提　案　書

　　年　　月　　日

（あて先）高崎市長

＜申請者＞

法人名

代表

（住所・電話）

１　配食可能曜日

配食対応可能の場合は空欄に「○」を記入してください。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 |  | 朝食 | 木 |  | 朝食 | 土 |  | 朝食 |
|  | 昼食 |  | 昼食 |  | 昼食 |
|  | 夕食 |  | 夕食 |  | 夕食 |
| 火 |  | 朝食 | 金 |  | 朝食 | 日 |  | 朝食 |
|  | 昼食 |  | 昼食 |  | 昼食 |
|  | 夕食 |  | 夕食 |  | 夕食 |
| 水 |  | 朝食 |
|  | 昼食 |
|  | 夕食 |

２　配食不可能日

　配食ができない日について具体的に記載してください（年末年始の具体的な時期や祝日等）。

|  |
| --- |
|  |

３　配食可能食数

　配食サービスの実施にあたり、配食が可能な食数を記載してください。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 朝食 | 食 | 昼食 | 食 | 夕食 | 食 |
| 備考 |  | | | | |

４　衛生管理体制

食材の管理方法、調理方法、及びその際に注意している事項や、衛生管理のための職員の配置状況、役割などを記載してください。

|  |  |
| --- | --- |
| 食材の  管理方法 |  |
| 調理方法 |  |
| 衛生管理の職員の配置状況、役割 |  |
| その他  特記事項 |  |

５　高齢者に配慮した食事の特色

実際に配食する食事の内容及び作製時に注意している点などを記載してください。また、弁当の保温への配慮、利用者のニーズに対する対応が可能な場合はその具体的な内容（ご飯の軟らかさの調整、きざみ食やとろみ食、カロリーや塩分調整等への対応等）についても記載してください。

|  |
| --- |
|  |

６　配食時の対応

食事配達の職員の配置状況、役割などを記載してください（食事の受け渡し方法、配達容器の種類・回収の有無など）。

|  |  |
| --- | --- |
| 食事配達の職員の配置状況、役割 |  |
| 食事の受け渡し方法 |  |
| 配達容器の種類・回収について |  |
| その他  特記事項 |  |

７　安否確認体制及び緊急時の対応

配達先で高齢者が倒れていた場合など、緊急時の対応方法などを記載してください。

|  |
| --- |
|  |

８　その他セールスポイント等

　事業を行う上で、特に力を入れている点や、気をつけている点について記載してください。

|  |
| --- |
|  |

≪記載時の留意事項≫

　内容記載の際は、適宜記載欄の大きさを変更してください。また、別紙資料にて替えることも可能です。