

給食業務入札に係る質問事項の回答

項目	質問内容	回答
8. 従事者の健康管理	虫卵保菌者であるか、定期的な検査が必要ということでしょうか	定期検査は、8. (2) 記載のとおりです。虫卵の定期検査は、求めておりません。
12. 栄養管理	一般食・特別食の詳細献立を一週間分をご提示いただけますでしょうか	詳細献立1週間分は、枚数が多く提示はできません。1日分の現場に提供している献立表を提示します。（調理の大変だと思われる麺の日の献立です。）別紙5枚のとおり。 (木) 朝食：パン (金) 昼食：まぜご飯 (土) 昼食：麺となっております。
13. (2) イ	食事オーダーの締切時間（一次締切・二次締切など）	朝 前日16時30分 昼 当日 9時 夕 当日13時
〃 (3) ア	切り込みが必要な野菜・カット野菜・冷凍野菜の使用割合を教えて下さい。	カット野菜は、使用していません。生鮮野菜と冷凍野菜の割合は、7：3かと思われ、9割方切り込みが必要です。
21. その他 (3)	どのような時に提供要請があるのでしょうか	食中毒、自然災害、その他の事由による事故が発生し患者食を調整できない場合で病院長が必要だと判断したら動きます。
〃	献立内容は貴院の献立内容での提供ででしょうか	当院の献立内容となります。
〔別表2〕乙の経費負担表	車通勤者用に貴院の駐車場をお借りすることはできますか。又、使用可能な場合、使用料金と台数制限を教えて下さい。	給食業務委託業者用は、何台までとかの制限は設けていません。通勤者用の駐車場は確保します。費用負担は、ありません。
〃	厨房図面をご提示いただけますでしょうか	下記別紙1のとおりです。

S=VFT, PA-ストの略

S.Pは同じ南北立内容で、セリ一割を変えています。

特別食にもソース・ペーストの指示があれば調理します。

2026/01/10 土曜日

27

8食種び試立表

2026/01/10 土曜日

4頁

低コレ16常		低コレ14常		低コレ12常		低コレ10常		低コレ8常		低コレ6常		低コレ4常		低コレ2常		低コレ0常	
発生	朝:2 残:2 夕:2	朝:1 残:1 夕:1	朝:0 残:0 夕:0	朝:2 残:2 夕:2	朝:1 残:1 夕:1	朝:0 残:0 夕:0	朝:2 残:2 夕:2	朝:1 残:1 夕:1	朝:0 残:0 夕:0	朝:2 残:2 夕:2	朝:1 残:1 夕:1	朝:0 残:0 夕:0	朝:2 残:2 夕:2	朝:1 残:1 夕:1	朝:0 残:0 夕:0		
朝																	
味噌汁				味噌汁			味噌汁			味噌汁			味噌汁				
ふかし (豆) 55	10			味噌汁			味噌汁 (汁1/2)			味噌汁 (汁1/2)			味噌汁 (汁1/2)				
白身魚	30			味噌汁			味噌汁 (豆) 55	10		味噌汁 (汁1/2)			味噌汁 (汁1/2)				
ねぎ	5			味噌汁			白身魚	40		味噌汁 (汁1/2)			味噌汁 (汁1/2)				
きのこ	9			味噌汁			ねぎ	5		味噌汁 (汁1/2)			味噌汁 (汁1/2)				
トマトソース	1			味噌汁			トマトソース	4.5		味噌汁 (汁1/2)			味噌汁 (汁1/2)				
シーチキン和え				シーチキン和え			シーチキン和え			シーチキン和え			シーチキン和え				
シーチキン和え	30			シーチキン和え 1/2			シーチキン和え			シーチキン和え			シーチキン和え 1/2				
冷 ハムソーセン1kg	10			シーチキン和え	15		シーチキン和え			シーチキン和え			シーチキン和え				
冷 ハムソーセン1kg	2			シーチキン和え	5		シーチキン和え			シーチキン和え			シーチキン和え				
ドレッシング和え				ドレッシング和え			ドレッシング和え			ドレッシング和え			ドレッシング和え				
冷 ハム 5500	20			ドレッシング和え			冷 ハム 5500	20		ドレッシング和え			ドレッシング和え				
冷 ハムソーセン 500	30			冷 ハムソーセン 500	30												
シーチキン和風ドレッシング	10			シーチキン和風ドレッシング	10												
牛乳				牛乳			牛乳			牛乳			牛乳				
牛乳	200			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳				
常板 170				常板 170													
めし	170			めし	120		めし	110		めし	220		めし	190		めし	170
■				■			■			■			■				
和風ラーメン ささみチーズのせ				和風ラーメン ささみチーズのせ													
ラーメン	200			ラーメン	150		ラーメン	150		ラーメン	20		ラーメン	20		ラーメン	20
わらわらかめ 500	0.5			わらわらかめ 500			わらわらかめ 500			わらわらかめ 500	0.45		わらわらかめ 500	0.3		わらわらかめ 500	0.2
もやし	40			もやし			もやし			もやし	0.03		もやし	0.02		もやし	0.01
冷 胡さや (500g) 細切り	5			冷 胡さや (500g) 細切り			冷 胡さや (500g) 細切り			冷 胡さや (500g) 細切り	20		冷 胡さや (500g) 細切り			冷 胡さや (500g) 細切り	
料理酒	3			料理酒			料理酒			料理酒	10		料理酒			料理酒	
上白糖 20kg	3			上白糖 20kg			上白糖 20kg			上白糖 20kg	2		上白糖 20kg			上白糖 20kg	
醤油	50			醤油			醤油			醤油	15		醤油			醤油	
しょう油	1.5			しょう油			しょう油			しょう油	0.1		しょう油			しょう油	
オクラ 1630	1			オクラ 1630													
セリ 2000	1			セリ 2000													
コショウ 400g缶	0.01			コショウ 400g缶													
生野菜サラダ				生野菜サラダ													
きゅうり 生	25			きゅうり 生													
レバ 生	30			レバ 生													
ニンジン 10	10			ニンジン 10													
きゅうり 生・和風ドレッシング	10			きゅうり 生・和風ドレッシング													
マヨネーズ炒め				マヨネーズ炒め													
豚肉細切れ	20			豚肉細切れ													
小葱粉	1			小葱粉													
セリ せん切り	30			セリ せん切り													
冷 ハム 5500	30			冷 ハム 5500													
粒入りソーセン 330	5			粒入りソーセン 330													
セリ 2000	1			セリ 2000													
しょう油	2			しょう油													
たまねぎ 1650g	1			たまねぎ 1650g													
くだもの				くだもの													
冷 ハムソーセン 500	50			冷 ハムソーセン 500			冷 ハムソーセン 500	50		冷 ハムソーセン 500			冷 ハムソーセン 500	50		冷 ハムソーセン 500	
■				■			■			■			■			■	
魚のこまみそ焼き				魚のこまみそ焼き													
魚 (西) 40	60			魚 (西) 40													
料理酒	1			料理酒			料理酒			料理酒	1		料理酒			料理酒	
みそ	3			みそ			みそ			みそ	3		みそ			みそ	
練りゴマ (白)	10			練りゴマ (白)			練りゴマ (白)			練りゴマ (白)	10		練りゴマ (白)			練りゴマ (白)	
だし	5			だし			だし			だし	5		だし			だし	
冷 ハム 500	16			冷 ハム 500			冷 ハム 500	16		冷 ハム 500	15		冷 ハム 500	15		冷 ハム 500	15
塩	0.1			塩			塩	0.1		塩	0.1		塩	0.1		塩	0.1
醤香和え				醤香和え													
長芋風味のり 50	0.5			長芋風味のり 50													
人参	15			人参													
大根	60			大根													
しょう油	3			しょう油													
みりん	2			みりん													
パブリカソーテー				パブリカソーテー													
冷 ハムアリミックス	40			冷 ハムアリミックス			冷 ハムアリミックス	40		冷 ハムアリミックス			冷 ハムアリミックス			冷 ハムアリミックス	
ピーブル	5			ピーブル			ピーブル	5		ピーブル			ピーブル			ピーブル	
炒め油	5			炒め油													
しょう油	3			しょう油													
塩	0.1			塩			塩	0.1		塩			塩	0.1		塩	
コショウ 400g缶	0.01			コショウ 400g缶			コショウ 400g缶	0.01		コショウ 400g缶			コショウ 400g缶	0.01		コショウ 400g缶	
常板 170	170			常板 130	130		常板 110	110		常板 75	75		常板 50	50		常板 25	25
めし				めし													
■				■			■			■			■			■	
くだもの				くだもの													
常板 170	170			常板 130	130		常板 110	110		常板 75	75		常板 50	50		常板 25	25
めし				めし													
■				■			■			■			■			■	
常板 170	170			常板 130	130		常板 110	110		常板 75	75		常板 50	50		常板 25	25
めし				めし													
■				■			■			■			■			■	
常板 170	170			常板 130	130		常板 110	110		常板 75	75		常板 50	50		常板 25	25
めし				めし													
■				■			■			■			■			■	
常板 170	170			常板 130	130		常板 110	110		常板 75	75		常板 50	50		常板 25	25
めし				めし													
■				■			■			■			■		</td		

8食種び献立表

2026/01/10 土曜日

54

常パン	朝パン		朝食		とう腐40		朝40		晩20		夜晩	
	朝:2 昼:0 夕:0	朝:4 昼:0 夕:0	朝:0 昼:16 夕:0	朝:0 昼:0 夕:0	味噌 (汁) 1/2	味噌 (汁) 1/2	味噌 (汁) 1/2	味噌 (汁) 1/2	味噌 (汁) 1/2	味噌 (汁) 1/2	味噌 (汁) 1/2	味噌 (汁) 1/2
発生	朝:2 昼:0 夕:0	朝:4 昼:0 夕:0	朝:0 昼:16 夕:0									
朝	野菜スープ	野菜スープ										
	白玉 40	白玉										
	ねぎ 5	ねぎ										
	ベーコン1/4角 5	ベーコン										
	エッグ500 1	エッグ										
	ヨリ 0.3	ヨリ										
	ヨリ 400g缶 0.05	ヨリ										
	ヨリ 1/2 1.1	ヨリ										
シーチキン和え	シーチキン和え											
	シーチキン 10	シーチキン										
	冷 ほうれん草 (1kg) 10	冷 ほうれん草										
	冷 ほのき油 2	冷 ほのき油										
ドレッシング和え	ドレッシング和え											
	冷 フルーツ500 20	冷 フルーツ										
	冷 フルーツ500 10	冷 フルーツ										
	ヨリ 1/2 和風ドレッシング 10	ヨリ 1/2 和風ドレッシング										
牛乳	牛乳											
牛乳	牛乳	牛乳										
パン	パン											
食パン 380g×2枚	食パン 380g×2枚											
りんご 15	りんご 15	りんご	15	100	100	11	11	13	110	110	95	95
星												
	鶏肉のチーズ焼き	鶏肉のチーズ焼き										
	鶏肉20	鶏肉20	60									
	塩 0.3	塩	0.3									
	ヨリ 400g缶 0.01	ヨリ	400g缶	0.01								
	冷 ヨリ野菜ミックス 20	冷 ヨリ	ヨリ野菜ミックス	20								
	ヨリ 用チーズ 10	ヨリ 用チーズ	10									
	ヨリ 用チーズ 5	ヨリ 用チーズ	5									
	ヨリ 用チーズ 2	ヨリ 用チーズ	2									
	冷 花形人参8	冷 花形人参	8									
	塩 0.1	塩	0.1									
	生野菜サラダ	生野菜サラダ										
	きゅうり 生 25	きゅうり 生	25									
	りんご 生 30	りんご 生	30									
	ミニトマト 10	ミニトマト	10									
	ヨリ 1/2 トトロドレッシング 10	ヨリ 1/2 トトロドレッシング	10									
	マスター 炒め	マスター 炒め										
	豚肉白切れ 20	豚肉白切れ	20									
	小麦粉 1	小麦粉	1									
	わさび せん切り 30	わさび せん切り	30									
	冷 フルーツ500 30	冷 フルーツ	500	30								
	粒入りマスター 130	粒入りマスター	130	130								
	マスター 1液2000	マスター 1液	2000	1								
	しょう油 1	しょう油	1									
	ヨリ油 1550g 3	ヨリ油	1550g	3								
	くたもの	くたもの										
	冷 フルーツ 500 50	冷 フルーツ	500	50								
	秋版150	秋版150										
	米 50	米	50									
	ミニゼリー 1個	ミニゼリー	1個									
	MIL入ミニ 125	MIL入ミニ	125									
夕												
	魚のこまみそ焼き2/3	魚のこまみそ焼き	2/3									
	魚 (白身) 40	魚 (白身)	40									
	料理酒 0.5	料理酒	0.5									
	みそ 1.5	みそ	1.5									
	練りゴマ (白) 5	練りゴマ	5									
	上白糖 30kg 1.5	上白糖	30kg	1.5								
	だし 2.5	だし	2.5									
	冷 ソル500 8	冷 ソル	500	8								
	塩 0.1	塩	0.1									
	醤香和え2/3	醤香和え	2/3									
	弟子風味のり50 10.33	弟子風味のり	50	10.33								
	人参 40	人参	40									
	大根 2	大根	2									
	しょう油 1.33	しょう油	1.33									
	ヨリ油 400g缶 0.01	ヨリ油	400g缶	0.01								
	ゆめこはん (秋版) 1/2	ゆめこはん	秋版	1/2								
	食生活記こはん 20	食生活記	こはん	20								
	木 10	木	10									
	ミニゼリー 1個	ミニゼリー	1個									
合	kcal 589	蛋白質 26.6	kcal 510	蛋白質 24.9	kcal 552	蛋白質 25.7	kcal 1271	蛋白質 37.7	kcal 1654	蛋白質 38.2	kcal 1287	蛋白質 38.6
	炭質 21.8	食塩相当 3.4	炭質 21.0	食塩相当 3.2	炭質 16.2	食塩相当 1.9	炭質 32.9	食塩相当 4.2	炭質 49.4	食塩相当 4.1	炭質 32.7	食塩相当 4.2
	炭水化合物 82.2	炭水化合物 38	炭水化合物 72.7	炭水化合物 2.0	炭水化合物 80.9	炭水化合物 2.0	炭水化合物 204.9	炭水化合物 39.3	炭水化合物 1532	炭水化合物 1524	炭水化合物 172.7	炭水化合物 15.0

【別紙1】

