

(鳳寿荘、八田ホーム、老健ホームいしかわ)

企画提案にあたっての留意事項

企画提案は、「調理等業務企画提案に関する仕様書」及び「各施設の調理等業務概要」を念頭に、下記の事項を踏まえた内容として下さい。

1 調理等業務委託内容

利用者等の食事に係る献立表の作成、食材の調達管理、調理、配膳、衛生管理及びこれらに付随する業務全般とする。

なお、次の2の3施設を一括受託できる業者とする。

2 調理等業務委託施設

(1) 石川県鳳寿荘

- ① 養護老人ホーム石川県鳳寿荘
- ② 特別養護老人ホーム石川県鳳寿荘
- ③ 短期入所施設石川県鳳寿荘
- ④ 藤波デイサービスセンター（通所）
- ⑤ 藤波デイサービスセンター（配食）

(2) 石川県八田ホーム

- ① 特別養護老人ホーム石川県八田ホーム
- ② 金沢市短期入所施設湖陽ホーム
- ③ 金沢市デイサービスセンター湖陽苑（通所）

(3) 老健ホームいしかわ

- ① 老健ホームいしかわ 介護老人保健施設

3 企画提案等の手続き

(1) 施設現地見学について

希望される方は、事前に事業団事務局(076-257-2240 大池、安田)に連絡ください。

※注意：調理室入室にあたっては検便確認書の提示及び白衣等必要となります。

(2) 調理等業務企画提案に関する質疑について

質問のある方は、令和7年11月13日（木）までにメール（jigyoku04@yu.incl.ne.jp）にて連絡してください。

(3) 企画提案書等の提出について

- ① 提出期限：令和7年11月19日（水）

② 提出場所：〒920-3104

金沢市八田町東 912 番地 八田ホーム2階

石川県社会福祉事業団 事務局

Tel 076-257-2240 fax 076-257-1890

③ 提出様式： ア 別紙1「法人に関する調書」

イ 別紙2「委託費及び職員配置」

ウ 審査会のプレゼン用の企画提案

(A4サイズ10枚以内)

エ 献立表

④ 提出方法：持参（受付時間等は、土曜日、日曜日及び祝休日を
除く平日の午前9時から午後5時15分までとする。）

⑤ 提出部数： 8 部

⑥ 費用負担： 企画提案の作成及び提出、並びに審査会に要する費用
は、企画提案参加者の負担とする。

4 審査会

① 開催日時： 令和7年11月25日(火)～11月28日(金)で調整

② 開催場所： 企画提案書提出場所と同じ

③ 留意事項： ア 説明者については、1提案者あたり3名以内

イ 1提案者あたり持ち時間は、説明30分、質疑30分

ウ プロジェクター等の使用及びパネル等の持込は遠慮
願います。

5 結果通知

審査会後10日以内に通知

別紙 1

法人に関する調書

1 会社概要

1 会社名	
2 資本金	
3 代表者の 職名・氏名	
4 本社の所在地	〒
5 石川県を所管する支店・営業所等 (1)名称	
(2)責任者の 職名・氏名	
(3)常駐の 職員体制	
(4)所在地 電話番号 メールアドレス	〒

2 関係団体(協会)への加入状況

関係団体の名称	加入時期	会社役員の団体役職就任状況
公益社団法人日本メディカル給食協会		
公益社団法人日本給食サービス協会		
公益社団法人集団給食協会		
一般社団法人医療関連サービス振興会		

3 HACCPに沿った衛生管理の取り組み状況

--

4 ISO の認証状況

認 証 の 区 分	取 得 時 期	備 考

5 石川県での人材保有状況

令和 年 月 日現在

区 分	内 容				
管理栄養士	総数		平均年齢		平均従事年数
	()		()		()
栄 養 士	総数		平均年齢		平均従事年数
	()		()		()
調 理 員 (有資格者と 無資格者別)	区 分	総数	平均年齢	平均従事年数	
	調 理 師	()	()		()
	調 理 員	()	()		()
	計	()	()		()

※()内は正規のみの人数、年齢、年数

6 職員の教育体制

(1) 研修 (内容及び頻度)

--

(2) 衛生管理 (法定義務外に取り組んでいること等)

--

7 北陸3県の調理受託状況

(1) 調理の受託実績(調理の一部分の受託は除く)

令和 年 月 日現在

区 分	内 容				
北 陸 3 県 合 計 件 数	医療施設	社会福祉施設	官公庁	民間企業	計
石 川 県 内 合 計 件 数	医療施設	社会福祉施設	官公庁	民間企業	計

(2) 石川県内における主な受託法人又は施設

法人名又は施設名称	所在市町	1日の食数	備 考

※ 社会福祉施設、医療施設、官公庁、民間企業の施設ごとにまとめて記入して下さい。

8 (1) 受託施設(調理部門)での食中毒発生状況(件数)

区 分	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
全 国					
うち石川県内					

(2) 受託施設(調理部門)での新型コロナウイルス感染症発生状況

・ 有 ・ 無

9 バックアップシステムの概要

(1) 食中毒発生時

(2) 新型コロナウイルス感染症等発生時

(3) 自然災害、断水、停電等の発生時

別紙 2

委託費及び職員配置

施設・事業所	委託費	職員配置	その他
石川県鳳寿荘 養護老人ホーム	〇〇〇〇円 詳細は別紙	管理栄養士 人	
特別養護老人ホーム		栄養士 人	
短期入所施設		調理師 人	
藤波デイサービスセンター(通所)		調理員 人	
藤波デイサービスセンター(配食)		その他 人	
石川県八田ホーム 特別養護老人ホーム 金沢市短期入所施設湖陽ホーム			
金沢市デイサービスセンター湖陽苑(通所)			
老健ホームいしかわ 介護老人保健施設			
その他共通経費			

調理に係る費用及び業務の分担の考え方

1 業務委託費

区 分	事業団	貴社
1 人件費		○
2 健康診断料		○
3 検便費		○
4 被服費（マスク、手袋含む）		○
5 洗濯代		○
6 福利厚生費		○
7 事務用品費		○
8 業務連絡費		○
9 パソコンリース等 （栄養管理ソフト）		○
10 その他		
水道光熱費	○	
調理器具、食器等の購入費	○	
防鼠、防虫施工費	○	
残菜等廃棄物処理	○	
厨房消耗品費	○	
官公庁諸手続費用		○
休憩室・トイレの消耗品費		○

2 食材料費

区 分	事業団	貴社
1 給食材料費		○
2 調味料		○
3 濃厚流動食	○	
4 嚥下困難補助用増粘剤	○	
5 栄養補助食品	○	
6 水分補給飲料	○	

3 業務分担表

区分	業務内容	事業団	貴社
栄養管理	施設食事サービス業務運営の総括	○	
	栄養管理委員会の開催・運営	○	
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
	献立表作成基準（療養食等を含む）の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理	○	
	食事箋の管理	○	
	嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	○	
	検食の実施・評価	○	
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	○
	上記書類等の作成	○	○
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成・保管	○	○
調理作業管理	作業仕様書の作成（療養食の調理に対する指示を含む）		○
	作業仕様書の確認（療養食の調理に対する指示を含む）	○	
	作業計画表の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳	○	○
	下膳	○	○
	食器洗浄消毒（飲水用カップ含む）		○
	管理点検記録の作成		○
材料管理	管理点検記録の確認	○	
	食材の調達（契約から検収まで）		○
	食材の点検	○	○
	食材の保管・在庫管理		○
	食材の出納事務		○
	食材の使用状況の確認	○	○

区分	業務内容	事業団	貴社
施設設備管理	給食施設、主要な設備の設置・修理	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の調理器具、食器、備品等の保守・管理	○	○
	使用食器の確認	○	
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器・備品等）の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確認		○
	廃油の処理		○
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
研修	調理従事者等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期的実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止策の策定		○

(鳳寿荘、八田ホーム、老健ホームいしかわ)

調理等業務企画提案に関する仕様書

食数及び食事形態等	各施設の定員、令和6年度平均食数及び令和7年7月1日の給食実施状況を参考
食材の種類	生鮮食品（魚、野菜、果物）、地元産品、カット野菜、完調品等の使用頻度 施設農園や家族等からの食材の受け入れの有無 季節感を損なわない食材の使用
個別非常時対応	利用者の体調不良時の対応、食事時間外の対応等
緊急時の代替食の対応	食中毒、感染症や自然災害、断水、停電、調理器具の不具合等による対応
その他	給食会議等に参加し、利用者の身体状況を理解したうえで好みを把握し喜ばれる食事の提供の有無 各施設で行われる行事食の提供と各種イベント参加協力の有無
献立作成	(1) 9月14日～9月20日の1週間の献立(敬老の日(9/15)は行事食とすること) ①高齢者食(入所) 100人 3食 エネルギー量1500kcal、たんぱく質60g(おやつ2回含む) ②朝・昼・夕の3食及びおやつ2回を月平均220万円(税込)を目安に1週間の献立作成 ※おやつの詳細は各施設の調理等業務概要を参考 ③上記金額を目安に手作りおやつを月何回、行事食(イベント食)を年何回実施可能か。 ④完調品の朝昼夕の使用頻度・割合(各施設別)を提示すること。 (2) (1)の期間の献立を療養食(糖尿病食15単位)に展開した献立 (3) (1)の期間の2日程度、献立を腎臓病食(たんぱく質50.0g未満/日)に展開した献立 (4) 敬老の日以外の貴社が提案する行事食の献立 例えば、節分、桃の節句、クリスマス、元旦など
上記献立の食費	入居施設(3施設それぞれ)は朝食、昼食、夕食、おやつ2回分の単価

鳳寿荘 調理等業務概要

1 食数(利用者数)

区分	定員	令和6年度1日平均人数	稼働日
養護	70名	59.4名	365日
特養	100名	69.8名	365日
短期	10名	2.5名	365日
通所	30名	15.6名	土・日・祝日・1/1～1/3は除く
配食弁当(昼食)	20名	—名	土・日・祝日・1/1～1/3は除く

2 食種

【食事形態】

主食			副食	
軟飯	全粥	ミキサー粥	常菜	ミキサー
おにぎり			粗刻み	ゼリー
市販パン(菓子パン、ロールパンなど)			刻み	
ハーフ食			刻みとろみ	
			味噌汁とろみ	
			ソフト食	
			ハーフ食	

【3時のおやつ】

週3回は手作りおやつにする

3 食事摂取基準

その年の入所者の年齢・性別の人数によって変動する。

1日分は間食(10時の牛乳、15時のおやつ)を含んだものとする。

常食エネルギー1450kcal たんぱく質 60g (1日分)

その他、栄養価は厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準(2025年版)」に基づく。

1か月平均して上記栄養価を下回らないこと。

通所、配食については 上記栄養1日の45%を目安とする。

4 食事時間

区分	朝食	間食	昼食	間食	夕食
養護・特養・短期	7:30	10:00	12:00	15:00	18:00～19:00
通所	—	—	12:00	15:00	—
配食弁当(施設出発時間)	—	—	11:00	—	—

5 配膳・下膳

- (1)養護 … カウンター
- (2)特養 … A棟用配膳車 1台
B棟用配膳車 1台
カウンター
- (3)通所 … 配膳車 1台
- (4)配食 … カウンター

6 その他の食事サービス

- (1)行事食(お花見、端午の節句、七夕、お盆の精進、敬老の日、おおとり祭、創立記念日、クリスマス、年越しそば、正月、節分、ひな祭りなど)
- (2)誕生会(昼食月1回)

令和7年7月1日(火) 給食実施状況 (鳳寿荘)

主 食	養護	特養	短期	通所	配食
軟 飯	47	43	5	14	
おにぎり					
パン					
全 粥	14	34		4	
ミキサー粥		2			
ゼリー		4			
計	61	83	5	18	

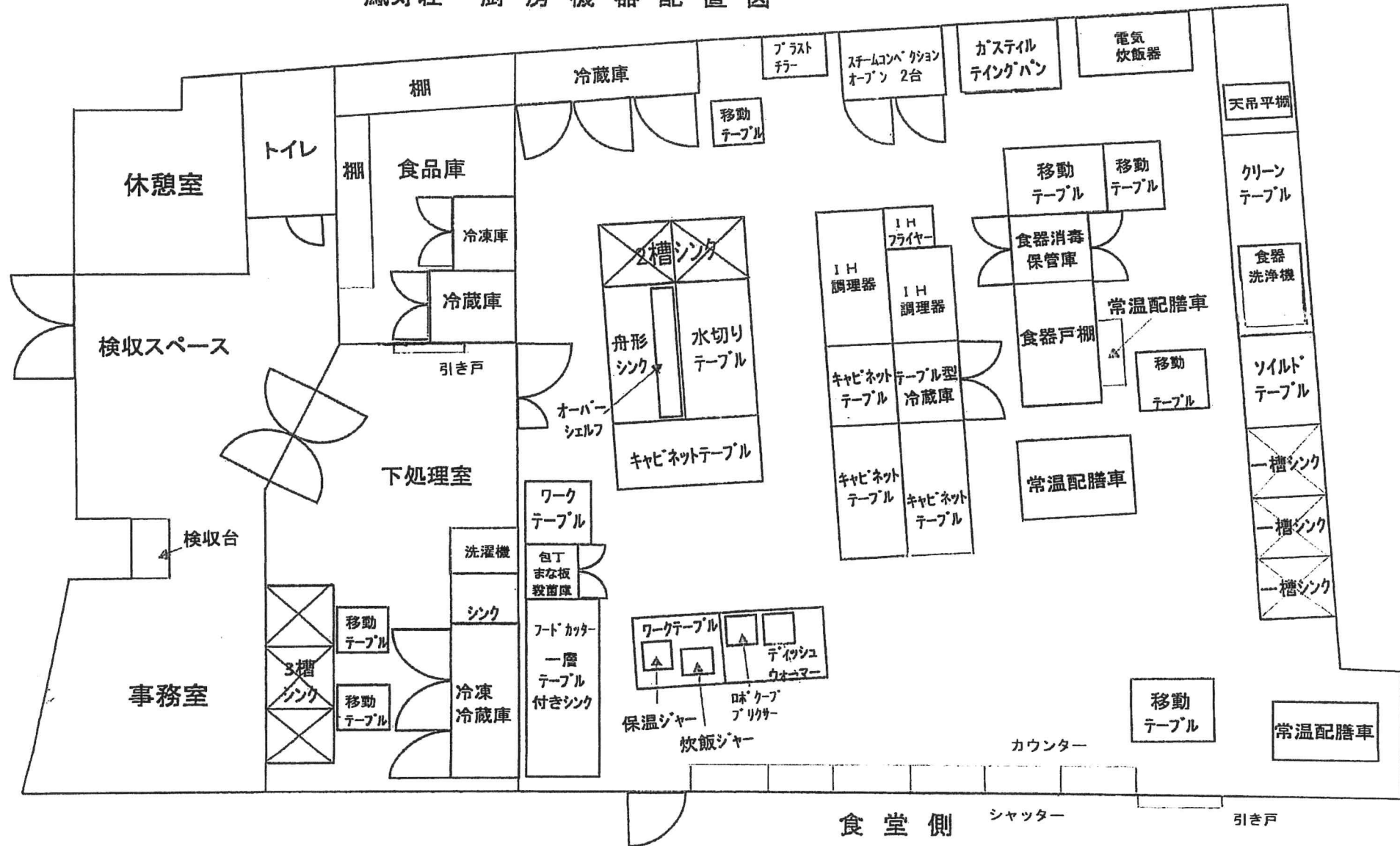
副 食	養護	特養	短期	通所	配食
常 菜	45	27	3	14	
粗刻み	12	14	1	2	
刻 み(ソフト食)	4	20		1	
刻 み とろみ		13	1		
味噌汁とろみ		1		1	
ミキサー(ソフト食)		4			
ゼリー		4			
計	61	83	5	18	

※ 上記の内以下の療養食・禁止食 有

療養食	養護	特養	短期	通所(登録人数)	配食(登録人数)
減塩食	5	9			
計	5	9			

禁止食	養護	特養	短期	通所(登録人数)	配食(登録人数)
納 豆	1				
うなぎ	1				
鯖	1	1			
えび	1				
生魚	1	2			
肉	2	3		2	
そば					
計	7	6		2	

鳳寿荘 厨房機器配置図



八田ホーム 調理等業務概要

1 食 数(利用者数)

区分	定員	令和6年度1日平均人数	稼働日
特養	82名	81.3名	365日
短期	10名	7.3名	365日
通所	20名	8.3名	日曜・12/31～1/3は除く

2 食 種

【食事形態】

主 食		副 食	
ごはん	粥ゼリー (1j)	軟菜 (4)	やわらか(2-1)
おにぎり	ソフト (1j)	刻み (4)	ソフト (1j)
全粥 (4)		ミキサー(2-2)	

※ ()は嚥下調整食学会分類2021のコード

【3時のおやつ】

おやつの形態は「固形」・「嚥下調整」の2形態で提供する。

週2回以上は手作りおやつ(蒸しパンなど)にする。

3 食事摂取基準

その年の入所者の年齢・性別の人数によって変動する。

【令和7年度 一般食】 ※1日分は間食(10時の牛乳、15時のおやつ)を含んだものとする。

エネルギー1550kcal たんぱく質57.0g

その他、栄養価は厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準(2025年版)」に基づく。

1か月平均して上記栄養価を下回らないこと。

通所については特養の45%を目安とする。

4 食事時間

※体調等により早めの配膳あり

区分	朝食	おやつ(牛乳)	昼食	おやつ	夕食
入所	7:45	10:00	12:00	14:00	18:00
通所	—	—	12:00	15:00	—

5 配膳・下膳

(1)特養・短期(1階 2ヶ所・2階 2ヶ所)

1階 配膳車2台・2階 配膳車2台

(2)通所・配膳車1台

6 その他の食事サービス

(1) 行事食

特養・短期 お花見、夏まつり、敬老会、お彼岸、秋祭り、正月、新年会等

通所 おやつ作り、敬老会、忘年会、新年会等

(2) お楽しみ食事・誕生会

特養・短期・通所 それぞれ月1回

(3) その他

野菜の下準備 4～10月 月1回程度(利用者がえんどうのすじとりや金時草の葉とり等を行う。)

病院受診などで通常通り食事提供できない場合、軽食を準備する。

令和7年7月1日(火) 給食実施状況 (八田ホーム)

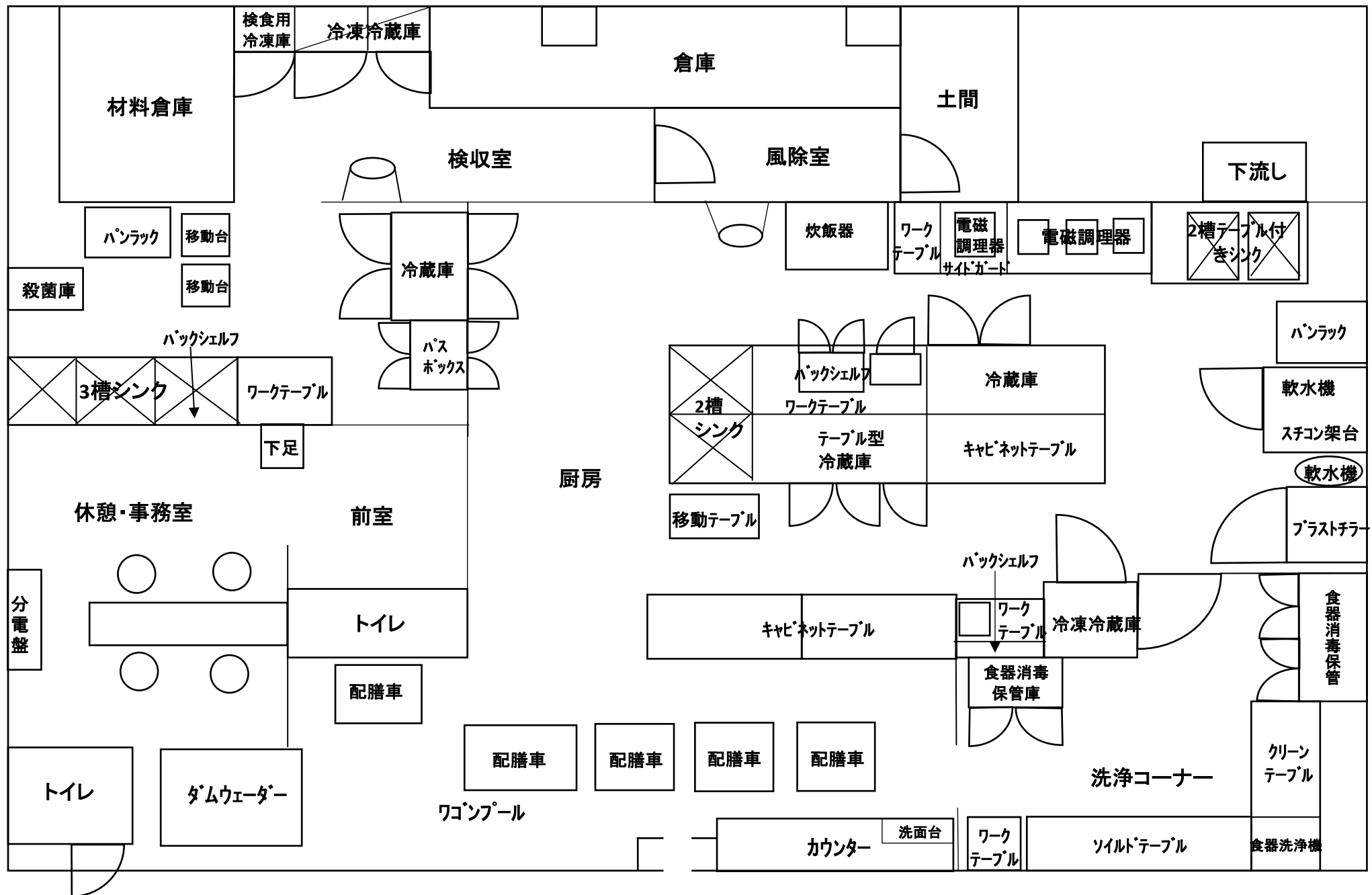
主 食	特養・短期	通所	備考
常飯		13	
軟飯	25		
おにぎり	2		
全 粥	33		
粥ゼリー	8		
ソフト	14		
計	82	13	

副 食	特養・短期	通所	備考
軟 菜	27	13	うちハーフ食 0人
刻 み	25		うちハーフ食 4人
やわらか	16		うちハーフ食 7人
ソフト	14		
計	82	13	

療養食	特養・短期	通所	備考
糖尿病食	8		エネルギー量は3種類
脂質異常症食	3		
腎・心臓病食	3		
貧血食			
計	14	0	

禁止食(アレルギー含む)	特養・短期	通所	備考
塩分制限	11		食塩相当量6.0g未満
カリウム制限	5	1	生野菜・果物
アレルギー(鯖・海老等)	2		
肉類	3	1	
低残渣食	1		海藻・根菜・きのこ類
その他	6	2	肉・魚・大豆・卵等の主菜となる食材の代替
計	28	4	

八田ホーム厨房機器 配置図



老健ホームいしかわ 調理等業務概要

1 食数(利用者数)

区分	定員	令和6年度1日平均人数	稼働日
入所	100名	90.1名	365日

2 食種

【食事形態】

主食			副食 ※()内は嚥下調整食学会分類2021のコード		
軟飯	全粥	パン	軟菜	刻(3)	ソフト(2-2)
軟飯(おにぎり)	粥ゼリー	パン粥	粗刻		ペースト(2-1)
	ペースト粥				

【3時のおやつ】

週2回以上は手作りおやつ(蒸しパンなど)にする。

食形態は、「固形」・「固形刻」・「嚥下調整」の3形態で提供する。

3 食事摂取基準

その年の入所者の年齢・性別の人数によって変動する。

【令和7年度 一般食】 ※1日分。間食(10時の牛乳、15時のおやつ)を含んだものとする。

エネルギー1550kcal たんぱく質62.0g

その他栄養価は厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準(2025年版)」に基づく。

1か月平均して上記栄養価を下回らないこと。

4 食事時間

区分	朝食	おやつ(牛乳)	昼食	おやつ	夕食
入所	8:00	10:00	(早出し)11:30	15:00	(早出し)17:30
			12:00		18:00

5 配膳・下膳

(1) 入所(1階 2か所、2階 3か所)

1階用 配膳車3台、2階用 配膳車3台

6 その他の食事サービス

(1) 行事食・誕生会

月 1～2回。

お花見、夏祭り、運動会、節分などイベントの際に飲み物・おやつを準備する。

(2) 一日喫茶

月 4回。季節に合わせた飲み物と軽食を提供する。

(3) その他

刺身の提供を行う(年2回程度)。

病院受診などで通常通り食事提供できない場合、軽食を提供する。

7 その他

保存食(災害対応など備蓄)は3日分準備する。

→ 給食委託会社に購入依頼(軟飯対応、嚥下食対応と2種類)

(消費期限を見ながら食事で消費のため)

令和7年7月1日(火) 給食実施状況 (老健ホームいしかわ)

主食	人数	備考
軟飯	48	
全粥	25	
粥ゼリー	2	
ペースト粥	2	
その他	3	ソフト&リッチなどの栄養補助食品
計	80	

副食	人数	備考
軟菜	34	
粗刻	16	
刻	21	
ソフト	2	
ペースト	7	うちハーフ食3名
計	80	

その他	人数	備考
濃厚流動食(経腸栄養)	3	

療養食	人数	備考
糖尿病食15単位	4	エネルギー量 → 各単位ごと 糖質の多い食品(インゲン豆の煮物など)は提供しない
糖尿病食18単位	5	
糖尿病食20単位	0	
心臓病食	9	脂質 → エネルギー比20%以下、食塩相当量 → 6.0g未満
腎臓病食	1	たんぱく質 → 50.0g未満、食塩相当量 → 6.0g未満
脂質異常症食	9	揚げ物禁、脂質 → 20.0g程度、食塩相当量 → 6.0g未満
低残渣食	0	繊維質の多い食物・コーヒー・菓子パン・揚げ物禁止 食塩相当量 → 6.0g未満
高血圧症食	15	食塩相当量 → 6.0g未満

禁止食(アレルギー・嗜好含む)	人数	備考
カリウム制限※	2	いも類・生フルーツ・豆類・海藻・たけのこ・牛乳禁
青魚(鯖のみ含む)	9	
鮭	1	
牛乳	8	
えび・かに	3	
ほうれん草・たけのこ	1	
小松菜・菜の花	1	
海藻類	1	
トマト	1	
うなぎ	2	
揚げ物	2	

※禁止食の内容は流動的であるため、現時点のもの

老健ホームいしかわ 厨房機器配置図

