

参考資料：給食運営見込

1. 病床数 110床 (児童精神科80床、小児整形外科30床)

2. 令和3年度実績

【食数】

月	患者食				デｲｸﾞ	通所	検食	予備	保存	合計			
	朝	昼	夕	合計	昼	昼	朝昼夕	朝昼夕	朝昼夕	朝	昼	夕	計
4月	1,468	1,470	1,465	4,403	0	67	109	90	180	1,588	1,676	1,585	4,849
5月	1,508	1,487	1,516	4,511	0	55	111	93	186	1,632	1,684	1,640	4,956
6月	1,549	1,540	1,551	4,640	0	66	112	90	180	1,669	1,748	1,671	5,088
7月	1,699	1,682	1,696	5,077	0	62	113	93	186	1,823	1,888	1,820	5,531
8月	1,777	1,759	1,785	5,321	0	51	114	93	186	1,901	1,955	1,909	5,765
9月	1,769	1,763	1,763	5,295	0	57	110	90	180	1,889	1,960	1,883	5,732
10月	1,719	1,691	1,720	5,130	0	64	114	93	186	1,843	1,900	1,844	5,587
11月	1,698	1,670	1,699	5,067	0	58	110	90	180	1,818	1,868	1,819	5,505
12月	1,724	1,655	1,685	5,064	0	65	113	93	186	1,848	1,864	1,809	5,521
1月	1,607	1,571	1,649	4,827	0	57	112	93	186	1,731	1,771	1,773	5,275
2月	1,436	1,407	1,426	4,269	0	60	102	84	168	1,548	1,597	1,538	4,683
3月	1,509	1,509	1,508	4,526	0	57	115	93	186	1,633	1,712	1,632	4,977
合計	19,463	19,204	19,463	58,130	0	719	1,335	1,095	2,190	20,923	21,623	20,923	63,469
1日 当たり	53	52	53	159	0	2	4	3	6	57	59	57	173

【患者提供食 内訳】 ※給食システムの食種集計表の食数 デｲｸﾞ・通所は含まない

分類	① 普通	② 一口大	③ きざみ	④ 超きざみ	⑤ ﾐｯｶｰ 粒なし	⑥ ﾐｯｶｰ	⑦ まとまり ペースト	⑧ ムース	⑨ まとまり マッシュ	⑩ 軟菜	合計
草の実	1,223	3,195	1,296	103	9	15	837	2,351	3,737	0	12,766
あすな ろ3階	23,575	34	8	69	0	0	0	0	0	0	23,686
あすな ろ4階	21,392	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21,392
合計	46,190	3,229	1,304	172	9	15	837	2,351	3,737	0	57,844
全体の 割合%	79.9	5.6	2.3	0.3	0.0	0.0	1.4	4.1	6.5	0.0	100.0

【リハビリ食数】

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
食数	148	138	145	136	136	134	155	122	110	119	125	149	1,617

【個別対応食】

食物アレルギー等で食品や調理法の制限がある患者 全体の約25%

【院内保育所における食数】

院内保育所 定員15名 (0歳児～5歳児 (小学校就学前までの乳幼児))

運営時間 昼間保育：毎日 (休所日、月5回を除く) 昼食、間食 (おやつ)

夜間保育：月9回 夕食、朝食

子ども心身発達医療センター 約束食事箋

平成30年11月1日

常食

給与栄養目標量

食事摂取基準(2015年版)による

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ビタミンA (μ gRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)	備考
常食	I	1000	35	30	400	0.6	0.7	50	450	4.5	5未満	8	1~2歳 男女
常食	II	1200	45	35	400	0.8	0.9	60	550	6	5.5未満	9	3~5歳 女 6~7歳 女 レベル I
常食	III	1400	55	45	450	1.0	1.1	70	600	8	6未満	10	3~5歳 男 6~7歳 男 レベル I 6~7歳 女 レベル II
常食	IV	1600	60	50	450	0.9	1.0	80	600	6.5	7未満	11	6~7歳 男 レベル II 6~7歳 女 レベル III 8~9歳 男・女 レベル I
常食	V	1800	65	50	500	1.1	1.2	90	750	8.5	8未満	13	6~7歳 男 レベル III 8~9歳 男・女 レベル II 10~11歳 女 レベル I
常食	VI	2000	70	55	650	1.3	1.4	130	800	9.5	9未満	13	8~9歳 女 レベル III 10~11歳 男 レベル I 15~17歳 女 レベル I
常食	VII	2200	75	60	600	1.3	1.5	120	750	10	9未満	13	8~9歳 男 レベル III 10~11歳 男・女 レベル II 12~14歳 女 レベル I
常食	VIII	2400	85	65	700	1.4	1.5	125	800	10	9未満	16	10~11歳 女 レベル III 12~14歳 男 レベル I 12~14歳 女 レベル II 15~17歳 女 レベル II
常食	IX	2600	90	70	800	1.5	1.7	130	1000	11.5	9.5未満	17	10~11歳 男 レベル III 12~14歳 男 レベル II 15~17歳 男 レベル I 15~17歳 女 レベル III
常食	X	2800	100	75	900	1.7	1.8	130	1000	11.5	10未満	19	12~14歳 女 レベル III 15~17歳 男 レベル II
常食	XI	3000	105	80	900	1.7	1.8	130	1000	11.5	10.5未満	19	12~14歳 男 レベル III 15~17歳 男 レベル III
常食	XII	3200	110	80	900	1.7	1.8	130	1000	11.5	11未満	19	15~17歳 男 レベル III

参考)日本人の食事摂取基準(2015年版)より一部抜粋

	参照体重	エネルギー	たんぱく質		脂質			ビタミンA			ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC		カルシウム		鉄			食塩	食物繊維	
			*1	*2	EAR	RDA	UL	EAR	RDA	EAR	RDA	EAR	RDA	EAR	RDA	EAR	RDA	EAR	RDA	UL	DG	DG		
男性6~7歳	22.2	1550	25~78	34~52	300	450	900	0.7	0.8	0.8	0.9	45	55	500	600	4.5	6.5	30	5.0未満	11以上				
男性8~9歳	28.0	1850	35~93	41~62	350	500	1200	0.8	1.0	0.9	1.1	50	60	550	650	6.0	8.0	35	5.5未満	12以上				
男性10~11歳	35.6	2250	40~113	50~75	450	600	1500	1.0	1.2	1.1	1.4	60	75	600	700	7.0	10.0	35	6.5未満	13以上				
男性12~14歳	49.0	2600	50~130	58~87	550	800	2100	1.2	1.4	1.3	1.6	80	95	850	1000	8.5	11.5	50	8未満	17以上				
男性15~17歳	59.7	2850	50~143	63~95	650	900	2600	1.3	1.5	1.4	1.7	85	100	650	800	8.0	9.5	50	8未満	19以上				
女性6~7歳	21.9	1450	25~73	32~48	300	400	900	0.7	0.8	0.7	0.9	45	55	450	550	4.5	6.5	30	5.5未満	10以上				
女性8~9歳	27.4	1700	30~85	38~57	350	500	1200	0.8	0.9	0.9	1.0	50	60	600	750	6.0	8.5	35	6未満	12以上				
女性10~11歳	36.3	2100	40~105	47~70	400	600	1500	0.9	1.1	1.1	1.3	60	75	600	750	7.0	10.0	35	7未満	13以上				
女性12~14歳	47.5	2400	45~120	53~80	500	700	2100	1.1	1.3	1.2	1.4	80	95	700	800	7.0	10.0	50	7未満	16以上				
女性15~17歳	51.9	2300	45~115	51~77	500	650	2600	1.0	1.2	1.2	1.4	85	100	550	650	5.5	7.0	40	7未満	17以上				
女性 月経あり																							+3mg	

*1 たんぱく質RDA(推奨量)~エネルギー20%未満

*2 脂質DG(目標量)エネルギー比20~30%未満

生活活動Ⅱ

EAR=推定平均必要量 DG=目標量

RDA=推奨量 UL=上限量

<給与栄養目標量を設定するに当たり考慮した点>

たんぱく質:推奨量(RDA)~エネルギー20%未満

脂質:目標量(DG)エネルギー比20~30%未満

ビタミン、ミネラル:RDA(推奨量)を目指す

水溶性ビタミン:調理損耗率を考慮する ビタミンB1,B2 10% ビタミンC 30%

食塩:目標量(DG)を目指す、喫食量への影響を考慮し、従前のおりとし、今後下げていく

特別食

食種	内容
貧血食	鉄分量 +3mg

他の食種について、医師の指示により対応する

三重県立子ども心身発達医療センター



平成30年11月1日




リハビリ食一覧 アレルギー確認票(原材料と調味料)




<主食>


	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	ごはん 一般食 軟飯 全粥 分粥(重湯・3・5・7) 粒ありミキサー粥 ミキサー粥	米 水	米 水	
	ごはん 粥ゼリー	米 水 酵素(タブレット) ミキサーゲル	米 水 ぶどう糖・デキストリン・αアミラーゼ デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類	
	ごはん まとまり粥ミキサー	米 水 酵素(タブレット) ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング)	米 水 ぶどう糖・デキストリン・αアミラーゼ デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類	
	パン粥	食パン 白湯	小麦粉・砂糖・マーガリン・パン酵母・食塩・発酵風味料・バター・オリゴ糖・米粉(一部に乳成分・小麦・大豆を含む) 水	乳成分・小麦・大豆
	らくらく食パン	らくらく食パン	小麦粉、砂糖混合ぶどう糖果糖糖液糖、植物油、織粉、砂糖、パン酵母、食塩、レモンジュース、/増粘剤(加工デンプン、HPMC)香料、V.C(一部に小麦含む)	小麦

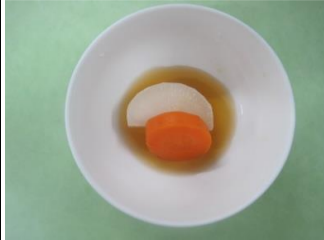

<副食>

嚥下調整剤使用なし	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	南瓜 一般食 一口大食 きざみ食 超きざみ食 マッシュ 粒ありミキサー ミキサー	南瓜 濃口醤油 砂糖	南瓜 脱脂肪加工大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート	大豆・小麦
	ハンバーグ 一般食 一口大食 きざみ食 超きざみ食 マッシュ 粒ありミキサー ミキサー	ハンバーグ ケチャップ	鶏肉、たまねぎ、粉状植物性たん白、つなぎ(パン粉・卵白粉)植物脂肪、牛脂、豚脂、醤油、砂糖、食塩、ビーフエキス調味料、ワイン香辛料、ポークエキス調味料、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、リン酸塩、セルロース、乳化剤、カラメル色素、香料(原材料の一部乳成分、ごまを含む) トマトペースト・果糖ぶどう糖・砂糖液糖・高酸度ビネガー 食塩・オニオンエキス・香辛料・タマリンドシードガム・仕込み水	卵・乳成分・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉







ムース食(舌つぶし食)	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	南瓜 ムース食(舌つぶし食)	南瓜 濃口醤油 砂糖 増粘剤 (かたまるくん)	南瓜 脱脂肪加工大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)	大豆・小麦
	ハンバーグ ムース食(舌つぶし食)	ハンバーグ 増粘剤 (かたまるくん) 調味料 トマトケチャップ	鶏肉、たまねぎ、粉状植物性たん白、つなぎ(パン粉・卵白粉)植物脂肪、牛脂、豚脂、醤油、砂糖、食塩、ビーフエキス調味料、ワイン香辛料、ポークエキス調味料、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、リン酸塩、セルロース、乳化剤、カラメル色素、香料(原材料の一部乳成分、ごまを含む) デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類) トマトペースト・果糖ぶどう糖・砂糖液糖・高酸度ビネガー 食塩・オニオンエキス・香辛料・タマリンドシードガム・仕込み水	卵・乳成分・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
	魚(鮭・カレイ) ムース食(舌つぶし食)	魚(鮭・カレイ) 増粘剤 (かたまるくん) 調味料 濃口醤油 砂糖 とろみ剤 (スルーキング)	魚(鮭・カレイ) デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類) 脱脂肪大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート(アレルギー無し) デキストリン、増粘多糖類	さけ 大豆・小麦

まともりペースト食	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	南瓜 まともりペースト	南瓜 濃口醤油 砂糖 ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング)	南瓜 脱脂肪加工大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類	大豆・小麦
	ハンバーグ まともりペースト	ハンバーグ ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング) 調味料 ケチャップ	鶏肉、たまねぎ、粉状植物性たん白、つなぎ(パン粉・卵白粉)植物脂肪、牛脂、豚脂、醤油、砂糖、食塩、ビーフエキス調味料、ワイン香辛料、ポークエキス調味料、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、リン酸塩、セルロース、乳化剤、カラメル色素、香料(原材料の一部乳成分、ごまを含む) デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類 トマトペースト・果糖ぶどう糖・砂糖液糖・高酸度ビネガー 食塩・オニオンエキス・香辛料・タマリンドシードガム・仕込み水	卵・乳成分・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
	魚(鮭・カレイ) まともりペースト	魚(鮭・カレイ) ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング) 調味料 濃口醤油 砂糖	魚(鮭・カレイ) デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類 脱脂肪大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート(アレルギー無し)	さけ 大豆・小麦

まともりマッシュ	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	魚(鮭・カレイ) まともりマッシュ	魚(鮭・カレイ) ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング) 調味料 濃口醤油 砂糖	魚(鮭・カレイ) デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類 脱脂肪大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート(アレルギー無し)	さけ 大豆・小麦

軟菜	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	野菜(大根・人参) 軟菜	大根 人参 濃口醤油 砂糖	大根 人参 脱脂肪大豆・小麦・大豆・アルコール サトウキビ・ビート	大豆・小麦
	からあげ 軟菜	からあげ	鶏もも肉・でん粉・小麦粉・揚げ油(大豆油)・醤油・卵・とうもろこし粉・酒・食塩・粉末状植物性たん白・味醂・砂糖・しょうが・にんにく・ぶどう糖・チキンエキス調味料・鰹エキス調味料/調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・膨張剤(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉

咀嚼訓練食	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	むきえび	むきえび 濃口醤油 砂糖	えび 脱脂肪大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート	えび 大豆・小麦
	かつばえびせん	かつばえびせん	小麦粉、植物油、でん粉、えび、砂糖、食塩/膨張剤、調味料(アミノ酸等) 甘味料(甘草) 卵・乳製分・えび・かにを含む製品と共通の設備で製造しています。 使用しているえびは、かにが混ざる漁法で採取しています。	小麦・えび
	じゃがりこ	じゃがりこ	じゃがいも、植物油、脱脂粉乳、粉末植物油脂、乳等を主要原料とする食品 、食塩、乾燥にんじん、パセリ、こしょう、/乳化剤(大豆含む)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸化防止剤(V.C)	乳成分・大豆
	サッポロポテト	サッポロポテト	小麦粉、植物油、じゃがいも、じゃがいもでん粉、乾燥じゃがいも、コーンコンスターチ、砂糖、ほうれん草、食塩、上新粉、にんじん、ピーマン、かぼちゃパウダー、トマトペースト、オニオンパウダー、赤ピーマンペースト、レッドビートパウダー/調味料(アミノ酸等)トレハロースpH調整剤、甘味料(甘草) 卵・乳製分・えび・かにを含む製品と共通の設備で製造しています。	小麦
	果汁グミ	果汁グミ	<ぶどう> 水あめ、砂糖、濃縮ぶどう果汁、ゼラチン、植物油脂、でん粉/酸味料、ゲル化剤(ペクチン)、香料、光沢剤(一部にりんご・ゼラチンを含む) <温州みかん> 水あめ、砂糖、濃縮うんしゅうみかん果汁、ゼラチン、植物油脂、でん粉/酸味料、ゲル化剤(ペクチン)、香料、光沢剤(一部にりんご・ゼラチンを含む)	りんご・ゼラチン りんご・ゼラチン
	キャラメル	キャラメル	水あめ、加糖練乳、砂糖、加糖脱脂練乳、小麦たんぱく、バター、モルトエキス、黒みつ、食塩、ソルビトール、乳化剤(大豆由来)香料 ピーナッツを含む製品と共通の設備で製造しています。	乳・大豆・小麦
	ガム	ガム	砂糖、ガムベース、グルコースシロップ、軟化剤、香料、乳化剤、酸化防止剤 (BHT) 原材料の一部に大豆を含む	大豆
	チョコチップ	チョコチップ	砂糖、カカオマス、ココアバター、植物油脂、全粉乳、レシチン(大豆由来)	大豆

その他	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	お茶ゼリー	麦茶 増粘剤 (かたまるくん)	大麦 デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)	
	白湯ゼリー	白湯 増粘剤 (かたまるくん)	水 デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)	
	とろみ汁	白湯 とろみ剤 (スルーキング)	水 デキストリン、増粘多糖類	
	だし汁	だしパック	かつおのふし、さばのふし、むろあじのふし、食塩、いわしの煮干し、昆布、ほししたけ、/調味料(アミノ酸等)	
	湯冷まし	白湯	水	
	お茶	麦茶	大麦	

※アレルギー対応食・・・南瓜、魚の調味料がだめな場合は調味料なしで提供

アレルギー物質28品目とは、特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの21品目をあわせたものです。

特定原材料7品目・・・表示の義務があるもの
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

特定原材料に準ずるもの20品目・・・表示が推奨されているもの
あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

1 厨房器具リスト

Table with columns for item No, name, dimensions, and specifications. Includes items like デジタル台はかり, 水切付一槽シンク, and various refrigerators.

Table with columns for item No, name, dimensions, and specifications. Includes items like 台下戸棚, 上棚, IHコンロ, and various tables.

- 着工
竣工
監理
施工

1 1階 厨房詳細図 1/50

注記) 特記なき限り厨房器具接続までの配管は、天井配管より以降柱や壁沿いに立下げ、厨房器具脚下端裏側に配管する。
・厨房内排水管は特記なき限りシンダー内配管とする。
・厨房内会所(料)は建築工事とする。

厨房		
洗面器	L-2a	3
ペーパータオルホルダー	PH-1	3

下処理室		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

検収室		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

温冷配膳スペース		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

下膳室		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

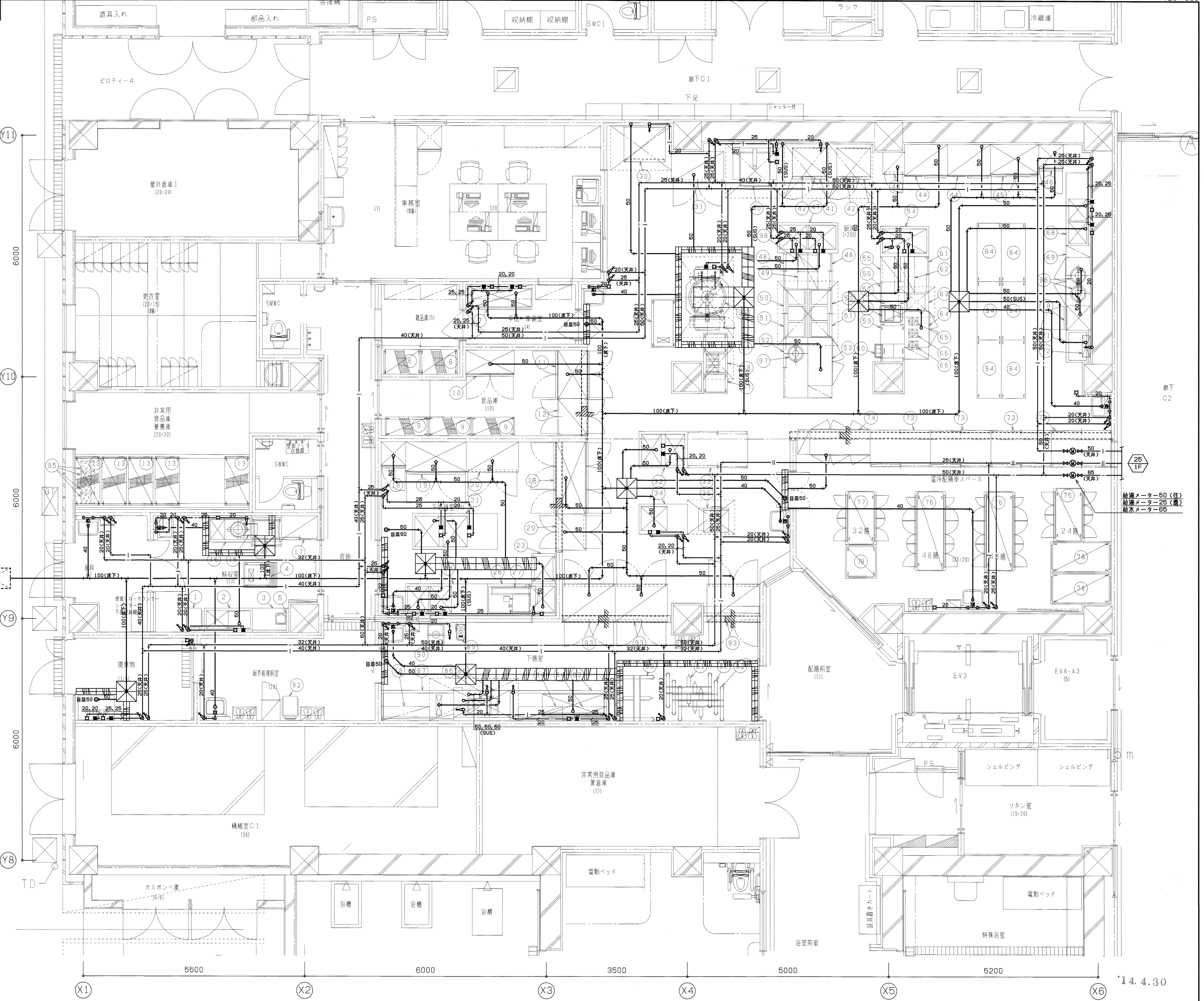
風除室		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

厨芥処理前室		
掃除用流し	SK-1	1

高寒物		
給湯栓	F-14	2
単水栓	F-15	2

No	品名	数	給水	給湯	排水
2	水切付一槽シンク	1	F-15	F-14	50
7	システム手洗器	1	F-15x2	F-14x2	50x2
10	冷凍冷蔵庫	1			50
11	バススルー冷凍冷蔵庫	1			50
14	球線受けモバイルシンク	1			ピット
15	ピーラー	1	GV20		ピット
16	ピーラーシンク	1	F-15		ピット
18	検査用冷蔵庫	2			50x2
19	冷凍冷蔵庫	1			50
20	器具消毒保管庫	1			25
21	二槽シンク付台	1	F-15x2	F-14x2	50x2
23	モバイルシンク	1			ピット
24	二槽シンク付台	1	F-15x2	F-14x2	50x2
26	スライサーシンク	1	F-15		ピット
27	フードスライサー	1	GV20		ピット
28	バススルー冷蔵庫	1			50
29	器具消毒保管庫	1			25
30	食器洗浄機	1		GV20	40
31	器具消毒保管庫	1			25
32	二槽シンク	1	F-15	F-14	50x2
34	一槽シンク付台	1	F-15	F-14	50
39	電気式回転釜	1	F-15	F-14	ピット
40	ティールディングパン	1	F-15	F-14	ピット
41	スチームコンベクションオーブン	2	GV20x2		50x2
43	包丁まな板消毒保管庫	1			25
44	パリアチラー&フリーザー	2			50x2
45	恒温高湿庫	1			50
46	冷蔵庫	1			50
47	二槽シンク	1	F-15x2	F-14x2	50x2
53	コールドテーブル	1			50
54	一槽シンク	1	F-15	F-14	50
55	アイスメーカー	1	GV20		50
64	冷凍コールドテーブル	1			50
68	二槽シンク付台	1	F-15x2	F-14x2	50x2
69	コールドテーブル	1			50
71	水切台	1			25
72	貯蔵式湯沸器	1	GV20		
74	コールドテーブル	1			50
83	ソイルドテーブル	1	F-15	F-14	50
85	コンベアタイプ洗浄機	1	GV20	GV20	40
86	電気プースター	1		GV20	25
87	クリンテーブル	1			32
89	冷水高圧洗浄機	1	GV20		
93	バススルー食器消毒保管庫	3			25x3
	高圧洗浄機・床洗浄機用	6	F-15x6		

グリーストラップ
SUS製 地中埋設
許容流入流量: 200L/min
実容量: 200L
(建築工事)



着工	
竣工	
監理	
施工	

大阪府知事 登録(タ)第281号
一級建築士 第264886号 中島 究

日建設計

三重県こども心身発達医療センター(仮称)
及び 併設特別支援学校

14.4.30

54

厨房詳細図

NO. 0-120321-A