

別表 1 業務分担表

区分	業務内容	委託(病院)	受託(業者)
栄養管理	①施設給食運営の総括	○	
	②食事療養委員会の開催、運営	○	
	③施設内関係部門との連絡・調整	○	
	④献立作成基準(治療食を含む)の作成	○	
	⑤献立表の作成	○	
	⑥献立表の確認	○	
	⑦食事箋の管理	○	
	⑧食数の表示・管理	○	
	⑨嗜好調査及び残食調査に関する業務	○	
	⑩検食の実施及び評価に関する業務	○	
	⑪関係官庁等に提出する給食関係の書類の確認・提出・保管管理	○	
	⑫上記書類の作成	○	
	⑬上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成・保管	○	
調理作業管理	①作業仕様書の作成(治療食の調理に対する指示を含む)		○
	②作業仕様書の確認(治療食の調理に対する指示を含む)	○	
	③作業計画書の作成		○
	④作業実施状況の確認	○	
	⑤調理		○
	⑥盛り付け		○
	⑦配膳		○
	⑧下膳		○
	⑨調理や下膳に生じる生ゴミ・可燃物・危険物等の衛生的処理・搬出		○
	⑩食器の洗浄・消毒及び保管に関する業務		○
	⑪管理点検簿の作成		○
	⑫管理点検簿の確認	○	○
	⑬その他上記に付随する業務	○	○
材料管理	①給食材料の調達、在庫管理	○	
	②給食材料の点検、検収	○	○
	③給食材料の保管、整理・整頓		○
	④給食材料の使用状況の確認		○
施設等管理	①給食施設、主要な設備の設置、改修	○	
	②給食施設、主要な設備の管理	○	○
	③その他の設備(調理器具・食器等)の管理・保全		○
	④使用食器の確認	○	
業務管理	①勤務表の作成	○	○
	②従業員の履歴書と健康診断書の保管		○
	③定例会議の実施	○	○
	④業務分担・職員配置表の提示		○
	⑤業務分担・職員配置表の確認	○	
衛生管理	①衛生面の遵守事項の作成	○	○
	②給食材料の衛生管理	○	○
	③施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	④衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認	○	○
	⑤保存食の確保・保管		○
	⑥直接納入業者に対する衛生管理の指示	○	
	⑦衛生管理簿の作成		○
	⑧衛生管理簿の点検・確認	○	
	⑨緊急対応を要する場合の指示	○	○
労務安全管理	①調理従事者に対する研修・訓練		○
	②調理従事者に対する研修・訓練の報告		○
	③健康管理計画の作成		○
	④健康診断の実施		○
	⑤健康診断結果の保管		○
	⑥健康診断実施状況の確認	○	
	⑦検便の定期実施・結果の保管		○
	⑧検便結果の確認	○	
	⑨事故防止対策の策定	○	

別表 2 経費負担区分表

	経費内容	委託(病院)	受託(業者)	備考
1	所轄保健所衛生基準に順ずる建造物、厨房設備機器、器具、付帯設備の設置購入	○		
2	食堂等における食事提供に必要な家具・設備等の購入・補充(テーブル、椅子、電子レンジ等)	○	△	受託者の事由による破損
3	厨房及び厨房事務・休憩室の什器設備の購入・補充(ロッカー、机、椅子、ホワイトボード、書庫等)	○	△	受託者の事由による破損
4	給食業務全般に対応できる調理什器備品類の数量及び種類の購入・補充(鍋、包丁、まな板等)	○	△	受託者の事由による破損
5	給食業務全般に対応できる食器・付随備品の数量及び種類の購入・補充	○	△	受託者の事由による破損
6	給食業務に伴うガス、水道、電気料金等の水光熱費	○		
7	ダクト、レンジフード、グリストラップ等の定期清掃費	○		
8	厨房設備機器・器具、付帯設備の修繕費	○		
9	専門業者による害虫駆除費	○		
10	厨房業務に伴う生ゴミ、一般ゴミ、産業廃棄物等の処理費	○		
11	原材料費(食材費・物流費)	○		
12	厨房調理作業に伴う日常消耗品、清掃消耗品の購入	○		
13	厨房業務に伴う事務消耗品の購入費		○	
14	厨房業務に伴う外線電話機・ファックス等の設備費、通信料金		○	
15	受託従業員の被服等購入費(ユニホーム、エプロン、シューズ等)		○	
16	受託従業員の保健衛生費(健康診断料、検便料、ユニホームクリーニング料・応急処置用キット)		○	
17	受託従業員の人件費(給与・賞与・通勤費・社会保険費・法廷福利費)		○	
18	受託従業員の教育費		○	
19	受託従業員の募集費		○	
20	受託の業務に伴う日常清掃費		○	
21	受託の業務に伴う損害賠償保健費(生産物賠償責任保険料等)		○	

別表 3 清掃について

名称		清掃等の基準
厨房	施設の天井及び内壁のうち床から1m以上の部分	月1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行う。
	施設の天井及び内壁のうち床から1m以下の部分	1日1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行う。
	排水溝、グリーストラップ	随時清掃すること。
	排気ダクト	月1回以上清掃すること。
	食品庫、冷蔵庫、冷凍庫、棚及び戸棚	毎日整理整頓するとともに、週1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行う。
	その他の設備、備品、器具	
洗浄室		
配膳車		
受託者用休憩室		

別表 4

帳票管理分担表			
栄養・給食体制	委託側	受託側	帳票名
1 約束食事箋	○		
2 一般食事箋・特別食事箋	○		電子カルテ・食事箋出力
3 喫食者の栄養アセスメント記録	○		電子カルテ・栄養計画書参照
4 給与栄養目標量	○		荷重平均栄養所要量表綴り
5 給与栄養量（栄養出納・月報）	○		栄養月報・病院給食食品表・栄養出納
6 献立作成基準	○		約束食事箋
7 献立表（予定・実施・利用者及び掲示）	○		予定献立表綴り
8 給食実施記録（給食日誌）		○	検食簿・給食業務履行日誌
9 食事摂取量調査	○		電子カルテ参照・患者経過表で確認
1 0 作業指示書・作業工程票		○	作業工程表
1 1 栄養指導記録・嗜好調査結果記録	○		電子カルテ参照・食種選択一覧表出力し説明
1 2 給食会議録	○		食事療養委員会
1 3 鼠族昆虫発生確認（駆除）記録	○		害虫駆除関係・飛来昆虫捕獲機関関係
1 4 調理室温度・湿度記録		○	衛生事項記録簿
1 5 調理従事者の健康管理記録	○	○	個人衛生点検簿病院・委託
1 6 検便結果記録	○	○	検便結果病院・委託綴り
1 7 原材料及び調理済み食品の自主検査記録	○		自主検査業者・病院綴り
1 8 発注書・納品書・原材料受払い簿	○		発注表
1 9 原材料検収記録	○		検収簿綴り
2 0 冷凍・冷蔵庫温度記録		○	衛生事項記録簿
2 1 使用水の残留塩素等点検		○	衛生事項記録簿
2 2 食品の加熱加工及び温度管理表		○	料理明細表・調理後の温度管理表
2 3 食品保持時の記録		○	調理後の温度管理表
2 4 配膳記録		○	
2 5 検食の保存等記録		○	調理後の温度管理表
その他			

	食糧区分	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	適応	備考
一般食	常食1800	1800	70	50	268	7.5未満		
	常食1600	1600	60	45	239	7.5未満		
	常食1400	1400	50	40	210	7.5未満		
	全粥食1400	1400	60	40	200	6.0未満		
	7分粥食	1500	60	30	248	6.0未満		全食種共通献立
	5分粥食	1200	50	25	194	6.0未満		全食種共通献立
	3分粥食(軟菜食)	1100	50	20	180	6.0未満		全食種共通献立
	流動食	850	38	17	136	3.2		
	生禁食	1800	70	50	268	7.5未満		
	減塩食1800	1800	75	50	263	6.0未満		心臓病食と同様
	減塩食1600	1600	70	45	229	6.0未満		
	減塩食1400	1400	60	40	200	6.0未満		
	減塩食1200	1200	55	35	166	6.0未満		
	低残渣食	1200	50	15	216	6.0未満		炎症性腸疾患Ⅰと同様
	幼児食	1300	50	30	208	6.0未満		
	離乳食(初期)	500	10	20	70	0.3		
	離乳食(中期)	600	15	25	79	1.5		
	離乳食(後期)	650	25	30	70	1.5		
	なでしこ食	-	-	-	-	-	個人対応食	
	経腸栄養剤(一般食)	-	-	-	-	-		
特別食	糖尿病食2000	2000	80	55	296	6.0未満		高度肥満症食 脂質異常症食 痛風食 と同様
	糖尿病食1800	1800	75	50	263	6.0未満		
	糖尿病食1600	1600	70	45	229	6.0未満		
	糖尿病食1400	1400	60	40	200	6.0未満	全粥共通献立	
	糖尿病食1200	1200	55	35	166	6.0未満		
	糖尿病食1000	1000	50	30	133	6.0未満		
	高度肥満症食1800	1800	75	50	263	6.0未満	BMI 35.0以上	糖尿病食 脂質異常症食 痛風食 と同様
	高度肥満症食1600	1600	70	45	229	6.0未満		
	高度肥満症食1400	1400	60	40	200	6.0未満		
	高度肥満症食1200	1200	55	35	166	6.0未満		
	脂質異常症食1800	1800	75	50	263	6.0未満	TG・Tch基準	糖尿病食 高度肥満症食 痛風食 と同様
	脂質異常症食1600	1600	70	45	229	6.0未満		
	脂質異常症食1400	1400	60	40	200	6.0未満		
	脂質異常症食1200	1200	55	35	166	6.0未満		
	痛風食1800	1800	75	50	263	6.0未満	UA基準 (プリン体)	糖尿病食 高度肥満症食 脂質異常症食 と同様
	痛風食1600	1600	70	45	229	6.0未満		
	痛風食1400	1400	60	40	200	6.0未満		
	痛風食1200	1200	55	35	166	6.0未満		
	心臓病食1800	1800	75	50	263	6.0未満	高血圧のみは 一般食の 減塩食適応	減塩食と同様
	心臓病食1600	1600	70	45	229	6.0未満		
	心臓病食1400	1400	60	40	200	6.0未満		
	心臓病食1200	1200	55	35	166	6.0未満		
	心臓術後食1900	1900	75	50	288	6.0未満	朝鉄補助飲料付 (12～15mg/日)	心臓病食と同様
	心臓術後食1700	1700	70	45	254	6.0未満		
	心臓術後食1500	1500	60	40	225	6.0未満		
	心臓術後食1300	1300	55	35	191	6.0未満		
	急性肝炎食1600	1600	65	30	268	6.0未満		胆疾患Ⅱ と同様
	急性肝炎食1400	1400	55	30	228	6.0未満		
	急性肝炎食1200	1200	45	30	188	6.0未満		
	慢性肝炎食1800	1800	75	50	263	6.0未満		
	慢性肝炎食1600	1600	70	45	229	6.0未満	鉄制限 (6～7mg/日)	
	慢性肝炎食1400	1400	60	40	200	6.0未満		
	慢性肝炎食1200	1200	55	35	166	6.0未満		
	肝不全食1400	1400	40	35	231	6.0未満	鉄制限 (6～7mg/日)	
	肝不全食1200	1200	40	30	193	6.0未満		
	肝不全食1000	1000	30	25	164	6.0未満		
	腎臓病食Ⅰ(たんぱく質30g・1400)	1400	30	40	230	6.0未満		K 1500mg/日未満 P 800mg/日未満
	腎臓病食Ⅱ(たんぱく質40g・1600)	1600	40	45	259	6.0未満		
	腎臓病食Ⅲ(たんぱく質50g・1800)	1800	50	50	288	6.0未満		
	腎臓病食Ⅳ(たんぱく質60g・2000)	2000	60	55	316	6.0未満		
	透析食Ⅰ(たんぱく質50g・1600)	1600	50	45	249	6.0未満		K 2000mg/日未満 P 800mg/日未満
	透析食Ⅱ(たんぱく質60g・1800)	1800	60	50	278	6.0未満		
	透析食Ⅲ(たんぱく質70g・2000)	2000	70	55	306	6.0未満		
	胆疾患Ⅰ	1400	50	15	266	6.0未満	脂質15g	
	胆疾患Ⅱ	1600	65	30	268	6.0未満	脂質30g	易消化・潰瘍食と同様
	膵臓病食Ⅰ	1400	50	15	266	6.0未満	脂質15g	
	膵臓病食Ⅱ	1600	65	30	268	6.0未満	脂質30g	易消化・潰瘍食と同様
	易消化・潰瘍食	1600	65	30	268	6.0未満	脂質30g	胆疾患Ⅱと同様
	炎症性腸疾患Ⅰ	1200	50	15	216	6.0未満	脂質15g・食物繊維5g	低残渣食と同様
	炎症性腸疾患Ⅱ	1600	65	30	268	6.0未満	脂質30g・食物繊維10g	
	胃切食	1200	50	20	205	6.0未満	頻回食(5回/日)	
	腸切食1800	1800	70	50	268	7.5未満		常食と同様
	腸切食1600	1600	60	45	239	7.5未満		
	腸切食1400	1400	50	40	210	7.5未満		
	腸切食1200	1200	40	35	181	7.5未満		
	貧血食1900	1900	70	50	293	7.5未満	鉄欠乏性貧血 (Hb 10g/dl以下) 朝鉄補助飲料付 (12～15mg/日)	常食と同様
	貧血食1700	1700	60	45	264	7.5未満		
	貧血食1500	1500	50	40	235	7.5未満		
	貧血食1300	1300	40	35	206	7.5未満		
	無菌食	-	-	-	-	-	無菌室管理下(個人対応食)	