別紙９

献 立 作 成 基 準

１　食事基準表を遵守し、乙の管理栄養士又は栄養士が作成する。

　　特別指示食、分食、中間食等に関しては、甲の指示に基づき献立を作成する。

サイクルメニューを用いる場合は少なくとも２８日以上とする。

２　一食毎に主食、主菜、副菜、果物等「栄養バランス」がとれ、季節感をもたせた献立内容とすること。

（１）主食はご飯、パン、麺など糖質が主成分で主にエネルギー源となるもの。

ご飯や食パンだけではなく、麺類、どんぶりもの、ご飯料理も主食に属する。

（２）主菜は魚介類、肉類、卵、豆腐等が主材料で主にタンパク質や脂質の供給源となるもの。献立の中心となるおかずで、たんぱく質の少ない場合は主菜として不適当となる。

（３）副菜は野菜、いも、海藻、きのこ等が主材料で、主にビタミン、ミネラル、食物繊維の補給源となるもの。できあがりが５０ｇ以下の少量の場合は必ず一品を追加する。

（４）主食・主菜・副菜に該当しない料理の一品は、汁物、飲み物や果物、ゼリーなどのデザート類。不足しがちな栄養素や水分補給、食事全体の食べやすさ、献立に彩りや楽しさを添える効果があるものとする。

（５）果物を1日１回以上入れること。

（６）材料の重なりに留意すること。

（７）調理方法の重なりに留意すること。

（８）全ての食事において効果的な減塩をすすめるため、既製品や加工食品の使用は最小限とし、だしは天然の調味料（煮干し・昆布・かつお節等）を使用すること。

（９）旬の食材の使用や、季節感や季節毎の郷土食も考慮しながら、季節に合った温かい料理や冷たい料理を取り入れること。

（10）行事食や地産地消等の献立は一般食及び特別食（流動食と濃厚流動食を除く）について作成し、甲の管理栄養士に報告すること。特別食については食事療養の範囲内で提供すること。

３　栄養素等の配分について

　　県立延岡病院給食管理マニュアルに従い、指定食品等を使用し基準を満たすこと。

（１）総エネルギー量に対し、概ね朝３０～３５％、昼３０～４０％、夕３０～４０％を目安とする。食塩相当量については夕食が過量にならないよう留意すること。

（２）栄養基準と給与量の範囲について

一般食は概ね±１０％との範囲とし、特別食については食事基準に準じ作成し、特に下記の事

項に留意すること。

①エネルギー調整食　エネルギー量の幅±８０kcal、食塩相当量６ｇ未満を目安とすること。

　　②カリウム調整食　　カリウム２０００mg（処理前）を目安とすること。

　　④たんぱく調整食　　たんぱく質の幅は±３ｇを目安とすること。

⑤その他、軟食等　　対象疾患に対応する調理法と食材選択を行うこと。

⑥治療上の理由から、医師より食事基準表にない特別な指示があった場合は、対応を行うこと。

４　献立登録について

（１）料理番号は献立帳票等に、登録された番号順で表示されることを意識し、下記の分類を目安

に付与すること。料理マスタ連票を参照し、料理番号の重なりやカテゴリーを意識して番号する

こと。料理番号は５桁で接頭番号は下記の分類のとおりとする。

　　①パン・麺・変わり飯　０□□□□

②主菜　　　　　　　　１□□□□

③副菜　　　　　　　　２□□□□

　　④副菜　　　　　　　　３□□□□

　　⑤香の物・果物　　　　４□□□□

　　⑥デザート　　　　　　５□□□□

　　⑦おやつ・果物　　　　６□□□□

　　⑧デザート　　　　　　７□□□□

　　⑨主食（ご飯料理）　　８□□□□

⑩栄養補助食品　　　　９□□□□

（２）献立登録時の食材料は調理手順に従い、食品、調味料、水の順とすること。

（３）調味料は必要に応じ、少数第１位及び少数第２位まで記載すること。

（４）冷凍食材を使用する際は食品の前に（冷）を明記すること。

５　禁止、アレルギーの確認について

　禁止食品やアレルギーがある場合、作成した献立内容や使用食材、加工食品、濃厚流動食品、栄養補助食品等について、提供できる物かの確認を行い、食事提供を行うこと

６　献立の評価について

（１）乙は献立検討会を開催し、検食簿による喫食者の評価、調理作業等を踏まえ甲と共に考察の上、献立に反映させること。

（２）患者食事状況の把握等のため、甲が実施する週１回以上の病棟訪問、１年に一回程度の患者嗜好調査等のための食事アンケートに協力し、結果を献立に反映させること。