

佐賀市立富士大和温泉病院給食業務仕様書

1 業務の名称

佐賀市立富士大和温泉病院給食業務

2 業務の目的

病院の食事は、医療の一環として提供するものであり、入院患者一人ひとりの病態・栄養状態や摂食・嚥下状態に応じた食事・栄養を提供し、病気の回復を図るとともに、通所リハビリテーションの利用者に対して食事を提供することで、患者・利用者サービスの向上を図ることを目的とする。

3 業務履行場所

佐賀市富士町大字梅野 1 7 2 1 番地 1

佐賀市立富士大和温泉病院内 給食室（栄養管理科）

4 契約期間

委託期間 令和 8 年 1 0 月 1 日～令和 1 1 年 9 月 3 0 日

5 業務実施体制

業務を確実に遂行できる、心身が健康で、質的・数的に適合した人員を配置すること。具体的な要件は下記の表のとおりとする。なお、下記業務の従事者の従事内容は兼任も可とする。

区 分	業務内容	人 数
業務管理責任者	業務委託内容全般を管理する。	業務の遂行に必要な人数を確保すること。
栄養士業務責任者	栄養士業務全般を管理する。	
調理業務責任者	調理業務全般を管理する。	
管理栄養士または 栄養士	献立作成、発注業務、食札管理などを行う。	
調理師	調理業務及びそれに付随する業務を行う。	
調理員	調理業務及びそれに付随する業務を行う。	
洗浄作業員	食器洗浄業務を行う。	

6 業務内容

業務内容は、以下に定めるものとし、委託者と受託者の業務内容の分担は別紙1：「業務内容区分表」、経費の分担は別紙2「経費区分表」とおりとする。

(1) 栄養管理

① 「予定献立表」の作成

ア 「予定献立表」の作成は、別紙3 約束食事箋基準一覧表（一般食）、別紙4 約束食事箋基準一覧表（特別食）に基づいて、委託者と協議を行い作成する。

イ 「予定献立表」の給食材料費は患者一人一日、朝、昼、夕食の月間平均単価が契約単価となるようにしなければならない。

ウ 「約束食事箋」については、別紙3、別紙4を参考とし、作成すること。

② 検食の実施

委託者は毎食検食を実施し、その結果を受託者の業務の参考に供するものとする。

③ 関係諸帳票の作成

受託者は給食業務が患者に対する治療行為の一環であることを認識の上、帳票等の作成、整理、保管を行う。また委託者の要請により官公庁等に提出する受託者の業務に関する書類等の作成に協力する。

④ 栄養コンピュータ

献立表の作成上、必要な栄養コンピュータの配置に係る経費は、受託者の負担とする。

⑤ 行事食及び副食（デザート）

季節の節目や伝統行事に合わせて行事食を月1回程度実施しており、給食材料費の中に含むものとする。また、副食（デザート）については、週2回以上は生果物とし、他は缶詰、ムース、ゼリー等とする。

⑥ 通所デイサービス及び介護医療院のおやつ

通所デイサービス及び介護医療院については、別途おやつを提供するものとする。介護医療院については、入所者であるため、日々メニューの変更を努めるものとし、詳細は委託者と協議を行う。

(2) 調理管理

① 調理法式

クックチル方式での施設を活用した業務を基本とするが、状況に応じて、クックサーブ方式との併用も可とする。

② 作業書の作成

調理作業の管理運営は後述の作業内容に基づいて調理作業、作業実施状況の確認、給食材料管理等を行う。

③ 提供食数の変更

委託者が、受託者に提供食数の減数を申し出るときは、各食配膳時間の2時間前を目安とする。ただし、委託者が増数を申し出るときは、この限りではない。

(3) 衛生管理

① 衛生責任者の任命

受託者は予め衛生責任者を任命し、委託者へ届け出るものとする。

② 業務従事者の就業禁止事項

受託者の本業務従事者またはその家族が、次の疾病に罹った場合（疑いのある場合も含む。）は、給食業務に従事させてはならない。

- ア 法定伝染病
- イ 感染性疾患
- ウ 病原性大腸菌
- エ 開放性結核
- オ 流行性伝染病
- カ 伝染性皮膚疾患

③ 食中毒対策

衛生管理は、HACCP（危害分析重要管理点）での順序立てた手法で食中毒を予防することとする。

(4) 教育研修

① 初任者研修の実施

本業務従事者のうち、特に初任者(栄養士、調理師)に対しては患者給食について必要な研修を実施する。

② 業務従事者の教育、研修計画

本業務従事者に対しては、医療の一環としての患者給食の質を高める技術向上、衛生管理、患者サービスの改善等に関する教育研修について、あらかじめ計画を立てて実施する。また院外で行われる研修会等へは積極的に参加させる。

(5) 労働安全衛生

① 健康管理計画表の作成

予め健康管理計画表を作成して、本業務従事者の健康チェックに努める。

② 定期健康診断の実施と記録の保管

健康診断は年2回定期的実施し、その記録を保管しておく。

③ 検便の定期実施

検便は毎月1回定期的実施する。ただし、6月から9月までは毎月2回実施する。

④ 事故防止対策

本業務従事者の作業中における事故防止を図るため、労働安全と精神衛生について教育研修を実施する。

⑤ 防災対策

本業務従事者は、委託者が実施する防災訓練に参加し、災害の未然防止に努める。

(6) 監督官庁の監査、指導等への対応

医療監視その他の立入検査または指導があった場合は、受託者は委託された業務に関する帳票ならびに提出を求められている帳票等について整備するなど委託者に協力する。

(7) 病院側評価への対応

委託者が実施した給食内容に関する評価等に関し、委託者から説明を求められた場合、受託者は必要に応じ責任者もしくはそれに代わるものが出席し、対応する。

(8) 改善計画の立案

受託者は委託された業務に関し、委託者または監督官庁等から指示された改善要求に対しては速やかに改善目標を設定して対処する。

(9) 代行保証

受託者は、火災、労働争議、業務停止の事情により、その業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の保証のため、予め業務の代行者として公益社団法人日本メディカル給食協会等を指定しておくものとする。代行保証の業務内容並びに連絡方法等は公益社団法人日本メディカル給食協会等の「代行保証規定」の定めるところによる。

7 作業内容

(1) 調理等作業

① 調理

ア 作業時間

食事区分	調 理	配膳受け渡し	下 膳
朝 食	06 : 00～07 : 30	08 : 00	09 : 00
昼 食	09 : 30～11 : 30	12 : 00	13 : 00
夕 食	15 : 00～17 : 00	18 : 05	18 : 50

ただし、上記時間の変更については、委託者と受託者で協議して決定する。

イ 調理はすべて献立表に基づいて行う。

ウ 調理方法に疑問がある場合は、委託者に確認した上で作業する。

エ 熱加工では適切に加熱して、食材料の風味が損なわれないように配

意する。

オ 生で食べる野菜や果物などは、良く洗浄し、衛生的に取り扱う。

カ 肉、魚、野菜の調理に使用する包丁、まな板等は区分けする。

キ 汚染されやすい食材料は、未調理、半調理の状態では蓋をして衛生的に取り扱う。

ク 食材料の品質に異常があるとき、または量目に過不足があるときは委託者と協議のうえ速やかに対処する。

ケ 特別食の調理は医師の処方する食事箋に基づいて、調製する。

② 盛り付け

盛り付けは清潔な衛生手袋等を使用して衛生に配慮するとともに、患者の食欲をそそるように盛り付けにも工夫する。

③ 配膳

配膳は中央配膳方式とし、盛り付け後、速やかに所定の場所で委託者の看護師または職員に引き渡す。

④ 下膳

ア 下膳は所定の時間に食器等の数量を確認のうえ行う。

イ 下膳車は常に薬液で拭き清潔に保つ。

⑤ 適温給食の配慮

適温給食は保温カートを利用して適温を保つように努める。

⑥ 食器洗浄消毒

ア 食器は食品かす、澱粉、洗剤が十分落ちるように洗浄する。

イ 消毒は煮沸、乾熱、蒸気等により実施する。

⑦ 残菜処理

調理に伴う残菜及び下膳に伴う残食は有蓋容器を使用して汚臭汚液の流出を防ぎ、屋外指定場所へ搬出して、周辺を清潔に保持する。

(2) 材料管理

① 食材の調達

ア 食材の購入にあたっては、新鮮でかつ廉価なものを仕入れることを旨とし、予め搬入ルートが確実で衛生的な納入業者を選定する。また、食材の一部について、地元産食材を使用することとし、詳細は委託者と受託者で協議を行うものとする。

イ 購入物品は、品質、数量、温度等を記録し検査収納する。

ウ 完全調理品を使用する場合は、委託者と受託者で協議を行うものとする。

② 保管管理

冷蔵庫、冷凍庫の温度管理及び生鮮品の鮮度劣化ならびに調味

料類の品質低下防止など、在庫品管理には十分注意を払う。

③ 食材の受払

給食材料の受払は、在庫品受払簿に記入し、整理する。

(3) 衛生管理

① 食材の衛生管理

食材は品質と鮮度に注意して取り扱う。

② 施設、設備の衛生管理

ア 厨房内の床、壁、窓、天井等は定期的に清掃を実施し、鼠、害虫等の侵入を防止する。

イ 調理台、盛り付け台等は、使用の前後に清拭清掃を行うとともにその他の設備、器具も清潔に保つ。また包丁、まな板、ふきん等については使用後の洗浄、殺菌消毒を毎日実施する。

③ 作業従事者の清潔保持

ア 給食作業時の服装は、常に清潔な専用の調理着、前掛け帽子、（髪覆い）及び履物を着用する。

イ 作業中、爪は短く、手指をよく洗浄消毒し、特に就業前、用便後、休憩後、電話使用後等の手洗いを励行する。

④ 保存食の確保

保存食は毎食ごとに約50g程度を所定の密封容器に入れ、-20度以下の冷凍庫で2週間以上確保する。

⑤ 検食

検食は、委託者の指示に従い、所定の場所へ準備する。

⑥ 納入業者の衛生管理

納入業者に対しては、「患者給食が医療の一環である。」事の認識を徹底させ、食材の取扱及び搬入は常に衛生的に行うように指導する。

⑦ 衛生管理点検表の作成

衛生責任者は定期的に衛生管理の状況を自主点検し、その結果を衛生管理点検表に記録し保管する。

(4) 施設等管理

① 施設管理

給食施設内における電気、ガス、水道の使用後の点検及び出入口等の施錠は、施設安全点検表により確認し、記録保管する。

② 設備管理

ア 主要設備

調理用機器等の主要な設備は、その取扱要領を使用者に周知徹底し、故障、事故等が発生しないよう保守管理に努める。

イ その他の調理器具、食器等

その他の調理用器具は使用に際して正しく丁寧に扱い、破損、不足が生じた場合は直ちに修理、補充を行い業務に支障のないよう管理する。

③ 機器等の取扱要領の作成

調理用の機器、器具等については個々にその取扱要領を作成して掲示もしくは供覧し、操作ミスによる機器の損傷ならびに作業事故の防止に備える。

④ 緊急修理への対応

調理用機器の故障により業務の進行が遅延することのないように、予めメンテナンス業者の連絡一覧表を常備しておく。

(5) 業務管理

① 勤務表等の作成

ア 従事者名簿の作成

本業務従事者については、住所、氏名、生年月日、経歴を記入したものに、健康診断書及び有資格者にあつては資格を証する書類の写しを添付した従事者名簿を作成し、委託者へ提出する。また従業員に異動が生じた場合も同様とする。

イ 勤務割表の作成

受託者は本業務従事者の1箇月間の「勤務割表」を作成し、翌月分を20日までに委託者へ提出する。

ウ 業務分担表の作成

予め本業務従事者ごとの業務分担表を作成する。

② 勤務表等の確認

勤務表ならびに業務分担表は、予め各従事者に対し確認させる。

8 その他

(1) 業務の引継

受託者は契約期間が開始する以前に佐賀市立富士大和温泉病院にて、業務の引継を受けるものとする。その引継に係る人件費等は受託者の負担とする。また、契約期間が終了する時についても、業務の引継を行う。いずれも入院患者の食事療養に影響が無いよう、円滑に実施すること。

(2) 協議

本仕様書に記載のない事項及びその他疑義のある時は、委託者と受託者双方で協議の上決定する。

(3) その他

○病院及び介護医療院概要

- ・病床数 81床
- 介護医療院 10床
- ・述べ患者数（令和7年度実績 1日平均）
- ・入院患者数 14, 191人

(内訳：一般病床 11, 275 人、療養病床 2, 916 人)
一日平均入院患者数 39 人
病床利用率 43.4%
平均在院日数 23 日
外来患者数 35, 119 人 一日平均外来患者数 120

- 約束食事箋基準一覧表（一般食）別紙 3
- 約束食事箋基準一覧表（特別食）別紙 4
- 食数（令和 7 年度実績）（別紙 5）
- 市立病院 平面図（別紙 6）
- 給食調理室 配置図（別紙 7）

別紙1 業務内容区分表

項目	業 務 内 容	委託者	受託者
栄 養 管 理	1 病院給食運営の総括	○	
	2 栄養管理委員会の開催、運営	○	
	3 院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 食数の指示、管理	○	
	8 食事箋の管理	○	
	9 嗜好調査、喫食調査等の企画実施	○	
	10 検食の実施、評価	○	
	11 関係官庁に提出する給食関係の書類等の確認と提出、保管管理	○	
	12 上記書類などの作成	○	
	13 上記以外の給食関係帳票の整理ならびに報告書の作成保管		○
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、盛り付け		○
	6 配膳、下膳		○
	7 管理点検記録の作成		○
	8 管理点検記録の確認	○	
食 器 洗 浄 消 毒	1 食器の洗浄消毒		○

項目	業 務 内 容	委託者	受託者
材 料 管 理	1 給食材料の調達（契約から検収まで。）		○
	2 給食材料の点検	○	
	3 給食材料の保管、在庫管理		○
	4 給食材料の受払い事務		○
	5 給食材料使用状況の確認	○	
施 設 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 調理器具、食器等の確保と保守管理	○	○
	4 使用食器の確認	○	
業 務 管 理	1 勤務表の作成		○
	2 業務分担、社員配置表の提示		○
	3 業務分担、社員配置表の確認	○	
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 設備、器具等（調理器具、食器等）の衛生管理		○
	4 作業者の着衣等の清潔保持状況の確認		○
	5 保存食の確認		○
	6 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 働 安 全 衛 生	1 健康管理計画の作成		○
	2 定期健康診断の実施		○
	3 健康診断結果の保管		○
	4 健康診断実施状況等の確認	○	
	5 検便の定期実施		○
	6 検便結果の確認	○	
	7 事故防止対策の策定		○
研 修	1 調理従事者に対する教育、研修		○

別紙2 経費区分表

委託者と受託者との給食業務運営に関する経費の分担は次のとおりとする。

経費の明細	委託者	受託者	備 考
1 委託費	○		
2 給食材料費	○		注1
3 水道光熱費	○		
4 調理器具等の補充費	○	○	受託者（調理小道具）
5 食器等の補充費	○	○	破損時は、受託者の負担 （メラミン、介護食器）
6 洗剤・薬剤費	○	○	受託者（感染症食器消毒費）
7 検診・検便費		○	
8 被服費・洗濯費		○	
9 防虫・防鼠施工費	○		含（水槽定期清掃費）
10 残菜等廃棄物処理費		○	当院が廃棄物業者を選定（入札）し、廃棄量に応じた負担とする。
11 食事医療に関する帳票印刷費		○	
12 事務用品費・通信費		○	含（パソコンに係る経費）
13 検食費	○		
14 官公庁諸手続費用		○	
15 災害時等に提供できなかった食費	○	○	
16 その他厨房用消耗品費		○	

注1 給食材料は、委託者の委託を受けて受託者が購入、管理等一切の業務を代行する。

別紙 3

○約束食事箋基準一覧表（一般食）

食種名		エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	塩分	適応疾患	備考
常食	常食1400	1400	60	35	210	7 g以下		
	常食1600	1600	65	45	230	7 g以下		
	常食1800	1800	70	50	260	7 g以下		
	常食2000	2000	75	50	300	7 g以下		
	常食2200	2200	75	55	330	7 g以下		
軟流動食	二炊軟菜	1600	65	40	240	7 g以下		
	全粥軟菜	1500	65	40	210	7 g以下		
	五分粥軟菜	1200	55	40	150	7 g以下		
	ブレンダー食	1200	55	40	150	7 g以下		
	流動食	800	25	35	85	7 g以下		
	水分補給食	10～15						1個 70ml
濃厚流動食	メイバランス300	300	12.0	8.4	47.1	0.84 g		
	メイバランス400	400	16.0	11.2	62.8	1.12 g		

別紙 4

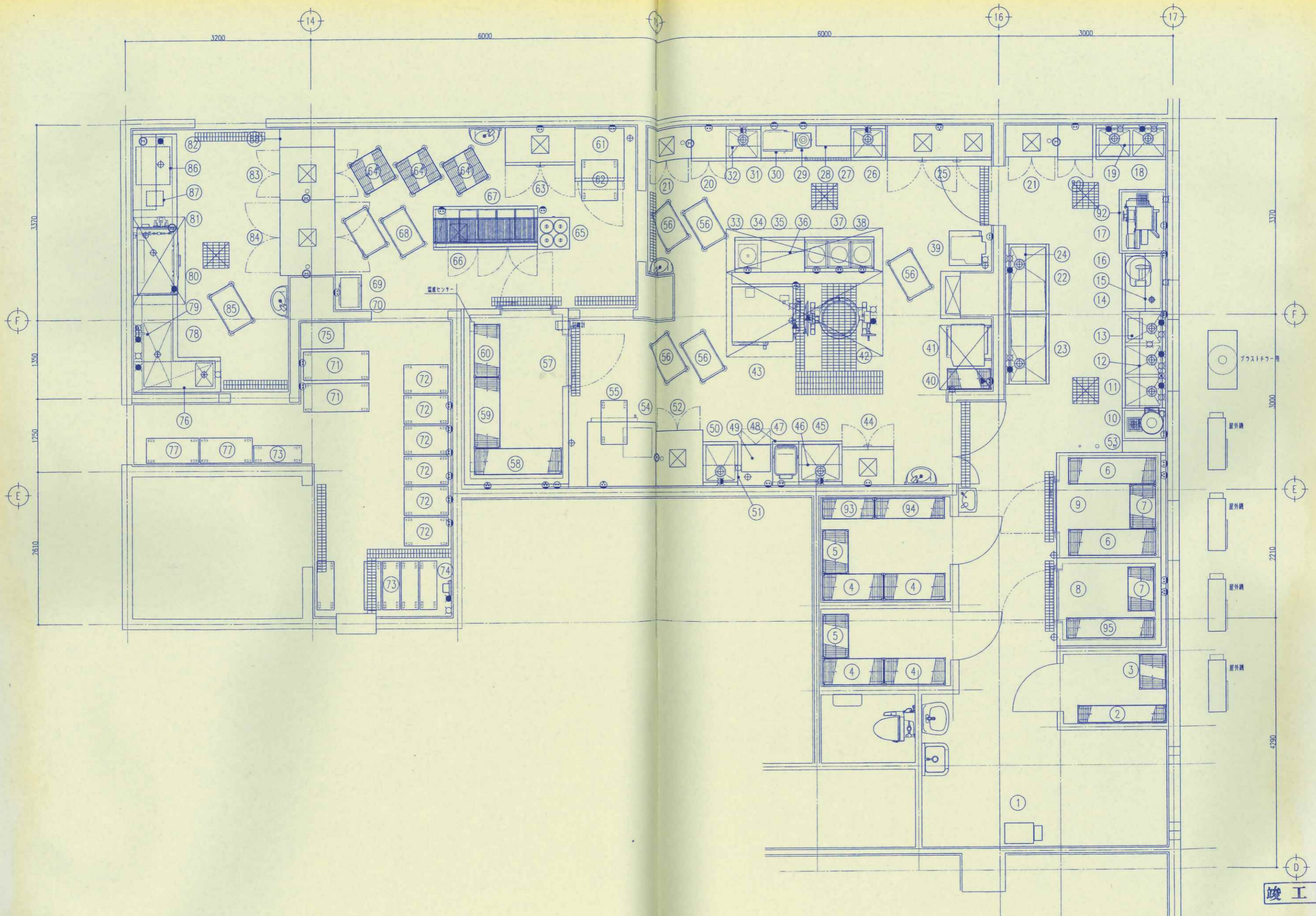
○約束食事箋基準一覧表（特別食）

食種名	エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	塩分	適応疾患	備考	
糖尿食	糖尿食 1400	1400	60	35	200	6g 未満	糖尿病	
	糖尿食 1600	1600	65	40	230	6g 未満		
	糖尿食 1800	1800	70	45	260	6g 未満		
心臓食	心臓食 1400	1400	60	35	210	6g 未満	心臓疾患	
	心臓食 1600	1600	65	40	230	6g 未満		
	心臓食 1800	1800	70	45	260	6g 未満		
	心臓食 2000	2000	75	50	300	6g 未満		
肝臓食	肝臓食 1400	1400	60	35	210	6g 未満	急性・慢性肝炎 肝硬変	
	肝臓食 1600	1600	65	35	250	6g 未満		
	肝臓食 1800	1800	70	45	270	6g 未満		
腎臓食	腎臓食 P45-1600	1600	45	30	270	6g 未満	腎不全、腎臓病 糖尿病性腎症	K 制限・水分制限の必要な場合は指示を受ける
	腎臓食 P45-1800	1800	45	55	270	6g 未満		
	腎臓食 P60-1600	1600	60	35	260	6g 未満		
	腎臓食 P60-1800	1800	60	45	270	6g 未満		
膵臓食	膵臓食脂質 30g	1400	40	30	260	6g 未満	急性・慢性膵炎	
潰瘍食	潰瘍食（米飯軟菜）	1600	65	45	230	6g 未満	胃・十二指腸潰瘍	
	潰瘍食（全粥・二炊）	1600	60	45	230	6g 未満		
	潰瘍食（五分粥）	1200	55	40	160	6g 未満		
貧血食	貧血食	1600	65	40	240	6g 未満		
脂質異常症食	脂質異常症食 1600	1600	65	40	240	6g 未満		
	脂質異常症食 1800	1800	70	40	270	6g 未満		
検査食	ダルムスペーススリッチⅢ	1173	18.2	25.8	215.1	7.9g		
絶食								

※ 濃厚流動食及び特別食は、食種が増える場合もある。

別紙5 令和7年度 食種別食数実績（年間）

食種名	合計	朝食	昼食	夕食	比率
常食1200	774	257	260	257	
常食1400	2371	790	793	788	
常食1600	4700	1562	1571	1567	
常食1800	659	218	222	219	
常食2000	5	2	1	2	
常食2200	0	0	0	0	
小計	8509	2829	2847	2833	21%
二炊軟菜	590	195	198	197	
全粥軟菜	1406	471	466	469	
五分粥軟菜	109	44	20	45	
ブレンダー食	3499	1161	1205	1133	
流動食	29	9	9	11	
小計	5633	1880	1898	1855	14%
心臓職1200	3897	1298	1296	1303	
心臓職1400	3142	1046	1047	1049	
心臓職1600	7283	2424	2430	2429	
心臓職1800	410	137	136	137	
心臓職2000	33	11	11	11	
糖尿食1200	387	129	129	129	
糖尿食1400	1304	435	432	437	
糖尿食1600	2067	691	690	686	
糖尿食1800	490	164	163	163	
糖尿食2000	0	0	0	0	
腎臓職P45-1400	3134	1039	1051	1044	
腎臓職P45-1600	1105	366	370	369	
腎臓職P45-1800	25	8	9	8	
腎臓職P60-1600	1953	651	654	648	
腎臓職P60-1800	198	66	66	66	
腎臓職P60-1400	0	0	0	0	
腎臓職P30-1200	0	0	0	0	
肝臓食1400	397	132	133	132	
肝臓食1600	709	236	237	236	
脾臓食	0	0	0	0	
潰瘍食	0	0	0	0	
脂質異常食1600	0	0	0	0	
脂質異常食1800	0	0	0	0	
貧血食	232	77	78	77	
小計	26766	8910	8932	8924	65%
合計	40908	13619	13677	13612	
		常食86%、特別食14%			



竣工図

一般建築士登録第77125号 高橋 一幸

株式会社 久米設計
KUME SEIKI

日付 00.12. 8
PA
1

共立病院新築改築工事
主厨房器具配置図

図面番号 P-22
設計番号 199325
縮尺 1:30

ME

ME

