市立大洲病院患者等給食委託業務仕様書

１．業務名称

　　大事第３４号　市立大洲病院患者等給食委託業務

２．委託業務実施場所

　　愛媛県大洲市西大洲甲570番地　市立大洲病院

３．契約期間

　　契約締結日から平成34（西暦2022）年3月31日まで

　　※契約締結日から平成31年3月31日までは、当該業務受託の準備期間とし、当該受託準備に係る費用は受託者負担とする。

　　※契約締結日については、委託先候補者決定後の協議事項とする。

４．業務の目的

　　病院事業特有の専門的な給食業務の円滑な運営を確保し、患者（児童）に食事の楽しみと治療（食育）への貢献を図るとともに、安全で効率的かつ安定的な給食を提供する。

５．関係法令の遵守

　　受託者は業務の履行にあたり、医療法その他受託者に課せられた法令等を遵守し、法令上の全ての責務を負うものとする。

６．委託業務の内容

　(1) 委託業務は、市立大洲病院における患者給食業務及び院内保育施設給食業務とする。

　(2) 委託業務は、平成5年2月15日健政発第98号厚生省健康政策局長通知「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」第３業務委託に関する事項１及び４を遵守するものとする。

　(2) 委託する業務区分は、業務分担区分表**（別紙１）**のとおりとする。

　(3) 委託業務の運営に必要な経費のうち、受託者の負担する経費は、経費負担区分表**（別紙２）**のとおりとする。

(4) 給食数の実績は、平成29年度食数実績**（別紙３）**のとおりである。

７．業務遂行上の注意事項

　　受託者は、業務を行う上で以下の事項を遵守しなければならない。

1. 受託者は、病院給食が医療の一環である治療食であることを十分認識し、業務を行うこと。
2. 受託者が業務を行う時間帯は、原則として午前５時30分から午後８時30分までとする。

なお、この時間帯以外に業務をする必要性が生じた場合は、事前に委託者に申し出て許可を得るものとする。

(3) 受託者は、委託業務の履行内容を毎日記録し、委託者に報告しなければならない。

　　また、１ヶ月ごとに業務完了届を委託者に提出し、確認を受けなければならない。

(4) 委託者は、受託者に対し必要に応じて委託業務に関する資料又は報告書を提出させ、また必要に応じて実地調査を行うことができる。

(5) 委託者は、必要があると認めたときは委託業務の履行に立ち会うことができる。

　　この場合において、委託者は履行が適正でないと認めたときは、受託者にその補正を求めることができ、受託者は誠意をもって対応すること。

（6）受託者は、愛媛県内において他病院（施設含む）で３年以上の食事提供業務実績があり、

受託年度以降も受託継続予定であること。

(7) 受託者は、院内調理を基本とし、セントラルキッチンにて調理されたものを取り扱わない

こと。尚、食品メーカー作成の外部加工品に関してはこの限りではない。

８．業務体制等

　(1) 総括管理責任者及び業務責任者

　　① 業務委託内容全般を総括管理する専従又は専任の総括管理責任者を配置すること。

　　② 栄養士業務全般を管理する栄養士業務責任者及び調理業務全般を管理する調理業務責任者を、それぞれ適正に配置すること。

　(2) 従事者数

　　① 受託者は、委託業務を円滑かつ安定的に遂行できるよう、次に掲げる従事者を適切に配置すること。

ア）管理栄養士又は栄養士　2名以上

イ）調理師　　　　　　　　4名以上

ウ）調理員　　　　　　　　必要人数

エ）調理補助員　　　　　　必要人数

　　② 受託者は、委託業務を遂行するにあたり従事者の配置構成、配置人員数及び１日に勤務する従事者を明確にし、委託者へ申し出ること。

　(3) 従事者の確保

　　　受託者は、従事者の定着に十分留意し、頻繁な異動や退社が生じないよう努めること。

　(4) 従事者の服装

　　　従事者の服装については、委託者の承認を受けたものを着用するものとし、常に清潔を保持し、業務履行中に汚れた場合は、直ちに交換できるように準備しておくこと。

　(5) 従事者の健康管理

　　① 受託者は従業員の定期健康診断を年１回以上、検便を月１回以上実施し、その結果を委託者に報告しなければならない。検便検査項目には赤痢菌、サルモネラ菌、Ｏ-157の検査を含めること。また必要に応じてノロウィルスの検査を実施すること。

　　② 従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に定める疾病その他の感染症等に罹患した場合又は疑いがあると判断した場合は必要な措置を講じるとともに、疾病の蔓延防止策を実施し、委託者へ報告すること。

９．栄養管理業務

　(1) 献立

　　① 受託者は、委託者が行う食事オーダ（食事変更指示を含む）の内容に従うこと。

② 受託者は、委託者が作成した市立大洲病院年間献立表及び市立大洲病院一般食・特別食食糧構成表**（別紙４）**に基づき献立を作成し、委託者の承認を受けること。

③ 受託者は、患者の状態により個別に対応すべき食事が必要となった場合には、委託者の医師の指示に基づき献立の作成を行うこと。

　　④ 受託者は、祝日及び季節行事等に行事食を実施し、献立等に変化を持たせること。委託者と協力しながら、メッセージカードなどを利用し食事サービスの向上に努めること。

　(2) 食数管理

　　① 受託者は電子カルテシステム及び給食管理システムにより食数の集計、食札の作成を行う。

　　② 検食の食数は請求する食数に加えることができるものとし、予備食については別途協議事項とする。

　(3) 食材管理

1. 受託者は、現在委託者に納入している業者を納入業者とすることを原則とし、受託者自らがより安心、安全な食材を納入できる業者を選定する場合は、事前に委託者と協議のうえ承認を得ること。また、非常事態等に備え安定的に食材が確保できるよう配慮すること。

② 受託者は価格のみの比較によって単に安価な食材を使用することなく、病院給食に使用することに疑義があるもの、若しくは新たに問題を指摘されるに至ったものはすべて排除し、安全、安心な食材による給食を提供すること。

③ 受託者は、アレルギー食品を排除するため、すべての加工食品の原材料を確認し明確に把握すること。また、新規に使用する食材は必ず事前に確認し、未確認の食材は決して使用しないこと。

④ 受託者は地産地消に努め、食材は地元生産物を優先し、米は国内産を、生鮮野菜、鶏卵は原則国内産を、魚介類、肉類は可能な限り国内産を使用することとし、国内産以外を使用する場合は、事前に委託者に確認を求めたうえで使用すること。なお、低たんぱく米は、委託者が指定したものを使用すること。

⑤ 経腸栄養剤、栄養補助食品については委託者において購入することとし、ＮＳＴにより指定されたもの**（別紙５）**を使用すること。

⑥ 受託者は献立及び食数に基づき食材の発注及び検収を行うこと。

⑦ 検収にあたっては、数量、品質、鮮度が適正かどうか、及び異物の混入等の異常を検査確認すること。

⑧ 食材の出庫については献立及び食数に基づき品目、数量などが適正であること。

⑨ 在庫の食材については品質低下を招くことのないよう温度管理等を行い適正に管理すること。

10．調理業務

　(1) 作業仕様書

　　① 受託者は、調理作業の各段階毎に作業仕様書を作成し、委託者の確認を受けること。

　　② 受託者は、作業仕様書に基づき処理した業務の実施状況及び管理点検結果を書面にし、委託者に報告し確認を受けること。

　　③ 受託者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき処理した業務の実施状況及び管理点検結果を書面にし、委託者に報告し確認を受けること。

　(2) 調理

　　① 受託者は調理作業手順書により調理・盛り付けを行うこと。調理作業手順書はHACCPによる衛生管理を遵守した工程であること。

　　② 調理は食材の質、献立に示された量、味付けに留意し、患者等の食欲をそそるよう創意工夫を行い適正温度の管理に留意すること。

③ 受託者は、食材や調味料等（目安量）は適正に計量し、味付けは病院食として相応しい薄味を心掛けること。

　　④ 特別食の調理では、調味、香辛料、硬さ、量、食材に制限があるので、個々に応じた調理を行うこと。

　　⑤ 調理は当日調理を原則とする。

　　⑥ 使用道具類は不潔、清潔区分により区別すること。また、食材における野菜・果物・魚類・肉類の扱いについても明確に区分する。

　　⑦ 受託者は、盛り付け・配膳作業について、食札記載の内容に従って行い、誤配膳がないよう従事者に徹底すること。

　　⑧ 受託者は食材、調理後食品からそれぞれ保存食を確保し、委託者が指定する場所で14日間保存すること。

　　⑨ 検食を毎食提供すること。

　　⑩ 使用食品及び調理中もしくは調理後の料理の試食について、受託者は委託者の求めに応じて食品及び料理等を提供すること。

　(3) 食器洗浄業務

　　① 受託者は、下膳した食器及びトレーから残食を取り除いて洗浄、消毒を施し、整理整頓して清潔に保管すること。

　　② 感染者等の使用食器、取り扱いについては委託者の指示に従うこと。

　(4) 残食処理

　　① 受託者は残食調査した後の残飯などを衛生的に処理し、指定場所に廃棄すること。

　　② 受託者は残飯等の置場及び容器類を常に清潔に保つこと。

　(5) 施設・設備の衛生保持

　　① 受託者は、調理室、控室などの施設及び冷蔵庫、調理機器等の清掃・衛生保持に努めること。

1. 冷蔵庫・冷凍庫・食器乾燥保管庫の温度管理を適切に行うこと。

11．業務時間等

　(1) 栄養業務

　　　7:00～19:00の間を目安とし、契約時には人員配置等により確定させること。

　(2) 調理業務（食器洗浄業務を含む）

　　　5：30～20:00の間を目安とし、契約時には人員配置等により確定させること。

　(3) 配膳及び下膳

　　① 患者給食

　　　　受託者は給食を次に定める提供時刻までに委託者の定める場所に届くように温冷配膳車を用いて運搬すること（外来透析食の提供時間は別途協議事項とする）。

ただし、遅食など通常の提供時刻以外に食事が必要な場合は、適時対応すること。下膳は、下膳時刻に委託者の定める場所から厨房まで温冷配膳車を用いて行うこと。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 配膳開始時間 | 食事時間 | 下膳開始時間 |
| 朝食 | 7：55～ | 8：00～ | 12：00～ |
| 昼食 | 11：55～ | 12：00～ | 18：00～ |
| 夕食 | 17：55～ | 18：00～ | 翌朝7：50～ |

1. 保育施設給食

　　　　受託者は給食を所定の容器に入れ、次の表に定める配膳開始時刻までに委託者の定める場所に配膳すること.

|  |  |
| --- | --- |
|  | 配膳開始時間 |
| 朝食 | 7:30～ |
| 昼食 | 11:15～ |
| 夕食 | 17：55～ |

　(4) 配膳車台数及び内訳

　　① 患者給食

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 病棟 | 配膳車台数 | 病床数 |
| ２病棟 | 1台 | 50床 |
| ３病棟 | 1台 | 41床 |
| ４病棟 | 1台 | 51床 |
| ＴＢ病棟 | 1台 | 8床 |
| 計 | 4台 | 150床 |

　　② 保育施設給食

　　　　配膳ワゴン１台　定員20名

12．経費負担等

　(1) 受託者は業務中の事故防止に十分注意するものとし、万一、建物・設備器具・資材等に損害を生じさせた場合は全て受託者の負担とする。ただし、業務上やむを得ない場合はこの限りでない。

　(2) 給食材料の発注に際し、受託者の責めに帰すべき事由により追加購入が発生した場合は、受託者の負担とする。

13．危機管理

　(1) インシデント発生時

　　① 受託者はインシデント、アクシデントが生じた場合、速やかに委託者に報告すること。

　　② インシデント発生時、総括管理責任者は発生場所に出向いて対応し、インシデントレポートを委託者に提出する。

　　③ インシデント発生後は委託者の医療安全管理者とともにその要因を分析し、その改善に努めること。

　(2) 食中毒発生時

　　① 食中毒又はその疑いの事例が発生した場合は、速やかに委託者の指示に従い対応すること。

　　② 受託者は、食中毒発生により患者給食の提供ができなくなった場合、対応策を講じて患者食の確保を図ること。

　　③ 食中毒の発生が受託者の責めに帰す場合は、食中毒の発生に関わる一連の経費は受託者が負担することとする。ただし、受託者の責めに帰すべき事由でない場合はその限りではない。

　(3) 災害発生時

　　① 災害発生時は委託者の指示に従うこと。

1. 受託者は患者に対する非常食の提供（運搬、配膳等）に協力すること。
2. 受託者は非常時対応用の緊急連絡網を作成し委託者に提出すること。
3. 受託者は、災害発生時に備え従業員の安全確認がすぐに取れるようにしておくこと。

（また、その方法について委託者に報告すること。）

14．報告・書類の管理

　(1) 受託者は作業計画書（年間、月間）を作成し、それぞれ年度当初あるいは月初めに委託者へ提出すること。

　(2) 受託者は毎月従事者名簿及び勤務表を委託者へ提出すること。

　(3) 受託者は毎日の業務終了後、業務日誌を作成して委託者へ提出すること。

　(4) 受託者は業務の実施に伴って使用した各種帳簿について、委託者にその内容の報告を行うとともに定められた期間及び形式で保存すること。

　(5) 受託者は関係官公庁が行う調査に協力するとともに、委託者又は関係官公庁から指示指導を受けた内容については速やかに改善すること。

16．病院事業への協力

　(1) 委託者において行われる施設・設備の改修などで業務内容又は業務量に変動が生じる場合には、受託者はその場合においても誠意をもって対応すること。

　(2) 総括管理責任者は、委託者の栄養管理委員会に出席すること。

　(3) 総括管理責任者等は、委託者の求めに応じてＮＳＴ委員会、褥瘡対策委員会及び栄養部門が関係する委員会等に出席すること。

　(4) 受託者は委託者が実施している糖尿病教室あるいは市民公開講座において、食事会あるいは調理実習の際の運営に協力すること。

　(5) 受託者は委託者が請け負った栄養士等の臨地実習に際し、調理業務、栄養士業務の指導において委託者の求めに応じて協力すること。

　(6) 受託者は委託者が企画する避難訓練や研修会などの行事へ参加すること。参加行事については、双方で協議することとする。

　(7) その他、栄養管理室がかかわる病院事業において、委託者の求めに応じて協力すること。

17．保育施設給食業務

　(1) 受託者は、保育施設の給食提供において離乳食、幼児食等について各年齢等にふさわしい食事の提供など、特別に配慮した食事を提供すること（但し、アレルギー等の対応については、双方で協議のうえ対応する）。

　(2) 受託者は保育施設給食の提供に関わる衛生管理においても、患者給食と同等に行うこと。

（別紙１）業務分担区分表 ○＝主　△＝副

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 業　務　内　容 | 受託者 | 委託者 | 備考 |
| 栄養管理 | 病院給食運営の総括 | ○ |  |  |
| 院内関係部署との連絡･調整 | ○ | △ |  |
| 栄養管理委員会の開催・運営 | ○ | △ |  |
| 栄養基準及び食品構成の作成 | ○ |  |  |
| 献立表の作成 |  | ○ |  |
| 献立表の承認 | ○ |  |  |
| 食事箋の管理 | ○ | △ |  |
| 食数の指示・管理 | ○ |  |  |
| 食数の集計（毎食） |  | ○ |  |
| 食札の作成・管理 |  | ○ |  |
| 嗜好・喫食調査等の企画及び実施 | ○ | △ |  |
| 検食の実施及び評価 | ○ |  |  |
| 残食調査の実施 |  | ○ |  |
| 関係官庁等に提出する給食関係の書類等の作成 |  | ○ |  |
| 上記書類等の提出及び保管 | ○ |  |  |
| 上記書類以外の報告書の作成、提出及び保管 |  | ○ |  |
| 保育施設給食管理の総括 | ○ |  |  |
| 調理作業管理 | 作業仕様書の作成 |  | ○ |  |
| 作業仕様書の確認 | ○ |  |  |
| 作業実施状況記録の作成 |  | ○ |  |
| 作業実施状況の確認 | ○ |  |  |
| 管理点検記録の作成 |  | ○ |  |
| 管理点検記録の確認 | ○ |  |  |
| 調理、盛付 |  | ○ |  |
| 配膳・下膳 |  | ○ |  |
| 調理機械器具・食器等の洗浄、消毒及び保管 |  | ○ |  |
| 厨芥類及び残飯等の処理 |  | ○ |  |
| 保育施設給食に関わる食事提供作業全般 |  | ○ |  |
| 材料管理 | 食材料の調達(契約から検収まで) | △ | ○ | 保育施設給食含む |
| 食材料の検品点検 | △ | ○ | 保育施設給食含む |
| 食材料の保管、在庫管理及び出納事務 |  | ○ | 保育施設給食含む |
| 食材料の使用状況の確認 | ○ |  | 保育施設給食含む |
| 施設等管理 | 給食施設及び主な設備等の設置及び改修 | ○ |  | 保育施設給食含む |
| 給食施設及び主な設備等の保守及び維持管理 |  | ○ | 保育施設給食含む |
| その他設備(調理器具、食器等)の確保 | ○ |  | 保育施設給食含む |
| その他設備(調理器具、食器等)の保守及び維持管理 |  | ○ | 保育施設給食含む |
| 使用食器の確認 | ○ |  | 保育施設給食含む |
| 給食管理システムの保守及び運用管理 | ○ |  |  |
| 業務管理 | 勤務表(計画・実績)の作成 |  | ○ |  |
| 業務分担・従事者配置表の提示 |  | ○ |  |
| 業務分担・従事者配置表の確認 | ○ |  |  |
| インシデントに関する報告 |  | ○ |  |
| 衛生管理 | 衛生面の遵守事項の作成 | ○ |  |  |
| 食材料の衛生管理 |  | ○ |  |
| 施設・設備及び器具、食器等の衛生管理 |  | ○ |  |
| 衣服、作業者の清潔保持状況等の確認 |  | ○ |  |
| 保存食の確保、保存及び管理 |  | ○ |  |
| 納入業者に対する衛生管理の指示 |  | ○ |  |
| 自主衛生管理の実施及び衛生管理簿の作成 |  | ○ |  |
| 衛生管理簿の点検、確認及び保管 | ○ |  |  |
| 保育施設給食衛生管理全般 |  | ○ |  |
| 危機管理 | 食中毒発生時の指示 | ○ | △ |  |
| 食中毒発生時の体制整備 |  | ○ |  |
| 災害発生時の指示 | ○ | △ |  |
| 災害発生時の体制整備 |  | ○ |  |
| 食中毒、災害発生時の備蓄及び管理 | ○ |  |  |
| 食中毒、災害発生時の食材調達 | △ | ○ |  |
| 研修 | 調理従事者等に対する研修・訓練の実施 |  | ○ |  |
| 労働安全衛生 | 健康管理計画の作成 |  | ○ |  |
| 定期健康診断の実施(年２回)及び報告 |  | ○ |  |
| 定期健康診断の実施状況の確認及び診断結果の保管 | ○ |  |  |
| 検便の定期実施(月２回)及び報告 |  | ○ |  |
| 検便結果の確認 | ○ |  |  |
| 事故防止対策の策定 |  | ○ |  |
| 病院医業への協力 | 糖尿病教室への協力 |  | ○ |  |
| 学生実習への協力 |  | ○ |  |
| その他栄養管理室が関与する事業への協力 |  | ○ |  |
| その他の協力要請 |  | ○ |  |

（別紙２）経費負担区分表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区　分 | 内　　　容 | 受託者 | 委託者 |
| 給食設備 | 給食施設、設備の設置、大規模改修及び維持管理費用 | ○ |  |
| 修繕費 | 給食施設、設備の修繕費用 | ○ |  |
| 電算費 | 給食管理システム保守費用及び運用関連消耗品費 | ○ |  |
| 食材費 | 食材料の購入費用 | △ | ○ |
| 食器・備品費 | 食器・什器・備品・調理器具の購入・補充費用 | ○ |  |
| 厨房用消耗品費 | 調理・料理に係る道具類・消耗品及び衛生管理に係る用品の購入・補充費用 |  | ○ |
| 光熱水費 | 栄養部門に付随する施設の冷房、空調、上下水道、ガス、電気費用 | ○ |  |
| 消毒・清掃費 | 厨房施設の消毒（防虫・防鼠）、ダクト内部清掃費用 | ○ |  |
| 衛生管理費 | 洗剤、消毒剤、漂白剤、食器洗浄用洗剤 |  | ○ |
| 残飯等処理費 | 厨芥・残飯・廃油処理費用 | ○ |  |
| 労務費 | 給料、厚生福利費、教育研修費及び定期健康診断・細菌検査等の保健衛生費 |  | ○ |
| 被服費 | ユニフォーム代、クリーニング代 |  | ○ |
| 官庁手数料 | 飲食店営業許可申請費用 |  | ○ |
| 事務・通信費 | 委託業務運営に係る消耗用品費及び通信費用 |  | ○ |
| 検食費 | 検食に要する費用 |  | ○  (実費請求) |
| 事務室等 | 事務室・更衣室・休憩室等の提供及び補修、維持費用等 | ○ |  |
| 感染予防対策 | 感染症対策として使用する消耗品類 |  | ○ |
| その他 | 委託業務に係るその他運営管理経費 |  | ○ |

※　この表に記載されていないものについては、両者協議のうえ決定する。

（別紙３）平成29年度食数実績

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食　種　名 | 年度合計 | 1ヶ月当たり  平均 | 1日当たり  平均 | 1食区分  当たり平均 | 備　考 |
| 常食・軟飯食 | 31,006 | 2,584 | 85 | 28 |  |
| 全粥食 | 7,145 | 595 | 20 | 7 |  |
| ソフト食（七分主食全小盛） | 2,823 | 235 | 8 | 3 |  |
| 七分粥食 | 4,062 | 339 | 11 | 4 |  |
| 五分粥食 | 1,035 | 86 | 3 | 1 |  |
| 三分粥食 | 653 | 54 | 2 | 1 |  |
| 流動食 | 355 | 30 | 1 | 0 |  |
| 妊婦食 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 離乳食１（５～６ヶ月） | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 離乳食２（７～８ヶ月） | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 離乳食３（９～11ヶ月） | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 離乳食４（12～14ヶ月） | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 幼児食（15ヶ月～2歳） | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 小児食（3歳～5歳） | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 小学生食（小学1年～4年） | 3 | 0 | 0 | 0 |  |
| 学生食（小学5年～17歳） | 374 | 31 | 1 | 0 |  |
| 高血圧食5g（加算なし） | 8,572 | 714 | 23 | 8 |  |
| 心・腎臓食5g（加算有り） | 427 | 36 | 1 | 0 |  |
| 慢性腎不全食（DM腎症4期） | 1,158 | 97 | 3 | 1 |  |
| 心・腎臓食A（DM腎症3B、4期） | 777 | 65 | 2 | 1 |  |
| 心・腎臓食B（DM腎症3A期） | 1,622 | 135 | 4 | 1 |  |
| 心・腎臓食C | 478 | 40 | 1 | 0 |  |
| 心・腎臓食D | 157 | 13 | 0 | 0 |  |
| 妊婦高血圧症候群食１６ | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 妊婦高血圧症候群食１８ | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| CAPD食１２ | 93 | 8 | 0 | 0 |  |
| CAPD食１５ | 325 | 27 | 1 | 0 |  |
| CAPD食１７ | 129 | 11 | 0 | 0 |  |
| CAPD食１８ | 89 | 7 | 0 | 0 |  |
| 透析食１２ | 2,478 | 207 | 7 | 2 |  |
| 透析食１５ | 5,368 | 447 | 15 | 5 |  |
| 透析食１７ | 706 | 59 | 2 | 1 |  |
| 肝臓食(A)１５・急性膵炎食 | 2,456 | 205 | 7 | 2 |  |
| 肝臓食(B)１７・急性膵炎食 | 592 | 49 | 2 | 1 |  |
| 食　種　名 | 年度合計 | 1ヶ月当たり  平均 | 1日当たり  平均 | 1食区分  当たり平均 | 備　考 |
| 肝臓食(C)２１ | 25 | 2 | 0 | 0 |  |
| 糖尿食（A）１２ | 2,781 | 232 | 8 | 3 |  |
| 糖尿食（B）１４ | 3,601 | 300 | 10 | 3 |  |
| 糖尿食（C）１６ | 3,748 | 312 | 10 | 3 |  |
| 糖尿食（D）１８ | 467 | 39 | 1 | 0 |  |
| 糖尿食（E）２０ | 137 | 11 | 0 | 0 |  |
| 胃切除後食A～D | 310 | 26 | 1 | 0 |  |
| 胃潰瘍食A～D | 350 | 29 | 1 | 0 |  |
| 胃潰瘍食E | 179 | 15 | 0 | 0 |  |
| 胃潰瘍食F | 380 | 32 | 1 | 0 |  |
| 開始食 | 244 | 20 | 1 | 0 |  |
| 貧血食 | 154 | 13 | 0 | 0 |  |
| 低残渣食 | 1,194 | 100 | 3 | 1 |  |
| クリアスルー（CF) | 335 | 28 | 1 | 0 |  |
| 検査後食（1食分） | 1 | 0 | 0 | 0 |  |
| 冷菜食 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 褥瘡対策メニュー | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 濃厚流動食 | 5,569 | 464 | 15 | 5 |  |
| 合　　計 | 92,358 | 7,697 | 253 | 84 |  |

（別紙４）市立大洲病院一般食・特別食食糧構成表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食種名 | エネルギー Kcal | たんぱく質 g | 脂肪 g | 塩分 g | 水分 ml | リン mg | カリウム mg | 備考 |
| 常食・軟飯食 | 1800 | 65 | 45 | 10g以下 | 1500 |  |  | 大盛・小盛・脂質異常食 |
| 全粥食 | 1450 | 60 | 40 | 10g以下 | 1900 |  |  |  |
| ソフト食(七分主食全小盛) | 1000 | 45 | 35 | 6g以下 | 1500 |  |  | 七分粥食と食形態の違いのみ |
| 七分粥食 | 950 | 55 | 35 | 6g以下 | 1500 |  |  | 胃切D・胃潰瘍Dに準ずる |
| 五分粥食 | 850 | 50 | 30 | 6g以下 | 1400 |  |  | 胃切C・胃潰瘍Cに準ずる |
| 三分粥食 | 750 | 45 | 25 | 6g以下 | 1300 |  |  | 胃切B・胃潰瘍Bに準ずる |
| 流動食 | 450 |  |  | 3g以下 | 1300 |  |  | 胃切A・胃潰瘍Aに準ずる |
| 妊婦食 | 2000 | 70 | 50 | 10g以下 |  |  |  |  |
| 離乳食１(5～6ヶ月) | 別表１ |  |  |  |  |  |  | 無塩食対応可 |
| 離乳食２(7～8ヶ月) | 別表１ |  |  |  |  |  |  | 無塩食対応可 |
| 離乳食３(9～11ヶ月) | 別表１ |  |  |  |  |  |  | 無塩食対応可 |
| 離乳食４(12～14ヶ月) | 別表１ |  |  |  |  |  |  | 無塩食対応可 |
| 幼児食(15ヶ月～2歳) | 1050 | 35 | 30 |  |  |  |  | 無塩食対応可 |
| 小児食(3歳～5歳) | 1300 | 45 | 35 |  |  |  |  | 無塩食対応可 |
| 小学生食(小学1年～4年) | 1400 | 46 | 35 |  |  |  |  | 無塩食対応可 |
| 学生食(小学5年～17歳) | 1800～ | 70 | 50 |  |  |  |  | 無塩食対応可 |
| 高血圧食5g(加算なし) | 1800 | 65 | 45 | 6 |  |  |  | 塩分6g・7g対応可 |
| 心・腎臓食5g(加算有り) | 1800 | 65 | 45 | 6 |  |  |  | 塩分6g・7g対応可 |
| 慢性腎不全食(DM腎症4期) | 1500 | 25 | 40 | 5 |  |  | 1800 | 塩分6g・7g対応可 |
| 心・腎臓食A(DM腎症3B、4期) | 1600 | 35 | 45 | 5 |  |  | 1800 | 塩分6g・7g対応可 |
| 心・腎臓食B(DM腎症3A期) | 1600 | 50 | 35 | 5 |  |  |  | 塩分6g・7g対応可 |
| 心・腎臓食C | 1800 | 60 | 45 | 5 |  |  |  | 塩分6g・7g対応可 |
| 心・腎臓食D | 1825 | 54 | 40 | 6 |  |  |  | 塩分5g・7g対応可 |
| 妊婦高血圧症候群食１６ | 1600 | 65 | 45 | 6 |  |  |  | 塩分5g・7g対応可 |
| 妊婦高血圧症候群食１８ | 1800 | 70 | 45 | 6 |  |  |  | 塩分5g・7g対応可 |
| CAPD食１２ | 1200 | 55 | 30 | 6又は10g |  | 800 | 2300 | 腹膜吸収エネルギー100kcal |
| CAPD食１５ | 1500 | 60 | 35 | 6又は10g |  | 800 | 2300 | 腹膜吸収エネルギー200kcal |
| CAPD食１７ | 1700 | 65 | 37 | 6又は10g |  | 900 | 2400 | 腹膜吸収エネルギー300kcal |
| CAPD食１８ | 1800 | 70 | 45 | 6又は10g |  | 900 | 2400 | 腹膜吸収エネルギー300kcal |
| 透析食１２ | 1200 | 49 | 37 | 5 |  | 677 | 1800 |  |
| 透析食１５ | 1500 | 55 | 40 | 5 | 1200 | 800 | 1800 |  |
| 透析食１７ | 1700 | 55 | 40 | 5 | 1200 | 800 | 1800 |  |
| 肝臓食(A)１５・急性膵炎食 | 1500 | 55 | 15 |  |  |  |  | 塩分5g・6g・7g対応可 |
| 肝臓食(B)１７・急性膵炎食 | 1700 | 70 | 25 |  |  |  |  | 塩分5g・6g・7g対応可 |
| 肝臓食(C)２１ | 2100 | 90 | 50 |  |  |  |  | 塩分5g・6g・7g対応可 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食種名 | エネルギー Kcal | たんぱく質 g | 脂肪 g | 塩分 g | 水分 ml | リン mg | カリウム mg | 備考 |
| 糖尿食（A）１２ | 1200 | 50 | 25 |  |  |  |  | 塩分5g・6g・7g対応可 |
| 糖尿食（B）１４ | 1400 | 60 | 35 |  |  |  |  | 塩分5g・6g・7g対応可 |
| 糖尿食（C）１６ | 1600 | 65 | 35 |  |  |  |  | 塩分5g・6g・7g対応可 |
| 糖尿食（D）１８ | 1800 | 70 | 45 |  |  |  |  | 塩分5g・6g・7g対応可 |
| 糖尿食（E）２０ | 2000 | 75 | 45 |  |  |  |  | 塩分5g・6g・7g対応可 |
| 胃切除後食A～D | 別表２ |  |  |  |  |  |  | アップ食 |
| 胃潰瘍食A～D | 別表３ |  |  |  |  |  |  | アップ食 |
| 胃潰瘍食E | 930 | 55 |  |  |  |  |  |  |
| 胃潰瘍食F | 1200 | 60 | 35 |  |  |  |  |  |
| 開始食 |  |  |  |  |  |  |  | エンゲリートゼリー |
| 貧血食 | 1900 | 70 | 45 |  |  |  |  |  |
| 低残渣食 | 1500 | 70 | 35 |  |  |  |  | 食物繊維10g以下 |
| クリアスルー（CF) | 809 | 14.8 | 12.8 | 9.4 |  |  |  | 食物繊維2.6g |
| 検査後食(1食分) | 550 | 15 | 20 |  |  |  |  |  |
| 冷菜食 |  |  |  |  |  |  |  | 発熱・化学療法等に対応 |
| 褥瘡対策メニュー | 別表 |  |  |  |  |  |  |  |

（別表１）離乳食

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食種 | 目安年齢 | 副食基準 | 何時 | 量 | 大きさ | 味付け・ポイント |
| 離乳食１ | 5～6ヶ月  ゴックン期 | 流動 | 昼のみ | ミキサー粥60ｇ×１回  ミキサー野菜20ｇ×１回  １/２に薄めた果汁50ｇ×１回 | ミキサー | だしの味のみ  自然の味のままで  よく煮ること |
| 離乳食２ | 6～8ヶ月  モグモグ期 | ７分粥  １/２ | 昼  夕 | 全粥80ｇ×２回  つぶし・きざみ野菜25ｇ×２回  卵黄１個  白身魚15ｇ　２個×２回  ささみ15ｇ  豆腐50ｇ | 2～3mm  つぶし・きざみ | 塩分2ｇ以下  よく火をとおすこと  バター・マーガリン・サラダ油使用可  （炒り卵・ムニエル○）（マヨネーズ×）  そば・さば・いか・たこ・えび・かに・貝類× |
| 離乳食３ | 9～11ヶ月  カミカミ期 | ７分粥  ３/４ | 朝  昼  夕 | 全粥100ｇ×３回  きざみ野菜40ｇ×３回  卵25ｇ  白身魚15ｇ　２個×３回  脂肪の少ない肉18ｇ  豆腐50ｇ  果物40ｇ×３回 | 4～5mmのあらみじん | 塩分4ｇ以下  火をよくとおすこと（刺身×）  マヨネーズ・よくすったゴマ等○  軟らかい物スティック状可（長さ3㎝まで可）  堅い物千切り（長さ2～3㎝まで○） |
| 離乳食４ | 12～14ヶ月  パクパク期 | ７分粥 | 朝  昼  夕 | 軟飯90ｇ×３回  きざみ野菜50ｇ×３回  卵33ｇ  魚18ｇ　２個×３回  肉20ｇ  豆腐55ｇ  果物50ｇ×３回 | 6～10mm  きざみ | 塩分6ｇ以下  よく火をとおすこと（刺身×） |
| 幼児食 | 15ヶ月～2歳 | ７分粥 | ５回食 | 飯100ｇ×３回 | 1㎝幅 | 塩分6ｇ以下  よく火をとおすこと（刺身×） |
| 小児食 | 3歳～5歳 | 全粥  野菜１/２ | ５回食 | 飯110ｇ×３回 | 2cm幅 | 塩分7ｇ以下（刺身×） |
| 小学生食 | 小学1年～4年 | 常食  野菜２/３ | ４回食 | 飯130ｇ×３回 |  | 塩分7ｇ以下 |
| 学生食 | 小学5年～ | 常食  夕牛乳追加 | ３回食 | 飯180ｇ～×３回 |  | 塩分7ｇ以下 |

（別表２）胃切除術後食（主食は小盛）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 朝食 | １０時 | 昼食 | １５時 | 夕食 |
| 胃切A | 450kcal | 流動食と同じ | おやつなし | 流動食と同じ | おやつなし | 流動食と同じ |
| 胃切B | 880kcal | 三分粥と同じ | ボーロ10ｇ  ＧＦＯ１包 | 三分粥と同じ | ゼリー１個  ＧＦＯ１包 | 三分粥と同じ |
| 胃切C | 945kcal | 五分粥と同じ | クッキー20ｇ  ＧＦＯ１包 | 五分粥と同じ | ゼリー１個  ｱﾙｼﾞﾈｰﾄﾞ１本 | 五分粥と同じ |
| 胃切D | 980kcal | 七分粥と同じ | ボーロ10ｇ  ＧＦＯ１包 | 七分粥と同じ | ゼリー　１個  ｱﾙｼﾞﾈｰﾄﾞ１本 | 七分粥と同じ |
| 胃切E | 1115kcal | 七分粥と同じ  主食は全粥 | クッキー20ｇ  ＧＦＯ１包 | 七分粥と同じ  主食は全粥 | ゼリー　１個  ｱﾙｼﾞﾈｰﾄﾞ１本 | 七分粥と同じ  主食は全粥 |

※おやつはボーロ・クッキー・ウエハース等１５ｇ程度あるものを使用すること

※ドレーン使用中はヤクルト・乳製品禁　朝食の牛乳は果汁か野菜ジュースに変更

（別表３）胃潰瘍食（主食は小盛）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 朝食 | 昼食 | 夕食 |
| 胃潰瘍Ａ | 450kcal | 流動食と同じ | 流動食と同じ | 流動食と同じ |
| 胃潰瘍Ｂ | 700kcal | 三分粥と同じ | 三分粥と同じ | 三分粥と同じ |
| 胃潰瘍Ｃ | 760kcal | 五分粥と同じ | 五分粥と同じ | 五分粥と同じ |
| 胃潰瘍Ｄ | 825kcal | 七分粥と同じ | 七分粥と同じ | 七分粥と同じ |
| 胃潰瘍Ｅ | 930kcal | 七分粥と同じ  主食は全粥 | 七分粥と同じ  主食は全粥 | 七分粥と同じ  主食は全粥 |
| 胃潰瘍Ｆ | 1470kcal | 全粥食と同じ  主食は軟飯 | 全粥食と同じ  主食は軟飯 | 全粥食と同じ  主食は軟飯 |

（別紙５）NST採用経腸栄養剤・栄養補助食品一覧

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | メーカー | 規格 | 備考 |
| CZ-Hi | クリニコ | ３００ｍｌ×２０ |  |
|  | クリニコ | ４００ｍｌ×１６ |  |
| CZ-Hi 1.5 | クリニコ |  |  |
|  | クリニコ |  |  |
| メイバランス１．０ | 明治 | ２００ｍｌ×１２ |  |
|  | 明治 | ３００ｍｌ×１２ |  |
| メイバランス１．５ | 明治 | ２６７ｍｌ×１２ |  |
|  | 明治 | ３３３ｍｌ×１２ |  |
| ＰＧソフト（半固形） | テルモ | ２６７ｇ×１８ | 粘度20000mPa・s |
| Ｆ２ショット（半固形） | テルモ | ４００ｇ×１６ | 粘度4000mPa・s |
| Ｆ２ライト（半固形） | F2ｼｮｯﾄの加水ﾀｲﾌﾟ | ５３３ｇ×１２ | 粘度4000mPa・s |
| ＰＧウォーター（半固形） | テルモ | ２５０ｇ×１８ | 粘度20000mPa・s |
| インスロー | 明治 | ２００ｍｌ×２４ | 糖 |
| プルモケアＥｘ | アボットジャパン | ２５０ｍｌ×２４ | 呼吸器 |
| リーナレンＬＰ | 明治 | １２５ｍｌ×２４ | 腎 |
| リーナレンＭＰ | 明治 | １２５ｍｌ×２４ | 腎 |
| おいしくサポートエネルギーゼリー | ハウス食品 | ９８ｇ |  |
| メイバランスアイス | 明治 |  | バニラ・ストロベリー・チョコレート |
| メイバランスｍｉｎｉ | 明治 | １２５ｍｌ×２４ | コーヒー・ストロベリー・バナナ |
| 元気ジンジン | ヘルシーフード㈱ | １００ｍｌ×１８ | アップル・グレープ |
| 飲む野菜と果実 | カゴメ | １００ｍｌ×４０ | グレープ・トマト＆アップル・デザート |
| エンジョイカップゼリー |  |  | ヨーグルト・小豆・マンゴー・イチゴ・キャラメル |
| エンゲリードゼリー | 大塚 | ７８ｇ×１０  （ミニ２９ｇ×９） | アップル |
| メイバランスソフトゼリー | 明治 | ５種類×６  ３０ケ入り／箱 | ヨーグルト･パインヨーグルト・ピーチヨーグルト・ストロベリーヨーグルト・マスカットヨーグルト |
| ジューシオ | 三和化学 | １２５ｍｌ×１２ | オレンジ・グレープ・フルーツミックス |
| すいすい | 旭化成 | １２５ｍｌ×２４ | アセロラ・いちご |
| アルジネード | ネスレ日本 | １２５ｍｌ×２４ | プレーン・みかん・青梅・青りんご・きいちご |
| メイプロテインＺｎ | 明治 | １２．５ｇ×２０ | 袋入り粉末 |
| ＭＣＴパウダー | 日清オイリオグループ | １３ｇ×３０ | 袋入り粉末 |
| ＧＦＯ | 大塚 | １５ｇ×２１ | 袋入り粉末 |