

別紙2 特別養護老人ホームコスモス苑

【献立構成】

朝食 主食、汁物、主菜、冷菜、小付け、牛乳(200mlパック)

昼食 定食：主食、主菜、温菜、冷菜、果物類

麺類：主食、汁物or温菜、冷菜、果物類

ルウ物：主食、汁物、冷菜、果物類

丼物：主食、汁物、温菜、冷菜、果物類

※麺、ルウ物or丼物、変わりご飯を週1回ずつ提供（昼食）

※月1回、特養・職員を対象にパンセレクトを実施（昼食）

夕食 主食、汁物、主菜、温菜、冷菜

おやつ 軟らかく、手やお召し物が汚れないものが望ましい

例：饅頭、ゼリー・プリン類、ようかん、どら焼き、レアケーキ、蒸しパン 等

※使用食器については、最終審査決定通知後に別途

※献立表については、最終審査後に2022年3月分(1か月分)の週間予定献立表を提示

【食種別食数表】 ※2021年10月末日現在

	常食	一口	きざみ	きざみトロミ	ミキサー	ソフト
常菜食	7	3				0
軟菜食	2	3	10	2	5	
EC1000	0	0				0
EC1000軟	0	1	1	0	1	
EC1200	5	3				2
EC1200軟	1	3	4	0	0	
EC1400	1	3				0
EC1400軟	0	0	1	0	0	

※経管栄養：1

※現在EC1600、EC1600軟、PC、FC 提供なし

※提供エネルギー量基準 特養：1200kcal 通所：1400kcal

食事箋については最終審査後に別途

【禁止食】

全体：こんにゃく、白滝、餅類、れんこん水煮、たこ、いか、グレープフルーツ

セロリー

軟菜献立：汁物・佃煮以外の海藻類（海苔等一部提供可）、オレンジ、りんご、

梨、みかん、オレンジ、パイナップル

※個人対応については、最終審査後に提示（代替にて対応）

【機器リスト】

- ・ コールドテーブル×3台（冷蔵3面×1台、冷蔵2面冷凍1面×1台、冷凍2面×1台（保存食用））
- ・ 4面冷蔵庫×1台 ・ 4面冷凍庫×1台
- ・ 小型冷蔵庫（配膳車用×6台）
- ・ スチームコンベクションオーブン（10段）
- ・ ハイレンジ（大×3口、小×2口） ・ ローレンジ（1口）
- ・ ガス式フライヤー ・ 回転釜×1台
- ・ 立体炊飯器（5kg炊き×3台、うち1台修理予定、1台故障中）
- ・ 家庭用炊飯器（1升炊×2台、うち1台委託業者持込）
- ・ 米飯用保温ジャー×1台
- ・ 電気湿温蔵庫（両開き3段）
- ・ ブリクサー（3.7L）×1台 ・ 家庭用ミキサー×1台
- ・ 食器洗浄機 ・ 食器殺菌乾燥庫 ・ 包丁まな板殺菌庫
- ・ 電子レンジ1台 ・ スープジャー（配膳車用×6台、通所用×1台）
- ・ 電子測り（5kg×1台：施設で購入、1kg×2台：委託業者持込）
- ・ 検収用測り(30kg) ・ 残菜計測用測り（12kg）
- ・ 検収用すのこ×2枚 ・ サンテナー×2個（委託業者持込）

※厨房図面は別紙

【栄養補助食品・経管栄養】 ※2021年10月末日現在

- ・ クリニコ エンジョイクリミール
- ・ クリニコ エンジョイ小さなハイカロリーゼリー
- ・ 明治 メイバランスソフトjelly
- ・ 大塚製薬 ハイネイーゲル300kcal

※現在は施設購入しているが、当苑より安価で仕入れることが出来る場合、別途協議

【トロミ剤・ゲル化剤・水分補給ゼリー】

- ・ 明治 トロメイクコンパクト
- ・ フードケア スベラカーゼライト
- ・ ヘルシーフード イオンサポート（りんご・ピーチ）

※すべて委託業者側で購入

【職員食詳細】

入居者食に準ずる。現在は、主食、主菜大盛対応
麺・丼・ルウ物提供の日は、プラス1品（漬物・揚物等）

【検食・予備食費用負担】

入居者喫食数に含む（保存食・検食）

【配膳方法】

クックサーブ方式

特養：ユニット配膳（全6ユニット）、朝夕各階へ給仕業務あり

通所・職員食：カウンター対面式配膳

【配茶について】

配茶なし。各フロアに給茶機がある為、茶葉は委託業者側で購入

【備蓄食について】

施設側で特養60名×3食×3日分非常食備蓄あり

現在、その他に委託業者側で60名×3食（+おやつ）×3日分を用意して下さっている