

1 一般食栄養量

1 一般食栄養量

(1) 常食

平成27年6月2日より「米飯中盛り」の量が220gから160gに変更となりました。それに伴い常食の栄養量を以下のとおり変更しています。また、米飯量は「小(100g)」、「中(160g)」、「大(220g)」、「特大(280g)」の4段階の中から選択が可能となりました。

主食区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考
米飯(特大)	2,400	80	1,600	
米飯(大)	2,100	75	1,500	
米飯(中)	1,800	70	1,400	
(朝がパン食)	1,700	70	1,300	
米飯(小)	1,500	65	1,300	
軟飯	1,700	68	1,700	

※ 「-half常食」は主食、副食ともに1/2量に減らして提供します。栄養量も半分程度になります。

(2) 全・五分粥食

区分		エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考
A	全粥	1,600	65	1,900	朝が粥食
	五分粥	1,300	60	2,000	
B	全粥	1,800	65	1,700	朝がパン食
	五分粥	1,600	61	1,750	

※ 「half全・五分粥食」は主食、副食ともに1/2量に減らして提供します。栄養量も半分程度になります。

【常食、全・五分粥食共通】

- 🍲 主食は軟飯、パン、うどんに変更することができます。
主食によって栄養量は大きく変わります。必要に応じて8ページの【主食一食当たりの栄養量】を参考にしてください。
- 🍷 献立がパン・丼物・麺類・まぜごはんの場合は、主食を軟飯、パン、うどんを選択していても献立内容が優先となります。
〔パンやうどん食以外の摂取が不可の場合は、栄養サポート室にて特殊コメント入力を行いますので、7038までご連絡ください。〕

(3) 咀嚼調整食

全・五分粥食をベースに形態変化させた食種です。「極キザミ」「副のみミキサー」「主・副ミキサー」から選べます。

主食区分	エネルギー k c a l	たんぱく質 g	水分 m l	備考
軟飯	1,650	65	1,750	
全粥	1,600	65	1,900	
五分粥	1,200	60	2,000	

※ 「-half咀嚼調整食」は主食、副食ともに 1/2 量に減らして提供します。栄養量も半分程度になります。

(4) やわらか食

やわらか食は食材を長時間煮込んだり、特殊な酵素に漬け込んだりして、きざまなくても歯ぐきでかむことができるほど柔らかく仕上げたもので、咀嚼調整食と比べて見た目や食べ易さが向上しています。

主食区分	エネルギー k c a l	たんぱく質 g	水分 m l	備考
米飯（中）	1,750	66	1,450	
軟飯	1,600	65	1,750	
全粥	1,600	65	1,900	
五分粥	1,300	60	2,000	

※ 主食は米飯、軟飯、全粥、五分粥、パン、うどん、全粥ソフトから選択が可能です。

※ 主食によって栄養量は大きく変わります。必要に応じて8ページの【主食一食当たりの主食の栄養量】を参考にしてください。

※ 「halfやわらか食」は主食、副食ともに 1/2 量に減らして提供します。栄養量も半分程度になります。

【 参考 】  主食一食当たりの栄養量 

主食区分	1食当たりの重量 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考
米飯（特大）	米飯280	470	7.0	165	
米飯（大）	米飯220	370	5.5	130	
米飯（中）	米飯160	270	4.0	95	
米飯（小）	米飯100	170	2.5	60	
軟飯	軟飯260	230	3.4	200	
全粥	全粥300	213	3.3	250	
五分粥	五分粥300	108	1.5	275	
パン2個	パン60g	190	6.1	18	
うどん	うどん200g	210	5.2	150	

※ パンは2個当たり食塩0.5gを含みます。

※ うどんのつゆを全部飲んだ場合は食塩が5g程度増えます。

(5) 三分粥食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考
三分粥	1,000	40	1,750	副食はきざみ主体

(6) 流動食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考
流動食	650	17	1,750	

(7) ミルク食

(調乳液100ml当たり)

区分	調乳濃度 %	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	備考
新生児(標準) ミルク	13.0	67	1.6	3.5	7.2	18	
低体重児用 ミルク	15.8	82	2.0	4.4	8.6	32	

※ 調乳濃度は、使用ミルクの標準濃度とするので、使用するミルクにより若干異なります。

※ オーダは調乳伝票でのメールによる請求になります。(当日9:00まで)

1日1回(12:30)の配乳となりますので、請求の際は1日分を請求してください。

※ 各ミルクは一定の調乳濃度のみ、哺乳瓶は1種類(100ml広口タイプ)、乳首は3種類(母乳実感(一般新生児用)、母乳実感(低出生体重児用)、母乳実感(低負担・流量大))です。

※ 母乳添加用粉末HMS-1、HMS-2、マクトンオイルについては調乳伝票の備考欄に入力をして請求をしてください。

☆特殊ミルクについて☆

 アレルギー用ミルクニューMA-1については常時在庫保管しています。調乳伝票または電話にて請求してください。

 その他特殊ミルクについては常時在庫保管しておりません。必要時に注文してお届けする形になり、時間を要することがあります。早めの請求をお願いします。

 特殊ミルクについては病棟での調乳をお願いします。

(8) 離乳食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	備考
前期 (5~6ヶ月)	100	2	1	1回食
中期 (7~8ヶ月)	250	9	7	2回食
後期 (9ヶ月~)	400	21	14	3回食

※ 前期は1回食、中期は2回食が基本です。朝・昼・夕の中で食事が必要のないところは、主食選択で「欠食」を選択してください。

(9) 幼児食

区分		エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考	
I	常食	A	1,300	50	1,150	1～2歳相当
		B	1,350	50	1,100	
	全・五分	A	1,100	40	1,200	
		B	1,250	40	1,100	
	三分粥食	600	24	1,000		
II	常食	A	1,500	60	1,300	3～5歳相当
		B	1,550	60	1,250	
	全・五分	A	1,200	45	1,300	
		B	1,350	45	1,200	
	三分粥食	700	25	1,200		

※ Aは朝がご飯または粥食、Bは朝がパン食

※ 三分粥食の副食は大人用三分粥食（キザミ主体）の半量を基本としています。
（乳製品の使用は控えています。）

※ 幼児常食を喫食する患者のうち、卵、乳、小麦のいずれか一つでもアレルギーのある患者は、以下の「卵乳小麦アレルギー食（幼児）」を選択してください。

(10) 学童食

区分		エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考	
常食	A	米飯（140）	1,800	66	1,600	6～12歳相当
		米飯（200）	2,100	70	1,700	
	B	米飯（140）	1,900	61	1,500	
		米飯（200）	2,200	65	1,600	
全・五分	A	全粥（210）	1,500	62	1,800	
		全粥（300）	1,700	65	2,000	
	B	全粥（210）	1,700	62	1,600	
		全粥（300）	1,900	65	1,800	
三分粥食		900	35	1,800		

※ Aは朝がご飯または粥食、Bは朝がパン食

※ 低学年は米飯（140）、高学年は米飯（200）等主食量は二段階から選択可能です。

※ 三分粥食の副食は大人用三分粥食（キザミ主体）を基本としています。
（乳製品の使用は控えています。）

※ 学童常食を喫食する患者のうち、卵、乳、小麦のいずれか一つでもアレルギーのある患者は、以下の「卵乳小麦アレルギー食（学童）」を選択してください。



幼児食、学童食には15時に中間食がつきます。



主食を軟飯、パン、うどんに変更することができますが、主食によって栄養量は大きく変わります。また、献立がパン・丼物・麺類・まぜごはんの場合は軟飯、パン、うどんを選択していても献立内容が優先となります。

選択した主食以外の摂取が不可の場合は、栄養サポート室にて特殊コメント入力を行いますので、7038までご連絡ください。



主食のみの提供を希望される場合は、定型コメント「主食のみ」を選択してください。「主食のみ」の方には中間食の提供は行いません。

(11) 卵乳小麦アレルギー食

区分		エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考
幼 児	米飯(110)	1,350	58	1,050	1~2歳相当
	米飯(140)	1,500	60	1,100	3~5歳相当
学 童	米飯(140)	1,700	65	1,300	6~8歳相当
	米飯(200)	2,000	70	1,400	9~12歳相当

※ 特定原材料7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)に加え、種実類、山芋、貝類、軟体類、魚卵、パイン、キウイを除去した献立となっています。

※ 主食は米飯、軟飯のみ選択が可能です。

※ 全・五分粥食、三分粥食、特別治療食などが必要な場合はそちらの食種を優先してください。

※ 卵乳小麦アレルギー食を選択している場合でも、該当するアレルギーコメント、禁止コメントは全て入力が必要です。

※ 15時に中間食がつきます。

(12) 濃厚流動食（一般食）

4 濃厚流動食一覧表 をご覧ください。（36～40ページ）

(13) 嚥下食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	水分 ml	食塩 g
嚥下訓練食	114～450	0	0～18	30～271	0～0.6
嚥下食	1,350	40	32	1,200	6

※ 嚥下訓練食は「アガロリー」「ハイプチゼリー」が選べます。

※ 嚥下訓練食は選択するゼリーによって栄養量は変化します。

区分	献立例
嚥下訓練食	アガロリー 
嚥下食	全粥ソフト(180g) たいみそ 味噌汁ゼリー ハイプチゼリー  ※形態はゼリー状です。

※ 嚥下訓練食に濃厚流動食を併用する際は、「補助食」で濃厚流動食を選択してください。もしくは、濃厚流動食に補助食でゼリー類を選択することもできます。

※ 嚥下食にはすでに栄養補助食品（ゼリー類）が付いているため、補助食を追加することはできません。

(14) 嚥下用検査食

嚥下内視鏡（VE）検査用に、プロッカ+小豆ミルクプリンを提供します。

(15) 悪阻食 【※ 予め電話連絡が必要です】

管理栄養士が聞き取りをしたうえで提供します。

(16) 出産祝いメニュー【※ 前日の9時までに入力してください】

出産されてから退院される間に1回限り提供します。

月曜日～金曜日の昼食に提供します。

2 特別食栄養量

2 特別食

(1) 心臓食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	水分 ml	備考
A	—	—	—	—	—	H20年廃止
B	1,400	63	35	6未満	1,250	
C	1,800	80	45	6未満	1,400	

(2) 妊娠高血圧食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	カルシウム	鉄	食塩 g	備考
A	1,700	55	付加	付加	7~8	BMI 24 以上
B	1,900	55	付加	付加	7~8	BMI 24 以下

※ AはBMI 24以上、BはBMI 24以下を基準に設定。(女性の平均身長 159cm で推算)

※ 昼食と夕食時にカルシウム、鉄調整食品を提供します。

※ 主食はごはんまたはパンのみとします。

かゆ食を希望される場合は栄養サポート室にて特殊コメントの入力を行いますので、7038までご連絡ください。

[特別食共通]

 主食を米飯、軟飯、全粥、五分粥、パン、おにぎりのいずれかから選択することができます。(妊娠高血圧食は除く)

心臓食、糖尿食、妊娠高血圧食に限り、朝パンを選択すると副食もパン食メニューで提供されます。

 献立が丼物・麺類・まぜごはんの場合は、主食をパンで選択していても献立内容が優先となります。

[パン以外の摂取が不可の場合は、栄養サポート室にて特殊コメント入力を行いますので、7038までご連絡ください。]

 特別食(胃切食・術後食は除く)で三分粥の選択はできません。ご注意ください。

(1) 腎臓食

① 腎炎食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	食塩 g	水分 ml	カリウム	リン	備考
A	1,500	45	6未満	1,200	制限なし	制限なし	
B	1,700	50	6未満	1,300	制限なし	制限なし	
C	1,900	57	6未満	1,400	制限なし	制限なし	

※ エネルギーは 30kcal/IBW (kg)、たんぱく質は 0.9g/IBW (kg) で設定。

※ Aは身長 150 cm、Bは 160 cm、Cは 170 cmを基準に設定。

※ 夕食時にエネルギー調整食品（ゼリー）がつきます。

② 腎不全食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	食塩 g	水分 ml	カリウム	リン	備考
A	1,500	35	6未満	1,200	1,500	500	
B	1,700	40	6未満	1,300	1,500	600	
C	1,900	45	6未満	1,400	1,500	650	

※ エネルギーは 30kcal/IBW (kg)、たんぱく質は 0.7g/IBW (kg) で設定。

※ Aは身長 150 cm、Bは 160 cm、Cは 170 cmを基準に設定。

※ 主食にたんぱく調整米・たんぱく調整食パン・たんぱく調整うどんを使用。

※ 夕食時にエネルギー調整食品（ゼリー）がつきます。

※ カリウム制限のため原則的に野菜は一度ゆでたものを使用しています。

③ 透析食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	食塩 g	水分 ml	カリウム	リン
A	1,500	55	6未満	1,150	2,000	たんぱく質(g)×15以下
B	1,700	60	6未満	1,200	2,000	たんぱく質(g)×15以下
C	1,900	70	6未満	1,300	2,000	たんぱく質(g)×15以下

※ エネルギーは 30kcal/IBW (kg)、たんぱく質は 1.1g/IBW (kg) で設定。

※ Aは身長 150 cm、Bは 160 cm、Cは 170 cmを基準に設定。

※ 夕食時にエネルギー調整食品（ゼリー）がつきます。

※ カリウム制限のため原則的に野菜は一度ゆでたものを使用し、生果物・海藻類は除去しています。

④ CAPD食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	食塩 g	水分 ml	カリウム	リン
A	1,400	45	6未満	1,200	制限なし	たんぱく質(g)×15以下
B	1,600	50	6未満	1,300	制限なし	たんぱく質(g)×15以下
C	1,800	57	6未満	1,400	制限なし	たんぱく質(g)×15以下

※ 腹膜からの吸収分を考慮し、エネルギーは29kcal/IBW(kg)で設定。

※ たんぱく質は0.9g/IBW(kg)で設定。

※ Aは身長150cm、Bは160cm、Cは170cmを基準に設定。

(2) 小児腎臓食

① 小児腎炎食

区分		エネルギー kcal	たんぱく質 g	食塩 g	水分 ml	備考
幼 児	A	1,000	23	1	500~700	15時中間食
	B	1,200	30	5	800~1,000	10時 15時中間食
	C	1,600	55	7	制限なし	10時 15時中間食
学 童	A	1,200	25	1	600~800	15時中間食
	B	1,600	40	5	1,000~1,200	10時 15時中間食
	C	2,000	70	7	制限なし	10時 15時中間食

② 小児ネフローゼ食

区分		エネルギー kcal	たんぱく質 g	食塩 g	水分 ml	備考
幼 児	A	1,250	50	1	500~700	15時中間食
	B	1,500	50	5	800~1,000	10時 15時中間食
	C	1,600	55	7	制限なし	10時 15時中間食
学 童	A	1,500	60	1	600~800	15時中間食
	B	1,900	65	5	1,000~1,200	10時 15時中間食
	C	2,000	70	7	制限なし	10時 15時中間食

(3) 糖尿食 (※ 食塩は 8g と 6g の設定があります)

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	備考
A	1,200	54	35	167	15単位
B	1,360	64	40	186	17単位
C	1,520	70	47	205	19単位
D	1,680	80	52	224	21単位
E	1,840	84	52	260	23単位
F	2,000	94	57	279	25単位

※ 糖尿食選択の注意点

食品交換表第7版には、炭水化物50%、55%、60%の構成例があり、当院は55%を採用しております。55%の配分例には「腎症2期以降の方には使用できない場合があることに注意が必要」との但し書きがあります。これはたんぱく質と脂質が増えることで、腎臓や血管系への影響に注意する必要があるということです。したがって、腎症2期までの患者には基本的には「糖尿食」ですが、場合によっては「腎炎食」を、腎症3期以降の患者には「糖尿食」ではなく「腎炎食」または「腎不全食」を選択するのが標準的と考えられます。

(4) 肝臓食

区分		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	水分 ml	備考
肝臓食Ⅰ (大量腹水あり)	A	1,600	60	35~45	5	1,300	
	B	1,800	70	40~50	5	1,400	
	C	2,000	80	45~55	5	1,500	
肝臓食Ⅱ (肝性脳症あり)	A	1,000	35	20~30	7	1,100	
	B	1,200	40	25~35	7	1,200	
	C	1,400	45	30~40	7	1,300	

※ 肝炎、代償性肝硬変は常食等の一般食で代用。

※ Aは身長155cm、Bは身長165cm、Cは身長175cmを基準に設定。

※ 肝臓食Ⅰ、Ⅱともにエネルギー30kcal/kg (IBW) で設定。

※ 肝臓食Ⅱはアミノレバン EN (3包/日) 併用時として設定。

(栄養量はアミノレバン EN3包分を含まない内容)

(アミノレバン EN1包あたり:210kcal、たんぱく質13.5g、脂質3.7g、水分180ml)

※ たんぱく質は肝臓食Ⅰ:1.2g/kg (IBW)、肝臓食Ⅱ:0.7g/kg (IBW) で設定。

(5) 膵臓食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	水分 ml	備考
	1,800	65	30	8	1,450	

(6) 低残渣食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	食物繊維 g	水分 ml	備考
	1,800	70	35	8	10	1,400	

※ 食物繊維・脂肪の多い食品、香辛料を除去した献立になります。

(9) 胃切除食

① 胃切除常・全・五分粥食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	水分 ml	備考
米飯・軟飯	1,250	55	25	5~6	1,100	
全粥	1,050	53	25	5~6	1,300	
五分粥	900	50	25	5~6	1,350	

※ 10時に乳酸菌飲料（鉄強化）、15時にヨーグルト+ウエハース等、18時にゼリー（たんぱく質とカルシウム強化）の中間食がつきます。

※ 食物繊維・脂肪の多い食品を除去した献立となります。

② 胃切除三分粥食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	水分 ml	備考
三分	500	20	10	3~4	850	

※ 10時に牛乳、15時に乳酸菌飲料の中間食がつきます。

③ 胃切除流動食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	水分 ml	備考
流動	300	10	10	2~3	850	

※ 10時に牛乳、15時に乳酸菌飲料の中間食がつきます。

(10) 術後食

① 術後全・五分粥食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考
全粥	1,600	65	1,900	
五分粥	1,300	59	2,000	

② 術後三分粥食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	水分 ml	備考
三分粥	1,000	40	1,750	副食はきざみ主体

(11) 大腸検査食

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	備考
	1,162	17.7	24.7	7.3	ダラムスペースを使用

(12) やわらか食(減塩)

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	水分 ml
A	1,400	55	42	6未満	1,600
B	1,600	58	42	6未満	1,800
C	1,800	60	42	6未満	2,000
ハーフ	800~900	30	22	3.5	1,000

※ 上記は主食が全粥の場合の栄養量です。

※ 主食変更により栄養量は変わります。

※ 減塩のため、主食でうどんは選択できません。(ハーフは選択可能)

※ 低蛋白の主食を選択することで、腎炎食程度のたんぱく制限も可能です。

一部改訂

平成28年	8月	2日	一部改訂
平成28年	9月	1日	一部改訂
平成29年	7月	1日	一部改訂
平成30年	3月	1日	一部改訂
令和元年	10月	7日	一部改訂
令和2年	9月	1日	一部改訂
令和3年	12月	13日	一部改訂
令和4年	10月	1日	一部改訂
令和4年	11月	8日	一部改訂
令和5年	3月	10日	一部改訂
令和5年	7月	10日	一部改訂
令和5年	10月	20日	一部改訂
令和6年	1月	10日	一部改訂
令和6年	3月	1日	一部改訂
令和6年	4月	1日	一部改訂