

院内約束食事箋マニュアル

宮城県立がんセンター

2021年5月

目 次

	頁
1. 食事オーダーについて	2
・食事オーダーフローチャート	3
2. 食種一覧	5
1) 一般食	6
常食	
軟菜食	
嚥下調整食	
遅食	7
のだ山食/はなもも食	
濃厚流動食	8
2) 特別食	9
エネルギーコントロール食	
減塩食	
たんぱく質コントロール食	
脂質コントロール食	10
易消化食	
準加熱食	
大腸検査食	11
・特別食加算病名一覧表	12
・のだ山食の活用例	13
・はなもも食の活用例	14
・準加熱食における使用食材の対応について	15
3. 主食	
・主食選択一覧	17
・主食一覧	18
・パン、麺の栄養成分	
・主食単位表	19
4. コメント一覧	
1) 主食関連	20
2) 味付け等	
3) 禁止食品	21
4) 成分指定	22
5) 調理形態	
6) 追加食品	23
7) 嚥下調整食	
8) 緩和ケア	24
9) その他	
10) 経腸栄養剤	
11) アレルギー	25
・追加食品・栄養剤等のアレルギー表示	26
・複数コメントの対応表	27
・追加食品の栄養成分	28
・主食量変更による提供栄養量の変化	
・造影用バリウムゼリーセット	29
・提供サイクル一覧	30
5. その他	
・使用食材一覧表	
・経腸栄養剤一覧	
6. FAX書式	
・緊急食事伝票	
・バリウムゼリー使用予定者	

《食事オーダーについて》

【1】食事オーダー〆切時間

昼食・・・10時30分

夕食・・・15時30分

(翌)朝食・・・(前日)17時00分

締め切り時間は
必ず守ってください

【2】緊急の場合の申込

※ あくまで緊急性のあるものに限り受け付けます。

例)①病状の急変により「下がる食事変更(ex.常食→軟食)」が必要となった場合、

②緊急入院時における「食出し」の場合

③入院取り消し等による「食止め(欠食)」

「上る食事(ex.五分粥→全粥)」や「〇〇を付けてほしい」の類は、
オーダーリングにて次回の食事分から入力して頂きます。

a)食事時間の1時間前までは所定の伝票によりFAXにて受け付けます。

その際、オーダーリングへの入力も忘れずにお願い致します。

なお、対応の可否についてはFAXでご返事致しますので、返信されたFAXの内容を確認して下さい。

b)食事時間の1時間以内については、内線162番(調理室)に直接、電話連絡して下さい。電話で了解を得た後、FAX(166)を送信し、併せてオーダーリングへの入力をお願い致します。

朝食時間・・・ 7時30分	〆切時間・・・ 6時00分 (朝食のみ1時間半前)
昼食時間・・・12時00分	〆切時間・・・11時00分
夕食時間・・・18時00分	〆切時間・・・17時00分

【3】FAX送信上の注意

1枚につき1食限りの伝票とします。

17時以降は、翌朝分のオーダー取り込みが完了しているため、当日の夕食と翌日の朝食のそれぞれ1枚ずつ(計2枚)必要となります。注意して下さい。

【4】経腸栄養剤について

外泊・外出用の経腸栄養剤については対応できませんので、オーダーはご遠慮下さい。

外泊・外出用は、患者さん各自で購入していただくことになります。

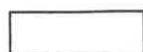
(※購入方法等についての詳細は栄養管理室にお問い合わせ下さい)

(R1.10)

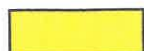
食事オーダーフローチャート

		朝食	昼食	夕食
前日	17:00	オーダー×切 FAX166		
	}			
当日	6:00	FAX166		
	}			
	朝食 7:30	内線162へ		
	}			
	10:30		オーダー×切 FAX166	
	}			
	11:00		FAX166	
	}			
	昼食 12:00		内線162へ	
	}			
	15:30			オーダー×切 FAX166
	}			
	17:00			FAX166
	}			
	夕食 18:00			内線162へ

(説明事項)



通常の入力



所定の用紙にてFAXを送信し、端末の強制入力を行う



内線162（調理室）で了解を得た後、FAXを送信し、端末の強制入力を行う

◆食種一覧

◆食種一覧

	食種			主食	形態	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	備考	
1	一般食	常食	常食1600	米飯	常食	1600	60	44	240	7.5	15.0	25.0	60.0		
2			常食1800	米飯	常食	1800	68	50	270	7.5	15.0	25.0	60.0		
3			常食2000	米飯	常食	2000	75	56	300	7.5	15.0	25.0	60.0		
4			ちよびっと食	米飯	常食	600	23	17	90	7.5	15.0	25.0	60.0		
		軟食	流動食（易消化食Ⅰ対応）	重湯	流動	800	24	20	130	7.5	12.0	23.0	65.0		
5			軟菜食1600	全粥	軟菜食	1600	60	41	248	7.5	15.0	23.0	62.0		
6			ちよびっと食(軟菜)	全粥	軟菜食	600	23	17	90	7.5	15.0	25.0	60.0		
7		嚥下調整食	嚥下調整食Ⅰ（ゼリー食）		ゼリー	250	5	2	53	7.5	8.0	8.0	84.0	とろみ付き	
8			嚥下調整食Ⅱ（ペースト食）	全粥ゼリー	ペースト	800	24	20	130	7.5	12.0	23.0	65.0		
9			嚥下調整食Ⅲ（ソフト食）	全粥ゼリー	ソフト食	1000	30	26	163	7.5	12.0	23.0	65.0		
10			嚥下調整食Ⅳ（軟菜食）	全粥	軟菜食	1400	53	36	217	7.5	15.0	23.0	62.0		
11		遅食		パン		470	16	16	65	1.3	13.6	30.6	55.3	1食分	
12		のだ山食(副食なし)		選択可											
13		はなもも食		選択可											昼のみ
14		濃厚流動食(経管)													
15	濃厚流動食(経口)														
16	特別食	エネルギーコントロール食	エネルギーコントロール食1200	米飯	常食	1200	51	31	180	7.5	15.0	23.0	60.0		
17			エネルギーコントロール食1400	米飯	常食	1400	60	36	210	7.5	17.0	23.0	60.0		
18			エネルギーコントロール食1600	米飯	常食	1600	68	41	240	7.5	17.0	23.0	60.0		
19			エネルギーコントロール食1800	米飯	常食	1800	77	46	270	7.5	17.0	23.0	60.0		
20			エネルギーコントロール食2000	米飯	常食	2000	85	51	300	7.5	17.0	23.0	60.0		
21		減塩食	減塩食1200	米飯	常食	1200	45	33	180	6	15.0	25.0	60.0		
22			減塩食1400	米飯	常食	1400	53	39	210	6	15.0	25.0	60.0		
23			減塩食1600	米飯	常食	1600	60	44	240	6	15.0	25.0	60.0		
24			減塩食1800	米飯	常食	1800	68	50	270	6	15.0	25.0	60.0		
25			減塩食2000	米飯	常食	2000	75	56	300	6	15.0	25.0	60.0		
26		たんぱく質制限食	たんぱく質コントロール食1600	低たんぱく米飯	常食	1600	40	41	268	6	10.0	23.0	67.0	カルシウム制限	
27			たんぱく質コントロール食1800	低たんぱく米飯	常食	1800	45	46	302	6	10.0	23.0	67.0		
28			たんぱく質コントロール食2000	低たんぱく米飯	常食	2000	50	51	335	6	10.0	23.0	67.0		
		脂質制限食	易消化食Ⅰ（流動・重湯）	重湯	流動	800	30	16	134	7.5	15.0	18.0	67.0		
29			脂質コントロール食Ⅱ（5分粥）	5分粥	軟菜食	1000	38	20	168	7.5	15.0	18.0	67.0		
30			脂質コントロール食Ⅲ（全粥）	全粥	軟菜食	1400	53	28	235	7.5	15.0	18.0	67.0		
31		易消化食	易消化食Ⅰ（流動・重湯）	重湯	流動	800	30	16	134	7.5	15.0	18.0	67.0	分食2回付	
32			易消化食Ⅱ（3分粥）	3分粥	軟菜食	1000	38	22	163	7.5	15.0	20.0	65.0		
33			易消化食Ⅱ（ハーフ）	3分粥	軟菜食	600	23	13	98	7.5	15.0	20.0	65.0		
34			易消化食Ⅲ（5分粥）	5分粥	軟菜食	1200	45	27	195	7.5	15.0	20.0	65.0		
35			易消化食Ⅲ（ハーフ）	5分粥	軟菜食	700	26	16	114	7.5	15.0	20.0	65.0		
36			易消化食Ⅳ	全粥/米飯	軟菜食	1600	60	36	260	7.5	15.0	20.0	65.0		
37			易消化食Ⅳ（ハーフ）	全粥/米飯	軟菜食	900	34	20	146	7.5	15.0	20.0	65.0		
38			易消化食Ⅴ（分食なし）	全粥/米飯	軟菜食	1600	60	36	260	7.5	15.0	20.0	65.0	分食なし	
39		準加熱食	準加熱食(常食1600)	米飯	常食	1600	60	44	240	7.5	15.0	25.0	60.0		
40			準加熱食(常食1800)	米飯	常食	1800	68	50	270	7.5	15.0	25.0	60.0		
41			準加熱食(常食2000)	米飯	常食	2000	75	56	300	7.5	15.0	25.0	60.0		
42			準加熱食(軟菜食1600)	全粥	軟菜食	1600	60	44	240	7.5	15.0	25.0	60.0		
43		大腸検査食				730	25	34	82	5.7	13.6	41.9	45.1	クリアスルー使用	

【一般食】

《常食》

対象：治療上、特別にエネルギー、栄養素のコントロールを必要としない方
 特徴：身体的健康維持を目的に、全身栄養を高めて体力の回復を図るもの
 栄養量は、性・年齢等に応じた適切な量を提供できるよう常食は3区分設定
 「ちよびっと食」は、主食1～2単位とし、副食は常食の1/2～1/3程度とする

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
1	常食1600	1600	60	44	240	7.5	15.0	25.0	60.0	米飯	3	常食	
2	常食1800	1800	68	50	270	7.5				米飯	3.5	常食	
3	常食2000	2000	75	56	300	7.5				米飯	4	常食	
4	ちよびっと食	600	23	17	90	7.5				米飯	1～2	常食	

備考：主食の変更、量の変更(常食1600、常食2000のみ)可。
 週3回(火・水・木)昼食は選択メニューを実施する。
 基本的に、乳製品(牛乳)は朝食に提供する。
 基本的に、汁物は、朝食と夕食に提供する。

《軟菜食》

対象：咀嚼能力等が低下している方
 特徴：基本的に、かたいもの、繊維質なものについて食材の使用は避けている
 (詳細は、使用食材一覧表を参照)
 流動食は、流動性のものを提供する。
 軟菜食は、極力常食に食した献立内容とする。
 咀嚼機能に配慮しているため、繊維の制限はない。

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
	流動食(易消化食Ⅰで対応)	800	24	20	130	7.5	12.0	23.0	65.0	重湯	1	流動	
5	軟菜食1600	1600	60	41	248	7.5	15.0	23.0	62.0	全粥	3	軟菜食	
6	ちよびっと食(軟菜)	600	23	17	90	7.5	15.0	23.0	62.0	全粥	1～2	軟菜食	

備考：流動食は、易消化食Ⅰとして対応。流動性のあるもののみ提供。
 軟菜食・ちよびっと食(軟菜)では、パン、めんの提供可。選択メニューはなし。
 軟菜食のみ、ミキサー食、ペースト食の対応をしている。

《嚥下調整食》

対象：咀嚼能力、嚥下能力が低下している方
 特徴：嚥下調整食については、「嚥下調整食学会分類2013」を基準に提供する
 すべてとろみ付きの対応
 かたいもの、繊維質なものについて食材の使用は避けている
 (詳細は、使用食材一覧表を参照)

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
7	嚥下調整食Ⅰ(ゼリー食)	250	5	2	53	7.5	8.0	8.0	84.0	なし		ゼリー	とろみ付き
8	嚥下調整食Ⅱ(ペースト食)	800	24	20	130	7.5	12.0	23.0	65.0	全粥ゼリー	100g	ペースト	
9	嚥下調整食Ⅲ(ソフト食)	1000	30	26	163	7.5	12.0	23.0	65.0	全粥ゼリー 全粥	100g	ソフト食	
10	嚥下調整食Ⅳ(軟菜食)	1400	60	36	210	7.5	15.0	23.0	62.0	全粥	2	軟菜食	

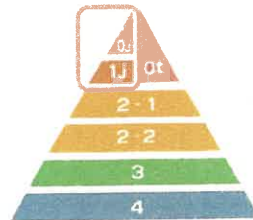
備考：主食の変更、量の変更は、食種ごとに設定している。
 嚥下調整食Ⅳについては、主食の変更可。
 嚥下調整食Ⅳについては、場合によってとろみなしの対応可とする。

嚥下調整食Ⅰ（ゼリー食）



- ・エンゲリード
- ・ゼリー
- ・汁物ゼリー

250kcal

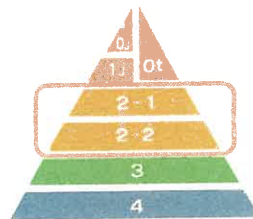


嚥下調整食Ⅱ（ペースト食）



- ・全粥ゼリー
- ・汁物(具なしとろみ付き)
- ・副食ペースト
- ・ヨーグルトまたはゼリー

800kcal

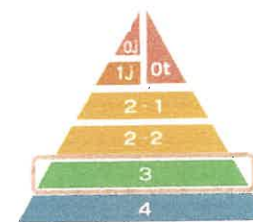


嚥下調整食Ⅲ（ソフト食）



- ・全粥ゼリー（または全粥）
- ・汁物(具なしとろみ付き)
- ・副食2品
※舌と口蓋で押しつぶせる
- ・ヨーグルトまたはゼリー

1000kcal

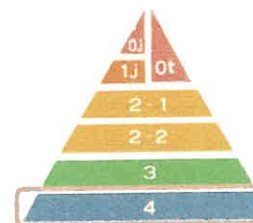


嚥下調整食Ⅳ（軟菜食）



- ・全粥
- ・汁物(具ありとろみ付) 昼なし
- ・副食2品(とろみ付き)
- ※弱い咀嚼で食塊形成できる
- ・乳製品、果物(缶詰)、ゼリー

1400kcal



《遅食》

対象：検査等で食事時間が遅くなる方

特徴：常温保存可能なパン、ジャム、ロングライフ牛乳を提供する。

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	形態	備考
11	遅食	470	16	16	65	1.3	13.6	30.6	55.3	パン	常食	1食あたり

備考：パンの提供量(一律) ロールパン3個又は食パン(6)2枚

《のだ山食／はなもも食》

詳細P.13～14

対象：治療等で食欲不振のため食事摂取量が不足した方

栄養価は重要視せず、食べられそうなものを個人対応する。

特徴：のだ山食…食種自体には、主食副食も付かず食事は存在しない。

主食選択可(量は主食単位1～2で対応する)

はなもも食…特定の主食、付加品の選択が可能。昼食のみ対応。

ただし、主食量等の量の調整、形態の対応はできない。

のだ山食・はなもも食…その他、定型コメントの付加品等を活用することができる。

《濃厚流動食》

常備経腸栄養剤

メイバランスミニ(経口・経管)

600kcal	(1-1-1)
800kcal	(2-1-1)
1000kcal	(2-1-2)
1200kcal	(2-2-2)
1400kcal	(3-2-2)
1600kcal	(3-2-3)
1800kcal	(3-3-3)
2000kcal	(4-3-3)
200kcal/P (1.6kcal/ml) 味の選択可 (おまかせ・コーヒーマグ・コーンスープ・イチゴ・バナナ)	

カロリーメイトゼリー(経口)

600kcal	(1-1-1)
200kcal/P (0.9kcal/ml)	

ペプタメンAF(経管)

900kcal	(1-1-1)
300kcal/P (1.5kcal/ml)	

ペプタメンスタンダード(経管)

900kcal	(1-1-1)
300kcal/P (1.5kcal/ml)	

プッシュケア400(経管)

1200kcal	(1-1-1)
1600kcal	(2-1-1)
2000kcal	(2-2-1)
400kcal/P (1.5kcal/g)	

ゲルコパル(経口・経管)

480kcal	(1-1-1)
640kcal	(2-1-1)
800kcal	(2-1-2)
960kcal	(2-2-2)
1120kcal	(3-2-2)
1280kcal	(3-2-3)
1440kcal	(3-3-3)
160kcal/P (1.28kcal/ml) 経口のみ特別食加算可	

アイソカルクリア(経口・経管)

600kcal	(1-1-1)
200kcal/P (1.0kcal/ml)	

要時購入経腸栄養剤

★ すいすい(経口・経管)

480kcal	(1-1-1)
160kcal/P (1.28kcal/ml)	

★ 大豆スープ(経口・経管)

600kcal	(1-1-1)
200kcal/P (2.0kcal/ml)	

★ リーナレンLP(経口・経管)

600kcal	(1-1-1)
800kcal	(2-1-1)
1200kcal	(2-2-2)
1600kcal	(3-3-2)
2000kcal	(4-3-3)
2400kcal	(4-4-4)
200kcal/P (1.6kcal/ml) 経口のみ特別食加算可	

★ ペプチーノ(経口・経管)

600kcal	(1-1-1)
800kcal	(2-1-1)
1000kcal	(2-1-2)
1200kcal	(2-2-2)
1400kcal	(3-2-2)
1600kcal	(3-2-3)
1800kcal	(3-3-3)
200kcal/P (1.0kcal/ml)	

★マークのついている濃厚流動食は、
要時購入品となります。
選択時は必ず、厨房(内線162)へ
電話で在庫を確認後、入力してください。

【特別食】

《エネルギーコントロール食》

対象：エネルギーコントロールが必要な方
 対象疾患：糖尿病、脂質異常症、高度肥満症、痛風、脂肪肝、急性・慢性肝炎、肝硬変等
 （詳細はP.12特別食病名一覧参照）
 特徴：PFCバランスに考慮した食事内容となる

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
16	エネコン食1200	1200	51	31	180	7.5	17.0	23.0	60.0	米飯	2	常食	
17	エネコン食1400	1400	60	36	210	7.5				米飯	2.5	常食	
18	エネコン食1600	1600	68	41	240	7.5				米飯	3	常食	
19	エネコン食1800	1800	77	46	270	7.5				米飯	3.5	常食	
20	エネコン食2000	2000	85	51	300	7.5				米飯	4	常食	

備考：パン、めんの提供可。主食量の変更はできない。
 追加食品も提供可であるが、付加する際は摂取エネルギー等考慮する必要がある。

《減塩食》

対象：塩分制限が必要な方
 対象疾患：高血圧、動脈硬化症、虚血性心疾患、心不全、狭心症など
 （詳細はP.12特別食病名一覧参照）
 特徴：塩分を1日6g未満に設定し、エネルギーバランスに考慮した食事とする。

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
21	減塩食1200	1200	45	33	180	6	15.0	25.0	60.0	米飯	2	常食	
22	減塩食1400	1400	53	39	210	6				米飯	2.5	常食	
23	減塩食1600	1600	60	44	240	6				米飯	3	常食	
24	減塩食1800	1800	68	50	270	6				米飯	3.5	常食	
25	減塩食2000	2000	75	56	300	6				米飯	4	常食	

備考：汁物は朝食に1回1/2量とする。
 その他、減塩の調味料を使用する。
 給食でのパン、麺の提供はしない。（主食変更においても選択不可）

《たんぱく質コントロール食》

対象：腎機能が低下しており、たんぱく質制限が必要な方
 対象疾患：急性・慢性腎炎、急性・慢性腎不全、ネフローゼ症候群、急性・慢性肝炎、肝硬変等など
 （詳細はP.12特別食病名一覧参照）
 特徴：たんぱく質はエネルギー比10%未満、塩分を1日6g未満に設定する。

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
26	たんぱくコントロール食1600	1600	40	41	268	6	10.0	23.0	67.0	低たんぱく米飯	3	常食	カリウム制限
27	たんぱくコントロール食1800	1800	45	46	302	6				低たんぱく米飯	3.5	常食	
28	たんぱくコントロール食2000	2000	50	51	335	6				低たんぱく米飯	4	常食	

備考：汁物は朝食に1回1/2量とする。その他、減塩の調味料を使用する。
 カリウム制限あり、生野菜、生果物、野菜ジュースの提供は控える。
 主食は低たんぱく米飯とする。主食変更において、通常の米飯への変更も可能であるが、
 その場合には、提供たんぱく質量に十分留意すること(P.28参照)
 給食でのパン、麺の提供はしない。（主食変更においても選択不可）

《脂質コントロール食》

- 対象：脾臓の機能が低下している方、脂質制限が必要な方
 対象疾患：急性・慢性脾炎、脾腫瘍、脾臓病など
 （詳細はP.12特別食病名一覧参照）
 特徴：脂質を制限した食事ではあり、1食あたり脂質を10g未満に抑える。
 揚げ物や高脂質の食材は使用せず、消化しやすい食材を使用する。
 （詳細は、使用食材一覧表を参照）

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
	易消化食Ⅰ（流動・重湯）	800	30	16	134	7.5	15.0	18.0	67.0	重湯	1	流動	
29	脂質コントロール食Ⅱ（5分粥）	1000	38	20	168	7.5				5分粥	1	軟菜食	
30	脂質コントロール食Ⅲ（全粥）	1400	53	28	235	7.5				全粥	2.5	軟菜食	マクンオイル対応可

備考：必要時マクンオイル使用対応可（フリーコメント対応、管理栄養士へ要相談）

《易消化食》

- 対象：手術等で消化管の機能が低下している方
 胃潰瘍、十二指腸潰瘍であり、食材や調理に考慮が必要な方
 対象疾患：消化管術後（食道、胃、腸）、胃潰瘍、など
 （詳細はP.12特別食病名一覧参照）
 特徴：消化機能が低下していることを考慮し、低残渣のものを中心とした食材をしている
 （詳細は、使用食材一覧表を参照）

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
31	易消化食Ⅰ（流動・重湯）	800	30	16	134	7.5	15.0	18.0	67.0	重湯	1	流動	分食なし
32	易消化食Ⅱ（3分粥）	1000	38	22	163	7.5	15.0	20.0	65.0	3分粥	1	軟菜食	分食2回付
33	易消化食Ⅱ（ハーフ）	600	23	13	98	7.5				3分粥	0.5	軟菜食	
34	易消化食Ⅲ（5分粥）	1200	45	27	195	7.5				5分粥	1.5	軟菜食	
35	易消化食Ⅲ（ハーフ）	700	26	16	114	7.5				5分粥	0.75	軟菜食	
36	易消化食Ⅳ	1600	60	36	260	7.5				全粥/米飯	2	軟菜食	
37	易消化食Ⅳ（ハーフ）	900	34	20	146	7.5				全粥/米飯	1	軟菜食	
38	易消化食Ⅴ（分食なし）	1600	60	36	260	7.5				全粥/米飯	3	軟菜食	分食なし

備考：易消化食Ⅰ・Ⅴは分食なし。
 易消化食Ⅱ～Ⅳについては、10時と15時に分食を提供する。
 易消化食Ⅱ～Ⅳについては、ハーフ食を設け、主食副食ともに1/2量で提供する。
 分食は通常量（1回100kcal程度）とする。
 基本的に、パック牛乳は提供しない（乳糖不耐症の恐れがあるため）。追加食品では対応可。
 易消化食Ⅳ～Ⅴでは、給食での麺の提供は温麺のみとし、麺はきざみ（3～5cm程度の長さ）で提供する。

《準加熱食》

- 対象：抵抗力が低下している方
 対象疾患：白血病、骨髄形成症候群、再生不良性貧血など
 （詳細はP.12特別食病名一覧参照）
 特別食加算対象は、無菌治療室管理加算を算定している患者に限る。
 特徴：極力菌を抑えた食事を提供する

		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	P (%)	F (%)	C (%)	主食	主食の 単位	形態	備考
39	準加熱食（常食1600）	1600	60	44	240	7.5	15.0	25.0	60.0	米飯	3	常食	
40	準加熱食（常食1800）	1800	68	50	270	7.5	15.0	25.0	60.0	米飯	3.5	常食	
41	準加熱食（常食2000）	2000	75	56	300	7.5	15.0	25.0	60.0	米飯	4	常食	
42	準加熱食（軟菜食1600）	1600	60	44	240	7.5	15.0	25.0	60.0	全粥	3	軟菜食	

備考：対応の詳細は、P.15参照
 安全性を考慮して、基本的にパンの提供はしない。→「パンなし」のコメント入力。
 追加食品の納豆、温泉卵、とろろ、梅干し、シャーベット、ジョアは提供できない。
 追加食品のプリン、ゼリー、アイスは個包装のものを提供する。
 コメントの「ラップなし」の対応はできない。

《大腸検査食》

対象：翌日に大腸検査を控えている方

特徴：大腸X線検査・大腸内視鏡検査のために特に残差の少ない調理済み食品を使用。
当院では、ジャネフ「クリアスルー3食セット」を採用している。

	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g未満)	内容
朝食	113	5.3	2.8	16.8	1.8	鶏とたまごの雑炊
昼食	250	8.2	7.9	35.9	1.9	肉じゃが・鮭がゆ
夕食	367	11.6	23.3	28.4	2.0	チキンクリームシチュー、クラッカー
合計	730	25.1	34.0	82.4	5.7	

※アレルギーや禁食のため、大腸検査食を提供できない場合は、
易消化食Ⅱ（非加算）・分食なしで、対応する。

※ミキサー食やペースト食での提供不可。濃厚流動食で対応する。



◆特別食加算病名一覧表

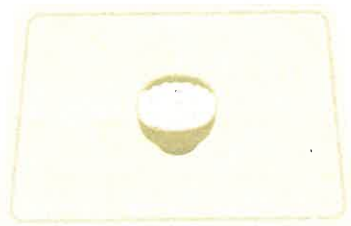
	加算食	非加算食
エネルギーコントロール食1200 エネルギーコントロール食1400 エネルギーコントロール食1600 エネルギーコントロール食1800 エネルギーコントロール食2000	糖尿病 糖尿病性腎症 脂質異常症(LDLコレステロール値140mg/dL以上) 脂質異常症(中性脂肪値150mg/dL以上) 脂質異常症(HDLコレステロール値40mg/dL未満) 肥満症(BMI 35以上) 痛風 脂肪肝 急性・慢性肝炎 肝硬変 閉塞性黄疸 肝不全 肝腫瘍	境界型糖尿病(非加算) 高尿酸血症(非加算) その他の疾患(非加算) 肝臓癌(非加算) 胆嚢・胆管癌(非加算) その他の胆疾患(非加算) その他の肝疾患(非加算)
減塩食1200 減塩食1400 減塩食1600 減塩食1800 減塩食2000	虚血性心疾患 心筋梗塞 心不全 狭心症	高血圧症(非加算) 脳梗塞(非加算) 動脈硬化症(非加算) その他の心疾患(非加算)
たんぱく質コントロール食1600 たんぱく質コントロール食1800 たんぱく質コントロール食2000	急性・慢性腎炎 急性・慢性腎不全 ネフローゼ症候群 腎盂炎 腎臓病 糖尿病性腎症	腎臓がん(非加算) その他の腎疾患(非加算)
脂質コントロール食Ⅱ(5分粥) 脂質コントロール食Ⅲ(全粥)	急性・慢性膵炎 膵腫瘍 膵臓病	膵臓癌(非加算) 脂質制限の必要な胆疾患(非加算) その他の膵疾患(非加算)
易消化食Ⅰ(流動・重湯)		流動食(非加算)
易消化食Ⅱ(3分粥) 易消化食Ⅱ(ハーフ) 易消化食Ⅲ(5分粥) 易消化食Ⅲ(ハーフ) 易消化食Ⅳ 易消化食Ⅳ(ハーフ) 易消化食Ⅴ(分食なし)	侵襲(大)消化管術後(食道) 侵襲(大)消化管術後(胃) 侵襲(大)消化管術後(腸) クローン病 潰瘍性大腸炎 十二指腸潰瘍 胃潰瘍	侵襲(小)消化管術後(非加算) イレウス後(非加算) その他の疾患(非加算)
準加熱食(常食1600) 準加熱食(常食1800) 準加熱食(常食2000) 準加熱食(軟菜食1600)	白血病【無菌室使用】 骨髄形成症候群【無菌室使用】 再生不良性貧血【無菌室使用】 その他の疾患【無菌室使用】	白血病(非加算) 骨髄形成症候群(非加算) 再生不良性貧血(非加算) その他の疾患(非加算)
大腸検査食	大腸検査	その他の検査(非加算)
濃厚流動食 グルコバル(経口)	糖尿病 糖尿病性腎症	その他の疾患(非加算)
濃厚流動食 リーナレンLP(経口)	急性・慢性腎炎 急性・慢性腎不全 ネフローゼ症候群 腎盂炎 腎臓病	腎臓がん(非加算) その他の腎疾患(非加算)

◆のだ山食の活用例と食事依頼方法について

①主食(お粥やパンなど)のみを提供したい場合

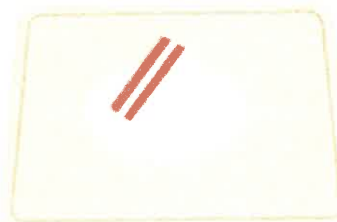
→提供希望の主食を選択する。

例1)ごはんだけ食べたい



方法: 主食選択→米飯150g

例2)ジャムサンドだけ食べたい



方法: 主食選択→食パン(8)1枚
コメント主食関連→【昼】ジャムサンド

②主食と汁物のみ提供したい場合

→主食選択の画面から、提供希望の主食を選択し、【毎食】汁物のコメントを選択する。

例3)ごはんのみそ汁だけ食べたい



方法: 主食選択→米飯150g
コメント追加食品→【毎食】汁物
コメント味付け等→全てみそ汁

③主食、汁物、補食のみ提供したい場合

→希望する主食を選択し、【毎食】汁物、希望する補食のコメントを選択する。

例4)おにぎりと汁物とゼリーが食べたい



方法: 主食選択→米飯150g
コメント主食関連→【毎食】おにぎり
コメント追加食品→【毎食】汁物
コメント追加食品→【昼】ゼリー

④補食のみ提供したい場合

→希望する補食のコメントを選択する。

例5)アイスと果物だけ食べたい



方法: 主食選択→主食なし
コメント追加食品→【昼】アイス
【毎食】果物

例6)濃厚流動食とヨーグルトだけ食べたい



方法: 主食選択→主食なし
コメント経腸栄養剤→【昼】メイバランスミニ1本
コメント追加食品→【昼】ヨーグルト



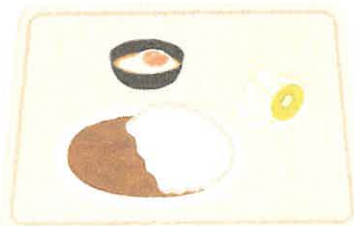
このような場合は「のだ山食」では提供できません

- ×副食のみを提供したい場合 →食べたい食種を選択し、主食選択“主食なし”を選択
- ×濃厚流動食のみ提供したい場合 →食種“濃厚流動食(経口)又は(経管)”を選択

◆はなもも食の活用例

パターン①

カレーライスに卵をのせて食べたい
果物も食べられそう



主食選択→カレーライス
コメント追加食品→【昼】温泉卵
コメント追加食品→【昼】果物盛合せ

パターン②

酢飯食べたい
さっぱりしたものもいいな



主食選択→いなり寿司
コメント追加食品→【昼】もずく酢
コメント追加食品→【毎食】汁物

パターン③

たこ焼きとジュースが飲みたい



主食選択→たこ焼き
コメント追加食品→【昼】果物
コメント調理形態→果物はジュース

パターン④

うめ茶漬だけでいい



主食選択→お茶漬け(のり)
※病棟でお湯を注いでください
コメント追加食品→【昼】梅干し

パターン⑤

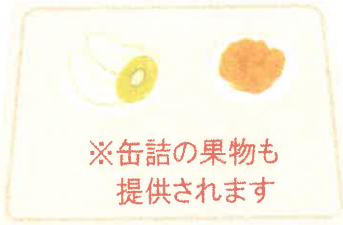
ジャムサンドとコーンスープがいいな
サラダも欲しい
牛乳もあると食べやすい



主食選択→食パン(8)2枚
コメント主食関連→ジャムサンド
コメント追加食品→【昼】コーンポタージュ
※病棟でお湯を注いでください
コメント追加食品→【昼】牛乳
コメント追加食品→【昼】サラダ

パターン⑥

果物だけ食べたい



※缶詰の果物も
提供されます

主食選択→主食なし
コメント追加食品→【昼】果物盛合せ
コメント追加食品→【昼】果物

※一口大カットやきざみの対応はできません

- ・昼食のみの対応
- ・量の変更(主食1/2、副食1/2等)、形態変更(きざみ、一口大、とろみ付き等)は対応できません。
- ・禁止食品の対応はできません。
- ・アレルギーがある場合や準加熱食等の対応等で、提供できない食品もあります。

◆準加熱食における使用食材の対応について

免疫力が低下した患者に対して、菌などを極力を抑えた食事である。

給食で提供された食事は、配膳されましたら早めに召し上がるようにする。

給食の常温保存は、菌が繁殖しやすく大変危険なため、注意すること。

食材	禁止	給食の対応
主 食	冷細麺、冷中麺	麺を洗う流水は問題なし 氷なし つけ汁は、一度加熱し冷却
	おにぎり	エンボス手袋使用し形成 梅干→P梅びしお その他、Pのり佃煮、Pふりかけ、P焼のりを使用する
	食パン、ロールパン	基本的にはパン提供不可× 「パンなし」のコメント対応 「《準加熱食パン提供可》」のコメントがある場合のみ提供すること。コメントがない場合は提供しない。
肉 類	ハム(未加熱)	すべて加熱
魚介類	刺身・いくら・数の子	提供不可
	かに風味かまぼこ(未加熱)	すべて加熱
	ツナ(缶詰)	ツナ(パウチパック使用)
卵 類	温泉卵	他の卵料理
豆 類	豆腐(冷奴)	加熱後冷却する
	納豆	一切提供不可
	豆サラダ(既製品)	別献立対応
乳製品	乳酸菌が入った製品 (ソファール・ヤクルト・ジョア等)	森永ヨーグルト
	チーズ	粉チーズ、ミックスチーズ加熱すれば使用可 プロセスチーズ(角チーズ)は、提供可 ※ミトソースにかける粉チーズは非加熱のため、不可
野菜類	生野菜	次亜塩素酸ナトリウムで洗浄する
	かいわれ大根(生)	加熱する
	とろろ(冷凍、自然解凍)	提供不可
漬物	梅干	P梅びしお
	漬物(福神漬け、ピクルス)	給食では使用不可→提供しない
海藻類	一度開封した海苔	P焼のり、Pのり佃煮
	一度開封した青のり	給食では使用不可→提供しない
	もずく、めかぶ	別献立対応
既製品	冷凍ゼリー(自然解凍)	追加食品のゼリーは冷蔵品を使用 献立上のゼリーは、素を使用して手作り (オレンジ味無果汁)
	冷凍プリン(自然解凍)	プリン(冷蔵品)
	ケーキ(ホイップ)	手作りの素を使ったデザートや焼き菓子等、自然解凍 ではないデザートを提供する
	ねりきり	
	ようかん	

食材	禁止	給食での対応
果物類	キウイフルーツ(生) ぶどう(生) 桃(生) さくらんぼ(生) いちご(生) パイナップル(生) グレープフルーツ(エキス含) スウィーティー(エキス含) ザボン(エキス含) はっさく(エキス含) ぶんたん(エキス含) ばんぺいゆ(エキス含)	次亜塩素酸ナトリウムで洗浄する バナナ りんご メロン すいか 柿 梨 いよかん みかん バレンシアオレンジ
	果物缶(缶切り使用)	加熱処理し、冷却して提供する 非常食の杏仁フルーツは、プルトップタイプなので加熱不要
	ドライフルーツ(レーズン)	サラダ等のレーズン不可。除く
調味料	マーメイドジャム (ネーブルオレンジ使用)	使用不可。別のジャムで対応
	Pはちみつ	使用不可。別のジャムで対応
	カレールー (バーモントカレー原材料にはちみ)	カレールー(ジャワカレー)のみ使用
	塩	加熱不要
	開封済みしょうゆ	加熱すれば問題なし 和え物等は、一度加熱するか味付けを変更する
	開封済みドレッシング類	ドレッシングの味付けの副菜は、味付けせずにPドレッシング付加する。
	開封済みマヨネーズ	加熱すれば問題なし ポテトサラダなどは、Pマヨネーズを使用 マヨネーズ和えは、味付けを変更またはPマヨネーズを使用
	開封済みソース、ケチャップ	加熱すれば問題なし Pソース、Pケチャップ付加
	開封済みポン酢	味付け変更
	開封済み酢	酢の物の三杯酢は加熱する
	みそ(未加熱)	みそ汁、みそ漬焼、炒め物等は問題なし 和え物等に使用する場合は一度加熱する
	その他調味料	すべて一度加熱すれば、使用は問題ない。
その他	フルーチェ(ピーチ味) (原材料にオレンジ果汁)	使用不可。別献立対応。
	とろみ剤(大袋、開封済み)	とろみ液を加熱し、使用 個包装のとろみ剤使用

◆主食選択一覧

	食種	初期設定	主食単位	選択できる主食													備考
				米飯	軟飯	全粥	5分粥	3分粥	重湯	パン	麺	全粥ゼリー	低たんぱく米飯	低たんぱく軟飯	低たんぱく全粥	主食なし	
1	常食1600	米飯	3	◎	○	○				○	○					○	
2	常食1800	米飯	3.5	◎	○	○				○	○					○	
3	常食2000	米飯	4	◎	○	○				○	○					○	
4	ちょびっと食	米飯	1～2	◎	○	○	○			○	○					○	
5	流動食(易消化食Ⅰ)	重湯	1						◎							○	
6	軟菜食1600	全粥	3	○	○	◎	○			○	○					○	
7	ちょびっと食(軟菜)	全粥	1～2	◎	○	○	○			○	○					○	
8	嚥下調整食Ⅰ(ゼリー食)	主食なし														◎	
9	嚥下調整食Ⅱ(ペースト食)	全粥ゼリー	100g									◎				○	
10	嚥下調整食Ⅲ(ソフト食)	全粥ゼリー	100g			○						◎				○	
11	嚥下調整食Ⅳ(軟菜食)	全粥	2	○	○	◎	○	○			○					○	
12	遅食	パン														◎	
13	のだ山食(副食なし)	主食なし	1～2	○	○	○	○	○		○	○					◎	
14	はなも食	主食選択								○						◎	
15	濃厚流動食(経管)																
16	濃厚流動食(経口)																
17	エネルギーコントロール食1200	米飯	2	◎	○	○				○	○						
18	エネルギーコントロール食1400	米飯	2.5	◎	○	○				○	○						
19	エネルギーコントロール食1600	米飯	3	◎	○	○				○	○						
20	エネルギーコントロール食1800	米飯	3.5	◎	○	○				○	○						
21	エネルギーコントロール食2000	米飯	4	◎	○	○				○	○						
22	減塩食1200	米飯	2	◎	○	○											
23	減塩食1400	米飯	2.5	◎	○	○											
24	減塩食1600	米飯	3	◎	○	○											
25	減塩食1800	米飯	3.5	◎	○	○											
26	減塩食2000	米飯	4	◎	○	○											
27	たんぱく質コントロール食1600	低たんぱく米飯	3	○	○	○							◎	○	○		
28	たんぱく質コントロール食1800	低たんぱく米飯	3.5	○	○	○							◎	○	○		
29	たんぱく質コントロール食2000	低たんぱく米飯	4	○	○	○							◎	○	○		
30	脂質コントロール食Ⅱ(5分粥)	5分粥	1				◎	○									
31	脂質コントロール食Ⅲ(全粥)	全粥	2.5	○	○	◎				○	○						
32	易消化食Ⅰ(流動・重湯)	重湯	1						◎								
33	易消化食Ⅱ(3分粥)	3分粥	1					◎									
34	易消化食Ⅱ(ハーフ)	3分粥	0.5					◎									
35	易消化食Ⅲ(5分粥)	5分粥	1.5				◎										
36	易消化食Ⅲ(ハーフ)	5分粥	0.75				◎										
37	易消化食Ⅳ	全粥/米飯	2	◎	○	◎	○			○	○						麺は温麺のみ。 麺きざみ(3～4cm)で提供。
38	易消化食Ⅳ(ハーフ)	全粥/米飯	1	◎	○	◎	○			○	○						
39	易消化食Ⅴ(分食なし)	全粥	3	○	○	◎				○	○						
40	準加熱食(常食1600)	米飯	3	◎	○	○				○	○					○	パンは医師確認後「準加熱食パン提供可」のコメント入力必須
41	準加熱食(常食1800)	米飯	3.5	◎	○	○				○	○					○	
42	準加熱食(常食2000)	米飯	4	◎	○	○				○	○					○	
43	準加熱食(軟菜食1600)	全粥	3	○	○	◎	○			○	○					○	
44	大腸検査食																

※パン…ロールパン または 食パン8枚切または6枚切

麺…冷細麺、温細麺、冷中麺、温中麺（細麺…そうめん、中麺…うどん 乾麺使用）

麺の提供は、昼食および夕食のみの提供とする。

◆主食一覧

	主食	説 明	備 考
1	米飯		
2	軟飯		
3	全粥		
4	五分粥		
5	重湯		
6	バターロール	食種に合わせた個数を提供する。ジャム等が付く。	ジャムサイクル参照 (P.30)
7	食パン	食種に合わせた枚数を提供する。ジャム等が付く。	
8	冷細麺	冷たいそうめんを提供する。 汁と麺は別に盛る。麺の上には氷を置き、麺の上には 青菜等を添える。	トッピングの内容は、 献立によって変わります
9	温細麺	温かいそうめんを提供する。 青菜等を添える。	
10	冷中麺	冷たい乾麺のうどんを提供する。 汁と麺は別に盛る。麺の上には氷を置き、麺の上には 青菜等を添える。	
11	温中麺	温かい乾麺のうどんを提供する。 青菜等を添える。	

◆パン、麺の栄養成分

	可食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
バターロール1コ	31	98	3.1	2.8	15.1	0.4
バターロール2コ	62	196	6.3	5.6	30.1	0.8
バターロール3コ	93	294	9.4	8.4	45.2	1.2
食パン(8)1枚	50	132	4.7	2.2	23.4	0.6
食パン(8)2枚	100	264	9.3	4.4	46.7	1.3
食パン(6)1枚	66	174	6.1	2.9	30.8	0.8
食パン(6)2枚	132	348	12.3	5.8	61.6	1.7
細麺(そうめん) 茹※1	230	305	8.4	1.0	61.9	0.5
中麺(干うどん) 茹※1	230	302	7.4	1.2	61.9	1.2
麺つゆ(冷・温)※2	15	14	0.8	0.0	2.8	1.3
	30	27	1.1	0	5.6	2.7
	40	36	1.5	0	7.5	3.6

※1 3.5単位(常18)の場合

※2 冷)5倍希釈 麺つゆ30ml:水120ml(つけ汁)
温)7倍希釈 麺つゆ40ml:水240ml(かけ汁)

◆主食単位表

一般食			ちよび ちよび軟		ちよび ちよび軟 嚥下Ⅲ 嚥下Ⅳ		常16 軟菜16	常18	常20			備考
特別食	易消化Ⅱ (ハーフ)	易消化Ⅲ (ハーフ)	脂Ⅱ 易消化Ⅰ 易消化Ⅱ 易消化Ⅳ (ハーフ)	易消化Ⅲ 易消化Ⅴ (ハーフ)	易消化Ⅳ	エネⅡ12 減塩12 脂Ⅲ	エネⅡ14 減塩14 易消化Ⅴ 準加常16 準加軟16	エネⅡ18 減塩18 蛋Ⅱ18 準加常18	エネⅡ20 減塩20 蛋Ⅱ20 準加常20			
主食変更	流動(1/2)		常16(1/3) 軟16(1/3)	常16(1/2) 軟16(1/2)					軟16(大盛)		常20(大盛)	
単位数(1食)	0.5	0.75	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	
エネルギー(kcal)			80	120	160	200	240	280	320	360	400	
精白米	11	17	22.5	34	45	56	68	79	90	101	113	
米飯(×2.23)	25	40	50	75	100	130	150	180	200	230	250	
軟飯(×2.85)	30	50	65	100	130	160	190	220	250	290	320	
全粥(×4.8)	55	80	110	160	220	270	330	380	440	480	550	
5分粥(×9.7)	110	165	220	330	440	550	660					
3分粥(×10.8)	125	185	250	370	500	600	730					
乾 細麺(そうめん)			23	34	45	56	68	79	90	101	113	
茹そうめん(×2.8)			70	100	130	160	200	230	260	290	320	
乾 中麺(うどん)			23	34	45	56	68	79	90	101	113	
茹うどん(×2.8)			70	100	130	160	200	230	260	290	320	
ロールパン (1個31g 98kcal)			1個 98kcal	1個 98kcal	2個 196kcal	2個 196kcal	2個 196kcal	3個 294kcal	3個 294kcal	3個 294kcal	4個 392kcal	ジャム 1P (38kcal) マーガリン1P (61kcal) ※1:オーダーは 食パン(8)1枚で 対応
食パン 6枚切 (1枚66g 174kcal)			1/2枚※1 87kcal		1枚 174kcal	1枚 174kcal			2枚 348kcal	2枚 348kcal		
食パン 8枚切 (1枚50g 132kcal)				1枚 132kcal			2枚 264kcal	2枚 264kcal			3枚 396kcal	
おにぎり(米飯)			△1個 50	△1個 75	△1個 100	△2個 130	△2個 150	△2個 180	△2個 200	△3個 230	△3個 250	△三角にぎり 塩むすび
乾スパゲッティ			32	42	53	63	74	84	95	105	116	0.5単位分増
茹スパゲッティ(×2.3)			75	100	120	150	170	200	220	240	270	
蒸し中華麺			70	100	130	150	170	200	220	240	270	焼きそば 0.5単位分増
冷凍中華麺			60	90	120	150	180	200	230	260	290	冷やし中華
冷凍うどん			75	110	150	190	230	270	300	340	380	焼うどん カレーうどん けんちんうどん
冷凍そば			60	90	120	150	180	210	240	270	300	
麦ごはん 米(4)			18	27	36	45	54	63	72	81	90	
押麦(1)			5	7	9	11	14	16	18	20	23	
赤飯等 米(3)			16.5	26	34	42	51	60	68	75	84	
もち米(1)			5.5	8	11	14	17	20	22	25	28	
低たんぱく質米飯							150	180	200			低たんぱくご飯に 指定の水分を追 加し、加熱する
低たんぱく質軟飯							水分 +75ml	水分 +90ml	水分 +100ml			
低たんぱく質全粥							水分 +150ml	水分 +180ml	水分 +200ml			

重湯	285g	145g (1/2量)	95g (1/3量)	全粥ゼリー	100g	200g
	米23g				米20g+スヘラカーゼ1.5g	米40g+スヘラカーゼ3g
	80kcal	40kcal	27kcal		76kcal	152kcal

◆コメント一覧

1. 主食関連

	コメント	説明	備考
1	麺時麺	麺類の献立のとき、主食を指定したコメントを入力している場合でも、主食に麺類を提供する。	
2	パン時パン	パンの献立のとき、主食を指定したコメントを入力している場合でも、主食にパンを提供する。	
3	麺なし	麺類の献立のとき、主食が麺類以外の献立に変更する。	
4	パンなし	パン類の献立のとき、主食がパン以外の献立に変更する。カステラ、蒸しパン、ホットケーキ等も提供しない。	準加熱食の方
5	主食1/2	主食の量を1/2にする。	主食増減については、食種を制限する
6	主食1/3	主食の量を1/3にする。	
7	大盛	主食の量を1単位増とする。 常食2000:米飯200g(4単位)→米飯250g(5単位) 軟菜食1600:全粥330g(3単位)→全粥440g(4単位)	
8	おにぎり	主食を米飯おにぎりにする。 塩むすび(海苔なし)をラップに包んで提供。 炊き込みご飯等の変わりご飯の場合には、献立に準じたおにぎりを提供する。 ※低たんぱく質ごはん…対応不可	【朝】【昼】【夕】 【毎食】から選択
9	ジャムサンド	主食が食パンの場合、ジャムを挟んで提供する。	【昼】【夕】から選択 ジャムサイクル参照 (P.30)
10	《準加熱食 パン提供可》	準加熱食の方で、医師の許可が出た場合、パンを提供する。	

2. 味付け等

	コメント	説明	備考
1	辛味なし	わさび、からし、唐辛子、豆板醤、マスタードの調味料を使用しない。 生の大根、ネギは茹でる。生姜(薬味)は除く。	
2	酸味なし	酢、レモン、ポン酢しょうゆ、ドレッシング、ケチャップの調味料を使用しない。梅干し、梅びしお、ゆかりは提供しない。 柑橘類、キウイ、パイナップル、いちごの酸味の強い果物(缶詰・ゼリーも含む)は、提供しない。	
3	酸味辛味なし (刺激なし)	辛味、酸味を使用しない。	
4	カレー味なし	カレー味のものは他の献立に変更する。	
5	全てみそ汁	汁物は全てみそ汁に変更する。	
6	全てすまし汁	汁物は全てすまし汁に変更する。	
7	全てスープ	汁物は全てスープ(コンソメ味、中華味、ポタージュ等)に変更する。	
8	汁物は味を薄く	汁物、麺の汁のみ、味を薄める。他の料理は変更しない。	

3. 禁止食品

	コメント	説明	備考
1	牛乳禁	パック牛乳は、ヨーグルトに変更する。	
2	ヨーグルト禁	パックヨーグルトは、牛乳に変更する。 ヨーグルト不可の料理に変更する。	
3	牛乳・ヨーグルト禁	パック牛乳やパックヨーグルトは、ジョアに変更する。 ヨーグルト不可の料理に変更する。	
4	ジョア禁	ジョアは、ジュースに変更する。(牛乳禁・ヨーグルト禁の人に 限る)	
5	乳製品禁	乳製品は、ジュースに変更する。 牛乳やヨーグルト、チーズなどの乳製品不可の料理に変更す る。	
6	卵禁	肉、魚、または大豆製品に変更する。	
7	温泉卵禁	温泉卵禁止。加熱処理した卵料理に変更する。	
8	魚禁	卵、肉、または大豆製品に変更する。練り製品は提供する。か つお節、ツナは提供しない。	
9	青魚禁	青魚(サバ、アジ、イワシ、サンマ、サワラ、ブリ)以外の魚に変 更する。かつお節、ツナは提供する。	
10	刺身禁	加熱処理した魚料理に変更する。	
11	エビ禁	肉、魚、卵または大豆製品に変更する。	
12	カニ禁	肉、魚、卵または大豆製品に変更する。	
13	肉禁	魚、卵、または大豆製品に変更する。	
14	豚肉禁	鶏肉、魚、卵、または大豆製品に変更する。	
15	牛肉禁	豚肉、鶏肉、魚、卵、または大豆製品に変更する。	
16	鶏肉禁	豚肉、魚、卵、または大豆製品に変更する。	
17	納豆禁	ワーフアリン服用中の患者に指示する。	
18	きのこ禁	全てのきのこ禁止	
19	海藻禁	全ての海藻禁止	
20	きのこ・海藻禁	すべてのきのこ・海藻禁止	
21	酢・ポン酢禁	酢・ポン酢を使用した料理は禁止する。	
22	マヨネーズ禁	ドレッシングに変更する。	
23	生野菜禁	サラダ等、茹で野菜で対応する。	
24	生果物禁	コンポートもしくは缶詰で対応する。	
25	キウイフルーツ禁	キウイフルーツ禁止。	
26	パイナップル禁	すべてのパイナップルを禁止。缶詰も含む。	
27	柑橘類禁	柑橘類(オレンジ、みかん、みかん缶など)禁止。ポン酢も禁 止。	
28	メロン禁	メロン禁止。	
29	揚げ物禁	揚げ物以外の調理方法にする。	
30	変わりご飯禁	混ぜご飯、炊き込みご飯、ピラフ、赤飯、散らし寿司の時、白 飯を提供する。カレーライス、丼物類は提供する。	
31	とろろ禁	長芋を使用しない料理に変更する。	
32	汁物禁	汁物を提供しない。	
33	飲み物禁	飲み物(牛乳やジュース類)が付かない献立にする。	
34	汁物・飲み物禁	汁物、飲み物が付かない献立にする。	
35	餅禁止	餅以外の食品に変更する。	

※当院では、薬との飲み合わせを考慮し、食事にグレープフルーツは提供しない。

4. 成分指定

	コメント	説明	備考
1	塩分6g未満	汁物を1/2量にし、朝食のみ提供。 献立から漬物を除く。 麺、パンの献立を米飯に変更する。(主食指定のない場合)	
2	高カリウム食	毎食果物付加で対応。	
3	低カリウム食	生野菜禁、生果物禁、海藻禁、野菜ジュース禁で対応。	
4	ヨード制限	ヨードの多い食品を制限する。海藻禁で対応。 昆布だし不可。	
5	マクオンオイル食	脂質コントロール食Ⅲのみ使用可。 使用時は、栄養管理室へ連絡必須。 在庫状況等により、提供できない場合があります。	

5. 調理形態

	コメント	説明	備考
1	とろみ付き	副食、汁、飲み物にとろみをつける。	
2	汁のみとろみ付き	汁、飲み物にとろみをつける。副食にとろみはつかない。	
3	汁以外とろみ付き	副食のみにとろみをつける。汁、飲み物にはとろみはつかない。	
4	牛乳とろみ無し	パック牛乳のみ、とろみをつけない。	
5	きざみ食	副食を細かく刻む。魚は骨無し魚を使用。	
6	一口大2センチ	副食を2センチ角の大きさにする。魚は骨無し魚を使用。	
7	肉一口大	肉類は、一口大の大きさにする。	
8	肉は挽肉使用	牛肉・豚肉・鶏肉は挽肉を使用する。	
9	魚骨無ほぐす	骨無の魚を使用し、ほぐして提供する。	
10	果物一口大	果物は、一口大の大きさにする。 オレンジ、メロン、キウイフルーツ等 → 一口大 ぶどう、バナナ、りんご、柿、梨等 → 他の果物で代用	
11	果物はジュース	果物のとき、ジュースに変更する。	
12	麺は刻まず	刻みのコメントが入った食事の提供のとき、麺のみ刻まない。	
13	温・軟野菜	野菜(サラダ、お浸し等)は温野菜にし、軟らかく調理する。	
14	主食ミキサー	主食をミキサーにかける。	エネルギーは2割減
15	副食ミキサー	副食をミキサーにかける。	
16	すべてミキサー	主食・副食をミキサーにかける。	
17	主食ペースト	主食(五分粥、全粥)をペースト状にする。とろみ付き。	エネルギーは1割減
18	副食ペースト	副食をペースト状にする。とろみ付き。汁物、飲み物もすべてとろみ付き。	
19	すべてペースト	全ての食事をペースト状にする。とろみ付き。汁物、飲み物もすべてとろみ付き。	
20	串さし食	串にさせる副食については、串にさして提供する。	
21	具なし汁	汁物の具を除き、汁のみで提供する。	

6. 追加食品

※食欲不振等で食事摂取量が思わしくない場合に追加食品を検討してください。

	コメント	説明	備考
1	温泉卵※	温泉卵(PLしょうゆ付)をつける。 卵の献立が付く場合は付加品を優先し、献立を変更する。	【朝】【昼】【夕】 から選択 ※準加熱食の方には 提供不可
2	納豆※	納豆(ひきわり)をつける。	
3	とろろ※	とろろ(味付)をつける。	
4	のり佃煮	毎食、Pのり佃煮をつける。	
5	梅びしお	毎食、P梅びしおをつける。	
6	梅干※	毎食、梅干しを提供する。	
7	サラダ	サラダをつける。 献立でサラダが付く場合は、献立を優先する。	
8	ヨーグルト	Pヨーグルトをつける。乳製品(牛乳、ムース類、フルーツヨーグルト等)が付く場合は、付加品を優先する。	
9	プリン	プリン(既製品)をつける。	
10	ゼリー	ゼリー(既製品)をつける。	
11	牛乳	牛乳200mlを付ける。 乳製品が付く場合は付加品を優先する。	
12	アイス	アイス(バニラ)をつける。 乳製品が付く場合は付加品を優先する。	
13	シャーベット※	シャーベット(オレンジ)をつける。	
14	果物	果物をつける。缶詰を提供する場合もある。	【朝】【昼】【夕】 【毎食】から選択
15	【毎食】汁物	毎食汁物をつける。	
17	準加熱食用果物	準加熱食で提供可能な果物はつける。 缶詰の果物は、一度加熱後冷却し、つける。	【朝】【昼】【夕】 【毎食】から選択
18	準加熱食用プリン	プリン(既製品:冷蔵)をつける。	【朝】【昼】【夕】 【毎食】から選択
19	準加熱食用ゼリー	ミニゼリー(既製品:常温)を3個つける。 ただし、オレンジ味は除く。	
20	準加熱食用アイス	個包装のアイス(バニラ)をつける。 乳製品が付く場合は付加品を優先する。	

7. 嚥下訓練食

	コメント	説明	備考
1	エンゲリドミニ (グレープ)	指定された個数(1個または2個)をつける。	【朝】【昼】【夕】 から選択
2	造影用バリウムゼリー セット	嚥下造影用のバリウムを4種類用意する。 (①4倍希釈、②中とろみ、③ゼリー、④全粥)	朝食に inputs する 栄養管理室にFAX 連絡

8. 緩和ケア

	コメント	説明	備考
1	ほうじ茶	カップでほうじ茶をつける。	【朝】【昼】【夕】 【毎食】から選択
2	お櫃 ^{ひつ} あり	お櫃にごはんを入れて提供する。	
3	汁物はカップ	汁物をカップで提供する。	

9. その他

	コメント	説明	備考
1	副食なし	副食なし。	
2	副食1/2	副食を半量にする。	
3	準加熱食	抵抗力が低下した患者に使用する。	「パンなし」のコメント 入力
4	易消化食	消化に考慮した食材の使用。 レベルは易消化食Ⅳと同等程度。	
5	分食なし	消化管術後食の分食を提供しない。	
6	全て冷食	全ての食事を冷やし、温冷配膳車の冷蔵側に入れる。	
7	ラップなし	食事につけているラップを外す。	※準加熱食対応不可
8	経腸栄養剤は常温で	配膳直前に温冷配膳車の冷蔵側に入れる。	
9	ディスポ食器使用	ノロウイルス感染者に使用。使用後は病棟廃棄。	感染マニュアル参照

10. 経腸栄養剤

それぞれ【朝】【昼】【夕】の指定された食事に、指定された数を付ける。

常備経腸栄養剤等		要時購入経腸栄養剤等 [※]	
1	メイバランスミニ (イチゴ、バナナ、コーヒー、コンス-プ、おまかせ)	1	リハたいむゼリー (はちみつレモン味)
2	カロリーメイトゼリー (アップル味)	2	すいすい (アセロラ味)
3	やわらか玉子豆腐	3	大豆スープ (鶏だし風味)
4	あずきミルクプリン	4	リーナレンLP (コーヒー味)
5	ペプタメンAF	5	アバンド (オレンジ味)
6	ペプタメンスタンダード (バニラ風味)	※使用時は、必ず栄養管理室(160)または 厨房(162)へ連絡してください。	
7	ゲルコパル (コーンスープ味)		
8	プッシュケア2.5 (400kcal)		
9	REF-P1		
10	Vクレス CP10 (ミックスフルーツ味)		
11	アイソカルクリア(ピーチ風味)		

注)REF-P1、アバンドについては、単品のみの提供はできません。

11. アレルギー

アレルゲンとなる食品を除き、他の食品に変更した献立にする。

[エキ스는可]→原因食品のみ除去

[完全除去]→原因食品およびそれに関連するエキスも含め全て除去

1 卵アレルギー	37 えびアレルギー
2 乳類アレルギー	38 かにアレルギー
3 小麦アレルギー	39 牛肉アレルギー
4 日本そばアレルギー	40 鶏肉アレルギー
5 酢アレルギー	41 豚肉アレルギー
6 大豆アレルギー	42 ゼラチンアレルギー
7 落花生アレルギー	43 山芋アレルギー
8 くるみアレルギー	44 里芋アレルギー
9 カシューナッツアレルギー	45 大根アレルギー
10 アーモンドアレルギー	46 かいわれ大根アレルギー
11 ココナッツアレルギー	47 にんにくアレルギー
12 ごまアレルギー	48 ほうれん草アレルギー
13 さばアレルギー	49 なすアレルギー
14 さんまアレルギー	50 ししとうアレルギー
15 いわしアレルギー	51 トマトアレルギー
16 かつおアレルギー	52 しいたけアレルギー
17 ぶりアレルギー	53 ひじきアレルギー
18 あじアレルギー	54 メロンアレルギー
19 さわらアレルギー	55 キウイアレルギー
20 かじきアレルギー	56 バナナアレルギー
21 まぐろアレルギー	57 オレンジアレルギー
22 さけアレルギー	58 りんごアレルギー
23 たらアレルギー	59 桃アレルギー
24 かれいアレルギー	60 梨アレルギー
25 ほっけアレルギー	61 パイナップルアレルギー
26 たこアレルギー	62 すいかアレルギー
27 いかアレルギー	63 マンゴーアレルギー
28 いくらアレルギー	64 さくらんぼアレルギー
29 たらこアレルギー	65 梅アレルギー
30 すじこアレルギー	66 苺アレルギー
31 牡蠣アレルギー	67 あんずアレルギー
32 あさりアレルギー	68 びわアレルギー
33 ほたてアレルギー	69 プルーンアレルギー
34 あわびアレルギー	70 すももアレルギー
35 ほっき貝アレルギー	71 グレープフルーツアレルギー
36 しじみアレルギー	72 はちみつアレルギー

※患者プロフィールにおいてアレルギーを入力すると、移動給食のコメントに反映されます。
フリーで入力すると、移動給食のコメントに「★アレルギーフリー入力有★」と表示されます。

◆追加食品・栄養剤等のアレルギー表示

●食材に含むもの △コンタミネーション

		表示義務(7品目)							表示推奨(20品目)		備考
		卵	乳	小麦	えび	かに	落花生	そば	大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン・さば・さけ・いか・あわび・いくら・ごま・くるみ・カシューナッツ・もも・キウイフルーツ・バナナ・りんご・オレンジ・やまいも・まつたけ		
1	追加食品	温泉卵(P醤油)	●								PLしょうゆ(小麦AG)
2		納豆(タレ付き)							大豆		
3		とろろ(めんつゆ)							やまいも・さば(めんつゆ)		かつおAG→PLしょうゆ
4		のり佃煮			●	●	●		大豆		
5		梅びしお							りんご		
6		梅干									
7		サラダ									各種ドレッシング注意
8		ヨーグルト		●							
9		プリン	●	●	●				大豆		
10		ゼリー							ゼラチン・(オレンジ・りんご・もも等)		各種果汁注意
11		牛乳		●							
12		アイス(バニラ)	●	●							
13		シャーベット(オレンジ)	△	●					大豆・オレンジ		
14		果物/果物盛合せ							キウイ・バナナ・オレンジ・りんご・もも		
		【毎食】汁物 みそ汁							大豆(みそ)		かつおAG→昆布だし
15		【毎食】汁物 すまし汁			●						かつおAG→昆布だし
		【毎食】汁物 コンソメ・中華スープ		●					牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		
16		準加熱食用果物							バナナ・オレンジ・りんご・もも		
17		準加熱食用プリン	●	●					ゼラチン		
18	準加熱食用ゼリー							りんご			
19	準加熱食用アイス	●	●								
20	はなもも食	カレーライス		●	●				大豆・豚肉・牛肉・バナナ・りんご		
21		いなり寿司			●				大豆		
22		たこ焼き	●	●	●				さば・大豆		かつおAG
23		お茶漬け					△	△			
24		もずく			△				○大豆		
25		冷奴(PLしょうゆ)							大豆		PLしょうゆ(小麦AG)
26		水ようかん	△	△	△						
27		コーンポタージュ		●	●				大豆・牛肉		
28	経腸栄養剤	メイバランスミニ (イチゴ、バナナ、コヒ、コンス-プ)		●					大豆		
29		カロリーメイトゼリー (アップル味)		●					りんご・ゼラチン		
30		やわらか玉子豆腐	●	●					大豆・ゼラチン		
31		あずきミルクプリン		●					大豆・ゼラチン		
32		大豆スープ (鶏だし風味)			●				大豆、鶏肉		
33		ペプタメンAF		●					大豆		
34		ペプタメンスタンダード(バニラ風味)		●					大豆		
35		プッシュケア2.5		●					大豆		
36		アイソカルクリア		●							
37		すいすい (アセロラ味)							ゼラチン		
38		グルコパル コンス-プ味		●							
39		リーナレンLP (コーヒー味)		●					大豆		
40		VクレスCP10 (ミックスフルーツ味)							ゼラチン・りんご・オレンジ・もも・バナナ		パインAG
41		リハたいむゼリー(はちみつレモン味)		●					大豆		
42		アバンド (オレンジ味)									
43		REF-P1									
44		インパクト (コーヒー味)		●							
46	大腸検査食(クリアスルー)	●	●	●	△	△	△		大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・さけ (△ごま・さば・りんご・ゼラチン)		

◆複数コメントの対応表◆

コメントの同時入力		追加食品 の 提供有無	対応	備考
禁止食品、 成分指定など	追加食品			
乳製品禁	牛乳	×	「乳製品禁」が優先されます。 「牛乳・ヨーグルト・プリン・アイス」は 提供できません。	
	ヨーグルト	×		
	プリン	×		
	アイス	×		
卵禁	プリン	×	「卵禁」が優先されます。 「プリン」は提供できません。	
柑橘類禁 酸味なし	シャーベット	×	「柑橘類禁」「酸味なし」が優先されま す。「シャーベット」は提供できません。	オレンジ味の為
酸味なし	梅びしお	×	「酸味なし」が優先されます。 「梅びしお」「梅干」は提供できません。	
	梅干	×		
易消化食	のり佃煮	×	「易消化食」が優先されます。 「のり佃煮」は提供できません。	易消化食は「海藻 禁」の対応で提供し ています。
低カリウム食	とろろ	×	「低カリウム食」が優先されます。 「とろろ」「のり佃煮」は提供できません。	低カリウム食は「海藻 禁」「生野菜禁」「生果物 禁」の対応で提供し ています。
	のり佃煮	×		
	果物	△	缶詰の果物を提供します。 生果物は提供できません。	
ヨード制限	のり佃煮	×	「ヨード制限」が優先されます。 「のり佃煮」は提供できません。	通常は海藻禁
塩分6g未満	のり佃煮	×	「塩分6g未満」が優先されます。 「のり佃煮・梅びしお・梅干」は 提供できません。	・のり佃煮 (食塩相当量0.3g) ・梅びしお (食塩相当量0.6g) ・梅干し (食塩相当量0.6g)
	梅びしお	×		
	梅干	×		
ペースト食	梅干	×	「梅びしお」に変更して、提供します。 ※食事オーダーの変更をお願いします。	
ミキサー食				
とろみ付き				
ペースト食	プリン	○	そのままの形状で提供します。 (嚥下調整食Ⅱと同等の対応)	
	ヨーグルト	○		
	ゼリー	○		
	温泉卵	○	そのままの形状で提供します。 (STに確認済)	
	納豆(ひきわり)	×	「ペースト食」が優先されるため、 「納豆」は提供できません。	
ミキサー食	プリン	△	「ミキサー食」が優先されるため、ミキ サー状の形態以外では提供できませ ん。 「プリン・ヨーグルト」はミキサー状にし 提供いたします。 「ゼリー・温泉卵・納豆」は 提供できません。	ミキサー状の形態を 望まない場合は、売 店等でご用意いた だきますようお願いし ます。
	ヨーグルト	△		
	ゼリー	×		
	温泉卵	×		
	納豆(ひきわり)	×		

◆追加食品等の栄養成分

	可食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考
温泉卵(P醤油付)	50	80	6.6	5.2	0.7	0.9	
納豆(ひきわり)	40	83	6.8	4	5.1	0.4	K298mg
とろろ(味付)	70	51	1.7	0.2	10.6	0.4	K309mg
のり佃煮	8	6	0.3	0.0	2.7	0.3	
梅干し	8	4	0.1	0.0	0.7	0.6	
梅びしお	8	5	0.0	0.0	1.2	0.6	
サラダ	50	74	1.9	4.4	7.2	-	
果物	50	40	0.5	0.1	10.1	-	
ゼリー	50	41	0.2	0	11	-	※オレンジゼリーの栄養価
プリン	50	58	1.1	0.5	12.6	-	
アイス	40	90	1.3	5.4	9.0	-	
シャーベット	40	127	0.9	1.0	28.7	-	
ヨーグルト	100	80	3.5	1.5	13	0.1	Ca240mg
牛乳(100ml)	103	67	3.3	3.8	4.8	0	Ca110mg
牛乳(200ml)	206	134	6.6	7.6	9.6	0.1	Ca220mg
ジョア(マスカット)	125	50	4.3	0.1	9	0.1	Ca220mg
リンゴジュース	100	42	0.0	0.0	10.6	-	

◆主食量変更による提供栄養量の変化

	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	主食
常食1600	1600	60.0	44.0	240.0	7.5	米飯
主食1/2	1237	53.8	43.1	161.4	7.5	
主食1/3	1116	51.7	42.8	135.1	7.5	
常食2000	2000	75.0	56.0	300.0	7.5	米飯
大盛	2240	79.1	56.6	352.0	7.5	
軟菜食1600	1600	60.0	40.9	248.0	7.5	全粥
主食1/2	1237	53.8	40.1	169.4	7.5	
主食1/3	1116	51.7	39.8	143.1	7.5	
大盛	1835	64.0	41.6	298.9	7.5	
易消化食(流動・重湯)	800	24.0	20.4	130.0	7.5	重湯
主食1/2	589	509.8	426.3	21.5	7.5	
主食1/3	636	658.0	21.2	19.6	7.5	

◆主食変更による提供栄養量の変化(腎臓食:低たんぱく米飯→米飯)

	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g未満)	
たんぱく質コントロール食1600 低たんぱく米飯	1600	40	41	268	6	PFC比 10:23:67 ↓ 13:22:65
米飯	1624	52.0	40.0	256.5	6	
たんぱく質コントロール食1800 低たんぱく米飯	1800	45	46	302	6	
米飯	1801	58.9	44.9	281.7	6	
たんぱく質コントロール食2000 低たんぱく米飯	2000	50	51	335	6	
米飯	2025	65.9	49.9	318.2	6	

◆造影用バリウムゼリーセット

1. バリウム(4倍希釈)

単位(g)

水	60
バリウム	42.6(≒43)

バリウム150ml=320g
(1ml=2.13g)

2. バリウム(中とろみ)

トロメイク	1
水	60
バリウム	42.6(≒43)



スプーンで混ぜると、
表面に少し混ぜ跡が残る

3. バリウム(ゼリー)

ゼラチン(1.46%)	1.5
水	60
上白糖	10
バリウム	42.6(≒43)



4. 全粥

全粥	100
----	-----

①1人につき1本[バルトップゾル]を処方していただくようお願いいたします。

②『造影用バリウムゼリーセット』のオーダーおよび『バリウムゼリー使用予定者』※のFAX送信は、
前日の16:00までにお願ひ致します。

オーダー後、『緊急食事伝票』にて『造影用バリウムゼリーセット』をオーダーいただいた場合、
基本的に対応しかねますので、ご了承ください。

③『造影用バリウムゼリーセット』のオーダーは、コメントからの選択となります。
『欠食』の状態では、コメントを選択しても配膳されませんので、ご注意ください。

◆提供サイクル一覧

1. パンのジャム

	朝食	昼食	夕食
月	りんご	マーマレード	いちご
火	ブルーベリー	はちみつ	りんご
水	マーマレード	いちご	ブルーベリー
木	はちみつ	りんご	マーマレード
金	いちご	ブルーベリー	はちみつ
土	りんご	マーマレード	いちご
日	ブルーベリー	はちみつ	マーマレード

【備考】

・嚥下Ⅳ、易消化食の方には、いちご、ブルーベリー、マーマレードは付かない。
 ・エネルギーコントロール食方には、砂糖不使用ジャム2種(いちご、ブルーベリー)を使用する。
 ・準加熱食の方は、はちみつ、マーマレードは付かない。

2. おまかせメイバランスミニ

	朝食	昼食	夕食
月	バナナ	コーンスープ	コーヒー
火	ストロベリー	バナナ	コーンスープ
水	コーヒー	ストロベリー	バナナ
木	コーンスープ	コーヒー	ストロベリー
金	バナナ	コーンスープ	コーヒー
土	ストロベリー	コーヒー	バナナ
日	コーンスープ	ストロベリー	コーヒー

2018年 6月12日	院内約束食事箋マニュアル（一新）
12月	一部改訂
2019年 8月1日	一部改訂
2020年 7月1日	一部改訂
2021年 5月18日	大幅改訂（一新）
8月3日	一部改訂

使用食材一覽表

[illegible]

使用食材一覧表

分類	食種		嚥下Ⅱ	嚥下Ⅲ	嚥下Ⅳ	軟菜食Ⅰ	易消化Ⅰ	易消化Ⅱ	易消化Ⅲ	易消化Ⅳ	易消化Ⅴ	脂質コントロールⅡ	脂質コントロールⅢ	備考
	品名		粥ゼリー(ペースト)	粥ゼリー(ムース)	全粥	全粥	重湯(流動)	3分粥	5分粥	全粥米飯	全粥米飯	5分粥	全粥	
野菜	ぜんまい・かんぴょう・れんこん		×	△	△	△	×	×	×	×	×	×	×	△…行事食等でやわらか食材使用検討
	切干大根		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
	漬物類	しば漬・福神漬・ピクルス	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
		梅干し	梅びしお	梅びしお	梅びしお	○	梅びしお	×	×	×	×	×	×	
	ミックスベジタブル		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	グリーンピース、にんじん、とうもろこし
	イタリアン野菜ミックス		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	ズッキーニ、なす、赤ピーマン、黄ピーマン
果実	バナナ		△	ペースト	○	○	△	○	○	○	○	○	○	△…バナナミルク(ミキサー)
	柑橘類(オレンジ・みかん等)		ゼリー	ゼリー	缶詰	○	缶詰/ジュース	ゼリー	缶詰	缶詰	缶詰	缶詰	缶詰	ゼリー…オレンジゼリー
	パイナップル		ゼリー	ゼリー	ゼリー	缶詰	×	ゼリー	ゼリー	ゼリー	ゼリー	ゼリー	ゼリー	ゼリー…パイナップルゼリー
	キウイフルーツ		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	メロン		ペースト	×	ペースト	○	ミキサー	×	×	○	○	×	○	
	りんご		缶詰	×	缶詰	薄切り	缶詰/ジュース	缶詰	缶詰	缶詰	缶詰	缶詰	缶詰	缶詰、または加熱調理流動は、缶詰もミキサーにかけ流動状に
	柿		×	×	×	薄切り	×	×	×	×	×	×	×	
	梨		ゼリー	ゼリー	缶詰	薄切り	缶詰	ゼリー	ゼリー	缶詰	缶詰	ゼリー	缶詰	ゼリー…ラフランスゼリー
	いちご		ゼリー	ゼリー	ゼリー	○	缶詰	ゼリー	ゼリー	ゼリー	ゼリー	ゼリー	ゼリー	ゼリー…いちごゼリー
	ぶどう		×	×	×	○	ジュース	ジュース	ジュース	ジュース	ジュース	ジュース	ジュース	
	さくらんぼ・すいか		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	缶詰類		○	ゼリー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	※パイナップル缶詰はパイナップルに準ずる
	フルーツカクテル缶 杏仁フルーツ缶		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	カクテル(黄桃、洋梨、ぶどう、パイナップル、チェリー) 杏仁(杏仁、黄桃、みかん、パイナップル)
	みつ豆缶		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	寒天、みつ豆、みかん、りんご、もも、さくらんぼ
	ゼリー類(プリンも含む)		○	○	○	○	ジュース	○	○	○	○	○	○	ミキサー指示のみジュースに変更
きのこ	えのき茸・椎茸・なめこ・ まいたけ・しめじ・マッシュルーム		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
	干椎茸・きくらげ		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
海藻類	とろろ昆布		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	のり・青のり		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	ひじき・わかめ・もずく・めかぶ・ふのり		×	×	×	わかめ汁○	×	×	×	×	×	×	×	
魚介	白身	カレイ	○	ムース	○	○	○	○	○	○	○	○	○	魚の切り身は、骨無しを使用。
		たら	○	ムース	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		すずき・ナイルパーチ 赤魚・すけとうたら	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		さけ	○	ムース	○	○	×	×	×	○	○	×	○	
		あぶらかれい	○	ムース	○	○	×	×	×	○	○	×	○	
		ほっけ・銀たら	○	×	○	○	×	×	×	○	○	×	○	
	赤身	まぐろ	ツナ	×	ツナ	○	×	○	○	○	○	○	○	
		かつお	ツナ	×	ツナ	○	×	○	○	○	○	○	○	
		ツナフレーク	○	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
	青身	あじ・さば・さんま	煮付	ムース	煮付	○	×	×	×	×	×	×	×	
		さわら	煮付	ムース	煮付	○	×	×	×	×	×	×	×	
		ぶり	煮付	×	煮付	○	×	×	×	×	×	×	×	
	しらす		○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	うなぎ		×	×	×	△	×	×	×	×	×	×	×	△…使用時検討
	むきえび		○	えびしんじょ	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
	桜えび		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
	魚卵	タラコ	×	○	×	○	×	×	×	○	○	×	○	
		かずのこ	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
	いか・たこ		×	×	×	△	×	×	×	×	×	×	×	△…行事食等でやわらか食材使用検討
	あさり		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
	練り製品	はんぺん	○	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
		かにかま	○	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
		つみれ(いわし)	○	×	○	○	×	×	×	○	○	×	○	
		魚肉ソーセージ	×	×	×	○	×	×	×	○	○	×	○	

使用食材一覧表

分類	食種 品名		嚥下Ⅱ	嚥下Ⅲ	嚥下Ⅳ	軟菜食 16	易消化 Ⅰ	易消化 Ⅱ	易消化 Ⅲ	易消化 Ⅳ	易消化 Ⅴ	脂質 コントロール Ⅱ	脂質 コントロール Ⅲ	備考
			粥ゼリー (ペースト)	粥ゼリー (ムース)	全粥	全粥	重湯 (流動)	3分粥	5分粥	全粥 米飯	全粥 米飯	5分粥	全粥	
魚介	練り製品	ちくわ・さつまあげ・ なると・かまぼこ・ 笹かまぼこ	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	かつお節		○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
肉	牛肉	バラ	○	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	
		もも	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
		ひき肉	○	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	
	豚肉	バラ	○	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	
		豚ロース・肩	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
		もも	○	×	ひき肉	○	×	ひき肉	ひき肉	○	○	ひき肉	○	
		ヒレ	○	×	ひき肉	○	×	ひき肉	ひき肉	○	○	ひき肉	○	
		ひき肉	○	×	○	○	×	×	×	○	○	×	○	
	鶏肉	むね肉・もも肉（皮なし）	○	×	○	○	×	ひき肉	ひき肉	○	○	ひき肉	○	
		ささみ・ひき肉	○	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
	ハム		○	×	○	○	×	×	×	○	○	×	○	
	ベーコン・ウィンナー		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	チキンボール		○	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
卵	卵		△	ムース	△	○	△	△	△	○	○	△	○	△…茹卵、目玉焼きは不可
乳製品	パック牛乳		ヨーグルト	ヨーグルト	○	○	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	易消化食：ジョアOK
	プロセスチーズ		×	×	×	○	×	○	○	○	○	○	○	
	粉チーズ		○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
油脂	揚げ物		×	×	揚げ煮	揚げ煮	×	×	×	×	×	×	×	
	Pマーガリン		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
調味料 及び 香辛料	酢		△	△	△	○	×	×	×	△	△	×	△	△…酢飯、加熱酢は可、酢の物は禁止
	レモン汁・ポン酢しょうゆ		×	×	×	○	×	×	×	○	○	×	○	
	ケチャップ・ソース		○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
	ドレッシング		△	○	△	○	×	△	△	△	△	△	△	青しそ、和風、イタリアン、中華、ごま、フレンチ
	マヨネーズ		○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	
	こしょう		×	○	×	○	×	×	×	○	○	×	○	
	おろしにんにく・おろししょうが		×	△	×	△	×	×	×	△	△	×	△	△…少量（1g程度）可、加熱すれば可
	カレー粉		○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	
	唐辛子・豆板醤・コチュジャン		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	ゆかり・かおり		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	わさび・辛子		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	粒マスタード		×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	
	ジャム（いちご・ブルーベリー・マ レド・りんご・はちみつ）		○	△	○	○	×	△	△	△	△	△	△	△…りんごジャム、はちみつ可

- ※1 コメント「易消化食」は、食種「易消化食Ⅳ」と同等の対応にする。一部例外あり。
 ※2 嚥下調整食Ⅳは、軟菜食1600よりも咀嚼嚥下に考慮した食材の使用とする。
 ※3 易消化食Ⅱ・Ⅲと脂質コントロール食Ⅱは、同等の対応とする
 ※4 易消化食Ⅳ・Ⅴと脂質コントロール食Ⅲは、同等の対応とする。「胃切除後障害診療ハンドブック」を参考にしている。

◆経腸栄養剤一覧 (R3.8.3改訂)

経腸栄養剤		容量 (ml・g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	特徴	参考価格 税込 (1個あたり)
★エネルギー補給目的★									
メイバランスミニ (イチゴ/バナナ/コーンスープ/ コーヒー)		125	200 栄養価 比率	7.5 15.0%	5.6 25.2%	29.3 59.8%	94.5	高カロリー栄養飲料 (※コーヒー味以外も乳糖含有量低減)	売店 ¥248 ヘルシーネットワーク ¥194
カロリーメイトゼリー (アップル味)		215	200 栄養価 比率	8.2 16.4%	4.4 19.8%	31.2 63.8%	168	ゼリータイプのエネルギー補給飲料	売店 ¥205 ヘルシーネットワーク ¥207
やわらか玉子豆腐		63	100	6	5.5	6.6	44.5	高カロリーカップゼリー 食塩相当量0.4g/個	ヘルシーネットワーク ¥162
あずきミルクプリン		63	150	5.1	8.9	11.4	36.5	高カロリーカップゼリー	ヘルシーネットワーク ¥162
必要時購入 大豆スープ (鶏だし風味)		100	200 栄養価 比率	5 10.0%	13.8 62.1%	14.7 27.9%	68.6	甘くない高カロリー栄養飲料 (※大豆が主原料：乳成分を含まない)	ヘルシーネットワーク ¥149
【経管用】 プッシュケア2.5		160	400 栄養価 比率	18.8 18.8%	11.2 25.2%	56 56.0%	69	半固形・高濃度 PEGへの注入が簡便・衛生的 (※専用巻取り器具貸出可)	ヘルシーネットワーク ¥463
★エネルギー補給・無脂肪★									
アイソカルクリア (ピーチ風味)		200	200 栄養価 比率	10 20.0%	0 0.0%	40 80.0%	166	すっきりとした口当たり ホエイプロテイン 術後経口補水に使用可	ヘルシーネットワーク ¥266
必要時購入 すいすい (アセロラ味)		125	160 栄養価 比率	8 20.0%	0 0.0%	32 80.0%	100	すっきり・さっぱり コラーゲンペプチド 亜鉛3.5mg 鉄2.3mg 乳・大豆不使用	ヘルシーネットワーク ¥178
★周期管理★									
【経管推奨】 ペプタメンAF		200	300 栄養価 比率	19 25.3%	13.2 39.6%	26.4 35.1%	155	術後早期の集中的な栄養管理 1.5kcal/ml 高たんぱく質 エネルギー比25% NPC/N 74	ヘルシーネットワーク ¥612
【経管推奨】 ペプタメンスタンダード (バニラ風味)		200	300 栄養価 比率	10.5 14.0%	12 36.0%	37.5 50.0%	153	術後中・長期の継続的な栄養管理 1.5kcal/ml NPC/N150 MCT (中鎖脂肪酸油) 高配合	ヘルシーネットワーク ¥400
必要時購入の経腸栄養剤は、栄養管理室に連絡をお願いします。									
【個人購入】★術前栄養管理★									
インパクト (コーヒー味)		125	110 栄養価 比率	10.5 38.1%	4.1 33.5%	7.8 28.4%	108	術前の栄養管理 免疫栄養 (生体防御能の維持・亢進) (※推奨：1日4P)	売店 ¥341 ヘルシーネットワーク ¥378

経腸栄養剤		容量 (ml・g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	特徴	参考価格 税込 (1個あたり)
★糖質調整★									
グルコパル (コーンスープ味)		125	160 栄養価 比率	8 20.0%	5.3 29.8%	19.4 50.2%	99	糖質調整栄養補助食品 (低GI食品)	ハルナーネットワーク ¥248
★糖質・たんぱく質調整★									
 必要時購入 リーナレンLP (コーヒー味)		125	200 栄養価 比率	2 4.0%	5.6 25.2%	37 70.8%	95	腎不全に適応 低リン・低カリウム・低ナトリウム	ハルナーネットワーク ¥216
★微量元素補給★									
Vクレス CP10 (ミックスフルーツ味)		125	80 栄養価 比率	12 60.0%	0 0.0%	8 40.0%	110	「V-ケルパ」特、微量元素強化 Fe: 5.0mg Zn: 12.0mg (※推奨: 1日1P) 果汁 (オレンジ・パイナップル・ピーチ・りんご・バナナ)	ハルナーネットワーク ¥190
★リハビリの後に★									
 必要時購入 リハたいむゼリー (はちみつレモン味)		120	100	10	0	15	94.8	BCAAを強化した リハビリ用の栄養剤 (※リハビリ後30分以内の摂取を推奨)	ハルナーネットワーク ¥232
★創傷治癒★									
 必要時購入 アバンド (オレンジ味)		24	79	14	0	7.9	-	組織再生サポート・アルギニン配合 (※推奨: 1日2P) 注: アバンドのみの提供はできません	ネット価格 ¥360 前後
★経腸栄養剤の粘度調整★									
REF-P1		90	5	0	0	0.5	88	粘度調整剤 注: REF-P1のみの提供はできません	ハルナーネットワーク ¥205
 REF-P1は カルシウムイオンと 反応して、増粘します ※併用する経腸栄養剤により 粘性は異なります。 + そのまま使用可能な経腸栄養剤 メイバランスミニ グルコパル ペプタメンAF ペプタメンスタンダード エンシュアH (医薬品) エネーボ (医薬品) イノラス (医薬品)									
 + カルシウムイオン含量が少ない経腸栄養 すいすい 大豆スープ リーナレンLP ペプチーノ アルジネード アバンド エンシュアリキッド (医薬品) + あらかじめ、 経腸栄養剤に <u>牛乳 (30ml)</u> を 混ぜて使用 してください 									

 必要時購入の経腸栄養剤は、栄養管理室に連絡をお願いします。