

仕 様 書

この委託業務は、広島市北部こども療育センター及び広島市北部障害者デイサービスセンターへ通園及び通所する障害児（者）（以下「利用者」という。）に給食を行うものであり、施設給食の趣旨（こども療育センターの給食は障害児の療育及び治療の一環として行われるものであること。また、こども療育センター、デイサービスセンターともに、利用者の身体機能、摂食嚥下機能に応じた適切な形態の給食であること。）を十分認識し、安全、衛生面及び栄養面等での質の確保を図り、円滑に給食を実施するものとする。

1 給食対象施設、利用者数等

施 設 名		利 用 者 数 等	
広島市北部こども療育センター	くすのき園	約 3 0 人 (うち、特別食 1 5 人程度)	
	わかば園	約 2 0 人 (うち、特別食 2 0 人程度)	
広島市北部障害者デイサービスセンター	作業室	約 3 5 人	(うち、特別食 7 人程度)
	重介護サービス室	約 1 2 人	
	その他 (介護者等)	約 1 0 人	
合 計		一日最大 1 0 7 人	

※ (1) 但し、経管栄養等で給食利用のない人数も含まれるものとする。

(2) 特別食の内容については、利用者の状況及び献立に応じ調理方法等も異なるため、その都度発注者が指示する。

2 業務実施日及び時間

(1) 給食の実施日は、次に掲げる日を除く日とする。

- ① 土曜日、日曜日及び「国民の祝日に関する法律」（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日
- ② 12 月 29 日から 31 日、1 月 2 日から 3 日
- ③ 8 月 6 日
- ④ 発注者が別途定める休園日、休所日

なお、前項の規定にかかわらず行事等により実施する必要がある場合は、事前に発注者・受注者協議のうえ行うものとする。

(2) 給食業務実施時間は原則として午前 8 時 30 分から午後 3 時 30 分までとする。

(3) 給食時間

区	分		時 間
広島市北部こども療育センター	お茶等	登園後	適切な温度で午前 9 時半提供
		降園前	午後 1 時 45 分
	給食		午前 11 時 30 分～午後 1 時 00 分
広島市北部障害者デイサービスセンター	お茶	通所後	適切な温度で午前 10 時 00 分提供
		降所前	午後 2 時 30 分
	給食		正午～午後 1 時 30 分

3 業務内容

(1) 給食材料の購入保管等

- ① 受注者は、発注者が示した献立表及び食数に基づき、感染症、食中毒等が発生することがないように、常に衛生に注意し、新鮮かつ良質な給食材料（以下「食材」という。）を必要な量だけ購入することとし、購入価格は、適正な仕入れ価格とすること。なお、食材の購入に当たっては、1食あたり平均単価が広島市北部こども療育センターについては、360円、広島市北部障害者デイサービスセンターについては、370円であることを考慮すること。
- ② 受注者は、食材の購入の際、「食材基準」（別紙1）に示す品質及び規格等の条件を満たす食材を購入すること。ただし、これによりがたい場合や、調理済み食品及び冷凍食品の購入に当たっては、発注者と協議し決定するものとする。
- ③ 発注者は、発注書及び食数表の交付を発注者が指定する食材納入日の3日前までに行なうものとする。

ただし、これによりがたい場合は、別途、指示するものとする。

なお、発注書交付後に発注内容に変更が生じた場合は、納品前の食材に限り、発注者・受注者協議の上、その内容を変更することができる。
- ④ 購入した食材は、発注者が指定した日時に納品すること。鮮魚、精肉・果物は当日、調理に間に合う時刻までに納品する。ただし、市場の休市日はこの限りではない。これ以外の場合は、発注者と協議の上行う。
- ⑤ 納品の際に、発注者の敷地内に車輛を乗り入れる場合は、徐行するよう、仕入先に指導すること。

また、食材の納品時刻について、発注者の施設運営に支障をきたすことのないよう、事前に協議すること。
- ⑥ 受注者は、食材の納品に伴う検収を発注者の立会いのもとで行い、検収の結果、不良品等があるときは、受注者は直ちに良品と取り替えること。
- ⑦ 受注者は、購入した食材をその食材に応じて冷蔵庫、冷凍庫等で温度管理を行い、鮮度劣化及び調味料類の品質低下の防止等に努め、衛生状態に留意した上で、適正に管理・保管すること。
- ⑧ 在庫食品の出納は、受払簿によって記入整理し、毎月末に棚卸しを行い、発注者に報告すること。
- ⑨ 受注者は、仕入先からの納入伝票を発注者に提出すること。食材基準で認めていない食材を納品する場合は、その旨を納品伝票に記入すること。
- ⑩ 購入食材に問題があった場合は、発注者は仕入先を指定することができる。

(2) 調理

- ① 調理は、衛生面に十分注意し、献立表及び食数表・食札（普通食、きざみ食、軟固形食、つぶし食、ムース食、ペースト食、流動食、アレルギー対応食、ダイエット食等）に基づき、厨房施設において行うとともに、発注者の指示する調理内容に適合させること。なお、調理は特殊なものを除き直前に行うことを基本とし、通常は調理後2時間以内に喫食するように調理すること。
- ② 受注者は、献立表（普通食、特別食等）、「特別食の形状及び基本調理手準」（別紙2）及び「食材別食形態調理法」（別紙3）に基づき、調理すること。なお、複数の食材を使用している料理については、利用者の摂食嚥下機能に応じ、食材

別に食形態を調整すること。

果物は熟したもので、皮をむき、食べやすいサイズにカットして提供するとともに、特別食については、発注者の指示に従い、別紙３に基づき、食べやすい形状にする（ゼリー状、コンポート状にする等）こと。

やむを得ない理由により献立表による食事を調理できない時は、直ちに発注者に届け出て、その指示を受けなければならない。

- ③ 発注者が個別に偏食対応が必要と認めた場合は、作り方等について、「偏食の傾向と口腔感覚対応食の調理方法」（別紙４）に基づき、発注者の指示に従い調理すること。
- ④ 発注者は、食数について、当日分の食数を午前９時までに食数表により受注者に通知するものとする。ただし、通知後に食数に変更が生じたときは、その都度通知するものとする。
- ⑤ 日々の献立にふさわしい作業工程を工夫し、より良い条件で食事を提供できるよう努めること。なお、調理上不明な点については、発注者と協議し、適切な調理を行うこと。
- ⑥ 調理過程において、不良食材の発見や量の過不足を生じた場合は責任をもって速やかに対応するとともに、発注者に報告すること。
- ⑦ 受注者は、発注者が食形態検討や摂食指導等を行う際、その指示に従い必要な食形態の料理を作成すること。

（３）盛りつけ

① くすのき園及びわかば園

ア 盛りつけは、個々の盛り付け指示量を厳守し、各クラス単位又は地域別グループ単位で、発注者の指定した容器を使用すること。

イ デザートに関しては、利用者ごとに盛りつけることとし、視覚的な面についても配慮すること。

ウ 温かい料理は、配膳時料理にあった適温を確保するように工夫し、また、冷たい料理は冷蔵庫で冷やすなど、料理にあった適温提供に努めること。

エ 盛り付けの技術については、常に研究・工夫を怠らないこと。

オ アレルゲンの配慮や特別食を必要とする利用者については、禁止食品表に基づき、適切に対応すること。発注者から指示があった場合には、指定の容器に盛り付け、個人別にトレーに盛り付けすること。

盛り付けの方法を変更する場合は、発注者及び受注者で協議すること。

② 広島市北部障害者デイサービスセンター

ア 盛りつけは、利用者個々の盛り付け指示量を厳守し、視覚的な面についても配慮すること。

イ 温かい料理は、配膳時料理にあった適温を確保するように、また、冷たい料理は冷蔵庫で冷やすなど、料理にあった適温提供に努めること。

ウ 盛り付け技術については、常に研究・工夫を怠らないこと。

（４）配膳及び下膳

受注者は、発注者の指定する時刻に配膳及び下膳ができるよう、必要な人員を配置すること。

① くすのき園及びわかば園

- ア 配膳車等により午前11時10分までに指定場所まで配膳すること。
- イ 園児の登園後及び降園前のお茶・牛乳等飲物は、発注者が指定した時刻に適切な温度で必要量提供すること。
- ウ 受注者は、給食を配膳車等に入れる前に内容や盛りつけを点検し、漏れ・誤配がないようにすること。
- エ 個別対応など特殊な配膳が必要な場合や、配膳方法を変更する場合は、発注者と協議すること。
- オ 配膳車等の運搬には、異物混入等に注意し、事故が起こらないよう安全の確保をすること。
- カ 配膳車を土足禁止区域内に入れる際は、タイヤを除菌処理した上で、入室すること。
- キ 降園前のお茶、または牛乳を飲む際に使用したコップは、洗浄すること。
- ク 下膳時刻は、13時20分とする。

② 広島市北部障害者デイサービスセンター

ア 食事室

指定の食器に盛りつけし、個別にトレーにのせ、食事室配膳棚に配膳すること。

イ 作業室及び重介護サービス室

配膳車等により作業室、重介護サービス室の指定場所まで配膳すること。

ウ その他

指定の食器に盛りつけし、個別にトレーにのせ、配膳車により指定の場所まで配膳すること。

- エ 利用者の通所後及び降所前のお茶等の飲み物は、発注者が指定した時間に適切な温度で提供すること。
- オ お茶を飲む際に使用した食器は、洗浄すること。
- カ 下膳については、喫食に要する十分な時間を考慮すること。

(5) 検食

- ① 発注者の行う検食は、栄養士が給食提供前に行うもの並びにくすのき園及びわかば園保育士等並びに広島市北部障害者デイサービスセンター指導員等が給食と同時に利用者の嗜好調査として行うものとし、受注者は、これを準備すること。
- ② 発注者の求める食種、食形態を準備すること。
- ③ 検食の評価は、検食簿等により確認し、調理方法等に反映させること。

(6) 保存食

- ① 保存食は、毎食ごとに確保しておくこと。
- ② 保存食は、利用者に提供した調理済の料理のすべてを一品につき50gずつ指定の保存容器に入れ、-20℃以下の冷凍庫内で2週間以上保存すること。
- ③ 原材料についても、納品後すぐ、洗浄しないものを50gずつビニール袋等に一品ずつ取分け、1日分ごとに保存すること。(-20℃以下の冷凍庫で2週間以上)
- ④ 発注者が提出を求めた場合は、これに応じること。

(7) 衛生管理

給食衛生管理は、食品衛生法に定める基準以上のものとし、事故の起こらないよ

う万全の配慮をすること。大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添。最終改正平成29年6月16日付け生食発0616第1号）を参考とすること。

受注者は、食品衛生法に基づく「広島市食品衛生措置基準条例第13条」及び「広島市食品衛生法施行細則第12条」に規定する食品衛生責任者を置き、次の①から⑥までの各衛生管理の任にあたり、その結果を衛生管理簿に記録し保管及び発注者に報告すること。

① 従業員等の衛生管理

ア 受注者は、労働安全衛生規則第44条に基づき、採用時及び年1回以上定期的に従業員の健康診断を行い、検査結果票を速やかに発注者に提出すること。

イ 受注者は、従業員に対し採用時及び月2回以上の検便（腸内細菌検査〔赤痢菌、サルモネラ菌、腸チフス、パラチフス菌〕・病原性大腸菌検査〔O-26、O-111、O-128、O-157を含む〕）を行い、その結果を速やかに発注者に提出すること。また、10月から3月においては、各月1回ノロウイルス検査（BLEIA法またはBLEIA法と同等以上の感度の検査方法による）を加えるものとする。

ウ 受注者は、上記ア、イによる検査の結果、食品衛生上支障のある従業員、又は従業員の同居の家族等が、感染症・化膿性創傷・感染症皮膚疾患等に感染した場合（疑いのある場合を含む。）においても当該従業員を調理業務に従事させてはならない。

エ 従業員は、作業開始前に自主健康チェックを行い、その内容を記録、発注者に報告すること。

オ 従業員居住地の近隣で感染症が発生した時は、発注者と協議すること。

カ 身体、衣服等は、常に清潔にし、調理室では専用の清潔な作業衣、帽子、履物、前掛け、マスク、手袋等を着用し、毎日交換すること。

キ 爪は常に短く切り、指輪、ネックレス等のアクセサリーは身につけないこと。

ク 手洗いは完全に励行することとし、調理室以外からの入室時のほか、特に用便後、電話使用後、食材料の下処理後、その他異なる調理作業にとりかかる場合は、念入りに洗浄と消毒を行うこと。

ケ 便所は、給食従事者専用のもので使用し、使用にあたっては、調理室での専用作業衣等をあらかじめ脱衣すること。

コ 更衣、休憩は、あらかじめ定められた場所で行い、使用するにあたっては、清潔を保つこと。改装・改造を行わないこと。

サ 衛生管理に関する消耗品は受注者の負担とする。

シ 仕入れ先の従業員等に対し、搬入時における食材の取扱い等の衛生面の指導を怠らないこと。

② 食材の衛生管理

ア 購入した食材は、数量、重量、鮮度、品質、品温及び期限表示又は製造年月日、納入時刻、異物混入、腐敗、異臭、変色等を確認、記録し、直ちに所定の場所に当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保管すること。

イ 食材による相互汚染が生じないように、分別保管すること。

ウ 油脂類は酸化を防止し、できるだけ短時間のうちに使用すること。

エ 人工着色料及びその他の食品添加物を多量に含む食材は、使用しないこと。

- オ 生鮮食品は、1回で使い切る量を適切な時に仕入れること。
- カ 食材の下処理は、基本的に調理当日行うこと。
- キ 食材の下処理を行った後は、調理台等を清潔にし、消毒してから一般調理に移ることとし、下処理と一般調理を同時に行わないこと。
- ク 野菜、果物等で加熱せずに供する場合は、流水で十分洗浄し、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じて除菌、殺菌を行い、その後十分な流水ですすぎ洗いをし、厨房内でカットすること。
- ケ 加熱調理を行う場合は、その食材の中心部の温度を75℃以上で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染の可能性がある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱処理し、その温度は中心温度計を用いて確認し、加熱温度、加熱時間、実施時刻、実施者を記録すること。
- コ 食材への異物(髪の毛等)の混入には、十分注意し、未然防止に努めること。
また、万一、発生した場合は、ただちに発注者へ報告し、再発防止対策を検討すること。
- サ 食材の下処理後及びその他の食品は、床面など不潔なところに置かないこと。
- シ 受注者は、発注者が食材に関しての微生物及び理化学検査の結果を必要とした場合、納入業者から入手し、発注者に提出しなくてはならない。

③ 施設の衛生管理

- ア 調理室・食品庫・食器洗浄コーナー等の給食関係施設は、作業終了後毎日清掃、整理整頓し、衛生上支障のないように清潔に保つこと。
- イ 壁・床・扉等は、常に清潔にしておくこと。
- ウ 調理室は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。室温25℃以下、湿度80%以下となるよう努めること。
- エ 使用水は始業及び調理作業終了後に色、濁り、異物、遊離残留塩素(0.1mg/L以上)を毎日検査して記録すること。
- オ 調理室の出入口及び窓は、常に閉めておくこと。
- カ 厨房内の排水溝の厨芥・残菜等は、常に除去し、清潔に保つこと。また、清掃記録簿等に記入し、発注者に報告すること。
- キ 防鼠・防虫については、常に留意し、発見した場合は退治に努め、発注者に報告すること。なお、定期的な生息調査及びこれに伴う駆除については、発注者が実施するものとし、受注者はこれに協力すること。
- ク 手洗い設備は、常に清潔に保ち石鹸・爪ブラシ・ペーパータオル・食品添加物認可の消毒用アルコールを常備すること。
- ケ 調理室内には、関係者以外の者や動植物を入れないこと。なお、部外者を立ち入らせる場合は、発注者の許可を得て清潔な白衣等を着用させること。
- コ 調理室内、冷蔵庫、冷凍庫内にダンボールを持ち込まないこと。納品時には、専用の容器に移し替えること。
- サ 殺菌灯は、点滅等の不良を呈した場合は、速やかに取り換えること。

④ 備品等の衛生管理

- ア 給食業務日誌の衛生チェック項目に基づき次の(ア)～(キ)を適切に行うこと。
 - (ア) 調理器具類の洗浄には、無リン合成洗剤又は石鹼を適正濃度で使用し、必要に応じて蒸気又は煮沸消毒を行い、衛生的に使用すること。また、洗浄不可能な器具については、200ppm次亜塩素酸ナトリウム希釈溶液やアルコ

ール拭掃等による消毒を行い、清潔を保つこと。なお、洗浄、消毒した調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓して保管すること。

- (イ) 冷蔵庫内、冷凍庫内は、常に整理整頓し、清潔にしておくこと。また、庫内温度は各々に、冷蔵庫は5℃位、冷凍庫は-18℃以下（保存用冷凍庫は-20℃以下）と適正であることを確認し、作業前と作業中に温度を業務日誌に記録し、異常が発生した場合は、直ちに発注者に報告すること。
- (ウ) 調理器具、まな板、包丁は、使用の都度、洗浄・消毒を行うこと。
- (エ) 包丁及びまな板は、肉用、魚用、野菜用など用途別に区分して、使用すること。また、使用後は十分に洗浄して殺菌庫に保管し、まな板は、調理終了後、毎回漂白消毒後に殺菌庫に保管すること。
- (オ) 布巾等は、十分洗浄したものを、煮沸消毒又は次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行い、乾燥させたものを使用すること。また、使用にあたっては、食器用、器具用等用途別に使い分け、衛生的な配慮を行うこと。
- (カ) 配膳車は、配膳後に調理室に入る前に、配膳車外側及び車輪を消毒後に入室すること。また、配膳車内は、下膳後、毎日洗浄、消毒を行うこと。
- (キ) 清掃用機材は、用途別に区分して使用し、使用後は十分に洗浄・消毒・乾燥を行い、衛生的に使用し、専用の場所に保管すること。また、清掃に用いる洗剤は、それぞれ正しい取り扱い及び管理に努め、事故のないよう注意すること。

⑤ 残菜等の処理

- ア 残菜、残飯、厨芥等は、十分水切りを行った後、所定の容器等に保管し、汚染及び汚臭が発生することのないよう注意し、衛生的に取り扱うこと。
- イ 段ボール等の不要品は、発注者の指定する場所にすみやかに搬出すること。
- ウ 廃棄物は分別排出し、常に厨房の清潔保持に努めること。

⑥ 納入業者の衛生管理

食材等の納入業者に対しては、搬入時には指定の履物に履きかえること、新鮮な食材を納品すること、食材の取り扱いは衛生的に行うことを常に指導すること。

(8) 食器具等の洗浄、消毒及び保管

- ① 下膳した食器等は、洗浄・消毒し、整理整頓して衛生的に保管すること。なお、消毒保管庫における消毒は、庫内温度が85℃以上に上昇してから20分間以上の加熱を基準とする。
- ② 食器洗浄器等に使用する洗剤は、品名、成分等について事前に発注者に文書で届け出し、承認を得ること。また、使用にあたっては、洗浄後、食器に洗剤残留がないように注意すること。
- ③ 食器は必要に応じて、食器に適した漂白処理を行い、視覚的にも美しさを保つこと。
- ④ 食器消毒保管庫は、常に手入れを行い、清潔にしておくこと。

(9) 施設、設備の管理

① 施設管理

- ア 給食施設における電気、ガス、水道の使用後の確認や調理室等の出入口などの施錠の確認は、責任者を決め、安全を確認後、業務日誌に記録し、提出すること。
- イ 作業中は、火気の使用に特に注意し、事故の無いように心がけるとともに、

作業終了後は、必ず火元の総点検を実施し、安全の確認を行うこと。

② 設備・機器等の取扱い

ア 調理用機器等の主要な設備は、取扱い要領を全員が熟知し、故障や事故の起こらないよう適切な保守管理に努めること。

イ 食器、食器トレイは、使用に際して正しく丁寧に扱うこと。また、不足することがないように管理すること。

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、個々にその取扱い要領を全員に周知し、操作ミスによる機器の損傷並びに作業事故に備えること。

④ 緊急修理の対応

調理機器等に損傷が生じた場合は、直ちに発注者に報告するとともに、業務の遂行に遅滞することがないように、発注者の指示に従うこと。

(10) 給食会議等への参加

発注者が必要と認めた場合、受注者は給食会議、調理研修等へ参加すること。また、受注者は、当該会議等において得た情報のうち、業務内容の指導・改善等に関する必要な連絡事項について周知徹底すること。

4 業務従事者

(1) 受注者は、特食等の対応が十分できるよう余裕のある従事者の配置を行うとともに、業務を衛生的かつ安全に実施するため、次に示す職種の従事者を配置し、従事させること。また、責任者は、開園、開所日には常駐すること。

① 栄養士

② 調理師

③ 調理員

なお、上記の者について、「特別食の形状及び基本調理手準」(別紙2)及び「食材別食形態調理法」(別紙3)を理解し、調理することができること。また、頻繁な業務従事者の異動は行わないように努めること。

(2) 受注者は、やむなく業務従事者を変更するときは、業務の低下を招かないように配慮しなければならない。

(3) 受注者は、業務従事者の配置について、事前に発注者に名簿と健康診断書(育児休業等で1年以内に健康診断を実施していない従事者については、復職後に実施した健康診断に係るもの)を提出し、発注者の承認を得なければならない。業務従事者の変更があったときも同様とする。名簿は、職名、氏名、生年月日、住所、経歴を記載したものとし、有資格者は、その資格が確認できる資料を添付すること。

(4) 業務従事者が、病気その他の理由で業務に従事できない時は、発注者に速やかに報告するとともに、業務に支障をきたさないよう、ただちに代替要員等の対策を講じること。

(5) 受注者は、業務従事者に対して年1回以上、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施し、報告すること。

(6) 受注者は、業務の実施に当たって、従事者の中から専門的な立場から必要な指導を行う業務責任者を置くものとする。この場合の業務責任者は、栄養士の免許取得者とし、発注者へ免許の写しを提出するものとする。

(7) 受注者は、労働関係法令等の関係法令を遵守すること。

なお、食中毒や災害等非常時の場合の体制を設け、発注者の指示に従うこと。

5 業務実施にあたっての留意事項

- (1) 受注者は、食品衛生法等の関係法令及び大量調理施設管理マニュアルや施設の衛生管理マニュアルの定めに従って、衛生の立場から利用者の安全を図ること。
- (2) 受注者は、施設・設備・器具が破損した場合、直ちに発注者に報告すること。
- (3) 受注者は、調理室等で味の確認以外の喫食をしないこと。
- (4) 受注者は、月1回以上、利用者が実際に喫食している様子を確認し、その結果を他の調理員等に伝え、今後の調理に生かすこと。

6 報告事項等

- (1) 受注者は、委託に関する帳票の作成、整理、保管を行うほか、発注者の指示に従い、給食業務日誌（健康チェック表、施設安全点検記録）、給食加熱加工及び配膳の記録簿（中心温度記録、検収記録）、アレルギーチェック表、在庫受払い簿、厨房内清掃記録簿、その他業務上必要な諸帳簿について発注者に報告すること。
- (2) 社会福祉法人広島市社会福祉事業団委託契約約款第12条に定める委託業務実施報告書は業務日誌及び月間報告書とし、業務日誌は毎日（休日等の場合には翌日）前日分（3月31日分は当日）を提出し、月間報告書は翌月の10日（ただし、3月分については、3月31日）までに提出して、それぞれ発注者の確認を受けること。

7 調理用材料費の請求

調理用材料費の請求にあたっては、発注者の指定した様式をもって請求するものとする。受注者からの適正な請求のあった日から30日以内に支払うものとする。

8 費用の負担等

- (1) 受注者は、備えられてある施設、設備、器具等を使用して調理業務を行う。設備、器具は、「調理用器具設備一覧表」（別紙5）のとおり。なお、「調理用器具設備一覧表」に記載のない物品で、受注者が調理上必要とする物品について、発注者が認めたものについては、別途使用を認める。
- (2) 委託業務を行うために要する費用は、次の区分により負担することとする。
 - ① 発注者が負担する費用
 - ア 電気料、水道料及びガス料
電気、水道及びガスの使用に当たっては、効率的に使用するよう努めること。
 - イ ごみの処分経費（手数料は除く）
 - ② 受注者が負担する費用
 - ア 保存食及び検食に係る食材費
 - イ 受注者の使用する消耗品等事務費及び通信運搬費
 - ウ 衛生管理に関する消耗品（ラップ、アルミ箔、クッキングシート、ポリ袋、洗剤類、消毒液、布巾、スポンジ等）

エ ごみの処分手数料（広島市事業ごみ指定袋）

オ 廃油の処分費用

9 その他

- （１） 受注者は、発注者から必要な資料の提出を求められた時は、これに応じなければならない。
- （２） 受注者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと発注者が認めたとき、その他受注者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であっても発注者において契約を解除できるものとする。
- （３） 受注者の責任で感染症又は食中毒等の事故が発生した場合、また、契約に定める事項の不履行により、発注者に損害を与えた場合は、受注者はその損害を賠償しなければならない。
- （４） 受注者は、４月１日から適切に業務を遂行できるよう準備すること。
- （５） 受注者は、契約期間の終了又は解除に際しては、発注者の指定する者が本業務を円滑に遂行できるよう協力すること。
- （６） 受注者は、不当廉売行為等安全な商習慣に違反する行為を行わないものとする。
- （７） この仕様書に疑義のあるとき、又は定めのない事項については、発注者・受注者協議して定めるものとする。

食 材 基 準

- 1 食品衛生法に基準があるものについては、その基準に適合していること。
- 2 食品添加物を極力使用していない食材であること。
- 3 遺伝子組み換え食品ではないこと。
- 4 生鮮食品は新鮮かつ良質であり、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載されている保存温度等により適切に管理された食材であること。
- 5 原則国産で、かつ地場産の食材であること。
- 6 産地を明確に記載等されている食材であること。又は産地が明確である食材であること。(肉類、魚類、野菜、果物については、発注書、納品書等に産地を記入し、それ以外の食材については、規格及び生産地、製造者を一覧表にして契約後速やかに提出すること。また、規格等が変更した場合は、事前に連絡すること。)
- 7 加工品においては、原材料等の内容表示、賞味期限、製造業者が明記されていること。(材料の内容が明らかでない半製品等は、給食調理用食材として認められない。)
- 8 放射線照射などの化学処理をしていない食材であること。なお、特別な理由があり、かつ発注者が認めた場合はこの限りではない。

【食品別詳細基準】

食品名		詳細基準
精肉	鶏肉、豚肉、牛肉	・冷凍品ではなく、かつ国産品であること。 ※ 上記詳細基準以外の食品を使用する場合は、発注者・受注者が協議することとし、発注者が認めた場合にのみ使用することが出来るものとする。
	加熱食肉製品	・添加物を極力使用していないものであること。
魚		・原則、鮮魚であること。 ・発注者の指定により下処理した場合は、極力骨の無い状態に処理してあるものであること。 ・上記詳細基準によりがたい場合は、発注者・受注者協議することとし、発注者が認めた場合にのみ、変更することが出来るものとする。
鶏卵		・サルモネラ菌が除去されており、賞味期限が8日以上あるものであること。
野菜、果物		・生鮮であること。(下処理及びカットは、発注者の厨房内で行うこと。) ・冷凍、カット野菜を使用する場合は、発注者に協議するものとし、発注者が認めた場合にのみ使用できるものとする。
米、乾物、調味料		・発注者・受注者が協議のうえこれを決定する。 ・米の洗浄、炊飯は厨房内で行うこと。
牛乳・乳製品		・発注者が指定するものであること。

【その他】

うまみ調味料は、極力使用しないこと。また、うまみ調味料を使用する必要がある場合は、発注者と協議すること。

特別食の形状及び基本調理手順

1. 特別食標準形状等

(1) 食形態調整

【主食】

区分	形状等
むすび	ご飯を径1cm×長さ3cmくらい(単3乾電池大)のむすび 1個15～20g
ねりむすび	ご飯を粒のないように練って、むすびと同じ大きさに結ぶ
軟飯	通常炊飯の1.5倍の水加減で炊飯する。電気炊飯器の場合、おかゆモードで炊飯
おかゆ	全粥
ペースト粥	全粥60gに対しスベラカーゼ1g入れ、ミルにかける

【副食】

食形態区分	形状等	主な調理手順
軟固形食	・歯ぐきで容易に噛めるもの。また、加熱してその軟らかさになったもの。 ・味は、普通食になるべく近く、ほんの少し薄い程度。 ・料理の色が美しいように、指示に従い食材を分ける。	きざみ 圧力煮 ムース 圧力煮のきざみ ペースト
つぶし食	・舌で上あごに食材をつけたとき、力を加えなくてもつぶれる硬さのもの。また、加熱してその軟らかさになったもの。 ・味は、普通食になるべく近く、ほんの少し薄い程度。 ・料理の色が美しいように、指示に従い食材を分けること。	ムース 圧力煮のきざみ ペースト
ペースト食	・スプーンを傾けても、すぐ落ちず、口に入れてのどを動かさないでゆっくりのどを落ちていく粘度。(ねばりで、のどにくっつかないこと) ・料理を食材ごとにミルサーで回したもの。粒が残る場合は、茶こし等で裏ごしたもの。 ・粒が全くないこと。 ・味は、普通食になるべく近く、ほんの少し薄い程度。 ・料理の色が美しいように、指示に従い食材を分けること。	ペースト
二重ペースト食	・ペースト食を茶こしで裏ごし、スプーンにくっつかない粘度。 ・舌にあたる粒や、ざらざら感が全くないこと。	
流動食	・料理に水分を入れミルサーでまわし、茶こしを通す。チューブを通す際に詰まらないようにサラサラにする。 ・冷えたときの油がかたまらないようにする。	

(2) アレルギー食他

区分	形状等
アレルギー対応食	・アレルギーになる食品をぬき、代替の食品を使い、極力普通食に近いものにする。加工品については、原材料の明確なものを使用し、アレルギーを含まない代替品にする。 ・食形態調整が必要な場合は、指示に従い、食形態を調整する。
偏食対応食	・偏食が強く、食べるものが極端に限定される場合、に個々に対応したもの。 ・「偏食の傾向と口腔感覚対応食の調理方法」(別紙5)を参照し、普通食と同じ食材を該当児に合う形状・調理法にする。 ・発注者が指示する該当児が食べられる料理を提供する。
罹患疾患対応食	・医師の指示にあう食事にする。(腎臓病食、糖尿病食、脂質異常食、ケトン食等)
咀嚼訓練用スティック食	・指定の食材を、指定の大きさのスティック状にする。
宗教等による禁忌食	・禁忌食品を除去した食事にする

2. 基本調理手順

区分	調理手順・形状等
きざみ	① 普通食をきざむ。(硬い粒があるようなら火を通して、軟らかく煮てから切る。食塊を形成しやすいようにだし、煮汁、マヨネーズ、たれなどを多くし増粘剤でとろみをつける。) ② スプーンをかたむけるとゆっくり落ちる程度のゆるさにする。
圧力煮	圧力鍋で、やわらかく煮る。
ムース	① 圧力鍋か普通の鍋で軟らかく煮、熱いうちにミルサーで硬い粒が無いつぶし状にし、ゲル化剤を入れて混ぜさまし固め、ムース状(ソフト食系)にする。嚥下の状態によってはあんかけ状のたれをかける。 ② 料理(またはそのまま食べられる食材)の煮たもの90g:煮汁50g:スベラカーゼ7gを基本の割合とする。
ペースト	① 料理をミルサーに入れて回す。回りにくい時は、少量の水分(煮汁、だし汁等)を入れて回す。 ② 粒がなくなったら、増粘剤を入れてミルサーでさらに回す。 ③ 増粘剤を入れ、料理のざらざらがなめらかになり、ふわっとするまでミルサーを回す。 ④ ハム類、肉、魚は、鍋でやわらかく煮てからミルサーで回すと硬い粒がでにくい。(できれば圧力鍋を使用するとさらに効果的)。揚げものの時は、揚げてから鍋で煮て、煮汁とミルサーで回す。
使用増粘剤・ゲル化剤 ・スベラカーゼ…ゲル化剤として使用。また糖質が多く粘りがでるものに使用。 ・ソフティア…上記以外に使用。	

食材別食形態調理法

別紙 3

糖質の多いもの、粘りのできるものはスベラカーゼ使用

食品名	料理 (普通食)	一口大	軟固形食	つぶし食	ペースト食
ごはん	ごはん	通常のご飯			
		むすび・・・ごはんを径1cm×長さ3cmくらい(単3の乾電池大)のむすび 1個15～18g			
		ねりむすび・・・ごはんを粒のないように練って むすびと同じ大きさに結ぶ			
		軟飯・・・ごはん炊飯の1.5倍の水加減で炊飯する(電器炊飯器の場合 おかゆモード)			
		おかゆ・・・全粥			
		ペースト粥・・・かゆ60g：スベラカーゼ1gの割合で、ミルにかける			
麺	うどん、 スパゲティ等	普通食の麺			
		つぶし麺・・・うす味のだし汁で、圧力煮にする			
		ペースト麺・・・うす味で煮た麺60g：スベラカーゼ1gの割合で、ミルにかける			
パン	パン	普通食のパン			
		らくらく食パン・・・市販品を利用			
		パンペースト・・・らくらく食パン60g：スベラカーゼ1の割合で、ミルにかける			
肉	煮物	普通食を、 一口大に切る	圧力煮	ムース	ペースト
	焼き物・炒め物	〃	圧力煮(煮汁にとろみをつけ、かける)	ムース	ペースト
	揚げ物	〃	普通食を煮る(肉などは圧力鍋で)煮汁に増粘剤でとろみをつけかける	ムース	ペースト
	ミンチだれ	〃	水分量を多くして、とろみをつける	ペースト	
	ささみ	〃	ムース		ペースト
	ウインナー	〃	ムース		ペースト
魚	煮物	〃	煮汁を薄め、増粘剤でとろみをつけて、かける	ムース	ペースト
	揚げ物	〃	普通食をうす味のだしで煮る。(えびフライ等は、圧力煮)	ムース	ペースト
	ししゃも	〃	白身魚にかえる	ムース	ペースト
	えび・いか	〃	圧力煮	ムース	ペースト
	くらげ	〃	ペースト		
	かにかま	〃	ムース		ペースト
	かまぼこ	〃	ムース		ペースト
	はんぺん	〃	よく煮る		ペースト
	ツナ	〃	ほぐして、とろみをつける		ペースト
	ちりめん	〃	ペースト		
卵	卵焼き	〃	一口大を、増粘剤でとろみをつけただしをかける	ムース	ペースト
	スクランブルエッグ	〃	水分を増やし、やわらかい仕上げにする	ムース	ペースト
豆腐	豆腐の量が多いとき	〃	一口大と同じ	絹豆腐に変更する	ペースト
	豆腐の量が少ないとき	〃	木綿豆腐を使用する		ペースト
	大豆	〃	ムース		ペースト
	油揚げ	〃	ペースト		
いも類	じゃがいも・さつまいも	〃	圧力煮	圧力煮(マッシュ)	ペースト
	さといも	〃	圧力煮		ペースト
	長いも	〃	圧力煮	圧力煮(マッシュ)	ペースト

食品名	料理 (普通食)	一口大	軟固形食	つぶし食	ペースト食	
いも類	こんにゃく・糸こんにゃく	〃	ムースまたはペースト		ペースト	
	コロケ	〃	普通食をうすめたソースにつけておく	ムース	ペースト	
	フライドポテト	〃	普通食をコンソメで煮る		ペースト	
きのこ	えのき・しめじ・しいたけ	〃	煮てみじんぎりにし、増粘剤でとろみをつける	ペースト		
海藻	わかめ	〃	ペースト			
	長ひじき	〃	よく煮、刻みながら増粘剤でとろみをつける		ペースト	
野菜類	きやべつ・たまねぎ・レタス・白菜	〃	圧力鍋で煮、増粘剤でとろみをつける	圧力鍋で煮、刻みながら増粘剤でとろみをつける	ペースト	
	かきあげ	〃	ムース		ペースト	
	ほうれんそう・カリフラワー	〃	鍋で軟らかく煮、増粘剤でとろみをつける	鍋で軟らかく煮、きざみながら増粘剤でとろみをつける	ペースト	
	ブロッコリー	〃	圧力煮		ペースト	
	人参・大根	〃	圧力煮		ペースト	
	きゅうり	〃	圧力煮		ペースト	
	もやし・ピーマン	〃	圧力鍋で軟らかく煮、きざみながらとろみをつける		ペースト	
	いんげん	〃	ムース		ペースト	
	アスパラ (皮をむく)	〃	圧力煮	圧力煮 (きざむ)	ペースト	
	グリーンピース・いんげん・えだまめ	〃	ムースまたはペースト		ペースト	
	かぼちゃ	〃	圧力煮	圧力煮 (マッシュ)	ペースト	
	コーン	〃	ペースト			
	ごぼう	〃	圧力煮	圧力鍋で煮たものをきざみながらとろみをつける	ペースト	
	レンコン	〃	圧力煮	ムース	ペースト	
	たけのこ	〃	ペースト			
	ねぎ	〃	ペースト			
	果物	キウイ・すいか	〃	皮をむき種をとりガーゼかネットで絞り、増粘剤を入れてミルでまわす		
		ぶどう	〃	100%ジュースをゼリーにし、果物を少量つける		
パイナップル・びわ・チェリー・もも・メロン・なし		〃	100%ジュースをゼリーにし、果物を少量つける			
オレンジ・みかん		〃	100%ジュースをゼリーにし、果物を少量つける			
りんご		〃	圧力鍋で煮、コンポートにする			
その他	春雨	普通食を、3cm位に切る	圧力煮	ムース	ペースト	
	マカロニ	普通食を、3cm位に切る	圧力煮		ペースト	
	ごま	普通食	ねりごま			
	ふ	普通食	よく煮る		ペースト	
	ケーキ	普通食	牛乳を加えてペーストにして、ペーストにしたいちご等をのせる			
	ヨーグルト		普通食			

偏食の傾向と口腔感覚対応食の調理方法

偏食の傾向		特徴	調理方法	提供例			
グループ I	感覚で選ぶ	主に揚げたもの、しっかり焼いたものなどのカリカリ食感を好む。	素揚げ、唐揚げ、天ぷら、フライなど、利用者個人の好みに合わせた揚げ方にする。 最初は、カリカリにかたく揚げ、食べられるようになったら、徐々にやわらかい状態に仕上げて提供する。 献立で使用している食材すべてについて、揚げる（または焼く、煮るなど）ことを基本とする。	段階		調理法の変化	
				①	カリカリに硬く揚げる	素材を薄めに切り素揚げまたは衣をつけて焼く	
				②	軟らかく揚げる	素材を厚くしていき、軟らかくしていく。	
				③	硬めに焼く、炒める	素材の表面をよく焼き、固い焼き物、炒め物にする	③④は、ⅡⅢへの移行となる場合あり
				④	煮る、茹でる	好みの味で煮る、茹でる	
グループ II	形態で判断する	主に繊維切り・粒々など特徴的な形、特定の味付けで食べられる。	繊維状や、粒々、一口大など こだわりの形状にカットする。また、特定の味付けを好む場合は、その味付けにする。 食材を利用者の好む形状に切る。	・食材を好む形にして調理する ・食材を分けて盛り付ける ・小さく点々にする ・好む味付け（しょうゆ味、カレー味など）で煮る ・好む調味料をかける			
グループ III	慣れたものを食べる	食べなれたもの、記憶にあるものは食べられる。	利用者が食べられる食材、料理、それに近い料理を提供する。	食べられる料理を提供し、徐々に量を減らしていく。 （例：カレー、ハンバーグ、煮物、卵焼き、スパゲティなど）			

※偏食の傾向の区分により、献立の料理別(主食・主菜・副菜・汁物など)に口腔感覚対応食は必要となる。

※同一の利用者でも、食材ごとまたは料理別(主食・主菜・副菜・汁物など)で偏食の傾向が異なる場合もあるため、料理ごとの提供方法については、発注者が指示する。

調理用器具設備一覧表

別紙 5
No. 1

品目	数量	品目	数量
スチームコンベクションオーブン	1	天ぷら入れ	1
冷凍冷蔵庫	1	タライ	6
野菜調理器	1	ボール	16
ラック	1	ポリざる	4
調理台	2	金網ざる	14
二層シンク	1	揚げざる	2
ガス回転釜	1	米揚げざる	1
電子レンジ	1	デジタルはかり	2
テーブル	1	ランチ皿	25
パンシンク	1	多様ボール	20
ガステーブル	1	バット用網	1
サイドテーブル	1	保温ポット	2
盛り付け台	1	ホワイトボード	1
ガス自動炊飯器	1	ディッシュウォッシャー用ラック	7
水圧洗米器	1	茶こし	1
包丁まな板殺菌庫	1	油引き入れ	1
食器消毒保管庫	1	調味缶	2
ラックシェルフ	1	バット	6
クリーンテーブル	1	スライサー(大)	1
ディッシュウォッシャー	1	スライサー(小)	1
ソイルドテーブル	1	ベーキングスケール	2
返却シンク	1	三角コーナー	1
配膳車	4	菜箸	3
フードカッター	2	木製ヘラ	1
皮むき器	1	缶切り・栓抜き	1
冷凍庫	1	計量カップ	4
まな板	6	計量スプーン	1
食器かご	4	アイスクリーマーディッシャー	1
箸かご	3	すりばち	2
スプーンかご	7	すりこぎ棒	2
菜切り包丁	5	砥石	1
出刃包丁	3	キッチンハサミ	1
肉切り包丁	3	オープン手袋	6
しゃもじ	2	検査容器	12
ステンレス柄杓	1	中心温度計	2
網柄杓	1	冷凍冷蔵庫用温度計	2
汁柄杓	6	レーザー中心温度計	1
うどん柄杓	6	アルミ打ち出し料理鍋	1
スープレードル	4	アルミ打ち出し雪平鍋	5
ごはんしゃもじ	5	鍋用落とし木蓋	1
太口ロート	1	アルミ外輪鍋	1
ペティナイフ	2	アルミ深型片手鍋	3
泡立て器	1	鉄中華鍋	1
ポテトマッシャー	1	鉄フライパン	2
裏ごし	2	やかん	9
木柄万能ターナー	2	電気ジャー	2
ターナー	2	寸胴鍋	1
卸し金	1	電気炊飯器	4
コロッケ揚げ	2	両手鍋	3
フライヤーかす揚げ	2	おかゆメーカー	2
粉スコップ	3	円付鍋	4
油引き	3	ゴミペール	2

調理用器具設備一覽表

No. 2

[illegible]