別記1

置賜広域病院企業団　院内約束食事箋

一般食

令和3年11月改定

食種名		基本主食	栄養基準 エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)	食事の方針
成人食・産婦食・妊娠悪阻食	成人食Ⅰ	ごはん180g	1900	75	50	285	7.0	一般的な食事(15歳以上75歳未満)
	成人食Ⅱ	ごはん130g	1600	65	40	245	7.0	主食が少なく高齢者向き(75歳以上) 成人食に準じた副食
	成人 高血圧食	ごはん180g	1900	75	50	285	6.0未満	成人食に準じた副食　塩分制限6g未満
	成人食 おかず半量	ごはん100g	1000	40	25	150	4.0	成人食に準じた副食　主食・副食の量が半量
	産婦食	ごはん150g	1900	75	50	285	6.5	産後の食事　成人食に準じた副食に1品増し
	妊娠悪阻食	ごはん100g	1300	45	30	200	6.5	妊娠悪阻による食欲不振のある方向けの食事
	検査遅食	パン 2枚	1食あたり 520	8				検査で食事が遅くなった場合の食事 朝食、昼食、夕食それぞれに常温で取り置き出来るもの 食事形態の対応なし
軟菜・分粥食	軟菜食	全粥200g	1400	65	40	195	7.0	高齢者向き 硬い食品を除き、やわらかく調理した食事
	軟菜 高血圧食	全粥200g	1400	65	40	195	6.0未満	軟菜食に準じた副食　塩分制限6g未満
	軟菜食 おかず半量	全粥100g	700	35	20	100	4.0	軟菜食に準じた副食　主食・副食の量が半量
	5分菜食 (やわらか)	5分粥200g	1100	60	35	140	7.0	軟菜食よりも更にやわらかい調理形態
	5分菜 高血圧食	5分粥200g	1100	60	35	140	6.0未満	5分菜食に準じた副食　塩分制限6g未満
	5分菜食 おかず半量	5分粥100g	600	30	20	80	4.0	5分菜食に準じた副食　主食・副食の量が半量
	3分菜食	3分粥200g	1000	45	25	140	7.0	流動食の次にくる固型食
	3分菜食 おかず半量	3分粥100g	500	23	15	70	4.0	3分菜に準じた副食　主食・副食の量が半量
	きざみ食	全粥200g	1400	65	40	195	7.0	副食をすべてきざむ　汁物以外すべてとろみ付き
	きざみ食 高血圧食	全粥200g	1400	65	40	195	6.0未満	きざみ食に準じた副食　塩分制限6g未満
	きざみ食 おかず半量	全粥100g	700	35	20	100	4.0	きざみ食に準じた副食　主食・副食の量が半量
	きざみ とろみ食	とろみ粥 200g	1400	65	40	195	7.0	主食・副食すべてきざみとろみ付き
	きざみ とろみ食 高血圧食	とろみ粥 200g	1400	65	40	195	6.0未満	きざみとろみ食に準じた副食　塩分制限6g未満
	きざみ とろみ食 おかず半量	とろみ粥 100g	700	35	20	100	4.0	きざみとろみ食に準じた副食　主食・副食の量が半量
	ミキサー食	ミキサー粥 200g	1400	65	40	195	7.0	主食・副食すべてミキサーとろみ付き
	ミキサー食 高血圧食	ミキサー粥 200g	1400	65	40	195	6.0未満	ミキサー食に準じた副食　塩分制限6g未満
	ミキサー食 おかず半量	ミキサー粥 100g	700	35	20	100	4.0	ミキサー食に準じた副食　主食・副食の量が半量
流動食	重湯食	重湯150g	700	20	20	110	7.0	重湯スープ、ジュース、ゼリー、ヤクルト(又は牛乳) トロミ食対応
	歯科口腔外科 ストロー食	重湯250g	1500	50	35	250	7.0	口腔外科用
	小児扁桃腺 摘出術後開始食	主食なし	1000	25	25	150	5.0	小児扁桃腺摘出術後の開始食　飲料とゼリー類対応
	小児扁桃腺 摘出術後軟菜食	全粥100g	1000	25	25	150	5.0	小児扁桃腺摘出術後 硬い食品を除き、やわらかく調理した食事

一般食

食種名		基本主食	栄養基準 エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	食事の方針
嚥下訓練食	嚥下開始食0	主食なし	150	1	0	35	0.5	学会分類2013 嚥下訓練食品 0j
	嚥下食1	ミキサー粥100g	500	20	20	80	4.0	学会分類2013 嚥下調整食 1j
	嚥下食2	ミキサー粥100g	1000	50	40	130	7.0	学会分類2013 嚥下調整食 2-1
	嚥下食3	とろみ粥100g	1200	60	50	150	7.0	学会分類2013 嚥下調整食 3
小児食	幼児下痢食	全粥100g	700	25	10	130	3.5	18ヶ月～5才対応目安、下痢食向き、幼児用食器使用
	幼児食(18ヵ月～4歳以下)	ごはん100g	1000	40	15	200	3.5	18ヶ月～4歳以下対応目安、幼児用食器使用 おやつ付
	幼児食(5歳～就学前)	ごはん100g	1300	50	35	200	3.5	5才～就学前対応目安、幼児用食器使用 おやつ付
	小学生 低学年	ごはん130g	1700	61	45	265	5.0	5才～9才対応目安、タヨーグルト付き おやつ付き
	小学生 高学年	ごはん200g	2400	90	60	370	6.0	10才～12才対応目安、タヨーグルト付き おやつ付き
	小学生 やわらか食(小学生の下痢対応)	ごはん150g	1600	60	25	260	5.0	小学生 下痢食向き 低脂肪、硬いもの除き おやつ付き
	中学生	ごはん220g	2400	90	60	370	7.0	12才～成長期対応目安、タヨーグルト付き おやつ付き
離乳食	離乳食初期	5分粥50g	90	5	2	13	1.5	月齢5ヶ月～ ドロドロ状 1回食
	中期	全粥50g	180	7	3	31	1.5	月齢7ヶ月～ 舌でつぶせる硬さ 2回食
	後期	全粥100g	450	17	6	82	1.5	月齢9ヶ月～ 歯ぐきでつぶせる硬さ 3回食
	完了期	やわらかごはん100g	1000	40	15	200	3.0未満	月齢12ヶ月～18ヶ月 歯ぐきで噛める硬さ 3回食
食欲不振食	お試し食							経口摂取開始のための練習食
	さわやか食	ごはん100g	1000	40	25	150	6.0	緩和ケア対象 食欲不振の方向けの食事
	プチセレクト食	主食なし						緩和ケア対象 食欲不振の方向けの食事
GFO			30	3.6	0	6.3		1袋あたり
ドック食	ドック食(一泊)	ごはん180g	1900	80	50	280	7.0	
	脳ドック食(外来)	ごはん180g	1900	80	50	280	7.0	
	ドック大腸内視鏡食 デリシア		1000	30	30	165		昼・夜 2食
濃厚流動食	1.0kcal/mL	半消化態栄養剤	CZ－Hiパック 400kcal/400mL					市販流動食 (NST低栄養静脈経腸栄養チームで検討)
	1.0kcal/mL	半消化態栄養剤	MAラクフィア 400kcal/400mL					
	2.0kcal/mL	半消化態栄養剤	アイソカル2Kパック 400kcal/200mL					
	0.8kcal/mL	消化態栄養剤	ハイネックス イーゲルLC 400kcal/500mL					
	1.5kcal/ml	消化態栄養剤	ペプタメン(AF) 300kcal/200ml					
	COPD	プルモケア 375kcaL/250ml/缶						
	その他	ご相談ください						

特別食

食種名		基本主食	栄養基準					食事の方針	特別食加算病名
			エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)		
エネルギーコントロール食	1200kcal	ごはん90g	1200	62.1	44.3	151.7	7.0	エネルギー制限食	糖尿病 肥満 脂質異常症 痛風
	1300kcal	ごはん100g	1300	63.3	44.3	162.5	7.0		
	1400kcal	ごはん110g	1400	74.1	50.3	174.5	7.0		
	1500kcal	ごはん120g	1500	75.3	50.3	185.3	7.0		
	1600kcal	ごはん130g	1600	76.5	54.8	196.1	7.0		
	1700kcal	ごはん140g	1700	85.7	59.8	207.9	7.0		
	1800kcal	ごはん150g	1800	86.9	59.8	218.7	7.0		
	1900kcal	ごはん160g	1900	94.1	65.8	240	7.0		
	2000kcal	ごはん170g	2000	95.3	65.8	250.8	7.0		
	2100kcal	ごはん180g	2100	104.5	70.8	262.6	7.0		
	2200kcal	ごはん200g	2200	106.9	70.8	284.2	7.0		
	2300kcal	ごはん210g	2300	116.1	75.8	296	7.0		
	おかず半量食1000kcal	ごはん100g	1000	40	25	150	4.0		
	【やわらか】 1400kcal	やわらかごはん150g	1400	65	40	195	7.0		
	【やわらか】 おかず半量 800kcal	やわらかごはん100g	800	37	23	120	4.0		
	【きざみ】 1400kcal	全粥200g	1400	65	40	195	7.0		
	【きざみ】 おかず半量 700kcal	全粥100g	700	35	20	100	4.0		
	【きざみとろみ】 1400kcal	とろみ粥200g	1400	65	40	195	7.0		
	【きざみとろみ】 おかず半量 700kc	とろみ粥100g	700	35	20	100	4.0		
	【ミキサー】 1400kcal	ミキサー粥200g	1400	65	40	195	7.0		
	【ミキサー】 おかず半量 700kcal	ミキサー粥100g	700	35	20	100	4.0		
	嚥下食3 1200kcal	とろみ粥100g	1200	50	40	150	7.0		
妊娠糖尿病食	1600kcal	ごはん100g	1600	76.5	54.8	196.1	6.5	エネルギー制限食 分食付き	糖尿病 妊娠糖尿病
	1700kcal	ごはん120g	1700	78.9	54.8	217.7	6.5		
	1800kcal	ごはん120g	1800	88.1	59.8	229.5	6.5		
	1900kcal	ごはん140g	1900	95.3	65.8	250.8	6.5		
	2000kcal	ごはん150g	2000	96.5	65.8	261.6	6.5		
	2100kcal	ごはん150g	2100	105.7	70.8	273.4	6.5		
	2200kcal	ごはん150g	2200	106.9	70.8	284.2	6.5		

特別食

心臓疾患減塩食	1200kcal	ごはん90g	1200	55	30	175	6.0未満	塩分制限食	心疾患
	1400kcal	ごはん110g	1400	60	38	195			
	1600kcal	ごはん130g	1600	70	45	230			
	1800kcal	ごはん150g	1800	75	40	270			
	2000kcal	ごはん170g	2000	85	55	290			
	おかず半量食1000kcal	ごはん100g	1000	40	25	150			
	【やわらか】 1400kcal	やわらか ごはん150g	1400	65	40	195	6.0未満		
	【やわらか】 おかず半量 800kcal	やわらか ごはん100g	800	37	23	120	4.0		
	【きざみ】 1400kcal	全粥200g	1400	65	40	195	6.0未満		
	【きざみ】 おかず半量 700kcal	全粥100g	700	35	20	100	4.0		
	【きざみとろみ】 1400kcal	とろみ粥 200g	1400	65	40	195	6.0未満		
	【きざみとろみ】 おかず半量 700kc	とろみ粥 100g	700	35	20	100	4.0		
	【ミキサー】 1400kcal	ミキサー粥 200g	1400	65	40	195	6.0未満		
	【ミキサー】 おかず半量 700kcal	ミキサー粥 100g	700	35	20	100	4.0		
	嚥下食3 1200kcal	とろみ粥 100g	1200	50	40	150	6.0未満		
妊娠高血圧食		ごはん 150g	1600	80	30	250	6.0未満	分 制限食	妊娠高血圧症候群

特別食

食種名		基本主食	栄養基準 エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	食事の方針	適応症例
慢性腎臓病食	たんぱく30g 1800kcal	低たんぱくごはん180g	1800	30	45	320	6.0未満	たんぱく質塩分制限食	腎不全 慢性腎不全 (保存期)
	たんぱく40g 1600kcal	低たんぱくごはん180g	1600	40	35	290			
	たんぱく40g 1800kcal	低たんぱくごはん180g	1800	40	45	310			
	たんぱく40g 2000kcal	低たんぱくごはん180g	2000	40	55	330			
	たんぱく50g 1600kcal	ごはん150g	1600	50	45	250			
	たんぱく55g 1800kcal	ごはん180g	1800	55	50	290			
	たんぱく60g 2000kcal	ごはん200g	2000	60	55	320			
	たんぱく70g 2200kcal	ごはん220g	2200	70	60	350			
	おかず半量食 たんぱく35g 1200kcal	ごはん100g	1200	35	35	180			
	【やわらか】 たんぱく50g 1500kcal	やわらかごはん150g	1500	50	40	230	6.0未満		
	【やわらか】おかず半量 たんぱく35g 1000kcal	やわらかごはん100g	1000	35	25	150	4.0		
	【きざみ】 たんぱく50g 1400kcal	全粥200g	1400	50	45	200	6.0未満		
	【きざみ】おかず半量 たんぱく35g 800kcal	全粥100g	800	35	25	110	4.0		
	【きざみとろみ】 たんぱく50g 1400kcal	とろみ粥200g	1400	50	45	200	6.0未満		
	【きざみとろみ】おかず半量 たんぱく35g 800kcal	とろみ粥100g	800	35	25	110	4.0		
	【ミキサー】 たんぱく50g 1400kcal	ミキサー粥200g	1400	50	45	200	6.0未満		
	【ミキサー】おかず半量 たんぱく35g 800kcal	ミキサー粥100g	800	35	25	110	4.0		
	嚥下食3 1200kcal	とろみ粥100g	1200	50	40	150	6.0未満		
透析食	たんぱく50g 1600kcal	ごはん150g	1600	50	45	250	6.0未満	たんぱく質塩分制限食	腎不全 慢性腎不全 (透析)
	たんぱく55g 1800kcal	ごはん180g	1800	55	50	290			
	たんぱく60g 2000kcal	ごはん200g	2000	60	55	320			
	たんぱく70g 2200kcal	ごはん220g	2200	70	60	350			
	おかず半量食 35g 1200kcal	ごはん100g	1200	35	35	180	4.0		
	【やわらか】 たんぱく55g 1500kcal	やわらかごはん150g	1500	55	45	230	6.0未満		
	【やわらか】おかず半量 たんぱく35g 1000kcal	やわらかごはん100g	1000	35	25	150	4.0		
	【きざみ】 たんぱく50g 1400kcal	全粥200g	1400	50	50	200	6.0未満		
	【きざみ】おかず半量 たんぱく35g 800kcal	全粥100g	800	35	25	110	4.0		
	【きざみとろみ】 たんぱく50g 1400kcal	とろみ粥200g	1400	50	50	200	6.0未満		
	【きざみとろみ】おかず半量 たんぱく35g 800kcal	とろみ粥100g	800	35	25	110	4.0		
	【ミキサー】 たんぱく50g 1400kcal	ミキサー粥200g	1400	50	50	200	6.0未満		
	【ミキサー】おかず半量 たんぱく35g 800kcal	ミキサー粥100g	800	35	25	110	4.0		
	嚥下食3 1200kcal	とろみ粥100g	1200	50	40	150	6.0未満		
外来透析食	たんぱく60g 2000kcal	ごはん200g	2000	60	50	330	6.0未満	たんぱく質塩分制限食	
	【やわらか】 たんぱく45g 1700kcal	やわらかごはん200g	1700	45	20	330			
	【きざみ】 たんぱく35g 1100kcal	全粥200g	1100	35	20	200			
小児腎炎食		ごはん150g	1600	45	35	270		たんぱく質塩分制限食 塩分0～6gまで対応	小児腎炎

特別食

食種名		基本主食	栄養基準 エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	食事の方針	適応症例
肝胆膵食	流動食 重湯	重湯150g	450	6	2	100	7.0	重湯、スープ、果汁等から開始する 糖質を主とし徐々にたんぱく質・脂質を付加する	膵炎 肝炎 胆嚢炎 膵炎回復期 肝性脳症 慢性肝炎 肝硬変
	3分菜食 3分粥	3分粥200g	600	11	3	130	7.0		
	5分菜食 5分粥	5分粥200g	700	15	4	150	7.0		
	軟菜 おかゆ 脂質10g 1200kcal	全粥300g	1200	45	10	230	7.0		
	軟菜 おかゆ おかず半量 脂質5g 600kcal	全粥100g	600	20	5	210	4.0		
	【きざみとろみ】 軟菜 おかゆ 脂質10g 1200kcal	全粥300g	1200	45	10	230	7.0		
	【きざみとろみ】 軟菜 おかゆ おかず半量 脂質5g 600kcal	全粥100g	600	20	5	210	4.0		
	常食 ごはん 脂質25g 1700kcal	ごはん200g	1700	65	25	300	7.0		
	常食 ごはん おかず半量 脂質25g 1000kcal	ごはん100g	1000	40	25	160	4.0		
	【やわらか】 脂質30g 1300kcal	やわらか ごはん150g	1300	55	30	190	7.0		
	【やわらか】おかず半量 脂質20g 800kcal	やわらか ごはん100g	800	30	20	120	4.0		
	【きざみ】 脂質30g 1200kcal	全粥200g	1200	55	30	185	7.0		
	【きざみ】おかず半量 脂質20g 700kcal	全粥100g	700	30	20	100	4.0		
	【きざみとろみ】 脂質30g 1200kcal	とろみ粥 200g	1200	55	30	185	7.0		
	【きざみとろみ】おかず半量 脂質20g 700kcal	とろみ粥 100g	700	30	20	100	4.0		
	【ミキサー】 脂質30g 1200kcal	ミキサー粥 200g	1200	55	30	185	7.0		
	【ミキサー】おかず半量 脂質20g 700kcal	ミキサー粥 100g	700	30	20	100	4.0		
	嚥下食3	とろみ粥 100g	1200	50	40	150	7.0		
	肝臓病食 1300kcal たんぱく40g	ごはん150g	1300	40	20	220	6.0未満	非代償性肝硬変 たんぱく質制限 (アミノレバンEN併用時)	
	肝臓病食 1800kcal たんぱく70g	ごはん180g	1800	70	45	275	6.0未満	代償性肝硬変	
潰瘍・潰瘍性大腸炎食	流動 重湯	重湯150g	700	20	20	110	7.0	消化の良い食品を使用する 刺激物は除く	潰瘍
	3分菜 3分粥	3分粥200g	900	40	20	140	7.0		
	5分菜 5分粥	5分粥200g	1100	58	30	150	7.0		
	軟菜 おかゆ	全粥300g	1500	65	35	230	7.0		
	軟菜 ごはん	ごはん150g	1600	65	35	250	7.0		
	軟菜 おかゆ おかず半量	全粥100g	700	30	20	100	4.0		
	軟菜 ごはん おかず半量	ごはん100g	1000	35	20	170	4.0		
	潰瘍性大腸炎常食	ごはん180g	1900	70	35	310	7.0		
	【きざみ】	全粥200g	1400	65	40	180	7.0		
	【きざみ】おかず半量	全粥100g	700	35	20	100	4.0		
	【きざみとろみ】	とろみ粥200g	1400	65	40	180	7.0		
	【きざみとろみ】おかず半量	とろみ粥100g	700	35	20	100	4.0		
	【ミキサー】	ミキサー粥 200g	1400	65	40	180	7.0		
	【ミキサー】おかず半量	ミキサー粥 100g	700	35	20	100	4.0		
	嚥下食3	とろみ粥 100g	1200	50	40	150	7.0		

特別食

食種名		基本主食	栄養基準 エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	食事の方針	適応症例
クリーン食	クリーン食	ごはん200g	1900	75	50	285	7.0	無菌治療室	無菌治療室
	クリーン食 おかず半量	ごはん100g	1000	40	25	150	4.0		
	【やわらか】	やわらか ごはん150g	1400	65	40	195	7.0		
	【やわらか】 おかず半量	やわらか ごはん100g	700	35	20	100	4.0		
	【きざみ】	全粥200g	1400	65	40	195	7.0		
	【きざみトロミ】	とろみ粥 200g	1400	65	40	195	7.0		
	【ミキサー】	ミキサー粥 200g	1400	65	40	195	7.0		
術前免疫賦活食(メイン)			1000	50	28	145		術前免疫賦活 1日5本	
上部消化管(胃など)術後《分食あり》	流動 重湯(分食付)	重湯100g	600	15	15	100	7.0	食事半量 おやつ(分食)付	上部消化管術後 (食道、胃 十二指腸)
	3分菜食 3分粥(分食付)	3分粥100g	800	30	15	135	7.0		
	5分菜食 5分粥(分食付)	5分粥100g	900	35	17	150	7.0		
	軟菜食 おかゆ(分食付)	全粥150g	1100	40	20	190	7.0		
	常食 ごはん(分食付)	ごはん100g	1300	42	20	240	7.0		
	【きざみ】(分食付)	全粥150g	1100	40	20	190	7.0		
	【きざみとろみ】(分食付)	とろみ粥 150g	1100	40	20	190	7.0		
	【ミキサー】(分食付)	ミキサー粥 150g	1100	40	20	190	7.0		
	嚥下食3	とろみ粥 100g	1200	50	40	150	7.0		
下部消化管術後《分食なし》	流動食 重湯	重湯150g	600	20	20	100	7.0	繊維の多いものは除く	下部消化管術後 (大腸術後)
	3分菜食 3分粥	3分粥200g	1000	45	25	140	7.0		
	5分菜食 5分粥	5分粥200g	1100	60	35	140	7.0		
	軟菜食 おかゆ	全粥200g	1400	67	35	200	7.0		
	常食 ごはん	ごはん150g	1700	72	36	270	7.0		
	軟菜食 おかゆ おかず半量	全粥100g	700	34	18	100	4.0		
	常食 ごはん おかず半量	ごはん100g	1000	35	20	160	4.0		
	【きざみ】	全粥200g	1400	65	40	195	7.0		
	【きざみ】 おかず半量	全粥100g	700	35	20	100	4.0		
	【きざみとろみ】	とろみ粥 200g	1400	65	40	195	7.0		
	【きざみとろみ】 おかず半量	とろみ粥 100g	700	35	20	100	4.0		
	【ミキサー】	ミキサー粥 200g	1400	65	40	195	7.0		
	【ミキサー】 おかず半量	ミキサー粥 100g	700	35	20	100	4.0		
	嚥下食3	とろみ粥 100g	1200	50	40	150	7.0		

特別食

食種名		基本主食	栄養基準					食事の方針	適応症例
			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)		
貧血食	貧血食	ごはん150g	1900	80	50	280	7.0	成人食に準じた食事に鉄強化食品、フルーツ類付加	貧血
	【やわらか】	やわらかごはん150g	1600	80	45	240	7.0		
	【やわらか】おかず半量	やわらかごはん100g	1000	50	25	170	4.0		
	【きざみ】	全粥200g	1600	80	45	240	7.0		
	【きざみ】おかず半量	全粥100g	900	45	23	130	4.0		
	【きざみとろみ】	とろみ粥200g	1600	80	45	240	7.0		
	【きざみとろみ】おかず半量	とろみ粥100g	900	45	23	130	4.0		
	【ミキサー】	ミキサー粥200g	1600	80	45	240	7.0		
	【ミキサー】おかず半量	ミキサー粥100g	900	45	23	130	4.0		
	嚥下食3	とろみ粥100g	1200	50	40	150	7.0		
低残渣食		全粥200g	1400	65	40	195	7.0		検査
検査食	大腸X線　エニマクリン		1406	18.2	26.4	272.5		大腸検査用市販食品	
	大腸内視鏡食　デリシア		538	20	20.7	70.5		昼・夜　2食	