

食 事 箋 基 準

(平成 30 年 4 月改定予定)

山梨県立中央病院

1 食事箋基準の取り扱いについて

- ① 当院における入院患者の食事は、原則として当院で作成した食事箋基準に基づき給与する。
- ② 特別食の食事箋は、主治医がこの食事箋の中から該当する食種を指定し、オーダー入力する。
- ③ 食事箋基準を変更する場合やこの食事箋基準にない指示の場合は、予め栄養管理科と連絡打ち合わせ後にオーダー入力すること。
- ④ 塩分制限の無い食種は、原則として 8g 以下である。
- ⑤ 主食の指示は、飯は小盛 150g・普通 200g・大盛 250g・幼児 I 110g・幼児 II 130g・学童 I 150g・学童 II 170g となる。特別食の小盛扱いは無いが、栄養量が下回るのを承知の場合は糖尿食以外は受けつける。全粥は小盛 250g・普通 300g・大盛 350g・幼児 I 165g・幼児 II 195g・学童 I 225g・学童 II 260g となる。
- ⑥ オーダー入力締め切り時間
朝食・・・前日 17 時 15 分
昼食・・・当日 10 時 45 分
夕食・・・当日 16 時 00 分

朝食オーダー締め切り時間 17 時 15 分過ぎの緊急入院オーダーは、前日 19 時 30 分までは電話で受け付ける。それ以後は翌朝 6 時から電話で受け付け、病棟ではプログレスノートに開始した旨を記述し、次の食事からのオーダー入力を行う。時間外入院については入院食（パン、牛乳、果物等）となる。オーダー締め切り後の食種変更、入院、病棟移動、退院、外泊の場合は必ず電話連絡をしてもらい、対応を検討する。

- ⑦ 一般食の食事内容
 - (1) 流動食：流動食は、流動体の食品を主体とした食事で、残渣と刺激性がなく、水分補給を目的とした食事である。固形、半固形で、嚙まずに飲み込める食品を適宜取り入れる。
 - (2) 三分粥：三分粥（重湯 7 と粥 3 の割合）及び三分粥に準じた副食。流動食期までの食品を適宜取り入れる。
 - (3) 五分粥：五分粥（重湯 5 と粥 5 の割合）及び五分粥に準じた副食で構成する食事である。また三分粥期までの食品を適宜取り入れる。
 - (4) 七分粥：七分粥（重湯 3 と粥 7 の割合）及び七分粥に準じた副食で構成する食事である。また五分粥期までの食品を適宜取り入れる。
 - (5) 全 粥：全粥及び全粥に準じた副食または七分粥期で使用した食品で構成する食事である。繊維の多い食品、硬い食品、揚げ物等油の多い食品、刺激性の強い食品は避ける。
 - (6) 常 食：普通の米飯を使用し、全粥期におけるもののほか各種の食品を使用し、所要の栄養を供給できる食事とする。
- ⑧ 献立作成上の目標として「患者の嗜好を考慮し、満足度のある病態栄養における精度の高い献立」とするために、主食・主菜・副菜・副副菜を基本とし、朝食は基本に汁物を追加する。なお、乳製品と果物（またはそれに代わるもの）は副菜には含まないものとする。

I 一般食

一 般 食 栄 養 基 準

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	食塩 (g/日)
常食	1,800~2,000	70~75	45~55	8
全粥食	1,400~1,600	65~70	35~40	8
七分粥食	1,300~1,500	60~65	35~40	
五分粥食	1,100~1,300	50~60	35~40	
三分粥食	1,000~1,100	40~50	25~30	

幼児食

I	1,000~1,300	35~45	20~35	4 未満
II	1,300~1,400	45~55	30~40	5 未満

学童食

I	1,400~1,600	50~60	35~45	6 未満
II	1,600~1,900	65~75	40~55	7 未満

注1) 対象者の体位、身体活動レベル、病状等を考慮して弾力的に用いること。

注2) 糖質の摂取量は、総エネルギー比の50%以上であることが望ましい。

注3) 食塩摂取量は、高血圧予防の観点から6g/日未満とし、12歳以上では男性9g/日未満、女性7.5g/日未満を目標とすべきである。

注4) 食物繊維摂取量は、男性19g以上、女性17g以上を目標とすべきである。

注5) 栄養供給量が不足する場合は大盛や補助食品で対応する。

常 食

エネルギー	1,800~2,000kcal	たんぱく質	70~75g
脂 質	45~55g	炭水化物	300~350g

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯	600	1008	15.0	1.8	222.6
小 麦 粉	25	92	2.2	0.5	18.7
魚 介 類	80	119	15.7	5.5	0.2
獣 鳥 肉 類	70	114	14.3	5.7	0.2
卵 類	50	75	6.2	5.2	0.2
豆、大豆製品	70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	200	44	2.6	0.2	8.4
芋 類	70	22	0.6	0.1	5.4
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3
種 実 類	2	11	0.5	1.0	0.3
海 藻 類	2	1	0.2	0.0	0.5
味 噌 類	15	33	1.4	0.5	5.6
砂 糖 類	20	71	0	0	18.2
油 脂 類	15	120	0	13.1	0
牛乳、乳製品	200	134	6.6	7.6	9.6
合 計		2000.0	73.6	46.0	310.6

※飯は小盛150g、普通200g、大盛250gとなる。

※普通の米飯を使用し、全粥期におけるもののほか各種の食品を使用する。

全 粥 食

エネルギー	1,400~1,600kcal	たんぱく質	65~70g
脂 質	35~40g	炭水化物	200~250g

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
全 粥	900	639	9.9	0.9	141.3
小 麦 粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚 介 類	80	119	15.7	5.2	0.2
獣 鳥 肉 類	70	114	14.3	5.7	0.2
卵 類	50	75	6.2	5.2	0.2
豆、大豆製品	70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	150	33	2	0.2	6.8
芋 類	60	19	0.5	0.1	4.6
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3
味 噌 類	12	26	1.2	0.4	4.4
砂 糖 類	20	71	0	0	18.1
油 脂 類	10	80	0	8.7	0
牛乳、乳製品	200	134	6.6	7.6	9.6
合 計		1503	65.6	39.0	213.6

※口当たりを良くし消化され易くした食事とする。

※粥は小盛250g、普通300g、大盛350gとなる。

※全粥及び全粥に準じた副食または七分粥期で使用した食品で構成する食事である。

繊維の多い食品、硬い食品、揚げ物等油の多い食品、刺激の強い食品は避ける。

七 分 粥 食

エネルギー	1,300~1,500kcal	たんぱく質	60~65g
脂 質	35~40g	炭水化物	150~250g

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
七 分 粥	900	504	8.1	0.9	111.6
小 麦 粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚 介 類	80	119	15.7	5.2	0.2
獣 鳥 肉 類	70	114	14.3	5.7	0.2
卵 類	50	75	6.2	5.2	0.2
豆、大豆製品	70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	150	33	2	0.2	6.8
芋 類	60	19	0.5	0.1	4.6
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3
味 噌 類	12	26	1.2	0.4	4.4
砂 糖 類	20	71	0	0	18.2
油 脂 類	10	80	0	8.7	0
牛乳、乳製品	200	134	6.6	7.6	9.6
合 計		1368	63.8	39.0	184

※七分粥(重湯3と粥7の割合)及び七分粥に準じた副食で構成する食事である。
また五分粥期までの食品を適宜取り入れる。

五 分 粥 食

エネルギー	1, 100~1, 300kcal	たんぱく質	50~60g
脂 質	35~40g	炭水化物	150~200g

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
五 分 粥	900	414	6.3	0.9	91.8
小 麦 粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚 介 類	80	119	15.7	5.2	0.2
獣 鳥 肉 類	60	98	12.3	4.9	0.2
卵 類	50	75	6.2	5.2	0.2
豆、大豆製品	70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	7.12
その他の野菜類	100	22	1.3	0.1	4.2
芋 類	60	19	0.5	0.1	4.6
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3
味 噌 類	12	26	1.2	0.4	4.4
砂 糖 類	20	71	0	0	18.2
油 脂 類	10	80	0	8.7	0
牛乳、乳製品	200	134	6.6	7.6	9.6
合 計		1251	59.3	38.1	161.6

※五分粥(重湯5と粥5)及び五分粥に準じた副食で構成する食事である。また三分粥期までの食品を適宜取り入れる。

※たんぱく質補助食品(エンジョイプロテイン)使用。

三 分 粥 食

エネルギー	1,000~1,100kcal	たんぱく質	40~50g
脂 質	25~30g	炭水化物	130~160g

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
三分粥		900	324	4.9	0.3	72
小麦粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚介類		80	89	11.8	4.1	0.2
鶏卵		40	66	4.8	4.8	0.3
大豆製品		70	102	7.5	6.1	4.4
緑黄色野菜		100	20	1.2	0.2	3.2
その他の野菜類		100	22	1.3	0.1	4.2
芋類		60	16	0.9	0.1	3.9
果実類		150	30	0.4	0.1	7.5
味噌類		12	26	1.2	0.4	4.4
砂糖類		20	71	0	0	18.2
油脂類		10	80	0	8.7	0
ヨーグルト		70	47	3	0.1	8.3
牛乳		200	134	6.6	7.6	9.6
合計			1064	44.5	32.8	143.7

※三分粥(重湯7粥3)及び三分粥に準じた副食。流動食期における食品を与えることもできる。

※野菜は裏ごし、又はミキサーにかけてペースト状につぶしたもの。

※豆腐、卵豆腐、はんぺん等口の中ですぼせるものについては、そのまま又はある程度の大きさに切って使用する。

※魚はほぐして使用し、肉は使用しない。

※果物は缶詰を刻んで使用する。

※たんぱく質補給食品(エンジョイプロテイン)使用。

幼 児 食 I (1~2歳)

エネルギー	1,000~1,300kcal	たんぱく質	35~45g
脂 質	20~35g	炭水化物	150~200g
		塩分	4g未満

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯	330	554	8.3	1.0	122.4
小 麦 粉	5	19	0.5	0.1	3.8
魚 介 類	40	60	7.9	2.6	0.1
鶏 肉	30	49	6.2	2.5	0.1
卵 類	20	33	2.4	2.4	0.2
豆、大豆製品	35	36	2.7	2.2	1.6
緑黄色野菜	50	20	1.2	0.2	3.2
その他の野菜類	75	17	1.0	0.1	3.4
芋 類	30	10	0.3	0.1	2.3
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3
味 噌 類	6	13	0.6	0.2	2.2
砂 糖 類	10	36	0	0	9.1
油 脂 類	10	80	0	8.8	0
牛乳、乳製品	200	134	6.6	7.6	9.6
合 計		1103	38.0	27.8	169.1

※食器は幼児用を使用。
 ※主食が粥の場合は165gとなる。
 ※副食をきざみにする。

幼 児 食 II (3~5歳)

エネルギー	1, 300~1, 400kcal	たんぱく質	45~55g
脂 質	30~40g	炭水化物	195~240g
		塩分	5g未満

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯		390	655	9.8	1.2	144.7
小 麦 粉		20	74	1.8	0.4	15.0
魚 介 類		55	82	10.8	3.8	0.1
獣 鳥 肉 類		40	65	8.2	3.3	0.1
卵 類		30	50	3.6	3.6	0.2
豆、大豆製品		50	51	3.8	3.1	2.2
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		135	30	1.8	0.1	5.7
芋 類		50	16	0.4	0.1	3.9
果 実 類		150	45	0.6	0.2	11.3
種 実 類		1	6	0.3	0.5	0.2
海 藻 類		1	1	0.1	0.0	0.3
味 噌 類		10	22	0.9	0.3	3.7
砂 糖 類		15	53	0	0	13.7
油 脂 類		10	80	0	8.7	0
牛乳、乳製品		200	134	6.6	7.6	9.6
合 計			1390	50.2	33.1	215.0

※食器は幼児用を使用。
 ※主食が粥の場合は195gとなる。

学童食 I (6~7歳)

エネルギー	1,400~1,600kcal	たんぱく質	50~60g
脂質	30~45g	炭水化物	210~260g
		塩分	6g未満

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯		450	756	11.3	1.3	166.9
小麦粉		20	74	1.8	0.4	15.0
魚介類		55	82	10.8	3.8	0.1
獣鳥肉類		40	65	8.2	3.3	0.1
卵類		30	50	3.6	3.6	0.2
豆、大豆製品		50	51	3.8	3.1	2.2
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		135	30	1.8	0.1	5.7
芋類		50	16	0.4	0.1	3.9
果実類		150	45	0.6	0.2	11.3
種実類		1	6	0.3	0.5	0.2
海藻類		1	1	0.1	0.0	0.3
味噌類		10	22	0.9	0.3	3.7
砂糖類		15	53	0	0	13.7
油脂類		10	80	0	8.7	0
牛乳、乳製品		200	134	6.6	7.6	9.6
合計			1491	51.8	33.2	237.2

※食器は幼児用を使用。
 ※主食が粥の場合は225gとなる。

学 童 食 II (8~9歳)

エネルギー	1,600~1,900kcal	たんぱく質	65~75g
脂 質	40~55g	炭水化物	260~320g
		塩分	7g未満

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯		510	857	12.8	1.5	189.2
小 麦 粉		25	92	2.2	0.5	18.7
魚 介 類		80	119	15.7	5.5	0.2
獣 鳥 肉 類		60	98	12.3	4.9	0.2
卵 類		40	66	4.8	4.8	0.3
豆、大豆製品		70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜		100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類		200	44	2.6	0.2	8.4
芋 類		70	22	0.6	0.1	5.4
果 実 類		150	45	0.6	0.2	11.3
種 実 類		2	11	0.5	1	0.3
海 藻 類		2	1	0.2	0	0.5
味 噌 類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂 糖 類		20	71	0	0	18.2
油 脂 類		15	120	0	13.1	0
牛乳、乳製品		200	134	6.6	7.6	9.6
合 計			1824	68	44.5	277.3

※食器は幼児用を使用。
 ※主食が粥の場合は260gとなる。

Ⅱ 特別食

特別食栄養基準

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	食塩 (g/日)	水分	備考
腎臓食Ⅰ度		2,000	30~35	6未満	原則として 制限なし	体重を考慮し 具体的に指示する 腎臓病食品交換表 による
腎臓食Ⅱ度		2,000	40~45	6未満		
腎臓食Ⅲ度		2,000	50~55	6未満		
透析食		2,000	60~70	6未満	味を落とさぬ 範囲で減	カリウム制限 1,500mg リン制限 900mg
幼児腎臓食Ⅰ度		800~1,000	20~30	3		腎臓病食品交換表 による
幼児腎臓食Ⅱ度		1,400~1,600	40~50	6未満		
学童腎臓食Ⅰ度		1,200~1,400	30~40	3		
学童腎臓食Ⅱ度		1,600~1,800	50~60	6未満		
幼児ネフローゼ食Ⅰ度		1,400~1,500	50~60	3		
幼児ネフローゼ食Ⅱ度		1,500~1,600	50~60	6未満		
学童ネフローゼ食Ⅰ度		1,500~1,600	60~70	6未満		
学童ネフローゼ食Ⅱ度		1,600~1,800	70~80	6未満		

特 別 食 栄 養 基 準

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	炭水化物 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
高血圧	1,800~1,900	70~75	35~45	250~350	6未満	
妊婦治療食 A	1,600	55	35~45		6未満	
妊婦治療食 B	1,800	55	40~50		6未満	
妊婦治療食 C	2,000	60	45~55		6未満	
心臓食 I 度	1,700~1,800	70~75	30~35	230~280	6未満	水分制限あり
心臓食 II 度	1,900~2,000	70~75	40~45	280~330	6未満	水分制限なし
肝臓食 I 度	1,500~1,600	50~60	30~35	210~250	6未満	
肝臓食 II 度	1,800~2,000	70~80	35~40	280~330	6未満	
脾臓食	1,000~1,100	40~45	10~12	180~200	6未満	
脂質異常症食	1,800	75	35	280	6未満	コレステロール 200mg
痛風食	1,800~1,900	70~75	35~45	200~300	6未満	
貧血食(三分粥)	1,000~1,100	40~50	25~30	150~200		鉄分 11mg
貧血食(五分粥)	1,100~1,300	50~60	30~40	180~200		鉄分 14mg
貧血食(七分粥)	1,300~1,500	60~65	35~40	170~190		鉄分 15mg
貧血食(全粥)	1,400~1,600	65~70	35~40	200~250		鉄分 15mg
貧血食(米飯)	1,800~2,100	70~75	45~60	300~350		鉄分 16mg

特 別 食 栄 養 基 準

区分 食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	備考
糖尿食 10 単位	800	40~50	20~25	100~120	糖尿病食品交換表 による
糖尿食 13 単位	1,040	45~55	25~30	130~150	
糖尿食 15 単位	1,200	50~60	30~35	160~180	
糖尿食 18 単位	1,440	60~70	35~40	190~210	
糖尿食 20 単位	1,600	60~70	35~40	230~250	
糖尿食 22 単位	1,760	70~80	40~45	240~260	
糖尿食 23 単位	1,840	70~80	50~55	240~260	
肥満食 10 単位	800	40~50	20~25	90~110	
肥満食 13 単位	1,040	45~50	25~30	130~150	
小児胃腸炎食	1,000~1,200	40~50	20~30	150~200	
胃潰瘍食(全粥)	1,500~1,600	65~70	40~45	200~250	
胃潰瘍食(米飯)	1,700~1,800	70~80	45~50	250~300	
胃術後食(三分粥)	800~900	30~35	20~30	100~150	
胃術後食(五分粥)	1,000~1,200	40~45	35~40	130~170	
胃術後食(全粥)	1,400~1,600	55~60	35~40	200~250	
胃術後食(米飯)	1,600~1,700	60~65	35~40	200~250	
大腸術後(三分粥)	900~1,000	35~40	25~30	100~150	
大腸術後(五分粥)	1,000~1,200	45~50	35~40	150~170	
大腸術後(全粥)	1,500~1,600	65~70	40~45	200~250	
大腸術後(米飯)	1,700~1,800	70~80	45~50	250~300	

特 別 食 栄 養 基 準

食種	区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	備考
	低残渣食Ⅱ度	1,400~1,600	55~65	30	200~250	食物繊維 10g
	経管栄養濃厚流動食	1,200~2,000	40~70	35~50	200~350	液状栄養食品使用
	経口ミキサー食	1,300~1,400	60~65	30~40	170~190	
	やわらか食	1,350~1,450	60~65	30~40	200~250	
	離乳食	別表による。調乳量は個別に指示。				
	ヨード制限食	1,800~2,100	70~75	40~60	300~350	ヨード 220 μ
	注腸検査食	818	14.5	12.7	160.1	
	ケモ食	1,600~1,800	65~70	40~45	250~300	
	リニアック食(三分粥)	1,250~1,350	50~60	30~40	150~200	
	リニアック食(全粥)	1,700~1,800	70~75	40~50	200~300	
	顎間固定食	1,300~1,400	60~65	30~45	200~250	
	無菌食	1,400~2,000	65~75	35~55	200~350	
	生物禁食	1,400~2,000	65~75	35~55	200~350	
	低カリウム食	1,800~2,000	65~75	40~50	300~350	カリウム 1500mg 以下
	炭水化物補水朝食 (術前朝食)	別表による。				

腎 臓 食 I 度

エネルギー	2,000kcal	たんぱく質	30～35g
食 塩	6g未満	水 分	制限なし
		カリウム	必要に応じて制限

体重を考慮し、具体的に指示する

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー
	たんぱく質を 含む食品	表 1	特殊食品 (低タンパク米・麺・パン)
その他			1.0 × 150 = 150
表 2		果実、種実	0.5 × 150 = 75
表 3		野菜	0.5 × 50 = 25
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品	7.0 × 30 = 210
たんぱく質		11.0 × 3 = 33.0	
エ ネ ル ギ ー		1160	
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、デンプン	補充エネルギー
	表 6	油脂類	2000 - 1160 = 840

※主食は低蛋白米、低蛋白パンを使用、粥食は普通米を使用し、調味料は減塩醤油を使用する。

※エネルギー不足にならないように粉飴、マクトンオイルを使用し、食事で摂りきれないエネルギー量は治療用特殊食品(ゼリー、クッキー)等を使用する。

※納豆、牛乳、乳製品は使用しない。

※カリウム制限がある場合

果物は缶詰を使用する。野菜は茹でこぼした物を使用するのが望ましく、生野菜は使用しない。

カリウムの多い食品…里芋、さつまいも、豆類、海藻、干し野菜(使用しない)

※カリウム制限がない場合

100g中カリウム含有量180mg以下の生果物と缶詰を使用する。

腎 臓 食 Ⅱ 度

エネルギー	2,000kcal	たんぱく質	40～45g
食 塩	6g未満	水 分	制限なし
		カリウム	必要に応じて制限

体重を考慮し、具体的に指示する

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー
	たんぱく質を 含む食品	表 1	特殊食品 (低たんぱく米・麺・パン)
その他			0.4 × 150 = 60
表 2		果実、種実	1.0 × 150 = 150
表 3		野菜	1.0 × 50 = 50
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	9.0 × 30 = 270
たんぱく質		14.0 × 3 = 42.0	
エ ネ ル ギ ー		1440	
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、デンプン	補充エネルギー
	表 6	油脂類	2000 - 1440 = 560

※主食は低蛋白米、低蛋白パンを使用、粥食は普通米を使用し、調味料は減塩醤油を使用する。

※エネルギー不足にならないように粉飴、マクトンオイルを使用し、食事で摂りきれないエネルギー量は治療用特殊食品(ゼリー、クッキー)等を使用する。

※納豆は使用しない。

※牛乳、乳製品は小牛乳(100ml)又はヨーグルト(70g)を使用する。

※カリウム制限がある場合

果物は缶詰を使用する。野菜は茹でこぼした物を使用するのが望ましく、生野菜は使用しない。

カリウムの多い食品…里芋、さつまいも、豆類、海藻、干し野菜(使用しない)

※カリウム制限がない場合

100g中カリウム含有量180mg以下の生果物と缶詰を使用する。

腎 臓 食 Ⅲ 度

エネルギー	2,000kcal	たんぱく質	50~55g
食 塩	6g未満	水 分	制限なし
		カリウム	必要に応じて制限

体重を考慮し、具体的に指示する

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン
表 2		果実、種実	1.0 × 150 = 150
表 3		野菜	1.0 × 50 = 50
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	11.0 × 30 = 330
		たんぱく質	18.0 × 3 = 54.0
		エ ネ ル ギ ー	1280
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、デンプン	補充エネルギー
	表 6	油脂類	2000 - 1280 = 720

※主食は普通米、減塩パンを使用、粥食は普通米を使用し、調味料は減塩醤油を使用する。

※エネルギー不足にならないように粉飴、マクトンオイルを使用し、食事で摂りきれないエネルギー量は治療用特殊食品(ゼリー、クッキー)等を使用する。

※納豆は使用しない。

※牛乳、乳製品は小牛乳(100ml)又はヨーグルト(70g)を使用する。

※カリウム制限がある場合

果物は缶詰を使用する。野菜は茹でこぼした物を使用するのが望ましく、生野菜は使用しない。

カリウムの多い食品…里芋、さつまいも、豆類、海藻、干し野菜(使用しない)

※カリウム制限がない場合

100g中カリウム含有量180mg以下の生果物と缶詰を使用する。

透 析 食

エネルギー	2,000kcal	たんぱく質	60~70g
食 塩	6g未満	水 分	味を落とさない程度に減
カリウム	1500mg	リ ン	900mg

体重を考慮し、具体的に指示する

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン
表 2		果実、種実	1.0 × 150 = 150
表 3		野菜	1.5 × 50 = 75
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品	13.0 × 30 = 390
たんぱく質		21.5 × 3 = 64.5	
エネルギー		1515	
たんぱく質を 含まない食品		表 5	砂糖、ジャム、菓子
	表 6	油脂類	2000 - 1515 = 485

※粥食は、小盛の指示がなくても250gとする。

※調味料は減塩醤油を使用する。

※エネルギー不足にならないように粉飴、マクトンオイルを使用し、食事で摂りきれないエネルギー量は治療用特殊食品(ゼリー、クッキー)等を使用する。

※納豆、牛乳、乳製品は使用しない。

※果物は缶詰を使用する。野菜はゆでこぼした物を使用するのが望ましく、生野菜は使用しない。

※カリウムの多い食品…里芋、さつまいも、豆類、海藻、干し野菜(使用しない)

幼 児 腎 臓 食 I 度

エネルギー	800~1,000kcal	たんぱく質	20~30g
食 塩	3g		

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン
表 2		果実、種実	0.5 × 150 = 75
表 3		野菜	1.0 × 50 = 50
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	4.5 × 30 = 135
たんぱく質		9.0 × 3 = 27.0	
エ ネ ル ギ ー		710	
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、テンパン	補充エネルギー
	表 6	油脂類	

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

幼 児 腎 臓 食 II 度

エネルギー	1,400~1,600kcal	たんぱく質	40~50g
食 塩	6g未満		

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー	
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン	3.0 × 150 =
表 2		果実、種実	1.0 × 150 =	150
表 3		野菜	2.0 × 50 =	100
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	9.0 × 30 =	270
たんぱく質		15.0 × 3 =	45.0	
エ ネ ル ギ ー		970		
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、テンポン	補充エネルギー	
	表 6	油脂類	1500 - 970 =	530

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

学 童 腎 臓 食 I 度

エネルギー	1, 200~1, 400kcal	たんぱく質	30~40g
食 塩	3g		

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー	
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン	4.0 × 150 =
表 2		果実、種実	0.5 × 150 =	75
表 3		野菜	1.0 × 50 =	50
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	6.5 × 30 =	195
たんぱく質		12.0 × 3 =	36.0	
エネルギー		920		
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、テンパン	補充エネルギー	
	表 6	油脂類	1300 - 920 =	380

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

学 童 腎 臓 食 Ⅱ 度

エネルギー	1,600~1,800kcal	たんぱく質	50~60g
食 塩	6g未満		

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー	
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン	4.0
表 2		果実、種実	1.0	× 150 = 150
表 3		野菜	2.0	× 50 = 100
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	11.0	× 30 = 330
たんぱく質		18.0	× 3 = 54.0	
エ ネ ル ギ ー		1180		
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、デンプン	補充エネルギー	
	表 6	油脂類	1700	- 1180 = 520

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

幼 児 ネ フ ロ ー ゼ I 度

エネルギー	1,400~1,500kcal	たんぱく質	50~60g
食 塩	3g		

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー	
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン	3.0 × 150 =
表 2		果実、種実	1.0 × 150 =	150
表 3		野菜	2.0 × 50 =	100
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	12.0 × 30 =	360
たんぱく質		18.0 × 3 =	54.0	
エ ネ ル ギ ー		1060		
たんぱく質を 含まない食品		表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、デンプン	補充エネルギー
	表 6	油脂類	1450 - 1060 =	390

幼 児 ネ フ ロ ー ゼ Ⅱ 度

エネルギー	1,500~1,600kcal	たんぱく質	50~60g
食 塩	6g未満		

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー	
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン	3.0
表 2		果実、種実	1.0	× 150 = 150
表 3		野菜	2.0	× 50 = 100
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	14.0	× 30 = 420
たんぱく質		20.0	× 3 = 60.0	
エネルギー		1120		
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、デンプン	補充エネルギー	
	表 6	油脂類	1550	- 1120 = 430

学 童 ネ フ ロ ー ゼ I 度

エネルギー	1,500~1,600kcal	たんぱく質	60~70g
食 塩	6g未満		

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー	
	たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン	4.0 × 150 =
表 2		果実、種実	1.0 × 150 =	150
表 3		野菜	2.0 × 50 =	100
表 4		卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	15.0 × 30 =	450
たんぱく質		22.0 × 3 =	66.0	
エ ネ ル ギ ー		1300		
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、デンプン	補充エネルギー	
	表 6	油脂類	1550 - 1300 =	250

学 童 ネ フ ロ ー ゼ Ⅱ 度

エネルギー	1,600~1,800kcal	たんぱく質	70~80g
食 塩	6g未満		

たんぱく質の単位配分とエネルギーの摂り方

腎臓病食品交換表による

	交 換 表		単 位 × 平均エネルギー
たんぱく質を 含む食品	表 1	ご飯・麺・パン	4.0 × 150 = 600
	表 2	果実、種実	1.0 × 150 = 150
	表 3	野菜	2.0 × 50 = 100
	表 4	卵、魚介、肉、 豆とその製品、乳とその製品	18.0 × 30 = 540
	たんぱく質		25.0 × 3 = 75.0
	エネルギー		1390
たんぱく質を 含まない食品	表 5	砂糖、ジャム、菓子、 甘味品、ジュース、テンパン	補充エネルギー
	表 6	油脂類	

高 血 圧 食

エネルギー	1,800~1,900kcal	たんぱく質	70~75g
脂 質	35~45g	炭水化物	250~350g
食 塩	6g未満		

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯	600.0	1,008	15.0	1.8	222.6
小 麦 粉	10.0	37	0.9	0.2	7.5
魚 介 類	80.0	119	15.7	5.5	0.2
獣 鳥 肉 類	60.0	98	12.3	4.9	0.2
卵 類	40.0	66	4.8	4.8	0.3
豆、大豆製品	70.0	146	12.2	9.0	3.9
緑黄色野菜	100.0	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	200.0	44	2.6	0.2	8.4
芋 類	80.0	26	0.6	0.2	6.2
果 実 類	150.0	45	0.6	0.2	11.3
種 実 類	2.0	11	0.5	1.0	0.2
海 藻 類	2.0	1	0.2	0	0.5
砂 糖 類	20.0	71	0	0	18.2
油 脂 類	10.0	80	0	8.7	0
牛乳、乳製品	200.0	110	5.4	5.8	8.4
合 計		1,902	73.2	42.6	294.2

※グレープフルーツは使用しない。減塩醤油を使用する。

妊婦治療食 A

エネルギー	1,600kcal	たんぱく質	55g
食塩	6g未満	脂質	20~25%(35~45g)

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯	450	756	11.3	1.4	170.0
小麦粉	30	111	2.6	0.6	22.4
魚介類	30	45	5.9	2.1	0.1
獣鳥肉類	30	49	6.2	2.5	0.1
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆、大豆製品	50	104	8.7	6.4	2.8
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	100	22	1.3	0.1	4.2
芋類	60	19	0.5	0.1	4.6
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3
キノコ類	10	0	0.3	0	11.8
海藻類	3	1	0.3	0.1	0.7
味噌類	6	13	0.6	0.2	2.2
砂糖類	10	35	0	0	9.1
油脂類	15	120	0	13.1	0
牛乳、乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4
合計		1,536	50.9	37.7	254.3

※グレープフルーツは使用しない。減塩醤油を使用する。

妊婦治療食 B

エネルギー	1,800kcal	たんぱく質	55g
食塩	6g未満	脂質	20~25%(40~50g)

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯	600	1,008	15.0	1.8	222.6
小麦粉	30	111	2.6	0.6	22.4
魚介類	30	45	5.9	2.1	0.1
獣鳥肉類	30	49	6.2	2.5	0.1
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆、大豆製品	50	104	8.7	6.4	2.8
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	200	44	2.6	0.2	8.4
芋類	60	19	0.5	0.1	4.6
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3
キノコ類	10	0	0.3	0	11.8
海藻類	3	1	0.3	0.1	0.7
味噌類	6	13	0.6	0.2	2.2
砂糖類	20	71	0	0	18.2
油脂類	15	120	0	13.1	0
牛乳、乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4
合計		1,846	55.9	38.2	320.2

※グレープフルーツは使用しない。減塩醤油を使用する。

妊婦治療食 C

エネルギー	2,000kcal	たんぱく質	60g
食塩	6g未満	脂質	20~25%(45~55g)

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯	600	1,008	15.0	1.8	222.6
小麦粉	30	111	2.6	0.6	22.4
魚介類	50	75	9.8	3.5	0.2
獣鳥肉類	30	49	6.2	2.5	0.1
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆、大豆製品	60	125	10.4	7.7	3.4
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	200	22	1.3	0.1	4.2
芋類	60	19	0.5	0.1	4.6
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3
キノコ類	10	0	0.3	0	11.8
海藻類	3	1	0.3	0.1	0.7
味噌類	6	13	0.6	0.2	2.2
砂糖類	20	71	0	0	18.2
油脂類	20	160	0	17.4	0
牛乳、乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4
おやつ		100			
合計		2,015	60.2	45.1	316.7

※グレープフルーツは使用しない。減塩醤油を使用する。

※食事で摂りきれないエネルギーは治療用特殊食品(ゼリー、クッキー)等を使用する。

心 臓 食 I 度 (水分制限有り)

エネルギー	1,700~1,800kcal	たんぱく質	70~75g
脂 質	30~35g	炭水化物	230~280g
食 塩	6g未満	水 分	1,000ml

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯	540	907	13.5	1.6	209.1
小 麦 粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚 介 類	80	119	15.7	5.5	0.2
肉(脂身を除く)	60	98	12.3	4.9	0.2
卵 類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆、大豆製品	60	125	10.4	7.7	3.4
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	200	22	1.3	0.1	4.2
芋 類	80	26	0.6	0.2	6.2
果 実 類	150	45	0.6	0.2	18.8
種 実 類	2	11	0.5	1	0.3
海 藻 類	2	1	0.2	0	0.5
砂 糖 類	20	71	0	0	18.2
油 脂 類	10	80	0	8.7	0
ヨーグルト	100	67	4.3	0.2	11.9
合 計		1,715	67.5	35.4	287.1

※納豆、グレープフルーツは使用しない。減塩醤油を使用する。

※粥食は250gとし、煮汁は控えめにする。

心 臓 食 Ⅱ 度 (水分制限無し)

エネルギー	1,900~2,000kcal	たんぱく質	70~75g
脂 質	40~45g	炭水化物	280~330g
食 塩	6g未満		

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯	600	1,008	15.0	1.8	222.6
小 麦 粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚 介 類	80	119	15.7	5.5	0.2
肉(脂身を除く)	60	98	12.3	4.9	0.2
卵 類	50	83	6.0	3.1	0.4
豆、大豆製品	70	146	12.2	9.0	3.9
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	200	44	2.6	0.2	8.4
芋 類	80	26	0.6	0.2	6.2
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3
種 実 類	2	11	0.5	1	0.3
海 藻 類	2	1	0.2	0	0.5
砂 糖 類	20	71	0	0	18.2
油 脂 類	10	80	0	8.7	0
牛乳、乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4
合 計		1,919	74.4	40.9	294.4

※納豆、グレープフルーツは使用しない。減塩醤油を使用する。

肝 臓 食 I 度

アミノ酸製剤を併用

エネルギー	1,500~1,600kcal	たんぱく質	50~60g
脂 質	30~35g	炭水化物	210~250g
食 塩	6g未満		

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯		450	756	11.4	1.4	166.9
魚 介 類		45	67	8.8	3.1	0.1
肉 類		30	49	6.2	2.5	0.1
卵 類		25	41	3.0	3.0	0.2
豆、大豆製品		70	146	12.1	8.9	3.9
緑黄色野菜		100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類		200	44	2.6	0.2	8.4
芋 類		70	22	0.6	0.1	5.4
果 実 類		150	45	0.6	0.2	11.3
海 藻 類		3	1	0.3	0.1	0.7
砂 糖 類		30	106	0	0	27.2
油 脂 類		5	40	0	4.3	0
牛乳、乳製品		100	55	2.7	2.9	4.2
夜食 (牛乳+おにぎり等)			133	4.3	3.2	24.0
合 計			1,545	55.0	30.2	258.7

※脂肪制限の為、多脂肉・シチュールー・カレールーは使用しない。

※減塩醤油を使用する。

肝 臓 食 II 度

エネルギー	1,800~2,000kcal	たんぱく質	70~80g
脂 質	35~40g	炭水化物	280~330g
食 塩	6g未満	鉄 分	8mg以下

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯		600	1,008	15.2	1.8	222.6
魚 介 類		80	119	15.7	5.5	0.2
肉 類		60	98	12.4	4.9	0.2
卵 類		40	66	4.8	4.8	0.3
豆、大豆製品		70	146	12.1	8.9	3.9
緑黄色野菜		100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類		200	44	2.6	0.2	8.4
芋 類		70	22	0.6	0.1	5.4
果 実 類		150	45	0.6	0.2	11.3
種 実 類		2	11	0.5	1.0	0.3
海 藻 類		3	1	0.3	0.1	0.7
味 噌 類		6	13	0.6	0.2	2.2
砂 糖 類		30	106	0	0	27.2
油 脂 類		5	40	0	4.3	0
牛乳、乳製品		200	110	5.4	5.8	8.4
合 計			1,869	73.2	38.1	297.4

※脂肪制限の為、多脂肉・シチュールー・カレールーは使用しない。

※減塩醤油を使用する。

臍 臓 食

エネルギー	1,000~1,100kcal	たんぱく質	40~45g
脂 質	10~12g	炭水化物	180~200g

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
全 粥	600	426	6.6	0.6	94.2
小 麦 粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚 介 類	50	75	9.8	0.9	0.2
鶏 肉	—	—	—	—	—
鶏 卵	25	42	3.0	3.0	0.2
豆 腐	100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	200	22	1.3	0.1	4.2
芋 類	100	32	0.8	0.2	7.7
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3
味 噌 類	15	33	1.4	0.5	5.6
砂 糖 類	20	71	0	0	18.2
植 物 油	—	—	—	—	—
ヨーグルト	100	67	4.3	0.2	11.9
合 計		999	40.9	12.8	169.9

※減塩醤油を使用する。

脂質異常症食

エネルギー	1,800kcal	たんぱく質	75g
脂質	35g	炭水化物	280g
コレステロール	200mg	食塩	6g未満

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	コレステロール (mg)
米飯	600	1,008	15.0	1.8	222.6	0
小麦粉	25	92	2.2	0.5	18.7	0
魚類	80	119	15.7	5.5	0.2	60
鶏肉	60	98	12.3	4.9	0.2	40
鶏卵	20	33	2.4	2.4	0.2	84
豆、大豆製品	70	146	12.2	9.0	3.9	0
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3	0
その他の野菜類	200	44	2.6	0.2	8.4	0
芋類	50	16	0.4	0.1	3.9	0
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3	0
種実類	2	11	0.5	1.0	0.3	0
海藻類	2	1	0.2	0.0	0.5	0
味噌類	15	32	1.4	0.5	5.6	0
砂糖類	—	—	—	—	—	0
植物油	10	80	0	8.7	0	—
牛乳・乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4	24
合計		1,875	73.3	40.9	290.5	208

※減塩醤油を使用する。

痛 風 食

エネルギー	1,800~1900kcal	たんぱく質	70~75g
脂 質	35~45g	炭水化物	200~300g
		食 塩	6g未満

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	コレステロール (mg)
米 飯	600	1,008	15.0	1.8	222.6	0
小 麦 粉	25	92	2.2	0.5	18.7	0
魚 類	80	119	15.7	5.5	0.2	60
鶏 肉	60	98	12.3	4.9	0.2	40
鶏 卵	20	33	2.4	2.4	0.2	84
豆、大豆製品	70	146	12.2	9.0	3.9	0
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3	0
その他の野菜類	200	44	2.6	0.2	8.4	0
芋 類	50	16	0.4	0.1	3.9	0
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3	0
種 実 類	2	11	0.5	1.0	0.3	0
海 藻 類	2	1	0.2	0.0	0.5	0
味 噌 類	15	32	1.4	0.5	5.6	0
砂 糖 類	—	—	—	—	—	0
植 物 油	10	80	0	8.7	0	—
牛乳・乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4	24
合 計		1,875	73.3	40.9	290.5	208

※減塩醤油を使用する。

※もつ、レバー類、いわし、干し物、えびを除く。

貧血食（三分粥）

エネルギー	1,000~1,100kcal	たんぱく質	40~50g
脂質	25~30g	炭水化物	150~200g
		鉄分	11mg

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	鉄 (mg)
三分粥	900	324	4.9	0.3	72.0	0.5
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5	0.2
魚介類	60	89	11.8	4.1	0.2	0.7
鶏卵	40	66	4.8	4.8	0.3	0.4
大豆製品	100	102	7.5	6.1	4.4	0.7
緑黄色野菜	50	20	1.2	0.2	3.2	1.3
その他の野菜類	100	22	1.3	0.1	4.2	0.9
芋類	50	16	0.9	0.1	3.9	0.3
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3	0.3
味噌類	12	26	1.2	0.4	4.4	0.4
砂糖類	20	71	0	0	18.2	0
油脂類	10	80	0	8.7	0	0
牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6	0.04
ヨーグルト	100	67	4.3	0.2	11.9	0.1
栄養補助食品	125	80	0.7	0.0	21.2	5.0
合計		1,179	46.7	33.0	172.3	10.8

※栄養補助食品はポチプラスを使用する。

貧血食（五分粥）

エネルギー	1,100~1,300kcal	たんぱく質	50~60g
脂質	35~40g	炭水化物	150~170g
		鉄分	14mg

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	鉄 (mg)
五分粥	900	414	6.3	0.9	91.8	0.7
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5	0.2
魚介類	80	119	15.7	5.5	0.2	1.0
鶏肉	50	82	10.3	4.1	0.2	0.7
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3	0.4
豆、大豆製品	70	71	5.3	4.3	3.1	0.5
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3	2.5
その他の野菜類	100	22	1.3	0.1	4.2	0.9
芋類	60	19	0.5	0.1	4.6	0.3
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3	0.4
味噌類	12	26	1.2	0.4	4.4	0.4
砂糖類	20	71	0	0	18.2	0
油脂類	10	80	0	8.7	0	0
牛乳、乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4	0.2
栄養補助食品	125	80	0.7	0	21.2	5.0
合計		1,282	55.4	35.4	181.7	13.2

※栄養補助食品はポチプラスを使用する。

貧血食（七分粥）

エネルギー	1,300~1,500kcal	たんぱく質	60~65g
脂質	35~40g	炭水化物	170~190g
		鉄分	15mg

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	鉄 (mg)
七分粥	900	504	8.1	0.9	111.6	1.0
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5	0.2
魚介類	80	119	15.7	5.5	0.2	1.0
鶏肉	60	98	12.3	4.9	0.2	0.9
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3	0.4
豆、大豆製品	70	71	5.3	4.3	3.1	0.5
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3	2.5
その他の野菜類	150	33	2.0	0.2	6.8	1.3
芋類	60	19	0.5	0.1	4.6	0.3
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3	0.4
味噌類	12	26	1.2	0.4	4.4	0.4
砂糖類	20	71	0	0	18.2	0
油脂類	10	80	0	8.7	0	0
牛乳、乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4	0.2
栄養補助食品	125	80	0.7	0	21.2	5.0
合計		1,399	59.9	36.3	204.1	14.1

※栄養補助食品はポチプラスを使用する。

貧血食（全粥）

エネルギー	1,400~1,600kcal	たんぱく質	65~70g
脂質	35~40g	炭水化物	200~250g
		鉄分	15mg

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	鉄 (mg)
全粥	900	639	9.9	0.9	141.3	1.3
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5	0.2
魚介類	80	119	15.7	5.5	0.2	1.0
鶏肉	60	98	12.3	4.9	0.2	0.9
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3	0.4
豆、大豆製品	70	71	5.3	4.3	3.1	0.5
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3	2.5
その他の野菜類	150	33	2.0	0.2	6.8	1.3
芋類	60	19	0.5	0.1	4.6	0.3
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3	0.4
味噌類	12	26	1.2	0.4	4.4	0.4
砂糖類	20	71	0	0	18.2	0
油脂類	10	80	0	8.7	0	0
牛乳、乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4	0.2
栄養補助食品	125	80	0.7	0	21.2	5.0
合計		1,534	61.7	36.3	233.8	14.4

※栄養補助食品はポチプラスを使用する。

貧血食（米飯）

エネルギー	1,800~2,100kcal	たんぱく質	70~75g
脂質	45~60g	炭水化物	300~350g
		鉄分	16mg

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	鉄 (mg)
米飯	600	1,008	15.0	2.8	222.6	1.7
小麦粉	25	92	2.2	0.5	18.7	0.3
魚介類	80	119	15.7	5.5	0.2	1.0
獣鳥肉類	60	98	12.3	4.9	0.2	0.9
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3	0.3
豆、大豆製品	70	71	5.3	4.3	3.1	0.9
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3	2.1
その他の野菜類	200	44	2.6	0.2	8.4	1.4
芋類	70	22	0.6	0.1	5.4	0.4
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3	0.3
種実類	2	11	0.5	1.0	0.3	0
海藻類	2	1	0.2	0	0.5	0.9
味噌類	15	33	1.4	0.5	5.6	0.3
砂糖類	20	71	0	0	18.2	0
油脂類	15	120	0	13.1	0	0
牛乳、乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4	0.2
栄養補助食品	125	80	0.7	0	21.2	5.0
合計		2,031	69.7	44.0	330.7	15.7

※栄養補助食品はポチプラスを使用する。

肥 満 食 (10 単 位)

エネルギー	800kcal	たんぱく質	40~50g
脂 質	20~25g	炭水化物	90~110g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	4	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 200	8	0	72
	2	0.5	果物	75	0	0	10
II	3	3	魚介	60	27	15	0
			肉	45			
			卵・チーズ	40			
			大豆とその製品	90			
	4	1	牛乳と乳製品	100	4	5	6
III	5	-	油脂・多脂性食品	-	-	-	-
IV	6	1	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	300	5	1	13
付録		0.5	調味料 (みそ・その他)	10	-	-	-
		10			44	21	101

備考)日本糖尿病学会交換表による。

※)表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※)主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

肥 満 食 (13 単 位)

エネルギー	1,040kcal	たんぱく質	45~55g
脂 質	25~30g	炭水化物	130~150g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	6	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 300	12	0	108
	2	1	果物	150	0	0	20
II	3	3	魚介	60	27	15	0
			肉	45			
			卵・チーズ	40			
		大豆とその製品	90				
	4	1	牛乳と乳製品	100	4	5	6
III	5	0.5	油脂・多脂性食品	5	0	5	0
IV	6	1	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	300	5	1	13
付録		0.5	調味料 (みそ・その他)	10	-	-	-
		13			48	26	147

備考)日本糖尿病学会交換表による。

※)表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※)主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (10 単 位) 60%

エネルギー	800kcal	たんぱく質	35～45g
脂 質	15～20g	炭水化物	110～130g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	4	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 200	8	0	72
	2	0.5	果物	75	0	0	10
II	3	2.5	魚介	60	20	12.5	2.5
			肉	45			
			卵・チーズ	25			
			大豆とその製品	60			
	4	1	牛乳と乳製品	100	4	4	7
III	5	-	油脂・多脂性食品	-	-	-	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		10			39	19	118

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (13 単 位) 60%

エネルギー	1, 040kcal	たんぱく質	40~50g
脂 質	20~25g	炭水化物	150~170g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	6	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 300	12	0	108
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	2.5	魚介	60	20	12.5	2.5
			肉	45			
			卵・チーズ	25			
	大豆とその製品	60					
4	1	牛乳と乳製品	100	4	4	7	
III	5	0.5	油脂・多脂性食品	-	-	4.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		13			44	24	163

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (15 単 位) 60%

エネルギー	1, 200kcal	たんぱく質	45~55g
脂 質	25~30g	炭水化物	170~190g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	7	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 350	14	0	126
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	2.5	魚介	60	20	12.5	2.5
			肉	45			
			卵・チーズ	25			
			大豆とその製品	60			
4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5	
III	5	1	油脂・多脂性食品	-	-	9	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		15			48	30	184

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (16 単 位) 60%

エネルギー	1, 280kcal	たんぱく質	50~60g
脂 質	30~35g	炭水化物	180~200g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	8	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 375	16	0	144
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	2.5	魚介	60	20	12.5	2.5
			肉	45			
			卵・チーズ	50			
			大豆とその製品	60			
4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5	
III	5	1	油脂・多脂性食品	-	-	9	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		16			50	30	202

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (18 単 位) 60%

エネルギー	1, 440kcal	たんぱく質	55～65g
脂 質	30～35g	炭水化物	210～230g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	9	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 450	18	0	162
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	3.5	魚介	60	28	17.5	3.5
			肉	45			
			卵・チーズ	50			
			大豆とその製品	120			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	1	油脂・多脂性食品	-	-	9	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		18			60	35	221

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (19 単 位) 60%

エネルギー	1, 500kcal	たんぱく質	65~75g
脂 質	35~40g	炭水化物	220~240g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	9	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 475	18	0	162
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	4.5	魚介	80	36	22.5	4.5
			肉	60			
			卵・チーズ	50			
			大豆とその製品	120			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	1	油脂・多脂性食品	-	-	9	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		19			68	40	222

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (20 単 位) 60%

エネルギー	1, 600kcal	たんぱく質	65~75g
脂 質	35~40g	炭水化物	230~250g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	10	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 500	20	0	180
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	4.5	魚介	80	36	22.5	4.5
			肉	60			
			卵・チーズ	75			
			大豆とその製品	120			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	1	油脂・多脂性食品	-	-	9	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		20			70	40	240

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (22 単 位) 60%

エネルギー	1,760kcal	たんぱく質	70~80g
脂 質	35~40g	炭水化物	260~280g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	12	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 600	24	0	216
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	4.5	魚介	80	36	22.5	4.5
			肉	60			
			卵・チーズ	75			
			大豆とその製品	120			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	1	油脂・多脂性食品	-	-	9	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		22			74	40	276

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (23 単 位) 60%

エネルギー	1, 840kcal	たんぱく質	75~85g
脂 質	45~50g	炭水化物	270~290g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	12	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 600	24	0	216
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	5	魚介	80	40	25	5
			肉	60			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	120			
4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5	
III	5	1.5	油脂・多脂性食品	-	-	13.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		23			78	47	277

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (25 単 位) 60%

エネルギー	2, 000kcal	たんぱく質	75~85g
脂 質	45~50g	炭水化物	300~320g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	14	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 700	27	0	252
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	5	魚介	80	40	25	5
			肉	60			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	120			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	1.5	油脂・多脂性食品	-	-	13.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		25			81	47	313

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (10 単 位) 50%

エネルギー	800kcal	たんぱく質	35～45g
脂 質	20～25g	炭水化物	100～120g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	3.5	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 175	7	0	63
	2	0.5	果物	75	0	0	10
II	3	3	魚介	60	24	15	3
			肉	45			
			卵・チーズ	50			
	大豆とその製品	120					
4	1	牛乳と乳製品	100	4	4	7	
III	5	-	油脂・多脂性食品	-	-	-	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		10			42	22	109

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (13 単 位) 50%

エネルギー	1, 040kcal	たんぱく質	45~55g
脂 質	30~35g	炭水化物	120~140g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	4.5	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 225	9	0	81
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	4	魚介	80	32	20	4
			肉	60			
			卵・チーズ	50			
			大豆とその製品	120			
	4	1	牛乳と乳製品	100	4	4	7
III	5	0.5	油脂・多脂性食品	-	-	4.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		13			53	31	137

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (15 単 位) 50%

エネルギー	1, 200kcal	たんぱく質	50~60g
脂 質	35~40g	炭水化物	140~160g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	5	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 250	10	0	90
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	4.5	魚介	80	36	22.5	4.5
			肉	60			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	120			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	1	油脂・多脂性食品	-	-	9	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		15			60	40	150

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (16 単 位) 50%

エネルギー	1, 280kcal	たんぱく質	70~80g
脂 質	40~45g	炭水化物	150~170g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	6	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 275	12	0	99
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	4.5	魚介	80	36	22.5	4.5
			肉	60			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	120			
4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5	
III	5	1	油脂・多脂性食品	-	-	9	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		16			62	40	159

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (18 単 位) 50%

エネルギー	1, 440kcal	たんぱく質	70~80g
脂 質	45~50g	炭水化物	170~190g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	7	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 350	14	0	126
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	5	魚介	80	40	25	5
			肉	60			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	120			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	1.5	油脂・多脂性食品	-	-	13.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		18			68	47	187

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (19 単 位) 50%

エネルギー	1, 500kcal	たんぱく質	70~80g
脂 質	45~50g	炭水化物	180~200g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	7	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 375	14	0	126
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	6	魚介	100	48	30	6
			肉	75			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	120			
4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5	
III	5	1.5	油脂・多脂性食品	-	-	13.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		19			76	52	188

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (20 単 位) 50%

エネルギー	1, 600kcal	たんぱく質	70~80g
脂 質	50~55g	炭水化物	190~210g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	8	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 375	16	0	144
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	6	魚介	100	48	30	6
			肉	75			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	120			
4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5	
III	5	1.5	油脂・多脂性食品	-	-	13.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		20			78	52	206

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (22 単 位) 50%

エネルギー	1,760kcal	たんぱく質	85~95g
脂 質	50~55g	炭水化物	220~240g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	9	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 475	18	0	162
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	7	魚介	120	56	35	7
			肉	90			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	180			
4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5	
III	5	1.5	油脂・多脂性食品	-	-	13.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		22			88	57	225

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (23 単 位) 50%

エネルギー	1, 840kcal	たんぱく質	85~95g
脂 質	55~60g	炭水化物	230~250g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	10	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 500	20	0	180
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	7	魚介	120	56	35	7
			肉	120			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	180			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	1.5	油脂・多脂性食品	-	-	13.5	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		23			90	57	243

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

糖 尿 食 (24 単 位) 50%

エネルギー	1, 920kcal	たんぱく質	85~95g
脂 質	60~65g	炭水化物	240~260g

1単位80kcal

群	表	単位	食品名	数量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
I	1	10.5	穀物・芋・炭水化物の多い 野菜と種実・豆	めし 525	21	0	189
	2	1	果物	150	1	0	19
II	3	7	魚介	120	56	35	7
			肉	120			
			卵・チーズ	100			
			大豆とその製品	180			
	4	1.5	牛乳と乳製品	100	6	6	10.5
III	5	2	油脂・多脂性食品	-	-	18	-
IV	6	1.2	野菜・海藻・きのこ・ こんにゃく	360	4.8	1.2	16.8
付録		0.8	調味料 (みそ・その他)	10	2.4	1.6	9.6
		24			91	62	252

備考) 日本糖尿病学会交換表による。

※) 表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。

※) 主食は計測して盛り付けを行い、パンも単位に合わせ調整を行う。

小児胃腸炎食

エネルギー	1,000~1,200kcal	たんぱく質	40~50g
脂質	20~30g	炭水化物	150~200g

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯	300	504	7.5	0.9	111
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚介類	50	79	10.3	3.4	0.1
鶏肉	40	64	8.1	3.2	0.1
卵類	30	43	3.1	3.2	0.2
豆、大豆製品	40	47	3.5	2.8	2.0
緑黄色野菜	50	26	1.6	0.2	4.2
その他の野菜類	100	22	1.3	0.1	4.4
芋類	40	13	0.3	0.1	3.0
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3
味噌類	8	17	0.8	0.3	2.9
砂糖類	10	47	0	0	11.9
油脂類	5	53	0	5.7	0
ヨーグルト	80	54	2.9	2.4	9.5
合計		1,051	41.0	22.9	168.1

※全粥及び全粥に準じた副食または七分粥期で使用した食品で構成する食事である。
 繊維の多い食品、硬い食品、揚げ物等油の多い食品、刺激性の強い食品は避ける。
 ※生の柑橘類は出さない。

胃潰瘍食(全粥)

エネルギー	1,500~1,600kcal	たんぱく質	65~70g
脂質	40~45g	炭水化物	200~250g

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
全粥		600	426	6.6	0.6	94.2
小麦粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚類		70	104	13.7	4.8	0.2
鶏肉		50	82	10.3	4.1	0.2
鶏卵		50	83	6	3.1	0.4
豆腐		100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		100	22	1.3	0.1	4.2
芋類		50	39	1.1	0.1	8.5
果実類		150	45	0.6	0.2	18.8
味噌類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類		20	71	0	0	18.2
植物油		5	40	0	4.4	0
牛乳		400	268	13.2	15.2	19.2
ヨーグルト		80	54	2.9	2.4	9.5
チーズ		12	40	2.7	3.1	0.2
プリン		60	94	1.3	2.2	17.8
合計			1,575	73.5	47.8	211.5

※全粥及び全粥に準じた副食または七分粥期で使用した食品で構成する食事であ
繊維の多い食品、硬い食品、揚げ物等油の多い食品、刺激性の強い食品は避ける。

胃 潰 瘍 食 (米 飯)

エネルギー	1,700~1,800kcal	たんぱく質	70~80g
脂 質	45~50g	炭水化物	250~300g

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯	450	756	11.3	1.4	170
小 麦 粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚 類	80	119	15.7	5.5	0.2
鶏 肉	50	82	10.3	4.1	0.2
鶏 卵	50	83	6	3.1	0.4
豆 腐	100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜	70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類	100	22	1.3	0.1	4.2
芋 類	50	39	1.1	0.1	8.5
果 実 類	150	45	0.6	0.2	18.8
味 噌 類	15	33	1.4	0.5	5.6
砂 糖 類	20	71	0	0	18.2
植 物 油	5	40	0	4.4	0
牛 乳	400	268	13.2	15.2	19.2
ヨ ー グ ル ト	80	54	2.9	2.4	9.5
チ ー ズ	12	40	2.7	3.1	0.2
プ リ ン	60	94	1.3	2.2	17.8
合 計		1,920	80.2	49.3	287.3

※副食は胃潰瘍食の全粥と同じとする。

※主食は軟飯が基本となる。

胃 術 後 食 (三分粥)

エネルギー	800~900kcal	たんぱく質	30~35g
脂 質	20~30g	炭水化物	100~150g

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
三分粥		300	108	1.5	0	24
魚 類		15	23	2.9	1.1	0.1
鶏 卵		40	66	4.8	4.8	0.3
豆 腐		40	49	4.4	2.9	1.6
緑黄色野菜		30	12	0.7	0.1	1.9
その他の野菜類		30	7	0.4	0	1.3
芋 類		30	23	0.8	0.1	5.1
果実類		45	14	0.2	0.1	3.4
味噌類		10	23	1	0.4	3.9
砂糖類		20	71	0	0	18.2
麩		5	19	1.5	0.2	2.7
牛 乳		200	134	6.6	7.6	9.6
ヨーグルト		80	54	2.9	2.4	9.5
プリン		60	94	1.3	2.2	17.8
乳飲料		150	100	1.5	0.1	24.6
エンジョイゼリー		55	75	2.8	2.1	6.2
合 計			872	33.3	24.1	130.2

※三分粥(重湯7粥3)及び三分粥に準じた副食。流動食期における食品を与えることもできる。

※基本的には裏ごしした物とパン缶以外の缶詰をミキサーにかけたものとする。

※豆腐、卵豆腐、具なし茶碗蒸し、麩はそのままつける。

※6分割食を基本とする。

※たんぱく質補給食品(エンジョイプロテイン)使用。

胃 術 後 食 (五 分 粥)

エネルギー	1,000~1,200kcal	たんぱく質	40~45g
脂 質	30~35g	炭水化物	130~170g

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
五分粥		300	138	2.1	0.3	30.6
小麦粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚類		30	45	5.9	2.1	0.1
鶏卵		40	66	4.8	4.8	0.3
豆腐		50	60	5.5	3.5	1.4
緑黄色野菜		50	20	1.2	0.2	3.2
その他の野菜類		70	15	0.9	0.1	2.9
芋類		30	23	0.8	0.1	5.1
果実類		75	23	0.3	0.1	5.6
味噌類		10	23	1	0.4	3.9
砂糖類		20	71	0	0	18.2
植物油		5	40	0	4.4	0
牛乳		200	134	6.6	7.6	9.6
ヨーグルト		80	54	2.9	2.4	9.5
乳飲料		80	57	0.9	0.1	13.1
エンジョイゼリー		55	75	2.8	2.1	6.2
おやつ (ビスケット・プリン・ムース等)		130	300	7	5	20
合計			1,181	43.6	33.4	137.2

※五分粥(重湯5と粥5)及び五分粥に準じた副食で構成する食事である。また三分粥期までの食品を適宜取り入れる。

※主菜は魚、卵、豆腐とし柔らかく煮た野菜、芋、缶詰の果物をつける。

※6分割食を基本とする。

※たんぱく質補助食品(エンジョイプロテイン)使用。

胃 術 後 食 (全 粥)

エネルギー	1, 400~1, 600kcal	たんぱく質	55~60g
脂 質	35~40g	炭水化物	200~250g

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
全 粥		450	320	5	0.5	70.7
小 麦 粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚 類		40	60	7.8	2.7	0.1
鶏 肉		40	66	8.2	3.3	0.2
鶏 卵		40	66	4.8	2.5	0.3
豆 腐		80	87	7.8	5.3	2.1
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		100	22	1.3	0.1	4.2
芋 類		50	39	1.1	0.1	8.5
果 実 類		100	32	0.4	0.1	13.2
味 噌 類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂 糖 類		20	71	0	0	18.2
植 物 油		5	40	0	4.4	0
牛 乳		200	134	6.6	7.6	9.6
ヨ ー グ ル ト		80	54	2.9	2.4	9.5
乳 飲 料		80	57	0.9	0.1	13.1
エンジョイゼリー		55	75	2.8	2.1	6.2
お や つ (ビスケット・プリン・ムース等)		130	300	7	5	20
合 計			1,521	60.6	37.1	193.4

※全粥及び全粥に準じた副食または七分粥期で使用した食品で構成する食事である。
 繊維の多い食品、硬い食品、揚げ物等油の多い食品、刺激性の強い食品は避ける。
 ※6分割食を基本とする。

胃 術 後 食 (米 飯)

エネルギー	1, 600~1, 700kcal	たんぱく質	60~65g
脂 質	35~40g	炭水化物	200~250g

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯		300	504	7.5	0.9	111.3
小 麦 粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚 類		40	60	7.8	2.7	0.1
鶏 肉		40	66	8.2	3.3	0.2
鶏 卵		40	66	4.8	2.5	0.3
豆 腐		80	87	7.8	5.3	2.1
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		100	22	1.3	0.1	4.2
芋 類		50	39	1.1	0.1	8.5
果 実 類		100	32	0.4	0.1	13.2
味 噌 類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂 糖 類		20	71	0	0	18.2
植 物 油		5	40	0	4.4	0
牛 乳		200	134	6.6	7.6	9.6
ヨ ー グ ル ト		80	54	2.9	2.4	9.5
乳 飲 料		80	57	0.9	0.1	13.1
エンジョイゼリー		55	75	2.8	2.1	6.2
お や つ (ビスケット・プリン・ムース等)		130	300	7	5	20
合 計			1,705	63.1	37.5	234

※副食は胃術後食全粥と同じとする。
 ※6分割食を基本とする。
 ※主食は軟飯が基本となる。

大腸術後食（三分粥）

エネルギー	900～1,000kcal	たんぱく質	35～40g
脂質	25～30g	炭水化物	100～150g

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
三分粥		450	162	2.3	0	36
魚類		30	45	5.9	2.1	0.1
鶏卵		40	66	4.8	4.8	0.3
豆腐		80	98	8.8	5.7	3.2
緑黄色野菜		30	12	0.7	0.1	1.9
その他の野菜類		30	7	0.4	0	1.3
芋類		30	23	0.8	0.1	5.1
果実類		100	30	0.4	0.1	7.5
味噌類		10	23	1	0.4	3.9
砂糖類		20	71	0	0	18.2
麩		5	19	1.5	0.2	2.7
牛乳		200	134	6.6	7.6	9.6
ヨーグルト		80	54	2.9	2.4	9.5
プリン		60	94	1.3	2.2	17.8
乳飲料		80	57	0.9	0.1	13.1
エンジョイゼリー		55	75	2.8	2.1	6.2
合計			970	41.1	27.9	136.4

※三分粥（重湯7粥3）及び三分粥に準じた副食。流動食期における食品を与えることもできる。

※果物はミキサーにかける。

※たんぱく質補給食品（エンジョイプロテイン）使用。

大腸術後食（五分粥）

エネルギー	1,000～1,200kcal	たんぱく質	45～50g
脂質	30～35g	炭水化物	150～170g

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
五分粥	450	207	3.2	0.5	45.9
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚類	50	75	9.8	3.5	0.2
鶏卵	50	83	6	3.1	0.4
豆腐	80	98	8.8	5.7	2.2
緑黄色野菜	50	20	1.2	0.2	3.2
その他の野菜類	70	15	0.9	0.1	2.9
芋類	50	39	1.1	0.1	8.5
果実類	100	30	0.4	0.1	7.5
味噌類	10	23	1	0.4	3.9
砂糖類	20	71	0	0	18.2
植物油	5	40	0	4.4	0
牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6
ヨーグルト	80	54	2.9	2.4	9.5
乳飲料	80	57	0.9	0.1	13.1
エンジョイゼリー	55	75	2.8	2.1	6.2
プリン	60	94	1.3	2.2	17.8
合計		1,152	47.8	32.7	156.6

※五分粥（重湯5と粥5）及び五分粥に準じた副食で構成する食事である。また三分粥期までの食品を適宜取り入れる。

※たんぱく質補助食品（エンジョイプロテイン）使用。

大腸術後食（全粥）

エネルギー	1,500～1,600kcal	たんぱく質	65～70g
脂質	40～45g	炭水化物	200～250g

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
全粥		600	426	6.6	0.6	94.2
小麦粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚類		70	104	13.7	4.8	0.2
鶏肉		50	82	10.3	4.1	0.2
鶏卵		50	83	6	3.1	0.4
豆腐		100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		100	22	1.3	0.1	4.2
芋類		50	39	1.1	0.1	8.5
果実類		150	45	0.6	0.2	18.8
味噌類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類		20	71	0	0	18.2
植物油		5	40	0	4.4	0
牛乳		200	134	6.6	7.6	9.6
ヨーグルト		80	54	2.9	2.4	9.5
乳飲料		80	57	0.9	0.1	13.1
エンジョイゼリー		55	75	2.8	2.1	6.2
プリン		60	94	1.3	2.2	17.8
合計			1,533	67.9	39.3	221

※全粥及び全粥に準じた副食または七分粥期で使用した食品で構成する食事である。
繊維の多い食品、硬い食品、揚げ物等油の多い食品、刺激性の強い食品は避ける。

大腸術後食(米飯)

エネルギー	1,700~1,800kcal	たんぱく質	70~80g
脂質	45~50g	炭水化物	250~300g

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯		450	756	11.2	1.4	167
小麦粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚類		70	104	13.7	4.8	0.2
鶏肉		50	82	10.3	4.1	0.2
鶏卵		50	83	6	3.1	0.4
豆腐		100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		100	22	1.3	0.1	4.2
芋類		50	39	1.1	0.1	8.5
果実類		150	45	0.6	0.2	18.8
味噌類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類		20	71	0	0	18.2
植物油		5	40	0	4.4	0
牛乳		200	134	6.6	7.6	9.6
ヨーグルト		80	54	2.9	2.4	9.5
乳飲料		80	57	0.9	0.1	13.1
エンジョイゼリー		55	75	2.8	2.1	6.2
プリン		60	94	1.3	2.2	17.8
合計			1,863	72.5	40.1	293.8

※副食は大腸術後食全粥と同じとする。
 ※主食は軟飯が基本となる。

低 残 渣 食 I 度

エネルギー	950～1,050kcal	たんぱく質	35～45g
脂 質	20g	炭水化物	150～180g
		食物繊維	5g

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米 飯	300	504.0	7.5	0.9	111.3
小 麦 粉	5	18.5	0.5	0.1	3.8
魚 類	40	59.4	7.8	2.7	0.1
鶏 肉	40	56.0	7.0	2.8	0.1
鶏 卵	30	49.8	3.6	1.9	0.2
豆 腐	50	54.5	4.9	3.3	1.3
緑黄色野菜	50	20.0	1.2	0.1	3.1
その他の野菜類	60	13.2	0.8	0.1	2.5
芋 類	40	31.3	0.9	0.1	6.8
果汁	300	114.0	1.5	0.3	29.7
味噌類	10	22.0	0.9	0.3	3.7
砂糖類	10	35.5	0.0	0.0	9.1
植物油	5	40.0	0.0	4.4	0.0
合 計		1018	37	17	172

※禁止食品 繊維の多い野菜、生果物、海藻、きのこ類、牛乳、乳製品
 ※主食は軟飯が基本となる。

低 残 渣 食 Ⅱ 度

エネルギー	1,400~1,600kcal	たんぱく質	55~65g
脂 質	30g	炭水化物	200~250g
		食物繊維	10g

食 品 構 成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
全 粥		900	639	9.9	0.9	141.3
小 麦 粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚 類		70	104	13.7	4.8	0.2
鶏 肉		60	98	12.3	4.9	0.2
鶏 卵		50	83	6	3.1	0.4
豆 腐		100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		100	22	1.3	0.1	4.2
芋 類		60	47	1.3	0.1	10.2
果 実 類		150	45	0.6	0.2	18.8
味噌類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類		20	71	0	0	18.2
植 物 油		5	40	0	4.4	0
果 汁		100	50	0	0	12.0
合 計			1,406	58.9	26	225.6

※禁止食品 繊維の多い野菜、生果物、海藻、きのこ類、牛乳、乳製品

経管栄養濃厚流動食

エネルギー	1,200~2,000kcal	たんぱく質	40~70g
脂質	30~50g	炭水化物	200~350g

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
液状栄養食品		1,200	1,200	60	24	196

- ※液状栄養食品：E7、ディムス、リーナレン、プルモケア、グルセルナEx等。
- ※食事開始準備時は粥、ヨーグルト等単品での併用オーダーをフリーコメントで対応する。
- ※必要に応じて必要量をフリーコメントに入力する。
- ※禁止コメント、共通コメントには入力しない。

経口ミキサー食

エネルギー	1,300~1,400kcal	たんぱく質	60~65g
脂質	35~40g	炭水化物	170~190g

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
七分粥	900	504	8.1	0.9	111.6
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚介類	80	119	15.7	5.2	0.2
鶏肉	60	98	12.3	4.9	0.2
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆腐	70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	150	33	2	0.2	6.3
芋類	60	19	0.5	0.1	4.6
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3
味噌類	12	26	1.2	0.4	4.4
砂糖類	20	71	0	0	18.2
油脂類	10	80	0	8.7	0
牛乳・乳製品	200	110	5.4	5.8	8.4
合計		1,319	59.2	36.0	182.4

※七分粥に準ずる。

※粥は「主食そのまま」「主食ミキサー」をフリーコメントで対応する。

※主食、主菜、副菜、果物それぞれ個々にミキサーにかける。

※たんぱく質補給食品(エンジョイプロテイン)使用。

やわらか食

エネルギー	1,350~1,450kcal	たんぱく質	60~65g
脂質	30~40g	炭水化物	200~250g

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
全 粥	900	639	9.9	0.9	141.3
小 麦 粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚 介 類	80	119	15.7	5.2	0.2
鶏 肉	60	98	12.3	4.9	0.2
卵 類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆 類	70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	150	33	2	0.2	6.3
芋 類	60	19	0.5	0.1	4.6
果 実 類	150	45	0.6	0.2	11.3
味 噌 類	12	26	1.2	0.4	4.4
砂 糖 類	20	71	0	0	18.2
油 脂 類	10	80	0	8.7	0
ヨ ー グ ル ト	100	67	4.3	0.2	11.9
合 計		1,411	59.9	30.4	215.6

※全粥に準ずる。

※主食はミキサーが主で全粥のままの場合は「主食そのまま」をフリーコメントで対応する。

※主食、主菜、副菜、果物それぞれ個々にミキサーにかけ、必要なものにとろみをつけて盛り付ける。

離 乳 食

時期 食品	準備	初期 5～6ヶ月	中期 7～8ヶ月	後期 9～11ヶ月	完了期 12～18ヶ月
離乳食回数	1(昼)	1(昼)	2(昼・夕)	3(朝・昼・夕)	3(朝・昼・夕)
ミ ル ク	1000	1000	900	700	500

穀類	米	重湯30	つぶし5分 粥50	粥160	粥300	粥450
豆類	みそ	3	5	8	8	8
一回一食品の目安量	魚類		白身魚15	15	15	20
	又は肉類			15	15	20
	又は豆腐類		豆腐15	40	50	60
	又は卵類			全卵1/3	全卵1/2	全卵2/3
	又は乳製品			50	80	100
野菜	緑黄色		10	20	30	40
	その他			20	30	50
いも類			20	20	20	40
果実類		果汁30	果汁50	すりおろし果物缶 40	すりおろし果物缶 60	果物50
油脂				3	5	5
砂糖類			3	3	3	3
エネルギー kcal		30	90	250	500	600
たんぱく質 g		0.6	3	9	15	20
脂質 g		0.3	2	7	12	14

※乳製品はヨーグルト、チーズとする。

※果汁、ヨーグルトは食品衛生上、1個で提供するので病棟で適宜調整する。

ヨード制限食

エネルギー	1,800~2,000kcal	たんぱく質	70~75g
脂質	40~60g	炭水化物	300~350g
ヨード	220γ		

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ヨード (γ)
米飯		600	1,008	15	1.8	222.6	105
小麦粉		25	92	2.2	0.5	18.7	2
白身魚		70	104	13.7	4.8	0.2	25
獣鳥肉類		60	98	12.3	4.9	0.2	30
卵類		40	66	4.8	4.8	0.3	7
豆、大豆製品		70	146	12.2	9	3.9	2
緑黄色野菜		100	40	2.4	0.3	6.3	1
その他の野菜類		200	44	2.6	0.2	8.4	4
芋類		70	22	0.6	0.1	5.4	2
果実類		150	45	0.6	0.2	11.3	10
種実類		2	11	0.5	1	0.3	1
味噌類		15	33	1.4	0.5	5.6	1
砂糖類		20	71	0	0	18.2	0
油脂類		15	120	0	13.1	0	8
牛乳		200	134	6.6	7.6	9.6	0
合計			2,034	74.9	48.8	311.0	198

※海藻類(昆布、ひじき、わかめ、海苔、寒天等)は使用禁止。

※魚介類でヨード含有量の多いもの(貝、エビ、小魚、内臓、ふりかけ)は使用を制限する。

注腸検査食

食品構成

		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)
朝食	白がゆ	127	2.4	0.3	28.4	0.3
	みそ汁	39	2.7	0.9	4.6	0.6
	梅がつお(ふりかけ)	7	0.6	0.1	0.9	0
	粉末オレンジ飲料	61	0.2	0	15	0
	小計	234	5.9	1.3	48.9	0.9
昼食	紅鮭がゆ	133	4.6	0.6	27.1	0.3
	吸い物(松茸風味)	15	0.6	0.1	3	0
	粉末紅茶	114	0	0	28.5	0
	クッキー	63	0.7	3.3	7.6	0.4
	小計	325	5.9	4	66.2	0.7
夕食	あめ湯	97	0.1	0	24.2	0
	ポタージュ	162	2.6	7.4	20.8	1
	小計	259	2.7	7.4	45	1
合計		818	14.5	12.7	160.1	2.6

2食以上の場合は、サンケンクリンを使用する。
夕食のみの場合は以下の通り。

		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)
夕食	白がゆ	142	2.2	0.2	31.4	0.2
	みそ汁(こしたもの)	26	1.2	0.4	4.4	0.6
	練り梅	2	0.0	0	1.1	0.2
	小計	170	3.4	0.6	36.9	1

※粥量200g、練り梅5g

ケモ食

エネルギー	1,600~1,800kcal	たんぱく質	65~70g
脂質	40~45g	炭水化物	250~300g

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯		450	756	11	1.3	166.9
小麦粉		10	37	0.9	0.2	7.5
魚介類		80	119	15.7	5.5	0.2
獣鳥肉類		60	98	12.3	4.9	0.2
卵類		40	66	4.8	4.8	0.3
豆、大豆製品		70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜		70	28	1.7	0.2	4.4
その他の野菜類		150	33	1.9	0.1	6.3
芋類		50	39	1.1	0.1	8.5
果実類		150	45	0.6	0.2	11.3
種実類		2	11	0.5	1	0.3
海藻類		2	1	0.2	0	0.5
味噌類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類		20	71	0	0	18.2
油脂類		10	80	0	8.7	0
牛乳、乳製品		200	110	5.4	5.8	8.4
エンジョイゼリー		55	75	2.8	2.1	6.2
プリン・ゼリー等		50	94	1.3	2.2	17.8
合計			1767	66.9	41.9	265.7

※飯は小盛100g、普通150g、大盛200gとなる。
 ※主食に「うどん(つけ)」を選択できる。
 ※「ハーフ食」を選択できる。

リニアック食（三分粥）

エネルギー	1,250~1,350kcal	たんぱく質	50~60g
脂質	30~40g	炭水化物	150~200g

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
三分粥	900	324	4.9	0.3	72
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚類	60	89	11.8	4.1	0.2
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆類	100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜	50	20	1.2	0.2	3.2
その他の野菜類	100	22	1.3	0.1	4.2
芋類	50	16	0.4	0.1	3.9
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3
味噌類	15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類	20	71	0	0	18.2
植物油	5	40	0	4.4	0
ポタージュスープ	150	87	7.5	2.8	11.7
牛乳	400	268	13.2	15.2	19.2
ゼリー	60	53	0.1	0.1	14.1
合計		1,280	57.9	39.6	174

※三分粥(重湯7粥3)及び三分粥に準じた副食。流動食期における食品を与えることもできる。
調理上の注意 (1)酸味、塩味等の刺激の少ないこと。

(2)流動状で食べやすいこと。

(3)柔らかくなめらかであること。

リニアック食（全粥）

エネルギー	1,700~1,800kcal	たんぱく質	70~75g
脂質	40~50g	炭水化物	200~300g

食品構成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
全粥	900	639	9.9	0.9	141.3
小麦粉	10	37	0.9	0.2	7.5
魚介類	80	119	15.7	5.5	0.2
鶏肉	60	98	12.3	4.9	0.2
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆類	100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜	100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類	150	33	2	0.2	6.3
芋類	60	19	0.5	0.1	4.6
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3
味噌類	15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類	20	71	0	0	18.2
植物油	10	80	0	8.7	0
ポタージュスープ	150	87	7.5	2.8	11.7
牛乳	400	268	13.2	15.2	19.2
合計		1,744	81	50.9	235.3

※全粥及び全粥に準じた副食または七分粥期で使用した食品で構成する食事である。
 繊維の多い食品、硬い食品、揚げ物等油の多い食品、刺激性の強い食品は避ける。
 調理上の注意 (1)酸味、塩味等の刺激の少ないこと。

(2)柔らかくなめらかであること。

顎 間 固 定 食

エネルギー	1,300~1,400kcal	たんぱく質	60~65g
脂 質	30~45g	炭水化物	200~250g

食 品 構 成

食品名	成分 数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
三分粥	900	324	4.9	0.3	72
小麦粉	20	74	1.8	0.4	14.9
魚介類	80	119	15.7	5.5	0.2
卵類	40	66	4.8	4.8	0.3
豆類	100	109	9.8	6.6	2.6
緑黄色野菜	50	20	1.2	0.2	3.2
その他の野菜類	100	22	1.3	0.1	4.2
芋類	50	16	0.4	0.1	3.9
果実類	150	45	0.6	0.2	11.3
味噌類	15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類	20	71	0	0	18.2
植物油	5	40	0	4.4	0
牛乳	400	268	13.2	15.2	19.2
ヨーグルト	100	67	4.3	0.2	11.9
菓子類 (ゼリー)	60	55	0.2	0	16
合計		1,329	59.6	38.5	183.5

※三分粥、三分菜を基本として、これに顎間固定に関係なく摂取できる料理、食品を選んで栄養摂取のバランスを図ることを目的とした。

※上記の他、梅びしお、のり佃煮等適宜使用できる。

無 菌 食

エネルギー	1,400~2,000kcal	たんぱく質	65~75g
脂 質	35~55g	炭水化物	200~350g

1使用食器 消毒保管庫から盛りつけ時にセットする。

2盛りつけ時の注意 主食、副食いずれも釜、鍋から直接盛りつけ直ちに蓋をする。蓋のない食器はラップする。

3献立内容 常食、全粥食を基本とし、加熱処理しない食品は使用しない。また、おにぎりも対応しない。
治療上、特別食で無菌対応が必要な場合は、基本の限りではない。

	料理名	生 物 禁 食 の 対 応
主 食	ご 飯	白飯、炊き込みご飯、粥は使用可(加熱後すぐに盛りつけて蓋の出来るもの) 加熱しない薬味は使用不可。寿司飯、混ぜご飯使用不可。
	パ ン	納品された袋のまま皿に盛る。ジャム・マーガリンはパックを使用。 サンドイッチは使用不可。
	麺 類	煮込みうどんのみ使用可。ただし、加熱しない薬味の生葱、青のり等は 削除。
主 菜	魚 類	基本と同じ献立。
	肉 類	基本と同じ献立。
	卵 類	基本と同じ献立。但し、温泉卵・ゆで卵は使用不可。
	大 豆 製 品	基本と同じ献立。但し、豆腐は湯豆腐とし、冷や奴、納豆は使用不可。
副 菜	煮 物・炒 め 物	基本と同じ献立。
	お 浸 し	煮浸し、ソテーに変更。
	和 え 物	別の料理に変更する。(和え物のごまやピーナツは加熱しないため)
	酢 の 物	別の料理に変更する。(調味料は加熱しないため)
	サ ラ ダ	温野菜サラダに変更する。
	お ろ し	使用しない。
	漬 物	原則として使用不可。
	添 え 物	大葉、ガリ等の生ものは使用禁止。
そ の 他	乳 製 品	ロングライフ牛乳を使用する。 ヨーグルト、ヤクルト、アイスクリーム、チーズは使用不可。
	果 物	原則として缶詰を使用しラップをかける。
	佃 煮	パック詰の海苔佃煮のみ使用。
	パ ッ ク 類	焼きのり、辛子、一味等の調味料パックのように加熱処理されていない 食品は使用不可。ドレッシング、醤油等の無菌充填のパックは使用可。
	デ ザ ー ト 類	使用不可。

生 物 禁 食

エネルギー	1,400~2,000kcal	たんぱく質	65~75g
脂 質	35~55g	炭水化物	200~350g

- 1使用食器 消毒保管庫から盛りつけ時にセットする。
- 2盛りつけ時の注意 主食、副食いずれも釜、鍋から直接盛りつけ直ちに蓋をする。
- 3献立内容 常食、全粥食を基本とし、加熱処理しない食品は使用しない。
治療上、特別食で生食禁対応が必要な場合は、基本の限りではない。

区分	料理名	生 物 禁 食 の 対 応
主 食	ご 飯	白飯、炊き込みご飯、粥は使用可(加熱後すぐに盛りつけて蓋の出来るもの) 加熱しない薬味は使用不可。寿司飯、混ぜご飯使用不可。
	パ ン	納品された袋のまま皿に盛る。ジャム・マーガリンはパックを使用。 サンドイッチは使用不可。
	麺 類	基本と同じ形で使用可。但し、加熱しない薬味の生葱、青のりは削除。 冷やし中華、つけ麺は加熱後使用。
主 菜	魚 類	基本と同じ献立。
	肉 類	基本と同じ献立。
	卵 類	基本と同じ献立。但し、温泉卵・ゆで卵は使用不可。
	大豆製品	基本と同じ献立。但し、納豆は使用不可。
副 菜	煮物・炒め物	基本と同じ献立。
	サ ラ ダ	温野菜サラダに変更する。
	お ろ し	おろしたものを茹でる。
	漬 物	パックを使用。(のり佃、たいみそ、梅びしお)
	添 え 物	大葉、ガリ等の生ものは使用禁止。
そ の 他	乳 製 品	牛乳、ヨーグルト、チーズ、ヤクルトは使用可。 アイスクリームは使用不可。
	果 物	原則として缶詰を使用する。
	佃 煮	パック詰の個包装以外のものは使用不可。(加熱しないため)
	パック類	焼きのり、辛子、一味等の調味料パックのように加熱処理されていない食品は使用不可。ドレッシング、醤油等の無菌充填のパックは使用可。
	デザート類	冷凍ゼリーは使用可。個包装で簡易包装でなければ菓子類も使用可。

低カリウム食

エネルギー	1,800~2,000kcal	たんぱく質	65~75g
脂質	40~50g	炭水化物	300~350g
		カリウム	1500mg以下

食品構成

食品名	成分	数量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯		600	1008	15.0	1.8	222.6
小麦粉		25	92	2.2	0.5	18.7
魚介類		80	119	15.7	5.5	0.2
獣鳥肉類		60	98	12.3	4.9	0.2
卵類		40	66	4.8	4.8	0.3
大豆製品		70	71	5.3	4.3	3.1
緑黄色野菜		100	40	2.4	0.3	6.3
その他の野菜類		200	44	2.6	0.2	8.4
芋類		70	22	0.6	0.1	5.4
果実類		150	45	0.6	0.2	11.3
種実類		2	11	0.5	1.0	0.3
味噌類		15	33	1.4	0.5	5.6
砂糖類		20	71	0	0	18.2
油脂類		15	120	0	13.1	0
牛乳、乳製品		100	55	2.7	2.9	4.2
合計			1895	66.1	40.1	304.8

※飯は小盛150g、普通200g、大盛250gとなる。
 ※普通の米飯を使用し、全粥期におけるもののほか各種の食品を使用する。

※果物は缶詰を使用する。野菜は茹でこぼした物を使用するのが望ましく、
 生野菜は使用しない。
 ※カリウムの多い食品は使用しない(里芋、さつまいも、豆類、海藻、乾物食品)

流動食一覽表

	一般流動食	腎臓、透析、妊婦治療、心臓、糖尿病	リニアック	顎間固定	大腸術後・胃潰瘍	胃術後	肝臓・膵臓・低残渣	高カロリー
朝食	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) 卵豆腐 ヨーグルト りんごジュース	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) 卵豆腐 ヨーグルト りんごジュース	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) 卵豆腐 牛乳	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) 牛乳 りんごジュース	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) ヨーグルト りんごジュース	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) ヤクルト (おやつ) りんごジュース	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) りんごジュース くず湯	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) 牛乳 りんごジュース テルミール
	重湯 コンソメスープ エンジョイゼリー (又はトウモロコシ) 野菜ジュース 牛乳	重湯 コンソメスープ エンジョイゼリー (又はトウモロコシ) 野菜ジュース 牛乳	重湯 コンソメスープ エンジョイゼリー (又はトウモロコシ) 野菜ジュース ホットミルク	重湯 コンソメスープ エンジョイゼリー (又はトウモロコシ) 野菜ジュース ホットミルク	重湯 コンソメスープ エンジョイゼリー (又はトウモロコシ) 野菜ジュース 小牛乳	重湯 コンソメスープ 野菜ジュース はちみつ湯 (おやつ) 小牛乳	重湯 コンソメスープ 野菜ジュース はちみつ湯	重湯 コンソメスープ 元氣ジンジン 野菜ジュース ヤクルト ホットミルク
夕食	重湯 コンソメスープ ポタージュースープ ミルクプリン 青りんごゼリー	重湯 コンソメスープ ポタージュースープ ミルクプリン 青りんごゼリー	重湯 コンソメスープ ポタージュースープ アガロリーゼリー	重湯 ポタージュースープ ヤクルト ぶどうジュース	重湯 コンソメスープ ポタージュースープ ミルクプリン	重湯 コンソメスープ ポタージュースープ (おやつ) ぶどうジュース	重湯 コンソメスープ くず湯 青りんごゼリー	重湯 ポタージュースープ くず湯 ぶどうジュース テルミール
	エネルギー 800	800	800	750	650	600	450	1300
蛋白質	25	25	25	25	20	15	5	30
脂質	20	20	20	15	15	10	1	25
炭水化物	120	120	130	120	100	110	110	200
水分	1600	1600	1400	1500	1400	1500	1500	1900
塩分	4	4	4	3	3	3	2	3
特徴			・酸味や刺激が 少ない	・液状		・液状 ・6回食	・脂肪制限	・液状

炭水化物補水（術前朝食）

食種名	内容	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)
炭水化物補水食成人	アルジネードウォーター2本	200	5	0	45	214
炭水化物補水食小児Ⅰ	アルジネードウォーター1本	100	2.5	0	22.5	107
炭水化物補水食小児Ⅱ	テルミール1本(いちご味)	200	7.3	7.5	26.7	94

※朝食時のみオーダーできる

※午前6時から摂取する

※前日の夕食時に、ナースステーションに配膳する

※オーダー締め切り時間は前日16時とする(夕食のオーダー締め切り時間と同様)

Ⅲ 付 録

コメント入力について

1、アレルギー完全除去

アレルギー食品及び、その食品由来の原材料を含む食品を一切使用しない。

【厳密な除去に努めていますが、製造ラインでのコンタミネーションの可能性や、25品目以外の食品由来の添加物等は含まれる可能性があります。これらの除去まで必要な患者については申告をしてください。】

(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、いか、鮭、さば、オレンジ、キウフルーツ、バナナ、もも、りんご、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、やまいも、その他)

※その他を選んだ場合は、フリーコメントに食品名を記載する

※詳細は食物アレルギー対応の項目参照

2、アレルギー食品制限

アレルギー食品そのものや、その食品の含有量の多い食品のみ使用しない。

(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、いか、鮭、さば、オレンジ、キウフルーツ、バナナ、もも、りんご、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、やまいも、その他)

※その他を選んだ場合は、フリーコメントに食品名を記載する

※詳細は食物アレルギー対応の項目参照

3、共通コメント

きざみ	おかずを数cm程度の食べやすい大きさに刻む
極小きざみ	おかずをみじん切り程度に刻む
常菜	常食のおかずがつく
軟菜	全粥・七分粥・五分粥のおかずがつく
三分菜	三分粥のおかずがつく
大盛り	飯・粥は50g足し、パンは3枚になる
小盛り	飯・粥は50g減らす(麺類・丼物はそのまま)
むすび	ご飯を主食にしている人が選択できる
DM6 分割 2 単位	糖尿病食 6 分割で、2 単位の間食を 10 時、15 時、20 時に出す
DM6 分割 1 単位	糖尿病食 6 分割で、1 単位の間食を 10 時、15 時、20 時に出す
DM5 分割 2 単位	糖尿病食 5 分割で、2 単位の間食を(10 時・15 時)又は(15 時・20 時)に出す
DM5 分割 1 単位	糖尿病食 5 分割で、1 単位の間食を(10 時・15 時)又は(15 時・20 時)に出す
検査まち食	検査により食事時間が遅くなる人に、保存性の高い食事を出す
ハーフ食	主食、副食の量が半分になる (NST、ケモ食、癌患者のみ対応)
カリウム制限	カリウムを制限した食事(特別食のみ対応)
塩分制限 6g	一日の塩分が 6g 以下の食事(特別食のみ対応)
使い捨て食器	感染の危険がある場合に使用する

4、禁止コメント

パン禁	パンが食べられない場合
麺禁	麺類が食べられない場合(食種にもよるが五分粥～米飯につく)
魚禁	魚を食べられない場合(魚加工品は提供する)
肉禁	肉を食べられない場合(肉加工品は提供する)
卵禁	卵を食べられない場合(卵が添加されている加工食品は提供する)
牛乳禁	牛乳が飲めない場合(ヨーグルトなどを出す)
ヨーグルト禁	ヨーグルトを食べられない場合(ヤクルト又はゼリーなどを出す)
ヤクルト禁	ヤクルトが飲めない場合(ゼリーなどを出す)
	(※糖尿病食の場合は、嗜好品の提供を避けるため、乳製品は牛乳かヨーグルトになります)
生食禁	治療上加熱しなければならぬ食事
果物禁	果物が食べられない場合、別の物を出す
納豆禁	ワーファリン等の薬を飲んでいるか、納豆を食べられない場合
グレープフルーツ禁	グレープフルーツ禁の薬を飲んでいる場合
柑橘類禁	柑橘類禁の薬を飲んでいる場合
青魚禁	青魚禁の薬を飲んでいる場合
マグロ禁	マグロ禁の薬を飲んでいる場合
チーズ禁	チーズ禁の薬を飲んでいる場合 (少量の場合は取り除くが、1品の場合は別のものを出す)

5、フリーコメント

医師の指示で禁止コメント、共通コメントにないものを記入でき、20文字まで対応可能

- ・ 自助具は必要な食器を記入 (フォーク、スプーン、皿)
- ・ マグネシウム量を強化したい場合は、フリーコメント欄に「Mg強化」と記入

給食における食物アレルギー対応について

①アレルギー完全除去

アレルギー食品及び、その食品由来の原材料を含む食品を一切使用しない。

(厳密な除去に努めていますが、製造ラインでのコンタミネーションの可能性や、25品目以外の食品由来の添加物等は含まれる可能性があります。これらの除去まで必要な患者については申告をしてください。)

注意事項

*卵アレルギーは、うずらの卵も使用しない。

*乳アレルギーの場合、乳糖の除去も行う。

*アレルギー食品を調理した、あげ油や茹で汁で調理したものは提供しない。

②アレルギー食品制限(少量含有)

アレルギー食品そのものや、その食品の含有量の多い食品のみ使用しない。

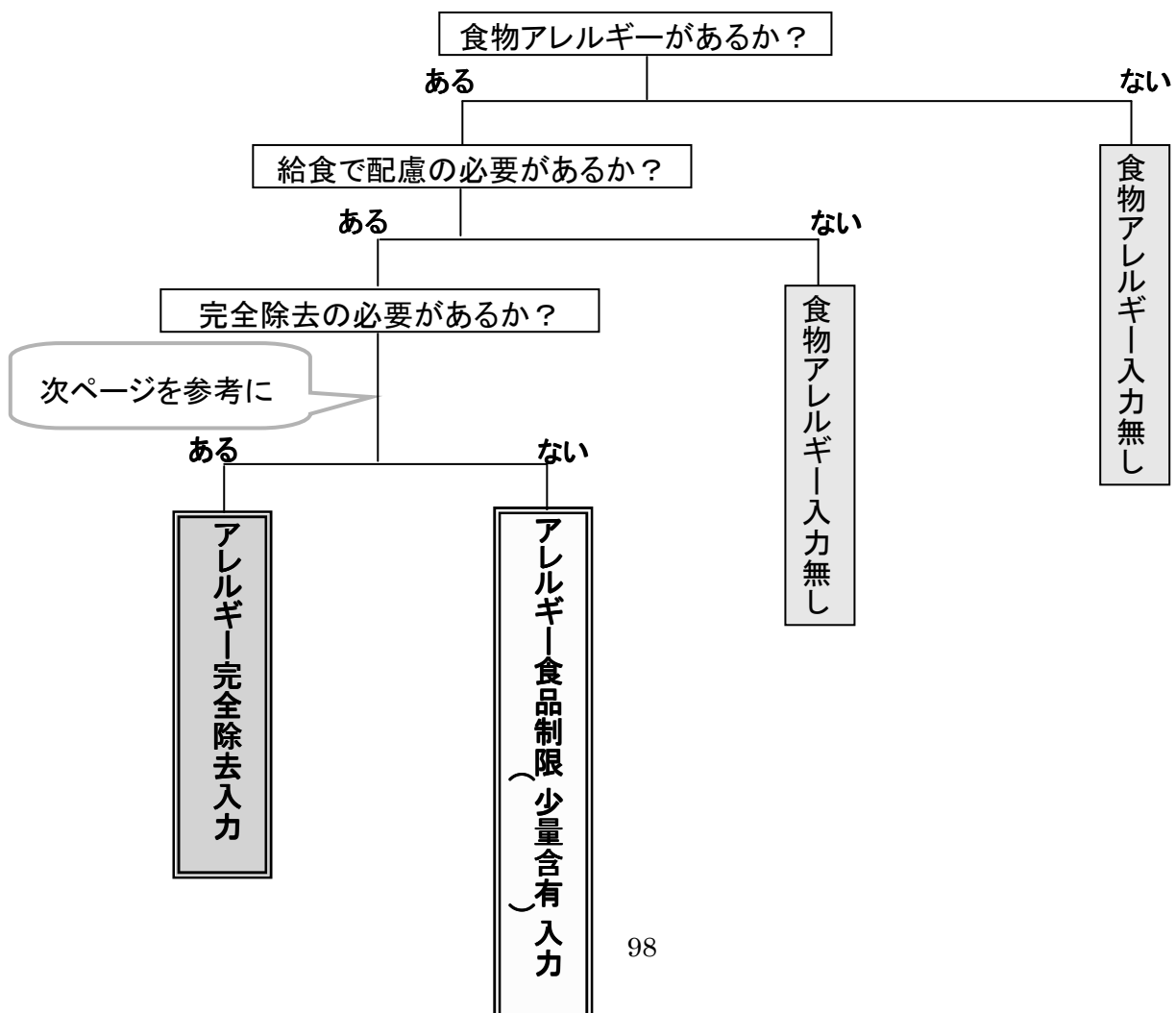
つなぎや味付け程度に使用されている料理や食品は提供される。

注意事項

*卵アレルギーは、マヨネーズは使用しない。

*卵アレルギーで練り物は使用するが、卵白含有量の多いはんぺんは使用しない。

食物アレルギーコメント入力の流れ



「アレルギー食品制限(少量含有)」で提供されるもの

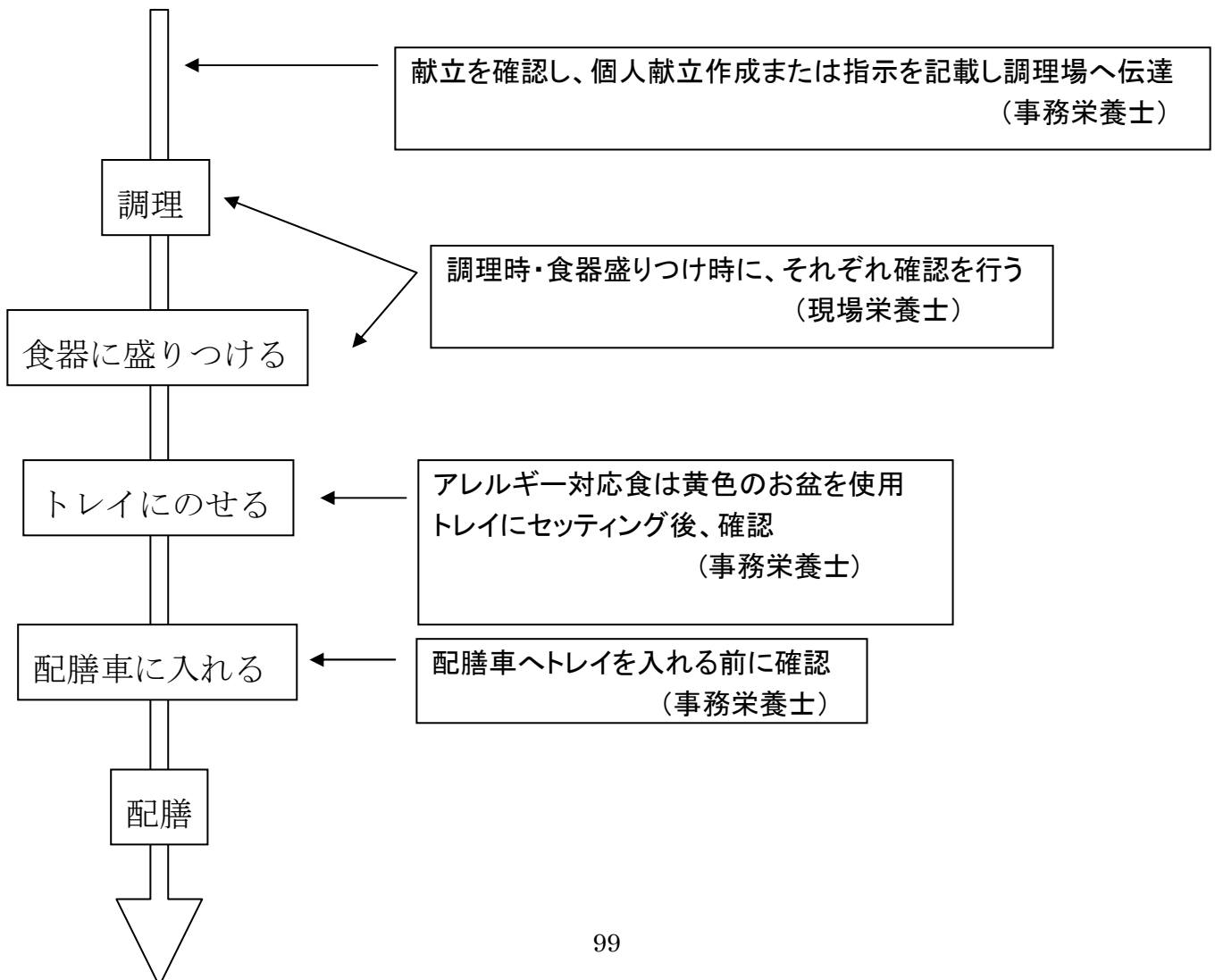
つなぎや加工品の彩り、調味料(ダシ、エキス、果汁)で使用されている程度の料理及び食品
 *調味料=和風だし、コンソメ、ドレッシング、ソース等

食品・料理例

卵	揚げ物の衣、ハンバーグ、練り物、肉加工品
乳	パン、バター、市販のカレールー、ホットケーキ
小麦	練り物、肉加工品、市販のカレー・シチュールー、ハンバーグ
大豆	味噌、醤油、練り物、肉加工品
やまいも	練り物
果物類	調味料(ダシ、果汁)
野菜	調味料(ダシ、エキス)、アレルギー食品と同じ鍋で煮た食品
いも類	調味料(ダシ、エキス)、アレルギー食品と同じ鍋で煮た食品、デンプン(片栗粉の多くは馬鈴薯が原材料)

★アレルギー(完全除去・食品制限)を選択した方は、選択食・祝い膳の提供は行わない。

調理の流れと、チェック体制



食事の形態

三分菜とは…

- ① 三分粥の副食形態である。
- ② 野菜は裏ごし、またはミキサーにかけてペースト状にしたもの。
- ③ 豆腐、卵豆腐、はんぺん等の口の中でもつぶせるものについてはそのまま又はある程度の大きさに切っている。
- ④ 魚についてはほぐして使う。
- ⑤ 肉は使用しない。
- ⑥ 果物については缶詰を刻んで使う。

極小さきみとは…

おかずをみじん切り程度に刻む。

きざみとは…

おかずを数cm程度の食べやすい大きさに刻む。

経口ミキサー食とは…

主菜・副菜(卵豆腐等は除く)すべてをミキサーにかける。

主食についてはそのままか、ミキサーにかけるか選択してもらう。

生食禁とは…

治療上加熱をしなければならない食事。

使用しない食品：生卵・生野菜

全ての材料を加熱処理して使い、果物は缶詰で対応する。

常菜とは…

常食の副食である。

例) 全粥常菜＝主食が粥で副食は常食のおかず

軟菜とは…

全粥、七分粥、五分粥の副食である。

例) 常食軟菜＝主食がご飯で副食は全粥のおかず

軟飯とは…

通常の米飯より柔らかく炊いた飯

献立作成基準

軟菜の基準

- 1 口当たりが良くなるように柔らかく調理され、消化され易くした食事
- 2 出来る限り避けるもの
 - ・ 極めて不消化な食品
 - ・ 胃内停滞時間の長いと思われる食品
- 3 長期の使用を考慮して嗜好の変化に重点をおく
- 4 揚げ物等、油の多い調理は避ける

[肉類・魚介類・加工品]

- 1 適している食品・・・脂肪の少ない白身魚、はんぺん
肉は種類、部位、調理法によって消化が良くなるので
鶏(ささみ、むね肉、もも肉)、豚(赤身の挽肉、薄切り)を使用。
- 2 少量使用の加工品・・・竹輪、かまぼこ、軟らかい上質なロースハム
ボンレスハム
- 3 使用しない食品・・・イカ、たこ、貝類、刺身、ハム、ソーセージ、コンビーフ、
ベーコンなどは香辛料が強く、脂肪の多い物や硬い肉も混
ざっているので控える。

[野菜・果物・海草]

- 1 使用しない食品・・・生野菜
加熱しても消化の悪いもの（もやし、蓮根、筍、ごぼう、きの
こ、わらび、ぜんまい、セロリ、らっきょう、海藻など）
にんにく（香りが強い）、パイナップル、キウイフルーツ
- 2 少量使用の食品・・・生しいたけ

[香辛料]

- 1 使用しない食品・・・唐辛子、辛子、わさび
- 2 その他の香辛料の使用は可能

特別食献立の基本的注意事項

1 基本事項

- ・ 特別食全体を通して、主食の形態による食材料の使い分けは一般食に準じて使用できる。
- ・ 塩分指示がある場合には減塩食とし、調味には減塩醤油を使用し、必要に応じ減塩醤油のパック（5 g）をつける。パンは減塩パンを使用。
- ・ 特別食で使う裏ごしの物は、目の細かい裏ごしにかける。一般食三分のものを使うときにはもう一度裏ごしする。

2 カリウム制限の指示がある場合

- ・ 血液中のカリウム値が上がり、高カリウム血症による中毒になると心停止を起こす恐れがあるため調理の際に注意が必要。
- ・ 果物は缶詰を使用する。
- ・ 茹でこぼした野菜を使用する。
- ・ カリウムの多い食品（里芋、さつまいも、豆類、海草、干し野菜）は使用しない。
- ・ じゃがいも、カボチャは制限内で使用する。
- ・ レモン、パセリ、生姜、青じそ、おろしは使用しない。

3 糖尿病食（肥満食）について

- ・ 油の使用が少なく調理の際、砂糖はほとんど使用しない。
- ・ 献立表は10, 13, 15, 18, 20, 22, 23 単位と6種類あるが、1単位刻みでオーダーがあるので主食の盛りつけ量で調節する。
- ・ 10～13 単位までは、脂肪制限食とし10 単位の献立表を使用する。ただし、朝の果物は12, 13 単位にはつける。
- ・ 14～15 単位は15 単位、16～18 単位は18 単位、19～21 単位は20 単位、23 単位以上は23 単位の献立表を使用し、主食を盛り分ける。
- ・ 糖尿病交換表の表1の1単位は芋、豆、南瓜等を使用する。
- ・ 妊娠糖尿病等で6分割食の間食は糖尿病交換表の表1, 2, 4を使用する。

4 心臓病食について

- ・ 減塩、水分制限が基本。納豆、グレープフルーツは薬との関係で禁止とする。
- ・ 主食は粥の場合、小盛りの指示がなくても250gとする。（心Ⅰのみ）
- ・ 煮汁は控えめにする。

5 腎臓病食について

- ・ 高エネルギー、低蛋白、減塩が基本。蛋白質を多く食べることは弱っている腎臓を更に酷使する事になり、エネルギーが不足すると蛋白質がエネルギーとして使われてしまい、本人の身体を衰弱させてしまう。
- ・ 腎Ⅰ、Ⅱの主食は低蛋白米、低蛋白パンを使用し、粥食は普通米で対応。腎Ⅲは普通米と減塩パンを使用。腎Ⅰ、Ⅱは主菜に野菜が多く、肉や魚などを使用する場合も

少量となる。油、砂糖の使用量が多く、煮物には粉あめ、マクドンオイルを加えエネルギー不足にならないようにする。食事で摂りきれないエネルギー量は治療用特殊食品を使用する。

- ・ カリウム制限のない場合は 100g 中 180mg 以下の生果物と缶詰を使用する。
- ・ 納豆は使用しない。
- ・ 減塩醤油を使用する。
- ・ 腎臓病食のおやつのは別紙参照。
- ・ 糖尿病性腎症については個別に対応する。
- ・ 小児の腎炎は低蛋白米等特殊食品は使用しない。

6 透析食について

- ・ 減塩、水分、カリウム制限が基本。ほとんど無尿状態で体の中に水分が溜まった状態なので食事味も落とさない程度に水分を減らし、汁物は出さない。
- ・ 乳製品はリンが多いので禁止とする。蛋白質が比較的多めなので乳製品に相当する蛋白質をおかずの中で補うため、肉や魚等の量が多く豆腐など 1 品多く付くこともある。
- ・ 主食が粥の場合、小盛りの指示がなくても 250g とする。

7 高血圧、妊婦治療食について

- ・ 減塩食が基本。
- ・ グレープフルーツは薬との関係で禁止とする。

8 肝臓病食について

- ・ 脂肪制限のため、多脂肉や油は使用しない。
- ・ シチュー、カレールー、鯖は使用しない。
- ・ 肝臓食 I 度はアミノ酸製剤と併用し、減塩を基本とする。

9 膵臓食について

- ・ 膵液の分泌をおさえ、膵臓を保護するため脂肪制限とし、蛋白質も控える。ただし、長期の制限はしない。
- ・ 粥を基本とし、肉や油は使用しない。卵は 1/2 個分の使用量とする。

10 脂質異常症食について

- ・ 減塩食とし砂糖は使用は控え、卵は全卵を少量使用する。植物性油の使用がやや多い。

11 胃術後食・大腸術後食について

- ・ 6 食変、3 食変を選択出来、胃術後食は 6 分割食とする。
- ・ 流動から開始し、回復状況を見ながら三分粥、五分粥、全粥、飯の順にアップする。
- ・ 主食がメシであっても副食は軟菜とする。消化吸收しやすいよう、出来るだけ柔らかく煮炊きしたものを使用し、硬いもの、繊維の多いもの、油の多いものは避けるがマヨネーズ、バターなど乳化されているものは利用できる。

- 3 分 基本的には裏ごしした物とパイン以外の缶詰の果物をミキサーにかける。豆腐、卵豆腐、身なし茶碗蒸し、麩はそのままの形で良い。
- 5 分 主菜は魚、卵、豆腐とし、柔らかく煮た野菜や芋、缶詰の果物を使用できる。小松菜、チンゲンサイ、キャベツ等は除く。
- 全 粥 鶏肉が使用できる。

1 2 痛風食について

- ・ もつ、レバー類、いわし、干し物、えびを除く。

1 3 低残渣食について

- ・ 腸を安静に保つため、出来るだけ繊維やカスの少ない食事になるよう肉や魚は皮をとる。
- ・ 乳製品、海藻、きのこ、種子のあるものは禁止する。
- ・ 果物は缶詰を使用する。(洋なし缶、桃缶、パイン缶は繊維が多い為使用しない)
- ・ 果汁はアップル、オレンジ、ぶどうを使用。

1 4 離乳食について

- ・ よく加熱した薄味のを裏ごしして使用する。魚、鶏肉はごく細かく刻一度熱湯をかけて油を落とす。
- ・ おかずはよく加熱し、やわらかくなった薄味のものを使用する。
- ・ 離乳食のすすめ方の目安については別紙参照

1 5 ヨード制限食について

- ・ 甲状腺機能亢進状態にあるバセドウ氏病の術前食事基準として、昆布、わかめのり、ひじき、寒天などの高ヨード含有食品は使用しない。ふりかけ、貝、エビ、小魚、魚の内臓、ゼリー、がんもどき、ヨーグルトなどの高ヨード加工食品も極力控える。

1 6 小児胃腸炎食について

- ・ 乳製品は、ヨーグルトのみ使用する。

術前経口補水療法について（アルジネードウォーター[®]利用）

1. ERAS (Enhanced Recovery After Surgery) 術後の回復力強化としての術前経口補水療法
術後の患者回復を早めるために、栄養管理、疼痛管理、消化管機能維持、離床促進などを包括的に行うプロトコールが注目されている。その一つである術前炭水化物負荷は、代謝ストレス抑制や術後のインスリン抵抗性の改善を目的とし、筋肉崩壊や異化亢進の抑制だけでなく、飢餓・口渴感を改善し、患者のQOL改善にも役立つといわれている。

2. 術前飲水

麻酔法に関わらず、一般的に、水分は手術（麻酔導入）の2時間前まで、簡単な食事(流動食など)は6時間前までが標準となっている。対象外としては、緊急手術、手術操作で消化管を扱う術式、腎不全、インスリン投与中の糖尿病、帝王切開手術、誤嚥のリスクのある高齢者および乳児などである。

3. 投与方法（成人）

(1)午前予定手術（2件目以降） 術前ルートなし

①食止めは前日 21 時。

②手術当日朝 6 時～手術出し予定時刻 2 時間前までアルジネードウォーター 2P/250ml を飲用

③同じ時間に水、お茶などのクリアウォーターも 250ml まで飲用可（total 500ml）とする。

(2)午後予定手術 術前ルートあり

①食止めは前日 21 時。

②手術当日朝 6 時～10 時間前までアルジネードウォーター2P/250ml を飲用

③同じ時間に水、お茶などのクリアウォーターも 250ml まで飲用可（total 500ml）とする。

④10 時以降に点滴確保し、手術までに Veen D 500ml 1 本終了するように輸液。

4. 投与方法（小児）

(1) 幼児～学童 マイナー2 件目以降 術前ルートなし

①食止めは前日 21 時。

②手術当日朝 6 時以降 アルジネードウォーター1P/125ml を飲用

③その後水、お茶などのクリアウォーターも飲用してもらい、麻酔科の最終経口時間、指示量になるようにする。

(2) 幼児～学童 マイナー14 時以降 術前ルートなし

①食止めは前日 21 時。

②手術当日朝 7 時～8 時 テルミールミニ 1P/125ml を飲用

③その後水、お茶などのクリアウォーターも飲用してもらい、麻酔科の最終経口時間、指示量になるようにする。

- 術前補水食は、手術当日朝に摂取していただくものですが、手術前日夕食時に一緒に配膳されます。
- 手術開始時間によって用法が異なりますので、チェックのある内容に従ってお飲みください。

【午前中手術予定の方】

- 手術室へは 時 分 頃入室予定です。
- お食事や、ジュース、乳飲料などは前日 21 時までの摂取となります。
- 当日朝起きてから、手術入室予定時間の 2 時間前（ 時 分 頃）までに、前日配膳された補水食を 2 本お飲みください。
- 上記の時間内であれば、水、お茶などの水分 250ml 以下であれば取っていただいて結構です。
- 飲めなかった場合は、看護スタッフにお申し出ください。

【午後手術予定の方】

- 手術室へは 時 分 以降に入室予定です。
- お食事や、ジュース、乳飲料などは前日 21 時までの摂取となります。
- 当日朝起きてから、10 時までに、前日配膳された補水食を 2 本お飲みください。
- 上記の時間内であれば、水、お茶などの水分 250ml 以下であれば取っていただいて結構です。
- 飲めなかった場合は、看護スタッフにお申し出ください。
- 10 時以降は点滴を始めますので、飲水はお控えください。

- 術前補水食は、手術当日朝に摂取していただくものですが、手術前日夕食時に一緒に配膳されます。
- 手術開始時間によって用法が異なりますので、チェックのある内容に従ってお飲みください。

【午前中手術予定の方】

- 手術室へは 時 分 頃入室予定です。
- お食事や、ジュース、乳飲料などは前日 21 時までの摂取となります。
- 当日朝起きてから、麻酔科医師より指示のあった最終経口時刻（ 時 分 頃）までに、前日配膳された補水食を 1 本お飲みください。
- 上記の時間内に、水、お茶などの水分であれば一緒に取っていただいて結構です。
- 飲めなかった場合は、看護スタッフにお申し出ください。

【午後手術予定の方】

- 手術室へは 時 分 以降に入室予定です。
- お食事や、ジュース、乳飲料などは前日 21 時までの摂取となります。
- 当日朝起きてから、8 時までに、前日配膳された流動食を 1 本お飲みください。
- その後、麻酔科医師より指示のあった最終経口時刻（ 時 分 頃）まで、水、お茶などの水分 250ml 以下であれば取っていただいて結構です。
- 飲めなかった場合は、看護スタッフにお申し出ください。

離乳食食品基準

区 分		初 期	中 期	後 期	完 了 期	
月 齢 (ヶ月)		5~6	7~8	9~11	12~18	
回 数	離乳食(回)	1→2 (昼)	2 (昼・夕)	3 (朝・昼・夕)	3 (朝・昼・夕)	
	母乳、育児用ミルク(回)	4→3	3	2	牛乳やミルクを1日 300~400ml	
調 理 形 態		ドロドロ状	舌でつぶせる	歯茎でつぶせる	歯茎で噛める	
		全てペースト状 (裏ごし)にする	軟らかく煮る 極小きざみ	軟らかく煮る きざみ		
一 回 当 た り 量	I	穀類(g) 米・パン・芋	つぶしがゆ 30→40	全粥 50→80	全粥 90→100 軟飯→80	軟飯90 →ご飯80
			ミキサーに かけた粥	つぶし粥 (スプーンでたたく)	粥	
	II	卵(個) 又は豆腐 又は乳製品 又は魚 又は肉	卵黄 2/3以下	卵黄→全卵 1→1/2	全卵 1/2	全卵 1/2→2/3
			25	40→50	50	50→55
			55	85→100	100	100→120
		5→10	13→15 10→15	15 18	15→18 18→20	
	卵黄、白身魚、豆腐、プレーンヨーグルトの内1品	卵、豆腐(又は納豆、煮豆)脂肪の少ない鶏肉、魚、プレーンヨーグルト(又はチーズ)豆類の内いずれか1~2品	中期の食品+レバー、赤身の魚や肉			
III	野菜・果物(g)	15→20	25	30→40	40→50	
		緑黄色野菜又は果物(又はジュース)	各種野菜及び果物(又はジュース)	各種野菜及び果物(又はジュース)		
調理用油脂類・砂糖(g)		各0→1	各2→2.5	各3	各4	

注:① 離乳食には、食品 I、II(1回にいずれか1~2品)、IIIを組み合わせる。なお、量は1回1食品を使用した場合の値であるので、例えばIIで2食品使用時は、各食品の使用量は示してある量の1/2程度を目安とする。

- ② 野菜はなるべく緑黄色野菜を多くする。
 - ③ 豆腐の代わりに離乳中期から納豆、煮豆(ツブシ)を用いることができる。
 - ④ 海藻は適宜用いる。
 - ⑤ 油脂類は調理の副材料として、バター、マーガリン、植物油を適宜使用する。
 - ⑥ 塩、砂糖は多すぎないように気をつける。
 - ⑦ はちみつは乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳までは使わない。
 - ⑧ そば、さば、いか、たこ、えび、かに、貝類等は離乳初期、中期には控える。
 - ⑨ 果汁やスープ等は適宜与える。
- (平成7年12月4日 児母第47号 厚生省児童家庭局母子保健課長通知による)

離乳食の進め方の目安

	初期 5～6ヶ月	中期 7～8ヶ月	後期 9～11ヶ月
	最初は口をあけたまま飲み込みますが、だんだん口を閉じてゴックンするようになります。	2～3秒モグモグして飲み込みます。(舌でつぶす)	頬をふくらましたりしてカミカミします。(歯ぐきでつぶす)
食物の形状	ポターージュ状 → ジヤム状	豆腐状 →	厚焼き卵状 →
主食になるもの	米・パン	ドドロがゆ	おかゆ・軟飯・トースト
	うどんのドロドロ煮	うどん・マカロニ等の柔らかか煮	煮込みうどん
芋類	柔らかか煮をスープでのばす	マッシュポテト	ふかしいも
魚	白身魚やらす干のすりつぶしをのばす	煮魚・焼き魚をほぐす	煮魚・焼き魚・ムニエル・バター焼き
肉・レバー	レバーペースト	肉のすりつぶし	細かく切って、ハム等は火を通す
卵	固ゆで卵の黄身をみそ汁でのばす	かき卵汁・炒り卵・茶碗蒸し	オムレツ・厚焼き卵
大豆製品	汁の具の豆腐をつぶす	刻み納豆・きなこ	刻み納豆・白和え・厚揚げの含め煮
人参・カボチャ ほうれん草等	ポターージュ・柔らかか煮のすりつぶし	柔らかか煮を細かく刻む	煮物・ごまあえ
大根・キャベツ きゅうり等	柔らかか煮のすりつぶし	大根・きゅうり等をすりおろす	お浸しを細かく刻む
果物	すりつぶし・煮つぶし	バナナ・りんご等は薄切りにして	そのまま
海草	こんぶでだしをとる	わかめのトロトロ煮(刻む)	ひじきの炒り煮・もみのり
乳製品	ミルクがゆ・ヨーグルト	シチュー・プリン・ミルク煮	ホットケーキ・チーズ・牛乳

- ・調理形態、、使用食品は一般的な目安のため、喫食児の状態に合わせて食べやすい大きさに介護者が調整することとする。
- ・塩分や甘みを抑えて出来るだけ薄味で調理する。

検査待ち食

- ☆ 食パン 2枚
- ☆ ジヤムパック (おまかせ)
- ☆ 牛乳200cc 1本 (朝のみ)
- ☆ カップスープ(コーンポタージュ)
(昼のみ)
- ☆ ステイックチーズ 1個
- ☆ バナナ 1本

- 検査待ち(禁パン)
- ☆ パック入りご飯 (空の御飯茶碗)
 - ※粥の人は粥パック(空の御飯茶碗)
 - ☆あさげ〈味噌汁〉 (空の汁茶碗)
 - ☆焼き海苔(粥にはつけない)
 - ☆P梅びしお
 - ☆ヨーグルト
 - ☆バナナ

検査待ち(一般食)

<p>五分全粥常食 貧血食 ケモ食</p>	<p>食パン2枚 ジャムP(おまかせ) 牛乳200cc 1本(朝のみ) カップスープ(コーンポタージュ)(昼のみ) スティックチーズ 1本 バナナ 1本</p> <p style="text-align: center;">生食禁は果物は除く</p>
<p>パン禁</p>	<p>パック入り御飯(空の器) 味噌汁(あさげ)(空の器) 焼き海苔(粥は無し) 梅びしおP バナナ 1本 ヨーグルト(朝のみ) ※ 粥はお粥パック(空の器)</p>
<p>三分粥</p>	<p>牛乳200cc 1本 ヨーグルト 1個 スープ(コンソメスープ) 1P 果汁 100cc 1本</p>

検査待ち(特食用)

<p>腎臓Ⅰ 幼児腎臓食Ⅰ度 学童腎臓食Ⅰ度 幼児ネフローゼⅠ度 学童ネフローゼⅠ度</p>	<p>低蛋白パン 1個 (幼児・学童は減塩パン1個) マーガリン,ジャム スティックチーズ1個 アガロリーゼリー1個</p>	<p>パックの御飯 1個 (御飯の器) 減塩練り梅パック 1P 焼き海苔 1P アガロリーゼリー 1個</p>
<p>腎臓Ⅱ 幼児腎臓食Ⅱ度 学童腎臓食Ⅱ度 幼児ネフローゼⅡ度 学童ネフローゼⅡ度</p>	<p>低蛋白パン 2個 (幼児・学童は減塩パン1個) マーガリン,ジャム スティックチーズ1個 アガロリーゼリー1個 ヨーグルト 1個</p>	<p>パックの御飯 1個 (御飯の器) 減塩練り梅パック 1P 焼き海苔 1P アガロリーゼリー 1個 ヨーグルト 1個</p>
<p>腎臓Ⅲ 肝臓Ⅰ 妊婦治療食 A・B・C</p>	<p>減塩パン 2個 マーガリン,ジャム スティックチーズ1個 アガロリーゼリー1個 ヨーグルト 1個</p>	<p>パックの御飯 1個 (御飯の器) 減塩練り梅パック 1P 焼き海苔 1P アガロリーゼリー 1個 ヨーグルト 1個</p>
<p>透析食</p>	<p>減塩パン 2個 マーガリン,ジャム ソーセージ 1個 アガロリーゼリー1個</p>	<p>パックの御飯 1個 (御飯の器) 減塩練り梅パック 1P 焼き海苔 1P アガロリーゼリー 1個</p>

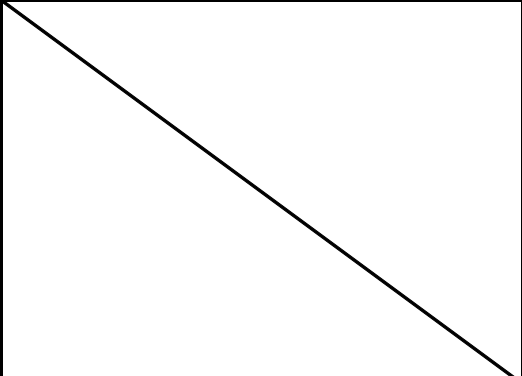
検査待ち(特食用)

心臓食 I	減塩パン 2個 ジャム スティックチーズ 1個 ヨーグルト 1個 バナナ 1個	パックの御飯 1個 (御飯の器) 焼き海苔 1P 減塩練り梅パック 1P ヨーグルト 1個 バナナ 1個
心臓食 II 高血圧食	減塩パン 2個 ジャム スティックチーズ 1個 牛乳(200ml)<朝> 1本 バナナ 1個 牛乳(100ml)<昼> 1本	パックの御飯 1個 (御飯の器) 焼き海苔 1P 減塩練り梅パック 1P ヨーグルト 1個 バナナ 1個
糖尿病食	食パン (16単位までは1枚 17単位からは2枚) マービージャム スティックチーズ 1個 牛乳(200ml) 1本(朝のみ) バナナ 1個 カップスープ 1個(昼のみ)	パックの御飯 1個 (御飯の器) 味噌汁(あさげ) 1個(汁の器) 焼き海苔 1P 練り梅パック 1P ヨーグルト 1個 バナナ 1個
肝臓 II 腎臓食	減塩パン 2個 ジャム ヨーグルト 1個 バナナ 1個 カップスープ(コンソメ) 1個	パックの御飯 1個 (御飯の器) 味噌汁(あさげ) 1個(汁の器) 減塩練り梅パック 1P ヨーグルト 1個 バナナ 1個

検査待ち(特食用)

<p>大腸術後食 (全粥・七分粥)</p>	<p>食パン2枚 マーガリン、ジャム スティックチーズ 1個 冷凍ゼリー 1個 牛乳(200ml) 1本</p>	<p>お粥パック 1個 (御飯の器) 練り梅パック 1P 味噌汁パック 1P スティックチーズ 1本 ヨーグルト 1個</p>
<p>大腸術後食 (三分～五分)</p>	<p>牛乳(200ml) 1本 ヨーグルト 1個 ヤクルト80 1本 プリン 1個</p>	<p>牛乳(200ml) 1本 ヨーグルト 1個 ヤクルト80 1本 プリン 1個</p>
<p>胃術後食 (全粥・七分粥)</p>		<p>お粥パック 1個 (御飯の器) 練り梅パック 1P 味噌汁パック 1P スティックチーズ 1本 ヨーグルト 2個</p>
<p>胃術後食 三分～五分</p>		<p>牛乳(100ml) 1本 ヨーグルト 1個 ヤクルト80 1本 プリン 1個</p>

検査待ち(特食用)

<p>小児 胃腸炎食</p>	<p>減塩パン (幼児1個、学童2個) ジャムP(おまかせ) 牛乳200cc 1本(朝のみ) カップスープ(昼のみ) スティックチーズ 1本 バナナ 1本</p>	<p>パック入り御飯(空の器) 味噌汁(あさげ)(空の器) 焼き海苔(粥は無し) 梅びしおP バナナ 1本 ヨーグルト ※ 粥はお粥パック(空の器)</p>
<p>ヨード制限</p>	<p>食パン 2枚 ジャム、マーガリン 牛乳200cc 1本 スティックチーズ 1本 バナナ 1本</p>	<p>パック御飯 1P (御飯の器) 牛乳 1本 バナナ 1本 P梅びしお 1個 P鯛味噌 1個</p>
<p>脂質異常症</p>	<p>減塩パン 2個 ジャム 2個 牛乳200cc(朝のみ) ソーセージ 1本 バナナ 1本 カップスープ(昼のみ)</p>	<p>パック御飯 1P 味噌汁(あさげ)1個 (汁の器) 焼き海苔 1P P梅びしお バナナ 1本 ヨーグルト1個</p>
<p>低残渣食</p>		<p>パックの御飯 1個 (御飯の器) 練り梅パック1P ソーセージ 1個 冷凍ゼリー 1個 果汁 1本</p>

検査待ち(特食用)

経口 ミキ サー	牛乳200cc 1本 果汁 1本 ヤクルト80 1本 ゼリー 1個	
糖尿三分	牛乳200cc 1本 ヨーグルト 1個 スープ(コンソメ) 1P	
リニアック	食パン2枚 ジャム 牛乳200cc 1本 バナナ 1本 カップスープ 1個 スティックチーズ 1本	パック入り御飯(空の器) 味噌汁(あさげ)(空の器) 焼き海苔 1P 減塩鯛味噌 P バナナ 1本 ヨーグルト 1本
痛風	減塩パン 2個 ジャム 牛乳200cc 1本 カップスープ 1個 スティックチーズ 1本 バナナ 1本	パック入り御飯 味噌汁(あさげ) 焼き海苔 うめびしおP ヨーグルト 1個 バナナ 1本
やわらか食		ヨーグルト 1個 プリン 1個 ゼリー 1個

特食流動検査待ち

一般流動	野菜ジュース	牛乳	ヤクルト
腎臓・透析・糖尿・ 心臓・妊婦治療・ 顎間固定食流動	野菜ジュース	牛乳	ヤクルト
高カロリ一流動	野菜ジュース	牛乳	テルミール
大腸・胃潰瘍流動	野菜ジュース	小牛乳	はちみつ湯 (パックそのまま2ヶ)
胃術後流動	野菜ジュース	小牛乳	はちみつ湯 (パックそのまま2ヶ)
膵・肝・ 低残渣流動	野菜ジュース	りんごジュース	はちみつ湯 (パックそのまま2ヶ)
リニアック流動	テルミール	小牛乳	はちみつ湯 (パックそのまま2ヶ)

主食 一覽表

ご飯

	重量(g)
常食普通盛	200
常食 小盛り	150
常食 大盛り	250
高血圧食	200
妊婦治療食A	150
妊婦治療食BC	200
心臓食 I	180
心臓食 II	200
肝臓食 I	150
肝臓食 II	200
透析食	240
幼児初ローゼ食 II	120
糖尿病食10単位	50
糖尿病食13単位	85
糖尿病食15単位	100
糖尿病食18単位	135
糖尿病食20単位	165
糖尿病食22単位	185
糖尿病食23単位	185
低残渣食米飯	200
腎臓食 III	180
痛風食	200
膵臓食	90
大腸術後食米飯	150
胃術後食米飯	100
小児胃腸炎食米飯	120
離乳食後期	50

粥

	重量(g)
全粥食	300
透析食	250
腎臓食 I	200
腎臓食 II	250
腎臓食 III	300
膵臓食	200
糖尿病食10単位	110
糖尿病食13単位	145
糖尿病食15単位	220
糖尿病食18単位	300
糖尿病食20単位	360
糖尿病食22単位	410
糖尿病食23単位	410
三分粥食	300
大腸術後食全粥	200
大腸術後食五分粥	150
大腸術後食三分粥	150
胃術後食全粥	150
胃術後食五分粥	100
胃術後食三分粥	100
小児胃腸炎食全粥	200
小児胃腸炎食五分粥	150
小児胃腸炎食三分粥	150
心臓食 I	250
心臓食 II	300
肝臓食 I	300

低蛋白ご飯

腎臓食 I	180
腎臓食 II	220

肥満食・糖尿病食 主食配分表 60%

単位	10単位		13単位			15単位			18単位		20単位				23単位		
			11(4)	12(5)	13(6)	14(6)	15(7)	16(8)	17(8)	18(9)	19(9)	20(10)	21(11)	22(12)	23(12)	24(13)	25(14)
エネルギー kcal	800	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1440	1500	1600	1680	1760	1840	1920	2000	
飯	50	50	65	85	85	100	115	115	135	135	150	165	185	185	200	215	
粥	110	110	145	190	190	220	255	300	300	300	330	360	410	410	440	470	
パン	30	30	40	50	50	60	70	70	80	80	90	100	110	110	120	130	
うどん	80	80	105	140	140	160	180	180	220	220	240	260	300	300	320	340	
冷や麦	60	60	80	100	100	120	140	140	160	160	180	200	220	220	240	260	
日本そば	60	60	80	100	100	120	140	140	160	160	180	200	220	220	240	260	
混ぜご飯	60	60	80	100	100	115	130	130	150	150	165	180	200	200	215	230	
赤飯	40	40	50	70	70	80	95	95	105	105	120	135	145	145	160	175	
餅	35	35	45	60	60	70	80	80	90	90	105	115	130	130	140	150	

肥満食・糖尿病食 主食配分表 50%

単位	10単位 (イモなし)		12(4)	13(4.5)	14(4.5)	15単位		18単位		20単位			23単位		24単位	
	10(3.5)	11(3.5)				15(5)	16(6)	17(6)	18(7)	19(7)	20(8)	21(9)	22(9)	23(10)	24(10.5)	25(11.5)
エネルギー kcal	800	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1440	1500	1600	1680	1760	1840	1920	2000
飯	55	55	50	70	70	75	85	85	100	100	115	135	135	150	160	175
粥	120	120	110	150	150	165	190	190	220	220	255	300	300	330	350	385
パン	35	35	30	40	40	45	50	50	60	60	70	80	80	90	95	105
うどん	90	90	80	110	110	120	140	140	160	160	180	220	220	240	260	280
冷や麦	70	70	60	80	80	90	100	100	120	120	140	160	160	180	190	200
日本そば	70	70	60	80	80	90	100	100	120	120	140	160	160	180	190	200
混ぜご飯	65	65	60	80	80	85	100	100	115	115	130	150	150	165	180	190
赤飯	45	45	40	55	55	60	70	70	80	80	95	105	105	120	130	140
餅	40	40	35	45	45	55	65	65	70	70	80	90	90	105	110	130

糖尿病 パン一覧表 60%

単位	13単位			15単位			18単位	
	11	12	13	14	15	16	17	18
エネルギー(kcal)	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1440
食パン	30g(0.5枚)	40g(1枚)	50g(1枚)	50g(1枚)	60g(1枚)	70g(1.5枚)	70g(1.5枚)	80g(1.5枚)
バターロール (コッペパン)		32g(1個)	40g(1個)	40g(1個)	50g(1個)	57g(1個)	57g(1個)	65g(2個)
食パン+ ロールパン (コッペパン)						21g+40g (0.5枚)(1個)	21g+40g (0.5枚)(1個)	30g+40g (0.5枚)(1個)

単位	20単位			23単位		
	20	21	22	23	24	25
エネルギー(kcal)	1600	1680	1760	1840	1920	2000
食パン	90g(2枚)	100g(2枚)	110g(2.5枚)	110g(2.5枚)	120g(2.5枚)	130g(2.5枚)
バターロール (コッペパン)	65g(2個)	82g(2個)	90g(2個)	90g(2個)	100g(3個)	107g(3個)
食パン+ ロールパン (コッペパン)	42g+40g (1枚)(1個)	50g+40g (1枚)(1個)	60g+40g (1枚)(1個)	60g+40g (1枚)(1個)	24g+80g (0.5枚)(2個)	33g+80g (0.5枚)(2個)

目安

食パン
 2枚 90g
 1枚 45g
 1/2枚 22.5g
 ロールパン 1個 40g

糖尿病 パン一覧表 50%

単位	イモなし		12	13	14	15単位		18単位	
	10	11				15	16	17	18
エネルギー(kcal)	800	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1440
食パン バターロール (コッペパン)	35g(0.5枚)	35g(0.5枚)	30g(0.5枚)	40g(1枚)	40g(1枚)	45g(1枚)	50g(1枚)	50g(1枚)	60g(1枚)
				32g(1個)	32g(1個)	40g(1個)	50g(1個)	50g(1個)	50g(1個)
食パン+ ロールパン (コッペパン)									

単位	20単位			23単位			24単位		
	19	20	21	22	23	24	25		
エネルギー(kcal)	1520	1600	1680	1760	1840	1920	2000		
食パン バターロール (コッペパン)	60g(1枚)	70g(1.5枚)	80g(1.5枚)	80g(1.5枚)	90g(2枚)	95g(2枚)	105g(2枚)		
	50g(1個)		65g(2個)	65g(2個)	75g(2個)	80g(2個)	80g(2個)		
食パン+ ロールパン (コッペパン)		21g+40g (0.5枚)(1個)	30g+40g (0.5枚)(1個)	30g+40g (0.5枚)(1個)	42g+40g (1枚)(1個)	50g+40g (1枚)(1個)	50g+40g (1枚)(1個)		

目安

食パン { 2枚 90g
 1枚 45g
 1/2枚 22.5g
 ロールパン 1個 40g

糖尿病 6分割 主食 一覧表(1単位) 60%

単位			13単位		15単位			18単位	
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
エネルギー(kcal)			960	1040	1120	1200	1280	1360	1440
飯			50	65	65	85	100	100	115
パン			30g(0.5枚)	40g(1枚)	40g(1枚)	50g(1枚)	60g(1枚)	60g(1枚)	70g(1.5枚)
うどん			80	105	105	140	160	160	180

単位	20単位				23単位		
	19	20	21	22	23	24	25
エネルギー(kcal)	1520	1600	1680	1760	1840	1920	2000
飯	115	135	150	165	165	185	200
パン	70g(1.5枚)	80g(1.5枚)	90g(2枚)	100g(2枚)	100g(2枚)	110g(2.5枚)	120g(2.5枚)
うどん	180	220	240	260	260	300	320

糖尿病 6分割 主食 一覧表(2単位) 60%

単位			13単位		15単位			18単位	
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
エネルギー(kcal)									1440
飯									65
パン									40g(1枚)
うどん									105

単位	20単位				23単位		
	19	20	21	22	23	24	25
エネルギー(kcal)	1520	1600	1680	1760	1840	1920	2000
飯	65	85	100	115	115	135	150
パン	40g(1枚)	50g(1枚)	60g(1枚)	70g(1.5枚)	70g(1.5枚)	80g(1.5枚)	90g(2枚)
うどん	105	140	160	180	180	220	240

糖尿病 5分割 主食 一覧表(2単位) 60%

単位					15単位			18単位	
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
エネルギー(kcal)					1120	1200	1280	1360	1440
飯					50	65	85	85	100
パン					30g(0.5枚)	40g(1枚)	50g(1枚)	50g(1枚)	60g(1枚)
うどん					80	105	140	140	160

単位	20単位				23単位		
	19	20	21	22	23	24	25
エネルギー(kcal)	1520	1600	1680	1760	1840	1920	2000
飯	100	115	135	150	150	165	185
パン	60g(1枚)	70g(1.5枚)	80g(1.5枚)	90g(2枚)	90g(2枚)	100g(2枚)	110g(2.5枚)
うどん	160	180	220	240	240	260	300

糖尿病 6分割 主食 一覧表(1単位) 50%

	10単位		13単位		15単位		18単位		
	脂質制限								
単位			12	13	14	15	16	17	18
エネルギー(kcal)			960	1040	1120	1200	1280	1360	1440
飯				50	50	55	70	70	85
パン				30g(0.5枚)	30g(0.5枚)	35g(0.5枚)	40g(1枚)	40g(1枚)	50g(1枚)
うどん				80	80	90	110	110	140

	20単位			22単位	23単位		
	19	20	21	22	23	24	25
エネルギー(kcal)	1520	1600	1680	1760	1840	1920	2000
飯	85	100	115	115	135	145	160
パン	50g(1枚)	60g(1枚)	70g(1.5枚)	70g(1.5枚)	80g(1.5枚)	90g(2枚)	95g(2枚)
うどん	140	160	180	180	220	240	260

糖尿病 6分割 主食 一覧表(2単位) 50%

	10単位		13単位		15単位		18単位		
	脂質制限								
単位			12	13	14	15	16	17	18
エネルギー(kcal)									
飯									
パン									
うどん									

	20単位			22単位	23単位		
	19	20	21	22	23	24	25
エネルギー(kcal)	1520	1600	1680	1760	1840	1920	2000
飯		50	65	65	85	95	110
パン		30g(0.5枚)	40g(1枚)	40g(1枚)	50g(1枚)	55g(1枚)	65g(1.5枚)
うどん		80	105	105	140	155	170

糖尿病 5分割 主食 一覧表(2単位) 50%

単位					15単位			18単位	
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
エネルギー(kcal)							1280	1360	1440
飯							50	50	65
パン							30g(0.5枚)	30g(0.5枚)	40g(1枚)
うどん							80	80	105

単位	20単位				23単位		
	19	20	21	22	23	24	25
エネルギー(kcal)	1520	1600	1680	1760	1840	1920	2000
飯	65	80	100	100	115	125	140
パン	40g(1枚)	45g(1枚)	60g(1枚)	60g(1枚)	70g(1.5枚)	75g(1.5枚)	85g(2枚)
うどん	105	130	160	160	180	200	225

胃術後食のおやつ

	月	火	水	木	金	土	日	
朝	常食～5分	ヨーグルト						
		マリー	Caウエハース	卵ポーロ	マリー	Caウエハース	北の卵のサブレ	卵ポーロ
	3分	ヨーグルト						
	流動	りんごジュース						
昼	常食・全粥	牛乳100						
		動物ホットケーキ	マドレーヌ	ワッフル	バームクーヘン	カステラ	マドレーヌ	スイートポテト
	5分	牛乳100						
		動物ホットケーキ	マドレーヌ	ワッフル	バームクーヘン	カステラ	マドレーヌ	スイートポテト
	3分	牛乳100						
	流動	牛乳100						
夕	常食～3分	ミルクプリン	はちみつゼリー	ミルクプリン	ヨーグルトゼリー	豆乳プリン	プリン	青りんごゼリー
		ぶどうジュース						
流動	ぶどうジュース							

小児おやつ の 予定表

	月	火	水	木	金	土	日
果物	果物50g						
おやつ	動物ホットケーキ	マドレーヌ	ワッフル	バームクーヘン	カステラ	マドレーヌ	スイートポテト
飲み物	ヨーグルト1個	ヤクルト1本	スポロン1本	ヨーグルト1個	ヤクルト1本	スポロン1本	ヨーグルト1個

※昼食につける。

肝不全食の夜食

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
牛乳(100ml) 焼おにぎり(1コ)	牛乳(100ml) ホットケーキ	牛乳(100ml) 焼おにぎり(1コ)	牛乳(100ml) たこやき(3コ)	牛乳(100ml) 焼おにぎり(1コ)	牛乳(100ml) ホットケーキ	牛乳(100ml) スイートポテト(1コ)

肝不全食の夜食(粥食)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
牛乳(100ml) ミルクプリン	牛乳(100ml) ヨーグルトゼリー	牛乳(100ml) 豆乳プリン	牛乳(100ml) スイートポテト	牛乳(100ml) ヨーグルトゼリー	牛乳(100ml) ミルクプリン	牛乳(100ml) スイートポテト

糖尿病食分割食

様 1単位

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
10:00	牛乳100 果物	牛乳100 果物	おにぎり1個	牛乳100 果物	牛乳100 果物	動物ホットケーキ	牛乳100 果物
15:00	パン1個	ヨーグルト 果物	牛乳100 果物	ちまき1個	ヨーグルト 果物	牛乳100 果物	たこ焼3個
20:00	ヨーグルト 果物	動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	パン1個	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物

糖尿病食分割食

様 1単位 牛乳禁

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
10:00	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	おにぎり1個	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物
15:00	パン1個	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ちまき1個	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	たこ焼3個
20:00	ヨーグルト 果物	動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	パン1個	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物

糖尿病食分割食

様

2単位

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
10:00	牛乳100 果物 動物ホットケーキ	牛乳100 果物 ちまき1個	おにぎり2個	牛乳100 果物 動物ホットケーキ	牛乳100 果物 動物ホットケーキ	おにぎり2個	牛乳100 果物 パン1個
15:00	パン2個	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	牛乳100 果物 たこ焼3個	おにぎり2個	ヨーグルト 果物 ちまき1個	牛乳100 果物 たこ焼3個	ちまき2個
20:00	ヨーグルト 果物 たこ焼3個	パン2個	ヨーグルト 果物 パン1個	ヨーグルト 果物 たこ焼3個	パン2個	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物 たこ焼3個

糖尿病食分割食

様 2単位 牛乳禁

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
10:00	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物 ちまき1個	おにぎり2個	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	おにぎり2個	ヨーグルト 果物 パン1個
15:00	パン2個	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物 たこ焼3個	おにぎり2個	ヨーグルト 果物 ちまき1個	ヨーグルト 果物 たこ焼3個	ちまき2個
20:00	ヨーグルト 果物 たこ焼3個	パン2個	ヨーグルト 果物 パン1個	ヨーグルト 果物 たこ焼3個	パン2個	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物 たこ焼3個

糖尿病食分割食

様 5分割1単位

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
10:00	牛乳100 果物	牛乳100 果物	牛乳100 果物	牛乳100 果物	牛乳100 果物	牛乳100 果物	牛乳100 果物
15:00	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物
20:00							

糖尿病食分割食 様 5分割1単位 牛乳禁

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
10:00	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物
15:00	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物	ヨーグルト 果物
20:00							

糖尿病食分割食

様 5分割2単位

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
10:00	牛乳100 果物 動物ホットケーキ	牛乳100 果物 ちまき1個	牛乳100 果物 たこ焼3個	牛乳100 果物 動物ホットケーキ	牛乳100 果物 動物ホットケーキ	牛乳100 果物 たこ焼3個	牛乳100 果物 パン1個
15:00	ヨーグルト 果物 たこ焼3個	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物 パン1個	ヨーグルト 果物 たこ焼3個	ヨーグルト 果物 ちまき1個	ヨーグルト 果物 動物ホットケーキ	ヨーグルト 果物 たこ焼3個
20:00							