

# 院内約束食事箋

社会福祉法人 北海道社会事業協会 富良野病院

2022年度

# 一般食一覧

| 食種                   | 熱量<br>kcal | たんぱく質<br>g | 脂質<br>g | 炭水化物<br>g | 塩分<br>g | 主食量<br>g         | 対象・備考                              | 食品<br>構成 |
|----------------------|------------|------------|---------|-----------|---------|------------------|------------------------------------|----------|
| 常食Ⅰ                  | 2300       | 86         | 60      | 345-370   | 7.5     | 240<br>1/2 150   | 男：15-64歳 女：15-17歳<br>※主食大盛りの場合+50g | ●        |
| 常食Ⅱ                  | 1800       | 68         | 48      | 270-290   | 7.0     | 190<br>1/2 150   | 男：65歳以上 女：18-69歳                   | ●        |
| 常食Ⅲ                  | 1550       | 60         | 40      | 230-250   | 6.5     | 150<br>1/2 70    | 女：70歳以上 主食1/2                      | ●        |
| 臥床食                  | 常食に準じる     |            |         |           |         |                  |                                    |          |
| 粥軟菜食<br>※コード4        | 1300       | 55         | 35      | 195       | 7.0     | 250              |                                    | ●        |
| 飯軟菜食<br>※コード4        | 1600       | 60         | 40      | 225       | 7.0     | 190<br>1/2 150   |                                    | ●        |
| 全粥食                  | 1300       | 55         | 33      | 210       | 7.0     | 250              |                                    | ●        |
| 7分粥食                 | 1200       | 50         | 30      | 180       | 7.0     | 250              |                                    |          |
| 5分粥食                 | 1100       | 48         | 30      | 150       | 7.0     | 250              |                                    |          |
| 3分粥食                 | 1000       | 45         | 30      | 150       | 7.0     | 250              | 副食きざみ                              |          |
| 流動食                  | —          | —          | —       | —         | —       | 重湯200            |                                    |          |
| 評価食<br>※コード0j        | —          | —          | —       | —         | —       | —                | ST対応 エンゲリード                        |          |
| 嚥下食Ⅰ<br>※コード2-1      | 200        | —          | —       | —         | —       | 5分粥ミサ-<br>100    |                                    |          |
| 嚥下食Ⅱ<br>※コード2-1      | 400        | —          | —       | —         | —       | 5分粥ミサ-<br>200    |                                    |          |
| ミキサー食<br>※コード2-1/2-2 | 1300       | 50         | 35      | 195       | 7.0     | 全粥ミサ-250<br>粥250 | 汁は具なし・とろみあり                        |          |
| ソフト食<br>※コード3        | 1300       | 50         | 30      | 195       | 7.0     | 全粥ミサ-250<br>粥250 | 汁は具なし・とろみあり                        |          |
| 妊産婦食                 | 1920       | 69         | 41      | 300       | 7.0     | 190              | 妊婦・産褥婦<br>"くだもの栄養"提供               |          |
| 離乳食初期                | 100        | —          | —       | —         | —       | 5分粥ミサ-<br>80g    | 5-6ヶ月                              |          |
| 離乳食中期                | 300        | —          | —       | —         | —       | 全粥80g            | 7-8ヶ月                              |          |
| 離乳食後期                | 300        | —          | —       | —         | —       | 全粥80<br>軟飯80     | 9-11ヶ月                             |          |
| 幼児食                  | 1100       | 45         | —       | —         | —       | 飯80<br>粥100      | 1-2歳 副食1cmサイズ<br>おやつ込              |          |
|                      | 1300       | 50         | —       | —         | —       | 飯100<br>粥200     | 3-5歳 肉のみ1cmサイズ<br>おやつ込             |          |
| 小児食                  | 1600       | 60         | —       | —         | —       | 飯150<br>粥250     | 6-10歳<br>おやつ込                      |          |
|                      | 1800       | 68         | —       | —         | —       | 飯190<br>粥250     | 11-14歳<br>おやつ込                     |          |
| 胃腸炎食Ⅰ                | 1000       | 40         | 20以下    | —         | 6.0     | 粥200             | おやつ込                               |          |
| 胃腸炎食Ⅱ                | 1200       | 48         | 30以下    | —         | 6.0     | 粥200             | おやつ込                               |          |
| 胃腸炎食Ⅲ                | 1300       | 55         | 35以下    | —         | 6.0     | 飯100             | おやつ込                               |          |

# 一般食の対象と定義

| 食種                             | 対象者  | 定義   |
|--------------------------------|--|--|
| 常食Ⅰ                            | 男性：15-69歳、女性：15-17歳                            | 治療上栄養量の増減を必要としない患者向けの食事。<br>日本人の食事摂取基準（2020年版）を参考に、年齢構成ごとに区分を分けて栄養量を設定。                          |
| 常食Ⅱ                            | 男性：70歳以上、女性：18-69歳                             |  |
| 常食Ⅲ                            | 女性：70歳以上、主食1/2選択者                              |  |
| 臥床食                            | 疾患やADLの状況から頭部の挙上が困難な場合                         | 箸やスプーンで食べやすい食事。主食はおにぎりやパンなど手で食べられるもの。副食はスプーンやフォークですくって食べられるもの。汁気の多い食品や汁物の提供は控える。                 |
| 粥軟菜食<br>※コード4<br>飯軟菜食<br>※コード4 | 治療上栄養量の増減は必要ないが、固さに配慮した食事が必要な方                 | 箸やスプーンで切れる固さの食事<br>学会分類コード4に基づく形態  |
| 全粥食                            | 術後、腸炎、刺激のある食品を控えた場合など                          | 主食は全粥（5倍粥）で、副食は刺激が少なく消化にいい食事。  |
| 7分粥食                           |  | 主食は7分粥（7倍粥）で、副食は全粥食と同じだがよりやわらかくしたもの。   |
| 5分粥食                           |  | 主食は5分粥（10倍粥）で、副食は全粥食と同じだがよりやわらかくしたもの。  |
| 3分粥食                           |  | 主食は3分粥（20倍粥）で、副食は全粥食と同じだがよりやわらかくし、刻んだもの。   |
| 流動食                            | 食物の咀嚼が困難、もしくは口腔動作に問題がある場合など                    | 固形物を除去した流動タイプの食事<br>●咀嚼をしなくても食べられる<br>学会分類0jに基づく形態<br>STによる嚥下評価時にはエングリードを使用する                    |
| 評価食<br>※コード0j                  |  |  |
| 嚥下食Ⅰ<br>※コード2-1                |  | 学会分類コード2-1に基づく形態   |
| 嚥下食Ⅱ<br>※コード2-1                |  | 学会分類コード2-1に基づく形態   |
| ミキサー食<br>※コード2-1/2-2           |  | 学会分類コード2-1、もしくは2-2に基づく形態   |
| ソフト食<br>※コード3                  |  | 学会分類コード3に基づく形態<br>舌でつぶせる固さの食事  |
| 妊産婦食                           | 妊婦・産褥婦   |  |
| 離乳食初期                          | 生後5か月以上の乳児                                     | 生後5か月以上の離乳期の乳児を対象とした食事。食事の内容、形態、回数は発育状況・病状などにより選定する。<br>※蜂蜜は、乳児ボツリヌス症を引き起こすリスクがあるため提供を控える。       |
| 離乳食中期                          | 生後7か月以上の乳児                                     |  |
| 離乳食後期                          | 生後9か月以上の乳児                                     |  |
| 幼児食Ⅰ                           | 1-2歳の幼児  | 1歳以上の幼児を対象とした食事。副食は一口サイズにカットして提供する（大きさ目安1cm角、スプーンにのるサイズ）。15時におやつ提供あり。                            |
| 幼児食Ⅱ                           | 3-5歳の幼児  |  |
| 小児食Ⅰ                           | 6-10歳の児童                                       | 6歳以上の児童を対象とした食事。15時におやつ提供あり。   |
| 小児食Ⅱ                           | 11-14歳の児童                                      |  |
| 胃腸炎食Ⅰ                          | 感染性腸炎、細菌性腸炎、ウイルス性腸炎感染者<br>※指定がある場合には使い捨て容器にて提供 | 胃腸に炎症がある場合の食事。消化への負担が少ない食品を中心とする。ウイルス性腸炎、病原性大腸菌の場合には感染防止のため使い捨て容器での食事提供とする。1-14歳の場合は15時におやつ提供あり。 |
| 胃腸炎食Ⅱ                          |  |  |
| 胃腸炎食Ⅲ                          |  |  |

# 特別食一覧

| 食種                |     | 熱量<br>kcal | たんぱく質<br>g | 脂質<br>g | 炭水化物<br>g | 塩分<br>g | その他の<br>栄養素    | 主食量<br>g     | 食糧<br>構成 |
|-------------------|-----|------------|------------|---------|-----------|---------|----------------|--------------|----------|
| エネルギー制限食          | 15  | 1200       | 56         | 30      | 180       | 7       |                | 100          | ●        |
|                   | 16  | 1280       | 58         | 32      | 192       | 7       |                | 115          |          |
|                   | 17  | 1360       | 60         | 33      | 200       | 7       |                | 130          |          |
|                   | 18  | 1440       | 64         | 35      | 216       | 7       |                | 140          | ●        |
|                   | 19  | 1520       | 66         | 37      | 228       | 7       |                | 155          |          |
|                   | 20  | 1600       | 68         | 39      | 240       | 7       |                | 170          |          |
|                   | 21  | 1680       | 75         | 41      | 250       | 7.5     |                | 170          | ●        |
|                   | 22  | 1760       | 77         | 43      | 264       | 7.5     |                | 185          |          |
| 心臓病食              | 飯   | 1600       | 60         | 40      | 250       | 6.0未満   |                | 150          | ●        |
|                   | 粥   | 1400       | 57         | 39.5    | 210       | 6.0未満   |                | 粥250         |          |
| 妊娠高血圧症候群          |     | 1900       | 80         | 45      | 300       | 6.0未満   |                | 200          |          |
| タンパク質<br>コントロール食  | I   | 1600       | 40         | —       | —         | 6.0未満   | K1700          | 160/粥200     | ●        |
|                   | II  | 1800       | 50         | —       | —         | 6.0未満   | P800           | 200/粥250     | ●        |
|                   | III | 1800       | 60         | —       | —         | 6.0未満   | K1700          | 200/粥250     | ●        |
|                   | IV  | 1800       | 70         | —       | —         | 6.0未満   | P900           | 190/粥250     | ●        |
|                   | V   | 2000       | 80         | —       | —         | 6.0未満   |                | 200/粥330     | ●        |
| 透析食               | A   | 1500       | 55         | —       | —         | 6.0未満   | K1700<br>P800  | 飯160<br>粥200 | ●        |
|                   | B   | 1800       | 60         | —       | —         |         | K1700<br>P900  | 飯200<br>粥250 | ●        |
|                   | C   | 2100       | 75         | —       | —         |         | K1700<br>P1100 | 飯240<br>粥270 |          |
| CAPD食             |     | 1800       | 60         | —       | —         | 6.0未満   | P900           | 飯200<br>粥250 |          |
| 低脂肪低蛋白質食          | A   | 800        | 30         | 10以下    | 150       | 7.0     |                | 5分粥200g      |          |
|                   | B   | 1200       | 40         | 20以下    | 200       | 7.0     |                | 全粥200g       | ●        |
|                   | C   | 1600       | 60         | 30以下    | 250       | 7.0     |                | 飯160         | ●        |
| 胃潰瘍食<br>(3回食・5回食) |     | 900        | 53         | 35以下    | —         | 7.0     |                | 3分粥200       |          |
|                   |     | 1100       | 57         | 35以下    | —         | 7.0     |                | 5分粥250       |          |
|                   |     | 1200       | 58         | 35以下    | —         | 7.0     |                | 7分粥250       |          |
|                   |     | 1300       | 60         | 35以下    | —         | 7.0     |                | 全粥280        | ●        |
|                   |     | 1600       | 65         | 35以下    | —         | 7.0     |                | 飯190         |          |
| 低残渣食              |     | 800        | 40         | 25以下    | —         | —       | DF7以下          | 3分粥200       |          |
|                   |     | 900        | 43         | 25以下    | —         | —       | DF7以下          | 5分粥250       |          |
|                   |     | 1000       | 45         | 25以下    | —         | —       | DF7以下          | 7分粥250       |          |
|                   |     | 1200       | 45         | 25以下    | —         | —       | DF7以下          | 全粥280        |          |
|                   |     | 1700       | 50-60      | 25以下    | —         | —       | DF7以下          | 飯240         | ●        |
| 貧血食               |     | 1375       | 55         | 33      | —         | 6.5     | Fe10           | 粥250         |          |
|                   |     | 1875       | 68         | 48      | —         | 6.5     | Fe10           | 飯190         |          |
| 大腸検査食             |     | 1173       | 18.2       | 25.8    | 215.1     | 7.9     | —              | —            |          |

※塩分制限食は心臓病食の副食で対応  
 ※カリウム制限食は透析食の副食で対応

## 特別食の対象と定義

| 食種           | 対象疾患   | 治療食としての目的  |
|--------------|--|--|
| エネルギー制限食     | 糖尿病、脂質異常症、痛風、高度肥満症（肥満度+70%以上又はBMI35以上）、心疾患（塩分制限ありの場合）、腎疾患（塩分制限ありの場合） | エネルギーコントロールによる疾病治療及び栄養状態の適正維持<br>活動量に応じて体重あたり25-35kcal/kg                              |
| 心臓病食         | 心臓疾患、高血圧性心疾患   | 塩分およびエネルギーコントロールによる疾病治療及び栄養状態の適正維持   |
| 妊娠高血圧症候群     | 妊娠高血圧症候群   |  |
| たんぱく質コントロール食 | 腎不全、ネフローゼ症候群、その他腎疾患、急性肝炎、慢性肝炎、肝硬変、肝不全                                | 腎不全、ネフローゼ症候群では病状によりたんぱく質・塩分制限<br>腹水がある場合は塩分、水分を控える<br>必要に応じて夜食を個別対応する                  |
| 低脂肪低蛋白質食     | 脂質異常症、閉塞性黄疸、急性膵炎、慢性膵炎、肝炎、肝硬変、胆嚢炎、胆石症                                 | 消化器への刺激の緩和及び炎症の沈静化   |
| 透析食          | 血液透析患者<br>腹膜透析患者   | エネルギー量 = 30-35kcal/kg<br>たんぱく質 = 1.2g/kg<br>塩分 = 6g/日未満<br>K = 1700mg P = たんぱく質 × 15mg |
| 胃潰瘍食         | 胃十二指腸潰瘍、消化器術後  | 消化管の負担軽減及び必要栄養量の確保   |
| 低残渣食         | 潰瘍性大腸炎、クローン病などの炎症性腸疾患  | 消化管に負担をかけないよう食物繊維、脂質を抑えた食事   |
| 貧血食          | 血中ヘモグロビン濃度が10g/dl以下であり、その原因が鉄欠乏に由来する患者                               | 鉄の補給およびエネルギー、その他栄養素の確保   |
| 大腸検査食        | 大腸内視鏡検査、大腸X線検査など   | 大腸の内視鏡検査や注腸造影検査を行うための食事  |

## 固定メニューの献立

| 食種               | 朝                                   | 昼                                     | 夕                                      | 間食                                  |
|------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| 流動食              | 重湯 200g<br>みそスープ<br>ぶどうジュース<br>牛乳   | 重湯 200g<br>ブレンススープ*<br>りんごジュース<br>ハミン | 重湯 200g<br>みそスープ<br>ポタージュース<br>野菜ジュース* |                                     |
| 嚥下食Ⅰ             | 5分粥ミキサー100g<br>果物缶<br>たいみそ          | 5分粥ミキサー100g<br>果物缶<br>たいみそ            | 5分粥ミキサー100g<br>果物缶<br>たいみそ             |                                     |
| 嚥下食Ⅱ             | 5分粥ミキサー200g<br>穀類の煮物<br>果物缶<br>たいみそ | 5分粥ミキサー200g<br>穀類の煮物<br>果物缶<br>たいみそ   | 5分粥ミキサー200g<br>穀類の煮物<br>果物缶<br>たいみそ    |                                     |
| 大腸検査食<br>ダルムスペース | 和風がゆ<br>みそ汁                         | 中華がゆ<br>すまし汁                          | コーンポタージュ                               | 粉末飲料（オレンジ）<br>粉末飲料（アップル）<br>ソフトクッキー |

※スープはすまし汁またはコンソメスープ

\*野菜ジュースがなければ果汁

### 分食の対応

※対象食種：胃潰瘍食

|      | 朝         | 昼            | 夕        |
|------|-----------|--------------|----------|
| 分食の例 | パン<br>ゼリー | パン<br>栄養補助食品 | パン<br>果汁 |
| 配膳   | 朝食と同時     | 昼食と同時        | 夕食と同時    |

衛生面を考慮し、厨房で調理したものや食中毒のリスクが高まる食品は提供不可。

オーダーはフリーコメントにて入力。

# 一般食食品構成表

|       |       | 常食    |       |       | 粥軟菜食  | 飯軟菜食  | 全粥食   | 7分粥食  | 5分粥食  | 3分粥食  |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|       |       | I     | II    | III   |       |       |       |       |       |       |
| 魚介類   | 魚介類-生 | 95.0  | 85.0  | 80.0  | 90.0  | 90.0  | 80.0  | 75.0  | 75.0  | 75.0  |
|       | 魚介類-干 | 1.5   | 1.5   | 1.5   | 0.5   | 0.5   | 1.5   | 0.1   | 0.1   | 0.1   |
| 肉類    | 肉類    | 80.0  | 65.0  | 60.0  | 50.0  | 50.0  | 60.0  | 50.0  | 50.0  | 50.0  |
| 牛乳    | 牛乳    | 200.0 | 200.0 | 200.0 | 200.0 | 200.0 | 200.0 | 200.0 | 200.0 | 200.0 |
|       | 乳製品   | 20.0  | 20.0  | 5.0   | 10.0  | 10.0  | 20.0  | 42.0  | 42.0  | 42.0  |
|       | 脱脂粉乳  | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 0.1   | 0.1   | 0.1   |
| 卵類    | 卵類    | 50.0  | 40.0  | 35.0  | 35.0  | 35.0  | 40.0  | 28.0  | 25.0  | 25.0  |
| 野菜    | 緑黄色   | 140.0 | 120.0 | 120.0 | 120.0 | 120.0 | 120.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 |
|       | その他   | 250.0 | 230.0 | 230.0 | 200.0 | 200.0 | 230.0 | 200.0 | 200.0 | 200.0 |
|       | 乾燥    | 1.0   | 1.0   | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 1.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0   |
|       | 漬物    | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.0   | 0.0   | 0.0   |
| 海藻類   | 海藻類   | 3.0   | 3.0   | 3.0   | 2.5   | 2.5   | 2.5   | 2.5   | 2.5   | 2.5   |
| いも    | さつまいも | 10.0  | 10.0  | 8.0   | 5.0   | 5.0   | 10.0  | 5.0   | 5.0   | 5.0   |
|       | じゃがいも | 20.0  | 20.0  | 20.0  | 15.0  | 15.0  | 15.0  | 15.0  | 15.0  | 15.0  |
|       | その他いも | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 5.0   | 5.0   | 5.0   |
| 果物    | 柑橘類   | 10.0  | 10.0  | 8.0   | 5.0   | 5.0   | 10.0  | 5.0   | 5.0   | 5.0   |
|       | その他   | 20.0  | 20.0  | 20.0  | 20.0  | 20.0  | 20.0  | 10.0  | 10.0  | 10.0  |
| 穀類    | 米     | 327.0 | 260.0 | 204.0 | 168.0 | 261.0 | 150.0 | 135.0 | 114.0 | 75.0  |
|       | 小麦    | 5.5   | 4.5   | 5.0   | 3.0   | 3.0   | 3.0   | 2.0   | 2.0   | 2.0   |
|       | 大麦・雑穀 | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 0.5   | 0.5   | 0.5   |
| 豆類    | 大豆    | 1.0   | 1.0   | 0.5   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   |
|       | みそ    | 18.0  | 18.0  | 18.0  | 20.0  | 20.0  | 18.0  | 18.0  | 18.0  | 18.0  |
|       | 大豆製品  | 50.0  | 40.0  | 40.0  | 25.0  | 25.0  | 30.0  | 25.0  | 25.0  | 25.0  |
|       | その他豆類 | 200.0 | 1.0   | 0.0   | 0.1   | 0.1   | 1.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0   |
| 油脂    | 油脂類   | 25.0  | 20.0  | 17.0  | 15.0  | 15.0  | 15.0  | 10.0  | 10.0  | 10.0  |
|       | 種実類   | 0.4   | 0.4   | 0.4   | 0.5   | 0.5   | 0.4   | 0.2   | 0.2   | 0.2   |
| 砂糖・菓子 | 砂糖    | 7.0   | 6.0   | 6.0   | 6.0   | 6.0   | 10.0  | 8.0   | 8.0   | 8.0   |
|       | 菓子    | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.0   | 0.0   | 0.1   | 40.0  | 40.0  | 40.0  |
| 調味料   | 調味香辛料 | 40.0  | 35.0  | 35.0  | 35.0  | 35.0  | 35.0  | 32.0  | 32.0  | 32.0  |
|       | 嗜好飲料  | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.0   | 0.0   | 0.0   |
|       | その他   | 6.5   | 6.5   | 6.5   | 6.0   | 6.0   | 6.0   | 5.0   | 5.0   | 5.0   |

# 特別食食品構成表

|       |       | エネルギー制限食 |       |       | 心臓病食  | たんぱく質コントロール食 |       |       |       |       | 胃潰瘍食  | 低残渣食  | 低脂肪低蛋白食 |       | 透析食   |       |
|-------|-------|----------|-------|-------|-------|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|
|       |       | 15       | 18    | 21    |       | I            | II    | III   | IV    | V     |       |       | C       | D     | A     | B     |
| 魚介類   | 魚介類-生 | 85.0     | 95.0  | 95.0  | 85.0  | 60.0         | 75.0  | 90.0  | 90.0  | 90.0  | 90.0  | 90.0  | 65.0    | 90.0  | 90.0  | 90.0  |
|       | 魚介類-干 | 0.5      | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 1.5          | 1.5   | 1.5   | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.1   | 0.1     | 0.5   | 1.5   | 1.5   |
| 肉類    | 肉類    | 60.0     | 70.0  | 70.0  | 65.0  | 40.0         | 55.0  | 70.0  | 65.0  | 70.0  | 60.0  | 55.0  | 25.0    | 60.0  | 70.0  | 70.0  |
| 牛乳    | 牛乳    | 200.0    | 200.0 | 200.0 | 200.0 | 0.5          | 0.5   | 0.5   | 200.0 | 200.0 | 200.0 | 0.2   | 85.0    | 200.0 | 0.5   | 0.5   |
|       | 乳製品   | 2.5      | 2.5   | 85.0  | 80.0  | 70.0         | 70.0  | 70.0  | 90.0  | 20.0  | 85.0  | 85.0  | 10.0    | 5.0   | 70.0  | 70.0  |
|       | 脱脂粉乳  | 0.0      | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 1.0          | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0     | 0.0   | 0.0   | 1.0   |
| 卵類    | 卵類    | 25.0     | 25.0  | 25.0  | 25.0  | 20.0         | 20.0  | 30.0  | 40.0  | 40.0  | 25.0  | 30.0  | 15.0    | 25.0  | 25.0  | 30.0  |
| 野菜    | 緑黄色   | 130.0    | 135.0 | 135.0 | 130.0 | 90.0         | 90.0  | 90.0  | 120.0 | 120.0 | 120.0 | 60.0  | 110.0   | 120.0 | 100.0 | 90.0  |
|       | その他   | 200.0    | 210.0 | 210.0 | 200.0 | 200.0        | 200.0 | 200.0 | 230.0 | 230.0 | 200.0 | 110.0 | 170.0   | 200.0 | 200.0 | 200.0 |
|       | 乾燥    | 0.5      | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 1.0          | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 0.0   | 0.0   | 0.2     | 0.0   | 1.0   | 1.0   |
|       | 漬物    | 0.5      | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.5          | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.1   | 0.2   | 0.2     | 0.1   | 0.5   | 0.5   |
| 海藻類   | 海藻類   | 3.0      | 3.0   | 3.0   | 2.0   | 3.0          | 3.0   | 3.0   | 3.0   | 3.0   | 2.5   | 0.1   | 3.0     | 2.5   | 3.0   | 3.0   |
| いも    | さつまいも | 5.0      | 5.0   | 5.0   | 5.0   | 10.0         | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 7.0   | 2.5   | 7.0     | 7.0   | 5.0   | 10.0  |
|       | じゃがいも | 10.0     | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 20.0         | 20.0  | 20.0  | 20.0  | 20.0  | 15.0  | 11.0  | 20.0    | 15.0  | 10.0  | 20.0  |
|       | その他いも | 5.0      | 5.0   | 5.0   | 5.0   | 10.0         | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 7.0   | 4.5   | 10.0    | 7.0   | 5.0   | 10.0  |
| 果物    | 柑橘類   | 30.0     | 30.0  | 30.0  | 30.0  | 15.0         | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 10.0  | 2.0   | 1.5   | 3.0     | 2.0   | 10.0  | 10.0  |
|       | その他   | 45.0     | 45.0  | 45.0  | 45.0  | 40.0         | 30.0  | 30.0  | 20.0  | 20.0  | 30.0  | 25.0  | 30.0    | 30.0  | 30.0  | 30.0  |
| 穀類    | 米     | 135.0    | 192.0 | 234.0 | 204.0 | 219.0        | 273.0 | 273.0 | 260.0 | 273.0 | 168.0 | 327.0 | 168.0   | 261.0 | 219.0 | 273.0 |
|       | 小麦    | 5.0      | 3.0   | 3.0   | 5.0   | 4.0          | 4.5   | 4.5   | 4.5   | 4.5   | 3.0   | 3.5   | 2.0     | 3.0   | 4.5   | 4.5   |
|       | 大麦・雑穀 | 0.0      | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 1.0          | 1.0   | 1.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0     | 0.0   | 1.0   | 1.0   |
| 豆類    | 大豆    | 0.5      | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0          | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 0.5   | 0.0   | 0.5     | 0.5   | 1.0   | 1.0   |
|       | みそ    | 18.0     | 18.0  | 18.0  | 9.0   | 9.0          | 9.0   | 9.0   | 9.0   | 9.0   | 18.0  | 25.0  | 18.0    | 18.0  | 3.0   | 9.0   |
|       | 大豆製品  | 35.0     | 40.0  | 40.0  | 30.0  | 20.0         | 25.0  | 40.0  | 45.0  | 50.0  | 30.0  | 20.0  | 20.0    | 30.0  | 25.0  | 40.0  |
|       | その他豆類 | 0.1      | 1.0   | 1.0   | 0.1   | 1.0          | 1.0   | 1.0   | 1.0   | 205.0 | 0.0   | 0.0   | 0.0     | 0.0   | 1.0   | 1.0   |
| 油脂    | 油脂類   | 15.0     | 15.0  | 17.0  | 17.0  | 25.0         | 25.0  | 25.0  | 15.0  | 15.0  | 10.0  | 8.0   | 8.0     | 10.0  | 20.0  | 25.0  |
|       | 種実類   | 0.1      | 0.5   | 0.5   | 0.5   | 0.4          | 0.4   | 0.4   | 0.4   | 0.4   | 0.0   | 0.0   | 0.1     | 7.5   | 0.4   | 0.4   |
| 砂糖・菓子 | 砂糖    | 5.0      | 5.0   | 5.0   | 7.0   | 6.0          | 6.0   | 6.0   | 6.0   | 6.0   | 7.5   | 9.0   | 5.0     | 33.0  | 10.0  | 6.0   |
|       | 菓子    | 0.0      | 0.0   | 0.0   | 4.0   | 0.1          | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.0   | 25.0  | 10.0    | 0.0   | 15.0  | 0.1   |
| 調味料   | 調味香辛料 | 35.0     | 35.0  | 35.0  | 30.0  | 35.0         | 35.0  | 35.0  | 35.0  | 35.0  | 33.0  | 26.0  | 25.0    | 33.0  | 31.0  | 35.0  |
|       | 嗜好飲料  | 0.1      | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1          | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1   | 0.1     | 0.1   | 0.1   | 0.1   |
|       | その他   | 6.0      | 6.0   | 6.0   | 6.0   | 6.5          | 6.5   | 6.5   | 6.5   | 6.5   | 6.0   | 0.1   | 6.0     | 6.0   | 8.0   | 6.5   |



## 【参照】離乳の進め方

|        | 子どもの食欲や発育・成長の状況に応じて調整する                        |  |  |                                    |
|--------|--|--|--|------------------------------------|
|        | 離乳初期<br>生後5-6か月頃                               | 離乳中期<br>生後7-8か月頃                                       | 離乳後期<br>生後9-11か月頃                          | 離乳完了期<br>生後12-18か月頃                |
| 食べ方の目安 | ○様子をみながら1日1回1さじずつ始める。<br>○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。<br>○色々な味や舌ざわりを楽しむ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回食にすすめていく。<br>○共食を通じて食経験を重ねる。 | ○1日3回食<br>○手づかみ食べにより、自分で食べる楽しさを知る。 |
| 調理形態   | 滑らかにすり潰した状態                                    | 舌で潰せる固さ  | 歯茎で潰せる固さ                                   | 歯茎で噛める固さ                           |

### 1回あたりの目安量

| 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、潰した豆腐、白身魚、卵黄等を試してみる。 | 全粥50-80                | 全粥90-軟飯80                     | 軟飯90-ご飯80  |
|-----------|--|------------------------|-------------------------------|------------|
| 野菜・果物 (g) |  | 20-30                  | 30-40                         | 40-50      |
| 魚 (g)     |  | 10-15                  | 15                            | 15-20      |
| 肉 (g)     |  | 10-15                  | 15                            | 15-20      |
| 豆腐 (g)    |  | 30-40                  | 45                            | 50-55      |
| 卵 (個)     |  | 卵黄1-全卵1/3              | 全卵1/2                         | 全卵1/2-2/3  |
| 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。後半頃に奥歯が生え始める。 |            |
| 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。                               | 舌と上顎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。 |

※蜂蜜は、乳児ボツリヌス症を引き起こすリスクがあるため、1歳を過ぎるまでは与えない。

※表：授乳・離乳の支援ガイドから引用・一部改変

# 個別対応に関する事項

## 食形態

|      |                     |              |                      |
|------|---------------------|--------------|----------------------|
| ●固さ  | 食種                  | 食事オーダー       | 備考                   |
|      | 一般食の場合              | 粥軟菜食/飯軟菜食を選択 | 箸で切れるやわらかさ           |
|      | 特別食の場合              | 特別指示〔軟菜〕を選択  |                      |
| ●とろみ | おかず全般へのとろみが必要       |              | 特別指示〔とろみ〕            |
|      | 汁物のみとろみが必要          |              | 特別指示〔汁のみとろみ〕         |
|      | おかずへのとろみは必要だが汁はそのまま |              | 特別指示〔とろみ〕〔汁とろみなし〕    |
| ●大きさ | 特別指示項目              | サイズ          | 備考                   |
|      | 一口大                 | 2-3cm        |                      |
|      | 荒きざみ                | 0.5cm        |                      |
|      | きざみ                 | 0.2-0.3cm    |                      |
|      | 幼児一口大               | 1cm          | スプーンにのるサイズ 原則1-2歳に適応 |

## 食器

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| 指定無し                 | 通常食器                 |
| リハビリ食器               | 特別指示より《リハビリ食器》指定     |
| リハビリマット              | 特別指示より《リハビリマット》指定    |
| リハビリ食器・リハビリマット       | 特別指示より《リハビリ食器・マット》指定 |
| 飯碗の内側色つき（視覚障害・視力低下）  | 特別指示より《色つき飯碗》指定      |
| 感染性/ウイルス性腸炎・COVID-19 | 使い捨て食器対応：フリーコメントを入力  |

## アレルギー対応

小児科患者は入院時に〔アレルギー連絡票〕を記入し、給食へ提出する。  
全患者とも、食事オーダー〔禁止事項〕にアレルギー項目を入力する。

## 内服薬との相互作用による食物禁忌

|        |  |
|--------|--|
| ワーファリン | 納豆・ほうれん草・小松菜・ブロッコリーは原則提供なし<br>汁物・付け合わせの具材としては少量のため提供あり |
| Ca拮抗薬  | グレープフルーツは提供しない   |

## セレクトメニュー対応

毎週火曜日・金曜日の朝食・昼食で実施  
対象者は常食・飯軟菜食・妊産婦食を提供している患者のうちの希望者  
ただし、食物アレルギー、禁止事項、食形態への配慮が必要など、特別指示がある場合には対象外

# 栄養補助食品

|                  | 容量<br>g | 熱量<br>kcal | たんぱく質<br>g | 脂質<br>g | 炭水化物<br>g | その他栄養           | 塩分<br>g | 水分<br>ml | その他備考                          |
|------------------|---------|------------|------------|---------|-----------|-----------------|---------|----------|--------------------------------|
| クリミール            | 125     | 200        | 7.5        | 15      | 31.3      | Fe1.5<br>Zn1.4  | 0.36    | 94       |                                |
| アイソカル100         |         | 200        | 10.0       |         |           |                 |         |          |                                |
| エンジヨイゼリー         | 73      | 100        | 3.7        | 2.8     | 15.2      |                 | 0.13    | 51       |                                |
| メイバランス<br>カップゼリー | 58      | 80         | 4          | 1.8     | 12        |                 | 0.13    | 39.8     |                                |
| コラーゲンゼリー         | 45      | 100        | 6          | 0       | 19        | Fe3.0<br>Zn12.0 | 0.01    | 19.7     |                                |
| くだもの栄養           | 125     | 75         | 0.1-0.3    | 0       | 23.4      | Fe5.0<br>Zn11.0 | 0.033   | 110      | 貧血食、妊産婦へ付加                     |
| クリアなゼリー          | 75      | 150        | 0          | 0       | 37.5      |                 |         |          | タンパク制限食、透析食へ付加<br>UDF 舌でつぶせる   |
| アイソトニックゼリー       | 150     | 6          | 0          | 0       | 1.2       | K25             | 0.2     | 149      | えん下困難者用食品 許可基準 I<br>スマイルケア食 赤0 |
| プロテインパウダー        | 4       | 15         | 3.7        |         |           |                 |         |          | 1食あたり大さじ1杯添加                   |
| MCTオイル<br>(6g分)  | 6       | 57         |            |         |           |                 |         |          |                                |

# 経管栄養製品

| 経腸栄養製品<br>特徴 | アイソカルボート<br>1.5    |                    | E7-II              |                    | リーナレンMP            | ベプタメンスタン<br>ダートBag |                    | F2ライト              |                    | PGソフトエース           |                    |
|--------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
|              | 半消化態               |                    | 半消化態               |                    | 腎不全用               | 消化態                |                    | 半固形                |                    | 胃瘻用半固形             |                    |
| 種類 (熱量/容量)   | 300kcal<br>(200ml) | 400kcal<br>(267ml) | 300kcal<br>(300ml) | 400kcal<br>(400ml) | 400kcal<br>(250ml) | 300kcal<br>(200ml) | 400kcal<br>(267ml) | 300kcal<br>(377ml) | 400kcal<br>(503ml) | 300kcal<br>(377ml) | 400kcal<br>(503ml) |
| 熱量 kcal      | 300                | 400                | 300                | 400                | 400                | 300                | 400                | 300                | 400                | 300                | 400                |
| たんぱく質 g      | 11.4               | 15.2               | 15.0               | 20.0               | 14.0               | 10.5               | 14.0               | 12.0               | 16.0               | 12.0               | 16.0               |
| 脂質 g         | 13.8               | 18.4               | 6.0                | 8.0                | 11.2               | 12.0               | 16.0               | 6.6                | 8.8                | 6.6                | 8.8                |
| 炭水化物 g       |                    |                    | 48.9               | 65.2               | 64.0               | 37.5               | 50.1               | 51.3               | 68.3               | 51.4               | 68.5               |
| 糖質 g         | 30.6               | 40.9               | 45.9               | 61.2               | 60.0               |                    |                    | 46.4               | 61.8               | 47.2               | 62.9               |
| DF g         | 4.4                | 5.9                | 3.0                | 4.0                | 4.0                |                    |                    | 4.9                | 6.5                | 4.2                | 5.6                |
| 水分 ml        | 153                | 204                | 252                | 336                | 187.2              | 153                | 204                | 330                | 440                | 330                | 440                |
| Na mg        | 270                | 360                | 540.0              | 720.0              | 240.0              | 430                | 573                | 408.0              | 544.0              | 495.0              | 600.0              |
| (食塩) (g)     | 0.69               | 0.92               | 1.37               | 1.83               | 0.61               | 1.09               | 1.46               | 1.04               | 1.38               | 1.26               | 1.68               |
| K mg         | 240                | 320                | 390                | 520                | 120                | 320                | 427                | 387                | 516                | 387                | 516                |
| P mg         | 240                | 320                | 180                | 240                | 140                | 170                | 227                | 225                | 300                | 225                | 300                |
| Fe mg        | 3.0                | 4.0                | 3.0                | 4.0                | 6.0                | 302.0              | 4.3                | 3.0                | 4.0                | 3.0                | 4.0                |
| Zn mg        | 3.9                | 5.2                | 3.0                | 4.0                | 6.0                | 4.4                | 5.9                | 3.6                | 4.8                | 3.6                | 4.8                |
| Cu mg        | 0.30               | 0.40               | 0.30               | 0.40               | 0.30               | 0.30               | 0.40               | 0.30               | 0.40               | 0.30               | 0.40               |

|            |      |      |      |      |        |        |
|------------|------|------|------|------|--------|--------|
| 粘度 mPa・s   | 47   | 17   | 25   | 14   | 2,000  | 20,000 |
| 濃度 kcal/ml | 1.5  | 1.0  | 1.6  | 1.5  | 0.8    | 0.8    |
| 浸透圧 mOsm/l | 360  | 340  | 730  | 510  | 345    | 360    |
| NPC/N      | 140  | 100  | 157  | 150  | 134    | 134    |
| アレルギー情報    | 乳、大豆 | 乳、大豆 | 乳、大豆 | 乳由来  | 乳、大豆   | 乳      |
| 備考         | 乳糖0g | 乳糖0g | 腎不全用 | 乳糖0g | 経腸用半固形 | 胃瘻用    |

※長期絶食後や消化吸収能低下の可能性がある場合には、1-7日程度、GFOを投与する

※GFOのオーダーは「対応食」→主食欠食、特別指示「GFO (朝) (昼) (夕) (夜)」を選択する

※GFOは1包あたり水またはぬるま湯100-150mlで溶解し、経口または経管投与する