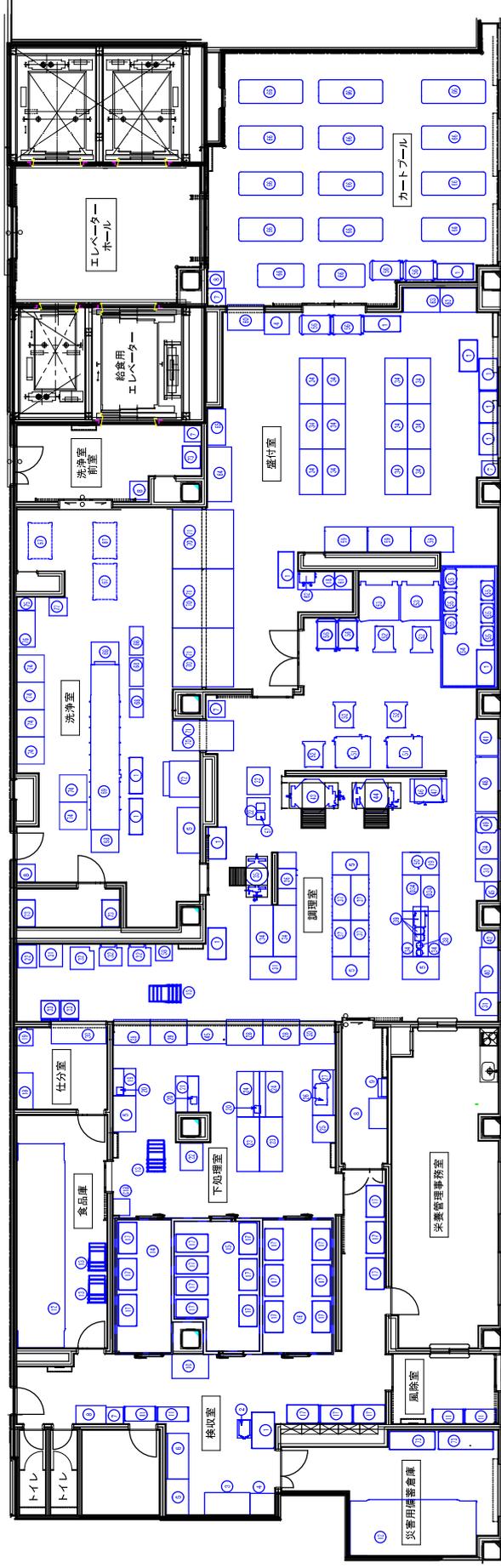
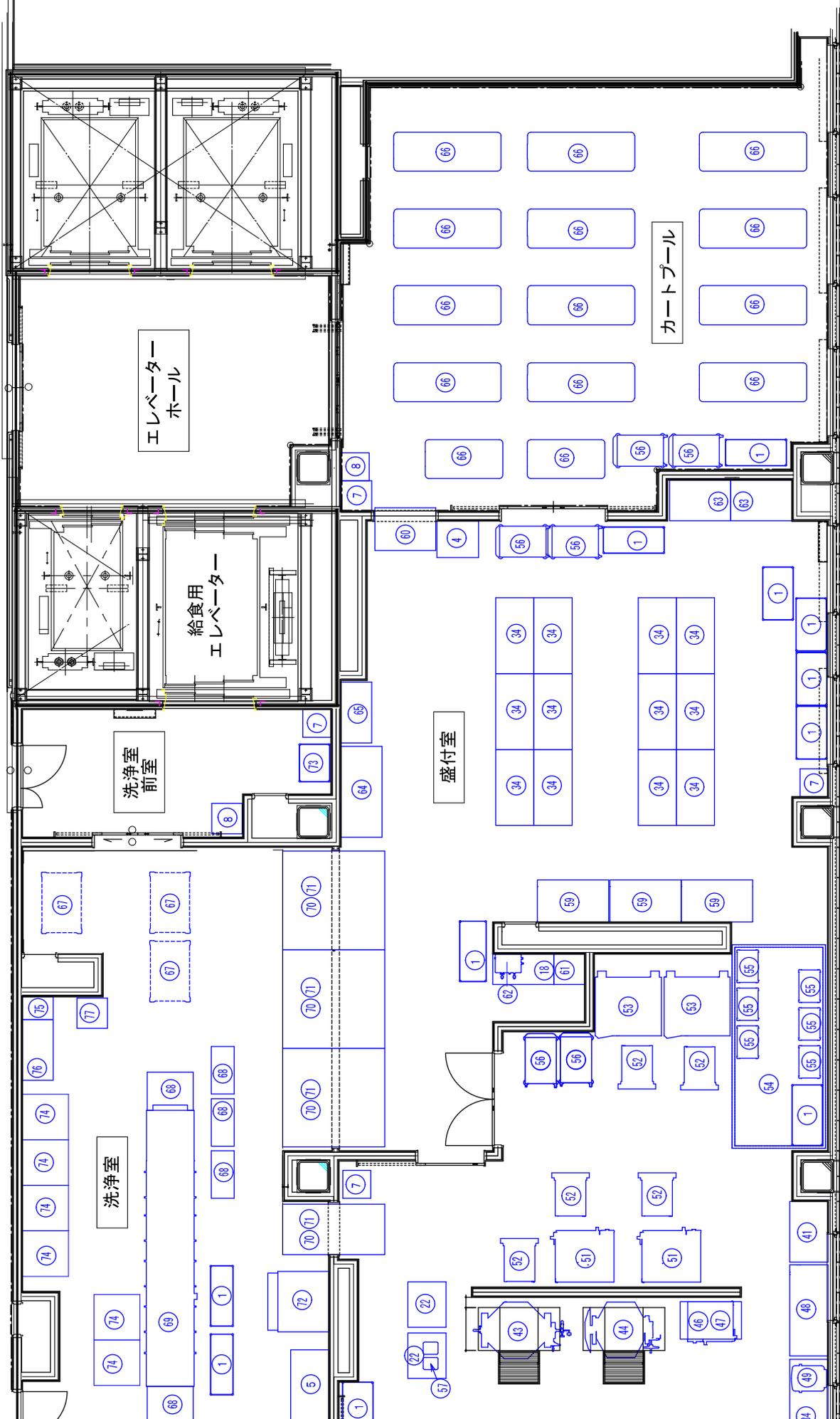


厨房 平面図 (入院・診療棟 1F)





別紙2 調理室設備等一覧表

NO	名称	数量	NO	名称	数量
1	移動シェルフ	12	39	フードプロセッサ	2
2	デジタル台秤	1	40	コールドテーブル冷蔵庫	2
3	検収台	1	42	製氷機	1
4	検食用フリーザー	2	43	低放射上記回転釜	1
5	二槽シンク	6	44	蒸気回転釜	1
6	ドライ式ピーラーシンク	1	45	器具消毒保管器	2
7	掃除用具ロッカー	6	46	ブラストチラー	1
8	衣類殺菌保管庫	4	47	スチームコンベクションオーブン	3
9	取るミング	1	48	コンパクト製氷チラー	1
10	卵用冷蔵庫	1	49	真空包装器	1
11	廃材カート	4	50	電気スーベークッカー	2
12	トpptトラックシステム	2	52	トロリー	5
13	スタッキングカート	14	53	マルチフレッシュ	2
14	プレハブ冷蔵庫	1	54	プレハブチルド庫	1
15	プレハブ冷凍庫	1	55	PTフレックスカート	6
16	プレハブ冷蔵庫	1	56	UTSカート	6
17	移動シェルフ	22	57	デジタル式自動はかり	2
18	台付き一槽シンク	2	58	包丁まな板消毒保管庫	2
19	作業台	2	59	リヒートウォーマー	3
20	電解次亜塩素酸装置	3	60	日配用冷凍冷蔵庫	1
21	水切付一槽シンク	1	61	戸棚	1
22	移動台	4	62	貯湯湯沸器	1
23	三槽シンク	2	63	高鮮度高湿庫	2
24	水切台	2	64	湯呑棚	1
25	消毒保管庫	1	65	食品庫	1
26	ワンタッチスライサー	1	66	デリカート	14
27	スライサーシンク	1	67	下膳カート	22
28	パススルー冷蔵庫	3	68	移動作業台	5
29	パススルー冷凍冷蔵庫	1	69	食器トレイ洗浄機	1
30	パスボックス	2	70	カートイン消毒保管器	4
31	一槽シンク	4	71	カート	14
32	多機能自動炊飯器	3	72	器具洗浄機	1
33	調味料カート	2	73	シェルフ	4
34	台(下棚付)	19	74	移動シンク	6
35	スープケトル	1	75	超音波洗浄機	1
36	フライヤー	1	76	水切付シンク	1
37	ガステーブル	4	77	水切移動台	1
38	パイプレッタ	2			

名古屋市立大学医学部附属東部医療センター

約束食事箋

栄養管理委員会編

2024.5

栄養基準一覧表

ページ	食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
3	常食(指示有り含む)	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	一般食
	軟飯食(指示有り含む)	1500	60.0	40.0	220.0	1500	10	
	全粥食(指示有り含む)	1400	60.0	40.0	200.0	1750	10	
	5分粥食	1100	53.0	30.0	150.0	1650	10	
	3分粥食	1000	45.0	25.0	140.0	1550	8	
	流動食	550	17.0	10.0	100.0	1450	7	
	妊常食	2150	78.0	52.0	310.0	1600	10	妊産婦食
	妊軟飯食	1850	68.0	42.0	270.0	1700	10	
妊全粥食	1550	63.0	42.0	210.0	1800	10		
4	HS常食	1200	46.0	33.0	180.0	1050	6	ハーフサイズ食
	HS軟飯食	1000	42.0	25.0	150.0	1050	6	
	HS全粥食	890	40.0	25.0	110.0	1050	6	
	HS5分粥食	720	38.0	20.0	90.0	1050	5	
	HS3分粥食	570	28.0	12.0	90.0	1050	5	
	HS流動食	230	7.0	4.0	50.0	800	5	
	LS常食	2300	85.0	60.0	340.0	1650	12	ラージサイズ食
5	離乳食前期	200	8.0	3.0	35.0	200	1.5	離乳食
	離乳食中期	550	30.0	10.0	90.0	450	4	
	離乳食後期	750	35.0	13.0	130.0	750	6	
5	幼児食1	1200	43.0	20.0	200.0	900	10	幼児食
	幼児食2	1400	45.0	35.0	200.0	1250	10	
5	学童食(低)	1800	75.0	55.0	250.0	1500	10	学童食
	学童食(中)	1900	75.0	55.0	280.0	1550	10	
	学童食(高)	2200	80.0	55.0	330.0	1700	10	
6	コード1.訓練食	520	21	13	80	270	2	嚥下調整食
	コード2-2.HSペースト食	850	30.0	15.0	150.0	800	5	
	コード2-2.ペースト食	1400	50.0	20.0	250.0	1650	8	
7	コード3.HSキザミ食	700	30.0	12.0	100.0	1000	5	
	コード3.キザミ食	1350	55.0	30.0	210.0	1700	8	
	コード4.移行食	1450	59.0	31.0	225.0	1480	10	
8	コード4.HS移行食	960	42.0	21.0	145.0	990	5	除去食
	たまご除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	肉除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	鶏肉除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	牛豚除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	魚除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
	青魚除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10	
エビ・かに除去食	1750	70.0	50.0	250.0	1450	10		
9	アンギオ食	1600	65.0	40.0	250.0	900	10	アンギオ食
10	加熱食	選択された食種に準ずる。						加熱食
11	糖尿病・脂質異常症の食事療法について							
12	エネコン0	1000	50.0	35.0	120.0	1150	9	エネルギー コントロール食
	エネコン1	1200	55.0	35.0	170.0	1250	9	
	エネコン2	1400	65.0	36.0	200.0	1300	9	
	エネコン3	1600	70.0	45.0	230.0	1200	9	
	エネコン4	1800	70.0	45.0	260.0	1250	9	
	エネコン5	2000	90.0	55.0	290.0	1350	9	
	エネコンキザミ	1350	55.0	30.0	210.0	1700	8	
	エネコンペースト	1400	50.0	20.0	250.0	1650	8	
13	循環器疾患の食事療法について							
14	塩分エネコン0	1000	50.0	35.0	120.0	1000	6	塩分エネルギー コントロール食
	塩分エネコン1	1200	55.0	35.0	170.0	1100	6	
	塩分エネコン2	1400	65.0	36.0	200.0	1150	6	
	塩分エネコン3	1600	70.0	45.0	230.0	1200	6	
	塩分エネコン4	1800	70.0	45.0	260.0	1350	6	
	塩分エネコン5	2000	90.0	55.0	290.0	1350	6	
14	塩分エネコンキザミ	1350	55.0	30.0	210.0	1700	6	
	塩分エネコンペースト	1400	50.0	20.0	250.0	1650	6	

栄養基準一覧表

ページ	食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	備考
15	腎疾患の食事療法について							
16	蛋白調整1	1600	35.0	35.0	250.0	1100	5	蛋白調整食
	蛋白調整2	1700	45.0	40.0	280.0	1250	5	
	蛋白調整3	1800	60.0	48.0	280.0	1350	6	糖尿病性腎症食
	蛋白エネコン1	1500	35.0	40.0	250.0	1100	6	
	蛋白エネコン2	1800	40.0	50.0	300.0	1100	6	
17	透析食1600	1600	57.0	47.0	250.0	950	6	透析食
	透析食1800	1800	60.0	48.0	280.0	1000	6	
	透析食2000	2000	62.0	54.0	310.0	1000	6	
	小児腎臓病食							小児腎臓病食
18	肝硬変・肝不全の食事療法について							
19	CL-1	1300	40.0	40.0	210.0	950	5	肝硬変・肝不全食
	CL-2	1500	50.0	42.0	210.0	1250	6	
	CL-3	1700	60.0	48.0	250.0	1350	6	
20	貧血食	2100	75.0	55.0	330.0	1600	10	貧血食
	HS貧血食	1250	48.0	30.0	190.0	1050	6	ハーフ貧血食
21	易消化食1	450	10.0	3.0	90.0	1450	7	潰瘍食
	易消化食2	850	40.0	10.0	160.0	1000	8	
	易消化食3	1100	50.0	30.0	150.0	1650	10	
	易消化食4	1400	60.0	40.0	200.0	1750	10	
	易消化食キザミ	1350	55.0	30.0	210.0	1700	8	
	易消化食ペースト	1400	50.0	20.0	250.0	1650	8	
22	術後の食事療法について							
23	分割食1	550	15.0	8.0	100.0	850	6	胃切除術後食
	分割食2	1000	40.0	25.0	150.0	1250	6	
	分割食3	1300	50.0	35.0	190.0	1200	6	
	分割食4	1400	50.0	35.0	220.0	1150	6	
	分割食5	1550	55.0	35.0	250.0	1100	6	
	ライト食1	450	15	10	75	950	5	大腸切除術後食
	ライト食2	1100	45	25	170	1500	5	
	ライト食3	1300	48	25	210	1550	5	
	ライト食4	1500	60	40	220	1500	10	
	ライト食5	1700	65	40	260	1450	10	
24	一般食の自動進行							
	減量術後開始食	650	50.0	10.0	90.0	650	6	減量術後開始食
25	炎症性腸疾患の食事療法について							
26	I-1	1450	58.0	15.0	260.0	1400	8	潰瘍性腸疾患食
	I-2	1600	60.0	30.0	270.0	1400	10	
	I-3	1850	65.0	30.0	320.0	1500	10	
27	センイ調整食	1000	50.0	30.0	120.0	1500	10	低残渣食
	注腸食	430	8.0	3.0	90.0	1450	5	注腸検査
28	脂質1	450	10.0	3.0	90.0	800	7	脂質コントロール食
	脂質2	850	40.0	10.0	160.0	1000	8	
	脂質3	1200	50.0	15.0	200.0	1050	10	
	脂質4	1350	55.0	30.0	210.0	1700	10	
	脂質5	1450	60.0	40.0	210.0	1750	10	
29	サポート食							
30	検査後延食、術前食、術後軽食							
31	検査食対応表							
32	選択食について							
33	個人対応食について							
34	パン食対応表							
35	経管栄養							経管栄養食
	経管栄養その他							
36	耳鼻科術後自動進行(セット食)							
37	約束食事箋 改訂履歴							
38	移動給食オーダ約束事項							

は特別治療食(加算)

一般治療食

栄養基準(指示有り食を含む)

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分 (ml)
常食	ごはん	150	1750	70	50	250	10	1450
軟飯食	軟飯	150	1500	60	40	220	10	1500
全粥食	全粥	230	1400	60	40	200	10	1750
5分粥食	5分粥	180	1100	53	30	150	10	1650
3分粥	3分粥	180	1000	45	25	140	8	1550
流動食	重湯	180	550	17	10	100	7	1450

〈備考〉

- ・常食、全粥食、軟飯食に変更・禁止・Care等のコメントで指示が付く場合は、指示有常食・指示有軟飯食・指示有全粥食になります。
- ・摂取する食品を変更することで、栄養価が一部異なってきます。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

妊産婦食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
妊常食	ごはん	200	2150	78.0	52.0	310.0	10	1600
妊軟飯食	軟飯	200	1850	68.0	42.0	270.0	10	1700
妊全粥食	全粥	230	1550	63.0	42.0	210.0	10	1800

〈備考〉

- ・一般治療食を基本に、夕食にヨーグルトを付加した食事です。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

ハーフサイズ食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
HS常食	ごはん	100	1200	46	33	180	6	1050
HS軟食	軟飯	100	1000	42	25	150	6	1050
HS全粥食	全粥	100	890	40	25	110	6	1050
HS5分粥食	5分粥	100	720	38	20	90	5	1050
HS3分粥食	3分粥	100	570	28	12	90	5	1050
HS流動食	重湯	100	230	7	4	50	5	800

〈備考〉

- ・十分に食事が食べられないときに、あらかじめ食事量を半分量で提供します。
- ・この食種名HSはハーフサイズ(Half Size)の略称です。
- ・HS食は、補助食品を併用することが可能です。必要な場合は、栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。病状に応じた補助食品をご提供します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

ラージサイズ食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
LS常食	ごはん	200	2300	85	60	340	12	1650

〈備考〉

- ・この食種名LSはラージサイズ(Large Size)の略称です。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

離乳食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	適応月齢	食事回数
離乳食前期	重湯	100	200	8	3	35	1.5	5～6カ月	昼1回
離乳食中期	全粥	100	550	30	10	90	4	7～8カ月	昼・夕2回
離乳食後期	全粥	100	750	35	13	130	6	9～11カ月	毎食

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

【電子カルテ入力時の留意点】

・中期レベルで3回食、後期レベルで2回食等の対応可能です。朝昼夕の主食で希望する主食、もしくは欠食を選択してください。

幼児食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	適応年齢
幼児食1	ごはん	100	1200	43	20	200	10	1～2歳
	軟飯	100	1100	43	20	190	10	
	全粥	180	1100	43	20	185	10	
	5分粥	180	900	40	18	145	10	
幼児食2	ごはん	120	1400	45	35	200	10	3～4歳
幼児食2 軟菜	軟飯	120	1200	45	20	200	10	
	全粥	180	1000	40	20	160	10	
	5分粥	180	900	40	20	150	10	

〈備考〉

- ・おやつは主食が、ごはん、軟飯、全粥の場合につきます。
- ・主食が3分、重湯の場合はハーフ3分粥食、ハーフ流動食で対応となります。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

学童食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	適応年齢
学童食(低)	ごはん	120	1800	75	55	250	10	5～8歳
学童食(中)	ごはん	150	1900	75	55	280	10	9～10歳
学童食(高)	ごはん	200	2200	80	55	330	10	11～12歳
学童食 軟菜	軟飯	150	1650	65	45	240	10	5～12歳
	全粥	230	1600	65	45	230	10	

〈備考〉

- ・おやつは主食が、ごはん、軟飯、全粥の場合につきます。
- ・主食が5分、3分、重湯の場合は一般治療食で対応となります。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

嚥下調整食

コート1.訓練食

栄養基準

食種名	食事回数	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	水分量 (ml)
コート1.訓練食	昼・夕2回	520	21	13	80	270

〈備考〉

- ・この食事は、ペースト食が始まる前の経口訓練食です。嚥下訓練に適したゼリーやヨーグルト等をお出しします。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

コート2-2.ペースト食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
コート2-2.ペースト食	全粥	230	1400	50	20	250	8	1650
	ミキサー	230	1400	50	20	250	8	1650
コート2-2.HSペースト食	全粥	100	850	30	15	150	5	800
	ミキサー	100	850	30	15	150	5	800

* 主食のミキサーは、全粥にゲル化剤を加えてミキサーにかけた、ゼリー状の粥です。

〈備考〉

- ・咀嚼やく嚥下障害がある場合
- ・HSペースト食は、患者が十分に食事を食べられないときに、あらかじめ食事量を半分量で提供します。
- ・HSペースト食は、嚥下障害用の補助食品を併用することが可能です。必要な場合は、栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。病状に応じた補助食品をご提供します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

この栄養価には食事につくとろみ茶の栄養価は含まれていません。

・とろみ茶 1回

エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
4	0	0	1.3	0.1	150

嚥下調整食

コード3.キザミ食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
コード3.キザミ食	ごはん	150	1600	60	30	270	8	1400
	軟飯	150	1400	55	30	220	8	1400
	全粥	230	1350	55	30	210	8	1700
	5分粥	180	1050	50	30	150	8	1600
コード3.HSキザミ食	ごはん	100	830	30	12	150	5	950
	軟飯	100	780	30	12	140	5	1000
	全粥	100	700	30	12	100	5	1000
	5分粥	100	550	27	10	75	5	1050

※誤嚥のリスクを避けるため、主食はパン・めんの選択が不可になっています。主治医の許可がある場合は提供しますので、その旨栄養管理科（内線5120）までご連絡ください。

〈適応症〉

- ・咀嚼く嚥下障害がある場合
- ・HSキザミ食は、患者が十分に食事を食べられないときに、あらかじめ食事量を半分まで提供します。
- ・HSキザミ食は補助食品を併用することが可能です。必要な場合は、栄養管理科（内線5120）までご連絡下さい。病状に応じた補助食品をご提供します。

コード4.移行食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
コード4.移行食	ごはん	150	1650	63	31	270	10	1430
	軟飯	150	1450	59	31	225	10	1480
	全粥	230	1400	58	31	215	10	1730
	5分粥	180	1100	53	30	150	10	1650
コード4.HS移行食	ごはん	100	1110	45	21	175	5	950
	軟飯	100	960	42	21	145	5	990
	全粥	100	820	40	20	115	5	1020
	5分粥	100	720	38	20	90	5	1050

※誤嚥のリスクを避けるため、主食はパン・めんの選択が不可になっています。主治医の許可がある場合は提供しますので、その旨栄養管理科（内線5120）までご連絡ください。

〈適応症〉

- ・咀嚼く嚥下障害がある場合
- ・HS移行食は、患者が十分に食事を食べられないときに、あらかじめ食事量を半分まで提供します。
- ・HS移行食は補助食品を併用することが可能です。必要な場合は、栄養管理科（内線5120）までご連絡下さい。病状に応じた補助食品をご提供します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

除去食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
たまご除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1100	53	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
肉除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1100	53	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
鶏肉除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1100	53	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
牛豚除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1100	53	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
魚除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1000	44	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
青魚除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1000	44	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7
エビかに除去食	ごはん	150	1750	70	50	250	10
	軟飯	150	1500	66	50	200	10
	全粥	230	1500	66	50	200	10
	5分粥	180	1000	44	30	150	10
	3分粥	180	850	40	15	140	8
	重湯	180	600	17	10	120	7

〈備考〉

・除去の対象となる食品であってもエキス等少量含む料理は使用します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

複数の食品に対しアレルギーを有する場合は別途対応いたしますので、栄養管理科（内線5120）までご連絡ください。

【電子カルテ入力時の留意点】

・一般食以外を提供中で禁止食品がある場合は、特別指示・コメントのアレルギーの項目から選択して入力してください。項目にない場合はフリーコメントに記載してください。どちらの場合も必ず栄養管理科(5120)まで電話連絡してください。

アンギオ食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
アンギオ食	おにぎり	150	1600	65	40	250	10
	軟飯	150	1520	65	40	230	10
	全粥	230	1430	63	40	190	10
	5分粥	180	1130	57	38	150	10

〈適応症〉

- ・血管造影検査後
- ・頸椎骨折や頸椎椎間板ヘルニアの術後の固定等、絶対安静が必要な場合。

〈備考〉

- ・寝たままの状態でも食べやすいように、汁物をなくし、料理は汁気のないもの(煮物は煮汁を切ったもの)を提供します。
- ・主食がごはんの場合は、おにぎりを提供します。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

**加熱食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
選択された食種に準ずる。 オーダー入力は移動給食の特別指示・コメントの中から 加熱食対応 のコメントを選択してください。							

〈適応症〉

白血球数の低下が著しく、感染しやすくなっている場合

〈備考〉

- ・生鮮食品は、すべて加熱します。落下細菌による汚染を最小限にするため、すべての料理にふたまたはラップをします。
- ・乳酸菌を多く含む食品は除いています。
- ・この食事を指示される場合は事前に栄養管理科(内線5120)まで連絡してください。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、選択された食種に準ずる。

糖尿病・脂質異常症の食事療法について

糖尿病や脂質異常症の食事療法の原則は、適正なエネルギーを適正な配分で摂取することです。
適正なエネルギーは、体重と生活活動強度から求めます。

〈適正体重の求め方〉

$$\text{適正体重(kg)} = [\text{身長(m)}]^2 \times 22$$

〈適正な栄養量の求め方〉

1. エネルギー

安静時 適正体重(kg) × 20～25 kcal

※
生活活動強度が低い場合 適正体重(kg) × 25～30 kcal

生活活動強度がやや低い又は適度の場合 適正体重(kg) × 30～35 kcal

生活活動強度が高い場合 適正体重(kg) × 35～40 kcal

※生活活動強度

- ・低い……ゆったりした1時間程度の歩行の他、大部分は座位や横になっている生活
- ・やや低い…2時間程度の歩行の他、家事等の立位での業務がある生活
- ・適度……やや低い生活に1日1時間程度、速歩など比較的強い身体活動がある生活
- ・高い……1日のうち、1時間程度は、激しい運動や強い作業がある生活

2. たんぱく質

適正体重1 kgあたり 1～1.5 g

エネルギー比 15～20%

3. 脂肪

エネルギー比 20～25%

望ましい脂肪酸構成比

飽和脂肪酸：一価不飽和脂肪酸：多価不飽和脂肪酸 = 3:4:3

n-6系多価不飽和脂肪酸：n-3系多価不飽和脂肪酸 = 4:1

血清コレステロールが高い場合はコレステロール摂取量を250 mg以下にします。

4. 糖質

エネルギー比 55～60%

果糖やショ糖のとり過ぎに気をつけます。

5. その他

食物繊維には、食後の血糖の上昇を抑える働きや、コレステロールを排泄する働きがあるので、多くとるようにします。

エネルギーコントロール食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)
エネコン0	ごはん	50	1000	50	35	120	9
エネコン0軟	軟飯	50	1000	50	35	120	9
	全粥	100	1000	50	35	120	9
エネコン1	ごはん	100	1200	55	35	170	9
エネコン1軟	軟飯	120	1200	55	35	150	9
	全粥	180	1200	55	35	150	9
エネコン2	ごはん	120	1400	65	36	200	9
エネコン2軟	軟飯	150	1400	65	40	200	9
	全粥	230	1400	65	40	200	9
エネコン3	ごはん	150	1600	70	45	230	9
エネコン3軟	軟飯	180	1500	70	40	220	9
	全粥	230	1400	65	40	200	9
エネコン4	ごはん	180	1800	70	45	260	9
エネコン4軟	軟飯	200	1600	70	40	240	9
	全粥	300	1600	70	40	230	9
エネコン5	ごはん	200	2000	90	55	290	9
エネコン 5分菜	5分粥	180	1100	53	30	150	9
エネコン 3分菜	3分粥	180	1000	45	25	150	8
コード3.エネコン キザミ	全粥	230	1350	55	30	210	8
コード2-2.エネコン ペース	全粥	230	1400	50	20	250	8

〈適応症〉

- ・糖尿病
- ・脂質異常症
- ・高度肥満症 (BMI35以上)
- ・高尿酸血症

〈備考〉

- ・減塩が必要な場合は塩分エネルギーコントロール食で指示してください。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

循環器疾患(うっ血性心不全、虚血性心疾患、高血圧)の食事療法について

循環器疾患(うっ血性心不全、虚血性心疾患、高血圧)の食事療法の原則は、適正なエネルギー、塩分、水分を摂取することです。

これらは、患者の適正体重や病状から求めます。

<適正体重の求め方>

$$\text{適正体重 (kg)} = [\text{身長 (m)}]^2 \times 22$$

<適正な栄養量の求め方>

1. エネルギー

$$\text{適正体重 (kg)} \times 25 \sim 30 \text{ kcal}$$

※心不全(代謝亢進時)の場合は、さらに10~20%のエネルギー量を追加する。

2. たんぱく質

$$\text{適正体重 1 kgあたり } 1 \sim 1.5 \text{ g}$$

$$\text{エネルギー比 } 15 \sim 20\%$$

3. 脂肪

$$\text{エネルギー比 } 20 \sim 25\%$$

望ましい脂肪酸構成比

$$\text{飽和脂肪酸} : \text{一価不飽和脂肪酸} : \text{多価不飽和脂肪酸} = 3 : 4 : 3$$

$$n - 6 \text{系多価不飽和脂肪酸} : n - 3 \text{系多価不飽和脂肪酸} = 4 : 1$$

4. 糖質

$$\text{エネルギー比 } 55 \sim 60\%$$

5. 塩分

6 g未満を基準とします。

※心不全の場合は、重症度に応じた制限となります。

6. 水分

浮腫を認める場合は、尿量に応じた水分量とします。

塩分エネルギーコントロール食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
塩分エネコン0 塩分エネ0軟	ごはん	50	1000	50	35	120	6	1000
	軟飯	50	1000	50	35	120	6	1100
	全粥	100	1000	50	35	120	6	1150
塩分エネコン1 塩分エネ1軟	ごはん	100	1200	55	35	170	6	1100
	軟飯	120	1200	55	35	150	6	1150
	全粥	180	1200	55	35	150	6	1350
塩分エネコン2 塩分エネ2軟	ごはん	120	1400	65	36	200	6	1150
	軟飯	150	1400	65	40	200	6	1200
	全粥	230	1400	65	40	200	6	1350
塩分エネコン3 塩分エネ3軟	ごはん	150	1600	70	45	230	6	1200
	軟飯	180	1500	70	40	220	6	1250
	全粥	230	1400	65	40	200	6	1500
塩分エネコン4 塩分エネ4軟	ごはん	180	1800	70	45	260	6	1350
	軟飯	200	1600	70	40	240	6	1550
	全粥	300	1600	70	40	230	6	1750
塩分エネコン5	ごはん	200	2000	90	55	290	6	1350
塩分エネコン 5分菜	5分粥	180	1100	55	30	150	6	1450
塩分エネコン 3分菜	3分粥	180	1000	45	25	150	6	1550
コード3.塩分エネコン キザミ	全粥	230	1350	55	30	210	6	1700
コード2-2.塩分エネコン ペース	全粥	230	1400	50	20	250	6	1650

〈適応症〉

- ・糖尿病
- ・狭心症
- ・妊娠高血圧症
- ・その他腎疾患
- ・脂質異常症
- ・心筋梗塞
- ・急性腎炎
- ・高度肥満症(BMI35以上)
- ・心不全
- ・高尿酸血症
- ・その他心疾患

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

腎疾患の食事療法について

腎疾患の食事療法の原則は、適正なエネルギー量を確保し、腎機能に見合った蛋白質、塩分、水分を摂取することです。

〈慢性腎不全の病期別食事療法〉

	臨床的特徴		エネルギー (kcal/kg/日)	たんぱく質 (g/kg/日)	塩分 (g/日)	カリウム (g/日)	水分 (ml/日)
	GFR	尿蛋白 g/day					
ステージ1	≥90	0.5未満	27~39	-	<10		
		0.5以上		0.8~1.0	<6		
ステージ2	60~89	0.5未満	27~39	-	<10		
		0.5以上		0.8~1.0	<6		
ステージ3	30~59	0.5未満	27~39	0.8~1.0	3~6	<2.0	
		0.5以上		0.6~0.8			
ステージ4	15~29		27~39	0.6~0.8	3~6	<1.5	
ステージ5	<15		27~39	0.6~0.8	3~6	<1.5	
ステージ5D 透析療法	血液透析 腹膜透析		27~39	1.0~1.2	<6	<2.0	15ml/kgDW/day以下
				1.1~1.3	尿量(L)×5+PD除水(L)×7.5	制限せず	尿量+除水量

参照：日本腎臓学会企画委員会小委員会 慢性腎不全に対する食事療法基準2007年版

〈糖尿病性腎症の病期別食事療法〉

	臨床的特徴		エネルギー (kcal/kg/日)	たんぱく質 (g/kg/日)	塩分 (g/日)	カリウム (g/日)	備考
	GFR	尿蛋白					
第1期 (腎症前期)	正常~ 高値	陰性	25~30		制限せず	制限せず	血糖コントロールに務める。蛋白質の過剰摂取は好ましくない。
第2期 (腎症前期)	正常~ 高値	微量アルブ ミン尿	25~30	1.0~1.2	制限せず	制限せず	血糖コントロールに務める。降圧治療。蛋白質の過剰摂取は好ましくない。
第3期A (顕性腎症期)	60mL/min 以上	1g/day未満	25~30	0.8~1.0	7~8	制限せず	厳格な血糖コントロール。降圧治療。蛋白制限食。
第3期B (顕性腎症期)	60mL/min 未満	1g/day以上	30~35	0.8~1.0	7~8	軽度制限	血糖コントロール。降圧治療。蛋白制限食。浮腫の程度、心不全の有無により水分を適宜制限。
第4期 (腎不全期)	高窒素血症	蛋白尿	30~35	0.6~0.8	5~7	1.5	血糖コントロール。降圧治療。低蛋白食(透析療法導入)。浮腫の程度、心不全の有無により水分を適宜制限。
第5期 (透析療法期)	血液透析(HD)		35~40	1.0~1.2	7~8	<1.5	血糖コントロール。降圧治療。透析療法または腎移植。水分制限(透析間体重増加率は標準体重の5%以内)
	持続式形態型腹膜透析(CAPD)		35~40	1.1~1.3	8~10	制限せず	

参照：CKD診療ガイド 日本腎臓学会編 2007.5.23修正

- ・高血圧合併例では塩分6g/day未満が推奨されている。
- ・血液透析(HD)、持続式携帯型腹膜透析(CAPD)患者は異化作用が亢進しているため、総エネルギー摂取量は通常の糖尿病治療より若干多くなっている。CAPD患者では腹膜透析液中のブドウ糖が腹膜より一部吸収される。

腎臓病食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)	備考
蛋白調整1	ごはん	150 [※]	1600	35	35	250	5	1100	昼・夕低Pごはん180g
	軟飯	150 [※]	1600	35	33	230	5	1350	昼・夕低P軟飯180g
	全粥	230 [※]	1500	35	33	210	5	1450	昼・夕低P粥230g
蛋白調整2	ごはん	180	1700	45	40	280	5	1250	
	軟飯	180	1600	45	38	250	5	1350	
	全粥	230	1400	42	32	210	5	1450	
蛋白調整3	ごはん	180	1800	60	48	280	6	1350	
	軟飯	180	1700	60	46	250	6	1400	
	全粥	230	1500	58	40	210	6	1550	
蛋白調整5分菜	5分粥	180	1100	35	30	150	5	1450	
蛋白調整3分菜	3分粥	180	850	30	15	140	5	1450	
コード3.蛋白調整キザミ	全粥	230	1200	35	16	210	5	1450	

〈適応症〉

蛋白調整1 急性腎炎乏尿期・ステージ3～5(15ページ参照)の慢性腎不全
※昼夕の主食は低たんぱく米(低P)使用となります。

蛋白調整2 急性腎炎利尿期・ステージ1～3(15ページ参照)の慢性腎不全
微小変化以外のネフローゼ症候群

蛋白調整3 腎機能障害がある場合の妊娠中毒症
急性腎炎回復期・透析療法期の慢性腎不全
治療反応良好な微小変化のネフローゼ症候群

〈備考〉

・この基準の他、必要に応じ患者の年齢、性別、症状に合わせ必要栄養量を算出し、主治医
とご相談の上、食事を提供しますので栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。

〈注意事項〉

- ・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。
- ・腎機能障害がない場合の妊娠高血圧症は、塩分エネルギーコントロール食で指示して下さい。
- ・糖尿病性腎症の場合は原則として蛋白エネコン(下記)を指示して下さい。

糖尿病性腎症食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
蛋白エネコン1	ごはん	180 [*]	1500	35	40	250	6	1100
蛋白エネコン2	ごはん	180 [*]	1800	40	50	300	6	1100

*:低たんぱく米を使用します。

〈適応症〉

・第3期A(15ページ参照)の糖尿病性腎症

〈備考〉

・この基準の他、必要に応じ患者の年齢、性別、症状に合わせ必要栄養量を算定し、主治医と
ご相談の上、食事を提供しますので栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。

〈注意事項〉

・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

**透析食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
透析食1600	ごはん	150	1600	57	47	250	6	950
	軟飯	150	1600	58	46	230	6	1000
	全粥	230	1500	58	40	210	6	1200
透析食1800	ごはん	180	1800	60	48	280	6	1000
	軟飯	180	1700	60	46	250	6	1000
	全粥	230	1500	58	40	210	6	1200
透析食2000	ごはん	200	2000	62	54	310	6	1000
	軟飯	180	1800	61	52	260	6	1000
	全粥	230	1600	59	46	220	6	1200

〈適応症〉

透析治療期の腎不全

〈備考〉

・カリウムは1800mg以下、リンは1000mg以下になっています。

〈注意事項〉

・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

・昼食が透析時間に重なる場合は透析延食(チルド対応)のコメントで指示してください。

(調理直後に急速冷却しチルドで温度管理した食事を提供します。13時30分に病棟ナースステーションに配膳します。冷蔵保管し喫食時に病棟の電子レンジで温めて提供してください)

・透析時間に重なる場合で、食事の1次締め切りまでに透析延食(チルド対応)のコメント指示が間に合わなかった場合は透析延食の食種で指示してください。

(レトルト食品の提供になります。レトルトパックを開封し皿に移して病棟の電子レンジで温めて提供してください)

**小児腎臓食
栄養基準**

	小児腎臓食1	小児腎臓食2	小児腎臓食3
エネルギー(kcal)	所要量の1/2以上	所要量に近づける	所要量
蛋白質(g)	所要量の1/3~1/2	所要量の1/2~2/3	所要量の2/3~1
塩分(g)	1	2~4	2~4
水分(ml)	400~800	800~1200	制限なし
適応症	急性腎炎、慢性腎炎の 憎悪期	急性腎炎、慢性腎炎の 固定期	急性腎炎回復期 慢性腎炎
	小児ネフローゼ1	小児ネフローゼ2	小児ネフローゼ3
エネルギー(kcal)	所要量	所要量	所要量
蛋白質(g)	所要量の2/3~1	所要量	所要量
塩分(g)	1	2~4	4~6
水分(ml)	400~800	800~1200	制限なし
適応症	ネフローゼ症候群の 乏尿・浮腫期	ネフローゼ症候群の 浮腫改善期	ネフローゼ症候群の 浮腫消失期

〈備考〉

・この食事を指示される場合は事前に栄養管理科(内線5120)まで連絡してください。

肝硬変・肝不全の食事療法について

肝疾患の食事療法の原則は、適正なエネルギー量を確保し、肝機能に見合った蛋白質、塩分、水分を摂取することです。

〈肝硬変・肝不全の病期別食事療法〉

1. エネルギー

代償性肝硬変 35kcal/kg/日
非代償性肝硬変 30kcal/kg/日

アミルバン補給時(1～2包/日)

肝性脳症予防時 25kcal/kg/日
肝性脳症時 20～25kcal/kg/日

ただし、アミルバンから供給されるエネルギーは含みません。

2. 蛋白質

代償性肝硬変 1.3g/kg/日
非代償性肝硬変 1.2g/kg/日

アミルバン補給時(1～2包/日)

肝性脳症予防時 1.0g/kg/日
肝性脳症時 0.5～0.8g/kg/日

ただし、アミルバンから供給される蛋白質は含みません。

3. 水分

浮腫を認める場合は、尿量に応じた水分量とします。

肝臓病食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
CL-1	ごはん	100	1300	40	40	210	5	950
	軟飯	100	1300	40	38	180	5	1150
	全粥	180	1300	40	38	180	5	1350
CL-2	ごはん	120	1500	50	42	210	6	1250
	軟飯	120	1400	50	40	210	6	1300
	全粥	180	1350	50	34	210	6	1250
CL-3	ごはん	150	1700	60	48	250	6	1350
	軟飯	150	1600	60	46	230	6	1400
	全粥	230	1500	58	46	210	6	1550
CL 5分菜	5分粥	180	1100	35	30	150	6	1450
CL 3分菜	3分粥	180	850	30	15	140	6	1450

〈適応症〉

- CL-1 肝性脳症
肝不全用経口栄養剤、または輸液の使用を前提とします。
- CL-2 肝性脳症予防
肝不全用経口栄養剤の使用を前提とします。
- CL-3 非代償性肝硬変
特殊アミノ酸製剤によりBCAAを補給する場合。

〈備考〉

- ・食種名CLは、肝硬変(Liver Cirrhosis)・肝不全(Liver Failure)の略称です。
- ・この基準の他、必要に応じ患者の年齢、性別、症状に合わせ必要栄養量を算定し、主治医とご相談の上、食事を提供しますので栄養管理科(内線5120)までご連絡下さい。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

貧血食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	鉄分 (mg)
貧血食	ごはん	200	2100	75	55	330	10	20
貧血食 軟菜	軟飯	150	1550	65	40	230	10	20
	全粥	230	1500	65	40	220	10	20
貧血 5分菜	5分粥	180	1100	53	30	150	10	20
貧血 3分菜	3分粥	180	1000	45	25	150	8	20
コード3.貧血 キザミ	全粥	230	1350	55	30	210	8	20
コード2-2.貧血 ペースト	全粥	230	1400	50	20	250	8	20

〈適応症〉
・鉄欠乏性貧血

〈注意事項〉
この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

ハーフ貧血食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	鉄分 (mg)
HS貧血食	ごはん	100	1250	48	30	190	6	16
HS貧血食 軟菜	軟飯	100	1020	42	25	195	6	16
	全粥	100	910	40	25	170	6	16
HS貧血 5分菜	5分粥	100	720	38	20	90	5	16
HS貧血 3分菜	3分粥	100	570	28	12	90	5	16
HS貧血 きざみ	全粥	100	700	30	12	100	5	16
HS貧血 ペースト	全粥	100	850	30	15	150	5	18

〈適応症〉
・鉄欠乏性貧血 ・栄養摂取不良

〈備考〉
・この食種名HSIはハーフサイズ(Half Size)の略称です。
・この食種は補助食品を併用することを前提とします。栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。病状に応じた補助食品をご提供します。

〈注意事項〉
この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

潰瘍食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
易消化食1	重湯	180	450	10	3	90	7	1450
易消化食2	3分粥	180	850	40	10	160	8	1000
易消化食3	5分粥	180	1100	50	30	150	10	1650
易消化食4	全粥	230	1400	60	40	200	10	1750
	軟飯	150	1500	60	40	220	10	1500
	ごはん	150	1660	65	40	260	10	1450
コート3.易消化食 キザミ	全粥	230	1350	55	30	210	8	1700
コート2-2.易消化食 ペースト	全粥	230	1400	50	20	250	8	1650

〈適応症〉

- ・胃潰瘍
- ・十二指腸潰瘍
- ・消化器術後

〈注意事項〉

- ・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

術後の食事療法について

術後の食事療法の基本は、必要な栄養量を可能なかぎり経口にて確保することです。患者の年齢、病状、切除部位により、術後の食事摂取状況は異なります。患者個々に適した食事量、食事内容の提供が必要となります。

〈適正な栄養量の求め方〉

1. エネルギー

高度浸襲手術後(代謝亢進時) 35kcal~40kcal/kg/日
食道癌手術・膵頭十二指腸切除術・骨盤内内臓全摘術など

中等度~軽度浸襲手術後(代謝亢進時) 30kcal~35kcal/kg/日
胃癌手術・大腸癌術など

手術後代謝亢進時の栄養管理は、静脈栄養や経管栄養が前提となります。

術後遠隔期 25kcal~35kcal/kg/日

2. たんぱく質

高度浸襲手術 1.5~2.0g/kg/日

中等度~軽度浸襲手術 1.2~1.5g/kg/日

術後遠隔期 1.0~1.2g/kg/日

術後遠隔期に必要な栄養量が経口で十分に確保できない場合は、経管栄養や静脈栄養が必要となります。

分割食(胃切除術後食)
 栄養基準(おやつを含む)

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
分割食1	重湯	100	550	15	8	100	6	850
分割食2	5分粥	100	1000	40	25	150	6	1250
分割食3	全粥	100	1300	50	35	190	6	1200
分割食4	軟飯	100	1400	50	35	220	6	1150
分割食5	ごはん	100	1550	55	35	250	6	1100

〈適応症〉

- ・胃潰瘍
- ・十二指腸潰瘍
- ・消化器術後

〈備考〉

- ・分割食1は朝食、午前おやつ、昼食、午後おやつ、夕食の5回食で提供します。
- ・分割食2・3・4・5は午前おやつ、昼食、午後おやつ、夕食、夜おやつの6回食で提供します。
- ・おやつ(分割345)は3回分で約500kcalです。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

ライト食(大腸切除術後食)

栄養基準(おやつを含む)

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
ライト食1	—	—	450	15	10	75	5	950
ライト食2	5分粥	180	1100	45	25	170	5	1500
ライト食3	全粥	230	1300	48	25	210	5	1550
ライト食4	軟飯	150	1500	60	40	220	10	1500
ライト食5	ごはん	150	1700	65	40	260	10	1450

〈適応症〉

- ・消化器術後

〈備考〉

- ・ライト食1の食形態は、流動食です。
- ・ライト食2・3は午前のおやつに乳酸菌飲料、午後のおやつにアリスクリームを提供します。
- ・ライト食2・3は昼の主食はめんを基本にしています。

〈注意事項〉

- ・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

セット食(自動進行)

分割食

6食進行		9食進行	
5分割食1	6回	5分割食1	9回
5分割食2	6回	5分割食2	9回
5分割食3	6回	5分割食3	9回
5分割食4	6回	5分割食4	9回
5分割食5	継続	5分割食5	継続

ライト食

3食進行	
ライト食1	3回
ライト食2	3回
ライト食3	3回
ライト食4	3回
ライト食5	継続

一般食の自動進行(セット食)

一般食の 1食進行	回数	一般食の 2食進行	回数	一般食の 3食進行	回数	一般食の 6食進行	回数	一般食の 9食進行	回数
流動食	1食	流動食	2食	流動食	3食	流動食	6食	流動食	9食
3分粥食	1食	3分粥食	2食	3分粥食	3食	3分粥食	6食	3分粥食	9食
5分粥食	1食	5分粥食	2食	5分粥食	3食	5分粥食	6食	5分粥食	9食
全粥食	1食	全粥食	2食	全粥食	3食	全粥食	6食	全粥食	9食
軟飯食	1食	軟飯食	2食	軟飯食	3食	軟飯食	6食	軟飯食	9食
常食	継続								

〈備考〉

特別治療食は自動進行できませんので、その都度食種を変更してください。

減量術後開始食

栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	水分量 (ml)
減量術後開始食	—	—	650	50	10	90	5	650

〈適応症〉

- ・高度肥満症
- ・消化器術後

〈備考〉

- ・食形態は流動食です。

〈注意事項〉

- ・この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病)の食事療法について

潰瘍性大腸炎の食事療法の基本は、重症期は絶食とし、緩解期には脂肪と残渣の摂り方に注意し、消化の良い食事を基本とします。

クローン病の食事療法の基本は、重症期は絶食とし、緩解期には成分栄養剤(エレンタール・エンテールド等)の使用を含めた栄養補給を基本とします。

〈適正な栄養量の求め方〉

重症期

エネルギー 30～50kcal/kg/日

原則として、静脈栄養からの補給となります。

緩解期

潰瘍性大腸炎の場合

エネルギー 30～35kcal/kg/日

脂肪 30～35gまでとする

残渣 野菜類の使用は、300gまでとする

クローン病の場合

エネルギー 30～40kcal/kg/日

脂肪 15gまでとする

残渣 野菜類の使用は、150gまでとする

クローン病の再燃の場合は、成分栄養剤の使用を前提とします。

炎症性腸疾患食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)
I-1食	ごはん	180	1450	58	15	260
	軟飯	150	1200	56	15	230
	全粥	180	1000	52	14	170
	5分粥	180	750	45	10	120
	3分粥	100	570	35	8	90
	重湯	100	340	10	3以下	70
I-2食	ごはん	150	1600	60	30	270
	軟飯	150	1300	53	15	230
	全粥	230	1300	52	15	220
	5分粥	180	900	45	13	150
	3分粥	180	850	40	10	160
	重湯	180	600	10	3以下	130
I-3食	ごはん	200	1850	65	30	320
	軟飯	200	1500	57	15	270
	全粥	230	1300	52	15	220
	5分粥	180	900	45	13	150
	3分粥	180	850	40	10	160
	重湯	180	600	10	3以下	130

〈適応症〉

- ・I-1 クロウン病
経腸栄養剤の使用を前提とします。
- ・I-2 潰瘍性大腸炎
- ・I-3 潰瘍性大腸炎
エネルギーを多く必要とする場合
- ・食種名 I は、炎症性腸炎 (Inflammatory bowel disease) の略称です。

〈備考〉

- ・I-1食を指示される場合は事前に栄養管理科(内線5120)まで連絡してください。

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

**低残渣食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	食物繊維 (g)
センイ調整食	ごはん	180	1600	60	25	280	10	8 以下
	軟飯	180	1500	60	25	260	10	8 以下
	全粥	230	1300	55	25	200	10	8 以下
	5分粥	180	1000	50	25	120	10	8 以下
センイ調整 3分菜	3分粥	180	850	40	15	140	7	5 以下

〈適応症〉

- ・低残渣食を要する場合

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

**注腸食
栄養基準**

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	食物繊維 (g)
注腸食	重湯	180	430	8	3	90	5	3 以下

〈適応症〉

- ・注腸検査の前日

〈備考〉

- ・注腸検査の当日の朝食は適宜検査食等にしてください。

脂質コントロール食
栄養基準

食種名	主食	主食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
脂質1	重湯	180	450	10	3以下	90	7
脂質2	3分粥	180	850	40	10	160	8
脂質3	5分粥	180	1000	45	15	150	10
	全粥	230	1200	50	15	200	10
	軟飯	150	1350	52	15	230	10
脂質4	5分粥	180	1100	50	30	150	10
	全粥	230	1350	55	30	210	10
	軟飯	150	1400	56	30	220	10
	ごはん	150	1600	60	30	270	10
脂質5	全粥	230	1450	60	40	210	10
	軟飯	150	1500	60	40	220	10
	ごはん	150	1700	65	40	260	10

〈適応症〉

- ・脂質1、脂質2：急性膵炎初期、慢性膵炎増悪期、その他膵疾患、
閉塞性黄疸、その他肝疾患
- ・脂質3：急性膵炎初期、急性膵炎回復期、慢性膵炎増悪期、その他膵疾患、
閉塞性黄疸、その他肝疾患
- ・脂質4、脂質5：慢性膵炎、その他膵疾患、閉塞性黄疸、その他肝疾患

〈注意事項〉

この食種の栄養基準は、1ヶ月の摂取栄養量の平均値です。

サポート食

〈適応〉

- ・食欲不振等、摂取量が5割以下が3日以上続く場合。
- ・化学療法による嗜好の変化等、摂取できる食品が限られている場合。

栄養基準

* 味の種類が複数ある食品や日替わりの料理については平均値を表示しています

		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	水分
		kcal	g	g	g	g	ml
主食	めん	154	4.3	0.5	31.5	3.5	172
	調理パン	236	7.4	10.0	29.5	0.9	38
	カレーライス	425	7.5	9.2	75.0	3.0	251
	いなりすし	240	5.3	6.1	39.6	1.4	67
	たこ焼き	220	5.7	4.7	38.5	2.8	77
	ハヤシライス	479	9.3	15.0	73.2	2.6	249
	焼おにぎり	245	4.8	1.3	53.8	1.7	78
	お茶漬け	266	5.6	0.7	56.7	3.5	244
おかず	卵豆腐	33	2.9	2.3	0.1	0.4	74
	煮物または和え物	43	1.5	1.0	7.5	0.5	87
	冷奴(湯豆腐)	69	5.5	3.9	3.0	0.5	97
	刺身または焼魚	124	16.3	4.6	2.7	0.9	95
汁物	和風主菜	171	15.3	8.4	7.6	1.1	137
	みそ汁またはすまし汁	33	1.9	1.3	3.4	1.2	155
デザート	スープ	65	2.5	2.1	9.4	1.1	147
	ジュース	66	0.8	0.1	18.1	0.0	106
	ゼリー	60	0.1	0.1	14.8	0.0	50
	牛乳	133	6.6	7.6	9.5	0.0	175
	ヨーグルトまたはジョア	75	3.2	1.0	13.5	0.1	83
	豆乳	128	6.4	7.2	9.6	0.2	176
	みずようかん	65	0.6	0.0	15.6	0.0	24
	せんべい	47	0.2	2.8	5.1	0.0	-
	和菓子	74	1.5	0.0	17.1	0.0	-
	カステラ	112	2.2	1.6	22.1	0.0	9
	プリン	88	0.5	2.3	16.1	0.1	41
	アイスまたはシャーベット	79	2.1	2.0	14.2	0.0	37
	フルーツ盛り合せ	49	0.2	0	2.0	0.0	13

【電子カルテ入力時の留意点】

- ・希望する主食をそれぞれの食区分で選択してください。主食が不要の場合は「主食なし」を選択してください。「欠食」を選ぶと食事の提供はされません。
- ・選択したい内容をフリーコメントにアルファベットで(文字数に制限があるため)食区分ごとに記入してください。原則1食あたり3品までです。例)朝BEH、昼DKQ、夕GPR
- ・昼夕は主食で「セット」または「日替わり」を選択することが可能です。
「セット」は主食を選択すると合わせておかずやデザートなどを提供します。
「日替わり」は曜日別にサポート食からいろいろな組み合わせを提供します。

検査後延食
栄養基準

食種名	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	対応食種	食事内容例
検査食0	-	-	-	-	-	アレルギー等個別対応
検査食2	200	6.0	10.0	60.0	ペースト	カロリーメイトゼリー、レトルトおかず、ゼリー
検査食3	200	6.0	10.0	60.0	3分・キザミ	レトルト粥・レトルトおかず、ゼリー
検査食4	350	10.0	15.0	50.0	米・軟・全・5分 (カロリー低)	パン、スープ、ゼリー
検査食5	550	13.0	27.0	65.0	米・軟・全・5分 (カロリー高)	パン、レトルトおかず、ゼリー
検査食6	273	0.6	0.2	68.4	たまご除去・乳製 品禁、低脂肪	せんべい、エネビットゼリー、やさいジュース
透析延食	500	4.5	12.0	110.0	透析食	低たんぱくご飯(またはパン)、 低たんぱくおかず(レトルト)、ゼリー
透析延食(粥)	300	5.5	12.0	80.0	透析食(軟)	レトルト全粥(またはパン)、 低たんぱくおかず(レトルト)、ゼリー
透析延食(きざみ)	200	6.0	10.0	60.0	塩分エネきざみ (透析対応)	レトルト全粥、レトルトおかず、ゼリー
透析延食 (ペースト全粥)	200	6.0	10.0	60.0	塩分エネペースト (透析対応)	レトルト全粥、レトルトおかず、ゼリー
透析延食 (ペーストミキサー)	250	10.0	10.0	40.0	塩分エネペースト (透析対応)	カロリーメイトゼリー、レトルトおかず、ゼリー

〈備考〉

- ・患者が検査等により、食事が配膳されて1時間以上あとに喫食する場合の食事とします。
- ・対応する食種の詳細は次ページの検査食対応表を参照してください。
- ・常温保存可能な食品を提供しますが、飲料・ゼリー等があるので、可能であれば喫食時間まで冷蔵庫に保管してください。
- ・スープはお椀と一緒に配膳しますので、病棟で熱湯を注いでください。
- ・レトルト食については、電子レンジ可能な食器と一緒に配膳しますので、病棟で移して温めてください。

術前食

食種名	適応	食事内容例
術前食1	成人午前オベ	術前補水 : アルジネードウォーター4本
術前食2	成人午後オベ	軽食 : ビスケット1袋、常温ゼリー1個・リンゴジュース1本 術前補水 : アルジネードウォーター 4本
術前食3	小児午後オベ	軽食 : ビスケット1袋、常温ゼリー1個 術前補水 : リンゴジュース2本
術前食4	小児午前オベ	術前補水 : リンゴジュース2本

- ・軽食は手術の約6時間前までに、術前補水は手術の約2時間前までに済ませてください。

〈備考〉

- ・配膳は前日夕食時です。

【電子カルテ入力時の留意点】

- ・手術日前日の夕食に「特別指示・コメント」から「術前食1～3」のいずれかを選択して入力してください。
(食事回数は1回または2回を指示してください)
- ・原則前日の夕食時に配膳させていただきますので、手術当日は食事の配膳がありませんが、食事代を算定するために、当日の朝食は(2は昼食も)特別対応食(主食:栄養剤夕配膳)を入力します。

術後軽食
栄養基準

食種名	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	食事内容例
術後軽食	218	5.4	4.5	38.3	パン、ヨーグルト、野菜ジュース

検査後延食対応表

食種名	流動	3分粥	5分粥	全粥	軟飯	ご飯
一般食(指示有り・学童・LS・HS・妊産婦含む)	0	3	4	5	5	5
離乳前・中・後	0					
幼児食1・2		3	3	3	4	4
ペースト・HSペースト食		2	2	2	2	2
キザミ(減塩)・HSキザミ食		3	3	3	3	3
開始食・訓練食1・2・3	0					
エネコンー0・1・2・3		3	4	4	4	4
エネコンー4・5		3	4	5	5	5
塩エネー0・1・2・3		3	4	4	4	4
塩エネー4・5		3	4	5	5	5
易消化1・2・3		6	3	3	3	3
5分割食1	0					
5分割食2・3・4・5			3	3	3	3
Iー1・2・3・4	0	6	6	6	6	6
センイ調整食	0	3	4	4	4	4
注腸食	0					
脂質1	0					
脂質2		6	6	6	6	6
脂質3			3	3	3	3
脂質4			4	4	4	4
脂質5				4	4	4
蛋白調整ー1・2・3		3	4	4	4	4
透析食1・2						透析延食
透析食1・2軟菜					透析延食(粥)	
蛋白エネコン		3	4	4	4	4
小児腎臓食	0					
CLー1・2・3		3	4	4	4	4
貧血食・HS貧血食		3	4	5	5	5
たまご除去食	0	6	6	6	6	6
肉・鶏・牛豚・魚・青魚・エビかに除去食	0	3	4	4	4	4
アングオ食			4	5	5	5

*その他例外は検査食0で個別対応となりますので、栄養管理科まで連絡してください。

*各食種で副菜がきざみの場合は3になります。

検査食内容

2	カロリーメイトゼリー、レトルトおかず、ゼリー
3	粥、レトルトおかず、ゼリー
4	パン、スープ、ゼリー
5	パン、レトルトおかず、ゼリー
6	せんべい、エネビットゼリー、やさいジュース
透析延食	低たんぱくご飯(またはパン)、低たんぱくおかず(レトルト)、ゼリー
透析延食(粥)	全粥(またはパン)、低たんぱくおかず(レトルト)、ゼリー
透析延食(キザミ)	全粥、レトルトおかず、ゼリー
透析延食(ペースト)	全粥(またはカロリーメイトゼリー)、レトルトおかず、ゼリー

選択食について

朝食

和食と洋食(パン食)を用意しています。
患者への連絡方法は、入院案内にあります。
患者から、お申し出があった場合にパン食になります。
栄養価は、それぞれの基準に準じます。
病状によって、栄養管理上、パン食にできない場合があります。

〈対象食種〉

35ページのパン食一覧表を参照

〈備考〉

原則として、翌朝からとなりますが、パンの注文の都合上、2日後からになる場合があります。

昼食

原則として、毎週木曜日(祝日、年末年始を除く)は、一般食は主食がめんになります。
患者から、めんを希望しないと申し出があった場合は、コメントに「××木曜めん禁止××」を入れます。(パン・粥・ご飯等、普段の主食となります。)
栄養価は、それぞれの基準に準じます。
病状によって、栄養管理上、めんにできない場合があります。

〈対象食種〉

・常食・軟飯・全粥(指示有り・HS・LSを含む)・妊産婦食・学童食
※ただし、その他の食種を喫食されている患者が、木曜日のめんを希望した場合、主治医の承諾後、めんに変更ができます。この場合はコメントに「〇〇木曜昼めん〇〇」を入れます。

夕食

AB選択メニュー

平日夕食(祝日、年末年始を除く)に実施しています。
対象患者に、実施日の朝食の食札とついでに夕食のメニュー(A食・B食)を印刷した選択食メニュー申し込み書をお配りしますので、B食を希望される方のみ○をつけて午前9時までに、ナースステーションまで提出していただきます。栄養価は、それぞれの基準に準じます。

特別選択メニュー

毎週木曜日(祝日、年末年始を除く)に実施しています。
対象患者に、実施2日前の昼食の食札とついでに夕食のメニュー(通常食・特別メニュー食)を印刷した特別メニュー申し込み書をお配りしますので、特別メニュー食を希望される方のみ○をつけて午後1時までに、ナースステーションまで提出していただきます。特別メニューは別途料金を算定いたします。

〈対象食種〉

常食、軟飯食、全粥食、妊産婦食・貧血食・学童食
ハーフサイズ食・ラージサイズ食(但し、量は通常量となります)
セレクト食(病状により選べない場合があります)

経口補助食品のみ

食欲不振等で、液状・ゼリー状・粉末状等の栄養補助食品のみの経口摂取を必要とされる場合は、別途対応させていただきますので栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。
なお、栄養補給が不可能なもの(とろみ剤、食物繊維粉末等)のみを提供することはできません。

個人対応食について

近年、患者様の食事への要望が多くなっています。これらのご要望のすべてにお答えすることは、決められた時間に食事を提供する、公平さを保つ点から非常に困難です。
よって、下記の基準に準じて、患者様からの要望に対応します。

〈個人対応食についての基準〉

- 1) NST介入患者等、医師が必要性を認める場合。
- 2) 食品によるアレルギーがある場合。
- 3) 嗜好による要望は原則対応しません。
ただし、既存のアレルギー食の範囲であれば対応します。
(除去希望食品が複数にわたる場合は1項目のみの対応とさせていただきます。)
既存のアレルギー食以外であっても、医師の指示によるものであれば、主菜のみ対応します。

(要望事項例とその対応)

- ・肉と魚を使った料理はやめてほしい→肉除去食または魚除去食のどちらかで提供する。
- ・味噌を使った料理はやめてほしい→主菜に限り味噌を使った料理を他の料理に変更する。

パン食対応表

食種名	全粥	軟飯	ご飯
一般食	BN	BN	BN
HS全・軟・常	BN	BN	BN
妊産婦食	貧血BN	貧血BN	貧血BN
離乳前・中・後			
幼児食1・2軟全			
幼児食2			BN
学童食(低・中・高)	BN	BN	BN
ペースト・HSペースト食			
キザミ(減塩)・HSキザミ食			
エネコンー0・1・2・3・4・5	BE	BE	BE
塩エネー0・1・2・3・4・5	BE	BE	BE
易消化1・2・3			
5分割食1・2・3・4・5			
Iー1・2・3・4			
センイ調整食			
注腸食			
脂質1・2・3・4・5			
蛋白調整ー1			
蛋白調整ー2・3	BP	BP	BP
蛋白エネコン			
透析食1・2			
小児腎臓食			
CLー1・2・3	BP	BP	BP
貧血食	貧血BN	貧血BN	貧血BN
HS貧血食	貧血BN	貧血BN	貧血BN
除去ー1・2・3・4・5・6・7			
アンギオ食			
加熱食			

〈備考〉

・パン食が対応可能なのは主食が全粥以上の場合です。

・食種によって選べるパンの個数が異なります。

【電子カルテ入力時の留意点】

・上記表でパン食対応可能な食種については、朝食の主食でパンを選択すると、自動的に副菜は洋食が提供されます。

・昼・夕について主食パンを選択された場合でも、副菜は通常通りであり洋食の対応はできません。

・上記表で／は、栄養管理上パン食が不可の食種ですが、主治医の許可がある場合は主食のみ対応しますので、栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。

**経管栄養食
栄養基準**

	形状	使用する経腸栄養剤	栄養価
経管栄養300kcal/袋	液体	アイソカルサポート1.0/バッグ300ml	別紙参照
経管栄養400kcal/袋	液体	アイソカルサポート1.0/バッグ400ml	
経管栄養500kcal/袋	液体	メイバランス1.5Z/パック333ml	
経管栄養半固形	半固形	PGソフト	
経管消化態標準		ペプタメンスタンダード	
経管その他		適宜	

〈備考〉

- ・原則として、当日夕食から翌昼食の1日分をまとめて提供します。
- ・半固形栄養剤専用のコネクターが必要な場合は栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。
- ・患者の年齢、性別、症状に合わせた栄養剤の選択に関する相談や、下痢、軟便、腹部膨満感が発生した場合は主治医と相談の上提供しますので栄養管理科(内線5120)までご連絡ください。

【電子カルテ入力時の留意点】

- ・1日分まとめて提供しますが、食事代算定のため主食は「栄養剤夕配膳」になっています。
- ・経鼻等、液体の栄養剤を消化管内で半固形化する場合は、特別指示コメントの「経管栄養剤」から必要量(300~400kcalに1本)に合わせ「REF-P1 ○袋」を選択入力してください。

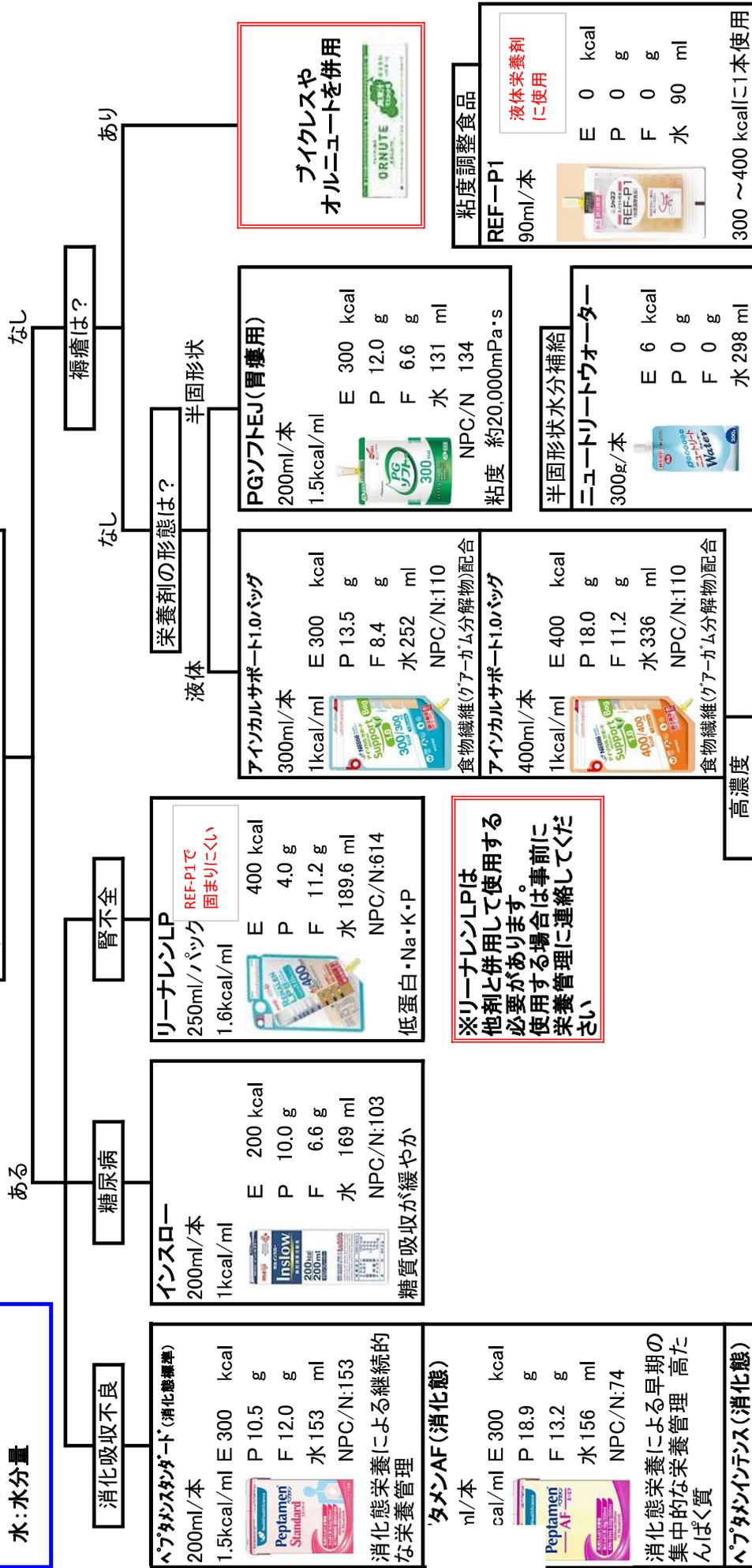
〈半固形栄養剤の水分補給について〉

- ・経管栄養剤と同様に15時に1日分配膳します。
- ・1日に必要な量を「特別指示・コメント」より選択し、オーダーしてください。

<経管栄養剤>

E: エネルギー
P: たんぱく質
F: 脂質
水: 水分量

糖尿病や心疾患などの代謝異常は？



経管栄養剤

2024.4

	栄養剤名	容量	水分 (ml)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (塩相当量) (mg)	K (mg)	Mg (mg)	Zn (μg)	Cu (μg)	P (mg)	ビタミンA (μRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	ビタミンD (μg)	ビタミンE (mg)	食物繊維 (g)	n-6/n-3 脂肪酸比	NPCO/N	乳糖	透過圧 (mmHg)	pH	
																												エネルギー (kcal)
消化態栄養	ペプタメン デンス (1.0kcal/ml) 重症時	200ml	170	200	18.4	7.4	15.0	120	3.6	240 (0.61)	360	42	2.6	220	100	280	1.00	1.00	80	4.80	4.0	0	5.0	43	(-)	310	6.8	
	ペプタメン AF (1.5kcal/ml) 重症時	200ml	155	300	19.0	13.2	26.4	202	3.2	240 (0.61)	464	62	4.4	300	170	300	0.76	1.00	80	2.80	3.0	0	5.0	74	(-)	440	6.9	
	ペプタメン スタンダード (1.5kcal/ml)	200ml	153	300	10.5	12.0	37.5	210	3.2	429 (1.09)	320	96	4.4	300	170	300	0.76	1.00	80	4.20	3.0	0	5.0	150	(-)	520	6.9	
半消化態栄養	アイソカル サポート1.0 (1.0kcal/ml)	300ml	252	300	13.5	8.4	40.5	210	2.7	570 (1.45)	480	81	3.3	300	165	240	0.75	0.84	63	3.6	2.7	4.5	3.0	110	(-)	420	6.8	
	アイソカル サポート1.0 (1.0kcal/ml)	400ml	336	400	18.0	11.2	54	280	3.6	760 (1.93)	640	108	4.4	400	220	320	1.00	1.12	84	4.8	3.6	6	3.0	110	(-)	420	6.8	
	メイバランス 1.5 (1.5kcal/ml)	333ml	255	500	20.0	14.0	73.5	300	5	550 (1.40)	500	100	4	400	300	300	0.75	1.00	80	2.5	15	5	3.2	2.8	134	微量	550	6.5
	アイソカルBag・2K (2kcal/ml)	250ml	175	500	18.0	20.0	59.5	375	6.5	750 (1.9)	375	160	5.5	400	375	400	0.75	1.15	90	3.0	5.0	5.0	4.0	150	(-)	480	6.5	
	PGソフト (1.5kcal/g)	200g	131	300	12.0	6.6	48.2	180	3.0	408 (1.04)	387	105	3.6	300	225	255	0.75	0.6	45	1.65	2.7	1.1	2.7	4.2	134	460	4.0未満	
半I	ニュートリート ウォーター	300g	298	6	0.0	0.0	2.4	6		1 (0.07)	45	0.6										1.2						
粘度調整薬品	REF-P1	90ml	90	5						120												1.4						
糖尿病用	インスロー (1.0kcal/ml)	200ml	169	200	10.0	6.6	24.4	160	2.0	220 (0.56)	160	50	2.0	100	160	150	1.20	1.00	80	1.50	16.0	3.0	2.4	2.8	103	微量	540	7.2
	リーナレンLP (1.6kcal/ml)	250ml	189	400	4.0	11.2	70.0	120	6.0	120 (0.3)	120	60	6.0	300	80	240	0.48	0.52	36	0.52	4.0	2.0	2.6	2.8	614	720	5.7	
腎不全用	メイン	200	169	200	10.0	5.6	26.6	160	2.0	140 (0.36)	160	40	2.0	100	140	300	0.5	0.6	100	1.5	10	2.4		102	微量	600	4	
免疫調整栄養剤																												

リーナレンLPは、他の栄養剤を併用する必要あり

耳鼻科術後自動進行(セット食)

P1-902		
ラリンゴ・全麻・チュービング		
食種	回数	コメント
欠食	3	-
5分粥食	3	-
全粥食	3	-
常食	継続	-

備考:朝から入力

P1-913		
レクアデ(全麻)		
食種	回数	コメント
欠食	3	-
流動食	3	★
3分粥食	3	★
5分粥食	3	★
指示有り全粥食	3	★
指示有り軟飯食	3	★
指示有り常食	継続	★

備考:朝から入力

P2-901		
鼻手術		
食種	回数	コメント
ハーフ常食	1	-
欠食	2	-
全粥食	6	-
軟飯食	3	-
常食	継続	-

備考:朝から入力

P1-905		
レクアデ(幼児2)		
食種	回数	コメント
欠食	3	-
流動食	1	★
3分粥食	1	★
幼児2 5分	1	★
幼児2 全粥	継続	★

備考:朝から入力

P1-905		
レクアデ(学童)		
食種	回数	コメント
欠食	3	-
流動食	1	★
3分粥食	1	★
5分粥食	1	★
学童 全粥	継続	★

備考:朝から入力

〈備考〉

★印はコメント入力が必要:しみる物禁止

×柑橘・果汁・ゼリー禁止

朝 みそ汁→卵スープ又は清汁

電子カルテ(移動給食オーダー)入力時 留意事項

<締切時間について>

- ・食事内容の変更は、原則1次締切時間までに行うようにしてください。
- ・締切時間以降の対応については下記の表の通りです。

栄養管理科内線：事務所 5120(8:45～17:15)

調理室 5126(17:15～翌朝8:45)

朝食	1次締切	2次締切	最終締切
	～前日16:00	～6:00	6:00～8:30
食事開始・変更 欠食・外泊 退院・転棟	○	△ (アップする食事・パン食は対応不可)	× 要電話連絡*1

昼食	1次締切	2次締切	最終締切
	～8:30	～11:00	11:00～12:30
食事開始・変更 欠食・外泊 退院・転棟	○	△ (食事開始・変更は予備食で対応)	× 要電話連絡*1

夕食	1次締切	2次締切	最終締切
	～12:45	～16:00	16:00～18:30
食事開始・変更 欠食・外泊 退院・転棟	○	△ (食事開始・変更は予備食で対応)	× 要電話連絡*1

*1)最終締切時間以降は電話連絡いただいた場合に限り、内容によって対応します。原則、食事開始・変更は予備食で対応、欠食・転棟は対応、上がる食事・外泊・退院は対応不可です。

<備考>

・電子カルテで締め切り時間のワーニングが表示されるのは最終締切時間からです。それまではワーニング表示されませんが、内容によって(朝のパン食への変更等)は対応できない場合があることをご了承ください。

<コメントについて>

- ・禁止・変更・追加等のコメントは原則「特別指示・コメント」から選択して入力してください。
 - ・「特別指示・コメント」で対応できない内容の場合のみ、フリーコメントに記載してください。
 - ★フリーコメントを記載・変更する際は、必ず栄養管理科(内線5120)まで電話連絡をしてください。
 - ★禁止・変更・追加等の対応はアレルギーもしくは治療上必要な場合に限りです。好き嫌い等による対応は原則不可ですので、フリーコメントへの記入は控えてください。
- 低栄養等で対応が必要と思われるときは、栄養管理科(内線5120)まで相談してください。

<主食について>

- ・欠食:食事は提供されません。
- ・主食なし:おかずのみ提供されます。
- ・栄養剤夕配膳:食事代を算定するための主食です。前日の夕食時にまとめて栄養剤を配膳している場合等で、実際にはその食区分での食事の提供はされません。
- ・塩分制限食でめんは不可、嚥下食でパンは不可など、食種により選択できる主食が異なります。項目外の主食を選択希望の場合は栄養管理科までご相談下さい。

別紙4 業務分担表

	業務内容	受託者	委託者
栄養管理関係	食事基準(約束食事箋)の作成・管理		○
	献立作成		○
	栄養指導		○
	栄養管理計画書の作成		○
	献立表・帳票類の印刷		○
	食数管理(時間外、日曜日を除く)		○
	食数管理(時間外、日曜日)	○	
	アレルギー・栄養状態低下・病態等に応じた個別献立の作成		○
	アレルギー・栄養状態低下・病態等に応じた個別献立の調理	○	
	栄養管理委員会・NST委員会など関連会議への出席	○	○
調理作業関連	調理業務の管理	○	
	調理・盛り付け・膳組	○	
	配膳・下膳(バットサイド)	○	
	食器洗浄・消毒・保管	○	
	調理用機器・備品の清掃・洗浄	○	
	検食・職員食の調理・配膳	○	
	献立・調理検討会への出席	○	○
食材管理関係	食材納入業者の選定		○
	食材料の契約購入事務		○
	食材の発注		○
	食材の仕分け	○	
	食材の受け取り(受託者は委託者が不在時のみ行う)	○	○
衛生管理	衛生管理帳票類の作成	○	
	衛生管理帳票類の記録	○	
	調理室等の衛生管理	○	
	調理器具の衛生管理	○	
	従業員の衛生管理・関係帳票の記録	○	

別紙4 業務分担表

	保存食の管理	○	
	残食・残飯の処理・記録	○	
施設管理	調理室の設備の設置・改修・管理		○
	調理機器の簡易な保守・修理	○	
	休憩室の管理・清掃	○	
労務管理	定期健康診断の実施	○	
	定期健康診断の結果の確認		○
	検便の実施	○	
	検便結果の確認		○
	事故防止対策の作成	○	
	従業員の勤務表の作成・管理	○	
その他	従業員に対する研修・教育	○	

別紙5 年間行事予定

月	行事	内容	備考
4月	花見弁当	田楽・桜餅等	
5月	子供の日	ちらし寿司・ちまき	
6月	入梅	和菓子	
7月	七夕	鮭チラシ	
	土用の丑の日	鰻丼	
8月	丸八の日	味噌カツ ういろう	
9月	敬老の日	お赤飯	
	お彼岸	おはぎ	
	お月見	お月見団子	
10月	ハロウィーン	かぼちゃプリン	
11月	立冬	お弁当	
12月	クリスマス	ケーキ	
1月	お正月	おせち料理	
	七草	七草粥	
	鏡開き	ぜんざい	
2月	節分	鰯料理・豆菓子	
	バレンタイン	チョコプリン	
3月	お雛様	ちらし寿司	

別紙6 費用負担区分表

費用項目	受託者	委託者
従事者の健康診断料及び検便検査料	○	
従事者の被服費、クリーニング代、履き物、エプロン、名札等の購入費	○	
従事者の使用するロッカー、下駄箱等の備品購入費		○
調理施設の補修、増設、改修等の維持管理費		○
厨房設備、備品の購入費		○
食器・ラップ・シリコーンペーパー等購入費		○
調理機器・器具購入費、設置工事費		○
事務用設備(栄養管理事務室の机、椅子等)購入費		○
衛生用品費(マスク、ペーパータオル、手洗用消毒液、食品添加物アルコール製剤、次亜塩素酸ナトリウム溶液等)		○
厨房内床清掃用洗剤		○
調理室用ゴミ処理袋		○
食器洗浄用消耗品費(スポンジ、ナイロンタワシ等)		○
食器洗浄用洗剤	○	
電気、ガス、上下水道等の光熱水費		○
防虫、防鼠、消毒費、ダクト等の清掃費		○
塵芥及び残菜、残飯処理費		○
委託者に提出する書類及び給食関係書類印刷費		○
関係官庁諸手続費	○	
清掃用具費(モップ、ポリバケツ、ビニール袋、ほうき等)		○
清掃用洗剤費		○
事務用品費(従事者用)		○
救急医療費(包帯、カットバン等)、衛生管理費		○
通信連絡費	○	
各種保険料(施設賠償等)	○	