# コロニーにいがた白岩の里給食業務委託仕様書

## １　委託業務の基本方針

コロニーにいがた白岩の里（以下「委託者」という。）での給食は、児童福祉法及び障害者総合支援法に基づく知的障害児・者施設として、利用者の心身の健全な発育、健康の保持増進及び疾病の予防への配慮など、利用者毎の栄養管理を行い、栄養面での質の確保が図られた給食を提供する必要がある。

また、摂食・嚥下機能低下の利用者に対し、形態を調整した食事の提供（調理等全体の24.8%（実績）が2次調理を実施）やアレルギー、利用者の高齢化による疾病や生活習慣病に対応した食事及び体調不良時の食事の配慮などきめこまやかな食事の対応を行い、知的障害児・者の特性に応じた食事を提供する必要がある。

安全・衛生面では、食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）の規定によるほか、「食中毒事件の原因究明のための徹底事項について」（平成8年7月25日衛食第201号厚生省生活衛生局長通知）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）に掲げる衛生基準を遵守し、安全、安心な給食を提供する必要がある。

## ２　委託業務の概要

受託者は、委託者の厨房施設において調理業務を行い、利用者の居住部（寮）まで　給食を運搬し、盛り付け、配膳、下膳及び食器洗浄等を行う。

受託者がすべき業務内容は、別表1「業務内容及び分担表」のとおりとし、受託者は業務を適正かつ安定的に実施すること。

(1) 喫食対象者

ア　入　　所　児童福祉法、障害者総合支援法に基づく措置又は契約により入所している利用者
イ　短期入所　障害者総合支援法に定める短期入所利用者
ウ　日中一時支援　市町村が行う日中一時支援利用者
エ　検　　食　各部寮職員及び委託側管理栄養士
オ　そ　の　他　体験入所利用者等

(2) 1日当たりの給食見込み数（平均的な食数）

| | 定員及び定数 | 朝食 | 昼食 | 間食 | 夕食 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 児童部 | 25 | 17 | 17 | 5 | 17 | 56 |
| 成人部 | 60 | 60 | 60 | 0 | 60 | 180 |
| 高齢期更生部 | 30 | 24 | 24 | 0 | 24 | 72 |
| 重複更生部 | 30 | 23 | 23 | 0 | 23 | 69 |
| 短期入所（日中一時支援含む） | 14 | 1 | 2 | 0 | 1 | 4 |
| 検食 | 10 | 9 | 9 | 1 | 9 | 28 |
| 合計 | | 134 | 135 | 6 | 134 | 409 |

（注）令和７年度実績（1日当たり平均）

(3) 業務委託期間

令和9年4月1日から令和10年3月31日までとする。但し、双方協議の上、2回まで継続更新が可能とする。

## ３　経費負担区分

給食の調理等に係る経費の負担は、別表2「委託業務に係る経費負担区分」及び別表3「消耗品等の経費負担区分」のとおりとする。なお、別表2及び別表3に定めのない事項については、委託者と受託者で協議の上、決定することとする。

## ４　施設等の利用

(1) 委託者は、受託者に対し業務上必要な厨房施設、厨房設備（以下「厨房施設等」という。）及び各部寮食堂内の施設を良好な状態で無償で貸し付け又は使用させるものとする。

(2) 無償貸付又は使用させる厨房施設等及び各部寮食堂内の施設

| 区分 | 種　別 | 名　　称 |
|---|---|---|
| 無償貸付 | 厨房施設 | 調理室（調理場、魚肉下処理場、洗米場、食器洗浄場、ワゴン溜まり、冷蔵室、冷凍室）、物品庫、食品庫、検収場、調理員控室、更衣室、給食事務室、給食専用トイレ |
| | 厨房設備 | ① 調理室内の厨房機器類（別表4－(1)「委託者が受託者へ無償で貸し付ける厨房機器類」に記載。）、調理器具及び食器等（別表4-（2）「委託者が受託者へ無償で貸し付ける調理器具及び食器等」に記載。）<br>② 暖房設備器具 |
| 無償使用 | 各部寮食堂内の施設 | 配膳室内の機器、デジタルはかり |

(3) 厨房施設等の通常の使用による損耗は、委託者で修繕又は更新を行う。

(4) 受託者は、無償借り受け又は使用する施設等を丁寧に取り扱うこととし、万一故意又は重大な過失により壊したときは、委託者へ報告の上弁償しなければならない。

(5) 受託者は、無償借り受けする厨房設備の安全点検を、毎日業務開始時及び業務終了時に行うこととする。

(6) 受託者は、自らの費用負担により、調理員控室等に敷設されている電話回線に電話機・ファックス・パソコン等の通信機器を接続した場合は、委託者にその番号等を報告するものとし、契約期間満了時には、受託者の費用負担により撤去するものとする。

(7) 受託者は、省資源、省エネルギーに努めるものとする。

(8) 受託者は、火災及び盗難の予防について、必要な措置を講じるものとする。

(9) 別表4－（1）の厨房機器類については、委託者の指示に基づき年2回の在庫確認を行い、一覧表を提出すること。不備がある場合はすみやかに委託者に報告すること。

(10)別表4－（2）の調理器具及び食器等は、委託者の指示に基づき年１回の在庫確認を行い、一覧表を提出すること。欠品や数の相違がある場合はすみやかに委託者に報告すること。

## ５　給食内容

給食内容は、一般食、特別食及びその他食とする。

(1) 一般食は、別表5－（1）「一般食の食形態一覧表」のとおりとする。なお、利用者の摂食・嚥下機能の変化、新しい調理法を取り入れた調理のため、本表の食形態の種類や内容を変更する必要がある場合は、委託者と受託者で協議して変更するものとする。その場合、受託者の負担で試作を行い、委託者と受託者で確認を行ってから利用者に提供するものとする。

(2) 特別食は、エネルギー制限食、脂肪制限食など医師の指示に基づくものとす

る。（厚生労働大臣が定める療養食を含む。）

(3) その他食とは、遅延食、アレルギー食品代替食、行事食、病気静養時食及び水分補給等とする。令和7年度に実施した内容は別表6「その他食一覧」のとおり。

ア　遅延食とは、健診等で通常の食事時間に食事をとることが困難な場合に代替で提供する食事。

イ　アレルギー食品代替食（禁食含む。）とは、アレルギーの原因となる食品等を除去した食事。

ウ　行事食とは、行事に伴い提供される食事。

エ　病気静養時食とは、発熱・胃腸障害等の体調不良時にその症状に応じた食事。

オ　水分補給とは、食事時間内に通常の水分摂取が困難な利用者に準備する水分ゼリー。

## ６　給食費（食材費）

給食費（食材費）は別表8「賄材料費単価」のとおりとする。

## ７　摂食機能に応じた食形態の提供

利用者の摂食機能に応じた食形態の提供について、次のとおり行うものとする。

(1) 委託者は、利用者ごとの食形態について、委託業務開始前及び変更時に受託者へ通知する。

(2) 委託者の指示に基づいて受託者が提供する食形態は、別表5－（1）「一般食の食形態一覧表」、別表5－（2）「食材別食形態一覧表」及び別表5－（3）「部寮別食形態・食事箋一覧表」のとおりとする。

(3) 受託者は、指示と違った食形態の食事を提供した場合は、作り直すこととする。その場合の費用は受託者が負担する。

## ８　栄養管理及び献立管理

献立は給食業務の根幹であり、献立に基づいた栄養管理は利用者の健康の保持増進に重要な要素を占めることから、次のとおり行うものとする。

(1) 一般食については、委託者が個々人の推定エネルギー必要量を算出し、給与栄養目標量を定めるものとする。主食については、給与栄養目標量により5段階に盛り分ける個別対応を行うこととし、対象利用者については委託業務開始前と変更時に委託者が受託者へ通知する。（利用者の人数や年齢構成の変更に伴い、給与栄養目標量の算出の結果、主食量だけでなく副食量も盛り分けをする場合もある。）

(2) 特別食については、医師の食事箋に基づく栄養量といた食事を提供する。

(3) 一般食の主食量以外について、医師からの指示又は食事箋に基づき食事の量、食材、形態、とろみ剤・栄養補助食品等の使用など、個別対応が必要な利用者については、委託業務開始前と変更時に委託者が受託者へ通知し、受託者は委託者の指示に基づいて適正な食事を調整する。

(4) 基準となる予定献立表は、給与栄養目標量に基づき委託者が1週間分（木曜日から水曜日）を作成し、献立表の初日の2週間前までに受託者へ通知する。
(5) 委託者の指示があった場合、受託者は非常時用食料品を平常時予定献立に使用する。
(6) 予定献立に変更が生じた場合、受託者は委託者へ報告するとともに献立表を赤字で訂正し、給食終了後委託者へ提出する。
(7) 受託者は、業務の円滑な遂行のために、栄養管理ソフト等の活用を図ること。
(8) 利用者の食事の満足度を高めるため、季節感や嗜好にあった献立の提案を積極的に行い、質的向上を図ること。

## ９　食数管理、食事変更期限及び食事時間等

食数管理等について、次のとおり行うものとする。

(1) 委託者は次の区分により「給食人員通知書」を作成し、3日前までに食数を受託者に通知するものとする。「利用者給食申込（変更）表」は給食日の10日（当月16日～31日分）まで、25日（当月1日～15日分）まで作成し、それぞれ2日前後までに食数を受託者に通知するものとする。給食数に変更が生じた場合は速やかに、「利用者給食申込（変更）表」を受託者に提出するものとする。なお、各部寮の行事等に伴い多数の欠食が予定される場合は、委託者は欠食する食数を2週間前までに受託者に通知するものとする。

ア　入　　所　児童福祉法、障害者総合支援法に基づく措置又は契約により入所している利用者への給食
イ　短 期 入 所　障害者総合支援法に定める短期入所利用者への給食
ウ　日中一時支援　市町村が行う日中一時支援利用者への給食
エ　検　　食　検食
オ　そ　の　他　体験入所利用者等への給食

(2) 食事変更期限は、次表のとおりとする。

| 区分 | 食事変更期限 |
|---|---|
| 朝食 | 前日　17：00 |
| 昼食 | 当日　９：00 |
| 間食 | 当日　９：00 |
| 夕食 | 当日　14：00 |
| 特別食 | 前日　17：00 |

(3) 配膳時間、食事時間及び下膳時間については、別表７「給食時間」のとおりとし、行事食等についても同様とする。やむを得ず給食時間を変更する場合は、あらかじめ委託者は受託者と協議するものとする。
(4) 年1回、施設内が一定時間全停電となる作業停電の際は、委託者と受託者で協議のうえ、別表７「給食時間」を変更する場合がある。

## 10　行事への対応

行事については、次のとおり行うものとする。

(1) 受託者は、お誕生会（希望献立、誕生会ケーキを含む。）等の委託者が実施する行事若しくは季節の主要行事日に伴う行事食ついて、対応が可能な人員を配置する等、適切な勤務体制をとることとする。

委託者は、受託者が適切な勤務体制が取れるよう、年度当初に年間行事予定表を受託者に通知する。

(2) 受託者は、行事食について献立表に基づき実施することとし、調理に創意・工夫し見た目にも食欲をそそる食事の提供に努めること。

(3) 行事食の費用は、別表8「賄材料費単価」（別途契約）で示す通常の給食と同様に扱うこと。

## 11　給食材料の調達・納入

受託者は、食の安全及び地産地消の推進を図るため、給食材料（以下「食材という。栄養補助食品等を含む食事提供に必要な一切の材料をいう。）の調達・納入に当たっては、次の事項を遵守すること。

(1) 予定献立表及び利用者の食数に基づき、必要とする食材を調達すること。

(2) 購入する食材の廃棄率は、日本食品標準成分表2020年版（八訂）によること。

(3) 調達に当たっては、予め具体的な調達食材及び量を決定し、当該献立提供の１週間前までに「発注計画書」（様式任意）を作成し委託者の確認を得ること。事情により使用する食材を変更する場合は、「材料変更伺い」（様式任意）を提出して委託者の許可を得るものとする。

(4) 使用する食材は、別表9「給食材料規格表」により国産を優先とし、また地産地消の推進に鑑み、可能な限り新潟県産の食材を使用するよう努めること。ただし、特別の事由により規格に適合したものを納入できない時及び規格に定めのない食材や冷凍食品等の使用については、委託者に相談すること。

また、障害者授産施設で生産されている食品についても可能な限り使用に努めること。

(5) 季節によっては、利用者が栽培した野菜類を可能な限り優先して購入すること。

(6) 食材を選定するときは、無農薬又は減農薬の食材の使用に努め、食品添加物の少ないものを選び、遺伝子組み換え食品及び遺伝子組み換え食品を加工した食品は避けるなど、安全性について十分考慮すること。

(7) 食材の購入に際しては、新聞等の資料により常に市場価格の調査を行い、価格の適正化を図り、品質及び鮮度を厳選して購入すること。また、毎月1回「市場価格調査書」（様式任意）を委託者へ提出すること。

(8) 食材の仕入れ及び購入代金の支払い等のために行う商取引は、全て受託者の責任と名義において行うこと。

(9) 発注した食材は原則当日納品とし、当日納品が困難な場合は前日納品で使い切る量を納品させること。納入場所は検収場とする。

(10) 納入時期又は期間は、食材発注時に受託者が指定すること。

(11)納入する食材は、発注条件に合致し、品質・鮮度ともに良好でなければならない。
(12)納入に際しては、必ず納品書を徴するとともに、指定した日時を厳守させること。
(13)食材の納品に際しては、数量及び良好な品であることを確認してその結果を記録すること。
(14)納品書は、業者別、納入日順に整理し保管すること。
(15)納入業者は、できる限り地元業者を活用し、追加・返品等に速やかに対応できる者を選定すること。なお、複数の業者を納入指定として、価格の公平性を保つこと。
(16)納入業者に対し、配送中の保存温度の管理を徹底させること。
(17)納入業者が定期的に実施する「原材料の微生物及び理化学検査結果」（様式任意）を提出させ、毎年4月と10月に委託者へ報告すること。
(18)納入業者の検便結果を確認し、毎年10月に委託者へ報告すること。
(19)納入業者に対し、食品衛生に留意し、食材の容器等はすべて安全かつ清潔な物を使用するよう指導すること。
(20)災害その他の特別の事由により、納入数量及び納入材料に変更が生じた時は、ただちに委託者に連絡し、その指示を受けること。
(21)委託者から食材の品質の改善要求があった場合には、速やかに調査を行いその結果を委託者と納入業者に報告し、納入業者に改善を求めること。改善が見られない場合は、納入業者を変更すること。
(22)利用者等から食材の品質又は鮮度について苦情や問い合わせがあった場合は、速やかに委託者に報告し、その指示に従うこと。
(23)購入した食材の費用等は、当該月分を翌月10日までに様式2「食材費収支報告書」に記載し、委託者へ提出すること。

## 12　食材の検収

受託者は、食材の検収について次のとおり行うものとする。
(1) 検収者は、管理栄養士と栄養士の資格を持つ者をあて、常に厳正に行うものとする。ただし、不在の場合は調理師資格を有するものが行うものとする。
(2) 検収に際しては、品質、鮮度、品温（適切な温度管理含む）、異物混入、数量、重量等の点検を十分に行い、発注条件に合致しているか否か検査すること。
(3) 品名、仕入れ元の名称及び所在地、生産者の名称及び所在地、ロット番号、製造年月日、消費期限、賞味期限、産地等も記録しておくこと。
(4) 納入食材のうち規格不合格、鮮度低下品及び数量不足品等があった時は、ただちに交換、補充させ、調理業務に支障がないようにすること。
(5) 必要に応じて委託者の立ち会いのもとに検収業務を行うこと。
(6) 検収が終わった食材は専用容器に移して保管するが、直接床に置かず、必ず台車で運搬すること。

## 13　食材の保管

受託者は、食材購入後は速やかに各々適した状態で保管し、次の事項のとおり品質の保持に努めること。

(1) 食品庫等に保存する食材は、必ず防虫及び防鼠上完全な屋内施設に格納するとともに、その施設の温度、湿度及び保存の状態等を適正にし、貯蔵品については、品目、規格、数量並びに賞味期限等を確認し、腐敗予防に十分気を付けること。

(2) 保管食材は、使用計画どおり新鮮なうちに消費され、消費期限、賞味期限内に消費すること。

(3) 保管食材は整理整頓し、食品庫等から出し入れしやすいようにしておくこと。

(4) 保管食材の腐敗又は変質したものは使用せず、速やかに廃棄・補充し委託者に報告すること。

(5) 食品庫等の管理能力以上に食材を格納しないこと。

(6) 食材以外は食品庫に入れないこと。

(7) 食材の在庫が生じる場合は、「在庫が生ずる食材出納簿（受払簿）」（様式任意）及び「食材棚卸表」（様式任意）に記載し、当該月の翌月3日までに委託者へ提出すること。

(8) 食材の保管温度等は、別表10「食材の保管温度」のとおりとすること。

(9) 受託者は、食材の安全性等について委託者が情報提供及び調査を求めたときには、それに応じること。

## 14　調理業務（調理食品の取り扱い、配缶、食器セット、検食・特別食盛り付けを含む。）

受託者は、利用者が食事を楽しくおいしく食べられるよう、献立に従って手順よく能率的に調理し、利用者の年齢や個々の特性に応じた食事を提供するため、調理技術について絶えずその向上に努めるとともに、次の事項を遵守すること。

(1) 調理

受託者は各食事ごとに一般食、特別食及びその他食の献立表に基づく調理の指示を業務従事者に出すこと。

ア　献立表に基づき、特に味付けや形状に留意して調理すること。

イ　各食事ごとの調理開始から終了までの工程や時間を記載した「作業工程表（案）」（様式任意）を当該献立の1週間前までに委託者に提出して承諾を得るとともに、効率の良い作業習慣を業務従事者に徹底すること。なお、調理終了後から食事時間までは、2時間以内とすること。

ウ　調理作業を合理的に行うため、厨房機器の配置、整備、管理等について絶えず研究すること。なお、厨房機器の配置を変更する時は、委託者に報告すること。

エ　作業ごとに責任者を置き、指示を出せる者を常時配置しておくこと。

オ　業務従事者の情報の共有化と作業の均一化を図るため、作業についてはローテーションとし、業務従事者がどこのポジションでも作業できるようにす

ること。

カ　調理終了後30分以上を経過する場合は、冷蔵庫又は温蔵庫を用い、食品の適切な温度管理を行うと共に温度管理について記録を残すこと。

(2) 調理食品の取り扱い

ア　野菜、果実類を使用する場合は、流水で3回以上洗浄し、中性洗剤で洗浄した後、流水で十分にすすぎ、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後、再び流水で十分にすすぎ洗いをすること。

イ　下処理後や調理後の食品は、床面から60㎝以上の場所に置くこととし、床面からの跳ね水等による汚染を防止すること。

ウ　加熱調理食品は、中心部温度を温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合85～90℃で90秒間以上）加熱されているか確認し、その時点からさらに1分以上加熱を続けるとともに、最終的な加熱温度と時間の記録を行うこと。

エ　使用する水は、色、濁り、匂い、異物等が正常かどうか確認し、記録しておくこと。使用不適な場合は、給食を中止するとともに速やかに委託者へ報告し、委託者の指示・命令に従い適切な措置を講ずること。

(3) 配缶・食器セット業務

受託者は、配缶・食器セット業務について次のとおり行うものとする。

ア　適正な配缶

受託者は、予定献立のとおり配缶されるよう、毎食「部寮別、個人別食事配膳表」（別途委託者が指示する部寮別の食形態別人数、食事箋の出ている人数にあわせた食事計量表。委託者への提出は不要。）を作成すること。また、次の内容を入れた「配缶配膳マニュアル」を作成すること。

(ｱ)　一般食、特別食、その他食及び検食分について、人数分をデジタルはかりで正確に計量し配缶する。

(ｲ)　直接提供する食品を盛り付けする時等は、素手では扱わず、器具（杓子、箸等）、衛生手袋等を使用すること。

(ｳ)　配缶後は、蓋、ラップ等をして、衛生的に取り扱うこと。

(ｴ)　配缶、配膳に係る委託者との申し合わせ事項がある場合委託者の指示に従うこと。

イ　食器のセット

(ｱ)　使用食器は事前に決めておく。

(ｲ)　委託者が作成した「食器セット表」にならい毎食各部寮ごとに必要な食器数を数え、食器籠に入れておく。

(ｳ)　運搬車が出発する前までに食器籠を運搬車にセットする。

(4) 検食・特別食盛り付け

ア　委託側管理栄養士用検食を盛り付けサンプルとして事前に準備し、運搬前に盛り付けする業務従事者全員が確認すること。

イ　特別食、アレルギー食品代替食・禁食等の個別対応のものは、運搬前に食器に盛り付け、委託者が指示した内容と盛り付けられた料理が合致している

か複数人で確認すること。

## 15　運搬業務

受託者は、適時適温給食等を実施するため、次のとおり各部寮へ食事等を運搬すること。

(1) 運搬車（児童部・成人部1～3寮各1台、（仮）更生部3台、児童部間食用１台）に食事、食器等を載せ、調理室内エレベーターで地下2階へ下ろす。

(2) 2台あるバッテリー車に複数の運搬車を連結させ、各部寮へ運搬する。

(3) 運搬車の管理方法等については別途定める。

(4) 残飯用食缶は食事等と一緒に運搬車に載せず、別に運ぶこと。

## 16　配膳・盛り付け業務

受託者は、配膳・盛り付け業務について次のとおり行うものとする。

(1) 各部寮での配膳を円滑に行い、配膳誤りを防ぐため、各部寮が用意した「食席表」及び欠食者の「いりませんカード」をもとに、各テーブルに配膳を行う。配膳手順は次のとおりとする。

ア　消毒液で手指を消毒してから行う。

イ　衛生手袋を着用し、専用の白衣、帽子、マスク、履物で行う。

ウ　消毒した台ふきんでテーブルを拭き、消毒液で消毒する。

エ　清潔なおしぼり、テーブル拭きを水でぬらしてテーブルに配置する。

(2) 調理の盛り付けの際は次の事項を遵守すること。

ア　適切な調理がなされていることを確認した上で、盛り付けること。

イ　主食は、部寮に配置されているデジタルはかりで計量すること。

ウ　利用者の食欲をそそるよう、盛り付け技術についても常に創意工夫し、利用者へのサービス向上に努めること。器の並べ方も見た目を考えて配膳すること。

エ　味や温度を損なわないよう、短時間で盛り付けるよう心がけること。

(3) 盛り付け手順は、次のとおりとする。

ア　トレー、箸、スプーン、フォーク

イ　果物（プリン、ヨーグルト等含む）

ウ　ミルクまたは手作りヨーグルト

エ　主食

オ　主菜

カ　汁物

キ　副菜

(4) 食事支援に時間を要する利用者（別途委託者が名簿を作成）については、他利用者よりも早く食事が開始できるよう、盛り付け・配膳の順番に配慮するものとする。

(5) 食事の過不足分については委託者へ報告し、不足分を早急に用意すること。

(6) 直接提供する食品を盛り付けする時等は、素手では扱わず、器具（杓子、箸

等）、食品衛生に留意しながら衛生手袋等を使用すること。
(7) 誤配膳等を防止するため、盛り付け後に食事の内容（特にアレルギー食品代替食）、食形態及びその他注意事項を必ず確認すること。
(8) 配膳後は、委託者(各部寮職員)の確認を受けること。

## 17　下膳業務

受託者は、下膳業務を次のとおり行うこと。
(1) 食事時間終了後、各部寮食堂の食器籠に集積された食器類を下膳する。
(2) 流し台、食堂のテーブル等を清掃する。
(3) 残飯用食缶については毎食後各部寮から回収し、洗浄する。洗浄後は次の配膳まで所定の場所に置くこと。
(4)感染症の疑いのある利用者の食器類は、委託者が用意する使い捨て食器を使用し、各部寮で処分する。

## 18　食器・器具類の洗浄、消毒及び保管

受託者は、食器・器具類の洗浄、消毒及び保管について、次のとおり行うこと。なお、不測の事態により食器洗浄機が使用できない場合は手洗い等で対応すること。
(1) 食器、トレー
ア　食器等（食器、トレー、箸、スプーン、フォーク、コップ等）の洗浄は、食事毎に行うこと。
イ　食器等の取扱いについては、破損等に十分注意すること。
ウ　食器は種類毎に分類し、洗剤を混入したシンクへ浸漬した後、食器洗浄機で洗浄すること。
エ　特に脂肪分、たんぱく質等の汚れの落ちにくい食器は、別の槽に一定時間浸してから、完全に汚れをとること。
オ　定期的に食器等を漂白すること。なお、汚れが目立つ食器等が発見された場合は、随時洗浄漂白すること。
カ　トレーはスポンジタワシで1枚ずつ手洗いし、食器洗浄機で洗浄した後、消毒保管すること。
キ　洗浄した食器類は、種類別に区別して食器籠に入れ、水切りして食器消毒保管庫に保管すること。
ク　コップ、箸、スプーン、フォークはシンクで手洗いしたあと、専用ラックに入れて食器洗浄機に流すこと。
ケ　食器、籠等は直接床に置かないこと。
(2) 食缶、バット、鍋類等
使用した都度に十分洗浄し、消毒保管庫に入れ、次の使用まで衛生的に安全な状態で保管すること。
(3) まな板、包丁類
ア　まな板、包丁は野菜、魚、肉、果物等の別に分類し目的以外に使用しては

ならない。調理済み食品を切る場合もまな板は分類すること。

イ　まな板は、使用後、塩素消毒をしてから洗浄し、殺菌庫にて保管すること。

ウ　包丁は、錆を生じないように研ぎ、使用後は洗浄、拭き取り後、消毒用アルコールで殺菌し、殺菌庫に保管しておくこと。

(4) 食器洗浄機等

洗浄後は、シンク、食器洗浄機、食器洗浄機床面、排水溝等を清掃し、滞積した厨芥及び付着物等を除去し、清掃点検整備すること。

(5) 布巾

布巾は、清潔な白布を用い、洗浄消毒し、乾燥したものを使用すること。

(6) 食器消毒保管庫

保管庫の内外は常に清潔保持に留意し、保管庫内の温度は適正に保つこと。

(7) 調理室内エレベーター

エレベーター内外は常に清潔にし、毎食後日清掃すること。

(8) 運搬車

運搬車は、毎食後に消毒液で清拭すること。

## 19　残飯、残菜及び厨芥等の処理等

受託者は、次により残飯、残菜及び厨芥等の処理等を行うこと。

(1) 調理作業及び下膳後に生じた残飯、残菜、その他ゴミ等を長く調理室内に滞留させることなく、速やかにゴミ箱に移し、終業時までには全てのゴミを施設外のゴミ集積場まで運搬すること。

(2) (1)の残飯等、業務により発生する廃棄物の処理については、長岡市の分別方法を遵守し、リサイクルが可能なものについてはできる限り分別すること。

(3) 常にゴミ集積場を清潔に保ち、悪臭及び害虫の発生を防ぎ、利用者等から苦情が生じないようにすること。

(4) 随時ゴミ箱を洗浄するとともに、ゴミ箱のふたを開け放しにすることのないようにすること。

(5) その他のゴミの取扱いについては委託者と協議し、適切に処理すること。

## 20　衛生管理

受託者は、次の事項に従い、常に清潔な調理環境を確保すること。

(1) 業務従事者の衛生管理関係

ア　業務従事者の健康管理に注意するとともに、健康診断を実施してその結果を委託者に提出すること。

イ　業務従事者について次の(ｱ)から(ｳ)に定める検査を含めた検便を月1回以上実施し、その結果を委託者に提出すること。なお、(ｱ)～(ｳ)の項目以外の検査が必要となった場合は、別途委託者と受託者において協議の上実施する。

(ｱ) 赤痢

(ｲ) サルモネラ

(ｳ) 腸管出血性大腸菌

ウ　食中毒及び感染症等の事故を未然に防止すること。
　なお、業務従事者において食中毒・感染症の疑いがある場合、検便による健康確認を随時行うこと。
エ　業務従事者又はその同居者、家族等が、次の(ｱ)又は(ｲ)の疾病に感染し、又は感染の疑いのある場合、並びに(ｳ)から(ｵ)の状態にある場合は、当該従事者が治癒又は罹患していないことが判明するまでは、調理作業に関する全ての業務に従事させないこと。
(ｱ) 疫痢を含む赤痢、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、その他の感染症
(ｲ) 化膿性創傷、感染性皮膚疾患
(ｳ) 感染症の保菌者
(ｴ) 嘔吐、下痢、発熱などの症状が続いているとき
(ｵ) 検便による細菌保菌者及びノロウイルス等陽性保菌者
オ　業務従事者は、エに該当する場合は速やかに受託者に報告し、受託者の指示に従うこと。
カ　オの報告を受けた受託者は速やかに委託者に報告し、受託者のマニュアルに従い適切に対応すること。
キ　その他、委託者から特別の指示のあった場合は、誠実に対応すること。
(2) 食品の衛生管理関係
ア　検収後の食材は、専用の容器等に移し替え、所定の場所に保管すること。
イ　利用者等に提供する食品は、基本的に加熱処理をしたものとするが、生野菜等を使用する場合は、取り扱いに十分注意すること。
ウ　余った調理済み食品は、保存食と緊急時のための予備食を除き、全て各食事の最終配膳後に処分すること。
エ　保存食は、一般食、特別食及びその他食それぞれについて、食材ごと及び調理済み食品については食缶にもりわける時、献立別に50ｇずつ保存容器に入れ、－20℃以下で2週間以上保存すること。なお、食材は特に洗浄及び殺菌は行わず、納入された状態のまま保存すること。
オ　保存食には、保存年月日を明確に記載すること。
カ　保存期限が過ぎたものは廃棄し、保存容器は洗浄消毒して使用すること。
キ　保存食用冷凍庫は清潔に保つこと。
(3) 食中毒発生予防のためのマニュアル整備
　次に対応するマニュアルを整備し、委託者へ提出すること。
ア　業務従事者に嘔吐・下痢症状がある場合の対応。
イ　業務従事者の同居者又は家族等に嘔吐・下痢症状がある場合の対応。
ウ　業務従事者の検便から食中毒原因菌が検出された場合の対応。
(4) 施設設備等の衛生管理関係
ア　厨房設備を衛生的に扱い、常に清潔に手入れをし、常時正常な運転又は機能的な状態を維持すること。
イ　調理室内は、食事提供ごとに毎回清掃及び整理整頓し、常に清潔に保つこ

と。

ウ　調理室内には直接作業に関係ないものや、不要なものは置かないこと。異物混入防止のため、鉛筆及びクリップは持ち込み禁止とすること。

エ　調理従事者等以外の者は、調理室に入れないこと。なお、調理室内に部外者が立ち入る必要が生じた場合は、履物、白衣、帽子等を着衣し、手指を消毒して衛生に留意すること。

オ　調理室内の床面は月1回以上ブラシによる清掃を行い、乾燥状態を保つように努めること。

カ　排水溝に残菜等が滞留することのないよう、定期的に清掃し常に清潔に保つよう留意すること。

キ　天井、ダクト、窓等の汚れが激しい部分についても必要に応じて清掃を行うこと。

ク　冷蔵庫（室）・冷凍庫（室）は月2回以上水清掃をして常に清潔にし、能力が十分に発揮できるよう温度計等により常に温度管理すること。

ケ　食品庫、検収場、物品庫は常に整理整頓を心掛け、防虫、防鼠に努め、塵埃、温度、湿度についても留意すること。

コ　戸棚、扉は常に清潔にし、消毒液で清拭すること。

サ　手洗い設備には、爪ブラシ、石鹸、消毒液及びペーパータオルを備えて衛生に留意すること。

シ　厨房施設の害虫等駆除については、毎月1回以上専門業者に依頼して実施する等、適切に行うものとする。なお、実施については委託者と協議すること。

ス　グリストラップ（排水の一時貯留箱）は常に清潔に保つようにし、毎日清掃すること。

セ　調理室、検収場等のゴミ箱は常に清潔にし、除菌、防虫、防臭に努めること。

ソ　1日の作業終了時には、調理台、機器及び床等を清掃し、調理器具類はすべて殺菌庫に収納すること。

タ　給食専用トイレの掃除を毎日行うこと。

チ　調理員控室、更衣室及び給食事務室においても、衛生の保持に留意すること。

ツ　毎日の衛生管理状況及び清掃状況を「食品衛生管理自己点検表」（様式任意）で点検し、委託者に提出し確認を受けること。

テ　受託者独自の衛生管理マニュアルがある場合、本仕様書と比較し厳しい方を優先とする。

ト　厨房機器の取り扱い説明書を保管し、契約期間終了後に委託者へ返却すること。

## 21　配置する業務従事者の資格及び人数

受託者は、調理業務を円滑に遂行するため、業務従事者について、次の事項を遵守すること。

(1) 配置する従事者の資格及び人数

ア　業務の遅滞等が生じることのないよう必要な人員を確保して、円滑な業務を実施できるよう配置すること。

管理栄養士1人、栄養士1人、業務を実施するため必要な数の調理師等を配置すること。

（なお、調理師等には必要に応じて給食事務も含める。）

イ　業務の全般を統括し、委託者との連絡調整を行う者（以下「受託責任者」という。）を置き委託業務の円滑な遂行に努めること。受託責任者は、高齢者施設又は障害者福祉施設で管理栄養士として勤務経験5年以上又の者、若しくは病院で管理栄養士として勤務経験3年以上の者で、当施設に常駐する正社員の管理栄養士とする。

なお、障害福祉施設については、日本摂食嚥下リハビリテーション学会に準じた食形態を提供している施設をいう。

また、受託責任者代理も置くこと。

ウ　受託責任者の業務は、別表11「受託責任者が行う業務の内容」のとおりとする。

エ　受託責任者と連絡を密にしながら調理、配膳、盛り付け等調理関係業務を中心となって行う者（以下「調理業務責任者」という。）を配置すること。

調理業務責任者は、高齢者施設、障害福祉施設、病院いずれかで勤務経験が3年以上の者で、施設に常駐する正社員の調理師又は栄養士とし、受託責任者代理を兼ねることができる。

オ　受託責任者、受託責任者代理及び調理業務責任者を交替させる場合は、委託者に事前に協議すること。

カ　委託者の名誉を傷つけることのないよう、業務従事者の人選を厳にすること。

キ　業務従事者に対する指揮・命令は、末端まで徹底する組織体制とすること。

ク　有資格者にあっては資格を証明する書類の写しを添付した「業務従事者名簿」（様式任意）と健康診断書を委託者に提出すること。異動があった場合も同様とする。

ケ　業務従事者は頻繁に変えることがないようにすること。やむを得ず変更する場合は事前に委託者に報告し、業務の質の低下を招かないように配置すること。

コ　配置した業務従事者のうち、委託者から業務を遂行するにあたり不適当と認められる者については、是正又は再発防止の措置を求められた場合、文書でこれに回答するとともに、直ちに対応すること。

(2) 教育

ア　健康増進法に定める事項により、給食施設として業務の円滑な実施に常に努めること。

イ　常に調理技術の研鑽に努めること。

ウ　新規採用する場合、受託者研修を必ず受けさせること。

エ　業務従事者に対し、定期的に衛生教育及び調理技術等について教育及び指

導すること。

オ　業務従事者を業務に関する研修会、講習会等に積極的に参加させること。なお、研修受講後は、委託者へ「研修実施報告書」（様式任意）を提出すること。

(3) 規律

ア　利用者及びその保護者等と接するにあたっては、その人格を尊重し、常に良好な関係を保つように努めること。

イ　所定の場所以外での更衣、喫煙、飲食、休憩、放痰、その他業務の妨げとなる行為をしてはならないこと。

ウ　厨房内の関係者以外の者を立ち入らせてはならない。また、作業に関係ない物を持ち込んではならない。

なお、厨房内に部外者が立ち入る必要が生じた場合は、白衣及び帽子を着衣させ、手指消毒を行わせ衛生管理の徹底に努めること。

エ　業務従事者による業務遂行に支障をきたす行為があった場合には、委託者は受託者に対し是正又は再発防止の措置を求めることができ、受託者は文書でこれに回答するとともに直ちに対応しなければならない。この場合、委託者は受託者に対し業務従事者の交替を求めることができる。

(4) 服装

ア　業務中は、専用の白衣、帽子、マスク、履物及び前掛け等を着用し、毎日清潔なものに交換すること。また、業務に携わらない時は着用しないこと。

イ　業務従事者の被服は、受託者の管理で洗濯を行うこと。

ウ　常に被服、頭髪は清潔にし、爪は短く切り、マニキュア及び香りの強い化粧品は使用しないこと。また、時計、指輪及び装飾品はつけないこと。

エ　業務従事者は給食専用トイレを使用し、調理作業時に着用する白衣、帽子、履物は入り口で脱ぎ、トイレ専用の履物を履くこと。

オ　盛り付けや非加熱食品を扱う場合等作業上必要がある場合には、必ず衛生手袋を着用すること。また、手荒れや化膿性創傷以外の傷がある場合は、絆創膏で覆った上に衛生手袋を着用すること。なお、衛生手袋はこまめに交換すること。

カ　更衣には、更衣室を使用すること。

キ　調理室に入る場合は専用の履物に履き替えること。

ク　配膳等で部寮へ行くときは、専用の履物、着衣に替えること。

ケ　食器洗浄の場合は、食器洗浄場の長靴、専用エプロン等を着用して作業すること。

洗浄以外の作業では長靴、専用エプロン等は着用しないこと。

(5) その他

ア　業務中は、手又は調理器具を持って、髪、顔及び耳等に触れないこと。

イ　身体及び身の回りは常に清潔を心がけ、利用者、保護者及び職員等に不潔感を与えたり不衛生であったりしてはならないこと。

ウ　就業前、用便後、休息後、電話使用後、汚染作業区域から非汚染作業区域

に移動する場合等業務が変わった場合、食品に直接触れる作業にあたる直前、生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、食品受領に立ち会った場合等には、その都度手指の洗浄、消毒を行うこと。

## 22　給食運営委員会への参加

委託者が実施する給食運営委員会は、委託者と受託者相互間の綿密な連絡調整の場を設けることにより、委託業務の円滑な運営並びに利用者等の身体的及び精神的特質や嗜好等を考慮した食事の提供を目的として、次のとおり開催する。

(1) 定例会は、月1回委託者が召集する。(3月は開催しない。)

(2) 受託者側の出席者は受託責任者とする。

(3) 委託者から受託者へ業務改善を求めた場合、受託者はこれに速やかに対応すること。

## 23　検食

検食は、利用者等に提供する食事として適正か否かを評価するため、また給食の改善及び事故防止の観点から行うものであり、検食の結果、利用者等への給食として不適格と判断された場合は、直ちに代替の給食を提供すること。また、その費用は、受託者が負担すること。

(1) 部寮職員検食

受託者は、各部寮職員が毎日毎食利用者の食事時間の前に、各部寮食堂で必ず検食できるよう、朝食、昼食、夕食及び間食の検食を準備する。検食は、利用者の普通食とする。なお、普通食以外の食形態については各部寮からの要望があった場合、試食を準備する。（試食量は１食の一部とする。）

(2) 委託側管理栄養士検食

受託者は、委託側管理栄養士が毎日毎食(土日祝日は除く。)調理終了後、運搬車が出発する前に、旧職員食堂で必ず検食できるよう、朝食、昼食、夕食及び間食の各1食の検食を準備する。検食は、利用者の普通食とする。また普通食以外の食形態についても試食（1食の一部）を準備する。

(3) 委託者は、検食の結果を検食簿に記録し、翌日受託者へ連絡する。受託者は改善を要する事項については委託者と協議し、利用者等の喫食率向上に努めなければならない。

(4) 検食者については次のとおりとする。

| 検食者 | 検食実施方法 | 検食場所 |
|---|---|---|
| 各部寮職員各１名（5 名）<br>児童部　１名<br>成人部　３名<br>（仮）更生部　１名 | 毎食<br>(児童部の間食を含む。) | 各部寮食堂 |
| 委託側管理栄養士　１名 | 毎食<br>(児童部の間食を含む。<br>土日祝日等を除く。) | 旧職員食堂 |

※　必要に応じて上記以外の者が検食を実施することがある。

## 24　非常時及び事故発生時の対応

受託者は、非常時及び事故等が発生したときは直ちに適切な措置をとるとともに、委託者に報告しその指示に従い、次のとおり対応すること。また、「事故防止対策マニュアル」、「食中毒発生時における緊急対策マニュアル」、及び「災害時における緊急対策マニュアル」を整備し委託者に提出すること。

(1) 非常時

災害等でライフラインが停止した場合には、保管している通常の食材及び委託者が準備した3日分の非常食を使用し、給食を提供すること。非常食の使用については、委託者と協議し計画的に行う。

なお、非常時及び休日、早朝等委託者の指示を仰ぐことができず給食業務に支障を来す場合、委託者の指示を待たず通常の食材及び非常食を使用できることとする。

また、災害等に備え、災害時対応訓練を年1回行う際、協力する。

(2) 事故発生時

厨房内の火災、労働争議、食中毒事故等による行政所轄庁からの業務停止命令又は営業自粛の指示並びに業務従事者の検便陽性時又は複数の業務従事者が嘔吐する等の体調不良等、主として受託者側の理由により給食を調理できなくなった場合は、直ちに適切な措置をとり、委託者に報告してその指示を受けるとともに、受託者の負担により、代行業者による給食を提供する等、利用者等の給食を確保する。

なお、給食を調理できなくなったことが受託者側の理由でない場合でも、代行業者等の斡旋を行う等、利用者等の給食の確保に協力する。

(3) 不慮の出来事による委託者管理栄養士不在時の臨時的対応

受託者側の管理栄養士は、委託者管理栄養士が、感染症、食中毒、その他事故等によりその業務を遂行できなくなった場合は、臨時的に献立作成等を代わりに行う。

(4) 事故等があった場合には、すみやかに任意様式により委託者へ報告を行う。また、原因を究明し、今後の防止策を検討する。

## 25　記録及び報告

受託者は、記録及び報告について別表12「受託者提出書類」に定めるところにより行うこと。

なお、作業に必要な各帳票及び証票類の保管、管理を行うとともに、その記録を契約終了後最低5年間保管すること。

また、受託者は関係省庁の調査等に協力することとし、調査の結果、関係省庁等からの指示、指導を受けた場合には、委託者と協議し速やかに対応すること。

## 26　禁止事項

受託者は、次に掲げる事項をしてはならない。

(1) 委託者の名称を使用して第三者と取引きすること。
(2) 委託業務以外に委託者が設置する給食施設､厨房施設等を使用すること。
(3) 不当廉売行為等健全な商習慣に違反する行為を行うこと。
(4) 業務従事者による委託者の業務遂行に支障をきたす行為を行うこと。
(5) その他委託者に不利となる行為を行うこと。
(6) 受託者は、業務上知りえた秘密を第三者に漏らしてはならない。これは契約の解除、満了後においても同様とする。

## 27　業務引継

受託者が変更となる場合､受託者は新たな受託者の業務遂行に支障が生じないよう、新たな受託者に対し業務引継を適切に行うこと。

なお、業務引継にあっては、事前にその内容を委託者に報告すること。

## 28 物品の購入

受託者は委託業務の実施において物品等を調達する場合は、既存品と同程度の物品等の調達に努めるものとする。

## 29 その他

本仕様書に記載されていない事項については、委託者と受託者が誠意を持って協議する。

別表1

## 業務内容及び分担表

| 区分 | 業 務 内 容 | 委託者 | 受託者 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| 栄養管理 | （1）給食運営の総括 | ○ | | |
| | （2）給食運営委員会の開催・運営 | ○ | ○ | 注1 |
| | （3）施設内関係部門との連携調整 | ○ | | |
| | （4）給与栄養目標量の設定 | ○ | | |
| | （5）献立表の作成（一般食、特別食、その他食） | ○ | | |
| | （6）献立表に基づくアレルギー食品代替食（禁食を含む）の作成・指示 | ○ | | |
| | （7）献立表に基づくアレルギー食品代替食（禁食を含む）の確認 | ○ | | |
| | （8）食数の指示 | ○ | | |
| | （9）食数の管理 | ○ | ○ | |
| | (10) 嗜好調査、喫食調査等実施 | ○ | | |
| | (11) 残食調査(推定摂取量調査も含む) | ○ | ○ | |
| | (12) 検食の実施・評価 | ○ | | |
| | (13) 関係行政庁等に提出する給食関係書類等の作成、保管 | ○ | ○ | 注2 |
| | (14) (13) 以外の給食関係の伝票整理、報告書等作成、保管 | ○ | ○ | |
| | (15) 上記指示・点検履行確認 | ○ | | |
| | (16) 緊急対応する場合の指示 | ○ | | 注3 |
| 材料管理 | （1）給食材料の発注・検収 | | ○ | 注4 |
| | （2）給食材料の発注・検収の確認 | ○ | | |
| | （3）給食材料の保管、在庫管理(出納事務も含む) | | ○ | |
| | （4）給食材料費の管理、支払い及び定期報告 | | ○ | |
| | （5）給食材料使用状況の確認 | ○ | | |
| | （6）市場価格・出荷調査 | | ○ | |
| 調理作業管理 | （1）作業工程表の作成 | | ○ | |
| | （2）作業工程表の確認 | ○ | | |
| | （3）調理・計量・配缶・運搬・配膳・盛り付け・下膳 | | ○ | 注5 |
| | （4）調理・計量・配缶・運搬・配膳・盛り付け・下膳の確認 | ○ | | |
| | （5）食堂でのテーブル等の清掃 | | ○ | |
| | （6）食器・器具洗浄、消毒、保管の実施 | | ○ | |
| 設備等の保全管理機器 | （1）給食施設、厨房設備の設置・修理 | ○ | | |
| | （2）給食施設、厨房設備の管理・点検 | | ○ | |
| | （3）調理器具、食器等の設置 | ○ | | |
| | （4）調理器具、食器、消耗品等の保守・管理・補充 | | ○ | |
| 衛生管理 | （1）衛生面の遵守事項の作成 | | ○ | |
| | （2）衛生管理点検記録の作成 | | ○ | |
| | （3）衛生管理点検記録の確認 | ○ | | |
| | （4）給食材料の衛生管理 | | ○ | |
| | （5）施設設備、機器（調理器具・食器等）の衛生管理 | | ○ | |
| | （6）給食材料納入業者に対する衛生管理の指導 | | ○ | |
| | （7）保存食の準備・管理 | | ○ | |
| | （8）保存食の確認 | ○ | | |
| | （9）残飯、残菜及び厨芥等の廃棄処理等 | | ○ | |
| | (10) 害虫等の駆除 | | ○ | |
| | (11) 衣服・作業等の清潔保持状況等の衛生管理 | | ○ | |
| | (12) 検便の定期的実施 | | ○ | |
| | (13) 検便結果の確認 | ○ | | |
| | (14) 緊急対応を要する場合の指示 | ○ | | 注3 |
| 研修等 | （1）研修実施計画書・報告書作成 | | ○ | |
| | （2）調理従事者に対する研修訓練 | | ○ | |
| 労働安全衛生 | （1）調理従事者等の勤務表の作成 | | ○ | |
| | （2）健康管理計画の作成 | | ○ | |
| | （3）健康診断の実施・記録の保管 | | ○ | |
| | （4）健康診断実施状況等の確認 | ○ | | |
| | （5）事故防止対策マニュアルの作成 | | ○ | |
| | （6）事故報告書（労働局）の提出 | | ○ | |
| | （7）事故報告書（労働局）の確認 | ○ | | |

（注1）受託責任者が出席
（注2）資料作成に当たっては、委託者へ協力するものとする。
（注3）委託側管理栄養士が不在の場合には、受託者側が代行して行うこともある。
（注4）給食材料には、アレルギー代替・禁食代替・治療用食品等を含む。
（注5）社会復帰部の盛り付け、配膳は委託者が行う。

別表２

# 委託業務に係る経費負担区分

| 項　　目 | 委託者 | 受託者 |
|---|---|---|
| 厨房施設、厨房設備に係る維持管理費 | ○ | |
| 調理器具、食器等の購入費 | ○<br>（新規） | ○<br>（食器の補充） |
| 光熱水費 | ○ | |
| 給食材料費 | | ○ |
| 廃棄物処分費 | ○<br>（ゴミ袋、廃油処理代以外） | ○<br>（ゴミ袋、廃油処理代） |
| 受託業務に係る人件費 | | ○ |
| 受託業務に係る通信・事務費 | | ○ |
| 保健衛生、被服等に係る経費 | | ○ |
| その他営業経費 | | ○ |

（注）調理器具、食器等の購入費について、「新規」とは、それまで使用していた食器をすべて廃棄して新しい食器に変更すること、又は食器の種類を追加するために新しい食器を購入すること、また同じ食器で経年劣化により使用不可になった食器についても「新規」とする。「食器の補充」の目安は、破損、変色等で使用できなくなった食器の場合、保有個数の10％に達した場合とする。調理器具については、経年劣化により古くなったものや破損し買い換えが必要になった場合、委託者が購入する。

なお、調理器具は過失により破損した場合は、受託業者が購入する。

別表３

# 消耗品等の経費負担区分

| | 委託者 | 受託者 |
|---|---|---|
| 調理道具 | ・炊飯器、ミキサー類等<br>・鍋類、やかん等<br>・包丁、まな板等<br>・ボール、ざる、バット、食缶類等<br>・杓子、へら、菜箸等の調理小道具 | ・委託者が負担するもの以外で必要とするもの |
| 調理小物類 | | ・クッキングペーパー、オーブンシート、ラップ、アルミホイル、ビニール袋等<br>・行事食や弁当等特別なときに使用するアルミカップ、バラン、飾り等 |
| 食器類 | ・食器類、箸、スプーン、フォーク等<br>・非常食用使い捨て食器 | ・行事用使い捨て食器、使い捨て弁当箱、割り箸、おしぼり等<br>・その他委託者が負担するもの以外で必要とするもの |
| 衛生機器 | ・中心温度計<br>・表面温度計<br>・塩分計 | |

別表３

# 消耗品等の経費負担区分

| | 委託者 | 受託者 |
|---|---|---|
| 衛生消耗品 | ・外来者用白衣、帽子<br>・補虫機用蛍光灯用補虫紙 | ・ほうき、塵取り、デッキブラシ、水切り等の掃除道具類<br>・ビニール手袋等<br>・手洗い石鹸、消毒用アルコール<br>・次亜塩素酸ナトリウム等<br>・衛生手袋、マスク、ヘアーネット等<br>・塗り薬、救急絆創膏等<br>・ペーパータオル<br>・洗浄用スポンジ、たわし類等<br>・各種洗剤（食器洗浄機用、調理器具用、調理機械用、床用等）等<br>・漂白剤、防虫・駆虫剤等<br>・台拭き用タオル、ぞうきん |
| 事務消耗品 | | 受託者が使用するもの<br>・文房具類<br>・コピー用紙、その他用紙類等 |
| その他 | ・電灯、電球、電池等<br>・各種ポリバケツ<br>・手洗い設備の乾電池<br>・バッテリー車用蒸留水 | ・各種ポリ袋（食品保管用、保存食用等）<br>・ゴミ袋<br>・トイレットペーパー<br>・トイレ用洗剤<br>・自転車<br>・その他委託者が負担するもの以外で必要とするもの |

（注１）外来者用白衣、帽子は委託者が購入し、日常的な管理は受託者とする。
（注２）非常災害時等については、両者協議とする。

別表４－１（１）

## 受託者へ無償で貸し付ける厨房機器類

| No. | 品　　名 | 規　　格 | 数量 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 揚物機 | FGSHT　180-2 | 1 | 備品No.4 |
| 2 | 移動台 | 900×600×800 | 3 | |
| 3 | 移動台 | 800×600×500 | 1 | |
| 4 | 移動台 | 900×900×300 | 1 | |
| 5 | 運搬車 | 900×600×870 | 2 | |
| 6 | 運搬車（Ｌ型） | 1,200×750×860/300 | 2 | |
| 7 | 運搬車（Ｌ型） | 900×600×800 | 2 | |
| 8 | 運搬車（Ｌ型） | 900×750×800/300(2)　・1225×775×900(1) | 3 | 備品No.37(8-3) |
| 9 | エアータオル | ナショナル　EH496 | 1 | 備品No.3 |
| 10 | 温蔵庫 | HS-1500SAGSP | 1 | 備品No.1 |
| 11 | ガスレンジ | 五徳(φ320×3 φ240×2)　MGT-157DS | 1 | 備品No.5 |
| 12 | ガスレンジ | TGR-180BW | 1 | 備品No.4 |
| 13 | 器具保管棚 | 1,000×900×1,800 | 2 | 備品No.1(13-1)・備品No.2(13-2) |
| 14 | 器具用保管庫 | SOT-1000H | 1 | 備品No.1 |
| 15 | 脚立 | | 1 | |
| 16 | キャベッジドーリー | SG-71 | 2 | |
| 17 | 移動台 | 900×680×600 | 1 | |
| 18 | 球根皮剥機 | PL-82N 200V | 1 | 備品No.2 |
| 19 | 給食運搬車 | コンテナー SUS430 1.2t　900×800×1140 | 1 | 備品No.25 |
| 20 | 給食運搬車 | 900×800×890 | 1 | 備品No.29 |
| 21 | 給食運搬車 | SUS430 1150×800×900 | 1 | 備品No.22(21-3) |
| | | 900×800×1,140 | 5 | 備品No.26(21-4)・備品No.27(21-5)・備品No.28(21-6) |
| 22 | 給食運搬車 | 900×800×1,150 | 1 | 備品No.31 |
| 23 | 給食運搬車 | 1,050×800×1,140 | 1 | 備品No.30 |
| 24 | クーラー | 東芝APAC16044 | 1 | 備品No.24 |
| 25 | 下駄箱（スチール製） | 900×400×900 | 1 | |
| 26 | 下駄箱（スチール製） | 880×400×880 | 1 | |
| 27 | 下駄箱（木製） | 1,500×360×1,350 | 2 | |
| 28 | 作業台 | 1,200×600×800 | 3 | |
| 29 | 牽引車 | ニチユMHI | 1 | 備品No.6 |
| 30 | 牽引車 | ニチユNTT50－70 | 1 | 備品No.7 |
| 31 | 米サイロ | 1200kg | 1 | |
| 32 | 作業台 | 300×670×800 | 1 | |
| 33 | 作業台 | 900×600×800 | 1 | |
| 34 | 作業台 | 650×890×800 | 1 | |
| 35 | 作業台 | 750×600×800 | 1 | |

| No. | 品　　名 | 規　　格 | 数量 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| 36 | 作業台 | 900×750×800 | 3 | |
| 37 | 作業台 | 1,500×600×800 | 1 | |
| 38 | 作業台 | 1,500×900×800 | 1 | |
| 39 | 作業台 | 1,800×900×800 | 2 | 備品No.174(39-1)・備品No.175(39-2) |
| 40 | 座卓 | | 2 | |
| 41 | ざる受け | 550 ×650 | 7 | |
| 42 | 自転車 | SUGIMURA（防犯登録013449） | 1 | |
| 43 | 事務机 | 1,060×630×740 | 1 | |
| 44 | 書庫（両開） | 880×380×1,790 | 1 | |
| 45 | 食器消毒保管庫 | CND-20E | 1 | 備品No.3 |
| 46 | 食器消毒保管庫 | CND-40E | 2 | 備品No.1(46-1)・備品No.2(46-2) |
| 47 | 食器消毒保管庫（熱風） | MCW - 30D - eT | 1 | 備品No.6 |
| 48 | 食器消毒保管庫（熱風） | ISC-W30J-S | 1 | 備品No.6 |
| 49 | 食器消毒保管庫（熱風） | ISC-W50JW-SF | 1 | 備品No.5 |
| 50 | 食器消毒保管庫（熱風） | CD-30P | 1 | 備品No.5 |
| 51 | 書類棚 | 880×520×880 | 1 | |
| 52 | シンク（一槽） | 450×450×800 | 1 | |
| 53 | シンク（一槽） | 750×750×800 | 2 | |
| 54 | シンク（一槽） | 750×750×500 | 1 | |
| 55 | シンク（一槽） | 850×900×800 | 2 | |
| 56 | シンク（一槽） | 1,200×750×800 | 1 | |
| 57 | シンク（一槽） | 1,500×750×800 | 1 | |
| 58 | シンク（一槽） | 1,500×750×800 | 1 | |
| 59 | シンク（一槽） | 2,250×750×800 | 1 | 備品No.3 |
| 60 | シンク（二槽） | 1,500×600×800 | 1 | |
| 61 | シンク（三槽） | 1,800×750×800 | 1 | |
| 62 | シンク（舟形） | 1,500×750×800 | 1 | 備品No.1 |
| 63 | シンク（脇台付き） | 1,200×900×800 | 1 | |
| 64 | 真空冷却機 | 三浦工業CMJ-20QE | 1 | 備品No.1 |
| 65 | 浸透槽 | 1,800×750×800 | 2 | 備品No.1(65-1)・備品No.2(65-2) |
| 66 | 炊飯器（ガス） | コメットカトウ CRN-150N | 2 | 備品No.8(66-1)・備品No.9(66-2) |
| 67 | スタッキングカート | 中西製作所STK-500 | 4 | |
| 68 | スチームコンベクション | コメットカトウ CSWH-GW　201-1 | 1 | 備品No.2 |
| 69 | スノコ | 角パイプ 900×680×50 | 8 | |
| 70 | 扇風機 | | 4 | |
| 71 | 洗米処理台 | 3,600×750×800 | 1 | |
| 72 | 作業台 | 1,100×580×800 | 1 | |
| 73 | 調理台 | 1,200×750×800 | 1 | |

| No. | 品　　名 | 規　　格 | 数量 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| 74 | 調理台 | 1,200×900×800 | 1 | |
| 75 | 調理台 | 1,250×750×800 | 1 | |
| 76 | 調理台 | 900×600×800 | 1 | |
| 77 | 調理台 | 1,200×600×800 | 2 | |
| 78 | 調理台 | 1,300×900×800 | 2 | 備品No.19(78-2)・備品No.20(78-1) |
| 79 | 調理台 | 1,500×600×800/950 | 1 | |
| 80 | 手指消毒器 | スプレーターNS-L型 | 1 | 備品No.1 |
| 81 | 電気炊飯器 | ナショナル　ＳＲ-410 | 1 | |
| 82 | 電子ジャー | タイガー　JHA-4000 | 1 | |
| 83 | 戸棚 | 1,200×600×1,800 | 1 | 備品No.2 |
| 84 | 戸棚 | 1,500×600×1,800 | 1 | 備品No.1 |
| 85 | 戸棚 | 2,100×750×1,800 | 1 | 備品No.4 |
| 86 | はかり（台秤） | 100kg | 2 | |
| 87 | はかり（電子） | TANITA | 1 | |
| 88 | はかり（電子） | A＆Dデジタルはかり　SH－5000 | 2 | |
| 89 | はかり（電子台秤） | ヤマト防水デジタルDP6301K | 1 | 備品No.10 |
| 90 | はかり（電子台秤） | はかっ太郎DP6100GP | 1 | |
| 91 | パンラック | 1,200×750×1,800 | 1 | 備品No.9 |
| 92 | パンラック | 1,500×600×1,800 | 5 | 備品No.9(92-5) |
| 93 | パンラック | 1,800×600×1,800 | 1 | |
| 94 | フードスライサー | OSI-06S | 1 | 備品No.5 |
| 95 | 返却台 | 1800×700×800 | 2 | 備品No.1(95-1)・備品No.2(95-2) |
| | | 1720×700×800 | 1 | 備品No.1(95-3) |
| 96 | 包丁まな板殺菌庫 | NK-310D | 1 | 備品No.2 |
| 97 | 包丁まな板消毒保管機 | 中西製作所KCSK-10T | 1 | 備品No.1 |
| 98 | 水切移動台 | 2,100×750×750 | 1 | 備品No.2 |
| 99 | 水切台 | 1,200×600×750 | 1 | |
| 100 | 水切台 | 1,200×750×800 | 1 | |
| 101 | 水切台 | 1,400×750×800 | 1 | |
| 102 | ライスボイラー | SRD-200 | 1 | 備品No.3(102-1) |
| | | SRB-200 220L | 1 | 備品No.4(102-2) |
| | | SRB-200NR | 1 | 備品No.7(102-3) |
| 103 | ライスボイラー | SRB-300 320L | 1 | 備品No.6 |
| 104 | キャリアラック | 78×45×165　TC-10 | 2 | |
| 105 | ラックインカート | コメットカトウCSWH-GW　201-1用 | 1 | |
| 106 | 冷蔵庫 | 福島工業EXD-50RM5-F | 2 | 備品No.50(106-1)・備品No.51(106-2) |
| 107 | 冷蔵庫 | ホシザキHR-150X | 1 | 備品No.55 |
| 108 | 冷凍庫 | フクシマEXD-44FMTA7 | 1 | 備品No.53 |

| No. | 品　　名 | 規　　格 | 数量 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| 109 | ロッカー | 450×520×1780 | 2 | |
| 110 | ロッカー | 610×520×1780 | 1 | |
| 111 | ロボクープ | R-5plus | 1 | 備品No.1 |
| 112 | ロボクープ容器 | R-5plus用 | 1 | |
| 113 | 食器洗浄機 | DWA2-5MH | 1 | 備品No.4 |
| 114 | 作業台 | 1,800×900×800 | 3 | |
| 115 | シンク（一槽） | 1,200×750×800 | 1 | |
| 116 | クーラー | 東芝RAS-4066D | 1 | 備品No.14 |
| | | パナソニック CS-J253D | 1 | 備品No.59 |
| 117 | クーラー | ダイキン室内FARP112AL 室外RZZP112BBH | 2 | 備品No.26(117-2)・備品No.27(117-1) |
| 118 | ブレンダー | バイタミックス社製　バイタプレップ３ | 1 | 備品No.2 |
| 119 | パンラック | 1,200×750×1,800 | 1 | |
| 120 | 作業台 | 1,500×900×730 | 1 | |
| 121 | ミキサー（ブレンダー） | BB-300　190×212×400㎜ | 1 | |
| 122 | ヨーグルトメーカー | （株）フロッピー　FY200 | 1 | 備品No.1 |
| 123 | プラストチラー | ホシザキHBC-12A3 | 1 | 備品No.58 |
| 124 | アイケイキャリー移動台車 | 915×615×840 | 1 | |
| 125 | 器具保管庫 | 1800×600×1750 | 1 | 備品No.2 |
| 126 | 圧力鍋 | 15Ｌ | 4 | |
| 127 | エアコン | RPV-AP224SH4 | 1 | 備品No.57 |
| 128 | 冷蔵庫 | 大和冷機　501CD-NP-EX | 1 | 備品No.64 |
| 129 | 冷凍庫 | ホシザキ | 2 | |
| 130 | 冷蔵庫 | ホシザキ | 1 | |
| 131 | 蒸留水製造装置 | GS-190 | 1 | 備品No.1 |

別表４－（２）

## 受託者へ無償で貸し付ける調理器具及び食器等

| No. | 品　名 | 規　格 | 数　量 |
|---|---|---|---|
| 1 | 揚げ物油切り用ざる | 直径30cm | 1 |
| 2 | 浅鉢 | イエロー　直径10.8cm | 328 |
| 3 | アルマイトやかん | ５L | 8 |
| 4 | 泡立器 | 長さ32cm | 2 |
| 5 | 泡立器 | 長さ51cm | 1 |
| 6 | 泡立器 | | 1 |
| 7 | いもくり | アルミハンド　20×145 | 2 |
| 8 | 大型カラー番重 | サンコー　PP　A型ピンク | 1 |
| 9 | 大型カラー番重 | サンコー　PP　A型ブルー | 3 |
| 10 | 大型カラー番重用蓋 | サンコー　PP　A型ピンク | 3 |
| 11 | 大型カラー番重用蓋 | サンコー　PP　A型ブルー | 3 |
| 12 | 大丼 | チャーミー　直径14.6cm×高さ6.6cm | 217 |
| 13 | おかもち | | 1 |
| 14 | おたま | アルミ | 4 |
| 15 | おたま | 柄穴あき　フック部分有り | 22 |
| 16 | おたま | 柄穴あき | 40 |
| 17 | おたま（穴あき） | ステンレス | 2 |
| 18 | おぼん | 33.8cm×33.8cm | 322 |
| 19 | おぼん | シルバー　49.5cm×33.5cm | 21 |
| 20 | 折り畳みコンテナ | サンコー　ペタンコC-30B　蓋付 | 3 |
| 21 | おろし金 | アルミ | 1 |
| 22 | おろし金 | | 1 |
| 23 | 温度計 | 冷凍冷蔵庫用　PC-3300　デジタル式 | 1 |
| 24 | かき揚げレードル | | 2 |
| 25 | 角かご | 緑　プラスチック　51cm×34cm×14cm | 1 |
| 26 | 角型　小 | 11.2cm×11.2cm×5cm | 323 |
| 27 | 角型北海篭（果物用） | サンコー | 4 |
| 28 | かす揚げ | 155mm　32ms | 1 |
| 29 | かす揚げ | 180mm | 1 |
| 30 | ガス炊飯器 | 2升用 | 2 |
| 31 | ガストロノームパン | 穴あき | 20 |
| 32 | 片手鍋 | 直径21.5cm | 1 |
| 33 | カラーまな板 | | 13 |
| 34 | カレースプーン | 長さ18cm | 265 |
| 35 | 缶切 | | 3 |
| 36 | キッチンハサミ | FC-411　205mm | 1 |
| 37 | キッチンハサミ | | 4 |
| 38 | 計量カップ | ステンレス　200cc | 2 |
| 39 | 計量カップ | ステンレス　5ℓ | 1 |
| 40 | 計量カップ | ステンレス　2ℓ | 1 |
| 41 | 計量カップ | ステンレス　0.5ℓ | 1 |
| 42 | 計量カップ | ポリガードネイト　250cc | 1 |
| 43 | 計量カップ | ポリガードネイト　0.5ℓ | 2 |
| 44 | 計量スプーン | 5cc | 1 |
| 45 | 計量スプーン | 15cc | 1 |

別表4－(2)

## 受託者へ無償で貸し付ける調理器具及び食器等

| No. | 品　名 | 規　格 | 数　量 |
|---|---|---|---|
| 46 | ケーキトング | | 2 |
| 47 | 小皿 | 直径13cm | 521 |
| 48 | こしき | ステンレス　直径20cm | 2 |
| 49 | コップ専用ラック | | 6 |
| 50 | 小丼（ひし丼） | 紅海波 | 374 |
| 51 | 小鉢 | ピーチ | 130 |
| 52 | 五本用水平式包丁置き台 | | 1 |
| 53 | ゴミバケツ | 黄色　52cm×44cm | 2 |
| 54 | ゴミ箱 | トンボツインペタル　45型 | 4 |
| 55 | ゴムベラ | 長さ43cm | 1 |
| 56 | ゴムベラ | 小 | 1 |
| 57 | ゴムベラ | 大 | 2 |
| 58 | コンテナ | セキスイ　56cm×39cm×29cm | 2 |
| 59 | コンテナ | サンコー　大（野菜用） | 17 |
| 60 | コンテナ | サンコー　小（冷凍、洗浄用） | 32 |
| 61 | 先割れおたま | | 12 |
| 62 | 先割れスプーン | 長さ19cm | 35 |
| 63 | 先割れす　小 | 長さ14.5cm | 222 |
| 64 | ざる | ブルー　DX-1　32.8×14cm | 15 |
| 65 | ざる | ブルー　小型ざる　41.5cm×15cm | 12 |
| 66 | ざる | ブルー　サンコーPATPEND　49.5cm×13.5cm | 1 |
| 67 | ざる | ブルー　バスケットⅡ　59cm×27cm | 13 |
| 68 | ざる置台 | | 6 |
| 69 | サンコーコールドボックス | サンコー　＃20-21 | 2 |
| 70 | サンボックス | サンコー　＃36C | 4 |
| 71 | しゃもじ | 長さ35.5cm | 2 |
| 72 | しゃもじ | 長さ44cm | 1 |
| 73 | しゃもじ | プラスチック | 19 |
| 74 | 重心食器　小 | 10.8cm×11.2cm | 47 |
| 75 | 重心食器　大 | 14.4cm×14cm | 84 |
| 76 | 重心食器　中 | 11.9cm×12.2cm | 11 |
| 77 | 重心食器　中 | ピンク　11.9cm×12.2cm | 9 |
| 78 | 食缶（二重食缶） | 14L | 6 |
| 79 | 食器かご | 390×360×200 | 28 |
| 80 | 食器かご | 360×420×200 | 8 |
| 81 | 食器かご | 510×380×200 | 21 |
| 82 | 食器かご | 480×390×200 | 15 |
| 83 | 食器かご | 400×300×200 | 13 |
| 84 | 食器洗浄機カーテン | | 2 |
| 85 | 汁椀　新 | 直径12cm×高さ5.6cm | 380 |
| 86 | スープこし | ステンレス　直径14cm | 1 |
| 87 | スープこし | ステンレス　直径15cm | 1 |
| 88 | スープ皿（カレー皿） | 直径21cm | 412 |
| 89 | すくい網 | パンチ　45cm | 2 |
| 90 | すくい網 | パンチ　ステンレス | 2 |

別表４－（２）

## 受託者へ無償で貸し付ける調理器具及び食器等

| No. | 品　名 | 規　格 | 数　量 |
|---|---|---|---|
| 91 | すくい網 | 黒柄　54cm | 2 |
| 92 | すくいやすい皿 | スリーライン | 28 |
| 93 | ステンレスジャー | KJ-600　2升用 | 6 |
| 94 | ストロンコンテH | アロン　オフホワイト | 14 |
| 95 | ストロンコンテM | アロン　オフホワイト | 5 |
| 96 | スプーン | 木の柄　長さ19.5cm | 158 |
| 97 | スプーン（小小柄スプーン） | | 57 |
| 98 | スプーン・はし用ラック | | 4 |
| 99 | 玉子焼フライパン | 角型　29cm×27.5cm | 2 |
| 100 | たらい | アルミ　直径59.5cm | 5 |
| 101 | たらい（浅） | アルミ | 4 |
| 102 | 茶こし | 取っ手なし　長さ10cm | 1 |
| 103 | 茶こし | 取っ手付　長さ16cm | 1 |
| 104 | 茶碗（ごはん） | そよか内茶　120mm×61mm　380mℓ | 274 |
| 105 | ティースプーン | 長さ14.5cm | 342 |
| 106 | 手指消毒機 | スタンド型 | 1 |
| 107 | とぎ石 | | 2 |
| 108 | 丼（花丼） | 桜　142×69 | 248 |
| 109 | トング | 楕円形状　きざ有り | 9 |
| 110 | トング | 円形状　きざ有り | 10 |
| 111 | ナイフ | 長さ21.2cm | 11 |
| 112 | 菜皿（パン皿） | ブロックライングリーン　直径18cm | 729 |
| 113 | ハイテクスパテラ | | 3 |
| 114 | はかり | KD-179　ブルー1kg | 1 |
| 115 | はかり | 3kg | 1 |
| 116 | バケツ | グレー　30cm×21cm | 2 |
| 117 | バケツ | ブルー　30cm×30cm | 1 |
| 118 | バケツ（雑巾用） | | 1 |
| 119 | バケツ（残食用） | ブルー | 12 |
| 120 | はし | 長さ22.5cm | 822 |
| 121 | バターナイフ | | 77 |
| 122 | バット | 15.5cm×12.5cm×5cm | 43 |
| 123 | バット | 18.5cm×13.5cm×7.5cm | 37 |
| 124 | バット | 21.5cm×15.5cm×7.5cm | 34 |
| 125 | バット | 22.5cm×17cm×8cm | 38 |
| 126 | バット | 30.0cm×20.5cm×8cm | 14 |
| 127 | バット | 39.5cm×23.5cm×5.5cm | 13 |
| 128 | バット | 35.5cm×27.5cm×5.5cm | 16 |
| 129 | バット | 16.5cm×11.5cm×6.5cm | 4 |
| 130 | バット | 33cm×23cm×8.5cm | 7 |
| 131 | バット | 40cm×29cm×7cm | 1 |
| 132 | バット | 43cm×31cm×10cm | 2 |
| 133 | バット（年組表有） | | 54 |
| 134 | 番重 | サンコー　PP　A-M2 | 9 |
| 135 | 番重 | サンコー　A3　（肉魚用） | 3 |

別表４－（２）

## 受託者へ無償で貸し付ける調理器具及び食器等

| No. | 品　名 | 規　格 | 数　量 |
|---|---|---|---|
| 136 | ハンドクリーナー | シリコン製　小 | 1 |
| 137 | ハンドクリーナー | シリコン製　大 | 1 |
| 138 | パン箱 | 50cm×37cm×20.5cm | 8 |
| 139 | ピーラー | ステンレス | 1 |
| 140 | ピーラー | | 3 |
| 141 | 柄長ひしゃく | 120cm | 1 |
| 142 | ひしゃく | 木の柄　長さ19.5cm | 1 |
| 143 | ひしゃく | ステンレスパイプ柄　長さ78.5cm | 2 |
| 144 | ビニール袋保存用バット | 33.5cm×48cm×8.3cm | 1 |
| 145 | 平皿 | 直径18.5cm | 348 |
| 146 | フォーク | 長さ18cm　（143）　短（15） | 152 |
| 147 | 深皿 | 木の葉　直径16.5cm | 444 |
| 148 | 深鉢 | 直径13.2cm×高さ5.4cm | 362 |
| 149 | フライがえし | ステンレス　長さ27cm | 1 |
| 150 | フライヤー用油缶 | 直径32cm | 1 |
| 151 | 包丁 | ペティナイフ | 3 |
| 152 | 包丁 | 牛刀 | 9 |
| 153 | ボール | アルミ　直径38cm | 2 |
| 154 | ボール | ステンレス　直径35cm | 4 |
| 155 | ボール | ステンレス　直径38cm | 6 |
| 156 | ボール | 直径16cm | 1 |
| 157 | ボール | 直径26cm | 3 |
| 158 | ボール | 直径29cm | 4 |
| 159 | ボール | 直径32cm | 6 |
| 160 | ボール | 直径35cm | 8 |
| 161 | ボール | 直径38cm | 3 |
| 162 | ボール | 直径45cm | 5 |
| 163 | ボール | 直径60cm | 3 |
| 164 | 保温食缶（汁物用） | | 6 |
| 165 | ホテルパン | 52.5cm×32.3cm×2.7cm | 5 |
| 166 | ホテルパン | 53cm×32.5cm×8cm | 9 |
| 167 | ホテルパン | 53cm×32.8cm×3cm | 27 |
| 168 | マグカップ | ピンク | 467 |
| 169 | マッシャー | ステンレス | 1 |
| 170 | まな板立て | ステンレス | 1 |
| 171 | ミキサー | | 1 |
| 172 | みそこし | 共柄ミニみそこし | 11 |
| 173 | ミルクコップ | レモン | 1052 |
| 174 | 蒸し器 | アルミ　2段 | 1 |
| 175 | 飲用食缶 | 51.5cm×35cm | 15 |
| 176 | 麺コンテナ | セキスイ　PA-150 | 10 |
| 177 | やかん（蒸留水用） | アルミ　5ℓ | 2 |
| 178 | 雪平片手鍋 | 直径21cm | 3 |
| 179 | ゆで卵切り器 | | 1 |
| 180 | 横口レードル | | 1 |

別表４－（２）

## 受託者へ無償で貸し付ける調理器具及び食器等

| No. | 品　名 | 規　格 | 数　量 |
|---|---|---|---|
| 181 | ランチジャー | ステンレス　象印 | 4 |
| 182 | ランチジャー入れバット | 31cm×43cm×9.5cm | 1 |
| 183 | ランチジャー用はし | | 5 |
| 184 | ランチジャー用はし箱 | | 6 |
| 185 | 両手鍋 | 直径34.5cm | 7 |
| 186 | 両手鍋 | 直径42cm | 4 |
| 187 | 両手鍋 | 直径54cm | 2 |
| 188 | はしかご | | 15 |
| 189 | 小鉢（ラズベリー） | | 729 |
| 190 | 柄長スプーン | | 29 |
| 191 | ワーリングブレンダー容器 | | 1 |
| 192 | トンボ抗菌まな板 | グリーン600×300×30 | 4 |
| 193 | 包丁置き台 | | 1 |
| 194 | 板前さんのみそこし名人 | | 3 |
| 195 | 砥石 | 中砥　赤門前DX | 1 |
| 196 | ざる | イケダDX丸ざる | 5 |
| 197 | ざる | PP弁慶ざるピンク | 5 |
| 198 | トレイ | 33cmPPトレイ　チョコ | 400 |
| 199 | 角皿 | 織部 | 200 |
| 200 | スープカップ | アイボリー | 200 |
| 201 | 透明フルーツ鉢 | 丸小鉢　大　ナチュラル | 200 |
| 202 | 耐熱抗菌お玉 | 大95×80×全長300mm | 1 |
| 203 | アルマイト丸型二重クリップ付食缶 | 14ℓ | 1 |
| 204 | サンコーPP番重 | | 8 |
| 205 | サンテナーB＃25-5 | | 20 |
| 206 | 汁椀　大 | 身のみパールランバス | 400 |
| 207 | TPX手付ビーカー | ３ℓ | 1 |
| 208 | ハイテク・丸スパテラ | 120cm | 1 |
| 209 | 網ひしゃく | 25cm | 2 |
| 210 | 抗菌耐熱お玉　赤　大 | | 1 |
| 211 | シリコン製ハンドクリーナー特大 | | 2 |
| 212 | アルマイトベーキングトレー | 42×32×2 | 60 |
| 213 | バケツ | 10ℓ | 2 |

別表４－（２）

## 受託者へ無償で貸し付ける調理器具及び食器等（非常災害時用備品）

保管場所：社会復帰棟1階食堂（＊１管理棟地下１階倉庫、＊２マイクロバス車庫）

| NO | 品　名 | 規　格 | 数量 |
|---|---|---|---|
| 1 | ＬＰガス＊１ | 20Ｌ（8kg） | 9 |
| 2 | 移動式ガス回転釜＊２ | 満水100Ｌ | 1 |
| 3 | ＬＰガス用ガス炊飯器 | 5.5升 | 2 |
| 4 | カセットコンロ　本体 | 2.9kw…1個　3.1kw…14個　3.3kw…5個 | 20 |
| 5 | カセットコンロ　ガスボンベ | 250g入り | 36 |
| 6 | 紙コップ | 275ml　9オンス | 0 |
| 7 | トレー | 縦36.5cm×横26.5cm | 400 |
| 8 | ごはん茶碗 | 直径14.9cm | 2700 |
| 9 | 味噌汁椀 | 直径13.2cm | 900 |
| 10 | 主菜皿 | 縦18cm×横12.5cm | 3600 |
| 11 | カレー皿 | 直径21cm | 1022 |
| 12 | 丼 | 直径20cm | 12000 |
| 13 | 副菜・フルーツ皿 | 縦11.5cm×横11.5cm | 3800 |
| 14 | 四角皿 | 縦14.8cm×横13.5cm | 1000 |
| 15 | 四角浅皿 | 縦12.5cm×横12.5cm | 7000 |
| 16 | 四角深皿 | 縦13.5cm×横13.5cm | 750 |
| 17 | 割り箸 | | 23150 |
| 18 | プラスチック　スプーン | | 0 |
| 19 | プラスチック　フォーク | | 3510 |
| 20 | プラスチック　レンゲ | | 487 |
| 21 | マスク | 50枚入り | 12 |
| 22 | ペーパータオル | 200枚入り | 25 |
| 23 | やかん | 3Ｌ | 15 |
| 24 | 両手鍋 | 12Ｌ　直径30cm | 7 |
| 25 | キッチンバサミ | | 13 |
| 26 | おたま | 長さ9cm…8本　10.5cm…7本 | 15 |
| 27 | しゃもじ | 長さ19cm…7本　21cm…6本 | 13 |
| 28 | 缶切り | | 13 |
| 29 | ポリタンク | 20Ｌ | 4 |
| 30 | ブルーシート | 18畳 | 3 |

2026.3現在

別表４－（２）

## 受託者へ無償で貸し付ける調理器具及び食器等（非常災害時用備品）

保管場所：旧職員食堂

| NO | 品　名 | 規　格 | 数量 |
|---|---|---|---|
| 31 | 紙コップ | 275ml　9オンス | 2007 |
| 32 | トレー | 縦36.5cm×横26.5cm | 438 |
| 33 | ごはん茶碗 | 直径14.9cm | 295 |
| 34 | 味噌汁椀 | 直径13.2cm | 254 |
| 35 | 主菜皿 | 縦18cm×横12.5cm | 658 |
| 36 | カレー皿 | 直径21cm | 270 |
| 37 | 丼 | 直径20cm | 178 |
| 38 | 副菜皿 | 縦11.5cm×横11.5cm | 1256 |
| 39 | 四角浅皿 | 縦12.5cm×横12.5cm | 290 |
| 40 | 四角深皿 | 縦13.5cm×横13.5cm×高さ6cm | 100 |
| 41 | 割り箸 | | 663 |
| 42 | プラスチック　スプーン | | 998 |
| 43 | 使い捨てガウン | | 19 |
| 44 | 水2L | 賞味期限2027.10 | 11 |
| 45 | 白飯（α米）50食 | 賞味期限2028.9 | 2 |
| 46 | さんまのかばやき缶 | 賞味期限2026.12 | 103 |
| 47 | 特製ハヤシ | 賞味期限2026.5.21 | 180 |

2026.2現在

別表５－（１）

# 一般食の食形態一覧表

| 種　類 | 基本の形態 | 主　食 | 副食の形態、調理法等 |
|---|---|---|---|
| 普通食 | 一般の食事 | ご飯 | ・一般調理 |
| 一口大<br>1.5㎝刻み | 普通食を食べやすく切る。 | ご飯<br>軟飯 | ・一般調理<br>・必要なもののみ包丁で切る（スライス含む）。<br>・料理によっては、材料や調理の一部を変更をする場合もある。 |
| 嚥下調整食４ | 歯茎でつぶせる固さ | 粥食 | ・食材を圧力鍋で柔らかく煮る。食材によっては刻む。<br>・肉等硬い食材はフードプロセッサーにかけた後成形する。<br>・基本食の食材で適さないものは、代替の食材を使用する。 |
| 嚥下調整食３ | 舌でつぶせる固さ | 粥食 | ・食材を圧力鍋で柔らかく煮る。食材によっては刻む。<br>・肉等硬い食材はフードプロセッサーにかけた後成形する。<br>・基本食の食材で適さないものは、代替の食材を使用する。 |
| 嚥下食２－２ | 粒があるが<br>なめらかな状態 | 全粥ペースト | ・食材を圧力鍋で柔らかく煮る。<br>・ミキサーにかける。（裏ごし器などにかけ粒のないなめらかな状態にする。２－１）<br>・基本食の食材で適さないものは、代替の食材を使用する。 |
| 嚥下食２－１ | なめらかに<br>すりつぶした状態 | | |
| 嚥下食１ｊ | ゼリー状 | 粥ゼリー | ・軟らかく煮たものを汁と具に分けてミキサーにかけ、粒をなくし成形する。 |

（注１）利用者の実態に応じて、主食と副食の形態、調理方法が相違することがある。
（注２）間食についても同様に調理する。

別表５－（２）

# 食材別食形態一覧表

| 食材 | 普通食 | 一口大 | 嚥下調整食４ | 嚥下食２－１ | 嚥下食1j |
|---|---|---|---|---|---|
| 肉類（鶏・豚） | ２～３つ（ロース等） | 1.5cm以下 | 成形 | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 肉類（挽肉） | そのまま | 1.5cm以下 | 成形 | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 魚類（フライ） | そのまま | 1.5cm以下 | 成形 | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 練り製品 | スライスまたは<br>そのまま | 1.5cm以下 | はんぺん使用（1cm） | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 卵（形） | そのまま | 1.5cm以下 | とろっと卵 | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 卵（スクランブル状） | そのまま | 1.5cm以下 | そのまま | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 豆腐（絹・綿） | そのまま | 1.5cm以下 | 1cm | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 豆腐（焼豆腐） | そのまま | 1.5cm以下 | 絹豆腐使用(1cm) | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 豆腐（高野豆腐） | そのまま | 1.5cm以下 | 絹豆腐使用(1cm) | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 豆腐（厚揚げ） | そのまま | 1.5cm以下 | 絹豆腐使用(1cm) | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 野菜（根菜） | そのまま | 1.5cm以下 | 1cm | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 野菜（葉菜） | そのまま | 1.5cm以下 | 1cm | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| きのこ類（しいたけ等） | そのまま | 1.5cm以下 | 不使用 | 不使用 | 不使用 |
| いも類 | そのまま | 1.5cm以下 | 0.3～0.5cm | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| こんにゃく | そのまま | 1.5cm以下 | 不使用 | 不使用 | 不使用 |
| 豆類 | そのまま | 1.5cm以下 | 0.3～0.5cm | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |

| 食材 | | | 普通食 | 一口大 | 嚥下調整食4 | 嚥下食2－1 | 嚥下食1j |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 麺類<br>（ラーメン、うどん、そば、スパゲティ） | | 児童部<br>成人部<br>重複更生部 | そのまま | 1.5cm以下 | 1cm以下 | ミキサー・とろみ | かゆゼリー |
| | | 高齢期更生部 | そのまま | そのまま | 1.5cm以下 | そのまま | かゆゼリー |
| | | 社会復帰部 | そのまま | | | | |
| 果物類（生）<br>※みかん、ぶどう以外 | リンゴ | | 皮むきくし形2/8 | スライス５㎜ | コンポート | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | ナシ | | 皮むきくし型2/8 | スライス５㎜ | コンポート | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | イチゴ | | へた取り<br>そのまま | １／４カット | ロボクープですりおろし | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | バナナ | | そのまま | そのまま | そのまま | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | パイン | | 皮むきそのまま | 1.5cm角 | ロボクープですりおろし | ミキサー | ミキサー・ムース状 |
| | キウイ | | 皮むき1/4×2 | スライス | コンポート | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | メロン | 児童部<br>成人部 | １／２×２（皮取り） | 1.5cm角 | ロボクープですりおろし | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | | 高齢期更生部 | 皮付き | 1.5cm角 | ロボクープですりおろし | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | | 重複更生部 | 皮なし | 1.5cm角 | ロボクープですりおろし | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | | 社会復帰部 | 皮付き | | | | |
| | スイカ | 児童部<br>成人部 | 皮取り | 1.5cm角 | ロボクープですりおろし<br>種を取る | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | | 高齢期更生部<br>重複更生部 | 皮付き | 1.5cm角 | ロボクープですりおろし<br>種を取る | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| | | 社会復帰部 | 皮付き | | | | |
| | カキ | | そのまま、皮取り1/4×2<br>または1/6×2 | スライス５㎜ | ロボクープですりおろし<br>種を取る | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |

| 食材 | | | 普通食 | 一口大 | 嚥下調整食4 | 嚥下食2－1 | 嚥下食1j |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 果物類（缶詰）<br>※みかん、ぶどう以外 | | | 5切位に切る | 1.5cm位 | ロボクープですりおろし | ミキサー・とろみ | ミキサー・ムース状 |
| 果物類<br>※みかん、ぶどう | いよかん<br>はっさく<br>オレンジ<br>（皮の硬いみかん） | 児童部<br>成人部 | みかん缶詰<br>そのまま | みかん缶詰<br>そのまま | みかん缶詰<br>0.5cm | みかん缶詰<br>ミキサー・とろみ | みかん缶詰<br>ミキサー・ムース状 |
| | | 高齢期更生部<br>重複更生部 | そのまま | みかん缶詰<br>そのまま | みかん缶詰<br>0.5cm | みかん缶詰<br>ミキサー・とろみ | みかん缶詰<br>ミキサー・ムース状 |
| | | 社会復帰部 | そのまま | | | | |
| | ふゆみかん | 児童部<br>成人部（2・3寮）<br>重複更生部 | そのまま | みかん缶詰<br>そのまま | みかん缶詰<br>0.5cm | みかん缶詰<br>ミキサー・とろみ | みかん缶詰<br>ミキサー・ムース状 |
| | | 成人部（1寮） | みかん缶詰<br>そのまま | みかん缶詰<br>そのまま | みかん缶詰<br>0.5cm | みかん缶詰<br>ミキサー・とろみ | みかん缶詰<br>ミキサー・ムース状 |
| | | 高齢期更生部 | そのまま | そのまま | みかん缶詰<br>0.5cm | みかん缶詰<br>ミキサー・とろみ | みかん缶詰<br>ミキサー・ムース状 |
| | | 社会復帰部 | そのまま | | | | |
| | ぶどう<br>（種なし巨峰・<br>デラウエア） | 児童部<br>成人部（1・2寮） | ぶどう缶詰<br>そのまま | ぶどう缶詰<br>そのまま | ぶどう缶詰<br>0.3～0.5cm | ぶどう缶詰<br>ミキサー・とろみ | ぶどう缶詰<br>ミキサー・ムース状 |
| | | 成人部（3寮）<br>高齢期更生部<br>重複更生部 | そのまま | ぶどう缶詰<br>そのまま | ぶどう缶詰<br>0.3～0.5cm | ぶどう缶詰<br>ミキサー・とろみ | ぶどう缶詰<br>ミキサー・ムース状 |
| | | 社会復帰部 | そのまま | | | | |

（注1） 大きさなどは調理状態によって変更する場合がある。

（注2） 「嚥下調整食3」及び「嚥下食2－2」については、今後該当者が出てきた場合に県と受託者で協議する。

別表５－（３）

## 部寮別食形態.・食事箋一覧表(令和7年12月1日現在)

（1）部寮別食形態別人数　　（単位：人）

| | 普通食 | 一口大 | 嚥下調整食4 | 嚥下調整食3 | 嚥下食2－2 | 嚥下食1j | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 児童部 | 6 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 |
| 成人部1寮 | 6 | 5 | 3 | 0 | 0 | 0 | 14 |
| 成人部2寮 | 2 | 13 | 3 | 0 | 0 | 1 | 19 |
| 成人部3寮 | 2 | 10 | 4 | 1 | 0 | 0 | 17 |
| 高齢期更生部 | 7 | 13 | 3 | 0 | 0 | 1 | 24 |
| 重複更生部 | 8 | 8 | 6 | 1 | 0 | 0 | 23 |
| 合計 | 31 | 60 | 19 | 2 | 0 | 2 | 114 |
| 比率（%） | 27.2 | 52.6 | 16.7 | 1.8 | 0.0 | 1.8 | 100.0 |

（2）部寮別食事箋の出ている人数（令和7年12月1日現在）　　（単位：人）

| | エネルギー1,200 | エネルギー1,400 | エネルギー1,600 | エネルギー1,800 | エネルギー2,150 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 児童部 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 成人部1寮 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 成人部2寮 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 成人部3寮 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 高齢期更生部 | 0 | 2 | 5 | 1 | 0 | 8 |
| 重複更生部 | 0 | 0 | 1 | 0 | 3 | 4 |
| 合計 | 0 | 3 | 6 | 1 | 3 | 13 |

（注1）利用者の健康状態により食事箋の数が変更する場合がある。

（注2）食事箋の内容により療養食加算を算定する予定。

別表6

# その他食一覧

## 1 アレルギー・禁食代替

（令7年12月1日現在）

| 種類 | 部寮名 | 人数 |
|---|---|---|
| キウイフルーツ禁 | 児童部 | 1人 |
| エビ禁 | 児童部 | 1人 |
| 乳禁 | 重複更生部 | 1人 |
| ごま禁 | 重複更生部 | 1人 |

## 2 お誕生会・行事

（令和7年度実績）

| 月 | 行事 | 内容 |
|---|---|---|
| 4月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| 5月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| | 子供の日 | 昼食 |
| 6月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| 7月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| | 七夕 | 昼食 |
| | 土用の丑の日 | 昼食 |
| 8月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| 9月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| | お月見 | 昼食 |
| 10月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| | フェスティバル白岩 | 昼食 |
| 11月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| 12月 | お誕生会・クリスマス（希望献立） | 昼食 |
| | 年越献立（31日） | 夕食 |
| 1月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| | 正月（１～３日） | 朝食、夕食 |
| 2月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| | 節分 | 昼食 |
| | バレンタインデー | 昼食 |
| 3月 | お誕生会（希望献立） | 昼食 |
| | ひなまつり | 昼食 |

## 3 水分補給 水分ゼリー

（令和7年12月1日現在）

| | 児童部 | 成人部1寮 | 成人部2寮 | 成人部3寮 | 高齢期更生部 | 重複更生部 | 合 計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝食 | 200cc×2 | 200cc×4 | 200cc×2 | 0 | 0 | 200cc×4<br>100cc×1 | 200cc×12<br>100cc×1 |
| 昼食 | 200cc×2 | 200cc×4 | 200cc×2 | 0 | 0 | | 200cc×8 |
| 夕食 | 200cc×2 | 200cc×4 | 200cc×2 | 0 | 0 | 200cc×4<br>100cc×1 | 200cc×12<br>100cc×1 |

別表7

## 給食時間

| | | 配膳時間（目安） | 食事時間 | 下膳時間 |
|---|---|---|---|---|
| 児童部 | 朝食 | 6:40～7:10 | 7:10～8:20 | 食事終了後 |
| | 昼食 | 11:00～11:30 | 11:30～12:40 | |
| | 間食 | 13:50～14:20 | 14:20～15:00 | |
| | 夕食 | 17:00～17:30 | 17:30～18:40 | |
| 成人部 | 朝食 | 6:40～7:10 | 7:10～8:20 | |
| | 昼食 | 11:00～11:30 | 11:30～12:40 | |
| | 夕食 | 17:00～17:30 | 17:30～18:40 | |
| 高齢期更生部 | 朝食 | 7:00～7:30 | 7:30～8:20 | |
| | 昼食 | 11:30～12:00 | 12:00～12:50 | |
| | 夕食 | 17:30～18:00 | 18:00～18:50 | |
| 重複更生部 | 朝食 | 7:00～7:30 | 7:30～8:20 | |
| | 昼食 | 11:30～12:00 | 12:00～12:50 | |
| | 夕食 | 17:30～18:00 | 18:00～18:50 | |
| 社会復帰部 | 朝食 | | 7:20～8:20 | |
| | 昼食 | | 12:00～12:50 | |
| | 夕食 | | 18:00～18:50 | |

（注）食事支援に時間を要する利用者（別途県が名簿を作成）については、他利用者よりも早く食事が開始できるよう、盛り付け・配膳の順番に配慮すること。

別表８

# 賄材料費単価

（税込、単位：円）

| | 朝食 | 昼食 | 夕食 | 間食 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|
| 利用児童 | 244 | 346 | 326 | 106 | 1,022 |
| 利用者 | 244 | 346 | 326 | | 916 |

別表９

# 給食材料規格表

〇食材は新鮮で衛生的であること、国産を優先とし、地元産であることが望ましい。
〇納入業者の選定には、仕入れから納入までの過程も確認し、衛生的な業者を選定すること。
〇納入業者が配送業者を使用する場合にも衛生管理を吟味すること。

| 区分 | 規格 | チェック | 備考 |
|---|---|---|---|
| 米 | ・県内産とする。 | | |
| パン | ・消費期限または賞味期限内のもの。 | | 児童部・成人部は塗り物付きで納品 |
| めん類 | ・消費期限または賞味期限内のもの。 | | |
| みそ | ・国内産とする。<br>・賞味期限が明らかでないものは使用しないこと。 | | |
| 豆腐類 | ・国内産とする。<br>・消費期限または賞味期限内のもの。 | | |
| 豆類 | ・水煮の大豆を使用。<br>・調理済みの大豆を使用。 | ・光沢があり、粒がそろい、病虫害がなく、夾雑物の混入していないもの。 | |

| 区分 | 規格 | チェック | 備考 |
| --- | --- | --- | --- |
| 獣鳥肉類 | ・国内産とする。<br>・最も新鮮であること。<br>・すべて生肉とする。<br>・切り身の重量は正確に計量し、形状及び大きさは同形とする。 | ●生肉：色・光沢・弾力・臭い<br>・適度の赤色（牛肉：鮮紅色、豚肉：淡紅色、鶏肉：灰紅色、鶏ささみ：うすい灰紅色）でつやがあり、きめ細かく、弾力のあるもの。<br>・適度の湿り気と、特有の香りをもち悪臭のないもの。<br>・脂肪については、牛肉は乳白色に近くつやがあるもの、豚肉は乳白色でつやがあり、適度に粘りがあるもの、鶏肉は黄色を帯びたつやのあるもの。 | |
| 肉加工品 | ・国内産とする。<br>・賞味期限内のもの。<br>・ハム、ベーコン、ソーセージは国産のものを使用。 | ●ハム、ベーコン、ソーセージ：表示・色・弾力・香り・臭い<br>・賞味期限確認。<br>・スライスしたものは、切断面は明るい淡紅色で気孔がなく、肉と肉が密着し香りのよいもの。 | |
| 卵類 | ・賞味期限内のもの。<br>・冷凍全卵（とき卵）を使用。 | ●光沢・手触り・透視・振音<br>・表面に光沢がなく、ひび割れなど破損のないもの。<br>・割卵したとき、黄身が盛り上がり、白身が流れないもの。<br>・光に透視して明るくみえるもの。<br>・手触りが、ややざらつく感じのもの。<br>・軽く振って音のしないもの。 | |

| 区分 | 規格 | チェック | 備考 |
| --- | --- | --- | --- |
| 魚介類 | ・冷凍魚を使用する場合は、良質で衛生的であること。<br>・切り身の重量は正確に計量し、形状及び大きさ同形とする。 | | ・半解凍の場所を確認。<br>・使用時間により解凍状態を指定。 |
| 魚加工品 | ・練り製品は製造に関する情報のはっきりした銘柄品とする。<br>・賞味期限が明らかでないものは使用しないこと。 | | |
| 牛乳 | ・新鮮かつ法規に適合した商品であること。<br>・賞味期限が明らかでないものは使用しないこと。 | ●表示・容器・色・粘調性・味・臭い<br>・キャップ、びん、パックが損傷していたり、汚れていないもの。<br>・異物の混入を認めないもの。<br>・酸味や酸味臭がないもの。 | |
| 乳製品 | ・国内産とする。<br>・賞味期限内のもの。 | ●チーズ：表示、色、異物、臭い<br>●バター：色、香り、組織の均一性、かび<br>・包装、容器が完全で賞味期限が表示されているもの。<br>・それぞれ特有の色と香りがあり異臭のないもの。 | |

| 区分 | 規格 | チェック | 備考 |
|---|---|---|---|
| 野菜類 | ・市場に流通していない場合や、必要に応じて、冷凍野菜を使用。<br>・生野菜（かぼちゃ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、大根、キャベツ、白菜）<br>・冷凍野菜（ほうれん草、ブロッコリー、カリフラワー、いんげん、小松菜、ピーマン、パプリカ、れんこん、コーン、グリーンピース、生しいたけ等）<br>・水煮（ごぼう） | ●葉菜類：色・光沢・形・病虫害<br>・色がみずみずしく、鮮やかで、光沢のあるもの。<br>・枯れ葉、病虫害のないもの。<br>●根菜類：色・光沢・形状・重さ・病虫害<br>・腐れ、傷がない、病虫害のないもの。<br>・色、つやがよく、形が整い、適度の重さがあるもの。<br>●いも類：病虫害・形状・腐り・色沢<br>・新鮮で、くさみ、傷がない、特有の形がととのっているもの。 | |
| 果物類 | ・個数指定時は大きさも指定する。<br>・果物は新鮮で食べ頃を十分に加味し、同一品種、同一品質、同一形態のものを使用すること。 | ●色・光沢・香り・熟度・形・重量<br>・新鮮で病虫害がなく、粒がそろっているもの。<br>・固有の香り、風味があり、色、つやの良いもの。 | |
| 乾物類等 | ・製造に関する情報、成分内容が明確なものとする。<br>・賞味期限が明らかでないものは使用しないこと。 | | |
| 治療用補助食品 | ・製造に関する情報、成分内容の明確なものとする。<br>・委託者が指示したものを使用すること。<br>・賞味期限が明らかでないものは使用しないこと。 | | |

（注１）上記規格表以外のその他の食材、加工食品等についても、特級品を使用すること。着色料及び保存料等の添加物が少なく、成分表示等が明確になっていること。

（注２）やむを得ず上記規格表の規格でないものを使用する場合は、事前に委託者に相談し許可を得ること。

別表10

# 食材の保管温度

| 保管温度等 | 食材 |
|---|---|
| (1) 常温保管 | 米、いも類、玉ねぎ類、乾物類 |
| (2) 10℃以下に保管 | 調味類 |
| (3) ５℃以下の冷蔵保管 | 魚介類、肉類、野菜、果実、豆腐類、乳・乳製品、鶏卵 |
| (4) －15℃以下の冷凍保管 | 冷凍食品 |
| (5) その他 | 油（保管は、高温多湿及び直射日光を避けること。揚げ油は、使用の頻度等を考慮して廃棄すること。） |

別表11

# 受託責任者が行う業務の内容

| | |
|---|---|
| 1 | 受託業務の総括 |
| 2 | 委託者管理栄養士との打合せ(週１回及び必要時随時) |
| 3 | 食材の発注・検収 |
| 4 | 調理内容の業務従事者への指示等（一般食以外の特別食及びその他食の内容、食数及び食形態等の指示、アレルギー・禁食の指示を含む。） |
| 5 | 業務従事者に対する衛生及び技術の指導 |
| 6 | 食材納入業者に対する衛生管理の指導 |
| 7 | 給食運営委員会への参加 |
| 8 | 委託者が関係行政庁等に提出する給食関係書類等の資料作成及び証憑等の保管 |
| 9 | 別表12の書類作成・提出 |

別表12

# 受託者提出書類

| No. | 書　類　名 | 様式等 | 提出期限 |
|---|---|---|---|
| 1 | 調理業務仕様書 | 任意 | 委託業務開始１週間前 |
| 2 | 施設、設備衛生保持のための遵守事項 | 任意 | |
| 3 | 食材納入業者一覧表 | 任意 | |
| 4 | 配缶配膳マニュアル | 任意 | |
| 5 | 事故防止対策マニュアル | 任意 | |
| 6 | 食中毒発生予防マニュアル | 任意 | |
| 7 | 食中毒発生時における緊急対策マニュアル | 任意 | |
| 8 | 災害時における緊急対策マニュアル | 任意 | |
| 9 | 災害非常時事故発生時における給食提供体制整備書 | 任意 | |
| 10 | 業務従事者名簿（資格の写を添付） | 任意 | 委託業務開始１週間前、変更時 |
| 11 | 発注計画書 | 任意 | 当該献立の１週間前 |
| 12 | 作業工程表 | 任意 | |
| 13 | 材料変更伺い | 任意 | 変更前 |
| 14 | 給食業務報告書 | 様式１ | 翌日 |
| 15 | 食品衛生管理自己点検表 | 任意 | |
| 16 | 在庫が生ずる食材出納簿（受払簿） | 任意 | 翌月３日 |
| 17 | 食材棚卸表 | 任意 | |
| 18 | 食材費収支報告書 | 様式２ | 10日ごと、当該月分は翌月10日 |
| 19 | 月間業務報告書 | 様式３ | 翌月10日 |
| 20 | 市場価格調査書 | 任意 | 毎月１回 |
| 21 | 業務従事者検便検査結果報告書 | 任意 | 毎月１回以上 |
| 22 | 食材納入業者検便検査結果報告書 | 任意 | 毎年10月 |
| 23 | 原材料の微生物及び理化学検査結果 | 任意 | 毎年４月及び10月 |
| 24 | 健康診断実施報告書 | 任意 | 実施の都度 |
| 25 | 研修実施報告書 | 任意 | |
| 26 | 問題発生時対応報告書 | 様式４ | 発生後３日以内 |

（注）提出期限が、土曜日、日曜日、国民の祝日および休日、12月31日、1月2日・3日に該当する場合は、原則としてその翌日

様式1

# 給　食　業　務　報　告　書

| 令和　年　月　日（　） | 総務課長 | 庶務係長 | 管理栄養士 | 受託業務責任者 | 調理業務責任者 | 作成者 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 天候 | | | | | | |

| 給食数 | | 朝食 | 昼食 | 夕食 | 間食 | | 朝食 | 昼食 | 夕食 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 利用者 | | | | | 一般食 | | | |
| | 短期入所（日中一時支援含む） | | | | | 特別食 | | | |
| | 検食 | | | | | その他食 | | | |
| | その他 | | | | | アレルギー・禁食（再掲） | | | |
| | 合計 | | | | | 職場実習弁当食（再掲） | | | |

| 各食事ごとの確認 | 食事区分 | 検　印 | 献　立　名 | 盛り付け | 味付け | 分量 | 調理終了時刻 | 搬出時刻 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 朝食 | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | 昼食 | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | 間食 | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | 夕食 | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |
| | | | | 適・否 | 適・否 | 適・否 | | |

| 異常の有無 | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 食品の異常 | 有 | 無 | 冷蔵庫 | 冷凍庫 | 調理室 | | ℃ |
| | 給食整備等の異常 | 有 | 無 | 1　℃ | 1　℃ | | | % |
| | 食品運搬回収時の異常 | 有 | 無 | 2　℃ | 2　℃ | 窓際 | | ℃ |
| | 調理従事者の異常 | 有 | 無 | 3　℃ | 3　℃ | | | % |
| | 作業終了時の点検 | 有 | 無 | 4　℃ | 4　℃ | 洗浄場 | | ℃ |
| 備考 | | | | 5　℃ | | | | % |
| | | | | | | 測定時刻 | | |

様式2

# 令和　　年度　月　　給食費・食材料費収支報告書

（税込、単位：食、円）

| 日 | 朝 | | | 昼 | | | 夕 | | | 間食 | | | 給食費合計 A | 購入材料費 B | 収支 A−B | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 給食数 | 単価 | 給食費 | 給食数 | 単価 | 給食費 | 給食数 | 単価 | 給食費 | 給食数 | 単価 | 給食費 | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 月　計 | | | | | | | | | | | | | | | | ① |

| | | |
|---|---|---|
| 先月までの累計収支金額 | | ② |
| 先月末の棚卸し金額③ | 当月末の棚卸し金額④ | ④－③ |
| 棚卸しを含めた累計収支金額 | | ⑤ |

様式３

# 月間業務報告書

令和　　年　　月　　日

コロニーにいがた白岩の里　所長　様

（受託者）
商号又は名称
所在地
代表者氏名　　印

コロニーにいがた白岩の里における令和　　年　　月分の給食業務について、下記のとおり実施したことを報告します。

１　給食業務報告書
様式１のとおり（提出済み）

２　食材料費収支報告書
様式２のとおり

３　問題発生の有無
・なし
・あり

| 問題発生日時 | 問題の概要 | 今後の対策等 |
|---|---|---|
| | | |

４　その他

様式4

| 所長 | 次長 | 総務課長 | 庶務係長 | 管理栄養士 | 受託担当者 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

# 問題発生時対応報告書

| 影響レベル　〇で囲む | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |

| 報告年月日　令和　年　月　日（　） | 発生年月日時刻　平成　年　月　日（ ）午前／午後　時　分 |
|---|---|
| 発生場所　□厨房　□その他（　　） | 報告者氏名 |

事項

□献立との不一致　□異物混入　□食事時間（配膳・下膳）の違い　□作業方法の違い
□指示内容と違う配膳　□機械・器具操作の間違い　□衛生管理不十分　□その他

原因も含め事実を記載

□技術不足　□確認不足　□伝達、連絡方法の不足　□判断のミス
□説明方法の不足　□その他

今後の対策（防ぐことができた理由）下記の必要と思われる工夫項目をチェックし、具体的内容を記入

□技術手法の工夫　□確認方法の工夫　□伝達、連絡方法の工夫　□説明方法の工夫
□指示受け方法の工夫　□設備・機器の工夫　□その他の工夫

その他

コメント欄

レベル程度

| | |
|---|---|
| レベル1 | 間違ったことが起こったが、喫食者には変化なし |
| レベル2 | 間違ったことが起こり、簡単な治療、処置を行った。 |
| レベル3 | 間違ったことが起こり濃厚な治療、処置を行った。（食中毒含む） |

（注） 問題発生後3日以内に報告のこと