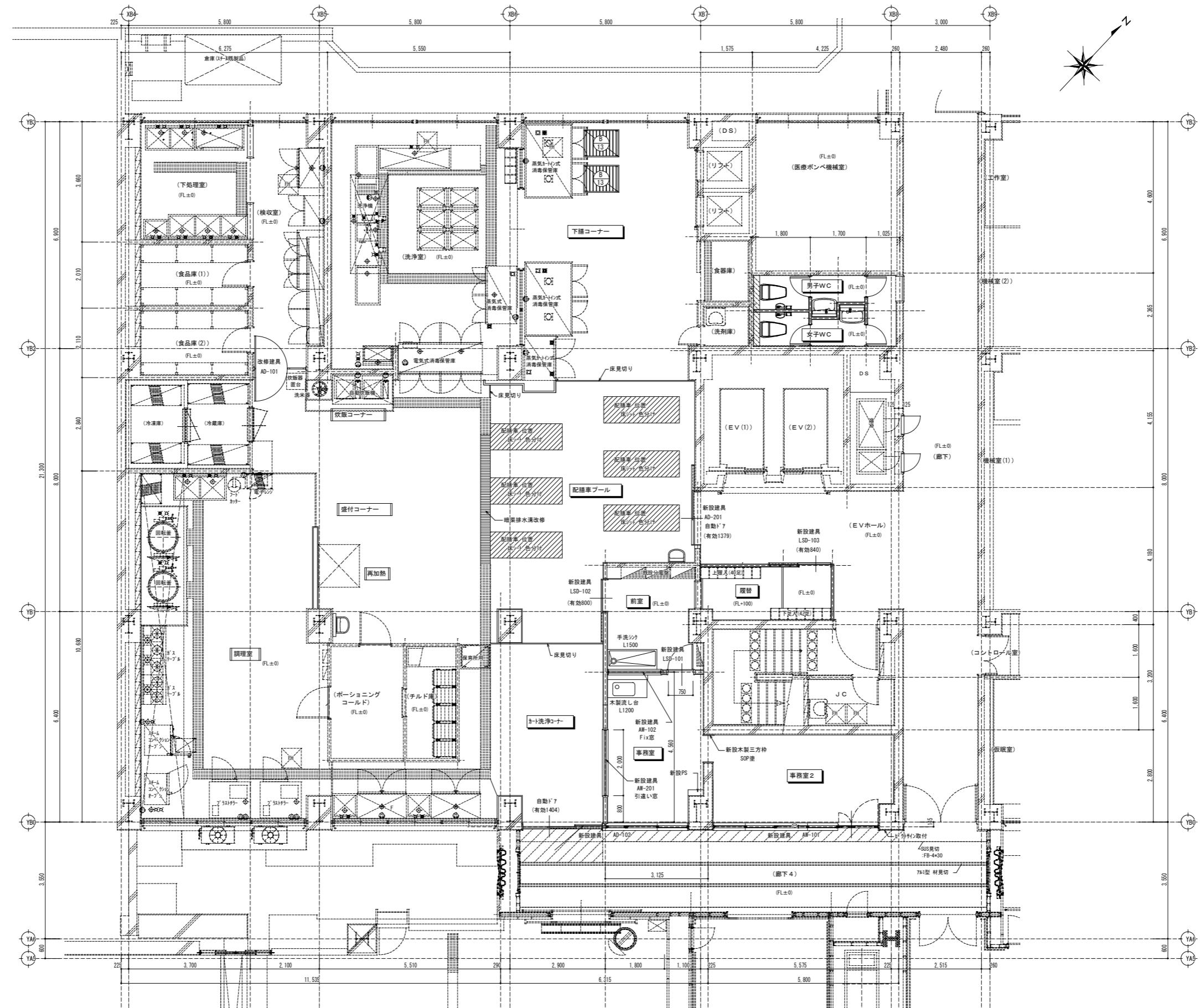


業務内容分担表

区分	業務内容	委託者	受託者
栄養管理	病院給食運営の総括	<input type="radio"/>	
	栄養管理部門委員会の開催、運営	<input type="radio"/>	
	院内関係部門との連絡調整	<input type="radio"/>	
	栄養基準(治療食等を含む)の作成	<input type="radio"/>	
	献立表の作成		<input type="radio"/>
	祝い膳の献立作成	<input type="radio"/>	
	献立表の確認	<input type="radio"/>	
	給食システムの管理	<input type="radio"/>	
	個別対応・アレルギー等コメントの入力、指示	<input type="radio"/>	
	個別対応・アレルギー献立の作成		<input type="radio"/>
	個別対応・アレルギー対応患者チェックリストの作成		<input type="radio"/>
	個別対応・アレルギー対応患者チェックリストの確認	<input type="radio"/>	
	食数の指示・管理	<input type="radio"/>	
	食数事務・食数変更・食数集計(給食システム入出力)		<input type="radio"/>
	食札の発行・管理		<input type="radio"/>
	食事箋の管理	<input type="radio"/>	
	食事アンケート調査の企画・実施(協力等:受託者)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	残食調査		<input type="radio"/>
	検食の実施・評価 (平日:委託者 医師、栄養士 休日:委託者 医師、受託者栄養士)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	栄養に関する情報提供	<input type="radio"/>	
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認、提出、保管管理	<input type="radio"/>	
	上記書類等の作成	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成、保管	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
調理作業管理	作業仕様書の作成(特別治療食の調理に対する指示を含む)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	作業仕様書の確認(特別治療食の調理に対する指示を含む)	<input type="radio"/>	
	作業計画書の作成		<input type="radio"/>
	作業実施状況の確認	<input type="radio"/>	
	全食種の食材の下処理(果物カットを含む)		<input type="radio"/>
	全食種の主食、副食の調理、計量、盛りつけ、配膳		<input type="radio"/>
	全食種の牛乳(代替食含む)の計量、盛り付け、配膳		<input type="radio"/>
	個別対応、コメント等対応調理		<input type="radio"/>
	アレルギー対応 代替食の調理、盛りつけ、配膳(保育園含む)		<input type="radio"/>
	アレルギー点検 1回目点検(朝食・昼食・夕食)		<input type="radio"/>
	アレルギー最終点検(朝食・昼食・夕食)		<input type="radio"/>
	お祝い膳の調理(月、水、金)		<input type="radio"/>
	主菜・副菜の盛付け例の提示		<input type="radio"/>
	新メニューの試作		<input type="radio"/>
	病棟および保育園への配膳・下膳		<input type="radio"/>
	間食、延食の調理、盛りつけ		<input type="radio"/>
	間食、延食の配膳(小荷物専用昇降機での配膳)		<input type="radio"/>
	調理器具等の洗浄、消毒		<input type="radio"/>
	食器・食缶の洗浄、消毒		<input type="radio"/>
	残食処理		<input type="radio"/>
	配膳車の清拭、消毒		<input type="radio"/>
	管理点検記録の作成		<input type="radio"/>
	管理点検記録の確認	<input type="radio"/>	
材料管理	給食材料の調達(契約)		<input type="radio"/>
	食材の調達(発注から検収まで)		<input type="radio"/>
	米及び濃厚流動食、栄養補助食品、増粘剤等の特殊食品の調達・管理	<input type="radio"/>	
	給食材料の点検	<input type="radio"/>	
	給食材料の保管、在庫管理		<input type="radio"/>
	給食材料の出納事務		<input type="radio"/>
	給食材料の使用状況の確認	<input type="radio"/>	

別紙 1

施設管理	給食施設・主要な設備の設置・修理	<input type="radio"/>	
	給食施設・主要な設備の保守・管理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	その他の設備（調理機器、調理器具、食器等）の保守・管理		<input type="radio"/>
	その他の設備（調理器具、食器等）の確保	<input type="radio"/>	
	使用食器の確認	<input type="radio"/>	
業務管理	勤務表の作成（委託側）	<input type="radio"/>	
	勤務表の作成（受託側）		<input type="radio"/>
	業務分担・職員配置表の提示		<input type="radio"/>
	業務分担・職員配置表の確認	<input type="radio"/>	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	<input type="radio"/>	
	給食材料の衛生管理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	施設・設備（調理器具・食器・備品等）の衛生管理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認（委託側）	<input type="radio"/>	
	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認（受託側）		<input type="radio"/>
	保存食の確保		<input type="radio"/>
	納入業者に対する衛生管理の指示	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	衛生管理簿の作成（委託側作業分）	<input type="radio"/>	
	衛生管理簿の作成（受託側作業分）		<input type="radio"/>
	衛生管理簿の点検・確認	<input type="radio"/>	
研修	緊急対応を要する場合の指示	<input type="radio"/>	
	調理従事者等に対する研修・訓練	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
労働安全衛生	健康管理計画の作成	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	定期健康診断の実施	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	健康診断結果の保管	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	健康診断実施状況等の確認	<input type="radio"/>	
	検便の定期実施	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	検便結果の確認	<input type="radio"/>	
非常事態	食中毒菌検出時、食中毒発生時の指示	<input type="radio"/>	
	食中毒菌検出時、食中毒発生時の体制整備	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	非常時（地震・火災等）の指示	<input type="radio"/>	
	非常時（地震・火災等）の体制整備	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



工事名	厚生病院院内給食設備大規模改修工事
備考	

承認	検図	製図	図面名	図面NO
			①厨房・事務室改修 平面詳細図	1 / 90

別紙3

経費負担区分表

項目	委託側	受託側	備考
【施設関連】			
給食施設の提供及び増改築の費用	<input type="radio"/>		
給食設備の購入、補修費用	<input type="radio"/>		
休憩室の設備	<input type="radio"/>		
【厨房機器関連】			
厨房機器の購入費用	<input type="radio"/>		
厨房機器の保守・補修費用	<input type="radio"/>		
【食材料関連】			
食材料費(生鮮食品・乾物・調味料・冷凍食品等、ムース食品含む)		<input type="radio"/>	
特殊食品(濃厚流動食・検査食・既製の特殊食品等)	<input type="radio"/>		
米及び非常食	<input type="radio"/>		
試作用食材費、イベント用食材費		<input type="radio"/>	
【衛生関連】			
施設消毒費用	<input type="radio"/>		
ダクト清掃・床清掃費用(専門業者依頼費用)	<input type="radio"/>		
グリーストラップ点検・清掃費用(専門業者依頼費用)	<input type="radio"/>		
ゴミ処理・残渣費用	<input type="radio"/>		
廃油費用	<input type="radio"/>		
害虫駆除費(専門業者依頼費用)	<input type="radio"/>		
異物混入防止費用(消毒マット・消毒液・粘着シート・粘着ローラー)	<input type="radio"/>		
HACCP対応費用(表面温度計・中心温度計・残留塩素測定器)	<input type="radio"/>		
HACCP対応費用(残留塩素試薬)		<input type="radio"/>	
【備品関連】			
食器類(茶碗・箸・湯呑・皿・小鉢類等)の購入・補充費	<input type="radio"/>		
厨房内備品類(包丁・まな板・ボール・バット・ざる等)の購入・補充費	<input type="radio"/>		
給食事務室内備品類(机・椅子・キャビネット等)の購入・補充費	<input type="radio"/>		
給食休憩室内備品類(ロッカー・テーブル等)の購入・補充費	<input type="radio"/>		
厨房・休憩室内清掃用具の購入・補充費	<input type="radio"/>		
【水道光熱費】			
【消耗品関連】			
清掃用具(ほうき・ちりとり・デッキブラシ・水切り等)		<input type="radio"/>	
洗浄用たわし・スポンジ・類等		<input type="radio"/>	
各種洗剤(食器洗浄・調理器具・調理機器・床等)消毒用アルコール		<input type="radio"/>	
手洗い洗剤・次亜塩素消毒薬		<input type="radio"/>	
防虫剤	<input type="radio"/>		
消耗品等(ペーパータオル・ カウンタークロス ・ゴミ袋・ビニール袋・食札ケース等)	<input type="radio"/>		
消耗品等(ラップ・オーブンシート・キッチンペーパー・アルミホイル・衛生手袋・マスク等)		<input type="radio"/>	
行事食・お祝い膳使用消耗品(折り箱・敷紙・掛紙・祝い箸等)	<input type="radio"/>		
【従業員関連】			
人件費(給与・賞与・諸手当・各種社会保険料等)		<input type="radio"/>	
受託側従業員の定期健康診断(年1回)		<input type="radio"/>	
受託側従業員の検便費用(年14回)		<input type="radio"/>	
ユニフォーム等の被服費		<input type="radio"/>	
求人広告費		<input type="radio"/>	
研修・会議費		<input type="radio"/>	
【その他】			
関係官庁等に関わる帳票類の経費(コピーを含む)	<input type="radio"/>		
受託側設置のパソコン諸経費(維持管理費・情報処理料)		<input type="radio"/>	
受託側設置のFAX・電話通信費		<input type="radio"/>	
受託側使用のコピー用紙等消耗品費		<input type="radio"/>	
業務に係る宅急便費用		<input type="radio"/>	
事務処理費用		<input type="radio"/>	
支払手数料		<input type="radio"/>	
受託側駐車場費用		<input type="radio"/>	
損害賠償保険掛金		<input type="radio"/>	
受託側過失による賠償費用		<input type="radio"/>	
受託側過失による厨房機器・備品破損時の修繕費用		<input type="radio"/>	

(注) この表に該当しないものは、両者で協議する。

院内約束食事箋

2018年 8月 改訂

鳥取県立厚生病院

栄養管理室

目次

食種名称別 栄養基準早見表	4
主食別 栄養量早見表	8
1 一般食	
1.1 常食	9
常食 栄養基準	9
常食(並食) 食品構成	10
1.2 軟菜食	11
軟菜食 栄養基準	11
軟菜食(全粥)・きざみとろみ食・きざみ食 食品構成	12
5分菜食 食品構成	13
3分菜食 食品構成	14
流動菜食 食品構成	15
ミキサーとろみ食・ミキサー食 食品構成	16
幼児食 栄養基準	17
幼児食(1~2歳) 食品構成	18
幼児食(3~5歳) 食品構成	19
乳児食 栄養基準	20
2 治療食	
2.1 肝臓食B	21
2.2 肝臓食C・肝不全食	21
2.3 膵臓食	21
2.4 胆囊炎食	21
2.5 貧血食	21
肝臓食B 食品構成	22
肝臓食C・肝不全食 食品構成	23
膵臓食 食品構成	24
2.6 糖尿病食	25
糖尿病食 食品構成	26
2.7 心臓・高脂血症食／高血圧食	27
心臓・高脂血症食／高血圧食 食品構成	28
2.8 妊娠高血圧食	29
妊娠高血圧食 A 食品構成	30

2.9 腎臓病食	31
腎炎食・学童腎炎食・ネフローゼ食・学童ネフローゼ食 栄養基準	31
糖尿病性腎症食 栄養基準	31
透析食 栄養基準	32
腎不全食 栄養基準	32
CAPD 食 栄養基準	32
腎臓病食 食品構成	
(腎炎食・ネフローゼ食・糖尿病性腎症食・透析食・腎不全食・CAPD)	33
腎臓病食水分量一覧表	35
小児腎炎・小児ネフローゼ食 栄養基準	36
小児腎炎・小児ネフローゼ食 食品構成	37
2.10 胃切除術後食 栄養基準	38
胃切除術後食 献立例	39
2.11 小腸・結腸術後食 栄養基準	38
2.12 潰瘍食食品構成 (潰瘍食栄養基準は P38)	40
2.13 低残渣食食品構成	41
2.14 セット食	42
2.15 検査食	43
ポンコロン食	43
2.16 その他の食事	43
ヨード制限食	43
アレルギー食	43
下痢治療食	43
低菌食	43
出産お祝い膳	43
延食	43
コメント一覧表	44
アレルギー	44
塩分制限	44
カリウム制限	44
禁止	45
付加食	46
その他	46
3 濃厚流動食	
経腸栄養剤一覧	47
栄養機能食品一覧	48

食種名称別 栄養基準早見表

普通食

	エネルギー — (kcal)	たんぱく質 (g)	標準主食	塩分	カルシウム (mg)
並食	1900	80	ごはん 200g	9g	650
並食 1/2	950	40	ごはん 100g	5g	325
妊婦食	2000	85	ごはん 200g	9g	900
妊婦食 1/2	1000	43	ごはん 100g	5g	600
学童食(低学年)	1750	80	ごはん 200g	9g	750
学童食(低学年)1/2	880	40	ごはん 80g	5g	475
学童食(高学年)	2000	85	ごはん 200g	9g	750
学童食(高学年)1/2	1000	43	ごはん 100g	5g	475

軟菜食

	エネルギー — (kcal)	たんぱく 質 (g)	標準主食	備考
軟菜食(ごはん)	1800	75	ごはん 200g	塩分 9g
軟菜食(全粥) きざみとろみ食(L4) きざみ食	1500	70	全粥 300g とろみ粥 300g 全粥 300g	塩分 9g
軟菜食(全粥)1/2 きざみとろみ食(L4)1/2 きざみ食 1/2	750	35	全粥 150g とろみ粥 150g 全粥 150g	塩分 5g
妊婦軟菜食	1600	75	全粥 300g	塩分 9g
妊婦軟菜食 1/2	800	38	全粥 150g	塩分 5g
学童軟菜食(低学年)	1500	70	全粥 250g	塩分 9g
学童軟菜食(低学年)1/2	810	37	全粥 150g	塩分 5g
学童軟菜食(高学年)	1600	75	全粥 300g	塩分 9g
学童軟菜食(高学年)1/2	800	38	全粥 150g	塩分 5g
7分菜食	1400	65	7分粥 300g	塩分 9g
7分菜食 1/2	700	33	7分粥 150g	塩分 5g
5分菜食	1200	60	5分粥 300g	塩分 7g
5分菜食 1/2	600	30	5分粥 150g	塩分 4g
3分菜食	750	30	3分粥 300g	塩分 6g

流動菜食	600	20	重湯 150g	塩分 3g
流動菜食 1/2	315	10	重湯 100g	塩分 2g
嚥下開始食 I (L1)	120	2	ゼリー	塩分 1g 昼のみ
嚥下開始食 II (L2)	700	17	プロテインミキサーとろみ粥 150g	塩分 1g
ミキサーとろみ食 (L3)	1500	60	プロテインミキサーとろみ粥 300g	塩分 6g
ミキサーとろみ食 (L3) 1/2	750	30	プロテインミキサーとろみ粥 150g	塩分 3g
ミキサー食	1550	65	プロテインミキサー粥 300g	塩分 6g
ミキサー食 1/2	780	33	プロテインミキサー粥 150g	塩分 3g
幼児食(1~2歳)	1000	40	ごはん 80g	塩分 4g
幼児食(3~5歳)	1200	50	ごはん 120g	塩分 5g
乳児食(1度)	80	2	5分粥 100g	塩分 1g 昼のみ
乳児食(2度)	300	8	7分粥 100g	塩分 2g 昼夕のみ
乳児食(3度)	630	18	全粥 100g	塩分 3g

治療食(★の食種については標準以外の塩分選択も可能です)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	標準主食	備考
肝臓食 B	1900	75	ごはん 200g	塩分 8g 脂質 40g
肝臓食 C 肝不全食	1750	50	ごはん 200g 夕:低タップごはん 200g	塩分<6g 脂質 35g
脾臓食(脂質 28g) 胆囊炎食(脂質 28g)	1750	70	ごはん 200g	塩分 8g 脂質 28g
脾臓食(脂質 17g) 胆囊炎食(脂質 17g)	900	40	5分粥 300g	塩分 6g 脂質 17g
脾臓食 3分菜	600	20	3分粥 300g	塩分 5g 脂質 5g
脾臓食流動菜	300	8	重湯 150g	塩分 3g 脂質 1g
脾臓食流動菜 1/2	165	4	重湯 100g	塩分 2g 脂質 1g
貧血食	1950	80	ごはん 200g	塩分 9g 鉄 21.5mg
DM15	1200	55	ごはん 100g	塩分 7g
DM18	1440	66	ごはん 120g	塩分 8g
DM20	1600	70	ごはん 160g	塩分 8g
DM22	1760	75	ごはん 160g	塩分 9g
DM 腎症★			指示により調節	
心臓・高脂血症食★	1900	75	ごはん 200g	加算 塩分<6g

高血圧食★	1900	75	ごはん 200g	非加算 塩分<6g
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	標準主食	備考
妊娠高血圧食 A★	1800	60	ごはん 180g	塩分<6g Ca900mg
妊娠高血圧食 B★	1600	55	ごはん 140g	塩分<6g Ca900mg
腎炎 1 度★ ネフローゼ 1 度★	1400	30	低タンパクごはん 120g	塩分 1g
腎炎 2 度★ ネフローゼ 2 度★	1500	50	ごはん 120g	塩分<6g
腎炎 3 度★ ネフローゼ 3 度★	1900	60	ごはん 200g	塩分<6g
学童腎炎★ 学童ネフローゼ★	腎炎・ネフローゼに準ずる			塩分<6g おやつ付
小児腎炎 1 度 小児ネフローゼ 1 度 (1~2 歳)	850	20	低タンパクごはん 80g	塩分 1g おやつ付
小児腎炎 2 度 小児ネフローゼ 2 度 (1~2 歳)	950	25	低タンパクごはん 80g	塩分 2g おやつ付
小児腎炎 3 度 小児ネフローゼ 3 度 (1~2 歳)	1000	35	低タンパクごはん 80g	塩分 3g おやつ付
小児腎炎 1 度 小児ネフローゼ 1 度 (3~5 歳)	1050	25	低タンパクごはん 120g	塩分 1g おやつ付
小児腎炎 2 度 小児ネフローゼ 2 度 (3~5 歳)	1150	35	低タンパクごはん 120g	塩分 2g おやつ付
小児腎炎 3 度 小児ネフローゼ 3 度 (3~5 歳)	1200	45	低タンパクごはん 120g	塩分 3g おやつ付
CAPD★	指示により調節			
透析食★	指示により調節			
腎不全食★	指示により調節			

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	標準主食	備考
潰瘍食1号	600	20	重湯 150g	塩分 3g
潰瘍食2号	750	30	3分粥 300g	塩分 6g
潰瘍食3号	1270	58	5分粥 300g	塩分 7g 鉄 12mg ビタミンC 600mg
潰瘍食4号	1470	63	7分粥 300g	塩分 9g 鉄 13mg ビタミンC 600mg
潰瘍食(全粥)	1600	70	全粥 300g	塩分 9g 鉄 13mg ビタミンC 600mg
潰瘍食(米飯)	1900	75	ごはん 200g	塩分 9g 鉄 13mg ビタミンC 600mg
潰瘍食1/2	950	38	ごはん 100g	塩分 5g 鉄 9mg ビタミンC 550mg
低残渣食	1300	60	ごはん 150g	塩分 6g
胃切除術後2号	500	20	重湯 100g	塩分 5g
胃切除術後3号	750	35	3分粥 150g	塩分 6g
胃切除術後4号	950	45	5分粥 150g	塩分 6g
胃切除術後5号	1000	45	7分粥 150g	塩分 6g
胃切軟菜	1150	55	全粥 150g	塩分 6g
胃切軟菜1/2	1000	50	全粥 100g	塩分 6g
小・結腸術後1号	600	20	重湯 150g	塩分 3g
小・結腸術後2号	750	30	3分粥 300g	塩分 6g
小・結腸術後3号	1200	60	5分粥 300g	塩分 7g
小・結腸術後4号	1400	65	7分粥 300g	塩分 9g
結腸軟菜	1500	70	全粥 300g	塩分 9g
結腸軟菜1/2	750	35	全粥 150g	塩分 5g
ボンコロン食	朝:120kcal、昼:100kcal、夕:180kcal			
延食(パン献立)	500	12	パン2枚	塩分 2g
延食(粥献立)	300	7	全粥 300g	塩分 1g
濃厚流動食	経腸栄養剤一覧(P47)参照			

主食別 栄養量 早見表

主食	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
ごはん250g	420	6	1
ごはん200g	340	5	1
ごはん150g	250	4	1
ごはん100g	170	3	0
軟飯250g	350	5	1
軟飯200g	280	4	1
軟飯150g	210	3	0
軟飯100g	130	2	0
全粥300g	240	4	0
全粥200g	160	3	0
全粥150g	120	2	0
全粥100g	80	1	0
7分粥300g	170	3	0
7分粥200g	110	2	0
7分粥150g	80	1	0
7分粥100g	60	1	0
5分粥300g	120	2	0
5分粥200g	80	2	0
5分粥150g	60	1	0
5分粥100g	40	1	0
3分粥300g	70	1	0
3分粥200g	50	1	0
3分粥150g	40	1	0
3分粥100g	20	1	0
重湯150g	30	0	0
重湯100g	20	0	0
プロテイン粥300g	250	6	0
プロテイン粥200g	170	4	0
プロテイン粥150g	130	3	0
パン2枚ジャムマーガリン	400	11	12
パン2枚ジャム	340	11	5
パン1.5枚ジャム	260	9	4
パン1枚ジャム	180	6	3
おにぎり7個	340	5	1
おにぎり5個	250	4	1
おにぎり3個	170	3	0
うどん150g	160	4	1
うどん100g	110	3	0
素麺150g	190	5	1
素麺100g	130	4	1

※ 1食分の栄養量です。

1 一般食

主食の硬さおよび副食の調理形態などにより、常食と軟菜食に大別される。また微量栄養素の必要量（主にカルシウム・鉄）に応じて食種を分ける。

1.1 常食

- ・ 並食
- ・ 妊婦食
- ・ 学童高学年
- ・ 学童低学年

常食 栄養基準

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)
並食	1900	80	50	280	650
妊娠食	1900	80	50	280	900
学童高学年	2000	85	55	300	750
学童低学年	1750	80	50	300	750

・妊娠食は、1日鉄 21.5mg 補給します。鉄強化食品・カルシウム強化食品を使用します。

・学童食は、15時におやつが付きます。

【常食における主食の取り扱い】

患者の年齢・食欲等を考慮し、主食量により栄養量を調整することができます。

常食(並食) 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA		ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC	
										g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg
植物性食品	穀類	米	260	919	15.8	2.5	198.7	12.8	2.1	0	0.21	0.05	0	0	0	0	0
		その他の穀類	22	36	1.0	0.5	6.3	1.6	0.1	2	0.01	0.00	0	0	0	0	0
	いも類	いも類	44	40	0.6	0.1	9.1	8.4	0.3	0	0.04	0.01	9	9	9	9	9
	豆類	豆類	63	70	5.8	4.5	1.4	95.4	1.0	0	0.05	0.02	0	0	0	0	0
	野菜類	緑黄色野菜	180	51	2.7	0.4	11.1	117.2	1.9	561	0.12	0.17	49	49	49	49	49
		その他の野菜	203	66	2.5	0.8	14.0	65.4	0.7	9	0.08	0.06	33	33	33	33	33
	果実類	果実類	40	26	0.4	0.0	6.9	6.3	0.0	4	0.03	0.03	15	15	15	15	15
動物性食品	海藻類	海藻類	2	1	0.1	0.0	0.4	6.7	0.1	3	0.00	0.00	0	0	0	0	0
	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.2	8.0	0.1	0	0.00	0.00	0	0	0	0	0
	魚介類	魚介(生)	90	130	17.1	5.8	0.5	19.5	0.5	25	0.10	0.16	1	1	1	1	1
		魚介(干)	1	3	0.4	0.0	0.0	1.7	0.0	1	0.00	0.00	0	0	0	0	0
		加工品(練り物)	6	7	0.7	0.1	0.7	1.5	0.1	0	0.00	0.01	0	0	0	0	0
肉類	肉類	肉類	65	109	12.6	5.7	0.2	3.9	0.7	10	0.24	0.14	2	2	2	2	2
	乳・乳製品	乳類	200	134	6.6	7.6	9.6	219.9	0.0	76	0.08	0.30	2	2	2	2	2
	卵類	卵類	50	72	5.5	4.7	1.3	22.8	0.8	79	0.03	0.19	1	1	1	1	1
調味料	調味料	砂糖	8	31	0.0	0.0	7.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0	0	0
		味噌	12	23	1.4	0.7	2.9	11.7	0.5	0	0.00	0.01	0	0	0	0	0
		その他の調味料	55	61	2.1	1.0	9.1	10.3	0.4	5	0.02	0.03	1	1	1	1	1
その他	油脂類	油脂類	10	85	0.0	9.2	0.1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0	0	0	0	0
	調理加工食品	調理加工食品	15	50	3.3	1.7	5.0	50.0	0.0	17	0.00	0.00	0	0	0	0	0
合計			—	1919	78.8	45.8	285.4	663.1	9.3	795	1.01	1.18	113	113	113	113	113

たんぱく質エネルギー比	16.4%	穀類エネルギー比	49.8%
脂質エネルギー比	21.5%	動物性たんぱく質比	54.4%
炭水化物エネルギー比	62.1%	動物性脂質比	52.2%

1.2 軟菜食

回復途中にある患者、軽度の消化器疾患を伴う患者、食欲不振などに用いる。

油脂、難消化食品、刺激物(香辛料)などの多用を避ける。

3分菜から5分菜にかけては、食品中の脂質量、食物繊維量、味付け、調理方法(煮る・炊く・蒸す)なども考慮し、消化しやすい食事を提供する。

- ・ 軟菜食 ・ 妊婦軟菜食 ・ 学童軟菜食(低学年) ・ 学童軟菜食(高学年)
- ・ 7分菜食 ・ 5分菜食 ・ 3分菜食
- ・ 流動菜食
- ・ 嘔下開始食Ⅰ(L1) ・ 嘔下開始食Ⅱ(L2)
- ・ ミキサーとろみ食(L3)
- ・ ミキサー食
- ・ きざみとろみ食(L4)
- ・ きざみ食
- ・ 幼児食(1~2歳) ・ 幼児食(3~5歳)
- ・ 乳児食1度 ・ 乳児食2度 ・ 乳児食3度

軟菜食 栄養基準

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
軟菜食(米飯)	1800	75	40
軟菜食(全粥) きざみとろみ食(L4) きざみ食	1500	70	40
5分菜食	1200	60	30
3分菜食	750	30	20
流動菜食	600	20	15
嚥下開始食Ⅰ(L1)	120	2	0
嚥下開始食Ⅱ(L2)	700	17	3
ミキサーとろみ食(L3)	1500	60	25
ミキサー食	1500	65	30

【軟菜食における主食の取り扱い】

患者の年齢・食欲等を考慮し、主食量により栄養量を調整することができます。

軟菜食(全粥)・きざみとろみ食・きざみ食 食品構成

			使用量	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA		ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC	
									g	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg
植物性食品	穀類	米	175	623 10.7	1.6	135.0	9.1	1.4	0	0.14	0.03	0				
		その他の穀類	21	31 1.0	0.6	5.6	2.0	0.1	1	0.01	0.00	0				
	いも類	いも類	65	63 1.1	0.5	13.7	9.2	0.3	1	0.05	0.02	9				
	豆類	豆類	60	64 5.6	4.0	1.3	87.2	0.8	0	0.04	0.02	0				
	野菜類	緑黄色野菜	150	42 2.2	0.3	9.1	107.8	1.7	446	0.10	0.15	44				
		その他の野菜	200	50 2.1	0.3	11.4	59.3	0.6	9	0.08	0.05	38				
	果実類	果実類	10	6 0.1	0.0	1.7	1.2	0.0	1	0.00	0.00	4				
動物性食品	海藻類	海藻類	1	1 0.1	0.0	0.2	0.9	0.0	5	0.00	0.01	0				
	種実類	種実類	1	5 0.2	0.5	0.3	8.2	0.1	0	0.00	0.00	0				
	魚介類	魚介(生)	90	112 17.2	3.9	0.9	21.9	0.4	18	0.09	0.16	1				
		魚介(干)	1	3 0.6	0.0	0.0	0.8	0.0	1	0.00	0.00	0				
		加工品(練り物)	6	7 0.7	0.1	0.8	1.7	0.1	0	0.00	0.01	0				
肉類	肉類	肉類	60	78 13.1	2.5	0.0	3.1	0.6	6	0.17	0.10	1				
	乳・乳製品	乳類	200	134 6.6	7.6	9.6	220.3	0.0	76	0.08	0.30	2				
	卵類	卵類	50	72 5.4	4.7	1.4	22.4	0.7	79	0.02	0.19	1				
調味料	調味料	砂糖	8	31 0.0	0.0	7.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0				
		味噌	12	24 1.5	0.7	2.9	11.6	0.5	0	0.00	0.01	0				
		その他の調味料	50	54 2.1	0.6	8.0	8.7	0.4	1	0.01	0.03	0				
その他	油脂類	油脂類	10	85 0.0	9.2	0.1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0				
	調理加工食品	調理加工食品	10	43 1.4	1.4	2.9	42.9	0.0	0	0.00	0.00	0				
合計			—	1528 71.7	38.5	212.8	618.3	7.7	646	0.79	1.08	100				

たんぱく質エネルギー比	18.8%	穀類エネルギー比	42.8%
脂質エネルギー比	22.7%	動物性たんぱく質比	60.8%
炭水化物エネルギー比	58.6%	動物性脂質比	48.8%

5分菜食 食品構成

			使用量	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA		ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC	
									g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg
植物性食品	穀類	米	90	321	5.5	0.8	69.4	4.0	0.7	0	0.07	0.02	0			
		その他の穀類	18	23	0.6	0.1	4.5	1.7	0.1	0	0.01	0.00	0			
	いも類	いも類	65	62	1.1	0.5	13.5	9.3	0.3	1	0.05	0.02	9			
	豆類	豆類	60	62	5.4	3.8	1.4	85.4	0.8	0	0.04	0.02	0			
	野菜類	緑黄色野菜	150	43	2.1	0.3	9.1	108.6	1.7	457	0.10	0.14	44			
		その他の野菜	200	49	2.1	0.2	11.3	60.1	0.6	9	0.08	0.05	39			
	果実類	果実類	10	6	0.1	0.0	1.7	1.8	0.0	1	0.00	0.00	4			
	海藻類	海藻類	1	2	0.1	0.0	0.2	1.7	0.0	4	0.00	0.01	0			
動物性食品	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.3	8.2	0.1	0	0.00	0.00	0			
	魚介類	魚介(生)	70	88	13.1	3.2	0.9	19.1	0.3	13	0.07	0.13	1			
		魚介(干)	1	3	0.6	0.0	0.0	0.8	0.0	1	0.00	0.00	0			
		加工品(練り物)	6	7	0.7	0.1	0.7	1.7	0.1	0	0.00	0.01	0			
	肉類	肉類	50	64	11.0	2.0	0.0	2.0	0.5	6	0.13	0.10	1			
乳・乳製品	乳類	乳類	200	134	6.6	7.6	9.6	220.3	0.0	76	0.08	0.30	2			
	卵類	卵類	50	73	5.4	4.7	1.4	22.7	0.8	78	0.03	0.19	1			
調味料	調味料	砂糖	8	31	0.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0			
		味噌	12	23	1.4	0.7	2.9	11.7	0.5	0	0.00	0.01	0			
		その他の調味料	45	49	1.9	0.6	7.1	8.1	0.3	1	0.01	0.03	0			
その他	油脂類	油脂類	10	85	0.0	9.2	0.1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0			
	調理加工食品	調理加工食品	5	21	0.7	0.7	1.4	21.4	0.0	0	0.00	0.00	0			
合計			—	1151	58.6	35.0	143.5	588.6	6.8	649	0.67	1.03	101			

たんぱく質エネルギー比	20.4%	穀類エネルギー比	29.9%
脂質エネルギー比	27.4%	動物性たんぱく質比	63.8%
炭水化物エネルギー比	52.3%	動物性脂質比	50.3%

3分菜食 食品構成

平成25年8月改訂

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質
植物性食品	穀類	米	60	213	4.1	0.8
	いも類	いも類	65	62	1.1	0.5
	豆類	豆類	10	10	0.9	0.6
	野菜類	緑黄色野菜	70	17	1.5	0.1
		その他の野菜	70	18	1	0.1
	果実類	果物缶詰	60	46	0.3	0.1
動物性食品	魚介類	魚介(生)	30	38	5.6	1.4
	肉類	肉類	30	38	6.6	1.2
	乳・乳製品	乳類	200	134	6.6	7.6
	卵類	卵類	20	29	2.2	1.9
調味料	調味料	砂糖	8	31	0	0
		味噌	10	19	1.3	0.6
		その他の調味料	30	33	1.3	0.4
	油脂類	油脂類	7	60	0	6.4
合計				748	32.5	21.7

流動菜食 食品構成

平成25年7月改訂

	使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質
	g	kcal	g	g
重湯	450	96	1.4	0
牛乳	300	201	9.9	11.4
果汁	150	64	0.7	0.2
ココア	1	3	0.2	0.2
ゼリー	150	92	3	2.3
ジュース	140	60	2.3	0.1
砂糖	5	20	0	0
味噌	10	19	1.3	0.6
その他 調味料	8	9	0.3	0.1
合計		564	19.1	14.9

流動菜食献立表

2018年8月改訂

	偶数日	奇数日
朝食	おもゆ150g	おもゆ150g
	味噌スープ100ml	味噌スープ100ml
	オレンジ果汁150ml	りんご果汁150ml
	牛乳100ml	牛乳100ml
昼食	おもゆ150g	おもゆ150g
	清まし汁100ml	清まし汁100ml
	カルピス150ml	ジョア1本
	エンジョイゼリー	エンジョイゼリー
夕食	おもゆ150g	おもゆ150g
	清まし汁100ml	清まし汁100ml
	イオンサポートゼリー	イオンサポートゼリー
	ココア牛乳200ml	ココア牛乳200ml

☆カリウム制限も献立どおりで可

☆牛乳禁止の場合 ココア牛乳→野菜ジュース

☆乳製品禁止の場合 カルピス・ジョア→すいすい

☆ココア牛乳 牛乳200ml・ココア1g・砂糖5g

☆副食1/2の場合、100ml以上を100mlで配膳する。

3分菜食献立表

2018年8月改訂

	偶数日	奇数日
朝食	3分粥300g	3分粥300g
	味噌スープ100ml	味噌スープ100ml
	貝柱の彩りかきたま	鮭と野菜のかきたま
	果物缶60g	果物缶60g
	牛乳1本	牛乳1本
昼食	3分粥300g	3分粥300g
	清まし汁100ml	清まし汁100ml
	すき焼き	海老と貝柱のクリーム煮
	さつまいもと豆のきんとん	かぼちゃの含め煮
夕食	3分粥300g	3分粥300g
	清まし汁100ml	清まし汁100ml
	かにのクリーム煮	うなたま
	大根の鶏そぼろあん	肉じゃが

☆カリウム制限も献立どおりで可

嚥下開始食 I (L1)・嚥下開始食 II (L2)・ミキサーとろみ食・ミキサー食の基本

2018年8月改訂

嚥下開始食 I (L1)…昼のみ

昼	栄養ゼリー
	緑茶ゼリー

※ 嚥下開始食 I (L1)の栄養ゼリーは、エンジョイゼリー以外。

嚥下開始食 II (L2)

毎食	プロテインミキサーとろみ粥150g (エンジョイプロテイン1.5g入)
	栄養ゼリー 朝:白桃ゼリー 昼:緑茶ゼリー 夕:ほうじ茶ゼリー

ミキサーとろみ食 (L3)

朝	プロテインミキサーとろみ粥／ プロテインとろみ粥 (エンジョイプロテイン3g)
	大皿ミキサーとろみ(2/3)
	ヨーグルト
	味噌スープとろみ
	白桃ゼリー

昼・夕	プロテインミキサーとろみ粥／ プロテインとろみ粥 (エンジョイプロテイン3g)
	大皿ミキサーとろみ(2/3)
	小鉢ミキサーとろみ(2/3)
	栄養ゼリー
	昼:緑茶ゼリー 夕:ほうじ茶ゼリー

ミキサー食

朝	プロテインミキサー粥／プロテイン粥 ／ごはん (粥の場合→エンジョイプロテイン3g)
	大皿ミキサー(2/3)
	牛乳1本
	味噌スープ
	果物 (果物の基本ミキサー参照)

昼・夕	プロテインミキサー粥／プロテイン粥 ／ごはん (粥の場合→エンジョイプロテイン3g)
	大皿ミキサー(2/3)
	小鉢ミキサー(2/3)
	栄養ゼリー

※ 栄養ゼリーは、サイクルに準じる。在庫がない場合は順不同。
ただし、嚥下困難食 I (L1)はエンジョイゼリー以外。

※ ミキサーは、できる限り加水は少量とする。

※ 煮汁がある料理は、煮汁+だし汁でミキサーにかける。

※ 盛り付けは、献立の2/3量とする。

ミキサーとろみ食 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA		ビタミンB ₁		ビタミンB ₂		ビタミンC	
										g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg
植物性食品	穀類	米	175	623	10.7	1.6	135.0	9.1	1.4	0	0.14	0.03	0.03	0.03	0	0.03	0
		その他の穀類	15	22	0.7	0.4	4.0	1.4	0.1	1	0.01	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0
	いも類	いも類	45	44	0.8	0.3	9.5	6.4	0.2	1	0.03	0.01	0.01	0.01	6	0.01	6
	豆類	豆類	40	43	3.7	2.7	0.9	58.1	0.5	0	0.03	0.01	0.01	0.01	0	0.01	0
	野菜類	緑黄色野菜	100	28	1.5	0.2	6.1	71.9	1.1	297	0.07	0.10	0.10	0.10	29	0.07	29
		その他の野菜	130	33	1.4	0.2	7.4	38.5	0.4	6	0.05	0.03	0.03	0.03	25	0.05	25
動物性食品	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.3	8.2	0.1	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0
	魚介類	魚介(生)	60	75	11.5	2.6	0.6	14.6	0.3	12	0.06	0.11	0.11	0.11	1	0.06	1
		加工品(練り物)	4	5	0.5	0.1	0.5	1.1	0.1	0	0.00	0.01	0.01	0.01	0	0.00	0
	肉類	肉類	40	52	8.7	1.7	0.0	2.1	0.4	4	0.11	0.07	0.07	0.07	1	0.11	1
	乳・乳製品	ヨーグルト	75	63	2.3	2.6	3.7	77.0	0.0	25	0.03	0.11	0.11	0.11	1	0.03	1
調味料	卵類	卵類	35	50	3.8	3.3	1.0	15.7	0.5	55	0.01	0.13	0.13	0.13	1	0.01	1
	調味料	砂糖	6	23	0.0	0.0	5.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0
		味噌	8	16	1.0	0.5	1.9	7.7	0.3	0	0.00	0.01	0.01	0.01	0	0.00	0
		の調味料	35	38	1.5	0.4	5.6	6.1	0.3	1	0.01	0.02	0.02	0.02	0	0.01	0
その他	油脂類	油脂類	7	60	0.0	6.4	0.1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0
	調理加工食品	調理加工食品	7	30	1.0	1.0	2.0	30.0	0.0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0
	栄養機能食品	栄養ゼリー	139	183	5.1	1.5	37.3	200.0	1.9	199	1.07	1.08	1.08	1.08	177	1.07	177
		エンジョイプロテイン	9	34	7.2	0.3	0.8	36.0	2.2								
	お茶ゼリー	お茶ゼリー	300	60	0.1	0.0	14.9	17.4	0.0								
	合計		-	1487	61.7	26.3	237.5	601.3	9.8	602	1.62	1.72	1.72	1.72	241	1.72	241

たんぱく質エネルギー比	16.6%	穀類エネルギー比	43.4%
脂質エネルギー比	15.9%	動物性たんぱく質比	43.4%
炭水化物エネルギー比	63.9%	動物性脂質比	39.2%

ミキサー食 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質		炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
					g	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg
植物性食品	穀類	米	175	623	10.7	1.6	135.0	9.1	1.4	0	0.14	0.03	0
		その他の穀類	15	22	0.7	0.4	4.0	1.4	0.1	1	0.01	0.00	0
	いも類	いも類	45	44	0.8	0.3	9.5	6.4	0.2	1	0.03	0.01	6
	豆類	豆類	40	43	3.7	2.7	0.9	58.1	0.5	0	0.03	0.01	0
	野菜類	緑黄色野菜	100	28	1.5	0.2	6.1	71.9	1.1	297	0.07	0.10	29
		その他の野菜	130	33	1.4	0.2	7.4	38.5	0.4	6	0.05	0.03	25
	果実類	缶詰	60	46	0.3	0.1	11.2	3.0	0.2	7	0.01	0.01	3
動物性食品	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.3	8.2	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生)	60	75	11.5	2.6	0.6	14.6	0.3	12	0.06	0.11	1
		加工品(練り物)	4	5	0.5	0.1	0.5	1.1	0.1	0	0.00	0.01	0
	肉類	肉類	40	52	8.7	1.7	0.0	2.1	0.4	4	0.11	0.07	1
	乳・乳製品	牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6	220.3	0.0	76	0.08	0.30	2
調味料	卵類	卵類	35	50	3.8	3.3	1.0	15.7	0.5	55	0.01	0.13	1
	調味料	砂糖	6	23	0.0	0.0	5.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		味噌	8	16	1.0	0.5	1.9	7.7	0.3	0	0.00	0.01	0
		の調味料	35	38	1.5	0.4	5.6	6.1	0.3	1	0.01	0.02	0
その他	油脂類	油脂類	7	60	0.0	6.4	0.1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0
	調理加工食品	調理加工食品	7	30	1.0	1.0	2.0	30.0	0.0	0	0.00	0.00	0
	栄養機能食品	栄養ゼリー	139	183	5.1	1.5	37.3	200.0	1.9	199	1.07	1.08	177
		エンジョイプロテイン	9	34	7.2	0.3	0.8	36.0	2.2				
合計			-	1544	66.2	31.4	239.7	730.2	10.0	660	1.68	1.92	245

たんぱく質エネルギー比	17.2%	穀類エネルギー比	41.8%
脂質エネルギー比	18.3%	動物性たんぱく質比	47.0%
炭水化物エネルギー比	62.1%	動物性脂質比	48.7%

幼児食

幼児食の適応範囲は6歳程度までとします。

- ・ 幼児食は軟菜食の中にあります。
- ・ 主食は選択できます。
- ・ 術後の場合は5分菜から幼児食で指示してください。
- ・ 7歳以上の学年児は

学童食(普通または軟菜)低学年

学童食(普通または軟菜)高学年

を選択してください。

幼児食 栄養基準

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
1~2歳・米飯	1000	40	28
1~2歳・全粥	840	36	28
3~5歳・米飯	1200	50	30
3~5歳・全粥	1030	45	30

幼児食(1~2歳) 食品構成

			使用量	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA		ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC	
									g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg
植物性食品	穀類	米	105	374	6.4	0.9	81.0	5.0	0.8	0	0.08	0.02	0.02	0		
		その他の穀類	15	26	0.6	0.5	4.3	0.9	0.1	1	0.01	0.00	0.00	0		
	いも類	いも類	45	45	0.8	0.4	9.7	6.6	0.2	1	0.04	0.01	0.01	10		
	豆類	豆類	32	41	3.5	2.5	0.9	48.6	0.5	0	0.02	0.01	0.01	0		
	野菜類	緑黄色野菜	130	37	1.9	0.2	8.0	88.6	1.4	409	0.08	0.12	0.12	36		
		その他の野菜	100	27	1.1	0.1	6.0	31.6	0.3	4	0.04	0.03	0.03	22		
	果実類	果実類	50	33	0.4	0.0	8.4	7.4	0.1	4	0.03	0.02	0.02	18		
動物性食品	海藻類	海藻類	1	3	0.3	0.0	0.5	5.0	0.0	8	0.00	0.00	0.00	0		
	種実類	種実類	1	6	0.2	0.5	0.3	8.3	0.1	0	0.00	0.00	0.00	0		
	魚介類	魚介(生)	30	37	5.5	1.4	0.5	9.1	0.1	5	0.02	0.06	0.06	0		
		魚介(干)	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0.00	0		
		加工品(練り物)	5	5	0.6	0.1	0.6	1.0	0.0	0	0.00	0.00	0.00	0		
調味料	肉類	肉類	30	43	6.2	1.6	0.1	1.3	0.3	4	0.06	0.05	0.05	0		
	乳・乳製品	牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6	220.2	0.0	76	0.08	0.30	0.30	2		
	卵類	卵類	35	50	3.6	3.2	1.1	14.7	0.5	49	0.02	0.13	0.13	0		
その他	調味料	砂糖	5	19	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0.00	0		
		味噌	10	19	1.2	0.6	2.3	9.6	0.4	0	0.00	0.01	0.01	0		
		その他の調味料	25	30	0.9	0.5	4.9	4.7	0.2	4	0.01	0.01	0.01	1		
	油脂類	油脂類	5	42	0.0	4.5	0.1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0.00	0		
	合計		-	1055	41.2	26.4	159.3	485.6	5.0	566	0.49	0.77	0.77	89		

たんぱく質エネルギー比	15.6%	穀類エネルギー比	37.9%
脂質エネルギー比	24.7%	動物性たんぱく質比	54.6%
炭水化物エネルギー比	59.7%	動物性脂質比	48.1%

幼児食(3~5歳) 食品構成

			使用量	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム		鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
							g	kcal	g	g	mg	mg	μg
植物性食品	穀類	米	159	566	9.7	1.4	122.6	8.0	1.3	0	0.13	0.03	0
		その他の穀類	20	31	0.8	0.6	5.4	1.7	0.1	1	0.01	0.00	0
	いも類	いも類	45	47	0.7	0.4	9.7	6.6	0.2	1	0.04	0.01	10
	豆類	豆類	37	47	4.1	2.9	1.0	58.1	0.5	0	0.02	0.01	0
	野菜類	緑黄色野菜	150	44	2.3	0.3	9.4	99.0	1.6	469	0.10	0.15	43
		その他の野菜	120	32	1.4	0.2	7.2	38.0	0.4	5	0.05	0.03	26
	果実類	果実類	50	33	0.4	0.0	8.4	7.4	0.1	4	0.03	0.02	18
動物性食品	海藻類	海藻類	1	3	0.3	0.0	0.5	5.0	0.0	8	0.00	0.00	0
	種実類	種実類	1	6	0.2	0.5	0.3	8.3	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生)	40	48	7.4	1.6	0.5	12.6	0.1	8	0.03	0.09	0
		魚介(干)	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		加工品(練り物)	5	5	0.6	0.1	0.6	1.0	0.0	0	0.00	0.00	0
調味料	肉類	肉類	40	56	8.4	2.0	0.1	1.4	0.3	4	0.11	0.06	1
	乳・乳製品	牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6	220.2	0.0	76	0.08	0.30	2
	卵類	卵類	45	64	4.7	4.2	1.4	18.9	0.7	65	0.03	0.16	1
	油脂類	油脂類	6	50	0.0	5.4	0.1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0
その他	おやつ	おやつ	50	84	1.4	1.8	16.0	23.0	0.0	0	0.00	0.00	0
	調理加工食品	調理加工食品	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
合計			-	1327	51.3	30.1	206.9	524.2	6.0	647	0.65	0.89	102

たんぱく質エネルギー比	15.5%	穀類エネルギー比	45.0%
脂質エネルギー比	20.4%	動物性たんぱく質比	54.0%
炭水化物エネルギー比	62.3%	動物性脂質比	51.5%

乳児食

乳児食 栄養基準

	食事提供	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	主食	間食
乳児 1 度	昼	80	2	5 分粥 (100g)	なし
乳児 2 度	昼・夕	300	8	7 分粥 (100g)	午後 1 回
乳児 3 度	朝・昼・夕	630	18	全粥 (100g)	午後 1 回

乳児食栄養基準の設定根拠

月齢	総エネルギー (a)	総たんぱく質 (b)		総エネルギーに対する離乳食の配分 (%) (c)	計算値			
					エネルギー	たんぱく質		
		ヶ月	kcal		下限～上限	kcal	下限～上限	
1 度	5～	740	660～825	19.5	18.4～21.3	10	78	2.1
	6～	780	695～860	20.9	19.6～22.7			
2 度	7～	810	725～895	22.0	20.7～23.8	35	292	8.1
	8～	835	750～925	23.1	21.6～24.9			
3 度	9～	855	775～950	24.0	22.4～25.8	70	634	18.1
	10～	875	795～975	24.9	23.0～26.6			
	11～	890	815～995	25.6	23.6～27.3			
	12～	905	830～1015	26.3	24.0～27.9			

【参考文献】

『改定 離乳の基本 実際編』(財)母子衛生研究会 編

P19 表 1「月齢総エネルギーおよびたんぱく質所要量」

P20 表 2「各月における離乳食等のエネルギー配分比(概量)」

P21 表 3「離乳食(付表中)および果汁等から供給される主な栄養素の概量(1 日あたり)」

離乳食1度(昼食のみ)

※献立例

平成30年4月作成

1	五分粥 すまし汁 緑のお野菜とさつまいも 3種のくだもの	4	五分粥 すまし汁 緑のお野菜とさつまいも 3種のくだもの
2	五分粥 すまし汁 かぼちゃとさつまいも ももと白ぶどう	5	五分粥 すまし汁 かぼちゃとさつまいも ももと白ぶどう
3	五分粥 すまし汁 にんじんとポテト トマトとりんご	6	五分粥 すまし汁 にんじんとポテト トマトとりんご

離乳食2度(昼食・夕食のみ)

※献立例

	昼食	間食	夕食
月	七分粥 (100g) すまし汁 豆腐と鶏肉の野菜あんかけ 3種のくだもの	果汁	七分粥 (100g) かぼちゃのグラタン ももとりんごのジュレ
火	七分粥 (100g) すまし汁 ささみと緑黄色野菜 バナナプリン	果汁	七分粥 (100g) かれいのあんかけ煮 にんじんとポテト
水	七分粥 (100g) すまし汁 白身魚と高野豆腐のうま煮 トマトとりんご	果汁	七分粥 (100g) 白身魚と野菜のクリーム煮 角切り野菜ミックス
木	七分粥 (100g) すまし汁 4種の根菜と鶏ささみ かぼちゃとさつまいも	果汁	七分粥 (100g) 豆腐と鶏肉の野菜あんかけ ももとりんごのジュレ
金	七分粥 (100g) すまし汁 かぼちゃのグラタン 3種のくだもの	果汁	七分粥 (100g) ささみと緑黄色野菜 にんじんとポテト
土	七分粥 (100g) すまし汁 かれいのあんかけ煮 角切り野菜ミックス	果汁	七分粥 (100g) 白身魚と高野豆腐のうま煮 バナナプリン
日	七分粥 (100g) すまし汁 白身魚と野菜のクリーム煮 トマトとりんご	果汁	七分粥 (100g) 4種の根菜と鶏ささみ かぼちゃとさつまいも

乳児食3度 献立

※献立例

平成29年5月改訂

	朝食	昼食	間食(午後)	夕食
月	全粥 (100g) みそスープ100cc 鯛の和風野菜あんかけ ももりんごのジュレ	全粥 (100g) すまし汁 豆腐ハンバーグ 白身魚と高野豆腐のうま煮	ヨーグルト	全粥 (100g) ふんわりわしのつみれ やわらか牛肉の肉じゃが りんご果汁(100cc)
火	全粥 (100g) みそスープ100cc かれいとひじきの煮物 かぼちゃとさつまいも	全粥 (100g) すまし汁 鮭のポテトクリーム煮 角切り野菜ミックス	ヨーグルト	全粥 (100g) 白身魚のだんご ラタトウイユ りんご果汁(100cc)
水	全粥 (100g) みそスープ100cc 鶏肉とじやがいもの煮物 トマトとりんご	全粥 (100g) すまし汁 ツナとかぼちゃのグラタン たらと里芋の煮物	ヨーグルト	全粥 (100g) 鮭と野菜の石狩風煮込み 豆腐ハンバーグ りんご果汁(100cc)
木	全粥 (100g) みそスープ100cc いわしとんごと野菜のトマト煮 3種のくだもの	全粥 (100g) すまし汁 ツナと白身魚の五目煮 やわらか牛肉の肉じゃが	ヨーグルト	全粥 (100g) 野菜ちゃんぶるー かれいとひじきの煮物 りんご果汁(100cc)
金	全粥 (100g) みそスープ100cc 鮭のポテトクリーム煮 トマトとりんご	全粥 (100g) すまし汁 ふんわりわしのつみれ ラタトウイユ	ヨーグルト	全粥 (100g) 鯛の和風野菜あんかけ 角切り野菜ミックス りんご果汁(100cc)
土	全粥 (100g) みそスープ100cc 白身魚のだんご バナナプリン	全粥 (100g) すまし汁 鶏肉とじやがいもの煮物 かれいとひじきの煮物	ヨーグルト	全粥 (100g) 豆腐ハンバーグ ツナとかぼちゃのグラタン りんご果汁(100cc)
日	全粥 (100g) みそスープ100cc 鮭と野菜の石狩風煮込み 3種のくだもの	全粥 (100g) すまし汁 いわしとんごと野菜のトマト煮 角切り野菜ミックス	ヨーグルト	全粥 (100g) 野菜ちゃんぶるー 慈と白身魚の五目煮 りんご果汁(100cc)

2 治療食

2.1 肝臓食 B 栄養基準

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	脂質エネルギー比 (%)
肝臓食 B	1900	75	40	19

2.2 肝臓食 C・肝不全食 栄養基準

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	脂質エネルギー比 (%)
肝臓食 C・肝不全食	1750	50	35	18

- ・ 治療用特殊食品(低たんぱくご飯)を使用します。標準で塩分6g未満です。

2.3 膵臓食 栄養基準

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
膵臓食流動菜	300	8	1
膵臓食3分菜	600	20	5
膵臓食(脂質 17g)	900	40	17
膵臓食(脂質 28g)	1750	70	28

2.4 胆囊炎食

胆囊炎食の栄養基準は膵臓食に準拠します。いずれかを選択してください。

2.5 貧血食 栄養基準

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
貧血食	1950	80	45

- ・食事内容は並食に準拠します。鉄は1日 21.5mg 補給します。鉄強化食品を使用します。

オーダーメモ

- ・ 塩分制限が必要な場合は『コメント』画面を開き、設定してください。
- ・ 主食量により栄養量を調整することができます。
- ・ 肝臓食 C、肝不全食で夜食が必要な場合は指示してください。
- ・
- ・

肝臓病食B食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
植物性食品	穀類	米	260	919	15.8	2.5	198.7	12.8	2.1	0	0.21	0.05	0
		その他の穀類	22	36	1.0	0.5	6.3	1.6	0.1	2	0.01	0.00	0
	いも類	いも類	44	40	0.6	0.1	9.1	8.4	0.3	0	0.04	0.01	9
	豆類	豆類	50	56	4.6	3.6	1.1	75.7	0.8	0	0.04	0.02	0
	野菜類	緑黄色野菜	180	51	2.7	0.4	11.1	117.2	1.9	561	0.12	0.17	49
		その他の野菜	203	66	2.5	0.8	14.0	65.4	0.7	9	0.08	0.06	33
	果実類	果実類	100	65	1.0	0.0	17.3	15.8	0.0	10	0.08	0.08	38
	海藻類	海藻類	2	1	0.1	0.0	0.4	6.7	0.1	3	0.00	0.02	0
動物性食品	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.3	8.2	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生)	80	116	15.2	5.2	0.4	17.3	0.4	22	0.09	0.14	1
		魚介(干)	1	3	0.6	0.0	0.0	0.8	0.0	1	0.00	0.00	0
		加工品(練り物)	6	7	0.7	0.1	0.8	1.7	0.1	0	0.00	0.01	0
	肉類	肉類	70	117	13.6	6.1	0.2	4.2	0.8	11	0.26	0.15	2
調味料	乳・乳製品	牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6	219.9	0.0	76	0.08	0.30	2
	卵類	卵類	50	72	5.4	4.7	1.4	22.4	0.7	79	0.02	0.19	1
その他	調味料	砂糖	8	31	0.0	0.0	7.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		味噌	12	24	1.5	0.7	2.9	11.6	0.5	0	0.00	0.01	0
		の調味料	55	61	2.1	1.0	9.1	10.3	0.4	5	0.02	0.03	1
	油脂類	油脂類	10	85	0.0	9.2	0.1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0
	調理加工食品	調理加工食品	10	43	1.4	1.4	2.9	42.9	0.0	0	0.00	0.00	0
合計			-	1932	75.6	44.4	293.6	642.9	9.0	782	1.05	1.24	136

たんぱく質エネルギー比	15.7%	穀類エネルギー比	49.4%
脂質エネルギー比	20.7%	動物性たんぱく質比	55.7%
炭水化物エネルギー比	60.8%	動物性脂質比	53.4%

肝臓病C・肝不全食 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
植物性食品	穀類	米	174	612	10.6	1.6	132.4	8.6	1.4	0	0.14	0.04	0
		その他の穀類	21	31	1.0	0.6	5.6	2.0	0.1	1	0.01	0.00	0
	いも類	いも類	65	63	1.1	0.5	13.7	9.2	0.3	1	0.05	0.02	9
	豆類	豆類	20	22	1.9	1.4	0.5	29.1	0.3	0	0.02	0.01	0
	野菜類	緑黄色野菜	150	42	2.2	0.3	9.1	107.8	1.7	446	0.10	0.15	44
		その他の野菜	200	50	2.1	0.3	11.4	59.3	0.6	9	0.08	0.05	38
	果実類	果実類	150	98	1.5	0.0	25.9	23.6	0.0	15	0.11	0.11	56
	海藻類	海藻類	1	1	0.1	0.0	0.2	0.9	0.0	5	0.00	0.01	0
動物性食品	種実類	種実類	0.5	3	0.1	0.3	0.2	4.1	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生)	50	63	9.6	2.2	0.5	12.2	0.3	10	0.05	0.09	1
		魚介(干)	1	3	0.6	0.0	0.0	0.8	0.0	1	0.00	0.00	0
		加工品(練り物)	2	2	0.2	0.0	0.3	0.6	0.0	0	0.00	0.00	0
	肉類	肉類	50	65	10.9	2.1	0.0	2.6	0.5	5	0.14	0.09	1
調味料	乳・乳製品	牛乳	100	67	3.3	3.8	4.8	110.2	0.0	38	0.04	0.15	1
	卵類	卵類	40	58	4.3	3.8	1.1	17.9	0.6	63	0.02	0.15	1
	油脂類	油脂類	13	111	0.0	12.0	0.2	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0
その他	調理加工食品	調理加工食品	8	34	1.1	1.1	2.3	34.3	0.0	0	0.00	0.00	0
	特殊食品	低蛋白ご飯	200	333	0.5	0.6	81.4	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
合計			-	1767	54.7	31.9	308.4	443.5	6.8	598	0.77	0.91	151

たんぱく質エネルギー比	12.4%	穀類エネルギー比	38.3%
脂質エネルギー比	16.2%	動物性たんぱく質比	52.8%
炭水化物エネルギー比	69.8%	動物性脂質比	37.3%

脾臓食(脂質28g)主食ごはん 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
植物性食品	穀類	米	260	919	15.8	2.5	198.7	12.8	2.1	0	0.21	0.05	0
		その他の穀類	21	31	1.0	0.6	5.6	2.0	0.1	1	0.01	0.00	0
	いも類	いも類	70	68	1.2	0.5	14.8	9.9	0.3	1	0.05	0.02	10
	豆類	豆類	40	43	3.7	2.7	0.9	58.1	0.5	0	0.03	0.01	0
	野菜類	緑黄色野菜	150	42	2.2	0.3	9.1	107.8	1.7	446	0.10	0.15	44
		その他の野菜	200	50	2.1	0.3	11.4	59.3	0.6	9	0.08	0.05	38
	果実類	果実類	150	98	1.5	0.0	25.9	23.6	0.0	15	0.11	0.11	56
動物性食品	海藻類	海藻類	1	1	0.1	0.0	0.2	0.9	0.0	5	0.00	0.01	0
	種実類	種実類	0.5	3	0.1	0.3	0.2	4.1	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生) 魚介(干) 加工品(練り物)	80	100	15.3	3.5	0.8	19.5	0.4	16	0.08	0.14	1
			1	3	0.6	0.0	0.0	0.8	0.0	1	0.00	0.00	0
	肉類	肉類	60	78	13.1	2.5	0.0	3.1	0.6	6	0.17	0.10	1
乳・乳製品	乳・乳製品	ヨーグルト	75	63	2.3	2.6	7.7	76.5	0.0	2.5	0.02	0.11	1
	卵類	卵類	50	72	5.4	4.7	1.4	22.4	0.7	79	0.02	0.19	1
調味料	調味料	砂糖	13	50	0.0	0.0	12.8	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		味噌	12	24	1.5	0.7	2.9	11.6	0.5	0	0.00	0.01	0
		その他の調味料	50	54	2.1	0.6	8.0	8.7	0.4	1	0.01	0.03	0
その他	油脂類	油脂類	5	43	0.0	4.6	0.1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0
	調理加工食品	調理加工食品	8	34	1.1	1.1	2.3	34.3	0.0	0	0.00	0.00	0
合計			-	1783	69.8	27.6	303.6	457.1	8.1	583.5	0.89	0.99	152

たんぱく質エネルギー比	15.7%	穀類エネルギー比	53.3%
脂質エネルギー比	13.9%	動物性たんぱく質比	53.6%
炭水化物エネルギー比	68.1%	動物性脂質比	48.6%

臍臓食(脂質17g)主食5分粥 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
植物性食品	穀類	米	90	321	5.5	0.8	69.4	4.0	0.7	0	0.07	0.02	0
		その他の穀類	21	31	1.0	0.6	5.6	2.0	0.1	1	0.01	0.00	0
	いも類	いも類	70	68	1.2	0.5	14.8	9.9	0.3	1	0.05	0.02	10
	豆類	豆類	20	22	1.9	1.4	0.5	29.1	0.3	0	0.02	0.01	0
	野菜類	緑黄色野菜	150	42	2.2	0.3	9.1	107.8	1.7	446	0.10	0.15	44
		その他の野菜	200	50	2.1	0.3	11.4	59.3	0.6	9	0.08	0.05	38
	果実類	果実類	150	98	1.5	0.0	25.9	23.6	0.0	15	0.11	0.11	56
	海藻類	海藻類	1	1	0.1	0.0	0.2	0.9	0.0	5	0.00	0.01	0
動物性食品	種実類	種実類	0.5	3	0.1	0.3	0.2	4.1	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生)	40	50	7.7	1.8	0.4	9.8	0.2	8	0.04	0.07	0.5
		魚介(干)	1	3	0.6	0.0	0.0	0.8	0.0	1	0.00	0.00	0
		加工品(練り物)	6	7	0.7	0.1	0.8	1.7	0.1	0	0.00	0.01	0
調味料	肉類	肉類	30	39	6.6	1.3	0.0	1.6	0.3	3	1.09	0.10	0.5
	卵類	卵類	25	36	2.7	2.4	0.7	11.2	0.4	39.5	0.01	0.10	0.5
	調味料	砂糖	7	25	0.0	0.0	6.4	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
その他		味噌	12	24	1.5	0.7	2.9	11.6	0.5	0	0.00	0.01	0
		その他の調味料	25	27	1.1	0.3	4.0	4.4	0.2	0.5	0.01	0.02	0
	油脂類	油脂類	5	43	0.0	4.6	0.1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0
カルシウム 補給食品	カルシウム 補給食品	カルシウム 補給食品	8	47	0.4	0.0	3.8	150.0	0.0	0	0.00	0.00	0
	調理加工食品	調理加工食品	8	34	1.1	1.1	2.3	34.3	0.0	0	0.00	0.00	0
合計			-	971	38.0	16.5	158.5	466.1	5.5	530	1.59	0.68	149.5

たんぱく質エネルギー比	15.7%	穀類エネルギー比	36.3%
脂質エネルギー比	15.2%	動物性たんぱく質比	48.2%
炭水化物エネルギー比	65.3%	動物性脂質比	33.9%

膵臓食流動菜献立表

2018年8月改訂

		偶数日	奇数日
朝食	おもゆ150g	おもゆ150g	
	味噌スープ100ml	味噌スープ100ml	
	オレンジ果汁150ml	りんご果汁150ml	
昼食	おもゆ150g	おもゆ150g	
	清まし汁100ml	清まし汁100ml	
	カルピス150ml	ジョア1本	
夕食	おもゆ150g	おもゆ150g	
	清まし汁100ml	清まし汁100ml	
	イオンサポートゼリー	イオンサポートゼリー	

☆カリウム制限も献立どおり

☆乳製品禁止の場合 カルピス・ジョア→すいすい

☆副食1／2の場合、100ml以上を100mlで配膳する。

膵臓食3分菜献立表

2018年8月改訂

		偶数日	奇数日
朝食	3分粥300g	3分粥300g	
	味噌スープ100ml	味噌スープ100ml	
	オレンジ果汁150ml	りんご果汁150ml	
	貝柱の彩りかきたま	鮭と野菜のかきたま	
昼食	3分粥300g	3分粥300g	
	清まし汁100ml	清まし汁100ml	
	カルピス150ml	ジョア1本	
	さつまいもと豆のきんとん	かぼちゃの含め煮	
夕食	3分粥300g	3分粥300g	
	清まし汁100ml	清まし汁100ml	
	イオンサポートゼリー	イオンサポートゼリー	
	大根の鶏そぼろあん	肉じゃが	

☆カリウム制限も献立どおり

☆乳製品禁止の場合 カルピス・ジョア→すいすい

2.6 糖尿病食

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	炭水化物エネルギー比 (%)
糖尿病食 20 単位	1600	67	38	62

その他の食品構成は P26 参照。

オーダーメモ

- ・ 10 単位、12.5 単位、15～28 単位が選択できます。
- ・ 炭水化物エネルギー比は約 60%です。
- ・ 塩分制限が必要な場合は『コメント』画面を開き、設定してください。
- ・ 妊娠糖尿病には鉄とカルシウムの強化食品を付加します。
- ・ 糖尿病性腎症食の栄養基準は P31 に記載。

糖尿病食 食品構成(単位配分)(注1)

	表1 主食+芋類・ その他穀類	表2 果実類	表3 魚・肉・卵 大豆製品 チーズ	表4 乳類 (注2)	表5 油脂類	表6 野菜 海藻類	調味料 みそ・ 砂糖類 (注3)	蛋白質g	炭水化物 エネルギー比%
10単位(800kcal)	4.8	0.5	2	0.9	0.5	0.9	0.4	35	60.8
12.5単位(1000kcal)	5.6	0.5	3	0.9	1	1	0.5	45	55.8
15単位(1200kcal)	5.5+1.0	1	3	1.5	1	1.2	0.8	51	58.6
16単位(1280kcal)	6.5+1.0	1	3	1.5	1	1.2	0.8	53	60.6
17単位(1360kcal)	7.5+1.0	1	3	1.5	1	1.2	0.8	55	62.3
18単位(1440kcal)	7.5+1.0	1	4	1.5	1	1.2	0.8	63	59.1
19単位(1520kcal)	8.5+1.0	1	4	1.5	1	1.2	0.8	65	60.8
20単位(1600kcal)	9.5+1.0	1	4	1.5	1	1.2	0.8	67	62.2
21単位(1680kcal)	9.5+1.0	1	4	1.5	2	1.2	0.8	67	59.3
22単位(1760kcal)	9.5+1.0	1	5	1.5	2	1.2	0.8	75	56.8
23単位(1840kcal)	10.5+1.0	1	5	1.5	2	1.2	0.8	77	58.2
24単位(1920kcal)	11.5+1.0	1	5	1.5	2	1.2	0.8	79	59.6
25単位(2000kcal)	12.5+1.0	1	5	1.5	2	1.2	0.8	81	60.8
26単位(2080kcal)	12.5+1.0	1	5	2.5	2	1.2	0.8	85	59.8
27単位(2160kcal)	12.5+1.0	1	5.8	2.5	2	1.4	0.8	92	58.2
28単位(2240kcal)	12.5+1.0	1	6.5	2.5	2	1.7	0.8	99	57

(注1) 日本糖尿病学会編・著「糖尿病食事療法のための食品交換表第7版」により作成しています。

(注2) 10単位・12.5単位は牛乳100ml、15単位以上は牛乳200mlとなります。

(注3) 適時、砂糖の代わりに人工甘味料(マーピー粉末)を使用します。

2.7 心臓・高脂血症食／高血圧食

高血圧に伴う心疾患、脂質異常症の有無を考慮して、以下の通りに分類します。

- 心臓・高脂血症食(加算)
- 高血圧食(非加算)

心臓・高脂血症食／高血圧食 栄養基準

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	塩分 (g)
1900	75	40	6・5・3

オーダーメモ

- 標準は塩分<6gです。
- 主食量により栄養量を調整することができます。

心臓・高脂血症食食品構成

			使用量	エネルギー たんぱく質 脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC
									g	kcal	g	g	g
植物性食品	穀類	米	260	919 15.8 2.5	198.7	12.8	2.1	0	0.21	0.05	0.05	0	0
		その他の穀類	22	36 1.0 0.5	6.3	1.6	0.1	2	0.01	0.00	0.00	0	0
	いも類	いも類	44	40 0.6 0.1	9.1	8.4	0.3	0	0.04	0.01	0.01	9	9
	豆類	豆類	50	56 4.6 3.6	1.1	75.7	0.8	0	0.04	0.02	0.02	0	0
	野菜類	緑黄色野菜 その他の野菜	180 203	51 2.7 0.4	11.1 14.0	117.2 65.4	1.9 0.7	561 9	0.12 0.08	0.17 0.06	49 33	49	49
	果実類	果実類	100	65 1.0 0.0	17.3	15.8	0.0	10	0.08	0.08	0.08	38	38
	海藻類	海藻類	2	1 0.1 0.0	0.4	6.7	0.1	3	0.00	0.02	0.02	0	0
動物性食品	種実類	種実類	1	5 0.2 0.5	0.3	8.2	0.1	0	0.00	0.00	0.00	0	0
	魚介類	魚介(生) 魚介(干) 加工品(練り物)	80 1 6	116 3 7	15.2 0.6 0.7	5.2 0.0 0.1	0.4 0.0 0.8	17.3 0.4 1.7	0.4 0.0 0.1	22 1 0	0.09 0.00 0.00	0.14 0.00 0.01	1
	肉類	肉類	70	117	13.6	6.1	0.2	4.2	0.8	11	0.26	0.15	2
	乳・乳製品	牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6	219.9	0.0	76	0.08	0.30	2
	卵類	卵類	50	72	5.4	4.7	1.4	22.4	0.7	79	0.02	0.19	1
調味料	調味料	砂糖 味噌 の調味料	8 12 55	31 24 61	0.0 1.5 2.1	0.0 0.7 1.0	7.9 2.9 9.1	0.0 11.6 10.3	0.0 0.5 0.4	0 0 5	0.00 0.00 0.02	0.00 0.01 0.03	0
	油脂類	油脂類	10	85	0.0	9.2	0.1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0
	その他	調理加工食品	10	43	1.4	1.4	2.9	42.9	0.0	0	0.00	0.00	0
合計			-	1932	75.6	44.4	293.6	642.9	9.0	782	1.05	1.24	136

たんぱく質エネルギー比	15.7%	穀類エネルギー比	49.4%
脂質エネルギー比	20.7%	動物性たんぱく質比	55.7%
炭水化物エネルギー比	60.8%	動物性脂質比	53.4%

2.8 妊娠高血圧食

妊娠高血圧食 栄養基準

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)
妊娠高血圧 A	1800	60	6・5
妊娠高血圧 B	1600	55	6・5

- ・ 塩分制限は A・B ともに <6g または 5g の設定が可能です。
- ・ カルシウムは1日 900mg 補給します。カルシウム強化食品を使用します。
- ・ 鉄は1日 19.5mg 補給します。鉄強化食品を使用します。
- ・ 妊娠高血圧食も祝い膳を出します。

妊娠高血圧食A食品構成

			使用量	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	
植物性食品	穀類	米	234	834	14.3	2.0	180.5	11.7	1.9	0	0.19	0.04	0
		その他の穀類	22	36	1.0	0.5	6.3	1.6	0.1	2	0.01	0.00	0
	いも類	いも類	44	40	0.6	0.1	9.1	8.4	0.3	0	0.04	0.01	9
	豆類	豆類	50	56	4.6	3.6	1.1	75.7	0.8	0	0.04	0.02	0
	野菜類	緑黄色野菜	180	51	2.7	0.4	11.1	117.2	1.9	561	0.12	0.17	49
		その他の野菜	203	66	2.5	0.8	14.0	65.4	0.7	9	0.08	0.06	33
	果実類	果実類	100	65	1.0	0.0	17.3	15.8	0.0	10	0.08	0.08	38
動物性食品	海藻類	海藻類	2	1	0.1	0.0	0.4	6.7	0.1	3	0.00	0.02	0
	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.3	8.2	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生) 魚介(干) 加工品(練り物)	50	73	9.5	3.3	0.3	10.8	0.3	14	0.06	0.09	1
			1	3	0.6	0.0	0.0	0.8	0.0	1	0.00	0.00	0
	肉類	肉類	50	84	9.7	4.4	0.1	3.0	0.6	8	0.19	0.11	1
調味料	乳・乳製品	牛乳	200	134	6.6	7.6	9.6	219.9	0.0	76	0.08	0.30	2
	卵類	卵類	30	43	3.2	2.8	0.8	13.4	0.4	47	0.01	0.11	1
	油脂類	油脂類	10	85	0.0	9.2	0.1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0
その他	調理加工食品	調理加工食品	10	43	1.4	1.4	2.9	42.9	0.0	0	0.00	0.00	0
	栄養機能食品	栄養機能食品	50	60	1.5	1.5	7.6	300.0	11.5				
合計			-	1802	63.8	39.9	282.2	925.1	19.7	739	0.92	1.06	135

たんぱく質エネルギー比	14.2%	穀類エネルギー比	48.3%
脂質エネルギー比	19.9%	動物性たんぱく質比	47.5%
炭水化物エネルギー比	62.6%	動物性脂質比	45.6%

2.9 腎臓病食

腎炎食・学童腎炎食・ネフローゼ食・学童ネフローゼ食 栄養基準

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	塩分(g)
腎炎1度	1400	30	5・3・1
腎炎2度	1500	50	6・5・3
腎炎3度	1900	60	6・5・3

・1度は塩分1g、2度、3度は塩分<6gを標準としています。

・標準はカリウム制限なしです。

・リンはたんぱく質のg数×15(mg)に設定しています。

・水分は800～1500mlに設定しています。詳細はP35参照。

糖尿病性腎症食 栄養基準

たんぱく質(g)	エネルギー(kcal)							塩分(g)
	1800	1700	1600	1500	1400			
60	1800	1700	1600	1500	1400			6・5・3
50	1800	1700	1600	1500	1400			6・5・3
40	1800	1700	1600	1500	1400	1300		6・5・3
30				1500	1400	1300	1200	6・5・3

・塩分は<6gを標準としています。

・標準はカリウム制限なしです。

・リンはたんぱく質のg数×15(mg)に設定しています。

・水分は800～1500mlに設定しています。詳細はP35参照。

透析食 栄養基準

たんぱく質(g)	エネルギー(kcal)					塩分(g)
70	2000	1900	1800	1700	1600	6・5・3
60	2000	1900	1800	1700	1600	6・5・3
50	2000	1900	1800	1700	1600	6・5・3
40	2000	1900	1800	1700	1600	6・5・3

- ・塩分は<6gを標準としています。
- ・カリウムは、たんぱく質60gで2000mg/日、たんぱく質30gで1500mg/日に設定しています。
- ・リンはたんぱく質のg数×15(mg)に設定しています。
- ・水分は800～1500mlに設定しています。詳細はP35参照。

腎不全食 栄養基準

たんぱく質(g)	エネルギー(kcal)					塩分(g)
50	2000	1900	1800	1700	1600	6・5・3
40	2000	1900	1800	1700	1600	6・5・3
30	2000	1900	1800	1700	1600	6・5・3

- ・塩分は<6gを標準としています。
- ・カリウムは、たんぱく質60gで2000mg/日、たんぱく質30gで1500mg/日に設定しています。
- ・リンはたんぱく質のg数×15(mg)に設定しています。
- ・水分は800～1500mlに設定しています。詳細はP35参照。

CAPD食 栄養基準

たんぱく質(g)	エネルギー(kcal)				塩分(g)
70	1700	1600			6・5・3
60	1700	1600	1500	1400	6・5・3

- ・塩分は<6gを標準としています。
- ・標準はカリウム制限なしです。
- ・リンはたんぱく質のg数×15(mg)に設定しています。
- ・水分は800～1500mlに設定しています。詳細はP35参照。

腎臓病食(たんぱく質60g) 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC
植物性食品	穀類	米	260	919	15.8	2.5	198.7	12.8	2.1	0	0.21	0.05	0
		その他の穀類	2	3	0.1	0.0	0.6	0.2	0.0	0	0.00	0.00	0
	いも類	いも類	60	85	0.7	0.1	20.5	11.8	0.4	0	0.04	0.01	10
	豆類	豆類	20	21	1.9	1.3	0.4	29.1	0.3	0	0.01	0.01	0
	野菜類	緑黄色野菜	150	44	2.3	0.3	9.4	99.0	1.6	469	0.10	0.15	43
		その他の野菜	150	38	1.6	0.2	8.6	44.5	0.5	7	0.06	0.04	29
	果実類	果実類	50	33	0.4	0.0	8.4	7.4	0.1	4	0.03	0.02	18
動物性食品	海藻類	海藻類	2	1	0.1	0.0	0.4	6.7	0.1	3	0.00	0.00	0
	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.2	8.0	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生)	60	122	11.8	7.2	0.2	6.0	0.6	14	0.10	0.16	0
		魚介(干)	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		加工品(練り物)	3	4	0.4	0.1	0.4	0.9	0.1	0	0.00	0.01	0
調味料	肉類	肉類	60	78	13.1	2.5	0.0	3.1	0.6	6	0.17	0.10	1
	乳・乳製品	牛乳	100	67	3.3	3.8	4.8	110.0	0.0	38	0.04	0.15	1
	卵類	卵類	50	72	5.5	4.7	1.3	22.8	0.8	79	0.03	0.19	1
その他	調味料	砂糖	8	31	0.0	0.0	7.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		味噌	3	6	0.4	0.2	0.7	2.9	0.1	0	0.00	0.00	0
		の調味料	50	54	2.1	0.6	8.0	8.7	0.4	1	0.01	0.03	0
	油脂類	油脂類	22	187	0.0	20.2	0.2	0.0	0.0	4	0.00	0.00	0
	調理加工食品	調理加工食品	2	9	0.3	0.3	0.6	8.6	0.0	0	0.00	0.00	0
	栄養機能食品	ブイクレスゼリー	70	57	0.7	0.0	13.2	41.0	3.5	383	2.10	2.10	350
	特殊食品	低蛋白ご飯	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
	特殊食品	粉飴・低蛋白小麦粉	20	80	0.2	0.2	19.6	0.8	0.1	0	0.00	0.00	0
合計			-	1916	60.9	44.7	304.1	424.3	11.4	1008	2.90	3.02	453

たんぱく質エネルギー比	12.7%	穀類エネルギー比	48.1%
脂質エネルギー比	20.9%	動物性たんぱく質比	55.9%
炭水化物エネルギー比	63.5%	動物性脂質比	40.9%

腎臓病食(たんぱく質30g) 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC
植物性食品	穀類	米	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		その他の穀類	2	3	0.1	0.0	0.6	0.2	0.0	0	0.00	0.00	0
	いも類	いも類	60	85	0.7	0.1	20.5	11.8	0.4	0	0.04	0.01	10
	豆類	豆類	10	10	1.0	0.7	0.2	14.6	0.2	0	0.01	0.01	0
	野菜類	緑黄色野菜	150	44	2.3	0.3	9.4	99.0	1.6	469	0.10	0.15	43
		その他の野菜	150	38	1.6	0.2	8.6	44.5	0.5	7	0.06	0.04	29
	果実類	果実類	50	33	0.4	0.0	8.4	7.4	0.1	4	0.03	0.02	18
動物性食品	海藻類	海藻類	2	1	0.1	0.0	0.4	6.7	0.1	3	0.00	0.00	0
	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.2	8.0	0.1	0	0.00	0.00	0
	魚介類	魚介(生)	30	61	6.2	3.6	0.1	3.0	0.3	7	0.05	0.08	0
		魚介(干)	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		加工品(練り物)	3	4	0.4	0.1	0.4	0.9	0.1	0	0.00	0.01	0
調味料	肉類	肉類	30	39	6.6	1.3	0.0	1.6	0.3	3	0.09	0.05	1
	乳・乳製品	牛乳	100	67	3.3	3.8	4.8	110.0	0.0	38	0.04	0.15	1
	卵類	卵類	25	36	2.8	2.4	0.7	11.4	0.4	40	0.02	0.10	1
その他	調味料	砂糖	8	31	0.0	0.0	7.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		味噌	3	6	0.4	0.2	0.7	2.9	0.1	0	0.00	0.00	0
		の調味料	45	49	1.9	0.5	7.2	7.8	0.4	1	0.01	0.03	0
	油脂類	油脂類	20	170	0.0	18.4	0.2	0.0	0.0	4	0.00	0.00	0
	調理加工食品	調理加工食品	1	5	0.1	0.1	0.3	4.3	0.0	0	0.00	0.00	0
	栄養機能食品	ブイクレスゼリー	70	57	0.7	0.0	13.2	41.0	3.5	383	2.10	2.10	350
	特殊食品	低蛋白ご飯	540	900	1.4	1.5	219.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
	特殊食品	粉飴・低蛋白小麦粉	20	80	0.2	0.2	19.6	0.8	0.1	0	0.00	0.00	0
合計			-	1724	30.4	33.9	323.3	375.9	8.2	959	2.55	2.75	453

たんぱく質エネルギー比	7.1%	穀類エネルギー比	52.4%
脂質エネルギー比	17.7%	動物性たんぱく質比	63.5%
炭水化物エネルギー比	75.0%	動物性脂質比	33.0%

腎臓食水分量一覧表

(ml)

	タンパク質70g・60g・50g		タンパク質40g・30g	
	ごはん	全粥	ごはん	全粥
2000kcal	1060		1020	
1900kcal	1060		1020	
1800kcal	1020		1020	
1700kcal	990		990	
1600kcal	950	1450	950	
1500kcal	920	1350	920	
1400kcal	880	1250	880	
1300kcal	840	1200	840	1200
1200kcal	810	1050	840	1150

※ 腎臓食：腎炎食・ネフローゼ食・CAPD・透析食・腎不全食

小児腎炎・小児ネフローゼ食 栄養基準

1～2歳	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	塩分(g)	水分(ml)
1度	850	20	1	750
2度	950	25	2	800
3度	1000	35	3	950

3～5歳	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	塩分(g)	水分(ml)
1度	1050	25	1	800
2度	1150	35	2	850
3度	1200	45	3	1000

小児腎炎・小児ネフローゼ食の基本

※ 幼児食を基本とする。

平成26年6月改定

1~2歳				3~5歳			
1度		2度		1度		2度	
						3度	
		低タンパクごはん80g(パンの場合0.5枚ジャム)		低タンパクごはん120g(パンの場合0.5枚ジャム)			
		味噌汁→果物50g		味噌汁→果物50g			
朝	主菜1/2 調味塩分0g	主菜 幼児食に準ずる		主菜1/2 調味塩分0g	主菜 幼児食に準ずる		
	小鉢調味塩分0g タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去	小鉢調味塩分0g タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去
	牛乳100ml	牛乳1本	牛乳1本	牛乳100ml	牛乳100ml	牛乳1本	牛乳1本
低タンパクごはん80g				低タンパクごはん120g			
昼・夕	主菜2/3 調味塩分0g	主菜 幼児食に準ずる		主菜3/4 調味塩分0g	主菜 幼児食に準ずる		
	小鉢調味塩分0g タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去	小鉢調味塩分0g タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去	小鉢味付け1/2 タバク源除去
	中じょく→果物50g	中じょく味付け1/2	中じょく味付け1/2	中じょく→果物50g	中じょく味付け1/2	中じょく味付け1/2	中じょく味付け1/2
間食				冷凍ゼリー			

※ 小鉢のタバク源とは、肉・肉加工品・魚介・魚介加工品・卵・卵加工品・大豆・大豆製品とする。

小児腎炎・小児ネフローゼ食 食品構成(腎臓病食品交換表)

		1~2歳			3~5歳		
		腎炎 1度	腎炎 2度	腎炎 3度	腎炎 1度	腎炎 2度	腎炎 3度
表 1	低タンパク ごはん 小麦粉	80×3 3	80×3 3	80×3 3	120×3 3	120×3 3	120×3 3
表 2	果物 芋類	150 50	150 50	50 50	150 50	150 50	50 50
表 3	野菜	200	200	250	200	200	250
表 4	鶏卵 魚 肉 豆腐 牛乳	25 20 20 0 100	50 30 30 0 100	50 30 30 30 200	25 30 30 0 100	50 40 40 0 100	50 40 40 30 200
表 5	砂糖	10	10	15	10	10	15
表 6	油脂類	10	10	15	10	10	15
その他	おやつ (ゼリー)	50	50	50	50	50	50

2.10 胃切除術後食

胃切除術後食 栄養基準

	食形態	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
2号食	3分菜	500	20	20
3号食	3分菜	750	35	20
4号食	5分菜	950	45	25
5号食	7分菜	1000	45	30
胃切軟菜食	軟菜	1150	55	30

- 上記は胃切除術後食の標準設定です。上記以外の設定も可能です。
- 食事開始は朝・昼・夕で選択可能ですが、以降変更のタイミングも開始設定の通りとなります。
- 上記のほか、間食(10時・15時・20時)もできます。
- 間食不要の場合は「間食不要」のコメントを選択してください。

2.11 小腸・結腸術後食

小腸・結腸術後食 栄養基準

	食形態	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
1号食	流動	600	20	15
2号食	3分菜	750	30	20
3号食	5分菜	1200	60	30
4号食	7分菜	1400	65	40
結腸軟菜食	軟菜(全粥)	1500	70	40

2.12 潰瘍食

潰瘍食 栄養基準

	食形態	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
1号食	流動	600	20	15
2号食	3分菜	750	30	20
3号食	5分菜	1270	58	28
4号食	7分菜	1470	63	34
潰瘍食(全粥)	軟菜	1600	70	34
潰瘍食(米飯)	軟菜	1900	75	37

胃術後食 献立表

平成29年5月改定

	2号食	3号食	4号食	5号食	胃切軟菜食(全粥)	胃切軟菜食(ごはん)						
朝食	重湯 味噌スープ° 3分主菜	100g 100ml 3分主菜 チーズ	3分粥 味噌スープ° 5分主菜1/2	150g 100ml 牛乳	7分粥 味噌スープ° 5分粥1/2	150g 100ml 軟菜1/2						
	味噌汁 軟菜1/2	味噌汁 軟菜1/2										
	牛乳 100ml	牛乳 100ml										
10時	重湯 すまし汁 3分主菜	100g 100ml 温泉卵 3分小鉢	3分粥 すまし汁 5分小鉢1/2 缶詰	150g 100ml 5分主菜2/3 5分副菜1/2 60g	7分粥 5分主菜2/3 5分副菜1/2	150g 軟菜主菜2/3 軟菜副菜1/2						
15時	ヨーグルト 味噌スープ° 3分主菜	1個 100ml 100ml 3分小鉢	ヨーグルト 味噌スープ° 冷奴 3分小鉢	1個 150g 100ml 5分小鉢1/2 バナナ 1/2本	牛乳100ml+菓子(月・金→カルシウムあられ 火・木→たまご煎餅 火・土→ビタミン・ミネラルジュース1本 火・土→ヨーグルト1個	150g 軟菜主菜2/3 軟菜副菜1/2						
夕食	重湯 味噌スープ° 3分主菜	100g 100ml 100ml 3分小鉢	3分粥 味噌スープ° 冷奴 3分小鉢	150g 100ml 5分小鉢1/2 バナナ 1/2本	7分粥 5分主菜2/3 5分副菜1/2	150g 軟菜主菜2/3 軟菜副菜1/2						
20時	ココア牛乳 エネルギー 栄養量	100ml 500kcal タンパク質 脂質	アロカセリー エネルギー タンパク質 脂質	1個 750kcal 35g 20g	月・木→ヨーグルト1個 火・土→ビタミン・ミネラルジュース1本 火・土→ヨーグルト1個	150g 水・金→ヨーグルト1個 水・金→ヨーグルト1個 1550kcal エネルギー タンパク質 脂質						
※ 乳製品禁止 : ヨーグルト→冷凍セリー ココア牛乳→りんごジュース チーズ→プリン ※ ココア牛乳 : 牛乳100ml *砂糖2g *ピュアココア1g												
※ 胃切軟菜食1/2 : 胃切軟菜食の量タダの主菜を、1/2量にします。(栄養量:全粥100gの場合:エネルギー1000kcal、タンパク質50g、脂質30g)												
※ 通常の食事にプラスして、栄養ジュース、栄養セリーの付加もできます。 ※ 設立は変更することができます。												

潰瘍食(米飯) 食品構成

			使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC				
										g	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg
植物性食品	穀類	米	260	919	15.8	2.5	198.7	12.8	2.1	0	0.21	0.05	0				
		その他の穀類	21	31	1.0	0.6	5.6	2.0	0.1	1	0.01	0.00	0				
	いも類	いも類	65	63	1.1	0.5	13.7	9.2	0.3	1	0.05	0.02	9				
	豆類	豆類	60	64	5.6	4.0	1.3	87.2	0.8	0	0.04	0.02	0				
	野菜類	緑黄色野菜	150	42	2.2	0.3	9.1	107.8	1.7	446	0.10	0.15	44				
		その他の野菜	200	50	2.1	0.3	11.4	59.3	0.6	9	0.08	0.05	38				
	果実類	果実類	10	6	0.1	0.0	1.7	1.2	0.0	1	0.00	0.00	4				
動物性食品	海藻類	海藻類	1	1	0.1	0.0	0.2	0.9	0.0	5	0.00	0.01	0				
	種実類	種実類	1	5	0.2	0.5	0.3	8.2	0.1	0	0.00	0.00	0				
	魚介類	魚介(生)	90	112	17.2	3.9	0.9	21.9	0.4	18	0.09	0.16	1				
		魚介(干)	1	3	0.6	0.0	0.0	0.8	0.0	1	0.00	0.00	0				
		加工品(練り物)	6	7	0.7	0.1	0.8	1.7	0.1	0	0.00	0.01	0				
	肉類	肉類	60	78	13.1	2.5	0.0	3.1	0.6	6	0.17	0.10	1				
	乳・乳製品	ヨーグルト	150	126	4.6	5.2	7.4	154.0	0.0	50	0.06	0.21	2				
調味料	卵類	卵類	50	72	5.4	4.7	1.4	22.4	0.7	79	0.02	0.19	1				
	調味料	砂糖	8	31	0.0	0.0	7.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0				
		味噌	12	24	1.5	0.7	2.9	11.6	0.5	0	0.00	0.01	0				
		の調味	50	54	2.1	0.6	8.0	8.7	0.4	1	0.01	0.03	0				
その他	油脂類	油脂類	10	85	0.0	9.2	0.1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0				
	調理加工食品	調理加工食品	10	43	1.4	1.4	2.9	42.9	0.0	0	0.00	0.00	0				
	栄養機能食品	栄養機能食品	125	75	0.3	0.0	23.3		5.0				500				
合計			-	1891	75.1	37.0	297.6	555.7	13.4	620	0.84	1.01	600				

たんぱく質エネルギー比	15.9%	穀類エネルギー比	50.2%
脂質エネルギー比	17.6%	動物性たんぱく質比	55.4%
炭水化物エネルギー比	63.0%	動物性脂質比	44.3%

2.13 低残渣食 食品構成

			使用量	エネルギー たんぱく質	脂質		炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
					g	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg
植物性食品	穀類	米	195	689	11.9	1.9	149.0	9.6	1.6	0	0.16	0.04	0
	いも類	いも類	50	48	0.8	0.4	10.5	7.1	0.2	1	0.04	0.02	7
	豆類	豆類	80	85	7.5	5.3	1.7	116.3	1.1	0	0.05	0.03	0
	野菜類	緑黄色野菜 その他の野菜	100	28	1.5	0.2	6.1	71.9	1.1	297	0.07	0.10	29
	果実類	果実類	100	25	1.1	0.2	5.7	29.7	0.3	5	0.04	0.03	19
動物性食品	魚介類	魚介(生)	50	30	0.5	0.0	8.5	6.0	0.0	5	0.00	0.00	20
	肉類	肉類	60	75	11.5	2.6	0.6	15.0	0.3	12	0.06	0.11	1
	卵類	卵類	60	78	13.1	2.5	0.0	3.1	0.6	6	0.17	0.10	1
調味料	調味料	砂糖	8	31	0.0	0.0	7.9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0
		味噌 の調味料	12	24	1.5	0.7	2.9	11.6	0.5	0	0.00	0.01	0
	油脂類	油脂類	25	27	1.1	0.3	4.0	4.4	0.2	1	0.01	0.02	0
その他	栄養機能食品	プロッカゼリー	3	26	0.0	2.8	0.0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0
合計			-	1318	62.1	21.6	212.1	497.1	6.6	407	0.62	0.65	138

たんぱく質エネルギー比	18.8%	穀類エネルギー比	55.9%
脂質エネルギー比	14.7%	動物性たんぱく質比	48.3%
炭水化物エネルギー比	64.4%	動物性脂質比	45.3%

・潰瘍性大腸炎・クロhn病の方に適した食品構成になっています。

低残渣食の基本

2018年8月改訂

- ◎ 副食の基本は5分菜食（5分菜食で使用しない食品は禁止）
- ◎ さらに下記4つの注意事項あり

1. 消化の悪い食品を避ける

- ☆ 原則として野菜類は、葉先の軟らかい部分を用いる
- ☆ 5分菜食で使用されていても、以下のものは禁止とする
 - ・生野菜
 - ・バナナ・りんご以外の生果物
 - ・香りの強い野菜（ネギ等）
 - ・海藻

2. 高脂肪の食品を避ける

- ☆ 植物油・バター・マーガリン等は1食につき1g以下に留める
- ☆ ハム・ウインナー・油脂の多い調味料（マヨネーズ・ドレッシング等）は禁止とする

3. 高刺激性の食品を避ける

- ☆ 辛子・わさび・カレー粉は禁止とする

4. 基本の食品構成

- ☆ 基本の主食→ごはん150g・全粥250g・5分粥300g
(パンの場合1枚+りんごジャム)
- ☆ 果物→バナナ・りんご・缶詰のみ
- ☆ 芋→50g程度
- ☆ 魚→60g程度
- ☆ 肉（鶏肉のみ）→60g程度
- ☆ 豆腐→80g程度
- ☆ 卵→50g程度
- ☆ 緑黄色野菜→100g程度
- ☆ 淡色野菜→100g程度
- ☆ 牛乳→プロッカゼリー

2.14 セット食

婦人科術後セット

日	使用食種
1日目	流動食
2日目	3分粥 3分菜食
3日目	5分粥 5分菜食
4日目	全粥軟菜食
5日目	オーダー別選択

一般術後セット

日	3分粥開始(3日上がり)	流動菜開始(5日上がり)
1日目	3分粥 3分菜食	流動食
2日目	5分粥 5分菜食	3分粥 3分菜食
3日目	全粥軟菜食	5分粥 5分菜食
4日目	オーダー別選択	7分粥 7分菜食
5日目	—	全粥軟菜食
6日目	—	オーダー別選択

・胆囊、胆石セット

日	使用食種
1日目	脾臓食流動菜
2日目	脾臓食3分菜
3日目	胆囊炎食(脂質 17g)
4日目	胆囊炎食(脂質 28g)

2.15 検査食

ポンコロン食（加算）
大腸検査専用の既製品

2.16 その他の食事

1. ヨード制限食

ヨード含有量の多い食品を除き、影響の少ないものと交換します。

2. アレルギー食

食種にかかわらず該当する食品を除去します。近似の栄養価を持った食品と交換します。43-②参照。

3. 下痢治療食

乳児食、幼児食、学童食における感染症などによる下痢、嘔吐の症状がある場合に適応します。加熱料理を主体とし、下痢を助長させる食品、料理を除きます。また、毎食野菜スープをつけます。その他の食種では、対応致しておりません。43-③参照。

4. 低菌食

生食を禁止し、全て加熱調理した料理です。レンジで再加熱後、お膳ごと梱包し配膳します。

5. 出産お祝い膳

産後のお祝い膳を月・水・金曜日に提供します。食事変更画面には表示されません。病棟からメッセージカードと人数の連絡をお願いします。

6. 延食

検査で食事を延食される場合、延食専用献立で配膳します。43-④参照。

- アレルギー食については『コメント』のアレルギー画面にて該当する食品を指示してください。
- それ以外の食事については『コメント』欄の「その他」の画面にて選択してください。
- 出産お祝い膳はメッセージカード、延食はFAXでオーダーしてください。

卵アレルギー		除するもの		除するもの		除するもの		
卵	卵を含む加工食品	牛乳	牛乳を含む加工食品	小麦粉	小麦粉を含む加工食品	大豆	大豆を含む加工食品	
(例)	フレッシュオムレツ パンブリンクエッグ 輪糸卵 卵ロール やわらか玉子焼き 卵入りぶりかけ ハンバーグ ロールキヤベツ えびひしゅうまい ロースハム ワインナー ベーコン えびつみれ	上板 チーズ バター かにかまぼこ(冷凍) やわらかつみれ ロールパン ロールパン(冷凍) ツイストパン ぶどうパン パン粉 全粉乳 脱脂粉乳 練乳 乳糖 乳酸菌飲料 カルピス ロースハム ポテトサラダ マヨネーズ 焼肉のたれ ベーコン チーズ コンソメ ベシャメルソース カレールウ	パン粉 食パン ロールパン ツイストパン ロールパン(冷凍) ツイストパン ぶどうパン パン粉 全粉乳 脱脂粉乳 練乳 ハンドル ロールパン(冷凍) ツイストパン ぶどうパン マヨネーズ ロースハム マカロニサラダ マカロニ マカロニサラダ マヨネーズ 焼肉のたれ ベーコン チーズ コンソメ ベシャメルソース カレールウ	フレーンオムレツ パンブリンクエッグ 輪糸卵 卵ロール やわらか玉子焼き ハンバーグ ロールキヤベツ ハンドル ロールパン(冷凍) ツイストパン ぶどうパン パン粉 全粉乳 脱脂粉乳 練乳 ハンドル ロールパン(冷凍) ツイストパン ぶどうパン マヨネーズ ロースハム マカロニサラダ マカロニ マカロニサラダ マヨネーズ 焼肉のたれ ベーコン チーズ コンソメ ベシャメルソース カレールウ	豆腐 焼き豆腐 高野豆腐 生揚げ 油揚げ がんもどき おから うどん そうめん そば 中華めん スパゲティ マカロニ 十六穀ごはん がんもどき コンソメ ワインナー チャーシュー コンソメ 焼肉のたれ	豆腐 えびひしゅうまい 元びつみれ やわらかつみれ 豆腐ちくわ 焼きちくわ 魚肉ソーセージ 鮭糸卵 デミグラスソース フォンドボーグ 金山寺みそ(すり煮しタイプ) かにかまぼこ(冷凍) 魚肉ソーセージ マカロニサラダ ごぼうサラダ ボテトサラダ コンソメ ベシャメルソース カレールウ 金山寺みそ(すり煮しタイプ)	豆腐ハンバーグ ハンバーグ ロールキヤベツ ロースハム ワインナー ベーコン 十六穀ごはん えびひしゅうまい 元びつみれ やわらかつみれ 豆腐ちくわ 焼きちくわ 魚肉ソーセージ 鮭糸卵 デミグラスソース フォンドボーグ 金山寺みそ(すり煮しタイプ) かにかまぼこ(冷凍) 魚肉ソーセージ マカロニサラダ ごぼうサラダ ボテトサラダ コンソメ デミグラスソース フォンドボーグ カレールウ オイスターソース ロールパン(冷凍) ジュレツ	豆腐ハンバーグ ハンバーグ ロールキヤベツ ロースハム ワインナー ベーコン 十六穀ごはん えびひしゅうまい 元びつみれ やわらかつみれ 豆腐ちくわ 焼きちくわ 魚肉ソーセージ 鮭糸卵 デミグラスソース フォンドボーグ 金山寺みそ(すり煮しタイプ) かにかまぼこ(冷凍) 魚肉ソーセージ マカロニサラダ ごぼうサラダ ボテトサラダ コンソメ デミグラスソース フォンドボーグ カレールウ オイスターソース ロールパン(冷凍) チャーシュー
基本的に除去の必要ないもの		基本的に除去の必要ないもの		基本的に除去の必要ないもの		基本的に除去の必要ないもの		
卵	卵を含む加工食品	乳化剤	乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム 乳酸菌	乳化剤	乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム 乳酸菌	乳化剤	★大豆油の代替としてキノーラ油使用	

◎ここに記載してある食品以外にも含まれているものがあるので、原材料表示を確認する。

*えび-かにアレルギー……しらす禁止

下痢治療食（幼児食・学童食）の基本

平成26年6月改訂

◎幼児食・学童軟菜食を基本とする。

○朝食（5品）

- ・主食
- ・味噌スープ
- ・大皿
- ・小鉢
- ・たまごせんべい

○昼食・夕食（4～5品）

- ・主食
- ・野菜スープ
- ・大皿
- ・小鉢
- ・果物（献立にあるとき）
→バナナ、りんご、メロン、ぶどう、缶詰（パッケージ以外）を付ける

☆留意事項

- ・大皿、小鉢は煮物料理を主体とする。
- ・野菜スープの作り方
→じやが芋、人参、キャベツ、玉ねぎなどを、煮崩れしない程度に煮て、
極薄い味をつけて、汁だけを使用する。
- ・間食は、間食表を参考に配膳する。

☆禁止食品

- ・脂質の多い料理（揚げ物、炒め物、マヨネーズ焼、炒め煮等）
- ・脂質の多い食材（油揚げ、さつま揚げ、バラ肉、脂身、ブリ、鯖等）
- ・香辛料（こしょう、カレー粉、辛子、唐辛子、わさび等）
- ・香味野菜（葱、ニラ、にんにく、しょうが、大葉等）
- ・乳製品

延食の基本

平成29年5月改訂

検査後の延食は、基本的に以下の二とおりの献立になります。

パン献立
パン2枚
ジャム1個
野菜ジュース
果物
エネルギー 500kcal
たんぱく質 12g
脂質 5g

粥献立
全粥300g
のり佃
ヨーグルト
冷凍ゼリー
エネルギー 300kcal
たんぱく質 7g
脂質 3g

※通常の主食量に関わらず、主食はパン2枚、全粥300gとし、通常が分粥・
とろみ粥・ミキサー粥・ミキサーとろみ粥の場合は指示どおりの主食内容
とします。

※アレルギーがある場合は代替え食で対応します。

※内容が一部変更になることがあります。

※糖尿病食および腎臓病食は、各疾患の特性を考慮し、治療食のままで
延食対応します。

ただし、めん献立(焼きそば以外)の場合は、糖尿病食および腎臓病食の
ごはん・粥献立となります。

コメント 一覧表

コメントには、①画面上で選択できるコメント と ②ワープロ入力できるコメント(フリーコメント)があります。

①のコメントは、移動給食カレンダ『食事変更』画面の「コメント」から選択入力できます。

②のフリーコメントは、①で選択できないものを入力してください。

フリーコメントに関しては、入力される前に栄養管理室に連絡お願いします。

コメントは、基本的に食事変更しても消去されませんが、付加食のコメントに関しては、食種変更の際に消去されます。

不要なコメントは消去してください。

☆注意 パス画面で入力された場合、食事変更の度に全てのコメントが消去されます。

【アレルギー】

※アレルゲンとして食事には一切使用しません

ただし、大豆アレルギーの場合、確認の上、調味料(醤油や味噌等)は使用することがあります

牛肉	あわび
豚肉	いか
鶏肉	いくら
大豆	カシューナッツ
小麦	くるみ
米	オレンジ
和そば	キウイ
卵	バナナ
ピーナッツ	もも
牛乳	りんご
青身魚	すいか
さば	メロン
えび	パイナップル
かに	やまいも
貝	長芋
ごま	松茸
さけ	ゼラチン

【塩分制限】

6g	5g	3g
----	----	----

【カリウム制限】

カリウム

【禁 止】

※嗜好上、嫌いなため提供しないものとしてとらえます。

※アレルギー対応とは著しく異なります。

※選択コメントにないものは、原則対応しておりません。

肉	加工食品は使用します ◎牛肉・豚肉・鶏肉禁止コメントの重複は不要です
牛肉	加工食品は使用します
豚肉	加工食品は使用します
鶏肉	加工食品は使用します
鶏卵	卵を主とした料理は出しません ただし「つなぎ」としては使用します
魚	貝、えび、かに、いか、たこ、しらす、加工食品は使用します
青身魚	青魚(鰯・秋刀魚・鰯・鰆)以外の魚は使用します
刺身	刺身は出しません
バナナ	バナナは使用しません
オレンジ	オレンジは使用しません
柑橘類	柑橘類(オレンジ・みかん等)は使用しません
めん類	うどん・そば・そうめん等、麺全般を出しません
ケチャップ	ケチャップ・ケチャップ料理は出しません
牛乳	牛乳の代わりに下記の食品を出します 一般食→カルシウムジュース(りんご味)、治療食→カルシウムあられ
牛乳→ヨーグルト	牛乳の代わりにヨーグルトを出します
乳製品	牛乳、乳製品(チーズ・ヨーグルト等)、乳を主とした料理は出しません 牛乳の代わりは牛乳禁止に準じます

【付加食】

※Fe補給は、昼に卵せんべい、夕に鉄ウエハースか鉄ゼリーを付加します。

(1日58kcal、たんぱく質0.7g、脂質1.5mg、鉄7.1mg付加)

※栄養ゼリーは1個当たり平均87kcal、たんぱく質3.3g、脂質0.7gです。

※栄養ジュースは1本当たり平均173kcal、たんぱく質6.3g、脂質4.7gです。

※付加食の詳細はP47、P48をご確認下さい。

※食種変更されるとコメントが消去されます。

Fe補給	REF-P1 3袋
朝栄養ゼリー	サンファイバー 1袋
昼栄養ゼリー	サンファイバー 2袋
夕栄養ゼリー	サンファイバー 3袋
毎食栄養ゼリー	ビフィズス菌末 1袋
朝栄養ジュース	ビフィズス菌末 2袋
昼栄養ジュース	ビフィズス菌末 3袋
夕栄養ジュース	アバンド 1袋
毎食栄養ジュース	アバンド 2袋
GFO1袋	朝たんぱくんパウダー
GFO2袋	昼たんぱくんパウダー
GFO3袋	夕たんぱくんパウダー
REF-P1 1袋	毎食たんぱくんパウダー
REF-P1 2袋	

【その他】

一口大カット	1口大にカット(果物は皮むき、魚は骨とり)して配膳します
キザミ	治療食のみ選択可能です
キザミとろみ	治療食のみ選択可能です
ヨード制限食	
下痢治療食	乳児食、幼児食、学童食のみ選択可能です
低菌食	
自助食器	
間食不要	術後食で間食が不要の場合

経腸栄養剤①

標準組成及び1個包装当たりの栄養価										経腸栄養剤①					
目的・特徴	品名	容量	エネルギー kcal	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンC (mg)
標準的な組成 1kcal/ml	CZ-Hi 200	200ml/袋	200	10	4.4	糖質29.4 食物繊維4.8	168	180	300	150	76	150	2.2	2.2	20
標準的な組成 1kcal/ml	CZ-Hi 400	400ml/袋	400	20	8.8	糖質58.8 食物繊維9.6	336	360	600	300	152	300	4.4	4.4	40
高カロリータイプ 1.5kcal/ml	CZ-Hi 1.5	267ml/袋	400	20	8.8	糖質58.8 食物繊維8	202	360	600	300	152	300	4.4	4.4	40
胃瘻用 300kcal/g ～半固形タイプ～ 1.5kcal/g	PGソフトEJ	200g/袋	300	12	6.6	糖質47.1 食物繊維1.2	131	408	387	180	105	225	3	3	45
胃瘻用 400kcal/g ～半固形タイプ～ 1.5kcal/g	PGソフトEJ	267g/袋	400	16	8.8	糖質62.7 食物繊維1.6	175	544	516	240	140	300	4	4	60
どろみ栄養食 300kcal/袋 水分量330g 0.75kcal/g	エフツーライト	400g/袋	300	12	6.6	糖質45.9 食物繊維4.9	329	408	387	180	105	225	3	3	3.6
消化態栄養剤 (無脂肪)	ペプチーノ	200ml/本	200	7.2	0	糖質42.8	170	140	154	150	36	80	1.4	2	100
消化態栄養剤 (MCT高配合)	ペプタミン	200ml/本	300	10.5	12	糖質37.5	153	330	300	234	108	170	3.2	4.4	80
消化態栄養剤 液体→胃内で半固形 0.8kcal/ml	ハイネイーテル	375ml/袋	300	12	6.6	糖質46.1 食物繊維4.1	330	499	469	176	68	248	1.76	3.6	158
消化態栄養剤 液体→胃内で半固形 0.8kcal/ml	ハイネイーテル	500ml/袋	400	16	8.8	糖質61.5 食物繊維5.5	440	665	625	235	90	330	2.35	4.8	210

経腸栄養剤②

標準組成及び1個包装当たりの栄養価			経腸栄養剤②												
目的・特徴	品名	容量	エネルギー kcal	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンC (mg)
糖尿病用 糖質の吸収速度に配慮 脂質30%	インスロー	200ml／本	200	10	6.6	糖質24.8 食物繊維3.0	168	140	160	160	50	160	2	2	80
腎疾患用 たんぱく質1.0g/100kcal	リーナレンLP	250ml／袋	400	4	11.2	糖質69.6 食物繊維4.0	190	120	120	120	60	80	3.5	3	20
呼吸器疾患用 たんぱく質3.5g/100kcal	リーナレンMP	250ml／袋	400	14	11.2	糖質59.6 食物繊維4.0	189	240	120	120	60	140	3.52	3	20
呼吸商に配慮 脂質55%	ブルモケア	250ml／缶	375	15.6	23	糖質26.4 食物繊維0	197	325	435	240	90	240	5.2	4.3	80
粘度調整食品 (逆流・下痢予防) ※濃厚流動食と併用	PEF-P1	90g／袋	5	0	0	糖質0.5 食物繊維1.4	87	120							

2018年8月

栄養機能食品

標準組成及び1個包装当たりの栄養価			エネルギー-たんぱく質 kcal (g) エネルギー-たんぱく質 kcal (g) エネルギー-たんぱく質 kcal (g)													
目的・特徴	品名	容量	炭水化物 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	リゾ (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンC (mg)			
少量で高栄養 1.6kcal/ml	エンジョイクリミール	125ml/本	200	7.5	6.7	糖質26.8 食物繊維2.5	94	110	179	138	33	129	1.5	1.4	35	
少量で高栄養 1.6kcal/ml	メイバランスミニ	125ml/本	200	7.5	5.6	糖質29.3 食物繊維2.5	94	110	120	120	40	140	1.5	2	32	
少量で高栄養 1.6kcal/ml	テルミールミニ (麦茶味・和風かつおだし味)	125ml/本	200	7.3	7.5	糖質25.4 食物繊維0.6	94	100 (和風) (210)	100	90	20	90	1.7	1.7	50	
エネルギー-たんぱく質 鉄・亜鉛補給(無脂肪)	すいすい (アセロラ味)	125ml/本	160	8	0	糖質32 食物繊維0	100	27	0				5	2.3	3.5	25
微量元素強化(特に鉄・亜鉛)	〈くだもの〉の栄養+Fiber (アップル&キャラロット味)	125ml/本	75	0.6	0	糖質18.0 食物繊維5.0	111	10		80			5	11	500	
ビタミン・微量元素強化 たんぱく質・カルシウム・亜鉛 補給	ブイクレスゼリー プロッカゼリー	70ml/個	57	1	0	糖質13.5 食物繊維0.6	55	22	60	41	3	18	3.5	8.4	350	
エネルギー・各栄養素を バランスよく含む	エンジョイゼリー	55g/食	75	2.8	2.1	糖質11.2 食物繊維0.2	38	38	105	75	7.5	60	0.8	0.3	9	
エネルギー・各栄養素を バランスよく含む	ブリックゼリー	55g/食	88	3	3.5	糖質3 食物繊維1	11	37	46	80	53	5.3	49.3		1.5	
エネルギー・各栄養素を バランスよく含む	エブティッシュ (豆腐味)	52g/食	56	3.5	3.3	41	40	33	30	4	29	0.1	1.1			
エネルギー補給	アガロリーゼリー	83g/個	150	0	0	37.5	46	2	9	100	1					
鉄補給	たまごせんべい	5g/袋	22	0.4	0.5	4	0.1	2	5	1	7	5				
鉄補給	鉄ゼリー	30g/個	35	0.1	0.1	8.5		17					3.2	1		
鉄補給	鉄ウエハース	7g/枚	36	0.5	1.8	4.5		11					1			
カルシウム補給	カルシウムあられ	8g/袋	47	0.4	3.3	3.8		37	5	150			44			
カルシウム補給	ほんせんえび	5.6g/袋	19	0.2	0.1	4.4	0.3	47	2.4	200			7.2	0.1		
たんぱく質・鉄・亜鉛補給(無味)	エンジョイプロテイン	1日10g	38	8	0.3	0.9	0.5	30		40	20	45	2.4	4		
たんぱく質・鉄・亜鉛補給(味付)	たんぱくくんパウダー	6g/袋	20	3	0.1	1.6	0.3	30.6	27	50	35	2	2			
創傷治癒や筋肉再生のサポート 腸に3つの栄養素 (グルタミン・アラバーナ・オリゴ糖)	アバンド	24g/袋	79	11.2	0	7.9				200						
腸内環境改善 (善玉菌を増やして便性コントロール)	GFO	15g/袋	36	3.6	0	食物繊維5	0	1								
(1袋にビフィズス菌500億個)	サンファイバー	6g/袋	12			食物繊維5										
	ビフィズス菌末	2g/袋														

別紙5

行事食一覧表

令和6年度実績

	行 事	献 立 例
1月	正月	おせち料理
	七草粥	七草粥
2月	節分	ちらし寿司 節分豆
3月	ひなまつり	ちらし寿司 ひなあられ
5月	端午の節句	チキンライス エビフライ ワッフル
7月	七夕	七夕そうめん
	土用の丑の日	うざく
8月	お盆	精進揚げ
9月	十五夜	お月見料理
12月	クリスマス	クリスマスチキン クリスマスケーキ
	大晦日	年越しそば

*毎週月曜日、水曜日、金曜日 出産お祝い膳

旬の食材を使った献立・郷土料理一覧

実施時期	実施献立一例
4月	筍ごはん、筍木の芽和え
5月	グリンピースごはん、茶そば
6月	あごフライ
7月	あじフライ、夏野菜カレー、すいか
8月	精進揚げ、冬瓜えびあんかけ
9月	栗ごはん、しめじごはん、二十世紀梨
10月	きのこカレー、むかごごはん、さんま塩焼き
11月	豚汁、柿なます
12月	ふろふき大根
1月	けんちん汁、かぶの酢の物
2月	のっぺい汁
3月	菜の花の和え物
通年	五目ごはん、とうふちくわ、煮なます 長いも料理 等

大区分	品目	規格	単価(税抜き)	1個当たり単価(税抜き)	備考
ムース食品	人参ムース	200g			
	白菜ムース	200g			
	ブロッコリームース	390g			
	キャベツムース	200g			
	トマトゼリー	18g × 12個			
	やわらかいほうれん草	40g × 6個			
	やわらかエンドウ	40g × 6個			
	グリーンアスパラガス	70g × 3個			
	やわらかたまご	40g × 3個			
	とけないこまつな	72g × 3個			
	きゅうりゼリー	50g × 7本			
	白身魚(高蛋白)	40g × 3個			
	いか(高蛋白)	40g × 3個			
	ブロッコリーのおかか煮	250g × 2本			
	やわらかとうもろこし	40g × 6個			
	やわらかかぼちゃ	40g × 6個			
	やわらかにんじん	40g × 6個			
	長葱ムース	200g			
	じゃがいも(温野菜)	100g × 3個			
	さつまいも(温野菜)	100g × 3個			
	こまつな(温野菜)	100g × 3個			
	れんこん(温野菜)	100g × 3個			
	キャベツ(温野菜)	100g × 3個			
	卵の花	500g			

別紙8 地産地消対象品目一覧表

分類	品目名
野菜類 (17品目)	大根、にんじん、白菜、キャベツ、ほうれん草、ネギ、白ネギ、きゅうり、トマト、じやがいも、さといも、さつまいも、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、長いもたけのこ
果物 (7品目)	りんご、梨、柿、ぶどう、みかん、メロン、いちご
魚介類 (5品目)	トビウオ、カレイ、イカ、アジ、白ハタ
豆類 (5品目)	大豆、豆腐、油揚げ、味噌、おから
食肉類 (3品目)	牛肉、豚肉、鶏肉
きのこ類 (4品目)	えのき、しいたけ、干しいたけ、なめこ
その他 (6品目)	米、牛乳、小麦、鶏卵、煮干し、しょうゆ
病院独自の品目 (6品目)	スイカ、小松菜、なす、ピーマン、もやし、しめじ

加工品の地産地消と県産品利用の集計区分の考え方

		加工地		
		県内	県外	
原材料 産地	①	②	③	
	例 県内産 米、牛乳	例 県内産野菜の加工 干し椎茸	例 水煮大豆 スイカゼリー	
⑤ 県外(国産) 外国産		④	⑥	
		県産品利用 例 県内加工のしょうゆ みそ 豆腐		

- ・県内産原材料①、③および県内加工の②、④を県内産として取り扱う
- ・集計区分は県内産(原材料)、県産品(加工品)、国内産(原材料)、外国産(原材料)別となるので、材料名、区分、数量を明記して提出すること。