

『山梨県立中央病院入院患者等給食業務』 委託実施仕様書

別添一覧

別添 1	業務内容及び業務分担	・ ・ ・ ・ ・	17
別添 2	経費負担区分	・ ・ ・ ・ ・	19
別添 3	行事食一覧	・ ・ ・ ・ ・	20
別添 4	選択食実施要領	・ ・ ・ ・ ・	21
別添 5	調乳要領	・ ・ ・ ・ ・	22
別添 6	液状栄養食品及び栄養補助食品要領	・ ・ ・ ・ ・	23
別添 7	配膳及び下膳業務実施要領	・ ・ ・ ・ ・	24
別添 8	配膳及び下膳時間一覧表	・ ・ ・ ・ ・	25
別添 9	給食材料の納入及び検収要領	・ ・ ・ ・ ・	26
別添 10	食品の納入基準	・ ・ ・ ・ ・	27
別添 11	給食材料保管要領	・ ・ ・ ・ ・	29
別添 12	検食実施要領	・ ・ ・ ・ ・	30
別添 13	業務内容・状況等報告一覧	・ ・ ・ ・ ・	31
別添 14	厨房施設一覧	・ ・ ・ ・ ・	33
別添 15	調理・設備機器一覧	・ ・ ・ ・ ・	34
別添 16	食器一覧	・ ・ ・ ・ ・	38

業務内容及び業務分担

業務内容	業務分担		受託業者実施詳細
	本院	受託業者	
1 栄養管理			
・ 入院患者給食業務運営の総括	○		
・ 栄養管理委員会の開催、運営	○		本院の要請があった場合に参加
・ 院内関係部門との連絡調整	○		
・ 献立表作成基準（食事箋基準含む）の作成	○		
・ 献立表の作成		○	
・ 献立表の確認	○		
・ 給食実施状況書類の作成		○	
・ 選択メニューの企画、実施		○	
・ 食数確認、食札、食数表の出力、集計		○	
・ 食数の点検	○		
・ 食事箋の確認、食事への反映作業		○	
・ 食事箋の点検	○		
・ 処理済みの食事箋の保管	○		
・ 嗜好、喫食量調査等の企画及び評価	○	○	
・ 嗜好、喫食量調査等の施行（集計を含む）		○	
・ 検食の用意		○	
・ 検食の実施、評価	○		
・ 関係官庁等提出書類作成	○		本院に協力すること
・ 関係官庁等提出書類提出、保管	○		
・ 患者給食関係の帳票作成（月報等）		○	
・ 患者給食関係の帳票整理、確認	○		
・ 患者栄養指導実施、記録作成、保管	○		
・ 給食に係る患者からのクレーム等対応	○	○	
・ その他患者への病棟訪問	○		協議の上本院に協力すること
2 材料管理			
・ 食材の調達（契約～検収）		○	
・ 食材の点検	○		
・ 食材の保管要領の作成	○		
・ 食材の保管、管理		○	
・ 食材の使用状況の確認	○		
3 調理作業管理			
・ 調理分担表の作成		○	
・ 調理分担表の確認	○		
・ 一般食の調理、盛付		○	
・ 特別食の調理、盛付		○	
・ 調乳		○	
・ 配膳、下膳		○	
・ 食器洗浄、消毒、保管作業の実施		○	

業務内容及び業務分担

業務内容	業務分担		受託業者実施詳細
	本院	受託業者	
・ 残飯、残滓の厨芥処理作業の実施		○	
・ 作業実施状況の確認	○		
・ 保存食の保存、管理		○	
・ 業務日誌及び自主管理点検表の作成		○	
・ 業務日誌及び自主管理点検表の確認	○		
4 施設管理			
・ 給食施設、設備の設置、改修	○		
・ 給食施設、設備の管理、保管		○	
・ 調理器具、食器の確保、確認	○		
・ 調理器具、食器の管理、保管		○	
・ 日常清掃、定期清掃		○	
・ 害虫駆除、専門的な施設清掃（各病棟パントリーを含む）	○		
5 業務、人事管理			
・ 業務従事者の人事管理		○	
・ 業務分担、勤務表の作成		○	
・ 業務分担、勤務表の確認	○		
・ 給食関係各種報告書の作成		○	
・ 給食関係各種報告書の確認	○		
6 労働安全衛生管理			
・ 衛生管理遵守事項の作成	○		
・ 定期健康診断の実施		○	
・ 定期健康診断実施状況の確認	○		
・ 検便の定期検査の実施		○	
・ 検便実施状況の確認	○		
・ 施設、設備（調理器具、食器等）衛生管理		○	
・ 衛生管理研修会の実施		○	
・ 納入業者に対する衛生管理指示		○	
・ 非常用食品の確保	○		
・ 衛生管理簿の作成		○	
・ 衛生管理簿の確認	○		
・ 緊急対応を要する場合の指示	○		
7 研修等			
・ 受託実習生の教育		○	
・ 研修生の受入、教育	○		調理等の教育補助
・ 食事療法の研究	○		協力・資料提供等
・ 調理従事者等に対する研修、教育		○	
・ 新委託業者に対する引継		○	
・ 事故防止対策の策定		○	
・ 事故防止対策の確認	○		

経費負担区分

本院	受託業者
1 給食設備及び調理機器の購入費、維持管理費及び修繕費 (乙の瑕疵によるものは含まないこととする。)	1 食材料費 (非常用食品を除く)
2 食器の新調及び補充経費 (割り箸、使い捨てスプーンを含む)	2 受託業者従事者の人件費
3 調理器具等 (包丁、まな板、鍋等) の購入経費	3 受託業者従事者の被服・洗濯費
4 事務用品費 (食札用紙、給食に関わる印刷関係物品)	4 受託業者従事者の健康診断料、検便費
5 残飯、厨芥処理費	5 受託業者従事者の教育研修費
6 非常用食品の経費	6 食品・細菌検査費
7 害虫駆除、厨房消毒、専門的な施設の清掃	7 調理器具等以外の調理関係消耗品費
8 その他病院が認めた経費	8 外線電話・FAX経費
	9 日常清掃、定期清掃経費及び清掃用品費
	10 患者用お茶経費
	11 検食、保存食経費
	12 施設等賠償責任保険料
	13 受託業者従事者の駐車場及びその費用

※ 上記に該当しない経費は、双方で協議の上、定めるものとする。

行事食一覧

日付・時期	行事名
1 月 1 日	元旦
1 月 7 日	七草がゆ
2 月 3 日前後（節分の日）	節分
2 月 14 日	バレンタインデー
3 月 3 日	ひなまつり
5 月 5 日	子供の日
7 月 7 日	七夕
7 月 20 日前後（土用丑の日）	土用丑の日
9 月 28 日前後（十五夜の日）	十五夜
10 月 31 日	ハロウィン
12 月 22 日前後（冬至の日）	冬至
12 月 24 日	クリスマスイブ
12 月 31 日	大晦日

- 1 提供にあたっては、食事内容及び提供日等について事前に本院に確認を行うこと。
- 2 受託業者の創意工夫により、行事にあった献立にすること。
- 3 祝日法の改正等により、祝日の変更があった場合は本院と協議すること。

選択食実施要領

本院における患者給食の選択メニューの実施については、次によるものとする。

- 1 選択食は、毎日、日曜日から土曜日までの朝・夕の各食について実施する。
ただし、ゴールデンウィーク・お盆・年末年始の期間については、食材の物流状況を踏まえ、本院と受託業者が協議し、選択メニューの実施について決定する。
- 2 選択食の対象とする食種は、食事箋基準に定める一般食のうち、常食・全粥食・幼児食Ⅰ・幼児食Ⅱ・学童食Ⅰ・学童食Ⅱとする。
- 3 選択食は、患者がAセットまたはBセットから選択するものとし、選択した日の翌日を起算日として3日後に提供するものとする。
- 4 前項の選択は、受託業者が準備する選択メニュー用紙により行うものとする。
- 5 前項の選択メニュー用紙は、朝食配膳時に患者へ配布し、同日の朝食下膳時または昼食下膳時に回収するものとする。
- 6 選択食の喫食率及びその他の事由を踏まえ、本院及び受託業者は、双方の合意により本要領を変更することができる。

調乳要領

1 調乳の実施

- ・調乳オーダーは、朝9時までに各病棟から調乳伝票がFAXされる。
- ・ミルクの種類と混合割合及び数量、乳首と空瓶の数量等を確認し、午前10時15分～11時45分に調乳伝票で依頼のあった病棟へミルクや付属する器具等を届けるものとする。
- ・特別に指示のあるものは、12時00分～30分配膳とする。
- ・時間外オーダーに関しては、19：00まで調乳ミルクで対応する。調乳ミルクが無くなった場合は液体ミルクで対応する。改めて調乳が必要な特殊ミルクは17：00まで調乳で対応し、19：00まで粉ミルクで対応する。
- ・本院のミルクは、本院の栄養管理委員会で承認を得ることが必要であり、現在の採用品は次のとおりである。
なお、ミルクの種類等は本院の栄養管理委員会の指示で変わることがあるため、変更の指示があったときは、その指示に従うこと。

品名	メーカー名	規格	備考
アイクレオのバランスミルク	グリコ	800g	粉ミルク
グローエールミルク	グリコ	320g	低出生体重児用ミルク
ニューMA－1	森永乳業	800g	アレルギー用ミルク(加水分解乳)
MCTフォーミュラ	明治乳業	14g	必須脂肪酸強化
エレメンタルフォーミュラ	明治乳業	17g	アレルギー用ミルク(アミノ酸乳)
日清MCTオイル プラス	日清オイリオ	400 g	中鎖脂肪酸

2 ミルク

- ・ミルクは、ボトルスチーマーで滅菌した瓶に、調乳水製造機のお湯を使用して調乳する。
- ・100mlと200mlの瓶に、25ml以上5ml単位で指定された分量を入れ、ミルクの種類により指定されたキャップを使用する。普通ミルク時間外オーダーについては、100ml /本で対応する。また、付箋に [G LW 25-4] (GCUのLWミルクが25ml×4本の意味) 等と書いてキャップの上に貼り付けておく。
- ・ミルクは終末殺菌装置・冷却装置にかけてから配乳車に入れて各病棟へ配る。
- ・上記以外の医師の指示に基づく特殊ミルクは、100～200ml単位にて調乳し、付箋にそれとわかるよう記し、キャップに貼り付けておく。
- ・MCTオイルの配膳は依頼により1瓶単位で行う。

3 乳首・キャップ

- ・乳首、キャップ等は手洗い後、ネットに入れ専用洗濯機で洗浄する。
- ・洗浄時間は調理の回転釜を使わない午後1時から3時を原則とする。
- ・乳首は病棟ごとに指示された個数をカストに入れてボトルスチーマーで蒸気消毒し配膳する。
- ・空ビン病棟ごとに指示された本数を、ボトルスチーマーで滅菌後のものを配膳する。

4 空瓶等

- ・瓶は洗剤液につけ込み後洗浄し、ボトルスチーマーで滅菌後キャップをして空瓶を準備しておく。
- ・カスト及び金カゴは洗浄し、ボトルスチーマーで滅菌乾燥保管する。
- ・その他詳細については栄養管理科の指示によるものとする。

液状栄養食品及び栄養補助食品要領

1 定義

液状栄養食品は、医師のオーダーにより患者に摂取させる濃厚な流動食で、鼻腔等経管摂取させるものを経管栄養濃厚流動食と称する。

また、食事だけでは十分に摂取する事のできない栄養素を補うためのものを栄養補助食品と称する。

液状栄養食品は、栄養管理委員会で承認を得ることが必要であり、現在の採用品は次のとおりである。なお、液状栄養食品の種類等の変更があったときは、その指示に従うこと。

	品名	メーカー名	規格	熱量	備考
	リーナレLP	明治乳業	125ml	200kcal	腎臓疾患のための液状栄養食品
	リーナレMP	明治乳業	125ml	200kcal	腎臓疾患のための液状栄養食品
	MA-ラクフィア1.5	クリニコ	267ml	400kcal	栄養強化のための液状栄養食品
	マーメット [®] リン	テルモ	300ml	300kcal	栄養強化のための液状栄養食品
	アイソカルサポート	ネスレヘルスサイエンス	200ml	300kcal	食物繊維を強化した液状栄養食品
	アイソカルサポート	ネスレヘルスサイエンス	400ml	600kcal	食物繊維を強化した液状栄養食品
	グルセル [®] REX	アボット [®] ジャパン	400ml	400kcal	血糖コントロールのための液状栄養食品
	ペプタメンAF	ネスレヘルスサイエンス	200ml	300kcal	消化吸収に配慮した液状栄養食品
	ペプタメンスタンダード [®] 300	ネスレヘルスサイエンス	200ml	300kcal	消化吸収に配慮した液状栄養食品
	ペプタメンスタンダード [®] 400	ネスレヘルスサイエンス	267ml	400kcal	消化吸収に配慮した液状栄養食品
※	アイソカル1.0 [®] ジュニア	ネスレ [®] ジャパン	200ml	200kcal	栄養強化のための液状栄養食品、小児用
※	アルジネート [®] ウォーター	ネスレ [®] ジャパン	125ml	100kcal	栄養強化のための栄養補助食品
	クリミール	クリニコ	125ml	200kcal	栄養強化のための栄養補助食品
	エブリット [®] リンクSara	フート [®] ケア	125ml	200kcal	栄養強化のための栄養補助食品
	アリモア	ニュートリー	125ml	220kcal	栄養強化のための栄養補助食品
	アイソカル100	ネスレヘルスサイエンス	100ml	200kcal	栄養強化のための栄養補助食品
	エンジョイ [®] プロテイン	クリニコ	3.3g	12kcal	高タンパク、低脂肪の栄養補助食品
	エンジョイ [®] イカッパセ [®] ベリー	クリニコ	80g	80kcal	栄養強化のための栄養補助食品
	茶碗蒸し	クリニコ	80g	100kcal	栄養強化のための栄養補助食品
	ブイクレスCP-10	ニュートリー	125ml	80kcal	栄養強化のための栄養補助食品
	オルニュート	キリン	5g	20kcal	粉末タイプ・栄養強化のための栄養補助食品
	メイバランスアイス	明治乳業	75ml	100kcal	栄養強化のための栄養補助食品

※印の製品は受注発注の製品とし、指示に基づき、最短で納品できるよう努めるものとする。

2 経理処理

- ・受託業者は、液状栄養食品については、納入業者からの購入実費を本院に請求するものとする。
- ・その他以下に示す栄養補助食品については委託業者の支払いとし、献立食材及び補助食品として使用する。

ソフトアガロー	キッセイ	83g	150kcal	栄養強化のための栄養補助食品
元気ジンジン	ヘルシーフーズ [®]	100ml	125kcal	栄養強化のための栄養補助食品
マクトンゼリー	キッセイ	25g	50kcal	栄養強化のための栄養補助食品

また、液状栄養食品のみを喫食する患者分については、業務数量から除外する。

3 液状栄養食品の調達

- ・受託業者は、医師からの食事箋による指示があった場合に遅滞なく製品を患者に供給できるようにしなければならない。
- ・在庫を保有する場合、受託業者の保有する在庫量は必要最小限とすること。
※一部受注発注の製品については在庫を保有しなくてもよいものとする。

4 液状栄養食品の配膳

(1) 液状栄養食品のみを配膳する場合

各食の配膳時間に合わせ、1食の必要量を毎食配膳とし、配膳車に乗せ、各病棟の看護師に配膳する。ただし、1食分先に提供する指示があった場合は、対応すること。

(2) 食事と供に液状栄養食品及び栄養補助食品を配膳する場合

各食の配膳時に、食事と供に配膳すること。

5 災害対応

災害時の備蓄品として、当院が指示する量を保ち、ローリングストックとして提供すること。

配膳及び下膳業務実施要領

本院における患者給食の配膳及び下膳の実施については、次によるものとする。

1 本院が行う業務は次のとおりとする。

No.	項目	業務内容
①	食事一覧の作成	食種、患者移動（入退院、転室等）、コメント等を最新の情報に更新する。
②	給食内容の確認	食事一覧及び患者別食事配膳表に基づき患者氏名、病室番号、食種、献立の内容、禁止食品等を確認する。
③	患者への配膳	内容を確認した給食を患者（ベッドサイド）に配膳を行う。

2 受託業者が行う業務は次のとおりとする。

No.	項目	業務内容
①	患者別食事配膳表の印刷	最新の情報に更新した患者別食事配膳表を印刷する。
②	配膳準備	給食トレイに、患者別食事配膳表に基づき、主食、主菜、副菜二品、汁物、果物、箸・スプーン等及びお茶をセットする。 給食トレイは、部屋ごと配膳車に乗せ、仕様書別添 8 に定める配膳時間に病棟へ運ぶ。
③	配膳車の回収・消毒	配膳車を病棟から回収し、給食室へ戻す。 給食室へ戻した後、除菌剤で消毒を行う。
④	下膳及び下膳車の回収	下膳車を病棟に配置する。 仕様書別添 8 に定める下膳時間に下膳を開始する。 食事後の給食トレイが載った下膳車を病棟から回収し、給食室へ戻し、汚れをふき取る。

3 食事後、ベッドサイドから下膳車への下膳は患者自身が行うことを原則とする。

4 配膳及び下膳の実施状況、その他の事由を踏まえ、本院及び受託業者は、双方の合意により本要領を変更することができる。

配膳及び下膳時間一覧表

本院の患者に提供する食事の配膳、下膳等の時間については、次のとおりである。

	オーダー締切	配膳	食事時間	下膳
朝食	前日 17:30	7:45 ～ 8:00	8:00 ～	9:30 ～
(緊急入院食等)	8:15	最終配膳 8:30		
分割食 (1回目)		9:45 ～ 10:00		13:30 ～
おやつ (幼児・学童)		9:45 ～ 10:00		13:30 ～
ミルク	当日 8:30	11:00 ～ 12:00		翌日 11:00 ～
昼食	当日 10:45	11:45 ～ 12:30	12:00 ～	13:30 ～
(緊急入院食等)	12:45	最終配膳 13:00		
分割食 (2回目)		14:45 ～ 15:00		19:30 ～
おやつ (幼児・学童・妊産婦)		14:45 ～ 15:00		19:30 ～
夕食	当日 16:00	17:45 ～ 18:30	18:00 ～	19:30 ～
(緊急入院食等)	18:45	最終配膳 19:00		
分割食 (3回目)		19:45 ～ 20:00		翌日 9:30 ～

※ 配膳時間とは、配膳車を上げ始めてから病院スタッフが患者に給食を配膳するまでの時間である。

※ 献立（主食、主菜、副菜二品、汁物及び果物）とお茶、箸等を給食トレイにセットし、配膳車に乗せること。

※ 緊急入院食等とは、システムによるオーダー締切後に、本院の指示により提供する給食又は食種変更のことをいう。

※ 電話によるオーダーの受付時間は6:00～19:30とする。

給食材料の納入及び検収要領

本院における患者給食に使用する給食材料の納入及び検収については、次によるものとする。

- 1 納入場所は、山梨県立中央病院給食室とする。
- 2 納入日及び納入時間は、発注時に指定する。
- 3 納入する食材料は、発注条件に合致し、品質、鮮度ともに良好でなければならない。
- 4 納入する材料の規格は、別に本院の承諾を得たものとする。ただし、特別の事由により規格品を納入できない時及び規格に定めのないものを納入する際は、本院の了解を得ること。
- 5 納入業者には、必ず納品書を提出させるとともに指定した日時を厳守させること。
- 6 納入業者には、食品衛生に留意させるとともに、専用の食品コンテナに移し換え、納入させること。
なお、食品コンテナは必要に応じて洗浄を行い、常に清潔に保つこと。
- 7 検収者は、管理栄養士、栄養士、調理師をあて、品質、鮮度、数量等の検査を十分に行うこと。
- 8 納入業者には、厨房内への直接運搬はさせないこと。
- 9 納入する食材料のうち規格不合格、鮮度低下品または数量不足等があった時は、直ちに交換補充させ業務に支障のないようにするとともに、本院にその内容を書面にて遅滞なく報告すること。
- 10 納品書は、業者別に整理し綴じておくこと。なお、必要の都度、本院に提出すること。
- 11 その他、食材料の受入管理、保管については、厚生労働省通知による「大量調理施設衛生管理マニュアル」の内容を取り入れた自主衛生管理等に基づくものとする。

食品の納入基準

本院の入院患者に対する患者給食業務の目的及び性格等に鑑み、給食材料は食品衛生法に定められた基準に従ったものであり、食品の納入にあたっては、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)」(改正JAS法)の品質表示基準によるものの他、鮮度、品質等においても適正なものを納入させること。

なお、ここに定める基準以外に新規あるいは変更の事項が生じたときは本院栄養管理科に報告し承認を得ること。

1 食品の納入基準の考え方

(1) 精米

① 精米規格

- ア 産 地：日本国産
- イ 産 年：最新年産米
- ウ 使用割合：100%

② 使用原料玄米

農産物規格規定「水稻うるち玄米」

③ 品質基準

- ア 主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律に基づく新たな食糧制度の運用について(平成7年11月1日食糧業第1275号)に基づく品位基準以上であること。
- イ 異物等は混入してはならないこと。
- ウ 搗精日は納品日の3日以内であること。なお、搗精は県内の精米所で行うこと。

④ 成分値

- ア 「たんぱく質」=7%以下
- イ 「水分」=13%~15%

⑤ 表示

「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(改正JAS法)の「玄米及び精米品質表示基準(最終改正平成23年7月1日消費者庁告示第6号)」に基づく玄米の産地、品種、産年、使用割合、内容量、精米年月日、販売者の表示があること。

⑥ 検査

- ア 産地、品質、産年等の確認のため、精米所の立入り検査を行うことがある。その際には、帳簿の閲覧、工場の立入りを行う。
- イ 納入された精米について、当院の経費負担により「成分検査」「DNA品種鑑定」を行うことがある。

⑦ 食味

当院では食味の評価を患者からのアンケート及び職員による交代試食で確認を行っている。食味の評価が悪い場合には聞き取り調査を行うとともに改善を求める。

(2) 青果物

生産地(原産地)表示のあるものとする。新鮮、清浄で品種固有の形状を有し、色沢良好のものとし、腐敗変質のないもの、土砂、異物等の付着がなく適熟なものとする。

(3) 魚介類(納入時、検温記録)

原則として、鮮魚、冷凍魚とも鮮度、品質は良好なものとする。

なお、魚介類は原則として加熱調理とし、本院の指示がある場合を除き、生もの(刺身等)は提供しないこと。

(4) 肉類(納入時、検温記録)

原則として、品質は良好なものとする。

① 豚肉・牛肉は調理形態により部位や切り方を指定したものを納入する。

② 鶏肉は若鶏を使用し、調理形態により部位や切り方を指定したものを納入する。

(5) 牛乳(納入時、検温記録)

納入時に品質保持期限から3日以上の余裕があるものを納入する。

(6) 鶏卵

生卵で規格はMサイズとし、サルモネラ菌による汚染対策を施した卵を、使用する前日に仕入れ、納入するものとする。

(7) パン類

納入時に品質保持期限3日の余裕があるものを納入すること。

(8) 生麺類

生麺を使用する際は、使用する当日に製造し、納入されたものを使用することとする。

(9) 豆腐、納豆

遺伝子組み換え大豆を使用していないものであること。豆腐、納豆は、賞味期限内のものとする。

(10) 乾物類、調味料類、缶詰、ビン詰、レトルト食品

品質保持期限及び賞味期限内のものとする。

(11) 冷凍食品(納入時検温記録)

適切な温度で保管され、品質が良好なものとし、品質保持期限及び賞味期限内のものとする。

(12) その他

食品の鮮度および品質について、本院栄養管理科からの要望及び業務上改善すべき課題等があった場合は、本院と協議の上で食品を選定するものとする。

2 個別の食品規格

個別の食品規格について、本院に提案し、承諾を得ること。

給食材料保管要領

食品検収後、給食材料は使用までの間、それぞれに適した状態で保管し、品質の保持に努めなければならない。

- 1 食品は必ず指定の場所に保管するとともに温度、湿度、保存状態を適正に保ち腐敗防止に努めること。
- 2 食品は賞味期限内に使用するものとし、先入れ、先出しで行うこと。
- 3 腐敗、変質した食品は使用しないこと。
- 4 食品庫の管理能力以上に保管しないこと。
- 5 食品は直接、床に置かないこと。
- 6 食品庫(冷蔵室、冷凍室含む)は定期的に清掃し清潔を保つこと。
- 7 食品の保管温度は次のとおりとし、毎日点検するとともに記録すること。

生鮮魚介類	5℃以下	冷蔵室保管
肉類	10℃以下	冷蔵室保管
生鮮野菜類	10℃以下	冷蔵室保管
生鮮果物	10℃以下	冷蔵室保管
豆製品類	5℃以下	冷蔵室保管
乳類	10℃以下	冷蔵室保管
殻付卵	10℃以下	冷蔵室保管
冷凍品	-15℃以下	冷凍室保管
乾物類	25℃以下	食品庫保管
調味料	25℃以下	食品庫保管
穀類	25℃以下	食品庫保管

その他、食品の保管、管理については「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づくものとする。

検食実施要領

検食とは、患者に提供する食事について、患者の治療方針、栄養的観点から、その量及び質が適当であるかどうか、食品衛生の見地から衛生的に取り扱われているか否かを調べるとともに、経済的又は嗜好的に適当であるかどうかなど、調理に対する評価を受けるために実施するものである。

本院においては、受託業者は、検食として、次の事項を実施することとする。

1 検食実施者

検食実施者は次のとおりとする。

検食実施者	食事名	1日あたり検食数	備考
院長、栄養管理委員	昼食	1	平日
医師	朝食、昼食、夕食	3	土・日・休日
管理栄養士（本院）	朝食、昼食、夕食	3	土・日・休日を除く
管理栄養士（受託業者）	朝食、昼食、夕食	3	毎日
栄養管理科部長	昼食	1	週1回

2 検食簿

- ・ 検食者は、検食簿に意見を記入するものとする。
- ・ 検食簿の意見については、本院は受託業者に定期的に閲覧させ、受託業者はより良い給食の提供のための参考とするものとする。

3 受託業者の検食の搬送

- ・ 受託業者は調理済みの検食を当院の指定する場所に搬送する。
- ・ 検食簿は、医局に届ける。
- ・ 検食摂取後の食器回収について、医師分は翌食事の下膳時、受託業者が回収するものとする。

業務内容・状況等報告一覧

報告内容	提出単位	提出期限
業務		
病棟電話連絡票	1 日分	前日夕～当日昼までを 17 : 00
業務日報	1 日分	随時
食数実績	半月分	当月 16 日及び翌月 1 日
作業工程表	6 月分	契約締結後速やかに、9 月及び 3 月の末日
患者からの給食に対するコメント等	随時	随時
事故・改善報告（インシデント報告等）	随時	随時
病棟関係・クレーム対応報告書	随時	随時
従事者勤務状況等		
従事者勤務予定	1 月分	前月末日
従事者勤務実績	1 月分	翌月 5 日
従業員名簿・役職名	1 月分	前月末日
資格証（資格保持者分）・従業員履歴書	変更時	契約締結後速やかに、随時
健康診断書実施状況	実施時	随時
献立		
予定献立表	1 週間分	実施 2 週間前
実施献立表	1 日分	随時
検食状況	1 週分	翌週末日
加重平均栄養所要量	1 月分	翌月末日
食品構成表	1 月分	翌月末日
栄養出納表	1 月分	翌月末日
卸業者ごとの食材料仕入内訳	1 月分	翌月末日
研修		
教育研修計画	通年	契約締結後速やかに及び毎年 4 月
病態栄養研修計画	通年	契約締結後速やかに及び毎年 4 月
研修実施内容	1 月分	翌月 5 日
新規雇用従事者研修実施内容	1 月分	随時
備品管理		
器具・食器類の汚損・破損	1 月分	翌月末日
調理・設備機器の状況	4 月分	3 月、8 月及び 12 月の末日
食器在庫状況	4 月分	3 月、8 月及び 12 月の末日
衛生管理		
食中毒時対応計画	通年	契約締結後速やかに
災害時対応計画	通年	契約締結後速やかに
代行保障計画	通年	契約締結後速やかに
緊急時連絡体制表	通年	契約締結後及び変更時速やかに
個人衛生自己管理状況	1 月分	翌月 5 日
検便実施結果	1 月分	翌月 5 日

調理実施・品質管理状況	1 月分	翌月 5 日
調理場温湿度	1 月分	翌月 5 日
冷蔵・冷凍庫温度	1 月分	翌月 5 日
水道水・油脂等状況	1 月分	翌月 5 日
清掃実施計画	1 月分	前月末日
清掃状況	1 月分	翌月 5 日
衛生管理指導員指導内容	1 月分	前月末日
経理		
液状栄養食品等在庫チェック表	1 週間分	翌週
給食材料購入状況	1 月分	翌月末
液状栄養食品納品伝票（写）	半月分	毎月 1 日、1 6 日
請求書（写）	半月分	毎月 1 日、1 6 日

※ 当該一覧以外に本院の指示があった場合は、その内容・状況等を報告すること。

※ 提出期限が休日等の場合は、翌営業日を提出期限とする。

厨房施設一覧

名称	面積 (㎡)	備考
調理室	276.63	A棟地下1階
冷凍・冷蔵室	30.64	〃
検収コーナー	49.3	〃
ミーティング室	15.21	〃
女性休憩室	17.23	〃
男性休憩室	10.39	〃
下処理室	37.18	〃
食品庫	14.55	〃
事務室	39.93	〃
前室	9.8	〃
男子便所	2.93	〃
女子便所	2.93	〃
倉庫	10.91	〃
倉庫	13.83	〃
食器洗浄室	68.39	〃
ワゴン洗浄コーナー	12.64	〃
ワゴンプール	161.82	〃
配膳用エレベーター	11.72	〃
生ゴミ処理室	25.5	地下1階病棟敷地

調理・設備機器一覧

No.	建設 図面	取得 年度	備品番号	品名	メーカー	規格	設置 場所	取得 年月日	数量	備考
1	81	R 1	1009	盛付コンベアー	フジマック	FKC-0178S、外形寸法8000×530×800mm	厨房	R1.05.28	1	
2	T6	H 8	112	万能洗浄機	三田理化	MSY-145	厨房	H9.03.26	1	
3	35	H 9	46	蒸気回転釜	フジマック	RHST-32	厨房	H9.11.27	1	
4	10	H 12	104 - 5	モビルテーブル(検収台)	フジマック	FTPA-1275C	厨房	H13.06.14	1	
5	8	H 12	104 - 3	計量器	フジマック	IWC-150	厨房	H13.06.14	1	
6	9	H 12	104 - 6	ワークテーブル(作業台)	フジマック	FTPA0975C	厨房	H13.06.14	1	
7	39	H 12	104 - 7	ワークテーブル(作業台)	フジマック	FTPA1875	厨房	H13.06.14	4	
8	4-	H 12	104 - 4	シェルフ	フジマック		厨房	H13.06.14	6	
9	79	H 12	104 - 12	スターテングカート	フジマック	900*600*850	厨房	H13.06.14	1	
10	83	H 12	104 - 13	モビルテーブル(移動台)	フジマック	FTP0940	厨房	H13.06.14	2	
11	82	H 12	104 - 18	ディッシュディスプレイサ(移動式収納棚)	フジマック	FRMC110	厨房	H13.06.14	2	
12	36	H 12	104 - 10	移動台	フジマック	N036	厨房	H13.06.14	2	
13	37	H 12	104 - 11	移動台	フジマック	N037	厨房	H13.06.14	8	
14	T1	H 12	111 - 3	冷蔵パースボックス	三田理化	PBC12	厨房	H13.07.18	1	
15		H 13	334	調乳車	三田理化	配乳車MW-9 3台他	厨房	H13.09.18	3	
16		H 15	55	コールドフードカート	フジマック	FFC6080	厨房	H15.10.15	2	
17		H 16	47	食器戸棚	フジマック	FCC1860	厨房	H17.03.25	1	
18		H 16	48	食器戸棚	フジマック	FCC1875	厨房	H17.03.25	3	
19		H 16	49	カートイン消毒保管庫	フジマック	FEDBW30C(特注:寸法変更 間口1,300*奥行950*高さ1,955mm)	厨房	H17.03.25	1	
20		H 16	50	カートイン消毒保管庫専用カート		30コ(特注:寸法変更 間口500*奥行840*高さ1,625mm)	厨房	H17.03.25	2	
21		H 16	51	器具消毒保管庫	フジマック	FEDB1375	厨房	H17.03.25	1	
22		H 16	165	保冷库	サンヨー	SRR-F981SA	厨房	H17.03.11	1	
23		H 22	6	かき上げ式食器洗浄機	フジマック	FADL352LS, Sup, TS	厨房	H22.07.22	1	
24		H 23	1	ガス自動炊飯機	フジマック	FRC21F	厨房	H23.04.26	3	
25		H 23	35	温冷配膳車	フジマック	FCRWSN42L	リコーンプレート	H23.08.17	3	

調理・設備機器一覧

No.	建設 図面	取得 年度	備品番号	品名	メーカー	規格	設置 場所	取得 年月日	数量	備考
26		H 23	40	冷凍冷蔵庫	フジマック	FR1880 F 4J3	厨房	H23. 08. 26	1	
27		H 23	53	冷凍庫	フジマック	FRF7665J	厨房	H23. 10. 20	1	
28		H 23	118	下膳車	エレクトー(株)	NTCX36AV2	リコ・ンブ・ール	H24. 02. 29	2	
29		H 24	71	温冷配膳車	フジマック	FCRWSN24MP	リコ・ンブ・ール	H25. 02. 20	2	
30		H 25	31	温冷配膳車	フジマック	FCRWSN24MP	リコ・ンブ・ール	H26. 03. 24	2	
31		H 26	26	コンビオーブン	フジマック	FCCMP201	厨房	H26. 12. 22	1	
32		H 26	1021	調乳水製造装置	三田理化工業	MIFS-201E、TS-60V	厨房	H27. 03. 30	1	
33		H 27	15	終末殺菌装置・冷却装置	三田理化工業	MHS-70E/MCC-120	厨房	H27. 11. 26	1	
34		H 27	27	温冷配膳車	フジマック	FCRWSN42N	リコ・ンブ・ール	H28. 01. 27	1	
35		H 27	1016	下膳車	エレクトー	NTCX36AV2	リコ・ンブ・ール	H27. 11. 24	1	
36		H 28	24	温冷配膳車	フジマック	FCRWSN42NX	リコ・ンブ・ール	H29. 02. 27	2	
37		H 28	1002	下膳車	エレクトー	NTCX36AV2	リコ・ンブ・ール	H28. 05. 27	1	
38		H 28	1015	下膳車	エレクトー	NTCX36AV2	リコ・ンブ・ール	H28. 07. 22	1	
39		H 28	1031	トレイディスプレイ(トレイ投入台)	フジマック	FTMC10AB	厨房	H28. 12. 08	1	
40		H 29	21	温冷配膳車	フジマック	FCRWSN42NAX	リコ・ンブ・ール	H29. 12. 26	2	
41		H 29	37	フードスライサー	株式会社エムラ販売	MK-202	厨房	H29. 12. 15	1	
42		H 29	46	下膳車	エレクトー(株)	NTCX36AV2	厨房	H29. 11. 20	3	
43		H 30	33	冷温蔵配膳車	フジマック	FCRWSN42NAX	厨房	H31. 01. 29	1	
44		H 30	38	コンビオーブン	フジマック	FCCMP61X	厨房	H31. 01. 30	1	
45		R 1	68	殺菌庫	フジマック	FSCD8560SBX	厨房	R1. 05. 28	1	
46		R 1	1005	トレイディスプレイ	フジマック	FTMC10AB	厨房	R1. 06. 24	1	
47		R 1	1014	製氷機	パナソニック(株)	SIM-S7500B	厨房	R1. 07. 04	1	
48		R 2	33	冷温蔵配膳車	フジマック	FCRWSN42NAX	厨房	R3. 01. 21	1	
49		R 2	1065	厨芥処理装置	フローム	脱水機：YS1600GDR他	サービ・スヤート	R3. 03. 22	1	
50		R 3	10	乾熱滅菌・流通蒸気消毒装置	三田理化工業	MB-30EDF	厨房	R3. 11. 24	1	
51		R 3	34	冷温庫配膳車	フジマック	FCRWSN42NAX	厨房	R3. 08. 30	1	
52		R 3	39	プラストチラー&フリーザー	フジマック	FRBCT6FX	厨房	R3. 12. 15	1	
53		R 4	32	冷温蔵配膳車	フジマック	FCRWSN42NAX	厨房	R4. 12. 26	1	
54		R 4	40	プラストチラー・フリーザー	フジマック	FRBCT6FX	厨房	R5. 03. 30	1	
55		R 4	42	ガス回転窯	桐山工業	KIG2X-30 (特)	厨房	R4. 10. 27	1	
56		R 5	23	冷温蔵配膳車	フジマック	FCRWSN42NAX	厨房	R5. 08. 30	1	
57		R 5	1035	冷蔵庫	パナソニック(株)	SRR-K1281SB	厨房	R5. 12. 06	1	
58		R 6	29	冷温蔵配膳車	フジマック	FCRWSN42NAX	厨房	R6. 07. 11	1	
59		R 6	1002	冷温蔵配膳車	フジマック	FCRWSN54NAX	厨房	R6. 07. 11	2	
60		R 6	1031	スーパースレンダー	アサヒ	9-0650-0101	厨房	R6. 08. 30	1	
61		R 6	1048	蒸気回転釜	服部工業	RHST-32	厨房	R7. 03. 27	1	
62		R 7	36	冷温蔵配膳車	フジマック	FCRWSN54NAX	厨房	R7. 10. 03	1	
63		R 7	56	殺菌庫	フジマック	FSCD8560TB	厨房	R7. 09. 18	1	
64		R 7	1003	全自動洗米機	ライステクノプロダクト	RM-401CG21	厨房	R7. 07. 17	1	
65	1	H 13		プレハブ 冷凍室		2850*2550	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
66	2	H 13		プレハブ 冷蔵室		5800*2250	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
67	3	H 13		プレハブ 冷蔵室		2950*2650	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応

調理・設備機器一覧

No.	建設 図面	取得 年度	備品番号	品名	メーカー	規格	設置 場所	取得 年月日	数量	備考
68	11	H 13		包丁まな板殺菌庫		DS-114A型	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
69	13	H 13		フードカッター		OMF-500	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
70	14	H 13		ワークテーブル		1200*750*850	厨房	H13. 06. 30	2	工事対応
71	15	H 13		ワークテーブル		1500*1500*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
72	16	H 13		二槽シンク		1500*750*850	厨房	H13. 06. 30	2	工事対応
73	17	H 13		ヒーター		FPH400-3	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
74	18	H 13		ヒーターシンク		500*750*380	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
75	19	H 13		フードスライサー		ECA-201	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
76	20	H 13		野菜洗浄機		GM-85	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
77	22	H 13		パッスル冷蔵庫		FR1285WGA	厨房	H13. 06. 30	2	工事対応
78	25	H 13		二槽シンク		1500*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
79	29	H 13		計量洗米器		RM-302C	厨房	H13. 06. 30	2	工事対応
80	30	H 13		蒸気スプーケトル		FSKT75	厨房	H13. 06. 30	2	工事対応
81	31	H 13		ガス自動炊飯器		FRC22NB	厨房	H13. 06. 30	3	工事対応
82	33	H 13		ガスブレイジングパン		FGB75A	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
83	34	H 13		ガス回転釜		KIG2-30	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
84	35	H 13		蒸気回転釜		ST-32	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
85	38	H 13		一槽シンク		1500*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
86	41	H 13		二槽シンク		1200*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
87	42	H 13		ワークテーブル		1200*600*850	厨房	H13. 06. 30	2	工事対応
88	43	H 13		ガステーブル		1800*1200*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
89	45	H 13		ジェットオーブン		FGJOA5	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
90	48	H 13		コンビオーブン		FCCM201	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
91	51	H 13		冷蔵庫		HR-150S	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
92	53	H 13		二槽シンク		1200*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
93	54	H 13		コールドテーブル		FRT1560F	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
94	55	H 13		ワークテーブル		1200*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
95	56	H 13		ガステーブル		1800*1200*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
96	57	H 13		ワークテーブル		1500*600*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
97	59	H 13		コンビオーブン		FCCM6	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
98	60	H 13		コンビオーブン架台		FCCP-BC1	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
99	61	H 13		電気スプーケトル		SKT-TDB7-40	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
100	62	H 13		電気スプーケトル架台		900*900*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
101	63	H 13		ワークテーブル		2100*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
102	64	H 13		電子レンジ		NE-1401G	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
103	65	H 13		カッターミキサー		DLC-XG	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
104	68	H 13		ホットフードカート		FHFC6080A	厨房	H13. 06. 30	2	工事対応
105	69	H 13		コールドフードカート		FFC6080AA	厨房	H13. 06. 30	2	工事対応
106	71	H 13		哺乳瓶消毒器		HS-600E	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
107	74	H 13		一槽シンク		600*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
108	75	H 13		調乳水製造装置		MI-100A	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
109	77	H 13		検食用冷凍庫		FRF1280GA	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応

調理・設備機器一覧

No.	建設 図面	取得 年度	備品番号	品名	メーカー	規格	設置 場所	取得 年月日	数量	備考
110	84	H 13		ウォーマーカート		1200*400*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
111	89	H 13		かき上げ洗浄機		3000*6550*1350	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
112	92	H 13		二槽シンク		900*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
113	95	H 13		マイクロスプレー		J型	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
114	96	H 13		電気消毒保管庫		FEDAW40	厨房	H13. 06. 30	4	工事対応
115	97	H 13		電解水生成ユニット		AQ-5000V	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
116	T7	H 13		一槽シンク		750*750*850	厨房	H13. 06. 30	1	工事対応
117				事務用片袖机			事務室		8	
118				事務用小型回転椅子			事務室		9	
119				パソコン台			事務室		1	
120				給食システム端末			事務室		3	
121				プリンタ	リコー	IPSIO SP6200	事務室		2	
122				レーザープリンタ	キヤノン	LBP5700	事務室		1	
123				電光掲示板モニタ			事務室		1	
124				事務用ロッカー			事務室		3	
125				事務用引き戸ロッカー			事務室		2	
126				3連衣装ロッカー			休憩室他		2	
127				4連衣装ロッカー			休憩室他		14	
128				下駄箱			廊下		4	
129				食品棚(シェルフ)			食品保管庫		6	
130				キッチンボット			食品保管庫		4	
131				脚立			食品保管庫		1	
132				流し台			検収室		1	
133				台車			検収室		2	
134				食札棚			検収室		1	
135				連結台車	アスカル	現場のチカラ	検収室		10	
136				紙折り機	シルバー精工	MA150	検収室	R3. 08. 25	1	

食器一覧

品名 / 用途	メーカー名	規 格	数量
大井	三信化工	MB604YUK	28
大井 フタ	三信化工	MB602YUK	25
飯井	信濃化学	651HG(中)	220
飯井 フタ	信濃化学	651HG(中)	270
小井	信濃化学	652KM(小)	180
小井 フタ	信濃化学	652KM(小)	350
特小井	信濃化学	720RB	6
特小井 フタ	信濃化学	720RB	12
小盛り井	スリーライン	GER-436M	85
小盛り井 フタ	スリーライン	GER-436F	90
軟飯用井	信濃化学	650KGI	35
軟飯用井 フタ	信濃化学	650KGI	35
軟飯用小井	信濃化学	652KGI	65
軟飯用小井 フタ	信濃化学	652KGI	40
ウェーブ深皿小	マンネン	T0-797	440
ウェーブ深皿小 フタ	マンネン	T0-798	380
丸小鉢	スリーライン	M-702SH	890
丸小鉢 フタ	スリーライン	Y-142FSH	980
なで角深皿小	国際化工	D183BLF	780
なで角深皿小 フタ	国際化工	D183CLF	450
小皿(和皿)	三信化工	MS649LNA	710
小皿小(和皿)	三信化工	MS648FS	280
流動マグカップ アイボリー	スリーライン	S1003(I)	40
流動マグカップ アイボリーフタ	スリーライン	DP112F(I)	35
流動マグカップ 桃	スリーライン	S1003(P)	22
流動マグカップ 桃 フタ	スリーライン	DP112F(P)	32
流動マグカップ 黄	スリーライン	S1003(Y)	30
流動マグカップ 黄 フタ	スリーライン	DP112F(Y)	40
カレー皿	スリーライン	101SI	220
カレー皿 フタ	信濃化学	547	360
深皿(汁用皿)	スリーライン	MT179PU	210

食器一覧

品名 / 用途	メーカー名	規 格	数量
深皿 フタ	三信化工	C180W	480
うどん鉢	国際化工	A27SJ	150
うどん鉢 フタ	国際化工	PP116IW	580
汁椀	信濃化学	221 千筋汁椀 溜内黒	240
汁椀 フタ	信濃化学	221 千筋汁椀 溜内黒	370
サラダボール (小)	信濃化学	537 鉢クリスタル	370
スープカップ	国際化工	C18 (PY)	300
スープカップ フタ	信濃化学	540	800
深角皿	国際化工	D60BKK	300
深角皿 フタ	三信化工	C2013W	380
小児飯丼 (大)	信濃化学	701	20
小児飯丼 (大) フタ	信濃化学	701	20
小児飯丼 (中)	信濃化学	702-B A	15
小児飯丼 (中) フタ	信濃化学	702-B A	20
小児飯丼 (極小)	信濃化学	720	10
小児飯丼 (極小) フタ	信濃化学	720	40
小児小鉢	信濃化学	664-B A	15
小児主菜皿	信濃化学	657-AL	35
小児中皿	信濃化学	658-AL	20
小児小皿	信濃化学	659-A L	20
小児カレー皿	信濃化学	67-A L	20
小児カレー皿 フタ	信濃化学	566	20
幼児プレート (3ツ切ランチ皿)	スリーライン	DPN-192L	10
幼児プレートフタ (3ツ切ランチ皿)	スリーライン	DPN-192L	15
スープカップ ベアー	信濃化学	621	55
スープカップ ベアーフタ	信濃化学	621	50
角仕切り皿		779	25
角仕切り皿 フタ		779	25
小児おやつ皿	信濃化学	84-B A	5
おやつ皿	三信化工	MS564P1	15
おやつトレイ	三信化工	SE-12	60

食器一覧

品名 / 用途	メーカー名	規 格	数量
自助スプーン	青芳	バルーンスプーンL	90
自助フォーク	青芳	バルーンフォーク	130
自助食器（中）	三信化工	MS-45R2	40
自助食器（小）	三信化工	MS-41R2	25
ノンスリップトレイ	信濃化学	S-201(アイボリー)	50
中皿（菜皿）	三信化工	MS-661YUK	400
中皿（菜皿）フタ	三信化工	C-140W	400
茶碗蒸し碗身	マルケイ	B9BIWC	320
茶碗蒸し碗 フタ	マルケイ	B9CBKK	160
松花堂仕切「楓」	信濃化学	8, 5, T	10
弁当箱	三信化工	QF-150T	10
弁当箱 フタ	三信化工	QF-151T	10
京小町割子黒天朱	マルケイ	551-1	5
11cm角小皿	マルケイ	E-116	10
小判深皿	国際化工	E79SJ	290
小判深皿 フタ	国際化工	PP124IW	300
医局用飯碗			2
医局用飯碗 フタ			2
温冷トレイ（小）		PC51148-30 T-3	1500
厨房内トレイ	三信化工	SE330R	250
哺乳瓶(100cc)	ピジョン	KR-100	1000
哺乳瓶(200cc)	ピジョン	KR-200	170
哺乳瓶フタ ピンク	ピジョン		60
哺乳瓶フタ グリーン	ピジョン		800
哺乳瓶フタ イエロー	ピジョン		725
乳首	ピジョン	01126	870
乳首（未熟児）	ピジョン	01133	300
乳首（ねじ式）	ピジョン	Kタイプ S	115
哺乳瓶ねじ式(200)	ピジョン	KG200	75
哺乳瓶ねじ式フタ			180

食器一覧

品名 / 用途	メーカー名	規 格	数量
中ブタ	ピジョン		150
温冷トレイ		黄色	110