

### 栄養基準量と食品構成

※特に記載のない栄養素は食事摂取基準による

		米飯(g)	小麦粉(g)	いも類(g)	砂糖(g)	油脂(g)	豆類(g)	魚介類(g)	肉類(g)	卵類(g)	牛乳(g)	緑黄色野菜(g)	淡色野菜(g)	果物(g)	果汁(g)	海藻類(g)	みそ(g)	その他	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)
常食	1850	600	20	50	10	20	豆腐70	80	45	30	200	120	230	150		5	17		1850	70	45	300	8
	1600	450	20	50	10	20	豆腐70	80	45	30	200	120	230	150		5	17		1600	65	45	240	8
	1350	300	20	50	10	20	豆腐70	80	45	30	200	120	230	150		5	17		1350	60	45	180	8
授乳期食 なないろ食 (少量多品目食)		740	20	50	10	20	70	80	45	30	200	120	230	150		5	17		2050	75	45	330	8
★お試し食		せんべい2枚	クッキー2枚			棒付き飴2本					乳酸菌飲料65			ゼリー					1200	45	35	180	7
ヨード制限食		600	20	50	10	20	70	80	45	30	200	120	230	150			17		1850	70	45	300	8
軟菜食		全粥900	10	70	15	10	70	80	40	50	200	100	200	150		3	17		1500	60	40	225	8
五分菜食		五分粥750		70	15	5	70	白身魚60	若鶏20	50	乳酸菌飲料65	70	150	果物缶50			25		1200	50	30	180	8
三分菜食		三分粥600		60	10		50	白身魚40		50	400	50	50	果物缶50	100		25		900	45	25	130	7
嚥下調整食	1j	粥ゼリー-450															13	おかずゼリー	600	25	15	85	4
	2-1	粥ゼリー-450															13	フレンドリー食と訓練ゼリー	800	25	15	135	6
	2-2	全粥600		70	15	10	50	50	40	50	70 ヨーグルト	100	200	果物缶25			13	たんぱくゼリー1回	1200	55	35	175	8
	3	全粥600		70	15	10	50	50	40	50	70 ヨーグルト	100	200	果物缶25			13	たんぱくゼリー1回	1200	55	35	175	8
流動食		重湯450									400				300		25		600	20	15	100	4
特別流動食		重湯450		でん粉7	20					175 卵黄	500 乳酸菌飲料65					200	のり佃煮15	25	1100	50	45	120	7
小児常食		420	15	70	15	18	70	60	50	40	200	70	200	150			17	おやつ	1650	60	45	240	8
小児粥食		全粥450	15	70	15	8	70	60	50	40	200	70	200	150			17	おやつ	1300	60	40	175	8
幼児食		240	15	50	10	10	50	40	35	30	200	50	150	100			8	おやつ	1150	45	30	180	6
幼児整腸食		全粥450		70	15		70	白身魚60		50		70	150	おろしりんご100	りんごジュース200		17	たいみそ10	1050	40	15	180	8
★離乳食	初期	三分粥すりつぶし1食50		ベビーフード10				ベビーフード魚10				ベビーフード野菜10							30	1	0.2	5	0.2
	中期	五分粥すりつぶし1食100		15	2.5		40又は	白身魚13又は	20又は	25又は		1食25	果物缶12.5				5		100	5	1.5	10	0.5
	後期	全粥1食100		30	5		50又は	白身魚20又は	25又は	25又は		1食30	果物缶25				5		140	6	2	25	0.8
粉乳	普通粉乳																						
	ラクトレス粉乳																						
	大豆たんぱく粉乳																						
★乾燥食																							水分200ml

+おにぎり、緑茶P

1食あたり

1食あたり

栄養基準量と食品構成

		米飯(g)	小麦粉(g)	いも類(g)	砂糖(g)	油脂(g)	豆類(g)	魚介類(g)	肉類(g)	卵類(g)	牛乳(g)	緑黄色野菜(g)	淡色野菜(g)	果物(g)	果汁(g)	海藻類(g)	みそ(g)	その他	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)
エネルギーコントロール食	E1000 特	4単位			0.3単位	1単位	0.7単位	1単位	0.7単位	0.6単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	12.5単位				
		180	5	50	6	10	50	60	30	30	200	120	230	150			5	10	1000	46	33	130	8
	E1200 特	6.5単位			0.3単位	1単位	0.7単位	1単位	0.7単位	0.6単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	15単位				
		300	15	50	6	10	50	60	30	30	200	120	230	150			5	10	1200	51	33	175	8
	E1400 特	8単位			0.3単位	1単位	1単位	1単位	1単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	17.5単位				
		360	20	50	6	10	70	60	50	50	200	120	230	150			5	10	1400	62	38	203	8
E1600 特	9単位			0.3単位	1.5単位	1単位	2単位	1単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	20単位					
	420	20	50	6	15	70	80	50	50	200	120	230	150			5	10	1600	72	48	222	8	
E1800 特	10.5単位			0.3単位	1.5単位	1.5単位	2単位	1.5単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	22.5単位					
	480	20	50	6	15	100	80	70	50	200	120	230	150			5	10	1800	83	53	250	8	
エネルギーコントロール食(雑穀入り)	E1000穀 特	4単位			0.3単位	1単位	0.7単位	1単位	0.7単位	0.6単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	12.5単位				
		180	5	50	6	10	50	60	30	30	200	120	230	150			5	10	1000	46	33	130	8
	E1200穀 特	6.5単位			0.3単位	1単位	0.7単位	1単位	0.7単位	0.6単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	15単位				
		300	15	50	6	10	50	60	30	30	200	120	230	150			5	10	1200	51	33	175	8
	E1400穀 特	8単位			0.3単位	1単位	1単位	1単位	1単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	17.5単位				
		360	20	50	6	10	70	60	50	50	200	120	230	150			5	10	1400	62	38	203	8
E1600穀 特	9単位			0.3単位	1.5単位	1単位	2単位	1単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	20単位					
	420	20	50	6	15	70	80	50	50	200	120	230	150			5	10	1600	72	48	222	8	
E1800穀 特	10.5単位			0.3単位	1.5単位	1.5単位	2単位	1.5単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	22.5単位					
	480	20	50	6	15	100	80	70	50	200	120	230	150			5	10	1800	83	53	250	8	
エネルギーコントロール軟菜食	E軟菜1000 特	4単位			0.3単位	1単位	0.7単位	1単位	0.7単位	0.6単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	12.5単位				
		軟飯180	5	50	6	10	50	60	30	30	200	120	230	150			5	10	1000	46	33	130	8
	E軟菜1200 特	6.5単位			0.3単位	1単位	0.7単位	1単位	0.7単位	0.6単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	15単位				
		軟飯300	15	50	6	10	50	60	30	30	200	120	230	150			5	10	1200	51	33	175	8
	E軟菜1400 特	8単位			0.3単位	1単位	1単位	1単位	1単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	17.5単位				
		軟飯360	20	50	6	10	70	60	50	50	200	120	230	150			5	10	1400	62	38	203	8
E軟菜1600 特	9単位			0.3単位	1.5単位	1単位	2単位	1単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	20単位					
	軟飯420	20	50	6	15	70	80	50	50	200	120	230	150			5	10	1600	72	48	222	8	
E軟菜1800 特	10.5単位			0.3単位	1.5単位	1.5単位	2単位	1.5単位	1単位	1.7単位	0.4単位	0.8単位	1単位				0.3単位	22.5単位					
	軟飯480	20	50	6	15	100	80	70	50	200	120	230	150			5	10	1800	83	53	250	8	

栄養基準量と食品構成

		米飯(g)	小麦粉(g)	いも類(g)	砂糖(g)	油脂(g)	豆類(g)	魚介類(g)	肉類(g)	卵類(g)	牛乳(g)	緑黄色野菜(g)	淡色野菜(g)	果物(g)	果汁(g)	海藻類(g)	みそ(g)	その他	
低タンパク食 (腎臓食・糖尿病性腎症食)	1200 A	特	低たんぱくごはん300	20	80	15	10	50	30	20	25	100	70	150	150			8	補助食品
	1200 B	特	300	20	80	15	10	50	30	20	25	100	70	150	150			8	補助食品
	1400 A	特	低たんぱくごはん420	20	80	15	15	50	30	20	25	100	70	150	150			8	補助食品
	1400 B	特	420	20	80	15	15	50	30	20	25	100	70	150	150			8	補助食品
	1600 A	特	低たんぱくごはん450	20	80	30	20	50	30	20	25	100	70	150	150			8	補助食品
	1600 B	特	450	20	80	30	20	50	30	20	25	100	70	150	150			8	補助食品
	1800 A	特	低たんぱくごはん540	20	80	30	20	50	45	20	50	200	70	150	150			8	補助食品
	1800 B	特	540	20	80	30	20	50	30	20	50	200	70	150	150			8	補助食品
	2000 A	特	低たんぱくごはん600	20	80	30	20	50	45	20	50	200	70	150	150			8	補助食品
	2000 B	特	600	20	80	30	20	50	30	20	50	200	70	150	150			8	補助食品
透析食	2000	特	660	20	30	30	30	50	60	50	50	100	100	150	カリウム150mgまで			8	補助食品
	1800	特	540	20	30	30	30	50	60	45	50	100	100	150	カリウム150mgまで			8	補助食品
	1600	特	450	20	30	20	25	50	60	45	50	100	100	150	カリウム150mgまで			8	補助食品
	1400	特	360	20	30	20	25	50	40	30	50	100	100	150	カリウム150mgまで			8	補助食品
CAPD食		特	540	10		10	20	50	60	30	50	100	100	200	140			10	補助食品
減塩食	1900	特	600	20	50	10	15	50	80	45	30	200 発酵乳110	120	230	150		5	7	
	1700	特	450	20	50	10	15	50	80	45	30	200 発酵乳110	120	230	150		5	7	
	1500	特	300	20	50	10	15	50	80	45	30	200 発酵乳110	120	230	150		5	7	
減塩軟菜食	1600	特	全粥1050	10	70	10	10	70	80	40	30	200 発酵乳110	100	200	150		3	5	
	1400	特	全粥750	10	70	10	10	70	80	40	30	200 発酵乳110	100	200	150		3	5	
	1200	特	全粥450	10	70	10	10	70	80	40	30	200 発酵乳110	100	200	150		3	5	
妊娠高血圧症候群食	特	600	20	50	10	20	70	80	45	30	200 毎日ビテツ125	120	230	150		5	7		

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)
1200	30	30	200	6未満
1200	40	30	190	6未満
1400	30	35	240	6未満
1400	40	35	230	6未満
1600	30	45	270	6未満
1600	40	45	260	6未満
1800	40	50	300	6未満
1800	50	50	290	6未満
2000	40	50	340	6未満
2000	50	50	330	6未満
2000	60	60	310	6未満
1800	55	55	280	6未満
1600	50	50	240	6未満
1400	45	45	200	6未満
1600	50~60	40	250	8
1900	70	45	300	6未満
1700	65	45	250	6未満
1500	60	45	200	6未満
1600	60	40	250	6未満
1400	55	40	210	6未満
1200	50	40	160	6未満
2000	70	45	320	6未満

水分 1000~ 1100g	カリウム 2000mg 以下	リン タンパク 質g× 15mg 以下
----------------------	----------------------	---------------------------------

栄養基準量と食品構成

		米飯(g)	小麦粉(g)	いも類(g)	砂糖(g)	油脂(g)	豆類(g)	魚介類(g)	肉類(g)	卵類(g)	牛乳(g)	緑黄色野菜(g)	淡色野菜(g)	果物(g)	果汁(g)	海藻類(g)	みそ(g)	その他	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	
小児エネコン食	幼児E1200	特	240	15	50	10	10	50	50	40	30	200 発酵乳80	100	200	100			8	おやつ10	1200	50	35	180	6
	小児E1600	特	420	15	50	10	18	70	60	50	40	200 発酵乳80	100	200	150			17	おやつ10	1600	60	45	240	8
	小児E2000	特	600	15	50	10	18	70	60	50	40	200 発酵乳80	100	200	150			17	おやつ10	2000	70	50	310	8
小児腎臓食	1300-1g	特	低たんぱく ごはん360	20	50	30	20	50	10	25		200 乳酸菌飲料65	70	150	150				おやつ	1300	20	35	230	1
	1300-3g	特	低たんぱく ごはん360	20	50	30	20	50	10	25		200 乳酸菌飲料65	70	150	150			3	おやつ	1300	20	35	230	3
	1600-1g	特		20	80	30	20	50	30	20	25	100	70	150	150				おやつ	1600	40	40	270	1
	1600-3g	特		20	80	30	20	50	30	20	25	100	70	150	150			3	おやつ	1600	40	40	270	3
	1800-1g	特		20	80	30	20	50	30	20	50	100 発酵乳	70	150	150				おやつ	1800	50	45	300	1
	1800-3g	特		20	80	30	20	50	30	20	50	100 発酵乳	70	150	150			3	おやつ	1800	50	45	300	3
肝臓食		特	600	20	50	10	20	豆腐70	80	45	30	200	120	230	150		5	17		1850	70	45	300	8
肝不全食	肝1200	特	300	20	80	10	10	60	25	20	50	100	70	150	150			8		1200	40	35	180	6未満
	肝1400	特	360	20	80	30	10	60	25	20	50	100	70	150	150			8		1400	40	35	230	6未満
	肝1600	特	450	20	80	30	20	60	25	20	50	100	70	150	150			8		1600	40	45	260	6未満
	肝Pr20	特	全粥 450		60 でんぷん 15	60 粉あめ 75	MCT8				50		50	100	果物缶50 シロップ50	100	のり佃煮10	20		1200	20	15	250	6未満
術後食	1	特	重湯 450									200 ヨーグルト100 乳酸菌飲料65				100		25	ビタミン強化飲料	500	15	15	80	3
	2	特	三分粥 300		60	10		50	40	50		200 ヨーグルト100 乳酸菌飲料65	50	50		100		25	ビタミン強化飲料おやつ	900	40	20	140	8
	3	特	五分粥 450		70	15	5	70	60	20	50	200 乳酸菌飲料65	70	150	果物缶50	100		25	ビタミン強化飲料おやつ	1000	45	25	170	8
	4	特	全粥 450		70	15	5	100	80	40	60	200 乳酸菌飲料65	100	200	100			25	おやつ	1400	60	45	190	8
術後ハーフ食	1	特	重湯 450									100 ヨーグルト100 乳酸菌飲料65				100		25	ビタミン強化飲料	400	15	10	70	3
	2	特	三分粥 300		30	5		25	20	25		100 ヨーグルト100 乳酸菌飲料65	25	25		100		25	ビタミン強化飲料おやつ	700	25	20	110	6
	3	特	五分粥 450		35	8	2.5	35	30	10	25	200 乳酸菌飲料65	35	75	果物缶50	100		25	ビタミン強化飲料おやつ	900	35	20	150	8
	4	特	全粥 450		35	8	2.5	50	40	20	30	200 乳酸菌飲料65	50	100	100			25	おやつ	1100	40	30	170	8
	4	特	軟飯 240		35	8	2.5	50	40	20	30	200 乳酸菌飲料65	50	100	100			25	おやつ	1150	40	30	180	8

栄養基準量と食品構成

		米飯(g)	小麦粉(g)	いも類(g)	砂糖(g)	油脂(g)	豆類(g)	魚介類(g)	肉類(g)	卵類(g)	牛乳(g)	緑黄色野菜(g)	淡色野菜(g)	果物(g)	果汁(g)	海藻類(g)	みそ(g)	その他	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	
潰瘍食(上部・下部)	1	特	重湯 450								発酵乳125 ヨーグルト100 乳酸菌飲料65				200		25	たんぱくゼリー	500	15	5	100	3	
	2	特	三分粥 600		60	10		50	白身魚 40		50	50	果物缶50				25	たんぱくゼリー	900	40	15	150	7	
	3	特	五分粥 750		70	15	5	50	白身魚 60	若鶏 20	50	70	150	果物缶50			25	たんぱくゼリー	1200	55	25	190	8	
	4	特	全粥 900		70	15	5	70	80	40	60	100	200	150			25		1600	70	35	250	8	
痔・胆食	1	特	重湯 450								ヨーグルト100 発酵乳125				300		25	ビタミン強化飲料	500	15	5	100	3	
	2	特	三分粥 600		60	10		50	白身魚 40		50	50	果物缶50				25	ビタミン強化飲料	900	40	15	150	7	
	3	特	五分粥 750		70	15	5	50	白身魚 60	若鶏 20	50	70	150	果物缶50			25	ビタミン強化飲料	1000	50	15	170	8	
	4	特	全粥 900		70	15	5	70	80	40	50	100	200	150			25	ビタミン強化飲料	1500	60	25	260	8	
低食物せんい食	1	特	重湯 450								ヨーグルト100 発酵乳126				300		25	アルジネードウォーター	500	15	5	100	3	食物繊維10g
	2	特	三分粥 600		60	10		50	白身魚 40		50	50	果物缶50				25	アルジネードウォーター	900	40	15	150	7	食物繊維10g
	3	特	五分粥 750		70	15	5	50	白身魚 60	若鶏 20	50	70	150	果物缶50			25	アルジネードウォーター	1000	50	15	170	8	食物繊維10g
	4	特	全粥 900		70	15	5	70	80	40	50	100	200	150			25	アルジネードウォーター	1500	60	25	260	8	食物繊維10g
★注腸検査食	検査前日	昼	鮭粥						肉じゃが										250	8.2	7.9	37.2	1.9	
	検査前日	夕		クラッカー					チキンクリームシチュー										367	11.6	23.3	28.4	2.0	
★検査食																			1食当たり101	2	4.3	13.7	0.09	
★アンギオおにぎり食			200					マヨネーズ10	ふりかけ2.2	卵巻き65		ブロッコリ40				焼海苔2		緑茶250	500	15	15	75	2	1食のみ