

《平成 31 年度 社会福祉法人浴風会 食事業務委託仕様書》

I. 利用者食事業務

1. 食事業務の基本理念

安心安全な食事サービスの提供

- ①家庭的で、美味しく、安全かつ衛生的な食事の提供
- ②利用者の栄養が確実に確保される食事の提供
- ③利用者の健康維持、病気予防及び治療のための食事の提供
- ④利用者の QOL にむけた食事の提供
- ⑤季節感のある食事（行事食等含む）を取り入れ、生活に変化を持たせ喜びの増す食事の提供
- ⑥利用者の嗜好を踏まえた食事（個人対応、希望食、選択食、禁食等）の提供
- ⑦利用者の心身の状態にあわせた食事の提供

※ 受託業者が行う衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守するとともに、食品衛生法に定める基準以上のものであること。

2. 対象施設及び定員等

「委託内容 I」

		対象施設	定員数	1日食事回数	29年度実績食数	必要エネルギー
介護保険事業	入所	南陽園	254	3食 おやつ	266,477	1350～ 1550Kcal
		第二南陽園	156	3食 おやつ	162,589	
		第三南陽園	222	3食 おやつ	233,715	
	合計		632	—	662,781	—
	通所	南陽園在宅 サービスセンター	12	昼食 おやつ	3,146	600～ 750Kcal
		第二南陽園在宅 サービスセンター	40	昼食 おやつ	9,077	
		合計		52	—	12,223

「委託内容 II」

老人福祉事業	松風園	200	3食	204,570	1550～ 1600Kcal
	ケアハウス	100	3食	104,268	
	合計	300	—	308,838	—

3. 各施設貸与設備状況

別添図面参照

4. 食事業務の委託に係わる条件

(1) 食事調理体制

食事業務に関する権限者は当会の各施設長となり、また、施設栄養士の管理及び指示のもとに業務を行う。

(2) 受託会社の人員配置

	南陽園	第二南陽園	第三南陽園	松風園	ケアハウス
責任者	1名以上	兼任	兼任	1名以上	兼任
管理栄養士 又は栄養士	1名以上	1名以上	1名以上	1名以上	1名以上
主任調理師	1名以上	1名以上	1名以上	1名以上	1名以上

\*責任者とは苦情、要望等の対応責任者を言う。

責任者は、自社の栄養士、調理師に速やかに指示・伝達ができる職員とする。

責任者は、3特養に1名以上（兼任）・松風園、ケアハウスに1名以上（兼任も可）

\*各施設に必要とする人員の配置（朝・昼・夕の人数と労働時間を明記すること）。

\*栄養士は、発注業務経験がある職員とする。

\*主任調理師は、集団給食経験があり、ある一定以上の技術がある職員とする。

(3) 業務内容（P5～7 参照）

- ①食事管理 発注書の確認及び承認、食材料費の監督、食数管理の指導・監督など
- ②作業管理 仕込み・調理・加工・盛付け・配膳・下膳・洗浄業務の指導・監督
- ③安全衛生管理 業務従事者及び清掃業務の指導・監督、健康診断及び検便の確認、保存食の確認
- ④設備管理 設備、機器、備品の管理・指導
- ⑤労務管理 人員適正配置の確認、勤務状況の管理・指導
- ⑥材料管理 食材料の購入及び検収指導、保管・在庫の指導・監督、棚卸の確認
- ⑦適正量管理 食事区分全ての盛付け量が適正であることの指導・監督
- ⑧教育・研修 業務従事者全てに対して、教育・研修を計画的に実行し、業務に反映させるよう指導

(4) 食事時間

	朝食	昼食	おやつ	夕食
時間	7時30分	12時	15時	18時

\* 何れも1時間程度の食事時間を設ける。

\* おやつは特養3施設のみで提供。

(5) 調理実行場所

施設名	調理・配膳場所
南陽園 (デイサービス含む) 訪問給食	施設内厨房(セントラル厨房) (第三南陽園の下処理と一部調理を含む) (訪問給食の配達車両は、浴風会が提供、配達員は委託先)
第三南陽園 レストラン	施設内厨房(サテライト厨房)(調理と配膳) 施設内厨房の中の別ライン
第二南陽園 (デイサービス含む)	施設内厨房
松風園	施設内厨房
ケアハウス レストラン	施設内厨房 施設内厨房を使用

(6) 食事区分は次のとおりである。

①一般食： 常食、粥食、ゴク刻み食、ミキサー食、ゼリー食、その他の食事形態

②療養食： 糖尿病食、腎臓病食、肝臓病食他

③行事食： 別紙参照(P8~14参照)

\* 昼食時に必ずフルーツをつける(特養3施設)。1日平均50g以上のフルーツ(生のもの)をつける(松風園、ケアハウス)

\* 代替食の実施(利用者の嗜好及び処遇上の必要に基づいて代替食を行う)

\* 選択食の実施

\* おやつは毎日1回提供(松風園、ケアハウスは除く)

以上は委託費に含む

④その他(加算がつく)

特別な食事(利用者、家族よりの注文食、寿司等)

(7) 食事材料

①旬の食材を使用する。

②葉物は生のものを使用する。

③施設利用者が摂食可能である場合、一部冷凍食品・加工食品の使用については許可するが、栄養サービス調整室係長と施設管理栄養士と協議の上決定する。廃番などで商品が入手できなくなった場合はそれに代わる食品の試食を用意して、検討し変更を決定する。

④食事の質・量等は適正なものであること。

(8) 食事形態別調理の実施

利用者の嗜好、摂食・嚥下、消化吸收機能等心身の健康状態にあった食事形態とすること及び、季節感のある食事の対応とすること。

(9) 非常災害時等における対応

①代替厨房： 感染症、地震等災害により当施設厨房が使用不可能な場合は代替厨房で食事を用意できること。

②委託業者の協力体制： 非常災害時には、当施設の職員とともに施設側の直接指揮のもと給食業務に従事すること。

(10) 連絡・調整会議

当法人と委託業者との間に次の定例会議を設けるものとする。

会議	開催日	内容	参加者		責任者
			施設	委託業者	
食 事 会 議	年に3回	食事業務計画、安全衛生の基本方針の確認・検討	業務執行理事 施設長 栄養サービス調整室係長 各施設管理栄養士	責任者 担当者 栄養士	執行理事
食事委員会 (各施設)	毎月1回	食事に関する改善点等の話し合い	施設長 サービス課長 管理栄養士 各フロアワーカー	責任者 栄養士	施設長
食事懇談会 (各施設)	毎月1回	利用者との意見交換	利用者 施設長 サービス課長、 管理栄養士 各フロアワーカー	責任者 栄養士	施設長

\*ケアハウスの場合は、食事懇談会の参加者は相談員、委託業者主任調理師が上記に加わる。

\*松風園の場合は、食事委員会と食事懇談会の参加者は相談員、委託業者主任調理師が上記に加わる。

5. 保存食

保存期間：2週間 (※50g以上を保存すること)

## 6. 非常食（備蓄品）

非常食は3食3日分を当該施設で用意する。

それを受託者側で食材料として使用した場合は、当該月の材料費請求額から差引く。

## 7. 水道光熱費

電気・ガス・水道等の使用等は常に節約に心がけて業務を遂行し、業務従事者にもその旨、周知徹底させること。

## 8. 委託業務の分担

（各事業共通）

◎は主導性が高い

業 務 内 容	委託会社	当会
<b>① 栄養管理業務</b>		
食事部門全般管理	○	◎
献立表の作成	○ 「委託 I」	○ 「委託 II」
検食の実施	○	○
食事箋の管理		○
食数事務・食札管理	○	◎
残食調査（毎食）	◎	○
食事関係諸会議・懇談会等の企画、実施	○	◎
官庁関係連絡対応・書類作成	○	◎
施設内及び他施設等の連絡調整		○
苦情対応	○	◎
上記の指示・点検・履行状況確認		○
<b>② 栄養ケア・マネジメント</b>		
栄養スクリーニング		○
栄養アセスメント		○
栄養ケア計画の作成		○
栄養ケアの実施		○
栄養食事相談		○
食事摂取状況記録管理		○
モニタリング		○
上記の指示・点検・履行状況確認		○

<b>③ 食事管理業務</b>		
食材料の管理	◎	○
食材料の発注・購入	◎	○
食材料の検収	◎	○
在庫品の管理	○	
食事管理日誌	◎	○
食品日計表の作成・管理	○	
上記の指示・点検・履行状況確認	○	◎
<b>④ 調理業務</b>		
仕込・調理及び盛付け	○	
配膳及び下膳（指定場所まで）	○	
食器洗浄・消毒保管	○	
業務全般に対する指示・確認	○	
上記の指示・点検・履行状況確認	○	◎
<b>⑤ 安全衛生・労務管理</b>		
調理室内外の管理・清掃	◎	○
休憩室の管理・清掃	◎	○
保存食の管理・点検	◎	○
設備及び機器の管理	○	◎
委託職員の労務管理に関する事	○	
委託職員の定期検診	○	
委託職員の検便の実施（〇－１５７を含む）	○	
厨房内の細菌検査の実施	○	
委託職員に対する教育・研修	○	
上記の指示・点検・履行状況確認	○	◎

## 9. 委託管理費等の負担区分

### (1) 管理費等の内容

管 理 費 等 内 容	委託会社	当会
①食材料費	○	
②人件費（各種保険料を含む）	○	
③保健衛生費（定期検診・検便料等）	○	
④委託会社としての食中毒・損害賠償保険料	○	
⑤厨房細菌検査料	○	
⑥被服費及び洗濯費	○	

⑦廃油回収費用	○	
⑧委託会社営業用消耗費(洗剤・消毒液・ラップ等)	○	
⑧委託会社営業用事務用品(コピー使用料1回5円を含む)	○	
⑩委託会社営業用通信連絡費(電話、ファクス料含)	○	
⑪委託会社としての調査研究費	○	
⑫委託会社従業員募集費	○	
⑬委託会社としての教育研修費	○	
⑭委託会社としての旅行交通費	○	
⑮その他委託会社が必要としたもの	○	
⑯電話・ファックス設置費用		○
⑰当会に帰属する設備・什器・食器の補修費、新調、増設、補充及び維持費		○
⑱食札費用		○
⑲貸与物件に課せられる公租公課		○
⑳水道光熱費		○
㉑塵芥処理費		○
㉒その他当会が認めたもの		○

(2) 上記により難しい場合は、双方誠意を持って協議の上決定する。

(3) 機器類の更新に関しては、施設と委託業者で協議の上決定する。

#### 10. 設備等の補充及び維持

施設に付属している機器類(冷蔵庫、冷凍庫、消毒保管庫、洗浄機、回転釜、炊飯器、什器、食器等)に関しては当会でメンテナンス及び補充をする。但し、適正な使用を怠った故障・破損はこの限りではない。また、故意でない場合でも度重なるときは協議の上決定する。

**※ レストラン関係の食器の補充は、委託会社負担とする。**

**※ 機器類等の取扱は、清潔に保ち丁寧に扱うこと。**

#### 11. 業務委託契約期間

食事業務の安心・安全の確保と安定性、経済性を考慮し、次の通りとする。

期間：平成 31 年 4 月 1 日～平成 34 年 3 月 31 日

#### 12. 業務委託費の支払条件

(1) 当月末日締め翌月末日指定口座振込みとする。

(2) 業務委託費については、消費税込みの金額とする。

(3) 委託費計算方法

(各事業共通) 食材費：単価×延食事人数（特養ショートステイを除く）

(各事業共通) 管理費：単価×各施設定員数×業務日数

(特養ショートステイ)：人数（特養入所定員の月間延数より超過した人数）

食材費：単価（朝食・昼食・夕食の按分単価）×実食数

(デイサービスセンター) 食材費：単価×延食事人数（受託先と別途協議）

(検食) 食材費単価（1人1日当り）×業務日数

（上記に消費税を別途加える）

13. 食事形態割合（29年度4～6月実績）

食種	南陽園	第二南陽園	第三南陽園	松風園	ケアハウス
常食	27%	20%	23%	95%	82%
常食刻み	11%	13%	14%	0%	11%
常食極刻み	0%	2%	0%		
粥食	0%	0%	4%	4%	4%
粥食刻み	17%	13%	21%	1%	3%
粥食極刻み	16%	20%	15%		
ミキサー食	18%	18%	14%	0%	
ゼリー食	6%	8%	6%		
リカバリー食	1%	0%	0%		
経管栄養	4%	6%	3%		
計	100%	100%	100%	100%	100%

\*ケアハウスの場合は主食について、

朝食はパン・ご飯・粥を提供(事前申し込み)。

昼食はご飯・粥(事前申し込み)・めん(うどん・そば、各温・冷)を提供。麺はカウンター配膳時にその場で希望に応じるため、上記、昼の常食には麺が含まれる。

夕食はご飯・粥(事前申し込み)を提供している。

\*ソフト食は現行通りとする。(極刻み食・ミキサー食の行事食や食事の一部で提供)

14. 特養3施設 特別な食事 希望者のみの提供、利用者負担

行事	実施日	献立名
寿司の日	11月	にぎり寿司、茶碗蒸し、くるみ和え、フルーツ



15. 特養3施設 行事食 委託費に含む

行事	実施日	献立名
敬老会	9月	栗赤飯、照り焼き、炊き合わせ、茶巾しぼり、湯葉けんちん揚げ、くるみ和え、厚焼卵、漬物、吸い物、フルーツ
正月祝い膳元旦	1月	屠蘇、雑煮、重詰（照り焼き、松風焼き、きんかん、伊達巻、数の子、黒豆、柿なます、煮物、漬物）、フルーツ
正月2日	1月	赤飯、うに焼き、菊花かぶ、昆布巻き、カニ真丈、栗きんとん、煮物、清汁、みかん
正月3日	1月	御飯、焼魚、わかさぎ甘露煮、海老姿かまぼこ、豆きんとん、炒り鶏、五色なます、吸い物、白桃缶

\*その他季節の行事を含む。

16. 特養3施設 誕生会 委託費に含む

実施日	献立名
4月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、ピーナツ和え、佃煮、吸い物、フルーツ、ケーキ、ミルクティー
5月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、酢の物、漬物、吸い物、フルーツ、ケーキ、レモンティー
6月	ご飯、天ぷら、炊き合わせ、岡ヒジキポン酢和え、漬物、吸い物、フルーツ
7月	ご飯、精進揚げ、炊き合わせ、湯葉とほうれん草の和え物、漬物、吸い物、フルーツ
8月	ご飯、海老フライ・ヒレカツ、炊き合わせ、心太の酢の物、漬物、吸い物、フルーツ
9月	菊ご飯、カレイ幽庵焼き、炊き合わせ、ポン酢和え、漬物、吸い物、フルーツ
10月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、菊花和え、漬物、吸い物、フルーツ、ケーキ、レモンティー
11月	11月の誕生会は寿司の日を兼ねる。
12月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、ピーナツ和え、漬物、吸い物、フルーツ、ケーキ、レモンティー
1月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、白和え、漬物、吸い物、フルーツ、ケーキ、レモンティー

2月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、辛子和え、漬物、吸い物、フルーツ、ケーキ、コーヒー
3月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、ごごみ胡麻和え、漬物、吸い物、フルーツ、ケーキ、ミルクティー

\*開園記念日はフルーツバイキングを材料費加算ありで提供する。

#### 17. 松風園 行事食 (29年度実績) 委託費に含む

行事	実施日	献立名
七夕	7月	七夕素麺、煮物、手づくり水羊羹、枝豆、牛乳
土用の丑	7月	うなぎ丼、酢の物、漬物、すまし汁、アメリカンチェリー
納涼大会	8月	やきそば、アメリカンドッグ、とうもろこし、枝豆、ところてん、スープ、スイカ
お彼岸	9月	手作り3色おはぎ、五目玉子焼き、菊花和え、沢煮碗風、果物
餅つき大会 (バイキング)	12月	雑煮、お浸し、漬物、果物、あんこ餅、ずんだ餅、からみ餅、くるみ餅
クリスマス	12月	キャロットピラフ、フライドチキン、ポタージュ、ケーキ
お正月2日	1月	赤飯、さつま芋杏煮、エビと帆立の若葉寿司、たたき牛蒡、酢バス、すまし汁、紅白梅花羹
お正月3日	1月	ゆかりごはん、炒めなます、盛り合わせ、鯖青よせ、みそ汁、豆乳ゼリー
節分	2月	恵方巻き、いなり寿司、五目豆、菜の花お浸し、すまし汁、豆乳ゼリー
バレンタインデー	2月	ロールサンド、サラダ、スープ、チョコケーキ
桃の節句	3月	ちらし寿司、炊き合わせ、菜の花おひたし、すまし汁、いちご、桜もち
お彼岸	3月	手作り三色おはぎ、お浸し、茶碗蒸し、沢煮碗

\*その他季節の行事を含む。

\*協議の上、上記と同等の食事を提供する。

18. 松風園 郷土料理（29年度実績）委託費を含む

実施日	献立名
6月 近畿	ちらし寿司（穴子）、そら豆と筍の煮物、茄子有馬和え、船場汁
7月 沖縄	豚肉炊き込みご飯、揚げ豆腐、もやしの酢の物、アオサ汁
8月	うなぎめし、小エビかき揚げ、焼きなます、みそ汁
9月 甲信越	大豆ご飯、鱈の信州蒸し、こごみの胡桃和え、のっぺい汁
10月 北陸	ます寿司、鶏肉の治部煮、ずいきの酢の物、つみれ汁
11月 東北	腹子飯、山菜の味噌汁、里芋と牛肉の煮物、菊花胡桃和え
12月 北関東	かんぴょう飯、豚肉と蒟蒻の味噌煮、蓮根梅和え、湯葉のすまし汁
1月 関東	深川飯、鯛のさんが焼き、さつま芋甘露煮、けんちん汁
2月 北海道	カニ飯、ニシン昆布巻き、アスパラ酢味噌がけ、三平汁
3月 中国地方	タコ飯、穴子と大根の炊き合わせ、モズク酢、カニのかき玉汁

19. 松風園 食材料費加算のある行事（29年度実績）

行事	実施日	献立名
お花見弁当	4月	太巻き、かにちらし寿司、炊き合わせ、幽庵焼き、ヨモギ麩田楽、黄身酢がけ、胡麻豆腐湯葉しそ揚げ、桜もち風芋餅、そら豆、天ぷら、菜の花お浸し、芋2種蝶型ぬき、すまし汁、甘酒
開園記念日	7月	かにちらし、天ぷら、厚焼き玉子、枝豆腐、魚照り焼き、炊き合わせ、すまし汁、メロン、ケーキ
敬老会	9月	栗ごはん、天ぷら、炊き合わせ、松風焼き、魚照り焼き、すまし汁、ぶどう
ボランティア連絡会	11月	かにちらし寿司、ポン酢和え、炊き合わせ、手作り胡麻豆腐、信田巻き、芋2種型抜き、茄子田楽、マグロ

(約 10 名)		刺身、牛肉と牛蒡の煮物、エビすり身いが揚げ、すまし汁、柿、ぶどう
年忘れ演芸大会	12月	いなり寿司、サーモンマリネ、鶏唐揚げ、里芋田楽、南瓜サラダ、赤だし、ケーキ
元旦祝い膳	1月	お雑煮・手づくりおせち折詰め(炊き合わせ・伊達巻・黒豆・ちよろぎ・海老長命煮・栗きんとん・数の子・松風焼き・きんかん・鮭昆布巻き・蒲鉾・柚子窯・なます・牛八幡巻・帆立照焼・花餅)

\*協議の上、上記と同等の食事を提供する。

## 20. ケアハウス 行事食 (29年度実績) 委託費に含む

行事	実施日	献立名
かつおの日	5月	ご飯、かつおのたたき、小松菜の錦糸和え、沢煮椀、柏餅
さぼてん	5月	ごはん とんかつ 漬物 味噌汁
七夕	7月	七夕そうめん、炊き合わせ、ようかん
土用の丑	7月	うな重、炊き合わせ、すまし汁、白桃缶
デザート バイキング	8月	カレーピラフ、トマトサラダ、スープ、シフォンケーキ、南瓜タルト、白玉ぜんざい、抹茶ようかん、コーヒーゼリー、はちみつレモンゼリー
さぼてん	9月	ごはん、北海道コロッケ、ほうれん草のゆず和え、味噌汁、ぶどうゼリー
秋分の日	9月	五目ちらし、里芋のゆず味噌がけ、すまし汁、おはぎ
十五夜	10月	肉うどん、れんこんの煮物、チンゲン菜の錦糸和え、月見大福
ハロウィン	10月	オレンジデニッシュ、胡桃ブレッド、シーフードシチュー、キャベツサラダ、南瓜プリン
もちつき	12月	海苔おかか餅、からみ餅、あんこ餅、きな粉餅、ずんだ餅、ごま餅、お雑煮、漬物、オレンジ
クリスマス	12月	ピラフ、チキンレッグ、ミネストローネ、ケーキ
大晦日	12月	かけそば、天ぷら(海老・きす・椎茸) 湯豆腐、ほうれん草のゆず和え
お正月夕食	1月	ちらし寿司、茶碗蒸し、小松菜お浸し、オレンジ
節分	2月	恵方巻き、大豆の五目煮、ほうれん草のわさび和え、つみれ汁、甘納豆

バレンタインデー	2月	オムライス、シーフードサラダ、スープ、ババロア(チョコレート)
春分の日	3月	いなり寿司、つみれの煮物、うどの酢味噌がけ、すまし汁、桜ロールケーキ

\*その他季節の行事を含む。

## 21. ケアハウス 委託会社の企画による郷土料理食(29年度実績) 委託費に含む

実施日	献立名
4月九州	山菜と高菜のおこわ、とり天、えのきと三つ葉の明太和え、あおさの味噌汁
5月四国	しょいめし、れんこんのつくね揚げ、大根のかぼす和え、かつおの味噌汁
6月近畿	ばら寿司、空豆と若竹の煮物、なすの有馬和え、船場汁
7月沖縄	シシジュウシイ、ウジラ豆腐、マーミナのウサチ、アーサーのウシル
8月東海	うなぎめし、駿河揚げ、焼なます、こくしょ汁
9月甲信越	やこめめし、信州蒸し、こごみのくるみ和え、のっぺい汁
10月北陸	ます寿司、治部煮、ずいきのすこ、ととぼち
11月東北	腹子飯、芋煮、菊花のくるみ和え、きりたんぽ汁
12月北関東	かんぴょう飯、豚肉とこんにゃく味噌煮、れんこんの梅肉和え、湯葉のおすまし
1月関東	深川飯、鯛のさんが焼き、さつま芋の甘露煮、けんちん汁
2月北海道	蟹飯、にしんの昆布巻き、アスパラの酢味噌がけ、三平汁
3月中国	タコ飯、穴子と大根の炊き合わせ、もずくと楽京の酢の物、蟹のかき玉汁

## 22. ケアハウス 食材料費加算のある行事食(29年度実績)

行事	実施日	献立名
----	-----	-----

花見会	4月	かにちらし、筍ごはん、赤魚粕漬、肉団子甘酢あん、厚焼き卵、唐揚げ、ホタテフライ、炊き合わせ、菜の花ピーナツ和え、いちご、キウイ
開園記念日	6月	枝豆ごはん、天ぷら（海老、さつま芋、茄子、しし唐）刺身（鮪、鯛、サーモン）、炊き合わせ、ほうれん草胡麻和え、銀鮭の照り焼き、海老と野菜の煮ごごり、厚焼き卵、香の物、沢煮椀、さくらんぼ、レモンケーキ
納涼祭	7月	海老ちらし、フライドポテト、枝豆、焼きそば、焼き鳥、クレープ、あんみつ、すいか
敬老の日	9月	栗ごはん、天ぷら（海老・茄子・しし唐）、豚の角煮、鱈の西京焼き、さつま芋オレンジ煮、炊き合わせ、小松菜のゆず和え、香の物、すまし汁
保証人会	11月	29年度については実績なし
紅葉狩り バイキング	11月	かにちらし、かにグラタン、豚ヒレ串カツ、海老チリ、かにサラダ、シーザーサラダ、吸物、みかんゼリー、紅茶シフォンケーキ、紅芋モンブラン
正月祝い膳	1月1日	雑煮、お節料理（海老の姿焼き・黒豆・栗きんとん・五色なます・煮物・かまぼこ・伊達巻・昆布巻き・かつおくるみ・鶏の野菜巻・銀鱈の照り焼き）
	1月2日	中華風炊き込みごはん、点心・胡麻団子、海老チリ、煮物、肉団子甘酢あん、中華風卵焼き、白菜の酢の物、きゅうりとクラゲの和え物、コーンスープ（中華）
	1月3日	赤飯、お節料理（ぶりの照焼き・菊花かぶ・帆立旨煮・田作り・たたきごぼう・ローズサーモン・テリーヌ・数の子）、すまし汁
ひなまつり	3月	にぎり寿司、菜の花浸し、蛤の潮汁、いちご、甘酒

## II. 地域・家族等利用喫茶および職員食堂の業務

### 1. 席数と1日平均食数

施設名	地域・家族等利用喫茶席数*1	職員食堂席数
南陽園	—	34（1日平均11食）
第二南陽園	—	12（" 10食）
第三南陽園	72席（1日平均80食）	—（" 40食）
松風園	—	—（" 6食）
ケアハウス	36席（1日平均35～40食）	—（" 3～5食）

\*1 地域開放型喫茶（地域住民、家族、来訪者、実習生・研修生、見学者等）

\*当該厨房は各施設共に施設厨房を共用。

## 2. 営業時間

第三南陽園 : 午前 11 時～午後 4 時 00 分（ラストオーダー午後 3 時 30 分）

ケアハウス : 午前 11 時～午後 3 時 30 分

## 3. メニュー、価格（職員食：現在特養昼食 450 円、松風園・ケアハウス 450 円を含む）

その他についての取り決めは別途協議（レストランの運営は、第三南陽園・ケアハウスの食事業務委託と切り離して考えてください。）

## 4. 施設での職員食、第三南陽園レストランでの職員食料金決済のためプリペイドカードを発行する。

（プリペイド発行機は浴風会が設置し、カードは受託先の負担）