

1. 重度知的障害児者の食事について

重度知的障害児者の大半は、脳性麻痺などの重複障害を伴っており、成長段階で正常な「噛む、吸う、飲む」などの基本的な摂食嚥下動作を獲得できないまま成人に達し、その後の加齢による機能低下から、誤嚥性肺炎、窒息などの厳しい状況を生じます。

嵐山郷の利用者についても例外ではなく、障害が重度化し、誤嚥性肺炎や窒息の危険性が年々高くなっています。

反面、利用者の「食べることへのこだわり」は非常に強く、生活の上で大きな比重を占めています。

そこで栄養担当では「安全でおいしく夢のある食事」を目標に利用者の摂食機能に応じた食事を心がけております。

☆食べる機能低下からおこる嚥下障害（例）

食事例	利用者の食べ方特徴	理由	症状	結果
パン いなり寿司 うどん	一度にたくさん詰め込む	・分量の調整が出来ない ・上手に噛めない	つまらせる	窒息
汁物	一気に多量に飲み込む	調整ができない	むせる	誤嚥
おかず	丸飲み込みをする 一気に口の中へかきこむ	咀嚼できない 調整ができない	つまらせる つまらせる	窒息 窒息

2. 重度知的障害児の食事に求められるものは . . .

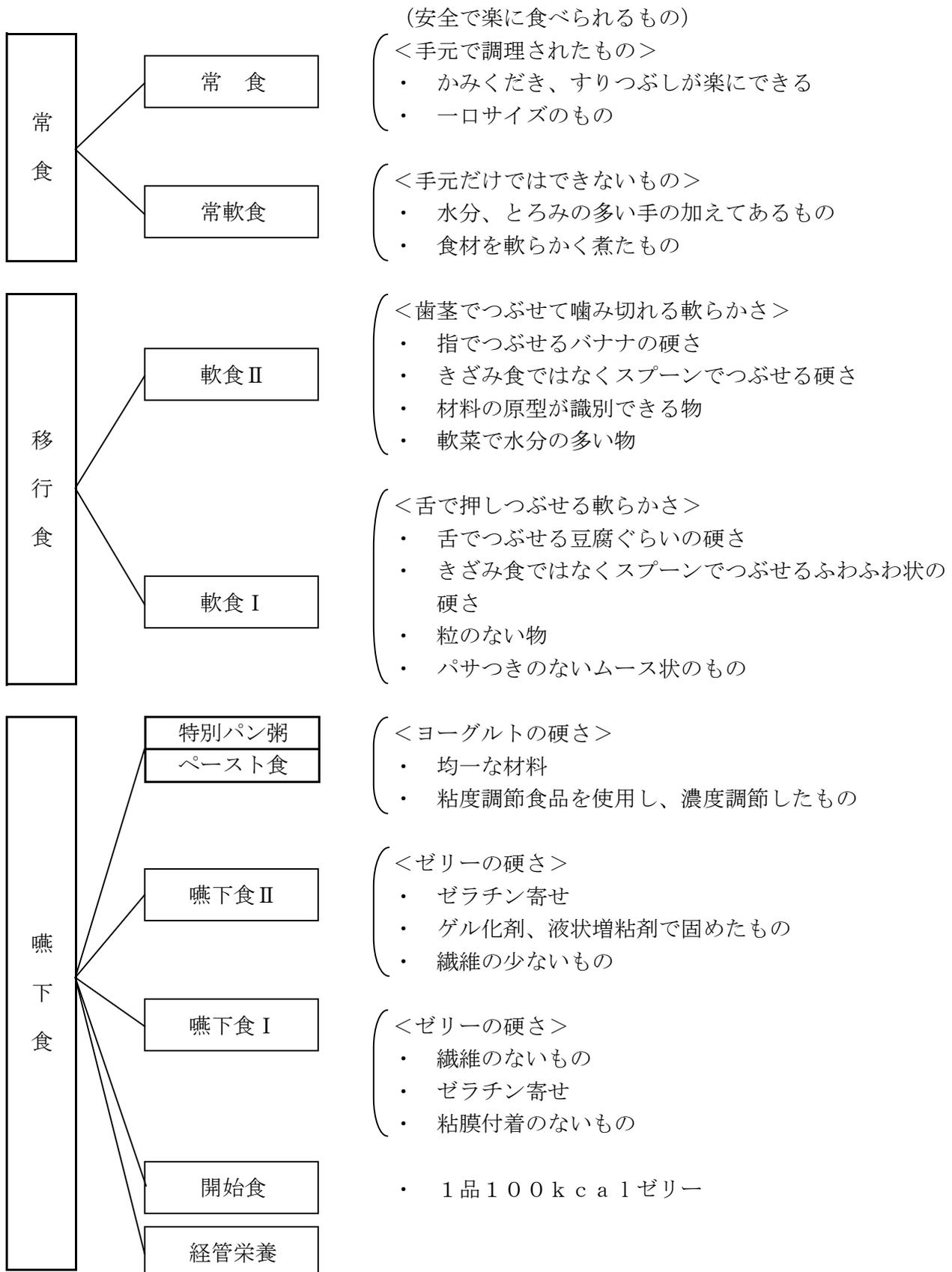
(1) 安全な料理と調理技術

- ・ 咀嚼がなくても楽に飲み込める料理
- ・ 口の中バラつかずまとまりがある料理
- ・ 安全でおいしく、視覚的にも多種多様で季節感のあるもの
- ・ 均一な調理技術

2) 施設職員との連携

給食業務委託は、施設職員の柱の1本を背負う大切な役割がある。利用者の命を守るため食事があり、そこに介助技術が加わり互いに施設職員と連携をとることにより利用者への質の向上を目指した支援が始まる。

嵐山郷 段階食形態一覧



移行食・嚥下食の食事基準

	嚥下食 (ペースト食含む)	移行食		常食	
		軟食Ⅰ	軟食Ⅱ	常軟食	常食
主食	重湯ゼリー パン粥	パン粥 軟飯 煮込み麺 カステラブディング	パン粥 軟飯 煮込み麺 カステラブディング そうめん寄せ	パン 御飯 煮込み麺	パン (硬い物除く) 御飯 麺
肉類	ミートペースト (ポーク) (チキン) (ビーフ)	ミートペースト (粒のないもの)	挽肉料理 (湯通し、細かくする) ミートペースト 挽肉の寄せ物 ムース	挽肉料理 カツ、フライ (具はミートペーストと 挽肉の寄せ物) 煮込み料理	挽肉料理 カツ (一口サイズ 又は、煮る) フライ 煮込み料理
魚介類	魚すり身ゼリー (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐるゼリー うなぎゼリー	魚ムース (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐる うなぎ寄せ ふんわりお魚 (蒸し)	魚ムース (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐる うなぎ寄せ 魚くず煮 (銀むつ、銀ダラ、 かれい)	煮魚 (脂の多い物) 刺身 フライ (具は魚のすり身 とする)	煮魚 (脂の多いもの) 蒸し物 刺身 フライ (ソースの工夫) (味を付けて煮る)
卵類	全卵蒸し (1:3) かき卵スープゼリー	全卵蒸し (1:3) かき卵スープゼリー 温泉卵	全卵蒸し (1:3) スクランブルエッグ だし巻き卵	全卵蒸し (1:2) スクランブルエッグ オムレツ	スクランブルエッグ オムレツ 厚焼き卵
豆類	豆腐スープゼリー 豆乳ゼリー	絹ごし豆腐	絹ごし豆腐 ひきわり納豆煮	絹ごし豆腐 ひきわり納豆煮	豆腐、厚揚げ、 がんも、納豆
いも 野菜類	ほうれん草ゼリー 生クリーム入り かぼちゃプリン ポテトゼリー かぼちゃムース	すりおろしたマト 生クリーム入り かぼちゃプリン マッシュポテト かぼちゃムース グリーン・マッシュ かぶ、いも煮付け スープ煮寄せゼリー { ゼラチン 介護用寒天	湯むきマトつぶし かぶ煮付け かぼちゃ煮付け いも煮付け	湯むき トマトつぶし かぶ煮付け かぼちゃ煮付け いも煮付け	芋類 (2センチ くらいの 大きさ) たけのこ (千切り) 牛蒡 (薄い輪切り 千切り) サラダ 温野菜
果実類	りんごジュースゼリー ぶどうジュースゼリー オレンジジュースゼリー	りんごコンポート バナナコンポート コンポート寄せゼリー (ゼラチン、 介護用寒天)	りんごコンポート バナナコンポート いちじくコンポート コンポート寒天ゼリー (介護用寒天)	りんごコンポート バナナコンポート いちじくコンポート コンポート寒天ゼリー (介護用寒天)	バナナ キウイフルーツ いちご フルーツ缶
デザート	牛乳ゼリー ヨーグルト	牛乳ゼリー ヨーグルト プリン	牛乳ゼリー ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン
栄養 補助 食品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品
水分 補給食	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー		
形態	・ゼラチン寄せ中心又は ゲル化剤、液状 増粘剤で固めたもの ・繊維のないもの ・粘膜付着がない もの	・舌でつぶせる 軟らかさ ムース、ピュレ状	・歯茎でつぶせ、 噛み切れる 軟らかさ	・スプーン、 箸でつかめる 軟らかさ	・安全で楽に 食べられる
栄養 基準	1日当たり 900~1200Kcal 40g Pro	1日当たり 1200~1500Kcal 50~60g Pro	1日当たり 1200~1500Kcal 50~60g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 60~70g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 50~60g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 60~70g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 50~60g Pro

移行食・嚥下食の調理基準（軟Ⅱ、軟Ⅰ、嚥下食）

献立名	留意事項	備考
軟飯	硬すぎず、余分な水分がないこと。 米：水＝1：4の割合で炊く。 飯の粒をつぶさずかき混ぜること。 糊状にしないこと。	主食の基本となるので出来上がりにムラのないこと。
軟飯ドリア 味付け軟飯 おじや	ご飯の硬さは、軟飯が基本となる。 具の硬さ、味は献立指示により2段階に分けること。（軟Ⅱ、Ⅰ） 食べやすく炊き上げること。	特に味付け軟飯
パン粥 個人用 多人数用	個人用 パン粥調理マニュアルに従い調理すること。ゆる過ぎず、硬すぎないこと、ダマがないこと、出来上がりにムラがないこと。 調理マニュアルに従い調理すること。出来上がりにムラがないこと。 （資料⑦-1）	嚥下食（一番厳しい状況下）の主食の基本となるので、特に注意し調理すること。 特に朝食時に提供する為、時間に余裕がないが40～50分かかけムラなく調理すること。
カステラプディング	調理マニュアルに従い調理すること。 時間をかけじっくり蒸し上げるとパサつかず、しっとりとしたカステラプディングとなる。（資料⑦-4）	嚥下食（一番厳しい状況下）でも食べられるように調理すること。
うどん・麺類 小田巻き蒸し	軟Ⅱ、Ⅰはカットされた麺を時間をかけじっくり煮込むこと。 形があり糊状にしないこと。 つゆにもとろみを付けて食べやすく調理すること。	うどん等麺類は、摂食障害の方にはとても食べにくい。手をかけ調理することで、危険を回避し、安全で食べやすくなる。
にぎり寿司 （軟飯使用）	普通のにぎり寿司は食べられないので、食べやすい形に調理する。 軟飯を使用し、にぎり寿司を作る。 （生寿司）	喫食者の食べたい献立NO.1である。作り方1つで食べやすい内容か危険を伴う内容か大きく分かれる。行事食として提供する。
おはぎ （山芋、軟飯使用）	もち米を使用したおはぎは危険な為、軟飯や蒸し山芋を使用し、おはぎを作る。	行事食として提供。従来なら食べられないものも、素材の選定や調理方法により安全で食べやすいものへとなる。又、個人対応の為喫食者の状況に合わせて、調理すること。

移行食・嚥下食の調理基準（軟Ⅱ、軟Ⅰ、嚥下食）

献立名	留意事項	備考
煮魚 煮こごり 焼き魚 ムニエル フライ等スープ煮 天ぷら（煮天ぷら）	軟Ⅱの使用できる魚は、脂があり身が軟らかい物に限定される。それらの特性を生かし、形、味良く安全で食べやすく調理すること。 カツ、天ぷら等のフライは衣が食べにくい。そのため水分を加え煮ることにより食べやすい献立となる。	軟Ⅱ 軟Ⅱ（挽肉使用したカツ、メンチカツのみ）
豆腐料理	豆腐は火が入り過ぎると硬くなり水分が抜けて食べにくい。	軟Ⅰ 軟Ⅱ
カレー	カレーライスは、軟Ⅰ、Ⅱの2段階に分けて調理する。食材、野菜の下処理の方法も違い、それぞれの段階食に合った内容の調理とする。	軟Ⅰ（ペースト素材のみ） 軟Ⅱ（挽肉使用可）
八宝菜等 （中華とろみ煮）	八宝菜等は、軟Ⅰ、Ⅱの2段階に分けて調理する。食材、野菜等の下処理の方法も違い、それぞれの段階食に合った内容の調理とする。片栗粉を使用したとろみ具合にも注意する。	軟Ⅰ（ペースト素材のみ） 軟Ⅱ（挽肉使用可） （魚類使用可）
魚ムース 肉ムース	軟Ⅰの食形態は、粒がなく、舌で押しつぶせる軟らかさとなっているため、主菜である肉、魚料理の中心がムースとなる。 すり身やペーストを使用し形、味良く安全で食べやすく調理すること。	軟Ⅰ（軟Ⅱでも可）
茶碗蒸し スクランブルエッグ 卵料理	卵料理は、調理の内容により食べやすくも、食べにくくなる素材である。卵の特性を理解した上で、段階食として適した調理内容とすること。	軟Ⅰ 軟Ⅱ パサつかせないこと
挽肉入り ミートバーグ	軟Ⅱの食形態の特徴は歯茎で噛み切れる硬さとなっている。肉料理は挽肉が素材として使用できるがパサつかずまとまりのあることが必要となる。つなぎ（パン粉、ペースト類）を使用し食べやすい内容とする。	

移行食・嚥下食の調理基準（軟Ⅱ、軟Ⅰ、嚥下食）

献立名	留意事項	備考
野菜煮物	野菜の切り方（大きさ）に注意し、下処理を（圧力釜等を使用し柔らかくしておく）必ず行うこと。 常にスプーンの背でスムーズにつぶせる硬さを目安とする。ムラなく仕上げる。かぶ、人参、大根等は、形を残した調理が望ましい。	軟Ⅰ（舌で押しつぶせること） 軟Ⅱ（歯茎で噛み切れること）
片栗粉 コーンスターチ 増粘剤	段階食の特徴として、ソースやあんかけ等により、更に食べやすくすることが必要となる。とろみを出す食品の特徴を理解した上で、適切なソース・あんかけを調理すること。	軟Ⅰ 軟Ⅱ
和え物 酢の物	酢などの酸味はムセの要因となる。段階食の和え物、酢の物として適切な味付とすること。	軟Ⅰ 軟Ⅱ
芋料理	圧力釜等を使用し、軟らかく調理すること。マッシュ等はパサつきがなく、又、糊状にしないこと。芋の中心に芯などが無い様に調理すること。芋の形を残した調理が望ましい。	軟Ⅰ 軟Ⅱ
汁物	汁物は、具が固形物で汁が水分である。摂食障害の方は大変食べにくい献立である。具を流動的に（あまり粒々があると食べにくい。）調理すること。軟Ⅰの人が飲める様にすること。	
ペースト全般	ペースト食はゆるすぎても硬すぎても食べにくい。プレーンヨーグルト状を基本の硬さとする。	重心・短期入所に希望の方が多い。
ゼリー	最も嚥下障害の重い方の食事なので最新の注意を払い調理すること。野菜ゼリーなどは二層に分かれることなく作成できること。配膳は必ず保冷箱・保冷剤を使用し安定した物性を保ち提供すること。	嚥下食 開始食 軟Ⅰ 軟Ⅱ
ムース コンポート アイスクリーム	嚥下食にも対応できるムース。アイスクリームの作成ができること。	嚥下（コンポート除く） 軟Ⅰ 軟Ⅱ

常食の調理基準

献立名	留意事項	備考
白飯	<ul style="list-style-type: none"> ・配食時間に合わせ炊くこと。 ・常に同じ状態（ムラなく）で配膳できること。 	
炊きこみ御飯 チキンライス	<ul style="list-style-type: none"> ・具の分量と米の分量を調整し、適宜な量の炊き上がりとする。 ・味つけ、芯が残らないことに注意する。 	
チャーハン	<ul style="list-style-type: none"> ・回転釜等を使用し、具、飯を炒めて調理すること。 	
おはぎ 赤飯	<ul style="list-style-type: none"> ・喫食者の状況に合わせて調理すること。 （例）もち米100%ではなく、うるち米を混ぜたものなど。 	日本古来から続く行事食として、おはぎ、赤飯が調理できること。
にぎり寿司 巻き寿司 いなり寿司	<ul style="list-style-type: none"> ・喫食者の状況に合わせて創意工夫ができること （例）軟飯を使ったにぎり寿司薄焼き玉子を使った巻き寿司 	バイキング食や、行事食として利用者からの要望が高い。
粥	<ul style="list-style-type: none"> ・喫食者の状況に合った粥食を提供すること。又七草粥等の行事食も調理できること。 	
味噌汁 かき玉汁 コンソメスープ クリームスープ 中華スープ うどん麺つゆ	<ul style="list-style-type: none"> ・具の種類や分量により、水分量を割り出し、喫食数に合った適宜な分量を調理すること。 ・汁の旨みが出せる調理技術 （例）手作りだしによるうどんの麺つゆ作成技術 	配食にバラつきがない様にする
カレーライス	<ul style="list-style-type: none"> ・喫食者の状況により辛さ、とろみ具合が変えられること。 	
八宝菜	<ul style="list-style-type: none"> ・硬すぎず、軟らかすぎず喫食者の状況に合わせて食べやすく調理できること。 	

常食の調理基準

献立名	留意事項	備考
うすやき玉子 厚焼き玉子 茶碗蒸し	<ul style="list-style-type: none"> それぞれの玉子料理について、素材の特性を生かし調理できること。 玉子の調理について衛生管理が徹底していること。 	
ハンバーグ ミートローフ 挽肉料理	<ul style="list-style-type: none"> 挽肉を使用した調理が、衛生的で、ムラなく仕上げるができる。 食べやすい出来上がり。 	
煮魚 煮ごごり 焼魚	<ul style="list-style-type: none"> 400食以上の煮魚、焼き魚が、短時間で形、味良く調理できること。 	<ul style="list-style-type: none"> 魚は切り身以外に半切り身、フィレ等も使用する。
グラタン等	<ul style="list-style-type: none"> 常食から摂食障害食まで対応できるグラタンが形、味良く調理できること。 	
フライ	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍フライ等は上げ具合の調節ができ衛生的で形、味良く調理できること。 手作りフライは衛生的に食材を扱い、形、味良く調理できること。 	<ul style="list-style-type: none"> 煮フライも含む。
煮カツ	<ul style="list-style-type: none"> 400食以上の煮カツが、形、味良く調理できること。 	<ul style="list-style-type: none"> 常食者でも肉のカツは食べにくく、煮カツにして提供するが多い。
テリーヌ ムース	<ul style="list-style-type: none"> 常食者から、摂食、嚥下障害者まで対応できるテリーヌ、ムースが形、味良く、又食べやすく調理できること。 	
ソース類 ベシャメルソース トマトソース デミグラスソース	<ul style="list-style-type: none"> 色々な料理にソースが応用できること。 嚙食者の摂食機能の状況により、ソースは最も手軽に食べやすくできるものの1つである。 5種類程度作れること。 	

常食の調理基準

献立名	留意事項	備考
酢の物	<ul style="list-style-type: none"> ・酸味はむせやすいので、適度な味付けにより喫食者に食べやすいものとする。 	
ドレッシング	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は単品では食べにくいものの1つである。 ドレッシングを使用し、食べやすい形にする。 ・5種類程度作れること。 	
デザート類 ゼリー 寒天寄せ ムース コンポート アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・ゼラチン使用のゼリーやムース、コンポート、アイスクリーム等は、特に嚥下摂食障害食の対応に不可欠である。これらの調理化学を理解した上で、調理できること。 	調理指導できること
正月料理 おせち料理	<ul style="list-style-type: none"> ・正月料理が調理できること。 ・手作りおせち料理ができること。 ・おせち料理の重箱盛りができること。 	
煮込み麺	<ul style="list-style-type: none"> ・麺は厨房で煮込む具、麺の大きさはスプーンにすくいやすい形とする。 	

調理開始時間・出来上がり時間

施設給食：朝食

	開始時間	出来上り時間	配缶時間	配膳時間
主食 (ご飯)	5:15	6:00	6:15	6:50
主菜	5:20	5:50	6:00	6:50
副菜	5:30	6:00	6:10	6:50
汁物	5:40	6:20	6:30	6:50

施設給食：昼食

	開始時間	出来上り時間	配缶時間	配膳時間
主食 (ご飯)	9:10	10:00	10:20	10:50
主菜	9:10	10:10	10:20	10:50
副菜	9:10	10:10	10:20	10:50
汁物	9:40	10:20	10:30	10:50

施設給食：夕食

	開始時間	出来上り時間	配缶時間	配膳時間
主食 (ご飯)	15:20	16:10	16:20	16:50
主菜	15:10	16:10	16:20	16:50
副菜	15:10	16:10	16:20	16:50
汁物	15:40	16:20	16:30	16:50

※重度夕食の療養食と嚥下障害食（軟Ⅰ、Ⅱ）は、重心食と調理開始時間が異なる。

調理開始時間・出来上がり時間

病院給食：朝食

	開始時間	出来上り時間	盛り付け時間	配膳時間
主食 (ご飯)	5:15	6:00	6:15	7:00
主菜	5:20	5:50	6:15	7:00
副菜	5:30	6:00	6:10	7:00
汁物	5:40	6:20	6:30	7:00

病院給食：昼食

	開始時間	出来上り時間	盛り付け時間	配膳時間
主食 (ご飯)	9:10	10:00	10:15	11:00
主菜	9:10	10:10	10:15	11:00
副菜	9:10	10:10	10:15	11:00
汁物	9:40	10:20	10:30	11:00

病院給食：夕食

	開始時間	出来上り時間	盛り付け時間	配膳時間
主食 (ご飯) (軟飯)	16:20	17:10	17:15	17:30
	16:10	17:00	17:05	
主菜	16:00	17:00	17:05	17:30
	15:10	16:10	16:15	
副菜	16:00	17:00	17:05	17:30
	15:10	16:10	16:15	
汁物	16:40	17:20	17:30	17:30
	15:40	16:20	16:30	

調理マニュアル

献立名

パン粥（多人数用）	パン粥（個人用）
<p>食材料及び分量（60人分）</p> <p>サンド食パン 20斤</p> <p>サンエットN 30</p> <p>牛乳 70 (前日50、当日20)</p> <p>バター 2個</p> <p>砂糖 スコップ1杯</p> <p>マクトンパウダー 1缶</p>	<p>食材料及び分量（1人分）</p> <p>サンド食パン 1袋（50g）</p> <p>砂糖 5g</p> <p>牛乳 200cc</p> <p>マクトンパウダー 10g</p>
<p>作り方</p> <p>① サンド食パンを4等分に切り、大きな両手鍋に入れ、サンエットN30、牛乳50、小さく切ったバター、砂糖、マクトンパウダーを加え、蓋にラップをしたもので蓋をして、その蓋の上に当日加える牛乳をのせて冷蔵庫へしまう。</p> <p>② 当日加える牛乳を20加えた後、泡立て器である程度パンの塊がなくなる位までよくつぶしてから弱火にかけ、時々かき混ぜ、つぶしながらねばりが出る位まで火を通す。</p>	<p>作り方</p> <p>① ビニール袋にサイコロ状に切った食パン（50g）と砂糖（5g）を入れ（冷蔵庫で保存したもの）牛乳、マクトンパウダーを加え、ミキサーでダマがなくなる位まで攪拌する。</p> <p>② 鍋にミキサーをかけたものを入れやや強火で攪拌する。</p> <p>③ 泡立て器から落ちるパン粥がリボン状に落ちてその跡が残る位まで攪拌する。</p>
<p>【ワンポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> 塊がなくなるまでよくつぶす。 泡立て器でパン粥をすくった時にボタッと落ちるようになったら出来上がりの合図です。 	<p>【ワンポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> 卵黄入りのパン粥を作る時は、パン粥がリボン状に落ちる様になったら、火を止め溶いた卵黄を加えすばやく攪拌する。卵黄が混ざったらやや強火の火にかけサッと火を通して仕上げる。

調理マニュアル

献立名

軟飯（特食者分 軟Ⅰ、軟Ⅱ）	軟飯（重心分 軟Ⅰ、軟Ⅱ）
食材料及び分量（25人分） 米 1升 水 4カップ	食材料及び分量（45人分） 米 1.5升 水 5カップ
作り方 ① 洗米機で洗米した米を1升と水4カップを炊飯釜に入れ2重蓋をし、炊飯器にセットする。 ② 電源ボタンを押して粥の40分（粥ボタンを2回押すと40分の所へランプがつく）でスタートボタンを押す。	作り方 ① 洗米機で洗米した米を1.5升と水5カップを炊飯器に入れ2重蓋をし、炊飯器にセットする。 ② 電源ボタンを押して粥の40分（粥ボタンを2回押すと40分の所へランプがつく。）でスタートボタンを押す。
【ワンポイント】 ・軟飯の出来上がりが硬い場合は、やかんでお湯を沸騰させたものを加え硬さの調整をする。	

調理マニュアル

献立名

魚のムース

材料及び分量 (30人分)

魚のすりみ (鮭、海老、帆立、白身魚)	1 k g
牛乳	3 0 0 c c
卵	5 個
生クリーム	6 0 0 c c
コンソメ、塩、胡椒	

作り方

- ① フードプロセッサーに流水解凍した魚のすり身、牛乳、卵を入れ、すり身のダマがなくなるまで攪拌する。
- ② ボウルに生クリームを入れ、つのが立つ位まで泡立てる。
- ③ ②に①を2～3回に分けて加え混ぜ、コンソメ、塩、胡椒で味付けをし、オーブンシートを敷いたバットに流し、蓋をして、蒸気の上上がった蒸し器に入れ、弱火で30分位蒸す。

【ワンポイント】

調理マニュアル

献立名

カステラプディング

食材料及び分量 (30人分)

カステラ	220g
卵	3個
牛乳	500cc

作り方

- ① ミキサーにちぎったスポンジ、卵、牛乳を加え、カステラのダマがなくなる位まで攪拌する。
- ② バット又は、流し缶に流し入れ、アルミ箔やバットの蓋で蓋をして、蒸気の上上がった蒸し器に入れ、弱火で30分位蒸す。

【ワンポイント】

配膳方法と個別対応（施設給食）

1寮	2寮	3寮	4寮	5寮	6寮	7寮	8寮	9寮	10寮	11寮	12寮	13寮	14寮	15寮
嵐 1	嵐 26	嵐 51	嵐 75	嵐 100	嵐 126	嵐 150	嵐 175	嵐 200	嵐 224	嵐 248	嵐 273	嵐 297	嵐 315	嵐 333
嵐 2	嵐 27	嵐 52	嵐 76	嵐 101	嵐 127	嵐 151	嵐 176	嵐 201	嵐 225	嵐 249	嵐 274	嵐 298	嵐 316	嵐 334
嵐 3	嵐 28	嵐 53	嵐 77	嵐 102	嵐 128	嵐 152	嵐 177	嵐 202	嵐 226	嵐 250	嵐 275	嵐 299	嵐 317	嵐 335
嵐 4	嵐 29	嵐 54	嵐 78	嵐 103	嵐 129	嵐 153	嵐 178	嵐 203	嵐 227	嵐 251	嵐 276	嵐 300	嵐 318	嵐 336
嵐 5	嵐 30	嵐 55	嵐 79	嵐 104	嵐 130	嵐 154	嵐 179	嵐 204	嵐 228	嵐 252	嵐 277	嵐 301	嵐 319	嵐 337
嵐 6	嵐 31	嵐 56	嵐 80	嵐 105	嵐 131	嵐 155	嵐 180	嵐 205	嵐 229	嵐 253	嵐 278	嵐 302	嵐 320	嵐 338
嵐 7	嵐 32	嵐 57	嵐 81	嵐 106	嵐 132	嵐 156	嵐 181	嵐 206	嵐 230	嵐 254	嵐 279	嵐 303	嵐 321	嵐 339
嵐 8	嵐 33	嵐 58	嵐 82	嵐 107	嵐 133	嵐 157	嵐 182	嵐 207	嵐 231	嵐 255	嵐 280	嵐 304	嵐 322	嵐 340
嵐 9	嵐 34	嵐 59	嵐 83	嵐 108	嵐 134	嵐 158	嵐 183	嵐 208	嵐 232	嵐 256	嵐 281	嵐 305	嵐 323	嵐 341
嵐 10	嵐 35	嵐 60	嵐 84	嵐 109	嵐 135	嵐 159	嵐 184	嵐 209	嵐 233	嵐 257	嵐 282	嵐 306	嵐 324	嵐 342
嵐 11	嵐 36	嵐 61	嵐 85	嵐 110	嵐 136	嵐 160	嵐 185	嵐 210	嵐 234	嵐 258	嵐 283	嵐 307	嵐 325	嵐 343
嵐 12	嵐 37	嵐 62	嵐 86	嵐 111	嵐 137	嵐 161	嵐 186	嵐 211	嵐 235	嵐 259	嵐 284	嵐 308	嵐 326	嵐 344
嵐 13	嵐 38	嵐 63	嵐 87	嵐 112	嵐 138	嵐 162	嵐 187	嵐 212	嵐 236	嵐 260	嵐 285	嵐 309	嵐 327	嵐 345
嵐 14	嵐 39	嵐 64	嵐 88	嵐 113	嵐 139	嵐 163	嵐 188	嵐 213	嵐 237	嵐 261	嵐 286	嵐 310	嵐 328	嵐 346
嵐 15	嵐 40	嵐 65	嵐 89	嵐 114	嵐 140	嵐 164	嵐 189	嵐 214	嵐 238	嵐 262	嵐 287	嵐 311	嵐 329	嵐 347
嵐 16	嵐 41	嵐 66	嵐 90	嵐 115	嵐 141	嵐 165	嵐 190	嵐 215	嵐 239	嵐 263	嵐 288	嵐 312	嵐 330	嵐 348
嵐 17	嵐 42	嵐 67	嵐 91	嵐 116	嵐 142	嵐 166	嵐 191	嵐 216	嵐 240	嵐 264	嵐 289	嵐 313	嵐 331	嵐 349
嵐 18	嵐 43	嵐 68	嵐 92	嵐 117	嵐 143	嵐 167	嵐 192	嵐 217	嵐 241	嵐 265	嵐 290	嵐 314	嵐 332	
嵐 19	嵐 44	嵐 69	嵐 93	嵐 118	嵐 144	嵐 168	嵐 193	嵐 218	嵐 242	嵐 266	嵐 291			
嵐 20	嵐 45	嵐 70	嵐 94	嵐 119	嵐 145	嵐 169	嵐 194	嵐 219	嵐 243	嵐 267	嵐 292			
嵐 21	嵐 46	嵐 71	嵐 95	嵐 120	嵐 146	嵐 170	嵐 195	嵐 220	嵐 244	嵐 268	嵐 293			
嵐 22	嵐 47	嵐 72	嵐 96	嵐 121	嵐 147	嵐 171	嵐 196	嵐 221	嵐 245	嵐 269	嵐 294			
嵐 23	嵐 48	嵐 73	嵐 97	嵐 122	嵐 148	嵐 172	嵐 197	嵐 222	嵐 246	嵐 270	嵐 295			
嵐 24	嵐 49	嵐 74	嵐 98	嵐 123	嵐 149	嵐 173	嵐 198	嵐 223	嵐 247	嵐 271	嵐 296			
嵐 25	嵐 50		嵐 99	嵐 124		嵐 174	嵐 199			嵐 272				
				嵐 125										
1寮	2寮	3寮	4寮	5寮	6寮	7寮	8寮	9寮	10寮	11寮	12寮	13寮	14寮	15寮
常 7	常 16	常 11	常 15	常 17	常 13	常 13	常 14	常 1	常 3	常 6	常 7	常 4	常 10	常 9
常軟 17	常軟 9	常軟 9	常軟 9	常軟 8	常軟 7	常軟 9	常軟 8	常軟 12	常軟 10	常軟 11	常軟 10	常軟 11	常軟 7	常軟 6
I 0	I 0	I 0	I 0	I 0	I 2	I 1	I 0	I 2	I 3	I 2	I 4	I 0	I 0	I 0
II 1	II 0	II 1	II 0	II 1	II 1	II 1	II 3	II 6	II 5	II 6	II 0	II 3	II 0	II 0
ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 2	ぺ 1	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0	ぺ 0
嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 1	嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 0	嚥 0
腭 0	腭 0	腭 0	腭 0	腭 0	腭 0	腭 0	腭 0	腭 0	腭 0	腭 0	腭 1	腭 0	腭 0	腭 0
脂 0	脂 0	脂 0	脂 0	脂 0	脂 0	脂 1	脂 0	脂 0	脂 1	脂 0	脂 1	脂 0	脂 0	脂 0
ア 0	ア 0	ア 3	ア 1	ア 0	ア 1	ア 0	ア 0	ア 0	ア 0	ア 0	ア 1	ア 0	ア 1	ア 1
減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 0	減 1

【食事形態ごとの人数内訳】

常食	146	軟食Ⅰ	14	ペ-下食	3	腭炎食	1	アレルギー食	8
常軟食	143	軟食Ⅱ	28	嚥下食	1	脂質異常症（高脂血症）	3	減塩食	1

常食	: 常	軟食Ⅰ	: I	ペ-下食	: ペ	腭炎食	: 腭	アレルギー食	: ア
常軟食	: 常軟	軟食Ⅱ	: II	嚥下食	: 嚥	脂質異常症	: 脂	減塩食	: 減

配膳方法と個別対応（施設利用者食事内容）

寮	食形態	氏名	カロリー	特記事項	麺時	パン時
1	軟食Ⅱ	嵐山 1	1200			
3	軟食Ⅱ	嵐山 2	1800	・昼、夕 特パン粥(240g) ・パンの時パン粥(350g) ・麺の時麺(1.5倍の量) ・エンジョイゼリー(1本/日)		
3	常軟食	嵐山 3	1800	・ご飯の時軟飯		
3	アレルギー	嵐山 4		・ピーナッツ禁		
4	アレルギー	嵐山 5		・サバ禁		
5	軟食Ⅱ	嵐山 6	1200			
6	アレルギー	嵐山 7		・海老、かに禁		
6	軟食Ⅰ	嵐山 8	1800			
6	軟食Ⅰ	嵐山 9	1800			
6	軟食Ⅱ	嵐山 10	1600	・パンの時ご飯		
7	軟食Ⅰ	嵐山 11	1000	・主食 軟飯(170g)	軟飯 (170g)	軟飯 (170g)
7	軟食Ⅱ	嵐山 12	1500	・主食 軟飯(350g)	軟飯 (350g)	軟飯 (350g)
7	脂質異常症	嵐山 13	1500	・ご飯(130g) ・麺(110g) ・パン(1枚)		
7	常軟食	嵐山 14	1800	・パンの時軟飯(350g) ・麺の時軟食麺	軟食麺	軟飯 (350g)
8	軟食Ⅱ	嵐山 15	1200	・ご飯の時のみ常食(110g) ・パン、麺、おかずは軟食		
8	軟食Ⅱ	嵐山 16	1200	・ご飯の時のみ常食(110g) ・パン、麺、おかずは軟食		
8	軟食Ⅱ	嵐山 17	1500	・軟飯(350g) ・パン粥(190g) ・麺(180g)		
8	常軟食	嵐山 18	1800	・ご飯の時軟飯(350g) ・パンの時パン粥 ・麺の時軟食の麺	軟食麺	パン粥
9	軟食Ⅰ	嵐山 19	1500	・主食 軟飯	軟飯 (270g)	軟飯 (270g)
9	軟食Ⅰ	嵐山 20	1200	・主食 特パン粥(80g) ・ウイッチゼリー 200cc×3ヶ(朝のみ配膳)		
9	軟食Ⅰ	嵐山 21	1500	・麺の時軟飯(270g)	軟飯 (270g)	
9	軟食Ⅱ	嵐山 22	1500			
9	軟食Ⅱ	嵐山 23	1500			
9	軟食Ⅱ	嵐山 24	1500			
9	軟食Ⅱ	嵐山 25	1500	・麺の時軟飯(270g)	軟飯 (270g)	
9	軟食Ⅱ	嵐山 26	1500			
9	軟食Ⅱ	嵐山 27	1000	・主食 パン粥(100g) ★パンの時大鍋のパン粥		パン粥 (大鍋)
9	ペースト	嵐山 28	1200	・主食 特パン粥(130g) ・ペースト2品(50g) ・お茶ゼリー 200ml×2ヶ		
9	ペースト	嵐山 29	1200	・ご飯の時軟飯(100g) ・パンの時パン粥(180g) ・副食 ペースト2品 ・水分補給ゼリー3ヶ/1日(朝食時配膳)	軟飯 (100g)	パン粥 (180g)
9	脂質異常症	嵐山 30	1200	・主食 軟飯(210g) ・麺の時軟飯 ・パンの時パン粥 ・塩分7g以下	軟飯 (210g)	パン粥
9	常軟食	嵐山 31	1800	・ご飯の時軟飯 ・パンの時パン粥		パン粥
10	軟食Ⅰ	嵐山 32	1700	・主食 特パン粥 ・おかず量1.5倍		
10	軟食Ⅰ	嵐山 33	1700	・軟飯(320g) ・パン粥(270g) ・麺(200g)		
10	軟食Ⅱ	嵐山 34	1500	・麺の時軟飯(270g)	軟飯 (270g)	

配膳方法と個別対応（施設利用者食事内容）

寮	食形態	氏名	カロリー	特記事項	麺時	パン時
10	軟食Ⅱ	嵐山 35	1500			
10	軟食Ⅱ	嵐山 36	1800	昼のみ 特パン粥(350g)		
10	軟食Ⅱ	嵐山 37	1000	・特パン粥(140g)		
10	軟食Ⅱ	嵐山 38	1800			
10	ペースト	嵐山 39	1500	・主食 特パン粥(270g) ・朝は特パン粥 370g ・昼、夕 めくもりミキサー1品プラス		特パン粥 370g
10	嚥下食	嵐山 40		・特パン粥270g(パン粥は2つに)、ペースト①② ・ジュースゼリー ・濃厚流動 ・ヨーグルト ・エンジョイゼリー(寮で)		
10	脂質異常症	嵐山 41	1400	・ご飯(150g) ・パン(1.5枚) ・麺(160g) ・塩分7g以下		
10	常軟食	嵐山 42	1200	・ご飯の時軟飯		
10	常軟食	嵐山 43		・パンの時パン粥		パン粥 (350g)
10	常軟食	嵐山 44		・パンの時パン粥		パン粥 (350g)
10	常軟食	嵐山 45	1800	・パンの時パン粥		パン粥 (350g)
10	常軟食	嵐山 46	1500	・パンの時パン粥 ・麺の時ご飯 ・おかずは寮で刻む	ご飯	パン粥 (350g)
10	常軟食	嵐山 47	1500	・ご飯の時軟飯		
10	常軟食	嵐山 48		・ご飯の時軟飯(250~270g)		
11	軟食Ⅰ	嵐山 49	1200	・ゼリー(900kcal) ・朝、夕は特パン粥 ・昼は軟飯		
11	軟食Ⅰ	嵐山 50	1500	・パンの時パン		パン
11	軟食Ⅱ	嵐山 51	1500	・パンの時軟飯		軟飯
11	軟食Ⅱ	嵐山 52	1100	・主食 軟飯 ・パンの時パン粥	軟飯	パン粥
11	軟食Ⅱ	嵐山 53	1500	・主食 軟飯 ・エンジョイゼリー	軟飯	軟飯
11	軟食Ⅱ	嵐山 54	1200			
11	軟食Ⅱ	嵐山 55	1200	・麺の時軟飯 ・パンの時パン	軟飯	パン
11	軟食Ⅱ	嵐山 56	1000	・パンの時軟飯		軟飯
11	常軟食	嵐山 57	1100 (200g)	・ご飯の時軟飯 ・麺の時軟飯	軟飯	
11	常軟食	嵐山 58	1500	・主食 軟飯	軟飯	軟飯
12	軟食Ⅰ	嵐山 59	1800	・牛乳だけはダメ		
12	軟食Ⅰ	嵐山 60	1500			
12	軟食Ⅰ	嵐山 61	1400	・朝、昼 特パン粥(360g) ★パン時大鍋のパン粥 ・夕 軟飯(180g) ・おかず 1/3量 (禁)納豆		パン粥(大鍋) (220g)
12	軟食Ⅰ	嵐山 65		・昼のみ1回 ゼリー4品 (100kcal×4回)		
12	脂質異常症	嵐山 62	1500	・揚げ物 1/2		
12	膵炎食	嵐山 63	1600	・主食 軟飯 ・パンの時軟飯		軟飯
12	アレルギー	嵐山 64		・そば禁		
12	常軟食	嵐山 66	1500	・ご飯の時軟飯 ・麺の時軟Ⅱの麺	軟Ⅱ 麺	
12	常軟食	嵐山 67	1501	・ご飯の時軟飯 ・麺の時軟Ⅱの麺 ・パンの時パン粥	軟Ⅱ 麺	パン粥
13	軟食Ⅱ	嵐山 68	1800			
13	軟食Ⅱ	嵐山 69	1500			
13	軟食Ⅱ	嵐山 70	1800			
14	アレルギー	嵐山 71		・サバ禁		
15	アレルギー	嵐山 72		・サバ禁		
15	アレルギー	嵐山 73		・サバ禁		

配膳方法と個別対応（病院給食）

食形態	NO	氏名	Kcal	特記事項
常食	1	嵐山 1	1200	麺：キザミ、副食：粗キザミ、パン食時パン粥 ポカリ 200ml×2/日
	2	嵐山 2	1000	体重コントロールの為の調整 パン食時パン粥、麵食時 ご飯、ポカリ200ml×5/日
	3	嵐山 3	1200	嗜好による特別食
	4	嵐山 4	1200	朝、夕 パン1枚
	5	嵐山 5	1200	麺キザミ 副食粗キザミ
	6	嵐山 6	1000	麵食時 麵、水分補給ゼリー200ml×3/日、Fe200/日（おやつ）、（ごはん=70g）
	7	嵐山 7	1500	
	8	嵐山 8	1500	牛乳200ml×3/日 朝パン時パン粥・麵時ご飯
	9	嵐山 9	1000	主食常時ご飯 副食粗キザミ （ごはん=80g）
	10	嵐山 10	1200	
軟食Ⅱ	1	嵐山 11	1200	朝 牛乳100ml 増粘剤使用
	2	嵐山 12	800	
	3	嵐山 13	800	
	4	嵐山 14	1000	ダイエット中
	5	嵐山 15	1000	麵食時パン粥
	6	嵐山 16	1000	
	7	嵐山 17	1000	高脂血症治療食
	8	嵐山 18	1200	
	9	嵐山 19	1200	
	10	嵐山 20	1200	パン食時パン
	11	嵐山 21	1200	増粘剤使用
	12	嵐山 22	1200	
	13	嵐山 23	1200	低脂肪高Ca 牛乳200ml/日
	14	嵐山 24	1500	
	15	嵐山 25	1800	
	16	嵐山 26	1500	
	17	嵐山 27	1500	うどん時食パン
	18	嵐山 28	1200	
	19	嵐山 29	1000	
軟食Ⅰ	1	嵐山 30	1200	増粘剤使用
	2	嵐山 31	750	ハイピアー2缶/日
	3	嵐山 32	1000	高脂血症食 お茶ゼリー3ヶ/日
	4	嵐山 33	1000	ハイピアー 1 缶/日/100Kcal 増粘剤使用
	5	嵐山 34	1000	
	6	嵐山 35	1000	
	7	嵐山 36	1200	
	8	嵐山 37	1200	
	9	嵐山 38	1200	汁物抜き 3食* 加100cc 減塩食5g以下
	10	嵐山 39	1200	増粘剤使用
	11	嵐山 40	1000	麵類禁止、交互嚙下ゼリー一茶3ヶ/日、水分ゼリー 1 缶/日、主食：粥
	12	嵐山 41	1000	麵類時パン粥（ホ* 加100ml×3/日） 毎朝パン粥

配膳方法と個別対応（病院給食）

食形態	NO	氏名	Kcal	特記事項
ペースト食	1	嵐山 42	1000	高脂血症食、増粘剤使用、ソース類半分
	2	嵐山 43	1200	主食パン粥
	3	嵐山 44	1200	
	4	嵐山 45	1000	主食パン粥
	5	嵐山 46	1200	牛乳100ml×3/日、増粘剤使用、ゼリー300Kcal/日
	6	嵐山 47	1食 300kcal	パン粥 昼夕ペースト300kcal 朝：家から持参したものを摂取。 昼：平日⇒学校 休日⇒平日夕と同じ 夕：平日⇒パン粥、ペースト食4品 休日⇒平日夕と同じ（※毎食ポカリ200ml病棟対応）
	7	嵐山 48	800	主食パン粥 朝夕少なめ 昼多め
	8	嵐山 49	800	主食パン粥 朝夕少なめ 昼多め
	9	嵐山 50	1500	主食 軟飯ペースト、エンジョイゼリー300kcal（1回100kcal×3回）
	10	嵐山 51	1000	主食パン粥、増粘剤使用
嚥下	1	嵐山 52	800	主食パン粥、水分補給ゼリー（麦茶ゼリー200ml×2/日、エンジョイゼリー200ml×3/日）
経管栄養	1	嵐山 53		GZ-Hi200ml×4/日 ホ°カリ300ml×1/日
	2	嵐山 54		GZ-Hi200ml×4/日 ホ°カリ200ml×1/日
	3	嵐山 55		GZ-Hi200ml×4/日 ホ°カリ200ml×1/日
	4	嵐山 56		GZ-Hi400ml×3/日 ホ°カリ100ml×2/日
	5	嵐山 57		GZ-Hi200ml×4/日
	6	嵐山 58		GZ-Hi200ml×4/日
	7			
	8			
	9			
	10			

【食事形態ごとの人数内訳】

常食	10
軟食Ⅱ	19
軟食Ⅰ	12
ペースト食	10
嚥下食	1
経管栄養	6

※ 個別対応の変更は、その都度話し合いをする。

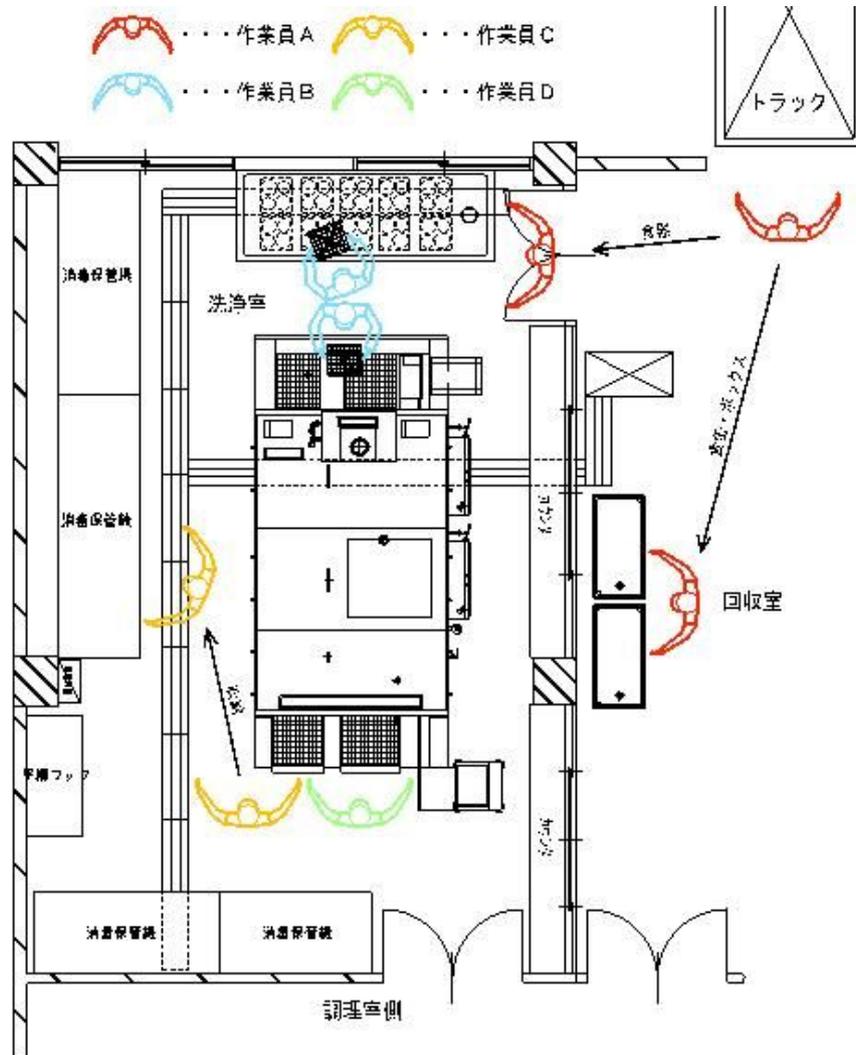
年間行事食予定表

月	行 事	内 容
7月	七夕行事食 給食担当者会議試食会	・内容は甲の指示に従い、調理、盛り付け、配膳する。
10月	嵐山郷まつり	・利用者の昼食 ・模擬店への協力
11月	給食担当者会議試食会	・甲の指示に従い、調理、盛り付け、配膳する。
12月	年末お楽しみ会	・施設給食は当日の夕食を行事食とする。 （ <ul style="list-style-type: none"> にぎり寿司、巻き寿司、オードブル等 サンプル盛り付け提供 ） ・甲乙協議する。
1月	正月料理	・甲の指示に従い、調理、盛り付け、配膳する。
3月	ひなまつり	・甲の指示に従い、調理、盛り付け、配膳する。

※ その他、必要な折りは協議する。

※ 養護学校行事への参加。甲の指示に従い手作り弁当の用意をする。

食器洗浄配置人員



【作業内容】

- 作業員A** (男性) 回収トラックより食器カゴ・食缶・ライスボックスを回収し、残菜処理後に食器・食缶・ライスボックスを所定の場所へ移動させ、浸漬する。
- 作業員B** (男性) 洗浄機入口側にて食器浸漬槽より食器カゴを取り出し、洗浄物を洗浄機に投入する。
- 作業員C** (女性) 洗浄機出口側にて食器の回収。回収後、所定の収納場所へ移動させ収納する。
- 作業員D** (女性) 洗浄機出口側にて食器を回収する。

【特記事項】

- 作業員A** と **作業員B** は、男性社員とする。
- 作業員C** と **作業員D** は、女性社員とする。
- 作業員B** は、正規雇用社員とする。
- 作業員A**、**作業員C**、**作業員D** に関しては、雇用形態は指定しない。
- 洗浄作業に関しては、作業分担割り振り表を提示すること。

厨房主要機器等一覧

NO	機器名		取得年月日	NO	機器名		取得年月日
1	ガス自動炊飯器	A	H17,11	19	冷凍庫(保存用)	A	H8,11,22
		B	H19,2			B	H10,4,1
		C	H20,3	20	大型冷蔵庫	A	H9,2
		D	H20,11		(前室)	B	H9,2
2	蒸気式回転釜 2-1	A	H19,7	21	大型冷凍庫		
	2-2	B	H20,3		(前室)		
3	蒸気式スープケトル		H7,3	22	食器洗浄機		H22,3予定
4	ガス式回転釜		H18,3	23	食器消毒保管庫	A	H21,3
5	フライヤー		H17,3			B	H21,3,
6	ジェットオーブン		H17,3			C	H21,3,25
7	コンビオーブン 7-1		大H20.3.31	24	電気自動車 1R~6R用	A	H18,3,31
	コンビオーブン 7-2		小H17.3.31		7R~12R用	B	H18,3,31
8	フードスライサー		H17,3		13R~15R用	C	H14,3
9	洗米器		H10,3		職員給食用	D	
10	ガステーブル		H20,3	25	エレクター	A	H13,3, 7
11	ピーラー		H15,3			B	H13,3, 7
12	包丁・まな板殺菌庫		H20,3	26	スチームコンベクション		H20,3,30
13	ガステーブル	小	H20,10				
14	温蔵庫 14-1		H17,3				
	14-2		H7,3,31				
17	冷蔵庫(卵用)	A	H9,12,11		但し、H21,12箱のみ交換(A,B)		
		B	H7,3,31				
	(ゼリー食用)	C	H19,3,26				
	(乳製品・ジュース)	D	H19,3,12				
	(乳製品・ジュース他)	E	H10,4,1				
18	コールドテーブル	A	H17,3,31				
		B	H17,3,31				

ゲストハウス配置図

厨房

食堂

