

市立大洲病院患者等給食委託業務仕様書

1 業務名称

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

契約締結日から令和 9 年 9 月 30 日まで

※ただし、契約締結日までは、当該業務受託の準備期間とし、当院からの引継ぎを受けるとともに業務受託に向けた諸準備を行うこと。(当該引継ぎに係る費用は受託者負担)

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。(最終改正 医政発 0805 第 8 号 令和 3 年 9 月 9 日)
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 給食数の実績は、令和 5 年度食数実績（別紙 3）のとおり。

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 時から午後 9 時までとする。
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られることができ、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5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。なお、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) 調理師または調理員 必要人数
ウ) 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に努めること。

(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 企画提案の遵守

受託者は、契約の締結を前提として委託者に提出したプロポーザル提案内容について、委託者と協議のうえこれを遵守し、業務を行わなければならない。

10 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ー（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）に基づき献立の展開を作成し、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（大洲市産・愛媛県産）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。また、完全調理済み品、カット野菜・冷凍食品を使用する場合は、使用品目と使用頻度について委託者と協議のうえで使用すること。ただし、完全調理済み品は、治療食の主菜においては使用しないこと。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。

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。

11 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イ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。
- ②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。

12 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下膳車を用いて行うこと。

	配膳開始時間	食事時間	洗浄開始時間
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～

②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
昼食	11:15～

(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	2台	41床
4病棟	1台	51床
T B病棟	1台	8床
計	5台	150床

13 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。

14 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。
- ②受託者は患者に対する非常食の提供（運搬、食材調達、配膳等）を行うこと。
- ③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。
- ④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り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。）

15 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（アレルギー等の対応は別途協議事項とする）。
- (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	委託者	受託者	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	○			
	食事箋の取り扱い		○		
	食事箋の保管	○			
	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（特別メニューを含む）			○		
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	
	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	

施設等管理	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		○	
	特別メニュー作成への協力	○	△	
	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	委託者	受託者
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) 令和5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食分 当たり平均	備 考
常食・軟飯食	26,004	2,167	72	24	
全粥食	11,497	958	32	11	
ソフト食（七分主食全小盛）	3,079	256	9	3	
七分粥食	2,616	218	7	2	
五分粥食	540	45	2	0	
三分粥食	662	55	2	0	
流動食	105	9	0	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）	0	0	0	0	
学生食（小学5年～17歳）	1	0	0	0	
高血圧食5g（加算なし）	730	61	2	0	
心・腎臓食5g（加算有り）	0	0	0	0	
慢性腎不全食（DM腎症4期）	618	51	2	0	
心・腎臓食A（DM腎症3B、4期）	239	20	1	0	
心・腎臓食B（DM腎症3A期）	757	63	2	0	
心・腎臓食C	264	22	1	0	
心・腎臓食D	14	1	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	0	0	0	0	
CAPD食15	96	8	0	0	
CAPD食17	0	0	0	0	
CAPD食18	0	0	0	0	
透析食12	377	31	1	0	
透析食15	2,960	246	8	3	
透析食17	225	19	1	0	
肝臓食(A)15・急性膵炎食	1,709	142	5	1	
肝臓食(B)17・急性膵炎食	683	57	2	1	
肝臓食(C)21	0	0	0	0	

食 種 名	年度合計	1ヶ月当たり 平均	1日当たり 平均	1食分 当たり平均	備 考
糖尿食 (A) 12	838	70	2	1	
糖尿食 (B) 14	2,621	218	7	2	
糖尿食 (C) 16	4,263	355	12	4	
糖尿食 (D) 18	816	68	2	1	
糖尿食 (E) 20	296	25	1	0	
胃切除後食 A~F	102	9	0	0	
胃潰瘍食 A~D	188	16	1	0	
胃潰瘍食 E	159	13	0	0	
胃潰瘍食 F	207	17	1	0	
開始食	330	28	1	0	
嚥下食 I	427	36	1	0	
貧血食	0	0	0	0	
低残渣食	865	72	2	1	
クリアスルー (CF)	103	9	0	0	
検査後食 (1食分)	0	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	2,659	222	7	2	
合 計	67,050	5,587	181	56	

(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 (嚥下食Ⅲ・Ⅳ)
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	5				塩分6g・7g 対応可
心・腎臓食5g(加算有り)	1800	65	45	5				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		800	2300	腹膜吸収エネルギー100kcal
CAPD食15	1500	60	35	6		800	2300	腹膜吸収エネルギー200kcal
CAPD食17	1700	65	37	6		900	2400	腹膜吸収エネルギー300kcal
CAPD食18	1800	70	45	6		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・急性肝炎食	1500	55	15					塩分5g・6g・7g 対応可
肝臓食(B)17・急性肝炎食	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
嚥下食 I	420	15	17					
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3cmまで可) 堅い物千切り (長さ2～3cmま で○)
離乳食4	12～14ヶ月 バクバク期	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	1cm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 夕補食追加	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 I 胃切B II	880kcal	三分粥と同じ	ボーロ 10g GFO 1包	三分粥と同じ	ゼリー 1個 GFO 1包	三分粥と同じ
胃切C	945kcal	五分粥と同じ	クッキー 20g GFO 1包	五分粥と同じ	ゼリー 1個 アルジネット 1本	五分粥と同じ
胃切D	980kcal	七分粥と同じ	ボーロ 10g GFO 1包	七分粥と同じ	ゼリー 1個 アルジネット 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 GFO 1包	七分粥と同じ 主食は全粥	ゼリー 1個 アルジネット 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	
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プ	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
ブルモケア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
YH	明治	400ml×12	
ハイネーゲル	大塚	500ml×12	
ペプチーノ	テルモ	200ml×24	プレーン・アップル・レモン
インパクト	ネスレ	125ml×24	
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	80ml×48	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(株)	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
エンゲリードゼリー	大塚	(ミニ29g×9)のみ	アップル・グレープ
メイバランスソフトゼリー	明治	125ml×24	
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
アップリード	テルモ	100ml×18	
ペムノン	協和醗酵(株)	6g×30本	
グルタミンF	アイドゥ(株)	26.5g×30	
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