

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、食種や栄養価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回程度提供することを原則とする。
- 献立は、主食、主菜、副菜2品を基本とする。
- 果物は生の果物を原則とし、缶詰の果物やデザート類を適宜織り交ぜ、バラエティに富んだ内容とすること。
- 糖尿病食の果物（デザート）は生の果物を基本とする。また、軟菜食等、消化に配慮が必要な食種の場合は缶詰の果物に代替すること。
- 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。
- 毎週選択食を1回以上実施することを原則とする。
- 献立はサイクルメニューではないため、「みなさまの声」や嗜好調査の結果、残菜調査にて得られた結果を参考に、速やかに患者の意見を取り入れた、目新しく楽しんでもらえる献立の提案を原則とする。
- 季節に応じた4半期に1度の献立の見直しを行うものとする。