

資料 3

公立置賜南陽病院 患者給食等業務概要

令和 7 年 4 月 1 日現在

1. 部署名 栄養科

2. 職員構成 管理栄養士 1 名

3. 給食の対象 入院患者

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. 栄養科施設概要

調理室、下処理室、配膳室、洗浄室、準備室、更衣休憩室、
栄養科トイレ、栄養科事務室、検収室、備品庫、食品庫※
「公立置賜南陽病院 厨房見取り図」のとおり

6. 厨房備品 「公立置賜南陽病院 調理機器一覧表」のとおり

7. 病棟・病床数、検食数及び上膳場所

病棟等	病床数（最大食数）	上膳場所
2 階	5 0	病棟所定の場所
検 食	2	医局、栄養科事務室
予備食	1	厨房内所定の場所

8. 業務時刻

	オーダー締切時刻		食事時刻	上膳開始時刻	下膳開始時刻
	1 回目	2 回目			
朝食	前日 1 5 : 5 0	当日 0 5 : 0 0	0 7 : 5 0	7 : 4 5	0 9 : 0 0
昼食	当日 0 8 : 0 0	当日 1 0 : 0 0	1 2 : 0 0	1 1 : 5 5	1 2 : 5 0
夕食	当日 1 2 : 3 0	当日 1 5 : 0 0	1 8 : 0 0	1 7 : 5 5	1 8 : 5 5

9. 給食数 （令和 6 年 4 月～令和 7 年 3 月実績）

1 食あたり 36 食 特別食比率 44.2% 個別対応：全体の約 80%

「公立置賜南陽病院 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

 オーダーリングシステム 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
飲用水	500ml	9 6 本	2027 年 8 月 9 日
調理用水	2 L	6 本	2027 年 8 月 12 日