

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、公益財団法人いわてリハビリテーションセンター（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

岩手県岩手郡雫石町七ツ森 16 番地 243

公益財団法人いわてリハビリテーションセンター

2 委託の基本条件

（1）食事提供の留意点

病院の食は、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、「入院時食事療養の新設に伴う実施上の留意事項について」の通知（平成 6 年 8 月 5 日付け保険発第 104 号）による適時適温給食を行うものとする。

（2）給食数

病床数 100 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 253 食

・ 1 日 2,000kcal 未満 1 日 187 食（朝 61、昼 64、夕 62）

・ 1 日 2,000kcal 以上 1 日 66 食（朝 22、昼 22、夕 22）

（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【参考】は「別紙 1」のとおりとする。

①栄養管理

- a. サービス献立表作成提出
- b. 選択メニュー・嗜好調査等の患者聞き取り（集計を含む）
- c. 食事指示箋の確認、食札作成
- d. 食数の確認、版書
- e. トレイ、箸、スプーン等及び食札セット
- f. 選択メニュー・嗜好調査等の患者対応
- g. 残食調査表の実施、記録、報告
- h. 作業日誌の記録、報告
- i. 病棟用掲示献立の張替え
- j. 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、おやつの調理及び湯茶セット（給茶器管理を含む）
なお、緊急入院、食事変更等の指示変更及び不足分があった場合は、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、看護師に引き継ぐ。
- 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。

g. 食器のでんぷん等残留テストの実施、報告

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（必要に応じ甲の栄養士が立ち会う）、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、調理機器類の管理

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. 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2」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3」のとおりとする。

（6）行事食、おやつサービス及びイベントへの対応

①祝日及び季節の行事食

②誕生日の祝い膳

③①及び②について、献立に基づきメッセージカードの作成を行う。

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

週 5 食程度実施する。

(8) 特別メニューの実施

週 1 食程度実施する。

(9) 個別対応食（「別紙 4」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。

(10) 配膳及び下膳時間

配膳及び下膳時間は、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	配膳時間	下膳時間
朝 食	7 : 30	8 : 30
昼 食	12 : 00	13 : 00
夕 食	18 : 00	19 : 00
お や つ (幼・学・術後)	10 : 00 15 : 00	13 : 00 19 : 00

※職員食、付添食を含むものである。

(11) 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 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、食器及び消耗品等は乙が用意するものとする。ただし、患者に使用する食器等の選択は、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。

(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（平成 5 年 2 月 15 日付け健政発第 98 号厚生省健康政策局長通知）及び「病院、診療所の業務委託について」の通知（平成 5 年 2 月 15 日付け指第 14 号厚生省健康政策局指導課長通知）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) 甲は乙に栄養管理科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、委託業務が確実且つ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とともに、雇用は原則として地元優先で行うこと。

(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・栄養士

病院給食調理経験を有する調理師又は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、サルモネラ、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。

(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採ると共に、速やかに甲に連絡し指示に従うものとする。

(4) 従事者が病棟を訪問する場合は、厨房内で着用する被服と区別し、名札を着用するものとする。

(5) 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。

(6) 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、排水溝及びグリーストラップ・・・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塵芥置き場の清掃、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・残菜の処分方法

厨芥及び残菜の処分は、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15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、電気のスイッチ、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 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) センター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。
- (4) 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。
- (5) 非常事態発生時は、非常食の取り扱いについて甲の指示に従うものとし、センター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。

10 届出事項

乙は、次の事項について業務の開始までに、センター長宛て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

11 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。

作業工程表【参考】

	早番			中番			遅番		
5:45	食器出し 盛付	調理	調理						
7:00	食器出し	盛付 ご飯もり	盛付						
8:00	配膳 片付け 下準備 下膳	配膳 片付け 洗米 下準備	配膳 片付け 下準備						
9:00	休憩	休憩	休憩	配膳車清掃 職員食セット	配膳車清掃 職員食セット 経管食セット	配膳車清掃 お茶セット			
10:00	食札確認 トレー洗浄	食器洗浄	残食処理	お茶セット コップ・トレー	セット	果物洗浄・カット			
11:00	盛付	盛付 ご飯もり	調理 盛付	果物盛付 盛付	盛付	果物盛付 盛付	野菜類仕込	野菜類仕込	野菜類仕込
12:00	確認 配膳 片付け 食器出し	確認 配膳 片付け 清掃	確認 配膳 片付け 清掃	職員食セット 職員食配膳 配膳車清掃 食器洗浄	職員食セット 職員食配膳 配膳車清掃 食器洗浄	職員食セット 職員食配膳 配膳車清掃 食器洗浄	片付け 調理準備	片付け	片付け
13:00	下膳 休憩	下膳 休憩	休憩	片付け 休憩	片付け 休憩	片付け 休憩	休憩	休憩	休憩
14:00	食器洗浄 片付け	食札確認 トレー洗浄 片付け ゴミ捨て	残食処理 片付け ゴミ捨て	お茶・コップ	お茶・コップ	お茶・コップ	調理準備	洗米 下準備	果物洗浄 下準備
15:00				下準備	下準備	下準備			
16:00				休憩 盛付	休憩 盛付	休憩 盛付	休憩 調理 盛付 味噌汁もり	休憩 盛付	休憩 盛付
17:00								ご飯もり	片付け 配膳
18:00							配膳 片付け	配膳 片付け 食器出し	片付け 配膳 片付け 床清掃
19:00							休憩	休憩 下膳 食器洗浄	休憩 下膳 食札確認 トレー洗浄
20:00							残食処理 食札セット		

業 務 の 区 分

区 分	業務内容	センター	受託業者	備考
栄 養 管 理	・ 病院給食運営の総括 ・ 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 ・ 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	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	受託業者側の職員は必要に応じ参加する。 変更等は受託業者側も行う。
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	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	温度管理、残食調査等

区分	業務内容	センター側	受託業者側	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・食器等）確保・保守・管理 ・使用食器の確認 ・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		○	センター内の研修にも参加する。
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	センター側	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
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 害虫駆除剤等
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・残飯処理費		○	
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
経管栄養剤、栄養補助剤、その他献立外食材	○		献立に記載のない食材等
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2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	○		食事伝票等
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

約 束 食 事 箋 目 次

1	一般食(常食)	3
2	一般食(軟食・流動食)	4
3	糖尿食	5
4	脂質異常症食	6
5	心臓食	7
6	腎臓食(たんぱく調整食)	8
7	肝臓食	9
8	貧血食	10
9	痛風食(プリン体制限)	11
10	易消化食・術後食	12
11	経管栄養	13
	資料1	14
	画像	15
12	嚥下訓練食	16
	資料2	17
	資料3	18
	画像	19

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】

- (1) 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。
- (2) 個人対応のため、主食量の増減を設ける。

【栄養量】

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	備 考 (主食量)
1600	65	45	235	1500	女70歳以上 160g
1800	75	50	260	1500	女50～69歳 200g
2000	82	55	290	1600	男70歳以上 女18～49歳 220g
2200	90	60	320	1700	女15歳～17歳 250g
2400	100	65	350	1900	男50～69歳 250g
2600	105	70	380	2000	男18～49歳 280g
2800	115	75	410	2200	男15～17歳 280g

*塩分は男性7.5g、女性7.0gとする。

*2400Kcal以上には昼食に1品おかずの追加

*2600Kcalには朝・昼食に1品おかずの追加

*2800Kcalには朝・昼食に1品おかずと夕食に牛乳の追加

*学齢児は常食に準じ、主食量とおやつ(1日1回)でカロリー調整する

*身体活動レベルはふつう(Ⅱ)とした

2 一般食(軟食・流動食)

【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】

- (1) 軟菜食: 主食はご飯であり、副食は全粥のものを用いる。
- (2) 全粥食: 主食は全粥を使用し、副食は柔らかい、刺激の少ない食品を使用。
- (3) 7分粥、5分粥: 主食はそれぞれ7分粥、5分粥であり、副食は全粥より消化良く調理した食事。
- (4) 3分粥: 主食は3分粥で、副食は5分粥より更に消化のよい柔らかく調理した食事。

【栄養量】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	備 考 (主食量)
軟菜食	1700	75	40	260	1600	軟飯 塩分8g 200g
全粥	1600	70	40	240	2000	塩分7.5g 300g
	1200	65	35	150	1600	小盛 " 150g
7分粥	1400	60	35	210	1700	塩分7g 300g
5分粥	1100	50	30	160	1200	塩分7g 250g
3分粥	1000	40	30	140	1400	塩分5g 150g
流動食	700	20	15	120	1300	塩分3g 150g

3 糖尿食

【目的】

エネルギーコントロールによる疾病治療及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】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	備 考 (主食量)
糖尿1	1200	60	35	150	1400	110g
糖尿2	1400	65	40	200	1500	140g
糖尿3	1600	70	40	240	1500	170g
糖尿4	1800	80	50	260	1600	200g 夕食1品プラス
糖尿5	2000	85	50	300	1700	220g 夕食1品プラス

* 塩分は他の疾病にあわせて6g～7.5gとする

4 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及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】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	備 考 (主食量)
脂質異常1	1200	60	35	150	1400	110g
脂質異常2	1400	65	40	200	1500	140g
脂質異常3	1600	70	40	240	1500	170g
脂質異常4	1800	80	50	260	1600	200g 夕食1品プラス
脂質異常5	2000	85	50	300	1700	220g 夕食1品プラス

* 塩分は他の疾病にあわせて6g～7.5gとする

5 心臓食

【目的】

塩分及びエネルギーコントロールによる疾病治療及び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】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	水 分 (ml)	備 考 (主食量)
心臓2	1400	65	35	210	5	1400	140g
心臓3	1600	70	40	200	6	1400	170g
心臓3	1800	80	50	260	6	1600	200g
心臓3	2000	85	50	300	6	1700	220g 夕食1品プラス

*高血圧食は心臓食3に準ずる。

6 腎臓食(たんぱく調整食)

【目的】

体内のたんぱく質代謝の異常、及び疾病の治療や栄養状態の適正維持。

たんぱく質(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】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	備 考
腎臓1	1600	30	40	280	1000	
腎臓2	1800	30	50	310	1000	腎不全食に相当
腎臓3	1800	40	50	300	1100	
腎臓4	1800	50	45	300	1100	
腎臓5	1600	60	45	240	1100	透析食に相当

*塩分は基本的に5gとする。

*たんぱく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。

7 肝臓食

【目的】

体内のたんぱく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、及び炎症の沈静化。

【栄養量】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	塩 分 (g)	備 考
肝臓2	1600	55	20	300	1600	7.5	
肝臓3	2000	70	55	300	1600	7.5	夕食ヨーグルト 追加

8 貧血食

【目的】

疾病の治療や栄養状態の適正維持。
鉄分・たんぱく質の強化。

【栄養量】

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	鉄分 (mg)	備考
2000	85	50	300	1700	15	塩分7.5g

*夕食にヨーグルト100g・Fe補助食品追加。

9 痛風食(プリン体制限)

【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】

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	塩 分 (g)	備 考
1800	75	45	270	1500	7.5	プリン体150mg

10 易消化食・術後食

【目的】

消化管の保護及び術後の栄養状態の改善。
消化管の負担の軽減。
必要栄養量の確保など。

【栄養量】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	塩 分 (g)	備 考
術後食	1000	45	30	140	1000	7	5回食 主食全粥
潰瘍食	1600	70	40	240	2000	7.5	主食全粥

【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。
濃厚流動食は1kcal/1ml以上のエネルギーを有する。

【栄養量】

- *必要カロリー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。(資料1)

(資料1)

経管栄養剤の種類とカロリー

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	Na (mg)	K (mg)	Cl (mg)
--	-----------------	--------------	------------	-------------	-------------	------------	-----------	------------

濃厚流動食

リカバリー SOYバッグ	300 (300ml)	13.5	7.5	43.9	252	375	450	360
	400 (400ml)	18.0	10.0	58.5	336	500	600	480
アイソカル Bag2K	300 (150ml)	10.8	12.0	35.7	105	450	225	150
メイバランス 2.0Zパック	400 (200ml)	13.6	13.2	56.0	139.2	320	320	320
	500 (250ml)	17.0	16.5	70.0	174	400	400	400
DIMS バッグ (糖尿用)	300 (300ml)	12.0	8.4	50.1	252	255	225	255
	400 (400ml)	16.0	11.2	66.8	336	340	300	340

半固形流動食

リカバリー ニュートリート Be Solid	300 (200g)	15.0	7.2	42.6	126	540	465	570
	400 (267g)	20.0	9.6	56.8	168	720	620	760
メデイエフ プッシュケア 2.5	300 (120g)	14.1	8.4	38.4	52	600	504	600
	400 (160g)	18.8	11.2	51.2	70	800	672	800

(画像)



12 嚥下訓練食

【目的】

経管栄養から経口摂取への移行のための訓練に供する。

【特徴】

食事の内容、形態、回数は患者の状態により選定する。

【栄養量】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (ml)	塩 分 (g)	備考
嚥下訓練食0J (開始食)	50	0	0	12	65		エンゲリト [®]
嚥下調整食1J (ゼリー食)	1500	55	44	210	1400	7	ミキサーした食材を ゼリー状に固める
嚥下調整食2-1 (ミキサートロミ食)	1500	55	44	210	1400	7	ミキサーした食材に トロミ剤を加える
嚥下調整食2-2 (なめらか食)	1500	55	44	210	1400	7	同量のミキサーと刻んだ 食材をゼリー状に固める
嚥下調整食3 (つぶつぶ食)	1600	70	40	240	2000	7	刻んだ食材をゼリー 状に固める
嚥下調整食4 細刻みトロミ食	1600	70	40	240	2000	7	刻んだ食材にトロミ をつける

(資料2)

	嚥下訓練食品OJ (開始食) 18~80Kcal	嚥下調整食1J (ゼリー食) 1400Kcal	嚥下調整食2-1 (ミキサー粥食) 1400kcal	嚥下調整食2-2 (なめらか食) 1600Kcal	嚥下調整食3 (つぶつぶ食) 1600Kcal
朝	エンゲリトミニ 18Kcal エンゲリトアップル 50Kcal	全粥ミキサーゼリー (250g) スープゼリー 主菜 副菜 牛乳ゼリー	全粥ミキサー (250g) スープ 主菜 副菜 牛乳ゼリー	全粥(300g) スープ 主菜 副菜 1 副菜 2 ヨーグルト	全粥(300g) みそ汁 主菜 副菜 1 副菜 2 ヨーグルト
昼	水分ゼリー 30Kcal プロッカ 80Kcal	全粥ミキサーゼリー 主菜 副菜 ヨーグルト フルーツ缶 アイスクリーム	全粥ミキサー 主菜 副菜 ヨーグルト フルーツ缶 アイスクリーム	全粥 主菜 副菜 1 副菜 2 フルーツ缶	全粥 主菜 副菜 1 副菜 2 フルーツ
夕	ST訓練時に 使用する	全粥ミキサーゼリー スープゼリー 主菜 副菜 フルーツ缶 牛乳ゼリー	全粥ミキサー スープ 主菜 副菜 フルーツ缶 牛乳ゼリー	全粥 スープ 主菜 副菜 1 副菜 2	全粥 みそ汁 主菜 副菜 1 副菜 2

学会分類2013(食事)早見表

(資料3)

コード	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力	他の分類との対応	センターでの食形態
0	j 嚥下訓練食品0 j	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、スライズ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)	嚥下ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可 基準Ⅰ	エンゲリード等
	t 嚥下訓練食品0 t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろろみ水 (原則的には、中間のとろろみあるいは濃いとろ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)	嚥下ピラミッドL3の 一部 (とろろみ水)	(とろろみ水)
1	j 嚥下調整食1 j	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	口腔内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) 送り込み際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある	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)	嚥下ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可 基準Ⅱ UDF区分4(ゼリー状)	ゼリー食
1	嚥下調整食2-1	ピューレ・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Ⅱ・Ⅲ UDF区分4	ミキサートロミ食
2		ピューレ・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を含む スプーンですくって食べることが可能なもの					
2	嚥下調整食2-2	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 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	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水も少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)		なめらか食
3	嚥下調整食3	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、上下の歯槽堤間でお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	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 高齢者ソフト食 UDF区分3	つぶつぶ食
4	嚥下調整食4			軟飯・全粥など	上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分1、2	つぶつぶ食 ～ 細刻みトロミ食

(画像)

嚥下 グレード		食形態	
3～4	嚥下訓練職0J 開始食		
3～7	嚥下調整食1J ゼリー食		
3～7	嚥下調整食2-1 ミキサートロミ食		
4～7	嚥下調整食2-2 なめらか食		
4～7	嚥下調整食3 つぶつぶ食		
4～7	嚥下調整食4 細きざみトロミ		
5～8	細きざみ		
5～8	粗きざみ		
8～9	一口大きざみ		
9～10	常食		

器 械 ・ 器 具 リ ス ト

1. プレハブ冷蔵庫
2. プレハブ冷凍庫
3. 冷蔵庫
4. 冷凍冷蔵庫
5. フードスライサー
6. フードプロセッサー
7. ミキサー
8. 包丁まな板殺菌庫
9. ガス回転釜 2台
10. プレージングパン
11. ガスレンジ
12. スチームコンベクション
13. 炊飯器(3釜) 1台
14. 温冷配膳車 4台
15. 下膳カート 4台
16. 食器洗浄機
17. 食器消毒保管庫
18. 電解水生成装置
19. 全自動軟水機
20. 給茶器
21. 電子レンジ(家庭用)
22. 電子ジャー
23. ブレンダー
24. 電子レンジ(業務用)
25. 電気フライヤー

ドライエリア

