

業務分担表

※主=◎ 副=○

区分	業務内容	委託側	受託側	備考
栄養管理	施設食事サービス業務運営の統括	◎		
	栄養委員会の開催・運営	◎		
	栄養委員会への参加	◎	○	
	施設内関係部門との連絡・調整	◎	○	
	献立表作成基準（治療食・食形態等を含む）の作成	◎		
	献立表の作成	◎		
	献立表の再作成	○	◎	
	献立表の確認	◎		
	食数の指示・管理	◎		
	食数事務、食数変更事務（電話対応含む）		◎	
	食事箋の管理	◎		
	食札の作成・変更		◎	
	嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	◎	○	
	残食調査の実施・報告		◎	
	残食調査結果の確認	◎		
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	◎	○	
上記書類等の作成		◎		
上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成・保管		◎		
食数管理	提供食数報告書の作成		◎	
	提供食数報告書の確認	◎		
	食事オーダー締切後の対応状況の作成		◎	
	食事オーダー締切後の対応状況の確認	◎		
調理作業管理	作業仕様書の作成（調理に対する指示を含む）		◎	
	作業仕様書の確認（調理に対する指示を含む）	◎		
	調理		◎	
	盛り付け		◎	
	配膳		◎	
	下膳		◎	
	食器洗浄消毒		◎	
	作業実施状況の確認	◎	◎	

区分	業務内容	委託側	受託側	備考
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	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	
施設設備管理	給食施設、主要な設備の設置・修理 給食施設、主要な設備の管理 その他の調理器具、食器、備品等の確保 その他の調理器具、食器、備品等の保守・管理 使用食器の確認	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	
業務管理	勤務表の作成 業務分担・職員配置表の作成 勤務表及び業務分担・職員配置表の確認 従業員名簿の作成 業務日誌の作成 業務日誌の確認	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	
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 保存食の管理 食材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	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	※点検を行った上で、 甲に提出する
検食	検食の実施・評価 検食簿の作成 検食簿の確認	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	
研修	研修計画の作成 研修計画及び実施状況の確認 調理従事者等に対する研修・訓練 職場内研修への参加	◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎	

区分	業務内容	委託側	受託側	備考
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 健康診断実施状況等の確認 検便の定期的実施 検便結果の確認 従業員の感染症対策（予防接種） 感染症対策の確認 事故防止策の策定	◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	
危機管理	防災訓練等の計画 防災訓練等への参加 システム使用不可能時の対応策の策定 システム使用不可能時の対応	◎ ◎ ◎ ◎	 ○ ○	
その他	その他、栄養部門に付帯する業務	◎	○	

費用負担項目

患者等食事提供業務に関する

乙の費用負担は次のとおりとする。

- 1 食材費
- 2 乙の従業員の人件費
- 3 乙の従業員の福利厚生費
- 4 乙の従業員の被服費
- 5 乙の従業員の定期健康診断、細菌検査、予防接種等の保健衛生費
- 6 乙の従業員の研修、教育に要する費用
- 7 調理業務に要するラップ、洗剤、薬瓶、調乳分注作業時のシリンジ等の消耗品費
- 8 業務運営に要する通信費及び事務用品費
- 9 業務運営に要する各種保険費（生産物賠償、施設賠償責任保険等）
- 10 乙の責に帰する設備機器・器具の購入費及び修理費
- 11 乙の責に帰する破損食器及び哺乳瓶の購入費

約束食事基準

(栄養基準)

第4版

平成28年3月1日改正

宮城県立こども病院

約束食事基準(第4版)
～栄養基準～

	頁
1 栄養基準	
(1) 一般食	1
(2) 治療食	2
(3) 特殊疾患食	3
2 各食種の概要	
(1) 一般食	
① 常食（幼児食・学童食・青年食・成人食）	4
② 妊産婦食	5
③ 軟食（軟菜食・軟菜きざみとろみ食・ムース食・ペースト食）	6
⑤ 粥食（全粥食・五分粥食・流動食）	10
⑥ 離乳食（お試し期・初期・中期・後期）	11
⑦ 術後食・口蓋裂術後食・顎裂術後食（セット食）	13
⑧ 術前食（低残渣検査食・早朝術前食・術前食）	16
(2) 治療食	
① エネルギーバランス食	22
② 脂質コントロール食	23
③ たんぱく質・塩分コントロール食	24
④ 塩分コントロール食	25
⑤ 易消化食（低残渣食）	26
(3) 特殊疾患食	
① 免疫低下食（血液腫瘍科食）	27
② 低銅食	28
③ ケトン食	29
④ 強化食（貧血食，カルシウム強化）	29

栄養基準(食事オード基本食種と献立展開)

区分	約束食事箋 設定食種(オード食種)	食形態(標準)		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	PFC比/E			食塩相当量		特殊栄養成分	適応年齢 適応疾患例
		主食	副食	kcal	g			%			g			
一般食	常食	幼児食1(1000)	常飯	常菜	1000	40	30	140	16	27	56	3	未満	1~2歳
		幼児食2(1200)	常飯	常菜	1200	50	35	170	17	26	57	5	未満	3~5歳
		学童食1(1500)	常飯	常菜	1500	60	45	210	16	27	56	6	未満	6~8歳
		学童食2(1700)	常飯	常菜	1700	70	50	240	16	26	56	6	未満	9~11歳
		青年食1(2200)	常飯	常菜	2200	85	65	310	15	27	56	7	未満	12~17歳(男)
		青年食2(1900)	常飯	常菜	1900	75	55	270	16	26	57	8	未満	12~17歳(女)
		成人食1(2000)	常飯	常菜	2000	75	60	290	15	27	58	8	未満	18歳以上(男)
		成人食2(1600)	常飯	常菜	1600	65	45	230	16	25	58	7	未満	18歳以上(女)
	妊産婦食	妊産婦食1(2000)	常飯	常菜	2000	75	55	300	15	25	60	8	未満	妊婦
		妊産婦食2(2100) (産科祝膳含)	常飯	常菜	2100	85	55	320	16	24	61	8	未満	授乳婦
	軟食	軟菜食(1100:幼)	軟飯	軟菜	1100	45	30	160	16	25	58	4	未満	●食形態配慮 咀嚼・嚥下障害 口腔疾患
		軟菜食(1400:学)	軟飯	軟菜	1400	55	40	203	16	26	58	5	未満	
		軟菜食(1900:青)	軟飯	軟菜	1900	70	55	276	15	26	58	8	未満	
		軟菜きざみとろみ食(1000:幼)	全粥	軟菜きざみとろみ	1000	40	30	145	16	27	58	3	未満	
		軟菜きざみとろみ食(1200:学)	全粥	軟菜きざみとろみ	1200	45	35	174	15	26	58	5	未満	
		軟菜きざみとろみ食(1700:青)	全粥	軟菜きざみとろみ	1700	65	50	247	15	26	58	6	未満	
		ムース食(1000:幼)	ムース粥	ムース状	1000	40	30	145	16	27	58	3	未満	
		ムース食(1200:学)	ムース粥	ムース状	1200	45	35	174	15	26	58	5	未満	
		ムース食(1700:青)	ムース粥	ムース状	1700	65	50	247	15	26	58	6	未満	
		ペースト食(1000:幼)	ミキサー粥	ペースト	1000	40	30	145	16	27	58	3	未満	
		ペースト食(1200:学)	ミキサー粥	ペースト	1200	45	35	174	15	26	58	5	未満	
	ペースト食(1700:青)	ミキサー粥	ペースト	1700	65	50	247	15	26	58	6	未満		
	粥食	全粥食(1000:幼)	全粥	軟菜(全粥程度)	1000	40	30	145	16	27	58	3	未満	●低刺激、易消化 術後回復 消化器疾患 口蓋裂術後(P)
		全粥食(1500:学)	全粥	軟菜(全粥程度)	1500	60	45	215	16	27	57	6	未満	
		全粥食(1600:青)	全粥	軟菜(全粥程度)	1600	65	50	225	16	28	56	6	未満	
		5分粥食(800:幼)	5分粥	軟菜(5分粥程度)	800	40	25	104	20	28	52	3	未満	
		5分粥食(1200:学)	5分粥	軟菜(5分粥程度)	1200	65	35	156	22	26	52	5	未満	
		5分粥食(1300:青)	5分粥	軟菜(5分粥程度)	1300	65	35	181	20	24	56	5	未満	
流動食(900)		重湯	流動	900	30	25	139	13	25	62	3	未満		
離乳食	お試し期	ミキサー粥	ペースト状	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●離乳食スタート前 5~6ヶ月頃(1回食)	
	初期	ミキサー粥	ペースト状	100	5	3	20	-	-	-	-	-	5~6ヶ月頃~(1回食)	
	中期	全粥	5mmきざみ	200~300	10	5	40	-	-	-	-	-	7ヶ月頃~(2回食)	
	後期	全粥	10mmきざみ (一口大)	500~600	20 ~25	10 ~15	75	-	-	-	-	-	9ヶ月頃~(3回食)	

栄養基準(食事オード基本食種と献立展開)

区分	約束食事箋 設定食種(オード食種)	食形態(標準)		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	PFC比/E			食塩相当量		特殊栄養成分	適応年齢 適応疾患例	
		主食	副食	kcal	g			%			g				
治療食	バエ ラ ネ ル ス ギ	エネルギー制限食800	常飯	常菜	800	40	25	105	20	28	53	4	未満	●エネルギーバランス考慮	
		エネルギー制限食1000	常飯	常菜	1000	55	30	130	22	27	52	5	未満	肥満症	
		エネルギー制限食1200	常飯	常菜	1200	60	35	150	20	26	50	5	未満	脂質異常症	
		エネルギー制限食1400	常飯	常菜	1400	65	40	195	19	26	56	5	未満	脂肪肝	
		エネルギー制限食1600	常飯	常菜	1600	75	50	210	19	28	53	6	未満	糖尿病 等	
		エネルギー制限食1800	常飯	常菜	1800	80	55	245	18	28	54	7	未満		
		エネルギー制限食2000	常飯	常菜	2000	85	60	280	17	27	56	8	未満		
		エネルギー制限食2200	常飯	常菜	2200	97	65	305	18	27	55	8	未満		
	脂質 コ ン ト ロ ール 食	低脂質食(1200)5g	常飯	軟菜	1200	50	5	240	17	4	80	5	未満	●脂質量調整	
		低脂質食(1200)10g	常飯	軟菜	1200	50	10	230	17	8	77	5	未満	肝炎	
		低脂質食(1200)15g	常飯	軟菜	1200	50	15	215	17	11	72	5	未満	脂肪肝	
		低脂質食(1200)20g	常飯	軟菜	1200	50	20	205	17	15	68	5	未満	膵炎	
		低脂質食(1200)25g	常飯	軟菜	1200	50	25	195	17	19	65	5	未満	胆嚢疾患	
		低脂質食(1200)30g	常飯	軟菜	1200	50	30	185	17	23	62	5	未満	腸疾患 等	
		低脂質食(1500)10g	常飯	軟菜	1500	60	10	290	16	6	77	7	未満		
		低脂質食(1500)15g	常飯	軟菜	1500	60	15	280	16	9	75	7	未満		
		低脂質食(1500)20g	常飯	軟菜	1500	60	20	270	16	12	72	7	未満		
		低脂質食(1500)25g	常飯	軟菜	1500	60	25	260	16	15	69	7	未満		
	低脂質食(1500)30g	常飯	軟菜	1500	60	30	250	16	18	67	7	未満			
	たん ぱ く 質 ・ 塩 分 コ ン ト ロ ール 食	低蛋白・低塩食I(600)	常飯	常菜	600	12	20	95	8	30	62	0		水分 400 ml	●蛋白・水分・塩分量調整
		低蛋白・低塩食 I (750)	常飯	常菜	750	12	25	120	6	30	64	0		水分 500 ml	●カリウム制限
		低蛋白・低塩食I(1000)	常飯	常菜	1000	15	30	170	6	27	67	0		水分 600 ml	急性腎炎急性期
		低蛋白・低塩食 I (1400)	常飯	常菜	1400	20	45	230	6	29	65	0		水分 900 ml	
		低蛋白・低塩食 I (1700)	常飯	常菜	1700	25	50	290	6	26	68	0		水分 1100 ml	
		低蛋白・低塩食 I (1600)	常飯	常菜	1600	22	50	265	6	28	66	0		水分 1000 ml	
		低蛋白・低塩食 II (1000)	常飯	常菜	1000	35	25	160	14	23	64	1.0	未満		●蛋白・脂肪・塩分量調整
		低蛋白・低塩食 II (1300)	常飯	常菜	1300	40	30	220	12	21	67	1.5	未満		ネフローゼ
		低蛋白・低塩食 II (1600)	常飯	常菜	1600	50	35	270	13	20	68	2.5	未満		腎炎
		低蛋白・低塩食 II (1800)	常飯	常菜	1800	60	40	300	13	20	67	3.5	未満		
		低蛋白・低塩食 II (1900)	常飯	常菜	1900	60	40	325	13	19	68	4.5	未満		
		低蛋白・低塩食 II (2000)	常飯	常菜	2000	65	45	335	13	20	67	5.0	未満		
		低蛋白・低塩食III(1100)	常飯	常菜	1100	20	33	180	7	27	66	2.0	未満		●蛋白・塩分量調整
		低蛋白・低塩食III(1400)	常飯	常菜	1400	25	42	230	7	27	66	2.5	未満		慢性腎不全, 保存期
低蛋白・低塩食III(1600)		常飯	常菜	1600	30	48	260	8	27	66	4.0	未満			
低蛋白・低塩食III(1900)	常飯	常菜	1900	40	57	310	8	27	65	5.0	未満				

栄養基準(食事オード基本食種と献立展開)

区分	約束食事箋 設定食種(オード食種)	食形態(標準)		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	PFC比/E			食塩相当量		特殊栄養成分	適応年齢 適応疾患例	
		主食	副食	kcal	g			%			g				
治療食	たんぱく質・塩分 コントロール食	低蛋白・低塩食Ⅲ(2200)	常飯	常菜	2200	50	66	350	9	27	64	6.0	未満		
		低蛋白・低塩食Ⅲ(2000)	常飯	常菜	2000	45	60	320	9	27	64	6.0	未満		
		低蛋白・低塩食Ⅳ(1100)	常飯	常菜	1100	25	33	175	9	27	64	2.0	未満		●蛋白・塩分量調整 ●牛乳・乳製品禁 透析
		低蛋白・低塩食Ⅳ(1400)	常飯	常菜	1400	30	42	225	9	27	64	2.5	未満		
		低蛋白・低塩食Ⅳ(1600)	常飯	常菜	1600	40	48	250	10	27	63	4.0	未満		
		低蛋白・低塩食Ⅳ(1900)	常飯	常菜	1900	50	57	295	11	27	62	5.0	未満		
		低蛋白・低塩食Ⅳ(2200)	常飯	常菜	2200	55	66	345	10	27	63	6.0	未満		
		低蛋白・低塩食Ⅳ(2000)	常飯	常菜	2000	55	60	310	11	27	62	6.0	未満		
	塩分	低塩食(2000)6g未満 (産科祝膳低塩食)	常飯	常菜	2000	65	55	310	13	25	62	6	未満		●塩分量調整 妊娠高血圧症
	易消化	低残渣食(1000:幼児)	常飯	軟菜	1000	40	10	170	16	9	75	3	未満		●低刺激, 低脂質
低残渣食(1500:学童)		常飯	軟菜	1500	60	10	295	16	6	78	5	未満		炎症性胃・腸疾患	
低残渣食(1800:青年)		常飯	軟菜	1800	65	15	350	14	8	78	7	未満		短腸症候群 等	
特殊疾患食	免疫低下食	血液A食(1200:幼児)	常飯	常菜	1200	50	35	170	17	26	57	5	未満		●好中球100以下, 低菌 化学療法 免疫抑制剤投与
		血液A食(1600:学童)	常飯	常菜	1600	65	45	230	16	25	58	7	未満		
		血液A食(2000:青年)	常飯	常菜	2000	75	60	290	15	27	58	9	未満		
		血液B食(1200:幼児)	常飯	常菜	1200	50	35	170	17	26	57	5	未満		●好中球0, 低菌 造血幹細胞移植 重症免疫不全
		血液B食(1600:学童)	常飯	常菜	1600	65	45	230	16	25	58	7	未満		
		血液B食(2000:青年)	常飯	常菜	2000	75	60	290	15	27	58	9	未満		
	銅	低銅食(1200)0.5mg	常飯	常菜	1200	50	35	170	17	26	57	5	未満	銅 0.5 mg	●銅量制限
		低銅食(1500)1.0mg	常飯	常菜	1500	60	45	210	16	27	56	6	未満	銅 1.0 mg	ウィルソン病
	他	ケトン食(1000)	常飯	常菜	1000	23	97	10	9	87	4	5	未満		●ケトン比3:1
		ケトン食(1300)	常飯	常菜	1300	35	128	11	11	89	3	6	未満		難治性てんかん 等
他	アレルギー 懸念	負荷試験食(離乳後期)	全粥	10mmきざみ (一口大)	500~600	—	—	—	—	—	—	—			●10大アレルギー除去
		負荷試験食(1200:幼児)	常飯	常菜	1200	50	35	170	17	26	57	5	未満		
		負荷試験食(1700:学童)	常飯	常菜	1700	70	50	240	16	26	56	6	未満		
	懸念	待ち食	常飯	常菜	443	11	16	65	10	33	59	0.5	未満		

一 般 食

常 食

妊産婦食

軟 食

粥 食

離乳食

術後食・顎裂術後食（セット食）

低残渣検査食

早朝術前食

術前食

食物負荷試験食

食物アレルギー対応食

常食(幼児食・学童食・青年食・成人食)

【適応】

エネルギー又は特定の栄養成分の増減もしくは食形態に特に注意する必要がない場合

【食事の方針】

栄養基準は、「日本人の食事摂取基準 2015」に準じ、患者の年齢・性別に応じたものとする。

【栄養基準】

●常食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
幼児食 1 (1000)	1000	40	30	140	16	27	56	3
幼児食 2 (1200)	1200	50	35	170	17	26	57	5
学童食 1 (1500)	1500	60	45	210	16	27	56	6
学童食 2 (1700)	1700	70	50	240	16	26	56	6
青年食 1 (2200)	2200	85	65	310	15	27	56	7
青年食 2 (1900)	1900	75	55	270	16	26	57	8
成人食 1 (2000)	2000	75	60	290	15	27	58	8
成人食 2 (1600)	1600	65	45	230	16	25	58	7

【食形態 (標準)】

主食	副食
常飯	常菜

* 患者の状態により、標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限 (禁止) 食品】

なし

【その他留意事項】

なし

妊産婦食

【適応】

妊娠期、産褥期、帝王切開術後回復、妊娠期の消化器疾患・食欲不振等

妊産婦食1：妊婦

妊産婦食2：授乳婦

妊産婦粥食：帝王切開術後回復、妊娠期の消化器疾患・食欲不振等

妊娠糖尿病食：妊娠糖尿病、糖尿病合併妊娠

* 特定の栄養成分を増減する必要がない場合

【食事の方針】

栄養基準は、「日本人の食事摂取基準 2015」に準じ患者の年齢・性別に応じ、妊婦・産婦付加量を加えたものとする。

【栄養基準】

●妊産婦食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
妊産婦食1 (2000)	2000	75	55	300	15	25	60	8
妊産婦食2 (2100) (産科祝膳含)	2100	85	55	320	16	24	61	8
妊産婦粥食	1440	68	30	223	19	19	62	6
妊娠糖尿病食	1800 (食事 1600 分食 200)	75	45	260	17	25	58	8

【食形態 (標準)】

食種	主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
妊産婦食1 (2000)	常飯	常菜	有	無
妊産婦食2 (2100) (産科祝膳含)	常飯	常菜	有	有 (産科祝膳：無)
妊産婦粥食	全粥	軟菜 (全粥程度)	無	無
妊娠糖尿病食	常飯	常菜	有	有

* 患者の状態により、標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限 (禁止) 食品】

妊産婦食1・2、妊娠糖尿病食：なし。

妊産婦粥食：主食についてはパン・麺禁、副食は全粥食に準じて対応する。

【その他留意事項】

妊産婦食2・妊娠糖尿病食：20時のおやつ提供に

軟食

【適応】

摂食機能障害・口腔疾患等

* 特定の栄養成分の増減に特に注意する必要がない疾患

【食事の方針】

下記に留意し咀嚼・嚥下しやすい食形態とする。

* 集団調理における安全性を考慮した調理手順

* 家庭で再現しやすい簡易な調理方法

【栄養基準】

食種	区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E比 %	F/E比 %	C/E比 %	食塩相当量 g未満
軟菜食	幼児	1100	41	33	160	15	27	58	4
	学童	1400	53	42	205	15	27	59	5
	青年	1900	71	57	275	15	27	58	8
軟菜きざみ とろみ食	幼児	1000	38	30	145	15	27	58	3
	学童	1200	45	36	175	15	27	58	5
	青年	1700	64	51	245	15	27	58	6
ムース食	幼児	1000	38	30	145	15	27	58	3
	学童	1200	45	36	175	15	27	58	5
	青年	1700	64	51	245	15	27	58	6
ペースト食	幼児	1000	38	30	145	15	27	58	3
	学童	1200	45	36	175	15	27	58	5
	青年	1700	64	51	245	15	27	58	6

【食形態】

食種	標準の主食		副食	
	当院	学会分類と 名称・分類名	当院	学会分類と 名称・分類名
軟菜食	軟飯	A 嚥下調整食4	軟菜	-
軟菜きざみ とろみ食	つぶし全粥	B つぶし全粥	軟菜きざみとろみ	-
ムース食	ゼリー粥	B ゼリー粥	ムース	B ムース
ペースト食	ペースト粥 (酵素剤入増粘剤添加)	B ペースト粥	ペースト	A 嚥下調整食2-1

※学会分類のA：「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」

B：「発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類2018」

【その他留意事項】

・胃瘻からのミキサー食注入時は、“ペースト食”を選択

学会分類2013(食事)早見表

コード 【1-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10項】	他の分類との対応 【1-7項】	
0	j 嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ	
	t 嚥下訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部 (とろみ水)	
1	j 嚥下調整食1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0jに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー など	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分4(ゼリー状) (UDF:ユニバーサルデザインフード)	
2	1 嚥下調整食2-1	ビューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4	
	2 嚥下調整食2-2	ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4	
3	嚥下調整食3		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3
4	嚥下調整食4		かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提問で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥 など	上下の歯槽提問の押しつぶし能力 以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分2およびUDF区分1の一部

学会分類2013は、概説・総論、学会分類2013(食事)、学会分類2013(とろみ)から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。
本表は学会分類2013(食事)の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を熟読されたい。
なお、本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

*上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2013(とろみ)を参照されたい。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【1-9項】

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類2013との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-7項】

分類名	まともペースト	ムース	まともマッシュ	軟菜
状態写真 (静止図)				
状態写真 (すくった時)				
状態写真 (つぶした時)				
状態説明	(粒がなく均質な状態) すくって傾けても容易に落ちない スプーンで押し変形し 混ぜるとなめらかなペーストになる	(粒がなく均質な状態) すくって傾けるとゆっくり落ちる スプーンで切り分けることができ 切断面は角ができる	(粒がある不均質な状態) すくって傾けても容易に落ちない スプーンで押すと粒同士が分離せず まとまっている	(食材の形を保った状態) 食材をそのままスプーンで容易に 切れる程度まで やわらかくした状態
作り方例	食材に粘性を付加する食品や固形化する食品等を加え、ミキサーで均質になるまで攪拌したのち、成型する	食材に固形化する食品等を加え、ミキサー等で均質になるまで攪拌したのち、成型する	食材をフードプロセッサー等で刻み、粘性を付加する食品や固形化する食品等を加え攪拌したのち、成型する	圧力鍋、真空調理器具を使用するか、鍋で長時間煮る等して軟らかくする
食品：水重量比	1:0.5~1.2 (肉魚) 1:0~0.5 (野菜)	1:0.7~1.5 (肉魚) 1:0~0.5 (野菜)	1:0.3~0.7 (肉魚) 1:0~0.5 (野菜)	—
口腔機能との関係	若干の送り込み力があり 舌の押しつぶしを促す場合	若干の食塊保持力があり 舌の押しつぶしを促す場合	ある程度の食塊形成力と送り込み力があり 複雑な舌の動きを促す場合	ある程度の押しつぶし力があり 歯/歯ぐきでのすりつぶしを促す場合

発達期低下調整食分類副食表

離乳食区分^{注1}と発達期嚥下調整食の関連図

【この図の使い方】 穀類では、離乳の開始の調理形態とされているつぶし粥を安全に経口摂取できない場合は、ペースト粥、ゼリー粥を試みると、安全に摂取できる場合がある。同様に穀類以外でもなめらかにすりつぶした状態の食品を安全に摂取できない場合、まとまりペースト食、ムース食を試みると、安全に摂取できる場合がある。
 離乳期各期において、それぞれの離乳食形態^{注1}を安全に経口摂取できない場合は、右に記載された発達期嚥下調整食が有効な場合がある。

離乳食 ^{注1} (穀類)	発達期嚥下調整食 (主食)	離乳食 ^{注1} (穀類以外)	発達期嚥下調整食 (副食)
	ペースト粥 ゼリー粥		まとまりペースト ムース
なめらかにすりつぶした状態 ^{注2} [つぶし粥]		なめらかにすりつぶした状態 ^{注2}	
舌でつぶせる固さ ^{注3} [全粥]	つぶし全粥	舌で容易につぶせる固さ ^{注6}	
歯ぐきでつぶせる固さ ^{注4} [全粥]		舌でしっかり押しつぶせる固さ ^{注6}	まとまりマッシュ
歯ぐきで噛める固さ ^{注5} [軟飯]	つぶし軟飯	歯ぐきでつぶせる固さ ^{注4}	
		歯ぐきで噛める固さ ^{注5}	軟菜

^{注1}授乳・離乳の支援ガイド(平成19年3月14日発行)の調理形態より

^{注2}定型発達児では5、6か月頃

^{注3}定型発達児では7、8か月頃

^{注4}定型発達児では9~11か月頃

^{注5}定型発達児では12~18か月頃

^{注6}舌でつぶせる固さ注3より一部改変

粥食

【適応】

術後回復，消化器疾患，食欲不振等

* 特定の栄養成分の増減に特に注意する必要がない疾患

【食事の方針】

- ①栄養基準は，「日本人の食事摂取基準 2015」に準じ患者の年齢・性別に応じたものとする。
- ②繊維の堅いものは避け，消化吸収しやすい食材を使用する。
- ③刺激の強い野菜，香辛料は避ける。
- ④胃内滞留時間の短い食品を選ぶ。
- ⑤軟らかく食べやすく調理する。

【栄養基準】

●粥食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
全粥食 (1000 : 幼)	1000	40	30	145	16	27	58	3
全粥食 (1500 : 学)	1500	60	45	215	16	27	57	6
全粥食 (1600 : 青)	1600	65	50	225	16	28	56	6
五分粥食 (800 : 幼)	800	40	25	104	20	28	52	3
五分粥食 (1200 : 学)	1200	65	35	156	22	26	52	5
五分粥食 (1300 : 青)	1300	65	35	181	20	24	56	5
流動食 (900)	900	30	25	139	13	25	62	3

【食形態 (標準)】

食種	主食	副食
全粥食	全粥	軟菜 (全粥程度)
五分粥食	五分粥	軟菜 (五分粥程度)
流動食	重湯	流動

* 患者の状態により，標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限 (禁止) 食品】

弾力性がある食材 (こんにゃく，春雨)，繊維質が残る物，指でつぶせないかたさの食材，皮が残る食材 (豆類)，堅い食材

【その他留意事項】

なし

【適応】

離乳期，経管栄養から食事への移行期

【食事の方針】

- ① 摂食機能の発達や消化機能の発達等を促す役目があるため，適切な時期に適切な食事を提供する。
- ② 円滑な離乳食の開始のために「お試し期」を設け、個人対応とする。
- ③ 「離乳の進め方」（厚生労働省 授乳・離乳の支援ガイド）を参考とするが、患者の状態を考慮し進める。

【栄養基準】

●離乳食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
お試し期	—	—	—	—	—	—	—	—
初期	100	5	3	20	—	—	—	—
中期	200～300	10	5	40	—	—	—	—
後期	500～600	20～25	10～15	75	—	—	—	—

【食形態（標準）】

食種	主食	副食
お試し期	ペースト粥 (酵素剤入増粘剤添加)	ペースト
初期	ペースト粥 (酵素剤入増粘剤添加)	ペースト
中期	全粥	5mm きざみ
後期	全粥	10mm きざみ (一口大)

* 患者の状態により，標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。




【制限（禁止）食品】

各段階により配慮する。

【その他留意事項】

- ① 「離乳食の進め方（参考資料）」を基本とし、月齢、食材の種類、摂取量、食事回数、食形態等の進み具合を考慮し進める。
- ② 摂食機能障害がある児の食形態は個人の状態により対応する。
- ③ 経管栄養から食事へ移行（又は併用）する場合は、月齢、年齢を問わず、お試し期・初期から開始し各食材へのアレルギーの有無等確認しながら進める。

(6) 離乳の進め方の目安

		離乳の開始 → 離乳の完了			
		以下に示す事項は、あくまでも目安であり、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて調整する。			
		離乳初期 生後5～6か月頃	離乳中期 生後7～8か月頃	離乳後期 生後9～11か月頃	離乳完了期 生後12～18か月頃
食べ方の目安		○子どもの様子を見ながら1日1回1さじずつ始める。 ○母乳や育児用ミルクは飲みたいだけ与える。	○1日2回食で食事のリズムをつけていく。 ○いろいろな味や舌ざわりを楽しめるように食品の種類を増やしていく。	○食事リズムを大切に、1日3回食に進めていく。 ○共食を通じて食の楽しい体験を積み重ねる。	○1日3回の食事リズムを大切に、生活リズムを整える。 ○手づかみ食べにより、自分で食べる楽しさを増やす。
調理形態		なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ
1回当たりの目安量					
I	穀類 (g)	つぶしがゆから始める。 すりつぶした野菜等も試してみる。 慣れてきたら、つぶした豆腐・白身魚・卵黄等を試してみる。	全がゆ 50～80	全がゆ 90～軟飯80	軟飯80～ ご飯80
II	野菜・果物 (g)		20～30	30～40	40～50
III	魚 (g)		10～15	15	15～20
	又は肉 (g)		10～15	15	15～20
	又は豆腐 (g)		30～40	45	50～55
	又は卵 (個)	卵黄1～ 全卵1/3	全卵1/2	全卵1/2～ 2/3	
	又は乳製品 (g)	50～70	80	100	
歯の萌出の目安			乳歯が生え始める。	1歳前後で前歯が8本生えそろう。 離乳完了期の後半頃に奥歯（第一乳臼歯）が生え始める。	
摂食機能の目安		口を開じて取り込みや飲み込みが出来るようになる。 	舌と上あごで潰していくことが出来るようになる。 	歯ぐきで潰すことが出来るようになる。 	歯を使うようになる。

※衛生面に十分に配慮して食べやすく調理したものを与える

術後食(セット食)

【適応】

術後回復

【食事の方針】

栄養基準は各食種に準じる。

【セット食展開】

食種 (セット)	手術当日			食事開始 1日目			2日目			3日目			4日目			5日目		
	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕
術後食1 (1食UP)	絶食			流動食	五分粥食	全粥食	常食			常食			常食			常食		
術後食2 (2食UP)	絶食			流動食		五分粥食	全粥食		常食			常食			常食			
術後食3 (3食UP)	絶食			流動食			五分粥食			全粥食			常食			常食		

口蓋形成術後食・顎裂部骨移植術後食

令和元年 5 月 14 日改訂

【適応】

口蓋形成術後、顎裂部骨移植術後

【食事の方針】

- ①栄養基準は、「日本人の食事摂取基準 2015」に準じ、患者の年齢に応じたものとする。
- ②術後の創の状態に合わせた食形態の工夫を行う。
- ③創を傷つけない食品の選択を行う。
- ④食欲維持に留意した食事内容とする。

【栄養基準】

食種	エネルギー量 Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %
幼児食 P-1	1000	40	30	140	16	27	56
幼児食 P-2	1000	40	30	140	16	27	56
幼児食 P-3	1000	40	30	140	16	27	56
幼児食 P-4	1000	40	30	140	16	27	56
学童食 P-1	1500	60	45	210	16	27	56
学童食 P-2	1500	60	45	210	16	27	56
学童食 P-3	1500	60	45	210	16	27	56
学童食 P-4	1500	60	45	210	16	27	56

【食形態】

食種	主食	副食
幼児食 P-1	重湯	流動
幼児食 P-2	5分粥	ペースト
幼児食 P-3	全粥（麺提供時は煮込み麺とする）	軟菜食 1mmきざみ
幼児食 P-4	米飯	常菜
学童食 P-1	重湯	流動
学童食 P-2	5分粥	ペースト
学童食 P-3	全粥（麺提供時は煮込み麺とする）	軟菜食 1mmきざみ
学童食 P-4	米飯	常菜

【制限（禁止）食品】

創を傷つけるおそれがある硬いもの、尖ったもの

食種	特記した制限（禁止）食品
幼児食 P-3	パン、ふりかけ、ゼリー・プリン・ムース状以外の菓子類
幼児食 P-4	ふりかけ、揚げ物、ゼリー・プリン・ムース状以外の菓子類
学童食 P-3	パン、ふりかけ、ゼリー・プリン・ムース状以外の菓子類
学童食 P-4	ふりかけ、揚げ物、ゼリー・プリン・ムース状以外の菓子類

【セット食展開】

①口蓋形成術後食

1 日目～	3 日目～	7 日目～	14 日目～
幼児食 P-1	幼児食 P-2	幼児食 P-3	幼児食 P-4

②顎裂部骨移植術後食

1 日目～	3 日目～	7 日目～	13 日目～
学童食 P-1	学童食 P-2	学童食 P-3	学童食 P-4

【適応】

大腸X線検査・大腸内視鏡検査のために特に残渣の少ない検査食

【食事の方針】

- ①大腸X線検査・大腸内視鏡検査のために特に残渣の少ない調理済み食品を使用した検査食。
- ②提供する食事の種類は、青年食、学童食、幼児食の3種類とする。

【検査食の提供内容および】

①低残渣検査幼児食

料理名	食品名	可食量	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	備考
		g	kcal	g	g	g	g	
5分粥	5分粥	150	54	0.8	0.2	11.9	0.0	
清汁	清汁	100	2	0.2	0.0	0.3	0.6	もしくは味噌汁
煮魚	白身魚	35	38	6.4	0.1	2.4	0.6	白身魚のみ
	生姜	1.5						
	砂糖	1.3						
	酒	2.5						
たいみそ	醤油	3.5						
	たいみそ	8	20	0.4	0.1	5.3	0.2	
合計			114	7.8	0.4	19.9	1.4	

②低残渣検査学童食

料理名	食品名	可食量	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	備考
		g	kcal	g	g	g	g	
5分粥	5分粥	230	83	1.2	0.2	18.2	0.0	
清汁	清汁	150	3	0.3	0.0	0.4	0.9	もしくは味噌汁
煮魚	白身魚	70	74	12.4	0.2	4.0	1.4	白身魚のみ
	生姜	3						
	砂糖	3						
	酒	5						
たいみそ	醤油	7						
	たいみそ	8	20	0.4	0.1	5.3	0.2	
合計			180	14.3	0.5	27.9	2.5	

③低残渣検査青年食

料理名	食品名	可食量	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	備考
		g	kcal	g	g	g	g	
5分粥	5分粥	300	108	1.5	0.3	23.7	0.0	
清汁	清汁	150	3	0.3	0.0	0.4	0.9	もしくは味噌汁
煮魚	白身魚	70	74	12.4	0.2	4.0	1.4	白身魚のみ
	生姜	3						
	砂糖	3						
	酒	5						
たいみそ	醤油	7						
	たいみそ	8	20	0.4	0.1	5.3	0.2	
合計			205	14.6	0.6	33.4	2.5	

※食物アレルギーについて：10品目除去食品については、一律代替えの食品を提供する。

- ①午前 7:00 までに摂取完了可能な食事の提供を配慮する。
- ②午後 1 時以降の手術室入室が予想される全身麻酔を施行する患者において食事オーダーする。
- ③早朝術前食は、胃内滞留時間の短い食品を選択し提供する。
- ④提供する食事の種類は、常食、粥食の 2 種類とする。
- ⑤原則として、早朝術前食以外の経口摂取は禁忌とする。ただし、術前飲料水は患者自身で準備し飲料すること。

【運用】

- ①食事オーダーは、当該手術日の前日夕食の食種にコメントを追記オーダーする。
追記コメントは、「早朝術前常食（うめ）」、「早朝術前常食（鯛みそ）」もしくは「早朝術前粥食（うめ）」、「早朝術前粥食（鯛みそ）」をオーダーする。
- ②当該手術日の朝食の食種「早朝術前食」をオーダーする。
- ③上記①②のオーダーが当該夕食の締切時間以前(15:00)に実施されない場合は、提供不可となる。

【早朝術前食の提供内容および栄養価】

①早朝術前常食

料理名	使用量 (g)	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	備考
サトウのごはん	150	228	4.1	0.0	66.2	0.0	
たいみそ	8	22	0.4	0.2	4.8	0.3	どちらか選択
うめびしお	8	5	0.0	0.1	1.0	0.6	
フルーツゼリー りんご味	65	64	0.0	0.0	15.9	0.1	
食具(はし、スプーン)		—	—	—	—	—	
計(ごはん、たいみそ、ゼリー)		314	4.5	0.2	86.9	0.4	
計(ごはん、うめびしお、ゼリー)		297	4.1	0.1	83.1	0.7	

②早朝術前粥食

料理名	使用量 (g)	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)	備考
レトルト白粥	280	115	2.0	0.3	24.6	0.0	
たいみそ	8	22	0.4	0.2	4.8	0.3	どちらか選択
うめびしお	8	5	0.0	0.1	1.0	0.6	
フルーツゼリー りんご味	65	64	0.0	0.0	15.9	0.1	
食具(はし、スプーン)		—	—	—	—	—	
計(白粥、たいみそ、ゼリー)		201	2.4	0.5	45.3	0.4	
計(白粥、うめびしお、ゼリー)		184	2.0	0.4	41.5	0.7	

※アレルギーについて：10 品目除去食品については、一律代替えの食品を提供する。

【適応】

午後 2 時以降に全身麻酔を伴う手術を施行する患者の術前食

術式・疾患により術前の経口摂取の制限が特にない全身状態良好な患者の術前食

【食事の方針】

- ①通常の朝食の配膳時間に摂取可能な食事を提供する。
- ②午後 2 時以降の手術室入室が予想される全身麻酔を施行する患者において食事オーダする。
- ③術前食は、胃内滞留時間の短い食品を選択し提供する。
- ④提供する食事の種類は、常食、パン食、粥食の 3 種類とする。
- ⑤原則として、術前食以外の経口摂取は禁忌とする。ただし、術前飲料水は患者自身で準備し飲料すること。

【運用】

- ①当該手術日の朝食の食種「術前食」をオーダする。
- ②上記①のオーダが当該朝食の締切時間以前(16:00)に実施されない場合は、提供不可となる。

【術前食の提供内容および栄養価】

①術前食(常食)

術前食(常食)						
料理名	使用量 (g)	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)
ご飯	150	252	3.8	0.5	55.7	0
バック塩(1g)	1	0	0.0	0.0	0.0	1.0
味噌汁(スープのみ)	150	12	0.9	0.3	1.4	1.0
卵豆腐	90	45	3.4	2.8	0.7	1.0
青リンゴゼリー	50	44	0.1	0.0	11.5	0.1
計		353	8.2	3.6	69.3	3.1

②術前食(パン食)

術前食(パン食)						
料理名	使用量 (g)	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)
食パン(8枚切り2枚)	90	230	7.3	4.1	40.8	1.0
りんごジャム	15	0	0.0	0.0	11.2	0.0
コンソメスープ(スープのみ)	150	4	0.2	0.1	0.8	1.3
卵豆腐	90	45	3.4	2.8	0.7	1.0
りんごジュース	200	86	0.2	0.4	22.8	0.0
計		365	11.1	7.4	76.3	3.3

③術前食(粥食)

術前食(粥食)						
料理名	使用量 (g)	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分相当量 (g)
全粥	200	142	2.2	0.2	31.4	0.0
バック塩(1g)	1	0	0.0	0.0	0.0	1.0
味噌汁(スープのみ)	150	12	0.9	0.3	1.4	1.0
卵豆腐	90	45	3.4	2.8	0.7	1.0
りんごジュース	200	86	0.2	0.4	22.8	0.0
計		285	6.7	3.7	56.3	3.0

※アレルギーについて：10品目除去食品については、一律代替えの食品を提供する。

全身麻酔前の術前食及び早朝術前食の導入について

導入理由

- 術前の過度の飲水制限による脱水及び食事制限は術前のストレスを増強し、また周術期管理や術後の創傷治癒・機能回復にも悪影響を与え、近年は ERAS(enhanced recovery after surgery)の観点から従来の術前の絶飲絶食時間制限の緩和が勧められている。
- 当院では従来より全身麻酔前の小児患者に対して、麻酔開始6時間前までの軽食・2時間前までのクリアウォーターの摂取を推奨しており、概ね患者家族・患者の理解を得ることができている。これらの食事は家族に負担をお願いし「持ち込み」という方法で行なっていた。
- しかし、遠方からの当院入院する患者が増加したことにより家族が対応に苦慮するケースや、食の嗜好の多様化により術前の食事制限の説明が煩雑となった結果制限を守ることが出来ないケースが散見されるようになった。また、持ち込みの食事内容が様々であるため全身麻酔時の患者の安全を担保できない懸念もある。
- 術前食を病院から給食として提供することで、①家族の負担軽減 ②食事の一律化に伴う制限の徹底 ③食中毒など持ち込みの食事に伴うリスクの軽減 が期待される。

提供する食事内容

- 13時より14時までの全身麻酔予定患者に対して早朝術前食、14時以降の全身麻酔予定患者に対して術前食の2種類を提供するものとする。
- 食事内容としては胃内滞留時間が必要以上に長引くことなく、かつ患者の満足度を考慮するものとし、腸内滞留時間の長い油脂や繊維を多く含む食品はのぞく。

参考文献

- 公益社団法人日本麻酔科学会 術前絶飲食ガイドライン
- Smith I, Kranke P, Murat I, Smith A, O'Sullivan G, Søreide E, Spies C, in't Veld B; European Society of Anaesthesiology : Perioperative fasting in adults and children : guidelines from the European Society of Anaesthesiology. Eur J Anaesthesiol 2011;28(8):556-569

(文責)麻酔科 川名 信

五十嵐 あゆ子

食物負荷試験食

【適応】

食物アレルギーで食物経口負荷試験（以下：負荷試験）を行う患者の検査食
胃瘻からのミキサー食導入入院にて食物負荷試験を行う患者の検査食

【食事の方針】

- ① 食物アレルギーの負荷試験を行う患者で検査対象の別紙 1 の食品を当院で提供する場合にオーダーする。
- ② 検査可能な食品は別紙 1 の表を参照のこと。
- ③ 基本的に負荷試験に用いる食品を単品で提供するが、場合によっては別紙 2 の表に記載のある食品をつけることも可能とする。
- ④ 食物アレルギーの負荷試験以外の目的で入院している患者においても、入院中にアレルギー検査として食品の負荷（負荷試験）を行う際は検査時の食事オーダーを「食物負荷試験食」に変更する。
- ⑤ ④の場合に通常の食事に加えて負荷試験を行う食品を追加する際は食事オーダーを「食物負荷試験食」に変更した上でフリーコメント欄に「食事一式付加」と記載する。

【運用】

- ① 食事オーダーから提供までのフローは別紙 3 を参照のこと。
- ② 食事オーダーの締め切り時間は別紙 1 を参照のこと。

【当院における食物経口負荷試験の流れ】

- ① 3 分割摂取法（例：卵白 1g）

時間経過	0 分	30 分	60 分
摂取量	1g (1/10 量)	3g (3/10 量)	6g (6/10 量)
摂取回数	(1 回目)	(2 回目)	(3 回目)

- ② 2 分割摂取法（例：卵白 1 個分）

時間経過	0 分	60 分
摂取量	10g	残り
摂取回数	(1 回目)	(2 回目)

- ③ 単回摂取法（必要に応じて実施）

時間経過	0 分
摂取量	全量
摂取回数	(1 回目)

食物アレルギー対応食

【適応】

食物アレルギーで食物経口負荷試験を行う患者の検査食以外の食事

【食事の方針】

- ① 食物アレルギーを有する患者に提供する食事として細かい禁止コメント入力によるオーダーミスが原因の誤配膳防止を目的とし、食物アレルギーの原因となる頻度の高い 10 品目を完全に除去した食事とする。
10 品目：卵、乳、小麦、大豆、甲殻類、ナッツ類、そば、ごま、長芋、魚卵
- ② 上記 10 品目以外に禁止食材がある場合は栄養問診票を用いて確認を行った上で患者プロフィールおよび食事オーダーに禁止コメントを追加する。

【栄養基準】

●食物アレルギー対応食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
食物アレルギー 対応食 離乳後期	500~600	—	—	—	—	—	—	—
食物アレルギー 対応食 幼児	1200	50	35	170	17	26	57	5
食物アレルギー 対応食 学童	1700	70	50	240	16	26	56	6

治療食

エネルギーバランス食

脂質コントロール食

タンパク質・塩分コントロール食

塩分コントロール食

易消化食

エネルギーバランス食

【適応】

主に制限：肥満症・脂質異常症・脂肪肝・糖尿病等

推定エネルギー必要量程度：慢性肝炎・心臓病・高尿酸血症・高血圧症

* 特定の栄養成分の増減もしくは食形態に特に注意する必要がない疾患

【食事の方針】

- ①医師の指示エネルギーの範囲でたんぱく質・脂質・炭水化物のバランスを調整する。
- ②油脂の利用に留意する（脂質エネルギー比 20～25%）。
- ③制限エネルギー内でビタミン・ミネラルの補給を充足する。
- ④ボリューム感を持たせた食事を工夫する。

【栄養基準】

●エネルギー制限食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
エネルギー制限食 800	800	40	25	105	20	28	53	4
エネルギー制限食 1000	1000	55	30	130	22	27	52	5
エネルギー制限食 1200	1200	60	35	150	20	26	50	5
エネルギー制限食 1400	1400	65	40	195	19	26	56	5
エネルギー制限食 1600	1600	75	50	210	19	28	53	6
エネルギー制限食 1800	1800	80	55	245	18	28	54	7
エネルギー制限食 2000	2000	85	60	280	17	27	56	8
エネルギー制限食 2200	2200	97	65	305	18	27	55	8

【食形態（標準）】

主食	副食
常飯	常菜

* 患者の状態により、標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限（禁止）食品】

なし

【その他留意事項】

なし

脂質コントロール食(低脂質食)

【適応】

肝炎・脂肪肝・膵炎・胆嚢疾患・腸疾患等

* 脂質の消化吸収能力が低下している場合や脂質代謝の改善のために用いる。

【食事の方針】

- ①脂質量を制限し消化管への刺激を抑え、消化酵素の分泌を極力制限する。
- ②必須脂肪酸の配分に留意する。
- ③ボリューム感を持たせた食事を工夫する。

【栄養基準】

●低脂質食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
低脂質食 (1200) 5g	1200	50	5	240	17	4	80	5
低脂質食 (1200) 10g	1200	50	10	230	17	8	77	5
低脂質食 (1200) 15g	1200	50	15	215	17	11	72	5
低脂質食 (1200) 20g	1200	50	20	205	17	15	68	5
低脂質食 (1200) 25g	1200	50	25	195	17	19	65	5
低脂質食 (1200) 30g	1200	50	30	185	17	23	62	5
低脂質食 (1500) 10g	1500	60	10	290	16	6	77	7
低脂質食 (1500) 15g	1500	60	15	280	16	9	75	7
低脂質食 (1500) 20g	1500	60	20	270	16	12	72	7
低脂質食 (1500) 25g	1500	60	25	260	16	15	69	7
低脂質食 (1500) 30g	1500	60	30	250	16	18	67	7
低脂質食 (1200) 5g	1200	50	5	240	17	4	80	5
低脂質食 (1200) 10g	1200	50	10	230	17	8	77	5
低脂質食 (1200) 15g	1200	50	15	215	17	11	72	5
低脂質食 (1200) 20g	1200	50	20	205	17	15	68	5
低脂質食 (1200) 25g	1200	50	25	195	17	19	65	5

【食形態 (標準)】

主食	副食
常飯	軟菜

* 患者の状態により、標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限 (禁止) 食品】

脂質含有量が多い食品に注意する。

【その他留意事項】

なし

たんぱく質・塩分コントロール食

【適応】 腎疾患・肝疾患

低蛋白・低塩食Ⅰ：急性腎炎急性期（たんぱく質・水分・塩分量調整，カリウム制限）

低蛋白・低塩食Ⅱ：ネフローゼ，腎炎（たんぱく質・脂質・塩分量調整）

低蛋白・低塩食Ⅲ：慢性腎不全，保存期（たんぱく質・塩分量調整）

低蛋白・低塩食Ⅳ：透析

【食事の方針】

- ①炭水化物と脂質により十分なエネルギーを確保する。必要に応じて低たんぱく質食品等を活用する。
- ②たんぱく質の利用効率を上げるために良質のたんぱく質を活用する。
- ③たんぱく質を減らすことにより，食事内容が単調にならないよう工夫する。

【栄養基準】

●低蛋白・低塩食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満	水分量 ml
低蛋白・低塩食Ⅰ（600）	600	12	20	95	8	30	62	0	400
低蛋白・低塩食Ⅰ（750）	750	12	25	120	6	30	64	0	500
低蛋白・低塩食Ⅰ（1000）	1000	15	30	170	6	27	67	0	600
低蛋白・低塩食Ⅰ（1400）	1400	20	45	230	6	29	65	0	900
低蛋白・低塩食Ⅰ（1700）	1700	25	50	290	6	26	68	0	1100
低蛋白・低塩食Ⅰ（1600）	1600	22	50	265	6	28	66	0	1000
低蛋白・低塩食Ⅱ（1000）	1000	35	25	160	14	23	64	1.0	—
低蛋白・低塩食Ⅱ（1300）	1300	40	30	220	12	21	67	1.5	—
低蛋白・低塩食Ⅱ（1600）	1600	50	35	270	13	20	68	2.5	—
低蛋白・低塩食Ⅱ（1800）	1800	60	40	300	13	20	67	3.5	—
低蛋白・低塩食Ⅱ（1900）	1900	60	40	325	13	19	68	4.5	—
低蛋白・低塩食Ⅱ（2000）	2000	65	45	335	13	20	67	5.0	—
低蛋白・低塩食Ⅲ（1100）	1100	20	33	180	7	27	66	2.0	—
低蛋白・低塩食Ⅲ（1400）	1400	25	42	230	7	27	66	2.5	—
低蛋白・低塩食Ⅲ（1600）	1600	30	48	260	8	27	66	4.0	—
低蛋白・低塩食Ⅲ（1900）	1900	40	57	310	8	27	65	5.0	—
低蛋白・低塩食Ⅲ（2200）	2200	50	66	350	9	27	64	6.0	—
低蛋白・低塩食Ⅲ（2000）	2000	45	60	320	9	27	64	6.0	—
低蛋白・低塩食Ⅳ（1100）	1100	25	33	175	9	27	64	2.0	—
低蛋白・低塩食Ⅳ（1400）	1400	30	42	225	9	27	64	2.5	—
低蛋白・低塩食Ⅳ（1600）	1600	40	48	250	10	27	63	4.0	—
低蛋白・低塩食Ⅳ（1900）	1900	50	57	295	11	27	62	5.0	—
低蛋白・低塩食Ⅳ（2200）	2200	55	66	345	10	27	63	6.0	—
低蛋白・低塩食Ⅳ（2000）	2000	55	60	310	11	27	62	6.0	—

【食形態（標準）】

主食	副食
常飯	常菜

* 患者の状態により、標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限（禁止）食品】

たんぱく質含有量が多い食品に注意する。

低蛋白・低塩食Ⅳ（透析）は牛乳・乳製品禁とする。

【その他留意事項】

なし

塩分コントロール食（低塩食）

【適応】

高血圧症，浮腫（心疾患，脳血管疾患，妊娠高血圧症候群，腎疾患等），低ナトリウム血症

【食事の方針】

- ①ナトリウムの少ない食品や減塩食品を活用する。
- ②材料の持ち味を生かし，薄味でも単調にならないよう工夫する。

【栄養基準】

●低蛋白・低塩食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
"低塩食（2000）6g 未満 （産科祝膳低塩食）"	2000	65	55	310	13	25	62	6

【食形態（標準）】

主食	副食
常飯	常菜

* 患者の状態により、標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限（禁止）食品】

ナトリウム含有量が多い食品に注意する。

【その他留意事項】

なし

易消化食(低残渣食・潰瘍食・腸炎食)

【適応】

炎症性胃・腸疾患等

* 消化管に機能的あるいは物理的障害のある場合に適用する。

【食事の方針】

- ①消化管を保護するために栄養成分の質と量を確保する。
- ②低脂肪食とし消化のよいものを使用する。
- ③温度変化に注意し，冷たい牛乳や飲料は避ける。
- ④繊維の堅いものは避ける。
- ⑤刺激の強い野菜，香辛料は避ける。
- ⑥胃内滞留時間の短い食品を選ぶ。

【栄養基準】

●低残渣食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
低残渣食 (1000 : 幼児)	1000	40	10	170	16	9	75	3
低残渣食 (1500 : 学童)	1500	60	10	295	16	6	78	5
低残渣食 (1800 : 青年)	1800	65	15	350	14	8	78	7

【食形態 (標準)】

主食	副食
常飯	軟菜

* 患者の状態により，標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限 (禁止) 食品】

繊維が堅い食品に注意する。

【その他留意事項】

なし

特殊疾患食

血液腫瘍科食

低銅食

ケトン食

強化食（貧血食，カルシウム強

免疫低下食(血液腫瘍科食)

【適応】

血液腫瘍，化学療法中，造血幹細胞移植時，重症免疫不全等

血液 A 食：好中球 500 以下

血液 B 食：好中球 100 以下

【食事の方針】

- ①栄養基準は，特に指示がない場合，患者の年齢に応じたものとする。
- ②化学療法等の副作用（食欲不振，味覚障害，口内炎，嘔気等）に対応したシンプルな調理・調味方法とする。
- ③食欲不振時に食べやすい食形態等を個別に対応する。
- ④免疫低下食は日本造血細胞移植学会によってまとめられた「造血細胞移植学会ガイドライン 移植後早期の感染管理第 3 版」P27-29、P47-49（日本造血細胞移植学会 平成 26 年 3 月改訂）に沿った内容で提供する。
但し、血液 A 食は生野菜、生果物は提供可とする。
- ⑤食器ごとに一重にラップして提供する。（血液 B 食）

【栄養基準】

●血液 A 食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
幼児	1200	50	35	170	17%	26%	57%	5
学童	1600	65	45	230	16%	25%	58%	7
青年	2000	75	60	290	15%	27%	58%	9

●血液 B 食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満
幼児	1200	50	35	170	17%	26%	57%	5
学童	1600	65	45	230	16%	25%	58%	7
青年	2000	75	60	290	15%	27%	58%	9

【食形態（標準）】

主食	副食
常飯	常菜

* 患者の状態により，標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

* 食事変更例（食欲不振，口腔粘膜障害等）

食種＋コメント	食形態
血液 AB 食＋ペースト状（食形態）	ペースト状
血液 AB 食＋ムース状（食形態）	ムース状

低銅食

【適応】

ウィルソン病，銅過剰症

低銅食 1200：幼児食相当

低銅食 1500：学童食相当

【食事の方針】

- ①栄養基準は，特に指示がない場合，患者の年齢に応じたものとする。
- ②低銅食は日本小児栄養消化器肝臓学会が中心となり作成された「Wilson 病診療ガイドライン 2015」P156-157 に沿った内容で提供する。

【栄養基準】

●低銅食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満	銅 mg 未満
低銅食 1200	1200	50	35	170	17	26	57	5	0.5
低銅食 1500	1500	60	45	210	16	27	56	6	1.0

【食形態（標準）】

主食	副食
常飯	常菜

* 患者の状態により，標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限（禁止）食品】

銅含有量の多い食品を多量頻回に摂取しないことに留意する。

* レバー，牡蠣，たこ，いか，干しエビ，さつまいも，ミルクチョコレート，小豆(あん)，豆腐，ピュアココア，スパゲッティ※，めし(精白米)※，アーモンド

※主食としては多量頻回に含まない

【その他留意事項】

なし

ケトン食

【適応】

難治性てんかん, GLUT1 欠損症, ミオクロニーてんかん等

ケトン食 (1000) : 幼児食相当

ケトン食 (1300) : 学童食相当

【食事の方針】

- ①エネルギーは年齢必要量の80%程度とする。
- ②たんぱく質は十分確保する。
- ③ケトンフォーミュラミルクを活用するなどし, 微量栄養成分充足に配慮する。
- ④低糖・低エネルギー食品を活用し, 食事内容が単調にならないように工夫する。

【標準栄養量】

●ケトン食

食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	P/E 比 %	F/E 比 %	C/E 比 %	食塩相当量 g 未満	ケトン比 K/AK
ケトン食 (1000)	1000	23	97	10	9	87	4	5	3:1
ケトン食 (1300)	1300	35	128	11	11	89	3	6	3:1

【食形態 (標準)】

主食	副食
常飯	常菜

* 患者の状態により, 標準食形態以外の付加コメントがある場合は個人献立対応とする。

【制限 (禁止) 食品】

繊維が堅い食品に注意する。

【その他留意事項】

なし

強化食(貧血食、カルシウム強化食)

【適応】

鉄欠乏性貧血等(貧血食)、骨形成異常症等(カルシウム強化コメント)

【食事の方針】

強化する栄養成分以外の栄養基準は, 特に指示がない場合、患者の年齢に応じたものとし、強化する栄養成分を付加した食事内容とする。

コメント一覧

【食物禁忌グループ】

1 禁止（乳）

牛乳・乳製品禁	牛乳・乳製品禁(ｺﾝﾈ可)	牛乳・乳製品未摂取
ﾁｰｽﾞ禁	牛乳等Ca禁(薬食禁忌)	

2 禁止（卵）

鶏卵禁	鶏卵未摂取	ﾏｯﾈｰｽﾞ禁
-----	-------	---------

3 禁止（穀類）

米禁	米禁（調味料可）	米未摂取
小麦禁	小麦禁(ﾐﾂ醤油可)	小麦未摂取
そば禁	そば未摂取	

4 禁止（大豆・豆）

豆類禁	豆類禁(調味料可)	大豆禁
大豆禁(調味料可)	納豆禁	大豆未摂取

5 禁止（種実）

ナッツ類禁	ナッツ類未摂取	ごま禁
ごま未摂取	くるみ禁	落花生(ピーナッツ)禁
アーモンド禁	カシューナッツ禁	

6 禁止（いも）

じゃが芋禁	長芋禁	生長芋禁
長芋未摂取		

7 禁止（海藻）

海藻禁	海藻禁（ﾀﾞｼ可）	
-----	-----------	--

8 禁止（野菜）

ﾄﾏﾄ禁(ﾏｰﾁ可)	ﾄﾏﾄ禁	きゅうり禁
しそ・梅禁	なす禁	たけのこ禁
よもぎ禁		

9 禁止（果物）

果物禁	柑橘類禁	柑橘類禁（Iｷ可）
グレープフルーツ禁	ﾛﾝｼﾞ禁	ﾊﾟｲﾝﾌﾙ禁
ﾏﾝｼﾞｰﾌﾙｰﾂ禁	ｷｳｲ禁	ﾊﾞﾅ禁
ｽﾀﾋﾞ禁	ﾏﾝﾄﾞｰ禁	ﾊﾞﾗ科の食物禁
イチゴ禁	ﾘﾝｺ禁	桃禁
梨禁	すいか禁	さくらんぼ禁

【食物禁忌グループ】

10 禁止（肉）

肉類禁	肉類禁(I✕可)	牛肉禁
牛肉禁(I✕可)	豚肉禁	豚肉禁(I✕可)
鶏肉禁	鶏肉禁(I✕可)	ゼラチン禁(ゼリ-含)

11 禁止（魚介）

魚禁	魚料理禁(ダシ可)	魚未摂取
青魚禁	青魚禁(鯉節ダシ可)	青魚禁(ダシ可)
サバ禁	サバ禁 (I✕可)	サケ禁
うなぎ禁	魚卵禁	魚卵未摂取
いくら禁	甲殻類禁	甲殻類禁(I✕可)
エビ禁	エビ禁(I✕可)	エビ未摂取
カニ禁	カニ禁(I✕可)	カニ未摂取
イカ禁	タコ禁	貝禁
貝禁(I✕可)	牡蠣禁	牡蠣禁(I✕可)
あわび禁		

12 禁止（その他）

まつたけ禁		
-------	--	--

コメント一覧

【一時的な禁忌および指示選択】

1 特別（主食）

主食大盛	主食小盛	主食1/2
主食なし	主食のみ配膳	ロールパン→食パン
パン→パン粥	麺1cmきざみ	麺3cmきざみ
麺はきざまない	麺→煮込み麺	パン・麺は献立どおり
パンは献立どおり	麺は献立どおり	丼は献立どおり
変わりご飯献立どおり		

2 特別（副食・形態）

副食ペースト	副食ムース	副食軟菜きざみとろみ
副食軟菜	汁茶肝ミツ状とろみ付	汁茶肝ミツ状とろみなし
1mmきざみ	5mmきざみ（中期形態）	10mmきざみ（後期形態）
肉のみ10mmきざみ	副食1/2	汁物なし

3 特別（飲物・デザート）

牛乳→リンゴジュース	牛乳→ヨーグルト	牛乳→オレンジジュース
10時分朝配膳	10時分12時牛乳配膳	10時分12時リンゴジュース配膳
10時分12時オレンジジュース配膳	15時ゼリー類	10時分15時牛乳配膳
10時分15時ヨーグルト配膳	10時分15時リンゴジュース配膳	10時分15時オレンジジュース配膳
飲料なし	おやつ献立どおり	毎食茶付
おやつ常食	おやつ軟菜食	月のつどい

4 特別（付加）

朝アイカルゲン付	昼アイカルゲン付	夕アイカルゲン付
朝テลมール付（コーン）	昼テลมール付（コーン）	夕テลมール付（コーン）
ハ°°タムスタングート1本付	ハ°°タムスタングート2本付	ハ°°タムスタングート3本付
ハ°°タムスタングート4本付	ハ°°タムAF1本付	ハ°°タムAF2本付
ハ°°タムAF3本付	ハ°°タムAF4本付	朝アルジネットウォーター付
昼アルジネットウォーター付	夕アルジネットウォーター付	トロミアップ1本付
トロミアップ2本付	トロミアップ3本付	GFO1袋付
GFO2袋付	GFO3袋付	朝サンファイバー1J付
朝サンファイバー2J付	15時ロールパン付	20時おにぎり付
20時ロールパン付	朝納豆付	昼納豆付
夕納豆付	朝納豆付（幼児）	昼納豆付（幼児）
夕納豆付（幼児）	朝果物付	夕果物付
昼つぶせるもの1品付（芋・豆腐・根菜類）	夕つぶせるもの1品付（芋・豆腐・根菜類）	
朝ヨーグルト付	昼ヨーグルト付	夕ヨーグルト付
毎食ヨーグルト付	朝プリン付	昼プリン付
夕プリン付	毎食ふりかけ付	朝のり佃煮付
昼のり佃煮付	夕のり佃煮付	朝たいみそ付
昼たいみそ付	夕たいみそ付	朝うめびしお付
昼うめびしお付	夕うめびしお付	

【一時的な禁忌および指示選択】

5 特別（食器）

空食器一式	訓練用食器	磁器食器
-------	-------	------

6 特別（+治療食）

カルシウム強化	カリウム制限	血液A食
血液B食	血液B食ラップかけ	早朝術前食（うめ）
早朝術前食（たいみそ）	早朝術前粥食（うめ）	早朝術前粥食（たいみそ）

7 禁止（穀類）

主食パン禁	主食麺禁	かわりご飯禁
丼禁		

8 禁止（その他）

あんかけ禁	キャラメル禁	バニラ禁
チョコレート禁	ココア禁	こんにゃく禁
ヨーグ禁	生食禁	生野菜禁
万イ禁止	ふりかけ禁止	カレー味禁

幼児食 1

(3) 昼
12月26日(火)

軟飯 100g
2階病棟 202
みやぎ はなこ
宮城 花子

P-No: 0123456

様

★ 軟飯 100g
さけの照焼
添)カフラワー
三色浸し
りんご
ほうじ茶100ml

副食軟菜
10時オレンジジュ

幼児食 1

(3) 昼
12月26日(火)

軟飯 100g
2階病棟 202
みやぎ はなこ
宮城 花子

P-No: 0123456

様

★ 軟飯 100g
さけの照焼
添)カフラワー
三色浸し
りんご
ほうじ茶100ml

副食軟菜
10時オレンジジュ

調理作業表

15040000:3.0.0.0.0
2020/11/19 14:52
2020年11月19日(木) 12時

品名	数量	単位	備考	金額	数量	単位	備考	金額	数量	単位	備考	金額
40003 - 0 常飯70g	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	40006 - 0 常飯100g	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	40011 - 0 常飯150g	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	40011 - 0 常飯150g
幼食袋 幼児	1			便器袋1.5	1			字置袋2	1			1
---合計---	(1)			---合計---	(1)			---合計---	(2)			1
※(1) 10mmナミ				汁菜10Sなし 調理容器				めし.精白米	150.00			300.00
めし.精白米	70.00			めし.精白米	100.00			めし.精白米	150.00			300.00
40016 - 0 常飯200g	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	42012 - 0 全粥150g	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	42027 - 0 全粥300g	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	42027 - 0 全粥300g
便器袋6味漬	1			製菓用30mm網	1			好意調整食	1			1
---合計---	(1)			---合計---	(1)			---合計---	(1)			1
※(1) 10mmナミ				※(1) 10mmナミ				全めし.精白米	300.00			300.00
めし.精白米	200.00			全めし.精白米	150.00			全めし.精白米	300.00			300.00
46006 - 0 おも炒150g	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	46011 - 0 おも炒200g	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	48104 - 0 D-III*38個	90g			90g
幼児袋P-1	1			原産地	1			血圧計青年	1			1
---合計---	(1)			---合計---	(1)			---合計---	(1)			1
おも炒精白米	150.00			おも炒精白米	200.00			※(1) 血圧計ラップ				90.00
22771 - 0 冷そうめん20g ねぎ	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	24313 - 0 しょうゆラーメン10g 1/2本	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	24314 - 0 しょうゆラーメン10g 1/2	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	24314 - 0 しょうゆラーメン10g 1/2
① しょうめんを茹で、冷やし ② ねぎを小口に切る ③ ①と②を鍋に入れ、火にかき、冷やし ④ しょうめん・ねぎ・麺汁を各自器に盛る 便器袋製菓 青年				幼食袋1	3			幼食袋2	14			14
---合計---	(1)			---合計---	(3)			---合計---	(17)			17
※(1) 10mmナミ				※(1) 10mmナミ				※(1) 10mmナミ				1
しょうめん(乾麺)	80.00			冷凍しょうゆ200g	70.00			冷凍しょうゆ200g	100.00			170.00
根深ねぎ	10.00			焼そば500g(3mm57g)	25.00	2枚		焼そば500g(3mm57g)	25.00	2枚		425.00
N-S特製つけ旭	20.00			鶏全卵	25.00	1/2個		鶏全卵	25.00	1/2個		425.00
水	200.00			卵1個	30.00	0.09Kg		卵1個	30.00	0.09Kg		510.00
				なると(57g)150g	10.00	2枚		なると(57g)150g	10.00	2枚		170.00
				根深ねぎ	10.00	0.03Kg		根深ねぎ	10.00	0.03Kg		170.00
				水	100.00	300.00g		水	100.00	300.00g		1700.00
				鶏中華だし1kg	0.50	0.01箱		鶏中華だし1kg	0.50	0.01箱		8.50
				醤油しょうゆ580g	10.00	0.05本		醤油しょうゆ580g	10.00	0.05本		170.00
				調味料計付可	0.00	0.00g		調味料計付可	0.00	0.00g		0.00
24315 - 0 しょうゆラーメン130g 卵1	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	24316 - 0 しょうゆラーメン150g 卵1	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	24317 - 0 しょうゆラーメン180g 卵1	(0.0)	11/19-12時	(一般食)	24317 - 0 しょうゆラーメン180g 卵1
字置袋1	9			字置袋2	3			青年袋2	3			3
---合計---	(9)			---合計---	(8)			---合計---	(10)			10
※(1) 10mmナミ				※(1) 10mmナミ				※(6) 10mmナミ				6
※(1) 10mmナミ				※(1) 10mmナミ				※(1) 10mmナミ				1
冷凍しょうゆ200g	130.00			冷凍しょうゆ200g	150.00			冷凍しょうゆ200g	180.00			1800.00
焼そば500g(3mm57g)	40.00	3枚		焼そば500g(3mm57g)	40.00	3枚		焼そば500g(3mm57g)	40.00	3枚		400.00
鶏全卵	25.00	1/2個		鶏全卵	25.00	1/2個		鶏全卵	25.00	1/2個		250.00
卵1個	30.00	0.27Kg		卵1個	30.00	0.24Kg		卵1個	30.00	0.24Kg		300.00
なると(57g)150g	10.00	2枚		なると(57g)150g	10.00	2枚		なると(57g)150g	10.00	2枚		100.00
根深ねぎ	10.00	0.09Kg		根深ねぎ	10.00	0.08Kg		根深ねぎ	10.00	0.08Kg		100.00
水	150.00	1350.00g		水	150.00	1200.00g		水	200.00	2000.00g		2000.00
鶏中華だし1kg	6.75	0.01箱		鶏中華だし1kg	6.00	0.01箱		鶏中華だし1kg	10.00	0.01箱		10.00
醤油しょうゆ580g	15.00	0.23本		醤油しょうゆ580g	15.00	0.21本		醤油しょうゆ580g	20.00	0.34本		200.00
調味料計付可	0.00	0.00g		調味料計付可	0.00	0.00g		調味料計付可	0.00	0.00g		0.00

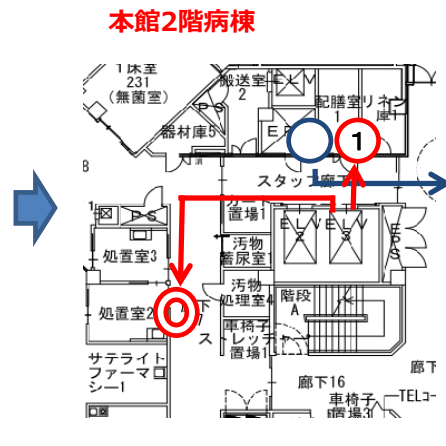
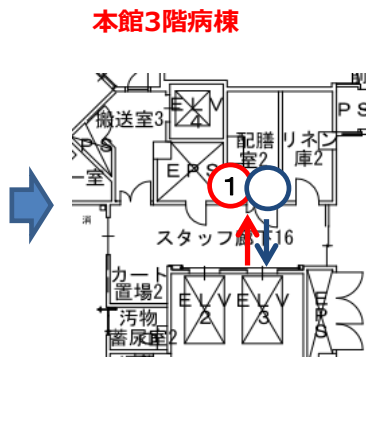
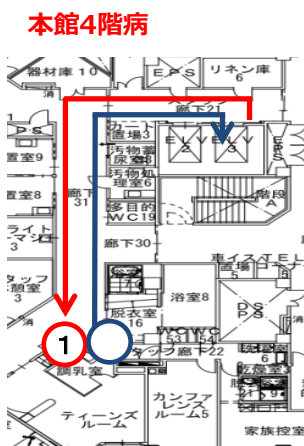
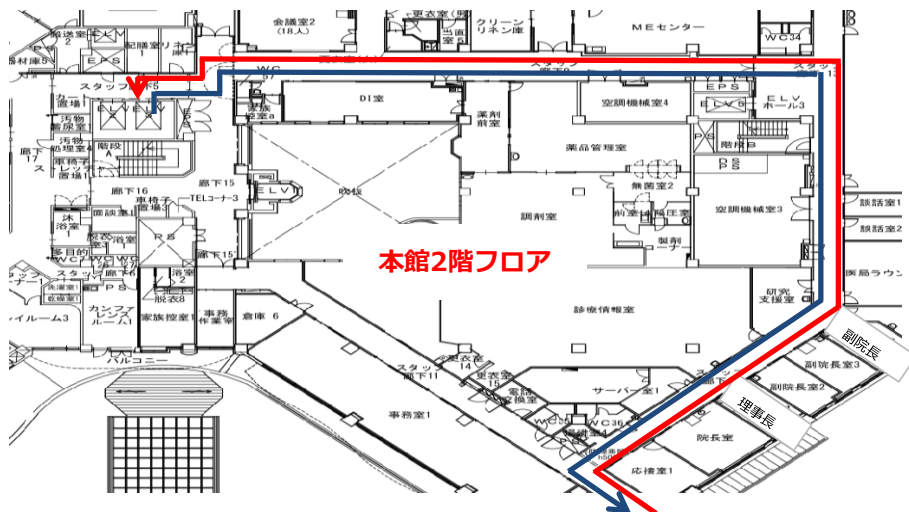
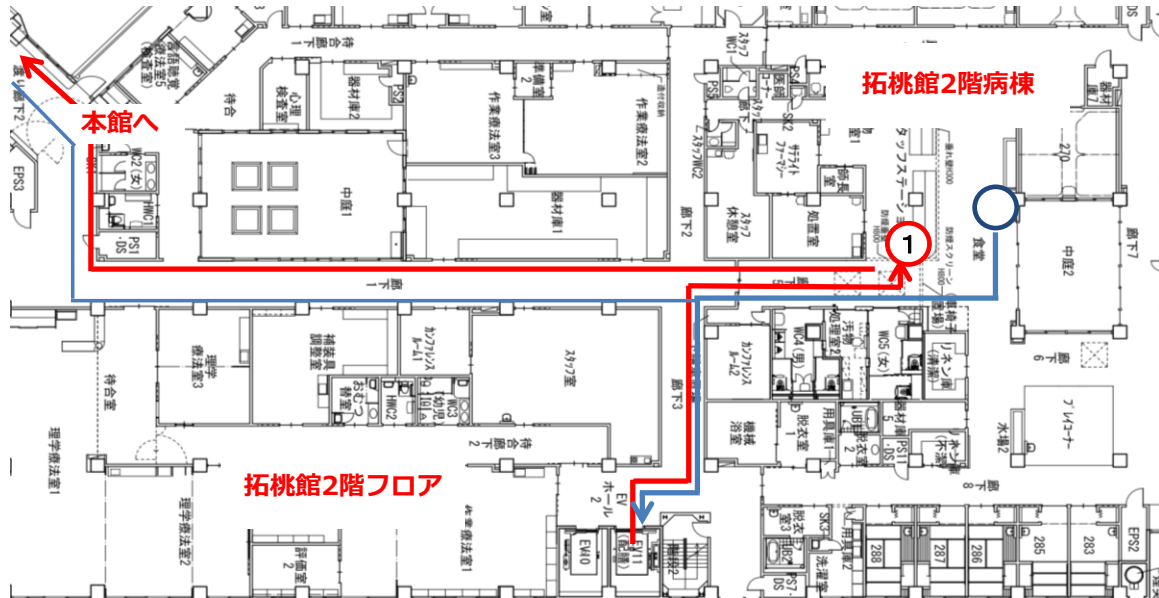
調乳、配乳・下膳ルート

配乳順番；拓桃館2階病棟→本館4階病棟→本館3階病棟→本館2階病棟

配乳ルート； → 下膳ルート； →

引き渡し場所； 1 哺乳びん等回収場所； ○


引き渡し場所(土・日曜日限定)； ◎

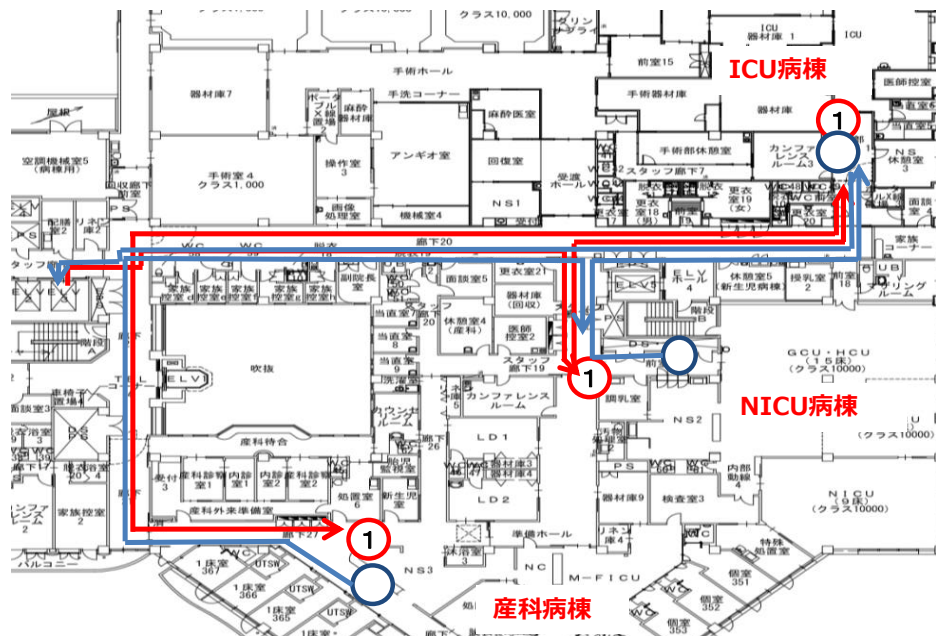
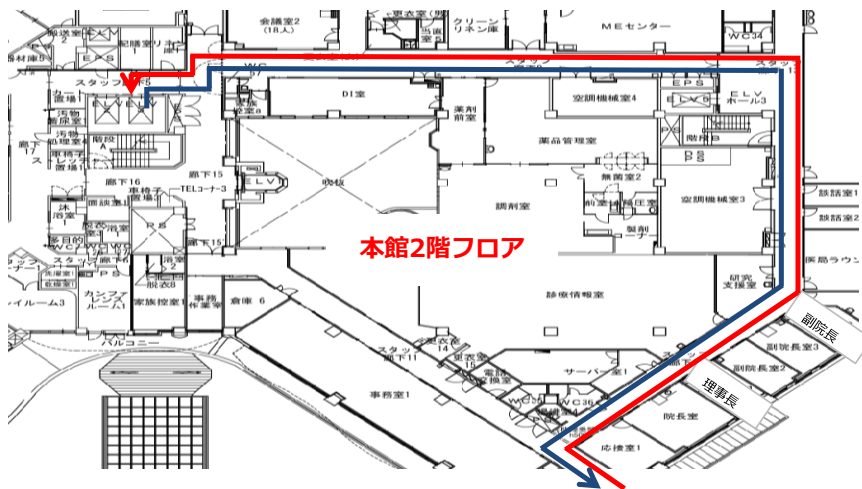
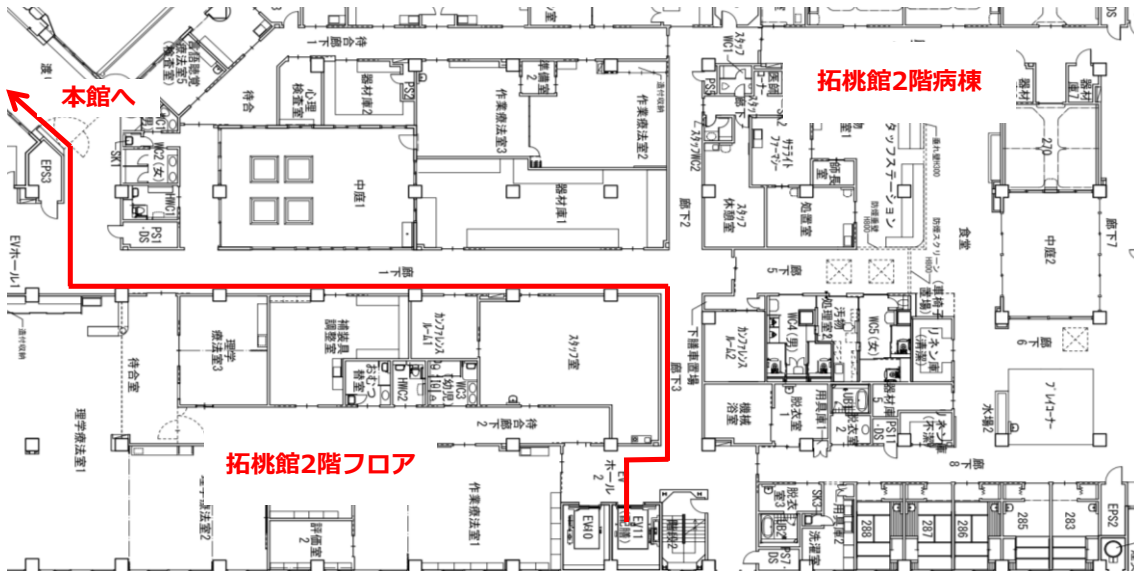


調乳、配乳・下膳ルート

配乳順番(本館3階フロア) ; NICU病棟→ICU病棟→産科病棟

配乳ルート ;  下膳ルート ; 

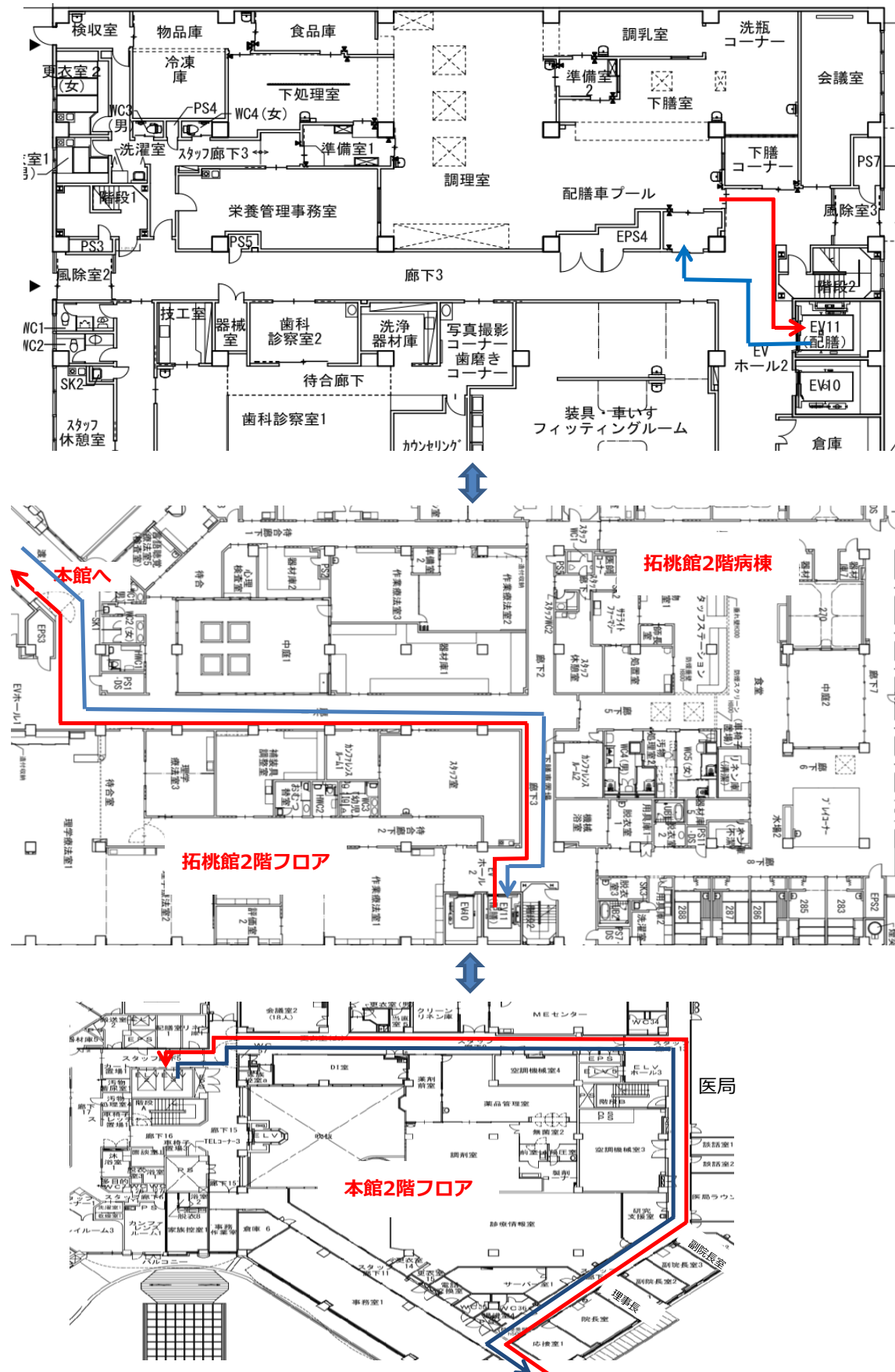
引き渡し場所 ;  哺乳びん回収場所 ; 







配膳、下膳ルート

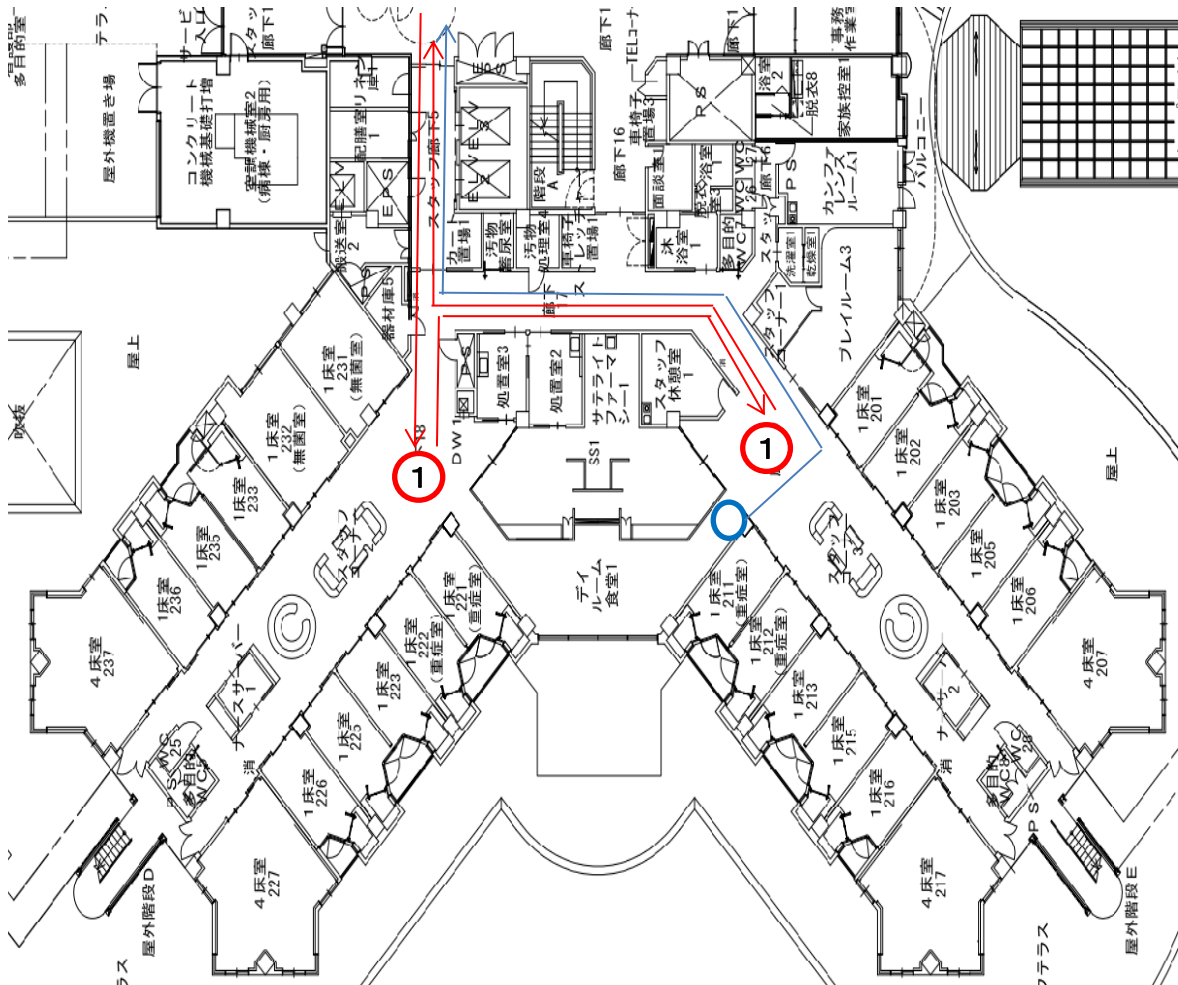
拓桃館1階栄養管理部（配膳室）→拓桃館2階→本館病棟

配膳ルート；  下膳ルート； 



本館2階病棟、配膳・下膳ルート

配膳ルート；  下膳ルート； 
 配膳車引継箇所；  1
 下膳カート； 



配膳方法；協働配膳方式（朝食のみ引継ぎ方式）

栄養管理部スタッフは、配膳車を病棟指定箇所に配置し、病棟看護師または助手に配置したこと報告し、個人別配膳表を看護師に提示し協働で配膳する。朝食は病棟指定場所へ配置する。


下膳方法

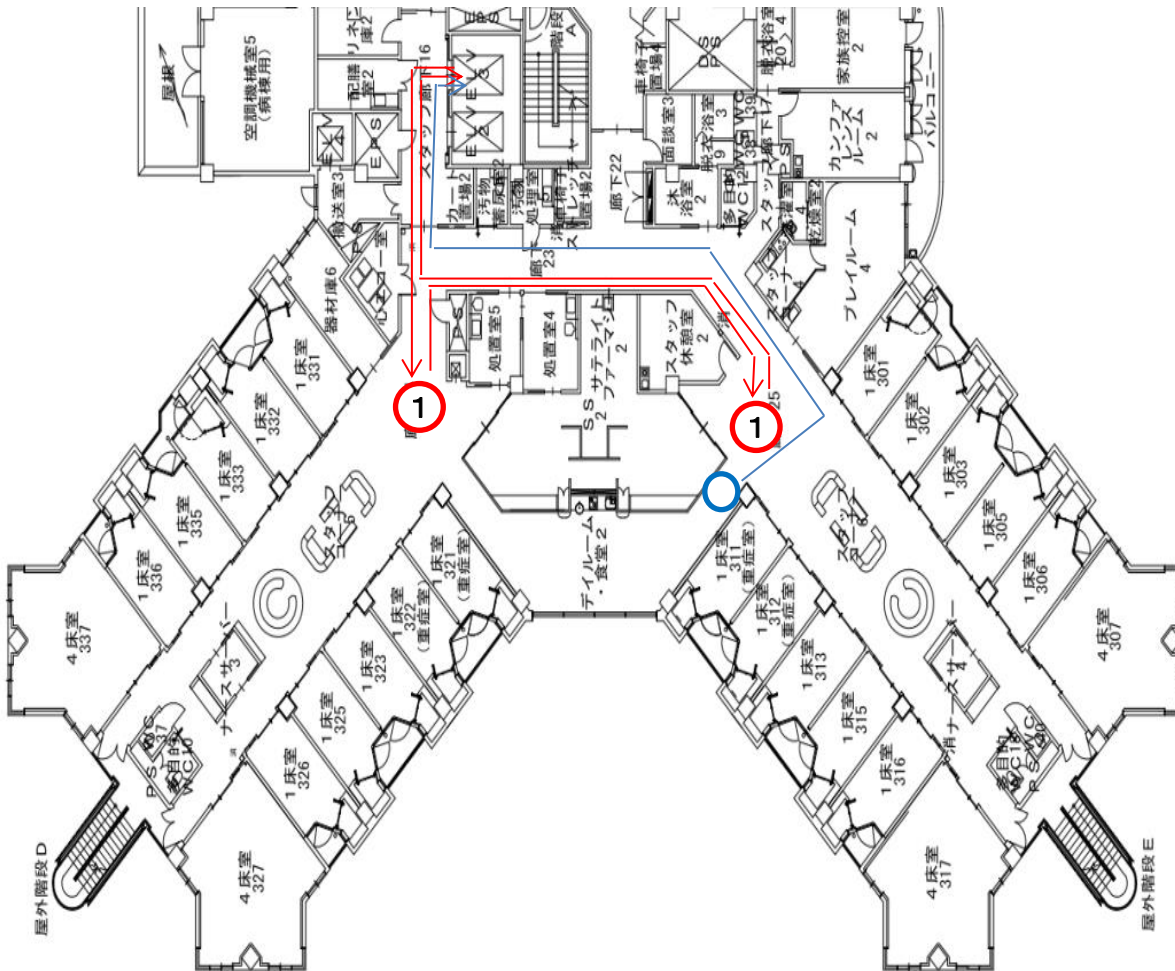
下膳カートは所定の場所に設置し、下膳(朝食；8:30、昼食；13:20、夕食；18:50)する。おやつ(午前・午後)及び夜食については、次の食事と合わせて下膳(午前のおやつ→昼食時、午後のおやつ→夕食時、夜食→朝食時)する。

本館3階病棟、配膳・下膳ルート

配膳ルート；  下膳ルート； 

配膳車引継箇所； 

下膳カート； 









配膳方法；協働配膳方式（朝食のみ引継ぎ方式）

栄養管理部スタッフは、配膳車を病棟指定箇所に配置し、病棟看護師または助手に配置したこと報告し、個人別配膳表を看護師に提示し協働で配膳する。朝食は病棟指定場所へ配置する。

下膳方法

下膳カートは所定の場所に設置し、下膳(朝食；8:30、昼食；13:20、夕食；18:50)する。おやつ(午前・午後)及び夜食については、次の食事と合わせて下膳(午前のおやつ→昼食時、午後のおやつ→夕食時、夜食→朝食時)する。

本館3階産科病棟、配膳・下膳ルート

配膳ルート；  下膳ルート； 
 病棟指定箇所；  朝食配置指定箇所； 
 常設下膳カート；  臨時下膳カート； 


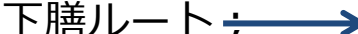


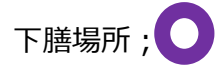
**配膳方法；協働配膳方式（朝食のみ引継ぎ方式）**

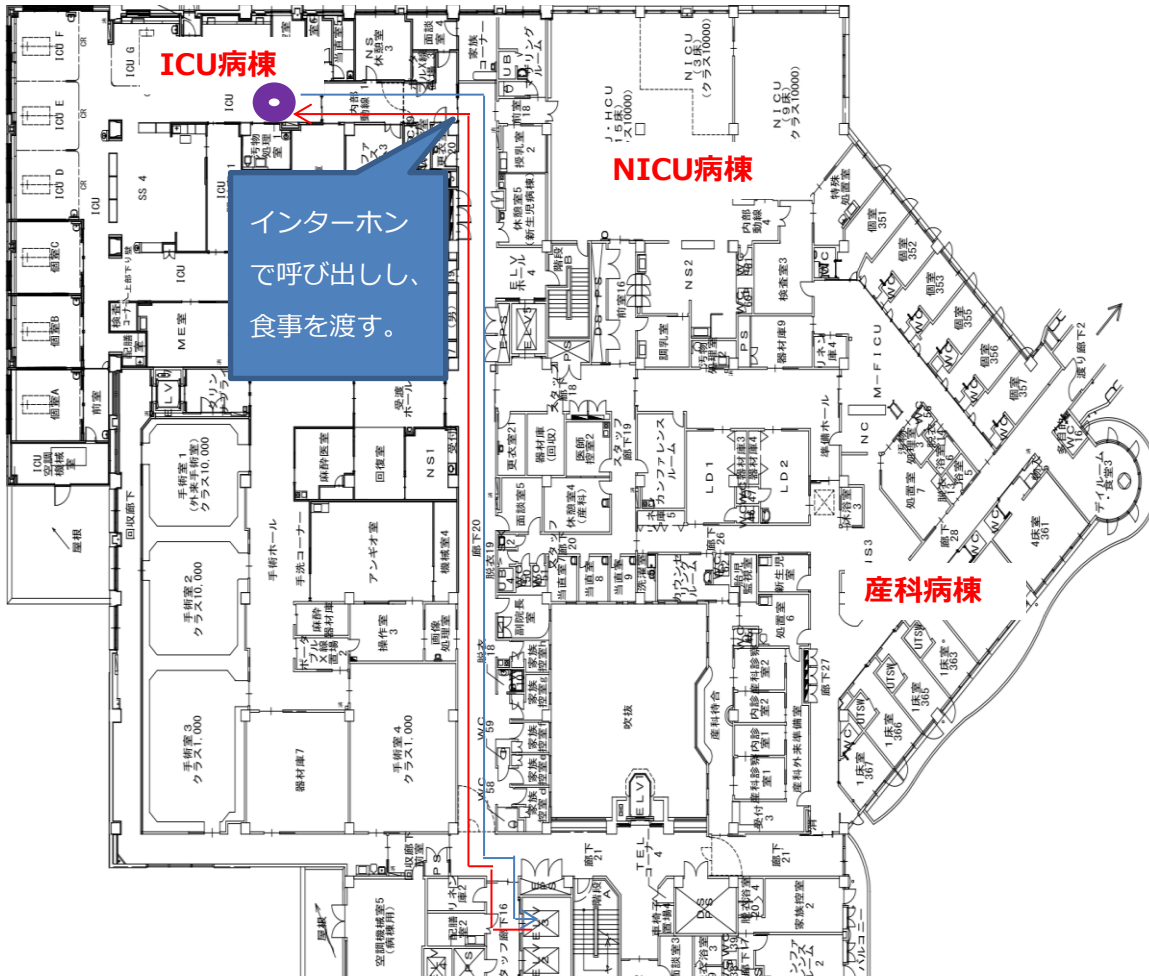
栄養管理部スタッフは、配膳車を病棟指定箇所に配置し、病棟看護師または助手に配置したこと報告し、個人別配膳表を看護師に提示し協働で配膳する。朝食は病棟指定場所へ配置する。

下膳方法；常設方式

下膳カートは常時所定の場所に設置し、臨時下膳カートを設置後に下膳(朝食；8:30、昼食；13:20、夕食；18:50)する。おやつ(午前・午後)及び夜食については、次の食事と合わせて下膳(午前のおやつ→昼食時、午後のおやつ→夕食時、夜食→朝食時)する。

本館3階ICU病棟、配膳・下膳ルート

配膳ルート ;  下膳ルート ; 
 病棟指定箇所 
 常設下膳カーブ ;  下膳場所 ; 




配膳方法 ; 産科病棟の配膳車にて配膳

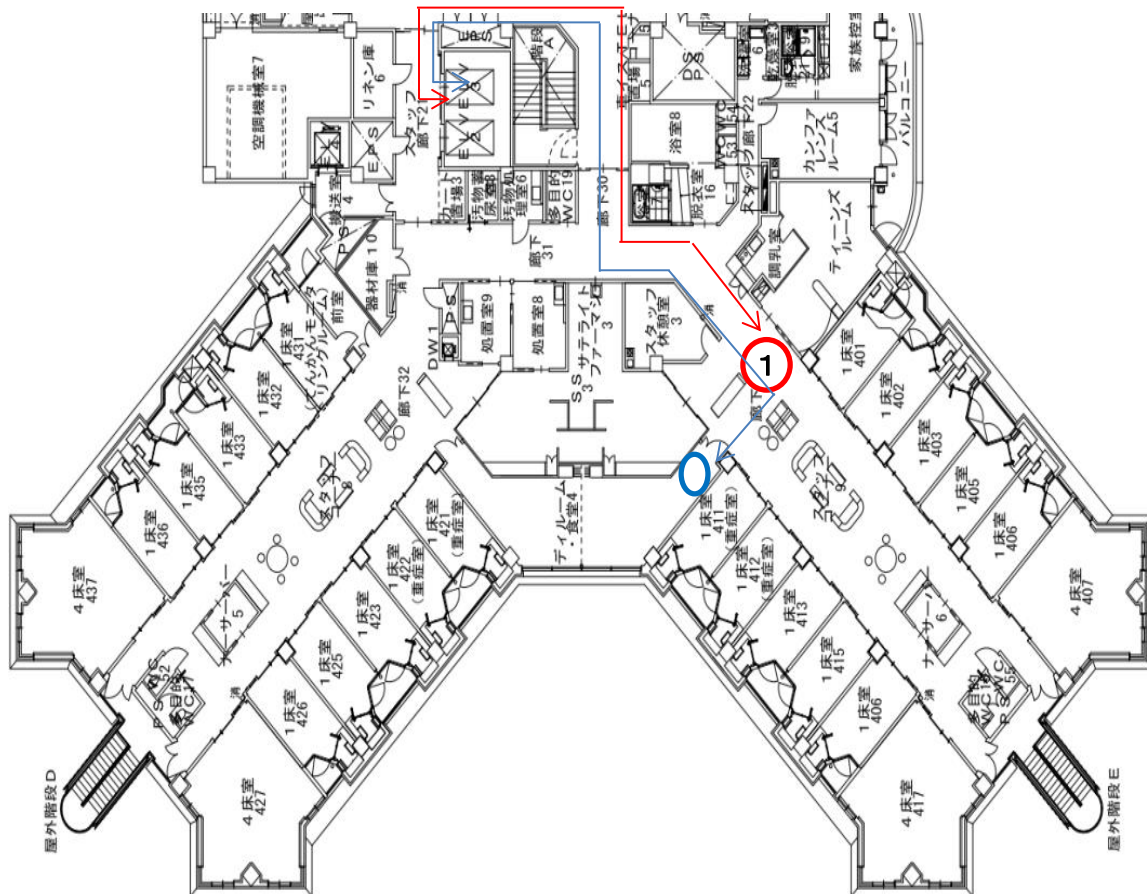
栄養管理部スタッフは、インターホンにて呼び出しし、病棟看護師または助手に個人別配膳表を看護師に提示し配膳する。朝食は病棟指定場所へ配置する。

下膳方法 ;

下膳場所より所定の時間(朝食 ; 8:30、昼食 ; 13:20、夕食 ; 18:50)に下膳する。おやつ(午前・午後)及び夜食については、次の食事と合わせて下膳(午前のおやつ→昼食時、午後のおやつ→夕食時、夜食→朝食時)する。

本館4階病棟、配膳・下膳ルート

配膳ルート；  下膳ルート； 
 配膳車引継箇所；  1
 下膳カート；  ○




配膳方法；協働配膳方式（朝食のみ引継ぎ方式）


栄養管理部スタッフは、配膳車を病棟指定箇所に配置し、病棟看護師または助手に配置したこと報告し、個人別配膳表を看護師に提示し協働で配膳する。朝食は病棟指定場所へ配置する。

下膳方法


下膳カートは所定の場所に設置し、下膳(朝食；8:30、昼食；13:20、夕食；18:50)する。おやつ(午前・午後)及び夜食については、次の食事と合わせて下膳(午前のおやつ→昼食時、午後のおやつ→夕食時、夜食→朝食時)する。

拓桃館2階病棟、配膳・下膳ルート

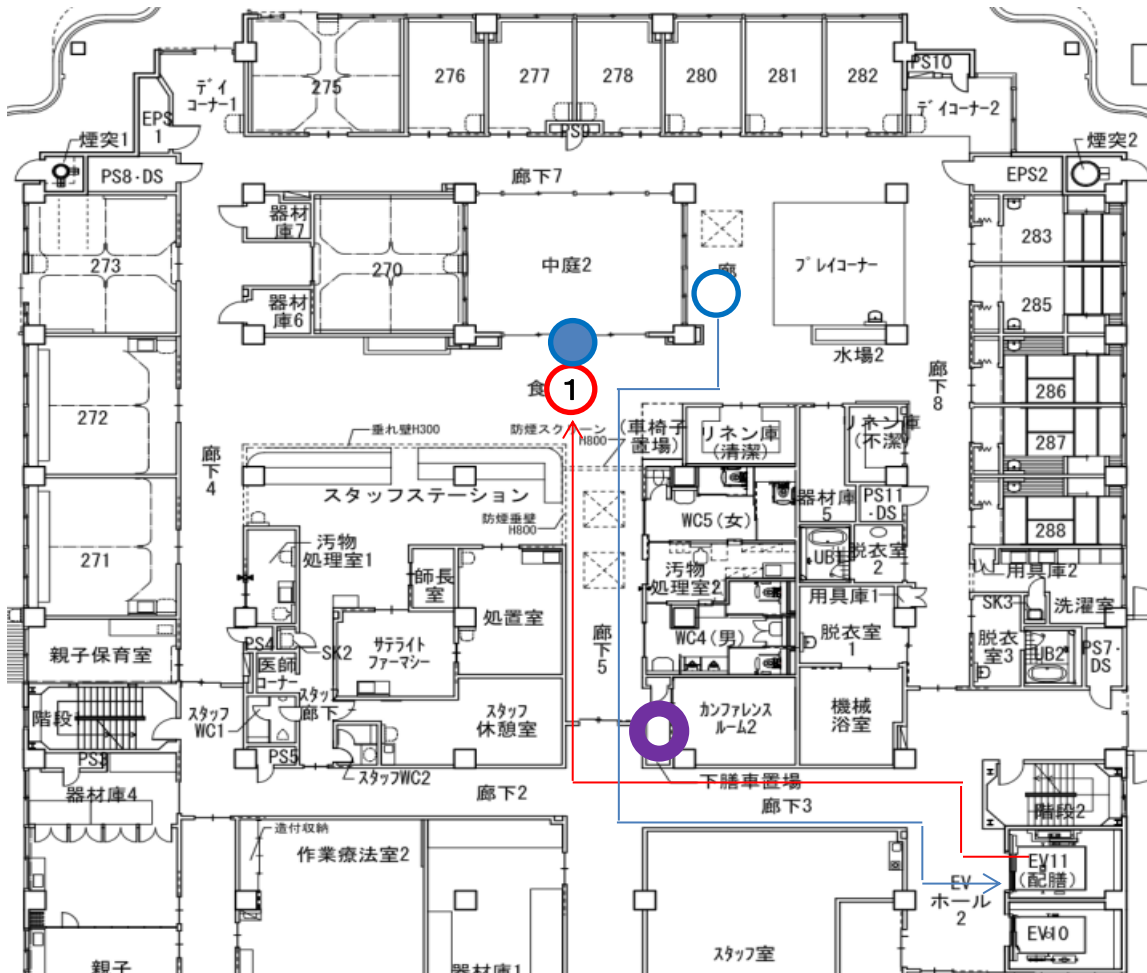
配膳ルート； 

下膳ルート； 

配膳車引継箇所；  ①

下膳カート； 

下膳車置場用下膳カート； 



配膳方法；配膳車引継方式

栄養管理部スタッフは、配膳車を病棟指定箇所に配置し病棟看護師または助手に配置した旨伝える。更に、個人別配膳表を看護師に渡した後配膳車を引き継ぐ。


配膳車は、朝食；7:35、昼食；12:40、夕食；18:15に回収する。


下膳方法


下膳カートは、配膳車引き継ぎ後(朝食；7:20以降、昼食；11:50以降、夕食；17:45以降)設置し下膳(朝食；8:20、昼食；13:15、夕食；19:00)する。おやつ(午前・午後)については、下膳車置場用の下膳カートに下膳する。


下膳車置場用の下膳カートは8:20、13:10、19:00に設置する。


拓桃館3階病棟、配膳・下膳ルート（保育用お茶含む）

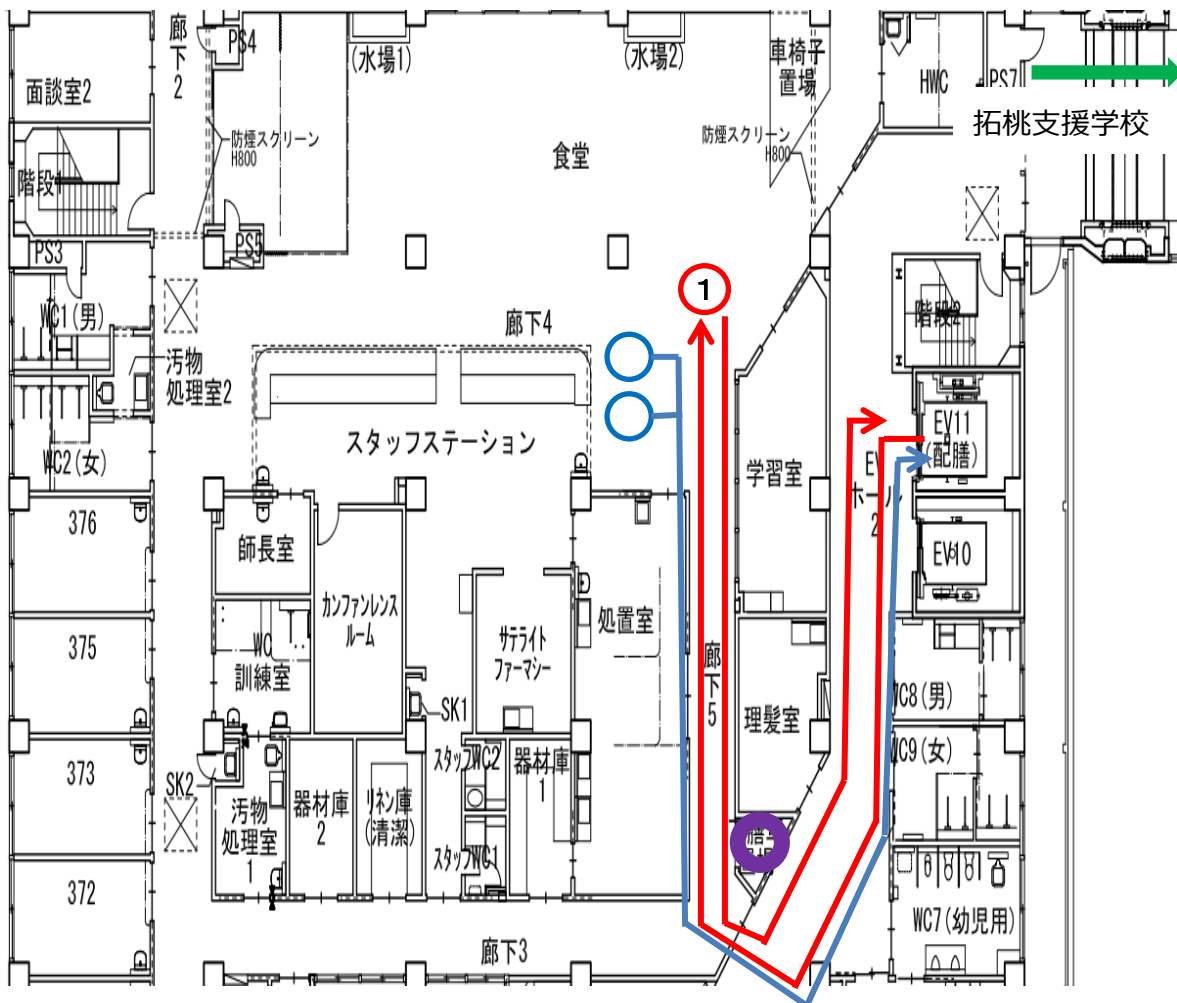
配膳ルート； 

下膳ルート； 

配膳車引継箇所； 

下膳カート； 

下膳車置場用下膳カート； 



配膳方法；配膳車引継方式

栄養管理部スタッフは、配膳車を病棟指定箇所に配置し病棟看護師または助手に配置した旨伝える。更に、個人別配膳表を看護師に渡した後配膳車を引き継ぐ。

保育用お茶(飲料用コップ含む)を朝食配膳時に渡す(1日1回朝食時にのみ提供、日程は別紙参照)。

配膳車は、朝食；7:35、昼食；12:30、夕食；18:00に回収する。

下膳方法

下膳カートは、配膳車引き継ぎ後(朝食；7:20以降、昼食；11:50以降、夕食；17:45以降)設置し下膳(朝食；8:20、昼食；13:15、夕食；19:00)する。おやつ(午前・午後)については、下膳車置場用の下膳カートに下膳する。

下膳車置場用の下膳カートは8:20、13:10、19:00に設置する。

保育用お茶(飲料用コップ含む)は、13:00までに保育士が下膳カートに下膳する。

配膳業務の運用について

2019/11/12 栄養委員会改訂

1 目的

調理後の食事を迅速に配膳し、安全・適温で美味しい食事を提供する。

2 配膳方法

- (1) 配膳車引継方式：病棟に配膳車を引継ぎ、迅速に病棟スタッフが配膳業務行う。
- (2) 協働配膳方式：病棟スタッフと栄養管理部スタッフの協働で迅速に配膳業務を行う。

3 手順

(1) 配膳車引継方式（拓桃館 2 階，拓桃館 3 階）

- ① 病棟に配膳に来た栄養管理部スタッフは、配膳車を病棟指定箇所に配置し、病棟看護師または助手に「配膳車」を配置したことを伝える。
- ② 栄養管理部スタッフは、「個人別配膳表」を看護師に渡し、配膳車を引き継ぐ。
- ③ 看護師と助手は協力し、配膳を行う。状況により看護師は「個人別配膳表」に配膳遅延患者に○や×等を記載し、助手に配膳業務を一時依頼する。
- ④ 「配膳表」を読み上げながら、配膳車から近い病室順に配膳車から食事を取り出し、「食札と内容が合っているか確認」してから病室へ配膳する。
- ⑤ 配膳車は、一定の箇所に留置・移動を繰り返し、巡回しながら配膳を行う。
- ⑥ ラウンジで食事をする場合は、患者を確認し、ラウンジに配膳する。
- ⑦ 配膳終了後、配膳車を患者の安全が確保できる場所に移動する。
- ⑧ 栄養管理部スタッフは病棟に配膳車を配置後、15 分後（但し、拓桃館 2 階病棟の昼食は 12 時 40 分・夕食は 18 時 15 分、拓桃館 3 階は昼食のみ 12 時 30 分）に配膳車を取りに行く。配膳が完了していない場合は配膳業務を支援する。

(2) 協働配膳方式（本館 2 階，本館 3 階，本館 4 階，産科，ICU，NICU）

- ① 病棟に配膳に来た栄養管理部スタッフは、配膳車を病棟指定箇所に配置し、病棟看護師または助手に「配膳車」を配置したことを伝え、「個人別配膳表」を看護師に渡す。
- ② 看護師と助手及び栄養管理部スタッフは協力し、配膳を行う。状況により看護師は「個人別配膳表」に配膳遅延患者に○や×等を記載し、助手及び栄養管理部スタッフに配膳業務を一時依頼する。
- ③ 配膳車は、一定の箇所に留置・巡回しながら配膳を行う。
- ④ 病棟と栄養管理部との協働配膳は「昼食・夕食」のみの対応とし、朝食は（1）引継方式とし配膳車を各病棟の指定場所へ運搬する。

4 運用の変更

運用中に改善点が生じた場合は、随時、栄養委員会で検討し運用を変更する。

附則

本運用は、2013年6月17日から施行する。

附則

本運用は、2013年7月10日から施行する。

附則

本運用は、2015年5月15日から施行する。

附則

本運用は、2015年8月5日から施行する。

附則

本運用は、2016年3月10日から施行する。

附則

本運用は、2017年1月10日から施行する。

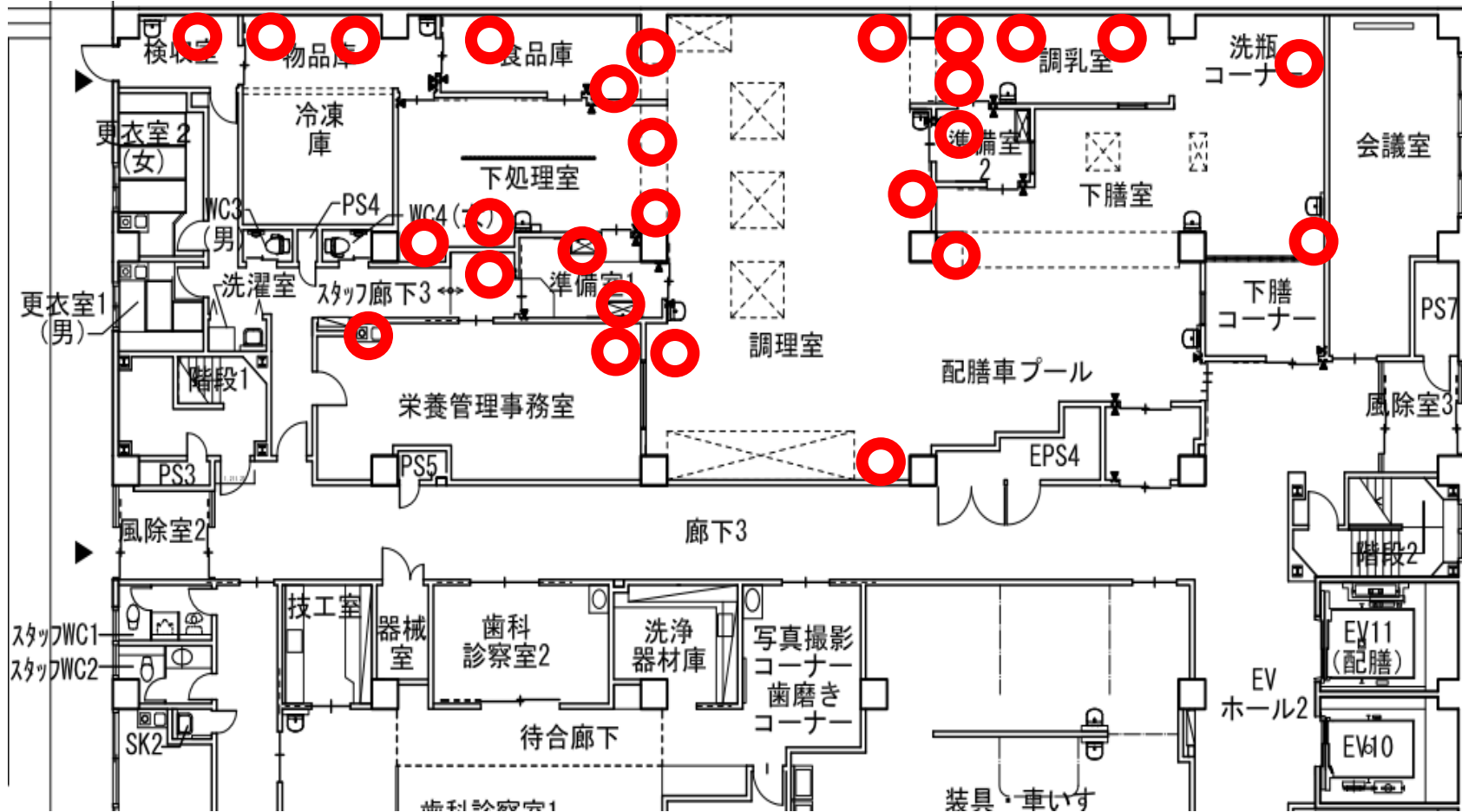
附則

本運用は、2017年9月19日から施行する。

附則

本運用は、2019年11月12日から施行する。

拓桃館1階図面



○ 捕虫シートおよび捕虫器設置場所











貸付物品一覽表



資産NO	資産名称	規格	取得年月日	取得数量	耐用期間
10054270270012	クリーンエース NAC-300		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270270022	クリーンエース NAC-300		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270270032	クリーンエース NAC-300		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270280012	クリーンロッカー NSCW-10Z		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270280022	クリーンロッカー NSCW-10Z		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270290012	コールドテーブル冷蔵庫 RT-120SNF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270290022	コールドテーブル冷蔵庫 RT-120SNF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270290032	コールドテーブル冷凍庫 FT-120SNF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270290042	コールドテーブル冷凍庫 FT-120SNF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270300002	スチームコンベクションオープンSCOS-201RH-L		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270310012	ネスティングトレーカー ト NTCX28AV2		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270310022	ネスティングトレーカー ト NTCX28AV2		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270310032	ネスティングトレーカー ト NTCX28AV2		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270310042	ネスティングトレーカー ト NTCX28AV2		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270310052	ネスティングトレーカー ト NTCX28AV2		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270310062	ネスティングトレーカー ト NTCX28AV2		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270310072	ネスティングトレーカー ト NTCX28AV2		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270320012	パススルー冷蔵庫 HR-90CZ-ML-4G4G		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270320022	パススルー冷蔵庫 HR-90CZ-ML-4G4G		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270320032	パススルー冷蔵庫 HR-120CZ3-ML-4G4G		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270320042	パススルー冷蔵庫 HR-120CZ3-ML-4G4G		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270330012	パスボックス		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270330022	パスボックス		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270340002	ミルク冷却装置 MTWC-110E-4G		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270350012	温冷配膳車 ヲ ントロー付 MOG28REF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270350022	温冷配膳車 ヲ ントロー付 MOG28REF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270350032	温冷配膳車 ヲ ントロー付 MOG28REF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270350042	温冷配膳車 ヲ ントロー付 MOG36REF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270350052	温冷配膳車 ヲ ントロー付 MOG36REF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270350062	温冷配膳車 ヲ ントロー付 MOG36REF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270350072	温冷配膳車 ヲ ントロー付 MOG36REF		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270360002	乾熱滅菌装置 HE-800WZ-SP		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270370002	器具消毒保管機 ISCK-13JW-E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270380012	検食用冷凍庫 HF-90ZT		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270380022	検食用冷凍庫 HF-120ZT3		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270390012	戸棚 HC-157		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270390022	戸棚 HC-157		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270400012	戸棚付作業台 (殺菌灯付)		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270400022	戸棚付作業台 (殺菌灯付) HTC-156B		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月






資産NO	資産名称	規格	取得年月日	取得数量	耐用期間
10054270410002	戸棚付水切付一槽シンク（殺菌灯付）		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270420002	三槽シンク DS3-217B		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270430002	終末殺菌槽 MTWH-070E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270440012	消毒保管機 ISC-S25JW-E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270440022	消毒保管機 ISC-W30JW-E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270440032	消毒保管機 ISC-W40JW-E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270440042	消毒保管機 ISC-W40JW-E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270440052	消毒保管機 ISC-W40JW-E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270450002	食器洗浄機 NBF2-LE-01		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270460002	浸漬槽		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270470002	真空冷却機 CMJ-40QE		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270480012	厨芥処理機 AP-20R		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270480022	厨芥処理機 AP-20R		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270480032	厨芥処理機 AP-30RS-R		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270490002	製氷機 IM-65M		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270500002	洗米機 RM-401CG21		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270510002	調乳水生成装置 MTWP-150E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270520002	超音波哺乳瓶洗浄機 MU-1200W-2S		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270530002	電気コールドワゴン CW-451G		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270540002	電気スूपケトル NSK-75H		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270550002	電気ティルディングパン ENTP-75		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270560002	電気フライヤー SEFD-18K		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270570002	電気ホットワゴン HWN-451G		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270580002	電気回転釜 DEK-45J-D		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270590012	電気立体炊飯器 ARCX-3E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270590022	電気立体炊飯器 ARCX-3E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270600012	電磁ローレンジ MIR-3LA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270600022	電磁ローレンジ MIR-3LA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270600032	電磁ローレンジ MIR-3LA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270610012	電磁調理器 MIR-1055SA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270610022	電磁調理器 MIR-1055SA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270610032	電磁調理器 MIR-1055SA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270610042	電磁調理器 MIR-1055SA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270610052	電磁調理器 MIR-1055SA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270610062	電磁調理器 MIR-1055SA-N		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270620012	二槽シンク DS2-157B		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270620022	二槽シンク（哺乳瓶浸漬用） DSF2-187B		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270630002	二槽水切付シンク		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270640002	白衣ロッカー		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月





資産NO	資産名称	規格	取得年月日	取得数量	耐用期間
10054270650012	包丁まな板殺菌庫 ISCK-11JW-E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270650022	包丁まな板殺菌庫 ISCK-11JW-E		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270660002	冷蔵庫（牛乳・ジュース用） HR-75ZT		平成28年3月1日	1	7年4ヶ月
10054270830012	シュレッダNC31		平成28年3月1日	1	4年4ヶ月
10054280890011	栄養管理システム/大和電設工業(株) HACCPソフト付端末		平成29年3月31日	1	4年
10054280890021	栄養管理システム/大和電設工業(株) HACCPソフト付端末		平成29年3月31日	1	4年
10054280890031	栄養管理システム/大和電設工業(株) HACCPソフト付端末		平成29年3月31日	1	4年
10054280890041	栄養管理システム/大和電設工業(株) HACCPソフト付端末		平成29年3月31日	1	4年
54300160011	戸棚/1500cm幅（栄養管理部）	HC-157	平成30年7月31日	1	15年
54300160021	戸棚/1200cm幅（栄養管理部）	HC-127	平成30年7月31日	1	15年
54310260011	下部戸棚付台①	HTC-912（観音戸）	令和2年03月06日	1	5年
54310260021	下部戸棚付台②	HTC-912（観音戸）	令和2年03月06日	1	5年
54310260031	下部戸棚付台③	HTC-912（観音戸）	令和2年03月06日	1	5年

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
①型	1		18-0ライス型メロン	157×90×H45mm	2						2
①型	2		デコレーションケーキ型トッピングオレンジB-102中	直径180×H70mm	10						10
①型	3		パウンドケーキ型		11						11
①型	4		ゼリー型	73×51×H38mm (120cc)	60						60
①型	5		型抜き(うさぎなど)一式				1				1
①型	6		野菜抜型一式		1		1				2
①型	7		マドレーヌ型12個			4					4
①型	8		目玉焼き型12個		10						10
②器具	1		18-0缶切ガンジー	100×75mm	1		1				2
②器具	2		18.0皮引	長さ160mm			3				3
②器具	3		スーパーベンリナー	340×127×24mm	1						1
②器具	4		鬼おろし金18-0大	長さ225mm	1						1
②器具	5		おろし金		1	1					2

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
②器具	6		18-0 卸金 中(両目立)ST-040	96×118× 214	1						1
②器具	7		S型アイスクリーム ディッシャー	直径50mm	2	1					3
②器具	8		すり鉢			2					2
②器具	9		すりこぎ			1					1
②器具	10		シリコンハット*クリーナー大 B-001(耐熱200℃)	55×243mm		2					2
②器具	11		ゴムベラ				1	1			2
②器具	12		パイプ柄18-8小ポテ トマッシャー	直径80× 305mm	1	1					2
②器具	13		18-0UKターナー大	75×90× 250mm	2						2
②器具	14		レードル18-8横口 大	144ml	1	1					2
②器具	15		レードル18-8横口 中	110ml					1		1
②器具	16		レードル18-8横口 小	70ml	9						9
②器具	17		レードル 大	300ml	1	4					5
②器具	18		レードル 中	200ml		6			3		9







種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
②器具	19		穴あきレードル	90ml	1						1
②器具	20		シリコンお玉Y (株)マーナ K-534Y トライアングリップ	耐熱温度 200℃	1	2					3
②器具	21		レードル柄うどんお玉		1						1
②器具	22		スパチュラ(耐熱用)	長さ300mm 赤	2						2
②器具	23		マジックしゃもじ	長さ600× 頭幅140mm	1						1
②器具	24		マジックしゃもじ	長さ約240 mm	4						4
②器具	25		18-0リング付万能トング小	長さ240mm	6	2					8
②器具	26		料理バサミ	長さ205mm	2	1	2				5
②器具	27		泡立て器耐熱防水 18-8	長さ350mm					1		1
②器具	28		泡立て器(共柄)18- 8	長さ240~ 300mm					7		7
②器具	29		まきす	約300× 300mm	2						2
②器具	30		柄杓 ステンレス長柄	全長1000 mm (2ℓ)		2					2
②器具	31		抗菌 水柄杓	直径140× H68mm	1						1






種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
②器具	32		SW 18-8 プレーンソースポット	400cc	9						9
②器具	33		Ω 18-8 ヒカリ ソースレードル	全長 175mm	9						9
②器具	34		ステンレス製フルーツボラー		1						1
②器具	35		PCピアノ線玉子切	108×82×H31mm	1						1
②器具	36		18-8ロート	上径160mm					1		1
②器具	37		18-8ロート	上径115mm					5		5
②器具	38		18-8 ロート	上径 180mm					2		2
②器具	39		ハイテック・丸スパテラ (TKG:5-0165-01021)	400mm		2					2
②器具	40		ハイテック・丸スパテラ (TKG:5-0165-01021)	750mm	3	1					4
②器具	41		抗菌泡立IIライン 18-8ステンレス 耐熱120℃	長さ250mm		4					4
②器具	42		18-8耐熱防水泡立器	長さ210mm	3	3					6
②器具	43		ナイロンターナー	BTC-06 × 100全長 310,耐熱温度200℃	2	1					3
③網・漉器	1		18-8ワンタッチうらごし本体	直径210×H80mm	1						1





種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
④計測計量	7		卓上式温湿度計(アラーム付)608-H2	120×89×40mm	1	1	1		1		4
④計測計量	8		ビーカー口付18-8(3ℓ)	直径167×H160mm					1		1
④計測計量	9		計量水ます口付18-8	2ℓ	1				3		4
④計測計量	10		計量水ます口付18-8	1ℓ	1				9		10
④計測計量	11		計量水ます口付18-8	200mℓ	2	1					3
④計測計量	12		計量スプーン	15cc	2						2
④計測計量	13		計量スプーン	5cc	1	1					2
④計測計量	14		計量スプーン	2.5cc	2	1					3
④計測計量	15		計量スプーン	1cc	1	1					2
④計測計量	16		デジタル台はかり YAMATO DP-6700 150kg	370×633×H750mm		1					1
④計測計量	17		テーブルスケール TLD101タニタ 使用 範囲100g～10kg (目量10g)	取引証明書				1			1
④計測計量	18		テーブルスケール TLD101タニタ 使用 範囲50g～5kg(目量5g)	取引証明書			1				1
④計測計量	19		テーブルスケール TLD101タニタ 使用 範囲10g～1kg(目量1g)	取引証明書	1				1		2






種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
④計測計量	20		テーブルスケール KD-200 タニタ 2g～1kg	取引証明 以外	1						1
④計測計量	21		スケール PS-030 DRETEC(ドリテック) 0.1g～300g	取引証明 以外	1						1
④計測計量	22		デジタル上皿秤 YAMATO UDS- 210W 使用範囲0.1kg～ 10kg(目量10g)	取引証明 用			1				1
④計測計量	23		デジタル上皿秤 YAMATO UDS- 210W 使用範囲40g～ 2.4kg(目量2g)	取引証明 用	1						1
④計測計量	24		大型上皿はかり15kg SD-15 使用範囲500g～ 15kg (目量50g)	取引証明 用	1						1
④計測計量	25		中型上皿はかりSM- 500 使用範囲20g～500g (目量 2g)	取引証明 用		1					1
④計測計量	26		電子天秤 CBIII- 1500 秤量1.5kg/目量: 0.1g(300g)、 0.2g(600g)	取引証明 用	1						1
④計測計量	27		上皿型重量はかり S-box 秤量3kg/目 量: 1g(0～1.5kg)、 2g(1.5kg～3kg)	取引証明 用	1						1
④計測計量	28		18-8 口付き水マス		1						1
④計測計量	29		タニタステンレス卓 上スケール KW-1458 最大計量2kg 最小表示1g	取引証明 以外	1						1
④計測計量	30		洗えるクッキングス ケール KW-320 0.1g～3kg	取引証明 以外	1						1
④計測計量	31		防水上皿型重量は かり S-BOX WP3kg	取引証明 用	1						1
⑤電化製品	1		ミル付ミキサーヘルシーミック ス 象印 BM-RT08-GA 本体		2	2					4








種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑤電化製品	2		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ミキサー台		1	3					4
⑤電化製品	3		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ミキサーガラス容器		1	3					4
⑤電化製品	4		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ミキサーガラス容器パッキン		2	4					6
⑤電化製品	5		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ミル容器台		1	3					4
⑤電化製品	6		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ミル容器台パッキン		2	5					7
⑤電化製品	7		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ミル容器		2	5					7
⑤電化製品	8		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA お茶ミル			4					4
⑤電化製品	9		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ウェット専用ミル対応蓋			4					4
⑤電化製品	10		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ミキサー蓋		2	3					5
⑤電化製品	11		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA コートホルダー			4					4
⑤電化製品	12		ミル付ミキサーヘルシーミックス 象印 BM-RT08-GA ブラシ			4					4
⑤電化製品	13		業務用マイコン炊飯ジャー 象印 NS-QB36	2升炊き	1						1
⑤電化製品	14		電気炊飯器 タイガー JKT-V181	1.8L	1						1

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑤電化製品	15		電気炊飯器 パナソニック SR-PX181	1.8L	1						1
⑤電化製品	16		スタンドミキサー キッチンエイド KSM5WH		1						1
⑤電化製品	17		ハイスピードプロセッサ クイジナート CBT-500PRO2 ミキサー台		1	1					2
⑤電化製品	18		フードプロセッサ クイジナート DLC-N7J			3					3
⑤電化製品	19		電気ホット 象印 CD-XA40型						1		1
⑤電化製品	20		電気ホット 象印 CD-JB30型						1		1
⑤電化製品	21		電気ホット 象印 CD-DR40型Z						1		1
⑤電化製品	22		電気ホット タイガー PVU-A400						2		2
⑤電化製品	23		電磁調理器 サヨー TIC-C212						1		1
⑤電化製品	24		電磁調理器 パナソニック KZ-PH33-K		1					事務室内 8、 栄養相談 室2	1
⑤電化製品	25		電磁調理器 東芝 MR-20DE							事務室内1	0
⑤電化製品	26		ハイスピードプロセッサ クイジナート CBT-500PRO2 ミキサー容器		1	2					3
⑥鍋類	1		18-8 寸銅鍋(蓋無) Murano インダクション	外径 260 × H240mm (10L)		1					1

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑥鍋類	2		18-8 鍋蓋 Murano インダクション	外径 261mm		1					1
⑥鍋類	3		寸胴鍋モリブデンジⅡ 蓋無(目盛付)(37ℓ)	直径360×H360mm	1						1
⑥鍋類	4		寸胴鍋(フタ付き)	約10ℓ					1		1
⑥鍋類	5		鍋蓋モリブデンジⅡ	直径360mm		2					2
⑥鍋類	6		鍋蓋モリブデンジⅡ	直径260mm		3					3
⑥鍋類	7		鍋蓋モリブデンジⅡ	直径200mm	1	9					10
⑥鍋類	8		シチューパン(深型片手鍋)プロデンジ	直径240×高さ150mm	3						3
⑥鍋類	9		シチューパン(深型片手鍋)プロデンジ	直径180×高さ115mm	8						8
⑥鍋類	10		段付鍋プロデンジ	直径450×H195mm	4						4
⑥鍋類	11		段付鍋プロデンジ	直径390×高さ185mm	3						3
⑥鍋類	12		段付鍋プロデンジ	直径360×H160mm	3						3
⑥鍋類	13		電磁調理器対応フライパン	直径290×高さ65mm	2						2
⑥鍋類	14		電磁調理器対応フライパン	直径240×高さ50mm	3						3










種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑥鍋類	15		フライパン	直径220×高さ80mm		1					1
⑥鍋類	16		やかん ホリシン	2.7ℓ	1						1
⑥鍋類	17		muranoインダクションIH 用テフロンセラケト18-8フ ライパン	28cm	1	1					2
⑥鍋類	18		IHテフロンマーブル コート玉子焼	13×18cm		1					1
⑥鍋類	19		天ぷら鍋 パナソニック KZ-T1K	内径 22.1cm、深 さ8.3cm	1						1
⑦バット	1		組バット蓋18-8ク ローバー6号	306×210 mm		5					5
⑦バット	2		組バット深型18-8ク ローバー12号	474×342 ×H112mm		1					1
⑦バット	3		組バット蓋18-8ク ローバー12号	477×350 mm		5					5
⑦バット	4		組バット深型18-8ク ローバー14号	555×395 ×H150mm			3				3
⑦バット	5		組バット蓋18-8ク ローバー14号	565×407 mm		5					5
⑦バット	6		角バット	160×270 ×H8mm	2	2	1				5
⑦バット	7		角バット18-8	297×232 ×H50mm		4					4
⑦バット	8		角バット18-8	250×320 ×H60mm	1	4					5


種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑦バット	9		角バット	200×300×H80mm					1		1
⑦バット	10		角バット	330×480×H90mm	4	4					8
⑦バット	11		角バット(蓋付)	160×200×H60mm					1		1
⑦バット	12		角バット(蓋付)	230×173×H78mm		1					1
⑦バット	13		角バット(蓋付)	350×550×H15mm		1					1
⑦バット	14		角バット網18-8 15枚取	258×194×H15mm	2	3					5
⑦バット	15		18-8ガストロノームパン 1/1	530×325×H20mm	18	6					24
⑦バット	16		18-8ガストロノームパン 1/1	530×325×H65mm	11	16	3				30
⑦バット	17		18-8ガストロノームパン 1/1	450×650×H20mm	1						1
⑦バット	18		18-8ガストロノームパン 1/1穴あき	530×325×H65mm	10	8					18
⑦バット	19		菊淵 角盆(手付) UK-K18-8 ※男性更衣室に保管	455×340mm		3					3
⑦バット	20		菊淵 角盆(手付) UK-K18-8 ※男性更衣室に保管	600×435mm		6					6
⑦バット	21		陶器製ガストロノーム ディッシュ1/2(チューフィン グ)用2.5L	325×265×H65	6						6

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑦バット	22		陶器製ガストロノーム ディッシュ1/1(チューフィン グ用)5.6L	530×325 ×H65	3					非常倉庫 3	3
⑦バット	23		KINGO角チューフィン グディッシュフードパン無(パ イキング用)	590×450 ×H192	6					非常倉庫 3+蓋9	6
⑦バット	24		チューフィン ^グ 用仕切り 棒		3						3
⑦バット	25		ミニプラスチックパッ ト	180×123 ×24mm	70						70
⑦バット	26		18-8テフロン加工 エッグパン1/1	530×325 ×H38(12 個焼)	10						10
⑧包丁・研	1		包丁(ペティナイ フ)		1	2					3
⑧包丁・研	2		包丁	黒	1		1				2
⑧包丁・研	3		包丁研ぎ				1				1
⑧包丁・研	4		セラミック砥石 台付	エビ印 #400荒			1				1
⑧包丁・研	5		セラミック砥石 台付	エビ印 #800中仕 上			1				1
⑧包丁・研	6		包丁	緑	2	1	6				9
⑧包丁・研	7		包丁	青	4	1	1				6
⑧包丁・研	8		包丁	黄	1	1	1				3

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑧	包丁・研		包丁	赤		1	1				2
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン	500×250 ×H20mm 白	1	1	1				3
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン	500×250 ×H20mm 青	4	1					5
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン	500×250 ×H25mm 緑	2	1					3
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン	500×250 ×H25mm 青	3						3
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン	500×250 ×H25mm 黄	1	1	1				3
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン	500×250 ×H25mm ピンク			1				1
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン HDK/肉厚 タイプ	600×250 ×H35mm 緑			4				4
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン HDK/肉厚 タイプ	600×250 ×H35mm 青			2				2
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン SD25- 6030	600×300 ×H25mm グリーン			1				1
⑨	まな板		まな板抗菌おとくホリ エチレン OTK05-7035	700×350 ×H35mm ピンク		2					2
⑨	まな板		まな板抗菌おとくホリ エチレン OTK05-7035	700×350 ×H35mm ブルー	1	1					2
⑨	まな板		まな板抗菌かるがる ポリエチレン SD25- 6030	600×300 ×H25mm 青		3					3

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑩ざる	1		ブラざる(青・ピンク)	直径230mm	9						9
⑩ざる	2		PP弁慶ざる 丸(緑)	直径500×H216mm	3						3
⑩ざる	3		PP弁慶ざる 丸(黄)	直径300×H125mm	4		2				6
⑩ざる	4		PP弁慶ざる 丸(青)	直径270×H100mm	1						1
⑩ざる	5		米揚ザル18-8BK(普通目)	直径375×H230mm	3		1				4
⑩ざる	6		ブラざる(青)底面平	直径56×H17mm			1				1
⑩ざる	7		PP弁慶ざる	30cm	3	1					4
⑩ざる	8		UK18-8パンチング米揚ザル(穴径1.5mm)	外径400mm×H230mm	1	1					2
⑪ボール	1		ステンスボール	直径 100~180mm	10	4					14
⑪ボール	2		ステンスボール	直径 230~250mm	4	8			8		20
⑪ボール	3		ステンスボール	直径 300~380mm	6	1	2		1		10
⑪ボール	4		ステンスボール	直径 400mm	3						3
⑪ボール	5		ステンスボール	直径 550mm	3						3

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑪ボール	6		ミキシングボウル	直径 210mm	2						2
⑪ボール	7		PP抗菌片口ボール ピンク	4.3ℓ	24	1					25
⑪ボール	8		PP抗菌片口ボール イエロー	2.3ℓ	4	1					5
⑪ボール	9		PP抗菌片口ボール グリーン	1.3ℓ	4	1					5
⑫容器	1		18-8深型角キッチン ポット（蓋付）	155×155 ×H155mm	3						3
⑫容器	2		18-8カラープレート 付角キッチンポット （蓋付）	12cm		10					10
⑫容器	3		18-8深型角キッチン ポット（蓋付）	12cm	4						4
⑫容器	4		サンテナーB #25BL （青） （網状コンテナ スタック 式）	520×363 ×158mm		10					10
⑫容器	5		サンテナーB #42BL （青）	619×429 ×H195mm		3					3
⑬桶・籠	1		洗い桶K-1349角型 ディフィール	294×362 ×H140mm			3				3
⑬桶・籠	2		洗い桶K-1349角型 ディフィール	380×280 ×H140mm			4				4
⑬桶・籠	3		料理桶（洗い桶）18- 8クローパー（21ℓ）	直径450× H155mm	1						1
⑬桶・籠	4		リソ角洗い桶 7.2L	290×362 ×H140mm				2			2

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑬ 桶・箆	5		プラスチック製かご	260×420×230mm		5					5
⑬ 桶・箆	6		18-8クリーンバスケットA型(5メッシュ)浅型大	395×350×H100mm		1			3		4
⑭ ラック	1		プレート・トレイラック フルサイズ5020 Raburn	502×502×H115mm				5			5
⑭ ラック	2		シルバーラック フルサイズ6411M Raburn	502×502×H115mm		2					2
⑭ ラック	3		サイクル洗浄ラック プレート穴あき	504×504×118				4			4
⑭ ラック	4		弁慶カップラック	500×500×130	13						13
⑮ 調乳用	1		滅菌箱 特注	130×250×H300mm					43		43
⑮ 調乳用	2		滅菌箱(蓋) 特注	20×280×H320mm					43		43
⑮ 調乳用	3		ヒジョン病産院用哺乳瓶(直付け式)KR-100 耐熱ガラス製 100ml	100ml		20			939		959
⑮ 調乳用	4		ヒジョン病産院用哺乳瓶(直付け式)KR-200 耐熱ガラス製 200ml	200ml		77			540		617
⑮ 調乳用	5		仕切りラック(乳首・キャップ用) 特注	約390×280×H150mm					7		7
⑮ 調乳用	6		哺乳瓶専用ラック	100cc用					33		33
⑮ 調乳用	7		哺乳瓶専用ラック	200cc用					12		12

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	調理室	物品庫・食品庫	下処理室	洗浄室・下膳コーナー	調乳室・洗瓶コーナー	その他	計
⑮調乳用	8		ピジョン病産院用哺乳瓶直付けタイプ専用KRキャップ(イエロー)			0			848		848
⑮調乳用	9		ピジョン病産院用哺乳瓶直付けタイプ専用KRキャップ(グリーン)			50			476		526
⑰その他	1		(廃油回収用)台車+UK18-8キッチンホット(目盛付)	30cm・21ℓ	1						1
⑰その他	2		台車	604×388×H790mm				1			1
⑰その他	3		ステップ15L-2005(ゴミ箱)	16.3ℓ(240×330×H420mm)		2	1				3
⑰その他	4		ステップツイン30L-2007(ゴミ箱)	45ℓ	3	1		4	1		9
⑰その他	5		プラペール(蓋無)	小	1				1		2
⑰その他	6		丸ペール(フタ付)60型トンボ	直径490×高610mm						15	15
⑰その他	7		サンコー PP特大カラー番重 B型 ブルー(台車用ゴミ受け)					1			1
⑰その他	8		セパ 超スリムペダル15L							1	1
⑰その他	9		洗米機用清掃ブラシ(長)		1	1					2
⑰その他	10		洗米機用清掃ブラシ(短)		1	1					2

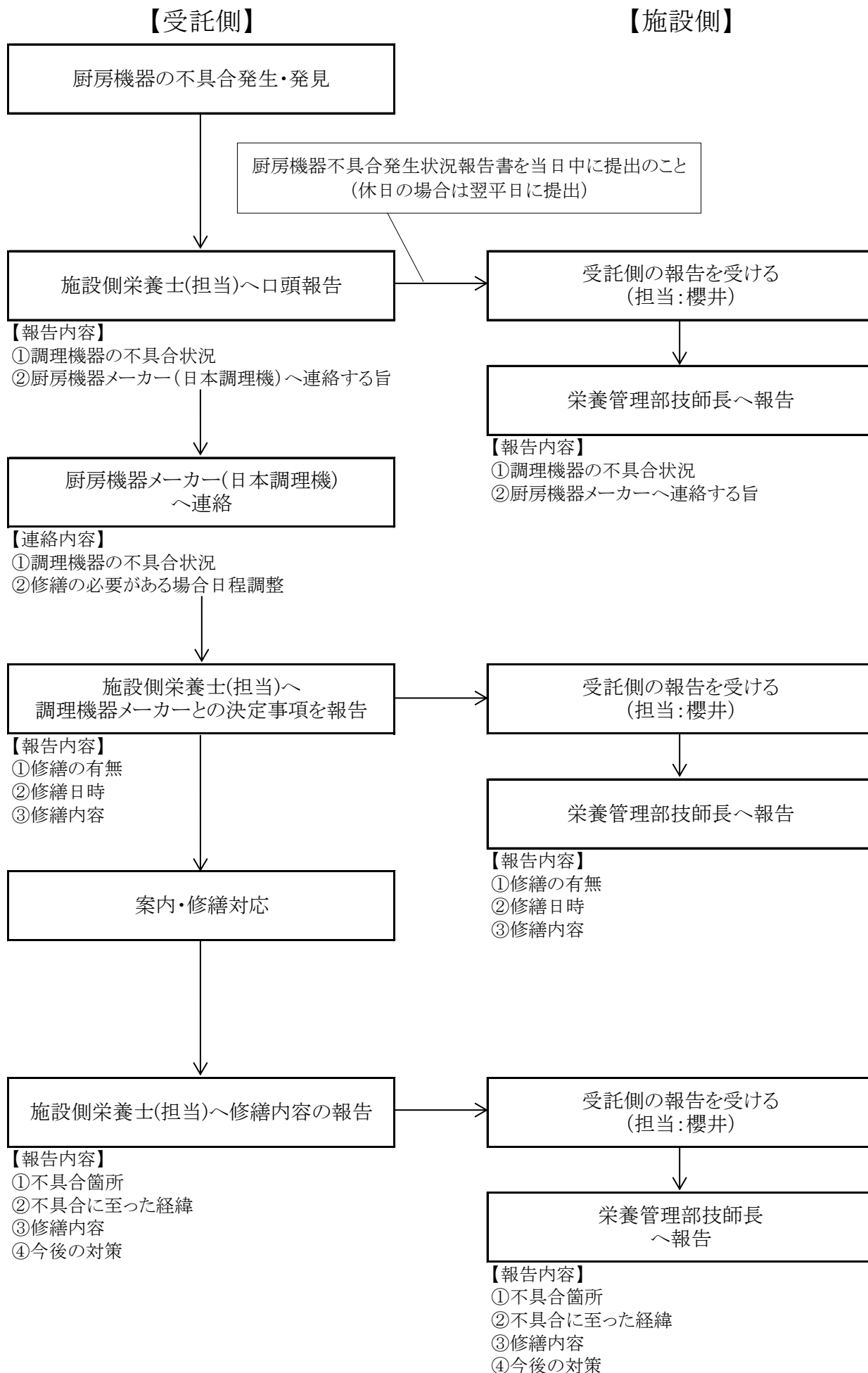
大区分	用途区分	番号	用途	対象	品名	メーカー	商品番号	規格	主な用途	①厨房内数
I	A	1	主食	離幼	離乳・幼児飯椀	三信化工機	MB-1 WSS	105×48 H75 210ml 69g メラミン	離乳食 飯椀	137
I	A	2	主食	離幼	離乳・幼児飯椀蓋	三信化工機	MB-101 WSS	105×31 メラミン	離乳食 飯椀蓋	135
I	A	3	主食	幼	小児飯丼(粥椀)	三信化工機	MB-5 WSS	131×58 H83 380ml 112g メラミン	幼児 粥椀	98
I	A	4	主食	幼	小児飯丼蓋(粥椀蓋)	三信化工機	MB-105 WSS	117×34 メラミン	幼児 粥椀蓋	99
I	A	5	主食	学共	飯椀	三信化工機	MB-608 YUK	120×64 400ml 117g メラミン	学童以上 飯椀	147
I	A	6	主食	学共	飯椀蓋	三信化工機	MB-609 YUK	111×35 メラミン	学童以上 飯椀蓋	147
I	A	7	主食	学共	飯椀(粥椀)	三信化工機	MB-507 LNA	140×72 600ml(300) 123g メラミン	学童以上 粥椀	97
I	A	8	主食	学共	飯椀(粥椀)蓋	三信化工機	MB-508 LNA	126×36 メラミン	学童以上 粥椀蓋	97
I	A	9	主食	幼	うどん丼	三信化工機	MB-8 WSS	145×60 570ml(340) 128g メラミン	離乳食 うどん	111
I	A	10	主食	全共	うどん丼	三信化工機	MS-2139 KON	164×64 750ml 153g メラミン	調理用	9
I	A	11	主食	学共	ツイストボール	三信化工機	MB-680KMT	110×110×45 230ml 194g メラミン	学童以上 麵・丼	119
I	A	12	主食	学共	17cm用角カパー	マルケイ	PP127 GL	178×178×42 ポリプロピレン	学童以上 麵・丼	120
I	A	13	主食	学共	多用丼(緑)	三信化工機	MB-595 WF	160×82 950ml 340g メラミン	学童以上麵・丼	127
I	A	14	主食	学共	多用丼蓋	三信化工機	71-M	176×15 メラミン		117
I	A	15	主食	学共	スープ皿 (カレー皿)	三信化工機	MS-2120YUK	198×43 720ml 152g メラミン	カレー パン	120
I	A	16	主食	学共	フードカパー W 大	三信化工機	C-200 W	206×39 ポリプロピレン		120
I	B	1	主菜	離幼	深皿	三信化工機	MS-13 WSS	150×30 280ml 78g メラミン	離乳食主菜 幼児パン・主菜	142
I	B	2	主菜	離	フードカパー W	三信化工機	P-207 W	160×34 ポリプロピレン		130
I	B	3	主菜	幼	深皿	三信化工機	MS-15 WSS	170×36 440ml 107g メラミン	幼児 カレー等	129
I	B	4	主菜	全共	フードカパー W	三信化工機	C-170 W	176×39 ポリプロピレン		130
I	B	5	主菜	学共	深皿	三信化工機	MS-2117 KON	179×40 580ml 125g メラミン	学童以上 主菜・パン	164
I	B	6	主菜	学共	菜皿(中)	三信化工機	MS-664 YUK	180×30 136g メラミン	幼児・学童以上	200
I	B	7	主菜	学共	フードカパー W	三信化工機	C-180 W	187×38 ポリプロピレン		250
I	B	8	主菜	学共	なで角浅皿 (リ-フル)	マルケイ	D182 LF-B	160×120×27 260ml 102g メラミン	幼児・学童以上 魚料理等	103
I	B	9	主菜	学共	なで角浅皿蓋 (リ-フル)	マルケイ	D182 LF-C	161×121×39		119
I	B	10	主菜	全共	×茶碗蒸し	三信化工機	YB-41 HG	83×74 250ml 162g 強化磁器	幼児・学童以上 茶碗蒸し	151
I	B	11	主菜	全共	×茶碗蒸し蓋	三信化工機	YB-141 HG	91×30 強化磁器	幼児・学童以上 茶碗蒸し	153
I	B	12	主菜	学共	丸深皿(花こころ)	三信化工機	MS-345 HKK	180×34 440ml 190g メラミン	学童以上 主菜・パン	149
I	C	1	副菜	離幼	小鉢	三信化工機	MB-632 WSS	105×37 160ml(75) 68g メラミン	離乳食 幼児副菜	182
I	C	2	副菜	離	深皿(小)	三信化工機	MB-16 WSS	110×22 100ml 37g メラミン	離乳食	0
I	C	3	副菜	離幼	小鉢 蓋	三信化工機	C-106 W	106×19 ポリプロピレン	離乳食 幼児 副菜蓋	151
I	C	4	副菜	全共	パン皿(サラダ皿) *フードカパー: C-170	三信化工機	MS-526 BOD	169×17 106g メラミン	要確認	335
I	C	5	副菜	学共	丸小鉢(花こころ)	三信化工機	MB-374 HKK	100×52 250ml 91g メラミン	学童以上 温菜	115
I	C	6	副菜	学共	丸小鉢(花こころ)蓋	三信化工機	MB-375 HKK	102×28 メラミン	学童以上 温菜蓋	114
I	C	7	副菜	学共	小鉢	三信化工機	MB-50 YUK	110×47 260ml 93g メラミン	学童以上 冷菜	248
I	C	8	副菜	学共	小鉢蓋	三信化工機	MB-51 YUK	119×29 メラミン	学童以上 冷菜蓋	294
I	C	9	副菜	全共	サラダボール	三信化工機	U-5 AN	128×44 290ml 51g PES製	サラダ 果物	240
I	C	10	副菜	全共	おやつ皿(深皿 小)	三信化工機	MS-14 KON	130×26 190ml 59g メラミン	幼児・学童以上 おやつ	200
I	C	11	副菜	全共	フードカパー	三信化工機	P-206 W	140×30 ポリプロピレン	サラダボール・ おやつ皿蓋	260
I	C	12	副菜	全共	フリーカップ	三信化工機	CB-94 AQP	89×45 145ml 39g ホリカーボネート製	副々菜	340
I	C	13	副菜	全共	フリーカップ 蓋	三信化工機	P-205 W	95×21 ポリプロピレン	フリーカップ 菜	358
I	C	14	副菜	全共	リップボール	三信化工機	MB-630 MMD	110×95×45 165ml 63g メラミン	果物・副々菜	139
I	C	15	副菜	全共	リップボール 蓋	三信化工機	C-1109 W	121×104×24 ポリプロピレン	リップボール蓋	141

大区分	用途区分	番号	用途	対象	品名	メーカー	商品番号	規格	主な用途	①厨房内数
I	D	1	汁	幼	汁椀	三信化工機	MB-2 WSS	113×52 H79 290ml (180)74g メラミン	幼児 汁椀	89
I	D	2	汁	幼	汁椀蓋	三信化工機	MB-102 WSS	102×25 メラミン	幼児 汁椀蓋	99
I	D	3	汁	学共	はけ目汁椀(溜内黒)	三信化工機	MB-800 TUK	108×67 360ml (200) 92g メラミン	学童以上 汁物	135
I	D	4	汁	学共	はけ目汁椀蓋(溜内黒)	三信化工機	MB-801 TUK	100×37 メラミン	学童以上 汁物蓋	145
I	D	5	汁	全共	はけ目汁椀(セリーン)	三信化工機	MB-800 SER	108×67 360ml (200) 89g メラミン	Ca強化 汁物	10
I	D	6	汁	全共	はけ目汁椀蓋(セリーン)	三信化工機	MB-801 SER	100×37 メラミン	Ca強化 汁物蓋	10
I	D	7	汁	離幼	両手マグカップ	三信化工機	MC-9 WSS	127×83×50 190ml 85g メラミン	離乳食 茶	20
I	D	8	汁	学共	流動カップB	三信化工機	RYUDOMI	119×96×87 320ml 53g ポリプロピレン	訓練用	20
I	D	9	汁	学共	流動カップB蓋	三信化工機	RYUDOFU	119×96 ポリプロピレン	訓練用	20
I	D	10	汁	学共	スープボール	三信化工機	YB-3011 VL	124×109×46 280ml 230g 強化磁器	クリスマスフ	86
I	D	11	汁	学共	スープボール 蓋	三信化工機	YB-3012 VL	111×37 強化磁器	クリスマスフ 蓋	72
I	E	1	添	学共	小付	三信化工機	MB-676 HNE	84×34 90ml 38g メラミン	特別食の調味料	22
I	E	2	添	全共	和皿	三信化工機	MS-648 LNA	100×19 43g メラミン	パック調味料 ふりかけ	183
I	E	3	添	全共	保温食器	三信化工機	BHK-6001 FUP	118×60・235ml メラミン	アイスクリム用	60
I	E	4	添	全共	保温食器 蓋	三信化工機	BHK-6011 FUP	111×30 メラミン	アイスクリム用	60
II		1	自助具	全共	自助食器 (大皿)	三信化工機	UMS-47R PPL	198×186×38 480ml 232g	訓練用 主菜等	14
II		2	自助具	全共	フードカバー Y	三信化工機	P-203 Y	172×38 ポリプロピレン	訓練用 主菜等	19
II		3	自助具	全共	自助食器 (中皿)	三信化工機	MS-45R RZ	180×160×37 380ml 167g	訓練用 主食等	19
II		4	自助具	全共	フードカバー Y	三信化工機	P-202 Y	158×30 ポリプロピレン	訓練用 主食等	24
II		5	自助具	全共	自助食器 (小鉢)	三信化工機	MS-43R RZ	156×140×44 330ml 146g	訓練用 副菜等	21
II		6	自助具	全共	フードカバー Y	三信化工機	P-201 Y	140×27 ポリプロピレン	訓練用 副菜等	30
II		7	自助具	全共	自助食器 (小鉢)	三信化工機	MS-41R RZ	133×118×43 230ml 123g	訓練用 副菜等	40
II		8	自助具	全共	フードカバー Y	三信化工機	C-110 Y	115×27 ポリプロピレン	訓練用 副菜等	48
II		9	自助具	全共	自助食器 (中皿)	三信化工機	MS-45R ANJ	180×160×37 380ml 166g	食物アレルギー-患者 訓練食器	5
II		10	自助具	全共	自助食器 (小鉢)	三信化工機	MS-43R ANJ	156×140×44 330ml 144g	食物アレルギー-患者 訓練食器主食等	5
II		11	自助具	全共	自助食器 (小鉢)	三信化工機	MS-41R ANJ	133×118×43 230ml 121g	食物アレルギー-患者 訓練食器副菜等	5
III		1	行	産祝	松花堂弁当 (四ツ切)	三信化工機	商品番号なし	260×260×66 ABS製(消毒保管庫不可)	産科祝い膳	10
III		2	行	産祝	ザル型小鉢	三信化工機	KB-785 AZ	115×115×31 磁器	産科祝い膳	14
III		3	行	産祝	四方切小鉢	三信化工機	KB-783 AZ	113×33 磁器	産科祝い膳	10
III		4	行	産祝	角平皿	三信化工機	KS-782 AZ	111×11 磁器	産科祝い膳	9
III		5	行	産祝	菊型小皿	三信化工機	KS-781 AZ	114×34 磁器	産科祝い膳	13
III		6	行	産祝	京小町割子 黒天朱	マルケイ	551-1 ※後発553-1	119×83 520ml メラミン	産科祝い膳	9
III		7	行	産祝	パン皿 ルージュロワ	マルケイ	E96 PRO	165×17	産科祝い膳	10
III		8	行	産祝	ヒメフオーク ST	マルケイ	H345 SLV	123mm	産科祝い膳	12
III		9	行	産祝	スタックボックス 朱	マルケイ	F25R	265×265×66 高耐熱漆器120℃	産科祝い膳	4
III		10	行	産祝	十字仕切 黒	マルケイ	F25K		産科祝い膳	4
III		11	行	産祝	あじろ正角小皿内朱	マルケイ	D86AJR	110×110×22	産科祝い膳	11
III		12	行	産祝	井 小千筋 内朱(身)	マルケイ	A66SSR-B	135×68(510ml)	産科祝い膳	4
III		13	行	産祝	井 小千筋 内朱(蓋)	マルケイ	A66SSR-C	121×39	産科祝い膳	4
III		14	行	産祝	汁椀 小千筋 内朱(身)	マルケイ	B54SSR-B	117×57(300ml)	産科祝い膳	4
III		15	行	産祝	汁椀 小千筋 内朱(蓋)	マルケイ	B54SSR-C	104×33	産科祝い膳	4
IV	A	1	主食	全共	井 レッド・DC	マルケイ	A86 RD	152×86 800ml(570) 189g メラミン	食物アレルギー-対応	25
IV	A	2	主食	全共	16cm用丸蓋	マルケイ	PP116 IW	167×20	食物アレルギー-対応	25

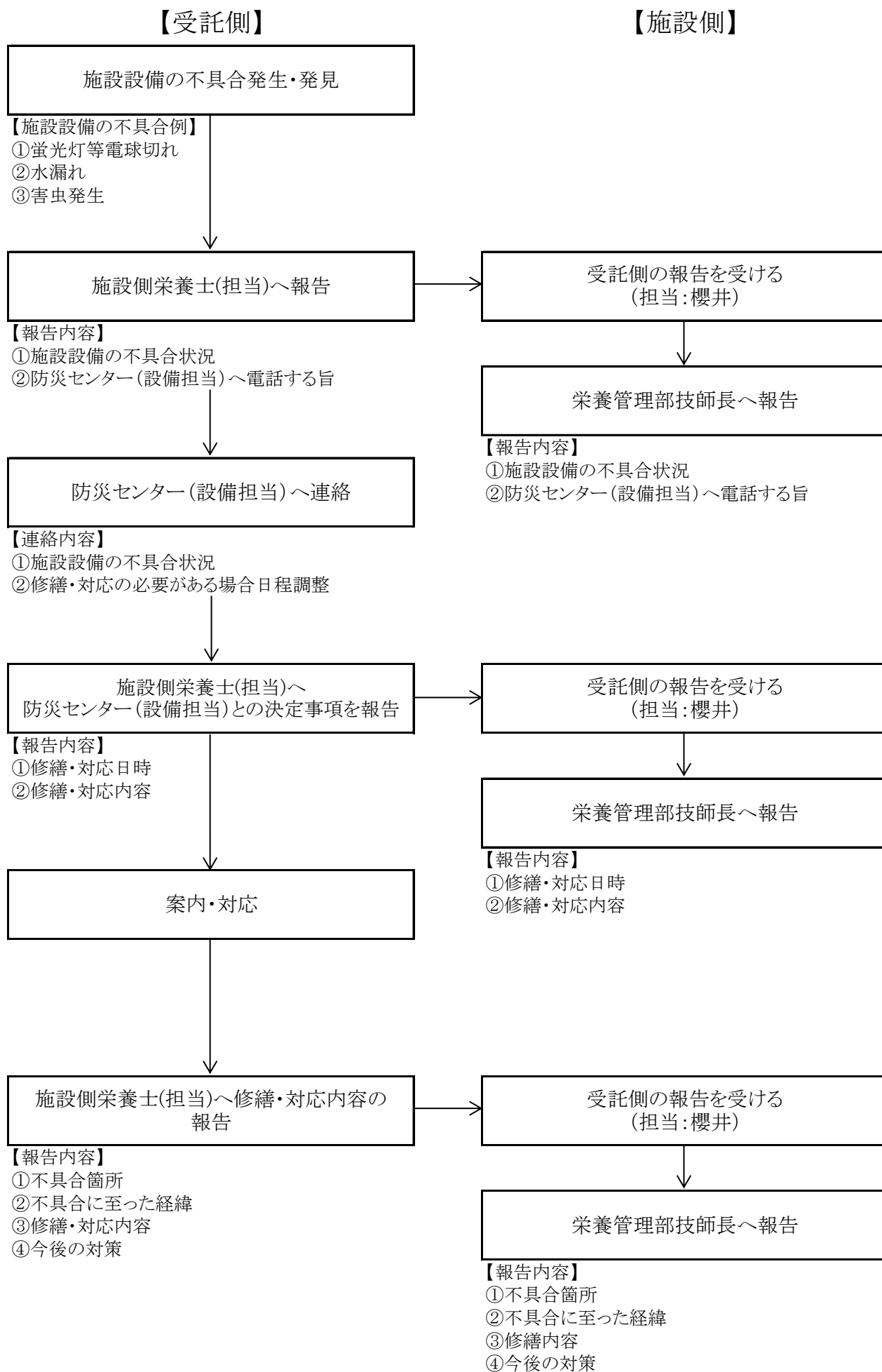
大区分	用途区分	番号	用途	対象	品名	メーカー	商品番号	規格	主な用途	①厨房内数
IV	B	1	主菜	全共	22cmプレート・レッドC	マルケイ	E175 RC	220×22 213g メラミン	食物アレルギー対応	24
IV	B	2	主菜	全共	19cmプレート・レッドC	マルケイ	E176 RC	190×21 159g メラミン	食物アレルギー対応	30
IV	B	3	主菜	全共	19cm用丸カバー	マルケイ	PP019 IW	202×40	食物アレルギー対応	25
IV	C	1	副菜	全共	13.5cmマルチボール	マルケイ	G111 RD	135×70 550ml (377) 158g メラミン	食物アレルギー対応	25
IV	C	2	副菜	全共	13cm用丸蓋	マルケイ	PP013 IW	142×25	食物アレルギー対応	25
IV	C	3	副菜	全共	12cmマルチボール	マルケイ	G112 RD	122×65 420ml (283) 128g メラミン	食物アレルギー対応	25
IV	C	4	副菜	全共	12cm用丸蓋	マルケイ	PP012 IW	130×20	食物アレルギー対応	25
IV	C	5	副菜	全共	丸小鉢(中)	マルケイ	G96 RD	114×52 280ml (170) 86g メラミン	食物アレルギー対応	30
IV	C	6	副菜	全共	11cm用丸蓋	マルケイ	PP011 IW	121×19	食物アレルギー対応	35
IV	C	7	副菜	全共	丸小鉢(小)	マルケイ	G97 RD	101×45 180ml 70g メラミン	食物アレルギー対応	34
IV	C	8	副菜	全共	10cm用丸蓋	マルケイ	PP010 IW	109×19	食物アレルギー対応	35
IV	C	9	副菜	全共	丸小鉢(特小)	マルケイ	G98 RD	86×42 130ml (72) 56g メラミン	食物アレルギー対応	27
IV	C	10	副菜	全共	8.5cm用丸蓋	マルケイ	PP008 IW	92×20	食物アレルギー対応	34
IV	D	1	汁	全共	ユニマグカップ	マルケイ	C47 RD	123×95×63 265ml (192)112g メラミン	食物アレルギー対応	23
IV	D	2	汁	全共	ユニマグカップ蓋 乳白	マルケイ	C47 CI	96×28	食物アレルギー対応	23
V	①	A	強化磁器	学童	飯椀 えころ	おぎそ	128BY-E	127×56 390ml	血液腫瘍科食	10
V	①	A	強化磁器	幼児	12～13.5cm用蓋 乳白	信濃化学工業	549	12～13.5cm 乳白	血液腫瘍科食	5
V	①	A	強化磁器	学童	パン皿 えころ	おぎそ	185F-E	185×42 590ml	血液腫瘍科食	10
V	①	A	強化磁器	学童	19cm用蓋	信濃化学工業	7500	19cm 乳白	血液腫瘍科食	10
V	①	A	強化磁器	学童	カレー皿 えころ	おぎそ	201F-E	201×40 750ml	血液腫瘍科食	10
V	①	A	強化磁器	学童	21cm用蓋	信濃化学工業	7506	21cm 乳白	血液腫瘍科食	10
V	①	A	強化磁器	学童	麺・丼・麺ツユ えころ	おぎそ	175B-E	175×73 880ml	血液腫瘍科食	9
V	①	A	強化磁器	幼児	18cm用蓋	信濃化学工業	7520	18cm 乳白	血液腫瘍科食	15
V	①	B	強化磁器	学童	主菜皿 角型 えころ	おぎそ	150TA	150×150×27 270ml	血液腫瘍科食	10
V	①	B	強化磁器	幼児	角蓋	信濃化学工業	P-208		血液腫瘍科食	10
V	①	B	強化磁器	学童	主菜皿 丸型 えころ	おぎそ	178FA-E	178×32 450ml	血液腫瘍科食	10
V	①	C	強化磁器	学童	小鉢1 えころ	おぎそ	100SM-E	100×49 240ml	血液腫瘍科食	20
V	①	C	強化磁器	幼児	8.5～10cm用蓋 乳白	信濃化学工業	563	8.5～10cm 乳白	血液腫瘍科食	20
V	①	C	強化磁器	学童	小鉢2 えころ	おぎそ	130SM-E	130×39 320ml	血液腫瘍科食	10
V	①	C	強化磁器	学童	サラダ皿 えころ	おぎそ	166A-E	166×19 130ml	血液腫瘍科食	10
V	①	D	強化磁器	学童	汁椀 えころ	おぎそ	125BV-E	125×60 360ml	血液腫瘍科食	10
V	①	E	強化磁器	学童	フルーツ皿 えころ	おぎそ	133F-E	133×35 250ml	血液腫瘍科食	10
V	①	E	強化磁器	学童	小皿 えころ	おぎそ	101A-E	101×20 70ml	血液腫瘍科食	15
V	①	E	強化磁器	幼児	9cm用蓋	信濃化学工業	7512	9cm 乳白	血液腫瘍科食	5
V	②	A	強化磁器	幼児	飯椀 アルファベット	おぎそ	110B-E	110×47 210ml	血液腫瘍科食	
V	②	A	強化磁器	幼児	10.5～11cm用蓋	信濃化学工業	540	10.5～11cm 乳白	血液腫瘍科食	
V	②	A	強化磁器	幼児	パン皿(カレー皿) アルファベット	おぎそ	146F-E	147×35 330ml	血液腫瘍科食	
V	②	A	強化磁器	幼児	14.5cm用蓋 乳白	信濃化学工業	386	14.5cm 乳白	血液腫瘍科食	
V	②	A	強化磁器	幼児	麺・丼・麺ツユ	おぎそ	165BS-E	164×69 760ml	血液腫瘍科食	
V	②	A	強化磁器	幼児	16.5cm用蓋 乳白	信濃化学工業	567	16.5cm 乳白	血液腫瘍科食	
V	②	B	強化磁器	幼児	主菜皿 角型 アルファベット	おぎそ	150TA	150×150×27 270ml	血液腫瘍科食	
V	②	B	強化磁器	幼児	主菜皿 丸型 アルファベット	おぎそ	178FA-E	178×32 450ml	血液腫瘍科食	
V	②	C	強化磁器	幼児	小鉢1 アルファベット	おぎそ	100SM-E	100×49 240ml	血液腫瘍科食	

大区分	用途区分	番号	用途	対象	品名	メーカー	商品番号	規格	主な用途	①厨房内数	
V	②	C	2	強化磁器	幼児	小鉢2 アルファベット	おぎそ	130SM-E	130×39 320ml	血液腫瘍科食	
V	②	C	3	強化磁器	幼児	サラダ皿 アルファベット	おぎそ	166A-E	166×19 130ml	血液腫瘍科食	
V	②	D	1	強化磁器	共通	カップ アルファベット柄	おぎそ	80S-E	口径77×高71 230ml	お茶用	278
V	②	D	2	強化磁器	共通	長湯呑 蓋 中白	おぎそ	3501		お茶用	321
V	②	D	3	強化磁器	幼児	汁椀 アルファベット	おぎそ	125BV-E	125×60 360ml	血液腫瘍科食	
V	②	E	1	強化磁器	幼児	フルーツ皿 アルファベット	おぎそ	133F-E	133×35 250ml	血液腫瘍科食	
V	②	E	2	強化磁器	幼児	小皿 アルファベット	おぎそ	101A-E	101×20 70ml	血液腫瘍科食	
V	②	E	3	強化磁器	離乳	仕切り皿 蓋無し	おぎそ	178TV	178×85×41 210ml		
VI			1	付	幼	スプーン	三信化工機	38SP Y	144mm		289
VI			2	付	幼	フォーク	三信化工機	37FO Y	144mm		252
VI			3	付	学童	アミハード六角箸(短) 1/2で1膳	三信化工機	AH-180S G	180mm		513
VI			4	付	学共	スプーン	三信化工機	48SP R	175mm		250
VI			5	付	学共	フォーク	三信化工機	47FO R	175mm		281
VI			6	付	青共	アミハード六角箸(長) 1/2で1膳	三信化工機	AH-195S (0)	195mm		461
VI			7	トレ		トレ(ライトグリーン)	エクター	MFT1WK	W490mm×D320mm	学童以上	235
VI			8	トレ		トレ(ピンク)	エクター	MFT1PK	W490mm×D320mm	(アレルギー対応食9+その他22)	80
VI			9	トレ		トレ(イエロー)	エクター	MFT1LY	W490mm×D320mm	幼児食 間食	176
VI			10	収納		トレ専用箸 特注	日本調理機械機				10
VI			11	収納		食器籠					205
VI			12	収納		キャップ 乳首専用コンテナ	エムキューブ		390×260×150		8
VI			13	収納		PSK食器かご	三信化工機	PSK-300N	390×360×200		9
VI			14	収納		PSK食器かご	三信化工機	PSK-215	450×284×200		12
VI			15	収納		PSK食器かご	三信化工機	PSK-310	403×378×200		7
VI			16	他		Lbランチボックス 身	三信化工機	P-253E BR			0
VI			17	他		Lbランチボックス 蓋	三信化工機	P-254E SYA P-254E VEG			0

厨房機器不具合発生時の対応の流れ



施設設備不具合発生時の対応の流れ



宮城県立こども病院検食規程

(目 的)

第1条 この規程は、宮城県立こども病院における患者食の検食及び保存検食について必要な事項を定め、もって患者食の衛生の確保と適正な栄養管理の向上に資することを目的とする。

(検食の意義)

第2条 検食は、患者食についての治療方針、栄養管理、食品衛生、経済的、嗜好的に適当であるかどうかなど総合的に調理に対する評価を受けるために行うものとする。

(検食の種類)

第3条 検食の種類、目的、検食者及び検食の回数は別表-1のとおりとする。

(検食方法)

- 第4条
1. 検食は原則として患者に提供する前に、所定の場所で行うものとする。
 2. 検食者は、検食後直ちに備え付けの検食簿にその意見を記録する。
 3. 検食者の検食にかかわる食事は徴収しない。

(検食簿の管理)

- 第5条
1. 検食簿の管理は、栄養管理部が行うものとする。
 2. 栄養管理部は、原則として毎日検食簿の点検を行うとともに、その内容に基づき適切に処理を行う。

(検食簿の様式)

第6条 検食簿の様式は、別紙様式のとおりとする。

(保存検食)

- 第7条
1. 保存検食は、感染症及び食中毒発生時の防疫対策の観点から、患者食の一定量（概ね50g）を-20℃で2週間以上冷凍保存して行うものとする。
 2. 保存検食においては、他の食品と接触しないよう有蓋容器に入れ、毎食毎に保存するものとする。
 3. 原材料すべてにおいても密封保存し、-20℃で2週間以上冷凍保存するものとする。

(附 則)

平成15年11月11日施行

平成19年5月1日改訂

検食及び職員食の配膳食数、配膳場所

		平日			土・日・祝日 ※		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
施設側管理栄養士	配膳数	1	1	1	0	0	0
	配膳場所	栄養管理部					
施設側医師	配膳数	1	1	1	1	1	1
	配膳場所	医局					
職員食	配膳数	3	0	3	3	4	3
	配膳場所	医局					
合計配膳数		5	2	5	4	5	4

※12月29日から1月3日の期間も含む

①ダンボールへ食札などの機密文書を入れ封をする。



②ダンボールに部署名、文書の名称、廃棄日を記載した貼り紙を貼る。



栄養管理部 廃棄



栄養管理部 廃棄