

食 事 箋 基 準

(令和6年10月改訂)

山梨県立中央病院

目次

I 一般食	...	1	ヨード制限食	}	...	32
一般食基準	...	2	ケモ食			
常食・軟菜(全粥・七分粥食)	...	3	顎間固定食			
軟菜(五分・三分粥食)	...	4	リニアック食(三分・全粥)	}	...	33
妊産婦食・経口限定食	...	5	低カリウム食			
幼児・学童食 I・II	...	6	☆ 無菌食	...	...	34
II 特別食	...	7	炭水化物補水食(術前朝食)	...	...	35
特別食基準	...	8~13	☆ てんかん食・先天性代謝異常症食	...	...	36
☆ 腎臓食 I	}	...	☆ 注腸検査食	...	...	37
☆ 腎臓食 II						
☆ 腎臓高血圧食	}	...	...	...	...	38
☆ 透析食						
☆ 幼児腎臓食 I・II	}	...	...	...	...	39~41
☆ 学童腎臓食 I・II						
☆ 幼児ネフローゼ食 I・II	}	...	...	...	...	42~43
☆ 学童ネフローゼ食 I・II						
☆ 幼児ネフローゼ食 I・II	}	...	...	...	...	44~45
☆ 学童ネフローゼ食 I・II						
☆ 高血圧、妊婦治療食 I・II	...	...	...	...	...	46~48
☆ 心臓食 I・II	...	...	...	...	...	49
☆ 肝臓食 I・II	}	...	...	...	...	50~53
☆ 脾臓食						
☆ 脂質異常症食	}	...	...	...	...	50~53
☆ 痛風食						
☆ 貧血食	}	...	...	...	...	50~53
☆ 糖尿病食(炭水化物60%)						
☆ 糖尿病食(炭水化物50%)/全粥	...	...	...	...	...	50~53
☆ エネルギー調整食・スリーブ食(注1)	...	...	...	...	...	50~53
☆ 小児胃腸炎食	}	...	...	...	...	50~53
☆ 胃潰瘍食(全粥・米飯)						
☆ 胃術後食(三分～米飯)	...	...	...	...	...	50~53
☆ 大腸術後食(三分～米飯)	...	...	...	...	...	50~53
☆ 低残渣食 I・II	}	...	...	...	...	50~53
経管栄養濃厚流動食						
経口ミキサー食	}	...	...	...	...	50~53
嚥下訓練開始食						
ゼリー食	...	...	...	...	...	50~53
離乳食	...	...	...	...	...	50~53

☆印・・・特別食加算の算定のある食種

(注1) エネルギー調整食は肥満度が
70%以上又はBMI が35以上に限る。

◆ 食事箋基準の取り扱いについて

- ① 当院における入院患者の食事は、原則として当院で作成した食事箋基準に基づき給与する。
- ② 患者の給食オーダーは、原則として主治医がこの食事箋の中から食種を指定し、入力する。
主治医の入力が難しい場合は、代行入力とする。
- ③ 食事箋基準を変更する場合やこの食事箋基準にない指示の場合は、予め栄養管理科と打ち合わせ後にオーダー入力すること。
- ④ 塩分制限の無い食種は、原則として8g未満である。しかし、2020年日本人の栄養摂取基準の改定において、目標塩分量が男性7.5g未満、女性6.5g未満とすることとなっているため、一般食であっても減塩が必要な患者には、共通コメント「塩分制限7g未満」にて減塩の指示に対応する。
- ⑤ 主食の指示は、飯は小盛130g・普通180g・大盛230g・幼児Ⅰ110g・幼児Ⅱ130g・学童Ⅰ150g・学童Ⅱ170gとなる。特別食の小盛扱いは無いが、栄養量が下回るのを承知の場合は糖尿食以外は受けつける。全粥は小盛250g・普通300g・大盛350g・幼児Ⅰ165g・幼児Ⅱ195g・学童Ⅰ225g・学童Ⅱ260gとなる。

- | | |
|----------------|------------------|
| ⑥ オーダー入力締め切り時間 | 朝食・・・前日17時30分(※) |
| | 昼食・・・当日10時45分 |
| | 夕食・・・当日16時00分 |

(※) 前日17時30分過ぎの緊急入院オーダーは、前日19時30分までは電話で受け付ける。
それ以後は翌朝6時から電話で受け付け、病棟では、次の食事からのオーダー入力を行う。
時間外入院については入院食(パン、牛乳、果物等)となる場合がある。

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

I 一般食

1. 一般食栄養基準一覧

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	1000～1100	40～55	20～35	130～170	3.5未満	1歳～2歳
II	1400～1500	55～70	30～45	165～220	4未満	3歳～4歳

学童食

I	1600～1700	60～75	35～50	195～250	5未満	5歳～7歳
II	1900～2000	70～95	45～60	240～305	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、各科一般患者向きの食事。

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 食事	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、肉は脂質の少ないものをほぐして使用可。

※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(鉄9mg/日以上)。

※飯は小盛130g、普通180g、大盛230gとなる。

※午後3時に200～300kcalの補食を提供し、エネルギー、及び不足の栄養素を補給する。
(上記指示栄養量に含む)

(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)の中から、単品、または複数個選択して入力する。

(5) 幼児食

幼児食Ⅰ(1～2歳)・幼児食Ⅱ(3～5歳)を対象とし、幼児期の食事摂取基準を満たすよう調整した食事。幼児用食器を使用し、副食をきざみにする。

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)
①幼児Ⅰ (1～2歳)	1000～1100	40～55	20～35	130～170	3.5未満
②幼児Ⅱ (3～5歳)	1400～1500	55～70	30～45	165～220	4未満

幼児Ⅰ

※主食は飯の場合110g、粥の場合180gとなる。

※午後3時に約100kcalのおやつを提供する。(上記指示栄養量に含む)

幼児Ⅱ

※主食は飯の場合130g、粥の場合220gとなる。

※午前10時、午後3時に、合わせて約200kcalのおやつを提供する。(上記指示栄養量に含む)

(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。幼児用食器を使用する。

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)
①学童Ⅰ (6～7歳)	1600～1700	60～75	35～50	195～250	5未満
②学童Ⅱ (8～9歳)	1900～2000	70～95	45～60	240～305	5.5未満

※主食は飯の場合、学童Ⅰ150g・学童Ⅱ170g。粥の場合、学童Ⅰ250g・学童Ⅱ290gとなる。

※午後3時に、約200kcalのおやつを提供する。(上記指示栄養量に含む)

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		1000～1100	40～55	20～35	130～170	3.5未満	
幼児 腎臓食Ⅱ度		1400～1500	55～70	30～45	165～220	4未満	
学童 腎臓食Ⅰ度		1600～1700	60～75	35～50	195～250	5未満	
学童 腎臓食Ⅱ度		1900～2000	70～95	45～60	240～305	5.5未満	
幼児 ネフローゼ食Ⅰ度		1000～1100	40～55	20～35	130～170	2.5未満	
幼児 ネフローゼ食Ⅱ度		1400～1500	55～70	30～45	165～220	3.0未満	
学童 ネフローゼ食Ⅰ度		1600～1700	60～75	35～50	195～250	3.5未満	
学童 ネフローゼ食Ⅱ度		1900～2000	70～95	45～60	240～305	4.0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	35～40	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	60～70	40～45	150～170	8未満	
糖尿食17単位	1360	60～70	40～45	165～185	8未満	
糖尿食18単位	1440	70～80	45～50	175～195	8未満	
糖尿食19単位	1520	70～80	45～50	185～205	8未満	
糖尿食20単位	1600	75～85	50～55	195～215	8未満	
糖尿食21単位	1680	75～85	50～55	205～225	8未満	
糖尿食22単位	1760	80～90	50～55	220～240	8未満	
糖尿食23単位	1840	80～90	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
エネルギー調整食 10単位		800	35～45	20～25	100～120	8未満	
エネルギー調整食 13単位		1040	45～55	30～35	120～140	8未満	
エネルギー調整食 14単位		1120	50～60	35～40	130～150	8未満	
エネルギー調整食 15単位		1200	50～60	35～40	140～160	8未満	
エネルギー調整食 16単位		1280	60～70	40～45	150～170	8未満	
エネルギー調整食 17単位		1360	60～70	40～45	165～185	8未満	
エネルギー調整食 18単位		1440	70～80	45～50	175～195	8未満	
エネルギー調整食 19単位		1520	70～80	45～50	185～205	8未満	
エネルギー調整食 20単位		1600	75～85	50～55	195～215	8未満	
エネルギー調整食 21単位		1680	75～85	50～55	205～225	8未満	
エネルギー調整食 22単位		1760	80～90	50～55	220～240	8未満	
エネルギー調整食 23単位		1840	80～90	55～60	230～250	8未満	
エネルギー調整食 24単位		1920	85～95	60～65	230～250	8未満	
エネルギー調整食 25単位		2000	85～95	60～65	240～260	8未満	
スリーブ食		500	25	1	95	3.5	

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	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	45～55	30まで	220～270	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

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	550～650	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

[共通事項]

- ・調味料は減塩醤油を使用可。
- ・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は治療用特殊食品(ゼリー、クッキー)等を摂取の負担にならないよう注意し使用する。
- ・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い。生野菜、里芋、さつまいも、豆類、海藻、干し野菜は使用しない。
- ・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。

(1)腎臓食Ⅰ・Ⅱ

急性/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。いずれも体格を考慮し、具体的に指示する。

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)	カリウム (mg/日)
腎臓食Ⅰ度	1800 (1750~1850)	40~45	40~60	270~320	6未満	必要に応じ て制限する

※主食は低蛋白米、低蛋白パンを使用、粥食は普通米を使用。

※納豆、牛乳、乳製品は使用しない。

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)	カリウム (mg/日)
腎臓食Ⅱ度	1800 (1750~1850)	50~55	40~60	260~310	6未満	必要に応じ て制限する

※主食は低蛋白米、低蛋白パンを使用、粥食は普通米を使用。

※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。

(2)腎臓高血圧食

急性/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。

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)
腎臓高血圧食	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。

(3)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
				カリウム (mg/日)	リン (mg/日)
				1500mg	900mg

※体格を考慮し、具体的に指示する。

※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い。

生野菜、里芋、さつまいも、豆類、海藻、干し野菜は使用しない。

(4) 幼児腎臓食

幼児Ⅰ（1～2歳）・幼児Ⅱ（3～5歳）を対象とし、『日本人の食事摂取基準2020年版』に基づく。
個別対応が必要な場合は、医師の指示に基づき行う。

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	1000～1100	40～55	20～35	130～170	3.5未満
幼児 腎臓食Ⅱ度	1400～1500	55～70	30～45	165～220	4未満

※低蛋白米等の特殊食品は使用しない。

※幼児Ⅰ：午後3時に、約100kcalのおやつを提供する。（上記指示栄養量に含む）

幼児Ⅱ：午前10時、午後3時に、計約200kcalのおやつを提供する。（上記指示栄養量に含む）

(5) 学童腎臓食

学童Ⅰ（6～7歳）・学童Ⅱ（8～9歳）を対象とし、『日本人の食事摂取基準2020年版』に基づく。
個別対応が必要な場合は、医師の指示に基づき行う。

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	1600～1700	60～75	35～50	195～250	5未満
学童 腎臓食Ⅱ度	1900～2000	70～95	45～60	240～305	5.5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。（上記指示栄養量に含む）

(6) 幼児ネフローゼ食

幼児Ⅰ（1～2歳）・幼児Ⅱ（3～5歳）を対象とし、塩分制限を行った食事。

個別対応が必要な場合は、医師の指示に基づき行う。

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	1000～1100	40～55	20～35	130～170	2.5未満
幼児 ネフローゼ食 Ⅱ度	1400～1500	55～70	30～45	165～220	3.0未満

※幼児Ⅰ：午後3時に、約100kcalのおやつを提供する。(上記指示栄養量に含む)

幼児Ⅱ：午前10時、午後3時に、計約200kcalのおやつを提供する。(上記指示栄養量に含む)

(7) 学童ネフローゼ食

学童Ⅰ（6～7歳）・学童Ⅱ（8～9歳）を対象とし、塩分制限を行った食事。

個別対応が必要な場合は、医師の指示に基づき行う。

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	1600～1700	60～75	35～50	195～250	3.5未満
学童 ネフローゼ食 Ⅱ度	1900～2000	70～95	45～60	240～305	4.0未満

※午後3時に、約200kcalのおやつを提供する。(上記指示栄養量に含む)

◆ 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。

[共通事項]

- ・調味料は減塩醤油を使用可。
- ・グレープフルーツは使用しない。

(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	

(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		

※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
心臓食Ⅰ度	1700～1800	70～75	40～50	220～260	6未満	水分制限あり
心臓食Ⅰ度全粥	1500～1600					

※納豆は使用しない。

※水分制限のため、煮汁やデザートのはきは控える。乳製品は牛乳100mlまたはヨーグルトとする。

※7分粥以下についてのエネルギー量は、主治医と相談する。

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
心臓食Ⅱ度	1900～2000	75～80	45～55	250～290	6未満	水分制限なし
心臓食Ⅱ度全粥	1700～1800					

※納豆は使用しない。

※7分粥以下についてのエネルギー量は、主治医と相談する。

◆ 肝臓食

肝疾患等により、脂質、タンパク質、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度	1500～1600	50～60	30～35	210～250	6未満	150kcal程度のLESを 20時に提供する。 (左記栄養量に含む)
肝臓食Ⅱ度	1800～2000	70～80	35～40	280～330		

※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。

◆ 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。

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
膵臓食	1000～1100	40～45	10～12	180～200	6未満	

◆ 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。

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
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

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	

※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

◆ 糖尿病・肥満食

糖尿病、肥満症等、栄養のバランスをとりつつ1日の総エネルギー量をコントロールする食事。

(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・肥満食

糖尿病、肥満症等、栄養のバランスをとりつつ1日の総エネルギー量をコントロールする食事。

(2) 糖尿病食（炭水化物50%） / 糖尿病食全粥

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)
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	35～40	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	60～70	40～45	150～170	8未満
糖尿食17単位		1360	60～70	40～45	165～185	8未満
糖尿食18単位		1440	70～80	45～50	175～195	8未満
糖尿食19単位		1520	70～80	45～50	185～205	8未満
糖尿食20単位		1600	75～85	50～55	195～215	8未満
糖尿食21単位		1680	75～85	50～55	205～225	8未満
糖尿食22単位		1760	80～90	50～55	220～240	8未満
糖尿食23単位		1840	80～90	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

◆ 糖尿病・エネルギー調整食

(3) エネルギー調整食

肥満症、神経性やせ症等に対し、栄養のバランスをとりつつ1日の総エネルギー量をコントロールする食事。
「BMI35以上」と「BMI35未満」の2区分を設定。「BMI35以上」「スリーブ食」は加算食。

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)
エネルギー調整食10単位		800	35～45	20～25	100～120	8未満
エネルギー調整食13単位		1040	45～55	30～35	120～140	8未満
エネルギー調整食14単位		1120	50～60	35～40	130～150	8未満
エネルギー調整食15単位		1200	50～60	35～40	140～160	8未満
エネルギー調整食16単位		1280	60～70	40～45	150～170	8未満
エネルギー調整食17単位		1360	60～70	40～45	165～185	8未満
エネルギー調整食18単位		1440	70～80	45～50	175～195	8未満
エネルギー調整食19単位		1520	70～80	45～50	185～205	8未満
エネルギー調整食20単位		1600	75～85	50～55	195～215	8未満
エネルギー調整食21単位		1680	75～85	50～55	205～225	8未満
エネルギー調整食22単位		1760	80～90	50～55	220～240	8未満
エネルギー調整食23単位		1840	80～90	55～60	230～250	8未満
エネルギー調整食24単位		1920	85～95	60～65	230～250	8未満
エネルギー調整食25単位		2000	85～95	60～65	240～260	8未満
スリーブ食		500	25	1	95	3.5

※スリーブ食は肥満により、スリーブ術を行った方に提供する食事である。

◆ 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	※おやつの提供は行わない。

※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	

※主食は軟飯が基本となる。

※副食は胃潰瘍食の全粥と同じとする。

◆ 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收の良い内容となっている。

胃容積が縮小しており、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、食間に補食を提供している。栄養量には補食量を含む。

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。脂質の少ない鶏ほぐし身の使用可。

※詳細はp47『特別食の基本的注意事項』参照

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、豆腐等とし、柔らかく煮た野菜、芋、缶詰の果物を使用可。

※詳細はp47『特別食の基本的注意事項』参照

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。

※詳細はp47『特別食の基本的注意事項』参照

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。

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
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。

※詳細はp47『特別食の基本的注意事項』参照

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
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。

※詳細はp47『特別食の基本的注意事項』参照

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
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。

※詳細はp47『特別食の基本的注意事項』参照

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
大腸術後食 (米飯)	1700～1800	70～80	45～50	250～300	8未満	食物繊維12g

※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	1400～1500	45～55	30まで	220～270	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

※主食は粥が基本となる。

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

※主食は粥が基本となる。

◆ 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 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
経管栄養 濃厚流動食	医師の指示					

※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）

※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。

※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。

◆ 食形態調整食

咀嚼、嚥下に問題があり、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。

(1)ミキサー食（とろみ付/なし）

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	※全粥食(高カロリー粥)をミキサーにかけ再加工(経口摂取への移行に適したとろみ形態に調整)
経口ミキサー食 (とろみなし)						※全粥食(高カロリー粥)をミキサーにかけ再加工

※副食は全粥に準ずる。

※主食をミキサーにかけろ。とろみ付きは、とろみ剤を使用して調整する。

ミキサーにかけず主食そのままを希望する場合は「主食そのまま」をフリーコメントで対応する。

(高カロリー粥を200g提供。)

※主菜、副菜、果物は75%量を各々ミキサーにかけろ。とろみ付きは、とろみ剤を使用して調整する。

※たんぱく質補給食品(エンジョイプロテイン)使用。

(2)嚥下訓練開始食

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
嚥下訓練 開始食	550～650	10～20	20～25	50～100	2g程度	①お茶ゼリー ②粥ゼリー(高カロリー粥) 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:スベラカーゼを使用して作成。

(3)ゼリー食

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
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。

ミキサーにかけず全粥そのままを希望する場合は「主食そのまま」をフリーコメントで対応する。

※主菜、副菜、果物は各々ミキサーにかけ、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。

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

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出来るようになる。 	舌と上あごで潰していくことが出来るようになる。 	歯ぐきで潰すことが出来るようになる。 	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（海藻類や貝類等）を除いて調整している。

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未満

※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	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 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	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。
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 (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。

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。

◆ 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	カリウム1500mg/日 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、再生不良性貧血等の血液疾患や、治療薬等によって白血球が著しく減少して免疫力が低下した際に供する食事。造血幹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菌の混入防止など、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。
その他	添 え 物	大葉、ガリ等の生ものは使用不可。
	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	区分 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	クリミール1本 (いちご味)	200	7.5	6.7	29.3	94

※午前6時から摂取する。朝食時のみオーダーできる

※前日の夕食時にナースステーションに配膳するため、オーダー締め切り時間は前日16時とする

※アルジネードウォーターは必要時に購入となるため、事前に栄養管理科へ連絡すること。

◆その他治療食

(1)てんかん食

難治性てんかん等の患者に適応する。

患者の病態に応じて炭水化物量の制限と脂質量の増加を厳格に行った食事。

※個別対応となるため、基準は設けないがオーダー可能。

(2)先天性代謝異常症食

フェニールケトン尿症、楓糖尿症、ホモシスチン尿症、ガラクトース血症に適応する。

※個別対応となるため、基準は設けないがオーダー可能。

◆ 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・脾臓・低残渣	高カロリー	スリーブ食
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 クリミール	重湯 味噌汁具なし (プロテイン入り) ねり梅 メロンゼリー (10時おやつ) CP-10
昼食	重湯 コンソメスープ エンジョイゼリー (又はトウフィール) 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 (又はトウフィール) 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 (又はトウフィール) 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 (又はトウフィール) 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	重湯 コンソメスープ (プロテイン入り) カツオ味噌 イチゴゼリー (15時おやつ) 桃ゼリー
夕食	重湯 コンソメスープ ポタージュスープ 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 ポタージュスープ アガロリーゼリー	重湯 ポタージュスープ ぶどうジュース ヤクルト	重湯 コンソメスープ ポタージュスープ ミルクプリン	重湯 コンソメスープ ポタージュスープ (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 ポタージュスープ くず湯 ぶどうジュース クリミール	重湯 コンソメスープ (プロテイン入り) のりの佃煮 メロンゼリー
エネルギー	850	850	900	800	650	650	500	1350	500
蛋白質	30	30	30	25	20	15	5	35	25
脂質	25	25	25	20	20	10	1.5	30	1
炭水化物	125	125	135	125	105	120	115	200	95
水分	1650	1650	1500	1500	1500	1500	1600	1950	1100
塩分	6	5	5	4	5	5	3	4	3.5
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

【対応食品】鶏卵、乳、小麦、そば、落花生・ナッツ、えび、かに、いか、牡蠣、鮭、さば、青魚、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、マンゴー、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 (p41)

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。

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。

2、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
主食ゼリー	主食を粥にしている人が選択できる
DM 6 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
DM 6 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
DM 5 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
DM 5 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・15 時・20 時いずれか 1 回出す
DM 4 分割 1 単位	糖尿病食4分割で、1単位の間食を 10 時・15 時・20 時いずれか 1 回出す
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	一日のカリウム量がプラス 500 mgとなる食事
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。

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 1 g 付加	1 食の塩分が 1g 増えた食事
塩分 1 食 2 g 付加	1 食の塩分が 2g 増えた食事
塩分 1 食 3 g 付加	1 食の塩分が 3g 増えた食事

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 トロミ剤	お茶 100ml とトロミ剤 1 本(1g)を出す
汁物トロミ剤	汁物があるとき、汁物に対しとろみ剤 1 本(2.5g)を出す

3、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（練り物等の加工品は提供する）
鶏肉禁	鶏肉を食べられない場合（鶏肉を使っていない肉加工品は提供する）
豚肉禁	豚肉を食べられない場合（豚肉を使っていない肉加工品は提供する）
牛肉禁	牛肉を食べられない場合（牛肉を使っていない肉加工品は提供する）
肉(牛・豚・鶏)禁	肉を食べられない場合 （牛・豚・鶏を使っていない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を出す）
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)	ワーフア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）

4、フリーコメント

- 医師の指示で、禁止/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
 - ・経口限定食を選択した場合、提供食事内容を具体的に記入

給食における食物アレルギー対応について

【対応食品】鶏卵、乳、小麦、そば、落花生・ナッツ、えび、かに、いか、牡蠣、鮭、さば、青魚、ホロゾ、キウフルーツ、バナナ、もも、りんご、マンゴー、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

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（鶏卵・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。

★注意事項

- ・鶏卵アレルギーの場合、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。

★注意事項

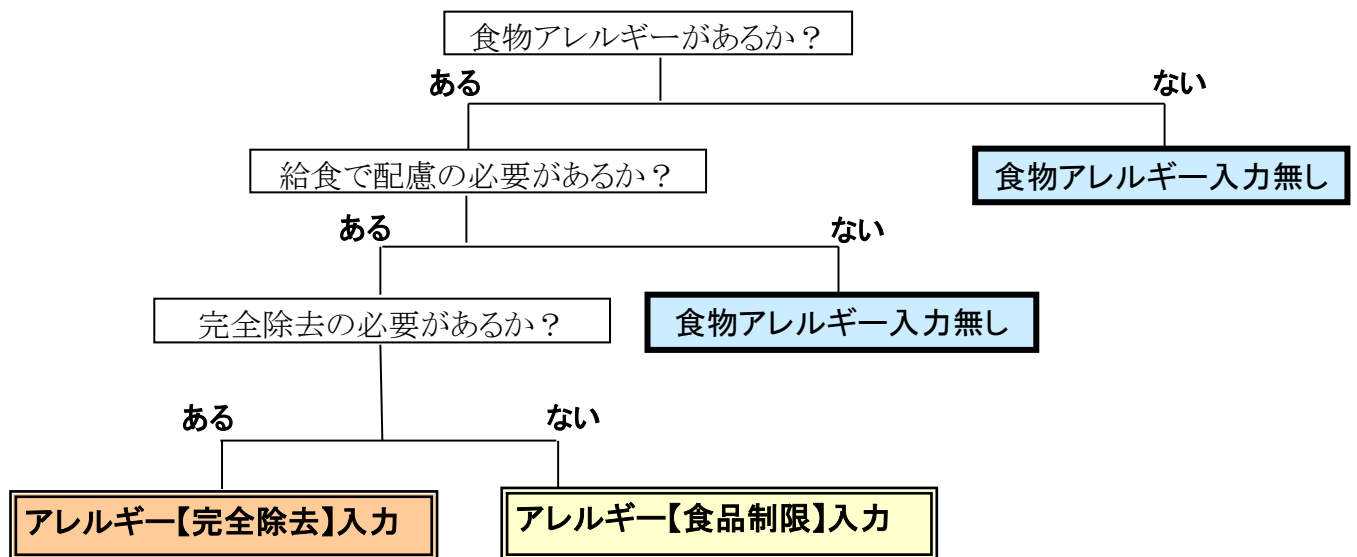
- ・つなぎや加工品の彩り、調味料(だし、コンソメ、ドレッシング、ソース、エキス、果汁等)で使用されている食品は提供される。
- ・鶏卵アレルギーの場合、練り物は使用するが、卵白含有量の多いはんぺんは使用しない。

加熱したものは摂取可能であれば「生・半熟卵（食品制限）」を選択する。その場合、温泉卵やスクランブルエッグ、マヨネーズは使用しない。

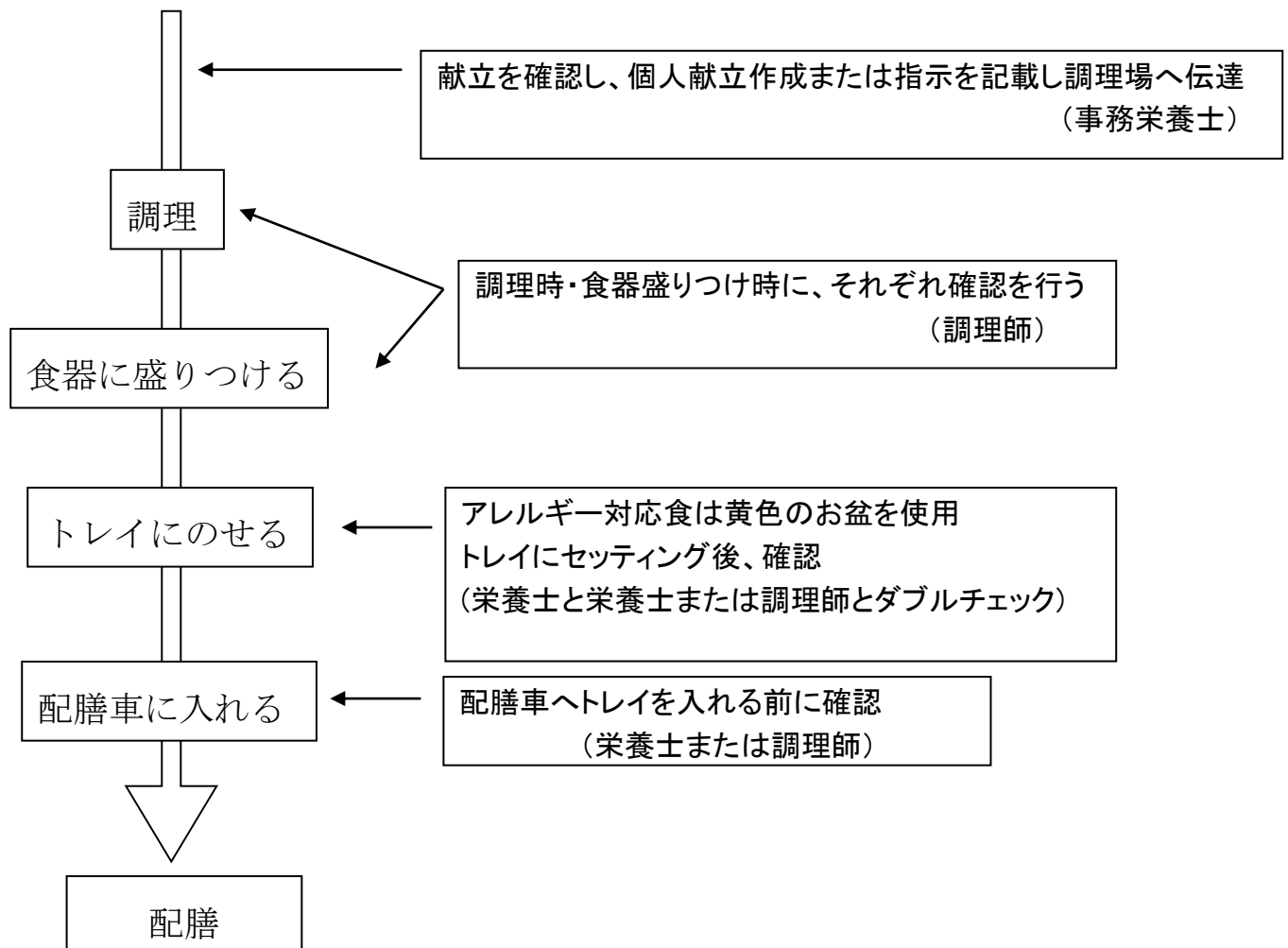
「アレルギー食品制限」で提供される食品・料理例

鶏卵	揚げ物の衣、ハンバーグ、練り物、肉加工品
生・半熟卵	加熱した卵製品
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(果汁、市販のカレールー)
野菜	調味料(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(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)
さば	調味料(だし、エキス)

食物アレルギーコメント入力の流れ



調理の流れと、チェック体制



食事の形態

○極小きざみとは…

おかずをみじん切り程度に刻む。原則として、麺・パンの提供はしない。

○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。麺も3cm程度に刻んで提供する。

○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…

学会分類 2021 の 2-1、2-2 に相当する。

主菜・副菜(卵豆腐等は除く)すべてをミキサーにかけ、専用のとろみ剤を使用し、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…

学会分類 2021 の 3 に相当する。

主菜・副菜(卵豆腐等は除く)すべてをミキサーにかけ、専用のゼリー剤を使用し、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、専用のゼリー剤を使用し、粥ゼリーを調整して提供する。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 2021 の 1j に相当するおかずゼリーと、専用ゼリー剤を使用し、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。

○軟飯とは…

通常のお米より柔らかく炊いた飯

○常食とは…

常食の副食である。 例)「全粥常食」＝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

○三分菜とは・・・

三分粥の副食形態である。

- ・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。
- ・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使用する。
- ・魚についてはほぐして使用し、肉は脂質の少ないものを使用可。
- ・果物については缶詰を刻んで使う。

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、海藻等）、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 刺激が強くないよう、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する。調味には減塩醤油を使用可能とし、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。

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、Ⅱにおけるエネルギー量は、いずれも体格を考慮し具体的に指示する。
- ・ 腎臓高血圧食は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、粥含め各食事（料理）に適宜特殊食品（粉あめ、マクトンオイル等）を加えエネルギー不足を調製する。食事で摂りきれないエネルギー量はゼリー等の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。

7 高血圧、妊婦治療食について

- ・ 減塩食が基本。
- ・ グレープフルーツは薬との関係で禁止とする。

8 肝臓病食について

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

9 膵臓食について

- ・ 膵液の分泌をおさえ、膵臓を保護するため脂肪制限とし、蛋白質も控える。ただし長期の制限はしない。
- ・ 粥を基本とし、油は範囲内で使用する。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。

11 痛風食について

- ・ もつ、レバー類、いわし、干し物、えびを除く。

12 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。

13 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。主食は粥が基本となる。
- ・ 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。(パイン缶は繊維が多い為使用しない)

1 4 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。
- ・ タンパク質補給食品（エンジョイプロテイン）使用可。

三 分 基本的には裏ごしやミキサーにかけたものとする。主菜は魚、卵、豆腐、鶏肉のほぐし身程度とし、豆腐、卵豆腐、身なし茶碗蒸し、麩、はんぺんはそのままの形で良い。煮た野菜や芋、缶詰の果物（パイン以外）を使用できる。

五 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 5 離乳食について

- ・ よく加熱した薄味のものを、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 6 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。

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喫食ができない患者の食事は、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。
- ・ 午前透析患者の遅延食は 16:00 まで、午後透析及び緊急透析患者の遅延食については、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

- ・ 朝食、夕食のみ実施。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、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】
- ・ 但し、主食選択で、朝食に麺を希望している患者は選択食の対象から外す。

4 高カロリー粥について

- ・ 通常の全粥では食べきれず必要量が不足する患者向けに、全粥にマクトンオイルと粉飴を添加し、盛り量を減らしてもエネルギーを維持した粥。選択できる食種は限定的であるが、主食選択画面にて指定する。

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。