

厨房器械・器材一覧表

別紙1-2

NO	機 器 名	台 数	NO	機 器 名	台 数
1	球根皮剥器	1	31	電気式スूपケトル 60L	1
2	検食用フリーザー	0	32	電気クッキングケトル 100L	1
3	プレハブ冷凍庫	1	33	コンビオープン 20段	1
4	プレハブ冷蔵庫	1	34	コンビオープン 10段	1
5	冷蔵庫 840L	1	35	真空冷却器 90℃→8℃(約25分)	1
6	冷蔵庫 1062L	1	36	ブラストチラー 234L	1
7	包丁・まな板消毒保管庫	1	37	コールドテーブル冷蔵庫 324L	1
8	冷蔵庫 647L	1	38	真空包装機	1
9	コールドテーブル冷蔵庫 442L	1	39	自動製氷機 95KG	1
10	FEクリーン水生成装置	1	40	クックチラー	1
11	真空包装機	1	41	ホットワゴン	3
12	フードスライサー	1	42	テーブル型高湿恒温庫 261L	1
13	パススルー冷蔵庫 1462L	1	43	コンビオープン 10段	1
14	パススルー冷蔵庫 1237L	1	44	プレハブチルド庫	1
15	器具消毒保管庫	1	45	パススルー冷蔵庫 582L	1
16	コールドテーブル冷蔵庫 324L	1	46	パススルー冷蔵庫 678L	1
17	自動真空包装機	1	47	検食用フリーザー 566L	1
18	フードプロセッサー 4.2L	1	48	貯湯式湯沸器 40L	1
19	器具消毒保管庫	1	49	製氷機 約45KG/日	1
20	電気フライヤー 18L	1	50	電気スूपウオーマーカート	1
21	電磁調理器 5KW×2	1	51	温冷配膳車 28膳用(手動)	2
22	テーブル型包丁・まな板殺菌庫	1	52	温冷配膳車 40膳用(手動)	4
23	FEクリーン水生成装置	1	53	自動食器洗浄機 給湯式	1
24	コールドテーブル冷蔵庫 324L	1	54	棚昇降式電気食器消毒保管庫	2
25	電磁調理器 5KW×3	2	55	棚昇降式電気食器消毒保管庫	2
26	フードプロセッサー 4.2L	1	56	オートサニテーション F1	3
27	ハイスピードプロセッサー 1.5L	1	57	オートサニテーション F2	6
28	完全自動計量洗米装置 90KG	1	58	衣類殺菌庫	1
29	マイコン式立体炊飯器 6KG×3	1	59		
30	IH炊飯ジャー 5.4L	2	60		

(イメージ) 標準作業工程表 :

	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	17:30	18:00	18:30	19:00	19:30	20:00		
	7:00お茶入れ				全体ミーティング								11:00お茶入れ				17:00お茶入れ															
1 調 早1	前準備、温度チェック、牛乳・コーグルト等の配膳、特別食調理+盛り付け+配膳 みそ汁盛り・配膳など				配膳車運行		屋食食器出し等 食数確認		30分休憩		食札並べ		特食・個人対応調理+盛り付け am10:30頃~配膳 / 洗い物等				配膳チェック		片付け		食材の計量、下処理、夕食下処理+翌朝昼の材料出し		1時間休憩		翌朝食・翌夕食の下処理、漬け込み等+下処理室清掃・スライサー清掃		前室清掃、室内清掃、ゴミ捨て		※下処理の指示出来る人が担当すること			
2 調 早2	炊飯スイッチ・みそ汁準備、並食一品調理、盛り付け+配膳		お粥・軟飯盛り付け+配膳		釜洗い / 米計算 (昼分) 洗面		片付け等 保存食破棄		30分休憩		屋の食数確認、食札差し、お膳・コップセット		特食盛り付け+配膳 / 洗い物 / 麺、エブリッチ、お茶ゼリー作り かわりご飯 / 調理器具洗浄・乾燥機へ / 機械等の清掃		夕・翌朝米計算・洗米準備		洗米機清掃/主食碗片付け/タオル交換		1時間休憩		翌日の下処理		夕食の米セット / 漬物盛り付け		(お米担当はC)							
3 調 早3	米飯盛り付け、配膳+他配膳				配膳車運行		医師検査 / 配膳回収		8:00~8:30休憩		並食調理(主菜・副菜)+盛り付け、配膳 / 盛り付け・配膳				毎日 の 清 掃		1時間休憩		下膳回収、お茶カート下げ、残菜捨て / エレクター清掃		検査の霜取り		乾燥庫片付け		↓朝コップ準備、配膳の蓋取り							
4 調 中1	お茶入れ・お茶配膳		食器・果物消毒 / 計算		30分休憩		果物切り・果汁ゼリー /		盛り付け、配膳、		主食前準備		お茶入れ・お茶上げ11:15 医師検査11:30配		1時間休憩		器具類洗い、片付け、食器だし等		夕食の下処理、翌朝、翌屋の下処理		翌朝の副菜調理		盛り付け、配膳		食器だし、受け持ち場清掃等							
5 調 中2	食数確認し、盛り付け・配膳、洗い物、夕食の下処理				1時間休憩		ラック並べ等、調理室内拭き掃除		1時間休憩		夕食の下処理、翌朝、翌屋の下処理		調理補助、盛り付け・配膳、食器だし、/ 機械類の清掃・点検・整備 /				片付け、翌朝の食数確認、米準備、朝の付けもの確認・セット、		調理室内最終確認													
6 調 中3	配膳車下げ・拭き		お茶下げ・ポット洗い		カート下げ		はたき・残菜処理		食器洗浄 / 洗浄室清掃・消毒		調理室洗い物等		主食盛り付け(ご飯・軟飯・お粥) / 釜洗い等		1時間休憩		はたき		食器洗浄		洗浄室清掃・消毒・ゴミ箱清掃・前室清掃		洗い物・拭き掃除・食器だし		4:30主食盛り付け・配膳		下処理室乾燥庫片付け					
7 調 中4	配膳車下げ・拭き		ポット洗い		配膳車下げ・拭き		はたき・残菜処理		食器洗浄 / 洗浄室清掃・ゴミ箱清掃		調理室洗い物等		主食盛り付け(ご飯・軟飯・お粥) / 釜洗い等		1時間休憩		はたき		食器洗浄 (漂白食器、洗浄機へ)		器具類洗い / 食器だし		4:30主食盛り付け・配膳		厨房乾燥庫片付け		↓翌日の食数確認・計算(指し表の整備・作成) (PM7:00まで電話対応PHS)					
8 調 遅1	配膳車運行 / 小休憩		受け持ち場清掃等		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩	
9 調 遅2	配膳車運行 / 小休憩		受け持ち場清掃等		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩		配膳車運行 / 小休憩	

○調理責任者は、朝・昼・夕の休憩時間前に厨房内の点検を行ってから休憩に入るように。 ・調味料準備は、各調理担当が行う ↑ 15:00粥、ご飯のタイマーON (粥・炊きあがり 16:00) ↑ 洗い場準備 配膳プール清掃等 (米飯炊きあがり 16:20)

10 栄 早	検食、配膳点検・蓋取り		最終チェック		【水質・温度チェック8:00】 【8:00~8:30食札組み】 / 残菜捨て / (当日の材料使用量の変更・指示) 個人対応食作成、実施献立出力、発注業務、【調理・盛り付け等 / 9:30~10:30頃迄】 夕食・翌朝食の材料計算 (聞き取り調査等)				1時間休憩		検収 13:00~14:30 検収+在庫確認、下処理指示 / 検収室・食材整理・倉庫清掃		翌屋の食材計算、在庫調べ、食材調整・発注 / 作業指示書・個人対応食献立作成他											
11 栄 遅	トイレ清掃、ノブ拭き等		高栄養準備、食数・食札管理 / 食数変更指示、かわりご飯数拾い等		配膳補助最終チェック		夕の変更の直し		1時間休憩		検収補助 13:00~14:00 ・高栄養準備・パン袋詰め		ノブ拭き等		夕食・翌朝食の食数、食札管理・食札の色塗り / 献立の色塗り(種分け) 他 【温度チェック15:00・水質18:00】 (休日:検食)		配膳補助最終チェック		翌朝の変更・準備、厨房内点検 他		(食数管理:昼・夕・朝)			
温度チェック																								

※調理従事者の業務は、行程毎に時間を区切り、時間内で行う必要がある。 ※現時点での作業行程であり、変更の可能性があります。

早出	1	→	早1	午前8時間勤務	実質8:00	休憩1:30
	2	→	早2	午前8時間勤務	実質8:00	休憩1:30
早出	3	→	早3	1日8時間勤務	実質8:00	休憩1:30

中出	4	→	中2	1日8時間勤務	実質8:00	休憩1:00
	5	→	中3	1日8時間勤務	実質8:00	休憩1:00
中出	6	→	中2	1日8時間勤務	実質8:00	休憩1:00
	7	→	中3	1日8時間勤務	実質8:00	休憩1:00

遅出	8	→	遅1	午後8.0時間勤務	実質8:00	休憩1:00	作業終了するまで
	9	→	遅2	午後8.0時間勤務	実質8:00	休憩1:00	作業終了するまで

栄養士	10	→	早	1日8時間勤務	実質8:00	休憩1:00
	11	→	遅	1日8時間勤務	実質8:00	休憩1:00

健康診断項目

別紙3

診断項目	実施回数	実施時期	検査結果の報告	備考
胸部エックス線検査 (上記で異常の場合) 喀痰検査	年1回	採用時 年1回以上	検査結果到着後 (乙で保管)	労働安全衛生法 大量調理施設衛生管理マニュアル
血圧測定 貧血検査 肝機能検査 血中脂質検査 血糖検査 尿検査 心電図検査 身長、体重、腹囲、視力検査 聴力検査	年1回	採用時 年1回以上	検査結果到着後 (乙で保管)	労働安全衛生法 大量調理施設衛生管理マニュアル
検便(細菌、虫卵検査) (0-157、0-26、0-111、赤痢、サルモネラ、ノロウイルス)	月1回	採用時 月の定例日 6月～10月は月2回 ノロウイルス検便は10月～3月中に1回以上	検査結果到着後 (異常が発見された場合には速やかに甲へ報告し、適切な対応をとること)	食品衛生法 大量調理施設衛生管理マニュアル
病院実施 手指の細菌検査 (0-157、0-26、0-111赤痢、サルモネラ、黄色ブドウ球菌他)	年4回	施設側が指定し実施		院内細菌感染症対策

※労働安全衛生法に基づき、雇入れ時の健康診断(安衛則第43条) 定期健康診断(安衛則第44条)を実施すること。

結果の報告・保管

- 1 検査結果は乙が保管し、検便結果は都度甲に提出すること。
- 2 採用の場合は手指検査を除く全ての項目を実施し、結果を確認した後、業務に就くこと。

給食日誌

別紙4

局長	栄養管理部長	栄養管理チーフ	栄養管理担当	主任

令和 年 月 日 (日)

午前	温度	°C	湿度	%	午後	温度	°C	湿度	%
天候	晴れ	曇り	雨	雪					

献立名	朝食	昼食	夕食
食数	食	食	食

調理責任者			
配膳点検			

衛生管理チェック項目

調理担当者の健康管理			食品の管理			
検便の実施	月		冷蔵・冷凍庫の温度確認		AM	PM
作業従事者の衛生管理点検表	毎		冷蔵庫	パススルー(牛乳)	5°C	
調理担当者の衛生管理				コールドテーブル	5°C	
作業従事者の点検項目	毎			テーブル型高湿恒温庫	5°C	
施設の衛生・食品の管理				プレハブ(チルド庫)	3°C	
原材料の取り扱い点検	毎			下処理室 冷蔵庫	5°C	
検収記録	毎			コールドテーブル	5°C	
水道水の塩素濃度の点検	毎			パススルー(2台)	5°C	
調理器具類の清潔な取り扱い管理	毎			プレハブ冷蔵庫	5°C	
調理に関する点検	毎			倉庫 冷蔵庫	5°C	
食品の加熱加工の記録	毎			冷凍庫	プレハブ冷蔵庫	-20°C
本日の掃除	毎		検食用冷凍庫		-20°C	
終業点検	毎		保存食の実施・入れ替え (2週間以上)			
備考			検収時・後の対策			
			戸締まり責任者			

施設・設備、機械器具等保守点検表 令和 年 月 日

	名称	点検日	点検内容	点検者
調理室	天井・壁	／	カビ、シミ、剥離	
	床	／	水漏れ、汚れ、剥離	
	排水溝	／	水漏れ、詰まり、沈殿物	
	フード	／	液だれ、詰まり	
	空調設備	／	フィルター交換(機械室) 6月・12月	
	給水設備	／	水道、カラン、タンクの汚れ	
	そ族、昆虫の生息	／	有・無 ()	
下処理室	天井・壁	／	カビ、シミ、剥離	
	床	／	水漏れ、汚れ、剥離	
	排水溝	／	水漏れ、詰まり、沈殿物	
	フード	／	液だれ、詰まり	
	空調設備	／	フィルター交換(機械室) 6月・12月	
	給水設備	／	水道、カラン、タンクの汚れ	
	そ族、昆虫の生息	／	有・無 ()	
配膳室	天井・壁	／	カビ、シミ、剥離	
	床	／	水漏れ、汚れ、剥離	
	排水溝	／	水漏れ、詰まり、沈殿物	
	空調設備	／	フィルター交換(機械室) 6月・12月	
	給水設備	／	水道、カラン、タンクの汚れ	
	そ族、昆虫の生息	／	有・無 ()	
洗浄室	天井・壁	／	カビ、シミ、剥離	
	床	／	水漏れ、汚れ、剥離	
	排水溝	／	水漏れ、詰まり、沈殿物	
	フード	／	液だれ、詰まり	
	空調設備	／	フィルター交換(機械室) 6月・12月	
	給水設備	／	水道、カラン、タンクの汚れ	
	そ族、昆虫の生息	／	有・無 ()	
検収室 食品庫 廃材庫	天井・壁	／	カビ、シミ、剥離	
	床	／	水漏れ、汚れ、剥離	
	排水溝	／	水漏れ、詰まり、沈殿物	
	空調設備	／	フィルター交換(機械室) 6月・12月	
	給水設備	／	水道、カラン、タンクの汚れ	
	そ族、昆虫の生息	／	有・無 ()	
	廊下	／	汚れ、剥離	
	自動ドア	／	反応検査	
	エレベーター	／	汚れ、傷	
	中心温度計の校正	／	お湯と氷水に浸け計測	
	防虫業者定期駆除	／	中部サニター	

	名称	(間口)	点検日	点検内容	点検者
検収室・食品庫	はかり (2kg)		/	設定、破損	
	台秤 (20kg)		/	設定、破損	
	球根皮剥機	1040	/	故障、破損、部品の欠損	
	台秤 (100kg)		/	設定、破損	
	真空包装機	413	/	故障、破損 (オイル交換時期:)	
	真空包装機 (シーガル)	820	/	故障、破損	
	プレハブ冷凍庫		/	設定温度、破損 (-20℃) : OK	
	冷蔵庫 ①	1200	/	設定温度、破損 (3℃) : OK	
	冷蔵庫 ②	1490	/	設定温度、破損 (10℃) : OK	
	プレハブ冷蔵庫		/	設定温度、破損 (3℃) : OK	
ブラインドカーテン			有り 無し		
下処理室	包丁・まな板消毒保管庫		/	設定、温度、部品の欠損	
	冷蔵庫	755	/	設定温度、破損 (3℃) : OK	
	コールトテーブル冷蔵庫	1500	/	設定温度、破損 (使用中中止中)	
	器具消毒保管庫	1750	/	設定温度、破損、部品の欠損	
	FEクリーン水生成装置		/	PH確認 : : OK	
	フードスライサー		/	故障、破損、部品の欠損	
	パススルー冷蔵庫 ①	1790	/	設定温度、破損 (3℃) : OK	
パススルー冷蔵庫 ②	1490	/	設定温度、破損 (3℃) : OK		

	名称	(間口)	点検日	点検内容	点検者
調理室	器具消毒保管庫	1290	/	故障、破損、部品の欠損 (温度、時間の設定)	
	FEクリーン水生成装置		/	PH確認 : :OK	
	製氷機 (並食側)	630	/	故障、破損 (使用中中止)	
	電気フライヤー	450	/	温度、漏れ (使用中中止)	
	包丁・まな板殺菌庫	900	/	部品の欠損、扉のぐらつき、下部スイッチの有無、殺菌灯・(1年に1回交換)4/1	
	コールドテーブル冷蔵庫(米)	1200	/	温度、棚板	
	フードプロセッサー (粥)		/	故障、破損 (使用中中止)	
	ハイスピードプロセッサー(粥)ミキサー		/	故障、破損、部品の欠損	
	電磁調理器 (並)	900	/	故障、破損	
	完全自動計量洗米装置	600	/	設定、故障、破損、部品の欠損	
	電気式立体炊飯器 3段	790	/	設定、故障、破損、部品の欠損	
	IHジャー炊飯器 (2台)		/	設定、故障、破損、部品の欠損	
	電気スープケトル	1150	/	設定、故障、破損、部品の欠損	
	電気クッキングケトル	1460	/	設定、故障、破損、部品の欠損	
	コンビオープン 20段	1000	/	設定、故障、破損、部品の欠損 ・(軟水器交換時期)	
	コンビオープン 10段	920	/	設定、故障、破損、部品の欠損 ・(軟水器交換時期)	
	電磁調理器 (特食)	1200	/	故障、破損	
	コールドテーブル冷蔵庫 (特食調味料)	1200	/	設定温度、棚板 (3°C) :OK	
	真空冷却器	755	/	設定、故障、破損、部品の欠損 ・(交換時期:)	
	ブラストチラー	770	/	設定、故障、破損、部品の欠損	
ブラストチラー			排水管の清掃 (パイプマン使用)		

	名称	(間口)	点検日	点検内容	点検者
調理室	ミキサー (特食)		/	汚れ、故障、破損、部品の欠損	
	フードプロセッサ (特食)		/	汚れ、故障、破損、部品の欠損	
	ロボクーブ		/	汚れ、故障、破損、部品の欠損	
	コールドテーブル冷蔵庫 (朝用)	1200	/	温度、棚板 (3℃) : OK	
	製氷機 (チルド庫横)	1000	/	故障、破損	
	クックチラー	900	/	設定、故障、破損 (使用中中止)	
	電気湯沸かし器		/	設定、故障、破損	
	プレハブチルド庫		/	設定温度 (2℃) : OK	
	テーブル型高湿高温庫 (漬物用)	1200	/	設定温度、棚板 (3℃) : OK	
	ホットワゴン 2台	865	/	設定、故障、破損	
	コンビオープン 10段 (チルド庫横)	920	/	設定、故障、破損	
	パススルー冷蔵庫 ①	755	/	設定温度、棚板 (5℃) : OK	
	パススルー冷凍庫 ②	755	/	設定温度、棚板 (-20℃) : OK	
	検食用フリーザー	820	/	設定温度、棚板	
	キクロンタワシ交換 (全て)			毎月交換 (新品に)	
	アルコール噴霧器の交換 (赤)		/	毎月交換 (洗浄・乾燥)	
	自動真空包装機	560	/	故障、破損	
	電気スूपウオーマーカー	600	/	設定、故障、破損 (使用中中止)	

	名称 (間口)	点検日	点検内容	点検者
配膳室	配膳車 24膳用 (手動) 1460	/	設定、故障、破損 41800052、部品の欠損	
	配膳車 28膳用 (手動) 新	/	設定、故障、破損 220230-6-01、部品の欠損	
	配膳車 28膳用 (自走) 新	/	設定、故障、破損 220230-6-02、部品の欠損	
	配膳車 40膳用 (手動) 新	/	設定、故障、破損 220210-、部品の欠損 5-01	
	配膳車 40膳用 (手動) 新	/	設定、故障、破損 220210-、部品の欠損 5-02	
	配膳車 40膳用 (手動) 新	/	設定、故障、破損 220220-、部品の欠損 8-01	
	配膳車 40膳用 (手動) 新	/	設定、故障、破損 220220-、部品の欠損 8-02	
	各、コンセントプラグの不具合確認	/	コード、故障、破損 :OK	
	衣類殺菌庫 900	/	設定、故障、破損、部品の欠損 ・(1年に1回交換)4/1	
	洗浄室	自動食器洗浄機	/	設定、故障、破損、部品の欠損
棚昇降式電気食器消毒保管機 1090		/	設定、故障、破損 32籠、部品の欠損	
棚昇降式電気食器消毒保管機 1090		/	設定、故障、破損 32籠、部品の欠損	
棚昇降式電気食器消毒保管機 1410		/	設定、故障、破損 48籠、部品の欠損	
棚昇降式電気食器消毒保管機 1410		/	設定、故障、破損 48籠、部品の欠損	
扇風機 壁1		/	故障、破損	
扇風機 壁2		/	故障、破損	
洗浄室のタイヤ〈油さし〉			動作不良	
前室	衣類殺菌庫 900	/	設定、故障、破損、部品の欠損 ・(2年に1回交換)4/1	
	自動手洗い機	/	設定、故障 《液の補充》	
		/		

給食委託業務に係る賃貸物品一覧表(令和7年4月1日～令和8年3月31日)

年度	取得年月日	資産No	器機名	取得金額	設置場所	メーカー・機種名	購入先	耐用年数	経過年数	年間賃借料	月額賃貸借料
令和3	令和3年9月28日	2202100000 00005-01	手動式保温保冷配膳車	960,350	調理室	アイエス 40膳タイプ	(株)アイエス	6	3	159,960	13,330
令和3	令和3年9月28日	2202100000 00005-02	手動式保温保冷配膳車	960,350	調理室	アイエス 40膳タイプ	(株)アイエス	6	3	159,960	13,330
令和4	令和4年9月6日	2202200000 00007-01	手動式保温保冷配膳車	1,013,850	調理室	アイエス 40膳タイプ	(株)アイエス	6	2	168,960	14,080
令和4	令和4年9月6日	2202200000 00007-02	手動式保温保冷配膳車	1,013,850	調理室	アイエス 40膳タイプ	(株)アイエス	6	2	168,960	14,080
令和5	令和5年9月14日	2202300000 00006-01	手動式保温保冷配膳車	1,176,500	調理室	アイエス 28膳タイプ	(株)中西製作所	6	1	196,080	16,340
令和5	令和5年9月14日	2202300000 00006-02	手動式保温保冷配膳車	1,176,500	調理室	アイエス 28膳タイプ	(株)中西製作所	6	1	196,080	16,340
合計										1,050,000	87,500
うち取引に係る消費税 及び地方消費税										95,450	7,950

※ 取得価格を耐用年数で除した額を年間賃貸借料とし、月額賃貸借料を10円単位とする。(賃借料の額に10円未満の端数が生じた時は、10円未満を切り捨てる。)

院内栄養基準一覧表

食 種			熱量	蛋白質	脂 質	炭水化物	備 考
並 食	並食	米飯大 240	2300	75	50	380	18～49歳の男性に対応
		米飯中 200	2100	70	50	330	50～69歳の男性に対応
		米飯小 160	1850	65	50	280	18～49歳の女性、70歳以上男性に対応
		米飯0.5	1700	65	50	260	50歳以上女性に対応
	妊娠後期食	米飯小 160	2100	80	55	330	
産後食	米飯小 160	2100	80	55	300		
軟 菜 食	軟菜食	軟飯 200	1800	65	45	270	※米飯からある
		軟飯0.5	1450	60	45	200	
		全粥 300	1700	65	45	230	
		全粥0.5	1300	55	45	170	
		7分粥 300	1350	55	40	190	
		7分粥0.5	1150	55	40	140	
分 菜 食	5分菜食	5分粥 280	1300	55	35	190	
		5分粥0.5	1150	50	35	150	
	3分菜食	3分粥 240	1200	50	35	170	
		3分粥0.5	1100	50	35	140	
流 動 食	流動食	重湯 240	850	25	18	150	
		重湯0.5	750	20	17	130	
離乳食	離乳食 A～D食						「5～6、7～8、9～11、12～18ヶ月頃用」
幼 児 食	幼児食 未満児	米飯 70	1000	40	25	160	「未満児」 1歳～2歳
	幼児食 以上児	米飯 100	1250	45	30	200	「以上児」 3歳～5歳
幼 軟 食	幼軟食	軟飯 100	1000	45	20	170	1歳～5歳
		全粥 100	950	50	20	160	消化器疾患など 消化の良い食事です
		7分粥 100	850	35	20	130	
		5分粥 100	820	35	20	130	
学 童 食	低学年	米飯0.5	1400	45	30	230	「小学校」1～3年生
	高学年	米飯小 160	2000	70	50	300	「小学校」4～6年生
	中学生	米飯中 200	2300	80	60	350	「中学生」
青 年 食	男性	米飯大 240	2500	80	60	400	15～17歳男性に対応
	女性	米飯小 160	1900	70	50	300	15～17歳女性に対応
嚥 下 訓 練 食	嚥下訓練食1	重湯ゼリー100	70	5	1		(基本:1日1食)訓練開始食
	嚥下訓練食2	重湯ゼリー100	360	20	8		
	嚥下訓練食3	全粥ソフト0.5	1500	55	45		
	嚥下訓練食4	全粥0.5	1450	50	47		
	検査待ち食	パン・全粥					検査、透析、手術などで時間通りに食事出来ない方
	個人対応食						A加算 B非加算
濃 厚 流 動 食	濃厚流動食						メイバランス 100ml/100kcal ～ 100kcal当たり蛋白質4g
	高蛋白濃厚流動食						メイバランスHP 100ml/100kcal ～ 100kcal当たり蛋白質5g
	濃厚流動食1.6						メイバランスミニ、リカバリミニ、エンジョイクリーム
	半固形濃厚流動食						メイグット、リカバリニュートリート
	とろみ状濃厚流動食						メイフロー
	病態別濃厚流動食						レナジーbit、リーナレンMP、DIMS、ヘバス
検 査 食	大腸検査食						サンケンクリン(売店で個人購入)
	ヨード検査食						
食	乾燥食						夕食のみ

食 種		熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	備 考	適応疾患
-----	--	----	-----	----	------	-----	------

◇並食を基本

貧血食	貧血食	米飯中 200	2150	70	50	370	Hb10mg/dl以下 鉄欠乏性貧血
	貧血 産後食	米飯小 160	2100	80	55	330	Hb10mg/dl以下 産後の鉄欠乏性貧血

◇エネルギー、糖質の制限を基本

エ ネ ル ギ ー 調 整 食	EC-15	米飯 85	1200	55	30	160	* 塩分制限対応可能
	EC-16	米飯 100	1280	55	30	180	糖尿病、肥満、高血圧、脂質異常症、糖尿病腎症
	EC-17	米飯 115	1360	55	30	200	〃
	EC-18	米飯 135	1440	55	30	220	〃
	EC-19	米飯 145	1520	60	30	240	〃
	EC-20	米飯 160	1600	60	30	260	〃
	EC-21	米飯 175	1680	60	30	280	〃
	EC-22	米飯 190	1760	60	30	290	〃
脂質異常	脂質異常症食 1	米飯 160	1700	60	40	270	塩分5~6g、LDL140mg/dl以上、心臓病、高脂血、高血圧
	脂質異常症食 2	米飯 160	1650	60	35	260	塩分5~6g、LDL140mg/dl以上、TG150mg/dl以上
通風食	痛風食	米飯 200	1800	65	35	290	高尿酸血症「尿酸値7.0mg/dL以上」「プリン体1日400mg以下」

◇塩分量、脂質、エネルギーの制限を基本

低Na食	低Na 1	米飯中 200	1900	65	40	310	塩分5~6g 心臓疾患 (加算)
	低Na 2	米飯中 200	1900	65	40	310	塩分5~6g 高血圧、狭心症 (非加算)
妊高食	妊高食(産前)	米飯小 160	1720	60	40	270	塩分5~6g 産前:妊娠高血圧症 (加算)
	妊高食(産後)	米飯小 160	1640	60	35	260	塩分5~6g 産後:妊娠高血圧症 (加算)

◇脂質の制限を基本

塩分制限なし

脂 肪 制 限 食	低脂肪 流動	重湯 240	700	10	1.5	160	膵炎、胆石、肝炎、肝硬変 (回復期)
	低脂肪 3分	3分粥 240	900	18	10	160	〃 〃
	低脂肪 5分	5分粥 280	1000	20	10	200	〃 〃
	膵臓・胆石食	米飯中 200	1900	70	35	320	膵炎、胆石に適応 (安定期)
	肝臓食 1	米飯中 200	1850	65	30	320	急性肝炎(安定期)、慢性肝炎
	肝臓食 2	米飯中 200	2000	70	40	330	急性肝炎(安定期)、慢性肝炎、肝硬変代償期、肝硬変非代償期(高アンモニア血症がない)
	肝不全食	米飯小 160	1600	45	30	300	塩分6g未満 肝不全、肝性脳症、肝硬変非代償期(高アンモニア血症がある)

◇蛋白質、塩分量の制限を基本

蛋 白 制 限 食	低蛋白 1400-30	低蛋白米 160	1400	30	30	280	塩分5~6g 慢性腎臓病 塩分3g未満も可
	低蛋白 1600-30	低蛋白米 160	1600	30	45	290	塩分5~6g 〃 〃
	低蛋白 1600-40	低蛋白米 160	1600	40	40	280	塩分5~6g 〃 〃
	低蛋白 1900-40	低蛋白米 160	1900	40	60	300	塩分5~6g 〃 〃
	低蛋白 1900-50	米飯小 160	1900	50	50	300	塩分5~6g 〃 〃
	低蛋白 2100-60	米飯中 200	2100	60	55	330	塩分5~6g 〃 〃
PK 制 限 食	透析食 1500-55	米飯 135	1500	55	40	230	塩分5~6g、K2000mg、P600mg 透析、腎不全
	透析食 1700-60	米飯小 160	1700	60	40	270	塩分5~6g、K2000mg、P750mg 〃
	透析食 1900-65	米飯中 200	1900	65	40	320	塩分5~6g、K2000mg、P900mg 〃
	透析食 2100-70	米飯大 240	2100	70	40	360	塩分5~6g、K2000mg、P900mg 〃

◇食物繊維、脂質、刺激物の制限を基本

胃 分 割 食	胃分割食	流動~7分粥					胃潰瘍、十二指腸潰瘍
		全粥 100	1450	55	45	210	〃
		米飯 100	1700	60	45	270	〃

◇食物繊維、脂質、刺激物の制限を基本

易消 化食	易消化 1	米飯中 200	2100	70	45	350	胃潰瘍、十二指腸潰瘍
	易消化 2	米飯中 200	2000	70	40	340	潰瘍性大腸炎、クローン病

※各食種の軟菜食も食種として作っています。対象:『貧血食、EC食、通風食、低Na食、脂質異常症食、低蛋白食、低脂肪食』

(例)

検食簿

年 月 日 曜日

別紙9

食種：低Na1食

朝 食	献立	検食時刻	時 分		
	米飯	検食者名			
	味噌汁	主食について			
		量	多い	適量	少ない
		炊き方	硬い	普通	柔らかい
	味付のり	副食について			
		量	多い	適量	少ない
		味付	濃い	普通	薄い
		盛付	良い	普通	悪い
		色彩	良い	普通	悪い
所見					
昼 食	献立	検食時刻	時 分		
	米飯	検食者名			
	豆腐の味噌あんかけ	主食について			
		量	多い	適量	少ない
		炊き方	硬い	普通	柔らかい
	サラダ	副食について			
		量	多い	適量	少ない
		味付	濃い	普通	薄い
		盛付	良い	普通	悪い
		色彩	良い	普通	悪い
所見					
夕 食	献立	検食時刻	時 分		
	米飯	検食者名			
	サワラ焼き	主食について			
		量	多い	適量	少ない
		炊き方	硬い	普通	柔らかい
	お浸し	副食について			
		量	多い	適量	少ない
		味付	濃い	普通	薄い
		盛付	良い	普通	悪い
		色彩	良い	普通	悪い
所見					

温度点検記録表

記載者 朝8:00 (栄養士) 夕18:00 (栄養士)

令和 年 月 別紙10-1

日	天候	下処理室										検収室												点検者			
		温度℃		湿度%		冷蔵庫(小)		パススルー冷蔵庫		パススルー冷蔵庫		温度℃		湿度%		検食冷蔵庫		プレハブ冷凍庫		プレハブ冷凍庫		冷蔵庫(大)			冷蔵庫(中)		
		午前	午後	午前	午後	朝	夕	朝	夕	朝	夕	午前	午後	午前	午後	朝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	夕		朝	夕	
1																											
2																											
3																											
4																											
5																											
6																											
7																											
8																											
9																											
10																											
11																											
12																											
13																											
14																											
15																											

※取っ手部分の消毒は丁寧にされているかの確認をして下さい。

温度点検記録表

記載者 朝6:00(調理師) 夕17:45(栄養士)) 令和 年 月 別紙10-2

日	天候	調理室																		点検者
		温度℃		湿度%		コールドテーブル冷蔵庫		コールドテーブル冷蔵庫		テーブル型恒温高湿庫		プレハブチルド庫		パススルー冷蔵庫		パススルー冷蔵庫		検食冷蔵庫		
		午前	午後	午前	午後	朝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	夕	
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				

※取っ手部分の消毒は丁寧にされているかの確認をして下さい。

厨房内掃除計画表

令和 年 月 【毎日:清掃時間 15分以上とって下さい】

別紙11

日曜日 (日)	月曜日 (日)	火曜日 (日)	水曜日 (日)	木曜日 (日)	金曜日 (日)	土曜日 (日)
フィルター清掃 (冷蔵庫・配膳車)+フード 洗米機の清掃	台車、下膳カート、チルド庫 のカート類清掃(タイヤも)	調理室(床のブラシ掛け) 排水溝掃除(すべて)	まな板保管庫清掃 + 冷蔵庫・肉魚用冷蔵庫	コールドテーブルの清掃 機器類の清掃	パススルー冷蔵庫の清掃 プレハブ冷蔵・冷凍庫の清掃	配膳プール・調理室 (床のブラシ掛け)
日曜日 (日)	月曜日 (日)	火曜日 (日)	水曜日 (日)	木曜日 (日)	金曜日 (日)	土曜日 (日)
フードの清掃(5月) 洗米機の清掃	牛乳冷蔵庫・横冷凍庫 ・製氷機の清掃	調理室(床のブラシ掛け) 排水溝掃除(すべて)	まな板保管庫清掃 + 冷蔵庫・肉魚用冷蔵庫	コールドテーブルの清掃 機器類の清掃	パススルー冷蔵庫の清掃 プレハブ冷蔵・冷凍庫の清掃	配膳プール・調理室 (床のブラシ掛け)
日曜日 (日)	月曜日 (日)	火曜日 (日)	水曜日 (日)	木曜日 (日)	金曜日 (日)	土曜日 (日)
フィルター清掃 高い所、壁、壁周りの清掃 洗米機の清掃	台車、下膳カート、チルド庫 のカート類清掃(タイヤも)	調理室(床のブラシ掛け) 排水溝掃除(すべて)	まな板保管庫清掃 + 冷蔵庫・肉魚用冷蔵庫	コールドテーブルの清掃 機器類の清掃	パススルー冷蔵庫の清掃 プレハブ冷蔵・冷凍庫の清掃	配膳プール・調理室 (床のブラシ掛け)
日曜日 (日)	月曜日 (日)	火曜日 (日)	水曜日 (日)	木曜日 (日)	金曜日 (日)	土曜日 (日)
器具・食器消毒保管機清 掃 洗米機の清掃 掃除 道具入	牛乳冷蔵庫・横冷凍庫 ・製氷機の清掃	調理室(床のブラシ掛け) 排水溝掃除(すべて)	まな板保管庫清掃 + 冷蔵庫・肉魚用冷蔵庫	コールドテーブルの清掃 機器類の清掃	パススルー冷蔵庫の清掃 プレハブ冷蔵・冷凍庫の清掃	配膳プール・調理室 (床のブラシ掛け)
日曜日 (日)	月曜日 (日)	火曜日 (日)	水曜日 (日)	木曜日 (日)	金曜日 (日)	土曜日 (日)
フードの清掃(11月) 洗米機の清掃 フィルター清掃(冷蔵庫・配	台車、下膳カート、チルド庫 のカート類清掃(タイヤも)	調理室(床のブラシ掛け) 排水溝掃除(すべて)	まな板保管庫清掃 + 冷蔵庫・肉魚用冷蔵庫	コールドテーブルの清掃 機器類の清掃	パススルー冷蔵庫の清掃 プレハブ冷蔵・冷凍庫の清掃	配膳プール・調理室 (床のブラシ掛け)

毎日の掃除：担当制

1. 検収室・食品庫・廃材庫	P2	全般清掃・整理・床掃除
2. 調理前室	H	全般清掃・床掃除
3. 下処理室	K	全般清掃・床掃除+排水溝
4. 洗浄室	F G	全般清掃・床掃除+排水溝
5. 調理室	EJ・DB・IH・C	全般清掃・床掃除+排水溝
6. 配膳室	A1 A2	全般清掃・床掃除

毎日の機械類清掃 (FAクリーン水、次亜塩素酸Na溶液を使用下さい)

1. ミキサーボトル分解洗浄・消毒・乾燥
 2. フードカッターの清掃
 3. コンビオーブンの掃除
 4. ブラストチラーの掃除
 5. クックチラーの掃除
 6. 配膳車の清掃・消毒
 7. 冷蔵庫等の取って拭き・消毒
 8. ドアノブ拭き・消毒
 9. 検収箱の洗浄・消毒
- ※製氷機は、月に2~3回清掃
※湯沸かし器は、年に1回槽内清掃

毎日の厨房外の掃除

1. 休憩室掃除
2. 事務室の掃除
3. 廊下の掃除
4. 出入り口(玄関)掃除
5. 廃材庫の掃除(中・外)
6. 外のゴミ置き場清掃

栄養管理
担当

調理に関する点検表

令和 年 月 日 (曜日) 天候:

記載者: 栄養士

印

①下処理・調理中の取り扱い

点検項目	点検結果
1 非汚染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。	
2 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3 野菜及び果物を加熱せず供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	
4 加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分以上)(2枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃~90℃で90秒以上等)加熱されていますか。	
5 食品及び移動性の調理器具並びに容器の取り扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)	
6 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

②調理後の取り扱い

点検項目	点検結果
1 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2 調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染を防止していますか。	
3 調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4 配送過程のあるものは冷却又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5 調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③廃棄物の取り扱い

点検項目	点検結果
1 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないよう保持されていますか。	
2 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込まれていませんか。	
3 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4 廃棄物集積場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

①調理器具、容器等の点検表

点検項目	点検結果
1 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混合しないように使用されていますか。	
2 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3 調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っているか。(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないよう行う。)	
5 調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

《問題点》

水道水の点検

【調理室内上水道】

午前 :

午後 :

塩素濃度	mg/l	塩素濃度	mg/l
色		色	
濁り		濁り	
臭い		臭い	
異物		異物	
問題	なし・あり	問題	なし・あり
FAクリーン水:濃度 (良・否)			

自主点検

取っ手の消毒	良・否
調理器具の清潔な管理	良・否
料理の出来具合	良・否
盛り付け、配膳	良・否
毎日の清掃	良・否

終業点検表

令和 年 月 日

点検者名 :	点検時間 : 午後 時 分
--------	---------------

	点検内容	○で記入		点検内容	○で記入
1	検食保管冷凍庫の温度確認	確認	26	自動食器洗浄機の電源	切
2	器具消毒保管庫の電源	入・切	27	食器乾燥機の動作・電源確認 4台	入・切
3	自動計量洗米装置のスイッチ	切	28	洗浄室の鍵（1カ所）	閉
4	電気式立体炊飯機の電源	切	29	洗浄室の電気	切
5	炊飯ジャーの電源	切	30	コールドテーブルの温度確認	確認
6	電気スूपケトルのスイッチ	切	31	冷蔵庫の温度確認（肉・魚）	確認
7	電気クッキングケトルのスイッチ	切	32	包丁・まな板殺菌庫の電源	入
8	電磁調理器の電源（常食・特食）	切	33	フードスライサーの電源	切
9	コンビオーブンのスイッチ（2台）	切	34	パススルー冷蔵庫（2台）の温度	確認
10	コールドテーブルの温度確認	確認	35	FAクリーン水の電源	切
11	包丁・まな板殺菌庫の電源	入	36	プレハブ冷蔵庫の温度	確認
12	FAクリーン水の電源	切	37	冷蔵庫（2台）の温度	確認
13	真空冷却器のスイッチ	切	38	プレハブ冷凍庫の温度	確認
14	ブラストチラーのスイッチ	切	39	食品庫の戸締まり（2カ所）	確認
15	コールドテーブルの温度確認	確認	40	廃材庫の鍵（2カ所）	確認
16	電気湯沸かし器	閉	41	検収室の鍵（外）	確認
17	（チルド庫）冷蔵庫の温度確認	確認	42	倉庫・検収室・下処理室の電気	確認
18	コンビオーブンのスイッチ（1台）	切	43	衣類殺菌庫のタイマー確認	入
19	テーブル型高湿恒温庫の温度確認	確認	44	厨房前室の戸締まり、電気	確認
20	ホットワゴンの電源確認（3台）	切	45	休憩室の電気・冷暖房・コタツ	切
21	配膳車の充電・電源確認	確認	46	事務室の電源（パソコン・ポット・空調）	確認
22	配膳室の廊下の鍵	確認	47	事務室の鍵（2カ所）	閉
23	廊下・配膳室・調理室内の電気	切	48	廊下の鍵（1カ所）	閉
24	パススルー冷蔵庫（牛乳）の確認	確認	49	栄養管理部専用出入り口の鍵（外）	閉
25	パススルー冷凍庫の確認	確認	50		

令和 年 月 日 (曜日)

記載者： 栄養士()

栄養管理 部長	栄養管理 担当チーフ	栄養管理 担当

衛生管理点検表

※本人が記入。

勤務形態	作業従事者	衛生管理点検						
	氏名	体調	化膿 創傷	服装	毛髪	履き物	爪・指	手洗い
1	勤							
2	勤							
3	勤							
4	勤							
5	勤							
6	勤							
7	勤							
8	勤							
9	勤							
10	勤							
	栄養士							
	栄養士							
	来客用							
	来客用							

点検項目		点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常がありませんか。	
2	下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面、腕などに化膿創がありませんか。	
4	白衣、帽子は、毎日清潔なものと交換しているか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	専用の靴に履き替えていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で洗っていますか。	
10	下処理から調理場へ移動するときは、外衣、履き物の交換をしているか。	
11	便所には、外衣、帽子、履き物を替え用便をしていますか。	
12	外部の者が調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させましたか。	

特記事項及び連絡事項

※委託会社規定：体温37.5℃以上であれば、当日の仕事に従事しない。 ※下痢、発熱等の体調不良又、家族の中で体調不良があれば報告下さい

食品の加熱加工の記録

平成26年月日(NO.1)

- 中心温度は85℃1分です。85℃に達していない場合はさらに加熱すること
記載は85℃1分後の温度です ※記録は調理担当者記名の上記録する

区分	メニュー	調理法	中心温度			油の温度	調理		担当者
			サンプル1	サンプル2	サンプル3		開始時間	終了時間	
昼	肉じゃが	煮物				/			
	いんげんごま煮	煮物							
夕	カレイの唐揚げ	揚げ物							

平成26年月日(NO.2)

- 中心温度は85℃1分です。85℃に達していない場合はさらに加熱すること
記載は85℃1分後の温度です ※記録は調理担当者記名の上記録する

区分	メニュー	調理法	中心温度			油の温度	調理		担当者
			サンプル1	サンプル2	サンプル3		開始時間	終了時間	
昼	きつねうどんの揚げ	煮物				/			
	揚げ物盛り合わせ	揚げ物							
夕	鶏肉ごま味噌かけ	焼き物				/			
	蓮根きんぴら	炒め							