別紙1

MIYAGI CHILDREN'S HOSPITAL
宮城県立こども病院

約束食事基準

【第5版】

【令和4年4月改定】

栄養管理部

約束食事基準（第5版）　配置部署

- 本館2階病棟
- 本館3階病棟
- 本館4階病棟
- 拓桃館2階病棟
- 拓桃館3階病棟
- ICU
- 新生児病棟
- 産科病棟
- 外来

目次

	頁数
約束食事基準第５版改定点について	1
食種および栄養量一覧	2~4
1 常食	5
幼児食, 学童食, 青年食, 成人食	
2 妊産婦食	6
妊産婦食, 妊産婦粥食, 妊娠糖尿病食	
3 軟食（嚥下調整食）	7~10
軟菜食,軟菜きざみとろみ食,ムース食,ペースト食	
4 粥食、流動食	11
全粥食(幼児・学童・青年), 5分粥食(幼児・学童・青年), 流動食	
5 離乳食	12~13
お試し期, 初期, 中期, 後期	
6 エネルギーバランス食	14
7 脂質コントロール食	15
8 たんぱく質・塩分コントロール食	16
9 易消化食	17
低残渣食, 潰瘍食, 腸炎食	
10 免疫低下食（血液腫瘍科食）	18
11 低銅食	19
12 ケトン食	20
13 食物アレルギー対応食	21
14 食物負荷試験食	22~24
15 術前食	25
16 早朝術前食	26
17 低残渣検査食	27
18 待ち食	28
19 口蓋形成術後食、顎裂部骨移植術後食	29~30
参考資料	31~32

約束食事基準　第５版　改定点

改定点

1,　日本人の食事摂取基準2020年版に準拠した内容とした。

2,　第4版（平成28年3月）からの改定点

3,　その他

改定点の詳細は以下のとおり

2,　第4版（平成28年3月）からの改定点

1,　常食（幼児食, 学童食, 青年食, 成人食）について

本館病棟と拓桃館病棟では食事の提供内容等が異なることから、拓桃館病棟限定の食種を設けた

現行　幼児食,学童食,青年食,成人食

改訂　本館病棟：幼児食,学童食,青年食,成人食

拓桃館病棟：拓桃幼児食,拓桃学童食,拓桃青年食,拓桃成人食

2,　塩分コントロール食（低塩食）

低塩食成人6.0gは削除

妊娠高血圧症候群の診療指針2015に基づき、極端な食塩摂取制限は行わず、過剰な摂取は避けるとするのが好ましいため

3,　その他

これまで改定した項目について

1,　免疫低下食（血液腫瘍科）

平成28年11月8日改定

2,　術前食

平成29年9月12日改定

3,　食物負荷試験食

平成30年11月13日改定

4,　低残渣検査食,早朝術前食

令和元年5月14日改定

5,　軟食

令和2年5月12日改定

6,　妊産婦食,離乳食

令和2年9月8日改定

7,　エネルギーバランス食,脂質コントロール食,たんぱく質・塩分コントロー食,易消化食（低残渣食・潰瘍食・腸炎食）,低銅食,食物アレルギー対応食

令和3年9月14日改定

8,　口蓋形成術後食、顎裂部骨移植術後食

令和3年11月9日改定

9,　ケトン食

令和4年3月1日改定

食種および栄養量一覧

区分		食種名	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	適応	頁数
			kcal	g	g	g	g		
一般食	常食	幼児食１、拓桃　幼児食1	1000	40	25	150	4.0	1～2歳　男女	5
		幼児食2、拓桃　幼児食2	1200	45	30	180	4.5	3～5歳　男女	
		学童食１、拓桃　学童食1	1500	55	40	230	7.0	6～8歳　男女	
		学童食２、拓桃　学童食2	1700	65	45	260	7.0	9～11歳　男女	
		青年食１、拓桃　青年食1	2200	80	60	330	8.0	12～17歳　男性	
		青年食２、拓桃　青年食2	1900	70	50	290	7.5	12～17歳　女性	
		成人食１、拓桃　成人食1	2000	75	55	300	7.5	18歳以上　男性	
		成人食２、拓桃　成人食2	1600	60	45	240	7.0	18歳以上　女性	
	妊産婦食	妊産婦食１	2000	75	55	300	7.5	妊婦	
		妊産婦食２	2100	75	55	320	8.0	授乳婦　産科祝い膳含	6
		妊産婦粥食	1440	65	30	220	6.5	妊婦　術後、食思不振	
		妊娠糖尿病食	1800	70	50	270	7.5	妊娠糖尿病　食事1600、分食200	
	軟食（嚥下調整食）	軟菜食　幼児	1100	41	33	160	4.0	摂食機能障害、口腔疾患	7~10
		軟菜食　学童	1400	53	42	205	5.0		
		軟菜食　青年	1700	64	51	245	6.0		
		軟菜きざみとろみ食　幼児	1100	41	33	160	4.0		
		軟菜きざみとろみ食　学童	1400	53	42	205	5.0		
		軟菜きざみとろみ食　青年	1700	64	51	245	6.0		
		ムース食　幼児	1100	41	33	160	4.0		
		ムース食　学童	1400	53	42	205	5.0		
		ムース食　青年	1700	64	51	245	6.0		
		ペースト食　幼児	1100	41	33	160	4.0		
		ペースト食　学童	1400	53	42	205	5.0		
		ペースト食　青年	1700	64	51	245	6.0		
	粥食、流動食	全粥食　幼児	1000	40	30	145	3.0	消化吸収障害、咀嚼障害	11
		全粥食　学童	1500	60	45	215	6.0		
		全粥食　青年	1600	65	50	225	6.0		
		5分粥食　幼児	800	35	20	120	6.0		
		5分粥食　学童	1100	60	25	160	10.0		
		5分粥食　青年	1200	60	25	180	10.0		
		流動食	800	20	20	150	4.0		
	離乳期食	離乳食　お試し期	－	－					12~13
		離乳食　初期	500	10				生後　5～6ヵ月頃	
		離乳食　中期	600～650	15				生後　7～8ヵ月頃	
		離乳食　後期	650～700	25				生後　9～11ヵ月頃	

食種および栄養量一覧

区分		食種名	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	適応	頁数
			kcal	g	g	g	g		
治療食	エネルギーバランス食	妊娠糖尿病食（妊産婦食に記述）						肥満症、脂質異常症、脂肪肝、糖尿病	14
		エネルギーバランス食1400	1400	60	40	200	6.5		
		エネルギーバランス食1600	1600	65	45	230	7.0		
		エネルギーバランス食1800	1800	75	50	260	7.0		
		エネルギーバランス食2000	2000	80	55	290	7.0		
		エネルギーバランス食2200	2200	90	60	320	8.0		
	脂質コントロール食	低脂肪食幼児10g	1200	35	10	230	4.0	膵臓疾患、肝炎、胆嚢疾患、腸疾患	15
		低脂肪食幼児20g	1200	40	20	210	4.5		
		低脂肪食学童10g	1500	50	10	300	6.5		
		低脂肪食学童20g	1500	55	20	270	6.5		
		低脂肪食学童30g	1500	60	30	240	7.0		
	たんぱく質・塩分コントロール食	低蛋白質食幼児20g	1200	20	35	200	3.5※1	腎疾患、肝疾患 ※1、塩分の制限は設けず年齢相当量	16
		低蛋白質食学童30g	1600	30	45	270	6.0※1		
		低蛋白質食青年40g	1800	40	50	300	6.5※1		
		低塩食幼児1.5g	1000	40	25	150	1.5		
		低塩食幼児2.0g	1200	45	30	180	2.0		
		低塩食学童2.5g	1500	55	40	230	2.5		
		低塩食学童3.0g	1700	65	45	260	3.0		
		低塩食青年5.0g	1800	70	50	270	5.0		
	易消化食	低残渣流動食	140	2	0	30	3.0	炎症性胃・腸疾患	17
		低残渣5分粥食幼児	500	18	7	90	5.0		
		低残渣5分粥食学童	600	22	9	109	7.0		
		低残渣5分粥食青年	700	26	10	126	7.0		
		低残渣食幼児	1000	35	15	180	4.0		
		低残渣食学童	1500	50	22	280	7.0		
		低残渣食青年	1800	65	27	330	7.0		

食種および栄養量一覧

区分		食種名	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	適応	頁数
			kcal	g	g	g	g		
特殊疾患食	免疫低下食	血液A食幼児	1200	50	35	170	5.0	血液腫瘍、化学療法施行中、造血幹細胞移植時、重症免疫不全 血液A食：好中球500以下 血液B食：造血幹細胞移植時	18
		血液A食学童	1600	65	45	230	7.0		
		血液A食青年	2000	75	60	290	9.0		
		血液B食幼児	1200	50	35	170	5.0		
		血液B食学童	1600	65	45	230	7.0		
		血液B食青年	2000	75	60	290	9.0		
	銅	低銅食幼児	1200	45	30	180	4.5	ウィルソン病、銅過剰症	19
		低銅食学童	1500	55	40	230	7.0		
	他	ケトン食1000	1000	23	97	10	5.0	難治性てんかん、GLUT1欠損症、ミオクロニー	20
		ケトン食1300	1300	35	128	11	6.0		
その他	食物アレルギー	食物アレルギー対応食離乳中期	600～6	15				食品10品目除去した食種 除去食品：卵、乳、小麦、大豆、甲殻類、ナッツ類 、そば、ごま、やまいも、魚卵	21
		食物アレルギー対応食離乳後期	650～7	25					
		食物アレルギー対応食幼児	1200	45	30	180	4.5		
		食物アレルギー対応食学童	1700	65	45	260	7		
		食物アレルギー対応食青年	2000	75	55	300	7.5		
	検査、食待ち食	食物負荷試験食							22~24
		術前食(常食)	395	14	4	73	3.1	午後２時以降に全身麻酔を伴う患者の術前食	25
		術前食（パン食）	421	18	7	70	3.5		
		術前食（粥食）	285	13	4	48	3.1		
		早朝術前食（常食）	314	5	0	87	0.4	午後１～２時以降に全身麻酔を伴う患者の術前食	26
		早朝術前食（粥食）	201	2	1	45	0.4		
		低残渣検査幼児食	388	21	6	62	3.7	消化器検査前の食事	27
		低残渣検査学童食	518	29	8	82	5.4		
		低残渣検査青年食	568	30	8	93	5.4		
		待ち食						検査のため通常時間に食事が食べられない場合	28
	セット食	口蓋形成術後食	1000	40	30	140		口蓋形成術後	29~30
		顎裂部骨移植術後食	1500	60	45	210		顎裂部骨移植術後	31~32

常食

幼児食, 学童食, 青年食, 成人食

【栄養基準、対象年齢・性別】

食種名		栄養基準量					対象年齢・性別
		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
		kcal	g	g	g	g	
幼児食１	拓桃 幼児食１※1	1000	40	25	150	4.0	1～2歳　男女
幼児食２	拓桃 幼児食２※1	1200	45	30	180	4.5	3～5歳　男女
学童食１	拓桃 学童食１※1	1500	55	40	230	7.0	6～8歳　男女
学童食２	拓桃 学童食２※1	1700	65	45	260	7.0	9～11歳　男女
青年食１	拓桃 青年食１※1	2200	80	60	330	8.0	12～17歳　男性
青年食２	拓桃 青年食２※1	1900	70	50	290	7.5	12～17歳　女性
成人食１	拓桃 成人食１※1	2000	75	55	300	7.5	18歳以上　男性
成人食２	拓桃 成人食２※1	1600	60	45	240	7.0	18歳以上　女性

※1：拓桃館限定食種

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名		主食	副食	15時おやつ※2	20時おやつ
幼児食１	拓桃 幼児食１	常飯	常菜	○	×
幼児食２	拓桃 幼児食２	常飯	常菜	○	×
学童食１	拓桃 学童食１	常飯	常菜	○	×
学童食２	拓桃 学童食２	常飯	常菜	○	×
青年食１	拓桃 青年食１	常飯	常菜	○	×
青年食２	拓桃 青年食２	常飯	常菜	○	×
成人食１	拓桃 成人食１	常飯	常菜	○	×
成人食２	拓桃 成人食２	常飯	常菜	○	×

※2：拓桃館は12時提供の牛乳等を15時に提供

【適応】

1) 成長期および一般人における栄養所要量を充足出来る食事である。
2) 栄養素的制限を必要としない疾病。

【特徴】

1) 栄養素別エネルギー比率は、蛋白質15~20%、脂質20~25%、炭水化物55~60%である。
2) 日本人の食事摂取基準2020年版[1)] に準拠し、患者の年齢・性別に応じたものとする。
3) 1日4回の分割食とする。

【備考】

1) 拓桃館入院中の食事として、偏食等に対応（シンプルな調理・調味方法）した
   拓桃館シンプル食幼児・学童・青年のオーダが可能。
2) 拓桃館は、お茶の毎食提供および12時提供の牛乳等を15時に提供。
3) 主食は常飯、軟飯、パン、麺の選択が可能。
4) 20時のおやつについては、必要時対応可能。

妊産婦食

妊産婦食, 妊産婦粥食, 妊娠糖尿病食

【栄養基準、対象など】

食種名	栄養基準量					対象など
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
	kcal	g	g	g	g	
妊産婦食１	2000	75	55	300	7.5	妊婦
妊産婦食２	2100	75	55	320	8.0	授乳婦　産科祝い膳含
妊産婦粥食	1440	65	30	220	6.5	妊婦　術後、食思不振
妊娠糖尿病食	1800	70	50	270	7.5	妊婦　食事1600kcal/日 分食200kcal/日

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
妊産婦食１	常飯	常菜	○	×
妊産婦食２	常飯	常菜	○	○
妊産婦粥食	全粥	軟菜	×	×
妊娠糖尿病食	常飯	常菜	○	○

【適応】

1) 周産期における栄養所要量を充足出来る食事である。
2) 栄養素的制限を必要としない疾病。
3) 妊娠糖尿病など。

【特徴】

1) 栄養素別エネルギー比率は、蛋白質15~20%、脂質20~25%、炭水化物55~60%である。
2) 日本人の食事摂取基準2020年版[1)] に準拠し、患者の年齢・性別に応じたものとする。
   但し、妊娠糖尿病食は、日本産婦人科学会．産科婦人科診療ガイドライン産科編2020．
   CQ-005-2．[2)]に準拠し提供する。
3) 1日4～5回の分割食とする。但し妊産婦粥食はこの限りではない。

【備考】

1) 主食は常飯、パン、麺の選択が可能、但し妊産婦粥食は全粥のみ限定。
2) 20時のおやつについては、必要時対応可能。

軟食（嚥下調整食）

【栄養基準】

食種名		栄養基準量				
		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
		kcal	g	g	g	g
軟菜食	幼児	1100	41	33	160	4.0
	学童	1400	53	42	205	5.0
	青年	1700	64	51	245	6.0
軟菜きざみとろみ食	幼児	1100	41	33	160	4.0
	学童	1400	53	42	205	5.0
	青年	1700	64	51	245	6.0
ムース食	幼児	1100	41	33	160	4.0
	学童	1400	53	42	205	5.0
	青年	1700	64	51	245	6.0
ペースト食	幼児	1100	41	33	160	4.0
	学童	1400	53	42	205	5.0
	青年	1700	64	51	245	6.0

【食形態】

食種名	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	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2021」[3)]

B：「発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類2018」[4)]

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	15時おやつ	20時おやつ
軟菜食	○	×
軟菜きざみとろみ食	○	×
ムース食	○	×
ペースト食	○	×

【適応】

1) 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

【特徴】

1) 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

【備考】

1) 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2021（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 たんぱ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 たんぱ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 かまなくてもよい（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	ピューレ・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 III UDF区分 かまなくてもよい
	2	嚥下調整食 2-2	ピューレ・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も含む 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 III UDF区分 かまなくてもよい
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，咽頭では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 UDF区分 舌でつぶせる
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，上下の歯槽提間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	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 UDF区分 舌でつぶせる　および UDF区分歯ぐきでつぶせる　および UDF区分容易にかめるの一部

学会分類2021は，概説・総論，学会分類2021（食事），学会分類2021（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2021（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2021」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2021（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2021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】

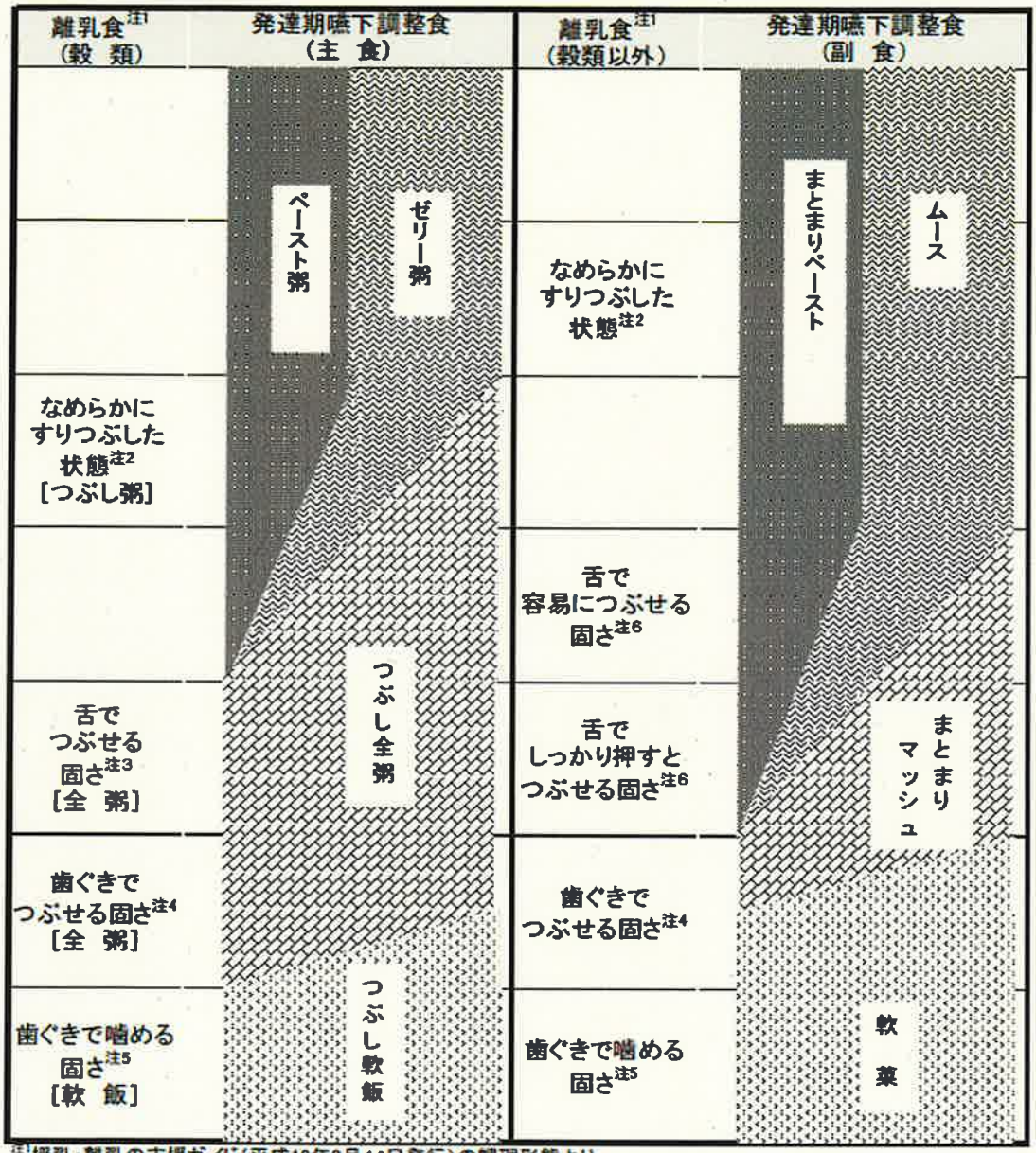
分類名	まとまりペースト	ムース	まとまりマッシュ	軟菜
状態写真 （静止図）				
状態写真 （すくった時）				
状態写真 （つぶした時）				
状態説明	（粒がなく均質な状態） すくって傾けても容易に落ちない スプーンで押した形に変形し 混ぜるとなめらかなペーストになる	（粒がなく均質な状態） すくって傾けるとゆっくり落ちる スプーンで切り分けることができ 切断面は角ができる	（粒がある不均質な状態） すくって傾けても容易に落ちない スプーンで押すと粒同士が分離せず まとまっている	（食材の形を保った状態） 食材をそのままスプーンで容易に 切れる程度まで やわらかくした状態
作り方例	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撹拌したのち、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撹拌したのち、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撹拌したのち、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

発達期嚥下調整食分類別食表

日摂食嚥下リハ会誌　22（1）：59-73, 2018　71

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。



[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、流動食

全粥食(幼児・学童・青年), 5分粥食(幼児・学童・青年), 流動食

【栄養基準】

食種名		栄養基準量				
		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
		kcal	g	g	g	g
全粥食	幼児	1000	40	30	145	3.0
全粥食	学童	1500	60	45	215	6.0
全粥食	青年	1600	65	50	225	6.0
5分粥食	幼児	800	35	20	120	6.0
5分粥食	学童	1100	60	25	160	10.0
5分粥食	青年	1200	60	25	180	10.0
流動食		800	20	20	150	4.0

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名		主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
全粥食	幼児	全粥	軟菜	○	×
全粥食	学童	全粥	軟菜	○	×
全粥食	青年	全粥	軟菜	○	×
5分粥食	幼児	5分粥	5分菜	○	×
5分粥食	学童	5分粥	5分菜	○	×
5分粥食	青年	5分粥	5分菜	○	×
流動食		重湯	流動	○	×

【適応】

1) 栄養素的制限を必要としない疾病で、硬軟度のみを考慮するもの。
2) 消化吸収能が低下しているもの。
3) 咀嚼障害がある場合。

【特徴】

1) 栄養素別エネルギー比率は、蛋白質15~20%、脂質20~25%、炭水化物55~60%である。
2) 消化吸収の良い食品を使用する。
   副食は主食の硬軟に準じて調理加工し、5分菜、軟菜とする。
3) 1日4回の分割食とする。
4) 5分粥食および流動食については食べ易いよう、毎食汁物を提供する。

【備考】

1) 主食は常飯、軟飯、全粥、パン、麺の選択が可能。
2) 20時のおやつについては、必要時対応可能。

離乳食

お試し期，初期，中期，後期

【栄養基準】

食種名	栄養基準量					離乳の進め方の目安
	エネルギー※1	蛋白質※1	脂質	炭水化物	食塩相当量	
	kcal	g	g	g	g	
お試し期	−	−				
初期	500	10				生後　5～6ヵ月頃
中期	600～650	15				生後　7～8ヵ月頃
後期	650～700	25				生後　9～11ヵ月頃

※1日本人の食事摂取基準2020年版、6～11ヵ月時参照

(熱量：推定必要量、蛋白質：目安量)

【食形態】

食種名	主食	副食
お試し期	ペースト粥※2	ペースト
初期	ペースト粥※2	ペースト
中期	全粥	5mmきざみ
後期	全粥	10mmきざみ（一口大）

※2、酵素剤入増粘剤添加

【適応】

1) 乳汁栄養等から幼児食へ移行する過程の食事。

【特徴】

1) 患児の発達の段階を考慮し、4段階の食形態とした。
2) 厚生労働省策定「授乳・離乳の支援ガイド」[5] の離乳食の進め方を参考に作成した（2019年3月改正）。

【備考】

1) 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。

離乳食

参考資料：授乳・離乳の支援ガイド（厚生労働省2019年3月改正）より

（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		○子どもの様子をみながら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、自分で食べる楽しみを増やす。
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		口を閉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

エネルギーバランス食

【栄養基準】

食種名	栄養基準量				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	kcal	g	g	g	g
エネルギーバランス食 1400	1400	60	40	200	6.5
エネルギーバランス食 1600	1600	65	45	230	7.0
エネルギーバランス食 1800	1800	75	50	260	7.0
エネルギーバランス食 2000	2000	80	55	290	7.0
エネルギーバランス食 2200	2200	90	60	320	8.0

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
エネルギーバランス食 1400	常飯	常菜	○	×
エネルギーバランス食 1600	常飯	常菜	○	×
エネルギーバランス食 1800	常飯	常菜	○	×
エネルギーバランス食 2000	常飯	常菜	○	×
エネルギーバランス食 2200	常飯	常菜	○	×

【適応】

1) 成長期および一般人における栄養所要量を充足出来る食事である。
2) 栄養素的制限を必要としない疾病。
3) 肥満症、脂質異常症、脂肪肝、糖尿病など

【特徴】

1) 栄養素別エネルギー比率は、蛋白質15~20%、脂質20~25%、炭水化物55~60%である。
2) 日本人の食事摂取基準2020年版[1)] に準拠し、患者の年齢・性別に応じたものとする。
3) 1日4回の分割食とする。

【備考】

1) 教育的配慮から主食は軟飯、全粥、パン、麺の嗜好による選択が不可。

脂質コントロール食

【栄養基準】

食種名	栄養基準量					
	エネルギー	蛋白質	脂質	脂質エネルギー比率(%)	炭水化物	食塩相当量
	kcal	g	g		g	g
低脂肪食幼児　10g	1200	35	10	8	230	4.0
低脂肪食幼児　20g	1200	40	20	15	210	4.5
低脂肪食学童　10g	1500	50	10	6	300	6.5
低脂肪食学童　20g	1500	55	20	12	270	6.5
低脂肪食学童　30g	1500	60	30	18	240	7.0

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食	10時おやつ	15時おやつ	20時おやつ
低脂肪食幼児　10g	常飯	軟菜	○	○	×
低脂肪食幼児　20g	常飯	軟菜	○	○	×
低脂肪食学童　10g	常飯	軟菜	○	○	×
低脂肪食学童　20g	常飯	軟菜	○	○	×
低脂肪食学童　30g	常飯	軟菜	○	○	×

【適応】

1) 膵臓疾患、肝炎、胆嚢疾患、腸疾患など。

【特徴】

1) 脂肪制限を必要とする疾患に用いる食事で、脂肪量と消化の良い食品の選択に配慮する。
2) 胃酸分泌を抑制するために、香辛料、味付けの濃い料理を避けるよう配慮する。
3) 1日5回の分割食とする。

【備考】

1) 主食は軟飯、全粥、麺の選択が可能(パンは脂質調整のため不可)。

たんぱく質・塩分コントロール食

【栄養基準】

食種名	栄養基準量				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	kcal	g	g	g	g
低蛋白質食幼児20g	1200	20	35	200	3.5※1
低蛋白質食学童30g	1600	30	45	270	6.0※1
低蛋白質食青年40g	1800	40	50	300	6.5※1
低塩食幼児1.5g	1000	40	25	150	1.5
低塩食幼児2.0g	1200	45	30	180	2.0
低塩食学童2.5g	1500	55	40	230	2.5
低塩食学童3.0g	1700	65	45	260	3.0
低塩食学童5.0g	1800	70	50	270	5.0

※1、塩分の制限は設けず年齢相当量

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
低蛋白質食幼児20g	蛋白質調整ごはん	常菜	○	×
低蛋白質食学童30g	蛋白質調整ごはん	常菜	○	×
低蛋白質食青年40g	常飯	常菜	○	×
低塩食幼児1.5g	常飯	常菜	○	×
低塩食幼児2.0g	常飯	常菜	○	×
低塩食学童2.5g	常飯	常菜	○	×
低塩食学童3.0g	常飯	常菜	○	×
低塩食学童5.0g	常飯	常菜	○	×

【適応】

1) 腎疾患、肝疾患

【特徴】

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利用する。
2) 低蛋白質食の食事においては、体蛋白の消耗を予防するため必要なエネルギー量を炭水化物・脂質により補充する。適宜MCT（中鎖脂肪）を用いて必要エネルギー量の確保に留意する。
3) 低蛋白質食のたんぱく指示は、体重あたり1.2g/体重kgとし、
塩分指示は0.1g/体重kgとする。
4) 1日4回の分割食とする。

【備考】

易消化食

低残渣食，潰瘍食，腸炎食

【栄養基準】

食種名	栄養基準量					
	エネルギー	蛋白質	脂質	脂質エネルギー比率(%)	炭水化物	食塩相当量
	kcal	g	g		g	g
低残渣流動食	140	2	0	0	30	3.0
低残渣5分粥食幼児	500	18	7	13.5	90	5.0
低残渣5分粥食学童	600	22	9	13.5	109	7.0
低残渣5分粥食青年	700	26	10	13.5	126	7.0
低残渣食幼児	1000	35	15	13.5	180	4.0
低残渣食学童	1500	50	22	13.5	280	7.0
低残渣食青年	1800	65	27	13.5	330	7.0

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
低残渣流動食	重湯	流動	○	×
低残渣5分粥食幼児	5分粥	軟菜	○	×
低残渣5分粥食学童	5分粥	軟菜	○	×
低残渣5分粥食青年	5分粥	軟菜	○	×
低残渣食幼児	常飯	軟菜	○	×
低残渣食学童	常飯	軟菜	○	×
低残渣食青年	常飯	軟菜	○	×

【適応】

1) 炎症性胃・腸疾患など

【特徴】

1) 低脂肪食とし消化の良いものを使用する。
2) 不溶性食物繊維の多い食品は避ける。
3) 香辛料や辛いものなど、腸管を刺激する食品は避ける。
4) 5分粥食については食べ易いよう、毎食汁物を提供する。
5) 1日4回の分割食とする。

免疫低下食（血液腫瘍科食）

【栄養基準】

食種名	栄養基準量				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	kcal	g	g	g	g
血液腫瘍科　A食　幼児	1200	50	35	170	5.0
血液腫瘍科　A食　学童	1600	65	45	230	7.0
血液腫瘍科　A食　青年	2000	75	60	290	9.0
血液腫瘍科　B食　幼児	1200	50	35	170	5.0
血液腫瘍科　B食　学童	1600	65	45	230	7.0
血液腫瘍科　B食　青年	2000	75	60	290	9.0

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
血液腫瘍科　A食　幼児	常飯	常菜	○	×
血液腫瘍科　A食　学童	常飯	常菜	○	×
血液腫瘍科　A食　青年	常飯	常菜	○	×
血液腫瘍科　B食　幼児	常飯	常菜	○	×
血液腫瘍科　B食　学童	常飯	常菜	○	×
血液腫瘍科　B食　青年	常飯	常菜	○	×

【適応】

1) 血液腫瘍、化学療法施行中、造血幹細胞移植時、重症免疫不全など。
2) 血液A食は好中球500以下
   血液B食は造血幹細胞移植時

【特徴】

1) 化学療法等の副作用(食欲不振、味覚異常、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。
2) 食欲不振児に食べやすい食形態等を個別に対応する。
3) 免疫低下食は日本造血・免疫細胞療法学会によってまとめられた「造血細胞移植ガイドライン 造血細胞移植後の感染管理第4版」p10-11、p42-43（日本造血細胞移植学会2017年9月改訂)[6] に沿った内容で提供する。
   但し、生野菜・生果物については、次亜塩素酸ナトリウム(100ppm)による殺菌の代替としてアクアガス®(微細水滴含有加熱水蒸気)を利用した殺菌処理を行い提供可とする。
4) 血液B食は、食器ごとに一重にラップし提供する。
5) 1日4回の分割食とする。

【備考】

1) 主食は常飯、軟飯、パン、麺の選択が可能。
2) 20時のおやつについては、必要時対応可能。

低銅食

【栄養基準】

食種名	栄養基準量				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	kcal	g	g	g	g
低銅食　幼児食	1200	45	30	180	4.5
低銅食　学童食	1500	55	40	230	7.0

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
低銅食　幼児食	常飯	常菜	○	×
低銅食　学童食	常飯	常菜	○	×

【適応】

1) ウィルソン病、銅過剰症

【特徴】

1) 低銅食は日本小児栄養消化器肝臓学会が中心となる策定された「wilson病診療ガイドライン2015」p156-157[7] に沿った内容で提供する。
2) 1日4回の分割食とする。

【備考】

1) 制限(禁止)食品
   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は含まない
2) 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。

ケトン食

【栄養基準】

食種名	栄養基準量				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	kcal	g	g	g	g
ケトン食　1000	1000	23	97	10	5.0
ケトン食　1300	1300	35	128	11	6.0

【食形態】

食種名	食形態
ケトン食　1000	軟菜
ケトン食　1300	軟菜

【適応】

1) 難治性てんかん、GLUT1欠損症、ミオクロニーてんかんなど。

【特徴】

1) 栄養基準は、日本先天代謝異常学会．特殊ミルクの適応症と食事療法ガイドライン小児神経疾患 [8] に沿った内容で提供する。
   ケトン食1000は幼児食相当、ケトン食1300は学童食相当となる。
2) ケトン比(［脂質］：［炭水化物＋たんぱく質］の重量比)を３：１に設定する。

【備考】

1) 本食種に限定した食品を使用しているため、通常の締切とおりに提供出来ない場合もある。
2) 食形態はきざみとろみ形態、ペースト形態での提供可能。

食物アレルギー対応食

【栄養基準】

食種名	栄養基準量				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	kcal	g	g	g	g
食物アレルギー対応食 離乳中期※1	600～650	15			
食物アレルギー対応食 離乳後期※1	650～700	25			
食物アレルギー対応食 幼児	1200	45	30	180	4.5
食物アレルギー対応食 学童	1700	65	45	260	7.0
食物アレルギー対応食 青年	2000	75	55	300	7.5

※1日本人の食事摂取基準2020年版、6～11ヵ月時参照
(熱量：推定必要量、蛋白質：目安量)

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食		15時おやつ	20時おやつ
食物アレルギー対応食 離乳中期	全粥	5mmきざみ		×	×
食物アレルギー対応食 離乳後期	全粥	10mmきざみ（一口大）		×	×
食物アレルギー対応食 幼児	常飯	常菜		○	×
食物アレルギー対応食 学童	常飯	常菜		○	×
食物アレルギー対応食 青年	常飯	常菜		○	×

【適応】

1) 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

【特徴】

1) 離乳期以外の栄養素別エネルギー比率は、蛋白質15~20%、脂質20~25%、炭水化物55~60%である。
2) 日本人の食事摂取基準2020年版[1)] に準拠し、患者の年齢・性別に応じたものとする。
3) 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、やまいも、魚卵
4) 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ァイルおよび食事オーダに禁止コメントを追加する。
5) 離乳期以外は1日4回の分割食とする。

食物負荷試験食

【適応】

1) 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
2) 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)

食物負荷試験食

食物負荷試験に伴う検査対象食品一覧およびオーダ締切

別紙１

分類	電子カルテ オーダコメント	ペースト 対応可否	電子カルテ オーダコメント	ペースト 対応可否	オーダ 締切
乳	ヤクルト1本のみ	○			提供前日 16時
	ヨーグルト1個のみ	○			
	牛乳200mlのみ	○			
卵	卵黄固ゆでのみ	○	全卵固ゆでのみ	○	
	ゆで卵あんかけ（卵黄）のみ		ゆで卵あんかけ（全卵）のみ		
	炒り卵のみ	○	マヨネーズのみ	○	
	南瓜マッシュのみ（卵黄）				
魚	かれいの煮魚のみ	○	あじの煮魚のみ	○	
	鮭の煮魚のみ	○	赤魚の煮魚のみ	○	
	メルルーサ煮魚のみ	○	ほっけ煮魚のみ	○	
	さばの味噌煮のみ	○	ぶり煮魚のみ	○	
	たらの煮魚のみ	○			
甲殻	えびの煮物のみ				
軟体類	いかの煮物のみ		かにのみ	○	提供2日前 14時
貝	あさりの味噌汁のみ				
穀類	そばのみ	○	うどんのみ	○	提供前日 16時
	食パンのみ		米のみ	○	
ごま	ごま和えのみ	○			
肉	鶏肉ボイルのみ	○	豚肉ボイルのみ	○	
	牛肉ボイルのみ	○			
大豆	煮奴のみ	○			
果物	バナナのみ配膳（常備なし）				提供2日前 14時
	オレンジのみ配膳				
	りんごのみ配膳				

※提供2日前14時を締め切り時間と設定した食品について、締め切り日後におきましても、当日の献立上、場合によっては準備できることもございますので、ご相談下さい。

食物負荷試験に伴う検査対象食品一覧およびオーダ締切

別紙２

分類	電子カルテ オーダコメント	オーダ 締切	電子カルテ オーダコメント	オーダ 締切
＋調味料	塩付	提供前日 16時	醤油付	提供前日 16時
	焼のり付		ケチャップ付	
	イチゴジャム付		ブルーベリージャム付	
	マーマレードジャム付		リンゴジャム付	
	卵なし炒飯付		常飯付	
	めんつゆ付			

食物負荷試験食

食物負荷試験による負荷食品提供の流れ

日程		内容	特記事項	担当者
～入院 2週間前 水曜日	①	食事オーダ処方	負荷食品を提供する朝：食種「食物負荷試験食(負荷コメント選択)」 食事一式を提供する他食事区分：食種「食物アレルギー対応食」	医師 医師事務
	↓			
	②	栄養問診票の送付	2枚綴りで入院先病棟へ送付	医師事務
↓				
入院 2週間前 木曜日 ～金曜日	③	栄養問診票(栄養管理部控)の送付	カルテ控を個人ファイルに綴る 栄養管理部控を栄養管理部へSPD便で送付	病棟クラーク
	↓			
	④	栄養問診票の受理	個人献立担当者（食物負荷試験担当）の管理	栄養管理部
↓				
入院2週間前 金曜日 ～ 入院前週 金曜日	⑤	栄養問診票の確認	栄養問診票を基に患者プロファイルの入力状況を確認、必要に応じ修正 また、日時食事箋一覧を出力し、食事オーダ入力状況を確認	栄養管理部
	↓			
	⑥	個人献立修正登録	食事オーダを栄養管理システムに取込・集計し、個人献立を修正 別紙１に記載のない提供内容がある場合は受託側栄養士へ伝達	栄養管理部
↓				
負荷試験 2日前	⑦	食材発注	在庫状況を確認の上、発注 ※一部取扱商品は発注後納期に時間を要すため常時一定量の在庫有	栄養管理部
↓				
負荷試験前日	⑧	食札作成	指示コメント及び料理名へマーキング 食物負荷試験対象患者と認識し、料理別個人明細表を出力	栄養管理部
	↓			
	⑨	調理作業表作成	該当料理名へ注意喚起	栄養管理部
	↓			
	⑩	調理作業表確認	注意喚起を意識し、使用材料を確認	栄養管理部
↓				
負荷試験当日	⑪	調理	注意喚起を意識し、使用材料を確認の上調理	栄養管理部
	↓			
	⑫	盛付	刻みの指定がある場合でも、負荷食品のため加工せず提供	栄養管理部
	↓			
	⑬	配膳車へ入込	料理別個人明細表にて患者名・病棟を確認し、 食札内容を確認の上入れ込み	栄養管理部
	↓			
	⑭	検膳	検膳担当栄養士・調理師間アレルギーチェック 食札の内容、料理数を指差し確認	栄養管理部
	↓			
	⑮	配膳	病棟看護師へ受け渡し	栄養管理部
～～～

術前食

【適応】

1) 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
2) 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

【特徴】

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、離乳食後期の4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。

【備考】

1) 食物アレルギー対応は、１０品目除去食品については一律の代替食品を提供する。

【術前食の提供内容および栄養価】

1) 術前食（常食）

料理名	使用量	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	g	kcal	g	g	g	g
ご飯	150	252	3.8	0.5	55.7	0.0
パック塩	1	0	0.0	0.0	0.0	1.0
味噌汁（スープのみ）	150	18	1.0	0.5	2.4	1.0
卵豆腐	90	45	3.4	2.8	0.7	1.0
青リンゴゼリー（プロッカ）	77	80	6.2	0.0	13.8	0.1
計		395	14.4	3.8	72.6	3.1

2) 術前食（パン食）

料理名	使用量	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	g	kcal	g	g	g	g
食パン（２枚）	100	255	8.1	4.6	45.3	1.1
りんごジャム（パック）	15	39	0.0	0.0	9.8	0.0
洋風スープ（スープのみ）	150	2	0.1	0.0	0.4	1.3
卵豆腐	90	45	3.4	2.8	0.7	1.0
青リンゴゼリー（プロッカ）	77	80	6.2	0.0	13.8	0.1
計		421	17.8	7.4	70.0	3.5

3) 術前食（粥食）

料理名	使用量	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	g	kcal	g	g	g	g
全粥	200	142	2.2	0.2	31.4	0.0
パック塩	1	0	0.0	0.0	0.0	1.0
味噌汁（スープのみ）	150	18	1.0	0.5	2.4	1.0
卵豆腐	90	45	3.4	2.8	0.7	1.0
青リンゴゼリー（プロッカ）	77	80	6.2	0.0	13.8	0.1
計		285	12.8	3.5	48.3	3.1

4) 術前食（離乳食後期）

料理名	使用量	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	g	kcal	g	g	g	g
全粥	100	71	1.1	0.1	15.7	0.0
野菜スープ	100	1	0.0	0.0	0.2	0.0
卵豆腐(たれなし)	45	22	1.7	1.4	0.2	0.4
南瓜の含め煮	20	22	0.4	0.1	5.8	0.1
計		116	3.2	1.6	21.9	0.5

早朝術前食

【適応】

1) 午後１時～2時に全身麻酔を伴う手術を施行する患者の術前食
2) 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

【特徴】

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、プリン状かゆ食、の3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する。
   追記コメントは、「早朝術前常食:米飯＋塩＋ゼリー飲料」もしくは、
   「早朝術前粥食:全粥＋塩＋ゼリー飲料」
   「早朝術前プリン状粥＋塩＋ゼリー飲料」をオーダする。
2) 当該手術日の朝食の食種「早朝術前食」をオーダする。
3) 上記1)2)のオーダ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) 早朝術前食常食　.

料理名	使用量	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	
パックごはん	200	288	5.2	0.6	65.2	0.0	
パック食塩1.0g	1	0	0.0	0.0	0.0	1.0	
OS-1ゼリー	200	20	0.0	0.0	5.0	0.6	
食具（はし、スプーン）							
計		308	5.2	0.6	70.2	1.6	

2) 早朝術前粥食

料理名	使用量	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	
レトルト白粥	280	115	2.0	0.3	24.6	0.0	
パック食塩1.0g	1	0	0.0	0.0	0.0	1.0	
OS-1ゼリー	200	20	0.0	0.0	5.0	0.6	
食具（スプーン）							
計		135	2.0	0.3	29.6	1.6	

3) 早朝術前プリン状粥食

料理名	使用量	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	
オクノス　プリン状おかゆ	95	80	0.8	0.1	19.0	0.2	
パック食塩1.0g	1	0	0.0	0.0	0.0	1.0	
OS-1ゼリー	200	20	0.0	0.0	5.0	0.6	
食具（スプーン）							
計		100	0.8	0.1	24	1.8	

低残渣検査食

【栄養基準】

食種名	食区分	栄養基準量				
		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
		kcal	g	g	g	g
低残渣検査幼児	昼食	193	7.0	5.8	27.4	2.0
	15時おやつ	80	6.2	0.0	13.8	0.1
	夕食	115	7.7	0.4	21.1	1.6
低残渣検査学童	昼食	255	8.5	7.1	38.3	2.4
	15時おやつ	80	6.2	0.0	13.8	0.1
	夕食	183	14.4	0.6	29.9	2.9
低残渣検査青年	昼食	280	8.8	7.1	43.8	2.4
	15時おやつ	80	6.2	0.0	13.8	0.1
	夕食	208	14.8	0.6	35.4	2.9

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名	主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
低残渣検査幼児	5分粥	軟菜	○	×
低残渣検査学童	5分粥	軟菜	○	×
低残渣検査青年	5分粥	軟菜	○	×

【適応】

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検査食

【特徴】

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。

待ち食

待ち食は検査や治療のため、通常の食事時間に食べることができない方のための食事です。

【適応】

1) 通常の食事時間に摂取できない場合に提供する食事。

【特徴】

1) 提供時間は１０時、１５時、２０時の食区分に提供する食事のこと。

【備考】

1) 食物アレルギー対応は、１０品目除去食品については一律の代替食品を提供する。

【待ち食の提供内容および栄養価】

料理名	使用量	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	g	kcal	g	g	g	g
食パン	50	128	4.1	2.3	22.7	0.6
りんごジャム	15	39	0.0	0.0	9.8	0.0
バナナ　1本	90	77	1.0	0.2	20.3	0.0
牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2
計		378	11.7	10.1	62.4	0.8

口蓋形成術後食、顎裂部骨移植術後食

【栄養基準】

食種名		栄養基準量			
		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
		kcal	g	g	g
口蓋裂術後幼児食	P1～4	1000	40	30	140
顎裂術後学童食	P1～4	1500	60	45	210

【食形態】

おやつの有無、○：有、×：無

食種名		主食	副食	15時おやつ	20時おやつ
口蓋裂術後幼児食	P1	重湯	流動	○	×
口蓋裂術後幼児食	P2	5分粥	ペースト	○	×
口蓋裂術後幼児食	P3	全かゆ	軟菜	○	×
口蓋裂術後幼児食	P4	常飯	常菜	○	×
顎裂術後学童食	P1	重湯	流動	○	×
顎裂術後学童食	P2	5分粥	ペースト	○	×
顎裂術後学童食	P3	全かゆ	軟菜	○	×
顎裂術後学童食	P4	常飯	常菜	○	×

食形態標準コメント、選択可能コメント

食種名		食形態コメント	
		標準	選択可能
口蓋裂術後幼児食	P1	副食ペースト	-
口蓋裂術後幼児食	P2	副食ペースト	-
口蓋裂術後幼児食	P3	麺→煮込み麺　麺は刻まない	副食ペースト　5mmきざみ
		1mmきざみ	10mmきざみ
口蓋裂術後幼児食	P4	-	1mmきざみ　5mmきざみ
			10mmきざみ
			麺1cmきざみ　麺3cmきざみ
			肉のみ10mmきざみ
顎裂術後学童食	P1	副食ペースト	-
顎裂術後学童食	P2	副食ペースト	-
顎裂術後学童食	P3	麺→煮込み麺　麺は刻まない	副食ペースト　5mmきざみ
		1mmきざみ	10mmきざみ
顎裂術後学童食	P4	-	1mmきざみ　5mmきざみ
			10mmきざみ
			麺1cmきざみ　麺3cmきざみ
			肉のみ10mmきざみ

【適応】

1) 口蓋形成術後、顎裂部骨移植術後

【特徴】

1) 栄養基準は、日本人の食事摂取基準20120版[1)] に準拠し、患者の年齢・性別に応じたものとする。
口蓋形成術後食は幼児食相当、顎裂部骨移植術後食は学童食相当となる。
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。
5) 1日4回の分割食とする。

口蓋形成術後食、顎裂部骨移植術後食

【備考】

1) 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

食種名		特記した制限（禁止）食品
口蓋裂術後幼児食	P3	パン、ふりかけ、ゼリー・プリン・ムース状以外の菓子類
口蓋裂術後幼児食	P4	ふりかけ、揚げ物、ゼリー・プリン・ムース状以外の菓子類
顎裂術後学童食	P3	パン、ふりかけ、ゼリー・プリン・ムース状以外の菓子類
顎裂術後学童食	P4	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】

1) 口蓋形成術後食

1日目～	2日目～	7日目～	14日目～
口蓋裂術後幼児食P1	口蓋裂術後幼児食P2	口蓋裂術後幼児食P3	口蓋裂術後幼児食P4

2) 顎裂部骨移植術後食

1日目～	2日目～	7日目～	13日目～
顎裂術後学童食P1	顎裂術後学童食P2	顎裂術後学童食P3	顎裂術後学童食P4

参考資料-1

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るとして近年はERAS(enchanced 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オ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　五十嵐　あゆ子

参考資料-2

1）厚生労働省　日本人の食事摂取基準2020年版
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyou/syokuji_kijkij.html

2）日本産婦人科学会．産科婦人科診療ガイドライン産科編2020．CQ-005-2.
https://www.jsog.or.jp/modules/about/index.php?content_id=16

3）日本摂食嚥下リハビリテーション学会．嚥下調整学会分類2021
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf?0917

4）日本摂食嚥下リハビリテーション学会．発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類2018
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/formuladiet_immaturestage2018.pdf

5）厚生労働省．授乳・離乳の支援ガイド(2019年改定版)
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_04250.html

6）日本造血・免疫細胞療法学会．造血細胞移植後の感染管理第4版.
P10-11・P42-43.
https://www.jstct.or.jp/modules/guideline/index.php?content_id=1

7）日本小児栄養消化器学会他．Wilson病診療ガイドライン2015.
P156-157

8）日本先天代謝異常学会．特殊ミルクの適応症と食事療法ガイドライン
小児神経疾患
http://jsimd.net/medicaldiet.html

個人献立再作成ルール

（令和８年７月）

－　目次　－

Ⅰ　個人献立修正手順・・・・・・・・・・・・・・・　2
Ⅱ　コメント分類一覧出力手順・・・・・・・・・・・　8
Ⅲ　きざみ対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　9
Ⅳ　ペースト対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・　11
Ⅴ　主食変更・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　12
Ⅵ　主食のみ配膳対応・・・・・・・・・・・・・・・・　14
Ⅶ　その他（食種対応）・・・・・・・・・・・・・・・　15
Ⅷ　食物禁忌による代替料理の参照先食種・・・・・　16

宮城県立こども病院

栄養管理部

Ⅰ個人献立修正手順

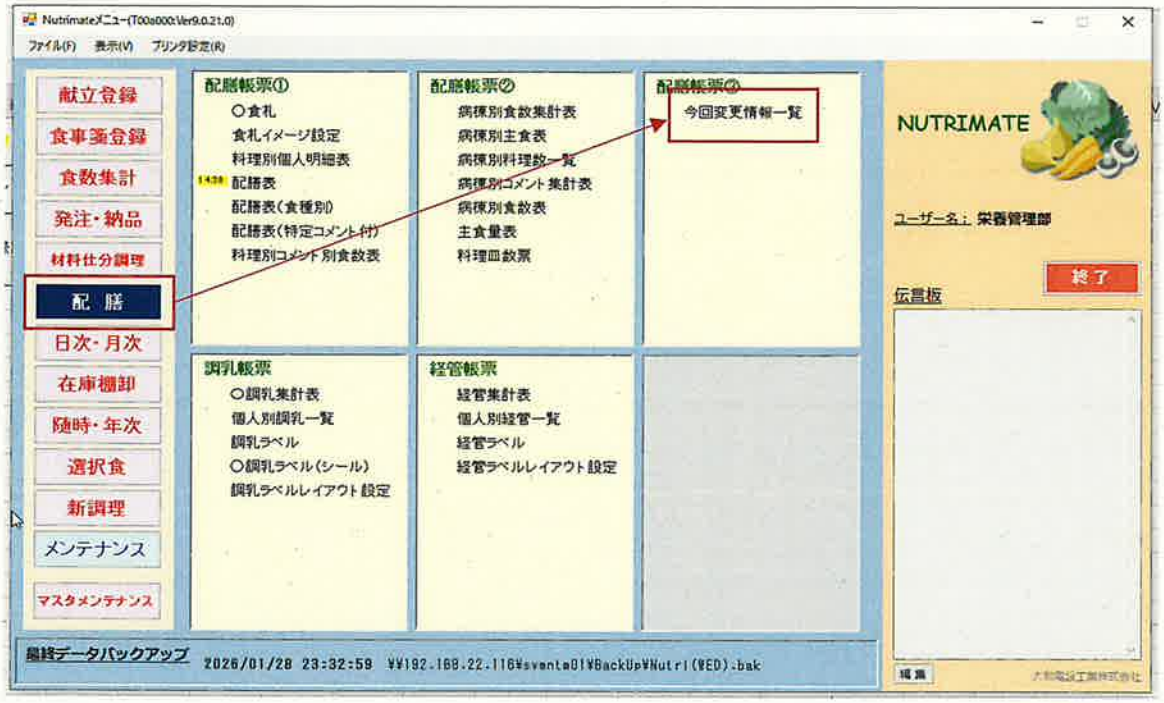
1　食事箋の確認（今回変更情報一覧）
2　今回変更情報一覧へのボールペン等でのマーキング
3　個人の日次食事箋一覧出力
4　個人献立マーカー分類（下表）に基づいて③へ色分けマーキング
5　給食オーダ修正／照会にて個人献立を修正する
6　禁食エラーが表示された場合は、ダブルクリックを行い詳細を確認し、代替料理の入替を行う
7　個人別献立明細表を出力し、机上にて修正内容は合っているか、修正し忘れた項目はないか確認する。修正した箇所及び帳票内上段記載のオーダ情報にマーキングする

【個人献立マーカー分類】

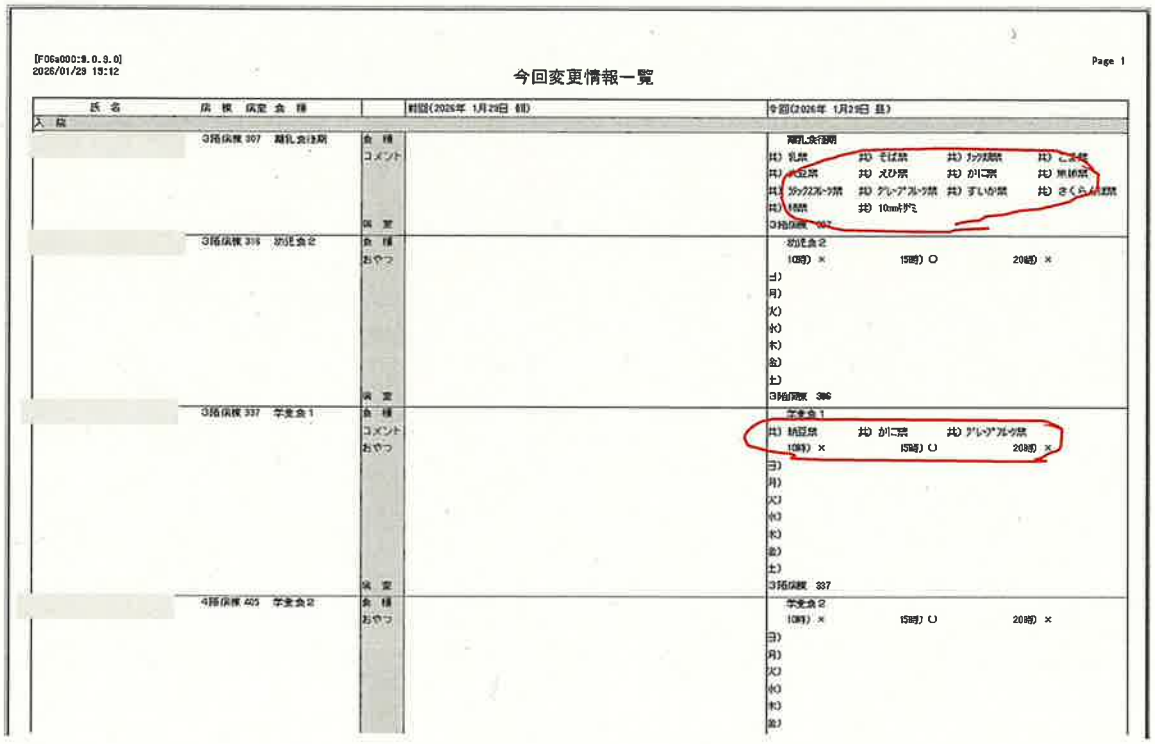
<table>
<tr><th colspan="2">内容</th><th>色</th></tr>
<tr><td rowspan="2">主食関連</td><td>主食変更</td><td rowspan="2">オレンジ</td></tr>
<tr><td>量変更</td></tr>
<tr><td rowspan="2">禁止コメント</td><td>食物アレルギー</td><td rowspan="2">黄</td></tr>
<tr><td>嗜好的禁止</td></tr>
<tr><td colspan="2">治療食及び特殊疾患</td><td rowspan="2">ピンク</td></tr>
<tr><td colspan="2">（食種及びコメント、食事コメント）</td></tr>
<tr><td colspan="2">食形態</td><td rowspan="3">黄緑</td></tr>
<tr><td colspan="2">付加食品</td></tr>
<tr><td colspan="2">その他</td></tr>
</table>

手順の詳細

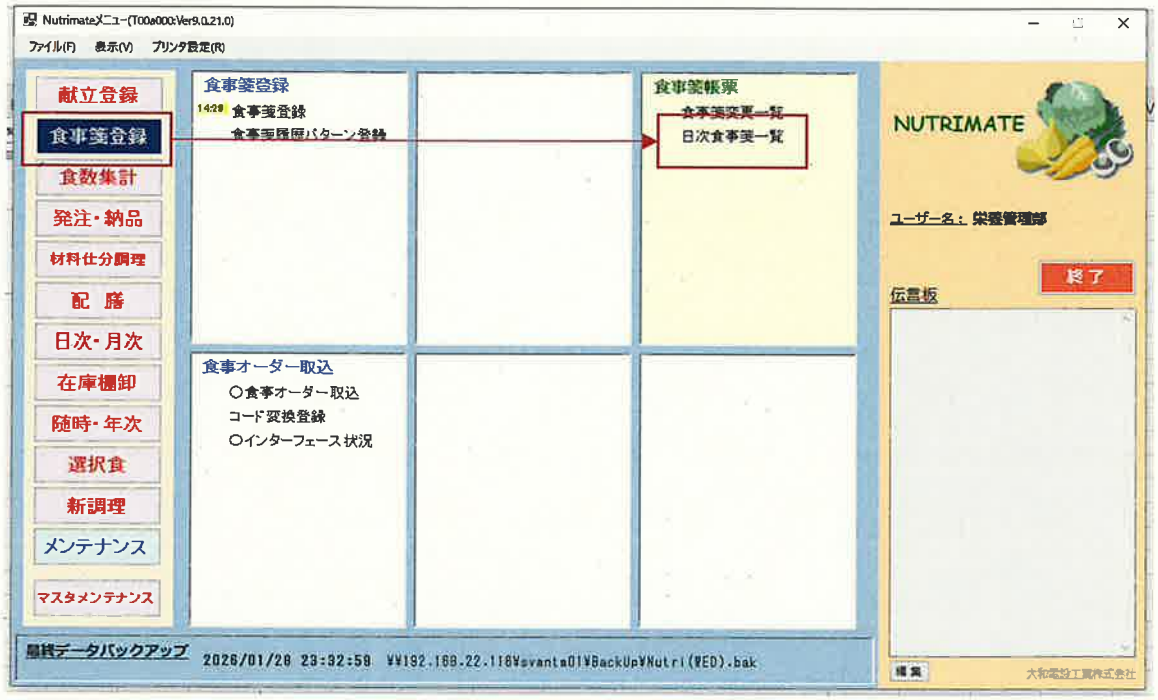
1　食事箋の確認（今回変更情報一覧）



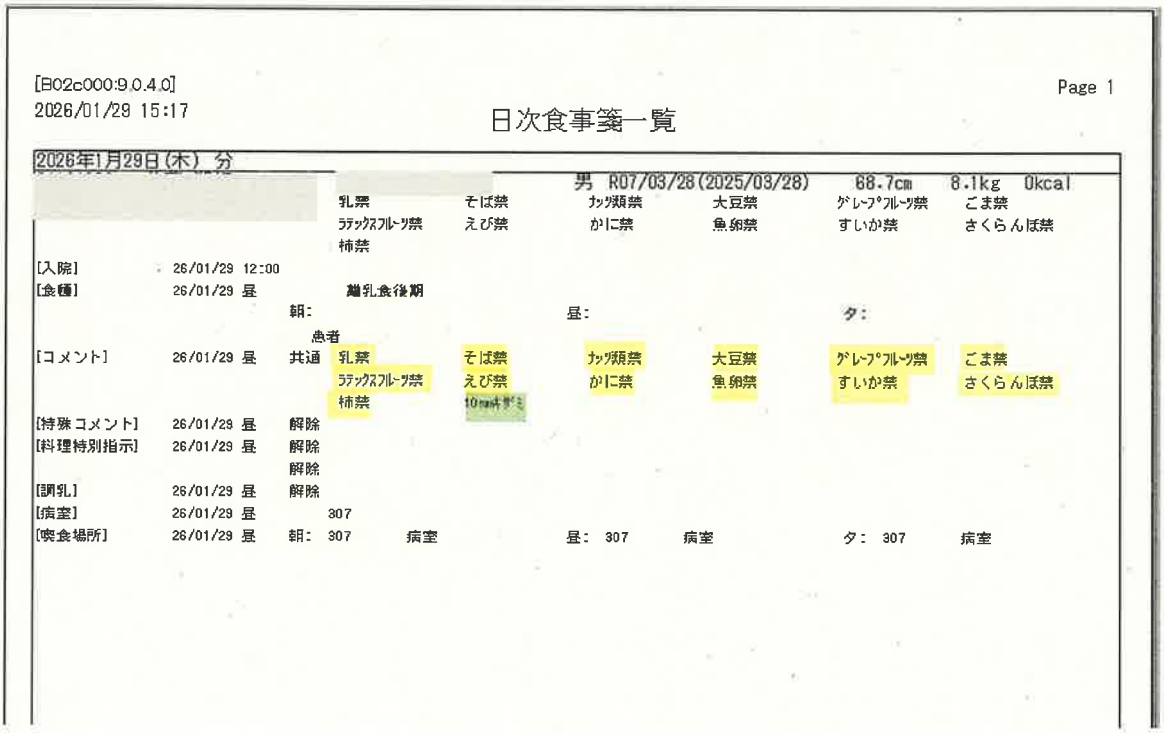
2　今回変更情報一覧へのボールペン等でのマーキング



3　個人の日次食事箋一覧出力



4　個人献立マーカー分類（下表）に基づいて③へ色分けマーキング



[B02c000:9.0.4.0]
2026/01/29 15:17

Page 1

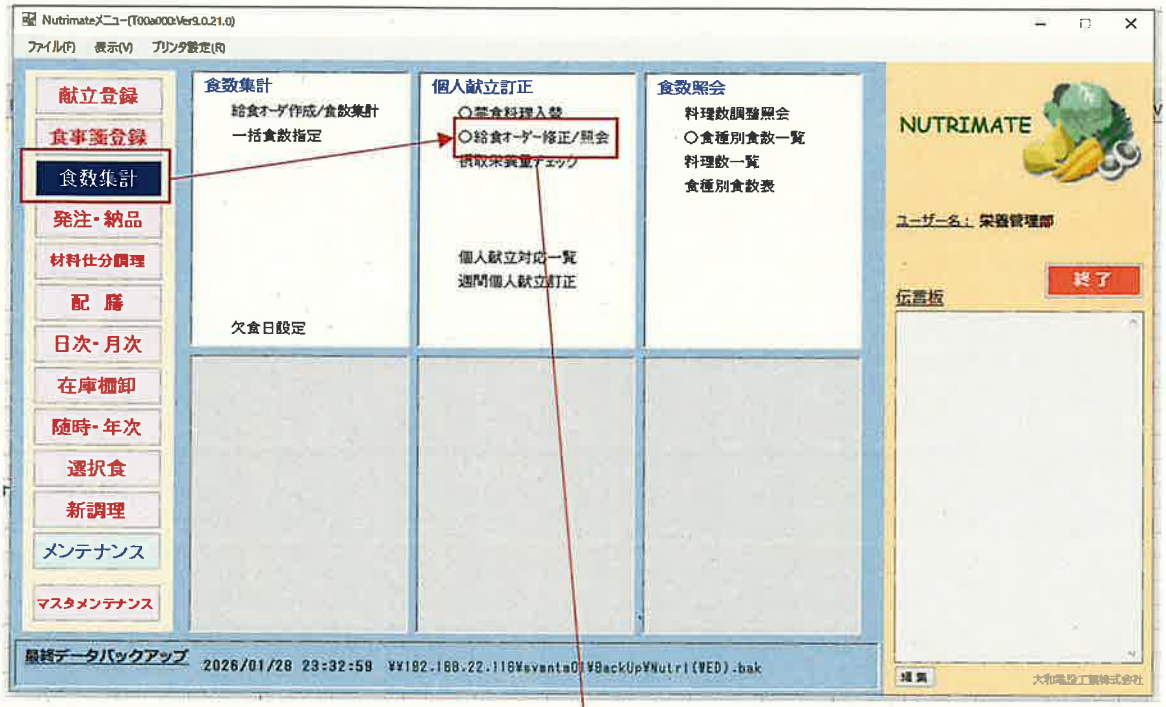
日次食事箋一覧

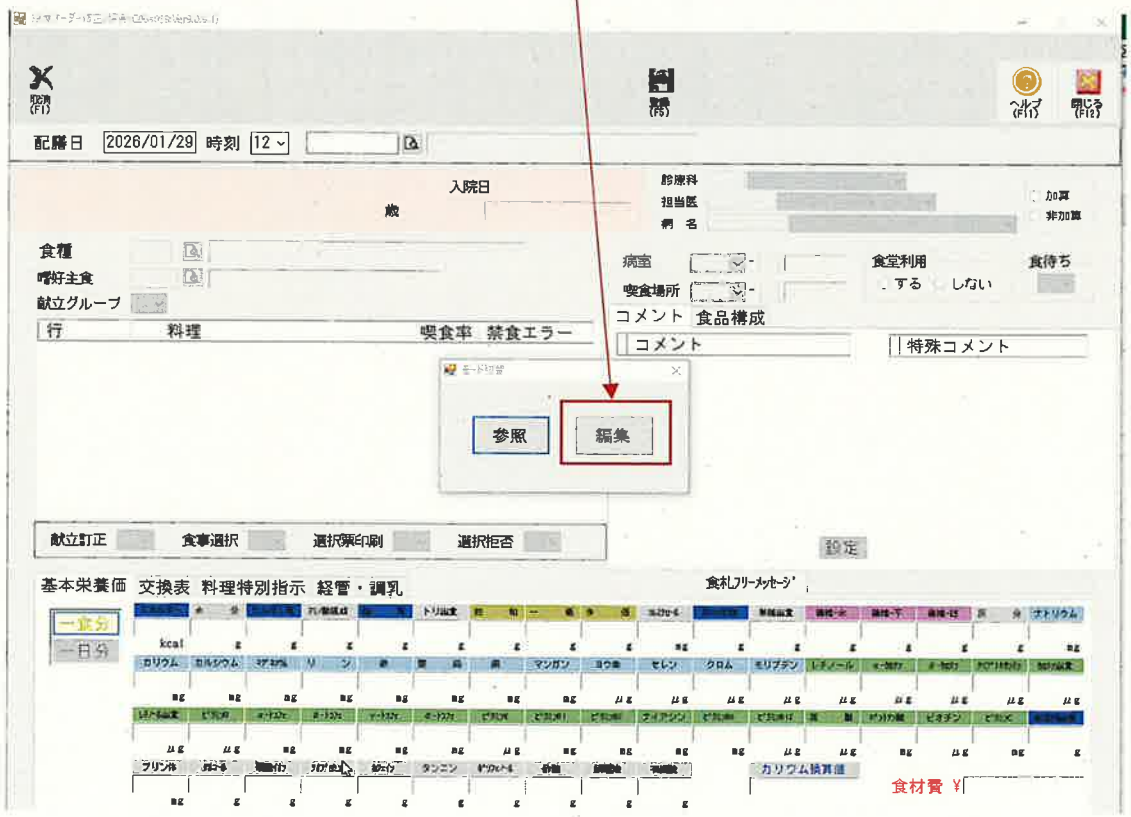
2026年1月29日(木) 分

男　R07/03/28(2025/03/28)　68.7cm　8.1kg　0kcal

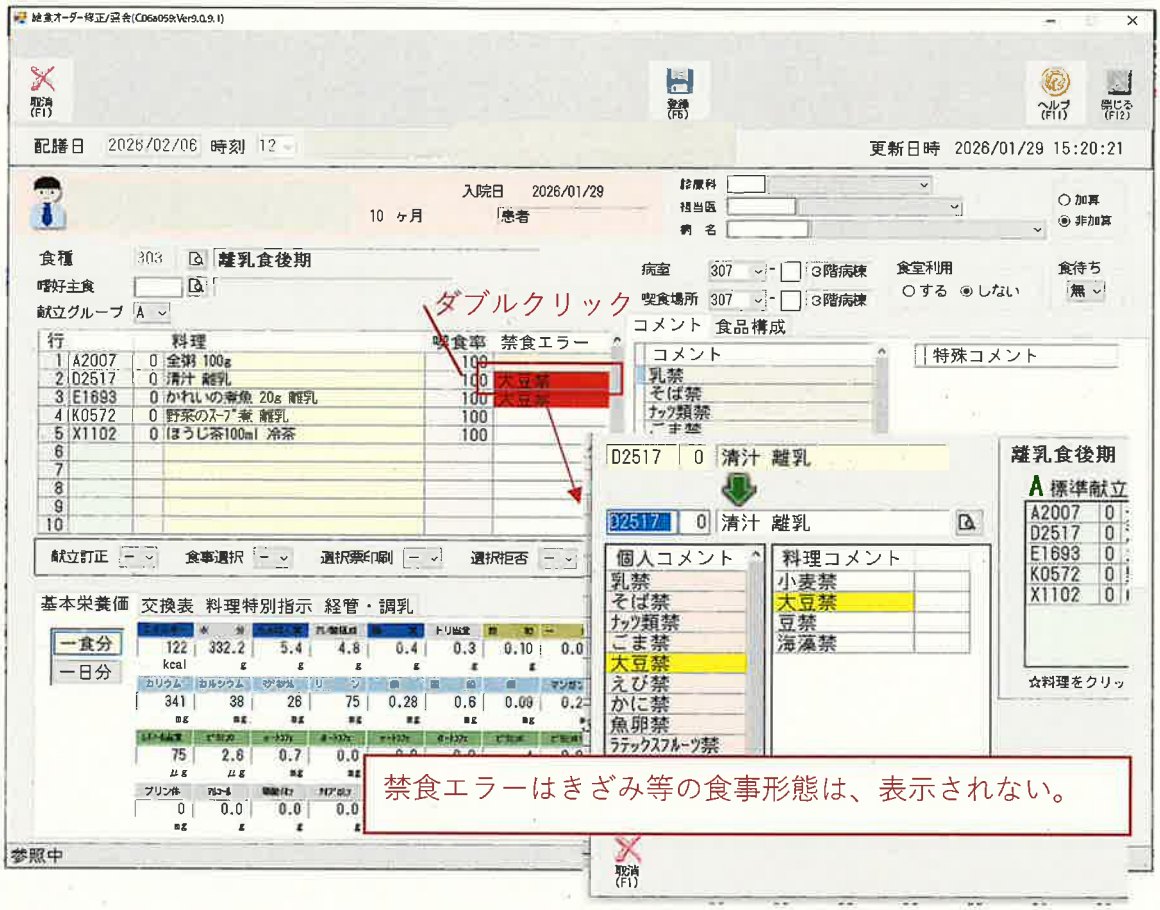
			乳禁	そば禁	ﾅｯﾂ類禁	大豆禁	ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁	ごま禁
			ﾗﾃｯｸｽﾌﾙｰﾂ禁	えび禁	かに禁	魚卵禁	すいか禁	さくらんぼ禁
			柿禁					
[入院]	26/01/29 12:00							
[食種]	26/01/29 昼		離乳食後期					
		朝:			昼:		夕:	
		患者						
[コメント]	26/01/29 昼	共通	乳禁	そば禁	ﾅｯﾂ類禁	大豆禁	ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁	ごま禁
			ﾗﾃｯｸｽﾌﾙｰﾂ禁	えび禁	かに禁	魚卵禁	すいか禁	さくらんぼ禁
			柿禁	10mlｷｻﾞﾐ				
[特殊コメント]	26/01/29 昼	解除						
[料理特別指示]	26/01/29 昼	解除						
		解除						
[調乳]	26/01/29 昼	解除						
[病室]	26/01/29 昼		307					
[喫食場所]	26/01/29 昼	朝:	307	病室	昼:	307 病室	夕:	307 病室

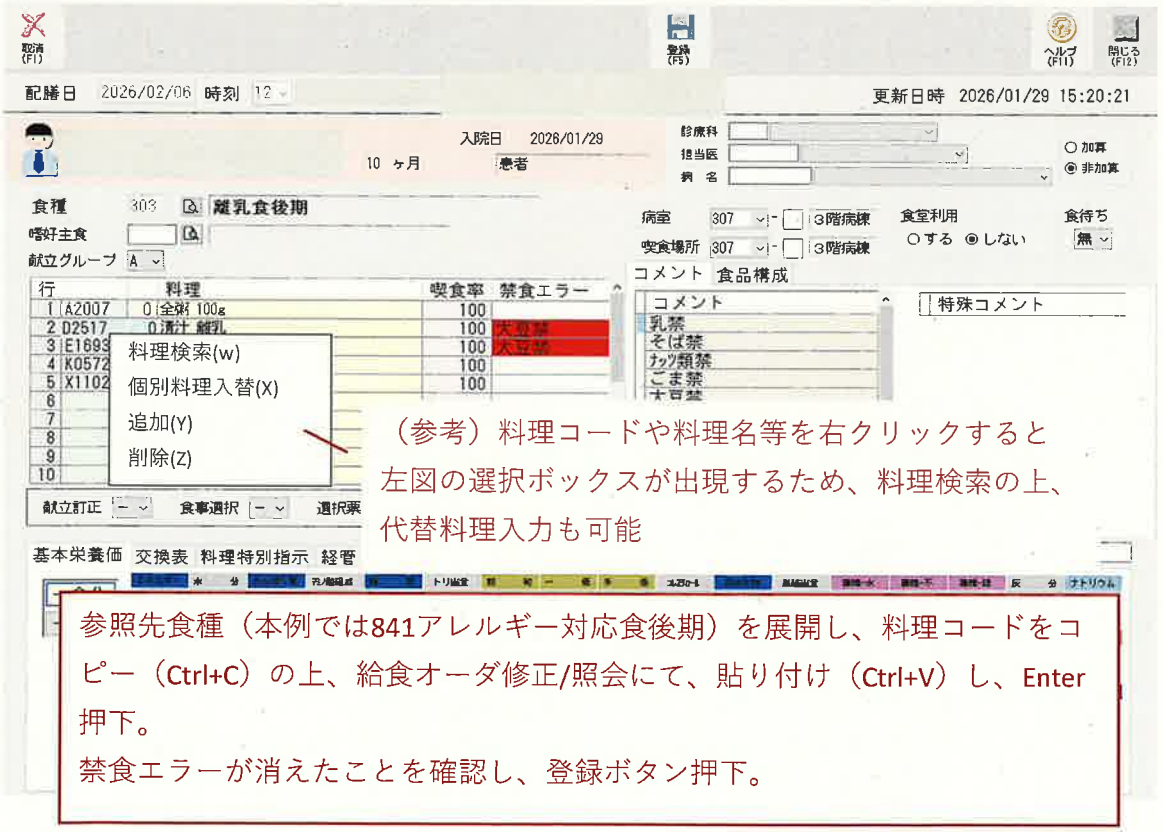
5　給食オーダ修正／照会にて個人献立を修正する



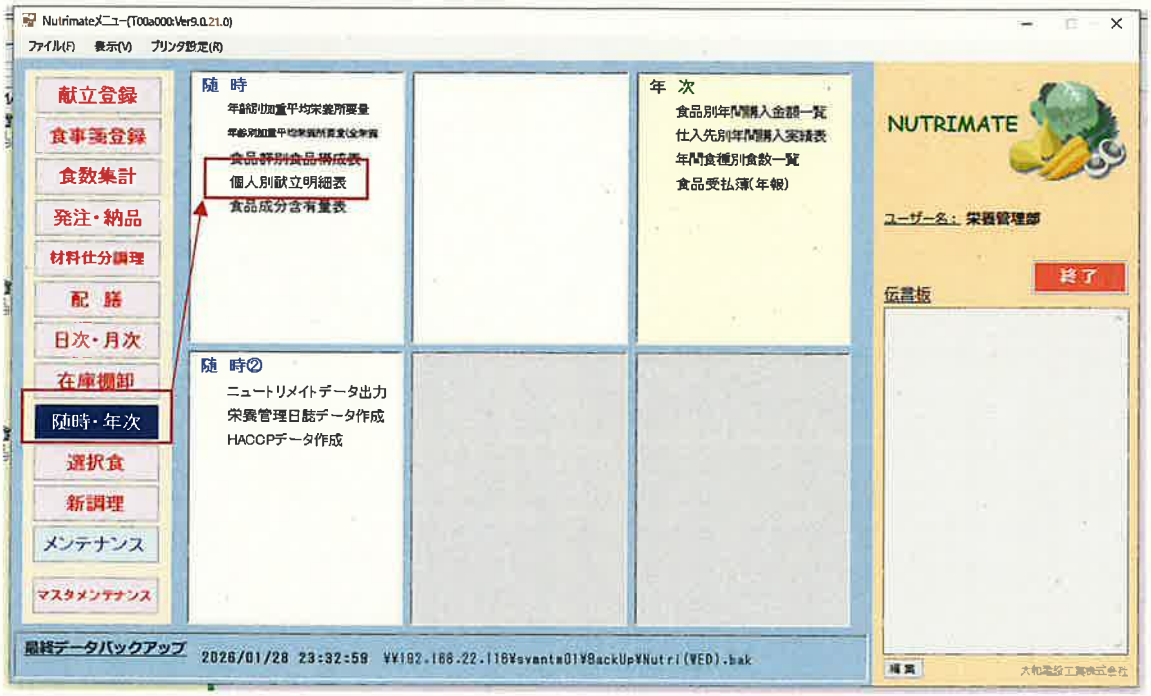


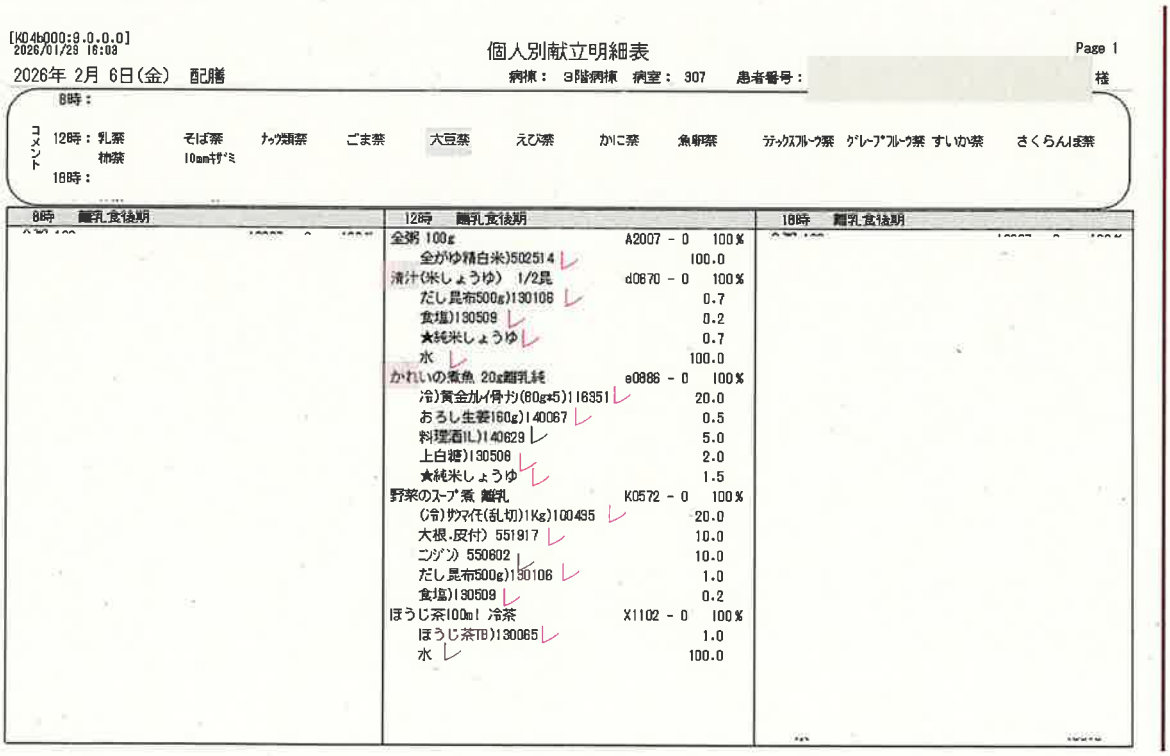
6　禁食エラーが表示された場合は、ダブルクリックを行い詳細を確認し、代替料理の入替を行う





7　個人別献立明細表を出力し、机上にて修正内容は合っているか、修正し忘れた項目はないか確認する。修正した箇所及び帳票内上段記載のオーダ情報にマーキングする




[K04b000:9.0.0.0]
2026/01/28 16:03

個人別献立明細表

Page 1

2026年 2月 6日(金)　配膳

病棟：　3階病棟　病室：　307　患者番号：　様

8時：

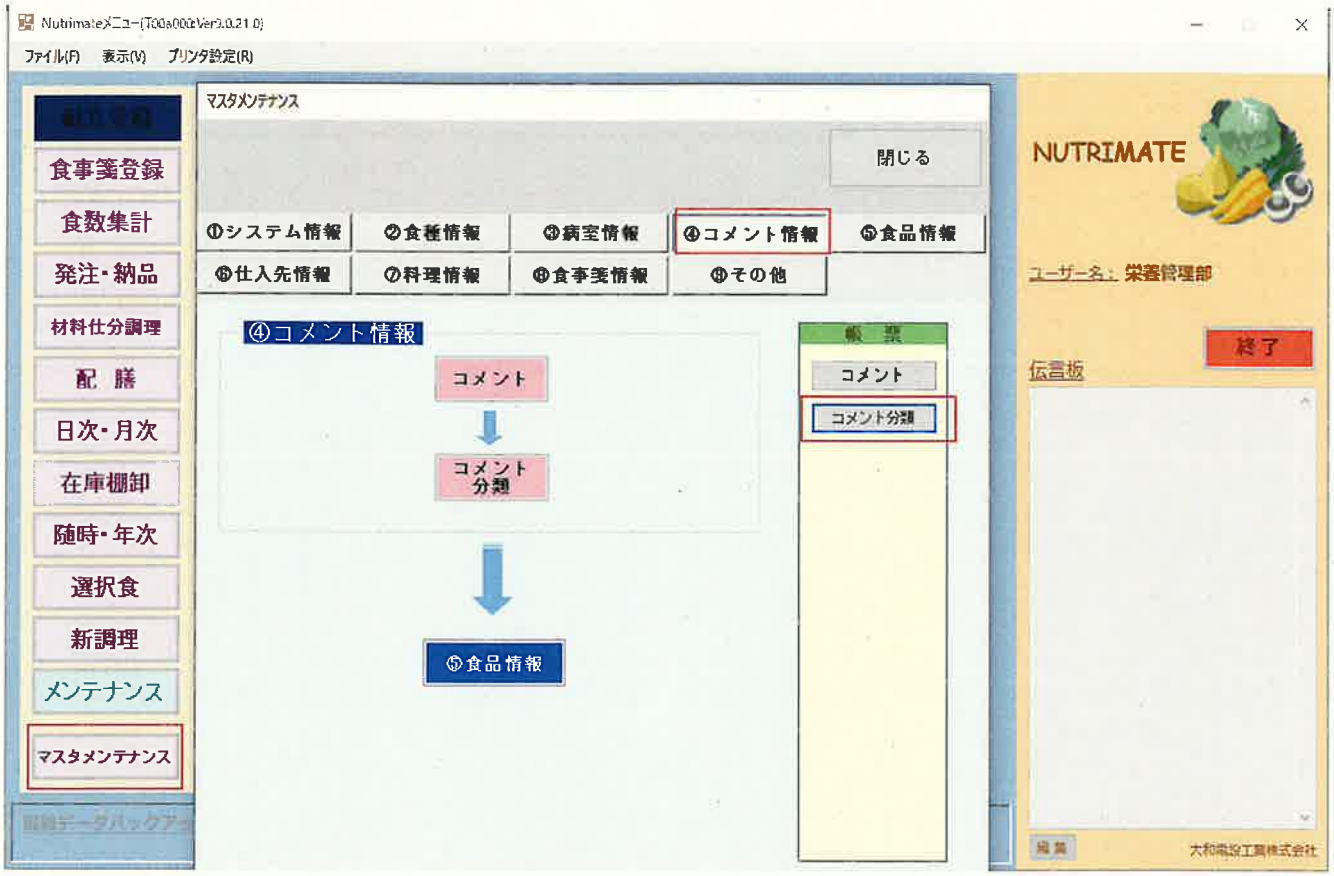
コメント　12時：乳製　そば製　ﾅｯﾂ類製　ごま製　大豆製　えび製　かに製　魚卵製　ﾃﾞｯｸｽﾌﾙｰﾂ製　ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ製　すいか製　さくらんぼ製
物製　10mｾﾘｻﾞﾐ

16時：

8時　離乳食後期	12時　離乳食後期			16時　離乳食後期
	全粥 100g	A2007 - 0	100%	
	全がゆ精白米)502514		100.0	
	清汁(米しょうゆ)　1/2昆	d0670 - 0	100%	
	だし昆布500g)130108		0.7	
	食塩)130509		0.2	
	★純米しょうゆ		0.7	
	水		100.0	
	かれいの煮魚 20g離乳純	e0886 - 0	100%	
	冷)黄金ガルイ骨ナシ(60g×5)116351		20.0	
	おろし生姜160g)140067		0.5	
	料理酒1L)140629		5.0	
	上白糖)130508		2.0	
	★純米しょうゆ		1.5	
	野菜のｽｰﾌﾟ煮 離乳	K0572 - 0	100%	
	(冷)ｻﾂﾏｲﾓ(乱切)1Kg)100435		20.0	
	大根.皮付) 551917		10.0	
	ﾆﾝｼﾞﾝ) 550802		10.0	
	だし昆布500g)130108		1.0	
	食塩)130509		0.2	
	ほうじ茶100ml 冷茶	X1102 - 0	100%	
	ほうじ茶TB)130065		1.0	
	水		100.0	

Ⅱ コメント分類一覧出力手順

部門システム＞マスタメンテナンス＞④コメント情報>コメント分類



出力イメージ）



[P07d000 9.0.0.0]
2026/06/29 17:28

Page 1

コメント分類一覧

1 禁食グループ	159 生長寺山寺禁	341 脳ﾋﾞｵﾀｹ	627	621 脳金ﾍﾟｰｽﾄ
101 乳禁	160 清泉禁ｶﾝ可	342 脳ﾋﾞｵﾀｹ	628 汁禁ﾄﾛみり	900 すべて
102 脳卵禁	161 生ﾄﾛ禁ﾊﾟﾝ可	343 ｸﾘﾝﾋﾞｵﾀｹ	629 汁禁ﾄﾛなし	101 乳禁
103 小麦禁	162 増精禁ｴｷ可	350 低残渣食	650 主食1.2	102 脳卵禁
104 そば禁	163 牛肉禁ｴｷ可	675 牛乳ｰｻﾝﾌﾟﾙ	661 ﾒ主食ﾍﾞｰｽ	103 小麦禁
105 ﾅｯﾂ類禁	164 豚肉禁ｴｷ可	676 牛乳ｰﾖｰｸﾞﾙﾄ	711 ﾒ10時茶記録	104 そば禁
106 甲殻類禁	165 鶏肉禁ｴｷ可	686 15時ｸﾞﾚｰﾌﾟJ	750 常食付	105 ﾅｯﾂ類禁
107 大豆禁	166 ﾋﾞﾀﾐﾝ禁	701 ﾏﾙﾁﾖｰｸﾞﾙﾄ	731 飲物付	106 甲殻類禁
108 魚禁	167 魚料理禁ｶﾞﾗ	702 牛乳ｰｵﾚﾝｼﾞJ	732 全粥付	107 大豆禁
109 貝禁	168 青魚禁鯖禁可	724 脳外脳茶付	733 つぶし粥付	108 魚禁
110 肉類禁	169 青魚禁ｶﾞﾗ可	725 昼外脳茶付	734 ゼリー粥付	109 貝禁
111 米禁	170 さば禁ｴｷ可	726 夕外脳茶付	735 一般常粥付	110 肉類禁
112 ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁	171 甲殻類禁ｴｷ可	727 朝たいみそ付	736 一般魚粥付	111 米禁
113 牡蛎禁	172 えび禁ｴｷ可	728 昼たいみそ付	737 一般野粥付	112 ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁
114 ごま禁	173 かに禁ｴｷ可	729 夕たいみそ付	738 一般豆腐付	113 牡蛎禁
115 長芋山芋禁	174 貝禁ｴｷ可	999 指定ﾒﾆｭｰ	739 軟菜魚粥付	114 ごま禁
116 豆禁	175 牡蠣禁ｴｷ可	2 アレルギーグループ	740 軟菜魚粥付	115 長芋山芋禁
117 ｷｳｲ禁	176 主食パン禁	998 ﾃﾞｰﾀﾍﾞｰｽ	741 軟菜豚粥付	116 豆禁
118 ﾊﾞﾅﾅ禁	177 主食麺禁	3 嗜好禁食グループ	742 軟菜豆腐付	117 ｷｳｲ禁
119 ｸﾘｯｸｽﾌﾙｰﾂ禁	178 かわりご飯禁	998 ﾃﾞｰﾀﾍﾞｰｽ	743 ｻﾗﾐﾆ肉付	118 ﾊﾞﾅﾅ禁
120 ﾊﾟﾝ粉食物禁	179 干物禁	10 成分補正グループ	744 ｻﾗﾐﾆ魚付	119 ｸﾘｯｸｽﾌﾙｰﾂ禁
121 青魚禁	180 あんかけ禁	998 ﾃﾞｰﾀﾍﾞｰｽ	745 ｻﾗﾐﾆ卵付	120 ﾊﾟﾝ粉食物禁
122 さば禁	181 フライ禁止	11 塩分制限グループ	746 ｻﾗﾐﾆ豆ﾌﾙ	121 青魚禁
123 えび禁	182 ふりかけ禁止	999 ﾃﾞｰﾀﾍﾞｰｽ	747 ﾒｰｽ肉料理付	122 さば禁
124 かに禁	183 カレー粉禁	13 調理形態グループ	748 ﾒｰｽ魚料理付	123 えび禁
125 牡蠣禁	184 ｷｳｲﾌﾙ禁	302 5mmｻﾐ	749 ﾒｰｽ豚料理付	124 かに禁
126 果物禁	185 ﾊﾞﾅﾅ禁	325 ﾒ10ｷｻﾞﾐｼﾞ	750 ﾒｰｽ豆腐付	125 牡蠣禁
127 牛肉禁	186 カカオ禁	326 ﾒ10ｷｻﾞﾗｰｹﾞﾙ	751 一般卵料理付	126 果物禁
128 豚肉禁	188 こんにゃく禁	327 ﾒ10ｷｻﾞｸﾞﾑ	752 一般魚料付	127 牛肉禁
129 鶏肉禁	190 生食禁	350 低残渣食	753 一般豆腐付	128 豚肉禁
130 種紙禁	191 生野菜禁	354 血液A食	754 軟菜卵料理付	129 鶏肉禁
131 パン禁	193 ﾏﾖﾈｰ禁	355 血液B食	755 軟菜魚料付	130 種紙禁
132 ﾒﾛﾝ禁	194 ﾘﾝｺﾞ禁	359 血B食ﾌﾗｯﾌﾟ	756 軟菜豆腐付	131 パン禁
133 ｷｳｲ禁	195 桃禁	360 軸1cmｻﾐ	757 ｻﾗﾐﾆに浮付	132 ﾒﾛﾝ禁
135 ﾁｰｽﾞ禁	196 梨禁	362 軸3cmｻﾐ	758 ｻﾗﾐﾆ卵焼付	133 ｷｳｲ禁
136 ﾏﾖﾈｰｽﾞ生卵禁	198 肉類禁ｴｷ可	383 ×昼つぶせる	759 ｻﾗﾐﾆ卵焼禁付	135 ﾁｰｽﾞ禁
137 くるみ禁	201 ｵﾚﾝｼﾞ禁	390 おやつ常食	760 ﾒｰｽ豚料理付	136 ﾏﾖﾈｰｽﾞ生卵禁
138 いか禁	202 きけ禁	391 おやつ軟菜食	761 ﾒｰｽ魚料付	137 くるみ禁
139 たこ禁	203 いくら禁	392 ×タつぶせる	762 ﾒｰｽ豚料付	138 いか禁
140 魚卵禁	204 あわび禁	393 おやつ軟全通	891 ﾐﾙｸ食禁	139 たこ禁
141 海藻禁	205 まつたけ禁	601 ×主食ﾍﾞｰｽﾄ	893 [illegible]	140 魚卵禁
142 ﾄﾏﾄ禁	206 すいか禁	603 ×主食ｱﾌﾟﾘ	999 ﾃﾞｰﾀﾍﾞｰｽ	141 海藻禁
143 じゃが芋禁	207 さくらんぼ禁	604 ﾍﾟｰｽﾄ形態	14 噛ざみグループ	142 ﾄﾏﾄ禁
144 きゅうり禁	209 ﾋﾟｰﾅｯﾂ禁	605 ｻﾞﾐﾆ形態	601 ×主食ﾍﾞｰｽﾄ	143 じゃが芋禁
145 しそ・梅禁	209 ｱｰﾓﾝﾄﾞ禁	606 1mmｻﾐ	603 ×主食ｱﾌﾟﾘ	144 きゅうり禁
146 なす禁	210 ｵﾚﾝｼﾞﾌﾟﾙ禁	607 10mmｻﾐ	604 ﾍﾟｰｽﾄ形態	145 しそ・梅禁
147 たけのこ禁	211 Ca高い食食禁	612 副食1.2	605 ｻﾞﾐﾆ形態	146 なす禁
148 よもぎ禁	212 ぶどう禁	614 軸一食込み軸	606 1mmｻﾐ	147 たけのこ禁
149 うなぎ禁	213 柿禁	615 ×ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ刻	607 10mmｻﾐ	148 よもぎ禁
150 乳禁ｺﾝﾌﾘ可	214 さといも禁	617 軸は刻まない	617 軸は刻まない	149 うなぎ禁
154 米禁調味料可	215 ﾏｶﾛﾆﾏｶﾛﾌﾝ禁	620 肉のみ10mm刻	620 肉のみ10mm刻	150 乳禁ｺﾝﾌﾘ可
155 小麦禁調味可	216 ﾋﾞﾀﾐﾝ禁	621 副食ﾍﾟｰｽﾄ	15 ﾐｷｻｰグループ	154 米禁調味料可
157 豆禁調味料可	225 おやつAｾｯﾄ	625 ×主・副食ﾍﾞｰｽ	601 ﾒ主食ﾍﾟｰｽﾄ	155 小麦禁調味可
158 大豆禁蛋白可	226 おやつBｾｯﾄ	626 副食ﾍﾞｰｽ	604 ﾍﾟｰｽﾄ形態	157 豆禁調味料可

Ⅲきざみ対応

1 当該ニュートリメイトコメント一覧

（Ⅱコメント分類一覧出力手順を参照の上、最新のコメント分類一覧を確認）

コード	コメント名称
606	1mmｷｻﾞﾐ
302	5mmｻﾞﾐ
607	10mmｷｻﾞﾐ
620	肉のみ10mm刻

2 ルール

料理名	1mmｷｻﾞﾐ	5mmｻﾞﾐ	10mmｷｻﾞﾐ	肉のみ10mm刻
かつ丼	低残渣食を参考にし、親子丼（海苔無し）に変更（年齢相当量に考慮）			
かつの卵とじ	低残渣食を参考にし、親子煮に変更			
天丼	主食＋全粥食の主菜に変更			－
変わりご飯	米飯＋主菜	変更しない		
こいのぼりオムライス	米飯＋主菜	変更しない		
わかめごはん	ゆかりご飯に変更	変更しない		－
照焼ハンバーグサンド	ロールパン（年齢相当量）＋ジャム類＋おにぎり献立の主菜			
ピザトースト	食パン（年齢相当量）＋ジャム類＋おにぎり献立の主菜		変更しない	－
納豆	ひきわり納豆		変更しない	－
納豆（離乳食）	他主菜	変更しない		－
揚げ物	全粥食に合わせて変更 ※フライ禁は全て変更	全粥食に合わせて変更 ※揚げ煮・唐揚げ・竜田揚げ・チキン南蛮・酢豚・厚揚げ・油揚げ・揚げなす・油淋鶏は変更しない		
ささみフライ	全粥食に合わせて変更			
卵サラダ	全粥・五分粥・低残渣食を参考	変更しない		
チーズと野菜の彩りサラダ	全粥・五分粥・低残渣食を参考	変更しない		－
大豆の五目煮	全粥・五分粥・低残渣食を参考	変更しない		－
生野菜サラダ関連	全粥食に合わせて変更		変更しない	－
レーズンパン	ロールパン（年齢相当量）		変更しない	－
レーズン（料理含有の場合）	変更しない			－
りんご	りんごのコンポートorすりおろしりんご		変更しない	－
りんご（料理含有の場合）	変更しない			－
バナナ	おろしバナナ	変更しない		－
パイナップル	他果物	変更しない		－
フルーツポンチ	他果物		変更しない	－
フルーツヨーグルト	ヨーグルト		変更しない	－
みかん	他果物			－
すいか	他果物			－
梨	他果物or梨のコンポート		変更しない	－
いちご	提供可(おやつに使用されている場合は他のおやつに変更)			
キウイ	キウイリンゴ	変更しない		－
オレンジ	みかん缶	変更しない		－
プラム	他果物			－
柿	変更しない			－
焼きのり・味付のり	のり佃煮			－
のりおにぎり	塩おにぎりorふりかけおにぎり			－
プロセスチーズ	ヨーグルト			－
固形のおやつ	ゼリー・ムース・プリン・ババロア・水ようかん			－
駄菓子	ゼリー・ムース・プリン・ババロア・水ようかん			－
アーモンドフィッシュ	代替なし			－
ひなあられ	果物	変更しない		－

2 ルール

料理名	1mmｷｻﾞﾐ	5mmｻﾞﾐ	10mmｷｻﾞﾐ	肉のみ10mm刻
焼きトウモロコシ	代替なし			－
さくらゼリー（5㎜角のもの入っているため）	他ゼリー・ムース・プリン・ババロア・水ようかん	変更しない		－

Ⅳペースト対応

1 主食選択

主食名称
ペースト

2 ニュートリメイトコメント一覧

（Ⅱコメント分類一覧出力手順を参照の上、最新のコメント分類一覧を確認）

コード	コメント名称	オーダ可能食種
621	副食ペースト状	離乳食・食物アレルギー対応食・P食
604	ペースト形態	ケトン食※

※標準献立が軟食対応のため、当該コメントに対して個人献立再作成不要

3 ルール

料理名	主食「ペースト」選択	副食ペースト状	ペースト形態
麺類	めんつゆを除き、主食＋主菜に変更		修正不要　※提供していないものがあるため
汁物	変更しない	具無しの汁物（五分粥食参考）	
納豆、ひきわり納豆、すりとろろ	変更しない	主食＋全粥食の主菜に変更	
揚げ物	変更しない	全粥食に合わせて変更	
生野菜サラダ	変更しない	全粥食に合わせて変更	
バナナ	変更しない	おろしバナナ	
キウイ	変更しない	キウイリンゴ	
パイナップル、梨、みかん	変更しない	他果物 ※オレンジ、はっさく、メロン、缶詰は提供可	
りんご	変更しない	リンゴのコンポート、すりおろしりんごに変更	
焼きのり、味付のり、ふりかけ	変更しない	たいみそ、うめびしお、のり佃煮に変更	
プロセスチーズ	変更しない	ヨーグルト	
固形のおやつ	変更しない	ゼリー・ムース・プリン・ババロア・水ようかん	
添え野菜	変更しない	除く	
離乳食の味付粥	変更しない	全粥＋副食に変更する	

Ⅴ主食変更

1 嗜好主食

パン		
うどん（温・冷）	そば（温・冷）	そうめん（温・冷）
常飯	軟飯	全粥

2 一時的な禁忌および指示

（Ⅱコメント分類一覧出力手順を参照の上、最新のコメント分類一覧を確認）

ニュートリメイトコード	コメント名称	
176	主食パン禁	
177	主食麺禁	
178	かわりご飯禁	※かわりご飯禁に丼物禁含む
179	丼物禁	

3 ルール

①嗜好主食：パン　※食パンの提供

（1）３食パン指定の場合

・朝食はパン献立（自動変換）、昼食・夕食は食パン＋低カロリージャム

（2）1日の中で２食以上がパン指定の場合

・昼食はパン＋朝食のパン献立のジャム

・夕食はパン＋低カロリージャム

（3）主食＋副食が複合した献立・パンと合わない料理について

・昼・夕は手動で献立修正する。

・塩焼きと煮魚は別メニューへ変更するが、味噌煮とスープ煮は提供可とする。醤油味は提供不可とする。

（4）汁物について

・みそ汁・清まし汁は、スープに変更する。お茶で代用する場合は、汁物の料理位置にお茶を入力する。

②嗜好主食：うどん（温・冷）・そうめん（温・冷）・そば（温・冷）

（1）めんつゆ（補助名「名称のみ」）を付加する。

（2）おにぎり献立等を参考に、主菜を付加する。

（3）標準献立が同じ種類の麺の場合は変更しない

例）温うどん指定で、標準献立が「カレーうどん」の場合は変更せず、「カレーうどん」提供

（4）一時的な禁忌および指示「麺献立どおり」選択の場合は、変更しない

例）温うどん指定で、標準献立が「醤油ラーメン」の場合、変更せず「醤油ラーメン」提供

（5）標準献立がスパゲッティやラーメンの場合は、全粥食のうどんを参考にする（麺量は年齢相当量）

（6）納豆はおにぎり献立を参考にする

例）麺類＋めんつゆ＋おにぎり献立の主菜

（7）主菜、副菜が付いているか確認する。小付けがある場合はそのまま、あえて付加する必要なし。

（8）汁物とご飯のお供（のり佃煮・たいみそ・うめびしお・ふりかけ・味付のり等）はそのまま提供する

③嗜好主食：常飯・軟飯・全粥（パン禁・麺禁ではない場合、パン・麺献立はそのまま）

標準献立	常食で「軟飯」指定の場合
変わりご飯	軟菜食の変わりご飯を参考に変更 （年齢相当量） （かつ丼→親子丼（軟）に変更 ※軟飯指定+「きざみ」の場合も同様）
ピザトースト	おにぎり献立の主菜(+添)を用いる
納豆	提供可
味付のり	のり佃煮に変更

※軟菜食で「常飯」指定の場合：主菜は軟菜きざみとろみ食から用いる

④一時的な禁忌および指示について（Ⅱコメント分類一覧出力手順を参照の上、最新のコメント分類一覧を確認）

	主食パン禁	主食麺禁	かわりご飯禁・丼物禁
主菜	ピザトースト・照焼ハンバーグサンド等の主食＋副食の複合料理の場合はおにぎり献立を参考にする	おにぎり献立を参考にする	おにぎり献立を参考にする
副菜	上記同様	上記同様	上記同様
お茶	－	付いていない場合は付加する	－

④一時的な禁忌および指示について（Ⅱコメント分類一覧出力手順を参照の上、最新のコメント分類一覧を確認）

	主食パン禁	主食麺禁	かわりご飯禁・丼物禁
ご飯のお供	朝食のみ付加する	－	－
ジャム類	自動削除される（禁食料理代替機能） 食札表記；「★・・・・・」	－	－
めんつゆ・スープ類	－	自動削除される（禁食料理代替機能） 食札表記；「★・・・・・」	－

VI主食のみ配膳対応

一時的禁忌コメント

電カル名称：主食のみ配膳

ニュートリ名称：~~主食のみ~~　→　主食のみ配膳（2025.04.25～名称変更）

- 主食のみを配膳すること（嗜好主食含む）
- 主にオーダがある食種：全粥食、5分粥食、低脂肪食、低残渣食、低残渣5分食など
- 献立通りの主食をオーダしている場合はその主食を提供すること
  また、嗜好主食をオーダしている場合はその主食を提供すること
  対応例

料理名	主食献立通り			嗜好主食		
	常飯	全粥	5分粥	全粥	温うどん	冷うどん
親子丼	常飯	－	－	全粥	温うどん	冷うどん
オムライス	常飯	－	－	全粥	温うどん	冷うどん
スパゲティボロネーゼ	常飯	－	－	全粥	温うどん	冷うどん
焼きうどん	常飯	全粥	－	全粥	温うどん	冷うどん
とろろうどん	常飯	全粥	5分粥	全粥	温うどん	冷うどん
とろろそうめん	－	－	5分粥	全粥	温うどん	冷うどん
食パン	常飯	全粥	5分粥	全粥	温うどん	冷うどん
ロールパン	常飯	全粥	5分粥	全粥	温うどん	冷うどん

Ⅵその他

1 離乳食について

納豆を変更するときは、離乳食に相応しい量で変更する

納豆を豆腐料理（全粥食）に変更するときは、離乳食用のコードを選択する

2 軟菜食で「ふりかけ付き」の場合：パウダータイプのふりかけを付ける

3 待ち食：「パン禁」の場合は塩おにぎり（年齢相当量）＋バナナ＋普通牛乳

4 免疫低下食について

（1）調味料：分包のものを使用する、または、開封済みのものは加熱調理にて使用する

（2）「果物付き」：血液腫瘍科A食は生果物提供可（缶詰は学童食以上の量を付加）

血液腫瘍科B食はアクアクッカーにてAQG処理可能のものも提供可

（3）待ち食：血液腫瘍科B食はバナナ→果物缶やコンポートへ変更（血液腫瘍科A食は変更しない）

（4）一時的な禁忌および指示「血A食」の場合（Ⅱコメント分類一覧出力手順を参照の上、最新のコメント分類一覧を確認）

・はちみつ提供不可

・調味料は分包のものを使用する、または、開封済みのものは加熱調理にて使用する

（お浸しの割り醤油は加熱しているため変更しない）

7 おやつについて

拓桃のおやつ：15時に「牛乳＋おやつ」を提供

（場合によっては「牛乳＋固形のおやつ＋ジョア」になることもある）

8 カリウム制限（コメント選択）（Ⅱコメント分類一覧出力手順を参照の上、最新のコメント分類一覧を確認）

生野菜、生果物を他の料理に変更する

例）生野菜→加熱料理へ、生果物→コンポートまたは果物缶詰へ

9 15時食パン付・20時食パン付の修正内容

料理名	料理コード
食パン1枚	A8126
ジャム　イチゴ	Z3015
ジャム　ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ	Z3044

Ⅶ食物禁忌による代替料理の参照先食種

1 代替料理の参照先食種一覧

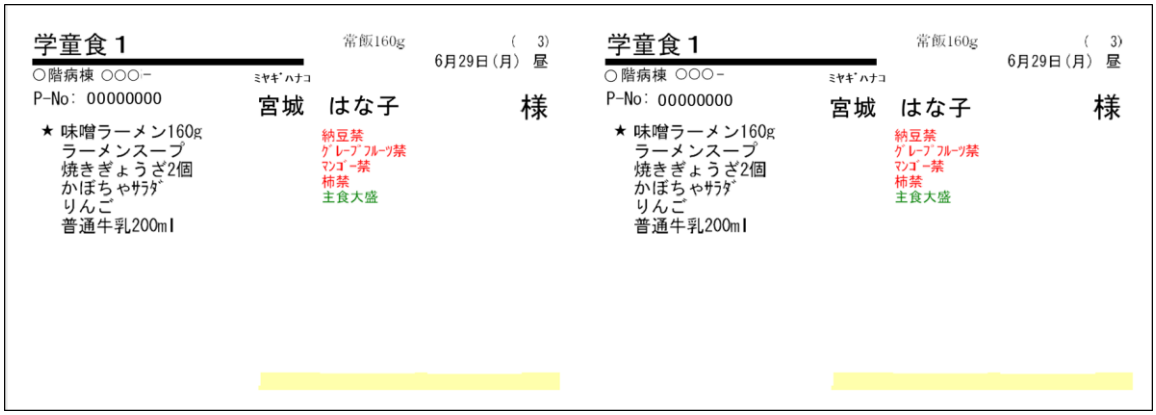
参照先食種（ニュートリメイト）	食種CD	電子カルテからのオーダ可否	献立設定	
			食事	おやつ
アレルギー対応食離乳初期	839	×	○	×
アレルギー対応食離乳中期	840	○	○	×
アレルギー対応食離乳後期	841	○	○	×
アレルギー対応食幼児	842	○	○	○
アレルギー対応食学童	843	○	○	○
アレルギー対応食青年	844	○	○	○
アレルギー対応食軟菜食幼児	850	×	○	○
アレルギー対応食軟菜食学童	851	×	○	○
アレルギー対応食軟菜食青年	852	×	○	○
アレ対キザ･ムース･ペースト食幼児	853	×	○	○
アレ対キザ･ムース･ペースト食学・青	854	×	○	○
アレルギー対応食低残渣幼児	856	×	○	○
アレルギー対応食低残渣学童	857	×	○	○

2 各オーダ食種における代替料理の参照先食種一覧

区分		オーダ食種名	→	代替料理の参照先食種
一般食	常食	幼児食１、拓桃　幼児食1		アレルギー対応食幼児
		幼児食２、拓桃　幼児食2		
		学童食１、拓桃　学童食1		アレルギー対応食学童
		学童食２、拓桃　学童食2		
		青年食１、拓桃　青年食1		アレルギー対応食青年
		青年食２、拓桃　青年食2		
		成人食１、拓桃　成人食1		
		成人食２、拓桃　成人食2		
	妊産婦食	妊産婦食１		アレルギー対応食低残渣青年
		妊産婦食２		アレルギー対応食青年より
		妊産婦粥食		アレルギー対応食軟菜食幼児
		妊娠糖尿病食		アレルギー対応食軟菜食学童
	軟食（嚥下調整食）	軟菜食　幼児		アレルギー対応食軟菜食青年
		軟菜食　学童		アレ対キザ･ムース･ペースト食幼児
		軟菜食　青年		アレ対キザ･ムース･ペースト食学･青
		軟菜きざみとろみ食　幼児		アレ対キザ･ムース･ペースト食幼児
		軟菜きざみとろみ食　学童		アレ対キザ･ムース･ペースト食学･青
		軟菜きざみとろみ食　青年		アレ対キザ･ムース･ペースト食幼児
		ムース食　幼児		アレ対キザ･ムース･ペースト食学･青
		ムース食　学童		
		ムース食　青年		
		ペースト食　幼児		
		ペースト食　学童		
		ペースト食　青年		

区分		オーダ食種名	→	代替料理の参照先食種
一般食	粥食、流動食	全粥食　幼児		アレルギー対応食低残渣幼児
		全粥食　学童		アレルギー対応食低残渣学童
		全粥食　青年		アレルギー対応食低残渣学童
		5分粥食　幼児		アレルギー対応食低残渣幼児
		5分粥食　学童		アレルギー対応食低残渣学童
		5分粥食　青年		アレルギー対応食低残渣学童
		流動食		（個別に対応）
	離乳期食	離乳食　お試し期		（個別に対応）
		離乳食　初期		アレルギー対応食離乳初期
		離乳食　中期		アレルギー対応食離乳中期
		離乳食　後期		アレルギー対応食離乳後期
治療食	エネルギーバランス食	妊娠糖尿病食（妊産婦食に記述）		アレルギー対応食青年より栄養価を確認の上入替
		エネルギーバランス食1400		アレルギー対応食学童・青年より栄養価を確認の上入替
		エネルギーバランス食1600		
		エネルギーバランス食1800		
		エネルギーバランス食2000		
		エネルギーバランス食2200		
	脂質コントロール食	低脂肪食幼児10g		アレルギー対応食低残渣幼児より栄養価を確認の上入替
		低脂肪食幼児20g		
		低脂肪食学童10g		アレルギー対応食低残渣学童より栄養価を確認の上入替
		低脂肪食学童20g		
		低脂肪食学童30g		
	たんぱく質・塩分コントロール食	低蛋白質食幼児20g		アレルギー対応食幼児・学童・青年のいずれかより栄養価を確認の上入替
		低蛋白質食学童30g		
		低蛋白質食青年40g		
		低塩食幼児1.5g		アレルギー対応食幼児より栄養価を確認の上入替
		低塩食幼児2.0g		
		低塩食学童2.5g		アレルギー対応食学童より栄養価を確認の上入替
		低塩食学童3.0g		
		低塩食青年5.0g		アレルギー対応食青年より栄養価を確認の上入替
	易消化食	低残渣流動食		（個別に対応）
		低残渣5分粥食幼児		アレルギー対応食低残渣幼児より栄養価・食材を確認の上入替
		低残渣5分粥食学童		アレルギー対応食低残渣学童より栄養価・食材を確認の上入替
		低残渣5分粥食青年		アレルギー対応食低残渣青年より栄養価・食材を確認の上入替
		低残渣食幼児		アレルギー対応食低残渣幼児
		低残渣食学童		アレルギー対応食低残渣学童
		低残渣食青年		アレルギー対応食低残渣学童

区分		オーダ食種名	→	代替料理の参照先食種
特殊疾患食	免疫低下食	血液A食幼児		アレルギー対応食幼児より食材を確認の上入替
		血液A食学童		アレルギー対応食学童より食材を確認の上入替
		血液A食青年		アレルギー対応食青年より食材を確認の上入替
		血液B食幼児		アレルギー対応食幼児より食材を確認の上入替
		血液B食学童		アレルギー対応食学童より食材を確認の上入替
		血液B食青年		アレルギー対応食青年より食材を確認の上入替
	銅	低銅食幼児		アレルギー対応食幼児より食材を確認の上入替
		低銅食学童		アレルギー対応食学童より食材を確認の上入替
	他	ケトン食1000		（個別に対応）
		ケトン食1300		（個別に対応）
その他	食物アレルギー	アレルギー対応食離乳中期		（個別に対応）
		アレルギー対応食離乳後期		（個別に対応）
		アレルギー対応食幼児		（個別に対応）
		アレルギー対応食学童		（個別に対応）
		アレルギー対応食青年		（個別に対応）
	検査、食待ち食	食物負荷試験食		ー
		術前食(常食)		（個別に対応）
		術前食（パン食）		（個別に対応）
		術前食（粥食）		（個別に対応）
		早朝術前食（常食）		（個別に対応）
		早朝術前食（粥食）		（個別に対応）
		低残渣検査幼児食		（個別に対応）
		低残渣検査学童食		（個別に対応）
		低残渣検査青年食		（個別に対応）
		待ち食		（個別に対応）
	セット食	口蓋形成術後食		（個別に対応）
		顎裂部骨移植術後食		（個別に対応）



学童食１　常飯160g　（　3）
6月29日（月）　昼
○階病棟　○○○－
ﾐﾔｷﾞﾊﾅｺ
P-No：00000000
宮城　はな子　様
★味噌ラーメン160g
ラーメンスープ
焼きぎょうざ2個
かぼちゃｻﾗﾀﾞ
りんご
普通牛乳200ml
納豆禁
ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁
ﾏﾝｺﾞｰ禁
柿禁
主食大盛

学童食１　常飯160g　（　3）
6月29日（月）　昼
○階病棟　○○○－
ﾐﾔｷﾞﾊﾅｺ
P-No：00000000
宮城　はな子　様
★味噌ラーメン160g
ラーメンスープ
焼きぎょうざ2個
かぼちゃｻﾗﾀﾞ
りんご
普通牛乳200ml
納豆禁
ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁
ﾏﾝｺﾞｰ禁
柿禁
主食大盛

調理作業表

2026年6月30日(火)　12時

@@@@6 - 0空食器一式　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

幼児食1　1) 離乳食後期　1)

---合　計---(　2)
※(　1) 5mmｷｻﾞﾐ
※(　1) 10mmｷｻﾞﾐ　麺1cmｷｻﾞﾐ

@@@@7 - 0訓練食器使用　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

軟菜食 学童　2) 拓桃 幼児食2　2) 拓桃 学童食1　1)
拓桃 青年食1　2)
---合　計---(　7)
※(　1) 一般芋料理付 10mmｷｻﾞﾐ　汁茶ﾄﾛﾐなし 訓練食器
※(　1) 10mmｷｻﾞﾐ　麺1cmｷｻﾞﾐ　汁茶ﾄﾛﾐあり 訓練食器
※(　1) 麺3cmｷｻﾞﾐ　訓練食器
※(　4) 訓練食器

A0003 - 0常飯70g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

幼児食1　4)

---合　計---(　4)
※(　1) 10mmｷｻﾞﾐ
※(　1) 10mmｷｻﾞﾐ　麺1cmｷｻﾞﾐ

めし.精白米)502514	70.00	280.00	0.01袋

A0006 - 0常飯100g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

幼児食2　5) 拓桃 幼児食2　3) 血液A食 幼児　1)

---合　計---(　9)
※(　2) 訓練食器

めし.精白米)502514	100.00	900.00	0.02袋

A0007 - 0常飯110g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

学童食1　2) 拓桃 学童食1　9) 低塩食 幼児2g　1)

---合　計---(　12)
※(　1) 訓練食器

めし.精白米)502514	110.00	1320.00	0.03袋

A0011 - 0常飯150g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

学童食2　2) 成人食2　1) 拓桃 学童食2　4)
拓桃 成人食2　1) 低残渣食 学童　2) 血液A食 青年　1)
---合　計---(　11)

めし.精白米)502514	150.00	1650.00	0.03袋

A0013 - 0常飯170g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

拓桃 青年食1　1)

---合　計---(　1)
※(　1) 麺3cmｷｻﾞﾐ　訓練食器

めし.精白米)502514	170.00	170.00	0.00袋

A0014 - 0常飯180g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

青年食2　2) 妊産婦食2　3) 拓桃 青年食2　4)
低塩食 青年5g　1)
---合　計---(　10)

めし.精白米)502514	180.00	1800.00	0.04袋

A0016 - 0常飯200g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

成人食1　1) 妊産婦食1　3) 血液A食 青年　1)
保護者食(親子)　2) 検食　2)
---合　計---(　9)

めし.精白米)502514	200.00	1800.00	0.04袋

A0018 - 0常飯220g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

青年食1　1) 拓桃 青年食1　8)
---合　計---(　9)
※(　1) 訓練食器

めし.精白米)502514	220.00	1980.00	0.04袋

A2007 - 0全粥 100g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

軟菜食 学童　1) 離乳食後期　1)
---合　計---(　2)
※(　1) 1mmｷｻﾞﾐ　汁茶ﾄﾛﾐあり 主食1/2　おやつ常食
※(　1) 5mmｷｻﾞﾐ

全がゆ精白米)502514	100.00	200.00	0.00袋

A2012 - 0全粥 150g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

軟菜食 幼児　1)
---合　計---(　1)
※(　1) 5mmｷｻﾞﾐ　汁茶ﾄﾛﾐなし

全がゆ精白米)502514	150.00	150.00	0.00袋

A4006 - 05分粥 150g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

幼児食P-2　1)
---合　計---(　1)
※(　1) 副食ﾍﾟｰｽﾄ

五分加精白米	150.00	150.00	0.00袋

A8126 - 0食ﾊﾟﾝ1枚 50g　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

血液A食 幼児　2)
---合　計---(　2)
※(　1) 10mmｷｻﾞﾐ　麺1cmｷｻﾞﾐ

食ﾊﾟﾝ50g)503187	50.00	100.00	0.25袋

D2517 - 0清汁 離乳　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

離乳食中期　1) 離乳食後期　2)
---合　計---(　3)
※(　1) 5mmｷｻﾞﾐ
※(　2) 副食ﾍﾟｰｽﾄ

水	100.00		300.00	300.00g
だし昆布500g)130106	1.00		3.00	0.01袋
食塩)130509	0.30		0.90	0.00袋
濃口醤油)140502	1.00		3.00	0.00本

H6910 - 0豆腐のすり流し 離乳初期h　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

①加熱した絹ごし豆腐をすり鉢で滑らかになるまでつぶして、小鍋に入れ火にかける。
②①をだし汁でのばす。
③片栗粉を加えてとろみをつける。

離乳食初期　1)
---合　計---(　1)
※(　1) 副食ﾍﾟｰｽﾄ

絹ごし豆腐400g)530	20.00		20.00	0.05丁
だし昆布500g)130106	0.10	だし汁用	0.10	0.00袋
水	10.00	だし汁用	10.00	10.00g
片栗粉業務用)130541	0.20		0.20	0.00袋

K0589 - 0ﾏｯｼｭﾎﾟﾃﾄ 20g 離乳　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

①ｼﾞｬｶﾞｲﾓは加熱し柔らかくし、なめらかにつぶす。
②砂糖を加え混ぜる。

離乳食後期　3)
---合　計---(　3)
※(　2) 5mmｷｻﾞﾐ
※(　1) 副食ﾍﾟｰｽﾄ

ﾏｯｼｭﾄﾞﾎﾟﾃﾄ(ﾎｰﾙ)(1kg)1	20.00		60.00	0.06袋
上白糖)130508	0.80		2.40	0.00袋

K4641 - 0春雨ｿﾃｰ ﾆﾝ･ｺﾏ減塩　(一般食)　(0.0) 06/30-12時

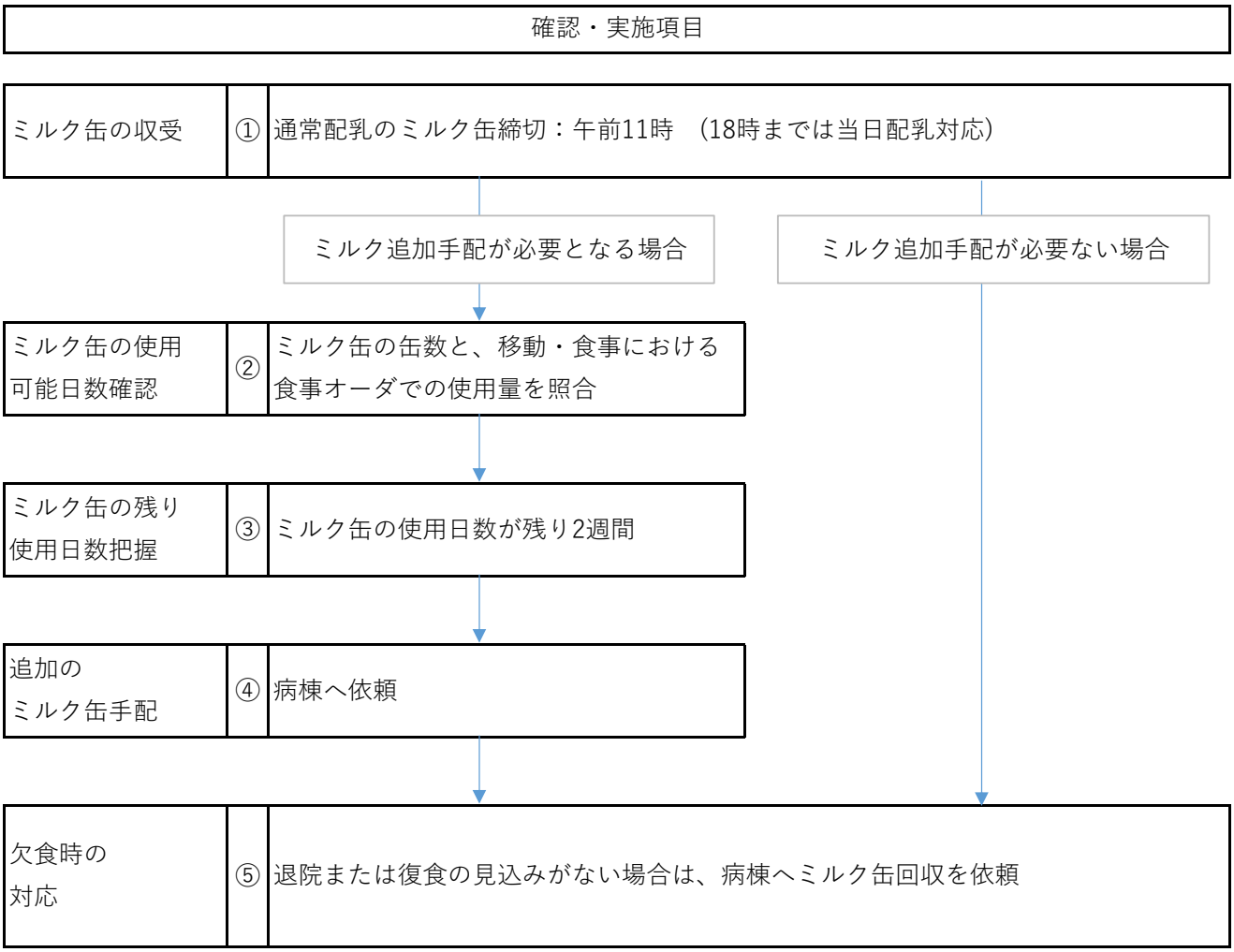
1.春雨は沸騰したお湯に入れ10分位茹で、透明になったら10cm間隔で切っていく。2.鍋に油を入れニンジンから炒め最後に春雨を入れ塩、醤油で味付けをする。

低塩食 青年5g　1)
---合　計---(　1)

乾)春雨5cmｶｯﾄ(500g)	15.00		15.00	0.03袋
ﾆﾝｼﾞﾝ) 550602	10.00	千切り3mm	10.00	0.01Kg
こまつな)552180	15.00		15.00	0.10束
玉ねぎ)550329	20.00	千切り3mm	20.00	0.02Kg
ごま油入り調合油135	2.00		2.00	0.00本
食塩)130509	0.20		0.20	0.00袋
こしょう(白)140003	0.10		0.10	0.00袋

別紙4

非売品のミルク種　収受～返却の流れについて



＜特殊ミルク（非売品）を使用した配乳について＞

・本来、特殊ミルクは対象患者を特定して供給している。
　原則は本人の特殊ミルクを使用して調乳を行うことになっているため、余剰の保管はない。

ミルク調整手順

【調乳作業】

①ミルク計量

↓

②ミルクに調乳水を加える

↓

③泡立て器で撹拌

↓

④ビーカに漏斗・ガーゼをセットし漉す

↓

【分注作業】

①一人分の哺乳瓶を準備

↓

②ミルクを計量し※1哺乳瓶に分注する

※1：ミルク量計量方法

(1)100ml以下(100ml哺乳瓶使用)の場合

①シリンジ先端をミルクに付け、空気を抜く

②シリンジ※2で計量しオーダ量と照合の上哺乳瓶へ移す

※2：30ml・50mlのシリンジを適宜使用

100mlシリンジは誤差が大きいため使用不可

(2)100mlを超える場合(200ml哺乳瓶使用)の場合

哺乳瓶の目盛で計量し提供

(最終調整にはシリンジその他、使用しやすい器具を使用)

↓

③哺乳瓶に蓋をし、ラベル貼付、ラックへ置く

↓

④至適温度検温のためのダミー作成

↓

【殺菌作業・冷却作業・配乳作業】

加温殺菌作業※3

↓

※3：至適温度検温のためのﾀﾞﾐｰを入れる

冷却作業

↓

配乳作業

別紙 7

配膳業務の運用について

2026/ 9/ 8　栄養委員会改訂

~~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・下膳時間等について

「表 1 温冷配膳車温度管理時間」及び「表 2 配膳・下膳時間等一覧」に規定の時間に行う。

表 1　温冷配膳車温度管理時間

区分	冷蔵（10℃以下）			温蔵（65℃以上）				配膳		
作業	オン	盛付開始（可）	入込開始	オン	盛付開始（可）	入込開始	オフ（10分前）	出発時間	開始時間	完了時間
朝食	05:00	05:30	05:35	05:00	05:25	05:30	07:00	07:10	07:15	07:30
昼食	08:30	09:00	09:05	09:25	09:55	10:00	本館 11:40 拓桃館 11:45	本館 11：50 拓桃館 拓3階、11:55 拓2階、12:00	本館 11：55 拓桃館 拓3階、12:00 拓2階、12:05	本館 12:15 拓桃館 12:20
夕食	14:00	14:30	14:35	15:30	15:55	16:00	17:25	17:35	17:40	18:00

表 2　配膳・下膳時間等一覧

食事区分		配膳時間		下膳時間	
		本館	拓桃館	本館	拓桃館
朝食	開始時間	07:15		08:35	08:30
	完了時間	07:30	07:30		
	配膳車回収時間	07:45	07:35		
午前おやつ		10:00	—	13:20	—
昼食	開始時間	11:55	拓桃館3階 12:00 拓桃館2階 12:05	13:20	13:15
	完了時間	12:15	12:20		
	配膳車回収時間	12:30	拓桃館2階12:40 拓桃館3階12:30		
午後おやつ		15:00	15:00	18:50	19:00
夕食	開始時間	17:40		18:50	19:00
	完了時間	18:00	18:00		
	配膳車回収時間	18:15	拓桃館2階18:15 拓桃館3階18:00		
夜食	開始時間	19:00	—	翌日8:30	—
	患者への提供時間	20:00			
粉乳食※		13:00	13:00	09:00	09:00
				13:25	13:25
				17:10	17:10

3　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。

4　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，「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「配膳表」に配膳遅延患者に〇や×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，「表 2　配膳・下膳時間等一覧」に規定された時間に配膳車を回収する。なお、回収時間に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，「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「配膳表」に配膳遅延患者に〇や×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。

5　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。
附則
本運用は、2027 年 9 月 8 日から施行する。

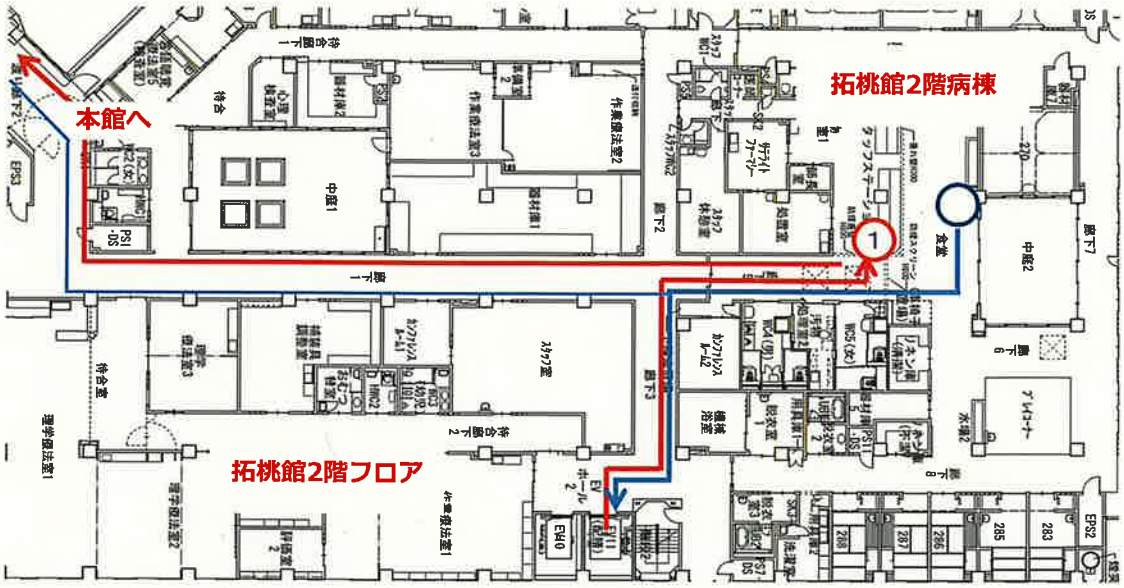
調乳、配乳・下膳ルート

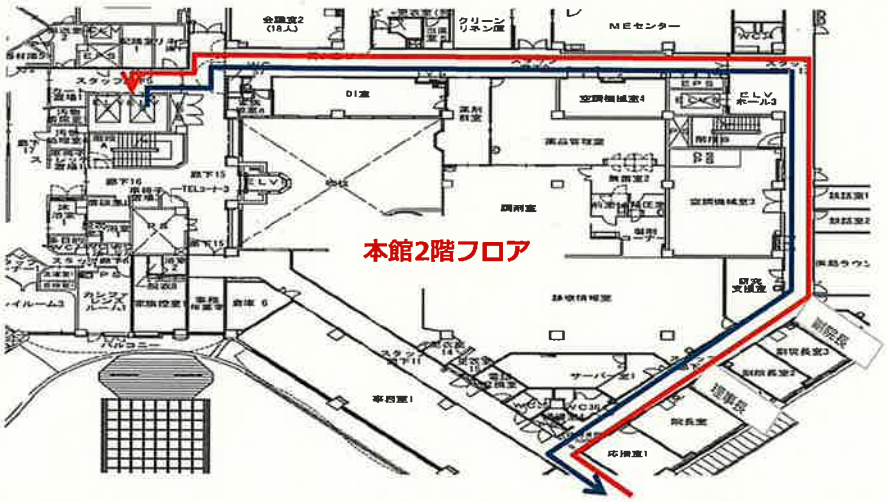
配乳順番；拓桃館2階病棟→本館4階病棟→本館3階病棟→本館2階病棟

配乳ルート；→　下膳ルート；→

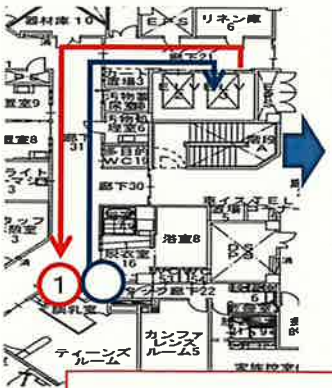
引き渡し場所；①　哺乳びん等回収場所；○

引き渡し場所(土・日曜日限定)；◎

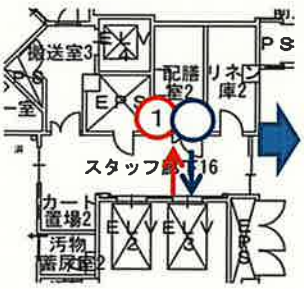




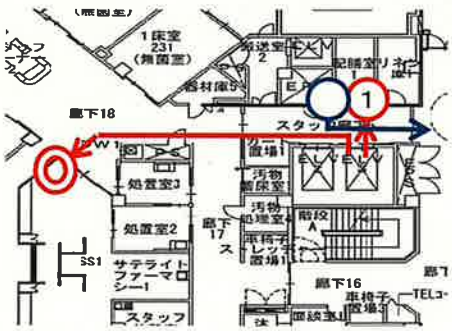
本館4階病棟



本館3階病棟



本館2階病棟



本館2・3・4階病棟の哺乳瓶等の回収場所について

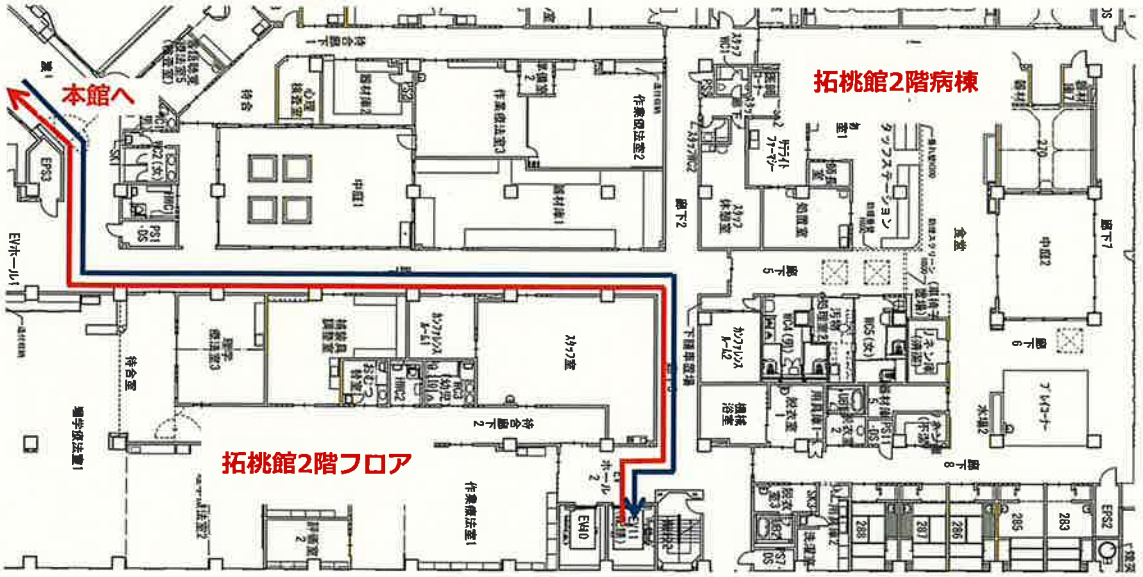
上記回収場所以外に、常設下膳棚(詳細は各病棟における配膳・下膳ルート参照のこと)より回収する。

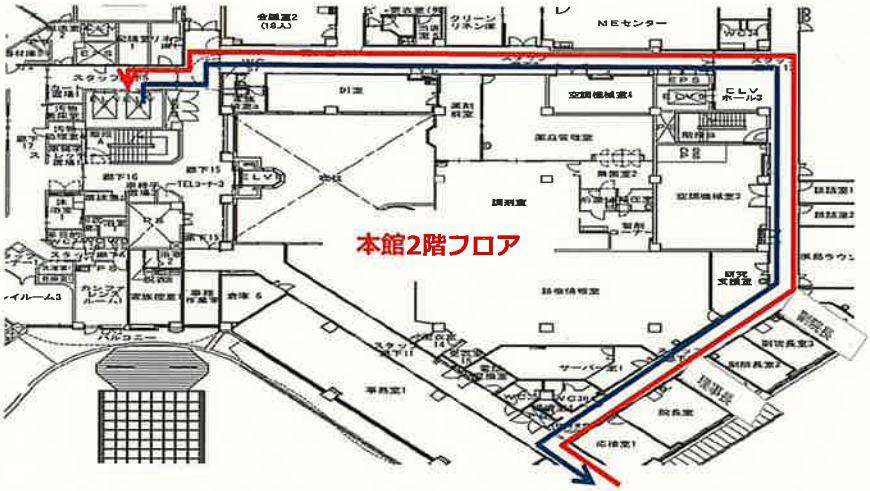
調乳、配乳・下膳ルート

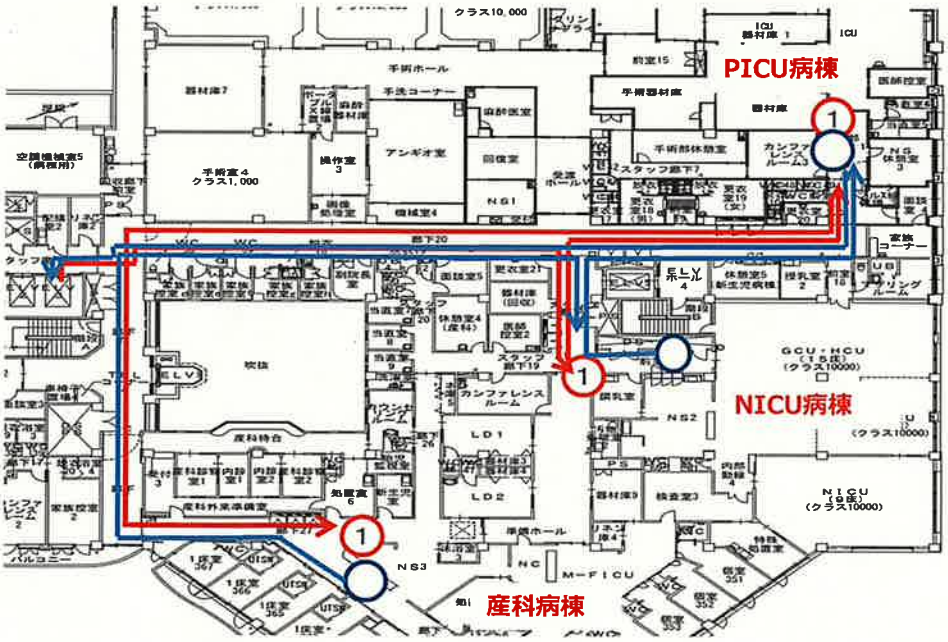
配乳順番(本館3階フロア)；NICU病棟→PICU病棟→産科病棟

配乳ルート；→　　下膳ルート；→

引き渡し場所；①　　哺乳びん回収場所；○



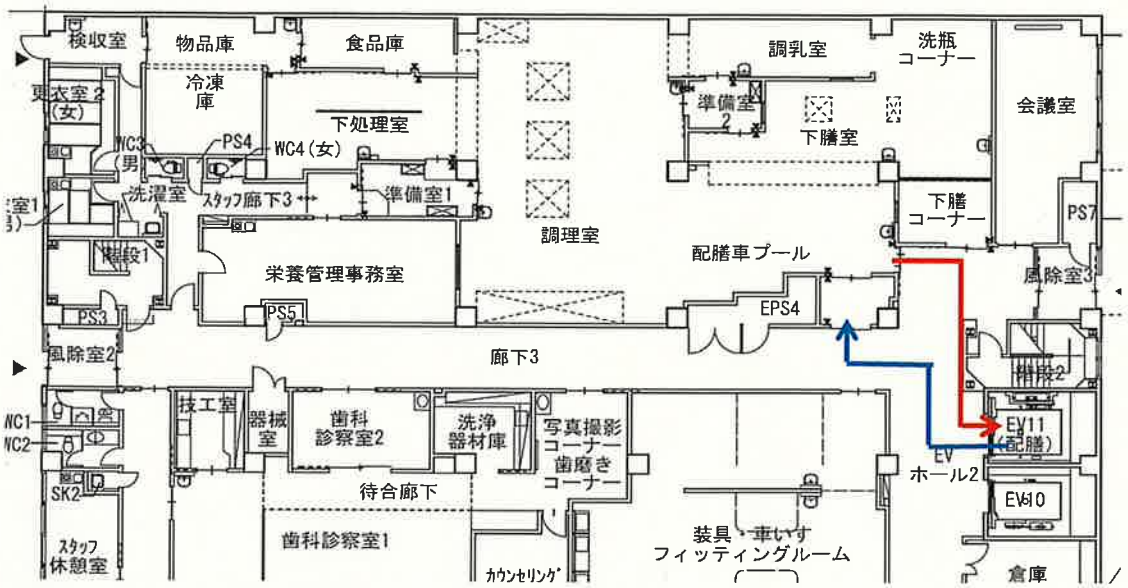


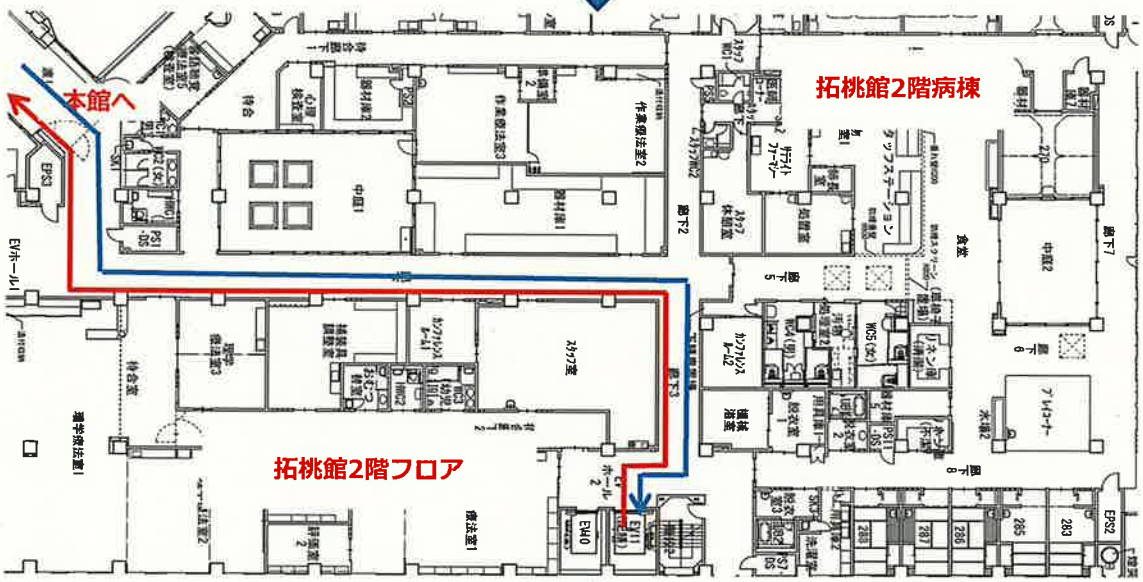


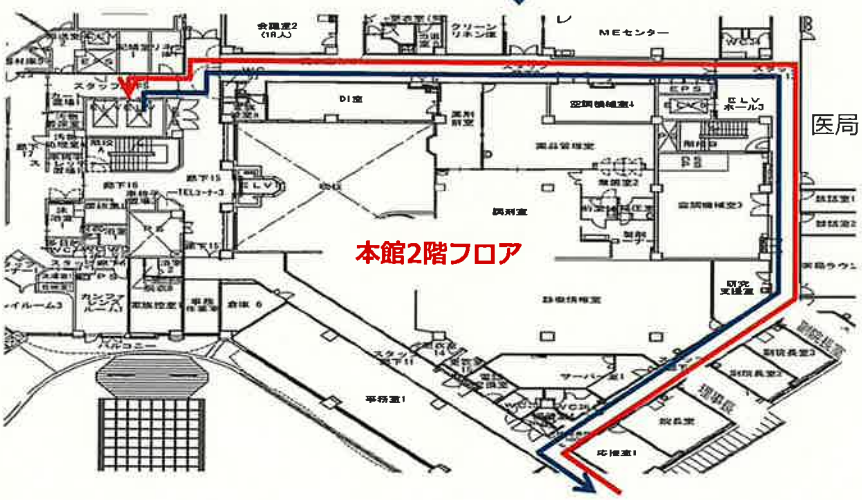
配膳、下膳ルート

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；→





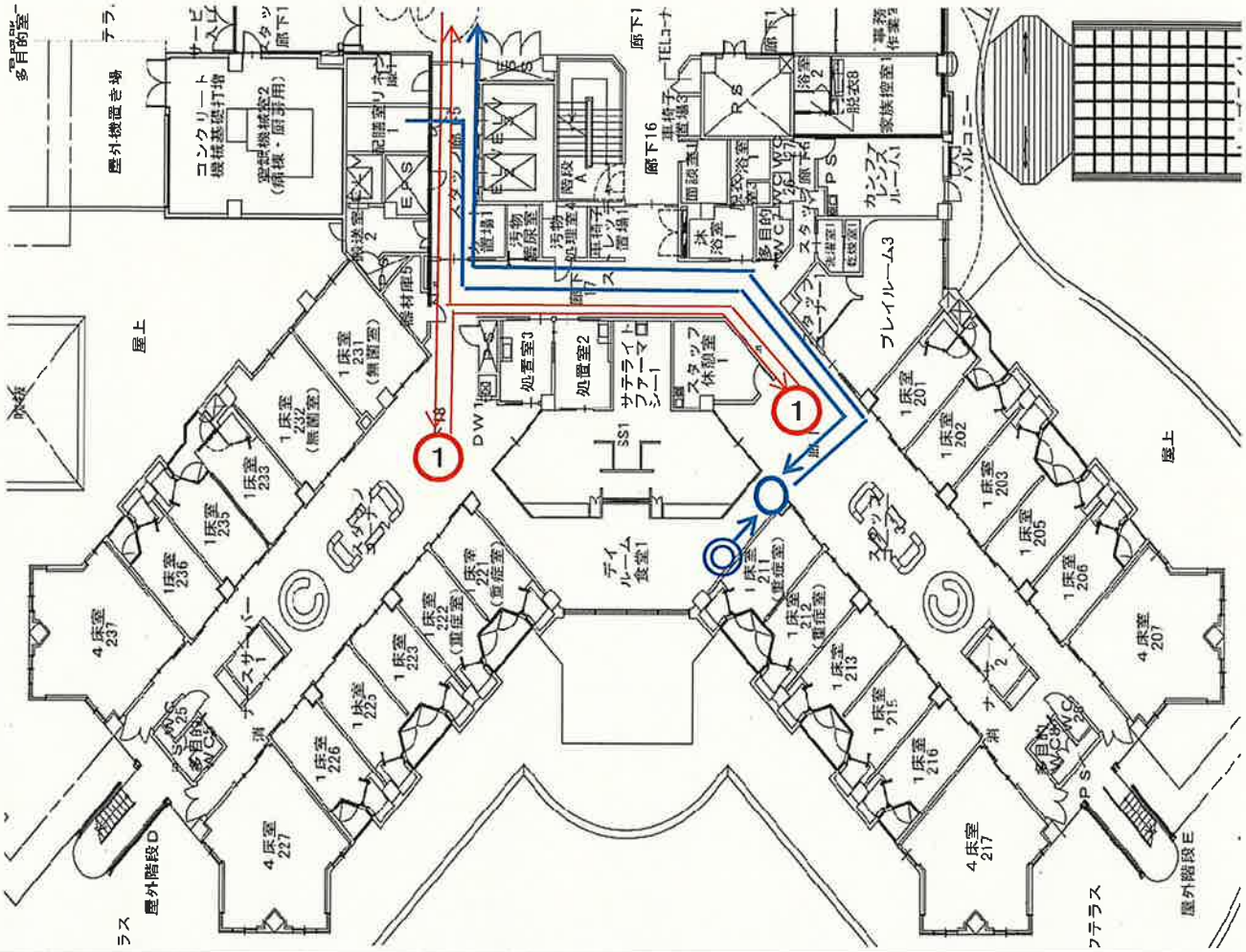


本館2階病棟、配膳・下膳ルート

配膳ルート；→　　下膳ルート；→

配膳車引継箇所；①

常設下膳棚；◎　　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を報告し、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。

下膳カートを設置する際は引き渡し場所に停車させること。

下膳方法

下膳カート※1は、毎食配膳後に所定の場所に設置し、規定の下膳時間※2に常設下膳棚※3に収納されたお膳も下膳カートで下膳する。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。

※1収納場所：厨房内洗浄室での下膳作業終了後は本館2階病棟配膳室に収納。

※2規定の下膳時間：配膳業務の運用について（別紙7）を参照

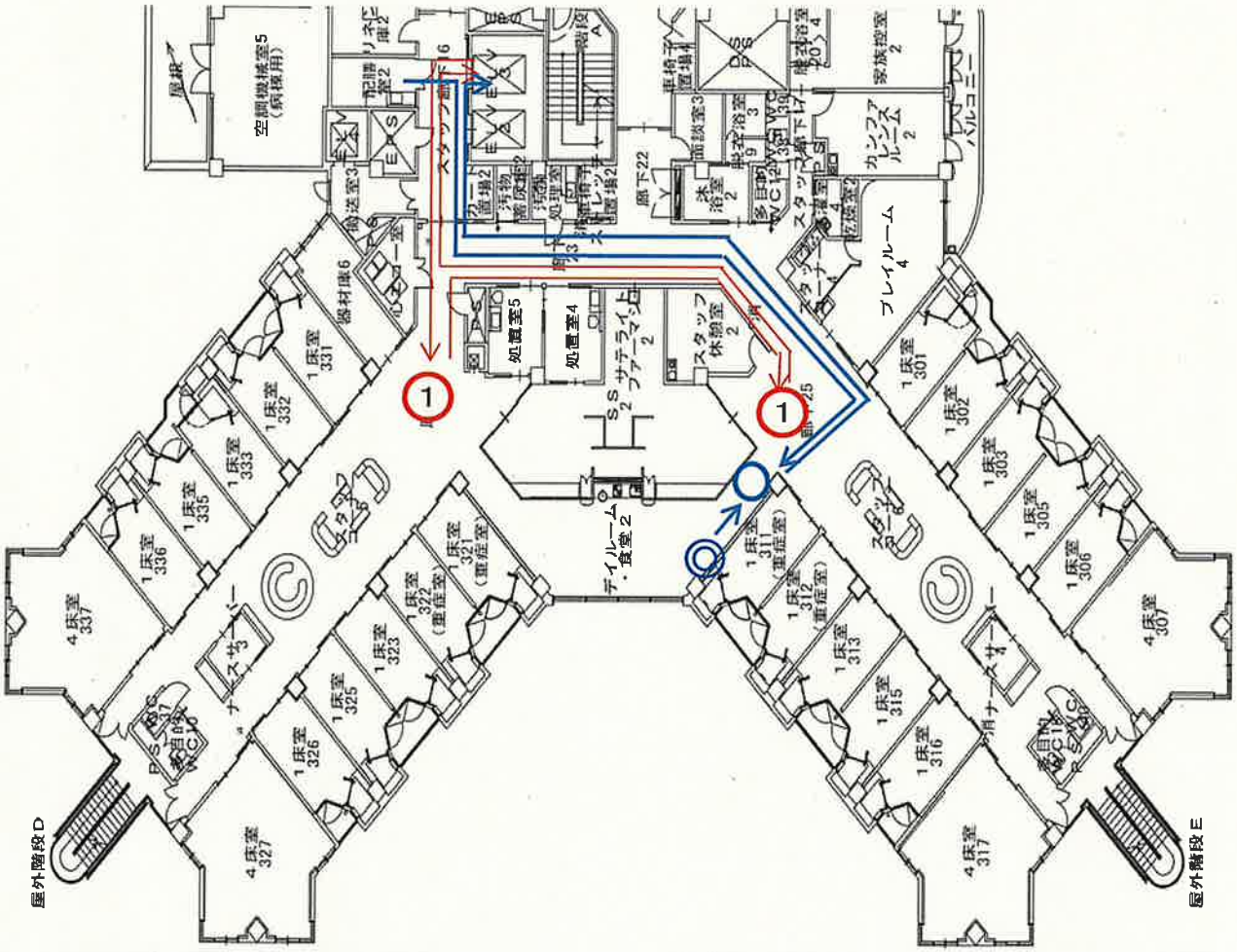
※3解錠時間：7:00～20:00・21:00(但し閉まっていた時は解錠し膳を出した後閉める)。

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；①

常設下膳棚；◎　　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を報告し、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。

下膳カートを設置する際は引き渡し場所に停車させること。

下膳方法

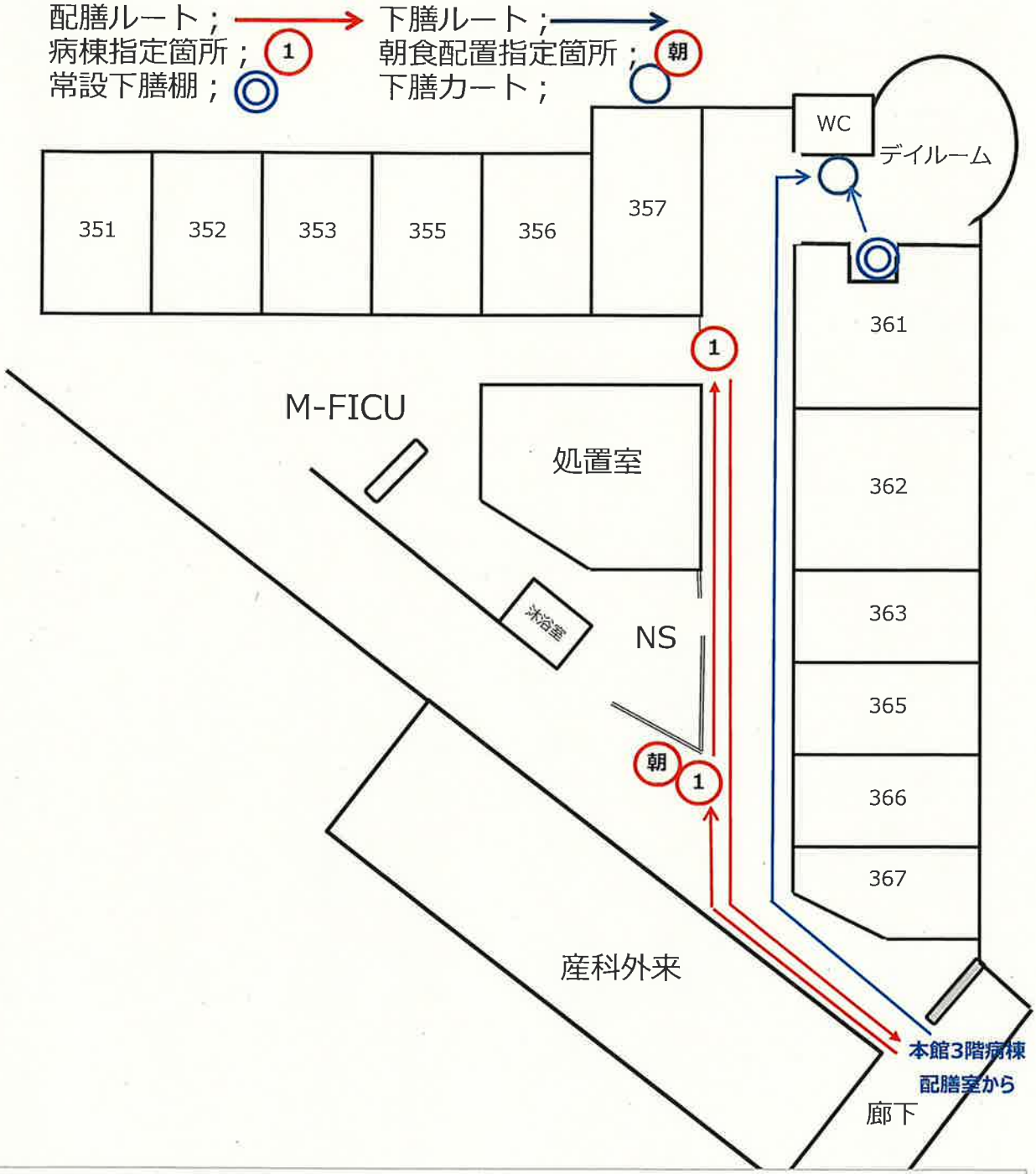
下膳カート※1は、毎食配膳後に所定の場所に設置し、規定の下膳時間※2に常設下膳棚※3に収納されたお膳も下膳カートで下膳する。おやつ(午前・午後)及び夜食については、次の食事と合わせて下膳(午前のおやつ→昼食時、午後のおやつ→夕食時、夜食→朝食時)する。

※1収納場所：厨房内洗浄室での下膳作業終了後は本館3階病棟配膳室に収納。

※2規定の下膳時間：配膳業務の運用について（別紙7）を参照

※3解錠時間：7:00～20:00・21:00(但し閉まっていた時は解錠し膳を出した後閉める)。

本館3階産科病棟、配膳・下膳ルート



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を報告し、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。

下膳カートを設置する際は引き渡し場所に停車させること。

下膳方法

下膳カート※1は、毎食配膳後に所定の場所に設置し、規定の下膳時間※2に常設下膳棚に収納されたお膳も下膳カートで下膳する。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。

※1収納場所：厨房内洗浄室での下膳作業終了後は本館3階病棟配膳室に収納。

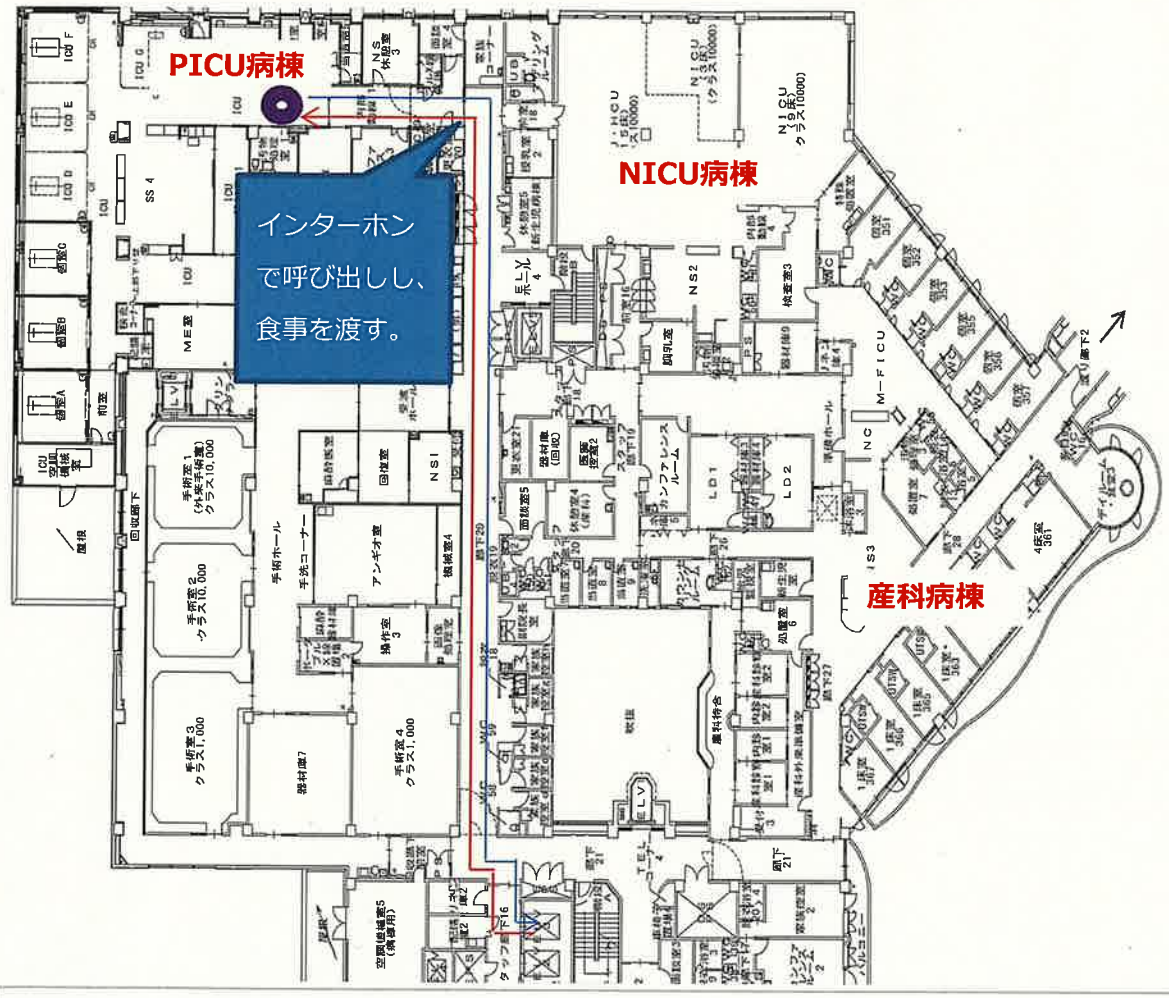
※2規定の下膳時間：配膳業務の運用について（別紙7）を参照

本館3階PICU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；①

常設下膳カート；◎　　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；

下膳場所より規定の下膳時間※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。

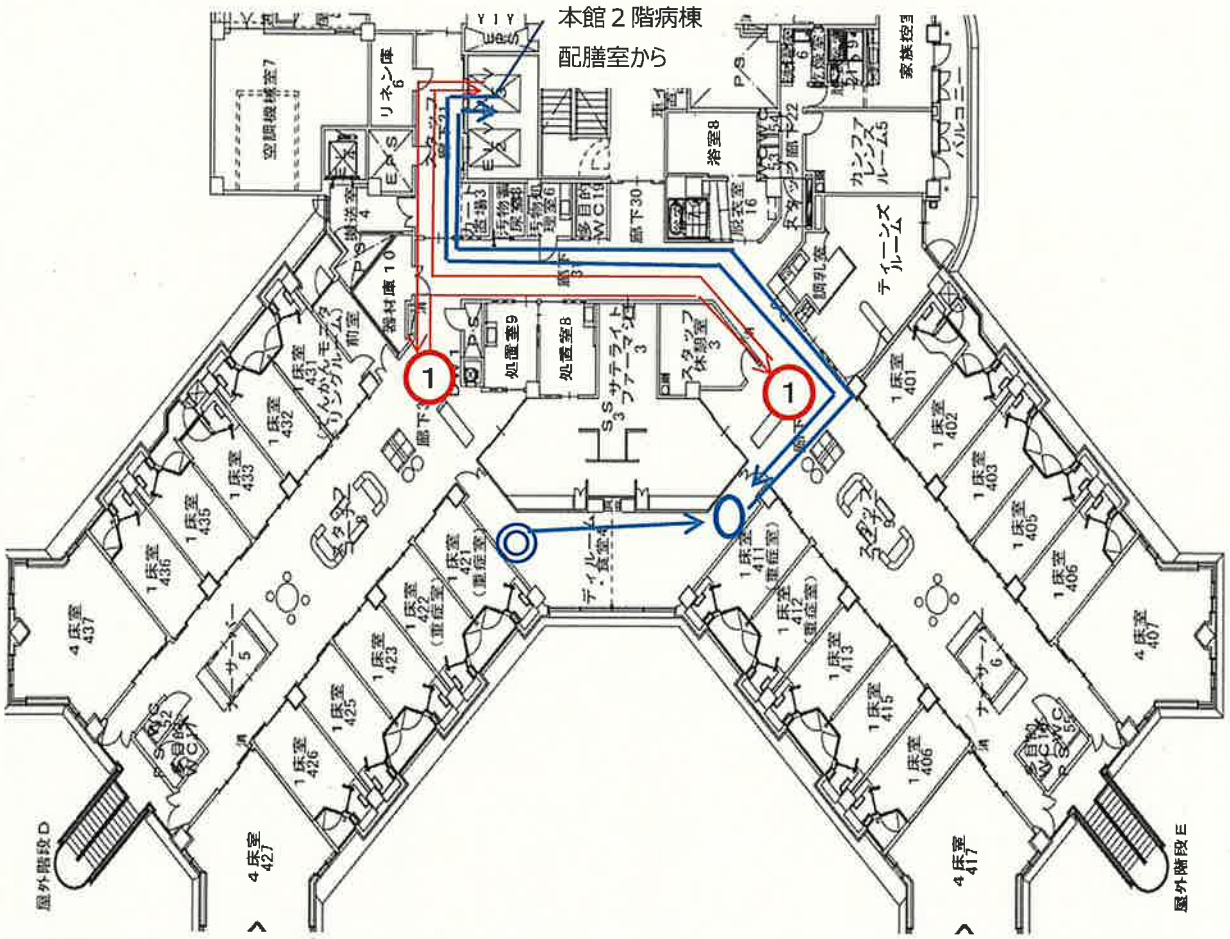
※規定の下膳時間：配膳業務の運用について（別紙7）を参照

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

常設下膳棚；◎　　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を報告し、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。

下膳カートを設置する際は引き渡し場所に停車させること。

下膳方法

下膳カート※1は、毎食配膳後に所定の場所に設置し、規定の下膳時間※2に常設下膳棚※3に収納されたお膳も下膳カートで下膳する。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。

※1収納場所：厨房内洗浄室での下膳作業終了後は本館2階病棟配膳室に収納。

※2規定の下膳時間：配膳業務の運用について（別紙7）を参照

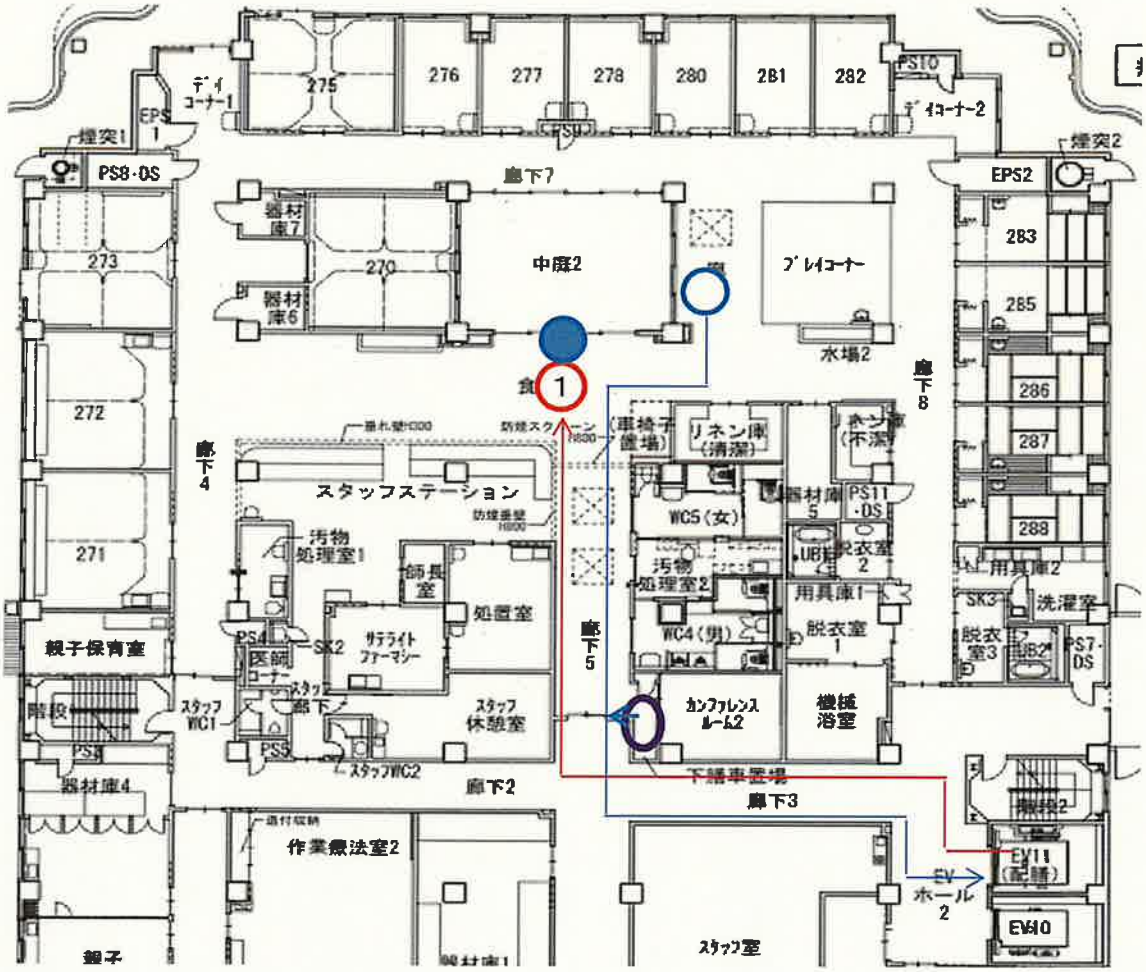
※3解錠時間：7:00～20:00・21:00(但し閉まっていた時は解錠し膳を出した後閉める)。

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；○　　常設下膳棚；○



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、規定の時間※に回収する。

下膳方法

下膳カートは、配膳車引き継ぎ後に設置し、規定の下膳時間※に常設下膳棚に収納されたお膳も一緒に下膳カートで下膳する。おやつ(午前・午後)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)する。

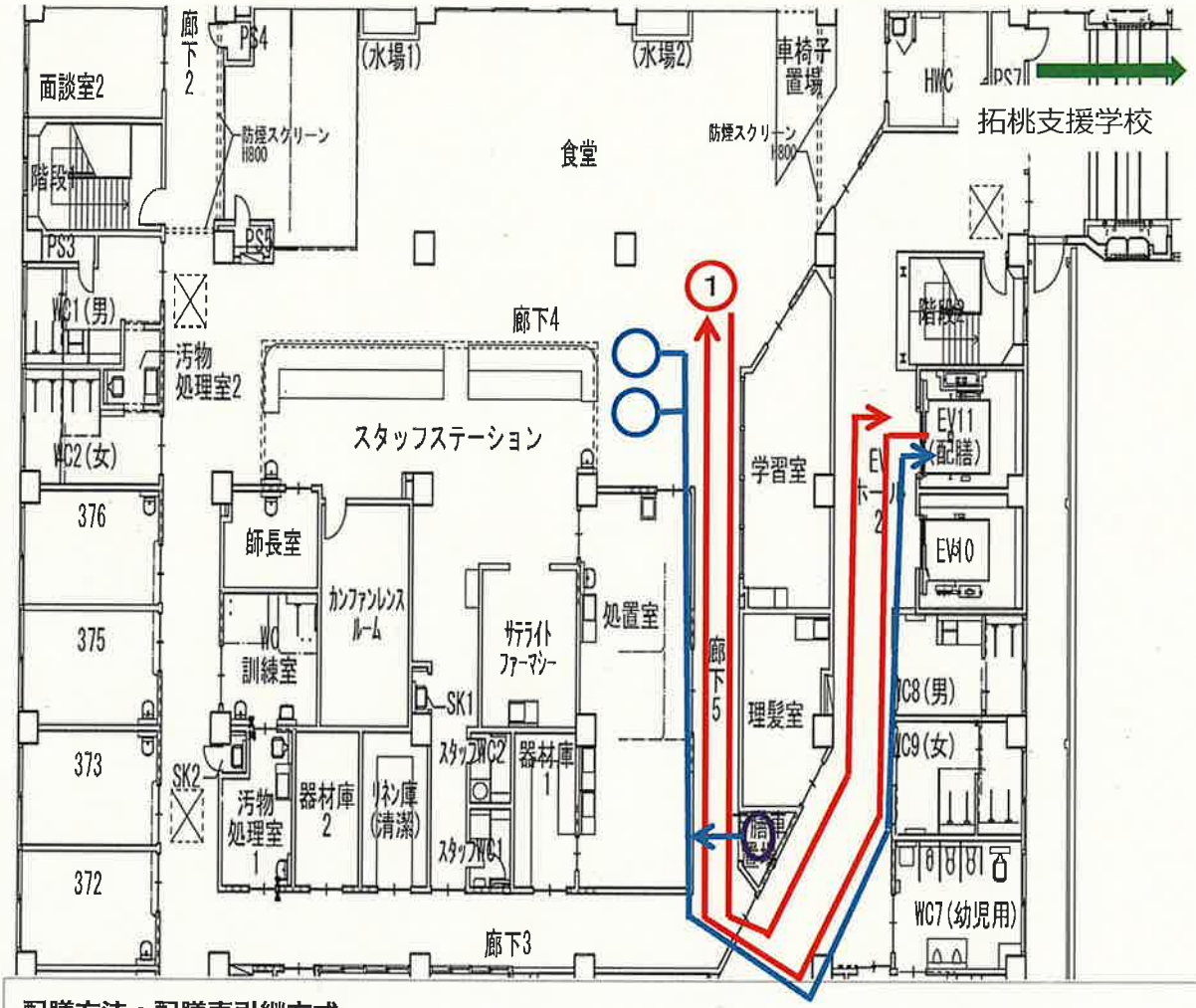
※規定の下膳時間：配膳業務の運用について（別紙7）を参照

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；①

下膳カート；○　　常設下膳棚；○



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、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、規定の時間※に回収する。

下膳方法

下膳カートは、配膳車引き継ぎ後に設置し、規定の下膳時間※に常設下膳棚に収納されたお膳も一緒に下膳カートで下膳する。おやつ(午前・午後)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)する。

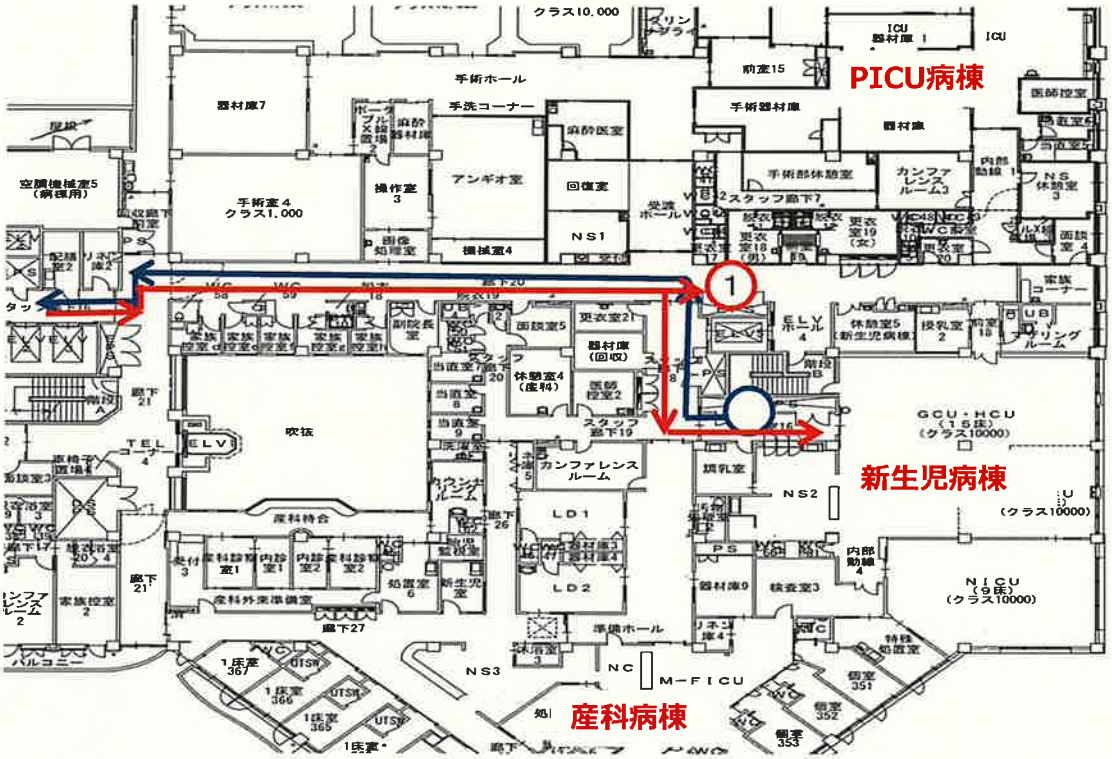
※規定の下膳時間：配膳業務の運用について（別紙7）を参照

本館　新生児病棟、配膳・下膳ルート

配膳ルート；→　　下膳ルート；→

病棟指定箇所；①

下膳場所；○



配膳方法；産科病棟の配膳車にて配膳

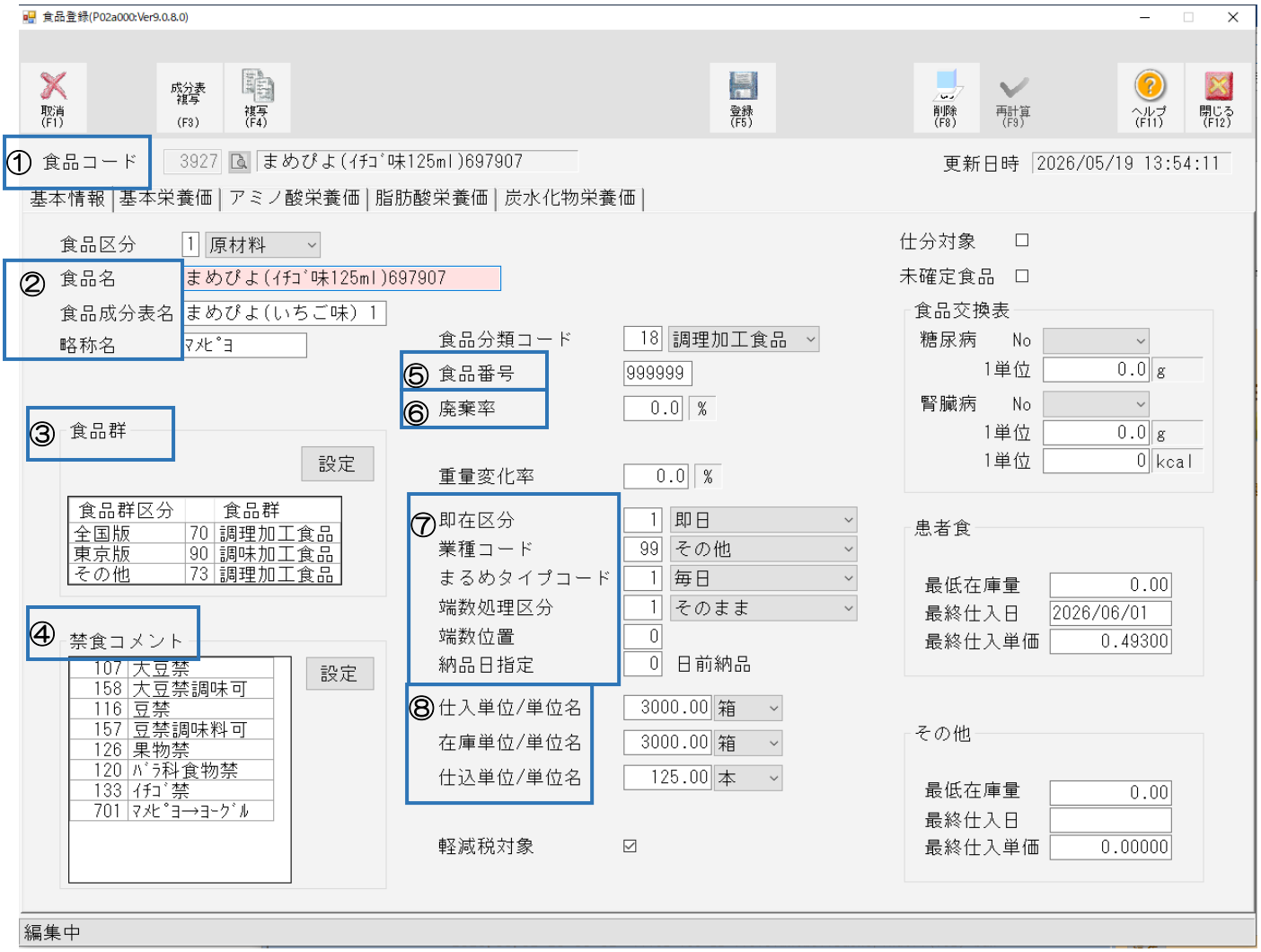
栄養管理部スタッフは、インターホン前に配膳車を停止させ、カードキーにて解錠の上、手指消毒の上新生児病棟の扉を開け、病棟看護師または助手に配膳表を提示し配膳する。（インターホンは鳴らす必要なし）

下膳方法；

下膳場所（哺乳瓶回収場所と同じ）より規定の下膳時間※に下膳する。

※規定の下膳時間：配膳業務の運用について（別紙7）を参照

食品登録手順書



①部門システム「帳票:食品コード」を参照の上、類似食品 CD 近辺の空き CD を入力
②食品名称を転記（食品名に「受託側」の食品 CD あれば入力）
③該当食品群を全国版・東京版・その他を食品成分表の分類を参考に選択
④商品情報の原材料を確認の上、該当コメントを入力
（参照先：「帳票：コメント一覧」及び「食品禁食コメント対応表」）
⑤食品成分表記載の食品であれば、成分表の食品番号
　食品成分表記載ない食品であれば、「999999」を入力
⑥食品成分表記載の食品であれば、成分表の廃棄率
　食品成分表記載ない食品であれば、商品情報から転記　または
　実測値
⑦該当項目を選択
⑧仕入単位及び在庫単位は、食品規格単位、仕込単位は、１食品単位を入力



⑨食品成分表の栄養価を入力する場合は、成分表複写を選択

食品成分表記載ない食品は商品情報の 100g あたりの栄養価を入力

商品情報が 100g あたりでない場合は、Excel「100g 換算ｼｰﾄ」にて換算後の数値を入力

食品禁食コメント対応表

	大分類	小分類																					
コード	101	150	135																				
コメント	乳禁	乳禁コンソメ可	チーズ禁																				
コード	102	136																					
コメント	鶏卵禁	ﾏﾖﾈｰｽﾞ生卵禁																					
コード	103	155																					
コメント	小麦禁	小麦禁調味可																					
コード	111	154																					
コメント	米禁	米禁調味料可																					
コード	116	157	107	158	113																		
コメント	豆禁	豆禁調味料可	大豆禁	大豆禁調味可	納豆禁																		
コード	107	158	113																				
コメント	大豆禁	大豆禁調味可	納豆禁																				
コード	106	171	123	172	124	173	138	139															
コメント	甲殻類禁	甲殻類禁ｴｷｽｶ	えび禁	えび禁ｴｷｽ可	かに禁	かに禁ｴｷｽ可	いか禁	たこ禁															
コード	123	172																					
コメント	えび禁	えび禁ｴｷｽ可																					
コード	124	173																					
コメント	かに禁	かに禁ｴｷｽ可																					
コード	140	203																					
コメント	魚卵禁	いくら禁																					
コード	108	167	121	168	169	122	149	170	202														
コメント	魚禁	魚料理禁ﾀﾞｼｶ	青魚禁	青魚禁鰹節可	青魚禁ﾀﾞｼ可	さば禁	うなぎ禁	さば禁ｴｷｽ可	サケ禁														
コード	121	168	169	122	170																		
コメント	青魚禁	青魚禁鰹節可	青魚禁ﾀﾞｼ可	さば禁	さば禁ｴｷｽ可																		
コード	122	170																					
コメント	さば禁	さば禁ｴｷｽ可																					
コード	109	174	125	175	204																		
コメント	貝禁	貝禁ｴｷｽ可	牡蠣禁	牡蠣禁ｴｷｽ可	あわび禁																		
コード	125	175																					
コメント	牡蠣禁	牡蠣禁ｴｷｽ可																					
コード	110	198	127	163	128	164	129	165	166														
コメント	肉類禁	肉類禁ｴｷｽ可	牛肉禁	牛肉禁ｴｷｽ可	豚肉禁	豚肉禁ｴｷｽ可	鶏肉禁	鶏肉禁ｴｷｽ可	ｾﾞﾗﾁﾝ禁														
コード	127	163																					
コメント	牛肉禁	牛肉禁ｴｷｽ可																					
コード	128	164																					
コメント	豚肉禁	豚肉禁ｴｷｽ可																					
コード	129	165																					
コメント	鶏肉禁	鶏肉禁ｴｷｽ可																					
コード	115	159																					
コメント	長芋山芋禁	生長芋山芋禁																					
コード	142	161																					
コメント	ﾄﾏﾄ禁	生ﾄﾏﾄ禁ｿｰｽ可																					
コード	141	160																					
コメント	海藻禁	海藻禁ﾀﾞｼ可																					
コード	105	137	186	208	209	210	215	216															
コメント	ナッツ類禁	くるみ禁	カカオ禁	ﾋﾟｰﾅｯﾂ禁	ｱｰﾓﾝﾄﾞ禁	ｶｼｭｰﾅｯﾂ禁	ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ禁	ﾋﾟｽﾀﾁｵ禁															
コード	126	112	119	120	130	162	145	117	118	131	132	133	193	194	195	196	201	206	207	212	213		
コメント	果物禁	ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁	ﾗｯﾃｸｽﾌﾙｰﾂ禁	ﾊﾞﾗ科食物禁	柑橘類禁	柑橘類禁ｴｷｽ可	しそ・梅禁	ｷｳｲ禁	ﾊﾞﾅﾅ禁	ﾊﾟｲﾝ禁	ﾒﾛﾝ禁	ｲﾁｺﾞ禁	ﾏﾝｺﾞｰ禁	ﾘﾝｺﾞ禁	ﾓﾓ禁	梨禁	ｵﾚﾝｼﾞ禁	すいか禁	さくらんぼ禁	ぶどう禁	柿禁		
コード	120	133	145	194	195	196	207																
コメント	ﾊﾞﾗ科食物禁	ｲﾁｺﾞ禁	しそ・梅禁	ﾘﾝｺﾞ禁	ﾓﾓ禁	梨禁	さくらんぼ禁																
コード	119	117	118	131	132	193	195																
コメント	ﾗｯﾃｸｽﾌﾙｰﾂ禁	ｷｳｲ禁	ﾊﾞﾅﾅ禁	ﾊﾟｲﾝ禁	ﾒﾛﾝ禁	ﾏﾝｺﾞｰ禁	ﾓﾓ禁																
コード	130	112	162	201																			
コメント	柑橘類禁	ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁	柑橘類禁ｴｷｽ可	ｵﾚﾝｼﾞ禁																			

別紙９-２

100g換算表　　：商品情報を閲覧しながら、転記してください。

食品重量　　g

		0 gあたり	100 gあたり
エネルギー	kcal		#DIV/0!
水分	g		#DIV/0!
たんぱく質	g		#DIV/0!
脂質	g		#DIV/0!
炭水化物	g		#DIV/0!
灰分	g		#DIV/0!
ナトリウム	mg		#DIV/0!
カリウム	mg		#DIV/0!
カルシウム	mg		#DIV/0!
マグネシウム	mg		#DIV/0!
リン	mg		#DIV/0!
鉄	mg		#DIV/0!
亜鉛	mg		#DIV/0!
銅	mg		#DIV/0!
マンガン	mg		#DIV/0!
ビタミンAレチノール	μg		#DIV/0!
ビタミンAα-カロテン	μg		#DIV/0!
ビタミンAβ-カロテン	μg		#DIV/0!
β-クリプトキサンチン	μg		#DIV/0!
ビタミンAβカロテン当量	μg		#DIV/0!
ビタミンAレチノール活性当量	μg		#DIV/0!
ビタミンD	μg		#DIV/0!
ビタミンE αトコフェロール	mg		#DIV/0!
ビタミンE βトコフェロール	mg		#DIV/0!
ビタミンE γトコフェロール	mg		#DIV/0!
ビタミンE δトコフェロール	mg		#DIV/0!
ビタミンK	μg		#DIV/0!
ビタミンB1	mg		#DIV/0!
ビタミンB2	mg		#DIV/0!
ナイアシン	mg		#DIV/0!
ビタミンB6	mg		#DIV/0!
ビタミンB12	μg		#DIV/0!
葉酸	μg		#DIV/0!
パントテン酸	mg		#DIV/0!
ビタミンC	mg		#DIV/0!
飽和脂肪酸	g		#DIV/0!
一価不飽和脂肪酸	g		#DIV/0!
多価不飽和脂肪酸	g		#DIV/0!
コレステロール	mg		#DIV/0!
水溶性食物繊維	g		#DIV/0!
不溶性食物繊維	g		#DIV/0!
食物繊維総量	g		#DIV/0!
食塩相当量	g		#DIV/0!
n-3系多価不飽和	g		#DIV/0!
n-6系多価不飽和	g		#DIV/0!
アミノ酸組成による蛋白質	g		#DIV/0!
トリアシルグリセロール当量	g		#DIV/0!
ヨウ素	μg		#DIV/0!
セレン	μg		#DIV/0!
クロム	μg		#DIV/0!
モリブデン	μg		#DIV/0!
ビオチン	μg		#DIV/0!
含硫アミノ酸合計	mg		#DIV/0!
芳香族アミノ酸合計	mg		#DIV/0!
アミノ酸組成計	mg		#DIV/0!
一価不飽和脂肪酸tra	g		#DIV/0!
多価不飽和脂肪酸tra	g		#DIV/0!
n-3系多価不飽和tra	g		#DIV/0!
n-6系多価不飽和tra	g		#DIV/0!
利用可能炭水化物(単糖当量)	g		#DIV/0!
アルコール	g		#DIV/0!
硝酸イオン	g		#DIV/0!
テオブロミン	g		#DIV/0!
カフェイン	g		#DIV/0!
タンニン	g		#DIV/0!
ポリフェノール	g		#DIV/0!
酢酸	g		#DIV/0!
調理油	g		#DIV/0!
有機酸	g		#DIV/0!
重量変化率	%		#DIV/0!
ナイアシン当量	mg		#DIV/0!
利用可能炭水化物(質量計)	g		#DIV/0!
差引き法による利用可能炭水化物	g		#DIV/0!
糖アルコール	g		#DIV/0!

		0 gあたり	100 gあたり
イソロイシン	mg		#DIV/0!
ロイシン	mg		#DIV/0!
リシン	mg		#DIV/0!
メチオニン	mg		#DIV/0!
シスチン	mg		#DIV/0!
フェニルアラニン	mg		#DIV/0!
チロシン	mg		#DIV/0!
トレオニン	mg		#DIV/0!
トリプトファン	mg		#DIV/0!
バリン	mg		#DIV/0!
ヒスチジン	mg		#DIV/0!
アルギニン	mg		#DIV/0!
アラニン	mg		#DIV/0!
アスパラギン酸	mg		#DIV/0!
グルタミン酸	mg		#DIV/0!
グリシン	mg		#DIV/0!
プロリン	mg		#DIV/0!
セリン	mg		#DIV/0!
アンモニア	mg		#DIV/0!
ヒドロキシプロリン	mg		#DIV/0!
剰余アンモニア	mg		#DIV/0!

		0 gあたり	100 gあたり
酪酸	mg		#DIV/0!
ヘキサン酸	mg		#DIV/0!
ヘプタン酸	mg		#DIV/0!
オクタン酸	mg		#DIV/0!
デカン酸	mg		#DIV/0!
ラウリン酸	mg		#DIV/0!
トリデカン酸	mg		#DIV/0!
ミリスチン酸	mg		#DIV/0!
ペンタデカン酸	mg		#DIV/0!
ペンタデカン酸ant	mg		#DIV/0!
パルミチン酸	mg		#DIV/0!
パルミチン酸iso	mg		#DIV/0!
ヘプタデカン酸	mg		#DIV/0!
ヘプタデカン酸ant	mg		#DIV/0!
ステアリン酸	mg		#DIV/0!
アラキジン酸	mg		#DIV/0!
ベヘン酸	mg		#DIV/0!
リグノセリン酸	mg		#DIV/0!
デセン酸	mg		#DIV/0!
ミリストレイン酸	mg		#DIV/0!
ペンタデセン酸	mg		#DIV/0!
パルミトレイン酸	mg		#DIV/0!
ヘプタデセン酸	mg		#DIV/0!
18:1計	mg		#DIV/0!
イコセン酸	mg		#DIV/0!
ドコセン酸	mg		#DIV/0!
テトラコセン酸	mg		#DIV/0!
ヘキサデカジエン酸	mg		#DIV/0!
ヘキサデカトリエン酸	mg		#DIV/0!
ヘキサデカトラエン酸	mg		#DIV/0!
リノール酸n-6	mg		#DIV/0!
α-リノレン酸n-3	mg		#DIV/0!
γ-リノレン酸n-6	mg		#DIV/0!
オクタデカテトラエン酸	mg		#DIV/0!
イコサジエン酸n-6	mg		#DIV/0!
イコサトリエン酸	mg		#DIV/0!
イコサテトラエン酸	mg		#DIV/0!
アラキドン酸n-6	mg		#DIV/0!
イコサペンタエン酸	mg		#DIV/0!
ヘンイコサペンタエン酸	mg		#DIV/0!
ドコサジエン酸	mg		#DIV/0!
ドコサテトラエン酸	mg		#DIV/0!
ドコサペンタエン酸	mg		#DIV/0!
ドコサペンタエン酸	mg		#DIV/0!
ドコサヘキサエン酸	mg		#DIV/0!
未同定脂肪酸	mg		#DIV/0!
オレイン酸	mg		#DIV/0!
シス-バクセン酸	mg		#DIV/0!
ヘプタデカジエン酸	mg		#DIV/0!
オクタデカジエン酸	mg		#DIV/0!
オクタデカトリエン酸	mg		#DIV/0!
イコサトリエン酸	mg		#DIV/0!

		0 gあたり	100 gあたり
でん粉	g		#DIV/0!
ぶどう糖	g		#DIV/0!
果糖	g		#DIV/0!
ガラクトース	g		#DIV/0!
しょ糖	g		#DIV/0!
麦芽糖	g		#DIV/0!
乳糖	g		#DIV/0!
トレハロース	g		#DIV/0!
利用可能炭水化物計	g		#DIV/0!
ソルビトール	g		#DIV/0!
マンニトール	g		#DIV/0!
ギ酸	g		#DIV/0!
酢酸	g		#DIV/0!
グリコール酸	g		#DIV/0!
乳酸	g		#DIV/0!
グルコン酸	g		#DIV/0!
シュウ酸	g		#DIV/0!
マロン酸	g		#DIV/0!
コハク酸	g		#DIV/0!
フマル酸	g		#DIV/0!
リンゴ酸	g		#DIV/0!
酒石酸	g		#DIV/0!
αケトグルタル酸	g		#DIV/0!
クエン酸	g		#DIV/0!
サリチル酸	g		#DIV/0!
pクマル酸	mg		#DIV/0!
コーヒー酸	mg		#DIV/0!
フェルラ酸	mg		#DIV/0!
クロロゲン酸	mg		#DIV/0!
キナ酸	g		#DIV/0!
オロト酸	g		#DIV/0!
プロスキー変法 水溶性	g		#DIV/0!
プロスキー変法 不溶性	g		#DIV/0!
プロスキー変法 食物繊維	g		#DIV/0!
AOAC 2011.25法 低	g		#DIV/0!
AOAC 2011.25法 高	g		#DIV/0!
AOAC 2011.25法 不	g		#DIV/0!
AOAC 2011.25法 難	g		#DIV/0!
AOAC 2011.25法 食	g		#DIV/0!
ピログルタミン酸	g		#DIV/0!
プロピオン酸	g		#DIV/0!

100g換算表

太字 ：転記された情報が、コピーされています。部門システムへ入力してください。

		100 gあたり
エネルギー	kcal	#DIV/0!
水分	g	#DIV/0!
たんぱく質	g	#DIV/0!
アミノ酸組成による蛋白質	g	#DIV/0!
脂質	g	#DIV/0!
ﾄﾘｱｼﾙｸﾞﾘｾﾛｰﾙ当量	g	#DIV/0!
飽和脂肪酸	g	#DIV/0!
一価不飽和脂肪酸	g	#DIV/0!
多価不飽和脂肪酸	g	#DIV/0!
コレステロール	mg	#DIV/0!
炭水化物	g	#DIV/0!
単糖当量	g	#DIV/0!
食物繊維－水溶性	g	#DIV/0!
食物繊維－不溶性	g	#DIV/0!
食物繊維－総量	g	#DIV/0!
灰分	g	#DIV/0!
ナトリウム	mg	#DIV/0!
カリウム	mg	#DIV/0!
カルシウム	mg	#DIV/0!
マグネシウム	mg	#DIV/0!
リン	mg	#DIV/0!

		100 gあたり
鉄	mg	#DIV/0!
亜鉛	mg	#DIV/0!
銅	mg	#DIV/0!
マンガン	mg	#DIV/0!
ヨウ素	μg	#DIV/0!
セレン	μg	#DIV/0!
クロム	μg	#DIV/0!
モリブデン	μg	#DIV/0!
レチノール	μg	#DIV/0!
α-カロテン	μg	#DIV/0!
β-カロテン	μg	#DIV/0!
クリプトキサンチン	μg	#DIV/0!
βカロテン当量	μg	#DIV/0!
レチノール当量	μg	#DIV/0!
ﾋﾞﾀﾐﾝD	μg	#DIV/0!
α-トコフェロール	mg	#DIV/0!
β-トコフェロール	mg	#DIV/0!
γ-トコフェロール	mg	#DIV/0!
δ-トコフェロール	mg	#DIV/0!
ビタミンK	μg	#DIV/0!
ビタミンB1	mg	#DIV/0!

		100 gあたり
ビタミンB2	mg	#DIV/0!
ナイアシン	mg	#DIV/0!
ビタミンB6	mg	#DIV/0!
ビタミンB12	μg	#DIV/0!
葉酸	μg	#DIV/0!
パントテン酸	mg	#DIV/0!
ビオチン	μg	#DIV/0!
ビタミンC	mg	#DIV/0!
食塩相当量	g	#DIV/0!
プリン体	mg	0
アルコール	g	#DIV/0!
硝酸イオン	g	#DIV/0!
テオブロミン	g	#DIV/0!
カフェイン	g	#DIV/0!
タンニン	g	#DIV/0!
ポリフェノール	g	#DIV/0!
酢酸	g	#DIV/0!
調理油	g	#DIV/0!
有機酸	g	#DIV/0!

100g換算表

太字 ：部門システムへ入力してください。

		100 gあたり
イソロイシン	mg	**#DIV/0!**
ロイシン	mg	**#DIV/0!**
リジン	mg	**#DIV/0!**
メチオニン	mg	**#DIV/0!**
シスチン	mg	**#DIV/0!**
含硫アミノ酸合計	mg	**#DIV/0!**
フェニルアラニン	mg	**#DIV/0!**
チロシン	mg	**#DIV/0!**
芳香族アミノ酸合計	mg	**#DIV/0!**
スレオニン	mg	**#DIV/0!**
トリプトファン	mg	**#DIV/0!**
バリン	mg	**#DIV/0!**
ヒスチジン	mg	**#DIV/0!**
アルギニン	mg	**#DIV/0!**
アラニン	mg	**#DIV/0!**
アスパラギン酸	mg	**#DIV/0!**
グルタミン酸	mg	**#DIV/0!**

		100 gあたり
グリシン	mg	**#DIV/0!**
プロリン	mg	**#DIV/0!**
セリン	mg	**#DIV/0!**
アミノ酸合計	mg	**#DIV/0!**
ヒドロキシプロリン	mg	**#DIV/0!**
アンモニア	mg	**#DIV/0!**
剰余アンモニア	mg	**#DIV/0!**

100g換算表

太字 ：転記された情報が、コピーされています。部門システムへ入力してください。

		100 gあたり
酪酸	mg	#DIV/0!
ヘキサン酸	mg	#DIV/0!
ヘプタン酸	mg	#DIV/0!
オクタン酸	mg	#DIV/0!
デカン酸	mg	#DIV/0!
ラウリン酸	mg	#DIV/0!
トリデカン酸	mg	#DIV/0!
ミリスチン酸	mg	#DIV/0!
ペンタデカン酸	mg	#DIV/0!
15: 0 ANT	mg	#DIV/0!
パルミチン酸	mg	#DIV/0!
16:0 ISO	mg	#DIV/0!
ヘプタデカン酸	mg	#DIV/0!
17: 0 ANT	mg	#DIV/0!
ステアリン酸	mg	#DIV/0!
アラキジン酸	mg	#DIV/0!
ベヘン酸	mg	#DIV/0!
リグノセリン酸	mg	#DIV/0!

		100 gあたり
デセン酸	mg	#DIV/0!
ミリストレイン酸	mg	#DIV/0!
ペンタデセン酸	mg	#DIV/0!
パルミトレイン酸	mg	#DIV/0!
ヘプタデセン酸	mg	#DIV/0!
オレイン酸	mg	#DIV/0!
18:1計	mg	#DIV/0!
イコセン酸	mg	#DIV/0!
ドコセン酸	mg	#DIV/0!
シス-バクセン酸	mg	#DIV/0!
テトラコセン酸	mg	#DIV/0!
ヘキサデカジエン酸	mg	#DIV/0!
ヘキサデカトリエン酸	mg	#DIV/0!
ヘキサデカトラエン酸	mg	#DIV/0!
ヘプタデカジエン酸	mg	#DIV/0!
リノール酸	mg	#DIV/0!
α-リノレン酸	mg	#DIV/0!
γ-リノレン酸	mg	#DIV/0!

		100 gあたり
オクタデカジエン酸	mg	#DIV/0!
オクタデカテトラエン酸	mg	#DIV/0!
イコサジエン酸	mg	#DIV/0!
オクタデカトリエン酸	mg	#DIV/0!
イコサトリエン酸	mg	#DIV/0!
イコサテトラエン酸	mg	#DIV/0!
アラキドン酸	mg	#DIV/0!
イコサペンタエン酸	mg	#DIV/0!
ヘンイコサペンタエン酸	mg	#DIV/0!
ドコサジエン酸	mg	#DIV/0!
ドコサテトラエン酸	mg	#DIV/0!
ドコサペンタエン3	mg	#DIV/0!
ドコサペンタエン6	mg	#DIV/0!
ドコサヘキサエン酸	mg	#DIV/0!
コレステロール指数		0

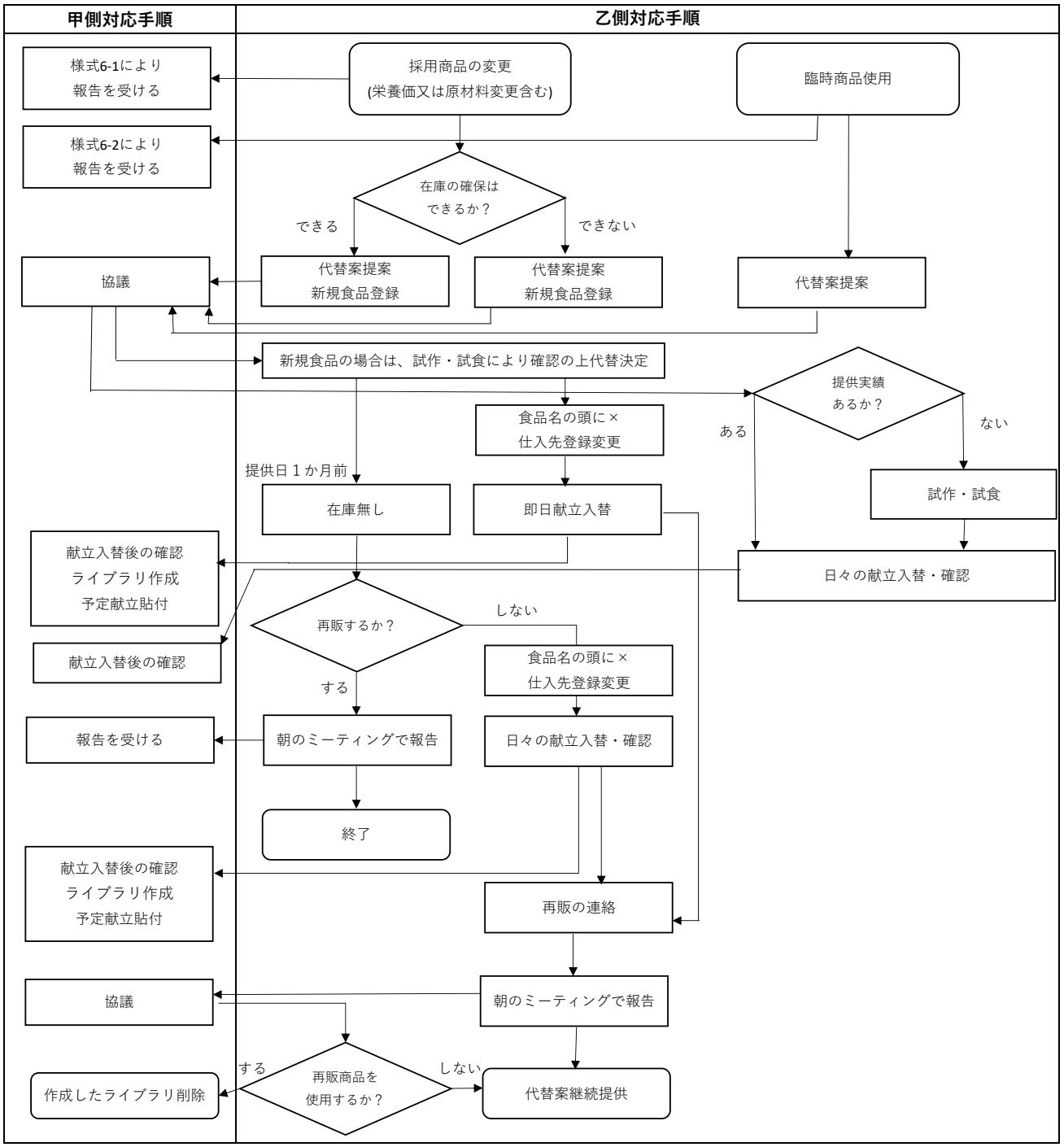
100g換算表

太字 ：部門システムへ入力してください。

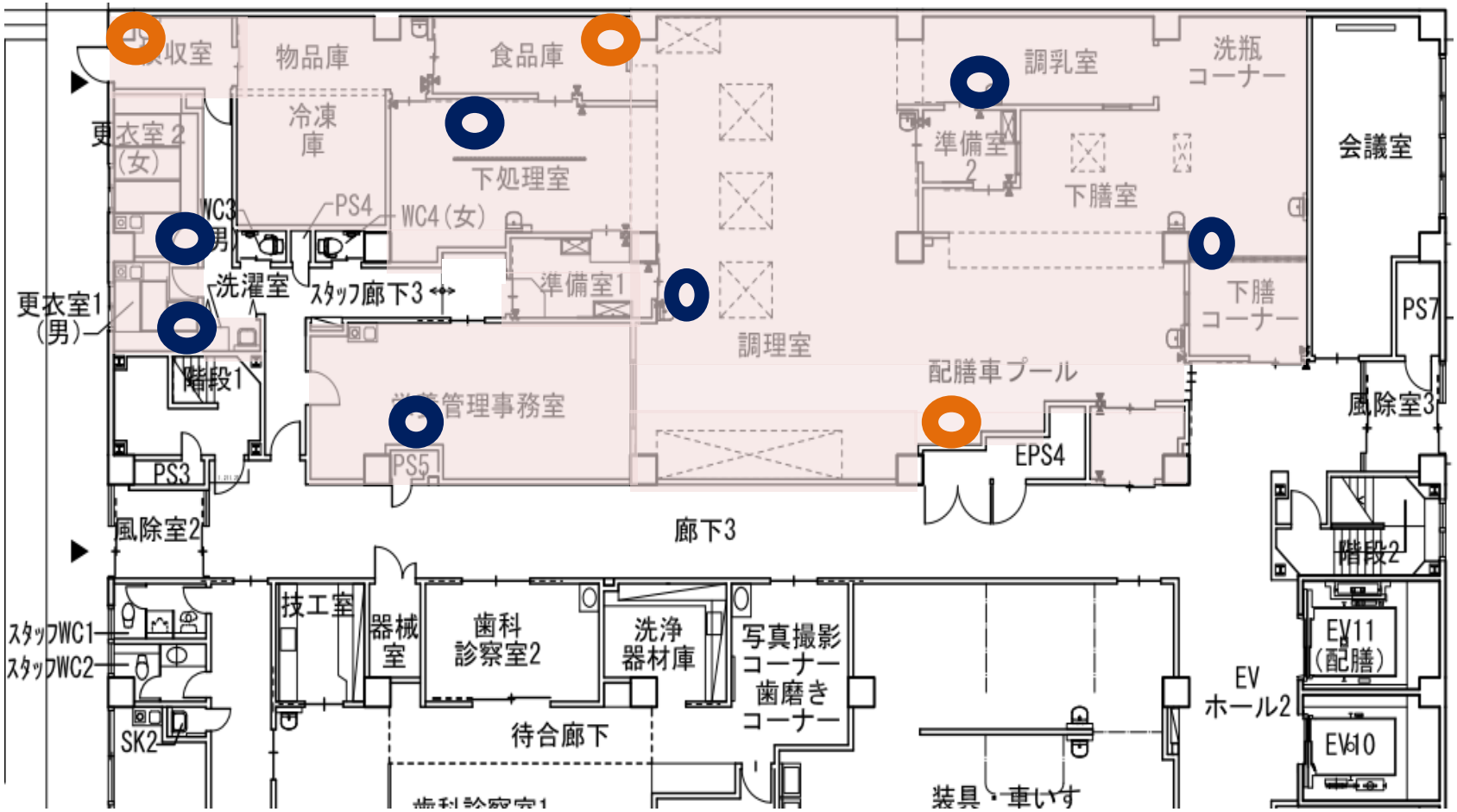
		100 gあたり
単糖当量	g	#DIV/0!
でん粉	g	#DIV/0!
ぶどう糖	g	#DIV/0!
果糖	g	#DIV/0!
ガラクトース	g	#DIV/0!
しょ糖	g	#DIV/0!
麦芽糖	g	#DIV/0!
乳糖	g	#DIV/0!
トレハロース	g	#DIV/0!
利用可能炭水化物計	g	#DIV/0!
ソルビトール	g	#DIV/0!
マンニトール	g	#DIV/0!
ギ酸	g	#DIV/0!
酢酸	g	#DIV/0!
グリコール酸	g	#DIV/0!
乳酸	g	#DIV/0!
グルコン酸	g	#DIV/0!

		100 gあたり
シュウ酸	g	#DIV/0!
マロン酸	g	#DIV/0!
コハク酸	g	#DIV/0!
フマル酸	g	#DIV/0!
リンゴ酸	g	#DIV/0!
酒石酸	g	#DIV/0!
α-ケトグルタル酸	g	#DIV/0!
クエン酸	g	#DIV/0!
サリチル酸	g	#DIV/0!
p-クマル酸	mg	#DIV/0!
コーヒー酸	mg	#DIV/0!
フェルラ酸	mg	#DIV/0!
クロロゲン酸	mg	#DIV/0!
キナ酸	g	#DIV/0!
オロト酸	g	#DIV/0!
有機酸計	g	0.0

採用商品変更または臨時商品使用に伴う食品登録及び献立入替フロー



拓桃館1階図面



壁掛け時計設置場所　　壁掛け時計（電池式）設置場所

清掃範囲（栄養管理事務室は貸付備品およびその周辺のみ）

別紙11

貸付物品一覧表（栄養管理部資産一覧）

資産番号	資産名称	取得年度	構造規格
000054300160011-00	戸棚/1500cm幅（栄養管理部）	平成30年度	HC-157
000054300160021-00	戸棚/1200cm幅（栄養管理部）	平成30年度	HC-127
000054310260011-00	下部戸棚付台①	平成31年度	HTC-912（観音戸）
000054310260021-00	下部戸棚付台②	平成31年度	HTC-912（観音戸）
000054310260031-00	下部戸棚付台③	平成31年度	HTC-912（観音戸）
000054320110001-00	ドラフト洗米機（RWO-38）	令和2年度	RWO-38
000054330640001-00	アクアクッカー	令和3年度	AQ-25G-SD5-OH 2
000054340520001-00	冷凍庫（栄養管理部）	令和4年度	HF-120A3-1-ML
000054340850001-00	電気スチームコンベクションオーブン	令和4年度	SCOS-523RS-L（置台付）
000054340860001-00	真空冷却機	令和4年度	CMJ-40QE
000054370130001-00	スチームコンベクションオーブン	令和7年度	FICP201E/60-21-331
000056270010001-00	病院栄養給食管理システム　ライセンス	平成27年度	
010054270270012-00	クリーンエース　NAC-300	平成27年度	
010054270270022-00	クリーンエース　NAC-300	平成27年度	
010054270270032-00	クリーンエース　NAC-300	平成27年度	
010054270280012-00	クリーンロッカー　NSCW-10Z	平成27年度	
010054270280022-00	クリーンロッカー　NSCW-10Z	平成27年度	
010054270290012-00	コールドテーブル冷蔵庫　RT-120SNF	平成27年度	
010054270290022-00	コールドテーブル冷蔵庫　RT-120SNF	平成27年度	
010054270290032-00	コールドテーブル冷凍庫　FT-120SNF	平成27年度	
010054270290042-00	コールドテーブル冷凍庫　FT-120SNF	平成27年度	
010054270310012-00	ネスティングトレーカート　NTCX28AV2	平成27年度	
010054270310022-00	ネスティングトレーカート　NTCX28AV2	平成27年度	
010054270310032-00	ネスティングトレーカート　NTCX28AV2	平成27年度	
010054270310042-00	ネスティングトレーカート　NTCX28AV2	平成27年度	
010054270310052-00	ネスティングトレーカート　NTCX28AV2	平成27年度	
010054270310062-00	ネスティングトレーカート　NTCX28AV2	平成27年度	
010054270310072-00	ネスティングトレーカート　NTCX28AV2	平成27年度	
010054270320012-00	パススルー冷蔵庫　HR-90CZ-ML-4G4G	平成27年度	
010054270320022-00	パススルー冷蔵庫　HR-90CZ-ML-4G4G	平成27年度	
010054270320032-00	パススルー冷蔵庫　HR-120CZ3-ML-4G4G	平成27年度	
010054270320042-00	パススルー冷蔵庫　HR-120CZ3-ML-4G4G	平成27年度	
010054270330012-00	パスボックス	平成27年度	
010054270330022-00	パスボックス	平成27年度	
010054270340002-00	ミルク冷却装置　MTWC-110E-4G	平成27年度	
010054270350012-00	温冷配膳車ｻﾌﾞｺﾝﾄﾛｰﾗｰ付　MOG28REF	平成27年度	
010054270350022-00	温冷配膳車ｻﾌﾞｺﾝﾄﾛｰﾗｰ付　MOG28REF	平成27年度	
010054270350032-00	温冷配膳車ｻﾌﾞｺﾝﾄﾛｰﾗｰ付　MOG28REF	平成27年度	
010054270350042-00	温冷配膳車ｻﾌﾞｺﾝﾄﾛｰﾗｰ付　MOG36REF	平成27年度	
010054270350052-00	温冷配膳車ｻﾌﾞｺﾝﾄﾛｰﾗｰ付　MOG36REF	平成27年度	
010054270350062-00	温冷配膳車ｻﾌﾞｺﾝﾄﾛｰﾗｰ付　MOG36REF	平成27年度	

資産番号	資産名称	取得年度	構造規格
010054270350072-00	温冷配膳車ｻﾌﾞｺﾝﾄﾛｰﾗｰ付　MOG36REF	平成27年度	
010054270360002-00	乾熱滅菌装置　HE-800WZ-SP	平成27年度	
010054270370002-00	器具消毒保管機　ISCK-13JW-E	平成27年度	
010054270380012-00	検食用冷凍庫　HF-90ZT	平成27年度	
010054270380022-00	検食用冷凍庫　HF-120ZT3	平成27年度	
010054270390012-00	戸棚　HC-157	平成27年度	
010054270390022-00	戸棚　HC-157	平成27年度	
010054270400012-00	戸棚付作業台（殺菌灯付）	平成27年度	
010054270400022-00	戸棚付作業台（殺菌灯付）　HTC-156B	平成27年度	
010054270410002-00	戸棚付水切付一槽シンク（殺菌灯付）	平成27年度	
010054270420002-00	三槽シンク　DS3-217B	平成27年度	
010054270430002-00	終末殺菌槽　MTWH-070E	平成27年度	
010054270440012-00	消毒保管機　ISC-S25JW-E	平成27年度	
010054270440022-00	消毒保管機　ISC-W30JW-E	平成27年度	
010054270440032-00	消毒保管機　ISC-W40JW-E	平成27年度	
010054270440042-00	消毒保管機　ISC-W40JW-E	平成27年度	
010054270440052-00	消毒保管機　ISC-W40JW-E	平成27年度	
010054270450002-00	食器洗浄機　NBF2-LE-01	平成27年度	
010054270460002-00	浸漬槽	平成27年度	
010054270490002-00	製氷機　IM-65M	平成27年度	
010054270510002-00	調乳水生成装置　MTWP-150E	平成27年度	
010054270520002-00	超音波哺乳瓶洗浄機　MU-1200W-2S	平成27年度	
010054270530002-00	電気コールドワゴン　CW-451G	平成27年度	
010054270550002-00	電気ティルティングパン　ENTP-75	平成27年度	
010054270560002-00	電気フライヤー　SEFD-18K	平成27年度	
010054270570002-00	電気ホットワゴン　HWN-451G	平成27年度	
010054270580002-00	電気回転釜　DEK-45J-D	平成27年度	
010054270590012-00	電気立体炊飯器　ARCX-3E	平成27年度	
010054270590022-00	電気立体炊飯器　ARCX-3E	平成27年度	
010054270600012-00	電磁ローレンジ　MIR-3LA-N	平成27年度	
010054270600022-00	電磁ローレンジ　MIR-3LA-N	平成27年度	
010054270610012-00	電磁調理器　MIR-1055SA-N	平成27年度	
010054270610022-00	電磁調理器　MIR-1055SA-N	平成27年度	
010054270610032-00	電磁調理器　MIR-1055SA-N	平成27年度	
010054270610042-00	電磁調理器　MIR-1055SA-N	平成27年度	
010054270610052-00	電磁調理器　MIR-1055SA-N	平成27年度	
010054270610062-00	電磁調理器　MIR-1055SA-N	平成27年度	
010054270620012-00	二槽シンク　DS2-157B	平成27年度	
010054270620022-00	二槽シンク（哺乳瓶浸漬用）　DSF2-187B	平成27年度	
010054270630002-00	二槽水切付シンク	平成27年度	
010054270640002-00	白衣ロッカー	平成27年度	
010054270650012-00	包丁まな板殺菌庫　ISCK-11JW-E	平成27年度	

資産番号	資産名称	取得年度	構造規格
010054270650022-00	包丁まな板殺菌庫　　ISCK-11JW-E	平成27年度	
010054270660002-00	冷蔵庫（牛乳・ジュース用）　HR-75ZT	平成27年度	
010054270830012-00	ｼｭﾚｯﾀﾞＮＣ３１	平成27年度	
010054280890011-00	栄養管理ｼｽﾃﾑ/大和電設工業㈱　HACCPソフト付端末	平成28年度	
010054280890021-00	栄養管理ｼｽﾃﾑ/大和電設工業㈱　HACCPソフト付端末	平成28年度	
010054280890031-00	栄養管理ｼｽﾃﾑ/大和電設工業㈱　HACCPソフト付端末	平成28年度	
010054280890041-00	栄養管理ｼｽﾃﾑ/大和電設工業㈱　HACCPソフト付端末	平成28年度	
010056280070001-00	栄養管理ｼｽﾃﾑ/大和電設工業㈱　PC用ソフトウェア	平成28年度	

貸付物品一覧表（食器）

大区分	用途区分	番号	用途等		品名	メーカー	商品番号	規格・材質口	数量
I	A	1	主食	離幼	離乳・幼児飯椀（さらだっこ）	三信化工㈱	MB-1 WSS	105×48 H75 210ml 69g メラミン	155
I	A	2	主食	離幼	離乳・幼児飯椀蓋 （さらだっこ）	三信化工㈱	MB-101 WSS	105×31メラミン	150
I	A	3	主食	幼	小児飯丼(粥椀)（さらだっこ）	三信化工㈱	MB-5 WSS	131×58 H83 380ml 112g メラミン	98
I	A	4	主食	幼	小児飯丼蓋(粥椀蓋)（さらだっこ）	三信化工㈱	MB-105 WSS	117×34 メラミン	98
I	A	5	主食	学共	飯椀（友花）	三信化工㈱	MB-608 YUK	120×64 400ml 117g メラミン	149
I	A	6	主食	学共	飯椀蓋（友花）	三信化工㈱	MB-609 YUK	111×35 メラミン	149
I	A	7	主食	学共	飯椀(粥椀)（ルナデコール）	三信化工㈱	MB-507 LNA	140×72 600ml 123g メラミン	139
I	A	8	主食	学共	飯椀(粥椀)蓋（ルナデコール）	三信化工㈱	MB-508 LNA	126×36 メラミン	140
I	A	9	主食	幼	うどん丼（さらだっこ）	三信化工㈱	MB-8 WSS	145×60 570ml 128g メラミン	88
I	A	11	主食	学共	多用丼	三信化工㈱	MB-595 WF	160×82 950ml 340g メラミン	118
I	A	12	主食	学共	多用丼蓋	三信化工㈱	71-M	176×15 メラミン	118
I	A	13	主食	学共	スープ皿（カレー皿）（友花）	三信化工㈱	MS-2120YUK	198×43 720ml 152g メラミン	99
I	B	1	主菜	離幼	深皿（さらだっこ）	三信化工㈱	MS-13 WSS	150×30 280ml 78g メラミン	123
I	B	2	主菜	幼	深皿（さらだっこ）	三信化工㈱	MS-15 WSS	170×36 440ml 107g メラミン	120
I	B	3	主菜	学共	菜皿(中)（友花）	三信化工㈱	MS-664 YUK	180×30 136g メラミン	189
I	B	4	主菜	学共	丸深皿（花こころ）	三信化工㈱	MS-345 HKK	180×34 440ml 190g メラミン	120
I	B	5	主菜	学共	角深皿中みのり	信濃化学	2512-MN	165×125×31 350ml メラミン	116
I	B	6	主菜	学共	丸鉢（花こころ）	三信化工㈱	MB-515HKK	156×46 420ml メラミン	148
I	B	7	主菜	学共	丸鉢蓋（花こころ）	三信化工㈱	MB-516HKK	141×33 メラミン	150
I	C	1	副菜	離幼	小鉢（さらだっこ）	三信化工㈱	MB-632 WSS	105×37 160ml 68g メラミン	168
I	C	3	副菜	学共	丸小鉢（花こころ）	三信化工㈱	MB-374HKK	100×52 250ml口メラミン	180
I	C	4	副菜	学共	丸小鉢蓋（花こころ）	三信化工㈱	MB-375HKK	102×28口メラミン	180
I	C	5	副菜	学共	小鉢（友花）	三信化工㈱	MB-50 YUK	110×47 250ml口93g メラミン	240
I	C	6	副菜	学共	小鉢蓋（友花）	三信化工㈱	MB-51 YUK	119×29口メラミン	239
I	C	7	副菜	全共	サラダボール （アンバー）	三信化工㈱	U-5 AN	128×44 290ml口51g ﾊｲﾊﾟｰｸﾘｽﾀﾙ	301
I	C	8	副菜	全共	深皿小(通称;おやつ皿)（木の葉）	三信化工㈱	MS-14 KON	130×26 190ml口59g メラミン	233
I	C	9	副菜	全共	フリーカップ	三信化工㈱	CB-94 AQP	89×45 145ml(85ml)口39g ﾎﾟﾘｶｰﾎﾞﾈｰﾄ製	220
I	C	10	副菜	全共	リップボール（マーメッド）	三信化工㈱	MB-630 MMD	110×95×45 165ml(90ml)口63g メラミン	278
I	D	1	汁	幼	汁椀（さらだっこ）	三信化工㈱	MB-2 WSS	113×52 H79 290ml口74g メラミン	136
I	D	2	汁	幼	汁椀蓋（さらだっこ）	三信化工㈱	MB-102 WSS	102×25口メラミン	140
I	D	3	汁	学共	はけ目汁椀(溜内黒)	三信化工㈱	MB-800 TUK	108×67 360ml口92g メラミン	170
I	D	4	汁	学共	はけ目汁椀蓋(溜内黒)	三信化工㈱	MB-801 TUK	100×37口メラミン	168
I	D	5	汁	全共	はけ目汁椀(セリーン)	三信化工㈱	MB-800 SER	108×67 360ml口89g メラミン	38
I	D	6	汁	全共	はけ目汁椀蓋(セリーン)	三信化工㈱	MB-801 SER	100×37 口メラミン	40
I	D	10	汁	学共	スープカップ	ｽﾘｰﾗｲﾝ㈱	M-26G	132×102×58口280cc	101
I	D	11	汁	学共	スープカップ	ｽﾘｰﾗｲﾝ㈱	M-26PW	132×102×58口280cc	10
I	E	1	添	学共	小付 （葉音）	三信化工㈱	MB-676 HNE	84×34 90ml口28g メラミン	28

貸付物品一覧表（食器）

大区分	用途区分	番号	用途等		品名	メーカー	商品番号	規格・材質□	数量
Ⅰ	E	2	添	全共	和皿 （ルナデコール）	三信化工㈱	MS-648 LNA	100×194□3g メラミン	205
Ⅰ	E	3	他	全共	保温食器 小鉢（風花ピンク）	三信化工㈱	BHK-6001 FUP	118×60・235ml樹脂加工	60
Ⅰ	E	4	他	全共	保温食器 小鉢蓋（風花ピンク）	三信化工㈱	BHK-6011 FUP	111×30樹脂加工	60
Ⅰ	E	5	他	全共	小鉢（ライムイエロー）	三信化工㈱	U-30 LYM	100×45 220ml□ヒートウェア	3
Ⅰ	E	6	他	全共	小鉢蓋（ライムイエロー）	三信化工㈱	U-31W LYM	102×25□ヒートウェア	3
Ⅰ	E	7	他	全共	ツイストボール	三信化工㈱	MB-684KMT	170×170×65 800ml区ラミン	3
Ⅱ		3	自助具	全共	自助食器（小鉢）	三信化工㈱	MS-43R RZ	156×140×44 330ml(□190ml) メラミン	56
Ⅱ		4	自助具	全共	自助食器（小鉢）	三信化工㈱	MS-41R RZ	133×118×43 230ml(□160ml) メラミン	88
Ⅱ		5	自助具	全共	自助食器（中皿）	三信化工㈱	MS-45R ANJ	180×160×37 380ml(□220ml) メラミン	20
Ⅱ		6	自助具	全共	自助食器（小鉢）	三信化工㈱	MS-43R ANJ	156×140×44 330ml(□190ml) メラミン	20
Ⅱ		7	自助具	全共	自助食器（小鉢）	三信化工㈱	MS-41R ANJ	133×118×43 230ml(□160ml) メラミン	20
Ⅱ		8	自助具	全共	自助食器（麺類の汁椀）	三信化工㈱	UMB-404R WM	142×60㎜ 高台込86㎜330ml メラミン	24
Ⅱ		9	自助具	全共	自助食器（麺類の汁蓋）	三信化工㈱	UMF-405 WM	132×40㎜ メラミン	24
Ⅱ		10	自助具	全共	自助食器（中深鉢）	国際化工	D132CNO	171×163×51㎜ 480ml	24
Ⅱ		11	自助具	全共	自助食器（中深鉢）	国際化工	D132CAQ	171×163×51㎜ 480ml	24
Ⅱ		12	自助具	全共	自助食器（汁椀）	国際化工	A130CNO	145×120×50㎜ 360ml	24
Ⅱ		13	自助具	全共	自助食器（汁椀）	国際化工	A130CAQ	145×120×50㎜ 360ml	24
Ⅱ		14	自助具	全共	自助食器（湯飲み椀）	国際化工	C47DT	123×95×63㎜ 265ml	24
Ⅱ		15	自助具	全共	自助食器（湯飲み蓋）	国際化工	C47DT	96×28㎜	23
Ⅲ		1	産祝		小鉢 大 クリア	信濃科学	5502-ｸﾘｱ	115×44mm 230ml□ポリカーボネート	11
Ⅲ		2	産祝		小鉢 大 ピンク	信濃科学	5502-ﾋﾟﾝｸ	115×44mm 230ml□ポリカーボネート	5
Ⅲ		3	産祝		小鉢 小 クリア	信濃科学	5504-ｸﾘｱ	75×35mm 75ml□ポリカーボネート	11
Ⅲ		4	産祝		小鉢 小 ピンク	信濃科学	5504-ﾋﾟﾝｸ	75×35mm 75ml□ポリカーボネート	5
Ⅲ		5	産祝		17cm正角皿 ﾎﾜｲﾄ	おぎそ	1614-0000	169×169×H18強化磁器	11
Ⅲ		6	産祝		ｽﾀｯｸﾌﾞｲﾖﾝ ﾎﾜｲﾄ	おぎそ	4756-0000	100×H53 310ml強化磁器	10
Ⅲ		7	産祝		15cmｽｸｴｱﾌﾟﾚｰﾄ ﾎﾜｲﾄ	おぎそ	2084-0000	150×H27 270ml強化磁器	11
Ⅲ		8	産祝		7.5cm正角皿 ﾎﾜｲﾄ	おぎそ	1610-0000	76×76×H19 強化磁器	10
Ⅲ		9	産祝		15cmｽｸｴｱﾎﾞｰﾙ ﾎﾜｲﾄ	おぎそ	2082-0000	150×H43 370ml強化磁器	10
Ⅲ		10	産祝		ﾎﾜｲﾄｽﾀｯｸｶｯﾌﾟ(□ｿｰｻﾞｰﾙ付)	おぎそ	80S-E	77×H71 230ml強化磁器	17
Ⅲ		11	産祝		14cmﾍﾞﾘｰ皿 □ﾗｼｵﾚｯﾄﾞ	おぎそ	1011-4150	139×H32 255ml強化磁器	5
Ⅲ		12	産祝		20cmﾃﾞｻﾞｰﾄ皿□ﾗｼｵﾚｯﾄﾞ	おぎそ	1946-4150	198×H21 90ml強化磁器	5
Ⅲ		13	産祝		ﾌﾞｲﾖﾝｶｯﾌﾟ□ﾗｼｵﾚｯﾄﾞ	おぎそ	1961-4150	110×H52 300ml強化磁器	5
Ⅲ		14	産祝		16cmﾊﾟﾝ皿□ﾗｼｵﾚｯﾄﾞ	おぎそ	1947-4150	166×H19 50ml強化磁器	9
Ⅲ		15	産祝		スープボール	三信化工㈱	YB-3011 VL	124×109×46 280ml 230g 強化磁器	5
Ⅲ		16	産祝		スープボール 蓋	三信化工㈱	YB-3012 VL	111×37強化磁器	6
Ⅲ		17	産祝		ﾃﾞｻﾞｰﾄﾅｲﾌ （H・H)刃付□8-8 ｲﾀﾘｱｰﾉ	ｲﾀﾘｱｰﾉ	212		10
Ⅲ		18	産祝		ﾃﾞｻﾞｰﾄﾌｫｰｸ□8-8 ｲﾀﾘｱｰﾉ	ｲﾀﾘｱｰﾉ	192		10
Ⅲ		19	産祝		ﾌﾞｲﾖﾝｽﾌﾟｰﾝ□8-8 ｲﾀﾘｱｰﾉ	ｲﾀﾘｱｰﾉ	150		10
Ⅲ		20	産祝		ｺｰﾋｰｽﾌﾟｰﾝ□8-8 ｲﾀﾘｱｰﾉ	ｲﾀﾘｱｰﾉ	120		10
Ⅲ		21	産祝		ﾋﾒﾌｫｰｸ□8-8 ｲﾀﾘｱｰﾉ	ｲﾀﾘｱｰﾉ	127		10
Ⅲ		22	産祝		温冷配膳車用□ｳｫｯﾄﾄﾚｲ ﾌﾞﾗｳﾝ	Ｉレクター	MFT1BN	490×320mm	20
Ⅴ	①	A	1	強化磁器	飯椀	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	110B-E	110×47 210ml	19
Ⅴ	①	A	2	強化磁器	パン皿(カレー皿)	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	146F-E	147×35 330ml	30

貸付物品一覧表（食器）

大区分	用途区分	番号	用途等		品名	メーカー	商品番号	規格・材質□	数量
V	①	A	3	強化磁器	麺・丼・麺ツユ	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	165BS-E	164×69 760ml	30
V	①	B	1	強化磁器	主菜皿 角型	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	150TA	150×150×27 270ml	10
V	①	B	2	強化磁器	主菜皿 丸型	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	178FA-E	178×32 450ml	20
V	①	C	1	強化磁器	小鉢1	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	100SM-E	100×49 240ml	20
V	①	C	2	強化磁器	小鉢2	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	130SM-E	130×39 320ml	11
V	①	C	3	強化磁器	サラダ皿	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	166A-E	166×19 130ml	10
V	①	D	1	強化磁器	汁椀	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	125BV-E	125×60 360ml	20
V	①	E	1	強化磁器	フルーツ皿	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	133F-E	133×35 250ml	19
V	①	E	2	強化磁器	小皿	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	101A-E	101×20 70ml	29
V	①	E	3	強化磁器	仕切り皿	白	178		20
V	②	A	1	強化磁器	飯椀	えころ	128BY-E	127×56 390ml145g	22
V	②	A	2	強化磁器	パン皿	えころ	185F-E	185×42 590ml265g	10
V	②	A	3	強化磁器	カレー皿	えころ	201F-E	201×40 750ml303g	20
V	②	A	4	強化磁器	麺・丼・麺ツユ□	えころ	175B-E	175×73 880ml241g	34
V	②	B	1	強化磁器	主菜皿 角型	えころ	150TA	150×150×27 270ml 195g	10
V	②	B	2	強化磁器	主菜皿 丸型	えころ	178FA-E	178×32 450ml215g	20
V	②	C	1	強化磁器	小鉢1	えころ	100SM-E	100×49 240ml134g	19
V	②	C	2	強化磁器	小鉢2	えころ	130SM-E	130×39 320ml178g	28
V	②	C	3	強化磁器	サラダ皿	えころ	166A-E	166×19 130ml171g	10
V	②	D	1	強化磁器	汁椀	えころ	125BV-E	125×60 360ml153g	18
V	②	E	1	強化磁器	フルーツ皿	えころ	133F-E	133×35 250ml193g	19
V	②	E	2	強化磁器	小皿	えころ	101A-E	101×20 70ml70g	28
V	③	D	1	強化磁器	カップ	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ	80S-E	口径77×高71 230ml153g	338
V	④	A	1	強化磁器	ﾎﾞｰﾙ	ﾉｱﾁｪﾘｰ	128B-E	127×54 360ml	10
V	④	B	1	強化磁器	深皿	ﾉｱﾁｪﾘｰ	179F-E	179×40 560ml	10
V	④	B	2	強化磁器	皿	ﾉｱﾁｪﾘｰ	178A-E	178×26 390ml	10
V	④	C	1	強化磁器	ﾎﾞｰﾙ	ﾉｱﾁｪﾘｰ	105B-E	106×49 190ml	9
V	④	C	2	強化磁器	ﾕﾆﾊﾞｰｻﾙ食器	ﾉｱﾁｪﾘｰ	125US-E	125×42 350ml	10
V	④	C	3	強化磁器	皿	ﾉｱﾁｪﾘｰ	98A-E	98×27 110ml	10
Ⅵ	1		フードカバー類		長湯呑 蓋	中白	OP-3501	77×17㎜	325
Ⅵ	2		フードカバー類		17cm用角カバー	クリア	PP127 CL	178×178×42 ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ	13
Ⅵ	3		フードカバー類		フードカバー W 大	Wホワイト	C-200 W	206×39 ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ	100
Ⅵ	4		フードカバー類		フードカバー W	Wホワイト	P-207 W	160×34 ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ	120
Ⅵ	5		フードカバー類		フードカバー W	Wホワイト	C-170 W	176×39 ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ	100
Ⅵ	6		フードカバー類		フードカバー W	Wホワイト	C-180 W	187×38 ポリプロピレン	239
Ⅵ	7		フードカバー類		角皿中用蓋		548	170×130×37 ポリプロピレン	116
Ⅵ	8		フードカバー類		小鉢 蓋		C-106 W	106×19 ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ	149
Ⅵ	9		フードカバー類		フリーカップ 蓋		P-205 W	95×21 ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ	340
Ⅵ	10		フードカバー類		フードカバー		P-206 W	140×30 ポリプロピレン	207
Ⅵ	11		フードカバー類		リップボール 蓋		C-1109 W	121×104×24 ポリプロピレン	275
Ⅵ	12		フードカバー類		こぼれにくい 蓋		M-141U	107×17	100
Ⅵ	14		フードカバー類		フードカバー Y	イエロー	P-202 Y	158×30 ポリプロピレン	30
Ⅵ	15		フードカバー類		フードカバー Y	イエロー	P-201 Y	140×27 ポリプロピレン	65
Ⅵ	16		フードカバー類		フードカバー Y	イエロー	C-110 Y	115×27 ポリプロピレン	49
Ⅵ	17		フードカバー類		16cm用丸蓋	白	PP116 IW	167×20 ポリプロピレン	35
Ⅵ	18		フードカバー類		19cm用丸カバー	白	PP019 IW	202×40 ポリプロピレン	35
Ⅵ	20		フードカバー類		12cm用丸蓋	白	PP012 IW	130×20 ポリプロピレン	45
Ⅵ	21		フードカバー類		11cm用丸蓋	白	PP011 IW	121×19 ポリプロピレン	52
Ⅵ	22		フードカバー類		10cm用丸蓋	白	PP010 IW	109×19 ポリプロピレン	55
Ⅵ	23		フードカバー類		8.5cm用丸蓋	白	PP008 IW	92×20 ポリプロピレン	56
Ⅵ	24		フードカバー類		10.5～11cm用蓋	乳白	540	10.5～11cm 乳白 ポリプロピレン	12
Ⅵ	25		フードカバー類		14.5cm用蓋 乳白	乳白	386	14.5cm 乳白 ポリプロピレン	30

貸付物品一覧表（食器）

大区分	用途区分	番号	用途等		品名	メーカー	商品番号	規格・材質□	数量
Ⅵ	26		フードカバー類		16.5cm用蓋　乳白	乳白	567	16.5cm　乳白ポリプロピレン	66
Ⅵ	27		フードカバー類		12～13.5cm用蓋	乳白	549	12～13.5cm　乳白ポリプロピレン	129
Ⅵ	28		フードカバー類		19cm用蓋	乳白	7500	19cm　乳白ポリプロピレン	10
Ⅵ	29		フードカバー類		21cm用蓋	乳白	7506	21cm　乳白ポリプロピレン	10
Ⅵ	30		フードカバー類		18cm用蓋	乳白	7520	18cm　乳白ポリプロピレン	55
Ⅵ	32		フードカバー類		8.5～10cm用蓋	乳白	563	8.5～10cm　乳白ポリプロピレン	20
Ⅵ	33		フードカバー類		9cm用蓋	乳白	7512	9cm　乳白ポリプロピレン	57
Ⅵ	34		フードカバー類		フードカバー　W	Wホワイト	P-204　W	89×20ポリプロピレン	42 0
Ⅶ		1	付	幼	スプーン	三信化工㈱	38SP　Y	144mm、先端部ステンレス製/持ち手部PP製	245
Ⅶ		2	付	幼	フォーク	三信化工㈱	37FO　Y	144mm、先端部ステンレス製/持ち手部PP製	245
Ⅶ		3	付	学共	アミハード六角箸(短)ロ/2で一膳	三信化工㈱	AH-180S	180mm強化ナイロン樹脂	275
Ⅶ		4	付	学共	スプーン	三信化工㈱	48SP　赤（R）	175mm、先端部ステンレス製/持ち手部PP製	274
Ⅶ		5	付	学共	フォーク	三信化工㈱	47FO　R	175mm、先端部ステンレス製/持ち手部PP製	240
Ⅶ		6	付	青共	アミハード六角箸(長)ロ/2で一膳	三信化工㈱	AH-195S(O)	195mm強化ナイロン樹脂	439
Ⅶ		7	フラットトレイ		トレイ(若草)	ERECTA	MFT1WK	W490mm×D320mm	200
Ⅶ		8	フラットトレイ		トレイ(ピンク)	ERECTA	MFT1PK	W490mm×D320mm	108
Ⅶ		9	フラットトレイ	幼	トレイ(レモンイエロー)	ERECTA	MFT1LY	W490mm×D320mm	160
Ⅶ		10	収納		ﾄﾚｰ専用箸　特注ロ(配膳車トレー用)	日本調理機械㈱		W523㎜×D157㎜×H337㎜	10
Ⅶ		11	収納		食器箸　ステンレス製				208
Ⅶ		12	収納		SKラック(食器かご)（IV）	三信化工㈱	PSK-300N	390×360×200	41
Ⅶ		13	収納		SKラック(食器かご)（V）	三信化工㈱	PSK-215	450×284×200	15
Ⅵ		14	収納		SKラック(食器かご)（IV）	三信化工㈱	PSK-310N	403×378×202	16
Ⅵ		15	収納		SKラック(食器かご)（B）	三信化工㈱	PSK-310N	403×378×202	7
Ⅶ		16	ラック		プレート・トレイラック フルサイズ	Raburn	5020	502×502×H115㎜	7
Ⅶ		17	ラック		シルバーラック フルサイズ	Raburn	6511	502×502×H115㎜	2
Ⅶ		18	ラック		フルラック　プレート	石川工業樹脂	HK661	504×504×118	2
Ⅶ		19	ラック		フルラック　フラット	石川工業樹脂	HK661	504×504×118	1
Ⅶ		20	ラック		カップラック	弁慶	カップ20-95 500×500× 130	500×500×130	15
Ⅶ		21	調乳		病産院用哺乳瓶（直付け式）100ml	ピジョン	KR-100	耐熱ガラス製　100ml	1206
Ⅶ		22	調乳		病産院用哺乳瓶（直付け式）200ml	ピジョン	KR-200	耐熱ガラス製　200ml	508
Ⅶ		23	調乳		病産院用哺乳瓶直付けﾀｲﾌﾟ専用　KRｷｬｯﾌﾟ(ｲｴﾛｰ)	ピジョン		イエロー	950
Ⅶ		24	調乳		病産院用哺乳瓶直付けﾀｲﾌﾟ専用　KRｷｬｯﾌﾟ(ｸﾞﾘｰﾝ)	ピジョン		グリーン	702

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1，2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
①型	1		18-0ライス型メロン	157×90×H45㎜	2								2
①型	2		ﾃﾞｺﾚｰｼｮﾝｹｰｷ型ﾄｯﾋﾟﾝｸﾞｵﾚﾝｼﾞB-102中	直径180×H70㎜	15								15
①型	3		パウンドケーキ型		11								11
①型	4		型抜き（うさぎなど）一式		1								1
①型	5		野菜抜型一式		2								2
②器具	1		18-0缶切ガンジー	100×75㎜	2		1						3
②器具	2		オールステンレスカーブピーラー	長さ120㎜		5	2						7
②器具	3		18-0 御金 中(両目立)ST-040	96×118×214	2								2
②器具	4		S型アイスクリームディッシャー	直径50㎜	3								3
②器具	5		パイプ柄18-8小ポテトマッシャー	直径80×305㎜	3								3

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1，2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
②器具	6		18-0UKターナー大	75×90×250㎜	2								2
②器具	7		レードル18-8横口 大	144ml	2								2
②器具	8		レードル18-8横口 中	60ml	1								1
②器具	9		レードル18-8横口 小	70ml	10								10
②器具	10		レードル 大	300ml	3								3
②器具	11		レードル 中	200ml	2				2				4
②器具	12		穴あきレードル	90ml	1								1
②器具	13		シリコンお玉Y ㈱マーナ K-534Y トライアングリップ	耐熱温度200℃	1	4							5
②器具	14		シリコン一体式ハンドクリーナー（鉄線芯入） (TKG9-1067-0902)	大 レッド 全長265㎜ ヘラ部58×90㎜	3								3
②器具	15		マジックしゃもじ	長さ600×頭幅140㎜	1								1

別紙12-3

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
②器具	16		マジックしゃもじ	長さ約240㎜	3								3
②器具	17		18-0リング付万能トング小	長さ240㎜	6								6
②器具	18		料理バサミ DH-3005 貝印	長さ205㎜	5	3	2		1				11
②器具	19		泡立て器耐熱防水18-8	長さ350㎜					1				1
②器具	20		泡立て器（共柄）18-8	長さ240～300㎜					7				7
②器具	21		まきす 曙産業 WE-092	約300×300㎜	2								2
②器具	22		抗菌 水柄杓	直径140×H68㎜	1								1
②器具	23		麺用ひしゃく（柄無し）		1								1
②器具	24		SW 18-8 ﾌﾟﾚｰﾝｿｰｽﾎﾟｯﾄ	400cc	9								9
②器具	25		Ω18-8 ﾋﾟｶｿ ｿｰｽﾚｰﾄﾞﾙ	全長 175㎜	9								9

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
②器具	26		ＰＣピアノ線玉子切	108×82×H31㎜	2	0							2
②器具	27		18-8ロート	上径160㎜						1			1
②器具	28		18-8ロート EBM	上径12cm、下径15㎜(上径115mm)						8			8
②器具	29		18-8ロート	上径180㎜					1				1
②器具	30		ﾊｲﾃｸ・丸ｽﾊﾟﾃﾗ (TKG:9-0209-0103)	全長400㎜ 全幅112㎜	4								4
②器具	31		ﾊｲﾃｸ・丸ｽﾊﾟﾃﾗ (TKG:5-0165-01021)	全長750㎜ 全幅154㎜	2								2
②器具	32		抗菌泡立Ⅱライン 18-8ステンレス 耐熱120℃	長さ250㎜	3				1				4
②器具	33		18-8耐熱防水泡立器	長さ210㎜	6								6
②器具	34		ナイロンターナー	BTC-06×100全長310,耐熱温度200℃	3								3
②器具	35		シリコーン菜箸 ブルー	全長300mm 耐熱200℃	3	3							6

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1.2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
②器具	36		カラフルトング BTV-76	全長250	6								6
②器具	37		ミートテンダー(両面)アルミンスティック M	ﾀﾀｷ面49×49、全長250mm	1								1
②器具	38		万能野菜調理器ベンリナー	314×92×24㎜	1		1						2
②器具	39		万能野菜調理器ベンリナー（替刃：中目）		1	6	1						8
②器具	40		万能野菜調理器ベンリナー（替刃：平刃）		1	0	1						2
②器具	41		シリコーン塗り刷毛	DL-6258	3								3
③網・濾器	1		18-8ワンタッチうらごし本体	直径210×H80㎜	1								1
③網・濾器	2		茶こし（80号）柄無	直径70×H55㎜					2				2
③網・濾器	3		18-8共柄茶こしダブル（新タイプ）BTY-A1	小 直径62×155					1				1
③網・濾器	4		柳宗理18-8手付きﾊﾟﾝﾁﾝｸﾞｽﾄﾚｰﾅｰ	23cm	3								3

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1.2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
③網・濾器	5		柳宗理18-8手付きﾊﾟﾝﾁﾝｸﾞｽﾄﾚｰﾅｰ	16cm	6								6
③網・濾器	6		18-8かすあげ	全長45cm	2								2
③網・濾器	7		回転釜用網	280×250mm 全長620mm	1								1
③網・濾器	8		ハーティーランド粉ふるい（特大）		2								2
④計測計量	1		デジタル塩分計SS-31Aセキスイ	233×20×H30㎜	2								2
④計測計量	2		防水型赤外線放射温度計	45×25×H152㎜		1							1
④計測計量	3		HACCPﾃﾞｰﾀ収集端末								4		4
④計測計量	4		HACCPﾃﾞｰﾀ中心温度計								3		3
④計測計量	5		ビーカー口付18-8（3ℓ）	直径167×H160㎜						1			1
④計測計量	6		計量水ます口付18-8	2ℓ	1					2			3

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
④計測計量	7		計量水ます口付18-8	1ℓ	1				7				8
④計測計量	8		計量水ます口付18-8	200㎖	2	2							4
④計測計量	9		18-8 口付き水マス	5,000ml	1								1
④計測計量	10		計量スプーン	15cc	2								2
④計測計量	11		計量スプーン	5cc	2								2
④計測計量	12		計量スプーン	2.5cc	1								1
④計測計量	13		ダブル計量スプーン	5cc 15cc	1								1
④計測計量	14		計量スプーン	1/2 (0.5cc)	2								2
④計測計量	15		計量スプーン	1cc	2								2

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
④計測計量	16		デジタル台はかりYAMATO DP-6700 150kg 製造番号XC15274	370×633×H750㎜ ※令和7年度計量器検査合格		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） 製造番号07080024	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格				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) 製造番号03090038	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格			1						1
④計測計量	19		ﾃﾞｼﾞﾀﾙ上皿秤 YAMATO UDS-210W 使用範囲0.1kg～10kg(目量10g)製造番号822250	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格			1						1
④計測計量	20		ﾃﾞｼﾞﾀﾙ上皿秤 YAMATO UDS-210W 使用範囲40g～2.4kg(目量2g) 製造番号620560	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格	1								1
④計測計量	21		電子天秤 CBIII-1500 秤量1.5kg/目量：0.1g(300g)、0.2g(600g)、0.5g(1,500g) 製造番号 100312092	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格	1								1

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
④計測計量	22		電子天秤 CBIII-300 秤量300g/目量：0.1g(300g) 製造番号2111001-2110013	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格	2								2
④計測計量	23		電子天秤 CBIII-1500用風防	※令和7年度計量器検査 対象外	2								2
④計測計量	24		上皿型重量はかり S-box 秤量3kg製造番号 100300935(ｱﾙﾙｷﾞｰ)・100577252(特食)	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格	2								2
④計測計量	25		防水上皿型重量はかり S-BOX WP3kg 製造番号 100444579(ご飯)	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格	1								1
④計測計量	26		防水上皿型重量はかり S-BOX WP3kg 製造番号 100787266(調乳)	2025年（令和7年）購入	1								1
④計測計量	27		大型上皿はかり15kg SD-15 使用範囲500g～15kg (目量50g) 製造番号17001533	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格	1								1
④計測計量	28		中型上皿はかりSM-500 使用範囲20g～500g (目量 2g) 製造番号17006378	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格			1						1

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
④計測計量	29		防水上皿型重量はかり S-BOX M-3WP3kg	※令和7年度計量器検査未実施 令和9年必ず実施		1							1
④計測計量	30		タニタ デジタルスケールTL-280 使用範囲20～15000g 器体番号24110563	取引証明用 ※令和7年度計量器検査合格	1								1
⑤電化製品	1		ｽﾀﾝﾄﾞﾐｷｻｰ ｷｯﾁﾝｴｲﾄﾞ KSM5WH		1								1
⑤電化製品	2		ハイスピードプロセッサー クイジナート CBT-500PRO2 ミキサー台		1	2							3
⑤電化製品	3		ハイスピードプロセッサー クイジナート CBT-500PRO2 ミキサー容器		1	3							4
⑤電化製品	4		フードプロセッサー クイジナート DLC-N7J			2	1						3
⑤電化製品	5		フードプロセッサーDLC-N7JPS用 ②ﾌﾟｯｼｬｰｽﾘｰﾌﾞ				1						1
⑤電化製品	6		フードプロセッサーDLC-N7JPS用 ③G用ｶﾊﾞｰ				1						1

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1、2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑤電化製品	7		フードプロセッサーDLC-N7JPS用 ④1mmｽﾗｲｻｰ			1	1						2
⑤電化製品	8		フードプロセッサーDLC-N7JPS用 ⑤2mmｽﾗｲｻｰ			1	1						2
⑤電化製品	9		フードプロセッサー クイジナート DLC-N7J用 ⑥細切り3mm			1	1						2
⑤電化製品	10		フードプロセッサー クイジナート DLC-N7J用 ⑦おろし金			0	1						1
⑤電化製品	11		フードプロセッサーDLC-N7JPS用 ⑥ﾃﾞｨｽｸﾊﾝﾄﾞﾙ				1						1
⑤電化製品	12		電磁調理器 ｻﾝﾖｰ TIC-C212						1				1
⑤電化製品	13		電磁調理器 ﾊﾟﾅｿﾆｯｸ KZ-PH33-K		1						8		9
⑤電化製品	14		電磁調理器 東芝 MR-20DE								1		1

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1、2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑤電化製品	15		マイコン炊飯ジャー炊きたて一升炊 タイガー	JBH-G181 一升炊 軟飯・雑穀献立の飯	2	1							3
⑤電化製品	16		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ（本体）	ASH-6L	2	2							4
⑤電化製品	17		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ（大容器）	ASH-6L	1	2							3
⑤電化製品	18		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ（のぞき蓋・容器蓋・容器蓋パッキン）	ASH-6L	1	2							3
⑤電化製品	19		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ（小容器セット）	ASH-6S	1	0							1
⑤電化製品	20		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ ﾐﾙｻｰ（大容量カップ）	ASH-5-W	1	1							2
⑤電化製品	21		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ ﾐﾙｻｰ（小容量カップ）	ASH-5-W		3							3
⑤電化製品	22		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ ﾐﾙｻｰ（ｶｯﾀｰﾍﾞｰｽ）	ASH-5-W	1	0							1

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1，2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑤電化製品	23		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ ﾐﾙｻｰ（ﾍﾞｰｽ）	ASH-5-W	2	0							2
⑤電化製品	24		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ ﾐﾙｻｰ（ｼｰﾙﾊﾟｯｷﾝ）	ASH-5-W	1	0							1
⑤電化製品	25		ｱｻﾋｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾚﾝﾀﾞｰ ﾐﾙｻｰ（容器蓋）	ASH-5-W		6							6
⑤電化製品	26		象印業務用マイコン炊飯ジャー NS-QC36	2升炊き	1								1
⑤電化製品	27		NS-QC36用内なべ B445	34.5cm×34.5cm×H18cm	1	1							2
⑥鍋類	1		18-8 寸胴鍋(蓋無) Murano ｲﾝﾀﾞｸｼｮﾝ	外径 260×H240㎜（10ℓ）				1					1
⑥鍋類	2		18-8 鍋蓋 Murano ｲﾝﾀﾞｸｼｮﾝ	外径 261㎜				1					1
⑥鍋類	3		寸胴鍋モリブデンⅡ蓋無（目盛付）（37ℓ）	直径360×H360㎜	1								1

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1，2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑥鍋類	4		寸胴鍋（ﾌﾀ付き）	約10ℓ					1				1
⑥鍋類	5		シチューパン（深型片手鍋） プロデンジ	直径240×高さ150㎜	3								3
⑥鍋類	6		シチューパン（深型片手鍋） プロデンジ	直径180×高さ115㎜	8			1					9
⑥鍋類	7		段付鍋. プロデンジ	直径450×H195㎜	4								4
⑥鍋類	8		段付鍋 プロデンジ	直径390×高さ185㎜	2								2
⑥鍋類	9		段付鍋 プロデンジ	直径360×H160㎜	2								2
⑥鍋類	10		サーモスTHERMOSステンレスマホービン TAH2200-SBK	2.2L	1								1
⑤鍋類	11		muranoｲﾝﾀﾞｸｼｮﾝIH用ﾃﾌﾛﾝｾﾚｸﾄ18-8ﾌﾗｲﾊﾟﾝ	28cm	2								2

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑥鍋類	12		天ぷら鍋 ﾊﾟﾅｿﾆｯｸ KZ-T1K	内径 22.1cm、深さ8.3cm	1								1
⑦バット	1		組バット深型18-8クローバー14号	555×395×H150㎜			3						3
⑦バット	2		角バット	160×270×H8㎜	6		1						7
⑦バット	3		角バット18-8	250×320×H60㎜	4								4
⑦バット	4		角バット	200×300×H80㎜	1								1
⑦バット	5		角バット	330×480×H90㎜	6								6
⑦バット	6		角バット(蓋付)	160×200×H60㎜	1								1
⑦バット	7		角バット網18-8 15枚取	258×194×H15㎜	5								5

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑦バット	8		18-8ガストロノームパン 1/1	530×325×H20㎜	25								25
⑦バット	9		18-8ガストロノームパン 1/1	530×325×H65㎜	18	16							34
⑦バット	10		ホットワゴン コールドワゴントレー	450×650×H20㎜	16								16
⑦バット	11		18-8ガストロノームパン 1/1穴あき	530×325×H65㎜	8	7							15
⑦バット	12		菊渕　角盆(手付) UK-K18-8	455×340㎜	3								3
⑦バット	13		菊渕　角盆(手付) UK-K18-8	600×435㎜	6								6
⑦バット	14		陶器製ｶﾞｽﾄﾛﾉｰﾑﾃﾞｨｯｼｭ 1/2（ﾁｭｰﾌｨﾝｸﾞ用)2.5L	325×265×H65	6								6
⑦バット	15		陶器製ｶﾞｽﾄﾛﾉｰﾑﾃﾞｨｯｼｭ 1/1（ﾁｭｰﾌｨﾝｸﾞ用)5.6L	530×325×H65	3							3	6

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑦バット	16		KINGO角ﾁｭｰﾌｨﾝｸﾞﾃﾞｨｯｼｭﾌｰﾄﾞﾊﾟﾝ無（ﾊﾟｲｷﾝｸﾞ用）	590×450×H192	6							3	9
⑦バット	17		ﾁｭｰﾌｨﾝｸﾞ用仕切り棒		3								3
⑦バット	18		ミニプラスチックバット	180×123×24mm	58							30	88
⑦バット	19		18-8テフロン加工エッグパン1/1	530×325×H38(12個焼)	10								10
⑦バット	20		角バット	270×200×H40mm	1								1
⑦バット	21		角バット	350×260×H60mm	3	2							5
⑦バット	22		角バット	400×290×H60mm	5								5
⑦バット	23		角バット	405×285×H90mm	1								1

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑦バット	24		SUGICO 18-8穴明ホテルパン №8-0005-01-008	SH-1802P, 2/3サイズ, 352×325×H65, 穴経6mm,	2								2
⑦バット	25		SUGICO 18-8ホテルパン №8-0001-01-020	SH-1801, 2/3サイズ, 352×325×H25,	6								6
⑦バット	26		SUGICO 18-8ホテルパン №8-0001-01-021	SH-1802, 2/3サイズ, 352×325×H65,	2								2
⑧包丁・研	1		包丁（ペティーナイフ）		1	1							2
⑧包丁・研	2		~~包丁~~ 牛刀（両刃）24cm	黒	2	2	1						5
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

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑧包丁・研	6		牛刀	緑	2		5						7
⑧包丁・研	7		牛刀	青	2		1						3
⑧包丁・研	8		牛刀	黄	1	1	1						3
⑧包丁・研	9		牛刀	赤	1		1						2
⑨まな板	1		まな板抗菌かるがるﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ 白	500×250×H20㎜	1	1							2
⑨まな板	2		まな板抗菌かるがるﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ 青	500×250×H20㎜	4	2							6
⑨まな板	3		まな板抗菌かるがるﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ 緑	500×250×H25㎜	2	1							3
⑨まな板	4		まな板抗菌かるがるﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ 黄	500×250×H25㎜	1	1	2						4

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑨まな板	5		まな板抗菌かるがるﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ ピンク	500×250×H25㎜		1							1
⑨まな板	6		まな板抗菌かるがるﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ HDK/肉厚ﾀｲﾌﾟ 緑	600×250×H35㎜		1							1
⑨まな板	7		まな板抗菌かるがるﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ HDK/肉厚ﾀｲﾌﾟ 青	600×250×H35㎜		1							1
⑨まな板	8		まな板抗菌かるがるﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ SD25-6030 ｸﾞﾘｰﾝ	600×300×H25㎜		5							5
⑨まな板	9		まな板抗菌おとくﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ OTK05-7035 ﾋﾟﾝｸ	700×350×H35㎜		2							2
⑨まな板	10		まな板抗菌おとくﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ OTK05-7035 ﾌﾞﾙｰ	700×350×H35㎜	1	2							3
⑨まな板	11		ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ・かるがるまな板標準ﾀｲﾌﾟ 緑	500×250×H20㎜		1							1
⑨まな板	12		ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ・かるがるまな板標準ﾀｲﾌﾟ ﾋﾟﾝｸ	500×250×H20㎜		1							1

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1、2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑨まな板	13		ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ・かるがるまな板標準ﾀｲﾌﾟ 緑	600×300×H20㎜		1							1
⑨まな板	14		ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ・かるがるまな板標準ﾀｲﾌﾟ 青	600×300×H20㎜		1							1
⑩ざる	1		UK18-8パンチング米揚ザル(穴径1.5mm)	外径400mm×H230mm	2	2		2					6
⑩ざる	2		PP弁慶ざる 丸（黄）	直径300×H125㎜	4	1	1						6
⑩ざる	3		PP弁慶ざる（青・緑）	30cm	9	12	1						22
⑩ざる	4		PP弁慶ざる 丸（ピンク）	直径200㎜	4	1							5
⑩ざる	5		新輝合成 トンボ水切笊セット（中笊・水槽）サイズ：3 カラー：ベージュ（ポリプロミレン・抗菌防カビ加工）	370×285×H130		1	5						6
⑩ざる	6		取っ手付きボウル 盆ざる ピンク	32.5×29×13cm		1	4						5

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・ブレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1、2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑩ざる	7		取っ手付きボウル 盆ざる 水色	32.5×29×13cm			2						2
⑩ざる	8		DX丸ざる(ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ)ﾌﾞﾙｰ2号(-20～120℃)	外径300,内径267,H100mm	3	1							4
⑩ざる	9		DX丸ざる(ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ)ﾌﾞﾙｰ4号(-20～120℃)	外径230,内径200,H80mm	1	1							2
⑩ざる	10		トンボざる 手無し	外径350mm×180		2							2
⑪ボール	1		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径 230～250㎜					8				8
⑪ボール	2		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径 300～380㎜			1		1				2
⑪ボール	3		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径 400㎜			1		1				2
⑪ボール	4		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径 500㎜	2	0							2

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑪ボール	5		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径110㎜	6								6
⑪ボール	6		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径150㎜	1								1
⑪ボール	7		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径180㎜	3								3
⑪ボール	8		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径210㎜	4								4
⑪ボール	9		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径250㎜	1								1
⑪ボール	10		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径330㎜	9								9
⑪ボール	11		ｽﾃﾝﾚｽﾎﾞｰﾙ	直径360㎜	3		1						4
⑪ボール	12		ミキシングボウル	直径210mm	2								2

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑪ボール	13		PP抗菌片口ボールピンク	4.3ℓ 内径240×120mm	21	2							23
⑪ボール	14		PP抗菌片口ボールイエロー	2.3ℓ 内径200×98mm	6	1							7
⑪ボール	15		PP抗菌片口ボールグリーン	1.3ℓ 内径160×78mm	3	1							4
⑪ボール	16		プラスチックボール（水色）	直径20cm	2								2
⑫容器	1		18-8深型角キッチンポット（蓋付）	155×155×H155㎜	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	2								2
⑫容器	4		サンテナーＢ＃25BL（青）（網状ｺﾝﾃﾅ ｽﾀｯｸ式）	520×363×158㎜		14							14

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑫容器	5		サンテナー B #42BL（青）	619×429×H195㎜		3							3
⑬桶・篭	1		洗い桶K-1349角型ディフィール	380×280×H140㎜		3							3
⑬桶・篭	2		ホーム＆ホームウォッシュタブスクエア（ポリプロピレン）	290×360×H140 7.2L		3		4					7
⑬桶・篭	3		料理桶（洗い桶）18-8クローバー(21ℓ)	直径450×H155㎜	1								1
⑬桶・篭	5		プラスチック製かご	400×290×150㎜	7								7
⑬桶・篭	6		18-8ｸﾘｰﾝﾊﾞｽｹｯﾄA型(5ﾒｯｼｭ)浅型大	395×350×H100mm		3		3					6
⑬桶・篭	7		ｼｪｲﾌﾟﾗｲﾝ ｼﾝｸｴﾝﾄﾞﾊﾞｽｹｯﾄSH-024 大	205×425～545×H90㎜					1				1
⑬桶・篭	8		18-8ちよい置きフック(2個組:ﾊﾞﾗで登録)	55×25×H115mm、吸盤式 DHK-12	6	2	6						14

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑬桶・篭	9		18-8ｸﾘｰﾝﾊﾞｽｹｯﾄA型(5ﾒｯｼｭ)浅型小	340×290×H100mm	1			0					1
⑬桶・篭	10		ﾊﾞｽｹｯﾄ浅型小	320×260×H90mm				1					1
⑬桶・篭	11		トンボ水切り篭セット	370×285×H130 EMZ0104 ｻｲｽﾞ3	2	1	4						7
⑮調乳用	1		滅菌箱 特注 (100ml：40本/箱) (200ml：20本/箱)	130×250×H300㎜					51				51
⑮調乳用	2		滅菌箱（蓋） 特注	20×280×H320㎜					51				51
⑮調乳用	3		キャップ乳首専用コンテナ仕切りあり 特注	約390×280×H150㎜					1			1	2
⑮調乳用	4		キャップ乳首専用コンテナ 特注	約390×280×H150㎜					8			4	12
⑮調乳用	5		哺乳瓶専用ﾗｯｸ	100cc用					29			3	32

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑮調乳用	6		哺乳瓶専用ﾗｯｸ	200cc用					14				14
⑰その他	1		(廃油回収用)台車＋UK18-8ｷｯﾁﾝﾎﾟｯﾄ（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			2
⑰その他	4		ステップツイン30L-2007（ゴミ箱）	45ℓ	3	2	1	0	1	1			8
⑰その他	5		ベルク 角型ペール グレー（ゴミ箱）	45ℓ				1					1
⑰その他	6		プラペール（蓋無）	小	2	1							3
⑰その他	7		丸ﾍﾟｰﾙ(ﾌﾀ付)60型トンボ	直径490×高610mm		14							14

貸付物品一覧表（器具）

種類	種別番号	写真	名称及び規格	サイズ等	エリア別保管数								総数（報告月翌月一日）
					調理室・配膳車プール	検収室・物品庫・食品庫・プレハブ冷凍冷蔵庫・ゴミ倉庫	下処理室	洗浄室	調乳室・洗瓶コーナー	準備室1・2全室	栄養管理事務室	倉庫1-2（本館1階お菓子のEVの左隣	
⑰その他	8		ｻﾝｺｰ PP特大ｶﾗｰ番重 B型 ﾌﾞﾙｰ(台車用ｺﾞﾐ受け)					1					1
⑰その他	9		セパ 超スリムペダル15L					1		1			2
⑰その他	10		ペダルペール15PSワイド（ごみ箱）	15L、ｸﾞﾚｰ、GPRB039,338×260×400				1					1
⑱消耗品	1		ｵｰﾙﾀｲﾑｶｳﾝﾀｰｸﾛｽ ﾎﾜｲﾄ								1		1
⑱消耗品	2		ｵｰﾙﾀｲﾑｶｳﾝﾀｰｸﾛｽ ﾋﾟﾝｸ								1		1
⑱消耗品	3		ｵｰﾙﾀｲﾑｶｳﾝﾀｰｸﾛｽ ﾌﾞﾙｰ								1		1
⑱消耗品	4		ｵｰﾙﾀｲﾑｶｳﾝﾀｰｸﾛｽ ｲｴﾛｰ								1		1

事業所総点検表

No.	点検項目	細　　目		評価:○×	備考
1	社員の健康管理	1	健康診断を年1回受診し、事業所で結果保管しているか。		
		2	社員全員が、年18回(5～10月は2回、11～4月は1回)検便提出を実施・結果保管しているか（ヘルプ社員は検便結果の写しを携行しているか）		
2	社員の感染対策	1	個人衛生管理点検表について、記録方法は適正か、漏れはないか（ヘルプ社員含む）		
		2	個人衛生管理点検表に基づく、不適合項目対応及び記録は適正か		
		3	就業時、休憩後の2度手洗いのタイミング把握及び実施は適正か		
		4	最新版の緊急連絡網が掲示されているか、若しくは保管場所は把握されているか		
		5	感染予防対策の手順書の保管場所は把握しているか（「洗浄・殺菌ガイドライン」など）		
3	ユニフォーム・帽子等の着用・脱衣	1	帽子着用方法は適正か(毛髪露出；襟足部、もみあげ部　等)		
		2	身だしなみは適正か(爪の管理、ボタンのほつれ・アクセサリー装着・マニキュア・香水禁止、ユニフォームでの出社・退社がないか)		
		3	調理・盛りつけ時、マスク着用は適正か(口・鼻まで被われているか)		
		4	ユニフォーム・エプロンの脱衣管理及び保管は適正か(廃棄物搬出時の脱衣、使用時以外の床・作業台等放置がないか)		
		5	粘着ローラーの使用方法・設置場所は適正か(毛髪付着状態での吊り下げがないか)		
4	トイレの使用方法	1	使用トイレへの入室方法は適正か(ユニフォーム・帽子脱衣、履き替えが実施されているか)		
		2	トイレ使用後に2度手洗いのタイミング把握及び実施は適正か		
5	手洗いの設備・備品管理	1	備品・消耗品が適正に設置・専用化されているか(手指用洗浄殺菌剤・アルコールスプレー・ゴミ箱・ペーパータオル)		
		2	手洗い設備は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造になっているか		
		3	清潔に保たれているか(シンク周辺・蛇口・ディスペンサー・アルコールスプレー等)		
6	手洗いの適正実施	1	手洗いにおいて、時間・方法は適正か(洗浄；30秒程度、すすぎ；20秒程度)		
		2	ペーパータオル等で水分除去後、アルコール製剤による殺菌はなされているか		
		3	汚染作業(ダスター取り扱い後・調理器具洗浄後・原材料取り扱い後等）から非汚染作業に切り替わる際に手洗いは実施しているか		
7	器具・備品等の交差汚染対策	1	エプロンは、非汚染作業用、汚染作業用、下膳・洗浄作業用を用意し、適正に管理・着用されているか(保管及び使用時、各々接触がないか)		
		2	包丁・まな板、開封器具は、用途別に用意し、適正に管理・使用されているか		
		3	ダスターは、汚染作業用、非汚染作業用、配下膳車清掃用を用意し、適正に管理・使用されているか(混在収納していないか)		

様式10

事業所総点検表

No.	点検項目	細　　目		評価:○×	備考
8	食品等の交差汚染対策	1	汚染・非汚染の区域分けは明確且つ、適正に運用されているか(殺菌済み食品について汚染作業台への持ち込みはないか、未殺菌食品について非汚染作業台への持ち込みはないか)		
		2	冷蔵庫内において、食品の適正配置はなされているか（上段に原材料、下段に殺菌済み食品（製品）が配置されていたり、接触したりしていないか)		
9	厨房・施設内の7S管理	1	清掃計画表の作成・記録は適正か		
		2	厨房内に不要物の持ち込みはないか、異物混入の原因となり得る筆記用具の厨房内携行はないか、清掃用具が非汚染区域で直置きされていないか		
		3	天井、エアコンフィルター、ダクトフィルターの清掃状態は適正か		
		4	その他目線より上部（設備上部、作業台上部等）の清掃状態は適正か		
		5	その他目線より下部（取っ手、床、排水溝、内壁等）の清掃状態は適正か		
10	鼠族・昆虫等の防除策	1	厨房出入り口扉、シャッター、窓は必要に応じた開閉がなされているか		
		2	外部侵入・内部発生による生息は確認されないか		
		3	定期的な調査及び半年に1回以上の駆除が実施されているか（当社で自主対応している場合は、実施記録があるか)		
		4	ゴミを出す際は、周囲への悪臭・液もれ等に配慮した管理がなされているか		
11	冷蔵庫・冷凍庫の管理	1	外部及び内部汚染はないか(壁面・扉上部・パッキン部・底面・吹き出し口等)		
		2	取っ手部に汚れはないか		
		3	庫内温度の管理及び記録は適正か(冷凍庫；-18℃以下、冷蔵庫：10℃以下等)		
12	施設内環境の管理	1	厨房内温度・湿度の管理及び記録は適正か		
		2	食品保管庫内温度、検収場所温度の管理及び記録は適正か		
13	機器・器具の管理	1	冷凍庫を除き、新聞紙、ダンボール等配送用包材の持ち込みはないか(食品保管庫で備品や非常食を保管する場合は、清潔なビニール袋で覆っているか)		
		2	食器及び調理器具等は床面から60cm以上の場所で取り扱う、又は覆い等の汚染防止措置がとれているか(設備上不可能な場合、使用前の洗浄殺菌は実施されているか)		
		3	調理器具類の破損品は使用されていないか		
14	使用水の管理	1	使用水の点検(色・濁り・臭い・異物の確認、残留塩素測定；0.1ppm以上)及び記録は適正か(「DPD試験」が使用期限内か)		
15	検収の適正実施	1	保冷庫の管理温度確認及び記録は適正か		
		2	赤外線放射温度計での品温管理及び記録は適正か		
		3	賞味(消費)期限、品質(鮮度・包装・異物)の確認及び記録は適正か		
		4	冷蔵・冷凍庫の速やかな入庫がなされているか(冷凍品については、溶解されていないか)		

事業所総点検表

No.	点検項目	細　　目		評価:○×	備考
16	適正な食品の管理（賞味・	1	先入れ・先出しは適正か、重複開封はないか		
		2	賞味(消費)期限超過食品はないか、出庫時、賞味(消費)期限の確認及び鮮度・包装・異物を再確認しているか		
17	適正な保管状態・温度管理	1	保管基準(食品表示基準)に適合した保管を実施しているか(「開封後要冷蔵品」については、速やかに冷蔵庫へ保管されているか)		
		2	厨房内において、食品は床面から60cm以上の場所で取り扱う、又は覆い等の汚染防止措置をとっているか(厨房内に置かれている調味料及び冷蔵庫内に保管されている食材は密閉状態となっているか)		
18	食材の適正な取り扱い	1	冷凍食品の解凍方法は適正か(冷蔵庫解凍、流水解凍(溜め水解凍禁止)、自然解凍；メーカー指示のある製品に限る)		
		2	二枚貝取り扱い後に2度手洗いのタイミング把握及び実施は適正か		
		3	食品のビニール袋の開封方法は適正か(包丁禁止、ハサミ・専用開封器具使用、2度切り禁止)		
		4	下処理・調理時、異物の確認・除去を行っているか		
		5	揚げ油の管理は、適正か		
19	加熱殺菌済み食品の中心温度管理	1	中心温度測定は実施しているか(3検体、複数回調理の場合は全ての回で計測、油温測定)		
		2	79°C瞬間、及び85°C・90秒間以上は確認・把握しているか		
		3	記録は実測値であり、適正か(記録漏れ・79°C未達・沸騰・100°C(推定)・前記入はないか)		
20	中心温度計の管理	1	使用前後にアルコール拭きが実施されているか		
		2	使用時以外は、専用容器等に保管されているか(汚れ、混在収納がないか)、連続使用時は検温部が作業台に接触していないか		
		3	中心温度計は、2本以上整備されているか		
		4	年1回以上、定期点検を実施、記録は適正か(「誤差の判定(＋・－)」が適正であるか)		
21	濃度試験紙の管理	1	(クロール試験紙等)試験紙の管理は適正か(使用期限内且つ、比色紙にて確認されているか)		
22	非加熱提供の野菜類・フルーツ類の殺	1	殺菌行為及び浸漬液の濃度測定は実施しているか		
		2	殺菌温度・時間は適正か(次亜塩素酸ナトリウム濃度200ppm：5分間以上、100ppm：10分間以上等)		
		3	記録は適正か(記録漏れ、使用薬剤表示、判定結果の前記入等)		
23	加熱後食品の管理	1	加熱後冷却する食品の管理は適正か		
		2	記録は適正か		

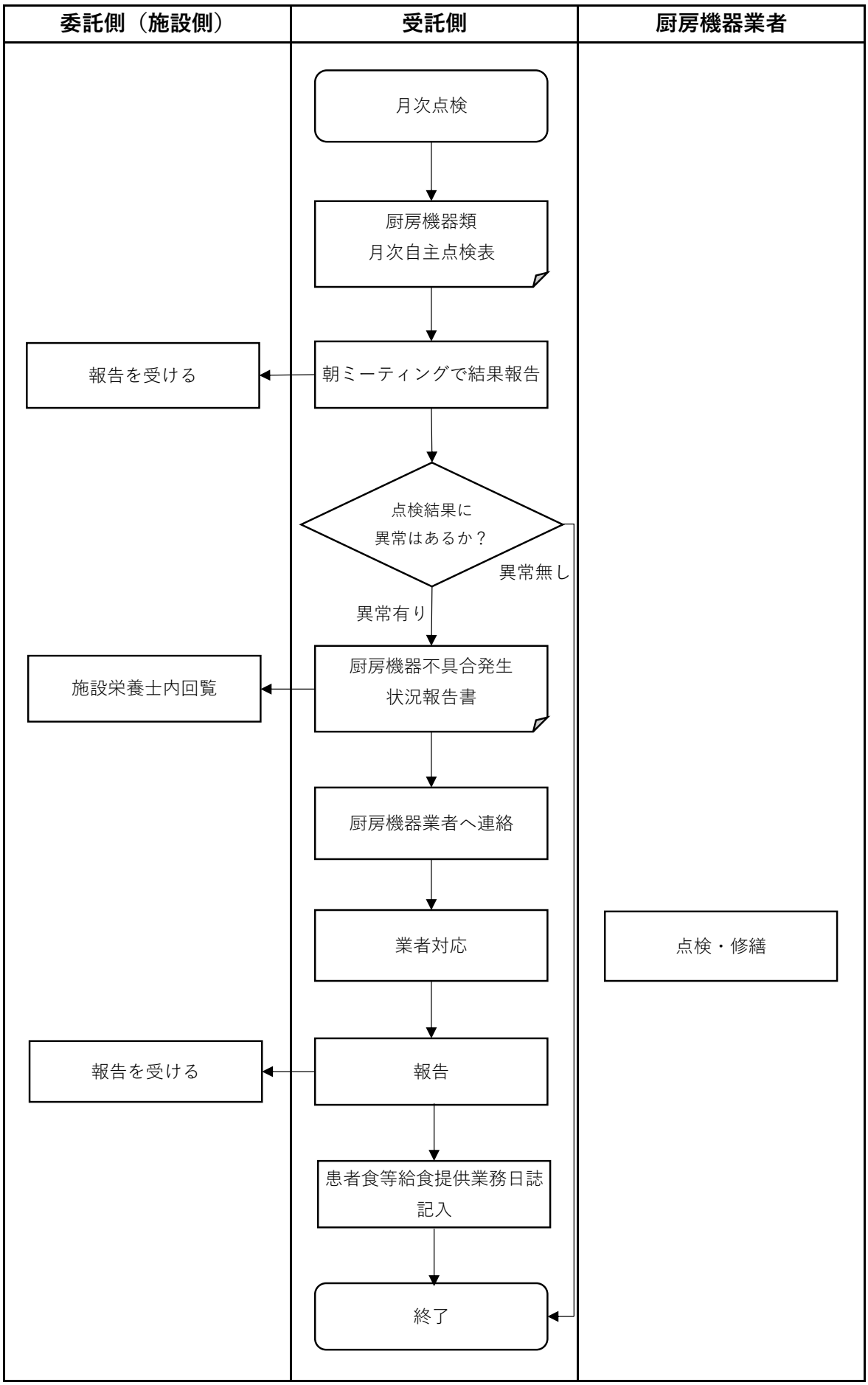
事業所総点検表

No.	点検項目	細　　目		評価:○×	備考
24	非汚染作業時の衛生手袋の適正使用	1	衛生手袋の取り扱い(取り出し、持ち運び、放置、脱去手順)は適正か		
		2	調理器具及び食品を直接取り扱う時、適正に着用しているか(食品カット時、ミキサー使用時、ラップ掛け時等)		
		3	異なるメニューの食品に触れる場合、衛生手袋交換は実施しているか		
		4	扉を開けて食品を取り出した後、食品へ直接触れる場合、衛生手袋交換は実施しているか		
		5	食品に触れた後、扉を開ける場合、衛生手袋交換は実施しているか		
		6	衛生手袋の再使用は行っていないか(一度外した手袋を再使用した場合)		
25	保存食の採取・保管：原材料・調理済み食品	1	食品毎に密封され、必要量(50g以上※困難な場合は1食分程度)採取され、採取月日、区分(朝・昼・夕）を明記し、2週間分専用冷凍庫にて保存しているか		
		2	庫内の温度管理及び記録は適正か(専用冷凍庫;－20℃以下)		
26	適正な配膳	1	記録は適正か(記録漏れ、「調理終了時刻」「配膳時刻」記入)		
27	適正な下膳	1	病棟からの下膳作業後、2度手洗いのタイミング把握及び実施は適正か		
28	開封器具・おたま・レードル等の洗浄・	1	洗浄方法及び状態は適正か(残渣・くすみ・油汚れ・ベタつき等)		
		2	殺菌方法は適正か(使用前・各食使用後)(次亜塩素酸ナトリウム等浸漬殺菌後は、専用試験紙で濃度確認しているか		
		3	保管方法は適正か(ダクトフードへの吊り下げはないか)		
29	包丁・まな板の洗浄・殺菌・保管	1	洗浄方法及び状態は適正か(残渣・くすみ・油汚れ・ベタつき等)		
		2	殺菌方法は適正か(使用前・作業中・各食使用後)(次亜塩素酸ナトリウム等浸漬殺菌後は、専用試験紙で濃度確認しているか)		
		3	保管方法は適正か(濡れた状態でまな板を重ねていないか)		
30	ざる・ボウルの洗浄・殺菌・保管	1	洗浄方法及び状態は適正か(残渣・くすみ・油汚れ・ベタつき等)		
		2	殺菌方法は適正か(使用前・作業中・各食使用後)(次亜塩素酸ナトリウム等浸漬殺菌後は、専用試験紙で濃度確認しているか)		
		3	保管方法は適正か(濡れた状態で重ねていないか、殺菌前と殺菌後のものが混在収納されていないか)		
31	きざみ器具の洗浄・殺菌・保管	1	洗浄方法及び状態は適正か(各食使用後、最小単位までの分解がなされているか)(※回転軸上部キャップ含む)		
		2	殺菌方法は適正か(使用前・作業中・各食使用後)(次亜塩素酸ナトリウム等浸漬殺菌後は、専用試験紙で濃度確認しているか)		
		3	保管方法は適正か(分解状態で保管されていること、洗浄用ブラシと混在収納しないこと)		

事業所総点検表

No.	点検項目	細　　目		評価:○×	備考
32	食器の洗浄・殺菌・保管	1	洗浄方法及び状態は適正か(残渣・くすみ・油汚れ・激しい黄ばみ等)		
		2	殺菌方法は適正か(各食使用後)		
		3	保管方法は適正か(水分付着のないこと)		
33	作業台の洗浄・殺菌	1	洗浄方法及び状態は適正か(残渣・くすみ・油汚れ等)(1日使用後、スポンジ洗浄されているか)		
		2	殺菌方法は適正か(始業時・休憩後・切替時・各食使用後・1日使用後)(次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は200ppm以上)		
34	シンクの洗浄・殺菌	1	洗浄方法及び状態は適正か(残渣・くすみ等)(シンク及び蛇口(カラン)に汚れはないか)		
		2	殺菌方法は適正か(切替時・1日使用後)(次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は200ppm以上)		
35	ダスターの洗浄・殺菌・保管	1	作業中の管理は適正か：大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」（平成29年6月16日生食発0616第1号）記載と同等の管理とする		
		2	1日使用後の洗浄・殺菌・乾燥・保管は適正か(食器消毒保管庫内での乾燥を行っていないか)		
36	スポンジタワシ・ブラシの洗浄・殺菌・保管	1	作業中の管理は適正か(保管時、定位置で水切りされているか)		
		2	1日使用後の洗浄・殺菌・乾燥・保管は適正か		
37	配膳車の管理	1	洗浄方法及び状態は適正か(庫内・外装等)		
		2	各食使用後、殺菌方法は適正か		
38	禁止事項等のルール遵守	1	前日調理はされていないか(前日に「下茹で」「湯戻し」「薬剤殺菌」がされていないか)		
		2	ホームフリージングされていないか(加熱殺菌食品、冷蔵・常温保管品・再凍結食品等)		
39	禁止または提供条件付き食	1	「禁止または提供条件付きメニュー・食品」の提供管理及び記録は適正か		
		2	「ゼリー食」の提供管理及び記録は適正か(冷却基準：30分以内に20°C以下若しくは60分以内に10°C以下)		
40	部外者の侵入	1	記録は適正か(部外者の形跡、不審物の有無、施錠確認、刃物の本数確認、器具・刃物破損有無を確認、記録しているか		

厨房機器類月次自主点検フローチャート



別紙13-2

厨房機器類月次自主点検表

点検実施日　　年　　月　　日（　）

受託責任者	厨房機器管理者

場所	機器名	点検項目	点検結果 異常無〇/異常有×	不具合内容
前室	① クリーンロッカー	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	② シューズロッカー	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
物品庫	③ プレハブ冷蔵庫	扉の開閉に異常はないか		
		安全棒レバーに不具合はないか		
		異常音はないか		
		扉用ズリゴムに破損はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	④ プレハブ冷凍庫	扉の開閉に異常はないか		
		安全棒レバーの凍結はないか		
		異常音はないか		
		扉用ズリゴムに破損はないか		
		その他の異常、故障はないか		
下処理室	⑤ 検食用冷凍庫/業務用冷凍庫	扉の開閉に異常はないか		
		異常音はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑥ 包丁まな板殺菌庫	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑦ パススルー冷蔵庫	扉の開閉に異常はないか（調理室側含む）		
		異常音はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑧ 下部収納棚付き作業台	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		

【別紙13-2】

場所	機器名	点検項目	点検結果 異常無〇/異常有×	不具合内容
調理室	⑨ 包丁まな板殺菌庫	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑩ アクアクッカー	扉の開閉に異常はないか		
		扉のシャフト部分にオイルを塗布したか（2週間に1回程度）		
		その他の異常、故障はないか		
	⑪ 電気回転釜	蓋の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑫ 電気ティルティングパン	鍋の回転ハンドルに異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑬-1【ニチワ】スチームコンベクション	扉の開閉に異常はないか		
		ファンフィルタに破損はないか		
		電源を入れた際、軟水器カートリッジの交換表示（AL-c）はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑬-2【フジマック】スチームコンベクション	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑭ 真空冷却機	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		品温センサ（配線含む）に異常（破損・欠損等）はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑮ 製氷機	扉の開閉に異常はないか		
		エアフィルターに破損はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑯ 電気ホットワゴン	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑰ 電気コールドワゴン	扉の開閉に異常はないか		
		フィルターに破損はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑱ 電気フライヤー	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	⑲ 電磁調理器・ローレンジ	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		トッププレートにヒビや割れはないか		
		その他の異常、故障はないか		

場所	機器名	点検項目	点検結果 異常無○/異常有×	不具合内容
調理室	⑳ 温冷配膳車	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		バッテリーの異常はないか（走行速度に異常はないか）		
		食札ホルダーに破損はないか		
		ストッパーに異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉑ テーブル型冷蔵庫	扉の開閉に異常はないか		
		エアフィルターに破損はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉒ テーブル型冷凍庫	扉の開閉に異常はないか		
		エアフィルターに破損はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉓ ドラフト洗米機	オーバーフロー角アミ・丸網に破損はないか		
		ホース部分に汚染、劣化はないか（汚染、劣化がある時は交換する）		
		その他の異常、故障はないか		
	㉔ 電気立体炊飯器	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		庫内ヒーターや円柱状センサーに歪み等異常はないか		
		内釜・蓋にコーティングの剥がれや傷等、破損はないか		
		ファンの動作に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉕ 器具消毒保管機	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉖ 業務用電子レンジ	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉗ 業務用マイコン炊飯ジャー（粥用）	蓋の開閉に異常はないか		
		内釜のコーティング剥がれや傷等、破損はないか		
		その他の異常、故障はないか		

場所	機器名	点検項目	点検結果 異常無○/異常有×	不具合内容
調理室	㉘ 家庭用電気炊飯器（2台）	蓋の開閉に異常はないか		
		内釜のコーティング剥がれや傷等、破損はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉙ 可動式作業台	キャスターに異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉚ 収納棚（食器）	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉛ 収納棚（調理器具類）	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉜ 手動式カート	キャスターに異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㉝ アサヒスーパーブレンダー（3台）	異常、故障はないか		
	㉞ ハイスピードプロセッサー（3台）	異常、故障はないか		
	㉟ フードプロセッサー（3台）	異常、故障はないか		
下膳室	㊱ 食器洗浄機(洗浄機付帯浸漬槽含)	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		上下ノズルパイプは正しい位置にあるか		
		ファイナルリンスパイプに異常はないか		
		浸漬槽の排水トラップに異常はないか		
		カーテンが硬化していないか（耐用年数2～3年）		
		その他の異常、故障はないか		
	㊲ 食器消毒保管機	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか（配膳車プール側含む）		
		その他の異常、故障はないか		
	㊳ ネスティングトレーカート	キャスターに異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㊴ 超音波哺乳瓶洗浄機	すすぎのシャワーノズルに異常はないか		
		すすぎ槽のドアダンパー部分が縞びていないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㊵ 乾熱滅菌装置	異常履歴はないか		
		扉の開閉に異常はないか（調乳室側含む）		
		その他の異常、故障はないか		
	㊶ 可動式作業台	キャスターに異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		

場所	機器名	点検項目	点検結果 異常無○/異常有×	不具合内容
調乳室	㊷ 調乳水生成装置	調乳水は取水できるか		
		その他の異常、故障はないか		
	㊸ ミルク加温殺菌槽	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㊹ ミルク冷却装置	異常、故障はないか		
	㊺ 食器消毒保管機	エラー表示はないか		エラー内容（　　）
		扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㊻ パスボックス（殺菌灯付）	扉の開閉に異常はないか（調理室側含む）		
		殺菌灯は点灯しているか		
		その他の異常、故障はないか		
	㊼ 作業台（殺菌灯付）	扉の開閉に異常はないか		
		殺菌灯の電源ランプは点灯しているか		
		その他の異常、故障はないか		
	㊽ 吊り戸棚	扉の開閉に異常はないか		
		その他の異常、故障はないか		
	㊾ パススルー冷蔵庫	扉の開閉に異常はないか（調理室側含む）		
		異常音はないか		
		その他の異常、故障はないか		

特記事項（専門的点検や修繕を必要とする点等を記載しておく）

刃物切れ味確認月次点検表

場所	器具名	使用数	切ったもの	＊結果	確認日
調理室	キッチンバサミ	4		良 ・ 不良	/
	牛刀（緑）	2		良 ・ 不良	/
	牛刀（青）	2		良 ・ 不良	/
	牛刀（赤）	1		良 ・ 不良	/
	牛刀（黄色）	1		良 ・ 不良	/
	牛刀（黒）	2		良 ・ 不良	/
	ペティーナイフ	1		良 ・ 不良	/
	スライサー（平刃）	1		良 ・ 不良	/
	スライサー（くし刃）	1		良 ・ 不良	/
	フードプロセッサー（スライス1㎜）	1		良 ・ 不良	/
	フードプロセッサー（スライス2㎜）	1		良 ・ 不良	/
	フードプロセッサー（千切り3㎜）	1		良 ・ 不良	/
下処理室	キッチンバサミ	2		良 ・ 不良	/
	牛刀（緑）	6		良 ・ 不良	/
	牛刀（青）	1		良 ・ 不良	/
	牛刀（赤）	1		良 ・ 不良	/
	牛刀（黄色）	1		良 ・ 不良	/
	牛刀（黒）	1		良 ・ 不良	/
	ピーラー	2		良 ・ 不良	/
	スライサー（平刃）	1		良 ・ 不良	/
	スライサー（くし刃）	1		良 ・ 不良	/
	フードプロセッサー（スライス1㎜）	1		良 ・ 不良	/
	フードプロセッサー（スライス2㎜）	1		良 ・ 不良	/
	フードプロセッサー（千切り3㎜）	1		良 ・ 不良	/
	フードプロセッサー（おろし金）	1		良 ・ 不良	/
調乳室	キッチンバサミ	1		良 ・ 不良	/

＊結果が不良の場合は、破損報告書を提出の上、交換いただきますようお願いいたします。

【保存先】栄養管理部２＞報告書・様式関連
【回覧順】受託責任者→管理栄養士(担当)→施設側→管理栄養士(担当)

別紙 14-1

管理栄養士	管理栄養士(担当)	受託責任者

厨房機器不具合発生状況報告書

記載日　　年　　月　　日（　　）
報告者名

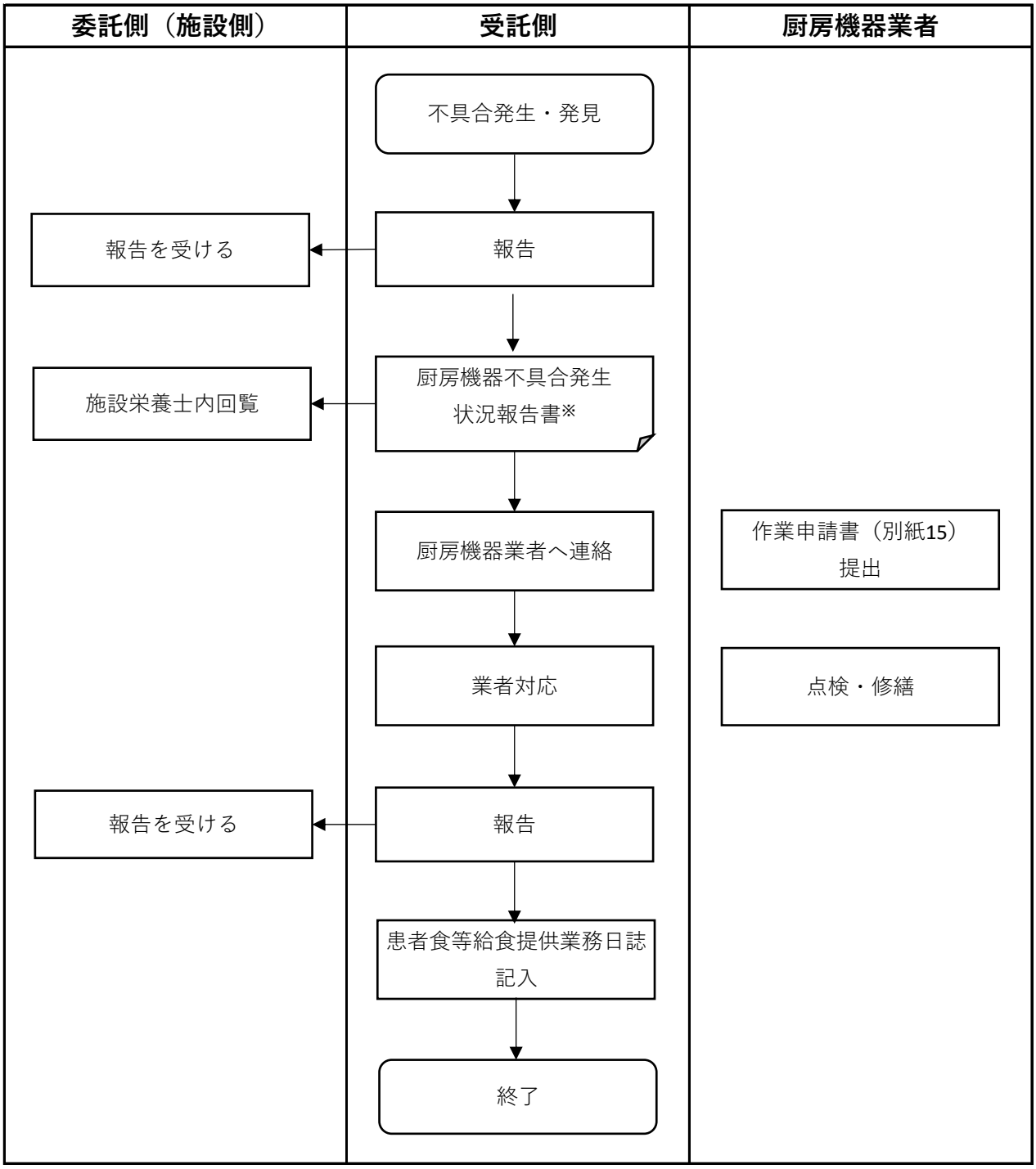
以下のとおり厨房機器に不具合が発生し、対応したため報告します。

発生日時		令和　　年　　月　　日（　　）　　時　　分
場所		
厨房機器名		
当時の状況 (具体的に、何の作業をしている時に、どのような状況となり、どのような対応を行ったか)		
発生直後の状況	扉	開けられた　・　全く開けられなかった　・　該当無し ↓ （どのようにして？ ）
	ブレーカー	入　・　切　・　該当無し
	異常ランプ	無　・　有　・　該当無し
	エラーコード	無　・　有　（コード番号：　　）

----------管理栄養士(担当)記載欄----------

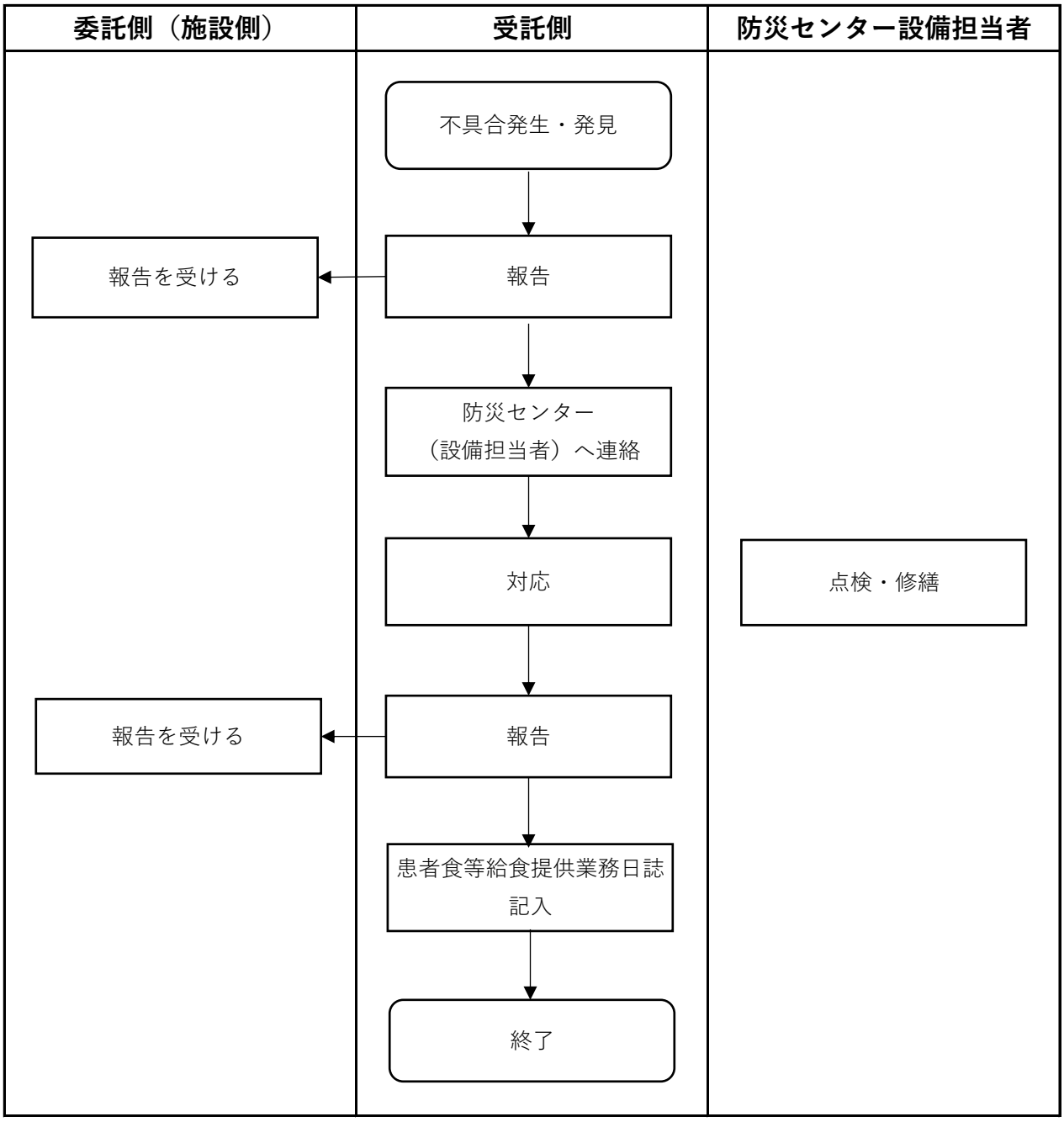
今後の対応等	

厨房機器類不具合発生時の対応の流れ



※ “厨房機器不具合発生状況報告書”は当日中に提出（休日の場合は、翌平日に提出）

施設設備不具合※発生時の対応の流れ



※ 不具合例；蛍光灯等の電球切れ、水漏れ、害虫発生

別紙 15

時間（内･外）作業申請書

年　　月　　日

宮城県立こども病院　　御中

下記の通り作業を実施しますので申請いたします。

申請者	業　者　名	
	住　　所	電話
	作業責任者名	
作　業　日　時		年　　月　　日（　　）　　時　　分 ～　　時　　分
作　業　箇　所		
病院側担当責任者		所　　属
		氏　　名
作　業　目　的		
作業業者名／人数		名
備　　考		

○申請は遅くとも前々日前までに「総務課」へ提出してください。

事務部長	事務部次長 （総務課長）	経営企画課長	事務担当者 （総務課）	部署責任者	防災センター

（業者　→　部署責任者　→　総務課　→　防災センター）

哺乳瓶入替スケジュール

日にち	準備日	1日目		2日目			3日目			4日目			5日目
配乳・回収時間	–	13:30	17:00	09:00	13:30	17:00	09:00	13:30	17:00	09:00	13:30	17:00	10:00
旧哺乳瓶		配乳	空瓶数え		配乳								搬出
		回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	回収 廃棄準備	
新哺乳瓶	拓桃館会議室へ 哺乳瓶搬入		開封・洗浄・滅菌		空瓶数え			配乳	回収 滅菌		配乳	回収 滅菌	

■旧哺乳瓶の取り扱いについて

・配乳は２日目まで
・回収した瓶のうち、明らかに新しいと思われる物はまとめて栄養管理部担当者へ報告
・３日目の17時回収分～新哺乳瓶と混在するため確認の上廃棄

■新哺乳瓶の取り扱いについて

・12/〇（〇）～12/〇（〇）の間で拓桃館会議室へ搬入予定（11/〇に物品センターへ発注時依頼済み）
・配乳は３日目から
・３日目の17時回収分～旧哺乳瓶と混在するため確認の上滅菌

■廃棄方法と日程

（１）12/〇（〇）拓桃館会議室へ、①「医療廃棄物」段ボール＆ビニール袋20セット、②ビニール紐1個、③布ガムテープ1個搬入
（①；12月防災センター所長へ依頼（電話で一報入れ、詳細は院内OAにて送信）、②③；12月物流システムで申請）
（２）廃棄方法：【哺乳瓶の廃棄手順】に沿って感染に注意の上「医療用廃棄」に入れ、拓桃館会議室にて保管
（３）清掃担当者への搬出依頼日：1/〇(〇)午前10時（（１）同様に防災センター所長へ依頼）

※1/〇(〇)の回収日以降に回収された廃棄哺乳瓶は「医療用廃棄」箱に入れて、毎日午後1時頃清掃の方に搬出を依頼。

別紙16

【哺乳瓶の廃棄手順】

通常の哺乳瓶は、未洗浄のまま「医療廃棄物」段ボールに入れます。
母乳は体液のため感染の恐れがありますので、注意してください。

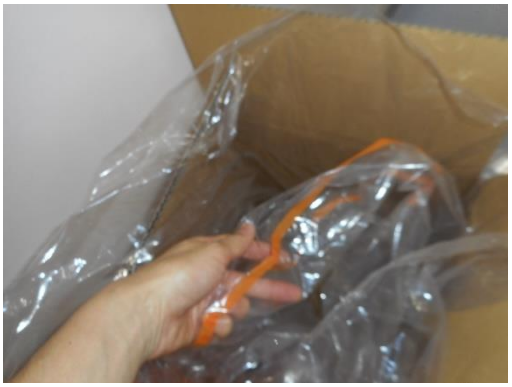
割れたびんは、プラスチック容器にそのまま入れてください。（袋不要）



①「医療廃棄物」段ボールの底にガムテープを貼ります。（交差しなくてOK）



②ビニール袋を二重にして哺乳瓶を入れます。内側のビニール袋は閉じなくてOK



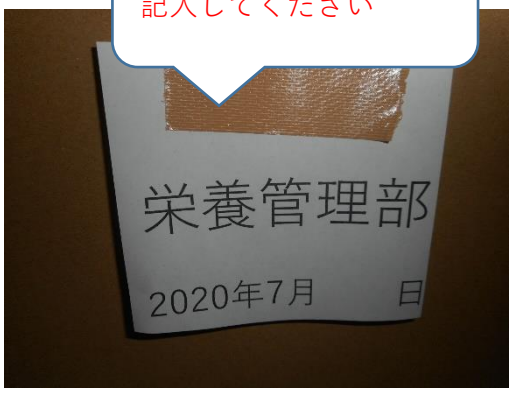
③外側のビニール袋は、白ビニール紐で閉じます。（固結びでOK）



④「医療廃棄物」段ボールの横に、「栄養管理部・日付」の紙を貼ります。



哺乳瓶を入れた日付を記入してください



栄養管理部　栄養管理部

年　月　日　　年　月　日

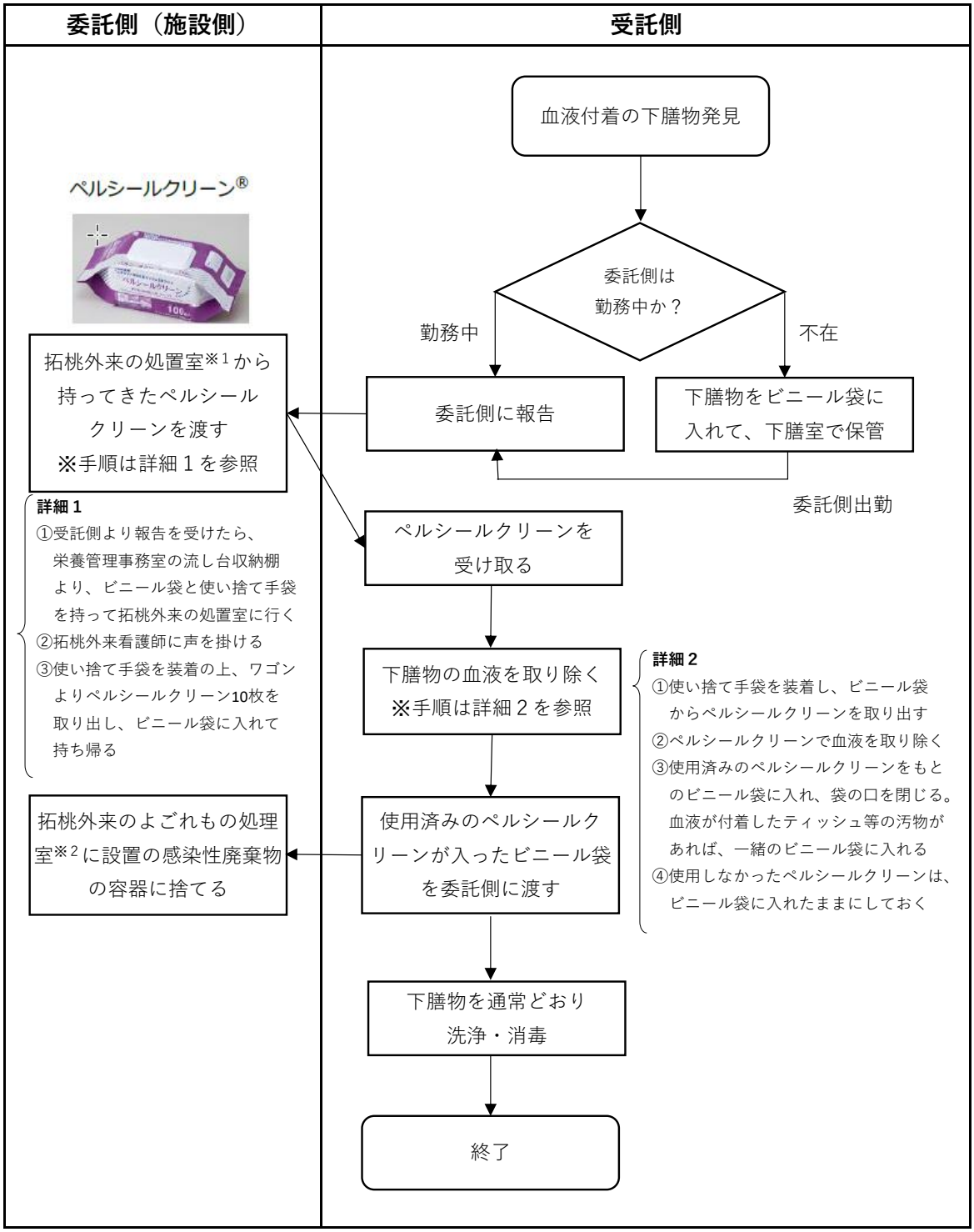
栄養管理部　栄養管理部

年　月　日　　年　月　日

栄養管理部　栄養管理部

年　月　日　　年　月　日

血液が付着したトレー・食器等が下膳された場合の対応フローチャート

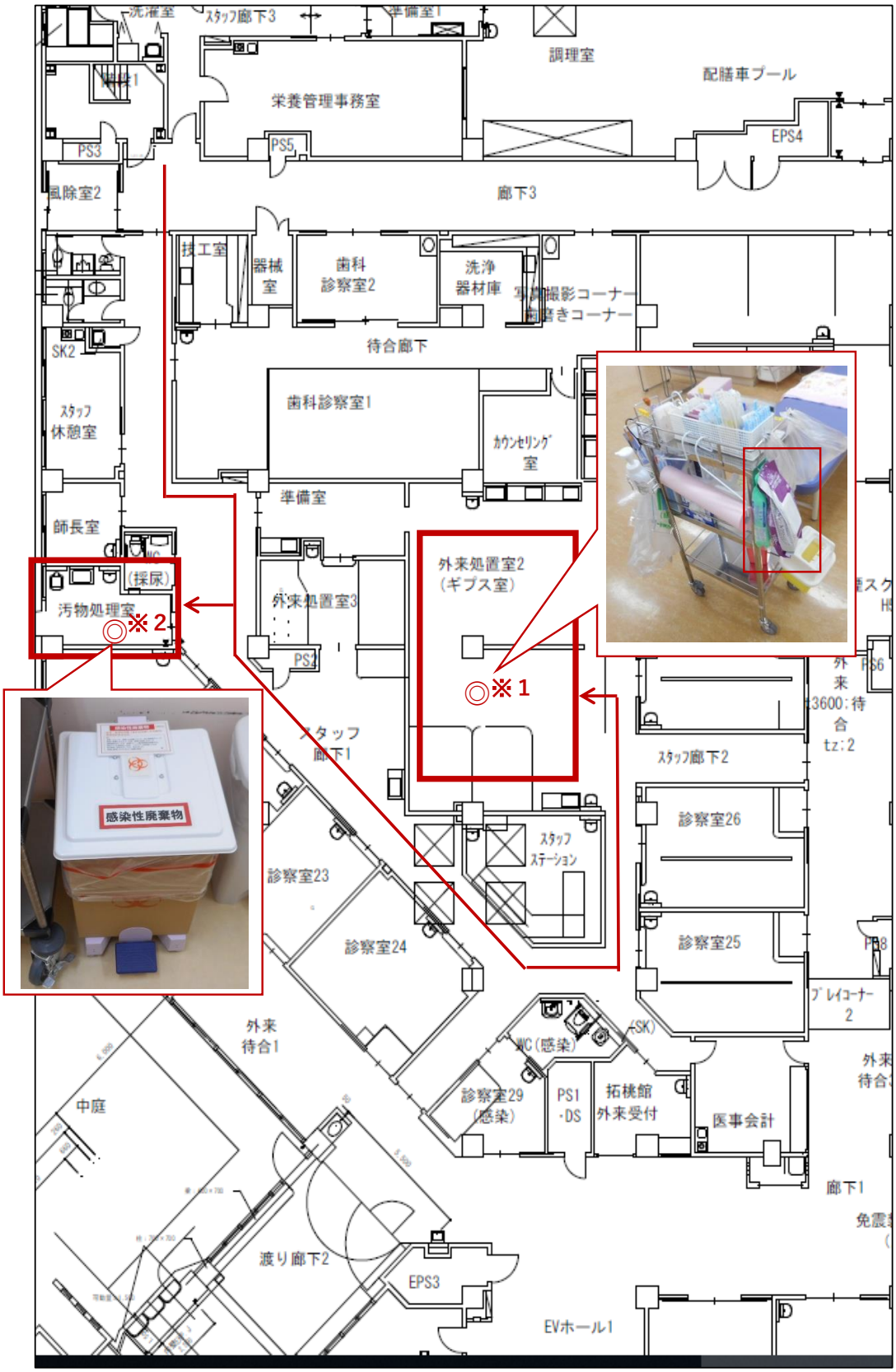


注；ペルシールクリーン®とは

製品名	成分	使用期限	使用目的・方法
ペルシールクリーン® 	ペルオキソ一硫酸水素ナトリウム 界面活性剤	蓋を開けたままなどの不適切な使用がないことを前提に、開封後3ヶ月	＊ウイルス汚染の環境、血液を取り除いた後の環境清拭に使用する。 ※蓋を開けたままにしない。 ※次亜塩素酸系クロスのため、手袋を着用する。

宮城県立こども病院　院内感染対策マニュアル第９版より

参考；拓桃1階平面図


調理室
配膳車プール
栄養管理事務室
PS5
PS3
EPS4
廊下3
風除室2
技工室
器械室
歯科診察室2
洗浄器材庫
待合廊下
SK2
ｽﾀｯﾌ休憩室
歯科診察室1
ｶｳﾝｾﾘﾝｸﾞ室
準備室
師長室
(採尿)
汚物処理室
◎※2
外来処置室2(ギプス室)
◎※1
外来処置室3
PS2
ｽﾀｯﾌ廊下1
ｽﾀｯﾌ廊下2
診察室26
ｽﾀｯﾌｽﾃｰｼｮﾝ
診察室23
診察室24
診察室25
ﾌﾟﾚｲｺｰﾅｰ2
外来待合1
WC(感染)
診察室29(感染)
PS1・DS
拓桃館外来受付
医事会計
中庭
廊下1
渡り廊下2
EPS3
EVホール1
感染性廃棄物

別紙19

検食および職員食の配膳食数、配膳場所

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

※1　年末年始の期間も含む

※2　小児科病院群輪番制運営事業において、当院が当番日となっている場合には、職員食の昼食を「3食」から「4食」にすること（合計配膳数5食）

当番表は、院内OA内の「ファイル管理＞当番表・連絡簿＞当該年度仙台市小児科輪番」にデータ格納

別紙20

【当院の新型コロナウイルス感染症対策一覧】

2024.5.10

	対策
病院方針	・通常通りに入院適応のある小児の入院診療を行う ・入院は、全部署の個室で対応する
COVID-19診療	・小児受け入れ施設の状況に応じて準備
	・患者の移送は他患者家族の人払いで対応
入院診療	・主治医もしくは担当医が必要と判断した患者にPCR検査実施
	・患者家族対応時はユニバーサルマスク、エアロゾル発生処置時はN95マスク、 飛沫曝露リスク時はフェイスシールド着用、接触時は手袋・ガウン(厚労省通知)
外来診療	・外来患者と同伴者の感染チェック/非接触型体温計運用
	・気道感染症全例に接触飛沫感染予防策の徹底
	・患者家族対応時ユニバーサルマスクの徹底
	・飛沫飛散のリスクがある処置は、個室で行う
	・主治医もしくは担当医が必要と判断した患者にPCR検査実施
入館者の抑制	・イベント開催は、感染対策に留意して行う
	・外来患者の同伴者は原則保護者(付き添い者)2名に制限 ＊外来混雑緩和のため病院方針で継続
	・入館口の制限(19時～7時30分は防災センター入口のみ) ＊防犯上の観点から病院方針で継続
	・業者の立ち入り制限(病院で許可した場合のみ、感染チェック・マスク着用) ＊医局前廊下の混雑緩和のため病院方針で継続
持ち込み・交差感染防止	・実習受け入れ可
	・ボランティア活動は、院内の案内など患者・家族と長時間の接触がなければ可能とする。 原則、ワクチン接種者とする。
	・ドナルドマクドナルドハウスの受け入れ制限は、ハウスの決定事項に準ずる
	・家族面会は2親等まで(産科はパートナー可)とし7:30～19:00とする 面会時のマスク着用徹底、大部屋での同胞面会は避け、面会場所を提供
	・付添保護者1名、付き添い期間中は体調確認を実施 体調不良時は、速やかに帰宅
	・自宅への外泊は可能とする。外泊中は基本的に自宅中心とし、人混みの多い場所等の感染リスクの高い場所への立ち入りは控える。
	・入院患者の病室管理を徹底する。入院患者と付添者の行動範囲は病棟内中心とし、職員と対面時のマスク着用を依頼する。
	・紹介患者の転院前チェックリスト
	・入院制限緩和後のプレイルーム使用基準策定。マスク着用の徹底 マスクが着用できない場合、飛沫感染対策として2mの距離をあける
職員の健康管理	・体調不良時は出勤せず、所属長へ電話報告する
	・解熱後24時間経過し、かつ呼吸器症状が改善傾向になるまで出勤しない
	・陽性者は、発症日または検査日を起点に5日が経過し、かつ解熱および症状軽快から24時間経過していれば勤務可。 ・家庭内に陽性者がいる場合の就業制限はなし。
	・患者家族と接する場所以外(職員のみのエリア)での マスク着用は個人判断とする。患者家族と接する場所では、引き続きマスク着用を継続する。 ※職員のみのエリア例:事務室や医局等の職員のみの業務場所や休憩室、会議室など ※注意点:・体調不良者は、出勤せず規程の就業制限を遵守する。 ・咳などの症状がある方はマスクを着用する。
	・病院としての公式な会食の制限なし
	・職員発症COVID-19院内発生時の対応は、国の決定に従い、濃厚接触者対応はしない ＊感染症発症届出へ移行
マニュアル作成・教育	・感染対策マニュアル修正
	・研修会・シミュレーションの実施
	・感染対策物品の在庫状況確認と購入・感染対策物品のレベル別使用指針

別紙 21

【県立こども病院栄養管理部　ライン管理】

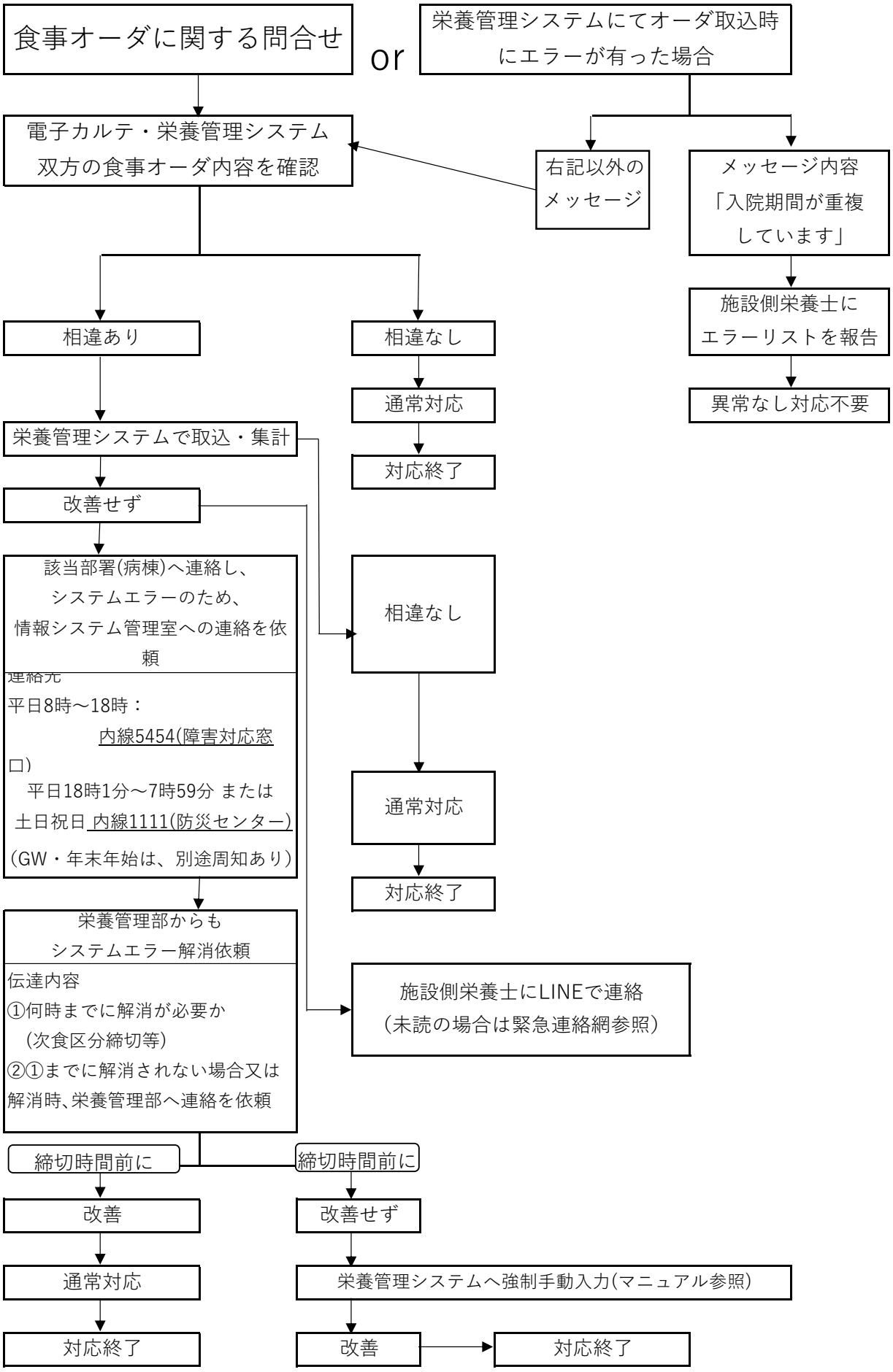
2026. 4.21

1. 使用目的：甲側職員の休日における病院食提供に関する連絡

2. 使用ルール：
   1)原則として、乙側からの発信とする。
   2)災害時等、病院側から連絡を行う際は原則として病院代表電話を使用、
   つながらない場合のみラインで内容記載の上、
   返信がない場合は再度電話をかける。
   3)ライン連絡時、最初のメッセージでは氏名を記載の上内容を記載。

3. 用途
   1)重大インシデント発生時
   2)非常災害時の非常食対応等
   院内災害対策本部設置：
   宮城県内震度 6 弱以上・仙台市青葉区震度 5 強以上の地震
   3)献立・食事オーダ関係の照会
   4)電子カルテ緊急停止により、紙運用の可能性が生じた場合

食事オーダのシステムエラー時連絡対応フロー



別紙 22-2

電子カルテ停止時のニュートリメイト登録方法

■ 食事オーダの締め切り時間

朝食　前日 15:00	昼食　当日 9:00	夕食　当日 14:00
粉乳食（空瓶・予備乳・調乳水含む）　当日 10:00		

※ 部門システムへの登録を行う時間が必要なため、通常時より締め切り時間を 1 時間繰り上げている。

■ 電子カルテ停止時の食事箋について

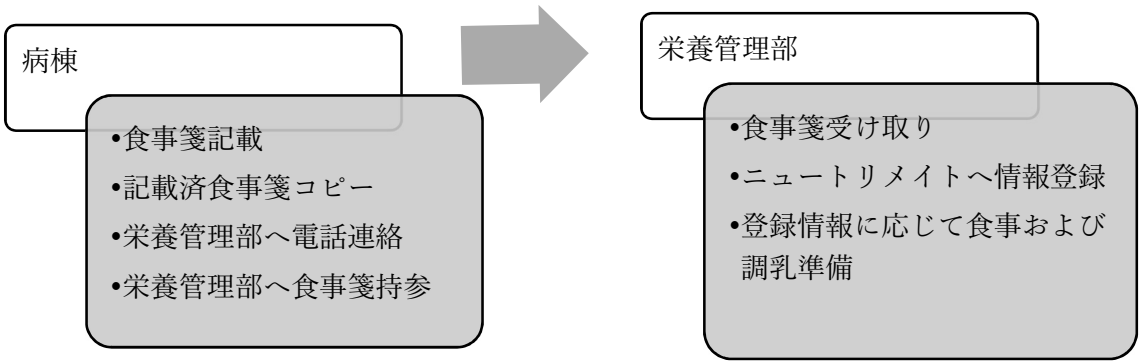
1. データ格納場所

デスクトップ＞「システム障害時伝票・マニュアル」＞[栄養管理部]システム障害時の運用

2. 使用書類

① 食事箋（電子カルテ停止用）栄養管理部_障害時伝票
② 別紙 食物アレルギー問診票（電子カルテ停止用）
③ 別紙 空瓶・予備乳・調乳水のオーダ（電子カルテ停止用）

3. 書類の運用方法

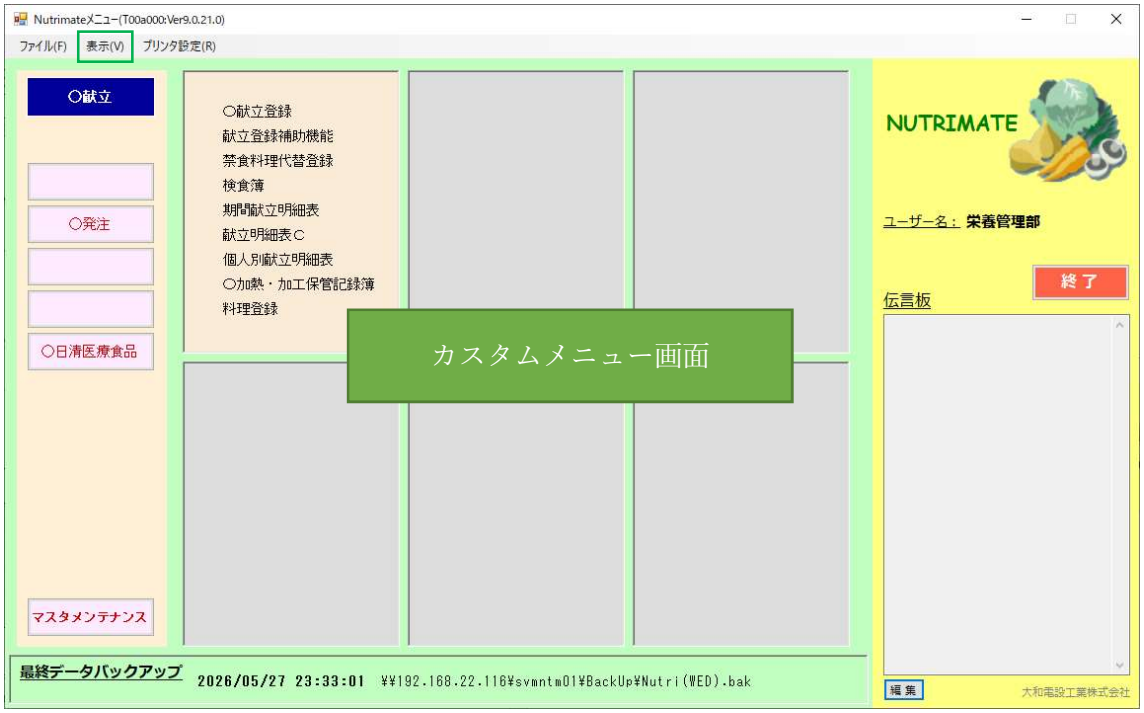


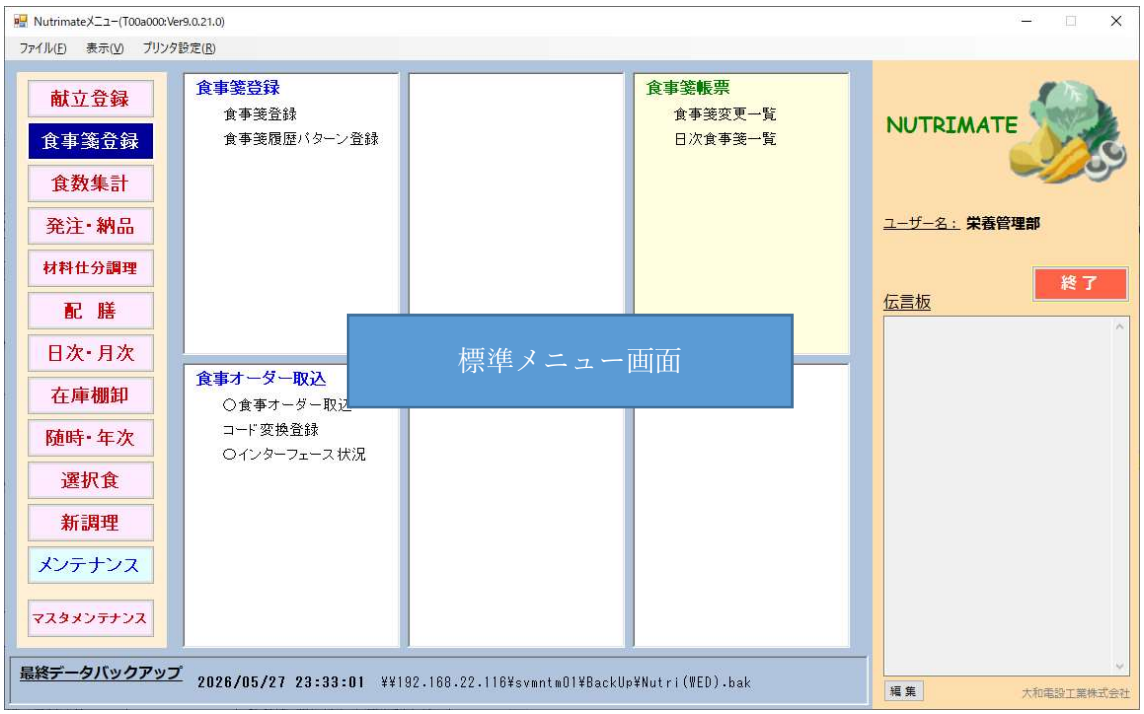
4. 部門システム（ニュートリメイト）への情報登録

食事箋、食物アレルギー問診票の情報をニュートリメイトへ登録する
（登録手順は次頁以降を参照）

■　**メニューの表示方法**

　ニュートリメイト起動時の表示設定は最後に作業した方が閉じた時のメニュー画面が表示される仕組みとなっているため、カスタムメニューが表示された場合は「表示」→「標準メニュー」を選択して作業を開始する





■　**作業時の注意点**

「食事箋登録」編集中の場合「オーダ取込」「食数集計」を行った場合にエラーとなるため（食事箋に登録された患者食事情報を取り込み、範囲指定した日付と食事区分にその情報を反映（集計）する仕組みのため)、作業が重ならないよう注意する

目次

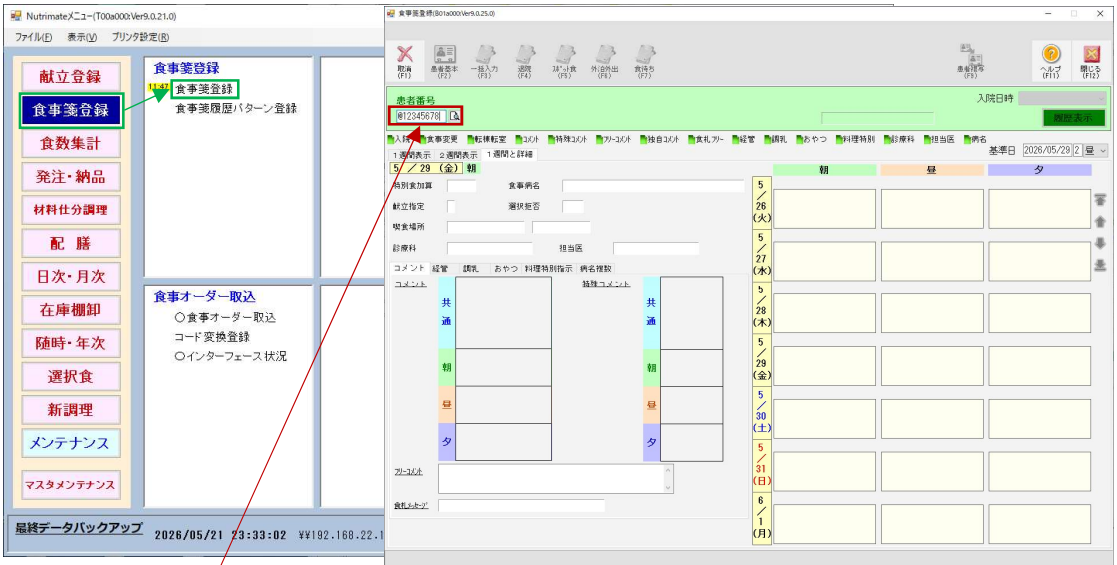
【入院】
1. 患者 ID 登録・・・

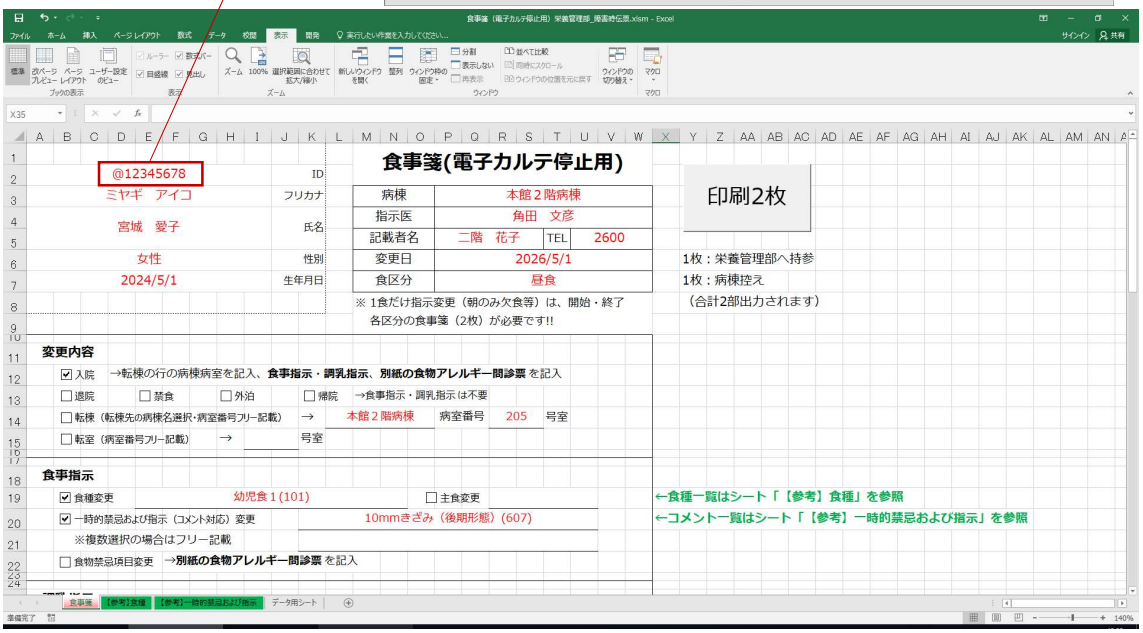
【入院】

1. 患者 ID 登録

「食事箋登録」＞「食事箋登録」を選択する

「患者番号」に食事箋 ID を入力する





2.　患者基本情報登録（食物禁忌情報含む）

「食事箋登録」＞「患者基本(F2)」を選択する（新規 ID 登録時は自動で画面起動される）

① 漢字

食事箋に記載の漢字氏名情報を入力する（姓と名の間は全角スペースを入れる）

② フリカナ

①入力時に自動で半角カナが入力される、姓と名の間に半角スペースを入力する（修正可能なため必要に応じて入力する）

③ 性別

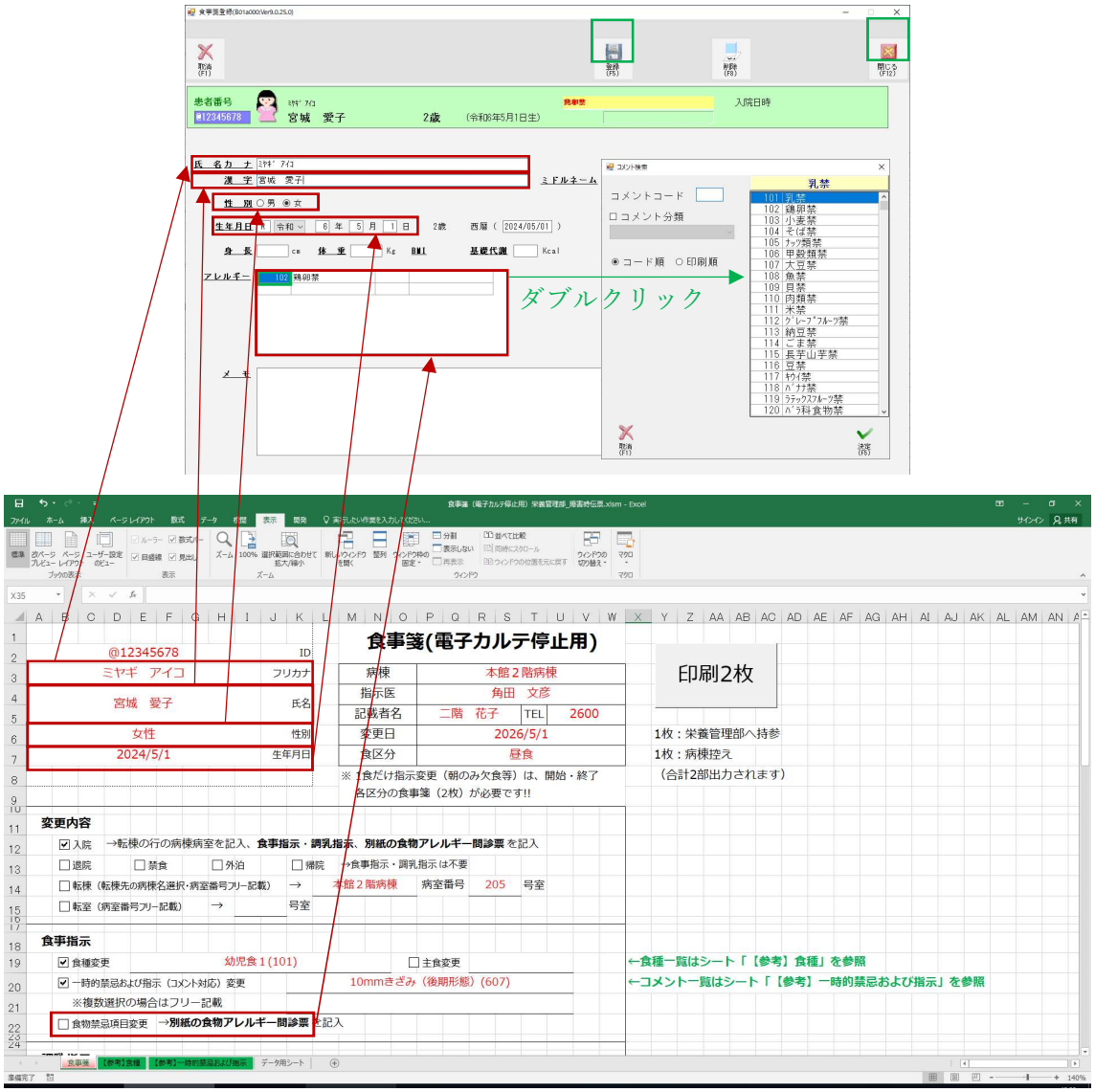
食事箋に記載の性別を入力する（未記載の場合はデフォルトの登録の男性でよい）

④ 生年月日

食事箋に記載の生年月日を記載する（P6 和暦西暦早見表参照）

⑤ 食物禁忌

「アレルギー」欄の左側に問診票の情報を入力（ダブルクリックでもコード検索可）し「登録（F5)」する（アレルギー問診票および禁止コメントは P7～8 参照）



和暦西暦早見表

和暦	西暦	和暦	西暦	和暦	西暦
昭和 50 年	1975	平成 1 年	1989	令和 1 年	2019
昭和 51 年	1976	平成 2 年	1990	令和 2 年	2020
昭和 52 年	1977	平成 3 年	1991	令和 3 年	2021
昭和 53 年	1978	平成 4 年	1992	令和 4 年	2022
昭和 54 年	1979	平成 5 年	1993	令和 5 年	2023
昭和 55 年	1980	平成 6 年	1994	令和 6 年	2024
昭和 56 年	1981	平成 7 年	1995	令和 7 年	2025
昭和 57 年	1982	平成 8 年	1996	令和 8 年	2026
昭和 58 年	1983	平成 9 年	1997	令和 9 年	2027
昭和 59 年	1984	平成 10 年	1998	令和 10 年	2028
昭和 60 年	1985	平成 11 年	1999	令和 11 年	2029
昭和 61 年	1986	平成 12 年	2000	令和 12 年	2030
昭和 62 年	1987	平成 13 年	2001		
昭和 63 年	1988	平成 14 年	2002		
昭和 64 年	1989	平成 15 年	2003		
※ 1 月 7 日まで		平成 16 年	2004		
		平成 17 年	2005		
		平成 18 年	2006		
		平成 19 年	2007		
		平成 20 年	2008		
		平成 21 年	2009		
		平成 22 年	2010		
		平成 23 年	2011		
		平成 24 年	2012		
		平成 25 年	2013		
		平成 26 年	2014		
		平成 27 年	2015		
		平成 28 年	2016		
		平成 29 年	2017		
		平成 30 年	2018		
		平成 31 年	2019		
		※ 4 月 30 日まで			

別紙　食物アレルギー問診票（電子カルテ停止用）



食物アレルギー問診票(電子カルテ停止用)

これは、病院からの食事提供を必要とされる方に食物アレルギー等で現在除去している食品の程度について伺うものです。順番にお答えください。

記入日 ： 20　　年　　月　　日

記載者 ： 本人・父・母・その他（

問1　次の項目について、あてはまるものを１つ選んで、□にチェックをしてください。

□食物アレルギーはない　□経腸栄養剤のみ使用している → これで質問は終わりです。

□離乳食を開始しておらず、ミルクアレルギーはない → これで質問は終わりです。

□離乳食を開始しておらず、ミルクアレルギーがある → 問2「乳類」の「ミルクアレルギーがある」をチェックし、問3をお答えください。

□食物アレルギーがある　□食べたことがない → 問2をお答えください。

問2　食物アレルギー等で食べられない食品について、当てはまる項目の□にチェックをしてください。

分類		食物アレルギーのため現在食べられないまたは食べたことがない食品	病院食における対応	病院側確認欄（電子カルテ入力項目）	Nutrn
乳類	牛乳・乳製品	□全く食べられないまたはミルクアレルギーがある	牛乳・乳製品は提供しません	牛乳・乳製品禁	101
		□牛乳・乳製品は少量なら食べられる	牛乳・乳製品は提供します		
		□コンソメなどの調味料なら食べられる	乳成分入コンソメ程度は提供します	牛乳・乳製品禁（ｺﾝｿﾒ可）	150
		□食べたことがない	牛乳・乳製品は提供しません	牛乳・乳製品未摂取	101
卵類	鶏卵	□全く食べられない	鶏卵は提供しません	鶏卵禁	102
		□卵黄または卵白は少量なら食べられる	鶏卵は提供します		
		□加熱した卵1個程度は食べられるが、マヨネーズ・半熟卵・生卵は食べられない	ﾏﾖﾈｰｽﾞ・半熟卵・生卵は提供しません（加熱した卵は提供します）	ﾏﾖﾈｰｽﾞ・半熟卵・生卵禁	136
		□加熱した卵1個程度とマヨネーズは食べられるが、半熟卵・生卵は食べられない	半熟卵・生卵は提供しません（加熱した卵・ﾏﾖﾈｰｽﾞは提供します）	鶏卵について食物禁忌登録しない	-
		□食べたことがない	鶏卵は提供しません	鶏卵未摂取	102
穀類	小麦	□全く食べられない	小麦は提供しません	小麦禁	103
		□みそ、しょうゆなどの調味料なら食べられる	味噌・醤油等は提供します	小麦禁（調味料可）	153
		□食べたことがない	小麦は提供しません	小麦未摂取	103
	そば	□全く食べられない	そばは提供しません	そば禁	104
		□食べたことがない	そばは提供しません	そば未摂取	104
	米	□全く食べられない	入院中の主食はご持参ください	米禁	111
		□料理酒、酢などの調味料なら食べられる	入院中の主食はご持参ください	米禁（調味料可）	154
豆類	大豆	□全く食べられない	大豆は提供しません	大豆禁	107
		□みそ、しょうゆなどの調味料なら食べられる	味噌・醤油等は提供します	大豆禁（調味料可）	158
		□食べたことがない	大豆は提供しません	大豆未摂取	107
種実類	ごま	□全く食べられない	ごまは提供しません	ごま禁	114
		□食べたことがない	ごまは提供しません	ごま未摂取	114
	ナッツ類	□全く食べられない	ナッツ類は提供しません	ナッツ類禁	105
		□食べたことがない	ナッツ類は提供しません	ナッツ類未摂取	105
魚介類	魚類	□全く食べられない	魚類は提供しません	魚禁	108
		□カツオ節などのだしなら食べられる	カツオ節等魚のだしは提供します	魚料理禁（ﾀﾞｼ可）	160
		□食べたことがない	魚類は提供しません	魚未摂取	108
	えび	□全く食べられない	えびは提供しません	えび禁	123
		□エキス程度なら食べられる	えびエキスは提供します	えび禁（ｴｷｽ可）	172
		□食べたことがない	えびは提供しません	えび未摂取	123
	かに	□全く食べられない	かには提供しません	かに禁	124
		□エキス程度なら食べられる	かにエキスは提供します	かに禁（ｴｷｽ可）	173
		□食べたことがない	かには提供しません	かに未摂取	124
	魚卵	□全く食べられない	魚卵は提供しません	魚卵禁	140
		□食べたことがない	魚卵は提供しません	魚卵未摂取	140
果物類	果物	□全く食べられない	果物は提供しません	果物禁	126
		□ﾒﾛﾝ(132) □ｵﾚﾝｼﾞ(201) □ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙ(131)	チェックされた果物は提供しません	該当するコメントを選択	食品名（）内参照
		□ｷｳｲ(117) □ﾊﾞﾅﾅ(118) □ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(112)			
		□ﾏﾝｺﾞｰ(193) □ｲﾁｺﾞ(133) □ﾒﾛﾝ(194)			
		□桃(195) □梨(196) □すいか(206)			
		□さくらんぼ(207) □ぶどう(212) □柿(213)			
		□食べたことがない	果物は提供しません	果物未摂取	126
その他		その他食物アレルギーによって除去が必要な食品がありましたらご記入ください。		該当コメントを選択、コメントがない場合はﾌﾘｰｺﾒﾝﾄ入力	

問3　問1で「ミルクアレルギーがある」とお答えの方は、現在使用しているミルクの□にチェックをしてください。

□ ニューMA-1　□ ミルフィー　□ エレメンタルフォーミュラ　：　当院で提供することができます。

□ その他現在使用しているミルク名（　　）　：　ご持参ください。

【離乳期のお子様を持つ保護者の方へ】

「特定の食物を食べ始める時期を遅らせると食物アレルギーの予防効果がある」という科学的根拠はな

	入力	確認
担当		

別紙　食物アレルギー問診票（紙運用）

- ニュートリメイトにおける各禁止食品の禁止コメントコードは赤枠のとおり
- 果物類に関しては各果物の脇に（）でコード記載あり
- ニュートリメイトに設定のコメント一覧は P8 参照
- フリーコメントの入力があった場合はできる限り該当する既存の設定コメントで対応する
- フリーコメントの入力方法は P13 参照

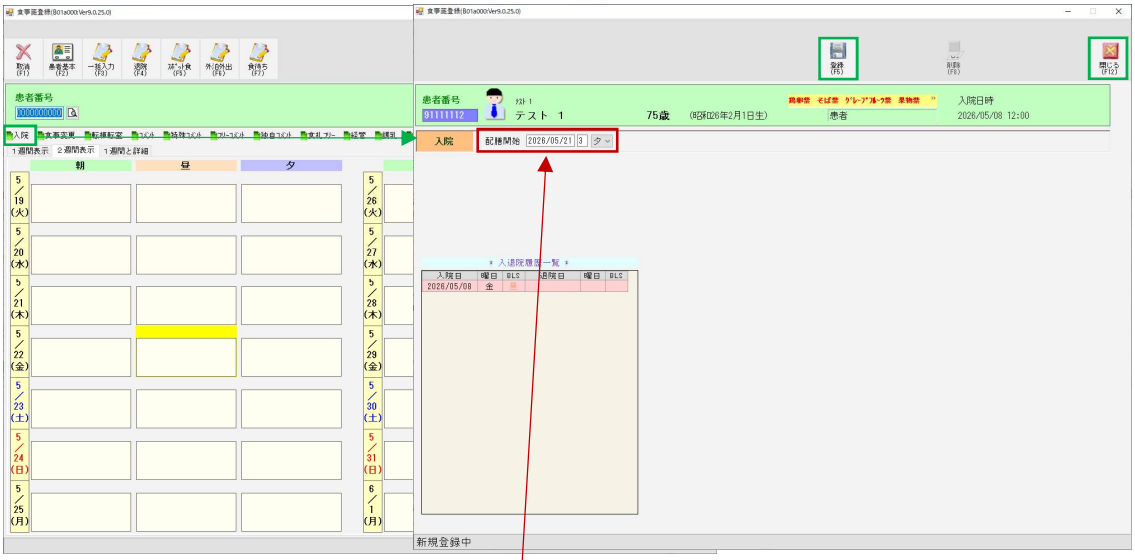
禁止コメント一覧

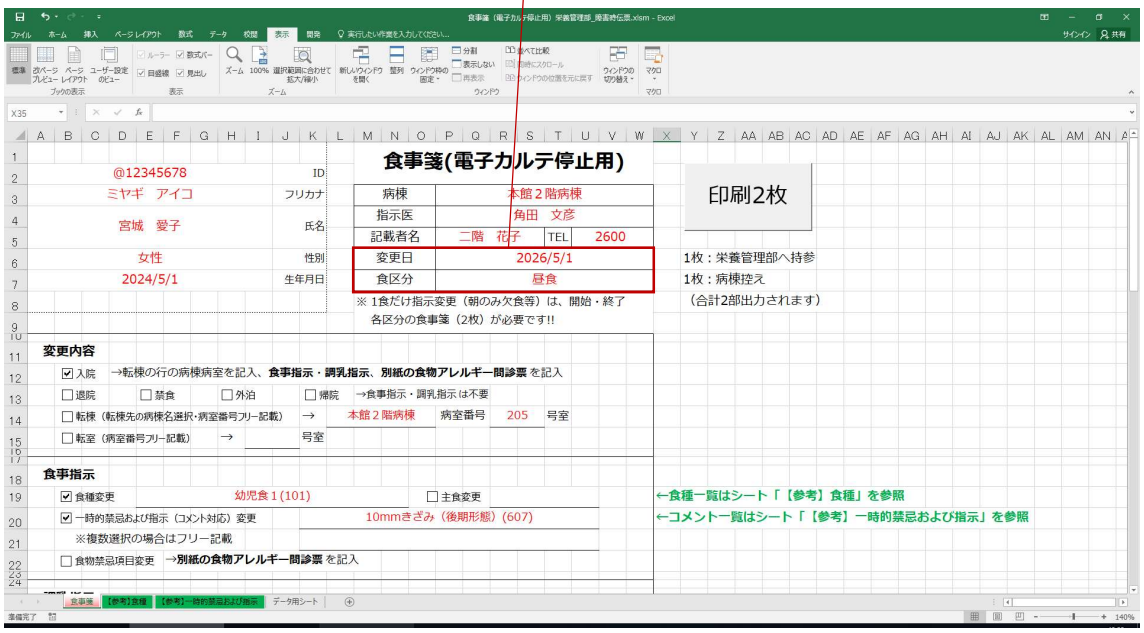
コード	コメント名	ｺｰﾄﾞ	色名	コード	コメント名	ｺｰﾄﾞ	色名	コード	コメント名	ｺｰﾄﾞ	色名
101	乳禁	10	赤	150	乳禁ｺﾝｿﾒ可	10	赤	205	まつたけ禁	10	赤
102	鶏卵禁	10	赤	153	×卵禁(ﾐｼｮｳ)	10	赤	206	すいか禁	10	赤
103	小麦禁	10	赤	154	米禁調味料可	10	赤	207	さくらんぼ禁	10	赤
104	そば禁	10	赤	155	小麦禁調味可	10	赤	208	ﾋﾟｰﾅｯﾂ禁	10	赤
105	ﾅｯﾂ類禁	10	赤	157	豆禁調味料可	10	赤	209	ｱｰﾓﾝﾄﾞ禁	10	赤
106	甲殻類禁	10	赤	158	大豆禁調味可	10	赤	210	ｶｼｭｰﾅｯﾂ禁	10	赤
107	大豆禁	10	赤	159	生長芋山芋禁	10	赤	211	Ca禁(菓食禁)	10	赤
108	魚禁	10	赤	160	海藻禁ﾀﾞｼ可	10	赤	212	ぶどう禁	10	赤
109	貝禁	10	赤	161	生ﾄﾏﾄ禁ｿｰｽ可	10	赤	213	柿禁	10	赤
110	肉類禁	10	赤	162	柑橘禁ｴｷｽ可	10	赤	214	さといも禁	10	赤
111	米禁	10	赤	163	牛肉禁ｴｷｽ可	10	赤	215	ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ禁	10	赤
112	ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ禁	10	赤	164	豚肉禁ｴｷｽ可	10	赤	216	ﾋﾟｽﾀﾁｵ禁	10	赤
113	納豆禁	10	赤	165	鶏肉禁ｴｷｽ可	10	赤	217	ﾄｳﾓﾛｺｼ禁	10	赤
114	ごま禁	10	赤	166	ｾﾞﾗﾁﾝ禁	10	赤	218	ﾄｳﾓﾛｺｼ禁澱可	10	赤
115	長芋山芋禁	10	赤	167	魚料理禁ﾀﾞｼ汁	10	赤	219	ｼﾞｬｶﾞｲﾓ禁澱カ	10	赤
116	豆禁	10	赤	168	青魚禁鰹節可	10	赤				
117	ｷｳｲ禁	10	赤	169	青魚禁ﾀﾞｼ可	10	赤				
118	ﾊﾞﾅﾅ禁	10	赤	170	さば禁ｴｷｽ可	10	赤				
119	ﾗﾃｯｸｽﾌﾙｰﾂ禁	10	赤	171	甲殻類禁ｴｷｽ汁	10	赤				
120	ﾊﾞﾗ科食物禁	10	赤	172	えび禁ｴｷｽ可	10	赤	227	赤魚禁	10	赤
121	青魚禁	10	赤	173	かに禁ｴｷｽ可	10	赤	228	あじ禁	10	赤
122	さば禁	10	赤	174	貝禁ｴｷｽ可	10	赤	229	あじ禁ｴｷｽ可	10	赤
123	えび禁	10	赤	175	牡蠣禁ｴｷｽ可	10	赤	230	あなご禁	10	赤
124	かに禁	10	赤	176	主食ﾊﾟﾝ禁	10	赤	231	いわし禁	10	赤
125	牡蠣禁	10	赤	177	主食麺禁	10	赤	232	いわし禁ｴｷｽ汁	10	赤
126	果物禁	10	赤	178	かわりご飯禁	10	赤	233	えそ禁	10	赤
127	牛肉禁	10	赤	179	丼物禁	10	赤	234	えそ禁ｴｷｽ可	10	赤
128	豚肉禁	10	赤	180	あんかけ禁	10	赤	235	かじき禁	10	赤
129	鶏肉禁	10	赤	181	フライ禁止	10	赤	236	かつお禁	10	赤
130	柑橘類禁	10	赤	182	ふりかけ禁止	10	赤	237	かつお禁ｴｷｽ汁	10	赤
131	ﾊﾟｲﾝ禁	10	赤	183	カレー味禁	10	赤	238	かれい禁	10	赤
132	ﾒﾛﾝ禁	10	赤	184	ｷｬﾗﾒﾙ禁	10	赤	239	ぐち禁	10	赤
133	ｲﾁｺﾞ禁	10	赤	185	ﾊﾞﾆﾗ禁	10	赤	240	さわら禁	10	赤
135	ﾁｰｽﾞ禁	10	赤	186	カカオ禁	10	赤	241	さんま禁	10	赤
136	ﾏﾖﾈｰｽﾞ生卵禁	10	赤	187	×ｺｺｱ禁	10	赤	242	しいら禁	10	赤
137	くるみ禁	10	赤	188	こんにゃく禁	10	赤	243	たい禁	10	赤
138	いか禁	10	赤	189	×ﾖｰﾄﾞ禁	10	赤	244	たちうお禁	10	赤
139	たこ禁	10	赤	190	生食禁	10	赤	245	たら禁	10	赤
140	魚卵禁	10	赤	191	生野菜禁	10	赤	246	はも禁	10	赤
141	海藻禁	10	赤	193	ﾏﾛﾆｰ禁	10	赤	247	ぶり禁	10	赤
142	ﾄﾏﾄ禁	10	赤	194	ﾘﾝｺﾞ禁	10	赤	248	ほき禁	10	赤
143	じゃが芋禁	10	赤	195	桃禁	10	赤	249	ほっけ禁	10	赤
144	きゅうり禁	10	赤	196	梨禁	10	赤	250	まぐろ禁	10	赤
145	しそ・梅禁	10	赤	198	肉類禁ｴｷｽ可	10	赤	251	まぐろ禁ｴｷｽ汁	10	赤
146	なす禁	10	赤	201	ｵﾚﾝｼﾞ禁	10	赤	252	メルルーサ禁	10	赤
147	たけのこ禁	10	赤	202	さけ禁	10	赤				
148	よもぎ禁	10	赤	203	いくら禁	10	赤				
149	うなぎ禁	10	赤	204	あわび禁	10	赤				

3.　入院日登録

「食事箋登録」＞「入院」を選択する

　　配膳開始日および食事区分を選択し「登録（F5)」をクリックし入院登録を行う





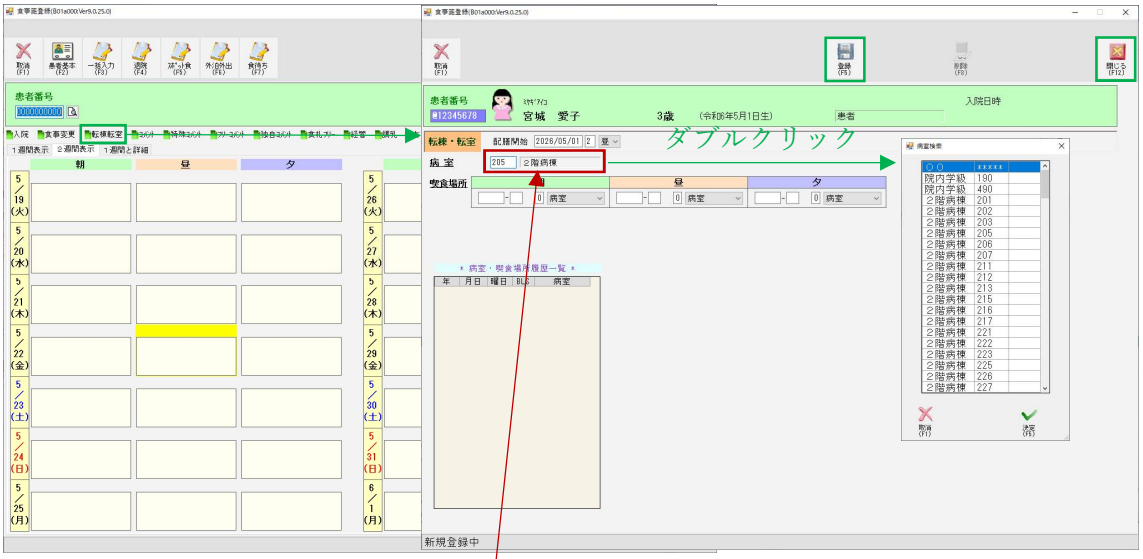
4.　病棟・病室番号登録

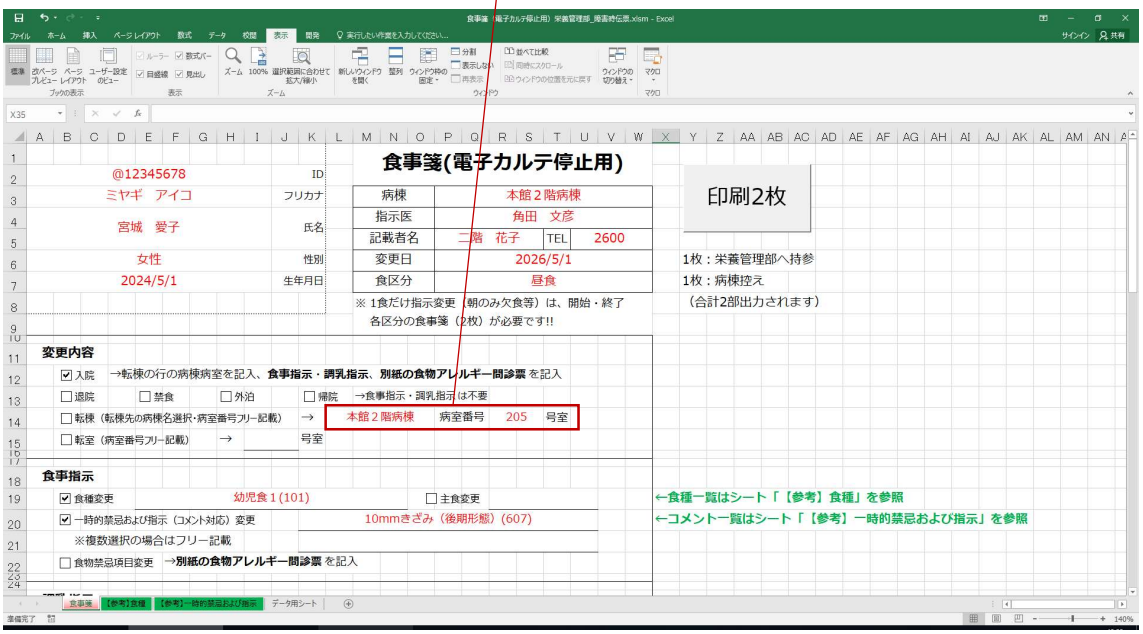
「食事箋登録」＞「転棟転室」を選択する

①　「配膳開始」に該当する日付および食事区分を入力する

②　「病室」をダブルクリックし、食事箋に記載の病棟・病室を選択し「登録（F5)」する

③　「閉じる（F12)」をクリックして戻る





5.　食種登録

「食事箋登録」＞「食事変更」を選択する

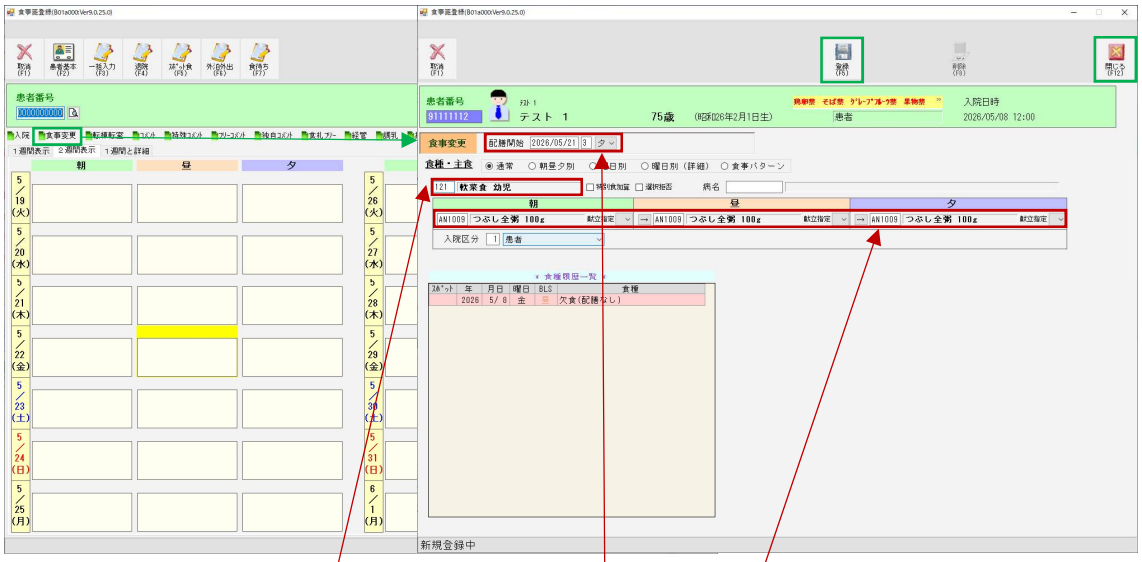
①　「配膳開始」に該当する日付および食事区分を入力する

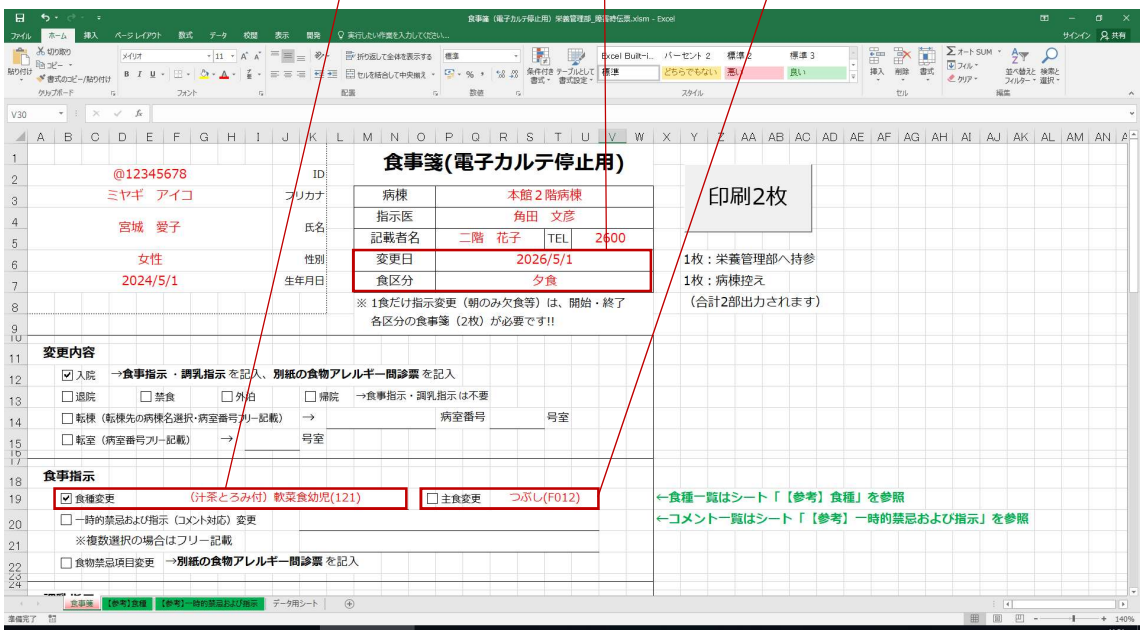
②　「食種」食事箋に記載の食種を入力する

③　「主食」主食変更がある場合は（献立どおりの場合は入力の必要はない）入力する（コード一覧の見方と入力方法は P12 参照）、朝食に入力した料理コードを「→」をクリックし昼食、夕食にも登録する

④　①～③を入力したら「登録（F5）」する

⑤　「閉じる（F12）」をクリックして戻る





主食コード一覧の見方と入力方法

コード変換

変換項目(C)：変換項目名(主食コード)		優先順位： 4		
オーダー側		ニュートリ側		
食　種	主　食	項目	項目名	コメント・料理特別指示
D0123	F013	M1064	×ゼリー粥 250g	
D0123	F014	P2124	ペースト粥 250g	
D0124	F002	A0003	常飯70g	
D0124	F003	A7106	軟飯 100g	
D0124	F004	A2012	全粥 150g	
D0124	F009	A8126	食ﾊﾟﾝ1枚	
D0124	F012	AN1014	つぶし全粥 150g	
D0124	F013	M1454	ゼリー粥 150g	
D0124	F014	P2114	ペースト粥 150g	
D0125	F002	A0009	常飯130 g	
D0125	F003	A7111	軟飯 150g	
D0125	F004	A2017	全粥 200g	
D0125	F009	A8127	食ﾊﾟﾝ1枚半	
D0125	F012	AN1019	つぶし全粥 200g	
D0125	F013	M1459	ゼリー粥 200g	
D0125	F014	P2119	ペースト粥 200g	
D0126	F002	A0011	常飯150 g	
D0126	F003	A7116	軟飯 200g	
D0126	F004	A2027	全粥 300g	
D0126	F009	A8128	食ﾊﾟﾝ2枚	
D0126	F012	AN1029	つぶし全粥 300g	

＜参照方法＞

ニュートリメイト標準メニュー

→食事箋登録

→食事オーダ取込

→コード変換登録

→変換項目を“主食コード”とし、設定（F7）を選択

→プレビュー又は印刷で、優先順位１～５全項目閲覧可能

（参照ページの種別）

・優先順位２＝主食大盛・小盛・1/2 の配膳量

・優先順位４＝基本の主食量

＜用語解説＞

オーダー側：電子カルテ設定のコード一覧

ニュートリ側：ニュートリ設定のコード一覧

食種：下三桁がニュートリにおけるコードに当たる

食事箋の「食事変更」の食種の隣に記載のあるコードを参照して食種を入力する

（例）オーダー側 D0101　→　ニュートリ 101 幼児食１

主食：食事箋の「主食変更」の主食の隣に記載のあるコード

項目：ニュートリで対応する料理コード（主食変更の場合はこの欄のコードを入力する）

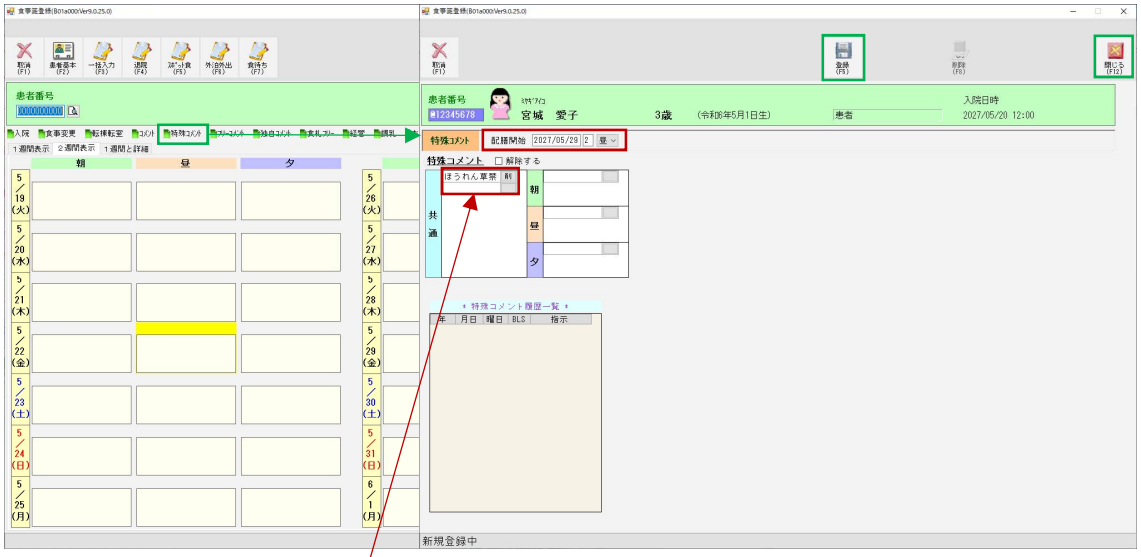
6.　フリーコメントの入力方法

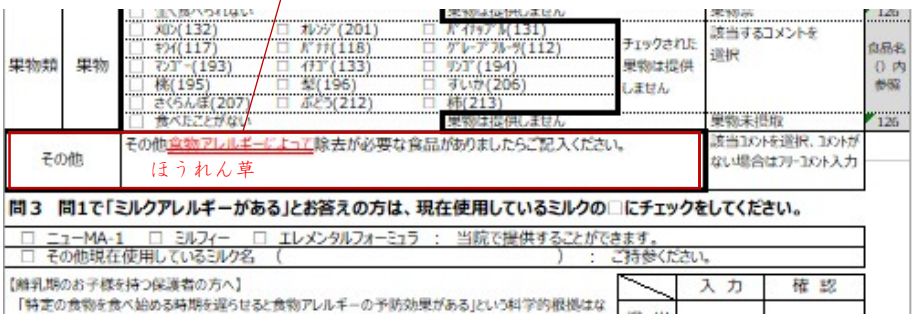
「食事箋登録」＞「特殊コメント」を選択する

①　「配膳開始」に該当する日付および食事区分を入力する

②　「共通」にコメントをフリー入力（1 行全角 6 文字までしか入力できないため長いコメントの場合は 2 行目に内容の続きを入力する）し、「登録（F5)」する

③　「閉じる（F12)」をクリックして戻る





7.　入院登録を同じ画面で一括操作する方法

「食事箋登録」＞「一括入力（F13)」を選択する

①　「配膳開始」に該当する日付および食事区分を入力する

②　「食種・主食」に食種を入力する

③　主食変更がある場合は（献立どおりの場合は入力の必要はない）「食種・主食」に選択された主食を朝食に入力し（コード一覧の見方と入力方法は P12 参照)、入力後は「→」をクリックし昼食、夕食にも登録する

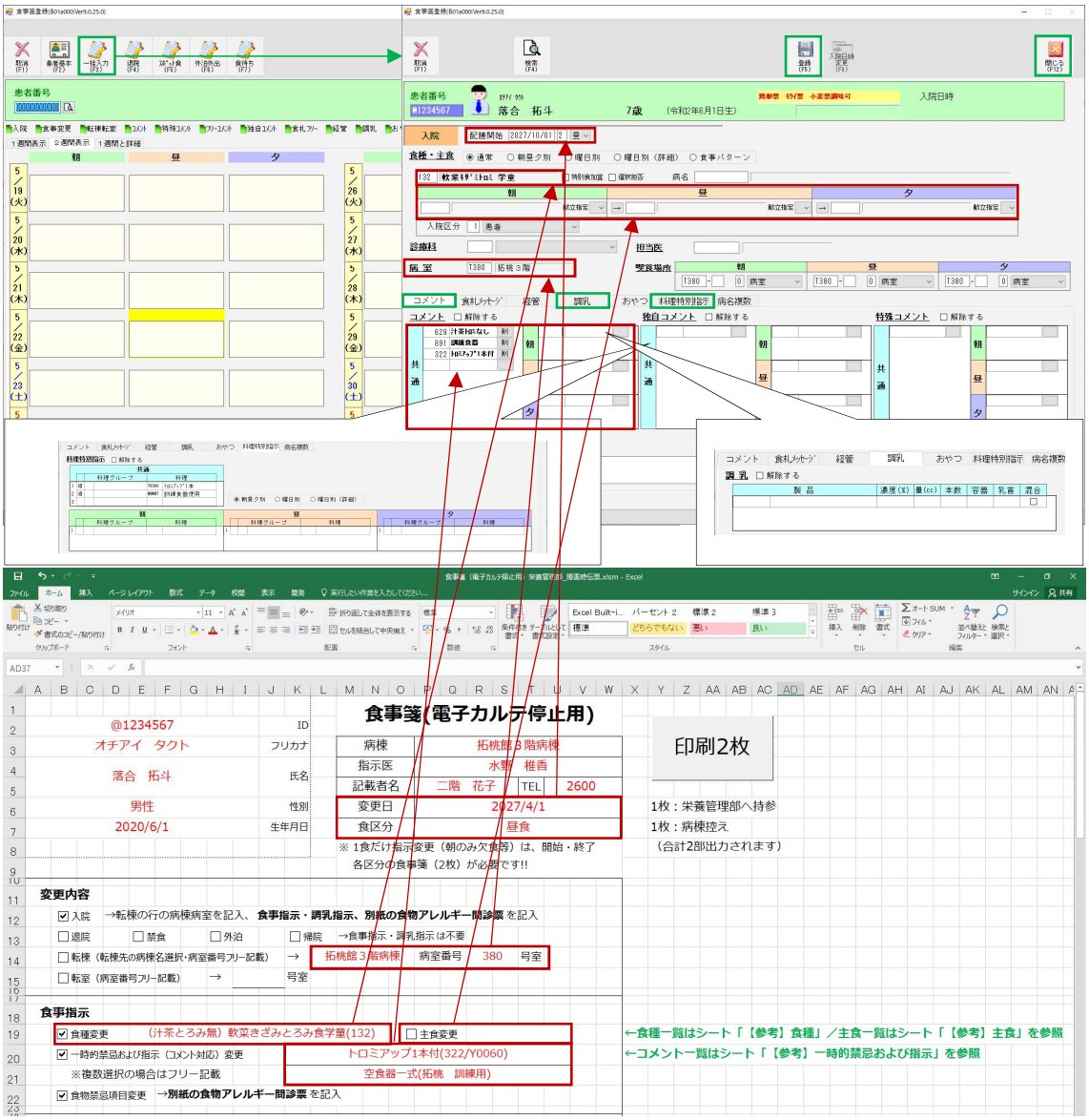
④　「病室」をダブルクリックし、食事箋に記載の病棟・病室を選択する

⑤　「コメント」タブの左端のセルに食事箋のコメント番号を入力（ダブルクリックでもコード検索可、詳細は P28 以降を参照）

⑥　⑤入力の上、付加や特定の料理の配膳が必要な場合は「料理特別」タブを選択し、毎食配膳の料理は「共通」、食事区分指定の料理は指定された食事区分（「朝」「昼」「夕」）に食事箋記載の料理コード番号を入力する（詳細は P29 以降を参照）

⑦　ミルクが必要な場合は「調乳」タブを選択し入力する（詳細は P33 以降を参照）

⑧　①～⑧を入力したら「登録（F5)」し、「閉じる（F12)」をクリックして戻る



8.　入力後の確認方法

① タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

② 患者基本情報
黄緑色の部分に ID、氏名、フリカナ、年齢、アイコンで性別（男性は青ネクタイ、女性はピンクの洋服）が表示される

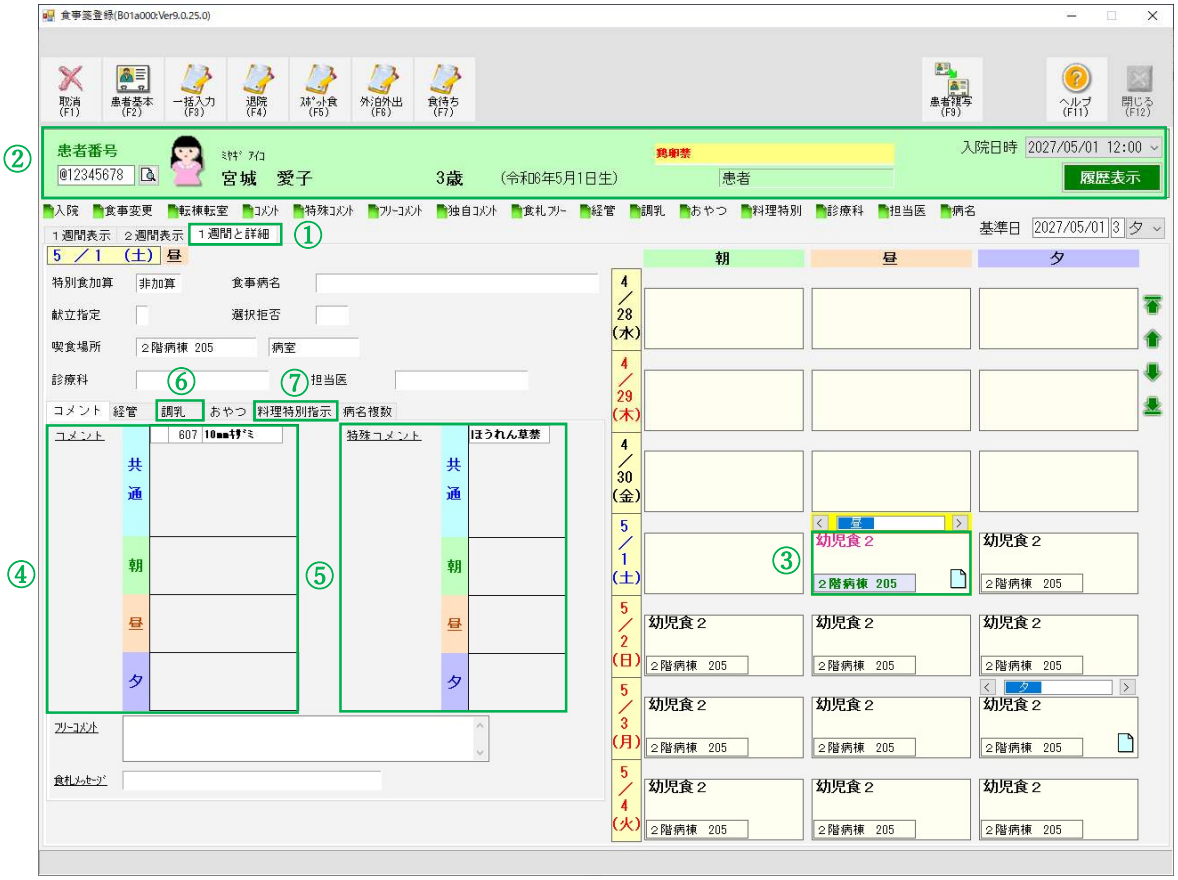
③ 入院日・食種・病室病棟番号
入院登録を行った日付および食事区分に選択した食種がピンク色で表示され、その下に緑色で病棟病室番号が表示される

④ コメント
「コメント」欄に毎食共通コメントは「共通」に、食事区分指定のコメントは「朝」「昼」「夕」に入力したコメントが表示される

⑤ フリーコメント
「特殊コメント」欄に入力したフリーコメントが表示される

⑥ 調乳
「調乳」タブに切り替えるとミルク情報が表示される（詳細は P33 以降参照）

⑦ 料理特別指示
「料理特別指示」タブに切り替えるとコメントで付加する料理や食品等がある場合の自動変換設定情報が表示される（詳細は P29 以降参照）

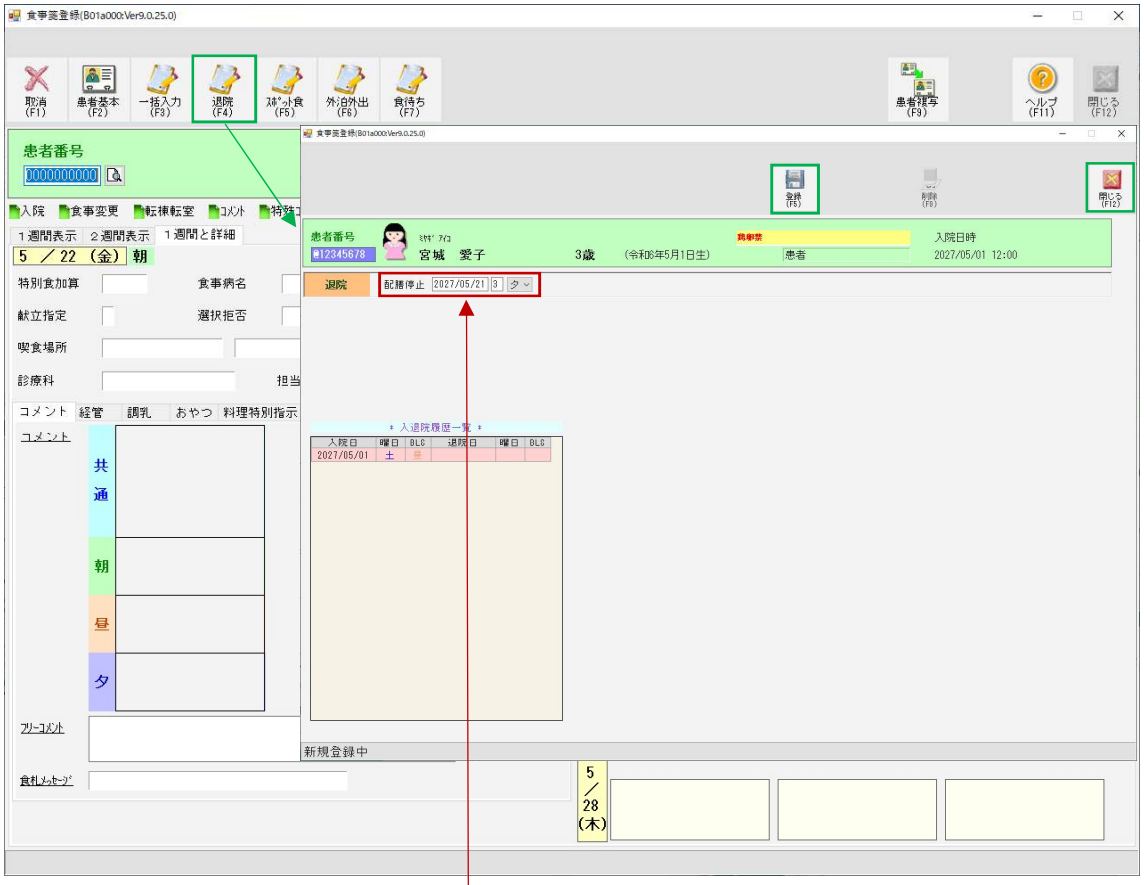


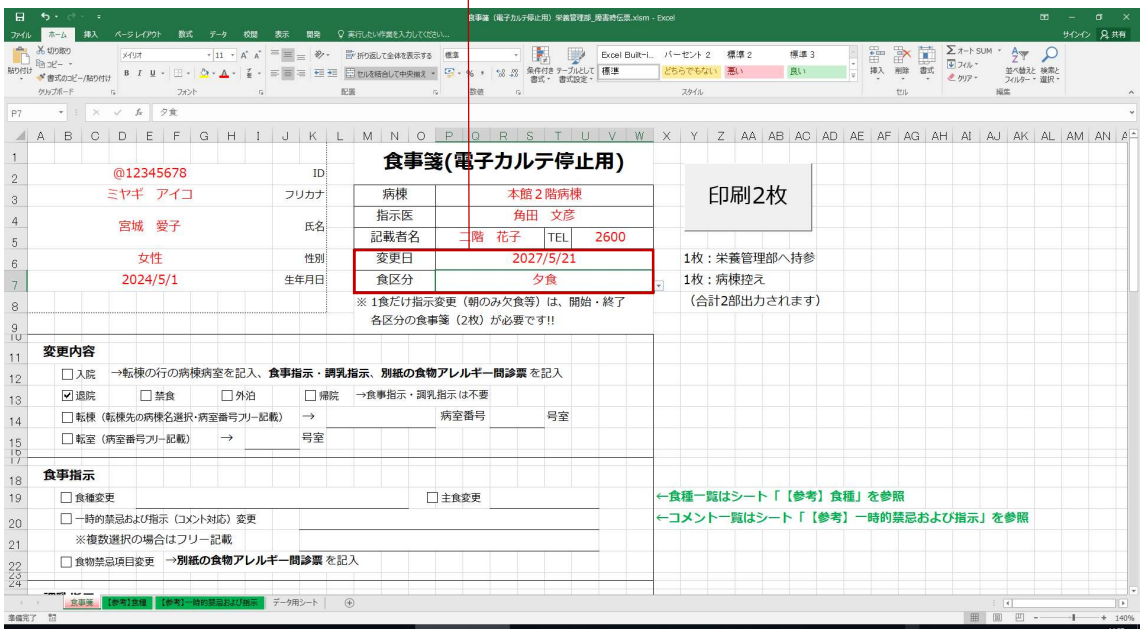
【退院】

1.　入力方法

「食事箋登録」＞退院を選択する

「配膳停止」に食事箋に記載の日付と食事区分を入力して「登録（F5)」する

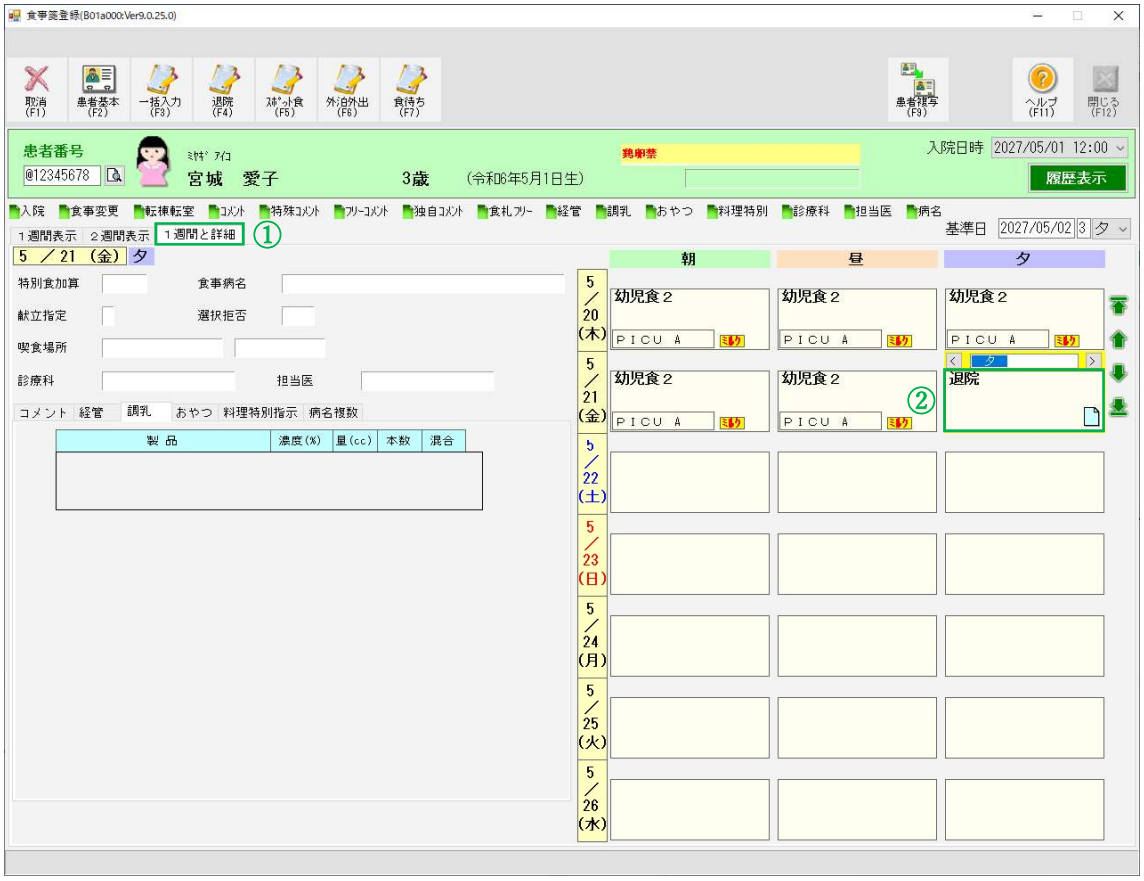




2.　入力後の確認方法

①　タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

②　該当する食事区分に退院が表示されていることを確認する



【禁食】

1. 長期で欠食となる場合（食事再開の指示がない場合）

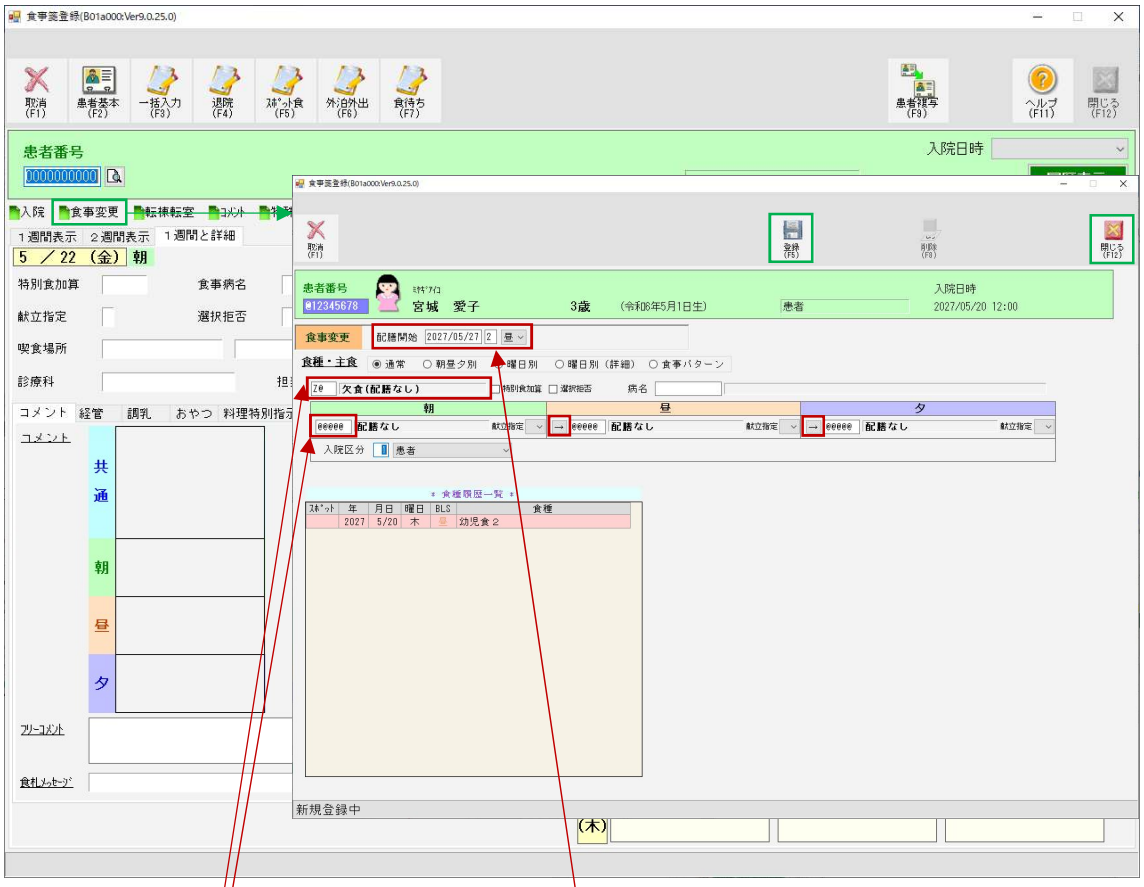
(1) 入力方法

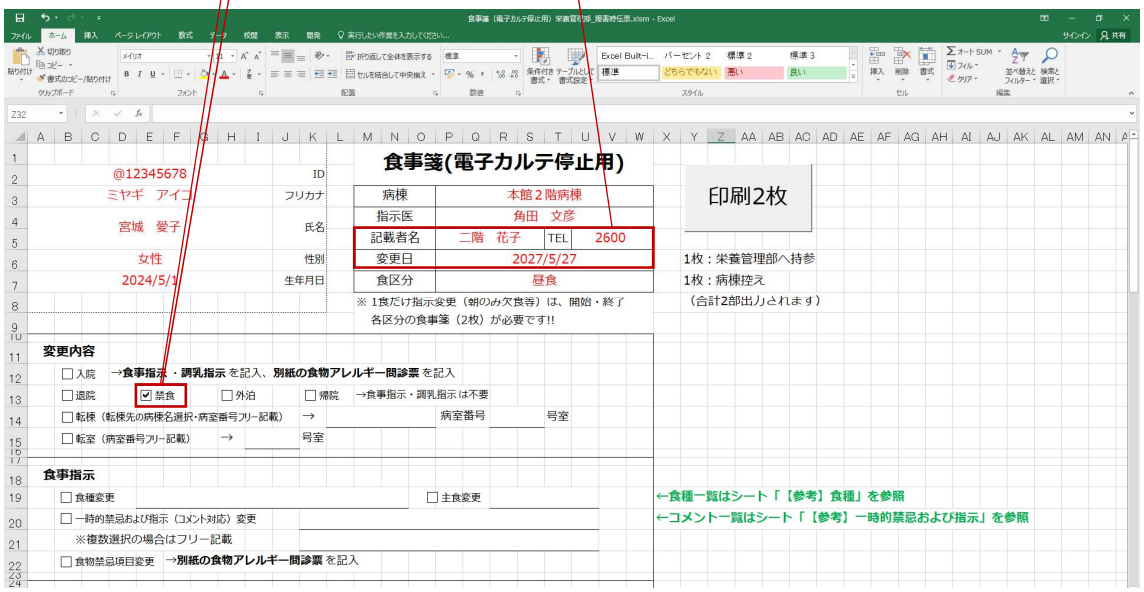
「食事箋登録」＞「食事変更」を選択する

① 食事変更「配膳開始」に欠食となる日付と食事区分を入力する

② 食種「Z@」朝の主食「@@@@@」を入力し、昼「→」ボタン、夕「→」ボタンを押して「登録（F5)」する

③ 「閉じる（F12)」をクリックして戻る

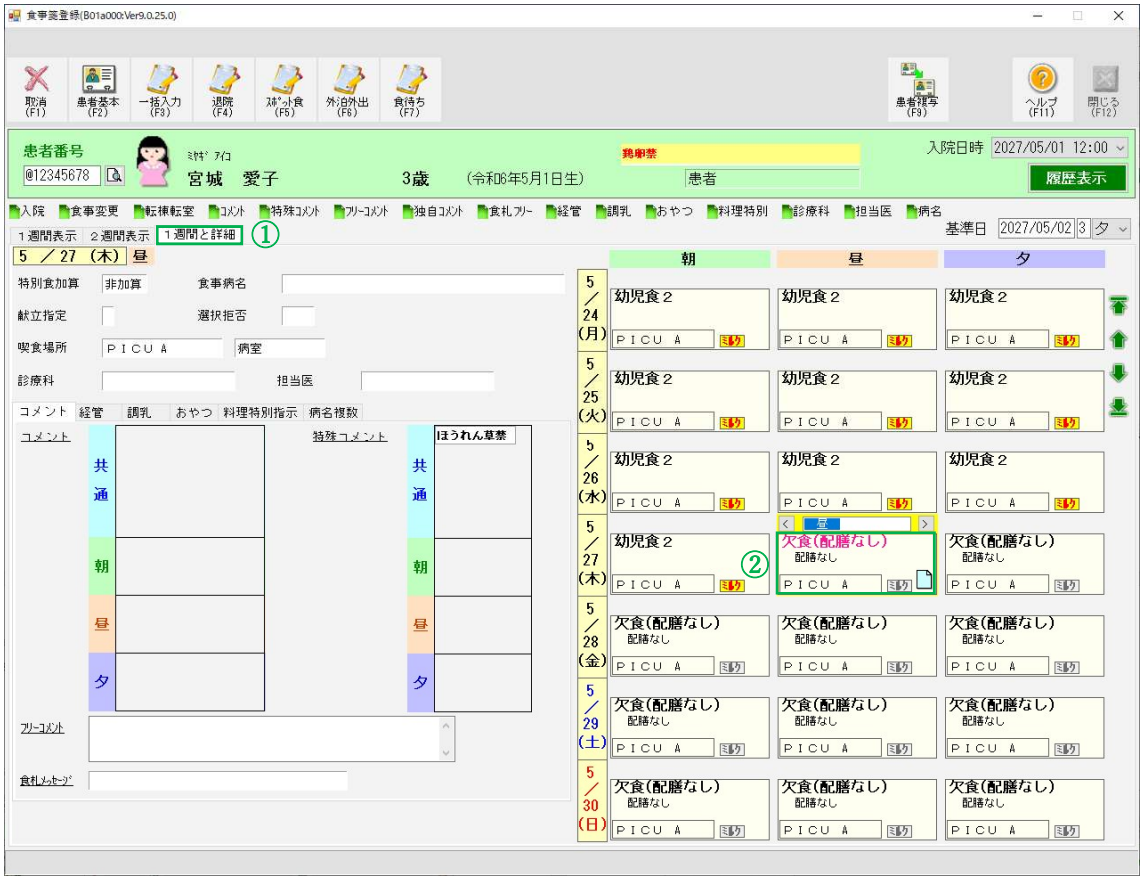




(2) 入力後の確認方法

① タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

② 該当する食事区分以降に欠食が表示されていることを確認する



2.　短期で数食の欠食となる場合（早朝術前食等）

(1) 入力方法

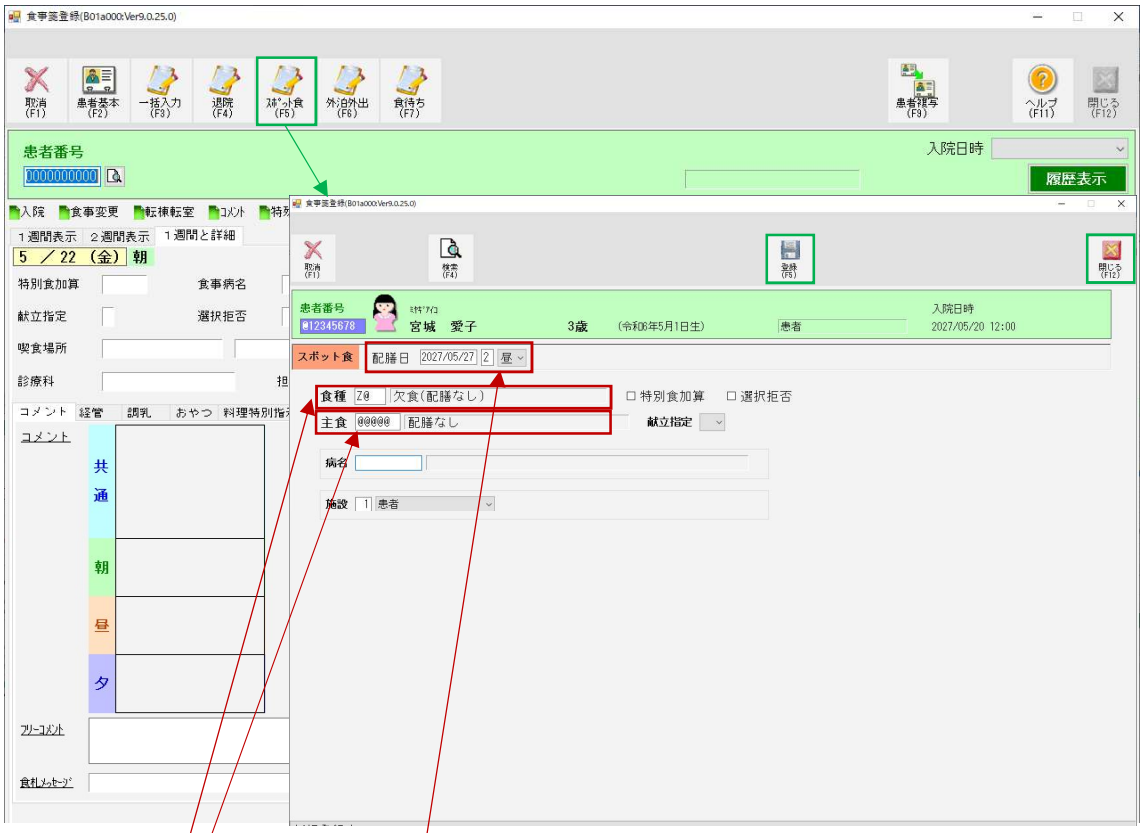
「食事箋登録」＞「スポット食（F5)」を選択する

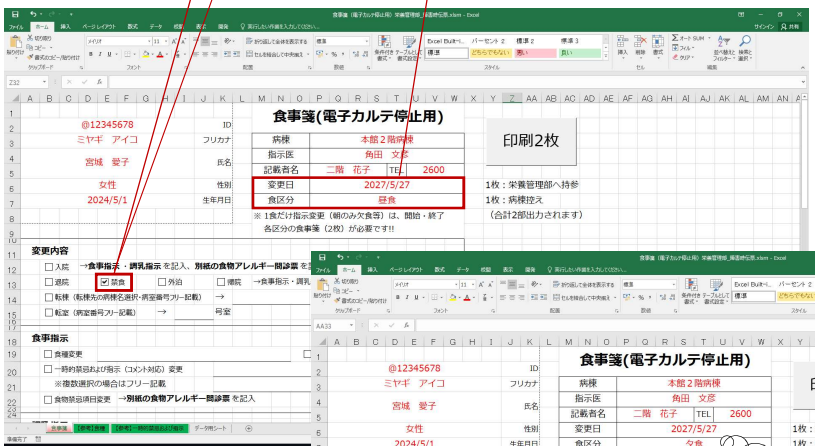
①　配膳日に欠食となる日付と食事区分を入力する

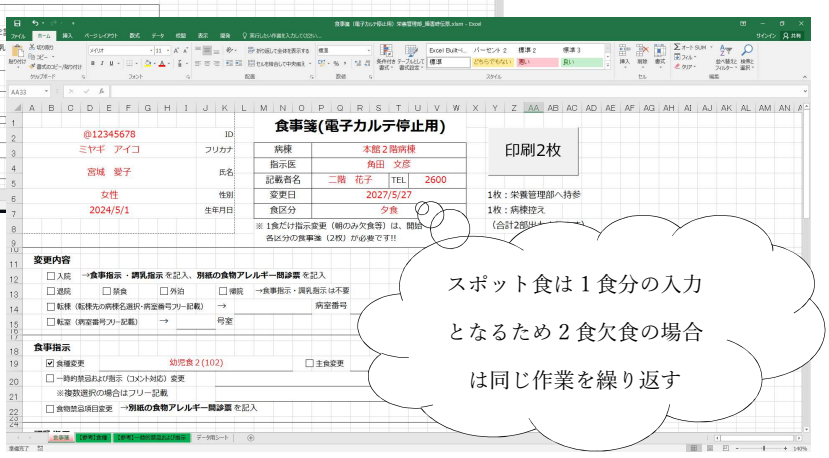
②　食種に「Z@」を入力する

③　主食に「@@@@@」を入力し、「登録（F5)」を行う

④　「閉じる（F12)」をクリックして戻る







（例）
5/27 昼食：欠食
5/27 夕食：再開

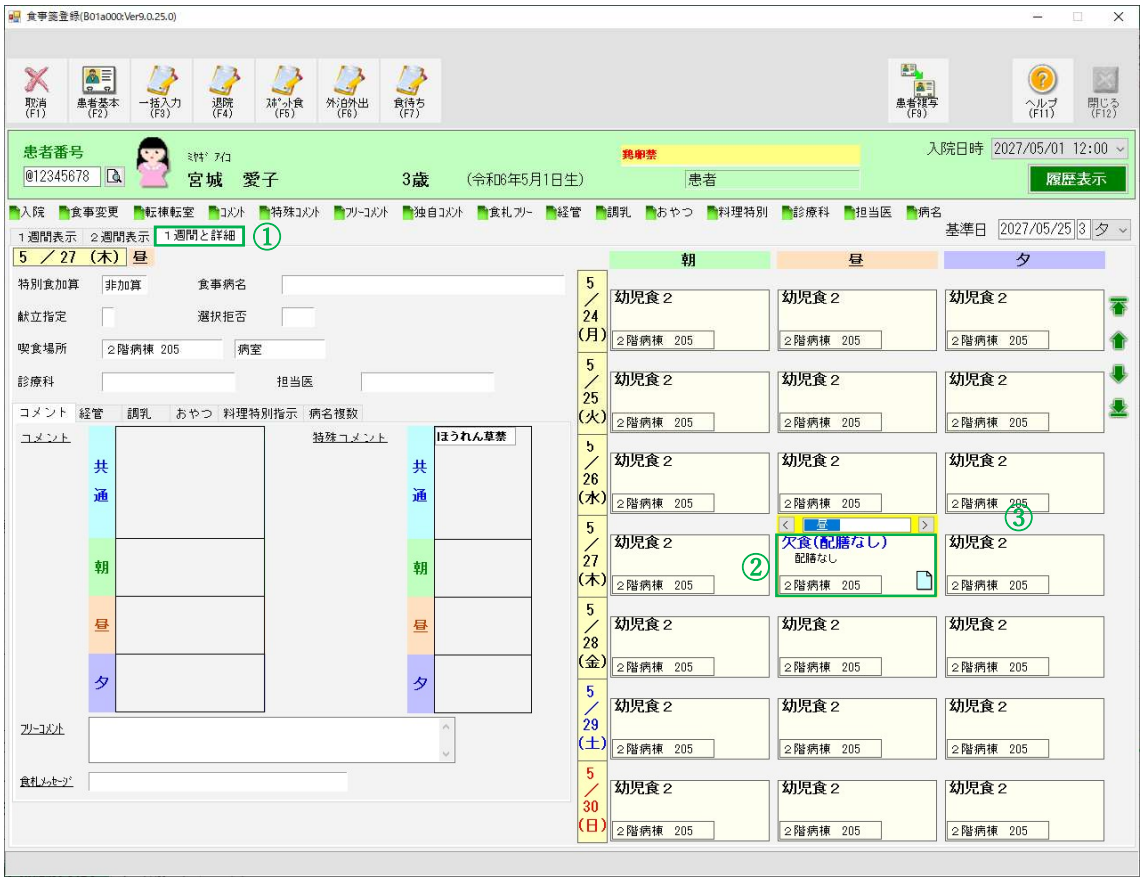
スポット食は１食分の入力となるため２食欠食の場合は同じ作業を繰り返す

(2) 入力後の確認方法

① タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

② 該当する食事区分に青字で欠食が表示されていることを確認する

③ 欠食の次の食事区分から元の食種が表示されていることを確認する



【外泊】

1.　入力方法

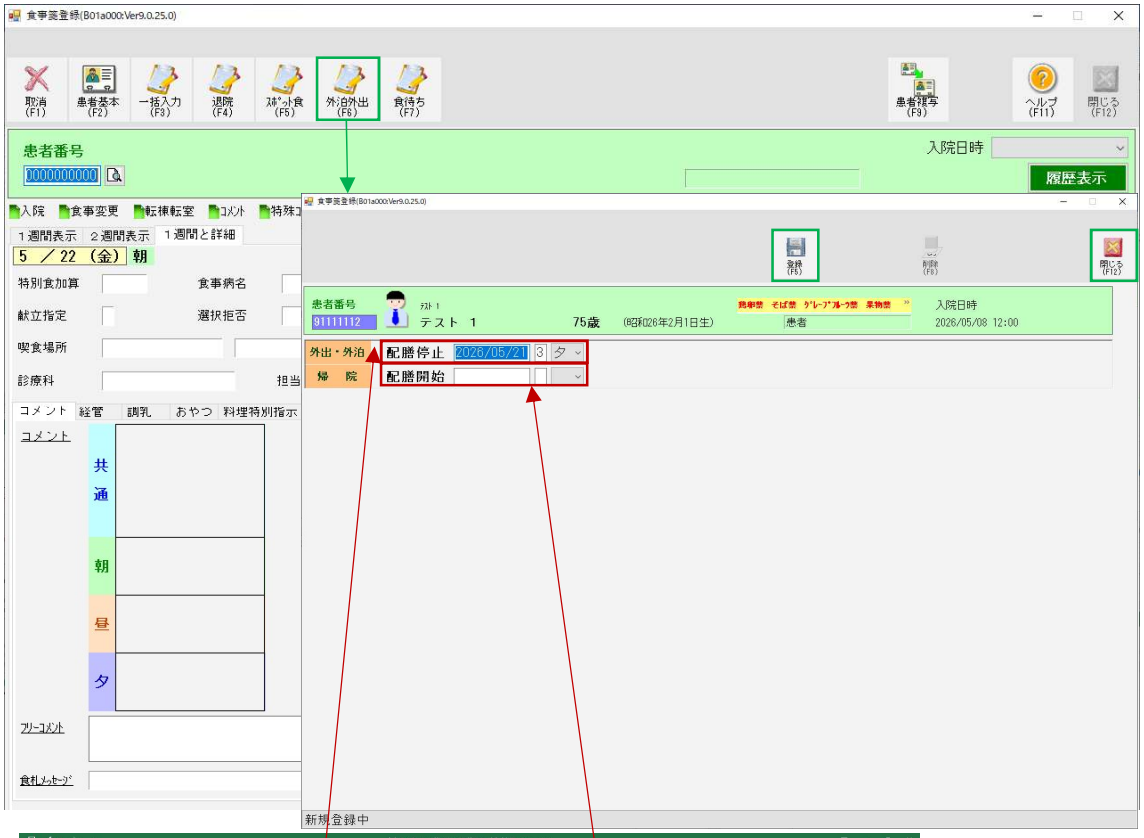
「食事箋登録」＞「外泊外出」を選択する

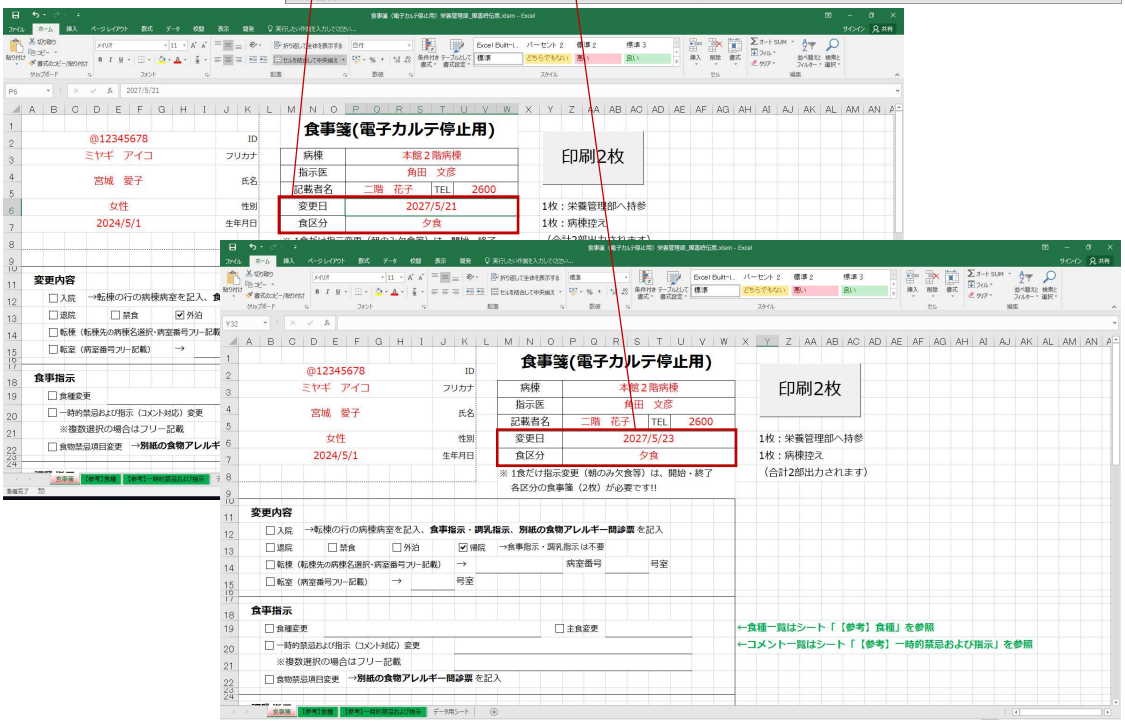
①　配膳停止に外出・外泊する日付と食事区分を入力する

②　配膳開始に帰院する日付と食事区分を入力する

③　①②を入力後「登録（F5)」を行う

④　「閉じる（F12)」をクリックして戻る

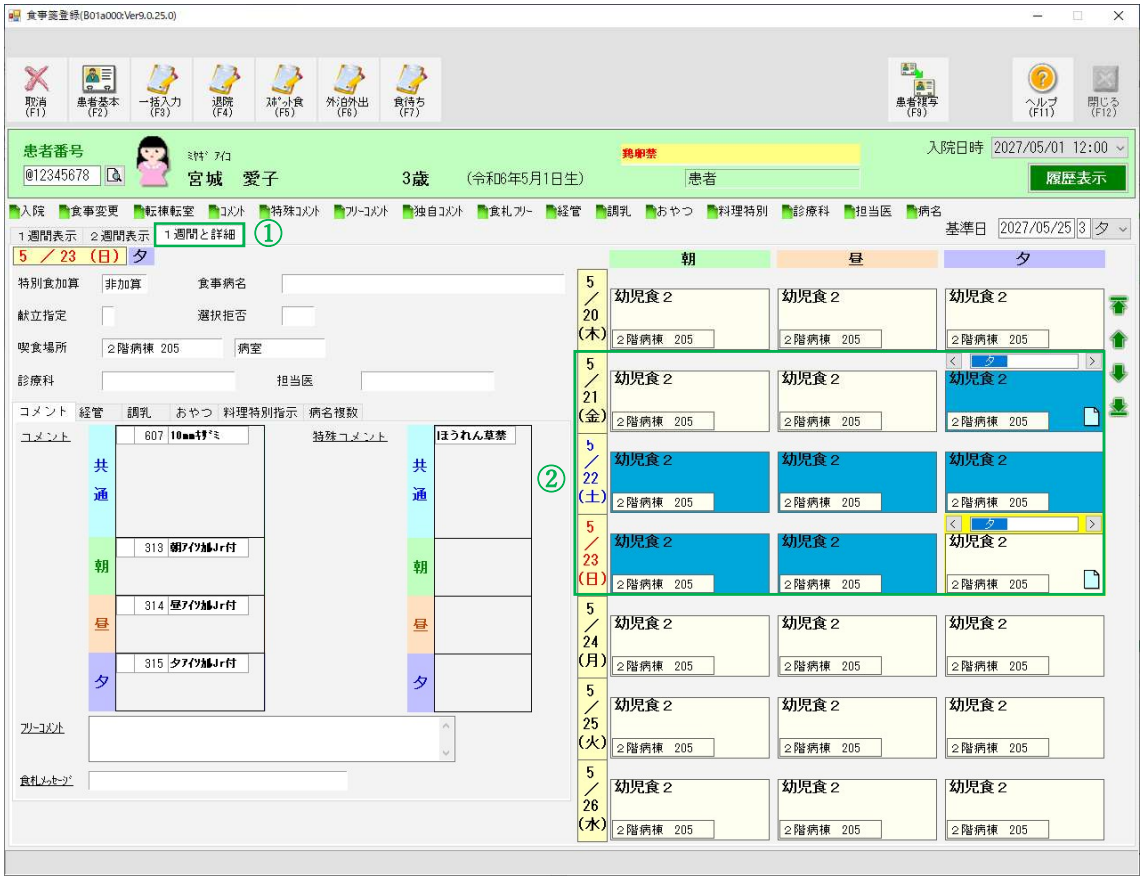




2. 入力後の確認方法

① タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

② 該当する食事区分の枠が青で表示されていることを確認する



【転棟・転室】

1.　入力方法

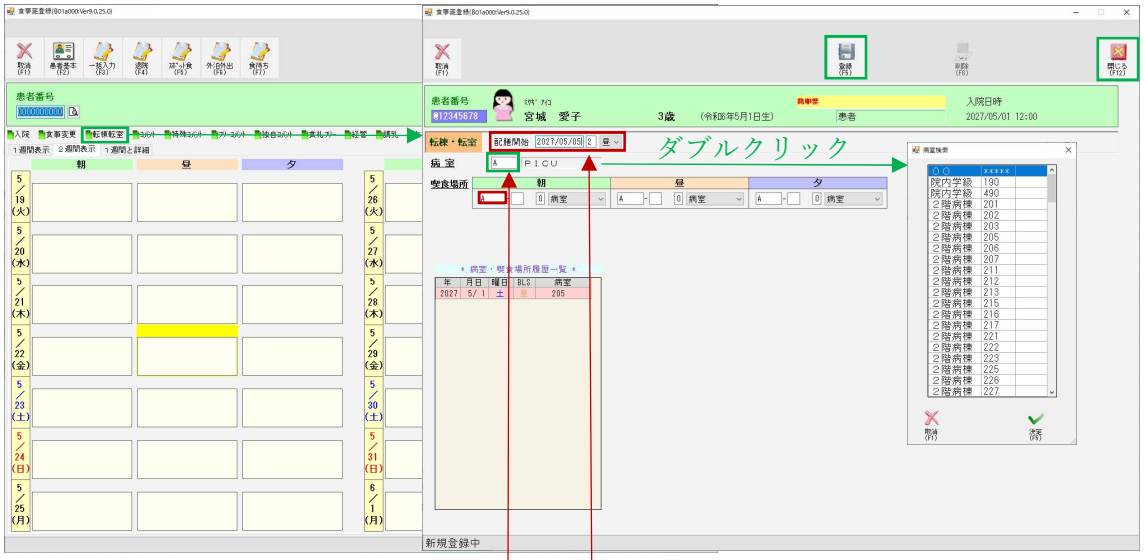
「食事箋登録」＞「転棟転室」を選択する

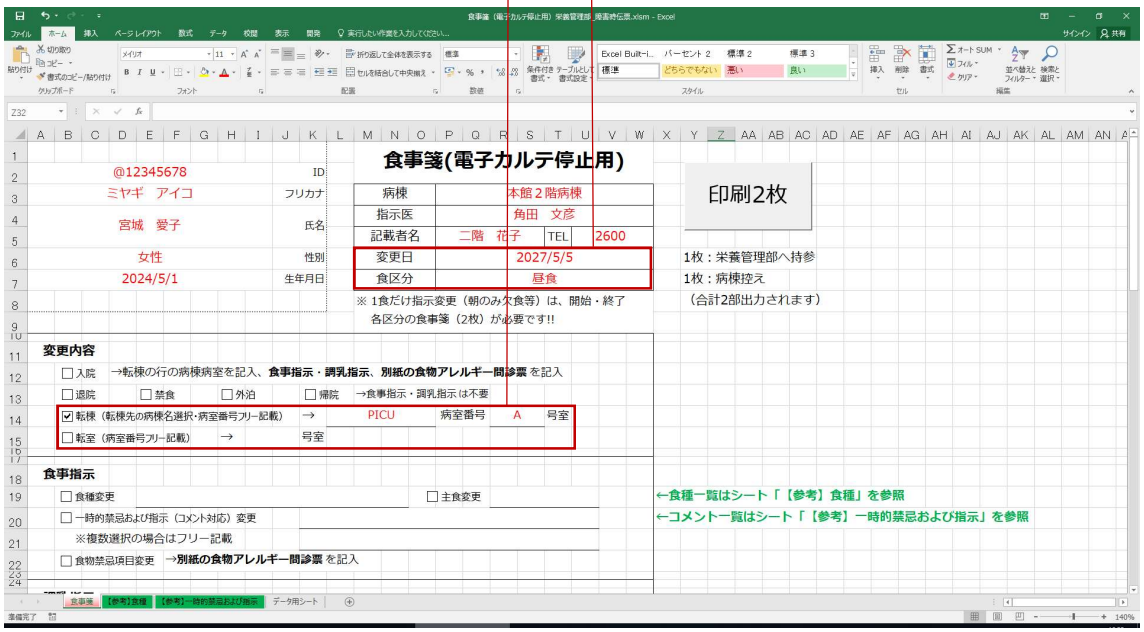
①　「配膳開始」の日付と食事区分を選択する

②　「病室」をダブルクリックし、食事箋に記載の病棟・病室を選択する

③　Enter を押して「喫食場所」に病室が表示されたら「登録（F5)」する

④　「閉じる（F12)」をクリックして戻る

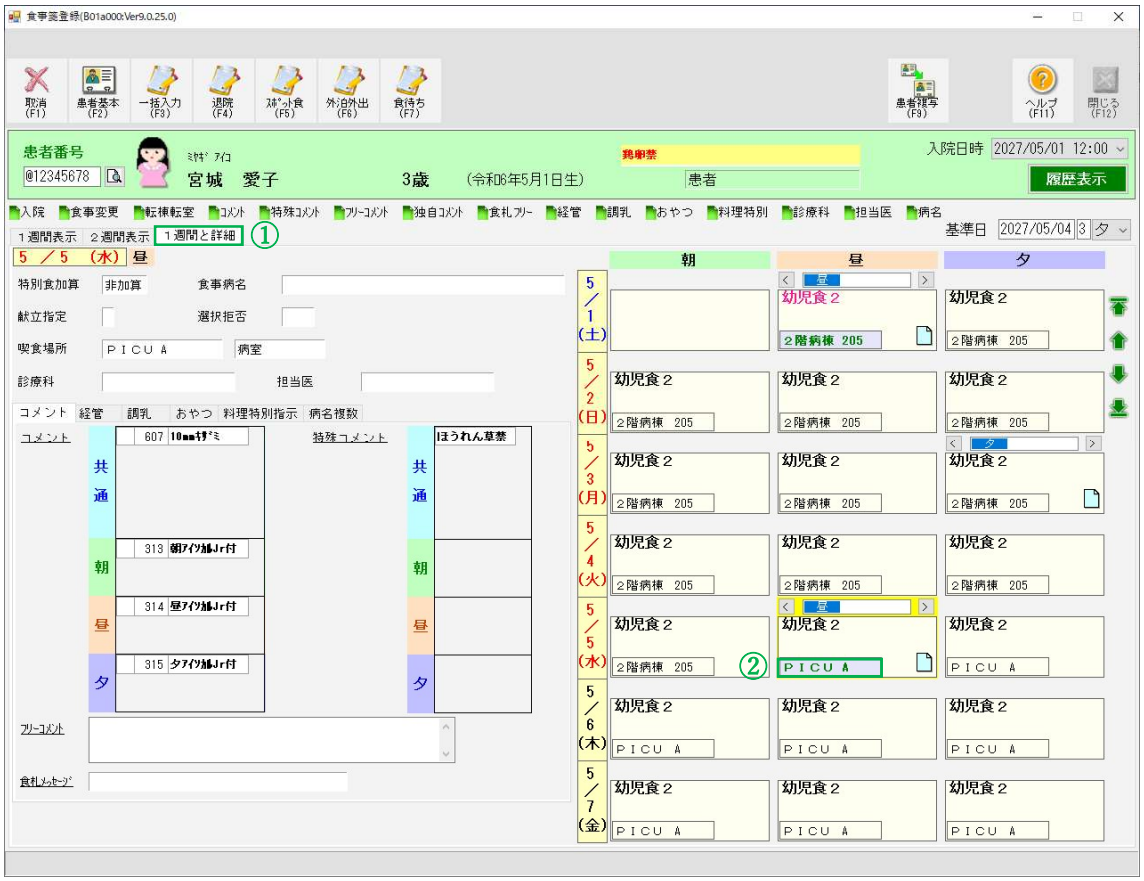




2. 入力後の確認方法

① タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

② 該当する食事区分に転棟・転室先の病棟病室が緑色で表示されていることを確認する



【食種登録】

1.　長期で選択した食種が続く場合

P11 【入院】 5. 食種登録を参照

2.　短期で選択した食種が変わる場合（待ち食等）

(1) 入力方法

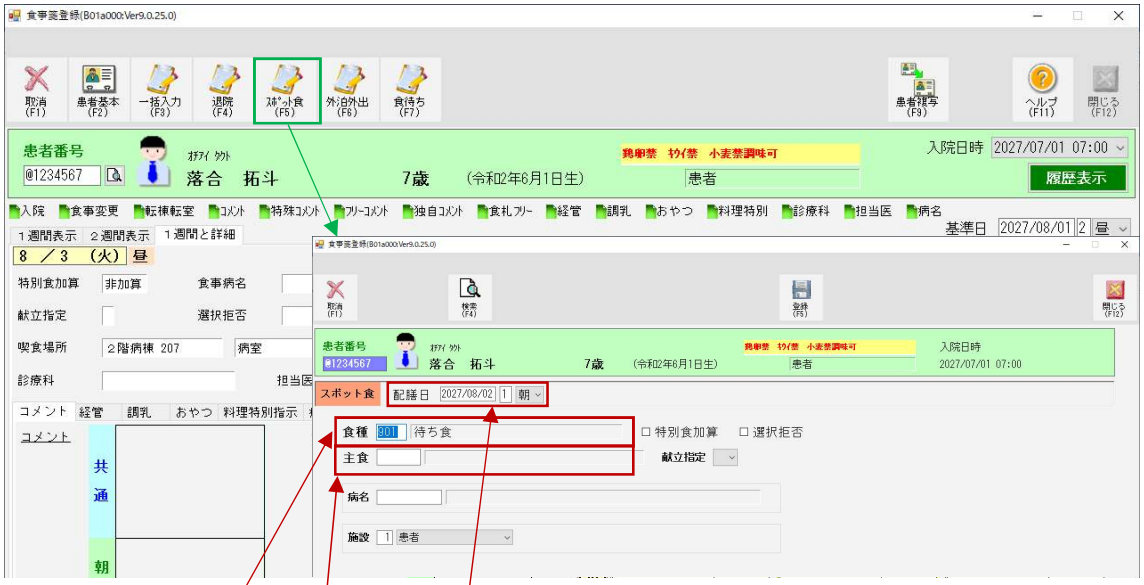
「食事箋登録」＞「スポット食（F5)」を入力する

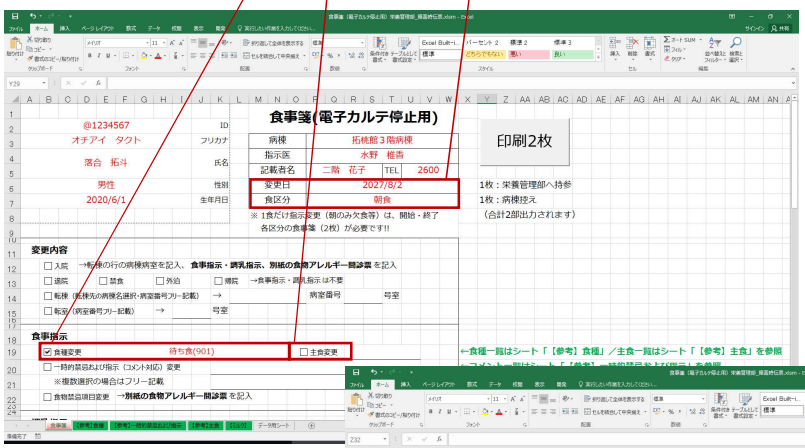
①　「配膳日」に該当する日付および食事区分を選択する

②　「食種」食事箋に記載の食種を入力する

③　「主食」主食変更がある場合は主食の料理コードを入力し、「登録（F5)」を行う

④　「閉じる（F12)」をクリックして戻る







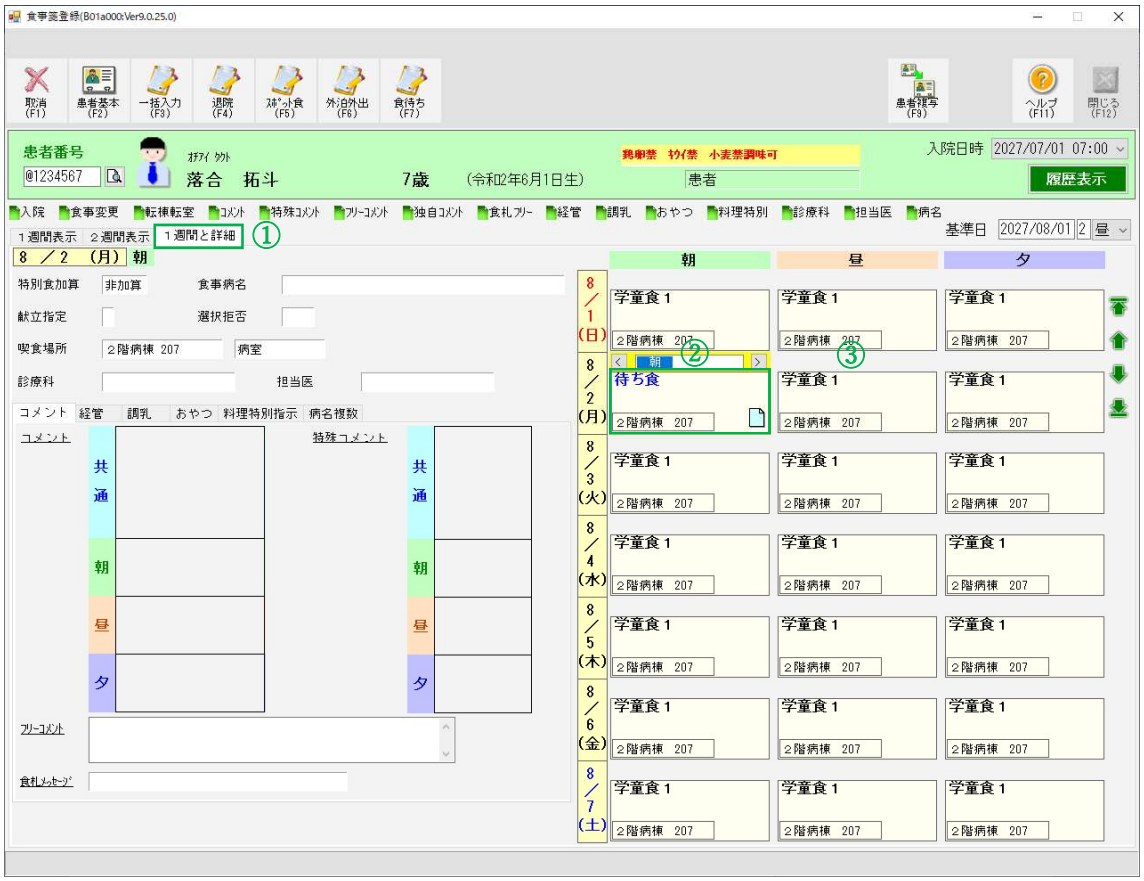
（例）
8/2 朝食：待ち食
8/2 昼食：学童食１

(2) 入力後の確認方法

① タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

② 該当する食事区分に青字で選択した食種が表示されていることを確認する

③ 次の食事区分から元の食種が表示されていることを確認する



【コメント】

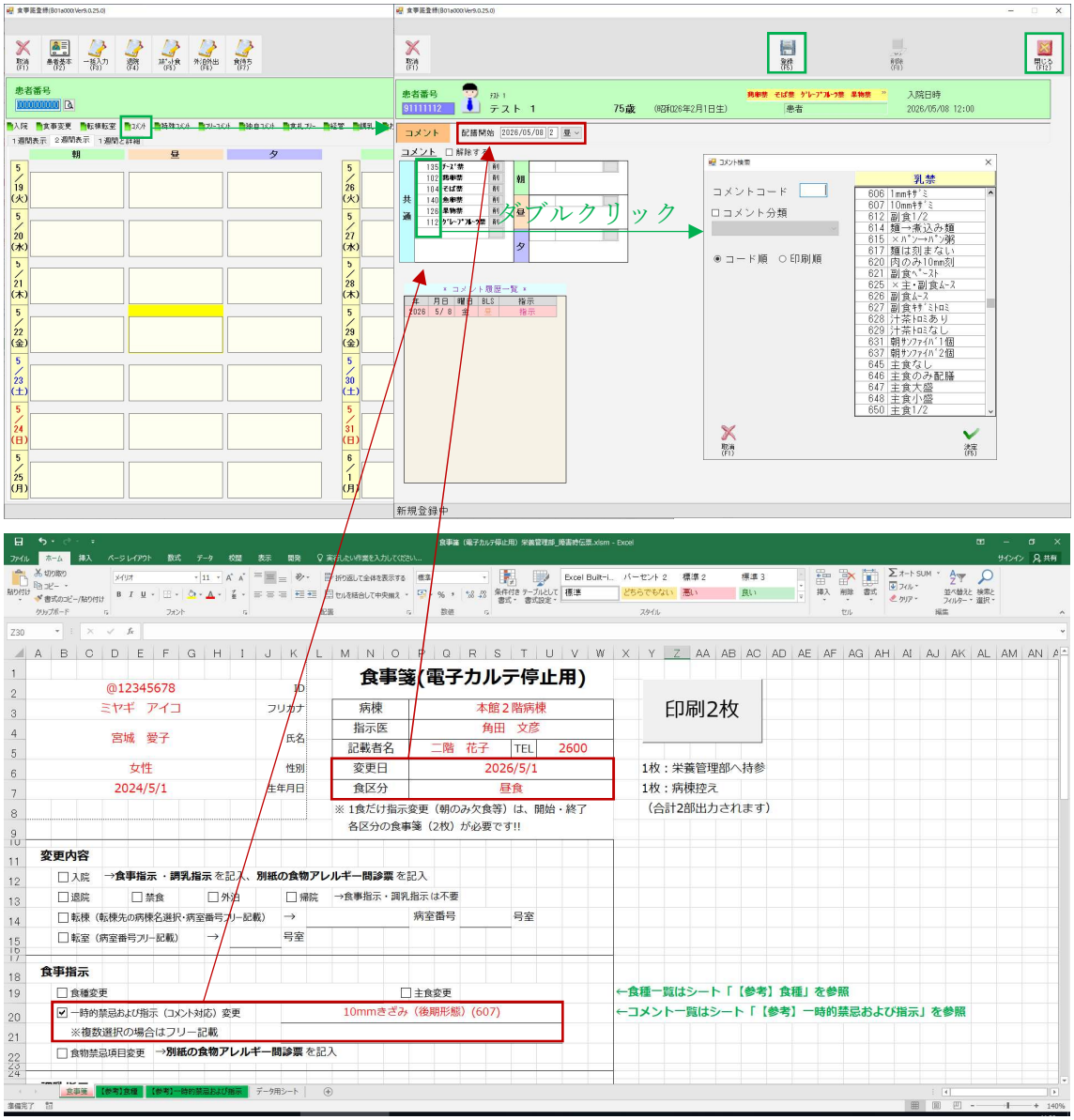
1. コメント登録のみで運用可能な場合（形態指示・治療食指示等）

「食事箋登録」＞「コメント」を選択する

① 「配膳開始」の日付と食事区分を選択する

② 「共通」の左端のセルに食事箋のコメント番号（定型コメント化されているコメントの見方と入力方法は P30 参照）を入力（ダブルクリックでもコード検索可）し「登録（F5)」する

③ 「閉じる（F12)」をクリックして戻る



＜コメント入力の注意点＞

電子カルテからのデータ転送時と異なり、食種変更があってもコメントは削除されない（例：幼児食 1「5mm きざみ」→欠食「5mm きざみ」）ため、コメントは必要に応じてその都度登録および削除を行う

2.　コメント登録の上で料理特別登録が必要な場合（付加や特定の料理配膳等）

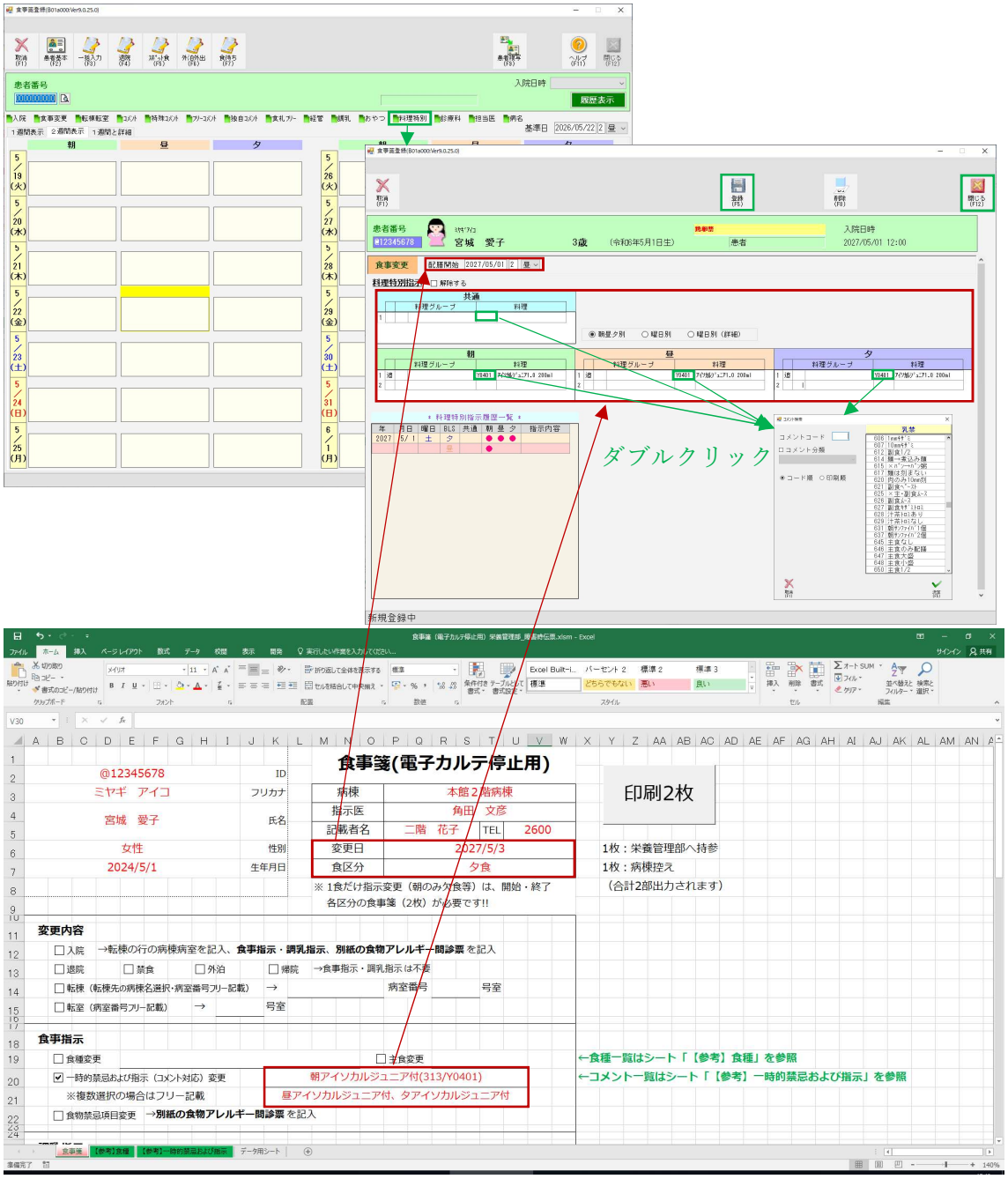
1.を入力後「食事箋登録」＞「料理特別」を選択する

①　「配膳開始」の日付と食事区分を選択する

②　毎食配膳の料理は「共通」の料理の左端のセルに食事箋記載の料理コード番号を入力（ダブルクリックでもコード検索可）し、「登録（F5)」する

③　食事区分指定の料理は指定された食事区分（「朝」「昼」「夕」）に食事箋記載の料理コード番号を入力し、「登録（F5)」する（コメント複数選択でフリー入力欄に料理コードが載っていない場合は「食事箋のシート【参考】一時的禁忌および指示」を参照してコード番号を確認することができる）

④　「閉じる（F12)」をクリックして戻る



コメントコード一覧の見方

コード変換

変換項目(E)：変換項目名(コメントコード)　　優先順位：　2			
オーダー側	ニュートリ側		
特別指示	項目	項目名	コメント・料理特別指示
C40246		タたいみそ付	タ729タたいみそ付 タ追加U1077 Pたいみそ 7g
C40313		朝アイソカルJr付	朝313朝アイソカルJr付 朝追加Y0401 アイソカルジュニア1.0 200ml
C40314		昼アイソカルJr付	昼314昼アイソカルJr付 昼追加Y0401 アイソカルジュニア1.0 200ml
C40315		タアイソカルJr付	タ315タアイソカルJr付 タ追加Y0401 アイソカルジュニア1.0 200ml
C40319		朝テルミールコーン付	朝319朝テルミールコーン付 共追加Y0003 テルミールミニ(コーン) 125ml
C40320		昼テルミールコーン付	昼320昼テルミールコーン付 昼追加Y0003 テルミールミニ(コーン) 125ml
C40321		タテルミールコーン付	タ321タテルミールコーン付 タ追加Y0003 テルミールミニ(コーン) 125ml
C40322		トロミアップ1本付	共322トロミアップ1本付 共追加Y0060 トロミアップ1本
C40323		トロミアップ2本付	共323トロミアップ2本付 共追加Y0061 トロミアップ2本
C40324		トロミアップ3本付	共324トロミアップ3本付 共追加Y0062 トロミアップ3本
C40328		朝GF01本付	朝328朝GF01本付 朝追加Y0321 GF0 1包 10g
C40329		昼GF01本付	昼329昼GF01本付 昼追加Y0321 GF0 1包 10g
C40330		タGF01本付	タ330タGF01本付 タ追加Y0321 GF0 1包 10g
C40331		15時食パン付	昼33115時食パン付
C40333		20時オニギリ付	タ33320時オニギリ付
C40334		朝納豆付(幼)	朝334朝納豆付(幼) 朝追加I0025 挽割納豆(Pタレ割醤付)
C40335		昼納豆付(幼)	昼335昼納豆付(幼) 昼追加I0025 挽割納豆(Pタレ割醤付)
C40336		タ納豆付(幼)	タ336タ納豆付(幼) タ追加I0025 挽割納豆(Pタレ割醤付)
C40341		朝ウメビシオ付	朝341朝ウメビシオ付

＜参照方法＞

ニュートリメイト標準メニュー

→食事箋登録

→食事オーダ取込

→コード変換登録

→変換項目を“コメントコード”とする

→プレビュー又は印刷で閲覧可能

＜用語解説＞

オーダー側：電子カルテ設定のコード一覧

ニュートリ側：ニュートリ設定のコード一覧

＜ニュートリ側の見方＞

項目名：コメントの名称

コメント・料理特別指示：

1行目→「共」「朝」「昼」「夕」は入力区分、数字はコメントコード番号および名称

2行目→コメント登録の上で料理特別登録が必要な場合の料理コード番号および料理名

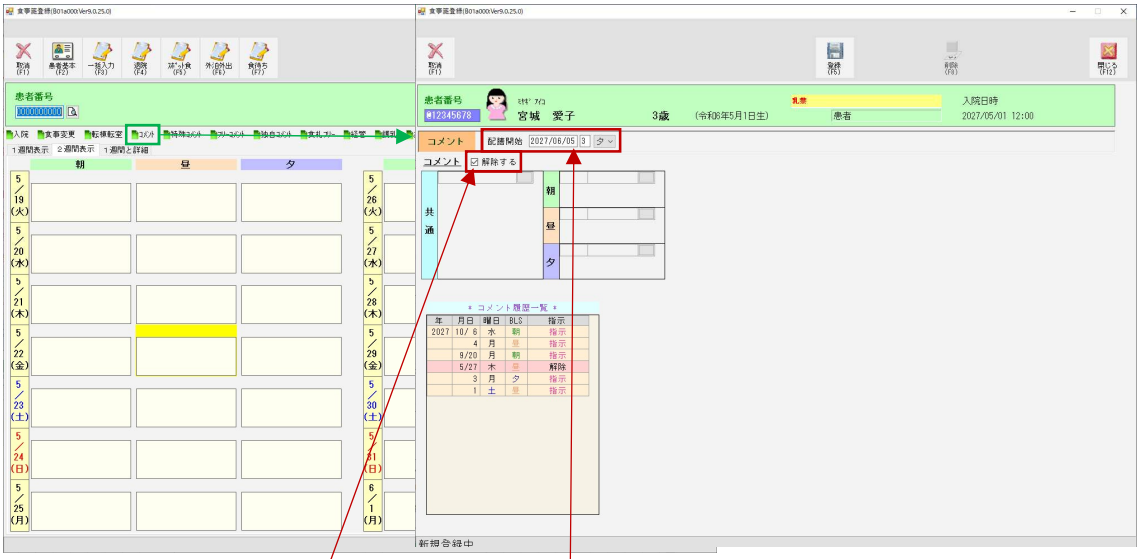
3.　コメントの削除方法

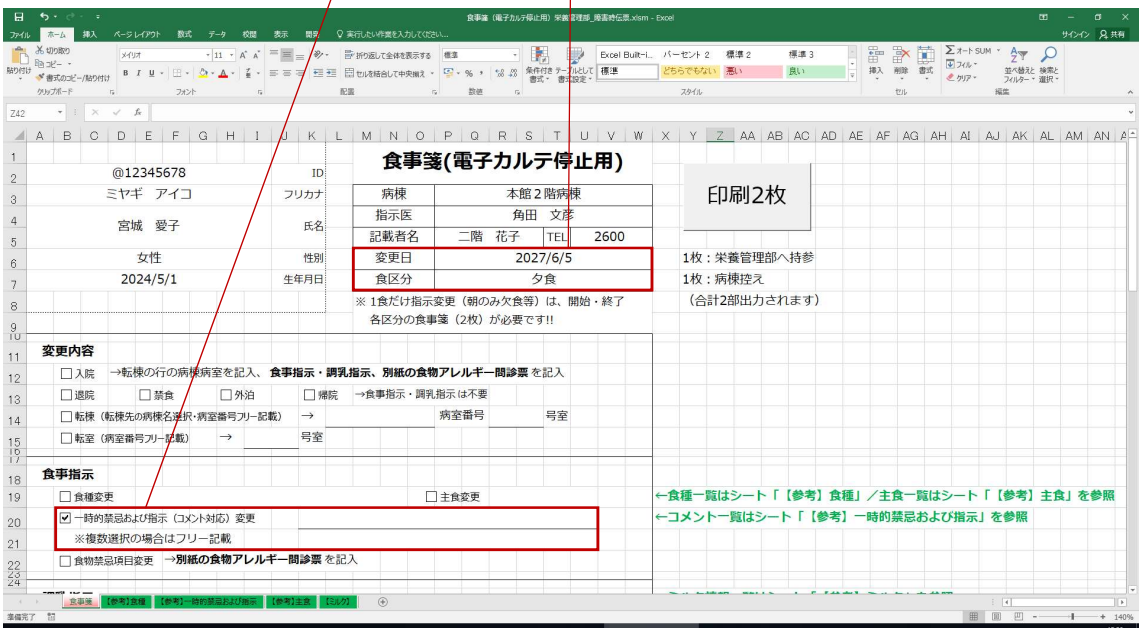
「食事箋登録」＞「コメント」を選択する

①　「配膳開始」にコメントを削除したい日付および食事区分を入力する

② 「コメント」の「削除する」のチェックボックスにチェックを入れ「登録（F5)」する

③ 「閉じる（F12)」をクリックして戻る





4. 入力後の確認方法

① タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

② 「料理特別指示」タブを選択し、該当する食事区分に以下の入力があるか確認する

(1) 共通

毎食提供指示のある料理を入力した場合は表示される

(2) 朝食

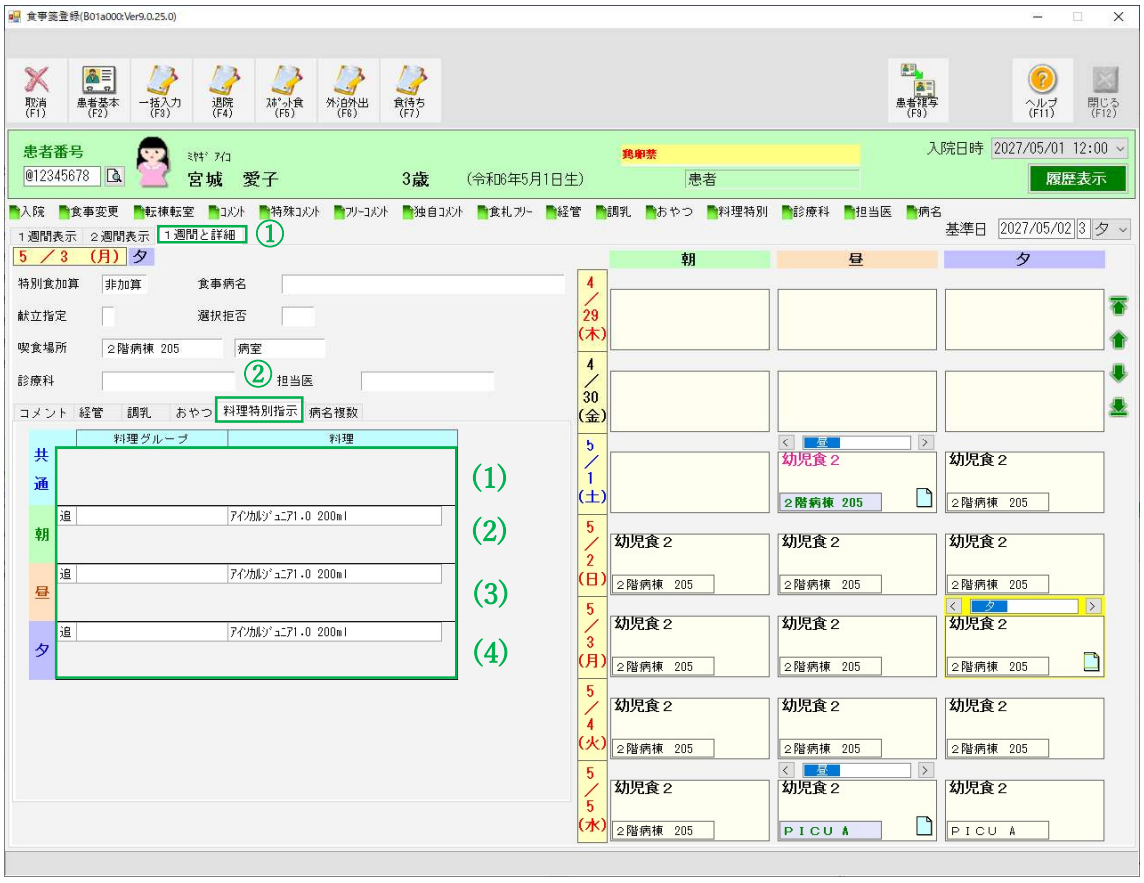
朝食に提供指示のある料理を入力した場合は表示される

(3) 昼食

昼食に提供指示のある料理を入力した場合は表示される

(4) 夕食

夕食に提供指示のある料理を入力した場合は表示される



【調乳】

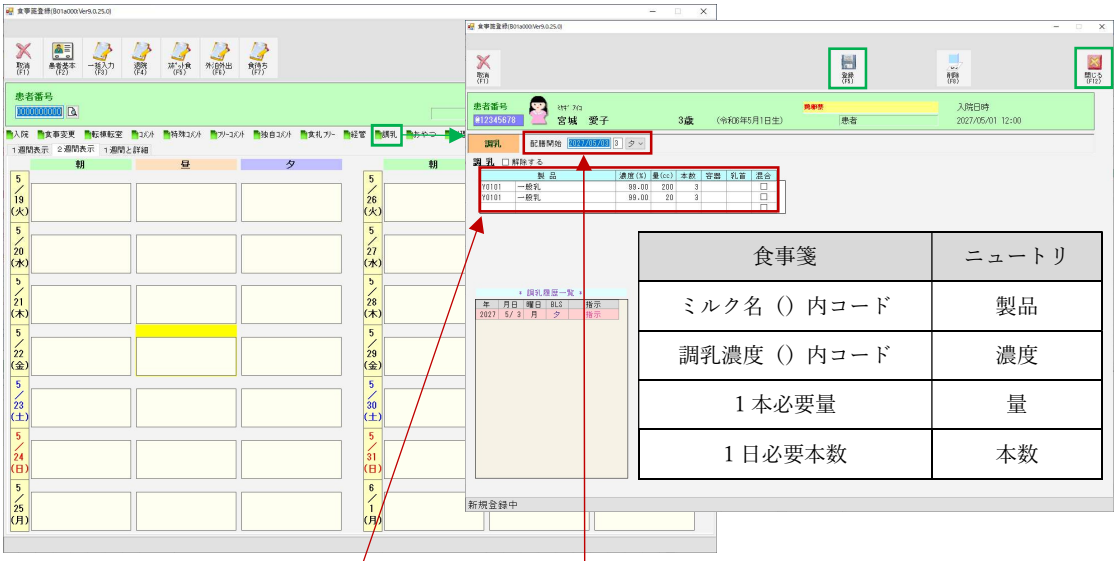
1.　入力方法

「食事箋登録」＞「調乳」を選択する

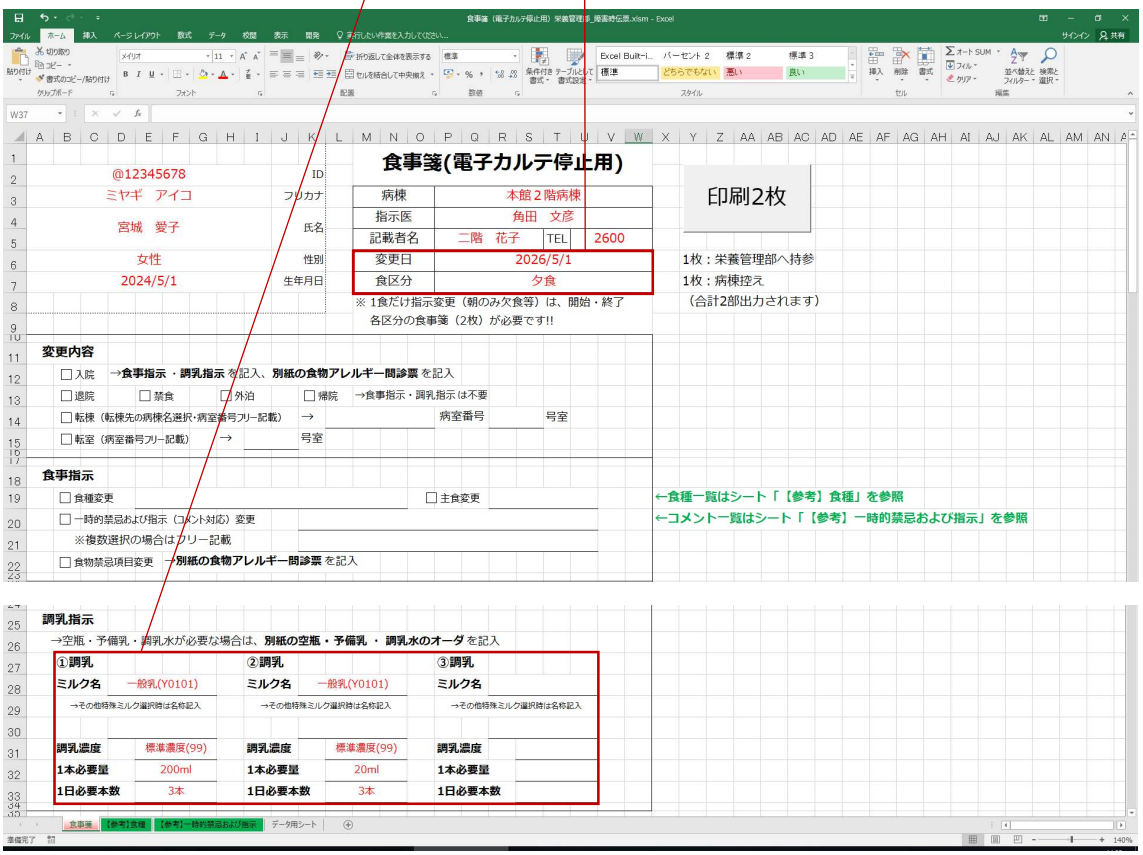
①　食事箋に記載の日付と食事区分（夕食）を入力する

②　製品、濃度（%）、量（cc）、本数を入力して「登録（F5）」する（名称比較は表参照）

③　「閉じる（F12）」をクリックして戻る



食事箋	ニュートリ
ミルク名（）内コード	製品
調乳濃度（）内コード	濃度
1本必要量	量
1日必要本数	本数



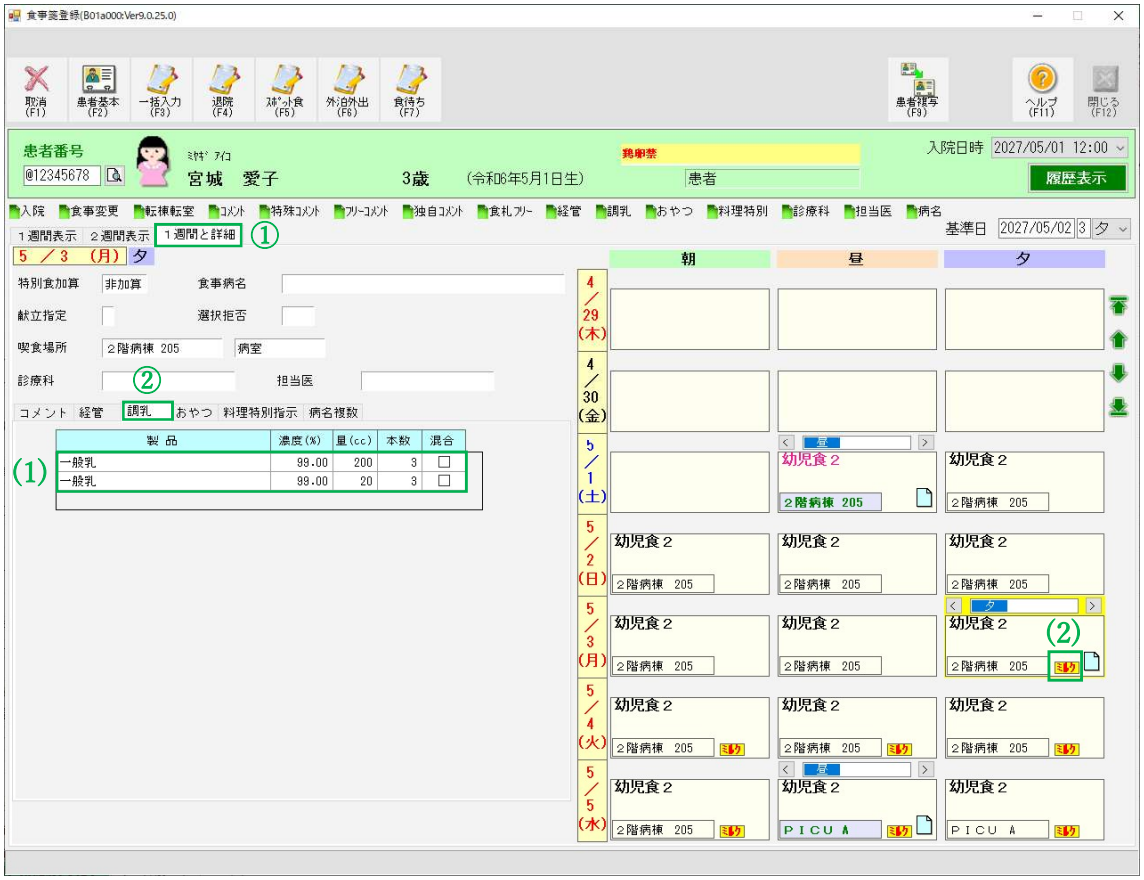
2. 入力後の確認方法

① タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

② 「調乳」タブを選択し、該当する食事区分に以下の入力があるか確認する

(1) 調乳タブの入力内容が間違いないか確認する

(2) 該当する食事区分以降に「ミルク」の表示を確認する

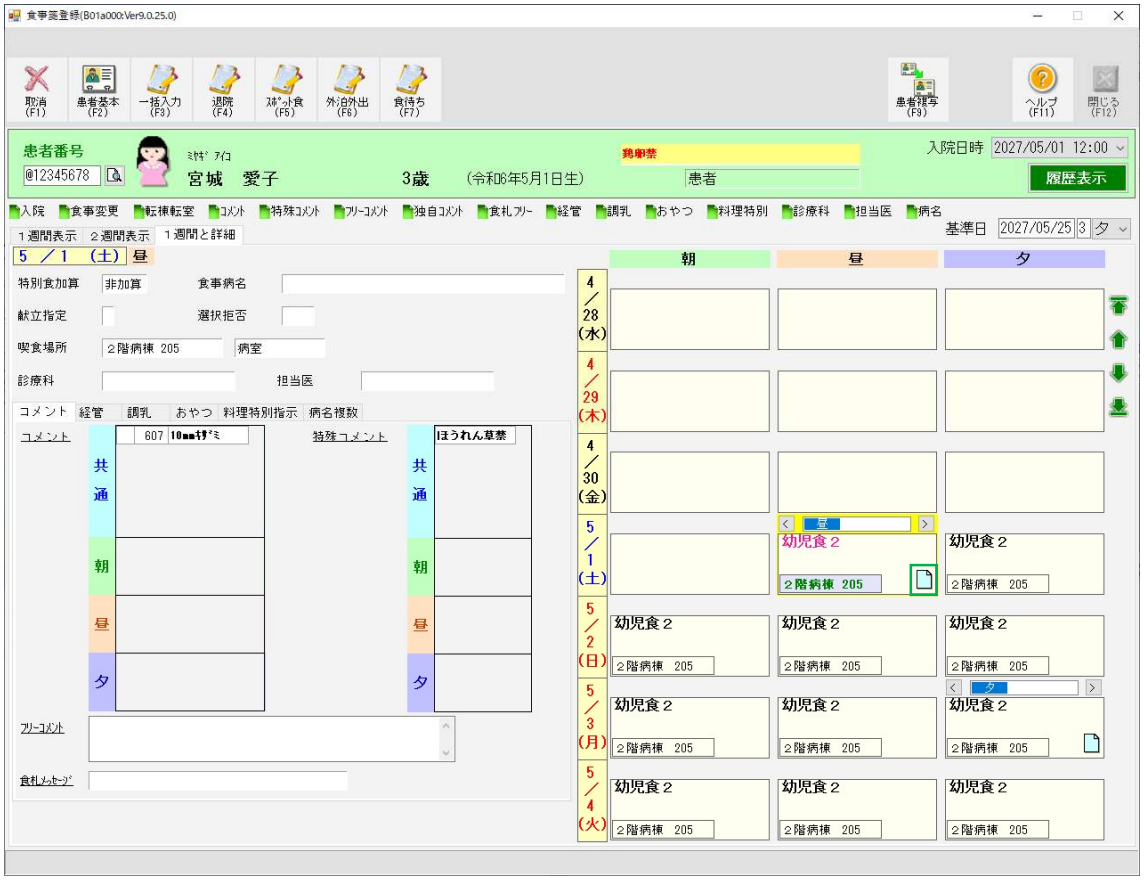


【間違えて入力してしまった場合の修正方法】

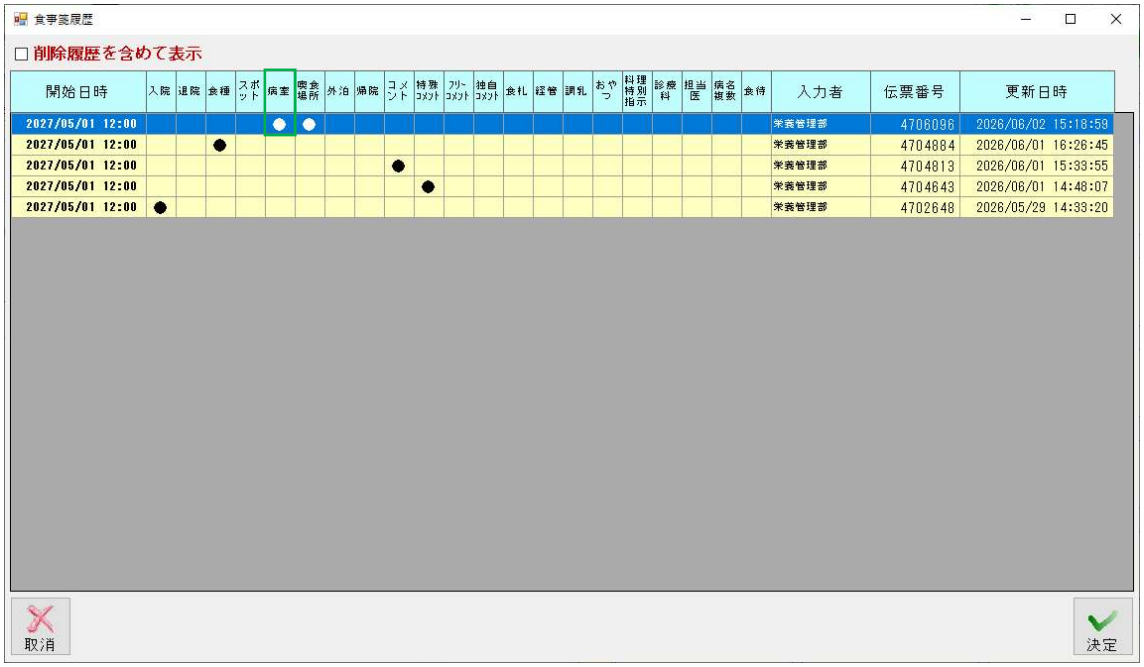
1.　入力方法

①　修正したい区分に表示のある水色の付箋マークをダブルクリックする

（例）入院時の病室登録を間違えたため正しい病室（205→216）に修正したい

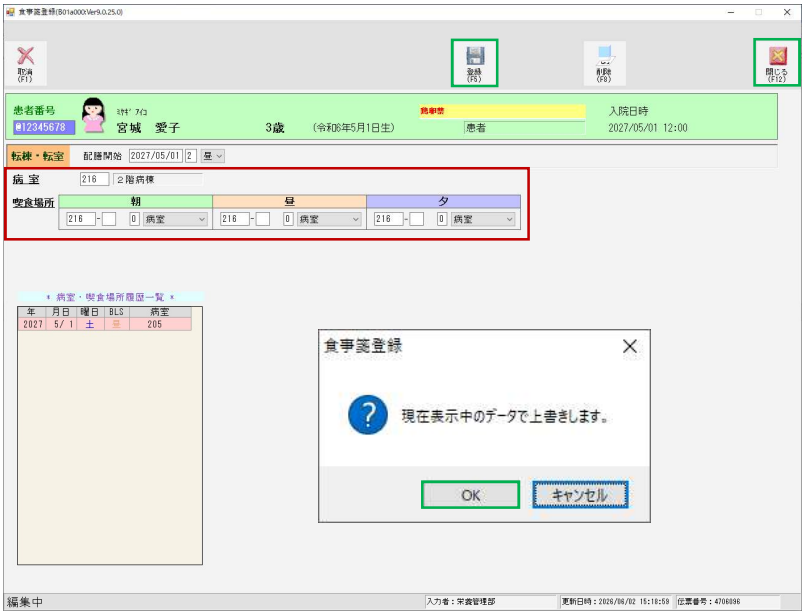


②　削除したい項目の●をダブルクリックする（例の場合は「病室」を選択）



③　「転倒・転室」の画面が表示されるため、病室番号を修正して登録し直す（「現在表示中のデータで上書きします」）とウィンドウが出るため「OK」をクリックする

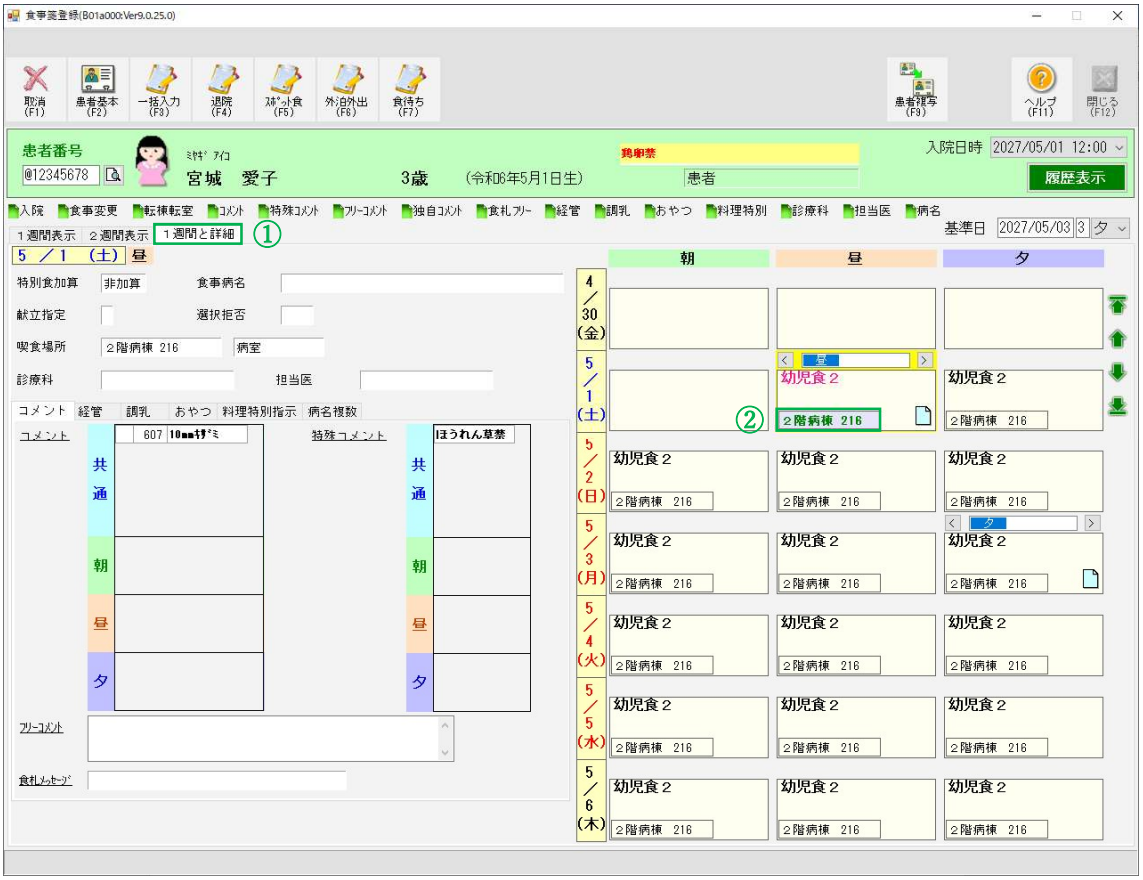
④　「閉じる（F12)」をクリックして戻る



2.　入力後の確認方法

①　タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある）

②　入院時の食事区分の病室が緑字で正しく表示されていることを確認する

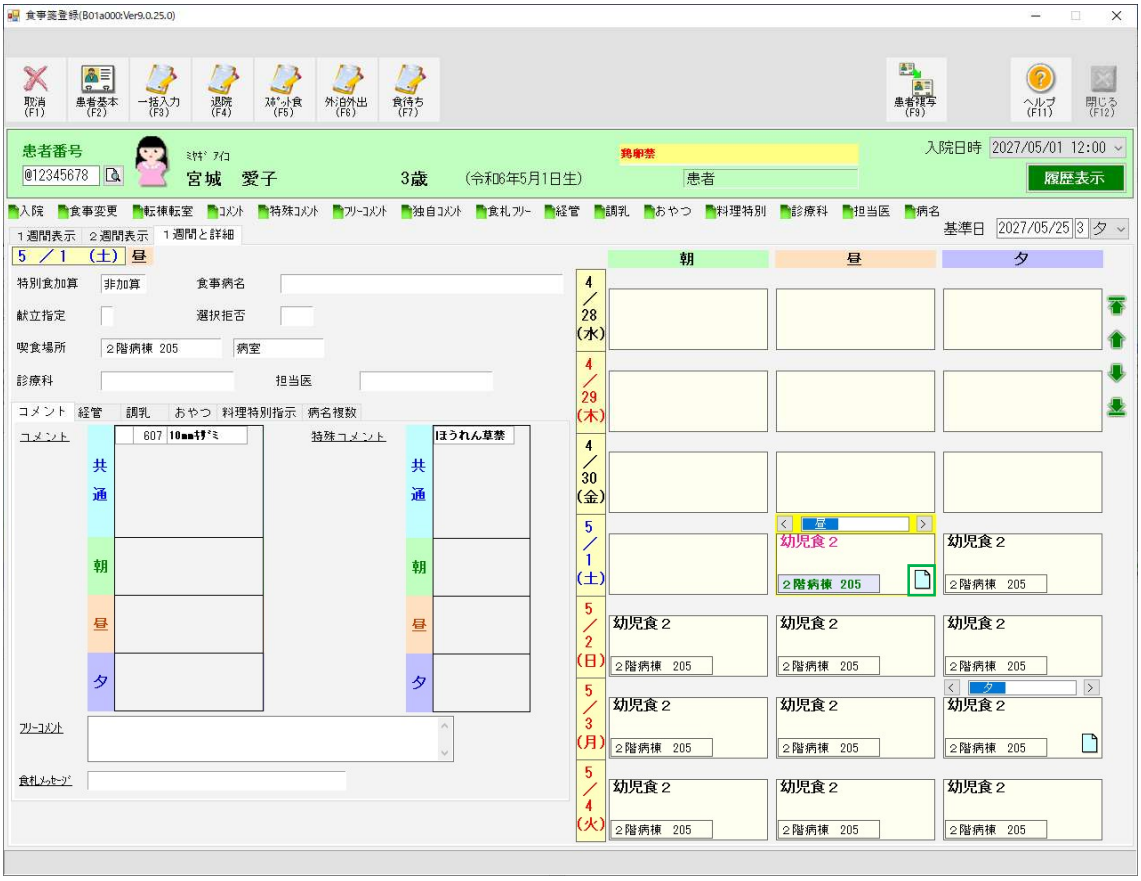


【間違えて入力してしまった場合の削除方法】

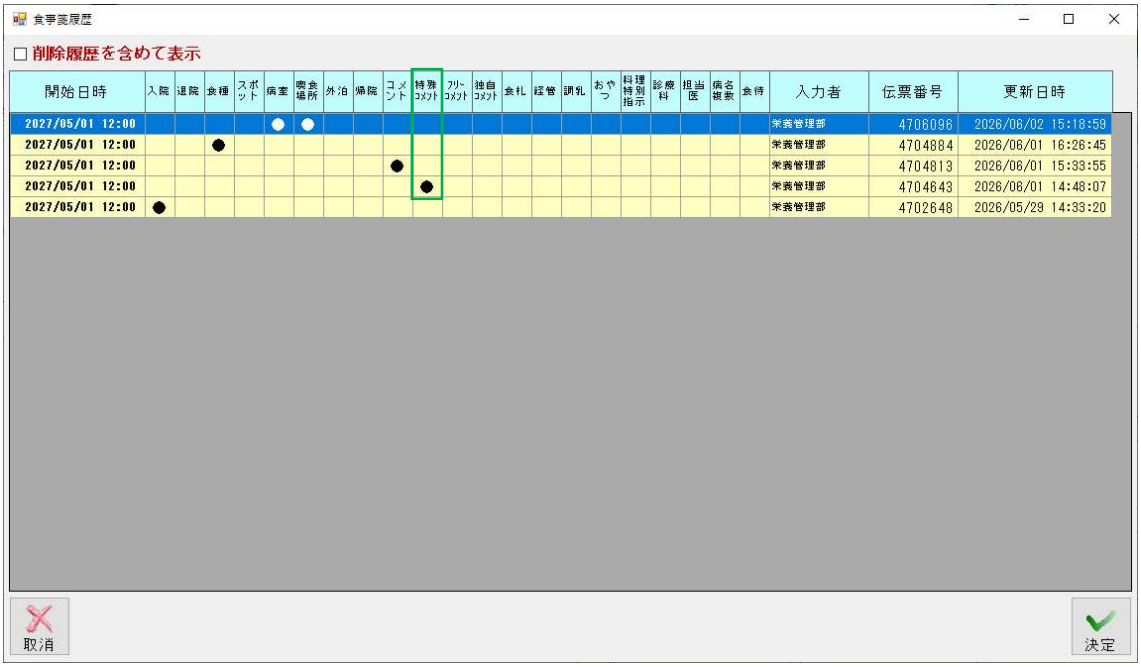
1. 入力方法

① 修正したい区分に表示のある水色の付箋マークをダブルクリックする

（例）入院日に登録したフリーコメントを削除したい

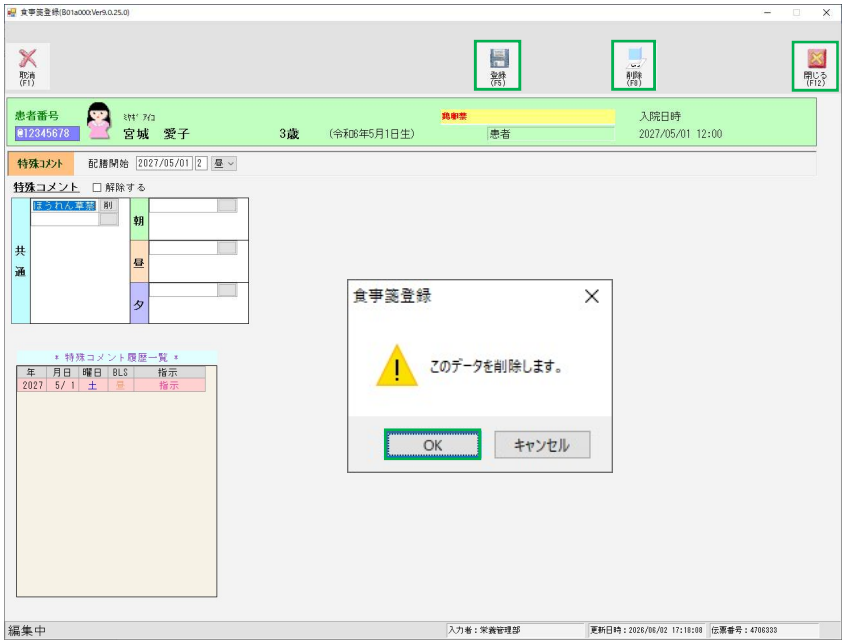


② 削除したい項目の●をダブルクリックする（例の場合は特殊コメントを選択）



③　「削除」ボタンをクリックしてデータを消去する

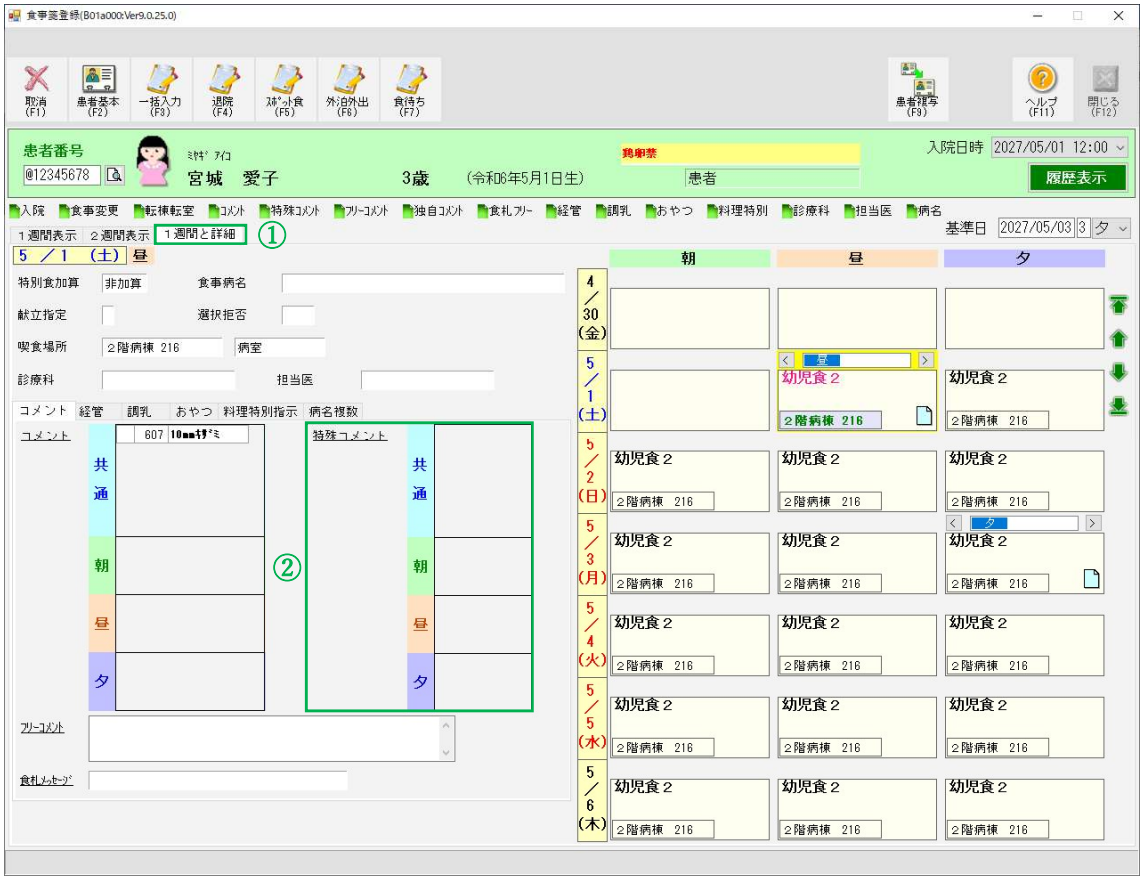
④　「閉じる（F12)」をクリックして戻る



2.　入力後の確認方法

①　タブを「1 週間と詳細」にする（最後に閉じた操作者の設定が保存される仕組みとなっているため「1 週間表示」「2 週間表示」で表示されていることがある

②　「特殊コメント」欄からコメントが削除されていることを確認する



別紙 23

ニュートリメイト　コード変換　主食コード一覧

2023.11.9

＜参照方法＞

ニュートリメイト標準メニュー

→食事箋登録

→食事オーダ取込

→コード変換登録

→変換項目を“主食コード”とし、設定（F7）を選択

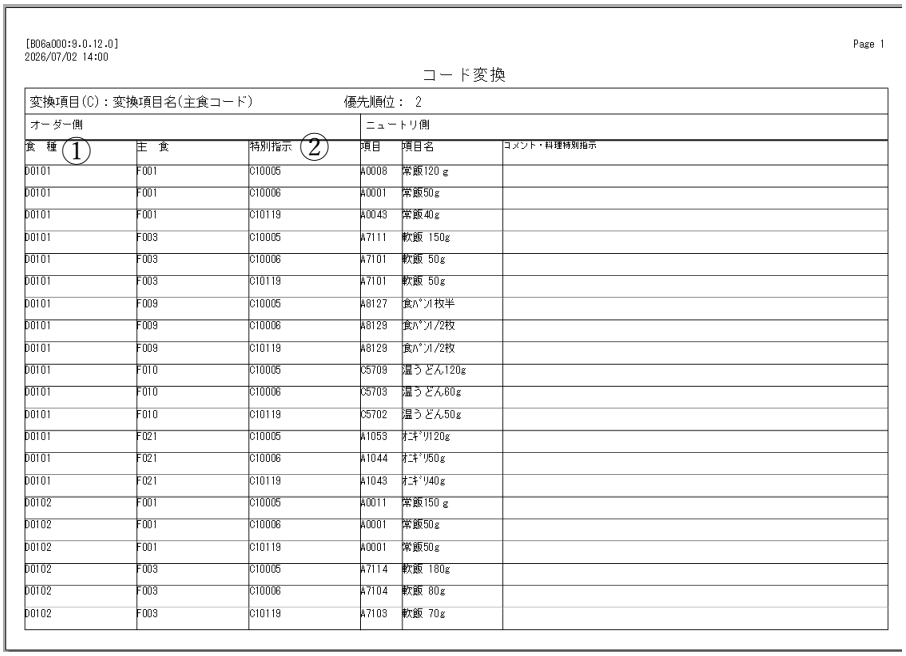
→プレビュー又は印刷で、優先順位１～５全項目閲覧可能

（参照ページの種別）

・優先順位２＝主食大盛・小盛・1/2 の配膳量

・優先順位 4＝基本の主食量

【図　出力イメージ】



[B06a000:9.0.12.0]
2026/07/02 14:00

Page 1

コード変換

変換項目(C)：変換項目名(主食コード)			優先順位： 2		
オーダー側			ニュートリ側		
食　種 ①	主　食	特別指示 ②	項目	項目名	コメント・料理特別指示
D0101	F001	C10005	A0008	常飯120ｇ	
D0101	F001	C10006	A0001	常飯50g	
D0101	F001	C10119	A0043	常飯40g	
D0101	F003	C10005	A7111	軟飯 150g	
D0101	F003	C10006	A7101	軟飯 50g	
D0101	F003	C10119	A7101	軟飯 50g	
D0101	F009	C10005	A8127	食ﾊﾟﾝ1枚半	
D0101	F009	C10006	A8129	食ﾊﾟﾝ1/2枚	
D0101	F009	C10119	A8129	食ﾊﾟﾝ1/2枚	
D0101	F010	C10005	C5709	温うどん120g	
D0101	F010	C10006	C5703	温うどん60g	
D0101	F010	C10119	C5702	温うどん50g	
D0101	F021	C10005	A1053	ｵﾆｷﾞﾘ120g	
D0101	F021	C10006	A1044	ｵﾆｷﾞﾘ50g	
D0101	F021	C10119	A1043	ｵﾆｷﾞﾘ40g	
D0102	F001	C10005	A0011	常飯150ｇ	
D0102	F001	C10006	A0001	常飯50g	
D0102	F001	C10119	A0001	常飯50g	
D0102	F003	C10005	A7114	軟飯 180g	
D0102	F003	C10006	A7104	軟飯 80g	
D0102	F003	C10119	A7103	軟飯 70g	

① 食種：献立登録画面等でうしろの３桁を参照

D0101　＝　101　幼児食１

② 特別指示

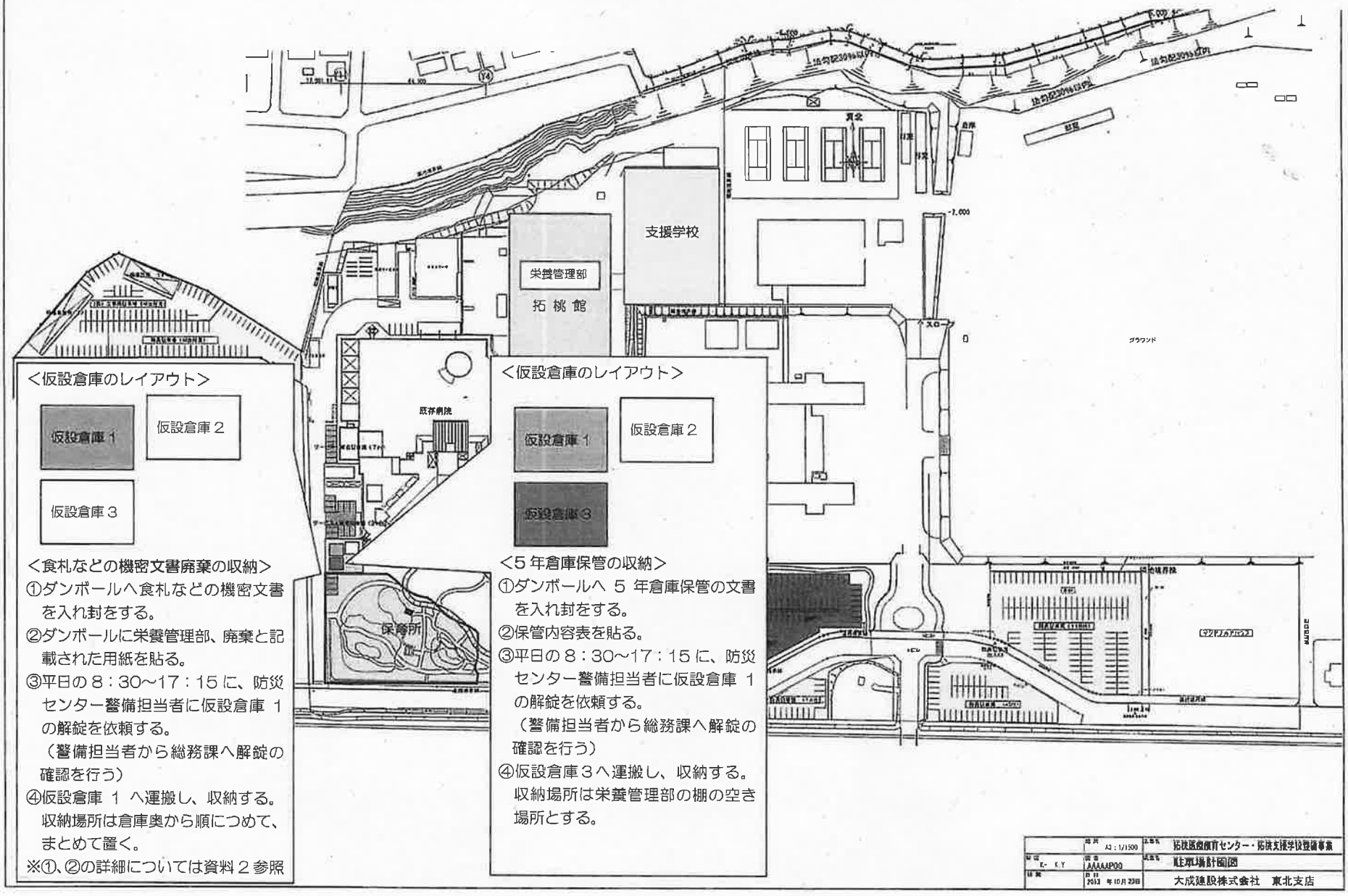
C10005　＝　主食大盛

C10006　＝　主食小盛

C10119　＝　主食 1/2

資料１
~~平成 30 年 5 月 28 日作成~~
平成 30 年 11 月 30 日変更
（平成 30 年 11 月 30 日総務課佐藤主任より）

駐車場計画図



別紙24