

献立作成基準

山梨県立北病院の献立作成に関する基準は、次のとおりとする。なお、食種や栄養については食事箋基準により、食品衛生については食品衛生法及び大量調理施設衛生管理マニュアルによるものとする。

- ・パン、麺、納豆を週 1 回程度出すことを原則とする。
- ・ 1 食の主菜、副菜の数は、合わせて 4 品以上を原則とする。
- ・ 調理加工済食品の使用は、1 食のうち 1 品までを原則とする。
- ・ 毎月テーマを決めて、テーマに沿った食事を週に 1 回程度出す。