

食事箋基準

(令和3年8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・経口限定食	...	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
☆ 腎臓高血圧食	...	16
☆ 透析食	...	17
☆ 幼児腎臓食 I・II	...	18
☆ 学童腎臓食 I・II	...	
☆ 幼児ネフローゼ食 I・II	...	19
☆ 学童ネフローゼ食 I・II	...	
☆ 減塩食・高血圧	...	20
☆ 妊婦治療食 I・II	...	
☆ 心臓食 I・II	...	21
☆ 肝臓食 I・II	...	
☆ 膵臓食	...	22
☆ 脂質異常症食	...	
☆ 痛風食	...	23
☆ 貧血食	...	
☆ 糖尿病食(炭水化物60%)	...	24
☆ 糖尿病食(炭水化物50%)	...	25
☆ 肥満症食10・13単位食	...	26
☆ 小児胃腸炎食	...	
☆ 胃潰瘍食(全粥・米飯食)	...	27
☆ 胃術後食(三分~米飯食)	...	
☆ 大腸術後食(三分~米飯食)	...	28
☆ 低残渣食 I・II	...	29
経管栄養濃厚流動食	...	
経口ミキサー食(とろみ付)	...	30
経口ミキサー食(とろみなし)	...	
嚥下訓練開始食	...	31
ゼリー食	...	
離乳食	...	32~33
ヨード制限食	...	34
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		...	43~45
食事の形態		...	46~47
献立作成基準		...	48~52
術前経口補水療法		...	53~56

☆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。

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)	備考
常食	1800～2000	75～85	45～65	240～320	8未満	
全粥食	1400～1600	60～70	35～45	185～260	8未満	
七分粥食	1300～1500	55～65	35～45	170～240	8未満	
五分粥食	1100～1300	45～55	30～40	145～210	8未満	
三分粥食	1000～1100	40～50	25～30	130～180	8未満	
妊産婦食	2200～2300	90～95	50～75	290～370	8未満	鉄9mg以上
経口限定食	医師の指示					

幼児食

I	900～1000	40～55	20～35	120～160	3.5未満	1歳～2歳
II	1200～1300	50～65	30～40	160～210	4未満	3歳～4歳

学童食

I	1400～1500	60～75	35～45	190～230	5未満	5歳～7歳
II	1700～1800	70～90	45～55	230～280	5.5未満	8歳～9歳

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、15歳以上で男性7.5g/日未満、12歳以上で女性6.5g/日未満を目標とされている。

当院の一般食は塩分8g未満を基準とするが、塩分7g未満の指示が可能とする。

注4) 食物繊維摂取量は、18歳以上では男性21g/日以上、女性18g/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未満

※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	60～70	35～45	185～260	8未満

※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	55～65	35～45	170～240	8未満

※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	45～55	30～40	145～210	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。

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	6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。

※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未満

※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。

※分娩後の妊産婦の食事として、鉄分量は9mg/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) 経口限定食

構成が決まった既存の食種からでは必要量が摂取不可能な場合に、食品や料理など具体的かつ限定的な指示により提供を行う食事。

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)
経口限定食	医師の指示				

※提供内容はフリーコメントに入力する。

※給食で使用する食品や料理の他、摂取しやすい料理(複数種用意されているもの)中から、単品、または複数個選択して入力する。

(5) 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)	900～1000	40～55	20～35	120～160	3.5未満
②幼児Ⅱ (3～5歳)	1200～1300	50～65	30～40	160～210	4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。

※この他、午後3時に約100kcalのおやつを提供する。

幼児Ⅱ

※食器は幼児用を使用。

※主食が粥の場合は195gとなる。

※副食をきざみにする。

※この他、午前10時、午後3時に、合わせて約200kcalのおやつを提供する。

(6) 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)	1400～1500	60～75	35～45	190～230	5未満
②学童Ⅱ (8～9歳)	1700～1800	70～90	45～55	230～280	5.5未満

※食器は幼児用を使用。

※主食が粥の場合は学童Ⅰで225g、学童Ⅱで260gとなる。

※この他、午後3時に、約200kcalのおやつを提供する。

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		1800	40～45	40～60	270～320	6未満	体重を考慮し具体的に指示する
腎臓食Ⅱ度		1800	50～55	40～60	260～310	6未満	
腎臓高血圧食		1700～1800	70～75	40～50	220～260	6未満	
透析食		1800	60～70	40～60	240～300	6未満	カリウム制限 1500mg リン制限 900mg
幼児 腎臓食Ⅰ度		900～1000	15～20	25～40	130～170	3未満	
幼児 腎臓食Ⅱ度		1200～1300	20～25	30～45	190～220	3.5未満	
学童 腎臓食Ⅰ度		1400～1500	30～35	40～50	210～240	4.5未満	
学童 腎臓食Ⅱ度		1700～1800	35～40	45～60	240～295	5未満	
幼児 ネフローゼ食Ⅰ度		900～1000	40～55	20～35	120～160	3未満	
幼児 ネフローゼ食Ⅱ度		1200～1300	50～65	30～40	160～210	3.5未満	
学童 ネフローゼ食Ⅰ度		1400～1500	60～75	35～45	190～230	4.5未満	
学童 ネフローゼ食Ⅱ度		1700～1800	70～90	45～55	230～280	5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	260～310	7未満	
妊婦治療食Ⅱ		1950～2050	60	45～65	280～340	7未満	
心臓Ⅰ度食		1700～1800	70～75	40～50	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 (米飯)		1800～2100	75～85	45～65	240～350		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	40～45	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	65～75	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	

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
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	
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	食物繊維5g
大腸術後食 (五分粥)		1000～1200	45～50	30～40	150～170	8未満	食物繊維8g
大腸術後食 (全粥)		1500～1600	65～70	40～45	200～250	8未満	食物繊維12g
大腸術後食 (米飯)		1700～1800	70～80	45～50	250～300	8未満	食物繊維12g
低残渣食Ⅰ		1400～1500	35～45	30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

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
経管栄養 濃厚流動食		医師の指示					
経口ミキサー食 (とろみ付)		1200~1400	50~60	25~35	170~230	10程度	
経口ミキサー食 (とろみなし)		1200~1400	50~60	25~35	170~230	10程度	
嚥下訓練 開始食		450~500	10~20	10~15	50~100	2程度	
ゼリー食		1200~1400	50~60	25~35	170~230	10程度	
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未満
ケモ食		1600~1800	65~70	40~45	250~300	8未満	主食の指示により変動あり
顎間固定食		1200~1400	50~60	25~35	170~230	10程度	
リニアック食 (三分粥)		1000~1100	40~50	25~30	130~180	8未満	
リニアック食 (全粥)		1400~1600	70~80	35~45	185~260	8未満	
低カリウム食		1800~2000	70~80	40~65	240~350	8未満	
無菌食		1700~2000	70~85	35~65	200~320	8未満	
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G3a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

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	1800 (1750～1850)	40～45	40～60	270～320	6未満
					カリウム (mg/日)
					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、調味料は減塩醤油使用可能。

※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)等を摂取に負担にならないよう注意し使用する。

※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

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	1800 (1750~1850)	50~55	40~60	260~310	6未満
					カリウム (mg/日)
					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、調味料は減塩醤油使用可能。

※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)等を摂取に負担にならないよう注意し使用する。

※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。

(3)腎臓高血圧食

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、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、G1、G2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IV度	1700～1800	70～75	40～50	220～260	6未満

※主食は普通米、減塩パンを使用、粥食は普通米を使用し、調味料は減塩醤油使用可能。

※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可能。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)等を摂取に負担にならないよう注意し使用する。

(5) 透析食

血液透析等により、食塩量、リン、カリウムの制限を行った食事。

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)
透析食	1800 (1750~1850)	60~70	40~60	240~300	6未満
※体重を考慮し、具体的に指示する。				カリウム (mg/日)	リン (mg/日)
				1500mg	900mg

※調味料は減塩醤油を使用可能。

※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)等を摂取に負担にならないよう注意し使用する。

※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	900～1000	15～20	25～40	130～170	3未満

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

※午後3時に約100kcalのおやつを提供する。

(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	1200～1300	20～25	30～45	190～220	3.5未満

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

※午前10時、午後3時に、合わせて約200kcalのおやつを提供する。

(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	1400～1500	30～35	40～50	210～240	4.5未満

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

※午後3時に、約200kcalのおやつを提供する。

(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	1700～1800	35～40	45～60	240～295	5未満

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

※午後3時に、約200kcalのおやつを提供する。

(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	900～1000	40～55	20～35	120～160	3未満

※午後3時に約100kcalのおやつを提供する。

(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	1200～1300	50～65	30～40	160～210	3.5未満

※午前10時、午後3時に、合わせて約200kcalのおやつを提供する。

(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	1400～1500	60～75	35～45	190～230	4.5未満

※午後3時に、約200kcalのおやつを提供する。

(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	1700～1800	70～90	45～55	230～280	5未満

※午後3時に、約200kcalのおやつを提供する。

◆ 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。減塩醤油を使用可能。

(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	260～310	7未満	
妊婦治療食Ⅱ	1950～2050	60	45～65	280～340	7未満	

※グレープフルーツは使用しない。

※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。

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
心臓Ⅰ度食		1700～1800	70～75	40～50	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。減塩醤油を使用可能。

※粥食は250gとし、煮汁やデザートのは汁は控える。

※乳製品は牛乳100mlまたはヨーグルトとする。

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
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。減塩醤油を使用可能。

◆ 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。

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
肝臓食Ⅰ食		1500～1600	50～60	30～35	210～250	6未満	LES(150kcal程度)を20時に提供する。
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。

※減塩醤油を使用可能。

◆ 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	

※減塩醤油を使用可能。

◆ 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

※減塩醤油を使用可能。

◆ 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	

※減塩醤油を使用可能。

※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 (米飯)		1800~2100	75~85	45~65	240~350		鉄分16mg

※栄養補助食品はサンキスト くだものの栄養+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)
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	40～45	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)
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	65～75	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	

◆ 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。

※おやつの提供は行わない

◆ 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。

※ウィンナー、ハム、エビ、練り物(はんぺん、かにかま以外)などは使用しない。

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	食物繊維5g

※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	30～40	150～170	8未満	食物繊維8g

※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	食物繊維12g

※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	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
食種						
低残渣食 I	1400～1500	35～45	30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	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
食種						
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。

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
食種						
経管栄養濃厚流動食	医師の指示					

※食事開始準備期は粥、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。

※製品の種類や数の指定は、移動給食の濃厚流動食情報に入力する。

※経管栄養濃厚流動食は1食前配膳を基本とする。

(注入が配膳時間より前に開始されることがあるための対応)

◆ 食形態調整食

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形態を選べるようになっている。

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 (とろみ付)	1200～1400	50～60	25～35	170～230	10g程度	食事 (全粥食の主食全量をミキサー、副食75%量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。

※主食は基本ミキサーにかける。全粥そのままの場合は「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、とろみを調整する。

※たんぱく質補給食品(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)	備考
経口ミキサー食 (とろみなし)	1200～1400	50～60	25～35	170～230	10g程度	食事 (全粥食の主食全量をミキサー、副食75%量を再加工)

※全粥に準ずる。

※主食は基本ミキサーにかける。全粥そのままの場合は「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。

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		450～500	10～20	10～15	50～100	2g程度	①お茶ゼリー ②粥ゼリー ③学会分類2013嚥下 調整食品1jゼリー 計 3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。

※粥ゼリーは全粥をもとに、スベラカーゼを使用した粥ゼリー。

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		1200～1400	50～60	25～35	170～230	10g程度	①お茶ゼリー ②ゼリー食 (全粥食の主食全量 と副食75%量を再加 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。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、ゼリー状に調整する。

※たんぱく質補給食品(エンジョイプロテイン)使用。

◆ 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。

離乳食回数は、患者により適した回数で対応する。

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

1回当たりの目安量(g)と1日の栄養素量

穀類	米	重湯30	つぶし5分 粥50	粥160	軟飯80	軟飯100
豆類	みそ				4	4
一回一食品の 目安量	魚類		白身魚15	15	15	40
	又は肉類			15	15	40
	又は豆腐類		豆腐15	40	50	50～100
	又は卵類			全卵1/3	全卵1/2	40
	又は乳製品			75	75	75
野菜	緑黄色	出汁のみ	10	20	30	30
	その他		10	20	30	30
いも類			20	20	20	20
果実類			果汁40	果汁50 バナナ40	バナナなど 50	バナナなど 50
油脂				1	1	5
砂糖類					1	3
エネルギー kcal		17	90	300	700	900
たんぱく質 g		0.5	3	10	20	40
脂質 g		0	1	5	10	20
塩分 g		0	0.3	1	1.5	3

※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。

<参考>

		離乳の開始	→		離乳の完了
以下に示す事項は、あくまでも目安であり、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて調整する。					
		離乳初期 生後5～6か月頃	離乳中期 生後7～8か月頃	離乳後期 生後9～11か月頃	離乳完了期 生後12～18か月頃
食べ方の目安		○子どもの様子をみながら1日1回1さじずつ始める。 ○母乳や育児用ミルクは飲みたいただけ与える。	○1日2回食で食事のリズムをつけていく。 ○いろいろな味や舌ざわりを楽しめるように食品の種類を増やしていく。	○食事リズムを大切に、1日3回食に進めていく。 ○共食を通じて食の楽しい体験を積み重ねる。	○1日3回の食事リズムを大切に、生活リズムを整える。 ○手づかみ食べにより、自分で食べる楽しさを増やす。
調理形態		なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ
1回当たりの目安量					
I	穀類 (g)	つぶしがゆから始める。すりつぶした野菜等も試してみる。 慣れてきたら、つぶした豆腐・白身魚・卵黄等を試してみる。	全がゆ 50～80	全がゆ 90～軟飯80	軟飯90～ ご飯80
II	野菜・果物 (g)		20～30	30～40	40～50
III	魚 (g)		10～15	15	15～20
	又は肉 (g)		10～15	15	15～20
	又は豆腐 (g)		30～40	45	50～55
	又は卵 (個)	卵黄1～ 全卵1／3	全卵1／2	全卵1／2～ 2／3	
	又は乳製品 (g)	50～70	80	100	
歯の萌出の目安			乳歯が生え始める。		1歳前後で前歯が8本生えそろう。 離乳完了期の後半頃に奥歯（第一乳臼歯）が生え始める。
摂食機能の目安		口を閉じて取り込みや飲み込みができるようになる。 	舌と上あごで潰していくことができるようになる。 	歯ぐきで潰すことができるようになる。 	歯を使うようになる。

※衛生面に十分に配慮して食べやすく調理したものを与える

(「授乳・離乳の支援ガイド」2019年改訂版より)

◆ 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	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	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	8g未満	指示により変動あり

※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。

◆ 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	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	1200~1400	50~60	25~35	170~230	10g程度	

※全粥に準ずる。

※主食は基本ミキサーにかける。全粥そのままの場合は「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。

◆ 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 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
リニアック食 (三分粥)	1000~1100	40~50	25~30	130~180	8g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の使用もできる。

※酸味、辛みの刺激に配慮。

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
リニアック食 (全粥)	1400~1600	70~80	35~45	185~260	8g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。

※酸味、辛みの刺激に配慮。

◆ 低カリウム食

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

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
低カリウム食	1800~2000	70~80	40~65	240~350	8g未満	

※飯は小盛130g、普通180g、大盛230gとなる。

※普通の米飯を使用する。

◆ 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	1700～2000	70～85	35～65	200～320	8g未満	

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

流動食一覽表

	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)	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 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	850	850	900	800	650	650	500	1350
蛋白質	30	30	30	25	20	15	5	35
脂質	25	25	25	20	20	10	1.5	30
炭水化物	125	125	135	125	105	120	115	200
水分	1650	1650	1500	1500	1500	1500	1600	1950
塩分	6	5	5	4	5	5	3	4
特徴			・酸味や刺激が少ない	・液状		・液状 ・6回食	・脂肪制限	・液状

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漁法による混入、アレルギー物質を含む「特定原材料」に指定される8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ）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、ホジ、キイフルーツ、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、ホジ、キイフルーツ、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
だしとろみ	とろみをつけただし汁（とろみ材使用）
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
主食ミキサー	主食を粥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
カリウム制限	カリウムを制限した食事(特別食のみ対応)

カリウム強化	1日のカリウム量がプラス 500 mgとなる食事
塩分制限 6g 未満	一日の塩分が 6g 未満の食事(特別食のみ対応)
塩分制限 7g 未満	一日の塩分が 7g 未満の食事(一般食のみ対応)
塩分 1食 1g 付加	1食の塩分が 1g 増えた食事
塩分 1食 2g 付加	1食の塩分が 2g 増えた食事
塩分 1食 3g 付加	1食の塩分が 3g 増えた食事
ハーフ食	主食、副食の量が半分になる。果物、乳製品はそのままの量。
使い捨て食器	感染の危険がある場合に使用する
自助食器一式	滑り止めのついた食器と補助スプーン、フォーク一式を貸し出す
自助スプーン・フォーク	補助スプーンとフォークのみ貸し出す
茶 100ml+とろみ剤 1本	お茶 100ml ととろみ剤 1本を出す
茶 100ml+とろみ剤 1本(汁物とろみ剤 2本)	お茶 100ml ととろみ剤 1本を出し、汁物があるときは汁物に対しとろみ剤を 2本を出す
スプーン	スプーンを出す
フォーク	フォークを出す

- 4、**禁止コメント** ※アレルギー対応ではないため、禁止された食品のみ提供しない
- 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)
 - 鶏肉禁 鶏肉を食べられない場合 (肉加工品は提供する)
 - 豚肉禁 豚肉を食べられない場合 (肉加工品は提供する)
 - 牛肉禁 牛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)
- 乳製品禁 牛乳、ヨーグルト、ヤクルト、チーズのすべてが食べられない場合 (ゼリー又はミニジュースなどを出す)
 - 果物禁 果物が食べられない場合、別の物を出す
 - 納豆禁 (薬) 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 (薬) グレープフルーツ禁の薬を飲んでいる場合
 - 柑橘類禁 柑橘類が食べられない場合
 - 青魚禁 (薬) 青魚禁の薬を飲んでいる場合
 - マグロ禁 (薬) マグロ禁の薬を飲んでいる場合
 - チーズ禁 (薬) 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

- ・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漁法による混入、アレルギー物質を含む「特定原材料」に指定される8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ）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

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。

（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

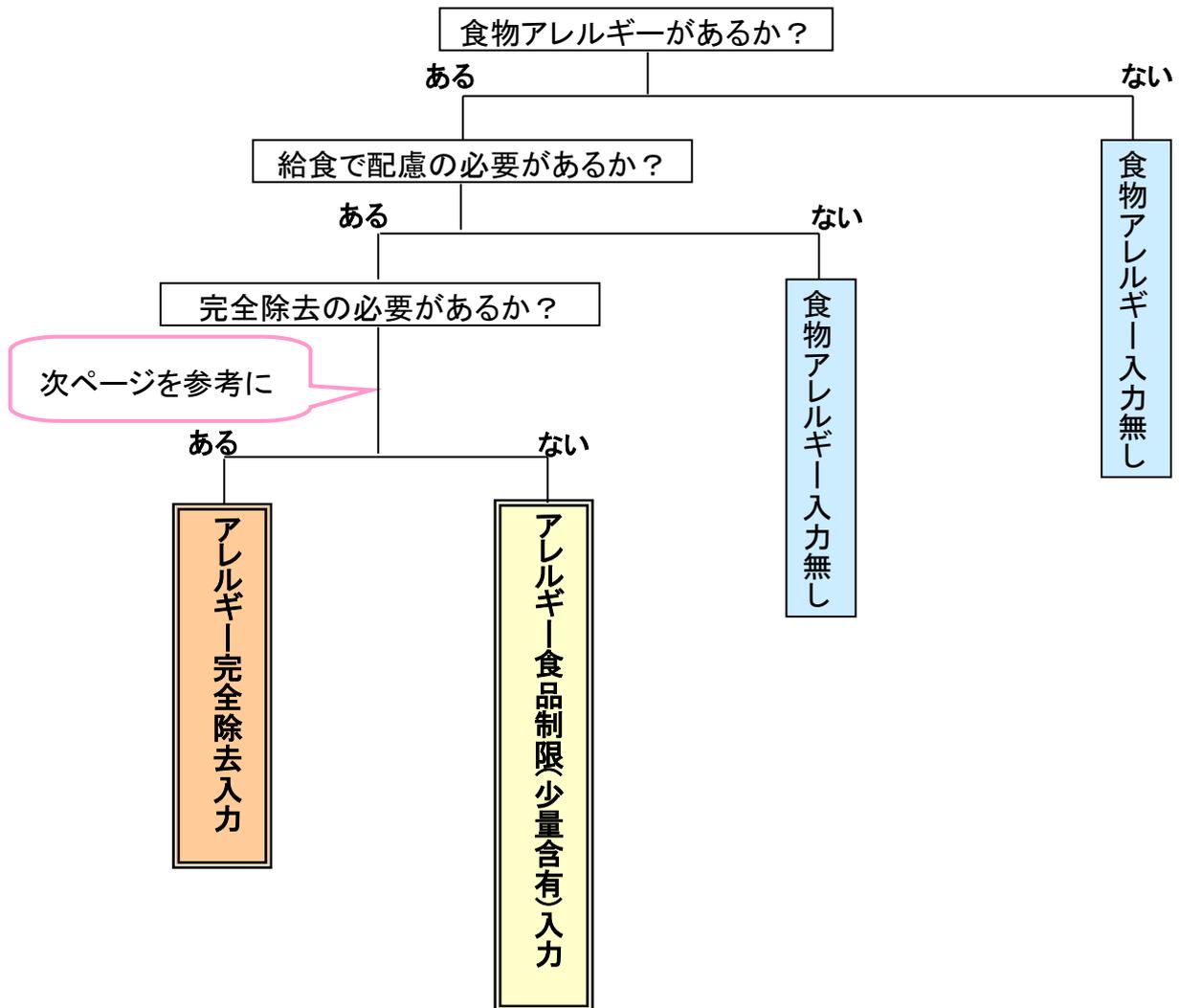
※つなぎや味付け程度に使用されている料理や食品は提供される。

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

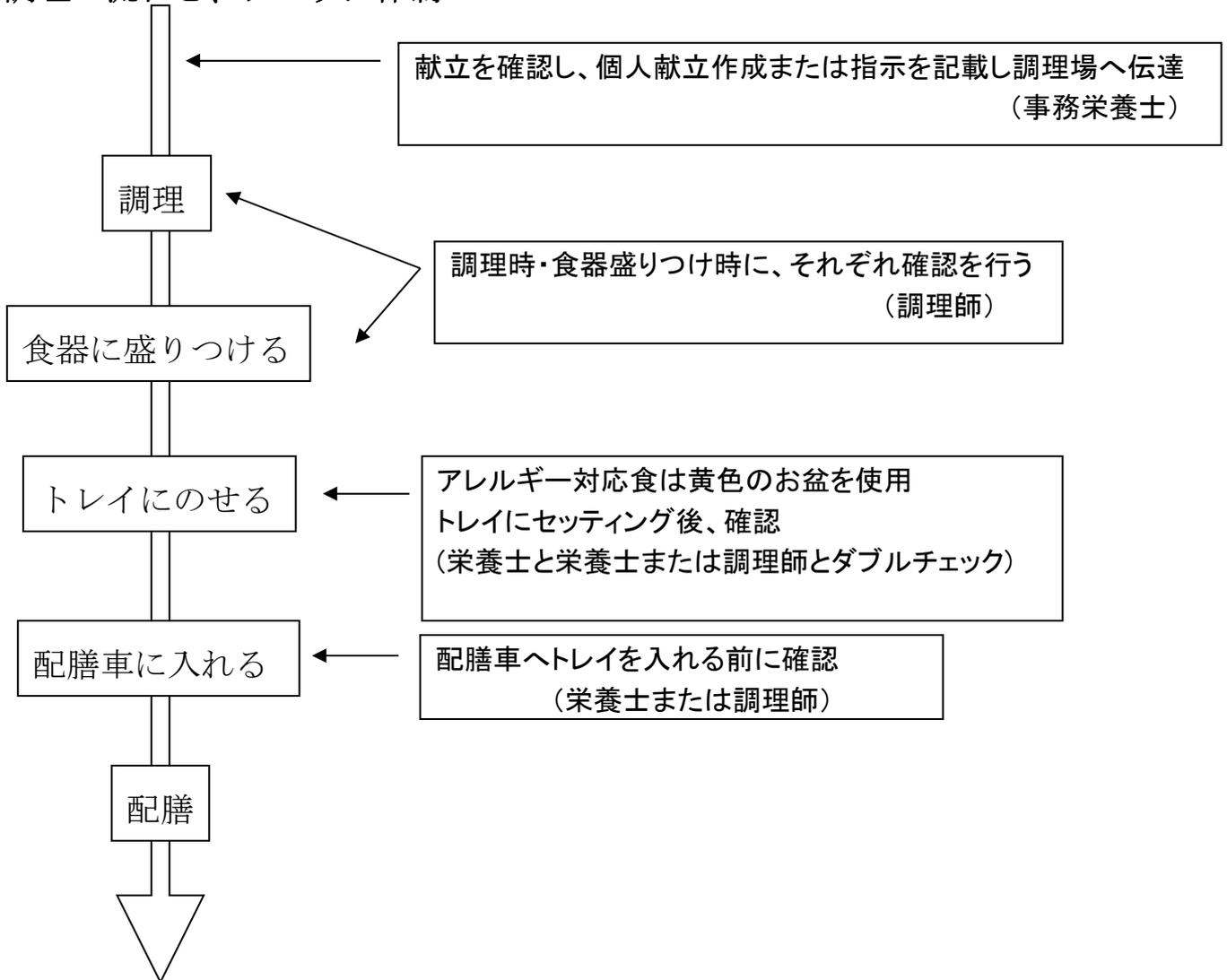
つなぎや加工品の彩り、調味料(ダシ、エキス、果汁)で使用されている程度の料理及び食品

*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 果物については缶詰を刻んで使う。

極小きざみとは…

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（とろみなし）とは…

主菜・副菜(卵豆腐等は除く)すべてをミキサーにかけ、スープ状での提供をする。

主食については、全粥のままの提供を希望する場合、「主食そのまま」をフリーコメントにて指示する。

経口ミキサー食（とろみ付）とは…

主菜・副菜(卵豆腐等は除く)すべてをミキサーにかけ、専用のとろみ材を使用し、経口摂取への移行に適したとろみ形態に調製して提供する。

主食については、全粥のままの提供を希望する場合、「主食そのまま」をフリーコメントにて指示する。

ゼリー食とは…

主菜・副菜(卵豆腐等は除く)すべてをミキサーにかけ、専用のゼリー材を使用し、ゼリー状に調製したもの、もしくはムース状の既製品を使用して提供する。

主食については、粥をミキサーにかけ、専用のゼリー材を使用し、粥ゼリーを調整して提供する。

主食については、全粥のままの提供を希望する場合、「主食そのまま」をフリーコメントにて指示する。

※ただし、調理に時間を要するため、予定した食数以上に必要となった場合は、既製品の提供もあり得る。

嚥下訓練開始食とは…

経口摂取への移行のため、嚥下開始訓練に適した、学会分類 2013 の 1 j に相当するおかずゼリーと、専用ゼリー材を使用し、調製した粥ゼリーにて提供する。

経口限定食とは…

構成が決まった既存の食種からでは必要量が摂取不可能な場合に、食品や料理など具体的かつ限定的な指示により提供を行う食事。提供内容はフリーコメントに指示する。

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 刺激が強くなるように、使用量を調整する。

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可能とし、必要に応じ減塩醤油のパック（5g）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、は使用しない。

3 糖尿病食（肥満食）について

- ・ 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。
- ・ 食事に占める炭水化物の割合を50%と60%で選ぶことができる。
- ・ 分割食として、6分割（6回食）・5分割（5回食）・4分割（4回食）を、患者の血糖コントロールを確認しながら選ぶことができる。分割食に使用する補食は、糖尿病交換表の1単位80kcalを基準とし、1から2単位の範囲で指定することができる。

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）
- ・ 煮汁は控える。

5 腎臓病食について

- ・慢性腎臓病に対する食事療法基準に準じ、慢性腎臓病重症度ステージに合わせた治療食である。当院患者の平均身長：165 cmと平均体重：60 kgを基準にエネルギーと蛋白質を食事箋基準に示した。
- ・腎Ⅰは慢性腎臓病重症度ステージ分類 G4・G5 期区分の基準食。
- ・腎Ⅱは慢性腎臓病重症度ステージ分類 G3a 期区分の基準食。
- ・腎臓高血圧食は慢性腎臓病重症度ステージ分類 G1・G2 期区分の基準食。主に塩分の制限を中心とする。
- ・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。粥食は常食と比しエネルギーの大幅な低下が否めないため、粉あめ、マクトンオイルを加えエネルギー不足を調製する。また、主菜は、肉や魚などの使用量が少量になるため、各食事（料理）に適宜粉あめ、マクト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。
- ・減塩醤油を使用可能とする。
- ・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、カリウム、リン制限が基本。
- ・乳製品はリンが多いので禁止とする。乳製品に相当する蛋白質をおかずの中で補うため、肉や魚等の量を増やすもしくは、豆腐など1品多く付くこともある。
- ・主食が粥の場合、300 g を基本とする。

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、油は使用しない。卵は1/2個分の使用量とする。
- ・肉はささみのほぐし身程度とし、脂質や硬さに配慮する。

10 脂質異常症食について

- ・減塩食とし、コレステロール 200 mg/日以下を目標とする。砂糖や動物性脂質の使用量を控える。

1 1 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、(七分粥)、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。主菜は魚、卵、豆腐とし、煮た野菜や芋、缶詰の果物を使用できる。
- 5 分 鶏肉が使用できる。煮た野菜や芋、缶詰の果物を使用できる。
- 全 粥 鶏肉や脂肪の少ない肉が使用できる。煮た野菜や芋、缶詰の果物を使用できる。

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)

1 4 離乳食について

- ・ よく加熱した薄味のを、離乳期に合わせた形態を調製する。
- ・ おかずはよく加熱し、柔らかくなった薄味のものを使用する。

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。

その他

- 1 入院中維持透析患者の遅延食について
 - ・ 透析実施時間が昼食・夕食時間に重なり、それぞれの配膳時間に食事の喫食ができない患者の透析食は、患者の摂食可能な時間まで地下給食室にて適切な温度管理の基、保管しておく。
 - ・ 患者の喫食準備が整い次第、病棟スタッフにて地下給食室に電話連絡後、食事の受け取りに行く。
 - ・ 午前透析患者の食事は 16:00 まで、午後透析及び緊急透析患者の等遅延食については、19:30 まで保管する。保管終了時間以降、残っている遅延食は各病棟に連絡後、廃棄する。その際、患者食事代は患者に請求する。

- 2 摂食嚥下外来における評価のための遅延食について
 - ・ 摂食嚥下外来において嚥下テストを行う際、使用される。
 - ・ 嚥下外来受診予定日の昼食給食オーダーに、必要な食種の給食オーダーを 1 食のみ入力する。
 - ・ フリーコメント欄に『嚥下外来食』と記入する。
 - ・ 嚥下テスト時間まで地下給食室にて適切な温度管理の基、保管しておく。
 - ・ 準備が整い次第、病棟スタッフにて地下給食室に電話連絡後、食事の受け取りに行く。
 - ・ 保管時間は 16:00 までとする。
 - ・ 夕食時からの食事内容を指示する。

- 3 選択食について
 - ・ 一般常食及び全粥食、幼児食、学童食の患者が選択できる。
 - ・ 食物アレルギーのある患者は、食品制限、完全除去にかかわらず全て選択食の対象から外す。
 - ・ 禁止コメントのある患者は選択食の対象である。禁止コメントの食品が使用されていても患者の選択に合わせた食事を提供する。そのため、食物アレルギーコメントを禁止コメントで入力することがないように、十分留意すること。
 - ・ 但し、薬剤との相互作用のため禁止になっている食品（納豆・グレープフルーツ・

チーズ・マグロ・青魚)については、禁止食品を厳守し、選択した献立とは異なる献立が提供される。

- ・ 主食選択を行っている患者の場合、選択した献立を優先する。【例：主食選択でパン食としている患者➡選択食にて米飯の献立を選んだ場合➡主食を含めた選択した献立で提供する】
- ・ 主食選択で、朝食の主食を麺を希望している患者は選択食の対象から外す。

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・口渇感を改善し、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。

術前補水食について

成人患者様用説明書

- 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。

術前補水食について

小児患者様用説明書

- 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。