

令和2年度
花園予定献立表
 青色は写真入りです

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
10月1日(木)	十五夜	ごはん みそ汁(だいこん、ワカメ) かんと野菜の煮付 小松菜とりんごのサラダ のりの佃煮	ごはん すまし汁 豚肉となすのみぞいため スパイス大根サラダ	ねぎとろ丼(お月見バージョン) みそ汁(豆腐・なめこ・ねぎ) さんびろ風煮 キャベツときゅうりの塩昆布あえ 和菓子(うさぎの月) ミネサーは水ようかん
10月2日(金)		ごはん みそ汁(はくさい、ワカメ) フロッコリーと鶏肉のガーリックソテー ほうれん草のごまあえ ふりかけ	バター風味みそラーメン 枝豆シューマイ *リーフレタスぞえ バナナヨーグルト 野菜ジュース	ごはん すまし汁(えのき、ほうれん草、麺) あじのチーズ焼き *生野菜ぞえ お好み焼き風玉子焼き
10月3日(土)		ごはん みそ汁(なす、ワカメ) 厚焼き玉子 しめじと青菜のマヨあえ しごこんぶ	牛丼~吉野家風~ みそ汁(長ネギ、豆腐) キャベツとフロッコリーのコンソース 揚げじゃがなっとう	ごはん はるさめ入りマーボー豆腐 はるまき(レタス添え) もやしとささみの和え物 ジョア(ストロベリー)
10月4日(日)		ごはん みそ汁(もやし、ワカメ) 切干だいこんの煮付 ハムとレタスのサラダ ふりかけ	ごはん コンソメスープ 千りコンカン はるさめサラダ コーヒーゼリー	ごはん みそ汁(だいこん、なす) 白玉焼きハンバーグデミグラスソース *フロッコリートマトぞえ たけのこの煮付
10月5日(月)		ごはん みそ汁(じゃがいも、ワカメ) きんぴらごぼう ゆで野菜サラダ ごはんにあうたまごソース	▽選択メニュー▽ Aほうれん草とときのこのクリームパスタ Bスパゲティミートソース コンソメスープ シーフードマリネ バナナ	ごはん かき玉汁 千金の香草やき *フロッコリーぞえ 白菜ときゅうりの塩昆布あえ
10月6日(火)		ごはん みそ汁(長ねぎ、豆腐) 味付納豆 さつま揚げともやしの炒め物 きざみたくあん	ごはん わかめスープ(もやし、ワカメ) 豚肉の紅しょうがいため 切り昆布のツナ煮 フロッコリーのかにあんかけ	トマトハヤシライス *福神漬け コールスローサラダ フルーツポンチ(ゼリー入り) 牛乳
10月7日(水)		ごはん みそ汁(玉ねぎ、ワカメ) いろどしりんじょのカニ風味あんかけ 厚揚げとだいこんのカレー煮 ふりかけ	中華丼 かに玉スープ 肉シューマイ フルーツ入り杏仁豆腐	ごはん みそ汁(さといも・たまねぎ) フライもい合わせ ~牛肉コロッケ・さけフライ~ *生野菜添え しめじの卵とじ しほ漬
10月8日(木)		ごはん みそ汁(だいこん、ワカメ) トマトオムレツ なすとひき肉の炒め物 ふりかけ	カレーうどん ミニメロンパン *パン類の方はメロンパン粥でも きのこのマリネ(バジルソース) 牛乳	ごはん みそ汁(さといも、わかめ) 具だくさん野菜スープ 白身魚のトマト煮 ジャーマンポテト きゅうりの浅づけ
10月9日(金)		ふんわり食パン バターロール コンソース 粗びきウィンナー ツナとレタスのサラダ 野菜ジュース	とろごぼうごはん すまし汁 しめじ卵とじ 白あえ	ごはん みそ汁(玉ねぎ、わかめ) すきやき風煮 大根の炒め煮
10月10日(土)		ごはん みそ汁(さといも、ワカメ) ひじき煮つけ ビッグ肉団子 ふりかけ	ごはん とうふの中華煮 千金の中華風サラダ フルーツポンチ(梨、リンゴ入り) 牛乳	ごはん みそ汁(なす、わかめ) 千金のガーリックソテー ゆで野菜ぞえ 白菜と梅昆布茶あえ

食欲の秋!! 楽しく・おいしく食べてください!! 食べる前の手洗いと消毒をしっかりと行い、感染症にかからないようにしましょう

10/1夕食の十五夜はねぎとろ丼です。真ん中に月をイメージしてゆでたまごをかざりました。
 黄身にはだし汁をかけて食べやすくなりました。

別紙2 食数

1 1日当たりの平均的な喫食数（令和2年度）

（1）平日

	朝食	昼食	夕食
利用者	110	102	110
短期入所・日中一時支援	5	4	5
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	119	132	119

- ※ [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。

（2）土・日・祝日

	朝食	昼食	夕食
利用者	110	110	110
短期入所・日中一時支援	7	9	7
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	120	128	120

- ※ [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15食増える。

2 1日当たりの平均的な喫食数（令和4年7月～）

（1）平日

	朝食	昼食	夕食
利用者	160	152	160
短期入所・日中一時支援	5	4	5
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	170	183	170

- ※ 1（1）に加えて、皆光園分の利用者50食が増える。

（2）土・日・祝日

	朝食	昼食	夕食
利用者	160	160	160
短期入所・日中一時支援	7	9	7
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	171	179	171

- ※ 1（2）に加えて、皆光園分の利用者50食が増える。

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、電源が切つてあることを必ず確認すること。
	2 使用後は、必ず水洗いし、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。