

資料 2

公立置賜長井病院 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、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. 栄養科施設概要
調理室、下処理室、洗浄室、配膳室、休憩室、従事者用トイレ、
栄養科管理室、検収室、食品庫
「公立置賜長井病院 厨房見取り図」のとおり
6. 厨房備品 「公立置賜長井病院 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
一般	50	一般病棟ナースステーション前
透析室	23	人工透析室内
検食	2	医局、栄養科管理室
予備食	2	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 16 : 00	当日 05 : 00	07 : 50	07 : 40	09 : 00
昼食	当日 08 : 00	当日 10 : 00	12 : 00	11 : 50	12 : 50
夕食	当日 13 : 25	当日 15 : 00	18 : 00	17 : 50	18 : 45

9. 給食数（令和6年4月～令和7年3月実績）

【一般病棟】 一回食あたり：平均 40 食 特別食比率：43.4%
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：10 食
月・水・金曜日の夕食一回あたり：10 食
個別対応：約 30%

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、付加物対応等

上記実績食数から、1回食あたり換算食数：44食

詳細は「公立置賜長井病院 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	456	2025年9月11日