

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。
1 2. 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。
1 3. （2）イ	食事オーダーの締切時間（一次締切・二次締切など）	<div> 朝 前日 1 6 時 3 0 分 昼 当日 9 時 夕 当日 1 3 時 </div> } 病院なので状態が悪化した方の対応は随時受付し実施しています。
〃（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ください。	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。
2 1. 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ください。	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。

金斗線の食種は現在いない食種です。

8食種び献立表

[illegible]

特別メニューにもソフト・ペーストの指示があれば調理します

S, P は同じ南柱内容で、セリ一割を減らします。

2026/01/10 土曜日

2頁

[illegible]

8食種び献立表

2026/01/10 土曜日

3頁

種別	朝食: 5 昼: 6 夕: 5	朝食: 17 昼: 8 夕: 17	朝食: 2 昼: 1 夕: 3	朝食: 3 昼: 3 夕: 5	朝食: 12 昼: 8 夕: 12	朝食: 1 昼: 3 夕: 4	朝食: 0 昼: 0 夕: 0	朝食: 0 昼: 0 夕: 0
朝食	味噌汁 みそ 4 だし 25 鶏肉 20 冷 人参ペ-スト1kg 20 冷 かつま手ペ-スト1kg 30 しょう油 1	味噌汁 ふかし (和) 55 10 白米 30 ねぎ 5 みそ 9 ヒメミックス 1	味噌汁 "	味噌汁 "	味噌汁 "	味噌汁 "	味噌汁 "	味噌汁 "
朝食	シーチキン和え シーチキン 30 冷 人参ペ-スト1kg 10 しょう油 2	シーチキン和え "	シーチキン和え1/2 シーチキン 15 冷 人参ペ-スト1kg 5 しょう油 1	シーチキン和え シーチキン 30 冷 人参ペ-スト1kg 10 しょう油 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 "
朝食	ドレッシング和え 冷 750 20 冷 かつま手ペ-スト1kg 30 しょう油 10	ドレッシング和え "	ドレッシング和え "	ドレッシング和え "	鶏肉99g 冷 750 20 冷 かつま手ペ-スト1kg 30 しょう油 10 鶏肉99g 155 20	鶏肉99g "	鶏肉99g "	鶏肉99g "
朝食	牛乳 牛乳 200 全乳 350	牛乳 "	牛乳 "	牛乳 "	牛乳 "	牛乳 "	牛乳 "	牛乳 "
朝食	チキンカツ ★ ×コンク 鶏肉99g 40 醤油 15 料理酒 1 塩 0.5 小麦粉 4 粉チーズ 500 2 バター 505g/本 1 油 25 人参 20g 1 バター 505g/本 1 しょう油 1.2 しょう油 1	和風ラーメン ささみ汁-のせ めん 170 鶏肉99g 40 かつま手ペ-スト1kg 50 しょう油 1.5 オリーブオイル 2530 1 マレ-液2000 0.5 しょう油 400g缶 0.01	和風ラーメン ささみ汁-のせ めん 110 鶏肉99g 40 "	和風ラーメン ささみ汁-のせ めん 130 鶏肉99g 50 "	和風ラーメン ささみ汁-のせ めん 180 鶏肉99g 70 "	和風ラーメン ささみ汁-のせ めん 220 鶏肉99g 50 "	和風ラーメン ささみ汁-のせ めん 220 鶏肉99g 50 "	和風ラーメン ささみ汁-のせ めん 190 鶏肉99g 50 "
朝食	マカロニサラダ ★ ノイ マカロニ 10 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 0.8	生野菜サラダ きゅうり 生 25 トマト 30 ミニトマト 10 鶏肉99g 10 鶏肉99g 10	生野菜サラダ "	生野菜サラダ "	生野菜サラダ "	生野菜サラダ "	生野菜サラダ "	生野菜サラダ "
朝食	オニオン炒め たまねぎ 15 鶏肉99g 10 しょう油 1 オリーブオイル 3.5 マレ-液2000 3 しょう油 1 しょう油 1	オニオン炒め 鶏肉99g 20 たまねぎ 1 オリーブオイル 30 冷 750 30 マレ-液2000 1 しょう油 3 しょう油 3	オニオン炒め "	オニオン炒め "	オニオン炒め "	オニオン炒め "	オニオン炒め "	オニオン炒め "
朝食	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 50 しょう油 0.5 全乳 350	くだもの "	くだもの "	くだもの "	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 50 しょう油 0.5	くだもの "	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 50 しょう油 0.5	くだもの "
朝食	魚のごまみそ焼き かつま手ペ-スト1kg 60 料理酒 1 みそ 3 鶏肉99g (白) 10 上白糖 20kg 3 だし 5 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 1 しょう油 1.2 しょう油 1	魚のごまみそ焼き かつま手ペ-スト1kg 60 料理酒 1 みそ 3 鶏肉99g (白) 10 上白糖 20kg 3 だし 5 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 1 しょう油 1.2 しょう油 1	魚のごまみそ焼き かつま手ペ-スト1kg 60 料理酒 1 みそ 3 鶏肉99g (白) 10 上白糖 20kg 3 だし 5 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 1 しょう油 1.2 しょう油 1	魚のごまみそ焼き かつま手ペ-スト1kg 60 料理酒 1 みそ 3 鶏肉99g (白) 10 上白糖 20kg 3 だし 5 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 1 しょう油 1.2 しょう油 1	魚のごまみそ焼き かつま手ペ-スト1kg 60 料理酒 1 みそ 3 鶏肉99g (白) 10 上白糖 20kg 3 だし 5 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 1 しょう油 1.2 しょう油 1	魚のごまみそ焼き かつま手ペ-スト1kg 60 料理酒 1 みそ 3 鶏肉99g (白) 10 上白糖 20kg 3 だし 5 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 1 しょう油 1.2 しょう油 1	魚のごまみそ焼き かつま手ペ-スト1kg 60 料理酒 1 みそ 3 鶏肉99g (白) 10 上白糖 20kg 3 だし 5 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 1 しょう油 1.2 しょう油 1	魚のごまみそ焼き かつま手ペ-スト1kg 60 料理酒 1 みそ 3 鶏肉99g (白) 10 上白糖 20kg 3 だし 5 冷 かつま手ペ-スト1kg 10 しょう油 1 しょう油 1.2 しょう油 1
朝食	れんこんサラダ 冷 かつま手ペ-スト1kg 20 大根 30 鶏肉99g (白) 2 しょう油 2 しょう油 1	れんこんサラダ 冷 かつま手ペ-スト1kg 20 大根 30 鶏肉99g (白) 2 しょう油 2 しょう油 1	れんこんサラダ 冷 かつま手ペ-スト1kg 20 大根 30 鶏肉99g (白) 2 しょう油 2 しょう油 1	れんこんサラダ 冷 かつま手ペ-スト1kg 20 大根 30 鶏肉99g (白) 2 しょう油 2 しょう油 1	れんこんサラダ 冷 かつま手ペ-スト1kg 20 大根 30 鶏肉99g (白) 2 しょう油 2 しょう油 1	れんこんサラダ 冷 かつま手ペ-スト1kg 20 大根 30 鶏肉99g (白) 2 しょう油 2 しょう油 1	れんこんサラダ 冷 かつま手ペ-スト1kg 20 大根 30 鶏肉99g (白) 2 しょう油 2 しょう油 1	れんこんサラダ 冷 かつま手ペ-スト1kg 20 大根 30 鶏肉99g (白) 2 しょう油 2 しょう油 1
朝食	パプリカソテー 肉 冷 かつま手ペ-スト1kg 40 鶏肉99g 15 しょう油 5 しょう油 3 しょう油 0.1 しょう油 0.01	パプリカソテー 肉 冷 かつま手ペ-スト1kg 40 鶏肉99g 15 しょう油 5 しょう油 3 しょう油 0.1 しょう油 0.01	パプリカソテー 肉 冷 かつま手ペ-スト1kg 40 鶏肉99g 15 しょう油 5 しょう油 3 しょう油 0.1 しょう油 0.01	パプリカソテー 肉 冷 かつま手ペ-スト1kg 40 鶏肉99g 15 しょう油 5 しょう油 3 しょう油 0.1 しょう油 0.01	パプリカソテー 肉 冷 かつま手ペ-スト1kg 40 鶏肉99g 15 しょう油 5 しょう油 3 しょう油 0.1 しょう油 0.01	パプリカソテー 肉 冷 かつま手ペ-スト1kg 40 鶏肉99g 15 しょう油 5 しょう油 3 しょう油 0.1 しょう油 0.01	パプリカソテー 肉 冷 かつま手ペ-スト1kg 40 鶏肉99g 15 しょう油 5 しょう油 3 しょう油 0.1 しょう油 0.01	パプリカソテー 肉 冷 かつま手ペ-スト1kg 40 鶏肉99g 15 しょう油 5 しょう油 3 しょう油 0.1 しょう油 0.01
朝食	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 50 しょう油 0.5 全乳 350	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 75 しょう油 0.5 全乳 350	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 110 しょう油 0.5 全乳 350	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 130 しょう油 0.5 全乳 350	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 180 しょう油 0.5 全乳 350	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 220 しょう油 0.5 全乳 350	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 220 しょう油 0.5 全乳 350	くだもの 冷 かつま手ペ-スト1kg 190 しょう油 0.5 全乳 350
朝食	合計 kcal 1542 蛋白質 58.8 脂質 35.9 炭水化物 284.5	合計 kcal 1584 蛋白質 62.4 脂質 38.5 炭水化物 288.7	合計 kcal 1776 蛋白質 65.4 脂質 38.7 炭水化物 318.1	合計 kcal 1783 蛋白質 65.6 脂質 38.7 炭水化物 312.4	合計 kcal 1753 蛋白質 61.1 脂質 45.2 炭水化物 277.4	合計 kcal 1984 蛋白質 64.7 脂質 48.3 炭水化物 312.9	合計 kcal 1945 蛋白質 62.3 脂質 50.4 炭水化物 303.0	合計 kcal 1727 蛋白質 62.3 脂質 48.8 炭水化物 287.4

8食種ひ献立表

2026/01/10 土曜日

4頁

[illegible]

8食種ひ献立表

2026/01/10 土曜日

5頁

[illegible]

