

事例①

1日目				2日目			
	献立名	数量	1人分		献立名	数量	1人分
朝	●美味しい防災食 (白粥)	230g × 250	1P	朝	●レトルト粥 白粥(280g×12P)	280g × 250	1P
					●チキンフ레이크棒棒	1050g×12P	40g
					●野菜ジュース	190g×20缶×13	1缶
昼	●美味しい防災食 (梅粥)	230g × 250	1P	昼	●レトルト粥 白粥(280g×12P)	280g × 250	1P
					●チキンそばろ味付	1050g × 10P	40g
					●みかん缶(1号缶)	1号缶×6缶	40g
夕	●美味しい防災食 (鮭粥)	230g × 250	1P	夕	●レトルト粥 白粥(280g×12P)	280g × 250	1P
					●いわしの蒲焼	1400g×5缶	25g
					●ふりかけ(かつお)	2.5g×40個×7P	1個
エネルギー		349 kcal		エネルギー		685 kcal	
たんぱく質		8.6 g		たんぱく質		28.5 g	
脂質		1.5 g		脂質		10.7 g	
食塩相当量		3.9 g		食塩相当量		2.2 g	

3日目			
	献立名	数量	1人分
朝	●レトルト粥 白粥(280g×12P)	280g × 250	1P
	●かつおフ레이크	450g×12P	20g
	●野菜生活	190g×30缶×8	1缶
昼	●レトルト粥 白粥(280g×12P)	280g × 250	1P
	●徳用ビーフカレー	1kg×12P	50g
	●洋梨缶(1号缶)	1号缶×6缶	40g
夕	●レトルト粥 白粥(280g×12P)	280g × 250	1P
	●さばの味噌煮(1切 50g)	1400g×9缶	1切
	●ふりかけ(たまご)	2.5g×40個×7P	1個
エネルギー		672 kcal	
たんぱく質		22.7 g	
脂質		10.4 g	
食塩相当量		2.1 g	

アレルギー対応
 ●鶏・肉禁 ⇒ サバの味噌煮缶
 ●サバ禁 ⇒ 焼き鳥(タレ)缶

「野菜生活」は10缶足りないので、
 「野菜1日これ1本」が10缶多いので、
 そちらを使用する。

災害時用 備蓄食品（3日分）

2024.10.31

備蓄品	規格	数量	賞味期限	保管場所
おいしいプロテインゼリー	1ケース（80g×24個）	2ケース	在庫品	食品庫
サンエツK2	1ケース（330ml×12本）	2ケース	在庫品	〃
アイオールソフト&ソース	1ケース（220g×12本）	2ケース	在庫品	〃
アイソカル100	1ケース（100ml×12本）	1ケース	在庫品	〃
ソフティアS	1ケース（500g×12P）	12P	在庫品	〃
ミネラルウォーター（7年保存）	2ℓ×6本入り	42ケース	2031年3月	カルテ庫 倉庫
ミネラルウォーター（5年保存）	2ℓ×6本入り	42ケース	2029年4月3日	〃
ミネラルウォーター（5年保存）	2ℓ×6本入り	21ケース	2029年4月3日	給食階段下
ミネラルウォーター（5年保存）	2ℓ×6本入り	21ケース	2029年7月11日	〃
白粥	1ケース（50P）	5ケース	2027年9月	〃
梅粥	1ケース（50P）	5ケース	2027年7月	〃
鮭粥	1ケース（50P）	5ケース	2027年9月	〃
白粥	1ケース（280g×12P）	45箱	2025年1月3日	給食階段下
		32箱	2025年1月4日	給食階段下
		16箱	2025年1月15日	食品庫
		16箱	2025年1月17日	食品庫
		16箱	2025年1月18日	食品庫
野菜ジュース	1ケース（190g×20缶）	13ケース	2026年5月1日	〃
かつおフレーク味付	1ケース（450g×20P）	4P	2026年4月8日	〃
	1ケース（450g×20P）	8P	2026年8月2日	〃
野菜生活	1ケース（190g×30缶）	8ケース（9ケース必要）	2025年9月	〃
チキンそばろ味付	1ケース（1050g×10P）	1ケース	2026年3月15日	〃
みかん缶	1ケース（1号缶×6缶）	1ケース	2025年11月1日	〃
さば味噌煮	1ケース（固形1400g×6缶）	6缶	2026年5月16日	〃
	1ケース（固形1400g×6缶）	3缶	2026年5月29日	〃
さば味噌煮（肉禁・鶏肉禁用）	1缶（140g）	6缶	2026年4月19日	〃
焼き鶏（たれ味）[サバ禁用]	1缶（65g）	5缶	2026年10月13日	〃
洋梨ダイスカット缶	1ケース（1号缶固形1800g×6缶）	1ケース	2026年10月12日	〃
いわし蒲焼缶	1ケース（固形1400g×6缶）	5缶	2026年5月13日	〃
徳用ビーフカレー	1ケース（1kg×6P）	2ケース	2025年10月9日	〃
チキンフレーク棒棒鶏風	1P（1050g）	12P	2025年9月20日	〃
ふりかけ（たまご）2.5g	1ケース（40個×25袋）	7P	在庫品	〃
ふりかけ（かつお）2.5g	1ケース（40個×25袋）	7P	在庫品	〃

災害時用 備蓄衛生品（3日分）

備蓄品	業者	規格	数量	保管場所
<ディスポ食器>				
粥用丼ぶり	まさや	20枚入り	12セット	食品庫
小鉢用	DAISO	20枚入り	5セット	食品庫
紙コップ	まさや	50個入り	10セット	小ケース
スプーン	まさや	100本入り	5セット	小ケース
お箸	在庫	1膳	200膳	小ケース
トレイ	在庫	1枚	40枚/240枚	階段下/倉庫
<調理器具>				
キッチンばさみ	在庫	1個	各1個	No.1コンテナ/食品庫
缶切り	DAISO	1個	2個	No.1コンテナ
やかん	在庫	1個	2個	No.1コンテナ
おたま	在庫	1個	2個	No.1コンテナ
チャッカマン	在庫	1個	各1個	No.1コンテナ/食品庫
しゃもじ	在庫	1個	2個	No.1コンテナ
<衛生用品>				
水質検査キット	在庫	1個	1セット	現場
アルコール	在庫	4.5ℓ	1本	階段下
アルコールスプレー容器	サンヨー	1個	2個	大ケース
マスク	まさや	50枚入り	10箱	No.1コンテナ2箱/大ケース4箱/No.2コンテナ4箱
パラキャップ	まさや	100枚入り	1袋	No.1コンテナ
使い捨て手袋(エンボス)	まさや	100枚入り	6袋と半端	No.1コンテナ2箱/No.2コンテナ4箱と半端
使い捨てエプロン	まさや	20枚入り	39枚	No.1コンテナ
ペーパータオル	まさや	100枚入り	9個	大ケース
ウェットティッシュ	まさや	1個	36P	大ケース
ラップ	まさや	1本	10本	大ケース
ミニラップ	まさや	1本	10本	大ケース
アルミホイル	在庫	1本	8本	大ケース
ランタン	まさや	1個	各1個	階段下/栄養士室
70ℓ黒ゴミ袋	まさや	10枚入り	6袋	No.1コンテナ
保存食用7号ビニール	まさや	100枚入り	2袋	No.1コンテナ
軍手	まさや	2枚1組	各2組	No.1コンテナと食品庫
折りたたみポリタンク	まさや	10ℓ	10個	大ケース
中心温度計	在庫	1本	各1個	No.1コンテナと食品庫
<筆記用具>				
油性ペン	事務用品	1本	各4本	階段下/食品庫
ボールペン	事務用品	1本	各6本	階段下/食品庫
バインダー	事務用品	1枚	6枚	階段下/食品庫
ボードマーカー	事務用品	1枚	各3本	階段下/食品庫
ルーズリーフ	事務用品	1冊	2冊	階段下

<No.1コンテナ>

備蓄品名	業者	規格	数量
しゃもじ		1個	2個
キッチンばさみ		1個	1個
やかん		1個	3個
おたま		1個	2個
チャッカマン		1個	1個
缶切り		1個	2個
マスク	まさや	50枚	2箱
パラキャップ	まさや	100枚	1セット
使い捨て手袋(エンボス)	まさや	100枚	2個
使い捨てエプロン	まさや	20枚	19枚
70ℓ黒ゴミ袋	まさや	10枚	6個
保存食用7号ビニール	まさや	100枚	2個
軍手	まさや	2枚1組	2組
中心温度計		1個	1個

<<大ケース>>

備蓄品名	業者	規格	数量
アルコールスプレー容器	サンヨー	1個	2個
ペーパータオル	まさや	100枚	9個
ウェットティッシュ	まさや	1個	36個
ラップ	まさや	1本	10本
ミニラップ	まさや	1本	10本
アルミホイル		1本	8本
マスク	まさや	50枚入り	4箱
折りたたみポリタンク	まさや	1個	10個

備蓄品名	業者	規格	数量
紙コップ	まさや	50個入り	10セット
スプーン	まさや	100本	3セット
お箸	在庫	1本	200膳
マニュアルファイル			1冊

<No.2コンテナ>

備蓄品名	業者	規格	数量
マスク	まさや	50枚	4箱
使い捨て手袋(エンボス)	まさや	100枚	5個
使い捨て手袋(エンボス)	まさや	110枚	8P
ビニール手袋			30P
輪ゴム			
文具セット			
ルーズリーフ			

令和6年9月日 作成

<<BOX>>

備蓄品名	業者	規格	数量
45ℓ透明ポリ袋	まさや	10枚	2P
α化米の袋(前の備蓄)		1枚	28枚

令和6年10月31日 作成

備蓄食品見取り図

2024.2.22

食品庫

粥 4箱 2025.1.17	粥 6箱 2025.1.18	チキンフレーク 棒棒鶏風 12P	チキンそばろ 1 ケース	ビーフカレー 2 ケース	さばみそ缶 9 缶
粥 10 ケース 2025.1.18					
ストッカー 冷凍庫					

粥 12箱 2025.1.17	アイオール & ソース	いわし蒲焼 5缶 かつお フレーク 12P
		洋梨 1ケース みかん缶 1ケース
粥 16 箱 2025 1.15		

ソフト アイス 12 P	1日分の 野菜 13 ケース	野菜 生活 8 ケース
	ふりかけ (たまご) 7P ふりかけ (かつお) 7P	
<ul style="list-style-type: none"> ・アイソカル 100 ・サンエット K2 ・おいしいプロテ インゼリー ・ハイカロリー ゼリー 		
食塩(個包装)		

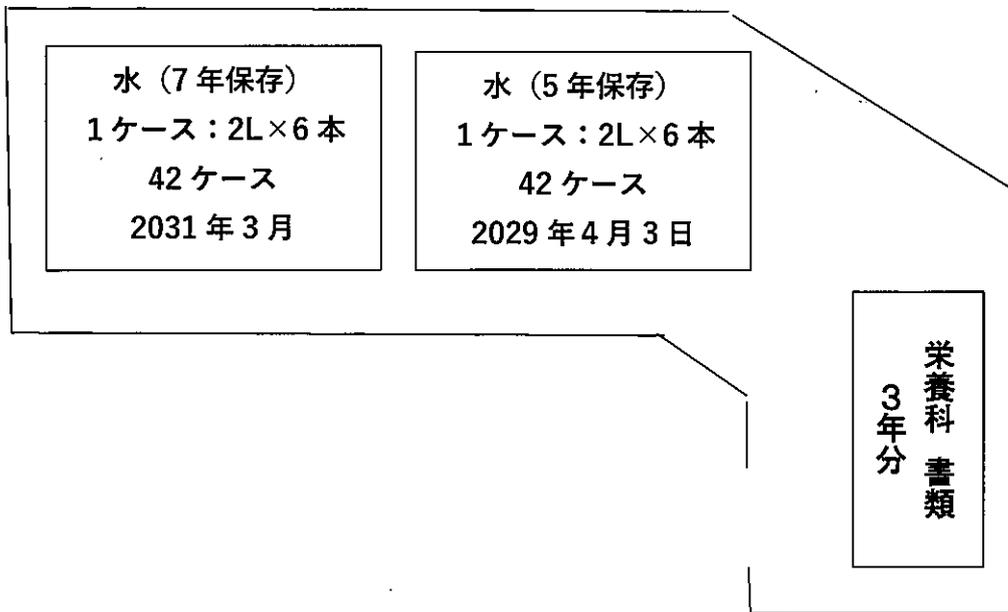
冷凍庫	冷凍庫	冷蔵庫
-----	-----	-----

階段下

水 3 ケース 2029.7.11	美味しい防災食 (白粥・梅粥・鮭粥) 各 5 ケース	水 18 ケース 2029.7.11	水 16 ケース (1 ケース/6 本) 2029.4.3
		やかん・おたま ラップ等器具類 ディスポ No.1 No.2	水 5 ケース 2029.4.3
大ケース			粥 12 箱 2025.1.3
			粥 16 箱 2025.1.3
ロッカー 粥 17 箱 2025.1.3			粥 32 箱 2025.1.4

備蓄食品見取り図（東別館 階段下 倉庫）

2023.10.26



事例②

災害時・緊急時献立表

- ・献立は各形態毎に作成。(下記参考) ※ゆかり粉、おろしバナナは全形態共通。
- ・水は300箱のうち13箱は粥ゼリー(そく粥つるり)を作る際に使用。
- ・経管栄養の患者はMA-7(700ml)を1日3回(900ml)
- または、MA-R2.0(200ml)を1日3回(1200ml) ※状態に応じて注入量は調整。
- ・必要に応じてつるりんこにてトロミをつける。

【経口摂取】

〈並・刻みの人〉

ひまわり非常食セット(粥湯食)(ナリコマ)

	朝	昼	夕
1日目	全粥 ゆかり粉 ミキサーバナナ	全粥 キーマカレー ずろおろしりんご	全粥 煮込みハンバーグ マッシュポテト
2日目	全粥 のり佃煮 味噌汁(じゃが芋・大根・牛蒡)	全粥 キーマカレー ずろおろしりんご	全粥 煮込みハンバーグ マッシュポテト
3日目	全粥 ゆかり粉 ミキサーバナナ	全粥 キーマカレー ずろおろしりんご	全粥 煮込みハンバーグ マッシュポテト

〈ソフト・ミキサーの人〉

ひまわり非常食セット(ミキサー食)(ナリコマ)

	朝	昼	夕
1日目	そく粥つるり ゆかり粉 ミキサーバナナ	そく粥つるり キーマカレー ずろおろしりんご	そく粥つるり 煮込みハンバーグ マッシュポテト
2日目	そく粥つるり のり佃煮 味噌汁(じゃが芋・大根・牛蒡)	そく粥つるり キーマカレー ずろおろしりんご	そく粥つるり 煮込みハンバーグ マッシュポテト
3日目	そく粥つるり ゆかり粉 ミキサーバナナ	そく粥つるり キーマカレー ずろおろしりんご	そく粥つるり 煮込みハンバーグ マッシュポテト

〈メイバランスminiのみの人〉

※3日間

朝		昼		夕	
メイバランスmini	1本	メイバランスmini	2本	メイバランスmini	1本

【経管栄養】

〈MA7(700ml)・MA-R2.0(200ml)使用の方〉 ※3日間

	朝	一人当たり	昼	一人当たり	夕	一人当たり
MA7(700ml)	MA7(700ml) 300ml	1P	MA7(700ml) 300ml	1P	MA7(700ml) 300ml	1P
MA-R2.0	MA-R2.0(200ml)	1本	MA-R2.0(200ml)	1本	MA-R2.0(200ml)	1本

使用方法

		食品名	1袋当たり	人数分/(1人あたり)
並・刻み	毎食	全粥	(250g入り)	1人分
		ゆかり粉	(200g入り)	285人分(0.7g/人)
	朝	ミキサーバナナ	(500g入り)	6人分(80g/人)
		のり佃煮	(100g入り)	10人分(10g/人)
		味噌汁	(800g入り)	5人分(160g/人)
	昼	キーマカレー	(1kg入り)	5人分(200g/人)
		ずろおろしりんご	(800g入り)	10人分(80g/人)
		煮込みハンバーグ	(1個入り)	1人分
	夕	マッシュポテト	(600g入り)	10人分(60g/人)
		そく粥つるり	(500g入り)	100人分(25g/人)
ソフト・ミキサー	毎食	氷	※1箱に対し3.5g	
		※そく粥つるり4種に対し水(3.5g)を入れてかき混ぜ、10分以上おく。		
	朝	ゆかり粉	(200g入り)	並・刻みと同じ
		ミキサーバナナ	(500g入り)	並・刻みと同じ
		のり佃煮	(50g入り)	5人分(10g/人)
	昼	味噌汁	(800g入り)	5人分(160g/人)
		キーマカレー	(1kg入り)	5人分(200g/人)
		ずろおろしりんご	(400g入り)	5人分(80g/人)
	夕	煮込みハンバーグ	(750g入り)	5人分(150g/人)
		マッシュポテト	(400g入り)	5人分(80g/人)

1日のエネルギー量/1人当たり

	目	kcal			
		朝	昼	夕	合計
並・刻み	1日目	165	437	398	998
	2日目	159	437	398	992
	3日目	165	437	398	998
ソフト・ミキサー	1日目	172.2	445.2	379.2	996.6
	2日目	163.2	445.2	379.2	987.6
	3日目	172.2	445.2	379.2	996.6
メイバランスmini	3日間	200	400	200	800
MA-7(700ml)	3日間	300	300	300	900
MA-R2.0	3日間	400	400	400	1200

事例③

食品の組み合わせ 作業指示書 2020.10

<1日目>常菜240食

	献立	1人分量	数	
1日分水		500ml	24×10ヶ-入	240本

	献立	1人分量	数	
朝食 443 kcal	缶パン(189kcal) <small>パノ禁→粥(MCT入)</small>	1個(1/2缶)	24缶×5ヶ-入	240個
	トマトスープ(67kcal)	80g (1P)	30P×8ヶ-入	240P
	フルーツ缶(50kcal)	50g		
	ロングライフ牛乳(137kcal)	1本	24本×10ヶ-入	240本

マヨ 缶2缶・ピ 缶2缶・パノ缶1缶・ミルク缶1缶を混ぜ合わせる

	献立	1人分量	数	
昼食 531 kcal	レトルト粥(95kcal)+佃煮類(12kcal)	1個	20P×12ヶ-入	240P
	ポテトツナサラダ(205kcal)	1缶	24缶×10ヶ-入	240缶
	野菜ジュース(48kcal)	1本	36P×7ヶ-入	252P
	栄養羹(171kcal)	75g	48箱	3ヶ-入

	献立	1人分量	数	
夕食 461 kcal	ロールパン(192kcal) <small>パノ禁→粥(MCT入)</small>	2個		
	カレー(171kcal)	1P	24P×10ヶ-入	240P
	りんごジュース(48kcal)	1本	30本×8ヶ-入	240本
	フルーツ杏仁(50kcal)	1本		

カラフル杏仁4缶・パイン缶1缶・ミカン缶1缶を混ぜ合わせる

計1435kcal/日

食品の組み合わせ 作業指示書 2020.10

<1日目>嚥下調整食40食

	献立	1人分量	数	
1日分水		500ml	24×2ヶ-入	48本

	献立	1人分量	数	
朝食 404 - 446 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	のり佃煮 (12kcal)	1P	40P	1袋
	茶碗蒸し (100kcal)	1個	24個×2ヶ-入	48個
	ヨーグルト (62kcal)orﾌﾟﾘﾝ(89kcal)	1個	3個×14連	42個
	Iﾌﾟﾛﾝ等高出力ゼリー (150-165kcal)	1個	40個	40個

	献立	1人分量	数	
昼食 340 - 355 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	卵ソース (60kcal)	1P	40個×1袋	40個
	トフィール (旨みだしorゴマ)	1/2P	12個×2箱	42個
	ムース (100kcal)	1個	10個×4ヶ-入	40個

	献立	1人分量	数	
夕食 422 - 437 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	MCTオイルを粥へ (42kcal)	小匙1杯	5ml×40	200ml
	すき焼き (100kcal)	1個	12個×4ヶ-入	48個
	MCTゼリー-あずき味 (200kcal)	1個	24P×2ヶ-入	48ヶ-入

計1166-1238kcal/日

食品の組み合わせ 作業指示書 2020.10

<2日目>常菜240食

	献立	1人分量	数	
1日分水		500ml	24×10ヶ-入	240本

	献立	1人分量	数	
朝食 457 kcal	缶パン(189kcal) <small>パノ禁→粥(MCT入)</small>	1個(1/2缶)	24缶×5ヶ-入	240個
	南瓜スープ(81kcal)	80g(1P)	30P×8ヶ-入	240P
	フルーツ缶(50kcal)	50g		
	ロングライフ牛乳(137kcal)	1本	24本×10ヶ-入	240本

マロン缶2缶・ピノ缶2缶・パノ缶1缶・ミルク缶1缶を混ぜ合わせる

	献立	1人分量	数	
昼食 426 kcal	レトルト粥(95kcal)+佃煮類(12kcal)	1個	20P×12ヶ-入	240P
	茶碗蒸し(100kcal)	80g		
	野菜ジュース(48kcal)	1本	36P×7ヶ-入	252P
	栄養羹(171kcal)	75g	48箱	3ヶ-入

	献立	1人分量	数	
夕食 491 kcal	ロールパン(192kcal) <small>パノ禁→粥(MCT入)</small>	2個		
	ミートソース(192kcal)	1P	30P×8ヶ-入	240P
	オレンジジュース(57kcal)	1本	36本×7ヶ-入	252本
	フルーツ杏仁(50kcal)	1本		

カラフル杏仁4缶・パイン缶1缶・ミカン缶1缶を混ぜ合わせる

計1374kcal/日

食品の組み合わせ 作業指示書 2020.10

<2日目>嚥下調整食40食

	献立	1人分量	数	
1日分水		500ml	24×2ケース	48本

	献立	1人分量	数	
朝食 404 - 446 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	のり佃煮 (12kcal)	1P	40P	1袋
	茶碗蒸し (100kcal)	1個	24個×2ケース	48個
	ヨーグルト (62kcal)or7°リ(89kcal)	1個	3個×14連	42個
	Iネ°□等高加リゼリー (150-165kcal)	1個	40個	40個

	献立	1人分量	数	
昼食 340 - 355 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	卵ソース (60kcal)	1P	40個×1袋	40個
	トフィール (旨みだしorゴマ)	1/2P	12個×2箱	42個
	ムース (100kcal)	1個	10個×4ケース	40個

	献立	1人分量	数	
夕食 422 - 437 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	MCTオイルを粥へ (42kcal)	小匙1杯	5ml×40	200ml
	ビーフシチュー (100kcal)	1個	12個×4ケース	48個
	MCTゼリーフリ味 (200kcal)	1/2P	24P×2ケース	48個

食品の組み合わせ 作業指示書 2020.10
 <3日目> 常菜240食

	献立	1人分量	数	
1日分水		500ml	24×10ヶ-入	240本

	献立	1人分量	数	
朝食 462 kcal	缶パン(189kcal) <small>パン禁→粥(MCT入)</small>	1個(1/2缶)	24缶×5ヶ-入	240個
	豆のスープ(86kcal)	80g(1P)	30P×8ヶ-入	240P
	フルーツ缶(50kcal)	50g		
	ロングライフ牛乳(137kcal)	1本	24本×10ヶ-入	240本

マロン缶2缶・ピーチ缶2缶・パイ缶1缶・ミルク缶1缶を混ぜ合わせる(250人/1食)

	献立	1人分量	数	
昼食 531 kcal	レトルト粥(95kcal)+佃煮類(12kcal)	1個	20P×12ヶ-入	240P
	ポテトツナサラダ(205kcal)	1缶	24缶×10ヶ-入	240缶
	野菜ジュース(48kcal)	1本	36P×7ヶ-入	252P
	栄養羹(171kcal)	75g	48箱	3ヶ-入

	献立	1人分量	数	
夕食 469 kcal	ロールパン(192kcal) <small>パン禁→粥(MCT入)</small>	2個		
	カレー(171kcal)	1P		
	ぶどうジュース(56kcal)	1本	30本×8ヶ-入	240本
	フルーツ杏仁(50kcal)	1本		

カラフル杏仁4缶・パイ缶1缶・ミカン缶1缶を混ぜ合わせる

計1460kcal/日

計1166-1238kcal/日
 食品の組み合わせ 作業指示書 2020.10
 <3日目>嚥下調整食40食

	献立	1人分量	数	
1日分水		500ml	24×2ケース	48本

	献立	1人分量	数	
朝食 404 - 446 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	のり佃煮 (12kcal)	1P	40P	1袋
	茶碗蒸し (100kcal)	1個	24個×2ケース	48個
	ヨーグルト (62kcal)orﾌﾟﾘﾝ(89kcal)	1個	3個×14連	42個
	Iﾌﾟﾛﾝ等高出力ゼリー (150-165kcal)	1個	40個	40個

	献立	1人分量	数	
昼食 340 - 355 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	卵ソース (60kcal)	1P	40個×1袋	40個
	トフィール (旨みだしorゴマ)	1/2P	12個×2箱	42個
	ムース (100kcal)	1個	10個×4ケース	40個

	献立	1人分量	数	
夕食 422 - 437 kcal	レトルト粥(95kcal)orプリン状お粥 (80kcal)	1Por1缶	24Por16缶	
	MCTオイルを粥へ (42kcal)	小匙1杯	5ml×40	200ml
	クリームシチュー (100kcal)	1個	12個×4ケース	48個
	MCTゼリーｺｰﾋｰ (180kcal)	1/2P	24P×1ケース	48個

計1166-1238kcal/日

事例④

非常食献立（1日目）・食材使用量一覧

1日目

	献立名	一人当たり分量	商品名	使用量（80人分）
朝食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	かつお味付け	50g	かつおフレーク味付き500g(パウチ)	8P
	飲み物(野菜1日これ1本)	1本	1日分の野菜(190g×20缶)	4箱(80本)
昼食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	いわしの蒲焼き	50g	いわし蒲焼き缶(固形1400g)	3缶
	コンポート(洋梨缶)	45g	洋梨ダイスカット缶(1号・固形1800g)	2缶
夕食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	とりそぼろ	40g	チキンそぼろ味付き1050g(パウチ)	3P
	ふりかけ(しそ)	1個	ごまなしふりかけ 梅しそ1.8g×40個	2袋(80個)
1日分	水	1.25L	保存水(2L×6本/箱)	8箱(48本)

栄養量（3食total）	
エネルギー(kcal)	745
タンパク質(g)	33.2
脂質(g)	12.5
食塩相当量(g)	2.7

- 加熱が必要な工程は卓上ガスコンロを使用
- ミキサーなど電気が必要な工程は
非常用電力を使用
- とろみはつるりんこ使用
- 冷蔵庫や食品庫に使用可能な補助食があれば
嚥下機能などに応じて食事に適宜付加する

食形態ごとの対応	
主食	
米飯	そのまま提供
軟飯	そのまま提供
全粥	そのまま提供
粥ゼリー	ソフティア使用にて形態加工
ミキサー粥	スベラカーゼ使用にて形態加工
副食	
普通食	そのまま提供
粗刻み食	そのまま提供
小粗刻み食	いわしの蒲焼き：かるくほぐす その他はそのまま提供
刻みとろみ食	いわしの蒲焼き：細かくほぐしてとろみをつける
	かつお・チキンフレークはそのままとろみをつける
	洋梨缶：刻んでとろみをつける
	ふりかけ：主食に混ぜ込み粥ゼリーを作る
ソフト食	野菜ジュース：汁椀に注いで提供→病棟でとろみをつける
	ふりかけ以外：ミキサーにかけてとろみをつける
	ふりかけ：主食に混ぜ込みミキサー粥を作る
	野菜ジュース：汁椀に注いで提供→病棟でとろみをつける

非常食献立（2日目）・食材使用量一覧

2日目

	献立名	一人当り分量	商品名	使用量（80人分）
朝食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	ツナフレーク	50g	ライトツナフレーク油漬1000g(パウチ)	4P
	飲み物(野菜生活)	1本	野菜生活(190g×30缶)	2箱+20本(バラ)
昼食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	さばの味噌煮	70g	さば味噌煮缶(固形1400g)	4缶
	コンポート(みかん缶)	45g	ミカン缶(1号)	2缶
夕食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	チキンフレーク(棒棒鶏)	50g	チキンフレーク棒棒鶏風1050g(パウチ)	4P
	ふりかけ(かつお)	1個	ごまなしふりかけ かつお1.8g×40個	2袋(80個)
1日分	水	1.25L	保存水(2L×6本/箱)	8箱(48本)

栄養量（3食total）	
エネルギー(kcal)	723
タンパク質(g)	33.8
脂質(g)	13.9
食塩相当量(g)	1.8

- 加熱が必要な工程は卓上ガスコンロを使用
- ミキサーなど電気が必要な工程は
非常用電力を使用
- とろみはつるりんこ使用
- 冷蔵庫や食品庫に使用可能な補助食があれば
嚥下機能などに応じて食事に適宜付加する

食形態ごとの対応	
主食	
米飯	そのまま提供
軟飯	そのまま提供
全粥	そのまま提供
粥ゼリー	ソフティア使用にて形態加工
ミキサー粥	スベラカーゼ使用にて形態加工
副食	
普通食	そのまま提供
粗刻み食	そのまま提供
小粗刻み食	さばの味噌煮：かるくほぐす その他はそのまま提供
刻みとろみ食	さばの味噌煮：細かくほぐしてとろみをつける
	ツナ・チキンフレークはそのままとろみをつける
	みかん缶：刻んでとろみをつける
	ふりかけ：主食に混ぜ込み粥ゼリーを作る
ソフト食	野菜ジュース：汁椀に注いで提供→病棟でとろみをつける
	ふりかけ以外：ミキサーにかけてとろみをつける
	ふりかけ：主食に混ぜ込みミキサー粥を作る
	野菜ジュース：汁椀に注いで提供→病棟でとろみをつける

非常食献立（3日目）・食材使用量一覧

3日目

	献立名	一人当たり分量	商品名	使用量（80人分）
朝食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	かつお味付け	40g	かつおフレーク味付き500g(パウチ)	7P
	飲み物(野菜1日これ1本)	1本	1日分の野菜(190g×20缶)	4箱(80本)
昼食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	とりそばろ	50g	チキンそばろ味付き1050g(パウチ)	4P
	コンポート(黄桃缶)	40g	黄桃ダイスカット缶(1号・固形1750g)	2缶
夕食	レトルト粥	1P(280g)	白粥(280g×12個/箱)	6箱+8P(バラ)
	さばのトマト煮	50g	さばトマト煮缶(固形1400g)	3缶
	ふりかけ(しそ)	1個	ごまなしふりかけ 梅しそ1.8g×40個	2袋(80個)
1日分	水	1.25L	保存水(2L×6本/箱)	8箱(48本)

栄養量（3食total）	
エネルギー(kcal)	735
タンパク質(g)	32.0
脂質(g)	12.3
食塩相当量(g)	2.5

- 加熱が必要な工程は卓上ガスコンロを使用
- ミキサーなど電気が必要な工程は
非常用電力を使用
- とろみはつるりんこ使用
- 冷蔵庫や食品庫に使用可能な補助食があれば
嚥下機能などに応じて食事に適宜付加する

食形態ごとの対応	
主食	
米飯	そのまま提供
軟飯	そのまま提供
全粥	そのまま提供
粥ゼリー	ソフティア使用にて形態加工
ミキサー粥	スベラカーゼ使用にて形態加工
副食	
普通食	そのまま提供
粗刻み食	そのまま提供
小粗刻み食	さばトマト煮：かるくほぐす　その他はそのまま提供
刻みとろみ食	さばトマト煮：細かくほぐしてとろみをつける
	かつお・チキンフレークはそのままとろみをつける
	黄桃缶：刻んでとろみをつける
	ふりかけ：主食に混ぜ込み粥ゼリーを作る
	野菜ジュース：汁椀に注いで提供→病棟でとろみをつける
ソフト食	ふりかけ以外：ミキサーにかけてとろみをつける
	ふりかけ：主食に混ぜ込みミキサー粥を作る
	野菜ジュース：汁椀に注いで提供→病棟でとろみをつける

職員食 約90食分 (30人×3日分想定)

	献立	1人分	合計個数	賞味期限	
朝食	カロリーメイトロングライフ	1箱	120個	2026/7月	
	一日分の野菜 (190ml缶)	1本	100本	2026/6月	
昼食	サトウのごはん	1P	80食	2025/4・5月	
	レトルト丼 1種選択	牛丼	どれか一つ	30食	2025/10/11
		中華丼		30食	2025/10/4
		親子丼		30食	2025/10/2
水 (500mlPET)	1本	48本	2028/11月		
夕食	サトウのごはん	1P	80食	2025/4・5月	
	まるやか野菜カレー	1P	90食	2027/3月	
	水 (500mlPET)	1本	48本	2028/11月	

保管場所・保管数	入数	栄養部食品庫	シャルム平尾
カロリーメイト	60	1箱	1箱
1日分の野菜	20	1箱	4箱
サトウのごはん	40	1箱	3箱
レトルト丼		27食	63食
レトルトカレー		21食	69食
水 (500mlPET)	24	1箱	3箱

事例⑤

	常食・軟菜(370人)				術後・3分・5分・嚥下3(30人)				ミキサー・きざみ・嚥下(10人)												
	使用食器	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	塩分(g)	使用食器	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	塩分(g)	使用食器	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	塩分(g)						
1	ひだまりパン	1P	無	257	4.6	9.0	0.4	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	温めずにおいしい野菜シチュー	1P	d	178	2.4	8.5	2.3	温めずにおいしいシチュー	1P	d	178	2.4	8.5	2.3	やわらか倶楽部ビーフシチュー味	1P	f	100	5.0	5.6	0.6
	野菜1日これ1本	1缶	無	83	1.7	0.0	0.8	野菜1日これ1本	1缶	無	83	1.7	0.0	0.8	野菜1日これ1本※ミキサー・きざみのみ	1缶	無	83	1.7	0.0	0.8
	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	エンゲリード	1P	無	50	0.0	0.0	0.1
				518	8.7	17.5	3.5				379	6.1	8.8	4.7			309	7.9	6.0	1.6	
2	アルファ化米	95g	込	346	5.8	1.0	1.0	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	美味しい防災食牛丼の具	1P	d	201	3.9	13.4	1.6	とりそぼろ	1P	b	122	10.4	3.9	1.9	やわらか倶楽部すき焼き味	1P	f	100	5.0	6.0	0.7
	レスキュー味噌汁	1缶	無	42	1.6	0.5	1.3	レスキュー味噌汁	1缶	無	42	1.6	0.5	1.3	アイソカルゼリーハイカロリープリン味	1P	無	150	3.0	7.9	0.2
	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0
				589	11.3	14.9	3.9				282	14.0	4.7	4.8			326	9.2	14.3	1.0	
3	アルファ化米	100g	込	346	5.8	1.0	1.0	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	鶏肉うま煮	1缶	b	77	8.2	2.7	1.2	とりつくねタレ味	1缶	b	174	12.0	8.6	1.4	トウフィール	1P	b	205	10.5	12.7	0.0
	カロリーメイトゼリー	1P	無	200	8.2	4.4	0.1	カロリーメイトゼリー	1P	無	200	8.2	4.4	0.1	カロリーメイトゼリー	1P	無	200	8.2	4.4	0.1
	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0
				623	22.2	8.1	2.3				492	22.2	13.3	3.1			481	19.9	17.5	0.2	
4	アルファ化米	100g	込	346	5.8	1.0	1.0	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	さんま蒲焼	1缶	b	253	15.9	17.4	1.7	美味しい防災食赤魚の煮つけ	1P	b	105	15.9	17.4	1.7	茶碗蒸しほたて風味	1P	f	100	5.0	5.0	0.6
	朝からフルーツみかん缶EO	1缶	c	98	0.7	0.2	0.0	コーンスープ	1缶	無	90	2.1	3.8	1.2	コーンスープ※ミキサー・きざみのみ	1缶	無	90	2.1	3.8	1.2
	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	ブロッカゼリー	1個	無	80	6.2	0.0	0.1	ブロッカゼリー	1個	無	80	6.2	0.0	0.1
				697	22.4	18.6	2.7				393	26.2	21.5	4.6			346	15.5	9.2	2.0	
5	アルファ化米	100g	込	346	5.8	1.0	1.0	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	温めずにおいしい野菜カレー	1P	a	173	3.1	8.6	3.0	温めずにおいしいシチュー	1P	d	178	2.4	8.5	2.3	やわらか倶楽部ビーフシチュー味	1P	f	100	5.0	5.6	0.6
	りんごジュース	1P	無	98	0.0	0.0	0.0	りんごジュース	1P	無	98	0.0	0.0	0.0	りんごジュース※ミキサー・きざみのみ	1P	無	98	0.0	0.0	0.0
	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	アイソカルゼリーハイカロリープリン味	1P	無	150	3.0	7.9	0.2
				617	8.9	9.6	4.0				394	4.4	8.8	3.9			424	9.2	13.9	0.9	
6	SFファミリーセットチキンシチュー	42.2g	c	183	6.8	6.3	2.8	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	or SFファミリーセット野菜シチュー	34.4g	c	143	3.2	3.8	2.4	美味しい防災食ハンバーグ煮込み	1P	b	130	7.4	6.5	1.5	やわらか倶楽部ハンバーグ味	1P	f	100	5.0	5.6	0.6
	クラッカー	91g	e	432	8.4	16.5	1.3	カロリーメイトゼリー	1P	無	200	8.2	4.4	0.1	カロリーメイトゼリー	1P	無	200	8.2	4.4	0.1
	野菜1日これ1本	1缶	無	83	1.7	0.0	0.8	野菜1日これ1本	1缶	無	83	1.7	0.0	0.8	野菜1日これ1本※ミキサー・きざみのみ	1P	無	83	1.7	0.0	0.8
				698	16.9	20.3	4.9				531	19.3	11.2	4.0			459	16.1	10.4	1.6	
7	アルファ化米	100g	込	346	5.8	1.0	1.0	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	とりつくねタレ味	1缶	b	174	12.0	8.6	1.4	とりつくねタレ味	1缶	b	174	12.0	8.6	1.4	ごまトウフィール	1P	b	214	12.9	12.5	0.5
	朝からフルーツみかん缶EO	1缶	c	98	0.7	0.2	0.0	ブロッカゼリー	1個	無	80	6.2	0.0	0.1	ブロッカゼリー	1個	無	80	6.2	0.0	0.1
	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0
				618	18.5	9.8	2.4				372	20.2	8.9	3.1			370	20.3	12.9	0.6	
8	アルファ化米100g	100g	込	346	5.8	1.0	1.0	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	美味しい防災食ハンバーグ煮込み	1P	b	130	7.4	6.5	1.5	美味しい防災食ハンバーグ煮込み	1P	b	130	7.4	6.5	1.5	やわらか倶楽部ハンバーグ味	1P	f	100	5.0	5.6	0.6
	コーンスープ	1缶	無	90	2.1	3.8	1.2	コーンスープ	1缶	無	90	2.1	3.8	1.2	コーンスープ※ミキサー・きざみのみ	1缶	無	90	2.1	3.8	1.2
	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	エンゲリード	1缶	無	50	0.0	0.0	0.1
				566	15.3	11.3	3.7				338	0.2	0.0	0.0			316	0.2	0.0	0.0	
9	アルファ化米100g	100g	込	364	6.1	1.0	1.0	美味しい防災食白粥	1P	a	118	2.0	0.3	1.6	なめらかおかゆ	1P	a	76	1.2	0.4	0.1
	美味しい防災食赤魚の煮つけ	1P	b	105	9.3	1.7	1.6	美味しい防災食赤魚の煮つけ	1P	b	105	9.3	1.7	1.6	茶碗蒸しかつお風味	1P	f	100	5.0	5.0	0.6
	レスキュー味噌汁	1缶	無	42	1.6	0.5	1.3	レスキュー味噌汁	1缶	無	42	1.6	0.5	1.3	ブレンダー食ビュレペースト肉じゃが	1P	c	109	6.8	6.0	0.8
	保存水500ml	1本	-	0	0.0	0.0	0.0	カロリーメイトゼリー	1P	無	200	8.2	4.4	0.1	カロリーメイトゼリー	1P	無	200	8.2	4.4	0.1
				511	17.0	3.2	3.9				465	12.0	8.6	1.4			485	12.0	8.6	1.4	
				9食	5437	141.2	113.3	31.3	9食		3646	124.6	85.8	29.5	9食		3516	110.3	92.8	9.4	
				1食	604.1	15.7	12.6	3.5	1食		405.1	13.8	9.5	3.3	1食		390.7	12.3	10.3	1.0	
				1日	1812.3	47.1	37.8	10.4	1日		1215.3	41.5	28.6	9.8	1日		1172.0	36.8	30.9	3.1	

事例⑥

備蓄食献立 一覧表

	常食・軟菜(380人) ※肝臓食・腎臓食含む	アレルギー食(10人) アレルギー27品目除去食※一部を除く	嚥下食(20人) ※副菜は、コード1j : 10人 コード2・5j、コード3・5j	離乳食(5人)	職員用(各食100個)	経管栄養 (消化態9人+半消化態9人+腎不全用)
① 1食目	カロリーメイト (300個) +カロリーメイトゼリー (80個) 牛乳orヤクルト	ライスクッキー(いちご) すいすい(ミックスフルーツ) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥280g 茶碗蒸しゼリー ヨーグルト アイソトニックゼリー	白粥140g 離乳食瓶 (北海道コーン)	カロリーメイト (100個)	ベプタメンST200mL×18×2箱 ベプタメンST267mL×18×2箱 アイソカルサポート200mL×18×2箱 アイソカルサポート267mL×18×2箱 アイソカルサポート333mL×18×2箱 リーナレンLP250mL×12×1箱 リーナレンMP250mL×12×2箱
② 2食目	ユニフーズ7(ザ・カレー) 果物	ユニフーズ7(ザ・カレー) すいすい(ゆず) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥 チキンカレー ブロッカゼリー(ピーチ) アイソトニックゼリー	白粥 LL絹豆腐 離乳食瓶 (にんじんとポテト)	カロリーメイト (100個)	
③ 3食目	ユニフーズ(玉子丼) 完全調理済み食品★	ユニフーズ7(ザ・ハヤシライス) すいすい(アセロラ) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥 ホタテのクリーム煮 アガロリーゼリー(いちご) アイソトニックゼリー	白粥 離乳食瓶 (南瓜とさつまいも)	カロリーメイト (100個)	
④ 4食目	そのまま御飯(ケチャップ) けんちん汁★ メイバランスミニ	ライスクッキー(いちご) すいすい(ミックスフルーツ) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥 ハンバーグ ブロッカゼリー(グレープ) アイソトニックゼリー	白粥 LL絹豆腐 離乳食瓶 (北海道コーン)	カロリーメイト (100個)	
⑤ 5食目	そのまま御飯(五目ごはん) 鰯のかつお煮★ 野菜ジュースorリンゴジュース	ユニフーズ7(ザ・カレー) すいすい(ゆず) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥 焼鮭煮ごごり ハイプチゼリー アイソトニックゼリー	白粥 離乳食瓶 (南瓜とさつまいも)	カロリーメイト (100個)	
⑥ 6食目	ユニフーズ7(ザ・ハヤシライス) ブロッカゼリー	ユニフーズ7(ザ・ハヤシライス) すいすい(アセロラ) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥 ビーフシチュー ブロッカゼリー(青りんご) アイソトニックゼリー	白粥 LL絹豆腐 離乳食瓶 (緑のお野菜とさつまいも)	カロリーメイト (100個)	
⑦ 7食目	ユニフーズ7(豚丼) 果物缶★	ライスクッキー(いちご) すいすい(ミックスフルーツ) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥 まぐろの煮ごごり アガロリーゼリー(うめ) アイソトニックゼリー	白粥 離乳食瓶 (人参とポテト)	カロリーメイト (100個)	
⑧ 8食目	そのまま御飯(きのご御飯) 豚汁★	ユニフーズ7(ザ・カレー) すいすい(ゆず) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥 すき焼き ハイプチゼリー アイソトニックゼリー	白粥 LL絹豆腐 離乳食瓶 (北海道コーン)	カロリーメイト (100個)	
⑨ 9食目	そのまま御飯(中華丼) サンマ生姜煮★	ユニフーズ7(ザ・ハヤシライス) すいすい(アセロラ) ※魚アレの場合はメイバランス	白粥 カレーの煮ごごり ブロッカゼリー(コーヒー) アイソトニックゼリー	白粥 離乳食瓶 (にんじんとポテト)	カロリーメイト (100個)	

※原則①から⑨の順に提供。確保でき次第、ファミリーマート等からの支援物資を提供する。

※調理のための水や加熱操作は不要。飲料水は別途準備。

※箸・スプーンは原則的に各自の物を使用。★は食器必要

事例⑦

非常食献立表 (1食～3食目)

※下線は使用する食器

	1食目	重量	目安量	エネルギー	2食目	重量	目安量	エネルギー	3食目	重量	目安量	エネルギー	総合計	
常 菜 ・ 軟 AB 食	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ(梅) 丼中	200 g	1袋	101 kcal	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal		
	茶碗蒸し (ほたて)	80 g	1ケ	100 kcal	サバ味噌煮 C-26	150g	1袋	325 kcal	野菜カレー 丼中	200 g	1袋	173 kcal		
	南瓜サラダ (1kg) クリーンカップ	100 g	1/10袋	170 kcal	金平ごぼう (ソフト400g/p)	80 g	1/5袋	52 kcal	パン缶 (チビット) クリーンカップ	90 g	1/20缶	80 kcal		
	野菜ジュース (アップル)	125ml	1本	53 kcal					野菜ジュース (白ぶどう)	125ml	1本	53 kcal		
	合計			427 kcal	合計			478 kcal	合計			410 kcal		1315 kcal
軟 C 刻 食	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ(梅) 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal		
	茶碗蒸し (ほたて)	80 g	1ケ	100 kcal	柔らか卵とじ (1kg)	100 g	1/10袋	91 kcal	柔らかおかず えびグラタン 丼小	80g	1袋	76 kcal		
	プロテインゼリー	74 g	1ケ	100 kcal	アイソカルゼリー	66 g	1ケ	150 kcal	プロテインゼリー	74 g	1ケ	100 kcal		
	野菜ジュース (アップル)	125ml	1本	53 kcal					野菜ジュース (白ぶどう)	125ml	1本	53 kcal		
	合計			357 kcal	合計			345 kcal	合計			333 kcal		1035 kcal
ミ キ サ ー	茶碗蒸し (ほたて)	80 g	1ケ	100 kcal	やわらかカップ (ポーク生姜)	60 g	1ケ	92 kcal	やわらかカップ (カレー)	60 g	1ケ	93 kcal		
	プロテインゼリー	74 g	1ケ	100 kcal	おいしくカロリー-200 南瓜煮物	63 g	1ケ	200 kcal	おいしくカロリー-200 金平ごぼう	63 g	1ケ	200 kcal		
	アイソカルゼリー	66 g	1ケ	150 kcal	アイソカルゼリー	66 g	1ケ	150 kcal	プロテインゼリー	74 g	1ケ	100 kcal		
	合計			350 kcal	合計			442 kcal	合計			393 kcal		1185 kcal

非常食献立表 (4食～6食目) ※下線は使用する食器

	4食目				5食目				6食目				合計
	重量	目安量	エネルギー	重量	目安量	エネルギー	重量	目安量	エネルギー	重量	目安量	エネルギー	
常 菜 ・ 軟 食	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ(梅) 丼中	200 g	1袋	101 kcal	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal	
	シーチキン (1kg)	100g	1/10袋	258 kcal	いわしかつお煮	55 g	5切れ	112 kcal	野菜ビーフシ チュー 丼中	200 g	1袋	178 kcal	
	柔らか卵とじ(1kg) 丼中	100 g	1/10袋	91 kcal	ソフト金時豆C-26	80 g	1袋	184 kcal	洋なし缶 (ダイ ス) クリーンカップ	80g	1/20缶	68 kcal	
	もも缶 (ダイス) クリーンカップ	105g	1/20缶	68 kcal	みかん缶 クリーンカップ	85g	1/20缶	62 kcal	野菜ジュース (アップル)	125ml	1本	53 kcal	
	合計			521 kcal	合計			459 kcal	合計			403 kcal	1383 kcal
軟 食	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ(梅) 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal	
	シーチキン (1kg)	100g	1/10袋	258 kcal	茶碗蒸し (かつお)	80 g	1ケ	100 kcal	柔らかおかず 肉じゃが 丼小	80g	1袋	57 kcal	
	柔らか卵とじ(1kg) 丼中	100 g	1/10袋	91 kcal	さつま芋と豆の きんとん 丼小	80 g	1袋	72 kcal	おいしくカロリー200 ほたてバター	63 g	1ケ	200 kcal	
					プロテインゼリー	74 g	1ケ	100 kcal	野菜ジュース (アップル)	125ml	1本	53 kcal	
	合計			453 kcal	合計			376 kcal	合計			414 kcal	1243 kcal
ミ キ サ ー	茶碗蒸し (まったけ)	80 g	1ケ	100 kcal	茶碗蒸し (かつお)	80 g	1ケ	100 kcal	やわらかカップ (うなぎ)	80 g	1ケ	92 kcal	
	おいしくカロリー200 コーンポタージュ	63 g	1ケ	200 kcal	おいしくカロリー200 南瓜煮物	63 g	1ケ	200 kcal	おいしくカロリー200 ほたてバター	63 g	1ケ	200 kcal	
	アイソカルゼリー	66 g	1ケ	150 kcal	プロテインゼリー	74 g	1ケ	100 kcal	アイソカルゼリー	50 g	1ケ	150 kcal	
	合計			450 kcal	合計			400 kcal	合計			442 kcal	

非常食献立表 (7食～9食目) ※下線は使用する食器

7食目		重量	目安量	エネルギー	8食目		重量	目安量	エネルギー	9食目			重量	目安量	エネルギー	合計
常 菜 ・ 軟 食	白がゆ(梅) 丼中	200 g	1袋	101 kcal	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal				
	赤魚の煮つけC-26	100 g	1袋	105 kcal	いわしの梅煮 C-26	55 g	5切れ	112 kcal	野菜カレー 丼中	200 g	1袋	173 kcal				
	切昆布大豆1kg	100 g	1/10袋	108 kcal	ひじきの煮物(1kg)	100 g	1/10袋	50 kcal	みかん缶 クリーンカップ	85g	1/20缶	62 kcal				
	もも缶(ダイス) クリーンカップ	105g	1/20缶	68 kcal	パン缶(チビット) クリーンカップ	90 g	1/20缶	80 kcal	野菜ジュース (白ぶどう)	125ml	1本	53 kcal				
合計				382 kcal	合計				346 kcal	合計				396 kcal	1359 kcal	
軟 食	白がゆ(梅) 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal	白がゆ 丼中	200 g	1袋	104 kcal				
	柔らか卵とじ(1kg)	100 g	1/10袋	91 kcal	茶碗蒸し (まつたけ)	80 g	1ケ	100 kcal	柔らかおかず 肉じゃが 丼小	80g	1袋	57 kcal				
	アイソカルゼリー	66 g	1ケ	150 kcal	さつま芋と豆の きんとん 丼小	80 g	1袋	72 kcal	アイソカルゼリー	66 g	1ケ	150 kcal				
					プロテインゼリー	74 g	1ケ	100 kcal	野菜ジュース (白ぶどう)	125ml	1本	53 kcal				
合計				345 kcal	合計				376 kcal	合計				364 kcal	1085 kcal	
ミ キ サ ー	茶碗蒸し (かつお)	80 g	1ケ	100 kcal	茶碗蒸し (まつたけ)	80 g	1ケ	100 kcal	やわらかカップ (カレー)	60 g	1ケ	93 kcal				
	おいしくカロリー200 コーンポタージュ	63 g	1ケ	200 kcal	おいしくカロリー200 金平ごぼう	63 g	1ケ	200 kcal	おいしくカロリー200 ほたてバター	63 g	1ケ	200 kcal				
	アイソカルゼリー	66 g	1ケ	150 kcal	プロテインゼリー	74 g	1ケ	100 kcal	アイソカルゼリー	66 g	1ケ	150 kcal				
	合計				450 kcal	合計				400 kcal	合計				443 kcal	

※その他の食材（1週間の必要量）

商品名	数量	単位	業者
1 無洗米 10k g/袋 ※3日	45	袋	DMS
2 アイソカル×12 パラエティ	30	ケース	ユース
3 メイバランスミニA r g (ミルク・ミックス) ×24	1	ケース	日清
4 アリゲゼリー (パラエティ) ×30	5	ケース	翔葉
5 アイソカルサポート×24	4	ケース	翔葉

商品名	数量	単位	業者
6 スベラカーゼライト1k g	2	袋	日清
7 トロミナルプラス 1k	2	袋	翔葉
8 ミキサージェル800 g	1	袋	ユース
9 ソフティアU 500g	2	袋	翔葉
10 粥ゼリーの素 (富源)			

※人数内訳

人数	合計	予備込み			
職員	200	200	420	全食	550
GH入居者	5	211		形(常業 AB職員)	420
常食	140			常業軟ABC	290
特常菜	20			軟c	70
軟AB	40			軟cミ	120
特軟菜	5			特c	50
軟C	60	71	70		
特刻み	11	42	50		
ミキサー	33				
特ミ	9				
流動	5	5	10		
合計		522			

2023年 非常食食品一覧表 (患者・職員)

品名	食種	職員	人数	回数	数量	規格	単価	金額	発注先	賞味期限	日付け
白かゆ 200g/袋(尾西食品)	常菜 軟ABC	職員	500	6	75 ケース	40袋/ケース	¥7,000	¥525,000	名給	5年	
白かゆ梅200g/袋(尾西食品)	常菜 軟ABC	職員	500	3	38 ケース	40袋/ケース	¥7,000	¥266,000	名給	5年	
赤魚の煮つけ	常菜 軟AB	職員	440	1	9 ケース	50袋/ケース	¥15,000	¥135,000	DMS	5年	
ソフト金時豆80g/P	常菜 軟AB	職員	440	1	9 ケース	50袋/ケース	¥15,000	¥135,000	DMS	5年	
野菜カレー200g/P	常菜 軟AB	職員	440	1	15 ケース	30袋/ケース	¥4,300	¥64,500	DMS	5.5年	
野菜カレー200g/P	常菜 軟AB	職員	440	1	15 ケース	30袋/ケース	¥4,410	¥66,150	ユース	5.5年	
ビーフシチュー200g/P	常菜 軟AB	職員	440	1	15 ケース	30袋/ケース	¥4,410	¥66,150	ユース	5.5年	
サバの味噌煮150g/P	常菜 軟AB	職員	440	1	9 ケース	50袋/ケース	¥15,500	¥139,500	DMS	5年	
いわしの梅煮 5尾	常菜 軟AB	職員	440	1	31 P	35尾×2/P	¥1,570	¥48,670	ユース	10ヶ月	随時交換
いわしのかつお煮 5尾	常菜 軟AB	職員	440	1	31 P	35尾×2/P	¥1,570	¥48,670	ユース	10ヶ月	随時交換
切昆布大豆1kg (1/10)100g	常菜 軟AB	職員	440	1	44 kg	1kg	¥750	¥33,000	山口油屋	6ヶ月	随時交換
柔らか卵とじ1kg (1/10)100g	常菜 軟AB	職員	440	1	44 kg	1kg	¥874	¥38,456	ユース	3ヶ月	随時交換
ひじきの煮物1kg (1/10)100g	常菜 軟AB	職員	440	1	44 kg	1kg	¥940	¥41,360	山口油屋	6ヶ月	随時交換
ソフト金平ごぼう400g (1/5)8	常菜 軟AB	職員	440	1	88 袋	400g/P	¥420	¥36,960	名給	7ヶ月	随時交換
チキニ1kg (1/10)100g	常菜 軟ABC	職員	500	1	50 kg	1kg×10p/ケース	¥1,130	¥56,500	名給	2年	随時交換
冷蔵 南瓜サラダ1kg (1/10)80g	常菜 軟AB	職員	440	1	35 kg	1kg	¥870	¥30,450	名給	9ヶ月	随時交換
みかん缶 1/20缶	常菜 軟AB	職員	440	2	44 缶	1号缶1700g	¥1,460	¥64,240	山口油屋	3年	随時交換
桃缶ダイス 1/20缶	常菜 軟AB	職員	440	2	22 缶	1号缶1800g	¥900	¥19,800	山口油屋	3年	随時交換
パイ缶チビット 1/20缶	常菜 軟AB	職員	440	2	22 缶	1号缶1850g	¥1,060	¥23,320	山口油屋	3年	随時交換
洋なし缶ダイス 1/20缶	常菜 軟AB	職員	440	1	22 缶	1号缶1650g	¥1,150	¥25,300	山口油屋	3年	随時交換
やわらかおかずえびグラタン80g/	軟C		70	1	2 ケース	80g6×6/ケース	¥4,140	¥8,280	翔菜	18ヶ月	随時交換
やわらかおかず肉じゃが80g/p	軟C		70	2	4 ケース	80g6×6/ケース	¥4,140	¥16,560	翔菜	18ヶ月	随時交換
やわらかおかずさつまきんとん	軟C		70	2	4 ケース	80g6×6/ケース	¥4,140	¥16,560	翔菜	18ヶ月	随時交換
茶碗蒸し(ほたて) 森永	全食	職員	550	1	550 ケ	1ケ	¥129	¥70,950	翔菜	1.5年	随時交換
茶碗蒸し(かつお)	軟C 汁-		70	1	170 ケ	1ケ	¥129	¥21,930	翔菜	1.5年	随時交換
茶碗蒸し(まつたけ)	軟C 汁-		70	1	170 ケ	1ケ	¥129	¥21,930	翔菜	1.5年	随時交換
やわらかカップ(うなぎ)	汁-		50	1	1 ケース	80g/ケ×48/ケ	¥7,824	¥7,824	翔菜	1年	随時交換
やわらかカップ(カレー)	汁-		50	2	2 ケース	80g/ケ×48/ケ	¥7,824	¥15,648	翔菜	1年	随時交換
やわらかカップ(ポーク生煮)	汁-		50	1	1 ケース	80g/ケ×48/ケ	¥7,824	¥7,824	翔菜	1年	随時交換
おいしくカロリー200 南瓜煮物	汁-		50	2	2 ケース	63g/ケ×60/ケ	¥7,680	¥15,360	ユース	1年	随時交換
おいしくカロリー200 きんぴらごぼう	汁-		50	2	2 ケース	63g/ケ×60/ケ	¥7,680	¥15,360	ユース	1年	随時交換
おいしくカロリー200 コーンポタージュ	汁-		50	2	2 ケース	63g/ケ×60/ケ	¥7,680	¥15,360	ユース	1年	随時交換
おいしくカロリー200 ほたてバター	汁-		50	2	1 ケース	63g/ケ×60/ケ	¥7,680	¥7,680	ユース	1年	随時交換
アイスカルゼリー80g	軟C 汁-		70	3	21 ケース	24個/ケース	¥2,400	¥50,400	翔菜	9ヶ月	随時交換
プロテインゼリー80g	軟C ミキサー		70	4	20 ケース	24個/ケース	¥2,640	¥52,800	ユース	6ヶ月	随時交換
きになる野菜 125ml (パインキャロット)	常菜 軟ABC	職員	500	2	28 ケース	125ml×36/ケース	¥1,800	¥50,400	ヤクルト	9ヶ月	随時交換
きになる野菜 125ml (ホワイトグレープ)	常菜 軟ABC	職員	500	2	28 ケース	125ml×36/ケース	¥1,800	¥50,400	ヤクルト	9ヶ月	随時交換
	合計金額							¥2,309,292			
	税込み							¥2,494,035			