

院内約束食事箋

令和5年11月

茅ヶ崎市立病院

目 次

1. 「院内約束食事箋」の取り扱い、その他
特別食加算について（抜粋）
アレルギー食分類
2. 栄養基準一覧
3. 常食
4. 妊産婦食
5. 幼児食
6. 粥食
7. 軟食
8. 流動食
9. 離乳食
10. 耳鼻科術後食
11. 嚥下食
12. 腎臓蛋白コントロール食
13. 透析食
14. 塩分コントロール食
15. エネルギーコントロール食
16. 貧血食
17. 痛風食
18. 脂質コントロール食
19. 肝臓蛋白コントロール食
20. 膵臓食
21. 胃潰瘍食
22. 低残渣食
23. クローン食
24. 胃術後食
25. 注腸食
26. 濃厚流動食
27. 特別指示食
28. 遅食

「院内約束食事箋」の取り扱い、その他

この“院内約束食事箋”は栄養委員会の審議を経て設定したものである(食料構成のみ栄養士で適宜修正)。食事の依頼及び変更、退院などは、すべて医師の指示によるオーダーリング入力により実施する。

1. 治療食の区分

- (1)一般食 一般患者に対応した食事
- (2)特別食 診療報酬上加算対象となる治療上特定の栄養素等の増減を行うことで疾患治療の直接手段として提供される食事

2. 栄養素等の数値及び食品構成

- (1)基準に定める栄養素等の量及び食品構成は原則として1日あたりの数値である。
- (2)基準は食事ごとにエネルギー、蛋白質、脂質及び炭水化物の他、食事療法を施行する上で特に重要な栄養素(ビタミン・ミネラル等)を中心に記載した。

3. 食事形態

- (1)各食種とも原則として主食の形態に対応した副食形態に調整する。
- (2)常食は米飯にあう硬さに、また軟菜は繊維の多い食品を避け、消化され易い硬さに調整する。
- (3)咀嚼・嚥下障害を有する患者には、嚥下食または一口大きざみ、きざみ、ペースト、とろみ剤使用等の再加工調理で対応する。

4. 個別対応

基準に定める栄養素等の量及び食品構成並びに食事形態以外の内容の治療食が必要となった時は、主治医及び担当看護師と管理栄養士が連携して、個々の患者に相応した献立と調理等による個別対応を施行する。

5. その他

「加算・非加算」の取り扱いは、厚生労働大臣の定める特別食を加算の対象となる疾病を有する患者に提供した時に、入院時食事療養費に特別食の加算が認められる。(特別食加算について参照)

特別食加算について(抜粋)

1. 加算の対象となる特別食は、腎臓食、肝臓食、糖尿食、胃潰瘍食、貧血食、膵臓食、脂質異常症食、痛風食、治療乳等である。
2. 心臓疾患、妊娠高血圧症等に対して減塩食療法を行う場合は、腎臓食(食塩相当が1日あたり総量6g未満の減塩食)に準じて取り扱うことができるものである。なお、高血圧症に対して減塩食療法を行う場合はこのような扱いは認められない。
3. 十二指腸潰瘍の場合も胃潰瘍食として取り扱う。侵襲の大きな消化器手術の術後における食事、またクローン病、潰瘍性大腸炎等により腸管の機能が低下している患者に対する低残渣食については特別食として取り扱って差し支えない。
4. 高度肥満症(肥満度が+70%以上またはBMIが35以上)に対して食事療法を行う場合は脂質異常症食に準じて取り扱うことができる。
5. 大腸X線検査、内視鏡検査のために特に残渣の少ない調理済食品を使用した場合は、特別な場合の検査食として取り扱って差し支えない。
6. 脂質異常症食の対象となる患者は空腹時定常状態におけるLDL-コレステロール値が140mg/dl以上である者またはHDL-コレステロール値が40mg/dl未満である者若しくは中性脂肪値が150mg/dl以上である者である。
7. 貧血食の対象となる患者は血中ヘモグロビン濃度が10g/dl以下である。その原因が鉄分の欠乏に由来する患者である。
8. 治療乳とはいわゆる乳児栄養障害(離乳を終わらない者の栄養障害)に対する直接調整する治療乳をいい、治療乳既製品(プレミルク等)を用いる場合及び添加含水炭素の選定使用等は含まない。

6. 食事オーダーの締め切り時間

	締め切り	最終締め切り	配膳開始時間
朝食	前日 16:30	当日 7:30	7:45
昼食	当日 10:00	当日 11:30	11:45
夕食	当日 15:00	当日 17:30	17:45
調乳	当日 12:30		15:30
10時遅食	当日 7:30	連絡を受けた時 9:30	9:50
15時遅食	当日 11:30	連絡を受けた時 14:30	14:50
濃厚流動食	食事に準じる		下記参照
選択食	用紙配布日の14:00		昼食・夕食時

7. 食事時間および濃厚流動配膳時間

朝食	8:00～8:30
分割食	10:00
昼食	12:00～12:30
分割食	15:00
夕食	18:00～18:30
濃厚流動食	10:30・16:00・18:30 頃
胃術後食・遅食	10:00・15:00
小児科・産科おやつ	15:00

8. 主食・副食の調整

(1) 主食の調整

手指の不自由な患者・寝たままで食事を摂る患者、食欲不振が強い患者等のために、主食を調整する

指示名称	形態等
一口大おにぎり	俵型の一口大おにぎり
主食ペースト	粥をミキサーにかけ粒のない状態にしたもの。固形化補助食品使用。
麺きざみ	2cm程度にきざむ
毎食パン	毎食パンを給食(副食は変更しない)
朝食のみパン	朝のみパンを給食(副食は変更しない)
夕食麺類	そうめん、うどん、そばの中で温冷を選択して給食(副食は変更しない)

※パンに関しては窒息予防のため意識レベル等問題ないと主治医が許可した場合に限る。

※毎食パン・夕食麺類に関しては食事制限等のある場合は主治医が許可した場合に限る。

(2)副食の再加工

指示名称	形態	対象者
きざみ	フードプロセッサー、または包丁で細かくたたく。大きさは5mm以下	嚥下障害が疑われる患者 咀嚼に問題がある患者 (小スプーンで食べる)
一口大きざみ	2cm角程度に切る 魚は大きめにほぐす、せん切り状態のものはそのまま給食	手指の不自由な患者(スプーン、フォークで食べる)
ペースト	粒のないなめらかな状態	嚥下障害が疑われる患者 口内炎等で刺激を軽減したい患者
とろみ剤使用	水分にとろみをつける(フレンチドレッシング状)	嚥下障害が疑われる患者

(3)禁止食品コメントについて

アレルギー対応の具体的な食品については、アレルギー食分類に準じる(アレルギー食分類参考)

禁止名称	対応について
一次製品禁止	禁止食品と禁止食品が主原料の加工食品
一・二次製品禁止	禁止食品と禁止食品の混じった全ての加工品
魚禁(いわし、サバなど)	基本的に魚の切り身 練り製品・だし・かつお節等については個別対応
肉禁(鶏、豚、牛)	基本的に肉の切り身 練り製品については個別対応
ナッツ類禁	ピーナッツ・アーモンド・クルミ・まつの実とし胡麻は含まない。
その他禁止食品	コメントに無い食品については、連絡を頂き個別対応
ヨード禁	若布・のり・ひじき・昆布とする(寒天・ところてんはヨード含有量少ないため除外)

グレープフルーツは薬剤禁忌から微量のエキスも使用していない。

ワーファリン内服中は納豆禁のみ。他の食材は使用量から制限しない。

- 濃厚流動食については食品扱いのみとし、オーダーリングより入力を行う。
薬品扱いは薬剤として処方する。

10.オーダーシステム停止時の連絡方法は、詳細内容を食事変更票に記入し、栄養科へ届ける。食事変更は極力控え、緊急性のあるもののみとする。運営マニュアル参照

11. 栄養指導業務について

医師が治療上必要と認めたものについて栄養指導を行う。医師は指導日時の予約と栄養指導指示と病名の入力を行う。運営マニュアル参照。

12. 院内約束食事箋配布箇所

病棟に各1部(9部)

ICU 3西 3東 4西 4東 5西 5東 6西 6東(NICU含む)

外来 受付に各1部(12部)

入退院受付

整形外科

泌尿器科

消化器内科・腎臓内科・代謝内分泌科

循環器内科・神経内科・呼吸器内科

消化器外科・呼吸器外科・脳神経外科

リハビリテーション科

人工透析室

小児科

産科婦人科

耳鼻咽喉科

皮膚科

管理部 各1部(5部)

院長 副院長 看護管理室 図書室 研修医室

栄養科 各1部(3部)

科長 事務室 栄養相談室

以上合計29部配布

年に1回配布しているが改定は随時行っており、最新情報はポータルサイトを参照のこと。

アレルギー食分類(含有量および料理特性より分類)

	一 次 製 品	二 次 製 品
玉 子	<ul style="list-style-type: none"> ・玉子そのもの (つなぎはOK) ・玉子が主原料または多く含まれる料理・食品 (玉子焼、炒り玉子、茶碗蒸し、玉子豆腐、オムレツ、 玉子ロール、錦糸玉子等) ・マヨネーズ ・プリン(ごまプリンは玉子1・2次) ※黒ごまプリン、和風プリン、ココアババロアは玉子含まず ・カスタードクリーム(マロンワッフル・ミニエクレア等) ・たまごせんべい、卵ボーロ等 ※練り製品は二次 	<ul style="list-style-type: none"> ・菓子類等(小倉あんパイ、鉄分丸ぼうろ等)、 アイス、ごまプリン(黒ごまプリンは可) ・ベーコン、ハム、フランクフルト、ウインナー等 ・カツ、フライ、天ぷら等の衣 ・料理のつなぎ ・ドレッシング等で玉子が含まれる調味類 ・そば(冷凍) ・ミートボール、ロールキャベツ等 ・魚類等の練り製品 (半ペン、ちくわ、木の葉揚げ、カニカマ、 つみれ類、えびしんじょう、エビボール、フィッシュボール等) ・揚げ油(新しい油は可)
乳 製 品	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳そのもの ・ヨーグルト(おなかへGG、ジョア含む) ・乳酸飲料 (おなかにエール、カルピス等) ・チーズ ・プリン (ごま(黒ごま)プリン、和風プリン含む) ・カスタードクリーム ・アイスクリーム ・乳製品が主原料または多く含まれる料理・食品 (ホワイトソース、ホワイトシチュー、ポターージュ等) ・菓子類等 (エプリッチ、ココアババロア、ビスコ、ミニエクレア、ウエハース等) ※調味料(バター等)は二次 	<ul style="list-style-type: none"> ・パン類(無塩ロール・パン粉は可) ・菓子類等(小倉あんパイ、ミニたい焼き等) ・ベーコン、ハム、フランクフルト、ウインナー等 ・バター等調味料 ・料理のつなぎ ・揚げ油(新しい油は可) ・パン粉 ・コンソメ ・アイソカルゼリー、ファインケア ・ミートボール、ロールキャベツ等 ・魚類等の練り製品 (半ペン、ちくわ、木の葉揚げ、カニカマ、 つみれ類、えびしんじょう、エビボール、フィッシュボール等)
大 豆	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆そのもの ・大豆製品 (納豆、豆腐、生揚げ、油揚げ、高野豆腐、きな粉等) ・枝豆 ・大豆製品が主原料または多く含まれる食品(調味料は二次) (フィッシュボール、モロヘイヤとゆばのお浸し、豆腐チキンボール トウフィール、ごまトウフィール、黒豆、カクテルゼリー等) 	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆油、サラダ油 ・調味料類 (味噌(味噌汁)、醤油、コンソメ、ソース、マヨネーズ、ドレッシング類) ・おなかへGG ・ハム、ベーコン等 ・アイス (ごま)プリン等
小 麦	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦が主原料の(多く含まれる)主食類 (パン、うどん、そうめん、冷麦、そば、ラーメン等) ・マカロニ、スパゲッティ ・麩 (車麩、小町麩、白玉麩、花麩等) ・衣等に小麦が含まれる料理 (ルウ、ソース系は二次) (ムニエル、天ぷら、唐揚げ、フライ、マカロニ入りグラタン シュウマイ、竜田揚げ(片栗粉のみ使用の場合は可)) ・五穀で健康 ・菓子類等 (ビスケット、クッキー、たい焼き、ワッフル等) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ルウ、ソース系 (カレー、シチュー、ハヤシライス、ポターージュスープ ホワイトソース等) ・パン粉が練りこんである料理 (ハンバーグ、ミートローフ、肉団子などの挽肉料理等) ・調味料、佃煮類 醤油 ドレッシング 佃煮類 (ねりうめ系は可) だし系は白だし以外可 ・アイス (ごま)プリン等

★二次製品禁止の場合は、一次製品・二次製品の両方を含む。

★魚禁→魚切り身と、白す干し・いわしつみれ・シーチキン・うめちりも禁止 …エキスを禁の場合は個別対応

※かつお節、練り製品、ふりかけ・佃煮類(たいみそ、かつお節みそ含む)は提供する。

★エビ・カニ禁【甲殻類禁は基本的にエビ・カニ禁とする】→揚げ油も禁は エビ・カニはエキスも禁とする

→しらす干し、えびしんじょう、木の葉揚げ等も禁止 ※わかめ・ひじきは提供する

2022.4改訂

マニュアル類→掲示物→アレルギー食分

栄養基準一覧表

一般食						
食 種		栄養基準値				備 考
		エネルギー kcal	蛋白質 g	脂 質 g	炭水化物 g	
常 食	常食1100	1100	40	30	170	主食・副食共半量
	常食1400	1400	60	50	200	主食のみ半量
	常食1600	1600	65	50	250	60才以上女性・70才以上男性
	常食1800	1800	70	50	300	成人男女
	常食2100	2100	85	60	350	16～29才男性
	常食7歳～15歳(おやつあり)	1900～2400	80～100	65～75	300～350	
	常食7～15歳2400kcal	2400	90	70	360	小児科糖尿病用
	産前妊産婦食	2000	80	55	300	22週以降の妊婦食
	産後妊産婦食	2100	80	65	300	授乳婦食
	産後お祝い膳	2200	85	70	300	授乳婦食
粥 食	全粥1000	1000	40	30	150	主食・副食共半量
	全粥1300	1300	60	40	200	主食のみ半量
	全粥1500	1500	65	40	250	
	全粥7歳～15歳(おやつあり)	1850	75	50	300	
幼 児 食	幼児1歳	1100	40	30	170	離乳食完了期(きざみ)
	幼児1歳(全粥)	1100	40	30	170	〃
	幼児2歳	1100	40	30	170	1口大きざみ
	幼児2歳(全粥)	1100	40	30	170	〃
	幼児3～4歳	1400	50	40	200	
	幼児3～4歳(全粥)	1350	50	40	200	
	幼児5～6歳	1600	60	45	250	
	幼児5～6歳(全粥)	1550	60	45	250	
離 乳 食	離乳食1 (旧 初期)	70	3	2	10	全粥 ペースト 1回/日
	離乳食2 (旧 中期)	220	8	5	30	全粥 みじん 2回/日
	離乳食3 (旧 後期)	500	15	10	50	全粥 粗みじん 3回/日

※透析食・離乳食・嚥下食以外には毎食お茶130mlが付きます。

とろみ付のコメントを選択された方にはとろみ付のお茶が毎食130ml付きます。

常食の1日当たりの塩分は平均7.5gです。

栄養基準一覧表

一般食						
食 種	栄 養 基 準 値				備 考	
	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂 質 g	炭水化物 g		
流 動	650	25	20	110		
軟 菜	ペースト食	900~1100	40~45	25	150	五分粥・全粥・ペースト粥 選択可
	三分粥	1000	50	30	150	
	五分粥700	700	30	20	110	主食・副食共半量
	五分粥1000	1000	50	30	150	
	七分粥	1200	55	40	170	
	軟菜(全粥)900	900	40	25	140	主食・副食共半量
	軟菜(米飯)1000	1000	40	25	150	"
	軟菜(全粥)1400	1400	55	30	250	
軟菜(米飯)1700	1700	60	35	250		
耳 鼻 科 食	耳鼻科術後食(流動)	650	25	20	105	耳鼻科術後の食事 染みるもの・刺激の有るもの の抜き ストローの使用禁止 麺類抜き
	耳鼻科術後食(五分粥)	1000	55	35	150	
	耳鼻科術後食(七分粥)	1200	55	40	170	
	耳鼻科術後食(全粥)	1500	65	45	250	
	耳鼻科術後食(常食)	1800	70	45	300	
嚥 下 食	嚥下訓練食(ゼリー)	400	0.2	0	95	1日あたり食塩0.1g
	嚥下調整食1(ゼリー)	850	20	13	165	1日あたり食塩1.8g
	嚥下調整食2(ペースト)	900	25	20	155	1日あたり食塩2.7g
	嚥下調整食3(きざみ)	1200	30	25	215	1日あたり食塩2.8g
特別食						
嚥 下 食 (特 別 食)	コントロール嚥下調整食	900	25	20	155	1日あたり食塩2.7g
	減塩嚥下調整食2	900	25	20	155	1日あたり食塩2.7g
	貧血嚥下調整食2	1000	25	20	180	鉄20mg
	糖尿嚥下調整食2	850	25	15	140	1日あたり食塩2.9g
	コントロール嚥下調整食	1200	30	25	215	1日あたり食塩2.9g
	減塩嚥下調整食3	1200	30	25	215	1日あたり食塩2.8g
	貧血嚥下調整食3	1200	30	25	215	鉄20mg
糖尿嚥下調整食3	1150	30	20	215	1日あたり食塩2.9g	

栄養基準一覧表

特別食						
食 種		栄養基準値				備 考
		エネルギー kcal	蛋白質 g	脂 質 g	炭水化物 g	
塩分・ 蛋白 コント ロール	腎蛋白制限30g	1500	30	25	300	食塩4.5g程度
	腎蛋白制限(全粥)30g	1500	30	20	300	食塩4.5g程度
	腎蛋白制限40g	1800	40	35	350	食塩5g程度
	腎蛋白制限(全粥)40g	1650	40	30	350	食塩5g程度
	腎蛋白制限50g	2000	50	40	350	食塩5.5g程度
	腎蛋白制限(全粥)50g	1750	50	35	300	食塩5.5g程度
	肝蛋白制限40g	1600	40	30	250	食塩5g程度
	肝蛋白制限(全粥)40g	1400	40	30	250	食塩5g程度
	肝蛋白制限50g	1600	50	30	250	食塩5.5g程度
	肝蛋白制限(全粥)50g	1450	50	30	250	食塩5.5g程度
	軟菜蛋白制限米飯	1700	40	25	340	食塩5.9g程度
	軟菜蛋白制限全粥	1450	40	25	275	食塩5.9g程度
	心臓食1600	1600	60	40	250	食塩5.9g程度
	心臓食1800	1800	70	45	300	食塩5.9g程度
	心臓食(全粥)1500	1500	60	40	250	食塩5.9g程度
	妊娠高血圧1600	1600	60	40	250	食塩5.9g程度
	妊娠高血圧1800	1800	70	45	300	食塩5.9g程度
	妊娠高血圧(全粥)1500	1500	60	40	250	食塩5.9g程度
	軟菜心臓食1700	1700	60	35	300	食塩5.9g程度
	軟菜心臓食全粥	1400	55	30	250	食塩5.9g程度
透 析 食	血液透析食1500	1500	45	35	250	水分1000~1500ml カリウム1500~2000mg
	血液透析食1800	1800	60	40	300	
	血液透析食2000	2000	65	45	350	
	血液透析食(全粥)1500	1500	45	30	250	食塩5g程度
	腹膜透析食1600	1600	55	40	250	水分1000~1500ml 食塩5g程度
	腹膜透析食1800	1800	60	40	300	
	腹膜透析食(全粥)1500	1500	55	40	250	
	軟菜透析食米飯	1750	60	25	320	水分1000~1500ml カリウム1500~2000mg 食塩5g程度
	軟菜透析食全粥	1400	55	25	240	
痛 風	痛風食	1600	55	35	250	食塩5.9g程度
	痛風食(全粥)	1500	50	35	250	

栄養基準一覽表

特別食						
食 種		栄養基準値				備 考
		エネルギー kcal	蛋白質 g	脂 質 g	炭水化物 g	
エネルギーコントロール食	糖尿食960	960	55	35	120	食塩5g程度
	糖尿食(全粥)960	960	55	35	120	食塩5g程度
	糖尿食1200	1200	60	40	150	食塩5.5g程度
	糖尿食(全粥)1200	1200	60	40	150	食塩5.5g程度
	糖尿食1440	1440	65	40	190	食塩5.5g程度
	糖尿食(全粥)1440	1440	65	40	190	食塩5.5g程度
	糖尿食1600	1600	65	40	225	食塩5.9g程度
	糖尿食(全粥)1600	1600	65	40	225	食塩5.9g程度
	糖尿食1840	1840	75	45	250	食塩6.5g程度
	糖尿食2000	2000	85	50	270	食塩6.5g程度
	軟菜糖尿食米飯	1600	60	30	270	食塩5.9g程度
	軟菜糖尿食全粥	1440	60	30	230	食塩5.9g程度
脂質コントロール食	脂質コントロール1200	1200	55	35	175	旧高脂血症食 食塩6g未満
	脂質コントロール1200(全)	1200	55	35	180	//
	脂質コントロール1400	1400	65	40	190	//
	脂質コントロール1400(全)	1400	60	40	220	//
	脂質コントロール1600	1600	70	40	220	//
	脂質コントロール1600(全)	1600	70	40	220	//
	臍臓食(流動)	500	5	1	120	脂肪量少ない食事
	臍臓食(五分粥)	700	30	10	70	//
	臍臓食(全粥)	1300	55	25	250	//
	臍臓食(常食)	1500	60	25	300	//
	軟菜脂質コントロール米飯	1600	60	30	270	食塩5.9g程度
	軟菜脂質コントロール全粥	1440	60	30	230	食塩5.9g程度
貧血食	貧血食1300	1300	45	30	200	鉄20mg主食・副食共半量
	貧血食2000	2000	75	50	300	鉄25mg
	貧血食1100(全)	1100	45	30	200	鉄20mg主食・副食共半量
	貧血食1700(全)	1700	65	50	250	鉄25mg
	貧血食軟菜(五)	1000	55	20	150	鉄20mg
	貧血食軟菜(全)	1500	65	30	250	鉄20mg
	貧血食軟菜(常)	1800	70	35	290	鉄20mg

栄養基準一覧表

特別食						
食 種		栄養基準値				備 考
		エネルギー kcal	蛋白質 g	脂 質 g	炭水化物 g	
易 消 化 食	胃潰瘍食(五分粥)	1000	50	30	150	
	胃潰瘍食(全粥)	1500	70	40	250	
	胃潰瘍食(常食)	1800	75	40	300	
	低残渣(五分粥)	1000	50	30	150	
	低残渣(全粥)	1500	65	40	250	
	低残渣(常食)	1700	70	40	300	
	クローン食(流動)	500	10	1	110	
	クローン食(五分粥)	800	40	10	140	
	クローン食(全粥)	1200	50	15	200	
	クローン食(常食)	1600	55	15	300	
	胃術後食(流動)	450	15	15	80	
	胃術後食(三分粥)	900	40	30	150	10時・15時に分食あり
	胃術後食(五分粥)	900	40	30	150	//
	胃術後食(七分粥)	1200	55	40	170	//
	胃術後食(全粥)	1300	60	40	200	//
胃術後食(常食)	1700	65	40	250	//	
そ の 他	注腸検査食	730	25	34	83	クリアスルー
	食事負荷食	515	19.5	16.8	66.2	朝食のみ
	濃厚流動(食品扱い)					指示による
	調乳のみ					指示による
	遅食(朝または昼の対応)					指示による 配膳は10時または15時
	特別指示食					指示による

常食1100

栄養基準

エネルギー	1100kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	炭水化物	170g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	200	336	5.0	0.6	74.0	0.4	119.8	58.0	100g×2回
小麦類	50	134	4.2	2.6	22.7	0.4	19.4	66.5	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	35	62	6.0	3.6	0.7	0.3	22.4	105.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	110	31	1.8	0.3	6.2	0.6	99.6	201.7	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	12.4	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	20	57	1.5	6.7	6.7	3.9	6.5	37.8	
合計	862	1062	41.1	32.8	165.0	9.3	619.3	1462	

※主食、副食とも半分量の食事

常食1400

栄養基準

エネルギー	1400kcal	蛋白質	60g
脂質	50g	炭水化物	200g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	200	336	5.0	0.6	74.0	0.4	119.8	58.0	100g×2回
小麦類	50	134	4.2	2.6	22.7	0.4	19.4	66.5	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1168	1377	61.1	49.6	194.7	13.9	853.9	2278	

※主食のみ半分量の食事

常食1600

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	65g
脂質	50g	炭水化物	250g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	300	504	7.5	0.9	111.0	0.6	179.7	87.0	150g×2回
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1308	1652	66.9	52.0	249.8	14.5	929.4	2360	

年齢区分

60歳以上女性
70歳以上男性

常食1800

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	70g
脂質	50g	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	239.6	116.0	200g×2回
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1408	1820	69.4	52.3	286.8	14.7	989.3	2389	

年齢区分 16歳以上
成人男女

その他栄養基準 ビタミンA(レチノール当量)615 μ g
 ビタミンB1 1.0mg
 ビタミンB2 1.1mg
 ビタミンC 100mg

常食2100

栄養基準

エネルギー	2100kcal	蛋白質	85g
脂質	60g	炭水化物	350g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	440	739	11.0	1.3	162.8	0.9	263.6	127.6	220g×2回
小麦類	135	360	11.2	7.0	61.2	1.1	52.4	179.6	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	90	159	15.5	9.3	1.7	0.7	57.7	270.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1553	2105	83.7	60.3	323.6	15.8	1072	2608	

年齢区分 16～29歳男性

常食7歳～15歳(おやつあり)

栄養基準

エネルギー	1900～2400kcal	蛋白質	80～100g
脂質	65～75g	炭水化物	300～350g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	150～220								
小麦類	90～135								
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	350	245	11.6	11.6	30.8	1.8	297.5	479.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.0	
合計									

※常食1600. 1800. 2100に15時のおやつが付いた食事
 ※夕食時、牛乳200cc付加

常食7～15歳2400kcal

栄養基準

エネルギー	2400kcal	蛋白質	90g
脂質	70g	炭水化物	360g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	440	739	11.0	1.3	162.8	0.9	263.6	127.6	220g×2回
小麦類	135	360	11.2	7.0	61.2	1.1	52.4	179.6	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	90	159	15.5	9.3	1.7	0.7	57.7	270.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	350	245	11.6	11.6	30.8	1.8	297.5	479.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.0	
合計	1853	2430	94.7	72.2	371.6	17.6	1393	3137	

※小児科糖尿病用の食事
 ※おやつ付加、夕食時牛乳200cc付加

産前妊産婦食

栄養基準

エネルギー	2000kcal	蛋白質	80g
脂質	55g	鉄分	25mg

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	239.6	116.0	200g×2回
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	80	142	13.8	8.2	1.5	0.6	51.3	240.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	30	21	1.0	1.0	2.6	0.2	25.5	41.1	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	100	63	0.7	0.0	15.5	0.2	85.0	224.0	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
おやつ	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
鉄強化牛乳	200	97	6.6	3.0	10.8	7.5	63.9	0.3	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.0	64.0	124.0	
鉄分補給食品	10	32	—	—	8.0	7.2	0.0	1.2	
合計	1626	2000	79.3	55.8	311.8	29.3	1052	2472	

※妊娠22週から分娩までの妊婦食

・朝食時ヨーグルト、昼食時鉄分補給食品付加
(原則としてベッド上安静のため、身体活動レベル低い)

産後妊産婦食

栄養基準

エネルギー	2100kcal	蛋白質	80g
脂質	65	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	239.6	116.0	200g×2回
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	75	133	12.9	7.7	1.4	0.6	48.1	225.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	100	63	0.7	0.0	15.5	0.2	85.0	224.0	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
おやつ	100	229	7.3	9.7	28.8	1.7	222.2	382.5	
合計	1593	2123	80.7	65.2	324.6	16.9	1280	2935	

※出産後の妊産婦食 15時におやつ付加

産後お祝い膳

栄養基準

エネルギー	2200kcal	蛋白質	85g
脂質	70g	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	239.6	116.0	200g×2回
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	100	129	9.8	6.2	20.0	2.3	70.0	260.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	80	142	13.8	8.2	1.5	0.6	51.3	240.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	100	63	0.7	0.0	15.5	0.2	85.0	224.0	
その他	30	85	2.2	10.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
おやつ	100	229	7.3	9.7	28.8	1.7	222.2	382.5	
合計	1648	2205	88.3	69.4	329.7	17.7	1318	3077	

※出産後の妊産婦食 15時におやつ付加。
 ※退院前にお祝いの意味を込めて給食する食事。

幼児1歳

栄養基準

エネルギー	1100kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	炭水化物	170g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	140	235	3.5	0.4	51.8	0.3	83.9	24.3	
小麦類	40	107	3.3	2.1	18.1	0.3	15.5	53.2	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	5	15	0.0	0.1	3.1	0.0	1.4	0.6	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	10	18	1.7	1.0	0.2	0.1	6.4	30.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	250	175	8.3	8.3	22.0	1.3	212.5	342.5	
緑黄色野菜	40	13	0.8	0.1	2.7	0.5	36.0	151.7	
その他野菜	70	20	1.1	0.2	3.9	0.4	63.4	128.4	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	18.9	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計／米飯	890	1073	39.6	31.5	165.1	7.6	741	1564	

※離乳食の完了期 軟らかく調理し、副食の形態はきざみ

※15時におやつ、夕食時牛乳100cc付加

幼児1歳(全粥)

栄養基準

エネルギー	1100kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	炭水化物	170g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	450	320	5.0	0.0	70.7	0.0	373.5	54.0	
小麦類	15	40	1.2	0.8	6.8	0.1	5.8	20.0	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	5	15	0.0	0.1	3.1	0.0	1.4	0.6	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	10	18	1.7	1.0	0.2	0.1	6.4	30.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	250	175	8.3	8.3	22.0	1.3	212.5	342.5	
緑黄色野菜	40	13	0.8	0.1	2.7	0.5	36.0	151.7	
その他野菜	70	20	1.1	0.2	3.9	0.4	63.4	128.4	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	18.9	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計／粥	1175	1091	38.9	29.8	172.6	7.2	1021	1560	

※離乳食の完了期 軟らかく調理し、副食の形態はきざみ

※15時におやつ、夕食時牛乳100cc付加

幼児2歳

栄養基準

エネルギー	1100kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	炭水化物	170g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	140	235	3.5	0.4	51.8	0.3	83.9	24.3	
小麦類	40	107	3.3	2.1	18.1	0.3	15.5	53.2	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	5	15	0.0	0.1	3.1	0.0	1.4	0.6	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	10	18	1.7	1.0	0.2	0.1	6.4	30.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	250	175	8.3	8.3	22.0	1.3	212.5	342.5	
緑黄色野菜	40	13	0.8	0.1	2.7	0.5	36.0	151.7	
その他野菜	70	20	1.1	0.2	3.9	0.4	63.4	128.4	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	18.9	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計／米飯	890	1073	39.6	31.5	165.1	7.6	741	1564	

※軟らかく調理し、副食の形態は一口大きざみ

※15時におやつ、夕食時牛乳100cc付加

幼児2歳(全粥)

栄養基準

エネルギー	1100kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	炭水化物	170g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	450	320	5.0	0.0	70.7	0.0	373.5	54.0	
小麦類	15	40	1.2	0.8	6.8	0.1	5.8	20.0	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	5	15	0.0	0.1	3.1	0.0	1.4	0.6	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	10	18	1.7	1.0	0.2	0.1	6.4	30.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	250	175	8.3	8.3	22.0	1.3	212.5	342.5	
緑黄色野菜	40	13	0.8	0.1	2.7	0.5	36.0	151.7	
その他野菜	70	20	1.1	0.2	3.9	0.4	63.4	128.4	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	18.9	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計／粥	1175	1091	38.9	29.8	172.6	7.2	1021	1560	

※軟らかく調理し、副食の形態は一口大きざみ

※15時におやつ、夕食時牛乳100cc付加

幼児3. 4歳

栄養基準

エネルギー	1400kcal	蛋白質	50g
炭水化物	220g	脂質	40g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	200	336	5.0	0.6	74.0	0.4	119.8	34.7	
小麦類	50	134	4.2	2.6	22.7	0.4	19.4	66.5	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	410	287	13.5	13.5	36.1	2.1	348.5	561.7	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	110	31	1.8	0.3	6.2	0.6	99.6	201.7	
海藻類	1	1	0.0	0.0	0.2	0.0	0.7	6.2	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計／米飯	1211	1402	52.0	40.3	216.9	10.2	986	2039	

※15時におやつ、夕食時牛乳200cc付加

幼児3・4歳(全粥)

栄養基準

エネルギー	1350kcal	蛋白質	50g
炭水化物	220g	脂質	40g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	570	405	6.3	0.0	89.5	0.0	473.1	68.4	
小麦類	20	53	1.7	1.0	9.1	0.2	7.8	26.6	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	410	287	13.5	13.5	36.1	2.1	348.5	561.7	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	110	31	1.8	0.3	6.2	0.6	99.6	201.7	
海藻類	1	1	0.0	0.0	0.2	0.0	0.7	6.2	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計／粥	1551	1390	50.8	38.2	218.8	9.6	1328	2033	

※15時におやつ、夕食時牛乳200cc付加

幼児5. 6歳

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	60g
炭水化物	250g	脂質	45g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	260	437	6.5	0.8	96.2	0.5	155.7	45.2	
小麦類	70	187	5.8	3.6	31.7	0.6	27.2	93.1	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	50	78	9.1	3.6	1.8	0.4	33.4	156.9	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	410	287	13.5	13.5	36.1	2.1	348.5	561.7	
緑黄色野菜	60	19	1.1	0.1	4.0	0.8	53.9	227.6	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	12.4	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計／米飯	1362	1600	58.8	43.1	253.7	11.2	1089	2251	

※15時におやつ、夕食時牛乳200cc付加

幼児5・6歳(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	55g
炭水化物	250g	脂質	40g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	630	447	6.9	0.0	98.9	0.0	522.9	75.6	
小麦類	20	53	1.7	1.0	9.1	0.2	7.8	26.6	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	50	78	9.1	3.6	1.8	0.4	33.4	156.9	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	410	287	13.5	13.5	36.1	2.1	348.5	561.7	
緑黄色野菜	60	19	1.1	0.1	4.0	0.8	53.9	227.6	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	12.4	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計／粥	1682	1477	55.1	39.7	233.8	10.2	1437	2215	

※15時におやつ、夕食時牛乳200cc付加

全粥1000

栄養基準

エネルギー	1000kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	570	405	6.3	0.6	89.5	0.0	473.1	68.4	
小麦類	20	53	1.7	1.0	9.1	0.2	7.8	26.6	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	35	62	6.0	3.6	0.7	0.3	22.4	105.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	110	31	1.8	0.3	6.2	0.6	99.6	201.7	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	12.4	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	20	57	1.5	2.1	6.7	3.9	6.5	37.8	
合計	1202	1051	39.9	26.5	166.9	8.7	961	1433	

※主食、副食とも半分量の食事

全粥1300

栄養基準

エネルギー	1300kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	炭水化物	200g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	570	405	6.3	0.6	89.5	0.0	473.1	68.4	
小麦類	20	53	1.7	1.0	9.1	0.2	7.8	26.6	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	3.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1508	1365	59.9	41.0	196.6	13.3	1196	2249	

※主食のみ半分量の食事

全粥1500

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	65g
脂質	40g	炭水化物	250g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	850	604	9.4	0.9	133.5	0.0	705.5	102.0	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	3.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1793	1549	63.8	37.3	245.1	13.4	1432	2295	

全粥7歳～15歳(おやつあり)

栄養基準

エネルギー	1850kcal	蛋白質	75g
脂肪	50g	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	600	426	6.6	0.6	94.2	0.0	498.0	72.0	300g×2回
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	350	245	11.6	11.6	30.8	1.8	297.5	479.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	3.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
おやつ	100	185	4.4	5.3	30.4	0.8	151.0	255.8	
合計	1903	1856	77.0	52.1	281.0	15.7	1568	2875	

※全粥1500に15時のおやつが付いた食事

※夕食時、牛乳200cc付加

ペースト食

栄養基準

エネルギー		蛋白質	40~45g
五分粥	900kcal	脂質	25g
全粥	1100kcal	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	600	216	3.0	0.6	47.4	0.0	549.0	36.0	
全粥	600	426	6.6	0.4	94.2	0.0	498.0	72.0	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	100	28	1.6	0.3	5.6	0.5	90.5	183.4	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
果汁ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
合計／五分粥	1282	865	40.2	25.6	128.6	8.1	1082	1445	
合計／全粥	1282	1075	43.8	25.4	175.4	8.1	1031	1481	

※主食については、五分粥・全粥・ペースト粥が選択できる。

三分粥

栄養基準

エネルギー	1000kcal	蛋白質	50g
脂質	30g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
三分粥	750	270	3.8	0.8	59.0	0.0	686.3	45.0	250g×3回
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
合計	1597	1064	53.2	32.4	151.1	10.5	1353	1977	

五分粥700

栄養基準

エネルギー	700kcal	蛋白質	30g
脂質	20g	炭水化物	110g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	600	216	3.0	0.6	47.4	0.0	549.0	36.0	200g×3回
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	25	23	0.3	0.0	6.8	0.2	18.2	112.8	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	1	8	0.0	0.9	0.0	0.0	0.0	0.1	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	50	78	9.1	3.6	1.8	0.4	33.4	156.9	
肉類	3	5	0.5	0.3	0.1	0.0	1.9	9.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	35	11	0.7	0.1	2.3	0.5	31.5	132.8	
その他野菜	85	24	1.4	0.3	4.8	0.4	76.9	155.9	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	18.9	
合計	1154	723	31.9	20.5	109.3	6.2	988.9	1169	

※主食、副食とも半分量の食事

五分粥1000

栄養基準

エネルギー	1000kcal	蛋白質	50g
脂質	30g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	750	270	3.8	0.8	59.0	0.0	686.3	45.0	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
合計	1597	1064	53.2	32.4	151.1	10.5	1353	1977	

七分粥

栄養基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	炭水化物	170g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
七分粥	850	336	5.4	0.6	74.0	0.0	519.9	57.6	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	50	89	8.6	5.2	1.0	0.4	32.1	150.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	70	22	1.3	0.1	4.7	0.9	62.9	265.5	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	20	57	1.5	2.1	6.7	3.9	6.5	37.8	
合計	1700	1236	57.8	37.3	176.6	11.0	1168	1960	

軟菜食米飯1000

栄養基準

エネルギー	1000kcal	蛋白質	40g
炭水化物	170g	脂質	25g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	290	487	7.3	0.9	107.3	0.6	173.7	84.1	
小麦類	15	40	1.2	0.8	6.8	0.1	5.8	20.0	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	5	15	0.0	0.1	3.1	0.0	1.4	0.6	
油脂類	4	34	0.0	3.6	0.0	0.0	0.2	0.2	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	60	94	10.9	4.3	2.2	0.5	40.0	188.2	
肉類	10	18	1.7	1.0	0.2	0.1	6.4	30.0	
玉子類	20	31	2.4	2.0	0.5	0.4	14.8	24.6	
牛乳・乳製品	140	98	4.6	4.6	12.3	0.7	119.0	191.8	
緑黄色野菜	70	22	1.3	0.1	4.7	0.9	62.9	265.5	
その他野菜	110	31	1.8	0.3	6.2	0.6	99.6	201.7	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	80	50	0.6	0.0	12.4	0.2	68.0	179.2	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	18.9	
合計	874	1018	36.7	21.4	172.4	6.9	638	1399	

※主食、副食共に半分量の食事

軟菜食全粥900

栄養基準

エネルギー	900kcal	蛋白質	40g
炭水化物	150g	脂質	25g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
粥	570	405	6.3	0.4	89.5	0.0	473.1	68.4	
小麦類	15	40	1.2	0.8	6.8	0.1	5.8	20.0	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	5	15	0.0	0.1	3.1	0.0	1.4	0.6	
油脂類	4	34	0.0	3.6	0.0	0.0	0.2	0.2	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	104.0	
魚介類	60	94	10.9	4.3	2.2	0.5	40.0	188.2	
肉類	10	18	1.7	1.0	0.2	0.1	6.4	30.0	
玉子類	20	31	2.4	2.0	0.5	0.4	14.8	24.6	
牛乳・乳製品	140	98	4.6	4.6	12.3	0.7	119.0	191.8	
緑黄色野菜	70	22	1.3	0.1	4.7	0.9	62.9	265.5	
その他野菜	110	31	1.8	0.3	6.2	0.6	99.6	201.7	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	80	50	0.6	0.0	12.4	0.2	68.0	179.2	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	18.9	
合計／全粥	1154	936	35.8	20.9	154.6	6.4	937	1383	

※主食、副食共に半分量の食事

軟菜食米飯1700

栄養基準

エネルギー	1700kcal	蛋白質	60g
炭水化物	300g	脂質	35g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	570	958	14.3	1.7	210.9	1.1	341.4	165.3	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	33.3	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	8	24	0.0	0.2	5.0	0.0	2.2	0.9	
油脂類	7	59	0.0	6.3	0.0	0.0	0.3	0.4	
大豆製品	70	90	6.9	4.3	14.0	1.6	49.0	182.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	15	27	2.6	1.5	0.3	0.1	9.6	45.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	140	98	4.6	4.6	12.3	0.7	119.0	191.8	
緑黄色野菜	130	42	2.5	0.3	8.7	1.7	116.9	493.1	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	80	50	0.6	0.0	12.4	0.2	68.0	179.2	
その他	12	34	0.9	1.2	4.0	2.3	3.9	22.7	
合計	1457	1764	61.4	33.5	306.7	10.8	1044	2260	

軟菜食全粥1400

栄養基準

エネルギー	1400kcal	蛋白質	55g
炭水化物	250g	脂質	30g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
粥	870	618	9.6	0.6	136.6	0.0	722.1	104.4	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	33.3	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	8	24	0.0	0.2	5.0	0.0	2.2	0.9	
油脂類	7	59	0.0	6.3	0.0	0.0	0.3	0.4	
大豆製品	70	90	6.9	4.3	14.0	1.6	49.0	182.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	15	27	2.6	1.5	0.3	0.1	9.6	45.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	140	98	4.6	4.6	12.3	0.7	119.0	191.8	
緑黄色野菜	130	42	2.5	0.3	8.7	1.7	116.9	493.1	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	80	50	0.6	0.0	12.4	0.2	68.0	179.2	
その他	12	34	0.9	1.2	4.0	2.3	3.9	22.7	
合計	1757	1425	56.7	32.4	232.4	9.7	1425	2199	

流動食

栄養基準

エネルギー	650kcal	蛋白質	25g
脂肪	20g	炭水化物	110g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
重湯	450	95	1.4	0.0	21.2	0.0	427.5	18.0	150g×3回
小麦類	—	—	—	—	—	—	—	—	
芋類	15	14	0.2	0.0	4.1	0.1	10.9	67.7	
砂糖	5	19	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.1	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
味噌	10	22	1.7	1.0	1.5	0.7	4.5	93.0	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	—	—	—	—	—	—	—	—	
肉類	—	—	—	—	—	—	—	—	
玉子類	15	23	1.8	1.5	0.4	0.3	11.1	18.5	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	—	—	—	—	—	—	—	—	
その他野菜	55	55	2.0	1.5	8.0	0.5	48.0	100.0	
海藻類	—	—	—	—	—	—	—	—	
果汁	100	44	0.5	0.2	11.4	0.2	87.8	108.0	
その他	100	120	5.0	3.5	20.0	1.3	70.0	85.0	
果汁ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
合計	1072	663	24.5	19.3	112.6	5.2	921	952	

※塩分6g以下(平均約5g/日)

離乳食のすすめ方

離乳の開始時期		離乳食1 (5~6ヶ月)	離乳食2 (7~8ヶ月)	離乳食3 (9~11ヶ月)
離乳食の回数		1回	2回	3回
食べ方の目安		○子供の様子を見ながら 1日1回1さじずつ始める。 ○母乳やミルクは飲みたい だけ与える。	○1日2回食で食事のリズム をつけて行く。 ○いろいろな味や舌ざわり を楽しめるように食品の種類 を増やして行く。	○食事のリズムを大切に、 1日3回食に進めて行く。 ○家族一緒に楽しい食卓 体験を。
1 回 当 た り の 目 安 量	I 穀類	つぶし粥から開始 〔 つぶし粥 パン粥 うどんくたくた煮 いもマッシュ 〕	全粥 50~80g 〔 うどんくたくた煮 フレンチ・トースト うどんやわらか煮 いもつぶし 〕	全粥90g 〔 粥 パン うどん いも 〕
	II 野菜 果物	すりつぶした野菜など も試してみる。	20~30g	30~40g
	III 魚 又は肉 又は豆腐 又は卵 又は乳製品	慣れてきたら、つぶした 豆腐・白身魚などを試し てみる。	10~15g 10~15g 30~40g 卵黄1~全卵1/3 50~70g	15g 15g 45g 全卵1/2 80g
	形態	なめらかにすりつぶし た状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ
<p>〈上記の量は、あくまでも目安であり子供の食欲や成長・発達の状況に応じて、食事の量を調整する〉</p> <p>〈成長の目安〉 成長曲線のグラフに、体重や身長を記入して、成長曲線にカーブに沿っているかどうか確認する。</p>				

※調味については、それぞれの食品のもつ味を生かしながら、薄味でおいしく調理する。

※離乳の完了(12ヶ月~18ヶ月)は、幼児1歳食をお選び下さい。

耳鼻科術後食(流動食)

栄養基準

エネルギー	650kcal	蛋白質	25g
脂質	20g	炭水化物	105g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
重湯	450	95	1.4	0.0	21.2	0.0	427.5	18.0	150g×3回
小麦類	—	—	—	—	—	—	—	—	
芋類	15	14	0.2	0.0	4.1	0.1	10.9	67.7	
砂糖	5	15	0.0	0.1	3.1	0.0	1.4	0.6	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	60	87	6.5	4.1	11.5	1.9	39.5	223.0	
魚介類	—	—	—	—	—	—	—	—	
肉類	—	—	—	—	—	—	—	—	
玉子類	15	23	1.8	1.5	0.4	0.3	11.1	18.5	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	—	—	—	—	—	—	—	—	
その他野菜	55	55	2.0	1.5	8.0	0.5	48.0	100.0	
海藻類	—	—	—	—	—	—	—	—	
ゼリー	130	110	0.3	0.1	20.0	0.0	115.0	82.0	
その他	100	120	5.0	3.5	20.0	1.3	70.0	85.0	
合計	1032	676	23.8	19.3	105.9	5.1	893	869	

※染みるもの、刺激の有るもの抜き(ストローの使用不可)

※塩分6g以下(平均約5/日)

耳鼻科術後食(五分粥)

栄養基準

エネルギー	1000kcal	蛋白質	55g
脂質	35g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	750	270	3.8	0.8	59.0	0.0	686.3	45.0	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	116.3	92.3	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	70	22	1.3	0.1	4.7	0.9	62.9	265.5	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	15	42	1.1	5.1	5.0	2.9	4.9	28.4	
		0							
合計	1567	1054	52.7	35.8	149.1	10.1	1387	1863	

※麺類、染みるもの、刺激の有るもの抜き(ストローの使用不可)

耳鼻科術後食(七分粥)

栄養基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	55g
脂質	40g	炭水化物	170g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
七分粥	900	355	5.7	0.6	78.4	0.0	550.0	61.0	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	50	89	8.6	5.2	1.0	0.4	32.1	150.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	70	22	1.3	0.1	4.7	0.9	62.9	265.5	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	20	57	1.5	6.7	6.7	3.9	6.5	37.8	
合計	1725	1188	56.0	40.7	169.7	10.8	1189	1930	

※麺類、染みるもの、刺激の有るもの抜き(ストローの使用不可)

耳鼻科術後食(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	65g
脂質	45g	炭水化物	250g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	900	639	10	1	141	0	747	108	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	50	89	8.6	5.2	1.0	0.4	32.1	150.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	70	22	1.3	0.1	4.7	0.9	62.9	265.5	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	20	57	1.5	6.7	6.7	3.9	6.5	37.8	
合計	1725	1472	60.2	41.0	232.6	10.8	1386	1977	

※麺類、染みるもの、刺激の有るもの抜き(ストローの使用不可)

耳鼻科術後食(常食)

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	70g
脂質	45g	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	600	1008	15.0	1.8	222.0	1.2	359.4	174.0	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	50	89	8.6	5.2	1.0	0.4	32.1	150.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	20	57	1.5	6.7	6.7	3.9	6.5	37.8	
合計	1455	1851	65.9	42.0	315.3	12.4	1025	2157	

※麺類、染みるもの、刺激の有るもの抜き(ストローの使用不可)

<当院の嚥下食>

*2010年1月より自助食器使用しています。

*全ての食事に栄養補給ゼリー(100kcal)を追加できます！

*お茶ゼリーは粉飴でエネルギーアップ(1回約80kcal)しています。

食事開始基準(参考)

【嚥下障害:重度】

●まずは飲み込めるか評価したい⇒

●1週間以上絶食⇒
(注意！脳卒中急性期、
誤嚥性肺炎、高齢者)

●入院前、ペースト食
を食べていて誤嚥性
肺炎で入院⇒

【嚥下障害:中等度】

●入院前、全粥・キザ
ミ食を食べていて、
誤嚥性肺炎で入院⇒

【嚥下障害:軽度】

●軽度の嚥下障害を
疑う場合は、この食事か
らスタート⇒

一般食・全粥食は危険

食事名称 【学会分類 2013】	食事内容	写真	1食 kcal
嚥下訓練食 (ゼリー) 【0j】	嚥下ゼリー お茶ゼリー (入院中は嚥下 ゼリーを移せるように空 食器が付きます)		(約) 130
嚥下調整食1 (ゼリー) 【1j】	主食:粥ペースト 副食:ゼリー お茶ゼリー		(約) 280
嚥下調整食2 (ペースト) 【2-1】	主食:粥ペースト 副食:ペースト お茶ゼリー		(約) 330
嚥下調整食3 (きざみ) 【3】	主食:全粥 副食:キザミ お茶ゼリー		(約) 400

2015.4 修正(日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013 を参考)

2017.10.21 修正(エネルギーアップのお茶ゼリー1日2食から3食に変更)

嚥下訓練食(ゼリー)

1日の基準

エネルギー	400kcal	蛋白質	0.2g
脂質	0g	水分	450g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
治療用食品等	210	150	0.2	0.0	36.5	0.0	152.0	72.0	ゼリー、ゲル化剤
砂糖類	60	230	0.0	0.0	58.0	0.0	1.8	0.0	
飲料類	300	0	0.0	0.0	0.0	0.0	300.0	72.0	ほうじ茶
合計	570	380	0.2	0.0	94.5	0.0	454	144	

食塩0.1g

嚙下調整食1(ゼリー)

1日の基準

エネルギー	850kcal	蛋白質	20g
脂質	13g	水分	800g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	300	213	3.3	0.3	47.1	0.0	249.0	36.0	
小麦類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
芋類	3	4	0.0	0.0	1.0	0.0	2.4	13.0	
砂糖	78	290	0.0	0.0	75.0	0.1	3.5	0.0	
油脂類	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
大豆製品	16	19	1.2	1.1	0.9	0.2	12.7	34.0	
魚介類	77	112	10.3	5.8	3.6	1.0	42.3	182.0	
肉類	20	18	1.2	1.0	1.0	0.0	7.7	11.0	
玉子類	15	24	1.6	1.6	0.5	0.3	11.5	18.0	
牛乳・乳製品	9	6	0.3	0.3	0.4	0.0	7.8	13.0	
緑黄色野菜	4	1	0.0	0.0	0.3	0.0	3.3	10.0	
その他野菜	11	3	0.1	0.0	0.8	0.0	10.2	21.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	25	12	0.1	0.0	3.1	0.1	21.9	20.0	
その他	525	170	2.2	2.7	32.0	1.1	409.0	219.0	
合計	1084	881	20.3	13.8	165.7	2.8	781	577	

食塩1.8g

嚥下調整食2(ペースト)

1日の基準

エネルギー	900kcal	蛋白質	25g
脂質	20g	水分	1000g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	300	213	3.3	0.3	47.1	0.0	249.0	36.0	
小麦類	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.1	2.0	
芋類	10	9	0.2	0.0	2.2	0.0	7.8	38.0	
砂糖	61	232	0.0	0.0	59.2	0.1	1.8	0.0	
油脂類	1	11	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	0.0	
大豆製品	10	7	0.7	0.4	0.2	0.1	8.6	14.0	
魚介類	50	67	8.8	2.6	1.4	0.3	35.8	157.0	
肉類	5	9	1.0	0.5	0.0	0.0	3.8	15.0	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.5	12.0	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167.0	
緑黄色野菜	45	13	1.4	0.2	2.3	0.4	41.5	102.0	
その他野菜	89	19	1.0	0.1	4.1	0.3	83.3	173.0	
海藻類	6	9	0.3	0.0	2.1	0.1	3.3	17.0	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	456	246	4.0	10.9	29.3	1.3	88.5	132.0	
合計	1128	922	25.0	18.7	159.6	2.9	599	865	

食塩2.7g

コントロール嚙下調整食2(ペースト)

1日の基準

エネルギー	900kcal	蛋白質	25g
脂質	20g	水分	1000g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	300	213	3.3	0.3	47.1	0.0	249.0	36.0	
小麦類	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.1	2.0	
芋類	10	9	0.2	0.0	2.2	0.0	7.8	38.0	
砂糖	61	232	0.0	0.0	59.2	0.1	1.8	0.0	
油脂類	1	11	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	0.0	
大豆製品	10	7	0.7	0.4	0.2	0.1	8.6	14.0	
魚介類	50	67	8.8	2.6	1.4	0.3	35.8	157.0	
肉類	5	9	1.0	0.5	0.0	0.0	3.8	15.0	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.5	12.0	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167.0	
緑黄色野菜	45	13	1.4	0.2	2.3	0.4	41.5	102.0	
その他野菜	89	19	1.0	0.1	4.1	0.3	83.3	173.0	
海藻類	6	9	0.3	0.0	2.1	0.1	3.3	17.0	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	456	246	4.0	10.9	29.3	1.3	88.5	132.0	
合計	1128	922	25.0	18.7	159.6	2.9	599	865	

食塩2.7g

減塩嚙下調整食2(ペースト)

1日の基準

エネルギー	900kcal	蛋白質	25g
脂質	20g	水分	1000g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	300	213	3.3	0.3	47.1	0.0	249.0	36.0	
小麦類	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.1	2.0	
芋類	10	9	0.2	0.0	2.2	0.0	7.8	38.0	
砂糖	61	232	0.0	0.0	59.2	0.1	1.8	0.0	
油脂類	1	11	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	0.0	
大豆製品	10	7	0.7	0.4	0.2	0.1	8.6	14.0	
魚介類	50	67	8.8	2.6	1.4	0.3	35.8	157.0	
肉類	5	9	1.0	0.5	0.0	0.0	3.8	15.0	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.5	12.0	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167.0	
緑黄色野菜	45	13	1.4	0.2	2.3	0.4	41.5	102.0	
その他野菜	89	19	1.0	0.1	4.1	0.3	83.3	173.0	
海藻類	6	9	0.3	0.0	2.1	0.1	3.3	17.0	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	456	246	4.0	10.9	29.3	1.3	88.5	132.0	
合計	1128	922	25.0	18.7	159.6	2.9	599	865	

食塩2.7g

貧血嚙下調整食2(ペースト)

1日の基準

エネルギー	1000kcal	蛋白質	25g
脂質	20g	水分	1000g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	300	213	3.3	0.3	47.1	0.0	249.0	36.0	
小麦類	1	3	0.1	0	0.7	0	0.1	2	
芋類	10	9	0.2	0	2.2	0	7.8	38	
砂糖	61	232	0	0	59.2	0.1	1.8	0	
油脂類	1	11	0	1.2	0	0	0.1	0	
大豆製品	9	7	0.7	0.4	0.2	0.1	8.6	14	
魚介類	50	67	8.8	2.6	1.4	0.3	33.8	157	
肉類	5	9	1	0.5	0	0	3.8	15	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.5	12	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167	
緑黄色野菜	45	13	1.4	0.2	2.3	0.4	41.5	102	
その他野菜	89	19	1	0.1	4.1	0.3	83.3	173	
海藻類	6	9	0.3	0	2.1	0.1	3.3	17	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	466	279	3.9	10.7	38.3	21.1	8.9	131	
合計	1141	955	24.9	18.5	168.6	22.7	599.4	864	

食塩2.8g

糖尿嚙下調整食2(ペースト)

1日の基準

エネルギー	850kcal	蛋白質	25g
脂質	15g	水分	1000g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	300	213	3.3	0.3	47.1	0.0	249.0	36.0	
小麦類	1	3	0.1	0	0.7	0	0.1	2	
芋類	10	9	0.2	0	2.2	0	7.8	38	
砂糖	61	232	0	0	59.2	0.1	1.8	0	
油脂類	1	11	0	1.2	0	0	0.1	0	
大豆製品	9	7	0.7	0.4	0.2	0.1	8.6	14	
魚介類	50	67	8.8	2.6	1.4	0.3	33.8	157	
肉類	5	9	1	0.5	0	0	3.8	15	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.5	12	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167	
緑黄色野菜	45	13	1.4	0.2	2.3	0.4	41.5	102	
その他野菜	89	19	1	0.1	4.1	0.3	83.3	173	
海藻類	6	9	0.3	0	2.1	0.1	3.3	17	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	464	171	3.5	8.7	20.1	0.5	86.8	135	
合計	1135	847	25	17	150	2	595	868	

食塩2.9g

嚥下調整食3(きざみ)

1日の基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	30g
脂質	25g	水分	1250g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	600	426	6.6	0.6	94.2	0.0	498.0	72.0	
小麦類	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.1	2.0	
芋類	10	9	0.2	0.0	2.2	0.0	7.8	38.0	
砂糖	61	233	0.0	0.0	59.3	0.1	1.8	0.0	
油脂類	1	11	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	0.0	
大豆製品	10	8	0.7	0.4	0.2	0.1	9.1	15.0	
魚介類	55	73	9.6	2.9	1.4	0.3	38.8	175.0	
肉類	7	13	1.4	0.7	0.0	0.0	5.3	22.0	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.7	12.0	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167.0	
緑黄色野菜	46	13	1.4	0.2	2.4	0.4	41.8	103.0	
その他野菜	91	19	0.9	0.1	4.3	0.3	85.8	175.0	
海藻類	6	9	0.3	0.0	2.1	0.1	3.3	17.0	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	455	290	3.3	16.1	29.1	1.2	85.3	125.0	
合計	1437	1191	28.7	24.7	206.9	2.8	853	923	

食塩2.8g

コントロール嚙下調整食3(きざみ)

1日の基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	30g
脂質	25g	水分	1250g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	600	426	6.6	0.6	94.2	0.0	498.0	72.0	
小麦類	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.1	2.0	
芋類	10	9	0.2	0.0	2.2	0.0	7.8	38.0	
砂糖	61	233	0.0	0.0	59.3	0.1	1.8	0.0	
油脂類	1	11	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	0.0	
大豆製品	10	8	0.7	0.4	0.2	0.1	9.1	15.0	
魚介類	55	73	9.6	2.9	1.4	0.3	38.8	175.0	
肉類	7	13	1.4	0.7	0.0	0.0	5.3	22.0	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.7	12.0	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167.0	
緑黄色野菜	46	13	1.4	0.2	2.4	0.4	41.8	103.0	
その他野菜	91	19	0.9	0.1	4.3	0.3	85.8	175.0	
海藻類	6	9	0.3	0.0	2.1	0.1	3.3	17.0	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	455	290	3.3	16.1	29.1	1.2	85.3	125.0	
合計	1437	1191	28.7	24.7	206.9	2.8	853	923	

食塩2.8g

減塩嚙下調整食3(きざみ)

1日の基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	30g
脂質	25g	水分	1250g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	600	426	6.6	0.6	94.2	0.0	498.0	72.0	
小麦類	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.1	2.0	
芋類	10	9	0.2	0.0	2.2	0.0	7.8	38.0	
砂糖	61	233	0.0	0.0	59.3	0.1	1.8	0.0	
油脂類	1	11	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	0.0	
大豆製品	10	8	0.7	0.4	0.2	0.1	9.1	15.0	
魚介類	55	73	9.6	2.9	1.4	0.3	38.8	175.0	
肉類	7	13	1.4	0.7	0.0	0.0	5.3	22.0	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.7	12.0	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167.0	
緑黄色野菜	46	13	1.4	0.2	2.4	0.4	41.8	103.0	
その他野菜	91	19	0.9	0.1	4.3	0.3	85.8	175.0	
海藻類	6	9	0.3	0.0	2.1	0.1	3.3	17.0	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	455	290	3.3	16.1	29.1	1.2	85.3	125.0	
合計	1437	1191	28.7	24.7	206.9	2.8	853	923	

食塩2.8g

貧血嚙下調整食3(きざみ)

1日の基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	30g
脂質	25g	水分	1250g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	600	426	6.6	0.6	94.2	0.0	498.0	72.0	
小麦類	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.1	2.0	
芋類	10	9	0.2	0.0	2.2	0.0	7.8	38.0	
砂糖	61	233	0.0	0.0	59.3	0.1	1.8	0.0	
油脂類	1	11	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	0.0	
大豆製品	10	8	0.7	0.4	0.2	0.1	9.1	15.0	
魚介類	55	73	9.6	2.9	1.4	0.3	38.8	175.0	
肉類	6	11	1.3	0.6	0.0	0.0	4.9	21.0	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.7	12.0	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167.0	
緑黄色野菜	46	13	1.4	0.2	2.4	0.4	41.8	103.0	
その他野菜	91	19	0.9	0.1	4.3	0.3	85.8	175.0	
海藻類	6	9	0.3	0.0	2.1	0.1	3.3	17.0	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	465	323	3.2	15.9	38.1	21.0	85.8	124.0	
合計	1446	1222	29	24	216	23	853	921	

食塩2.8g

糖尿嚙下調整食3(きざみ)

1日の基準

エネルギー	1150kcal	蛋白質	30g
脂質	20g	水分	1250g

食糧構成(1日当り)

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	600	426	6.6	0.6	94.2	0.0	498.0	72.0	
小麦類	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.1	2.0	
芋類	10	9	0.2	0.0	2.2	0.0	7.8	38.0	
砂糖	61	233	0.0	0.0	59.3	0.1	1.8	0.0	
油脂類	1	11	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	0.0	
大豆製品	10	8	0.7	0.4	0.2	0.1	9.1	15.0	
魚介類	55	73	9.6	2.9	1.4	0.3	38.8	175.0	
肉類	6	11	1.3	0.6	0.0	0.0	4.9	21.0	
玉子類	11	18	1.1	1.1	0.6	0.2	7.7	12.0	
牛乳・乳製品	83	66	3.1	1.4	10.4	0.1	67.8	167.0	
緑黄色野菜	46	13	1.4	0.2	2.4	0.4	41.8	103.0	
その他野菜	91	19	0.9	0.1	4.3	0.3	85.8	175.0	
海藻類	6	9	0.3	0.0	2.1	0.1	3.3	17.0	
果実類	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	463	215	2.8	13.9	19.9	0.4	83.6	128.0	
合計	1444	1114	28.1	22.4	197.7	2.0	851	925	

食塩2.9g

腎蛋白制限30g

栄養基準

エネルギー	1550kcal	蛋白質	30g
脂質	25g	塩分	4.5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白米	410	661	2.0	1.6	155.0	0.1	246.0	18.0	
小麦類	85	218	5.0	5.3	35.0	0.5	30.0	70.0	
芋類	30	35	0.5	0.0	7.4	0.2	28.0	150.0	
砂糖	10	28	0.0	0.0	6.9	0.0	2.0	1.0	
油脂類	9	75	0.0	8.0	0.1	0.0	0.3	0.0	
大豆製品	20	31	2.0	1.5	2.5	0.4	12.0	45.0	
魚介類	35	54	6.0	2.5	0.9	0.3	20.5	105.0	
肉類	35	70	5.5	3.8	1.3	0.3	23.0	105.0	
玉子類	10	13	0.8	0.9	0.5	0.2	7.0	8.0	
牛乳・乳製品	2	2	0.0	0.1	0.1	0.0	1.5	3.0	
緑黄色野菜	155	36	2.2	0.3	7.5	1.7	118.0	511.0	
その他野菜	240	56	3.0	0.3	12.4	0.8	219.0	485.0	
海藻類	1	0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	2.0	
果実類	145	85	1.0	0.0	22.5	0.2	17.5	265.0	
その他	50	40	1.3	1.2	4.2	1.8	16.5	55.0	
低蛋白食品	130	165	0.3	0.5	40.5	0.1	102.0	16.0	
合計	1367	1569	29.7	26.0	296.8	6.6	844	1839	

※水分については他にほうじ茶(約400ml/日)、味噌汁(約100ml/日)が給食されている。
ほうじ茶、味噌汁は抜くことができる。「お茶抜き、汁椀抜き」の入力をする

腎蛋白制限40g

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	40g
脂質	35g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白米	457	736	2.2	1.8	173.0	0.1	274.0	21.0	
小麦類	80	205	5.0	4.6	35.0	0.5	42.0	56.0	
芋類	38	40	0.5	0.0	9.5	0.2	57.5	154.0	
砂糖	14	44	0.0	0.2	10.5	0.0	2.9	1.0	
油脂類	15	123	0.1	12.9	0.2	0.0	1.3	1.0	
大豆製品	25	45	2.9	2.1	2.8	0.8	16.1	74.0	
魚介類	50	88	9.0	3.5	1.9	0.5	35.0	155.0	
肉類	52	96	8.9	5.8	0.7	0.4	36.5	154.0	
玉子類	20	28	2.0	1.8	0.7	0.4	15.0	20.0	
牛乳・乳製品	4	4	0.2	0.2	0.6	0.0	3.4	2.0	
緑黄色野菜	155	49	3.4	0.3	10.0	2.1	139.0	601.0	
その他野菜	215	50	2.9	0.3	11.2	0.8	194.0	450.0	
海藻類	1	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.4	9.0	
果実類	145	85	1.0	0.0	22.5	0.2	17.5	265.0	
その他	60	78	1.0	2.0	5.0	1.1	19.0	68.0	
低蛋白食品	130	165	0.3	0.5	40.5	0.1	102.0	16.0	
合計	1461	1836	39.4	36.0	324.2	7.3	956	2047	

※カリウム制限の場合はカリウム1500～2000mg(原則的にはカリウム制限食)

※水分については他にほうじ茶(約400ml/日)、味噌汁(約100ml/日)が給食されている。
ほうじ茶、味噌汁は抜くことができる。(「お茶抜き、汁椀抜き」の入力をする)

腎蛋白制限50g

栄養基準

エネルギー	2000kcal	蛋白質	50g
脂質	40g	塩分	5.5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白米	502	810	2.5	2.0	190.5	0.1	301.0	23.0	
小麦類	80	195	6.2	3.4	33.5	0.6	33.8	88.0	
芋類	38	43	0.5	0.0	10.1	0.2	37.5	150.0	
砂糖	15	49	0.0	0.2	3.1	0.0	3.1	1.0	
油脂類	17	136	0.1	14.3	0.2	0.0	1.3	1.0	
大豆製品	34	49	3.5	2.6	2.9	0.9	24.3	283.0	
魚介類	62	106	10.3	5.2	2.0	0.6	40.2	198.0	
肉類	73	132	12.7	8.2	0.8	0.5	48.8	217.0	
玉子類	26	38	2.6	2.5	0.9	0.4	19.0	25.0	
牛乳・乳製品	9	6	0.2	0.2	1.0	0.0	7.0	3.0	
緑黄色野菜	153	48	3.3	0.3	9.8	2.1	138.0	595.0	
その他野菜	215	50	2.8	0.3	11.1	0.8	192.0	443.0	
海藻類	1	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.4	10.0	
果実類	145	85	1.0	0.0	22.5	0.2	17.5	265.0	
その他	35	65	3.0	2.0	5.0	1.1	19.0	68.0	
低蛋白食品	135	179	0.1	1.2	40.2	0.3	105.0	13.0	
合計	1540	1991	48.8	42.4	333.7	7.8	988	2383	

※カリウム制限の場合はカリウム1500～2000mg(原則的にはカリウム制限食)

※水分については他にほうじ茶(約400ml/日)、味噌汁(約100ml/日)が給食されている。
ほうじ茶、味噌汁は抜くことができる。(「お茶抜き、汁椀抜き」の入力をする)

腎蛋白制限30g(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	30g
脂質	20g	塩分	4.5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白粥	1000	777	4.0	1.7	183.5	0.0	763.0	43.0	
小麦類	19	35	1.0	0.2	6.9	0.1	12.7	13.0	
芋類	38	40	0.5	0.0	9.3	0.2	28.0	165.0	
砂糖	6	18	0.0	0.0	4.2	0.0	1.5	0.0	
油脂類	9	72	0.0	7.8	0.1	0.0	0.4	1.0	
大豆製品	20	31	2.0	1.5	2.5	0.4	12.0	45.0	
魚介類	35	54	6.0	2.5	0.9	0.3	20.5	105.0	
肉類	35	70	5.5	3.8	1.3	0.3	23.0	105.0	
玉子類	10	13	0.8	0.9	0.5	0.2	7.0	8.0	
牛乳・乳製品	2	2	0.0	0.1	0.1	0.0	1.5	3.0	
緑黄色野菜	155	36	2.2	0.3	7.5	1.7	118.0	511.0	
その他野菜	240	56	3.0	0.3	12.4	0.8	219.0	485.0	
海藻類	1	0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	2.0	
果実類	130	82	0.8	0.0	20.5	0.2	20.2	220.0	
その他	50	40	1.3	1.2	4.2	1.8	16.5	55.0	
低蛋白食品	130	165	0.3	0.5	40.5	0.1	102.0	16.0	
合計	1880	1491	27.5	20.8	294.4	6.1	1346	1777	

※水分については他にほうじ茶(約400ml/日)、味噌汁(約100ml/日)が給食されている。
ほうじ茶、味噌汁は抜くことができる。「お茶抜き、汁椀抜き」の入力をする

腎蛋白制限40g(全粥)

栄養基準

エネルギー	1650cal	蛋白質	40g
脂質	30g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白粥	1000	777	4.0	1.7	183.5	0.0	763.0	43.0	
小麦類	28	35	1.6	0.3	9.4	0.2	20.5	18.0	
芋類	38	40	0.5	0.0	9.5	0.2	57.5	154.0	
砂糖	14	44	0.0	0.2	10.5	0.0	2.9	1.0	
油脂類	10	87	0.0	9.4	0.1	0.0	0.4	6.0	
大豆製品	25	45	2.9	2.1	2.8	0.8	16.1	74.0	
魚介類	50	88	9.0	3.5	1.9	0.5	35.0	155.0	
肉類	52	96	8.9	5.8	0.7	0.4	36.5	154.0	
玉子類	20	28	2.0	1.8	0.7	0.4	15.0	20.0	
牛乳・乳製品	4	4	0.2	0.2	0.6	0.0	3.4	2.0	
緑黄色野菜	155	49	3.4	0.3	10.0	2.1	139.0	601.0	
その他野菜	215	50	2.9	0.3	11.2	0.8	194.0	450.0	
海藻類	1	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.4	9.0	
果実類	145	85	1.0	0.0	22.5	0.2	17.5	265.0	
その他	70	75	1.0	2.0	5.0	1.1	19.0	68.0	
低蛋白食品	130	165	0.3	0.5	40.5	0.1	102.0	16.0	
合計	1957	1668	37.7	28.1	309.0	6.9	1422	2036	

※カリウム制限の場合はカリウム1500～2000mg(原則的にはカリウム制限食)

※水分については他にほうじ茶(約400ml/日)、味噌汁(約100ml/日)が給食されている。
ほうじ茶、味噌汁は抜くことができる。「お茶抜き、汁椀抜き」の入力をする

腎蛋白制限50g(全粥)

栄養基準

エネルギー	1750kcal	蛋白質	50g
脂質	35g	塩分	5.5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白粥	1000	777	4.0	1.7	183.5	0.0	763.0	43.0	
小麦類	30	54	1.5	0.4	9.8	0.2	19.0	15.0	
芋類	38	43	0.5	0.0	10.1	0.2	37.5	150.0	
砂糖	15	49	0.0	0.2	3.1	0.0	3.1	1.0	
油脂類	12	99	0.1	10.7	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	34	49	3.5	2.6	2.9	0.9	24.3	283.0	
魚介類	62	106	10.3	5.2	2.0	0.6	40.2	198.0	
肉類	73	132	12.7	8.2	0.8	0.5	48.8	217.0	
玉子類	26	38	2.6	2.5	0.9	0.4	19.0	25.0	
牛乳・乳製品	9	6	0.2	0.2	1.0	0.0	7.0	3.0	
緑黄色野菜	153	48	3.3	0.3	9.8	2.1	138.0	595.0	
その他野菜	215	50	2.8	0.3	11.1	0.8	192.0	443.0	
海藻類	1	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.4	10.0	
果実類	145	85	1.0	0.0	22.5	0.2	17.5	265.0	
その他	35	65	3.0	2.0	5.0	1.1	19.0	68.0	
低蛋白食品	130	155	1.3	1.0	40.2	0.3	105.0	13.0	
合計	1978	1756	46.8	35.3	303.0	7.4	1434	2330	

※カリウム制限の場合はカリウム1500～2000mg(原則的にはカリウム制限食)

※水分については他にほうじ茶(約400ml/日)、味噌汁(約100ml/日)が給食されている。ほうじ茶、味噌汁は抜くことができる。「お茶抜き、汁椀抜き」の入力をする

軟菜蛋白制限米飯

栄養基準

エネルギー	1700kcal	蛋白質	40g
脂質	25g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白米	400	640	0.8	1.6	152.0	0.0	240.0	4.0	2回使用
米飯	200	336	5.0	0.6	74.2	0.2	120.0	58.0	
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	42	37	0.6	0.0	8.6	0.2	32.2	186.0	
砂糖	7	21	0.0	0.0	4.9	0.0	1.5	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	44	51	4.2	2.5	2.7	0.7	32.9	92.0	
魚介類	74	116	14.9	5.0	1.8	0.4	50.9	193.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	15	13	0.6	0.6	1.4	0.0	12.9	13.0	
緑黄色野菜	150	47	3.5	0.4	9.4	2.2	133.8	643.0	
その他野菜	215	53	2.5	0.3	11.8	0.7	198.7	473.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	89	76	2.3	0.7	21.0	2.0	57.8	122.0	
低蛋白食品	125	161	0	0.6	38.8	0.4	98.3	23.0	
合計	1468	1725	41.1	22.2	339.6	7.6	1055	1924	

カリウム制限の場合は約1550mg/日(原則的にはカリウム制限食・不要時はコメント解除)

※水分については他にほうじ茶(約400ml/日)、味噌汁(約100ml/日)が給食されている。
ほうじ茶・味噌汁は抜くことができる。(「お茶抜き」「汁椀抜き」の入力をする)

軟菜蛋白制限全粥

栄養基準

エネルギー	1450kcal	蛋白質	40g
脂質	25g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白粥	600	471	0.6	1.2	113.7	0.0	498.0	6.0	2回使用
全粥	300	213	3.3	0.3	47.1	0.0	249.0	5.0	
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	42	37	0.6	0.0	8.6	0.2	32.2	186.0	
砂糖	7	21	0.0	0.0	4.9	0.0	1.5	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	44	51	4.2	2.5	2.7	0.7	32.9	92.0	
魚介類	74	116	14.9	5.0	1.8	0.4	50.9	193.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	15	13	0.6	0.6	1.4	0.0	12.9	13.0	
緑黄色野菜	150	47	3.5	0.4	9.4	2.2	133.8	643.0	
その他野菜	215	53	2.5	0.3	11.8	0.7	198.7	473.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	89	76	2.3	0.7	21.0	2.0	57.8	122.0	
低蛋白食品	125	161	0	0.6	38.8	0.4	98.3	23.0	
合計	1768	1433	39.2	21.5	274.2	7.4	1442	1873	

カリウム制限の場合は約1500mg/日(原則的にはカリウム制限食・不要時はコメント解除)

※水分については他にほうじ茶(約400ml/日)、味噌汁(約100ml/日)が給食されている。
ほうじ茶・味噌汁は抜くことができる。「お茶抜き」「汁椀抜き」の入力をする)

血液透析食1500

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	45g
脂質	35g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	320	540	8.0	1.0	120.0	0.3	190.0	90.0	
小麦類	95	230	7.2	4.6	40.0	0.6	40.0	140	
芋類	45	45	0.5	0.0	10.0	0.2	28.0	150	
砂糖	13	38	0.0	0.0	9.5	0.0	3.0	1.0	
油脂類	11	85	0.1	9.0	0.2	0.0	0.5	1.0	
大豆製品	25	45	3.0	2.0	3.0	0.8	20.0	80	
魚介類	50	70	9.0	4.0	2.0	0.3	35.0	145.0	
肉類	50	85	8.5	4.5	1.3	0.4	30.0	76.0	
玉子類	10	17	1.2	1.1	0.2	0.2	8.0	13.0	
牛乳・乳製品	2	3	0.1	0.1	0.0	0.0	1.5	3.0	
緑黄色野菜	120	40	2.5	1.0	9.0	1.5	100.0	400.0	
その他野菜	220	50	2.8	0.3	11.0	0.7	190.0	340.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.0	1.0	4.0	
缶詰果物	40	23	0.2	0.0	5.6	0.1	24.0	20.0	
その他	30	45	0.9	1.6	3.0	2.2	20.0	43.0	
低蛋白食品	86	177	1.4	3.2	32.0	1.4	43.0	44.0	
合計	1119	1495	45.5	33.4	247.3	8.0	734	1550	

※カリウム1500～2000mg ※水分制限のためお茶抜き

血液透析食(全粥)1500

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	45g
脂質	30g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
粥	990	703	10.9	1.0	155.0	0.3	821.0	119.0	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.3	11.6	40	
芋類	45	45	0.5	0.0	10.0	0.2	28.0	150	
砂糖	13	38	0.0	0.0	9.5	0.0	3.0	1.0	
油脂類	11	85	0.1	9.0	0.2	0.0	0.5	1.0	
大豆製品	25	45	3.0	2.0	3.0	0.8	20.0	80	
魚介類	50	70	9.0	4.0	2.0	0.3	35.0	145.0	
肉類	50	85	8.5	4.5	1.3	0.4	30.0	76.0	
玉子類	10	17	1.2	1.1	0.2	0.2	8.0	13.0	
牛乳・乳製品	2	3	0.1	0.1	0.0	0.0	1.5	3.0	
緑黄色野菜	120	40	2.5	1.0	9.0	1.5	100.0	400.0	
その他野菜	220	50	2.8	0.3	11.0	0.7	190.0	340.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.0	1.0	4.0	
缶詰果物	40	23	0.2	0.0	5.6	0.1	24.0	20.0	
その他	30	45	0.9	1.6	3.0	2.2	20.0	43.0	
低蛋白食品	86	177	1.4	3.2	32.0	1.4	43.0	44.0	
合計	1724	1508	43.7	29.4	255.9	8.4	1337	1479	
※カリウム1500～2000mg ※水分制限のためお茶抜き									

血液透析食1800

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	430	725	11.0	1.3	160.0	0.4	255.0	125.0	
小麦類	93	230	7.3	4.6	40.0	0.6	45.0	140.0	
芋類	40	40	0.5	0.0	10.0	0.2	25.0	140.0	
砂糖	13	38	0.0	0.0	9.5	0.0	3.0	1.0	
油脂類	13	105	0	10	0	0	0.6	1.2	
大豆製品	35	50	3.5	3.0	3.0	0.8	26.0	95.0	
魚介類	65	110	12.1	5.5	2.2	0.5	50.0	209.0	
肉類	70	120	12.0	7.0	2.0	0.5	45.0	210.0	
玉子類	15	23	2.0	1.6	0.4	0.3	11.0	18.0	
牛乳・乳製品	3	4	0.3	0.3	0.1	0.0	2.0	3.0	
緑黄色野菜	120	40	2.5	1.0	9.0	1.5	100.0	400.0	
その他野菜	220	50	2.8	0.3	11.0	0.7	190.0	340.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.0	1.0	4.0	
缶詰果物	40	23	0.2	0.0	5.6	0.1	24.0	20.0	
その他	30	45	0.9	1.6	3.0	1.2	20.0	43.0	
低蛋白食品	97	192	1.7	3.7	35.0	1.4	48.0	52.0	
合計／米飯	1286	1797	57.0	39.9	291.0	8.2	798	1801	

※カリウム1500～2000mg ※水分制限のためお茶抜き

血液透析食2000

栄養基準

エネルギー	2000kcal	蛋白質	65g
脂質	45g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	505	847	12.6	1.5	187.0	0.5	302.0	146.0	
小麦類	107	275	8.3	5.9	46.0	0.6	40.0	89.0	
芋類	40	31	0.4	0.0	7.5	0.1	22.0	121.0	
砂糖	6	22	0.0	0.1	4.9	0.0	1.0	0.0	
油脂類	12	96	0	10	0	0	0.6	1.0	
大豆製品	30	40	3.0	2.3	2.5	0.8	25.0	75.0	
魚介類	63	105	11.5	4.8	2.5	0.5	43.0	210.0	
肉類	77	140	13.0	8.4	1.9	0.5	50.0	225.0	
玉子類	22	32	2.2	2.1	0.7	0.4	16.0	24.0	
牛乳・乳製品	6	5	0.3	0.3	0.3	0.0	5.4	10.0	
緑黄色野菜	127	40	2.7	0.3	7.7	1.8	115.0	500.0	
その他野菜	212	50	2.9	0.3	11.1	0.8	196.0	432.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.0	1.0	4.0	
缶詰果物	50	50	0.2	0.1	11.0	0.2	37.0	35.0	
その他	40	85	5.0	2.0	15.0	1.0	25.0	45.0	
低蛋白食品	110	215	0.8	4.4	43.0	0.2	61.0	30.0	
合計／米飯	1286	2035	63.1	42.8	341.8	7.4	940	1947	

※カリウム1500～2000mg

※水分制限のためお茶抜き

血液透析食2000

栄養基準

エネルギー	2000kcal	蛋白質	65g
脂質	45g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	505	847	12.6	1.5	187.0	0.5	302.0	146.0	
小麦類	107	275	8.3	5.9	46.0	0.6	40.0	89.0	
芋類	40	31	0.4	0.0	7.5	0.1	22.0	121.0	
砂糖	6	22	0.0	0.1	4.9	0.0	1.0	0.0	
油脂類	12	96	0	10	0	0	0.6	1.0	
大豆製品	30	40	3.0	2.3	2.5	0.8	25.0	75.0	
魚介類	63	105	11.5	4.8	2.5	0.5	43.0	210.0	
肉類	77	140	13.0	8.4	1.9	0.5	50.0	225.0	
玉子類	22	32	2.2	2.1	0.7	0.4	16.0	24.0	
牛乳・乳製品	6	5	0.3	0.3	0.3	0.0	5.4	10.0	
緑黄色野菜	127	40	2.7	0.3	7.7	1.8	115.0	500.0	
その他野菜	212	50	2.9	0.3	11.1	0.8	196.0	432.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.0	1.0	4.0	
缶詰果物	50	50	0.2	0.1	11.0	0.2	37.0	35.0	
その他	40	85	5.0	2.0	15.0	1.0	25.0	45.0	
低蛋白食品	110	215	0.8	4.4	43.0	0.2	61.0	30.0	
合計／米飯	1286	2035	63.1	42.8	341.8	7.4	940	1947	

※カリウム1500～2000mg

※水分制限のためお茶抜き

腹膜透析食1600

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	300	504	7.5	0.9	111.0	0.6	179.7	87.0	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1278	1596	61.3	40.0	249.3	14.3	911	2253	

水分制限のためお茶抜き

腹膜透析食1500(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
粥	850	604	9.4	0.6	133.5	0.6	705.5	102.0	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1768	1536	58.1	36.6	244.6	13.8	1414	2188	

水分制限のためお茶抜き

腹膜透析食1800

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	70g
脂質	45g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	239.6	116.0	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	12	101	0.0	10.9	0.1	0.0	0.5	0.6	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1400	1812	67.4	43.6	287.0	14.7	984	2344	

水分制限のためお茶抜き

軟菜透析食米飯

栄養基準

エネルギー	1750kcal	蛋白質	60g
脂質	25g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	600	1008	15.0	1.8	222.6	0.6	360.0	174.0	
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	39	35	0.6	0.0	8.1	0.2	29.8	173.0	
砂糖	8	25	0.0	0.0	5.8	0.0	1.9	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	35	38	3.4	2.1	1.5	0.5	26.8	65.0	
魚介類	110	166	21.7	7.3	1.9	0.6	77.3	328.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	17	16	0.8	0.8	1.5	0.0	14.0	29.0	
緑黄色野菜	140	46	3.4	0.4	9.0	2.1	126.6	600.0	
その他野菜	205	49	2.4	0.3	11.0	0.6	187.7	452.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	130	195	3.4	2.4	46.5	0.8	77.0	145.0	
合計	1391	1752	57.4	25.0	320.9	5.6	977	2083	

カリウム制限の場合は約1750mg/日(原則的にはカリウム制限食・不要時はコメント解除)

※水分制限のためお茶抜き・汁物抜き

軟菜透析食全粥

栄養基準

エネルギー	1400kcal	蛋白質	55g
脂質	25g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	900	639	9.9	0.9	141.3	0.0	747.0	108.0	
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	39	35	0.6	0.0	8.1	0.2	29.8	173.0	
砂糖	8	25	0.0	0.0	5.8	0.0	1.9	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	35	38	3.4	2.1	1.5	0.5	26.8	65.0	
魚介類	110	166	21.7	7.3	1.9	0.6	77.3	328.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	17	16	0.8	0.8	1.5	0.0	14.0	29.0	
緑黄色野菜	140	46	3.4	0.4	9.0	2.1	126.6	600.0	
その他野菜	205	49	2.4	0.3	11.0	0.6	187.7	452.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	130	195	3.4	2.4	46.5	0.8	77.0	145.0	
合計	1691	1383	52.3	24.1	239.6	5.6	1364	2017	

カリウム制限の場合は約1650mg/日(原則的にはカリウム制限食・不要時はコメント解除)

※水分制限のためお茶抜き・汁物抜き

心臓食1600

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	300	504	7.5	0.9	111.0	0.6	179.7	87.0	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	313.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1328	1628	61.6	40.0	257.1	14.4	954	2365	

心臓1500(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
粥	850	604	9.4	0.6	133.5	0.0	705.5	102.0	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	33.3	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	313.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1813	1554	58.1	36.3	250.1	13.3	1454	2293	

心臓1800

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	70g
脂質	45g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	239.6	116.0	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	12	101	0.0	10.9	0.1	0.0	0.5	0.6	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	313.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1450	1844	67.8	43.6	294.8	14.8	1027	2456	

妊娠高血圧食1600

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	300	504	7.5	0.9	111.0	0.6	179.7	87.0	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	313.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1328	1628	61.6	40.0	257.1	14.4	953.6	2365	

妊娠高血圧食1500(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
粥	850	604	9.4	0.6	133.5	0.0	705.5	102.0	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	33.3	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	313.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1813	1554	58.1	36.3	250.1	13.3	1454	2293	

妊娠高血圧食1800

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	70g
脂質	45g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	239.6	116.0	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	12	101	0.0	10.9	0.1	0.0	0.5	0.6	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	313.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1450	1844	67.8	43.6	294.8	14.8	1027	2456	

軟菜心臓食米飯

栄養基準

エネルギー	1750kcal	蛋白質	60g
脂質	30g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	600	1008	15.0	1.8	222.6	0.6	360.0	174.0	
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	42	37	0.6	0.0	8.6	0.2	32.2	186.0	
砂糖	8	25	0.0	0.0	5.7	0.0	1.9	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	45	52	4.3	2.6	2.8	0.8	34.0	96.0	
魚介類	110	166	21.7	7.3	1.9	0.6	77.3	328.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	178	119	5.9	6.4	9.4	0.4	155.2	256.0	
緑黄色野菜	150	47	3.5	0.4	9.4	2.2	133.8	643.0	
その他野菜	220	54	2.6	0.3	11.7	0.7	202.6	482.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	94	81	2.4	0.6	21.4	2.4	60.9	129.0	
合計	1554	1763	62.7	29.3	306.5	8.7	1134	2411	

軟菜心臓食全粥

栄養基準

エネルギー	1400kcal	蛋白質	60g
脂質	30g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	900	639	9.9	0.9	141.3	0.0	747.0	108.0	
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	42	37	0.6	0.0	8.6	0.2	32.2	186.0	
砂糖	8	25	0.0	0.0	5.7	0.0	1.9	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	45	52	4.3	2.6	2.8	0.8	34.0	96.0	
魚介類	110	166	21.7	7.3	1.9	0.6	77.3	328.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	178	119	5.9	6.4	9.4	0.4	155.2	256.0	
緑黄色野菜	150	47	3.5	0.4	9.4	2.2	133.8	643.0	
その他野菜	220	54	2.6	0.3	11.7	0.7	202.6	482.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	94	81	2.4	0.6	21.4	2.4	60.9	129.0	
合計	1854	1394	57.6	28.4	225.2	8.1	1521	2345	

糖尿食

栄養基準

食糧構成

食種	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	糖質 g	食塩 g	備考
糖尿食960	960	45.0	30.0	130.0	5.0	糖尿病性腎症は 指示により考慮
糖尿食1200	1200	55.0	35.0	165.0	5.5	
糖尿食1440	1440	65.0	35.0	190.0	5.5	
糖尿食1600	1600	65.0	40.0	225.0	5.9	
糖尿食1840	1840	80.0	45.0	275.0	6.5	
糖尿食2000	2000	90.0	50.0	300.0	6.5	

(糖尿病食品交換表による単位配分)

(単位:単位)

食種	表1	表2	表3	表4	表5	表6	調味料	合計
糖尿食960	4.0	1.0	3.0	1.0	1.0	1.2	0.8	12.0
糖尿食1200	6.0	1.0	3.5	1.5	1.0	1.2	0.8	15.0
糖尿食1440	9.0	1.0	3.5	1.5	1.0	1.2	0.8	18.0
糖尿食1600	10.0	1.0	4.5	1.5	1.0	1.2	0.8	20.0
糖尿食1840	12.0	1.0	5.0	1.5	1.5	1.2	0.8	23.0
糖尿食2000	13.0	1.0	5.5	2.0	1.5	1.2	0.8	25.0

食品分類表

食品の分類

食品の種類

※炭水化物を多く含む食品 < I 群 >

表1 ● 穀類 ● いも ● 豆(大豆を除く)
● 糖質の多い野菜と種実

表2 ● くだもの

※たんぱく質を多く含む食品 < II 群 >

表3 ● 魚介 ● 肉 ● 卵・チーズ
● 大豆とその製品

表4 ● 牛乳と乳製品(チーズを除く)

※脂肪を多く含む食品 < III 群 >

表5 ● 油脂 ● 脂質の多い種実
● 多脂性食品

※ビタミン・ミネラルを多く含む食品 < IV 群 >

表6 ● 野菜(炭水化物の多い一部の野菜を除く)
● 海藻 ● きのこ ● こんにゃく

調味料

- みそ、さとう、みりんなど

1 単位 (80 キロカロリー) あたりの 栄養素の平均含有量		
糖 質g	蛋白質g	脂 質g
1g あたり 4kcal	1g あたり 4kcal	1g あたり 9kcal
18	2	0
19	1	0
1	8	5
7	4	4
0	0	9
14	4	1
12	3	2

軟菜糖尿食米飯

栄養基準

エネルギー	1600cal	蛋白質	60g
脂質	30g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	510	857	12.8	1.5	189.2	0.5	306.0	148.0	170g×3
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	42	37	0.6	0.0	8.6	0.2	32.2	186.0	
砂糖	7	22	0.0	0.0	4.9	0.0	1.9	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	45	52	4.3	2.6	2.8	0.8	34.0	96.0	
魚介類	110	166	21.7	7.3	1.9	0.6	77.3	328.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	178	124	6.1	6.9	9.2	0.0	155.0	271.0	
緑黄色野菜	150	47	3.5	0.4	9.4	2.2	133.8	643.0	
その他野菜	220	54	2.6	0.3	11.7	0.7	202.6	482.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	64	56	2.2	0.5	16.6	0.8	27.7	102.0	
合計	1433	1589	60.5	29.4	267.3	6.1	1047	2373	

軟菜糖尿食全粥

栄養基準

エネルギー	1440kcal	蛋白質	60g
脂質	30g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	960	682	10.6	1.0	150.7	0.0	796.8	115.0	320g×3
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	42	37	0.6	0.0	8.6	0.2	32.2	186.0	
砂糖	7	22	0.0	0.0	4.9	0.0	1.9	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	45	52	4.3	2.6	2.8	0.8	34.0	96.0	
魚介類	110	166	21.7	7.3	1.9	0.6	77.3	328.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	178	124	6.1	6.9	9.2	0.0	155.0	271.0	
緑黄色野菜	150	47	3.5	0.4	9.4	2.2	133.8	643.0	
その他野菜	220	54	2.6	0.3	11.7	0.7	202.6	482.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	64	56	2.2	0.5	16.6	0.8	27.7	102.0	
合計	1883	1414	58.3	28.9	228.8	6.1	1538	2340	

貧血食1300

栄養基準

エネルギー	1300kcal	蛋白質	45g
脂質	30g	鉄分	20mg

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	200	336	5.0	0.6	74.0	0.4	120	35	
小麦類	50	134	4.2	2.6	22.7	0.4	19.4	66.5	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	35	62	6.0	3.6	0.7	0.3	22.4	105.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	90	63	3.0	3.0	7.9	0.5	76.5	123.3	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	110	31	1.8	0.3	6.2	0.6	99.6	201.7	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	12.4	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.1	61.2	122.0	
鉄分強化食品	15	31	0.5	0.7	5.8	3.2	8.3	20.5	
鉄強化牛乳	170	104	6.5	3.6	10.5	7.4	147.1	321.0	
合計	1060	1212	48.7	31.3	186.1	18.8	783	1811	

※主食・副食ともに半分量の貧血食

貧血食1100(全粥)

栄養基準

エネルギー	1100kcal	蛋白質	45g
脂質	30g	鉄分	20mg

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	400	284	4.4	0.4	62.8	0	332	48	
小麦類	50	134	4.2	2.6	22.7	0.4	19.4	66.5	
芋類	20	18	0.3	0.0	5.4	0.1	14.5	90.2	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	5	42	0.0	4.5	0.0	0.0	0.2	0.3	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	35	62	6.0	3.6	0.7	0.3	22.4	105.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	90	63	3.0	3.0	7.9	0.5	76.5	123.3	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	110	31	1.8	0.3	6.2	0.6	99.6	201.7	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	12.4	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.1	61.2	122.0	
鉄分強化食品	15	31	0.5	0.7	5.8	3.2	8.3	20.5	
鉄強化牛乳	170	104	6.5	3.6	10.5	7.4	147.1	321.0	
合計	1260	1160	48.1	31.1	174.9	18.4	995	1824	

※主食・副食ともに半分量の貧血食

貧血食2000

栄養基準

エネルギー	2000kcal	蛋白質	75g
鉄分	25mg	脂質	50g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	240	69	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	90	63	3.0	3.0	7.9	0.5	76.5	123.3	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	3.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.1	61.2	122.0	
鉄分強化食品	15	31	0.5	0.7	5.8	3.2	8.3	20.5	
鉄強化牛乳	170	104	6.5	3.6	10.5	7.4	147.1	321.0	
合計／米飯	1621	1993	77.5	49.0	312.3	25.1	1162	2769	

貧血食1700(全)

栄養基準

エネルギー	1700kcal	蛋白質	70g
鉄分	25mg	脂質	45g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	850	604	9.4	0.9	133.5	0	706	102	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	33.3	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	210.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	36.9	
牛乳・乳製品	90	63	3.0	3.0	7.9	0.5	76.5	123.3	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	3.1	10.1	5.9	9.8	56.7	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.1	61.2	122.0	
鉄分強化食品	15	31	0.5	0.7	5.8	3.2	8.3	20.5	
鉄強化牛乳	170	104	6.5	3.6	10.5	7.4	147.1	321.0	
合計／粥	2006	1751	71.4	45.3	268.4	23.8	1603	2715	

貧血食軟菜五分

栄養基準

エネルギー	1100kcal	蛋白質	55g
鉄分	20mg	脂質	30g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	750	270	3.8	0.8	59.0	0.0	686.3	45.0	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	3.6	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	90	63	3.0	3.0	7.9	0.5	76.5	123.3	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.1	61.2	122.0	
鉄分強化食品	15	31	0.5	0.7	5.8	3.2	8.3	20.5	
鉄強化牛乳	170	104	6.5	3.6	10.5	7.4	147.1	321.0	
合計	1750	1193	59.5	34.5	169.5	20.6	1478	2289	

貧血食軟菜全粥

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	65g
鉄分	20mg	脂質	35g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	850	604	9.4	0.9	133.5	0.0	706	102	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	18.2	33.3	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	90	63	3.0	3.0	7.9	0.5	76.5	123.3	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.1	61.2	122.0	
鉄分強化食品	15	31	0.5	0.7	5.8	3.2	8.3	20.5	
鉄強化牛乳	170	104	6.5	3.6	10.5	7.4	147.1	321.0	
合計	1870	1579	67	36	253	21	1512	2373	

貧血食軟菜常食

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	70g
鉄分	20mg	脂質	35g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	570	958	14.3	1.7	210.9	1.1	341	165	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	33.3	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	90	63	3.0	3.0	7.9	0.5	76.5	123.3	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.1	61.2	122.0	
鉄分強化食品	15	31	0.5	0.7	5.8	3.2	8.3	20.5	
鉄強化牛乳	170	104	6.5	3.6	10.5	7.4	147.1	321.0	
合計	1590	1934	71.6	36.4	330.5	21.9	1139	2436	

痛風食

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	55g
脂質	35g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	330	554	8.3	1.0	122.1	0.7	197.7	95.7	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	9	76	0.0	8.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1267	1576	54.8	36.3	259.0	14.1	902	2136	

痛風食(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	50g
脂質	35g	塩分	5.9g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
粥	850	604	9.4	0.6	133.5	0.0	705.5	102.0	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	9	76	0.0	8.1	0.1	0.0	0.4	0.5	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	40	62	7.2	2.9	1.4	0.3	26.7	125.5	
肉類	30	53	5.2	3.1	0.6	0.2	19.2	90.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	150	105	5.0	5.0	13.2	0.8	127.5	205.5	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	3	2	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	18.6	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	30	85	2.2	1.2	10.1	5.9	9.8	56.7	
合計	1727	1465	50.9	32.8	243.1	12.9	1387	2062	

脂質コントロール1200

栄養基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	55g
脂質	35g	炭水化物	175g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	250	420	6.3	0.8	92.5	0.5	150	43.4	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	5	5	0.1	0.0	1.4	0.0	3.6	0.6	
砂糖	7	21	0.0	0.2	4.3	0.0	1.9	0.6	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.4	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	26.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	125.5	
肉類	70	124	12.0	7.2	1.3	0.6	44.9	240.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	86.1	
牛乳・乳製品	110	77	3.6	3.6	9.7	0.6	93.5	41.1	
緑黄色野菜	150	48	2.9	0.3	10.1	2.0	134.9	417.2	
その他野菜	250	70	4.0	0.8	14.0	1.3	226.3	569.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	458.5	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	12.4	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	264.6	
合計	1179	1256	54.9	35.3	182.4	8.5	892	2325	

食塩6g以下

脂質コントロール1200(全)

栄養基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	55g
脂質	35g	炭水化物	180g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	640	454	7.0	0.0	100.5	0.0	531	76.8	
小麦類	15	40	1.2	0.8	6.8	0.1	5.8	20.0	
芋類	5	5	0.1	0.0	1.4	0.0	3.6	0.6	
砂糖	7	21	0.0	0.2	4.3	0.0	1.9	0.6	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.4	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	26.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	125.5	
肉類	60	106	10.3	6.2	1.1	0.5	38.5	240.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	73.8	
牛乳・乳製品	110	77	3.6	3.6	9.7	0.6	93.5	41.1	
緑黄色野菜	150	48	2.9	0.3	10.1	2.0	134.9	417.2	
その他野菜	250	70	4.0	0.8	14.0	1.3	226.3	569.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	458.5	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	12.4	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	264.6	
合計	1544	1233	52.7	32.7	183.4	7.8	1262	2326	

食塩6g以下

脂質コントロール1400

栄養基準

エネルギー	1400kcal	蛋白質	65g
脂肪	40g	炭水化物	190g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	280	470	11.8	0.8	103.6	0.6	167.7	81.2	
小麦類	65	174	5.4	3.4	29.4	0.5	25.2	86.5	
芋類	5	5	0.1	0.0	1.4	0.0	3.6	0.6	
砂糖	7	21	0.0	0.2	4.3	0.0	1.9	0.6	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.4	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	26.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	125.5	
肉類	80	142	13.8	8.2	1.5	0.6	51.3	240.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	98.4	
牛乳・乳製品	115	81	3.8	3.8	10.1	0.6	97.8	41.1	
緑黄色野菜	150	48	2.9	0.3	10.1	2.0	134.9	436.2	
その他野菜	250	70	4.0	0.8	14.0	1.3	226.3	569.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	458.5	
果実類	150	95	1.1	0.0	23.3	0.3	127.5	12.4	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	283.5	
合計	1269	1427	65.2	38.4	211.5	9.0	943	2460	

食塩6g以下
※旧高脂血症食

脂質コントロール1400(全)

栄養基準

エネルギー	1400kcal	蛋白質	60g
脂肪	40g	炭水化物	220g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	850	604	9.4	0.9	133.5	0.0	705.5	72.4	
小麦類	20	53	1.7	1.0	9.1	0.2	7.8	26.6	
芋類	5	5	0.1	0.0	1.4	0.0	3.6	0.6	
砂糖	7	21	0.0	0.2	4.3	0.0	1.9	0.6	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.4	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	26.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	125.5	
肉類	80	142	13.8	8.2	1.5	0.6	51.3	240.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	98.4	
牛乳・乳製品	115	81	3.8	3.8	10.1	0.6	97.8	41.1	
緑黄色野菜	150	48	2.9	0.3	10.1	2.0	134.9	436.2	
その他野菜	250	70	4.0	0.8	14.0	1.3	226.3	569.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	458.5	
果実類	150	95	1.1	0.0	23.3	0.3	127.5	12.4	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	283.5	
合計	1794	1440	59.1	36.0	221.0	8.1	1463	2391	

食塩6g以下
※旧高脂血症食

脂質コントロール1600

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	65g
脂肪	40g	炭水化物	240g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	350	588	8.8	1.1	129.5	0.7	209.7	60.8	
小麦類	75	200	6.2	3.9	34.0	0.6	29.1	99.8	
芋類	5	5	0.1	0.0	1.4	0.0	3.6	0.6	
砂糖	7	21	0.0	0.2	4.3	0.0	1.9	0.6	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.4	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	26.0	
魚介類	90	140	16.3	6.5	3.2	0.7	60.0	125.5	
肉類	80	142	13.8	8.2	1.5	0.6	51.3	270.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	98.4	
牛乳・乳製品	160	112	5.3	5.3	14.1	0.8	136.0	41.1	
緑黄色野菜	150	48	2.9	0.3	10.1	2.0	134.9	606.9	
その他野菜	250	70	4.0	0.8	14.0	1.3	226.3	569.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	458.5	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	12.4	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	264.6	
合計	1399	1627	66.7	41.8	246.4	10.5	1027	2634	

食塩6g以下
※旧高脂血症食

脂質コントロール1600(全)

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	65g
脂肪	40g	炭水化物	240g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	990	703	10.9	0.0	155.4	0.0	821.7	118.8	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	33.3	
芋類	5	5	0.1	0.0	1.4	0.0	3.6	0.6	
砂糖	7	21	0.0	0.2	4.3	0.0	1.9	0.6	
油脂類	10	84	0.0	9.1	0.1	0.0	0.4	0.4	
大豆製品	40	52	3.9	2.5	8.0	0.9	28.0	26.0	
魚介類	90	140	16.3	6.5	3.2	0.7	60.0	125.5	
肉類	80	142	13.8	8.2	1.5	0.6	51.3	270.0	
玉子類	30	47	3.7	3.0	0.7	0.5	22.2	98.4	
牛乳・乳製品	160	112	5.3	5.3	14.1	0.8	136.0	41.1	
緑黄色野菜	150	48	2.9	0.3	10.1	2.0	134.9	606.9	
その他野菜	250	70	4.0	0.8	14.0	1.3	226.3	569.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.5	0.1	1.3	458.5	
果実類	140	88	1.0	0.0	21.7	0.3	119.0	12.4	
その他	10	28	0.7	1.0	3.4	2.0	3.3	264.6	
合計	1989	1608	64.6	38.2	249.7	9.4	1620	2626	

食塩6g以下
※旧高脂血症食

軟菜脂質コントロール米飯

栄養基準

エネルギー	1600cal	蛋白質	60g
脂質	30g	塩分	6g未満

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	510	857	12.8	1.5	189.2	0.5	306.0	148.0	170g×3
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	42	37	0.6	0.0	8.6	0.2	32.2	186.0	
砂糖	7	22	0.0	0.0	4.9	0.0	1.9	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	45	52	4.3	2.6	2.8	0.8	34.0	96.0	
魚介類	110	166	21.7	7.3	1.9	0.6	77.3	328.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	178	124	6.1	6.9	9.2	0.0	155.0	271.0	
緑黄色野菜	150	47	3.5	0.4	9.4	2.2	133.8	643.0	
その他野菜	220	54	2.6	0.3	11.7	0.7	202.6	482.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	64	56	2.2	0.5	16.6	0.8	27.7	102.0	
合計	1433	1589	60.5	29.4	267.3	6.1	1047	2373	

軟菜脂質コントロール全粥

栄養基準

エネルギー	1440kcal	蛋白質	60g
脂質	30g	塩分	6g未満

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	960	682	10.6	1.0	150.7	0.0	796.8	115.0	320g×3
小麦類	3	12	0.4	0.1	2.2	0.0	0.4	4.0	
芋類	42	37	0.6	0.0	8.6	0.2	32.2	186.0	
砂糖	7	22	0.0	0.0	4.9	0.0	1.9	0.0	
油脂類	6	48	0.0	5.1	0.2	0.0	0.6	1.0	
大豆製品	45	52	4.3	2.6	2.8	0.8	34.0	96.0	
魚介類	110	166	21.7	7.3	1.9	0.6	77.3	328.0	
肉類	13	20	2.4	1.1	0.0	0.1	9.0	36.0	
玉子類	35	54	3.7	3.5	1.2	0.5	26.3	38.0	
牛乳・乳製品	178	124	6.1	6.9	9.2	0.0	155.0	271.0	
緑黄色野菜	150	47	3.5	0.4	9.4	2.2	133.8	643.0	
その他野菜	220	54	2.6	0.3	11.7	0.7	202.6	482.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	40	0.2	0.1	9.4	0.2	40.0	38.0	
その他	64	56	2.2	0.5	16.6	0.8	27.7	102.0	
合計	1883	1414	58.3	28.9	228.8	6.1	1538	2340	

肝蛋白制限食40g

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白米	390	620	1.4	1.5	150.0	0.0	240	11.0	
小麦類	90	240	7.5	5.0	40.0	0.7	40.0	140.0	
芋類	40	40	0.5	0.0	10.0	0.1	28.0	160.0	
砂糖	15	45	0.0	0.0	10.0	0.0	3.0	3.0	
油脂類	15	120	0.1	12.0	0.2	0.0	1.0	1.0	
大豆製品	25	48	3.2	2.0	3.0	0.8	18.0	90.0	
魚介類	45	80	8.5	3.0	2.0	0.5	30.0	140.0	
肉類	44	75	8.0	4.0	1.5	0.3	30.0	135.0	
玉子類	12	18	1	1	0	0	9	14	
牛乳・乳製品	8	7	0	0	1	0	6	2	
緑黄色野菜	135	45	2.7	1.1	10.0	1.7	120.0	480.0	
その他野菜	200	50	2.7	0.3	10.0	1.4	200.0	350.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.4	0.1	1.0	10.0	
果実類	140	82	1.0	0.0	20.0	0.2	100.0	280.0	
その他	150	120	0.9	1.6	13.0	1.1	110.0	180.0	
合計	1311	1592	38.1	31.8	271.3	7.1	936	1996	

肝蛋白制限食40g(全粥)

栄養基準

エネルギー	1400kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	塩分	5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
低蛋白粥	850	660	3.5	2.6	199.0	0.0	649	9.0	
小麦類	25	70	1.5	0.5	10.0	0.2	20.0	40.0	
芋類	40	40	0.5	0.0	10.0	0.1	28.0	160.0	
砂糖	15	45	0.0	0.0	10.0	0.0	3.0	3.0	
油脂類	15	120	0.1	12.0	0.2	0.0	1.0	1.0	
大豆製品	25	48	3.2	2.0	3.0	0.8	18.0	90.0	
魚介類	50	90	9.0	3.8	2.0	0.5	30.0	140.0	
肉類	55	95	9.0	5.5	1.5	0.3	30.0	135.0	
玉子類	20	28	2	2	15	0	10	20	
牛乳・乳製品	8	7	0	0	1	0	6	2	
緑黄色野菜	135	45	2.7	1.1	10.0	1.7	120.0	480.0	
その他野菜	200	50	2.7	0.3	10.0	1.4	200.0	350.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.4	0.1	1.0	10.0	
果実類	140	82	1.0	0.0	20.0	0.2	100.0	280.0	
その他	10	28	0.7	1.0	3.0	0.1	8.0	30.0	
合計	1590	1410	36.2	30.4	295.0	5.7	1224	1750	

肝蛋白制限食50g

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	50g
脂質	30g	塩分	5.5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	390	650	9.8	1.2	144.0	0.4	235	112.0	
小麦類	90	240	7.5	5.0	40.0	0.7	40.0	140.0	
芋類	40	40	0.5	0.0	10.0	0.1	28.0	160.0	
砂糖	15	45	0.0	0.0	10.0	0.0	3.0	3.0	
油脂類	15	120	0.1	12.0	0.2	0.0	1.0	1.0	
大豆製品	25	48	3.2	2.0	3.0	0.8	18.0	90.0	
魚介類	45	80	8.5	3.0	2.0	0.5	30.0	140.0	
肉類	44	75	8.0	4.0	1.5	0.3	30.0	135.0	
玉子類	12	18	1	1	0	0	9	14	
牛乳・乳製品	8	7	0	0	1	0	6	2	
緑黄色野菜	135	45	2.7	1.1	10.0	1.7	120.0	480.0	
その他野菜	200	50	2.7	0.3	10.0	1.4	200.0	350.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.4	0.1	1.0	10.0	
果実類	140	82	1.0	0.0	20.0	0.2	100.0	280.0	
その他	150	120	1.0	1.6	13.0	1.1	110.0	180.0	
合計	1311	1622	46.6	31.5	265.3	7.5	931	2097	

肝蛋白制限食50g(全粥)

栄養基準

エネルギー	1450kcal	蛋白質	50g
脂質	30g	塩分	5.5g程度

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	1000	700	11	1	133	94	706	102	
小麦類	40	70	2.5	1.0	15.0	0.3	25.0	40.0	
芋類	40	40	0.5	0.0	10.0	0.1	28.0	160.0	
砂糖	15	45	0.0	0.0	10.0	0.0	3.0	3.0	
油脂類	15	120	0.1	12.0	0.2	0.0	1.0	1.0	
大豆製品	25	48	3.2	2.0	3.0	0.8	18.0	90.0	
魚介類	50	90	9.0	3.8	2.0	0.5	30.0	140.0	
肉類	55	95	9.0	5.5	1.5	0.3	30.0	135.0	
玉子類	20	28	2	2	15	0	10	20	
牛乳・乳製品	8	7	0	0	1	0	6	2	
緑黄色野菜	135	45	2.7	1.1	10.0	1.7	120.0	480.0	
その他野菜	200	50	2.7	0.3	10.0	1.4	200.0	350.0	
海藻類	2	2	0.1	0.0	0.4	0.1	1.0	10.0	
果実類	140	82	1.0	0.0	20.0	0.2	100.0	280.0	
その他	10	28	0.7	1.0	3.0	0.1	8.0	30.0	
合計	1755	1450	44.7	29.3	234.0	100.2	1286	1843	

臍臟食(流動)

栄養基準

エネルギー	500kcal	蛋白質	5g
脂質	1g	炭水化物	120g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
重湯	450	95	1.4	0.0	21.2	0.0	427.5	18.0	
小麦類	—	—	—	—	—	—	—	—	
芋類	5	5	0.1	0.0	1.4	0.0	3.6	22.6	
砂糖類	20	61	0.1	0.0	12.4	0.0	5.4	2.2	
油脂類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
味噌	10	22	1.7	1.0	1.5	0.7	4.5	93.0	
魚介類	—	—	—	—	—	—	—	—	
肉類	—	—	—	—	—	—	—	—	
玉子類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
牛乳・乳製品	5	2	0.1	0.0	0.3	0.1	4.5	19.0	
緑黄色野菜	—	—	—	—	—	—	—	—	
その他野菜	40	10	0.2	0.0	2.5	0.1	40.0	95.0	
海藻類	—	—	—	—	—	—	—	—	
果汁	120	55	0.4	0.2	13.9	0.3	98.1	89.0	
その他	200	195	1.4	0.1	47.8	2.9	152.1	84.0	
果汁ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
合計	920	494	5.6	1.4	114.5	4.1	792	481	

※塩分6g以下(平均約4g/日)

臍臟食(五分粥)

栄養基準

エネルギー	700kcal	蛋白質	30g
脂質	10g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	750	270	3.8	0.8	59.0	0.0	686.3	45.0	
小麦類	10	27	0.8	0.5	4.5	0.1	3.9	13.3	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖類	15	46	0.1	0.0	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	50	78	9.1	3.6	1.8	0.4	33.4	156.9	
肉類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
玉子類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
牛乳・乳製品	5	4	0.2	0.2	0.4	0.0	4.3	6.9	
緑黄色野菜	70	22	1.3	0.1	4.7	0.9	62.9	265.5	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果汁	100	44	0.5	0.2	11.4	0.2	87.8	108.0	
合計	1330	712	27.0	10.9	136.8	4.6	1153	1418	

臍臟食(全粥)

栄養基準

エネルギー	1300kcal	蛋白質	55g
脂質	25g	炭水化物	250g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	850	604	9.4	0.9	133.5	0.0	705.5	102.0	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	60	55	0.8	0.1	16.2	0.4	43.6	270.6	
砂糖類	15	46	0.1	0.0	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
大豆製品	60	77	5.9	3.7	12.0	1.4	42.0	156.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	5	4	0.2	0.2	0.4	0.0	4.3	6.9	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ローファットミルク	200	106	7.4	3.0	11.0	0.2	177.6	380.0	
合計	1760	1323	52.8	21.0	233.0	6.4	1445	2254	

臍臟食(常食)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	60g
脂質	25g	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	400	672	10.0	1.2	148.0	0.8	239.6	69.5	
小麦類	90	240	7.5	4.7	40.8	0.7	34.9	119.7	
芋類	60	55	0.8	0.1	16.2	0.4	43.6	270.6	
砂糖類	15	46	0.1	0.0	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
大豆製品	60	77	5.9	3.7	12.0	1.4	42.0	156.0	
魚介類	80	125	14.5	5.8	2.9	0.6	53.4	251.0	
肉類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	5	4	0.2	0.2	0.4	0.0	4.3	6.9	
緑黄色野菜	100	32	1.9	0.2	6.7	1.3	89.9	379.3	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	90	57	0.6	0.0	14.0	0.2	76.5	201.6	
その他	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ローファットミルク	200	106	7.4	3.0	11.0	0.2	177.6	380.0	
合計	1370	1552	58.4	24.5	274.8	7.6	1002	2301	

胃潰瘍(五分粥)

栄養基準

エネルギー	1000kcal	蛋白質	50g
脂質	30g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	750	270	3.8	0.8	59.0	0.0	686.3	45.0	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	70	22	1.3	0.1	4.7	0.9	62.9	265.5	
その他野菜	150	42	2.4	0.5	8.4	0.8	135.8	275.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
合計	1612	1054	52.7	32.3	149.1	10.1	1326	1863	

胃潰瘍(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	60g
脂質	35g	炭水化物	250g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	850	604	9.4	0.9	133.5	0.0	705.5	102.0	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	33.3	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	180.4	
砂糖	8	24	0.0	0.2	5.0	0.0	2.2	0.9	
油脂類	7	59	0.0	6.3	0.0	0.0	0.3	0.4	
大豆製品	70	90	6.9	4.3	14.0	1.6	49.0	182.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	15	27	2.6	1.5	0.3	0.1	9.6	45.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	140	98	4.6	4.6	12.3	0.7	119.0	191.8	
緑黄色野菜	130	42	2.5	0.3	8.7	1.7	116.9	493.1	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	403.5	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	80	50	0.6	0.0	12.4	0.2	68.0	179.2	
その他	12	34	0.9	1.2	4.0	2.3	3.9	22.7	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.0	64.0	124.0	
合計	1815	1481	59.4	34.1	241.0	9.7	1473	2321	

胃潰瘍(米飯)

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	65g
脂質	35g	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	570	958	14.3	1.7	210.9	1.1	341.4	165.3	
小麦類	25	67	2.1	1.3	11.3	0.2	9.7	8.1	
芋類	40	36	0.5	0.0	10.8	0.2	29.0	0.2	
砂糖	8	24	0.0	0.2	5.0	0.0	2.2	0.4	
油脂類	7	59	0.0	6.3	0.0	0.0	0.3	0.4	
大豆製品	70	90	6.9	4.3	14.0	1.6	49.0	70.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	27.8	
肉類	15	27	2.6	1.5	0.3	0.1	9.6	1.6	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	20.1	
牛乳・乳製品	140	98	4.6	4.6	12.3	0.7	119.0	163.8	
緑黄色野菜	130	42	2.5	0.3	8.7	1.7	116.9	83.9	
その他野菜	220	62	3.5	0.7	12.3	1.1	199.1	67.1	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果実類	80	50	0.6	0.0	12.4	0.2	68.0	3.2	
その他	12	34	0.9	1.2	4.0	2.3	3.9	165.5	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.0	64.0	124.0	
合計	1535	1835	64.3	34.9	318.5	10.8	1108	901	

低残渣食(五分粥)

栄養基準

エネルギー	1000kcal	蛋白質	50g
脂質	30g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	750	270	3.8	0.8	59.0	0.0	686.3	45.0	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	20	6	0.4	0.0	1.3	0.3	18.0	75.9	
その他野菜	50	14	0.8	0.2	2.8	0.3	45.3	91.7	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果汁ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
合計	1437	1028	50.1	32.0	145.9	8.8	1205	1436	

低残渣食(全粥)

栄養基準

エネルギー	1500kcal	蛋白質	60g
脂質	35g	炭水化物	250g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	850	604	9.4	0.9	133.5	0.0	705.5	102.0	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	20	6	0.4	0.0	1.3	0.3	18.0	75.9	
その他野菜	50	14	0.8	0.2	2.8	0.3	45.3	91.7	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.0	64.0	124.0	
合計	1640	1500	60.6	34.8	243.4	9.0	1298	1650	

低残渣食(米飯)

栄養基準

エネルギー	1800kcal	蛋白質	65g
脂質	35g	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	570	958	14.3	1.7	210.9	1.1	341.4	165.3	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	50	46	0.7	0.1	13.5	0.3	36.3	225.5	
砂糖	15	46	0.1	0.4	9.3	0.0	4.1	1.7	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	75	116	9.2	7.6	1.8	1.4	55.6	92.3	
牛乳・乳製品	200	140	6.6	6.6	17.6	1.0	170.0	274.0	
緑黄色野菜	20	6	0.4	0.0	1.3	0.3	18.0	75.9	
その他野菜	50	14	0.8	0.2	2.8	0.3	45.3	91.7	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
その他	15	42	1.1	1.6	5.0	2.9	4.9	28.4	
ヨーグルト	78	71	2.9	1.4	11.8	0.0	64.0	124.0	
合計	1360	1854	65.5	35.7	320.9	10.2	934	1713	

クローン食(流動)

栄養基準

エネルギー	500kcal	蛋白質	10g
脂質	1g	炭水化物	110g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
重湯	450	95	1.4	0.0	21.2	0.0	427.5	18.0	
小麦類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
芋類	3	10	0.0	0.0	2.4	0.0	0.5	1.0	
砂糖類	18	68	0.0	0.0	17.4	0.0	0.7	0.0	
油脂類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
味噌	13	27	1.5	0.7	3.5	0.6	6.3	60.0	
魚介類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
肉類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
玉子類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
牛乳・乳製品	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
緑黄色野菜	40	8	0.4	0.0	1.5	0.0	0.0	111.0	
その他野菜	30	12	0.0	0.0	3.2	0.2	28.8	48.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果汁	100	44	0.5	0.2	11.4	0.2	87.8	108.0	
その他	240	212	3.9	0.1	48.6	2.1	186.0	84.0	
合計	894	476	7.7	1.0	109.2	3.1	738	430	

クローン食(五分粥)

栄養基準

エネルギー	800kcal	蛋白質	40g
脂質	10g	炭水化物	140g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	750	270	3.8	0.8	59.3	0.0	686.3	45.0	
小麦類	4	13	0.8	0.1	2.2	0.1	0.4	6.0	
芋類	50	48	0.7	0.0	11.4	0.2	36.3	214.0	
砂糖類	7	23	0.0	0.0	5.5	0.0	1.5	0.0	
油脂類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
大豆製品	70	85	6.4	4.3	5.1	1.2	52.9	160.0	
魚介類	95	96	17.3	1.3	3.6	0.5	69.3	269.0	
肉類	3	4	0.6	0.2	0.0	0.0	2.4	10.0	
玉子類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
牛乳・乳製品	4	9	0.1	0.0	2.3	0.0	2.6	4.0	
緑黄色野菜	90	32	2.7	0.3	6.1	1.4	79.1	414.0	
その他野菜	125	26	1.6	0.2	5.6	0.4	118.5	310.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ゼリー	70	53	0.1	0.0	12.8	1.6	54.3	20.0	
果汁	100	44	0.5	0.2	11.4	0.2	87.8	108.0	
その他	260	96	2.8	1.1	12.9	2.5	54.7	106.0	
合計	1628	799	37.4	8.5	138.2	8.1	1246	1666	

脂質制限、残渣制限、軽度蛋白質制限食

クローン食(全粥)

栄養基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	50g
脂質	15g	炭水化物	200g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	900	639	9.9	0.9	141.3	0.0	747.0	108.0	
小麦類	4	13	0.8	0.1	2.2	0.1	0.4	6.0	
芋類	50	48	0.7	0.0	11.4	0.2	36.3	214.0	
砂糖類	7	23	0.0	0.0	5.5	0.0	1.5	0.0	
油脂類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
大豆製品	70	85	6.4	4.3	5.1	1.2	52.9	160.0	
魚介類	90	92	16.7	1.3	3.3	0.5	66.3	258.0	
肉類	3	4	0.6	0.2	0.0	0.0	2.4	10.0	
玉子類	28	43	2.9	2.9	0.8	0.4	20.9	31.0	
牛乳・乳製品	85	66	2.9	1.3	12.6	0.4	64.8	162.0	
緑黄色野菜	90	32	2.7	0.3	6.1	1.4	79.1	414.0	
その他野菜	125	26	1.6	0.2	5.6	0.4	118.5	310.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ゼリー	70	53	0.1	0.0	12.8	1.6	54.3	20.0	
その他	260	96	2.8	1.1	12.9	2.5	54.7	106.0	
合計	1782	1220	48.1	12.6	219.6	8.7	1299	1799	

脂質制限、残渣制限、軽度蛋白質制限食

クローン食(常食)

栄養基準

エネルギー	1600kcal	蛋白質	55g
脂質	15g	炭水化物	300g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	600	1008	15.0	1.8	222.6	0.8	360.0	174.0	
小麦類	4	13	0.8	0.1	2.2	0.1	0.4	6.0	
芋類	50	48	0.7	0.0	11.4	0.2	36.3	214.0	
砂糖類	7	23	0.0	0.0	5.5	0.0	1.5	0.0	
油脂類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
大豆製品	70	85	6.4	4.3	5.1	1.2	52.9	160.0	
魚介類	90	92	16.7	1.3	3.3	0.5	66.3	258.0	
肉類	3	4	0.6	0.2	0.0	0.0	2.4	10.0	
玉子類	28	43	2.9	2.9	0.8	0.4	20.9	31.0	
牛乳・乳製品	85	66	2.9	1.3	12.6	0.4	64.8	162.0	
緑黄色野菜	90	32	2.7	0.3	6.1	1.4	79.1	414.0	
その他野菜	125	26	1.6	0.2	5.6	0.4	118.5	310.0	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ゼリー	70	53	0.1	0.0	12.8	1.6	54.3	20.0	
その他	260	96	2.8	1.1	12.9	2.5	54.7	106.0	
合計	1482	1589	53.2	13.5	300.9	9.5	912	1865	

脂質制限、残渣制限、軽度蛋白質制限食

胃術後食(流動食)

栄養基準

エネルギー	450kcal	蛋白質	15g
脂質	15g	炭水化物	80g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
重湯	225	47	0.7	0.0	10.6	0.0	213.8	9.0	
小麦類	—	—	—	—	—	—	—	—	
芋類	8	7	0.1	0.0	2.2	0.0	5.8	36.1	
砂糖	3	9	0.0	0.1	1.9	0.0	0.8	0.3	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	60	87	6.5	4.1	11.5	1.9	39.5	223.0	
魚介類	—	—	—	—	—	—	—	—	
肉類	—	—	—	—	—	—	—	—	
玉子類	5	8	0.6	0.5	0.1	0.1	3.7	6.2	
牛乳・乳製品	120	84	4.0	4.0	10.6	0.6	102.0	164.4	
緑黄色野菜	—	—	—	—	—	—	—	—	
その他野菜	25	25	1.0	0.8	4.0	0.5	24.0	50.0	
海藻類	—	—	—	—	—	—	—	—	
果汁	50	22	0.3	0.1	5.7	0.1	43.9	54.0	
その他	100	120	5.0	3.5	20.0	1.3	70.0	85.0	
果汁ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
合計	668	476	17.8	14.9	80.0	4.5	560	686	

※塩分6g以下(平均約4.5g/日)

胃術後食(三分粥)

栄養基準

エネルギー	900kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
三分粥	450	162	2.3	0.5	36.0	—	411.3	28.8	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	50	78	9.1	3.6	1.8	0.4	33.4	156.9	
肉類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	180	126	5.9	5.9	15.8	0.9	153.0	246.6	
緑黄色野菜	10	3	0.2	0.0	0.7	0.1	9.0	37.9	
その他野菜	40	11	0.6	0.1	2.2	0.2	36.2	73.4	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果汁ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	9.5	
分食	150	300	7.5	10.0	40.0	3.0	175.0	285.0	
合計	1102	974	38.1	31.3	139.5	7.9	975	1231	

※10時と15時に分食

胃術後食(五分粥)

栄養基準

エネルギー	900kcal	蛋白質	40g
脂質	30g	炭水化物	150g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
五分粥	450	162	2.3	0.5	35.6	—	411.0	28.8	
小麦類	5	13	0.4	0.3	2.3	0.0	1.9	6.7	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	50	65	4.9	3.1	10.0	1.2	35.0	130.0	
魚介類	50	78	9.1	3.6	1.8	0.4	33.4	156.9	
肉類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
玉子類	50	78	6.1	5.1	1.2	0.9	37.1	61.5	
牛乳・乳製品	180	126	5.9	5.9	15.8	0.9	153.0	246.6	
緑黄色野菜	10	3	0.2	0.0	0.7	0.1	9.0	37.9	
その他野菜	40	11	0.6	0.1	2.2	0.2	36.2	73.4	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果汁ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	9.5	
分食	150	300	7.5	10.0	40.0	3.0	175.0	285.0	
合計	1102	974	38.1	31.3	139.1	7.9	974	1231	

※10時と15時に分食

胃術後食(七分粥)

栄養基準

エネルギー	1200kcal	蛋白質	55g
脂質	40g	炭水化物	170g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
七分粥	450	252	3.6	0.5	57.6	0.0	389.7	43.2	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	2	17	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	0.1	
大豆製品	60	77	5.9	3.7	12.0	1.4	42.0	156.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
玉子類	60	93	7.3	6.1	1.4	1.1	44.5	73.8	
牛乳・乳製品	180	126	5.9	5.9	15.8	0.9	153.0	246.6	
緑黄色野菜	10	3	0.2	0.0	0.7	0.1	9.0	37.9	
その他野菜	40	11	0.6	0.1	2.2	0.2	36.2	73.4	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果汁ゼリー	70	50	0.3	0.1	13.5	0.0	56.5	58.1	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	9.5	
分食	150	300	7.5	10.0	40.0	3.0	175.0	285.0	
合計	1197	1238	52.8	37.8	176.5	8.9	1010	1474	

※10時と15時に分食

胃術後食(全粥)

栄養基準

エネルギー	1300kcal	蛋白質	60g
脂質	40g	炭水化物	200g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
全粥	430	305	4.7	0.4	67.5	0.0	356.9	51.6	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	3	25	0.0	2.7	0.0	0.0	0.1	0.2	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	5	9	0.9	0.5	0.1	0.0	3.2	15.0	
玉子類	60	93	7.3	6.1	1.4	1.1	44.5	73.8	
牛乳・乳製品	180	126	5.9	5.9	15.8	0.9	153.0	246.6	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	80	22	1.3	0.2	4.5	0.4	72.4	146.7	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果物	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	9.5	
分食	150	300	7.5	10.0	40.0	3.0	175.0	285.0	
合計	1263	1340	58.2	40.6	189.7	10.2	1053	1828	

※10時と15時に分食

胃術後食(米飯)

栄養基準

エネルギー	1700kcal	蛋白質	65g
脂質	40g	炭水化物	250g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	水分 g	カリウム mg	備考
米飯	430	722	10.8	1.3	159.1	0.9	257.6	124.7	
小麦類	30	80	2.5	1.6	13.6	0.2	11.6	39.9	
芋類	30	27	0.4	0.0	8.1	0.2	21.8	135.3	
砂糖	10	30	0.0	0.3	6.2	0.0	2.7	1.1	
油脂類	3	25	0.0	2.7	0.0	0.0	0.1	0.2	
大豆製品	80	103	7.8	5.0	16.0	1.8	56.0	208.0	
魚介類	100	156	18.1	7.2	3.6	0.8	66.7	313.7	
肉類	20	35	3.4	2.1	0.4	0.2	12.8	60.0	
玉子類	40	62	4.9	4.0	1.0	0.7	29.6	49.2	
牛乳・乳製品	180	126	5.9	5.9	15.8	0.9	153.0	246.6	
緑黄色野菜	50	16	1.0	0.1	3.4	0.7	45.0	189.7	
その他野菜	80	22	1.3	0.2	4.5	0.4	72.4	146.7	
海藻類	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果物	50	32	0.4	0.0	7.8	0.1	42.5	112.0	
その他	5	14	0.4	0.5	1.7	1.0	1.6	9.5	
分食	150	300	7.5	10.0	40.0	3.0	175.0	285.0	
合計	1258	1753	64.4	40.9	281.1	10.8	948	1921	

※10時と15時に分食

注腸検査食

栄養基準

エネルギー	730kcal	蛋白質	25
脂肪	34g	炭水化物	83g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考
鶏と玉子の雑炊	250	113	5.3	2.8	16.8	0.8	朝食
鮭がゆ	250	120	3.3	0.8	25.0	1.3	昼食
肉じゃが	120.0	130	4.9	7.1	11.9	0.7	
チキンクリームシチュー	220.0	273	9.7	19.1	16.0	1.8	夕食
クラッカー	19	94	1.9	4.2	12.2	0.2	
合計	859	730	25.1	34.0	81.9	4.8	

クリアスルー使用

食事負荷食

栄養基準

エネルギー	580kcal	蛋白質	20g
脂肪	20g	炭水化物	85g

食糧構成

食品別	重量 g	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考
クラッカー	37.40	178	3.7	6.8	25.5	0.5	朝食
カロリーメイトゼリー	215.00	200	8.2	4.4	33.2	0.1	
ファインケアドリンク	125.00	200	7.5	7.5	25.6	0.4	
合計	377	578	19.4	18.7	84.3	1.0	

インスリン分泌能検査目的の食事
朝食のみ給食

濃厚流動食

※ 濃厚流動用食品は、栄養委員会において当院の使用食品が選定されている。下記の一覧を参考に“濃厚流動食”のオーダー入力を行なう。

(特殊な食品は、常時在庫を持たないため提供まで時間が掛かる場合がある。
緊急時は、栄養科に連絡する。)

《院内選定食品》

★ 標準タイプ

- ・メイバランス ソフトパック1P あたり 200ml/200kcal (経管対応)
- ・メイバランス ソフトパック1P あたり 300ml/300kcal (経管対応)
- ・メイバランス ソフトパック1P あたり 400ml/400kcal (経管対応)

★ 蛋白質調整(低リン・低ナトリウム・低カリウム)

- ・リーナレン LP ブリックパック1P あたり 125ml/200kcal 蛋白質 2g
- ・リーナレン MP ブリックパック1P あたり 125ml/200kcal 蛋白質 7g

★ 糖質調整

- ・ゲルセルナ-REX アルミパウチ 1P あたり 200ml/200kcal
- RTHバッグ 1P あたり 400ml/400kcal

★ 栄養調整食品(免疫能改善)

- ・イムンα ブリックパック1P あたり 200ml/250kcal

★ 無脂肪・無残渣・消化態流動食

- ・ペプチーノ ブリックパック1P あたり 200ml/200kcal

★ 呼吸器疾患対応(呼吸商に配慮)

- ・プルモケア-Ex 缶詰 1缶あたり 250ml/375kcal

★ 半固形化栄養食(胃瘻の胃食道逆流・下痢防止等)

- ・ラクフィール 300kcal スタンディングパウチ1P あたり 267g/300kcal
- ・ラクフィール 400kcal スタンディングパウチ1P あたり 333g/400kcal

* 濃厚流動食品の詳細については、栄養科ポータルサイトを参照

<特別指示食>

- ☆院内約束食事箋の食種で適切な食種が選択できず、個別対応が必要な患者を対象に給食する食事。
- ☆食事内容、食事形態、食事量、配膳時間、摂取栄養量等については、医師・看護師・栄養士が協議を行い決定する。
- ☆食事オーダーで特別指示食を入力し、栄養科に電話連絡後、詳細をフリーコメント欄に入力をする。

<嚥下食>

- ☆摂食嚥下障害がある、または疑われる患者に対し給食する。
- ☆とろみ剤・ゲル化剤等を使用し誤嚥を起こさない為の配慮を行う。
- ☆食事内容、食事形態等は摂取状況を確認しながら、医師・看護師・言語聴覚士・栄養士が連携しすすめる。

<遅食>

- ☆検査等で喫食が朝食・昼食の配膳時間から2時間以上開く場合に対し給食する。(夕食の遅食は対応不可)
- ☆食事内容は、遅食前または遅食後の食種(形態)に合わせてより安全な食種を選択し、以下2種類より選んで提供。

常食→パン、ジャム、オムレツ、フルーツ、乳製品

粥食・パン禁→粥、佃煮、オムレツ、フルーツ、乳製品

※嚥下食・ペースト食等の食種については適宜応じる

(内容詳細については栄養科にお問い合わせ下さい)