

食事箋基準

(令和3年4月改定)

山梨県立中央病院

目次

※食事箋基準の取り扱いについて

I	一般食	...	1
	一般食基準	...	2
	常食・軟菜(全粥食)	...	3
	軟菜(七分・五分・三分粥)	...	4
	妊産婦食	...	5
	幼児・学童食 I・II	...	6
II	特別食	...	7
	特別食基準	...	8~13
☆	腎臓食 I	...	14
☆	腎臓食 II	...	15
☆	透析食	...	16
☆	幼児腎臓食 I・II	}	...
☆	学童腎臓食 I・II		
☆	幼児ネフローゼ食 I・II	}	...
☆	学童ネフローゼ食 I・II		
☆	減塩食・高血圧	}	...
☆	妊婦治療食 I・II		
☆	心臓食 I・II	}	...
☆	肝臓食 I・II		
☆	膵臓食	}	...
☆	脂質異常症食		
☆	痛風食		
☆	貧血食	...	22
☆	糖尿病食(炭水化物60%)	...	23
☆	糖尿病食(炭水化物50%)	...	24
☆	肥満症食10・13単位食	}	...
☆	小児胃腸炎食		
☆	胃潰瘍食(全粥・米飯食)	...	25
☆	胃術後食(三分～米飯食)	...	26
☆	大腸術後食(三分～米飯食)	...	27
☆	低残渣食 I・II	}	...
☆	経口ミキサー食		
	経管栄養濃厚流動食	...	29
	嚥下訓練開始食	}	...
	やわらか食		
	ゼリー食		
	離乳食	...	31
	離乳食基準	...	32
	離乳食の進め方	...	33
	ヨード制限食	}	...
	ケモ食		
	顎間固定食		

	リニアック食	}	...	35
	低カリウム食			
☆	無菌食	...	36	
	炭水化物補水食(術前朝食)	...	37	
☆	注腸検査食	...	38	
	流動食一覧	...	39	
III	付録	...	40	
	コメント入力方法	...	41~42	
	アレルギー対応について	...	43~44	
	食事の形態	...	45	
	献立作成基準	...	46~49	
	術前経口補水療法	...	50~53	
IV	一覧表類	...	54	
	検査待ち食(一般食)	...	55	
	検査待ち食(一般食・パン禁)	...	56	
	検査待ち食基準(一般食)	...	57	
	検査待ち食基準(特別食)	...	58~63	
	主食一覧表	...	64	
	糖尿病食主食配分表(60%)	...	65~68	
	糖尿病食主食配分表(50%)	...	69~72	
	胃術後食おやつ表	...	73	
	幼児おやつ表	...	74	
	肝臓食 I おやつ表	...	75	
	糖尿病食6分割おやつ表	...	76~78	
	糖尿病食5分割おやつ表	...	79~82	
	糖尿病食4分割おやつ表	...	83~86	

☆印・・・特別食加算の算定のある食種

肥満食10単位、13単位食は肥満度が70%以上又はBMIが35以上に限る。

※ IV. の一覧表は業者との運用ルール。

※ 院内にのみ公開し、入札時は非公開。

I 一般食

1. 一般食栄養基準一覧

一般基準食

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
常食	1800～2000	75～85	45～65	240～320	8
全粥食	1400～1600	70～80	35～45	185～260	8
七分粥食	1300～1500	70～80	35～45	170～240	8
五分粥食	1100～1300	65～70	35～40	145～210	8
三分粥食	1000～1100	40～50	25～30	130～180	5
妊産婦食	2200～2300	90～95	50～75	290～370	8

※ 妊産婦食 15:00 200～300kcal/日の補食提供

幼児食

I	1000～1300	40～55	20～45	130～210	4未満
II	1300～1400	50～60	30～45	170～230	5未満

学童食

I	1400～1600	55～60	30～55	185～260	6未満
II	1600～1900	65～80	35～65	210～300	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7.5g/日未満、女性7.0g/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/日以上、女性17g/日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。

2. 一般食栄養基準等の説明

(1) 常食

治療上、特別に栄養量の制約を必要としない、各科一般患者向けの食事。

一般基準食

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
常食	1800~2000	75~85	45~65	240~320	8

※飯は小盛130g、普通180g、大盛230gとなる。

※普通の米飯を使用し、副食にはバラエティー豊かな食品を使用する。

(2) 軟菜食

回復過程における、常食までの移行期に用いる食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
①全粥食	1400~1600	70~80	35~45	185~260	8

※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で構成する食事である。また、7分粥期までの食品を適宜取り入れる。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。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
②七分粥食	1300～1500	70～80	35～45	170～240	8

※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。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
③五分粥食	1100～1300	65～70	35～40	145～210	8

※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。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
④三分粥食	1000～1100	40～50	25～30	130～180	5

※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、はんぺん等口の中に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。

(3) 妊産婦食

妊産婦食(周産期)を対象とする。妊産婦の食事摂取基準を満たすよう調整した食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
妊産婦食	2200～2300	90～95	50～75	290～370	8

※分娩前後の妊産婦の食事として、妊産婦に必要な栄養素を確保するため、強化食品等を使用し、鉄分等を強化している。

※分娩前後の妊産婦の食事として、鉄分量は19.5mg/日以上とする。

※飯は小盛130g、普通180g、大盛230gとなる。

※15:00に補食(200～300kcal/日)を提供し、エネルギー、及び不足の栄養素を補給する。

(4) 幼児食

幼児Ⅰ(1～2歳)・幼児Ⅱ(3～5歳)を対象とする。幼児期の食事摂取基準を満たすよう調整した食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
①幼児Ⅰ (1～2歳)	1000～1300	40～55	20～45	130～210	4未満
②幼児Ⅱ (3～5歳)	1300～1400	50～60	30～45	170～230	5未満

幼児Ⅰ

- ※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Ⅱ

- ※食器は幼児用を使用。
- ※主食が粥の場合は195gとなる。

(5) 学童食

学童Ⅰ(6～7歳)・学童Ⅱ(8～9歳)を対象とする。学童期の食事摂取基準を満たすよう調整した食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
①学童Ⅰ (6～7歳)	1400～1600	55～60	30～55	185～260	6未満
②学童Ⅱ (8～9歳)	1600～1900	65～80	35～65	210～300	7未満

学童Ⅰ

- ※食器は幼児用を使用。
- ※主食が粥の場合は225gとなる。

学童Ⅱ

- ※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

1. 特別食栄養基準一覧

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
腎臓食Ⅰ度 【 G4・G5 】		1800	40～50	40～50	240～320	6未満	体重を考慮し具体的に指示する
腎臓食Ⅱ度 【 G3 】		1800	50～60	40～50	185～260	6未満	腎臓病食品交換表による
透析食 【 G5D 】		1800	60～70	40～50	270～300	6未満	カリウム制限 1500mg リン制限・900mg 水分制限あり
幼児 腎臓食Ⅰ度		800～1000	20～30	18～28	130～180	3	腎臓病食品交換表による
幼児 腎臓食Ⅱ度		1400～1600	40～50	20～25	290～370	6未満	
学童 腎臓食Ⅰ度		1200～1400	30～40	20～25	130～210	3	
学童 腎臓食Ⅱ度		1600～1800	50～60	20～25	170～230	6未満	
幼児 ネフローゼ食Ⅰ度		1400～1500	50～60	20～25	185～260	3	
幼児 ネフローゼ食Ⅱ度		1500～1600	50～60	20～25	210～300	6未満	
学童 ネフローゼ食Ⅰ度		1500～1600	60～70	20～25	185～260	6未満	
学童 ネフローゼ食Ⅱ度		1600～1800	70～80	20～25	210～300	6未満	

1. 特別食栄養基準一覧

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
高血圧		1700～1800	70～75	40～50	220～260	6未満	
妊婦治療食Ⅰ		1750～1850	55	40～60		7未満	
妊婦治療食Ⅱ		1950～2050	60	45～65		7未満	
心臓Ⅰ度食		1700～1800	70～75	40～45	220～260	6未満	水分制限あり
心臓Ⅱ度食		1900～2000	75～80	45～55	250～290	6未満	水分制限なし
肝臓食Ⅰ食		1500～1600	50～60	30～35	210～250	6未満	
肝臓食Ⅱ食		1800～2000	70～80	35～40	280～330	6未満	
膵臓食		1000～1100	40～45	10～12	180～200	6未満	
脂質異常症食		1800 (1750～ 1850)	75	35	280	6未満	コレステロール200mg
痛風食		1800～1900	70～75	35～45	200～300	6未満	
貧血食 (三分粥)		1000～1100	40～50	25～30	150～200		鉄分11mg
貧血食 (五分粥)		1100～1300	50～60	30～40	180～200		鉄分14mg
貧血食 (七分粥)		1300～1500	60～65	35～40	170～190		鉄分15mg
貧血食 (全粥)		1400～1600	65～70	35～40	200～250		鉄分15mg
貧血食 (米飯)		1800～2100	70～75	45～60	300～350		鉄分16mg

1. 特別食栄養基準一覧

糖尿病食 炭水化物60%

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
糖尿食10単位	800	35～45	15～20	110～130	8未満	
糖尿食13単位	1040	40～50	20～25	150～170	8未満	
糖尿食14単位	1120	45～55	20～25	160～180	8未満	
糖尿食15単位	1200	45～55	25～30	170～190	8未満	
糖尿食16単位	1280	50～60	30～35	180～200	8未満	
糖尿食17単位	1360	55～65	30～35	190～210	8未満	
糖尿食18単位	1440	55～65	30～35	210～230	8未満	
糖尿食19単位	1520	65～75	35～40	220～240	8未満	
糖尿食20単位	1600	65～75	35～40	230～250	8未満	
糖尿食21単位	1680	65～75	40～45	240～260	8未満	
糖尿食22単位	1760	70～80	35～40	260～280	8未満	
糖尿食23単位	1840	75～85	45～50	270～290	8未満	
糖尿食24単位	1920	75～85	45～50	280～300	8未満	
糖尿食25単位	2000	75～85	45～50	300～320	8未満	

1. 特別食栄養基準一覧

糖尿病食 炭水化物50%

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
糖尿食10単位	800	35~45	20~25	100~120	8未満	
糖尿食13単位	1040	45~55	30~35	120~140	8未満	
糖尿食14単位	1120	50~60	30~35	130~150	8未満	
糖尿食15単位	1200	50~60	35~40	140~160	8未満	
糖尿食16単位	1280	70~80	40~45	150~170	8未満	
糖尿食17単位	1360	70~80	40~45	160~180	8未満	
糖尿食18単位	1440	70~80	45~50	170~190	8未満	
糖尿食19単位	1520	70~80	45~50	180~200	8未満	
糖尿食20単位	1600	70~80	50~55	190~210	8未満	
糖尿食21単位	1680	80~90	50~55	200~220	8未満	
糖尿食22単位	1760	85~95	50~55	220~240	8未満	
糖尿食23単位	1840	85~95	55~60	230~250	8未満	
糖尿食24単位	1920	85~95	60~65	230~250	8未満	
糖尿食25単位	2000	85~95	60~65	240~260	8未満	
肥満食10単位	800	40~50	20~25	90~110	8未満	
肥満食13単位	1040	45~50	25~30	130~150	8未満	

1. 特別食栄養基準一覧

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
小児胃腸炎食		1000～1200	40～50	20～30	150～200	5未満	
胃潰瘍食 (全粥)		1500～1600	65～70	40～45	200～250	8未満	
胃潰瘍食 (米飯)		1700～1800	70～80	45～50	250～300	8未満	
胃術後食 (三分粥)		800～900	30～35	20～30	100～150	8未満	
胃術後食 (五分粥)		1000～1200	40～45	35～40	130～170	8未満	
胃術後食 (全粥)		1400～1600	55～60	35～40	200～250	8未満	
胃術後食 (米飯)		1600～1700	60～65	35～40	200～250	8未満	
大腸術後食 (三分粥)		900～1000	35～40	25～30	100～150	8未満	
大腸術後食 (五分粥)		1000～1200	45～50	35～40	150～170	8未満	
大腸術後食 (全粥)		1500～1600	65～70	40～45	200～250	8未満	
大腸術後食 (米飯)		1700～1800	70～80	45～50	250～300	8未満	
低残渣食Ⅰ		950～1050	35～45	20まで	150～180	8未満	食物繊維5g
低残渣食Ⅱ		1400～1600	55～65	30まで	200～250	8未満	食物繊維10g
経口ミキサ一食		1300～1400	60～65	30～40	200～250	—	
経管栄養 濃厚流動食		1200～2000	40～70	35～50	200～350		

1. 特別食栄養基準一覧

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
嚥下訓練 開始食		150～250	5～15	0	30～50		
やわらか食		1300～1400	60～65	30～40	200～250	—	『ハーフ食』のコメントにより、少量提供可能
ゼリー食		1300～1400	65～70	40～45	200～250	—	『ハーフ食』のコメントにより、少量提供可能
離乳食	別表による。調乳量は個別に指示。						
ヨード制限食		1800～2100	70～75	40～60	300～350	8未満	ヨウ素100 μ g
ケモ食		1600～1800	65～70	40～45	250～300	8	
顎間固定食		1300～1400	60～65	30～45	200～250	8	
リニアック食 (三分粥)		1250～1350	50～60	30～40	150～200	8	
リニアック食 (全粥)		1700～1800	70～75	40～50	200～300	8	
低カリウム食		1800～2000	65～75	40～50	300～350	8	
無菌食		1400～2000	65～75	35～55	200～350	8	
炭水化物補水朝食 (術前朝食)	別表による。						
注腸検査食		818	14.5	12.7	160.1	8未満	

2. 特別食栄養基準等の説明

◆ 腎臓病食

栄養基準を検討するにあたり、当院の患者における平均身長体重を示す。

◎身長：165cm 体重：60kg

◎エネルギー：25～35kcal/kg/日

◎たんぱく質：慢性腎臓病ステージ分類G3期 0.8～1.0g/kg/日

慢性腎臓病ステージ分類G4・G5期 0.6～0.8g/kg/日

慢性腎臓病ステージ分類G5期 0.9～1.2g/kg/日

(1)腎臓食 I 【 G4・G5】

急性腎炎、慢性腎炎、腎不全、糖尿病性腎症等、腎機能の低下により、たんぱく質及び塩分の調整を必要とする食事。特に、慢性腎臓病ステージ分類において、G4・G5区分に入る患者に対応する食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
腎臓食 I 度 【 G4・G5 】	1800 (1750～1850)	40～50	40～50	240～320	6未満
				水分 (ml/日)	カリウム (mg/日)
				制限なし	必要に応じて制限する

※体重を考慮し、具体的に指示する。

※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。

(2)腎臓食Ⅱ【G3】

急性腎炎、慢性腎炎、腎不全、糖尿病性腎症等、腎機能の低下により、たんぱく質及び塩分の調整を必要とする食事。特に、慢性腎臓病ステージ分類において、G3区分に入る患者に対応する食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
腎臓食Ⅱ度 【G3】	1800 (1750~1850)	50~60	40~50	185~260	6未満
				水分 (ml/日)	カリウム (mg/日)
				制限なし	必要に応じて制限する

※体重を考慮し、具体的に指示する。

※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。

(4)透析食 【 G5D 】

血液透析等により、食塩量、食事中的水分の制限および軽度のたんぱく質制限を必要とする食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
透析食	1800 (1750~1850)	60~70	40~50	270~300	6未満
※体重を考慮し、具体的に指示する。			水分 (ml/日)	カリウム (mg/日)	リン (mg/日)
			有	1500mg	900mg

※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、食事では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)

(5) 幼児腎臓食Ⅰ度

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
幼児 腎臓食Ⅰ度	800～1000	20～30	18～28	130～180	3

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

(6) 幼児腎臓食Ⅱ度

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
幼児 腎臓食Ⅱ度	1400～1600	40～50	20～25	290～370	6未満

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

(7) 学童腎臓食Ⅰ度

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
学童 腎臓食Ⅰ度	1200～1400	30～40	20～25	130～210	3

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

(8) 学童腎臓食Ⅱ度

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
学童 腎臓食Ⅱ度	1600～1800	50～60	20～25	170～230	6未満

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

(9) 幼児ネフローゼⅠ度

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
幼児 ネフローゼ食 Ⅰ度	1400~1500	50~60	20~25	185~260	3

(10) 幼児ネフローゼⅡ度

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
幼児 ネフローゼ食 Ⅱ度	1500~1600	50~60	20~25	210~300	6未満

(11) 学童ネフローゼⅠ度

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
学童 ネフローゼ食 Ⅰ度	1500~1600	60~70	20~25	185~260	6未満

(12) 学童ネフローゼⅡ度

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)
学童 ネフローゼ食 Ⅱ度	1600~1800	70~80	20~25	210~300	6未満

◆ 減塩食

高血圧症や心臓疾患等で、食塩の調整を必要とする場合の食事。

(1) 高血圧食

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
高血圧食	1700～1800	70～75	40～50	220～260	6未満	

※グレープフルーツは使用しない。減塩醤油を使用する。

(2) 妊婦治療食

妊娠高血圧症候群に適応する食事。

塩分制限は妊娠高血圧学会の基準に準じ、設定する。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
妊婦治療食Ⅰ	1750～1850	55	40～60		7未満	
妊婦治療食Ⅱ	1950～2050	60	45～65		7未満	

※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Ⅱでは、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。

(3)心臓食

心臓疾患等により、食塩の調整を必要とする場合の食事。食塩量は腎臓病食に準じ、塩分1日6g未満とした。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
心臓Ⅰ度食	1700～1800	70～75	40～45	220～260	6未満	水分制限あり

※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。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
心臓Ⅱ度食	1900～2000	75～80	45～55	250～290	6未満	水分制限なし

※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。

◆ 肝臓病食

肝疾患等により、脂質、たんぱく質、食塩の調整を必要とする場合の食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
肝臓食Ⅰ食	1500～1600	50～60	30～35	210～250	6未満	
肝臓食Ⅱ食	1800～2000	70～80	35～40	280～330	6未満	

※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。

◆ 膵臓食

急性膵炎に適応した脂質制限を必要とする食事。塩分1日6g未満とした。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
膵臓食		1000～1100	40～45	10～12	180～200	6未満	

※減塩醤油を使用する。

◆ 脂質異常症食

コレステロール、エネルギー、塩分のコントロールを必要とする食事。

塩分1日6g未満とした。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
脂質異常症食		1800 (1750～ 1850)	75	35	280	6未満	コレステロール200mg

※減塩醤油を使用する。

◆ 痛風食

高尿酸血症、痛風に適応する食事。食事に含まれるプリン体を制限している。

塩分1日6g未満とした。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
痛風食		1800～1900	70～75	35～45	200～300	6未満	

※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

血中ヘモグロビン濃度が10g/dl以下であり、その原因が鉄分の欠乏に由来する場合に適応する食事。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
貧血食 (三分粥)		1000～1100	40～50	25～30	150～200		鉄分11mg
貧血食 (五分粥)		1100～1300	50～60	30～40	180～200		鉄分14mg
貧血食 (七分粥)		1300～1500	60～65	35～40	170～190		鉄分15mg
貧血食 (全粥)		1400～1600	65～70	35～40	200～250		鉄分15mg
貧血食 (米飯)		1800～2100	70～75	45～60	300～350		鉄分16mg

※栄養補助食品はサンキスト くたものの栄養+Fiberを使用する。

◆ 糖尿病食

糖尿病、肥満症等、栄養のバランスをとりながら1日の総摂取エネルギー量をコントロールする場合の食事。

(1) 糖尿病食（炭水化物60%）

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
糖尿食10単位	800	35～45	15～20	110～130	8未満	※日本糖尿病学会 交換表に準ずる。 ※)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	1040	40～50	20～25	150～170	8未満	
糖尿食14単位	1120	45～55	20～25	160～180	8未満	
糖尿食15単位	1200	45～55	25～30	170～190	8未満	
糖尿食16単位	1280	50～60	30～35	180～200	8未満	
糖尿食17単位	1360	55～65	30～35	190～210	8未満	
糖尿食18単位	1440	55～65	30～35	210～230	8未満	
糖尿食19単位	1520	65～75	35～40	220～240	8未満	
糖尿食20単位	1600	65～75	35～40	230～250	8未満	
糖尿食21単位	1680	65～75	40～45	240～260	8未満	
糖尿食22単位	1760	70～80	35～40	260～280	8未満	
糖尿食23単位	1840	75～85	45～50	270～290	8未満	
糖尿食24単位	1920	75～85	45～50	280～300	8未満	
糖尿食25単位	2000	75～85	45～50	300～320	8未満	

◆ 糖尿病食

糖尿病、肥満症等、栄養のバランスをとりながら1日の総摂取エネルギー量をコントロールする場合の食事。

(2) 糖尿病食（炭水化物50%）

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
糖尿食10単位	800	35～45	20～25	100～120	8未満	※日本糖尿病学会 交換表に準ずる。 ※)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	1040	45～55	30～35	120～140	8未満	
糖尿食14単位	1120	50～60	30～35	130～150	8未満	
糖尿食15単位	1200	50～60	35～40	140～160	8未満	
糖尿食16単位	1280	70～80	40～45	150～170	8未満	
糖尿食17単位	1360	70～80	40～45	160～180	8未満	
糖尿食18単位	1440	70～80	45～50	170～190	8未満	
糖尿食19単位	1520	70～80	45～50	180～200	8未満	
糖尿食20単位	1600	70～80	50～55	190～210	8未満	
糖尿食21単位	1680	80～90	50～55	200～220	8未満	
糖尿食22単位	1760	85～95	50～55	220～240	8未満	
糖尿食23単位	1840	85～95	55～60	230～250	8未満	
糖尿食24単位	1920	85～95	60～65	230～250	8未満	
糖尿食25単位	2000	85～95	60～65	240～260	8未満	

(3) 肥満食

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
肥満食10単位	800	40～50	20～25	90～110	8未満	
肥満食13単位	1040	45～50	25～30	130～150	8未満	

※日本糖尿病学会交換表に準ずる。

※)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

胃腸への負担を考慮し、食物繊維や脂肪が少ない食品を中心とし、柔らかく調理した食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
小児胃腸炎食	1000～1200	40～50	20～30	150～200	5未満	

※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

胃、十二指腸潰瘍等の消化性潰瘍患者の全身栄養状態の回復を図る場合の食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
胃潰瘍食 (全粥)	1500～1600	65～70	40～45	200～250	8未満	

※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。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
胃潰瘍食 (米飯)	1700～1800	70～80	45～50	250～300	8未満	※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

消化器術後の回復を図る場合の食事。刺激の少ない消化吸収の良い内容となっている。胃容積が縮小しているため、1食では必要な食事量を摂ることができないため、不足する栄養を補うことを目的に食事と食事の間に補食を提供している。栄養量には補食量を含む。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
胃術後食 (三分粥)		800～900	30～35	20～30	100～150	8未満	※6分割食を基本とする。

※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イ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。

※たんぱく質補給食品(エンジョイプロテイン)使用。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
胃術後食 (五分粥)		1000～1200	40～45	35～40	130～170	8未満	※6分割食を基本とする。

※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。

※たんぱく質補助食品(エンジョイプロテイン)使用。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
胃術後食 (全粥)		1400～1600	55～60	35～40	200～250	8未満	※6分割食を基本とする。

※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、刺激性の強い食品は避ける。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
胃術後食 (米飯)		1600～1700	60～65	35～40	200～250	8未満	※6分割食を基本とする。

※副食は胃術後食全粥と同じとする。

※主食は軟飯が基本となる。

◆ 大腸術後食

大腸術後の回復を図る場合の食事。食物繊維や脂質、刺激の少ない消化吸収の良い内容となっている。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
大腸術後食 (三分粥)		900～1000	35～40	25～30	100～150	8未満	

※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。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
大腸術後食 (五分粥)		1000～1200	45～50	35～40	150～170	8未満	

※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。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
大腸術後食 (全粥)		1500～1600	65～70	40～45	200～250	8未満	

※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。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
大腸術後食 (米飯)		1700～1800	70～80	45～50	250～300	8未満	

※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

炎症性腸疾患（潰瘍性大腸炎、クローン病など）や大腸手術前後等に適応する。
食物繊維、脂質を控えて調整した食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
低残渣食Ⅰ	950～1050	35～45	20まで	150～180	8未満	食物繊維5g

※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。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
低残渣食Ⅱ	1400～1600	55～65	30まで	200～250	8未満	食物繊維10g

※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

◆ 経口ミキサー食

開口不全の状態の患者に経口的に栄養補給を行う場合の食事。流動状で、エネルギー、たんぱく質が確保できるように調整し、流動食形態で長期提供を可能にしている。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
経口ミキサー食	1300～1400	60～65	30～40	200～250	8	

※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。

◆ 経管栄養濃厚流動食

経口摂取が不可能な患者に投与する場合の経管栄養食。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
経管栄養 濃厚流動食		1200～2000	40～70	35～50	200～350		

※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。

※給食オーダーフリーコメント入力方法の以下の通りです。

経管栄養濃厚流動食 給食オーダーフリーコメント入力方法

1. 経腸栄養食品は一食前入力を基本としてください。注入時間が、一般の食事提供時間より早く入れ始めることが多いため、**必要な時間前**に届くよう、給食オーダー入力をお願いします。

【指示例】①ペプタメンスタンダード 200kcal×3回】

【指示例】②ペプタメンスタンダード朝 400kcal 昼 200kcal 夕 300kcal】

【指示例】③ペプタメンスタンダード朝100kcal 昼400kcal 夕300kcal 眠前200kcal】

※ * =かける(×)を意味しています。

	移動給食入力:食種	経腸栄養剤			
例	医師指示	朝 200kcal	昼 200kcal	夕 200kcal	
①	移動給食:フリーコメント	ST(kcal)朝300×1昼300×1夕300×1			
例	医師指示	朝 400kcal	昼 200kcal	夕 300kcal	
②	移動給食:フリーコメント	ST(kcal)朝300×1昼300×1夕400×1			
例	医師指示	朝400kcal	昼200kcal	夕300kcal	眠前200kcal
③	移動給食:フリーコメント	ST(kcal)朝300×1昼300×1夕300・400×1			
	給食オーダー締め切り時間	朝 前日17:15	昼 10:45	夕 16:00	

※ 医師指示では、必要なエネルギー量もしくは量で指示が出来ます。

製品の当院採用最小単位、又は近い製品量を確認し、フリーコメントへの入力をお願いします。

2. フリーコメント入力文字数に制限があるため、製品名・単位(kcalかmlか本、パック等)容量の指示を確認し、指示入力してください。
3. 製品名の短縮例を下記に示します。フリーコメント入力時、要確認、半角入力をお願いします。

液状栄養食品製品名	1ml当たりのエネルギー	短縮例	単位
E-7セカンド 300kcal/300ml	1kcal/ml	E-7300	パック
E-7セカンド 400kcal/400ml	1kcal/ml	E-7400	パック
リーナレンLP 200kcal/125ml	1.6kcal/ml	LP	本
リーナレンMP 200kcal/125ml	1.6kcal/ml	MP	本
テルミールミニ 200kcal/125ml	1.6kcal/ml	テルミ	本
グルセルナREX 400kcal/400ml	1kcal/ml	グルセ	パック
オキシバ 375kcal/250ml	1.5kcal/ml	オキシ	本
ブルモケア-Ex 375kcal/250ml	1.5kcal/ml	ブルモ	本
アインカルサポート 300kcal/200ml	1.5kcal/ml	サポート	パック
マーメッドワン 300kcal/300ml	1kcal/ml	マーメ	パック
アインカル1.0ジュニア 200kcal/200ml	1kcal/ml	Jr.	本
ペプタメンAF 300kcal/200ml	1.5kcal/ml	AF	本
ペプタメンスタンダード 300kcal/200ml	1.5kcal/ml	ST300	パック
ペプタメンスタンダード 400kcal/267ml	1.5kcal/ml	ST400	パック

◆ 嚥下訓練開始食

咀嚼、嚥下機能等に問題があり、固形の食品や料理を食べにくい患者向けに再加工した食事。障害や摂食訓練のレベルに合わせてやわらか食かゼリー食を選べるようになっている。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
嚥下訓練 開始食		150～250	5～15	0	30～50	—	①お茶ゼリー ②水分補給ゼリー ③粥ゼリー ④学会分類2013嚥下 調整食品1jゼリー 計 4品

※経口摂取への移行に適したゼリー形態に調製した食事。

※粥ゼリーは全粥スベラカーゼゼリー剤を使用し、ゼリー状に調製する。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
やわらか食		1300～1400	60～65	30～40	200～250	—	①お茶ゼリー ②水分補給ゼリー ③やわらか食 (全粥食をトロミ剤に て再加工)

※経口摂取への移行に適したとろみ形態に調製した食事。

※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。

主食は全粥を使用し、トロミ状に調製する。

※主食、主菜、副菜、果物それぞれ個々にミキサーにかけ、とろみ剤を使用し、とろみをつけて盛り付ける。

食種	区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
ゼリー食		1300～1400	65～70	40～45	200～250	—	①お茶ゼリー ②水分補給ゼリー ③ゼリー食 (全粥食をゼリー剤に て再加工)

※経口摂取への移行に適したゼリー形態に調製した食事。

※全粥に準ずる。

※主食はスベラカーゼを使用した粥ゼリーが主で、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。主食は全粥ゼリー剤を使用し、トロミ状に調製する。

※主食、主菜、副菜、果物それぞれ個々にミキサーにかけ、ゼリー剤を使用し、ゼリー食を調製し、提供する。

◆ 離乳食

母乳(ミルク)以外の食品からも栄養を取り入れ、幼児食へと移行する過程の食事。月齢に応じて、母乳(ミルク)と離乳食の割合、食品の大きさや固さを変えていき、噛み潰して飲み込むトレーニングを行うと共に、色々な食品の味と食感を覚えさせていく食事。

食品 \ 時期	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。

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 極小さざみ	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	中期の食品＋ レバー、赤身の魚 や肉			
III	野菜・果物(g)	15→20 緑黄野菜又は 果物(又はジュ ース)	25 各種野菜及び 果物(又はジュ ース)	30→40 各種野菜及び 果物(又はジュ ース)	40→50	
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		ポタージュ状 →→→→→ ジャム状	→→→→→→→ 豆腐状	→→→→→→→→→→→ 厚焼き卵状 →→→
なるもの 主食に	米・パン	ドロドロがゆ	ベタベタがゆ・トーストをミルクにひたす	おかゆ・軟飯・トースト
	麺類	うどんのドロドロ煮	うどん・マカロニ等の柔らか煮	煮込みうどん
	芋類	柔らか煮をスープでのばす	マッシュポテト	ふかしいも
なるもの 主菜に	魚	白身魚やしらす干し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
副菜に なるもの	人参・カボチャ ほうれん草等	ポタージュ・柔らか煮のすりつぶし	柔らか煮を細かく刻む	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。

◆ ヨード制限食

甲状腺機能検査前等に提供する食事。ヨード含有量の高い食品(海藻類や貝類など)を除いて調製している。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
ヨード制限食	1800~2100	70~75	40~60	300~350	8未満	ヨウ素100 μ g

※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。

◆ ケモ食

抗癌剤治療中など、治療における副作用による食欲低下時に提供する食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
ケモ食	1600~1800	65~70	40~45	250~300	8	

※飯は小盛100g、普通150g、大盛200gとなる。

※主食に「麺」を選択できる。朝、昼食はつけうどん、夕食はつけ素麺となる。

※「ハーフ食」を選択できる。

◆ 顎間固定食

顎間固定等開口不全の状態の患者に経口的に栄養補給を行う場合の食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
顎間固定食	1300~1400	60~65	30~45	200~250	8	

※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。

◆ リニアック食

放射線治療などの副作用にて、口腔内の疼痛等のトラブル時に適用する食事。

区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
リニアック食 (三分粥)	1250~1350	50~60	30~40	150~200	8	

※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。

(2)流動状で食べやすいこと。

区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
リニアック食 (全粥)	1700~1800	70~75	40~50	200~300	8	

※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。

◆ 低カリウム食

血中カリウム値が高い患者に対する食事。食事を含むカリウムを1500mg/日に制限した。

区分	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
低カリウム食	1800~2000	65~75	40~50	300~350	8	

※飯は小盛130g、普通180g、大盛230g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。

◆ 無菌食

主として白血病、再生不良貧血などの血液疾患や、治療薬などによって白血球数が著しく減少して、免疫力が低下した際に供する食事。造血細胞移植ガイドラインに基づき、通常の衛生管理に加えて空中落下細菌等の混入防止など、より厳密な衛生管理を行った食事。

区分 食種	エネルギー (kcal/日)	たんぱく質 (g/日)	脂質 (g/日)	糖質 (g/日)	食塩 (g/日)	備考
無菌食	1400～2000	65～75	35～55	200～350	8	

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をする。水道水、氷を使用した冷却は行わない。 ・きざみやミキサーの再調理、おにぎりの対応については、汚染のリスクがあるため患者ごとの相談とする。
3献立内容	・常食、全粥食を基本とし、加熱調理しない食品・調味料は提供しない。 ・治療上、特別食で加熱調理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、加熱していない調味料等(酢飯用調味料、わかめご飯の素など)は使用不可。
	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。 ・蜂蜜は殺菌表示のあるものを使用。サンドイッチは提供しない。
	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、青のり等は使用不可。
主 菜	魚 類	基本と同じ献立。生食は禁止。
	肉 類	基本と同じ献立。生食は禁止。
	卵 類	基本と同じ献立。生食は禁止。温泉卵は提供しない。
	大豆製品	基本と同じ献立。殺菌表示のある豆腐または充填豆腐を使用。または、85度以上1分以上加熱。納豆は使用不可。
副 菜	煮物・炒め物	基本と同じ献立。
	お 浸 し	加熱調理後すぐに盛り付けられる料理に変更する。
	和 え 物	加熱調理後すぐに盛り付けられる料理に変更する。
	酢 の 物	加熱調理後すぐに盛り付けられる料理に変更する。
	サ ラ ダ	加熱調理後すぐに盛り付けられる料理に変更する。
	お ろ し	使用しない。
	漬 物	使用しない。
添 え 物	大葉、ガリ等の生ものは使用不可。	
その他	乳 製 品	ロングライフ牛乳を使用する。ヨーグルト、乳酸菌飲料は、殺菌された原料を使用し、個別密封されているものは、使用可能。加熱調理されていないチーズは提供しない。
	果 物	原則として当日開封した缶詰を使用しラップをかける。ドライフルーツ使用不可。
	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。佃煮、ドレッシング、マヨネーズ、醤油等の無菌個包装パックなど、安全なものを使用する。
	デザート類	ゼリーやプリン、アイスクリーム、焼き菓子、チョコレートなどは密閉個包装されているものを使用する。未殺菌乳を使用したものは提供しない。

◆ 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)

◆ 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

流動食一覧表

	一般流動食	腎臓・透析・糖尿病妊婦治療・心臓	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
昼食	重湯 コンソメスープ エンジョイゼリー (又はトウフィー 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 (又はトウフィー 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 (又はトウフィー ホットミルク	重湯 コンソメスープ 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 (又はトウフィー 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 元気ジンジン 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 コンソメスープ 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