

院内約束栄養基準一覧表

【特別食】

※日本人の食事摂取基準(2025年版)に基づいて設定

食種		熱量(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	水分(ml)	基本主食(g)		
蛋白調整食流動		950	20	20	1750	重湯150		
(副食のみ)		850	19	20	1320			
蛋白調整食30A		1800	30	35	1250	低蛋白ごはん	低蛋白粥	
(副食のみ)		1070	29	34	980	140	210	
蛋白調整食30軟菜		1600	30	35	1900	低蛋白ごはん	低蛋白粥	
(副食のみ)		1115	30	34	1390	140	210	
蛋白調整食40A		1800	40	40	1300	低蛋白ごはん	低蛋白粥	
(副食のみ)		1070	39	39	1030	140	210	
蛋白調整食40軟菜		1500	40	40	1800	低蛋白ごはん	低蛋白粥	
(副食のみ)		1015	40	39	1290	140	210	
蛋白調整食50A		1800	50	40	1300	米飯・軟飯	全粥	減塩パン
(副食のみ)		1070	39	39	1040	145	250	60
蛋白調整食50軟菜		1500	50	40	1650	米飯・軟飯	全粥	
(副食のみ)		965	42	39	1030	145	250	
蛋白調整食60A		2000	60	50	1300	米飯・軟飯	全粥	減塩パン
(副食のみ)		1270	49	49	1040	145	250	60
蛋白調整食60軟菜		1700	60	40	1750	米飯・軟飯	全粥	
(副食のみ)		1170	52	39	1130	145	250	
小児向けメニュー	蛋白調整食30B	1500	30	30	1150	米飯・軟飯	全粥	減塩パン
	(副食のみ)	850	20	29	920	130	230	60
	蛋白調整食40B	1500	40	40	1100	米飯・軟飯	全粥	減塩パン
	(副食のみ)	850	30	39	870	130	230	60
	蛋白調整食50B	1600	50	45	1100	米飯・軟飯	全粥	減塩パン
	(副食のみ)	870	39		840	145	250	60
	蛋白調整食60B	1700	60	45	1200	米飯・軟飯	全粥	減塩パン
	(副食のみ)	890	48	44	910	160	280	60
K調整食50		1600	50	40	750	米飯・軟飯	全粥	減塩パン
(副食のみ)		690	37	38	430	180	315	60
K調整食50軟菜		1400	50	30	1250	米飯・軟飯	全粥	
(副食のみ)		730	40	29	470	180	315	
K調整食60		2000	60	55	850	米飯・軟飯	全粥	減塩パン
(副食のみ)		1090	47	53	530	180	315	60
K調整食60軟菜		1700	60	30	1350	米飯・軟飯	全粥	
(副食のみ)		1030	50	29	570	180	315	
備考								
・食塩5g未満/日								
・基準となる栄養量の計算はグレーで塗りつぶしされている主食で算出(常菜は米飯、軟菜は全粥)								
・低蛋白粥は低蛋白ごはんを100g使用								
・K調整食はK: 1000~1500mg、P: 800mg								

食種		熱量(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	水分(ml)	基本主食(g)	備考
加熱食		1800	65	45	1500	米飯180	生食禁 食塩7g
(副食のみ)		890	50	43	1180		
加熱食軟菜		1400	60	40	1800	全粥250	
(副食のみ)		865	52	39	1180		