

質問回答書

件名:横浜市立脳卒中・神経脊椎センター食事提供等業務委託

	質問事項	回答
1	【業務説明資料】 (6) 食事提供数実績 病院 680 食に対して、内治療食 288 食、内刻み・嚥下食等 82 食と記載がありますが、差し引いた 310 食／日については一般食という認識でよろしいでしょうか。同様に、老健 216 食+通所 28 食に対して、内治療食 62 食（※当院修正）、内刻み・嚥下食等 42 食とありますが、差し引いた 140 食が一般食という認識でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
2	(6) 食事提供数実績 老健通所について、一般食と内治療食と内刻み食・嚥下食等の比率をご教示いただけますでしょうか。	概ね以下の割合です。 一般食 65% 治療食 33% きざみ食・嚥下食 2%
3	(8) 委託内容詳細 献立作成 具体的に現在提供している行事食について、年間の実施内容（献立やメニュー名等）をご教示いただけますでしょうか。またメッセージカードも参考にご教示いただけますと幸いです。	当院ホームページに掲載しておりますのでご確認いただけると幸いです。 (https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryo-fukushi/kenko-iryo/byoin/ybbsc/shinryo-bumon/Nutrition.html)
4	(8) 委託内容詳細 献立の調整 現在実施している個別対応について、ご教示いただけますでしょうか。 ※禁食一覧表（アレルギー表）などご教示いただけますと幸いです。	食物禁忌一覧表(別紙1)ご参照ください。
5	(8) 委託内容詳細 献立の調整 現在「個人献立」として作成している献立は何本程度ございますか。具体的にどのような対象者様の献立を「個人献立」として作成しているかご教示いただけますでしょうか。	既定の献立では対応が難しい患者に対し、他患者にも使用している料理を組み合わせで 1 食分の献立を調整しています。1 から料理を作るなどの対応は基本的にはしていません。 対象者は様々であり、人数もその時々によるのでお答えが難しいのですが、以下に例をお示し

		ます。 例 1：腸炎後の患者の食事再開時 初回は 5 分粥＋味噌汁のみ等に調整、少しずつ増量 例 2：糖尿病患者 当院の食事箋上 1800kcal までしかないため 2000kcal 必要な患者がいた場合、米飯量の調整やたんぱく質制限食用の副菜を組み合わせるなどして調整。
6	(8) 委託内容詳細 選択食の実施 参考に、現在実施している献立表（選択食含む）をご教示いただけますでしょうか。 ※朝昼夕、病院と老健に提供している 10 時と 15 時の軽食を含むもの。	申し訳ありませんが献立表はご提示できません。 朝：主食・汁物・主菜・冷小鉢 昼：主食・汁物・主菜・冷小鉢・温小鉢 夕：主食・主菜・冷小鉢・温小鉢・果物が基本の構成となっています。 選択食は昼・夕食の主菜のみ選択できる形となっています。 老健のおやつは、 10 時…カフェオレや紅茶、ジュース等 15 時…ババロア、ロールケーキ等 を提供しています。 病院の 10 時、15 時補食に関しては、献立作成はしておらず必要に応じてエンジョイゼリーやヨーグルト等を提供しています。 ※病院の補食は「別紙 8 価格表」の特別付加料理に含まれます。
7	(8) 委託内容詳細 選択食の実施 現在選択食の対象者は平均何名くらいになりますでしょうか。	190-200 名前後です。
8	(8) 委託内容詳細 食数の管理 締め切り時間以降の変更について、各食何件程度発生しますでしょうか。	食事変更が各食 5 件程度、栄養剤の変更が昼・夕それぞれ 2-3 件程度あります。
9	(8) 委託内容詳細 経腸栄養剤の発注補助・管理 現在受託者にて発注している経腸栄養剤について一覧表などをご教示いただけますでしょうか。	経腸栄養剤に関しては、発注と在庫管理の委託となります。 栄養剤費用は当院負担となり、見積もりなども当院で取るため、納入業者もこちらで指定した

	うか。また、当社物流内にて取り扱いのない経腸栄養剤があった場合には、代替品のご提案は可能でしょうか。	業者に発注してください。
10	(8) 委託内容詳細 経腸栄養剤の発注補助・管理 現在栄養補助食品について使用はございますか。使用している補助食品について一覧表などご提示いただけますでしょうか。その場合における発注業務及び費用負担は委託者と受託者のどちらになりますでしょうか。また、当社物流内にて取り扱いのない栄養補助食品があった場合には、代替品のご提案は可能でしょうか。	栄養補助食品の発注も委託しております。 使用している栄養補助食品は、エンジョイゼリー(森永乳業クリニコ)、ハイカロ 160 ドリンク(ジャネフ)、CP10 ゼリー(ニュートリー)、MCT オイル(日清オイリオ)、アガロリーゼリー(キッセイ)などです。 献立に組み込まれているものは食材料費から、献立以外に補助食品を付加食として使用する場合は当院負担としています。 代替品の検討は可能です。
11	(8) 委託内容詳細 配膳(配茶及び経腸栄養剤の配膳含む) 技能実習生が配膳業務に携わることは可能でしょうか。	配膳業務は、食札とベッドネームで患者氏名を照らし合わせて、間違いなく配膳できることが前提となります。その点に問題なく対応できるのであれば技能実習生に配膳業務に携わっていただくことは可能です。
12	(8) 委託内容詳細 下膳 下膳車を使用とのことですが、配膳後に温冷配膳車を下げる時間及び、下膳車上げる時間は決まっておりますでしょうか。	温冷配膳車は配膳後速やかに下げてください。 下膳車は配膳の前、朝 7:00、昼 11:00、夕 17:00 を目安に上げています。
13	(8) 委託内容詳細 食器・トレイの洗浄、消毒、保管管理 10 時と 19 時 45 分の補食について下膳時間の記載がありませんでしたが、これらの食器はどの時間帯に下膳されますか。	老健の 10 時おやつは 11 時に昼食用の下膳車を上げるタイミングで下膳、病院の 10 時補食は昼食の下膳時に併せて下膳します。 20 時の補食は朝食と一緒に下膳します。
14	(9) 献立作成業務について 嚥下食①②③と嚥下軟菜食の違いについて、ご教示いただけますでしょうか。	日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類のコードで、 嚥下食①…学会コード 0 j 相当(ゼリー2 品) 嚥下食②…学会コード 0 j、1 j 相当(各 2 品) 嚥下食③…学会コード 0 j～2-2 相当(各 1-2 品) 嚥下軟菜…学会コード 3 相当 を想定しております。 また、嚥下軟菜は一般食から展開した献立、嚥下食①～③は別献立(5 サイクル)となってい

		ます。
15	(9) 献立作成業務について 別紙 6-1、6-2、6-3 において、数日分で構いませんので展開方法を把握したく、詳細献立をご提示いただくことは可能でしょうか。もし難しい場合は簡潔で構いませんので、各食種の展開方法についてご教示いただけますと幸いです。	申し訳ありませんが、献立の詳細はお示しできません。 展開方法について、規定はありませんが、エネルギーコントロール食…砂糖類の使用を控える、芋やかぼちゃ→別の野菜に変更 たんぱく質制限…主菜量減らし、冷菜にマヨネーズ等の使用、補助食品の活用 脂質制限…メイン食材の変更、調理法の変更(炒める→煮る) 潰瘍食…食材の変更、調理法の変更(揚げる→蒸す) などの方法で主に展開をしています。
16	(9) 献立作成業務について 軟菜食において、食材見合わせなどがありましたらご教示いただけますでしょうか。	食材の規定は定めていませんが、もやし、ごぼう、山菜(ゼンマイ等)等、噛み切りづらいものは使用していません。
17	(10) 経費分担区分 茶葉については委託者と受託者のどちらの費用負担となりますでしょうか。	受託者負担です。
18	(11) 食材費と食数の概算について 別紙 8 に記載の金額について、「10 時(飲料)」「15 時(菓子類等)」の具体的な内容についてご教示いただけますでしょうか。	10 時、15 時のおやつは老健のみに提供しています。具体的には、 10 時…カフェオレや紅茶、ジュース等 15 時…ババロア、ロールケーキ等を提供しています。
19	【提案書作成要領】 P3 の 1 行目～2 行目にかけて「各項目につき、A4 版 1 枚以内に収まるように」と記載がありますが、この項目は P2 にあるア～コの項目を指しますでしょうか。もしくは、【提案書評価基準】P2 以降に記載のある、小項目の計 30 項目を指しますでしょうか。	提案書作成要領の「各項目につき、A4 版 1 枚以内に収まるように」の各項目は、P2 にあるア～コの項目を指します。 提案書評価基準の作成上の注意点に示す 1 日分の献立やマニュアル等の提示資料は枚数にカウントしません。
20	提案書の提出について、提出書類である参考見積書(税込、初年度分)については各社の見積書フォーマットでのご提出でよろしいでしょうか。またその際の食数は【業務説明資料】内の設計書に記載の食数で試算させてい	見積書のフォーマットの指定はございませんので、各社フォーマットでのご提出をお願いいたします。食数は設計書に記載の食数にて試算をお願いいたします。

	ただいてよろしいでしょうか。	
21	【提案書評価基準】 (3) 献立管理体制について、「1 日分の献立を提示すること」と記載がありますが、【業務説明資料】の別紙 6-1、6-2、6-3 内のどの食種についてご提出させていただければよろしいでしょうか。	別紙 6-1、6-2 にお示しした食事箋をもとに常食①、減塩常食①、たんぱく質コントロール食(たんぱく質 40g-1800kcal)、脂質制限食の献立をご提出ください。
22	【その他】 現在のシフト表についてご教示いただけますでしょうか。	申し訳ありませんがお示しできません。
23	現在受託側にて在籍されている有資格者数(管理栄養士・栄養士・調理師別)についてご教示いただけますでしょうか。	責任者として管理栄養士 1 名、その他管理栄養士または栄養士を常勤換算で 4 名以上配置する仕様となっておりますが、現在の在籍者の詳細に関しては申し訳ありませんがお示しできません。
24	常食、軟菜食、嚥下食①②③、嚥下軟菜食、きざみ食、ミキサー食それぞれの 1 トレー分の写真をご提示いただくことは可能でしょうか。	別紙 2 をご参照ください。 ミキサー食は嚥下軟菜のとりみ剤が入っていない形態です。
25	業務説明資料 P23 3 調理管理 ・ 調理 「調理後の食品は、調理終了後から原則 2 時間以内に提供すること」の記載について弊社衛生ルールでは「温蔵冷蔵の温度管理がされていることを条件に、調理終了後 4 時間以内の提供」と定めております。委託側の会社で定めている衛生ルールでの運営をご検討いただくことは可能でしょうか。	大量調理施設衛生管理マニュアルのⅡ-4-(4)に「調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい」と記載されています。 温度管理は徹底していただいた上、可能な範囲で調理終了後 2 時間以内に近づけていただくことが望ましいと考えています。
26	業務説明資料 別紙 6-1、別紙 6-2、別紙 6-3 献立作成栄養価設定一覧 きざみ食の栄養価設定について きざみ食の栄養価設定は「常食②」「軟菜食①」と栄養価が同一、減塩きざみ食の栄養価設定は「減塩常食②」「減塩軟菜食①」と栄養価が同一となっておりますが、老健きざみ食と老健減塩きざみ食は「老健軟菜」「老健減塩軟菜」と同一となっており、「老健常食」「老	軟菜食をきざみ食へ展開することを想定しています。 病院は「軟菜食①」に「きざみ食」が付随しており、老健は「老健軟菜」に「老健きざみ食」が付随しています。減塩食に関しても同様です。 エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食に関してはご認識の通りです。

健減塩常食」は栄養価が異なる設定となっています。 病院食は「常食②」「軟菜食①」「減塩常食②」「減塩軟菜食①」にきざみ食が付随しており、老健食は「老健軟菜」「老健減塩軟菜」にきざみ食が付随しているという認識でよろしいでしょうか。 また、治療食の表の下部に「※エネルギーコントロール軟菜・たんぱく質制限軟菜はそれぞれきざみ食への加工が出来る様に設定が必要です」とありますが、こちらの2食種に関しては、「きざみ食」の栄養価ではなく、各治療食の栄養価にてお食事をご提供するという認識でよろしいでしょうか。	
--	--

食物禁忌一覧表

	名称	内容
あ	アーモンド禁	アーモンドとアーモンドを使用した加工品を禁止します。
	アイス禁	アイスクリームやシャーベットなどの氷菓子を禁止します。
	アガロリーゼリー禁	料理のアガロリーゼリーを禁止します。
	アガロリー生クリーム添え禁	料理の生クリームを添えたアガロリーゼリーのみ禁止します。アガロリーゼリーは提供します。
	あさり貝禁	貝のあさりのみ禁止します。
	あじ（鰺）禁	魚の鰺（あじ）のみ禁止します。
	アスパラガス禁	アスパラガスを禁止します。（グリーン、ホワイトは区別出来ません）
	あなご禁	あなごのみ禁止します。うなぎは提供します。
	アボガド禁	アボガドとアボガドの入った加工品を禁止します。
	小豆（あんこ含）禁	小豆と小豆あんを禁止します。料理・菓子の区別はできません。
	青じそドレッシングのみ禁	青じそドレッシングのみ禁止します。他のドレッシングやポン酢は提供します。
	青リンゴゼリー禁	青リンゴゼリーのみ禁止します。
	青魚禁（エクス可）	さば、いわし、さんま、ぶり、あじ、かつおとこれらを含む製品を禁止します。エクス・だしは提供します。 ◎青魚に明確な基準はございません。他にも食べられない魚がある場合には個別で魚の種類を選び入力してください。 →青ファイルの禁忌登録変更済み
	青菜禁	ハウレン草、小松菜、青梗菜、春菊、ニラ、水菜、みつ葉などの緑の濃い葉物の野菜を禁止します。 ◎食べにくいなどの形状については食事カレンダーの一時的禁忌画面のから青菜きざみや野菜きざみを選択してください。
	淡雪ゼリー禁	淡雪ゼリーのみ禁止します。
あ	朝ヨーグルトのみ禁（代替なし）	朝食のヨーグルトを禁止します。代替えはありません。その他の食事が出るヨーグルトは提供します。
	味付けご飯禁	白飯以外の主食（酢飯や混ぜご飯）を禁止します。
	揚げつつま芋のみ禁	揚げたサツマイモのみ禁止します。
	揚げ物全般禁	当院で揚げる調理をする物全般を禁止します。厚揚げや油揚げなどの既に揚げてある加工品は提供します。
	あんかけ料理禁	とろみを付けたあんが乗った料理を禁止します。加工品に使用する片栗粉や増粘剤は使用します。
い	いか塩辛禁	いかの塩辛を禁止します（当院での提供はありません）。
	いか禁	いかそのものといかの入った加工品を禁止します。
	いくら（鮭卵）禁	魚卵のいくらのみ禁止します。
	いちご禁（ジャムも禁）	苺（いちご）といちごを使用した加工品を禁止します。
	いり卵禁	炒り卵のみを禁止します。
	いわし（鰯）禁	鰯（いわし）といわしの入った加工品を禁止します。
	芋類全般禁	一般的な芋類を禁止します。カボチャは提供します。
	飲料牛乳のみ禁（代替なし）	飲物の牛乳を禁止します。代替えの提供はありません。ジュースやヨーグルトに変更する場合は一時的禁忌から入力してください。
う	うずら豆禁	うずら豆を禁止します。
	うどん禁	うどんのみ禁止します。
	うど禁	うどを禁止します。
	うなぎ禁	うなぎを禁止します。
	うに禁	ウニのみ禁止します。
	梅（うめ）類禁	嗜好による梅味の物を禁止します、味に影響のない微量なものは提供します。
え	えのき茸禁	えのき茸のみ禁止します。
	えび禁	コンタミを含むえび及びエビの入った加工品を禁止します。
	エンジョイゼリー・プレーン禁（代替なし）	高栄養ババロアのプレーン味のみ禁止します。代替りのものの提供はありません。
	エンジョイゼリー禁（代替なし）	高栄養ババロアを禁止します。代替りのものの提供はありません。
お	おくら禁	おくらとおくらの加工品を禁止します。
お	オレンジジュース禁	オレンジ味のジュースを禁止します。（代替えの味は選べません）
	お茶禁	お茶を付けません。代替えはありません。
	卸しリンゴのみ禁	すりおろしたリンゴのみを禁止します。リンゴの入った加工品は提供します。
	温泉卵禁	温泉たまごのみを禁止します。
	※顆粒調味料禁	だしに使用する調味料を禁止しますが、代替えのだしをご用意することは不可能です。
か	カクテル缶のみ禁	複数の果物缶詰が賽の目切になった料理のみ禁止します。

	かじきまぐろ禁	かじき鮓のみ禁止します。
	かつお（鰹）禁	魚のかつお及びかつお節（魚粉を含む）・かつおだしも禁止します※魚介エキス・顆粒風味調味料等(詳細不明)も禁食対応 →青ファイル禁忌登録変更済み
	かつお禁（だし可）	魚のかつお及びかつお節そのものを禁止します。かつおだし等は提供します →青ファイルの禁忌登録変更済み
	かに禁	かにそのものとかにの入った加工品を禁止します。
	カフェイン入り飲料禁	コーヒー、ココア、抹茶、紅茶、チョコレートこれらを含む加工品を禁止します。
	かぶ禁	かぶの実と葉、ラディッシュを禁止します。
	からし禁	洋辛子、和辛子共に禁止します。
	カリフラワー禁	カリフラワーのみ禁止します。
	カレールー禁	カレールーのみを禁止します。カレー粉は提供します。
	カレー粉禁	カレー粉やカレールーなどの加工品を禁止します。
	がんもどき禁	がんもどきのみ禁止します。
	牡蠣完全禁	牡蠣（かき）をすべて禁止します。オイスターソース（牡蠣油）等の調味料や加工品に含まれるエキスもすべて禁止します。
	牡蠣禁（オイスターソース可）	牡蠣（かき）そのものを禁止します。オイスターソースなどのエキスは提供します。
	海草全般禁	海藻類、寒天を使用したゼリー類などの加工品を禁止します。昆布だしなどは提供します。
	貝類完全禁	貝類をすべて禁止します。オイスターソース（牡蠣油）等の調味料や加工品に含まれるエキスもすべて禁止します。
	貝類全般禁(オイスターソース可)	貝類そのものを禁止します。オイスターソースなどのエキスを含む調味料は提供します。
	柿禁	柿と干し柿などの加工品を禁止します。
か	柑橘類禁	オレンジ、みかん、レモンなどを禁止します。
	南瓜禁	かぼちゃやかぼちゃを利用した料理を禁止します。
き	キウイ禁	キウイフルーツとキウイフルーツの入った加工品を禁止します。
	きくらげ禁	キクラゲ（きのこ）のみ禁止します。
	きなこ禁	きな粉（大豆粉）のみ禁止します。
	きのこ全般禁	一般的なきのこをすべて禁止します加工品に含まれる少量のエキスは提供します。
	ぎんなん禁	銀杏を禁止します。
	菊禁	菊の花を禁止します。春菊の葉（つぼみが混入する場合あり）は提供します。 ◎春菊が駄目な場合は春菊禁を入力してください。
	絹ごし豆腐のみ禁	絹ごし豆腐のみ禁止します。
	胡瓜禁	胡瓜のみを禁止します。
	切昆布禁	切り昆布のみ禁止します。昆布のだし汁は提供します。
	※牛肉完全禁（エキス不可）	牛肉と牛肉のエキスの入った加工品を禁止します。カレールーなどのも提供しません。
	牛肉禁（エキス可）	牛肉及び牛肉の加工品を禁止します。コンソメや加工食品に含まれるエキスは提供します。
	牛乳禁（牛乳使用の料理も禁）	牛乳そのものと料理に牛乳を使用するものを提供しません（その他の乳製品（チーズ、ヨーグルト等）は提供します）。
	牛乳入りおやつ禁	牛乳を使用したおやつを禁止します。曖昧な定義なので料理ごとに禁止を入れるのが確実です。
	※果物・果物加工品禁	果物と果物が含まれる加工品（ジュースやゼリー、カレールー等）を禁止します。
く	クッキー類禁	クッキーやビスケット、サブレなど硬い焼き菓子を禁止します。
	グラタン禁	グラタンのみを禁止します。中に入る材料は問わず一律で禁止します。
	グリーンピース禁	グリーンピース（青えんどう豆）を禁止します。
	くるみ禁	くるみとくるみの入った加工品を禁止します。
	グレープジュース禁	ぶどう味のジュースを禁止します。（代替えの味は選べません）
	グレープゼリー禁	ブドウ味のゼリーを禁止します。（代替えの味は選べません）
く	グレープフルーツ禁	グレープフルーツとグレープフルーツの入った加工品を禁止します。（当院での提供はありません） グレープフルーツフレーバ（香料で成分は含まず）のみの加工品は提供します。
	果物禁（ジュース可）	果物を禁止します。果汁の入ったジュースや果汁で作ったゼリーは提供します。
	葛まんじゅう禁	葛まんじゅうのみを禁止します。
	空也蒸禁	豆腐の入った茶碗蒸しを禁止します。
	栗禁	栗と栗の入った加工品を禁止します。
	黒パン禁	定義が曖昧なため今後は使用しません。
け	ケチャップ禁	調味料のケチャップケチャップが含まれる加工品のみ禁止します。ケチャップを含む料理を禁止します。 トマトソースや生のトマトは提供します。

	※小麦粉完全禁	小麦粉と小麦の入った加工品、製造過程で使用している調味料も禁止をしますが、醤油やみそ、みりん等を使用できませんので料理の幅がかなり狭まります。パン禁、麺禁は規定値で入ります。
こ	コーヒーロール禁	現在提供はしていません。
	コーヒー類禁	コーヒーの入った飲物や料理を禁止します。濃厚流動のコーヒー味は香料ですので禁止しません。
	こしょう禁	調理で使用するこしょうの入った料理のみ禁止します。加工品に含まれる微量な物は提供します。
	ごぼう禁	ごぼうを禁止します。
	ごま完全禁（油も禁）	ごま及びごま油を禁止します。
	ごま禁（ごま油可）	ごま、ごまペーストを禁止します。調理で使用するごま油は提供します。コンタミも提供します。
	ごま油のみ禁	ごま油のみ禁止します。ごま及びごまペーストは提供します。
	コンソメ禁	洋風のだしのコンソメを禁止しますが、代替えのだしをご用意することは不可能です。
	こんにゃく禁	こんにゃくと白滝を禁止します。
	香辛料禁	唐辛子、カレー粉、こしょう、山椒などのスパイス類を禁止します。 ◎香辛料に基準はありませんので具体的な食材がわかる場合には食品単位で入力をしてください。
	香味野菜類禁	以前使用しておりましたが香味野菜の定義が困難なため今後は使用しません。
	高野豆腐禁	高野豆腐のみ禁止します。
	黒糖ゼリー禁	黒糖をしたゼリーを禁止します。
こ	黒糖ロール禁	黒糖ロールのみ禁止します。代替えのパンは選べません。
	小松菜禁	小松菜を禁止します。
	小麦粉禁(調味料可)	小麦製品を禁止します（味噌や醤油などの加工品に含まれる微量な物は提供します）。
	米禁	米と米の加工品を禁止します。
	※魚類完全禁止(魚卵含	魚と加工品エキス類もすべて禁止します。だし類も提供しませんので提供出来る料理の幅が狭まります。
さ	さくらんぼ禁	サクランボとサクランボの入った加工品を禁止します（梅や桃、杏は提供します）。
	さけ(鮭)禁	魚の鮭（さけ）とその加工品を禁止します。
	ささみゼリー禁	ささみペーストを使用したゼリーを禁止します。
	さつま芋禁	さつま芋のみ禁止します。さつま芋が含まれる菓子類や加工品も禁止します。
	さば（鯖）禁	魚のさば及びさば節（魚粉を含む）・さばだしも禁止します※魚介エキス・顆粒風味調味料等(詳細不明)も禁食対応 →青ファイル禁忌登録変更済み
	さば禁（だし可	魚のさば及びさば節そのものを禁止します。だし等は提供します →青ファイルの禁忌登録変更済み
	さやいんげん禁	さやいんげんを禁止します。白いんげん豆は提供します。
	さわら(鯖)禁	鯖（さわら）のみ禁止します。
	さんま（秋刀魚）禁	秋刀魚（さんま）のみ禁止します。
	魚の練製品禁	ちくわやはんぺんなど魚のすりみの入った食材を禁止します。魚の切り身は提供します。
	魚ムースのみ禁	ムース状の嚥下用の魚製品（既製品）を禁止します。当院で作成した魚の料理は提供します。
	魚禁（だしのみ可）	魚、魚を使用した加工品（かつお節・魚粉も含む）及び魚卵を禁止します。だしやエキスは提供します。
	魚全般禁(練製品可)	魚やツナを禁止します。魚のすり身を使用したちくわやはんぺん等は提供します。
	魚卵禁	魚卵（たらこ、いくら、かずのこ等）を禁止します。
	皿付）ソースのみ禁	小皿に付けるソースを禁止します。料理にかかるソースは提供します。代替えの調味料はありません。
	山菜禁	山菜を禁止します。
	―【廃止】酸味禁	一般的に酸味を感じる酢や柑橘類を禁止します。酸味の感じ方は人によって異なりますので、特定の食材を酸っぱいと感じる方はその食材を禁止にしてください。―
	刺身(生魚)禁	生の刺身のみ禁止します。（その他の魚は提供します）
	酒粕禁	酒粕を使用した料理を禁止します。
	里芋禁	里芋のみ禁止します。
さ	※塩禁(原則対応不可)	調味料の塩を禁止しますが、加工品の塩分は提供します。料理の幅はかなり狭まります。
	※醤油禁(原則対応不可)	調味料の醤油を禁止しますが、加工品に含まれる醤油は提供します。料理の幅はかなり狭まります。
し	しいたけ禁	しいたけのみ禁止します。
	ししとう禁	ししとうを禁止します。
	しそ禁	しその葉（大葉）及びしその葉の入った加工品を禁止します。
	しめじ禁	しめじ茸のみ禁止します。
	じゃが芋禁（でんぷん可）	じゃがいものみ禁止します。
	じゃが芋禁ポテトサラダのみ食べる	ポテトサラダ以外の芋料理を禁止します。カボチャは提供します。
	しゃこ禁	しゃこのみ禁止します（当院での提供はありません）。
	ジャム禁	ジャムを禁止します。
	ジュース類禁（代替なし）	ジュース類を除きます（代替えはありません）。

	しらす禁	しらすのみ禁止します。
	汁なし	みそ汁、すまし汁、スープなどの汁を禁止します。麺などの汁気の多い料理は提供します。
	春菊禁	春菊を禁止します。
	白いんげん豆（白あん）禁	白いんげん豆及び白いんげん豆の加工品を禁止します。
	白パン禁	定義が曖昧なため今後は使用しません。
す	※酢完全禁（原則対応不可）	酢および酢の入った加工品を禁止します。料理の幅はかなり狭まります。
	スイカ禁	スイカのみ禁止します（メロンや胡瓜は提供します）。
	ズッキーニ禁	ズッキーニを禁止します。胡瓜は提供します。
	スパゲッティ・マカロニ禁	うどん、そば、中華麺を除く様々な形状のパスタ類を禁止します。
	酢禁	調味料の酢を禁止します。ケチャップ、マヨネーズ、ソース 酢が少量入った調味料（調味だれ）等や加工品は提供します。
	【廃止】酢入ドレッシングのみ禁	酢の入ったドレッシングを禁止します。マヨネーズは提供します。
	清汁ゼリー禁	すまし汁で作ったゼリーのみを禁止します。ゼリー以外のすまし汁（とろみの有無には関係なく）は提供します。
せ	せり禁	せりを禁止します。
	セロリ禁	セロリとセロリの入った加工品及び料理を禁止します。
	せんべい禁	せんべいを禁止します。
そ	そうめん禁	そうめんのみ禁止します（うどんは提供します）。
	ソース禁	ソースのみ禁止します。
	そら豆禁	そらまめ、お多福豆を禁止します。
た	たい（鯛）禁	鯛及び鯛が含まれる食品を禁止します。
	たこ禁	たことたこの入った加工品を禁止します。
	たら（鱈）禁	鱈（たら）とたらの入った加工品（かまぼこやはんぺんなど）を禁止します。
	タラの芽禁	タラの芽を禁止します（当院での提供はありません）。
	玉ねぎ禁（微量可）	玉ねぎと玉ねぎの入った加工品及び料理を禁止しますが料理の幅はかなり狭まります。料理での善し悪しは対応できません。 ◎生の玉ねぎだけを提供しないことは可能です、この場合は玉ねぎ禁を解除し、生玉ねぎのみ禁を入力してください。
	玉葱完全禁（原則対応不可能）	玉ねぎを禁止します。料理の幅はかなり狭まります。料理を指定して禁止することは出来ません（例：ハンバーグは食べるがカレーは駄目等）
	卵ムースのみ禁	嚥下用のムース状の卵製品（市販）を禁止します。当院で調理した卵料理は提供します。
	卵完全禁（つなぎ不可）	コンタミを含む卵をすべて禁止します（加工品に含まれる卵殻カルシウムは提供します）。
	卵焼禁	卵焼きなどの卵料理を禁します。
	卵蒸禁	茶碗蒸しなどの蒸した卵料理を禁止します。
	卵料理禁（つなぎ可）	卵を多量に含む料理を禁止します。加熱をした少量の料理は提供します（ハンバーグなどのつなぎ、少量のかき玉汁など）。
	筍（たけのこ）禁	筍を禁止します。
	※だし・チキンスープ禁	だしやコンソメとこれらを利用した料理を禁止しますが、事実上きちんとした料理を提供することは不可能です。
た	※大豆完全禁〔味噌・醤油調味料不可〕	大豆を完全に禁止します。コンタミについては食品メーカーからの情報がある場合のみ禁止します。事実上きちんとした料理を提供することは不可能です。
	大根禁	大根のみ禁止します。
	大豆製品禁（調味料可）	大豆及び大豆から作られた食品（豆腐等）を禁止します。味噌や醤油、大豆タンパク質を含む加工品は提供します。
ち	チーズ禁	チーズを禁止します。チーズが含まれる加工品も禁止します。
	チョコレート禁	チョコレートやココア、チョコレートの入った加工品を禁止します。
	茶碗蒸禁	卵を使用した茶碗蒸しを禁止します。
	中華めん禁	中華麺のみ禁止します。
つ	ツナ缶禁	ツナとツナの加工品を禁止します。
	漬物禁	漬け物類全般を禁止します。ねり梅も梅干し漬なので禁止します。
	冷たい飲料禁	冷たいまま提供する飲物を禁止します。ジュース類の提供は出来ません。
て	デミソース禁	デミグラスソースとデミグラスソースを利用した料理を禁止します。
	※トマト完全禁（原則対応不可）	トマト及びトマトが含まれる加工品を禁止します。料理の幅はかなり狭まります。料理を指定して禁止することは出来ません（ミートソースは食べるがトマト煮は食べない等）。
	※鶏肉完全禁（エキス不可）	鶏肉及び鶏由来の調味料（コンソメ等）も禁止します。

と	トウガラシ禁	赤唐辛子のみ禁止します。
	とうもろこし禁（でんぷん可）	とうもろこしととうもろこしの入った料理を禁止します。コーンスターチ（とうもろこしでんぷん）は提供します。
	トマト禁(加工品少量可)	トマトとトマトを使用した加工品を禁止します。一部加工品に含まれる微量なものやコンタミは提供しますが、料理の幅はかなり狭まります。生のトマトのみを提供しないことは可能です、この場合はトマト禁（加工品少量可）を解除し、生トマト禁を入力してください。
	ドレッシング禁	和風、洋風を問わず商品名や料理名にドレッシングと記載がある物を禁止します。ボン酢は提供します。 ◎明確な基準はありませんので酢がお嫌いな方は酢禁を選択してください。
	とろろ昆布禁	トロロ昆布のみ禁止します。
	鶏肉の主菜のみ禁	主菜に多量に使用する鶏肉料理のみ禁止します。鶏肉がお嫌いな方は鶏肉禁（エキス可）をお選びください。
と	鶏肉禁（エキス可）	鶏肉及び鶏肉の加工品を禁止します。コンソメや加工食品に含まれるエキスは提供します。
	豆乳禁	豆乳のみ禁止します。豆腐の提供はいたします。
	豆腐禁	絹と木綿豆腐を禁止します。
な	なす禁	なすとなすの加工品を禁止します。
	ナッツ全般禁	定義が曖昧なため今後は使用しません。
	なまこ禁	なまこのみを禁止します（当院での提供はありません）。
	なめこ禁	なめ茸のみ禁止します。
	生いちごのみ禁	生の苺のみ禁止します。ジャムや果汁の入った加工品は提供します。
	生オレンジ・みかん禁	生のオレンジとみかんのみ禁止します。ジュースやみかん缶詰は提供します
	生クリーム禁	生クリームや生クリームの入った料理を禁止します。 →ホイップ禁へ変更 禁忌登録変更済み
	生たまねぎのみ禁	生で食す玉ねぎ料理のみ禁止します。
	生トマトのみ禁	生のトマトを禁止します。加熱したトマトは提供します。
	生パインのみ禁	生のパイナップルのみ禁止します。缶詰のパイナップルは提供します。
	生りんごのみ禁	生のリンゴのみ禁止します。
	生果物のみ禁	生の果物のみ禁止します。果物缶詰やジュースは提供します
	生長ねぎのみ禁	生で食す長ねぎ料理のみ禁止します。
	生野菜禁	生で提供する野菜を禁止します。
	生卵禁	生卵のみを禁止します（当院で生卵を提供することはありません）。
	生姜禁	生の生姜のみを禁止します。加熱した生姜の入った料理は提供します。
	長ねぎ禁	長ねぎと長ネギの入った加工品及び料理を禁止します。生の長ねぎだけが駄目な場合には、生長ねぎのみ禁を入力してください。
	納豆禁	納豆のみ禁止します（当院での提供はありません）。
	梨禁	洋梨・和梨を禁止します。
に	※肉類完全禁(エキス不可)	肉類をエキス、コンソメも含め禁止しますが、料理の範囲がかなり狭まります。
に	※乳製品完全禁(バターも不可)	乳製品をすべて禁止します。加工品や少量含まれるエキス等も禁止します。パンの提供は出来ません（加工品に含まれる乳酸カルシウム）。
	にら禁	ニラのみを禁止します。
	にんじん禁	人参と人参の加工品及び人参の入った料理を禁止しますが料理の幅はかなり狭まります。料理での善し悪しは対応できません。
	にんにく禁	にんにくとにんにくの入った加工品や調味料を禁止します。
	煮魚禁	料理方法の煮魚を禁止します。（蒸魚や焼き魚は提供します）。
	肉加工品のみ禁	肉の加工品（ハムやウインナー等）を禁止します。肉そのものは提供します。
	肉類全般禁(エキス可)	鶏、豚、牛肉及び肉加工品（ハムやソーセージ等）を禁止します。コンソメやカレールーなどのエキスの含まれる調味料や加工品は提供します。
	日本そば禁	コンタミを含む日本そばを禁止します。
	乳酸菌飲料禁	乳酸菌飲料を禁止します（当院での提供はありません）。
	乳製品禁(少量可・パン可)	乳製品を禁止します。加工品に含まれる少量は提供します。パンに含まれる程度の乳製品も禁止する場合はパン禁を入力してください。
	飲物全般禁止（代替なし）	お茶以外の飲物を全般的に禁止します。お茶も不要な場合はお茶なしの入力をお願いします。
は	パイナップル禁	パイナップルとパイナップルエキスを含む加工品や調味料を禁止します。
	パセリ禁	パセリを禁止します。
	バター禁(パン可)	料理に使用するバターのみを禁止します。パンや菓子類にも含まれますがこれを禁止にする場合にはパン禁を入力してください。 →パンに含まれるバター以外のバターを禁止します。パンも禁止したい場合はパン禁を入力してください。
	はちみつ禁	はちみつとはちみつが入った加工品を禁止します。

	バナナ禁	バナナとバナナが入った加工品を禁止します。
	バニラ味禁	バニラの味や香りの加工品を禁止します。
	パパイヤ禁	パパイヤとパパイヤの入った加工品を禁止します。
	ババロア禁	透明で無いゼリーを禁止します。プリンを提供します。
	パプリカ禁	パプリカを禁止します。ピーマンは提供します。
は	パン缶禁	パンの缶詰を禁止します。
	パン禁	パン類と蒸しケーキなどの形状のものをすべて禁止します。食事カレンダー画面の一時的な禁忌から入力します。
	パン粉禁	パン粉のみ禁止します。パンや小麦粉は禁止しません。
	春雨禁	春雨・マロニーを禁止します。
	白菜禁	白菜を禁止します。
	万能ねぎ禁	万能ネギを禁止します。
ひ	ピーナッツ禁	コンタミを含むピーナッツ（落花生）を禁止します。
	ピーマン禁	ピーマンとピーマンの加工品を禁止します。
	ひき肉のみ禁	挽肉を使用した料理を禁止します。
	ひじき禁	ひじきのみを禁止します。
	ピスタチオ禁	ピスタチオを禁止します。
	ヒラメ禁	鰯（ひらめ）と鰯と同じ性質を持つ魚を禁止します。
	びわ禁	びわとびわの入った加工品を禁止します。
	羊肉禁	羊肉を禁止します（当院での提供はありません）。
ふ	ぶどうパン禁	干しぶどうの入ったパンのみ禁止します。代替えのパンは選べません。
	ぶどう禁	ぶどうとぶどうの入った加工品、果汁、干しぶどうを禁止します。
	ぶり（鰯）禁	鰯（ぶり）を禁止します。
	フリッター禁	洋風の天ぷらを廃止します。通常为天ぷらは提供します。
	プリン禁	プリンを禁止します。
	フルーチェ禁	フルーチェを禁止します。
	フルーツ缶詰禁	缶詰の果物をすべて禁止します。
	ブロッコリー禁	ブロッコリーのみを禁止します。
	麩（ふ）禁	麩（ふ）を禁止します。他の小麦粉製品は提供します。
ふ	※豚肉完全禁（エキス不可）	豚肉と豚肉のエキスが入った加工品（ゼラチンなど豚由来の食材も含む）を禁止します。カレールーなども提供しません。宗教の厳密な基準には対応していません。
	豚肉禁（エキス可）	豚肉及び豚肉の加工品を禁止します。コンソメや加工食品に含まれるエキスは提供します。
ほ	ほうれん草禁	ほうれん草を禁止します。
	ポークビーンズ禁	ポークビーンズ（豚肉と豆を利用した料理）のみ禁止します。
	ポカリスエット禁	ポカリスエットとポカリスエットを利用した料理を禁止します。アルジネードウォーターの禁止は出来ません。
	ほたて貝禁	帆立貝とホタテの入った加工品を禁止します。
	ほっけ禁	ホッケのみを禁止します。
	ホワイトシチュー禁	ホワイトシチューやクラムチャウダーなど牛乳を使用したシチューやスープを禁止します。
ま	マーガリン禁（パン可）	料理に使用するマーガリンのみを禁止します。パンや菓子類にも含まれますがこれを禁止にする場合にはパン禁を入力してください。 →パンに含まれるマーガリン以外のマーガリンを禁止します。パンも禁止したい場合はパン禁を入力してください。
	マカデミアナッツ禁	マカデミアナッツを禁止します。
	まぐろ（鮪）禁	魚の鮪（まぐろ）を禁止します。
	マヨネーズ禁	マヨネーズとマヨネーズを含む加工品を禁止します。マヨネーズを含む料理を禁止します。
	マンゴー禁	マンゴーとマンゴーの入った加工品を禁止します。
	松茸禁	松茸のみ禁止します。松茸フレーバーの料理も禁止します。
み	みかんゼリー禁	みかんゼリーのみ禁止します。
	ミカン缶禁	みかんの缶詰のみを禁止します。
	みつ葉禁	みつ葉のみを禁止します。
	みょうが禁	みょうがを禁止します。
	ミルクティ禁	ミルクティのみ禁止します。紅茶の禁止はしません。
	ミルクパン禁	現在は提供していません。
	ミント禁	ミントの入った物と葉を禁止します。
	水菜禁	水菜を禁止します。
	味噌禁（味噌汁は飲む）	味噌を禁止します。
み	味噌汁禁	みそ汁を禁止します。

め	メロン禁	メロンとメロンの加工品を禁止します。無果汁のフレーバは提供します。
	麺禁	麺類をすべて禁止します。食事カレンダー画面の一時的禁忌から入力します。
も	もずく禁	もずくのみ禁止します。
	もち米（おこわ）禁	もち米を使用した料理や食品をすべて禁止します（当院ではもちの提供はありません）。
	もも（桃）禁	桃を禁止します。杏、梅、さくらんぼは提供します。
	モロヘイヤ禁	モロヘイヤを禁止します。
や	山・長芋禁(つなぎ可)	山芋や長芋そのものの料理を禁止します。練り込まれ加熱された加工品は提供します。
	山・長芋禁(完全禁)	山芋・長いもと山芋や長芋の入った加工品（はんぺんやまんじゅうなどの菓子類）を禁止します。
	焼魚禁	料理方法の焼き魚を禁止します（煮魚や蒸魚は提供します）。
	野菜ジュース禁	野菜ジュースと野菜ジュースを利用した料理も禁止します。
ゆ	ゆで卵禁	茹でた卵のみ禁止します。茹でた卵を加工した料理も禁止します。
	茹大豆禁	粒状の大豆のみ禁止します。
よ	ヨーグルト禁	ヨーグルトとヨーグルトの入った加工品を禁止します。ヨーグルト由来の乳清（ホエイ）の入った加工品は提供しま す。
	ヨード禁	海藻や内臓などヨードを多く含む食品を控えます（Oにすることは出来ません）。
ら	ラフランスゼリー禁	ラフランスゼリーのみ禁止します。
り	リンゴジュース禁	りんごジュースのみ禁止します（代替えの味は選べません）。
	りんご禁	りんごとりんごエキスの含まれる加工品を禁止します。
	料理とろろ禁	長いも・山芋をすったもののみ禁止します。
れ	レーズン禁	レーズンを禁止します。レーズンパンも禁止しますが代替えのパンの種類を選ぶ事は出来ません。
	レタス禁	レタスを禁止します。
	レバー禁	鶏・豚・牛にかかわらずレバー（肝臓）を禁止します。
	レモンティーゼリー禁	現在使用していないので廃止。
	レモン禁	レモン、レモン果汁を禁止します。
れ	れんこん禁	れんこん（はす）を禁止します。
わ	ワイン禁	料理に使用するワインを禁止します。他のアルコール、ぶどうの果汁は提供します。
	わかめ禁	わかめのみ禁止します。
	わさび禁	わさびを禁止します。

別紙2

常食	軟菜食
	
きざみ食	えんげ軟菜食（※ミキサー食）
	
嚥下食①	嚥下食②
	
嚥下食③	
	