

番号	質問	回答
1	<p>実施要項の4の(2)見積書について 見積金額は、食材料費を除く1人1食あたりの管理費を 明記の上、1年間の金額(税抜)とあるが、 ①喫食者は117名が1日3食、喫食した計算にすればよ いでしょうか。 ②また、年に10日程度昼食が不要とありますが、そこも 計算に入れた方がよいでしょうか。 計算方法としては、 117名×1食当たりの管理費×3食×365日から10日分 の昼食代を除いた分でしょうか。</p>	<p>115名が1日3食喫食した計算でお願いいたします。 昼食は年に10日程度不要ですが、そのような日を利用し、厨房や食堂内の普段実施しにくい箇所の 清掃等を適宜お願いいたします。 管理費の総額から1か月分を、そして1日分、1人分を算出してください。</p>
2	<p>下記の資料について頂くことは可能でしょうか。 ・厨房図面と機器リスト ・現状の食事形態の写真(主食・副食両方) ・貴施設の給与栄養目標量 ・食事基準一覧表 ・献立表(展開含め献立1週間分/分量表示あり) ・イベント・行事予定表(年間) ・使用食材基準表</p>	<p>・厨房図面は別添1、食事形態の写真は別添2、献立表は別添3のとおりです。 ・当施設は、現在21歳から88歳までの利用者様が在籍しており、利用者様の平均年齢は55歳で す。給与栄養目標量については、エネルギー2000Kcal、たんぱく質85gをベースとして献立を作成 しております。利用者様それぞれにあった栄養量での提供のため、ご飯の量を個別で対応して おります。 ・エネルギー量については、1600kcal、1800kcal、2000kcal、2300kcal、2500kcal、2800kcalで設定し ております。 ・厨房機器としては、スチコン、フライヤー、洗米機、炊飯器、回転釜、冷凍冷蔵庫、食器洗浄機、 食器乾燥機、消毒保管庫、温冷配膳車、電解水生成装置がございます。 ・イベント・行事については、年に2回程度施設全体の祭り(サト☆アソビ)が開催されます。その他 の行事等については、日程は決まっておりません。ご寄付等でおやつ等をいただいた場合に、業 者様に加熱をお願いすることがあります(年2回程度)。業者様にもご相談の上、都度日程調整等 を行っております。 ・使用食材基準表はございませんが、野菜は可能な限り生の野菜の使用をお願いします。</p>
3	<p>厨房見学は可能でしょうか。 <見学理由> ・業務導線の確認 ・食事サービス業務のご提案のため</p>	<p>見学可能です。 2月14日(金)10:00~見学会を行います。 参加希望の業者様は、2月12日(水)までに、お電話にて担当者(西川)までご連絡ください。</p>

4	<p>昨今、食材価格の上昇は留まることを知らず、給食業務運営にあたり設定食材価格を超える事象が続いております。食材高騰等の事由により設定食材料格内での購入が困難となった場合、食材購入費用を実費請求させて頂くなど、業者側と最善の策を講じて頂くことは可能でしょうか。</p>	<p>物価高騰などの状況を鑑みて、業者様と協議させていただきます。</p>
5	<p>「喫食時間中は、各階食堂に1名ずつの人員を配置」について 質問1: 食堂は1F・2Fの2か所、という認識でよろしいでしょうか。 質問2: 配置する人員の業務内容について詳細をご教示ください。</p>	<p>質問1: ご明察の通りです。 質問2: 配膳間違い等があった場合にすぐにご対応いただけるよう、各階に人員の配置をお願いしていますが、基本的にはその対応以外は厨房業務をしていただいております。施設見学にご参加いただければ、現地の状況をご確認いただけるかと思っております。</p>
6	<p>「基本的には甲(栄養士)が行い、調理日の14日前までに7日分の献立案を掲示し、乙は内容を確認すること。調整した献立については、調理日の10日前に7日分を掲示する。また、発注業務は乙が行うこと」について 質問1: 例外として、乙が献立作成をすることはありますか。 質問2: 献立案の掲示時期ですが、昨今の食材高騰の状況から、1ヶ月前に翌月分(例:2月分は1月時に)を頂くことは可能でしょうか。</p>	<p>質問1: 令和6年度実績としてはございません。 質問2: 施設の行事等にも関わってきますので、協議させていただきます。献立の掲示については、業者様の発注業務に支障のないよう対応させていただきます。</p>
7	<p>質問1: 選択メニュー、リクエストメニューについて、現在の内容をご教示ください。 質問2: 提供は昼食時でしょうか。 質問3: 貴施設設定食材費内で賄えない場合の対応について、必要金額を算出し差額をご請求させて頂くなど、協議させて頂くことは可能でしょうか。</p>	<p>質問1: 選択メニュー・・・味噌カツ丼またはとりのゴマ照り焼き丼(令和6年12月) ビーフンチャーまたはチキンマカロニグラタン(令和7年1月) リクエストメニュー・・・ピザ、フレンチトースト、スパゲティ、徳島ラーメン等(令和6年度実績) 内容、提供日等は、都度、業者様とご相談させていただきます。 質問2: 昼食時です。 質問3: 協議は可能です。</p>

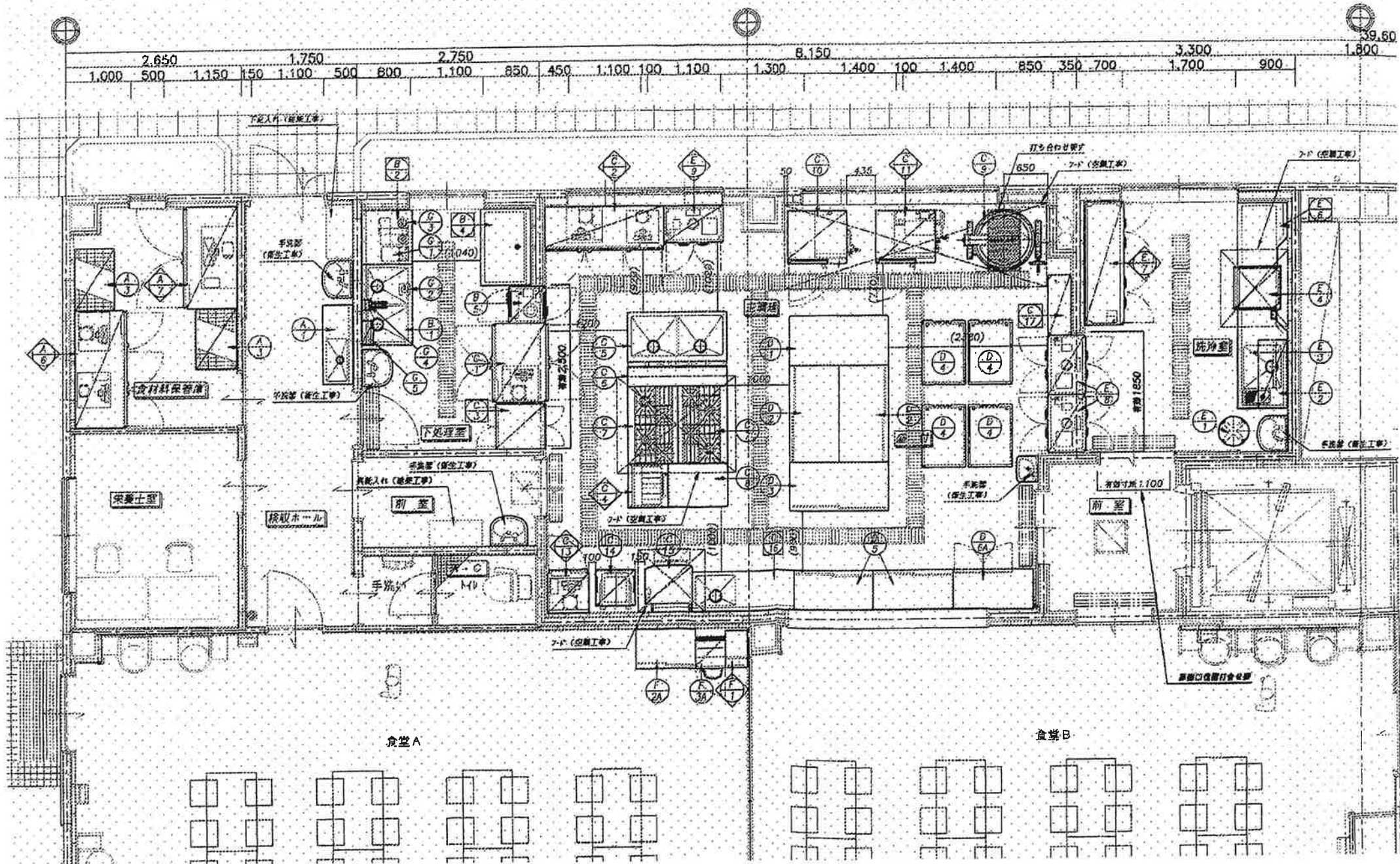
8	<p>「副食の形態は以下の10種類を基本とするが、個々のニーズを取り入れて対応し、…」について 質問:「かたい物禁」について、各食種に必要な経緯、また柔らかく提供が出来れば、提供は可能かなどの貴施設の見解をご教示ください。</p>	<p>当施設には、現在21歳から88歳までの利用者様が在籍されています。一般的な普通食が食べられる利用者様に関しては、口腔、嚥下機能の維持のためにも、今後も普通食(かたいものも提供)として食事提供を行っていきたいと考えております。ただし、咀嚼・嚥下能力が低下している利用者様に関しては、適宜食事内容の変更等は行っておりますので、業者様からご提案等がございましたら、施設で協議・検討させていただきます。</p>
9	<p>「甲が指定した利用者については、指示通りとろみをつけること(とろみ剤は利用者負担)」について 質問1:現在の対応数についてご教示ください。 質問2:利用するとろみ剤は全て同じものでしょうか。</p>	<p>質問1:4名です。対応数については、今後増減する可能性があります。 質問2:すべて同じ物です。</p>
10	<p>(2)静養者(必要時) (3)嗜好への配慮、障がい特性に応じた代替食等について 質問1:「静養者」とはどのような状態の方をさしますか 質問2:嗜好への配慮、障がい特性に応じた代替食」の内容についてご教示ください。</p>	<p>質問1:体調不良により、通常の献立の食事が食べられない方 質問2:果物の皮をむく、丼物は別盛りで提供する、オムライス・ハヤシライス・カレー・混ぜご飯・寿司・パンなどの提供中止等の対応をお願いしています。</p>
11	<p>「朝食は当日の午前5時までに、昼食は当日の午前10時までに、夕食は当日の午後4時までに乙に指示することができるものとする」について 質問1:対応するためには、食事を過分に用意しなければならぬ可能性があります、現在は予備食などの設定はございますか。 質問2:減少した場合でも、請求食数にカウントすることは可能でしょうか。</p>	<p>質問1:業者様が配膳時等に落としてしまう等に備え、1~2食程度の予備食はお願いしています。利用者様都合で食事が急遽必要になり、同じ食事が準備できない場合等は、協議の上、業者様が提供できるものをご準備いただいております。 質問2:可能です。</p>

12	<p>配膳・下膳方法について 質問1:1階、2階、職員様への食事配膳・下膳方法について具体的にご教示ください。(例:主食・汁はセルフなど) 質問2:各食事の下膳時間をご教示ください。</p>	<p>質問1:1階、2階食堂では、利用者様の各食席に配膳をお願いいたします。温冷配膳車もございません。職員は、1階食堂カウンターに各自受け取りにきますので、都度対応をお願いいたします。すべて業者様にご準備いただいております。 質問2:下膳については、利用者様、職員ともに下膳のボックス等に食器を返却いたしますので、業者様は適宜回収をお願いいたします。施設見学にご参加いただければ、現地の状況をご確認いただけるかと思っております。</p>
13	<p>「異なる時間に食べる利用者分は、時間に合わせて提供すること」について 質問1:現在、別の食事を都度作っているとの解釈でよろしいでしょうか。 質問2:具体的な食事内容をご教示ください。</p>	<p>質問1:全員献立通りの食事です。通院等の理由より、30分程度、基準の提供時間とは異なる時間に準備をお願いすることがございます。 質問2:全員献立通りの食事です。</p>
14	<p>「静養者用の食材を備蓄」について 質問1:備蓄する食材について、内容及び数量の指定はございますか。 質問2:設定食材料費とは別に「静養食」の単価設定がございませうか。あればご教示ください。</p>	<p>質問1:食材内容に関しては、卵、うどん、魚、鶏肉、パン、ゼリー等の比較的備蓄しやすい物をお願いしております。数量に指定はございません。 質問2:単価設定はございません。</p>
15	<p>「契約金額の12分の1」について 質問1:提出する見積書は「1人1食あたりの管理費」とありますが、1年間の金額を見積にあたり、基準とする数量をご教示ください。</p>	<p>115名をお願いいたします。</p>
16	<p>厨房図面及び厨房設備一覧をご開示ください</p>	<p>・厨房図面は別添1のとおりです。 ・厨房設備としては、スチコン、フライヤー、洗米機、炊飯器、回転釜、冷凍冷蔵庫、食器洗浄機、食器乾燥機、消毒保管庫、温冷配膳車、電解水生成装置がございませう。</p>






17	1ヶ月分の献立表(サイクルの場合は周期)をご開示ください	別添3の通りです。
18	作業工程表、作業計画実施表をご開示ください	作業工程表、作業計画実施表については、業者様と協議の上、現在は業者様に作成していただいているため提供できません。
19	約束食事箋、食糧構成表をご開示ください。	<ul style="list-style-type: none"> ・エネルギー量については、1600kcal、1800kcal、2000kcal、2300kcal、2500kcal、2800kcalで設定しております。 ・別添4の食品群別摂取量表をご確認ください。
20	現状の入所者様の平均年齢をご開示ください	利用者様の平均年齢は55歳です。
21	現行の配置人員構成及び現在の仕様での運営に適切な人員配置がされているかの施設としての評価を併せてお教えてください。	現行の配置人員構成については、朝食時間帯3名、昼食時間帯5名程度、夕食時間帯3名で配置されておりますが、感染症のリスクや人員の確保などで課題がある状況です。



















22	<p>食材単価について、インフレ影響等で契約期間中の価格改定の申し出を行わざるを得ない場合には相談可能と理解してよろしいでしょうか。</p>	<p>相談可能です。</p>
23	<p>業務従事者のサービス、規律 について、乙に対し実際に従事者の交代を求めた過去の事例がある場合、回数と事例をご開示ください。</p>	<p>過去に事例はございません。</p>
24	<p>献立について(2)選択メニュー、(3)リクエストメニューについて、提供内容をご開示ください。</p>	<p>選択メニュー……味噌カツ丼またはとりのゴマ照り焼き丼(令和6年12月) ビーフシチューまたはチキンマカロニグラタン(令和7年1月) リクエストメニュー……ピザ、フレンチトースト、スパゲティ、徳島ラーメン等(令和6年度実績) 内容、提供日等は、都度、業者様とご相談させていただいております。</p>
25	<p>アレルギー、嗜好への配慮について(3)障がい特性に応じた代替食等について、提供内容をご開示ください。</p>	<p>果物の皮をむく、丼物は別盛りで提供する、オムライス・ハヤシライス・カレー・混ぜご飯・寿司・パンなどの提供中止等の対応をお願いしています。</p>
26	<p>概算食数について、朝の食数変更を午前5時×切とありますが、実際の運用においては前日夕方時点での変更申し出が通例であるという理解でよろしいでしょうか。この場合、前日夕方を×切として再設定する検討余地はございますか。</p>	<p>前日夕方以降に急遽、利用者様の翌日朝からの外泊が中止になるという事例、また、体調不良でおもゆのみの提供をお願いするという事例がございますので、ご対応をお願いしたいと考えております。</p>

27	<p>指定時間と異なる時間に食べる利用者分は時間に合わせて提供するについて、衛生管理の観点から通常調理品での対応にリスクを伴う場合の提供方法について、現状の運用をお教えてください。</p>	<p>通院等の理由より、30分程度、基準の提供時間とは異なる時間に準備をお願いすることがございます。衛生面に問題がないと考えられる時間での提供をお願いしております。</p>
28	<p>ロボット掃除機について、機材の導入費用は施設負担と理解してよろしいでしょうか。この場合の”管理”とは、機材の日常的なメンテナンスを指すもので、費用が発生するようなパーツ交換等は含まないと理解してよろしいでしょうか。</p>	<p>ご明察の通りです。</p>
29	<p>経費の負担区分について、区分:給食書類印刷において、施設・受託者ともに〇がついていますが、どのような区分けでしょうか。</p>	<p>冷凍冷蔵庫温度管理表、加熱中心温度表、施設安全点検表等、給食業務運営に必要な書類について、業者様が作成しているものと施設のもの、どちらの書式を使用するか等により、経費の負担区分は協議させていただきます。</p>



食事形態一覧表

	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥	おにぎり
主食					

食事形態	普通食	一口大食	きざみ食	超きざみ食	あんかけ超きざみ食	ムース食	ミキサー食
大きさ 特徴		3cm 程度に切る 目安: 	1cm 程度に切る 目安: 	プロセッサ等で小さく する(2mm 程度)	超きざみ食に、とろみあ んをかける	食事を細かくする等の調 理を行い固める	ミキサーにかけてペース トにする
主食							 現在該当者なし
副菜							
副菜					超きざみ食に、とろみあ んをかける		
対象	咀嚼・嚥下機能に問題が ない方	咀嚼能力がやや弱い方 丸のみの危険がある方	咀嚼能力が弱い方 丸のみの危険がある方 歯の治療中の方	咀嚼・嚥下能力が弱い方 自歯が少ない又は義歯が ない方	咀嚼・嚥下能力がとても 弱い方	咀嚼・嚥下能力がとても 低下しているが、舌で押し つぶせる能力のある方	咀嚼・嚥下能力がとても低 下している方
人数	65名 (かたいもの禁4名)	13名 (かたいもの禁4名)	27名 (かたいもの禁14名)	8名	3名	1名	0名

〇〇2024年11月献立表〇〇 [普通]

			1 (金)	2 (土)	3 (日)
朝食			味噌汁 卵とじやが芋の揚げ炒め カレーライス 米飯 牛乳	ミネストローネ ウインナーソーテー おくらとツナのコマ和え 米飯 牛乳	味噌汁 昆布豆 てくてんぶら 炒す大根 米飯 牛乳
昼食			①選別メニュー (1) 鶏肉のから揚げ おおかか和え ふどうせりー 米飯	回鍋肉 ハンサムスー 卵とトマトのスープ フルーツポンチ 米飯	煮込みハンバーグ ナスパスタのソース ブリン 米飯
夕食			②選別メニュー (2) メンチカツ おおかか和え 大根と椎肉のみそ汁 ふどうせりー 米飯	寄せ鍋風 かぼちやサラダ すまし汁 コーヒーズリー 米飯	たらのヒカリホマヨネー ビーフンソーテー 三色和え クラムチャウダー 米飯
朝食			味噌汁 豚ばらと野菜の照り煮 小松菜の酢おおかか和え フルーツ (もも缶) 米飯	味噌汁 高野豆腐の卵とじ おととしそのおおかか和え 牛乳 米飯	味噌汁 フィッシュカツソテー ゆず大根 米飯 コーヒーズリー
朝食			麻婆豆腐丼 チキンカツ 卵とトマトのスープ フルーツゼリー 米飯	サンドイッチ チキンカツ コーンスープ バナナヨーグルト 米飯	サケフライ 根菜きんぴら ピーナツ炒め 卵と野菜のスープ 米飯
夕食			鶏肉の柳川風 じゃが芋とほうれん草のソテー ならえ 味噌汁 米飯	鶏肉のマーマレード焼き ペンネパスタ 白菜と人参のソテー 味噌汁 米飯	豚肉しよらが焼き 切り下し大根の煮物 アロギトのゴマ和え 味噌汁 米飯
朝食			味噌汁 ゆかり和え 炒め 米飯 牛乳	味噌汁 クリームスープ クリスチンソーテー 人参のピーナツ和え 牛乳 米飯	味噌汁 和風まぼろし炒め ゆず大根 米飯 コーヒーズリー
朝食			チャーハン 春巻き 中華風酢の物 さつま芋のレモン煮 米飯	オムライス かぼちやのりヨネース わかめとキャベツのスープ きこねヨーグルト 米飯	ハヤシライス ミンチカツ コンソメスープ メロンのムース 米飯
夕食			カレーの煮つけ ちやん子 春雨サラダ 大根と椎肉のみそ汁 米飯	豚カツ なます 味噌汁 米飯 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳	メルルーサすだち風味噌 煮びたし さつま芋と豆のサラダ 味噌汁 米飯
朝食			味噌汁 厚揚げの揚げ炒め いんげんの味噌和え 米飯 牛乳	味噌汁 鶏き豆腐と野菜のこま煮 ほうれん草とツナの和え炒め 米飯 牛乳	味噌汁 きのこの和風スープ ウインナーソーテー コーンスローサラダ 米飯 コーヒーズリー
朝食			味噌汁 きこの和風スープ ほうれん草のソテー フルーツ (みかん缶) 牛乳 米飯	味噌汁 鶏き豆腐と野菜のこま煮 ほうれん草とツナの和え炒め 米飯 牛乳	きのこの和風スープ ウインナーソーテー コーンスローサラダ 米飯 コーヒーズリー
朝食			味噌汁 厚揚げの揚げ炒め 肉団子スープ 桃のフルーチェ 米飯	味噌汁 赤飯 天ぷら盛り合わせ 酢の物 赤出し いちごのロールケーキ 米飯	赤飯 天ぷら盛り合わせ 酢の物 赤出し いちごのロールケーキ 米飯
夕食			チンジャオロース 肉団子スープ 桃のフルーチェ 米飯	味噌汁 クリームスープ チンゲン菜のソテー ス克蘭ランブルエッグ 牛乳 米飯	味噌汁 鶏肉と卵の揚げ炒め はんぺんピザ アスパラのゴマ和え はるさめスープ 米飯
朝食			味噌汁 高野豆腐の煮物 人参しりしり 米飯 牛乳	味噌汁 厚揚げの揚げ炒め 背徳菜とキャベツのお返し 米飯 牛乳	味噌汁 厚揚げの揚げ炒め 背徳菜とキャベツのお返し 米飯 牛乳
朝食			味噌汁 ミトコロと野菜のソテー ミンチカツ ヨーグルト 米飯	味噌汁 鶏肉のチキンスープ ひじきの炒り煮 小松菜和え たつぷり野菜のスープ 米飯	味噌汁 鶏肉のチキンスープ ひじきの炒り煮 小松菜和え たつぷり野菜のスープ 米飯
夕食			味噌汁 八宝菜 梅干し炒め フルーチェ 米飯	味噌汁 カレーのから揚げ 豚肉のから揚げ 味噌汁 米飯	味噌汁 豚肉と海鮮のから揚げ 中巻サラダ わかめスープ バナナのムース 米飯

食品群別摂取量表 2024年11月分 [普通]

集計食品群名 日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	穀類	いも・澱粉類	砂糖・甘味類	菓子類	油脂類	種実類	豆類	魚介類	獣鳥鯨肉類	卵類	乳類	緑黄色野菜	その他の野菜	果実類	きのこ類	藻類	嗜好飲料類	調味・香辛料	調理加工食品	その他
1日(金)	272.0	71.5	4.0	0.0	14.7	0.5	23.0	1.0	241.0	38.0	220.0	150.0	308.0	25.0	6.0	3.0	15.0	513.5	0.0	0.0
2日(土)	303.0	10.0	15.5	0.0	7.0	1.5	58.0	10.0	196.0	15.0	168.0	197.1	340.0	33.0	50.0	1.0	8.0	635.4	0.0	0.0
3日(日)	301.0	35.0	3.0	70.0	9.0	0.0	40.0	130.0	105.0	23.0	200.0	238.1	286.0	3.0	11.0	4.0	7.0	295.4	0.0	0.0
4日(月)	390.5	90.0	14.2	0.0	9.5	2.0	103.0	30.0	73.3	85.0	200.0	159.0	260.0	0.0	23.0	6.0	2.7	552.4	0.0	0.0
5日(火)	310.0	41.0	11.5	0.0	7.0	0.2	221.0	145.0	56.0	30.0	160.0	174.0	214.0	31.0	10.0	1.0	3.0	552.6	0.0	0.0
6日(水)	375.0	4.0	9.0	0.0	8.0	1.0	53.0	0.5	146.0	63.0	190.0	130.0	327.0	90.0	0.0	33.4	0.0	351.6	0.0	0.0
7日(木)	200.0	0.0	3.5	0.0	8.0	0.0	13.0	5.5	180.0	0.0	160.0	160.0	145.0	0.0	8.0	1.0	0.2	218.5	0.0	0.0
8日(金)	255.0	80.0	9.0	0.0	28.0	3.0	31.0	80.0	120.0	40.0	278.0	87.1	200.0	25.0	35.0	1.0	7.0	341.5	10.0	0.0
9日(土)	361.0	0.0	6.0	0.0	3.5	0.0	21.0	7.0	199.0	60.0	200.0	170.6	296.0	10.0	0.0	0.0	20.0	245.9	0.0	0.0
10日(日)	283.0	55.2	5.5	0.0	15.0	5.0	23.0	130.0	90.0	39.0	160.0	197.0	288.0	3.0	11.0	1.0	10.0	543.2	0.0	0.0
11日(月)	259.0	50.5	10.0	70.0	20.0	1.5	88.0	30.0	131.0	26.0	160.0	144.0	311.0	15.0	10.6	2.1	6.0	345.6	0.0	0.0
12日(火)	291.8	80.0	2.0	0.0	14.0	1.0	64.0	46.0	133.0	83.0	236.0	216.6	300.0	30.0	40.0	4.0	7.0	81.2	0.0	30.0
13日(水)	330.0	36.0	15.6	0.0	20.0	0.0	107.0	91.5	88.0	33.0	160.0	81.2	270.0	0.0	8.0	2.4	11.0	500.0	0.0	8.0
14日(木)	305.0	62.0	4.0	0.0	19.0	0.0	33.0	18.0	105.5	58.0	165.0	156.1	348.0	0.0	115.0	2.0	8.0	513.4	0.0	0.0
15日(金)	277.0	25.0	18.2	0.0	8.5	33.6	66.0	145.0	100.0	8.0	185.0	90.0	290.0	0.0	20.0	15.8	3.0	564.5	0.0	15.0
16日(土)	353.0	40.0	15.0	0.0	5.0	2.5	56.0	45.0	111.0	75.0	290.0	223.0	247.0	10.0	30.0	2.0	15.0	320.0	0.0	30.0
17日(日)	270.0	59.0	6.0	0.0	19.5	0.0	56.0	80.2	95.0	30.0	220.0	146.1	320.0	4.0	25.0	0.0	14.0	387.1	0.0	0.0
18日(月)	420.0	8.0	11.0	0.0	4.0	1.0	101.0	0.0	141.0	50.0	220.0	139.0	225.0	41.0	30.0	22.5	13.0	410.8	0.0	0.0
19日(火)	304.0	60.0	15.0	0.0	20.0	0.0	20.0	85.0	136.0	50.0	190.0	137.1	244.0	65.0	0.0	6.0	14.0	201.3	0.0	10.0
20日(水)	230.0	38.0	2.6	0.0	8.5	0.2	85.0	5.0	60.0	0.0	220.0	132.0	207.0	0.0	13.0	0.0	9.0	326.7	0.0	10.0
21日(木)	286.0	20.0	10.5	0.0	11.5	0.5	31.0	61.0	91.0	58.0	160.0	123.0	300.0	108.0	25.0	3.0	1.0	559.5	60.0	0.0
22日(金)	256.0	70.0	6.0	0.0	13.0	3.0	103.0	118.0	95.0	0.0	265.0	185.0	212.0	160.0	50.0	0.0	7.0	421.8	0.0	10.0
23日(土)	395.0	6.0	4.5	30.0	7.5	5.0	45.0	112.0	100.0	50.0	170.0	172.5	285.0	0.0	45.0	12.5	5.0	376.7	0.0	0.0
24日(日)	270.0	60.0	10.0	0.0	8.9	1.0	22.0	80.0	163.0	60.0	185.0	178.6	345.5	0.0	35.0	0.0	5.0	274.2	0.0	0.0
25日(月)	273.0	54.5	26.5	0.0	6.5	5.5	18.0	60.0	145.5	25.0	285.0	156.0	305.0	30.0	11.0	1.0	15.5	58.4	20.0	0.0
26日(火)	270.0	25.0	2.5	0.0	0.0	0.0	13.0	0.5	40.0	0.0	400.0	70.0	50.0	0.0	0.0	1.0	3.2	203.0	0.0	0.0
27日(水)	215.0	30.0	0.5	0.0	4.5	3.0	40.0	4.5	110.0	15.0	220.0	177.1	60.0	0.0	0.0	0.0	1.0	171.6	0.0	0.0
28日(木)	375.0	25.0	8.5	70.0	11.5	0.0	98.0	40.0	135.0	2.0	160.0	85.0	322.0	25.0	25.0	5.2	6.0	537.4	0.0	30.0
29日(金)	290.0	87.0	8.0	0.0	11.0	1.0	41.0	95.0	115.0	60.0	194.0	217.0	291.0	0.0	33.0	2.0	2.0	370.1	0.0	0.0
30日(土)	273.0	20.0	1.5	0.0	6.0	0.6	83.0	50.0	175.0	0.0	245.0	165.0	260.0	0.0	30.0	9.0	2.0	350.8	0.0	0.0
合計	8993.3	1242.7	259.1	240.0	328.6	72.6	1771.0	1705.7	3676.3	1076.0	6266.0	4657.2	7856.5	708.0	699.6	141.9	220.6	11223.1	90.0	143.0
平均	299.8	41.4	8.6	8.0	11.0	2.4	59.0	56.9	122.5	35.9	208.9	155.2	261.9	23.6	23.3	4.7	7.4	374.1	3.0	4.8