

別表1 行事食・年間行事一覧

4月	花見弁当	10月	地方祭 散らし寿司
5月	模擬店 (イベント)	11月	模擬店 (イベント)
6月	バイキング	12月	冬至 南瓜料理 クリスマスバイキング 大晦日 年越しそば
7月	土用の丑の日 うなぎ料理	1月	おせち料理 にぎり寿司 七草粥
8月	そうめん流し	2月	節分 恵方巻き
9月	バイキング	3月	ひな祭り 散らし寿司 バイキング

・季節のお楽しみ献立、行事食 (月1回以上)

別表2 食事の食種・形態

一般食	療養食以外の食事。形態により、常食、軟食、流動食等に区分する。
療養食	糖尿病、高血圧、脂質異常等またはそのリスクのある方に用いる。炭水化物の提供量の調節と油脂、塩分等の調節をする。

主食	ご飯	常食、軟食	
	おにぎり	麺、鍋物の時	
	全粥	体調不良時等	
	粥ミキサー	全粥をミキサーにかけ、滑らかにした状態	
	粥ゼリー	滑らかなミキサーを固めたゼリーの状態	
	食パン	随時	
	菓子パン	随時	
	パン粥ミキサー	滑らかなミキサーを固めたゼリーの状態	
	うどん	常食、軟食	
	そば	常食、軟食	
	ラーメン	常食、軟食	
	スパゲティ	常食、軟食	
主菜副菜	普通食	常食	
	薄味	常食より少し薄めの味付け	
	刻み食、刻み麺	一口大	2cm程度の大きさ
		中	1.5cm程度の大きさ
		小	0.8mm程度の大きさ
		1cm角	1cm程度の大きさ
	ミキサー食	ミキサーにかけ、滑らかにした状態	
ゼリー食	滑らかなミキサーを固めたゼリーの状態		

- ・ 行事食や献立内容によって食事形態が変化することがあるが、施設栄養士の指示に従って提供すること
- ・ 禁止食：青魚/エビ・カニ/とろろ芋/グレープフルーツジュース/コーヒー/ココア/生卵・半熟卵
以上につき、代替え食を提供
- ・ 上記以外の個別の嗜好に沿った代替え食等については随時相談
(例) 食パンの提供方法について：みみ無し、3等分に切る、ご飯の代わりに食パンを提供

別表3 食事時間帯・配膳および配送・回収時間

なかまたち・たのしみ

	食事時間帯	なかまたち	たのしみ	
		配膳時間	配送時間	回収時間
朝食	8:00~9:00	7:45		
昼食	12:00~13:00	11:45	11:45~12:00	13:00~13:15
夕食	17:30~18:30	17:20		

ステップbyすてっぷ

	食事時間帯	配膳時間
朝食		
昼食	11:40~13:30	11:40、12:00、12:30、13:00
夕食		

・行事により変更の場合有