

西蒲原福祉事務組合給食調理等業務に係るプロポーザル質問回答書

令和5年6月15日

	項目		質問内容	回答
1	基本事項	提案書・見積書	提案書について、各題目ごとに1ページ内に収めるという認識でよろしいでしょうか。また、文字の大きさの指定、縦書き、横書きの書式指定等ありますか。	提案書は、提示した書式を基本としますが、設問に対する回答が明確であれば、任意の様式で構いません。また、資料添付も構いません。
2	基本事項	提案書・見積書	提出する見積書、提案書は様式(10ページから18ページ)のみ有効となりますでしょうか。必要な項目が網羅されていれば当社既存の書式での提出は有効でしょうか。	必要事項の記載があれば、御社の様式で構いません。
3	基本事項	仕様書 2基本事項 (6) 給食対象者	給食対象者の「その他委託者が認めるもの」とはどのようなものでしょうか	施設ボランティア・施設実習生などが該当します。
4	基本事項	仕様書 1 1巡回指導	月1回以上の訪問指導については、営業所スタッフの定期訪問誰が行うか決まりはありますか。	人員の指定はありません。
5	基本事項	仕様書 別表2 業務の責任区分	「簡易的な補修」は具体的にどのようなものでしょうか	施設設備の維持補修は、仕様書別表2のとおりとなりますが、破損等の原因が不明な場合は、両者協議し決定する場合があります。
6	基本事項	厨房設備	チェストフリーザー等食材ストック不足の場合追加設置は、お願いできますでしょうか	受託者側の食材発注・納品スケジュールを確認し、不足が生じる場合は協議し、委託者側が冷凍庫等の購入を検討します。
7	基本事項	追加資料	1ヶ月分のメニュー表と実施献立表(調理指示書)	仕様書付属資料をご参照ください。
8	基本事項	追加資料	過去1年分の行事食、特別な行事食の実施献立表	追加資料1～5をご参照ください。
9	基本事項	追加資料	現在の厨房業務勤務表	現受託業者の勤務表は、ご提示できません。実施要項・仕様書等を精査し、必要人員を積算してください。
10	基本事項	追加資料	厨房図面、厨房機器リスト	厨房機器リストは、仕様書16調理場の概要のとおりです。またその他軽微な調理機器に関しては、現地調査にてご確認ください。また、厨房配置も同様にお問い合わせいたします。
11	費用区分	検食・保存食	検食、保存食の費用負担はどちらになりますか。	検食は委託者側、保存食は受託者側の費用負担となります。
12	費用区分	行事食・おやつ・栄養補助食品等	特別な行事食、おやつ、栄養補助食品、とろみ剤、飲料(お茶など)の費用負担はどちらになりますか。また、お茶の用意等の業務は受託者負担でしょうか。	通常の食材料費を超える行事食、おやつ、栄養補助食品、とろみ剤は委託者側の費用負担となります。食事の際に提供されるお茶は、受託者側の費用負担となり、食材料費に含まれます。提供方法は、食事提供者数に合ったお茶(やかん)とコップを配膳棚に用意してください。お茶の配膳は委託者が行います。
13	費用区分	牛乳	平日の献立の牛乳について、金額は朝食の食材料費に含まれているという認識でよろしいでしょうか。	朝食の食材料費に含まれます。
14	費用区分	消耗品	「日常消耗する物品」洗剤・消耗品以外で何かありますでしょうか	給食調理業務を受託する上で必要物品全般を示しています。

西蒲原福祉事務組合給食調理等業務に係るプロポーザル質問回答書

令和5年6月15日

項目		質問内容	回答
15	費用区分 水分補給	水分/嗜好飲料などの飲み物提供の有無と経費区分について教えてください。	日常の水分補給（嗜好飲料を含む）は、委託者側の経費負担となります。受託者は、食事の際に提供のお茶をご用意ください。お茶は、食材料費に含みます。
16	費用区分 食材料費	昨今の食材高騰より、献立積算し食材料費以上になる場合の考えについて教えてください。	献立より積算した食材料費が提示した単価を超過する場合は、組合栄養士と協議し、献立の見直しを行うなどの対応をお願いいたします。
17	費用区分 パン	現在使用しているクロワッサンの価格について教えてください。	クロワッサンの価格は、一個あたり130円（税込）です。一食あたり、入所者1人あたり約2.7個提供しています。
18	費用区分 おやつ	調達・提供方法と請求の有無について教えてください	おやつは、受託者側で発注を行い、食材料費と別に月単位の発注分を請求してください。個別対応表記載の各寮の必要数をまとめて配膳棚にご用意ください。
19	衛生管理 実施要項 8 提案見積金額 別表1	衛生検査について食材、総菜、食品成分溶出の検査とありますが、具体的に現在の対応例をお示しいただけますか。	資料6をご参照ください。
20	衛生管理 仕様書 17 その他 別表4	別表4のふき取り検査とはATP検査という認識でよろしいでしょうか。実施回数等の指定はありますか。	ふき取り検査方法の指定はありません。実施回数は、最低年1回実施してください。
21	危機管理 仕様書 17 その他 別表1 非常食	現在の非常食対応の一例をお示しいただけますか。非常食購入、保管等の負担はどちらになりますか。	非常食の購入・保管等は、受託者側の負担となります。一例は資料7をご参照ください。
22	危機管理 非常食	組合栄養士様より非常食献立内容、数量等をご指示いただき、発注業務を受託者が行い、非常食を確保するで、よろしかったでしょうか。	献立内容は、通常の献立に使用できる物を基本としてローリングストックが可能な物資を組合栄養士と協議し決定します。数量は、仕様書13(2)のとおり、継続して食事が提供できるように確保をお願いいたします。
23	調理・配膳 実施要項 8 提案見積金額 (2) 食材料費 エ	嗜好への対応は、摂取カロリーを著しく損なう場合に限り、委託者と受託者が協議を行い、代替食対応するとありますが、現在そのような利用者様はいらっしゃいますか。また、実際の対応等お示しいただけますか。	資料8をご参照ください。
24	調理・配膳 実施要項 8 提案見積金額 (2) 食材料費 エ	禁食対応について、現在の対応例をお示しいただけますか。	資料8をご参照ください。
25	調理・配膳 仕様書 3 食事提供基本事項 (2)	おやつの下膳時間の記載ありませんが、現在食器を用いて提供しているものがある場合、下膳対応についてご教示いただけますか。また、現在提供しているおやつ例をお示しいただけますか。	おやつは、基本として食器を使用しません。1回あたり、50円程度を基本とし、米菓1個と甘菓子1個を提供しています。行事等の特別なおやつは、組合栄養士が指示します。請求は、例月のおやつ代請求に含んでください。
26	調理・配膳 仕様書 17 その他 別表1 調理作業業務	配膳について、厨房外の配膳カート等にセッティングする業務はどちらになりますか	委託者側で行います。
27	調理・配膳 仕様書 2 基本事項 (13)	食材の嗜好による除去・代替の対応内容を教えてください。	資料8をご参照ください。

西蒲原福祉事務組合給食調理等業務に係るプロポーザル質問回答書

令和5年6月15日

	項目		質問内容	回答
28	調理・配膳	仕様書 5業務内容(1)(4)	食材の指定はないとのことですが、米や牛乳なども指定はないとの認識でよろしいでしょうか	食材の指定は一切ありません。
29	調理・配膳	仕様書 5業務内容(1)(4)	「個別対応表」現状の嗜好禁食の集約は可能でしょうか。	提示した個別対応表を基本としますが、協議し双方合意した場合は、変更する場合があります。
30	調理・配膳	選択食、行事食について	選択食の月間実施予定回数を教えてください。また、年間の行事食及び費用(加算の有無)の考えについて教えてください。	選択食の実施回数は、仕様書付属資料の令和4年度選択献立(実施実績)と同程度を計画しています。費用は、通常の食材料費を超える場合は、組合栄養士と協議し、献立の変更又は追加請求を協議してください。
31	調理・配膳	追加資料	荷重平均栄養所要量と食料構成について教えてください	資料9、10をご参照ください。
32	調理・配膳	調理指示書について	調理指示にて、同等の既製品がある場合の差し替えは可能か教えてください	組合栄養士の作成した献立表・調理業務指示書を基本とします。変更が必要な場合は、組合栄養士と協議を行ってください。
33	調理・配膳	追加資料	給与栄養目標量と給与栄養量(栄養月報)	資料9をご参照ください。
34	調理・配膳	追加資料	ご利用者個人対応の一覧表	仕様書付属資料をご参照ください。
35	調理・配膳	追加資料	ご飯(お粥)の大盛・小盛等の盛込み量と人数内訳	資料11をご参照ください。
36	調理・配膳	追加資料	おかずの大盛・小盛等の盛込み量と人数内訳	資料11をご参照ください。

※重複する質問は、集約しております。

令和 4 年度 行事食

月	7月	12月		1月		
行事	七夕	クリスマス	大晦日	正月（1～3日）		
献立	冷やし中華 フルーツポンチ 乳酸菌飲料	オムライス コンソメスープ 鶏照焼又はエビフライ 千野菜 果物	ねぎとろサーモン丼 みそ汁 和え物 果物	赤飯 雑煮汁 紅白なます 盛り合わせ デザート	ちらし寿司 すまし汁 鶏のから揚げ 千野菜 デザート	年明けうどん 豚とほうれん草のみぞれ煮 フルーツヨーグルト

月	2月	3月
行事	節分	ひな祭り
献立	海苔巻き 肉汁 鶏のから揚げ 千野菜 果物	散らしすし 芋のこ汁 エビフライ 千野菜 果物

※行事食は、令和 4 年度と同程度を計画しています。

【行事食実施献立】

2022年 7月 七夕 昼食

献立名/食品名	一人分量	使用量 単位
【冷やし中華】		
中華めん	240.00	17.28 Kg
卵	26.10	2.16 kg
きゅうり	39.20	2.88 kg
とまと	31.60	2.39 kg
紅生姜	5.00	0.36 kg
辛子・練り	0.70	0.05 kg
冷やし中華つゆ	20.00	1.44 Kg
豚ロース	55.00	3.96 kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	3.50	0.25 Kg
酒	3.00	0.22 kg
生姜	2.40	0.22 kg
油	1.50	0.11 kg
【フルーツポンチ】		
星形杏仁豆腐	28.57	2.00 Kg
ところてん	40.00	2.88 kg
バナナ	15.50	1.80 kg
パイナップル・缶詰	30.00	2.16 Kg
みかん・缶詰・液汁	50.00	3.60 kg
みかん・缶詰・果肉	30.00	2.16 Kg
レーズン	5.00	0.36 kg
【乳酸菌飲料】		
乳酸菌飲料	65.00	4.68 Kg

2022年12月 クリスマス 昼食

献立名/食品名	一人分量	使用量 単位	選択献立
【オムライス】			
こめ・精白米	115.00	8.86 kg	
卵シート（既製品）	50.00	3.85 Kg	
たまねぎ	19.00	1.54 kg	
しいたけ	7.50	0.77 Kg	
ミックスベジタブル	30.00	2.31 Kg	
鶏挽肉	10.00	0.77 Kg	
油	2.00	0.15 kg	
だし・固形コンソメ	1.00	0.08 kg	
トマトケチャップ	6.00	0.46 kg	
塩	0.10	0.01 Kg	
こしょう・混合・粉	0.10	0.01 kg	
トマトケチャップ	7.00	0.54 kg	
パセリ	2.10	0.18 kg	
【コンソメスープ】			
小松菜	13.50	1.16 Kg	
えのき	8.00	0.77 kg	
にんじん	9.70	0.77 kg	
だし・固形コンソメ	1.10	0.08 kg	
コショウ	0.10	0.01 kg	
【鶏照焼】			【エビフライ】
鶏もも肉 90g × 2	180.00	13.86 kg	エビフライ（冷凍）2本/人
酒	1.00	0.08 kg	油
濃口しょうゆ	4.00	0.31 kg	ソース
生姜	0.60	0.06 kg	
砂糖	1.80	0.14 kg	
【干野菜】			
きゅうり	19.60	1.54 kg	
レタス	17.00	1.54 kg	
にんじん	9.70	0.77 kg	
マヨネーズ・全卵型	7.00	0.54 kg	
【果物（みかん）】			
みかん・砂じょう・普通	77.30	7.94 Kg	

【行事食実施献立】

2022年12月 大晦日 夕食

献立名/食品名	一人分量	使用量 単位
【ねぎとろサーモン丼】		
こめ・精白米	115.00	6.33 kg
酢	6.00	0.33 kg
砂糖	1.50	0.08 kg
塩	0.20	0.01 Kg
きはだまぐろ	100.00	5.50 kg
長ねぎ	19.00	1.10 kg
キングサーモン	100.00	5.50 kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	4.00	0.22 kg
刻みのり	0.10	0.01 kg
大葉	1.00	0.06 kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	5.00	0.28 Kg
【みそ汁】		
大根	18.00	1.10 kg
えのき	8.00	0.55 kg
だし・かつおだし	0.50	0.03 kg
みそ	9.00	0.50 kg
【白菜とちくわのごま酢和え】		
白菜	49.50	3.03 kg
ちくわ	10.00	0.55 kg
きゅうり	24.50	1.38 kg
にんじん	19.40	1.10 kg
すりごま・黒	3.00	0.17 kg
砂糖	2.40	0.13 kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	3.60	0.20 Kg
酢	3.60	0.20 kg
【果物(みかん)】		
みかん・砂じょう・普通	77.30	5.67 Kg

2023年1月1日 正月 昼食

献立名/食品名	一人分量	使用量 単位
【赤飯】		
こめ・精白米	100.00	6.20 kg
赤飯の素	30.70	1.90 Kg
ごましお	2.00	0.12 Kg
【雑煮汁】		
白菜	27.00	1.86 kg
大根	18.00	1.24 kg
にんじん	9.70	0.62 kg
ごぼう	8.00	0.62 kg
長ねぎ	28.50	1.86 kg
しいたけ・生	7.50	0.62 Kg
なめこ	10.00	0.62 kg
えのき	8.00	0.62 kg
かまぼこ	10.00	0.62 Kg
焼き豆腐	20.00	1.24 kg
しらたき	15.00	0.93 Kg
油あげ	3.00	0.19 kg
だし・かつおだし	0.50	0.03 kg
みりん風調味料	2.30	0.14 kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	6.50	0.40 Kg
食塩	0.30	0.02 kg
酒	3.00	0.19 kg
【紅白なます】		
大根	45.00	3.10 kg
にんじん	19.40	1.24 kg
砂糖	2.60	0.16 kg
酢	4.30	0.27 kg
塩	0.10	0.01 Kg
【盛り合わせ】既製品		
えびの艶煮ちゃん	20.00	1.24 Kg
鶏ふくさ巻	53.00	3.29 Kg
伊達巻き	36.00	2.23 Kg
かまぼこ梅	32.00	1.98 Kg
【ムース】		
だいだいのムース(豆乳)	30.00	1.86 Kg

【行事食実施献立】

2023年 1月 2日 正月 昼食

献立名／食品名	一人分量	使用量 単位
【ちらし寿司】		
こめ・精白米	115.00	7.36 kg
散らし寿司の素	20.00	1.28 Kg
卵	26.10	1.92 kg
油	1.00	0.06 kg
刻みのり	0.30	0.02 kg
【すまし汁】		
みつば	8.00	0.64 kg
しめじ	11.25	0.96 kg
大根	18.00	1.28 kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	1.00	0.06 Kg
塩	0.40	0.03 Kg
だし・かつおだし	0.60	0.04 kg
【鶏の唐揚げ】		
鶏もも肉	60.00	3.84 kg
濃口しょうゆ	4.00	0.26 kg
生姜	2.40	0.19 kg
酒	4.00	0.26 kg
片栗粉	3.00	0.19 kg
植物油	7.00	0.45 Kg
【干野菜】		
きゅうり	19.60	1.28 kg
レタス	17.00	1.28 kg
にんじん	9.70	0.64 kg
マヨネーズ・全卵型	7.00	0.45 kg
【プリン】		
プリン	70.00	4.48 kg

2023年 1月 3日 正月 昼食

献立名／食品名	一人分量	使用量 単位
【年明けうどん】		
うどん・冷凍	350.00	23.45 kg
かまぼこ梅	10.00	0.67 Kg
長ねぎ	19.00	1.34 kg
ねり梅	5.60	0.38 Kg
うどんつゆ	9.00	0.60 kg
【豚とほうれん草のみぞれ煮】		
豚肉・もも脂身つき・大型種	60.00	4.02 Kg
ほうれんそう	45.00	3.02 kg
大根	49.50	3.69 kg
長ねぎ	28.50	2.01 kg
しめじ	15.00	1.34 kg
しいたけ・生	15.00	1.34 Kg
にんじん	19.40	1.34 kg
にんにく	0.40	0.03 kg
油	1.00	0.07 kg
酒	3.00	0.20 kg
砂糖	1.70	0.11 kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	5.10	0.34 Kg
【フルーツヨーグルト】		
ヨーグルト	55.00	3.69 kg
みかん缶	30.00	2.01 kg
パイナップル缶	25.00	1.68 kg
レーズン	5.00	0.34 kg
バナナ	24.80	2.68 kg

【行事食実施献立】

2023年 2月 節分 昼食

献立名／食品名	一人分量	使用量	単位
【海苔巻詰め合わせ】既製品			
焼きのり	1.00	0.07	Kg
めし・精白米	150.00	10.95	kg
酢	4.50	0.33	kg
塩	0.30	0.02	Kg
砂糖	1.20	0.09	kg
かんぴょう・乾	1.70	0.12	kg
ひじき	0.40	0.03	kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	5.00	0.37	Kg
砂糖	4.50	0.33	kg
卵	7.80	0.65	kg
砂糖	1.00	0.07	kg
塩	0.10	0.01	Kg
きゅうり	3.90	0.29	kg
ねり梅	0.50	0.04	Kg
油あげ	15.00	1.10	Kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	2.50	0.18	Kg
砂糖	3.50	0.26	kg
みりん	1.50	0.11	kg
こめ・精白米	60.00	4.38	kg
砂糖	3.00	0.22	kg
酢	9.00	0.66	kg
塩	0.10	0.01	Kg
甘酢生姜	6.00	0.44	Kg
【肉汁】			
じゃがいも	26.50	2.15	Kg
にんじん	9.70	0.73	kg
長ねぎ	19.00	1.46	kg
しらたき	15.00	1.10	Kg
きくらげ・乾	1.00	0.07	kg
えのき	8.00	0.73	kg
豆腐・木綿	20.00	1.46	Kg
豚肉・もも脂身つき・大型種	20.00	1.46	Kg
だし・かつおだし	0.60	0.04	kg
みりん	1.40	0.10	kg
酒	4.80	0.35	kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	5.50	0.40	Kg
生姜	2.40	0.22	kg
【鶏の唐揚げ】			
鶏もも肉	60.00	4.38	kg
濃口しょうゆ	4.00	0.29	kg
生姜	2.40	0.22	kg
酒	4.00	0.29	kg
片栗粉	3.00	0.22	kg
植物油	7.00	0.51	Kg
【干野菜】			
きゅうり	19.60	1.46	kg
レタス	17.00	1.46	kg
にんじん	9.70	0.73	kg
マヨネーズ・全卵型	7.00	0.51	kg
【果物（みかん）】			
みかん・砂じょう・普通	77.30	7.52	Kg

2023年 3月 ひな祭り 昼食

献立名／食品名	一人分量	使用量	単位
【ちらし寿司（でんぶ卵）】			
こめ・精白米	115.00	8.63	kg
散らし寿司の素（すし太郎）	20.00	1.50	Kg
卵	26.10	2.25	kg
たら加工品（桜でんぶ）	10.00	0.75	Kg
油	1.00	0.08	kg
刻みのり	0.30	0.02	kg
【芋のご汁】			
豚肉・もも脂身つき・大型種	20.00	1.50	Kg
さといも・冷凍	45.00	3.38	kg
にんじん	19.40	1.50	kg
しらたき	20.00	1.50	Kg
まいたけ	17.00	1.50	kg
長ねぎ	19.00	1.50	kg
だし・かつおだし	0.70	0.05	kg
酒	3.60	0.27	kg
砂糖	1.80	0.14	kg
塩	0.30	0.02	Kg
しょうゆ・濃口しょうゆ	5.80	0.44	Kg
【エビフライ（冷凍）】			
えびフライ・冷凍	60.00	4.50	kg
植物油	8.00	0.60	Kg
ソース・中濃	5.00	0.38	kg
【干野菜】			
きゅうり	19.60	1.50	kg
レタス	17.00	1.50	kg
にんじん	9.70	0.75	kg
マヨネーズ・全卵型	7.00	0.53	kg
【果物（みかん）】			
みかん・砂じょう・普通	77.30	7.73	Kg

ふき取り検査

	検体名 (例)	一般細菌数 (1 gあたり)	大腸菌群	黄色 ブドウ球菌
1	回転釜ハンドル取手			
2	カウンター 棚上から2段目			
3	電子レンジ 前扉取手部			
4	手指			

食品検査

	検体名 (例)	一般細菌数 (1 gあたり)	大腸菌群	黄色 ブドウ球菌	サルモネラ	腸管出血性 大腸菌O157
1	ポテトサラダ					
2	グレープフルーツ					
3	豚のマヨネーズ炒め					
4	フルーツポンチ					
5	かに玉					
6	千野菜の人参					

非常用献立(一例)

	1日目		2日目		3日目	
朝食	ごはん		ごはん		ごはん	
	アルファ米	260	レトルトごはん		ごはん	200
	さんま蒲焼き		ポトフ		さんまの蒲焼き	
	さんま蒲焼缶	50	ウインナーと野菜のスープ煮	160	さんま蒲焼缶	50
	のり佃煮		うめびしお		ふりかけ	
	のり佃煮チューブ	10	うめびしおチューブ	10	ふりかけ	5
昼食	ごはん		ごはん		ごはん	
	アルファ米	260	ごはん	200	ごはん	200
	中華丼		シチュー		牛丼	
	中華丼の素	180	ビーフレスシチュー	200	牛丼の素	180
	フルーツ缶		フルーツ缶		フルーツ缶	
	みかん缶	50	パイ缶		みかん缶	50
夕食	ごはん		ごはん		ごはん	
	アルファ米	260	ごはん	200	ごはん	200
	カレー		鯖のみそ煮		焼き鳥	
	ビーフレスカレー	200	鯖のみそ煮缶	60	焼き鳥たれ缶	75
	ポテチツナサラダ		五目煮		ポテチツナサラダ	
	ポテトツナサラダ缶	50	ひじき入り五目煮缶	75	ポテトツナサラダ缶	50

※非常時、熱源がないことを想定し、缶詰及びレトルト食品を使用

■刻み～ミキサー食■

常食献立を基に主食をごはん⇒かゆ、副菜は刻む・ブレンダー等の加工を行う

ブレンダー洗浄のための水は受託者で確保する

必要に応じて【すしおろし果物】 【ぬくもりミキサー】を提供する

■主食について■

1食につき ごはん：50人、かゆ13人分を準備

1日目はアルファ米を提供し、可能であれば2日目昼食より米の炊飯を行う

<代替食>

メニュー	対応内容	対象人数
炊き込みご飯、混ぜご飯、カレー等	白米又はふりかけご飯又はおじや	9
クロワッサン	白米	1
ラーメン、パスタ、そば、うどん等	ふりかけご飯+スープ+おかず	4
主菜（肉、魚、卵、豆製品）	除く又は代替食	11
副 菜	サラダ類は味付なし	1
	朝食時浸しを提供	2
果 物	代替食	8

<禁食>

食材	対応内容	対象人数
えび、かに	除く又は代替食	1
グレープフルーツ	代替食	19

令和 4 年度給与栄養量

	エネルギー	たんぱく質	脂 質	カルシウム	鉄	レチノール 当量	B 1	B 2	C	食物繊維	食塩
	k c a l	g	g	m g	m g	μ g	m g	m g	m g	g	g
摂取量 (平均)	2073	78	56	619	9.9	919	1.28	1.24	111	18.9	8.9
目標量	2000	75	53	650	10.0	851	1.31	1.48	100	20.0	8.0

食糧構成

魚介類	生物 干物 缶詰 訓練製品	55g	果実類		90g	調味料	油 脂	10g
肉類	牛 豚 鶏 ハム類	60g	種実類		1g		砂 糖	10g
乳類	牛乳 発酵乳 乳製品	220g	穀物類	米 小麦 その他製品	315g		その他 調味料	17g
卵類	鶏卵 うずら卵	35g	芋 類		75g	嗜好品	嗜好 飲料	18g
豆類	豆 豆製品	80g	野菜類	緑黄色	100g		菓子類	19g
				淡色 乾物 漬物	300g		加工 既製	5g
きのこ類		30g	海藻類		3g			

障害者支援施設 やひこの里

年齢/性別	人数	一人一日あたり給与栄養摂取量												給与栄養摂取量合計												
		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	鉄 mg	リノール活性 相当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量 g	食塩相当 量 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	鉄 mg	リノール活性 相当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量 g	食塩相当 量 g	
18～29歳	男	4	2,300	75.0	61.3	373.8	800	7.5	850	1.40	1.60	100	21.0	7.4	9,200	300.0	245.2	1,495.2	3,200	30.0	3,400	5.60	6.40	400	84.0	29.6
	女	3	1,700	57.0	45.3	276.3	650	10.5	650	1.10	1.20	100	18.0	6.4	5,100	171.0	135.9	828.9	1,950	31.5	1,950	3.30	3.60	300	54.0	19.2
30～39歳	男	6	2,300	75.0	61.3	373.8	750	7.5	900	1.40	1.60	100	21.0	7.4	13,800	450.0	367.8	2,242.8	4,500	45.0	5,400	8.40	9.60	600	126.0	44.4
	女	0	1,750	57.0	46.7	284.4	650	10.5	700	1.10	1.20	100	18.0	6.4	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
40～49歳	男	16	2,300	75.0	61.3	373.8	750	7.5	900	1.40	1.60	100	21.0	7.4	36,800	1,200.0	980.8	5,980.8	12,000	120.0	14,400	22.40	25.60	1,600	336.0	118.4
	女	4	1,750	57.0	46.7	284.4	650	10.5	700	1.10	1.20	100	18.0	6.4	7,000	228.0	186.8	1,137.6	2,600	42.0	2,800	4.40	4.80	400	72.0	25.6
50～64歳	男	18	2,200	77.0	58.7	357.5	750	7.5	900	1.30	1.50	100	21.0	7.4	39,600	1,386.0	1,056.6	6,435.0	13,500	135.0	16,200	23.40	27.00	1,800	378.0	133.2
	女	4	1,650	58.0	44.0	268.1	650	11.0	700	1.10	1.20	100	18.0	6.4	6,600	232.0	176.0	1,072.4	2,600	44.0	2,800	4.40	4.80	400	72.0	25.6
65～74歳	男	2	2,050	77.0	54.7	333.1	750	7.5	850	1.30	1.50	100	20.0	7.4	4,100	154.0	109.4	666.2	1,500	15.0	1,700	2.60	3.00	200	40.0	14.8
	女	2	1,550	58.0	41.3	251.9	650	6.0	700	1.10	1.20	100	17.0	6.4	3,100	116.0	82.6	503.8	1,300	12.0	1,400	2.20	2.40	200	34.0	12.8
75歳～	男	0	1,800	68.0	48.0	292.5	700	7.0	800	1.20	1.30	100	20.0	7.4	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	女	1	1,400	53.0	37.3	227.5	600	6.0	650	0.90	1.00	100	17.0	6.4	1,400	53.0	37.3	227.5	600	6.0	650	0.90	1.00	100	17.0	6.4
合計人数	60	平均栄養摂取量合計												126,700	4,290.0	3,378.4	20,590.2	43,750	480.5	50,700	77.60	88.20	6,000	1,213.0	430.0	
		一人一日あたり平均栄養摂取量												2,112	71.5	56.3	343.2	729	8.0	845	1.29	1.47	100	20.2	7.2	

	1 0 0 0 kcal	1 3 0 0 kcal	1 5 0 0 kcal	1 8 0 0 kcal	2 0 0 0 kcal	2 4 0 0 kcal	2 8 0 0 kcal
ご 飯	1 0 0 g	1 3 0 g	1 6 0 g	1 8 0 g	2 2 0 g	2 5 0 g	3 0 0 g
人数	1	3	12	2	12	11	8
粥	1 9 0 g	2 5 0 g	2 9 0 g	3 5 0 g	4 3 0 g	4 8 0 g	5 8 0 g
人数	1	2	3	0	3	1	1
副 食	5 0 %	6 5 %	7 5 %	9 0 %	1 0 0 %	1 2 0 %	1 4 0 %
人数	2	5	15	2	15	12	9

※副食の割合は目標値のため、食品（料理）により異なる場合あり