

(別紙 3)

# 院内約束食事箋

## (栄養価基準表)

札幌医科大学附属病院 栄養管理センター

制 定：2014 年 3 月 19 日  
最終改正：2022 年 1 月 21 日

## 目 次

1. 食事オーダーについて
2. 配膳スケジュール
3. 栄養基準表
4. 各食種の詳細

## 食事オーダーについて

## 【入力操作】

カルテを開く ⇒ ナビゲーションマップ ⇒ 看護 ⇒ 移動給食 ⇒ 移動食事カレンダー ⇒  
食事変更日の食事（朝昼夕） ⇒ 食事変更 ⇒ 変更する食事情報を入力 ⇒ 確定

## 【オーダー時間と配膳時間】

区 分		朝 食	昼 食	夕 食	配 乳	オーダー方法	
通 常	オーダー締切	前日 16:00	10:00	15:00	11:00	電子カルテにてオーダー	
	配膳時間	8:00	12:00	18:00	14:30		
追 加	追加オーダー締切	8:00	11:30	17:00	電話連絡時に (要) 相談	電話連絡にてオーダー	
	即入オーダー締切	8:00	12:00	18:00		時 間	7:15～19:00
即 入	配膳時間	8:10～8:20	12:10～12:20	18:10～18:20		内 線	●●●●

- 追加と即入配膳の電話連絡の際は下記の項目の伝達をお願いします。
  - ①診療科（病棟）と電話連絡者名
  - ②食種（一般常食、軟菜食、流動食、5 分粥食、3 分粥食、簡易食、濃厚流動食から選択）
  - ③患者情報（ID・氏名）
- 緊急性が高い場合のみ対応します。
- 追加配膳した食事は、配膳後に取り消しはできません。  
（患者さんが食事を食べなくても食事代が発生します。）
- 追加配膳分の食事は、配膳室エレベーターを使用して厨房に取りに来て下さい。  
（但し、3 階は ICU 病棟入口のエレベーターを使用して下さい。）

## 【チーム医療の個別対応について】

- 個別対応オーダーは、病院栄養士へ電話連絡します。  
（食事と濃厚流動食の併用、食欲回復食の提供等）
- 平日に病院栄養士と調整した場合のみ、休日でも、給食委託会社の栄養士への電話連絡で対応します。

曜 日	平 日		土日祝
時 間	8:45～17:30		7:15～19:00
担 当	病院栄養士		給食委託会社
チー ム	NST	緩和ケア	—
内 線	●●●●	●●●●	●●●●
PHS	●●●●	●●●●	—

## 【その他の注意点】

- 濃厚流動食を提供（配膳）したが使用しなかった場合は、配膳車に乗せて下膳します。  
（下膳された濃厚流動食は全て破棄するため、過剰なオーダーは給食運営費を圧迫します。）  
⇒適正な量のオーダー実施をお願いします。

- 食事オーダー締め切り時間が例外的な食事について（一覧表）

食 種	対象者	締切時間	備 考
出産祝膳	当院で出産した患者	提供日の 2 日前 19 時まで	—
減量術後食	減量外科手術後の患者	提供日の 2 日前 17 時まで	—
低炭水化物食	FDG-PET 検査を受ける患者	提供日の 2 日前 17 時まで	—
無菌食	小児科病棟の患者	提供日の 14 日前まで	—
母乳添加食	NICU・GCU 病棟の患者	必要時	添加剤を配付し、病棟にて混合

※全て電話（内線：●●●●）での連絡にてオーダーします。

- 食種の相談については、病院栄養士（内線●●●●）まで電話連絡をお願いします。

## 2. 配膳スケジュール

階	病 棟	診療科名	病棟到着時間※		
			朝 食	昼 食	夕 食
7	西 棟	眼科	7 : 15	11 : 15	17 : 15
	南 棟	皮膚科形成外科	7 : 18	11 : 18	17 : 18
	北 棟	耳鼻咽喉科	7 : 21	11 : 21	17 : 21
9	南 棟	消化器乳腺外科	7 : 25	11 : 25	17 : 25
	北 棟	消化器内科	7 : 27	11 : 27	17 : 27
	西 棟	消化器内科	7 : 30	11 : 30	17 : 30
8	北 棟	脳神経外科	7 : 33	11 : 33	17 : 33
	西 棟	泌尿器科	7 : 37	11 : 37	17 : 37
2	南 棟	歯科口腔外科	7 : 41	11 : 41	17 : 41
5	南 棟	循環器内科・免疫リウマチ	7 : 43	11 : 43	17 : 43
	北 棟	心臓血管外科	7 : 46	11 : 46	17 : 46
	西 棟	小児科	7 : 50	11 : 50	17 : 50
4	南 棟	神経精神科	7 : 54	11 : 54	17 : 54
	北 棟	整形外科	7 : 57	11 : 57	17 : 57
	西 棟	整形外科	8 : 00	12 : 00	18 : 00
11	南 棟	放射線治療科	8 : 03	12 : 03	18 : 03
10	南 棟	腫瘍・血液内科	8 : 06	12 : 06	18 : 06
	北 棟	血液内科	8 : 09	12 : 09	18 : 09
6	南 棟	婦人科	8 : 12	12 : 12	18 : 12
	北 棟	産科周産期科	8 : 14	12 : 14	18 : 14
	西 棟	腫瘍内科	8 : 16	12 : 16	18 : 16
3	救急センター	H C U	8 : 18	12 : 18	18 : 18
		E I C U	8 : 18	12 : 18	18 : 18
	南 棟	集中治療室	8 : 18	12 : 18	18 : 18

- ・一覧表の配膳時間は、配膳車が病棟に届く時間です。
- ・夕食の配膳時間（患者の喫食開始時間）は、診療報酬（入院時食事療養費）の算定上、17 : 30 以降であることが必要ですので、各病棟でご配慮の程よろしく申し上げます。

## 3. 栄養価基準表

〈一般食〉

No	食種名		主 食	盛付量		エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食物繊維	水 分	塩 分	Ca	鉄	VA	VB <sub>1</sub>	VB <sub>2</sub>	VC	備 考
				(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)		
1	常食 2100		米 飯		280	2,500	96	60	390	21	1,700	8.0	800	7.5	900	1.40	1.60	100	
					240	2,300	93	〃	345	〃	1,650	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
				○	200	2,100	90	〃	300	〃	1,600	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
2	一般常食		米 飯		200	2,000	83	50	305	21	1,450	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100	
				○	160	1,800	80	〃	260	〃	1,400	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					120	1,600	77	〃	215	〃	1,350	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
3	妊婦食	常 食	米 飯		200	2,400	98	60	365	18	1,650	8.0	650	16.0	800	1.30	1.50	110	
				○	160	2,200	95	〃	320	〃	1,600	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					120	2,000	92	〃	275	〃	1,550	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
		軟菜食	全 粥		400	2,200	88	55	340	18	2,250	8.0	650	16.0	800	1.30	1.50	110	
				○	300	2,000	85	〃	290	〃	2,000	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					200	1,800	82	〃	240	〃	1,750	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
4	産後食	常 食	米 飯		200	2,300	93	60	345	18	1,650	8.0	650	9.0	1,150	1.30	1.80	145	
				○	160	2,100	90	〃	300	〃	1,600	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					120	1,900	87	〃	265	〃	1,550	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
		軟菜食	全 粥		400	2,100	83	50	320	18	2,200	8.0	650	9.0	1,150	1.30	1.80	145	
				○	300	1,900	80	〃	270	〃	1,950	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					200	1,700	77	〃	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
5	出産祝膳		米 飯	○	200	800	30	23	110	7	530	3.0	217	3	350	0.4	0.6	48	1食あたり
6	学齢児食 (12～17歳)	常 食	米 飯		240	2,500	98	65	375	19	1,750	8.0	1,000	12.0	900	1.50	1.70	100	
				○	200	2,300	95	〃	330	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					160	2,100	92	〃	285	〃	1,650	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
		軟菜食	全 粥		450	2,300	93	60	350	19	2,350	8.0	1,000	12.0	900	1.50	1.70	100	
				○	350	2,100	90	〃	300	〃	2,100	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					250	1,900	87	〃	250	〃	1,850	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
7	小児食 (6～11歳)	常 食	米 飯		160	1,800	72	50	270	13	1,300	6.0	750	8.5	500	1.20	1.40	85	
				○	140	1,700	70	〃	250	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					120	1,600	68	〃	230	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
		軟菜食	全 粥		300	1,600	66	45	230	13	1,700	6.0	750	8.5	500	1.20	1.40	85	
				○	250	1,500	65	〃	210	〃	1,600	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					200	1,400	64	〃	190	〃	1,500	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
8	幼児食 (3～5歳)	常 食	米 飯	○	120	1,300	55	35	190	8	1,000	4.0	600	5.5	450	0.7	0.8	50	
		軟菜食	全 粥	○	200	1,200	52	〃	170	〃	1,300	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
9	離乳食	前 期	7分粥ペースト	○	70	50	3	1.5	10	—	160	0.3	—	—	—	—	—	—	昼のみ
		中 期	7分粥	○	80	300	10	7	37	—	430	1.0	—	—	—	—	—	—	星夕のみ
		後 期	全 粥	○	100	500	18	13	78	—	690	1.5	—	—	—	—	—	—	
		完了期	軟 飯	○	100	1,000	42	28	145	—	900	3.0	—	—	—	—	—	—	
10	ミルク	一般用		ミルク 100g あたり		67	1.5	3.6	7.2	—	—	—	—	—	—	—	—		
		低体重児用				82	2.0	4.4	8.6	—	—	—	—	—	—	—			
		アレルギー用				70	2.0	2.7	9.5	—	—	—	—	—	—	—			
		フォローアップ用				65	2.0	2.5	8.6	—	—	—	—	—	—	—			
11	軟菜食		全 粥		400	1,800	73	45	280	21	1,950	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100	
				○	300	1,600	70	〃	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
					200	1,400	67	〃	180	〃	1,450	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
12	5分粥食		7分粥		250	1,400	60	27	225	10	1,700	5.0	530	5.0	600	0.90	1.10	66	
			5分粥	○	200	1,200	55	27	185	〃	1,600	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
13	3分粥食		3分粥	○	150	1,000	45	22	155	10	1,500	4.5	440	4.0	500	0.80	0.90	55	
14	流動食		重 湯	○	100	800	35	18	123	10	1,500	4.5	350	3.5	450	0.70	0.70	50	
15	高蛋白流動食		重 湯	○	100	1,600	80	40	230	21	2,000	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100	

2022 年 1 月 21 日 現在

### 〈一般食〉

No	食種名		主 食	盛付量		エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食物繊維	水 分	塩 分	Ca	鉄	VA	VB <sub>1</sub>	VB <sub>2</sub>	VC	備 考
				(g)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	
16	嚥下 訓練食	0j ゼリー	主食なし		50		0.5	0	12	—	250	0.5	—	—	—	—	—	—	朝星のみ
		0t トロミ	主食なし		15		0.5	0	3	—	200	0.5	—	—	—	—	—	—	朝星のみ
17	嚥下 調整食	1j プリン	5分粥ゼリー	○	200	400	15	7	57	—	500	3.0	—	—	—	—	—	—	昼タのみ
		2-1 ベースト	全粥ベースト	○	200	700	26	19	105	—	800	4.0	—	—	—	—	—	—	昼タのみ
		2-2 粒ベースト	全粥粒ベースト	○	200	1,200	45	33	180	—	700	5.0	—	—	—	—	—	—	昼タのみ
		3 ムース	全 粥	○	300	1,800	67	50	270	—	1,700	8.0	—	—	—	—	—	—	
		4 やわらか	全 粥	○	300	1,800	67	50	270	—	1,900	8.0	—	—	—	—	—	—	
18	加熱食	A	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	19	1,400	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
		B	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	19	1,400	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
19	簡易食		パ ン	○	—	440	10	13	71	—	300	3.0	—	—	—	—	—	—	1 食あたり
			やわらか	全 粥	○	200	400	11	11	65	—	550	3.0	—	—	—	—	—	〃
			流動	主食なし		400	15	8	67	—	260	2.0	—	—	—	—	—	—	〃
20	減量術後食		主食なし		300	15	—	—	—	—	1,000	—	—	10.5	—	—	—	—	VB <sub>12</sub> 2.4 μg
21	低コード食		米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100	ヨウ素 1 日あたり 50μg 未満
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
			米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃		
22	アレルギー食	肉	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	800	1.2	1.1	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
		卵	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	700	1.3	1.1	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
		乳製品	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	600	7.5	700	1.3	1.1	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
		卵・乳製品	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	600	7.5	650	1.3	1.0	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
		魚	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	600	7.5	700	1.3	1.1	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
		小 麦	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
		大 豆	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
		貝・甲殻類	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
			米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
		種実類	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100	
			全 粥	○	300	1,600	70	45	230	〃	1,700	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	
米 飯	○		100	1,200	38	38	176	9	900	15.0	300	5.0	300	0.5	0.5	80			
米 飯	○		100	950	37	21	154	8	900	8.0	250	4.0	250	0.4	0.4	80			
23	食欲回復食	C ひんやり	主食なし		450	20	13	63	5	500	4.0	200	2.0	200	0.2	0.2	70		
		主食なし		250~320	25~30	15~20	<5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Dr 指示		
		無菌食		個別対応	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	〃	

2022 年 1 月 21 日 現在

〈特別食〉

No	食種名		主 食	盛付量	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食物繊維	水 分	塩 分	Ca	鉄	VA	VB <sub>1</sub>	VB <sub>2</sub>	VC	備 考
				(g)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)			
26	エネルギー塩分 コントロール食	2000	米 飯	○	180	2,000	85	60	275	22	1,600	6.0 未満	—	—	—	—	—	妊婦対応可 (Fe 付加)
			全 粥	○	400	〃	〃	〃	〃	2,000	〃	—	—	—	—	—		
		1800	米 飯	○	160	1,800	80	55	250	22	1,500	6.0 未満	—	—	—	—	—	
			全 粥	○	350	〃	〃	〃	〃	1,800	〃	—	—	—	—	—		
		1600	米 飯	○	140	1,600	75	50	220	20	1,400	6.0 未満	—	—	—	—	—	
			全 粥	○	300	〃	〃	〃	〃	1,700	〃	—	—	—	—	—		
		1400	米 飯	○	120	1,400	65	40	195	20	1,400	6.0 未満	—	—	—	—	—	
			全 粥	○	250	〃	〃	〃	〃	1,700	〃	—	—	—	—	—		
		1200	米 飯	○	100	1,200	55	35	165	20	1,300	6.0 未満	—	—	—	—	—	
			全 粥	○	200	〃	〃	〃	〃	1,600	〃	—	—	—	—	—		
		1000	米 飯	○	80	1,000	45	25	150	20	1,200	6.0 未満	—	—	—	—	—	
			全 粥	○	150	〃	〃	〃	〃	1,500	〃	—	—	—	—	—		
27	たんぱく質塩分 コントロール食	1600/40	米 飯	○	160	1,600	40	55	240	—	1,100	6.0 未満	—	—	—	—	—	カリウム 1,500mg 以下
		1600/50	米 飯	○	160	1,600	50	50	240	—	1,100	〃	—	—	—	—		
		1800/40	米 飯	○	180	1,800	40	60	270	—	1,100	〃	—	—	—	—		
		1800/60	米 飯	○	180	1,800	60	55	270	—	1,200	〃	—	—	—	—		
		1600/40/K	米 飯	○	160	1,600	40	55	240	—	1,100	〃	—	—	—	—		
		1600/50/K	米 飯	○	160	1,600	50	50	240	—	1,100	〃	—	—	—	—		
		1800/40/K	米 飯	○	180	1,800	40	60	270	—	1,100	〃	—	—	—	—		
		1800/60/K	米 飯	○	180	1,800	60	55	270	—	1,200	〃	—	—	—	—		
28	脂質 コントロール食	2000/40	米 飯	○	220	2,000	100	40	300	10	1,600	7.5	—	—	—	—	—	
		1800/30	全 粥	○	350	1,800	90	30	270	〃	1,900	〃	—	—	—	—		
		1200/20	7 分粥		300	1,400	65	20	230	〃	1,600	7.0	—	—	—	—		
			5 分粥	○	250	1,200	60	〃	180	〃	1,500	〃	—	—	—	—		
		1000/10	3 分粥	○	150	1,000	50	10	180	〃	1,500	4.5	—	—	—	—		
29	易消化食	常 食	米 飯	○	180	1,800	80	40	280	10 以下	1,400	7.5	—	—	—	—	—	
			軟菜食	全 粥	○	350	1,600	70	35	250	〃	1,700	〃	—	—	—	—	
			7 分粥		300	1,400	65	30	230	〃	1,700	7.0	—	—	—	—		
			5 分粥	○	250	1,200	60	〃	180	〃	1,700	〃	—	—	—	—		
			3 分粥食	3 分粥	○	150	1,000	45	25	150	〃	1,700	4.5	—	—	—	—	
		分割 あり	常 食	米 飯	○	140	1,800	80	40	280	〃	1,400	7.5	—	—	—	—	—
			軟菜食	全 粥	○	250	1,600	70	35	250	〃	1,700	〃	—	—	—	—	
			7 分粥		200	1,400	65	30	230	〃	1,700	7.0	—	—	—	—		
			5 分粥	○	150	1,200	60	〃	180	〃	1,700	〃	—	—	—	—		
			3 分粥食	3 分粥	○	100	1,000	45	25	150	〃	1,700	4.5	—	—	—	—	
30	貧血食	米 飯	○	160	1,800	80	50	260	—	1,600	7.5	—	20	—	—	—		
		全 粥	○	300	1,600	70	45	230	—	1,900	〃	—	〃	—	—	—		
31	注腸検査食	全 粥	○	300	1,000	20	10	200	5 未満	1,500	6.0	—	—	—	—	—	—	
32	母乳添加食	添加剤 1 包あたり			3	0.22	0.01	0.46	—	0	0.0	21	—	—	—	—	リン 12mg	

## 4. 各食種の詳細

食種の名称

2021 年 12 月 1 日 現在

## 常食 2100・一般常食

## 【特記事項】

- ・特に食事制限がない場合の食事です。
- ・選択食は、水木金の朝食と夕食に実施できます。

食事内容や対象患者の例について

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
常食 2100	2,100	90	60	300	21	1,600							
一般常食	1,800	80	50	260	21	1,500							

標準の栄養価を記載

※主食量の増減により変化あり

## 【オーダ項目】

選択肢		常食 2100	一般常食
主 食	米 飯	200・240・280	120・160・200
	おにぎり	200・240・280	120・160・200
	全 粥	450	200・300・400
	パ ン	パン	
	うどん（昼のみ）	温うどん・冷うどん	
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト	
		豆乳コーヒー	
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大

病棟入力可能な主食と  
飲み物、特別指示について

## 【食事例】



常食 2100

- ・ 米飯（200g）
- ・ チキン南蛮
- ・ アスパラのごま和え
- ・ チャブチェ
- ・ 果物



一般常食

- ・ 米飯（160g）
- ・ エビチリ
- ・ ブロッコリーのオイスター炒め
- ・ かぶの酢の物
- ・ 果物

実際の食事例



# 常食 2100 ・ 一般常食

## 【特記事項】

- ・特に食事制限がない場合の食事です。
- ・選択食は、水木金の朝食と夕食に実施できます。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
常食 2100	2,100	90	60	300	21	1,600	8.0	800	8.5	900	1.4	1.6	100
一般常食	1,800	80	50	260	21	1,500	7.5	800	7.5	900	1.4	1.6	100

## 【オーダー項目】

選択肢		常食 2100	一般常食
主 食	米 飯	200 ・ 240 ・ 280	120 ・ 160 ・ 200
	おにぎり	200 ・ 240 ・ 280	120 ・ 160 ・ 200
	全 粥	450	200 ・ 300 ・ 400
	パ ン	パン	パン
	うどん（昼のみ）	温うどん・冷うどん	温うどん・冷うどん
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト	ヨーグルト
		豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大

## 【食事例】



常食 2100

- ・ 米飯（200g）
- ・ チキン南蛮
- ・ アスパラのごま和え
- ・ チャブチェ
- ・ 果物



一般常食

- ・ 米飯（160g）
- ・ エビチリ
- ・ ブロッコリーのオイスター炒め
- ・ かぶの酢の物
- ・ 果物

# 妊婦食

## 【特徴】

- ・妊娠中の患者を対象とした食事です。
- ・昼食と夕食に補食が付きます。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
常 食	2,200	95	60	320	18	1,600	8.0	650	16.0	800	1.3	1.5	110
軟菜食	2,000	85	55	290	18	2,000	8.0	650	16.0	800	1.3	1.5	110

## 【オーダー項目】

選択肢		米 飯	粥 食
主 食	米 飯	120・160・200	120・160・200
	おにぎり	120・160・200	120・160・200
	全 粥	200・300・400	200・300・400
	パ ン	パン	パン
	うどん（昼のみ）	温うどん・冷うどん	温うどん・冷うどん
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト	ヨーグルト
		豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大

## 【食事例】



妊婦食 常食

- ・米飯（160g）
- ・青椒肉絲
- ・胡瓜の甘酢炒め
- ・豆腐とみょうがのサラダ
- ・果物
- ・豆乳コーヒー
- ・アイスになるゼリー（補食）
- ・飲むヨーグルト（補食）



妊婦食 粥食

- ・全粥（300g）
- ・豚肉のねぎ塩レモン
- ・南瓜の煮物
- ・ところてん
- ・果物
- ・ジョア

# 産後食

## 【特徴】

- ・ 出産後の患者を対象とした食事です。
- ・ 昼食と夕食に補食が付きます。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
常 食	2,100	90	60	300	18	1,600	7.5	650	9.0	1,150	1.3	1.8	145
軟菜食	1,900	80	50	270	18	1,950	7.5	650	9.0	1,150	1.3	1.8	145

## 【オーダー項目】

選択肢		米 飯	粥 食
主 食	米 飯	120・160・200	120・160・200
	おにぎり	120・160・200	120・160・200
	全 粥	200・300・400	200・300・400
	パ ン	パン	パン
	うどん（昼のみ）	温うどん・冷うどん	温うどん・冷うどん
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト	ヨーグルト
		豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大

## 【食事例】



産後食 常食

- ・ 海老カツカレー（米飯 160g）
- ・ キャベツのフレンチサラダ
- ・ 薬味
- ・ 果物
- ・ ポチプラス（補食）
- ・ チョコプリン（補食）



産後食 粥食

- ・ 全粥（300g）
- ・ 白身魚の塩麹漬け焼き
- ・ がんもの煮物
- ・ ごぼうサラダ
- ・ 果物
- ・ 野菜ジュース（補食）
- ・ だら焼き（補食）

# 出産祝膳

## 【特徴】

- ・当院で出産した方へ提供する食事です。
- ・退院日前日の夕食に提供します（入院中に 1 回）
- ・院内で、1 日 3 食まで提供可能です。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
出産祝膳	800	30	23	110	7.2	530	3 未満	217	3.0	350	0.43	0.60	48

## 【オーダー項目】

- ・提供 2 日前の 19 時までに給食係（内線 31520、31540）へ電話連絡をお願いします。  
（日・月曜日に提供する場合は、木曜日の 19 時まで）

## 【配膳・下膳】

- ・配膳は、18 時に別途提供します。
- ・下膳は、温冷配膳車上部に乗せ、下膳してください。  
（通常の下膳時間に遅れた場合は、配膳室の下膳棚に入れてください）

## 【食事例】



- ・赤飯
- ・牛ヒレ肉のステーキ
- ・天ぷら（海老、野菜等）
- ・炊き合わせ
- ・野菜のマリネ
- ・すまし汁
- ・デザート（プチケーキとフルーツの盛り合わせ）

# 小児食

## 【特徴】

- ・2～15 歳の小児患者を対象とした食事です。
- ・食事以外に、年齢に応じた間食（既製品や手作り品）が別途提供されます。  
（提供時間は、15 時前後が目安です）
- ・間食のエネルギーは、1 日の栄養価の 10%程度を目安にしています。
- ・幼児食は、一口大にカットした食事が、幼児用食器にて提供されます。

## 【栄養価】

食 種		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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
学齡児	常 食	2,300	95	65	330	19	1,700	8.0	1,000	12.0	900	1.5	1.7	100
	軟菜食	2,100	90	60	300	19	2,100	8.0	1,000	12.0	900	1.5	1.7	100
小 児	常 食	1,700	70	50	250	13	1,300	6.0	750	8.5	500	1.2	1.4	85
	軟菜食	1,500	65	45	210	13	1,600	6.0	750	8.5	500	1.2	1.4	85
幼 児	常 食	1,300	55	35	190	8	1,000	4.0	600	5.5	450	0.7	0.8	50
	軟菜食	1,200	52	35	170	8	1,300	4.0	600	5.5	450	0.7	0.8	50

## 【オーダー項目】

選択肢		学齢児食		小児食		幼児食	
		米 飯	全 粥	米 飯	全 粥	米 飯	全 粥
主 食	米 飯	160・200・240	160・200・240	120・140・160	120・140・160	100・120・140	100・120・140
	おにぎり	160・200・240	160・200・240	120・140・160	120・140・160	100・120・140	100・120・140
	全 粥	350・450	250・350・450	250・300・350	200・250・300	150・200・250	150・200・250
	パ ン	パン	パン	パン	パン	パン	パン
	うどん (昼のみ)	温うどん 冷うどん	温うどん 冷うどん	温うどん 2/3 冷うどん 2/3	温うどん 2/3 冷うどん 2/3	温うどん 2/3 冷うどん 2/3	温うどん 2/3 冷うどん 2/3
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト
特別指示		きざみ 一口大	きざみ 一口大	きざみ 一口大	きざみ 一口大	きざみ 一口大	きざみ 一口大

## 【食事例】



学齢児 常食

- ・海鮮ピラフ（米飯 180g）
- ・焼きコロッケ
- ・サラダ
- ・コンソメスープ



補食の例

- ・牛乳
- ・メロンパン



補食の例（商品一覧）

# 離乳食

## 【特徴】

- ・乳幼児に対して、栄養源を母乳やミルクから切り替え、小児食へ移行するための食事です。
- ・離乳食前期～後期は、ミルクとの併用オーダが可能です。

## 【栄養価】

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (g)	塩 分 (g)	備 考	
							提 供	食形態
前 期	50	3	1.5	10	160	0.3	昼のみ	ペースト状
中 期	300	10	7	37	430	1.0	昼と夕	舌で潰せる固さ
後 期	500	18	13	78	690	1.5	毎 食	歯茎で潰せる固さ
完了期	1,000	42	28	145	900	3.0	毎 食	歯茎で噛める固さ

## 【オーダ項目】

選択肢		前期（昼のみ）	中期（昼と夕）	後期（毎食）	完了期（毎食）
主 食	米 飯	—	—	—	80
	軟 飯	—	—	—	80
	全 粥	—	—	100	—
	7 分粥	—	80	—	—
	7 分粥ペースト	70	—	—	—
飲み物（朝のみ）		—	—	—	—
特別指示		—	—	—	—

## 【食事例】



前 期

- ・7分粥ペースト（70g）
- ・枝豆ポタージュ
- ・鮭と野菜のトロトロ煮
- ・スイートポテト
- ・オーガニックアップル



中 期

- ・7分粥（80g）
- ・清汁
- ・そばろ煮
- ・ほうれん草の煮浸し
- ・おろしりんご



後 期

- ・全粥（100g）
- ・チキンハンバーグ
- ・煮豆の裏ごし
- ・にんじんポテト



完了期

- ・軟飯（80g）
- ・鰯のピカタ
- ・アスパラ
- ・オレンジ



# ミルク



## 【特徴】

- ・離乳完了前の児に提供する食事です。
- ・下記 2 点は、オーダー入力後に給食係（内線 31520、31540）へ電話連絡をお願いします。
  - ①その他ミルク（アレルギーミルク等）
  - ②L サイズの乳首

## 【各ミルクの標準濃度（%）100mL あたりの栄養価】

オーダー項目	標準濃度	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物
	(%)	(kcal)	(g)	(g)	(g)
パウダーミルク（一般乳）	13.0	67	1.5	3.6	7.2
フォローアップミルク	14.0	65	2.0	2.5	8.6
低体重児用ミルク	15.8	82	2.0	4.4	8.6
アレルギー用ミルク	15.0	70	2.0	2.7	9.5

## 【乳首の種類】

オーダー項目	使用目安		鑑別方法			
	対 象	体重・月齢	写 真	ツ バ	表 記	穴の数
SSS サイズ（未熟児）	低出生体重児	2500g 未満		角型	低	なし
SS サイズ（新生児）	一般新生児	2500～3000g		角型	一般	なし
SM サイズ（新生児）	一般新生児	2500～3000g		角型	一般	2 つ
WS-1（弱吸啜・～2500g）	超低出生体重児	～2500g		丸形	WS-1	なし
WS-2（弱吸啜・2500g～）	超低出生体重児	2500～3500g		丸形	WS-2	1 つ
L サイズ（9 か月～）	—	9 か月～	—	なし	なし	なし

## 【哺乳瓶と乳首】



100mL 瓶    200mL 瓶    L サイズ乳首用 200mL 瓶



SSS    SS    SM    WS-1    WS-2    L

# 軟菜食

## 【特記事項】

- ・特に食事制限がない場合の食事です。
- ・選択食は、水木金の朝食と夕食に実施できます。
- ・副食は、消化管への負担が少ない食品や調理法を用いています。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
軟菜食	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100

## 【オーダー項目】

選択肢		一般全粥食
主 食	米 飯	120・160・200
	おにぎり	120・160・200
	全 粥	200・300・400
	7 分粥	250
	パ ン	パン
	うどん（昼のみ）	温うどん・冷うどん
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト
		豆乳コーヒー
特別指示		きざみ、一口大

## 【食事例】



軟菜食

- ・全粥（300g）
- ・ちゃんちゃん焼き
- ・焼き茄子
- ・清汁
- ・果物



# 5 分粥食・3 分粥食

## 【特徴】

- ・流動食と軟菜食の中間の食事です。
- ・副食の食形態により 5 分粥食・3 分粥食に分類され、軟菜食よりも軟らかい食事です。
- ・消化管に負担の少ない食品や調理法を用いています。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
5 分粥	1,200	55	27	185	10	1,600	5.0	530	5.0	600	0.9	1.1	66
3 分粥	1,000	45	22	155	10	1,500	4.5	440	4.0	500	0.8	0.9	55

## 【オーダー項目】

選択肢		5 分粥食	3 分粥食
主食	7 分粥	250	—
	5 分粥	200	—
	3 分粥	—	150
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト	ヨーグルト
		豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大

## 【食事例】



5 分粥食

- ・ 5 分粥（200g）
- ・ 鶏肉と野菜の煮物
- ・ ブロッコリーサラダ
- ・ マカロニスープ
- ・ フルーツミックス（缶詰）



3 分粥食

- ・ 3 分粥（150g）
- ・ 豆腐そぼろあんかけ
- ・ ブロッコリーの和え物
- ・ 清汁
- ・ ゼリー

# 流動食・高蛋白流動食

## 【特徴】

- ・残渣が少なく、消化吸収が容易で、消化管への負担が少ない食事です。
- ・液体、ペースト状の食形態です。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
流動食	800	35	18	123	10	1,500	4.5	350	3.5	450	0.7	0.7	50
高蛋白流動食	1,600	80	40	230	21	2,000	7.5	800	7.5	900	1.4	1.6	100

## 【オーダー項目】

選択肢		流動食	高蛋白流動食
主 食	重 湯	100・200	100・200
	3 分粥	150・200	150・200
	5 分粥	150・200・300	150・200・300
	7 分粥	190・250・370	190・250・370
	全 粥	200・300・390	200・300・390
	ペースト粥	200	200
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト	ヨーグルト
		豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示		—	—

## 【食事例】



流動食

- ・重湯
- ・清汁
- ・やわらかゼリー
- ・ヨーグルトムース
- ・E-3



高蛋白流動食

- ・重湯
- ・グリーンスープ
- ・清汁
- ・ヨーグルトムース
- ・イチゴオレ
- ・豆乳コーヒー

# 嚥下訓練食・嚥下調整食

## 【特徴】

- ・咀嚼および嚥下障害がある方の食事です。
- ・トロミ剤は 1 食に付き、主食で 1 包、副食で 1 包まで付加が可能です。
- ・汁物へのトロミは、0.5・1・2%から選択し、給食（内線●●●●）へ電話連絡でオーダーします。

## 《一覧》

名 称	提供	形態の特徴	食事内容	備 考
嚥下訓練食 0j ゼリー	朝食 昼食	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	無糖ゼリー 加糖ゼリー	・嚥下訓練および評価のための食事です。 ・無糖ゼリーは、緑茶・ほうじ茶・紅茶・コーヒーを、 加糖ゼリーは、果物味のゼリーを日替わりで提供します。
嚥下訓練食 0t トロミ	朝食 昼食	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したろみ水	無糖の飲み物 (トロミ剤付き)	・嚥下訓練および評価のための食事です ・ろみ水は、緑茶・ほうじ茶・紅茶・コーヒー（日替わり） にトロミ剤を別添えて提供します。
嚥下調整食 1j プリン	昼食 夕食	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	主食（5 分粥ゼリー） お茶ゼリー	・主食は、ペースト状の 5 分粥をゼリー状に固めています ・主食と副食、加糖ゼリー、無糖ゼリーを提供します。
嚥下調整食 2-1 ペースト	昼食 夕食	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質かつ滑らかで、ベタ付きがなく、まとまりやすいもの	主食（全粥ペースト） 副食 果物・野菜ペースト	・主食は、全粥を粒のないペースト状にしています。 ・副食や果物のペースト、ヨーグルトが付きます。
嚥下調整食 2-2 粒ペースト	昼食 夕食	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、ベタ付きがなく、不均質なものを含む	主食（全粥粒ペースト） 副食 果物・野菜ペースト	・主食は、全粥をペースト状（粒あり）にしています。 ・副食や果物のペースト（粒あり）、ヨーグルトが付きます。
嚥下調整食 3 ムース	3 食	形があり、押しつぶし・食塊形成・移送が容易、咽頭でばらけず嚥下がしやすいよう配慮したもの	主食（全粥・トロミ剤付き） 副食 汁物（トロミ付き）	・主食は全粥で、トロミ剤を別添えて提供します。 ・汁物にはトロミ（1%濃度）が付いています。 ・朝食で提供する乳製品は、ヨーグルトです。
嚥下調整食 4 やわらか	3 食	付着性・凝集性・硬さに配慮したもの	主食（全粥） 副食 汁物	・主食は全粥で、汁物にトロミは付いていません ・トロミ剤の付加は、主食と副食に各 1 包まで可能です。 ・朝食で提供する乳製品は牛乳です。

## 【栄養価】

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (g)	塩 分 (g)	備 考 (提供)
嚥下訓練食 0j ゼリー	50	0.5	0	12	250	0.5	朝・昼
嚥下訓練食 0t トロミ	15	0.5	0	3	200	0.5	朝・昼
嚥下調整食 1j プリン	400	15	11	57	500	3.0	昼・夕
新) 嚥下調整食 1j プリン	500	19	14	75	550	3.0	昼・夕
嚥下調整食 2-1 ペースト	700	26	19	105	800	4.0	昼・夕
嚥下調整食 2-2 粒ペースト	1,200	45	33	180	1,100	5.5	昼・夕
嚥下調整食 3 ムース	1,800	67	50	270	1,700	8.0	3 食
嚥下調整食 4 やわらか	1,800	67	50	270	1,900	8.0	3 食

## 【オーダー項目】

選択肢	0j ゼリー	0t トロミ	1j プリン	2-1 ペースト	2-2 粒ペースト	3 ムース	4 やわらか
主 食	おにぎり	主食設定なし	主食設定なし	—	—	—	160
	軟 飯			—	—	200	200
	全 粥			—	—	300	300
	7 分粥			—	—	250	—
	5 分粥			—	—	250	—
	3 分粥			—	—	150	—
	全粥粒ペースト			—	200	—	—
	全粥ペースト			—	200	200	—
	5 分粥ゼリー			100	—	—	—
飲み物（朝のみ）	—	—	—	—	—	ヨーグルト	ヨーグルト
	—	—	—	—	—	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示	—	—	—	—	—	—	—

## 【食事例】



嚥下訓練食 0j ゼリー

- ・加糖ゼリー（日替わり）
- ・無糖ゼリー（日替わり）



嚥下訓練食 0t トロミ

- ・無糖飲料（日替わり）



嚥下調整食 1j プリン

- ・5分粥ゼリー
- ・アイオールソフト（ソース付）
- ・バナナムース
- ・お茶ゼリー



嚥下調整食 2-1 ペースト

- ・全粥ペースト
- ・ミルクスープ
- ・鶏肉のトマトソース煮
- ・バナナペースト



嚥下調整食 2-2 粒ペースト

- ・全粥粒ペースト
- ・ミルクスープ
- ・鶏肉のトマトソース煮
- ・白菜の炒め煮
- ・バナナペースト（ソース付）



嚥下調整食 3 ムース

- ・全粥（トロミ剤付）
- ・中華スープ
- ・五目炒め煮
- ・含め煮（里芋）
- ・ミックスフルーツジュースムース



嚥下調整食 4 やわらか

- ・全粥
- ・中華スープ
- ・五目炒め煮
- ・含め煮（里芋）
- ・ミックスフルーツジュース

# 加熱食

## 【特徴】

・加熱食 A・B 共に、食器は蓋付きか、ラップをかけて配膳します。

加熱食 A：白血球の少ない状態での様々な感染を防ぐため、食材を全て加熱した食事です。

加熱食 B：一般常食や一般全粥食の献立を基本とし、下記の食品の提供を禁止しています。

※禁止食材の一覧は、裏面を参照ください。

## 【栄養価】

食 種		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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
A	米 飯	1,800	80	50	260	19	1,400	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100
	全 粥	1,600	70	45	230	19	1,700	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100
B	米 飯	1,800	80	50	260	19	1,400	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100
	全 粥	1,600	70	45	230	19	1,700	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100

## 【オーダー項目】

選択肢		加熱食 A		加熱食 B	
		米 飯	全 粥	米 飯	全 粥
主 食	米 飯	120・160・200	120・160・200	120・160・200	120・160・200
	おにぎり	120・160・200	120・160・200	120・160・200	120・160・200
	全 粥	200・300・400	200・300・400	200・300・400	200・300・400
	パ ン	パン	パン	パン	パン
	うどん（昼のみ）	温うどん・冷うどん	温うどん・冷うどん	温うどん・冷うどん	温うどん・冷うどん
飲み物（朝のみ）		豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大	きざみ、一口大	きざみ、一口大

## 【食事例】



加熱食 A

- ・卵サンド&ウィンナーロール
- ・イタリアンサラダ
- ・クラムチャウダー
- ・デザート



加熱粥 A 粥

- ・全粥（300g）
- ・ムニエル（鮭）
- ・キャベツの和風ソテー
- ・クラムチャウダー
- ・デザート



加熱食 B

- ・味噌ラーメン
- ・焼売
- ・水菜サラダ
- ・デザート



加熱食 B 粥

- ・全粥（300g）
- ・卵の中華風炒め
- ・味噌汁
- ・水菜サラダ
- ・小女子の佃煮
- ・デザート

2022 年 1 月 21 日 現在

## 【禁止食材一覧表】

※禁 止 食 材 … 75℃、1 分以上加熱して食べる場合は使用可能である。

(豆腐はノロウイルス等による食品汚染の可能性があるため 85℃、90 秒以上加熱する)

**★ただし、グレープフルーツ・天日干しされた食品・納豆は加熱の有無関係なく使用不可である。**

※波 線 の 食 品 … 加熱食 B は、そのまま食べて良い (ただし野菜・果物類に関しては次亜塩素酸ナトリウムで殺菌し流水で流す)

※二重線の食品 … 製造工程で 75℃、1 分以上加熱 (熱風乾燥など) されている、かつ 1 度も天日干しの行程がない場合、加熱食 A、B 共にそのまま食べて良い

分 類	禁止食材	備 考
穀 類	個包装されていないパン	
種実類	非加熱ナッツ	・ 殻付きナッツは殻を外して加熱すること。
野菜類	<u>生野菜</u> 、漬物	
果実類	<u>生果物</u> 、ドライフルーツ、梅干し	・ <b>グレープフルーツは加熱食 A、B とも加熱の有無関係なく使用不可。</b> <b>(免疫抑制剤の作用を強くするため。)</b>
藻 類	生海藻、水道水で戻した海藻 (乾燥わかめ等)、 とろろ昆布、 <u>青のり</u> 、 <u>焼きのり</u>	・ 水道水で戻した海藻は非加熱使用不可。 (水道水は全ての微生物が完全に除去されているわけではないため。) ・ とろろ昆布は製造工程で加熱工程がないため非加熱使用不可。
魚介類	生魚介類 (塩辛も含む)、生魚卵、 <u>かつお節</u> 、 <u>しらす干し</u> 、	
肉 類	生肉	
豆 類	納豆、 非加熱豆腐	・ <b>納豆は加熱食 A、B とも加熱の有無関係なく使用不可。</b> <b>(納豆の芽胞は 100℃以上の熱にも耐えるため。)</b>
卵 類	生卵 (温泉卵や半熟卵も含む)	
乳 類	未殺菌牛乳、ヨーグルト、フレッシュチーズ、 かびの生えたチーズ (カマンベールチーズ、ブルーチーズ等)、 未殺菌乳酸菌飲料 (ヤクルト、ジョア、カツゲン、 マミー、ヨーグリーなど)、動物性未殺菌生クリーム	・ プロセスチーズは製造工程で加熱処理されているため加熱食 A、B とも そのまま食べて OK。 ・ かびの生えたチーズはロングライフチーズ (包装後加熱殺菌されたも の) でも非加熱使用不可。 ・ カルピスやヨーグルツペは殺菌処理されているため加熱食 A、B ともに そのまま飲んで OK。
調味料	非加熱味噌 <u>開封済み調味料</u> 未殺菌はちみつ、未殺菌メープルシロップ	・ 加熱食 A では、加熱調理の場合のみ開封済み調味料使用可。 例：煮物で開封済み醤油を使用する。→○ 例：和え物で開封済み醤油をそのまま使用する。→× 和え物等非加熱調理の場合は調味料のみ加熱してから和えること。 加熱食 B では加熱調理、非加熱調理共に開封済み調味料使用可。 (ただし味噌に関しては加熱食 B でも加熱して使用すること。) ・ 1 歳未満は加熱の有無関係なくはちみつ使用不可。 ・ はちみつとメープルシロップは製造工程で 120℃4 分以上加熱殺菌されて いる場合、使用可とする。(ただし必ず加熱して使用すること)
その他	天日干された食品 (海産物の乾物や加工品、干し椎茸 などの乾燥きのこ類、切干大根等) 燻製食品 (スモークサーモン、生ハム、生サラミ等) 個包装されていないデザート品 (ゼリー等)	・ <b>製造工程で 1 度でも天日干しされた食品は加熱食 A、B とも加熱の有無 関係なく使用禁止。(不純物の混入や細菌等による食品汚染の可能性がある ため。)</b> ・ 塩昆布などの海産物を加工した食品においても、それら原料が天日干し されたものである場合使用不可とする。



# 簡易食

## 【特徴】

- ・検査等で食事時間（配膳後 1 時間以内）に食べることができない方への食事です。

## 【栄養価(1 食当たり)】

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (g)	塩 分 (g)
簡易食(1 食)	440	10	13	71	300	3.0
簡易食やわらか(1 食)	400	11	11	65	550	3.0
簡易食流動(1 食)	400	15	8	67	260	2.0

## 【オーダー項目】

（献立内容は固定のため、オーダー項目なし）

## 【食事例】



簡易食(1 食)

- ・パン&ジャム
- ・ミネストローネ
- ・豆乳コーヒー



簡易食やわらか(1 食)

- ・ふっくら白粥
- ・梅びしお
- ・すき焼き
- ・さつまいもと豆のきんとん
- ・豆乳コーヒー



簡易食流動(1 食)

- ・とうもろこしのスープ
- ・ジュース

# 減量術後食

## 【特徴】

- ・減量外科治療に対する術後の食事で、「汁物」「栄養補助食品（液体）」「お茶」を基本とした献立です。

## 【栄養価】

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	水 分 (g)	鉄 (mg)	ビタミン B <sup>12</sup> (μg)	ビタミン C (mg)
減量術後食	300	15	1,000	10.5 ～ 40	2.4	100

## 【オーダー方法】

- ・提供 2 日前までに、給食係（内線●●●●）へ電話連絡をお願いします。

## 【食事例】

- ・清汁
- ・ブイユ（ピーチ味）
- ・緑茶



# 低ヨード食

## 【特徴】

- ・放射性ヨードを使用する場合に提供する食事です。
- ・ヨード（ヨウ素）は 50 $\mu$ g 未満/日に制限しています。
- ・低ヨード無廃棄食の食器は、ディスプレイザブル食器で提供します。

使用制限のある食品（1 食分の使用でヨード含有量 20 $\mu$ g 以上となる物）	
魚介類	真鱈 たらこ あさり ホッキ貝 しらす干し 皮・骨付き魚
海藻類	海藻類全般
だし類	昆布だし
その他	ゼリー 寒天入りヨーグルト ハーフマヨネーズ 皮付き果物

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)	ヨウ素 ( $\mu$ g)
低ヨード食	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100 50 未満
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100 50 未満
低ヨード 無廃棄食	米飯	1,600	80	50	260	21	1,400	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100 50 未満
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	800	7.5	900	1.40	1.60	100 50 未満

## 【オーダー項目】

選択肢		低ヨード食		低ヨード無廃棄食	
		米 飯	全 粥	米 飯	全 粥
主 食	米 飯	120・160・200	120・160・200	120・160・200	120・160・200
	おにぎり	120・160・200	120・160・200	120・160・200	120・160・200
	全 粥	200・300・400	200・300・400	200・300・400	200・300・400
	パ ン	パン	パン	パン	パン
飲み物（朝のみ）		豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大	きざみ、一口大	きざみ、一口大

## 【食事例】



低ヨード食

- ・味噌ラーメン
- ・豆腐のそぼろあん
- ・炊き合わせ
- ・果物



低ヨード無廃棄食

- ・卵サンド&ウィンナーロール
- ・イタリアンサラダ
- ・クラムチャウダー
- ・果物

※無廃棄は、ディスプレイザブル食器を使用



# アレルギー食

## 【特徴】

- ・アレルギーのある食品を除いた食品です。下記の食品に対応しています。  
**【肉】、【卵】、【乳製品】、【卵・乳製品】、【魚】、【小麦】、【大豆】、【貝・甲殻類】、【種実類】**
- ・アレルギー食品を一切使用せず、エキスを含むアレルギー食品由来の成分も使用していません。

## 【栄養価】

食 種		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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
肉	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	800	1.2	1.1	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	800	1.2	1.1	100
卵	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	700	1.3	1.1	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	700	1.3	1.1	100
乳製品	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	700	1.3	1.1	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	700	1.3	1.1	100
卵 乳製品	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	650	1.3	1.0	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	650	1.3	1.0	100
魚	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	700	1.3	1.1	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	700	1.3	1.1	100
小麦	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100
大豆	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100
貝 甲殻類	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100
種実類	米飯	1,800	80	50	260	21	1,400	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100
	全粥	1,600	70	45	230	21	1,700	7.5	700	7.5	850	1.3	1.3	100

アレルギー食品	提供しない食品
肉	牛肉、豚肉、鶏肉、羊肉、加工食品（ハム、ゼラチン、コンソメ等）
卵	鶏卵、うずら卵（魚卵は提供）、加工食品（マヨネーズ、ハンバーグ（つなぎに使用）等）、
乳製品	牛乳、加工食品（ヨーグルト、チーズ等）、乳成分を含む食品
魚	魚すべて、加工食品（かまぼこ、魚肉ソーセージ等）、
小麦※	小麦粉、小麦粉を使用した食品（パン、麺、お好み焼き、餃子、焼売、天婦羅（粉）等）
大豆※	大豆、大豆を使用した食品（豆腐、豆乳、おから等）および調味料（味噌、大豆油等）
貝・甲殻類	貝類および甲殻類（海老、蟹）、軟体類（たこ、いか）等（これらを含む食品、調味料、スープ類）
種実類	ピーナッツ、くるみ、ごま等（これらを含む調味料、加工品）

※醤油は原材料に小麦、大豆の記載があっても使用する  
 （厚生労働省研究班による。食物アレルギーの栄養食事指導の手引き 2017 を参照）

## 【食事例】



- 魚アレルギー
- ・米飯（160g）
  - ・ロコモコハンバーグ
  - ・わかめスープ
  - ・果物



- 小麦アレルギー
- ・米飯（160g）
  - ・鮭の唐揚げ
  - ・野菜のソテー
  - ・根菜スープ
  - ・果物

※衣を小麦粉から片栗粉へ変更

# 食欲回復食

## 【特徴】

- ・NST または緩和ケアチームの介入患者で、食事摂取量が概ね 5 割以下の場合に提供できる食事です。
- ・アレルギー対応のみ実施します。

A（しっかり）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味の予想が付くものを中心に、しっかり・はっきりした味付けの食事です。</li> <li>・毎食、果物やデザート、飲み物のいずれかが付きます。</li> </ul>
B（さっぱり）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・口当たりの良い、さっぱり・あっさりした味付けの食事です。</li> <li>・だしやブイヨンを活かし、調味料をなるべく別添えで提供します。</li> <li>・毎食、果物やデザート、飲み物のいずれかが付きます。</li> </ul>
C（ひんやり）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全て冷たいメニューの食事です。</li> <li>・果物、デザート、飲み物、サラダ、酢の物などを 2～3 品提供します。</li> <li>・主食は付きません。</li> </ul>

## 【オーダー方法】

- ・NST または、緩和ケアチームへご相談ください。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
A（しっかり）	1,200	38	38	176	9	900	15.0	300	5.0	300	0.5	0.5	80
B（さっぱり）	950	37	21	154	8	900	8.0	250	4.0	250	0.4	0.4	80
C（ひんやり）	450	20	13	63	5	500	4.0	200	2.0	200	0.2	0.2	70

## 【食事例】

### 食欲回復食 A（しっかり）



- ・太巻き
- ・きつねそば
- ・大学芋
- ・しば漬け
- ・果物（パイナップル）



- ・えびかつサンド
- ・ハムサラダ
- ・クラムチャウダー
- ・果物盛り合わせ

### 食欲回復食 B（さっぱり）



- ・冷製パスタ
- ・スティックサラダ
- ・オニオンスープ
- ・シャーベット



- ・お茶漬け
- ・卵豆腐
- ・和風春雨サラダ
- ・果物（キウイ）

### 食欲回復食 C（ひんやり）



- ・冷しゃぶサラダ
- ・長芋とろろ
- ・いちごアイス



- ・冷やし茶碗蒸し
- ・大根の薄くず煮
- ・果物盛り合わせ

# 低炭水化物食

## 【特徴】

- ・ FDG-PET/CT 検査前の食事として、炭水化物量が 5g 未満の食事を、検査前日の夕食に提供します。  
※日本心臓核医学会のガイドラインに準じています。
- ・ 主食は付かず、副食 3 品程度の食事です。
- ・ アレルギー対応は可能です。

## 【オーダー方法】

- ・ 提供 2 日前の 17 時までに、給食係（内線：●●●●）へ電話連絡をお願いします。
- ・ 変更は、提供前日の 15 時までに上記へ電話連絡をお願いします。

## 【栄養価】

食 種 (1 食あたり)	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)
低炭水化物食	250 ～ 320	25 ～ 30	15 ～ 20	5 未満	—	—	—

# 無菌食

## 【特徴】

- ・ 小児科病棟限定の食事です。
- ・ 調理した食品を更にアルミホイルで包み、250℃で 30 分加熱した食事です。
- ・ 提供開始前に栄養士がベッドサイドへ訪問し、可能な範囲内で嗜好に沿った食事を提供します。

## 【オーダー方法】

- ・ 開始 14 日前までに、給食係（内線：●●●●）へ電話連絡をお願いします。

## 【栄養価】

- ・ 医師の指示による。

# エネルギー・塩分コントロール食

## 【特記事項】

- ・ 1 日の摂取エネルギー量を調整し、各種栄養素をバランス良く摂取できるように配慮した食事です。
- ・ 塩分を 6g 未満/日に制限しています。
- ・ 妊産婦に必要な鉄分の付加の対応が実施できます。  
⇒コメントの特別指示にある『妊婦対応』を選択する

## 【対象疾患】

- ・ 心疾患、糖尿病、脂質異常症、痛風、妊娠高血圧症 など

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
2000	常食	2,000	85	60	275	22	1,600	6.0 未満	—	—	—	—	—
	粥食	2,000	85	60	275	22	2,000	6.0 未満	—	—	—	—	—
1800	常食	1,800	80	55	250	22	1,500	6.0 未満	—	—	—	—	—
	粥食	1,800	80	55	250	22	1,800	6.0 未満	—	—	—	—	—
1600	常食	1,600	75	50	220	20	1,400	6.0 未満	—	—	—	—	—
	粥食	1,600	75	50	220	20	1,700	6.0 未満	—	—	—	—	—
1400	常食	1,400	65	40	195	17	1,400	6.0 未満	—	—	—	—	—
	粥食	1,400	65	40	195	17	1,700	6.0 未満	—	—	—	—	—
1200	常食	1,200	55	35	165	15	1,300	6.0 未満	—	—	—	—	—
	粥食	1,200	55	35	165	15	1,600	6.0 未満	—	—	—	—	—
1000	常食	1,000	42	25	150	12	1,200	6.0 未満	—	—	—	—	—
	粥食	1,000	42	25	150	12	1,500	6.0 未満	—	—	—	—	—

## 【オーダー項目】

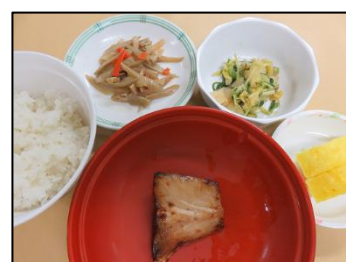
選択肢		2000		1800		1600		1400		1200		1000	
		常 食	粥 食	常 食	粥 食	常 食	粥 食	常 食	粥 食	常 食	粥 食	常 食	粥 食
主 食	米 飯	180	—	160	—	140	—	120	—	100	—	80	—
	おにぎり	180	—	160	—	140	—	120	—	100	—	80	—
	全 粥	—	400	—	350	—	300	—	250	—	200	—	150
飲み物 (朝のみ)		プレーンヨーグルト		プレーンヨーグルト		プレーンヨーグルト		プレーンヨーグルト		プレーンヨーグルト		プレーンヨーグルト	
		豆乳コーヒー		豆乳コーヒー		豆乳コーヒー		豆乳コーヒー		豆乳コーヒー		豆乳コーヒー	
特別指示		きざみ、一口大		きざみ、一口大		きざみ、一口大		きざみ、一口大		きざみ、一口大		きざみ、一口大	

## 【食事例】



1800 常食

- ・ 米飯 (160g)
- ・ ぶりの味噌焼き
- ・ 白菜の生姜和え
- ・ 五目きんぴら
- ・ 果物



1000 常食

- ・ 米飯 (80g)
- ・ ぶりの味噌焼き
- ・ 白菜の生姜和え
- ・ 五目きんぴら
- ・ 果物

# たんぱく質・塩分コントロール食

## 【特記事項】

- ・たんぱく質量や塩分量に配慮した食事です（塩分は、6g 未満/日に制限しています）。
- ・カリウム制限（1,500 mg 以下/日）に対応しています。
- ・エネルギー量および、たんぱく質量により 4 段階、カリウム制限の有無で計 8 段階を設けています。

⇒たんぱく質・塩分コントロール食○/△（または、○/△/K）

○：エネルギー量    △：たんぱく質量    K：カリウム制限あり

## 【対象疾患】

- ・慢性腎臓病、肝性脳症 など

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	カリウム (mg)
1600/40	1,600	40	55	240	—	1,100	6 未満	—
1600/50	1,600	50	50	240	—	1,100	6 未満	—
1800/40	1,800	40	60	270	—	1,100	6 未満	—
1800/60	1,800	60	55	270	—	1,200	6 未満	—
1600/40/K	1,600	40	55	240	—	1,100	6 未満	1,500 以下
1600/50/K	1,600	50	50	240	—	1,100	6 未満	1,500 以下
1800/40/K	1,800	40	60	270	—	1,100	6 未満	1,500 以下
1800/60/K	1,800	60	55	270	—	1,200	6 未満	1,500 以下

## 【オーダー項目】

選択肢		1600/40 1600/40/K	1600/50 1600/50/K	1800/40 1800/40/K	1800/60 1800/60/K
主 食	米 飯※	160	160	180	180
	おにぎり	160	160	180	180
	全 粥	350	350	400	400
飲み物（朝のみ）		—	—	—	—
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大	きざみ、一口大	きざみ、一口大

※食種（設定のエネルギー量および、たんぱく質量）によって、米飯が低たんぱく米へ変更になります。

## 【食事例】



1800/40

- ・米飯（180g）  
（毎食低たんぱく米）
- ・海鮮炒め
- ・サラダ
- ・果物（缶）



1800/60/K

- ・米飯（180g）  
（朝低たんぱく米）
- ・海鮮炒め
- ・サラダ
- ・マクトンプチゼリー

# 脂質コントロール食

## 【特徴】

- ・脂質の使用量を段階的に分けた食種です。
- ・味付けは香辛料の使用を避け、薄味にし、消化の良い調理法で調理しています。

## 【対象疾患】

- ・膵炎、クローン病、潰瘍性大腸炎 など

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
米 飯	2,000	100	40	300	10	1,600	7.5 未満	—	—	—	—	—	—
全 粥	1,800	90	30	270	10	1,900	7.5 未満	—	—	—	—	—	—
5 分粥	1,200	60	10	180	10	1,500	7.0 未満	—	—	—	—	—	—
3 分粥	1,000	50	10	150	10	1,500	4.5 未満	—	—	—	—	—	—

## 【オーダー項目】

選択肢		米 飯	軟菜食	5 分粥	3 分粥
主 食	米 飯	220	—	—	—
	おにぎり	220	—	—	—
	全 粥	—	350	—	—
	7 分粥	—	—	250	—
	5 分粥	—	—	250	—
	3 分粥	—	—	—	150
飲み物（朝のみ）		—	—	—	—
特別指示		きざみ、一口大	きざみ、一口大	きざみ、一口大	きざみ、一口大

## 【食事例】



米 飯

- ・米飯（220g）
- ・豆腐のそぼろあん
- ・炊き合わせ
- ・果物



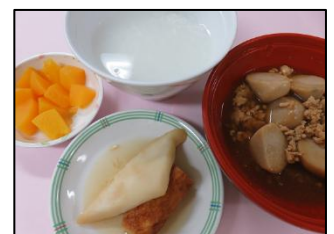
全 粥

- ・全粥（350g）
- ・かぶのそぼろあん
- ・炊き合わせ
- ・果物



5 分粥

- ・5 分粥（250g）
- ・そぼろ煮
- ・炊き合わせ
- ・果物



3 分粥

- ・3 分粥（150g）
- ・そぼろ煮
- ・炊き合わせ
- ・果物



# 易消化食

## 【特徴】

- ・胃や十二指腸粘膜の抵抗力を回復させるため、腸管への刺激が少ない食事です。
- ・香辛料の使用を避け、消化の良い調理法です。
- ・通常の 3 食/日の設定と、消化器術後に対応できるよう分割食（5 食/日）の 2 種類の設定があります。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
分割 なし	米飯	1,800	80	40	280	10 以下	1,400	7.5	—	—	—	—	—
	全粥	1,600	70	35	250	10 以下	1,700	7.5	—	—	—	—	—
	5 分粥	1,200	60	30	180	10 以下	1,700	7.0	—	—	—	—	—
	3 分粥	1,000	45	25	150	10 以下	1,700	4.5	—	—	—	—	—
分割 あり	米飯	1,800	80	40	280	10 以下	1,400	7.5	—	—	—	—	—
	全粥	1,600	70	35	250	10 以下	1,700	7.5	—	—	—	—	—
	5 分粥	1,400	60	30	180	10 以下	1,700	7.0	—	—	—	—	—
	3 分粥	1,200	45	25	150	10 以下	1,700	4.5	—	—	—	—	—

## 【オーダー項目】

選択肢		易消化食				易消化食（分割）			
		米 飯	全 粥	5 分粥	3 分粥	米 飯	全 粥	5 分粥	3 分粥
主 食	米 飯	180	—	—	—	140	—	—	—
	おにぎり※	180	—	—	—	140	—	—	—
	全 粥	—	350	—	—	—	250	—	—
	7 分粥	—	—	300	—	—	—	200	—
	5 分粥	—	—	250	—	—	—	150	—
	3 分粥	—	—	—	150	—	—	—	100
飲み物（朝のみ）	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト
	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示	きざみ	きざみ	きざみ	きざみ	きざみ	きざみ	きざみ	きざみ	きざみ
	主食一口大	主食一口大	主食一口大	主食一口大	主食一口大	主食一口大	主食一口大	主食一口大	主食一口大

※おにぎりは、『海苔・塩なし』です。

## 【食事例】

易消化食



米 飯

- ・米飯（160g）
- ・鶏肉の煮物
- ・お浸し
- ・温泉卵

易消化食（分割）



米 飯

- ・米飯（130g）
- ・味噌汁
- ・卵とじ
- ・和え物
- ・果物

～ 分割食 ～

- ・プリン
- ・オリゴワン

# 貧血食

## 【特徴】

- ・血中ヘモグロビン濃度が 10g/dL 以下で鉄欠乏貧血の患者に対して提供する食事です。
- ・鉄分や造血に必要な成分を多く含む食品を取り入れた食事です。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
米 飯	1,800	80	50	260	—	1,600	6.0 未満	—	20	—	—	—	—
全 粥	1,600	69	48	225	—	1,900	6.0 未満	—	20	—	—	—	—

## 【オーダー項目】

選択肢		米 飯	粥 食
主 食	米 飯	160	—
	おにぎり	160	—
	全 粥	—	300
飲み物（朝のみ）		ヨーグルト	ヨーグルト
		豆乳コーヒー	豆乳コーヒー
特別指示		きざみ、主食一口大	きざみ、主食一口大

## 【食事例】



米 飯

- ・米飯（160g）
- ・味噌汁
- ・鶏つくね焼き
- ・きゅうりの酢の物
- ・ごまウエハース



全 粥

- ・全粥（300g）
- ・味噌汁
- ・鶏つくね焼き
- ・きゅうりの酢の物
- ・ごまウエハース



# 注腸検査食

## 【特徴】

- ・大腸検査の前日に、大腸内を空にするための食事です。
- ・停滞時間の長い食品、繊維の多い食品、ガスの発生しやすい食品を避けた食事です。

## 【栄養価】

食 種	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)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	VA (mg)	VB <sub>1</sub> (mg)	VB <sub>2</sub> (mg)	VC (mg)
注腸検査食	1,000	20	10	200	5 未満	1,500	6.0	—	—	—	—	—	—

## 【オーダ項目】

(献立内容が固定のため、オーダ項目なし)

## 【食事例】



朝 食

- ・全粥
- ・梅びしお
- ・味噌汁
- ・リンゴジュース



昼 食

- ・全粥
- ・たいみそ
- ・清汁
- ・みかんジュース
- ・マクトンクッキー



夕 食

- ・ポタージュ
- ・リンゴジュース

# 母乳添加食

## 【特徴】

- ・NICU・CGU 病棟限定です。
- ・低出生体重児が不足しやすい、たんぱく質やカルシウム、リンを補強します。
- ・HMS-1 を母乳に添加します（使用量は医師の指示による）。
- ・HMS-1 は牛乳由来の原料を使用しているため、新生児ミルクアレルギー患者には使用できません。

## 【栄養価】

食 種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	水 分 (g)	塩 分 (g)	Ca (mg)	リン (mg)
HMS-1 (1 包)	3	0.22	0.01	0.46	0	0	21	12

## 【オーダー方法】

- ・HMS-1 のオーダーは、給食係（内線●●●●）へ電話連絡をお願いします。

## 【食事例】

