

# 給食業務委託仕様書

## 第1章 一般的事項

### 1 用語の意義

この仕様書においては、「甲」とは委託者をいい「乙」とは受託者をいう。

### 2 業務場所

埼玉県深谷市小前田2691番地

社会福祉法人埼玉県社会福祉事業団 花園	指定障害者支援施設	(定員 110人)
	通所	(定員 20人)
	短期入所	(定員 16人)

社会福祉法人埼玉県社会福祉事業団 皆光園	指定障害者支援施設	(定員 50人)
----------------------	-----------	----------

※ 皆光園は、令和6年6月まで同地に開設する。

### 3 委託期間

令和6年4月1日から令和9年3月31日までとする。

## 第2章 花園の食事状況

### 1 食事の位置づけ

入所者の嗜好等に考慮し、個々のニーズに合った食事を提供する。内科医師からの指示による療養食等の対応や歯科医師との連携による食事提供の取組みも積極的に行う。食事内容に変更が生じた場合は速やかに対応する。

### 2 献立について

- (1) 献立作成及び発注業務は、甲（栄養士）が行う。  
予定献立表（令和5年9月分）は〔別紙1〕のとおり。
- (2) 指定障害者支援施設、通所、短期入所、共通の献立であり、厨房は1ヵ所で業務を行う。
- (3) 選択献立は、10日に1回程度実施する。
- (4) 施設行事に合わせ、行事献立を実施する。行事献立とは、季節行事食（年20回程度）、オードブル料理（年2回程度）、お刺身料理（年2回程度）、模擬店（年1回程度）等を指す。

### 3 食形態・食事の種類及び提供方法等（令和5年9月末現在数）

#### (1) 主食について

##### ア ご飯

ご飯の主食制限食（対象者 45人）分は、甲が指示する分量（以下「指示量」という。）とおりに盛付けをする。その他の花園分はおひつに入れ各食堂で甲が盛付けをする。ただし、丼料理、散らし寿司などの献立の時は、乙が全て盛付けをする。

皆光園分は、指示された器に指示量を乙が盛付ける。（以下、イからクも同様。）

##### イ 軟飯

乙が指示量とおりに盛付けをする。（対象者 6人）

##### ウ 全粥・ミキサー粥（全粥をミキサーにかけたもの）

乙が指示量とおりに盛付けをする。（対象者 10人）

##### エ パン

パン朝食は10日に1回程度である。乙が指示量とおりに袋等にまとめていれ、各食堂で甲が盛付けをする。また、嗜好配慮食ではパンの代わりにご飯、粥を用意し、乙が指示量とおりに盛付けをする。（対象者 63人）

##### オ パン粥・ミキサーパン粥（パン粥をミキサーにかけたもの）

摂食嚥下困難者にはパン粥（対象者 9人）を提供する。パン粥は硬さを均一にし、出来上がりにダマやムラのないように調理し乙が指示量とおりに盛付けをする。

##### カ 麺・軟麺

昼食時を主として、週3回程度、麺献立を取入れている。麺及び具材は乙の指示とおりに盛付ける。また、対象者の食べやすい長さに切って乙が指示量とおりに用意する。摂食嚥下困難者には食べやすい長さに切った麺をじっくりと煮込んだ軟麺（対象者 5人）を提供する。麺の形を残し、糊状にしないこと。特食の麺の分量、長さは以下のとおりである。

##### (ア) 麺の量

主食制限食は基本量の半量（対象者 47人）

##### (イ) 麺の長さ

粗刻み・刻み食は3cm（対象者 28人）

細刻み食はみじん切り（対象者 7人）

摂食等の課題により麺の長さに対応が必要な場合は、上記の麺の長さ以外の長さに対応する。

キ ミキサー麺（麺をミキサーにかけたもの）

中華麺、スパゲティ、そばは麺をミキサーにかけたものを乙が指示量とおりに盛付けをする。（対象者 1人）

ク 摂食等の課題により麺を食べるのが難しい人には、代替の主食、汁物、副食を用意する。

（2）副食について

利用者の高齢化及び障害の重度化により、摂食嚥下機能が低下している。副食材料については、食べやすい大きさ（小さめ）に切り、柔らかく仕上げるための工夫をしながら調理を進め、料理に見合った器に指示された食形態で乙が盛付ける。

ア 常菜

調理したものをそのまま盛付ける。但しとんかつ、チキンソテー等は食べやすい大きさに切るなどの配慮をする。

イ 配慮付常菜

調理方法等は常菜にほぼ準じるが、硬いもの、噛み切りにくいもの等は一口大に切って提供する。

ウ 粗刻み食

常菜を一口大に刻む。

エ 刻み食

常菜を小さめの一口大（5mmから1cm程度）に刻む。

オ 細刻み食

常菜を細かく刻み、刻んだ状態によりトロミ剤を加え、まとまりをよくする。

カ ミキサー食

フードプロセッサーを用いてミキサー状にし、トロミ剤を加えたものを中心とし、ソフト食などを組み合わせた食事。

また、均一なミキサー状になっているか確認（目視だけでは不可）をした上で作業を終了する。

（3）汁物について

花園分は、基本的に汁物食缶に入れて出し、各食堂で甲が盛付けをする。

ただし、刻み食、細刻み食、ミキサー食は副食の食形態と同様のものを用意し、乙が盛付けをする。又、具なしなど特別な配慮が必要な物は乙が盛付けをする。

（対象者 26人）

皆光園分は、指示された器に指示量を乙が盛付ける。

(4) 特別食

医師等からの食事箋や血液検査結果から特別食を用意する。特別食の内容は、以下のとおり。

ア 主食制限食

体重コントロールを主たる目的とし、主食量、主食内容の調整により制限を行う。(対象者 53人)

イ 主食副食制限食

体重コントロールを主たる目的とし、主食量、副食量、内容の調整により制限を行う。(対象者 5人)

ウ 塩分制限食

汁物濃度や量の調整、減塩調味料の使用、副食内容の変更等を行う。  
(対象者 14人)

エ その他

医師等から新たに指示が出されたもの。

(5) アレルギー対応食について

食物アレルギーがある場合は、代替食にて提供する。  
(鯖アレルギー：1人)

(6) 嗜好の配慮・食べやすさの配慮等について

現在行っている個別対応は以下のとおり。

ア 丼の時はごはんと具は別盛りにする。

イ 混ぜご飯の時は白飯に変更し具は別盛りにする。

ウ デミグラスソースは提供しない。

エ ロコモコ・サラダライスの際はごはんと具は別盛りにする。

食事形態及び食事の種類等の人数は以下のとおりである。(実績及び見込)

○花園

主食	令和4年度	令和5年度	令和6年度見込
0 ご飯	82 人	82 人	82 人
1 軟飯	6 人	6 人	6 人
2 全粥	10 人	10 人	10 人
3 ミキサー粥	0 人	0 人	0 人
合計(1～3)	16 人(19.5%)	16 人(19.5%)	16 人(19.5%)

副食	令和4年度	令和5年度	令和6年度見込
0 常菜	58 人	58 人	58 人
1 配慮付常菜	4 人	4 人	4 人
2 粗刻み食	7 人	7 人	7 人
3 刻み食	21 人	21 人	21 人
4 細刻み食	7 人	7 人	7 人
5 ミキサー食	1 人	1 人	1 人
6 アレルギー対応食	1 人	1 人	1 人
7 嗜好配慮食	12 人	12 人	12 人
合計(1～7)	53/98 人(54%)	53/98 人(54%)	53/98 人(54%)

○皆光園

主食	令和4年度	令和5年度	令和6年度見込
0 ご飯	27 人	25 人	25 人
1 軟飯	8 人	6 人	6 人
2 全粥	10 人	11 人	11 人
3 ミキサー粥	2 人	2 人	2 人
合計(1~3)	20 人(42.5%)	19 人(43.2%)	19 人(43.2%)

副食	令和4年度	令和5年度	令和6年度見込
0 常菜	20 人	18 人	18 人
1 配慮付常菜	3 人	1 人	1 人
2 粗刻み食	10 人	10 人	10 人
3 刻み食	7 人	9 人	9 人
4 細刻み食	3 人	3 人	3 人
5 ミキサー食	4 人	3 人	3 人
6 アレルギー対応食	0 人	0 人	0 人
7 嗜好配慮食	5 人	5 人	5 人
合計(1~7)	32/47 人(68%)	31/44 人(70.5%)	31/44 人(70.5%)

4 食数

別紙2のとおり

5 食事時間 (男子2寮は上膳なし)

朝食

	配膳終了時間	喫食時間	配膳車返却時間
検食		午前6時45分前	寮の配膳車で返却
女子1寮・女子2寮	午前7時00分頃まで	午前7時05分頃～	午前8時05分頃まで
男子1寮・男子2寮	午前7時15分頃まで	午前7時15分頃～	午前8時15分頃まで
皆光園	午前6時50分頃まで	午前7時30分頃～	午前8時30分頃まで

昼食

	配膳終了時間	喫食時間	配膳車返却時間
検食		午前11時30分前	食べ終わり次第 速やかに返却
女子1寮・女子2寮	午前11時20分頃まで	午前11時25分頃～	午後12時10分頃まで
男子1寮・男子2寮	午前11時30分頃まで	午前11時35分頃～	午後12時30分頃まで
生活介護Ⅱ(通所)	午前11時45分頃まで	午前11時50分頃～	午後12時45分頃まで
皆光園	午前11時00分頃まで	午前11時15分頃～	午後12時30分頃まで
事務所職員分	午前11時55分頃まで	午後12時00分頃～ (配膳車なし)	食べ終わり次第 速やかに返却

夕食

	配膳終了時間	喫食時間	配膳車返却時間
検食		午後5時10分前	寮の配膳車で返却
女子1寮・女子2寮	午後5時05分頃まで	午後5時10分頃～	午後6時05分頃まで
男子1寮・男子2寮	午後5時15分頃まで	午後5時20分頃～	午後6時15分頃まで
皆光園	午後5時00分前まで	午後5時00分頃～	午後6時20分頃まで

- (1) 検食分は、利用者が喫食する前に食せるように指定の場所に用意する。
- (2) 利用者分は、指定された時間までに配膳を終了し、時間どおりに食べ出せるようにする。また、適温での提供が出来るように人員配置には十分留意すること。ただし、行事等により時間が変更となる場合もある。
- (3) 返却時間に厨房に戻されるものは、食札、おひつ、食缶、食べ終わった食器・箸・トレイ、残食等であり、時間内に食べ終わらない人の食器等は、次の食事に下膳の際に返却される。

### 第3章 委託業務

#### 1 委託業務の範囲

別紙3 業務区分のとおり

#### 2 委託業務内容

##### (1) 食品管理業務

- ア 食材料の検品の際は、納品伝票に検品者名、食材料注文書に検品時間、賞味（消費）期限、要冷蔵・要冷凍品の表面温度測定値を記入する。
- イ 検品した食材料は、甲が用意した専用容器に移し替え下処理室に搬入する。
- ウ 要冷蔵・要冷凍品は、速やかに所定の場所に入れる。
- エ 土砂の付着した食材料は、必ず検品室で洗浄した上で、専用容器に入れ、下処理室に持ち込む。
- オ 食材料の相互汚染を防止するため、甲の指定した場所に、きちんと区分して保管する。
- カ 食材料の腐敗、変質、量の過不足があったときは、甲に報告をし、指示を受ける。
- キ 出庫する場合は使用品目及び使用量を確認の上、先入先出にて行うこと。ただし、余分な出庫は避けること。
- ク 食品加工時に使用する、包丁、まな板、ボール等は用途別に明確に区分し、衛生上禁止されている混同使用はしない。

##### (2) 調理及び盛付け業務

乙は、利用者の満足を得られるよう、誠意をもって調理、盛付けを行う。

##### ア 調理

(ア) 朝食、昼食、夕食の調理については、甲の指示及び献立指示書に基づいて行う。

(おやつの設定は基本的にない)

料理は手作りを基本とする。(ハンバーグやミートローフなど)



- (イ) 施設行事に付随する調理（オードブル料理、模擬店等）を甲の指示に従い実施する。
- (ウ) 献立については、必ず事前に把握し、作業の能率化を図る。
- (エ) 調理に疑問がある場合は、必ず確認をした上で作業にとりかかる。
- (オ) 調理は原則として当日調理とする。
- (カ) 加熱調理食品は、中心温度計を用いて、中心部が85℃以上で1分間以上又はこれと同等以上に加熱されていることを確認する。（記録の実施）  
また、適温で食べられるように、加熱開始時間を考慮する。（早すぎないようにする）
- (キ) 加熱作業は、火力調整を必ず行い、必要以上の加熱は避け、食材料の持つ風味等を損なわないよう注意すること。
- (ク) 冷たく食す料理については、冷蔵庫に保管し適温で提供する。
- (ケ) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、甲の定める方法で殺菌洗浄を行う。
- (コ) 食材料の切り方は、その食品の特性を考慮しながら、食べやすい形、大きさにする。また、出来る限り廃棄部分を少なくする工夫をする。
- (サ) 汚染されやすい材料は、未調理・半調理の状態で放置することなく保存に気を付けること。調理済み食品についても同様に衛生的に扱うこと。
- (シ) 汚染作業区域（検収室、下処理室、洗浄室、材料保管倉庫、廊下等）と非汚染作業区域（調理室、盛付け場）の区別を踏まえて作業にあたること。

#### イ 盛付け

- (ア) 盛付けは、甲の指示した内容（食形態等）で実施する。また、使い捨て手袋、トンダ、箸等を用いて、食品に素手で触れることがないようにする。
- (イ) 盛付けした食事は、指示とおりの数、内容であるか必ず確認する。
- (ウ) 明らかに乙の間違いにより生じた事項（数、内容間違い等）や異物混入などについては、原因究明を行い甲に報告し、再発防止に努めること。

### (3) 配膳・下膳業務

#### ア 検食分

検食分は、利用者が喫食する前に食せるよう、検食札をつけたものを指定時間までに指定場所に用意する。なお、選択献立の場合は両方のせる。

#### イ 配膳

乙は、調理、盛付けしたものを食数、食形態等を確認の上、指定時間までに指定場所（厨房内又は配膳車）に配膳する。

- (ア) 配膳は配膳車に行う。

配膳車稼働台数は、朝食及び夕食時で6台、昼食時に7台（令和6年7月以降は、朝食及び夕食時で4台、昼食時に5台）とする。

また、昼食時は、厨房内配膳（事務所職員分）もある。

(イ) 食札付きトレー配膳

花園分は基本の食事に何らかの配慮（食形態、制限食、アレルギー食等）が加わった場合は、甲の用意した食札を付け、トレー配膳（対象者 75人）したものを配膳車に入れる。皆光園分は甲の用意した食札を付け、トレー配膳したものを配膳車に入れる。

食札には、利用者の食事に関する情報が記載されている。乙は、その内容を理解した上で、個々の配膳を行う。

(ウ) その他の配膳

花園分の副食は一人分ずつ盛付けたものを、種類別にまとめて出す。

また、厨房盛付け以外のご飯はおひつ、汁物は汁物食缶で出す。（例外もあり）

皆光園分はトレーに一人分ずつ行う。

食事に必要となる、トレー、箸、スプーン、湯呑等も用意する。

(オ) 配膳車の運搬について

配膳車の運搬は、乙が行う。

ウ 下膳

甲が下膳車に食事済の食器等を返却するので、乙はこれを指定時間までに指定場所から下膳する。

(ア) 下膳は下膳車に行う。

下膳車稼働台数は、朝食及び夕食時で6台、昼食時に7台（令和6年7月以降は、朝食及び夕食時で4台、昼食時に5台）とする。

また、昼食時は、厨房内下膳（事務所職員分）もある。

下膳に必要となる使用済み食器返却カゴ、残菜用バケツ等を用意する。

(イ) 下膳車の運搬について

下膳車の運搬は、乙が行う。

(4) 残菜、残食等処理業務

ア 下膳された残食は、甲の指示に従い計測する。（記録の実施）

イ 調理に伴う残菜、下膳に伴う残食は、よく水切りをし、所定のフタ付ポリバケツに入れ残菜処理室に移動する。

ウ ダンボール、スチロール類は、コンパクトにまとめ、残菜処理室に移動する。

エ 残菜処理室は常に清潔にしておく。

オ 残菜処理室に設置されているグリストラップ内に溜まった残渣は、毎日引き上げ処分する。また、1週間に1回以上油吸収材を交換する。

(5) 食器、器具洗浄消毒業務

ア 調理等で使用した器具等は、十分に洗浄した後、消毒保管庫で殺菌・消毒し衛生的に保管すること。

- イ 食事後に返却された食器等は、下洗いをし、食器洗浄機を用いて洗浄した後、消毒保管庫で消毒する。なお、洗浄機使用後は機内清掃等行い清潔を保つ。
- ウ 洗浄に使用したスポンジ、タワシ等は毎日消毒し、衛生的に保管する。
- エ 錆を生じたもの、又は破損した食器・器具類は使用しないこと。

#### (6) 厨房管理業務

- ア 飲料水の遊離残留塩素が0.1 mg/l以上あることを作業開始前及び終了後に毎日、甲が用意した試薬で測定する。(記録の実施)

#### イ 清掃

厨房及びその周辺は、常に清潔に保つこと。

##### (ア) 清掃(洗浄)を毎食または毎日実施するもの

使用器具、使用調理機器、シンク、調理台、配膳車内部、グリストラップ内残渣、下処理室・調理室・洗浄室の床、検品室・残菜処理室の床等。

※配膳車は下膳の度に内部の拭き掃除を実施し、アルコール消毒剤(または、微酸性電解水)を噴霧する。

※下処理室・調理室・検品室・残菜処理室の床について作業中はドライ使用とする。作業終了後は掃き掃除をし、モップ等で清掃する。洗浄室の床について作業中はドライ使用とする。作業終了後は水を流し清掃する。なお、流した水は排水溝に向かって水切りドライヤーで掃き、水気がない状態で終了する。また、下処理室・調理室・洗浄室についてはデッキブラシを使用し泡洗浄する作業を1週間に2回以上行う。

##### (イ) 清掃を1週間に1回以上実施(必要に応じて毎日実施)

冷蔵庫・冷凍庫(内外)、配膳車全体、前室、食品庫(3ヵ所)、消耗品保管室、厨房内廊下、厨房職員用休憩室、厨房職員用更衣室、厨房職員用トイレ等。

##### (ウ) 清掃を1ヶ月に1回以上実施

冷蔵庫・冷凍庫等のフィルター、消毒保管庫(内外)、各調理機器用フード等。

##### (エ) 施設全体害虫駆除

甲で年2回実施(必要に応じて都度)している厨房の害虫駆除作業に伴う厨房内準備は、乙が行う。なお害虫駆除は、必要に応じて厨房単独でも行う。

- ウ 厨房設備、調理機器、その他物品等に破損、不具合が生じた場合は、速やかに甲に申し出ること。この時、明らかに乙の過失が認められる場合は、修理費用については乙の負担とする。

エ 厨房内には、関係者以外は立入禁止とする。

オ 厨房内には、直接作業に関係ない物又は不要の物を置かない。

カ 私物は厨房内に持ち込まないこと。

キ 防鼠、防虫に努め、食べ物が露出しないようにすること。

ク 調理機器保守点検

**別紙4** 主要調理機器等保守点検事項のとおり

(7) 保存食管理業務

保存食は甲の指示に従い、原材料及び調理済食品を毎食ごとに保存する。

※食品ごとに50g程度ずつ、所定の容器（ビニール袋）に入れて密封し、指定の冷凍庫に入れ-20℃以下で2週間以上保存する。なお、原材料は殺菌洗浄を行う前の納品された状態で保存する。

(8) 帳票、記録管理業務

ア 帳票

(ア) 給食日誌

甲の用意した様式に必要な事項を記入し、指定日に甲に提出する。

(イ) 検食簿

検食簿内容を確認の上、押印又は記名をする。なお、得られた情報については、その後の調理に反映させる。

イ 記録

甲又は乙の様式で記録を行い、指定日に甲に提出する。

(ア) 個人（調理従事者）衛生管理点検の記録

(イ) 総合（厨房全般）衛生管理点検の記録

(ウ) 厨房設備及び調理機器等の保守点検の記録

(エ) 冷蔵庫及び冷凍庫温度点検の記録

(オ) 使用水点検の記録

(キ) 調理（中心温度測定等）における点検の記録

(ク) 安全確認（元栓・鍵閉め確認等）の記録

(ケ) 残食量確認の記録

(コ) その他必要な記録

3 業務時間

委託業務は、午前5時00分から午後7時30分の間で行う。

4 甲は、必要の都度、乙の関係書類、作業状態、保健衛生状態、その他の管理状況等の業務内容について立入検査することができる。

## 5 業務従事者について

### (1) 責任者の選任

乙は、業務の実施にあたり、配置した業務従業員の中から責任者1名を定め、甲に届け出る。

なお、責任者は、正社員で、栄養士又は調理師の資格を有し、福祉施設又は病院で3年以上の勤務経験がある者とする。

ア 責任者は、業務従事者の指揮監督を行う。

イ 責任者は、絶えず甲と密接な連絡を取るとともに、甲の指示事項を従事者に徹底させる。

ウ 責任者は、作業に従事するにあたり、事前に勤務表を甲に提出する。

### (2) 業務従事者の確保

ア 乙は、次のとおり調理業務に必要な人数を常に確保する。

(ア) 朝食時 3人以上 (令和6年7月～ 2人以上)

(イ) 昼食時 6人以上 ( " 5人以上)

(ウ) 夕食時 3人以上 ( " 2人以上)

イ 朝食・昼食・夕食のそれぞれの調理は、集団給食業務の経験がある栄養士又は調理師資格のある者又は同等以上の能力のある者により行う。

ウ パート従事者は、軽易な業務にのみ従事させる。

エ 集団給食業務未経験者は、当該業務に必要な教育及び訓練を2週間以上受けた者でなくては、その業務に従事させてはならない。

オ 乙は、業務従事者名簿(氏名・生年月日・住所・経歴等を記載したもの)に写真、有資格者にあつては資格を証する書類の写しを添付して、甲に提出する。異動があった場合も同様とする。

※健康診断書については、毎年1回、乙が行うものとする。

### (3) 業務従事者の作業管理

ア 勤務表に基づき就業することを原則とする。勤務できない事態が生じた場合及び生じる恐れが予測される場合、責任者は速やかに甲に連絡するとともに作業に支障がないよう従事者の補充等の措置を講じる。なお、雪等の悪天候により通勤に支障がでることが予めわかっている場合は、施設に泊まり込むなどの対応をすること。

イ 「食品衛生法」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき作業を行う。

ウ 火気の使用にあたっては十分な注意を払い、使用後は完全な消火、安全を確認する。また、可燃物を火気使用場所に放置しない。

エ 電気、ガス、水等の使用については、節約に努める。

- オ 調理作業中の私語は慎む。
- カ 勤務中は、礼儀正しく品行を慎み、対応にあたっては親切丁寧を旨とする。
- キ 勤務中に喫煙、飲酒をしてはならない。(酒気を帯びての勤務も厳禁) 休憩時間に喫煙をする場合は、甲の定めた場所で行う。
- ク 甲で定期的開催される、食事委員会に出席し、甲と意見交換等を行い、食事がより良いものになるようにする。
- ケ 甲の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならない。そのような行為があった場合は、甲は乙に対し従事者の交替を求めることができる。
- コ 乙は、従事者に対する衛生面や技術面の教育、研修及び訓練を定期的かつ計画的に行う。

#### (4) 業務従事者衛生管理

- ア 手指の洗浄消毒は甲の指示とおりに実施する。就業前の他、用便後、休憩後、別の業務に携わる時などこまめに行う。
- イ 作業に使用する白衣、帽子、靴等は乙で用意するものとし、常に清潔なものを着用する。また、作業途中で調理関係以外の業務を行う場合、トイレに行く場合は白衣等を必ず脱ぐこと。
- ウ 作業中は、必ずマスクを着用する。
- エ 常に、被服、頭髪、手指、爪等の清潔保持に努める。また、調理室内で放痰等の不潔な行為をしない。
- オ 従事者の衛生管理については、絶えず注意を払うとともに、年1回健康診断を実施し、結果を甲に報告する。
- カ 従事者の検便検査は毎月実施し(ただし、5月から10月の6ヶ月間は月に2回)その結果を甲に報告する。なお、検便検査には腸管出血性大腸菌O-157の検査を含めることとし、10月から3月までの間は月に1回以上または必要に応じてノロウイルスの検便検査も実施する。ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず概ね便1g当たり $10^5$ オーダーのノロウイルスを検出できる検査法とする。
- キ 従事者は、食中毒の原因となる疾患又は飲食物を介して伝染する恐れのある疾患に感染、若しくはその疑いのある場合は食品に直接接触れる調理業務に従事させない。またその保菌者である場合にも、同様とする。
- ク 従事者の同居者等が飲食物を介して伝染する恐れのある疾患に感染、若しくはその疑いがある場合、又はその保菌者であることが判明した場合は、従事者本人が保菌してないことが判明するまで食品に直接接触れる調理業務に従事させない。
- ケ 責任者は、前二項の事項が発生した時は、ただちに甲に届け出て指示を受ける。

(5) 業務従事者の食事について

業務従事者が施設の食事を希望する場合は、事前に必要な数を甲に申し込む。

1ヶ月ごとに実食数金額を甲に支払う。なお、申し込みの取消をする場合は、喫食日の3日前までに行うこと。

#### 第4章 その他

##### 1 社会福祉施設給食業務担当部門等の設置

乙は、本社において社会福祉施設給食業務担当部門を設置し、専門職員を配置する。

甲から業務改善等の要望があった場合は、誠意をもって対応し、必要な措置を講じる。

##### 2 受託業務の代行

乙は、やむを得ぬ事情により受託業務の遂行が困難となった場合の保証のため、代行業者を定めておく。

##### 3 施設等の使用

乙は、甲の施設、設備、備品等を使用して業務を遂行する。

##### 4 経費

甲が負担する経費は次のものとする。

- (1) 給食材料費
- (2) 調理業務に要する電気、ガス、水道等の光熱水費
- (3) 食器、器具等
- (4) 洗剤、消毒薬、ゴミ袋、使い捨て手袋等、調理関連業務に必要な消耗品
- (5) ゴミ処理代

##### 5 その他

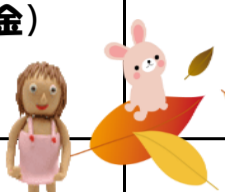




- (1) 甲の定める消防計画及び衛生管理に協力すること。
- (2) 災害等の非常時の食事対応については、甲の指示に従うこと。
- (3) 監督官庁の調査等がある場合は、甲と分担協力すること。
- (4) 本仕様書の皆光園に関する記述については、令和6年6月までとする。
- (5) 本仕様書に記載されていない事項については、甲、乙、協議のうえ、決定するものとする。

# 花園予定献立表



ピンク色は、リクエストメニューです。

深谷のB級グルメをお出しします

日付	行事	朝食	昼食	夕食
9月1日(金)		ごはん みそ汁(里芋、わかめ) 切干大根の煮つけ ツナとレタスのサラダ たまごソース	ふかやカレーやきそば 人参としめじの千辛スープ キャベツときのこのドレッシング和え バナナ 細きざみ・ミキサーはバナナムース	ごはん みそ汁(なす、油揚げ) 白身魚のムニエル きのごソース まろやかマカロニサラダ とうがんのくず煮
9月2日(土)		ごはん みそ汁(たまねぎ、にんじん) ウインナーソテー ゆで野菜サラダ うぐいす豆	ごはん すまし汁 かじきの照り焼き *甘酢しょうがどえ 生あげのきのこあんかけ 抹茶水ようかん	ごはん みそ汁(だいこん、ワカメ) 鶏のさっぱり煮と煮卵 なすと玉ねぎのみそいため
9月3日(日)		ごはん みそ汁(キャベツ、にんじん) 厚焼きたまご 大根と厚揚げの煮物 のりの佃煮	高菜めし すまし汁 おさつのコロコロサラダ フルーツヨーグルト	ごはん 豚汁 さばの塩焼き(さば禁⇒赤魚) *だいこんおろしどえ 筑前煮 キャベツの塩こんぶあえ
9月4日(月)	あさりには不足しがちなえいよう素がたっぷり入っています！ まだまだ暑いこの時期に、たくさんとってほしいです！	ごはん みそ汁(なす、にんじん) ひじき入り炒り豆腐 もやしとささみの和え物 ねいりめ	ごはん カレーコンソメスープ 千辛のガーリックソテー *フロッキー添え ジャーマンかぼちゃ きのこ野菜のサラダ	ごはん みそ汁(とうふ、ねぎ) ポークと野菜のソテー きゅうりと大根のサラダ
9月5日(火)		ごはん みそ汁(じゃがいも、ワカメ) やさいとジャコのサラダ ミートボールのクリーム煮 ふりかけ	あさりのスープスパゲティ いろいろ豆サラダ フロッキーのチーズ焼き オレンジ 細きざみ・ミキサーはゼリー	ごはん マーボー豆腐 もやしの中華サラダ きざみたくあん 牛乳
9月6日(水)		ごはん みそ汁(だいこん、ワカメ) 粗びきウインナー 和風サラダ しそ昆布	天丼(えび・他3種野菜) すまし汁 千ゲン菜の甘酢あえ フルーツポンチ(ピーチゼリー入り)	ごはん みそ汁(白菜、ワカメ) 豚肉の生姜焼き *ミックス野菜どえ アボガドサラダ しめじ漬け
9月7日(木)		ごはん みそ汁(玉ねぎ、にんじん) かんもと野菜の煮付 なすのサラダ ふりかけ	ごはん みそ汁(長ねぎ、ほうれん草、ワカメ) だいこんとぶた肉にみぞれ煮 いろいろ野菜の梅ソース ▽クレープがえらべます▽ A.カスタード風味 B.チョコ 細きざみ、ミキサーはカスタードプリンです	五目散し寿司 すまし汁 はるまき *レタスどえ かぼちゃ煮付
9月8日(金)		ごはん みそ汁(さといも、油揚げ) 味付き納豆 豚ひき肉ともやしの炒め物 たいみそ	ごはん ワンダンスープ カレイの野菜あんかけ あさりとフロッキーの炒め物 杏仁豆腐	ごはん ミネストローネ 鶏のから揚げ *生野菜どえ 焼きのこのおろしあえ
9月9日(土)		ふんわり食パン マーガリン入りバターロール コーンクリームスープ フキやさいきッシュ しめじとほうれん草のソテー カルシウムリンゴジュース	揚げなすの薬味おろしそば 大学いも コーヒー牛乳	ごはん すまし汁 牛しくれ煮 シーフードと玉ねぎのマリネ しば漬け
9月10日(日)		ごはん みそ汁(じゃがいも、ワカメ) あさりひじきの煮物 千ゲン菜のピーナッツあえ ふりかけ	ごはん すまし汁 さけなんぼん漬 ささみとフロッキーの炒め物 おさつのレモン煮	ごはん みそ汁(もやし、にんじん) 豚しゃぶおろしポン酢かけ *野菜添え ゴーヤチャンフルー

まだまだ暑い日が続きますが・・・体調をくずさないようにしましょう！！ 食べる前は手洗いうがいをしましょう♪♪



令和5年度

青色は、写真入りです

# 花園予定献立表

## 9月



日付	行事	朝食	昼食	夕食
9月11日(月)		ごはん みそ汁(なす、油揚げ) ウインナーソテー ゆで野菜サラダ うずら豆	マーボーなす丼 具たくさんちゅうかスープ 大シューマイ *レタスぞえ フルーツポンチ(梨入り)	ごはん みそ汁(玉ねぎ、ワカメ) さわらの西京焼き *ほうれん草のごまあえ添え ポテトとツナのバターじゃうゆ しば漬け
9月12日(火)	みんな大好きカレーラーメン!! 久しぶりの登場です!!	ごはん みそ汁(かぼちゃ、ワカメ) かんもとやさしい煮物 ほうれん草としめじのあえもの のりの佃煮	焼き鳥卵とし丼(非常食) コンソメスープ ピーマンとツナのおかか炒め バナナ *細刻み・ミキサーはバナナムース	ごはん きのこのっぺい汁 ねぎボン酢豚しゃぶ 竹の子の土佐煮
9月13日(水)		ごはん みそ汁(キャベツ、人参) とろ大豆とほろ もやしとささみの和え物 ふりかけ	カレーラーメン じゃがバターコン 小松菜とカニのシーザーサラダ 牛乳	ごはん 八宝菜 ベーコンキッシュ きざみたくあん ヤクルト
9月14日(木)		ごはん みそ汁(とうふ、ワカメ) 彩りしんじょのカニ風味あんかけ 大根と豚肉のみぞれ煮 しそ昆布	焼きにくピラフ コンソメスープ はるさめサラダ フルーツヨーグルト	ごはん かに玉スープ ギョーザ 野菜とウインナーの中華煮
9月15日(金)		ごはん みそ汁(キャベツ、ワカメ) さつま揚げともやしの炒めもの 生野菜サラダ ふりかけ	まいだけ入りみそうどん おさつのコロコロサラダ フルーツあんみつ 牛乳	ごはん すまし汁 豚しゃぶねりごまソース *生野菜ぞえ 里芋のとほろ煮
9月16日(土)		ごはん みそ汁(はくさい、人参、油揚げ) コーンエッグ ハムとレタスのサラダ 明太風ソース	シーフードカレーライス *福神漬け きのこのカルパッチョソースマリネ 梨 牛乳	ごはん すまし汁 白身魚の油淋ソース 千ゲンサイともやしのピーナツ和え さくら漬け
9月17日(日)		ごはん みそ汁(さといも、ワカメ) さんま蒲焼き *おろしぞえ さつまいもといんげんのごまあえ ふりかけ	和風ませ寿司 すまし汁 筑前煮 フルーツポンチ	ごはん とん汁 フライ盛り合わせ (鮭なかおちフライ・メンチカツ) *生野菜ぞえ
9月18日(月)	敬老の日	ごはん みそ汁(もやし、にんじん) 味付き納豆 豚肉となすの炒め物 きざみたくあん	赤飯 すまし汁 赤魚と野菜の煮つけ 揚げだし豆腐のかにあんかけ ねいきり(寿)	ごはん 中華スープ(卵・にら) 酢豚風 チキンのバンバンジーサラダ
9月19日(火)		ごはん みそ汁(だいこん、えのき) サラダステーキ ほうれん草のごまあえ うずら豆	なすのガーリックトマトスパゲティ じゃがいもといんげんのスープ ミモザサラダ コーヒー牛乳	ごはん みそ汁(さといも、ねぎ) とりの照焼き *こまつなおひたしぞえ あさいとフロココリーの炒め物 きゅうりの酢の物
9月20日(水)		黒糖ロール バターロール コーンスープ ほうれん草オムレツ きゅうりとトマトのさっぱりサラダ ジョア(マスクット)	ごはん コンソメスープ かじきの香味だれ *ポイル野菜とにんじんグラッセぞえ かぼちゃサラダ 卵とこまつなの炒め物	ごはん はるさめ入りマーボー豆腐 はるまき *レタスぞえ メンマあえ ▼野菜ジュースが選べます▼ A. 野菜 B. グレープ C. トマト&アップル

だんだんと朝晩は涼しくなってくるころですね。気温差に体調などくずされないよう、しっかり食べましょう。  
**食べる前にはしっかり手洗いうがいをしましょう!!**





令和5年度

青色は、写真入りです。

# 花園予定献立表



## 9月



ピンク色は、  
リクエストメニューです。

日付	行事	朝食	昼食	夕食
9月21日(木)		ごはん みそ汁(たまねぎ、わかめ) 切干大根煮つけ さといものコンソメ煮 ふいかけ	ごはん 根菜汁 ミートローフ 野菜の五目いため バナナ 細刻・ミキサーはバナナムース	ごはん 野菜のミルクスープ 豚ばらのトマト煮込み むきえびと玉ねぎのマリネ
9月22日(金)		ごはん みそ汁(もやし、ワカメ) さつまあげと大根の煮物 ほうれんそうとしめじのあえもの ふいかけ	ごはん はるさめ入りマーボー豆腐 フロッキーと鶏肉のガーリックソテー 水ようかん 牛乳	ごはん みそ汁(さつまいも、こねぎ) カラスガレイの照り焼き *だいこんの柚子漬ぞえ 揚げなすおろしびたし ツナとにんじん和え物
9月23日(土)		ごはん コンソメスープ 目玉焼き ゆで野菜サラダ うずら豆	さつまいもごはん きのこののっぺい汁 ほっけの塩焼き *だいこんおろしぞえ れんこんのきんぴら 梨	ごはん みそ汁(キャベツ、ワカメ) 千金の香草焼き *ポイルフロッキー添え 里芋のフレーク煮
9月24日(日)		ごはん みそ汁(なす、ワカメ) がんもどきと野菜の煮付 ほうれん草ごまあえ ふいかけ	けんちん汁うどん ひじきのツナサラダ かぼちゃの牛とほろ煮 コーヒー牛乳	ごはん すまし汁 蒸しサーモン野菜タルタルソース *リーフレタス添え 大根サラダ(梅ドレ)
9月25日(月)		ごはん みそ汁(さといも、玉ねぎ) きんぴらごぼう もやしとささみのバンバンジー ごはんにあうたまごソース	さっぱり親子丼 みそ汁(じゃがいも、ワカメ) いんげんのコーンソース フルーツ入りみかんゼリー	ごはん みそ汁(とうふ、みょうが) ギョーザ ジャーマンポテト えのきとみつぼの梅和え
9月26日(火)		ごはん みそ汁(ほうれんそう、玉ねぎ) 彩しんじょのかに風味あんかけ ひじき煮つけ うぐいす豆	きのこ雑炊 かじきの照り焼き *こまつなおひたしぞえ マカロニサラダ バナナ 細きざみ、ミキサーはバナナムース	ごはん みそ汁(なす、油揚げ) コロケ2種(野菜・カニ) *生野菜ぞえ 白菜の煮浸し
9月27日(水)		食パン レーズンバターロール かぼちゃのスープ ほうれん草オムレツ 大根サラダ(イタリアン)	洋風とほろごはん 卵とフレッシュトマトのスープ さつまいもとツナのバター醤油いため きゅうりうめ和え	ごはん じゃがいもといんげんのスープ 牛しくれ煮 千金野菜サラダ
9月28日(木)		ごはん みそ汁(はくさい、わかめ) 味付きなっとう ぶたひきともやしの炒め物 ごま昆布	カレーライス *福神漬け コールスローサラダ オレンジゼリー 牛乳	ごはん みそ汁(大根、長ネギ) さわらの西京焼き *甘酢しょうがぞえ なすとツナの炒め煮 オクラの和え物
9月29日(金)	十五夜	ごはん みそ汁(とうふ、ワカメ) 切干大根の煮付 千金野菜ともやしのピーナツあえ たいみそ	ごはん 八宝菜 はるまき *レタスぞえ だいこんサラダ 野菜ジュース(むらさき)	十五夜メニュー ごはん みそ汁(なす、わかめ) どいつくねのお月見バーグ 桜海老ともやしの炒め物 ドームケーキ
9月30日(土)		ごはん みそ汁(だいこん、わかめ) ひじきいり炒りとうふ ゆで野菜サラダ ごはんにあうたまごソース	しお味やきそば 貝だくさん中華スープ カニシューマイ *レタスぞえ おさつのコロコロサラダ	ごはん みそ汁(たまねぎ、こまつな、わかめ) 千金のソテー きのごソース *リーフレタス添え フロッキーサラダ アセロラゼリー



だんだんと秋らしくなってきましたね！  
なし・さつまいも・きのこ・れんこんを使用した秋の味覚を楽しめるメニューになっています。  
季節の変わり目は風邪をひきやすいです。ひきつづき食事の前には手洗いうがいをしっかり行い元気に過ごしましょう。

## 別紙2 食数

### 1 1日当りの平均的な喫食数（令和6年度6月末日まで）

#### （1）平日

	朝食	昼食	夕食
利用者	147	140	147
短期入所・日中一時支援	3	2	3
生活介護Ⅱ通所	0	15	0
職員・実習生	3	10	3
検食	2	2	2
合計	155	169	155

- ※ [平日] に該当が年間約245日。  
そのためこれが基本形となる。
- ※ 家庭外泊等で利用者人数が減ることもある。
- ※ 平日は生活介護Ⅱ通所に昼食を提供する。
- ※ 皆光園分の利用者50食含む。

#### （2）土・日・祝日

	朝食	昼食	夕食
利用者	147	147	147
短期入所・日中一時支援	5	7	5
生活介護Ⅱ通所	0	0	0
職員・実習生	2	8	2
検食	2	2	2
合計	156	164	156

- ※ [土・日・祝] に該当するのが年間約120日。
- ※ 入所利用者は全員いる。
- ※ 家庭外泊等で利用者人数が減ることもある。
- ※ 土・日・祝日は短期入所・日中一時支援の利用希望者が増える。
- ※ 生活介護Ⅱ通所は平日の他、祝日の振替として土曜日に食事を提供する。その場合昼食が11食増える。
- ※ 皆光園分の利用者50食含む。

### 2 1日当りの平均的な喫食数（令和6年7月～）

#### （1）平日

	朝食	昼食	夕食
利用者	97	90	97
短期入所・日中一時支援	3	2	3
生活介護Ⅱ通所	0	15	0
職員・実習生	3	10	3
検食	1	1	1
合計	104	118	104

- ※ 1（1）から、皆光園分の利用者50食が減る。

#### （2）土・日・祝日

	朝食	昼食	夕食
利用者	97	97	97
短期入所・日中一時支援	5	7	5
生活介護Ⅱ通所	0	0	0
職員・実習生	2	8	2
検食	1	1	1
合計	105	113	105

- ※ 1（2）から、皆光園分の利用者50食が減る。

別紙3 業務区分

甲と乙の業務区分は次のとおりとする。

項目	業 務 内 容	委託者 (甲)	受託者 (乙)
栄養管理	1 給食運営の総括	○	
	2 食事委員会の開催、運営	○	
	3 施設内関係部門との連絡、調整	○	
	4 献立作成基準の作成	○	
	5 献立表の作成	○	
	6 献立表の確認	○	
	7 食数の指示、管理	○	
	8 食事伝票の管理	○	
	9 嗜好調査等の企画実施	○	
	10 検食の実施調査	○	
	11 関係官庁に提出する給食関係の書類等の確認と提出 保管管理	○	
	12 上記書類の作成	○	○
	13 上記以外の給食関係帳票の整理、ならびに報告書の 作成保管	○	○
調理作業管理	1 作業仕様書の作成（調理に対する指示を含む）	○	
	2 作業仕様書の確認（調理に対する指示を含む）	○	
	3 作業実施状況の確認	○	
	4 調理、盛付け		○
	5 特別食の調理等指示・確認	○	
	6 配膳、下膳		○
	7 残飯・残菜処理及び残食調査の実施、記録の保管		○
	8 食器等の洗浄・消毒・保管		○
	9 管理点検記録の作成		○
	10 管理点検記録の確認	○	
	11 上記の指示・点検・履行状況確認	○	
材料管理	1 給食材料の調達（契約から調達まで）	○	
	2 給食材料の点検（検品）	○	○
	3 給食材料の保管、在庫管理	○	○
	4 給食材料の出納事務	○	
	5 給食材料の使用状況の確認	○	
	6 各種帳票の整理	○	
	7 上記の指示・点検・履行状況確認	○	
施設管理	1 給食施設、主要な設備の設置改修	○	
	2 給食施設、主要な設備の管理		○
	3 調理器具、食器等の保守管理		○
	4 厨房機器の整備	○	
	5 厨房機器の点検		○
	6 使用食器の確認	○	
	7 上記の指示・点検・履行状況確認	○	
業務管理	1 勤務表の作成		○
	2 業務分担、社員配置表の提示		○
	3 業務分担、社員配置表の確認	○	
衛生管理	1 衛生面の遵守事項の作成	○	
	2 給食材料の衛生管理		○
	3 設備、器具等（調理器具、食器等）の衛生管理		○
	4 作業者の着衣等の清潔保持状況の確認		○
	5 保存食の確保・保存・廃棄		○
	6 納入業者に対する衛生管理の指示	○	
	7 衛生管理簿の作成		○
	8 衛生管理簿の点検、確認	○	
	9 緊急対応を要する場合の指示	○	
労働安全衛生	1 健康管理計画の作成		○
	2 定期健康診断の実施		○
	3 健康診断結果の保管		○
	4 健康診断実施状況等の確認	○	
	5 検便の定期実施		○
	6 検便結果の確認	○	
	7 事故防止対策の策定		○
研修	1 調理従事者に対する教育、研修		○

## 埼玉県社会福祉事業団花園主要調理機器等の保守点検事項

調理機器等の名称	保守点検項目
ガス回転釜	1 口火は、長時間点けたままにしないこと。
	2 使用後は、必ずガスコックの元栓を閉めること。
	3 使用後は、すぐに清掃し、清潔を保持すること。
	4 回転軸には、適宜、注油すること。
ガス立体炊飯器	1 釜の出し入れは、丁寧にする。
	2 使用後は、必ずガスコックの元栓を閉めること。
	3 使用後は、扉を開放したままにしないこと。
ガステーブル	1 レンジの火力調整を怠らないこと。
	2 口火は、長時間点けたままにしないこと。
	3 使用後は、必ずガスコックの元栓を閉めること。
	4 汚れはその都度拭き取ると共に定期的にレンジクリーナーを用いて表面をきれいにしておく
	5 バーナーの火口は詰まりやすいので、常にワイヤーブラシなどで落とすようにすること。
	6 付属品(鉄板等)の清掃にも留意すること。
スチームコンベクション	1 使用後は、ガスコックの元栓、給水バルブを閉め、排水バルブを開けてタンクの湯を排水しておく。最後に排水バルブを閉め、庫内を清掃すること。
	2 付属品(カート、焼き網、ホテルパン等)の清潔にも留意すること。
フードスライサー	1 使用後は、電源が切っていることを必ず確認すること。
	2 使用後は、必ず水洗いをし、汚れを落としておく。この場合、電気系統や回転部には水がかからないように注意すること。
	3 1回の作業毎に除菌剤を噴霧して衛生的に使用すること。
	4 刃物プレートは回転軸より外して、乾燥させた状態で使用すること。
	5 回転軸には、適宜、注油すること。
洗米機	1 使用後は、内側、外側ともよく洗浄し、清潔を保持すること。特に夏場は洗米機周辺は悪臭を放ちやすいので、排水溝等の含めて清潔保持に心がけること。
ピーラー	1 使用後は、回転盤を取り外し、清掃すること。
	2 外側の清掃にも留意すること。
電子レンジ	1 使用禁止の物(金属品、塗り物、紙製品等)は守ること。
	2 定期的に、レンジ内部についても清掃すること。
冷凍冷蔵庫・冷蔵庫 冷凍庫	1 常に適正温度が維持されているかどうか確認し、指定された時間に温度の記録を行うこと。
	2 食品は、それぞれ指定された場所に保管し、混在しないように十分注意すること。
	3 直接、魚、肉に触れた手で冷蔵庫等の把手をもたないこと。
	4 把手の清潔保持には十分に留意すること。
	5 定期的に内部、外周、フィルター等の清掃を行うこと。
ブレンダー ミキサー	1 使用後の部品は、必ず水洗いし、汚れを落としておくこと。
	2 1回の作業終了毎に水気をふき取り、除菌剤で噴霧し、衛生的に使用すること。
	3 器具部品は、毎食終了後に消毒し衛生的に保管すること。
包丁・まな板殺菌庫	1 定期的に、内部、外周の清掃を行うこと。内部清掃にあたっては、必ず殺菌灯の電源を切ること。
	2 保管中は、殺菌灯の点灯を確認すること。
食器消毒保管庫	1 作動前に、設定温度及び運転時間が適正かどうか確認すること。
	2 定期的に棚板及び敷板を取り外して清掃をすること。
	3 食器は決められた場所に食器カゴに入れて保管すること。
	4 扉はきちんと閉めておくこと。
	5 食器カゴは丁寧に扱うこと。
食器洗浄機	1 食器洗浄機取扱説明書に沿った取扱いをすること。
	2 定期的にスケールの除去、点検を行うこと。
	3 常に清潔が保たれるようにすること。
配膳車・下膳車	1 下膳後は内部を清拭し、常に清潔を保持すること。
	2 調理されたものを入れる前に、必ず指定された消毒液を噴霧すること。