別紙２　給食食数

1　食数/日

| 項　目 | 朝　食 | 昼　食 | おやつ | 夕　食 | 合　計 |
|---|---|---|---|---|---|
| 患　者 | ６０食 | ６０食 | ５食 | ６０食 | １８５食 |
| 職　員 | － | ３５食 | － | － | ３５食 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 人間ドック食 | － | － | － | － | 年間５食 |

2　食材料費　上限額（税抜）

患者　朝食　220 円×365 日×60 食=4,818,000 円

患者　昼食　270 円×365 日×60 食=5,913,000 円

患者　おやつ　80 円×365 日×5 食=146,000 円

患者　夕食　260 円×365 日×60 食=5,694,000 円

患者　人間ドック食　800 円×1 日×5 食＝4,000 円

職員　昼食　290 円×365 日×35 食=3,704,750 円

合計　20,279,750 円/年

3　管理費　上限額（税抜）

2,439,000 円/月

29,268,000 円/年

4　上限額（税抜）

食材料費 20,279,750 円＋管理費 29,268,000 円＝49,547,750 円/年

3 年　148,643,250 円

別紙３　業務負担区分表　　○＝主　△＝副

| 区分 | 業　務　内　容 | 委託者 | 受託者 |
|---|---|---|---|
| 栄養管理 | 施設給食運営の総括 | ○ | |
| | 院内関係部署との連絡・調整 | ○ | |
| | 栄養管理委員会の開催・運営 | ○ | 参加 |
| | 献立表の作成・入力 | | ○ |
| | 献立表の確認・承認 | ○ | |
| | 食事箋の変更指示と管理 | ○ | △ |
| | 食数の指示・管理 | ○ | △ |
| | 食数の集計（毎食） | ○ | △ |
| | 食札の作成・管理 | ○ | △ |
| | 嗜好・喫食調査等の企画及び実施 | ○ | |
| | 検食の実施及び評価 | ○ | |
| | 各種報告書の作成、確認、提出、保管等 | ○ | |
| | 上記以外の給食関係帳票の作成・保管 | | ○ |
| 材料管理 | 給食材料の調達（契約から検収まで）<br>※米、濃厚流動食、栄養補助食品は委託者が購入 | ○ | ○ |
| | 食材料の検品点検 | | ○ |
| | 食材料の保管、在庫管理及び出納事務 | | ○ |
| | 食材料の使用状況の確認 | ○ | △ |
| 調理作業管理 | 調理作業工程表の作成 | | ○ |
| | 調理作業工程表の確認 | ○ | |
| | 作業実施状況記録の作成 | | ○ |
| | 作業実施状況記録の確認 | ○ | |
| | 調理・盛付 | | ○ |
| | 配膳・下膳 | | ○ |
| | 調理機械器具、食器等の洗浄・消毒及び保管 | | ○ |
| | 管理点検記録の作成 | | ○ |
| | 管理点検記録の確認 | ○ | |
| | 排出生ごみ及び不燃物等の衛生的処理・搬出 | | ○ |
| 業務管理 | 勤務表の作成 | | ○ |
| | 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 | ○ | |
| | 緊急連絡網の作成 | | ○ |
| | 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 | ○ | |
| | 衛生管理マニュアルの作成 | | ○ |
| | 衛生管理マニュアルの確認 | ○ | |
| | 食材料の衛生管理 | | ○ |
| | 施設及び設備（食器・調理器具）の衛生管理 | | ○ |
| | 衣服及び作業者等の清潔保持状況等の確認 | | ○ |
| | 保存食の確保、保存食の管理 | | ○ |
| | 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 | | ○ |
| | 自主衛生管理の実施及び衛生管理簿の確認 | ○ | |
| | 衛生管理簿の点検・確認 | ○ | |
| 危機管理 | 食中毒発生時の指示 | ○ | |
| | 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 | ○ | △ |
| | 調理従事者等に対する研修・訓練の実施 | | ○ |
| 施設設備管理 | 給食施設及び主な設備の設置及び改修 | ○ | |
| | 給食施設及び主な設備の管理 | | ○ |
| | その他設備（調理器具、食器等）の確保 | ○ | |
| | その他設備（調理器具、食器等）の日常保管管理 | | ○ |
| | 使用食器の確認 | ○ | |
| | 給食管理システムの保守及び運用管理 | ○ | |
| 研修 | 受託従事者の教育・研修 | | ○ |
| 労働安全衛生 | 健康管理計画の作成 | | ○ |
| | 定期健康診断の定期実施及び結果の保管 | | ○ |
| | 検体検査の定期実施及び報告 | | ○ |
| | 検体検査結果の確認 | ○ | |
| | 糖尿病教室、栄養指導等への協力 | | ○ |
| | その他栄養管理室が関与する事業への協力 | | ○ |

別紙４　経費負担区分表　　○＝主　△＝副

| 区分 | 経費の負担区分 | 委託者 | 受託者 |
|---|---|---|---|
| 1 | 給食施設、設備の設置、大規模改修及び維持管理費用 | ○ | |
| 2 | 事務室、更衣室、休憩室等の提供及び補修、維持費用等 | ○ | |
| 3 | 栄養管理システム機器及び関連消耗品<br>※乙が所有するシステム | | ○ |
| 4 | 食材料の購入費用（注 1） | △ | ○ |
| 5 | 検食・保存食に要する費用 | | ○ |
| 6 | 厨芥・残飯・廃油処理費用 | ○ | |
| 7 | 防虫防鼠費・駆虫駆鼠費 | ○ | |
| 8 | グリストラップ・ダクト内部定期清掃費 | ○ | |
| 9 | 受託者配置従業員の駐車場 | ○ | |
| 10 | 食器・什器・備品・調理器具の購入・補充費用 | ○ | |
| 11 | 給食業務に係る光熱水費 | ○ | |
| 12 | 給食業務に係る道具・備品費（注 2） | | ○ |
| 13 | 給食業務に係る衛生消耗品費 | | ○ |
| 14 | 給食業務に係る通信費・事務用品費・印刷費 | | ○ |
| 15 | 給食業務に係る人件費・教育研修費 | | ○ |
| 16 | 受託者配置従業者の健康診断及び検体検査費用 | | ○ |
| 17 | 受託者配置従業者の被服費・クリーニング代 | | ○ |
| 18 | 保健所の各施設営業許可申請費 | | ○ |
| 19 | 契約書に関する収入印紙費 | | ○ |
| 20 | 賠償責任保険料 | | ○ |
| 21 | インフルエンザ予防接種費（年１回） | | ○ |
| 22 | 感染症対策として使用する消耗品費 | | ○ |
| 23 | 委託業務に係るその他運営管理費 | | ○ |
| 24 | 災害時備蓄食材費 | ○ | ○ |

（注1）　食材料の購入費については、米・濃厚流動食・栄養補助食品は委託者が購入。

（注2）　受託者側で給食業務において必要なパソコンやプリンター及び電話機等。

別紙５　食種別食数集計一覧（令和８年７月昼食合計分）

| 食種名称 | 食数 |
|---|---|
| 常食 1300 | 28 |
| 常食 1600 | 238 |
| 常食 1600　半量 | 13 |
| 軟菜食 1100 | 138 |
| 軟菜食 1400 | 202 |
| 軟菜食 1600 | 81 |
| 軟菜食 半量 | 102 |
| 軟菜食 少量 | 53 |
| 5 分粥食 | 0 |
| 7 分粥食 | 0 |
| 流動食 | 0 |
| ミキサー食 少量 | 23 |
| ミキサー食 半量 | 48 |
| ミキサー食 | 20 |
| 糖尿食 1200 | 0 |
| 糖尿食 1400 | 51 |
| 高心食 1400 | 66 |
| 高心食 1600 | 9 |
| 腎臓食 1600 たんぱく質 40ｇ | 31 |
| 膵臓・胆嚢食 1500 | 0 |
| 易消化食 1600 | 0 |
| 請求対象患者給食数　合計 | 1,103 |

※患者食については上記の他、アレルギー、栄養調整、嗜好対応、人間ドック食等あり。

| | |
|---|---|
| 嚥下ゼリー食(各食１品) | 11 |
| 嚥下ゼリー食(各食２品) | 44 |
| 飲料のみ | 2 |
| 濃厚流動食 | 15 |
| 当院負担対象食数 | 72 |

別紙６　濃厚流動食・栄養補助食品一覧（令和８年７月現在）

| 区分 | 種類 | 容量 | メーカー名 |
|---|---|---|---|
| 濃厚流動食 | MA-ラクフィア 1.0 400kcal | 400ml | クリニコ |
| | MA-ラクフィア 1.0 300kcal | 300ml | クリニコ |
| | ハイネックスイーゲル 400kcal | 500ml | 大塚製薬 |
| | ハイネックスイーゲル 300kcal | 375ml | 大塚製薬 |
| 栄養補助食品 | メイバランスブリックゼリー | 220g | 明治 |
| | アイソカルゼリーハイカロリー | 66g | ネスレ |
| | ミニタスエネルギーゼリー | 25g | 日清オイリオ |
| | ミニタスたんぱく質ゼリー | 26g | 日清オイリオ |
| | プロッカ Zn | 77g | ニュートリー |
| | ブイ・クレスシーピーテンゼリー | 80ｇ | ニュートリー |
| | サヤカ鉄ゼリー | 30g | サンプラネット |
| | エンガード水分補給ゼリー | 150g | バランス |

※その他、必要に応じ上記以外も使用します。

別紙７

# 院内栄養基準表

R5.3月

| 一般食 食種名 | | エネルギー (kcal) | 蛋白質 (g) | 脂質 (g) | 炭水化物 (g) | 塩分 (g) 未満 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 常食 | 常　食 | 1800 | 70~80 | 45~55 | 230~290 | 7 | ※主食は、米飯・軟飯・おにぎりに対応します。 |
| | | 1600 | 60~70 | 40~50 | 200~260 | | |
| | | 1300 | 50~60 | 35~45 | 170~210 | | ※副食は、一口大・刻み・極きざみ（とろみ付）対応します。 |
| | 半量食 | 800 | 30~35 | 20~25 | 100~130 | 4 | |
| 軟菜食 | 軟菜食 | 1600 | 60~70 | 40~50 | 200~260 | 7 | ※主食は、ご飯、軟飯、全粥に対応します。 |
| | | 1400 | 55~65 | 35~45 | 180~220 | | |
| | | 1100 | 45~55 | 30~40 | 140~180 | 6 | ※半量食・少量食は栄養補助食品の付加が可能です。 |
| | 軟菜半量食 | 700 | 30 | 20 | 200 | 4 | |
| | 軟菜少量食 | 350 | 15 | 10 | 100 | 2 | |
| 分粥食 | 7分粥 | 1200 | 50 | 35 | 170 | 7 | ※　　＝それぞれの食種の基準食となります。常食の半量食は1600kcalの半量、軟菜食の半量食は1400kcalの半量、少量食は1400kcalの1/4量となります。 |
| | 5分粥 | 1100 | 40 | 30 | 150 | 6 | |
| | 3分粥 | 900 | 35 | 25 | 130 | 5 | |
| 流動食 | | 700 | 20 | 20 | 110 | 5 | |
| 嚥下食 | ミキサー食 | 1100 | 45 | 30 | 150 | 6 | |
| | ミキサー半量食 | 600 | 25 | 15 | 80 | 3 | ※　ミキサー食はとろみ付です。 |
| | ミキサー少量食 | 300 | 13 | 8 | 40 | 1~2 | |
| | 嚥下ゼリー食（1品） | 300 | 10 | 10 | 40 | | |
| | 嚥下ゼリー食（2品） | 600~700 | 20~30 | 20~25 | 80~100 | | |

| 特別食 食種名 | | エネルギー (kcal) | 蛋白質 (g) | 脂質 (g) | 炭水化物 (g) | 塩分 (g) 未満 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 糖尿病食 | | 1800 | 75 | 50 | 260 | 7 | ※減塩指示がある場合は塩分6g未満/日。 |
| | | 1600 | 65 | 45 | 240 | | 腎臓病食はむくみの程度などにより3~6g未満/日。 |
| | | 1400 | 60 | 40 | 200 | | |
| | | 1200 | 55 | 40 | 150 | | |
| 高血圧・心臓病食 | | 1600 | 65 | 45 | 240 | 6 | ※貧血食は鉄分強化食品がつきます。 |
| | | 1400 | 60 | 40 | 200 | | |
| 腎臓病食 | 1600Ｐ40 | 1600 | 40 | 50 | 250 | 3～6 | ※病態により、栄養強化食品・栄養調整食品を付加します。 |
| | 1600Ｐ30 | 1600 | 30 | 50 | 250 | | |
| | 1400Ｐ40 | 1400 | 40 | 40 | 220 | | |
| | 1400Ｐ30 | 1400 | 30 | 40 | 220 | | |
| 易消化食 | | 1600 | 65 | 40 | 220 | 7 | |
| 貧血食 | | 1400 | 60 | 40 | 200 | 7 | |
| 肝臓病食 | | 1800 | 75 | 40 | 270 | 6 | |
| | | 1500（低蛋白） | 30 | 40 | 250 | | |
| 膵臓病・胆嚢食 | | 1500 | 60 | 20 | 250 | 7 | |
| 脂質異常症食 | | 1600 | 65 | 40 | 240 | 7 | |
| 痛風食 | | 1600 | 65 | 40 | 240 | 7 | |

※　上記に該当しない病態の場合は、オーダー食で対応します。

※　上記に該当しない栄養量は、指示栄養量により対応します。