

# 禁止食品について

嗜好上の理由で、禁止食品の代替対応をしないと、たんぱく質などの栄養素不足が起こる場合の対応範囲は下記の通りです。（野菜や果物など栄養的に大きな影響を及ぼさない食品については、原則的に嗜好的理由による禁止食品の対応はしません） 2009年11月より

禁止事項	出さないもの	出すもの
<b>牛乳禁</b>	・牛乳	ヨーグルト
<b>ヨーグルト禁</b>	・ヨーグルト	牛乳
<b>乳製品禁</b>	・牛乳、ヨーグルト、チーズなどを利用した料理 ・ヤクルト	・少量のバター、マーガリン ・プリン
<b>牛乳禁・ヨーグルト禁</b>	・牛乳 ・ヨーグルト	・プリン
<b>肉禁</b>	・肉類全般 ・挽肉、挽肉製品	・ハム、ウインナー、ベーコン
<b>肉・肉加工品禁</b>	・肉類全般 ・挽肉、挽肉製品 ・ハム、ウインナー、ベーコン	
<b>魚禁</b>	・シーチキン ・魚全般	・かまぼこ、さつま揚げなど練り製品
<b>魚・魚加工品禁</b>	・魚全般・魚加工品 ・かまぼこ、さつま揚げなど練り製品 ・おかかふりかけ・鰹節みそ ・糸かつお ・たいみそ	
<b>練り製品禁</b>	・かまぼこ、さつま揚げなど練り製品	・魚全般
<b>卵禁</b>	・卵料理	・カステラ、プリンなど菓子類
<b>卵・卵加工品禁</b>	・卵料理 ・カステラ、プリンなど菓子類	
<b>ソフトエッグ禁</b>	・ソフトエッグ	・卵料理 ・カステラ、プリンなど菓子類
<b>カレー禁</b>	・カレーライス ・カレー味のソテーなど	
<b>柑橘類禁</b>	・柑橘系の果物、缶詰	

※食事摂取量が少なく、低栄養状態の場合などで上記以外の食品について対応を希望される場合は、栄養課（内線 2240）にご連絡ください。

（注：この際、電子カルテには禁止食品の手入力を行わないでください）

- ・管理栄養士がベッドサイドに伺い、対応内容について患者様と相談いたします。
- ・禁止食品として対応が必要と判断した場合担当看護師に報告し、食事オーダ変更の入力依頼をします。

2016.12.26 栄養課

2017.12.8、2019.3 改定

# 食物アレルギーの対応区分

2010.5(2018.6改訂)

※食事オーダー方法:特別指示の禁止事項から選択してください。

(例:卵アレルギーレベル3⇒レベル1~3の該当食品について除去し、代替品で対応します)

	レベル	除去食品	(例)
卵	4	つなぎなど少量含まれるもの 食品表示で卵成分の記載があるもの	フライ、ハンバーグ、パン、生中華麺、クッキーなど パン粉 など
	3	卵を多く使った菓子や加工食品	カステラ、ケーキ、練り製品、ハム、ソーセージ など
	2	卵を使った料理	オムレツ、ゆで卵、卵焼き、茶わん蒸、プリン など
	1	生や半熟の卵を使った料理や調味料	温泉卵、マヨネーズ など
牛乳	4	食品表示で乳成分の記載があるもの	ビスケット、クッキー、パン、パン粉など
	3	牛乳料理、牛乳を多く使った菓子、他	シチュー、ケーキ、チョコレート、ハム、ソーセージ など
	2	牛乳の加工食品、生の牛乳を利用した食品	ヨーグルト、乳酸菌飲料、チーズ、バター、マーガリン、プリン、チーズケーキ など
	1	牛乳そのもの	牛乳、生クリーム など
小麦	3	食品表示で小麦成分の記載があるもの	酢、ドレッシング など
	2	小麦粉を使った菓子類 つなぎなど少量含まれるもの	ケーキ、カステラ、クッキー など 天ぷら、フライ、シュウマイ、ルウ など
	1	小麦粉を使った食品	パン 麺類 お麩
そば	3	生産ラインでそばの混入がある食品	(当院では、麺類禁として対応)
	2	加工食品	
	1	そばそのもの	
大豆	3	味噌、醤油、大豆油、またはその加工品	ドレッシング、揚げ物 など
	2	加工食品	豆腐、がんもどき、厚揚げ、豆乳 など
	1	大豆そのもの	大豆、納豆、きなこ など
魚	3	エキス	だしの素 など
	2	加工食品	練り製品、缶詰、たいみそ など
	1	魚を使用した料理	魚そのもの
海老・蟹	3	エキス 食品表示で海老・蟹成分の記載があるもの	海苔類
	2	加工食品	海老ボール えび入り焼売 など
	1	蟹・海老を使用した料理	蟹、海老そのもの、しらす
山芋	3	食品表示で山芋成分の記載があるもの	
	2	山芋を使用した食品	はんぺん どらやき など
	1	山芋そのもの	とろろ など
落花生	3	食品表示で落花生成分の記載があるもの	クッキー など
	2	落花生を使用した食品	ピーナッツバター など
	1	落花生そのもの	ピーナッツ粉
果物		エキス	ドレッシング など
	2	果物を使用した食品	缶詰、ジャム
	1	生果物	
牛肉・鶏肉・豚肉	3	エキス 食品表示で肉成分の記載があるもの	コンソメの素、チキンブイヨンなど
	2	加工食品	ハム、ソーセージなど
	1	肉を使用した料理	肉そのもの

参照:「食物アレルギー診療ガイドライン2005」日本小児アレルギー学会 食物アレルギー委員会(協和企画)  
小児アレルギーシリーズ「食物アレルギー」斎藤博久監修 海老澤元宏編集(2007年発行 診断と治療社)

- 魚:鯖アレルギーなど限定される場合は、コメントに手入力を入力する
- 海老・蟹:海老または蟹に種類が限定される場合は、コメントに手入力を入力する
- 肉:牛肉、鶏肉、豚など種類が限定される場合は、コメントに手入力を入力する

＜疾患別食事選択例＞

	病名	特別食加算	該当食種
糖尿病		○	エネルギーコントロール食
	高血圧症合併	○	エネルギーコントロール食(6g)
	消化器症状がある場合	○	エネルギーコントロール食(軟菜)
	脂質異常症合併	○	脂質異常症食
	咀嚼障害がある場合	○	エネコン・ソフト食
	妊娠糖尿病	○	高蛋白エネルギーコントロール食
	妊娠高血圧症候群	○	高蛋白エネルギーコントロール食(6g)
	腎機能障害がある場合	○	エネルギー蛋白コントロール食
	脂肪制限が必要な場合	○	脂質コントロール食
	食物繊維の制限が必要な場合	○	低残渣食
肥満症	高度肥満(BMI35kg/m <sup>2</sup> 以上)	○	脂質異常症食
	高血圧症、心疾患合併	○	脂質異常症食(6g)
脂質異常症		○	脂質異常症食
	高血圧症、心疾患合併	○	脂質異常症食(6g)
心疾患	食塩制限が必要な場合	○	エネルギーコントロール食(6g)
		○	常食(6g)、軟菜食(6g)、5分菜食(6g)、ソフト食(6g)
高血圧	合併症が無い場合	非加算	常食(6g)、軟菜食(6g)、5分菜食(6g)
	咀嚼・嚥下障害がある場合	非加算	ソフト食(6g)
	糖尿病合併	○	エネルギーコントロール食(6g)
	咀嚼・嚥下障害がある場合	○	エネコン・ソフト食(6g)
	脂質異常症合併	○	脂質異常症食(6g)
	腎機能障害がある場合	○	エネルギー蛋白コントロール食
痛風		○	エネルギーコントロール食、エネコン・ソフト食
	高血圧合併	○	エネルギーコントロール食(6g)
	咀嚼・嚥下障害がある場合		エネコン・ソフト食(6g)
胃腸疾患		非加算	3分菜食、5分菜食、7分菜食、軟菜食
	術後(1日5回食)	非加算	易消化食(流動)
		○	易消化食(3分～常)
	脂肪制限が必要な場合	○	脂質コントロール食
	食物繊維の制限が必要な場合	○	低残渣食
	大腸内視鏡検査時	○	検査食(サンケンリン)
膵疾患		○	脂質コントロール食
胆疾患	胆道および胆のう疾患	○	脂質コントロール食
肝疾患	肝炎、肝硬変、閉鎖性黄疸等 糖尿病合併、脂肪肝	○	エネルギーコントロール食、エネコン・ソフト食
	高血圧合併、浮腫がある場合	○	エネルギーコントロール食(6g)
	咀嚼・嚥下障害のある場合	○	エネコン・ソフト食(6g)
	肝硬変非代償期、肝不全	○	エネルギー蛋白コントロール食
	高度の黄疸がある場合	○	脂質コントロール食
腎疾患	食塩制限のみでよい場合	○	エネルギーコントロール食(6g)
	咀嚼・嚥下障害のある場合	○	エネコン・ソフト食(6g)
	蛋白制限が必要な場合 透析加療中	○	エネルギー蛋白コントロール食
	小児ネフローゼ、腎炎	○	小児蛋白コントロール食
貧血	血中Hb10g/dl以下の鉄欠乏が原因	○	鉄コントロール食

2015.11(改訂)

# 学会分類2013と当院の食種対応表

学会分類	当院の食種・栄養量	主食例	副食例
<b>Oj</b> 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの。	<b>嚥下練習食A</b>		 エンゲリード2個
	エネルギー	110 kcal	
	水分	145 g	
	食塩相当量	0.2 g	
<b>1j</b> 均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの。	<b>嚥下練習食B</b> 主食：おもゆゼリー		 ゼリー状、プリン状のもの
	エネルギー	500 kcal	
	水分	900 g	
	食塩相当量	6 g	
<b>2-1</b> ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの。	<b>嚥下練習食C</b> 主食：ペースト粥ゼリー		 ミキサーでなめらかなペースト状にし、固めたもの
	エネルギー	700 kcal	
	水分	1000 g	
	食塩相当量	6.5 g	
<b>2-2</b> ピューレ・ペースト・ミキサー食など、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む。スプーンですくって食べることが可能なもの。	2-1に準じる		 豆腐入り味噌汁ゼリー
	2-1に準じる		
<b>3</b> 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。	<b>ソフト食</b> 主食：全粥330gの場合		 ペーストを固めたやわらかいムース状、ゼリー状
	エネルギー	1500 kcal	
	水分	1500 g	
	食塩相当量	7 g	
<b>4</b> かたさ・ばらけやすさ・張りつきやすさなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ。	<b>5分菜食</b> 主食：軟飯210gの場合		 食材の大きさに配慮し、軟らかく調理状態 ※副食一口大、副食きざみ対応可
	エネルギー	1500 kcal	
	水分	1650 g	
	食塩相当量	8 g	

※Ot(とろみ水)の提供は行っておりません。

※ソフト食、5分菜食は食塩6g未満の提供も可能です。詳しくはソフト食(Ⅱ-2)、5分菜食(Ⅰ-4)をご参照ください。

# 常 食

2020.4改訂

## <食事の特徴>

栄養的には特別な制限がなく、日常食に近い食事です。

患者様の年齢や体位、病状、身体活動レベル等を考慮し、適切なエネルギーの食種をお選びください。栄養状態を良好に維持することにより、疾病からの回復を早めることを目指します。

## <適応疾患>

日常食が摂取できる一般患者、妊婦 など

## <栄養素量>

食種名		常食1400	常食1600	常食1800	常食2000	常食2200
エネルギー	(kcal)	1400	1600	1800	2000	2200
たんぱく質	(g)	50	55	60	65	75
脂 質	(g)	35	45	50	55	60
炭水化物	(g)	210	240	270	300	330
食 塩	(g)	7	7	7	7	7
目安水分量	(g)	1900	2000	2100	2200	2300
主食量	朝	ご飯100g	ご飯150g	ご飯200g	ご飯200g	ご飯250g
	昼	ご飯100g	ご飯100g	ご飯150g	ご飯200g	ご飯200g
	夕	ご飯100g	ご飯150g	ご飯200g	ご飯250g	ご飯250g
目安の身長*	(cm)	145	155	165	175	185
*の標準体重	(kg)	46	53	60	67	75

標準体重＝身長(m)×身長(m)×BMI22

必要エネルギー＝標準体重(kg)×30kcal

肥満(BMI25.0以上)が有る場合は、必要エネルギーの見直しが必要です。(標準体重×25kcal)

○目標とするBMIの範囲(18歳以上)

年齢(歳)	BMI(kg/m <sup>2</sup> )
18～49	18.5～24.9
50～69	20.0～24.9
70以上	21.5～24.9

参考:「日本人の食事摂取基準 2015年版」

○妊婦付加エネルギー

初期	+50kcal
中期	+250kcal
後期	+450kcal

参考:「日本人の食事摂取基準 2015年版」

## <食事内容>

○主食:ご飯、うどん、そば など

副食:常菜

○1日3回食

○「選択メニュー」を提供しております。

週3日(朝食、夕食 計6食)、A食(和食中心)・B食(洋食中心)からお好きなメニューが選べます。毎週月曜日に、対象者宛にメニュー表をお送りしますので、選択内容を記入した用紙を、月曜日14時までに栄養課へご提出ください。

## <食事オーダーのポイント>

○食塩を1日6gに制限したい場合

常食(6g)の食種からお選びください。

○高度肥満(BMI35kg/m<sup>2</sup>以上)の場合

脂質異常症食をお選びください。

○妊娠糖尿病の場合

高蛋白エネルギーコントロール食をお選びください。

## 常 食 ( 朝 パ ン )

2009.10.18～  
(2020.4改訂)

### <食事の特徴>

栄養的には特別な制限がなく、朝食はパンに合うメニューとなっております。

患者様の年齢や体位、病状、身体活動レベル等を考慮し、適切なエネルギーの食種をお選びください。栄養状態を良好に維持することにより、疾病からの回復を早めることを目指します。

### <適応疾患>

日常食が摂取できる一般患者、妊婦 など

### <栄養素量>

食種名		常食1400(朝パン)	常食1600(朝パン)	常食1800(朝パン)	常食2000(朝パン)	常食2200(朝パン)
エネルギー (kcal)		1400	1600	1800	2000	2200
たんぱく質 (g)		55	60	65	70	75
脂 質 (g)		35	45	50	55	60
炭水化物 (g)		230	260	290	320	350
食 塩 (g)		7	7	7	7	7
目安水分量 (g)		1200	1300	1400	1400	1500
主食量	朝	食パン60g	食パン90g	食パン90g	食パン90g	食パン120g
	昼	ご飯100g	ご飯100g	ご飯150g	ご飯200g	ご飯200g
	夕	ご飯100g	ご飯150g	ご飯200g	ご飯250g	ご飯250g
目安の身長* (cm)		145	155	165	175	185
*の標準体重 (kg)		46	53	60	67	75

標準体重＝身長(m)×身長(m)×BMI22

必要エネルギー＝標準体重(kg)×30kcal

肥満(BMI25.0以上)が有る場合は、必要エネルギーの見直しが必要です。(標準体重×25kcal)

○目標とするBMIの範囲(18歳以上)

年齢(歳)	BMI(kg/m <sup>2</sup> )
18～49	18.5～24.9
50～69	20.0～24.9
70以上	21.5～24.9

参考:「日本人の食事摂取基準 2015年版」

○妊婦付加エネルギー

初期	+50kcal
中期	+250kcal
後期	+450kcal

参考:「日本人の食事摂取基準 2015年版」

### <食事内容>

○主食:朝 食パン 昼夕:ご飯、うどん、そば など

副食:常菜

○1日3回食

※「選択メニュー」は対象外となります。

### <食事オーダーのポイント>

○朝食の食パンをロールパンに変更する場合

「主食」からロールパンを選択し入力してください。

○朝食の主食をごはん等に変更する場合

「常食」をお選びください。

○高度肥満(BMI35kg/m<sup>2</sup>以上)の場合

脂質異常症食を選び、主食「朝食 食パン」の入力をしてください。

○妊娠糖尿病の場合

高蛋白エネルギーコントロール食を選び、主食「朝食 食パン」の入力をしてください。

## 常 食 (6g)

2020.4改訂

### <食事の特徴>

6g未満の食塩制限が必要な常食です。汁物や漬物をひかえ、薄味でも美味しく食べられるよう味付けや調理の工夫をしています。

患者様の年齢や体位、病状、身体活動レベル等を考慮し、適切なエネルギーの食種をお選びください。

### <適応疾患>

心臓疾患、妊娠中毒症（高血圧症）など

### <栄養素量>

食種名		常食1400(6g)	常食1600(6g)	常食1800(6g)	常食2000(6g)	常食2200(6g)
エネルギー (kcal)		1400	1600	1800	2000	2200
たんぱく質 (g)		50	55	60	65	75
脂 質 (g)		35	45	50	55	60
炭水化物 (g)		210	240	270	300	330
食 塩 (g)		6未満	6未満	6未満	6未満	6未満
目安水分量 (g)		1600	1700	1800	1900	2000
主食量	朝	ご飯100g	ご飯150g	ご飯200g	ご飯200g	ご飯250g
	昼	ご飯100g	ご飯100g	ご飯150g	ご飯200g	ご飯200g
	夕	ご飯100g	ご飯150g	ご飯200g	ご飯250g	ご飯250g
目安の身長*	(cm)	145	155	165	175	185
*の標準体重 (kg)		46	53	60	67	75

標準体重＝身長(m)×身長(m)×BMI22

必要エネルギー＝標準体重(kg)×30kcal

肥満(BMI25.0以上)が有る場合は、必要エネルギーの見直しが必要です。(標準体重×25kcal)

○目標とするBMIの範囲(18歳以上)

年齢(歳)	BMI(kg/m <sup>2</sup> )
18～49	18.5～24.9
50～69	20.0～24.9
70以上	21.5～24.9

参考:「日本人の食事摂取基準 2015年版」

○妊婦付加エネルギー

初期	+50kcal
中期	+250kcal
後期	+450kcal

参考:「日本人の食事摂取基準 2015年版」

### <食事内容>

○主食:ご飯、うどん、そば など

副食:常菜

○1日3回食

※「選択メニュー」は対象外となります。

### <食事オーダーのポイント>

○高度肥満(BMI35kg/m<sup>2</sup>以上)の場合

脂質異常症食(6g)をお選びください。

○血糖が高い場合

エネルギーコントロール食(6g)をお選びください。

○妊娠糖尿病の場合

高蛋白エネルギーコントロール食をお選びください。

ハーフ食
------

ハーフ食(朝パン)
-----------

## &lt;食事の特徴&gt;

食欲不振時に食べやすいよう、盛付けは普通食の半分程度、味は濃い目に調整しています。  
 毎食、汁物や果物・デザートなどを少量ずつそろえ、少しでも食欲が湧くよう工夫しています。  
 主食は、粥の他に食欲不振時に好まれる寿司や混ぜご飯、麺のメニューなどもあります。  
 副食は、消化吸収のよい調理方法(煮る・蒸す・煮込む・茹でるなど)を中心にし、全体的に  
 軟らかいお料理に仕上げています。

エネルギー補給や食欲増進のため、10時と15時に菓子類などを提供いたします。

## &lt;適応患者&gt;

緩和ケア、放射線治療や化学療法中、その他の理由などで食欲不振がある場合

## &lt;栄養素量&gt;

食種名	ハーフ食	ハーフ食(朝パン)	※H26年3/1～朝パンの提供開始
エネルギー (kcal)	1100	1100	
たんぱく質 (g)	40	40	
食塩 (g)	6～8	6～8	<提供する主食の種類と量の例>
主食量	朝	ハーフ食用	ハーフ食用(パン) ・・粥100g、ロールパン1個など
	昼	ハーフ食用	ハーフ食用 ・・粥100g、麺類120g、いなり寿司2個など
	夕	ハーフ食用	ハーフ食用 ・・粥100g、おにぎり小2個、太巻寿司3個など

## &lt;食事内容&gt;

○主食:粥、ご飯、うどん、そば、パン など

副食:5分菜中心(煮物、蒸し物、和え物などが中心)

・主な使用食材

主菜 魚:白身魚、赤身魚、はんぺん

肉:挽肉 大豆製品:豆腐、高野豆腐、ゆば、豆乳

卵:温泉卵、卵焼、オムレツ

副菜 根菜類、葉物、きゅうり、トマト、じゃがいも、里芋、かぼちゃ

乳製品、バナナ、メロン、りんご、オレンジ、いちご

のり佃煮、たいみそ、ねり梅、ゼリー、ビスケット、プリン

○1日5回食

## 「ハーフ食」献立例

朝	10時	昼	15時	夕
かゆ、梅びしお 味噌汁 温泉卵 酢の物 フルーツ(2種)	プリンアラモード	うどん、薬味 つけ汁(温) 冷奴 青菜のごま和え ヨーグルト	アイス	いなり寿司 清汁 焼魚(冷) 野菜の煮物 フルーツ(2種)

## &lt;食事オーダーのポイント&gt;

○主食を粥のみにしたい場合(ご飯、パン、麺類を提供しない)

主食から「全粥100g」をお選びください。

○3食とも主食をパンにしたい場合

「ハーフ食(朝パン)」、主食より昼夕「食パン60g」又は「ロールパン2個」をお選びください。

○おやつが不要な場合

特別指示より「おやつ無」をお選びください。

○咀嚼障害がある場合

特別指示より「副食キザミ」をお選びください。

○嚥下障害がある場合

ハーフ食での提供は難しいため、「ソフト食」をお選びください。副食量を減らしたい場合は、特別指示から「副食1/2」をご入力ください。



## <食事の特徴>

食欲不振時に、メニュー表から食べたいものを1～3品選んでいただきます。  
 主食、主菜、果物、デザート類、ジュース類等をそろえています。  
 主食は、粥の他にいなり寿司やお好み焼き、ミニ焼きそば等も常時選択出来ます。

## <適応患者>

緩和ケア、化学療法中、終末期、その他の理由で食欲不振がある場合

## <栄養素量>

食種名	セレクト食(案)
エネルギー (kcal)	100～800
たんぱく質 (g)	0.3～30
食 塩 (g)	0～9

## <食事内容>

- 主食①: 米飯、粥、5分粥、うどん、パン (P佃煮類、Pジャム付)
- 主食②: 焼きおにぎり、太巻き寿司、いなり寿司、ミニドリア、ミニグラタン、お好み焼き  
たこ焼き、ミニアメリカンドック、ミニ焼きそば
- 主菜: ソフトエッグ、冷奴、卵豆腐 (Pタレ付)
- デザート: ヨーグルト、ゼリー類、ワッフル、カステラ、スイートポテト、蒸しパン
- 果物: 果物2種盛り
- 飲み物: 牛乳、ヤクルト、ジュース、豆乳飲料
- 栄養補助食品: 支援デザート、エブリッチ、ファインケア(いちご味) 等

○1日3回食

### 「セレクト食」献立例

入力例	朝	昼	夕
主食	全粥+Pのり佃煮	全粥+P梅びしお	全粥+Pたいみそ
主菜	ソフトエッグ	冷奴	卵豆腐
飲み物	牛乳	りんごジュース	ヨーグルト

## <食事オーダーのポイント>

- メニュー表を基に患者さんが食べたいものを選びます。  
\*患者訪問、聞き取り、オーダー入力は管理栄養士が行いますので対象患者がいる場合は栄養課(内線2240)へご連絡ください。  
主食は「主食」から、その他は「特別指示」のコメントから選択します。
- 1食から対応できますが、患者さんの希望で1週間以上提供する場合は、個人献立を作成し食材の重複がないように致します。
- おやつ付を希望される場合は「ハーフ食」、「ハーフ食(朝パン)」をお選びください。
- 咀嚼障害がある場合  
特別指示より「副食キザミ」をお選びください。食材によっては対応できない場合があります。

## <食事の特徴>

エネルギーコントロール食に、たんぱく質制限を加えた食事です。

脂質比率は20～25%になるよう調整しています。

**カリウム制限が必要ない場合は、コメントに「カリウム制限なし」と手入力してください。**

患者様の病態、性、年齢、身体活動量、合併症の有無などを考慮し、適切な食種をお選びください。

## <適応疾患>

腎疾患(腎炎、腎不全、糖尿病性腎症、血液透析療法 など)

肝疾患(肝硬変非代償期、肝不全) など

## <栄養素量>

### 1400kcal

食種名		14-30K	14-40K	14-50K
エネルギー (kcal)		1400	1400	1400
たんぱく質 (g)		30	40	50
脂 質 (g)		35	35	35
カリウム (mEq)		40	40	40
食 塩 (g)		6未満	6未満	6未満
水 分 (g)		1100	1100	1100
主食量	朝	ご飯100g	ご飯100g	ご飯100g
	昼	低蛋白ご飯150g	ご飯150g	ご飯150g
	夕	低蛋白ご飯150g	ご飯150g	ご飯150g

### 1600kcal

食種名		16-30K	16-40K	16-50K
エネルギー (kcal)		1600	1600	1600
たんぱく質 (g)		30	40	50
脂 質 (g)		40	40	40
カリウム (mEq)		40	40	40
食 塩 (g)		6未満	6未満	6未満
水 分 (g)		1200	1200	1200
主食量	朝	ご飯150g	ご飯150g	ご飯150g
	昼	低蛋白ご飯150g	ご飯150g	ご飯150g
	夕	低蛋白ご飯150g	ご飯150g	ご飯150g

### 1800kcal

食種名		18-40K	18-50K
エネルギー (kcal)		1800	1800
たんぱく質 (g)		40	50
脂 質 (g)		50	50
カリウム (mEq)		40	40
食 塩 (g)		6未満	6未満
水 分 (g)		1300	1300
主食量	朝	ご飯200g	ご飯200g
	昼	ご飯200g	ご飯200g
	夕	ご飯200g	ご飯200g

### 2000kcal

食種名		20-50K
エネルギー (kcal)		2000
たんぱく質 (g)		50
脂 質 (g)		50
カリウム (mEq)		40
食 塩 (g)		6未満
水 分 (g)		1400
主食量		ご飯200g
主食量		ご飯250g
主食量		ご飯250g

<食事内容>

- 主食:ご飯、うどん など  
副食:常菜
- 治療用特殊食品の利用  
主食:たんぱく質30g食種は昼・夕に低蛋白ご飯を提供  
麺の日は、すべての食種で低蛋白麺を提供  
副食:低蛋白パスタなどを副菜に利用し、ボリュームアップにも効果あり  
エネルギーアップ用の食品として、たんぱく調整菓子類やゼリーなどを使用
- 1日3回食

<食事オーダーのポイント>

- 脂質異常症でコレステロール制限が必要な場合  
特別指示より、「コレステロール200mg ↓」をお選びください。
- 咀嚼障害がある場合  
エネコン・ソフト食(6g)を選び、コメントに手入力で「たんぱく質30g、カウム40mEq」などご指示ください。
- ※嗜好上の理由で、主食をパンや麺に変更したい場合は、たんぱく質や食塩が増加しますので、あらかじめ栄養課(内線2240)にご相談ください。

<参考資料>

CKDステージによる食事療法基準(日本腎臓学会2014年を改編)

ステージ(病期)	エネルギー kcal/kgBW/日	蛋白質 g/kgBW/日	食塩 g/日
ステージ1 (GFR $\geq$ 90)	25~35	過剰な摂取をしない	3~6
ステージ2 (GFR60~89)		過剰な摂取をしない	
ステージ3a (GFR45~59)		0.8~1.0	
ステージ3b (GFR30~44)		0.6~0.8	
ステージ4 (GFR15~29)		0.6~0.8	
ステージ5 (GFR<15) 5D (透析療法中)	30~35	0.9~1.2	6未満

体重は GFR;糸球体濾過量(mL/min/1.73m<sup>2</sup>)

注1)厚生労働省策定の日本人の食事摂取基準2005年版と同一とする。性、年齢、身体活動レベルにより推定エネルギー必要量は異なる。

糖尿病性腎症生活指導基準(糖尿病性腎症合同委員会報告「糖尿病性腎症病期別分類の改訂について」を改編)

病期	総エネルギー kcal/kgBW/日	蛋白質 g/kgBW/日	食塩 g/日
第1期 (腎症前期)	25~30	1.0~1.2	高血圧があれば 6g未満
第2期 (早期腎症期)	25~30	1.0~1.2	高血圧があれば 6g未満
第3期 (顕性腎症期)	25~30	0.8~1.0	6g未満
第4期 (顕性腎症後期)	25~35	0.6~0.8	6g未満
第5期 (透析療法期)	血液透析 30 ~35	0.9~1.2	6g未満

<食事の特徴>

エネルギーコントロール食(軟菜)に、たんぱく質制限を加えた食事です。  
 硬い食品(繊維の多い野菜やきのこ、海藻など)の使用を控え、軟らかく調理してあります。  
 脂質比率は20~25%になるよう調整しています。  
**カリウム制限が必要ない場合は、コメントに「カリウム制限なし」と手入力してください。**  
 患者様の病態、性、年齢、身体活動量、合併症の有無などを考慮し、適切な食種をお選びください。

<適応疾患>

腎疾患(腎炎、腎不全、糖尿病性腎症、血液透析療法 など)  
 肝疾患(肝硬変非代償期、肝不全) など

<栄養素量>

**1400kcal**

食種名		14-30K(軟菜)	14-40K(軟菜)	14-50K(軟菜)
エネルギー	(kcal)	1400	1400	1400
たんぱく質	(g)	30	40	50
脂 質	(g)	35	35	35
カリウム	(mEq)	40	40	40
食 塩	(g)	6未満	6未満	6未満
水 分	(g)	1700	1700	1700
主食量	朝	かゆ220g	かゆ220g	かゆ220g
	昼	低蛋白かゆ220g	かゆ220g	かゆ220g
	夕	低蛋白かゆ330g	かゆ330g	かゆ330g

**1600kcal**

食種名		16-30K(軟菜)	16-40K(軟菜)	16-50K(軟菜)
エネルギー	(kcal)	1600	1600	1600
たんぱく質	(g)	30	40	50
脂 質	(g)	40	40	40
カリウム	(mEq)	40	40	40
食 塩	(g)	6未満	6未満	6未満
水 分	(g)	1700	1700	1700
主食量	朝	かゆ330g	かゆ330g	かゆ330g
	昼	低蛋白かゆ330g	かゆ330g	かゆ330g
	夕	低蛋白かゆ330g	かゆ330g	かゆ330g

**1800kcal**

食種名		18-40K(軟菜)	18-50K(軟菜)
エネルギー	(kcal)	1800	1800
たんぱく質	(g)	40	50
脂 質	(g)	50	50
カリウム	(mEq)	40	40
食 塩	(g)	6未満	6未満
水 分	(g)	1800	1800
主食量	朝	かゆ330g	かゆ330g
	昼	かゆ440g	かゆ440g
	夕	かゆ440g	かゆ440g

<食事内容>

- 主食:かゆ、うどん など
- 副食:軟菜(詳細はIV-3ページ参照)
- 治療用特殊食品の利用
- 主食:たんぱく質30g食種は昼・夕に低蛋白かゆを提供
- 麺の日は、すべての食種で低蛋白麺を提供
- 副食:低蛋白パスタなどを副菜に利用し、ボリュームアップにも効果あり
- エネルギーアップ用の食品として、たんぱく調整菓子類やゼリーなどを使用
- 1日3回食

<食事オーダーのポイント>

- 咀嚼障害がある場合
- エネコン・ソフト食を選び、コメントに手入力で「たんぱく質30g、カリウム40mEq」などご指示ください。
- ※嗜好上の理由で、主食をパンや麺に変更したい場合は、たんぱく質や食塩が増加しますので、あらかじめ栄養課(内線2240)にご相談ください。
- \*慢性腎臓病や糖尿病性腎症の食事療法基準については、V-2ページをご覧ください。

**ま ち 食****開 始 食**2012.8.20変更  
(2018.9.5改訂)**<食事の特徴>**

検査などで食事時間が遅れる場合に軽食を提供いたします。4種類の中からお選びください。  
患者様が召し上がる時に栄養課へ連絡後、食事を取りに来てください。

\*食事を提供できない時間帯の開始につきましては「**開始食**」をお選びください。

**<適応疾患>**

○まち食:食事時間が遅れる場合      ○開始食:食事を提供できない時間帯の開始の場合

**<食事内容、栄養素量>**

食種名	まち食1	まち食2	まち食3	まち食4・開始食
食事内容	野菜ジュース	ゼリー	クリームワッフル 野菜ジュース	ご飯、海苔佃煮 卵豆腐、たれ パックヨーグルト 野菜ジュース
エネルギー (kcal)	40	50	110	510
たんぱく質 (g)	0.3	0.1	1.5	17.4
炭水化物 (g)	10	10	20	94.8

**<食事オーダーのポイント>**

- 欠食となる食事の時に、食種から「まち食」を選択してください。
- 「まち食4」の主食はご飯ですが、主食のみ軟飯や粥、パンなども選択できます。  
嚥下障害などがある場合は、主食から「まち食用レトルト粥」をお選びください。
- 「まち食」は、1食のみご指示ください。「まち食」オーダー時に次食のオーダー食種が明確でない場合は絶食をオーダーし、明確になった時点で開始のオーダーをお願いします。
- 「まち食」提供後に、検査が早めに終わった等の理由から通常の食事へ変更される場合がありますが、食材費は病院持ち出しとなりますので、ご注意ください。
- 締め切り時間 朝食は前日18:00 昼食は10:45

**～入院透析患者様の「まち食」対応について～**

**<対象>**透析療法により、昼食の時間が遅れる場合

**<食事内容>**

提供曜日	月・火	水・木	金・土
食事内容	ご飯、海苔佃煮 卵豆腐、たれ パックヨーグルト 野菜ジュース	食パン&ロールパン、マーガリン ジャネフブルーベリージャム オムレツ、チーズ 野菜ジュース	食パン、マーガリン ジャネフ苺ジャム 海老シュウマイ、チーズ 野菜ジュース
エネルギー (kcal)	510	537	567
たんぱく質 (g)	17.4	18.3	18.8
炭水化物 (g)	94.8	2.8	2.8

**<食事オーダー方法>**

- 食種は変更せず、手入力のコメント欄に「月水金:昼まち食(透析)」又は「火木土:昼まち食(透析)」と入力してください。(一度入力いただければ、透析のたびに入力する必要はありません)  
患者様が召し上がれるタイミングで栄養課へ電話連絡していただき、食事を取りに来てください。
- 締め切り時間 昼食は10:45

① 1パック(1缶)当りの経腸栄養剤・栄養補助食品 組成表

医薬品(処方オーダー)		食品(食事オーダー)												
※食事に付加する場合は、NST専従者又は栄養課にご相談ください														
区分	半消化態栄養剤		成分栄養剤	半固形		消化態流動食(胃内で半固形)		半消化態流動食			ゼリー	粘度調整食品	粉末清涼飲料	
	1kcal/ml	1.5kcal/ml	3.75kcal/g	1kcal/g	1.5kcal/g	0.8kcal/ml		1.5kcal/ml	1.6kcal/ml		1kcal/ml	-	-	
製品名	ラコール	エンシュア-H	エレントール	ハイネゼリー	PGソフトEJ	ハイネーゲル 300kcal	ハイネーゲル 400kcal	プルモケア-EX	リーナレンLP	メイバランスミ	グルセルナREX (スポット申請)	CP10ゼリー	REF-P1	GFO
包装	アルミパウチ	缶		口栓付きアルミパウチ	チアーパック	RTHパック	RTHパック	缶	紙パック	紙パック	RTHパック	カップ		
製造会社	イーエヌ大塚製薬	アボットジャパン	EAファーマー	大塚製薬工場	テルモ	大塚製薬工場	大塚製薬工場	アボットジャパン	明治	明治	アボットジャパン	ニュートリ(株)	ニュートリ(株)	大塚製薬工場
容量(ml)	200	250	80(g)粉末	300(g)	267(g)	375	500	250	125	125	400	80(g)	90(g)	15(g)粉末
エネルギー(kcal)	200	375	300	300	400	300	400	375	200	200	400	110	5	36
蛋白質(g)	8.8	13.2	13.2	15.0	16.0	12.0	16.0	15.6	2.0	7.5	16.7	12.0	0.0	3.6
脂質(g)	4.5	13.2	0.5	6.8	8.8	6.6	8.8	23.0	5.6	5.6	22.3	0.0	0.0	0.0
炭水化物(g)	31.2	51.5	63.3	47.1	62.7	50.3	67.0	26.4	35.0	29.3	38.8	15.5	1.9	6.0
水分(g)	170	194	-	228	175	330	440	197	95	94	340	53	88	-
ビタミンB1(mg)	0.38	0.57	0.15	0.96	1.00	0.68	0.90	1.20	0.24	0.30	0.48	3.00	-	-
食塩(g)	0.38	0.72	0.62	1.35	1.38	1.27	1.69	0.83	0.15	0.28/0.46(コーン)	0.90	0.10	0.30	0.00
カリウム(mg)	276	560	218	468	516	469	625	435	60	120/200(コーン)	400	13	2	-
亜鉛(mg)	1.3	5.6	1.8	5.4	4.8	3.6	4.8	4.3	3.0	2.0	4.8	12.0	-	-
食物繊維(g)	-	-	-	3.5	1.5	4.1	5.5	-	2.0	2.5	3.6	-	1.4	5.0
浸透圧(mosm/l)	330~360	540	761		460	360	360		720	460~610	560			
粘度(mPa・S)				6,000	20,000	10 (pH4.7で1000mPa・S)			15	20/50(桃・ブルーベリー)	10			
1ml当りの薬価(円)	0.9	0.94	469/80g								0.98			
1パック購入価格(税込円)	180	235	469	240	282	292	360	243	156	102	393	140	172	113
1kcal当り購入価格(円)	0.9	0.6		0.8	0.71	0.97	0.9	0.65	0.78	0.51	0.98	1.2	-	3.1
特徴 対象疾患	経口での摂取も可能。	経口での摂取も可能。	クローン氏病 潰瘍性大腸炎 消化不良症候群 臍疾患など	注入速度が速い(約2分)	硬く注入速度が遅い	食物繊維にペクチン使用。pHの低下により液体からゲル状へ変化。 pH4.7: 1000(mPa・S) pH4.5: 2500 pH4.0: 4000 水分補給に配慮(100kcalあたり110mlの水分)。	慢性呼吸疾患などに適応	腎疾患 など リン40mg/本	1本125mLに REF-P1: 1/2 袋(45g)		糖質制限経腸栄養剤	褥瘡患者など コラーゲンペプチド10,000mg	*経鼻胃管 カルシウム含量の多い液状食品をとろりとさせる。 胃内で混合後約5分でとろみ安定。 *REF-P1: 1袋90gに 栄養剤300~400ml	グルタミン(3g) ファイバー、 オリゴ糖配合
味	バニラ味	バニラ味		黒糖味	ヨーグルト味△	紅茶風味	カスタード風味	コーヒー味			コーヒー・ストロベリー・コンスプ・バナナ・桃・ブルーベリー	ミックスフルーツ		
主原料	乳カゼイン 分離大豆蛋白質 トリカプリリン 大豆油 シソ油、 パーム油、 マルトデキストリン、 精製白糖	カゼイン、 分離大豆蛋白、 デキストリン、 精製白糖、 コーン油、 大豆リン脂質	カゼイン、 分離大豆蛋白、 デキストリン、 精製白糖、 コーン油、 大豆リン脂質 グルタミン(1.9g)	マルトデキストリン デキストリン、砂糖、 豚コラーゲンペプチド(ゼラチン)、 植物油、グアーガム 分解物、ラクタスク ロースシロップ、 中鎖脂肪酸トリグリ セライド、食塩、 酵母、コンブエキス、 カゼイン(乳由来)、 グルコン酸Ca、安定剤 (ペクチン)、クエン酸K、 塩化K、香料、 V.C、グ(乳成分、大豆を 原料の一部に含む)	デキストリン、砂糖、 乳清たんぱく、 植物油、大豆たんぱく、 寒天、魚油、 食塩、酵母、V.K2 含有食用油、 昆虫抽出物、L-カル ニチン/pH調整 剤、酸味料、グル コン酸Ca、安定剤 (ペクチン)、クエン 酸K、塩化K、香 料成分、大豆を原料の一部に含む)	マルトデキストリン、大豆タンパク 酵素分解物、コラーゲン加水分解物、 植物油、中鎖脂肪酸トリグリセライド、 酵母、コンブエキス、増粘剤(増粘多糖 類)、リジン、ピロリン酸Na、塩化K、 酸味料、リン酸Ca、V.C、水酸化K、 ロイシン、バリン、メチオニン、イソ ロイシン、結晶セルロース、酸化Mg、 トリプトファン、ヒスチジン、香料、 V.E、ナイアシン、V.B6、V.B1、V.A、 葉酸、V.K2、V.D、V.B12(原料の一部に 大豆、ゼラチンを含む)	マルトデキストリン、中鎖脂肪酸、 カゼインNa(乳由来)、ショ糖、 なたね油、トリグリセライド、 コーン油、高オレイン、 ひまわり油、ブドウ糖、 クエン酸三K、植物レシチン(大豆由来)、 塩化Mg、リン酸三Ca、 クエン酸三Na、香料、 塩化K、ビタミンC、L-カルニチン、 グルコン酸亜鉛、硝酸第一鉄、 ビタミン類、他(原材料の一部に乳成分、大豆を含む)	液状デキストリン、 パルチノース、食用油脂(なたね油、 パーム分別油、中鎖脂肪酸トリグリセ ライド、 コーン油、高オレイン、 ひまわり油、 精製魚油)、 乳たんぱく質、 難消化性デキストリン、 砂糖、 酵母、L-カルニチン、 コーヒーエキス、 シャンペンイオンエキス(マッシュ ルーム抽出物)、 食塩/安定剤(増粘多糖類)他(一部に乳成分・大豆を含む)	デキストリン、 乳たんぱく質、 食用油脂(なたね油、 パーム分別油)、 ショ糖、 難消化性デキストリン、 食塩、 食用酵母、 カゼインNa、 乳化剤、 リン酸K、 クエン酸K、 炭酸Mg、 香料、 V.C、 クエン酸Na、 pH調整剤、 V.E、 硫酸鉄、 ナイアシン、 パントテン酸Ca他(一部に乳成分・大豆を含む)	なたね油、 高オレイン酸ひまわり油、 難消化性デキストリン、 デキストリン、 イソマルト糖、 果糖、 分離大豆たんぱく質、 フラクトオリゴ糖、 燕麦繊維/カゼインナトリウム(乳由来)、 カゼインカルシウム(乳由来)、 乳化剤(大豆レシチン)、 他	コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)、 砂糖、 ブドウ糖、 果汁(オレンジ、 リンゴ、 パイナップル、 ピーチ、 バナナ)、 乾燥酵母、 コエンザイムQ10/V.C、 V.D、 V.B6、 V.A、 V.B2、 V.B1、 葉酸、 β-カロテン、 V.B12他	ゲル化剤(ペクチン)、 pH調整剤 相性のよい栄養剤(食品)メイバランスO(薬価)エンシュアHO 投与手順 ①REF-P1を注入 ②チューブ洗浄(水道水20ml) ③栄養剤注入 ④チューブ洗浄	ポリデキストロース、 ラクタスクロース、 デキストリン、 砂糖、 グルタミン、 グアーガム酵素分解物、 酸味料、 香料、 甘味料(スクロース)	