

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・栄養管理計画書参照 |
| 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・嗜好調査結果ファイル参照 |
| 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 | | | |
| | | | |

約 束 食 事 箋 一 覧

2024.04.16改訂

| | 食種区分 | 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 | | |
| 特別食 | なでしこ食 | - | - | - | - | - | 個人対応食 | |
| | 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 | | |
| | 肝不全食1200 | 1200 | 40 | 30 | 193 | 6.0未満 | 鉄制限 (6～7mg/日) | |
| | 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 | | |
| | 腎臓病食Ⅱ(たんぱく質40g・1600) | 1600 | 40 | 45 | 259 | 6.0未満 | | K 1500mg/日未満 P 800mg/日未満 |
| | 腎臓病食Ⅲ(たんぱく質50g・1800) | 1800 | 50 | 50 | 288 | 6.0未満 | 腎Ⅱ献立(普通米飯) | |
| | 腎臓病食Ⅳ(たんぱく質60g・2000) | 2000 | 60 | 55 | 316 | 6.0未満 | 透析食Ⅱ献立(普通米飯) | |
| | 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 | | |
| | 胆疾患食Ⅰ | 1400 | 50 | 15 | 266 | 6.0未満 | 脂質15g | |
| | 胆疾患食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 |
| | 炎症性腸疾患食Ⅰ | 1200 | 50 | 15 | 216 | 6.0未満 | 脂質15g・食物繊維10g未満 | 低残渣食と同様 |
| | 炎症性腸疾患食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) | |