

資料 1

公立置賜総合病院 患者給食等業務概要

令和 4 年 6 月 1 日現在

1. 部署名 栄養管理室
2. 職員構成 栄養管理室長 1 名、管理栄養士 8 名、
会計年度任用職員(事務補助員) 1 名
3. 給食の対象 入院患者、外来透析患者
4. 給食の方法 中央配膳方式 (箸、スプーンなどをトレイにつけて上膳)
5. 栄養管理室施設概要
調理室、下処理室、事務室、休憩室、従事者用トイレ、
検収室、食品庫
6. 厨房備品 「公立置賜総合病院 調理機器等一覧表」 のとおり

7. 病棟・病床数、検食数

病棟等	病床数 (最大食数)	備 考
一 般 (精神含む)	4 9 6	4 東 / 4 西 / 5 東 / 5 西 / 6 東 / 6 西 / 7 東 / 7 西 / 8 西
救 急	2 0	HCU / ICU
外来透析		令和 3 年度は提供なし
検 食	6 (平均食数)	医師、管理栄養士
予備食	朝 / 昼 : 1 食 夕 : 2 食	朝 / 昼 : 軟菜食 1 食 夕 : 軟菜食 1 食、きざみとろみ食 1 食

8. 業務時刻

	食事オーダー 1 回目締切	食事オーダー 2 回目締切	食事オーダー 3 回目締切	食事	上膳開始	下膳開始
朝食分	前日 16 : 00	前日 16 : 45	当日 4 : 30	7 : 50	7 : 30	8 : 30
昼食分	当日 10 : 00	当日 10 : 45		12 : 00	11 : 30	13 : 00
夕食分	当日 15 : 00	当日 15 : 45		18 : 00	17 : 40	18 : 30

9. 給食数（令和3年4月～令和4年3月実績）

【一般・救急】 1回食あたり：平均 291 食 特別食比率：43.0% 個別対応：約 80%

【外来透析】 月曜日から土曜日までの昼食一回あたり：0 食

個別対応：アレルギー対応、禁止対応、フリーコメント対応、主食変更、付加物対応

詳細は「公立置賜総合病院 食種別食数一覧」のとおり

10. 入院時食事療養 入院時食事療養費（I） 食堂加算実施

11. 検食 医師1名、管理栄養士1名

12. オーダリングシステム及び食事管理システム

オーダリングシステム MegaOak HR NEC

食事管理システム 栄養給食管理システム「NutrimateR」 大和電設

13. 現在の備蓄非常食状況

製品名	規格	数量	賞味期限
飲料水	500ml/本	1,560 本	2026 年 6 月
飲料水	2ℓ/本	300 本	2025 年 12 月 8 日
飲料水	2ℓ/本	600 本	2026 年 4 月 19 日

※総合病院の詳細な見取図については、現場説明会の際に提示します。