

給食調理業務委託契約（案）

委託者 串間市病院事業管理者（以下、「委託者」という）と 受託者（以下、「受託者」という）とは、本施設における食事提供に係る業務に関する委託契約（以下、「本契約」という）を次の通り締結する。

（目的）

第1条 本契約は、委託者が受託者に対して給食調理業務を委託するにつき、その条件と内容を定めるとともに、給食調理業務に関連する委託者と受託者の作業の分担について定めることにより、委託者と受託者の協力と協調による給食調理業務の円滑な遂行を確保し、もって患者等に対する適時適切な食事の提供を図ることを目的とする。

（定義）

第2条 本契約書においては、以下の語句は、それぞれ対応する以下の意義を有するものとする。

給食調理業務	本施設の患者等に対して、本契約に基づき継続反復して食事を調理し提供する業務及びこれに附随する業務をいう。
本施設	患者等が入院もしくは利用する施設をいい、仕様書に記載される。
患者等	受託者が本契約に基づき食事の継続的提供を行う者をいう。
従業者	給食調理業務に従事させるために受託者において雇用する者をいう。
個人情報	個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）第2条第1項に定める個人情報をいい、同条第3項に定める要配慮個人情報を含む。
個人データ	個人情報保護法第2条第6項に定める個人データをいう。

(業務の委託)

第3条 委託者は、受託者に対し、本契約に定める内容と条件に従い、本施設の患者等に対する給食調理業務を委託し、受託者は、これを本契約に定める内容条件にて受託する。

(委託業務の範囲内容)

第4条 本契約に基づき委託者が受託者に対して委託する業務の具体的範囲は、別紙1業務分担表のうち受託者側業務欄に記載のあるものとする。

2. 委託者は、委託業務に関連し、業務分担表の委託者側業務欄に記載のある業務を遂行する。
3. 委託者及び受託者は、業務分担表に記載の各自の業務が相互に関連すること及び患者等に対し適切な食事の提供をするためには、業務分担表に記載された各自の業務が適時に適切な方法で遂行されていることが重要であることを認識し、相互に協力してそれぞれの業務を遂行するものとする。

(栄養管理委員会等)

第5条 委託者及び受託者は、委託者が本施設において設置する栄養管理委員会等へ受託者が参加するなど、定期的に食事内容等について協議する。

(協働等)

第6条 委託者は、給食調理業務に関連し受託者の対応を求めるときには、受託者の業務責任者に対する申入れによってこれを行うものとする。

2. 委託者は、受託者が給食調理業務を適時適切に遂行するために必要な協力を求めた場合には、これに協力する。
3. 委託者は、従業者に対して直接これを指揮監督してはならない。但し、人の生命、身体の保護のために緊急の必要がある場合は除くものとする。

(業務責任者)

第7条 受託者は、給食調理業務に関連する業務を遂行し、当該業務に従事する自己の職員を指揮監督する者として業務責任者を選任する。

2. 委託者及び受託者は、給食調理業務を円滑に遂行するため、委託者及び受託者の業務責任者との間で協議を行う。
3. 第1項に定める受託者の委託者の本施設内における業務責任者は、患者給食受託責任者とする。

(受託者の一般的義務)

第8条 受託者は、別紙2仕様書に定めるところに従い、適用ある法令等を遵守し善良なる管理者の注意をもって給食調理業務を遂行しなければならない。

2. 受託者は、患者に対する適切な食事の提供が、患者の治療の一環であり健康の維持増進に関連することを認識の上、誠実に委託業務を遂行するものとする。

(報告)

第9条 受託者及び委託者は、第5条に定める協議を通じ給食調理業務の遂行状況について、定期的に必要な報告を行う。

2. 受託者及び委託者は、自らが分担する業務に関連し給食調理業務の遂行に支障が生じまたはそのおそれが生じたときは、遅滞無く相手方に報告を行う。
3. 委託者は、受託者の分担する業務に関連し前項のおそれがあると判断した場合には、受託者に対し、給食調理業務の実施状況につき報告を求めることができ、受託者はこれに応じるものとする。

(業務委託料)

第10条 委託者は、受託者に対し、給食調理業務遂行の対価として、業務委託料を支払う。業務委託料の計算方法、支払時期及び支払方法等の業務委託料に関する事項については、別に定めるものとする。

(経費の負担)

第11条 受託者は、給食調理業務に関連して、別紙3経費負担項目書に記載された範囲の経費を負担するものとし、委託者に対して当該経費を請求することはできない。

2. 委託者は、給食調理業務に関連して発生する費用のうち、前項に規定されたもの以外の費用を負担する。委託者の事前承諾を得て委託者が負担すべき費用を受託者が支払った場合は、受託者は、当該費用を委託者に請求し委託者はこれを支払う。
3. 給食調理業務に係る経費の負担の範囲につき、関連法規制等の改正により変更する必要性が生じた場合または本契約締結時に想定しえなかった費用が生じた場合には、委託者又は受託者は相手方に対して費用負担の改定又は負担について申入れることができ、相手方は誠実に協議に応じるものとする。
4. 委託者と受託者の書面による合意によらなければこれを変更することができない。

(献立の作成に関する基準)

第12条 受託者が献立表の作成を行うにあたっては、受託者は、年齢構成表・給与栄養目標量・食糧構成表の作成基準を充足させるよう作成しなければならない。また、治療食に関しては委託者の指示、または約束食事箋に基づき作成するものとする。

(調理及び配膳等)

第13条 受託者は、献立表に基づき、調理及び配膳において必要かつ適切な衛生管理を行い、かつ本契約に定める配膳時間・下膳時間を遵守して適時・適温での食事の提供に努めるものとする。

(食材の調達等)

第14条 受託者は、食材の仕入れ及び保管にあたり、その品質、鮮度及び衛生面において、適用ある客観的な安全基準に適合するよう必要な注意を払い、かつ合理的な範囲で適正な品質のものを調達するよう努める。

(検食及び保存食)

第 15 条 受託者は、仕様書の定めるところに従い検食及び保存食を確保する。

(従業者の確保等)

第 16 条 受託者は、給食調理業務を適切に遂行するために必要な要員を自らの責任において確保するとともに、従業者が適用ある関係法令を遵守して適切に業務を遂行するよう 必要な指揮監督を行い、その他教育訓練を行うなど必要かつ適切な措置を講じるものとする。

2. 受託者は、雇用者として自らの従業者の健康管理及び労働安全衛生に努めるものとする。

(事故・防災等)

第 17 条 受託者は、当該職場の秩序を守り本施設における火災等の防止に努めるとともに、給食調理業務による食中毒等の事故防止のため、衛生管理に万全を期すものとする。

(守秘義務)

第 18 条 委託者及び受託者は、本契約の締結及び履行に関連し知った相手方の秘密につき、その秘密が保持されるよう善良なる管理者の注意をもって安全に管理しなければならない。

(個人情報の保護)

第 19 条 委託者及び受託者は、個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）その他適用ある法令及びガイドラインに従い、患者等の個人情報につき、定められた利用目的達成に必要な範囲で取り扱うとともに、患者等の個人データにつき安全に管理しなければならない。

2. 委託者は、本契約による給食調理業務委託の目的を達成するために必要な限度において、自己の有する患者等の個人情報の取扱いを受託者に委託し、これに伴って当該個人情報を受託者に提供するものとする。

3. 受託者は、本契約に基づき受託した業務の遂行に必要な限度において、個人情報保護法第 23 条に定めるところに従い、委託者に対して従業者の個人情報を提供する。

(施設等の利用の許可等)

第 20 条 委託者は、受託者に対し、別紙 4 の利用許可施設等明細書に記載された委託者の施設、設備、器具又は什器備品の利用を、当該明細に記載された条件で許可する。

2. 委託者の施設、設備、器具又は什器備品の保守管理のために修理又は交換が必要な場合には、委託者は自らの費用負担と責任においてこれを行うものとする。ただし、第 21 条第 2 項但書の場合にはこの限りでない。

(施設等の利用)

第 21 条 受託者は、委託者の施設、設備、器具又は什器備品を利用する場合には、善良なる管理者の注意をもってこれを取り扱うとともに、施設管理上の必要に基づく委託者の指示を遵守するものとする。

2. 委託者の施設、設備、器具又は什器備品の保守管理のために修理又は交換が必要な場合には、受託者は委託者の事前の承諾を得て自らこれを行うことができる。この場合の費用負担については第 11 条第 2 項の定めるところによる。但し、受託者が前項に違反したことにより当該修理又は交換の必要が生じた場合には、受託者がその費用を負担しなければならない。

(損害賠償)

第 22 条 受託者は、給食調理業務の遂行にあたって受託者の過失によりその義務に違反し、これにより委託者に損害を与えた場合は、損害賠償の責任を負う。但し、委託者の責任に帰する場合はこの限りではない。

(権利・義務の移転禁止)

第 23 条 委託者及び受託者は、本契約により生じた権利を第三者に譲渡してはならず、かつ本契約が特に定める場合を除き、第三者に引き受けさせてはならない。

2. 受託者は、本契約の定めるところにより業務を代行させる場合を除き、利用を許諾された施設設備等を第三者に利用させてはならない。

(業務の代行)

第 24 条 受託者は、火災、労働争議、業務停止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の保証のため、あらかじめ業務の代行者として公益社団法人日本メディカル給食協会（以下「代行者」という）を指定する。受託者の申出により委託者が委託業務の代行の必要性を認めた場合は、代行者は、受託者に代わって本契約の規定に従い業務を代行しなければならない。但し、この場合であっても、受託者の本契約に基づく義務は免責されない。

(契約の解除)

第 25 条 委託者又は受託者は、本契約の相手方に次の各号に該当する事実があった場合は、直ちに、本契約を解除することができる。

- 一、自ら振出した手形もしくは小切手が不渡処分を受けたとき又は支払を停止したとき
 - 二、仮差押え、仮処分（但し、信用に関しないものを除く）、差押え又は競売の申立を受けたとき
 - 三、滞納処分又は保全処分を受けたとき
 - 四、破産その他清算型法的倒産手続の申立又はこれに準ずる事実のあったとき
 - 五、解散（但し合併による場合を除く）したとき
2. 委託者又は受託者は、相手方に本契約に定める債務の不履行又は重大なる契約違反があったときは書面による催告をもってその是正を求めることができ、この催告に対し、相当期間内に是正しないときは、本契約を解除することができる。
3. 委託者又は受託者は、本契約の相手方に対して民事再生手続開始またはその他再建型法的倒産手続の申立があった場合には、相手方に対し、契約の解除又は債務の履行のいずれを選択するか確答すべき旨を催告することができる。この場合において、相手方の確答なき場合には、催告した当事者は、本契約を解除することができる。

(契約期間)

第 26 条 本契約の期間は、令和 7 年 4 月 1 日から令和 10 年 3 月 31 日までとする。

(信義則)

第 27 条 本契約の解釈で疑義を生じた場合及び本契約に定めがない事項に関しては、信義誠実の原則に従い委託者受託者協議のうえ解決するものとする。

本契約締結の証として、本書 2 通を作成し、委託者・受託者・代行者押印のうえ、委託者受託者が各 1 通を保有する。

令和 年 月 日

委託者 宮崎県串間市大字西方 7 9 1 7 番地
串間市病院事業管理者 江藤 敏治

受託者

代行者

区分	業務内容	委託側	受託側
材料管理	食材の調達（契約から検収まで） 食材の点検 食材の保管・在庫管理 食材の出納事務 食材の使用状況の確認 食材の収納・出庫 非常食の確保	 ○ ○ ◎	 ○ ○ ○ ○ ○
施設設備管理	給食施設、主要な設備の設置・改修 給食施設、主要な設備の管理 その他の設備（主要道具・食器等）の確保 その他の設備（調理器具・什器・備品等）の確保 上記施設、設備（調理器具・什器・備品等）の保守・管理 緊急・災害時に必要な主要道具の確保 使用食器の確認	 ○ ○ ◎ ○	 ○ ○ ○ ○ ○
業務管理	勤務表の作成 業務分担・職員配置表の提示 業務分担・職員配置表の確認	○	○ ○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成 食材の衛生管理 施設・設備（調理器具・食器備品等）の衛生管理 衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認 保存食の確認 納入業者に対する衛生管理の指示 衛生管理簿の作成 衛生管理簿の点検・確認 緊急対応を要する場合の指示	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○
研修	調理従事者等に対する研修・訓練・教育の実施 初任者研修の実施 実習生指導企画・実施	◎	○ ○ ○
労働安全衛生	健康管理計画の作成 定期健康診断の実施 健康診断結果の保管 健康診断結果、実施状況等の確認 検便の定期的実施 検便結果の確認 事故防止策の策定	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○

別紙2 仕様書

1. 本施設

所在地	〒888-0001 宮崎県串間市大字西方7917番地
施設名	串間市民病院

2. 業務責任者

- (1) 受託者は、給食調理業務の遂行及び従業者の指揮監督を行う本施設における業務責任者を委託者に通知する。
- (2) 受託者は、受託者の人事政策その他業務上の必要に応じ、その判断により業務責任者を変更することができる。この場合において、受託者は、当該変更について委託者に通知するとともに、給食調理業務の遂行に支障がないよう必要な措置を講じる。

3. 業務従事者

- (1) 業務従事者の確保にあたって当該業務の特殊性を鑑み、業務が円滑に実施できるよう常に適正な人員を配置しなければならない。なお、配置する従事者は次の条件を満たした者とする。
 - ①調理指導責任者
病院において患者給食業務3年以上の経験を有する調理師が常時1名以上従事していること。
 - ②調理担当者
病院において患者給食業務2年以上の経験を有する調理師が常時1名以上従事していること。
- (2) 受託者は、本施設内で勤務する従業者につき、氏名、住所、生年月日並びに給食調理業務に関連する資格の有無及び内容を記載した従業者名簿を作成しなければならない。
- (3) 受託者は、前項の従業者名簿を、従業者全員の健康診断書及び従業者名簿に記載された有資格者がある場合にはその資格を証する書面の写しとともに本施設内に備え置くものとする。

4. 従事者の健康管理

- (1) 受託者は、従事者の健康管理に留意するとともに、従業者に対し年1回定期的に健康診断を実施して従事者に受診させ、その結果を委託者に報告する。
- (2) 受託者は、従事者に対し、検便を5月～10月は月2回、それ以外の時期は月に1回実施して受検させ、その結果を委託者に報告する。
- (3) 受託者は、従事者が次に該当するときは、給食調理業務（調理作業を含むがこれに限られない）に従事させてはならない。従業者の同居者につき①号または②号に該当する者がいる従業者も同様とする。
 - ①赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ等「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（平成10年法律第114号）による第1類感染症から第3類感染症までの感染症
 - ②同法による感染症の保菌者
 - ③化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
 - ④ノロウイルス感染症

5. 従業者教育

受託者は、受託者の従業者に対し、定期的に、栄養管理技術、調理技術及び衛生管理等の教育又は訓練を実施する。

6. 従業者の服装及び規律

受託者は、受託者の従業者に次に掲げる事項を遵守させる。

- (1) 給食調理業務を遂行するにあたり、同業務に従事する委託者の職員その他委託者の職員等と協調し、良好な業務遂行環境を確保する。
- (2) 委託者の業務を阻害するおそれのある行為を行わない。
- (3) 業務中は定められた衣服類を着用し、衛生的で清潔な状態を保持するよう努める。
- (4) 作業にあたっては、常に身体、特に頭髮、手指及び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。
- (5) 作業上必要がある場合には、必ずマスク、衛生手袋を着用する。
- (6) 業務中における便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際には、履物についても食事サービス施設内外の区分を明確にする。
- (7) 作業中には、本施設内に給食調理業務遂行に関係のない者を入れないとともに、従業者が当該業務を遂行する上で必要のない物を持ち込まない。
- (8) 所定場所以外での飲食、喫煙を行わないこと、本施設内で飲酒をしないことなど本施設の管理上必要な委託者の指示に従う。

7. 盛付け及び配膳・下膳

- (1) 受託者は喫食者ごとの盛付けを厨房にて行い、食事は配膳車を用い指定された場所に運搬し委託者に引渡すものとする。

食 種	指定引渡し場所
患者食	病棟

- (2) 患者食等の食事の注文締切時間から下膳時間は、下記の通りとする。

区 分	食事注文締切時間	配 膳	食 事 時 間 帯	下 膳
朝 食	前日 18:00迄	7:30から	7:30～ 8:30	8:30以降
昼 食	当日 9:30迄	12:00から	12:00～13:00	13:00以降
夕 食	当日 14:30迄	18:00から	18:00～19:00	18:40以降

- (3) 配膳等にあたっては、以下の事項に留意する。

- ①料理の味や温度を損なわないよう短時間で配膳するよう努める。
- ②配膳は指定された場所に運搬し、看護師等に確実に引き渡す。
- ③下膳については病棟に取りに行く。なお下膳車は病棟に配置しておく。

8. 食材料の確認

受託者は納品に際して発注数量どおり納品されたか並びに品質状況の適正を確認する。

9. 食器洗浄・消毒作業

受託者は、調理室のシンク等にて下膳した食器類を食器ごとに浸漬し、十分に洗浄及び消毒の

うえ、次の使用時まで清潔に保管する。

10. 衛生管理作業

受託者は、本施設その他給食調理業務の用に供する施設及び設備等（冷凍庫、冷蔵庫、食料庫などを含むがこれに限られない）の衛生状態を保持するために必要な基準及び作業手順を定め、当該基準等に従い、定期的に清掃、消毒のために必要な措置を講じる。

11. 検食及び保存食

(1) 検食は、委託者の指示に従い提供する。

(2) 保存食は、毎食ごとに確保するものとし、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を、食品毎に、50グラム程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、摂氏零下20度以下で2週間保存する。

12. 医療安全管理対策

受託者に起因する医療事故・ヒヤリハットが発生した場合は速やかに委託側に報告し、委託者の定める所定の様式による報告書を提出すること。

13. 食中毒・感染症及び災害等非常時の対応

(1) 受託者は非常時を想定し、あらかじめ対応計画を策定すること。

(2) 受託者は委託者の防災訓練に積極的に参加し、日頃から災害時の対応に備えること。

(3) 受託者は非常時対応の緊急連絡網を作成し、委託者の承認を得ること。受託者は災害が発生した場合「病院給食の相互援助に関する協定」及び受託者が策定した「非常災害対応マニュアル」により対応すること。

(4) 受託者は非常時には受託者の作成した災害用の献立（4日間）により業務を実行するとともにその他の事項については委託者の指示に従って業務を遂行するものとする。

(5) 受託者は病院給食による食中毒等が発生した場合は「栄養危機管理マニュアル」及び「病院給食の相互援助に関する協定」による対応をすること。

14. 患者等の個人情報の取扱い

受託者は、委託者の指示に基づき患者等の個人情報の取扱いに関して、次の事項を遵守する。

(1) 患者等の個人情報の安全管理に係る委託者の指示、監督に従う。

(2) 患者等の個人情報につき、給食調理業務を遂行するために必要な範囲で取扱うこと。

(3) 患者等の保健医療に係る個人情報は、要配慮個人情報に該当する場合があります、その利用目的を超えた取扱い、漏洩、滅失などがなされないよう善良なる管理者の注意をもって厳重な管理をなすものとし、受託者は食事箋等の授受・管理・保管について委託者が定めた場所・手順等に従うこと。

(4) 患者等の個人情報（個人情報が記載されまたは記録された媒体を含む）を給食調理業務を遂行するため直接または間接に必要な者に限って取扱させる。また、漏洩、改ざん、滅失等の事故を防止するため、受託者の栄養管理システム（患者台帳データ等）の操作においてはその取扱者を限定し、IDとパスワードによる技術的アクセス制限の措置をとる。

(5) 患者等の個人情報につき、個人情報の保護に関する法律第23条により許容される場合を除き、第三者に対して提供しない。また、患者等の個人情報が記載されまたは記録された媒体を第三者が利用できる状態に置かない。

(6) 配膳車をもって食事を提供する場合、食札の記載は室名・氏名・食種とし、病名の記載をしないこと。

- (7) 受託者は、法令等の定めに従う場合を除き、委託者の指示に従い、患者等の個人情報を記載しまたは記録する。また、これらが記載されもしくは記録されている媒体を廃棄するときは、当該媒体に含まれた個人情報について匿名化その他個人情報の再現ができない状態にしてこれを行う。
- (8) 受託者は、従業者に対し、在職中及び退職後においても、給食調理業務遂行の過程において取り扱った患者等の個人情報について、給食調理業務以外の目的で 取り扱うこと、第三者に提供しまたは開示もしくは漏洩しないことを義務づける。また、個人情報の取扱に関し、必要な教育または訓練を実施する。

15. 報告義務

- (1) 委託者は、本契約第9条に定めるところに従い、同条の定める範囲で、受託者に対して、報告を求めることができる。また、給食調理業務の本契約に従った円滑な遂行に支障が生じるおそれが明らかであるときには、受託者に対して改善を求めることができる。
- (2) 前項の報告または改善の求めは、受託者の業務責任者に対して行うものとし、受託者の業務責任者は改善等の状況を委託者の業務責任者に報告する。

16. その他

- (1) 電子カルテと連携されている給食管理システムにて献立作成すること。
- (2) 受託者は本契約に定める給食調理業務の各作業に必要な各種帳票類の作成・保管等を行い、委託者の受ける関係官庁の調査等に協力する。
- (3) 本仕様書に記載されていない事項については、委託者・受託者誠意をもって協議し決定する。

別紙3 経費負担項目書

給食調理業務に関し、受託者が負担すべき経費は次の通りとする。

- (1) 食材料費（調味料及びお茶を含む）
- (2) 受託者が業務分担する調理業務等に関連して必要となる消耗品（ラップ・洗剤・除菌剤・手袋・マスク等）の費用
- (3) 従業者にかかる人件費（賃金、手当てその他労務提供に対して従業者に対して支払われるべき経済的給付の他、募集費用、福利厚生費用、被服、教育訓練費用その他従業者との雇用契約締結、維持のために直接または間接に要する費用をいう
- (4) 従業者の定期健康診断・細菌検査等の保健衛生費
- (5) 給食調理業務の運営に要する通信費及び事務用品
- (6) 給食調理業務遂行に関連し受託者が負担する賠償責任に関する保険に係る費用（生産物賠償・施設賠償責任保険等の保険料、当該保険契約締結費用など）
- (7) 主要道具・器具・食器以外のもので1万円未満の補充・補修費
- (8) 関係官庁諸手数料

別紙4 利用許可施設等明細書

委託者は、本契約に基づき委託者の施設、設備、器具又は什器備品（以下、「利用許可施設等」という）を受託者に下記条件にて使用及び貸与することを許可する。

1. 委託者の利用許可する利用許可施設等の明細は、別途書面に記載する。
2. 委託者は、受託者の使用及び貸与にあたってはこれを無償とする。
3. 受託者は、利用許可施設等を譲渡等の処分行為をしてはならない。
4. 受託者は、利用許可施設等の使用においては損傷及び破損が生じないように細心の注意を払い利用する。

食事サービス設備・器具一覧

品名	形式	数量	備考
水切付一槽シンク	H1ST-157BL-A	1	
デジタル台秤	MTB-150	1	
移動検収台	HWT-96-A	1	
検食保存用冷凍庫	RF-U12FK1	1	
冷凍庫	HF-120S3	1	
冷蔵庫	HR-75S3	1	
移動エレクターシェルフ		2	
包丁まな板殺菌庫	SC-205LH	2	
移動台	HWT-96-A	1	
球根受用シンク	H1S-77-A	1	
下処理用シンク	H3S-187-A	1	
水切台	HMT-157-A	1	
パススルー型冷蔵庫	HR-150S3-4D4D	1	
移動台	HWT-76-A	1	
冷凍冷蔵庫	HRF-180SF	1	
電気スチームコンベクションオーブン	SCOS-18.5RS	1	
二槽シンク	H2S-157-A	1	
調理台	HCT-157-A	2	
P Tフレックスカート	EFL-GS	2	
調理台	HCT-126-3F-A	1	
電磁調理器	MIR-2535SA	2	
脇台	HWT-36-A	1	
電気フライヤー	FL-20A	1	

品名	形式	数量	備考
調理台	HWT-76-2F-A	1	
器具洗いシンク	H1S-97B-A	1	
電気式自動炊飯器	ERC-27F	1	
全自動洗米機	KP90K	1	
器具消毒保管庫	HSB-10SA3-K	1	
検食保存用冷凍庫	HF-63S	1	
盛付台	HCTW-129-2FC-A	1	
冷蔵コールドテーブル	RT-120SDC-A	1	
置台	HWT-96-A	2	
水切調理台	HMT-157-A	1	
オロシ	RHG-15	1	
電子レンジ	NE-710G	1	
温冷配膳車	MSC-32LRA3-1	1	
温冷配膳車	MSC-24LRA3-1	5	
ソイルドテーブル	HJW-650F-18SSR	1	
食器洗浄機	THWB21RLE	1	
電気ブースター	TB-40E	1	
クリーンテーブル	HJW-650F-18CSL	1	
ラックシェルフ	HRS-1035W-A	1	
食器消毒保管庫	HSB-30SPA3-S	1	
食器消毒保管庫	HSB-10SPA3-S	1	
瞬間湯沸機	TP-WQ555GR	1	
下膳車	HMS-96-4F-A	4	

別紙5 栄養管理についての要領

1. 献立について

- ① 食事基準表を遵守し、乙（受託先）の管理栄養士又は栄養士が作成する。
サイクルメニューにて作成を行い、基本、平均在院日数に合わせた28日サイクル献立とする。
サイクル献立については食事提供開始日前の1か月前に甲へ提出すること。
- ② 一食毎に主食、主菜、副菜、果物等「栄養バランス」がとれた献立内容とすること。
 - ・主食はご飯、パン、麺など糖質が主成分で主にエネルギー源となるものとする。
ご飯や食パンだけではなく、麺類、どんぶりもの、ご飯料理も主食に属する。
 - ・主菜は魚介類、肉類、卵、豆腐等が主材料で主にタンパク質や脂質の供給源となるものとする。
 - ・副菜は野菜、いも、海藻、きのこ等が主材料で、主にビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源となるものとする。できあがり量が50g以下の少量の場合は必ず一品を追加する。
 - ・主食・主菜・副菜に該当しない料理の一品は、汁物、飲み物や果物、ゼリーなどのデザート類とし、不足しがちな栄養素や水分補給、食事全体の食べやすさ、献立に彩りや楽しさを添える効果があるものとする。
 - ・生の果物をサイクル献立に1回入れること。
 - ・材料の重なりに留意すること。
 - ・調理方法の重なりに留意すること。
 - ・全ての食事において効果的な減塩を進めるため、既製品や加工食品の使用は最小限とし、だしは天然の調味料（煮干し・昆布・かつお節等）を使用すること。
 - ・旬の食材の使用や、季節感や季節毎の郷土食も取り入れること。
 - ・行事食や特別メニューの献立は、一般食及び特別食（流動食と濃厚流動食を除く）について作成し、甲の管理栄養士に報告すること。特別食については食事療養の範囲内で提供すること。

2. 使用材料について

- ① 受託者は材料調達にあたって、品質、鮮度及び安定調達を考慮しながら調達先を選定しなければならない。なお、事情により予定の食材料を変更しなければならない時は委託者の確認、許可を得て変更する。
- ② 野菜、果物、魚等の調達は生鮮物を基本とするが、安心・安全な食材であることを前提に冷凍野菜・完全調理済食材等を使用する際は、委託者と品質を検討し許可を得て使用する。
- ③ 新しい食材を使用する際や食材の品質に変更が生じた際には、その品質について委託者と検討を行い、許可を得て使用する。

3. 生活習慣病教室について

- ① 食事会の献立は、指導媒体であることを考慮したものとする。
- ② 食事会の食事は栄養指導室に配膳し準備する。
- ③ 患者指導教材用食品等については委託者の依頼により受託者が準備する。
- ④ 行事食の対応を行う。

4. 従事者について

- ① 管理栄養士又は栄養士（栄養士業務担当）2名以上配置し、できる限り栄養士業務に専念すること。
- ② 委託業務を円滑に遂行するため、人員については十分に委託側と検討を行う。

療養者等がいる場合はすみやかに代替を配置する。

- ③ 調理担当者には衛生面・病態について研修がなされていえること。

5. その他

- ① 栄養管理委員会やNST委員会等、関連や必要性があると思われる会議や活動については、委託側の要望もふまえ積極的に参加すること。
- ② 院内・外で開催される研修や学習会には積極的に参加し、スタッフ間の情報や知識の共有を図るとともに、食事の質やサービスの向上に努めること。