

IV 院内各食種の栄養基準・食形態の紹介

目次

1. 院内約束栄養基準

1) 一般食

I-1 常食

| | |
|---------|---------|
| 常食 | IV-4 |
| 遅延食 | IV-5 |
| 成人食 | IV-6 |
| 産褥食 | IV-6 |
| 学齢食 | IV-7 |
| 小児食・幼児食 | IV-8, 9 |
| 安静時食 | IV-10 |

I-2 軟菜食

| | |
|------|-------|
| 軟菜食 | IV-11 |
| 3分菜食 | IV-12 |
| 流動食 | IV-13 |

I-3 離乳食

| | |
|--------------------------|-----------|
| 離乳食前期・離乳食中期・離乳食後期・離乳食完了期 | IV-14, 15 |
|--------------------------|-----------|

I-4 嚥下食

| | |
|------------------|-------|
| ゼリー食 | IV-16 |
| とろみジュース食 | IV-17 |
| ペースト食 | IV-18 |
| きざみ食 | IV-19 |
| 嚥下食の献立表、とろみ剤について | IV-20 |
| 当院のIスケール表 | IV-21 |

I-5 なごみ食

| | |
|---------|-----------|
| なごみご膳 | IV-22, 23 |
| なごみハーフ食 | IV-24 |

2) 特別食

II-1 食塩調整食

| | |
|----------|-------|
| 食塩調整食 | IV-25 |
| 食塩調整食軟菜 | IV-26 |
| 食塩調整安静時食 | IV-27 |

II-2 脂質調整食

| | |
|---------------|-------|
| 脂質調整食 20(軟菜) | IV-28 |
| 脂質調整食 10(3分菜) | IV-28 |

II-3 低残渣食

| | |
|----------|-------|
| 低残渣食(軟菜) | IV-29 |
| 低残渣食流動 | IV-29 |

| | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ⅱ－４ | 潰瘍食 | |
| | 潰瘍出血後食２日目～１１日目 | IV-30, 31 |
| | 潰瘍食 | IV-32 |
| Ⅱ－５ | 痛風食・貧血食 | |
| | 痛風食 | IV-33 |
| | 貧血食 | IV-34 |
| | 貧血食軟菜 | IV-34 |
| Ⅱ－６ | 胃術後食 | |
| | 胃術後食流動菜・３分菜・軟菜・常菜 | IV-35, 36 |
| Ⅱ－７ | 消化管術後食 | |
| | 術後食流動菜・３分菜・軟菜 | IV-37, 38 |
| Ⅱ－８ | 蛋白調整食 | |
| | 蛋白調整食流動 | IV-39 |
| | 蛋白調整食３０Ａ・蛋白調整食３０軟菜 | IV-40 |
| | 蛋白調整食４０Ａ・蛋白調整食４０軟菜 | IV-41 |
| | 蛋白調整食５０Ａ・蛋白調整食５０軟菜 | IV-42 |
| | 蛋白調整食６０Ａ・蛋白調整食６０軟菜 | IV-43 |
| Ⅱ－９ | 蛋白調整食（小児向けメニュー） | |
| | 蛋白調整食３０Ｂ・蛋白調整食４０Ｂ・ 蛋白調整食５０Ｂ・蛋白調整食６０Ｂ | IV-44 |
| Ⅱ－１０ | K調整食 | |
| | K調整食５０・K調整食５０軟菜・K調整食６０・K調整食６０軟菜 | IV-45, 46 |
| Ⅱ－１１ | エネルギー調整食 | |
| | エネルギー調整食（１５～２８）・エネルギー調整食（１５～２８）軟菜・ エネルギー食塩調整食（１５～２８）・ エネルギー食塩調整食（１５～２８）軟菜 | IV-47～51 |
| Ⅱ-12 | 加熱食 | |
| | 加熱食・加熱食軟菜 | IV-52, 53 |
| その他 | | |
| | 経管併用食 | IV-54 |
| | 濃厚流動食 | IV-55～59 |

※主食・副食別の栄養価は付表①、②に記載

| | |
|----------------|-----------|
| ２．その他の食事対応 | IV-60, 61 |
| １）VF食 | |
| ２）介護食 | |
| ３）お祝い膳 | |
| ４）GFO | |
| ３．食事オーダー | IV-62 |
| １）食事オーダー入力について | |
| ２）締切時間について | |
| ３）その他 | |

| | |
|-------------------------|----------|
| 4. 食事療養費----- | IV-63 |
| 5. 当院の特徴----- | IV-64～68 |
| 1) 配膳車について | |
| 2) 自助食器について | |
| 3) 強化磁器について | |
| 4) 行事食について | |
| 5) 小松食材の日について | |
| 6) 食物アレルギーの対応について | |
| 7) 選択メニュー食について | |
| 8) コンチネンスケアの取り組みについて | |
| 6. 付表 | |
| ①院内約束栄養基準一覧表・経管栄養剤組成一覧表 | |
| ②各主食の栄養基準早見表 | |
| ③補助食品一覧表 | |
| ④アレルギー該当一覧表 | |

1. 院内約束栄養基準

1) 一般食

I - 1 常食

常食 [選択メニュー食可☆]

熱量：1800kcal 脂質：45g

蛋白：65g 水分：1500g

食塩：7g

【主な内容】

- ・対象年齢は18歳以上です。
- ・水曜、木曜、金曜日の選択メニュー食対象食種です。
- ・煮物や揚げ物など様々な料理が出ます。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、
米飯（180g）で算出しています。



【入力上の注意】

- ・ヨード制限は〔食種：常食〕の食事オーダーで対応となります。
ヨード制限を希望 → 〔特別指示：ヨード制限〕を選択
当院ではヨード制限の食事対応は海藻類・だし禁止となります。
- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 → 〔特別指示：WF療法（納豆禁）〕を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。
- ・イスコチン療法をされている場合 → 〔特別指示：イスコチン療法〕を選択
当院ではイスコチン療法の食事対応はチーズ・チョコ・青魚禁止となります。
- ・きざみ形態を希望する場合 → 〔食種：きざみ食〕を選択

遅延食 [選択メニュー食不可×]

【主な内容】

- ・対象は検査等で通常の食事提供時間より 2 時間以上経った時間に食事が必要な場合。
- ・献立は 1 パターン、ロールパン 2 個・ジャム・牛乳・フルーツゼリー（約 600kcal）のみで食事内容の変更や追加は原則行えません。
- ・配膳時間：朝 10:00、昼 15:00 のみで夕食の対応は不可。

【入力上の注意】

- ・オーダー方法：常食の [特別指示：遅延食] を選択
- ・食事オーダー締め切り時間があり、食事オーダー締め切り後の対応は出来ません。
10:00 配膳の遅延食→ 前日 16:00 までに入力、
15:00 配膳の遅延食→ 当日 10:00 までに入力をお願いします。

【参考】

- ・牛乳アレルギーの方はジュース等の別の飲み物に置き換わります。
アレルギー対応は可能ですので栄養科（内線 2011）までご相談ください。
- ・検査が早まった場合は電話連絡にて早めの提供も可能。（取りにきていただく）
- ・遅延食は長時間経過しても喫食可能な食事ではないため、
提供後 2 時間以内の喫食することが望ましいとされており、2 時間以内の喫食をお願いします。



成人食 [選択メニュー食不可×]

熱量：2550kcal 脂質：65g
 蛋白：85g 食塩：8g 水分：1950g

【主な内容】

- ・対象年齢は若い男性など必要エネルギーが多く、食事量を増加させたい患者です。
- ・主食は米飯大盛（250g）のみです。
- ・食事内容は常食がベースで、プラスで品数が追加または、量が多くなります。



産褥食 [選択メニュー食不可×]

熱量：2100kcal 脂質：55g
 蛋白：75g 水分：1660g

【主な内容】

- ・対象は産後の方です。
- ・基本は常食のメニューで夕食にたんぱく質のおかずが1品付きます。
- ・15時に軽食がでます。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、米飯（180g）で算出しています。
- ・すべて強化磁器で提供します。
- ・水曜、木曜、金曜の昼食と夕食は常食の選択メニュー食のBメニューを提供しています。



【軽食一覧表】

| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----|--------------|-----------------|---------------|-----------------------|---------------------------|---------------------|--------------|
| 15時 | カステラ ババロア | ヨーグルト ミニ菓子パン | プリン サンドイッチ | お米のムース ロールパンサンドイッチ | Feグレープゼリー ソフトクレープ(いちご) | ラ・フランスゼリー ミニ菓子パン | ヤクルト 蒸しパン |

学齢食 [選択メニュー食不可×]

熱量：2200kcal 脂質：65g
蛋白：75g 水分：1690g

【主な内容】

- ・対象年齢は9～17歳です。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、
米飯（180g）で算出しています。
- ・基本は常食メニューで、
火曜、木曜、土曜日は朝の主食はロールパンで
パン食メニューとなります。
（主食が米飯・軟飯選択の場合のみ）
- ・水曜、木曜、金曜の昼食と夕食は常食の選択メニュー食
のBメニューを提供しています。
- ・たんぱく質・カルシウム補給として、
夕食にも牛乳が1本付き、月曜・水曜・金曜の朝食は常食の朝食メニュー＋卵料理となります。
- ・15時に軽食が付きます。

**【入力上の注意】**

- ・消化のよい形態を希望 → [特別指示：腸炎菜] を選択してください。
腸炎菜食とは・・・軟菜の形態で納豆や牛乳などの乳製品、生野菜、果物は出ません。

小児食 [選択メニュー食不可×]

 熱量：1900kcal 脂質：55g
 蛋白：65g

幼児食 [選択メニュー食不可×]

 熱量：1400kcal 脂質：40g
 蛋白：45g

【主な内容】

- ・小児食の対象年齢は6～8歳です。
- ・幼児食の対象年齢は1歳半～5歳です。
- ・小児食の副食は幼児食の倍量です。
- ・10時と15時に軽食が付きます。
- ・子供向け献立で1週間のサイクルメニューです。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、
 米飯（小児食 160g、幼児食 80g）で、
 変わりご飯の場合、主食は一律 120g で算出しています。



小児食

【入力上の注意】



- ・消化のよい形態を希望 → [特別指示：腸炎菜] を選択
 腸炎菜食とは・・・軟菜の形態で納豆や牛乳などの
 乳製品、生野菜、果物は出ません。
- ・副菜が軟菜形態希望
 → [特別指示：軟菜] を選択
- ・主食がスパゲッティやチャーハンなど
 変わりご飯になることが多い食種なので、
 米飯以外の主食の選択により自動的に食事内容が変更になります。
 主食：全粥、うどん（温・冷）、素麺（温・冷）を選択した場合
 → 小児幼児極軟菜（煮物や煮魚が中心）



幼児食

【献立表】小児食

※朝食は主食により異なります

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 朝 | 米飯 味噌汁 炒り卵 牛乳 ふりかけ  | 米飯 味噌汁 ソテー 牛乳 ふりかけ  | 米飯 味噌汁 スライスチーズ サラダ 牛乳 ふりかけ  | 米飯 味噌汁 オムレツ 温野菜 牛乳 ふりかけ  | 米飯 味噌汁 ゆて卵 ヨーグルト和え 牛乳 ふりかけ  | 米飯 味噌汁 サラダ 牛乳 ふりかけ  | ロールパン スパサラダ フルーツゼリー 牛乳  |
| 10時 | カルシウム塩せんべい  | ビスケット(マンナ)  | カステラ  | ポーロ  | お子様せんべい  | ビスケット(マンナ)  | ウエハース  |
| 昼 | ナポリタン どんかつ 煮浸し 果物  | チャーハン 蒸し魚中華風ソース 温野菜 味噌汁 果物  | 細巻き寿司 卵あんかけ 清汁 果物  | サンドイッチ 鶏味噌煮 温野菜サラダ 果物  | 三色丼 友庵焼き マカロニサラダ 果物  | チキンライス ホイル焼き 含め煮 果物  | 親子丼 クリーム煮 あえもの  |
| 15時 | ヨーグルト ミニ菓子パン  | プリン サンドイッチ  | お米のムース カルシウム塩せんべい  | Feグレープゼリー ソフトクレープ(いちご)  | ラ・フランスゼリー ミニ菓子パン  | ヤクルト 蒸しパン  | ババロア お子様せんべい  |
| 夕 | 米飯 ハンバーグ バター炒め サラダ 味噌汁  | 米飯 えびフライ グラッセ マッシュ 炊合わせ 卵豆腐  | オムライス 白身フライ ソース 味噌汁  | 散らし寿司 茹豚と野菜のゴマネーズ けんちん汁  | カレーライス スクランブルエッグ グラッセ 粉ふきいも ジュース  | いなり寿司 チキンカツ じゃがいも ソテー 含め煮  | 米飯 ソテー盛合 揚げポテト スクランブルエッグ 江戸っ子煮 野菜サラダ  |

安静時食 [選択メニュー食不可×]

熱量：1550kcal 脂質：30g
蛋白：55g 水分：1230g

【主な内容】

- ・対象年齢の設定はありません。
- ・検査等で安静が必要な際、臥位でも食べやすい形態です。
(一口大でフォークで刺して食べられる食事)
- ・献立内容は4週間サイクルです。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、
米飯(180g)で算出しています。



【入力上の注意】

- ・[食種：常食] → [特別指示：安静時食] を選択。

【参考】

- ・そのほか、特別食で安静時形態を希望の場合、
安静時食形態にしたい[食種]を選択→[特別指示：おにぎり、フォーク付]を選択。
(エネルギー調整食・エネルギー食塩調整食のみ、「特別指示：一口大」も選択可能)

【献立表 (例)】

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|---|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 朝 | おにぎり (押麦入り) ウインナー 粉ふきいも 乳酸菌飲料 果物 | おにぎり (押麦入り) 豆腐つくね煮 煮物 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) 含め煮 田楽 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) かまぼこ 煮物 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) 厚焼卵 甘酢和え 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) 厚揚げの煮物 ゴマ味噌和え 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) オムレツ サラダ 牛乳 果物 |
| 昼 | おにぎり 牛肉コロッケ 炊き合わせ | おにぎり 味噌漬け焼き ごま和え | おにぎり 友庵焼き 生姜酢浸し | おにぎり 焼き魚 サラダ | おにぎり 炊き合わせ 辛子和え | おにぎり 蒸し焼き 含め煮 | おにぎり 照り焼 炊き合わせ |
| 夕 | おにぎり ムニエル サラダ | おにぎり おろし煮 煮物 | おにぎり ロールキャベツ 煮物 | おにぎり えび真薯 煮物 | おにぎり 鰯のマリネ 含め煮 | おにぎり チキンカツ 含め煮 | おにぎり 焼き魚 炊き合わせ |

I-2 軟菜食

軟菜食 [選択メニュー食不可×]

熱量：1500kcal 脂質：40g

蛋白：60g 水分：1600g

【主な内容】

- ・対象年齢の設定はありません。
- ・副食（おかず）は咀嚼に配慮した硬さ（5分～7分菜）となっています。
- ・咀嚼に配慮し、煮る・蒸すなどの調理方法が中心です。食事中の水分含有量が多く、エネルギーや蛋白質、微量元素等が常食に比べ低い設定となっています。
- ・長期間摂取の場合、栄養素不足になりやすい食種です。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、全粥（250g）で算出しています。
- ・朝食はパン食対応あり。（副食：温野菜・ゼリー、牛乳）



【入力上の注意】

- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 → [特別指示：WF療法（納豆禁）] を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。
- ・イスコチン療法をされている場合 → [特別指示：イスコチン療法] を選択
当院ではイスコチン療法の食事対応はチーズ・チョコ・青魚禁止となります。

【参考】

- ・嚥下食から常食へ移行する段階に適応

3分菜食 [選択メニュー食不可×]

熱量：750kcal 脂質：20g

蛋白：30g 水分：1450g

【主な内容】

- ・対象年齢の設定はありません。
- ・副食（おかず）は咀嚼に配慮した硬さ（飲み物やマッシュ、ゼリー）となっています。
- ・咀嚼や消化に配慮し、煮る・蒸すなどの調理方法が中心です。
したがって食事中的水分含有量が多く、エネルギーや蛋白質、微量元素等が常食や軟菜食などに比べ低い設定となっています。
- ・長期間摂取の場合、栄養素不足になりやすい食種です。
- ・栄養価は主食3分粥（210g）で算出しています。
- ・強化磁器は使用しません。

**【入力上の注意】**

- ・加熱食対応が必要な場合は「特別指示：生食禁」を選択してください。
また、加熱食対応を無菌室で行う場合は
「病名を血病・骨髓異形成症候群・再生不良性貧血・その他の疾患」の中から選択して下さい。

流動食 [選択メニュー食不可×]

熱量：650kcal 脂質：15g
 蛋白：20g 水分：1700g

【主な内容】

- ・対象年齢の設定はありません。
- ・消化に配慮し、液状主体の食種のため、
 食事中の水分含有量が多く、エネルギーや蛋白質、
 微量元素等が常食や軟菜食などに比べ低い設定と
 なっています。
- ・長期間摂取の場合、栄養素不足になりやすい食種です。
- ・栄養価は主食重湯（150 g）で算出しています。



【参考】

- ・栄養補助食品を付加 →フリーコメントに付加したい栄養補助食品名を記載する。
- ・とろみ剤を付加 →フリーコメントに「とろみ付」と記載し、栄養科へ連絡。

| とろみ付の場合の代替品 | | | |
|-------------|-----------|------|------------|
| 牛乳 | プリン・豆乳プリン | ジュース | フルーツゼリー |
| ヤクルト | ⇒ ババロア | | ラ・フランスゼリー |
| 飲むヨーグルト | 食べるヨーグルト | ⇒ | Fe グレープゼリー |
| | | | ベストワインゼリー |
| | | | お米のムース |

I-3 離乳食

| | | | | |
|--------|--------------|--------|------------------------|--------------------|
| 離乳食前期 | 〔選択メニュー食不可×〕 | (1食/日) | 熱量：35kcal 蛋白：1g | 脂質：0.3g 水分：75g |
| 離乳食前期 | 〔選択メニュー食不可×〕 | (3食/日) | 熱量：90kcal 蛋白：2.2g | 脂質：0.8g 水分：230g |
| 離乳食中期 | 〔選択メニュー食不可×〕 | (2食/日) | 熱量：250kcal 蛋白：10g | 脂質：3g 水分：380g |
| 離乳食中期 | 〔選択メニュー食不可×〕 | (3食/日) | 熱量：320 kcal 蛋白：12 g | 脂質：3 g 水分：505g |
| 離乳食後期 | 〔選択メニュー食不可×〕 | (3食/日) | 熱量：450 kcal 蛋白：15g | 脂質：3 g 水分：640g |
| 離乳食完了期 | 〔選択メニュー食不可×〕 | (3食/日) | 熱量：920 kcal 蛋白：30g | 脂質：20g 水分：990g |

【主な内容】

- ・月齢に合わせ、前期（5～6ヶ月頃）中期（7～8ヶ月頃）後期（9～11ヶ月頃）、完了（12～18ヶ月頃）の4段階に区分されています。
- ・栄養価は主食内容により変動があります。
離乳前期→主食10倍粥つぶし（40g）、離乳中期→主食全粥つぶし（80g）
離乳後期→主食全粥（90g）、離乳完了期→主食軟飯（90g）で算出しています。
- ・食形態：離乳前期→ペースト状、離乳中期→つぶし
離乳後期→きざみ、離乳完了→軟菜一口大となっています。
- ・離乳前期から後期までは乳製品は付きません。
- ・離乳後期と完了期では10時と15時におやつが付きます。
→おやつの予定表は次項にあります。



【入力上の注意】

- ・消化のよい形態を希望 → [特別指示：腸炎菜] を選択してください。
腸炎菜食とは・・・軟菜の形態で納豆や牛乳などの乳製品、生野菜、果物は出ません。

(例) 離乳食完了期のおやつ



離乳食前期



離乳食中期



離乳食後期



離乳食完了期

【おやつ の 予定表】

10 時

| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-------|--------------|--------------------|--------------------|---------------|------------|----------------|----------------|
| 離乳後期 | ウエハース 1 枚 | カルシウム 塩せんべい 1 袋 | ビスケット (マンナ) 4 枚 | カステラ 1/2 切 | ポーロ 8g | お子様せんべい 1 袋 | たまごせんべい 1 袋 |
| 離乳完了期 | ウエハース 2 枚 | カルシウム 塩せんべい 1 袋 | ビスケット (マンナ) 7 枚 | カステラ 1 切 | ポーロ 15g | お子様せんべい 1 袋 | たまごせんべい 2 袋 |

15 時

| | | | | | | | |
|-------|----------------|------------------------|--------------|-----------------------|------------------|---------------------|--------------|
| 離乳後期 | 野菜&果実 グレープ | ゼリー | 野菜&果実 ピーチ | ゼリー | 野菜&果実 グレープ | ゼリー | 野菜&果実 ピーチ |
| 離乳完了期 | やわらかクッキー 牛乳 | ヨーグルト たまごせんべい 牛乳 | サンドイッチ 牛乳 | ロールパンサンド イッチ 牛乳 | Fe グレープゼリー 牛乳 | カスタード ワッフル 牛乳 | 蒸しパン 牛乳 |

I-4 嚥下食

ゼリー食 [選択メニュー食不可×]

熱量：600kcal 脂質：17g
 蛋白：22.5g 水分：285g

【主な内容】

- ・嚥下訓練用の食種です。
- ・嚥下しやすいゼリーのみ提供。
- ・献立はソフトゼリーを基準としています。
- ・ソフトゼリーはヨーグルト味、ストロベリーヨーグルト味、マスカットヨーグルト味の3種類ありランダムで提供されます。

【入力上の注意】

- ・特別指示で栄養補助食品を選択してください。
- ・エンゲリードを希望の場合はフリーコメントに入力してください。



【参考】食形態

副食

| 食種 | ゼリー食 | とろみ ジュース食 | ペースト食 | きざみ食 | |
|-----------------|------|---------------|-------|------------|------|
| 形態 | ゼリー | ゼリー とろみ状 | ペースト状 | きざみ とろみ | きざみ |
| Iスケール | 2-1 | 0t、2-1 | 2-1 | 4軟-1 | 4軟-2 |
| | ゼリー食 | とろみ食 ペースト食 | ペースト食 | | |
| 学会分類 コード2021 | 2-1 | 0t、2-1 | 2-1 | 4 | |

とろみジュース食〔選択メニュー食不可×〕

熱量：870kcal 脂質：17g
蛋白：24g 水分：815g

【主な内容】

- ・嚥下訓練用の食種です。
- ・既製品の栄養補助食品以外にとろみを付けた飲料（とろみ茶は除く）を提供する場合に選択されます。
- ・献立はとろみジュースとソフトゼリーを基準としています。
- ・とろみジュースはりんご味とオレンジ味の2種類ありランダムで提供されます。
- ・ソフトゼリーはヨーグルト味、ストロベリーヨーグルト味、マスカットヨーグルト味の3種類ありランダムで提供されます。



【入力上の注意】

- ・とろみジュースに栄養補助食品等の食品を付加する場合は、特別指示で選択してください。

※とろみ剤についてはP22をご覧ください。

【参考】食形態

副食

| 食種 | ゼリー食 | とろみ ジュース食 | ペースト食 | きざみ食 | |
|-----------------|------|---------------|-------|------------|------|
| 形態 | ゼリー | ゼリー とろみ状 | ペースト状 | きざみ とろみ | きざみ |
| Iスケール | 2-1 | Ot、2-1 | 2-1 | 4軟-1 | 4軟-2 |
| | ゼリー食 | とろみ食 ペースト食 | ペースト食 | | |
| 学会分類 コード2021 | 2-1 | Ot、2-1 | 2-1 | 4 | |

ペースト食〔選択メニュー食不可×〕

熱量：1500kcal 脂質：50g
 蛋白：55g 水分：1700g

【主な内容】

- ・嚥下訓練に適した食種です。
- ・食形態はペースト状（ミキサーとろみ）で咀嚼をあまり必要とせず、そのまま嚥下しやすい料理が提供されます。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食全粥ミキサー小盛P（210g）で算出しています。※P＝パワーライス
- ・主食はプロテインパウダーとMCTオイルを付加した「P：パワーライス」を昼夕のみ選択可能です。
- ・Pを選択すると主食1杯でエネルギー65kcal、たんぱく質2.7g付加出来ます。
- ・加水0式調理法（水分のない料理には水分の代わりに、お粥ゼリーを入れてミキサーにかける）を実施



【入力上の注意】

- ・軟飯おにぎりを希望の場合、パワーライスは対応不可となります。
- ・加熱食対応が必要な場合は「特別指示：生食禁」を選択してください。
 また、加熱食対応を無菌室で行う場合は「病名を白血病・骨髄異形成症候群・再生不良性貧血・その他の疾患」の中から選択して下さい。
- ・エネルギーや蛋白質を付加したい場合は栄養科に相談の上、特別指示の栄養補助食品（ソフトゼリーやエンジョイゼリーなど）を選択して下さい。

※とろみ剤についてはP22をご覧ください。

【参考】食形態

副食

| 食種 | ゼリー食 | とろみ ジュース食 | ペースト食 | きざみ食 | |
|-----------------|------|---------------|-------|------------|------|
| 形態 | ゼリー | ゼリー とろみ状 | ペースト状 | きざみ とろみ | きざみ |
| Iスケール | 2-1 | 0t、2-1 | 2-1 | 4軟-1 | 4軟-2 |
| | ゼリー食 | とろみ食 ペースト食 | ペースト食 | | |
| 学会分類 コード2021 | 2-1 | 0t、2-1 | 2-1 | 4 | |

主食

| | 重湯 | 全粥 ミキサー | 重湯ゼリー | 三分粥 | 五分粥 | 七分粥 | 全粥 | 軟飯 | 米飯 |
|-----------------|-----------|-------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-----------|-----------|---------|
| Iスケール | 流-重 重湯 | 2-1 とろみ粥 | 1j-重 重湯ゼリー | 4-三分 三分粥 | 4-五分 五分粥 | 4-七分 七分粥 | 4-全 全粥 | 4-軟 軟飯 | 5 常飯 |
| 学会分類 コード2021 | 2-1 | 2-1 | 1j | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | |

きざみ食 [選択メニュー食不可×]

熱量：1400kcal 脂質：40g
 蛋白：55g 水分：1800g

【主な内容】

- ・高齢者、義歯の不具合などで咀嚼困難な方、水分や飲み物の摂取でむせがある方に対応した食種です。
- ・副食（おかず）を2～3mmに刻んで提供します。
- ・献立内容は一般食の軟菜のメニューです。
- ・栄養価は主食内容により変動あり
 主食全粥（250 g）で算出しています。
- ・主食はプロテインパウダーとMCTオイルを付加した「P：パワーライス」を昼夕のみ選択可能です。
- ・Pを選択すると主食1杯でエネルギー65kcal、たんぱく質2.7g付加出来ます。
- ・香辛料などの刺激物はできません。



【入力上の注意】

- ・軟飯にとろみをつけることは嚥下形態上、望ましくないので対応できません。
- ・主食にとろみが必要な方は、主食の選択画面から「〇〇（とろみ）」のついた主食を選択してください。
- 副食にとろみが必要な方は、「特別指示：副とろみ」を選択してください。
- ・食塩制限が必要な方は、「特別指示：塩分6 g」を選択してください。
- ・加熱食対応が必要な方は、「特別指示：生食禁」を選択して下さい。
- また、加熱食対応を無菌室で行う場合は
 「病名を白血病・骨髄異形成症候群・再生不良性貧血・その他の疾患」の中から選択して下さい。

【参考】

- ・軟飯おにぎりを希望の場合、パワーライスの対応は不可となります。
- ※とろみ剤についてはP22をご覧ください。

【参考】食形態

副食

| 食種 | ゼリー食 | とろみ ジュース食 | ペースト食 | きざみ食 | |
|-----------------|-------------|-------------------------|--------------|------------|------|
| 形態 | ゼリー | ゼリー とろみ状 | ペースト状 | きざみ とろみ | きざみ |
| Iスケール | 2-1 ゼリー食 | 0t、2-1 とろみ食 ペースト食 | 2-1 ペースト食 | 4軟-1 | 4軟-2 |
| 学会分類 コード2021 | 2-1 | 0t、2-1 | 2-1 | 4 | |

主食

| | 重湯 | 全粥 ミキサー | 重湯ゼリー | 三分粥 | 五分粥 | 七分粥 | 全粥 | 軟飯 | 米飯 |
|-----------------|-----------|-------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-----------|-----------|---------|
| Iスケール | 流-重 重湯 | 2-1 とろみ粥 | 1j-重 重湯ゼリー | 4-三分 三分粥 | 4-五分 五分粥 | 4-七分 七分粥 | 4-全 全粥 | 4-軟 軟飯 | 5 常飯 |
| 学会分類 コード2021 | 2-1 | 2-1 | 1j | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | |

【嚥下食の献立表】

| | 朝食 | 昼食 | 夕食 | 備考 |
|----------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ゼリー食 | ソフトゼリー | ソフトゼリー | ソフトゼリー | 代替品は特別指示で 選択可 |
| とろみジュース食 | とろみジュース ソフトゼリー | とろみジュース ソフトゼリー | とろみジュース ソフトゼリー | 代替品は特別指示で 選択可 |
| ペースト食 | 主食：全粥ミキサーとろみ（スベラカーゼ） 副食：ミキサーとろみ | 主食：全粥ミキサーとろみ（スベラカーゼ） 副食：ミキサーとろみ | 主食：全粥ミキサーとろみ（スベラカーゼ） 副食：ミキサーとろみ | ピューレ状の形態 汁物の具は豆腐、麩のみ |
| きざみ食 | 主食：全粥（とろみ対応可） 副食：きざみ（とろみ対応可） | 主食：全粥（とろみ対応可） 副食：きざみ（とろみ対応可） | 主食：全粥（とろみ対応可） 副食：きざみ（とろみ対応可） | 水分を多く含むもの 軟らかく煮たもの （ばさばさしたものは避ける） ※きざみ：2～3mm |

トロミ使用量一覧表

| 食材 | 量 | トロミ剤 | 量 | 備考 | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|---------|---------|---------|
| 粥・重湯 | 200g (大レードル1杯) | スベラカーゼ | 4g(朝6g) | 2% | |
| お茶 | 1L | トロミアップパーフェクト | 20g | 2% | とろみ弱め1% |
| 味噌汁 | 150cc (大レードル1杯) | トロミアップパーフェクト | 3g | 2% | |
| | 1L | トロミアップパーフェクト | 20g | 2% | |
| 煮汁 | 150cc | トロミアップパーフェクト | 4g | | |
| 出し汁・湯冷まし | 150cc | トロミアップパーフェクト | 5g | 3. 5% | |
| 牛乳 | 180cc | つるりんこ | 3g | スティック1本 | |
| メイバランスぎゅっと テルミール | 125cc | つるりんこ | 3g | スティック1本 | |
| ヤクルト | 65cc | つるりんこ | 3g | スティック1本 | |
| ジュース | 200cc | トロミアップパーフェクト | 3g | 1. 5% | |
| とろみ強め …とろみ茶・とろみジュース 200cc→トロミアップパーフェクト6g ⇒3% 粥とろみ 200g→スベラカーゼ6g ⇒3% 温ミキサー 食材回して とろみ剤入れて回して 鍋で温める →盛り付け 冷ミキサー 食材回して とろみ剤入れて回して →盛り付け | | | | | |

とろみ剤について：①全粥ミキサーはスベラカーゼ（とろみ剤）を使用。

2023.4改正

粥ミキサーは糊状になり嚥下上適切ではないため、全粥に酵素を作用させ、ミキサーにかける。

粥ミキサーは1本化されており、7分粥以下のミキサーを選択しても同様の物となります。

スベラカーゼを使うことにより、酵素の作用で唾液で溶けることがなく、離水がほとんどありません。

②つるりんこは、乳製品用のとろみ剤です。

③病棟からの依頼で提供するとろみ剤は、ネオハイトロミールです。

【当院の I スケール表】

| 特別治療食 | | | | | | | | | |
|--------|--------------|------|----------------|------|---------|------|---------|--------------|------|
| 一般食 | | | | | | | | | |
| I-1 | I-5 | II-1 | | | II-4 | | | II-6 | |
| 常食 | ゼリー食 | ※ | 食塩調整食 | 5 | 潰瘍食2日目 | 流 | 胃術後食流動菜 | III-1, 2 | 流 |
| 成人食 | とろみジュース食 | ※ | 食塩調整食軟菜 | 4軟-6 | 潰瘍食3日目 | 流 | 胃術後食3分菜 | 蛋白調整食30A・B | 5 |
| 産褥食 | ペースト食 | 2-1 | 食塩調整食安静時食 | 4硬-5 | 潰瘍食4日目 | 流 | 胃術後食軟菜 | 蛋白調整食40A・B | 5 |
| 学齢食 | さざみ食 | 4軟-2 | 食塩調整食(妊婦付加食) | 5 | 潰瘍食5日目 | 流 | 胃術後食常菜 | 蛋白調整食50A・B | 5 |
| 小児食 | さざみとろみ(刻とろみ) | 4軟-1 | 食塩調整食軟菜(妊婦付加食) | 4軟-6 | 潰瘍食6日目 | 3 | II-7 | 蛋白調整食60A・B | 5 |
| 加熱食 | I-6 | | II-2 | | 潰瘍食7日目 | 3 | 術後食流動菜 | 蛋白調整食30軟菜 | 4軟-6 |
| 幼児食 | なごみご膳 | 5 | 脂質調整食20(軟菜) | 4軟-6 | 潰瘍食8日目 | 3 | 術後食3分菜 | 蛋白調整食40軟菜 | 4軟-6 |
| 安静時食 | なごみハーブ食 | 5 | 脂質調整食10(3分菜) | 3 | 潰瘍食9日目 | 3 | 術後食軟菜 | 蛋白調整食50軟菜 | 4軟-6 |
| I-2 | | | II-3 | | 潰瘍食10日目 | 4軟-6 | | 蛋白調整食60軟菜 | 4軟-6 |
| 軟菜食 | 4軟-6 | | 低残渣食軟菜 | 4軟-6 | 潰瘍食11日目 | 4軟-6 | | III-3 | |
| 加熱食軟菜 | 4軟-6 | | 低残渣3分菜 | 3 | 潰瘍維持食 | 4軟-6 | | K調整食50 | 5 |
| 3分菜食 | 3 | | 低残渣食流動 | 流 | 潰瘍食 | 4軟-6 | | K調整食60 | 5 |
| 流動食 | 流 | | | | II-5 | | | K調整食50軟菜 | 4軟-6 |
| I-3 | | | | | 痛風食 | 5 | | K調整食60軟菜 | 4軟-6 |
| 離乳食前期 | 2-1 | | | | 貧血食 | 5 | | IV-1 | |
| 離乳食中期 | 2-2, 4軟-2 | | | | 貧血食軟菜 | 4軟-6 | | エネルギー調整食 | 5 |
| 離乳食後期 | 4軟-2 | | | | | | | エネルギー食塩調整食 | 5 |
| 離乳食完了期 | 4軟-5 | | | | | | | エネルギー調整食25軟菜 | 4軟-6 |
| | | | | | | | | エネルギー食塩調整食軟菜 | 4軟-6 |

| 主食 | | 栄養補助食品 | |
|------------|------|----------|-----|
| 米飯 | 5 | エンゲリード | 0j |
| 軟飯 | 4-軟 | エンジョイゼリー | 1j |
| 全粥 | 4-全 | エネルギーゼリー | 1j |
| 七分粥 | 4-七分 | ミニタス | 1j |
| 五分粥 | 4-五分 | CP10ゼリー | 1j |
| 三分粥 | 4-三分 | ソフトゼリー | 2-1 |
| 全粥つぶし | 2-2 | ハイカロッチ | 2-1 |
| 全粥ミキサー(酵素) | 2-1 | リハタイムゼリー | 2-2 |
| 重湯ゼリー | 1j-重 | とろみジュース | 0t |
| 重湯 | 流-重 | 茶碗蒸し | 1j |

※ 3分菜：ふわふわ卵やうどんも出るため→Iスケール分類「3」極軟菜舌で容易につぶせる食材と判断。
・低残渣食：通常は当院の軟菜食に相当するため→Iスケール分類「4軟-5」軟菜しつかり噛まなくても上顎と舌でつぶせる食材と判断。
・潰瘍食6～9日目：卵味増汁も出るため→Iスケール分類「3」極軟菜舌で容易につぶせる食材と判断。
・潰瘍食10日目～潰瘍食：煮魚も出るため→Iスケール分類「4軟-5」軟菜しつかり噛まなくても上顎と舌でつぶせる食材と判断。
(当院の軟菜食に相当)
・幼児食：エビフライや寿司海苔なども出るため→Iスケール分類「5」一般食と判断。しかし一口大であるため(一口)と独自で記載。
・全粥ミキサーは原則、酵素を作用させたものを提供する。

I-6 なごみ食

なごみご膳 [選択メニュー食不可×]

熱量 : 1500kcal 脂質 : 35g
蛋白 : 50g 水分 : 1300g































【主な内容】

- ・主に緩和病棟の方が対象です（他病棟では個室ターミナル患者のみ対応）。
- ・2週間日替わりのパターン食です。

【入力上の注意】

- ・発注の関係で約2日後の対応となりますので、
緩和御膳の対応が必要な方は必ず栄養科（2011）まで連絡をお願いします。

【献立表】なごみご膳

| 朝 | <div>◆おにぎり食</div> <div>ごはん (おにぎり お粥)</div> <div>おかず</div> <div>味噌汁</div> <div>果物</div> <div>牛乳</div> <div></div> <div>◆パン食</div> <div>ミニジャムサンド (食パン ロールパン)</div> <div>副菜1品</div> <div>プリン</div> <div>果物</div> <div>牛乳</div> <div></div> | | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
| 昼 | 親子丼 うどん汁 果物盛合せ  | 冷そうめん 茶碗蒸し 果物盛合せ  | ごはん カレー・ニエル 焼なす 果物盛合せ  | 細巻寿司・押し寿司盛合せ 炊合せ 果物盛合せ  | 三色丼 うどん汁 果物盛合せ  | サンドイッチ ヨーグルト ポタージュ 果物盛合せ  | 牛丼 和えもの 果物盛合せ  |
| 夕 | 焼きそば 炊合せ 冷トマト  | ごはん ハンバーグ 長芋の梅肉あえ  | 雑炊(野菜・しらす) しゅうまい 茶巾絞り  | オムライス やっこ 浸し  | カレーライス サラダ エンジョイゼリー  | ちらし寿司 友庵焼き そうめん汁  | いなり寿司 焼き魚 浸し  |
| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
| 昼 | お好み焼き うどん汁 果物盛合せ  | ナポリタン マヨサラダ 果物盛合せ  | チャーハン 豆腐のきのこのあんかけ 果物の盛合せ  | 細巻寿司・押し寿司盛合せ 炊合せ 果物盛合せ  | 焼肉丼 うどん汁 果物盛合せ  | ホットドッグ ヨーグルト ポタージュ 果物盛合せ  | チキンライス 炊き合わせ 果物盛合せ  |
| 夕 | ハヤシライス サラダ エンジョイゼリー  | そば 茶碗蒸し 長芋の梅肉あえ  | カツ丼 和えもの 茶巾絞り  | ごはん クリームコロッケ しゅうまい  | カレーライス サラダ エンジョイゼリー  | 卵寿司・細巻寿司盛合せ 友庵焼き そうめん汁  | 手巻き寿司 ステーキ 浸し  |

なごみハーフ食〔選択メニュー食不可×〕

熱量：965kcal 脂質：22g
蛋白：30g 水分：890g

【主な内容】

- ・食事内容はなごみ御膳の半分量と 10 時と 15 時の軽食付きで、夕食にジュースがつきます。
(食事の写真はなごみ御膳を参照してください。)
- ・飲み物については朝→無し
- ・栄養価は主食内容により変動あり、
主食米飯小半量（80 g）で算出しています。



【なごみハーフ食軽食の献立表】

| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|------|---------------|----------------|----------------|--------------|---------------|--------------|--------------|
| 朝 | ウエハース | カルシウム 塩せんべい | ビスケット (マンナ) | カステラ | ポーロ | お子様せんべい | たまごせんべい |
| 15 時 | ババロア | ヨーグルト | プリン | お米のムース | Fe グレープゼリー | ラ・フランスゼリー | ヤクルト |
| 夕 | 野菜&果実 グレープ | 野菜&果実 ピーチ | 野菜&果実 グレープ | 野菜&果実 ピーチ | 野菜&果実 グレープ | 野菜&果実 ピーチ | 野菜&果実 ピーチ |

2) 特別食

II-1 食塩調整食

食塩調整食 [選択メニュー食可☆]

熱量：1800kcal 脂質：45g

蛋白：65g 水分：1460g

食塩：6g 未満

【主な内容】

- ・主な対象疾患は心臓病、高血圧症など減塩が必要な疾患などです。
- ・水分制限の指示があった場合、汁物や飲み物が禁止になります。
- ・食塩含有量が多い麺類の選択はできません。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食米飯（180 g）で算出しています。
- ・食塩制限は6 g 未満/日の設定となっています。
- ・漬物つかない、味噌汁 1 日 1 杯のみ、パンは減塩パン
- ・水曜、木曜、金曜日の選択メニュー食対象食種です。



【入力上の注意】

- ・食形態を軟菜食へ → [特別食] → [食種：食塩調整軟菜]
- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 → [特別指示：WF 療法（納豆禁）] を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。
- ・イスコチン療法をされている場合 → [特別指示：イスコチン療法] を選択
当院ではイスコチン療法の食事対応はチーズ・チョコ・青魚禁止となります。

食塩調整食軟菜 [選択メニュー食不可×]

熱量：1400kcal 脂質：40g
 蛋白：60g 水分：1850g
 食塩：6g 未満

【主な内容】

- ・主な対象疾患は心臓病、高血圧症など減塩が必要な疾患などです。
- ・副食（おかず）は咀嚼に配慮した硬さ（5分～7分菜）となっています。
- ・咀嚼に配慮し、煮る・蒸すなどの調理方法が中心です。
- ・食事中の水分含有量が多く、エネルギーや蛋白質、微量元素等が常菜に比べ低い設定となっています。
- ・食塩含有量が多い麺類の選択はできません。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食全粥（250g）で算出しています。
- ・食塩制限は6g未満/日の設定となっています。
- ・漬物つかない、味噌汁1日1杯のみ、パンは減塩パン

**【入力上の注意】**

- ・食塩制限5gを指示 → [特別指示：食塩5g] を選択
- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 → [特別指示：WF療法（納豆禁）] を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。
- ・イスコチン療法をされている場合 → [特別指示：イスコチン療法] を選択
当院ではイスコチン療法の食事対応はチーズ・チョコ・青魚禁止となります。

食塩調整安静時食 [選択メニュー食不可×]

熱量：1550kcal 脂質：30g
 蛋白：55g 水分：1230g
 食塩：6g 未満

【主な内容】

- ・主な対象疾患は心臓病、高血圧症など減塩が必要な疾患などです。
- ・検査等で安静が必要な際、臥位でも食べやすい形態（フォークに刺して食べられる形態）です。
- ・短期間を想定しているため、4週間のサイクルメニューです。
- ・食塩含有量が多い麺類の選択はできません。
- ・主食はおにぎり。
- ・長期の人は食塩調整食を選択し、「特別指示：フォーク付、おにぎり」の入力で類似の形態となり、バリエーションが増やせます。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食米飯（180g）で算出しています。



【入力上の注意】

- ・[食種：食塩調整食] → [特別指示：安静時] を選択

【献立表（例）】

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|---|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 朝 | おにぎり (押麦入り) ウインナー 粉ふきいも 乳酸菌飲料 果物 | おにぎり (押麦入り) 豆腐つくね煮 煮物 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) 含め煮 田楽 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) かまぼこ 煮物 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) 厚焼卵 甘酢和え 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) 厚揚げの煮物 ゴマ味噌和え 牛乳 果物 | おにぎり (押麦入り) オムレツ サラダ 牛乳 果物 |
| 昼 | おにぎり 牛肉コロッケ 炊き合わせ | おにぎり 味噌漬け焼き ごま和え | おにぎり 友庵焼き 生姜酢浸し | おにぎり 焼き魚 サラダ | おにぎり 炊き合わせ 辛子和え | おにぎり 蒸し焼き 含め煮 | おにぎり 照り焼 炊き合わせ |
| 夕 | おにぎり ムニエル サラダ | おにぎり おろし煮 煮物 | おにぎり ロールキャベツ 煮物 | おにぎり えび真薯 煮物 | おにぎり 鰯のマリネ 含め煮 | おにぎり チキンカツ 含め煮 | おにぎり 焼き魚 炊き合わせ |

Ⅱ-2 脂質調整食

脂質調整食 20（軟菜） 【選択メニュー食不可×】

熱量：1450kcal 脂質：20g
蛋白：60g 水分：1610g

【主な内容】

- ・主な対象疾患は急性膵炎や慢性膵炎などです。
- ・脂肪制限しており、消化を考慮した形態になっています。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食軟飯（210g）で算出しています。
- ・牛乳やヨーグルトは出ません。
- ・刺激物は出ません。
- ・卵は原則使用せず、つなぎ程度のみの使用となります。



【入力上の注意】

- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合
→〔特別指示：WF療法（納豆禁）〕を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。
- ・食塩制限を指示
→〔特別指示：食塩6g か 食塩5g〕を選択
- ・主食3分粥を希望される場合 → 〔食種：脂質調整食10（3分菜）〕を選択
- ・きざみ形態やとろみが必要な場合、〔特別指示：きざみ〕や〔特別指示：副とろみ〕を選択

脂質調整食 10（3分菜） 【選択メニュー食不可×】

熱量：650kcal 脂質：10g
蛋白：20g 水分：1370g

【主な内容】

- ・脂肪制限しており、消化を考慮した形態となっています。
- ・栄養価は主食内容により変動あり
3分粥（210g）で算出しています。
- ・牛乳やヨーグルトは出ません。
- ・刺激物は出ません。



Ⅱ-3 低残渣食

低残渣食（軟菜）〔選択メニュー食不可×〕

熱量：1650kcal 脂質：25g
 蛋白：65g 水分：1600g 食塩：6g

【主な内容】

- ・対象疾患は胃消化管術前、胃・十二指腸潰瘍、クローン病、潰瘍性大腸炎、その他胃腸疾患などです。
- ・消化吸收を考慮し、食形態は5分～7分菜であり、また不溶性食物繊維の含有量は少なく（10g/日）調整されています。
- ・乳製品を控えた食事内容となっています。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食軟飯（210g）で算出しています。
- ・クローン病と潰瘍性大腸炎のみ特別食加算が算定できます。



低残渣食流動〔選択メニュー食不可×〕

熱量：500kcal 脂質：2g
 蛋白：5g 水分：2010g 食塩：3g

【主な内容】

- ・残渣に配慮した消化のよい食種となっています。
- ・液状主体のため、食事中的水分含有量が多く、エネルギーや蛋白質、微量元素等が常食や軟菜食などに比べ低い設定となっています。
- ・長期間摂取の場合、栄養素不足になりやすい食種です。
- ・栄養価は主食重湯（150g）で算出しています。
- ・牛乳やヨーグルトなどの乳製品はつきません。



Ⅱ-4 潰瘍食

| | |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| 潰瘍出血後食 2 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：130kcal 脂質：1g 蛋白：2g 水分：550g 食塩：1g |
| 潰瘍出血後食 3 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：200kcal 脂質：5g 蛋白：5g 水分：820g 食塩 2g |
| 潰瘍出血後食 4 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：560kcal 脂質：20g 蛋白：20g 水分：1350g 食塩：2.5g |
| 潰瘍出血後食 5 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：750kcal 脂質：30g 蛋白：30g 水分：1450g 食塩：3g |
| 潰瘍出血後食 6 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：940kcal 脂質：35g 蛋白：45g 水分：1620g 食塩：5g |
| 潰瘍出血後食 7 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1135kcal 脂質：40g 蛋白：50g 水分：1670g 食塩：6g |
| 潰瘍出血後食 8 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1240kcal 脂質：40g 蛋白：55g 水分：1650g 食塩：6g |
| 潰瘍出血後食 9 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1260kcal 脂質：40g 蛋白：55g 水分：1750g 食塩：5g |
| 潰瘍出血後食 10 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1450kcal 脂質：45g 蛋白：65g 水分：2000g 食塩：6g |
| 潰瘍出血後食 11 日目 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1550kcal 脂質：50g 蛋白：65g 水分：1940g 食塩：7.5g |

【主な内容】

- ・主な対象疾患は、胃・十二指腸潰瘍などです。
- ・栄養価は次項の献立表の量で算出しています。
- ・からしやわさびなど刺激物を禁止しています。

【参考】

- ・牛乳が苦手な方はフリーコメントに代替りの飲み物の入力をお願いします。
例) 牛乳禁→ ジュース か ヤクルト か ヨーグルト を入力。

【献立表】

| | 2日目 | 3日目 | 4日目 | 5日目 | 6日目 |
|----|------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 朝食 | 重湯 100g 味噌スープ | 重湯 150g 味噌スープ | 重湯 150g 味噌スープ 牛乳 | 重湯 150g 味噌スープ 牛乳 メイバランスぎゅっと | 3分粥 170g 味噌スープ ホットミルク 食べるヨーグルト |
| 昼食 | 重湯 100g くず湯 | 重湯 150g くず湯 | 重湯 150g ジュース 牛乳 | 重湯 150g くず湯 牛乳 | 3分粥 170g 味噌スープ 牛乳 エンジョイゼリー |
| 夕食 | 重湯 100g | 重湯 150g 味噌スープ | 重湯 150g 味噌スープ 牛乳 | 重湯 150g 味噌スープ 牛乳 | 3分粥 170g 味噌スープ ホットミルク アイオールゼリー |
| | 7日目 | 8日目 | 9日目 | 10日目 | 11日目 |
| 朝食 | 3分粥 170g 味噌スープ ホットミルク アイオールゼリー | 5分粥 170g 味噌スープ ホットミルク エンジョイゼリー | 5分粥 200g 味噌スープ 牛乳 メイバランスぎゅっと | 7分粥 230g 味噌スープ ホットミルク エンジョイゼリー メイバランスぎゅっと | 7分粥 230g 味噌スープ ホットミルク エンジョイゼリー |
| 昼食 | 3分粥 170g 味噌スープ ポタージュ メイバランスぎゅっと | 5分粥 170g 味噌スープ メイバランスぎゅっと くず湯 | 5分粥 200g 味噌スープ ホットミルク エンジョイゼリー | 7分粥 230g 味噌スープ メイバランスぎゅっと 煮魚 食べるヨーグルト | 7分粥 230g 味噌スープ メイバランスぎゅっと ふわふわ煮 アイオールソフト |
| 夕食 | 3分粥 170g 味噌スープ ホットミルク エンジョイゼリー | 5分粥 170g 味噌スープ ポタージュ アイオールゼリー | 5分粥 200g 味噌スープ アイオールゼリー メイバランスぎゅっと | 7分粥 230g 味噌スープ 牛乳 ふわふわ煮 | 7分粥 230g 味噌スープ ポタージュ 煮魚 プリン |

潰瘍食〔選択メニュー食不可×〕

熱量：1750kcal 脂質：45g

蛋白：80g 水分：2250g 食塩：7g

【主な内容】

- ・主な対象疾患は胃・十二指腸潰瘍などです。
- ・わさびやからしなどの刺激を抑えた食事内容となっています。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食全粥（250 g）で算出しています。
- ・脂質を抑えてエネルギーを上げるため、プリンなどの補食が付いています。

**【入力上の注意点】**

- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 →〔特別指示：WF 療法（納豆禁）〕を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。

Ⅱ-5 痛風食・貧血食

痛風食〔選択メニュー食不可×〕

熱量：1750kcal 脂質：35g

蛋白：65g 水分：1610g 食塩 6.5g

【主な内容】

- ・対象疾患は高尿酸血症や痛風などです。
- ・プリン体は 400mg/日に制限されています。
- ・栄養価は主食内容により変動あり
主食米飯（180 g）で算出しています。
- ・軟菜食に準じた献立内容です。
- ・納豆は出ません。

【参考】

- ・食塩制限を指示 →
〔特別指示：食塩 5 g か 食塩 6 g〕を選択



貧血食 [選択メニュー食不可×]

熱量：1900kcal 脂質：45g
 蛋白：65g 水分：1610g 食塩：7g

【主な内容】

- ・対象疾患は主に貧血症状のある場合（Hb10mg 以下）などです。
- ・常食に栄養補助食品（鉄強化ドリンク等）を付加した食種となります。
- ・鉄分は 13mg/日になっています。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食米飯（180 g）で算出しています。

【入力上の注意点】

- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合
 →〔特別指示：WF 療法（納豆禁）〕を選択
 当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。



【参考】

- ・食塩制限を指示 → 〔特別指示：食塩 6 g〕を選択
 食塩 5 g を希望の場合 →フリーコメントに 〔食塩 5 g〕 と入力

貧血食軟菜 [選択メニュー食不可×]

熱量：1350kcal 脂質：25g
 蛋白：55g 水分：2050g 食塩：7g

【主な内容】

- ・対象疾患は主に貧血症状のある場合（Hb10mg 以下）などです。
- ・軟菜の副食に栄養補助食品（鉄強化ドリンク等）を付加した食種となります。
- ・鉄分は 13mg/日になっています。
- ・栄養価は主食内容により変動あり
 主食全粥（250 g）で算出しています。



【入力上の注意点】

- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 → 〔特別指示：WF 療法（納豆禁）〕を選択
 当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。

【参考】

- ・食塩制限を指示 → 〔特別指示：食塩 6 g〕を選択
 食塩 5 g を希望の場合 →フリーコメントに 〔食塩 5 g〕 と入力

Ⅱ-6 胃術後食 6 分割食（胃、食道切除）

| | | |
|--------------|--------------|--------------------------------------|
| 胃術後食流動菜 | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：570kcal 脂質：15g 蛋白：18g 水分：1340g |
| 胃術後食 3 分菜 | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：970kcal 脂質：30g 蛋白：45g 水分：1130g |
| 胃術後食軟菜（5 分粥） | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：990kcal 脂質：30g 蛋白：40g |
| 胃術後食常菜 | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：1440kcal 脂質：35g 蛋白：50g |

【主な内容】

- ・対象疾患は消化管術後や胃切術後などです。
- ・手術後の消化を考慮した食事内容です（脂質や食物繊維など考慮）。
- ・胃術後食流動菜 → 主食：重湯
- ・胃術後食 3 分菜 → 主食：3 分粥
- ・胃術後食軟菜 → 主食：5 分粥か 7 分粥か全粥
- ・胃術後食常菜 → 主食：米飯
- ・3 分菜食からは主食 100g・副食 150g・軽食付きです。
軽食は 10 時、15 時、20 時ごろです。
(10 時と 20 時ごろの軽食は袋に入れて朝と夕の食事と一緒に配膳され、
15 時は軽食のみで 15 時に配膳されます)

【入力上の注意】

- ・分割食（6 回食）を指示する場合は、主食 100 を選んで、「特別指示：量制限あり」を選択してください。
- ・「主食 1 0 0」を選択しないと 3 回食量制限無し、軽食無しの内容で提供されます。
- ・きざみ形態にしたい場合は、「特別指示：きざみ（胃・術後食）」を選択してください。

【軽食予定表】例：胃術後食軟菜・胃術後常菜

| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----|-----------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|
| 10時 | カステラ 野菜&果実ピーチ | ポーロ 牛乳 | ビスケット(マナ) 野菜&果実グレープ | カステラ 牛乳 | ワッフル 野菜&果実ピーチ | カステラ 牛乳 | ビスケット(マナ) 野菜&果実グレープ |
| 15時 | お子様せんべい 飲むヨーグルト | ヨーグルト ミニ菓子パン | プリン サンドイッチ | お米のムース カルシウム塩せんべい | Feグレープゼリー ソフトクレープ(いちご) | ラ・フランスゼリー ミニ菓子パン | ヤクルト 蒸しパン |
| 夕 | メイバランスぎゅっと・バナナ ビスケット(マナ) | エンジョイゼリー たまごせんべい | メイバランスぎゅっと・コンボタ お子様せんべい | CP10ゼリー ビスケット(マナ) | アイオールソフト ポーロ | メイバランスぎゅっと・コーヒー お子様せんべい | CP10ゼリー たまごせんべい |

【食事内容】

(食事)

(軽食)

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>①流動菜 食事は重湯と味噌スープです。 軽食に野菜ジュースや牛乳、飲むヨーグルト、ヤクルトなどが毎食2本ずつ付きます。</p> |  |  |
| <p>②3分菜（3分粥） 3分粥にゼリーや豆腐、マッシュした芋やかぼちゃなど舌で潰せるような副食が付きます。 軽食には朝に牛乳、昼にメイバランスぎゅっと、夕にアップルジュースが付きます。</p> |  |  |
| <p>③軟菜（5分粥） 5分粥に軟らかく消化に良い副食、汁物が付きます。10時、15時、夕食時に日替わりで軽食が出ます。15時の軽食は1品、その他は2品です。</p> |  |  |
| <p>④軟菜（7分粥） 7分粥に③と同様の副食が付きます。 10時、15時、夕食時に日替わりで軽食が出ます。 15時の軽食が2品になり、サンドイッチや蒸しパンが付くようになります。</p> |  |  |
| <p>⑤軟菜（全粥） 全粥に軟らかく消化の良い副食、汁物が付きます。10時、15時、夕食時に日替わりで軽食が出ます。軽食の内容は④と同じです。</p> |  |  |
| <p>⑥常菜 米飯に一般的な常食の副食が付きます。 10時、15時、夕食時に日替わりで軽食が出ます。 軽食の内容は④と同じです。</p> |  |  |

Ⅱ-7 消化管術後食（小腸、結腸、直腸切除、膵、肝）

術後食流動菜 [選択メニュー食不可×]

熱量：700kcal 脂質：15g
蛋白：20g 水分：1750g 食塩：3.5g

術後食3分菜 [選択メニュー食不可×]

熱量：880kcal 脂質：20g
蛋白：35g 水分：1500g 食塩：4g


術後食軟菜（5分粥）[選択メニュー食不可×]

熱量：1020kcal 脂質：25g
蛋白：55g 水分：1870g 食塩：7g

【主な内容】

- ・対象疾患は消化管術後、その他胃腸疾患などです。
- ・手術後の消化を考慮した食事内容です（脂質や食物繊維など考慮）。
- ・術後食流動菜 → 主食：重湯
- ・術後食3分菜 → 主食：3分粥
- ・術後食軟菜 → 主食：全粥か5分粥か7分粥

【食事内容】

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>①流動菜</p> <p>毎食、重湯と味噌スープに、ジュースや牛乳、ヤクルト、飲むヨーグルトなどが2本ずつ付きます。</p> |  |
| <p>②3分菜（3分粥）</p> <p>3分菜にゼリーや豆腐、マッシュした芋やかぼちゃなど舌で潰せるような副食が付きます。ほぼ毎食、ペースト果物やゼリー、ヤクルトなどから1品付きます。</p> |  |
| <p>③軟菜（5分粥）</p> <p>5分粥に軟らかく消化に良い副食、汁物が付きます。昼食には汁物と、日替わりでゼリーやプリンなどが付きます。夕食にも栄養補助のためのゼリーが付くことがあります。</p> |  |
| <p>④軟菜（7分粥）</p> <p>7分粥に軟らかく消化に良い副食、汁物が付きます。昼食には汁物と、日替わりでゼリーやプリンなどが付きます。夕食にも栄養補助のためのゼリーが付くことがあります。</p> |  |
| <p>⑤軟菜（全粥）</p> <p>全粥に軟らかく消化に良い副食、汁物が付きます。昼食には汁物と、日替わりでゼリーやプリンなどが付きます。夕食にも栄養補助のためのゼリーが付くことがあります。</p> |  |

Ⅲ-1 蛋白調整食

蛋白調整食流動 [選択メニュー食不可×]

熱量：950kcal 脂質：20g
 蛋白：20g 水分：1750g
 食塩：5g 未満

【主な内容】

- ・主な対象疾患は急性肝炎や慢性肝炎、肝臓病（肝硬変）などです。
- ・塩分とたんぱく（20g）制限の食事です。
- ・食塩制限 5 g 未満/日の設定となっています。
- ・形態は液状主体となり、飲み物が提供されます。
- ・長期間摂取の場合、栄養素不足になりやすい食種です。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、主食重湯（150 g）で算出しています。



| | |
|-------------------------|---------------------------------------------------|
| 蛋白調整食 30A [選択メニュー食不可×] | 熱量：1800kcal 脂質：35g 蛋白：30g 水分：1250g 食塩：5g 未満 |
| 蛋白調整食 30軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1600kcal 脂質：25g 蛋白：30g 水分：1900g 食塩：5g 未満 |

【主な内容】

- ・主な対象疾患は腎炎や腎不全、透析、ネフローゼ症候群などです。
- ・塩分とたんぱく（30g）制限の食事です。
- ・主食は蛋白質が調整された低蛋白のごはんとなります。
低蛋白米は 150 g /食、低蛋白粥は 210 g /食（低蛋白米で 100 g）です。
- ・栄養価について、蛋白調整調整食 30A は低蛋白米で、
蛋白調整食極軟は低蛋白粥で算出しています。
- ・食塩制限の規定値は 5 g 未満/日となっています。

【入力上の注意】

- ・カリウム制限を指示 → [特別指示：カリウム制限] を選択
- ・食形態を軟菜へ → [食種：蛋白調整食 30 軟菜] を選択
- ・蛋白制限があるため、主食量は決まっており、
それ以外の主食や量の変更（低蛋白軟飯普通の米飯等）の指示は
できません。

【参考】

- ・安静時形態を指示
→ [特別指示：おにぎり、フォーク付] を選択



蛋白調整食 30A



蛋白調整食 30 軟菜

| | |
|------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 蛋白調整食 4 0 A [選択メニュー食不可×] | 熱量：1800kcal 脂質：45g 蛋白：40g 水分：1200g 食塩：5g 未満 |
| 蛋白調整食 4 0 軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1500kcal 脂質：40g 蛋白：40g 水分：1800g 食塩：5g 未満 |

【主な内容】

- ・主な対象疾患は腎炎や腎不全、透析、ネフローゼ症候群、糖尿病などです。
- ・塩分とたんぱく（40g）制限の食事です。
- ・主食は蛋白質が調整された低蛋白のごはんとなります。
低蛋白米は 150 g /食、低蛋白粥は 210 g /食（低蛋白米で 100 g）です。
- ・食塩制限の規定値は 5 g 未満/日となっています。

【入力上の注意】

- ・カリウム制限を指示 → [特別指示：カリウム制限] を選択
- ・食形態を軟菜へ → [食種：蛋白調整食 4 0 軟菜] を選択
- ・蛋白制限があるため、主食量は決まっており、
それ以外の主食や量の変更（小盛や小半量等）の指示はできません。

【参考】

- ・安静時形態を指示 → [特別指示：おにぎり、フォーク付] を選択



蛋白調整食 4 0 A



蛋白調整食 4 0 極軟

| | |
|-------------------------|---------------------------------------------------------|
| 蛋白調整食 50A [選択メニュー食不可×] | 熱量：1800kcal 蛋白：50g 食塩：5g 未満 脂質：40g 水分：1200g |
| 蛋白調整食 50軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1500kcal 蛋白：50g 食塩：5g 未満 脂質：40g 水分：1650g |

【主な内容】

- ・主な対象疾患は腎炎や腎不全、透析、ネフローゼ症候群、糖尿病などです。
- ・塩分とたんぱく（50g）制限の食事です。
- ・栄養価について、蛋白調整食 50Aは米飯 145g/食で、蛋白調整食 50 極軟は全粥 250g/食で算出しています。
- ・食塩制限の規定値は 5g 未満/日となっています。

【入力上の注意】

- ・カリウム制限を指示 → [特別指示：カリウム制限] を選択
- ・食形態を軟菜へ → [食種：蛋白調整食 50 軟菜] を選択
- ・蛋白制限があるため、主食量は決まっており、それ以外の主食量（小盛や小半量等）の指示はできません。

【参考】

- ・安静時形態を指示 → [特別指示：おにぎり、一口大、フォーク付] を選択



蛋白調整食 50A



蛋白調整食 50 軟菜

| | |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 蛋白調整食 60A [選択メニュー食不可×] | 熱量：2000kcal 脂質：55g 蛋白：60g 水分：1300g 食塩：5g 未満 |
| 蛋白調整食 60軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1700kcal 脂質：50g 蛋白：60g 水分：1750g 食塩：5g 未満 |

【主な内容】

- ・主な対象疾患は腎炎や腎不全、透析、ネフローゼ症候群などです。
- ・食塩とたんぱく（60g）制限の食事です。
- ・栄養価について、蛋白調整食 60A は米飯 145g/食、蛋白調整食 60軟菜は全粥 250g/食で算出しています。
- ・食塩制限の規定値は 5g 未満/日となっています。

【入力上の注意】

- ・カリウム制限を指示 → [特別指示：カリウム制限] を選択
- ・食形態を軟菜へ → [食種：蛋白調整食 60軟菜] を選択
- ・蛋白制限があるため、主食量は決まっており、米飯・軟飯は 145g/食、全粥は 250g/食、減塩パンは 1 個（60g）/食で、7 分粥・5 分粥は 210g/食で、それ以外の主食量（小盛や小半量等）の指示はできません。

【参考】

- ・安静時形態を指示 → [特別指示：おにぎり、一口大、フォーク付] を選択



蛋白調整食 60



蛋白調整食 60 軟菜

Ⅲ-2 蛋白調整食（小児向けメニュー）

| | | | |
|-----------|--------------|-------------|----------|
| 蛋白調整食 30B | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：1500kcal | 脂質：30g |
| | | 蛋白：30g | 水分：1150g |
| | | 食塩：5g 未満 | |
| 蛋白調整食 40B | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：1500kcal | 脂質：40g |
| | | 蛋白：40g | 水分：1100g |
| | | 食塩：5g 未満 | |
| 蛋白調整食 50B | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：1600kcal | 脂質：45g |
| | | 蛋白：50g | 水分：1100g |
| | | 食塩：5g 未満 | |
| 蛋白調整食 60B | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：1700kcal | 脂質：45g |
| | | 蛋白：60g | 水分：1200g |
| | | 食塩：5g 未満 | |

【主な内容】

- ・主な対象疾患は腎炎や腎不全、透析、ネフローゼ症候群などです。
- ・対象年齢は小児（8歳くらい）を想定したメニューとなっています。
- ・主食についてご飯は白米で、蛋白調整食30Bと40Bは米飯130g/食、蛋白調整食50Bは米飯145g/食、蛋白調整食60Bは米飯160g/食です。
- ・食塩制限の規定値は5g未満/日です。
- ・食事と一緒に軽食（ウエハースやゼリー等）が付くことがあります。

【入力上の注意】

- ・カリウム制限を指示→〔特別指示：カリウム制限〕を選択
- ・小児向けメニューでは軟菜の形態は対応していないため、軟菜を希望される場合
→ 〔食種：蛋白調整食〇〇軟菜〕を選択



蛋白調整食 30B



蛋白調整食 40B



蛋白調整食 50B



蛋白調整食 60B

Ⅲ-3 K調整食

| | | | |
|-------------|--------------|-------------|----------|
| K調整食 5 0 | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：1600kcal | 脂質：40g |
| | | 蛋白：50g | 水分：750g |
| | | 食塩：5g 未満 | |
| K調整食 5 0 軟菜 | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：1400kcal | 脂質：30g |
| | | 蛋白：50g | 水分：1250g |
| | | 食塩：5g 未満 | |
| K調整食 6 0 | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：2000kcal | 脂質：55g |
| | | 蛋白：60g | 水分：850g |
| | | 食塩：5g 未満 | |
| K調整食 6 0 軟菜 | 〔選択メニュー食不可×〕 | 熱量：1700kcal | 脂質：30g |
| | | 蛋白：60g | 水分：1350g |
| | | 食塩：5g 未満 | |

【主な内容】

- ・主な対象疾患は腎炎や腎不全、血液透析などです。
- ・たんぱく質、リン、カリウム、食塩、水分が調整されたお食事です。
- ・カリウムは1000～1500 mg/日、リンは800 mg/日に調整しています。
- ・食塩制限の規定値は5 g 未満/日となっています。
- ・栄養価について、K調整食常菜は米飯 180 g /食、K調整食軟菜は全粥 315 g /食で算出しています。

【入力上の注意】

- ・食形態を軟菜へ → [食種：K調整食〇〇軟菜]
- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 → [特別指示：WF 療法（納豆禁）] を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。

【参考】

- ・常菜で安静時形態を希望 → [特別指示：おにぎり フォーク付] を選択
- ・とろみが必要 → [特別指示：副とろみ] を選択
- ・きざみが必要 → [特別指示：きざみ] を選択



K調整食 5 0



K調整食 6 0



K調整食 5 0 軟菜



K調整食 6 0 軟菜

【参考 1日の食事内容について】
 (例) K調整食60

| | ① | ② | ③ |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 朝 | <p>減塩パン 炒り卵 かき揚げ 減塩ソース 果物缶</p>  | <p>米飯 マヨネーズ和え ケチャップ和え 焼のり 減塩醤油</p>  | <p>米飯 マカロニサラダ グラッセ 焼き揚げ 減塩醤油 焼きのり</p>  |
| 昼 | <p>米飯 空揚げ 甘酢あん 含煮 ゼリー</p>  | <p>米飯 マカロニグラタン 炒り煮 変りブラマジェ</p>  | <p>中華丼 酢のもの コンポート</p>  |
| タ | <p>親子丼 金平 浸し</p>  | <p>米飯 魚のじぶ煮 揚げ出し豆腐 減塩醤油 マッシュ</p>  | <p>チャーハン やっこ 減塩醤油 サラダ ワインゼリー</p>  |

IV-1 エネルギー調整食・エネルギー食塩調整食

| | | |
|----------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| エネルギー調整食 15・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1200kcal 脂質：30g 蛋白：47g 炭水化物：184g 米飯：100g/食 水分 1440g (極軟) 1840g |
| エネルギー調整食 16・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1280kcal 脂質：35g 蛋白：55g 炭水化物：185g 米飯：100g/食 水分 1520g (極軟) 1930g |
| エネルギー調整食 17・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1360kcal 脂質：35g 蛋白：57g 炭水化物：203g 米飯：120g/食 水分 1550g (極軟) 2030g |
| エネルギー調整食 18・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1440kcal 脂質：35g 蛋白：59g 炭水化物：221g 米飯：130g/食 水分 1580g (極軟) 2120g |
| エネルギー調整食 19・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1520kcal 脂質：40g 蛋白：67g 炭水化物：222g 米飯：130g/食 水分 1650g (極軟) 2200g |
| エネルギー調整食 20・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1600kcal 脂質：40g 蛋白：69g 炭水化物：240g 米飯：150g/食 水分 1680g (極軟) 2300g |
| エネルギー調整食 21・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1680kcal 脂質：47g 蛋白：73g 炭水化物：241g 米飯：150g/食 水分 1700g (極軟) 2310g |
| エネルギー調整食 22・極軟 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1760kcal 脂質：47g 蛋白：75g 炭水化物：259g 米飯：170g/食 水分 1730g (極軟) 2400g |
| エネルギー調整食 23・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1840kcal 脂質：47g 蛋白：77g 炭水化物：277g 米飯：180g/食 水分 1760g (極軟) 2400g |
| エネルギー調整食 24・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：1920kcal 脂質：52g 蛋白：85g 炭水化物：278g 米飯：180g/食 水分 1820g (極軟) 2540g |
| エネルギー調整食 25・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：2000kcal 脂質：52g 蛋白：87g 炭水化物：296g 食塩：7.5g (極軟) 7g 米飯：200g/食 水分：1850g (極軟) 2540g |
| エネルギー調整食 26・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：2080kcal 脂質：52g 蛋白：89g 炭水化物：314g 米飯：220g/食 水分 1880g (極軟) 2540g |
| エネルギー調整食 27・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：2160kcal 脂質：52g 蛋白：91g 炭水化物：332g 米飯：230g/食 水分 1900g (極軟) 2540g |
| エネルギー調整食 28・軟菜 | [選択メニュー食不可×] | 熱量：2240kcal 脂質：52g 蛋白：93g 炭水化物：350g 米飯：250g/食 水分 1950g (極軟) 2540g |

| | |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| エネルギー食塩調整食 15・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1200kcal 脂質：30g 蛋白：47g 炭水化物：184g (食塩：6g 未満) 米飯：100g/食 水分 1380g (極軟) 1780g |
| エネルギー食塩調整食 16・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1280kcal 脂質：35g 蛋白：55g 炭水化物：185g (食塩：6g 未満) 米飯：100g/食 水分 1470g (極軟) 1870g |
| エネルギー食塩調整食 17・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1360kcal 脂質：35g 蛋白：57g 炭水化物：203g (食塩：6g 未満) 米飯：120g/食 水分 1500g (極軟) 1970g |
| エネルギー食塩調整食 18・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1440kcal 脂質：35g 蛋白：59g 炭水化物：221g (食塩：6g 未満) 米飯：130g/食 水分 1520g (極軟) 2060g |
| エネルギー食塩調整食 19・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1520kcal 脂質：40g 蛋白：67g 炭水化物：222g (食塩：6g 未満) 米飯：130g/食 水分 1590g (極軟) 2120g |
| エネルギー食塩調整食 20・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1600kcal 脂質：40g 蛋白：69g 炭水化物：240g (食塩：6g 未満) 米飯：150g/食 水分 1620g (極軟) 2220g |
| エネルギー食塩調整食 21・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1680kcal 脂質：47g 蛋白：73g 炭水化物：241g (食塩：6g 未満) 米飯：150g/食 水分 1620g (極軟) 2230g |
| エネルギー食塩調整食 22・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1760kcal 脂質：47g 蛋白：75g 炭水化物：259g (食塩：6g 未満) 米飯：170g/食 水分 1650g (極軟) 2320g |
| エネルギー食塩調整食 23・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1840kcal 脂質：47g 蛋白：77g 炭水化物：277g (食塩：6g 未満) 米飯：180g/食 水分 1680g (極軟) 2320g |
| エネルギー食塩調整食 24・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：1920kcal 脂質：52g 蛋白：85g 炭水化物：278g (食塩：6g 未満) 米飯：180g/食 水分 1850g (極軟) 2500g |
| エネルギー食塩調整食 25・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：2000kcal 脂質：52g 蛋白：87g 炭水化物：296g (食塩：6g 未満) 米飯：200g/食 水分 1870g (極軟) 2500g |
| エネルギー食塩調整食 26・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：2080kcal 脂質：52g 蛋白：89g 炭水化物：314g (食塩：6g 未満) 米飯：220g/食 水分 1920g (極軟) 2500g |
| エネルギー食塩調整食 27・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：2160kcal 脂質：52g 蛋白：91g 炭水化物：332g (食塩：6g 未満) 米飯：230g/食 水分 1940g (極軟) 2500g |
| エネルギー食塩調整食 28・軟菜 [選択メニュー食不可×] | 熱量：2240kcal 脂質：52g 蛋白：93g 炭水化物：350g (食塩：6g 未満) 米飯：250g/食 水分 1970g (極軟) 2500g |

【主な内容】

- ・主な対象疾患は糖尿病や脂質異常症（高TG血症、高LDL血症、低HDL血症）、腎炎、腎不全、ネフローゼ症候群、腹膜透析などです。
- ・食種は指示エネルギーの単位数を選択してください。
- ・エネルギー食塩調整食の食塩制限は6g未満/日となっています。
- ・食事バランスに配慮し、食事の単位数によって、主食や副食量を調整しています。
- ・栄養価について、エネルギー調整食とエネルギー食塩調整食は主食米飯で、エネルギー調整食軟菜とエネルギー食塩調整食軟菜は主食全粥が規定値となっています。
- ・コレステロール制限が必要な方は200mg未満/日に調整します。
- ・腹膜透析やネフローゼ症候群の方の基本の食事量はエネルギー食塩調整食22になります。

【入力上の注意】

- ・食形態を軟菜へ → [食種：エネルギー調整食〇〇軟菜またはエネルギー食塩調整食〇〇軟菜] を選択
- ・腹膜透析やネフローゼ症候群の方で22以外の食事量を希望の場合、
→ [食種：エネルギー食塩調整食] で必要なエネルギー量（単位数）を選択
- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 → [特別指示：WF療法（納豆禁）] を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。

【参考】

- ・安静時の形態を希望 → [特別指示：おにぎり、一口大、フォーク付] を選択
- ・コレステロール制限を希望 → [特別指示：コレステロール制限] を選択
コレステロール制限では、卵は付かず、朝の牛乳は豆乳に置き換わります。
- ・とろみが必要な場合 → [特別指示：副とろみ] を選択
- ・ペースト形態を希望の場合 → [食種：ペースト食] を選択



エネルギー調整食



エネルギー調整食軟菜



エネルギー食塩調整食



エネルギー食塩調整食軟菜

【参考 1日の食事内容について】

(例) エネルギー調整食 25 (2,000kcal/日)

<献立>

朝食

米飯
 味噌汁
 卸しあえ
 味付のり
 漬物
 牛乳
 含め煮
 納豆 (※21単位以上の方につきます)



昼食

米飯
 とんかつ
 ソテー
 サラダ
 茹で卵 (※16単位以上の方につきます)
 煮浸し
 果物



夕食

米飯
 煮魚
 付け合わせ
 ロール巻き
 甘酢和え
 オムレツ (※19単位以上の方につきます)
 マヨネーズ
 (※21単位以上の方につきます)
 スライスチーズ
 (※24単位以上の方につきます)



★主食・主菜は単位数によって異なり、詳しくは次頁の単位配分表をご覧ください。

エネルギー調整食・エネルギー食塩調整食の単位配分

(炭水化物60%)

| 食品の 分類 単位 | 表1 | 表2 | 表3 | 表4 | 表5 | 表6 | 調味料 | 一回の分量(g) |
|-----------------|-----------|----|----------|-----|-----|-----|----------|----------|
| | 穀類 (芋) | 果物 | 魚肉 卵豆 | 牛乳 | 油脂 | 野菜 | 砂糖 味噌 | ごはん パン |
| 15 | 7 (1) | 1 | 2.5 | 1.5 | 1 | 1.2 | 0.8 | 100 60 |
| 16 | 7 (1) | 1 | 3.5 | 1.5 | 1 | 1.2 | 0.8 | 100 60 |
| 17 | 8 (1) | 1 | 3.5 | 1.5 | 1 | 1.2 | 0.8 | 120 70 |
| 18 | 9 (1) | 1 | 3.5 | 1.5 | 1 | 1.2 | 0.8 | 130 80 |
| 19 | 9 (1) | 1 | 4.5 | 1.5 | 1 | 1.2 | 0.8 | 130 80 |
| 20 | 10 (1) | 1 | 4.5 | 1.5 | 1 | 1.2 | 0.8 | 150 90 |
| 21 | 10 (1) | 1 | 5 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.8 | 150 90 |
| 22 | 11 (1) | 1 | 5 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.8 | 170 100 |
| 23 | 12 (1) | 1 | 5 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.8 | 180 110 |
| 24 | 12 (1) | 1 | 6 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.8 | 180 110 |
| 25 | 13 (1) | 1 | 6 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.8 | 200 120 |
| 26 | 14 (1) | 1 | 6 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.8 | 220 130 |
| 27 | 15 (1) | 1 | 6 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.8 | 230 140 |
| 28 | 16 (1) | 1 | 6 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.8 | 250 150 |

加熱食 [選択メニュー食不可×]

熱量：1800kcal 脂質：45g

蛋白：65g 食塩：7g 水分：1600g

【主な内容】

- ・生食禁止対応の食種です。
- ・常食の献立を基に加熱食（生食禁止の対応）で提供しない食品を除く、または代替食品に置き換えた献立です。
- ・加熱食で提供しない食品は生野菜、生果物、生魚、納豆、ヨーグルト類、ヤクルト、はちみつ、レーズン、漬物などです。
- ・煮物や揚げ物など様々な料理が出ます。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、
米飯（180 g）で算出しています。

【入力上の注意】

- ・牛乳禁の場合、選べるのはジュースのみです。[特別指示：牛乳禁→ジュース]を選択
- ・加熱食できざみ形態を希望の場合、[食種：きざみ食]の[特別指示：生食禁]を選択
- ・加熱食でペースト形態を希望の場合、[食種：ペースト食]の[特別指示：生食禁]を選択

加熱食軟菜 [選択メニュー食不可×]

熱量：1600kcal 脂質：25g
蛋白：55g 水分：1950g

【主な内容】

- ・生食禁止対応の食種です。
- ・軟菜食の献立を基に加熱食軟菜（生食禁止の対応）で提供しない食品を除く、または代替食品に置き換えた献立です。
- ・加熱食軟菜で提供しない食品は生野菜、生果物、生魚、納豆、ヨーグルト類、ヤクルト、はちみつ、レーズン、漬物などです。
- ・対象年齢の設定はありません。
- ・副食（おかず）は咀嚼に配慮した硬さ（5分～7分菜）となっています。
- ・咀嚼に配慮し、煮る・蒸すなどの調理方法が中心です。食事中的水分含有量が多く、エネルギーや蛋白質、微量元素等が常食に比べ低い設定となっています。
- ・長期間摂取の場合、栄養素不足になりやすい食種です。
- ・栄養価は主食内容により変動あり、全粥（250g）で算出しています。
- ・朝食はパン食対応あり。（副食：温野菜、ゼリー、牛乳）

【入力上の注意】

- ・牛乳禁の場合、選べるのはジュースのみです。〔特別指示：牛乳禁→ジュース〕を選択
- ・加熱食のきざみ形態を希望の場合、〔食種：きざみ食〕の〔特別指示：生食禁〕を選択
- ・加熱食でペースト形態を希望の場合、〔食種：ペースト食〕の〔特別指示：生食禁〕を選択

その他

経管併用食 [選択メニュー食不可×]

【主な内容】

- ・経管栄養から経口栄養に移行期間を対象とし、食事と経管栄養を同時にオーダーすることができます。
- ・対応食種は、ゼリー食・ペースト食・とろみジュース食・きざみ食・軟菜食です。対応食種の詳細は各食種をご覧ください。

【入力上の注意点】

★経管併用食軟菜食のみ

- ・ワルファリン（WF）療法をされている場合 → [特別指示：WF 療法（納豆禁）] を選択
当院ではワルファリン療法の食事対応は納豆禁止となります。

濃厚流動食　〔選択メニュー食不可×〕

当院では8種類の濃厚流動食とGFO（腸内環境整備食品）を採用。

【全濃厚流動食のオーダー入力上の注意点】

- ・朝昼夕の必要量の指示は朝昼夕ごとに必要な量（ml）を選択してください。
- ・配膳時間以降に必要となった場合は、次回配膳時でよいか、取りに来るかを栄養科まで連絡する。
- ・栄養剤を経口で摂取する場合は、〔特別指示：経口〕を選択する。
（1食先上げはせず通常通り提供する。）

【参考】

- ・医師の指示通り入力し、配膳は1食先上げとする。
- ・経管栄養剤を返却する際は、温冷配膳車にある専用のお膳に返却カードを添えて返却する。
ナースセンターまでの管理の場合のみ返却できるものとし、病室まで運ばれた栄養剤は廃棄する。
※ご不明な点は栄養科（内線 2011）までお問い合わせください。

【濃厚流動食の種類】

※栄養価の詳細については「100 kcal 組成表」 付表①を確認ください

①ハイネックスイーゲル（大塚製薬株式会社）

1P：375ml/300kcal（0.8kcal/ml）（紅茶味） 消化態栄養剤

<特徴>

- ・大豆ペプチド、コラーゲンペプチドを使用した消化態の濃厚流動食品。
- ・胃内で pH 低下より液体からゲル状（半固形化）に流動性が変化する。
胃酸の分泌量や酸度の違いによってゲル状に変化しない場合がある。
胃酸分泌抑制薬服用時は固まらないので注意が必要。
- ・鼻からのフィーディングチューブからも投与可能。
- ・胃内で半固形となるため、下痢予防、逆流防止の選択としても効果が期待出来る。
- ・消化態栄養剤だが、脂肪など栄養バランスに配慮しており、長期投与にも対応。
- ・水分補給に配慮し、100 kcal あたりに摂取出来る水分量を 110 ml に調整している。
- ・自然落下法で胃瘻では約 20 分、経鼻経管で約 25 分（10Fr）と短時間投与が可能で、ADL の向上やリハビリ時間の確保につながる。

<注意点>

- ・在庫管理のため常備していないときがあり、発注後入荷まで数日かかるため、必要な際は早めに栄養科（内線 2011）へご連絡ください。
- ・バック製剤のため経管栄養用（経口摂取不可）

②ペプタメン AF (ネスレ日本株式会社)

1P : 200ml/300kcal (1.5kcal/ ml) 消化態栄養剤

<特徴>

- ・早期の集中的な栄養管理に適した栄養剤。
- ・乳清ペプチドを利用した消化態栄養剤で消化吸収に配慮。
- ・少量で高エネルギーのため水分負荷を制限、摂取時間の短縮。
- ・高タンパク質 9.5g/100ml (19.0g/本・6.3g/100 kcal) で、タンパク質の異化抑制、低アルブミン血症や低栄養の改善も期待できる。
- ・呼吸器に配慮し、炭水化物はエネルギー比 35%と低糖質
エネルギー構成比：炭水化物 35% 蛋白質 25% 脂質 40%
- ・EPA・DHA 配合 (0.17g/100 kcal) で炎症作用を抑制。
- ・乳糖ゼロ。
- ・脂質は吸収が速やかな MCT (中鎖脂肪酸油) 高配合 (脂質中の 50%) で下痢にもなりにくい。
- ・カード化しにくく、胃からの排泄が速やかで腹部膨張感が起こりにくく、逆流にも有効。

<注意点>

- ・高タンパク質のため、特に透析をしていない腎不全患者などの蛋白制限の必要な患者には注意が必要。
- ・在庫管理のため常備していないので、入荷まで数日から 1 週間程度かかりますので、使用検討されている場合は事前に栄養科 (内線 2011) へご連絡ください。

③PG ソフト (ニュートリー株式会社)

1P : 200g/300kcal (1.5kcal/g) 半消化態栄養剤

<特徴>

- ・半固形栄養剤 (粘度 2000mPa・s)
- ・バック製剤のため経管栄養用 (経口摂取不可)
- ・少量で高エネルギーのため水分負荷を制限、摂取時間の短縮。
- ・エネルギー構成比：炭水化物 64% (糖質+食物繊維) タンパク質 16% 脂質 20%
- ・カルニチン、EPA・DHA を配合
- ・タンパク質は動物性の乳清たんぱく、植物性的大豆たんぱくの 2 種類を使用。
- ・栄養機能食品 (亜鉛、銅)
- ・PG ウォーターと一緒に使用可能。PG ウォーターはフリーコメント入力にて対応。

PG ウォーター 1P : 250g/水分 243g ゼリータイプ pH4.0 未満の酸性に調整。

栄養成分：(1P あたり) エネルギー25kcal タンパク質 0g 脂質 0g 炭水化物 6.3g

ナトリウム 300mg カリウム 200mg カルシウム 35mg 塩素 500mg 水分 243g

④テルミールミニ（ニュートリー株式会社）

1P：125ml/200kcal（1.6kcal/ml）（麦茶味） 半消化態栄養剤

<特徴>

- ・液体で経管栄養または経口での摂取も可能。
- ・テルミール麦茶味はカリウムが低く、カリウムの配慮が必要な方におすすめ。
- ・少量で高エネルギーのため水分負荷を制限、摂取時間の短縮。
- ・ビタミン・微量元素をバランスよく配合。

<注意点>

- ・テルミールのみを経口で摂取する場合 →[特別指示：経口] を選択

⑤CZ・Hi（シーゼットハイ）（株式会社クリニコ）

1P：200ml/200kcal（1kcal/ml）（あずき味） 半消化態栄養剤

<特徴>

- ・食事として摂取すべき栄養素、不足しがちな微量元素をバランスよく配合した総合栄養食品で、疾患等により通常の食事では十分な栄養をとることが困難な方に適している。
- ・良質なタンパク質（牛乳・大豆由来）を配合。
- ・脂質代謝に配慮し、植物油をベースに EPA・DHA 含有の精製魚油を配合している。
100ml（100 kcal）あたり：EPA10mg DHA40mg 中鎖脂肪酸 0.27g
- ・お腹の調子に配慮し、食物繊維を強化。
ビフィズス菌増殖因子であるミルクオリゴ糖（ラクチュロース）および
豆乳由来の大豆オリゴ糖（スタキオース・ラフィノース）が含まれている。
- ・経口摂取も可能

⑥F2α（エフツーアルファ）（ニュートリー株式会社）

1P：200ml/200kcal（1kcal/ml）（ミックスフルーツ風味） 半消化態栄養剤

<特徴>

- ・2種類の食物繊維とオリゴ糖を配合。
水溶性（グアーガム分解物）と不溶性（結晶セルロース）の食物繊維をブレンドされており、
ビフィズス菌をイソマルトオリゴ糖がサポート。
- ・消化吸収の良い MCT と必須脂肪酸を豊富に含む LCT を 1：1 に配合。
- ・バランスのよい栄養成分
エネルギー構成比：炭水化物 60% タンパク質 20% 脂質 20%
- ・栄養機能食品（ビタミン B1）
- ・経口摂取可能

⑦アイソカルサポート（ネスレ日本株式会社）

1P：200ml/300kcal（1.5kcal/ ml） 半消化態栄養剤

<特徴>

- ・少量で高エネルギーのため水分負荷を制限、摂取時間の短縮、逆流性誤嚥への配慮（胃のボリュームが小さい方に）
- ・食物繊維は水溶性食物繊維グアーガム分解物（PHGG）（200mlあたり 4.4g）を高配合。酪酸菌製剤のミヤ BM を併用するとさらなる効果が期待出来る。
グアーガム分解物・・・腸内フローラを改善し、中鎖脂肪酸を産生することにより、
下剤・便秘どちらにも対応し、便性を正常化することが注目されている。
- ・高 MCT（中鎖脂肪酸油）配合により、速やかな消化吸収（LCT の 3～4 倍）、速やかなエネルギーの補給による蛋白質の節約効果がある。
- ・乳糖ゼロ
- ・呼吸商に配慮し、低糖質で血糖コントロールも期待できる
エネルギー構成比：炭水化物 44% タンパク質 15% 脂質 41%

<注意点>

- ・バック製剤のため経管栄養用（経口摂取不可）

⑧リーナレン Pro1.0（株式会社明治）<腎不全用>

1P：125ml/200kcal（1.6kcal/ ml）（コーヒー味） 半消化態栄養剤

<特徴>

- ・少量で高エネルギーのため水分付加を制限、摂取時間の短縮。
- ・腎機能に配慮し、低タンパク、低ナトリウム、低カリウム、低リンに調整。
エネルギー構成比：炭水化物 70% タンパク質 4% 脂質 25% 食物繊維 1%
- ・蛋白質はミネラルバランスを重視した乳たんぱく質（カゼイン）を使用。
- ・EPA・DHA 等の n-3 系脂肪酸を配合。
- ・MCT 配合（全脂質の 21%）し、速やかな消化吸収。
- ・カルニチン 25mg/100kcal 配合
- ・鉄 1.5mg/100kcal 配合
- ・長期使用を考慮し、亜鉛・銅・セレン・マンガン・クロム・モリブデン・ヨウ素の 7 種類の微量元素を配合。
- ・ビタミンは水溶性ビタミンであるビタミン B6、葉酸を多く配合。
脂溶性ビタミンであるビタミン A はレチノール配合量を少なくし、
前駆体である β-カロテンの形で配合されており、
β-カロテンは体内で肝臓や脂肪組織に貯蔵され、必要性に応じてビタミン A に変換される。
- ・食物繊維は水溶性の難消化性デキストリンと不溶性のセルロースを組み合わせ 1.0g/100kcal 配合
- ・栄養機能食品（亜鉛）
- ・経口摂取可能

【備考 その他の食品】

GFO (大塚製薬株式会社)

- ・グルタミン、ファイバー、オリゴ糖を含有する食品（粉末清涼飲料、ピーチティー風味）
- ・1日3本が目安

使用方法：1袋（10g）を水またはお湯で約100～150mlに溶かして使用する。

栄養成分：（1本あたり）エネルギー30kcal タンパク質 3.6g 脂質 0g 炭水化物 6.3g（糖質 3.1g 食物繊維 3.2g）、食塩相当量 0.006g～0.032g グルタミン 3g グァーガム酵素分解物（食物繊維として）3g フラクトオリゴ糖 1.45g

オーダー方法：電子カルテ内の食事オーダー入力は不要で、
平日は栄養科（内線 2011）、休日は給食委託会社（内線 2016）に
電話連絡をお願いします。

配膳方法：一人1箱（21袋）ずつお渡し。

食事配膳時に一緒に配膳車にのせるまたは病棟スタッフが地下1階の栄養科へ取りにくる。

<留意点>

腸内環境整備の為にわずかな栄養素のみを投与する場合は、必要なエネルギーをまかなう為の食事を提供していないため患者からは食事療養費は請求できず、費用は病院負担となりますので、
GFO 使用後の余った分は栄養科に返却をお願いします。

2. その他の食事対応

1) VF 食

嚥下造影検査のために提供される食事。

【オーダー方法】

給食委託会社（内線 2016）に前日までに電話連絡にて依頼する。

食事オーダー入力は不要。（費用は病院負担となるため）

【内容】（7 品）

- ・全粥 25g
- ・軟飯 25g
- ・エンゲリードゼリー 1 個
- ・ミキサー食 25g
- ・きざみとろみ食 25g
- ・菜っ葉（浸し or 煮物） 25g
- ・とろみ茶 75ml



2) 介護食

誤飲してしまう可能性のあるものや自身で開封できない物は提供せず、以下の方法で対応するもの。

【オーダー方法】

常食・軟菜食・極軟菜食・食塩調整食以外の食種は食事オーダーのフリーコメントに ” 介護食 ” と入力する。

【対応】

| 変更前 | 変更後 |
|--------------------------|-----------------------|
| 調味料の 1 食パック | 直接かけて提供 |
| 納豆 | 皿に移し替えてラップして提供 |
| ホイル蒸し | 皿に移し替えて提供 |
| 魚 | 骨なしの魚に変更 |
| アルミホイル、グラタン皿 | 皿に移し替えて提供 |
| 果物の皮（バナナ、みかん等） | そのまま提供 |
| 飲み物（牛乳、ジュース等） | そのまま提供 |
| のり | 抜く |
| 梅びしお、たいみそ、ゆずみそ、のり佃煮、ふりかけ | 小皿にあける |
| パン | 抜く |
| スプーン | なし |
| 魚やエビの尾 | とる |
| チーズ | セロハンをはがして皿に移し替えてラップする |

3) お祝い膳

当院で出産された患者に対し、出産祝いとして提供される食事。

退院までの夕食に1食提供できるものとする。

【オーダー方法】

給食委託会社（内線 2016）に提供希望日の2日前午前までに電話連絡し、お祝い膳依頼用紙を栄養科まで提出する。

電話連絡の際は、希望日・部屋番号・患者氏名・主食の種類・主菜の種類を伝達する。

【内容】

- ・パン or ライス
- ・肉料理（ステーキ）or 魚料理（鯛のポワレ）
- ・ハムサラダ
- ・本日のポタージュ
- ・季節のフルーツ チョコムースと共に



4) GFO

濃厚流動食【備考 その他の食品】(P. 87) 参照。

3. 食事オーダー

1) 食事オーダー入力について

食事オーダーは電子カルテ入力により、院内約束栄養基準に従って行う。

〈主食〉

朝・昼・夕の3食入力する。

”欠食”を選択すると、食事自体が欠食となる。

〈特別指示〉

“特別指示”、“禁止事項”はそれぞれ5個まで選択可能。

〈フリーコメント〉

“特別指示”、“禁止事項”以外の必要事項を入力する。20文字まで入力可能。

2) 締切時間について

| | 朝 | 昼 | 夕 |
|------------------|----------|-------|---------|
| オーダー締切時間 | 前日の16:00 | 10:00 | 15:00 |
| 配膳時間 | 7:30 | 12:00 | 18:00以降 |
| 配膳後、提供可能時間（時間厳守） | 8:00 | 12:30 | 18:30 |

【オーダー締切後の食事】

- ・締切時間超過後の食事変更等は電話での対応とし、入力は栄養科で行う。
- ・入院や食事開始の場合は、常食、きざみ食、補助食のみの提供となる。主食は重湯～米飯の中で選択可。
※次の食事からオーダー通りの食種となる。（16:00以降のオーダーは翌日昼～）
- ・食事変更の場合は、食下げなど緊急性の高い変更のみ対応可。
- ・食事の準備ができ次第、給食委託会社は病棟に連絡し、病棟が取りに来る。
- ・締切時間までに食止めできなかった場合、事故食扱いとなり病院経費からの支払いとなるため、食事が不要になった時点で速やかに栄養科まで連絡すること。

【電話受付時間及び連絡先】

| 受付時間 | 連絡内容 | 連絡先 |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| 8:30～11:00 12:00～18:30 〔※17:00～18:00は除く〕 | お祝い膳、VF食、とろみ茶のみの提供 | 給食事務室（委託会社） 内線 2016 |
| 8:30～17:00 | 病棟患者の食事に関する内容 食事開始の連絡・オーダー締め切り後の食事 | 病棟担当管理栄養士 PHS |
| 8:30～17:00 | 上記以外 | 栄養事務室（病院） 内線 2011・2013 |
| 配膳下膳時間 | 救急搬送等で6号機エレベーターを使用したい場合 | 下膳配膳職員 PHS 4970 |

※ 5:00～8:30、17:00～18:00 緊急時のみ【内線 2016】にて対応

【備考】

- ・入院時等、時間が配膳時間（朝7:30 昼12:00 夕18:00）と同時刻の場合、次の食事から反映されるため、食事が必要であれば時間を早めて入力する。
- ・下膳時間 朝8:15 昼13:30 夕19:00

3) その他

- ・食事摂取不良等により栄養補助食品が適量以上に必要となった場合は、栄養科まで連絡する。

4. 食事療養費

| 項目 | 金額（1食あたり） |
|------------|------------------------------------------------|
| 入院時食事療養（Ⅰ） | (1) (2) 以外の食事療養を行う場合 670 円 (※標準自己負担額 490 円) |
| | (2) 流動食のみを提供する場合 605 円 (※標準自己負担額 490 円) |
| 特別食加算 | 76 円 |

【特別食加算の算定可能食種について】

- ・疾患治療の直接手段として、医師の指示に基づき特別に調理された治療食（特別食）を提供する場合に特別食加算の対象となる。
- ・オーダー画面上に病名入力欄がある食種は、特別食加算が算定できる食種である。
該当の病名を選択してオーダー入力を行う。

| 特別食名称 | 加算病名 | 非加算病名 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 食塩調整食 | 心臓疾患 妊娠高血圧症 透析 ネフローゼ症候群 腎炎・腎不全 急・慢性肝炎、肝硬変 | 高血圧症 その他の疾患 |
| 脂質調整食 | 急・慢性膵炎 | 胆嚢炎 その他の疾患 |
| 低残渣食 | 潰瘍性大腸炎 クロウン病 | その他の疾患 |
| 潰瘍食 | 胃・十二指腸潰瘍 | その他の疾患 |
| 痛風食 | 痛風 | 高尿酸血症 その他の疾患 |
| 貧血食 | 鉄欠乏性貧血 10mg | その他の疾患 |
| 胃術後食 | ◎胃切術後 消化管術後 | その他の疾患 |
| 消化管術後食 | ◎消化管術後 | その他の疾患 |
| 蛋白調整食流動 | 急・慢性肝炎、肝硬変 透析 ネフローゼ症候群 腎炎・腎不全 | その他の疾患 |
| 蛋白調整食 30A～60B | 糖尿病 透析 ネフローゼ症候群 腎炎・腎不全 急・慢性肝炎、肝硬変 | その他の疾患 |
| K 調整食 | 透析 腎炎・腎不全 心臓疾患 | その他の疾患 |
| エネルギー調整食 | DM 急・慢性肝炎、肝硬変 | その他の疾患 |
| エネルギー食塩調整食 | DM 脂質異常症 透析 ネフローゼ症候群 腎炎・腎不全 心臓疾患 急・慢性肝炎、肝硬変 | その他の疾患 |
| 加熱食 | 白血病（無菌室使用） 骨髄異形成症候群（無菌室使用） 再生不良性貧血（無菌室使用） | その他の疾患 |
| 経管併用食 | DM 透析 ネフローゼ症候群 腎炎・腎不全 胃・十二指腸潰瘍 消化管術後 胃切術後 潰瘍性大腸炎 クロウン病 脂質異常症 痛風 妊娠高血圧症 心臓疾患 急・慢性肝炎、肝硬変 急・慢性膵炎 鉄欠乏貧血 10mg | その他の疾患 |

◎：規定値設定

5. 当院の特徴

1) 配膳車について

適時適温に配慮した温冷配膳車を使用している。



2) 自助食器について

- ・通常食器が使いづらい患者に使用する特殊対応の食器。

<自助食器の形状>

- ・通常の食器よりも深底のため、こぼれにくくスプーンでもすくいやすいデザイン。
- ・食器の底辺にゴムをつけてあるので、食器が滑りにくくなりスプーンやフォークでしっかりすくうことが出来る。大きさは3種類あり、料理に合わせて使い分けている。



小



中



大

3) 強化磁器について

嚥下食や介護食、幼児食、小児食、流動食、3分菜食など以外の食種の主菜に使用している。



【注意点】

- ・陶器であるため、配膳時には注意が必要。
落として割れてしまった場合は、
栄養科（内線 2011）まで連絡し、
割れた食器は新聞などに包んで、
直接地下1階の栄養科事務室まで持参する。



4) 行事食について

行事にあった食事を提供し、少しでも季節を感じていただけるよう月1～2回実施している。

例：お正月（おせち料理）、お花見（さくら蒸し）、お旅祭り（押し寿司）、クリスマス（ケーキ）等



新天皇陛下即位（5月）



鮎御膳（6月）



七夕（7月）



クリスマス（12月）

5) 小松食材の日について

地産地消の取り組みとして、地元小松で獲れた食材を使用した小松食材の日を設け、常食を対象に月に1～2回実施している。



あんかけ焼きそば



小松のトマトキーマカレー



汁なし担々麺

6) 食物アレルギー・とろみの対応について

- ・食物アレルギーやとろみ対応患者の誤配善防止のため、目で見えてわかるようにお膳を色分けし配膳している。



(通常) 色：アイボリー

(食物アレルギー、とろみ用) 色：茶色

(感染症) 色：黄色

7) 選択メニュー食について

【実施日】

毎週水・木・金曜日の昼食・夕食

【対象】

常食、食塩調整食（常菜）、エネルギー調整食、エネルギー食塩調整食の患者

※主食が粥・麺類・パン・おにぎりの患者、肉・魚・揚げ物・生もの・乳製品禁止の患者、アレルギーのある患者、本館3病棟の患者は除く。

【方法】

- ① 毎週月曜日夕、選択メニューカードを配布する。
- ② 患者が記入後、お膳に載せてもらい回収する。
- ③ 毎週火曜日の午前中に、情報のパソコン入力を行う。
- ④ 人数把握後、材料管理へつなげる。
- ⑤ 当日、患者個々の選択メニュー食の確認を行い、食事提供する。

【注意点】

- ・未記入のまま回収された場合や返却がなかった場合は、A食となる。
- ・昼食と夕食はセットとなっており、A食とB食を組み合わせることはできない。
- ・選択メニューカード回収後に、対象外の食事に変更となった場合は、記入されていても変更後の食事が優先される。
- ・外出や外泊、欠食予定などが入力されている場合は、選択メニュー食の対象としない場合がある。

| ～メニュー選択カード～ | | 2020年 9月16日、 9月17日、 9月18日 | | 食塩調整食 |
|-------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|
| A | | B | | |
| 昼食 | 夕食 | 昼食 | 夕食 | |
| 16日 (水) | 米飯 チキンのホイル焼き 含煮 ゴマ和え | 米飯 白焼 煮浸し サラダ やっこ 付 | 米飯 チャンチャン焼 含煮 ゴマ和え | 16日 (水) A B |
| 17日 (木) | 米飯 若正肉のおろし煮 漬し サラダ やっこ 付 | 米飯 白焼 細さや 付 含煮 叩き胡瓜のゴマ和え | 米飯 寒魚の野菜あん あん サラダ やっこ 付 | 17日 (木) A B |
| 18日 (金) | 米飯 南蛮漬(け つ(ナ) 茹野菜 和えもの とろろ汁 付 | 米飯 おろし煮 サラダ 炊合 オムレツ | 米飯 シュウマイ 茹野菜 付 和えもの とろろ汁 付 | 18日 (金) A B |

8)コンチネンスケアの取り組みについて

小松市は「コンチネンスケア先進都市」として、腸活を推進している。当院では、この取り組みに対して、2022 年 5 月中旬からアレルギーのある患者以外の全患者を対象とし、毎日の朝食に押し麦入りご飯の提供を行っている。また、2022 年 6 月から一部の患者を除き、乳酸菌飲料を提供し、コンチネンスケアに取り組んでいる。



押し麦入りご飯