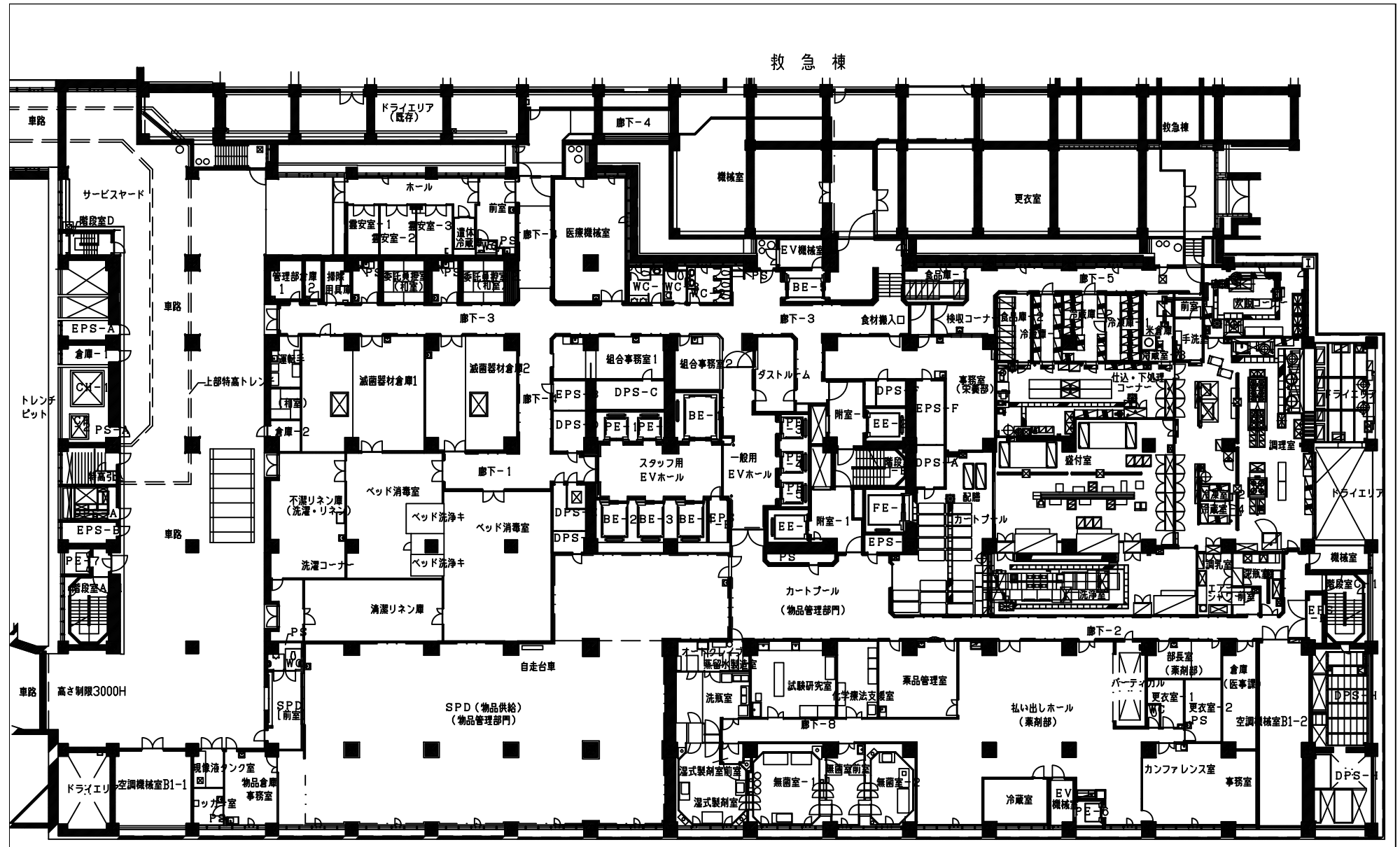
区分	事項	内容
給食管理	・配膳作業	12 緊急の事情による患者の病棟の移動は委託者の指示の出た場合に限り、移動した病棟まで食事を届けること。 13 受託者は委託者が作成した献立表を指定された場所に掲示すること。
	・喫食・残食調査	1 毎食の下膳時に、料理ごとの残食量をチェックし、調査票に記載し委託者に毎日報告すること。 2 委託者と共同し、定期的に喫食状況の調査を行い、喫食の向上を目指すこと。
	・アレルギー対応	1 アレルギー対応食については、アレルギー対応責任者を配置し、委託者と共同で作成したアレルギーマニュアルに沿って仕込み業務、調理業務、盛り付け業務、配膳業務まで一貫した安全管理を行い、患者へ食事を提供すること。
	・個別対応	1 NSTや緩和ケアチーム等により個別対応が必要な食事に対して、委託者の指示に従い柔軟に対応し、個別対応食の作成を行い、患者喫食向上に努める。
衛生管理	・下膳洗浄作業	1 1台の洗浄機を使用し、手洗いと併用して、おおむね2時間程度で作業を終了すること。 2 洗浄機のトラブル及び修理等が発生した場合は手洗いで対応すること。 3 洗浄作業に携わる人員の具体的な標準的配置図を作成し、委託者に提出し、承諾を得ること。 4 病棟等から所定の場所の下膳された食器等を、配膳車及び運搬車によって厨房洗浄室まで搬送し、廃棄物の分別を行い、下洗い後、洗浄・消毒作業を行う。 5 茶しぶ等通常の洗浄とれないよごれは別途漂白とこすり洗いをを行う。また、はし、スプーンは毎食ごと消毒を行う。 6 洗浄後、それぞれの食器等は所定の食器保管庫に収納する。 7 通常の食器に加え食器のフタ、盆、はし、スプーン及び茶用コップの洗浄も含め、規定の時間内に作業が終了するよう十分な人員を配置すること。 8 下膳の際に私物が下膳された場合は、食札があれば食札とともに、ない場合は病棟を確認し、委託者へ報告し私物を引き渡す。
	・ミルクビンの回収・洗浄作業	1 配乳時にミルクと交換で回収し、その後おおむね2時間以内で洗浄すること。 2 配乳時以降、配膳室に下膳されたビンも回収を行う。 3 一日一回以上の洗浄とし、独立した洗浄室での作業を行う。 4 規定の時間内に作業が終了するよう十分な人員を配置すること。
	・作業場内の清掃	1 担当する作業場及び作業に使用した機器や機材(配膳車、ベルトコンベア機、食器保管庫、ウォーマー、盛り付け台、保冷庫、米飯盛付け機、バケツ等)を清掃し、常に清潔に保つこと。 2 盛り付けや洗浄により生じた残菜や、その他のゴミを随時計量後処理し、常に厨房内を清潔に保つこと。生ゴミは毎日計量し、月末に委託者に報告を行う。 3 仕込み、盛り付け等に使った器具類や食管等は熱湯や次亜塩素酸ソーダ等で消毒し、所定の場所に収納する。 4 各階の配膳室や配膳専用エレベーターは清掃や整理整頓をして常に清潔な状態に保つこと。配膳室の冷蔵庫は毎日衛生的に保たれているか確認すること。 5 毎日、グリストラップの洗浄を行う。 6 業務に係わる食品倉庫及びその中の器具類等は常に清潔な状態に保つこと。
	・洗浄機の清掃	1 洗浄機の使用終了時には毎日、定められた部分の洗浄を行い衛生を保つこと。
	・衛生確認業務	1 冷蔵庫温度管理点検表により、所定の決められた時間に各冷蔵庫、冷凍庫等の温度を記録確認し、その結果を委託者に報告すること。 2 衛生管理点検表により、所定の決められた時間に各業務が適正に行われているか記録確認し、その結果を毎日委託者に報告すること。
	・機材 および 器具類の管理	1 機材、器具類は異物混入や事故にならないように、使用前後に破損がないか、状態の確認を行うこと。問題がある場合は、委託側に報告し、修理・購入が必要な場合は依頼書を提出するなど、安全管理に努めること。 2 機材、器具類の取り扱いは丁寧に行うこと。破損させた場合は、取り扱いの不備等状況によっては、実費賠償をすること。
	・食器等の管理	1 食器類は定期的に破損と紛失状況を調査し、その結果を委託者に報告すること。また、出庫の際は台帳に記入するとともに、在庫の報告をすること。 2 食器類の破損状況が著しい時は、原因を追求すること。 3 食器類、調理器具類の取り扱いは丁寧に行うこと。破損させた場合は、取り扱いの不備等状況によっては、実費賠償をすること。

(別表2) 委託内容詳細

区分	事項	内容
衛生管理	・従業員の衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 従業員の衛生管理(体調管理)を毎日確認記録し、問題がある際はすみやかに適切な対応を行うこと。この記録を委託者へ提出すること。 2 従業員は月2回検便検査を行い、委託者に報告すること。下痢または嘔吐等の症状がある従業員については感染症疾患の有無を確認すること。感染症疾患の無しが確認されるまで業務を控える等の適切な対応をすること。
	・新規従事者の衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 常勤及び非常勤従事者を新規に業務に従事させる際は、事前に検便検査及び健康診断、当院が必要と判断する抗体検査を行い、従事者についての衛生面の確認を行ってから業務に従事させること。その際、検査結果を委託者に提出すること。
保育所給食管理	・保育所給食	<ol style="list-style-type: none"> 1 保育所給食献立に従い、各食種の人数分の食事をセッティングすること。 2 昼食は専用配膳車にて配送を行い、委託者とその内容を確認し引き渡すこと。下膳を行うこと。 3 朝食、夕食は専用の番重にセッティングし、栄養部事務所へ届けること。 4 主献立以外の離乳食やアレルギー食等は他の食事と区別がつくよう、個別のトレーまたは番重にセッティングすること。 5 保育所で必要となる、おやつ、ミルク、食器等を食事と一緒に配送すること。
業務管理	・業務従事者の配置	<ol style="list-style-type: none"> 1 常勤及び非常勤従事者の業務分担を明らかにし、経時的な人員配置表(勤務表、名簿、タイムテーブル表等)を作成し、委託者に提出すること。 2 常勤及び非常勤従事者の業務分担に変更が生じる時は、あらかじめ新しく変更となる経時的な人員配置表を委託者に提出するとともに、委託者の承諾を得ること。 3 受託者の事情による定期的な従事者の異動は、業務に支障のない範囲を前提とする。事前に委託者に報告すること。 4 常勤及び非常勤従事者の履歴書を提出すること。
	・その他	<ol style="list-style-type: none"> 1 受託者(従業員)は、病院の定める安全管理や感染対策などに関する病院職員の行動基準等に従うこと。また、食中毒等、緊急時の場合は委託者の感染対策委員会等の策定した要綱、及び指示に沿って積極的に協力すること。 2 各業務(食数取り込み後の作業、仕込み、炊飯、調理、盛り付け、配膳、調乳など)のマニュアルを作成し、管理すること。受託従事者への教育、運営において活用し、周知徹底すること。 3 非常災害勃発時には委託者の災害対策本部等の指導のもと、委託者に協力すること。 4 受託者は従事者が業務に由来して感染症に罹患することのないよう、また院内感染の媒介者にならないよう十分注意し、現場従事者に対する院内感染対策及び健康管理に関する教育等を実施すること。 5 受託者は従事者の健康管理のため、年に一回以上の健康診断を実施すること。また、受託者は一般的な健康診断の項目に加え、その受託業務に応じて、必要な感染症検査等(ツベルクリン反応検査、B型肝炎検査、O-157保菌検査、ノロウイルス検査等)を実施すること。特に感染予防のために当院で必要と判断する抗体検査(麻疹、風疹、流行性耳下腺炎、水痘など)は義務付けとし、ワクチン接種(麻疹、風疹、流行性耳下腺炎、水痘、インフルエンザなど)を基本とする。委託者の求めに応じ抗体検査及び、ワクチン接種記録が提出できるよう保管する。なお、その結果、問題ある従事者が判明した場合は、ただちに必要な措置を講じるとともに、その旨を甲に報告すること。 6 委託者及び受託者は相互に協力し、感染防止に必要な情報交換を行い、もって院内感染拡大を防止するよう努めること。 7 提案書等の内容記載は具体的に項目等を整理して表し、諸経費積算等も明確に表示すること。

(別表3)経費負担区分表

委託者	受託者
・患者食及び保育所給食材料費	・人件費(福利厚生費含む)
・光熱水道費	・宿泊施設費
・貸与施設の改装、補修及び維持費	・保健衛生費
・設備、什器、備品、食器等の新調、増設及び補充費	・健康診断費
・害虫駆除費	・検便検査費
・冷暖房空調費	・被服費(配膳用シューズ・配膳服含む)
・貸与施設に課せられる保険費用	・被服一式の洗濯費
・洗剤費、消毒薬等の消耗品費	・教育研修費
・業務執行に必要な消耗品費	・通信連絡費
・塵芥処理費(残飯処理費含む)	・事務費
	・求人費
	・厨房内ふきとり検査費(年2回)
	・明らかに受託者側の責任による破損等の損害が生じた場合の経費
	・感染症対策(インフルエンザ、麻疹、風疹、水痘、流行性耳下腺炎等)検査、およびワクチン接種費
	・その他、受託に伴う一切の費用



救急棟

10m

本館 地下1階平面図

7月の一般食献立表

朝食、夕食は選択メニュー食です！ ※()内が選択食(メニュー申込票のB食となります)

	7月5日(月)	7月6日(火)	7月7日(水)	7月8日(木)	7月9日(金)	7月10日(土)	7月11日(日)
朝 (ごはん食)	ごはん シウマイ【野菜の五色揚煮】 酢醤油あえ *みそ汁(長葱・ワカメ) 牛乳 のり佃煮	ごはん サケ缶【ウイナー・ホイ】 白菜スープ煮 *みそ汁(エノキ・豆腐) 牛乳 金時豆	ごはん 卵サラダ【小籠包】 野菜炒め *みそ汁(大根・葱) 牛乳 ふりかけ(味かつお)	ごはん トマトオムレツ【さつま揚煮】 ポテト細切炒め *みそ汁(白菜) 牛乳 たいみそ	ごはん がんも煮【ハムソテー】 酢のもの *みそ汁(長葱・シメジ) 牛乳 シバ漬	ごはん しらす大根おろし【目玉焼】 野菜炒め *みそ汁(小松菜) 牛乳 うぐいす豆	ごはん ウイナーキャベツ添【緑黄野菜卵よせ】 里芋煮 *みそ汁(大根・ワカメ) 牛乳 焼き海苔
朝 (パン食)	食パン シウマイ【野菜の五色揚煮】 酢醤油あえ オレンジ 野菜スープ 牛乳 バター	ロールパン サケ缶【ウイナー・ホイ】 白菜スープ煮 りんご缶 ワカメスープ 牛乳 ブルーベリージャム(低カロリー)	食パン 卵サラダ【小籠包】 野菜炒め グレープフルーツ トマトミネストローネ 牛乳 バター	ロールパン トマトオムレツ【さつま揚煮】 ポテト細切炒め パイン コンソメスープ 牛乳 マーメイド(低カロリー)	ロールパン 炒り卵【ハムソテー】 胡瓜サラダ バナナ コーンポタージュ 牛乳 ジャム	胚芽パン ツナサラダ【目玉焼】 野菜炒め 洋梨缶 ポテトコンソメスープ 牛乳 バター	ロールパン ウイナーキャベツ添【緑黄野菜卵よせ】 コンソメ煮 グレープフルーツ パンプキンスープ 牛乳 バター
昼	ごはん ポークチャップ ドレッシングサラダ 高野豆腐煮 グレープフルーツ	ぶどうパン・バター クリーム煮 サラダ マンゴープリン	ごはん 鮭ムニエル 長芋ひょうし切り ごまあえ	五目御飯 鶏衣揚 サラダ 南瓜煮 オレンジ	あんかけそば 焼ギョウザ ミカン入牛乳羹	ごはん すきやき ピクルス スイカ	ごはん 豚味噌漬焼 八宝菜 オレンジ
夕	ごはん 煮魚(赤魚)【牛じぶ煮】 からしあえ リヨネーズ *赤だし なめこ	ごはん 揚魚甘酢がけ【豆腐ステーキ】 煮物もりあわせ バナナ 茶碗蒸	ごはん とり照焼【たい照焼】 サラダ 焼ビーフン 七夕ゼリー *中華スープ	ごはん さわらみステーキ【ミートローフ】 蒸茄子肉みそ キャベツおひたし *清汁 まり麩、ミツバ	ごはん カレー【豚肉香味焼】 キャベツのサラダ ストロベリージョア カレー薬味	ごはん 天ぷら盛り【ハンバーグ】 大根おろし キャベツ浅漬け 炒り豆腐 てんつゆ	ホタテ五目飯 ブリ照焼【鶏つくね焼】 大根おろし チンゲンサイ炒め ドレッシングサラダ *豆腐野菜汁

- * 基本献立の主食はごはんになります。ご希望でパン食に変更ができます。
- * 料理や食材が変更になることがあります。ご了承ください。
- * アレルギーのある方は、献立が異なります。また、選択された料理が提供できない場合があります。
- * おにぎり食、昼食・夕食のパン食では、一部献立が異なります。ご了承ください。
- * 火曜日の昼食はパン献立、金曜日の昼食は麺献立になります。

栄養部

7月の一般食献立表

朝食、夕食は選択メニュー食です！ ※ []内が選択食(メニュー申込票のB食となります)

	7月12日(月)	7月13日(火)	7月14日(水)	7月15日(木)	7月16日(金)	7月17日(土)	7月18日(日)
朝 (ごはん食)	ごはん 生揚煮【はんぺん焼】 くるみあえ *みそ汁(キャベツ) 牛乳 ふりかけ(のり香)	ごはん 野菜の五色揚煮【豚バラじぶ煮】 酢醤油あえ *みそ汁(シメジ・長葱) 牛乳 ふりかけ(たらこ)	ごはん 油揚人参煮【豆腐バーグ】 春雨甘酢あえ *みそ汁(わかめ・玉葱) 牛乳 のり佃煮	ごはん 肉野菜炒め【キャベツ煮ひたし】 いかまほこ醤油あん *みそ汁(白菜) 牛乳 わかめ佃煮	ごはん 京風がんも煮【さつま揚煮】 白菜スープ煮 *みそ汁(小松菜) 牛乳	ごはん 筑前煮【シウマイ】 レンソウごまあえ *みそ汁(豆腐・わかめ) 牛乳 梅干	ごはん 生揚ビーマン炒め【ふわふわ卵】 ポイル野菜 *みそ汁(白菜) 牛乳 きくらげ佃煮
朝 (パン食)	食パン 卵サラダ【はんぺん焼】 くるみ和え パン 野菜スープ 牛乳 バター	ロールパン スクランブルエッグ【豚バラじぶ煮】 小松菜ソテー オレンジ ワカメスープ 牛乳 マーメイド(低カロリー)	食パン ウインナー・ホイール【豆腐バーグ】 春雨甘酢和 バナナ トマトミネストローネ 牛乳 バター	ロールパン 肉野菜炒め【キャベツ煮ひたし】 スライスチーズ グレープフルーツ コンソメスープ 牛乳 ブルーベリージャム(低カロリー)	ロールパン 目玉焼【さつま揚煮】 白菜スープ煮 バナナ コーンポタージュ 牛乳 バター	胚芽パン ツナ缶【シウマイ】 キャベツのサラダ オレンジ ベーコンポタージュ 牛乳 バター	ロールパン ハムソテー【ふわふわ卵】 ポイル野菜 パン パンプキンスープ 牛乳 バター
昼	ごはん チキンミートローフ ドレッシングサラダ コンビーフハッシュ マンゴープリン	胚芽パン・バター カイグラタン ポークビーンズ グリーンサラダ 果物ゼリー・メロン	ごはん 肉じゃが 磯焼風卵焼き カニ酢あえ	ごはん エビチリ炒め 豆腐サラダ 杏仁豆腐 *中華風スープ	冷麦 鶏ゴマ風味揚 スイカ	ごはん ハッシュトビーフ サラダ グレープフルーツ	ごはん ブリ照焼 大根おろし チャンポン バナナ
夕	ごはん ワサビ竜田揚煮【ポークカレー】 春雨サラダ 大根帆立煮 *清汁 うず麩、ミツバ	ごはん 蒸魚カレーソース【蒸鶏カレーソース】 切干大根煮 奴豆腐	ごはん 鮭塩焼【鶏の冷製】 大根おろし 金平ごぼう パン *豚汁	ごはん 煮物もりあわせ【豚生姜焼】 マカロニサラダ いわし梅煮	ごはん たらふくニール【かつ煮】 サラダ クリーム煮 アップルゼリー	ごはん 干草風卵焼き【塩サケ焼】 冬瓜冷椀 切干甘酢漬け *さつま汁	かやく飯 和風ロースチキン【カニ甲羅グラタン】 甘藷のリンゴ煮 七味あえ *叩き昆布汁 0

- * 基本献立の主食はごはんになります。ご希望でパン食に変更ができます。
- * 料理や食材が変更になることがあります。ご了承ください。
- * アレルギーのある方は、献立が異なります。また、選択された料理が提供できない場合があります。
- * おにぎり食、昼食・夕食のパン食では、一部献立が異なります。ご了承ください。
- * 火曜日の昼食はパン献立、金曜日の昼食は麺献立になります。

栄養部

7月の一般食献立表

朝食、夕食は選択メニュー食です！ ※ []内が選択食(メニュー申込票のB食となります)

	7月19日(月)	7月20日(火)	7月21日(水)	7月22日(木)	7月23日(金)	7月24日(土)	7月25日(日)
朝 (ごはん食)	ご 飯 かにやわらか蒸【豆腐カニくず煮】 野菜炒め *みそ汁(キャベツ) 牛 乳 焼き海苔	ご 飯 緑黄野菜卵よせ【生揚煮】 ごま酢あえ *みそ汁(エノキ・豆腐) 牛 乳 ふりかけ(味かつお)	ご 飯 野菜の五色湯煮【煮奴豆腐】 ホーレン草ソテー *みそ汁(長葱・ワカメ) 牛 乳 ふりかけ(のり香)	ご 飯 豆腐スープ煮【小籠包】 柚しめじ *みそ汁(小松菜) 牛 乳 ふりかけ(たらこ)	ご 飯 京風がんも煮【とりそぼろ】 バター炒め *みそ汁(なす) 牛 乳 ふりかけ(味かつお)	ご 飯 高野椎茸煮【豆腐バーグ焼】 白菜ユズサラダ *みそ汁(ホウレン草) 牛 乳 焼き海苔	ご 飯 ツナサラダ【ハンソテー(サヤソテー添)】 ひじき野菜煮 *みそ汁(シメジ・玉葱) 牛 乳 シバ漬
朝 (パン食)	食パン 卵サラダ【豆腐カニくず煮】 野菜炒め グレープフルーツ 野菜スープ 牛 乳 ジャム	食パン スクランブルエッグ【生揚煮】 ごま酢あえ 夏ミカン缶 ワカメスープ 牛 乳 マーマレード(低カロリー)	ロールパン ウィンナーホイール【煮奴豆腐】 ホーレン草ソテー オレンジ トマトミネストローネ 牛 乳 バター	ロールパン ポークソーセージ【小籠包】 サラダ 夏ミカン缶 コンソメスープ 牛 乳 バター	食パン 炒り卵【とりそぼろ】 バター炒め グレープフルーツ コーンポタージュ 牛 乳 ジャム	胚芽パン 目玉焼【豆腐バーグ焼】 白菜ユズサラダ パイン ベーコンポテトスープ 牛 乳 バター	ロールパン ツナサラダ【ハンソテー(サヤソテー添)】 ソース炒め オレンジ パンプキンスープ 牛 乳 ジャム
昼	ご 飯 コロケ 大根サラダ 白菜くず煮 フルーツカクテル	ロールパン・バター ハンバーグ ドレッシングサラダ 野菜ジュース(果) *玉葱スープ	ご 飯 塩焼サンマ 大根おろし マカロニサラダ ニラ卵とじ ゼリー	ご 飯 豚玉葱炒め サラダ 里芋煮 パイン	冷し中華 大根帆立煮 杏仁豆腐	スパゲティ・ミートソース サラダ グレープフルーツ	ご 飯 アジ南蛮漬 煮物鉢 バナナ
夕	ご 飯 揚魚野菜あん【鶏かアケ野菜あん】 カラシあえ 酢のもの	ご 飯 さわら香味醤油【豚肉香味焼】 トマト コンビーフハッシュ 白菜おひたし	ご 飯 トンカツ【オムレツ】 サラダ しらたき炒煮 ワサビ醤油あえ *赤だし渦巻麩	ご 飯 西京漬【とり味噌焼】 チーズ揚げ エノキ青菜煮びたし *沢煮 椀	ご 飯 牛ロースじぶ煮【ブリ煮魚】 おほかあえ ポテトサラダ	ご 飯 ミリン漬【焼ギョウザ】 大根おろし 大根炒煮 焼茄子 *カレー汁	いなり 鶏松風焼【魚ホイール焼】 ブロッコリキノコソテー *清汁エビ団子、ミツハ

- * 基本献立の主食はごはんになります。ご希望でパン食に変更ができます。
- * 料理や食材が変更になることがあります。ご了承ください。
- * アレルギーのある方は、献立が異なります。また、選択された料理が提供できない場合があります。
- * おにぎり食、昼食・夕食のパン食では、一部献立が異なります。ご了承ください。
- * 火曜日の昼食はパン献立、金曜日の昼食は麺献立になります。

栄養部

7~8月の一般食献立表

朝食、夕食は選択メニュー食です！ ※ []内が選択食(メニュー申込票のB食となります)

	7月26日(月)	7月27日(火)	7月28日(水)	7月29日(木)	7月30日(金)	7月31日(土)	8月1日(日)
朝 (ごはん食)	ごはん ウインナー・ホイイル【はんぺん焼】 野菜ソテー *みそ汁(長葱・ワカメ) 牛乳 ふりかけ(のり香)	ごはん 五目豆【イカマホコ煮】 酢のもの *みそ汁(白菜) 牛乳 ふりかけ(味かつお)	ごはん 生揚げ焼き【サケ缶】 キャベツ・ゴマ酢あえ *みそ汁(玉葱・ポテト) 牛乳 わかめ佃煮	ごはん 焼魚(サケ)【とり照焼】 大根おろし 中華風炒め煮 *みそ汁(キャベツ) 牛乳	ごはん 肉じゃが【スクランブルエッグ】 おひたし *みそ汁(豆腐・長葱) 牛乳 焼き海苔	ごはん 温泉玉子【豆腐バーグ焼】 野菜炒め *みそ汁(小松菜) 牛乳 シソの実漬	ごはん 豆腐くず煮【ポークソーセージ】 南瓜サラダ *みそ汁(シメジ・玉葱) 牛乳 ふりかけ(たらこ)
朝 (パン食)	ロールパン ウインナー・ホイイル【はんぺん焼】 野菜ソテー 白桃缶 野菜スープ 牛乳 バター	食パン スライスチーズ【イカマホコ煮】 小松菜ソテー グレープフルーツ ワカメスープ 牛乳 ブルーベリージャム(低カロリー)	食パン 卵サラダ【サケ缶】 キャベツ・ゴマ酢あえ パン トマト・ミネストローネ 牛乳 ジャム	ロールパン ポークソーセージ【とり照焼】 チンゲンサイスープ煮 オレンジ コンソメスープ 牛乳 バター	ロールパン ハムソテー【スクランブルエッグ】 ほうれん草ソテー バナナ パンプキンスープ 牛乳 ジャム	胚芽パン ツナ缶【豆腐バーグ焼】 野菜炒め 夏ミカン缶 ベーコン・ポテトスープ 牛乳 バター	ロールパン 目玉焼【ポークソーセージ】 南瓜サラダ パン コーンポタージュ 牛乳 マーマレード(低カロリー)
昼	ごはん 豚皿 ミネストローネ煮 手作りリンゴゼリー きくらげ佃煮	ツイストパン・バター トマトソース焼 シルバーサラダ コンソメスープ	ごはん 魚照り焼き 大根おろし 野菜スープ煮 バナナ	ごはん エビフライ 大根おろしあえ ミックスサラダ *けんちん汁	きつねうどん 鶏モモ揚煮おろしだれ 茹ブロッコリー	ごはん 魚香り揚 大根おろし 鶏ピーマン炒め オレンジ *沢煮椀	ごはん たい塩焼 大根おろし グリーンアスパラ浸し 八宝菜 すいかゼリー
夕	ごはん 註の冷製カニソース【鶏バター焼】 大根煮 貝柱入醤油あえ *のっぺい汁	ごはん 豚味噌漬【カニ甲羅グラタン】 茄子青びたし 金平ごぼう オレンジ *つみれ椀	ごはん 酢豚【肉じゃが】 切干大根煮 生野菜 *たまごスープ	ごはん 鶏味噌漬(モモ)【ソース焼(※常食のみ)】 南瓜辛味煮 きゅうり風味漬 グレープフルーツ	ごはん 柳川風卵焼き【サバ味噌煮】 マカロニクリーム煮 酢醤油大根サラダ パン	ごはん カレー【ハッシュドビーフ】 生野菜 プレーンジョア カレー薬味	チラシ寿司 煮物盛あわせ【天ぷら盛り】 ピーナッツあえ 白桃缶 *清汁 玉麩、ミツバ

- * 基本献立の主食はごはんになります。ご希望でパン食に変更ができます。
- * 料理や食材が変更になることがあります。ご了承ください。
- * アレルギーのある方は、献立が異なります。また、選択された料理が提供できない場合があります。
- * おにぎり食、昼食・夕食のパン食では、一部献立が異なります。ご了承ください。
- * 火曜日の昼食はパン献立、金曜日の昼食は麺献立になります。

栄養部