

県立下呂温泉病院  
栄養管理基準

令和7年4月

下呂温泉病院 栄養管理部

## 1 給食の状況

- (1) 病床数
  - ・ 168床 (206床)
- (2) 一日あたりの給食数
  - ・ 321食 (適時適温給食) 利用率 65.5%
  - ※R6年度3月迄
    - 一般食 151.2食
    - 加算外特別食 28.6食
    - 加算特別食 141.7食
  - ・ 一食あたり107食 (内濃厚流動食3.0食)
  - ・ 食種限定の選択食の実施
- (3) 病棟数
  - ・ 6病棟 (本館6病棟)
- (4) 中央配膳
  - ・ 調理室 (本館2階)、ドライシステム
- (5) 食器
  - ・ 合成樹脂・個別食器
- (6) 配膳
  - ・ 温冷配膳車 : 6台 (内予備1台)
  - ・ 運搬台数 : 朝・昼・夕食共各病棟1～2台運搬
  - ・ 配膳車の洗浄方法 : 手洗による洗浄と消毒 (自動洗浄機無)
- (7) 食器洗浄
  - ・ 自動食器洗浄機 (168食・3人従事・約50分)
- (8) 食器等消毒
  - ・ 食器消毒保管庫 (1回の所要時間80分)
- (9) 残菜処理
  - ・ 洗浄室にて生ゴミ等の仕分を完全にし運ぶ。指定容器に収納 (下呂市委託業者が毎日回収)
- (10) 患者食堂の設置
  - ・ デイルーム : (本館3、4、5階の病棟)
- (11) 炊飯
  - ・ 縦型自動電気炊飯器 or 電子ジャー
- (12) 食札・食数管理
  - ・ 電子カルテ : 富士通『給食オーダーリングシステム』
  - ・ 栄養管理システム : 富士テレコム『アジダス』

## 2 栄養管理基準

### (1) 栄養管理の基本姿勢

患者食は疾病治療のために適正な栄養の質と量を充足した栄養基準 (別紙8 院内食事基準) を設定し、基準量を満たすと共に個々の病状に応じ、美味しく安全な治療食としての目的を満たす内容とする。また、治療食の結果を調査し、常に目的達成のための追求を行う。必要に応じ患者の栄養指導等を行うことによって適正な栄養管理に努力する。

### (2) 約束食事箋の内容 (P8参照)

### (3) 献立の立案作成

当院の地域特性を十分勘案し、28日サイクルメニューを基本とし四季にあわせた献立、当院約束食事箋の内容を満たし、地域・郷土食についても考慮したものとする。

ア 食種別食品構成に基づく給与栄養量が疾病に応じて各栄養素が過不足なく配分されていること。また、タンパク質・脂質の種類などにも十分配慮する。

イ 食品衛生上の注意が十分払われ、検収は品質、規格、等級もチェックする。また、有害添加物に留意すると共に食中毒の発生には十分注意し、季節的献立 (生もの使用) の実施時期について臨機応変に対処して、食品衛生面に万全を期す。

ウ 地域、患者の嗜好を考慮した献立内容とする。

嗜好調査	・ 普通食は年1回以上
	・ 特別食は随時必要に応じて実施
残食調査	・ 随時必要に応じて実施

- ・計量法は月1回
- ・目視法は毎回

エ 使用食品の選択は、経済性を重視したものとする。また、治療食として望ましい食品を使用すると共に季節の食品を上手に使用し経済性を高める。

オ 調理については、出来上がりの見た目、味がよくなくてはならない。献立の主旨を十分理解し、刻みの方法・調味料・煮方・焼き方など、献立と調理を調和させるよう努力する。

(4) 治療食の充実

ア 常に患者個人に適応した治療食（食品の選択、調理形態等）を提供する。

イ えん下訓練食、アレルギー除去食や化学療法、薬物等で食欲が低下した患者等に配慮した治療食を実施する。

ウ 胃切除患者を対象に衛生面を考慮し、分割摂取可能な食品・補助食品を提供する。

エ 季節に応じて、行事食や季節献立を実施する。

オ 調理時間を調整し適時の盛り付け配膳を実施する。

カ 保温保冷配膳車により適温給食を実施する。

(5) 栄養指導の充実

ア 治療効果を高めるために積極的に患者に接して治療食の内容を十分に説明し理解を得る。

(6) 各行程別に作業マニュアルを作成、個人による作業のバラツキを無くし作業の均一・効率化に努める。

(7) 衛生管理

ア 衛生管理に万全を期するために、岐阜県立下呂温泉病院給食施設衛生管理マニュアル等を基準とし、機器の適正使用、食品の衛生的取り扱い、調理従事者の衛生チェックを行う。

(8) 検食の実施

ア 管理栄養士・栄養士は盛り付け前に検食を実施し検食簿（別紙9）に記入する。また、問題がある場合は調理責任者に即時連絡し調整する。

(9) 連絡会議等

	開催頻度	出席者	内容
ミーティング	毎朝8時30分から (8時30分以降の出勤者 事務所にて個々に実施)	勤務者全員	献立説明 作業説明 連絡事項他
責任者会議	月1回(定期) (甲乙日程調整)	業務責任者 栄養士 調理師	献立内容 連絡事項 作業工程 施設管理他
業務検討会議	月1回程度	エリアマネージャー	作業内容等

	(甲乙日程調整)	業務責任者 栄 養 士	給食運営に関すること
栄養管理委員会	年4回(委託側で要望があれば出席可)	業務責任者 (任意)	業務全般に関すること
献立検討会	必要の都度	業務責任者 栄 養 士	献立内容、人員配置、 作業工程等の検討

### 3 作業内容

#### (1) 作業心得

##### ア 勤務時間の厳守

- ・勤務時間を厳守し、規定の時間には仕事にかかれる態勢を整える。

##### イ 身支度

- ・清潔な専用の帽子、上着、ズボン、くつ、エプロン、マスクを着用する。

##### ウ 調理作業

- ・治療食を作る責任と自覚を持ち、一つ一つの作業を丁寧に行う。
- ・患者に喜んでもらう食事が提供できるよう愛情をもって衛生的に行う。
- ・清潔で明るい職場にするようお互いに協力しあって整理整頓、清掃をしっかり行う。
- ・作業中は、業務に集中し私語は慎む。

##### エ 休憩

- ・作業時間との区分をはっきりさせ、喫煙、用便、電話などは休憩時間にする。

#### (2) 下処理(洗浄・切菜)作業

##### ア 材料の確認

- ・食事種類別の献立によって使用材料を確認する(規格、数量、鮮度、品質、温度、賞味期限、異物混入等チェック)。
- ・古い食材料から使用すること(日付のある場合は必ず確認すること)。
- ・食材の在庫を常に把握し古い食材が優先的に使用出来る状態にすること。

##### イ 計量作業

- ・献立に記載されている分量で食種・メニュー毎に確認し分け計算し計量する。  
(廃棄量のある食材に注意)
- ・食材が、使用分より多く、少なく発注してある場合には、必ず栄養士に報告し指示を仰ぐこと。

##### ウ 洗浄作業

- ・原材料の洗浄は、異物や細菌汚染をできるだけ除去するため、十分な流水で少量づつ洗浄する。

##### エ 区分け作業

- ・加熱処理する食品については、下処理専用容器に移す。
- ・生のまま使用する食品については、上用専用容器に移す。

##### オ 切菜

- ・献立別に指示どおり切菜する。(調理責任者又は、栄養士に確認)
- ・切菜した食材料は長時間放置しないこと。
- ・準備後長時間置き、且つ生で使う物については、冷蔵庫の中であっても蓋をする。
- ・まな板は生肉、生魚、加工済肉、加工済魚、加工済、果物、サラダ、検収用に区別して使う。

- ・包丁は生魚、生肉、加工一般、加工特別食、下処理野菜、下処理肉、下処理魚、検収用に区別して使う。

(3) 検収・在庫管理・発注

- ア 食材は、毎日在庫調査を行い在庫調整（発注調整）を行うこと。古くなった、傷みそうな食材があれば優先的に破棄する前に献立に組み込み使用すること。
- イ 納入された給食材料について、規格、数量、品質（鮮度）、温度、賞味期限を十分確かめ検収し、その結果を記録する。
- ウ 個人対応食などで特別な事情により、特別な発注が必要となった場合は、施設側の管理栄養士に承認を得て追加発注し、その内容は記録すること。
- エ 在庫食材について、定期的に確認し報告する。（毎月月末に在庫調査し甲に報告）

(4) 調理作業

- ア 最短時間を守る ----- 配膳時間から逆算して最短時間で調理を開始する。
- イ 検食をする ----- 調理ができれば必ず調理責任者および栄養士が検食する。
  - ・火が中まで通っているか確認し「食品の加熱加工記録簿」に加熱調理食品の芯部温度を記入。
  - ・味が良いか。
  - ・外観が良いか。
  - ・衛生的な取扱いができているか。
  - ・その他。

(5) 炊 飯

- ア 計量する 【主食0.5は、足して1にし計算】
  - ・調理室内にある主食表を確認し米の量を確認し炊飯する。
- イ お粥、軟飯、米飯に分けて計算し炊飯する。

(6) 盛り付け準備

- ア 献立、予定食数に基づいて正確に食器棚、食器保管庫等より食器を仕分けして出す。

(7) 盛り付け作業

- ア 盛り付けは専用の手袋、マスクを使用し、速やかに衛生的に行う。
- イ 食札にて指示内容の確認をする。
- ウ 適時、適温に注意する。
- エ 人数を確認し、均等に残食を出さないように盛り付けをする。
- オ 異物の混入がないか丁寧に確認をしながら盛り付けをする。
- カ 予定食数で一般食、特別食を盛り付け、随時食札を確認しながら直接配膳車に入れていく。
- キ 配膳する方は、確実に見落としがないよう配膳し、最後まで責任を持ち作業を行うこと。

(8) 献立作成

- ア 基本献立にそって月ごとに予定・実施献立を作成したものを保管する。（個人対応食を含む）
- イ 院内食事基準に即していること。
- ウ 該当食種については選択メニューを2種類作成する。
- エ 国民の祝日等季節の行事に合わせて、季節感を感じさせる行事食献立を作成する。
- オ 必要に応じて病棟訪問を実施し、患者から直接意見を聴取し献立に反映させる。

- カ 病棟用献立表を作成し、配布する。（配布後、メニュー変更があれば随時修正すること）  
ク 厨房内作業用献立表（作業指示書）を作成し、掲示する。

(9) 食数管理と食札作成

- ア 病棟別食事種類別食数、内容の把握を常に行なう。  
イ 食札作成に関する業務。  
ウ 選択メニュー申し込み表の確認と整理

食事箋オーダーリング締め切り時間	
朝食	前日 17:30
昼食	10:30
夕食	15:30

(10) 配膳、下膳作業

- ア 保温保冷配膳車の温度管理に留意して搬出する。  
イ 搬出、下膳時間の厳守（下膳は病棟配膳から約1時間後）。

食事	配膳時間	下膳時間
朝食	7:15～7:40	8:45～
昼食	11:50～12:10	13:15～
夕食	17:50～18:10	19:00～

<参考>

- ウ 搬出専用の履き物に変える。  
エ 所定の位置又は、各病棟まで振動を少なくし丁寧に運ぶ。  
オ 所定の位置に病院職員に声をかけ配膳車を置いてくる。  
各病棟の総食数、病種別数を確認し運ぶ。  
カ ネスティングトレーカート（下膳専用車）は、洗浄が終わり次第1台各病棟に置いておく。

(11) 後片づけ

- ア 使う前より美しくを原則に、使った機器、器具等すべて次回に衛生的で直ぐ使えるように所定の場所に収納する。  
イ 食材については、次に使う時に古い順から使えるようにしておく。  
ウ 調理終了時、食材の余ったものは施設管理栄養士に確認し、処分か使用するのかの判断を仰ぐ。  
残食（予備食）は、特に指示が無い限り処分する。  
エ 厨房内を清掃する。  
・厨房内掃除計画表に基づき実施すること  
・日々、担当していた場所・周辺を必ず清掃してから作業終了とすること  
オ 作業終了後は器具等を所定の方法で消毒する。  
・まな板 : 次亜塩素酸ナトリウム : 洗剤で洗い、水槽に300ppmの溶液5分以上浸す  
Fa クリーン水の場合、洗剤で汚れを落とし、80ppmで30秒以上流水に浸す  
・包丁 : 洗剤で汚れを落とし、Fa クリーン水80ppmで30秒以上流水に浸し、水道水で流す。その後、殺菌保管庫へ  
月1回包丁研ぎを行い切れ味を良くし作業を行うこと  
・ミキサーボトル、ホテルパン、その他の調理器具等 : 洗剤で汚れを落とし、Fa クリーン水80ppmで30秒以上流水に浸し、水道水で流す。その後、調理器具用消毒保管庫へ  
・雑巾（白色） : 次亜塩素酸ナトリウム 規定濃度溶液（500ppmの溶液）に浸し使用  
（冷蔵庫内・プラストチラー内・取っ手等）に使用  
雑巾（黄色） : 調理台等の水ぶき用として使用  
・作業終了時には、所定の場所に収納し、厨房内に放置しておかないこと。

(12) 保存食

- ア 料理と料理の接触を避けるため、料理別に独立保存する。（\*ユニパック D）
- イ 塵埃などの侵入を防ぐため、蓋付きの指定の容器に保存する。
- ウ 保存温度に注意する。（冷凍庫内の温度－20℃以下）
- エ 14日経過したものは廃棄する。
- オ 各1品50g程度採取する。
- カ 取扱いはビニール手袋または割箸を用いる。
- キ 月日順に整理、確認して保管する。
- ク 原材料についても同様とする。（\*ポリ袋）

(13) 配膳車の清掃消毒

- ア 配膳終了の都度、必ず清掃、消毒をする。（次亜塩素酸ナトリウム 500ppm 溶液を作り拭く）
- イ 外観及び故障個所の点検を行う。
- ウ 病棟へ配膳を行う前に、マットに次亜塩素酸ナトリウム 500ppm 溶液をまき、靴、配膳車の消毒が出来るよう準備する。

(14) 食器洗浄作業

- ア 残菜処理をしながら、食器を水槽に入れていく。残菜と紙、ビニール等と分けて処理する。
- イ 下膳の食器は予洗い移動シンクに15分以上浸すこと。
- ウ 食器はお湯をはった水槽（移動シンク）に浸してから食器洗浄機にかける。
- エ 汚れの落ちにくいもの（茶碗蒸し等）は、予め1つずつ擦ってから洗浄する。
- オ 上げた食器は伏せて1つずつ離して、十分洗浄できる状態に直してから流す。
- カ トレーや食器の汚れが落ちているか、破損していないか確認しながら行う。落ちていない場合は仕分けしておき、食器用漂白剤に浸け置きしてからタワシで擦るなどして手を加える。
- キ 食器等の洗浄作業には、食器洗浄専用のエプロン（汚染区域用）を着用する。

(15) 食器消毒作業

- ア 食器は食器消毒保管庫に収容し、熱風消毒する。 80℃・60分以上
- イ トレーは食器消毒保管庫に収容し、熱風消毒する。 80℃・60分以上
- ウ 消毒後は食器消毒保管庫に整理し保管。又は、食器棚、倉庫に移して保管する。

(16) 厨芥処理作業

- ア 毎食ごとに生ゴミは速やかに処理をして、指定容器に入れる。
- イ 毎回、ゴミ取りかご、残菜用ポリバケツ、生ゴミ保管容器、床を清掃する。
- ウ 毎日、作業終了後に掃き掃除、次亜塩素酸ナトリウム 500ppm 溶液を厨房内全室の床に散布する。

(17) その他

- ア 配膳ミスにより食事を厨房から病棟に持参する場合は、適温給食に留意し主食等の加熱を行うと共にラップをする。
- イ 毎月、行事食や季節献立のイベント給食を実施する。
- ウ 一日の全作業終了時には、最終点検を実施、「日々点検表」により報告する。又鍵は守衛室に返却する。
- エ 「下呂温泉病院：廃棄物区分及び処理手順」を遵守する。
- オ 「緊急時対応マニュアル」を遵守する。

## 約 束 食 事 箋 概 要

特別食は献立別指示により調理する。

\* ( ) 内は当院給食で使用する食種名を表す

- |                        |   |
|------------------------|---|
| (1) 並食                 | : 食事制限がなく、バランスのとれた食事                                  |
| (2) 幼児食、学童食            | : 子供向き献立によって調理  |
| (3) 軟菜食〔七分・全粥、軟飯、米飯〕   | : 歯が悪い、胃腸が悪い方向け                                       |
| (4) 分菜食〔五分粥食〕          | : 五分粥に消化の良い副食を刻む                                      |
| (5) 分菜食〔三分粥食〕          | : 三分粥に消化のよい副食を刻む、又はペースト状                              |
| (6) 流動食                | : 朝・昼・夕決まった献立によって調理                                   |
| (7) 離乳食                | : 消化機能に合わせ、食品調理形態等を考慮した献立                             |
| (8) 糖尿病食 (EC食)         | : エネルギーコントロール食  |
| (9) 高血圧・心臓病 (低Na食)     | : 低脂肪・塩分制限食   |
| (10) 胃術後食 (胃分割食)       | : 各時期に合わせた易消化食  |
| (11) 胃潰瘍食 (易消化食)       | : 易消化食  |
| (12) 肝臓食 (低脂肪食)        | : 高タンパク、高ビタミン、低脂肪食                                    |
| (13) 肝不全食              | : 低タンパク、低脂肪、塩分制限食                                     |
| (14) 急性膵炎食 (低脂肪食)      | : タンパク、脂肪を制限し、糖質を主とした献立                               |
| (15) 慢性膵炎食 (低脂肪・膵臓胆石食) | : 脂肪制限、易消化食   |
| (16) 腎臓食 (低タンパク食)      | : 高エネルギー、低タンパク、塩分                                     |
| (17) 透析食 (低K食)         | : 高エネルギー、塩分・水分制限食 (リン、カリウムの制限)                        |
| (18) 脂質異常症食 (高コレ食)     | : コレステロール、エネルギー、塩分制限食 (糖尿病食に準ずる)                      |
| (19) 貧血食               | : 高鉄分食  |
| (20) 痛風食               | : 低プリン体食  |
| (21) 妊娠高血圧症候群食         | : 適正エネルギー、高タンパク、塩分                                    |
| (22) 検査食               | : 各種検査のための特殊な献立                                       |
| (23) 無菌食               | : 生食禁止、低細菌食   |
| (24) 検査待ち食             | : 検査等で食事が定時に食べられない時、食品衛生の確保のため<br>温度管理がしやすい簡単な食事 (軽食) |
| (25) えん下訓練食            | : 摂食機能障害で食べられない時、機能回復のための訓練食                          |
| (26) 個人対応食             | : 個人に合わせた献立 [嗜好・食事摂取量が極端に少ない等]                        |
- (※) きざみ、ミキサー、ソフト形態 : 副食を刻む 主食・副菜をペースト状又、ソフト剤等を使用する