

# 地方独立行政法人長崎市立病院機構 給食業務委託仕様書

本仕様書は、地方独立行政法人長崎市立病院機構（発注者）における給食調理業務の委託内容、基準等について必要な事項を規定したものである。

受注者は、給食業務委託を履行するにあたっては、病院給食が患者の治療行為の一環であるという趣旨を十分認識し、適正な材料の使用、所要の栄養量の確保等に留意して献立作成及び調理を行うとともに、本仕様書に定める基本方針及び入院時食事療養に係る諸規則を遵守して行わなければならない。また、本仕様書に記載のない事項についても、効果的で円滑な業務運営を図るため、誠意をもって対応すること。

## 1 業 務 名

地方独立行政法人長崎市立病院機構 給食業務委託

## 2 履行場所

施設名：長崎県長崎市新地町6番39号

長崎みなとメディカルセンター

許可病床数：503床（一般病床484床、結核病床13床、感染症病床6床）

（令和7年12月末時点 420床稼働）

## 3 契約期間

契約締結日から令和9年3月31日まで

ただし、業務開始日は令和8年4月1日からとし、契約締結日から業務開始日の前日までは準備期間とする。準備期間中は役務の提供を行わないものとし、委託者は当該期間にかかる委託料を支払わないものとする。

## 4 履行日数

年間365日

## 5 契約方式

本業務委託は、食材費（単価契約に係る部分）と食材費以外の経費（総価契約に係る部分）により構成される。

### （1） 食材費（単価契約に係る部分）

1食あたりの単価制

※食材以外の医療用特殊食品等（茶葉、濃厚流動食、栄養補助食品、増粘剤、ゲル化剤、乳児用ミルク等）は発注者で購入とし、費用対象外とする。

### （2） 食材費以外の経費（総価契約にかかる部分）

人件費及びその他の経費

### （3） 委託料の支払いについて

① 委託費の支払いは月払いとする。

② 各月の食材費（単価契約に係る部分）の支払額については、各食1食あたりの単価に当該月の実績食数（検食・予備食を含む）を乗じた金額とする。

- ③ 各月の食材費以外の経費（総価契約に係る部分）の支払額については、総額を履行期間（１２ヶ月）で分割した金額とする。

各月の支払額＝各月の食材費の支払額 ＋ 各月の食材費以外の経費

## 6 予定食数

一日の予定食数は以下のとおりとする。なお、予定食数は見込みであり数量を確約するものではない。この場合の契約単価及びその他の経費等への補償は一切行わないものとする。

朝食：２３８食（うち予備食３食、検食２食）

昼食：２３８食（うち予備食３食、検食２食）

夕食：２４１食（うち予備食３食、検食２食）

（参考）過年度実績

令和６年度 月間平均食数：２０，１０４食 平均喫食率：７８．０％

## 7 業務仕様

本仕様書に定めがない事項は、発注者と受注者の協議とする。

## 8 対象業務

患者に対する給食業務および付随する業務とする。

なお、発注者・受注者が行う業務の範囲は、別表１「給食業務の分担区分」のとおりとする。

## 9 基本方針

患者に対する食事療養の趣旨を理解し、その疾病治療及び治療上の医療効果を高めるため必要な栄養源の補給及び患者の食への楽しみに対する満足度を得ることを目的とする。その際、食品衛生に配慮し、安心安全な食事提供に努めること。

## 10 経費分担区分

発注者及び受注者の経費分担は、別表２「経費分担区分」のとおりとする。また、負担区分に疑義が生じた場合は、双方の協議により負担区分を決定する。

## 11 施設等の使用

- (1) 発注者は、委託業務の実施に際して、病院の調理室、その他必要な設備及び備品（什器類を含む）を受注者に無償で使用するものとする。
- (2) 受注者は発注者に対し、使用する設備及び備品について借用書を提出すること。
- (3) 当該施設、設備及び備品を善良なる管理者の注意をもって管理するとともに有効に利用するよう努めなければならない。
- (4) 受注者は使用を許可された施設、設備及び備品に修理等の必要を生じたときは速やかに発注者に申し出ることとし、発注者がその必要性を認めたときは、発注者の責任において修理を行う。故障、破損等の原因が受注者の取り扱いに起因する場合は、受注者の責任において、これを修繕、及び交換または補充すること。

- (5)施設・器具の使用方法については誠意を持って管理し、発注者の指示に速やかに対応すること。
- (6)受注者は、調理室、食品倉庫及び従事者控え室等の施設並びに冷凍庫、冷蔵庫及び調理器具等の清掃、衛生保持に責任を持って取り組み、不潔にならないよう整理整頓しなければならない。
- (7)受注者は、調理室及び食品庫等の調理業務関連区域に関係者以外を立ち入らせたり、動物等を入れてはならない。また、部外者を立ち入らせる場合には発注者の許可を得なければならない。

## 1 2 業務の実施要領

### (1)献立

- ①受注者は、発注者が作成した別表3「食事基準」及び別表4「献立作成の基本指針」に基づき、献立を作成しなければならない。
- ②献立内容・食事基準に変更があった場合は、発注者が食事基準を作成し、受注者はそれに基づいた献立を作成しなければならない。
- ③患者食は、一般食及び特別食に区分し、病状等に応じた複数献立とする。
- ④季節の主要行事日の食事（行事食）を年4回以上行うものとする。少なくとも、七夕・クリスマス・大晦日・正月は行事食を行うこと。
- ⑤受注者は、月初めに翌月の1ヶ月の常食について、献立表を発注者に提出し承認を得なければならない。常食以外の食種献立については、少なくとも2週間前に提出し承認を得ること。献立内容に見直しが必要と認められた場合は、受注者は、発注者の指示に従い、変更及び訂正を行い、再度、発注者の承認を得なければならない。
- ⑥受注者は、個別対応食について、1日前までに発注者に提出し、承認を得なければならない。
- ⑦食材の禁止対応やアレルギー対応については、患者の状態に合った献立を作成すること。
- ⑧受注者は、やむを得ない理由により献立表による食事を調整できないときは、直ちに発注者に報告し、必要な指示を受けなければならない。
- ⑨栄養指導媒体及び栄養管理計画に係る献立表においては、受注者は、発注者の指示した献立表を出力し、発注者に提供するものとする。
- ⑩受注者は、病棟掲示用の献立表を出力し、各病棟へ掲示するものとする。
- ⑪受注者は、検食簿（発注者の指定様式）を出力し、発注者が指定する部署へ配布するものとする。
- ⑫受注者は、嗜好調査案の検討及び実施を発注者と共同で行うものとする。
- ⑬受注者は、発注者より特別食や個別対応食等の食事指示を受けた際、食事指示の内容を共有できるように管理すること。
- ⑭献立作成及び発注等の一連の献立管理作業については、基本的に受注者の機器及びソフトを使用するものとするが、状況に応じ、協議の上、効率的な体制を整えること。

### (2)食材料及び食品の調達

- ①受注者は、食材料及び食品の購入にあたっては、献立表および患者数に基づき、新鮮かつ良質な給食材料を必要な量だけ購入し、検収後、規定の場所へ保管しなければならない。

②使用食材については、基本的に国内産とし、それ以外の使用が必要となる場合は、発注者に申請し、使用について協議を行うこと。

- 1) 魚介類、鳥肉類はできるだけ国内産の良質な食品を使用すること
- 2) 生鮮野菜については国内産の使用を原則とする
- 3) 精白米は2等級以上の当年度産を使用すること
- 4) 精白米、調味料の一部（しょうゆ、みそ）、肉の一部は地場のものの使用に努めること  
その他の食品においても地場の活用に努めること

5) 冷凍製品・加工製品については、食品規格書をいつでも提示できるよう備えておくこと

③受注者は病院給食であることを勘案し、安心、安全な食材を納入できる業者を選定すること。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。

④単に価格の比較のみで安価な食材を使用しないこと。また、病院給食での使用に疑義があるものは使用しないこと。

⑤使用業者、使用食材については事前に発注者の承認を得ること。

⑥受注者は、食材料及び食品の納入業者に対して、その納品について発注者が定める別表5「食材料及び食品検収基準」に基づき、指導するものとする。

⑦発注者は受注者の冷凍製品及び缶詰製品の使用頻度について、検食や嗜好調査結果を基に協議するものとする。

⑧特殊栄養補助食品・増粘剤等については、発注者が指定するものを使用し、使用商品を変更する場合は発注者と受注者で協議するものとする。

⑨使用食材については、事前に一覧表を発注者へ提出し、承認を受けること。また、変更があった場合は速やかに発注者へ報告すること。

### (3) 食材料及び食品の衛生保持

受注者は、食材料及び食品の購入、在庫管理及び検収について、取り扱いや保管場所・温度、鮮度や品質に留意し、適正な衛生管理を行うこと。

### (4) 調理

①受注者は、受注者が作成した献立に基づき、所要の栄養、品質及び量が確保される調理を行わなければならない。

②受注者は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「食品衛生法」「H A C C P」等の基準に添って業務を行うよう、従事者に指導を徹底しなければならない。

③受注者は、盛り付け業務については衛生面及び視覚的な面に注意し、盛り付け技術の向上に常に努めること。

④受注者は、発注者が求める検査食を準備し、提供しなければならない。使用食材、提供時間、方法等については、発注者の指示によるものとする。

⑤病院食は、全てが治療・療養のための食事であることを念頭に置き、食種、指示事項等の必要性や疾病治療に対する食事の必要性を十分に理解し、配慮すること。

⑥調理は当日調理を原則とする。調理後の食事は、調理終了後から2時間以内に喫食されるように調理時間を設定すること。

⑦感染症病棟への配膳においては、発注者の指示に従うこと。

⑧付き添い食の依頼があった場合は対応すること。付き添い食は常食とし、配膳は患者給食と同

じ時間に患者給食用配膳車にて搬送する。食数表など各種帳票類には反映されないため、提供の際は提供数量など把握しておくこと。

(5) 配茶

- ①配茶は1日3食、全患者へ行うこととする。
- ②お茶の種類は発注者が指定する。

(6) 配膳及び下膳

- ①受注者は、適時適温給食に努め、次の表に定める時刻を遵守し、発注者が指示する場所において、看護職員へ引き渡すこととする。ただし、通常の食事以外の食事を必要とする者に対しては発注者の指示によるものとする。
- ②病棟毎の配膳時刻については別に定め、院内規定に応じること。
- ③行事食のカード等、食事と共に配膳し、患者満足度の向上に繋げること。
- ④食事について、発注者の指示のもと配膳を行うこと。
- ⑤下膳時は各病棟パントリーに設置してある下膳棚にある食器についても下膳を行うこと。
- ⑥下膳後、各パントリーの下膳棚も下膳車同様、衛生的に取り扱うこと。

【目安時刻】

区分	配膳時刻	下膳時刻
朝食	07:50	9:00～
間食	10:00	
昼食	12:15	13:00～
間食	15:00	
夕食	18:15	19:00～

注) 配膳時刻は全ての配膳車を病棟へ配置完了する時刻、下膳時刻は厨房スタッフが下膳車の回収を開始する時刻を指す。盛り付け時間は献立内容により変更があるためその都度調整し配膳従事者数を適性に配置すること。

(7) 食器等の洗浄、消毒及び保管

受注者は下膳した食器等は、数量を確認のうえ洗浄消毒し、整理整頓して清潔に保管するものとする。食器は常に丁寧に取り扱い、水槽に投げ入れたりする行為はしないこと。また、消毒済みの食器等で長時間使用していないものは、使用前に再度洗浄、消毒すること。尚、破損についてはすぐに申し出ること。また、在庫数について発注者へ報告すること。

(8) 残飯等の処理

- ①受注者は、残菜調査及び記録をした後、残飯等を衛生的に処理し、速やかに発注者の定める場所に搬出するものとする。
- ②受注者は、残飯等の置き場及び容器を常に清掃し、清潔に保つものとする。

(9) 報告及び書類の保管

- ①受注者は、毎日の業務終了後、作業日誌、各種点検表及び記録表等を作成し、発注者に提出す

るものとする。

- ②受注者は、委託業務の実施に伴って使用した各種の帳票を、発注者が指示する期間及び形式で保存するものとする。
- ③受注者は関係官公庁が行う調査に協力するとともに、発注者または関係官公庁から指示指導を受けた事項については、速やかに改善すること。

#### (10) 検食及び保存食

- ①受注者は、次の検食基準に従って、病院において発注者に検食を提供しなければならない。  
「検食基準」・医師 1人分 毎食の一般食  
・栄養士 1人分 毎食の一般食  
・その他、発注者の指示によるもの
- ②受注者は、発注者の指定した場所に検食を配膳し、下膳まで行うものとする。
- ③発注者は、検食の結果、調理方法及び盛り付け等について適当でないと認められるときは、受注者に改善を求めることができる。
- ④受注者は、保存食として2週間保存するため、毎食の一般食、特別食及び原材料の一部を発注者に提供するものとする。

#### (11) 予備食

受注者は、各食事区分において一般食（常食のみ）の予備食を3食用意し、給食の不足に対応するものとする。

#### (12) 分割食・付加食

受注者は、発注者の指示に従い、分割食・付加食の対応を実施すること。

#### (13) 食材の備蓄・災害時の対策

- ①災害の発生等、緊急時においても患者への食事が提供できるよう発注者が食材を備蓄するものとし、調理・配膳等の作業については受注者が行うこととする。
- ②賞味期限などが近づいた場合は給食材料としての使用に協力すること。提供方法については、発注者と協議の上、決定すること。また、使用後は受注者負担にて補充し、現存する数量を常に確保するものとする。
- ③災害発生時は発注者の指示に従い、滞りなく食事が提供できるよう対応、協力すること。

#### (14) 危機管理

- ①受注者は、事故食が発生した場合は、代替え食を提供するなど発注者の指示に基づき処理した後、発生原因を究明し、その都度、事故食報告書を発注者に提出しなければならない。
- ②受注者は、事故食発生の原因となった事項については、その改善策を講じ、発注者に報告しなければならない。
- ③受注者は、事故食報告書にて提出した改善策について、誠意を持って遂行すること。また、再発しないよう業務従事者に対し、指導・教育を行うこと。
- ④細菌性胃腸炎など感染性疾患の患者対応については、発注者の指示に従うこと。
- ⑤システムダウン時にも患者への食事提供ができるよう、必要書類等の管理を行うこと。また、

その際は滞りなく食事提供が出来るよう努めること。

### 1.3 業務責任者

受注者は、委託業務の従事者のうちから、病院給食業務の経験を持つ管理栄養士または5年以上の病院給食業務の経験を持つ栄養士を業務責任者として病院内に常勤として配置し、委託業務を円滑にすすめなければならない。また、調理指導責任者として病院給食業務1年以上の経験がある調理師を厨房内に配置し、調理業務・衛生管理・施設設備等の指揮監督にあたらせなければならない。なお、業務責任者が不在のとき、その代行をする者を定め発注者へ報告すること。尚、業務責任者は大規模総合病院調理業務等の経験を有する者が望ましい。

### 1.4 業務計画書

受注者は、この契約の締結後、10日以内に本仕様書の定めるところにより、業務計画書を作成し、発注者に提出してその承認を得なければならない。発注者は受注者から提出された業務計画書の内容に不適切な箇所があると認めるときは、受注者に指示してそれを変更または修正させることができる。なお、業務計画書内容は別表6「提出書類一覧表」の通りとする。

### 1.5 業務従事者

#### (1) 従事者数及び要件等

受注者は、委託業務を適正に実施するため、必要な専門的技術又は専門的な経験を有する者及びその他所要の人員数の従事者を常時確保し、配置しなければならない。

区分	人員・要件など
管理栄養士 または 栄養士	2人以上（常勤） ※病院での栄養士経験を1年以上有する者
調理指導責任者	常時1人以上勤務（常勤）していること ※病院での調理経験を1年以上有する者
調理師 または 調理員	常時1人以上勤務（常勤）していること ※病院経験1年以上の経験を有する者、もしくは当院にて調理等の経験を有する者
調理補助員・その他	業務の遂行に必要な人数
洗浄作業員	業務の遂行に必要な人数

ただし、調理作業従事者（配膳チェックを行う栄養士も含む）の過半数は病院給食業務経験が1年以上の者とする。

#### (2) 配置及び異動

- ・受注者は、従事者の雇用について計画的に行うこと
- ・頻繁な従事者の入れ替えなどが発生しないように、従事者の定着を促すような取り組みや工夫を行うこと

①受注者は、従事者の配置について、毎月、発注者に作業計画書を提出すること。

②受注者は、従事者の採用及び異動等をするにあたっては、事項が決定次第、少なくとも2週間

前までに発注者に事由を明記した名簿及び必要書類を提出し、承認を得ること。

- ③受注者は、やむなく従事者を変更しようとするときは、業務の質の低下を招かないよう配慮しなければならない。
- ④発注者は、配置される受注者の従事者について、不相当と認める正当な理由があるときは、従事者の交代を求めることができる。この場合において、受注者はこれに従うこと。
- ⑤受注者は、欠員が出た場合は発注者に対し採用状況等について報告し、速やかに欠員補充を行うこと。
- ⑥管理栄養士または栄養士を少なくとも7:00～19:00まで配置し、事務対応を行うこと。
  - ・業務時間内（土日祝日も含める）は必ず責任者又は代理者を配置し、管理体制・責任区分を明確にすること。
  - ・業務管理責任者は、病院管理栄養士不在時に、同様に病棟対応ができるようにすること。緊急を要す場合は、病院職員に連絡し、緊急を要さない場合も、後日必ず対応について報告すること。
  - ・受注者は、働く環境を整え、定期的に面接などを行い、従事者の精神面・身体面についてのサポートを行うこと

### (3) 従事者教育

- ①受注者は、病院給食業務の重要性を認識し、常に業務従事者に必要な知識や技術を指導、教育し、習得させ、受託業務が適切かつ円滑に行われるよう、従事者の資質の向上に努めなければならない。また、病院職員であるという意識を高め、接遇、個人情報の取り扱いに関する指導も行うこと。これに関する年次・月別教育研修計画を発注者に提出し承認を受け、実施後は直ちに報告書を提出すること。
- ②病院給食はすべて入院患者の治療食であり、特別の配慮が必要であることを業務従事者へ十分教育・指導し、理解させること。また、病態についても教育を行う事が望ましい。
- ③受注者は、病院給食未経験者を配置する場合は、その従事者に必要な教育を行うものとし、その教育期間中は、受注者が提出した作業計画書に基づいて就業する従事者として取り扱わないものとする。尚、教育期間とは、担当の作業が一通りできるまでをいう。
- ④受注者は発注者が実施する医療安全、感染対策及び接遇等の研修会及び発注者が指定する研修会に業務従事者を参加させること。
- ⑤院内委員会の指示・指導に対して、受注者はこれに従わなければならない。また、また誠意を持って対応すること。

### (4) 調理従事者の健康管理

- ①受注者は、業務従事者の健康管理について、常に細心の注意を払うと共に、健康診断を採用時及び年に1回実施し、発注者に報告しなければならない。
- ②受注者は、業務従事者の検便検査（赤痢、サルモネラ（チフス、パラチフスを含む）、腸管出血性大腸菌）を毎月1回以上実施し、その結果を発注者に報告すること。また、必要に応じノロウイルスの検査を含めること。
- ③業務従事者は、HBs抗体及び水痘、麻疹、風疹、ムンプスの抗体検査において陽性が確認出来る者又は陰性者については就業前にワクチン接種を済ませた者とし、これらの検査、摂取の確認ができる名簿を提出すること。インフルエンザ等の感染症については、流行期に入る前に



予防接種を実施することが望ましい。

(5) 従事者の衛生保持

- ①受注者は、従事者の服装について、衛生かつ作業に機能的なものを着用させ、手指などは常に清潔を保持するよう指導しなければならない。
- ②受注者は、健康診断及び検便の検査の結果、食品衛生上支障のある者、又は下痢症状、発熱、その他感染性疾患等で食品衛生上支障のある恐れがある者を業務に従事させてはならない。
- ③受注者は、従事者及び従事者の同居人（家族等）に、結核及び感染症等が発生したときは遅滞なく発注者に報告するとともに、適正な措置を講じること。

(6) 服務規律

受注者は、食事療養施設内における従事者の服務規律については、次によるほか、発注者の指示に従わなければならない。

- ①本仕様書の規定を遵守すること。
- ②業務上の機密を厳守し、他に漏らさないこと。
- ③相互に協和し、公聴の維持に努めること。
- ④就業上不必要な物品を持ち込まないこと。
- ⑤食事療養施設以外には許可なく出入りしないこと。
- ⑥発注者が病院全体に対して取り決め等を行う場合、受注者はそれに従うこと。
- ⑦病院敷地内は禁煙であるので、喫煙者はこれを守ること。

16 遵守事項

- ①受注者は、「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について（平成5年2月15日健政発第98号政策局長通知）の第3及び「病院、診療所等の業務委託について（平成5年2月15日指第14号厚生省健康政策局指導局長通知）」並びに次の法令等を遵守して業務を行うこと。
  - ・医療法（昭和23年法律第205号）
  - ・医療法施行令（昭和23年政令第326号）
  - ・医療法施行規則（昭和23年厚生省令台50号）
  - ・入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等（平成28年3月4日厚生労働省告示第63号）
  - ・入院時食事療養の実施上の留意事項について（平成18年3月6日保医発第0306009号）
  - ・食品衛生法（昭和22年法律第233号）
  - ・大量調理施設衛生管理マニュアル（平成28年7月1日生食発0701第5号）
- ②患者の個人情報及び業務で知り得た情報は第三者に漏らしてはならない。契約期間満了後もしくは契約解除後又は従事者が退職した後も同様とする。
- ③発注者が公的医療機関として適切な医療サービスを提供する物であることを認識し、病院業務に従事する職員としての自覚を持って業務に当たること。
- ④発注者が災害拠点病院であることを認識し、災害時の業務が滞らないよう努めること。
- ⑤効果的・効率的で円滑な給食運営を図るため、発注者の求めに対し、誠意を持って対応すること。

## 17 業務の引き継ぎ

受注者は、契約期間満了又は契約解除にあたっては、当該業務の引継ぎを行うこととし、病院事業に支障が生じないように誠実に対応しなければならない。

## 18 実習生の受け入れ

発注者が実習生を受け入れる場合は、受注者も協力するものとする。

## 19 事故等の防止

受注者は、当該職場の秩序を守り、火災及び盗難等の防止並びに労働安全に努めなければならない。

## 20 協議

受注者は食事の満足度や質の向上を図るため、病院が設置する栄養管理委員会に発注者の求めに応じて出席する等、定期的に発注者と受注者において協議を行うものとする。また、必要に応じて他委員会への出席等にも応じること。

## 21 業務の代行保証

受注者は、火災、労働争議、業務停止の事情によりその業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ業務の代行者（業務代行保証人）として公益社団法人日本メディカル給食協会又は、同等の代行保証制度へ加入し、代行保証の体制を有しておくものとする。受注者の申し出により発注者が委託業務の代行の必要性を認めた場合は、業務代行保証人は受注者に代わってこの契約書の規定に従い業務を代行しなければならない。ただし、この場合であっても、受注者の義務は免責されない。

## 22 提出書類等

この契約に係る提出書類の提出時期は別表6「提出書類一覧表」のとおりとする。

## 23 その他

- ①受注者は、業務を円滑に遂行するために常に研究努力を行うものとする。
- ②受注者は、常に調理技術の研鑽に努めるものとする。
- ③受注者は、ごみの減量化や高熱水の節約に積極的に取り組み、環境への負荷の低減に努めること。
- ④受注者は、生産物賠償責任保険及び施設賠償責任保険等に参加しなければならない。
- ⑤発注者の指導については、誠意を持って協力、対応すること。

別表 1（仕様書 8 項関係）

## 給食業務の分担区分

業 務 区 分	業 務 内 容	発注者	受注者	備考
業務の運営	1 病院給食運営の総括	○		受注者の一部出席あり
	2 栄養管理委員会の開催・運営	○	△	
	3 院内関係部門との連絡・調整	○		
	4 関係官庁に提出する関係書類等の確認提出・保管管理	○		
	5 上記書類等の作成	○		
	6 上記以外の給食関係の伝票の整理・報告書の作成		○	
	7 上記以外の給食関係の伝票の整理・報告書の保管	○		
	8 栄養業務日誌の作成	○		
	9 給食業務に関する打合せ会の開催	○		
栄養管理	1 入院時食事療養に係る管理	○		受注者と協議
	2 献立表作成基準（治療食等を含む）の作成	○	△	
	3 献立表の作成		○	
	4 食事箋の確認		○	
	5 食事箋の管理	○		
	6 提供食数の指示・管理	○		
	7 オーダー取り込み		○	
	8 提供食数の確認	○		
	9 嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	○		
	10 行事食等の企画・実施		○	
	11 検食の実施と評価	○		
	12 食札の管理		○	
	13 栄養指導媒体及び栄養管理計画等に係る献立表の出力		○	
	14 病棟掲示用の献立表出力		○	
	15 病棟掲示用の献立表掲示	○		
	16 検食簿の出力		○	
	17 検食簿の配布	○		
栄養指導	1 入院患者の栄養指導	○		
	2 外来患者の栄養指導	○		
	3 栄養指導に係る献立表の出力		○	
給食材料管理	1 給食材料の調達（発注・検収）		○	
	2 給食材料の保管・在庫管理		○	
	3 給食材料の出納事務（納品書入力、管理、集計を含む）		○	
	4 給食材料の使用実績の確認	○		
調理作業管理	1 作業工程表の作成（治療食の調理に対する指示を含む）		○	
	2 作業工程表の確認（治療食の調理に対する指示を含む）	○		
	3 作業計画書（勤務表）の作成		○	
	4 作業実施状況の確認	○		
	5 管理・点検記録の作成		○	
	6 管理・点検記録の確認	○		

業 務 区 分	業 務 内 容	発注者	受注者	備考
調理作業の実務	1 調理に関すること		○	
	2 盛り付けに関すること		○	
	3 残菜の調査に関すること		○	
	4 残菜の確認に関すること	○		
	5 調理研究に関すること		○	
	6 調乳に関すること	○		
	7 配茶に関すること		○	
配膳・下膳業務	1 配膳業務に関すること		○	
	2 下膳業務に関すること		○	
食器洗浄・消毒	1 食器洗浄・消毒・保管業務に関すること		○	
	2 食器洗浄・消毒・保管業務に関する作業日誌の作成		○	
	3 食器洗浄・消毒・保管業務に関する作業日誌の確認	○		
施設等管理	1 厨房施設・主要な設備の設置、改修	○		
	2 厨房施設・主要な設備の管理		○	
	3 その他の設備（調理器具、食器等）の保守・管理		○	
	4 使用食器の確認	○		
衛 生 管 理	1 衛生マニュアルの作成		○	
	2 衛生マニュアルの確認	○		
	3 食事材料の衛生管理		○	
	4 施設・設備（調理器具、食器等）の衛生管理		○	
	5 衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認		○	
	6 保存食の確保		○	
	7 保存食の確認	○		
	8 食品直接納入業者に対する衛生管理の指示		○	
	9 衛生管理簿の作成		○	
	10 衛生管理簿の点検・確認	○	○	
	11 緊急対応を要する場合の指示	○		
研 修	1 調理従事者等に対する研修・訓練・教育の実施		○	
	2 初任者研修の実施		○	
	3 校外実習生指導企画・実施	○		
	4 校外実習生指導への協力		○	
労働安全衛生	1 定期健康診断の実施		○	
	2 健康診断結果の保管		○	
	3 健康診断実施状況の確認	○		
	4 検便の定期実施		○	
	5 検便結果の確認	○		
	6 事故防止対策の策案		○	

別表2（仕様書10関係）

経 費 分 担 区 分

発注者

- ・ 施設及び設備
- ・ 調理機器
- ・ 食器
- ・ 哺乳瓶（乳首等、付随する器具を含む）
- ・ 光熱水費
- ・ 秤全般（現存するもの）
- ・ 食札（配膳用食札）
- ・ 現存する消耗品の器具類（現存する器具の内、使用可能と判断されるものに限る。）
- ・ 害虫駆除（受注者が独自に実施するものを除く。）
- ・ 帳票類
- ・ 予備食
- ・ 備蓄食（初回購入費用）
- ・ 濃厚流動食（経管・経口）・特殊栄養補助食品にかかる費用（付加食として使用するもの）
- ・ 調乳材料費
- ・ 増粘剤にかかる費用
- ・ 経口補水液やG F Oなどの腸内整備のための栄養剤にかかる費用
- ・ 患者提供用のお茶にかかる費用
- ・ 検査食にかかる費用（食材費のみ）
- ・ グリストラップ処理費
- ・ 残飯、ゴミ処理費
- ・ 洗剤、消毒液等（調乳にかかるもの）
- ・ 消耗品の器具類（調乳にかかるもの）

受注者

- ・ 献立作成にかかる備品、諸経費（出力用用紙、掲示用用紙、印刷に係る費用を含む）
- ・ 給食材料費
- ・ 検査食に係る費用（材料費を除く）
- ・ 濃厚流動食（経口）・特殊栄養補助食品にかかる費用（付加食として使用するものを除く）
- ・ 検食、保存食に係る費用
- ・ 備蓄食（使用時の補充にかかる費用）
- ・ 受注者の従業員に係る人件費
- ・ 受注者の従業員の研修に係る費用
- ・ 被服費、洗濯費（作業区分ごとのエプロンを含む）
- ・ 健康診断費、細菌検査等の保健衛生費
- ・ 洗剤、消毒液等（調乳以外にかかるもの）
- ・ 消耗品の器具類（調乳以外にかかるもの）
- ・ 電話通信料（受注者が設置した電話機、ファックス及びインターネット回線通信料）
- ・ 保険費用（生産物賠償責任保険、施設賠償責任保険等）
- ・ 事務所管理費、営業諸経費
- ・ 事務用品

# 食事栄養基準一覧表 (栄養成分方式による)

長崎みなとメディカルセンター  
栄養管理部  
(2022 年 4 月改訂)

## ■一般食種

### 常菜食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
常2000	米飯200	2000	75	50	310	9	
常1800	米飯140	1800	73	50	265	9	
常1550	米飯140	1550	60	35	250	9	
産後食	米飯200	2200	90	50	350	9	
学童食	米飯160	1750	70	50	255	8	基準:9~10才
幼児食	米飯100	1200	45	35	175	7	基準:2才

### 離乳食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	形態	参考月齢
離乳食(前)	5分粥50	100	ドロドロ・ベタベタの状態	5~6ヶ月
離乳食(中)	全粥50	250	つぶつぶの状態	7~8ヶ月
離乳食(後)	二度50	450	軟らかい固形の状態	9~11ヶ月

### 軟菜食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
全粥食	全粥330	1600	65	35	255	9	
7分粥食	7分粥330	1500	63	34	243	9	
5分粥食	5分粥330	1200	58	30	180	9	
3分粥食	3分粥200	600	25	15	90	5.5	
流動食	重湯250	450	18	13	65	4	

### 特軟菜食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
ムース食	全粥330 (ミキサー)	1400	48	40	210	9	
ミキサー食	5分粥330	1200	60	35	160	9	

### 嚥下食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
開始食		54	0	0	13.5	0	エンゲリード
嚥下 I		240	18	0	41	0	ブロッカ

## ■特別食種

### 貧血食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	鉄 (mg/日)	備考
貧血食	米飯200	2000	75	50	310	9	15	

### 潰瘍食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
潰瘍-5分	5分粥330	1350	65	40	185	9	
潰瘍食	米飯200	2000	85	42	320	9	

### 胃切除後食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
胃切-流動	重湯100	270	8	7	40	2.3	6回食
胃切-3分	3分粥200	840	35	22	125	5	6回食
胃切-5分	5分粥200	1150	50	26	180	7	6回食
胃切-7分	7分粥200	1200	52	26	190	7	6回食
胃切-軟菜粥	全粥200	1400	65	35	205	9	5回食
胃切-軟菜飯	二度100	1500	65	35	230	9	5回食

### 低残渣食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	食物 繊維 (g/日)	備考
クローン食	米飯200	1700	70	20	310	9	6	
潰瘍性大腸炎	米飯200	1800	75	25	320	9	10	
術前後食	米飯200	1800	75	25	320	9	10	
術後流動①		300	7.5	0	67.5	0	0	アルジネートウォーター
術後流動②		600	24	24	87.9	0.8	0	アイソカル100

### 脂肪コントロール食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
FC10g	3分粥200	550	20	10	95	7	3分粥食形態
FC20g	米飯200	1750	75	20	320	9	
FC30g	米飯200	1800	75	30	310	9	

### 検査食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
注腸食		620	7.7	12.4	122.3	3.7	サンケンクリンⅡ(昼・夕)



エネルギーコントロール食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
E960	米飯70	960	50	25	133	9	
E1040	米飯80	1040	52	25	150	9	
E1120	米飯80	1120	55	25	170	9	
E1200	米飯90	1200	57	25	185	9	
E1280	米飯110	1280	60	25	205	9	
E1360	米飯120	1360	62	25	220	9	
E1440	米飯140	1440	65	27	235	9	
E1520	米飯150	1520	68	27	250	9	
E1600	米飯160	1600	70	33	255	9	
E1680	米飯180	1680	72	33	275	9	
E1760	米飯190	1760	74	35	285	9	
E1840	米飯190	1840	80	37	295	9	
E1920	米飯200	1920	82	45	295	9	

※減塩を選択した場合は上記の栄養価にて塩分6g未満となります。

エネルギーコントロール食 軟菜

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
E軟960	全粥160	960	50	25	135	9	
E軟1040	全粥180	1040	60	30	130	9	
E軟1120	全粥180	1120	62	32	145	9	
E軟1200	全粥200	1200	63	32	165	9	
E軟1280	全粥250	1280	64	32	185	9	
E軟1360	全粥280	1360	65	33	200	9	
E軟1440	全粥310	1440	67	33	220	9	
E軟1520	全粥330	1520	68	33	240	9	
E軟1600	全粥330	1600	74	35	250	9	

※減塩を選択した場合は上記の栄養価にて塩分6g未満となります。

痛風食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
痛風食	米飯160	1600	70	33	255	9	

脂質異常症食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
脂質異常症食	米飯160	1600	70	33	255	9	

塩分コントロール食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
減塩食	米飯160	1760	70	40	280	6	
減塩軟菜食	全粥330	1600	70	35	250	6	

※塩分は6g未満となります

たんぱくコントロール食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	塩分 (g/日)	備考
PC40-1600	低たんぱく米160	1600	40	6	
PC40-1700	低たんぱく米180	1700	40	6	
PC50-1600	朝:低たんぱく米170 昼:米飯170 夕:米飯170	1600	50	6	
PC50-1800	朝:低たんぱく米180 昼:低たんぱく米180 夕:米飯180	1800	50	6	
PC60-1800	米飯180	1800	60	6	
PC40-1600 (DM合併)	低たんぱく米160	1600	40	6	
PC50-1800 (DM合併)	朝:低たんぱく米180 昼:低たんぱく米180 夕:米飯180	1800	50	6	
PC軟40-1600	低たんぱく米 全粥330	1600	40	6	
PC軟50-1600	全粥330	1600	50	6	
PC軟40-1600 (DM合併)	低たんぱく米 全粥330	1600	40	6	
PC・5分	5分粥330	1200	40	6	

※塩分は6g未満となります

透析食

食種	主食(g)	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	塩分 (g/日)	カリウム (mg)	リン (mg)	水 (ml)	備考
透析食A-2000	米飯200	2000	60	6	1800	800	1000	
透析食B-1800	米飯160	1800	55	6	1800	800	1000	
透析食C-1600	米飯140	1600	55	6	1800	800	1000	
透析・軟	全粥(こし)250	1600	55~60	6	1800	800	1000	

※塩分は6g未満となります

#### 注腸食

注腸造影の為の検査食（検査前日に摂取）を使用すること。  
既成の注腸食より、発注者と受注者で協議の上、使用するものを決定すること。  
食事回数については、検査前日は朝・昼・夕に加え、10:00、15:00 の間食 5 回とする。  
検査当日は朝食に紅茶を提供することを基本とする。  
尚、検査後は特別に指示がないかぎり、検査前の食事に戻る。

#### ヨード制限食

1 週間～10 日間位、ヨード含量の多い食品を除いた食事

#### 軽食

食事オーダー及び電話連絡にて準備  
基本献立      カロリーメイトゼリー  
※受注者は、発注者の運用に合わせて軽食内容の変更に対応すること。  
※配膳時間外の対応については病棟より食事を取りに来る形で行う。  
※発注者が購入し、受注者が配膳を行うこと

別表4（仕様書12関係）

献立作成の基本指針

1. 1ヶ月のサイクルメニューとする
2. 可能な範囲で四季のメニューを取り入れる
3. 季節に応じた野菜、果物を取り入れる
4. 魚・肉・果物の種類は、変化を持たせる
5. 野菜は、彩りよく種類も変化を持たせる
6. 旬の食材を活用する
7. 行事食（正月、祝祭日等）を組み込む
8. 週1回以上はパンまたは麺の日（パンと麺は交互にすること）
9. 週1回以上は、変わりご飯の日
10. 毎月1日は、赤飯の日
11. 朝は、みそ汁が基本（※パン希望者はパン食のメニュー）
12. 朝は、塩分制限の範囲内で漬物をつける
13. 分食（4回食、5回食、6回食）には、間食をつける
14. アレルギー対応食・禁止対応食は、病院の基準に従う
15. 煮物、揚げ物、蒸し物、和え物、サラダなど、料理形態が偏らないようにする
16. 生ものは食中毒対策を考慮して危険時期には取り扱わない（要相談）
17. 学童食、幼児食は、子供向きの献立とし、年齢に合わせたものとする
18. 幼児食は1才5ヶ月までは1才児食とする。  
1才児食は幼児食を基本とし、年齢に合わせた対応を行うこと。
19. 学童食、幼児食には、3時のおやつをつける
20. おやつについては、できる限り手作りとする。スナック菓子は避ける。
21. 産後食は、毎食、常食に1品以上追加（塩分の範囲内でできる限り副菜を追加すること）

※特別指示、個別対応食は、別途献立作成

別表 5（仕様書 1 2 関係）

食材料及び食品検収基準

- 1 本基準は、契約日から実施する。
- 2 納入される食材料及び食品については、品質・規格・形状等全て病院が定める規格に適合するか、又は見本通りであるか、新鮮かつ衛生的なものであること。
- 3 納入については、受注者の栄養士立ち会いの上、納品すること。  
（賞味期限、産地、品温、時間の確認記録）
- 4 検収の結果、不適合とされた場合は、直ちに適合品と交換すること。瓶及び缶については、検収納品後であっても使用時に不良品と認められた場合は、無償で良品と交換すること。
- 5 納品時間については、特に指示した場合を除き、受託者の勤務時間内とする。特に変質しやすい魚介類については、使用直前納入を原則とする。
- 6 問題が上がった場合は速やかに対応し、原因追及と是正についての報告を行うこと。  
また、随時経過を報告すること。

別表6（仕様書14 関係）

## 提出書類一覧表

提出書類	提出時期	関係規定
業務計画書	契約締結後10日以内 (変更時)	仕様書11 仕様書15
業務責任者、現場責任者、代行者		
従事者名簿（職名、氏名、生年月日、年齢、採用年月日、現住所、 電話番号、病院経験年数、ハート時間数等）		
資格者の免許証の写し		
業務体系図（事務所内の組織図含む）		
緊急連絡網		
調理部門責任者の業務内容		
作業工程表		
設備及び備品の借用書		
食材料及び食品の納入業者一覧表		
清掃基準（手入れ、整理基準等）		
採用時健康診断表（写）	実施後速やかに	仕様書15
定期健康診断表（写）		
検便結果報告書		
作業計画書	毎月始め	仕様書15
年次・月別教育研修計画	適宜	仕様書15
献立表		仕様書12
基本献立	1ヶ月前	
個別対応献立	1日前	
発注予定表	毎週	仕様書12
作業日誌	毎日	仕様書12 仕様書15
衛生管理点検表		
食事温度測定表		
調理時間中心温度記録表		
食品業者納入記録表		
個人衛生管理点検表		
水道水残留塩素濃度記録表		
調理室温度湿度管理表		
冷凍庫・冷蔵庫温度管理表		
事故食報告書	その都度	仕様書12
衛生教育報告書	各回終了後	仕様書15
その他の食品衛生管理、委託業務関係帳簿・報告書、マニュアルなど	発注者の指定する期日	仕様書12