別添３

食 事 箋 基 準

（平成３１年６月改定）

山梨県立北病院

目　次

Ⅰ　一般食栄養基準 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １
普　通　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２
お　か　ゆ　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ３
うすがゆ食（七分） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ４
うすがゆ食（五分） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ５
うすがゆ食（三分） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ６
流　動　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ７
経口ミキサー食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ８
ゼ　リ　ー　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ９
Ⅱ　特別食栄養基準 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １０

糖尿食（15 単位 1200kcal） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １１
糖尿食（18 単位 1440kcal） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １２
糖尿食（20 単位 1600kcal） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １３
糖尿食（23 単位 1840kcal） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １４
低カロリー食（800kcal） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １５
低カロリー食（880kcal） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １６
低カロリー食（1040kcal） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １７
低カロリー食（2000kcal） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １８
脂質異常症食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １９
膵　臓　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２０
肝　臓　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２１
高　血　圧　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２２
心　臓　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２３
腎　臓　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２４
貧　血　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２５
潰　瘍　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２６
痛　風　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２７
低　残　査　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２８
潜　血　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２９
濃厚流動食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ３０
無　菌　食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ３１

Ⅲ　コメントの対応について ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ３３

Ⅰ　一　般　食

一　般　食　栄　養　基　準

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（ｇ）	脂　質（ｇ）	糖　質（ｇ）
普　通　食	1,700～1,800	６０～７０	４５～５５	２４０～２９０
お　か　ゆ　食	1,600～1,700	６０～７０	４０～４５	２２０～２７０
うすがゆ食（七分）	1,400～1,500	６０～７０	３５～４０	１８０～２２０
うすがゆ食（五分）	1,250～1,350	６０～６５	３５～４０	１５０～１９０
うすがゆ食（三分）	1,000～1,100	４５～５０	３５～４０	１１０～１４０
流　動　食	900～1,000	３５～４０	２５～３０	１１０～１４０
経口ミキサー食	1,300～1,400	６０～６５	３５～４０	１７０～２００
ゼ　リ　ー　食	1,300～1,400	６０～６５	３５～４０	１７０～２００

普通食の変化

（超大盛）	2,200～2,300	７０～８０	４５～５５	３４０～３９０
（大盛）	1,950～2,050	６５～７５	４５～５５	２９０～３４０
（並盛り）	1,700～1,800	６０～７０	４５～５５	２４０～２９０
（小盛）	1,450～1,550	５５～６５	４５～５５	１９０～２４０
（超小盛）	1,200～1,300	５０～６０	４５～５５	１４０～１９０

※超大盛以上が必要な身長１９０ｃｍ以上や運動量が多い人の場合は、コメントの高カロリー食でアップしていく。少ない場合はコメントでハーフ食にしたり、低カロリー食で対応する。

普　　通　　食

エネルギー	1,700～1,800kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	４５～５５ｇ	糖　　質	２４０～２９０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
獣 鶏 肉 類	６０	１４５	１０．９	１３．９	０．１
卵　　類	４０	６５	４．９	４．５	０
豆・大豆製品	３０	４９	４．２	２．９	２．２
緑 黄 色 野 菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	３０	２５	０．４	０	７．２
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
種　実　類	０．７	４	０．１	０．４	０．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	１０	４０	０	０	７．５
油　脂　類	１２	１０１	０．１	１１．４	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
海　藻　類	２	－	０．１	０	０．９
合　　計		１，７６５	６３．８	４５．９	２７４．９

お　か　ゆ　食

エネルギー	1,600～1,700kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	４０～４５ｇ	糖　　質	２２０～２７０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
全　　粥	９９０	７０３	１０．９	１．０	１５５．４
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
鶏　　肉	６０	１０６	１１．６	５．８	１．２
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆・大豆製品	１００	９７	８．７	６．４	２．９
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
種　実　類	０．７	４	０．１	０．４	０．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	２０	７７	０	０	１４．９
油　脂　類	１０	８４	０．１	９．５	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
合　　計		１，６７０	６８．８	４０．１	２５２．７

うすがゆ食（七分）

エネルギー	1,400～1,500kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	３５～４０ｇ	糖　　質	１８０～２２０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
七　分　粥	９９０	５０２	７．８	０．７	１１１．０
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
鶏　　肉	６０	１０６	１１．６	５．８	１．２
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆・大豆製品	１００	９７	８．７	６．４	２．９
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	２０	７７	０	０	１４．９
油　脂　類	１０	８４	０．１	９．５	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
合　　計		１，４６５	６５．６	３９．４	２０８．１

うすがゆ食（五分）

エネルギー	1,250～1,350kcal	たんぱく質	６０～６５ｇ
脂　　質	３５～４０ｇ	糖　　質	１５０～１９０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
五　分　粥	９９０	３５２	５．５	０．５	７７．８
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
鶏　　肉	６０	１０６	１１．６	５．８	１．２
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆・大豆製品	１００	９７	８．７	６．４	２．９
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	２０	７７	０	０	１４．９
油　脂　類	１０	８４	０．１	９．５	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
合　　計		１，３１５	６３．３	３９．２	１７４．９

うすがゆ食（三分）

エネルギー	1,000～1,100kcal	たんぱく質	４５～５０ｇ
脂　　質	３５～４０ｇ	糖　　質	１１０～１４０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
三　分　粥	９９０	１７６	２．８	０．２	３８．８
小　麦　粉	１０	３７	０．８	０．２	７．６
魚（白身）	６０	８１	１０．０	４．１	０
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆　　腐	１００	８６	７．８	５．０	２．１
緑黄色野菜	１００	３１	２．１	０．１	９．６
その他の野菜	１５０	３９	２．０	０．２	７．２
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　実　類	６０	４１	０．４	０．１	１０．１
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	２０	７７	０	０	１４．９
油　脂　類	１０	８４	０．１	９．５	０
牛乳・乳製品	２００	１３４	６．６	７．６	９．６
ヨーグルト	８０	６４	２．８	１．２	１０．４
合　　計		１，０３０	４６．０	３６．０	１２９．２

流　　動　　食

エネルギー	900～1,000kcal	たんぱく質	３５～４０ｇ
脂　　質	２５～３０ｇ	糖　　質	１１０～１４０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
重　　湯	３００	６３	０．９	０	１４．１
ジ　ョ　ア	１２５	７０	４．０	０．１	１３．４
片　栗　粉	５	１７	０	０	４．１
果　　汁	２５０	１１２	１．０	０	２７．０
味　　噌	１２	２３	１．５	０．７	２．６
濃厚流動食	１２５	２００	８．２	５．３	２９．５
牛　　乳	４００	２６８	１３．２	１５．２	１９．２
ﾎﾟﾀｰｼﾞｭｽｰﾌﾟ（粉末）	５２	２００	１０．６	７．２	２２．４
合　　計		９５３	３９．４	２８．５	１３２．３

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	糖　　質	１７０～２００ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
七 分 が ゆ	９００	４５６	７．１	０．６	１００．９
小　麦　粉	１０	３７	０．８	０．２	７．６
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
鶏　　肉	６０	１０６	１１．６	５．８	１．２
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆・大豆製品	１００	９７	８．７	６．４	２．９
緑 黄 色 野 菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　　汁	２００	８８	０．４	０．２	２３．４
味　　噌	１５	２５	２．１	０．７	３．０
砂　　糖	１０	３８	０	０	９．９
油　脂　類	５	４２	０．１	５．０	０
牛乳・乳製品	２００	１１８	５．８	６．４	９．０
合　　計		１，３４６	６４．７	３７．３	１９４

希望によりとろみをつける

ゼ　リ　ー　食

エネルギー	1,300～1,400kcal	たんぱく質	６０～６５ｇ
脂　　質	３５～４０ｇ	糖　　質	１７０～２００ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
七 分 が ゆ	９００	４５６	７．１	０．６	１００．９
小　麦　粉	１０	３７	０．８	０．２	７．６
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
鶏　　肉	６０	１０６	１１．６	５．８	１．２
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆・大豆製品	１００	９７	８．７	６．４	２．９
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　　汁	２００	８８	０．４	０．２	２３．４
味　　噌	１５	２５	２．１	０．７	３．０
砂　　糖	１０	３８	０	０	９．９
油　脂　類	５	４２	０．１	５．０	０
牛乳・乳製品	２００	１１８	５．８	６．４	９．０
合　　計		１，３４６	６４．７	３７．３	１９４

ミキサーで粉砕した物をゲル化剤で固めたもの

日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食分類 2013 で１Ｊに相当する

Ⅱ　特　別　食

特　別　食　栄　養　基　準

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（ｇ）	脂質（ｇ）	糖質（ｇ）	備考
糖尿食（15 単位 1200kcal）	１，２００	４５～５０	２５～３５	180～190	糖尿病食品交換表による
糖尿食（18 単位 1440kcal）	１，４４０	５５～６５	３０～４０	210～230	〃
糖尿食（20 単位 1600kcal）	１，６００	６５～７５	３５～４５	230～250	〃
糖尿食（23 単位 1840kcal）	１，８４０	７５～８０	４５～５０	265～285	〃
低カロリー食（800kcal）	８００	３０～４０	１５～２０	115～135	〃
低カロリー食（880kcal）	８８０	３０～４０	２０～３０	115～135	〃
低カロリー食（1040kcal）	１，０４０	４０～５０	２５～３５	145～165	〃
低カロリー食（2000kcal）	２，０００	８０～９０	４５～５５	285～305	〃
脂質異常症食	１，７５０	６０～７０	４０～５０	240～290	コレステロール 200mg 以下
膵臓食	１，７５０	６０～６５	３０～３５	250～300	
肝臓食	１，７５０	６０～７０	３５～４０	270～320	
高血圧食	１，８００	６０～７０	４５～５５	250～300	塩分６ｇ未満
心臓食	１，８００	６０～７０	４５～５５	250～300	塩分６ｇ未満
腎臓食	１，８００	４０～４５	４５～５５	270～320	塩分６ｇ未満
貧血食	１，８００	６０～７０	４５～５５	250～300	鉄分 12mg 以上
潰瘍食	１，６００	６５～７０	４０～４５	200～250	
痛風食	１，７００	６０～７０	４５～５０	250～300	
低残査食	１，５００	６０～６５	２５～３５	200～240	
潜血食	１，８００	６０～７０	２５～３５	290～310	
濃厚流動食	１，２００	４５～５０	３０～３５	150～200	
無菌食	１，７５０	６０～７０	４５～５５	240～290	

糖尿食（15 単位 1200kcal）

エネルギー	１，２００kcal	たんぱく質	４５～５０ｇ
脂　　質	２５～３５ｇ	糖　　質	１８０～１９０ｇ

１単位　８０kcal

群	表	単位	食　品　名	数　量（ｇ）	たんぱく質（ｇ）	脂　質（ｇ）	糖　質（ｇ）
Ⅰ	１	７	穀　類 い　も 豆（大豆を除く）	めし ３５０	１４	０	１２６
	２	１	果　実　類	１５０	１	０	１９
Ⅱ	３	この中から2.5	魚　介　類	６０	２０	１２．５	２．５
		1	肉　類	４０			
		1	卵・チーズ	５０			
		1	大豆とその製品	６０			
	４	１．５	牛乳・乳製品	１８０	６	６	１０．５
Ⅲ	５	１	油　脂　類	１０	０	９	０
Ⅳ	６	１．２	野　菜　類 （きのこ・海藻）	３５０	４．８	１．２	１６．８
調味料		０．８	調　味　料 （味噌･砂糖等）	２６	２．４	１．６	９．６
合　計		１５			４８．２	３０．３	１８４．４

備考　日本糖尿病学会食品交換表に準ずる

糖尿食（18 単位 1440kcal）

エネルギー	１，４４０kcal	たんぱく質	５５～６５ｇ
脂　　質	３０～４０ｇ	糖　　質	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）	糖　質（ｇ）
Ⅰ	１	９	穀　類 い　も 豆（大豆を除く）	めし ４５０	１８	０	１６２
	２	１	果　実　類	１５０	１	０	１９
Ⅱ	３	この中から3.5	魚　介　類	６０	２８	１７．５	３．５
		1	肉　　類	４０			
		1	卵・チーズ	５０			
		1	大豆とその製品	６０			
	４	１．５	牛乳・乳製品	１８０	６	６	１０．５
Ⅲ	５	１	油　脂　類	１０	０	９	０
Ⅳ	６	１．２	野　菜　類 （きのこ・海藻）	３５０	４．８	１．２	１６．８
調味料		０．８	調　味　料 （味噌･砂糖等）	２６	２．４	１．６	９．６
合　計		１８			６０．２	３５．３	２２１．４

備考　日本糖尿病学会食品交換表に準ずる

糖尿食（20単位 1600kcal）

エネルギー	１，６００kcal	たんぱく質	６５～７５ｇ
脂　　質	３５～４５ｇ	糖　　質	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）	糖　質（ｇ）
Ⅰ	１	１０	穀　類 い　も 豆（大豆を除く）	めし ５００	２０	０	１８０
	２	１	果　実　類	１５０	１	０	１９
Ⅱ	３	この中から4.5	魚　介　類	６０	３６	２２．５	４．５
		1	肉　　類	４０			
		1	卵・チーズ	５０			
		1	大豆とその製品	６０			
	４	１．５	牛乳・乳製品	１８０	６	６	１０．５
Ⅲ	５	１	油　脂　類	１０	０	９	０
Ⅳ	６	１．２	野　菜　類 （きのこ・海藻）	３５０	４．８	１．２	１６．８
調味料		０．８	調　味　料 （味噌･砂糖等）	２６	２．４	１．６	９．６
合　計		２０			７０．２	４０．３	２４０．４

備考　日本糖尿病学会食品交換表に準ずる

糖尿食（23 単位 1840kcal）

エネルギー	１，８４０kcal	たんぱく質	７５～８０ｇ
脂　　質	４５～５０ｇ	糖　　質	２６５～２８５ｇ

１単位　８０kcal

群	表	単位	食　品　名	数　量（ｇ）	たんぱく質（ｇ）	脂　質（ｇ）	糖　質（ｇ）
Ⅰ	１	１２	穀　類 い　も 豆（大豆を除く）	めし ６００	２４	０	２１６
	２	１	果　実　類	１５０	１	０	１９
Ⅱ	３	この中から５	魚　介　類	６０	４０	２５	５
		１	肉　　類	４０			
		１	卵・チーズ	５０			
		１	大豆とその製品	６０			
	４	１．５	牛乳・乳製品	１８０	６	６	１０．５
Ⅲ	５	１．５	油　脂　類	２０	０	１３．５	０
Ⅳ	６	１．２	野　菜　類（きのこ・海藻）	３５０	４．８	１．２	１６．８
調味料		０．８	調　味　料（味噌・砂糖等）	２６	２．４	１．６	９．６
合　計		２３			７８．２	４７．３	２７６．９

備考　日本糖尿病学会食品交換表に準ずる

低カロリー食（800kcal）

エネルギー	８００kcal	たんぱく質	３０～４０ｇ
脂　　質	１５～２０ｇ	糖　　質	１１５～１３５ｇ

１単位　８０kcal

群	表	単位	食　品　名	数　量（ｇ）	たんぱく質（ｇ）	脂　質（ｇ）	糖　質（ｇ）
Ⅰ	１	５	穀　類 い　も 豆（大豆を除く）	めし ２５０	１０	０	９０
	２	０．５	果　実　類	７５	０．５	０	９．５
Ⅱ	３	この中から２	魚　介　類	６０	１６	１０	２
		１	肉　　類	４０			
		１	卵・チーズ	５０			
		１	大豆とその製品	６０			
	４	０．５	牛乳・乳製品	６０	２	２	３．５
Ⅲ	５	０．５	油　脂　類	５	０	４．５	０
Ⅳ	６	１	野　菜　類 （きのこ・海藻）	３００	４	１	１４
調味料		０．５	調　味　料 （味噌・砂糖等）	１６	１．５	１	６
合　計		１０			３４	１８．５	１２５

備考　日本糖尿病学会食品交換表に準ずる

低カロリー食（880kcal）

エネルギー	８８０kcal	たんぱく質	３０～４０ｇ
脂　　質	２０～３０ｇ	糖　　質	１１５～１３５ｇ

１単位　８０kcal

群	表	単位	食　品　名	数　量（ｇ）	たんぱく質（ｇ）	脂　質（ｇ）	糖　質（ｇ）
Ⅰ	１	５	穀　類 い　も 豆（大豆を除く）	めし ２５０	１０	０	９０
	２	０．５	果　実　類	７５	０．５	０	９．５
Ⅱ	３	この中から２	魚　介　類	６０	１６	１０	２
		１	肉　　類	４０			
		１	卵・チーズ	５０			
		１	大豆とその製品	６０			
	４	１	牛乳・乳製品	６０	４	４	７
Ⅲ	５	１	油　脂　類	１０	０	９	０
Ⅳ	６	１	野　菜　類 （きのこ・海藻）	３００	４	１	１４
調味料		０．５	調　味　料 （味噌･砂糖等）	１６	１．５	１	６
合　計		１１			３６	２５	１２８．５

備考　日本糖尿病学会食品交換表に準ずる

低カロリー食（1040kcal）

エネルギー	１，０４０kcal	たんぱく質	４０～５０ｇ
脂　　質	２５～３５ｇ	糖　　質	１４５～１６５ｇ

１単位　８０kcal

群	表	単位	食　品　名	数　量（ｇ）	たんぱく質（ｇ）	脂　質（ｇ）	糖　質（ｇ）
Ⅰ	１	６	穀　類 い　も 豆（大豆を除く）	めし ３００	１２	０	１０８
	２	０．５	果　実　類	７５	０．５	０	９．５
Ⅱ	３	この中から2.5	魚　介　類	６０	２０	１２．５	２．５
		1	肉　　類	４０			
		1	卵・チーズ	５０			
		1	大豆とその製品	６０			
	４	１	牛乳・乳製品	１２０	４	４	７
Ⅲ	５	１	油　脂　類	１０	０	９	０
Ⅳ	６	１．２	野　菜　類 （きのこ・海藻）	３５０	４．８	１．２	１６．８
調味料		０．８	調　味　料 （味噌･砂糖等）	２６	２．４	１．６	９．６
合　計		１３			４３．７	２８．３	１５３．４

備考　日本糖尿病学会食品交換表に準ずる

低カロリー食（2000kcal）

エネルギー	２，０００kcal	たんぱく質	８０～９０ｇ
脂　　質	４５～５５ｇ	糖　　質	２８５～３０５ｇ

１単位　８０kcal

群	表	単位	食　品　名	数　量（ｇ）	たんぱく質（ｇ）	脂　質（ｇ）	糖　質（ｇ）
Ⅰ	１	１３	穀　類 い　も 豆（大豆を除く）	めし ６５０	２６	０	２３４
	２	１	果　実　類	１５０	１	０	１９
Ⅱ	３	この中から６	魚　介　類	６０	４８	３０	６
		１	肉　　類	４０			
		１	卵・チーズ	５０			
		１	大豆とその製品	６０			
	４	１．５	牛乳・乳製品	１８０	６	６	１０．５
Ⅲ	５	１．５	油　脂　類	１５	０	１３．５	０
Ⅳ	６	１．２	野　菜　類 （きのこ・海藻）	３５０	４．８	１．２	１６．８
調味料		０．８	調　味　料 （味噌･砂糖等）	２６	２．４	１．６	９．６
合　計		２５			８８．２	５２．３	２９５．９

備考　日本糖尿病学会食品交換表に準ずる

脂　質　異　常　症　食

エネルギー	1,700～1,800kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	４０～５０ｇ	糖　　質	２４０～２９０ｇ
		コレステロール	２００ｍｇ以下

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）	コレステロール （ｍｇ）
米　　飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２	
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９	
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２	７２．０
獣鶏肉類	６０	１４５	１０．９	１３．９	０．１	４５．２
卵　　類	１０	１６	１．２	１．１	０	４２．０
豆・大豆製品	１００	９７	８．７	６．４	２．９	
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４	
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６	
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０	
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２	
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９	
砂　糖　類	１０	４０	０	０	７．５	
油　脂　類	１２	１０１	０．１	１１．４	０	
ヨーグルト	８０	６４	２．８	１．２	１０．４	３．２
海　藻　類	２	－	０．４	０	１．０	
合　　計		１，７７５	６４．５	４４．５	２８５.１	１６２．４

膵　　臓　　食

エネルギー	1,700～1,800kcal	たんぱく質	６０～６５ｇ
脂　　質	３０～３５ｇ	糖　　質	２５０～３００ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
米　　飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２
小　麦　粉	２０	７４	１．６	０．３	１５．２
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
鶏　　肉	６０	１０６	１１．６	５．８	１．２
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆・大豆製品	８０	４２	３．８	２．４	１．３
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	２０	７４	０	０	１８．５
油　脂　類	１０	８４	０．１	９．５	０
ヨーグルト	８０	５４	３．４	０．２	９．５
海　藻　類	２	－	０．１	０	０．９
合　　計		１，７３２	６５．４	３３．５	２９０．１

脂肪制限のため揚げ物は禁とし、肉類は鶏肉又は牛や豚の赤身（脂身は取り除いたもの）を使用する。乳製品も脱脂加糖のヨーグルトを基本とする。

肝　　臓　　食

エネルギー	1,700～1,800kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	３５～４０ｇ	糖　　質	２７０～３２０ｇ
塩分制限	必要に応じて６ｇ未満		

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
米　　飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
獣鶏肉類	６０	９９	１３．１	５．１	０．１
卵　　類	５０	７８	６．４	５．２	０
豆・大豆製品	３０	４９	４．２	２．９	２．２
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
味　　噌	１５	３１	１．８	１．１	３．６
砂　糖　類	１０	４０	０	０	７．５
油（バター）	１２	１０１	０．１	１１．４	－
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
海　藻　類	２	－	０．１	０	０．９
合　　計		１，７２０	６６．１	３６．９	２７４．９

高　　血　　圧　　食

エネルギー	1,750～1,850kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	４５～５５ｇ	糖　　質	２５０～３００ｇ
塩分制限	６　ｇ　未　満		

食　品　構　成

成分 食品名	数量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂質 （ｇ）	糖質 （ｇ）
米飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２
小麦粉	２０	７４	１．６	０．３	１５．２
魚介類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
獣鶏肉類	６０	１４５	１０．９	１３．９	０．１
卵類	５０	７８	６．４	５．２	０
豆・大豆製品	３０	４９	４．２	２．９	２．２
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
いも類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果実類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
種実類	０．７	４	０．１	０．４	０．２
味噌	１５	２９	１．９	０．９	２．９
砂糖類	２０	７７	０	０	１４．９
油脂類	１２	１０１	０．１	１１．４	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
海藻類	２	―	０．１	―	０．９
合計		１，７８３	６３．６	４５．４	２７７．９

心　　臓　　食

エネルギー	1,750～1,850kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	４５～５５ｇ	糖　　質	２５０～３００ｇ
塩分制限	６　ｇ　未　満	水分制限	必要に応じて

食　品　構　成

成分 食品名	数量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂質 （ｇ）	糖質 （ｇ）
米飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２
小麦粉	２０	７４	１．６	０．３	１５．２
魚介類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
獣鶏肉類	６０	１４５	１０．９	１３．９	０．１
卵類	５０	７８	６．４	５．２	０
豆・大豆製品	３０	４９	４．２	２．９	２．２
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
いも類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果実類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
種実類	０．７	４	０．１	０．４	０．２
味噌	１５	２９	１．９	０．９	２．９
砂糖類	２０	７７	０	０	１４．９
油脂類	１２	１０１	０．１	１１．４	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
海藻類	２	―	０．１	―	０．９
合計		１，７８３	６３．６	４５．４	２７７．９

腎　　臓　　食

エネルギー	1,750～1,850kcal	たんぱく質	４０～４５ｇ
カリウム	必要に応じて制限	水　　分	必要に応じて制限
塩分制限	６　ｇ　未　満		

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
米　　飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２
小　麦　粉	２０	７４	１．６	０．３	１５．２
魚　介　類	３０	４５	５．７	２．２	０．１
獣鶏肉類	３０	７３	５．５	７．０	０．１
卵　　類	４０	６２	５．１	４．２	０
豆・大豆製品	１０	１８	１．４	１．３	０．３
緑黄色野菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	４２	０．７	０．１	１２．０
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．４
味　　噌	１５	２９	１．９	０．９	２．９
砂　糖　類	２０	７７	－	－	１４．９
油　脂　類	２０	１６８	０．２	１９．０	０
ヨーグルト	８０	６４	２．８	１．２	１０．４
元気じんじん	１００	１２５	０	０	３０
合　　計		１，７７５	４３．９	３８．２	３１０．５

貧　　血　　食

エネルギー	1,750～1,850kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	４５～５５ｇ	糖　　質	２５０～３００ｇ
鉄　　分	１２ｍｇ以上		

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
獣 鶏 肉 類	６０	１４５	１０．９	１３．９	０．１
卵　　類	４０	６５	４．９	４．５	０
豆・大豆製品	３０	４９	４．２	２．９	２．２
緑 黄 色 野 菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	３０	２５	０．４	０	７．２
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
種　実　類	０．７	４	０．１	０．４	０．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	１０	４０	０	０	７．５
油　脂　類	１２	１０１	０．１	１１．４	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
海　草　類	２	－	０．１	０	０．９
合　　計		１，７６５	６３．８	４５．９	２７４．９

潰　　瘍　　食

エネルギー	1,600～1,700kcal	たんぱく質	６５～７０ｇ
脂　　質	４０～４５ｇ	糖　　質	２００～２５０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
全　　粥	９９０	７０３	１０．９	１．０	１５５．４
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
鶏　　肉	６０	１０６	１１．６	５．８	１．２
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆・大豆製品	１００	９７	８．７	６．４	２．９
緑黄色野菜	１００	３１	２．１	０．１	９．６
その他の野菜	１５０	３９	２．０	０．２	７．２
い　も　類	８０	７２	１．４	０．２	１６．２
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
種　実　類	０．７	４	０．１	０．４	０．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	２０	７７	０	０	１４．９
油　脂　類	１０	８４	０．１	９．５	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
合　　計		１，６７１	６７．８	４０．１	２４９．７

痛　　風　　食

エネルギー	1,650～1,750kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	４５～５０ｇ	糖　　質	２５０～３００ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
飯	４５０	７５６	１１．７	１．４	１６７．０
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
獣 鶏 肉 類	６０	１４５	１０．９	１３．９	０．１
卵　　類	４０	６５	４．９	４．５	０
豆・大豆製品	３０	４９	４．２	２．９	２．２
緑 黄 色 野 菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	３０	２５	０．４	０	７．２
果　実　類	６０	４２	０．４	０．１	１１．２
種　実　類	０．７	４	０．１	０．４	０．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	１０	４０	０	０	７．５
油　脂　類	１２	１０１	０．１	１１．４	０
牛乳・乳製品	１１８	６６	３．４	２．４	４．９
海　藻　類	２	－	０．１	０	０．９
合　　計		１，７６２	６５．１	４５．８	２５２．７

※プリン体の多いレバー、丸ごと食べる魚介類等の食品を使用しない

低　　残　　査　　食

エネルギー	1,450～1,550kcal	たんぱく質	６０～６５ｇ
脂　　質	２５～３５ｇ	糖　　質	２００～２４０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
全　　粥	９００	６３９	９．９	０．９	１４１．３
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	８３	１３．８	２．１	１．７
鶏　　肉	６０	６９	１２．９	１．５	０．１
卵　　類	５０	７８	６．４	５．６	０
豆・大豆製品	１００	９７	８．７	６．４	２．９
緑黄色野菜	１００	３８	２．２	０．３	６．９
その他の野菜	１５０	３９	２．０	０．２	７．２
い　も　類	８０	７２	１．４	０．２	１６．２
果　実　類	１００	６４	０．５	０．１	１６．３
味　　噌	１５	２９	１．９	０．９	２．９
砂　糖　類	２０	７４	０	０	１８．５
油　脂　類	１０	８４	０．１	９．５	０
合　　計		１，４５８	６１．８	２８．１	２３２．９

※鶏肉や魚は脂肪の少ない物を使い、皮を除く。
※豆類の皮や鞘、葉物の芯や茎部分、トマトの皮や種、ゴボウ等の硬い野菜、こんにゃく、海藻、椎茸以外のキノコ、貝類、イカ、タコ、ナッツ類等の多脂食品、唐辛子等の刺激物を除く。
※原則として、乳製品は使用せず、果物は煮た物とする。

潜　　血　　食

エネルギー	1,750～1,850kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	２５～３５ｇ	糖　　質	２９０～３１０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
飯	６００	１，００８	１５．０	１．８	２２２．６
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
鶏　さ　さ　み	６０	６３	１３．８	０．５	０
卵　　類	４０	６５	４．９	４．５	０
豆・大豆製品	４０	７４	５．６	５．０	１．１
緑 黄 色 野 菜	５０	１９	１．１	０．１	３．５
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	５０	５６	１．６	０．１	１２．２
果　実　類	１００	４６	０．７	０．２	１１．４
種　実　類	２	１１	０．３	０．９	０．４
味　　噌	１５	２９	１．９	０．９	２．９
砂　糖　類	２０	７７	０	０	１４．９
油　脂　類	１０	８４	０．１	９．５	０
海　草　類	２	－	０．１	０	０．９
合　　計		１，７９６	６４．９	３０．０	２９８．６

※魚介類は白身の切り身や練り製品としする。

※野菜は葉緑素多い緑の濃い部分を避ける。

濃　厚　流　動　食

エネルギー	１，２００kcal	たんぱく質	４５～５０ｇ
脂　　質	３０～３５ｇ	糖　　質	１５０～２００ｇ
容　　量	１，２００ｍｌ		

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
液状栄養食品	１，２００	１，２００	４８．０	３３．６	１７４．０
合　　計		１，２００	４８．０	３３．６	１７４．０

液状栄養食品の成分値はメイバランス１．０Ｚで算出

無　　菌　　食

エネルギー	1,700～1,800kcal	たんぱく質	６０～７０ｇ
脂　　質	４５～５５ｇ	糖　　質	２４０～２９０ｇ

食　品　構　成

成分 食品名	数　量 （ｇ）	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （ｇ）	脂　質 （ｇ）	糖　質 （ｇ）
飯	５１０	８５７	１２．８	１．５	１８９．２
小　麦　粉	２５	９２	２．０	０．４	１８．９
魚　介　類	８０	１２０	１５．２	５．９	０．２
獣 鶏 肉 類	６０	１４５	１０．９	１３．９	０．１
卵　　類	４０	６５	４．９	４．５	０
豆・大豆製品	３０	４９	４．２	２．９	２．２
緑 黄 色 野 菜	１５０	４７	３．２	０．２	１４．４
その他の野菜	２００	５２	２．６	０．２	９．６
い　も　類	３０	２５	０．４	０	７．２
果　実　類	１００	６４	０．５	０．１	１６．３
種　実　類	０．７	４	０．１	０．４	０．２
味　　噌	２９	６０	３．５	２．１	６．９
砂　糖　類	１０	４０	０	０	７．５
油　脂　類	１２	１０１	０．１	１１．４	０
海　藻　類	２	－	０．１	０	０．９
合　　計		１，７６５	６３．８	４５．９	２７４．９

※料理・食品毎にラップで３重に包み、レンジで加熱し、病棟に着いたら１枚ラップを取り、病室に入る時さらに１枚取り、さらに食べる直前に最後の１枚をとる。
レンジ加熱できない果物、牛乳、納豆などは使用しない。

Ⅲ　コメント等の対応について

Ⅲ　コメント等の対応について

○　主食

・主食は、超小盛り、小盛り、大盛り、超大盛りで指定できるが、超大盛りと超小盛りについては、嗜好でなく医師の指示により明確な理由がある場合にのみ対応する。

・ごはんは、標準は１７０ｇとし、超小盛りはマイナス１００ｇ、小盛りはマイナス５０ｇ、大盛りはプラス５０ｇ、超大盛りはプラス１００ｇとする。

・おかゆ食やミキサーのかゆは、標準は３３０ｇとし、超小盛りはマイナス１００ｇ、小盛りはマイナス５０ｇ、大盛りはプラス５０ｇ、超大盛りはプラス１００ｇとする。

・主食については、ごはん、かゆ、かゆめし半々、パン、おじやから選ぶ。主食をご飯で選べば登録コメントでむすびにすることができるが、むすびについては適正な理由がある場合を除き嗜好だけでは対応しない。

・パンは、８枚切り２枚にパンに塗るジャム等が１つ付くことを標準とし、小盛りはパン１枚半と塗る物２つ、超小盛はパン１枚と塗る物１つ、大盛りはパン２枚と塗る物２つ、超大盛はパン３枚に塗る物２つとする。

・週に１度のパンや麺については、小盛りや大盛りは考慮しない。

・糖尿食、低カロリー食、腎臓食等の特別食は、エネルギーや栄養成分等の調整があるため大盛や小盛り等については原則として対応しない。

・ハーフ食は、普通食とおかゆ食で選ぶことができ、主食やおかずを半分量にし、牛乳等パックものは１個付けとした食事である。

・かゆめし半々は、半量のめしをよそり、半量のかゆを上にかけて対応した物で、粥の液体部分が飯に吸われ、飯が軟飯状態になったものである。

・登録コメントのきざみは、普通おかずだけをきざむが、麺の時だけは麺も短く切る。

○　副食

・副菜の量変更は、ハーフ食の時だけ対応する。

・登録コメントのきざみは５㎜ 角程度で、一口大きざみは２．５㎝ 角程度であるが、それ以外のきざみの大きさについては、何ミリ角という指定をフリーコメントに入れて対応する。

・普通食のおかずは常菜、おかゆ食のおかずは軟菜、うすがゆのおかずは個別対応とする。

○　容器

・必要に応じて登録コメントで小丼、小皿、小スプーン、大スプーン等の食器をつける。

・食器等が凶器にならないように、また感染症やその疑惑がある場合、登録コメントで使い捨て食器や箸無しを選び対応することができる。

○　禁止食品

・嗜好による禁止食品は、なるべく食べてもらうようにする。また、加工品等に入っている物は抜くことが困難なので、そのまま提供する。（例ハンバーグの玉ねぎ）

・嗜好による牛乳・乳製品は、登録コメントの嗜好関係から選び、牛乳禁、ヨーグルト禁、乳酸菌飲料禁の組み合わせで出てくる乳製品を変更することができる。ただし、シチューやソース等に含まれる物は対象とならない。

・薬と関連する納豆禁やグレープフルーツ禁は、嗜好的な禁とは違うので、登録コメントは薬剤関係から選択する。

・乳糖不耐症による牛乳・乳製品の禁等は乳糖不耐症関係の登録コメントから選択する。

・嗜好関係の肉禁は、ソーセージやハム等の加工品は提供できるものとする。

・嗜好関係の魚禁は、カマボコ・竹輪・はんぺん・フレーク等の加工品や、かに、いか、たこ、貝類は提供できるものとする。

・アレルギーは嗜好的な禁とは制限範囲が異なるので、アレルギーの登録コメントからやフリーコメント 20 字以内で入力する。この場合本人等からの情報により段階的に対応する。

○　その他

・締め切り時間以降のオーダー入力は１食遅れからの対応となりますが、緊急性のある場合は栄養管理科に電話で連絡し次の食事から対応することもできます。

・嗜好による小袋のしょうゆやソース等の調味料の追加は、献立に無い場合に塩分の栄養管理上出すことができません。

・ミキサー食は、ミキサーにかけただけのトロミなしを基本とし、コメントにより主食トロミつきと副食トロミつきに分けて対応する。

・糖尿病、胃潰瘍等で分割して食べた方が良い場合や、むら食いなどでエネルギーアップが必要など適正な理由がある場合は、登録コメントの高カロリーでパックの牛乳等保存できる物をつけて食間に食べられるように対応する。この場合、基本は朝牛乳、昼プリン、夕ヨーグルトでエネルギー260kcal、たんぱく質 15g の付加となるが、患者の状態や食事内容により内容は変わるので、当院の管理栄養士と相談してつける内容を決定する。