

食事療養基準 ～約束食事箋～

宮城県立精神医療センター

平成30年4月16日 改訂

目 次

1	食事オーダーフロー 入院時の食事提供フロー	2 頁
2	約束食事箋一覧	4
	(1) 一般治療食	5
	・ 常菜	6
	・ 軟菜	
	・ 流動食	7
	・ 嚥下食	
	・ 濃厚流動食（栄養補助食品）	8
	・ 食待食	
	(2) 特別治療食	9
	・ 糖尿病食・脂質異常症食・肥満症食	10
	・ 心臓食	11
	・ 脾臓食	
	・ 腎臓食	12
	・ 潰瘍食	
	・ 貧血食	13
	・ 肝臓食	
	・ 検査食	14
3	調理基準	15
	調理形態段階表	16
4	コメント（個別条件）	19
	・ 食器指定	20
	・ 配膳時間指定	
	・ 補食指定	
	・ 成分指定	
	・ 特別指示（主食形態等）	21
	・ 形態指示（調理基準）	
	・ 禁食	22
	・ アレルギー（特定7品目）	23
	・ 独自コメント	24
5	参考資料	25
	・ 食種別主食量一覧	26
	・ 軟食・特別食使用食材一覧	27

食事オーダーフロー

(1) 食事処方入力

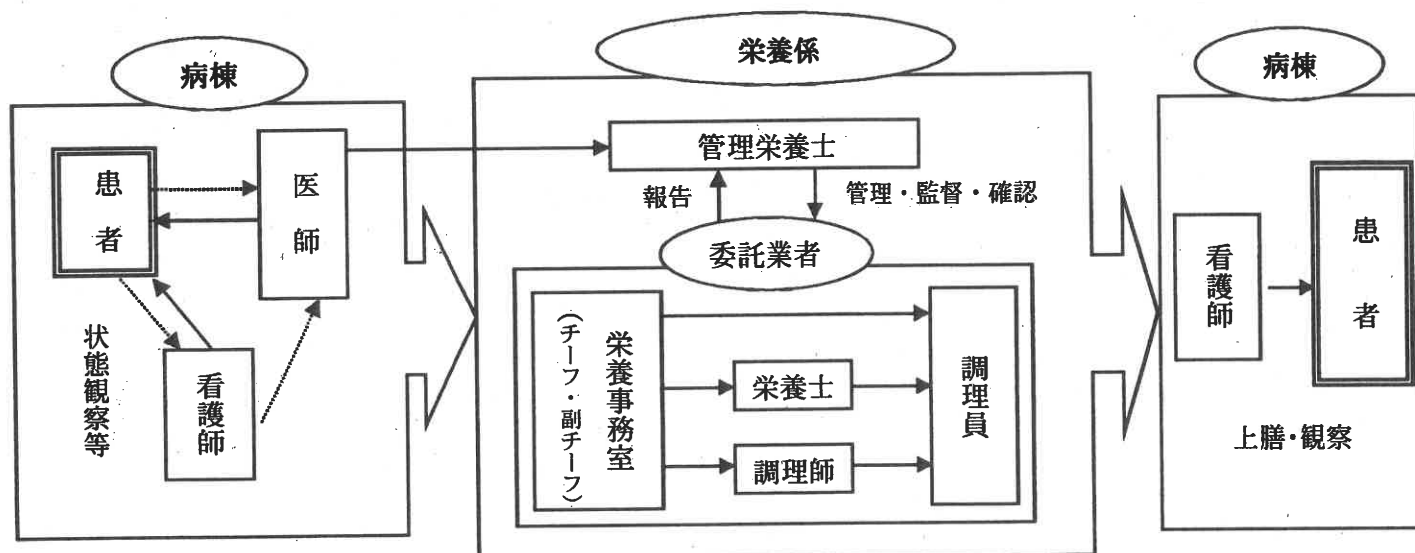
関連項目	区分	入力（指示）者	運用範囲
入院 ※食事変更 食待食 食止 外泊・帰院 転棟 退院	平日	医 師	<u>医師不在時—緊急対応—</u> 医師の指示のもと、看護師が代行入力できるものとする
	休日	医 師	<u>当直医が対応困難時</u> 医師の指示のもと、看護師が代行入力できるものとする

(2) 入力締切時間

指示開始	締切時間	運用範囲
朝食	前日 18:00	夜間（19:00～翌 7:00）の転棟、食止（外泊、退院）、救急外来で入院の場合は食事オーダー入力と栄養係へ FAX を送信しておく
昼食	当日 10:30	
夕食	当日 16:30	
共通	◎各締切り時間を過ぎての対応 原則として、緊急以外の食事変更は行わない。以下の場合を除き次回からの対応とする ・入院は、<u>栄養係（内 160, 161）</u>へ電話で実施の可否を確認の上、入力 ・時間外の食止（外泊、退院等）は栄養係に電話連絡の上、病院負担食か本人負担かを確認し、本人負担の場合は「食止めなし」で入力。 ・食事変更の場合、病状の悪化等による緊急時については<u>栄養係（内 160, 161）</u>又は<u>管理栄養士（P512）</u>へ電話で実施の可否を確認し入力。 ・夜間の場合は FAX または翌 7:00 以降、電話（内 160）で依頼する。	

※常菜食等について、栄養評価の結果、食種の変更が必要と思われる方がいる場合は、管理栄養士と主治医等が協議して、食種を変更する。

(参考) 食事指示フロー



入院時の食事提供フロー

入院決定



電子カルテシステムからオーダー入力（食事箋発行）

食事依頼

栄養係へ連絡

- ・ 入院患者名
- ・ 入院病棟
- ・ 食事開始時間（朝・昼・夕）
- ・ 食種・形態
- ・ メラミン食器の有無

	8 : 3 0 ~ 1 7 : 3 0	1 7 : 3 0 ~ 翌 8 : 3 0
平日	○TEL・○FAX・電カル	○FAX・電カル
土日	○TEL・○FAX・電カル	○FAX・電カル

○が優先される

※電話連絡または、FAX での依頼がない場合には、食事提供は致しません。

※食事オーダー締切後、及び食事提供時間後に食事提供が必要な場合には、直接栄養係への電話連絡をお願いします。又、食事オーダー締切後は、希望の食種で提供できない場合がございます。

※入室後も電話等での連絡がない場合には、直接病棟に確認させていただきます。

入室（食事箋発行）

食事オーダー締切時間

朝食分	前日 18 : 00
昼食分	10 : 30
夕食分	16 : 30

約束手帳

H26/5/17

オーダーリング				栄養管理システム										P	F	C	熱量	たんぱく質	脂質	糖質	食物繊維量	P/S比	備考
区分		食糧名		(熱量)	形態	食糧名		(熱量)	形態	主食	主食単位	米量	量付量	%	%	%	kcal	g	g	g	g未満		
1	一般食	0109	常菜食①(1800)	1800 kcal	常菜	AC	常菜食①1800	1800	常菜	飯	3.5	79	170	15	23	62	1800	68	46	279	9	1~2	
2		0102	常菜食②(2000)	2000 kcal	常菜	AA	常菜食②2000	2000	常菜	飯	4.0	90	200	15	23	62	2000	75	51	310	9	1~2	
3		0110	常菜食③(2200)	2200 kcal	常菜	AB	常菜食③2200	2200	常菜	飯	4.5	101	220	15	23	62	2200	83	56	341	9	1~2	
4		0103	軟菜食	2000 kcal	軟菜	BA	軟菜食	2000	軟菜	軟飯	4.0	90	240	15	23	62	2000	75	51	310	9	1~2	
5		0104	全粥食	1800 kcal	軟菜	BB	全粥食	1800	軟菜	全粥	3.5	79	350	15	23	62	1800	68	46	279	9	1~2	
6		0105	七分菜食	1600 kcal	七分菜	BC	七分菜食	1600	七分菜	七分粥	2.5	56	320	15	23	62	1600	60	41	248	9	1~2	
7		0106	五分菜食	1400 kcal	五分菜	BD	五分菜食	1400	五分菜	五分粥	2.0	45	340	15	23	62	1400	53	36	217	9	1~2	食物繊維 10g以下
8		0107	三分菜食	1200 kcal	三分菜	BE	三分菜食	1200	三分菜	三分粥	1.5	34	320	15	23	62	1200	45	31	186	9	1~2	
9		0108	流動食	1000 kcal	流動	BF	流動食	1000	流動	重湯	1.0	23	390	15	23	62	1000	38	26	155	9	1~2	
10		0111	嚥下食	1600 kcal	ムース	BH	嚥下食	1600	ムース	全粥	3.5	79	350	15	23	62	1600	60	41	248	9	1~2	
11				濃厚流動食			BG	濃厚流動食															
12	特別食	0202 0222	糖尿病食 脂質異常症食	2000 kcal	常菜	CA	エネルギー食	2000	常菜	飯	4.0	90	200	17	23	60	2000	85	51	300	9	1~2	コレステロール値 300mg以下
13		0203 0223	糖尿病食 脂質異常症食	2000 kcal	軟菜	CB	エネルギー食	2000	軟菜	全粥	4.0	90	400										
14		0204 0224 0242	糖尿病食 脂質異常症食 肥満症食	1800 kcal	常菜	CG	エネルギー食	1800	常菜	飯	3.5	79	170	17	23	60	1800	77	46	270	9	1~2	
15		0205 0225 0243	糖尿病食 脂質異常症食 肥満症食	1800 kcal	軟菜	CD	エネルギー食	1800	軟菜	全粥	3.5	79	350										
16		0206 0226 0244	糖尿病食 脂質異常症食 肥満症食	1600 kcal	常菜	CE	エネルギー食	1600	常菜	飯	3.0	68	150	17	23	60	1600	68	41	240	9	1~2	
17		0207 0227 0245	糖尿病食 脂質異常症食 肥満症食	1600 kcal	軟菜	CF	エネルギー食	1600	軟菜	全粥	3.0	68	300										
18		0208 0228 0246	糖尿病食 脂質異常症食 肥満症食	1400 kcal	常菜	CG	エネルギー食	1400	常菜	飯	2.5	56	120	17	23	60	1400	60	36	210	9	1~2	
19		0209 0229 0247	糖尿病食 脂質異常症食 肥満症食	1400 kcal	軟菜	CH	エネルギー食	1400	軟菜	全粥	2.5	56	250										
20		0252	心臓食	1800 kcal	常菜	DC	心臓食	1800	常菜	飯	4.0	90	200	15	20	65	1800	68	40	293	6	1~2	コレステロール値 300mg以下
21		0253	心臓食	1800 kcal	軟菜	DD	心臓食	1800	軟菜	全粥	4.0	90	400										
22		0254	心臓食	1600 kcal	常菜	DE	心臓食	1600	常菜	飯	3.5	79	170	15	20	65	1600	60	36	260	6	1~2	
23		0255	心臓食	1600 kcal	軟菜	DF	心臓食	1600	軟菜	全粥	3.5	79	350										
24		0256	心臓食	1400 kcal	常菜	DG	心臓食	1400	常菜	飯	3.0	68	150	15	20	65	1400	53	31	228	6	1~2	
25		0257	心臓食	1400 kcal	軟菜	DH	心臓食	1400	軟菜	全粥	3.0	68	300										
26		0264	脾臓食	1600 kcal	常菜	EE	脾臓食	1600	常菜	飯	3.5	79	170	15	15	70	1600	60	27	280	9	1~2	
27		0265	脾臓食	1600 kcal	軟菜	EF	脾臓食	1600	軟菜	全粥	3.5	79	350										
28		0266	脾臓食	1400 kcal	常菜	EG	脾臓食	1400	常菜	飯	3.0	68	150	15	15	70	1400	53	23	245	9	1~2	
29		0267	脾臓食	1400 kcal	軟菜	EH	脾臓食	1400	軟菜	全粥	3.0	68	300										
30		0292	腎臓食	1800 kcal	常菜	FA	腎臓食	1800	常菜	飯	4.0	低蛋白 食品使用	210	10	25	65	1800	45	50	293	6	1~2	
31	0293	腎臓食	1800 kcal	軟菜	FB	腎臓食	1800	軟菜	全粥	4.0	600												
32	0294	腎臓食	1600 kcal	常菜	FC	腎臓食	1600	常菜	飯	3.5	低蛋白 食品使用	180	10	25	65	1600	40	44	260	6	1~2		
33	0295	腎臓食	1600 kcal	軟菜	FD	腎臓食	1600	軟菜	全粥	3.5		540											
34	0296	腎臓食	1400 kcal	常菜	FE	腎臓食	1400	常菜	飯	3.0	低蛋白 食品使用	150	10	25	65	1400	35	39	228	6	1~2		
35	0297	腎臓食	1400 kcal	軟菜	FF	腎臓食	1400	軟菜	全粥	3.0		450											
36	0282	潰瘍食	2000 kcal	軟菜	GA	潰瘍食	2000	軟菜	全粥	4.0	90	400	16	20	64	2000	80	44	320	9	1~2		
37	0283	潰瘍食	1800 kcal	軟菜	GB	潰瘍食	1800	軟菜	全粥	4.0	90	400											
38	0284	潰瘍食	1600 kcal	軟菜	GC	潰瘍食	1600	軟菜	全粥	3.5	79	350	16	20	64	1600	64	36	256	9	1~2		
39	0285	潰瘍食	1400 kcal	軟菜	GD	潰瘍食	1400	軟菜	全粥	3.0	68	300											
40	0302	貧血食	2000 kcal	常菜	HA	貧血食	2000	常菜	飯	4.0	90	200	17	23	60	2000	85	51	300	9	1~2	鉄 12~15mg	
41	0303	貧血食	2000 kcal	軟菜	HB	貧血食	2000	軟菜	全粥	4.0	90	400											
42	0304	貧血食	1800 kcal	常菜	HC	貧血食	1800	常菜	飯	3.5	79	170	17	23	60	1800	77	46	270	9	1~2	鉄 12~15mg	
43	0305	貧血食	1800 kcal	軟菜	HD	貧血食	1800	軟菜	全粥	3.5	79	350											
44	0272	肝臓食	2000 kcal	常菜	JA	肝臓食	2000	常菜	飯	4.0	90	200	17	23	60	2000	85	51	300	9	1~2	鉄 8~10mg	
45	0273	肝臓食	2000 kcal	軟菜	JB	肝臓食	2000	軟菜	全粥	4.0	90	400											
46	0274	肝臓食	1800 kcal	常菜	JC	肝臓食	1800	常菜	飯	3.5	79	170	17	23	60	1800	77	46	270	9	1~2		
47	0275	肝臓食	1800 kcal	軟菜	JD	肝臓食	1800	軟菜	全粥	3.5	79	350											
48	0276	肝臓食	1600 kcal	常菜	JE	肝臓食	1600	常菜	飯	3.0	68	150	17	23	60	1600	68	41	240	9	1~2		
49	0277	肝臓食	1600 kcal	軟菜	JF	肝臓食	1600	軟菜	全粥	3.0	68	300											
50	0312	検査食	1600 kcal	低糖質食	IA	検査食	1600	低糖質食															
51	他	9001	食待食	600 kcal	常菜	IB	食待食	600	常菜	パン	4.0	105	3個	15	27	58	600	22	18	87	2		1食分

一般治療食

※治療上、特別に熱量、栄養素のコントロールを必要としない方

常菜食①～③

軟菜食

全粥食

七分菜食

五分菜食

三分菜食

流動食

嚥下食

濃厚流動食

食待食

《常菜食》

- 対象
- 特徴

- ①治療上、特別に熱量、栄養素のコントロールを必要としない方
- ①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
- ②栄養量は、性・年齢等に応じた適切な量で提供できるよう、3区分設定している
- ③嗜好に合わせ、たんぱく質栄養比率を15%で算定している

栄養構成

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	主食量増減 指示の可否	※参考 想定対象者
常菜食①	米飯	1800	68	46	279	9	15	23	62	小盛、超小盛のみ可	すべての女性
常菜食②	米飯	2000	75	51	310	9	15	23	62	不可	20代以上のすべての男性
常菜食③	米飯	2200	83	56	341	9	15	23	62	大盛、超大盛のみ可	10代の男性

備考)

- ★ 主食量の増減は常菜食①、③のみ可能(3食統一とする)
- ★ 食種の選定は、性・年齢の他、体格、日中の活動量等も考慮する
- ★ 主食の種類は嗜好にあわせ全粥、麺、パンも選択可能
(ただし、3食のうち米飯と全粥の混合は不可)

《軟食》

- 対象
- 特徴

- ①何らかの原因で、咀嚼能力や嚥下能力が低下している方
- ②何らかの原因で、消化能力が低下している方
- ①主食は、固さにより段階を設け、副食も主食に合わせ調理する
- ②副食の食材は固いもの、繊維質なものは避け、軟らかく調理する
- ③食材に応じて、切り方を工夫する(薄切りなど)
- ④調理後固くなる揚げ物は極力避け、揚げ煮は軟菜・全粥までとする

栄養構成

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	主食量増減 指示の可否	その他
軟菜食	軟飯	2000	75	51	310	9	15	23	62	大盛、小盛	
全粥食	全粥	1800	68	46	279	9	15	23	62	大盛、小盛	

備考)

- ★ 主食量の増減可能(大盛、小盛)
- ★ 主食の種類は米飯、麺、パンも選択可能

栄養構成

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	主食量増減 指示の可否	その他
七分菜食	七分粥	1600	60	41	217	9	15	23	62	不可	
五分菜食	五分粥	1400	53	36	186	9	15	23	62	不可	食物繊維10g以下
三分菜食	三分粥	1200	45	31	155	9	15	23	62	不可	食物繊維10g以下 きざみ対応

備考)

- ★ 主食の選択、主食量の増減不可
- ★ セレクトメニュー実施なし
- ★ 五分菜はパン禁、三分菜はパン禁・麺禁とする

《流動食》

- 対象 ①何らかの原因で、咀嚼能力や嚥下能力が低下している方
- 特徴 ②何らかの原因で、消化能力が低下している方
- ①食物繊維の含有量が少なく、胃内停滞時間が短く、消化管への刺激が少ない食品を用いる

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	主食量増減 指示の可否	その他
流動食	重湯	1000	38	26	248	9	15	23	62	不可	ブレンダー対応

《嚥下食》

- 対象 ①摂食・嚥下障害があり、通常の形態では安全な食事摂取が難しい方
- 特徴 ①歯茎、舌で押しつぶせる程度のやわらかさに調理
- ②のどごしがよく、まとまりがあり、均質な形態
- ③さらさらとした液体状のものは原則トロミのある形態で提供

栄養構成

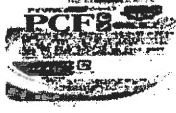
食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	主食量増減 指示の可否	その他
嚥下食	全粥	1600	60	41	248	9	15	23	62	大盛、小盛	ブレンダー食 (トロミ付)

- 備考)
- ★ 主食量の増減可能(大盛、小盛)
 - ★ 形態は、原則ブレンダー食(トロミ付)とする
 - ★ 安全性を考慮し、変わりご飯禁、パン類全禁、麺類全禁とする。
 - ★ セレクトメニュー実施なし

《濃厚流動食(栄養補助食品)》

● 対象

- ①摂食、嚥下機能の低下により、経口による栄養摂取が困難な方
- ②精神状態により、経口による栄養摂取が困難な方
- ③何らかの理由により、栄養摂取が必要な方

		メイバランスmini	アイソカルジェリー-PCF	アイソカルジェリー-HC
		125ml/本	66g/個	66g/個
熱量	kcal	200	80	150
たんぱく質	g	7.5	4.0	3.0
脂質	g	7.5	1.2	7.9
糖質	g	25.0	13.3	16.5
食物繊維	g	2.5	0.7	0.3
水分	g	94.5	46	38
ナトリウム	mg	110	66	63
カリウム	mg	200	7	38
カルシウム	mg	120	200	-
マグネシウム	mg	30	1.9	-
リン	mg	140	214	32
鉄	mg	1.5	7.0	-
亜鉛	mg	1.6	7.0	-
適用例		エネルギー補給 たんぱく質補給 亜鉛・銅強化 	ビタミンD・カルシウム・鉄 強化 	少量高カロリー 
備考		★食事オーダー 1～2個・・・1食分 3～4個・・・2食分 5個以上・・・3食分 ★味の指定はできません ★栄養補助食品として、通常の食事に付加できます		

備考) ★ 経管栄養であっても、特別食加算の対象となる食事として提供される場合は、当該特別食に準じて算定することができる

《食待食》

● 対象

- ①検査、治療のため通常の食事時間に食事がとれない方
- ②食事を摂取するにあたり、特別な形態等の配慮が必要ない方

● 特徴

- ①長時間保管されることを考慮し、未調理食品としている

栄養構成(1食分)

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %
食待食	パン	600	22	18	87	3	15	23	62

特別治療食

※治療上、特別に熱量、栄養素のコントロールを必要とする方
※各食種とも、主として回復期、慢性期を想定しているので、
急性期及び約束食事箋にない食事については個別対応する

糖尿病食・脂質異常症食・肥満症食

心臓食

脾臓食

肝臓食

潰瘍食

腎臓食

貧血食

検査食

《糖尿病食・脂質異常症食・肥満症食》

適応疾患例 → 糖尿病、脂質異常症、肥満症、虚血性心疾患、
脂肪肝、高尿酸血症等

- 対象
- 特徴

- ① 上記疾患等で、エネルギー出納バランスを考慮する必要がある方
- ① 1日の総摂取エネルギー量を調節した食事であり、毎食の差、日差も考慮している
- ② エネルギーバランス(PFC)は通常の適正範囲だが、糖質をやや低めに設定している
- ③ 各食事とも「常菜食」「軟菜食」と2種類設定している

栄養構成

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	その他
エネコン食2000	米飯/全粥	2000	85	51	300	9	17	23	60	コレステロール値 300mg以下
エネコン食1800	米飯/全粥	1800	77	46	270	9	17	23	60	
エネコン食1600	米飯/全粥	1600	68	41	240	9	17	23	60	
エネコン食1400	米飯/全粥	1400	60	36	210	9	17	23	60	

- 備考) ★ 高コレステロール血症
...コレステロール200mg/日以下 → 卵禁、魚卵禁の対応とする
- ★ 高尿酸血症
...プリン体400mg/日以下 → エビ・カニ禁、牛肉禁の対応とする

《参考》 特別食加算要件

- 脂質異常症食... 空腹時定常状態におけるLDL-コレステロール値が $\geq 140\text{mg/dL}$ 以上である者又はHDL-コレステロール値が $\geq 40\text{mg/dL}$ 未満である者若しくは中性脂肪値が $\geq 150\text{mg/dL}$ 以上であるもの
- 肥満症... 高度肥満症(肥満度が $\geq 70\%$ 以上又はBMIが ≥ 35 以上)

適応疾患例 → 虚血性心疾患、動脈硬化、狭心症

- 対象 ①上記疾患等で、脂質及び塩分のコントロールを考慮する必要がある方
②回復期を想定している
- 特徴 ①脂質給与量及び塩分を制限した食事である。
②各食事とも「常菜食」「軟菜食」と2種類設定している

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	その他
心臓食1800	米飯/全粥	1800	68	40	293	6	15	20	65	コレステロール値 300mg以下
心臓食1600	米飯/全粥	1600	60	36	260	6	15	20	65	
心臓食1400	米飯/全粥	1400	53	31	228	6	15	20	65	

- 備考) ★ 朝食、夕食の汁もの1/2量、昼食に汁ものはつかない
★ 原則、漬物類はつかない

適応疾患例 → 膵炎、胆石症等

- 対象 ①上記疾患等で、たんぱく質、脂質のコントロールが必要な方
②回復期を想定している
- 特徴 ①脂質を制限し、糖質中心の食事である。
②揚げ物料理、刺激の強い食材を控えた食事である。
③各食事とも「常菜食」「軟菜食」と2種類設定している

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	その他
膵臓食1600	米飯/全粥	1600	60	27	280	9	15	15	70	
膵臓食1400	米飯/全粥	1400	53	23	245	9	15	15	70	

《腎臓食》

適応疾患例 → 腎不全、腎炎

- 対象
 - ①上記疾患等で、たんぱく質、塩分のコントロールが必要な方
 - ②回復期を想定している
- 特徴
 - ①塩分、たんぱく質を制限し、糖質中心となる。
 - ②主食は低たんぱく質の治療用食品を用いる
 - ③各食事とも「常菜食」「軟菜食」と2種類設定している

栄養構成

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	その他
腎臓食1800	米飯/全粥	1800	45	50	293	6	10	25	65	
腎臓食1600	米飯/全粥	1600	40	44	260	6	10	25	65	
腎臓食1400	米飯/全粥	1400	35	39	228	6	10	25	65	

- 備考)
- ★ 朝食、夕食の汁もの1/2量、昼食に汁ものはつかない
 - ★ 原則、漬物類はつかない

《潰瘍食》

適応疾患例 → 胃潰瘍、十二指腸潰瘍等

- 対象
 - ①上記疾患等で、たんぱく質、脂質のコントロールが必要な方
 - ②回復期を想定している
- 特徴
 - ①副食は軟菜食であり、消化吸収しやすく、低脂質のものである
 - ②潰瘍部の修復促進のため、たんぱく質中心の食事となる
 - ③胃液分泌を抑制するために、刺激の強い食品、繊維の多いものを避けた食事である

栄養構成

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	その他
潰瘍食2000	全粥	2000	80	44	320	9	16	20	64	
潰瘍食1800	全粥	1800	72	40	288	9	16	20	64	
潰瘍食1600	全粥	1600	64	36	256	9	16	20	64	
潰瘍食1400	全粥	1400	56	31	224	9	16	20	64	

- 備考)
- ★ 潰瘍食2000は、10時と15時に分食をつける(コメント入力不可)

《貧血食》

適応疾患例 → 鉄欠乏性貧血等

- 対象 ①上記疾患等で、たんぱく質、鉄分のコントロールが必要な方
- 特徴 ①造血作用を促進するため、鉄、たんぱく質、ビタミン等を強化する食事である
②鉄分を強化するため、鉄強化食品を用いる場合もある
③各食事とも「常菜食」「軟菜食」と2種類設定している

栄養構成

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	その他
貧血食2000	米飯/全粥	2000	85	51	300	9	17	23	60	鉄12~15mg/日 P/S比 1~2
貧血食1800	米飯/全粥	1800	77	46	270	9	17	23	60	

《参考》 特別食加算要件

○ 血中ヘモグロビン濃度が10g/dL以下であり、その原因が鉄分の欠乏に由来する患者である

《肝臓食》

適応疾患例 → アルコール性肝障害、肝炎、脂肪肝等

- 対象 ①上記疾患等で、エネルギー出納バランスを考慮する必要のある方
- 特徴 ②回復期を想定している
①1日の総摂取エネルギー量を調節した食事であり、毎食の差、日差も考慮している
②エネルギーバランス(PFC)は通常の適正範囲である
③鉄分を考慮したメニューとする
④各食事とも「常菜食」「軟菜食」と2種類設定している

栄養構成

食種名	標準主食	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g未満	P %	F %	C %	その他
肝臓食2000	米飯/全粥	2000	85	51	300	9	17	23	60	鉄 8~10mg/日以下
肝臓食1800	米飯/全粥	1800	77	46	270	9	17	23	60	
肝臓食1600	米飯/全粥	1600	68	41	240	9	17	23	60	

備考) ★ 鉄強化食品は付けない

《検査食》

適応疾患例 → 大腸検査等

- 対象
 - ① 上記検査のため低残渣食を必要とする方
 - ② 検査の内容等によって、食事内容が異なる

クリアスルーJB	朝食: 鶏とたまごの雑炊、おろしりんご
	昼食: たまごがゆ、じゃがいものそぼろあんかけ
	夕食: ビーフシチュー、クラッカー
725kcal	



★ 常備品しているものではないため、使用する3日前の午前中まで栄養係へ連絡すること

調理基準

嚥下、咀嚼機能が低下している方

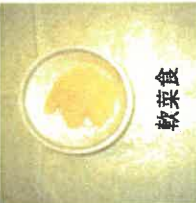
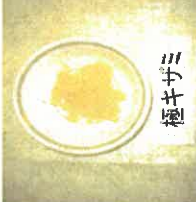
調理段階一覧表

調理形態段階表

	段階名	状態	標準 主食	果物例（りんご等）
1	常菜食	標準	ごはん	6～8切
2	軟菜食・全粥食	軟らかめ	軟飯	薄切り
3	粗きざみ（ほぐし）	3～4 cm角	全粥	煮るか缶詰を粗きざみ
4	きざみ	1cm角弱	全粥	煮るか缶詰をきざみ
5	極きざみ	みじん状	全粥	煮るか缶詰を極きざみ
6	ブレンダー食	ミキサー トロミ付	全粥	ゼリー状かピューレ状

調理段階表

区分	調理例	常菜食	軟菜食	全粥食	粗刻み	刻み	極刻み	ブレンダー
主食	軟度の目安							
	うどん				 4～5cm位	 3cm位	 1～2cm位	 ピューレ状にトロミ付
汁					 一口大	 1cm角弱	 みじん状	 具はピューレ状
	焼き魚				 一口大	 1cm角弱	 みじん状	 ピューレ状にトロミ付
主菜					 一口大	 1cm角弱	 みじん状	 ピューレ状にトロミ付
	肉のソテー				 一口大	 1cm角弱	 みじん状	 ピューレ状にトロミ付

区分	調理例	常菜食	軟菜食	全粥食	粗刻み	刻み	極きざみ	ブレンダー	嚥下食
副菜	おひたし				 1.5cm角くらい	 1cm角くらい	 みじん状	 ピューレ状	 ムース状
					 1cm角くらい			 ピューレ状	 ゼリー状
果物	りんご	 6~8等分	 薄切り	 薄切り	 1.5cm角くらい	 1cm角弱	 みじん状	 ピューレ状	 極キザミ
	黄桃缶				 1口大	 1cm角弱	 みじん状	 ピューレ状	各きざみ指示＋トロミ付。ただし繊維の多いものはジュース＋トロミ

コメント(個別条件)

※治療上又は摂食上、何らかの条件を必要とする場合
※特別食の場合は対応できないものもある

食器指定

配膳時間指定

補食指示

成分指示

特別指示(主食形態等)

形態指示(調理基準)

禁食

アレルギー(特定7品目)

独自コメント

禁食の対応基準

- ①アレルギーである
- ②窒息、誤嚥のリスクがあると判断される食品がある
- ③「食べられない」もののうち、精神状態あるいは摂食状況に影響を及ぼす恐れがある
- ④薬物との相互作用の関係で禁止すべき食品がある

食事コメント一覧表

	現在コメント	説 明	対応(代替)の目安	オーダー コード	栄養管理 システム
食器					
1	メラミン食器	標準食器(割物)の使用が困難な方(危険、重い等)	全食器がメラミン食器となる	AA	260
2	発泡スチロール食器	標準食器(割物)、メラミン食器の使用が困難な方	発泡スチロール食器へ代替	AB	261
3	自助食器	身体の麻痺等で通常食器が使えない方	主菜皿、小鉢等	AC	601
4	大スプーン付	はしのみで摂食が困難な方 * 粥を食べている方は毎食大スプーン付加(指示不要)	食種、献立内容に関わらず、大スプーン付き	AD	263
5	小スプーン付		食種、献立内容に関わらず、小スプーン付き	AE	264
6	別容器指定	1～5以外で個々に指定する場合 ※栄養係に連絡要	例、主食を小茶碗3個、自助スプーンが必要等	AF	265
配膳時間					
1	15分前配膳	食事介助等が必要で通常の方より早い配膳が必要な方 * 栄養係に連絡要(数が多いと対応できない場合もあるため)		BA	501
分食					
1	分食2回(10時、15時)	治療上、1日の栄養量を4回以上小分けした方が良い方 ※潰瘍食2000の方は基本が5回食なので指示不要	指示食種により対応 ・糖質主体 ・蛋白質主体 ・水分補給主体 等	CA	240
2	分食1回(10時)			CB	602
3	分食1回(15時)			CC	603
4	分食(夜食)			CD	604
成分指定					
1	塩分指定	指示食種に対して、塩分量を調整 * 栄養係に連絡要	・低塩食品等の使用有 ・献立により、汁物・漬物等が付かないことがある	EP	176
2	脂質指定	指示食種に対して、脂質量を調整 * 栄養係に連絡要	・低脂質食品等の使用有 ・献立により、揚げ物が付かないことがある	EQ	508
3	便秘食	指示食種に対して、食物繊維、乳製品等付加	・人工甘味料等の使用有	EI	239
4	カリウム指定	指示食種に対して、カリウム量を調整	・カリウム調整のため軟菜状になることがある	ER	227
5	鉄分補給	指示食種に対して、鉄分量を付加(鉄欠乏性貧血の場合適用)	・高铁分食品付加(ジョアライト、ミロ、アイソカルゼリー、ふりかけ等)	EO	510
6	水分補給	脱水等があり栄養管理上水分補給が必要でかつ嚥下障害がある方	・水分補給ゼリー等の付加	EL	605
7	栄養補助食品添加	低栄養、褥そう等で成分強化が必要な方	高栄養食品付加 ・エネルギー補給 ・たんぱく質補給 他	EN	232
特別指示(主食)					
1	主食おにぎり付き	食欲不振等で通常の米飯が摂食困難(数は3個が標準)	指示食種の主食量をおにぎりの個数で分配	LH	205
2	丼具別盛	丼、カレーライス、ちらし寿司等で御飯の上に具をのせたくない方	別皿で盛付	DE	123

食事コメント一覧表

	現在コメント	説 明	対応(代替)の目安	オーダ用 コード	栄養管理 システム
調理形態					
1	魚骨禁	自力で魚の骨をはずすことが困難な方 *粗きざみ～極きざみの方は骨を除いて提供されるため指示不要	骨なし魚使用有	FA	196
2	果物皮禁	自力で果物(主に柑橘類)を剥くことが困難な方 *粗きざみ～極きざみの方は皮のない状態で提供されるため指示不要	缶詰の使用有	FB	244
3	全トロミ食	全料理にトロミが必要な方	トロミをつけて提供	FC	502
4	水分(飲料)トロミ付	飲料のみトロミが必要な方	朝の飲み物はヨーグルトに代替される場合あり	FD	511
5	汁トロミ付	汁のみトロミが必要な方	汁物にトロミをつけて提供	FE	503
6	肉料理トロミ付	肉料理のみトロミが必要な方	肉料理にトロミをつけて提供	FF	607
7	魚料理トロミ付	魚料理のみトロミが必要な方	魚料理にトロミをつけて提供	FG	608
8	野菜料理トロミ付	野菜料理のみトロミが必要な方	野菜料理にトロミをつけて提供	FH	609
9	果物トロミ付	果物にトロミが必要な方	果物にトロミをつけて提供	FI	610
10	全粗きざみ食(3～4cm角)	全料理、粗きざみが必要な方	おおむね1口大の大きさを提供	FJ	110
11	肉料理粗きざみ	肉料理のみ、粗きざみが必要な方	肉料理をおおむね1口大の大きさを提供	FK	611
12	魚料理粗きざみ	魚料理のみ、粗きざみが必要な方	魚料理をおおむね1口大の大きさを提供	FL	612
13	野菜料理粗きざみ	野菜料理のみ、粗きざみが必要な方	野菜料理をおおむね1口大の大きさを提供	FM	613
14	果物粗きざみ	果物のみ、粗きざみが必要な方	果物をおおむね1口大の大きさを提供	FN	614
15	全きざみ食(1cm角)	全料理、きざみが必要な方	おおむね1cm角の大きさを提供	FO	229
16	肉料理きざみ	肉料理のみ、きざみが必要な方	肉料理をおおむね1cm角の大きさを提供	FP	195
17	魚料理きざみ	魚料理のみ、きざみが必要な方	魚料理をおおむね1cm角の大きさを提供	FQ	194
18	野菜料理きざみ	野菜料理のみ、きざみが必要な方	野菜料理をおおむね1cm角の大きさを提供	FR	615
19	果物きざみ	果物のみ、きざみが必要な方	果物をおおむね1cm角の大きさを提供	FS	198
20	全極きざみ食(みじん状)	全料理、極きざみが必要な方	みじん切りで提供	FT	200
21	肉料理極きざみ	肉料理のみ、極きざみが必要な方	肉料理をみじん切りで提供	FU	193
22	魚料理極きざみ	魚料理のみ、極きざみが必要な方	魚料理をみじん切りで提供	FV	616
23	野菜料理極きざみ	野菜料理のみ、極きざみが必要な方	野菜料理をみじん切りで提供	FW	617
24	果物極きざみ	果物のみ、極きざみが必要な方	繊維質の果物の場合、ゼリー等に代替有	FX	618
25	ブレンダー食(トロミ付)	全料理、ブレンダー食が必要な方(主食含む)	ブレンダー食で提供	FY	230
26	肉料理ブレンダー	肉料理のみ、ブレンダー食が必要な方	肉料理をブレンダーで提供	FZ	182
27	魚料理ブレンダー	魚料理のみ、ブレンダー食が必要な方	魚料理をブレンダーで提供	GA	619
28	野菜料理ブレンダー	野菜料理のみ、ブレンダー食が必要な方	野菜料理をブレンダーで提供	GB	186
29	果物ブレンダー	果物のみ、ブレンダー食が必要な方	果物をブレンダーで提供	GC	620
30	トロミ禁	ブレンダー食でトロミが不要な方	ブレンダーのみでトロミはつけずに提供	GD	621
31	刺身きざみ禁	魚きざみ等でも刺身(生魚)だけは刻まず摂食可能な方	刺身の時のみきざまず提供	GE	183
32	麺きざみ禁	各きざみ食で、麺だけは刻まず摂食可能な方	麺のみきざまず提供	GF	721

食事コメント一覧表

	現在コメント	説 明	対応(代替)の目安	オーダーコード	栄養管理システム
禁食：主食系統					
1	麺全禁	全ての麺禁(サラダは可)	米飯等	HA	213
2	パン類全禁	全てのパン(蒸しパン、スポンジケーキ類含む)禁止	米飯、粥等へ代替	HG	209
3	全麦わりごはん禁	全ての麦御飯禁止(炊き込みご飯、チャーハン、まぜすし、麦御飯含む)	白御飯等へ代替	HP	124
禁食(魚類、肉類、卵類、大豆製品類)					
1	魚全禁	全ての魚禁止(2～6含む)	他の蛋白源で代替	HT	217
2	青身魚禁	全ての青身魚禁止(さんま、いわし、さば、ぶり、かつお、あじ等)	他の魚または蛋白源で代替	HU	805
3	赤身魚禁	全ての赤身魚禁止(まぐろ、にしん等)	他の魚または蛋白源で代替	HV	632
4	白身魚禁	全ての白身魚禁止(さけ、たら、ほっけ等)	他の魚または蛋白源で代替	HW	633
5	刺身・生魚禁	全ての刺身類	他の調理法または蛋白源で代替	HX	801,802
6	かまぼこ類禁		他の蛋白源で代替または除去	HZ	814
7	貝類全禁	全ての貝類禁止	他の蛋白源で代替または除去	ID	815
8	えび・かに類禁	全てのエビ・カニ類禁止	他の蛋白源で代替または除去	LE	812
9	イカ・タコ禁	全てのイカ、タコ類禁止	他の蛋白源で代替または除去	LF	809
10	肉全禁	全ての肉類禁止(11～14含む)	他の蛋白源で代替	IM	219
11	鶏肉禁		他の肉又は蛋白源で代替	IN	151
12	豚肉禁		他の肉又は蛋白源で代替	IO	152
13	牛肉禁		他の肉又は蛋白源で代替	IP	153
14	ハム類禁	ハム、ソーセージ、ベーコン	他の肉又は除去	IQ	637
15	卵禁	全ての卵禁止(うずらの卵含む)	他の蛋白源で代替	IS	215
16	乳製品全禁	全ての乳製品(調理用含)禁止	別献立	IU	105
17	パック牛乳禁	飲用のパック牛乳のみ禁止(調理での使用あり)	ジョアに代替	IW	214
18	ジョア禁		牛乳に代替	IX	109
19	ヨーグルト禁	パックヨーグルト、ヨーグルトを多量に使う料理(ヨーグルト和え、ヨーグルトゼリー等)の使用禁止(その他調理での使用あり)	牛乳に代替または除去	IZ	101
20	チーズ禁		他の乳製品に代替または除去	JA	639
21	大豆製品全禁	全ての大豆製品禁止(22～23含む)	他の蛋白源で代替	JB	640
22	納豆禁		他の大豆製品または蛋白源に代替	JD	245
23	豆腐禁	豆腐、厚揚げ等	他の大豆製品または蛋白源に代替	JE	287

食事コメント一覧表

	現在コメント	説 明	対応(代替)の目安	オーダーコード	栄養管理システム
禁食: 芋・藻・野菜・果物類					
1	いも類全禁	全てのイモ類禁止	別献立	JJ	644
2	藻類全禁	全ての藻類禁止	別献立	JN	646
3	きのこ全禁	全てのきのこ禁止	別献立	JT	257
4	野菜ジュース禁	P野菜ジュースのみ禁止	牛乳で代替	KG	653
5	特定野菜禁	患者状況により、特定の野菜の拒否傾向が強い場合 ※栄養係に連絡要	他の野菜で代替	KH	659
6	特定果実禁	患者状況により、特定の果実の拒否傾向が強い場合 ※栄養係に連絡要	他の果物またはゼリー、ジュース等で代替	KR	660
禁食: 調味料等					
1	辛いもの禁	豆板醤、からし、わさび、唐辛子、カレー粉等(こしょうは除去しない)	除去(カレールウは可)	KS	280
2	酢禁	酢の物含む	除去	KT	246
3	マヨネーズ禁		除去	KU	247
禁食: 料理等					
1	カレー・シチュー類禁	カレーライス、ドライカレー、カレー粉、ホワイトシチュー、ビーフシチュー、ハヤシライス等が該当	別献立	LG	119
2	揚げ物禁		別献立	LC	255
アレルギー					
1	卵アレルギー	身体上、食材、調味料、加工食品に含まれるエキスを全て除去が必要な方 ※栄養係に連絡要	別献立	MA	850
2	乳類アレルギー			MB	851
3	小麦アレルギー			MC	852
4	日本そばアレルギー			MD	853
5	落花生アレルギー			ME	854
6	エビアレルギー			ML	861
7	カニアレルギー			MN	863
8	その他アレルギー	上記以外アレルギーがあり、食材、調味料全て除去が必要な方 ※栄養係に連絡要		MY	874

独自コメント

	現在コメント	説 明	対応(代替)の目安	栄養管理システム
形態				
1	餅細きざみ	大きいままの餅では窒息等の危険がある方に小さめにして提供	餅を1口大で提供	429
禁食:主食系統				
2	カレーライス有:主食指定の方	主食粥、パン、麺等の方でカレーライスの時だけ御飯が摂食可能な方	該当食の時だけ米飯	416
3	中華麺禁	ラーメン、焼きそば等	他の麺	417
4	スパゲティ禁	スパゲティ等(サラダは可)	他の麺	418
5	バックジャム禁	パンに塗るジャムのみ	バックマーガリンへ代替	419
6	バックマーガリン禁	パンに塗るマーガリンのみ	バックジャムへ代替	420
7	餅禁	摂食機能上、餅の摂取が難しい方	米飯や糖質主体のものへ変更	421
8	白玉禁	摂食機能上、餅の摂取が難しい方	糖質主体のものへ変更	422
9	おこわ禁	もち米使用の変わり御飯のみ禁止	白御飯等へ代替	423
10	チャーハン禁		白御飯等へ代替	424
11	ゆかり禁		白御飯等へ代替	443
禁食(魚類、肉類、卵類、大豆製品類)				
12	サバ禁	さばのみ食べられない方	他の魚で代替	430
13	刺身・生魚有	魚禁止だが、刺身等の摂食が可能な方		425
13	鰻禁		他の魚で代替	426
14	ツナ缶禁		他の魚で代替	427
15	魚卵禁		他の食材で代替または除去	445
16	油揚げ禁		他の大豆製品に代替	428
17	おから禁		他の大豆製品等に代替	434
18	ぎせい豆腐禁		他の主菜(肉、魚等)へ変更	439
禁食:芋・蕪・野菜類				
19	長いも・山いも禁	とろろ含む	他の食材で代替	408
20	じゃがいも禁		他の食材で代替	409
21	しいたけ禁		他の食材で代替または除去	410
22	トマト禁	トマト、ホールトマト禁止(ただし調味料は含まない)		411
23	人参禁			412
24	ピーマン禁			413
25	オクラ禁			414
26	なす禁			415
27	たくわん禁		他の漬け物(梅干し、のりつく等)で代替	431
28	にんにく禁		他の食材で代替又は除去	433
29	ピーナッツ禁			435
30	ごま禁			436
31	くるみ禁			437
32	ホールトマト禁			438
33	長ネギ禁			440
34	たまねぎ禁			441
禁食:果実類				
35	パイナップル禁		他の果実へ代替	400
36	バナナ禁			401
37	キウイ禁			402
38	グレープフルーツ禁			403
39	柑橘類全禁	全ての柑橘類禁止		404
40	フルーツジュース禁		他の飲料へ代替	444
禁食:調味料等				
41	ケチャップ禁		他の調味料へ代替または除去	405
42	ハンバーグ禁			406
43	汁禁			407
44	ソース類禁			432
45	Pソース禁			442
46	ドレッシング禁			446

参考資料

食種別主食量一覧

軟食・特別食使用食材一覧

食種例	1単位の量	常③	常② 軟菜 エネ20 心18 潰20・18 肝20 腎18 貧20	常① 全粥 嚙下 エネ18 心16 膝16 肝18 潰16 腎16 貧18	エネ16 心14 膝14 潰14 腎14 肝16	エネ14 七分菜	五分菜	三分菜	流動食
単位数(1食)		4.5	4	3.5	3	2.5	2	1.5	1
精白米(番号111)	22.5	101	90	79	68	56	45	34	23
サプリ(番号6011)		1.3	1.1	1	0.9	0.7	0.6	0.4	0.3
米飯(×2.23)	50	220	200	170	150	120	100	70	50
軟飯(×2.65)	60	270	240	210	180	150	120	90	60
かゆ(×4.4)	100	450	400	350	300	250	200	150	100
生中華	28	126	112	98	84	70	56	42	28
ゆで中華(×2)	55	240	220	190	160	130	110	80	50
冷凍うどん	80	360	320	280	240	200	160	120	80
冷凍そば	45	200	180	150	130	110	90	60	40
蒸中華	40	180	160	140	120	100	80	60	40
乾スパゲッティ	21	95	84	74	63	53	42	32	21
ゆでスパゲッティ (×2.6)	55	240	220	190	160	130	110	80	50
乾そうめん	22	99	88	77	66	55	44	33	22
ゆでそうめん (×2.5)	55	240	220	190	160	130	110	80	50
もち米 (赤飯・おふかし)	28	126	112	98	84	70	56	42	28
七分粥 (粥7重湯3)	130 粥90 重湯40	580 粥400 重湯180	520 粥360 重湯160	450 粥310 重湯140	390 粥270 重湯120	320 粥220 重湯100	260 粥180 重湯80	190 粥130 重湯60	130 粥90 重湯40
五分粥 (粥5重湯5)	170 粥85 重湯85	760 粥380 重湯380	680 粥340 重湯340	590 粥295 重湯295	510 粥255 重湯255	420 粥210 重湯210	340 粥170 重湯170	250 粥125 重湯125	170 粥85 重湯85
三分粥 (粥3重湯7)	210 粥60 重湯150	940 粥280 重湯660	840 粥250 重湯590	730 粥220 重湯510	630 粥190 重湯440	520 粥160 重湯360	420 粥130 重湯290	310 粥90 重湯220	210 粥60 重湯150
低蛋白米	50	230	210	180	150	130	100	80	50
低蛋白粥	150	680	600	540	450	380	300	230	150
低蛋白麺 (そば、うどん、 スパ、中華麺)	23	103	92	80	69	57	46	34	23
ゆで低蛋白麺 (×2.5)	60	270	240	210	180	150	120	90	60
低蛋白食パン (1枚50g)		2枚 + ロールパン1個	2枚 + ロールパン1個	2枚	2枚	1.5枚	1枚	1枚	1枚
ロールパン (1個当35g)	25	3個	3個	2個	2個	2個	1個	1個	1個
食パン (6枚切 66g) (8枚切 50g)	30	6枚切 2枚	6枚切 2枚	8枚切 2枚	8枚切 2枚	8枚切 1.5枚	8枚切 1枚	6枚切 0.5枚	6枚切 0.5枚

大盛りは各主食の1単位分追加。小盛りは1単位分減らす。

ロールパンは大盛りで1個増、小盛りで1個減。

食パンは大盛りは1単位(6枚切0.5枚)増やす。小盛りは各単位の分量に合わせる。

主食量2.5単位以下は小茶碗に盛り付ける。主食量4.5単位以上は種井へ。

軟食・特別食使用食材一覧

分類	品名	軟菜	五分三分	潰瘍七分	脾臓	嚥下	備考
野菜	かぼちゃ	○	皮むき	皮むき	○	南瓜ムース	
	貝割れ大根	茹	×	茹	○		
	さやいんげん・にら・もやし・ オクラ・絹さや・長ネギ・ 小ネギ・グリーンピース	○	×	○	○	スムース	
	京菜・豆苗・三つ葉・せり	汁のみ	×	汁のみ	○		
	レタス・サニーレタス・ グリーンカール	汁のみ	×	汁のみ	○	ブレンダー	
	枝豆	○	×	×	○	×	
	トマト	皮むき	×	皮むき	○	トマトゼリー	
	豆もやし	もやし	×	もやし	○	×	
	しょうが・にんにく	○	△	△	△	○	△…少量(1g程度)可、加熱すれば可
	しそ・葉	○	×	×	△	×	△…加熱すれば可
	しし唐	○	×	×	×	×	
	れんこん	△	×	△	○	ムース	△…すりおろして加熱すれば可
	セロリ	汁のみ	×	×	○	×	汁…皮をとって繊維を短く、 薄く切れば使用可
	ごぼう・たけのこ・ぜんまい・ ふき・山菜・たらめ・うど・ とうもろこし・かんぴょう	×	×	×	○	×	
	切干大根	×	×	×	○	切干大根ムース	
	にんにくの芽	×	×	×	×	×	
	漬物類	浅漬け・桜太根・ たくあん・べったら漬・ きゅうり漬・なす漬・ しば漬・赤かぶ漬	×	×	○	ねりうめ たいみそ 海苔佃煮	
		白菜キムチ	煮る	×	×	×	
		梅干し	○	×	×	×	ねりうめ
		青しその実漬 メンマ・ザーサイ	×	×	×	×	
果実	バナナ	○	○	○	○	バナナムース	
	柑橘類	○	缶詰	缶詰	缶詰	いよかんゼリー	
	いちご	○	○	○	○	いちごゼリー	
	パイナップル	薄切り	×	×	缶詰	パインゼリー	
	キウイフルーツ	○	×	×	×	×	
	りんご	薄切り	すりおろし コンポート	○	○	アップルゼリー	
	梨	薄切り	缶詰	缶詰	○	ラフランスゼリー	
	柿	薄切り	×	×	○	×	
	すいか・メロン	○	△	△	○	ブレンダー	△…種なし
	さくらんぼ	○	×	缶詰	○		
	ぶどう	○	×	×	○	手作りゼリー	
	レーズン	△	×	×	○	×	△…レーズンパン、レーズンケーキ可
	フルーツカクテル缶	○	×	×	○	×	(黄桃、洋梨、ぶどう、パイン、チェリー)
	杏仁フルーツ缶	○	×	×	○	×	(杏仁、黄桃、みかん、パイン)
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	○	×	×	○	スムース	

軟食・特別食使用食材一覧

食種によって使用する食品は、下記のとおりとする。

分類	品名	軟菜	五分三分	潰瘍七分	脾臓	嚥下	備考
穀類	麺	中華麺・ちゃんぽん麺	○	×	×	○	代替(うどん・そうめん)
		そば	○	×	×	○	代替(うどん・そうめん)
		うどん・そうめん	○	○	○	○	
		スパゲッティ・マカロニ	○	×	△	○	△…主食の場合、代替(うどん・そうめん)
	雑穀	麦	○	×	×	○	除去
	パン	レーズンパン	○	×	×	○	
		ミニアップルパイ	○	×	×	×	
	麩類	豆、うずまき、棒、花	○	○	○	○	
		油麩	○	×	×	△	×
いも	こんにゃく		×	×	×	○	×
	さつまいも		○	×	×	○	マッシュ
	さといも		○	○	○	○	マッシュ
	じゃがいも		○	○	○	○	マッシュ
	ながいも		とろろ	とろろ	とろろ	○	とろろ
豆類	あずき(赤飯・粒あん)		○	こしあん	こしあん	○	こしあん
	大豆	水煮	○	×	△	○	ブレンダー
		きなこ	○	○	○	○	○
	厚揚げ		○	豆腐	豆腐	△	豆腐
	油揚げ		○	×	×	△	ブレンダー
	がんも		○	×	×	△	×
	高野豆腐		○	○	○	○	ブレンダー
	納豆		○	×	○	○	×
	おから		○	×	×	○	おからムース
	ミックスビーンズ		×	×	×	○	×
	五目揚げ		○	×	○	○	×
	しのだ巻、五目巾着		×	×	×	△	×
	肉詰めいなり		○	×	×	△	×
	金時豆・黒豆・昆布豆		○	煮豆ムース	△	○	煮豆ムース
	みつ豆		○	×	×	○	×
							(寒天、みつ豆、みかん、りんご、もも、さくらんぼ)
種実類	アーモンド		○	×	×	○	除去
	くるみ		○	×	×	○	除去(和え物はお浸しに)
	ごま	炒りごま	○	×	△	○	スムース
		すりごま・ねりごま	○	×	○	○	△…各種ドレッシングは可
	ピーナッツ		○	×	×	○	除去(和え物はお浸しに)
野菜	キャベツ・たまねぎ・大根・人参・白菜・ピーマン・ブロッコリー・カリフラワー・かぶ・冬瓜		○	○	○	○	
	青菜類		○	○	○	○	各種ムース
	パセリ、パセリ(乾)		○	○	○	○	スムース
	アスパラガス		○	穂先	○	○	
	なす		○	皮むき	○	○	
	きゅうり		茹	皮むき	茹	○	スムース

軟食・特別食使用食材一覧

分類	品名	軟菜	五分三分	潰瘍七分	脾臓	嚥下	備考
	エリンギ・干椎茸・きくらげ	×	×	×	○	×	
藻類	海藻ミックス	わかめ	×	×	○	×	
	昆布	×	×	×	○	×	
	しそ昆布	○	×	×	○	×	
	ひじき・わかめ・のり	○	×	×	○	スムーズ	
	青のり	○	×	○	○	○	
	とろろ昆布・あおさ	○	×	×	○	×	
	ふのり	×	×	×	○	×	
	味付のり	佃煮	×	×	○	佃煮	
	炊き込みわかめ	○	×	×	○	×	
	ふりかけ	○	×	×	○	×	
	魚(刺身)	○	×	×	○	ねぎとろ	
魚介	白身 かれい・たら・すずき さけ・ます・ほっけ・ 赤魚・ナイルパーチ カラスかれい・銀たら すけとうだら・はまち・ メルルーサ・おひょう	○	○	○	○	タラムース ホキムース 鮭ムース カレイムース	五分・三分…焼き×、蒸す○、煮る○ 脾臓・潰瘍…脂質を考慮すること
	赤身 まぐろ・かつお	○	○	○	○	マグロムース	
	青身 あじ・さば・ さわら・さんま	○	○	○	○	サバムース サワラムース サンマムース	
	うなぎ、あなご	○	×	×	△	×	
	ししゃも	○	×	×	○	×	
	小女子	しらす	しらす	しらす	小女子	×	
	桜えび	○	×	×	○	スムーズ	
	魚卵 明太子・タラコ	○	△	△	△	○	△…明太子はたらこに
	かずのこ	とびっこ	×	×	○	×	
	いか・たこ	×	×	×	○	×	
	あさり	×	×	×	○	×	
	練り製品	はんぺん	○	○	○	ブレンダー	
		つみれ(いわし・えび)	○	○	○	ブレンダー	
		かまぼこ・なると・ ささかまぼこ・ ちくわ・さつまあげ・ カニスティック	○	×	△	○	ブレンダー フィッシュ ボール エビ入り しんじょ
							△…和え物は可(10g程度)
肉	牛肉	バラ	細切り	×	×	×	牛ムース
		もも	細切り	×	×	○	
		ひき肉	○	△	△	○	
	豚肉	バラ	○	×	×	×	豚ムース
		豚ロース	細・薄切り	×	×	×	
		もも	細・薄切り	細・薄切り	細・薄切り	○	
		ヒレ	薄切り	薄切り	薄切り	○	
		ひき肉	○	○	○	○	

軟食・特別食使用食材一覧

分類	品名	軟菜	五分三分	潰瘍七分	腭臓	嚥下	備考
肉	鶏肉	むね肉・もも肉(皮なし)	△	薄切り	薄切り	○	鶏ムース △…炒め物は細切り
		ささみ	○	薄切り	薄切り	○	
		ひき肉	○	○	○	○	
	ハム	○	×	○	○	スムース	
	ベーコン、ウインナー	○	×	×	×		
	ミートボール、チキンボール	○	○	○	○	ハンバーグ風ムース	
卵	卵	○	△	○	○	厚焼卵ムース	△…茹卵、目玉焼きは不可
乳	ミックスチーズ	○	×	×	○	×	
	ダイスカットチーズ	○	×	×	○	×	
	粉チーズ	○	○	○	○	○	
油脂	揚げ物	揚げ煮 フリッター	×	×	×	×	
	Pマーガリン	○	×	×	×		
菓子	繊維入りゼリー	○	×	×	○	×	
調味料 及び 香辛料	酢	○	×	△	△	○	△…酢飯、加熱酢は可
	ポン酢・レモン汁	○	×	○	○	○	
	豆板醤・コチュジャン	○	×	×	×	○	
	テンメンジャン	○	○	○	○	○	
	ゆかり、かおり	○	×	○	○	○	
	カレー粉・唐辛子	○	×	×	×	○	
	わさび、辛子	○	×	△	△	○	△…調味料として少量可
	こしょう	○	○	○	○	○	
嗜好飲料	コーヒー・紅茶・抹茶	○	△	△	△	○	△…ミルク入りは可
	ココア	○	×	×	×	○	

附則

この約束食事箋は、平成26年5月1日一部改訂施行する。

附則

この約束食事箋は、平成29年12月18日一部改訂施行する。

附則

この約束食事箋～は、平成30年4月16日一部改訂施行する。

