

業務内容についての確認書

1. 業務分担（詳細）

① 食事内容の決定・変更

- ・委託者は予め定められた食事締切時間までに食事内容の決定・変更を行い、食事伝票を作成する。
- ・委託者は食事伝票に基づき、ユニット・フロア・デイ毎（以下「各フロア」という。）の食事指示一覧表を作成し、受託者へ指示を出す。なお、委託者の担当が不在する場合、委託者の指示の下、受託者が代わって行う。

② 調理

- ・主食の炊飯は各フロアで委託者が行う。但し、入所者用の米飯及び全粥ミキサーの炊飯は受託者が厨房で行う。
- ・汁物・副食・間食の調理は、厨房で受託者が行う。

③ 盛付

- ・主食（米飯、二炊、粥）の盛付は、委託者が各フロアで行う。
- ・汁物は、委託者が各フロアで汁を注ぐ。
- ・副食・間食は、受託者が厨房で盛付を行う。
- ・ミキサー食は、受託者が厨房で盛付を行う。
- ・朝食の牛乳は、委託者が各フロアで注ぐ。

④ 配膳

- ・配膳車は、委託者の指定する適温カートを使用し、厨房出入口で受託者から委託者に引渡す。
- ・各フロアの食事指示一覧表は、委託者が作成・出力し、受託者が各配膳車へセットする。
- ・はし・スプーン等は、委託者が各フロアでセットする。
- ・給茶・配茶は、委託者が各フロアで行う。
- ・お茶ゼリーは、受託者が一日分作成し、委託者へ引渡す。

⑤ 下膳

- ・下膳用台車を使用し、厨房出入口で委託者から受託者へ引渡す。
- ・残飯は、委託者が各フロアで専用バケツにまとめた後、受託者が計量・廃棄する。

⑥ 主要食器（飯碗、汁椀、主菜皿、小鉢、通所用湯呑・はし等）は、受託者が厨房で洗淨・消毒を行う。

- ・一部食器（入所用湯呑・はし・トレイ等）は委託者が各フロアで洗淨・消毒を行う。

2. 運営内容

① 基本献立

- ・基本献立は、受託者の高齢者向け献立とする（3 1 日 4 シーズン献立）。
- ・基本品数は、次の通りとする。
 - ・朝食 5 品（ご飯、汁、副菜、漬物類、牛乳）
 - ・昼食 6 品（ご飯、汁、主菜、副菜、副菜、果物）

- ・おやつ 1品
- ・夕食 4品（ご飯、汁、主菜、副菜）
- ・献立の変更は、次の献立変更基準に則り、毎月1回のミーティング時にて変更内容を協議する。
 - ・複数名の委託者の利用者からの意見・要望。
 - ・意見・要望に対するヒアリング・聞き取り調査結果。
 - ・対象献立の残食量。

② 治療食

- ・治療食の食種・対応方法は、次の通りとする。
 - ・エネルギーコントロール食（各フロアで主食量を調整）
 - ・塩分制限食（各フロアで汁量、漬物、ふりかけの有無等を調整）
- ・その他治療食は、下記の統一对応とする。
 - ・対応食種 カリウム制限、蛋白制限、脂肪制限、腸軟食
 - ・対応内容 生野菜、生果物、芋類、海藻類、きのこ類、揚げ物、根菜類、卵、牛乳を未使用。

③ 個人対応

- ・個人への対応は、下記に示すアレルギー及び治療上の制限まで対応とし、嗜好対応は、一部を除き原則不可とする。
 - ・アレルギー及び治療上の制限
 - 納豆禁止、柿禁止、グレープフルーツ禁止、クロレラ禁止、青汁禁止、魚禁止、肉禁止、青魚（サバ含む）禁止、山芋禁止、里芋禁止、エビ禁止、カニ禁止
 - ・一部対応する嗜好
 - 主食をパンへ変更、主食をおにぎりへ変更、牛乳をヤクルトに変更、ふりかけ除去等

④ 食事形態

- ・主食 米飯、二炊、全粥、ミキサー粥の4形態。
- ・副食 軟菜・キザミ・ミキサーの3形態。なお、二次加工（つぶし・トロミ付）等を要する場合は、委託者が各フロアで行う。

⑤ 行事食

- ・毎月1回程度、暦・祭事に合わせた行事食を提供。
- ・その他特別イベントなどは、委託者及び受託者にて事前協議の上決定する。

⑥ 仕入先・食材

- ・仕入先は、受託者の取引基準に則り決定する。

3. その他

本確認書に取決めのない事項に関しては、委託者、受託者共に誠意をもって協議の上対応する。