

調理業務仕様書

1 栄養管理

(1) 栄養のバランスが取れた食事の調理が行われていること。

ア 栄養士が作成した献立に基づき、必要に応じて栄養士の助言・指導を受けて調理が行われていること。

イ 普通（一般）食の推奨量は、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2020年度版）の65歳から74歳（身体活動レベル1）および75歳以上（身体活動レベル1）の栄養素の指標をもとに、利用者の年齢、性別から給与栄養目標量を算出した値の3分の1を目安とすること。なお、配食1食当たりの給与栄養目標量の充足の範囲は次のとおりとすること。

(ア) エネルギー (kcal) : [(人当たりの推定エネルギー必要量) × 1/3] × 0.9~1.1

(イ) たんぱく質 (g) : [(人当たりの推奨量) × 1/3] × 1.0~1.3

(ウ) 脂肪エネルギー比率 (%) : 20~30

(エ) カルシウム : [(人当たりの推奨量) × 1/3] 以上

(オ) 鉄 (mg) : [(人当たりの推奨量) × 1/3] 以上

(カ) 塩分量 : 1食当たり 3.0g 以下（推奨塩分量は 2.5g 以下とする）

ウ 療養食(食事制限の指定があるもの)に限っては(カ)以外の基準は問わないが管理栄養士、栄養士による献立作成を基本とし、栄養摂取量を明示するものとする。

エ 献立は主食、主菜、副菜で構成し、高齢者にあった栄養バランス、嗜好を考え合わせたものとする。

オ 多様な食品をバランス良く組み合わせ、特に野菜（緑黄色野菜含む）を摂り入れること。

カ 塩分量については減塩に努めること。

キ 高齢者の咀嚼力の低下及び消化吸収能力の低下を考慮し、また、食べやすい調理形態を用意すること。

ク 献立に季節感を取り入れ、地元産の農産物を使用するなど、変化を付けること。

(2) 調理に当たっては、関係法令に定める衛生基準を遵守すること。

食品衛生法（昭和22年法律第233号）、栄養士法（昭和22年法律第245号）、健康増進法（平成14年法律第103号）、調理士法（昭和33年法律第147号）等の公衆衛生に関する法令等を遵守し食中毒防止等に万全を期するものとする。

2 献立表

(1) 献立表は事前に利用者に配布し、必要に応じて説明をすること。

(2) やむを得ない事由により献立を変更するときは、速やかに利用者に連絡すること。

(3) 献立表は配布前に、必ず栄養量の基準を満たしているか確認すること。

3 配食弁当の容器

(1) 配食容器に利用者氏名等を記載し、誤配をしないよう考慮すること。

(2) 調理作成日時、消費期限、製造元、実施主体等を明記し、連絡先電話番号を添付すること。

(3) 電子レンジ対応の可否や対応方法、その他の注意事項を添付すること。