

給食業務委託仕様書

花園（以下「甲」という。）が受託者（以下「乙」という。）に委託する給食業務の実施にあたっては、この仕様書の定めるところにより行うものとする。

第1章 一般的事項

1 業務実施場所

埼玉県深谷市小前田2691

埼玉県社会福祉事業団	花園	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

2 委託期間

令和9年4月1日から令和12年3月31日まで

ただし、業務開始に向けた準備期間における費用については受注者の負担とする。

3 運営方針

施設利用者の健康面や栄養状況及び障害の特性を考慮し、家庭的で温かみのある給食を提供する。また、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取り組みも積極的に行うとともに、食事内容に変更が生じた場合は速やかに対応する。

第2章 給食業務の実施について

1 受託者の責務

花園における給食は、利用者にとって日々の生活における楽しみのひとつであり、給食に寄せる期待が大きいことから、乙は業務の実施にあたっては、その趣旨をよく理解し、甲の指示・監督の下にその責務を果たし、誠意をもって確実かつ円滑に業務を実施しなければならない。

(1) 遵守事項

乙は、業務の実施にあたり、甲の指示監督に従い、その責務を果たすとともに、「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、次の項目を遵守しなければならない。

- ア 甲が行う指示に誠意をもって履行すること。
- イ 常に業務が円滑に実施されるために研究努力すること。
- ウ 特に衛生管理に務めること。

(2) 責任者の配置

乙は、業務全般の指導監督を行う責任者及び副責任者を業務従事者の中から各1名を定め、経歴書とともに甲に通知しなければならない。

(3) 責任者の資格

正社員かつ栄養士又は調理師の資格を有し、病床数110床以上または入所者数110名以上の定員を有する社会福祉施設において3年以上の勤務経験があるものとする。

(4) 受託責任者の責務

- ア 受託責任者は、業務を円滑に行うために、従事者の人事・労務管理・健康管理を行い、従事者の指揮監督を行うこと。
- イ 業務に従事するにあたり、毎月25日までに翌月の勤務予定表を甲に提出すること。
- ウ 上記の勤務予定表に基づき就業する従事者について、勤務ができない事態が生じた場合、または、生じるおそれが予測される場合は、速やかに甲に連絡するとともに、業務に支障がないよう従事者を補充すること。
- エ 施設設備の衛生・安全管理について責任を持ち、必要に応じて甲の監督者と協議を行い、事故発生予防に努めること。
- オ 給食業務管理の必要となる帳票を、業務を行う場所に備え、常の開示できるよう整えておくこと。
- カ 最善の方法で業務運営を行うよう、業務の見直しをすること。
- キ 円滑な業務運営を図るため、甲の監督者と随時協議を行い、連携を保つように努めること。
- ク 甲が実施する給食に係る委員会等への参加及び意見交換をする等、給食の提供に係る利用者の満足度向上に努めること。

(5) 従事者の人員配置等

- ア 乙は委託業務を履行するため、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
 - (イ) 昼食時 5人以上
 - (ウ) 夕食時 2人以上
- イ 給食業務に必要な人員には、栄養士及び調理師の有資格者で2名以上確保されていること。
- ウ 乙は、受託業務を安全かつ確実に遂行できる質的、数的に適切な従事者を配置すること。また、責任者及び副責任者ともに不在となる日が生じないよう配慮すること。

- エ 従業員の欠員・急病等が発生した場合、速やかに代替職員が派遣されるサポート体制を整えるとともに、本社（営業所）と現場との連携体制を確保すること。なお、サポート体制等指揮命令系統について、書面等において甲へ提出すること。
- オ パート従業員は、軽易な業務にのみ従事させること。
- カ 給食業務に従事する者は、衛生に関する基礎知識を含む安全衛生、調理の知識、技能教育がなされていること。
- キ 乙は、業務従事者名簿（氏名、生年月日、職務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。従事者に異動があった場合も同様とする。

（６）標準作業書の整備

乙は、甲と協議の上、委託業務を履行するために必要な標準作業書等を作成し、甲に提出するとともに、受託業務履行場所に備え置くこと。

- ア 勤務体制別タイムスケジュール
- イ 調理作業マニュアル
- ウ 衛生管理（食材料別）マニュアル
- エ 清掃マニュアル
- オ 機器等の取扱いマニュアル
- カ 従事者衛生管理マニュアル
- キ 食器洗浄・消毒マニュアル
- ク その他（甲の指示事項と対応結果を記載した書類等）

（７）従事者の教育訓練

- ア 乙は施設利用者の食事の特性を理解し、常に向上心を持ち職務にあたり、指導、訓練、研究に務めること。
- イ 乙は、従事者に対し定期的に衛生面、安全面及び技術面の教育訓練を行うものとする。

（８）衛生管理業務

- ア 手指の洗浄消毒は甲の指示とおりに実施する。就業前その他、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こと。
- エ 常に、被服、頭髮、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。

(9) 危機管理

ア 非常・災害時対応

非常・災害時に備え、復旧計画等、継続的に食事が提供できる体制を考慮したマニュアルを作成し、甲に提出すること。なお、非常・災害等が発生した場合は、作成したマニュアルに基づき迅速に対応すること。

イ ヒヤリハット報告書及び事故報告書の提出

委託業務に際し、発生したヒヤリハット及び事故については、速やかに甲に報告し対処するとともに、3日以内に報告書を作成し甲に提出するものとする。衛生管理の不徹底や異物混入等による事故やヒヤリハットが発生した場合、その対策を早急に実施し改善に努めること。

(10) 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ものとし、1か月ごとの実食数金額を甲に支払う。なお、申し込みの取り消しをする場合は、喫食日の3日前までに行うこと。

第3章 給食業務の委託内容について

1 委託業務の範囲

別紙3業務区分のとおり

2 食品管理業務

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 要冷蔵・要冷凍品は、速やかに所定の場所に入れる。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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。

3 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。

(1) 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。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）

※おやつの設定は基本的にはない。

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 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。

ケ 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こと。

コ 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。

サ 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。

（２） 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、トング、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。

4 残菜、残食等処理業務

（１）下膳された残食は、甲の指示に従い計測する。（記録の実施）

（２）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。

（３）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。

（４）残菜処理室は常に清潔にしておく。

（５）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

（１）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。

（２）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。

（３）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。

（４）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

（１）飲料水の遊離残留塩素が $0.1\text{mg}/\ell$ 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）

（２） 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、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カ所）、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。

オ 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。

カ 厨房内には、関係者以外は立入禁止とする。

キ 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。

ク 私物は厨房内に持ち込まないこと。

ケ 防鼠、防虫に努め、食べ物が露出しないようにすること。

コ 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

（1）帳票

ア 給食日誌

乙の用意した様式に必要事項を記入し、指定日に甲に提出する。

イ 検食簿

検食簿内容を確認し、得られた情報については、その後の調理に反映させる。

ウ 各種記録

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
- (カ) 調理（中心温度測定等）における点検の記録
- (キ) 安全確認（元栓・鍵閉め確認等）の記録
- (ク) 残食量確認の記録
- (ケ) その他必要な記録

9 献立について

- (1) 献立作成及び食材発注業務は、甲（栄養士）が行う。
 予定献立表（令和8年8月分）は「別紙1」のとおり。
- (2) 障害者支援施設、通所、短期入所、共通の献立であり、厨房は一か所で業務を行う。
- (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）
 お刺身料理（年2回程度）、模擬店（年1回程度）等を指す。

10 食形態・食事の種類・提供方法について

(1) 盛り付け・提供方法について

- ア 主食、副食、汁物の他、乙が調理した食事は甲が指示する器に指示量を乙が盛り付けるものとする。
- イ 調理・盛り付けしたものを利用者個々のトレーにセットし、食形態・食数等を確認の上、「温冷配膳車」で厨房から各食堂に運び、甲の指定する食事時間までに所定の位置に運ぶこと。なお、配膳終了後「温冷配膳車」を各食堂から厨房に戻すこと。
 また「下膳カート」及び湯呑等食事に必要な食器等を各食堂へ運ぶこと。
- ウ 下膳作業については、甲が定める時間に各食堂から「下膳カート」を取りに行き、厨房まで運ぶこと。

(2) 主食について

- ア ご飯・軟飯・全粥・ミキサー粥
- イ パン・パン粥

パン朝食は10日に1回程度提供する。パンは食形態に合わせてカットし、摂食嚥下困難者にはパン粥を提供する。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する。

ウ 麺・軟麺

昼食時を主として、週3回程度、麺献立を提供する。麺及び具材は項の指示とおりに盛り付ける。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を提供する。麺の形を残し、糊状にしないこと。麺の分量、長さは以下のとおり。

(ア) 麺の量

基本量は生麺100g(うどん)、120g(そば、中華麺)、乾麺80gである。
エネルギー別に甲の指示した分量を乙が盛り付けること。

(イ) 麺の長さ

粗刻み・刻み食は3cm

細刻み食はみじん切り

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こと。

エ ミキサー麺(麺をミキサーにかけたもの)

麺をミキサーにかけ、摂食嚥下に合わせ調整し甲の指示した分量を乙が盛り付けること。

オ 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。

(3) 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。

(4) 汁物について

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についても同様とする。

(5) 特別食

医師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。

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。

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。

エ 糖尿病食

血糖コントロールのため、主食量、副食量、内容の調整、また塩分制限等行う。

オ その他

医師等から新たに指示が出されたもの。

(6) 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 エビ・カニアレルギー：1人 銀だらアレルギー：1人)

(7) 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・サラダライスの時はごはんと具は別盛りにする。

オ 麺の時は白飯に変更する。

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)

○花園（令和8年9月現在）

主食	令和6年度	令和7年度	令和8年度
0 ご飯	74 人	72 人	71 人
1 軟飯	7 人	7 人	7 人
2 全粥	13 人	13 人	14 人
3 ミキサー粥	0 人	0 人	0 人
合計（1～3）	20 人（21%）	20 人（22%）	21 人（23%）

副食	令和6年度	令和7年度	令和8年度
0 常菜	51 人	47 人	47 人
1 配慮付常菜	1 人	1 人	1 人
2 粗刻み食	11 人	12 人	13 人
3 刻み食	22 人	24 人	23 人
4 細刻み食	7 人	6 人	6 人
5 ミキサー食	2 人	2 人	2 人
6 アレルギー対応食	2 人	3 人	3 人
7 嗜好配慮食	7 人	7 人	7 人
合計（1～7）	52/94 人（55%）	55/92 人（60%）	55/92 人（60%）

1 1 食数

別紙2のとおり

12 食事時間

朝食

	配膳車運搬時間	配膳終了時間	下膳開始時間	下膳終了時間
男子1寮	7時00分	7時15分	7時30分	8時00分
男子2寮	7時00分	7時15分	7時30分	8時00分
女子1寮	7時00分	7時15分	7時30分	8時15分
女子2寮	7時00分	7時15分	7時40分	8時20分

昼食

	配膳車運搬時間	配膳終了時間	下膳開始時間	下膳終了時間
男子1寮	11時15分	11時30分	11時45分	12時00分
男子2寮	11時15分	11時30分	11時45分	12時20分
女子1寮	11時15分	11時30分	11時45分	12時30分
女子2寮	11時15分	11時45分	11時50分	12時35分
生活介護Ⅱ (通所)	11時45分	12時00分	12時10分	12時50分
事務所 職員分	11時55分	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

	配膳車運搬時間	配膳終了時間	下膳開始時間	下膳終了時間
男子1寮	17時00分	17時15分	17時30分	18時00分
男子2寮	17時00分	17時15分	17時30分	18時00分
女子1寮	17時00分	17時15分	17時30分	18時15分
女子2寮	17時00分	17時45分	17時40分	18時20分

- (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。ただし、行事等により時間が変更となる場合もある。

13 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。

14 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。

別紙２ 食数

１ １日当りの平均的な喫食数

(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	2	2	2
合計	105	119	105

- ※ [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	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	2	2	2
合計	106	114	106

- ※ [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。

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、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こと。
	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。

令和8年度

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。



花園予定献立表



日付	行事	朝食	昼食	夕食
8月1日(土)		ごはん みそ汁(じゃがいも、ワカメ) 切り干し大根の煮物(非常食) オクラとしめじの梅風味サラダ ふりかけ	そばろ丼 すまし汁 キャベツの塩昆布あえ 牛乳	ごはん みそ汁(だいこん、油あげ) すき焼き風煮 じゃがいもとツナのバター醤油風味 しぼ漬 (塩分制限食:無し)
8月2日(日)	オクラのネバネバは、消化をたすけて、おなかをキレイにしてくれます! 	ごはん みそ汁(なす、油揚げ) 里芋のフレーク煮 フロccoliとウインナーのソテー ふりかけ	夏野菜カレー * 福神漬 グリーンアスパラ卵あえ フルーツポンチ ジョア(フレーン)	ごはん みそ汁(玉ねぎ、えのき) ポークとパプリカのみそ炒め 大学いも しめじ漬け
8月3日(月)	暑いと食欲が出ませんが、栄養のあるカツを食べて元気にすごしましょう! 	ごはん みそ汁(だいこん、ワカメ) ウインナーソテー ゆで野菜サラダ うぐいす豆 (きざみからはやわらかい素材)	ごはん コンソメスープ ポテトとお豆のバイクドコロッケ コールスローサラダ添え こまつなと厚揚げのナムル バナナはちみつヨーグルト	ごはん みそ汁(白菜、ワカメ) サーモンのバジルソテー * ポイルフロccoli添え にんじんとひき肉の春雨いため
8月4日(火)		ごはん みそ汁(キャベツ、油揚げ) なすのおひたし じゃがいもいため煮カレー風味 ふりかけ	ごはん みそ汁(豆腐、ワカメ) 卵としかつ煮 はくさいサラダ フルーツポンチ(ゼリー入り)	ごはん すまし汁 さわらの西京焼き * 甘酢しょうがどえ ゴーヤチャンプルー
8月5日(水)		ごはん みそ汁(玉ねぎ、とうがん、ワカメ) 味噌き納豆 なすとひき肉の炒め煮 オクラとしらすのおろしあえ	NEW 冷やしとり天うどん れんこんのきんぴら おさつのはちみつため ミルージュ	ごはん みそ汁(キャベツ、ワカメ) ピザ風ハンバーグ * にんじんグラッセ たけのこと豚肉の炒め煮
8月6日(木)		ごはん みそ汁(大根、ワカメ) がんもと野菜の煮付 小松菜のピーナッツ和え のりの佃煮	おいなさん風ちらし寿司 すまし汁 だいこんサラダ 松風焼 桃のヨーグルトミニパフェ	ごはん みそ汁(なす、とうふ) チキンのソテー 和風きのこソース キャベツとみかんのごま酢あえ さくら漬 (塩分制限食:なし)
8月7日(金)	冷製スープレッシュラーメンです。すきとおったスープレッシュにすだちも加えてさっぱり食べられます。 	ごはん みそ汁(じゃがいも、ワカメ) あつやきたまご しめじとチンゲン菜のソテー 五目豆 (塩分制限食:少なめ)	マーボー豆腐丼 はるさめサラダ オクラとモロヘイヤのあえもの 牛乳	ごはん みそ汁(たまねぎ、ミョウガ) フライ盛り合わせ (チースはんぺんフライ、カレールー包み揚げ) * 生野菜添え きのこのおろしあえ
8月8日(土)		ごはん みそ汁(キャベツ、油揚げ) きんぴらごぼう にんじんの甘露煮 おろしどえ ふりかけ	冷製しおらーめん(すだち) 小松菜と厚揚げのナムル フルーツヨーグルト	ごはん 八宝菜 はるまき * レタスどえ セロリ塩昆布あえ まめびよ(いちご)
8月9日(日)		ごはん みそ汁(もやし、ワカメ) ひじきの煮付 フロccoliとかじきのソテー たまごソース	ごはん じゃがいもといんげんのスープ 牛しぐれ煮 シーフードと玉ねぎのマリネ 牛乳	ごはん みそ汁(白菜、ワカメ) カラスガレイのムニエルタルタルソース * 野菜どえ 小松菜とかにのサラダ
8月10日(月)		食パン ひだまりパン(チョコ)非常食 野菜のミルクスープ ほうれんそうオムレツ ハムとレタスのサラダ ヤクルト	のざわ菜とさくらえびのチャーハン サンラータン風スープ もやしとささみのバンバンジー コーヒ牛乳	ごはん みそ汁(なす、油揚げ) チキンのガーリックソテー * リーフレタス添え かぼちゃの煮つけ しぼ漬(塩分制限食:少なめ)

きゅうり、なす、ピーマン、トマトなどの夏野菜をたくさん食べましょう!
夏野菜は夏バテや夏かぜのよほうになります。バランスよく食べましょう😊

ピリッと辛い、酸味のあるスープです。いつもの中華スープと一味ちがいます。





令和8年度

青色は写真入りです

花園予定献立表

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
8月11日(火)	山の日	ごはん みそ汁(さといも、ワカメ) あつやき玉子 切干大根の煮付 うずら豆	きのこご飯 すまし汁 豆腐ハンバーグ 納豆ときゅうりのマヨ和え どうやき(こしあん)	ごはん 具たくさんかきたま汁 さわらのゆず風味やき *きゅうりの塩もみ ゴーヤチャンフル 小松菜ともやしのピーナッツあえ
8月12日(水)		ごはん みそ汁(もやし、油揚げ) 味付きなっとう(薬味:こねぎ) じゃがいもと豚肉のバターじょうゆ 刻みたくあん (塩分制限食:無し)	トマトハヤシライス *福神漬け (塩分制限食:無し) 夏やさいのマリネ フルーツポンチ	ごはん ぶたしゃぶ塩だれソース *フロccoli・トマト添え しめじ玉子とじ ミルージュ
8月13日(木)		ごはん みそ汁(ほうれんそう、にんじん) 野菜とウインナーのマスタードソテー ゆで野菜サラダ ふりかけ	えびピラフ カレースープ アスパラとカニのシーザーサラダ バナナヨーグルト	ごはん 根菜汁 *テミグラスソースハンバーグ *フライドポテト(のり塩あじ) ぞえ 大根のマスタード和え
8月14日(金)		ごはん みそ汁(なす、ワカメ) れんこんのきんぴら ミートボール ふりかけ	お盆ぎょうじ食 そうめん 夏野菜てんぷら (かぼちゃ・なす・オクラ) ミニおはぎ いんげんのごまあえ 牛乳	ごはん 中華かき玉スープ ギョーザ 糸こんにゃくと竹の子の中華煮 トマトときゅうりの甘酢あえ
8月15日(土)		ごはん みそ汁(玉ねぎ、ほうれん草、ワカメ) がんもどきの煮物 もやしのあえもの たまごソース	ごはん みそ汁(なす、油揚げ) 豚のしょうが焼き *生野菜添え 千層菜のサラダ フルーツヨーグルト	ごはん すまし汁 蒸しサーモンの明太マヨかけ *生野菜添え とうがんのくず煮 しぞたくあん(塩分制限食:無し)
8月16日(日)		ごはん みそ汁(大根、ワカメ) ひじき入り炒り豆腐 あおなごまあえ ふりかけ	かぼちゃ入で 甘めのカレーです かぼちゃ入りチキンカレー *福神漬ぞえ コールスローサラダ フルーツいり杏仁豆腐 コーヒー牛乳	ごはん すまし汁 かじきの甘酢あんかけ ひやしトマトのオリーブオイルかけ だいごんの含め煮
8月17日(月)	今回、ジャムはできません。	ひだまりパン(非常食) NEW あんぱたロール *あんぱたをめて食べてください コーンスープ トマトミートオムレツ ハムとカリフラワーのサラダ	フロccoliとベーコンのパスタ ミネストローネ なすのカレー風味ソテー スイカ	ごはん 中華スープ 豚肉の中華いため ゆでとうもろこし *きざみからはバターコーン チキンのちゅうか風サラダ
8月18日(火)		ごはん みそ汁(だいごん、ワカメ) 味付きなっとう れんこんとベーコンのマスタードいため ふりかけ	とろろ焼き丼(夏バージョン) すまし汁 なすと桜エビのガーリックソテー アセロラゼリー	ごはん みそ汁(とうふ、ねぎ、ワカメ) 揚げ魚の油淋鶏ソース ジャーマンおさつ 大根のくず煮
8月19日(水)		ごはん みそ汁(なす、ワカメ) きんぴら風煮 千層菜と厚揚げの中華和え のりの佃煮	ごはん みそ汁(もやし、ワカメ) 豚ばら肉とキャベツのトマトみそいため ほうれん草としめじゆずあえ メロン	ごはん コーンとしめじの中華風スープ タンダリーチキン *粉ふきいも&いんげんぞえ たけのこの土佐煮
8月20日(木)	サラダステーキは "お好み焼き"に なっています。	ごはん みそ汁(キャベツ、ワカメ) サラダステーキ *リーフレタスぞえ カニと小松菜のサラダ ふりかけ	冷やしラーメン 千層菜の甘酢和え はるまき 牛乳 (塩分制限食:ミルージュ)	ごはん みそ汁(玉ねぎ、油揚げ) サーモンのバジルオイル焼き *フロccoliとミニトマトぞえ ポテトのコンソメ煮 キャベツの浅漬け

暑い日が続きますが、しっかりと栄養・休養をとって、元気に過ごしましょう！
食べる前はきちんと手洗いをして、食中毒防止を心がけてください！！
8/11日は山の日です。山の幸を使ったメニューにしました。
8/14日はお盆行事です。少しですが、手作りのおはぎをお出します！

令和8年度

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。



花園予定献立表



日付	行事	朝食	昼食	夕食
8月21日(金)		ごはん みそ汁(豆腐、ワカメ) あっさりひじきの煮物 ほうれん草のごま和え ふりかけ	ごはん みそ汁(たまねぎ、みょうが) さばの塩焼き(さば禁⇒ 鮭) ゴーヤチャンプルー NEW パナナパンフディング(非常食パン)	ごはん けんちん汁 ポークと野菜のソテー 厚揚げのそぼろのせ
8月22日(土)		ごはん みそ汁(さといも、ワカメ) 切り干し大根の煮付 あつやきたまご しそ昆布 (塩分制限食:少なめ)	ごはん 具だくさん野菜スープ サーモンムニエルタルタルソース *フロッコリー添え 夏野菜のマリネ	ごはん 八宝菜 さくらシューマイ *レタスどえ きゅうりのなめたけあえ ミルージュ
8月23日(日)		ごはん みそ汁(キャベツ、ワカメ) 彩いしんじょのかにふうみあんかけ ほうれん草のおかかあえ しほ漬け (塩分制限食:少なめ)	ごはん すまし汁 みそしょうが焼き *生野菜どえ アボカドサラダ コーヒー牛乳	ごはん みそ汁(じゃがいも、油揚げ) しろみ魚の梅肉焼き *なすのお浸しどえ 里いものそぼろ煮
8月24日(月)		ごはん みそ汁(なす、ワカメ) かんもどきと野菜の煮付 小松菜と千金のサラダ ふりかけ	キムチチャーハン 中華コーンスープ フロッコリーと鶏肉のガーリックソテー はんぺんとトマトのサラダ メロン	ごはん みそ汁(たまねぎ、とうふ・わかめ) かじきの香味だれ *ピーマンのおかかソテーどえ おさつのレモン煮 しそたくあん(塩分制限食:無し)
8月25日(火)		ごはん みそ汁(とうふ、なめこ、みつば) ウイナーソテー ゆで野菜サラダ のいの佃煮 (塩分制限食:ふりかけ)	 冷汁うどん ミニ深川ごはん 大根の和風サラダ 牛乳	ごはん といても肉のトマト煮込み ジャーマンポテト フロッコリーのコーンソース
8月26日(水)		ごはん みそ汁(だいこん、ワカメ) 味付き納豆 豚ひき肉ともやしのいため物 うぐいす豆 *きざみからやわらかい豆を使用	 うなぎ入り五目ちらし寿司(非常食) すまし汁 ゴーヤとツナのバターしょうゆ風味 コーヒーゼリー	ごはん みそ汁(豆腐、ワカメ) ぶたしゃぶのねいごまソース *レタスどえ なすのガーリックトマトソテー シャキシャキやさしい塩昆布あえ
8月27日(木)		ごはん みそ汁(もやし、にんじん) コーンエッグ 小松菜ともやしのピーナッツ和え ふりかけ	ごはん 沢煮梅 さわらの梅ソースかけ *ゆで野菜添え 冷やし野菜のごまだれ	ごはん ミネストローネ 千金バジルソテー *キャベツの塩バター蒸しどえ ポテトサラダ
8月28日(金)		ふんわり食パン バターロール コーンスープ ほうれん草オムレツ ごほうサラダ	牛丼 みそ汁(もやし、ワカメ) 水菜とジャコのサラダ オクラの和え物	ごはん コーンとしめじの中華風スープ 酢豚風 はるさめサラダ いんげんのごまあえ
8月29日(土)		ごはん みそ汁(じゃがいも、とうふ) あつあげと大根の煮物 しめじと青菜のマヨ和え ふりかけ	いなっぺ風うどん ちくわの紅しょうがあげ ゴールドキウイ 牛乳	ごはん みそ汁(はくさい、ワカメ) フライの盛り合わせ (ハムカツ・カニクリームコロッケ) *生やさいどえ きゅうりの酢の物
8月30日(日)		ごはん みそ汁(キャベツ、ワカメ) ひじき煮付 ミートボール 甘酢あん ふりかけ	ごはん みそ汁(じゃがいも、みょうが) 豆腐ハンバーグ(オニオンソース) 五目野菜いため リンゴゼリー	ごはん みそ汁(とうふ、なめこ) 千金の香草焼き *生野菜どえ 里芋のフレーク煮
8月31日(月)		ごはん みそ汁(だいこん、あさり、長ネギ) とり大豆そぼろ ゆで野菜サラダ ふりかけ	野菜たっぷりミートソーススパゲティ コンソメスープ 夏野菜の冷やし鉢 フルーツヨーグルト	ごはん みそ汁(ほうれん草、ワカメ) カジキの甘酢あんかけ きんぴらごぼう ゆでとうもろこし *きざみからはバターコーン

感染症予防のため、食べる前の手洗い・消毒をきちんとしましょう！！
こまめに水分をとり、熱中症予防をしましょう

キウイ缶使用しました。

旬のたべものは栄養価が高いのでぜひたべてください。支援をお願いします。