

入院時食事栄養管理規約

令和4年4月改定

滋賀県立総合病院

目 次

栄養管理方針	3
食事オーダーに関する事項	
I. 食事オーダーの受付時間等に関する事項	5
II. 食事オーダーに関係する入院基本について	6
III. 食事の配膳・下膳に関する事項	6
IV. 食事伝票に関する事項	7
V. 治療食指示についての注意事項	14
VI. 食札に関する事項	17
食事栄養基準	
I. 治療食の区分	19
II. 食事栄養基準一覧表	20
III. 治療食の内容・栄養基準量	22
1. 一般治療食	
1) 普通食	22
2) 軟食	22
3) 流動食	22
2. 特別治療食	
1) エネルギーコントロール食（エネルギー塩分コントロール食）	23
2) タンパク質コントロール食	24
3) カリウムコントロール食	25
4) 脂質コントロール食	26
5) 易消化食（易消化塩分制限食）	27
6) 嚥下食	28
7) 鉄強化食	29
8) 加熱食	29
9) 除去食（アレルギー対応食）	29
10) いぶき食（加熱対応あり）	30
11) 低残渣食（検査・術前食）	30
12) 濃厚流動食	31
3. その他	
1) 食欲不振者用半膳食（栄養補助食品追加または汁物追加）	32
2) 検査後食	32
3) 休日透析食	32
4) 緊急食	33
5) 幼児食・乳児食	33
IV. パターン食	34
添付資料（参考資料編）	37

榮養管理方針

栄養管理方針

1. 入院患者の栄養管理

入院中の食事は、入院医療に重要な役割を果たしており、当病院において、医療の一環として直接あるいは間接的に治療に寄与するため、それぞれの患者の病態に応じて必要とする栄養量を食品を通じて与え、病態の改善に努めることとします。

また、入院患者の病状に応じて適切な食事を提供し、その治癒あるいは病状回復の促進を図るために、多様化する患者ニーズに応え、食事の質の向上と患者サービスの改善に努めます。

2. 食事療養の取り組み

入院中の食事は、現物給付される入院時食事療養費と入院患者が負担する標準負担額により賄われています。実施状況は以下のとおりです。

1) 入院時食事療養（I）

一定の条件を満たす食事の提供

（適時（夕食6時以降配膳）・適温の条件を満たす食事の提供等）

2) 特別食加算

疾病治療の直接手段として、医師の指示に基づく特別治療食の提供

3) 食堂加算（一部）

一定の条件を満たす食堂の設置

入院時食事療養費（I）

自己負担（標準） 1食 460円	保険給付 1食 180円	食堂加算 1日 50円	特別食加算 1食 76円
---------------------	-----------------	----------------	-----------------

（金額は令和2年4月現在）

3. 栄養管理の実施

入院患者個々の栄養管理は、病院が提供する治療食、あるいは栄養剤の投与によって実施しています。

特別な栄養管理が必要と判断される場合は、栄養状態の評価を行い栄養管理計画を作成します。

4. 栄養指導の実施（別添:栄養指導マニュアル参照）

栄養指導の必要な患者には、医師の指示により栄養指導を実施します。

入院時栄養指導

厚生労働省が定める特別食を必要とする患者、がん患者、摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者、低栄養状態にある患者に対して指導を行った場合に算定

{ 個別指導：初回260点 2回目200点（初回と2回目は1週間以上で算定）
{ 集団指導：80点

食事オーダーに関する事項

- I. 食事オーダーの受付時間等に関する事項
- II. 食事オーダーに関係する入院基本について
- III. 食事の配膳・下膳に関する事項
- IV. 食事伝票に関する事項
 - ・ 特別指示、緊急時
 - ・ 一般治療食食事箋
 - ・ 特別治療食食事箋
- V. 治療食指示についての注意事項
 - ・ 一般治療食
 - ・ 特別治療食
- VI. 食札に関する事項

I. 食事オーダーの受付時間等に関する事項

食事オーダーの取り扱いは、食種（食事内容）の変更・欠食・食事再開です。

入院による食事依頼・外泊や退院による食事中止・転棟は、入院基本指示のデータより引用いたします。ただし、入力の日安は下記受付時間内です。

患者の食事オーダーに関する受付時間は次のとおりです。

1. 普通食・全粥食の変更

朝食・・・前日の午後5時まで

昼食・・・当日の午前10時00分まで

夕食・・・当日の午後3時00分まで

2. 分粥食（乳幼児食含む）・特別治療食の変更

朝食・・・前日の午後5時まで

昼食・・・当日の午前8時30分まで

夕食・・・当日の午前12時まで

締め切り時間をすぎると入力できません。次食からの対応となります。

緊急を要する場合は、栄養指導部まで連絡し、食事箋（様式1、2）によりFAXで依頼して下さい。

3. 検査等で欠食指示となっている患者の緊急食対応

緊急食の対応時間

朝食・・・締め切り時間後～午前10時

昼食・・・締め切り時間後～午後4時

夕食・・・締め切り時間後～午後6時45分

食事オーダーでは入力できませんので、栄養指導部まで連絡し、食事箋によりFAXで依頼して下さい。

問い合わせ等対応時間と連絡先

対応時間：8時～18時45分

連絡先：平日 8時～18時15分 → TEL 5061

18時15分～18時45分 → TEL 6636 (PHS)

土・日曜日、祝・祭日

9時30分～18時15分 → TEL 5061

8時～9時30分

18時15分～18時45分 } → TEL 6636 (PHS)

II. 食事オーダーに関係する入院基本について

入院による食事依頼・外泊や退院による食事中止・転棟は、入院基本のオーダーより引用いたします。

1. 食事の指示

入院が決まれば主治医（緊急の場合は担当医）は、食事の指示をして下さい。

2. 入院による食事依頼・外泊や退院による食事中止・転棟

リアルタイムで情報が流れてきますが、食事オーダーの締め切り時間内に入力していただかないと、適正な対応ができない場合があります。

対応可能な入力時間の目安

朝食・・・前日の午後5時まで

昼食・・・当日の午前10時00分まで

夕食・・・当日の午後3時00分まで

3. 緊急入院・緊急外泊や緊急退院の対応

患者への診療報酬の請求に影響しますので、すみやかな入力が必要です。

III. 食事の配膳・下膳に関する事項

1. 食事の配膳時間

	食事時間	新規入院の緊急食	遅延食
朝食	午前8時	午前8時30分まで	午前10時一括
昼食	午前12時	午後2時まで	午後1時、2時、3時※1
夕食	午後6時	午後6時45分まで	午後6時45分一括※2

※ 3時に配膳する食事は軽食とします。そのため、5分粥食以下の形態については対応不可です。

※ 朝食、昼食については、電話連絡がある場合に配膳しますが、夕食については、連絡がなくても配膳します。

2. 配膳・下膳について

配膳後、各階配膳室にて保温・保冷のコンセントをつないでおきます。

下膳は、下膳専用の下膳車を用意します。

	下膳時間
朝食	9:00
昼食	13:30
夕食	19:00

IV. 食事伝票に関する事項

院内食事栄養基準にない特別指示、締め切り時間後の緊急を要する場合の食事変更、電子カルテ停止時は伝票対応となります。（様式1、様式2）

また、有事発生時は別途定める「有事発生時における食料対応マニュアル」に基づき実施しますが、厨房での調理が不可能かつ電子カルテが停止した場合は、災害時食事箋での伝票対応となります。（様式3、様式4）

1. 食事箋の基本記入事項

- 1) 患者 ID、患者氏名、生年月日を記入して下さい。
- 2) 病棟、病室、主治医欄を記入して下さい。
- 3) 災害時食事箋を使用する場合は、各病棟の食種別人数を記入してください。

2. 連絡方法

特別指示、緊急を要する場合の食事指示は、必ず事前に栄養指導部まで電話連絡をし、その後FAXで伝票を送信して下さい。

<p>伝票送信先 栄養指導部 FAX 5063</p>

一般治療食 食事箋

一般治療食食事箋

整理区分	新規 ・ 変更 ・ 中止	
患者 ID	患者氏名	
病棟	号病室	主治医
給食開始	月 日 (朝・昼・夕) から	
	月 日 (朝・昼・夕) まで	
変更・中止	中止理由	外出・外泊・検査・手術
		摂食不能
		退院 ()
食種名	普通食 1 (1600) 2 (1800) 3 (2000) 軟食 (全粥食 7分粥食 5分粥食 3分粥食 流動食) 嚥下食 (移行食 嚥下食3 嚥下食2 嚥下食1 開始食) 除去食 (卵・さば・青魚・エビかに貝・鶏肉・牛豚肉・ｷｬｲﾌﾙｰﾂ) 加熱食 休日透析食 幼児食 乳児食 緊急食 いぶき食 () 濃厚流動食 () その他 ()	
指示事項		

- ◇ オオーダーが間に合わない場合で緊急を要する時、特別指示でオーダー画面上で選択できない時に使用してください。
- ◇ 栄養指導部まで電話連絡(5061)し、FAX(5063)で送信してください。
- ◇ 特別治療食の場合は、特別治療食食事箋を使用してください。

滋賀県立総合病院栄養指導部

特別治療食食事箋

病棟		号病室	患者氏名				
			患者 ID				
実施月日	月 日	(朝・昼・夕) より	主治医				
病名			身長 _____ cm・体重 _____ kg				
食 種 別	区 分	食事基準による指示内容				指示事項	
	エネルギーコントロール食	1000	1200	1400	1600-A	<主食の形態> 飯 全粥 軟飯	
		1600-B	1800	2000	2200		
	エネルギー塩分コントロール食	1200	1400	1600-A	1600-B		
		1800	2000	2200	塩分 (6, 5) g		
	たんぱく質コントロール食	P25/16	P30/16	P40/16	P50/16	P60/18	軟飯の場合 副食の形態に ○
		P25/18	P30/18	P40/18	P50/18	P60/20	
	カリウムコントロール食	P50/15	P50/17	P60/18			普通菜 軟菜
	脂 質 コントロール食	F-1 (流動菜)	F-5 (3分菜)	F-7 (5分菜)	F-10 (全粥菜)	F-30 (全粥菜)	
	易消化食	A (流動菜)	B (3分菜)	C (5分菜)	D (7分菜)	E (全粥菜)	
	易消化 塩分制限食	A (流動菜)	B (3分菜)	C (5分菜)	D (7分菜)	E (全粥菜)	
術後食	A1(半膳補食あり) A2 (半膳)	B	C	E	F	G H	
鉄強化食	普通菜 軟菜						
検査・術前食	検査後食 低残渣食						
その他	()						
特記事項							

◇ オーダーが間に合わない場合で緊急を要する時、特別指示でオーダー画面上で選択できない時に使用してください。

◇ 栄養指導部まで電話連絡(5061)し、FAX(5063)で送信してください。

滋賀県立総合病院栄養指導部

災害時初期対応食事箋 (備蓄食品対応)

病棟	
実施月日 (朝昼夕の別)	月 日 (朝 ・ 昼 ・ 夕)
食 種	人 数
普 通 菜	名
軟 菜	名
嚥 下 食	名
流 動 食	名

締め切り時間

朝食 : 前日の午後5時

昼食 : 当日の午前8時30分

夕食 : 当日の午前12時

< 参考 > 初期対応食種区分

食種：普通菜

普通食、いぶき食（全粥以外）
エネルギーコントロール食（普）、エネルギー塩分コントロール食（普）
タンパクコントロール食（普）、カリウムコントロール食（普）、休日透析食

食種：軟 菜

全粥食、7分粥食、いぶき食（全粥）
エネルギーコントロール食（軟）、エネルギー塩分コントロール食（軟）
タンパクコントロール食（軟）、カリウムコントロール食（軟）
易消化食E・D、術後食（易消化食E・D相当）
脂質コントロール食F-30・F-10
低残渣食、嚥下食（移行食）

食種：嚥下食

嚥下食（開始～嚥下食3まで）
5分粥食、3分粥食
易消化食C・B、術後食（易消化食C・B相当）
脂質コントロール食F-7・F-5

食種：流動食

流動食
脂質コントロール食F-1
易消化食A
濃厚流動食

※ 鉄強化食、加熱食、アレルギー対応食は形態により分類

災害時中期・後期対応食事箋
(オーダリングシステム使用不可時)

病棟	
実施月日 (朝昼夕の別)	月 日 (朝 ・ 昼 ・ 夕)
食 種	人 数
エネルギーコントロール食	名
タンパクコントロール食	名
脂質コントロール食	名
易消化食	名
嚥下食	名
流動食	名

締め切り時間

朝食 : 前日の午後5時

昼食 : 当日の午前8時30分

夕食 : 当日の午前12時

< 参考 > 中期・後期対応食種区分

食種：エネルギーコントロール食（1800kcalー普通菜）

普通食、いぶき食（全粥以外）
エネルギーコントロール食（普）、エネルギー塩分コントロール食（普）、
タンパクコントロール食（P60）（普）、カリウムコントロール食（P60）（普）

食種：タンパクコントロール食（P40/1800kcal）

タンパクコントロール食（P25～P50g）
カリウムコントロール食（P50g）
※軟菜も同じで、主食は粥とする。

食種：脂質コントロール食（F-10/1400kcal）

脂質コントロール食（F-10～F-30g）

食種：易消化食（Dー全粥菜）

全粥食、エネルギーコントロール食（軟）、エネルギー塩分コントロール食（軟）、
易消化E、低残渣食、術後（全）、いぶき食（全粥）7分粥食、移行食、易消化D、

食種：嚥下食

5分粥食、3分粥食、F-7、F-5、術後（5分）、嚥下食3・嚥下食2・嚥下食1、易消化C・B

食種：流動食

流動食、脂質コントロール食（F-1）、易消化A、濃厚流動食

※ 鉄強化食、加熱食、アレルギー対応食は形態により分類

※ 上記にない特別対応食がある場合、栄養指導部に電話連絡をしてください

V. 治療食指示についての注意事項

(食事オーダーに関する食事内容について)

一般治療食

1. 主食について

1) 主食は、基本的には食種に合わせた主食形態・量とします。

食 種	主食形態と量
普通食1 (1600)	飯140 g
普通食2 (1800)	飯180 g
普通食3 (2000)	飯220 g
全粥食	全粥 300 g
7分粥食	七分粥300 g
5分粥食	五分粥300 g
3分粥食	三分粥200 g
流動食	重湯 200 g

食種に応じた主食としない場合は、食種ごとに設定した栄養量になりませんので、ご注意ください。量は、どうしても変更が必要な場合には増減が可能です。

2) 軟飯対応・・・変更可能です。

ただし、味つけ主食の時については、普通食は普通飯の味つけごはん、全粥食、7分粥食、5分粥食は雑炊または軟飯とします。

3) パン対応・・・普通食、全粥食、7分粥食に限り変更可能です。

例えば朝のみの1食または2食、3食共で対応可能です。
かわり主食の時も、パン食とします。

4) おにぎり対応 主食が飯、軟飯の場合は、指示可能です。

例えば朝のみの1食または2食、3食共で対応可能です。
めん類の時も、おにぎりとします。

5) 麺対応・・・うどん、そうめん、にゅうめんがあります。

普通食、全粥食、7分粥食に限り変更可能です。
昼食、夕食のみの対応とします。
かわり主食の時も、麺とします。

2. 副食について

半量に変更可能です。

3. 乳製品について

牛乳が飲用できない場合は、ヨーグルトまたは飲むヨーグルト、ヤクルト等に変更可能です。

4. キザミ食について

全粥食、各種軟菜食、易消化D食、7分粥食、移行食で対応可能です。

5. 一口カット食について

易消化D食、移行食で対応可能です。

6. 除去食の特別対応について

特定の食品に対してアレルギー反応がある場合に限り、除去食の対応が可能です。この場合、食事箋の指示事項欄に除去食品を記入し、電話連絡の上FAXで送信してください。

卵、さば、青魚、「えびかに貝」、鶏肉、牛豚肉、キウイフルーツの除去食についてのみ、電子カルテによる指示が可能です。この場合、主食は飯 180g となり、栄養量は普通食2に準じます。栄養量等の指示がある場合は、食事箋に記入し、電話連絡の上FAXで送信してください。

なお、嗜好による特別対応は、特別な理由のある場合を除いて受け付けません。

特別治療食

1. 病名・身長体重は、特別食加算の算定上必要になりますので、必ず入力して下さい。

2. 食種別の各種変更については、次ページの表を参考にして下さい。

3. 除去食の特別対応について

上記一般食と同様の対応とします。

4. 食事基準にない特別指示について

水分制限、食物繊維制限等食事基準にない指示事項は、特別治療食食事箋の特記事項欄に記入して、FAXで送信して下さい。

5. その他

- 濃厚流動食は、商品名を選択し、1日の指示カロリーとパック数でオーダーしてください。1日分を前日夕食配膳時に一括配膳します。
- いぶき食は、主食選択により対応しますので入力して下さい。

特別治療食オーダー上の基本

	エネルギー コントロール食	タンパク質 コントロール食	カリウム コントロール食	鉄強化 食	脂質 コントロール食
食事形態	普通菜・全粥菜				食種に 準じます。
主食 (飯or粥)	飯 } 軟飯 } 選択してください。 全粥 } ※ 主食は副食に準じたものとします。				
パン	栄養的に問題がない場合のみ可			変更可 (栄養量変 わる)	栄養的に問題が ない場合のみ可
おにぎり対応	飯・軟飯の食種のみ可				
量	変更不可			変更可 (栄養量変 わる)	変更不可
塩分制限	エネルギー塩分コ ントロール食を選 択下さい。6・5g 対応となります。そ れ以外の指示は、栄 養指導部まで連絡 して下さい。	食種に準じます。			
牛乳の変更	ジョアにのみ変更可				

	易消化食	嚥下食	術後食	加熱食
食事形態	食種に準じます。			普通菜 } その他 } 選択
パン	栄養的に問題がない場合のみ可			
おにぎり対応	飯・軟飯の食種のみ可			
量	変更可			食種に準じます。
塩分制限	易消化塩分制限食を選 択下さい。6g対応とな ります。それ以外の指示 は、栄養指導部まで連絡 して下さい。			食種に準じます。
牛乳の変更	ヨーグルト、飲むヨーグルト、ヤクルト等に変更可			食種に準じます。

VI. 食札に関する事項

1. 食札の利用の仕方

食札は、毎食患者さんのお膳にのせて配膳いたします。食種やメニュー表示をしますので、食事のチェック、食事改善に利用していただきます。

2. 表示の内容

配膳車番号	病室名	患者様氏名
食 種	禁止食品	
主食名・量	特記事項	
①②③④⑤⑥		
メニュー表示 (個別対応の方は、メニュー表示と一致しないことがあります)		

①～⑤及び禁止食品、特記事項に記入のある方は、個別対応となります。

3. 食札コメントの省略文字

入院患者さんの身体の状態により、多くの個別対応が必要となっています。コメント対応だけでも20種類以上ありますので、省略文字を使います。

(配膳業務上の目印としています。)

コメントの省略文字の意味は、下記のとおりです。

食札コメント 1 〔朝の乳製品 コメント〕 〔メニュー表 示と異なる〕	O	乳製品抜き	食札コメント 2	V	補食あり・半膳・刻み	
	Y	牛乳抜きヨーグ		K	刻み食	
	G	牛乳抜きヨーグルト	H	半膳食		
	R	牛乳抜きヤクルト	W	半膳・補食(術後食)		
	J	牛乳抜きジュース	U	刻み半膳食		
	E	牛乳抜きジョア(鉄強化)	I	水分不可・半膳・刻み		
A	牛乳抜きアガロリー	Q	水分不可・刻み	食札コメント 3	N	汁抜き
P	牛乳抜きプロッカ	Z	水分不可		D	水分不可半膳
M	牛乳100cc	■	一口カット		▲	一口カット半膳
X	牛乳抜きプリン	□	水分不可一口カット		△	水分不可一口カット半膳
☆	牛乳125cc	食札コメント 4	赤・青など色○対応 (記号以外の個別対応上の印)			
		食札コメント 5	熱 加熱食 安 安心食器(使い捨て食器)			
		食札コメント 6	◎佃煮等追加			

食 事 栄 養 基 準

I. 治療食の区分

II. 食事栄養基準一覧表

III. 治療食の内容・栄養基準量

IV. パターン食

1. 治療食の区分

一般治療食・その他	特別治療食	
<p>栄養素的には特別な制約がなく、患者の栄養状態を良好に維持するための食事（主食は、特別指示のない限り、副食に合わせた調理形態とする）、および特別食加算の対象とはならない食事。</p>	<p>疾病治療の直接手段としての食事で、エネルギー、タンパク質、脂質等の栄養成分を適正量にした栄養成分別と、形態を重視した栄養成分以外に分類し、医師の指示に添った食事。</p>	
<p>普通食（常食） 全粥食 7分粥食 5分粥食 3分粥食 流動食 嚥下食 濃厚流動食 いぶき食 除去食 加熱食 休日透析食 緊急食 幼児食 乳児食</p>	<p>栄養成分別</p>	<p>エネルギーコントロール食 エネルギーコントロール食 エネルギー塩分コントロール食</p>
		<p>タンパク質コントロール食</p>
		<p>カリウムコントロール食</p>
		<p>脂質コントロール食</p>
	<p>形態別（栄養成分別以外）</p>	<p>易消化食 易消化食 易消化塩分制限食</p>
		<p>鉄強化食</p>
		<p>術後食</p>
		<p>検査後食</p>
		<p>低残渣食</p>

II. 食事栄養基準一覧

食種名	栄養素量					形態	適応疾患	
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	食塩 g			
一般治療食								
普通食 1	1600	70	50	230	8	普通菜	(飯 140g)	
普通食 2	1800	75	50	270			(飯 180g)	
普通食 3	2000	80	50	320			(飯 220g)	
全粥食	1600	70	50	230		全粥菜		
7分粥食	1500	70	45	215		7分菜		
5分粥食	1300	60	35	10		5分菜		
3分粥食	1000	45	30	150		3分菜		
流動食	800	30	25	115		流動菜		
特別治療食（栄養成分別）								
エ コ ン ト ギ ロ ー ル 食	1000	1000	50	30	145	8	普通菜 ・ 全粥菜	肥満症 糖尿病 肝臓病 脂質異常症 高尿酸血症
	1200	1200	55	35	180			
	1400	1400	60	40	215			
	1600A	1600	65	40	255			
	1600B	1600	70	50	230			
	1800	1800	75	50	270			
	2000	2000	80	55	320			
	2200	2200	90	60	350			
エ ネ ル ギ 、 塩 分 食	1200	1200	55	35	180	6 5	普通菜 ・ 全粥菜	高血圧症・心臓病 肥満症 糖尿病 肝臓病 脂質異常症 高尿酸血症
	1400	1400	60	40	215			
	1600A	1600	65	40	255			
	1600B	1600	70	50	230			
	1800	1800	75	50	270			
	2000	2000	80	55	320			
	2200	2200	90	60	350			
タ ン パ ク コ ン ト ロ ー ル 食	P25/16	1600	25	45	280	5	普通菜 ・ 全粥菜	腎臓病 肝臓病
	P25/18	1800	25	50	320			
	P30/16	1600	30	45	280			
	P30/18	1800	30	50	320			
	P40/16	1600	40	45	270			
	P40/18	1800	40	50	310	6		
	P50/16	1600	50	45	260			
	P50/18	1800	50	55	300			
	P60/18	1800	60	55	290			
P60/20	2000	60	60	330				
カ リ ウ イ オン 食	P50/15	1500	50	45	250	5.5	普通菜 ・ 全粥菜	透析 カリウム 1500mg/日未満
	P50/17	1700	50	50	280	6		
	P60/18	1800	60	55	290			
脂 質 コ ン ト ロ ー ル 食	F-1	550	6	1	130	8	流動菜	胆石症・胆嚢炎 肝臓病(急性期) 膵 炎 消化器系疾患(ク ローン病)
	F-5	800	25	5	170		3分菜	
	F-7	1000	35	7	200		5分菜	
	F-10	1400	50	10	280		全粥菜	
	F-30	1500	60	30	250		全粥菜	

食種名	栄養素量					形態	適応疾患	
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	食塩 g			
特別治療食（形態別）								
易消化食	A	800	30	25	120	8	流動菜	潰瘍 消化器系疾患 クローン病 潰瘍性大腸炎
	B	1000	45	25	150		3分菜	
	C	1300	60	30	180		5分菜	
	D	1500	70	45	215		7分菜	
	E	1600	75	45	240		全粥菜	
	※ 術後食は易消化食に準じる。術後食半膳「補食あり」食については、易消化食の半膳に補食を追加する。術後食半膳「補食あり」食のエネルギー(kcal) は以下のとおり 易消化 B→800、易消化 C→900、易消化 D→1100、易消化 E→1200							
易塩分制限食	A	800	30	25	120	6	流動菜	上記と 高血圧・心臓病・ 腎臓病
	B	1000	45	25	150		3分菜	
	C	1300	60	30	180		5分菜	
	D	1500	70	45	215		7分菜	
	E	1600	75	45	240		全粥菜	
嚥下食		エネルギー kcal	回数/日程		形態		構造的嚥下障害 機能的嚥下障害 嚥下食1~3・移行食 の各半膳食については、経腸栄養剤との併用が可能。 汁物とろみ付。	
	開始食		1~3		ゼリー食			
	嚥下食1	400	3		ゼリー食+とろみ食			
	嚥下食2	1200	3		3分菜とろみ 主食全粥			
	嚥下食3	1500	3		5分菜とろみ 主食全粥			
移行食	1600	3		7分菜とろみ 主食全粥				
加熱食	普通食に準じる 特別治療食が必要な場合は、その旨指示が必要						免疫低下症	
いぶき食	いぶき食 いぶき食(加熱)						抗癌剤治療中	
濃厚流動食	指示どおり 経管、経口とも商品名、エネルギー量、パック数の指示が必要						嚥下・咀嚼障害・ 消化器系疾患	
除去食 (アレルギー対応食)	除去対応食品 卵、青魚、【えび・かに・貝】、鶏肉、「牛豚」、キウイ						食物アレルギー	
低残渣食 (検査・術前食)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	食塩 g	形態	易消化食 D に準 じる	
	1600	70	40	250	8	7分菜		
栄養補助食品追加	普通食、全粥食、易消化 E 食、易消化 D 食の半膳食						食欲不振者	
汁物追加食	普通食、全粥食、易消化 E 食、易消化 D 食の半膳食						食欲不振者	
検査後食	臥位食						→1食のみ	
休日透析食	休日の透析時、定時に食べられない場合の食事						→1食のみ	
緊急食	普通食、全粥食、またはパン食						→1食のみ	
乳児食	形態は易消化 B に準じる						乳児	
幼児食	形態は易消化 D に準じる						幼児	

※ 食塩 8g と表示しているのは、g 未満

※ 食事基準以外の必要な指示については、栄養指導部と相談の上決定していく。

III. 治療食の内容・栄養基準量

1. 一般治療食

栄養素的には特別な制約がなく、患者の栄養状態を良好に維持し、間接的に疾病の改善につながる日常食に近い食事で、喫食能力に応じて食事形態を区分しています。

1) 普通食（常食）

患者の年齢や体格により選択できるよう 200kcal 刻みで、1600、1800、2000kcal の3とおりに分類しています。

適正栄養量を確保し、濃厚な油や甘味、味の濃すぎるものは避けています。

2) 軟食（全粥食、7分粥食、5分粥食、3分粥食）

使用する食品の種類と量、調理法は粥の濃度に対応するもので、病状の回復とともに3分粥食から順次全粥食に進め、栄養素等の摂取を増やしていきます。

発熱・食欲低下・下痢・咀嚼能力低下時・消化吸収能力の低下時を適応とします。

調理形態

全粥食：軟菜＝煮る、蒸す、焼く、揚げる（少量）

7分粥食：熟煮＝煮る、蒸す、焼く（軟らかいもののみ）

5分粥食：マッシュ＝煮る、蒸す、焼く（卵のみ）

3分粥食：ペースト＝熟煮・蒸す

3) 流動食

栄養補給というよりは軟食への橋渡しの意味をもち、固形食を摂取することが不可能な時を適応とします。栄養的価値は低いので、病状の回復とともに軟食、普通食へと進めて下さい。

調理形態

流動食：ペースト・液体状

一般食栄養基準量

	普通食 1	普通食 2	普通食 3	全粥菜	7分菜	5分菜	3分菜	流動菜
エネルギー(kcal)	1600	1800	2000	1600	1500	1300	1000	800
蛋白質(g)	70	75	80	70	70	60	45	30
脂質(g)	50	50	50	50	45	35	30	25
糖質(g)	230	270	320	230	210	200	150	120
水分(ml)	1300 ～1500	1400 ～1600	1500 ～1700	1800 ～2000	1800 ～2000	1900 ～2100	1650 ～1850	1300 ～1500
塩分(g)	8 未満	→	→	→	→	→	→	→
カルシウム(mg)	700	→	→	700	750	700	700	800
鉄(mg)	8	→	→	7	8	8	7	7

2. 特別治療食 栄養成分別

1) エネルギーコントロール食 (エネルギー塩分コントロール食)

3大栄養素は各エネルギーに見合った適正量とします。(タンパク質→15～20%、脂質→20～30%) 糖質については、単糖類や2糖類を控え複合糖質を中心とします。食物繊維は10g/1000kcalを目安とします。塩分制限食も選択可能です。

- 適応 エネルギーの制限または適正なエネルギー確保が必要な患者
- 適応疾患

肥満症・脂質異常症・高血圧・動脈硬化症
糖尿病・心臓病・高尿酸血症・肝臓病 (回復期、安定期、脂肪肝)

- 選択内容

エネルギー(kcal)	1000*1, 1200, 1400, 1600*2, 1800, 2000, 2200*1
塩分(g)	5, 6, 8未満
形態	普通菜, 全粥菜

*1 1000kcal 食は塩分8g未満のみ、2200kcal 食は塩分6gと8g未満のみ。

*2 1600kcal 食については、糖尿病食品交換表の単位配分の違いにより2種類より選択可能

基準食外の指示事項については別途指示必要

参考…摂取エネルギー＝標準体重×(25～30)
標準体重＝身長(m)×身長(m)×22

エネルギーコントロール食栄養基準量

		1000	1200	1400	1600A	1600B	1800	2000	2200
エネルギー	(kcal)	1000	1200	1400	1600	1600	1800	2000	2200
蛋白質	(g)	50	55	60	65	70	75	80	90
脂質	(g)	30	35	40	40	50	50	55	55
糖質	(g)	145	180	215	255	230	270	320	350
水分	(ml)	950 ～1150	1100 ～1300	1200 ～1400	1300 ～1500	1300 ～1500	1400 ～1600	1450 ～1650	1500 ～1700
塩分	(g)	8未満	8未満 6・5					8未満 6	
カルシウム	(mg)	500	600	600	600	700	700	700	700
鉄	(mg)	6	6	7	7	8	8	8	9
形態		普通菜・全粥菜							

※ 水分量は普通形態・塩分8g未満食の水分量

2) タンパク質コントロール食

タンパク質制限食です。十分なエネルギー摂取が必要になることから、各タンパク質量につき2～3種のエネルギー量をもうけています。タンパク質制限の割合により塩分も制限しています。（制限不要な場合は別途指示必要）

- 適応 ・ ・ タンパク質の制限が必要な患者
- 適応疾患

腎臓病・肝臓病（肝硬変非代償期・肝不全）

- 選択内容

タンパク質（g）	25	30	40	50	60
エネルギー	1600	1600	1600	1600	1800
（kcal）	1800	1800	1800	1800	2000
塩分（g）	5	5	6	6	6
形態	普通菜		,	全粥菜	

基準外の指示事項については別途指示必要

タンパク質コントロール食栄養基準量（基準献立のみ記載）

		PRO25	PRO40	PRO50	PRO60
		／E1600	／E1600	／E1600	／E1800
エネルギー	(kcal)	1600	1600	1600	1800
蛋白質	(g)	25	40	50	60
脂質	(g)	45	45	45	55
糖質	(g)	280	270	260	290
水分	(ml)	800 ～1000	1000 ～1200	1000 ～1200	1200 ～1400
塩分	(g)	5	6	→	
カリウム	(mg)	1200 ～1400	1400 ～1600	1500 ～1700	1800 ～2000
リン	(mg)	400 ～600	500 ～700	700 ～900	800 ～1000
形態		普通菜・全粥菜			

3) カリウムコントロール食

カリウム制限食です。

同時にタンパク質、塩分も制限しています。

- 適応 …カリウムの制限が必要な患者
- 適応疾患

透析中 腎臓病

- 選択内容

カリウム (mg)	1500mg 未満	
タンパク質 (g)	50	60
エネルギー (kcal)	1500 1700	1800
形態	普通菜 , 全粥菜	

基準食外の指示事項については別途指示必要

カリウムコントロール食栄養基準量

		PRO50	PRO50	PRO60
		/E1500	/E1700	/E1800
エネルギー	(kcal)	1500	1700	1800
蛋白質	(g)	50	50	60
脂質	(g)	45	50	55
糖質	(g)	250	280	290
水分	(ml)	800 ~1000	800 ~1000	900 ~1100
塩分	(g)	5.5	5.5	6
カリウム	(mg)	1500 未満		
リン	(mg)	700	700	800
形態		普通菜・全粥菜		

※ 水分量は普通形態の水分量

※ カリウム量は生状態の80%で計算 (ゆでる分の調理上損失を考慮)

4) 脂質コントロール食

脂質制限食です。

タンパク質の多量摂取も不可能ですので、糖質中心の食事となります。
脂肪量の増加に従い、形態もあがる設定となっています。

- 適応・・・脂質の制限が必要な患者
- 適応疾患

膵炎・胆石症・胆嚢炎・肝炎（急性期）

- 選択内容

脂質量(g)	1（流動菜），5（3分菜），7（5分菜），10（全粥菜），30（全粥菜）
--------	--------------------------------------

基準食外の指示事項については別途指示必要

脂質コントロール食栄養基準量

		FAT1	FAT5	FAT7	FAT10	FAT30
エネルギー	(kcal)	550	800	1000	1400	1500
蛋白質	(g)	6	25	35	50	60
脂質	(g)	1	5	7	10	30
糖質	(g)	130	170	200	280	250
水分	(ml)	1700	1600 ~ 1800	1700 ~ 1900	1800 ~ 2000	1700 ~ 1900
塩分	(g)	1	8 未満	→	→	→
カルシウム	(mg)	150	200	300	600	600
鉄	(mg)	1	4	5	10	12
形態		流動菜	3分菜	5分菜	全粥菜	全粥菜

形態別（栄養成分以外）

5) 易消化食（易消化塩分制限食）

消化吸収がよく、残渣の少ない食事です。また、刺激性食品・調味料の使用過多を避けた食事でもあります。栄養バランスのよい食事としています。

形態別に5種設けていますが、流動→3分→5分→7分→全粥形態の順に質・量ともに上がります。塩分制限食も選択可能です。

➤ 適応・・・消化管の保護が必要な患者

食欲不振・悪心を伴い、塩分制限が必要な患者

➤ 適応疾患

潰瘍・炎症性腸疾患・肝臓病（静脈瘤形成）・心臓病・腸閉塞

➤ 選択内容

形態	流動菜	3分菜, 5分菜, 7分菜, 全粥菜
塩分 (g)	8未満	8 6未満

基準食外の指示事項については別途指示必要

易消化食栄養基準量

		易消化A	易消化B	易消化C	易消化D	易消化E
エネルギー	(kcal)	800	1000	1300	1500	1600
蛋白質	(g)	30	45	60	70	75
脂質	(g)	25	30	35	45	45
糖質	(g)	120	150	200	210	250
水分	(ml)	1300	1650	1900	1800	1800
		~1500	~1850	~2100	~2000	~2000
塩分	(g)	8・6 未満				
カルシウム	(mg)	800	700	700	750	800
鉄	(mg)	7	7	8	8	8
形態		流動菜	3分菜	5分菜	7分菜	全粥菜

6) 嚥下食

通常の食事形態では食べられなくなった患者のための食事で、開始食から移行食まで段階的に設定しています。

- 適応…構造的嚥下障害・機能的嚥下障害患者
- 適応疾患

口腔咽頭食道の炎症腫瘍・歯の欠損 神経障害・筋疾患

- 選択内容

段階	開始食	嚥下食 1	嚥下食 2	嚥下食 3	移行食
学会分類コード ¹⁾ (2013)	0-j	1-j	2-2	4	—
形態等	ゼリー食 1品/食	ゼリー食 とろみ食 3品/食	3分菜とろみ 全粥ミキサー 200g	5分菜とろみ 全粥300g	7分菜 全粥300g
食数/日	随時指示		基本は3食/日		
液状食品の可否	—		水分不可		

基準食外の指示事項については別途指示必要

嚥下食栄養基準量（1日3食分）

		嚥下食1	嚥下食2	嚥下食3	移行食
エネルギー	(kcal)	400	1200	1500	1600
蛋白質	(g)	20	45	60	70
脂質	(g)	10	25	30	40
糖質	(g)	50	210	250	260
水分	(ml)	600	1450	1700	1700
			~1650	~1900	~1900
塩分	(g)	1	8未満	→	→
カルシウム	(mg)	400	600	600	600
鉄	(mg)	2	5	6	6

※ 開始食は、1食あたり水分100ml、栄養量はごく少量です。

7) 鉄強化食

鉄を強化した食事です。

- 適応・・・Hb10g/dl 以下の鉄欠乏性貧血の患者
- 適応疾患

鉄欠乏性貧血

- 選択内容

普通菜、全粥菜

8) 加熱食

加熱調理した食品を電子レンジで再加熱した食事、減菌食です。

- 適応・・・免疫低下の患者
- 適応疾患

血液疾患・抗がん剤使用（白血球・好中球低下）

- 選択内容

食種

- * 加熱食選択の場合は普通食2に準じた栄養量と形態になります。
- * それ以外の加熱食は、食種を選択し特別指示より加熱食を選択して下さい。

9) 除去食（アレルギー対応食）

食物アレルギーに対応した食事です。

- 適応・・・下記にアレルギーがある患者
卵、さば、青魚、「えびかに貝」、鶏肉、「牛豚肉」、キウイフルーツ
- 適応疾患

食物アレルギー

- 選択内容

除去内容・・・卵、さば、青魚、「えびかに貝」、鶏肉、「牛豚肉」、キウイフルーツ

※ 除去食（アレルギー対応食）選択の場合は普通食2に準じた栄養量となります。

基準食外の指示事項については別途指示必要

※ 指示内容を食事箋に記入し、電話連絡の上FAXして下さい。

12) 濃厚流動食

- 適応・・・通常の食事形態で十分な栄養補給ができない患者
- 適応疾患

意識嚥下障害・食欲不振・術前術後・口腔障害・消化管障害・炎症性腸疾患

- 選択方法
 - ◇ 総合栄養剤（0.8～1kcal/ml）、高濃度栄養剤（1.5kcal/ml以上）、半固形タイプ、経口摂取用栄養剤から選択し、1日の必要エネルギーを選択してください。
 - ◇ 各栄養剤の栄養量は、資料編を参照してください。
 - 配膳方法
 - ・翌日分を、前日夕食時に1日分まとめて配膳します。

※ 当院で取扱いのある栄養剤

種類	1P エネルギー・容量	特徴	
総合栄養剤	メイバランス 1.0	200kcal/200ml フラクトオリゴ糖、カルニチン配合	
	グルセルナ REX	200kcal/200ml 低糖質 バッグタイプ	
	アイソカルサポート 1.0	300kcal/300ml	バッグタイプ
		400kcal/400ml	
ハイネックスイーゲル	300kcal/375ml	ペクチン含有 pH 依存粘度可変型 消化態栄養剤 1ml=0.8kcal	
	400kcal/500ml		
高濃度栄養剤	メイバランス 1.5	300kcal/200ml フラクトオリゴ糖、カルニチン配合	
	ペプタメン AF	300kcal/200ml 消化態栄養剤、抗炎症	
	ペプタメンスタンダード	300kcal/200ml 消化態栄養剤 全脂質の60%がMCT	
	リーナレン MP (Pro7g/P)	200kcal/125ml 低タンパク質	
半固形栄養剤	メディエフプッシュケア	300kcal/120g	
		400kcal/160g	
経口	栄養支援スープ	200kcal/200ml ポタージュスープ風	
粘度調整食品	REF-P1	5kcal/88ml ペクチンで流動食を半固形化	

（経腸栄養等で栄養量が不足の場合は、他の栄養剤と併用してください。）
使用頻度が低いものについては、納入までに数日間かかる場合があります。

3. その他

1) 食欲不振者用半膳食（栄養補助食品追加または汁物追加）

食欲不振のある患者を対象とした食事です。通常の食事の半量に栄養補助食品または汁物を追加した食事です。

普通食、全粥食、易消化 E 食、易消化 D 食について、設定しています。

（普通食栄養補助食品追加の食事のみ、選択メニューの対象となります。）

栄養補助食品追加食の栄養量（平均・日差あり）

食種 主食量(g)	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)
普通食(ごはん 100)	1300	50	30	210
全粥食(全粥 150)	1150	50	30	175
易消化 E(全粥 150)	1200	50	30	190
易消化 D(7分粥 150)	1100	45	30	170

汁物追加食の栄養量（平均・日差あり）

食種 主食量(g)	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)
普通食(ごはん 100)	1050	40	25	165
全粥食(全粥 150)	900	40	25	130
易消化 E(全粥 150)	950	45	25	135
易消化 D(7分粥 150)	850	40	25	115

2) 検査後食

検査後等で安静が必要となる場合の臥位食です。昼食時、夕食時の対応です。基本的に1食のみの対応です。

内 容		栄 養 量	
おにぎり	(180 g)	エネルギー	540kcal
くし焼き	(2 本)	タンパク質	24g
バナナ	(50 g)	脂質	3.6g
飲むヨーグルト	(1 パック)	糖質	106g

3) 休日透析食

遅延食を実施していない休日において、透析のために昼食を定時に食べることができない場合に提供する食事です。

内 容		栄 養 量	
釜飯（レトルト）	(1 P)	エネルギー	423kcal
粉末スープ(インスタント)	(1 P)	タンパク質	13g
プロッカゼリー	(1 個)	脂質	4g

	糖質	84g
--	----	-----

4) 緊急食

普通食または全粥食に近い食事とします。ただし、材料等の都合で対応できない時は、以下のメニューでの対応とします。

内 容		栄 養 量	
食パン	(2枚)	エネルギー	618kcal
牛乳	(1本)	タンパク質	21g
ジャム	(1袋)	脂質	16g
チーズ	(20g)	糖質	96g
果物	(1個)		

5) 幼児食・乳児食(仮)

幼児や乳児を対象とした食事です。使用する食品の種類は幼児食では7分粥食に、乳児食は3分粥食に対応します。

乳児食では卵・マヨネーズ等卵加工品は使用しません。乳製品は牛乳、ヨーグルト、飲むヨーグルト等は付加しませんが、ポタージュ等の料理には使用します。

幼児食・乳児食ともに栄養強化食品は使用しません。

アレルギー食品があり除去が必要な場合は、電話連絡の上、食事箋をFaxで送信してください。

当院でミルクの準備は出来ません。

新型コロナウイルス感染症 COVID-19 入院における病院食の当面の措置です。

IV. パターン食

食事内容を段階的に設定しています。

1) 消化管術後食(食道・胃・大腸)

日食種	1	2	3	4	5	6	7	8	留意事項
A 1	術後食 3分粥 3分菜	術後食 3分粥 3分菜	術後食 5分粥 5分菜	術後食 5分粥 5分菜	術後食 7分粥 7分菜	術後食 7分粥 7分菜	術後食 全粥 全粥菜	→ 継続	乳製品有り 間食有りの6回食 7日以降術後食全粥 菜で継続
A 2	A 1の間食なし、3回食								乳製品なし 7日以降術後食全粥 菜で継続
B	術後食 5分粥 (易C)	術後食 7分粥 (易D)	術後食 全粥 (易E)	→ 継続					乳製品有り 3日以降易消化Eで 継続
C	術後食 重湯 (易A)	術後食 3分粥 (易B)	術後食 5分粥 (易C)	術後食 7分粥 (易D)	術後食 全粥 (易E)	→ 継続			乳製品有り 5日以降易消化Eで 継続

2) その他術後食

日食種	1	2	3	4	5	6	7	8	留意事項	
E	重湯 流動菜	全粥 全粥菜	普通食 ～							乳製品有り
F	重湯 流動菜	3分粥 3分菜	5分粥 5分菜	7分粥 全粥菜	普通食 ～				乳製品有り	
G	全粥 全粥菜	全粥 全粥菜	飯 全粥菜	普通食 ～					乳製品有り	
H	1 日 目			2 日 目	3 日 目	→ 継続			3日目以降エネルギー 塩分コントロール食、 E1600B食塩6gで継続	
	1回目 3分粥 3分菜	2回目 7分粥 7分菜	3回目 7分粥 7分菜	全粥 7分菜	全粥 全粥菜 塩6g					

3) 脂質コントロール食

食種	F 1 流動菜 重湯	F 5 3分菜 3分粥	F 7 5分菜 5分粥	F 1 0 全粥菜 全粥	F 3 0 全粥菜 全粥
提供食数(食)	2	3	3	3	継続

4) 消化器内科用 (上段:食種、下段:提供食数(食))

大腸 ESD	低残渣食	欠食	3分粥食	全粥食	普通食
	2	7	2	6	継続
大腸 EMR	低残渣食	欠食	5分粥食	全粥食	普通食
	2	2	1	3	継続
EST 後 ERCP	欠食	F 3 0(全粥食)	→		
	1 2	継続	継続		
EUS-FNA	普通食	欠食	F 3 0(全粥食)	→	
	2	4	継続	継続	
治療 ERCP	F 3 0(全粥食)	欠食	F 1 0(全粥食)	F 3 0(全粥食)	→
	2	7	2	継続	継続
食道・胃 ESD	普通食	欠食	易消化C	易消化E	普通食
	2	7	2	9	継続

術後食 A1 : 間食あり
栄養基準量

		3分菜	5分菜	7分菜	全粥菜
エネルギー	(kcal)	800	1000	1100	1200
蛋白質	(g)	30	40	45	50
脂質	(g)	20	20	25	30
糖質	(g)	130	160	170	180
水分	(ml)	1000 ~1200	1100 ~1300	1100 ~1300	1200 ~1400
塩分	(g)	4	4	5	5
カルシウム	(mg)	600	600	700	800
鉄	(mg)	8	8	9	9
形態		3分菜	5分菜	7分菜	全粥菜

術後食 A2 : 3回食
栄養基準量

		3分菜	5分菜	7分菜	全粥菜
エネルギー	(kcal)	550	650	750	850
蛋白質	(g)	25	30	35	40
脂質	(g)	10	15	15	20
糖質	(g)	90	100	120	130
水分	(ml)	800 ~ 900	900 ~1000	→	→
塩分	(g)	3~6	→	→	→
カルシウム	(mg)	300	300	400	400
鉄	(mg)	3	3	4	4
形態		3分菜	5分菜	7分菜	全粥菜

参考資料編

目 次

濃厚流動食の比較表(薬剤部取り扱いのものも含む)

主食の栄養量

乳製品、乳製品代替食品の栄養量

いぶき食メニュー

濃厚流動食比較表

食 種 名	糖尿病タイプ		腎不全用		術前術後		経口タイプ		高濃度タイプ				1kcalタイプ					
商品名	グルセルナREX		リーナレンMP		ペプタメンAF		メイバランズ mini		栄養支援 スープ		メイバランズ1.5		ペプタメン スタンダード		アインカルサポート1.0 パック		メイバランズ1.0	
発売元	アボットジャパン		明治乳業		ネスレ		明治乳業		ホリカフーズ		明治		ネスレ		ネスレ		明治	
濃厚流動食の区分	半消化態		半消化態		消化態		半消化態		天然流動食		半消化態		消化態		半消化態		半消化態	
基準	1P	100kcal	1本	100kcal	1本	100kcal	1本	100kcal	1P	1本	100kcal	1本	100kcal	1P	1P	100kcal	1本	100kcal
容量 ml	200	100	125	62.5	200	66.7	125	200	200	200	66.7	200	66.7	300	400	100	200	100
エネルギー kcal	200	100	200	100	300	100	200	200	200	300	100	300	100	300	400	100	200	100
kcal/ml kcal	1.0		1.6		1.5		1.6		1.0		1.5		1.5		1.00		1.0	
蛋白質 g	8.4	4.2	7.0	3.5	19.0	6.3	7.5	7.0	12.0	4.0	10.5	3.5	13.5	18.0	4.5	8.0	4.0	
脂質 g	11.1	5.6	5.6	2.8	13.2	4.4	5.6	5.6	8.4	2.8	12.0	4.0	8.4	11.2	2.8	5.6	2.8	
糖質 g	17.6	8.8	30.0	15.0	26.4	8.8	29.3	27.6	44.2	14.7	37.5	12.5	40.5	54.0	13.5	29.4	14.7	
水分 g	170.0	85.0	93.6	46.8	155.0	52.0	93.6~94.0	170.8	152.8	50.9	153.0	51.0	252.0	336.0	84.0	168.6	84.3	
ビタミンA(レチノール当量) μgRE	208.0	104.0	120.0	60.0	300.0	100.0	120.0	134.0	180.0	60.0	300.0	100.0	240.0	320.0	80.0	120.0	60.0	
ビタミンD μg	1.70	0.85	0.26	0.13	2.8	0.9	1.0	0.60	1.5	0.50	2.80	0.90	3.6	4.8	1.2	1.0	0.50	
ビタミンB1 mg	0.24	0.12	0.24	0.12	0.76	0.25	0.30	0.26	0.46	0.15	0.76	0.25	0.75	1.00	0.25	0.30	0.15	
ビタミンB2 mg	0.36	0.18	0.26	0.13	1.00	0.33	0.40	0.24	0.60	0.20	1.00	0.33	0.84	1.12	0.28	0.40	0.20	
ビタミンB6 mg	0.42	0.21	2.00	1.00	1.30	0.43	0.60	0.20	0.90	0.30	1.30	0.43	1.05	1.40	0.35	0.60	0.30	
ビタミンB12 μg	0.60	0.30	0.48	0.24	2.40	0.80	1.20	0.60	1.80	0.60	2.40	0.80	0.90	1.20	0.30	1.20	0.60	
ナイアシン mg	3.4	1.7	4.5	2.3	16.0	5.3	4.9	3.8	7.4	2.4	16.0	5.3	10.5	14.0	3.5	4.8	2.4	
パントテン酸 mg	1.4	0.7	1.0	0.5	6.0	2.0	1.2	1.0	1.8	0.6	6.0	2.0	5.3	7.0	1.8	1.2	0.6	
葉酸 μg	40	20	126	63	92	31	60	40	150	50	92	31	75	100	25	100	50	
ビタミンC mg	22	11	18	9	80	27	32	10	48	16	80	27	63	84	21	32	16	
ビタミンK μg	6.0	3.0	2.8	1.4	6.0	2.0	4.2		15.0	5.0	7.0	2.3	27.0	36.0	9.0	10.0	5.0	
ビタミンE mg	5.4	2.7	2.0	1.0	3.0	1.0	6.0	1.2	9.0	3.0	3.0	1.0	2.7	3.6	0.9	6.0	3.0	
Na mg	188	94	120	60	240	80	110	450.0	330	110	330	110	570	760	190	220	110	
Cl mg	200	100	20	10	162	54	110		420	140	300	100	240	320	80	280	140	
K mg	200	100	60	30	464	155	120	440.0	300	100	300	100	480	640	160	200	100	
Mg mg	42.0	21.0	30.0	15.0	62.0	21.0	40.0	28.0	60	20	108	36	81	108	27	40	20	
Ca mg	140	70	60	30	202	67	120	162.0	180	60	234	78	210	280	70	120	60	
P mg	130	65	70	35	170	57	140	148.0	180.0	60.0	170.0	57.0	165.0	220.0	55.0	120.0	60.0	
Fe mg	2.8	1.4	3.0	1.5	3.2	1.1	1.5	2.00	3.0	1.0	3.2	1.1	2.7	3.6	0.9	2.0	1.0	
Cu mg	0.32	0.16	0.15	0.08	0.30	0.10	0.10	0.06	0.24	0.08	0.30	0.10	0.30	0.40	0.10	0.16	0.08	
Zn mg	2.4	1.2	3.0	1.5	4.4	1.5	2.0	1.80	2.4	0.8	4.4	1.5	3.3	4.4	1.1	1.6	0.8	
Mn mg	-	-	0.46	0.23	1.50	0.50	0.01	0.10	0.70	0.23	1.50	0.50	1.20	1.60	0.40	0.46	0.23	
Se μg	4.0	2.0	18.0	9.0	12.0	4.0	12.0		10.6	3.5	12.0	4.0	12.0	16.0	4.0	7.0	3.5	
Cr μg	1.4	1.0	6.0	3.0	17.4	5.8	1.0		9.0	3.0	17.4	5.8	12.0	16.0	4.0	6.0	3.0	
I μg	-	-	30.0	15.0	90.0	30.0	1.2		46.0	15.0	70.0	23.3	48.0	64.0	16.0	30.0	15.0	
食物繊維 g	1.8	0.9	2.0	1.0	-	-	2.5	2.8	3.0	1.0	-	-	4.5	6.0	1.5	2.0	1.0	
乳糖 g	?		?		0.0		?	1.8	?		0.0		0.0			?		
浸透圧 mosm/l	560		730		440		キャラメル460 ヨーグルト470 ヨービー510	387	590		520		420		380			
NPC/N比	128		157		74		145	?	134		150		110		134			
アレルギー表示 特定原材料	乳、大豆		乳、大豆		乳、大豆		乳、大豆	乳、大豆、鶏肉 小麦	乳、大豆		乳、大豆		乳、大豆		乳、大豆			
味	-		コーヒー		-		キャラメル コーヒー ヨーグルト	とうもろこし かぼちゃ たまねぎ	バニラ		-		-		バニラ			
特徴	・低糖質 (糖質En比33%) ・高BCAA ・ω9脂肪酸比 70%		・低K、低Na、低P組 成 ・n-3系脂肪酸、カル ニチン配合 ・糖質の吸収速度 に配慮		・術前・術後の免 疫強化 ・消化態栄養剤 ・高タンパク質 ・脂質中50%が MCT		・食欲が落ち てきた方、栄 養状態が気 になる方に ・薬局で購入 可能	・栄養成分値 はトクモロコシ 味 ・天然食品をイ ンに三大栄養 素をバランスよく 配合 ・キシオリ糖配 合	・バランスのよい栄 養組成 ・カルニチン、フラ クトオリゴ糖配合	・消化態 ・脂質中60%が MCT ・900kcalでビ タミン の食事摂取 基準充足		・カルニチン配合 ・グアーガム分解物配合 ・脂質中24%がMCT		・バランスのよい栄 養組成 ・カルニチン、フラ クトオリゴ糖配合				
1kcalあたりの価額	1.36		1.08		2.04		0.97	0.90	0.90		1.33		1.41	1.35		1.23		

0.8kcal/ml			粘度調整食品	半固形			薬価 経口・経管タイプ						薬価半固形		薬価成分栄養			
ハイネックススイーゲル			REF-P1	メディエフ ブッシュケア2.5			ラコール		エンシュアH		エネーポ		イノラス		ラコール半固形		エレンタール	
大塚製薬			キューピー	ネスレ			大塚製薬		アボット		アボット		大塚製薬		大塚製薬		EAファーマ	
消化態				半消化態			半消化態		半消化態		半消化態		半消化態		半消化態		成分	
1P	1P	100kcal	1袋	1P	1P	100kcal	1P	100kcal	1缶	100kcal	1缶	100kcal	1P	100kcal	1P	100kcal	1包80g	100kcal
375	500	125	90	120g	160g	40g	200ml	100	250ml	66.7	250ml	84	187.5ml	62.5	300g	100	300g	300g
300	400	100	5	300	400	100	200	100	375	100	300	100	300	100	300	100	300	100
0.8			-	2.5kcal/g(3kcal/ml)			1.0		1.5		1.2		1.6		1.0		1.0	
12.0	16.0	4.0	0.0	14.1	18.8	4.7	8.8	4.4	13.2	3.5	13.5	4.5	12.0	4.0	13.1	4.4	13.1	4.4
6.6	8.8	2.2	0.0	8.4	11.2	2.8	4.5	2.2	13.2	3.5	9.6	3.2	9.7	3.2	6.7	2.2	0.5	0.2
46.1	61.5	15.4	0.5	38.4	51.2	12.8	31.2	15.6	51.5	13.7	※39.6	13.2	39.8	13.3	46.9	15.6	63.4	21.1
330.0	440.0	110.0	87.8	52.0	69.0	17.0	170.0	85.0	194.0	51.7	203.0	67.7	140.0	46.7	228.0	76.0	250.0	83.3
203.0	270.0	67.5		267.0	356.0	89.0	☆414IU	☆207IU	☆938IU	☆313IU	190.0	63.3	283.1	94.4	☆621IU	☆207IU	194.6	64.9
3.80	5.00	1.25		1.8	2.4	0.6	☆27.2IU	☆13.6IU	☆75IU	☆25IU	2.80	0.9	5.01	1.7	☆40.8IU	☆13.6IU	1.30	0.4
0.68	0.90	0.23		0.72	0.96	0.24	0.76	0.4	0.57	0.2	0.51	0.2	0.47	0.2	1.14	0.4	0.19	0.1
0.71	0.95	0.24		0.60	0.80	0.20	0.49	0.2	0.65	0.2	0.80	0.3	0.53	0.2	0.74	0.2	0.20	0.1
0.90	1.20	0.30		0.60	0.80	0.20	0.75	0.4	0.75	0.2	0.77	0.3	0.47	0.2	1.13	0.4	0.27	0.1
0.90	1.20	0.30		0.80	1.07	0.27	0.64	0.3	2.30	0.6	0.88	0.3	1.50	0.5	0.96	0.3	0.70	0.2
6.8	9.0	2.3		5.2	6.9	1.7	★5.0	★2.5	7.5	2.0	4.5	1.5	★5.0	★1.7	★7.5	★2.5	2.2	0.7
3.8	5.0	1.3		2.0	2.7	0.7	1.9	1.0	1.9	0.5	2.5	0.8	2.0	0.7	2.9	1.0	1.1	0.4
90	120	30		80	107	27	75.0	37.5	75.0	20.0	68.0	22.7	80.1	26.7	112.5	37.5	44.0	14.7
158	210	53		90	120	30	56.2	28.1	57.0	15.2	63.0	21.0	66.6	22.2	84.3	28.1	7.8	2.6
18.8	25.0	6.3		25.0	33.0	8.0	12.5	6.3	26.3	7.0	29.0	9.7	25.0	8.3	18.8	6.3	9.0	3.0
7.1	9.5	2.4		2.4	3.2	0.8	1.3	0.7	11.3	3.0	11.0	3.7	7.5	2.5	2.0	0.7	3.0	1.0
499	665	166	120	600	800	200	147.6	73.8	300.0	80.0	230.0	76.7	270.0	90.0	221.4	73.8	260.0	86.7
454	605	151		600	800	200	234.0	117.0	510.0	136.0	250.0	83.3	416.0	138.7	351.0	117.0	516.8	172.3
469	625	156	2.0	504	672	168	276.0	138.0	560.0	149.3	300.0	100.0	551.0	183.7	414.0	138.0	217.6	72.5
68	90	23		99	132	33	38.6	19.3	75.0	20.0	52.0	17.3	123.4	41.1	57.9	19.3	40.0	13.3
176	235	59	-	234	312	78	88.0	44.0	200.0	53.3	290.0	96.7	266.6	88.9	132.0	44.0	157.6	52.5
248.0	330.0	82.5	3.0	225.0	300.0	75.0	88.0	44.0	200.0	53.3	250.0	83.3	333.4	111.1	132.0	44.0	121.6	40.5
1.8	2.4	0.6	-	3.3	4.4	1.1	1.25	0.6	3.38	0.9	4.40	1.5	3.67	1.2	1.88	0.6	1.80	0.6
0.36	0.48	0.12		0.40	0.53	0.13	0.25	0.1	0.38	0.1	0.48	0.2	0.30	0.1	0.38	0.1	0.20	0.1
3.6	4.8	1.2	-	6.0	8.0	2.0	1.28	0.6	5.63	1.5	4.50	1.5	4.00	1.3	1.92	0.6	1.80	0.6
1.02	1.36	0.34		1.40	1.87	0.47	0.3	0.1	0.8	0.2	1.4	0.5	1.33	0.4	0.4	0.1	0.3	0.1
9.8	13.0	3.3		9.9	13.2	3.3	5.0	2.5	-	-	20.0	6.7	16.9	5.6	8.1	2.7	-	-
8.6	11.5	2.9		9.9	13.2	3.3	-	-	-	-	31.0	10.3	13.1	4.4	-	-	-	-
41.0	55.0	13.8		51.0	68.0	17.0	-	-	-	-	-	-	43.1	14.4	-	-	15.2	5.1
4.1	5.5	1.4	1.4	3.6	4.8	1.2	-	-	-	-	3.5	1.2	-	-	-	-	0.0	0.0
?			-	?			0.0		0.0		0.2		0.86以下		0.0		+	
360			-	-			330~360		540		350		670		-		913 ※1包80gを 250mlに溶解	
131				110			120		157		116		131		120		129	
大豆、ゼラチン			-	乳、大豆			乳、大豆		乳、大豆		乳、大豆		乳		乳、大豆		大豆	
紅茶			-	-			ミルク		院内:コーヒー 院外:パナ、 コーヒー、バナ、 黒糖、メロン、 ストロベリー、抹茶		パニラ		院内:ヨーグルト 院外:ヨーグルト アップル		パニラ		-ヨーグルト -青りんご -オレンジ -コーヒー -フルーツマト -さっぱり味 -グレープフルーツ -コンソメ -バイナブル -マンゴー -成分栄養剤 -脂質をほとんど含まない	
・消化態 ・pH低下でゲル状に ・0.8kcal/ml ・大豆ペプチド、コラーゲンペプチド使用(乳糖・ラクチン不使用) ・脂質中34%がMCT				・濃厚流動食を半固形化 ・ペクチン、水分含有			・PEG用 ・少量高エネルギー ・脂質中24%がMCT ・粘度: 2000mPa・s		・ω3:ω6=1:3 ・MCT配合		・ω3、ω6、ω9の脂肪酸をバランス良く配合 ・MCT配合 ・微量栄養素強化 ・食物繊維、オリゴ糖配合		・高濃度 1.6kcal/ml ・ヨウ素、セレン等配合 ・MCT配合 ・ω3:ω6=1:3 ・糖質源は精製白糖を使用せずデキストリンのみ		・粘度(20°C):6500 ~12500mPa・s			
1.29	1.19		※205/P	1.22	1.16		0.67		0.63		0.61		0.98		1.00		1.56	

※炭水化物 ☆IU ★ニコチン酸アミド

主食の栄養量

栄養量 区分	熱量 kcal	水分 ml	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩 g
ごはん 100g	156	60	2.5	0.3	37.1	
軟飯 100g	113	71	1.8	0.3	26.4	(米33g)
全粥 100g	65	83	1.1	0.1	15.7	
7分粥 100g	52	86	0.9	0.1	12.4	全粥7:重湯3
5分粥 100g	43	89	0.8	0.1	10.3	全粥5:重湯5
3分粥 100g	33	91	0.2	0.0	3.3	全粥3:重湯7
重湯 100g	19	95	0.3	0.0	4.7	
食パン 100g	260	39	8.9	4.1	46.4	1.2
60g	156	24	5.3	2.5	27.3	0.7
ロールパン 100g	316	31	10.1	9.0	48.6	1.2
30g	95	9	3.0	2.7	14.6	0.4
無塩パン 100g	323	29	8.2	6.0	56.4	
60g	194	17	4.9	3.6	33.8	
低たんぱくパン 100g	442	18	3.8	23.5	53.3	0.6
50g	221	9	1.9	11.8	26.7	0.3
夢ごはん 100g	162	60	0.1	0.4	39.5	
180g	292	108	0.2	0.7	71.1	Pro 1/25

当院使用の乳製品、乳製品代替食品の栄養量

栄養量 区分	熱量 kcal	水分 ml	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g
牛乳 1本 200ml	134	175	6.6	7.6	9.6
ヨーグルト(脱脂加糖) 70g	47	58	3.0	0.1	8.3
飲むヨーグルト 1P 130ml	98	113	4.0	0.8	18.8
ヤクルト 65ml	50	56	0.8	0.1	11.5
ジョア 125ml	54	116	4.1	0.1	9.1
プリン 70g	81	52	4.0	3.9	9.8
りんごジュース(濃縮元)200ml	90	185	0.2	0	22.4

調整食品

アガロリー (カロリー補給) 83g	150	44.9 ~45.9	0	0	37.5
プロッカ (たんぱく補給) 77g	80	57.7	6.2	Ca200mg 0	Zn 5mg 13.8

いぶき食メニュー（朝）

主食※1+みそ汁+果物+乳製品+梅干※2

※1 主食はご飯・軟飯・全粥・おにぎり・食パン・ロールパンから選択

※2 主食がパンの場合、梅干しはつきません。

いぶき食メニュー（昼・夕）

ごま塩おにぎり3個



ごま塩おにぎり5個



たこ焼き



いなり寿司3個



いなり寿司5個



お好み焼き



中華丼



牛丼



親子丼



カレーライス



副菜・果物はおまかせになります。(除去食、制限食等の個別対応はできません。)

いぶき食メニュー（昼・夕）

オープンサンド（具は指定出来ません）



たらこスパゲティ



ミックスピザ



やきそば



カップ麺+おにぎり

カップ麺+全粥

カップ麺+パン

カップ麺はどん兵衛になります。



そうめんセット（にゅうめんもOK）



うどんセット



締め切り時間は、朝食(前日 17 時) 昼食(当日 8 時 30 分) 夕食(当日 12 時)です。
副菜・果物はおまかせになります。(除去食、制限食等の個別対応はできません。)

平成 1 3 年	4 月作成
平成 1 5 年	4 月改正
平成 1 7 年	4 月改正
平成 1 8 年	1 0 月改正
平成 2 2 年	7 月改正
平成 2 3 年	1 0 月改正
平成 2 5 年	1 月改正
平成 2 5 年	4 月改正
平成 2 8 年	4 月改正
平成 3 0 年	1 月改正
令和 2 年	4 月改正
令和 4 年	4 月改正