

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
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
DM 4 分割 2 単位	糖尿病食 4 分割で、2 単位の間食を 10 時に出す
DM 4 分割 1 単位	糖尿病食 4 分割で、1 単位の間食を 10 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
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 7g	一日の塩分が 7g 未満の食事(一般食のみ対応)
塩分制限 6g	一日の塩分が 6g 未満の食事(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ない食事
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
- ・ カリウム量を強化したい場合は、フリーコメント欄に「K 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。

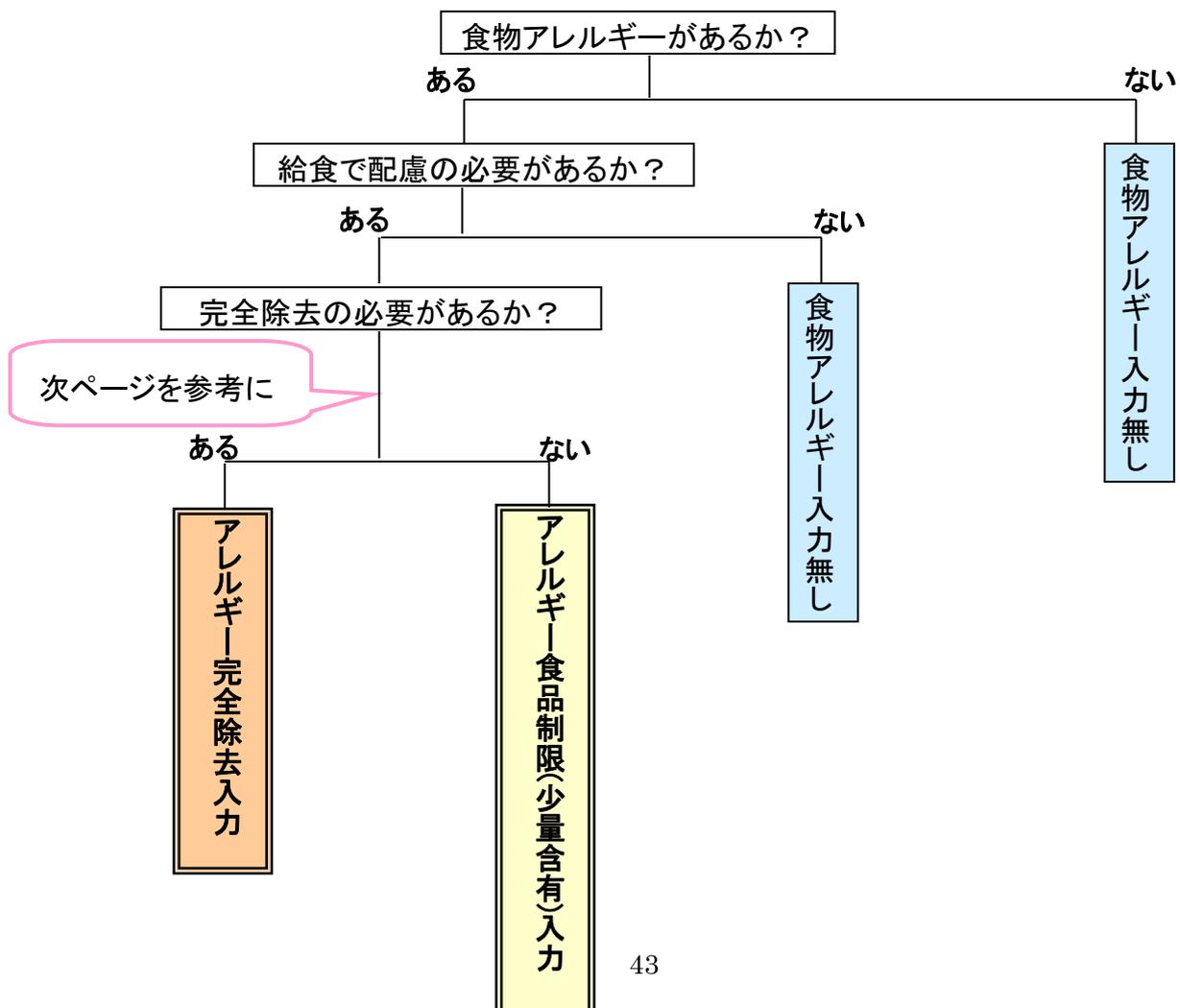
②アレルギー食品制限(少量含有)

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

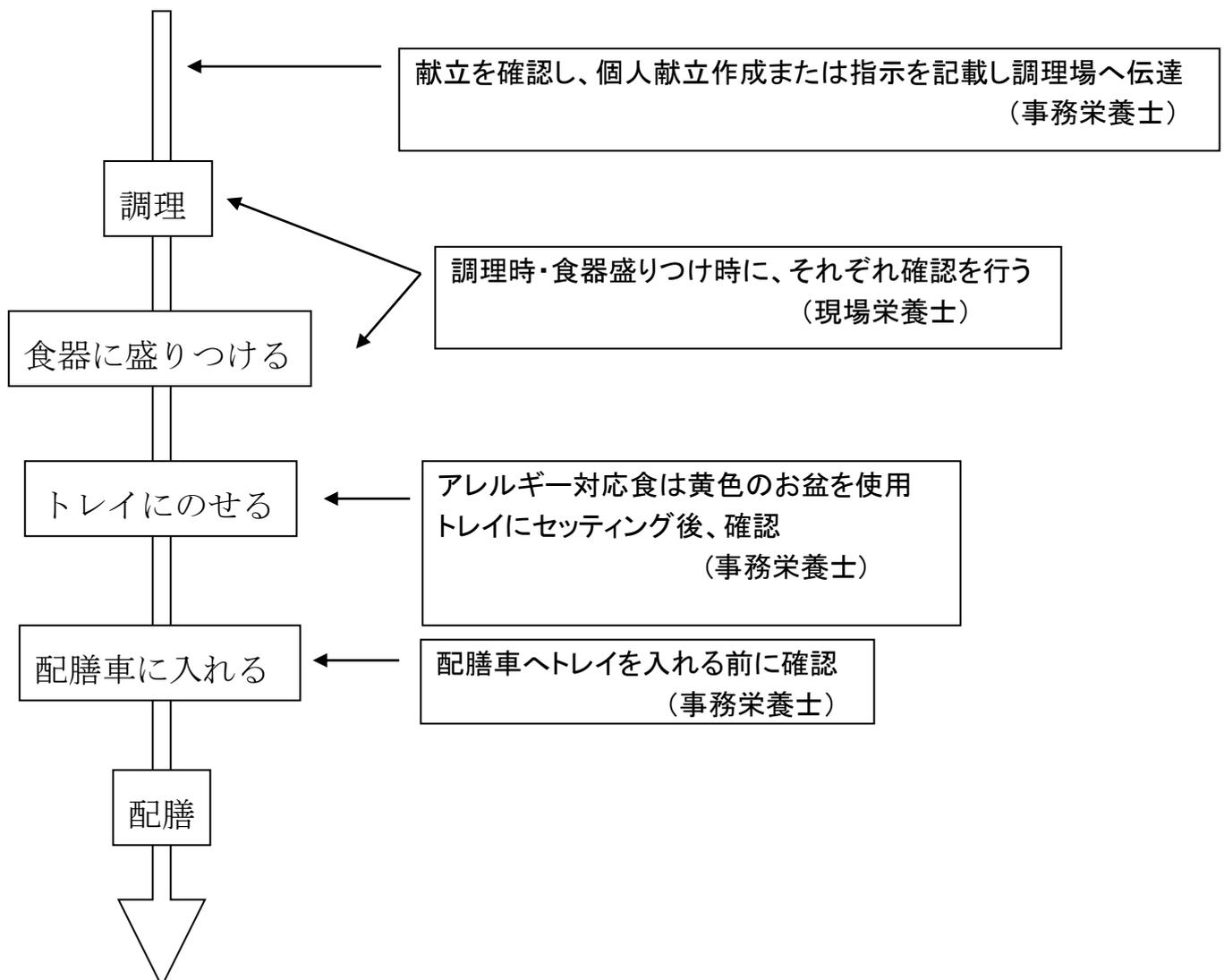
つなぎや加工品の彩り、調味料(ダシ、エキス、果汁)で使用されている程度の料理及び食品

*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)

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 肉は赤身の豚、鶏ひき肉のみ使用。
- 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。
- ・ ジャガイモ、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, 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、22 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、マクトンオイルを加えエ

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、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

- ・ 減塩食とし砂糖の使用は控え、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。消化吸収しやすいよう、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ナップル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み、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。