

回 答 書

(鹿児島市立病院給食調理業務委託契約関連)

No.	該当資料名	頁	質問内容	回答
1	企画提案競技実施要領	P3 10	「企画提案書作成時の参考資料」とはどのようなものか教えていただけますか。又、現在の献立表（材料表含む全食種1日分）を頂けますでしょうか。	「企画提案書作成時の参考資料」として、当院の①院内栄養食事基準、②材料規格・品質表、③作業手順書、④厨房内の機器配置平面図、⑤献立表等を配付する予定です。 なお、上記資料（献立表含む）は6月21日（月）に発送予定の参加資格確認通知と併せて、個別に送付いたします。
2	企画提案競技実施要領	P3 11- (2)	「完全調理済み食品や冷凍食品等の使用割合は適正か」とありますが、適正とお考えの割合を教えてくださいませんか。	完全調理済み食品や冷凍食品等の使用割合について、数値で明示された基準等は特段設けておりません。 食材調達と管理の項目においては、患者様に対し、栄養管理のなされた安全で衛生的な病院給食を提供するため、各社の食材調達や、献立作成に対する考え方を総合的に判断します。
3	企画提案競技実施要領	P3 11- (2)	「地産地消への配慮はあるか」とありますが、仕入れ全体に占める地元業者からの購入金額又は割合を目安で結構ですので教えてくださいませんか。また、現在取引されている地元業者様名及び購入品目、業者毎の購入金額、指定業者の有無を教えてくださいませんか。	仕入れ全体に占める地元業者からの仕入れ割合（重量ベース、令和3年4月） 野菜：77% 果物：100% 主な品目 玉ねぎ、馬鈴薯、青菜、えのき、茄子、しめじ、法蓮草、みょうが、人参、南瓜、エリンギ、レッド玉ねぎ、キャベツ、きょうな、さつま芋、サニーレタス、サラダ菜、根切りもやし、青しそ、白菜、トマト、なめこ、にら、パセリ、まいたけ、ミニトマト、ラディッシュ、もやし、赤パプリカ、ピーマン、レタス、黄パプリカ、胡瓜、三つ葉、小松菜、小葱、深葱、生姜、大根、たけのこ水煮、オレンジ、バナナ、デコポン、いちご、メロン、レモン、りんご、キウイ、レッドグローブ 等 取引業者及び購入金額については非公表とさせていただきます。 また、当院からの指定業者はございません。
4	仕様書	P2 9	「受注者は、管理栄養士又は栄養士、調理師等の必要人数を常時確保しなければならない」とありますが、現在の構成人員を教えてくださいませんか。	令和3年5月1日現在 管理栄養士 5名 栄養士 1名 調理師 8名 調理員等 28名 合計 42名
5	仕様書	P3 12	「管理栄養士が献立を作成する」となっておりますが、勤務状況によっては栄養士が作成に関わることはよろしいのでしょうか。	より高度で専門的な栄養管理・栄養指導の観点から献立作成をすることが求められるため「管理栄養士」と指定しており、「栄養士」が作成することは認めません。

6	仕様書	P4 21	「食事オーダーミスや入力の流れについては食事オーダー者に確認する」とありますが、どれくらいの頻度で対応しているか教えていただけないでしょうか。	入院患者の病状や体調に合わせたオーダー変更が頻繁に行われており、日々十数件程度の対応を行っています。
7	仕様書	P5 27	「麻疹・風疹・水痘・流行性耳下腺炎の抗体検査、ワクチン接種を行うこと」とありますが、貴院で抗体検査及びワクチン接種をしていただくことは可能でしょうか。また、その場合の費用を教えてくださいませんか。	抗体検査及びワクチン接種については、受託者側で対応願います。
8	仕様書	P6 29- (4)	「定型の好き嫌いに対応が可能であること」とありますが、具体的に内容を教えてくださいませんか。	主食の好き嫌いや、特定食材の嫌い等の配慮すべき項目が設定されています。具体的な内容については、別紙のとおり、一例をお示しします。
9	仕様書	別紙4	給食システムに改修が必要な場合の費用が受託者負担となっておりますが、具体的に内容を教えてくださいませんか。	給食システムについては、電子カルテと連動していることから、当院のソフト（グリーン社「Kokuran 21」）を使用させていただきます。当院ソフトのカスタマイズが必要な場合、当該費用は受託者側でお願いします。食品成分表改定等のバージョンアップについては当院で行います。
10	企画提案競技実施要領	P3 11- (2)	地元業者様からの仕入れ割合について、野菜・果物の実績をいただきましたが、肉・魚について地産地消の割合を教えてくださいませんか。	仕入れ全体に占める地元業者からの仕入れ割合（重量ベース、令和3年4月） 肉：97% 魚：96%
11	仕様書	P6 29- (5)	「濃厚流動食や補助食品は、発注者の指定したものを使用すること。」とありますが、1年間の購入数量を教えてくださいませんか。	別紙2「濃厚流動食・栄養補助食品一覧」のとおり
12	企画提案競技実施要領	P5～6 14	14. プレゼンテーションの実施要領 貴院出席人数と部署、役職等をお教え頂けますでしょうか？ また、質疑応答も含めた当日の時間配分についてもお教えください。	当院の出席者、人数等は非公表とさせていただきます。 当日の時間配分は、1社あたり準備5分、説明20分、質疑応答10分、片付け5分の計40分を予定しております。 詳しい内容は、7月27日（火）に通知いたします。
13	仕様書	P1 1	1. 病院の概要 （6）調乳部門は、今後も別部門との認識で良いでしょうか？受託業務に該当しないとの認識で今後も差し支えないでしょうか。	今後も別部門かどうかについては決まっておりませんが、今回の受託業務において調乳部門の業務は含まれておりません。
14	仕様書	P2 7	7. 従事者の届出及び異動 過去に承認が下りないケースはあったか？ またその場合、どのような事案であったか？	過去、そのようなケースはございません。
15	仕様書	P2 9- (4)	9. 従事者の確保 （4）「発注者の運営に支障をきたす恐れがあると認められたとき」の想定される範疇はどの程度か？ ニュアンスで齟齬が生じる可能性もあるため、想定される範疇をお教えください。	仕様書に記載のとおり、受注者の従業員が勤務状態不良等により、仕様書に定める業務内容を履行せず、その事により結果として患者に対して安心安全な食事提供が出来ない事などが想定されます。

16	仕様書	P3 10	10. 現場責任者 経験3年以上の業務従事者の中から現場責任者として正・副を選出し、発注者に通知すること。こちらについてはあくまで努力目標と捉え、要件に該当せずとも適切な人材であれば要件の限りでなくても良いとした条件を付して頂くことは可能か？	仕様書に記載のとおりであり、努力目標でなく、必要要件となります。
17	仕様書	P3 12	12. 献立 現在は貴院の給食管理システムを使用しての運用か？（メーカーもお教えください）。 また、現時点では貴院給食管理システムを使用しての運用が最も望ましいと考えておりますが、その際受託側に何台貸与可能でしょうか？（その際の費用有無）。 尚、受託半年前より順次準備対応必須と捉えておりますが、メーカーへのレンタル打診等は可能か？	当院の給食管理システム（グリーン社「Kokuran 21」）を使用しており、受託後も当システムを使用して運用していただきます。 給食管理システムの導入された端末が2台あり、当院栄養士と共用しております。特段費用負担はありません。 当院の許可を得た上で、メーカーへのレンタルの打診は可能です。ただし、その際の費用は受託者負担となります。
18	仕様書	P3 16	16. 材料の選定・・・ 全ての食材仕入れ規格に対して指示があるのか？ 規格指定が細部に渡ることで、食材料費を含めた委託料高騰に直結致します。安全性等を考慮し遵守する事項については遵守して参りますが、実用性も考慮しながら、柔軟に見直し箇所の協議を行って頂く事は可能でしょうか？	規格表にない食品を使用する場合は委託者に許可を得ることとしております。 実用性が何を指しているか判断いたしかねますが、契約締結後に、当事者が予見できず、かつ当事者の責に帰さない事由により、当該契約の基礎となっていた客観的事情に変更が生じ、契約履行が著しく困難な状況と認められる場合には、協議に応じることがあります。
19	仕様書	P3 16	16. 材料の選定・・・ 前項に付随し、当社においてはグループ内の食材流通会社を通じての食材調達を基本方針としております（衛生面、安定供給の担保などの観点より）。食材料費に係るコスト、納入業者における衛生状況の把握等を考慮し、前述自社物流会社からの一括仕入れを念頭に、現在の納入業者における取引継続については衛生面等を考慮した上で最終的な選定判断については受託側に一任頂くといった認識でよろしいでしょうか？	鹿児島市立病院が地域に根差した公立病院であることから、材料の選定においても地産地消の観点を重要視しており、業者選定における重要な評価ポイントとしております。
20	仕様書	P3 16	16. 材料の選定・・・ 尚、現在の取引業者一覧ならびに商品台帳を開示頂くことは可能でしょうか？ また、今後も取引継続を前提とする業者がございましたら、お教え頂けますでしょうか。	回答No.3のとおり。
21	仕様書	P4 18	18. 配膳及び下膳 記載の配膳（時間）以外の特殊な配膳等がありましたらお教えください。通常の食事時間以外の食事を必要とする方に対するケースなど。 その他、配膳対応に掛かる現状の時間、人数などについても併せてお教え頂けますでしょうか？	10時、15時に潰瘍分食、小児科病棟用おやつ等の配膳等があります。 配膳対応に係る時間・・・朝食・昼食：各1時間程度、夕食：30分程度 配膳対応に係る人員・・・3人程度

22	仕様書	P4 21	2 1. 食数及び食札 電子カルテでの食事オーダー情報の点検・確認作業を行うとの記載につきまして、現在弊社で受託しております病院様では個人情報観点より受託側での対応NGとする事例が多くございます。そのような観点から病院様での対応をご相談する余地はありますでしょうか？一方で受託側対応既定路線が故、受託側対応時における留意事項等がありましたらお教えてください。	仕様書の通り、受注者側の対応とします。																														
23	仕様書	P5 23- (5)	2 3. 各帳票類の整備 (5) 食材料購入納品書及び・・・ ペーパーレスの観点より当社ではデータ管理へと移行しております。データベースでの保管で問題ないか？または紙ベースでの保管が必須か？	データベースでの保管で問題ございません。 ただし、発注者の要求に応じ、即座に確認ができるような管理方法としてください。																														
24	仕様書	P5 27	2 7. 抗体検査及びワクチン接種 病棟に立ち入る従事者に対し、院内感染防止の観点からの記述について、この場合の対象となり得る従事者をお教えてください。 配膳車の運搬担当者は該当しないのかなど。	患者と直接接する可能性のある従事者が対象になります。配膳車の運搬担当者は、患者と接することがないため、対象にならないと考えております。																														
25	仕様書	P6 29- (8)	2 9. その他 (8) 従業員は日本語で会話ができること 当社では鹿児島県内受託先においても多く特定技能実習生ならびに留学生の雇用実績を有しております。日本語取得レベルの記載はないため、業務に支障をきたさない前提において雇用可能か？また、その際の国籍は問わないか？	お見込みのとおり。 国籍は問いません。																														
26	仕様書	別紙 1	別紙 1 令和2年度患者給食 食種別食数 前年度平均として、一般食約200食/回、特食約180食となっておりますが、コロナ禍による増減も含めて、コロナ前の食数からの変動はあるのか？	令和元年度患者給食食種別平均食数をお示しします。 一般食 215食/回 特食 164食/回																														
27	仕様書	別紙 2	別紙 2 給食調理業務の分担区分 栄養管理⑦ 食事箋・食数の管理については、法令上病院側での実施となりますので、再度協議の余地はございますでしょうか？	仕様書の記載に誤りがございました。 別紙 2 <table border="1"> <tr> <td>(正)</td> <td>業務区分</td> <td>業務内容</td> <td>委託者</td> <td>受託者</td> </tr> <tr> <td></td> <td>栄養管理</td> <td>⑦食事箋・食数の管理</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>⑧食事箋・食数の確認</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>(誤)</td> <td>業務区分</td> <td>業務内容</td> <td>委託者</td> <td>受託者</td> </tr> <tr> <td></td> <td>栄養管理</td> <td>⑦食事箋・食数の管理</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>⑧食事箋・食数の確認</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	(正)	業務区分	業務内容	委託者	受託者		栄養管理	⑦食事箋・食数の管理	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			⑧食事箋・食数の確認	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	(誤)	業務区分	業務内容	委託者	受託者		栄養管理	⑦食事箋・食数の管理	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			⑧食事箋・食数の確認	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(正)	業務区分	業務内容	委託者	受託者																														
	栄養管理	⑦食事箋・食数の管理	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
		⑧食事箋・食数の確認	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																														
(誤)	業務区分	業務内容	委託者	受託者																														
	栄養管理	⑦食事箋・食数の管理	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																														
		⑧食事箋・食数の確認	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
28	仕様書	別紙 4	別紙 4 経費負担区分 地元食材業者からの納入を前提とする場合、年間を通じて価格変動等も予想されることから、食材料費を単価設定ではなく、実費精算とする運用での提案をご相談させて頂くことは可能でしょうか？	現在の受託業者との契約における食材料費については、1食あたりの単価契約にて実施しており、今回の契約においても現行契約と同様、単価契約を前提としております。																														
29	仕様書	別紙 4	別紙 4 経費負担区分 「従業員駐車場経費」厨房職員駐車場は敷地内を使用することは可能でしょうか？また可能であるとした場合の上限数ならびに1台当たりの月間使用料についてもお教えてください。	敷地内駐車場は、台数に限りがあるため、原則患者専用となっております。 公共交通機関のない時間帯に勤務を行う早出勤者向けの時間外駐車場の利用については、別途協議いたします。 なお、自動二輪・自転車の駐輪スペースは常時使用可能です。																														

30	仕様書	別紙4	別紙4 経費負担区分 「調理用消耗品費」別途、マスク、手袋、靴等における記載があります。これに該当するのは一般的には洗剤、スポンジなどが想定されますが、一般的な消耗品費以外で該当するものはありますでしょうか？	特段想定しているものはありませんが、経費負担において判断に迷うものがあれば別途協議いたします。
31	仕様書	別紙4	別紙4 経費負担区分 増粘剤の経費負担区分についてお教えください。また受託負担とした場合、病棟で使用する分も受託側負担となるのか？	食事オーダーに伴う増粘剤は、食材料費に含まれ、受託者負担となります。
32	食材料規格表	⑦	食材品質 ・冷凍野菜における容認される使用頻度について？	回答No.2のとおり。
33			【当社衛生マニュアルについて】 以下、当社衛生ルールでの運用は問題ないでしょうか？ ①嘔吐、下痢を始めとした体調不良発生時（受託、委託側双方）において、85℃～90℃での食材加熱。生食野菜・果物の使用禁 ②夏季禁止食品（6月～9月） マヨネーズ和えのサラダ（タルタルソース含む）、手作り和え、手作りのひき肉を固めた食品（ハンバーグ等） ③年間禁止食品、魚介の生食、手作りの漬物、生鮮の貝類を使用した食品、手作りマヨネーズ	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて適正に衛生管理された献立を提供することを基準としており、必要以上の制限をすることは、患者満足度の高い食事提供の観点より望ましくないと考えております。
34			①現在、患者様による体調不良発生時、隔離対応は行っているか？ ②患者様体調不良発生時等の際、ディスポ食器の使用ならびに購入依頼は可能でしょうか？	体調不良発生時とはどのような事態を想定しているか判断いたしかねますが、感染の恐れがある患者については、病棟からのオーダーに基づき、ディスポ食器を使用しており、費用は委託者が負担しております。
35			・特別メニュー等の提供は行っていますでしょうか。 ・選択食等の実施は行っていますでしょうか。行っている場合の頻度・対象料理(主菜・副菜等)オーダー方法をお教えいただけますでしょうか。	特別メニューが具体的にどのようなものを指すか判断いたしかねますが、例えば出産祝メニューのようなものを想定しているのであれば、そのような献立提供は行っておりません。 選択食の実施も行っておりません。
36			予備食は食数に含むと記載がありますが、廃棄分に関しては全て受託者負担でしょうか？その場合ロス分が通常食材費を圧迫する点を危惧します。	予備食については、常菜食、軟菜食を各2食、五分菜食、三分菜食、重流食を各1食の計7食を毎食準備いただいております、委託者で負担しております。
37			朝食、昼食、おやつ、夕食等における現在の契約食材料費単価を可能であれば開示頂きたい。	No.69のとおり
38			現業者の人員配置・人員構成を教えてくださいませんか。(調理師(正社員)/栄養士(正社員)/調理師(契約社員)/栄養士(契約社員)/パート) また、可能でしたら直近のシフト表(個人名削除)を開示頂く事は可能でしょうか？	人員配置についてはNo.4のとおり。 人員構成及びシフト表については現契約者様の所有する情報のため、非公表とさせていただきます。
39			配膳時におけるエレベーターのサイズ、台数をお教えください。1回の運搬で配膳車何台運べるのかなど。	配膳・下膳専用エレベーターが1台あります。 サイズは幅2.0m×奥行2.5m×高さ2.3m、1回で配膳車2台の運搬が可能です。

40			本提案に際しコロナ禍を鑑み厨房視察は対応不可とのことから、可能でしたら現在の工程表を開示頂くことは可能でしょうか？また、併せて可能でしたら貴院管理栄養士様へ実態をヒアリングさせて頂く場を設けて頂くことは可能でしょうか？	工程表については、現契約者様の所有する情報のため、非公表とします。公平な業者選定に影響を及ぼす恐れがあるため、個別の対応はいたしかねます。
41			現受託会社に対する評価ならびに現在の課題、そして今後受託業者に求めるニーズ、期待等々を忌憚のない範疇でお教え頂けますでしょうか？	現受託会社に対する評価等については、契約履行期間中であることから差し控えさせていただきます。当院は、安心安全な患者満足度の高い食事の提供を目標に給食管理を行っており、受託業者様と相互に協力関係を築きながら、よりよい食事提供に取り組んでいきたいと考えております。
42	仕様書	P3 12	発注者が指定する給食管理システム名を教えてください。また、準備期間及び運営開始から委託側が自由に使用できる台数は何台ですか。献立サイクルは何日間ですか。	システム名称、台数等はNo. 17のとおり。献立サイクルは特段指定しておりませんが、現状28日間で運用しております。
43	仕様書	P4 17	定期的にという表現がありますが、期間をお示しください。(月に1度や4半期に1度など。)	試薬等を用いた検査、食器等の数量確認ともに4半期に1度を目安に実施していただきます。
44	仕様書	P4 18	配膳は病棟配膳と考えてよろしいでしょうか。定める場所を明確に示してください。また、発注者の指示に従い病室まで運搬する可能性はございますか。通常時間外の配膳について発注者の指示に従うとありますが、現在はどのような指示・頻度で時間外配膳が行われておりますでしょうか事例をすべてご提示ください。	看護部との協議の上、各病棟の所定の位置に配膳します。病室まで運搬することはありません。通常時間外の配膳についてはNo. 21にも記載がありますが、システム上のオーダーに基づき対応し、ほぼ毎日行われております。
45	仕様書	P4 19	受注者（従業員が）カンファレンス室を使用する場合がありますでしょうか？	受託業者従業員の食事や会議等で使用する場合があります。
46	仕様書	P4 21	オーダーミスやアレルギー指示入力ミスなど現在どれくらいの頻度で発生しているのか。また、食事変更に伴う指示エネルギー調整は受注者側がおこなうのか。貴院栄養士より指示いただけないのか。こちらも現在どれくらいの頻度で発生しているのかをお示しください。昨年度の年間件数/月平均をご提示ください。	オーダーミスや指示入力ミスの頻度についてはNo. 6のとおり。当院栄養士作成のマニュアル指示に従い、日々の食事変更に伴う指示エネルギー調整入力は、基本的に受注者側で行います。頻度については、件数の統計をとっていないため、回答いたしかねます。
47	仕様書	P5 26	必要に応じては、行政の指示に依るもので、必ずしも月1回の定期検査を受ける必要はないとの判断でよろしいでしょうか。	ノロウイルスの検便検査については、大量調理施設衛生管理マニュアルの規定に基づいた実施となりますが、10月～3月の間は月に1回以上の実施をしていただきたいと思いますと考えております。
48	仕様書	P5 27	接種記録や抗体検査記録は証明書の提出が必要でしょうか。ワクチンの未接種者は貴院の規定で従事させてはならないという判断でよろしいでしょうか。	お見込みのとおり。
49	仕様書	P6 29- (4)	食札にすべて記載可能でしょうか。もしくは記載できないものに対処が必要でしょうか。また、現在どのような好き嫌い対応があるのかご提示ください。	全て記載可能です。対応すべき好き嫌いの項目はNo. 8のとおり。

50	仕様書	P6 29- (7)	現在の予備食の食種と食数をお示しください。	No. 36のとおり。
51	仕様書	P6 29- (10)	引継期間に関して、どの程度の期間を想定していますか（実質期間） （栄養管理PCへの食品登録や栄養事務、現場の引き継ぎ等）	契約締結時期によりますが、早くして令和3年10月頃から段階的に準備開始が可能と考えております。引継ぎについては、現契約者の業務履行に支障のない形で別途スケジュールを組むことを想定しております。
52	院内栄養食事基準	⑨	個別対応のコメント一覧をご提示ください。	別紙3のとおり
53	院内栄養食事基準	⑨	嗜好による個人対応はすべて対応ですか。	オーダーにある好き嫌いは対応させていただきます。
54	院内栄養食事基準	⑨	注意事項に関して、内容が栄養基準のことでしょうか。システム処理方法の抜粋でしょうか。	システム処理方法の抜粋です。
55	院内栄養食事基準	⑨	食形態での「とろみあんかけ」は追加オプションでしょうか。それとも刻み食等はすべてとろみあんかけでしょうか。	えんげ食以外は食事オーダーに従っていただきます。 えんげ食については「嚥下調整食学会分類2013」等のガイドラインに準じて対応していただきます。
56	材料規格	⑦	完全調理済食品は材料規定に沿ってなくてもよろしいでしょうか。	規格表にない食品を使用する場合は委託者に許可を得ることとしています。
57	献立	⑪	バナナシェイク・カスターミルクなどは既製品での代用は可能でしょうか	当院で調理したものを提供することを基本とします。
58	仕様書	P5 24	貸与される機器の専用消耗品はございますか。 (スチコン専用洗剤等)	以下が専用消耗品となります。 ・サニタリーシンク専用 手指洗剤 ・サニタリーシンク専用 手指消毒剤 ・スチームコンベクション用 専用洗剤 ・食器洗浄機用洗剤
59	材料規格	⑦	カット野菜・カットフルーツの使用は可能でしょうか。	生食で提供するカットフルーツの使用については、不可としております。
60	仕様書	P5 25	発注者の講習会の頻度をご提示ください。	医療安全に関する研修会および感染対策に関する研修会（計4回/年）は委託業者の従業員も含めた全職員が参加必須となっております（DVDによる補講含む）。
61	仕様書	P2 9- (3)	衛生等の教育に関して、毎回対面での実施が必要でしょうか。書面等での教育・テストの実施でもよろしいでしょうか。	知識に関する分野は書面等での実施も可としますが、技能に関する分野や衛生面に関する重要事項の伝達等については、対面で実施することが望ましいと考えます。
62	仕様書	P6 29- (3)	アレルギーの経口負荷試験の対応は具体的にどのような対応でしょうか。	経口負荷試験は、食事とは別に、医師の指示に従い、指示された食材を調理・計量し準備します。具体的な対応としては主に以下のとおりです。 ・卵アレルギー：固ゆで卵の提供 ・小麦アレルギー：うどんの提供 ・乳アレルギー：パック牛乳の提供（調理なし） ・大豆アレルギー：豆腐の提供
63	仕様書	P6 29- (9)	病院経営に関わる行事等の対応に関して具体的にどのような対応でしょうか。	災害訓練（非常食の配膳、エレベーター停止時の食事配膳と下膳等）、防災訓練、栄養管理部運営委員会（年2～3回）への出席等
64			病院敷地内での駐車場の貸与は可能でしょうか。 貸与可である場合、無料・有料であれば金額等をご提示ください。	No. 29のとおり。

65		配膳・下膳の際の必要最低人員数をご提示ください。 また、専用エレベーターの有無をご提示ください。	下膳の際の必要最低人員数：2人 専用エレベーターが1台ございます。
66		食事形態の一覧表をご提示ください。	別紙3（コメント一覧）をご覧ください。
67		現在の作業シフト表及び作業工程表をご提示ください。	作業シフト表及び作業工程表については、 現契約者様の所有する情報のため、非公表 といたします。
68		現在のタイムスケジュール・作業ごとの人員配置をご提示ください。	タイムスケジュール、作業ごとの人員配置 については、現契約者様の所有する情報の ため、非公表といたします。
69		現契約金額 月額管理費/食材料費朝食夕などの金額を ご提示ください。また、そのほかで別途請 求等発生している項目があれば単価、数 量、回数等ご提示ください。	現契約金額については以下のとおり 管理費 13,780,000円/月 食材料費 朝食 210円/食 昼食 330円/食 夕食 330円/食 おやつ 50円/食 別途請求はございません。

食事オーダー コメント一覧

R3.6

別紙

好き嫌い(主食)	嫌い
パン嫌い	卵嫌
めん嫌い	豆腐嫌
そば嫌い	レバー嫌
うどん嫌い	牛肉嫌
丼・カレー嫌い	豚肉嫌
赤飯嫌い	鶏肉嫌
昼 うどん(そばアレ以外)	肉嫌
昼 そうめん(そばアレ以外)	アジ嫌
夕 うどん(そばアレ以外)	サバ嫌
夕 そうめん(そばアレ以外)	さんま嫌
毎朝パン	きびなご嫌
毎食パン	魚嫌
昼 パン	生魚嫌
夕 パン	イカ嫌
	エビ嫌
	カニ嫌
	あさり嫌
	ほたて嫌
	納豆嫌
	ピーマン嫌い
	果物→冷菓
	果物→コンポート
	果物→冷菓
	香味野菜(セロリ・ミツハ・ミョウガ)嫌
	にんにく・しょうが嫌
	チーズ・バター牛乳料理嫌
	ジャム→マーガリン
	マーガリン→ジャム

濃厚流動食・栄養補助食品一覧

2020.4～2021.3までの納品実績

	商品名	規格	納品数量
1	ブイクレスゼリーカットタイプ	74g×30個	91 箱
2	メイバランスMiniアイス	80ml	1122 個
3	アイソカルゼリー くりん	66g×24個	62 箱
4	エプリッチ サラ	125ml×24本	40 箱
5	メディミルプチロイシンプラス	100ml×15本	60 箱
6	ガリガリ君ソーダ	60ml	375 個
7	ブイクレスビオ	125ml×30本	231 箱
8	プロッカZnゼリー	70ml×30個	186 箱
9	ブイクレス CP10	125ml×30本	81 箱
10	アイソニックゼリー	150g×30本	324 箱
11	ブイクレス CP10ゼリー	80g×30個	36 箱
12	ハイカロドリンク(アップル・オレンジ)	125g×18本	79 箱
13	テルミールアップリードMini	50ml×24個	23 箱
14	テルミールミニSoup	125ml×24本	76 箱
15	テルミールミニ	125ml×24本	175 箱
16	ペプチーノ	200ml×24本	15 箱
17	テルミール 専科 レナウエル3	125ml×12本	324 箱
18	GFO	15g×21包	85 箱
19	テゾン	125ml×24本	25 箱
20	REF-P1	90g×18袋	185 箱
21	クッキングサプリサンファイバー	1kg	17 袋
22	オーエスワン	500ml×24本	55 箱
23	オーエスワンゼリー	200g×6袋	67 箱
24	アバンド	24g×30袋	17 箱
25	Gファイン	5.6g×30包	95 箱
26	ペプタメンAF	200ml×20本	413 箱
27	ジューシオミニ	125ml×12本	100 箱
28	グルタミンF	26.5g×30包	4 箱
29	ハイネイーゲル	375ml×16袋	62 箱
30	ハイネイーゲル	500ml×12袋	37 箱
31	アイソカルゼリーHC	66g×24個	148 箱
32	ハイカロッチ佃煮風味	8.25g×30包	101 P
33	マーメッドプラス	400ml×18袋	21 箱
34	ニューマクトンプチゼリー	25g×30個	58 箱
35	CZ-Hi 200ml×30	200ml×30本	47 箱
36	CZ-Hi 300ml×20	300ml×20袋	113 箱
37	CZ-Hi 400ml×16	400ml×16袋	150 箱
38	CZ-Hi 1.5 200ml×20	200ml×20袋	166 箱
39	CZ-Hi 1.5 267ml×16	267ml×16袋	36 箱
40	MA-R 2.0	200ml×20袋	85 箱
41	DIMS	200ml×30P	11 箱
42	DIMS	300ml×20袋	33 箱
43	DIMS	400ml×16袋	73 箱
44	グルセルナREX	400ml×18袋	6 箱
45	カロリーメイト(缶)	200ml×30缶	12 箱
46	カロリーメイトゼリー	215g×6袋×4箱	149 箱
47	ブイクレスハイプチゼリー	23g×24個	58 袋
48	ペプタメンスタンダード	200ml×20本	74 箱
49	ゲル剤(スベラカーゼライト)	1kg	11 袋
50	とろみ剤(つるりんこpowerful)	2g×50本	165 箱
51	とろみ剤(つるりんこpowerful)	1.5kg	28 袋

食事オーダー コメント一覧

※食種により選択できないコメントがあります

※アレルギーコメントは食事オーダーに入力せず、患者プロフィールに入力してから食事オーダーを再発行してください

重症アレルギー・宗教	アレルギー(肉・魚・卵・大豆)		アレルギー(野菜・果物・穀類・芋・種実等)		
重症卵アレルギー	卵アレルギー	馬肉アレルギー	オレンジアレルギー	ブロッコリーアレルギー	といもがらアレルギー
重症牛乳アレルギー	大豆アレルギー	牡蠣アレルギー	キウイアレルギー	アボカドアレルギー	ほうれん草アレルギー
重症小麦アレルギー	納豆禁止	乳糖不耐症 (牛乳で下痢・加工品は可)	ももアレルギー	しめじアレルギー	ひじきアレルギー
重症大豆アレルギー	乳製品アレルギー		りんごアレルギー	えのき茸アレルギー	菜の花アレルギー
重症肉アレルギー	あわびアレルギー	鯛アレルギー	バナナアレルギー	ナスアレルギー	オクラアレルギー
重症魚アレルギー	いかアレルギー	まぐろアレルギー	パイナップルアレルギー	うどアレルギー	柿アレルギー
イスラム教(肉・酒禁)	いくらアレルギー	しいらアレルギー	メロンアレルギー	梅アレルギー	梨アレルギー
ユード(海藻禁)	えびアレルギー	赤魚アレルギー	いちじくアレルギー	もち・もち米アレルギー	小松菜アレルギー
その他(栄養係へ連絡)	かにアレルギー	かれいアレルギー	パパイヤアレルギー	よもぎアレルギー	しそアレルギー
その他アレルギーあり	さけアレルギー	穴子アレルギー	マンゴーアレルギー	舞茸アレルギー	ミントアレルギー
菜食主義(ラケオホベジタリアン)	さばアレルギー	うなぎアレルギー	グレープフルーツ禁止	モロヘイヤアレルギー	わらびアレルギー
菜食主義(ヴィーガン)	たこアレルギー	ししゃもアレルギー	栗アレルギー	みょうがアレルギー	みがしきアレルギー
	あさりアレルギー	かずのこアレルギー	落花生(ピーナッツ)アレルギー	マッシュルームアレルギー	レタスアレルギー
	ほたてアレルギー	うにアレルギー	くるみアレルギー	なめこアレルギー	えんどう豆アレルギー
	貝アレルギー	ひらめアレルギー	アーモンドアレルギー	エリンギアレルギー	玉ねぎアレルギー
	たらアレルギー	かんぱちアレルギー	山芋アレルギー	きくらげアレルギー	南瓜アレルギー
	あじアレルギー	たらこアレルギー	里芋アレルギー	れんこんアレルギー	もずくアレルギー
	ぶりアレルギー	かじきアレルギー	じゃが芋アレルギー	カリフラワーアレルギー	めかぶアレルギー
	かつおアレルギー	生卵アレルギー	たけのこアレルギー	とうもろこしアレルギー	ねぎアレルギー
	さんまアレルギー	生魚アレルギー	トマトアレルギー	セロリアレルギー	くわいアレルギー
	さわらアレルギー	くらげアレルギー	松茸アレルギー	オリーブ・オリーブ油アレルギー	ゴーヤアレルギー
	いわしアレルギー		椎茸アレルギー	カシューナッツアレルギー	さつま芋アレルギー
	きびなごアレルギー		小麦アレルギー	マカダミアナッツアレルギー	果物アレルギー
検査用	牛肉アレルギー		白米アレルギー	にんにくアレルギー	莓アレルギー
バナナ禁(検査用)	豚肉アレルギー		そばアレルギー	はやとুরアレルギー	あんずアレルギー
柑橘禁(検査用)	鶏肉アレルギー		チョコ・ココアアレルギー	ブルーベリーアレルギー	もやしアレルギー
カフェイン禁(検査用)	ゼラチンアレルギー		ごまアレルギー	小豆アレルギー	生姜アレルギー
チーズ禁(検査用)	魚アレルギー(だしは可)		銀杏アレルギー	コーヒアレルギー	アスパラガスアレルギー

食事オーダー コメント一覧

※食種により選択できないコメントがあります

※アレルギーコメントは食事オーダーに入力せず、患者プロフィールに入力してから食事オーダーを再発行してください

アレルギー(野菜・果物・穀類・芋・種実等)	嫌い・禁止事項		形態・食器・配膳方法	病態別指示(栄養士のみ)
さくらんぼアレルギー	卵嫌	チーズ・バター牛乳料理嫌	形成心カテ食	フルーツ1/2
ごぼうアレルギー	豆腐嫌	ジャム→マーガリン	皮付果物禁止	卵・油禁
春菊アレルギー	レバー嫌	マーガリン→ジャム	おにぎり	マヨネーズ・ドレッシング禁
パプリカアレルギー	牛肉嫌		魚は骨とり	野菜フルーツ1/2
大根アレルギー	豚肉嫌		一口大カット	生果物1/2(メロンバナナキウイ禁)
びわアレルギー	鶏肉嫌		果物のみスライス	牛乳・メロン禁
いんげんアレルギー	肉嫌		5mm刻み(魚ほぐす)	レバー・チキンスープ禁
キャベツアレルギー	アジ嫌		肉のみスライス	ジュース→ハイカロへ
	サバ嫌		魚はほぐす	ピーマン嫌い
好き嫌い(主食)	さんま嫌		とろみ	香味野菜(セロリ・ミツバ・ミョウガ)嫌
パン嫌い	きびなご嫌		あんかけ	香辛料(わさび辛子唐)減
めん嫌い	魚嫌		主食・副食ミキサー	にんにく・しょうが嫌
そば嫌い	生魚嫌		副食ミキサー	朝のフルーツ+飲み物→10時分食
うどん嫌い	イカ嫌		主食ミキサー	朝のフルーツ→10時分食
丼・カレー嫌い	エビ嫌		低菌(小児)	朝の飲み物→10時分食
赤飯嫌い	カニ嫌		低菌(一般)	朝の補助食品→10時分食
昼 うどん(そばアレ以外)	あさり嫌		幼児食器	朝の飲み物+補食→10時分食
昼 そうめん(そばアレ以外)	ほたて嫌		ハーフ食器	昼の飲み物→15時分食
夕 うどん(そばアレ以外)	納豆嫌		自助食器	昼の補助食品→15時分食
夕 そうめん(そばアレ以外)	果物→コンポート		ノロ・ロタウィルス感染	昼の飲み物+補食→15時分食
毎朝パン	果物→冷菓		小児科腸炎食(揚物・柑橘禁)	夕の飲み物→22時分食
毎食パン	果物→無し		常温配膳	夕の補助食品→22時分食
昼 パン	酸味禁		全て冷配膳	夕の飲み物+補食→22時分食
夕 パン	柑橘禁	嚥下訓練(配膳方法その他)	麺は冷配膳	5分食
パン不可	海藻禁	とろみ剤付	麺は温配膳	6分食
	もち禁	主食なし(副食のみ)	ディスプレイザブル食器	小児おやつ付
	パン禁止	主食のみ(副食なし)		きゅうリアレルギー
	カフェイン禁	粥→ミキサーゼリー		ピーマンアレルギー

食事オーダー コメント一覧

※食種により選択できないコメントがあります

※アレルギーコメントは食事オーダーに入力せず、患者プロフィールに入力してから食事オーダーを再発行してください

病態別指示(栄養士のみ)		病態別指示・塩分制限	
すいかアレルギー	昼のヤクルト→15時分食	ワファリン(納豆禁)	冷菓はプリン
ぶどうアレルギー	昼の野菜ジュース→15時分食	カリウム制限	冷菓はフルーツゼリー
人参アレルギー	昼の鉄のむヨーグルト+補食→15時分食	心カテ食	固ゆで卵→半熟
夕食17時	昼の鉄固形ヨーグルト+補食→15時分食	カテ前ハーフ食	半熟卵→固ゆで
朝のフルーツ+飲むヨーグルト→10時分食	昼の牛乳+補食→15時分食	朝食7時半配膳(月水金のみ)	チーズ禁止
朝のフルーツ+鉄固形ヨーグルト→10時分食	昼の幼児牛乳+補食→15時分食	朝食7時半配膳	1100kcal
朝のフルーツ+牛乳→10時分食	昼の飲むヨーグルト+補食→15時分食	昼食11時15分	1200kcal
朝のフルーツ+幼児牛乳→10時分食	昼の固形ヨーグルト+補食→15時分食	マクドナルド付	1300kcal
朝のフルーツ+飲むヨーグルト→10時分食	昼のヤクルト+補食→15時分食	コーンスターチ付	1400kcal
朝のフルーツ+固形ヨーグルト→10時分食	昼の野菜ジュース+補食→15時分食	糖尿病あり	1500kcal
朝のフルーツ+ヤクルト→10時分食	昼のチーズ→15時分食	主食 小盛へ	1600kcal
朝のフルーツ+野菜ジュース→10時分食	夕の鉄のむヨーグルト→22時分食	食塩制限6g/日未満	1700kcal
朝の鉄のむヨーグルト→10時分食	夕の鉄固形ヨーグルト→22時分食	食塩制限5g/日未満	1800kcal
朝の鉄固形ヨーグルト→10時分食	夕の牛乳→22時分食	食塩制限3g/日未満	1900kcal
朝の牛乳→10時分食	夕の幼児牛乳→22時分食	食塩制限2g/日未満	2000kcal
朝の幼児牛乳→10時分食	夕の飲むヨーグルト→22時分食	倍量	2100kcal
朝の飲むヨーグルト→10時分食	夕の固形ヨーグルト→22時分食	テルミールはバナナ味	2200kcal
朝の固形ヨーグルト→10時分食	夕のヤクルト→22時分食	テルミールはコーヒー味	P30g
朝のヤクルト→10時分食	夕の野菜ジュース→22時分食	テルミールは麦茶味	P35g
朝の野菜ジュース→10時分食	夕の鉄のむヨーグルト+補食→22時分食	テルミールはコーンスープ味	P40g
朝の補食→10時分食	夕の鉄固形ヨーグルト+補食→22時分食	ジュシオはフルーツミックス味	P45g
朝のチーズ→10時分食	夕の牛乳+補食→22時分食	ジュシオ・バイクレス・プロッカはピーチ	P50g
昼の鉄のむヨーグルト→15時分食	夕の幼児牛乳+補食→22時分食	ジュシオ・ハイカロはオレンジ	P55g
昼の鉄固形ヨーグルト→15時分食	夕の飲むヨーグルト+補食→22時分食	バイクレス・バイクレスゼリーはキャロット	P60g
昼の牛乳→15時分食	夕の固形ヨーグルト+補食→22時分食	バイクレスゼリー・ハイカロはりんご	
昼の幼児牛乳→15時分食	夕のヤクルト+補食→22時分食		
昼の飲むヨーグルト→15時分食	夕の野菜ジュース+補食→22時分食		
昼の固形ヨーグルト→15時分食			

食事オーダー コメント一覧

※食種により選択できないコメントがあります

※アレルギーコメントは食事オーダーに入力せず、患者プロフィールに入力してから食事オーダーを再発行してください

付加(塩分・一般食品)朝	付加(塩分・一般食品)昼	付加(塩分・一般食品)夕	付加(塩分・一般食品)毎食
朝 冷菓	昼 果物	夕 冷菓	毎 汁付(食塩1g)
朝 焼き海苔	昼 冷菓	夕 焼き海苔	毎 塩付(0.5g×3)
朝 塩0.5g	昼 焼き海苔	夕 塩0.5g	毎 塩付(1.0g×3)
朝 塩1.0g	昼 アイソニックゼリー	夕 塩1.0g	毎 塩付(1.5g×3)
朝 塩1.5g	昼 塩0.5g	夕 塩1.5g	毎 塩付(2.0g×3)
朝 塩2.0g	昼 塩1.0g	夕 塩2.0g	毎 サンファイバー付
朝 梅びしお(0.6g)	昼 塩1.5g	夕 梅びしお(0.6g)	
朝 梅干(0.8g)	昼 塩2.0g	夕 梅干(0.8g)	
朝 のり佃煮(0.3g)	昼 梅びしお(0.6g)	夕 のり佃煮(0.3g)	
朝 鯛みそ(0.3g)	昼 梅干(0.8g)	夕 鯛みそ(0.3g)	
朝 味付海苔(0.1g)	昼 のり佃煮(0.3g)	夕 味付海苔(0.1g)	
朝 ふりかけ(0.3g)	昼 鯛みそ(0.3g)	夕 ふりかけ(0.3g)	
朝 鉄ふりかけ(0.3g)	昼 味付海苔(0.1g)	夕 鉄ふりかけ(0.3g)	
朝 お茶漬け海苔(2.2g)	昼 ふりかけ(0.3g)	夕 お茶漬け海苔(2.2g)	
朝 Pしょうゆ(0.4g)	昼 鉄ふりかけ(0.3g)	夕 Pしょうゆ(0.4g)	
朝 果物	昼 お茶漬け海苔(2.2g)	夕 果物	
朝 ハイカロ佃煮(50kcal・0.35g)	昼 Pしょうゆ(0.4g)	夕 ハイカロ佃煮(50kcal・0.35g)	
朝 アイソニックゼリー	昼 ハイカロ佃煮(50kcal・0.35g)	夕 アイソニックゼリー	
朝 アイソニックゼリー2本	昼 アイソニックゼリー2本	夕 アイソニックゼリー2本	