

院内約束栄養基準一覧表

【一般食】

※日本人の食事摂取基準(2020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	備考
常食 (副食のみ)	1800 890	65 50	45 43	1500 1180	米飯180	18歳以上 食塩7g
成人食 (副食のみ)	2550 1290	85 66	65 63	1950 1500	米飯250	若年男性 食塩8g
産褥食 (副食のみ)	2100 1190	75 60	55 53	1660 1340	米飯180	軽食含む
学令食 (副食のみ)	2200 1290	75 60	65 63	1690 1370	米飯180	9～17歳 軽食含む
小児食 (副食のみ)	1900 1090	65 53	55 54	1360 1070		6～8歳 軽食含む
幼児食 (副食のみ)	1400 1000	45 39	40 39	900 760		1歳半～5歳 軽食含む
安静時食 (副食のみ)	1550 640	55 40	30 28	1230 910	米飯180	
軟菜食 (副食のみ)	1500 960	60 52	40 39	1600 1170	全粥250	
きざみ食 (副食のみ)	1400 860	55 46	40 39	1800 1170	全粥250	
ペースト食 (副食のみ)	1500 920	55 42	50 37	1700 1180	全粥ミキサ小盛P ※朝P無し	ミキサーとろみ
とろみジュース食	870	24	17	815	とろみジュース	※とろみジュース、ソフトゼリーの場合
ゼリー食	600	22.5	17	285		※ソフトゼリー1品のみの場合
3分菜食 (副食のみ)	750 640	30 28	20 20	1450 870	3分粥210	
流動食 (副食のみ)	650 555	20 19	15 15	1700 1270	重湯150	
離乳食前期1食 (副食のみ)	35 20	1 0.8	0.3 0.3	75 40	10倍粥つぶし40 ペースト状	5～6ヶ月頃 ※昼または夕に1食
離乳食前期3食 (副食のみ)	90 48	2.2 1.6	0.8 0.8	230 120	10倍粥つぶし40 ペースト状	5～6ヶ月頃
離乳食中期2食 (副食のみ)	250 135	10 8	3 3	380 250	全粥80 つぶし	7～8ヶ月頃 ※昼と夕の2食
離乳食中期3食 (副食のみ)	320 150	12 9	3 3	505 305	全粥80 つぶし	7～8ヶ月頃
離乳食後期 (副食のみ)	450 260	15 12	3 3	640 415	全粥90 極軟きざみ	9～11ヶ月頃 軽食含む
離乳食完了期 (副食のみ)	920 580	30 25	20 20	990 815	軟飯90 極軟一口大	12～18ヶ月頃 軽食含む
なごみご膳 (副食のみ)	1500 690	50 38	35 34	1300 1010	米飯小盛	パターン食
なごみハーフ食 (副食のみ)	965 565	30 23	22 22	890 750	米飯小半量	なごみご膳半量食 軽食含む

院内約束栄養基準一覧表

【特別食】

※日本人の食事摂取基準(2020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	備考
食塩調整食 (副食のみ)	1800 890	65 50	45 43	1460 1140	米飯180	食塩6g未満
食塩調整食軟菜 (副食のみ)	1400 860	60 52	40 39	1850 1230	全粥250	食塩6g未満
食塩調整安静時食 (副食のみ)	1550 640	55 40	30 28	1230 910	米飯180	食塩4.5g
食塩調整食(妊娠付加食) (副食のみ)	1950 1040	70 55	40 38	1580 1260	米飯180	食塩7g
食塩調整食軟菜(妊娠付加食) (副食のみ)	1500 965	60 52	30 29	1970 1350	全粥250	食塩7g
脂質調整食20(軟菜) (副食のみ)	1450 660	60 47	20 18	1610 1200	軟飯210	
脂質調整食10(3分菜) (副食のみ)	650 535	20 18	10 10	1370 785	3分粥210	
低残渣食軟菜 (副食のみ)	1650 860	65 52	25 23	1600 1190	軟飯210	粗繊維量10g
低残渣食流動 (副食のみ)	500 400	5 4	2 2	2010 1580	重湯150	
潰瘍出血後食2日目 (副食のみ)	130 67	2 1	1 1	550 265	重湯100	流動食
潰瘍出血後食3日目 (副食のみ)	200 100	5 4	5 5	820 390	重湯150	流動食
潰瘍出血後食4日目 (副食のみ)	560 460	20 19	20 20	1350 920	重湯150	流動食
潰瘍出血後食5日目 (副食のみ)	750 650	30 29	30 30	1450 1020	重湯150	流動食
潰瘍出血後食6日目 (副食のみ)	940 850	45 43	35 35	1620 1150	3分粥170	半流動食
潰瘍出血後食7日目 (副食のみ)	1135 1045	50 48	40 40	1670 1200	3分粥170	半流動食
潰瘍出血後食8日目 (副食のみ)	1240 1055	55 52	40 40	1650 1180	5分粥170	半固形食
潰瘍出血後食9日目 (副食のみ)	1260 1045	55 52	40 40	1750 1200	5分粥200	半固形食
潰瘍出血後食10日目 (副食のみ)	1450 1200	65 59	45 49	2000 1335	7分粥230	固形食
潰瘍出血後食11日目 (副食のみ)	1550 1000	65 58	50 44	1940 1400	7分粥230	固形食
潰瘍食 (副食のみ)	1700 1160	75 65	50 49	2100 1470	全粥250	
痛風食 (副食のみ)	1750 840	65 50	35 33	1610 1290	米飯180	プリン体400mg
貧血食 (副食のみ)	1900 990	65 50	45 43	1610 1290	米飯180	鉄分13mg
貧血食軟菜 (副食のみ)	1350 820	55 47	25 24	2050 1430	全粥250	鉄分13mg
胃術後食流動菜	570	18	15	1340	重湯100	重湯100g、スープ100g
胃術後食3分菜	970	45	30	1130	3分粥100	食事570kcal 軽食400kcal
胃術後食軟菜	990	40	30		5分粥100	食事550kcal 軽食450kcal
胃術後食軟菜	1290	50	30		軟飯100	食事750kcal 軽食550kcal
胃術後食常菜	1440	50	35		米飯100	食事900kcal 軽食550kcal
※胃術後食:3分菜～は主食100・副食150・軽食付 6分割食						
術後食流動菜 (副食のみ)	700 600	20 19	15 15	1750 1320	重湯150	
術後食3分菜 (副食のみ)	880 765	35 33	20 20	1500 915	3分粥210	
術後食軟菜 (副食のみ)	1020 790	55 50	25 25	1870 1290	5分粥210	

院内約束栄養基準一覧表

【特別食】 ※日本人の食事摂取基準(2020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	備考
蛋白調整食流動 (副食のみ)	950 850	20 19	20 20	1750 1320	重湯150	食塩5g未満
蛋白調整食30A (副食のみ)	1800 1070	30 29	35 34	1250 980	低蛋白ごはん150	
蛋白調整食30軟菜 (副食のみ)	1600 1115	30 30	25 24	1900 1390	低蛋白粥210 (低蛋白ごはん100)	
蛋白調整食40A (副食のみ)	1800 1070	40 39	45 44	1200 930	低蛋白ごはん150	
蛋白調整食40軟菜 (副食のみ)	1500 1015	40 40	40 39	1800 1290	低蛋白粥210 (低蛋白ごはん100)	
蛋白調整食50A (副食のみ)	1800 1070	50 39	40 39	1200 940	米飯145	
蛋白調整食50軟菜 (副食のみ)	1500 965	50 42	40 39	1650 1030	全粥250	
蛋白調整食60A (副食のみ)	2000 1270	60 49	55 54	1300 1040	米飯145	
蛋白調整食60軟菜 (副食のみ)	1700 1170	60 52	50 49	1750 1130	全粥250	
蛋白調整食30B (副食のみ)	1500 850	30 20	30 29	1150 920	米飯130	食塩5g未満
蛋白調整食40B (副食のみ)	1500 850	40 30	40 39	1100 870	米飯130	小児向けメニュー
蛋白調整食50B (副食のみ)	1600 870	50 39	45 44	1100 840	米飯145	
蛋白調整食60B (副食のみ)	1700 890	60 48	45 44	1200 910	米飯160	
K調整食50 (副食のみ)	1600 690	50 37	40 38	750 430	米飯180	食塩5g未満
K調整食50軟菜 (副食のみ)	1400 730	50 40	30 29	1250 470	全粥315	K: 1000~1500mg P: 800mg
K調整食60 (副食のみ)	2000 1090	60 47	55 53	850 530	米飯180	
K調整食60軟菜 (副食のみ)	1700 1030	60 50	30 29	1350 570	全粥315	
加熱食 (副食のみ)	1800 890	65 50	45 43	1600 1270	米飯180	生食禁 食塩7g
加熱食軟菜 (副食のみ)	1300 765	55 47	25 24	1950 1330	全粥250	生食禁 食塩7g

食種	熱量(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	水分(ml)	基本主食	備考
エネルギー調整食15	1200	47	30	184	1440	米飯100	・炭水化物60%
エネルギー調整食16	1280	55	35	185	1520	米飯100	
エネルギー調整食17	1360	57	35	203	1550	米飯120	
エネルギー調整食18	1440	59	35	221	1580	米飯130	・同食種の軟菜食全粥の 栄養価も同様
エネルギー調整食19	1520	67	40	222	1650	米飯130	
エネルギー調整食20	1600	69	40	240	1680	米飯150	
エネルギー調整食21	1680	73	47	241	1700	米飯150	・エネルギー食塩調整食は 食塩6g未満
エネルギー調整食22	1760	75	47	259	1730	米飯170	
エネルギー調整食23	1840	77	47	277	1760	米飯180	
エネルギー調整食24	1920	85	52	278	1820	米飯180	※25単位の水 E調整食: 1850 E調整食軟菜: 2540 E食塩調整食: 1870 E食塩調整食軟菜: 2500
エネルギー調整食25	2000	87	52	296	1850	米飯200	
エネルギー調整食26	2080	89	52	314	1880	米飯220	
エネルギー調整食27	2160	91	52	332	1900	米飯230	
エネルギー調整食28	2240	93	52	350	1950	米飯250	
エネルギー調整食25(副食のみ)	990	72	50	(水分)1490			
エネルギー調整食25軟菜(副食のみ)	1220	75	51	(水分)1625			
エネルギー食塩調整食25(副食のみ)	990	72	50	(水分)1510			
エネルギー食塩調整食25軟菜(副食のみ)	1220	75	51	(水分)1585			

経管栄養剤 100kcal組成一覧表 No 1

		粘度可変型	液体タイプ	半固形タイプ	液体タイプ
		消化態流動食		半消化態流動食	
製 品 名		ハイネックスイーゲル	ペプタメンAF	PGソフトEJ	アイソカルサポート
100kcalあたりのml		125(0.8kcal/ml)	66.7(1.5kcal/ml)	66.7(1.5kcal/ml)	66.7(1.5kcal/ml)
蛋 白 質	g	4.0	6.3	4.0	3.8
糖 質	g	16.76	8.8	15.7	10.2
脂 質	g	2.2	4.4	2.2	4.6
水 分	g	110	52	44	51
ビ タ ミ ン	A (μgRE)	68	111	85	80
	D (μg)	1.25	1.53	0.55	0.7
	B1 (mg)	0.23	0.25	0.25	0.2
	B2 (mg)	0.24	0.33	0.2	0.23
	B6 (mg)	0.3	0.43	0.3	0.25
	ナイアシン (mg)	2.3	5.3	2.1	3
	パントテン酸(mg)	1.25	2	0.9	1.3
	葉酸 (μg)	30	31	30	25
	B12 (μg)	0.3	0.93	0.9	0.33
	C (mg)	53	27	9	25
	K (μg)	6.3	9	15	12
	E (mg)	2.4	1.1	0.9	0.9
ミ ネ ラ ル	Na (mg)	166	175	136	90
	Cl (mg)	151	54	150	93
	K (mg)	156	155	129	80
	S (mg)	—	—	40	—
	Mg (mg)	23	21	35	32
	Ca (mg)	59	67	60	75
	P (mg)	83	57	75	80
	Fe (mg)	0.6	1.1	1	1
	Se (μg)	3.3	4	6	5
	Mn (mg)	0.34	0.5	0.4	0.43
	Cu (mg)	0.12	0.1	0.1	0.1
	Zn (mg)	1.2	1.5	1.2	1.3
食塩相当量 (g)		0.42	0.45	0.35	0.23
食 物 繊 維 (g)		1.38	—	0.4	1.5
浸透圧(mOsm/L)		360	440		360
備 考		1P:375ml/300 [㊦]	1P:200ml/300 [㊦]	1P:200g/300 [㊦]	1P:200ml/300 [㊦]
				〈PGウォーター〉 1P:250g 水分243g	

経管栄養剤 100kcal組成一覧表 No 2

		液体タイプ 半消化態流動食			
製 品 名		テルミール・ミニ	CZーHi	F2α	リーナレンPro1.0
100kcalあたりのml		62.5(1.6kcal/ml)	100	100	62.5(1.6kcal/ml)
蛋 白 質	g	3.7	5.0	5.0	1.0
糖 質	g	12.7	14.7	13.5	17.5
脂 質	g	3.8	2.2	2.2	2.8
水 分	g	47	84	84	47.4
ビ タ ミ ン	A (μgRE)	71	75	85	60
	D (μg)	0.46	0.5	0.55	0.13
	B1 (mg)	0.21	0.16	0.21	0.12
	B2 (mg)	0.17	0.18	0.24	0.13
	B6 (mg)	0.25	0.3	0.5	1
	ナイアシン (mg)	1.75	2	2.25	1.8
	パントテン酸(mg)	0.8	1	0.9	0.5
	葉酸 (μg)	25	30	50	63
	B12 (μg)	0.75	0.3	1.5	0.24
	C (mg)	25	10	30	9
	K (μg)	6.25	8	7.5	2.1
	E (mg)	0.75	1.2	3	1
ミ ネ ラ ル	Na (mg)	50	90	100	30
	Cl (mg)	75	130	62.5	7.5
	K (mg)	50	150	110	30
	S (mg)	25	—	80	—
	Mg (mg)	10	38	35	15
	Ca (mg)	45	75	90	30
	P (mg)	45	75	70	20
	Fe (mg)	0.9	1.1	1.2	1.5
	Se (μg)	5	4	3	9
	Mn (mg)	0.35	0.18	0.4	0.23
	Cu (mg)	0.1	0.1	0.1	0.08
	Zn (mg)	1.2	1.1	1.2	1.5
食塩相当量 (g)		0.13	0.23	0.25	0.08
食 物 繊 維 (g)		0.3	2.4	2	1
浸透圧(mOsm/L)		390	300	370	720
備 考		麦茶味	あずき風味	ミックスフルーツ風味	腎臓病用
		1P:125ml/200 ^{カリ}	1P:200ml/200 ^{カリ}	1P:200ml/200 ^{カリ}	1P:125ml/200 ^{カリ}
			食物繊維 2.4g オリゴ糖 0.2g	食物繊維 2g オリゴ糖 0.4g	

経管栄養剤 100kcal組成一覧表 その他

	半固形タイプ			
製 品 名	PGウォーターEJ	GFO		
100kcalあたりのml	992ml	41.7g(粉末)		
蛋 白 質 g	0	10.0		
糖 質 g		16.7		
脂 質 g	0	0		
水 分 g	972			
ビ タ ミ ン	A (μgRE)			
	D (μg)			
	B1 (mg)			
	B2 (mg)			
	B6 (mg)			
	ナイアシン (mg)			
	パントテン酸(mg)			
	葉酸 (μg)			
	B12 (μg)			
	C (mg)			
	K (μg)			
	E (mg)			
ミ ネ ラ ル	Na (mg)	1200	1.4	
	Cl (mg)	2000		
	K (mg)	800		
	S (mg)			
	Mg (mg)			
	Ca (mg)	140		
	P (mg)			
	Fe (mg)			
	Se (μg)			
	Mn (mg)			
	Cu (mg)			
	Zn (mg)			
食塩相当量 (g)		3.04		
食 物 繊 維 (g)		13.9		
浸透圧(mOsm/L)				
備 考	1P:250g 水分243g (25kcal)	ラクトスクロース1.45g グルタミン3.0g		
		1袋(10g) 30kcal 蛋白質3.6g、脂質0g 100～150mgに溶かす		

経管栄養剤について

- ・食品の経管栄養剤は保険適用外

食品の経管栄養剤は、食事療養費として請求している。
外泊時の持ち出しは、患者及びレセプト請求は認められておらず病院負担となるため不可。