

<別添1>業務内容及び業務分担表

区分	業務内容	当施設	受託業者
栄養管理	施設食事サービスの運営統括管理	○	
	給食委員会の開催・運営	○	
	給食委員会への参加		○
	施設関係部門との連絡・調整	○	△
	利用者の栄養アセスメントの実施	○	
	献立作成基準(特別治療食を含む)の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の注文指示・管理	○	○
	食札の作成		○
	食事箋の管理	○	○
	嗜好調査企画・実施	○	
	残食記録作成・保管		○
	残菜量の計算計測と処理		○
	検食の実施・評価	○	
	検食簿の保管	○	
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	
	上記書類の作成	○	○
	食品消費日計表の作成(即日食材・在庫食品の受払簿作成保管)		○
	給食関係帳票(発注書及び納品書等)の整理・保管		○
栄養管理用コンピュータの保守点検		○	
栄養管理ソフトのデータ保守管理		○	
栄養管理ソフトのデータバックアップ作業		○	
調理作業管理	調理関係帳票作成と提出		○
	作業仕様書の作成(治療食の調理に対する指示を含む)		○
	作業仕様書の確認(治療食の調理に対する指示を含む)	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳		○
	下膳		○
	食器洗浄消毒保管		○
	管理点検記録の作成と提出		○
管理点検記録の確認	○		
材料管理	食材料の調達(契約、発注から納品・検収まで)		○
	食材料の点検と検収記録		○
	検収記録簿の確認	○	
	食材の出納事務		○
	食材料の使用状況の確認	○	
	食材料の保管と在庫管理		○
	食材料調達関係事務及び帳票の作成と提出		○
	食材料の温度管理と計測/計測記録		○
	食材料の温度管理と計測/計測記録の保管	○	
	調理後の温度管理と計測/計測記録		○
	調理後の温度管理と計測/計測記録の保管	○	
施設等管理	給食設備・主要な厨房設備の設置・改修	○	
	給食設備・主要な厨房設備の管理		○
	その他の設備(調理器具・食器など)の購入・補充	○	

<別添1>業務内容及び業務分担表

区分	業務内容	当施設	受託業者
施設等管理	その他の設備(調理器具・食器など)の日常的保守管理		○
	使用食器の確認	○	
	厨房用カードキーの管理		○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成 (大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく指導、監督)	○	○
	食材料の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	施設厨房内及び備品の日常清掃及び定期清掃		○
	衣服・作業等の清潔保持状況等の確認		○
	直接材料納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	保存食の確保と確認		○
	業務管理	緊急対応を要する場合の指示	○
施設が指示する緊急対応策の実施			○
残菜及び厨芥処理			○
害虫及び鼠族の発生防止			○
定期害虫駆除		○	
定期的なグリストラップ点検・清掃			○
労働衛生管理	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断結果状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練		○
その他	施設イベントへの参加・協力		○
	上記以外の業務	○	○

△は施設栄養士不在時のみ対応

<別添2>経費負担区分

経費負担区分	当施設	受託業者	備考
濃厚流動食	○		
トロミ調整剤		○	
厨房			
フロアー	○		
お茶(緑茶/ほうじ茶/麦茶)		○	
その他水分補給ゼリー材料等		○	給食食材料費の予算を超えてしまう場合は協議する
検食及び保存食	○		
給食施設費	○		
水道光熱費	○		
冷暖房空調費	○		
通信連絡費		○	
防虫/防鼠費	○		
グリスフィルター/グリストラップ点検清掃費	○		
ゴミ処理費/施設の消毒費	○		
廃油処理費	○		
残飯処理費	○		
什器/備品の購入と補充	○		
消耗品費(洗剤/薬剤/清掃用具等)		○	
コンピューター及び付帯経費(用紙/インク等)		○	
給食材料費		○	
栄養補助食品購入費	○	○	給食食材料費の予算を超えてしまう場合は協議する
人件費		○	
保健衛生費(健診/検便/被服/クリーニング代)		○	
営業許可証手数料		○	
交通費		○	
教育研修費		○	
福利厚生費		○	
事務用品/諸雑費		○	
委託事業者のコンピューター持ち込み		有	
指定の食材納入業者の有無	無		

### <別添3>食種分類表

一般食 米飯、軟飯、粥  
常食、一口大、刻み、極刻み、ペースト、ソフト食、軟菜食  
減塩食、アレルギー食など

療養食 糖尿病食、腎臓病食など

行事食 諸行事食、正月食

個別対応食 嚥下障害による禁食や医師からの指示による禁食について  
代替え対応を行う。

ハーフ食 食事1/2量に栄養補助食品をつける。

※ソフト食 容易に口の中で食塊を形成でき、飲み込みやすい形態。

見た目は美しく食欲をそそる。

調理前の食材が容易に想像できるように加工する。

手作り主体で既製品を使用する場合は施設側に相談すること。

※軟菜食 かみきりにくい食材は禁止。揚げ物は可。

※主菜・副菜の形態については、利用者の摂食状態や嚥下状態の低下により  
変わることもあり、新たな形態等を取り入れる際には、両者でよく話し合い、  
協力して行う事。

<別添5>年間行事

令和3年度

\* GH→障害者グループホーム

	特養・GH	内容	費用	備考
4月	特養・GH	はなまつり(甘茶など)	施設購入	
5月	特養・GH	端午の節句	食費内	
6月				
7月	特養・GH	七夕	食費内	
	特養・GH	土用の丑の日	食費内	
	特養・GH	納涼祭	別途食材費	
8月	特養・GH	盆供養	食費内	
9月	特養・GH	敬老会(おやつ)	別途食材費	
10月				
11月	特養・GH	文化祭	別途食材費	
12月	特養・GH			
	特養・GH	冬至	食費内	
	特養・GH	クリスマス	別途食材費	
1月	特養・GH	おせち料理	別途食材費	
	特養・GH	七草粥	食費内	
	特養・GH	鏡開き(お汁粉)	食費内	
2月	特養・GH	節分	食費内	
3月	特養・GH	ひな祭り・甘酒	食費内	

※ 行事等において、模擬店や備品の準備に関しては、別途協議をする。

<別添6>給食数内訳(予定)

	入所者	ショートステイ	GH		検食	職員	合計
			平日	休日			
朝食	80	10	7	7	1		105
昼食	80	10		7	1	30	128
夕食	80	10	7	7	1		105
おやつ	80	10					90
合計	320	40	14	21	3	30	428

入所	320 食/日 ×	30.4 日	=	9,728 食
ショート	40 食/日 ×	30.4 日	=	1,216 食
GH(平日)	14 食/日 ×	30.4 日	=	426 食
GH(休日)	28 食/日 ×	30.4 日	=	851 食
検食	3 食/日 ×	30.4 日	=	91 食
職員	30 食/日 ×	30.4 日	=	912 食

月間総食数 13,224 食/月

\*上記の表は最大少数である

\*食数は開設後、入居に合わせて変動する。

<別添7> 給食時間

	配膳開始時間	
	特 養	グループホーム
朝食	7:40	7:40
昼食	11:40	11:40
おやつ	14:40	14:40
夕食	17:10	17:10

	食事時間	
	特 養	グループホーム
朝食	8:00～9:00	8:00～9:00
昼食	12:00～13:00	(12:00～13:00)
おやつ	15:00～15:30	
夕食	17:30～18:30	18:00～18:30

	下膳時間	
	特 養	グループホーム
朝食	9:00	9:00
昼食	13:00	(13:00)
おやつ	15:30	
夕食	18:30	18:30