



時間外FAX食事箋に アレルギー情報を記載してください！

院内約束食事箋

2020年4月改定版

食事締め切時間	朝食	前日 15時
	昼食	当日 10時
	夕食	当日 15時

原則、締め切り時間以降の食事変更はできません。

15時: 当日の夕食と翌日の朝食の締め切り時間です

食事形態が問題で、食事形態をDownしないと口にできないという

変更以外は、電話連絡いただいてもできません。

(例: 常食から5分粥はできますが、常食から糖尿食はできません)

入院開始食が、外来で入力したものと異なる場合でも、同様にできません。

食事病名で、特別食加算を算定しています。 特別食を食べていて
特別食加算対象病名がある場合は治療(一般食用)の入力は控えてください。

なるべく病名を選んでください。該当しない場合のみ「治療」を選んでください。

参考: 病名「高血圧」は加算病名ではありません
心疾患の場合は、心疾患病名または治療を
選択してください。

【治療(一般食用)】: 非加算

この病名は、特別食加算が算定できませんので、入力時、ご注意ください。



市立池田病院 医療技術部 栄養管理科
エームサービス(株)

TEL・食事変更等: エームサービス(内5020) ・栄養指導等: 栄養管理科(内5021.5023)(スマホ)



目次

食事オーダーについて	-----	1
食 事 区 分	-----	3
一般食		
常食	-----	4
分粥菜食	-----	4
流動食	-----	4,5
ライト食	-----	5
特別食		
潰瘍食	-----	5
膵炎食	-----	5
肝臓食	-----	6
低コレステロール食	-----	6
糖尿食	-----	6
糖尿潰瘍食	-----	6
糖尿脂肪制限食	-----	7
糖尿減塩食	-----	7
糖尿蛋白制限食	-----	7
心臓・高血圧食	-----	8
腎臓食	-----	8
痛風食	-----	8
透析食	-----	9
フルーツ食	-----	9
ラップ食	-----	9
腸炎食	-----	10
小児腸炎食	-----	10
離乳食	-----	11
ヨード制限食	-----	11
低残渣食	-----	11
めん類食	-----	12
嚥下トレーニング食	-----	12
やわらか食	-----	12
経腸栄養剤	-----	13
産婦人科術後食	-----	14
腸切術後食	-----	14
胃切術後食	-----	14
スープ食・周術期	-----	15
耳鼻科術後食	-----	15
ふくまる食 <small>緩和チーム介入の方のみ</small>	-----	16
補助食品について	-----	17

食事オーダについて

食事締切時間	朝食	前日 15時
	昼食	当日 10時
	夕食	当日 15時

必ずお読みください

■締め切り時間以降の食事開始と容体悪化による食事Downの変更(※1)

は、栄養管理科で入力しますので、電話連絡してください。

(※1)食事形態が問題で、食事形態をDownしないと口にできないという
変更以外は、電話連絡いただいてもできません。

★ (例:常食から5分粥はできますが、常食から糖尿食はできません)

★入院開始食が、外来で入力したものと異なる場合でも、同様にできませんのでご了承ください。

■締め切り時間以降でも退院や外泊等の基本オーダは、食事オーダを入力しなくても、
食事が自動で止まるので、入力はできますが、栄養システム上、締切時間以降は
オーダ取り込みを行いませんので、栄養管理科では、食止がわかりません、
必ず電話連絡をしてください。(入院食事についても締切時間以降入力できますので同様です)

例えば、昼食締切時間の午前10時以降に午前中の時間で退院を入力する場合、
食事停止区分を昼からで入力されますと、昼食の停止は伝わりませんし、夕食の
停止一覧表にも表示されないため、夕食も食事が出てしまいます。

(夕食の用意は10時に行います)

同様に外泊も食事区分はさかのぼらないように入力してください。

夕食が提供されてから、夕から外泊入力されますと、翌日の朝食および昼食も食事
が出てしまうこととなります。(翌日の朝食・昼食の用意は16時に行います)

[食事提供の食数が異なりますし、経費節減の為にもご協力お願いいたします。]

■18時から翌日6時までの時間外については、(メモではなく所定の用紙)

に所要事項を正確に記入して栄養管理科にFAX送信してください。

「部屋番号・患者名・ID・食事内容・指示医師・看護師名などは必ず記入してください」

注：欠食は変更ではなく、食事停止で記入してください。

変更前食種に〇〇食と記入して変更後食種に欠食と記入するのではなく、
食種名に〇〇食と記入して、停止日に日付を記入するようにしてください。

朝6時以降のFAXについては、朝食時には確認できませんので、必ず電話連絡
してください。また、9時までに電話連絡いただいた場合でも、控えとしてFAXを
送ってください。(栄養管理科で入力するため) (FAX 内線5029)

特に
食事
開始時！

必ず、食事箋(FAX)に — 1 — アレルギー情報を記載してください！

時間内のFAXは、基本的にはオーダーにのらない特殊なものの場合に
使用してください。(多種アレルギー等)

時間外に患者プロフィール(食物アレルギー)に選択肢入力やフリー入力された場合は
念のため朝食準備(朝6時)までにFAXをお願いします。

(FAX 内線5029)

参考:病名「高血圧」は加算病名ではありません

食事入力時は病名登録が必須です。特食加算病名を選択することで加算算定となります。

(特別食加算でない場合は「常食用の病名:治療(一般食用)」を選択してください。

★入力される医師、看護師の皆様へ(お願い)

※翌日のOPや検査のための欠食や検査後食の入力が間に合わなく FAX対応に
なっていることが多く見られます。この場合、栄養では、料理数や食数管理など、
すべての作業処理において手修正が必要となりますので、間違い防止のためにも、
15時までの入力をしていただきますようお願いいたします。

※術後食は、特殊で余分には作っていませんので、締切時間以降に指示を出される
場合は、できるだけ次回食からにさせていただきますようにご協力お願いいたします。

※アレルギーコメントが入力された場合は、基本的にはエキスまでの除去となりますので
食事の内容は、元の食事とは全く違うものになり、かなり料理の幅も狭くなりますので
好き嫌いでないことをご確認の上、入力していただきますようお願いいたします。

(食事内容が、かなり変更になる場合、念のため、確認の電話を

させていただきます事があります、ご了承ください)



〈参考〉常食の年齢区分

常食A	女性	18歳~64歳
常食B	男性 30歳~64歳	女性	12歳~17歳
常食C	男性 12歳~29歳	
妊産婦食	妊娠後期(28週~)、「産褥期は産褥食」		
常食M	男性 65歳~74歳	
常食F	女性	65歳~74歳
常食M-S	75歳以上男性	常食F-S	75歳以上女性
小児A	1歳~2歳	小児B	3歳~6歳
学童A	小学生(1年生~3年生)	学童B	小学生(4年生~6年生)

常食でも年齢によって基準がありますので、年齢にあった
ものを選択してください。(異なる場合は栄養科で変更する事もあります)

食 事 区 分

一般食	特別加算治療食	特別加算外治療食
(1)常食 常食(A・B・C) 妊産婦食・産褥食 常食(M・F) 常食(M-S・F-S)※ 学童(A・B) 小児(A・B) 全粥菜食	(1)潰瘍食 (2)膵炎食 (3)肝臓食 (4)低コレステロール食 (5)糖尿食 (キソ・A・B・C・D) (6)糖尿潰瘍食 (キソ・A・B・C・D) (7)糖尿脂肪制限食 (キソ・A・B・C・D) (8)糖尿減塩食 (キソ・A・B・C・D) (9)糖尿蛋白制限食 _[p30p40] (キソ・A・B・C・D)	(14)フルーツ食 (16)腸炎食 (17)小児腸炎食 (A・B) (18)離乳食 (前・中・後) (19)ヨード制限食 (20)低残渣食 (14)ラップ食 (21)めん類食 (22)嚥下トレーニング食 (23)やわらか食 (25)産婦人科術後食 (26)腸切術後食 (29)耳鼻科術後食 (30)ふくまる食 ※原疾患により 特別食加算食にも対応
(2)分粥菜食 7分粥菜食 5分粥菜食 3分粥菜食	(10)心臓・高血圧食 (11)腎臓食 (12)痛風食 (13)透析食 _[カリウム制限] (23)減塩やわらか食 (27)胃切術後食 (28)周術期 *原疾患による	食品である経腸栄養食品 のみの使用 (24)経腸栄養剤
(3)流動食 流動(A・B)		
(4)ライト食 ライト食 ライト全粥(全・米)		
※貧血食:欄外参照		

※常食M-S、常食F-S 75歳以上の後期高齢者(シルバー)

(加算)※貧血食(鉄入り補助食品を追加した場合)**常食で朝食に追加**

(加算)※肝臓疾患等でやわらか食(食塩7g)を選択した場合等は加算になります。

※食品である経腸栄養剤を**経鼻**経管栄養管理で提供した場合は、
一般的な食事療養費と算定額が異なります。

食事と併用する場合は、食事にコメントで経腸栄養剤の追加をさせていただきます。

1. 一般食

(1) 常食

(一般食ですので、全粥食でも消化の良い食材ばかりではありません)

食種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
常食A	1700	65	50	7g程度
常食B	2200	70	60	8g程度
常食C	2400	80	65	8g程度
妊産婦食・産褥食	2150	75	55	8g程度
常食M	2000	65	55	7g程度
常食F	1700	65	50	7g程度
常食M-S (75歳以上)	1800	65	50	7g程度
常食F-S (75歳以上)	1500	60	45	7g程度
小児A米飯	1100	40	30	4g程度
小児A全粥	1100	40	30	4g程度
小児B米飯	1500	55	40	5g程度
小児B全粥	1450	55	40	5g程度
学童A米飯	1600	65	50	6g程度
学童B米飯	1900	75	55	7g程度
全粥菜食(全粥の場合)	1600	65	45	8g程度

貧血食

貧血食で鉄入り補助食品を追加した場合等は、病名は貧血となります

鉄入り補助食品を追加した場合の追加分のカロリー等は左記には含まれていません

※貧血食:朝食に栄養補助食品を追加してください(昼・夕は常食と同じになります)

※学童A・B、小児A・Bの15時の間食については、全体の栄養価に含む。

※産褥食の15時の間食については、全体の栄養価には含みません。

※年齢区分と異なる食種を選ばれている場合は栄養科で変更する事もあります。ご了承ください。

※常食では、基本的には補助食品をつけたり、トミをつけたりすることはできません。

(2) 分粥菜食

(嚥下障害のある場合は、嚥下トレ食またはやわらか食をおすすめします)

食種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
7分粥菜食	1400	60	25	7g程度
5分粥菜食	1100	55	25	7g程度
3分粥菜食	900	45	18	6g程度

(3) 流動

(嚥下障害のある場合は、嚥下トレ食をおすすめします)

食種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
流動A	550	17	15	1g程度
流動B(固形あり)	820	25	21	3g程度

※流動Aで牛乳が飲めない場合は、腸炎流動Aを使用してください。

※流動Bは、プリンやムースなど固形のものもつきます。(主食選択可能)

(4)ライト食 (約半分量です。主食は、やや多めになっています)

食種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
ライト食(常食ベース)	1100	40	30	5g程度
ライト全粥(軟菜ベース)	1000	35	25	5g程度

※基本的には、コメントで補助食品を付加してください。

※主食選択可能(ライト全粥は米飯も選択可能、ライト食は米飯のみg数が選択可能)

補助食品 (P18参照) 栄養剤(メイン:1Pあたり200kcalなど)

高栄養ゼリー(1食あたり175kcal) リハたいむゼリー(1Pあたり100kcal)

2・特別食

(1)潰瘍食

食種		エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
潰瘍	米飯	1800	70	45	6g程度
	全粥	1600	70	45	6g程度
	7分	1400	65	35	6g程度
	5分	1100	55	25	5g程度
	3分	900	45	20	5g程度

※流動は、普通流動(流動A)を使用してください。

(2)膵炎食

食種		エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
膵炎	米飯	1700	70	15	7g程度
	全粥	1500	70	15	8g程度
	7分	1200	60	11	8g程度
	5分	1000	50	10	6g程度
	3分	850	40	9	6g程度
	流動A	450	11	1	1g程度
	流動B	700	25	2	4g程度

※膵炎流動Bは、ゼリーなど固形のものもつきます。(主食選択可能)

★※きざみ、とろみが必要な場合は、潰瘍膵炎を選択してください。

(3) 肝臓食

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩	鉄(mg)
肝臓米飯	1800	70	40	6.5g程度	7
肝臓P40米飯	1500	40	25	4.5g程度	6

※肝臓食の5分以下は、潰瘍を使用してください。

※肝臓P40食の5分以下は、腸炎を使用してください。

(4) 低コレステロール食

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
低コレステロール米飯	1800	70	35	8g程度

(5) 糖尿食

食 種	エネルギー(kcal):[単位]	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
糖尿1000米飯	1000 [12.5単位]	48	25	6g程度
糖尿キソ米飯	1200 [15単位]	53	33	6g程度
糖尿A米飯	1400 [17.5単位]	64	40	6g程度
糖尿B米飯	1600 [20単位]	66	47	6.5g程度
糖尿C米飯	1800 [22.5単位]	73	53	6.5g程度
糖尿D米飯	2000 [25単位]	83	61	7g程度
糖尿5分	1100	55	25	5g程度
糖尿3分	900	45	20	5g程度
糖尿流動(A)	600	20	20	1g程度



※糖尿：全粥、7分粥は100～600kcal低くなります。(カロリーが多くなるほど、低くなる差が大きくなります)

※きざみ、とろみが必要な場合は、糖尿潰瘍を選択してください。

(6) 糖尿潰瘍食

食 種	エネルギー(kcal):[単位]	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
糖キソ潰瘍米飯	1200 [15単位]	56	32	5.5g程度
糖A潰瘍米飯	1400 [17.5単位]	66	36	6g程度
糖B潰瘍米飯	1600 [20単位]	67	43	6g程度
糖C潰瘍米飯	1800 [22.5単位]	76	49	6.5g程度
糖D潰瘍米飯	2000 [25単位]	85	58	7g程度

(7) 糖尿脂肪制限食

食 種	エネルギー(kcal):[単位]	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
糖キソ脂制米飯	1200 [15単位]	75	16	7g程度
糖A脂制米飯	1400 [17.5単位]	78	16	7g程度
糖B脂制米飯	1600 [20単位]	83	18	7g程度
糖C脂制米飯	1800 [22.5単位]	93	20	8g程度
糖D脂制米飯	2000 [25単位]	95	20	8g程度

(8) 糖尿減塩食

食 種	エネルギー(kcal):[単位]	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
糖キソ減塩米飯	1200 [15単位]	53	35	4～6g
糖A減塩米飯	1400 [17.5単位]	55	44	4～6g
糖B減塩米飯	1600 [20単位]	60	44	4～6g
糖C減塩米飯	1800 [22.5単位]	61	45	4～6g
糖D減塩米飯	2000 [25単位]	68	47	4～6g

※5分以下は、糖尿を使用してください。

(9) 糖尿蛋白制限食

食 種	エネルギー(kcal):[単位]	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩	備考
糖キソ P40	1200 [15単位]	40	33	4～6g	
糖キソ P30	1200 [15単位]	30	37	4～6g	低蛋白ご飯使用
糖A P40	1400 [17.5単位]	40	35	4～6g	
糖A P30	1400 [17.5単位]	30	38	4～6g	低蛋白ご飯使用
糖B P40	1600 [20単位]	40	36	4～6g	
糖B P30	1600 [20単位]	32	38	4～6g	低蛋白ご飯使用
糖C P40	1800 [22.5単位]	40	42	4～6g	
糖C P30	1800 [22.5単位]	32	40	4～6g	低蛋白ご飯使用
糖D P40	2000 [25単位]	40	50	4～6g	
糖D P30	2000 [25単位]	32	45	4～6g	低蛋白ご飯使用

※朝・パン食は、基本的にできません(たん白5gUPになるため)

(10) 心臓・高血圧食



食種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
心・高B米飯	1700	65	45	3～5g
心・高C米飯	1900	70	45	4～6g

※心・高潰瘍、心・高脂肪制限は、心・高Bを基準にしています。

※5分以下は、潰瘍を使用してください。

★**※きざみ、とろみが必要な場合は、心高潰瘍を選択してください。**

(11) 腎臓食

食種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩	水分
腎A米飯	1600	30	35	3g程度	900ml
腎B米飯	1600	40	40	3～5g	1000ml
腎C米飯	1800	50	50	4～6g	1000ml

※流動は、普通流動(流動A)を使用してください。(腸炎A流動の場合は蛋白10g以下)

※腎Aで、水分制限が必要な場合は、別途指示してください。(要FAX)

※腎A(米飯・全粥・7分)は、低蛋白ご飯を使用。

※腎B・Cの5分以下は、潰瘍を使用してください。

※カロリーアップが必要な場合は、別途ご相談ください。

(12) 痛風食

食種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
痛風食	1900	65	40	4～6g

※食事方針 ①プリン体含有量の多い食品およびナトリウム制限。

②栄養のバランスをとる。



参考:食塩量

「ひとつまみ」 3本指

「小さじ約1/8」～「小さじ約1/5」
結果、約0.6g～約1gほどのようです。



「少々」 2本指

「小さじ約1/16」～「小さじ約1/8」
結果、約0.3g～約0.6gほどのようです。



(13)透析食（カリウム制限）

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩	水分
透析食	1800	65	50	3～5g	1200ml

(14)フルーツ食

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
フルーツ食	580	17	15	1g程度



- ※食事内容
- 朝食：くだものと牛乳1本
 - 昼食：くだもの(缶詰の場合有り)とジョア1本
 - 夕食：くだもの(缶詰の場合有り)と牛乳1本

※高栄養ゼリー、えねぱくゼリー、リハたいむゼリー等の追加が可能です。

※牛乳とジョアをリンゴジュースに変更は可能です。

(15)ラップ食

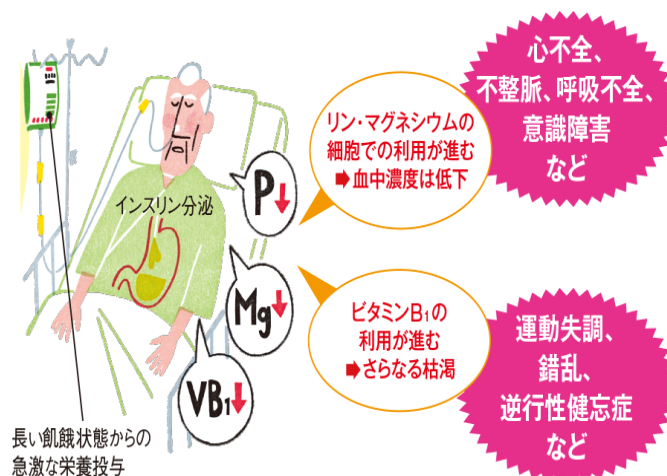
食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
ラップ食全粥	1700	65	45	7g以下

※主食選択可能(米飯)、7分以下を指示される場合は、
ラップ食5分を選択して主食を変更してください。

リフィーディング症候群

最も危険なのは、リンの低下で、クエン酸（TCA）回路が機能しなくなることで、呼吸筋麻痺や急性心不全を引き起こす。

栄養不良のハイリスク患者では、5～10 kcal/kg/24 時間の栄養投与から開始する



(16)腸炎食

食 種		エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
腸炎A	米飯	1800	65	25	6g程度
	全粥	1600	60	23	6g程度
	7分	1200	45	18	5g程度
	5分	900	40	18	5g程度
	3分	900	28	20	3g程度
	流動	500	4	1	1g程度

※禁止食品 牛乳および乳製品、燻製品、多脂肉および魚、豆類、香辛料、きのこ類、海藻類、繊維の多い野菜やくだもの、揚げ物、佃煮（蓮根・牛蒡・葱・筍・蒨・セロリ・とうもろこしなどは使用しません）

(17)小児腸炎食（小児A腸炎：1～2歳、小児B腸炎：3～12歳）

食 種		エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
小児A腸炎	米飯	1100	40	15	5g程度
	全粥	1100	40	15	5g程度
	7分	1000	40	15	5g程度
	5分	800	40	15	5g程度
	3分	800	25	20	3g程度
	流動	500	3	1	1g程度
小児B腸炎	米飯	1400	55	20	5g程度
	全粥	1200	50	20	5g程度

※15時の間食については、全体の栄養価に含む。（7分以下は間食はつきません）

※小児B腸炎の7分以下は、小児A腸炎と同じ。

※年齢により（小学生の場合）小児B腸炎では、朝食時のパンなど主食量が足りない場合は、腸炎Aを使用してください。（要コメント：子供食器）

(18) 離乳食

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
離乳前期(主食5分)	450	13	5	2g程度
離乳中期(主食7分)	550	15	6	2g程度
離乳後期(主食全粥)	700	25	10	3g程度



※主食選択可能

(19) ヨード制限食

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
ヨード制限食	1800	70	45	7g程度

※食事方針

①ヨード含有量の多い食品は禁止。

- ・若布、昆布、ひじき、寒天などの海藻類および貝類、えび
- ・赤身魚、青背魚、たら、たらの練り製品(カツオ出汁は除く)
- ・カラギナンを含んだ食品(増粘安定剤):ドレッシング、ゼリーなど

(20) 低残渣食

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩	食物繊維
低残渣米飯	1700	70	35	6g程度	10g以下
低残渣全粥	1500	60	30	7g程度	10g以下
低残渣5分菜食	1100	50	25	6.5g程度	8g程度

※食事方針

①食物繊維の多いものや脂肪の多いものを避ける。

②刺激の強いものや極端に冷たいものを避ける。

※禁止食品

燻製品、多脂肉および魚、豆類、香辛料、きのこ類、海藻類、繊維の多い野菜やくだもの、揚げ物、佃煮
(蓮根・牛蒡・葱・筍・蒟・セロリ・とうもろこしなどは使用しません)

※主食選択可能(全粥)、7分以下を指示される場合は、

低残渣5分を選択して主食を変更してください。

※低残渣5～3分粥で、主食3分粥を選択された場合は、900kcal程度になります。

※内視鏡治療前の低残渣食は特別食加算対象ですが、

内視鏡治療後の低残渣食は非加算ですので病名入力にご注意ください。

(クローン病など、もともと加算病名がある場合は除く:治療後も特別食加算対象)

(21)めん類食

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
(温)麺類食(主にうどん)	1200	60	30	18g以上
(冷)麺類食(主にうどん)	1200	60	30	15g以上
(温)そうめん食	1200	60	28	19g以上
(冷)そうめん食	1200	60	28	15g以上




※麺類食には、日によって中華めんや和そばもできます。(麺の種類を選択することはできません)

※基本的には、蕎麦(ソバ)アレルギーの場合はめん類食の提供はできません。

(そうめんも製造過程で蕎麦粉の混入が否定できないため)

※朝食にパン食を希望の場合は、潰瘍食等を選択してください。

(22)嚥下トレーニング食

1・嚥下テスト食	学会分類2013:Oj	ソフトアガロリーゼリーのみ
ソフトアガロリーゼリー1個 150kcal ※		
2・ゼリー食(主食は重湯固形化)	※アレルギー対応できません	
670kcal 蛋白質4.9g 脂質1.4g 食塩3.9g		
3・ソフト食(主食の規定値は全粥固形化)	やわらか食をミキサー固形化した食事	
1400kcal 蛋白質55g 脂質35g 食塩7g	※アレルギー対応できません	
	カレー粉等の香辛料を少量使用します	

※ソフトアガロリーゼリー1個 150kcal 蛋白質0g Ca100mg K2~11mg

※ゼリー食は、毎食ソフトアガロリーゼリーが付いています。

※ソフト食の性質上、塩分制限やカリウム制限・タンパク制限など制限食には対応できませんので、予めご了承いただきますようお願いいたします。

※ソフト食:アレルギー食の方は、やわらか食ミキサーとろみ等をご検討ください。

※きざみ食よりもソフト食の方が口腔内に残渣が残る可能性が少ないとされています。

(23)やわらか食・減塩やわらか食

とろみなしの通常食

食 種	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩
やわらか食	1400	60	35	7g程度
減塩やわらか食	1400	60	35	6g程度

カレー粉等の香辛料を少量使用します

※やわらか食の性質上、カリウム制限・タンパク制限など制限食には対応できませんので、予めご了承いただきますようお願いいたします。

(24) 経腸栄養剤(EN) *** 栄養価は1パックあたり**

品名	1g当たりkcal	1パック量ml	1パックkcal	備考	1パック中の水分量
	浸透圧mOsm/l	蛋白質(g)	脂質(g)		
メイバランス1.5z	1g=1.5kcal	267	400	長期使用を考慮したビタミン・ミネラルの配合。フラクトオリゴ糖、カルニチンを配合。少量高エネルギーで、逆流性誤嚥への配慮。栄養機能食品(亜鉛・銅・ビオチン)(バニラ風味)	204
	550	16	11.2		
メイン	1g=1kcal	200	200	飲みやすさで採用 ホエイプロテイン配合で炎症に考慮。カルニチン配合。EPA・DHA・MCT配合。糖質の吸収速度配慮。1パック200mlで200kcal (フルーツフレーバー風味)	169
	600	10	5.6		
消化態栄養剤 ペプタメン スタンダード	1g=1.5kcal	267	400	よりおなかにやさしく(消化態栄養) NPC/N 150に調整 ☆ 経腸栄養開始時から長期使用まで安心 MCT(中鎖脂肪酸油)高配合 脂肪中の60%	204
	510	14	16		
リーナレンLP	1g=1.6kcal	125	200	腎臓に負担をかける蛋白質やミネラルを減らした調整食品。食事のK制限で不足しがちなビタミン・Ca・食物繊維をバランスよく含む。1パック125mlで200Kcal、蛋白2g(ヨーヒー風味)	95
	720	2	5.6		
アイソカル セミソリッド [®] (半固形)	1g=2kcal	200	400	高齢者に配慮して少量高エネルギータイプ。1000kcalでビタミン・ミネラルを補給。(70歳女性の場合)水溶性食物繊維、MCTを配合。食塩1.27g 1パックで水分量132ml(ヨーグルト味)	132
	粘度(mPa・s、25℃) 20,000	14.4	16		
参考:医薬品扱い ラコールNF半固形	1g=1kcal	300	300	牛乳アレルギーの方は不可 (アダプター、加圧バッグは個人購入です)	228
	粘度(mPa・s、25℃) 6500~12500	13.14	6.69		

**※メイバランス1.5zとメインを在庫するようにしていますが、他は基本的には在庫をしませんので
場合によっては納品まで3日~7日程度かかる場合があります。**

それまでは、メイバランス1.5zまたはメインを使用するか医薬品の使用もご検討ください。

(在庫がない場合はその都度ご相談させていただきます)

※リーナレンLPは(糖尿病にも配慮し)糖質は吸収が緩やかなパラチノースを主体としています。

※メイバランス1.5zは、ペクチン液(REF-P1)でヨーグルト状に半固形化が可能ですが、
固形化速度が速いためにチューブ閉塞の可能性があります。

ペクチン液を使用する場合は、20~50mlのフラッシュが必要になります。

※ペプタメン スタンダードも、ペクチン液の使用は可能ですが、消化態栄養剤ですので
使用しなくても、投与速度の調整で下痢の改善が期待できます。

※アイソカル セミソリッドは、高カロリーですが水分量が少ないので、
注入前等の水分注入で調整ください。

※アイソカル セミソリッド用の加圧バッグを業者から借用します。

使用後は、消毒をした後、栄養管理科までご返却ください。

(使用頻度の高い、4南病棟と3東病棟は、病棟管理とさせていただきますので返却不要です)



☆一般的に、タンパク合成に効率的なNPC/N比は150~200です。

(腎不全:300~500)

(25)産婦人科術後食

	第1日	第2日	第3日
食 種	術後2	低残渣全粥	術後潰瘍全粥
エネルギー(kcal)	950	1400	1600
蛋白質(g)	31	60	65
脂質(g)	17	30	45

※4日目以降は年齢相当の一般食。

(26)腸切術後食

食 種	術後5分ハーフ食	低残渣5分粥	低残渣全粥
エネルギー(kcal)	820	1100	1400
蛋白質(g)	29	50	60
脂質(g)	17	25	30

(27)胃切術後食

食 種	胃切3分	胃切5分	胃切全粥ライト食	胃切術後食(全粥)
エネルギー(kcal)	730	1100	1400	1600
蛋白質(g)	30	40	53	65
脂質(g)	20	24	24	33

※胃切術後食:主食選択可能(米飯)

※胃切術後食:糖尿食等カロリー制限が必要な場合は、主食少なめにする
と1450~1500kcal程度になります。

※10時・15時・20時の間食あり。(1日6回食)

※パン食の提供は、おすすめしておりません。(当院、治療上の規程により)

参考(NST) 脂肪乳剤
20%イントラリポス100ml

☆総投与エネルギーの**20~25%**

☆ゆっくり(0.1g/kg/hrを超えない速度)投与

理想 **体重の半分ml/hr** →

50kgのひとで4時間 (**4時間以上**を推奨します)

(28) スープ食

食 種	スープ食A	スープ食B
エネルギー(kcal)	100	320
蛋白質(g)	3	12
脂質(g)	2	8

※スープ食A:術後の開始食として、毎食スープ1杯のみの食事(ポタージュ・味噌汁の汁のみ 等)

※スープ食B:スープ食Aに5分菜程度の副食が一品つきます。

(その他:参考)栄養食品セット	
※ドリンク食	三食合計 380kcal 蛋白質13g
(朝:一挙千菜・昼:ロイシンプラス・夕:アルジネード)	
各食、1パックのみの提供	
※周術期セット	三食合計 780kcal 蛋白質34g
(朝:一挙千菜+えねぱくゼリー)	
(昼:ロイシンプラス+高栄養ゼリー)	
(夕:アルジネード+リハたいむゼリー)	

(29) 耳鼻科術後食

	第1日	第2日	第3日	第4日
食 種	耳鼻科流動(流動B)	腸炎3分粥	腸炎5分粥	腸炎7分粥
エネルギー(kcal)	950	950	1100	1200
蛋白質(g)	33	38	52	53
脂質(g)	33	32	26	26
	第5日	第6日		
食 種	腸炎A全粥	腸炎A米飯		
エネルギー(kcal)	1500	1700		
蛋白質(g)	60	65		
脂質(g)	25	27		

※耳鼻科流動、腸炎3分、腸炎5分、腸炎7分に、

特別指示で「ジュースを牛乳1本に」「柑橘類禁止(耳鼻)」の2コメントを入力してください。

また、腸炎A全粥には「朝・全粥食」を腸炎A米飯には「朝・ご飯食」になるように

朝食の主食をパンから変更してください。

(30) ふくまる食(対象:緩和チーム介入の方のみです)※アレルギー対応なし

- ・カレーライス
- ・お好み焼き
- ・たこ焼き6個
- ・にゅうめん または 冷しそうめん
- ・ざる蕎麦
- ・コンソメスープ または ポタージュスープ (パン付き)

が選択できます(全て小盛りサイズで、副菜はつきません)

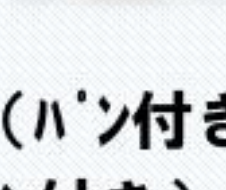
※コメントで、おにぎり追加とフルーツ食追加が可能です。



～ふくまる食 MENU表～



- ・お好み焼き
- ・たこ焼き
- ・カレーライス
- ・にゅうめん
- ・ざる蕎麦
- ・冷しそうめん
- ・ポタージュスープ (パン付き)
- ・コンソメスープ (パン付き)



《お好みで追加が出来ます》

- ・フルーツ盛り合わせ(ヤクルト又は牛乳付き)
- ・小おにぎり2個(梅干し、焼きのり付き)



常食・全粥菜食などの一般食は、追加できません。

特別食でも、できない食種もあります。

補助食品(コメントで追加できるもの)

☆(メイミル) ロイシンプラス (味の素) BCAA約2070mg配合 いちごミルク味 パナミルク味 (1パック100mlで、200kcal ・たんぱく質8g) 小容量 味の指定はできません	
☆高栄養ゼリー (明治のブリックゼリー使用) 高カリウム時は注意! (1食あたり1/2個分で、175kcal ・たんぱく質6g ・鉄0.6mg ・カリウム160mg)	
☆えねぱくゼリー (キッセイ) ・果汁を使いフルーツの香りでさっぱり ・離水が少ない (1カップ84gで、125kcal ・たんぱく質5g) 学会分類2013:1j 味の指定はできません	
☆カロリーメイトゼリー (大塚製薬) BCAA約1700mg配合 アップル味 (1パック215gで、200kcal ・たんぱく質8.2g) ビタミンは1日必要量の約半分を含む	
☆リハたいむゼリー (クリニコ) 高齢者、筋力低下の方におすすめ マスカット味 (1パック120gで、100kcal ・たんぱく質 10g) BCAA+アルギニン 2500mg配合 ■注意:1日1本までの摂取を推奨します。たんぱく過剰に注意!	
☆アルジネード (ネスレ) (1パック125mlで、100kcal、蛋白5g) 蜜柑味 (1パックに、アルギニン2500mg「総蛋白質量5g中」を配合)(1パック中、カリウム含有量 30mg) 銅所要量充足率77%、亜鉛所要量充足率67%、鉄所要量充足率47%です。	
☆一挙千菜 ^[イッキョセンサイ] (フードケア) (1パック125mlで、80kcal) ピーチ味 (1パックで、鉄・亜鉛・セレンなど、多くのミネラルとビタミンがとれます) 銅・Mn・Cr・Ca等は所要量充足率33%以下です。 Mg・P・K等は所要量充足率5%以下です。 (1パック中、カリウム含有量 84mg) ■注意:1日1本までの摂取にしてください。	
☆GFO (大塚製薬) 栄養の補助として1日3袋が目安です。 (1袋15gで、36kcal ・グルタミン3.0g ・水溶性食物繊維5.0g・オリゴ糖2.5g [ラクトスクロースとして1.45g]) 水またはお湯(約100~150ml)で溶かして飲むレモン風味の粉末清涼飲料。 ■腸管を使用していない場合の絨毛の短縮・細小化防止に有効とされています。	GFOのみの場合、 食事は算定できません
経腸栄養剤 メイバランス1.5z対応 粘度調整食品 ペクチン液 (REF-P1使用) (1袋90mlで、5kcal ・食物繊維1.4g) 2019.4より:REF-P1の取扱が キューピー→ニュートリー メイバランス1.5zを注入する前に、ペクチン液を注入していただくと とろとろになり、逆流防止になるといわれています。(パプタミンにも使用可能です) 他の栄養剤では、固まるという効果がないものもあります。	

検査後食

※牛乳が飲めない場合は、脂肪制限用を使用

482kcal	
検査後食(糖尿キソ以下含む)	
常食	麺類食
潰瘍食	肝臓食
ライト食	7分粥菜食
低コレステロール食	5分粥菜食
心臓高血圧食	3分粥菜食
痛風食	フルーツ食
透析食	心高潰瘍食
低残渣食	
ラップ食	※パンが食べれない 場合は検査後食流動
糖尿キソ食・糖尿1000食	

528kcal
糖A糖B検査後食
678kcal
糖C糖D検査後食
糖尿潰瘍食
糖尿減塩食

434kcal
検査後食(脂肪制限)
膵炎食
肝臓P40食
腎臓食A・B・C
腸炎食
潰瘍膵炎食
心高脂肪制限食

473kcal
糖脂制キソAB検査後食(脂肪制限)
623kcal
糖脂制CD検査後食(脂肪制限)
糖尿脂肪制限食
糖尿たんぱく制限食

220kcal→脂肪制限流動144kcal
検査後食(流動)
流動食
術後食
嚥下テスト食(とろみコメント必要)
ゼリー食(とろみコメント必要)
ソフト食(とろみコメント必要)

※やわらか食

パンが食べられるか確認し、パン可能な人は普通検査後食

カリウム制限(ヘルシーネットワークより)

カリウムは体の中で どんな働きをしているの？

筋肉の収縮を調整したり、ナトリウムの排泄を促進することで血圧の上昇を抑制したりしています。

どうしてカリウムを制限するの？

高カリウム血症を防ぐためです。高カリウム血症になると、筋収縮の調整ができなくなり、重篤な場合は心停止を起こすこともあります。

高カリウム血症の主な原因

①カリウム排泄障害

食事で摂取したカリウムを尿中へ排泄する能力が低下し、それが蓄積します。

②代謝性アシドーシス

たんぱく質の代謝によって生じた酸の排泄能力が低下することなどが原因で、体が酸性に傾きます。そうすると、細胞の中にあるカリウムが血液中に出てきて高カリウム血症となります。

カリウム制限のポイント

①「低たんぱく食」を行うことが基本中の基本です！

たんぱく質の多い食品には必ずカリウムも多く含まれています。つまり、たんぱく質制限をするとおのずとカリウム制限にもなるのです。

1日のたんぱく質が30g以下の食事療法で、より効果的なカリウム制限が可能となります。これにより代謝性アシドーシスによる高カリウム血症の予防・治療にもなるのです。

②しかし例外の食品だけは、摂る量に気を付けましょう。

野菜類などたんぱく質が少なくてもカリウムを多く含む食品がいくつかあります。これらの食品は、食べる量に特に注意しましょう。

食品群ごとにカリウム含有量をまとめました。カリウム制限のポイントと併せて確認してみましょう。

食品100g中のカリウム含有量の比較

—各食品群の平均の比較—

