

別紙3 特別養護老人ホームコスモス苑さとづか

【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）

夕食 主食、汁物(180ml)、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 特養のみ

	常食	一口	ザミ中	ザミ小	ミキサー	ソフト
常菜食	2	6	2			3
軟菜食						
EC1200	1			2		
EC1400	1	1	2		1	
EC1600	1					
PC1400						1
PC1600				1		
FC1400	1			1		
FC1200		1				

※経管栄養：2

※提供エネルギー量基準 特養 短期：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、レンコン、グレープフルーツ

軟菜献立：汁物・佃煮以外の海藻類（海苔等一部提供可）、揚げ物、りんご

梨、みかん、オレンジ、パイナップル、漬物

※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×1台（冷蔵2面×1台）
- ・ 4面冷蔵庫×1台 ・ 4面冷凍庫×1台
- ・ 小型冷蔵庫×1 冷凍庫1台(保存食)
- ・ スチームコンベクションオーブン（6段）
- ・ ハイレンジ（大×3口、小×2口）
- ・ ガス式フライヤー
- ・ ガス式炊飯器×1
- ・ 電気炊飯器5kg×1
- ・ 温冷配膳車24食分×2台
- ・ 業務用ミキサー(2L)×1台 ・ 家庭用ミキサー×1台
- ・ フードプロセッサー大×1 小×1(予備)
- ・ 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
- ・ 電子測り（5kg×1台：施設で購入）
- ・ 検収用測り(30kg) ・ 残菜計測用測り（12kg）

※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 Cz-hi 400Kcal
- ・ ニュートリーカームソリッド400

※補助食は利用者個人持ち、経管栄養は委託持ち

### 【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
- ・ クリニコ まとめるこ
- ・ ニュートリーソフティアU

※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、主食のみ大盛対応

### 【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・ショート：ユニット配膳（全4ユニット）、厨房より温冷配膳車を出すのみ

職員食：温冷配膳車にて提供

**【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29名＋短期15名）計44名×3食×3日分非常食備蓄あり