

大阪はびきの医療センター
患者等給食業務委託
業務仕様書

令和7年8月

地方独立行政法人大阪府立病院機構

大阪はびきの医療センター

【目次】

1	業務名	P.3
2	契約期間	P.3
3	委託業務実施場所	P.3
4	病院概要	P.3
5	基本方針	P.4
6	業務分担	P.5
7	経費の負担区分	P.5
8	契約方式および給食材料費について	P.5
9	業務内容	P.6
10	従事者	P.15
11	従業員の研修等	P.16
12	病院事業への協力	P.17
13	業務の代行保障	P.17
14	賠償責任保険の加入	P.17
15	栄養委員会等への参加	P.17
16	業務内容の評価	P.18
17	委託内容の引継ぎ	P.18
18	施設等の使用	P.18
19	業務管理	P.18
20	患者給食業務のインシデント等の報告	P.19
21	事故発生時の対応	P.19
22	その他	P.19

1 業務名 大阪府立病院機構大阪はびきの医療センター患者等給食業務委託

2 契約期間 令和8年4月1日（朝食）から令和11年3月31日

なお、契約日から令和8年3月31日までは、引き継ぎ、準備期間とし、その間に発生する経費について、当センターは、一切負担しない。

3 委託業務実施場所 大阪府羽曳野市はびきの三丁目7番1号

4 病院概要

(1) 病棟および病床の数

○病棟配置（令和7年7月現在）

病棟		病床数	主な診療科
3F	ICU	4	
	HCU	12	
4F	4A たちばな 外科系	45	呼吸器外科、耳鼻咽喉・頭頸部外科、整形外科
	4B ひまわり 小児病棟	32	小児科、耳鼻咽喉・頭頸部外科、皮膚科
	NICU	3	小児科
	4C さくら 婦人科	41	産婦人科
4D すみれ 外科系	45	消化器外科、乳腺外科、泌尿器科、消化器内科	
5F	5A たちばな 内科系	42	感染症内科、循環器内科、腎臓内科、糖尿病内分泌内科、
	5B ひまわり 内科系	44	呼吸器内科、皮膚科、アレルギー内科
	5C さくら 内科系	48	皮膚科、整形外科、呼吸器内科、アレルギー内科、感染症内科
	5D すみれ 内科系	44	肺腫瘍内科、乳腺外科、婦人科、消化器内科、皮膚科
1F	いちょう 結核	45	

○405床（一般病床354床、第二種感染症病床6床、結核病床45床）

※病児保育（院内）あり

(2) 診療科

30 診療科

(呼吸器内科、肺腫瘍内科、緩和ケア科、呼吸器外科、リハビリテーション科、感染症内科、アレルギー・リウマチ内科、小児科、皮膚科、眼科、耳鼻咽喉・頭頸部外科、循環器内科、消化器内科、腎臓内科、糖尿病・内分泌内科、消化器外科、乳腺外科、産婦人科、泌尿器科、整形外科、心臓血管外科、歯科口腔外科、麻酔科、放射線科、臨床検査科、病理診断科、集中治療科、救急診療科、外来化学療法科、呼吸器内視鏡内科)

(3) 給食総数実績

別紙 1 のとおり (令和 6 年度)

5 基本方針

下記の基本方針を十分に理解のうえ、遵守すること。

(1) 本業務は、常に患者本位の立場で大阪はびきの医療センター (以下「委託者」という) と協調し、業務全般の円滑な遂行に努めること。

(2) 業務の遂行については、下記の法令、告示および通知等を遵守すること。

- ① 医療法 (昭和 23 年法律第 205 号) 並びに関係政省令、関係告示および関係通知
- ② 食品衛生法 (昭和 22 年法律第 233 号) 並びに関係政省令、関係告示および関係通知
- ③ 健康増進法 (平成 14 年法律第 103 号) 並びに関係政省令、関係告示および関係通知
- ④ 労働基準法 (昭和 22 年法律第 49 号)、労働安全衛生法 (昭和 47 年法律第 57 号) 等労働関係法並びに関係政省令、関係告示および関係通知
- ⑤ 大量調理施設衛生管理マニュアル (平成 29 年 6 月 16 日生食発 0616 第 1 号)
- ⑥ 給食施設における衛生管理指針 (大阪府健康福祉部 食の安全推進課作成) および病院および介護保健施設における給食施設における栄養管理指針 (大阪府健康医療部作成 令和 3 年 3 月)
- ⑦ 大阪はびきの医療センター 入院患者等給食業務委託仕様書

(3) 以下に掲げる認証を受けていることが望ましい。

- ① ISO14001 登録証
- ② ISO9001 登録証
- ③ プライバシーマーク認定証、または ISO27001 登録証
- ④ 給食をセントラルキッチンで調理する場合は、当該セントラルキッチンが HACCP 認定を受けていること。

(4) 給食管理業務は、患者に対する治療行為の一環であり、治療上重要な業務であることを認識し、委託者が作成する院内食事規約、献立基準等により、適正な食事を提供し、常に食事の質の向上と患者サービスの改善に努めること。

(5) 受託者は、給食業務にかかる委託者の運営方針および「栄養管理室」の理念をよく理解して忠実に患者給食調理を遂行すること。なお、栄養管理室の理念は、次に掲げるものである。

- ① 心と体を癒しホッと安心できる食環境を提供します。
- ② アレルギー疾患のためのアレルゲン管理、食材と調理の衛生管理を徹底し、安全な食事を提供します。
- ③ 舌で美味しく、目で見ても美味しい真心のこもったサービスをお届けします。

(6) 食事提供に関する概要は、下記のとおり

- ① 調理方式：①クックサーブ方式 ②クックチル方式 ③ニュークックチル方式
ただし、限定的な一部分の調理における他方式の採用は、この限りでない。
- ② 献立は、主食（米飯、全粥、五分粥、三分粥、パン、麺、おにぎり）副食（主菜、副菜）、汁もの、くだもので構成し、主食の種類に適した副菜を準備し、病院食として適したものを提供すること。
- ③ 盛付け方式：中央配膳方式
- ④ 配茶サービス：なし（とろみ茶のみトレーにセット）
- ⑤ 配膳方式：配膳車を使用して、各病棟の定められた位置に適時適温にて配膳。
- ⑥ 選択メニュー：提供回数、対象食種（制限食や食形態）、患者がメニューを選択してから提供するまでの時間は、提案書に基づき協議するものとする。
- ⑦ 患者外食の提供：あり（家族食、職員食、病児保育等）
- ⑧ 使用システム：電子カルテシステム（NEC MegaOak-HR）および給食管理システム（大和電設(株) ニュートリメイト V10.1)

6 業務分担

委託者と受託者の業務分担は、（別紙2）のとおりとする。

7 経費の負担区分

経費の負担区分は、（別紙3）のとおりとする。

8 契約方式および管理費、給食材料費

ア 契約方式は、管理費（給食材料費を除く人件費・経費等）を月額固定とする。

イ 給食材料費は、一人1食あたりの単価制とする。出産祝膳以外（一般食、特別食、家族食、職員食、検食等）は、全て同一金額とすること。また、出産祝膳および出産祝膳以外の職種に係る一人1食の食材費については、提案書に明記すること。

・給食材料費の算出式について

出産祝膳	〇〇〇〇円	×	月間提供食数
出産祝膳以外	〇〇〇円	×	月間提供食数

- ウ 幼児食および小児食のおやつ、分割食（10 時、15 時）の補食および経口負荷試験食については、下記のとおり。
 - a 小児食および幼児食の 10 時、15 時のおやつは、各朝食、昼食に含む。
 - b 分割食の 10 時、15 時の食事は、各朝食、昼食、夕食に含む。
 - c 経口負荷試験および経口免疫療法に使用する試験食材は、昼食に含む。
- エ 食事オーダー切時間（朝食：前日 17 時、昼食：10 時半、夕食：15 時半）以降の欠食は、食数に含む。
- オ 予備食は、食数に含まない。
- カ ミルク缶、経腸栄養剤、当センターが栄養管理の目的で栄養補助食品を追加する場合は、実費請求すること。
- キ 給食材料費の資料として、食材納品書のコピーと、それを基に作成した月間集計等を当センター側に提出すること。
- ク 既存の設備備品以外に施設工事や厨房機器の導入（購入やリース等）が必要で、別途費用が発生する場合は、その仕様や金額（見積り）を提案書に明記すること。（別途算出した金額は、価格評価に勘案する。）なお、受託者の機器の持ち込み等、委託者に費用の負担が発生しない場合は、その限りでない。
- ケ 管理費に反映できない経費削減提案（光熱水費等の削減等）がある場合は、別途提案書に明記すること。（別途算出した金額は、価格評価に勘案する。）

9 業務内容

業務内容は、次のとおりとする。各業務の作業マニュアルを作成のうえ、委託者に提出すること。なお、詳細については、委託者の指示に従うこと。

業務内容	作業内容
献立管理	献立作成、個別対応、選択メニュー実施
食数管理	食数の管理、集計業務、オーダー取り込み、帳票出力、食数の変更、検食の準備、検食の実施、食札管理
食材管理	食材の調達、検品・検収・保管、在庫管理、出納事務
調理等	下処理、調理、盛付け、保存食の実施
配膳・下膳	厨房から各病棟看護師詰所までの運搬、病棟から食器洗浄室までの運搬
食器洗浄・保管	食器類の洗浄・消毒・保管
衛生管理	従事者の衛生、食品の衛生、調理機器・器具の衛生、給食施設・設備品等の衛生
施設・設備管理	施設・設備品等の保守点検
その他	会議等への出席、喫食調査への協力、安全対策、患者サービス向上 および業務改善等の提案 ※マニュアル不要

(1) 栄養管理業務

① 献立作成について

- ア 院内食事規約および献立作成基準に基づき、献立作成（アレルギー食等を含む）を行い、委託者の承認を得ること。院内食事規約に掲載している以外の特異なオーダーがあった場合は、委託者と協議のうえ、対応すること。
- イ 院内食事規約は、適宜、変更・改訂を行うため、受託者は、最新の基準に基づき献立の変更を行うこと。
- ウ 予定献立表は、当該月の4週間までに行い、委託者に提出すること。事情により献立（基本・予定）を変更する場合は、委託者の許可を得ること。
- エ 献立作成および管理については、委託者の給食管理システムを使用すること。
- オ なお、定期的（年2回以上）に、試食会を開催し、委託者の幹部等の職員に試食させ、聴取した意見を献立作成に反映させること。
- カ 受託者の栄養士、調理責任者で最低月1回は、「献立会議」を開催し、嗜好・喫食調査の結果を反映させる等、患者サービスの向上の観点からも献立内容の改善および充実に図り、その結果を委託者に報告すること。必要と判断した場合、当センター栄養士が同席すること。
- キ 喫食対象者を考慮したうえで食料構成を作成し、基本献立（31日以上のサイクル）に反映させること。
- ク サイクルメニューを基に、季節の食材料や料理を取り入れた予定献立を作成すること。献立内容において同じ食材が続かないようにすること。アレルギー食についても同様とする。
- ケ 毎月、季節献立および行事食を計画し、年間計画を提出すること。
正月をはじめとする祝日や歳事に応じた行事食を実施すること。回数・内容については、患者サービスの向上に資するよう適宜、改善に努めること。変わり主食（炊き込みご飯や寿司、麺類等）については、月1回以上実施すること。また、アレルギー食の行事食および変わり主食にも適切に対応すること。なお、行事食では、メッセージカードを作成し食事に添えること。
行事食や代わり主食の実施予定回数については、提案書に基づき協議するものとする。
- コ 患者から希望の多い果物の提供回数については、一週間あたりの提供回数および加糖加工果物の回数を提案書に明記すること。
- サ 朝食の主食について、パン食献立や米飯献立（軟飯、全粥、五分粥、三分粥）等、提供できるものを提案書に明記すること。
- シ 次の3食種について、献立構成（標準的な献立案1日分）を提案書に明記すること。

- ① 1,800kcal 常食 ② 1,800kcal 糖尿病食 ③ 嚥下調整食「4」1,500kcal

- ス 小児科病棟での行事（夏祭り、クリスマス会）では、行事に合わせた特別なおやつを委託者が指定する時間に配膳すること。
 - セ 小児食は、幼児や学童が喫食することを想定した献立内容とするとともに、年齢に応じて10時、15時におやつを設定すること。
 - ソ 離乳食、小児食の味付けは、成人の食事と別工程で行うこと。
 - タ 食事形態は、一口大きざみ、きざみ食等の対応を一般食および特別治療食の両方において対応すること。
 - チ 嚥下訓練に適した食事として、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食 2021 に則した「1J」「2-1」「3」「4」を設定すること。
 - ツ 委託者の職員が不在の場合および緊急時においても、受託者は、適切に対応することとし、対応後、速やかに委託者に報告すること。
- ①-2 選択メニューについて
- ア 選択肢の献立は、少なくとも主菜（肉類、魚類、その他）2種以上から選択できるようにすること。
 - イ 選択メニューの申し込み結果を受け、人気のないメニューの改善等、献立変更およびメニュー開発等、常に内容の改善に努めること。
 - ウ 選択メニューの実施状況を集計し、毎月文書で報告すること。報告の内容は、選択食実施日の選択率とすること。
 - エ 選択メニューの提供回数、対象食種（制限食や食形態）、患者がメニューを選択してから提供するまでの時間については、提案書に基づき協議するものとする。
- ①-3 アレルギー食について
- ア アレルギー食を提供するために必要な対応マニュアルを作成し、全ての食種について適切に対応すること。
 - イ 除去食においても、エネルギーやたんぱく質等、栄養素を充足すること。
 - ウ 行事食や出産祝膳にもアレルギーに対応すること。
 - エ アレルギー食の調理は、アレルギー食の知識を十分に備えた栄養士または、調理師が行うこと。また、可能な限り専任で行わせること。
 - オ アレルギー食の献立・調理・配膳に従事する者については、従事させる前に必ずアレルギーに関する研修を行うこと。
 - カ アレルギー食を安全に提供するために、除去食対応、誤配膳防止に対するマニュアルを作成し、献立作成、調理、盛付け、確認作業を行うこと。
 - キ アレルギー食を安全に提供するための食材調達、献立作成、調理における安全性の担保のための方法や工夫について、提案書に明記すること。

①-4 食欲不振食・個別対応食について

入院患者の病状による個別対応について、原則決められたコメントで対応するが、それ以外の対応についても可能な限り取り入れること。患者のQOLおよびサービスの向上を図るため、次に掲げる個別対応食を実施するものとする。個別対応の内容については、適宜、協議のうえ、取り入れること。

ア 化学療法等により食欲が低下している患者の症状や嗜好に合わせた食事は、数種類のメニューから患者が選択できる食種を用意すること。メニューの詳細については、提案書に基づき協議するものとする。

イ 食事提供量の調整（ハーフ食等）をすること。

ハーフ食対応時は、他食種の献立で提供している献立（料理、ふりかけ類、くだもの、ゼリー、ジュース、アイス、栄養補助食品等）のうちから食事に追加できる等、適宜、協議のうえ、取り入れること。ハーフ食の対応については、提案書に基づき協議するものとする。

ウ 朝食時の飲料は、病態や嗜好に合わせて変更できるようすること。詳細については、提案書に基づき協議するものとする。

エ アレルギー、宗教上等、必要な食事を提供すること。

オ 院内食事規約掲載以外の治療上必要な食事を提供すること。

①-5 出産祝膳について

ア 産婦人科において、委託者が指定する日に、出産の際のお祝いに相応しい祝膳を提供すること。出産祝膳の献立は、年に1回の頻度で更新すること。献立内容に関しては、献立作成基準を参照のうえ、委託者の承認を得ること。

イ 出産祝膳に使用する食材は、材料費に見合う良い食材を使用すること。

ウ 委託者が作成するメッセージカード（アンケート）を印刷し、これを添えること。アンケート結果は、速やかに献立に反映させること。また、アンケート結果は、集計して毎月委託者に報告すること。

エ 出産祝膳の献立については、提案書に基づき協議するものとする。なお、調理、配膳、下膳は、通常の食事とは別の運用とすること。また、使用する食器は、通常の食器とは別の運用とし、洗浄も分けて行うこと。

② 食札・食数管理業務

ア 委託者の栄養管理システムにより、患者の食札・食数管理業務を行うこと。

イ 食札・食数管理業務担当者は栄養士とし、食札・食数管理業務に従事すること。

ウ 受託者は、委託者の指示内容を的確に把握し、食事オーダーの締め切り時間に合わせ、オーダーを取り込み、食数集計、禁止食品チェック、個別対応等を行い、調理担当者に指示すること。

エ 食札は、使い捨てとすること。

オ 食事ㄨ切時間、食数管理について、委託者からの食事の変更、追加、欠食等の連絡があった場合は、食事ㄨ切時間まで対応すること。ㄨ切時間後にオーダー変更や追加が発生した場合、アレルギーに留意し、可能な限り医師の指示に準じた食事を提供する。提供できない場合は、緊急対応食（パンやゼリー、牛乳、アレルギー緊急食、既製品の組み合わせ等）で対応すること。ただし、予備食の食数は、算定しない。ㄨ切時間以降の欠食は、算定すること。

食事ㄨ切時間は、次のとおり。

(通常) 食事ㄨ切時間			
区 分	朝食	昼食	夕食
通常食（アレルギー食）	前日 17：00	当日 10：30	当日 15：30
出産祝膳			当日 13：30
緊急対応食	当日 9：00	当日 13：00	当日 19：00

カ 提供する食事には、毎食食札を添付すること。食札には、それぞれの特別指示等に合わせ、色分けする等の措置を行い、誤配膳防止に努めること。

キ 食札と食事内容を確認すること。特に、食事形態、アレルギー、禁忌食品、個別対応には、細心の注意を払い誤配膳防止に努めること。

ク 委託者の指示内容に不明な点があった場合は、必ず委託者に相談のうえ、業務を行うこと。

③ 検食業務について

検食は、入院時食事療養に伴う実施上の留意事項として定められており、患者給食として、栄養面、衛生面、嗜好面から検査することを目的に実施する。

ア 検食の食数は、委託者が指定する食数（栄養士・医師等、各1食）とする。栄養士検食の食種は、委託者の指示により変更することがある。また、受託者も検食を行い、記録を残すこと。

イ 検食は、委託者が指定する場所に配膳、下膳を行うこと。

ウ 委託者の栄養管理システムより、検食簿を作成し、検食時に添えること。

エ 献立に変更があった場合は、検食簿を差し替えること。

オ 検食の評価は、献立作成・調理業務に反映させること。また、反映させた内容を委託者に報告すること。

④ 家族食について

- ア 患者食オーダーのあった患者の家族に対して、家族食を提供すること。
- イ 家族食の献立・調理方法等は、常食に準じること。ただし、選択食の対象としない。
- ウ 家族食の提供方法は、患者の給食の提供方法に準じること。
- エ 家族食利用者データは、毎日午前7時にオーダーシステムにおいて集計し、委託者指定の業務端末の指定のフォルダに保存すること。
- オ 委託者の医事関連業務の受託業者から前記（エ）のデータの提供を求められた場合は、対応すること。
- カ 家族食利用者の月間集計データは、翌月1日、委託者が指定する業務端末の指定のフォルダに保存すること。
- キ 受託者は、契約履行開始までに食品営業許可申請を当センター管轄の保健所に提出すること。その際、該当申請に係る費用は、受託者が負担すること。なお、職員食および病児保育食についても同様とする。

⑤ 職員食（当直食）について

- ア 当直および日直業務にあたる職員に対して、委託者が予め指定する必要数を提供すること。
- イ 平日は、朝食および夕食、休日（土日祝、年末年始含む）は、朝食、昼食および夕食を提供すること。（1食あたり最大7人分）
- ウ 献立・調理方法等は、常食に準じること。ただし、選択食の対象としない。
- エ 職員食の提供方法は、患者の給食の提供方法に準じること。
- オ 配膳場所は、委託者が指定する場所に配膳、下膳すること。

⑥ 病児保育食について

- ア 委託者が提出した病児保育食事箋（別紙4）に基づき、病児保育食（昼食）を提供すること。
- イ 献立・調理方法等は、離乳食および幼児食に準じること。
- ウ 病児保育食の提供方法は、患者の給食の提供方法に準じること。
- エ 配膳方法は、委託者が指定する場所に配膳すること。

⑦ 栄養管理システム関連業務について

食事箋に基づく食種、患者情報の入力および食数把握に関する帳票の作成等の給食管理システムを用いる業務（別紙5）は、受託者が行うこと。契約期間中に給食管理システムの変更が生じた場合は、委託者の指示に従い、マスターデータの修正等のメンテナンス業務等も行うものとする。

また、本業務の履行にあたり院外とのネットワーク接続または既存の院内ネットワークとの接続を実施する場合は、サイバー攻撃に対応し安定的なシステム稼働を確保するため、情報セキュリティ対策について当センターに報告し承諾を得た上で実施すること。

対策内容は、厚生労働省の定める医療情報システムの安全管理ガイドライン等の関係ガイドラインに準じること。

⑧ 嗜好調査、喫食調査等について

ア 委託者が患者に対し実施する嗜好調査について、受託者の従業員も協力すること。

この場合、受託者の栄養士・調理師・調理補助員が患者の意見を直接聞き、これを迅速かつ的確に反映させること。

イ 受託者は、喫食調査を行い、その結果を委託者に報告すること。

ウ 受託者は、委託者が行うその他の患者調査についても、委託者の指示に従い協力すること。

エ 受託者は、上記の（ア）から（ウ）の調査の結果を踏まえ、献立の改善が必要となる事項が判明した場合は、速やかに改善すること。

⑨ 健康増進法に基づく栄養に関する情報の提供について

受託者は、病院食の案内や栄養に関する記事を掲載した「栄養メモ」を栄養指導の一環として作成し、各病棟に月1回程度掲示すること。

⑩ 諸帳票の整備・報告について

受託者は、委託者の指示に従い、給食関係帳票（別紙6（衛生も含む））を作成し、整理・保管するとともに、提出期限までに委託者に報告すること。また、給食業務に必要な各帳票類の関係官庁への提出および調査等に協力すること。

⑪ 週間献立表の作成・掲示について

受託者は、患者サービスの一環として、料理のカラー写真を掲載した週間献立表を作成し、これを病棟に掲示すること。

(2) 給食調理業務について

① 受託者は、履行開始前までに作業仕様書を作成し、委託者の確認を受けること。また、従業員がこれに基づき作業しているか定期的に確認し、その結果を委託者に報告すること。

② 受託者は、食品衛生の観点から給食材料を適切に管理すること。

③ 調理、盛付け作業について

ア 受託者は、自ら作成した献立に基づき、委託者がアレルギー疾患における専門医療機関であることについて十分に配慮し、細心の注意を払い作業を行うこと。

また、アレルギー食の調理・盛付け作業は、「アレルギー食の対応」（別紙7）を遵守すること。

イ 特別食の調理・盛付けに関し、十分に注意すること。

ウ 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。食事変更の切時間等を考慮し、適切な時間に作業すること。

エ 調理不備等による調理作業の遅れが生じた場合、緊急調理体制へ切り替える指示責任者を明確にしておくこと。

オ 食事時間および配膳車出発、下膳車回収時間は、下記のとおりとする。

区 分	食事時間	配膳車出発時間	下膳車回収時間
朝 食	8 : 00	7 : 30～	9 : 00～
間 食	10 : 00	9 : 55～	なし
昼 食	12 : 00	11 : 50～	13 : 00～
間 食	15 : 00	14 : 55～	なし
夕 食	18 : 00	17 : 50～	19 : 00
夜 食	20 : 00	19 : 30～	なし
検食配膳	朝	7 : 00	
	昼	11 : 15	
	夕	17 : 00	

※小児科病棟の配膳車は、平日は 13 時まで病棟に停めおくこと。

(食物負荷試験入院患者の食事に対応するため)

カ 調理、盛付けの点検作業

(ア) 配膳車に食事がセットされた時点において、食事の過不足、盛付けミス等がないか十分に確認を行うこと。

(イ) 特にアレルギー食、個別対応食の点検については、受託者の調理に従事した者および調理業務に従事しない栄養士の 2 名以上により、入念に調理・盛付けの点検を行い、その者のうちいずれかが点検結果を記録すること。

(3) 給食食材調達業務

① 食品管理について

ア 給食の材料が納入される際に、納品書（複写式で納入単価・数量・合計額を税抜き価格で記入）を確認し、給食管理システムで納品処理を行うこと。

イ 納品書の複写側を委託者に提出し検査を受け、また、月末には、給食材料の棚卸しを行い、1ヶ月間の食材料費（税抜き価格）を委託者に報告すること。

ウ 新鮮かつ良質な給食材料を適正な価格、量で購入すること。

患者給食にふさわしい美味しいお米を調達し、国産の昨年度産（新米収穫時期以降は、当年度産）のものを購入すること。但し、必要数の調達が困難な場合であって規定外のものを調達しようとする場合は、予め委託者の承諾を得ること。

エ 当日の給食材料に不足が生じた時は、調理に間に合うよう調達すること。

オ 給食材料の納品時には、数量、品質、鮮度、品温、異物混入、期限表示等の検収を行い、その結果を記録するとともに、委託者の検査を受けること。なお、委託者が不適と判断した場合は、返品、交換等、適切に対応すること。

- カ 給食材料のうち、缶詰、乾物、調味料等、常温保存可能なものや冷凍食品等を除き、生鮮食品について、原則として、調理当日に1日で使い切る量を購入業者から直接納入すること。ただし、土日祝をまたがる場合は、この限りでない。
- キ 当センターが治療上必要と考える食材、治療用食品、栄養剤、栄養補助食品およびミルク等については、栄養管理室からの依頼により速やかに提供できるよう柔軟に対応すること。栄養剤は、一部加工して提供すること。
- ク 季節の食材や地産地消食品の提供について、使用可能な場合は、提案書に明示すること。

② 原材料調査について

- ア 使用する全ての食材（加工した食材全て）の原材料調査を行うこと。その結果に基づき、「使用食品禁止コメント一覧（原材料調査）」（別紙8）を作成し、給食管理システム（食品マスタ）に登録し、管理すること。
- イ 受託者は、最低年1回は納入業者に対し、原材料調査を実施すること。季節商品、新商品、リニューアル商品等は、その都度、原材料調査を行うこと。また、その結果は、「使用食品禁止コメント一覧（原材料調査）」に反映させ、給食管理システム（食品マスタ）の修正を行うこと。
- ウ 「食物経口負荷試験」および「経口免疫療法」に使用する試験食材（鶏卵、牛乳、干しうどん（乾）、干しそうめん（乾）、脱脂粉乳入り食パン）については、原材料配合割合等、必要な項目においても原材料調査を実施し、証明書を提出すること。

（4）配膳

- ① 配膳は、中央配膳方式とし、各病棟における指定する場所に配膳車を運搬すること。
- ② 配膳が完了した配膳車は、厨房内に運搬し、車輪を除菌後、調理場の所定の場所に配置すること。配膳車は、必ず毎回拭き上げ清掃等をするとともに、必要に応じて洗浄を行う等、常に清潔に保つこと。

（5）食物負荷試験における負荷食材の調整

「食物経口負荷試験」および「経口免疫療法」に使用する試験食材は、食物チャレンジ関連マニュアル（別紙9）に基づき調理提供すること。

（6）衛生管理

- ① 食品および食品取扱機器類は、常に衛生的に取り扱うとともに、食材洗浄エリア、調理エリア、盛付エリア、配膳エリア、下膳エリア、食器洗浄エリア、残飯回収場、配膳用エレベーターは、常に清掃し、清潔に保つこと。また、毎食の調理作業の前において、異物混入予防のため、厨房の床面を粘着ローラーにより清掃を行うこと。
- ② 食器消毒保管庫等の設備・備品類は、定期的に洗浄消毒を行うとともに、実施した項目を記録し、月に1回委託者に提出すること。

- ③ 施設の害虫駆除は、委託者が毎月実施するが、殺虫器、捕虫器等の点検やドア・窓の開閉等、日常的な防除については、受託者が行うこと。

10 従事者

- (1) 医療法施行規則第9条の10の規定に必ず適合すること。また、業務が円滑かつ効率的に遂行できるように常に適正数の従事者を配置することとし、受託者は、本業務受託開始時に勤務者情報、勤務配置人数および勤務スケジュールを委託者に提出すること。なお、配置人数を変更する際は、事前に委託者と協議するものとする。
- (2) 人員配置の条件として、毎食配膳時には、栄養士および調理師を配置すること。
- (3) 毎月従業員の勤務シフト表を作成し、当該月の1週間前までに提出することとする。月の途中でシフト変更あった場合は、速やかに修正し提出すること。
- (4) 従事者の業務分担を明らかにし、業務配置表を委託者に提出すること。
- (5) 従事者の業務分担に変更が生じた場合は、速やかに委託者に報告し、新しい配置表を提示するとともに、委託者の承諾を得ること。
- (6) 従事する栄養士の半数以上は、2年以上の病院給食業務の経験を有し、治療食の知識を有する者とする。また、従事する調理師の半数以上は、2年以上の病院勤務経験を有する者とする。
- (7) 院内に受託責任者、調理責任者、衛生管理者を配置することとし、各責任者については、兼任できるものとする。
- (8) 受託責任者について
 - ① 受託者は、医療法施行規則第9条の10第1号に規定する受託責任者として、病院給食業務に3年以上の経験を有し、アレルギー食の知識を十分に有する調理師または、管理栄養士であること。
 - ② 受託責任者は、従業員の人事・労務管理、研修・訓練、健康管理、業務の遂行管理および施設・設備の衛生管理等の業務に責任を負う者であること。なお、受託責任者は、衛生責任者とし、適切な衛生管理の実施を図ること。
 - ③ 当該業務委託の業務時間に職場を不在にする場合、または、休暇等を取得する場合は、必ず同等の代行者を当て、業務が滞らないようにすること。
- (9) 調理責任者について
 - ① 病院給食業務に3年以上の実務経験を有する常勤の調理師の中から、1名を選任し、配置すること。
 - ② 調理をチェックし、責任をもって患者に食事を提供すること。
 - ③ 当該業務委託の業務時間に職場を不在にする場合、または、休暇等を取得する場合は、必ず同等の代行者を当て、業務が滞らないようにすること。

- (10) 衛生責任者については、委託者と協力して、衛生状態の確保に努めること。
- (11) 従業員の名簿および緊急時連絡網、経歴書、健康診断書および検便結果報告書を提出すること。
また、採用もしくは、退職等、従業員に変更があった場合も同様とする。
- (12) 従事者を変更する際は、事前に委託者に届け、食事提供の水準が維持できる体制をとること。
また、従業員の労務管理には、十分に留意して、頻繁に変更することのないよう努めること。
- (13) 給食業務を行うのに不相当と認められる従事者がいる時は、委託者は受託者に対してその理由を明示して、配置転換や研修強化等の措置を要求することができるものとする。
- (14) 配置する従業員については、担当を明確にするため名札を着用すること。
- (15) 従事者の衛生管理については、従業員に白衣（専用の作業衣）、帽子（毛髪混入防止のため二重着用すること）、マスク（厨房および病棟における作業の場合は、サージカルマスクを着用。ただし、結核病棟における作業の場合は、N95 マスクを着用。）を着用し、身体、頭髪、手指、爪等は、常に清潔を保つこと。
- (16) 調理作業時に着用する白衣、帽子、マスクは、毎日清潔なものに交換すること。
- (17) 毎月従業員の検便を実施し、(6月～9月は、月2回) その結果を報告しなければならない。検便検査項目は、赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等とする。また、必要に応じ10月から3月は、ノロウイルスの検査を行うこと。提出された検査結果に基づき、委託者が必要と認めた時は、再検査等を実施すること。なお、給食材料納入業者（生鮮食料品）の検便についても、同様とする。この場合における納入業者の検便対象には、納入者を必ず含めなければならない。
- (18) 従業員の健康診断を毎年1回以上定期的実施し、その記録を保管すること。
- (19) 従業員本人または、その同居者、家族等が次の疾病に罹患した場合は、当該従業員について、原則調理に関する全ての業務に従事させてはならない。なお、健康保菌者の取り扱いについても同様とする。
 - ① 赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、猩紅熱、流行性脳髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、その他の感染症
 - ② 感染症の保菌者
 - ③ 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患・嘔吐・下痢

11 従業員の研修等

- (1) 従業員に対し、患者等の給食の提供業務が重要な治療の一環であることを十分に理解させるとともに、患者の食事療養の質を高める技術の向上、衛生教育および患者サービス・接遇の向上、人権研修、個人情報保護に関する研修等を実施し、その結果を報告すること。
- (2) 従業員に注意事項等の徹底のため、朝礼・昼礼等を行うこと。
- (3) 結核病棟に従事させる者に対し、業務に従事させる前に必ず感染予防の研修を行うこと。
- (4) 当センターは、アレルギー疾患における専門医療機関であることを考慮し、従業員全員に対し、アレルギー対応に関する教育、啓発を十分に行うこと。年1回以上研修を実施すること。

- (5) 当センター職員の一員として、患者、当センター職員に対してだけでなく、受託従事職員間においても、礼節を持った対応を行うこと。
- (6) 受託者は、委託者が主催する研修のうち、委託業者の従業員も対象になるものは、従業員を参加させるよう努めること。
- (7) 受託者の指導にもかかわらず上記の研修等に参加せず、また、研修等には参加したが、その内容を十分に理解していない従業員については、給食業務に従事させてはならない。

12 病院事業への協力

- (1) 受託者は、委託者が請け負った栄養士等の臨地実習の実施に伴い、委託者の求めに応じ協力すること。
- (2) 感染対策や安全管理に係る事業、その他のイベントや防災・災害訓練等の病院事業の実施に伴い、委託者の求めに応じ協力すること。
- (3) 委託者が行う施設の移転等で業務内容、または、業務量に変動が生じることがある場合は、その都度、委託者受託者双方で協議のうえ、対応を検討する。
- (4) 外部からの視察、見学等の際は、委託者に協力するものとする。

13 業務の代行保障

受託者は、事情を問わず受託業務の遂行が困難となった場合は、危険を担保するため、同等の代行保障制度へ加入し、次に掲げる代行保証の体制を整備すること。

- (1) 給食業務の受託する業務の全てを代行することができること
- (2) 業務を代行できる能力が担保されていること
- (3) 代行にあたっての連絡体制が明確であること
- (4) 業務再開が可能となった場合は、代行保証に基づく代行を解除すること

14 賠償責任保険の加入

受託業務の起因により、入院患者等に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、必要な賠償責任保険に加入すること。なお、既に下記内容の賠償責任保険に加入している場合は、その限りでない。

- (1) 保険種目 生産物賠償責任保険
- (2) 保険期間 契約書の履行開始日から3年
- (3) 保険金額 1事故 100,000,000円以上

15 栄養委員会等への参加

受託者は、受託責任者もしくは、栄養士等を栄養委員会等に出席させること。

16 業務内容の評価

受託者は、委託者に業務完了届を提出し、仕様書に基づき業務が実施されたか評価を受けるものとする。評価の結果が良好でない場合、受託者は、委託者に業務改善提案書とともに、再度業務完了届を提出させることができるものとする。

17 委託内容の引継ぎ

- (1) 新たに受託することが決定した者（この項においては、受託者という。）は、現状の受託者から調理業務開始の約5か月前から給食業務の引継ぎを受けることができる。この場合、受託者は、自らの責任において給食管理システムの操作を習熟し使用できるようにしなければならない。また、給食業務の契約期間が満了する場合は、新たな受託者に対し、遺漏なく業務の引継ぎを行わなければならない。
- (2) 受託者は、給食業務の従業員の確保と従業員に対する教育等を行い、業務開始時に支障が生じないようにすること。

18 施設等の使用

- (1) 当センター内厨房図面（別紙 10）および設備備品一覧（別紙 11）のとおり、給食業務において必要な施設および設備備品を無償で貸与する。
- (2) 受託者は、前項により使用する施設並びに設備備品を善良なる管理者の注意義務をもって適切に使用すること。
- (3) 什食器の購入および補充を行う場合は、什器・食器購入表（別紙 12）を記入し、必要数を委託者に申請する。
- (4) 委託者より提供された控室等で排出されるごみは、所定のごみ袋を使用し分別したうえで、委託者が指定する場所に廃棄すること。

19 業務管理

- (1) 履行開始までに各作業マニュアルを作成し提出すること。また、毎月、従業員の勤務表、作業スケジュール表を提出すること。
- (2) 各作業マニュアルは、職員に周知させること。内容については、定期的に委託者および受託者双方で協議を行ったうえで、その結果を踏まえて必要な改善を図ること。
- (3) 所定の業務報告書（別紙 13）を作成し、毎日提出すること。
- (4) 委託者の提供する様式により、月の終了後、速やかに前月の業務完了届（別紙 14）を提出すること。

20 患者給食業務のインシデント等の報告

- (1) 患者給食の提供においてインシデントが発生した場合は、速やかに報告すること。事後、速やかにインシデントの改善策をまとめ、委託者に報告すること。また、電子カルテシステムにインシデントの内容およびその改善策を入力すること。
- (2) 受託者の従業員の中からリスクマネージャーを選任し、この者がインシデントの内容を分析したうえで再発防止策をとりまとめて受託者の従業員に周知するとともに、報告すること。
- (3) 受託者の明らかな過失により、アクシデントが発生した場合は、委託者の医療安全管理委員会等の判断により、契約の解除を含め何らかのペナルティーが科せられる場合がある。
- (4) 患者からの苦情があった場合は、早急に誠意をもって対応し、その結果を患者意見報告書（別紙 15）により委託者に報告すること。
- (5) 食事の下膳時の食札等に記載された患者意見は、別紙 15 に添付し、翌日、委託者に提出すること。
- (6) インシデントや異物混入等のリスク対策について、提案書に明記すること。また、当センター以外の医療機関(ただし契約締結実績が証明できる医療機関に限る)における直近約 2 年間の「ヒヤリハット件数」と、その対応について提案書に明記すること。

21 事故発生時の対応

- (1) 受託者は、食中毒による事故をはじめ、配膳車・下膳車搬送時における人身・物損事故等の未然防止に努めること。万一、事故等が発生した場合は、迅速に適切な対応を講じるとともに、速やかに報告すること。この場合において、患者給食業務が滞ることがないように適切に対応すること。
- (2) 調理機器類の故障等についても、直ちに委託者に報告し、簡単な対応が可能な修理に関しては、受託者が適切に対応すること。明らかに受託者の過失による故障等においては、委託者は損害賠償を請求する。

22 その他

- (1) 災害等緊急時のマニュアルを作成し、提出するとともに、緊急事態発生の際は、委託者の指示を受け、業務を遂行すること。また、委託者の作成した災害時用献立（3 日分）（別紙 16）に基づき、食事を提供すること。この食材の経費は、委託者が負担する。
ただし、一部の食材は、ローリングストックのため、その費用は、受託者が負担する。
- (2) 受託者は、委託者の電気設備等の点検・修理のための停電やシステムが停止した際は、委託者の指示に従い業務を遂行すること。
- (3) この仕様書において定めのない事項については、委託者、受託者両者間において協議のうえ、定めるものとする。
- (4) この仕様書に記載されている事項に沿った給食提供が困難な場合は、提案書に困難な事由および代替案を明記すること。

以 上

仕様書添付資料一覧表

別紙1	給食実施総概数（R6年度）
別紙2	業務分担表
別紙3	業務に係わる経費区分
別紙4	病児保育食事箋
別紙5	コンピュータ端末操作業務（給食管理システムを用いる業務）
別紙6	給食関係帳票一覧（提出書類）
別紙7	食物アレルギー食の対応
別紙8	使用食品禁止コメント一覧（原材料調査）
別紙9	食物チャレンジ食材の調整方法（食物チャレンジ関連マニュアル）
別紙10	大阪はびきの医療センター内厨房図面
別紙11	大阪はびきの医療センター設備備品一覧
別紙12	什器・食器購入表
別紙13	業務報告書
別紙14	業務完了届（1月額管理費・2患者給食材料費）
別紙15	患者意見報告書
別紙16	災害時用献立

給食実施総概数(令和6年度) (食/年)

(別紙1)

食種別		合計	対応あり		対応なし	(内加算数)
			アレルギー対応	個別対応		
			患者給食			
一般食	常食	62,422	8,420	16,718	39,658	83
	選択食	4,970	1	985	3,984	3
	小児食	2,727	1,151	275	1,414	
	幼児食	2,686	332	258	2,101	
	離乳食	1,221	277	125	822	
	ミルク食	7,845	2		7,843	
	軟菜食	25,552	2,321	9,856	14,801	52
	流動食	1,147	216	152	899	
	産婦食	12,567	1,774	2,270	8,809	11
	出産祝膳	977	135	6	840	1
	経腸栄養	6,073	63	2,206	3,804	
	嚥下ゼリー食	405	55	195	176	68
	ペースト食	10,399	593	10,066	313	461
	つぶせる食	3,882	181	3,441	388	350
	ソフト食	14,691	706	12,050	2,445	2,555
	アレルギー/食チャレ	2,080	2,080	186		
	食欲不振食他	4,938	399	3,681	1,110	
	生もの禁止等					
	小計	164,582	18,706	62,470	89,407	3,584
治療食	エネルギーコントロール食	32,466	3,155	9,976	20,868	32,465
	エネルギー塩分コントロール食	29,892	1,882	8,733	20,360	25,274
	たんぱく質カリウムコントロール食	8,403	477	2,299	5,806	8,402
	透析食	2,657	141	510	2,084	2,656
	腸疾患	376	87	111	260	191
	脂質コントロール食	945	9	58	887	295
	胃潰瘍食	1,530	99	266	1,187	1,445
	胃術後食	518		265	253	460
	COPD	1,089		371	718	
	大腸検査食(サンケンクリン)	92	14	8	77	92
	小計	77,968	5,864	22,597	52,500	71,280
合計	242,550	24,570	85,067	141,907	74,864	
患者外食	家族食	2,246				
	職員食	4,309				
	検食数	3,162				
	産後ケア	131				
	病児保育食	19				
	合計	9,867				

業務分担表(但しセンター内で行われる業務に限る)

区分	業務内容	委託者 (病院)	受託者
栄養管理	患者給食運営の総括	○	
	栄養委員会の開催、運営	○	(参加)
	院内関係部門との連絡・調整	○	
	献立作成基準の作成	○	
	献立表の作成	(助言)	○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理	○	○
	食札の管理		○
	食事箋の管理	○	△
	選択メニュー実施		○
	選択メニュー実施確認	○	
	選択メニューの申込書配布・回収・集計		○
	検食の実施、評価	○	○
	残食調査		○
	残食調査の確認	○	
	嗜好調査、喫食調査等の企画、実施	○	○
	関係官庁等へ提出する食事の提供関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	
	上記書類等の作成	○	○
上記書類以外の食事療養関係の伝票の整理、報告書の作成・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)		○
	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		○
	盛付け		○
	配膳(栄養補助食品、経腸栄養剤、ミルク缶含)		○
	食器洗浄消毒		○
	管理点検記録(業務報告書)の作成		○
	管理点検記録(業務報告書)の確認	○	
管理材料	給食材料の調達(契約から発注、検品、検収、在庫管理、出納事務まで含む) ※病院が指定するミルク、経腸栄養剤および栄養補助食品を含む		○
	給食材料の使用状況の確認	○	○
施設管理等	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	食器・調理機器の購入	○	
	その他の設備(調理器具・食器等)の保守、管理		○
	使用食器の確認	○	

区分	業務内容	委託者 (病院)	受託者
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	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	△
衛生管理	水道水の残留塩素検査及び記録		○
	水道水の残留塩素検査及び記録確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	○	△
	給食材料の衛生管理		○
	施設、設備の衛生管理		○
	衣服等作業者の清潔保持状況確認		○
	保存食の確保		○
	納入業者への衛生管理指示		○
	衛生管理簿(業務報告書)の作成		○
	衛生管理簿(業務報告書)の点検、確認	○	
	清掃の実施		○
	緊急対応を要する場合の指示	○	
残飯、厨芥の適正な処理		○	
研修等	調理従事者等に対する研修 ※病院が主催する研修のうち、委託業者の従業員も対象になるものは、従業員を参加させるよう努めること	※	○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断の結果の保管		○
	健康診断実施状況の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
協力要請	実習生受け入れへの協力		○
	アレルギー教室などの調理実習に協力		○
	健康増進法に基づく栄養に関する情報の提供資料の作成		○
	健康増進法に基づく栄養に関する情報の提供資料の確認	○	

△は、補助的業務

業務に係る経費区分(但しセンター内で行われる業務に限る)

※下記以外で費用負担区分が不明確なものが発生した場合、委託者との協議により決定する

経費項目		委託者 (病院)	受託者	備考
施設費	給食施設	○		
	更衣施設および事務室	○		
	設備・機器・什器・食器・備品の補充、修繕、管理費	○	※	受託者の取り扱いに起因する場合は受託者負担とする
	施設の修繕	○	※	
	光熱水費、冷暖房空調費	○		
衛生費・消耗品費	害虫駆除および消毒費 グリストフィルター点検	○		
	残飯、厨芥および紙くず処理費(個人情報含むものを除く) 廃油処理費		○	
	消耗品		○	洗剤、手洗い石鹼、消毒液、漂白剤、ゴミ袋、ラップ、アルミホイル、手袋、保存食用袋、タオル、掃除用具、ゴミ箱、事務用品、食札、その他消耗品
労務管理費等	従業員人件費		○	法定福利費等を含む
	福利厚生費		○	
	保健衛生費		○	健康診断、検便
	労災保険料		○	
	業務用被服費・洗濯費		○	白衣、履物、帽子、マスク、調理盛付・洗浄作業時の手袋
	教育研修費		○	
	業務用通信費・FAX・複写機等		○	
食材料費・給食管理費	食材料費 (献立内の栄養補助食品、とろみ剤を含む)		○	経腸栄養剤、ミルク缶、追加の栄養補助食品の購入経費は病院が実費負担する
	検食費	○		但し、受託者の検食費は負担しない
	試食会費(幹部職員等)	○		定期的(年2回以上)の開催(5食/回程度)
	献立作成、帳票作成に使用するPC・ソフト・プリンター、メンテナンス等の設備一式	○		用紙除く

※病児保育の利用が可能な場合、10時までに総務に提出してください

病児保育 食事箋

年 月 日 ()

フリガナ:

利用者氏名: () 歳) 性別 男・女

カルテ No:

食 種		主 食	
↓必要な食種に○をつけてください		↓必要な主食に○をつけてください	
	離乳食前期 (5~6 か月)		全粥 110g
	離乳食中期 (7~8 か月)		全粥 220g
	離乳食後期 (9 か月~11 か月)		軟飯 65g
	離乳食完了期 (12~18 か月)		軟飯 130g
	幼児食 (1~2 才)		軟飯 195g
	幼児食 (3~5 才)		米飯 50g
			米飯 100g
			米飯 130g
			米飯 150g

※その他指示事項 (食物アレルギー等)

★アレルギー食が必要な方は、医師 (小児科医師診察時) に確認してください。

当センター患者給食に従った対応になります。

〇〇グループ 事務担当者氏名:

コンピュータ端末操作業務
(オーダーリングシステム・栄養給食管理システム)

1. 食数管理業務 (オーダーリング)	食事オーダー・食事箋入力・ アレルギー用食事箋 入力照会・変更・登録 選択メニューオーダー登録 等	5. 統計業務	加重平均栄養所要量 食品群別食品使用量 栄養出納表 病院給食栄養旬・月 給食実施状況表 食種別食材費一覧 食品使用日計表 等
2. 献立管理業務	個人献立複写／復元 禁食料理入替 料理一括補正 ライブラリNO複写 献立自動登録 アレルギー献立作成 個人献立作成 共通禁食料理代替え登録 献立別禁食 " 変わりご飯主食変換登録 等	6. 基本マスター登録	食事箋登録 実施献立登録 食品マスター 料理マスター 献立マスター 料理グループ設定 嗜好主食登録 仕入先登録 調理グループ設定 等
3. 配膳業務	食事オーダー取り込み 食数集計 食札印刷 主食量表 計米表(食種別) 調理作業表 病棟別料理数一覧 病棟別配膳表 病棟別食数集計表 配膳表(フリーコメント) 料理数調整照会 材料仕分け票 等	7. 月次処理	予定・実施献立一覧表印刷 検食簿 食事箋 給食台帳 給食集計月報 月間食数表 等
4. 材料管理業務	料理数調整照会 発注量集計 発注書 発注明細照会 在庫量一括入力 食品受払情報確認 納品処理 納品内訳書 食品受払明細簿 用途別使用食品一覧 等	8. 日次処理	データバックアップ ダウン対策 等

給食関係帳票一覧(提出書類)

帳票名	提出日
1 業務報告書	翌日
2 予定献立表	前月15日
3 個人対応特別食献立表	随時・作成後すぐ
4 ワーキングスケジュール表	当該月の1週間前
5 自主衛生管理記録表 終了時点検表	翌月10日提出
6 従事者健康チェック表	翌月10日提出
7 調理従事者検便結果表	翌月10日提出
8 調理室温・湿度 冷蔵・冷凍庫温度管理表	翌月10日提出
9 中心温度測定記録表(食品の加熱加工の記録簿)	翌月10日提出
10 調理後食品 温度管理記録表(食品保管時の記録簿)	翌月10日提出
11 残留塩素記録表(使用水の点検表)	翌月10日提出
12 清掃記録表	翌月10日提出
13 配膳車出発前配膳車温度点検表・配膳車内温度点検表及び料理温度	翌月10日提出
14 検収記録簿	翌月10日提出
15 喫食(残食)調査年間計画書	前年度3月末
16 喫食(残食)調査集計報告書	随時
17 食材料棚卸表 (食品受払明細簿)(ファイルも提出)	翌月10日提出
18 給食材料費支払集計表 (納品内訳書、材料仕入金額報告書・備品内訳書)	翌月10日提出
19 食器入出庫表、破損食器数調査 (在庫一覧表、食器等廃棄報告)	翌月10日提出
20 実施献立表(常食・特別食・個人対応特別食)	翌月10日提出
21 給食数集計表(年報)	翌月10日提出
22 給食数集計表前年度末分(ファイル提出)	4月10日
23 食種別食材費一覧	翌月10日提出
24 給与食品検討表 (食品群別食品使用量表)	翌月10日提出
25 栄養出納帳(食品構成表)	翌月10日提出
26 常食年齢構成、荷重平均栄養所要量 (加重平均給与栄養所要量)	翌月10日提出
27 給食台帳(ファイル2種提出)	翌月10日提出
28 検食簿	翌月10日提出
29 栄養月報(必要食種をファイル提出)	翌月10日提出
30 インシデント報告書(口頭・システム入力)	都度(発生後速やかに)
31 使用食品 禁止コメント一覧(原材料調査)	前年2月末・リニューアル時随時
32 治療用食品情報(アレルギー除く)	随時
33 栄養管理報告書(保健所提出書類)	6/10・12/10
34 栄養メモ	前月22日
35 選択メニュー結果	献立会議レジュメ提出時
36 嗜好調査集計・結果・考察・まとめ	実施日含め協議の上決定
37 官公庁へ提出する書類	随時
38 その他、委託者が必要と認め指示した帳票	随時

食物アレルギー食の対応

当センターは、アレルギーの基幹病院であることから、患者給食において食物アレルギー対応食の件数が多く、禁止コメントの内容は多様である。受託者は、アレルギー対応食として、下記の項目を全て実施すること。また、委託者の指示に必ず対応できる勤務体制を整えること。

アレルギー食の調理・盛付け作業は、アレルギー調理室を使用することを基本とする。(使用食材の保管場所にも注意する。)

記

1. アレルギー用食事箋について

アレルギー用食事箋が登録されたら、内容を確認し、院内栄養基準集に則り対応する。不備・不明点がある場合は、アレルギー用食事箋発行者（医師、病棟、栄養士）に確認する。

2. 原材料調査について

①使用する全ての食材の原材料調査を行う。アレルギーの対応項目は食品表示法に基づく特定原材料および準じるもの以外のものもあるため、開示可能なすべての原材料の開示を求めること。

(製造メーカーが企業秘密として取り扱うものは、想定されるすべてのアレルギー物質が入っていることを前提とするが、使用の可否は委託者と相談の上決定すること)

②原材料調査の結果に基づき「使用食品 禁止コメント一覧 (原材料調査)」(別紙 8) の作成・修正を行い、保管する。また給食管理システムに入力し、確実に管理すること。

③「食物経口負荷試験」および「経口免疫療法」に使用する試験食材（うどん、素麺、パン）については、原材料配合比率やコンタミを含めた商品リニューアルが判明次第、納品前に情報提供をすることを確約する証明書を提出すること。

3. アレルギー食献立作成について

①献立は、受託者の栄養士が作成し、受託者の栄養士複数人で確認する。また、委託者の管理栄養士の最終許可を受けて、実施献立とすること。個別献立は、実施献立と合わせて委託者側に提出すること。

②食物負荷試験食は、次に示す食材を厳密除去あるいは現物除去とする。(これらの食材を除去した献立を作成することにより食チャレ患者の約 70%は追加除去することなく提供できる)

・**厳密除去**: 卵、ミルク、大豆微量可 (味噌・醤油・油可)・小麦微量可 (醤油可)・エビ・カニ・イカ・貝類・ゴマ・ナッツ類 (カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、デーツ、マカダミアナッツ、銀杏、松の実など)・落花生・そば・いくら・キウイ・小芋・山芋

・**現物除去**: さしみ・栗・たけのこ

- ③アレルギー食を速やかに提供する工夫として、予め主要アレルゲンを含まない献立を数種準備しておくなどすること。(例：厳密除去食 (卵、卵+ミルク、卵+ミルク+小麦))
- ④除去内容によって、アレルギー対応の食材 (米醤油、純正菜種油、米麺、ケアライス、小児のおやつなど) を適宜使用する。
- ⑤料理名や料理コードは、インシデント対策として調理作業指示や除去食材が分かるように工夫しているため、踏襲すること。

4. アレルギー緊急食について

食物アレルギー対応の緊急食として、3 種用意する (院内栄養基準集)。

5. アレルギー食調理について

調理業務は、アレルギーの知識が豊富な栄養士または調理師が行うこと。可能な限り専任で行うことが望ましい。まな板・鍋・包丁・フライパン・はし・手袋などの調理機器および道具は、食物アレルギー食専用とし、他の調理道具と混同して使用しないようにする。

6. アレルギー食の盛付けについて

- ①盛付けはアレルギー食専用の器に盛りつけ、外観でも見分けがつくようにする。
- ②盛付け後は速やかにふたをして、ふたに調理作業表を貼付する。但し、複数個盛り付ける場合は、ふたにアレルギー用の目印 (カラー付箋) を貼り、判別できるよう料理記号を記載する。

7. アレルギー食の配膳チェックについて

配膳車出発前、栄養士およびアレルギー食調理担当者 2 名以上でチェックを行い、献立どおり調理されているか再度確認し、所定の場所 (食札他) にサインをする。

8. その他

- ①委託者栄養士が休日等で不在の場合、受託者は間違いのないよう適切に対応をすること。
- ②栄養士だけでなく、調理従事者全員に対し、年数回食物アレルギーに関する講習会等を開催し、教育・啓発を十分に行うこと。
- ③上記のうち、食物アレルギーの献立作成、調理、配膳作業に従事する者は、必ず次に示す資料等の熟読 (1) ~3))、作業等 (4)、5)) を経験することにより、知識を深めること。
 - 1) 食物アレルギーひやりはっと事例集 (藤田医科大学 HP より)
 - 2) よくわかる食物アレルギー対応 BOOK (環境再生保全機構 HP より)
 - 3) 院内栄養基準集 (大阪はびきの医療センター)
 - 4) 食チャレ見学 (見学後、感想文提出)
 - 5) 原材料調査作業

アレルギー調理指示(料理名の頭に付ける)

略称	調理指示内容	料理例(表記例)
卵/	卵抜き	→ <input type="checkbox"/> 卵/天ぷら shAA
	錦糸卵を抜く	→ <input type="checkbox"/> 卵/ちらし寿司
再/	半熟の可能性のある料理によく火を通す	
	よく火を通す	→ <input type="checkbox"/> 再/えび卵、 <input type="checkbox"/> 再/スクランブルエッグ
	両面よく焼く(よく加熱する)	→ <input type="checkbox"/> 再/出汁巻き卵、 <input type="checkbox"/> 再/カニ入卵
	電子レンジ再加熱(よく加熱する)	→ <input type="checkbox"/> 再/茶碗蒸し
揚/	別揚げ	
	アレルギー食品を揚げた油は使用せず新しい油を使用する(順番を考えてあげる)	→ <input type="checkbox"/> 揚卵/天ぷら、 <input type="checkbox"/> 揚/酢豚、 <input type="checkbox"/> 揚/揚げ煮
醬/	あわ醤油使用	→ <input type="checkbox"/> 醬/肉じゃが
	小麦・大豆しょうゆは使用しない	
ナ/	なたね油使用	→ <input type="checkbox"/> ナ/アスパラソテー
	大豆を含むサラダ油等は使用しない	
○	こしょうなし	→ <input type="checkbox"/> ○ソテー
水/	だし汁を使用する時、アレルギーを含むだし汁は使用しない	→ <input type="checkbox"/> 水/肉じゃが
	だし汁なし、ガラスープなし(鶏、中華など)	
△	抜く アレルギーとなる食品を抜いて調理する	→ <input type="checkbox"/> △鶏肉じゃが(他は牛肉)

《食札例》

①アレルギーの内容
※厳密除去
* 現物除去

②アレルギー-用料理

 5分菜、離乳食他

小児食
Ca ごはん 150g
※卵 揚卵/天あぷら shAA
※ミルク △炊き合わせ a3AA
※小麦 ミン缶 AA
7A はびきの はな 様

③調理指示(資料ア-1)
アレルギーに関する調理の指示

④料理補助名(資料ア-2)
aK 小麦アレルギー用料理
ak 小麦(醤油可)アレルギー用
AA アレルギーを含まなくてもアレルギー用に調理した料理

調理補助名(記載例)

記号	意味	作業
A A ★ 基本	食べられない食材は使用していないが、アレルギー用に調理している料理	別に調理する 例)卵アレルギーのデザートのリんごはアレルギー調理室でカットする
a K	小麦アレルギー用の料理	
a k	小麦(醤油可)アレルギー用の料理	
a e	卵アレルギー用料理	
a 3	卵・ミルクアレルギー用料理	
a a	生卵、半熟卵・マヨネーズアレルギー用の料理	
a c	生卵、半熟卵アレルギー用の料理	
a m	ミルクアレルギー用の料理	
a x	多食品アレルギー用の料理	
a D	大豆アレルギー用料理	
a d	大豆(味噌・醤油可)アレルギー用料理	
a f	果物アレルギー用の料理	
a b	エビ・カニアレルギー用の料理	
a M M	肉類アレルギー用の料理	
a M 1	鶏肉アレルギー用の料理	
a M 2	豚肉アレルギー用の料理	
a M 3	牛肉アレルギー用の料理	
a u	魚肉アレルギー用の料理	
a h	ゴマアレルギー用の料理	

※他にも、食種コードを料理名に入れることもある

使用食品 禁止コメント一覧(原材料調査)2025.1 (×:使用できない項目) (別紙8)

食品名

コメントコード	コメント名
3090	厳 卵乳甲貝落
3092	厳 小微ソバナツ
3094	厳 大微コマキウイ
3096	厳 山芋コイモイクラ
3098	禁 栗筍
3100	厳 卵
3109	禁 卵少量可20g
3110	厳 乳
3112	厳 乳朝ハン可
3120	厳 大豆
3126	厳 大豆微量可
3130	厳 麦類
3132	厳 小麦
3134	厳 小麦醤油可
3150	厳 卵乳
3182	厳 卵乳小麦
3200	厳 米
3202	厳 もち米
3300	厳 肉類
3302	厳 鶏
3304	厳 豚
3306	厳 牛
3308	厳 ゼラチン
3400	厳 魚介類
3402	厳 魚
3406	厳 魚だし汁可
3410	厳 エビ
3412	厳 カニ
3414	厳 イカ
3416	厳 タコ
3420	厳 エビカニ
3422	厳 イカタコ
3430	厳 エビカニイカタコ
3440	厳 貝類
3442	厳 あわび
3444	厳 いくら
3460	厳 アーモンド
3500	厳 ごま
3502	厳 ナッツ類
3504	厳 落花生
3506	厳 くるみ(ぺかん)
4004	厳 そば
3590	厳 豆(除大豆)
3600	厳 小芋
3602	厳 じゃがいも
3604	厳 山芋
3606	厳 コーン
3640	厳 トマト
3800	厳 まつたけ
3801	厳 きのこ
3870	厳 玉ねぎ
3700	厳 果物
3705	厳 柑橘類
3710	厳 オレンジ
3715	厳 キウイ
3720	厳 パイン
3725	厳 バナナ
3730	厳 メロン
3735	厳 もも
3740	厳 りんご
3741	厳 マンゴー

コメントコード	コメント名
3742	厳 柿
3743	厳 梨
3744	厳 ぶどう
3745	厳 サクランボ
3746	厳 すいか
3747	厳 いちじく
3748	厳 いちご
3890	厳 アルコール
4710	禁 生果物
4715	禁 生オレンジ
4717	禁 生キウイ
4722	禁 生パイン
4725	禁 生バナナ
4732	禁 生メロン
4735	禁 生もも
4740	禁 生りんご
4730	禁 生マンゴー
4751	禁 生柿
4752	禁 生梨
4753	禁 生ぶどう
4754	禁 生サクランボ
4750	禁 生すいか
4755	禁 生いちじく
4720	禁 生イチゴ
4457	禁 あさり
4460	禁 牡蠣
4463	禁 しじみ
4466	禁 ホタテ
4100	禁 乳糖不耐症
4790	禁 豆乳
4810	禁 米飯
4820	禁 赤飯
4830	禁 雑穀
4300	禁 肉類
4310	禁 鶏肉
4320	禁 豚肉
4330	禁 牛肉
4340	禁 肉加工品
4000	禁 青魚
4002	禁 鯖
4401	禁 魚
4403	禁 白身魚
4406	禁 赤魚
4409	禁 あなご
4412	禁 甘鯛
4415	禁 うなぎ
4418	禁 ガジキマグロ
4421	禁 カレイ
4424	禁 きす
4427	禁 キンメダイ
4430	禁 鮭
4433	禁 さわら
4436	禁 すずき
4439	禁 鯛
4442	禁 太刀魚
4445	禁 たら
4448	禁 ひらめ
4451	禁 まぐろ
4454	禁 メルルーサ
4470	禁 魚卵
4480	禁 練り製品

食品コード

コメントコード	コメント名
4490	禁 ねりごま
4501	禁 小芋
4504	禁 山芋
4510	禁 芋類
4520	禁 きのこ
4530	禁 海藻
4600	禁 野菜
4605	禁 うり科
4607	禁 きゅうり
4620	禁 ゴボウ
4610	禁 オクラ
4615	禁 グリンピース
4800	禁 栗
4625	禁 ししとう
4630	禁 セロリ
4635	禁 たけのこ
4640	禁 トマト
4645	禁 なす
4650	禁 菜の花
4655	禁 人参
4660	禁 にんにく
4665	禁 ねぎ
4666	禁 玉ねぎ
4670	禁 ピーマン
4675	禁 ほうれん草
4680	禁 れんこん
4685	禁 山菜
4900	禁 チョコレート
4905	禁 からし
4910	禁 わさび
4915	禁 カレー
4930	禁 こしょう
4935	禁 しょうが
4940	禁 唐辛子
4960	禁 ラテックス
3900	ヨード制限
3910	乳酸菌制限
4970	アスピリン低減
4980	禁 生もの
4990	禁 刺激物
8210	△ 肉×
8212	△ 鶏肉×
8214	△ 豚肉×
8216	△ 牛肉×
8220	△ 魚×
8230	△ エビ×
8232	△ カニ×
8234	△ イカ×
8240	△ チーズ×
8250	△ たけのこ×
8260	△ そば×
1105	△ 主食麺×

◇作成者 _____

◇チェック1 _____ ◇チェック2 _____

◇提出 2025年 月 日

◇資料チェック

その他特記事項

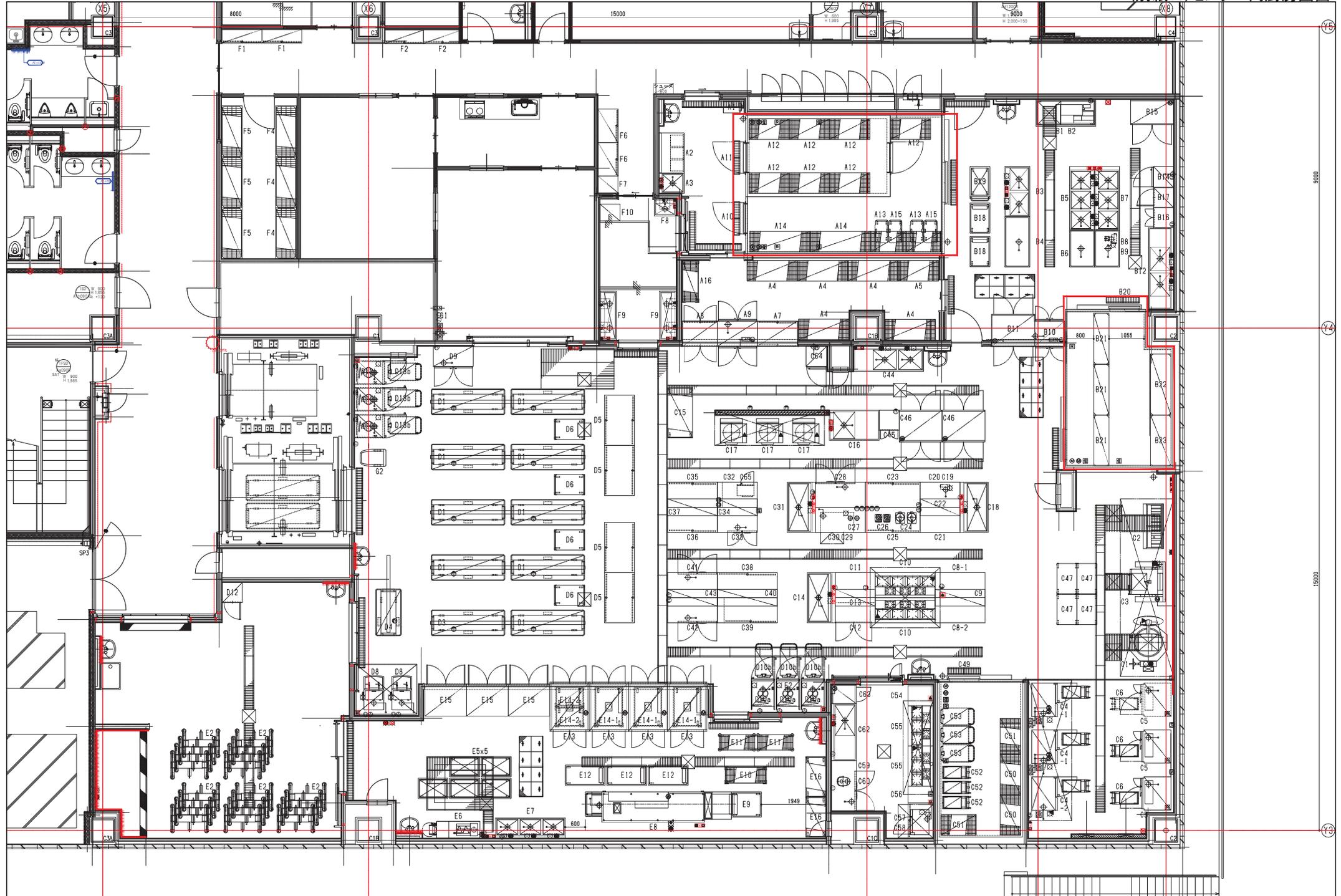
複合成分値 成分変更(有・無)

食物負荷試験食材(食物チャレンジ関連マニュアル)

2024.4 栄養管理室

(別紙9)

食品		調理単位	基本の調理法	備考	備考(計量時の注意点)
鶏卵	固ゆで卵	1個	水からゆでる(沸騰して20分) ゆであがり5分以内に卵黄と卵白を分離する		
	炒りたまご	1個(35g)	なたね油使用 泡立て器で攪拌した卵を油をひいたフライパンに入れ、菜箸4本でかき混ぜながら焦がさないように内火で2分炒りまぜ、細かいそぼろ状にする。(患者指導用資料あり)		
	スクランブルエッグ	1個(40g)	なたね油使用 卵をかき混ぜながら75~80℃になったら火を止めて10秒加熱し盛り付ける。		
乳	食パン	1枚(60g)		乳成分含有率0.8%以下 (適宜調査) 卵の混入がないもの	基本的に耳は使用しない。 (量が多い場合は要相談)
	牛乳	1P(200ml)	パック牛乳そのまま(冷蔵保存) LL牛乳は使用しない	乳たんぱく含有量3.3%	医師が計量する
小麦	乾うどん 乾そうめん	指示量 (乾麺重量)	指定グラム数をゆでる。乾麺はゆでると約2.5倍の重量となる。(当日の換算率で計算) めんつゆ※(だし・砂糖・栗醤油)を付けて提供する 離乳・幼児1~2歳食は、ゆでてから1~2cm長に切る 【うどんゆで方】沸騰した鍋に入れ、中火で8分ゆでる。その後ざるに移し、流水でさっと冷やし、完全に水気を切ってから、ゆでた干しうどんの分量を、0.1g単位の微量秤で計量する。 【そうめんゆで方】沸騰した鍋に入れ、完全に沸騰したら、びっくり水を少量入れる。その作業を2回行い、その次の沸騰で火を止める。その後ざるに移し、流水でさっと冷やし完全に水気を切ってから、ゆでた干し素麺の分量を、0.1g単位の微量秤で計量する。	小麦含有率95% そばの混入がないもの ※めんつゆは、昆布・かつお使用	付箋には、乾麺重量とゆで上がり重量を併せて記載する(カッコ内はゆで上がり重量)



- 給水 ▲ ガス □ スイッチ (単相) ○ 電動機 (単相)
- 排水 ○ びガスホースカラン □ スイッチ (三相) ○ 電動機 (三相)
- 排水 □ 給気 □ コンセント (単相) ○ 換気扇
- 排水水 ■ 排水 ○ コンセント (三相) □ 換気フード

工事名称
大阪はびきの医療センター 主厨房

縮尺 1/111
1:150

図面名称
厨房機器平面配置図

No.	品名	寸法			数	給水	給湯	排水	ガス(13A)		電気(60Hz)kW			フード	備考	
		開口	奥行	高さ					接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V			
A	検収室・食品庫 プレハブ冷蔵・冷凍庫															
A1	自動台秤	317	620	1255	1										秤量:50kg	
A2	引出付検収台	1200	750	850	1											
A3	1層シンク	600	750	850	1	15A-1	15A-1	40A-1								ドライ仕様 混合水栓
A4	ステンレスシェルフ	1518	613	1892	5										棚数:4段	
A5	ステンレスシェルフ	1212	613	1892	1										棚数:4段	
A6	欠番															
A7	バススルー戸棚	1200	750	1910	1										特) アンカー中打ち仕様	
A8	バススルー戸棚	1050	750	1910	1										特) アンカー中打ち仕様	
A9	バススルー冷蔵庫	1200	890	1910	1			40A-1		0,769					有効内容積:1126L 温度管理システム対応	
A10	プレハブ冷蔵庫	4125	5980	2792	1			40A-1 床		0,4	2,79				温度管理システム対応	
A11	プレハブ冷凍庫	2425	4350	2850	1			40A-1 床		0,4	3,89				温度管理システム対応	
A12	ステンレスシェルフ	1212	613	1587	7										棚数:4段	
A13	ステンレスシェルフ	1062	613	1587	2										棚数:4段	
A14	ステンレスシェルフ	1821	613	1587	2										棚数:4段	
A15	ドローリー	680	400	132	4											
A16	ステンレスシェルフ	1282	510	1770	1										棚数:4段 ドローリー:2WS1220	
B	下処理室															
B1	フードスライサー	555	1203	775	1	15A-1					0,95				切さい能力:400~3000kg/h	
B2	スライサーシンク	1800	800	600	1			床							ドライ仕様	
B3	2層シンク	1500	750	850	1	15A-2	15A-2	40A-2								ドライ仕様 混合水栓
B4	作業台	1500	750	850	1			40A-1							ドライ仕様	
B5	3層シンク	2200	750	850	1	15A-3	15A-3	40A-3								ドライ仕様 混合水栓
B6	作業台	1100	750	850	1			40A-1							ドライ仕様	
B7	3層シンク	2200	750	850	1	15A-3	15A-3	40A-3								ドライ仕様 SUS304仕様 混合水栓
B8	作業台	1100	750	850	1			40A-1							ドライ仕様	
B9	電解水生成装置	285	145	335	1	15A-1	32A-1			0,17					アンダーカウンタータイプ リモートコントローラー付	
B10	バススルー冷蔵庫	900	850	1910	1			40A-1			0,714				有効内容積:812L 温度管理システム対応	
B11	器具消毒保管機	1290	950	1860	1						9,5				棚数:3段 前面式 特) アンカー中打ち仕様	
B12	水切台付2層シンク	2440	750	850	1	15A-2	15A-2	40A-2							ドライ仕様	
B13	欠番															
B14	稼働保存用冷凍庫	625	650	1910	1			40A		0,37					棚:7段 容量:14個付	
B15	器具消毒保管機	1290	750	1920	1						9,5				棚数:3段 アジャスト脚仕様	
B16	殺菌庫	850	600	1430	1					0,55					収容能力:包丁15本 まな板5枚 シャもじ10本	
B17	掃除用具入れ	600	600	1920	1											
B18	移動台	900	600	850	2										ドライ仕様	
B19	型運搬車	950	600	900	1										ドライ仕様	
B20	プレハブ冷蔵庫	3225	4725	2160	1			40A-1 床		0,4	2,79				温度管理システム対応	
B21	ステンレスシェルフ	1519	461	1587	3										棚数:4段	
B22	ステンレスシェルフ	1822	614	1587	1										棚数:4段	
B23	ステンレスシェルフ	1519	614	1587	1										棚数:4段	
C	準備室・調理室															
C1	ステンレス製回転釜	1660	1180	860	1	20A-1	20A-1	床	20A-1	36,0					要 ガス式 湯水量:150L	
C2	ガスフライヤー	1330	610	800	1	15A-1	床	15A-1	29,1						要 油量:30Lx2	
C3	圧力ブレージングパン	1200	1110	1237	1	15A-1	15A-1	床	25A-1	18,0	0,2				要 容量:90L	
C4-1	コンビオーブン	1000	775	1800	2	15A-1		40A-1				19,6x2			要 電気式 20段ラック+カート付	
C4-2	コンビオーブン	1000	775	1800	1	15A-1		40A-1	20A-1	58,0	0,84				要 ガス式 20段ラック+カート付	
C5	プラストチャー & ショックフリーザー	990	875	2150	2			40A-1			1,767				AC0-202カート仕様 1台は荷来品	
	急速凍結保存用 別置ユニット	950	440	1200	2						3,97				屋外設置場所打合せ要。 1台は荷来品	

*機器表内の配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。

*ガス消費量 1kWh=860kcal/h

No.	品名	寸法			数	給水	給湯	排水	ガス(13A)		電気(60Hz)kW			フード	備考
		開口	奥行	高さ					接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
C6	ラックカートSET	370	790	1710	2										1台は荷来品
C7	欠番														
C8	作業台	1500	750	850	2										
C9	上棚	1500	500	400	1										1段式
C10	ガステーブル	1800	750	*850	2				25A-1	83,1					要 特) H=850仕様,前面角折仕様
C11	作業台	1200	750	850	1										
C12	テーブル型 包丁・まな板殺菌庫	1200	*750	850	1						0,595				特) 天板特許仕様 収容能力:包丁16本 まな板12枚
C13	上棚	1200	500	400	1										
C14	1層シンク	1500	850	850	1	15A-1	15A-1	40A-1							ドライ仕様 混合水栓
C15	移動式バンラック	1500	750	1500	1										棚数:3段 ドライ仕様
C16	水切台付1層シンク	1500	900	850	1	15A-1	15A-1	40A-1							ドライ仕様 混合水栓
C17	ガス式立体炊飯器	790	720	1645	3				25A-1	30,3	0,043				要 炊飯能力:7kgx3段 低輻射仕様
C18	1層シンク	1500	750	850	1	15A-1	15A-1	40A-1							ドライ仕様 SUS304 混合水栓
C19	作業台	1200	750	850	1										
C20	電解水生成装置	285	145	335	1	15A-1		32A-1			0,17				アンダーカウンタータイプ リモートコントローラー付
C21	作業台	1200	750	850	1										
C22	上棚	1200	500	400	1										1段式
C23	台下戸棚	1650	750	850	1										
C24	ブリクサー	280	320	495	2								2,2		容量:15.5L
C25	台下戸棚	1650	750	850	1										
C26	バイタブレップ3	203	229	514	2					0,975					容量:2.0L
C27	クラッシュミルサー	106	181	273	2					0,21					大容器容量:2600cc 小容器容量:750cc
C28	テーブル形冷蔵庫	1500	750	*850	1			40A-1			0,331				有効内容積:438L 特) H=850,前面角折仕様
C29	作業台	1500	750	850	1										
C30	アイスメーカー	1000	600	800	1	15A-1		40A-1			0,53				製氷能力:約95kg/日
C31	1層シンク	1500	750	850	1	15A-1	15A-1	40A-1							ドライ仕様 混合水栓
C32	台下戸棚	1200	750	850	1										
C33	テーブル形冷蔵庫	1200	750	*850	1			40A-1			0,328				有効内容積:321L 特) H=850仕様,前面角折仕様
C34	上棚	1200	500	700	1										2段式
C35	台下戸棚	1500	750	850	1										
C36	台下戸棚	1500	750	850	1										
C37	上棚	1500	500	700	1										2段式
C38	台下戸棚	1800	750	850	1										
C39	台下戸棚	1800	750	850	1										
C40	上棚	1800	500	700	1										2段式
C41	テーブル形冷蔵庫	1500	750	*850	1			40A-1			0,331				有効内容積:438L 特) H=850仕様,前面角折仕様
C42	テーブル形冷蔵庫	1500	750	*850	1			40A-1			0,331				有効内容積:438L 特) H=850仕様,前面角折仕様
C43	上棚	1500	500	700	1										2段式
C44	水切台付2層シンク	2100	750	850	1	15A-2	15A-2	40A-2							ドライ仕様 混合水栓
C45	殺菌庫	600	600	1650	1						0,5				収容能力:包丁20本 まな板8枚 シャもじ10本
C46	器具消毒保管機	1290	950	1920	2							9,5			棚数:3段 前面式 アジャスト脚
C47	移動台	900	600	850	4										
C48	欠番														
C49	プレハブチルド室	2500	4700	2792	1			40A-1 床		0,4	2,79				温度管理システム対応
C50	ステンレスシェルフ	1212	613	1587	2										棚数:4段
C51	ステンレスシェルフ	1062	613	1587	2										棚数:4段 【荷来品】
C52	ラックカートSET	370	790	1710	3										
C53	リヒートクッカー用 ラック+カート	1007	510	1382	3										
C54	作業台	600	750	850	1										
C55	ガステーブル	1200	750	*850	2				25A-1	61,0					要 特) H=850仕様,前面角折仕様
C56	作業台	500	750	850	1										

工事名称
大阪はびきの医療センター 主厨房

図面名称
厨房機器一覧表(1)



業務報告書

異常、インシデント、検食などの内容および緊急連絡事項は必ず記入すること

令和 年 月 日 記載者

	朝	昼	夕(翌朝食準備)
配食数	食	食	食
インシデント・アクシデント			
給食業務(準備含む) ・食材 ・調理盛付			
配膳業務			
下膳、食器洗浄等業務 ・定期洗浄、消毒		温冷配膳車 () 下膳車 ()	
会議・研修出席など			
(昼礼)伝達事項			
定期点検・機器の故障など ・衛生点検			

* 当日の出勤状況(勤務者名)は別紙

確認者名 _____

業 務 完 了 届

令和 年 月 日

地方独立行政法人 大阪府立病院機構

大阪はびきの医療センター院長様

住 所

会社名

代表者名

印

下記の業務を完了したのでお届けします。

記

契約名	患者給食業務委託(月額管理費)
契約期間	令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日
履行場所	大阪はびきの医療センター 厨房 並びに 各病棟詰所周辺
今回作業完了月	令和 年 月分
業務日数	日
その他	

業 務 完 了 届

令和 年 月 日

地方独立行政法人 大阪府立病院機構

大阪はびきの医療センター院長様

住 所

会社名

代表者名

印

下記の業務を完了したのでお届けします。

記

契約名	患者給食業務委託(患者給食材料費)
契約期間	令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日
履行場所	大阪はびきの医療センター 厨房 並びに 各病棟詰所周辺
今回作業完了月	令和 年 月分
業務日数	日
その他	

災害時用献立 2021年5月～

2021.6作成

(別紙16)

	米飯			全粥食			分粥食			流動・トロミ			離乳食			アレルギー			F・胃食			F・胃(流動)食			腸炎A+B			嚥下食		
	140	食	塩分	50	食	塩分	10	食	塩分	10	食	塩分	5	食	30	人	5	人	塩分	2	人	塩分	4	人	2	人				
	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)			
1 日 目	朝	白飯(アルファ食品) 1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	プロック(ピーチ) 1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年) 1パック	白飯(アルファ食品) 1パック	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	アガロリー(リンゴ) 1個	150	0	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	アガロリー(リンゴ) 1個	
		水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	水(500ml) 1本	野菜1日J(5年) 1本	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	りんごジュース 1本	アガロリー(マスカット) 1個	
		のり佃煮 1袋	12	0.3	0.5	のり佃煮 1袋	12	0.3	0.5	のり佃煮 1袋	12	0.3	0.5					BF(りんご) 1個	ふりかけ(やさい) 1袋	たいみそ 1袋	23	0.4	0.2				BF(りんご) 1個	おいしく食べようゼリー 1個		
		野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8						水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	-	-	-	スプーン 1本	-	-	-	水(500ml) 1本		
		1675	51	3.4		1103	46	4.04		904	38.4	3.64		608	28.4	2.3				618	18.3	1.84		629	11.3	2.5				
2 日 目	朝	白飯(アルファ食品) 1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	ファイゲアピース 1本	199	7.6	0.4	災害食白がゆ(5年) 1パック	白飯(アルファ食品) 1パック	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	プロック(青りんご) 1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年) 1パック	アガロリー(リンゴ) 1個	
		水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	水(500ml) 1本	野菜1日J(5年) 1本	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	りんごジュース 1本	アガロリー(マスカット) 1個	
		たいみそ 1袋	23	0.4	0.2	たいみそ 1袋	23	0.4	0.2	たいみそ 1袋	23	0.4	0.2					BF(りんご) 1個	ふりかけ(やさい) 1袋	たいみそ 1袋	23	0.4	0.2				BF(りんご) 1個	アガロリー(マスカット) 1個		
		野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8						水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	-	-	-	スプーン 1本	-	-	-	水(500ml) 1本		
		1529	23.9	4.6		957	18.9	5.24		758	11.3	4.84		734	29	2.3				624	17.1	1.84		559	17.5	2.6				
2 日 目	昼	白飯(アルファ食品) 1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	ジュージョミニ 1本	200	8	0.1	災害食白がゆ(5年) 1パック	白飯(アルファ食品) 1パック	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	アガロリー(マスカット) 1個	150	0	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	アガロリー(リンゴ) 1個	
		水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	おいしいサボトケグルトゼリー 1個	86	5	0.1	水(500ml) 1本	えいようかん 1個	おいしいサボトケゼリー 1個	86	5	0.1	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	りんごジュース 1本	アガロリー(マスカット) 1個	
		梅びしお 1袋	5	0	0.6	梅びしお 1袋	5	0	0.6	梅びしお 1袋	5	0	0.6					BF(南豆とさつまいも) 1個	水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	-	-	-	スプーン 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	プロキュア 1個	
		野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8						ふりかけ(やさい) 1袋	たいみそ 1袋	23	0.4	0.2	スプーン 1本	-	-	-	水(500ml) 1本		
		1529	23.9	4.6		957	18.9	5.24		758	11.3	4.84		734	29	2.3				624	17.1	1.84		559	17.5	2.6				
2 日 目	夕	白飯(アルファ食品) 1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	災害食白がゆ(5年) 1パック	白飯(アルファ食品) 1パック	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	プロック(ピーチ) 1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年) 1パック	アガロリー(リンゴ) 1個	
		水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	プロキュア 1個	83	5	0.1	水(500ml) 1本	野菜カレー(5年) 1袋	プロキュア 1個	83	5	0.1	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	りんごジュース 1本	アガロリー(マスカット) 1個	
		はし 1膳	-	-	-	はし 1膳	-	-	-	はし 1膳	-	-	-							水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	-	-	-	スプーン 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	おいしく食べようゼリー 1個
		野菜カレー(5年) 1缶	173	3.1	3	野菜カレー(5年) 1缶	173	3.1	3	野菜カレー(5年) 1缶	173	3.1	3							BF(人参とポテト) 1個	水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	-	-	-	スプーン 1本	-	-	-	水(500ml) 1本
		1529	23.9	4.6		957	18.9	5.24		758	11.3	4.84		734	29	2.3				624	17.1	1.84		559	17.5	2.6				

