

給食業務委託要求仕様書

受託者（以下「乙」という。）は、この仕様書の定めるところにより、香川医療生活協同組合 高松協同病院（以下「甲」という。）の給食業務を実施するものとする。

1. 委託業務の実施場所

香川県高松市木太町 4664 番地

香川医療生活協同組合 高松協同病院

2. 委託の基本条件

(1) 食事提供の留意点

病院の給食は、医療の一環として提供されるべきものであるという視点に立って、「入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について」の通知（令和 8 年 3 月 5 日付け保医発 0305 第 16 号）による食事提供を行うものとする。

(2) 給食数

病床数 85 床（すべて回復期リハビリテーション病棟）

患者給食 1 日平均 240 食（2025 年度実績）

・ 1 日 1800kcal 未満 1 日 90 食

・ 1 日 1800kcal 以上 1 日 150 食

(3) 委託業務内容

食材購入を含む全面委託とする。

なお、業務の詳細内容は次のとおりとし、年間を通じた毎日の業務であること。

また、作業工程表を作成すること。

① 栄養管理

- a. サービス献立表作成提出
- b. 食事指示箋の確認、食札作成・セット
- c. 食数の確認、報告
- d. トレー、箸、スプーン等及び食札セット
- e. 選択メニュー・嗜好調査等の患者対応
- f. 残食調査表の実施、記録、報告
- g. 作業日誌の記録、報告
- h. 病棟用掲示献立の張替え
- i. 必要に応じ病室訪問

② 調理作業管理

- a. 患者食、検食、付添食及び職員食の調理全般、湯茶セット
なお、緊急入院、食事変更等の指示変更及び不足があった場合は、必要の都度行う。
- b. 盛付及び食事セット
なお、食器は甲と協議のうえ使用する。
- c. 食事セット後の内容確認
- d. 配膳車及び下膳カートの搬送・回収・残食処理
配膳車は病棟まで搬送し、病棟職員に引き継ぐ。

- e. 検食及び職員食の配膳、下膳、残食処理
- f. 食器洗浄、消毒、漂白及び保管
食器は常に清潔に保持すること。回収した食器は分類後に洗剤を使用して予洗いし、洗浄機に入れる（必要に応じ漂白を行う）。その後、食器消毒保管庫で消毒のうえ、食器収納場所に整理整頓を心がけ保管する。

③ 給食材料等の管理

- a. 給食材料の発注及び数量確認
- b. 給食材料の検収、点検・記録、保管、在庫管理及び報告
- c. 給食材料以外の発注、検収、点検・記録、保管、在庫管理及び報告

④ 施設管理等

- a. 給食施設、調理機器類管理
- b. その他の設備（調理器具、食器）の保守管理
- c. 省エネ対策（節電・節水等）の励行

⑤ 業務管理

- a. 勤務割表の作成
- b. 業務分担、職員配置表の提示・確認
- c. 作業仕様書の作成

⑥ 衛生管理

- a. 給食材料の衛生管理
- b. 厨房機器、器具、食器の洗浄、殺菌及び保管
- c. 調理従事者の衣服等の清潔保持状況の確認、報告
- d. 保存食用の原材料及び調理済食品の確保
- e. 直接納入業者に対する衛生管理の指示
- f. 衛生点検の実施、記録、報告
- g. 給食施設の後片付け、清掃及び塵芥処理

残菜及び塵芥の処理は、ゴミの分別指示に従って速やかに行い、常に整理・整頓を堅持し、衛生に留意する。

⑦ 研修等

- a. 調理従業員に対する研修
- b. （必要に応じて）院内研修・防災訓練等への参加

⑧ 労働安全衛生

- a. 業務着手前の健康診断の実施及び報告
- b. 定期健康診断の実施及び報告（年 1 回）
- c. 検便の定期実施及び報告（月 1 回、ただし夏季期間は月 2 回）
- d. 事故防止対策の策定

⑨ 記録・報告様式

(4) 業務区分

甲及び乙が実施する業務区分は、「別紙 1」のとおりとする。

(5) 経費区分

甲及び乙が負担する経費区分の詳細については「別紙 2」のとおりとする。

(6) 行事食及びイベントへの対応

① 祝日及び季節の行事食

- ② 毎月 1 日は赤飯の提供を行う。
 - ③ イベントに必要な湯茶等の準備など。
 - ④ 必要に応じて、デジタルカメラ等で写真撮影を行う。
- (7) 選択メニューの実施
月 2～4 回程度実施する。
- (8) 個別対応食（「別紙 3」参照）
患者の症状に合わせ、個別対応食の推進を図り、QOL の向上に努める。
また、嚥下訓練・評価の目的で食事にお試し 1 品追加などの個別対応も柔軟に行う。
- (9) 食事オーダー締切時間及び配膳・下膳時間
食事オーダー締切時間及び配膳・下膳時間は、下表の時間を基本とする。
ただし、緊急入院時の指示変更及び不足分があった場合は、必要の都度行う。

区分	オーダー締切時間	配膳時間	下膳時間
朝食	前日の 17 : 00	7 : 30	8 : 30
昼食	10 : 00	12 : 00	13 : 00
夕食	14 : 00	18 : 00	19 : 00

※職員食、付添食を含むものである。職員食（昼食）は最終 15 : 00 下膳とする。

- (10) 厨房機器、器具等の設備
提供する機器及び器具のリストは「別紙 4」、備品のリストは「別紙 5」のとおりとする。
- ① 乙は、提供された機器、器具等を善良な管理のもと使用するものとする。
また、清掃等の日常的な保守は乙が行うものとする。
 - ② 提供する機器、器具等の更新及び新設、修繕等は甲が行うものとする。
 - ③ 提供する機器及び器具のリスト以外の器具、消耗品等は乙が用意するものとする。ただし、患者に使用する物の選択は、甲と協議の上決定するものとする。
 - ④ 乙は、提供された機器、器具等の現状を十分に把握し、安全で適正な使用を心掛けるものとする。
 - ⑤ 提供された機器、器具等を破損した場合は、速やかに受託責任者又は当事者が甲に報告するものとする。ただし、明らかに乙の責任に帰する原因である場合は、甲と協議のうえ、乙の責任により修理等を行う場合がある。
- (11) 遅延食対応
患者の外出等で食事摂取が遅れる場合、規定時間まで衛生的に保管する。
- (12) その他
(1) ～ (11) において疑義が生じた場合は、甲と協議するものとする。

3. 遵守事項

- 乙は業務の実施にあたり、関係法令に基づき、次の事項を遵守しなければならない。
- (1) 医療法施行規則(昭和 23 年 11 月 5 日付け厚令 50)第 9 条の 10、「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」の通知(令和 5 年 3 月 31 日付け医政発 0331 第 89 号厚労省医政局長通知)及び「病院、診療所の業務委託について」の通知(令和 7 年 2 月 7 日付け医政地発 0207 第 1 号厚労省医政局地域医療計画課長通知)を厳守すること。
 - (2) 乙は業務従事者の服務規律の維持に責任を負うこと。
 - (3) 業務従事者は業務に関係のない場所には立ち入らないこと。
 - (4) 甲は乙に厨房に係る鍵を貸与するので、これを善良に管理すること。

- (5) 乙は業務上知り得たあらゆる情報に対し、守秘義務を負うものであり、これは契約終了後においてもその義務を負うものであること。また、乙の従業員においても同様の守秘義務を負うものであり、その職を辞した後もその義務を負うものであること。

4. 配置する従業員の資格及び人員等

配置する人員数は、委託業務が確実に継続的に実施できる人数とし、業務の質の低下を招かないよう配慮すること。

(1) 受託責任者

受託責任者は、公益社団法人日本メディカル給食協会が行う「患者給食受託責任者資格認定講習」又は同等以上の知識を有すると認められる者で、病院給食経験を含む 2 年以上の給食調理経験を有する管理栄養士又は調理師とし、常勤とすること。

(2) 副受託責任者

副受託責任者は、1 年以上の病院給食調理経験を有する管理栄養士又は調理師とし、受託責任者が不在となる場合には必ず勤務させること。

(3) 調理師・管理栄養士

病院給食調理経験を有する調理師又は管理栄養士を複数名とすること。

(4) 調理員

病院給食調理経験を有する者を優先的に配置すること。なお、配置人員数は制限しないが、業務を確実に継続的に実施できる人員を配置すること。

(5) 従事者名簿及び勤務割当表

乙は受託業務着手前に、従事者の名簿を提出し、勤務割当表を勤務開始の 10 日前までに提出すること。なお、従事者に勤務ができない事態が生じた場合、又は生じる恐れが予測される場合には、従事者の補充等の措置を行うものとする。また、従事者に変更が生じる場合は、その都度、速やかに甲に通知するものとする。

(6) その他

業務従事者に、知識・技能及び勤務態度等に著しく不適切であると甲が認めた場合には、乙は甲の協議に応じ、必要な場合には速やかに改善又は配置換え等の措置を講ずるものとする。

5. 業務従事者の健康管理及び衛生管理

- (1) 乙は業務従事者に対し、労働安全衛生規則に基づく定期健康診断を年 1 回以上実施し、その結果を甲に報告するものとする。
- (2) 乙は、業務従事者の検便(赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 O-157 等)を定期的に毎月 1 回(夏季は月 2 回)以上実施し、その結果を甲に報告するものとする。10 月から 3 月までの間には月に 1 回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
- (3) 乙は、上記の健康診断及び検便の結果に異常が認められた場合、直ちに業務への従事を中止させる等必要な措置を講じると共に、速やかに甲に連絡し指示に従うものとする。
- (4) 乙は、医療法及び食品衛生法に定められる基準以上の衛生管理を行うものとする。
- (5) 従事者が感染症を患っている場合、またはその疑いがある場合は、勤務の制限を掛ける等、感染予防、拡大の防止に努めるものとする。

6. 清掃及び清潔の保持

(1) 給食施設の清掃

給食施設の清掃は乙が行うものとし、清掃の周期は概ね次のとおりとする。

- ① 床、入り口マット、排水溝及びグリストラップ・・・毎日
- ② レンジ、調理台、冷凍冷蔵庫、倉庫、天井、壁等・・・その都度

(2) 給食施設の周辺管理

- ① 排水路の清掃、清潔保持
- ② 有害生物の発生防止及び必要に応じ駆除
- ③ 厨芥置き場の清掃、洗浄、消毒(ゴミ収集に合わせて清掃)

(3) 二次汚染の防止

汚染作業区域、準清潔作業区域及び清潔作業区域を理解・認識させ調理作業を同じ場所で行わないようにして二次汚染の防止を図る。

(4) 厨芥・廃油の処分方法

厨芥及び廃油の処分は、乙が行うこととする。

7. 従事者教育

- (1) 乙は従事者に対し、入社時の教育や訓練、定期的な研修等を行うものとする。また乙は、これらの研修等に係る計画書を事前に甲に提出するものとし、実施後はその内容を文書にて甲に報告するものとする。
- (2) 研修は、食品衛生、接遇、病態栄養、患者サービス、事故防止対策、調理実習及び調理施設の衛生管理を必須項目とし、従事者の資質の向上に努めるものとする。

8. 施設等の使用及び安全管理

- (1) 施設等の使用場所は、「別紙 6」の図面で示す場所とし、使用時間は原則として 5 時 30 分から 20 時までとする。なお、やむを得ず使用時間を延長する場合は、甲の承諾を得るものとする。
- (2) 使用場所(厨房、休憩室、トイレ等)は、常に清潔、整理整頓を心がけ、その都度又は定期的に清掃を行うものとする。
- (3) ガスの元栓、電気のスィッチ、機器の電源、戸締まり等について点検を行い記録するものとし、甲に定期的に報告するものとする。また、危険物、可燃物、火気使用機器の取り扱いについては、十分注意し、火災防止に努めるものとする。

9. 災害時、非常事態発生時

- (1) 非常事態発生時は、被害状況の報告を甲へ速やかに行う。また、非常食の取り扱いについては甲の指示に従うものとし、甲が講ずるその他の対策においても率先して協力するものとする。
- (2) 備蓄食の提案を含め、甲と協力して非常災害に備えること。
- (3) 甲が行う防災訓練や研修会等に積極的に参加するものとする。

10. その他

- (1) 調理、盛り付け、配膳等のミス、異物混入及び事故食が発生した場合は、直ちに甲に報告し、甲の指示に従い対処するものとする。また、対処後速やかに甲が示す様式により報告書(インシデント報告書)を提出するものとする。
- (2) 事故防止対策を策定し、書面にて甲に提出するものとする。
- (3) 受託責任者は、甲の指定する日に甲と打ち合わせを行うものとする。

11. 届出事項

乙は、次の事項について業務の開始までに、病院長宛で提出し確認を得るものとする。また、以後において変更等が生じた場合も同様とする。

- ・有資格、経歴等を確認できる事項を備えた従事者名簿
- ・受託業務に関する賠償責任保険契約書又は証書の写し
- ・業務代行保証人申請書
- ・従事者の年間教育計画及び教育資料等
- ・事故発生時の対応計画及び対応手順書

12. 従事者の個人情報に係る引責

甲は、乙から提出された従事者の個人情報等に対し、甲の職員と同等の情報保護の責任、守秘義務を負うものとする。これは、従事者がその職を辞した後も同様とする。

業務の区分

区分	業務内容	病院	受託業者	備考
栄養管理	・ 病院給食運営の総括	○		受託業者側の職員は必要に応じ参加する。
	・ 栄養管理委員会の開催・運営	○		
	・ 院内関係部門との連絡・調整	○		
	・ 献立表作成基準(治療食等を含む)の作成	○		
	・ 献立表の作成		○	変更等は受託業者側も行う。
	・ 献立表の確認	○		
	・ 食数の指示・管理	○	○	
	・ 食事箋の管理	○		
	・ 選択メニュー、嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	○	○	
	・ 検食の実施・評価	○		
	・ 関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○		
	・ 上記書類等の作成	○	○	
	・ 上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成・保管		○	
	・ 給食日誌の記録		○	
	・ 給食日誌の保管	○		
調理作業管理	・ 作業仕様書の作成(治療食の調理に対する指示を含む)		○	温度管理、残食調査等
	・ 作業仕様書の確認(治療食の調理に対する指示を含む)	○		
	・ 作業計画書の作成		○	
	・ 作業実施状況の確認	○		
	・ 調理、盛り付け		○	
	・ 調理、盛り付けの点検		○	
	・ 配膳、下膳		○	
	・ 食器類の洗浄消毒		○	
	・ 管理点検記録(作業日誌)の作成		○	
	・ 管理点検記録(作業日誌)の確認	○		

区分	業務内容	病院	受託業者	備考
材料管理	・給食材料の調達(契約～検収) ・給食材料の点検 ・給食材料の保管・在庫管理 ・給食材料の出納事務 ・給食材料の使用状況の確認	○	○ ○ ○ ○	
施設等管理	・給食施設、主要な設備の設置・改修 ・給食施設、主要な設備の管理 ・その他の設備(調理器具等)確保・保守・管理 ・使用食器の確保・確認 ・災害防止の為の終業時確認	○ ○	○ ○ ○	
業務管理	・勤務表の作成 ・業務分担・職員配置表の提示 ・業務分担・職員配置表の確認 ・業務日誌の作成	○	○ ○ ○	
衛生管理	・衛生面の遵守事項の作成 ・給食材料の衛生管理 ・施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理 ・衣服・従事者等の清潔保持状況等の確認 ・保存食の確保 ・直接納入業者に対する衛生管理の指示 ・衛生管理簿の作成 ・衛生管理簿の点検・確認 ・緊急対応を要する場合の指示	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	原材料、調理済み共に保存する。
指導	・栄養指導	○		
研修	・調理従事者等に対する研修・訓練		○	
労働安全衛生	・健康管理計画の作成 ・定期健康診断の実施 ・健康診断結果の保管 ・健康診断実施状況等の確認 ・検便の定期実施 ・検便結果の確認 ・事故防止対策の策定	○ ○	○ ○ ○ ○ ○	

経費負担区分表

項目	病院側	受託業者側	備考
基本的な設備	○		厨房の施設、設備とその償却
厨房機器類	○		設備・機器の購入、補修及びその償却
厨房器具類		○	器具、備品の購入・補充 不足の場合は、受託側が補充
食器類	○		食器の購入・補充
配膳トレー	○		購入・補充(職員食用も含む)
基本的な設備に付随する 消耗品		○	食器洗浄器用洗剤
消耗品		○	食器用洗剤、マスク、手袋、ゴミ袋、ラップ、 ホイル、清掃用洗剤等
清掃用具		○	モップ、ほうき、バケツ等
光熱水費	○		電気、上下水道、LP ガス費用
厨芥・廃油処理費		○	
食材費	○		献立内記載の食材及びたんぱく源調整が必要 な場合等に追加する食材 お試し 1 品は 1 食に含むものとする
経管栄養剤、その他献立外 食材	○		献立に記載のない食材等
栄養補助剤など		○	献立に記載のある食材等
防虫防鼠費	○		定期的な薬品散布、調査・点検費
定期清掃費	○		専門業者による排水管、グリストラップ等の 清掃作業費
検食費		○	毎食 1 食分
従業員の経費		○	人件費・保険、衛生費・被服費・福利厚生費・ その他従業員に付随する経費
通信費		○	業務連絡用の電話(設置費含む)・切手等
給食用書類		○	掲示用献立表等
事務用品費		○	事務に必要な OA 機器、一般経費
官庁諸手続き費用	○		
営業経費		○	営業許可申請費、損害賠償保険料等

約束食事箋

高松協同病院 約束食事箋 目次

1		表紙
2		目次
3		1. 一般食(常食)
4		2. 一般食(軟菜食)
5		3. 嚥下調整食
6		4. 糖尿病食
7		5. 脂質異常症食
8		6. 肝臓食
9		7. 腎臓食
10		8. 心臓減塩食
11		9. 膵臓食
12		10. 痛風食
13		11. 貧血食
14		12. 潰瘍食
15		13. 高血圧食
16		14. 経管栄養
17		食事注意事項、アレルギー対応について
18		主食調理基準
19		ハーフ食への対応について
20		軟菜食・嚥下調整食使用食材等一覧表
21		アレルギー調査表
22		資料1
23		資料2

1 一般食 常食

【目的】

治療上、特に栄養量の増減を必要としない一般患者向きの食事。

【特徴】

成人が日常摂取する食品をバランスよく使用し、米飯とそれに相当する副食を供する。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
一般食	普通食	常食	1400	59.5	39	203	7.5	120	140	260
			1600	68.0	44	232	7.5	140	160	300
			1800	76.5	50	261	7.5	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85.0	56	290	7.5	180	200	
			2200	93.5	61	319	7.5	200	220	
			2400	102.0	67	348	7.5	220	240	
			2600	110.5	72	377	7.5	240	260	
			2800	119.0	78	406	7.5	260	280	

- ・ 2400kcal以上には昼食に1品おかずの追加
- ・ 2600kcal以上には朝・昼食に1品おかずの追加
- ・ 2800kcal以上には朝・昼食に1品おかずと夕食に牛乳の追加
- ・ 主食は米飯・軟飯・全粥・パンにも対応

2 一般食 軟菜食

【目的】

回復過程における常食までの移行期に用いる食事。

【特徴】

食材の大きさや軟らかさを調整した食事。

副食は軟らかい、刺激の少ない食品を使用。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
一般食	軟菜食	軟菜 全粥	1400	59.5	39	203	7.5	120	140	260
			1600	68.0	44	232	7.5	140	160	300
			1800	76.5	50	261	7.5	160	180	300+MCT毎食5g
		軟菜 軟飯・米飯	1800	76.5	50	261	7.5	160	180	
			2000	85.0	56	290	7.5	180	200	
			2200	93.5	61	319	7.5	200	220	

- ・ 副食一口大あり
- ・ 全粥1800kcalはMCTオイル使用

3 嚥下調整食

【目的】

摂食嚥下機能が低下した状態の患者に提供する食事。

【特徴】

嚥下機能障害に配慮して調整した食事。

学会分類2021を基本に使用食材及び調理法に配慮し、作成。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)	主食量 ミキサー粥 ゼリー(g)
特別食	嚥下調整食	嚥下導入食	1000	42.5	28	145	5		100	100
		嚥下調整食1j、2-1	1400	59.5	39	203	6		260	280
			1600	68.0	44	232	6		300	300
			1800	76.5	50	261	7		300+毎食MCT5g	
		嚥下調整食3、4	1400	59.5	39	203	7	140	260	
			1600	68.0	44	232	7	160	300	
			1800	76.5	50	261	7.5	180	300+毎食MCT5g	
			2000	85.0	56	290	7.5	180	200	

- ・ 嚥下導入食はミキサー粥ゼリー・全粥100g、副菜2品（ハーフ量）
- ・ 学会分類2021を参考に安全で嚥下しやすいよう適切に調整されたテクスチャーと、食欲を促す食感とを両立した食形態。
- ・ 献立として常食と同等の盛り付け、味や香り、適切な温度、栄養量に配慮されたもの。

4 糖尿病食

【目的】

エネルギーコントロールによる疾病治療および栄養状態の適正維持。
 インスリン節約作用。
 体内蓄積脂肪の燃焼。
 エネルギー代謝の改善など。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	エネルギー コントロール食	糖尿病食	1400	59.5	39	203	7.5	120	140	260
			1600	68.0	44	232	7.5	140	160	300
			1800	76.5	50	261	7.5	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85.0	56	290	7.5	180	200	
			2200	93.5	61	319	7.5	200	220	
			2400	102.0	67	348	7.5	220	240	
			2600	110.5	72	377	7.5	240	260	

- ・ 提供エネルギーの基準値を満たし、基準値を超える場合は+40kcalまでとする。
- ・ 主食は米飯・軟飯・パンにも対応。
- ・ 全粥は1800kcalまで対応。
- ・ 1型糖尿病はMCTオイル禁忌。

5 脂質異常症食

【目的】

脂質及びエネルギーコントロールによる疾病治療および栄養状態の適正維持。
体内蓄積脂肪の燃焼。
体重の適正維持。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	エネルギー コントロール食	脂質異常症食	1400	59.5	39	203	7.5	120	140	260
			1600	68.0	44	232	7.5	140	160	300
			1800	76.5	50	261	7.5	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85.0	56	290	7.5	180	200	
			2200	93.5	61	319	7.5	200	220	
			2400	102.0	67	348	7.5	220	240	
			2600	110.5	72	377	7.5	240	260	

- ・ 主食は米飯・軟飯・パンにも対応。
- ・ 全粥は1800kcalまで対応。

6 肝臓食

【目的】

体内のタンパク質代謝脂質代謝の異常、及び疾病の治療や栄養状態の適正維持。
肝機能の改善。
消化管への刺激の緩和、及び炎症の鎮静化。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	エネルギー コントロール食	肝臓食	1400	59.5	39	203	7.5	120	140	260
			1600	68.0	44	232	7.5	140	160	300
			1800	76.5	50	261	7.5	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85.0	56	290	7.5	180	200	
			2200	93.5	61	319	7.5	200	220	
			2400	102.0	67	348	7.5	220	240	
			2600	110.5	72	377	7.5	240	260	

- ・ 主食は米飯・軟飯・パンにも対応。
- ・ 全粥は1800kcalまで対応。
- ・ 夕食時、牛乳又はヨーグルト追加。
- ・ 肝硬変はMCTオイル禁忌。
- ・ アミノ酸製剤を内服中はタンパク質を制限する。

7 腎臓食

【目的】

体内のタンパク質代謝の異常、及び疾病の治療や栄養状態の適正維持。

タンパク質(アミノ酸)代謝の改善。

腎機能の改善。

腎不全の進行抑制など。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	蛋白調整	腎臓食(A)	1400	52.5	39	203	6	120	140	260
			1600	60	44	232	6	140	160	300
			1800	67.5	50	261	6	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	75	56	290	6	180	200	
			2200	82.5	61	319	6	200	220	
			2400	90	67	348	6	220	240	
			2600	97.5	72	377	6	240	260	
		腎臓食(B)	1400	43.8	43	203	6	120	140	260
			1600	50.0	49	232	6	140	160	300
			1800	56.3	55	261	6	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	62.5	61	290	6	180		
			2200	68.8	67	319	6	200	220	
			2400	75	73.3	348	6	220	240	
			2600	81.25	79.4	377	6	240	260	

- ・ 主食は米飯・軟飯・パンにも対応。
- ・ 全粥は1800kcalまで対応。
- ・ 必要時にMCTオイル使用。
- ・ タンパク質量は患者個々の状態にあわせる。
- ・ 上記以外のカリウム・水分・塩分は適宜調整可能とする。

8 心臓減塩食

【目的】

塩分及びエネルギーコントロールによる疾病の治療や栄養状態の適正維持。
 血圧コントロール。
 体重の適正維持。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	塩分調整	心臓減塩食	1400	59.5	39	203	6	120	140	260
			1600	68	44	232	6	140	160	300
			1800	76.5	50	261	6	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85	56	290	6	180	200	
			2200	93.5	61	319	6	200	220	
			2400	102	67	348	6	220	240	
			2600	110.5	72.2	377	6	240	260	

- ・ 主食は米飯・軟飯・パンにも対応。
- ・ 全粥は1800kcalまで対応。
- ・ 2000kcal以上はタヨーグルト追加。

9 臍臓食

【目的】

脂質及びエネルギーコントロールによる疾病の治療や栄養状態の適正維持。
体重の適正維持。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	脂質調整	臍臓食	1400	59.5	31	221	6	120	140	260
			1600	68	36	252	6	140	160	300
			1800	76.5	40	284	6	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85	44	315	6	180	200	

- ・ 主食は米飯・軟飯・全粥・パンにも対応。
- ・ 牛乳は低脂肪乳又はヨーグルト又は野菜ジュース対応。

10 痛風食

【目的】

体内の尿酸代謝の異常、及び疾病の治療や栄養状態の適正維持。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	プリン体制限	痛風食	1400	59.5	39	203	7.5	120	140	260
			1600	68.0	44	232	7.5	140	160	300
			1800	76.5	50	261	7.5	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85.0	56	290	7.5	180	200	
			2200	93.5	61	319	7.5	200	220	
			2400	102.0	67	348	7.5	220	240	
			2600	110.5	72	377	7.5	240	260	

- ・主食は米飯・軟飯・全粥・パンにも対応。
- ・プリン体150mg制限。

11 貧血食

【目的】

疾病の治療や栄養状態の適正維持。
鉄分の強化。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	貧血食	貧血食	1400	59.5	39	203	7.5	120	140	260
			1600	68	44	232	7.5	140	160	300
			1800	76.5	50	261	7.5	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85	56	290	7.5	180	200	
			2200	93.5	61	319	7.5	200	220	
			2400	102	67	348	7.5	220	240	
			2600	110.5	72	377	7.5	240	260	

- ・主食は米飯・軟飯・パンにも対応。
- ・全粥は1800kcalまで対応。
- ・夕食時鉄分強化食品追加。
- ・2000kcal以上はタヨーグルト追加。

12 潰瘍食

【目的】

消化管の保護及び負担軽減。

必要栄養量の確保など。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
特別食	易消化食	潰瘍食	1400	59.5	39	203	7.5	120	140	260
			1600	68	44	232	7.5	140	160	300
			1800	76.5	50	261	7.5	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85.0	56	290	7.5	180	200	
			2200	93.5	61	319	7.5	200	220	
			2400	102.0	67	348	7.5	220	240	

- ・ 胃潰瘍・十二指腸潰瘍にも適応
- ・ 主食は全粥・副食軟菜

13 高血圧食

【目的】

塩分及びエネルギーコントロールによる疾病の治療や栄養状態の適正維持。
 血圧コントロール。
 体重の適正維持。

【栄養量】

区分	適応	適応食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分(g) 未満	主食量 米飯 (g)	主食量 軟飯 (g)	主食量 全粥 (g)
非加算食	塩分調整	高血圧症食	1400	59.5	39	203	6	120	140	260
			1600	68	44	232	6	140	160	300
			1800	76.5	50	261	6	160	180	300+MCT毎食5g
			2000	85	56	290	6	180	200	
			2200	93.5	61	319	6	200	220	
			2400	102	67	348	6	220	240	
			2600	110.5	72.2	377	6	240	260	

- ・ 主食は米飯・軟飯・パンにも対応。
- ・ 全粥は1800kcalまで対応。
- ・ 2000kcal以上はタヨーグルト追加。

14 経管栄養

【目的】

通常の食事形態では十分な栄養補給ができない場合、栄養素の摂取不足を
起こさないために濃厚流動食により栄養管理を行う。

【栄養量】

- ※ 必要栄養量は患者個々のオーダーとする。
- ※ その他疾患ごとに対応する。

食事注意事項

【食材のカット】

名称	カットの大きさ
一口大 ミニ	厚み0.8cm×幅1.5cm角
一口大	2.5～3cm角

※きざみ、粗きざみは嚥下調整食として対応する。

【麺類】

名称	カットの長さ	備考
長切り	10cm程度	嚥下食は麺禁(麺食は許可必要)
短切り	3cm～5cm程度	

【牛乳の代替食品】

食品名	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	備考
ヨーグルト(1個100g)	80	3.5	
豆乳	116	7	
野菜ジュース	68	0.8	

食物アレルギー対応について

手順書【食物アレルギーがある場合の対応について】に基づいて、「アレルギー調査表」を用いて調査を行う。

「アレルギー調査表」は、加工品も含めた詳細な調査のため、どの程度の禁止が必要か、もれなく調査を行う。

※牛乳・乳製品禁の場合、クリームシチューやクリーム煮など、提供頻度の高い料理についても調査する。

※エビ・カニ等甲殻類禁の場合、エキスやしらすに混ざった小エビなどについても調査する。(朝食ののり佃煮やしらす干しに含まれている。)

主食調理基準

【米飯】 ※以下の計算式で作成した一覧表を調理に活用

$$\text{米飯(g)} \div 2.2 = \text{米(g)}$$

$$\text{米(g)} \times 1.3 = \text{水分量(g/cc)}$$

【軟飯】 ※以下の計算式で作成した一覧表を調理に活用

$$\text{軟飯(g)} \div 2.6 = \text{米(g)}$$

$$\text{米(g)} \times 1.7 = \text{水分量(g/cc) 2倍} \quad 2024\text{年}7\text{月}11\text{日} \sim$$

【全 粥】

$$\text{米(g)} \times 5.5 = \text{水分量(g/cc) 7倍} \quad 2024\text{年}5\text{月}15\text{日} \sim \text{変更}$$

○炊飯器にすべての材料を入れて炊飯し、炊き上がったら全体をよく混ぜる

	分 量 (g)			
出来上がり量	1200	1680	2400	3360
米	200	280	400	560
水	1100	1540	2200	3080
ソフティアU 米(g)の1%	2g	2.8g	4g	5.6g

【ミキサー粥ゼリー】

○ミキサーにすべての材料(70℃以上)を入れ、ミキサーにかけて盛り付ける

	分 量 (g)		
出来上がり量	390	560	780
全粥	300	430	600
湯	90	130	180
ソフティアU 米(g)の1%			

ハーフ食への対応について

食事量が少なく全量摂取が難しい方向けの食事。

食事提供量は約半量であるが、栄養量は必要栄養量になるよう調整。

○エネルギーは「1400kcal」「1600kcal」「1800kcal」のみの対応。

○基本、「全食種」に対応。

【主食】

○「米飯」「米飯おにぎり」「軟飯」「全粥」「ミキサー粥ゼリー」。

○主食分量は下記の通りとし、主食サイズ「普」が標準量。

※米飯、米飯おにぎり、軟飯のみ、朝食のパンが選択可能。

適応エネルギー	サイズ	米飯(g)	軟飯(g)	全粥(g)	MCTオイル	ミキサー粥ゼリー(g)	MCTオイル
1400kcal	小			160	毎食5g追加	180	毎食5g追加
	普	120	140	260		280	
1600kcal	小			200	毎食5g追加	200	毎食5g追加
	普	140	160	300		300	
1800kcal	普	160	180	300	毎食5g追加		

【副食および補助食品】

○副食は、基本的にすべての食形態に対応し、分量は約1/2を基準とする。

○補助食品は下記の栄養価を参考に、毎食追加する。

区分	補助食品(分量)	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	塩分(g)
朝・昼・夕食	100～120g	100	4.0	0～0.3程度

軟菜食・嚥下調整食使用食材等一覧表

軟菜食	嚥下調整食
食材の大きさや柔らかさを調整した食事	嚥下機能障害に配慮して調整した食事
常食に比べ、タンパク質比が高く、脂質比は低い。 揚げ物 → 煮物 炒めもの → 炒め煮、炊き合わせ 油揚げ、厚揚げ、がんもどき → 禁止 鶏胸肉 → 鶏もも肉(皮なし) 繊維の多いもの → 禁止 酢の物 → 酸味を和らげて味付け 漬物類 → 禁止 香辛料 → 禁止 香味野菜 → 禁止	果物 → 果物缶 焼き物 → 煮物 揚げ物 → 煮物 炒めもの → 炒め煮、炊き合わせ 酢の物 → 調理後、酸味を和らげて味付け サラダ → 調理後、味付け 高野豆腐、はんぺん → 禁止 鶏胸肉 → 鶏もも肉(皮なし) 油揚げ、厚揚げ、がんもどき → 禁止 ちくわ、かまぼこ、餅類 → 禁止 麺類 → 禁止(医師の許可があれば提供) 繊維の多いもの → 禁止 漬物類 → 禁止 香辛料 → 禁止 香味野菜 → 禁止

【軟菜食使用食材例】

	注意したい食品例	消化の良い食品例
穀類	玄米、赤飯、ラーメン	白米、粥、うどん
果物	柿、アボカド、ドライフルーツ	バナナ、りんご、缶詰
魚介類	たこ、いか、うなぎ、さば、塩辛、干物	白身魚、はんぺん
肉類	ばら肉、ベーコン、鶏皮	鶏肉、脂の少ない赤身肉
卵	固ゆで卵、生卵	半熟卵、茶わん蒸し
豆腐	油揚げ、厚揚げ、がんもどき	豆腐、高野豆腐、豆乳
乳製品	生クリーム	牛乳、ヨーグルト、チーズ
野菜	ごぼう、筍、蓮根、セロリ、きのこ類、海藻類	ほうれん草、じゃが芋、人参
油脂	ラード、フライ、天ぷら	サラダ油、マヨネーズ、バター
香辛料	唐辛子、辛子、わさび、カレー	
酸味	レモン、酢、梅干し	※だし汁で酸味を和らげる
香味野菜	にんにく、ニラ、しそ	※よく加熱して少量であれば可

アレルギー調査表

調査日： 年 月 日 記載者：

所属チーム： 氏名： 歳 男 女

卵アレルギー
☐ 鶏卵
☐ その他卵 ☐ イクラ
☐ 生卵を使用した加工品（マヨネーズ、アイスクリーム等）
☐ 加熱した全卵を相当量含む加工品 （ケーキ、カステラ、プリン、卵ボーロ等）
☐ つなぎに加熱した卵白を少量含む加工品 （練り製品、ハム、ソーセージ等）
☐ 加熱した卵を少量含む加工品 （パン、天ぷら粉、から揚げ粉、ビスケット等）

豆、大豆アレルギー
☐ 大豆、おから、枝豆、ピーナッツ
☐ 大豆油（サラダ油）、大豆油を使用した製品、 スナック菓子、マーガリン、マヨネーズ、油揚げ
☐ きな粉、チョコレート
☐ 豆乳、豆腐
☐ 小豆、グリーンピース、納豆、絹さや、いんげん豆、 さやいんげん、そら豆、スナッペン、その他豆類
☐ もやし
☐ 大豆を少量含む加工品 （醤油、味噌、豆板醤、ドレッシング、ルー等）

乳製品アレルギー
☐ 牛乳を主原料とした食品 （牛乳、スキムミルク、コーヒー牛乳等）
☐ 生の牛乳を使用した加工品 （アイスクリーム、生クリーム等）
☐ 乳発酵（ヨーグルト、乳酸菌飲料）
☐ 牛乳を加熱して使用した料理、加工品 （ホワイトソース、プリン等）
☐ 牛酪製品（チーズ、バター、マーガリン等）
☐ 加熱した乳製品（牛乳、バター等）を 微量に含む加工品 （パン、カレールー、チョコレート、クッキー等）

魚アレルギー
☐ 魚類 ☐ さけ ☐ いか
☐ 青魚（いわし、さんま、あじ、さば）
☐ 魚を使用した加工品 （かまぼこ、ちくわ等）
☐ 魚エキス、魚を少量含む加工品 （ドレッシング、ルー等）

エビアレルギー
☐ エビ
☐ エビエキスを含む加工品

小麦アレルギー
☐ 強力粉を使った食品 （うどん、パスタ、麺、パン等）
☐ 薄力粉を使った食品 （ルー、から揚げ粉、てんぷら粉等）
☐ 小麦を少量含む加工品 （醤油、麦味噌、ドレッシング、練り製品のつなぎ等）

ナッツ類アレルギー
☐ ナッツ全般 ☐ くるみ ☐ 落花生
☐ ナッツを使った加工品 （ピーナッツバター等）
☐ ナッツを少量含む加工品（ルー等）

そばアレルギー
☐ そば
☐ そば粉を使った加工品

肉アレルギー
☐ 肉類 ☐ 鶏肉 ☐ 豚肉
☐ 肉エキス、肉を少量含む加工品 （ドレッシング、コンソメ、ルー等）

貝アレルギー
☐ 貝類全般
☐ 貝を使用した加工品
☐ 貝エキス、魚を少量含む加工品

カニアレルギー
☐ カニ
☐ カニエキスを含む加工品 （カニカマ等）

果物アレルギー
☐ キウイ ☐ パイナップル ☐ もも
☐ りんご ☐ オレンジ ☐ バナナ

その他
☐ ゼラチン ☐ 山芋

施設名:高松協同病院

2026.2.12炊飯水分量記載

コード	食事名称(副食)	写真	備考	食事名称(副食)	写真	備考
Oj	嚥下訓練食品		たんぱく質含有量の少ない物	適応無し		
Ot	とろみ茶		ごく薄いとろみ(0.5) 薄いとろみ(1) 中間のとろみ(2)	適応無し		
Ij	嚥下調整食1		ミキサーを使用し、再形成したものを含む	ミキサー粥ゼリー		ゲル状の温かいミキサー粥 咀嚼・嚥下状態によって変更可
2-1	嚥下調整食2-1		つぶなし	ミキサー粥ゼリー		
2-2	嚥下調整食2-2		つぶあり			
3	嚥下調整食3		形はあるが、押しつぶしが容易	全粥米(g)×水7倍		咀嚼・嚥下状態によって変更可
4	嚥下調整食4		舌・歯茎でつぶせる 嚥下咀嚼機能に応じて「あん有」「あん無」が選択できる	全粥米(g)×水7倍		
一般食	軟菜 軟菜一口大		厚さ0.8cm×1.5cm角にカットしたもの	軟飯米(g)×水2倍		おにぎりの選択無し
一般食	常形態		カット無し	米飯米(g)×水1.3倍		おにぎり丸型、三角、選択可

【特記事項】

『ハーフ食』の提供ができます。
一度にたくさん食べられない患者様などに適した食事です。
食事は約半分ですが、栄養価は同じです。
※『ハーフ食』の適応は、1400kcal、1600kcal、1800kcalの食事のみです。
※栄養補助食品を付加することで、栄養価を高めています。

例)【一般食のハーフ食】

主食は「米飯」、副食は「常形態」



例)【嚥下調整食のハーフ食】

主食は「全粥」
副食は「嚥下調整食コード3」



(資料2)

学会分類 2021 (食事) 早見表

コード 【1-8 項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10 項】	他の分類との対応 【1-7 項】
0	j 嚥下訓練食品 0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L0 えん下困難者用食品許可基準 I
	t 嚥下訓練食品 0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ* のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用少量ずつ 飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L3 の一部 (とろみ水)
1	j 嚥下調整食 1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0j に比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼリー など	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L1・L2 えん下困難者用食品許可基準 II UDF 区分 かまなくてもよい (ゼリー状) (UDF: ユニバーサルデザインフード)
2	1 嚥下調整食 2-1	ビューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッド L3 えん下困難者用食品許可基準 III UDF 区分 かまなくてもよい
	2 嚥下調整食 2-2	ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質 (粒がある) でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッド L3 えん下困難者用食品許可基準 III UDF 区分 かまなくてもよい
3	嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なものの押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し (あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 UDF 区分 舌でつぶせる
4	嚥下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥 など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 UDF 区分 舌でつぶせる および UDF 区分歯ぐきでつぶせる および UDF 区分容易にかめるの一部

学会分類 2021 は、概説・総論、学会分類 2021 (食事)、学会分類 2021 (とろみ) から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。
本表は学会分類 2021 (食事) の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類 2021」の本文を熟読されたい。なお、
本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

*上記 0t の「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類 2021 (とろみ) を参照されたい。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【1-9 項】

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類 2021 との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-7 項】

(日摂食嚥下リハ会誌 25 (2): 139, 2021)

食事サービス設備・器具一覧

品名	形式	数量	備考
炊飯器	Panasonic SR-PA189	1	
炊飯器置台	W75cm×D60cm×H65cm	1	
	W57cm×D50cm×H60cm	1	
炊飯器移動台		1	
ガス式炊飯器	Rinnai RR30S1 都市ガス用	3	1台取っ手破損
ガス式炊飯器設置台		1	
スチームコンベクションオープン	NICHIWA SCOS-1010RH-LOS	2	
スチームコンベクション置台		2	
冷蔵庫 6枚扉式	HOSHIZAKI HR-180X3	1	
冷凍庫 縦2枚扉式（保存食用）	HOSHIZAKI HF-63XT-KS2-L	1	
冷凍庫	IRIS OHYAMA W55cm×D56cm×H143cm	1	
台下冷蔵庫	SANYO SUR-F1261S	1	
移動台①	W90cm×D60cm×H80cm	2	
移動台②（三段式取っ手付）	ERECTA W91cm×D61cm×H92cm	3	
移動台③（三段式取っ手付）	ERECTA W76cm×D46cm×H92cm	2	
移動台④（四段式取っ手付）	maruzen W91cm×D61cm×H107cm	1	
移動台⑤（二段式）	Tanico W90cm×D60cm×H85cm	2	
メタルラックA（四段）	W90cm×D45cm×H150cm	1	
メタルラックB（四段）	W90cm×D30cm×H190cm	1	
メタルラックC（四段）	W120cm×D60cm×H190cm	1	
可動ワイヤーシェルフ	ERECTA W108cm×D70cm×H155cm	2	旧配膳車
ステンレス食器棚	W120cm×D60cm×H180cm	1	
	W90cm×D50cm×H178cm	1	
ホワイトボード		1	
盛り付け台①	W150cm×D90cm×H79cm	2	
盛り付け台②	W120cm×D75cm×H79cm	1	
盛り付け台③	W60cm×D60cm×H79cm	1	
電子レンジ	Panasonic NE-FL221	1	
一口IHヒーター	Panasonic KZPH33	1	
一層シンク		1	
二層シンク		1	
包丁まな板滅菌庫	CS-2005D	1	
ドラフト洗米機	RWO-38型	1	
全自動軟水器	RP-06DM	1	
温冷配膳車 54膳	ERECTA MOG54-SMF-CB	1	
温冷配膳車 48膳	HOSHIZAKI MSC-48RTE3	1	
ガステーブル 1口（ロー）	Tanico TGL-0610F	1	
ガスコンロ 4口	Tanico TSGT-1222	1	
【下処理室】			
炊飯器	Panasonic SR-HVD1890	1	
	IRIS OHYAMA ERC-IE50-W	1	
バススルー式冷蔵庫 4枚扉式	HOSHIZAKI HR-120CA3-4D4D	1	
冷凍冷蔵庫 6枚扉式	HOSHIZAKI HRF-180XF3	1	
アナログ秤 20kg計り		1	
包丁まな板保管庫	インダ厨機 DS116	1	

食事サービス設備・器具一覧

品名	形式	数量	備考
一層シンク		1	
二層シンク		1	
移動台	Tanico W90cm×D60cm×H85cm	1	
米櫃		1	
【前室】			
冷凍庫 縦2枚式	HOSHIZAKI HF-63A	1	
冷凍庫横移動台	Comfee	1	
靴箱		1	
【食品庫】			
メタルラック	ERECTA W180cm×D60cm×H190cm	1	
	ERECTA W120cm×D60cm×H190cm	1	
【洗浄室】			
アナログ秤 12kg計り		1	
食器洗浄機	ホシザキ JWE-680UA	1	
一層シンク		1	
一層シンク横置台	W70cm×D70cm×H85cm	1	
食器洗浄機横受台	W182cm×D70cm×H85cm	1	
移動台	Tanico W90cm×D70cm×H85cm	3	
移動台	Tanico W80cm×D70cm×H85cm	1	
食器消毒保管庫	ナカニシ MCWK-40-e	2	
エプロン掛け		1	

備品一覧

品名	形式	数量	備考
プラスチックざる	白色 27cm	3	
	白色 23cm	2	
	白色 16cm	3	
	白色 14cm	2	
	黄色 35cm	1	
	黄色 30cm	1	
	黄色 24cm	2	
	黄色 22cm	2	
	黄色 18cm	2	
	青色 DX-0	3	
	青色 DX-2	1	
	青色 DX-3	1	
	青色 DX-4	1	
	青色 DX-420	3	
	緑色 弁慶35	2	
	緑色 弁慶30	1	
	緑色 弁慶24	3	
	緑色 23cm	1	
ステンレスざる	40cm	3	
	32cm	2	
	27cm	4	
	24cm	2	
	18cm	5	
平バット	19.5cm×27cm×3cm	1	
	角盆特大	3	
深バット	6枚取り	3	
	8枚取り	2	
	10枚取り	2	
水切りバット	8枚取り	1	
	10枚取り	1	
プラスチックボウル	白色 3.5L	4	
	白色 2.5L	3	
	白色 1.7L	4	
	白色 1.3L	3	
	白色 1.1L	3	
	白色 0.9L	1	
	ピンク色 1.1L	1	
	45cm	1	

備品一覧

品名	形式	数量	備考
ステンレスボウル	42cm	1	
	39cm	6	
	36cm	4	
	33cm	2	
	30cm	2	
	27cm	10	
	24cm	9	
	21cm	2	
	18cm	4	
	11cm	5	
両手鍋	48cm（直径）	2	
	42cm（直径）	2	
	33cm（直径）	6	
	32cm（直径）	1	
片手鍋	21cm（直径）	3	
	18cm（直径）	1	
IH用鍋	両手 24.5cm（直径）	1	
	片手 17.5cm（直径）	1	
	片手 14.5cm（直径）	1	
寸胴鍋	36C/M	1	
	33C/M	1	
	36cm 24L	2	
	33cm 26L	1	
計り 1kg用	TANITA	2	
麺用ざる		3	
まな板	黄色 26cm×46cm	3	
	黄色 21cm×35cm	1	
包丁	黄色 刃渡り21cm	1	
	黄色 刃渡り18cm	1	
	黄色 刃渡り17cm	3	
ブレンダー	Cusinart RHB-1020J	1	
【下処理室】			
まな板	緑色 33cm×72cm	1	
	緑色 30cm×60cm	1	
	緑色 26cm×46cm	1	
	赤色 26cm×46cm	1	
	青色 26cm×46cm	1	

備品一覧

品名	形式	数量	備考
	青色 21cm×35cm	1	
包丁	緑色 刃渡り27.5cm	1	
	緑色 刃渡り23.5cm	2	
	緑色 刃渡り17cm	2	
	赤色 刃渡り24cm	1	
	赤色 刃渡り15cm	1	
	青色 刃渡り24cm	1	
【事務室】			
オフィスデスク	コクヨ	1	
PCデスク		1	
オフィスチェア		2	
折りたたみイス		1	
更衣ロッカー 8人用	コクヨ	1	
更衣ロッカー 6人用	TOYOSTEEL	1	
折りたたみヘルメット	Flatmet2	1	

提供する施設の範囲

