

給食業務委託仕様書

1 目的

食事提供業務は「治療の一環」であるとの考え方を基本に、患者に安全でおいしい食事を提供するため、一連の業務について HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) に準拠した衛生管理下で実施し、医療の質の向上と効果的な運営の確保と食事サービスの向上に貢献する。

2 履行期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日まで

3 履行場所

名古屋市千種区若水 1 丁目 2 番 23 号

名古屋市立大学医学部附属東部医療センター

病棟数：13 病棟

病床数：498 床

調理室設備等配置図（別紙 1）、調理室設備等一覧表（別紙 2）

4 業務時間

5:00 から 20:00 まで

業務時間帯

区分	配膳開始時刻	食事開始時刻	下膳開始時刻
朝食	7:15	7:30	8:50
昼食	11:45	12:00	13:30
夕食	17:45	18:00	19:00

注 1：開始時刻は場合によって前後する。

注 2：間食は 10 時、15 時に定められた場所まで配膳を行う。

注 3：配膳開始時刻は、調理室から配膳車を各病棟に上げ始める時刻とする。

注 4：委託者の求めに応じにより、延食や介助食等上記以外の時刻の配膳に応じる。

1 日当たりの予定食数

一般食	常食	190 食
	軟食・流動食	170 食
	経管栄養食	50 食
特別食	加算特別食	370 食
	加算外特別食	330 食
合 計		1,110 食

注 5：加算特別食とは厚生労働大臣の定める特別食である。

5 配属従事者

受託者は、下記の配属従事者を置き、その任務に充てるとともに、業務の円滑かつ確実な履行を図るため、適正な数の人員を配置及び確保すること。

なお、(2)から(8)までの配属従事者は、必ず業務履行場所に置くこと。

(1) 受託責任者

ア 業務全般にわたり統括し、業務の円滑な遂行の為に委託者との連絡調整を行い、現場責任者、又は現場責任者が不在の時は現場責任代理者（以下「現場責任者等」という。）と密接な連携を図る。

イ 16の(1)に定める事故防止対策責任者を兼務するものとする。

(2) 現場責任者

ア 業務の指揮監督のほか、受託責任者と連携を図るとともに、受託責任者からの指示を全従事者に伝達し、日々の業務の調整を行う。

イ 現場責任者は、400床以上の病院において給食業務の調理責任者を3年以上務めた経験を有し、且つ調理師資格又は管理栄養士資格を有する者であること。

(3) 現場責任代理者

ア 現場責任者に事故があったとき又は欠けたときに限り、現場責任者と同様の職務を行う。

イ 代理者は400床以上の病院において給食業務を3年以上勤めた経験を有する調理師資格又は管理栄養士資格を有するものであること。

(4) 特別食等担当者

ア 特別な栄養管理の必要な患者に対して実施するサポート食や個別対応食などの調理を行う。
（食事の種別については約束食事箋（別紙3）参照）

イ 委託者が不在の際、食事の変更など必要な栄養管理に係る業務を行う。

ウ 400床以上の病院において栄養業務に3年以上従事した経験を有し、且つ栄養士資格を有する常勤の者であること。

エ 上記ウの条件を満たす者であれば調理従事者が兼任することができる。

(5) 調理従事者

ア 委託者から提示されている献立表に基づいて調理を行う。

イ 半数以上は、健康増進法第20条第1項において規定される特定給食施設において調理業務に3年以上従事した経験を有する者であること。

ウ クックチル調理の経験を有する調理従事者を複数配置すること。

(6) 調理補助及び配膳等担当責任者

ア 調理室内での膳組、病棟への配下膳及び食器洗浄業務等を担当する。

イ 現場責任者等と連携を図り、同業務を担当する従事者の指導及び管理を行う。

ウ 現場責任代理者が兼任することができる。

(7) 調理補助及び配膳等担当者

調理室内での膳組、病棟への配下膳及び食器洗浄業務等を担当する。

(8) 食品衛生責任者

ア 食品衛生法第48条により、食品衛生法施行令第13条の食品を製造・加工する業種に配置することを義務づけられた、有資格者であること。

イ 食品衛生責任者講習会修了者であれば、現場責任者等が兼任することができる。

6 給食運営 について

(1) 給食運営の総括

ア 受託業務が治療行為の一環であることを十分認識し、病院給食運営において委託者に協力すること。

イ 当該業務に関する提案を積極的に行うなど、病院給食運営に貢献し、患者サービスの向上に努めること。

(2) 委員会及びチーム医療への参加

委託者が開催する連絡会議の運営に協力し、円滑に業務を実施する。

ア 委託者の求めに応じて受託責任者、現場責任者又は現場責任代理者（以下「受託責任者等」という。）を栄養管理委員会へ出席させること。

また、これらが事前に判明している場合は、対応に備えて予め勤務体制を整えておくこと。

イ 委託者の求めに応じて受託責任者等をNST委員会、褥瘡対策委員会、摂食・嚥下委員会その他栄養部門が関係する委員会（以下「委員会等」という。）へ出席させること。

ウ 委員会等において出された栄養部門の業務に関する提案や改善事項について、速やかに対応すること。

エ 食事提供の面からチーム医療活動に協力及び貢献すること。

(3) 院内連携

受託業務に係る院内各部門との調整が必要となった場合は、必要に応じて委託者と協議の上で対応すること。

7 委託業務の主な内容

委託業務内容の詳細は下記のとおりであるが、業務内容又は業務量に変動が生じた場合は、委託者と協議の上で対応を決定すること。

なお、委託者との業務分担に関しては、業務分担表（別紙4）を参照すること。

食材料の出庫、下処理、調理、盛付、配膳トレイへのセット、配膳車への格納及び病棟への配膳の各段階において、品質管理及び衛生管理に配慮した業務を行う。

(1) 食事提供及び管理業務

ア アレルギー、嗜好、宗教などにより個別に対応を要する患者に対して個別対応食を提供する。

イ 患者の食事に対する QOL を高めるため、選択食（週 5 回程度）や特別メニュー（週 1 ～ 2 回程度）や個別オーダーメニューの提供、行事食（月 1 ～ 3 回程度、年間行事予定（別紙 5）参照）や誕生日の祝い膳などを提供する。

ウ 特別食を提供する。

エ 栄養管理の一環としてのバイキング、行事、その他に付随する食事を提供する。（イベント会場での調理やデモンストレーションを含む）

オ 納品業者から納品された食材料及び調味料類について、受託者は先入れ先出しを遵守するとともに、使用する食材料の在庫及び期限を確認し、記録する。

カ 指示された食数の検食を準備する。

キ 委託者とともに食事を提供する前に検食を行い、その結果を検食簿に記入する。問題があれば直ちに委託者に報告し、改善を要するべきこととして指摘した事項については、直ちに

対策を講じる。

(2) 調理関連業務

調理業務全般にわたり、衛生管理対策として大量調理施設衛生管理マニュアル（改正：平成29年6月16日生食発0616第1号）を遵守する。

ア 委託者が策定する、約束食事箋に基づいた栄養管理計画や献立表に従って調理を行う。

イ 当日調理を原則とする（注6）とともに適温調理に努めるものとし、加熱調理等調理終了後は、できる限り速やかに盛付作業から配膳作業までを行い、調理終了後の料理を短時間のうちに配膳できるよう業務を行う。

注6 朝食調理については、リヒートウォーマーを使用した調理を行い、大量調理マニュアルに準拠した温度と時間管理を行うこと。

ウ 食材料の出庫については適正量の出庫を行う。

エ 調理に際して彩りやテクスチャーを大切にした調理を行い、内容を業務日誌に記入する。

オ 調理に際して、時間の経過により離水しやすいと考えられる和え物、浸し物等は提供する時間を十分考慮の上、調理を行う。

カ 特別食の調理では、調味、香辛料、硬さ、量、食材に制限があるので、各々に応じた調理を行う。

キ アレルギー対応食を調理する際には、アレルギー原因物質が混入しないようチェックリストを作成し、調理と並行してチェックを行う。

ク 調理中又は調理後の試食は、現場責任者等、調理に従事した者、及び病院管理栄養士に限定するものとする。

コ 大規模災害時の対策として非常用備蓄食について、病院の指定する食品の入れ替え、保管、使用に協力すること。

サ 調理した食品について、定期的に細菌検査等の衛生検査を行う。

(3) 盛付業務及び配膳前業務

ア きざみ食形態や嚥下食等（ゼリー状、ペースト状等）の形態をとどめにくい食事については、食欲が出るようできる限り成形し盛付けるなど工夫し、内容を業務日誌に記入する。

イ 適温配膳車を使用した配膳であることを考慮した上で盛り付ける。

ウ 適温給食が提供できるように努め、料理を入れ込む際に適温配膳車の温度表示を確認する。また、蓋をして乾燥及び脱水等を防ぎ、適切に品質を維持して提供を行う。

エ 配膳トレイに食事・お茶および食具をセットした際には、異物混入、誤配膳等が発生しないように、献立指示事項の再確認及び過不足の有無などを点検、記録する。

(4) 配膳・下膳業務、残飯処理

ア 配膳及び下膳業務を9(2)に定める作業仕様書に則った方法で、入院患者等に迷惑がかからないよう十分留意して行う。

イ 各病棟への配膳開始時間を厳守し、食事開始時刻に間に合うよう配膳を行う。

ウ 患者のベッドサイド及び指示された場所まで配膳を行う。

エ 配膳車及び下膳車を用いて配膳及び下膳を行う。

なお、配膳車を用いないで配膳を行わなければならない場合においても、適温給食の提供に努めるとともに衛生面に十分配慮すること。

オ 配膳車は、前後の安全を確認し、事故防止に努めて操作する。

また、操作に不慣れな従事者に対しては、十分な訓練を行うこと。

カ 下膳後の下膳車、配膳トレイ及び食器の中に患者の所有物等が入っていた場合は、下膳車に設置されている下膳物ボックス内に収納し、次回の下膳車の搬送にて病棟に返却する。返却する病棟が不明な場合は 1 か月間調理室内に保管しておき、委託者に確認の上で廃棄処分する。

なお、医療器具等、病棟所有物を誤って回収した場合は、下膳元の病棟へ連絡し当該物品の引き取りを依頼すること。注射針などの医療廃棄物の取り扱いには十分注意する。

キ 下膳、仕分け、残飯及び予備食分の処理、並びに後片付けを適切に、且つ衛生的に行うこと。

コ 検食の配膳・下膳を実施すること。

(5) 調理室設備等の洗浄、消毒及び保管

調理室、調理室の調理設備、備品及び消耗品（以下「調理室設備等」という。）の使用後は、洗浄及び消毒を行い、衛生的に保管し、維持管理する

食器の取り扱いについては、特に陶器については手洗いし破損に注意する。また汚れの著しい食器の漂白や入れ替え等を実施する。

(6) 厨芥、残飯及びその他の廃棄物の処理、

ア 感染管理の観点を考慮して、衛生的に取り扱う。

イ 厨芥は分別し、委託者が指示した経路で搬出する。

ウ 委託者の求めに応じて、残食の計量・記録を行う。

(7) 調理室設備等の清掃及び日常点検

ア 調理室の床面及びグリストラップの清掃を毎日行う。

また、プレハブ冷蔵庫及び冷凍庫、排水溝（週 1 回程度）、空調ダクトフィルター（月 1 回程度）及び壁面等の調理室の定期的な清掃を行い、衛生的環境の維持、整備を行う。

その他、調理室内の清掃・洗浄作業については、マニュアルを作成し、その内容に沿って実施する。

イ 更衣室及び休憩室等の整理整頓に努め、清掃を毎日行う。

ウ 受託者が購入する調理関係消耗品等は、受託者が管理を行う。

(8) 栄養管理業務

委託者が不在時（日曜・祝日の全日及び月曜・火曜・水曜・木曜・金曜・土曜日の時間外（17：15～8：45）の時間帯）において、食事変更やアレルギーの対応、物品の受け取りなど、必要な対応を行う。

(9) 業務協力及び提案

委託業務における対応及び内容の変更、並びに新技術の導入を検討する場合、委託者と対応を協議するほか、内容や改善事項を含めた業務提案書を提出すること。

(10) 所定時間外対応

検査その他の事由により既定の時間に食事をとることができない場合、その他緊急に必要な場合は業務時間内に限り、必要に応じて調理、配膳、及び下膳を行う。

8 業務の報告及び改善

(1) 詳細な打ち合わせを行いながら日々の業務を行うために、委託者が行う始業時のミーティング及び定例的な献立検討に現場責任者が参加し、その結果をもとに給食の改善に努める。

- (2) 業務改善に関する委託者との協議により業務の変更又は追加を行った時は、協議により決定した内容に基づいて対応を行う。
- (3) 献立内容に疑義がある場合及び食材料等に不足が生じた場合は、委託者に報告し、委託者の指示に従う。
- (4) 委託者は、業務遂行に必要な事項の調査又は報告を求め、必要があるときには資料の提出及び改善を求めることができる。この場合、受託者は直ちに資料を提出し、改善を報告する。
- (5) 委託者又は受託者のいずれかに業務上問題が発生した場合は、栄養管理委員会での協議を踏まえて対応を決定する。
- (6) HACCP の考え方に準拠した衛生管理のもとに、調理方法、盛付等を工夫して患者の喫食率と満足度を向上させ、より質の高い食事の提供サービスを行うため業務改善提案書を作成・提出する。

9 業務の管理

- (1) 業務従事者名簿及び履歴書、免許証等の提出

受託業務の履行に先立って、業務従事者の名簿及び履歴書（管理栄養士、栄養士、調理師については、免許証の写し）を提出する。

また、新規採用時及び従事者を変更する場合においても同様の処置を行うこと。

- (2) 作業仕様書、計画書の確認

受託内容に基づいて作業仕様書（作業手順、調理施設等使用マニュアル及び手指の洗浄・消毒マニュアルを記したもの）、作業計画書及び研修計画書を作成し、委託者に提出し確認を受けること。

- (3) 管理点検記録等の作成

受託者は、業務日誌、残食記録、施設洗浄消毒記録、室温・湿度計記録表、業務に関する帳票、作業記録、作業内容、その他の報告書を作成し、委託者が定める期限内に提出し、確認を受ける。

- (4) 勤務予定表の作成

従事者の勤務予定表を前月の 25 日までに委託者に提出する。

なお、変更する場合には、事前に届け出ること。

- (5) 業務分担表及び従事者配置表等の作成

協議して定めた業務分担表及び従事者配置表を作成し、委託者の確認を受ける。

10 受託者の責務

- (1) 業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。また、契約の解除及び期間満了後においても同様とする。
- (2) 委託者に係る帳票類を許可なく持ち出してはならない。
- (3) 公立大学法人名古屋市立大学の信用を失墜するような行為をしてはならない。

11 調理室設備等の使用及び管理

- (1) 委託者の施設内で業務を行うこと。
- (2) 作業仕様書に沿って作業を行い、調理室設備等について清潔の保持に細心の注意を払うとともに、常に整理整頓する。

(3) 施設の管理

ア 業務終了後の確認

業務終了後に退出する際に、調理室設備等の電気、ガス及び水道の栓が閉められていること、並びに出入り口等の施錠を確認すること。

イ 設備管理

調理室設備等の取り扱いの習熟に努め、これらの破損、故障及び事故等が起こらないよう日常の保守管理を徹底する。

また、これらに不足が生じることのないように管理すること。

ウ 修理への対応

(ア) 調理室設備等が破損した場合、故障により業務の進行が遅延しないよう速やかに委託者に報告し、指示に従うこと。

また、機器等の動作不良及び異音、並びに水、蒸気及びガスの漏れなど、故障や事故につながる恐れのある事象に十分注意を払い、これらの事象があるときは、直ちに委託者に報告すること。

(イ) 破損した際にはその内容・数量について記録し、委託者の点検を受けること。

12 経費負担区分

経費負担区分については費用負担区分表（別紙 6）のとおりとする。ただし、次に掲げるものの経費は受託者の負担とする。

- (1) 受託者の責に帰すべき理由により委託者の施設が破損した場合、改修に要する費用は受託者が負担する。
- (2) 委託者が所有しない調理室設備等で、受託者の都合により必要な備品を購入する場合は、委託者に確認の上で受託者が負担する。

13 安全衛生管理

食品の保存、運搬及び調理に当たり、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）始め食品衛生関係法令及び関係各所からの指導及び大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守し、衛生面に十分注意するとともに食中毒の防止に努める。

- (1) 調理室内で使用した食材料及び調理した食品は、全て保存食を採取し -20℃以下で 2 週間所定の冷凍庫で保管すること。
- (2) 従事者の衛生管理

受託業務の履行に先立って、業務従事者の健康診断結果、検便結果を委託者に提出する。
また、従事者を変更する場合においても同様の処置を行うこと。

ア 従事者についてサルモネラ、赤痢、腸管出血性大腸菌 0-157 の細菌検査を月 1 回以上（指定する月は 2 回以上）、健康診断を原則として年 1 回実施し、結果を速やかに委託者に提出する。

イ 常に従事者の健康状態に注意し、疾病に罹患した者は業務に従事させてはならない。

また、従事者の手指の傷、下痢、腹痛、咳等の日常の健康状況を確認し、委託者に報告すること。

また、感染症に罹患した場合は、院内感染対策マニュアルに従い対応する。

ウ ノロウイルス感染予防の観点から、平成 29 年 6 月の大量調理施設衛生管理マニュアルの

改正にそって、従事者のみならず家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合も自宅待機や検便検査等を実施するなどの対策をとること。また、その際の不足する人員の確保を速やかに行うこと。

エ 委託者からノロウイルスに関する検査要請があった場合は、速やかに実施すること。

オ 衛生管理簿を作成し、委託者の点検を受けて保管する。

カ 新規採用者を業務に従事させる際には、健康診断及び細菌検査を行い、従事する日の1週間前までに結果を委託者に提出する。

キ 業務中は清潔な被服・マスクを着用し、必要時は使い捨て手袋を必ず着用する。

ク 身体、頭髮、手指及び爪等を常に清潔にする。

ケ マニキュア、アクセサリ及び香水等はつけないこと。

コ 被服を毎日交換する。また、病棟配膳業務と下膳・食器洗浄・清掃で被服を区別すること。

サ 従事者は、手洗いは所定の場所にて、流水、手洗い石鹸及び紙タオル等を使用して、決められた方法で実施する。

シ 調理室、調理室以外、トイレではそれぞれ履物を履き替え、手指の洗浄及び消毒を必ず行う。

また、トイレでは業務用の被服及び帽子を着用しないこと。

(3) 立入検査

委託者及び関係行政機関は、必要がある場合、業務履行場所内に立入り、関係書類、食材料、作業状況及び管理状況等について検査することがある。その場合、受託者はこれを拒むことができない。

14 研修等の実施

- (1) 入院時食事療養に関する専門的知識又は技術を有する者により、衛生面及び接遇に関する教育、指導並びに訓練を定期的（月 1 回程度）に従事者に対して実施し、従事者の資質向上に努める。
- (2) 年度当初に年間研修計画を策定し、委託者に研修計画書を提出する。
- (3) 従事者の交代及び新たに採用する際に、給食業務に必要な基本的事項を習得後に配置し、日常業務に支障がないようにすること。
- (4) 研修実施後に、その都度、参加者及び内容等を明記した報告書を提出する。

15 協力要請

- (1) 委託者が実施する栄養部門関係の研修会等において、食事の提供内容等に関わる食事サンプル提供の必要性が生じた場合は、委託者の求めに応じて協力すること。
- (2) 外部機関の立ち入り検査、指導及び各種届出など、委託者が行う事業について、委託者の求めに応じて協力すること。
- (3) 委託者が請け負った管理栄養士実習生の調理業務及び配膳等に係る指導および残食調査等に協力すること。
- (4) 委託者の実施する防災及び災害訓練について、委託者の求めに応じて協力すること。

16 危機管理

- (1) 事故防止対策責任者を定めるとともに事故防止対策を策定し、委託者と協力して事故防止

に努めること。

- (2) 業務履行場所内の秩序を保持し、火災、盗難等の防止及び労働安全衛生に努めること。
- (3) 建物・設備等の破損もしくは異常を発見した場合又は事故等が発生した場合は、直ちに委託者に報告すること。
- (4) 業務履行中、万一事故が発生した場合には、応急処置後、直ちに委託者に報告し、協議した上で、受託者の責任において迅速かつ適切に処理すること。
同時に再発防止にむけて、対策を講じること。
- (5) 季節的な流行疾患の発生時及び夜間・休日等の緊急依頼、院内システム障害等に対応できるよう、連絡体制を整備し、従事者確保の手段を確立しておくこと。
- (6) 地震、火災及び風水害等の災害発生時に、委託者が協力を要請した場合、これに対応しなければならない。
- (7) 業務の代行

食中毒による業務停止及び受託企業の労働争議等により食事の提供が困難な状態等、何らかの事情により受託業務の遂行が困難となった場合の業務の継続性及び安定性を確保するため、公益社団法人日本メディカル給食協会の代行保証制度へ加入する、又は受託者が次のアからエを満たす代行保証体制を整備し、併せて保証内容と連絡方法を委託者に提示すること。

ア 受託する業務のうち、火災、労働争議及び業務停止等の事情によりその業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合に直ちに代行することができること。

イ 業務を代行できる能力が担保されていること。

ウ 代行に当たって、委託者、受託者及び受託代行者の連絡体制が明確にできること。

エ 受託者が業務を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を速やかに解除することができること。

17 業務管理上の留意事項

- (1) 業務を忠実に履行するため、業務を総括する受託責任者、業務履行場所に現場責任者及び現場責任代理者、並びに食品衛生責任者及び必要な従事者を配置すること。
- (2) 委託者からの指示は受託責任者を通じて行うものとし、配属従事者に対する直接の指示は行わない。但し、緊急の対応を要し、且つ受託責任者との連絡が不可能な場合に限り、現場責任者又は現場責任代理者を通じて行うものとする。
- (3) 受託内容に基づいて作業仕様書、計画書等を作成し、委託者に提出し確認を受けなければならない。なお、契約中に業務内容の変更があった場合も同様とする。
- (4) 配属従事者が異動する場合、業務に支障をきたさないよう速やかに人員の手配及び補充を行うこと。
- (5) 現場責任者等および業務従事者は作業前にミーティングを実施して業務内容を確認する。
また、必ず従事者全員が情報を共有し、作業が円滑に進むよう体制を整えなければならない。
- (6) やむを得ない事情により配属従事者を変更する場合、直ちに委託者に報告しなければならない。これに際し、業務の質の低下を招かないよう配慮すること。
- (7) 現場責任者等は、従事者の指導に努め、患者からの意見を参考にしなければならない。
- (8) 原則として勤務時間中は、配属従事者であることがわかる名札を必ず着用する。
- (9) 現在病院において提供される食事提供等のサービス内容・水準を維持するため、必要に応

じて、病院における栄養管理業務及び調理業務の経験を有する本業務の監督員と業務内容等の調整を行うこと。

18 施設管理上の留意事項

- (1) 委託者の敷地内に駐車することは禁止とする。
- (2) 業務履行場所に、営業許可証(原本)及び医療関連サービスマーク認定証書(写)を1部掲示する。

19 委託料の支払い

- (1) 支払は月単位で行うものとする。受託者は、毎月の委託料を翌月の10日までに委託者に請求するものとする。
- (2) 受託者は、業務が完了したことを委託者が検査確認した後でなければ、契約代金の支払を請求することができない。
- (3) 委託者は、受託者から適法な請求書を受領した日から30日以内に受託者に支払うものとする。

20 契約の解除

委託者は、受託者が本仕様書に記載されている事項を誠実に履行しないと認めた時は、契約期間中であっても契約を解除できる。

21 引き継ぎ

この業務を契約期間の終了後、継続して受託しない、又は契約期間中に受託できなくなった場合、新たに受託したものに対し、業務が円滑に実施できるように引き継ぎを行わなければならない。引き継ぎ期間は、受託者、新受託者との協議によって定めるものとする。

なお、引き継ぎに伴う費用は、それぞれの受託者が負担するものとする。

22 妨害又は不当要求に対する届出義務

- (1) 受託者は、契約の履行に当たって、暴力団又は暴力団員等から妨害(不法な行為等で、業務履行の障害となるものをいう。)又は不当要求(金銭の給付等一定の行為を請求する権利若しくは正当な利益がないにもかかわらずこれを要求し、又はその要求の方法、態様若しくは程度が社会的に正当なものと認められないものをいう。)を受けた場合は、本学へ報告し、警察へ被害届を提出しなければならない。
- (2) 受託者が前号に規定する妨害又は不当要求を受けたにもかかわらず、前項の報告又は被害届の提出を行わなかった場合は、競争入札による契約又は随意契約の相手方としない措置を講じることがある。

23 疑義の解釈

本仕様書の解釈について疑義を生じた時、及び定めのない事項等については、委託者と受託者が協議して決定するものとする。

24 特記事項

この契約を履行するに当たり、別記1「情報取扱注意項目」及び別記2「障害者差別解消に関する特記仕様書」を遵守しなければならない。

情報取扱注意項目

(基本事項)

- 第 1 この契約による本学の保有する情報の取扱い(以下「本件業務」という。)の委託を受けた者(以下「乙」という。)は、本件業務を履行するに当たり、情報保護の重要性を認識し、情報の適正な保護及び管理のために必要な措置を講じるとともに、個人の権利利益を侵害することのないようにしなければならない。

(関係法令等の遵守)

- 第 2 乙は、本件業務を履行するに当たり、名古屋市情報あんしん条例(平成 16 年名古屋市条例第 41 号。以下「あんしん条例」という。)、個人情報の保護に関する法律(平成 15 年法律第 57 号。以下「保護法」という。)、名古屋市個人情報保護条例(令和 4 年名古屋市条例第 56 号。以下「保護条例」という。)その他関係法令を遵守しなければならない。

(適正管理)

- 第 3 乙は、本件業務に関して知り得た本学の保有する情報(公立大学法人名古屋市立大学(以下「甲」という。))が、利用、提供、廃棄等について決定する権限を有し、事実上当該情報を管理しているといえるものをいう。)の漏えい、滅失又は改ざんの防止その他の本学の保有する情報の適正な管理のために必要な措置を講じなければならない。

(機密情報の取扱いに関する特則)

- 第 4 乙は、本件業務を履行するために、個人情報(保護法第 2 条第 1 項に規定する個人情報をいう。以下同じ。)を収集するときは、当該業務を履行するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により収集しなければならない。

(第三者への提供及び目的外使用の禁止)

- 第 5 乙及び本件業務に従事している者又は従事していた者は、本学の保有する情報を正当な理由なく第三者に知らせ、又は当該業務の目的外に使用してはならない。
- 2 前項の規定は、契約の終了(契約を解除した場合を含む。以下同じ。)後においても同様とする。

(再委託の禁止又は制限等)

- 第 6 乙は、甲の承認を得ることなく、本件業務を第三者に委託してはならない。
- 2 乙は、本件業務を第三者に委託する場合は、本学の保有する情報の取扱いに関し、この契約において乙が課せられている事項と同一の事項を当該第三者に遵守させなければならない。
- 3 乙は、機密情報の取扱いを伴う本件業務を委託した第三者からさらにほかの第三者に委託(以下「再々委託」という。)させてはならない。ただし、再々委託することにやむを得ない理由がある場合であって、甲が認めたときはこの限りではない。

(複写及び複製の禁止)

- 第 7 乙は、甲から指示又は許可された場合を除き、本

学の保有する情報が記録された資料及び成果物(甲の指示又は許可を受けてこれらを複写し、又は複製したものを含む。以下同じ。)を複写し、又は複製してはならない。

(情報の返却及び処分)

- 第 8 乙は本学の保有する情報が記録された資料のうち甲から取得したものを取り扱う必要がなくなったときは、その都度速やかに甲に返却しなければならない。ただし、甲の承認を得た場合はこの限りでない。
- 2 乙は、前項に規定する場合を除き、本学の保有する情報を取り扱う必要がなくなったときは、その都度確実に速やかに切断、溶解、消磁その他の復元不可能な方法によって処分しなければならない。ただし、甲の承認を得た場合はこの限りでない。

(情報の授受)

- 第 9 本学の保有する情報並びに本学の保有する情報が記録された資料及び成果物の授受は、すべて甲の指名する職員と乙の指名する者との間において行うものとする。
- 2 乙は、本学の保有する情報を搬送する際には、漏えい、滅失又はき損が起らないようにしなければならない。

(報告等)

- 第 10 乙は、甲が本学の保有する情報の保護のために実地調査をする必要があると認めたときは、これを拒んではならない。また、甲が本学の保有する情報の保護について報告を求めたときは、これに応じなければならない。
- 2 乙は、本学の保有する情報の漏えい、滅失又は改ざん等の事故が生じ、又は生ずるおそれがあることを知ったときは、直ちに甲に報告し、甲の指示に従わなければならない。

(従事者の教育)

- 第 11 乙は、本件業務に従事している者に対し、あんしん条例、あんしん条例施行細則及びこれらに基づく諸規程を周知するなど、情報の保護に関し十分な教育を行わなければならない。
- 2 乙は、本件業務が個人情報を取り扱う業務である場合、当該業務に従事している者に対し、保護法に規定された罰則の内容を周知しなければならない。
- 3 乙は、本件業務に従事している者に対し、あんしん条例に規定された罰則の内容を周知しなければならない。
- 4 乙は、情報の取扱いに関するマニュアルを作成し、本件業務に従事している者に対し、その内容並びに守秘義務に関する事項及び本学の保有する情報の目的外利用の禁止又は制限に関する事項を周知しなければならない。

(契約解除及び損害賠償等)

【約款の場合は推奨】

- 第 12 甲は、乙が情報取扱注意項目に違反していると認めたときは、次の各号に掲げる措置を講じることができる。
- (1) 契約を解除すること。
 - (2) 損害賠償を請求すること。
 - (3) 本学の保有する情報が漏えいし、市民の権利が害されるおそれがあると認めるときは、あんしん条例第 34 条第 1 項の規定に基づき勧告し、その勧告に従わなかったときは、同条第 2 項の規定に基づきその旨を公表すること。
- 2 前項第 2 号及び第 3 号の規定は、契約の終了後においても適用するものとする。

(特定個人情報に関する特則)

- 第 13 乙は、本件業務が特定個人情報（行政手続における特定の個人を識別するための番号の利用等に関する法律（平成 25 年法律第 27 号。以下「番号利用法」という。）第 2 条第 8 項に規定する特定個人情報をいう。以下同じ。）を取り扱う事務である場合、あらかじめ甲の承認を得た場合を除き、本件業務の履行場所から特定個人情報を持ち出してはならない。
- 2 乙は、本件業務において特定個人情報を取り扱う者を明確にしなければならない。なお、甲から求めがあるときは、特定個人情報を取り扱う者について速やかに報告しなければならない。
- 3 乙は、第 1 項及び第 2 項に規定する事項のほか、番号利用法第 2 条第 12 項に規定する個人番号利用事務実施者としての義務を果たすこと。

※ 個人番号関係事務の場合は、「第 2 条第 12 項に規定する個人番号利用事務実施者」を「第 2 条第 13 項に規定する個人番号関係事務実施者」に修正する。

(電子情報の消去に関する特則)

- 第 14 乙は、甲が使用する機器の記録媒体を廃棄又はリース（賃貸を含む。）をしている機器の記録媒体を返却するに当たり、本件業務により当該機器の記録媒体に記録された電子情報の消去を行う場合は、全ての情報を消去の上、復元不可能な状態にしなければならない。
- 2 乙は、前項の消去を行ったときは、電子情報を復元不可能な方法によって消去したことを証する写真その他の証拠を添えた証明書等を提出して、甲の確認を受けなければならない。

障害者差別解消に関する特記仕様書

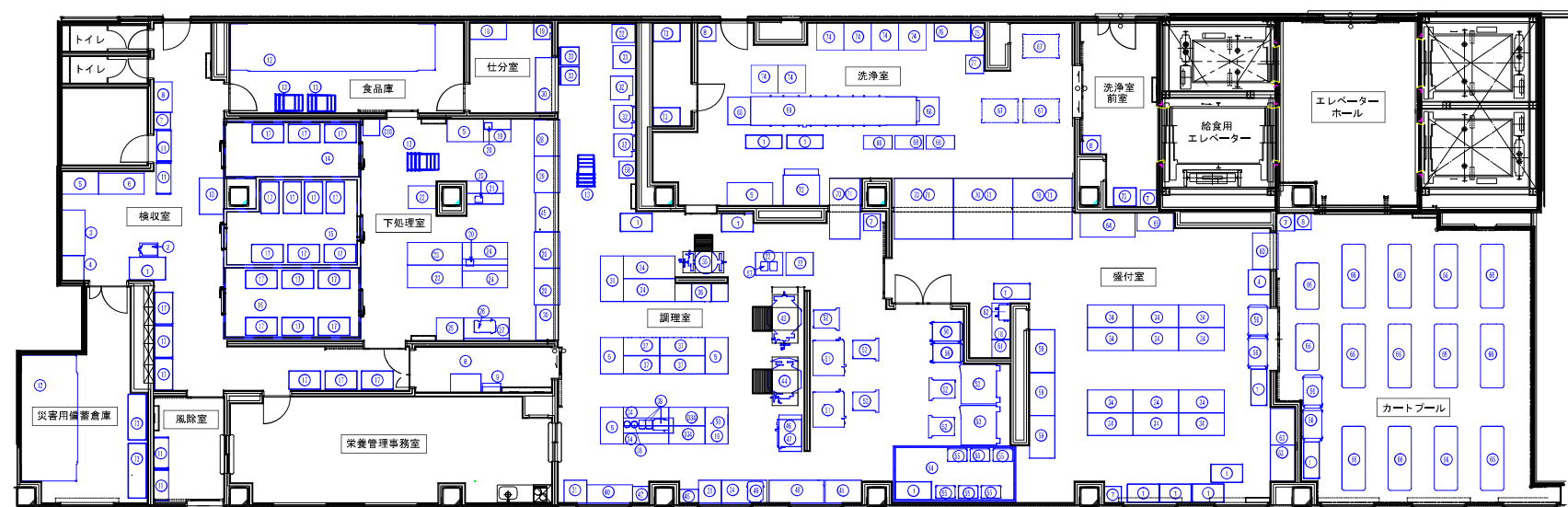
(対応要領に沿った対応)

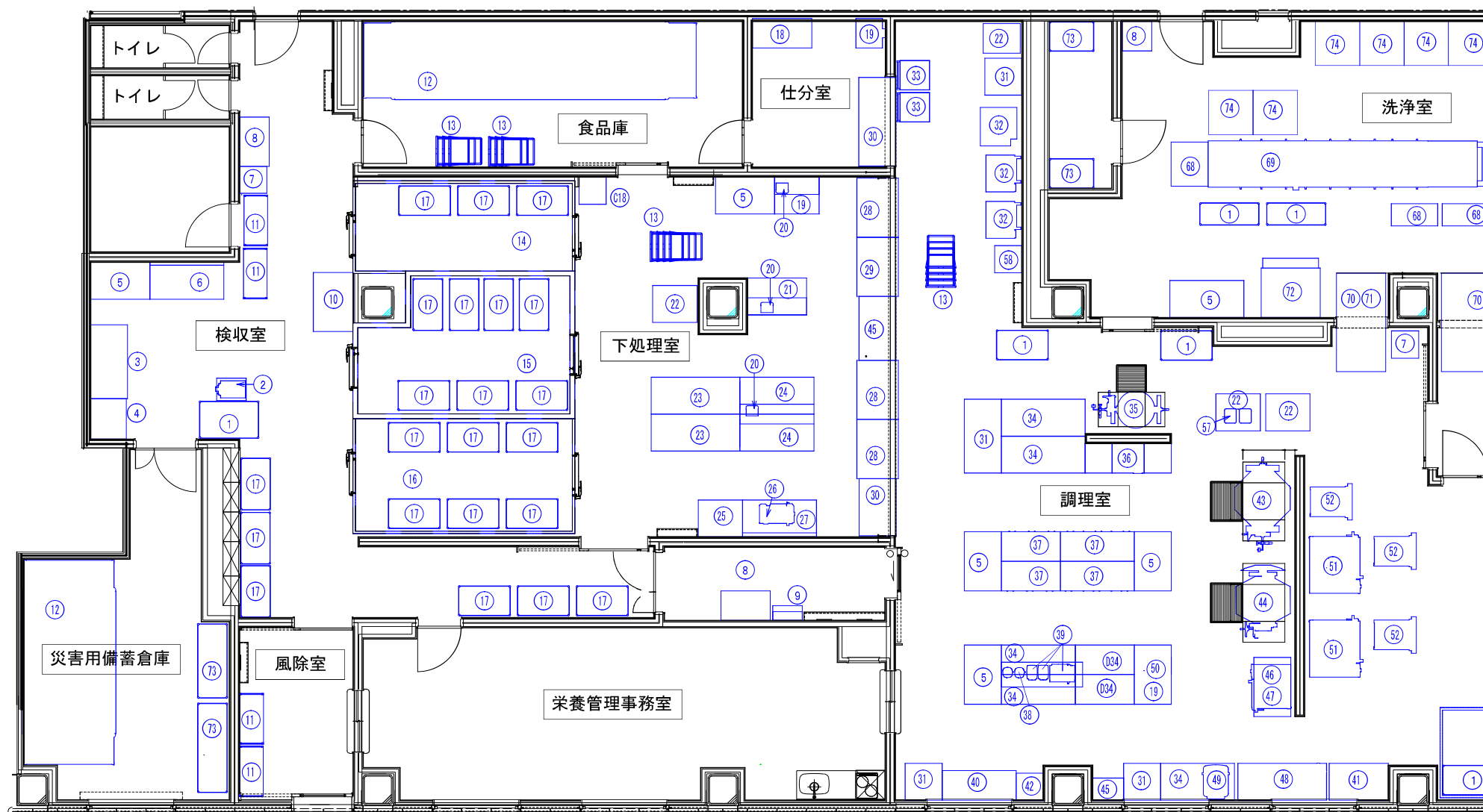
第 1 条 この契約による事務事業の実施（以下「本件業務」という。）の委託を受けた者（以下「受託者」という。）は、本件業務を履行するに当たり、障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律（平成 25 年法律第 65 号。以下「法」という。）及び愛知県障害者差別解消推進条例（平成 27 年愛知県条例第 56 号）に定めるもののほか、公立大学法人名古屋市立大学における障害を理由とする差別の解消の推進に関する教職員対応要領（以下「対応要領」という。）に準じて、不当な差別的取扱いの禁止、合理的配慮の提供その他障害者に対する適切な対応を行うものとする。

(対応指針に沿った対応)

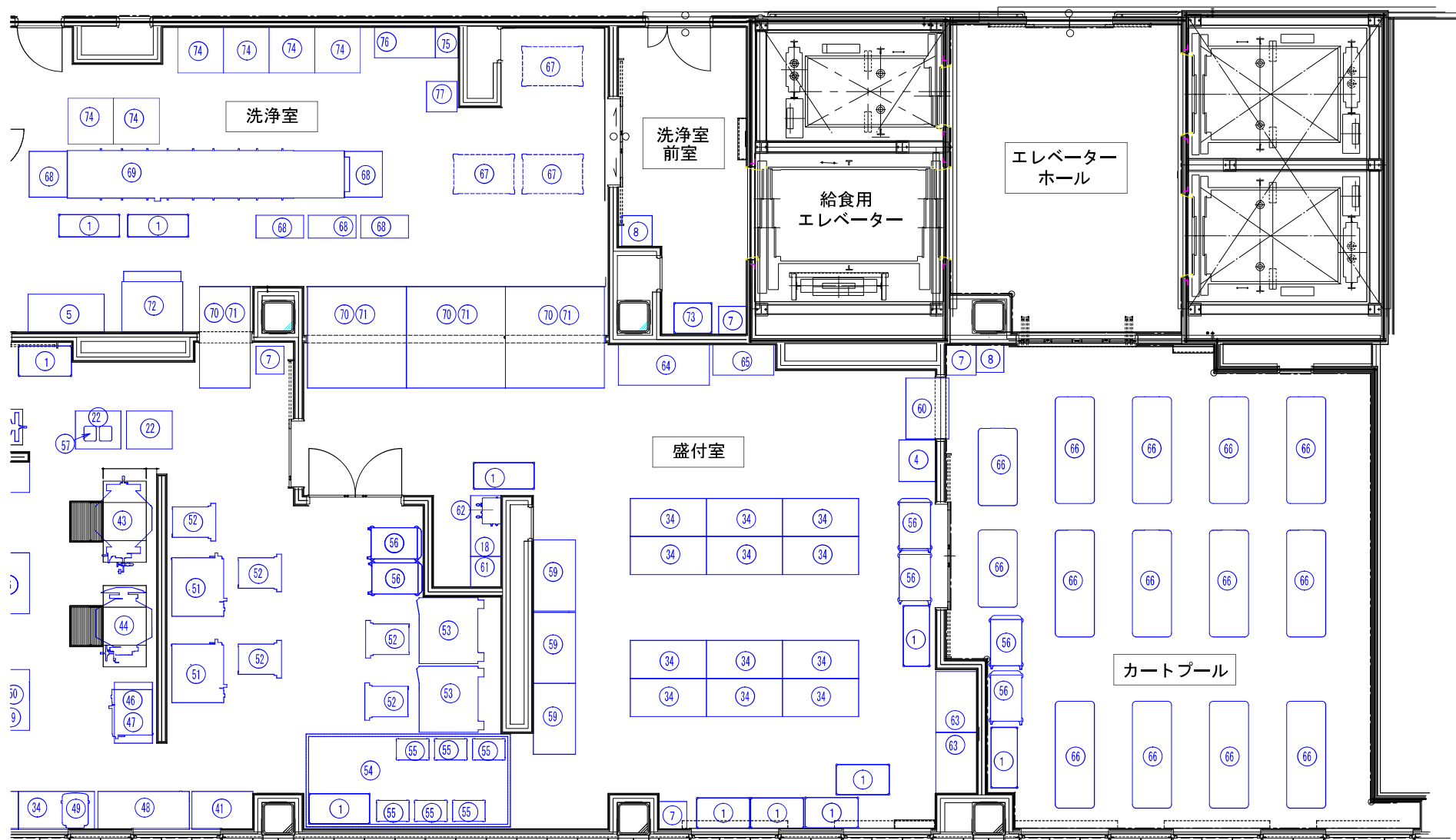
第 2 条 前条に定めるもののほか、受託者は、本件業務を履行するに当たり、本件業務に係る対応指針（法第 11 条の規定により主務大臣が定める指針をいう。）に則り、障害者に対して適切な対応を行うよう努めなければならない。

厨房 平面図（入院・診療棟 1 F）





1/75 (A3)



1/75 (A3)

別紙2 調理室設備一覧表

NO	名称	数量	NO	名称	数量
1	移動シェルフ	12	39	フードプロセッサ	2
2	デジタル台秤	1	40	コールドテーブル冷蔵庫	2
3	検収台	1	42	製氷機	1
4	検食用フリーザー	2	43	低輻射上記回転釜	1
5	二槽シンク	6	44	蒸気回転釜	1
6	ドライ式ピーラーシンク	1	45	器具消毒保管器	2
7	掃除用具ロッカー	6	46	ブラストチラー	1
8	衣類殺菌保管庫	4	47	スチームコンベクションオーブン	3
9	取るミング	1	48	コンパクト製氷チラー	1
10	卵用冷蔵庫	1	49	真空包装器	1
11	廃材カート	4	50	電気スーベークッカー	2
12	トップトラックスシステム	2	52	トロリー	5
13	スタッキングカート	14	53	マルチフレッシュ	2
14	プレハブ冷蔵庫	1	54	プレハブチルド庫	1
15	プレハブ冷凍庫	1	55	PTフレックスカート	6
16	プレハブ冷蔵庫	1	56	UTSカート	6
17	移動シェルフ	22	57	デジタル式自動はかり	2
18	台付き一槽シンク	2	58	包丁まな板消毒保管庫	2
19	作業台	2	59	リヒートウォーマー	3
20	電解次亜塩素酸装置	3	60	日配用冷凍冷蔵庫	1
21	水切付一槽シンク	1	61	戸棚	1
22	移動台	4	62	貯湯湯沸器	1
23	三槽シンク	2	63	高鮮度高湿庫	2
24	水切台	2	64	湯呑棚	1
25	消毒保管庫	1	65	食品庫	1
26	ワンタッチスライサー	1	66	デリカート	14
27	スライサーシンク	1	67	下膳カート	22
28	パススルー冷蔵庫	3	68	移動作業台	5
29	パススルー冷凍冷蔵庫	1	69	食器トレイ洗浄機	1
30	パスボックス	2	70	カートイン消毒保管器	4
31	一槽シンク	4	71	カート	14
32	多機能自動炊飯器	3	72	器具洗浄機	1
33	調味料カート	2	73	シェルフ	4
34	台(下棚付)	19	74	移動シンク	6
35	スーベケトル	1	75	超音波洗浄機	1
36	フライヤー	1	76	水切付シンク	1
37	ガステーブル	4	77	水切移動台	1
38	パイプレッタ	2			

名古屋市立大学医学部附属東部医療センター

約束食事箋

栄養管理委員会編

2024.5

栄養基準一覧表

ページ	食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
3	常食(指示有り含む)	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	一般食
	軟飯食(指示有り含む)	1500	60.0	40.0	220.0	1500	10	
	全粥食(指示有り含む)	1400	60.0	40.0	200.0	1750	10	
	5分粥食	1100	53.0	30.0	150.0	1650	10	
	3分粥食	1000	45.0	25.0	140.0	1550	8	
	流動食	550	17.0	10.0	100.0	1450	7	
	妊常食	2150	78.0	52.0	310.0	1600	10	妊産婦食
	妊軟飯食	1850	68.0	42.0	270.0	1700	10	
	妊全粥食	1550	63.0	42.0	210.0	1800	10	
4	HS常食	1200	46.0	33.0	180.0	1050	6	ハーフサイズ食
	HS軟飯食	1000	42.0	25.0	150.0	1050	6	
	HS全粥食	890	40.0	25.0	110.0	1050	6	
	HS5分粥食	720	38.0	20.0	90.0	1050	5	
	HS3分粥食	570	28.0	12.0	90.0	1050	5	
	HS流動食	230	7.0	4.0	50.0	800	5	
	LS常食	2300	85.0	60.0	340.0	1650	12	ラージサイズ食
5	離乳食前期	200	8.0	3.0	35.0	200	1.5	離乳食
	離乳食中期	550	30.0	10.0	90.0	450	4	
	離乳食後期	750	35.0	13.0	130.0	750	6	
	幼児食1	1200	43.0	20.0	200.0	900	10	幼児食
	幼児食2	1400	45.0	35.0	200.0	1250	10	
	学童食(低)	1800	75.0	55.0	250.0	1500	10	学童食
	学童食(中)	1900	75.0	55.0	280.0	1550	10	
	学童食(高)	2200	80.0	55.0	330.0	1700	10	
6	コード1.訓練食	520	21	13	80	270	2	嚥下調整食
	コード2-2.HSペースト食	850	30.0	15.0	150.0	800	5	
	コード2-2.ペースト食	1400	50.0	20.0	250.0	1650	8	
7	コード3.HSキザミ食	700	30.0	12.0	100.0	1000	5	
	コード3.キザミ食	1350	55.0	30.0	210.0	1700	8	
	コード4.移行食	1450	59.0	31.0	225.0	1480	10	
	コード4.HS移行食	960	42.0	21.0	145.0	990	5	
8	たまご除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	除去食
	肉除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	鶏肉除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	牛豚除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	魚除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	青魚除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	エビ・かに除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
9	アンギオ食	1600	65.0	40.0	250.0	900	10	アンギオ食
10	加熱食	選択された食種に準ずる。						加熱食
11	糖尿病・脂質異常症の食事療法について							
12	エネコン0	1000	50.0	35.0	120.0	1150	9	エネルギー コントロール食
	エネコン1	1200	55.0	35.0	170.0	1250	9	
	エネコン2	1400	65.0	36.0	200.0	1300	9	
	エネコン3	1600	70.0	45.0	230.0	1200	9	
	エネコン4	1800	70.0	45.0	260.0	1250	9	
	エネコン5	2000	90.0	55.0	290.0	1350	9	
	エネコンキザミ	1350	55.0	30.0	210.0	1700	8	
	エネコンペースト	1400	50.0	20.0	250.0	1650	8	
13	循環器疾患の食事療法について							
14	塩分エネコン0	1000	50.0	35.0	120.0	1000	6	塩分エネルギー コントロール食
	塩分エネコン1	1200	55.0	35.0	170.0	1100	6	
	塩分エネコン2	1400	65.0	36.0	200.0	1150	6	
	塩分エネコン3	1600	70.0	45.0	230.0	1200	6	
	塩分エネコン4	1800	70.0	45.0	260.0	1350	6	
	塩分エネコン5	2000	90.0	55.0	290.0	1350	6	
	塩分エネコンキザミ	1350	55.0	30.0	210.0	1700	6	
14	塩分エネコンペースト	1400	50.0	20.0	250.0	1650	6	

栄養基準一覧表

ページ	食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
15	腎疾患の食事療法について							
16	蛋白調整1	1600	35.0	35.0	250.0	1100	5	蛋白調整食
	蛋白調整2	1700	45.0	40.0	280.0	1250	5	
	蛋白調整3	1800	60.0	48.0	280.0	1350	6	
	蛋白エネコン1	1500	35.0	40.0	250.0	1100	6	糖尿病性腎症食
	蛋白エネコン2	1800	40.0	50.0	300.0	1100	6	
17	透析食1600	1600	57.0	47.0	250.0	950	6	透析食
	透析食1800	1800	60.0	48.0	280.0	1000	6	
	透析食2000	2000	62.0	54.0	310.0	1000	6	
	小児腎臓病食							小児腎臓病食
18	肝硬変・肝不全の食事療法について							
19	CL-1	1300	40.0	40.0	210.0	950	5	肝硬変・肝不全食
	CL-2	1500	50.0	42.0	210.0	1250	6	
	CL-3	1700	60.0	48.0	250.0	1350	6	
20	貧血食	2100	75.0	55.0	330.0	1600	10	貧血食
	HS貧血食	1250	48.0	30.0	190.0	1050	6	ハーフ貧血食
21	易消化食1	450	10.0	3.0	90.0	1450	7	潰瘍食
	易消化食2	850	40.0	10.0	160.0	1000	8	
	易消化食3	1100	50.0	30.0	150.0	1650	10	
	易消化食4	1400	60.0	40.0	200.0	1750	10	
	易消化食キザミ	1350	55.0	30.0	210.0	1700	8	
	易消化食ペースト	1400	50.0	20.0	250.0	1650	8	
22	術後の食事療法について							
23	分割食1	550	15.0	8.0	100.0	850	6	胃切除術後食
	分割食2	1000	40.0	25.0	150.0	1250	6	
	分割食3	1300	50.0	35.0	190.0	1200	6	
	分割食4	1400	50.0	35.0	220.0	1150	6	
	分割食5	1550	55.0	35.0	250.0	1100	6	
	ライト食1	450	15	10	75	950	5	大腸切除術後食
	ライト食2	1100	45	25	170	1500	5	
	ライト食3	1300	48	25	210	1550	5	
	ライト食4	1500	60	40	220	1500	10	
	ライト食5	1700	65	40	260	1450	10	
24	一般食の自動進行							
	減量術後開始食	650	50.0	10.0	90.0	650	6	減量術後開始食
25	炎症性腸疾患の食事療法について							
26	I-1	1450	58.0	15.0	260.0	1400	8	潰瘍性腸疾患食
	I-2	1600	60.0	30.0	270.0	1400	10	
	I-3	1850	65.0	30.0	320.0	1500	10	
27	センイ調整食	1000	50.0	30.0	120.0	1500	10	低残渣食
	注腸食	430	8.0	3.0	90.0	1450	5	注腸検査
28	脂質1	450	10.0	3.0	90.0	800	7	脂質コントロール食
	脂質2	850	40.0	10.0	160.0	1000	8	
	脂質3	1200	50.0	15.0	200.0	1050	10	
	脂質4	1350	55.0	30.0	210.0	1700	10	
	脂質5	1450	60.0	40.0	210.0	1750	10	
29	サポート食							
30	検査後延食、術前食、術後軽食							
31	検査食対応表							
32	選択食について							
33	個人対応食について							
34	パン食対応表							
35	経管栄養							経管栄養食
	経管栄養その他							
36	耳鼻科術後自動進行(セット食)							
37	約束食事箋 改訂履歴							
38	移動給食オーダー約束事項							
	は特別治療食(加算)							

一般治療食

栄養基準（指示有り食を含む）

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分 (ml)
常食	ごはん	150	1750	70	50	250	10	1450
軟飯食	軟飯	150	1500	60	40	220	10	1500
全粥食	全粥	230	1400	60	40	200	10	1750
5分粥食	5分粥	180	1100	53	30	150	10	1650
3分粥	3分粥	180	1000	45	25	140	8	1550
流動食	重湯	180	550	17	10	100	7	1450

〈備考〉

- ・常食、全粥食、軟飯食に変更・禁止・Care等のコメントで指示が付く場合は、指示有常食・指示有軟飯食・指示有全粥食になります。
- ・摂取する食品を変更することで、栄養価が一部異なってきます。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

妊産婦食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
妊常食	ごはん	200	2150	78.0	52.0	310.0	10	1600
妊軟飯食	軟飯	200	1850	68.0	42.0	270.0	10	1700
妊全粥食	全粥	230	1550	63.0	42.0	210.0	10	1800

〈備考〉

- ・一般治療食を基本に、夕食にヨーグルトを付加した食事です。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

ハーフサイズ食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
HS常食	ごはん	100	1200	46	33	180	6	1050
HS軟食	軟飯	100	1000	42	25	150	6	1050
HS全粥食	全粥	100	890	40	25	110	6	1050
HS5分粥食	5分粥	100	720	38	20	90	5	1050
HS3分粥食	3分粥	100	570	28	12	90	5	1050
HS流動食	重湯	100	230	7	4	50	5	800

〈備考〉

- ・十分に食事が食べられないときに、あらかじめ食事量を半分量で提供します。
- ・この食種名HSはハーフサイズ(Half Size)の略称です。
- ・HS食は、補助食品を併用することが可能です。必要な場合は、栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。病状に応じた補助食品をご提供します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

ラージサイズ食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
LS常食	ごはん	200	2300	85	60	340	12	1650

〈備考〉

- ・この食種名LSはラージサイズ(Large Size)の略称です。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

離乳食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	適応月齢	食事回数
離乳食前期	重湯	100	200	8	3	35	1.5	5～6ヵ月	昼1回
離乳食中期	全粥	100	550	30	10	90	4	7～8ヵ月	昼・夕2回
離乳食後期	全粥	100	750	35	13	130	6	9～11ヵ月	毎食

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

【電子カルテ入力時の留意点】

・中期レベルで3回食、後期レベルで2回食等の対応可能です。朝昼夕の主食で希望する主食、もしくは欠食を選択してください。

幼児食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	適応年齢
幼児食1	ごはん	100	1200	43	20	200	10	1～2歳
	軟飯	100	1100	43	20	190	10	
	全粥	180	1100	43	20	185	10	
	5分粥	180	900	40	18	145	10	
幼児食2	ごはん	120	1400	45	35	200	10	3～4歳
幼児食2 軟菜	軟飯	120	1200	45	20	200	10	
	全粥	180	1000	40	20	160	10	
	5分粥	180	900	40	20	150	10	

〈備考〉

- ・おやつは主食が、ごはん、軟飯、全粥の場合につきます。
- ・主食が3分、重湯の場合はハーフ3分粥食、ハーフ流動食で対応となります。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

学童食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	適応年齢
学童食(低)	ごはん	120	1800	75	55	250	10	5～8歳
学童食(中)	ごはん	150	1900	75	55	280	10	9～10歳
学童食(高)	ごはん	200	2200	80	55	330	10	11～12歳
学童食 軟菜	軟飯	150	1650	65	45	240	10	5～12歳
	全粥	230	1600	65	45	230	10	

〈備考〉

- ・おやつは主食が、ごはん、軟飯、全粥の場合につきます。
- ・主食が5分、3分、重湯の場合は一般治療食で対応となります。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

嚥下調整食

コート1.訓練食

栄養基準

食種名	食事回数	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分量 (ml)
コート1.訓練食	昼・夕2回	520	21	13	80	270

〈備考〉

- ・この食事は、ペースト食が始まる前の経口訓練食です。嚥下訓練に適したゼリーやヨーグルト等をお出しします。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

コート2-2.ペースト食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
コート2-2.ペースト食	全粥	230	1400	50	20	250	8	1650
	ミキサー	230	1400	50	20	250	8	1650
コート2-2.HSペースト食	全粥	100	850	30	15	150	5	800
	ミキサー	100	850	30	15	150	5	800

* 主食のミキサーは、全粥にゲル化剤を加えてミキサーにかけた、ゼリー状の粥です。

〈備考〉

- ・咀嚼やく嚥下障害がある場合
- ・HSペースト食は、患者が十分に食事を食べられないときに、あらかじめ食事量を半分量で提供します。
- ・HSペースト食は、嚥下障害用の補助食品を併用することが可能です。必要な場合は、栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。病状に応じた補助食品をご提供します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

この栄養価には食事につくとろみ茶の栄養価は含まれていません。

・とろみ茶 1回

エネルギー	蛋白質	脂質	糖質	塩分	水分量
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(ml)
4	0	0	1.3	0.1	150

嚥下調整食

コード3.キザミ食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
コード3.キザミ食	ごはん	150	1600	60	30	270	8	1400
	軟飯	150	1400	55	30	220	8	1400
	全粥	230	1350	55	30	210	8	1700
	5分粥	180	1050	50	30	150	8	1600
コード3.HSキザミ食	ごはん	100	830	30	12	150	5	950
	軟飯	100	780	30	12	140	5	1000
	全粥	100	700	30	12	100	5	1000
	5分粥	100	550	27	10	75	5	1050

※誤嚥のリスクを避けるため、主食はパン・めんの選択が不可になっています。主治医の許可がある場合は提供しますので、その旨栄養管理科（内線5120）までご連絡ください。

〈適応症〉

- ・咀嚼く嚥下障害がある場合
- ・HSキザミ食は、患者が十分に食事を食べられないときに、あらかじめ食事量を半分量で提供します。
- ・HSキザミ食は補助食品を併用することが可能です。必要な場合は、栄養管理科（内線5120）までご連絡下さい。病状に応じた補助食品をご提供します。

コード4.移行食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
コード4.移行食	ごはん	150	1650	63	31	270	10	1430
	軟飯	150	1450	59	31	225	10	1480
	全粥	230	1400	58	31	215	10	1730
	5分粥	180	1100	53	30	150	10	1650
コード4.HS移行食	ごはん	100	1110	45	21	175	5	950
	軟飯	100	960	42	21	145	5	990
	全粥	100	820	40	20	115	5	1020
	5分粥	100	720	38	20	90	5	1050

※誤嚥のリスクを避けるため、主食はパン・めんの選択が不可になっています。主治医の許可がある場合は提供しますので、その旨栄養管理科（内線5120）までご連絡ください。

〈適応症〉

- ・咀嚼く嚥下障害がある場合
- ・HS移行食は、患者が十分に食事を食べられないときに、あらかじめ食事量を半分量で提供します。
- ・HS移行食は補助食品を併用することが可能です。必要な場合は、栄養管理科（内線5120）までご連絡下さい。病状に応じた補助食品をご提供します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

除去食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
たまご除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1100	53	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
肉除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1100	53	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
鶏肉除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1100	53	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
牛豚除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1100	53	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
魚除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1000	44	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
青魚除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1000	44	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
エビかに除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1000	44	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7

〈備考〉

・除去の対象となる食品であってもエキス等少量含む料理は使用します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

複数の食品に対しアレルギーを有する場合は別途対応いたしますので、栄養管理科
(内線5120)までご連絡ください。

【電子カルテ入力時の留意点】

・一般食以外を提供中で禁止食品がある場合は、特別指示・コメントのアレルギーの項目から選択して入力してください。項目にない場合はフリーコメントに記載してください。どちらの場合も必ず栄養管理科(5120)まで電話連絡してください。

アンギオ食 栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
アンギオ食	おにぎり	150	1600	65	40	250	10
	軟飯	150	1520	65	40	230	10
	全粥	230	1430	63	40	190	10
	5分粥	180	1130	57	38	150	10

〈適応症〉

- ・血管造影検査後
- ・頸椎骨折や頸椎椎間板ヘルニアの術後の固定等、絶対安静が必要な場合。

〈備考〉

- ・寝たままの状態でも食べやすいように、汁物をなくし、料理は汁気のないもの（煮物は煮汁を切ったもの）を提供します。
- ・主食がごはんの場合は、おにぎりを提供します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

**加熱食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
選択された食種に準ずる。 オーダー入力は移動給食の特別指示・コメントの中から 加熱食対応 のコメントを選択してください。							

〈適応症〉

白血球数の低下が著しく、感染しやすくなっている場合

〈備考〉

- ・生鮮食品は、すべて加熱します。落下細菌による汚染を最小限にするため、すべての料理にふたまたはラップをします。
- ・乳酸菌を多く含む食品は除いています。
- ・この食事を指示される場合は事前に栄養管理科(内線5120)まで連絡してください。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、選択された食種に準ずる。

糖尿病・脂質異常症の食事療法について

糖尿病や脂質異常症の食事療法の原則は、適正なエネルギーを適正な配分で摂取することです。
適正なエネルギーは、体重と生活活動強度から求めます。

〈適正体重の求め方〉

$$\text{適正体重(kg)} = [\text{身長(m)}]^2 \times 22$$

〈適正な栄養量の求め方〉

1. エネルギー

安静時 適正体重(kg) × 20～25 kcal

※
生活活動強度が低い場合 適正体重(kg) × 25～30 kcal

生活活動強度がやや低い又は適度の場合 適正体重(kg) × 30～35 kcal

生活活動強度が高い場合 適正体重(kg) × 35～40 kcal

※生活活動強度

- ・低い……ゆったりした1時間程度の歩行の他、大部分は座位や横になっている生活
- ・やや低い…2時間程度の歩行の他、家事等の立位での業務がある生活
- ・適度……やや低い生活に1日1時間程度、速歩など比較的強い身体活動がある生活
- ・高い……1日のうち、1時間程度は、激しい運動や強い作業がある生活

2. たんぱく質

適正体重1 kgあたり 1～1.5 g

エネルギー比 15～20%

3. 脂肪

エネルギー比 20～25%

望ましい脂肪酸構成比

飽和脂肪酸:一価不飽和脂肪酸:多価不飽和脂肪酸 = 3:4:3

n-6系多価不飽和脂肪酸:n-3系多価不飽和脂肪酸 = 4:1

血清コレステロールが高い場合はコレステロール摂取量を250 mg以下にします。

4. 糖質

エネルギー比 55～60%

果糖やショ糖のとり過ぎに気をつけます。

5. その他

食物繊維には、食後の血糖の上昇を抑える働きや、コレステロールを排泄する働きがあるので、多くとるようにします。

**エネルギーコントロール食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)
エネコン0	ごはん	50	1000	50	35	120	9
エネコン0軟	軟飯	50	1000	50	35	120	9
	全粥	100	1000	50	35	120	9
エネコン1	ごはん	100	1200	55	35	170	9
エネコン1軟	軟飯	120	1200	55	35	150	9
	全粥	180	1200	55	35	150	9
エネコン2	ごはん	120	1400	65	36	200	9
エネコン2軟	軟飯	150	1400	65	40	200	9
	全粥	230	1400	65	40	200	9
エネコン3	ごはん	150	1600	70	45	230	9
エネコン3軟	軟飯	180	1500	70	40	220	9
	全粥	230	1400	65	40	200	9
エネコン4	ごはん	180	1800	70	45	260	9
エネコン4軟	軟飯	200	1600	70	40	240	9
	全粥	300	1600	70	40	230	9
エネコン5	ごはん	200	2000	90	55	290	9
エネコン 5分菜	5分粥	180	1100	53	30	150	9
エネコン 3分菜	3分粥	180	1000	45	25	150	8
コード3.エネコン キザミ	全粥	230	1350	55	30	210	8
コード2-2.エネコン ペース	全粥	230	1400	50	20	250	8

〈適応症〉

- ・糖尿病
- ・脂質異常症
- ・高度肥満症(BMI35以上)
- ・高尿酸血症

〈備考〉

- ・減塩が必要な場合は塩分エネルギーコントロール食で指示してください。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

循環器疾患(うつ血性心不全、虚血性心疾患、高血圧)の食事療法について

循環器疾患(うつ血性心不全、虚血性心疾患、高血圧)の食事療法の原則は、適正なエネルギー、塩分、水分を摂取することです。

これらは、患者の適正体重や病状から求めます。

＜適正体重の求め方＞

$$\text{適正体重(kg)} = [\text{身長(m)}]^2 \times 22$$

＜適正な栄養量の求め方＞

1. エネルギー

$$\text{適正体重(kg)} \times 25 \sim 30 \text{ kcal}$$

※心不全(代謝亢進時)の場合は、さらに10～20%のエネルギー量を追加する。

2. たんぱく質

$$\text{適正体重 1 kgあたり } 1 \sim 1.5 \text{ g}$$

$$\text{エネルギー比 } 15 \sim 20\%$$

3. 脂肪

$$\text{エネルギー比 } 20 \sim 25\%$$

望ましい脂肪酸構成比

飽和脂肪酸:一価不飽和脂肪酸:多価不飽和脂肪酸 = 3:4:3

n-6系多価不飽和脂肪酸:n-3系多価不飽和脂肪酸 = 4:1

4. 糖質

$$\text{エネルギー比 } 55 \sim 60\%$$

5. 塩分

6 g未満を基準とします。

※心不全の場合は、重症度に応じた制限となります。

6. 水分

浮腫を認める場合は、尿量に応じた水分量とします。

塩分エネルギーコントロール食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
塩分エネコン0	ごはん	50	1000	50	35	120	6	1000
塩分エネ0軟	軟飯	50	1000	50	35	120	6	1100
	全粥	100	1000	50	35	120	6	1150
塩分エネコン1	ごはん	100	1200	55	35	170	6	1100
塩分エネ1軟	軟飯	120	1200	55	35	150	6	1150
	全粥	180	1200	55	35	150	6	1350
塩分エネコン2	ごはん	120	1400	65	36	200	6	1150
塩分エネ2軟	軟飯	150	1400	65	40	200	6	1200
	全粥	230	1400	65	40	200	6	1350
塩分エネコン3	ごはん	150	1600	70	45	230	6	1200
塩分エネ3軟	軟飯	180	1500	70	40	220	6	1250
	全粥	230	1400	65	40	200	6	1500
塩分エネコン4	ごはん	180	1800	70	45	260	6	1350
塩分エネ4軟	軟飯	200	1600	70	40	240	6	1550
	全粥	300	1600	70	40	230	6	1750
塩分エネコン5	ごはん	200	2000	90	55	290	6	1350
塩分エネコン 5分菜	5分粥	180	1100	55	30	150	6	1450
塩分エネコン 3分菜	3分粥	180	1000	45	25	150	6	1550
コード3.塩分エネコン キザミ	全粥	230	1350	55	30	210	6	1700
コード2-2.塩分エネコン ペース	全粥	230	1400	50	20	250	6	1650

〈適応症〉

- ・糖尿病
- ・狭心症
- ・妊娠高血圧症
- ・その他腎疾患
- ・脂質異常症
- ・心筋梗塞
- ・急性腎炎
- ・高度肥満症(BMI35以上)
- ・心不全
- ・高尿酸血症
- ・その他心疾患

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

腎疾患の食事療法について

腎疾患の食事療法の原則は、適正なエネルギー量を確保し、腎機能に見合った蛋白質、塩分、水分を摂取することです。

〈慢性腎不全の病期別食事療法〉

	臨床的特徴		エネルギー (kcal/kg/日)	たんぱく質 (g/kg/日)	塩分 (g/日)	カリウム (g/日)	水分 (ml/日)
	GFR	尿蛋白 g/day					
ステージ1	≥90	0.5未満	27～39	－	<10		
		0.5以上		0.8～1.0	<6		
ステージ2	60～89	0.5未満	27～39	－	<10		
		0.5以上		0.8～1.0	<6		
ステージ3	30～59	0.5未満	27～39	0.8～1.0	3～6	<2.0	
		0.5以上		0.6～0.8			
ステージ4	15～29		27～39	0.6～0.8	3～6	<1.5	
ステージ5	<15		27～39	0.6～0.8	3～6	<1.5	
ステージ5D 透析療法	血液透析 腹膜透析		27～39	1.0～1.2	<6	<2.0	15ml/kgDW/day以下
				1.1～1.3	尿量(L)×5+PD除水(L)×7.5	制限せず	尿量+除水量

参照：日本腎臓学会企画委員会小委員会 慢性腎不全に対する食事療法基準2007年版

〈糖尿病性腎症の病期別食事療法〉

	臨床的特徴		エネルギー (kcal/kg/日)	たんぱく質 (g/kg/日)	塩分 (g/日)	カリウム (g/日)	備考
	GFR	尿蛋白					
第1期 (腎症前期)	正常～ 高値	陰性	25～30		制限せず	制限せず	血糖コントロールに務める。蛋白質の過剰摂取は好ましくない。
第2期 (腎症前期)	正常～ 高値	微量アルブ ミン尿	25～30	1.0～1.2	制限せず	制限せず	血糖コントロールに務める。降圧治療。蛋白質の過剰摂取は好ましくない。
第3期A (顕性腎症前期)	60mL/min 以上	1g/day未満	25～30	0.8～1.0	7～8	制限せず	厳格な血糖コントロール。降圧治療。蛋白制限食。
第3期B (顕性腎症前期)	60mL/min 未満	1g/day以上	30～35	0.8～1.0	7～8	軽度制限	血糖コントロール。降圧治療。蛋白制限食。浮腫の程度、心不全の有無により水分を適宜制限。
第4期 (腎不全期)	高窒素血症	蛋白尿	30～35	0.6～0.8	5～7	1.5	血糖コントロール。降圧治療。低蛋白食(透析療法導入)。浮腫の程度、心不全の有無により水分を適宜制限。
第5期 (透析療法期)	血液透析(HD)		35～40	1.0～1.2	7～8	<1.5	血糖コントロール。降圧治療。透析療法または腎移植。水分制限(透析間体重増加率は標準体重の5%以内)
	持続式形態型腹膜透析(CAPD)		35～40	1.1～1.3	8～10	制限せず	

参照：CKD診療ガイド 日本腎臓学会編 2007.5.23修正

- ・高血圧合併例では塩分6g/day未満が推奨されている。
- ・血液透析(HD)、持続式携帯型腹膜透析(CAPD)患者は異化作用が亢進しているため、総エネルギー摂取量は通常の糖尿病治療より若干多くなっている。CAPD患者では腹膜透析液中のブドウ糖が腹膜より一部吸収される。

**腎臓病食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)	備考
蛋白調整1	ごはん	150 [※]	1600	35	35	250	5	1100	昼・夕低Pごはん180g
	軟飯	150 [※]	1600	35	33	230	5	1350	昼・夕低P軟飯180g
	全粥	230 [※]	1500	35	33	210	5	1450	昼・夕低P粥230g
蛋白調整2	ごはん	180	1700	45	40	280	5	1250	
	軟飯	180	1600	45	38	250	5	1350	
	全粥	230	1400	42	32	210	5	1450	
蛋白調整3	ごはん	180	1800	60	48	280	6	1350	
	軟飯	180	1700	60	46	250	6	1400	
	全粥	230	1500	58	40	210	6	1550	
蛋白調整5分菜	5分粥	180	1100	35	30	150	5	1450	
蛋白調整3分菜	3分粥	180	850	30	15	140	5	1450	
コード3.蛋白調整キザミ	全粥	230	1200	35	16	210	5	1450	

〈適応症〉

蛋白調整1 急性腎炎乏尿期・ステージ3～5(15ページ参照)の慢性腎不全

※昼夕の主食は低たんぱく米(低P)使用となります。

蛋白調整2 急性腎炎利尿期・ステージ1～3(15ページ参照)の慢性腎不全

微小変化以外のネフローゼ症候群

腎機能障害がある場合の妊娠中毒症

蛋白調整3 急性腎炎回復期・透析療法期の慢性腎不全

治療反応良好な微小変化のネフローゼ症候群

〈備考〉

・この基準の他、必要に応じ患者の年齢、性別、症状に合わせ必要栄養量を算出し、主治医とご相談の上、食事を提供しますので栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。

〈注意事項〉

・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

・腎機能障害がない場合の妊娠高血圧症は、塩分エネルギーコントロール食で指示して下さい。

・糖尿病性腎症の場合は原則として蛋白エネコン(下記)を指示してください。

糖尿病性腎症食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
蛋白エネコン1	ごはん	180 [*]	1500	35	40	250	6	1100
蛋白エネコン2	ごはん	180 [*]	1800	40	50	300	6	1100

*:低たんぱく米を使用します。

〈適応症〉

・第3期A(15ページ参照)の糖尿病性腎症

〈備考〉

・この基準の他、必要に応じ患者の年齢、性別、症状に合わせ必要栄養量を算定し、主治医とご相談の上、食事を提供しますので栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。

〈注意事項〉

・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

**透析食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
透析食1600	ごはん	150	1600	57	47	250	6	950
	軟飯	150	1600	58	46	230	6	1000
	全粥	230	1500	58	40	210	6	1200
透析食1800	ごはん	180	1800	60	48	280	6	1000
	軟飯	180	1700	60	46	250	6	1000
	全粥	230	1500	58	40	210	6	1200
透析食2000	ごはん	200	2000	62	54	310	6	1000
	軟飯	180	1800	61	52	260	6	1000
	全粥	230	1600	59	46	220	6	1200

〈適応症〉

透析治療期の腎不全

〈備考〉

・カリウムは1800mg以下、リンは1000mg以下になっています。

〈注意事項〉

・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

・昼食が透析時間に重なる場合は透析延食(チルド対応)のコメントで指示してください。

(調理直後に急速冷却しチルドで温度管理した食事を提供します。13時30分に病棟ナースステーションに配膳します。冷蔵保管し喫食時に病棟の電子レンジで温めて提供してください)

・透析時間に重なる場合で、食事の1次締め切りまでに透析延食(チルド対応)のコメント指示が間に合わなかった場合は透析延食の食種で指示してください。

(レトルト食品の提供になります。レトルトパックを開封し皿に移して病棟の電子レンジで温めて提供してください)

**小児腎臓食
栄養基準**

	小児腎臓食1	小児腎臓食2	小児腎臓食3
エネルギー(kcal)	所要量の1/2以上	所要量に近づける	所要量
蛋白質(g)	所要量の1/3～1/2	所要量の1/2～2/3	所要量の2/3～1
塩分(g)	1	2～4	2～4
水分(ml)	400～800	800～1200	制限なし
適応症	急性腎炎、慢性腎炎の 憎悪期	急性腎炎、慢性腎炎の 固定期	急性腎炎回復期の 慢性腎炎
	小児ネフローゼ1	小児ネフローゼ2	小児ネフローゼ3
エネルギー(kcal)	所要量	所要量	所要量
蛋白質(g)	所要量の2/3～1	所要量	所要量
塩分(g)	1	2～4	4～6
水分(ml)	400～800	800～1200	制限なし
適応症	ネフローゼ症候群の 乏尿・浮腫期	ネフローゼ症候群の 浮腫改善期	ネフローゼ症候群の 浮腫消失期

〈備考〉

・この食事を指示される場合は事前に栄養管理科(内線5120)まで連絡してください。

肝硬変・肝不全の食事療法について

肝疾患の食事療法の原則は、適正なエネルギー量を確保し、肝機能に見合った蛋白質、塩分、水分を摂取することです。

〈肝硬変・肝不全の病期別食事療法〉

1. エネルギー

代償性肝硬変	35kcal/kg/日
非代償性肝硬変	30kcal/kg/日

アミルバン補給時(1～2包/日)

肝性脳症予防時	25kcal/kg/日
肝性脳症時	20～25kcal/kg/日

ただし、アミルバンから供給されるエネルギーは含みません。

2. 蛋白質

代償性肝硬変	1.3g/kg/日
非代償性肝硬変	1.2g/kg/日

アミルバン補給時(1～2包/日)

肝性脳症予防時	1.0g/kg/日
肝性脳症時	0.5～0.8g/kg/日

ただし、アミルバンから供給される蛋白質は含みません。

3. 水分

浮腫を認める場合は、尿量に応じた水分量とします。

**肝臓病食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
CL-1	ごはん	100	1300	40	40	210	5	950
	軟飯	100	1300	40	38	180	5	1150
	全粥	180	1300	40	38	180	5	1350
CL-2	ごはん	120	1500	50	42	210	6	1250
	軟飯	120	1400	50	40	210	6	1300
	全粥	180	1350	50	34	210	6	1250
CL-3	ごはん	150	1700	60	48	250	6	1350
	軟飯	150	1600	60	46	230	6	1400
	全粥	230	1500	58	46	210	6	1550
CL 5分菜	5分粥	180	1100	35	30	150	6	1450
CL 3分菜	3分粥	180	850	30	15	140	6	1450

〈適応症〉

CL-1 肝性脳症
肝不全用経口栄養剤、または輸液の使用を前提とします。

CL-2 肝性脳症予防
肝不全用経口栄養剤の使用を前提とします。

CL-3 非代償性肝硬変
特殊アミノ酸製剤によりBCAAを補給する場合。

〈備考〉

- ・食種名CLは、肝硬変(Liver Cirrhosis)・肝不全(Liver Failure)の略称です。
- ・この基準の他、必要に応じ患者の年齢、性別、症状に合わせ必要栄養量を算定し、主治医とご相談の上、食事を提供しますので栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

貧血食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	鉄分 (mg)
貧血食	ごはん	200	2100	75	55	330	10	20
貧血食 軟菜	軟飯	150	1550	65	40	230	10	20
	全粥	230	1500	65	40	220	10	20
貧血 5分菜	5分粥	180	1100	53	30	150	10	20
貧血 3分菜	3分粥	180	1000	45	25	150	8	20
コード3.貧血 キザミ	全粥	230	1350	55	30	210	8	20
コード2-2.貧血 ペースト	全粥	230	1400	50	20	250	8	20

〈適応症〉
・鉄欠乏性貧血

〈注意事項〉
この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

ハーフ貧血食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	鉄分 (mg)
HS貧血食	ごはん	100	1250	48	30	190	6	16
HS貧血食 軟菜	軟飯	100	1020	42	25	195	6	16
	全粥	100	910	40	25	170	6	16
HS貧血 5分菜	5分粥	100	720	38	20	90	5	16
HS貧血 3分菜	3分粥	100	570	28	12	90	5	16
HS貧血 きざみ	全粥	100	700	30	12	100	5	16
HS貧血 ペースト	全粥	100	850	30	15	150	5	18

〈適応症〉
・鉄欠乏性貧血 ・栄養摂取不良

〈備考〉
・この食種名HSIはハーフサイズ(Half Size)の略称です。
・この食種は補助食品を併用することを前提とします。栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。病状に応じた補助食品をご提供します。

〈注意事項〉
この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

潰瘍食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
易消化食1	重湯	180	450	10	3	90	7	1450
易消化食2	3分粥	180	850	40	10	160	8	1000
易消化食3	5分粥	180	1100	50	30	150	10	1650
易消化食4	全粥	230	1400	60	40	200	10	1750
	軟飯	150	1500	60	40	220	10	1500
	ごはん	150	1660	65	40	260	10	1450
コード3.易消化食 キザミ	全粥	230	1350	55	30	210	8	1700
コード2-2.易消化食 ペースト	全粥	230	1400	50	20	250	8	1650

〈適応症〉

- ・胃潰瘍
- ・十二指腸潰瘍
- ・消化器術後

〈注意事項〉

- ・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

術後の食事療法について

術後の食事療法の基本は、必要な栄養量を可能なかぎり経口にて確保することです。患者の年齢、病状、切除部位により、術後の食事摂取状況は異なります。患者個々に適した食事量、食事内容の提供が必要となります。

〈適正な栄養量の求め方〉

1. エネルギー

高度浸襲手術後（代謝亢進時） 35kcal～40kcal/kg/日
食道癌手術・膵頭十二指腸切除術・骨盤内内臓全摘術など

中等度～軽度浸襲手術後（代謝亢進時） 30kcal～35kcal/kg/日
胃癌手術・大腸癌術など

手術後代謝亢進時の栄養管理は、静脈栄養や経管栄養が前提となります。

術後遠隔期 25kcal～35kcal/kg/日

2. たんぱく質

高度浸襲手術 1.5～2.0g/kg/日

中等度～軽度浸襲手術 1.2～1.5g/kg/日

術後遠隔期 1.0～1.2g/kg/日

術後遠隔期に必要な栄養量が経口で十分に確保できない場合は、経管栄養や静脈栄養が必要となります。

分割食(胃切除術後食)

栄養基準(おやつを含む)

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
分割食1	重湯	100	550	15	8	100	6	850
分割食2	5分粥	100	1000	40	25	150	6	1250
分割食3	全粥	100	1300	50	35	190	6	1200
分割食4	軟飯	100	1400	50	35	220	6	1150
分割食5	ごはん	100	1550	55	35	250	6	1100

〈適応症〉

- ・胃潰瘍
- ・十二指腸潰瘍
- ・消化器術後

〈備考〉

- ・分割食1は朝食、午前おやつ、昼食、午後おやつ、夕食の5回食で提供します。
- ・分割食2・3・4・5は午前おやつ、昼食、午後おやつ、夕食、夜おやつの6回食で提供します。
- ・おやつ(分割345)は3回分で約500kcalです。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

ライト食(大腸切除術後食)

栄養基準(おやつを含む)

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
ライト食1	—	—	450	15	10	75	5	950
ライト食2	5分粥	180	1100	45	25	170	5	1500
ライト食3	全粥	230	1300	48	25	210	5	1550
ライト食4	軟飯	150	1500	60	40	220	10	1500
ライト食5	ごはん	150	1700	65	40	260	10	1450

〈適応症〉

- ・消化器術後

〈備考〉

- ・ライト食1の食形態は、流動食です。
- ・ライト食2・3は午前のおやつに乳酸菌飲料、午後のおやつにアリスクリームを提供します。
- ・ライト食2・3は昼の主食はめんを基本にしています。

〈注意事項〉

- ・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

セット食(自動進行)

分割食

6食進行		9食進行	
5分割食1	6回	5分割食1	9回
5分割食2	6回	5分割食2	9回
5分割食3	6回	5分割食3	9回
5分割食4	6回	5分割食4	9回
5分割食5	継続	5分割食5	継続

ライト食

3食進行	
ライト食1	3回
ライト食2	3回
ライト食3	3回
ライト食4	3回
ライト食5	継続

一般食の自動進行(セット食)

一般食の 1食進行	回数	一般食の 2食進行	回数	一般食の 3食進行	回数	一般食の 6食進行	回数	一般食の 9食進行	回数
流動食	1食	流動食	2食	流動食	3食	流動食	6食	流動食	9食
3分粥食	1食	3分粥食	2食	3分粥食	3食	3分粥食	6食	3分粥食	9食
5分粥食	1食	5分粥食	2食	5分粥食	3食	5分粥食	6食	5分粥食	9食
全粥食	1食	全粥食	2食	全粥食	3食	全粥食	6食	全粥食	9食
軟飯食	1食	軟飯食	2食	軟飯食	3食	軟飯食	6食	軟飯食	9食
常食	継続	常食	継続	常食	継続	常食	継続	常食	継続

〈備考〉

特別治療食は自動進行できませんので、その都度食種を変更してください。

減量術後開始食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
減量術後開始食	—	—	650	50	10	90	5	650

〈適応症〉

- ・高度肥満症
- ・消化器術後

〈備考〉

- ・食形態は流動食です。

〈注意事項〉

- ・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

炎症性腸疾患（潰瘍性大腸炎・クローン病）の食事療法について

潰瘍性大腸炎の食事療法の基本は、重症期は絶食とし、緩解期には脂肪と残渣の摂り方に注意し、消化の良い食事を基本とします。

クローン病の食事療法の基本は、重症期は絶食とし、緩解期には成分栄養剤（エレンタール・エンテールド等）の使用を含めた栄養補給を基本とします。

〈適正な栄養量の求め方〉

重症期

エネルギー 30～50kcal/kg/日

原則として、静脈栄養からの補給となります。

緩解期

潰瘍性大腸炎の場合

エネルギー 30～35kcal/kg/日

脂肪 30～35gまでとする

残渣 野菜類の使用は、300gまでとする

クローン病の場合

エネルギー 30～40kcal/kg/日

脂肪 15gまでとする

残渣 野菜類の使用は、150gまでとする

クローン病の再燃の場合は、成分栄養剤の使用を前提とします。

**炎症性腸疾患食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)
I-1食	ごはん	180	1450	58	15	260
	軟飯	150	1200	56	15	230
	全粥	180	1000	52	14	170
	5分粥	180	750	45	10	120
	3分粥	100	570	35	8	90
	重湯	100	340	10	3以下	70
I-2食	ごはん	150	1600	60	30	270
	軟飯	150	1300	53	15	230
	全粥	230	1300	52	15	220
	5分粥	180	900	45	13	150
	3分粥	180	850	40	10	160
	重湯	180	600	10	3以下	130
I-3食	ごはん	200	1850	65	30	320
	軟飯	200	1500	57	15	270
	全粥	230	1300	52	15	220
	5分粥	180	900	45	13	150
	3分粥	180	850	40	10	160
	重湯	180	600	10	3以下	130

〈適応症〉

- ・I-1 クローン病
経腸栄養剤の使用を前提とします。
- ・I-2 潰瘍性大腸炎
- ・I-3 潰瘍性大腸炎
エネルギーを多く必要とする場合
- ・食種名 I は、炎症性腸炎 (Inflammatory bowel disease) の略称です。

〈備考〉

- ・I-1食を指示される場合は事前に栄養管理科(内線5120)まで連絡してください。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

低残渣食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	食物繊維 (g)
センイ調整食	ごはん	180	1600	60	25	280	10	8 以下
	軟飯	180	1500	60	25	260	10	8 以下
	全粥	230	1300	55	25	200	10	8 以下
	5分粥	180	1000	50	25	120	10	8 以下
センイ調整 3分菜	3分粥	180	850	40	15	140	7	5 以下

〈適応症〉

- ・低残渣食を要する場合

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

注腸食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	食物繊維 (g)
注腸食	重湯	180	430	8	3	90	5	3 以下

〈適応症〉

- ・注腸検査の前日

〈備考〉

- ・注腸検査の当日の朝食は適宜検査食等にしてください。

脂質コントロール食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
脂質1	重湯	180	450	10	3以下	90	7
脂質2	3分粥	180	850	40	10	160	8
脂質3	5分粥	180	1000	45	15	150	10
	全粥	230	1200	50	15	200	10
	軟飯	150	1350	52	15	230	10
脂質4	5分粥	180	1100	50	30	150	10
	全粥	230	1350	55	30	210	10
	軟飯	150	1400	56	30	220	10
	ごはん	150	1600	60	30	270	10
脂質5	全粥	230	1450	60	40	210	10
	軟飯	150	1500	60	40	220	10
	ごはん	150	1700	65	40	260	10

〈適応症〉

- ・脂質1、脂質2：急性膵炎初期、慢性膵炎増悪期、その他膵疾患、
閉塞性黄疸、その他肝疾患
- ・脂質3：急性膵炎初期、急性膵炎回復期、慢性膵炎増悪期、その他膵疾患、
閉塞性黄疸、その他肝疾患
- ・脂質4、脂質5：慢性膵炎、その他膵疾患、閉塞性黄疸、その他肝疾患

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

サポート食

〈適応〉

- ・食欲不振等、摂取量が5割以下が3日以上続く場合。
- ・化学療法による嗜好の変化等、摂取できる食品が限られている場合。

栄養基準

* 味の種類が複数ある食品や日替わりの料理については平均値を表示しています

		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	水分
		kcal	g	g	g	g	ml
主食	めん	154	4.3	0.5	31.5	3.5	172
	調理パン	236	7.4	10.0	29.5	0.9	38
	カレーライス	425	7.5	9.2	75.0	3.0	251
	いなりすし	240	5.3	6.1	39.6	1.4	67
	たこ焼き	220	5.7	4.7	38.5	2.8	77
	ハヤシライス	479	9.3	15.0	73.2	2.6	249
	焼おにぎり	245	4.8	1.3	53.8	1.7	78
	お茶漬け	266	5.6	0.7	56.7	3.5	244
おかず	卵豆腐	33	2.9	2.3	0.1	0.4	74
	煮物または和え物	43	1.5	1.0	7.5	0.5	87
	冷奴(湯豆腐)	69	5.5	3.9	3.0	0.5	97
	刺身または焼魚	124	16.3	4.6	2.7	0.9	95
	和風主菜	171	15.3	8.4	7.6	1.1	137
汁物	みそ汁またはすまし汁	33	1.9	1.3	3.4	1.2	155
	スープ	65	2.5	2.1	9.4	1.1	147
デザート	ジュース	66	0.8	0.1	18.1	0.0	106
	ゼリー	60	0.1	0.1	14.8	0.0	50
	牛乳	133	6.6	7.6	9.5	0.0	175
	ヨーグルトまたはジョア	75	3.2	1.0	13.5	0.1	83
	豆乳	128	6.4	7.2	9.6	0.2	176
	みずようかん	65	0.6	0.0	15.6	0.0	24
	せんべい	47	0.2	2.8	5.1	0.0	—
	和菓子	74	1.5	0.0	17.1	0.0	—
	カステラ	112	2.2	1.6	22.1	0.0	9
	プリン	88	0.5	2.3	16.1	0.1	41
	アイスまたはシャーベット	79	2.1	2.0	14.2	0.0	37
	フルーツ盛り合せ	49	0.2	0	2.0	0.0	13

【電子カルテ入力時の留意点】

- ・希望する主食をそれぞれの食区分で選択してください。主食が不要の場合は「主食なし」を選んでください。「欠食」を選ぶと食事の提供はされません。
- ・選択したい内容をフリーコメントにアルファベットで(文字数に制限があるため)食区分ごとに記入してください。原則1食あたり3品までです。例)朝BEH、昼DKQ、夕GPR
- ・昼夕は主食で「セット」または「日替わり」を選択することが可能です。
「セット」は主食を選択すると合わせておかずやデザートなどを提供します。
「日替わり」は曜日別にサポート食からいろいろな組み合わせを提供します。

検査後延食 栄養基準

食種名	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	対応食種	食事内容例
検査食0	—	—	—	—	—	アレルギー等個別対応
検査食2	200	6.0	10.0	60.0	ペースト	カロリーメイトゼリー、レトルトおかず
検査食3	200	6.0	10.0	60.0	3分・キザミ	ゼリー
検査食4	350	10.0	15.0	50.0	米・軟・全・5分 (カロリー低)	パン、スープ、ゼリー
検査食5	550	13.0	27.0	65.0	米・軟・全・5分 (カロリー高)	パン、レトルトおかず、ゼリー
検査食6	273	0.6	0.2	68.4	たまご除去・乳製 品禁、低脂肪	せんべい、エネビットゼリー、や さいジュース
透析延食	500	4.5	12.0	110.0	透析食	低たんぱくおかず(レトルト)、ゼ リー
透析延食(粥)	300	5.5	12.0	80.0	透析食(軟)	レトルト全粥(またはパン)、 低たんぱくおかず(レトルト)、ゼリー
透析延食(きざみ)	200	6.0	10.0	60.0	塩分エネきざみ (透析対応)	レトルト全粥、レトルトおかず、ゼ リー
透析延食 (ペースト全粥)	200	6.0	10.0	60.0	塩分エネペースト (透析対応)	レトルト全粥、レトルトおかず、ゼ リー
透析延食 (ペーストミキサー)	250	10.0	10.0	40.0	塩分エネペースト (透析対応)	カロリーメイトゼリー、レトルトおか ず、ゼリー

〈備考〉

- ・患者が検査等により、食事が配膳されて1時間以上あとに喫食する場合の食事とします。
- ・対応する食種の詳細は次ページの検査食対応表を参照してください。
- ・常温保存可能な食品を提供しますが、飲料・ゼリー等があるので、可能であれば喫食時間まで冷蔵庫に保管してください。
- ・スープはお椀と一緒に配膳しますので、病棟で熱湯を注いでください。
- ・レトルト食については、電子レンジ可能な食器と一緒に配膳しますので、病棟で移して温めてください。

術前食

食種名	適応	食事内容例
術前食1	成人午前オペ	術前補水：アルジネードウォーター4本
術前食2	成人午後オペ	軽食：ビスケット1袋、常温ゼリー1個・リンゴジュース1本 術前補水：アルジネードウォーター 4本
術前食3	小児午後オペ	軽食：ビスケット1袋、常温ゼリー1個 術前補水：リンゴジュース2本
術前食4	小児午前オペ	術前補水：リンゴジュース2本

- ・軽食は手術の約6時間前までに、術前補水は手術の約2時間前までに済ませてください。

〈備考〉

- ・配膳は前日夕食時です。

【電子カルテ入力時の留意点】

- ・手術日前日の夕食に「特別指示・コメント」から「術前食1～3」のいずれかを選択して入力してください。
(食事回数は1回または2回を指示してください)
- ・原則前日の夕食時に配膳させていただきますので、手術当日は食事の配膳がありませんが、食事代を算定するために、当日の朝食は(2は昼食も)特別対応食(主食:栄養剤夕配膳)を入力します。

術後軽食 栄養基準

食種名	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	食事内容例
術後軽食	218	5.4	4.5	38.3	パン、ヨーグルト、野菜ジュース

検査後延食対応表

食 種 名	流動	3分粥	5分粥	全粥	軟飯	ご飯
一般食(指示有り・学童・LS・HS・妊産婦含む)	0	3	4	5	5	5
離乳前・中・後	0					
幼児食1・2		3	3	3	4	4
ペースト・HSペースト食		2	2	2	2	2
キザミ(減塩)・HSキザミ食		3	3	3	3	3
開始食・訓練食1・2・3	0					
エネコンー0・1・2・3		3	4	4	4	4
エネコンー4・5		3	4	5	5	5
塩エネー0・1・2・3		3	4	4	4	4
塩エネー4・5		3	4	5	5	5
易消化1・2・3		6	3	3	3	3
5分割食1	0					
5分割食2・3・4・5			3	3	3	3
Iー1・2・3・4	0	6	6	6	6	6
センイ調整食	0	3	4	4	4	4
注腸食	0					
脂質1	0					
脂質2		6	6	6	6	6
脂質3			3	3	3	3
脂質4			4	4	4	4
脂質5				4	4	4
蛋白調整ー1・2・3		3	4	4	4	4
透析食1・2						透析延食
透析食1・2軟菜				透析延食(粥)		
蛋白エネコン		3	4	4	4	4
小児腎臓食	0					
CLー1・2・3		3	4	4	4	4
貧血食・HS貧血食		3	4	5	5	5
たまご除去食	0	6	6	6	6	6
肉・鶏・牛豚・魚・青魚・エビかに除去食	0	3	4	4	4	4
アングオ食			4	5	5	5

* その他例外は検査食0で個別対応となりますので、栄養管理科まで連絡してください。

* 各食種で副菜がきざみの場合は3になります。

検査食内容

2	カロリーメイトゼリー、レトルトおかず、ゼリー
3	粥、レトルトおかず、ゼリー
4	パン、スープ、ゼリー
5	パン、レトルトおかず、ゼリー
6	せんべい、エネビットゼリー、やさいジュース
透析延食	低たんぱくご飯(またはパン)、低たんぱくおかず(レトルト)、ゼリー
透析延食(粥)	全粥(またはパン)、低たんぱくおかず(レトルト)、ゼリー
透析延食(キザミ)	全粥、レトルトおかず、ゼリー
透析延食(ペースト)	全粥(またはカロリーメイトゼリー)、レトルトおかず、ゼリー

選択食について

朝食

和食と洋食(パン食)を用意しています。
患者への連絡方法は、入院案内にあります。
患者から、お申し出があった場合にパン食になります。
栄養価は、それぞれの基準に準じます。
病状によって、栄養管理上、パン食にできない場合があります。

〈対象食種〉

35ページのパン食一覧表を参照

〈備考〉

原則として、翌朝からとなりますが、パンの注文の都合上、2日後からになる場合があります。

昼食

原則として、毎週木曜日(祝日、年末年始を除く)は、一般食は主食がめんになります。
患者から、めんを希望しないと申し出があった場合は、コメントに「××木曜めん禁止××」を入れます。(パン・粥・ご飯等、普段の主食となります。)
栄養価は、それぞれの基準に準じます。
病状によって、栄養管理上、めんにできない場合があります。

〈対象食種〉

・常食・軟飯・全粥(指示有り・HS・LSを含む)・妊産婦食・学童食
※ただし、その他の食種を喫食されている患者が、木曜日のめんを希望した場合、主治医の承諾後、めんに変更ができます。この場合はコメントに「〇〇木曜屋めん〇〇」を入れます。

夕食

AB選択メニュー

平日夕食(祝日、年末年始を除く)に実施しています。
対象患者に、実施日の朝食の食札といっしょに夕食のメニュー(A食・B食)を印刷した選択食メニュー申し込み書をお配りしますので、B食を希望される方のみ○をつけて午前9時までに、ナースステーションまで提出していただきます。栄養価は、それぞれの基準に準じます。

特別選択メニュー

毎週木曜日(祝日、年末年始を除く)に実施しています。
対象患者に、実施2日前の昼食の食札といっしょに夕食のメニュー(通常食・特別メニュー食)を印刷した特別メニューお申し込み書をお配りしますので、特別メニュー食を希望される方のみ○をつけて午後1時までに、ナースステーションまで提出していただきます。特別メニューは別途料金を算定いたします。

〈対象食種〉

常食、軟飯食、全粥食、妊産婦食・貧血食・学童食
ハーフサイズ食・ラージサイズ食(但し、量は通常量となります)
セレクト食(病状により選べない場合があります)

経口補助食品のみ

食欲不振等で、液状・ゼリー状・粉末状等の栄養補助食品のみの経口摂取を必要とされる場合は、別途対応させていただきますので栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。
なお、栄養補給が不可能なもの(とろみ剤、食物繊維粉末等)のみを提供することはできません。

個人対応食について

近年、患者様の食事への要望が多くなっています。これらのご要望のすべてにお答えすることは、決められた時間に食事を提供する、公平さを保つ点から非常に困難です。
よって、下記の基準に準じて、患者様からの要望に対応します。

〈個人対応食についての基準〉

- 1) NST介入患者等、医師が必要性を認める場合。
- 2) 食品によるアレルギーがある場合。
- 3) 嗜好による要望は原則対応しません。
ただし、既存のアレルギー食の範囲であれば対応します。
(除去希望食品が複数にわたる場合は1項目のみの対応とさせていただきます。)
既存のアレルギー食以外であっても、医師の指示によるものであれば、主菜のみ対応します。

(要望事項例とその対応)

- ・肉と魚を使った料理はやめてほしい→肉除去食または魚除去食のどちらかで提供する。
- ・味噌を使った料理はやめてほしい→主菜に限り味噌を使った料理を他の料理に変更する。

パン食対応表

食 種 名	全粥	軟飯	ご飯
一般食	BN	BN	BN
HS全・軟・常	BN	BN	BN
妊産婦食	貧血BN	貧血BN	貧血BN
離乳前・中・後			
幼児食1・2軟全			
幼児食2			BN
学童食(低・中・高)	BN	BN	BN
ペースト・HSペースト食			
キザミ(減塩)・HSキザミ食			
エネコンー0・1・2・3・4・5	BE	BE	BE
塩エネー0・1・2・3・4・5	BE	BE	BE
易消化1・2・3			
5分割食1・2・3・4・5			
Iー1・2・3・4			
センイ調整食			
注腸食			
脂質1・2・3・4・5			
蛋白調整ー1			
蛋白調整ー2・3	BP	BP	BP
蛋白エネコン			
透析食1・2			
小児腎臓食			
CLー1・2・3	BP	BP	BP
貧血食	貧血BN	貧血BN	貧血BN
HS貧血食	貧血BN	貧血BN	貧血BN
除去ー1・2・3・4・5・6・7			
アンギオ食			
加熱食			

〈備考〉

・パン食が対応可能なのは主食が全粥以上の場合です。

・食種によって選べるパンの個数が異なります。

【電子カルテ入力時の留意点】

・上記表でパン食対応可能な食種については、朝食の主食でパンを選択すると、自動的に副菜は洋食が提供されます。

・昼・夕について主食パンを選択された場合でも、副菜は通常通りであり洋食の対応はできません。

・上記表で／は、栄養管理上パン食が不可の食種ですが、主治医の許可がある場合は主食のみ対応しますので、栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。

経管栄養食
栄養基準

	形状	使用する経腸栄養剤	栄養価
経管栄養300kcal/袋	液体	アイソカルサポート1.0/バッグ300ml	別紙参照
経管栄養400kcal/袋	液体	アイソカルサポート1.0/バッグ400ml	
経管栄養500kcal/袋	液体	メイバランス1.5Z/パック333ml	
経管栄養半固形	半固形	PGソフト	
経管消化態標準		ペプタメンスタンダード	
経管その他		適宜	

〈備考〉

- ・原則として、当日夕食から翌昼食の1日分をまとめて提供します。
- ・半固形栄養剤専用のコネクターが必要な場合は栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。
- ・患者の年齢、性別、症状に合わせた栄養剤の選択についての相談や、下痢、軟便、腹部膨満感が発生した場合は主治医と相談の上提供しますので栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。

【電子カルテ入力時の留意点】

- ・1日分まとめて提供しますが、食事代算定のため主食は「栄養剤夕配膳」になっています。
- ・経鼻等、液体の栄養剤を消化管内で半固形化する場合は、特別指示コメントの「経管栄養剤」から必要量(300～400kcalに1本)に合わせ「REF-P1 ○袋」を選択入力してください。

〈半固形栄養剤の水分補給について〉

- ・経管栄養剤と同様に15時に1日分配膳します。
- ・1日に必要な量を「特別指示・コメント」より選択し、オーダーしてください、

<経管栄養剤>

E:エネルギー
P:たんぱく質
F:脂質
水:水分量

糖尿病や心疾患などの代謝異常は？

ある

なし

消化吸収不良

糖尿病

腎不全

褥瘡は？

なし

あり

栄養剤の形態は？

液体

半固形状

ペプタメスタンダード(消化態標準)

200ml/本

1.5kcal/ml E 300 kcal

P 10.5 g

F 12.0 g

水 153 ml

NPC/N:153

消化態栄養による継続的

な栄養管理

ペプタメンAF(消化態)

200ml/本

1.5kcal/ml E 300 kcal

P 18.9 g

F 13.2 g

水 156 ml

NPC/N:74

消化態栄養による早期の

集中的な栄養管理 高たんぱく質

ペプタメンインテンス(消化態)

200ml/本

1.0kcal/ml E 200 kcal

P 18.4 g

F 7.4 g

水 170 ml

NPC/N:43

高侵襲下等、早期の過剰

エネルギー・炭水化物割合に配慮 高たんぱく質

インスロー

200ml/本

1kcal/ml

E 200 kcal

P 10.0 g

F 6.6 g

水 169 ml

NPC/N:103

糖質吸収が緩やか

リーナレンLP

250ml/パック

1.6kcal/ml

E 400 kcal

P 4.0 g

F 11.2 g

水 189.6 ml

NPC/N:614

低蛋白・Na・K・P

※リーナレンLPは

他剤と併用して使用する

必要があります。

使用の場合は事前に

栄養管理に連絡してくだ

さい

REF-P1で固まりにくい

アイソカルサポート1.0バッグ

300ml/本

1kcal/ml E 300 kcal

P 13.5 g

F 8.4 g

水 252 ml

NPC/N:110

食物繊維(グアーガム分解物)配合

アイソカルサポート1.0バッグ

400ml/本

1kcal/ml E 400 kcal

P 18.0 g

F 11.2 g

水 336 ml

NPC/N:110

食物繊維(グアーガム分解物)配合

PGソフトEJ(胃瘻用)

200ml/本

1.5kcal/ml

E 300 kcal

P 12.0 g

F 6.6 g

水 131 ml

NPC/N 134

粘度 約20,000mPa・s

半固形状水分補給

ニュートリートウォーター

300g/本

E 6 kcal

P 0 g

F 0 g

水 298 ml

ブイクレスや
オルニュートを併用

ORNUTE

粘度調整食品

REF-P1

90ml/本

液体栄養剤に使用

E 0 kcal

P 0 g

F 0 g

水 90 ml

300 ~ 400 kcalに1本使用

高濃度

メイバランス1.5

333ml/本

1.5kcal/ml E 500 kcal

P 20.0 g

F 14.0 g

水 255 ml

NPC/N:134

バランスのよい栄養組成

アイソカルBag・2K

250ml/本

2kcal/ml E 500 kcal

P 18.0 g

F 20.0 g

水 175 ml

NPC/N:150

水分制限可能

REF-P1で固まりにくい

経管栄養剤

2024.4

		栄養剤名	容量	水分	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	Ca	Fe	Na (食塩相当量)	K	Mg	Zn	Cu	P	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	ビタミンD	ビタミンE	食物繊維	n-6/n-3	フィッシュオイル	NPC/N	乳糖	浸透圧	pH
				(ml)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg) (g)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(μgRE)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(g)						(mOsm/L)
消化態栄養	(1.0kcal/ml) 重症時	ペプタメンイン テンス	200ml	170	200	18.4	7.4	15.0	120	3.6	240 (0.61)	360	42	2.6	220	100	280	1.00	1.00	80	4.80	4.0	0		5.0	43	(-)	310	6.8
	(1.5kcal/ml) 重症時	ペプタメン AF	200ml	155	300	19.0	13.2	26.4	202	3.2	240 (0.61)	464	62	4.4	300	170	300	0.76	1.00	80	2.80	3.0	0	1.8	5.0	74	(-)	440	6.9
	(1.5kcal/ml)	ペプタメン スタンダード	200ml	153	300	10.5	12.0	37.5	210	3.2	429 (1.09)	320	96	4.4	300	170	300	0.76	1.00	80	4.20	3.0	0		5.0	150	(-)	520	6.9
半消化態栄養	液体	(1.0kcal/ml) アイソカル サポート1.0	300ml	252	300	13.5	8.4	40.5	210	2.7	570 (1.45)	480	81	3.3	300	165	240	0.75	0.84	63	3.6	2.7	4.5		3.0	110	(-)	420	6.8
		(1.0kcal/ml) アイソカル サポート1.0	400ml	336	400	18.0	11.2	54	280	3.6	760 (1.93)	640	108	4.4	400	220	320	1.00	1.12	84	4.8	3.6	6		3.0	110	(-)	420	6.8
		(1.5kcal/ml) メイバランス 1.5	333ml	255	500	20.0	14.0	73.5	300	5	550 (1.40)	500	100	4	400	300	300	0.75	1.00	80	2.5	15	5	3.2	2.8	134	微量	550	6.5
		(2kcal/ml) アイソカルBag・2K	250ml	175	500	18.0	20.0	59.5	375	6.5	750 (1.9)	375	160	5.5	400	375	400	0.75	1.15	90	3.0	5.0	5.0	4.0	3.0	150	(-)	480	6.5
	半固形	(1.5kcal/g) PGソフト	200g	131	300	12.0	6.6	48.2	180	3.0	408 (1.04)	387	105	3.6	300	225	255	0.75	0.6	45	1.65	2.7	1.1	2.7	4.2	134		460	4.0未満
半固形状水分補給		ニュートリート ウォーター	300g	298	6	0.0	0.0	2.4	6		1 (0.07)	45	0.6										1.2						
粘度調整食品		REF-P1	90ml	90	5						120												1.4						
糖尿病用		(1.0kcal/ml) インスロー	200ml	169	200	10.0	6.6	24.4	160	2.0	220 (0.56)	160	50	2.0	100	160	150	1.20	1.00	80	1.50	16.0	3.0	2.4	2.8	103	微量	540	7.2
腎不全用		(1.6kcal/ml) リーナレンLP	250ml	189	400	4.0	11.2	70.0	120	6.0	120 (0.3)	120	60	6.0	300	80	240	0.48	0.52	36	0.52	4.0	2.0	2.6	2.8	614		720	5.7
免疫調整栄養剤		メイン	200	169	200	10.0	5.6	26.6	160	2.0	140 (0.36)	160	40	2.0	100	140	300	0.5	0.6	100	1.5	10	2.4			102	微量	600	4

リーナレンLPは、他の栄養剤を併用する必要あり

耳鼻科術後自動進行(セット食)

P1-902		
ラリンゴ・全麻・チュービング		
食種	回数	コメント
欠食	3	-
5分粥食	3	-
全粥食	3	-
常食	継続	-

備考:朝から入力

P1-913		
レクアデ(全麻)		
食種	回数	コメント
欠食	3	-
流動食	3	★
3分粥食	3	★
5分粥食	3	★
指示有り全粥食	3	★
指示有り軟飯食	3	★
指示有り常食	継続	★

備考:朝から入力

P2-901		
鼻手術		
食種	回数	コメント
ハーフ常食	1	-
欠食	2	-
全粥食	6	-
軟飯食	3	-
常食	継続	-

備考:朝から入力

P1-905		
レクアデ(幼児2)		
食種	回数	コメント
欠食	3	-
流動食	1	★
3分粥食	1	★
幼児2 5分	1	★
幼児2 全粥	継続	★

備考:朝から入力

P1-905		
レクアデ(学童)		
食種	回数	コメント
欠食	3	-
流動食	1	★
3分粥食	1	★
5分粥食	1	★
学童 全粥	継続	★

備考:朝から入力

〈備考〉

★印はコメント入力が必要:しみる物禁止

×柑橘・果汁・ゼリー禁止

朝 みそ汁→卵スープ又は清汁

電子カルテ(移動給食オーダー)入力時 留意事項

<締切時間について>

- ・食事内容の変更は、原則1次締切時間までに行うようにしてください。
- ・締切時間以降の対応については下記の表の通りです。

栄養管理科内線: **事務所 5120(8:45~17:15)**

調理室 5126(17:15~翌朝8:45)

朝食		1次締切 ～前日16:00	2次締切 ～6:00	最終締切 6:00 ～ 8:30
	食事開始・ 変更 欠食・外泊 退院・転棟	○	△ (アップする食事・パン食は対応不可)	× 要電話連絡*1
昼食		1次締切 ～ 8:30	2次締切 ～ 11:00	最終締切 11:00 ～ 12:30
	食事開始・ 変更 欠食・外泊 退院・転棟	○	△ (食事開始・変更は予備食で対応)	× 要電話連絡*1
夕食		1次締切 ～ 12:45	2次締切 ～ 16:00	最終締切 16:00 ～ 18:30
	食事開始・ 変更 欠食・外泊 退院・転棟	○	△ (食事開始・変更は予備食で対応)	× 要電話連絡*1

*1)最終締切時間以降は電話連絡いただいた場合に限り、内容によって対応します。
原則、食事開始・変更は予備食で対応、欠食・転棟は対応、上がる食事・外泊・退院は対応不可です。

〈備考〉

- ・電子カルテで締め切り時間のワーニングが表示されるのは最終締切時間からです。それまではワーニング表示されませんが、内容によって(朝のパン食への変更等)は対応できない場合があることをご了承ください。

<コメントについて>

- ・禁止・変更・追加等のコメントは原則「特別指示・コメント」から選択して入力してください。
- ・「特別指示・コメント」で対応できない内容の場合のみ、フリーコメントに記載してください。
- ★フリーコメントを記載・変更する際は、必ず栄養管理科(内線5120)まで電話連絡をしてください。
- ★禁止・変更・追加等の対応はアレルギーもしくは治療上必要な場合に限りです。好き嫌い等による対応は原則不可ですので、フリーコメントへの記入は控えてください。
- 低栄養等で対応が必要と思われるときは、栄養管理科(内線5120)まで相談してください。

<主食について>

- ・欠食:食事は提供されません。
- ・主食なし:おかずのみ提供されます。
- ・栄養剤夕配膳:食事代を算定するための主食です。前日の夕食時にまとめて栄養剤を配膳している場合等で、実際にはその食区分での食事の提供はされません。
- ・塩分制限食でめんは不可、嚥下食でパンは不可など、食種により選択できる主食が異なります。項目外の主食を選択希望の場合は栄養管理科までご相談下さい。

別紙4 業務分担表

	業務内容	受託者	委託者
栄養管理関係	食事基準(約束食事箋)の作成・管理		○
	献立作成		○
	栄養指導		○
	栄養管理計画書の作成		○
	献立表・帳票類の印刷		○
	食数管理(時間外、日曜日を除く)		○
	食数管理(時間外、日曜日)	○	
	アレルギー・栄養状態低下・病態等に応じた個別献立の作成		○
	アレルギー・栄養状態低下・病態等に応じた個別献立の調理	○	
	栄養管理委員会・NST委員会など関連会議への出席	○	○
調理作業関連	調理業務の管理	○	
	調理・盛り付け・膳組	○	
	配膳・下膳(バットサイド)	○	
	食器洗浄・消毒・保管	○	
	調理用機器・備品の清掃・洗浄	○	
	検食・職員食の調理・配膳	○	
	献立・調理検討会への出席	○	○
食材管理関係	食材納入業者の選定		○
	食材料の契約購入事務		○
	食材の発注		○
	食材の仕分け	○	
	食材の受け取り(受託者は委託者が不在時のみ行う)	○	○
衛生管理	衛生管理帳票類の作成	○	
	衛生管理帳票類の記録	○	
	調理室等の衛生管理	○	
	調理器具の衛生管理	○	
	従事者の衛生管理・関係帳票の記録	○	

別紙4 業務分担表

	保存食の管理	○	
	残食・残飯の処理・記録	○	
施設管理	調理室の設備の設置・改修・管理		○
	調理機器の簡易な保守・修理	○	
	休憩室の管理・清掃	○	
労務管理	定期健康診断の実施	○	
	定期健康診断の結果の確認		○
	検便の実施	○	
	検便結果の確認		○
	事故防止対策の作成	○	
	従事者の勤務表の作成・管理	○	
その他	従事者に対する研修・教育	○	

別紙5 年間行事予定

月	行事	内容	備考
4月	花見弁当	田楽・桜餅等	
5月	子供の日	ちらし寿司・ちまき	
6月	入梅	和菓子	
7月	七夕	鮭チラシ	
	土用の丑の日	鰻丼	
8月	丸八の日	味噌カツ ういろう	
9月	敬老の日	お赤飯	
	お彼岸	おはぎ	
	お月見	お月見団子	
10月	ハロウィーン	かぼちゃプリン	
11月	立冬	お弁当	
12月	クリスマス	ケーキ	
1月	お正月	おせち料理	
	七草	七草粥	
	鏡開き	ぜんざい	
2月	節分	鰯料理・豆菓子	
	バレンタイン	チョコプリン	
3月	お雛様	ちらし寿司	

別紙6 費用負担区分表

費 用 項 目	受託者	委託者
従事者の健康診断料及び検便検査料	○	
従事者の被服費、クリーニング代、履き物、エプロン、名札等の購入費	○	
従事者の使用するロッカー、下駄箱等の備品購入費		○
調理施設の補修、増設、改修等の維持管理費		○
厨房設備、備品の購入費		○
食器・ラップ・シリコンペーパー等購入費		○
調理機器・器具購入費、設置工事費		○
事務用設備(栄養管理事務室の机、椅子等)購入費		○
衛生用品費(マスク、ペーパータオル、手洗用消毒液、食品添加物アルコール製剤、次亜塩素酸ナトリウム溶液等)		○
厨房内床清掃用洗剤		○
調理室用ゴミ処理袋		○
食器洗浄用消耗品費(スポンジ、ナイロンタワシ等)		○
食器洗浄用洗剤	○	
電気、ガス、上下水道等の光熱水費		○
防虫、防鼠、消毒費、ダクト等の清掃費		○
塵芥及び残菜、残飯処理費		○
委託者に提出する書類及び給食関係書類印刷費		○
関係官庁諸手続費	○	
清掃用具費(モップ、ポリバケツ、ビニール袋、ほうき等)		○
清掃用洗剤費		○
事務用品費(従事者用)		○
救急医療費(包帯、カットバン等)、衛生管理費		○
通信連絡費	○	
各種保険料(施設賠償等)	○	

総合評価落札方式による契約に関する特約条項

(総合評価落札方式に係る実施提案等の履行の報告)

第 1 条 受注者は、この契約の入札時に行った実施提案等（以下「実施提案等」という。）の履行について、発注者が指定した様式により発注者に報告しなければならない。

(実施提案等が不履行となった場合の違約金)

第 2 条 受注者の責めに帰すべき事由により実施提案等について全部又は一部が不履行となった場合、受注者は発注者の指定する期間内に違約金を支払わなければならない。

2 前項の違約金の額は、次の式により算出する。

違約金の額＝当初の委託代金額×（1－実施提案等に基づく評価点について実際に受注者が履行した内容に基づいて算出し直した点数／実施提案等に基づく評価点）