

# 平成30年度 給食業務委託仕様書

社会福祉法人べつかい柏の実会  
特別養護老人ホーム 清翠園

## 業務委託仕様書

(特別養護老人ホーム及びデイサービスセンター給食)

### (総則)

第1条 業務委託契約書(以下「契約書」という。)第1条に規定する仕様書は、本仕様書とし、必要の都度追補又は改廃する。

### (業務の目的)

第2条 社会福祉サービスの一環としての特性を理解し、入所及び通所者の健康の維持・向上と満足度の向上を図るよう、安全で美味しい食事提供及び栄養の補給を目的とする。

### (業務主任担当者等)

第3条 業務主任担当者は、契約書第3条の規定によるものとし、業務責任者及び栄養士を除く業務従事者については、契約書頭書2(イ)の業務の場所(以下「施設」という。)に、本業務を適切に履行できる人数を配置しなければならない。

2 栄養士は、栄養士法施行規則(昭和23年厚生省令第2号)の規則に基づく有資格者でなければならない。

3 受注者は、業務開始前にあらかじめ発注者に業務従事者を通知し、確認を受けること。また、その者を変更したときも、同様の確認を受けること。

なお、業務従事者の確保にあたっては、当該業務の特殊性により行事食並びに個別にも対応できる適正な人員を配置し、業務が円滑に実施できるよう努めること。受注者の都合による有資格者の異動等に関しては発注者と事前に協議し、移行期間を設けて確実な引継ぎを行い、業務の質の低下を招かないようにしなければならない。

また、業務従事者の定着に十分留意し、頻繁な異動や退職が無いよう努めること。

4 前項の規定により発注者に通知する業務従事者のうち、1名以上は調理師免許を有する者であり、業務従事者総数の半数以上は、調理師免許を有する者又は調理師受験資格の有資格者(調理実務経験2年以上の者)でなければならない。

5 契約書の規定に基づく指導助言者は、栄養士及び第3項に規定する業務従事者の通知にあたっては、必要資格を証する書類等の写し又は経歴書を添付すること。

6 受注者は、1日における時間帯ごとの業務従事者配置数を契約書第4条に規定する業務計画書において示すものとし、発注者の確認を受けること。

### (業務主任担当者等の責務)

第4条 業務主任担当者は、業務責任者を始めとする全ての従事者の人事・労務管理、研修・訓練及び健康管理、業務の遂行管理、業務の秩序維持や労働安全、施設設備等の管理に責任を負う者であると共に、受託者を代理してすべての従事者の指揮監督及び発注者との連絡調整を行うこと。また、施設の管理者、担当者等と給食業務の円滑な運営のため随時協議すると共に、必要な帳票を業務を行う場所に備え、開示できるよう整えておくこと。

2 本業務に関する契約書・仕様書及び指示事項について、従業員に周知させ業務が円滑に進むよう指導すること。

3 指導助言者は、定期的な指導及び助言を行い、施設から食事・栄養・衛生管理の内容に関して必要な改善措置を求められた場合には、直接指導及び助言ができるものでなければならない。

また、指導及び助言の内容を記録し、開示できるよう整えておくこと。

4 業務責任者は、業務主任担当者の補助者として従事者の指揮監督及び施設の業務担当者との協議、連絡調整を行うこと。

5 栄養士は施設に配置し、その者が献立等の作成を行うものとし、行事食や特別食について施設の職員である

栄養士と協議及び調整を行うこと。

(標準作業計画書)

第5条 受注者は、施設に次に掲げる標準作業計画書を常備し、従事者に周知すると共に、発注者からの請求による開示を可能にしておくこと。なお、標準作業計画書は「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成25年10月22日食安発1022第10号)に示されている要件を満たす内容であるものとする。

- (1) 従事者の配置区分
- (2) 業務分担
- (3) 作業線表(タイムスケジュール)
- (4) 適時・適温の給食の実施方法
- (5) 食器の処理方法
- (6) 調理の作業方法
- (7) 作業点検記録の作成と確認方法
- (8) 材料管理、施設内清潔保持方法等の衛生管理

(業務計画書)

第6条 受注者は、施設に次に掲げる業務計画書を常備し、発注者からの請求による開示を可能にしておくこと。

- (1) 業務主任担当者・指導助言者・業務責任者体制等の業務の管理体制
- (2) 従事者の教育・研修
- (3) 労働安全衛生等の実施方法
- (4) 責任者及び栄養士、調理師等の配置人数

(献立作成)

第7条 献立は、施設があらかじめ示す基準等に基づき、献立名、食品名、一人当たり可食部使用料、栄養価等を記載した予定献立表を作成し、施設が支持する期日までに提出の上、確認を受けること。献立の修正指示があった場合には、速やかに変更を行い改めて発注者の承認を受けること。

- 2 提供した全食種について予定・実施献立表を作成すること。
- 3 所要の栄養価・食料構成を確保し、喫食者の状態にあった献立作成を基本として、これに基づく調理を行うこと。また、地域の特性及び喫食者の嗜好を配慮し、入所生活に潤いと変化を持って貰えるべく季節感・行事等を考慮し変化に富んだ献立とすること。なお、行事食の日程や給食等の内容については、施設の指示に従うこと。
- 4 献立作成・調理にあたっては、検食簿所見・嗜好調査・残食量も反映し、内容の向上に努めること。
- 5 喫食者の状態により、医師等の指示に基づく個別対応に努めること。
- 6 毎食ごとに、別に示す数の検食を作成し、施設職員の検食を受けること。
- 7 関係官庁の提出する書類等については、施設の指示する日までに提出すること。

(給食食材)

第8条 決定した献立及び予定数に基づき、献立表に支持された企画等を遵守して給食材料(検食・保存食も含む)を発注すること。やむを得ない事情により、給食材料の変更を行う場合は発注者に申し出、許可を得ること。

- 2 給食材料については、納品日や納品時間に留意し鮮度の良いものを購入すること。
- 3 給食材料の選択については、栄養価及び安全性・衛生面・食味について留意し、レトルト食品・冷凍食品等の使用については施設との協議を怠らないこと。
- 4 納品された給食材料の検収については、検収点検簿に従い速やかに行い、専用の容器に分類し、所定の場所に衛生的に保管すること。
- 5 購入した給食材料については、所定の帳票様式を使用して適正な管理を行うこととし、出庫品目は献立表に

基づくものであること。

6 給食材料費については本業務の目的を遂行するために適正に執行し、1ヶ月ごとの仕入状況を発注者の指定する様式で期日までに報告すること。

(調理業務等)

第9条 調理業務は、契約書第4条の規定に基づく業務計画表及び施設の指示事項に基づき、所要の栄養の確保及び献立表に示される分量等に従うと共に、味の確認を怠らずに実施すること。

2 調理はクックサーブ、クックチル及びクックフリーズを適切に組み合わせて実施すること。

3 常食が適当でない喫食者及び経管栄養食については、施設の指示に従うこと。

4 給食内容に適した衛生、保温、保冷に配慮し、調理開始時間、盛り付け、配膳を効率よく実施すること。

また、食器、配膳車等の使用については、施設から指示された内容に従うこと。

5 喫食者個々の状態に合った調理方法や盛り付けに配慮し、喫食率の向上に努めること。

(食品の衛生管理)

第10条 食品の取扱いは、常に衛生的に行うこと。

2 保存食は、主食・汁等を含む全ての給食物(原材料及び調理済食品)を食品ごとに50gを清潔な容器に保管し、-20℃以下で2週間保存すること。なお、原材料は特に洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で保存しなければならない。

(給食時間等)

第11条 配膳、下膳及び給食時間等については、本仕様書において別に定める。

(健康衛生管理、点検及び報告)

第12条 業務責任者、栄養士、業務従事者(以下「従事者等」という。)の健康衛生管理に留意し、次の各号に掲げる健診等を実施して速やかに発注者に報告すること。

(1) 採用時の健康診断

(2) 月1回以上の検便

(3) 年1回以上の健康診断

(4) インフルエンザ等の感染症について、発注者から抗体検査や予防接種の要請があったときは集団感染予防の見地から適切に対応すること。

2 従事者等の日常衛生管理について、次の各号に掲げる事項について点検し、施設の定める所定の様式に従って報告すること。

(1) 前項各号に掲げる健診等の結果、業務に支障を及ぼす従事者等を業務に従事させないこと。

(2) 前号のほか、下痢症状、発熱、咳、外傷、皮膚疾患その他伝染性疾患の疑われる者、または、同居家族等がこれらの疾患に罹った者(疑いのあるものを含む)を業務に従事させないこと。この場合、発注者に速やかに報告すること。

(3) 衛生的な作業服を着用させ、マスク、キャップ、使い捨て手袋等を着用させること。

(4) 作業にあたり、常に頭髪、手指、爪等の清潔保持に努め、作業の前後には必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。

(5) 作業中は、専用便所を使用し、作業服を脱ぐと共に履物も取り替えること。

(施設の衛生管理、点検及び報告)

第13条 施設の衛生管理には、常に細心の注意を払うものとし、次に掲げる事項について管理、点検を行い、施設が示す必要事項については、施設の定める所定の様式に従って報告すること。

(1) 使用水の残留塩素、冷凍・冷蔵庫・冷蔵室・温蔵庫・厨房内・配膳車・食品保管庫等の温度・湿度等の点検。

(2) 厨房・食品保管庫・配膳室・配膳車・検収場所・専用便所・残飯置場・休憩室・事務室・玄関・グリスト

ラップ等を常に清潔にし、定期的に清掃をすると共に、排水・防湿・痛風・採光・防虫・防鼠にも万全を期すこと。

(3) 厨房等に従事者等以外の者を入れないと共に、作業に関係ない物・不要な物を持ち込まないこと。また、従事者等以外の者が業務の必要上立入りするときには、施設の許可を受けること。

(4) 手洗い設備を常に清潔に使用すると共に、洗浄液・消毒液・次亜塩素酸ナトリウム・使い捨て手袋・ペーパー等を常備していること。

(5) 冷凍庫・冷蔵庫は定期的に清掃し、常に清潔に保管すること。

(6) その他必要な衛生管理を行うこと

第 14 条 発注者が貸与した施設の調理機器・配膳車・食器類は、常に洗浄・殺菌・消毒を行い、所定の場所に整理整頓し管理に万全を期すこと。

2 調理機器類は、個々にその取扱要領を従事者等に周知し、正しく丁寧に取り扱い、破損・事故のないように注意すること。

3 作業前・終了時には、器具の点検を行い、不備のある場合には施設に報告すること。

4 食器・調理機器類は定期的に棚卸を行い、在庫数・破損数の報告を行うこと。

5 厨房内における節水・節電・空調温度適温設定等の適正管理を行い、光熱水費節減に努めること。

6 作業終了時には、扉の施錠、消灯・火元・換気扇等の確認をすること。

(従事者の研修及び教育)

第 15 条 従業員に対して、業務を的確・安全に行えるように資質向上を目指し、定期的に調理技術及び衛生管理等の研修・教育を行うこと。また、次の各号については、日時、研修内容、参加者名簿等を記録し、開示できるように整えておくこと。

(1) 施設外研修

(2) 施設内研修

(秘密の保持)

第 16 条 受注者又は受注者の従業員は、業務上知り得たいかなる情報もこれを他人に漏らしてはならない。その職を退いた後も同様とする。また、喫食者の個人情報の取扱いについては、次の各号に掲げる事項を遵守すること。

(1) 個人情報については、受託した業務範囲で取り扱うこと。

(2) 食事箋等の授受・管理・保管は、施設が定めた場所・手順等に従うこと。

(3) 個人情報の記載された書面は、整理整頓し、誤開示・漏洩・改ざん等の事故のないように取り扱うこと。

(4) 個人情報に関わる書面・データは、施設の指示に従い作成すること。また、廃棄する場合には、判読不能な状態にして処分すること。

(5) 従業員に個人情報に関し非開示の同意を得ること。また、必要な教育を行うこと。

(6) 施設が業務上提供した全ての個人情報は、使用后、施設に返却するか、施設の許可を得て判読不能な状態にして処分すること。

(その他)

第 17 条 給食業務におけるインシデントやアクシデントがあった場合には、直ちに発注者に報告し指示を仰ぐと共に所定の様式にて報告し、原因究明と再発予防に努めること。

第 18 条 施設運営上必要とする施設事業（避難訓練・消防訓練等）、学生等の実習関係については、要請があった場合には速やかに協力すること。

第 19 条 次にあげる業務マニュアルを整備し、提示を行う。

(1) 食中毒発生時業務対応マニュアル

(2) 災害時業務対応マニュアル

第 20 条 委託期間が終了するときには、発注者が指定するものに対し、給食提供等に影響が無いよう円滑に業務引継ぎを行うこと。また、引継終了時には、全引継項目及び内容を記した引継終了報告書（引継ぎを受けたそれぞれの者及び代表者が記名押印したもの）を作成し、発注者に提出すること。

なお、引継業務において発生する費用等については、受注者側において負担するものとする。

第 21 条 この仕様書は、業務を実施するための大要を示すものであり、記載のない事項については特別養護老人ホーム及びデイサービスセンターの給食業務の本旨に従い、誠意をもって協議し決定するものとする。

第 22 条 第 11 条に規定する配膳、下膳及び給食時間等については、次の各号に掲げるとおりとする。

(1) 特別養護老人ホーム「清翠園」の給食時間帯・配膳時間及び下膳時間

	給食時間	配膳	下膳
朝食	8:00~9:30	7:40~7:50	9:30以降
昼食	12:00~13:20	11:40~11:50	13:20以降
夕食	17:30~18:50	17:20~17:30	18:50以降

(2) デイサービスセンター「ひだまり」の給食時間帯・配膳時間及び下膳時間

	給食時間	配膳	下膳
昼食	12:00~13:00	11:40~11:50	13:00以降
おやつ	14:35~15:00	14:15~14:25	15:00以降

(3) 食事の取消し・変更可能時間

朝食	前日の 17 時まで
昼食	当日の 10 時まで
夕食	当日の 15 時まで

(4) アレルギーに対応するため、すべての給食材料の原材料を確認し、明確に把握すること。また、いつでも対応できるよう準備しておくこと。

(5) 施設行事等への協力

第 23 条 第 7 条第 7 項に規定する検食の数は、朝食 1 食、昼食 1 食、夕食 1 食とする。

第 24 条 施設は給食業務に係る契約事項の履行状況を点検すると共に、必要な措置等を行うための会議の開催・運営にあたる。また、この会議は月 1 回以上開催する。

第 25 条 喫食者の栄養基準及び献立の作成基準として、栄養所要量算定表及び食品構成表を作成し、受注者に提示する。

第 26 条 施設は、あらかじめ提示してある基準と期日に基づき提出された予定献立表を確認する。

第 27 条 個別対応・経管栄養・行事食等の給食方法について、必要な事項を提示又は指示する。

第 28 条 給食業務の衛生管理について、次の各号に掲げる業務を行う。

(1) 調理業務従事者の定期健康診断、毎月の検便の実施状況及びその結果についての確認。

(2) 厨房（付帯設備を含む）及び調理機器等の衛生管理・食品（購入材料）の取扱い等必要な事項について指示し、確認を行うと共に、食中毒予防対策等衛生管理についても関係機関と十分連携を図り、事故防止に万全を期すよう指示する。

第 29 条 施設の職員が栄養・嗜好・衛生的観点から検食を行い、結果について検食簿に記録して給食内容の改善に活用する。

第 30 条 入所及び通所者個々の栄養状態や身体状況を把握し、栄養ケア計画をふまえ多職種で栄養管理を行う。

## 業務説明書

食数・個別対応に関して

1 特別養護老人ホーム入所者定員 … 90名、短期入所者定員 … 10名

① 食形態区分(入所者)

H29.11現在

	食形態区分		男	女	計(名)
1	米飯	+ 常菜	7	14	21
2	米飯	+ 粗刻み食	5	10	15
3	米飯	+ ソフト食	0	1	1
4	粥	+ 粗刻み食	9	9	18
5	粥	+ ソフト食	9	13	22
6	粥	+ ミキサー食	0	1	1
7	ソフト粥	+ ソフト食	0	1	1
8	ソフト粥	+ ミキサー食	1	0	1
9	経管栄養		2	8	10
	合計		33	57	90

② アレルギー・禁止食品対象者 … 延べ 約100名

牛乳・乳製品、肉、魚、納豆、そば、野菜、芋、果物、漬物等約30品目に対応

③ 塩分・エネルギー・内服薬等による食事制限に対応 … 延べ 約20名

2 デイサービスセンター定員 … 1日35名(月～土曜日)

※デイサービス通所者においても上記①②③に関して対応する

行事食一覧 (H30予定)

	祭事による行事食	特別行事食	
	特養・デイ	特養	デイ
4月	昭和の日	ハイキング	誕生週間
5月	憲法記念日		誕生週間
	こどもの日		
6月			誕生週間
7月	海の日	別海まつり	誕生週間
8月	山の日		誕生週間・夏祭り週間
9月	秋分の日	敬老会	敬老会
			誕生週間
10月	体育の日	ハイキング	誕生週間
11月	文化の日	ハイキング	誕生週間
	勤労感謝の日		
12月	天皇誕生日		誕生週間
	クリスマス		
	大晦日		
1月	正月三が日		誕生週間
	七草の日		
	成人の日		
2月	節分	ハイキング	誕生週間
	建国記念の日		
3月	春分の日	ハイキング	誕生週間



## 献立のルール (H30 予定)

味噌汁	朝食と昼食は毎食、夕食は週4回
卵料理	朝食に週1~2回と夕食に週1回
魚料理	週に5回以上、骨は取り除く
肉料理	鶏肉・豚肉・牛肉、酵素で柔らかくする
麺料理	不定期 月2回
カレーライス	週1回 (日曜日、肉3回+シーフード*1回)
果物	週5~6回 (缶詰使用は週3~4回)
お好み食 (注文者が費用を負担)	月に2回、注文者にはメイン料理は提供しない
おやつ	H30より提供しない (H29は週1回提供)
嗜好品	H30よりコーヒーについて提供しない

\*基本ルールであり、例外はある

H29施設栄養基準

	エネルギー Kcal	蛋白質 g	Ca mg	鉄 mg	VA μgRE	VB <sub>1</sub> mg	VB <sub>2</sub> mg	VC mg	塩分 g
常食	1500	55.0	600	6.0	550	1.0	1.1	85	7.0~8.0
粥食	1300	50.0							

H29給与食糧構成基準算定表

(常食)

		施設内給食栄養基準(1人/1日平均)									
		食糧構成 基準 (おやつ を含む)g	加重平均栄養量								
			エネルギー Kcal	蛋白質 g	脂肪 g	カルシ ウム mg	鉄 mg	ビタミン			
							A μgRE	B <sub>1</sub> mg	B <sub>2</sub> mg	C mg	
穀 類	米	210	754	12.8	1.9	81.6	1.7	60	0.38	0.14	0
	パン類										
	めん類	10	18	3.2	0	0.4	0.1	0	0	0	0
	その他穀類										
いも類		40	44	0.6	0	7.9	0.1	0	0.03	0.01	7
砂糖類		7	25	0	0	0.1	0	0	0	0	0
菓子類		15	54	1.1	1.8	21.3	0	1	0	0	0
油脂類		6	50	0.0	5.4	0.3	0	1	0	0	0
大豆製品		45	63	6.0	5.2	37.5	1.0	1	0.05	0.07	0
みそ類		20	43	2.4	1.4	16.6	0.6	0	0.06	0.02	0
豆類・種実類		10	34	1.7	0.7	18.6	0.5	0	0.04	0.02	0
果実類		50	38	0.2	0.0	2.5	0.1	4	0.01	0.01	8
緑黄色野菜		150	44	2.4	0.1	91.5	0.6	567	0.06	0.06	35
淡色野菜		200	48	1.6	1.4	48.0	0	6	0.04	0.00	29
海藻類		3	4	0	0	4	3	7	0.05	0.02	1
動 物 性 食 品	魚介類	60	96	11.3	8.8	18.0	0.4	15	0.04	0.09	0
	獣鳥鯨肉類	50	107	8.8	3.5	6.3	0.3	6	0.17	0.06	2
	卵類	25	33	2.7	3.2	12.3	0.4	33	0.02	0.10	0
	牛乳	80	53	2.6	3.0	88.0	0	30	0.03	0.29	1
	脱脂粉乳										
	乳製品	140	76	3.0	1.0	127.0	0.0	39	0.01	0.14	36
合 計			1584	60.6	37.8	582	9.2	770	0.99	1.18	118

炭水化物エネルギー比:58.9% 動物性蛋白質:46.9% 脂肪E比:21%

\* ビタミンB強化目的に朝食米飯・粥と、食物繊維強化目的に朝食味噌汁において栄養補助食品使用

\* 粥食は、米150g

入居者食形態

茶碗・お椀	大草原	炊きあげ	副		汁物	漬物	塩辛	牛乳	ヤクルト	ヨーグルト	ヨーグルト	シリアル	ヨーグルト	乳製品	納豆	カレー	ハヤシ	シチュー	グラタン	種	ウナギ	おはぎ	加糖和菓子	グレープフルーツ
小	12	常	常																					
小	3	常	常																					
小	5	130g	粗			減塩	×	×	×															
小	6	130g	粗			0.5杯×2																		
大	2	粥	粗																					
大	7	粥	ソフト																					
大	10	粥	ソフト																					
×	8	粥	ソフト																					
大	11	粥	ソフト																					
大	1	粥	ソフト																					

禁:漬物等小皿・牛乳

禁:牛乳・シチュー・グラタン・メイン肉

禁:牛乳・乳製品(朝にヤクルトのみ、夕はお茶で)シチュー・グラタン

禁:牛乳・肉

禁:漬物等小皿・牛乳

禁:カレー・ハヤシ・うなぎ

禁:漬物等小皿・牛乳

めん禁





入居者食形態

茶碗サイズ	ミズナラ	炊きあがり	副	汁物	漬物	塩辛	牛乳	ヤカトル	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	納豆	カレー	ハヤシ	シチュー	麺	ウナギ	おはぎ	和洋	クラッシュ
小 ○		常	常																		
小 ○		常	粗				×										×				
小 ○		常	粗										×								
× ○		粥	常																		
小 ○		常	粗																		
ユニット黒○		常	粗																		
大 ○		粥	粗																		
ご本人 お椀・カップ		粥	粗																		
大 ○		粥	ソフト																		
2		経	管																		

×ハラン/R400×2p

めん禁

トロミ

ハヤシ禁

禁：納豆・麵

野菜無し

禁：カレー・ハヤシ・シチュー・グラタン・アルコール

禁：牛乳、シチュー・グラタン



入居者食形態

茶碗・お椀	風連湖	炊きあがり	副	汁物	漬物	塩辛	牛乳	ヤカウト	ヨーグルト	シニア	ヨーグルト	乳製品	納豆	カレー	ハヤシ	シチュー	麺	鶏卵	マヨネーズ	おはぎ	クレプルー	シユース	
小 ○		常	常																				
小 ○		常	常				×						×	×	×								
小 ○		130g																					
		常	常																				
本人用 ○		常	粗																				
大 ○		100g																					
大 ○		粥	常																				
大 ×		粥	常																				
大 ○		粥	粗																				
大 ○		粥	粗																				
× ○		粥	ミキサー																				
1		経	管																				

禁:肉・納豆・チーズ・バター・ハム・ソーセージ カレー・ハヤシ

禁:カレー・ハヤシ

禁:麺 パルススイーツ パルス皿不要(本人リハ皿に盛り付ける)

禁:カレー・ハヤシ パルススイーツ

温泉卵～エニツトレンジで火を通す

いなりのり巻きok

禁:納豆・麺

インSP-300+400





入居者食形態

茶碗・お椀	センダイハギ	炊きあがり	副	汁物	漬物	塩辛	牛乳	セカルト	ヨーグルト	ショウ	ヨーグルト	乳製品	納豆	カレー	ハヤシ	シチュー	グラタン	麺	うどん	おはぎ	かぼちゃ	クリーム	フルーツ
小	10	常	常	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	ソバ	ラーメン	いなり	×	×	×
小	12	常	常	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	温泉水	温泉水	いなり	×	×	×
小	3	常	常																				
大	11	常	粗	×																			
大	6	粥	粗																				
小	5	粥	粗																				
大	8	粥	ソフト																				×
自分	2	粥	ソフト																				
リハ	7	粥	ソフト																				
大	1	経	管																				

メイランA400 × 2p

入居者食形態

茶碗・お椀	西別川	炊きあがり	副	汁物	漬物	塩辛	牛乳	ヤクルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	納豆	カレー	ハヤシ	麺	ウナギ	おはぎ	加納子	ヨーグルト
小	2	常	常																
小	5	常	常																
大	7	常	粗																
小	10	常	粗																
大	6	粥	粗																
大	12	粥	ソフト	減塩 0.5杯 ×2	×	×													
大	8	粥	ソフト	禁:漬物等小皿・ヨーグルト・ジュース															
大	3	粥	ソフト	減塩 0.5杯 ×2															
小	11	粥	ソフト		×														
小	1	ソフト粥	ソフト		×														

禁:ヨーグルト・ジュース

減塩  
0.5杯  
×2

減塩  
0.5杯  
×2

ヤクルト  
小皿禁

トロミ

トロミ

めん禁

ユニットリハビリカップ

ラーメン禁

めん禁のり巻いなり禁

めん禁

カレーハヤシ禁追加

カレーハヤシ禁追加