

新潟市民病院公告第 3 2 号

## 入 札 公 告

下記のとおり一般競争入札を行いますので、地方自治法施行令（昭和 2 2 年政令第 1 6 号）第 1 6 7 条の 6 及び新潟市民病院契約規程第 1 条の規定によりその例によることとされる新潟市契約規則（昭和 5 9 年新潟市規則第 2 4 号）第 8 条の規定に基づき公告します。

令和 4 年 8 月 1 2 日

新潟市民病院事業管理者 大谷 哲也

### 1 入札に付する事項

(1) 番 号	病第 2 0 2 2 0 3 5 号
(2) 件 名	新潟市民病院給食等業務委託
(3) 品質・規格・数量など	仕様書のとおり 一式
(4) 契約の条項を示す場所	新潟市民病院事務局管理課
(5) 入札日時・場所	令和 4 年 9 月 5 日 午前 1 0 時 0 0 分 新潟市民病院 3 階 3 0 1 会議室
(6) 履行期限・履行場所	仕様書のとおり
(7) 入札保証金	新潟市民病院契約規程第 1 条の規定によりその例によることとされる新潟市契約規則第 1 0 条の各号の一に該当する場合免除
(8) 入札を無効とする場合	新潟市民病院契約規程第 1 条の規定によりその例によることとされる新潟市契約規則第 1 7 条第 1 項の規定に該当するときは無効とし、入札者が談合その他不正な行為をしたと認められる場合はその入札の全部を無効とします。
(9) 入札を中止とする場合	新潟市民病院契約規程第 1 条の規定によりその例によることとされる新潟市契約規則第 1 9 条の規定に該当する場合のほか、対象の入札参加資格者が少数で、競争性が確保できないと判断される場合は、入札を中止することがあります。

(10) 談合情報等により公正な入札が行われないおそれがあるときの措置	談合情報等により、公正な入札が行われないおそれがあると認められるときは、前項の規定によるほか、抽選により入札者を決定するなどの場合があります。
(11) 契約保証金	新潟市民病院契約規程第1条の規定によりその例によることとされる新潟市契約規則第33条及び第34条の規定によります。
(12) 予定価格	公表しません。
(13) 最低制限価格	設けません。
(14) 契約締結について議会の議決を要するための仮契約	無

## 2 入札参加資格の要件

- (1) 公告日現在、本市の競争入札参加資格者名簿（業務委託）に登載されている者
- (2) 地方自治法施行令第167条の4第1項の規定に該当しない者
- (3) 指名停止措置を受けていない者
- (4) 新潟市競争入札参加資格者指名停止等措置要領での別表2の9（暴力的不法行為）の適用に該当しない者であること。
- (5) 病床数300床以上の病院において、献立作成、食材発注、調理加工、盛付、配膳、下膳、食器洗浄、配茶、調乳業務の全てを、令和元年4月1日以降、24ヶ月以上継続して行った実績を有する者
- (6) 令和2年3月5日付保医発第305014号「入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について」で規定する特別食を含む患者食提供業務の受託実績を有する者
- (7) 当院で使用する医療情報システム（富士通 Japan 社「HOPE/LifeMark-HX」）及び給食システム（富士通 Japan 社「MD Lunch」）を用いて運用できる者
- (8) 一般財団法人医療関連サービス振興会の認定制度による患者給食の医療関連サービスマークの認定を受けている者
- (9) 公益社団法人日本メディカル給食協会の代行保証制度に加入している者、または自社系列以外で代行保証の体制を保証できる者

## 3 入札の参加手続

- (1) 入札に参加を希望する者は、「一般競争入札参加申請書」を1部持参してください。  
その際、業務実績証明書、医療関連サービスマーク認定書（写）、代行保証の体制を確認できる書類（写）、要件の付された業務受託責任者・調理業務責任者・栄養管理業務責任者等の従事者の資格証明書（写）及び業務歴（任意の書式）を併せて提出してください。

なお、入札参加申請者名は入札終了まで公表しません。

- (2) 提出先 新潟市民病院事務局管理課用度グループ  
〒950-1197 新潟市中央区鐘木463-7  
電話 025-281-5151 (代表)  
FAX 025-281-5187
- (3) 入札参加申請期限 令和4年9月1日(木)
- (4) 受付期間 入札公告の日から入札参加申請期限の日の午前9時～午後5時(土・日・祝日を除く)

#### 4 質疑書の提出について

説明会を開催しませんので、質疑事項がある場合は、下記により、必ず質疑書を提出してください。提出は、入札参加資格要件を満たしている者に限ります。

- ①様式 別紙様式に準じて作成してください。
- ②提出期限 令和4年8月24日(水) 午後5時まで
- ③提出先 新潟市民病院 事務局 管理課 用度グループ
- ④その他 電話での受付は一切しません。  
持参又はFAX(025-281-5187)での受付となります。  
回答は、個別にFAXするほか8月26日(金)までに新潟市民病院で  
掲示します。  
連絡用に返信用FAX番号を記入願います。

#### 5 入札時の注意事項

- (1) 入札時間に遅れた場合は、入札に参加できません。
- (2) 代理人が入札する場合は、委任状を提出してください。
- (3) 予め最低制限価格を設けたときは、予定価格の制限の範囲内の価格で、最低制限価格以上の価格をもって入札した者のうち、最低の価格をもって入札した者を落札者とします。
- (4) 上記1(2)の委託業務について、管理費(人件費及び諸経費)の契約初年度分(管理費月額×5か月)の金額で入札に付する。  
落札者の決定にあたっては、入札書に記載された金額に当該金額の100分の10に相当する額を加算した金額(当該金額に1円未満の端数があるときは、その端数の金額を切り捨てた金額)をもって落札者の入札価格とするので、入札参加申請者は、消費税にかかる課税業者であるか免税業者であるかを問わず、見積もった契約希望金額の110分の100に相当する金額を入札書に記載してください。なお、入札金額の訂正は無効とします。  
なお、各月の実績に基づく請求金額に1円未満の端数があるときは、その端数金額を切り捨てるものとする。
- (5) 入札参加申請後に入札を辞退する場合は、書面で届け出てください。
- (6) 入札に参加される方は、入札参加申請者毎に原則1名とします。
- (7) 1回目の入札で落札者が決定しない場合は再度入札を行います。入札回数は2回を限度とします。ただし、最低制限価格未満の入札者は、再度入札に参加できません。

## 6 落札者の決定

落札者が決定したときは、直ちにその旨を落札者に通知するとともに速やかに公表します。

ただし、落札者と決定した者が契約締結までの間に指名停止を受けた場合は、落札決定を取り消し、仮契約を締結していた場合は、本契約を締結しないものとします。

## 7 その他

本契約は、地方自治法（昭和22年法律第67号）第234条の3の規定による長期継続契約であるため、本契約締結日の属する年度の翌年度以降において、歳入歳出予算の当該金額について減額又は削除があった場合は、本契約を変更又は解除することがあります。

一般競争入札参加申請書

年 月 日

(宛先) 新潟市病院事業管理者

申請者

所在地

商号又は名称

代表者氏名

印

担当者

(電話番号

)

(FAX番号

)

下記の案件に係る一般競争入札に参加したいので、入札説明書に記載された入札に参加する者に必要な資格を満たすための提出書類を添えて申請します。

記

公告年月日	年 月 日
公告番号	病第2022035号
調達物品名	新潟市民病院給食等業務委託

別紙

質 疑 書

年 月 日

(宛先) 新潟市病院事業管理者

住 所

商号又は名称

代表者氏名

印

(担当者 )

(電話番号 )

(FAX番号 )

1 公 告 番 号

2 調 達 物 品 名

質 疑 事 項

注1 この質疑書は、仕様書等に対して質問がある場合（入札に必要な事項に限る）にのみ提出してください。

注3 提出期間を過ぎた場合は受理しません。

# 業 務 実 績 証 明 書

年 月 日

(受託者)

様

(証明者)

住 所

商号又は名称

代表者氏名

印

(担当者

)

(電話番号

)

(FAX番号

)

下記業務を誠実に履行したことを証明します。

記

業務名称	
業務内容	<input type="checkbox"/> 献立作成業務 <input type="checkbox"/> 食材発注業務 <input type="checkbox"/> 調理加工業務 <input type="checkbox"/> 盛付業務 <input type="checkbox"/> 配膳業務 <input type="checkbox"/> 下膳業務 <input type="checkbox"/> 食器洗浄業務 <input type="checkbox"/> 配茶業務 <input type="checkbox"/> 調乳業務 <input type="checkbox"/> その他業務 ( )
履行場所	
履行期間	年 月 日 から 年 月 日 まで
病床数	床

※業務内容について、受託している業務全てにチェックをしてください。

その他業務に該当する場合は、当該業務を記載してください。

# 入札(見積)書

年 月 日

新潟市病院事業管理者 様

住 所

氏 名 ⑩

受 任 者 ⑩

新潟市民病院契約規程及びこれに基づく入札(見積)条件を承認の上入札(見積)いたします。

金 額		円		
履 行 場 所				
品 名	品 質・規 格	数 量	単 価	金 額

(注)入札(見積)額は、消費税及び地方消費税を含まないものとする。



# 委任状

年 月 日

新潟市病院事業管理者 様

私は次の者をもって、下記の入札に関する権限の一切を委任いたします。

委任者 住所

氏名

印

受任者 氏名

印

記

件名

【受任者が入札する場合の記載例】

記載例

別記様式第1号  
入札用(物品・委託)

入札(見積)書

〇〇年〇月〇〇日

新潟市病院事業管理者 様

●代表者本人が入札する場合は記入しない。  
●委任する場合は、受任者名を記入し、委任状と同じ印を押印してください。

住所 〇〇県〇〇市〇〇区〇〇町  
〇〇丁目〇〇番〇〇号  
氏名 △△株式会社  
(注) 新潟支店長 〇〇 〇〇  
受任者 〇〇 〇〇 (印)

新潟市民病院契約規程及びこれに基づく入札(見積)条件を承認の上入札(見積)いたします。

金額	¥〇〇〇、〇〇〇			円
履行場所	〇〇〇〇			
品名	品質・規格	数量	単価	金額
△△△	△△△	〇〇	〇〇	〇〇〇、〇〇〇
「仕様書のとおり」という記載でも結構です。		令和4年11月～令和5年3月(5か月)の管理費月額合計金額を記載してください。		

(注)：新潟市入札参加登録での名称及び届出使用印

同一の印

別記様式第2号

委任状

〇〇年〇月〇〇日

新潟市病院事業管理者 様

届出印の使用

私は次の者をもって、下記の入札に関する権限の一切を委任いたします。

委任者 住所 〇〇県〇〇市〇〇区〇〇町  
〇〇丁目〇〇番〇〇号  
氏名 △△株式会社  
新潟支店長 〇〇 〇〇 (印)  
受任者 〇〇 〇〇 (印)

記

件名 〇〇〇〇〇

※社印・代表者印は新潟市競争入札参加資格登録での「使用印鑑届」で登録された印で押印願います。

# 委託契約書

新潟市民病院（以下「甲」という。）と〇〇〇〇〇〇〇〇（以下「乙」という。）並びに△△△△△△△（以下「丙」という。）は、下記の業務について次のとおり契約を締結する。

- 委託業務の名称 新潟市民病院給食等業務
- 委託業務の内容 別紙仕様書のとおり
- 履行場所 新潟市民病院内（新潟市中央区鐘木 463 番地 7）
- 履行期間 令和 4 年 1 月 1 日から令和 7 年 1 月 31 日まで
- 委託費 別紙各月の支払額の算定のとおり
- 契約保証金 金 \_\_\_\_\_ 円 納付  
又は 免除  
又は 〇〇〇〇の保証
- 特約条項 別紙のとおり

この契約を証するため、本書を 3 通作成し、甲乙丙それぞれが記名押印の上、各自 1 通を保有するものとする。

令和 4 年 月 日

甲 新潟市中央区鐘木 4 6 3 番地 7  
新潟市民病院  
代表者 新潟市病院事業管理者 大 谷 哲 也

乙

丙

## 委託契約条項

### (総則)

- 第1条 甲及び乙は、この契約条項（契約書を含む。以下同じ。）に基づき、仕様書等（別添の仕様書、見本、図面、明細書及びこれらの図書に対する質問回答書をいう。以下同じ。）に従い、日本国の法令及び新潟市の条例・規則等を遵守し、この契約（この契約条項及び仕様書等を内容とする契約をいう。以下同じ。）を履行しなければならない。
- 2 乙が委託された業務内容を履行するために必要な一切の手段については、この契約に特別の定めがある場合を除き、乙がその責任において定める。
  - 3 乙は、この契約の履行に関して知り得た秘密を漏らしてはならない。この契約が終了し、又は解除された後も同様とする。
  - 4 乙は、この契約の履行に関して個人情報を取り扱う場合は、個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）及び新潟市個人情報保護条例（平成13年新潟市条例第4号）を遵守し、個人の権利及び利益を侵害することのないよう個人情報を適正に扱わなければならない。
  - 5 この契約条項に定める請求、通知、報告、申出、承諾及び解除は、書面により行わなければならない。
  - 6 この契約と他の契約（甲及び乙間の合意を指し、その名称を問わない。）の条項に矛盾があれば、この契約が優先する。
  - 7 この契約の履行に関して甲乙間で用いる言語は、日本語とする。
  - 8 この契約条項に定める金銭の支払に用いる通貨は、日本円とする。
  - 9 この契約の履行に関して甲乙間で用いる計量単位は、仕様書等に特別の定めがある場合を除き、計量法（平成4年法律第51号）の定めるところによるものとする。
  - 10 この契約における期間の定めについては、民法（明治29年法律第89号）、商法（明治32年法律第48号）及び政府契約の支払遅延防止等に関する法律（昭和24年法律第256号）の定めるところによるものとする。
  - 11 この契約は、日本国の法令に準拠するものとする。
  - 12 この契約に係る訴訟については、甲の所在地を管轄する裁判所をもって合意による専属的管轄裁判所とする。

### (契約の保証)

- 第2条 乙は、この契約締結と同時に、次の各号のいずれかに掲げる保証を付さなければならない。ただし、第4号の場合においては、履行保証保険契約の締結後、速やかにその保険証券を甲に寄託しなければならない。
- (1) 契約保証金の納付
  - (2) 契約保証金に代わる担保となる有価証券等の提供
  - (3) この契約による債務の不履行により生ずる損害金の支払を保証する銀行又は甲が確実と認める金融機関の保証
  - (4) この契約による債務の不履行により生ずる損害を填補する履行保証保険契約の締結
- 2 前項各号の金員は、契約単価に予定数量を乗じた額を1年間当たりの額に換算した額の100分の10以上としなければならない。
- 3 第1項の規定により、乙が同項第2号又は第3号に掲げるいずれかの保証を付したときは、当該保証は契約保証金に代わる担保の提供として行われたものとし、同項第4号に掲げる保証を付したときは契約保証金の納付を免除する。
  - 4 第1項の規定にかかわらず、この契約が新潟市契約規則（昭和59年新潟市規則第24号）第34条第3号、第4号、第6号又は第7号のいずれかに該当するときは、第1項各号に掲げる保証を付すことを免除する。
  - 5 甲は、乙がこの契約の履行をしたときは、速やかに、第1項の規定により納付を受けた契約保証金又は同項の規定により寄託を受けた有価証券等若しくは金融機関等の保証書を乙に返還しなければならない。

い。

(権利義務の譲渡の禁止)

第3条 乙は、この契約によって生ずる権利又は義務を第三者に譲渡し、若しくは継承させ、又は担保に供してはならない。

(特許権等の使用)

第4条 乙は、特許権、実用新案権、意匠権、商標権その他日本国の法令に基づき保護される第三者の権利(以下「特許権等」という。)の対象となっている材料、製造方法等を使用するときは、その使用に関する一切の責任を負わなければならない。ただし、甲がその材料、製造方法を指定した場合において、仕様書等に特許権等の対象である旨の明示がなく、かつ、乙がその存在を知らなかったときは、甲は、その使用に関して要した費用を負担しなければならない。

(再委託の禁止)

第5条 乙は、業務を第三者に再委託してはならない。ただし、あらかじめ甲の書面による承諾を受けたときはこの限りではない。

(履行の監督)

第6条 甲は、契約の履行中において、その適正な履行を確保するため、業務の実施状況について随時立会いその他の方法により監督し、又は乙に対して所要の報告若しくは資料の提出を求め、又は必要な指示をすることができる。

(一般的損害)

第7条 業務の実施に伴い生じた損害については、乙がその費用を負担する。ただし、その損害の発生が甲の責めに帰すべき事由による場合はこの限りでない。

(第三者に及ぼした損害)

第8条 業務の実施に伴い第三者に損害を及ぼしたときは、乙は甲に速やかに報告するものとし、乙がその損害を賠償しなければならない。ただし、その損害のうち甲の責めに帰すべき事由により生じたものについては、甲が負担する。

2 前項の規定、又はその他の事項について第三者との間に紛争が生じた場合は、甲乙協力してその処理、解決に当たるものとする。

(履行届書の提出)

第9条 乙は、毎月の業務実績について、速やかに業務報告書(以下「履行届書」という。)を甲に提出しなければならない。

(検査)

第10条 甲は、履行届書を受領したときは、その日から5日以内に業務実績について、乙の立会いを求めて、検査を行うものとし、乙が立ち会わないときは、乙の立会いを得ずにこれを行うことができる。

2 乙は、業務実績の検査の結果、履行届書に不備があるときは、甲の指定する期間内にその指示に従いこれを補正しなければならない。この場合においては前条及び前項の定めを準用する。

3 第1項(前項後段において準用する場合を含む)の検査及び前項の補正に要する費用はすべて乙の負担とする。

(委託料の支払)

第11条 乙は、第10条第1項による業務実績の検査、又は第10条第2項の補正の検査を受けた後、当該月の委託料をとりまとめ、これに消費税及び地方消費税を加算した金額を甲が指定する支払請求書

により甲に請求する。

- 2 甲は、前項の請求書を受領したときは、その日から30日以内に委託料を乙に支払うものとする。
- 3 乙は、甲の責めに帰すべき事由により、前項に規定する期間内に請求金額を支払わなかったときは、当該請求金額に政府契約の支払遅延防止等に関する法律（昭和24年法律第256号）第8条の規定により財務大臣が決定する率を乗じて得た額の遅延利息を請求することができる。

#### （業務の代行）

第12条 乙は、火災、労働争議、業務停止等の事情により、その業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ業務の代行者として△△△△△△（以下「丙」という。）を指定しておくものとする。

- 2 乙の申し出により甲が委託業務の代行の必要性を認めた場合は、丙は乙に代わってこの契約書の規定に従い業務を代行しなければならない。ただし、この場合であっても、乙の義務は免責されるものではない。

#### （履行期限の延長）

第13条 乙は、災害その他の乙の責めに帰することができない事由により甲の指定する日までにその義務を履行することができないときは、速やかに、その事由を明記した書面により、甲に履行期限の延長を申し出なければならない。

- 2 甲は、乙の責めに帰すべき事由により履行期限までに履行することができないときは、履行遅延の事由、履行可能な期限その他必要な事項を明記した書面の提出を求めることができる。
- 3 前2項に規定する場合において、甲は、その事実を審査し、やむを得ないと認めるときは、甲乙協議の上、履行期限を延長するものとする。

#### （履行遅滞の場合における違約金等）

第14条 乙の責めに帰すべき事由により履行期限までに業務の履行ができない場合は、甲は、乙に対し、違約金の支払を請求することができる。

- 2 前項の違約金の額は、特に約定がある場合を除き、甲の指定する日の翌日から検査に合格する日までの間の日数（検査に要した日数を除く。以下「遅延日数」という。）に応じ、遅延日数1日につき契約単価に予定数量を乗じた額を1年間当たりの額に換算した額の1、000分の1に相当する額とする。ただし、履行期限までに既に業務の一部を履行しているときは、その部分に相当する委託料の額を契約単価に予定数量を乗じた額を1年間当たりの額に換算した額から控除した額を契約単価に予定数量を乗じた額を1年間当たりの額に換算した額として計算した額とする。
- 3 第1項の違約金は、委託料の支払時に控除し、又は契約保証金が納付されているときは、これをもって違約金に充てることができる。この場合において、なお当該違約金の額に満たないときは、当該額に満つるまでの額の支払を請求するものとする。

#### （契約の変更）

第15条 甲は、必要と認めるときは、仕様書等の変更の内容を乙に通知して、仕様書等の内容を変更し、又は契約の履行を中止させることができる。

- 2 前項の場合において、契約金額、履行期限その他の契約内容を変更する必要があるときは、甲乙協議の上、文書をもって定めるものとする。

#### （甲の解除権）

第16条 甲は、乙が次の各号のいずれかに該当する場合は、この契約を解除することができる。

- (1) 契約の締結又は履行について、不正があったとき。
- (2) 履行期限までに契約を履行しない場合又は履行の見込みがないと認められるとき。
- (3) 正当な事由がないのに定められた期日までに契約の履行に着手しないとき。

- (4) 乙又はその代理人、支配人その他の使用人が甲の職員の監督又は検査に際してその職務の執行又は指示を拒み、妨げ、又は忌避したとき。
  - (5) 一般競争入札又は指名競争入札に参加する者に必要な資格その他の契約の相手方として必要な資格を失ったとき。
  - (6) 乙が故意又は重大な過失により甲に損害を与えたとき。
  - (7) 自己振出の手形又は小切手が不渡処分を受ける等の支払停止状態となったとき。
  - (8) 差押え、仮差押え、仮処分若しくは競売の申立てがあったとき、又は租税滞納処分を受けたとき。
  - (9) 破産手続開始、会社更生手続開始若しくは民事再生手続開始の申立てがあったとき、又は清算に入ったとき。
  - (10) 解散又は営業の全部若しくは重要な一部を第三者に譲渡しようとしたとき。
  - (11) 下請代金支払遅延等防止法（昭和31年法律第120号）第6条に基づき、中小企業庁長官が公正取引委員会に対して適当な措置を採るべき旨乙に対して請求したとき、又は同法第7条に基づき、公正取引委員会が乙に対して勧告したとき。
  - (12) 前各号に掲げる場合のほか、乙が、監督官庁から営業の許可の取消し、停止等の処分を受け、又は乙の事業に関し、監督官庁から、指導、勧告、命令その他の行政指導を受けたとき。
  - (13) 前各号に掲げる場合のほか、この契約条項の一つにでも違反したとき。
- 2 甲は、前項の規定によるほか、必要があるときは、契約を解除することができる。
  - 3 乙は、第1項各号のいずれかに該当したときは、速やかに甲に報告しなければならない。
  - 4 乙は、第1項及び第2項の規定による契約の解除により損害が生じた場合であっても、甲に損害賠償請求をすることができない。

#### （長期継続契約における契約の変更又は解除）

- 第16条の2 甲は、契約期間中であっても、この契約を締結した翌年度以降において、この契約に係る歳出予算の減額又は削除があった場合は、この契約を変更又は解除することができる。
- 2 乙は、前項の規定による契約の変更又は解除により損害を受けた場合は、甲に損害賠償請求をすることができない。

#### （反社会的勢力の排除）

第17条 乙は、甲に対し、次の各号の事項を確約する。

- (1) 自らが、暴力団、暴力団員、暴力団員でなくなった時から5年を経過しない者、暴力団準構成員、暴力団関係企業、総会屋等、社会運動等標ぼうゴロ、政治活動等標ぼうゴロ、特殊知能暴力集団、その他これらに準ずる者（以下総称して「反社会的勢力」という。）ではないこと。
- (2) 反社会的勢力と次の関係を有していないこと。
  - ア 自ら若しくは第三者の不正の利益を図る目的又は第三者に損害を与える目的をもって反社会的勢力を利用していると認められる関係
  - イ 反社会的勢力に対して資金等を提供し、又は便宜を供与するなど反社会的勢力の維持、運営に協力し、又は関与している関係
  - ウ 反社会的勢力が経営を支配していると認められる関係
  - エ 反社会的勢力が経営に実質的に関与していると認められる関係
- (3) 自らの役員（取締役、執行役、執行役員、監査役、会計参与、理事、監事、相談役、会長その他名称を問わず、経営に実質的に関与している者をいう。）が反社会的勢力ではないこと、及び反社会的勢力と社会的に非難されるべき関係を有していないこと。
- (4) 反社会的勢力に自己の名義を利用させ、この契約を締結するものでないこと。
- (5) 自ら又は第三者を利用してこの契約に関して次の行為をしないこと。
  - ア 暴力的な要求行為
  - イ 法的な責任を超えた不当な要求行為
  - ウ 取引に関して、脅迫的な言動をし、又は暴力を用いる行為

- エ 風説を流布し、偽計又は威力を用いて相手方の業務を妨害し、又は信用を毀損する行為
- オ この契約に係る資材又は原材料の購入契約その他の契約に当たり、その相手方が反社会的勢力に該当することを知りながら、その相手方と契約を締結したと認められる行為
- カ この契約に関して、反社会的勢力を資材又は原材料の購入契約その他の契約の相手方としていた場合（オに該当する場合を除く。）であって、甲から当該契約の解除を求められたにもかかわらず、これに従わない行為
- キ その他アからカに準ずる行為

2 乙について、次の各号のいずれかに該当した場合には、甲は、何らの催告を要せずして、この契約を解除することができる。

- (1) 前項第1号から第3号の確約に反したことが判明した場合
- (2) 前項第4号の確約に反し契約をしたことが判明した場合
- (3) 前項第5号の確約に反した行為をした場合

3 前項の規定によりこの契約が解除された場合には、乙は、甲に対し、甲の被った損害を賠償するものとする。

4 乙は、第2項の規定による契約の解除により損害が生じた場合であっても、甲に損害賠償請求をすることができない。

(談合その他不正行為による解除)

第18条 甲は、乙がこの契約に関し次の各号のいずれかに該当する場合は、催告をすることなく、直ちにこの契約を解除することができる。

- (1) 公正取引委員会が、乙に違反行為があったとして私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号。以下「独占禁止法」という。）第49条に規定する排除措置命令又は独占禁止法第62条第1項に規定する納付命令が確定したとき（独占禁止法第77条の規定により当該処分取消しの訴えが提起された場合を除く。）。
- (2) 乙が独占禁止法第77条の規定により前号の処分取消しの訴えを提起し、当該訴えについて棄却又は却下の判決が確定したとき。
- (3) 乙（乙が法人の場合にあっては、その役員又は使用人）について刑法（明治40年法律第45号）第96条の6又は同法第198条の規定による刑が確定したとき。

2 乙は、前項の規定による契約の解除により損害が生じた場合であっても、甲に損害賠償請求をすることができない。

(解除に伴う措置)

第19条 乙は、甲が第16条第1項又は第18条の規定により契約を解除した場合、業務の履行の前後にかかわらず、契約単価に予定数量を乗じた額を1年間当たりの額に換算した額の10分の1に相当する額の違約金を甲の指定する期間内に支払わなければならない。

2 第2条第1項の規定により契約保証金の納付又はこれに代わる担保の提供が行われているときは、甲は、当該契約保証金又は担保をもって違約金に充当することができる。

3 第1項の規定は、甲に生じた損害の額が同項の違約金の額を超える場合において、その超える分につき甲が乙に請求することを妨げるものではない。

(賠償額の予定)

第20条 乙は、この契約に関して第18条第1項各号のいずれかに該当するときは、業務の履行の前後及び甲が契約を解除するか否かにかかわらず、契約単価に予定数量を乗じた額を1年間当たりの額に換算した額の10分の2に相当する額の賠償金を支払わなければならない。ただし、次の各号のいずれかに該当する場合は、賠償金の支払を免除する。なお、この委託業務が完了した後も同様とする。

- (1) 第18条第1項第1号及び第2号に掲げる場合において、処分の対象となる行為が、独占禁止法第2条第9項に基づく不公正な取引方法（昭和57年6月18日公正取引委員会告示第15号）第6項



に規定する不当廉売に該当する場合その他甲が特に認めるとき。

- (2) 第18条第1項第3号に掲げる場合において、刑法第198条の規定による刑が確定したとき。
- 2 前項の規定は、甲に生じた損害の額が同項の賠償金の額を超える場合において、その超える分につき甲が乙に請求することを妨げるものではない。
- 3 前2項の場合において、乙が共同企業体、コンソーシアム等であり、既に解散されているときは、甲は、乙の代表者であった者又は構成員であった者に賠償金の支払を請求することができる。この場合において、乙の代表者であった者及び構成員であった者は、共同連帯して前2項の額を甲に支払わなければならない。

(天災による履行不能)

第21条 天災その他不可抗力によって業務上の損害が認められる場合において、乙が善良なる管理者としての注意義務を怠らなかつたと認められるときは、甲はその損害の全部または一部を負担するものとする。その負担額は甲、乙協議のうえ定める。

(乙の解除権)

- 第22条 乙は、甲の責めに帰すべき事由又は災害その他のやむを得ない事由により契約の履行をすることができなくなったときは、甲にこの契約の変更若しくは解除又は履行の中止の申出をすることができる。
- 2 甲は、前項の規定による申出があったときは、契約を変更し、若しくは解除し、又は契約の履行を中止することができる。
- 3 乙は、甲の責めに帰すべき事由による契約の解除によって損害が生じたときは、甲に損害賠償の請求をすることができる。

(危険負担)

第23条 業務を開始する前に生じた損害は、甲の責めに帰すべき事由による場合を除き、乙の負担とする。

(費用の負担)

第24条 この契約の締結に要する一切の費用は、乙の負担とする。

(反社会的勢力からの不当介入等に対する措置)

- 第25条 乙は、この契約の履行に当たり反社会的勢力から不当な介入（契約の適正な履行を妨げることを用いる。）又は不当な要求（事実関係及び社会通念に照らして合理的な事由が認められない不当又は違法な要求を用いる。）（以下これらを「不当介入等」という。）を受けたときは、直ちに甲に報告するとともに警察に届け出なければならない。
- 2 甲は、乙が不当介入等を受けたことによりこの契約の履行について遅延が発生するおそれがあると認めるときは、甲乙協議の上、履行期限の延長その他の措置をとるものとする。

(疑義等の決定)

第26条 この契約に関し疑義が生じたとき又はこの契約に定めのない事項については、甲乙協議の上決定するものとする。

別紙

各月の支払額の算定

1 契約金額（消費税及び地方消費税は除く）

食 事 区 分		金 額		
1	管理費（人件費及び諸経費）	月額 円		
2	患者食及びその他食単価			
	患者食	朝食 300 円	昼食 375 円	夕食 375 円
	祝い膳	—	昼食 1,400 円	夕食 1,400 円
	検食	朝食 300 円	昼食 375 円	夕食 375 円
3	濃厚流動食	実 費 請 求		
4	栄養補助食品	実 費 請 求		
5	ミルク等	実 費 請 求		
6	備蓄食			
	患者用 5,400 食分	食材費に含む		
	職員用 8,100 食分	管理費に含む		

2 各月の支払額の算定方法

- (1) 委託費の支払は月払いとする。
- (2) 乙は各月の業務完了後、各食の契約単価に業務数量を乗じて算出した金額と管理費の合算額に消費税及び地方消費税を加算した金額(当該金額に円未満の端数があるときは、その端数は切り捨てる。)を甲に請求するものとする。
- (3) 濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳のみを喫食した患者分は、業務数量から除き、濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳の購入実費を委託者に請求するものとする。
- (4) 食事と濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳を併用している場合、食事は業務数量として算定し、濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳は購入実費を委託者に請求するものとする。
- (5) 特定の食種（嚥下食・量調整食）との併用や食事の献立・おやつに組み込まれている濃厚流動食や栄養補助食品は、(4)の併用食に該当しないため、食事と別に請求することはできない。
- (6) 保存食、検査食（嚥下用）、こども病棟イベント用おやつ、院内学習会等での料理展示に係る費用については、管理費に含まれるものとする。

# 新潟市民病院給食等業務委託仕様書

## 1 委託名称

新潟市民病院給食等業務委託

## 2 委託場所

新潟市民病院

新潟市中央区鐘木463番地7

## 3 業務の目的

新潟市民病院給食等業務（以下「委託業務」という。）は、新潟市民病院（以下「委託者」という。）の入院患者に対して、その病状に応じた適切な食事の提供を行い、疾病の治癒または病状回復の促進を図るとともに、患者サービスの向上と効率的な業務の運営を目的とする。

## 4 基本方針

業務受託者は、本委託業務の目的を深く理解し、本委託業務が入院患者に対する治療行為の一環であることを認識のうえ、安全・安心でおいしい病院給食を継続的かつ安定的に提供するよう、関係法規及び本仕様書に基づいて誠実に業務を遂行するものとする。

## 5 委託業務

- (1) 委託する業務内容及び業務分担は、別紙「業務内容分担表」の通りとする。
- (2) 委託する業務内容の詳細については、別紙「給食等業務内容の詳細」によるものとする。
- (3) 委託業務の運営に必要な経費のうち、業務受託者の負担する経費は、別紙「経費負担区分表」の通りとする。

## 6 業務の実施期間

準備期間 契約締結の日から令和4年10月31日まで

委託業務期間 令和4年11月1日～令和7年10月31日

## 7 契約形態

- (1) 食種・区分ごとの単価及び管理費（定額）の契約とする。
- (2) 契約期間について3年間の長期継続契約とする。ただし、これは年度を超えた部分の支払いを保証するものではなく、あくまで各年度の支払いは、各年度の議会の議決を経た予算内での執行となることから、当該予算の減額または削除があった場合には契約金額変更の可能性がある。これについて、契約書の条項に記載することとする。

## 8 病床数

676床	◎一般病棟 505床	◎救命救急・循環器病脳卒中センター 50床
	◎総合周産期母子医療センター 57床	◎こども病棟 40床
	◎感染症病床 8床	◎精神科病棟 16床

## 9 予定業務数量

- (1) 予定業務数量は、472,225食/1年(令和元年度実績数)の3年分とする。

予定業務数量内訳(1年)

・患者給食 一般食(特別食以外)	322,978食
特別食(入院時食事療養に係る特別食)	119,794食
・検食(原則、毎食3食)	2,922食
・選択食加算分(基本メニュー以外の選択)	26,421食
・お産祝い膳	110食

- (2) 業務数量とは、食事箋オーダー締め切り(資料4 病院食栄養基準による締め切り時間B)直後の食数集計表の食数と締め切り後の追加食数の合計とする。また、検食、選択食加算分、お産祝い膳も業務数量に含まれるものとするが、濃厚流動食や栄養補助食品・調整粉乳のみを喫食した患者分は含まれない。

## 10 業務遂行上の留意事項

- (1) 業務受託者は、委託者運用の電子カルテシステム及び給食システム、委託者設置の厨房施設、調理機器等の設備・備品を使用して委託業務を行うものとする。
- (2) 業務受託者は、食材の仕入れ及び保管・管理にあたっては、品質・鮮度・衛生状態等について十分に留意する。
- (3) 業務受託者は、献立作成にあたっては、作成基準(年齢構成表・荷重平均給与栄養量表・食料構成表)等の基準を満たすものとし、治療食に関しては医師の指示、または「新潟市民病院栄養管理科編 病院食栄養基準」(以下「病院食栄養基準」という。・「新潟市民病院栄養管理科編 献立作成マニュアル」(以下「献立作成マニュアル」という。))に基づき作成する。
- (4) 業務受託者は、委託者の定める配膳・下膳時間を守り、適時・適温に努める。
- (5) 業務受託者は、委託者の指示に基づき検食用の食事を用意する。
- (6) 業務受託者は、献立表及び食数に基づき適正な食材の発注・確保を行う。また、委託者が認めた場合を除きレトルト食品及び冷凍食品等は使用せず、下処理からの調理を行うこと。
- (7) 業務受託者は、受託会社の従事者が関係法令に違反することのないよう十分に留意する。
- (8) 業務受託者は、委託者の求めに応じて、委託業務の実施状況その他の書類を提出する。

## 11 従事者

- (1) 業務受託者は、業務遂行に必要な従事者を確保する。なお、従事者は委託者の定める要件を満たす者とする。(資料3「給食等業務内容の詳細」参照)
- (2) 業務受託者は、従事者の中から、委託者の定める要件を満たす業務受託責任者を選任し、その任にあたらせること。(資料3「給食等業務内容の詳細」参照)
- (3) 業務受託者は、従事者の中から、委託者の定める要件を満たす調理業務責任者及び栄養管理業務責任者をそれぞれ選任し、その任にあたらせること。なお、前記責任者は、業務受託副責任者を兼任するものとする。(資料3「給食等業務内容の詳細」参照)
- (4) 業務受託者は、従事者の中から、食品衛生責任者及び現場火元責任者を置き、その任にあたらせること。なお、前記責任者は、業務受託責任者または業務受託副責任者が兼任することができる。
- (5) 業務受託者は、委託者が正当な理由と認めた場合を除き、業務受託責任者、調理業務責任者及び栄養管理業務責任者を変更することはできない。
- (6) 業務受託者は、従事者を変更するときは業務の質の低下を招かないようにすること。
- (7) 業務受託者は、委託者が従事者を業務遂行上不相当と認めた場合は、事前に協議のうえ、従事者の交代等柔軟な対応をとるものとする。
- (8) 業務受託者は、当該職場の秩序を守り火災等の防止に努めるとともに、給食業務等による事故防止のため、衛生管理に万全を期すものとする。
- (9) 業務受託者は、従事者の健康管理・労働安全衛生に努めるものとする。
- (10) 業務受託者は、従事者の名簿、有資格者にあつては資格を証する書類の写し、及び要件の付された各責任者等の従事者においてはその業務歴等を委託者に提出する。

## 12 委託費の支払

委託費の支払は、次のとおりとする

- (1) 委託費の支払は月払いとする。
- (2) 業務受託者は各月の業務完了後、各食の契約単価に業務数量を乗じて算出した金額と管理費の合算額に消費税及び地方消費税を加算した金額(当該金額に円未満の端数があるときは、その端数は切り捨てる。)を委託者に請求する。
- (3) 濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳のみを喫食した患者分は、業務数量から除き、濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳の購入実費を委託者に請求する。
- (4) 食事と濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳を併用している場合、食事は業務数量として算定し、濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳は購入実費を委託者に請求する。
- (5) 特定の食種(嚥下訓練食・量調整食)との併用や、食事の献立・おやつ等に組み込まれる濃厚流動食や栄養補助食品は、(4)の併用食に該当しないため、食事と別に請求することはできない。

- (6) 保存食、検査食（嚥下用）、こども病棟イベント用おやつ、院内学習会等での料理展示に係る費用については、管理費に含まれるものとする。
- (7) 委託料の請求方法について、当該月の履行確認後、翌月 10 日までに請求書（当院指定の書式）を当院管理課まで提出すること。

### 13 守秘義務

- (1) 業務受託者の従事者は、業務上知り得た業務内容・秘密を他に漏らしてはならない。
- (2) 業務受託者の従事者は、業務上知り得た個人情報について、資料 6 「個人情報取扱特記事項」により取り扱うものとする。
- (3) 業務受託者は、個人情報の保護に関する法律第 23 条に基づき、委託者に対し業務受託者の従業者の個人情報に関わる資料等の提供をする。

### 14 設備の貸与及び保守

- (1) 委託者は、施設の厨房等の使用を業務受託者に許可するとともに、付随する設備・備品等を無償貸与する。業務受託者は、貸与された設備・備品等を良好な管理のもとに使用しなければならない。
- (2) 業務受託者は、使用を許可された厨房等及び貸与された設備・備品等に修理等の必要が生じたときは、委託者に申し出ることとし、委託者がその必要性を認めたときは、委託者の責任において修理を行う。但し、業務受託者の責任に帰する場合は、委託者の許可を得て業務受託者の責任で修理を行うものとする。

### 15 業務の代行

業務受託者は、火災、労働争議、業務停止等の事情によりその業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の保証のため、委託者の許可を得て、あらかじめ業務の代行者を指定しておくものとする。

### 16 契約の解除

委託者が業務受託者の行う給食等業務を不相当と認めた場合（再三の注意等に対し内容の改善がされない場合等）は、業務受託者に通知し、契約を解除することができる。

### 17 準備期間

業務受託者は、業務が円滑に行われるように委託業務開始までに十分な準備を行う。

### 18 次期業務受託者への引継ぎ

業務受託者は、次期業務受託者の決定後は、次期業務受託者が業務を開始するにあたり患者給食提供に支障をきたさぬよう、適切な引継ぎを行う。

## 19 その他

- (1) 休憩室は他の部門の委託業者と同一休憩室を使用する。
- (2) 厨房出入り口の鍵の管理をする。
- (3) 病院の駐車場は使用できないので駐車場が必要な場合は病院敷地外で確保する。
- (4) 敷地内禁煙とする。
- (5) 名札（写真入り）を着用する。
- (6) 従事者名簿は従事者の異動があった場合はその都度提出する。
- (7) 車両進入口ゲートの高さの関係上、食材搬入車両等については車高 3.2 メートル未満の車両とする。
- (8) 予定業務数量はあくまで見込みであり、実際の数量は増減します。この場合の契約単価、管理費への補償等は一切行いません。
- (9) 契約終了後、この契約についての業務評価を行います。
- (10) 市が実施する賃金の抜き取り調査に協力すること。
- (11) 賃金の抜き取り調査の結果に基づき、市からは是正指導を受けた場合は、誠意を持って対応すること。
- (12) その他、本仕様書に定めのない事項は、両者協議の上決定する。

仕様書 配布資料一覧（新潟市民病院事務局管理課用度グループにて配布）

- 資料 1 業務内容分担表
- 資料 2 経費負担区分表
- 資料 3 給食等業務内容の詳細
- 資料 3－別紙1 食物アレルギー対応の流れ
- 資料 3－別紙2 選択食実施要領
- 資料 3－別紙3 非常食・非常用飲料水の準備
- 資料 4 新潟市民病院栄養管理科編「病院食栄養基準」
- 資料 5 新潟市民病院栄養管理科編「献立作成マニュアル」
- 資料 6 個人情報取扱特記事項
- 資料 7 患者給食の内訳（令和元年度）
- 資料 8 栄養管理科 延べ床面積
- 資料 9 厨房図面及び機器一覧（配膳車の数量は資料3を参照）
- 資料 10 契約項目内訳書



## 業務内容分担表

委託業務の内容及び分担は、下記のとおりとする。

区分	業務内容	委託者	受託者
栄養管理	病院給食運営の総括	○	
	栄養管理委員会の開催・運営	○	
	栄養管理委員会の資料作成と出席	○	○
	院内関係部門との連絡・調整	○	
	献立作成基準(治療食・複数メニューを含む)の作成	○	
	献立(治療食・複数メニューを含む)の作成		○
	患者サービスの推進(行事食・個別対応指示)	○	
	患者サービスに関する献立作成等と実施(行事食・個別対応食)		○
	濃厚流動食・栄養補助食品等の管理と提供		○
	複数メニュー・特別メニューの実施(選択用紙の出力・配布・回収・入力・報告等)		○
	献立表の確認	○	
	食数の注文(食事の変更指示と食事箋入力)・管理	○	
	食事箋の管理	○	
	食数の集計及び食数表等各種帳票類の出力		○
	食札作成		○
	パソコン等の入力事務(食事提供に係わる給食システムへの入力事務全般)		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施への協力		○
	委託側調査等への協力		○
	検食の実施・評価	○	
	検食簿の配布・回収		○
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	
	関係官庁提出関係書類資料作成		○
	上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の作成・提出・保管	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の資料作成		○
	給食に係わる患者クレーム等の対応	○	○
	病棟栄養管理・栄養指導	○	
	調理作業管理	作業仕様書の作成(治療食調理に対する指示を含む)	
作業仕様書の確認(治療食調理に対する指示を含む)		○	
作業計画書の作成・実施報告			○
作業実施状況の確認		○	
仕込み・下処理			○
調理			○
盛付			○
配膳・下膳(分割食、おやつも含む)			○
食器の洗浄・消毒・保管			○
配茶			○
管理点検記録の作成			○
管理点検記録の確認		○	
給食に係わる事故報告書作成(誤配膳・配茶忘れ・異物混入等)			○
業務改善に関する定例の打ち合わせ開催		○	
業務改善計画の作成と実施			○
調乳	作業仕様書の作成		○
	作業仕様書の確認	○	
	調乳(調整・分注)		○
	配膳・下膳・洗浄		○
	調乳室の清掃等		○

## 業務内容分担表

委託業務の内容及び分担は、下記のとおりとする。

区分	業務内容	委託者	受託者
材料管理	食材の調達(契約から検収まで)		○
	食材の点検	○	
	食材の保管・在庫管理・出納事務		○
	食材の使用状況の確認	○	
施設設備管理	給食施設・主要な設備の設置・修理	○	
	給食施設・主要な設備の管理		○
	食器・配膳トレイ等の購入(お産祝い膳等一部は受託者)	○	
	食器・配膳トレイ等の管理		○
	使用食器の確認	○	
業務管理	従事者の人事管理		○
	勤務表の作成		○
	勤務表の確認	○	
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	衛生面の遵守事項の実施		○
	食材の衛生管理		○
	食材の衛生管理の点検	○	
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	衣服・作業者等の清潔保持		○
	保存食の確保		○
	保存食の点検	○	
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成と自主衛生管理の実施		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	清掃の実施		○
	清掃の実施状況の確認	○	
緊急対応を要する場合の指示	○		
非常事態	食中毒発生時の指示	○	
	食中毒発生時の体制整備		○
	非常時(地震・火災等)の指示	○	
	非常時(地震・火災等)の体制整備		○
研修	調理従事者等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施と結果保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施(月2回)		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止策の策定		○
その他	検査食提供(VF検査食等)	○	○
	学生実習受け入れ・教育	○	○
	院内学習会等への協力	○	○
	イベントへのおやつ等の提供		○

その他上記にない業務については、協議の上定める。

## 経費負担区分表

委託業務の運営に必要な経費の負担区分は、下記のとおりとする。

区分	委託者	受託者
厨房設備の維持管理費(保守・修繕)	○	
厨房設備の機器購入費(資料8:厨房図面及び機器一覧参照)	○	
食器・箸・スプーン・トレー・哺乳瓶・乳首等の購入費, 補充費	○	
お産祝い膳等の食器類・トレー等の購入費・補充費		○
厨房内大規模清掃業務委託費(フード・床・蛍光灯等)		○
日常清掃・定期清掃経費及び清掃用品費		○
害虫駆除委託費		○
給食管理システム維持費	○	
貸与事務機器の維持管理費(パソコン・プリンター・内線用電話機・シュレッダー・食札カッター等)	○	
更衣室, 事務室の提供	○	
光熱水費	○	
給食材料費		○
配茶用経費(茶葉・ポット・やかん等)		○
非常食・非常用飲料水購入費		○
調理器具等(鍋・釜・食管・ボール・包丁・まな板等)の購入費, 補充費		○
調理器具以外の消耗品費(ラップ, アルミホイル, キッチンペーパー・手拭用ペーパー・タオル等)		○
施設指定の洗剤, 消毒剤経費(手指・食器・調理器具・床洗浄用等)		○
残飯, 厨芥の処理費		○
自主細菌検査費(食品・厨房内ふき取り検査等)		○
受託会社従事者の人件費(給与・諸手当・福利厚生費等)		○
受託会社従事者の教育研修費		○
受託会社従事者の保健衛生費		○
受託会社従事者の名札・被服費・洗濯費		○
受託会社従事者の駐車場経費		○
受託会社が設置した事務機器・備品等の維持管理費		○
通信費(材料購入事務に関わる電話, ファックス設置及び使用料等)		○
事務消耗品費(食札, 献立, 選択食用紙, 調理業務等に関する用紙及び事務用品等)		○
印刷費(アンケート用紙・各種帳票等)	○	○

## 経費負担区分表

委託業務の運営に必要な経費の負担区分は、下記のとおりとする。

品名	委託者	受託者	品名	委託者	受託者
<b>【事務室】</b>			<b>【衛生】</b>		
電子カルテ・給食システム用パソコン	○		厨房用手洗い洗剤(シャボネット)		○
床頭台テレビ用端末器	○		厨房用手指消毒用アルコール		○
プリンター	○		厨房用手拭ペーパー		○
食札カッター	○		トイレ用手洗い洗剤(シャボネット)	○	
トナーカトリッジ	○		トイレ用手指消毒用アルコール	○	
シュレッダー	○		トイレ用手拭ペーパー	○	
事務用品・料理撮影用デジカメ		○	各種洗剤		○
各種用紙		○	メディカルキャップ		○
電話代		○	サージカルマスク		○
ファックス代		○	清掃用具		○
インターネット代		○	トイレ清掃	○	
<b>【厨房】</b>			受託者事務室清掃	○	
包丁・まな板等調理器具		○	厨房清掃		○
角ザル・丸ザル等器具		○	細菌検査		○
鍋・ボール等器具		○	検便		○
<b>【配茶】</b>			ユニホーム(来客用白衣含む)		○
配茶用やかん		○	クリーニング(来客用白衣含む)		○
配茶用ポット		○			
お茶(ほうじ茶)		○	<b>【感染症対策】</b>		
<b>【食器】</b>			使い捨て衛生手袋		○
食器(お産祝い膳等一部は受託者)	○		使い捨てエプロン		○
温冷トレイ	○		アイガード・ゴーグル		○
お盆	○		ピューラックス		○
はし・スプーン	○		医療廃棄物容器(清掃会社より)	○	
使い捨て食器	○		<b>【濃厚流動等】</b>		
使い捨て割り箸・フォーク・スプーン	○		濃厚流動食品	○	○
使い捨てデザート用スプーン	○		栄養補助食品	○	○
食札立て	○		調整粉乳	○	
<b>【調乳】</b>			非常食・非常用飲料水		○
哺乳瓶	○		<b>【その他】</b>		
乳首及び乳首缶	○		ガス・水・光熱費	○	
キャップ・カバー	○		院内PHS以外の通信費		○
患者名シール	○		名札		○
滅菌布	○		廃油・生ごみ		○
調乳器具一式		○	一般ごみ	○	

その他上記にない経費は、協議の上定める。

## 給食等業務内容の詳細

## 1 栄養管理業務

## (1) 使用する電子カルテシステム及び給食システム

電子カルテシステム：HOPE/ LifeMark-HX （富士通 Japan）

給食システム：MD Lunch （富士通 Japan）

## (2) 献立（一般食・治療食・複数メニュー・アレルギー対応・個別対応等）の作成

① 献立は当院の「病院食栄養基準」及び「献立作成マニュアル」に基づき作成する。「病院食栄養基準」及び「献立作成マニュアル」は、「日本人の食事摂取基準」および各種疾患ガイドライン等の変更等に伴い改訂となる場合があるが、速やかに対応すること。

② 基本献立のサイクルは、四季の5週間サイクル、又は、8週間サイクル以上とし、嗜好調査等の各種調査結果をもとに、基本献立サイクルの見直しや新メニューの導入を検討すること。

③ 献立は行事食や四季に応じた食材を取り入れた季節感のある献立とする。また、鮮魚・青果物等の旬の食材を週3回以上使用した献立とすること。

④ レトルト食品及び冷凍食品（食材も含む）は原則使用しない。使用する場合は委託者の承諾を得ること。

⑤ 食事形態は次のとおりとする。

朝・・・主食、味噌汁、主菜、副菜、漬け物、飲み物

昼・・・主食、主菜、副菜2品、果物

夕・・・主食、主菜、副菜2品、汁物等

但し、治療上のため、上記食事形態と異なることもある。

⑥ 調理形態や嗜好等の要望は、個人対応として対応する。

ア 食事オーダーシステム上の食事箋コメントについては、原則すべて対応する。

イ 食事オーダーシステムにない食事箋コメントについても、委託者の要望に可能なかぎり対応すること。対応不可能な場合は委託者と協議し適正な食事提供に努める。

ウ 委託者の指定する食種を喫食する患者が、朝食の主食にパンを選択した場合は、パン食対応の献立（パン食メニュー）を作成し提供する。（「病院食栄養基準」食種別主食・飲み物一覧参照）

⑦ 選択食（複数メニュー）について

ア 選択食の献立は、一般食、全粥食、青年食、学童食 A・B、産前食、お産食等の選択食対象食種について作成する。

イ 選択食（複数メニュー）の種類は以下のとおりとする。

朝食は、基本メニュー＋パン食メニュー＋別メニュー1種類

昼・夕食は、基本メニュー+別メニュー2種類+定食メニュー5種類  
ウ 朝食のパン食メニュー及び別メニューと、昼・夕食の2種類の別メニューは日替わりとし、5種類の定食メニューは月替わりを原則とする。但し、定食メニューについては、基本メニュー・別メニューと食材・献立が重複しないように留意し、必要に応じて献立の変更を行う。

エ お産食の患者には、上記選択食メニュー以外に昼食・夕食時に「お産祝い膳」の特別メニューを用意する。

オ 「お産祝い膳」のメニューは、祝い膳に相応しい献立とし、昼食・夕食ごとの固定メニューとする。また、献立の変更等については、委託者と協議のうえ承諾を得ること。

#### ⑧ 食形態について

ア 軟菜形態、きざみ形態、ペースト食、嚥下食など、摂食嚥下機能低下患者対応の食事は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会「嚥下調整食分類 2021」に準じた、適正な食形態・献立とする。

イ 離乳食や幼児食、小児食等は、月齢、年齢に相応しい食形態・献立とする。

#### ⑨ アレルギーへの対応について

ア アレルギー対応の献立については、安全性考慮の観点から、可能なかぎり加工食品等の使用を控えた献立とする。

イ 食物アレルギー対応の個別献立の確認については委託者の指示に従うこと。

(資料3-別紙1「食物アレルギー対応の流れ」参照)

#### ⑩ おやつについて

ア おやつを必要とする食種のおやつについては、食事で賄えない栄養素を満たすことを目的して提供されるものである。各食種に相応しい栄養量・食形態・内容とする。

イ 可能な限り手作りとし、市販品の使用については委託者の承諾を得ること。

#### ⑪ 行事食について

ア 国民の祝日及び季節の主要行事日には、行事日に相応しい行事食を提供する。

イ 行事食の提供は元旦、節分、ひなまつり、子供の日、七夕、土用の丑、敬老の日、クリスマス、大晦日とし、これ以外については業務受託者の裁量とする。

ウ 行事食の内容は主食、副食とも行事日に相応しい献立とするが、委託者の承諾を得た場合はデザート等の対応も可とする。

エ 行事日にメッセージカード等を提供する。

#### ⑫ 献立作成のための食品マスタ及び料理マスタ等の登録・整備を行う。

ア 日本食品標準成分表の改訂がある場合等、必要時は速やかに食品マスタの修正を行う。

イ 食品マスタ登録は、栄養価及びアレルギーや嗜好による禁止等への対応に不備が生じないように、必要な内容をすべて入力する。

ウ 使用食品や料理の変更、追加がある場合は速やかにマスタ内容の登録・変更を行う。

- ⑬ 基本献立は 7 日間を 1 サイクルとし、実施日の 3 週間前までに予定献立を委託者に提出し承認を得ること。

(3) 濃厚流動食・栄養補助食品の管理と提供

- ① 栄養管理上必要に応じて、濃厚流動食や栄養補助食品のみを提供する。  
② 栄養管理上必要に応じて、食事と濃厚流動食や栄養補助食品を併用して提供する。  
③ 濃厚流動食や栄養補助食品は、献立やおやつに組み込んで提供することもできる。  
④ 提供する濃厚流動食や栄養補助食品の品種選定及び導入については、委託者の指示に従うこと。

(4) 食数管理

- ① 新潟市民病院「病院食栄養基準」による食事提供・変更を行う。  
② 食事オーダーに伴う食数・食札等の修正をする。  
③ 必要に応じ、食事オーダー締め切り時間後の食事開始・欠食入力等に伴う「配膳チェックパスワード」の発行を行う。  
④ 食事オーダー締め切り時間後も、食事開始受付最終締め切り時間までは電話連絡での対応を行う。  
⑤ 食事オーダーや食事提供の締め切り時間等について、委託者から変更の要請がある場合は、委託者と協議のうえ可能なかぎり対応すること。

(5) パソコン等の入力事務

- ① 各種帳票・報告書等はパソコン入力とする。  
② 給食日より他、患者への情報提供や啓蒙を目的とした文書を作成し配布する。  
ア 食事内容や栄養に関する情報等を給食日よりして作成し患者に配布する。  
イ 給食日より月 1 回以上とする。  
ウ その他、委託者からの依頼に対し、可能なかぎり対応すること。  
③ 献立や調理上の修正が必要な場合は、給食システムに入力する。  
ア 個別対応食やアレルギー対応等で個別に作成した献立については、すべて個人献立として主食、飲み物等、提供した正しい内容で給食システムに入力すること。

(6) 選択食（複数メニュー）の実施

- ① 選択食は、対象食種（一般食、全粥食、青年食、学童食 A・B、産前食、お産食）を喫食している患者に対して毎食実施する。  
② 選択食は個人別の申し込み用紙（献立選択用紙）を配布・回収して行うが、その詳細は選択食（複数メニュー）実施要領（資料 3-別紙 2）のとおりとする。

(7) 栄養管理運営委員会の資料作成及び出席

- ① 委託者の指示により資料作成をする。  
② 業務受託責任者（または代理者）は栄養管理運営委員会（原則、月 1 回開催）に

出席する。

- ③ 委員会での提案や改善事項については、速やかに対応する。
- (8) 各種調査等の企画・実施への協力
  - ①各種調査（嗜好調査、残食調査、食事アンケート等）の企画・実施に協力する。
  - ②委託者の指示する場合は、調査結果の自己分析・評価を行い、速やかに委託者に報告する。
- (9) 検食の提供と検食簿の配布・回収
  - ① 委託者の検食は医師 2 名、管理栄養士 1 名が毎食行うことを原則とするが、委託者から変更の申し出があった場合は柔軟に対応する。
  - ② 検食には検食簿を添えて提供する。
  - ③ 検食の評価については委託者に報告し速やかに改善する。
  - ④ 検食は業務受託者の栄養士及び調理師も行き、委託者の評価と比較検討することが望ましい。
- (10) 諸官庁提出関係書類の資料作成
  - ① 提出書類の資料を作成する。
    - ア 年齢別荷重平均給与栄養量表、食糧構成表、病院給食食品量表、検食簿、栄養管理日誌、検便実施記録、予定（実施）献立表等
- (11) 上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の資料作成を行い、委託者の求めに応じて提出する。

## 2 調理作業管理

- (1) 作業仕様書等の作成
  - ① 調理・盛付・配膳・下膳等の各作業仕様書を作成する。
  - ② 作成した作業仕様書を委託者に提出し承諾を得る。
- (2) 作業計画書等の作成
  - ① 調理・盛付・配膳・下膳等の各作業計画書を作成する。
  - ② 作成した作業計画書を委託者に提出する。
- (3) 仕込み・下処理業務
  - ① 調理が円滑にできるよう、また、調理の出来上がりを想定した適正な仕込み等を行う。
- (4) 調理業務
  - ① 当日調理で適温調理に努める。必要に応じてクックチル等を活用する。
  - ② 衛生対策として、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び HACCP に準じて調理する。
  - ③ 食材や調味料等は料理ごとに計量し、指示された献立内容に沿う量・栄養価となるよう細心の注意をはらい調理する。
  - ④ 彩りやテクスチャーを大切に調理をする。



- ⑤ ペースト食やきざみ食等の形態をとどめにくい食事については、食欲がでるよう可能なかぎり料理の成形、盛り付け等に配慮・工夫して提供する。
- ⑥ 嚥下食やペースト食及びきざみ食、軟菜食は、嚥下訓練食としての観点から、それぞれの食種ごとに調理形態が区分され、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類に合わせた段階的な形態のアップが図れるよう、必要に応じて酵素を使用したり、やわらかく加工してある食材を使用して調理すること。
- ⑦ 離乳食や幼児食、小児食等は食材の仕込みから別調理とし、食材の大きさ、味付け、軟らかさ等が小児に相応しいものとする。
- ⑧ 受託者は、食物アレルギーのある患者に、アレルギー原因物質が混入しないよう細心の注意をはらい調理すること。また、委託者から指示あるときはこれに従うこと。

#### (5) 盛付業務

- ① 盛付けはベルトコンベアと温冷配膳車を利用した中央配膳方式とする。
- ② 適時・適温給食が提供できるように最大限の努力をする。
- ③ 温冷配膳車は盛付 30 分前に予熱・保冷スイッチを入れる。
- ④ 料理は乾燥や脱水防止のため全て蓋をする。
- ⑤ 喫食に必要な箸・スプーン等をセットする。
- ⑥ 食札を食札立てにたてて配膳する。
- ⑦ 献立に沿った適正な盛付量となるよう、盛付前に必ず一人量の確認を行う。
- ⑧ きざみ食やペースト食については、形態調整時のロスによる盛付量の減少がないように留意する。
- ⑨ 誤配膳が発生しないようチェック体制を整備する。なお、食物アレルギーの確認体制については委託者の指示に従うこと。(別紙1「食物アレルギー対応の流れ」参照)

#### (6) 配膳・下膳業務

- ① 病棟・病床構成・配膳車配置及び配膳・食事・下膳時間は次のとおりであるが、委託者から変更の要請がある場合は、委託者と協議のうえ可能なかぎり対応すること。

病 棟		病床数	配膳車数(※)
1階：1種感染症		2	
2階：総合周産期母子医療センター	周産期部門	27	42膳入り1台
	新生児部門	30	
3階：救命救急センター（東） 循環器病・脳卒中センター（西）		31/19	24膳入り1台 28膳入り1台
4階：一般病棟（東）、子ども病棟（西）		47/40	28膳入り1台 42膳入り1台
5階：東病棟、西病棟		46/47	42膳入り1台 48膳入り1台
6階：東病棟、西病棟		46/47	42膳入り2台
7階：東病棟、西病棟		46/47	42膳入り2台
8階：東病棟、西病棟		46/47	42膳入り2台
9階：東病棟、西病棟		46/46	42膳入り2台
4階：南病棟		16	24膳入り1台

※ 配膳車配置については患者数の状況に応じて変更を行う。

区 分	配膳時間	食事時間(※)	下膳時間(1回目)
朝食	7:00	7:00~7:50	7:50~8:00
10時のおやつ	10:00	10:00	12:50~13:00
昼食	12:00	12:00~12:50	12:50~13:00
15時のおやつ	15:00	15:00	18:50~19:00
夕食	18:00	18:00~18:50	18:50~19:00
20時のおやつ	18:00	20:00	

※ 食事時間は、各病棟へ食事が到着してから50分間とする。このため、食事・下膳時間は病棟ごとにずれが生ずる。

- ② 配膳・下膳業務は厨房専用エレベーターを使用して行う。但し、専用エレベーター以外を使用する必要がある場合は、委託者の許可を得ること。
- ③ 配膳・下膳業務は、業務が予定時間内に遅滞なく、正確に遂行できる人員で行うこと。
- ④ 配膳業務
  - ア 全病棟への配膳は予定時間の前後10分以内とし、各病棟の指定場所まで運ぶ。
  - イ 配膳車は確実に病棟スタッフに引渡し、配膳車を無人の状態で放置しない。
  - ウ 待ち食を指定時間(9:00、10:00、14:00、15:00)に配膳する。

エ 「夕食早配膳」の指示のある食事は、通常の配膳時間より早く、17:10～17:15 の間に各病棟に配膳する。

オ おやつ・分割食を指定時間に配膳する。

カ 透析室への配膳依頼がある場合は透析室に配膳する。

キ 検食を委託者の指定場所に配膳する。

ク 濃厚流動食や栄養補助食品の配膳時間および方法は、委託者の指示に従う。

ケ 各食事の配膳時には「個人別食事配膳表」も各病棟に配布する。

コ 配膳車の回収時は中を確認し、未配膳の食事があった場合は病棟スタッフに食事の必要の有無を必ず確認する。

サ 配膳出発時間は厨房内で調整する。

シ 配膳車を操作するときは、前後の安全を確認する。

ス 配膳車の鍵は病棟と業務受託者それぞれで管理する。

セ 食事オーダー締め切り後の追加の食事は、配膳時間外（配膳車が厨房を出発した時間以降）であっても、病棟まで配膳を行う。

#### ⑤ 下膳業務

ア 下膳は各病棟への配膳時間から 50 分後に 1 回、その 30 分後に 1 回、一部病棟（9 階・6 階・4 階の病棟）については更にもう 1 回実施する。また、前述の一部病棟を除き夕食は 19 時 30 分に最終下膳を行う。

イ 下膳は各病棟の指定場所から下膳する。

ウ 下膳の中に患者の私物が入っていたときは、スタッフステーションに持参する。

エ 病棟に多数の食器が溜まり、下膳依頼があった場合は可能なかぎり対応する。

オ 検食及び委託者の指定場所へ配膳した食事等の下膳を行う。

カ 最終下膳時は各病棟の待ち食棚も確認し、残っている食事があった場合は病棟スタッフに声をかけて下膳する。

キ 下膳車は、食事上膳後に各病棟の指定場所に配置し、下膳予定時間を案内板等で掲示する。

ク 洗浄、消毒後の下膳車は各病棟の指定場所に保管する。

#### (7) 食器洗浄・消毒

① 下膳した食器・トレイ類は、毎食後一定時間浸漬させてから洗浄する。

② 汚れの落ちにくい食器については手洗い等で汚れを完全に落とすこと。また、必要に応じて食器用漂白剤を使用し汚れを落とすこと。

③ 洗浄後の食器・トレイ類は種類別に食器かごに入れ、消毒保管庫での熱風消毒（85℃・60分）を行い、次の使用時まで衛生的に保管する。

④ 停電等不測の事態により食器洗浄機が使用できない場合は手洗い等で対応する。

⑤ 残菜・ごみ処理について

ア 残食は所定の経路でごみ保管庫に搬入する。

イ 指定した場所に置かれた厨房内のごみも、所定の経路でごみ保管庫に搬入する。

ウ 厨房から外に出るときは、外用の履物を使用する。

エ 残菜用冷蔵庫は、毎日掃除し常に清潔に保つ。

(8) 配茶業務

- ① 朝食、昼食、夕食の配膳に合わせて病室（ベットサイド）での配茶を行う。
- ② 配茶と食事の配膳との時間差は 5 分以内を目途とし、時間差のでない人員体制で配茶を行うこと。
- ③ 病棟での配茶順路は委託者の指示に従い、配茶もれがないよう配茶表等により配茶する。
- ④ お茶はポットに入れて配茶し、配茶後はお茶を補充したポットを各病棟のスタッフステーションに置く。また、ポットの回収は食事下膳時に行う。
- ⑤ お茶の入ったポットや配茶ワゴンは、危機管理の観点からスタッフエリア等でも無人の状態では放置しない。
- ⑥ 配茶は患者が持参した湯のみ茶碗等にする。
- ⑦ 付き添い者からお茶を求められたときは提供する。
- ⑧ 見舞い客には配茶しない。

(9) 管理点検記録の作成

- ① 厨房内・仕込み室等の温度・湿度を 1 日 3 回以上計測し記録する。
- ② 各冷蔵庫と冷凍庫も同様に記録する。
- ③ 始業時と終了時に水道水の塩素濃度を測定し記録する。
- ④ 各種料理について、中心温度（75℃で 1 分間以上、二枚貝等ノロウィルスのおそれのある食品の場合は、85℃～90℃で 90 秒間以上）を測定し記録する。

(10) 作業区分

- ① 作業区分毎の業務は専任制が望ましいが、複数の作業区分を兼務して作業を行う場合は、その作業区分毎に服装を着替える。

(11) 業務改善の実施

- ① 改善が必要な事項については科内委員会等で検討し、実施できるよう努力する。

### 3 調乳

(1) 仕様書等の作成

- ① 調乳部門の作業仕様書、及び作業計画書を作成する。
- ② 作成した作業仕様書及び作業計画書は、委託者に提出し承諾を得ること。
- ③ 治療乳や嗜好によるミルクの種類については全て対応する。
- ④ 粉ミルク、滅菌水の計量は管理栄養士（または栄養士）が担当する。

(2) 攪拌・分注業務

- ① 攪拌・分注業務は管理栄養士（または栄養士）以外も可能とする。

(3) 配膳・回収・洗浄・消毒等

- ① 所定の時間で配膳・回収・洗浄・消毒等をする。

② 調乳部門の担当者は原則として他の部門の業務を兼務できない。但し、特別な事情により兼務が必要な場合は、委託者と協議し許可を得ること。

(4) ミルクの配乳時間と空ビンの配膳・回収時間

① 配乳時間 13時、16時

② 空ビン配膳・回収時間 8時、13時

③ 所定の時間以外でも、委託者の要請がある場合は可能なかぎり対応する。

(5) 緊急入院等の対応

① 緊急入院時や急なオーダーによるミルクの開始・変更等は、締め切り時間後であっても可能なかぎり対応する。

#### 4 材料管理

(1) 食材の調達（契約から検収まで）

① 安心・安全な食材を納入できる納入業者の選定に努めること。また、食材の急な過不足や非常事態等に備え、市内業者や複数の業者からの購入に配慮し食材の安定的な確保を図ること。

② 米は新潟市内産こしひかり 100%とする。

ア 炊飯時は新潟市内産こしひかり 10kg に対し新玄 50g（強化米）を混ぜた米とする。

イ 新米が入荷次第、古米から切り替えること。もしくは、収穫年の 11 月 1 日までに必ず新米に切り替えるものとする。

ウ 米袋には産地・品種・産年・使用割合・精米年月日等が表示されていること。

③ 魚介類は、可能なかぎり国内で水揚げされた鮮魚または冷凍魚で、鮮度、品質が良好なものであること。病院食での使用であることを考慮し「骨なし切身」とする。

④ 獣鳥肉類は国産を原則とし、新鮮で品質が良質なものであること。

ア 冷凍肉は可能なかぎり使用しない。

イ ひき肉は納品日の当日加工のものを原則とする。

⑤ 青果物・生鮮品は、可能なかぎり国内で生産された新鮮で品質が良好なものであること。

ア 青果物は生産地（原産地）表示のあるものとし、納品伝票に記載があること。

イ 地場産の食材を積極的に使用し、地産地消を心がけること。なお、月 1 回は新潟市内産の食材を使用し、入院患者に地産地消の啓蒙を図ること。

⑥ 食品衛生法に基準があるものについてはその基準に適合すること。また、JAS 規格のあるものについては規格品とし、等級が示されているものについては上級以上を使用する。

⑦ 内容表示、賞味期限、製造業者等が明らかでない食品、材料の内容が明らかでない半製品等については使用しない。

⑧ 加工食品の使用については、栄養成分、配合割合、食品添加物の使用状況、原産

地、アレルギー原因物質含有食品等が明らかなものとする。また、前記について記載された書類の写しを委託者に提出する。

- ⑨ 食事オーダー上の主食や飲み物、献立・おやつ等に使用する特殊食品や濃厚流動食及び栄養補助食品については委託者の指示に従うこと。なお、変更等が必要な場合は委託者と協議し承諾を得ること。
  - ⑩ 食材の品質低下を招かないよう適切な検収及び保管をする。
  - ⑪ 緊急入院患者に規定食を提供できるような発注数とする。
  - ⑫ 予定献立で承認をうけた食材を変更する場合は、使用前に委託者に報告し承諾を得ること。
- (2) 食材の保管・在庫管理・出納事務
    - ① 食材の保管は委託者指定の場所に保管する。
    - ② 栄養管理や監査等に対応できるよう、各種伝票の整理・保管をする。
  - (3) 納入業者名と主な納入品目一覧を、受託開始時及び年度当初に委託者に提出する。また、変更がある場合は速やかに報告する。
  - (4) 毎月の給食材料購入総額、及び業者別購入額を委託者に報告し確認を受ける。また、委託者が必要とする場合は、食材料納入業者からの納品書及び請求書等を提示する。

## 5 施設設備管理

- (1) 給食施設・主要な設備の管理
  - ① 冷蔵庫、チルド庫、盛付用ベルトコンベア、温冷配膳車、調理機器類及び備品等の管理を行い、破損や異常が生じた場合は速やかに委託者に報告する。
- (2) 食器・配膳トレー等の管理
  - ① 食器、配膳トレー、箸、スプーン等の食事に係わる物品の管理を行い、破損や在庫品の出納を委託者に報告する。
  - ② 食器類の在庫確認を定期的（年2回以上）に行い、委託者に報告する。

## 6 業務管理

- (1) 勤務表を作成し委託者に提出する。
- (2) 業務分担・職員配置表を作成し委託者に提出する。
- (3) 各専門委員会等を設置し委託業務の向上と円滑な運営を図る。各専門委員会等の活動は定期的（年2回以上）に委託者に報告する。

## 7 衛生管理

- (1) 衛生面の遵守事項の実施
  - ① 遵守事項について委託者と協議する。
  - ② 協議事項については速やかに実施するように努力する。

- (2) 食材の衛生管理
  - ① 各種食材の衛生的な管理を行う。
  - ② 4月、10月に納入業者から食材の細菌検査結果を求め、結果を委託者に報告する。
- (3) 施設・設備（調理器具・配膳車等）の衛生管理
  - ① 施設内は常に清潔を保ち、整理整頓を行うこと。
  - ② 調理器具は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた方法で洗浄・消毒を行う。
  - ③ 配膳車、下膳車は指定された消毒液で毎食後清拭し、その後乾拭きする。
  - ④ 病棟の下膳棚は毎食下膳時に消毒液で清拭する。また、夕食下膳時には待ち食棚の清拭も行う。
  - ⑤ 食器洗浄機の掃除について
    - ア 食器洗浄機はマニュアルに基づいて洗浄する。
    - イ 食器洗浄機は常に衛生的に取り扱うものとする。
    - ウ 食器洗浄機コーナーの溝掃除を定期的にする。
  - ⑥ 食器洗浄機コーナーは、食器洗浄後に床の乾燥に努める。
- (4) 衣服・作業着等の清潔保持管理
  - ① 厨房外、仕込み、盛付、配膳時は着替える。
  - ② 作業時はマスクを着用し、帽子は髪の毛が混入しにくいものとする。
  - ③ 必要に応じて衛生手袋を着用すること。
  - ④ 食器洗浄業務時は、アイガード・ゴーグル等を着用すること。
  - ⑤ 厨房内はドライシューズ、洗浄コーナーは長靴とする。
  - ⑥ 食器洗浄後の従事者は、調理・盛り付け作業等を行わない。
- (5) 保存食の確保
  - ① 毎食、食材と料理について 50g 程度を 14 日間、-20 度以下にて冷凍保存する。
  - ② 食材は可食部分を洗浄しない状態で保存すること。
  - ③ 料理は同一料理の喫食者が 50 人以上のものについてすべて保存すること。なお、ミルクについてはすべて保存するものとする。
- (6) 納入業者に対する衛生管理の指示を行う。
- (7) 衛生管理簿の作成と自主衛生管理の実施
  - ① 衛生関係自主点検簿を作成し記録する。
  - ② 自主細菌検査を実施する。
    - ア 寒天培地等による大腸菌検査を月 1 回（2 検体）以上実施する。
    - イ 食器（2 枚）、料理（2 品）、ミルク及び調乳用お湯等の細菌検査を、年 4 回以上実施する。
    - ウ 検査項目は一般細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌 0-157、黄色ブドウ球菌とする。なお、調乳用のお湯については一般細菌数、大腸菌群、レジオネラ属菌について検査すること。

- ③ 防虫防鼠駆除（年 4 回）を実施する。
- ④ 自主細菌検査及び防虫防鼠駆除は、年間計画表を作成し計画的に実施する。
- ⑤ 衛生関係自主点検簿及び自主細菌検査と防虫防鼠駆除作業の結果を委託者に報告する。

(8) 清掃の実施

- ① 床はドライシステムであるが、各部門の終了後に随時掃除を行う。
- ② 毎月 2 回、水を使用して冷蔵庫・食品庫等の掃除をする。
- ③ 防虫防鼠駆除の翌朝は、必要に応じて調理業務前に厨房内清掃を行う。

(9) 大規模清掃の実施

- ① 大規模定期清掃作業は、次の項目について調理、洗浄等に支障のない時間帯に実施する。

ア 床面洗浄（塗り床部分）	月 2 回
イ 照明器具清掃	年 2 回
ウ 排気フード清掃（フード内清掃含む）	月 1 回
エ 厨房エリア排水溝清掃（グレーチング含む）	月 1 回
オ 排水グリストラップ清掃	月 1 回

- ② 定期清掃作業の年間予定表及び実施後の作業報告書を委託者に提出する。

8 非常事態

(1) 食中毒発生時の体制

- ① 食中毒が発生した場合においても、患者食の確保を図るものとする。
  - ア 食事提供業者と委託契約を締結する。
  - イ 食中毒対応マニュアルを作成する。

(2) 非常時（地震・火災等）の体制

- ① 非常食対応マニュアルを作成する。

(3) 非常食・非常用飲料水の管理

- ① 委託者と協議のうえ非常食の献立を作成し、献立に基づいて購入する。
- ② 非常食として下記の量を備蓄すること。
  - 患者用：1 食あたり 600 食×9 食（3 日分）
  - 職員用：1 食あたり 900 食×9 食（3 日分）
 備蓄量の食種配分は、患者用 1 食あたり一般食・軟菜食 555 食、きざみ・ペースト食 40 食、離乳食 5 食とする。
- ③ 非常用の飲料水は、1.5L/日程度×1500 人×3 日分とする。
- ④ 非常食の献立および非常用飲料水の準備についての詳細は、資料 3-別紙 3「非常食・非常用飲料水の準備」を参照のこと。
- ⑤ 非常食の 3 日分の献立内容および提供栄養量(エネルギー量、たんぱく質量、脂質量、炭水化物量、食塩相当量、水分量、カリウム量、等)、使用食品のアレルギー情



報について、委託者に提出する。

- ⑥ 非常食は委託者指定の場所、または給食施設以外の場所に保管し賞味期限により買い換える。但し、委託者指定の場所に保管した場合で、賞味期限以内にも関わらず非常食が劣化等で使用できないときは、委託者と協議する。
- ⑦ ミルク・濃厚流動食、栄養補助食品・とろみ剤については、通常の在庫に 3 日分の余裕をもって購入し厨房内食品庫に保管する。

## 9 従事者

業務受託者は、次の資格及び経験を有する者を配置し、業務を円滑に遂行させること。また、本委託業務に従事する者は、病院給食の理念と衛生管理を理解した心身共に健康な者であること。

### (1) 業務受託責任者

- ① 業務受託責任者は、500 床以上の病院における給食業務を 3 年以上経験した管理栄養士で、正社員から選任すること。
- ② 業務受託責任者は、業務の全般を統括し、委託者との連絡調整、受託者側従事者の人事・労務管理、研修・教育及び健康管理、施設設備の衛生管理など委託業務の円滑な遂行に努めるものとする。

### (2) 調理業務責任者

- ① 調理業務責任者は、500 床以上の病院における特別食調理を含む調理業務を 3 年以上経験した調理師有資格者とする。なお、調理業務責任者は正社員から選任すること。
- ② 調理業務責任者は、調理、盛り付け、配膳業務等、調理管理業務を中心となって行う者であり、業務受託責任者と連絡を密にしながらその任にあたる。
- ③ 調理業務責任者は、業務受託副責任者として業務受託責任者を補佐し、業務受託責任者が不在となるときは、その業務を代理する。

### (3) 栄養管理業務責任者

- ① 栄養管理業務責任者は、500 床以上の病院における特別食献立作成を含む給食業務を 3 年以上経験した管理栄養士とする。なお、栄養管理業務責任者は正社員のうちから選任すること。
- ② 栄養管理業務責任者は、献立管理、食数管理、個別対応等、栄養管理業務を中心となって行う者であり、業務受託責任者と連絡を密にしながら、その任にあたる。
- ③ 栄養管理業務責任者は、業務受託副責任者として業務受託責任者を補佐し、業務受託責任者が不在となるときは、その業務を代理する。
- ④ 栄養管理業務責任者は、業務受託責任者が兼任することができる。但し、この場合においては、前記責任者を補佐する管理栄養士または栄養士 1 名（病院における特別食献立作成を含む給食業務を 3 年以上経験した者）を業務受託副責任者とする

なお、この場合における業務受託副責任者は正社員のうちから選任すること。

(4) その他の従事者

- ① 献立管理、・食数管理等の栄養管理業務については、管理栄養士または栄養士の資格を有する者とし、病院での栄養管理業務を3年以上経験がある者を3名以上配置すること。
- ② 調理担当者は、調理師または管理栄養士・栄養士の資格を有する者とし、病院での給食調理業務を3年以上経験がある者を2名以上配置すること。
- ③ 調理業務補助者は、次のいずれかの条件を満たす者とする。
  - ア 調理師または管理栄養士・栄養士の資格を有する者。
  - イ 病院給食または他の集団給食施設で調理及び配膳業務等の経験のある者。
  - ウ 業務受託者の責任において適任と認められる者。

(5) 従事者の就業制限

- ① 従事者本人または、家族、同居者が次の疾患に伝染した場合（疑いのある場合も含む）は、調理作業等すべての業務に従事させないこと。
  - ア 赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、コレラその他「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定する一類感染症、二類感染症及び三類感染症
  - イ 上記、同法に規定される感染症の無症状病原体保有者
  - ウ 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
  - エ 検便による食中毒原因菌保菌者
  - オ 下痢、嘔吐、発熱等の症状
- ② 従事者本人または、家族、同居者に下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合、必要と認められた場合はノロ検査（RT-PCR 法等）を実施し、陰性が確認されるまで就業禁止とする。

10 教育研修

- (1) 調理従事者等の資質向上を図るため、衛生面及び技術面の教育研修・訓練を実施する。
  - ① 定期的に教育研修・訓練を行い、その内容、参加者名簿等を委託者に報告する。
  - ② 教育研修等は年2回以上実施する。
  - ③ 従事者の採用時においては、患者の秘密保持、接遇、衛生管理、健康管理等の内容を含めた研修を早期に実施する。
  - ④ 保健所が主催する集団給食施設関連の講習会及び各種研修会への参加を推進する。
  - ⑤ 委託者が主催する研修に参加すること。

11 労働安全衛生

- (1) 健康管理計画を作成する。

- (2) 定期健康診断の実施と結果を保管し、委託者の要請があった場合は提示する。
- (3) 検便を実施する。
  - ① 採用時、及び毎月 2 回、赤痢、サルモネラ、0-157、0-111、0-26 の項目について検便を行う。また、必要と認められた場合はノロウイルスについても行う。結果は委託者に報告する。
  - ② 4 月、9 月に肉・魚・豆腐業者等の検便結果を求め、結果を委託者に報告する。
- (4) 事故防止策を策定する。
- (5) 業務受託者は、従事者について対象感染症（麻しん・風しん・水痘・ムンプス・B 型肝炎）に係る抗体価の確認及びワクチン接種の状況を定時的に報告すること。但し、その費用は業務受託者の負担とする。

## 12 患者給食提供以外の業務

- (1) 患者が検査等のために経口的に摂取する食物（検査食）の提供。
  - ① 嚥下造影用検査食を提供する。（年間約 30 食）
    - ア バリウム（委託者より提供）、砂糖、ソフティア 2（ゼリー食用）等を用いてバリウムゼリーを作り提供する。
    - イ バリウムゼリーは提供日の前日の午後に作る。
    - ウ 委託者の指示により、粥やペースト食の副菜がセットになる場合も提供する。
- (2) 関係部署からの要請に応じて食事等を提供する。
  - ① 院内学習会等での料理展示に協力する。（年間約 20 食）
    - ア 院内学習会等で料理展示を要望された場合は、そのテーマに沿った展示用の料理を用意する。
  - ② こども病棟行事におやつを提供する。（年 4 回、各回お菓子と飲み物で約 30 人分）
    - ア 節分、七夕、ハロウィン、クリスマス等の小児科病棟のイベントにおやつを提供する。
    - イ おやつの内容はこども病棟の要望に沿うものとする。
  - ③ 難病患者等の短期入所時に食事を提供する。（年間約 10 食）
    - ア 当該病棟より文書での依頼となるため食札等は手書きで対応する。
    - イ 献立等は患者食に準じる。
    - ウ 食数は業務数量に含まれるものとする。
- (3) 栄養士及び調理師養成のための実習生等の受け入れに協力する。（年間 6 人程度）給食管理業務の現場実習受け入れと指導を行う。

## 13 事故報告・クレーム対応

業務受託者は、本委託業務において誤配膳や配茶忘れ・異物の混入等の事故が発生した場合及び患者や病棟からのクレーム等があった場合は、速やかに委託者に報告し対応する。

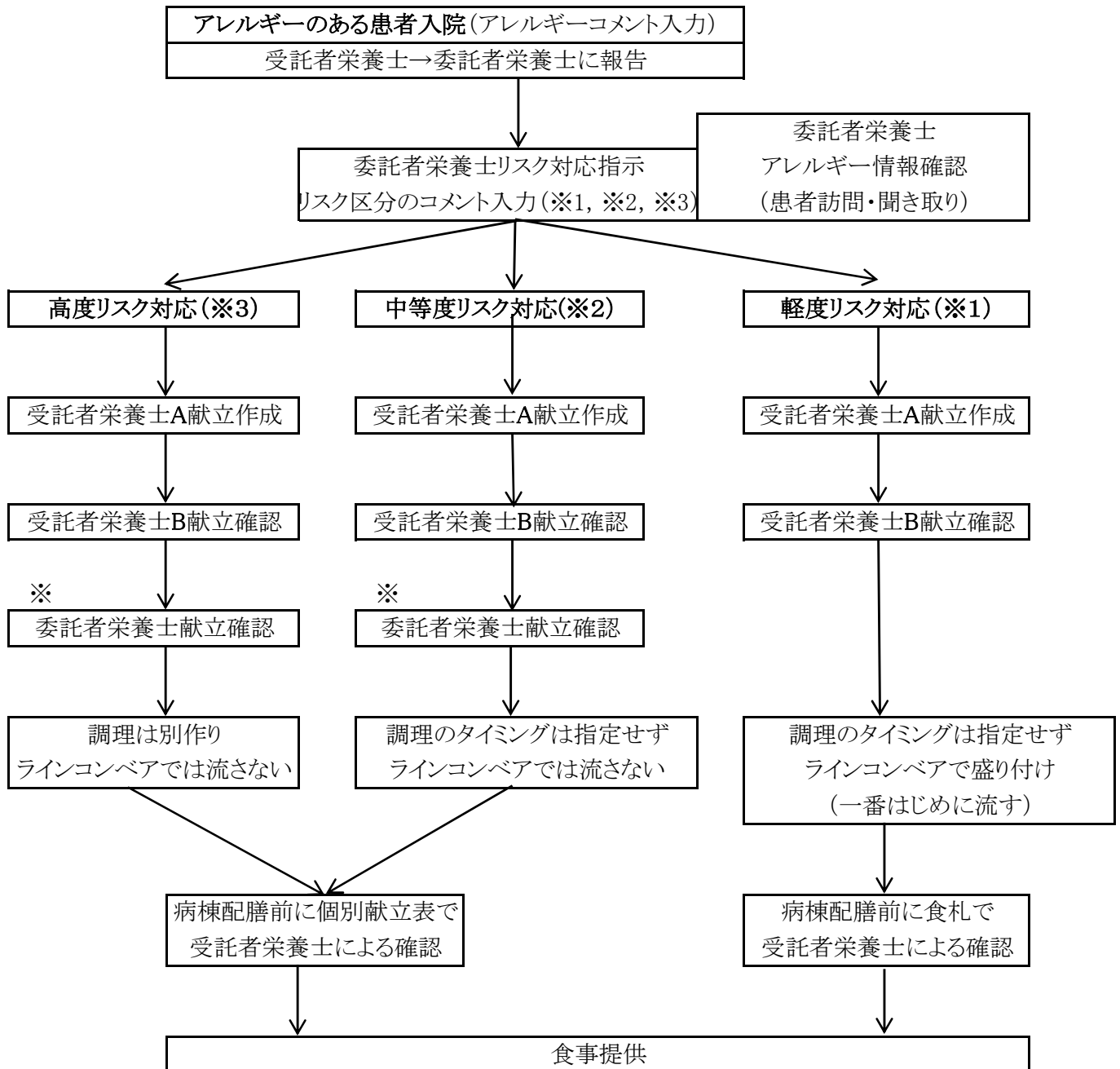
- (1) 誤配膳や配茶忘れ、異物の混入等の連絡を受けた場合は、速やかに食事・配茶等の対応を行うとともに、当該患者に受託責任者（または代理者）が謝罪する。
- (2) 委託者から指示ある場合は、インシデント・アクシデントレポートで第一報の入力を行い、その後、原因究明及び今後の対策を記載した報告書を提出する。
- (3) 患者及び病棟からのクレーム等については、委託者と対応を協議のうえ委託者の指示に従うものとする。

#### 14 その他

- (1) 受託者は、契約満期を迎え撤退する場合は、次期委託者への業務の引継ぎを契約満了1ヶ月前までに行い、業務が滞ることなく実施できるよう委託者の指示に従うこと。その際、当院で使用した、受託者作成の当院施設仕様の業務マニュアルについては、委託者に寄贈すること。
- (2) 本仕様書詳細に記載のない事項であっても、委託者と十分に協議し、給食業務の円滑な運営が図られるよう、誠実に業務運営に努めること。

## 食物アレルギー対応の流れ

★入院～食事提供までのフローチャート



## &lt;発生時の対応&gt;

- ①コメントが発生したら委託者栄養士(入院患者の病棟担当栄養士)に連絡する。
- ②委託者栄養士(病棟担当栄養士)が患者本人にアレルギーの程度を聞き取りする。
- ③聞き取りの結果を参考に、委託者栄養士がリスクの評価を行いアレルギーの対応を決定する。
- ④アレルギーの程度の確認がとれるまでは ※2対応 とする。

## &lt;留意点&gt;

- ※土日・祝日等、委託者栄養士が休みの場合は、受託者栄養士が委託者栄養士の代わりに献立の最終確認も行う。

## 選 択 食（複数メニュー）実 施 要 領

患者サービスの一環として、下記の要領で選択食を実施する。

- (1) 対象食種 一般食 / 全粥食 / 青年食 / 学童食A / 学童食B / 産前食 / お産食  
★ただし、アレルギーコメントのある患者については、事故防止のため対象より除外になる。
- (2) 実施日 毎日
- (3) 実施する食事区分 朝食 / 昼食 / 夕食
- (4) 実施方法
- ①用紙の配布 毎日の昼食時、対象食種の患者のトレーに、翌々日分の申し込み用紙（献立選択用紙）を入れて配膳する。  
★申し込み用紙（A4サイズ）は、2つ折にし、用紙の患者名を確認しながら対象患者のお膳に入れる。
- ②用紙の回収 希望する献立番号を記入した用紙は、そのままトレーに入れて返してもらう。
- ③申し込み締切 配布日の夕食最終下膳時（19：30）まで。  
★申し込み用紙には18：50となっているが、配布日当日に返されたものは受けつける。  
★申し込み締め切り後に回収された場合は委託者と業務受託者で対応を協議する。
- ④入力 申し込み用紙の選択番号を患者ごとにパソコンに入力する。  
★料理の選択の記入がない場合は入力不要。（基本メニューを提供する。）
- ⑤選択食の提供 用紙配布の翌々日に選択された食事を提供する。  
★選択後から提供前までの間に、対象食種以外の食事に変更になった場合は提供しない。
- ⑥料理の撮影と献立の掲示 各病室の床頭台にある「アメニティシステム」内に、写真入りの献立、使用食材を掲示するため、あらかじめ基本メニューと選択メニューの写真を撮影し、パソコンにデーターを取り込む。（遅くとも実施の1週間前までに行う）
- ⑦医事課への報告 「選択食」のデータを医事課へ送信する。（16:40～20:00の間）  
★送信データは送信日の前日分（実施済み分）と翌日分（予定分）の2日分。

### (5) 選択できる食事のパターン

	朝食	昼食・夕食
一般食 全粥食 学童食A 学童食B  お産食	基本メニュー + 2つのセットメニュー (和食・パン食各1ずつ)	基本メニュー + 2つのセットメニュー + 5つの定食メニュー  上記+お産祝い膳

### (6) 受託者への支払い

	食費
基本メニュー	契約の食費のみ
基本メニュー以外 を選択した場合	
お産祝い膳	食材費として1,400円

### (7) その他

- ・選択メニュー対象食種においては、各食事で嗜好にあわせた食事内容の選択が可能であることから、原則、嗜好上のコメント対応は行わない。

1. 非常食の準備

(1) 準備数

- ・患者用 1食あたり 600食 × 9食(3日分)
  - ＜内訳(1食あたり)＞ 一般食・軟菜食 555食
  - きざみ・ペースト食 40食
  - 離乳食 5食
- ・職員用 1食あたり 900食 × 9食(3日分)

(2) 目標栄養量と準備条件

① 患者食

○ 一般食・軟菜食

・エネルギー量	1400kcal程度の確保を目標	一般食(1800kcal)の80%程度
・蛋白質量	50g以上	13～20%エネルギー比
・脂質量	40g程度	20～30%エネルギー比
・水分量(食事+飲料水の合計として)	2400ml程度の確保を目標	30～40ml/kg/日程度
・摂取患者想定	常食～軟菜形態摂取患者	
<準備条件> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食形態は、当院軟菜食(嚥下調整食4)相当であるものとする。</li> <li>・主食は加水調理等の必要がない缶詰やレトルト等の粥とする。</li> <li>・副食は、魚や肉などを使用した缶詰類やレトルト製品、果物缶、ゼリー類、栄養補助食品などを適宜使用する。通常の病院食で使用しているストック可能な食品の使用も可。</li> <li>・飲料は紙パックや缶などのお茶類(カフェインが少ないもの)、野菜ジュース、果物ジュース、LL牛乳などを適宜使用することも可。</li> <li>・3食のみで栄養量の充足が不可能である場合は、適宜間食などでの補充も考慮する。</li> <li>・非常食で使用する食品、飲料等は、定期的に通常の病院食で使用し、使用分を補充するなどローリングストックが可能であることなども考慮する。</li> </ul>		

○ きざみ・ペースト食

・エネルギー量	1000kcal程度の確保を目標	きざみ食(1300kcal)の80%程度
・蛋白質量	35g以上	13～20%エネルギー比
・脂質量	25g程度	20～30%エネルギー比
・水分量(食事+飲料水の合計として)	2000ml程度の確保を目標	30～40ml/kg/日程度
・摂取患者想定	きざみ～ペースト形態摂取患者	
<準備条件> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食形態は、当院ペースト食(嚥下調整食2-2)相当であるものとする。</li> <li>・主食は加水調理等の必要がない缶詰やレトルト等の粥とする。</li> <li>・副食は、嚥下調整食2-2相当の魚や肉などを使用した缶詰類やレトルト製品、果物類、ゼリー類、栄養補助食品などを適宜使用する。通常の病院食で使用しているストック可能な食品の使用も可。</li> <li>・食事に使用する飲料は、嚥下機能を考慮し水分補給ゼリーを主体とする。お茶、ジュース類などの飲料も使用可能だが使用する場合は形態調整のためとろみ剤も別途準備しておく。</li> <li>・3食のみで栄養量の充足が不可能である場合は、適宜間食などでの補充も考慮する。</li> <li>・非常食で使用する食品、飲料等は、定期的に通常の病院食で使用し、使用分を補充するなどローリングストックが可能であることなども考慮する。</li> </ul>		

○ 離乳食

・エネルギー量	200～300kcal程度の確保を目標	当院5～7か月児用離乳食程度
---------	---------------------	----------------

## ② 職員食

・エネルギー量	1800kcal程度の確保を目標	成人(2000~2700kcal)の80%程度
・蛋白質質量	60g以上	13~20%エネルギー比
・脂質量	40g程度	20~30%エネルギー比
・水分量(食事+飲料水の合計として)	2400ml程度	30~40ml/kg/日程度
・摂取者想定	職員(健常者・常菜可能)	
<準備条件> ・食形態の指定はなし。 ・主食、副食等の内容の指定はないが、保存性、利用のしやすさ等を考慮し、委託者と協議のうえ決定する。 ・加水調理が必要なものは、2.非常用飲料水 に記載の飲料水備蓄量の他に、調理用として別途準備するものとする。		

## 2. 非常用飲料水等の準備

### (1) 準備数

#### ① 飲料水

- ・患者用 1人あたり 1.5L程度 × 9 食(3日分)
- ・職員用 1人あたり 1.5L程度 × 9 食(3日分)

#### ② 飲料水以外

- ・調乳用の水
- ・その他(経腸栄養時の白湯投与用、他)
- ・加水調理使用用(職員食等)

### (2) 非常用飲料水等の準備例

下記の準備例を参考に、委託側と協議の上、飲料水等の確保を行うこと

#### ① 飲料水

- 準備条件: 食事内の飲料+食事以外の飲水量の合計で、摂取水分量として概ね1500ml/日の確保を目途とする  
 (または、1-(2)に記載の、食事毎の水分量目標(食事+飲料水の合計)を概ね満たす量を目途とする)  
 ミネラルウォーターは軟水とする  
 飲料水をお茶類など「水」以外のもので準備する場合は、カフェインが少ないものとする

食種	提供内容		提供量 目安	摂取 水分量 (ml/人/日)	提供人数	1日あたりの 提供本数 (本)	3日分の 必要備蓄量 (本)	備考
一般食 軟菜食	食事内の飲料	LL牛乳、野菜・果物 ジュース、麦茶、その他 の飲料(紙パック/缶) 毎食1P程度提供として	600ml程度 (200ml×3P)	550	550	1650	4950	・飲料類の水分含有量を 90%として算出 ・日常の病院食等で活用し、 ローリングストック
	食事外水分	500mlボトル×2本	1000ml程度	1000		1100	3300	
きざみ ペースト食	食事内の飲料	毎食 水分補給ゼリー1P 程度提供として	300~450ml 程度 (100~150ml ×3P)	350	45	135	405	・飲料類の水分含有量を 90%として算出 ・日常の病院食等で活用し、 ローリングストック
	食事外水分	500mlボトル×2本	1000ml程度	1000		90	270	
離乳食	食事外水分	500mlボトル×1本	500ml程度	500	5	5	15	
職員食	食事外水分	500mlボトル×3本	1500ml程度	1500	900	2700	8100	・患者同様、食事内の飲料と しての提供を含めて1500ml/ 日としても可



② 飲料水以外

- 準備条件: 飲料水以外での使用が想定される水について、使用量目安を参考に必要量を確保する  
 ミネラルウォーターは軟水とする

用途	提供内容	使用量目安	提供量	摂取水分量 (ml/人/日)	提供人数	1日あたりの 提供本数 (本)	3日分の 必要備蓄量 (本)
調乳用水分	2Lボトル	1日10L	10L/日	-	-	5	15
その他 (経腸栄養時の白湯、他)	2Lボトル	200ml×3回投与として	600ml/日	600	30	9	27
職員食 (アルファ米等、加水調理用)	2Lボトル	1食160ml使用 (アルファ米の場合)	160ml/食	480	900	216	648

③ <参考> ①②の準備例における、ボトル準備数の想定

飲料水の種類	必要総数(本)	ケース数	備考
500mlペットボトル(①)	11685	487	24本/ケースとして
2L ペットボトル(②)	690	115	6本/ケースとして
飲料類(食事内)	4950		お茶類、野菜ジュース、 果物ジュース、LL牛乳、 他
水分補給ゼリー(食事内)	405		

栄養基準の使用にあたって  
基準食・規定食について  
食事のオーダーについて  
ミルクのオーダーについて  
配膳時間について  
食事に関する問い合わせ

## 食種 概要

病院食の分類について  
食事内容の変更について

### 各食種の概要

- <1>基準食
- <2>軟食
- <3>消化食
- <4>流動食
- <5>量調整食
- <6>嚥下訓練食
- <7>特別治療食
  - ①糖尿病食
  - ②腎臓病食
  - ③減塩食
  - ④妊産婦減塩食
  - ⑤脂質異常症食
  - ⑥痛風食
  - ⑦肝臓病食
  - ⑧膵臓病食
  - ⑨炎症性腸疾患
  - ⑩潰瘍食
  - ⑪高度肥満症食
- <8>術後食
  - ①胃切除後食
  - ②食道癌術後食
  - ③扁桃術後食
  - ④小児・学童術後食
- <9>その他
  - ①産前食・お産食
  - ②離乳食
  - ③貧血食
  - ④エネルギー調整食
  - ⑤検査食、他
  - ⑥個別対応食
- <10>濃厚流動食
- <11>調乳

選択メニュー

選択メニューについて

食種別 栄養価一覧

食種別 主食・飲み物一覧

経腸栄養剤・補助食品 栄養価一覧

濃厚流動食 栄養価一覧

栄養補助食品 栄養価一覧

食事形態の考え方

セット食パターン

# 栄養基準の使用にあたって

## 基準食・規定食について

### ◎基準食

入院時等に基本となる食事です。

年齢	基準食
12～15ヶ月	幼児食
16ヶ月～2才	小児食A
3～5才	小児食B
6～9才	学童食A
10～11才	学童食B
12～17才	青年食
18才以上	一般食

### ◎食事開始時規定食

下記の食種は、欠食からの食事再開時、下記のBの締切時間までの間はコンピューターによるオーダーが可能です。

食事開始時 規定食
一般食、全粥食、普通流動食、小児流動食 青年食、学童食A・B、小児食A・B、幼児食、離乳食A・B・C、 胃切後開始流動食、食道癌術後流動食

## 食事のオーダーについて

	コンピューターによる受付		入院時アレルギー食品 最終受付 (★Aの締切以降は 電話連絡で)	食事開始受付 最終締め切り (★Bの締切以降は 電話連絡で)
	A ①食事変更 ②規定食以外 での食事開始	B ①規定食での 食事開始 ②欠食・外泊指示		
朝食	前日 16:30	当日 6:00	当日 6:30	当日 8:00
昼食	当日 10:00	当日 11:00	当日 11:30	当日 13:00
夕食	当日 15:00	当日 16:30	当日 17:30	当日 19:00

## ミルクのオーダーについて

1次締め切り	配膳	追加・変更分 締め切り	追加・変更分 配膳
10:00	13:00	15:00	16:00

・各締め切り時間以降は、在庫予備ミルクまたは規定ミルク(はぐくみ)で対応とします。

## 配膳時間について

	配膳時間		食事時間	下膳時間
朝食	7:00		7:00～7:50	7:50～8:00
昼食	12:00		12:00～12:50	12:50～13:00
夕食	18:00		18:00～18:50	18:50～19:00
10:00 おやつ	10:00		10:00	12:50～1300
15:00 おやつ	15:00		15:00	18:50～19:00
20:00 おやつ	18:00		20:00	19:30
待ち食	午前	9:00 10:00	/	/
	午後	14:00 15:00		
ミルク	13:00		/	空ビン回収時間 8:00／13:00
ミルク(追加・変更分)	16:00			

- ★ コンピューター受付終了後に開始となる場合は、電話連絡にて食事の受付をいたします。  
その際、追加分についての食事の配達は大病棟の盛り付け終了後となります。
- ★「夕食早配膳」の方は、17:10～17:15の間に配膳いたします。

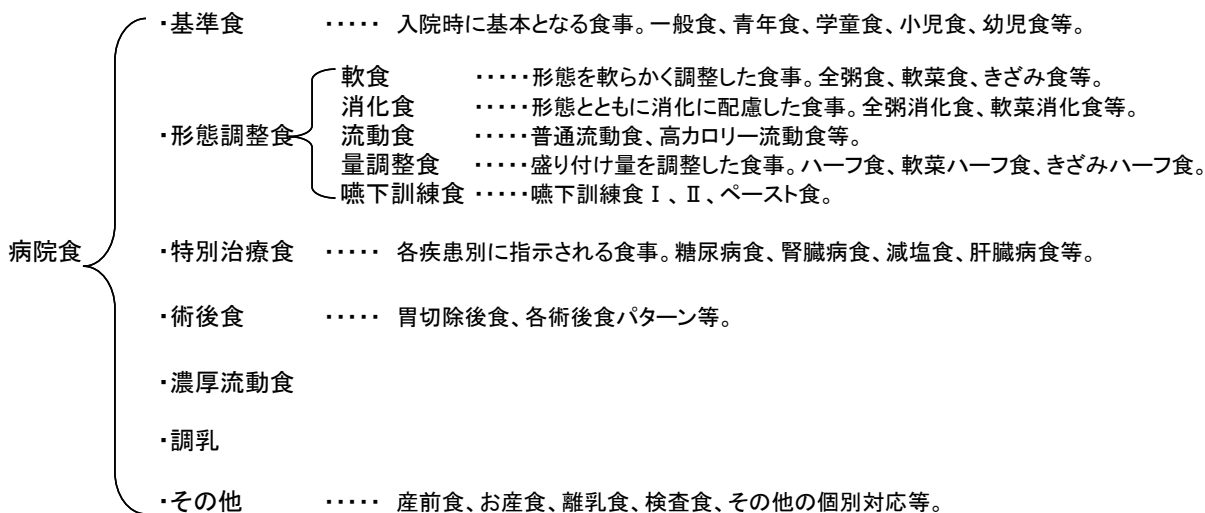
## 食事に関する問い合わせ

＜栄養管理に関すること＞ …… 直営管理栄養士（内線：1473・1474・1475・1478）  
栄養管理計画・栄養指導・食事内容の相談、問い合わせ・栄養管理科の運営に関する事など

＜食事オーダー、配膳に関すること＞ …… 委託業者管理栄養士（内線：1503・1504・1505）  
食事入力、食出し・配膳等の確認、配膳チェックパスワード発行など

# 食種 概要

## 病院食の分類について



※食事形態の詳細は「食事形態の考え方」「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と当院の食事対応」参照

## 食事内容の変更について

### ◎主食の変更

- ・主食は、食種ごとに基本となる主食が設定されていますが、設定された選択肢の中から変更できます。選択肢は、食種により異なります。(★「食種別 主食・飲み物選択」参照。)

### ◎飲み物の変更

- ・飲み物は、食種ごとに基本となる飲み物と配膳時間が設定されていますが、設定された選択肢の中から、変更できます。選択肢は、食種により異なります。(★「食種別 主食・飲み物選択」参照。)

### ◎コメント対応

#### ○アレルギー

すべての食種について、対応いたします。

#### ○嗜好による禁止

選択メニュー対象食種(一般食、全粥食、学童食A・B、青年食、産前食、お産食)については、対応いたしません。それ以外の食種については、食種ごとにコメントの選択肢を設定してありますので、必要に応じて変更入力してください。

選択肢にない対応が必要な場合は、担当管理栄養士にご相談下さい。

#### ○薬剤・診療・宗教

##### ・納豆禁(薬剤)/グレープフルーツ禁(薬剤)

すべての食種について、対応いたします。

##### ・牛肉・肉エキス禁(宗教)/豚肉・肉エキス禁(宗教)

すべての食種について、対応いたします。

##### ・バニラ禁止

すべての食種について、対応いたします。

##### ・カリウム制限

腎臓病食(小児腎炎食以外)はカリウム制限対象食種を準備しています。

それ以外の食種でカリウム制限が必要な場合は食事コメントで対応いたします。

選択コメントがない場合は栄養管理科までご相談下さい。

##### ・カリウム付加

食事にカリウム付加が必要な場合は食事コメントで対応いたします。

選択コメントがない場合は栄養管理科までご相談下さい。

・塩分制限

下記食種にて、6g未満制限で対応いたします。

(下記食種以外においては一部食事コメントで対応可能な場合もあります。)

3g未満の制限が必要な場合はコメント対応可能です。

塩分制限 対応食種
糖尿病食、腎臓病食(小児腎炎含む)、減塩食、 妊産婦減塩食、脂質異常症食、膵臓病食、肝臓病食、痛風食

・低ヨード

ヨード制限が必要な場合は栄養管理科までご相談下さい。

## 各食事の概要

### <1> 基準食

入院時等に基本となる、各年齢に応じた通常食です。  
一般食は主食量の調整によって適切な栄養量の食事を提供できます。

分類	食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考	
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)			
基準食	一般食 (普通)	1800	75	43	275	1600	7.5	常菜		
		(大盛)	2000	80	43	320	1700		7.5	
		(小盛)	1600	70	42	225	1500		7.5	
		(極小)	1400	70	42	180	1400		7.5	
	幼児食	1000	45	28	180	1000	3	軟菜	12～15ヶ月	
	小児食A	1200	50	40	195	1300	5	軟～全	16ヶ月～2歳	
	小児食B	1500	55	40	255	1400	5	全～常	3～5歳	
	学童食A	1800	80	55	285	1700	7.5	常菜	6～9歳 (小学校・低～中学年)	
	学童食B	2000	85	55	335	1800	7.5		10～11歳(小学校・中～高学年)	
青年食	2300	100	55	340	1700	7.5	12～17歳(中学生以降) (18～40歳代前半の若壮年期男性にも適応可とする)			

★学童食は15時、小児食・幼児食は10時と15時におやつを提供します。

### <2> 軟食

嚥む力や飲み込む力が弱い方のために、形態を軟らかく調整した食事です。  
咀嚼能力・嚥下能力にあわせ、形態を選択してください。

分類	食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	備考
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)	
軟食	全粥食	1500	70	42	205	2100	7.5	<ユニバーサルデザインフード>容易にかめる
	軟菜食	1500	65	41	215	2100	7.5	学会分類(※) 嚥下調整食4
	きざみ食	1300	60	38	170	1200	6	学会分類(※) 嚥下調整食3

★形態の詳細は、「食事形態の考え方」参照。 ※学会分類: 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021

### <3> 消化食

軟食の形態に加えて、消化の悪い食品や刺激物、脂肪の多い食品などを控え、消化に配慮した食事です。  
消化能力の低下がある場合や、各種術後食等に適応となります。

分類	食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
消化食	全粥消化食	1400	65	32	215	2100	7.5	全粥菜	
	軟菜消化食	1400	65	32	215	2100	7.5	軟菜	

★術後食の食上げについては、「セット食パターン」参照。

### <4> 流動食

重湯、スープ、ジュース等の流動状の食事です。  
開口困難や咀嚼のできない時、及び、各種術後食等に適応となります。

分類	食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	備考
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)	
流動食	普通流動食	800	30	20	125	1100	5以下	
	牛乳ぬき流動食	600	20	16	95	1100	5以下	
	高カロリー流動食	1400	50	36	220	1700	5以下	
	胃切後開始流動食	400	10	5	80	900	2	
	食道癌術後流動食	350	12	5	60	800	2	
	小児流動食	400	9	0.4	85	1000	5以下	

### <5> 量調整食

盛り付け量を通常の1/2程度に調整した食事です。  
食欲不振等で食事摂取が十分にできない場合などに適応となります。  
食事のみでは栄養量が不足となりますので、必要に応じて、間食・補助栄養等の追加で不足栄養量を補ってください。(必要時、担当管理栄養士にご相談下さい。)

分類	食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
量調整食	ハーフ食	1000	40	27	160	900	5	常菜	
	軟菜ハーフ食	900	40	26	115	1100	5	軟菜	
	きざみハーフ食	1000	45	28	130	800	4	きざみ	



## <6>嚥下訓練食

咀嚼・嚥下・口腔機能等に問題があり、機能の評価と訓練を要する場合に適応となる食事です。

分類	食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
嚥下 訓練食	嚥下Ⅰ食	500	20	20	60	330	2	ゼリー状	学会分類(※) 嚥下訓練食1j
	嚥下Ⅱ食	1000	30	35	140	800	3	ゼリー状	学会分類(※) 嚥下調整食2-1
	ペースト食	1100	40	45	125	800	4	ペースト	学会分類(※) 嚥下調整食2-2

★「嚥下食のすすめ方」参照。※学会分類：日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021

★ 嚥下訓練食0jについては、栄養補助食品・ブイクレス ハイブチゼリーで対応

## <7>特別治療食

① 糖尿病食 …………… 糖尿病食品交換表の単位配分に基づき、下記指示単位にて提供いたします。  
病状に応じ、塩分制限(6g未満)が可能です。

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考	
糖尿病食	15単位	1200	55	31	165	1400	7.5	常菜 軟菜 きざみ	栄養価は、常菜のもの 炭水化物比率：55% ※軟菜は1200～1800kcal きざみは1200～1600kcal
	18単位	1440	65	36	205	1400	7.5		
	20単位	1600	70	42	225	1500	7.5		
	23単位	1840	80	46	265	1600	7.5		
	25単位	2000	95	50	285	1600	7.5		

★軟菜・きざみ形態の栄養量詳細は「食種別栄養価一覧」参照。

★上記以外の指示単位や、妊産婦の分割食等の特別な場合の対応については、担当管理栄養士にご相談下さい。

② 腎臓病食 …………… 病状に応じ、エネルギー量・塩分・水分・カリウム制限を指示して下さい。

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考	
腎臓病食	常菜 カリウム 制限なし	P50	1200～2400	50	30～70	170～380	1100～ 1400	6未満	常菜  カリウム制限 1500～2000mg/日 程度  軟菜 きざみ カリウム制限 1500～2000mg/日 程度  ※たんぱく70gは軟菜のみ カリウム制限 1500～2000mg/日 程度 ※たんぱく70gは軟菜のみ
		P60	1400～2400	60					
		P70	1600～2400	70					
		P80	2000～2400	80					
	常菜 カリウム 制限あり	P30	1200～1600	30	30～70	175～380	800～1300	6未満	
		P40	1200～2200	40					
		P50	1200～2400	50					
		P60	1400～2400	60					
	軟菜・ きざみ カリウム 制限あり	P50	1200～1800	50	35～50	165～285	1100～ 1900	6未満	
		P60	1400～1800	60					
		P70	1600・1800	70					
		P30	1200～1600	30					
	P40	1200～1800	40						
	P50	1200～1800	50						
P60	1400～1800	60							
軟菜・ きざみ カリウム 制限なし	P50	1200～1800	50	35～50	175～280	1500～ 1900	6未満		
	P60	1400～1800	60						
	P70	1600・1800	70						
	P30	1200～1600	30						
軟菜・ きざみ カリウム 制限あり	P40	1200～1800	40	35～50	175～280	1500～ 1900	6未満		
	P50	1200～1800	50						
	P60	1400～1800	60						
	P70	1600・1800	70						
小児 腎臓食	学童A	1800	80	55	285	1500	6未満	常菜	6～9歳 (小学校・低～中学年)
	学童B	2000	85	55	335	1500			10～11歳(小学校・中～高学年)
	小児A	1200	50	40	195	1300	5	軟～全 全～常 軟菜	16ヶ月～2歳
	小児B	1500	55	40	255	1400			3～5歳
	幼児	1000	45	28	180	1000			12～15ヶ月

★小児腎臓食(学童)は15時に、小児腎臓食(小児・幼児)は10時と15時におやつを提供します。

★栄養量詳細は「食種別栄養価一覧」参照。

③ 減塩食 …………… 心疾患、脳血管疾患、高血圧症、その他の理由で、塩分制限が必要な場合に提供いたします。  
病状に応じ、エネルギー量・塩分制限を指示して下さい。

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
減塩食	1600	70	42	225	1300	6未満	常菜 軟菜 きざみ	常菜 1200～2000kcal 軟菜 1200～1800kcal きざみ 1200～1600kcal で対応可

★栄養量詳細は「食種別栄養価一覧」参照。

④ 妊産婦減塩食 …………… 周産期において塩分制限が必要な場合に提供いたします。

病状に応じ塩分制限(6g未満)が可能です。

減塩食に加えて、鉄分等、周産期に必要なミネラル・微量元素等の補給に配慮いたします。

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
妊産婦高血圧食	1900	80	43	290	1500	8未満	常菜	
産後減塩食	2100	85	49	330	1500	8未満		

★産後減塩食は、15時におやつを提供します。

⑤ 脂質異常症食……………タイプにより、下記内容にて提供いたします。  
病状に応じ、エネルギー量・塩分制限を指示して下さい。

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
脂質異常症食A	高コレステロール血症	1600	65	37	245	1500	7.5	常菜	飽和脂肪酸/E比 7%上限(目標) コレステロール200mg未満(目標) 1200~2000kcalで対応可
脂質異常症食B	高中性脂肪血症	1600	70	42	225	1500	7.5		飽和脂肪酸/E比 7%上限(目標) 1200~2000kcalで対応可

★栄養量詳細は「食種別栄養価一覧」参照。

⑥ 痛風食……………プリン体を多く含む食品を控えた食事です。

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
痛風食		1600	70	42	225	1600	7.5	常菜	プリン体400mg以下 1400~2000kcalで対応可

★栄養量詳細は「食種別栄養価一覧」参照。

⑦ 肝臓病食……………病状により、下記内容にて提供いたします。  
必要に応じ、エネルギー量・塩分制限を指示して下さい。

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
肝臓病食A	急性肝炎	1200	60	25	175	1300	7.5	軟菜	
肝臓病食B	慢性肝炎/肝硬変・脳症なし	1600	70	42	230	1500	7.5	常菜	1400~2000kcalで対応可
肝臓 P30	肝硬変・脳症あり	1200~1400	30	30~40	190~240	800	6未満	常菜	
肝臓 P40		1200~1600	40	30~35	200~275	800~900	6未満		
肝臓 P50		1400~1800	50	40~50	205~285	1100~1200	6未満		

★栄養量詳細は「食種別栄養価一覧」参照。

★補助栄養の追加、夜間食の追加等、必要時は担当管理栄養士にご相談下さい。

⑧ 膵臓病食……………脂肪を制限した食事です。病状により、下記内容にて提供いたします。  
必要に応じ、エネルギー量・塩分制限を指示して下さい。

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
膵臓病食A	急性膵炎 慢性膵炎急性増悪	600	20	16	95	1100	5以下	流動	
膵臓病食B		800	40	15	115	1500	5	軟菜	
膵臓病食C		1200	60	25	175	1900	7.5	軟菜	
膵臓病食D	急性膵炎回復期/慢性膵炎	1600	65	26	270	1500	7.5	全粥菜	1400~1800kcalで対応可

★栄養量詳細は「食種別栄養価一覧」参照。

⑨ 炎症性腸疾患……………脂肪、繊維、刺激物等を控え、消化吸収に考慮した食事です。  
クローン病、潰瘍性大腸炎等の場合に適応となります。  
必要に応じ、エネルギー量を指示して下さい。

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
IBD食A	活動期・狭窄あり	1000	40	15	165	1400	5	軟菜	1000~1400kcalで対応可
IBD食B	寛解導入期	1600	65	26	270	1500	7.5	軟菜	1600~2000kcalで対応可

★栄養量詳細は「食種別栄養価一覧」参照。

★上記以外の指示等、特別な場合の対応については、担当管理栄養士にご相談下さい。

⑩ 潰瘍食……………消化を考慮し、刺激を抑えた食事です。

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
潰瘍A		600	20	16	95	1100	5以下	流動	
潰瘍B		750	35	18	100	1200	5	軟菜	
潰瘍C		1200	60	32	160	1900	7.5	軟菜	
潰瘍D		1600	65	32	255	1400	7.5	全粥菜	1400~1800kcalで対応可

⑪ 高度肥満症食……………高度肥満症外科手術前後の管理目的の食事です。

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
BS術前食		1200	55	31	165	1400	7.5	常菜	フォーミュラ食1食置き換え時の総栄養量
BS術後食①		115	1.3	0.1	28.5	473	5以下	流動	100ml/食×5回食
BS術後食②		300	11.6	8.6	43.9	540	5以下	流動	200ml/食×3回食(+フォーミュラ食)

★BS術後食①は、10時、15時に間食を提供します。

## <8> 術後食

① 胃切除後食…………… 術後の消化吸收を考慮した、6回食です。

食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
胃切除開始流動食	400	10	5	80	900	2	流動	
胃切食上げ①	1100	50	30	150	800	5以下	軟菜	
胃切食上げ②	1200	40	30	190	1100	5以下	軟菜	
胃切食	1100	50	28	160	1300	5	軟菜	

★10時、15時、20時に間食を提供します。

★術後食の食上げについては、「セット食パターン」参照。

② 食道癌術後食…………… 食道癌術後の飲み込みづらさに考慮した食事です。

食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
食道癌術後流動食	350	12	5	60	800	2	流動	
食道術後食上げ①	700	35	15	105	600	5以下	軟菜	
食道術後食上げ②	800	35	20	110	800	5以下	軟菜	
食道癌術後食	950	40	23	130	1100	5	軟菜	

★パン、めん禁止。毎食ソフティアつき

★術後食の食上げについては、「セット食パターン」参照。

③ 小児扁桃摘術後食…………… 扁桃腺摘出後に考慮し、形態をやわらかく、酸味や刺激物等を控えた食事です。

食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
小児扁桃摘1日目	600	30	14	80	800	3	軟菜	
小児扁桃摘食	1200	55	40	195	1300	5	軟菜	パン禁、うどんは短くカット

★小児扁桃摘1日目には、おやつ・飲み物は付きません。

★小児扁桃摘食は、10時と15時におやつを提供します。(ビスケット等の固いものは避ける)

★術後食の食上げについては、「セット食パターン」参照。

④ 小児・学童術後食…………… 小児外科術後の消化と、小児の嗜好を考慮した食事です。

食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
術後食(小児B)①	850	40	29	100	900	5	軟菜	主食:米飯40g
術後食(小児B)②	1050	45	30	145	1000	5	軟菜	主食:米飯80g
術後食(学童A)①	900	40	29	110	900	5	軟菜	主食:米飯50g
術後食(学童A)②	1400	60	41	190	1400	7.5	軟菜	主食:米飯100g
術後食(学童B)①	950	40	29	125	1000	5	軟菜	主食:米飯60g
術後食(学童B)②	1500	65	41	210	1400	7.5	軟菜	主食:米飯120g

★術後食の食上げについては、「セット食パターン」参照。

## <9> その他

① 産前食・お産食…………… 周産期に必要な栄養素の補給に配慮した食事です。

食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
産前食	1900	80	43	290	1700	7.5	常菜	
お産食	2100	85	49	330	1700	7.5	常菜	

★お産食は、15時におやつを提供します。

★お産食は、特別メニュー(祝い膳)の選択ができます。

② 離乳食…………… 生後5ヶ月をすぎた乳児を対象に、栄養源を母乳・ミルクから切りかえるための食事です。成長段階にあわせて、下記内容にて提供いたします。

食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
離乳食A(生後5ヶ月)	200	5	0.5	45	200	0.2	すりつぶし	離乳初期 必要量の10~20%
離乳食B(生後7ヶ月)	350	15	1	70	500	0.2	細かいきざみ	離乳中期 必要量の30~40%
離乳食C(生後10ヶ月)	450	20	2	90	600	0.2	粗いきざみ	離乳後期 必要量の60~70%

★離乳食B・Cは、10時と15時におやつを提供します。

★母乳やミルクと併用することを想定した栄養量になっています。ミルクについては、<11>調乳 を参照。

③ 貧血食…………… 主に、鉄欠乏性貧血に適応。鉄強化食品等を用いて十分な鉄分量に配慮した食事です。

食種	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	水分	塩分	副食形態	備考
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(ml)	(g)		
貧血食	1800	80	43	270	1600	7.5	常菜	鉄 10mg以上

④ エネルギー調整食……糖尿病等の特別治療食以外で、エネルギーの調整が必要な場合(肥満等)に、下記内容にて提供いたします。

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
E-1400	1400	65	36	200	1400			
E-1600	1600	70	42	225	1500			
E-1800	1800	80	46	255	1600			
E-2000	2000	90	50	285	1700			
E-2200	2200	95	55	325	1700			
E-2400	2400	100	56	370	1700			

⑤ 検査食、他

・低残渣食……術前のため、繊維をおさえ、消化吸収を考慮した食事です。使用できる食品に限りがあるため、単調な献立となります。

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
低残渣食	1300	55	13	240	2100	7.5	軟菜 ～ペースト	

・注腸検査食……大腸の内視・X線検査の前にお出しする食事です。市販の検査食(サンケンクリンMO AR)を使用します。

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
注腸検査食(サンケンクリン)	974	12.7	28.3	168.8		4.1		

・術前経口補水食……炭水化物含有飲料の術前補水食です。

食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (ml)	塩分 (g)	副食 形態	備考
ERAS A	700	22	0	153	1510	4.2		
ERAS B	900	29	0	196	1680	4.6		
ERAS C	1150	36	0	252	2350	6.5		
ERAS D	250	7	0	55	670	1.9		
ERAS E	450	14	0	98	840	2.3		

★総提供栄養量となります。  
★提供内容、摂取方法等、詳細は病棟担当栄養士にご確認下さい。

・待ち食……検査等で、通常の時間に食事をとれない場合、9:00/10:00/14:00/15:00の時間で食事提供いたします。(各食種にて、コメント入力)

⑥ 個別対応食

<1>～<9>の食事では対応できない特別なケース等について、必要時に個別対応食として対応いたします。担当管理栄養士にご相談下さい。

<10> 濃厚流動食

経口摂取が不可能、不十分であるけれども、消化管が十分使用できるような状態の場合に適応となります。食欲不振時の経口補助栄養としても使用可能です。

当院で採用している経腸栄養食品 (令和 3年 10月現在)

製品名	メーカー	濃度	規格	主な用途	備考
アイソカルサポート1.0	ネスレ	1kcal/ml	300ml/400ml	経腸	アダプター一体型のバッグ
メイバランスミニ	明治	1.6kcal/ml	125ml	経口・経腸	ヨーグルト味・コーンスープ味・白桃味
アイソカル100	ネスレ	2.0kcal/ml	100ml	経口	コーヒー味
グルセルナ-REX	アボット	1kcal/ml	400ml	経腸	糖尿病用、高脂質・食物繊維含有多
ブルモケア-Ex	アボット	1.5kcal/ml	250ml	経口・経腸	呼吸器疾患用、高脂質 / カスタード風味
リーナレンLP1.0	明治	1.6kcal/ml	125ml	経口・経腸	蛋白質調整、低Na・低K・低P / コーヒー風味
リーナレンMP3.5	明治	1.6kcal/ml	125ml	経口・経腸	蛋白質調整、低Na・低K・低P / コーヒー風味
ペプチーノ	テルモ	1kcal/ml	200ml	経口	消化態(低分子ペプチド)、無脂肪・無残渣 / アップル風味
ペプタメンAF	ネスレ	1.5kcal/ml	300ml	経腸	消化態(低分子ペプチド)、高たんぱく
アイソカルクリア	ネスレ	1.0kcal/ml	200ml	経口	ピーチ風味、高たんぱく、無脂肪

★濃厚流動食専用 固形化補助食品「リフラン」もあります。  
★栄養量詳細は「濃厚流動食 栄養価一覧」参照。

## <11> 調乳

ミルクの必要な乳児に対して、下記内容にて提供いたします。  
ミルクの容量は、50、100、150、200mlとなります。

当院で採用しているミルク（令和 3年 4月現在）

### ①普通ミルク(乳児用調整粉乳)

はぐくみ(森永)	はいはい(和光堂)
ほほえみ(明治)	すこやか(ビーンスタークスノー)
バランスミルク(アイクレオ)	

### ②特殊ミルク.....未熟児やアレルギー・特定の疾患に対して考慮してある治療用のミルクです。

MA-1(森永)	ミルクアレルギー/無乳糖
E赤ちゃん(森永)	牛乳たんぱくを控える場合(アレルギー予防)
GP. P(森永)	低出生体重児用
ペプディエット(ビーンスタークスノー)	ミルクアレルギー/無乳糖
ミルフィー(明治)	ミルクアレルギー/無乳糖
ボンラクトi(和光堂)	ミルクアレルギー/大豆たんぱく質使用
エレメンタルフォーミュラ(明治)	ミルクアレルギー/無乳糖
ノンラクト(森永)	乳糖不耐症
MCTフォーミュラ(明治)	脂質吸収障害症
HMS-2(森永)	低出生体重児用 母乳添加粉末(たんぱく質・カルシウム・リンの補強)

### ③フォローアップミルク.....乳児の鉄欠乏予防が主目的のミルクで、鉄分・ビタミンCが乳児用ミルクに比べて多いのが特徴です。乳児用ミルクのように微量元素等は含まれていないので、ミルクのかわりとして使用することはできません。離乳食を十分に食べられる9ヶ月頃から飲ませるのが適当ですが、必ずしも与えなければいけないものではありません。

チルミル(森永)	ぐんぐん(和光堂)
step(明治)	つよいこ(ビーンスタークスノー)
フォローアップミルク(アイクレオ)	

# 食種別 栄養価一覧

〈規定食〉

◎→ 基準食(兼、食事開始時規定食)

○→ 食事開始時規定食

分類	食種	規定食	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	水分(ml)	塩分		
								基本塩分(g)	制限可	
基準食	一般食	一般食(普通盛)	◎	1800	75	43	275	1600	7.5	
		一般食(大盛)	◎	2000	80	43	320	1700	7.5	
		一般食(小盛)	◎	1600	70	42	225	1500	7.5	
		一般食(極小盛)	◎	1400	70	42	180	1400	7.5	
	小児食	幼児食	◎	1000	45	28	180	1000	3	
		小児食A	◎	1200	50	40	195	1300	5	
		小児食B	◎	1500	55	40	255	1400	5	
	学童食	学童食A	◎	1800	80	55	285	1700	7.5	
		学童食B	◎	2000	85	55	335	1800	7.5	
	青年食	青年食	◎	2300	100	55	340	1700	7.5	
軟食	全粥食	○	1500	70	42	205	2100	7.5		
	軟菜食		1500	65	41	215	2100	7.5		
	きざみ食		1300	60	38	180	1200	6		
消化食	全粥消化食		1400	65	32	215	2100	7.5		
	軟菜消化食		1400	65	32	215	2100	7.5		
流動食	普通流動食	○	800	30	20	125	1100	5以下		
	牛乳ぬき流動食		600	20	16	95	1100	5以下		
	高カロリー流動食		1400	50	36	220	1700	5以下		
	胃切後開始流動食	○	400	10	5	80	900	2		
	食道癌術後流動食	○	350	12	5	60	800	2		
	小児流動食	○	400	9	0.4	85	1000	5以下		
量調整食	ハーフ食		1000	40	27	160	900	5		
	軟菜ハーフ食		900	40	26	115	1100	5		
	きざみハーフ食		1000	45	28	130	800	4		
嚥下訓練食	嚥下Ⅰ食		500	20	20	60	330	2		
	嚥下Ⅱ食		1000	30	35	140	800	3		
	ペースト食		1100	40	45	125	700	4		
離乳食	離乳食A	○	200	5	0.5	45	200	0.2		
	離乳食B	○	350	15	1	70	500	0.2		
	離乳食C	○	450	20	2	90	600	0.2		
糖尿病食	常菜	糖尿15		1200	55	31	165	1400	7.5	○
		糖尿18		1440	65	36	205	1400	7.5	○
		糖尿20		1600	70	42	225	1500	7.5	○
		糖尿23		1840	80	46	265	1600	7.5	○
		糖尿25		2000	95	50	285	1600	7.5	○
	軟菜	糖尿15軟菜		1200	45	35	165	1700	7.5	○
		糖尿18軟菜		1440	65	41	200	1900	7.5	○
		糖尿20軟菜		1600	65	41	235	2100	7.5	○
		糖尿23軟菜		1800	70	40	270	2300	7.5	○
	きざみ	糖尿15きざみ		1200	50	34	170	1700	7	○
糖尿18きざみ			1440	65	40	200	1900	7	○	
糖尿20きざみ			1600	65	40	240	2100	7	○	
腎臓病食	常菜 K制限なし	腎P50 1200.6		1200	50	31	170	1100	6未満	
		腎P50 1400.6		1400		41	195	1100		
		腎P50 1600.6		1600		41	245	1200		
		腎P50 1800.6		1800		50	295	1200		
		腎P50 2000.6		2000		59	310	1300		
		腎P50 2200.6		2200		59	360	1300		
		腎P50 2400.6		2400		68	380	1400		
	腎P60 1400.6		1400	60	36	200	1100	6未満		
	腎P60 1600.6		1600		46	245	1200			
	腎P60 1800.6		1800		46	295	1300			
	腎P60 2000.6		2000		55	310	1300			
	腎P60 2200.6		2200		55	360	1400			
	腎P60 2400.6		2400		64	380	1400			

	腎P70 1600_6	1600	70	42	225	1300	6未満
	腎P70 1800_6	1800		50	265	1300	
	腎P70 2000_6	2000		50	305	1300	
	腎P70 2200_6	2200		59	340	1400	
	腎P70 2400_6	2400		67	360	1400	
	腎P80 2000_6	2000	80	55	305	1300	6未満
	腎P80 2200_6	2200		63	340	1400	
	腎P80 2400_6	2400		71	360	1400	
常菜 K制限あり	腎P30K 1200_6	1200	30	37	170	800	6未満
	腎P30K 1400_6	1400		37	205	800	
	腎P30K 1600_6	1600		46	240	900	
	腎P40K 1200_6	1200	40	36	175	800	6未満
	腎P40K 1400_6	1400		37	215	800	
	腎P40K 1600_6	1600		45	250	900	
	腎P40K 1800_6	1800		54	270	1000	
	腎P40K 2000_6	2000		63	290	1000	
	腎P40K 2200_6	2200	60	330	1100		
	腎P50K 1200_6	1200	50	32	165	1000	6未満
	腎P50K 1400_6	1400		42	195	1000	
	腎P50K 1600_6	1600		42	235	1000	
	腎P50K 1800_6	1800		42	295	1100	
	腎P50K 2000_6	2000		51	310	1100	
	腎P50K 2200_6	2200		55	360	1200	
	腎P50K 2400_6	2400	63	380	1200		
	腎P60K 1400_6	1400	60	38	195	1000	6未満
	腎P60K 1600_6	1600		46	235	1100	
	腎P60K 1800_6	1800		46	295	1100	
	腎P60K 2000_6	2000		55	310	1200	
	腎P60K 2200_6	2200		55	360	1200	
	腎P60K 2400_6	2400	63	380	1300		
	腎P70K 1600_6	1600	70	42	215	1200	6未満
	腎P70K 1800_6	1800		50	255	1200	
	腎P70K 2000_6	2000		50	295	1200	
	腎P70K 2200_6	2200		59	330	1300	
	腎P70K 2400_6	2400		67	350	1300	
腎P80K 2000_6	2000	80	54	295	1200	6未満	
腎P80K 2200_6	2200		62	330	1300		
腎P80K 2400_6	2400		71	350	1300		
軟菜 K制限なし	腎P50軟菜1200_6	1200	50	35	165	1500	6未満
	腎P50軟菜1400_6	1400		35	205	1600	
	腎P50軟菜1600_6	1600		35	255	1800	
	腎P50軟菜1800_6	1800		45	285	1900	
	腎P60軟菜1400_6	1400	60	40	205	1500	6未満
	腎P60軟菜1600_6	1600		40	255	1800	
	腎P60軟菜1800_6	1800		50	285	2000	
	腎P70軟菜1600_6	1600	70	42	225	1800	6未満
腎P70軟菜1800_6	1800	52		255	2000		
軟菜 K制限あり	腎P30K軟菜1200_6	1200	30	32	175	1500	6未満
	腎P30K軟菜1400_6	1400		33	230	1800	
	腎P30K軟菜1600_6	1600		42	250	1800	
	腎P40K軟菜1200_6	1200	40	32	185	1500	6未満
	腎P40K軟菜1400_6	1400		33	230	1700	
	腎P40K軟菜1600_6	1600		42	250	1800	
	腎P40K軟菜1800_6	1800		52	275	1900	
	腎P50K軟菜1200_6	1200	50	37	165	1500	6未満
	腎P50K軟菜1400_6	1400		37	205	1700	
	腎P50K軟菜1600_6	1600		37	250	1800	
腎P50K軟菜1800_6	1800	47		280	1900		

		腎P60K軟菜1400_6	1400	60	38	205	1800	6未満	
		腎P60K軟菜1600_6	1600		38	250	1900		
		腎P60K軟菜1800_6	1800		47	280	1900		
		腎P70K軟菜1600_6	1600	70	41	235	1900	6未満	
		腎P70K軟菜1800_6	1800		50	250	1900		
		きざみ K制限なし	腎P50きざみ1200_6	1200	50	35	170	1500	6未満
	腎P50きざみ1400_6		1400	42		215	1600		
	腎P50きざみ1600_6		1600	42		255	1800		
	腎P50きざみ1800_6		1800	51		280	1900		
	腎P60きざみ1400_6		1400	60	40	190	1500	6未満	
	腎P60きざみ1600_6		1600		40	240	1800		
	腎P60きざみ1800_6	1800	49		270	2000			
	きざみ K制限あり	腎P30Kきざみ1200_6	1200	30	41	165	1500	6未満	
		腎P30Kきざみ1400_6	1400		41	210	1800		
		腎P30Kきざみ1600_6	1600		41	245	1800		
		腎P40Kきざみ1200_6	1200	40	45	155	1500	6未満	
		腎P40Kきざみ1400_6	1400		45	215	1700		
		腎P40Kきざみ1600_6	1600		45	255	1800		
		腎P40Kきざみ1800_6	1800		55	280	1900		
腎P50Kきざみ1200_6		1200	50	43	150	1500	6未満		
腎P50Kきざみ1400_6		1400		51	175	1700			
腎P50Kきざみ1600_6		1600		52	215	1800			
腎P50Kきざみ1800_6		1800		61	245	1900			
腎P60Kきざみ1400_6		1400	60	45	190	1800	6未満		
腎P60Kきざみ1600_6		1600		51	235	1900			
腎P60Kきざみ1800_6	1800	60		265	1900				
小児腎臓食		小児腎炎(学童B)	2000	85	55	335	1500	6未満	
		小児腎炎(学童A)	1800	80	55	285	1500		
		小児腎炎(小児B)	1500	55	40	255	1400	5	
		小児腎炎(小児A)	1200	50	40	195	1300		
		小児腎炎(幼児)	1000	45	28	180	1000	3	
減塩食	常菜	減塩1200_6	1200	55	31	180	1100	6未満	
		減塩1400_6	1400	65	35	200	1200		
		減塩1600_6	1600	70	42	225	1300		
		減塩1800_6	1800	80	46	255	1300		
		減塩2000_6	2000	95	50	285	1400		
	軟菜	減塩軟菜1200_6	1200	50	35	165	1400	6未満	
		減塩軟菜1400_6	1400	65	40	190	1700		
		減塩軟菜1600_6	1600	65	40	235	1900		
		減塩軟菜1800_6	1800	75	43	275	2000		
	きざみ	減塩きざみ1200_6	1200	50	34	170	1400	6未満	
減塩きざみ1400_6		1400	65	40	190	1700			
減塩きざみ1600_6		1600	65	40	240	1900			
妊産婦減塩食		妊娠高血圧食	1900	80	43	290	1500	8未満	○
		産後減塩食	2100	85	49	330	1500	8未満	○
脂質異常症食	・高コレステロール	脂質異常A1200	1200	50	28	170	1500	7.5	○
		脂質異常A1400	1400	55	31	215	1500	7.5	○
		脂質異常A1600	1600	65	37	245	1500	7.5	○
		脂質異常A1800	1800	75	42	275	1500	7.5	○
		脂質異常A2000	2000	85	47	305	1600	7.5	○
	・高中性脂肪	脂質異常B1200	1200	55	31	180	1400	7.5	○
		脂質異常B1400	1400	65	35	200	1500	7.5	○
		脂質異常B1600	1600	70	42	225	1500	7.5	○
		脂質異常B1800	1800	80	46	255	1600	7.5	○
		脂質異常B2000	2000	95	50	285	1600	7.5	○
痛風食		痛風1400	1400	65	36	200	1500	7.5	○
		痛風1600	1600	70	42	225	1600	7.5	○
		痛風1800	1800	75	42	275	1600	7.5	○
		痛風2000	2000	85	47	305	1700	7.5	○



肝臓病食	急性肝炎	肝臓A	1200	60	25	175	1300	7.5	○
	慢性肝炎 肝硬変 (肝性脳症なし)	肝臓B1400	1400	65	36	200	1400	7.5	○
		肝臓B1600	1600	70	42	230	1500	7.5	○
		肝臓B1800	1800	80	46	255	1500	7.5	○
		肝臓B2000	2000	90	50	285	1600	7.5	○
	肝硬変 (肝性脳症あり)	肝臓P30 1200_6	1200	30	38	190	800	6未満	
		肝臓P30 1400_6	1400	30	33	240	800		
		肝臓P40 1200_6	1200	40	28	200	800		
		肝臓P40 1400_6	1400	40	30	235	800		
		肝臓P40 1600_6	1600	40	34	275	900		
		肝臓P50 1400_6	1400	50	40	205	1100		
肝臓P50 1600_6	1600	50	41	255	1200				
肝臓P50 1200_6	1800	50	50	285	1200				
膵臓病食	急性膵炎 慢性膵炎急性増悪	膵臓A	600	20	16	95	1100	5以下	
		膵臓B	800	40	15	115	1500	5	
		膵臓C	1200	60	25	175	1900	7.5	○
	急性膵炎回復期 慢性膵炎	膵臓D1400	1400	65	25	220	1400	7.5	○
		膵臓D1600	1600	65	26	270	1500	7.5	○
		膵臓D1800	1800	70	26	320	1600	7.5	○
クローン病 潰瘍性大腸炎	活動期・狭窄あり	IBD食A1000	1000	40	15	165	1400	5	
		IBD食A1200	1200	45	15	215	1600	5	
		IBD食A1400	1400	50	16	265	1800	5	
	寛解導入期	IBD食B1600	1600	65	26	270	1500	7.5	
		IBD食B1800	1800	70	26	320	1600	7.5	
		IBD食B2000	2000	70	26	370	1600	7.5	
潰瘍食	潰瘍A	600	20	16	95	1100	5以下		
	潰瘍B	750	35	18	100	1200	5		
	潰瘍C	1200	60	32	160	1900	7.5		
	潰瘍D1400	1400	65	32	205	1500	7.5		
	潰瘍D1600	1600	65	32	255	1400	7.5		
	潰瘍D1800	1800	70	32	305	1600	7.5		
高度肥満症食	肥満症術前	BS術前食	1200	55	31	165	1400	7.5	
	肥満症術後	BS術後食①	115	1.3	0.1	28.5	473	5以下	
		BS術後食②	300	11.6	8.6	43.9	540	5以下	
術後食	胃切 術後食上げ	胃切食	1100	50	28	160	1300	5	
		胃切後開始流動食	400	10	5	80	900	2	
		胃切食上げ①	1100	50	30	150	800	5以下	
		胃切食上げ②	1200	40	30	190	1100	5以下	
	食道癌 術後食上げ	食道癌術後食	950	40	23	130	1100	5	
		食道癌術後流動食	350	12	5	60	800	2	
		食道術後食上げ①	700	35	15	105	600	5以下	
		食道術後食上げ②	800	35	20	110	800	5以下	
	小児・学童 術後食	術後食(小児B)①	850	40	29	100	900	5	
		術後食(小児B)②	1050	45	30	145	1000	5	
		術後食(学童A)①	900	40	29	110	900	5	
		術後食(学童A)②	1400	60	41	190	1400	7.5	
		術後食(学童B)①	950	40	29	125	1000	5	
		術後食(学童B)②	1500	65	41	210	1400	7.5	
	扁摘食	小児扁摘1日目	600	30	14	80	800	3	
		小児扁摘食	1200	55	40	195	1300	5	
	術後消化食	術後軟消(3分粥)	1100	60	32	145	2100	7.5	
		術後軟消(5分粥)	1200	60	32	160	2100	7.5	
		術後軟消(7分粥)	1300	65	32	185	2100	7.5	
術後軟消(全粥)		1400	65	32	215	2100	7.5		
術後全粥消化食		1400	65	32	215	2100	7.5		

その他	エネルギー調整食	E-1200		1200	55	31	170	1300	7.5
		E-1400		1400	65	36	200	1400	7.5
		E-1600		1600	70	42	225	1500	7.5
		E-1800		1800	80	46	255	1600	7.5
		E-2000		2000	90	50	285	1700	7.5
		E-2200		2200	95	55	325	1700	7.5
		E-2400		2400	100	56	370	1700	7.5
	産前・産後	産前食		1900	80	43	290	1700	7.5
		お産食		2100	85	49	330	1700	7.5
	貧血食	貧血食		1800	80	43	270	1600	7.5
	低残渣食	低残渣食		1300	55	13	240	2100	7.5
	検査食	注腸検査食		974	12.7	28.3	168.8		4.1
	術前補水食	ERAS A		700	22	0	153	1510	4.2
		ERAS B		900	29	0	196	1680	4.6
		ERAS C		1150	36	0	252	2350	6.5
		ERAS D		250	7	0	55	670	1.9
		ERAS E		450	14	0	98	840	2.3
	個別対応食	★担当栄養士と相談の上、内容決定する。							

# 食種別 主食・飲み物一覧

○→ 3食とも選択可

◎→ 朝食はパン食対応の副食

昼→ 昼のみ選択可(うどん)

★原則、基本の配膳時間での変更とする。

分類	食種	基本 主食(g)	主食選択(可能○)											基本飲み物						飲み物選択(可能○)												
			米飯	おにぎり	軟飯	粥	分粥	重湯	MCT軟飯	MCT とろみ粥	ミキサー粥	パン	うどん	煮込うどん	冷麦	おじや	朝	昼	夕	10時 おやつ	15時 おやつ	20時 おやつ	牛乳	ヨーグルト	ジュース	オレンジ ジュース	牛乳100	野菜生活	麦茶	ヤクルト	ジョア	
基準食	一般食	一般食(普通盛)	飯 180	○	○	○	○									○	昼							○	○	○	○		○	○		
		一般食(大盛)	飯 220	○	○	○	○									○	昼															
		一般食(小盛)	飯 140	○	○	○	○									○	昼															
		一般食(極小盛)	飯 100	○	○	○	○									○	昼															
	青年食	青年食	飯 225	○	○	○	○								○	昼																
	学童食	学童食A	飯 140	○	○	○	○								○	昼							○	○	○	○		○	○			
		学童食B	飯 180	○	○	○	○								○	昼							○	○	○	○		○	○			
	小児食	小児食A	飯 80	○	○	○	○	○							◎	昼							○	○	○	○		○	○			
小児食B		飯 130	○	○	○	○	○							◎	昼							○	○	○	○		○	○				
幼児食		飯 80	○	○	○	○	○							○	昼							○	○	○	○	○	○	○				
軟食	全粥食	粥 300	○	○	○	○	○							○	昼							○	○	○	○		○	○				
	軟菜食	粥 300	○	○	○	○	○	○	○					○	昼							○	○	○	○		○	○				
	きざみ食	粥 220	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			昼							○	○	○	○		○	○				
消化食	全粥消化食	粥 300	○	○	○	○	○							○	昼							○	○	○	○		○	○				
	軟菜消化食	粥 300	○	○	○	○	○							○	昼							○	○	○	○		○	○				
流動食	普通流動食	重湯100				○	○	○																								
	牛乳ぬき流動食	重湯100				○	○	○																								
	高カロリー流動食	重湯100				○	○	○																								
	胃切後開始流動食	重湯100						○																								
	食道癌術後流動食	重湯100						○																								
	小児流動食	(主食なし)																														
量調整食	ハーフ食	飯 100	○	○	○	○	○	○	○		◎	○	○	○	○	○	牛乳100							○	○	○	○	○	○	○	○	○
	軟菜ハーフ食	粥 140	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	牛乳100							○	○	○	○	○	○	○	○	○
	きざみ食ハーフ食	粥 140	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	ヨーグルト					○	○	○	○	○	○	○	○	○
嚥下訓練食	嚥下Ⅰ食	(主食なし)				○	○	○	○																							
	嚥下Ⅱ食	ミキサー粥100				○	○	○	○																							
	ペースト食	ミキサー粥100				○	○	○	○								○	ヨーグルト	○	ヨーグルト					○	○	○	○				
離乳食	離乳食A	つぶし粥 50				○	○	○					昼																			
	離乳食B	粥 80	○	○	○	○	○	○					○	昼																		
	離乳食C	粥 100	○	○	○	○	○	○					○	昼																		
糖尿病食	・常菜	糖尿15	飯 80	○	○	○	○							◎																○		
		糖尿18	飯 115	○	○	○	○							◎																○		
		糖尿20	飯 130	○	○	○	○							◎																○		
		糖尿23	飯 165	○	○	○	○							◎																○		
		糖尿25	飯 180	○	○	○	○							◎																○		

・軟菜	糖尿15軟菜	粥 200	○ ○ ○ ○ ○						○										○ ○			○			
	糖尿18軟菜	粥 260	○ ○ ○ ○ ○						○										○ ○			○			
	糖尿20軟菜	粥 340	○ ○ ○ ○ ○						○										○ ○			○			
	糖尿23軟菜	粥 420	○ ○ ○ ○ ○						○										○ ○			○			
	・きざみ	糖尿15きざみ	粥 200	○ ○ ○ ○ ○						○										○ ○			○		
		糖尿18きざみ	粥 240	○ ○ ○ ○ ○						○										○ ○			○		
		糖尿20きざみ	粥 340	○ ○ ○ ○ ○						○										○ ○			○		
	腎臓病食	・常菜 /K制限無	腎P50 1200	飯 90	○ ○ ○ ○ ○					◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
			腎P50 1400	飯 115	○ ○ ○ ○ ○					◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
			腎P50 1600	飯 160	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○
腎P50 1800			飯 200	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P50 2000			飯 200	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P50 2200			飯 240	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P50 2400			飯 240	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P60 1400			飯 115	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P60 1600			飯 160	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P60 1800			飯 200	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P60 2000			飯 200	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P60 2200			飯 240	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P60 2400			飯 240	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P70 1600			飯 140	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
腎P70 1800		飯 175	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	
腎P70 2000		飯 210	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	
腎P70 2200		飯 225	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	
腎P70 2400		飯 225	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	
腎P80 2000		飯 210	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	
腎P80 2200		飯 225	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	
腎P80 2400		飯 225	○ ○ ○ ○ ○						◎										牛乳				○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	
・常菜 /K制限有		腎P30K 1200	低蛋白飯100	★ ★ ★																					
		腎P30K 1400	低蛋白飯100	★ ★ ★																					
		腎P30K 1600	飯 160	○ ○ ○ ○ ○						◎															
		腎P40K 1200	飯 100	○ ○ ○ ○ ○						◎															
		腎P40K 1400	飯 130	○ ○ ○ ○ ○						◎															
		腎P40K 1600	飯 150	○ ○ ○ ○ ○						◎															
		腎P40K 1800	飯 165	○ ○ ○ ○ ○						◎															
	腎P40K 2000	飯 165	○ ○ ○ ○ ○						◎																
	腎P40K 2200	低蛋白飯215	★ ★ ★																						
	腎P50K 1200	飯 90	○ ○ ○ ○ ○						◎																
	腎P50K 1400	飯 115	○ ○ ○ ○ ○						◎																
	腎P50K 1600	飯 150	○ ○ ○ ○ ○						◎																
	腎P50K 1800	飯 200	○ ○ ○ ○ ○						◎																
	腎P50K 2000	飯 200	○ ○ ○ ○ ○						◎																
腎P50K 2200	飯 240	○ ○ ○ ○ ○						◎																	
腎P50K 2400	飯 240	○ ○ ○ ○ ○						◎																	

※ただし、最大量でMCT主食220gまでの対応MCT量として主食で最大30g/日までと想定  
治療食軟菜・きざみは、MCT主食は選択肢に準備せず。必要時は個別対応。



・きざみ /K制限無	P50きざみ1200	粥 200	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	P50きざみ1400	粥 280	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	P50きざみ1600	粥 360	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	P50きざみ1800	粥 380	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	P60きざみ1400	粥 240	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	P60きざみ1600	粥 340	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	P60きざみ1800	粥 360	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	・きざみ /K制限有	P30Kきざみ1200	低蛋白粥170	★ ★ ★								
		P30Kきざみ1400	低蛋白粥250	★ ★ ★								
		P30Kきざみ1600	低蛋白粥320	★ ★ ★								
		P40Kきざみ1200	粥 160	○ ○ ○ ○ ○		○						
		P40Kきざみ1400	粥 280	○ ○ ○ ○ ○		○						
		P40Kきざみ1600	粥 360	○ ○ ○ ○ ○		○						
		P40Kきざみ1800	粥 380	○ ○ ○ ○ ○		○						
		P50Kきざみ1200	粥 160	○ ○ ○ ○ ○		○						
		P50Kきざみ1400	粥 200	○ ○ ○ ○ ○		○						
		P50Kきざみ1600	低蛋白粥250	★ ★ ★								
		P50Kきざみ1800	低蛋白粥270	★ ★ ★								
		P60Kきざみ1400	粥 240	○ ○ ○ ○ ○		○						
P60Kきざみ1600		粥 320	○ ○ ○ ○ ○		○							
P60Kきざみ1800	粥 340	○ ○ ○ ○ ○		○								
小児腎臓食	学童食B	飯 180	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳 ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	学童食A	飯 140	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳 ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	小児食B	飯 130	○ ○ ○ ○ ○		◎	ヨーグルト 牛乳					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	小児食A	飯 80	○ ○ ○ ○ ○		◎	ヨーグルト 牛乳					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	幼児食	飯 80	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト 牛乳100					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
減塩食	・常菜	減塩1200	飯 100	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳				○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		減塩1400	飯 115	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳				○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		減塩1600	飯 140	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳				○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		減塩1800	飯 165	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳				○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		減塩2000	飯 190	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳				○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	・軟菜	減塩軟菜1200	粥 200	○ ○ ○ ○ ○		○	牛乳					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
		減塩軟菜1400	粥 240	○ ○ ○ ○ ○		○	牛乳					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
		減塩軟菜1600	粥 340	○ ○ ○ ○ ○		○	牛乳					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
		減塩軟菜1800	粥 420	○ ○ ○ ○ ○		○	牛乳					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
	・きざみ	減塩きざみ1200	粥 200	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
		減塩きざみ1400	粥 240	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
		減塩きざみ1600	粥 340	○ ○ ○ ○ ○		○	ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
妊産婦減塩食	妊娠高血圧食	飯 180	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳 鉄ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	産後減塩食	飯 180	○ ○ ○ ○ ○		◎	牛乳 ヨーグルト					○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	

脂質異常症食	・高コレステロール	脂質異常A1200	飯 100	○ ○ ○ ○	◎	牛乳100	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		脂質異常A1400	飯 130	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		脂質異常A1600	飯 160	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		脂質異常A1800	飯 180	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		脂質異常A2000	飯 210	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	・高中性脂肪	脂質異常B1200	飯 100	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		脂質異常B1400	飯 115	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		脂質異常B1600	飯 140	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		脂質異常B1800	飯 165	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		脂質異常B2000	飯 190	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
痛風食	痛風1400	飯 115	○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		
	痛風1600	飯 140	○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		
	痛風1800	飯 180	○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		
	痛風2000	飯 210	○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		
肝臓病食	・急性肝炎	肝臓A	飯 80	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		・慢性肝炎	肝臓B1400	飯 115	○ ○ ○ ○	◎ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
			肝臓B1600	飯 140	○ ○ ○ ○	◎ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
			肝臓B1800	飯 165	○ ○ ○ ○	◎ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
	・肝硬変 (たんぱく制限無)	肝臓B2000	飯 190	○ ○ ○ ○	◎ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		・肝硬変 (たんぱく制限有)	肝臓P30 1200	低蛋白飯 110g	★ ★ ★			
			肝臓P30 1400	低蛋白飯 150g	★ ★ ★			
		肝臓P40 1200	飯 110	○ ○ ○ ○	◎			
		肝臓P40 1400	飯 150	○ ○ ○ ○	◎			
		肝臓P40 1600	飯 190	○ ○ ○ ○	◎			
肝臓P50 1400	飯 125	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
肝臓P50 1600	飯 165	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
肝臓P50 1800	飯 190	○ ○ ○ ○	◎	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
膵臓病食	・急性膵炎	膵臓A	重湯 100	○ ○ ○				
		膵臓B	粥 120	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		膵臓C	粥 200	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	・慢性膵炎	膵臓D1400	飯 125	○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		膵臓D1600	飯 165	○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
膵臓D1800	飯 210	○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
クローン病 潰瘍性大腸炎	・活動期・狭窄あり	IBD食A1000	粥 220	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		IBD食A1200	粥 300	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		IBD食A1400	粥 380	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	・寛解導入期	IBD食B1600	飯 160	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		IBD食B1800	飯 200	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		IBD食B2000	飯 240	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	ヨーグルト	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
		潰瘍A	重湯 100	○ ○ ○ ○ ○				
潰瘍B	5分粥 160	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳100	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
潰瘍C	粥 180	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
潰瘍D1400	飯 115	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
潰瘍D1600	飯 160	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
潰瘍D1800	飯 200	○ ○ ○ ○ ○	○ 昼	牛乳	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			





# 食事形態の考え方

食事形態区分	常菜	軟食 / 消化食			嚥下食		流動	
		全粥菜	軟菜	きざみ	ペースト	ゼリー		
咀嚼能力の目安	咀嚼・嚥下・口腔機能の問題がない	かたいものや大きいものがやや食べづらい	歯ぐきでの押しつぶしができる	舌と口蓋での押しつぶしができる	咀嚼能力は不要（下顎と舌の運動による食塊の形成と食塊の保持ができる）	咀嚼能力は不要（若干の食塊維持と送り込み）	咀嚼能力は不要 嚥下機能低下なし	
嚥下調整食分類 （★次ページ参照）			嚥下調整食4	嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食1j ~ 2-1		
形態・かたさの目安	制限なし	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい			
料理の目安	主食	ごはん	ごはん、軟飯 全がゆ	軟飯 全がゆ	全がゆ～とろみ粥	とろみ粥～ ミキサー粥	(ミキサー粥)	重湯
	副食	普通菜	・かたいものや繊維質の多い食品を除く	・スプーンでつぶせる程度にやわらかく調理したもの ・肉・野菜は一口大(2cm×2cm程度) ・ばらけやすさ、はりつきの少ないもの	・軟菜食を5mm程度に小さくきざみ、とろみをつける	・軟菜食をミキサーにかけ、とろみをつける	付着性の少ないゼリー・ムース状（一部ペースト状）	液状～ゼリー・ペースト状
備考		★消化食 消化機能に問題がある場合に適応。 全粥菜または軟菜の形態で、油脂、多脂性食品、消化の悪い食品、刺激物の多量使用等を控えた食事。各術後食に適応。						

## ★＜参考＞ユニバーサルデザインフードの形状区分（日本介護食品協議会）

ユニバーサルデザインフード 区分	容易にかめる	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい	
献立例	主菜	豚の角煮	煮込みハンバーグ	鶏肉のそぼろあん	鶏肉のうらごし
		焼き魚	煮魚	魚のほぐし煮（とろみあんかけ）	白身魚のうらごし
		厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらか茶碗蒸し（具なし）
	副菜	にんじんの煮物	にんじんの煮物（一口大）	にんじんのつぶし煮	うらごしにんじん
	デザート	りんごのシロップ煮	りんごのシロップ煮（一口大）	りんごのシロップ煮（つぶし）	やわらかアップルゼリー

★日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2021 と当院の食事対応

名称	形態	目的・特色	主食例	副食例	必要な咀嚼能力	当院の食事	当院の栄養補助食品	ユニバーサルデザインフード
嚥下訓練食品Oj	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	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない	/	/	(若干の送り込み能力)	/	ブイクレス・ハイプチゼリー	/
嚥下訓練食品Ot	均質で、付着性・凝集性、かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲み込むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない	/	/	(若干の送り込み能力)	/	/	/
嚥下調整食1j	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	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある Ojに比し表面のざらつきあり	重湯ゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	ゼリー、プリン、ムース状、卵豆腐	(若干の食塊保持と送り込み能力)	主食: 対応なし 副食: 嚥下食 I	プロックゼリー・ムースアガロリー	かまなくてよい
嚥下調整食2-1	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	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく付着性の低いペースト状の重湯や粥	ペースト状	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	主食: ミキサー粥 副食: 嚥下食 II	アイソトニックゼリー・ごっくんゼリー	かまなくてよい
嚥下調整食2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でも軟らかく、離水もなく付着性も低い粥類			主食:対応なし(とろみ粥～ミキサー粥) 副食: ペースト食	リハたいむゼリー	かまなくてよい
嚥下調整食3	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	舌と口蓋間で押しつぶし可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	きざみ食にあんかけしたもの	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	主食:とろみ粥 副食: きざみ食	/	舌でつぶせる
嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・は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	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯、全粥など	軟菜食	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	主食: 軟飯・全粥 副食: 軟菜食	/	舌でつぶせる～歯ぐきでつぶせる～容易にかめる(一部)



栄養補助食品 栄養価一覧

製品名	一挙千葉	Sunkist くだもの栄養 +Fiber	プロッカゼリー (青りんご)	プロッカゼリー (ピーチ)	リハたいむゼリー (甘夏味)	ムースアガロー (いちごミルク・ マンゴー)	ブイクレス ハイプチゼリー (キウイ・ミックスフルーツ)	らくらく ごっくんゼリー (りんご味)	アイトニックゼリー	OS-1	GFO	ミルミル	ソフティアS	リフラン	
メーカー	フードケア	クリニコ	ニュートリー	ニュートリー	クリニコ	キッセイ薬品	ニュートリー	ニュートリー	ニュートリー	大塚製薬	大塚製薬	ヤクルト	ニュートリー	ヘルシーフード	
容量	1本 125ml	1本 125ml	1カップ 77g	1カップ 77g	1袋 120g	1カップ 67g	1カップ 23g	1本 150g	1本 100ml	1本 500ml	1本 10g	1本 100ml	1本 3g	1袋 25g	
特徴・用途	ビタミン・ミネラル 微量元素強化	ビタミン・ミネラル 微量元素強化	高たんぱく質 カルシウム・亜鉛強化	高たんぱく質 カルシウム・亜鉛強化	高たんぱく質 ビタミンD強化	高エネルギー 低たんぱく質	高エネルギー 低たんぱく質 ビタミン・ミネラル 強化	水分補給ゼリー	水分補給ゼリー	水分・電解質補給	腸管の栄養補給	腸内細菌叢改善	とろみ調整剤	固形化補助剤	
								嚥下困難の方に	嚥下困難の方に	経口補水液	グルタミン・食物繊維 ・オリゴ糖	ビフィズス菌	水やお茶に	濃厚流動食に	
<栄養価>	1本あたり	1本あたり	1カップあたり	1カップあたり	1袋あたり	1カップあたり	1カップあたり	1本あたり	1本あたり	1本あたり	1袋あたり	1本あたり	1本あたり	1本あたり	
エネルギー (kcal)	80	75	80	80	100	160	80	18	4	50	30	91	8.8	7	
蛋白質 (g)	0.5	0.1	6.2	6.2	10.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	3.2	0.0	0.0	
脂質 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.0	6.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.7	0.0	0.0	
糖質 (g)	19.4	18.6	13.6~13.7	13.0~13.7	15.0	21.2	(炭水化物) 6.5g	3.4	0.6	12.5	3.1	14.8	1.8	1.6	
食物繊維 (g)	0.4	5.0	0.15~0.85	0.15~0.23	0	0.6		4.2	0.2	0	3.2	0.2	0.2	0.7	0.3
水分 (g)	112.0	110.0	57.7	57.7	94.8	いちごミルク35.8 マンゴー36.4	10.0	90.0	99.0	500.0	-	86.0	-	23.0	
備考	ビタミンB群強化 ビタミンC 480mg ビタミンE 19mg 葉酸 170μg	ビタミンC 500mg ビタミンE 5mg 葉酸 120μg	ビタミンC 60mg	ビタミンC 60mg	BCAA 2500mg (うちロイシン1400mg) ビタミンD 20mg		ビタミンC 167mg 葉酸 184μg				<用法・用量> ・1袋を100~150mlの 水または湯に溶かす ・1日3袋が目安	ビフィズス菌 100億以上 カルシウム106mg	<使用の目安> ・水150mlに1本	<使用の目安> 濃厚流動食200mlに 1袋…ヨーグルト状 2袋…プリン状	
	ナトリウム 81mg カリウム 77mg カルシウム 96mg 鉄 6.9mg 亜鉛 11mg 銅 0.7mg セレン 61μg	ナトリウム 6mg カリウム 13mg カルシウム 80mg 鉄 5mg 亜鉛 11mg 銅 0.18mg セレン 5μg	ナトリウム 43mg カリウム 11mg カルシウム200mg	ナトリウム 43mg カリウム 11mg カルシウム200mg		ナトリウム 21mg カリウム 18mg リン 11mg ※低Na、K、P	ナトリウム 4mg カリウム 3mg リン 1mg 鉄 1mg 亜鉛 4mg セレン 17μg	ナトリウム 90mg カリウム 120mg リン 1mg カルシウム60mg 鉄 1mg	ナトリウム 53mg カリウム 17mg	ナトリウム 575mg カリウム 390mg 塩素 885mg	※2号輸液と同じ 電解質組成				
アレルギー情報	乳、大豆、オレンジ	乳	りんご	もも	乳	乳、大豆		りんご		オレンジ		乳			
乳糖の有無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	有(4.0g/P)	無	無	

# セット食 パターン

※セット食マスタ登録あり

セットパターン	区分	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	備考
虫垂炎術後食	朝食から	朝：普通流動 昼：普通流動 夕：軟菜消化3分粥	軟菜消化5分粥	全粥消化食	一般食				
	昼食から	昼：普通流動 夕：軟菜消化3分粥	軟菜消化5分粥	全粥消化食	一般食				
	夕食から	夕：普通流動	朝：軟菜消化3分粥 昼：軟菜消化5分粥 夕：軟菜消化5分粥	全粥消化食	一般食				
	1日欠食	欠食	朝：普通流動 昼：普通流動 夕：軟菜消化3分粥	軟菜消化5分粥	全粥消化食	一般食			
婦人科術後食	朝食から	普通流動	軟菜消化3分粥	軟菜消化5分粥	軟菜消化7分粥	全粥消化食	一般食		
	昼食から	昼：普通流動 夕：普通流動	軟菜消化3分粥	軟菜消化5分粥	軟菜消化7分粥	全粥消化食	一般食		
	夕食から	夕：普通流動	朝：普通流動 昼：軟菜消化3分粥 夕：軟菜消化3分粥	軟菜消化5分粥	軟菜消化7分粥	全粥消化食	一般食		
成人扁摘術後食	1日欠食	欠食	全粥扁摘食						
小児扁摘術後食	1日欠食	欠食	朝：小児流動 昼：小児扁摘1日目 夕：小児扁摘1日目	小児扁摘食					
胃切術後食	2食あがり	昼：胃切後開始流動 夕：胃切食上げ①	朝：胃切食上げ① 昼：胃切食上げ② 夕：胃切食上げ②	胃切食					
食道癌術後食		昼：食道癌術後流動 夕：食道術後食上①	朝：食道術後食上① 昼：食道術後食上② 夕：食道術後食上②	食道癌術食					

セットパターン	区分	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	8日目	備考
下部消化管 ERAS食(10:00) ERAS A	夕食から	夕:あり(栄養剤)	朝:あり(栄養剤) 昼~欠食							栄養剤は 1日目夕に 全て上膳
ERAS食(13:30) ERAS B	夕食から	夕:あり(栄養剤)	朝:あり(栄養剤) 昼~欠食							栄養剤は 1日目夕に 全て上膳
ERAS食(15:00) ERAS C	夕食~	夕:あり(栄養剤)	朝:あり(栄養剤) 昼:あり(栄養剤) 夕~欠食							栄養剤は 1日目夕、2日目 朝に上膳

セットパターン	区分	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	備考
小児外科術後食 (1食上がり)	朝食から	朝:小児流動 昼:術後食(小児B)① 夕:術後食(小児B)②	朝:小児食B						※小児外科術後食セットは 学童A・B対応もあり
	昼食から	昼:小児流動 夕:術後食(小児B)①	朝:術後食(小児B)② 昼:小児食B						
	夕食から	夕:小児流動	朝:術後食(小児B)① 昼:術後食(小児B)② 夕:小児食B						
小児外科術後食 (2食上がり)	朝食から	朝:小児流動 昼:小児流動 夕:術後食(小児B)①	朝:術後食(小児B)① 昼:術後食(小児B)② 夕:術後食(小児B)②	朝:小児食B					◎主食量(米飯) ・小児B:なし→40g→80g→130g ・学童A:なし→50g→100g→150g ・学童B:なし→60g→120g→180g
	昼食から	昼:小児流動 夕:小児流動	朝:術後食(小児B)① 昼:術後食(小児B)① 夕:術後食(小児B)②	朝:術後食(小児B)② 昼:小児食B					
	夕食から	夕:小児流動	朝:小児流動 昼:術後食(小児B)① 夕:術後食(小児B)①	朝:術後食(小児B)② 昼:術後食(小児B)② 夕:小児食B					

## 選択メニューの実施について

栄養管理科では患者サービスの一環として、下記要領で選択メニューを実施しております。

- (1) 対象食種 一般食 / 全粥食 / 青年食 / 学童食A / 学童食B / 産前食 / お産食  
★ ただし、アレルギーコメントのある患者については、事故防止のため対象より除外させていただきます。
- (2) 実施日 毎日
- (3) 実施する食事区分 朝食 / 昼食 / 夕食
- (4) 選択方法  
〈用紙の配布〉 毎日の昼食時、対象食種の患者のトレーに、翌々日分の「選択メニュー申し込み書」を入れて配膳いたします。  
〈用紙の回収〉 希望するメニューにチェックした用紙を、そのままトレーに入れてお返してください。  
〈申し込み締切〉 配布日の夕食下膳時(18:50)まで、申し込み書を提出してください。
- (5) 献立の掲示 各病室の床頭台にあります「アメニティシステム」内に、写真入りの献立、使用食材について掲示いたします。
- (6) 選択できる食事のパターン

	朝食	昼食・夕食
一般食 全粥食 学童食A 学童食B  お産食	基本メニュー + 2つのセットパターン (和食・洋食各1ずつ)	基本メニュー + 2つのセットパターン + 5つの定番メニュー 上記 + お産祝い膳

★ 料理の選択の記入がない場合は、基本メニューを提供させていただきます。

- (6) 料金 下記により、料金を申し受けます。

	料金
基本メニュー	通常の食事料金のみ
基本メニュー以外を選択した場合	通常の食事料金 + 20円
お産祝い膳	1540円

- (7) その他
- ・選択メニュー対象食種においては、各食事で嗜好にあわせた食事内容の選択が可能であることから、原則、嗜好上のコメント対応は行いません。
  - ・治療のための食種変更、その他の事情等により、配膳する食事の内容が選択した内容と異なる場合があります。

糖尿病食品交換表の食品群分類と、1単位あたりの平均栄養素含有量<当院版>

献立作成に使用する単位配分

<1> 基本となる献立パターン

- (1) 一般食・全粥食系
- (2) 軟菜食系
- (3) きざみ食・ペースト食
- (4) 消化食系

単位配分を作成しない献立、他

<2> 献立グループ別 単位配分

- (1) 一般食・全粥食系
- (2) 軟菜食系
- (3) きざみ食・ペースト食
- (4) 消化食系

<3> 食種別 単位配分

- (1) 基準食
- (2) 軟食
- (3) 消化食
- (4) 量調整食
- (5) 特別治療食
- (6) 術後食
- (7) その他

<4> 単位配分を作成しない献立

<5> 献立作成上の注意点

- (1) 献立入力の手順
- (2) 料理の入力について
- (3) 献立サイクルの原本の入力場所
- (4) 献立作成上の注意点

<6> 食材使用の取り扱いについて

- (1) 食種・食材対応表
- (2) 食材の切り方、形状等の指定

<7> 食事コメント対応について

- (1) アレルギーコメント
- (2) 嗜好による禁止コメント
- (3) 薬剤・診療・宗教、その他のコメント

<8> 主食の準備について

<9> 各食種の塩分量と調整方法

<10> その他



## 糖尿病食品交換表の食品群分類と、1単位あたりの平均栄養素含有量<当院版>

- ・当院では、一部の治療食を除き、ほとんどの献立は「糖尿病食事療法のための食品交換表」の食品群分類と単位配分の考え方をを使用し、献立作成を行っています。
- ・食品群分類は、各食品の栄養素の特徴ごとに細分化しています。
- ・食品の1単位置および平均栄養素含有量は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」の値から算出しています。(一部食品を除く)
- ・原則、たんぱく質は「アミノ酸組成によるたんぱく質」、脂質は「トリアシルグリセロール当量」、炭水化物は「利用可能炭水化物(単糖当量)」の値を用いています。(一部食品を除く)

### ○ 1単位あたり平均栄養素含有量 (簡易版)

食品の分類			1単位置あたりの平均栄養量				
表	食品分類	食品例	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	利用可能 炭水化物(g)		
表1	主食	低たんぱく質ごはん1/10	0.13	0.20	18.4		
		ごはん・粥	1.1	0.11	19.7		
		うどん	2.0	0.25	18.2		
		パン、そば、ラーメン	2.5	1.00	15.7		
	いも類、粉類	片栗粉、春雨	0.0	0.00	21.1		
		小麦粉	1.8	0.20	18.5		
いも(糖質の多い野菜)							
表2	果物、果物缶	生果物	1.0	0.1	17.1		
		果物缶	0.5	0.1	18.2		
表3	魚・肉	低脂質(1単位80g程度)	15.0	1.0	0.1		
		中脂質(1単位60g程度)					
		高脂質(1単位40g程度)					
	卵	鶏卵(全卵)	6.5	5.3	0.6		
	大豆とその製品	豆腐・生揚げ・等					
その他	魚・肉 ベースト用食品(ムース類)	5.0	5.5	3.0			
表4	乳製品	牛乳	普通牛乳	4.0	4.5	6.0	
		ヨーグルト	ヨーグルト(脱脂加糖)	5.0	0.2	14.5	
表5	油脂類		0.0	9.0	0.0		
表6	野菜・海藻・きのこ・こんにゃく		(緑黄色野菜120g + 淡色野菜240g として)		3.5	0.5	10.0
調味料	調味料		みそ・みりん・砂糖・ソース・ケチャップ、等		1.0	1.5	13.0
その他	その他		間食、ジュース、補助食品、等				



献立作成に使用する単位配分

<1> 基本となる献立パターン

献立作成時の基本となる単位配分展開です。主に(表3)(表5)の食品の量や使い方でパターンが決まります。

(1) 一般食・全粥食系

	食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	特記事項、等
			主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		
					生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						
①	一般食	飯普通(180g)	11	1	0.5		0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	(表3)肉魚 ・低～高脂質の肉魚を平均的に使用 ・1回量80g程度を目安
	糖尿20	飯130g	8	1	1		0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		20	
②	青年食(飯)	飯225g	13.5	1	0.5		0.5	3	2	1.5	0	1.5	1	2	1.2	0.8		28.5	・肉魚100～120g程度目安 ・昼ヨーグルト
③	ハーフ食	飯極小(100g)	6	0.6	0.5			1	0.7	1	0	0.8		1	0.8	0.5		13.2	※副食ハーフ量<一般食の6割程度の量> ・肉魚40g程度目安
④	糖尿15	飯80g	5	1	1		0.5	1.5	0.5	1	0	1.5		1	1.2	0.8		15	・肉魚60g程度目安
⑤	糖尿18	飯115g	7	1	1		0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1	1.2	0.8		18	・肉魚60～80g程度目安
⑥	糖尿23	飯165g	10	1	1		0.5	2.5	1.5	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		23	・肉魚80～100g程度目安
⑦	糖尿25	飯165g	11	1	1		0.5	3	2	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		25	・肉魚100～120g程度目安
⑧	P50 1400_6	飯115g	7	1	0.5			1	1	1	0	1.5		2	1.2	0.8		17	・中～高脂質の肉魚主体 40～60g程度目安
⑨	P50 1800_6	飯200g	12	1	0.5			1	1	1	0	1.5		3	1.2	0.8		23	・中～高脂質の肉魚主体 40～60g程度目安
⑩	P60 1600_6	飯160g	9.5	1	0.5			1	1.5	1.5	0	1.5		2	1.2	0.8		20.5	・中～高脂質の肉魚主体 60g程度目安
⑪	P70 1800_6	飯175g	10.5	1	0.5			1.5	2	1.5	0	1.5		2	1.2	0.8		22.5	・中～高脂質の肉魚主体 80g程度目安
⑫	P80 2000_6	飯210g	12.5	1	0.5			2	2.5	1.5	0	1.5		2	1.2	0.8		25.5	・中～高脂質の肉魚主体 80～100g程度目安
⑬	P80K2000_6	飯200g	12	1	0.5	0.5		2.5	3	1.5	0	0		2	1.2	0.8	1	25.5	・中～高脂質の肉魚主体 100～120g程度目安 ・K制限

(2) 軟菜食系

	食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	特記事項、等	
			主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等			
					生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト							
①	軟菜食	粥普通(300g)	7.5	1.5		0.5		0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		19	・嚥下調整食4程度 ・(表3)
	糖尿20軟菜	粥340g	8.5	1.5		0.5		0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		20	低～高脂質の肉魚を平均的に使用 1切60～80g程度を目安
②	軟菜ハーフ食	粥小盛(140g)	3.5	1		0.5		0.3	1	0.7	1	0	0.8		1	0.8	0.5		11.1	※副食ハーフ量<軟菜食の6割程度の量> ・肉魚40g程度目安
	幼児食	飯80g	5	0.5		0.5		0.3	1		1	0	0.8	1	0.5	0.5	1.2		12.8	・年齢に配慮した内容、切り方 ・昼夕副食1品 ・昼ヨーグルト/15時おやつ
③	糖尿15軟菜	粥200g	5	1.5		0.5		0.3	1	0.7	1	0	1.5		1.5	1.2	0.8		15	・肉魚40g程度目安
④	糖尿23軟菜	粥420g	10.5	1.5		0.5		0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	・肉魚80g程度目安
⑤	P30K軟菜1200_6	低蛋白粥200g	6	1		0.5			0.5	1	1	0	0		1.5	1.2	0.8	1	14.5	・中～高脂質の肉魚主体 肉魚30～40g程度目安 ・K制限
⑥	P60軟菜1400_6	粥280g	7	1.5		0.5			1.5	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		18	・中～高脂質の肉魚主体 60g程度目安

(3) きざみ食・ペースト食

※汁物抜くかどうか検討 → 提供塩分量計算

	食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	特記事項、等
			主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		
					生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						
①	きざみ食	粥中盛 (220g)	5.5	1		0.5	1.5	1	1.5	0		1	2	0.9	0.4	1	16.8	・嚥下調整食3程度 ・主菜は軟菜食と同じ量 ・昼夕副菜1品 ・MCT1単位(果物、肉魚等への添加) ・夕菜養ゼリー(アミノ酸/12g×3イ等)	
	ペースト食	ミチ粥 極小 (100g)	4	0.7			0.7		0.8	1.5		2	1.5	0.6	0.3	1	13.6	・嚥下調整食2-2程度 ・ミチ粥へのMCT添加 ・副食への対応(きざみ粥ベース) ・主菜にムス使用可(50%程度想定) ・夕菜養ゼリー(アミノ酸/12g×3イ等)	
②	きざみハーフ食	粥小盛 (140g)	3.5	0.7		0.3	1	0.7	1	0		1	1.5	0.6	0.3	1	12.1	※ 副食ハーフ量<きざみ食の6割程度の量> ・肉魚40g程度目安	
③	糖尿15きざみ	粥200g	5	1		0.3	1	0.7	1	0		1	2	0.9	0.4	1	14.8	・主菜量はきざみハーフと同じ ・夕菜養ゼリー	

(4) 消化食系

	食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	特記事項、等
			主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		
					生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						
①	全粥消化食	粥普通 (300g)	7.5	1.5	0.5		1	1.5		1.5	0	1.5		1	1.2	0.8		18	・全粥形態(「<UDF>容易にかめる」程度) ・硬い物、高脂質食品、刺激控えめ ・(表3)肉魚は低~中脂質主体 1回量60~80g程度目安
	軟菜消化食	粥普通 (300g)	7.5	1.5			1	1.5		1.5	0	1.5		1	1.2	0.8		18	・軟菜形態(嚥下調整食4程度) ・高脂質食品、刺激控えめ ・(表3)肉魚は低~中脂質のもの主体 1回量60~80g程度目安
②	胃切食	粥150g	3.8	1		0.5	1	0	1	0		0.8		0.5	0.8	0.5	3.3	13.7	・低~中脂質の肉魚主体、40g程度目安
③	低残渣食	粥350g	8.8	1		1	0.5		1.5	0		2	0	0.5	0.5			16.3	・低~中脂質の魚主体 ・繊維6g以下/日 野菜150g/日程度 ・調理での油脂使用なし

※ 単位配分を作成しない献立

あらかじめ決められた別途の献立パターンや、決まった内容にて提供します。

- (1) 各種流動食 普通流動食、牛乳めき流動食(= 臍臓A食、潰瘍A食)、高カロリー流動食、胃切後開始流動食、食道癌術後流動食、小児流動食
- (2) 嚥下訓練食 嚥下Ⅰ食、嚥下Ⅱ食
- (3) 離乳食 離乳食A・B・C
- (4) 術後食 肥満症術後食①・②、胃切術後食上げ①・②、食道癌術後食上げ①・②
- (5) 検査食 その他 注腸検査食、ERAS食A・B・C・D・E

<2> 献立グループ別 単位配分

基本献立パターンと同じ副食を用い、(表1)(表2)(表4)(間食・補助食品)等で調整して、献立を作成します。

(1) 一般食・全粥食系

食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	特記事項、等	
		主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等			
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト							
<b>常-①</b>		<b>(表3)5、(表5)1.5</b>																	
基本献立	一般食	飯普通(180g)	11	1	0.5		0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	(表3)肉魚 ・低～高脂質の肉魚を平均的に使用 ・1回量80g程度を目安
	糖尿20	飯130g	8	1	1		0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		20	
基本献立と同じ	学童A	飯140g	8.5	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8	1.5	22.5	・昼ヨーグルト ・15時おやつ
	学童B	飯180g	11	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8	1.5	25	〃
	全粥食	粥普通(300g)	7.5	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		19	「<UDF>容易にかめる」程度 硬い食品は除く
	産前食	飯普通(180g)	11	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8		23.5	・昼 鉄強化ヨーグルト
	お産食	飯普通(180g)	11	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8	2.8	26.3	・昼ヨーグルト ・15時おやつ
	妊娠高血圧食	飯普通(180g)	11	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8		23.5	・昼 鉄強化ヨーグルト
	産後減塩食	飯普通(180g)	11	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8	2.8	26.3	・昼ヨーグルト ・15時おやつ
	E-1600	飯140g	8.5	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		20	
	肝臓B1600	飯140g	8.5	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		20	
	痛風1600	飯140g	8.5	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		20	★プリン体400mg/日以下
	痛風1800	飯180g	11	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	〃
	脂質異常A1800	飯180g	11	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	★コレステロール量200mg/日程度目標 ★卵使用量制限あり
	脂質異常B1600	飯140g	8.5	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		20	
	貧血食	飯165g	10	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8		22.5	・昼 鉄強化ヨーグルト
	P70 1600_6	飯140g	8.5	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		20	
	小児腎炎(学童B)	飯180g	11	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8	1.5	25	学童Bと同じ、汁物・小付めき ・指示により水分塩分調整
	小児腎炎(学童A)	飯140g	8.5	1	0.5						5	1.5	1	1.5	1.2	0.8	1.5	22.5	学童Aと同じ、汁物・小付めき ・指示により水分塩分調整
減塩1600_6	飯140g	8.5	1	0.5						5	1.5		1.5	1.2	0.8		20		
P60K1400_6	飯115g	7	1		0.5					5	0		1.5	1.2	0.8	1	18	・K制限 ・朝Ca補給食品	
<b>常-②</b>		<b>(表3)7、(表5)2</b>																	
蛋白・脂質増	青年食(仮)	飯225g	13.5	1	0.5		0.5	3	2	1.5	0	1.5	1	2	1.2	0.8		28.5	(表3)肉魚100～120g程度目安 ・昼ヨーグルト
	E-2200	飯225g	13.5	1	0.5						7	1.5		2	1.2	0.8		27.5	
	E-2400	飯250g	15	1	0.5						7	1.5	1	2	1.2	0.8		30	・昼ヨーグルト
<b>常-③</b>		<b>(表3)3、(表5)1、(表6)0.8 ※ 副食ハーフ量&lt;一般食の6割程度の量&gt;</b>																	
ハーフ量	ハーフ食	飯極小(100g)	6	0.6	0.5			1	0.7	1	0	0.8		1	0.8	0.5		13.2	(表3)肉魚40g程度目安
	小児B	飯130g	8	0.6	0.5						3	1.5	1	1	0.8	0.5	1.5	18.4	・年齢に配慮した内容、切り方 ・昼ヨーグルト/15時おやつ
	小児腎炎(小児B)	飯130g	8	0.6	0.5						3	1.5	1	1	0.8	0.5	1.5	18.4	・小児Bと同じ ・指示により水分塩分調整
<b>常-④</b>		<b>(表3)3.5、(表5)1</b>																	
蛋白・脂質減	糖尿15	飯80g	5	1	1		0.5	1.5	0.5	1	0	1.5		1	1.2	0.8		15	(表3)肉魚60g程度目安
	E-1200	飯90g	5.5	1	0.5						3.5	1.5		1	1.2	0.8		15	
	脂質異常A1200	飯100g	6	1	0.5						3.5	0.8		1	1.2	0.8		14.8	★コレステロール量200mg/日程度目標 ★卵使用量制限あり ・牛乳100
	脂質異常A1400	飯130g	8	1	0.5						3.5	1.5		1	1.2	0.8		17.5	★コレステロール量200mg/日程度目標 ★卵使用量制限あり
	脂質異常B1200	飯100g	6	1	0.5						3.5	1.5		1	1.2	0.8		15.5	
	BS術前食	飯80g	5	1	1						3.5	1.5		1	1.2	0.8		15	・朝夕牛乳100 ・1食はフォーミュラ食への置き換え推奨
	P50 1200_6	飯90g	5.5	1	0.5						3.5	1.5		1	1.2	0.8		15	
	減塩1200_6	飯100g	6	1	0.5						3.5	1.5		1	1.2	0.8		15.5	
<b>常-⑤</b>		<b>(表3)4.5、(表5)1</b>																	
蛋白・脂質減	糖尿18	飯115g	7	1	1		0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1	1.2	0.8		18	(表3)肉魚60～80g程度目安
	E-1400	飯115g	7	1	0.5						4.5	1.5		1	1.2	0.8		17.5	
	肝臓B1400	飯115g	7	1	0.5						4.5	1.5		1	1.2	0.8		17.5	

痛風1400	飯115g	7	1	0.5						4.5		1.5		1	1.2	0.8		17.5	★プリン体400mg/日以下
脂質異常A1600	飯160g	9.5	1	0.5						4.5		1.5		1	1.2	0.8		20	★ホスホ-ル量200mg/日程度目標 ★卵使用量制限あり
脂質異常B1400	飯115g	7	1	0.5						4.5		1.5		1	1.2	0.8		17.5	
P60 1400_6	飯115g	7	1	0.5						4.5		1.5		1	1.2	0.8		17.5	
減塩1400_6	飯115g	7	1	0.5						4.5		1.5		1	1.2	0.8		17.5	
P50K1200_6	飯90g	5.5	1		0.5					4.5		0		1	1.2	0.8	1	15.5	・K制限 ・朝Ca補給食品

<b>常-⑥</b>		<b>(表3)6、(表5)1.5</b>																										
<b>糖尿23</b>	飯165g	10	1	1						0.5	2.5	1.5	1.5	0					1.5		1.5	1.2	0.8		23	・(表3)肉魚80~100g程度目安		
E-1800	飯165g	10	1	0.5															6		1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	
肝臓B1800	飯165g	10	1	0.5															6		1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	
痛風2000	飯210g	12.5	1	0.5															6		1.5		1.5	1.2	0.8		25	★プリン体400mg/日以下
脂質異常A2000	飯210g	12.5	1	0.5															6		1.5		1.5	1.2	0.8		25	★ホスホ-ル量200mg/日程度目標 ★卵使用量制限あり
脂質異常B1800	飯165g	10	1	0.5															6		1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	
減塩1800_6	飯165g	10	1	0.5															6		1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	
P70K1600_6	飯130g	8	1		0.5														6		0		1.5	1.2	0.8	1	20	・K制限 ・朝Ca補給食品

<b>常-⑦</b>		<b>(表3)7、(表5)1.5</b>																										
<b>糖尿25</b>	飯165g	11	1	1						0.5	3	2	1.5	0					1.5		1.5	1.2	0.8		25	・(表3)肉魚100~120g程度目安		
E-2000	飯190g	11.5	1	0.5															7		1.5		1.5	1.2	0.8		25	
肝臓B2000	飯190g	11.5	1	0.5															7		1.5		1.5	1.2	0.8		25	
脂質異常B2000	飯190g	11.5	1	0.5															7		1.5		1.5	1.2	0.8		25	
減塩2000_6	飯190g	11.5	1	0.5															7		1.5		1.5	1.2	0.8		25	

<b>常-⑧</b>		<b>(表3)3、(表5)2</b>																															
<b>P50 1400_6</b>	飯115g	7	1	0.5															1	1	1	0				1.5		2	1.2	0.8		17	・中~高脂質の肉魚主体 ・40~60g程度目安 ・付属品なし
P50 1600_6	飯160g	9.5	1	0.5															3		1.5		2	1.2	0.8		19.5						
肝臓P30 1200_6	低蛋白飯 110g	6.5	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8		15						
肝臓P30 1400_6	低蛋白飯 150g	9	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8		17.5						
肝臓P40 1200_6	飯110g	6.5	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8		15						
肝臓P40 1400_6	飯150g	9	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8		17.5						
肝臓P40 1600_6	飯190g	11.5	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8		20						
肝臓P50 1400_6	飯125g	7.5	1	0.5															3		1.5		2	1.2	0.8		17.5						
肝臓P50 1600_6	飯165g	10	1	0.5															3		1.5		2	1.2	0.8		20						
P30K1200_6	低蛋白飯 100g	6	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8	1	15.5	・K制限 ・朝Ca補給食品					
P30K1400_6	低蛋白飯 130g	8	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8	1	17.5	〃 〃					
P30K1600_6	低蛋白飯 150g	9	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8	3	20.5	・タエエネルギー補給食品 ・K制限					
P40K1200_6	飯100g	6	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8	1	15.5	・朝Ca補給食品					
P40K1400_6	飯130g	8	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8	1	17.5	〃 〃					
P40K1600_6	飯150g	9	1	0.5															3		0		2	1.2	0.8	3	20.5	・タエエネルギー補給食品					

<b>常-⑨</b>		<b>(表3)3、(表5)3</b>																															
<b>P50 1800_6</b>	飯200g	12	1	0.5															1	1	1	0				1.5		3	1.2	0.8		23	・中~高脂質の肉魚主体 ・40~60g程度目安 ・付属品なし
P50 2000_6	飯200g	12	1	0.5															3		1.5		3	1.2	0.8	2	25	・タエエネルギー補給食品					
P50 2200_6	飯240g	14.5	1	0.5															3		1.5		3	1.2	0.8	2	27.5	〃 〃					
P50 2400_6	飯240g	14.5	1	0.5															3		1.5		3	1.2	0.8	4	29.5	・昼タエエネルギー補給食品					
肝臓P50 1800_6	飯190g	11.5	1	0.5															3		1.5		3	1.2	0.8		22.5						
P40K1800_6	飯165g	10	1		0.5														3		0		3	1.2	0.8	3	22.5	・K制限 ・朝Ca補給食品 ・タエエネルギー補給食品					
P40K2000_6	飯165g	10	1		0.5														3		0		3	1.2	0.8	5	24.5	〃 〃 ・昼タエエネルギー補給食品					
P50K2200_6	飯240g	14.5	1		0.5														3		0		3	1.2	0.8	3	27	〃 〃 ・タエエネルギー補給食品					
P50K2400_6	飯240g	14.5	1		0.5														3		0		3	1.2	0.8	5	29	〃 〃 ・昼タエエネルギー補給食品					

<b>常-⑩</b>		<b>(表3)4、(表5)2</b>																															
<b>P60 1600_6</b>	飯160g	9.5	1	0.5															1	1.5	1.5	0				1.5		2	1.2	0.8		20.5	・中~高脂質の肉魚主体 ・60g程度目安

蛋白質

質

P60 1800_6	飯200g	12	1	0.5		4	1.5		2	1.2	0.8		23	・付属品なし
P60 2000_6	飯200g	12	1	0.5		4	1.5		2	1.2	0.8	2	25	・夕エネルギー補給食品
P60 2200_6	飯240g	14.5	1	0.5		4	1.5		2	1.2	0.8	2	27.5	〃 〃
P60 2400_6	飯240g	14.5	1	0.5		4	1.5		2	1.2	0.8	4	29.5	・昼夕エネルギー補給食品
P40K2200_6	低蛋白飯 215g	13	1		0.5	4	0		2	1.2	0.8	5	27.5	・K制限 ・朝Ca補給食品 ・夕エネルギー補給食品
P50K1400_6	飯115g	7	1		0.5	4	0		2	1.2	0.8	1	17.5	・K制限 ・朝Ca補給食品
P50K1600_6	飯150g	9	1		0.5	4	0		2	1.2	0.8	1	19.5	〃 〃
P50K1800_6	飯200g	12	1		0.5	4	0		2	1.2	0.8	1	22.5	〃 〃
P50K2000_6	飯200g	12	1		0.5	4	0		2	1.2	0.8	3	24.5	〃 〃 ・夕エネルギー補給食品

<b>常-⑪</b>		<b>(表3)5、(表5)2</b>															
P70 1800_6	飯175g	10.5	1	0.5		1.5	2	1.5	0	1.5		2	1.2	0.8		22.5	・中～高脂質の肉魚主体 80g程度目安 ・付属品なし
						5											
P70 2000_6	飯210g	12.5	1	0.5		5				1.5		2	1.2	0.8		24.5	〃 〃
P70 2200_6	飯225g	13.5	1	0.5		5				1.5		2	1.2	0.8	2	27.5	・夕エネルギー補給食品
P70 2400_6	飯225g	13.5	1	0.5		5				1.5		2	1.2	0.8	4	29.5	・昼夕エネルギー補給食品
P60K1600_6	飯150g	9	1		0.5	5				0		2	1.2	0.8	1	20.5	・K制限 ・朝Ca補給食品
P60K1800_6	飯200g	12	1		0.5	5				0		2	1.2	0.8	1	23.5	〃 〃
P60K2000_6	飯200g	12	1		0.5	5				0		2	1.2	0.8	3	25.5	〃 〃 ・夕エネルギー補給食品
P60K2200_6	飯240g	14.5	1		0.5	5				0		2	1.2	0.8	3	28	〃 〃
P60K2400_6	飯240g	14.5	1		0.5	5				0		2	1.2	0.8	5	30	〃 〃 ・昼夕エネルギー補給食品

<b>常-⑫</b>		<b>(表3)6、(表5)2</b>															
P80 2000_6	飯210g	12.5	1	0.5		2	2.5	1.5	0	1.5		2	1.2	0.8		25.5	・中～高脂質の肉魚主体 80～100g程度目安 ・付属品なし
						6											
P80 2200_6	飯225g	13.5	1	0.5		6				1.5		2	1.2	0.8	2	28.5	・夕エネルギー補給食品
P80 2400_6	飯225g	13.5	1	0.5		6				1.5		2	1.2	0.8	4	30.5	・昼夕エネルギー補給食品
P70K1800_6	飯130g	10	1		0.5	6				0		2	1.2	0.8	1	22.5	・K制限 ・朝Ca補給食品
P70K2000_6	飯200g	12	1		0.5	6				0		2	1.2	0.8	1	24.5	〃 〃
P70K2200_6	飯215g	13	1		0.5	6				0		2	1.2	0.8	3	27.5	〃 〃 ・夕エネルギー補給食品
P70K2400_6	飯215g	13	1		0.5	6				0		2	1.2	0.8	5	29.5	〃 〃 ・昼夕エネルギー補給食品

<b>常-⑬</b>		<b>(表3)7、(表5)2</b>															
P80K2000_6	飯200g	12	1		0.5	2.5	3	1.5	0	0		2	1.2	0.8	1	25.5	・中～高脂質の肉魚主体 100～120g程度目安 ・K制限 ・朝Ca補給食品
						7											
P80K2200_6	飯215g	13	1		0.5	7				0		2	1.2	0.8	3	28.5	〃 〃 ・夕エネルギー補給食品
P80K2400_6	飯215g	13	1		0.5	7				0		2	1.2	0.8	5	30.5	〃 〃 ・昼夕エネルギー補給食品

蛋白・脂質増（腎臓）

(2) 軟菜食系

	食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	特記事項、等
			主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		
					生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						
基本 献立	<b>軟-①</b>		<b>(表3)4.5、(表5)1.5</b>																
	<b>軟菜食</b>	粥普通 (300g)	7.5	1.5		0.5	0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		19	・嚥下調整食4程度 ・(表3) 低～高脂質の肉魚を 平均的に使用 1切60～80g程度を目安
	<b>糖尿20軟菜</b>	粥340g	8.5	1.5		0.5	0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		20	
基本 献立と 同じ	糖尿18軟菜	粥260g	6.5	1.5		0.5		4.5				1.5		1.5	1.2	0.8		18	
	術後食(学童A)②	飯100g	6	1.5		0.5		4.5				1.5		1.5	1.2	0.8		17.5	
	術後食(学童B)②	飯120g	7.2	1.5		0.5		4.5				1.5		1.5	1.2	0.8		18.7	
	減塩軟菜1600_6	粥340g	8.5	1.5		0.5		4.5				1.5		1.5	1.2	0.8		20	
	減塩軟菜1400_6	粥240g	6	1.5		0.5		4.5				1.5		1.5	1.2	0.8		17.5	
	P60K軟菜1400_6	粥280g	7	1		0.5		4.5				0		1.5	1.2	0.8	1	17.5	・K制限 ・朝Ca補給食品
	P60K軟菜1600_6	粥380g	9.5	1		0.5		4.5				0		1.5	1.2	0.8	1	20	〃 〃
P60K軟菜1800_6	粥400g	10	1		0.5		4.5				0		1.5	1.2	0.8	3	22.5	〃 〃 ・タネエネルギー補給食品	
ハーフ 量	<b>軟-②</b>		<b>(表3)3、(表5)1 ※ 副食ハーフ量&lt;軟菜食の6割程度の量&gt;</b>																
	<b>軟菜ハーフ食</b>	粥小盛 (140g)	3.5	1		0.5	0.3	1	0.7	1	0	0.8		1	0.8	0.5		11.1	・(表3)肉魚40g程度目安
	小児A	飯80g	5	1		0.5		3				1.5	1	1	0.8	0.5	1.2	15.5	・年齢に配慮した内容、切り方 ・昼ヨーグルト/15時おやつ
	小児腎炎(小児A)	飯80g	5	1		0.5		3				1.5	1	1	0.8	0.5	1.2	15.5	・小児Aと同じ ・指示により水分塩分調整
	小児扁摘食	粥200g	5	1		0.5		3				1.5	1	1	0.8	0.5	1.2	15.5	・小児Aと同じ
	術後食(小児B)①	米飯40g	2.4	1		0.5		3				1.5		1	0.8	0.5		10.7	・小児Aと同じ ・昼飲み物ぬき/おやつぬき
	術後食(小児B)②	米飯80g	4.8	1		0.5		3				1.5		1	0.8	0.5		13.1	・小児Aと同じ ・昼飲み物ぬき/おやつぬき
	術後食(学童A)①	米飯50g	3	1		0.5		3				1.5		1	0.8	0.5		11.3	・軟菜ハーフと同じ
	術後食(学童B)①	米飯60g	3.6	1		0.5		3				1.5		1	0.8	0.5		11.9	・軟菜ハーフと同じ
	食道癌術後食	粥150g	3.8	1		0.5		3					1	1	0.8	0.5		11.6	・軟菜ハーフと同じ ・パン茶、めん茶、ソフティアつき
	<b>幼児食</b>	飯80g	5	0.5		0.5	0.3	1		1	0	0.8	1	0.5	0.5	0.5	1.2	12.8	・年齢に配慮した内容、切り方 ・昼夕副菜1品 ・昼ヨーグルト/15時おやつ
	小児腎炎(幼児)	飯80g	5	0.5		0.5		2.3				0.8	1	0.5	0.5	0.5	1.2	12.8	・幼児食と同じ ・指示により水分塩分調整
小児扁摘1日目	粥100g	2.5	0.5		0.5		2.3				0		0.5	0.5	0.5		7.3	・幼児と同じ ・飲み物ぬき/おやつぬき	
蛋白 減	<b>軟-③</b>		<b>(表3)3、(表5)1.5</b>																
	<b>糖尿15軟菜</b>	粥200g	5	1.5		0.5	0.3	1	0.7	1	0	1.5		1.5	1.2	0.8		15	・(表3)肉魚40g程度目安
	減塩軟菜1200_6	粥200g	5	1.5		0.5		3				1.5		1.5	1.2	0.8		15	
	P50軟菜1200_6	粥200g	5	1.5		0.5		3				1.5		1.5	1.2	0.8		15	
	P50軟菜1400_6	粥280g	7	1.5		0.5		3				1.5		1.5	1.2	0.8		17	
	P50軟菜1600_6	粥380g	9.5	1.5		0.5		3				1.5		1.5	1.2	0.8		19.5	
	P50軟菜1800_6	粥400g	10	1.5		0.5		3				1.5		1.5	1.2	0.8	2	22	・タネエネルギー補給食品
	P40K軟菜1200_6	粥240g	6	1		0.5		3				0		1.5	1.2	0.8	1	15	・K制限 ・朝Ca補給食品
	P40K軟菜1400_6	低蛋白粥 300g	9	1		0.5		3				0		1.5	1.2	0.8	1	18	〃 〃
	P40K軟菜1600_6	低蛋白粥 300g	9	1		0.5		3				0		1.5	1.2	0.8	3	20	〃 〃 ・タネエネルギー補給食品
P40K軟菜1800_6	低蛋白粥 320g	9.5	1		0.5		3				0		1.5	1.2	0.8	5	22.5	〃 〃 ・昼タネエネルギー補給食品	
蛋白 増	<b>軟-④</b>		<b>(表3)5、(表5)1.5</b>																
	<b>糖尿23軟菜</b>	粥420g	10.5	1.5		0.5	0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	・(表3)肉魚80g程度目安
	減塩軟菜1800_6	粥420g	10.5	1.5		0.5		5				1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	
	P70軟菜1600_6	粥320g	8	1.5		0.5		5				1.5		1.5	1.2	0.8		20	
	P70軟菜1800_6	粥340g	8.5	1.5		0.5		5				1.5		1.5	1.2	0.8	2	22.5	・タネエネルギー補給食品
	P70K軟菜1600_6	粥320g	8	1		0.5		5				0		1.5	1.2	0.8	2	20	・K制限 ・朝Ca補給食品 ・夕栄養ゼリー(ブロッカ等)
P70K軟菜1800_6	粥340g	8.5	1		0.5		5				0		1.5	1.2	0.8	4	22.5	〃 〃 ・昼タネエネルギー補給/夕栄養ゼリー	



蛋白減 (腎臓)	<b>軟-⑤</b>		<b>(表3)2.5、(表5)1.5</b>																		
	<b>P30K軟菜1200_6</b>	低蛋白粥 200g	6	1		0.5		0.5	1	1	0		0		1.5	1.2	0.8	1	14.5	・中～高脂肪の肉魚主体 肉魚30～40g程度目安 ・K制限 ・朝Ca補給食品	
							2.5														
	P30K軟菜1400_6	低蛋白粥 300g	9	1		0.5		2.5						1.5	1.2	0.8	1	17.5	〃 〃		
	P30K軟菜1600_6	低蛋白粥 300g	9	1		0.5		2.5						1.5	1.2	0.8	3	19.5	〃 〃 ・タエエネルギー補給食品		
	<b>軟-⑥</b>		<b>(表3)4、(表5)1.5</b>																		
	<b>P60軟菜1400_6</b>	粥280g	7	1.5		0.5		1.5	1	1.5	0		1.5		1.5	1.2	0.8		18	・中～高脂肪の肉魚主体 60g程度目安 ・付属品なし	
							4														
	P60軟菜1600_6	粥380g	9.5	1.5		0.5		4				1.5		1.5	1.2	0.8		20.5			
	P60軟菜1800_6	粥400g	10	1.5		0.5		4				1.5		1.5	1.2	0.8	2	23	・タエエネルギー補給食品		
P50K軟菜1200_6	粥200g	5	1		0.5		4				0		1.5	1.2	0.8	1	15	・K制限 ・朝Ca補給食品			
P50K軟菜1400_6	粥280g	7	1		0.5		4				0		1.5	1.2	0.8	1	17	〃 〃			
P50K軟菜1600_6	粥380g	9.5	1		0.5		4				0		1.5	1.2	0.8	1	19.5	〃 〃			
P50K軟菜1800_6	粥400g	10	1		0.5		4				0		1.5	1.2	0.8	3	22	〃 〃 ・タエエネルギー補給食品			

(3) きざみ食・パースト食

	食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	特記事項、等
			主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵大豆製品 チーズ	その他 (パースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		
					生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						
基本献立	き-①		(表3)4.5、(表5)1.5																
	きざみ食	粥中盛 (220g)	5.5	1		0.5	0.5	1.5	1	1.5	0		1	2	0.9	0.4	1	16.8	・ 嚥下調整食3程度 ・ 主菜は軟菜食と同じ量 ・ 昼夕副菜1品 ・ 汁物ぬき ・ MCT1単位(果物、肉魚等への添加) ・ タ栄養ゼリー(アロカ/リンゴイ等)
	パースト食	ミチ-粥 極小 (100g)	4	0.7		0.5		0.7		0.8	1.5		2	1.5	0.6	0.3	1	13.6	・ 嚥下調整食2-2程度 ・ ミチ-粥へのMCT添加 ・ 汁物ぬき ・ 副食1-7対応(きざみルフベース) ・ 主菜にL-2使用可(50%頻度想定) ・ タ栄養ゼリー(アロカ/リンゴイ等)
基本献立(きざみ食)と同じ	糖尿18きざみ	粥260g	6.5	1		0.5							1	2	0.9	0.4	1	17.8	
	糖尿20きざみ	粥340g	8.5	1		0.5							1	2	0.9	0.4	1	19.8	
	減塩きざみ1400_6	粥240g	6	1		0.5							1	2	0.9	0.4	1	17.3	
	減塩きざみ1600_6	粥340g	8.5	1		0.5							1	2	0.9	0.4	1	19.8	
	P60きざみ1400_6	粥240g	6	1		0.5							1	2	0.9	0.4	1	17.3	
	P60きざみ1600_6	粥340g	8.5	1		0.5							1	2	0.9	0.4	1	19.8	
	P60きざみ1800_6	粥360g	9	1		0.5							1	2	0.9	0.4	3	22.3	・ 昼エネルギー補給食品 ・ タ栄養ゼリー
	P50Kきざみ1200_6	粥160g	4	1		0.5							0	2	0.9	0.4	2	15.3	・ K制限 ・ 朝Ca補給食品 ・ タ栄養ゼリー
	P50Kきざみ1400_6	粥200g	5	1		0.5							0	2	0.9	0.4	3	17.3	・ タエネルギー補給食品
	P50Kきざみ1600_6	低蛋白粥 250g	7.5	1		0.5							0	2	0.9	0.4	3	19.8	・ タエネルギー補給食品
	P50Kきざみ1800_6	低蛋白粥 270g	8	1		0.5							0	2	0.9	0.4	5	22.3	・ タエネルギー補給食品
	P60Kきざみ1400_6	粥240g	6	1		0.5							0	2	0.9	0.4	2	17.3	・ 昼エネルギー補給食品 ・ K制限 ・ 朝Ca補給食品 ・ タ栄養ゼリー
P60Kきざみ1600_6	粥320g	8	1		0.5							0	2	0.9	0.4	3	20.3	・ タエネルギー補給食品	
P60Kきざみ1800_6	粥340g	8.5	1		0.5							0	2	0.9	0.4	5	22.8	・ タエネルギー補給食品	
ハーフ量	き-②		(表3)3、(表5)1.5 ※ 副食ハーフ量<きざみ食の6割程度の量>																
	きざみハーフ食	粥小盛 (140g)	3.5	0.7		0.5	0.3	1	0.7	1	0		1	1.5	0.6	0.3	1	12.1	・ (表3)肉魚40g程度目安
	P30Kきざみ1200_6	低蛋白粥 170g	5	1		0.5							0	1.5	0.6	0.3	3	14.9	・ K制限 ・ 朝Ca補給食品 ・ タエネルギー補給食品
	P30Kきざみ1400_6	低蛋白粥 250g	7.5	1		0.5							0	1.5	0.6	0.3	3	17.4	・ タエネルギー補給食品
P30Kきざみ1600_6	低蛋白粥 320g	9.5	1		0.5							0	1.5	0.6	0.3	3	19.4	・ タエネルギー補給食品	
たんぱく質調整	き-③		(表3)3、(表5)2																
	糖尿15きざみ	粥200g	5	1		0.5	0.3	1	0.7	1	0		1	2	0.9	0.4	1	14.8	・ 主菜量はきざみハーフと同じ ・ タ栄養ゼリー
	減塩きざみ1200_6	粥200g	5	1		0.5							1	2	0.9	0.4	1	14.8	・ タエネルギー補給食品
	P50きざみ1200_6	粥200g	5	1		0.5							1	2	0.9	0.4	1	14.8	・ タエネルギー補給食品
	P50きざみ1400_6	粥280g	7	1		0.5							1	2	0.9	0.4	2	17.8	・ タエネルギー補給食品
	P50きざみ1600_6	粥360g	9	1		0.5							1	2	0.9	0.4	2	19.8	・ タエネルギー補給食品
	P50きざみ1800_6	粥380g	9.5	1		0.5							1	2	0.9	0.4	4	22.3	・ 昼エネルギー補給食品
	P40Kきざみ1200_6	粥160g	4	1		0.5							0	2	0.9	0.4	3	14.8	・ K制限 ・ 朝Ca補給食品 ・ タエネルギー補給食品
	P40Kきざみ1400_6	粥280g	7	1		0.5							0	2	0.9	0.4	3	17.8	・ タエネルギー補給食品
	P40Kきざみ1600_6	粥360g	9	1		0.5							0	2	0.9	0.4	3	19.8	・ タエネルギー補給食品
P40Kきざみ1800_6	粥380g	9.5	1		0.5							0	2	0.9	0.4	5	22.3	・ 昼エネルギー補給食品	

(4) 消化食系

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	特記事項、等		
		主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等			間食 補助食品 等	
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト							
<b>全消-①・軟消-①</b>		<b>(表3)4.5、(表5)1.5</b>																	
基本献立	全粥消化食	粥普通 (300g)	7.5	1.5	0.5		1	1.5		1.5	0	1.5		1	1.2	0.8	18	・全粥形態 (「<UDF>容易にかめる」程度) ・硬い物、高脂質食品、刺激控えめ ・(表3)肉魚・低～中脂質のもの主体 で1回量60～80g程度目安	
	軟菜消化食	粥普通 (300g)	7.5	1.5		0.5	1	1.5		1.5	0	1.5		1	1.2	0.8	18	・軟菜形態(嚥下調整食4程度) ・高脂質食品、刺激控えめ ・(表3)肉魚・低～中脂質のもの主体 で1回量60～80g程度目安	
基本献立と同じ	術後全粥消化食	粥普通 (300g)	7.5	1.5	0.5				4			1.5		1	1.2	0.8	18	・全粥消化食と同じ	
	膵臓D1400	飯125g	7.5	1.5	0.5				4				1	1	1.2	0.8	17.5	〃 〃	
	膵臓D1600	飯165g	10	1.5	0.5				4				1	1	1.2	0.8	20	〃 〃	
	膵臓D1800	飯210g	12.5	1.5	0.5				4				1	1	1.2	0.8	22.5	〃 〃	
	潰瘍D1400	飯115g	7	1.5	0.5				4			1.5		1	1.2	0.8	17.5	〃 〃	
	潰瘍D1600	飯160g	9.5	1.5	0.5				4			1.5		1	1.2	0.8	20	〃 〃	
	潰瘍D1800	飯200g	12	1.5	0.5				4			1.5		1	1.2	0.8	22.5	〃 〃	
	術後軟消(全粥)	粥普通 (300g)	7.5	1.5		0.5			4			1.5		1	1.2	0.8	18	・軟菜消化食と同じ	
	術後軟消(7分粥)	7分粥300g	5.8	1.5		0.5			4			1.5		1	1.2	0.8	16.3	〃 〃	
	術後軟消(5分粥)	5分粥300g	4.7	1.5		0.5			4			1.5		1	1.2	0.8	15.2	〃 〃	
	術後軟消(3分粥)	3分粥300g	3.8	1.5		0.5			4			1.5		1	1.2	0.8	14.3	〃 〃	
	膵臓C	粥200g	5	1.5		0.5			4				1	1	1.2	0.8	15	〃 〃	
	肝臓A	飯80g	5	1.5		0.5			4				1	1	1.2	0.8	15	〃 〃	
	IBD食B1600	飯165g	10	1.5		0.5			4				1	1	1.2	0.8	20	〃 〃	
IBD食B1800	飯210g	12.5	1.5		0.5			4				1	1	1.2	0.8	22.5	〃 〃		
IBD食B2000	飯250g	15	1.5		0.5			4				1	1	1.2	0.8	25	〃 〃		
潰瘍C	粥180g	4.5	1.5		0.5			4			1.5		1	1.2	0.8	15	〃 〃		
<b>軟消-②</b>		<b>(表3)2.5、(表5)0.5 ※ 副食ハーフ量&lt;軟菜消化食の6割程度の量&gt;</b>																	
ハーフ量	胃切食	粥150g	3.8	1		0.5	0.5	1	0	1	0	0.8		0.5	0.8	0.5	3.3	13.7	・(表3)低～中脂質の肉魚主体、 40g程度目安 ・10時/15時/20時おやつつき
	膵臓B	粥120g	3	1		0.5			2.5				1	0.5	0.8	0.5		9.8	
	IBD食A1000	粥220g	5.5	1		0.5			2.5				1	0.5	0.8	0.5		12.3	
	IBD食A1200	粥320g	8	1		0.5			2.5				1	0.5	0.8	0.5		14.8	
	IBD食A1400	粥420g	10.5	1		0.5			2.5				1	0.5	0.8	0.5		17.3	
	潰瘍B	5分粥160g	2.5	1		0.5			2.5				1	0.5	0.8	0.5		9.3	
<b>軟消-③</b>		<b>(表3)3、(表5)0</b>																	
その他	低残渣食	粥350g	8.8	1		0.5	1	0.5		1.5			2	0	0.5	0.5		16.3	・低～中脂質の魚主体 ・繊維6g以下/日 野菜150g/日程度 ・調理での油脂使用なし

<3> 食種別 単位配分

(1) 基準食

食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グルコース 対立	塩分 対立	塩分 6g	選択 食	特記事項、他
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		エネルギー(kcal)								
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)	塩(g)					
一般食	飯普通 (180g)	11	1	0.5		0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	1800				常 ①	○	<各食品の目安> ・(表3) 肉魚は1回量として80g程度(低～高脂質のものを平均的に使用) 卵は最大量として1こ/日程度まで(毎日平均で0.5こ/日程度) ・(表6)野菜は40g程度の使用 ・飽和脂肪酸7%/E比以内、コレステロール量300mg/日程度目標  ※詳細な食糧構成は「平均栄養素含有量を使用した単位配分計算と 栄養栄養量」を参考に		
	飯大盛 (220g)	13.2	1	0.5		5					1.5		1.5	1.2	0.8	24.7	2000									
	飯小盛 (140g)	8.5	1	0.5		5					1.5		1.5	1.2	0.8	20	1600									
	飯極小 (100g)	6	1	0.5		5					1.5		1.5	1.2	0.8	17.5	1800									
青年食	飯225g	13.5	1	0.5		0.5	3	2	1.5	0	1.5	1	2	1.2	0.8		28.5	2300				常 ②	○	概ね12～17歳(中学生以降)の患者を対象 ・(表3)肉魚1回量100～120g程度目安 ・飲み物(乳製品) 2回/日		
学童食A	飯140g	8.5	1	0.5		5					1.5	1	1.5	1.2	0.8	1.5	22.5	1800				常 ①	○	概ね6～9歳(小学校低～中学年)の患者を対象 ・副食は一般食と同じ ・飲み物(乳製品) 2回/日 ・15時おやつ		
学童食B	飯180g	11	1	0.5		5					1.5	1	1.5	1.2	0.8	1.5	25	2000				常 ①	○	概ね10～11歳(小学校中～高学年)の患者を対象 ・副食は一般食と同じ ・飲み物(乳製品) 2回/日 ・15時おやつ		
小児食A	飯80g	5	1		0.5	3					1.5	1	1	0.8	0.5	1.2	15.5	1200				軟 ②		概ね1歳4ヶ月～2歳程度の患者を対象 ・副食は軟菜ハーフベース、年齢に配慮した内容や切り方とする ・飲み物(乳製品) 2回/日 ・10時15時おやつ(10時は果物と乳製品)		
小児食B	飯130g	8	0.6	0.5		3					1.5	1	1	0.8	0.5	1.5	18.4	1500				常 ②		概ね3歳～5歳程度の患者を対象 ・副食はハーフ食ベース、年齢に配慮した内容や切り方とする ・飲み物(乳製品) 2回/日 ・10時15時おやつ(10時は果物と乳製品)		
幼児食	飯80g	5	0.5		0.5	0.3	1	0	1	0	0.8	1	0.5	0.5	0.5	1.2	12.8	1000				軟 ②		概ね12～15ヶ月程度の患者を対象 ・副食は小児食Aと同じ、副菜1品 ・飲み物(乳製品) 2回/日 ・10時15時おやつ(10時は果物と乳製品)		

(2) 軟食

食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グルコース 対立	塩分 対立	塩分 6g	選択 食	特記事項、他
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		エネルギー(kcal)								
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)	塩(g)					
全粥食	粥普通 (300g)	7.5	1	0.5		5					1.5		1.5	1.2	0.8		19	1500				常 ①	○	・一般食と同じ献立ベース、咀嚼のしやすさに配慮 「<UDF>容易にかめる」程度、硬い食品は除く		
軟菜食	粥普通 (300g)	7.5	1.5		0.5	0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		19	1500				軟 ①		・嚥下調整食4程度 ・(表3)肉魚1回量60～80g程度を目安 (低～高脂質のものを平均的に使用)		
きざみ食	粥中盛 (220g)	5.5	1		0.5	0.5	1.5	1	1.5	0		1	2	0.9	0.4	1	16.8	1300				き ①		・嚥下調整食3程度(軟菜食ベースに形態調整) ・昼夕野菜小鉢1品 ・MCT1単位(果物、肉魚等への添加) ・栄養ゼリー(2 <sup>0</sup> リッパ/1 <sup>0</sup> リッパ)等		

(3) 消化食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グルコース 対応	塩分 6g 対応	選択食	特記事項、他		
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)								
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)	
全粥消化食	粥普通 (300g)	7.5	1.5	0.5		1	1.5		1.5	0	1.5		1	1.2	0.8		18	1400				消①			・全粥形態(「<UDF>容易にかめる」程度) ・硬い物、高脂質食品、刺激控えめ ・(表3)肉魚・低～中脂質のもの主体で1回量60～80g程度目安	
軟菜消化食	粥普通 (300g)	7.5	1.5		0.5	1	1.5		1.5	0		1.5		1	1.2	0.8		18	1400				消①			・軟菜形態(嚥下調整食4程度) ・高脂質食品、刺激控えめ ・(表3)肉魚・低～中脂質のもの主体で1回量60～80g程度目安

(4) 量調整食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グルコース 対応	塩分 6g 対応	選択食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
ハーフ食	飯極小 (100g)	6	0.6	0.5		0.3	1	0.7	1	0	0.8		1	0.8	0.5		13.2	1000				常②			・一般食と同じ副食で盛り付け量が概ね6割程度 ・(表3)肉魚40g程度目安
軟菜ハーフ食	粥小盛 (140g)	3.5	1		0.5	0.3	1	0.7	1	0	0.8		1	0.8	0.5		11.1	900				軟②			・嚥下調整食4程度 ・軟菜食と同じ副食で盛り付け量が概ね6割程度 ・(表3)肉魚40g程度目安
きざみハーフ食	粥小盛 (140g)	3.5	0.7		0.5	0.3	1	0.7	1	0		1	1.5	0.6	0.3	1	12.1	1000				き②			・嚥下調整食3程度 ・きざみ食と同じ副食で盛り付け量が概ね6割程度 ・(表3)肉魚40g程度目安
<嚥下訓練食> ペースト食	ミザ-粥極小 (100g)	4	0.7		0.5		0.7		0.8	1.5		2	1.5	0.6	0.3	1	13.6	1100				き①			・嚥下調整食2-2程度 ・ミザ-粥へのMCT添加 ・副食A-7対応(きざみA-7ベース) ・主にA-7使用可(50%頻度想定) ・栄養ゼリー(アロカ/ロジゴイ等)

(5) 特別治療食

1) 糖尿病食

① 常菜

食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 質	塩 分 6 g	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		エネルギー(kcal)								
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)	塩(g)					
糖尿15	飯80g	5	1	1		0.5	1.5	0.5	1	0	1.5		1	1.2	0.8		15	1200				常④	○	・(表3)肉魚1回量60g程度目安	・卵は最大量として1こ/日程度まで ・(表6)野菜は400g程度の使用 ・飽和脂肪酸7%/E比以内 コレステロール量300mg/日 程度目標 ※詳細な食糧構成は「平均栄養素 含有量を使用した単位配分計算と 栄養栄養量」を参考に	
糖尿18	飯115g	7	1	1		0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1	1.2	0.8		18	1440				常⑤	○	・(表3)肉魚1回量60~80g程度 目安		
糖尿20	飯130g	8	1	1		5					1.5		1.5	1.2	0.8		20	1600				常①	○	・ <b>一般食と同じ副食</b> ・(表3)肉魚1回量80g程度目安		
糖尿23	飯165g	10	1	1		0.5	2.5	1.5	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		23	1840				常⑥	○	・(表3)肉魚1回量80~100g程度 目安		
糖尿25	飯180g	11	1	1		0.5	3	2	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		25	2000				常⑦	○	・(表3)肉魚1回量100~120g程度 目安		

② 軟菜

食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 質	塩 分 6 g	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		エネルギー(kcal)								
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)	塩(g)					
糖尿15軟菜	粥200g	5	1.5		0.5	0.3	1	0.7	1	0	1.5		1.5	1.2	0.8		15	1200				軟③	○	・(表3)肉魚1回量40g程度目安		
糖尿18軟菜	粥260g	6.5	1.5		0.5	4.5					1.5		1.5	1.2	0.8		18	1440				軟①	○	・ <b>軟菜食と同じ副食</b> ・(表3)肉魚1回量60~80g程度目安		
糖尿20軟菜	粥340g	8.5	1.5		0.5	4.5					1.5		1.5	1.2	0.8		20	1600				軟①	○	・ <b>軟菜食と同じ副食</b> ・(表3)肉魚1回量60~80g程度目安		
糖尿23軟菜	粥420g	10.5	1.5		0.5	0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	1800				軟④	○	・(表3)肉魚1回量80g程度目安		

③ きざみ

食種	基本主食	表1		表2		表3					表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 質	塩 分 6 g	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		エネルギー(kcal)								
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)	塩(g)					
糖尿15きざみ	粥200g	5	1		0.5	0.3	1	0.7	1	0		1	2	0.9	0.4	1	14.8	1200				き③	○	・主菜量はきざみ-halfと同じ(肉魚40g程度)		
糖尿18きざみ	粥260g	6.5	1		0.5	4.5						1	2	0.9	0.4	1	17.8	1440				き①	○	・ <b>きざみ食と同じ副食</b>		
糖尿20きざみ	粥340g	8.5	1		0.5	4.5						1	2	0.9	0.4	1	19.8	1600				き①	○	・ <b>きざみ食と同じ副食</b>		

2) 腎臓病食

※ 「K制限あり」の場合のカリウム量目安：概ね1500mg/日前後 / 献立計算値(食材「生」の成分値)×8割程度で換算

① 常菜

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グルテン立	塩分	選択食	特記事項、他	腎臓 付属品							
		主食	いも・粉等	果物		魚・肉			卵大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							朝	昼	夕	養 セリ				
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)									塩(g)	Oa 補助	エネ 補助	エネ 補助
P30	K制限あり	1200kcal	低蛋白飯 100g	6	1							0		2	1.2	0.8	1	15.5	1200				常⑧	●		・P50 1400 6と同じ副食で K制限考慮		○				
		1400kcal	低蛋白飯 130g	8	1							0		2	1.2	0.8	1	17.5	1400				常⑧	●		・"		○				
		1600kcal	低蛋白飯 150g	9	1							0		2	1.2	0.8	3	20.5	1600				常⑧	●		・"		○		○		
P40	K制限あり	1200kcal	飯100g	6	1							0		2	1.2	0.8	1	15.5	1200				常⑧	●		・P50 1400 6と同じ副食で K制限考慮		○				
		1400kcal	飯130g	8	1							0		2	1.2	0.8	1	17.5	1400				常⑧	●		・"		○				
		1600kcal	飯150g	9	1							0		2	1.2	0.8	3	20.5	1600				常⑧	●		・"		○		○		
		1800kcal	低蛋白飯 165g	10	1							0		2	1.2	0.8	3	22.5	1800				常⑨	●		・P50 1800 6と同じ副食で K制限考慮		○		○		
		2000kcal	低蛋白飯 180g	11	1							0		2	1.2	0.8	5	25.5	2000				常⑨	●		・"		○	○	○		
		2200kcal	低蛋白飯 180g	13.5	1							0		2	1.2	0.8	5	28	2200				常⑩	●		・P60 1600 6と同じ副食で K制限考慮		○	○	○		
P50	K制限なし	1200kcal	飯90g	5.5	1	0.5						1.5		1	1.2	0.8		15	1200				常④	●		・糖尿15と同じ副食						
		1400kcal	飯115g	7	1	0.5				1	1	1	0		1.5	2	1.2	0.8	17	1400				常⑧	●		・中～高脂質の肉魚主体 1回量40～60g程度目安					
		1600kcal	飯160g	9.5	1	0.5						3		1.5	2	1.2	0.8		19.5	1600				常⑧	●		・"					
		1800kcal	飯200g	12	1	0.5				1	1	1	0		1.5	3	1.2	0.8	23	1800				常⑨	●		・中～高脂質の肉魚主体 1回量40～60g程度目安					
		2000kcal	飯200g	12	1	0.5						3		1.5	3	1.2	0.8	2	25	2000				常⑨	●		・"				○	
		2200kcal	飯240g	14.5	1	0.5						3		1.5	3	1.2	0.8	2	27.5	2200				常⑨	●		・"				○	
		2400kcal	飯240g	14.5	1	0.5						3		1.5	3	1.2	0.8	4	29.5	2400				常⑨	●		・"				○	○
	K制限あり	1200kcal	飯90g	5.5	1	0.5							0		1	1.2	0.8	1	15.5	1200				常⑤	●		・糖尿18と同じ副食でK制限考慮		○			
		1400kcal	飯115g	7	1	0.5						0		2	1.2	0.8	1	17.5	1400				常⑩	●		・P60 1600 6と同じ副食で K制限考慮		○				
		1600kcal	飯150g	9	1	0.5						0		2	1.2	0.8	1	19.5	1600				常⑩	●		・"						
		1800kcal	飯200g	12	1	0.5						0		2	1.2	0.8	1	22.5	1800				常⑩	●		・"				○		
		2000kcal	飯200g	12	1	0.5						0		2	1.2	0.8	3	24.5	2000				常⑩	●		・"				○	○	
		2200kcal	飯240g	14.5	1	0.5						0		3	1.2	0.8	3	27	2200				常⑨	●		・P50 1800 6と同じ副食で K制限考慮		○		○		
		2400kcal	飯240g	14.5	1	0.5						0		3	1.2	0.8	5	29	2400				常⑨	●		・"				○	○	○

P60	K 制限 なし	1400kcal	飯115g	7	1	0.5		4.5				1.5		1	1.2	0.8		17.5	1400	常⑤	●		・糖尿18と同じ副食						
		60	36	200	6未														1600	常⑩	●		・中～高脂質の肉魚主体 1回量60g程度目安						
		1600kcal	飯160g	9.5	1	0.5		1	1.5	1.5	0	1.5		2	1.2	0.8		20.5	60	46	245	6未							
								4												1800	常⑩	●		”	”				
		1800kcal	飯200g	12	1	0.5						1.5		2	1.2	0.8		23	60	46	295	6未							
																				2000	常⑩	●		”	”			○	
	2000kcal	飯200g	12	1	0.5						1.5		2	1.2	0.8	2	25	60	55	310	6未								
																			2200	常⑩	●		”	”			○		
	2200kcal	飯240g	14.5	1	0.5						1.5		2	1.2	0.8	2	27.5	60	55	360	6未								
																			2400	常⑩	●		”	”			○	○	
	2400kcal	飯240g	14.5	1	0.5						1.5		2	1.2	0.8	4	29.5	60	64	380	6未								
	K 制限 あり	1400kcal	飯115g	7			0.5		5				0		1.5	1.2	0.8	1	17	1400	常①	●		・一般食と同じ副食でK制限考慮			○		
1600kcal		飯150g	9	1		0.5		5				0		2	1.2	0.8	1	20.5	1600	常⑩	●		・P70 1800 6 と同じ副食で K制限考慮			○			
1800kcal		飯200g	12	1		0.5		5				0		2	1.2	0.8	1	23.5	1800	常⑩	●		”	”			○		
2000kcal		飯200g	12	1		0.5		5				0		2	1.2	0.8	3	25.5	60	46	295	6未					○	○	
																			2000	常⑩	●		”	”			○	○	
2200kcal		飯240g	14.5	1		0.5		5				0		2	1.2	0.8	3	28	60	55	360	6未					○	○	
																		2400	常⑩	●		”	”			○	○	○	
P70	K 制限 なし	1600kcal	飯140g	8.5	1	0.5		5				1.5		1.5	1.2	0.8		20	1600	常①	●		・一般食と同じ副食						
		1800kcal	飯175g	10.5	1	0.5		1.5	2	1.5	0	1.5		2	1.2	0.8		22.5	1800	常⑩	●		・中～高脂質の肉魚主体 1回量80g程度目安						
		2000kcal	飯210g	12.5	1	0.5		5				1.5		2	1.2	0.8		24.5	2000	常⑩	●		”	”					
		2200kcal	飯225g	13.5	1	0.5		5				1.5		2	1.2	0.8	2	27.5	70	59	340	6未					○		
		2400kcal	飯225g	13.5	1	0.5		5				1.5		2	1.2	0.8	4	29.5	70	67	360	6未					○	○	
																				2400	常⑩	●		”	”				
	K 制限 あり	1600kcal	飯130g	8	1		0.5		6				0		1.5	1.2	0.8	1	20	1600	常⑥	●		・糖尿23と同じ副食で K制限考慮			○		
		1800kcal	飯165g	10	1		0.5		6				0		2	1.2	0.8	1	22.5	70	42	215	6未					○	
		2000kcal	飯200g	12	1		0.5		6				0		2	1.2	0.8	1	24.5	70	50	255	6未					○	
		2200kcal	飯215g	13	1		0.5		6				0		2	1.2	0.8	3	27.5	70	50	295	6未					○	○
																		2400	常⑩	●		”	”			○	○	○	
P80	K 制限 なし	2000kcal	飯210g	12.5	1	0.5		2	2.5	1.5	0	1.5		2	1.2	0.8		25.5	2000	常⑫	●		・中～高脂質の肉魚主体 1回量80～100g程度目安						
		2200kcal	飯225g	13.5	1	0.5		6				1.5		2	1.2	0.8	2	28.5	80	55	305	6未					○		
		2400kcal	飯225g	13.5	1	0.5		6				1.5		2	1.2	0.8	4	30.5	80	63	340	6未					○	○	
	K 制限 あり	2000kcal	飯200g	12	1		0.5	2.5	3	1.5	0	0		2	1.2	0.8	1	25.5	2000	常⑬	●		・中～高脂質の肉魚主体 1回量100～120g程度目安			○			
		2200kcal	飯215g	13	1		0.5	7				0		2	1.2	0.8	3	28.5	80	54	295	6未					○	○	
		2400kcal	飯215g	13	1		0.5	7				0		2	1.2	0.8	5	30.5	80	62	330	6未					○	○	○
																		2400	常⑬	●		”	”			○	○	○	



② 軟菜

食種			基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル ク立 立	塩 分 対 応	選 択 食	特記事項、他	腎臓 付属品								
				主食	いも ・粉等	生果物	果物缶	魚・肉	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品	油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)	P(g)		F(g)	C(g)	塩(g)	朝					昼	夕	Ca 補助	エネ 補助	エネ 補助	栄養 ゼリー			
P30 軟	K 制 限 あり	1200kcal	低蛋白粥 200g	6	1		0.5			0.5	1	1	0	0				14.5	1200				軟⑤			・中～高脂肪の肉魚主体 1回量30～40g程度目安									
		1400kcal	低蛋白粥 300g	9	1		0.5			2.5				0				17.5	1400								軟⑤			"	"				
		1600kcal	低蛋白粥 300g	9	1		0.5			2.5				0				19.5	1600													軟⑤			"
P40 軟	K 制 限 あり	1200kcal	粥240g	6	1		0.5			3				0			15	1200				軟③	●		・軟菜1200と同じ副食で K制限考慮										
		1400kcal	低蛋白粥 300g	9	1		0.5			3				0			18	1400								軟③	●		"	"					
		1600kcal	低蛋白粥 300g	9	1		0.5			3				0			20	1600													軟③	●		"	"
		1800kcal	低蛋白粥 320g	9.5	1		0.5			3				0			22.5	1800								軟③	●		"	"					
P50 軟	K 制 限 なし	1200kcal	粥200g	5	1.5		0.5			3				1.5			15	1200				軟③	●		・軟菜1200と同じ副食										
		1400kcal	粥280g	7	1.5		0.5			3				1.5			17	1400								軟③	●		"	"					
		1600kcal	粥380g	9.5	1.5		0.5			3				1.5			19.5	1600													軟③	●		"	"
		1800kcal	粥400g	10	1.5		0.5			3				1.5			22	1800								軟③	●		"	"					
	K 制 限 あり	1200kcal	粥200g	5	1		0.5			4				0			15	1200				軟⑥	●		・P60軟菜1400_6と同じ副食で K制限考慮										
		1400kcal	粥280g	7	1		0.5			4				0			17	1400								軟⑥	●		"	"					
		1600kcal	粥380g	9.5	1		0.5			4				0			19.5	1600													軟⑥	●		"	"
		1800kcal	粥400g	10	1		0.5			4				0			22	1800								軟⑥	●		"	"					
P60 軟	K 制 限 なし	1400kcal	粥280g	7	1.5		0.5			1.5	1	1.5	0	1.5			18	1400				軟⑥	●		・中～高脂肪の肉魚主体 1回量60g程度目安										
		1600kcal	粥380g	9.5	1.5		0.5			4				1.5			20.5	1600								軟⑥	●		"	"					
		1800kcal	粥400g	10	1.5		0.5			4				1.5			23	1800													軟⑥	●		"	"
	K 制 限 あり	1400kcal	粥280g	7	1		0.5			4.5				0			17.5	1400				軟①	●		・軟菜食と同じ副食で K制限考慮										
		1600kcal	粥380g	9.5	1		0.5			4.5				0			20	1600								軟①	●		"	"			○		
		1800kcal	粥400g	10	1		0.5			4.5				0			22.5	1800													軟①	●		"	"
P70 軟	K 制 限 なし	1600kcal	粥320g	8	1.5		0.5			5				1.5			20	1600				軟④	●		・軟菜1800と同じ副食										
		1800kcal	粥340g	8.5	1.5		0.5			5				1.5			22.5	1800								軟④	●		"	"				○	
	K 制 限 あり	1600kcal	粥320g	8	1		0.5			5				0			20	1600													軟④	●		・軟菜1800と同じ副食で K制限考慮	
		1800kcal	粥340g	8.5	1		0.5			5				0			22.5	1800								軟④	●		"	"					

③ きざみ

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 立 上 ブ	塩 分 対 応 6 g	選 択 食 対 応	特記事項、他	腎臓 付属品					
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)				朝	昼					夕	Ca 補助	イネ 補助	イネ 補助	栄養 ゼリー	
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)					牛乳		ヨーグルト	P(g)												F(g)
P30 きざみ	K 制 限 あ り	1200kcal	低蛋白粥 170g	5	1		0.5	3				0	1.5	0.6	0.3	3	14.9	1200				き ②	●		・きざみハーフと同じ副食で K制限考慮	○		○		
		1400kcal	低蛋白粥 250g	7.5	1		0.5	3				0	1.5	0.6	0.3	3	17.4	1400				き ②	●		〃	〃	○		○	
		1600kcal	低蛋白粥 320g	9.5	1		0.5	3				0	1.5	0.6	0.3	3	19.4	1600				き ②	●		〃	〃	○		○	
P40 きざみ	K 制 限 あ り	1200kcal	粥160g	4	1		0.5	3				0	2	0.9	0.4	3	14.8	1200				き ③	●		・きざみ1200と同じ副食で K制限考慮	○				○
		1400kcal	粥280g	7	1		0.5	3				0	2	0.9	0.4	3	17.8	1400				き ③	●		〃	〃	○		○	
		1600kcal	粥360g	9	1		0.5	3				0	2	0.9	0.4	3	19.8	1600				き ③	●		〃	〃	○		○	
		1800kcal	粥380g	9.5	1		0.5	3				0	2	0.9	0.4	5	22.3	1800				き ③	●		〃	〃	○	○	○	
P50 きざみ	K 制 限 な し	1200kcal	粥200g	5	1		0.5	3				1	2	0.9	0.4	1	14.8	1200				き ③	●		・きざみ1200と同じ副食					●
		1400kcal	粥280g	7	1		0.5	3				1	2	0.9	0.4	2	17.8	1400				き ③	●		〃	〃			○	
		1600kcal	粥360g	9	1		0.5	3				1	2	0.9	0.4	2	19.8	1600				き ③	●		〃	〃			○	
		1800kcal	粥380g	9.5	1		0.5	3				1	2	0.9	0.4	4	22.3	1800				き ③	●		〃	〃		○	○	
	K 制 限 あ り	1200kcal	粥160g	4	1		0.5	4.5				0	2	0.9	0.4	2	15.3	1200				き ③	●		・きざみ食と同じ副食で K制限考慮	○				●
		1400kcal	粥200g	5	1		0.5	4.5				0	2	0.9	0.4	3	17.3	1400				き ③	●		〃	〃	○		○	
		1600kcal	低蛋白粥 250g	7.5	1		0.5	4.5				0	2	0.9	0.4	3	19.8	1600				き ③	●		〃	〃	○		○	
		1800kcal	低蛋白粥 270g	8	1		0.5	4.5				0	2	0.9	0.4	5	22.3	1800				き ③	●		〃	〃	○	○	○	
P60 きざみ	K 制 限 な し	1400kcal	粥240g	6	1		0.5	4.5				1	2	0.9	0.4	1	17.3	1400				き ③	●		・きざみ食と同じ副食					●
		1600kcal	粥340g	8.5	1		0.5	4.5				1	2	0.9	0.4	1	19.8	1600				き ③	●		〃	〃			●	
		1800kcal	粥360g	9	1		0.5	4.5				1	2	0.9	0.4	3	22.3	1800				き ③	●		〃	〃		○	●	
	K 制 限 あ り	1400kcal	粥240g	6	1		0.5	4.5				0	2	0.9	0.4	2	17.3	1400				き ③	●		・きざみ食と同じ副食で K制限考慮	○				●
		1600kcal	粥320g	8	1		0.5	4.5				0	2	0.9	0.4	3	20.3	1600				き ③	●		〃	〃	○		○	
		1800kcal	粥340g	8.5	1		0.5	4.5				0	2	0.9	0.4	5	22.8	1800				き ③	●		〃	〃	○	○	○	

④ 小児腎臓食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 対 立 ブ	塩 対 分 6 g	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
小児腎炎(幼児)	飯80g	5	0.5		0.5	2.3				0.8	1	0.5	0.5	0.5	1.2	12.8	1000				軟 ②			・幼児食と同じ ・指示により、水分塩分調整	
小児腎炎(小児A)	飯80g	5	1		0.5	3				1.5	1	1	0.8	0.5	1.2	15.5	1200				軟 ②			・小児Aと同じ ・指示により、水分塩分調整	
小児腎炎(小児B)	飯130g	8	0.6	0.5		3				1.5	1	1	0.8	0.5	1.5	18.4	1500				常 ②			・小児Bと同じ ・指示により、水分塩分調整	
小児腎炎(学童A)	飯140g	8.5	1	0.5		5				1.5	1	1.5	1.2	0.8	1.5	22.5	1800				常 ①	●		・学童Aと同じ副食(汁物・小付ぬき) ・指示により、水分塩分調整	
小児腎炎(学童B)	飯180g	11	1	0.5		5				1.5	1	1.5	1.2	0.8	1.5	25	2000				常 ①	●		・学童Bと同じ副食(汁物・小付ぬき) ・指示により、水分塩分調整	

3) 減塩食

① 常菜

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 対 立 ブ	塩 対 分 6 g	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
減塩1200_6	飯100g	6	1	0.5		3.5				1.5		1	1.2	0.8		15.5	1200				常 ④	●		・糖尿15と同じ副食	
減塩1400_6	飯115g	7	1	0.5		4.5				1.5		1	1.2	0.8		17.5	1400				常 ⑤	●		・卵は最大量として1こ/日程度まで ・(表6)野菜は400g程度の使用 ・飽和脂肪酸7%/E比以内 コレステロール量300mg/日 程度目標 (糖尿病食と同様)	
減塩1600_6	飯140g	8.5	1	0.5		5				1.5		1.5	1.2	0.8		20	1600				常 ①	●			
減塩1800_6	飯165g	10	1	0.5		6				1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	1800				常 ⑥	●			
減塩2000_6	飯190g	11.5	1	0.5		7				1.5		1.5	1.2	0.8		25	2000				常 ⑦	●			
																	95 50 285 6未								

② 軟菜

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 対 立 ブ	塩 対 分 6 g	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
減塩軟菜1200_6	粥200g	5	1.5		0.5	3				1.5		1.5	1.2	0.8		15	1200				軟 ③	●		・軟菜1200と同じ副食	
減塩軟菜1400_6	粥240g	6	1.5		0.5	4.5				1.5		1.5	1.2	0.8		17.5	1400				軟 ①	●		・軟菜食・軟菜1600と同じ副食	
減塩軟菜1600_6	粥340g	8.5	1.5		0.5	4.5				1.5		1.5	1.2	0.8		20	1600				軟 ①	●		・軟菜食・軟菜1600と同じ副食	
減塩軟菜1800_6	粥420g	10.5	1.5		0.5	5				1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	1800				軟 ④	●		・軟菜1800と同じ副食	
																	75 43 275 6未								

③ きざみ

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 対 立 ブ	塩 分 対 立 ブ	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
減塩きざみ1200_6	粥200g	5	1		0.5	3					1	2	0.9	0.4	1	14.8	1200				き ③	●		・きざみ1200と同じ副食	
減塩きざみ1400_6	粥240g	6	1		0.5	4.5					1	2	0.9	0.4	1	17.3	1400				き ①	●		・きざみ食と同じ副食	
減塩きざみ1600_6	粥340g	8.5	1		0.5	4.5					1	2	0.9	0.4	1	19.8	1600				き ①	●		・きざみ食と同じ副食	

4) 妊産婦減塩食 (常菜)

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 対 立 ブ	塩 分 対 立 ブ	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
妊娠高血圧食	飯普通 (180g)	11	1	0.5		5				1.5	1	1.5	1.2	0.8		23.5	1900				常 ①	○		・一般食と同じ副食 ・昼 鉄強化ヨーグルトつき	
産後減塩食	飯普通 (180g)	11	1	0.5		5				1.5	1	1.5	1.2	0.8	2.8	26.3	2100				常 ①	○		・一般食と同じ副食 ・昼ヨーグルト、15時おやつつき	

5) 脂質異常症食 (常菜)

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 対 立 ブ	塩 分 対 立 ブ	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
脂質異常A1200	飯100g	6	1	0.5		0.5	1.5	0.5	1	0	0.8		1	1.2	0.8	14.8	1200				常 ④	○		・(表3)肉魚1回量60g程度目安 (糖尿15参考)	
脂質異常A1400	飯130g	8	1	0.5		3.5				1.5		1	1.2	0.8		17.5	1400				常 ④	○		・脂質異常A1200と同じ副食	
脂質異常A1600	飯160g	9.5	1	0.5		0.5	1.5	1	1.5	0	1.5		1	1.2	0.8	20	1600				常 ⑤	○		・(表3)肉魚1回量60~80g程度 目安(糖尿18参考)	
脂質異常A1800	飯180g	11	1	0.5		0.5	2	1	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8	22.5	1800				常 ①	○		・(表3)肉魚1回量80g程度目安 (糖尿20参考)	
脂質異常A2000	飯210g	12.5	1	0.5		0.5	2.5	1.5	1.5	0	1.5		1.5	1.2	0.8	25	2000				常 ⑥	○		・(表3)肉魚1回量80~100g程度 目安(糖尿23参考)	
脂質異常B1200	飯100g	6	1	0.5		3.5				1.5		1	1.2	0.8		15.5	1200				常 ④	○		・糖尿15と同じ副食	
脂質異常B1400	飯115g	7	1	0.5		4.5				1.5		1	1.2	0.8		17.5	1400				常 ⑤	○		・糖尿18と同じ副食	
脂質異常B1600	飯140g	8.5	1	0.5		5				1.5		1.5	1.2	0.8		20	1600				常 ①	○		・一般食・糖尿20と同じ副食	
脂質異常B1800	飯165g	10	1	0.5		6				1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	1800				常 ⑥	○		・糖尿23と同じ副食	
脂質異常B2000	飯190g	11.5	1	0.5		7				1.5		1	1.2	0.8		25	2000				常 ⑦	○		・糖尿25と同じ副食	

高コレステロール血症対応  
・飽和脂肪酸7%/E比以内目標  
コレステロール量200mg/日  
程度目標  
・卵は最大量として1こ/日程度まで  
(毎日平均で0.3こ/日程度)  
・(表6)野菜は400g程度の使用  
※詳細な食糧構成は「平均栄養素  
含有量を使用した単位配分計算と  
栄養栄養量」を参考に

高中性脂肪血症対応  
糖尿病食と同じ副食対応

6) 痛風食 (常菜)

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 立 上 ブ	塩 分 6 g	選 択 食 対 応	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)										
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)					牛乳		ヨーグルト	P(g)	F(g)	C(g)					
痛風1400	飯115g	7	1	0.5		4.5			1.5		1	1.2	0.8		17.5	1400				常 ⑤	○		・糖尿18と同じ副食	・プリン体400mg/日以下	
痛風1600	飯140g	8.5	1	0.5		5			1.5		1.5	1.2	0.8	20	1600				常 ①	○		・一般食・糖尿20と同じ副食			
痛風1800	飯180g	11	1	0.5		5			1.5		1.5	1.2	0.8	22.5	1800				常 ①	○		・一般食・糖尿20と同じ副食			
痛風2000	飯210g	12.5	1	0.5		6			1.5		1.5	1.2	0.8	25	2000				常 ⑥	○		・糖尿23と同じ副食			

7) 肝臓病食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 立 上 ブ	塩 分 6 g	選 択 食 対 応	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)										
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)					牛乳		ヨーグルト	P(g)	F(g)	C(g)					
肝臓A	飯80g	5	1	0.5		4			1.5		1	1.2	0.8		15	1200				① 軟 消	○		急性肝炎	・軟葉消化食と同じ副食	
肝臓B1400	飯115g	7	1	0.5		4.5			1.5		1	1.2	0.8		17.5	1400				常 ⑤	○		慢性肝炎	・糖尿18と同じ副食	
肝臓B1600	飯140g	8.5	1	0.5		5			1.5		1.5	1.2	0.8	20	1600				常 ①	○		慢性肝炎	・一般食・糖尿20と同じ副食		
肝臓B1800	飯165g	10	1	0.5		6			1.5		1.5	1.2	0.8	22.5	1800				常 ⑥	○		肝硬変(肝性脳症なし)	・糖尿23と同じ副食		
肝臓B2000	飯190g	11.5	1	0.5		7			1.5		1.5	1.2	0.8	25	2000				常 ⑦	○		肝硬変(肝性脳症なし)	・糖尿25と同じ副食		
肝臓P30 1200_6	低蛋白飯 110g	6.5	1	0.5		3			0		2	1.2	0.8		15	1200				常 ⑧	●		肝硬変(肝性脳症あり)	・P50 1400_6と同じ副食	
肝臓P30 1400_6	低蛋白飯 150g	9	1	0.5		3			0		2	1.2	0.8	17.5	1400				常 ⑧	●		肝硬変(肝性脳症あり)	・ " " "		
肝臓P40 1200_6	飯110g	6.5	1	0.5		3			0		2	1.2	0.8	15	1200				常 ⑧	●		肝硬変(肝性脳症あり)	・ " " "		
肝臓P40 1400_6	飯150g	9	1	0.5		3			0		2	1.2	0.8	17.5	1400				常 ⑧	●		肝硬変(肝性脳症あり)	・ " " "		
肝臓P40 1600_6	飯190g	11.5	1	0.5		3			0		2	1.2	0.8	20	1600				常 ⑧	●		肝硬変(肝性脳症あり)	・ " " "		
肝臓P50 1400_6	飯125g	7.5	1	0.5		3			1.5		2	1.2	0.8	17.5	1400				常 ⑧	●		肝硬変(肝性脳症あり)	・ " " "		
肝臓P50 1600_6	飯165g	10	1	0.5		3			1.5		2	1.2	0.8	20	1600				常 ⑧	●		肝硬変(肝性脳症あり)	・ " " "		
肝臓P50 1800_6	飯190g	11.5	1	0.5		3			1.5		3	1.2	0.8	22.5	1800				常 ⑧	●		肝硬変(肝性脳症あり)	・ P50 1800_6と同じ副食		

8) 膵臓病食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 立 上 ブ	塩 分 対 応 6 g	選 択 食	特記事項、他		
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)											
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)					牛乳		ヨーグルト	P(g)	F(g)	C(g)						塩(g)
膵臓A	重湯100g																600							急性膵炎	・牛乳ぬき流動食と同じ (流動形態)	
膵臓B	粥120g	3	1		0.5			2.5			1	0.5	0.8	0.5		9.8	800				②			急性膵炎(回復期)	・胃切食と同じ副食	
膵臓C	粥200g	5	1.5		0.5			4			1	1	1.2	0.8		15	1200				①	○			・軟菜消化食と同じ副食	
膵臓D1400	飯125g	7.5	1.5	0.5				4			1	1	1.2	0.8		17.5	1400				①	全	○		慢性膵炎	・全粥消化食と同じ副食
膵臓D1600	飯165g	10	1.5	0.5				4			1	1	1.2	0.8		20	1600				①	全	○			
膵臓D1800	飯210g	12.5	1.5	0.5				4			1	1	1.2	0.8		22.5	1800				①	全	○			

9) 炎症性腸疾患食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 立 上 ブ	塩 分 対 応 6 g	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)										
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)					牛乳		ヨーグルト	P(g)	F(g)	C(g)					
IBD食A1000	粥220g	5.5	1		0.5			2.5			1	0.5	0.8	0.5		12.3	1000				②			活動期(狭窄あり)	・胃切食と同じ副食
IBD食A1200	粥320g	8	1		0.5			2.5			1	0.5	0.8	0.5		14.8	1200				②				
IBD食A1400	粥320g	8	1		0.5			2.5			1	0.5	0.8	0.5		14.8	1400				②				
IBD食B1600	飯165g	10	1.5		0.5			4			1	1	1.2	0.8		20	1600				①			寛解導入機	・軟菜消化食と同じ副食
IBD食B1800	飯200g	12.5	1.5		0.5			4			1	1	1.2	0.8		22.5	1800				①				
IBD食B2000	飯250g	15	1.5		0.5			4			1	1	1.2	0.8		25	2000				①				

10) 潰瘍食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 立 上 ブ	塩 分 対 応 6 g	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)										
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)					牛乳		ヨーグルト	P(g)	F(g)	C(g)					
潰瘍A	重湯100g																600							・牛乳ぬき流動食と同じ (流動形態)	
潰瘍B	5分粥160g	2.5	1		0.5			2.5			1	0.5	0.8	0.5		9.3	750				②			・胃切食と同じ副食	
潰瘍C	粥180g	4.5	1.5		0.5			4			1.5	1	1.2	0.8		15	1200				①	○		・軟菜消化食と同じ副食	
潰瘍D1400	飯115g	7	1.5	0.5				4			1.5	1	1.2	0.8		17.5	1400				①	全	○	・全粥消化食と同じ副食	
潰瘍D1600	飯160g	9.5	1.5	0.5				4			1.5	1	1.2	0.8		20	1600				①	全	○		
潰瘍D1800	飯200g	12	1.5	0.5				4			1.5	1	1.2	0.8		22.5	1800				①	全	○		

### 11) 高度肥満症食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 質 立 上 げ	塩 分 対 応 6 g	選 択 食 対 応	特記事項、他
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)									
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)					牛乳		ヨーグルト	P(g)	F(g)	C(g)				
BS術前食	飯80g	5	1	1		3.5				1.5		1	1.2	0.8		15	1200				常 ④			・朝夕牛乳100ml ・1食はフォーミュラ食への置き換え推奨
BS術後食①	重湯50g																115							献立は別途
BS術後食②	重湯50g																300							献立は別途
																	11.6 8.6 43.9 5以下							

### 12) 貧血食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ ン 質 立 上 げ	塩 分 対 応 6 g	選 択 食 対 応	特記事項、他
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)									
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)					牛乳		ヨーグルト	P(g)	F(g)	C(g)				
貧血食	飯165g	10	1	0.5		5				1.5	1	1.5	1.2	0.8		22.5	1800				常 ①			・一般食と同じ副食 ・昼 鉄強化ヨーグルトつき ・鉄10mg/日以上
																	80 43 270 7.5							

(6) 術後食

1) 胃切除後食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グルコース 対立 塩分 6g 8g 選択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品	油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		エネルギー(kcal)	P(g)	F(g)	C(g)			塩(g)
胃切除後開始流動食	重湯100g																410	13	5	80	2	軟 消 ②	・軟葉消化食と同じ副食で盛り付け量が概ね6割程度 ・(表3)低～中脂質の肉魚主体、40g程度目安 ・10時/15時/20時おやつつき
胃切食上げ①	5分粥100g															520	25	15	70	5以下			
胃切食上げ②	粥100g															850	35	20	130	5以下			
胃切食	粥150g	3.8	1		0.5	0.5	1	0	1	0	0.8	0.5	0.8	0.5	3.3	13.7	1100						
						2.5				50							28	160	5				

2) 食道癌術後食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グルコース 対立 塩分 6g 8g 選択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品	油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		エネルギー(kcal)	P(g)	F(g)	C(g)			塩(g)
食道癌術後流動食	重湯100g																330	12	5	60	2	軟 ②	・軟葉ハーフと同じ副食 ・パン禁、めん禁、ソフティアつき
食道術後食上げ①	5分粥100g																520	25	15	70	5以下		
食道術後食上げ②	粥100g																850	35	20	130	5以下		
食道癌術後食	粥150g	3.8	1		0.5	3				1	1	0.8	0.5		11.6	1100							
						50	28	160	5														

3) その他の術後食

※食上げパターンは「病院食栄養基準」を参照

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グルコース 対立 塩分 6g 8g 選択 食	特記事項、他
		主食	いも ・粉等	生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質	卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品	油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等	間食 補助食品 等		エネルギー(kcal)	P(g)	F(g)	C(g)		
術後軟消(全粥)	粥普通 (300g)	7.5	1.5		0.5	4				1.5	1	1.2	0.8			18	1400				①軟 消	・軟葉消化食と同じ副食 ・術後軟消(3分粥)(5分粥)(7分粥)も同じ副食
術後全粥消化食	粥普通 (300g)	7.5	1.5	0.5		4				1.5	1	1.2	0.8			18	1400					
術後食(小児B)①	飯40g	2.4	1		0.5	3				1.5	1	0.8	0.5			10.7	850				軟 ②	・小児Aと同じ副食(かわりごはんなし) ・昼飲み物ぬき、おやつぬき
術後食(小児B)②	飯80g	4.8	1		0.5	3				1.5	1	0.8	0.5			13.1	1050					
術後食(学童A)①	飯50g	3	1		0.5	3				1.5	1	0.8	0.5			11.3	900				軟 ②	・軟葉ハーフと同じ副食
術後食(学童A)②	飯100g	6	1.5		0.5	4.5				1.5	1.5	1.2	0.8			17.5	1400					
術後食(学童B)①	飯60g	3.6	1		0.5	3				1.5	1	0.8	0.5			11.9	950				軟 ②	・軟葉ハーフと同じ副食
術後食(学童B)②	飯120g	7.2	1.5		0.5	4.5				1.5	1.5	1.2	0.8			18.7	1500					
小児扁摘1日目	粥100g	2.5	0.5		0.5	2.3				0	0.5	0.5	0.5			7.3	600				軟 ②	・幼児食と同じ副食 ・昼飲み物ぬき、おやつぬき
小児扁摘食	粥200g	5	1		0.5	3				1.5	1	1	0.8	0.5	1.2	15.5	1200					



(7) その他

1) エネルギー調整食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ イ ン 対 応	塩 分 6 g 対 応	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
E-1200	飯90g	5.5	1	0.5		3.5					1.5		1	1.2	0.8		15	1200				常④			・糖尿15と同じ副食
E-1400	飯115g	7	1	0.5		4.5					1.5		1	1.2	0.8		17.5	1400				常⑤			・糖尿18と同じ副食
E-1600	飯140g	8.5	1	0.5		5					1.5		1.5	1.2	0.8		20	1600				常①			・糖尿20と同じ副食
E-1800	飯165g	10	1	0.5		6					1.5		1.5	1.2	0.8		22.5	1800				常⑥			・糖尿23と同じ副食
E-2000	飯190g	11.5	1	0.5		7					1.5		1.5	1.2	0.8		25	2000				常⑦			・糖尿25と同じ副食
E-2200	飯225g	13.5	1	0.5		7					1.5		2	1.2	0.8		27.5	2200				常②			・青年食と同じ副食
E-2400	飯250g	15	1	0.5		7					1.5	1	2	1.2	0.8		30	2400				常②			・青年食と同じ副食 ・昼ヨーグルト

2) 産前食・お産食

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ イ ン 対 応	塩 分 6 g 対 応	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
産前食	飯普通 (180g)	11	1	0.5		5					1.5	1	1.5	1.2	0.8		23.5	1900				常①		○	・一般食と同じ副食 ・昼 鉄強化ヨーグルトつき
お産食	飯普通 (180g)	11	1	0.5		5					1.5	1	1.5	1.2	0.8	2.8	26.3	2100				常①		○	・一般食と同じ副食 ・昼ヨーグルト、15時おやつつき

3) 検査食、他

食種	基本主食	表1		表2		表3				表4		表5	表6	調味料	その他	合計	提供栄養量				グル テ イ ン 対 応	塩 分 6 g 対 応	選 択 食	特記事項、他	
		主食	いも ・粉等	果物		魚・肉			卵 大豆製品 チーズ	その他 (ペースト)	牛乳・乳製品		油脂類	野菜類	砂糖 みそ みりん等		間食 補助食品 等	エネルギー(kcal)							
				生果物	果物缶	低脂質	中脂質	高脂質			牛乳	ヨーグルト						P(g)	F(g)	C(g)					塩(g)
低残渣食	粥350g	8.8	1		0.5	1	0.5	0	1.5	0			2	0	0.5	0.5	16.3	1300				軟 消 ③			・低～中脂質の魚主体 ・食物繊維6g以下/日 野菜150g/日程度(ペースト) ・調理での油脂使用なし

#### <4> 単位配分を作成しない献立

##### (1) 各種流動食

食種	対象	想定食数	パターン数	献立パターン(例)			栄養量(概算)	備考
				朝	昼	夕		
普通流動食	主に術後の食事開始時に1~2回程度提供(虫垂炎術後、婦人科術後等)術後早期の状態を考慮した内容	3~5名/食	2~3パターン程度	重湯100g+ねり梅+みなしみそ汁+牛乳	重湯100g+ねり梅+みなしスープ+だし香る茶碗蒸+経口栄養剤(メイバランス等)	重湯100g+ねり梅+セルティ150ml+微量元素飲料(or野菜生活)+ヨーグルト(orブロッカゼリー)	800kcal たんぱく質30g 脂質 20g 糖質 125g	
牛乳ぬき流動食	胃切除術の前日の夕食時に1食提供	1~2名/食	1パターン	重湯100g+ねり梅+みなしみそ汁+豆乳	重湯100g+ねり梅+みなしスープ+だし香る茶碗蒸+りんごジュース	重湯100g+ねり梅+みなしスープ+微量元素飲料+ブロッカゼリー	600kcal たんぱく質20g 脂質 12g 糖質 95g	辟膈A食、潰瘍A食も同一献立を使用
高カロリー流動食	顎・口腔外傷、咽喉頭腫瘍、消化管通過障害等の理由で、ある程度の期間に流動形態が必要となる患者	1~2名/食	1週間程度のパターン	重湯100g+ねり梅+みなしみそ汁+経口栄養剤(メイバランス等)+牛乳	重湯100g+ねり梅+セルティ150ml+経口栄養剤(メイバランス等)+ハイカロジュース or ペプチーン	重湯100g+ねり梅+セルティ150ml+経口栄養剤(メイバランス等)+豆乳 or ジョア	1400kcal たんぱく質50g 脂質 15g 糖質 215g	流動形態のみゼリー類は不使用
胃切除後開始流動食	胃切除術後の食事開始時に1食提供	1~2名/食	1パターン		重湯100g+みなしスープ+ヨーグルト(15時おやつ:フルーツゼリー)		(1食あたり)140kcal たんぱく質 4g 脂質 1.5g 糖質 27g	原則、昼食のみ(15時おやつつき)
食道癌術後流動食	食道癌術後の食事開始時に1食提供	1~2名/食	2パターン		重湯100g+みなしスープ+ヨーグルト+ソフティアS 1P		(1食あたり)110kcal たんぱく質 4g 脂質 1.5g 糖質 20g	原則、昼食のみ
小児流動食	小児科の術後の食事開始時に1~2回程度提供(小児扁桃、小児外科術後等)	1~2名/食	1パターン	みなしみそ汁+フルーツゼリー+りんごジュース	みなしスープ+ブロッカゼリー+野菜生活	みなしスープ+フルーツゼリー+りんごジュース	400kcal たんぱく質10g 脂質 0.5g 糖質 90g	

##### (2) 嚥下訓練食

食種	対象	想定食数	パターン数	献立パターン(例)			栄養量(概算)	備考
				朝	昼	夕		
嚥下Ⅰ食	摂食嚥下障害患者 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「嚥下調整食1j」に準じる	1~2名/食	1週間程度のパターン	副食ゼリー1品+デザートゼリー1品	副食ゼリー1品+デザートゼリー1品	副食ゼリー1品+デザートゼリー1品	500kcal たんぱく質20g 脂質 20g 糖質 60g	学会分類の形態条件を満たした製品を使用
嚥下Ⅱ食	摂食嚥下障害患者 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「嚥下調整食2-1」に準じる	1~2名/食	1週間程度のパターン	ミキサー粥100g+ねり梅(他、バック)+副食ゼリー1品+デザートゼリー1品+野菜ペースト1品	ミキサー粥100g+副食ゼリー1品+デザートゼリー1品+野菜ペースト1品+ヨーグルト	ミキサー粥100g+副食ゼリー1品+デザートゼリー1品+野菜ペースト1品	1000kcal たんぱく質30g 脂質 35g 糖質 140g	学会分類の形態条件を満たした製品を使用 ミキサー粥はリファイユ使用

##### (3) 離乳食

食種	対象	想定食数	パターン数	献立パターン(例)			栄養量(1日あたり概算)	備考
				使用食品(例)	一皿の使用材料の目安	栄養量(目安)		
離乳食A	月齢5ヶ月前後の乳児	1~2名/食	1週間程度のパターン	・つぶし粥50g ・魚10g or 豆腐30g ・野菜・果物 30g	20g程度	(1食あたり) 60kcal / たんぱく質 2g	200kcal たんぱく質 5g 脂質 0.5g 糖質 45g	間食なし
離乳食B	月齢7ヶ月前後の乳児	1~2名/食	1週間程度のパターン	・全粥80g ・魚15g or 肉15g or 卵15g or 豆腐40g or 乳50g ・野菜・果物 30~40g	30~40g程度	(1食あたり) 100kcal / たんぱく質 5g (間食 10・15時) 40kcal	350kcal たんぱく質15g 脂質 1g 糖質 70g	10・15時おやつつき

離乳食C	月齢10ヶ月前後の乳児	1~2名/食	1週間程度の パターン	・全粥100g ・魚20g or肉20g or卵25g or豆腐50g or乳80g ・野菜・果物 50g	50g程度	(1食あたり) 130kcal / たんぱく質 7g (間食 10・15時) 70kcal	450kcal たんぱく質20g 脂質 2g 糖質 90g	10・15時おやつつき
------	-------------	--------	----------------	--	-------	--	--	-------------

#### (4) 術後食

食種	対象	想定食数	パターン数	献立パターン (例)			栄養量(概算)	備考
				朝	昼	夕		
BS術後食①	高度肥満患者に対する外科治療後に提供	1名/食	1パターン	重湯50g+みなしみそ汁50ml (15時おやつ:りんごジュース100ml)	重湯50g+みなしスープ50ml (15時おやつ:野菜生活100ml)	重湯50g+みなしスープ50ml	115kcal たんぱく質1.3g 脂質 0.1g 糖質 28.5g	提供量の取り決めあり
BS術後食②	高度肥満患者に対する外科治療後に提供	1名/食	1パターン	重湯50g+みなしみそ汁50ml +牛乳100ml	重湯50g+セルティ50ml +りんごジュース(or野菜生活)100ml	重湯50g+セルティ50ml +ジョア(or豆乳) 100ml	300kcal たんぱく質11.6g 脂質 8.6g 糖質 43.9g	提供量の取り決めあり 食間などにフォーミラ食併用
胃切除術後食上げ①	胃切除術後の2食め以降に提供	1~2名/食	1パターン	5分粥100g+ゆずみそ みそ汁(絹豆腐30g)、温泉卵1つ(減醬P) ヨーグルト (10時おやつ:牛乳100ml)	5分粥100g+のり佃煮 やわらか鶏風味 ブロッカゼリー (15時おやつ:メイバランスアイス)	5分粥100g+たいみそ みそ汁(絹豆腐30g)、だし香る茶碗蒸 ブロッカゼリー (20時おやつ:Caボーロ、ヤクルト)	1100kcal たんぱく質50g 脂質 30g 糖質 150g	10・15・20時おやつつき 食上げパターンでは 夕、朝の2食を提供
胃切除術後食上げ②	胃切除術後の4食め以降に提供	1~2名/食	1パターン	全粥100g+ねり梅 みそ汁(具入り)、はんぺんくず煮40g ヨーグルト (10時おやつ:果物缶50g、牛乳100ml)	卵おじや 100g 冷や奴(トウフイール1/2、減醬P) ブロッカゼリー (15時おやつ:豆乳カレース、ルカガールス1P)	全粥100g+ゆずみそ みそ汁(具入り)、かたろいおろし煮40g ヨーグルト (20時おやつ:Caボーロ、野菜生活1P)	1200kcal たんぱく質40g 脂質 30g 糖質 190g	10・15・20時おやつつき 食上げパターンでは 昼、夕の2食を提供
食道癌術後食上げ①	食道癌術後の2食め以降に提供	1~2名/食	1パターン	5分粥100g+ゆずみそ みそ汁(絹豆腐30g)、温泉卵1つ(減醬P) ヨーグルト、ソフティアS	5分粥100g+のり佃煮 やわらか鶏風味 ブロッカゼリー、ソフティアS	5分粥100g+たいみそ みそ汁(絹豆腐30g)、だし香る茶碗蒸 ブロッカゼリー、ソフティアS	700kcal たんぱく質35g 脂質 15g 糖質 105g	食上げパターンでは 夕、朝の2食を提供 (胃切食上げ①と同じ献立)
食道癌術後食上げ②	食道癌術後の4食め以降に提供	1~2名/食	1パターン	全粥100g+ねり梅 みそ汁(具入り)、はんぺんくず煮40g ヨーグルト、ソフティアS	卵おじや 100g 冷や奴(トウフイール1/2、減醬P) ブロッカゼリー、ソフティアS	全粥100g+ゆずみそ みそ汁(具入り)、かたろいおろし煮40g ヨーグルト、ソフティアS	800kcal たんぱく質35g 脂質 20g 糖質 110g	食上げパターンでは 昼、夕の2食を提供 (胃切食上げ②と同じ献立)

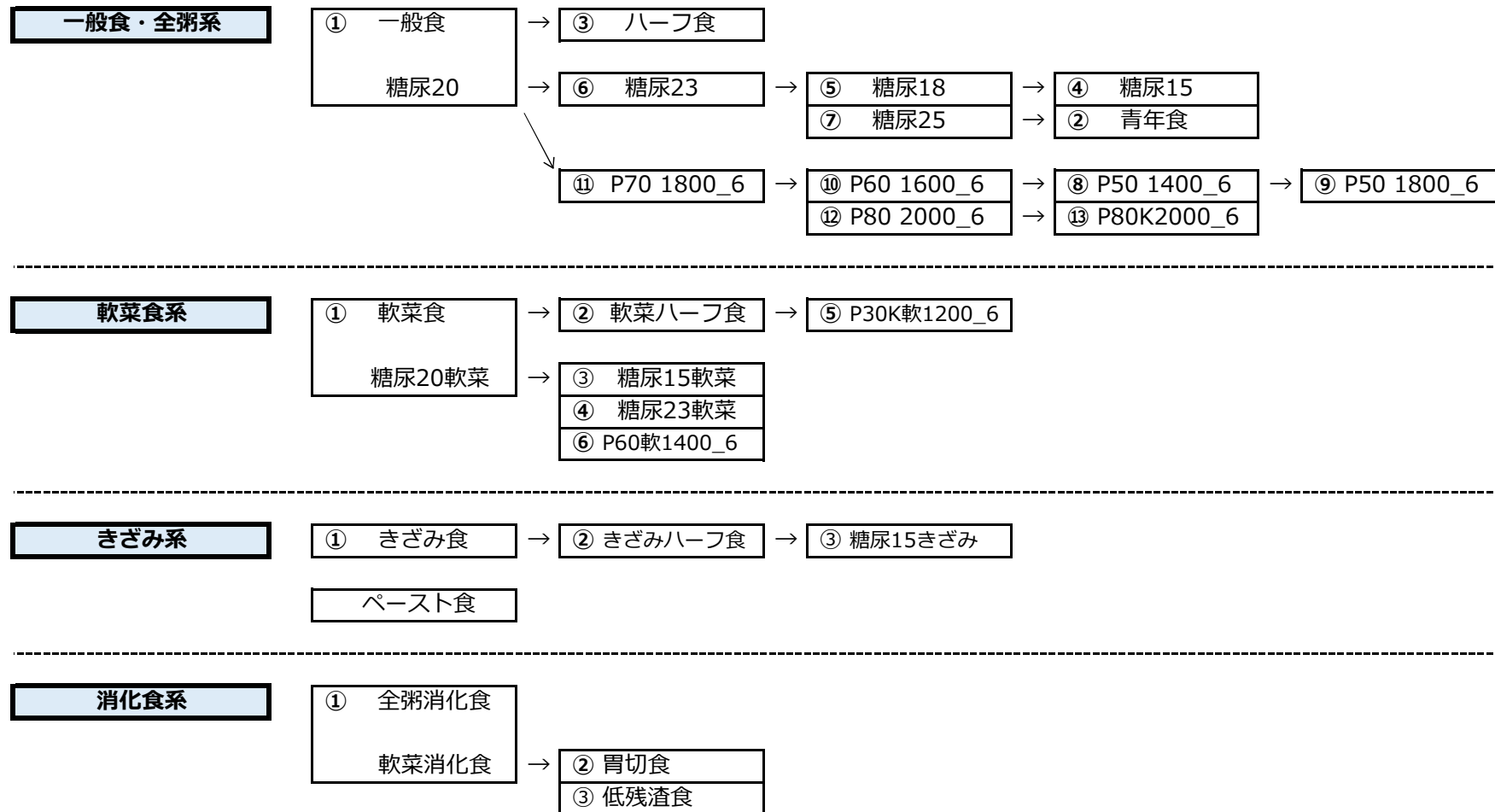
#### (5) 検査食 その他

食種	対象	想定食数	パターン数	献立パターン (例)			栄養量(概算)	備考
				朝	昼	夕		
注腸検査食	大腸の内視鏡・X線検査の前に提供	1名/食	1パターン	市販の「サンケンクリニックMO AR」を使用			974kcal P12.7g/F28.3g/C168.8g	
術前経口補水食	術前経口補水療法のための 炭水化物含有 補水食 (外科、婦人科、泌尿器科等で使用)	2~3名/食						
ERAS A			ope10:00/摂取~7:00	(当日朝) OS-1 1本+ペプチーノ1P		(前日夕) OS-1 1本+ペプチーノ2P	700kcal P22g/C153g	前日夕にすべて配膳
ERAS B			ope13:30/摂取~10:30	(当日朝) OS-1 1本+ペプチーノ2P		(前日夕) OS-1 1本+ペプチーノ2P	900kcal P29g/C196g	前日夕にすべて配膳
ERAS C			ope15:00/摂取~12:00	(当日朝) OS-1 1本+ペプチーノ2P	(当日昼) OS-1 1本+ペプチーノ1P	(前日夕) OS-1 1本+ペプチーノ2P	1150kcal P36g/C252g	前日夕 OS-1×3、A <sup>1</sup> 、 <sup>2</sup> 、 <sup>4</sup> 当日朝 A <sup>1</sup> 、 <sup>2</sup> 、 <sup>4</sup> を配膳
ERAS D			ope10:00/摂取~7:00	(当日朝) OS-1 1本+ペプチーノ1P		(前日夕) 病院食を摂取	250kcal P7g/C55g	前日夕にすべて配膳
ERAS E	ope13:30/摂取~10:30	(当日朝) OS-1 1本+ペプチーノ2P		(前日夕) 病院食を摂取	450kcal P14g/C98g	前日夕にすべて配膳		

## <5> 献立作成について

### (1) 献立入力の手順

#### 1) 基本献立の作成



#### 2) 基本献立 → 各献立へコピー

各グループごとに献立をコピーし、食種ごとに必要な主食、飲み物、栄養補助食品、おやつ等の調整を行い、献立を完成させる

## (2) 料理の入力について

献立入力の際は、必ず料理を料理マスタに登録する

<入力項目>

- ・料理コード：英数字6桁　コード番号の設定方法は別記
- ・料理名　　：料理名称の設定方法は別記
- ・主食区分　：「主食」と入力すると、食札の献立名欄への印字をしない
- ・主菜区分　：「主菜」と入力すると、セレクトメニュー用紙の4～8のメニュー欄に主菜名を印字する
- ・印字フラグ：(基本は「印刷しない」を選択のよう・・・)
- ・調理区分　：使用する食器の種類を選択、料理集計表に印字する
- ・無効区分　：「無効」と入力すると、その料理コードは使用不可
- ・料理グループ：該当する料理グループを選択　各種帳票での出力順に反映される

<料理コードについて> (料理グループの数字2桁) + (アルファベット1桁) + (数字3桁) として、原則、下記の法則に則って設定する (番号が足りない場合はこの限りではない)

	料理グループ		アルファベット		数字 (上2桁)	数字 (下1桁)		マーク
主菜	20	主菜(朝)	A	卵	0~9	0	基本	◆
			B	魚		1	量違い	◇
			C	肉		2~	他、枝番	
			D	豆腐				
			E	その他				
	21	主菜(魚)	A	青赤身	0~9	0	基本	◆
			B	白身		1	量違い	◇
			C	他		2~	他、枝番	
			D	きざみ				
	22	主菜(肉)	A	牛	0~9	0	基本	◆
			B	豚		1	量違い	◇
			C	鶏		2~	他、枝番	
23	主菜(その他)	A	卵	0~9	0	基本	◆	
		B	豆		1	量違い	◇	
		C	その他		2~	他、枝番		
29	主菜 (付合・パッ)	A	あん・ソース	0~	0	基本	◆	
		B	付合	1~	1	量違い	◇	
			パック	0~9	2~	他、枝番		
副菜 (温菜)	30	温菜 (煮物)	A	いも類	0~9	0	基本	
			B	その他		1	量違い	(1/2)
			C	軟菜		2~	他、枝番	
	31	温菜 (炒め物)	A	常菜	0~9	0	基本	
			B	軟菜		1	量違い	(1/2)

	料理グループ		アルファベット		数字 (上2桁)	数字 (下1桁)		マーク
温菜	33	温菜 (付合)	A	常菜	0~9	0	基本	
			C	軟菜		1	他、枝番	
副菜 (冷菜)	40	冷菜 (ひたし)	A	しょうゆ	0~9	0	基本	
			B	酢		1	量違い	(1/2)
			C	軟菜		2~	他、枝番	
	41	冷菜 (サラダ)	A	生	0~9	0	基本	
			B	他		1	量違い	(1/2)
			C	軟菜		2~	他、枝番	
42	冷菜 (付合・パッ)	A	付合	0~9	0	基本		
		B	パック		1	他、枝番		
デザート 小付・果物	60	小付	A	漬物	0~9	0	基本	
			B	パック		1	他、枝番	
	61	果物 デザート	A	生	0~9	0	基本	
B	缶	1	量違い	(1/2)				
C	デザート	2~	他、枝番					
めん汁 つゆ	80	汁 めんつゆ	A	みそ汁	0~9	0	基本	●
			B	その他の汁		1	量違い	○
			C	めんつゆ		2~	他、枝番	軟菜等
81	汁(付合)	A	常菜	0~9	0	基本		
		C	軟菜		1	他、枝番		

※料理名のマークについて

◆◇ 主菜マーク (◇はg数違い)

●○ 汁物マーク (○は HALF量)

(1/2) 副菜で HALF量

☆ 減塩対応する献立に表記

### (3) 献立サイクル原本の入力場所

献立サイクルは、通常サイクル16週、夏用サイクル16週で作成する。一部食種の献立やおやつ等のサイクルで1週サイクルや2週サイクル等としている。

#### <通常サイクル/夏用サイクル>

献立No.	使用年月日
①	〇〇〇〇/01/09~01/15
②	〇〇〇〇/01/16~01/22
③	〇〇〇〇/01/23~01/29
④	〇〇〇〇/01/30~02/05
①夏	〇〇〇〇/02/06~02/12
②夏	〇〇〇〇/02/13~02/19
③夏	〇〇〇〇/02/20~02/26
④夏	〇〇〇〇/02/27~03/05
⑤夏	〇〇〇〇/03/06~03/12
⑥夏	〇〇〇〇/03/13~03/19
⑦夏	〇〇〇〇/03/20~03/26
⑧夏	〇〇〇〇/03/27~04/02
⑤	〇〇〇〇/04/03~04/09
⑥	〇〇〇〇/04/10~04/16
⑦	〇〇〇〇/04/17~04/23
⑧	〇〇〇〇/04/24~04/30

#### <左記以外のサイクルで作成する献立>

	配膳区分	食種	使用年月日	備考	
1 週 サ イ ク ル	朝昼夕	普通流動食	〇〇〇〇/01/09~01/15	※規定食用食種もあり	
		牛乳ぬき流動食			
		高カロリー流動食			
		胃切後開始流動食			
		食道癌術後流動食			
		小児流動食			
		臍臓A			
		潰瘍A			
		嚥下I食			
		嚥下II食			
		肥満症術後食①			
		肥満症術後食②			
		離乳食A			
		離乳食B			
		離乳食C			
		食道癌術後食上げ①			
	食道癌術後食上げ②				
		朝昼夕+	胃切術後食上げ①		
		10・15・20時	胃切術後食上げ②		
		10・15・20時	胃切食		
	15時	おやつパターンA			
おやつパターンB					
お産食					
2 週 サ イ ク ル	15時	学童食A	〇〇〇〇/01/09~01/15 〇〇〇〇/01/16~01/22		
		学童食B			
		小児食A			
		小児食B			
		幼児食			
		離乳食B			
		離乳食C			
		小児扁摘食			
他	朝昼夕	(小児アレルギー)	01/09(小児A)、01/10(小児B) 01/11(学童A)、01/12(学童B)	アレルギー負荷試験用献立	

## (4) 献立作成上の注意点

### 1) 献立全般に関すること

- ・献立は「糖尿病食事療法のための食品交換表」の食品群分類と単位配分の考え方をを使用し、食種ごとに定めた単位配分に基づき作成すること。
- ・「病院食栄養基準」記載の内容と、各病態に必要な栄養の条件や食事内容を理解した上で献立作成を行うこと。
- ・各食種に適した食材の選択や調理法とすること（病院食栄養基準内「食事形態の考え方」「嚥下調整食2013と当院の食事対応」・当マニュアル<6>食材使用の取り扱い等、参照）。
- ・献立は「献立サイクル原本」から「実施献立」に複写をして使用すること。その際、季節感等を考慮し、適宜食材や調理法を変更して使用すること。

### 2) 栄養価計算に関すること

- ・献立作成時の栄養価計算は、当院給食システム「MD Lunch」を使用すること。
- ・MD Lunch内の食品マスタおよび料理マスタに、必要な情報を適正に入力整備すること。使用する食品や製品の栄養成分変更がある場合は最新の情報に速やかに更新をすること。
- ・食品マスタに登録する栄養量は、最新の「日本食品標準成分表」に基づいた情報とすること。
- ・食品マスタ内の「糖尿病1単分量」は、最新の「日本食品標準成分表」から計算した80kcalあたりの重量を入力し、献立作成時に使用すること。
- ・栄養量の誤差は、総エネルギー量で糖尿病単位として±1単位以内、各表別で(表3)(表5)は±0.5単位以内とすること。
- ・献立入力の際は、必ず料理を料理マスタに登録する(→<5>-(3)料理の入力について 参照)。

### 3) 主菜に関すること

- ・各食種ごとの単位配分の(表3)の量に基づいて、主たる食材と食品量を定めること。
- ・一部のたんぱく制限を要する食品を除き、各食事区分ともに最低1単位は(表3)の食品を主菜とし、単位配分一覧の特記事項記載の、肉魚の1回量の目安を参考に主菜量を適正に設定すること。
- ・食種ごとに必要とする栄養量の充足や制限の条件を満たすような食材の選択や使用量の調整を行うこと。
- ・常菜食種については、週に2回程度、麺類や丼物、かわりごはん(ピラフ、ちらしずし等)などのメニューをとり入れること。  
ハーフ食、小児食、学童食については、週3回程度、上記のようなメニューをとり入れること。
- ・盛り付ける食器に対して、見た目に不足と感じない適正量とすること。
- ・可能な限り、冷凍・調理済み食品の使用は少なくし、できるだけ手作りのものとする。
- ・朝昼夕で、また、前後の日での調理法や食材の重複に注意すること。食材の使用が単一的にならないよう、多種の食材を使用すること。

### 4) 副菜に関すること

- ・副菜は原則として、いも類・野菜・海藻・きのこなどを主体とした料理であること。
- ・朝食は1品を副菜(温菜・冷菜いずれでも可)、昼夕は2品を副菜(1品は温菜、1品は冷菜)とすること。
- ・1日の野菜摂取量の目安は、概ね350～400g(1品70～80g)程度とし、不足のないようにすること。
- ・盛り付ける食器に対して、見た目に不足と感じない適正量とすること。
- ・可能な限り、冷凍・調理済み食品の使用は少なくし、できるだけ手作りのものとする。
- ・朝昼夕で、また、前後の日での調理法や食材の重複に注意すること。食材の使用が単一的にならないよう、多種の食材を使用すること。  
主菜との組み合わせも考慮した適正な内容のものとする。

## 5) 果物に関すること

- ・果物は、1こあたりの規格を、糖尿病食品交換表の(表2)の量を参考にして取り決め、わかりやすい1人量とすること。
- ・季節感を考慮すること。また、前後の日での重複かないように配慮すること。

## 6) 汁物に関すること

- ・朝食は毎日みそ汁、夕食はみそ汁3～4回/週程度、ほかはスープ・すまし汁などの汁物とすること。
- ・具材の季節感を考慮すること。また、前後の日や副菜に使用している食材との重複に注意すること。  
主菜・副菜との組み合わせも考慮した適正な内容のものとする。

## 7) 小付に関すること

- ・前後の日や副菜に使用している食材との重複に注意し、主菜・副菜との組み合わせも考慮した適正な内容のものとする。
- ・基本の主食が粥類である食種は、ふりかけは使用せずパック類(梅びしお等)とする。

## 8) 選択メニューに関すること

- ・実施にあたっては、仕様書記載の内容に基づき実施すること。
- ・選択食対象食種については、嗜好上の禁止対応は行わないことから、肉禁止・魚禁止などの嗜好上の問題にも対処できるメニュー構成を心がけ、変化に富んだメニューとすること。
- ・セットメニューである2～3においては、基本メニュー1とのエネルギー量の誤差(1食あたり)を概ね10%程度になるように調整すること。栄養素についても、選択メニューを行うことで栄養素の大きな過不足が生じないよう配慮すること。
- ・定食メニュー4～8においては、月がわりの固定メニューであり、食事の楽しみ・変化など嗜好上の要素を重視し、エネルギー量の誤差(1食あたり)は±100kcal程度を許容とする。  
ただし、選択メニューを行うことで栄養素の大きな過不足が生じないよう配慮すること。

## 9) おやつ提供に関すること

- ・学童食、小児食(小児腎炎食・小児扁摘食含む)、幼児食、離乳食(B・C)、お産食、産後減塩食、胃切食、など、栄養素充足のために必要と思われる食種についてはおやつを提供する。  
おやつ内容および献立サイクルは、その食事を食べる患者層に適した内容であり、栄養素が充足可能な内容とする。
- ・上記の食種以外でも、栄養治療上必要と思われる患者に対しては病院栄養士の個別対応患者指示書に基づきおやつ提供に応じること。
- ・可能なかぎり手作りのものとする。







さんま	○		☆		☆								△		☆	○	○	○	○	○	○	○	○
ししゃも	○	○						○			○											○	○
たら	○	○	☆	○	☆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
塩たらこ	○										○					△	○	○	○		△	○	○
にしん	△															△	△	○	○		○	○	○
かずのこ																							○
ぶり	○		☆		☆								△		☆	○	○	○	○	○	○	○	○
ほっけ	○	○	☆	○	☆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	○	○	○	○	○	○	○	○
まぐろ	○	○	☆		☆			○		○	○		○		☆	○	○	○	○	○	○	○	○
ツナ水煮	○	○	△	(可)	△	(可)	(可)	(可)	○	(可)	(可)	(可)	(可)	(可)	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ツナ油漬	○	△	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△		○	○	○	○	○	○	○	○	○
ます	○	○	☆	○	☆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	○	○	○	○	○	○	○	○
メルーサ	○	○	☆	○	☆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	○	○	○	○	○	○	○	○
あさり	○										○					△	○	○	○	○	○	○	○
しじみ	○										○					△	○	○	○	○	○	○	○
ほたて(貝柱)	○	△							△			○		○		△	○	○	○	○	○	○	○
いか																		○	○	○	○	○	○
むきえび	△										○						○	○	○	○	○	○	○
干えび	△										○						○	○	○	○	○	○	○
かにほぐし身	○	○	○	△	○	△	△	△	○	○	○	○	△	○	少	○	○	○	○	○	○	○	○
かに缶	○	○	○	△	○	△	△	△	○	○	○	○	△	○	少	○	○	○	○	○	○	○	○
塩くらげ													△		△			○	○	○	○	△	○
たこ												△		△				○	○	○	△	○	○
かまぼこ	○	○							○	き	き	○	き	○	き	○	○	○	○	○	○	○	○
フリムカマホコ	○	○	○	少	少	少	少	少	○	○	○	○	少	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ちくわ	○	○	※き	き	き	き	き	き	○	き	き	○	き	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
なると	○	○							○	き	き	○	き	○	き	○	○	○	○	○	○	○	○
はんぺん	○	○		(可)		(可)	(可)	(可)	○	(可)	(可)	○	(可)	○	(可)	(可)	○	○	○	○	○	○	○
伊達巻き	○	○		(可)		(可)	(可)	(可)	○	(可)	(可)	○	(可)	○	(可)	○	○	○	○	○	○	○	○
さつま揚げ	○	き							き			○				○	○	○	○	○	○	○	○
魚(焼き)	○	○							○			○				○	○	○	○	○	○	○	○
(煮)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
(蒸)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
(ムニエル)	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
(揚)	△																	○	○	○	△	△	○
(揚げ煮)	△		☆		☆										☆	△	○	○	○	△	△	○	○
牛・豚切身(赤)																		○	○	○	○	○	○
〃〃小間切(赤)	△																△	○	○	○	○	○	○
〃〃ひき肉	○		☆		☆								○		○	○	○	○	○	○	○	○	○
とり肉(皮なし)	○	○	☆	☆	☆	☆	☆	☆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
とりささみ	○	○	☆	☆	☆	☆	☆	☆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
とりひき肉	○	○	☆		☆				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ベーコン	△																△	○	○	○	○	○	○
ハム	○	○							○			○				き	○	○	○	○	○	○	○

ウィンナー	○	○							○			○					き	○	○	○	○	○	○	○	
ゼラチン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
肉(焼き)	○	○							○			○					△	○	○	○	○	○	○	○	
(煮)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
(蒸)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
(揚)																	△	○	○	○	△	△	○	○	
(揚げ煮)	△		☆		☆												☆	△	○	○	○	△	△	○	○
卵(半熟)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
(固ゆで)	○	○	ツ	ツ	ツ	ツ	ツ	ツ	○	○	○	○	○	○	ツ	ツ	ツ	ツ	○	○	○	○	○	○	
(だし巻き)	○	○	☆	△	☆	△	△	△	○	△	○	○	△	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	
(錦糸)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
(炒り)	○	○	☆	○	☆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
(目玉焼き)	○																		○	○	○	○	○	○	
うずらの卵																									
牛乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	△		△		○	○	○	○	○	○	○	○	△	
ヨーグルト	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	
プロセスチーズ	○	○	粉	粉	粉	○	○	○	○	粉	△	△	粉	△		粉	○	○	○	○	○	○	○	△	
ホワイトソース	○	○	○	△	○	△	△	△	○			△		△		○	○	○	○	○	○	○	○	○	
グリーンアスパラ	○												○		○				○	○	○	○	○	○	
アスパラ缶	○	○	○		○				○	○	○	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	
うどん	○												○									○	○	○	
オクラ	○	き								き			○						き	○	○	○	○	○	
かぶ(生)	○												○						○	○	○	○	○		
“(煮)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
かぼちゃ	○	○	皮	皮	皮	皮	皮	皮	○	皮	皮	○	皮	皮	ツ	皮	皮	○	○	○	○	○	○	△	
かたろわ	○	○	煮	煮	煮	煮	煮	煮	○	煮	煮	○	煮	煮	ミ	煮	煮	○	○	○	○	○	○	△	
かんぴょう	○												○						○	○	○	○	○	○	
きく	○												○						△	○	○	○	○	○	
キャベツ(生)	○												○						○	○	○	○	○		
“(ゆで)	○	○							○			○					△	○	○	○	○	○	○	○	
“(煮)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
きゅうり(生)	○												○						○	○	○	○	○		
“(ゆで)	○	少							少			○					少	○	○	○	○	○	○	少	
きゅうり(おろし)			○																						
ごぼう																			△	○	○	○	△	○	△
青菜類	○	○	煮	煮	煮	煮	煮	煮	○	煮	煮	○	煮	煮	ミ	煮	煮	○	○	○	○	○	○	○	
サラダ菜	○	○							○			○							○	○	○	○	○		
さいいんげん	○	△	き	き	き	き	き	き	△	き	き	△	き	き		き	き	○	○	○	○	○	○	少	
きめさや・スナップ	○	○							○	き	き	○	き		き	き	○	○	○	○	○	○	○	少	
グリーンピース	○	○	少	少	少	少	少	少	○	少	少	○	少	少		少	少	○	○	○	○	○	○	少	
ししとう	○												○										○	○	○
ずいき	○												△										○	○	○
青しそ	生	少							少			少							少	少	○	○	○	少	

春菊	○	○	煮	煮	煮	煮	煮	煮	○	煮	煮	煮	煮	煮	ミ				△	○	○	○	○	○
おろし生姜	○	○	少	少	少	少	少	少	○	少	少	少	少	少	汁	少	少	少	少	少	○	○	○	○
セロリ	生																				生	生	生	○
水煮ぜんまい	○																	△	○	○	○	○	○	○
かいわれ大根	生	○	少		少				○			○						少	生	生	生	生	生	○
切り干し大根	○											○						○	○	○	○	○	○	△
大根(生)	○	○	卸	卸	卸	卸	卸	卸	○	卸	卸	○	卸	卸	卸	卸	卸	○	○	○	○	○	○	○
〃(煮)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ツ	○	○	○	○	○	○	○	○
水煮たけのこ	少																	少	△	○	○	△	○	○
たまねぎ(生)	○											○									○	○	○	
〃(煮)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミ	○	○	○	○	○	○	○	○	○
冬瓜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ツ	○	○	○	○	○	○	○	○	△
トマト	○	△	皮	皮	皮	皮	皮	皮	△	皮	皮	△	皮	皮		皮	皮	○	○	○	○	○	○	○
ミニトマト	○	△							△			△									○	○	○	○
なす	○	○	皮	皮	皮	皮	皮	皮	○	皮	皮	○	皮	皮	ミ	皮	皮	○	○	○	○	○	○	○
にら	○	△							△			△						△	△	○	○	○	○	○
人参	生	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ツ	○	○	○	○	生	生	生	生	△
長ねぎ	生	△	少	少	少	少	少	少	△	少	少	△	少	少		少	少	少	○	生	生	生	生	○
白菜	○	○	煮	煮	煮	煮	煮	煮	○	煮	煮	○	煮	煮	ミ	煮	煮	○	○	○	○	○	○	○
れんこん	○	△							△			△						△	○	○	○	△	○	△
レタス	○	△							△			△		△				○	○	○	○	○	○	
ピーマン	○	少							少			○		(可)			き	○	○	○	○	○	○	○
ふき																					○	△	○	△
ブロッコリー	○	○	煮	煮	煮	煮	煮	煮	○	煮	煮	○	煮	煮	ミ	き	煮	○	○	○	○	○	○	△
みつば	○	少							少			少		少				少	少	少	○	○	○	○
みょうが	少	少							少			少									生	生	生	少
もやし	○											○						○	○	○	○	○	○	○
わらび																			△	○	○	△	○	△
漬け物	△																		○	○	○		○	少
<調理形態>																								
煮物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
蒸物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
炒め物	○	△	煮	煮	煮	煮	煮	煮	△	煮	煮	△	煮	煮		煮	煮	○	○	○	○	○	○	○
揚げ物	△		煮		煮												煮	煮	○	○	○	○	△	○
酢の物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ひたし	○	○	煮	煮	煮	煮	煮	煮	○	煮	煮	○	煮	煮	煮	煮	煮	○	○	○	○	○	○	○
生野菜	○											○					少	○	○	○	○	○	○	
えのき	○											△							○	○	○	○	○	△
きくらげ	○											△							○	○	○	○	○	△
生しいたけ	○	△							△		き	○		き		き	き	○	○	○	○	○	○	△
干しいたけ	○											き						き	○	○	○	○	○	△
しめじ・ひらたけ	○	△							△			△					き	○	○	○	○	○	○	△
なめこ缶	○	△							△			△						○	○	○	○	○	○	△
まいたけ	○	△							△			△						○	○	○	○	○	○	△

マッシュルーム缶	○	△							△							き	○	○	○	○	○	○	△
さくらんぼ	○	缶		缶		缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶		缶	缶	○	○	○	○	○	缶
すいか	○	○							○						○	○	○	○	○	○	○	○	
パイナップル	缶										缶					缶	○	○	○	○	○	○	缶
梨	○	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	○	○	○	○	○	○	缶
バナナ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	
ぶどう	○	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	缶	○	○	○	○	○	缶
メロン	○	○							○						熟		熟	熟	○	○	○	○	○
桃	○	○	缶	缶	缶	缶	缶	缶	○	缶	缶	○	缶	熟	缶	熟	熟	○	○	○	○	○	缶
すもも	○	○							○									○	○	○	○	○	
ゆず	○	少	汁	汁	汁	汁	汁	汁	少	汁	汁	少	汁	少	汁					少	○	○	少
レモン	○	少	汁	汁	汁	汁	汁	汁	少	汁	汁	少	汁	少	汁	汁	汁	汁	○	○	○	○	少
りんご	○	○	煮	煮	煮	煮	煮	煮	○	煮	煮	○	煮	煮	煮	煮	煮	○	○	○	○	○	煮
みかん	○	○	缶	缶	缶	缶	缶	缶	○	缶	缶	○	缶	缶	缶	缶	缶	○	○	○	○	○	缶
キウイ	○	○							○								少	○	○	○	○	○	少
いちご	○	○							○								△	○	○	○	○	○	
グレープフルーツ	使用しない																						
梅干し	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					○	○	○	○	○
ねり梅	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○
焼きのり	○	少	き						少			少		少		き	少	○	○	○	○		少
あらめ・ひじき	少											少				少	○	○	○	○	○		少
きざみ昆布	煮											煮						○	○	○	○		少
結び昆布	○											○						○	○	○	○		
昆布巻	○											○						○	○	○	○		
のり佃煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	△
もずく	○											○						○	○	○	○		○
えご	○											○						○	○	○	○		○
わかめ	○	少							少			○						○	○	○	○		○
寒天	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○		○	○	○	○	○	○	○		○
海草サラダ	○											○						○	○	○	○		少
カレー粉	○		少		少												△	△	○	○	○	○	○
からし	○											△								○	○	○	○
わさび	○											△								○	○	○	○
マヨネーズ	○	○	○	△	○	△	△	△	○		△	△	△			○	○	○	○	○	○	○	○
バター	○	○	○	△	○	△	△	△	○		△	△				○	○	○	○	○	○	○	○
マーガリン	○	○	○	△	○	△	△	△	○		△	△				○	○	○	○	○	○	○	○

だしも不可

## <6> 食材使用の取り扱いについて

### (2) 食材の切り方、形状等の指定

#### 1) 軟菜・きざみ・ペースト

食材		軟菜食 歯ぐきでつぶせる ・一口大の大きさ	きざみ食 舌でつぶせる ・軟菜食を5mm程度のきざみ・とろみつき	ペースト食 かまなくてよい ・軟菜食をミキサー・とろみつき	補足		
いも・野菜類	いも類、根菜類 かぼちゃ等	付合などの個数盛り付け	・1切 8g程度(2cm×2cm程度)	・つぶして煮汁等を加え、ゆるめのマッシュ状に(プロセッサ× ねばりが強くなる) ・煮汁にとろみをつけ、上からかける	・プロセッサ-orミキサー処理 (煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用)	かぼちゃは皮をむく	
		乱切り	・2cm×2cm程度 大スプーン1/3程度に乗る大きさ				
		さつまいも	・温料理のみ (または冷凍ダイスタイプなど、冷めても規定の硬さが保たれている食材のみ)				
	野菜類	小松菜、ほうれん草等	・1cm程度の長さ	・5mm×5mm程度のきざみ ・煮汁にとろみをつけてあわせる (またはかける)	・プロセッサ-orミキサー処理 (煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用)		
			青梗菜				・筋を断ち切るようにして1cm程度の長さ
		その他の野菜	玉葱	・筋を断ち切るようにして1cm幅程度	・5mm程度のきざみ・とろみつき		・プロセッサ-orミキサー処理 (煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用)
	ブロッコリー、カリフラワー	・2cm×2cm程度(条件に適合の冷凍品使用可)	・5mm程度のきざみ・とろみつき				
	大根おろし	・冷菜はとろみ剤使用(離水対策) ・またはおろし煮+片栗粉orとろみ剤					
	調理品	煮物、煮浸し、炒め煮 等	・盛り付け時に煮汁が多くならないように適宜煮汁を切る (煮汁によるムセ・誤嚥の防止)	・きざみ、ミキサー処理により栄養量不足とならないよう(必要以上に煮汁が多くて薄まる等)注意する			季節による原材料の状態変化を考慮し、適した軟らかさとなるように調理時間を調整する
	肉類	鶏肉	・10g大きさの小間を使用 ・スベラカーゼ前日漬け込み+片栗粉使用	・軟菜調理の肉を5mm×5mm程度のきざみ またはプロセッサで粗きざみ処理 ・ばさつきがある場合はとろみ付だし汁等で水分調整をする ・煮汁にとろみをつけ、またはあんやソース類をかける(献立に応じて)	・プロセッサ-orミキサー処理 (だし・煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用) ・煮汁にとろみをつけ、またはあんやソース類をかける(献立に応じて)		
ひき肉		・そぼろ(あん)の場合は細かくよくほぐして使用 ・ハンバーグ、肉団子はつなぎを多くしてよく練りやわらかく仕上げる	・あんはそのまま使用可 ・ハンバーグ類は粗刻み + あん、ソース類 ・舌でつぶせる硬さのものは1cm×1cm程度のカットでも可	・プロセッサ-orミキサー処理 (だし・煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用) ・煮汁にとろみをつけ、またはあんやソース類をかける(献立に応じて)			
既製品(チキンボール等)		・一口大かつ誤嚥リスクの少ない形状とやわらかさである製品が望ましい ・大きい場合は一口大にカット	・粗刻み + 煮汁(とろみ)、あん、ソース類	・プロセッサ-orミキサー処理 (だし・煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用) ・煮汁にとろみをつけ、またはあんやソース類をかける(献立に応じて)			

魚類	赤魚、たら等	・硬さ、ばさつき等あり使用不可 マルハニチロ「素材でソフト」使用			
	上記以外の魚	・スベラカーゼ漬け込み(2時間以上)+片栗粉使用	・軟菜調理の魚の身をほぐす ・ばさつきがある場合はとろみだし汁等で水分調整をする ・煮汁にとろみをつけ、またはあんやソース類をかける(献立に応じて)	・プロセッサーorミキサー処理 (だし・煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用) ・煮汁にとろみをつけ、またはあんやソース類をかける(献立に応じて)	
	ツナフレーク	・オイル漬けタイプを使用			
	練り製品、既製品類	・一口大かつ誤嚥リスクの少ない形状とやわらかさである製品が望ましい ・大きい場合は一口大にカット	・5mm程度のきざみ ・とろみつき	・プロセッサーorミキサー処理 ・煮汁にとろみをつけ、またはあんやソース類をかける(献立に応じて)	
卵類	温泉卵	・そのまま使用可	・そのまま使用可(+あん)	・そのまま使用可(+あん)	
	卵豆腐	・そのまま使用可	・そのまま使用可(+あん)	・そのまま使用可(+あん)	
	卵とじ	・片栗粉使用(卵の軟らかさ保持のため)	・5mm程度のきざみ ・とろみつき	・プロセッサーorミキサー処理 (煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用)	
	炒り卵(生卵・液卵使用)	・適した卵製品(既製品)を使用(硬さ・ばさつきがあるため)			
	既製品(オムレツ等)	・やわらかくばさつきがない製品 (例)プレーンオムレツ、スクランブルエッグ、卵そぼろ(炒り卵風)	・舌でつぶせる硬さのものは1cm×1cm程度のカットでも可	・プロセッサーorミキサー処理 (ブイヨン・牛乳等で硬さ調整、とろみ剤使用) あんやソース類をかける(献立に応じて)	
豆腐類	きぬ豆腐	・そのまま使用可	・そのまま使用可	・プロセッサーorミキサー処理	
	木綿豆腐	・炒り豆腐、卵とじ等、片栗粉使用 (硬さ・ばさつきがあるため)	・つぶし 汁気の少ないものはだしを加えて調整。	・プロセッサーorミキサー処理	焼き豆腐は使用しない
	高野豆腐	・硬さ、ばさつきあり、使用不可			
その他	麩	・離水あり、基本的には不可(付合やおろし和えの具で少量程度は可) ・細かくして煮るとろみをつけたものは可だが、料理として成立する使い方。		・プロセッサーorミキサー処理 (煮汁等で硬さ調整、とろみ剤使用)	
	スパゲティ	・軟らかくできず使用不可			
	マカロニ	・シェルマカロニ等の小さいタイプで ・使用量は4g以下 ・十分にやわらかく茹でる	・使用量は4g以下 ・具材とともに5mm程度のきざみ ・マヨネーズである等	・プロセッサーorミキサー処理 (牛乳・水分・マヨネーズ等で硬さ調整 ・味調整、とろみ剤使用)	
	春雨	・2cm未満の長さ ・使用量は4g以下 ・温菜は片栗粉でとろみ ・冷菜はマヨネーズ等でまとまりよく	・使用量は4g以下 ・5mm程度のきざみ ・まとまり(とろみ、マヨネーズ等)	・プロセッサーorミキサー処理 (水分・マヨネーズ等で硬さ調整 ・味調整、とろみ剤使用)	
	うどん	・「煮込みうどん」として軟らかくして提供 長さはそのまま(適さない患者はめん禁で対応)		・めん類は使用しない	・めん類は使用しない
	果物類	・バナナ、みかん缶、白桃缶、 冷凍マンゴー、等	・つぶし、または5mm×5mm程度のきざみ ・とろみ調整 ・バナナは使用しない(色彩の問題)	・プロセッサーorミキサー処理(とろみ調整) ・バナナは使用しない(色彩の問題)	



2) 小児食・離乳食 (誤嚥・窒息事故防止の対応)

参照：平成28年3月 内閣府・文科省・厚労省 教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時対応のためのガイドライン/誤嚥・事故防止マニュアル参考例

①給食での使用を避ける食材

食品の形態、特性	食材 (推奨される提供方法)	当院の対応
球体という形状が危険な食材	プチトマト (四等分すれば提供可であるが 保育園では他のものへ代替え)	四等分は崩れやすいため提供しない
	乾いたナッツ、豆類	提供しない
	うずらの卵	提供しない
	あめ類、ラムネ	提供しない
	球状の固形チーズ	提供しない
	ぶどう、さくらんぼ	缶詰のみ使用、ぶどうは缶詰でもやや大きいため半分に切って提供
粘着性が高い食材	餅	提供しない
	白玉団子	提供しない
固すぎる食材	いか	提供しない

食材の大きさ・切り方の目安		
・離乳B	5mm角切り	
・離乳C	8mm角切り	
・小児食(A・B)	煮物(野菜等)	1cm角
	(いも類)	1.5cm角
	和え物	2mm×1.5cm
	炒め物	8mm×1.5cm
	チキンボール・えびボール等	1/2にカット

②0～1歳児(=幼児食・小児A食)は提供を避ける食材

食品の形態、特性	食材 (推奨される提供方法)	当院の対応 (幼児～小児A)
固く噛み切れない食材	えび、貝類	えびはつみれなど加工品のみ使用、貝類は提供なし
噛みちぎりにくい食材	おにぎりの焼きのり (きざみのりをつける)	希望で提供するものであること、新潟市保育園でも使用していることから提供継続

③調理や切り方を工夫する食材

食品の形態、特性	食材 (推奨される提供方法)	当院の対応
弾力性や繊維が固い食材	いとこんにやく、しらたき	1cmに切って提供 つきこんにやくは提供しない
	ソーセージ (縦半分に切って提供)	小児A：きざみ 小児B：縦半分に切ってから斜め切りへ変更
	えのき、しめじ、まいたけ	しめじ、まいたけは1cmに切って提供 (えのきは提供なし)
	エリンギ	提供しない
	わかめ	小児B：細かく切る
唾液を吸収して飲み込みづらい食材	鶏ひき肉のそぼろ煮 (とろみ付けや豚肉との合い挽き)	とろみ付けや油などでしっとりさせて提供
	ゆで卵 (細かくし何かと混ぜ合わせて提供)	細かくして何かと混ぜ合わせて提供
	煮魚 (軟らかく調理)	軟らかく調理
	のりごはん (刻みのり)	提供しない

※幼児～小児A：肉、魚はスベラカーゼミートやソフト食を使用し、軟菜食と同程度の硬さで提供する

※かたまり肉は食べやすい大きさ (概ね10g程度) に切って提供する

<7>食事コメント対応について

(1) アレルギーコメント

すべての食種に対して対応。アレルギー食品の種類や患者の除去状況により、下記のように対応を行う。

コメント入力があった際は、原則、病院側栄養士がカルテ確認・患者訪問等を行い、入院前・平常時における患者のアレルギー食品の除去状況を確認する。

病院側栄養士による確認がとれるまでは、原則、調味料等を含むすべてのものについて除去対応とする。

食物アレルギー 食品別対応表

食品	除去状況 確認項目	対応		除去対象・対応の詳細、その他補足項目
		※2 (対応例) だしエキスや微量混入(原材料)等も除去	※1 (対応例) 食品そのもののみの除去 微量混入(原材料)等確認なし	
<b>原則、重症症状、アナフィラキシーまたはアナフィラキシーショック歴がある場合は、※2 対応 複数の食品によるアレルギーがある場合は、重い対応の方にあわせて除去する</b>				
小麦	調味料使用の可否	○	/	
米		○		
大豆		○		
(豆乳)	左記のみのアレルギー		○	・大豆油の確認も必要 ・その他のアレルギーとして、豆乳アレルギーの対応
卵	(原則、すべて除去)	○	/	・卵殻カルシウムの除去は不要
乳		○		・乳児の場合は「★ミルクのみ可」対応あり
ナッツ		○		・各種ナッツアレルギーコメントあり(★2)
ごま		○		
(生卵)	左記のみのアレルギー		○	・アレルギーコメントあり 完全加熱・低加熱(マヨネーズ・プリン等)の卵は可の場合
肉類	調味料含有の少量使用の可否 (可なら※1)	○	○	・牛・豚・鶏
魚類		○	○	・各種魚 + すべての魚アレルギーのコメントあり(★3)
甲殻類(えび、かに)		○	○	・しらす干しにえび・かに・たこの混入があり、甲殻類・たこアレルギーの場合はしらす干しも除く
いか・たこ		○	○	・フリーコメントで種類指定可(例: ○○のみアレルギー)
貝類		○	○	・貝カルシウムの除去は不要
(ゼラチン)	左記のみのアレルギー	○		・牛・豚ゼラチンについて、その他のアレルギーとして対応 ・魚ゼラチンの使用はなし(経口栄養剤アイソカルコーヒーのみ使用)
いも類・とうもろこし	つなぎ、だし、由来成分、でんぷん(じゃが芋・とうもろこしアレルギーの場合)、の使用可否(可なら※1)	○	○	・加工食品でも明らかに「主材料」「食品素材」として使用されているものは※1
野菜	だし・エキス等(★1)の成分 加工食品・複合調味料での少量使用(★4) (可なら※1)	○	○	・各種野菜類アレルギーコメントあり ・にんにく等、少量使用のみの野菜は ※2のみ
きのこ	だし・エキス等(★1)の成分の 使用可否(可なら※1)	○	○	・フリーコメントで種類指定可(例: ○○のみアレルギー)
柑橘類	調味料含有の少量使用の可否 (可なら※1)	○	○	・フリーコメントで種類指定可(例: ○○のみアレルギー)
(柑橘以外の)果物		○	○	・各種果物アレルギーコメントあり(★5)
そば	コンタミ除去の有無 (なければ※1)	○	○☆	・コンタミ除去している場合は※2(外食しない/他の麺も控えている) ☆上記対応なければ、アナフィラキシーがあっても※1 ・※2では麺類は使用しない (スバゲティはそばのコンタミはないため※2でも使用可)
魚卵	アナフィラキシー歴の有無のみ (なければ※1)	○	○	・フリーコメントで種類指定可(例: ○○のみアレルギー)

### ※3 高度リスク対応 について

重症な症状があり、日常的にコンタミ除去対応を行っている患者(完全別調理、外食しない、加工食品等の同一製造ラインのものまで除去対応)、または医師よりその対応が必要であるとの指示がある患者については、**※3 高度リスク対応** とし、個別対応(別調理)とする

#### ○ 上記以外のアレルギー対応、他

##### ① 香辛料アレルギー (※2対応のみ)

- ・香辛料と定義するものは、からし、わさび、カレー粉、こしょう、唐辛子、山椒
- ・カレー粉は、「カレー粉」と表記があるもののみ除去。ターメリック等、カレーの一部の香辛料については香辛料アレルギーとして対応
- ・原材料表記に「香辛料」としか記載がなく種類は不明な場合はすべて除く対応とする

##### ② 油脂アレルギー (※2対応のみ)

- ・原則、種類を特定して「その他アレルギー」として対応する。
- ・油脂と定義するものは、植物性油脂、動物油脂、バター類、マーガリン類、クリーム類(乳類)、ショートニング とする

##### ③ きざみ食・ペースト食のアレルギー対応

- ・盛り付け後の目視のみでの判別が困難であるため、※2対応のみとする

##### ④ 献立で全く使用しないアレルゲンの場合

- ・食事オーダーでのアレルギーコメントの入力は行わない

#### (★) 補足事項

##### ① 調味料、だし、エキス等の定義 (★1)

- ・調味料可(小麦、米、大豆アレルギー) 醤油、みそ、酢、みりん、酒のみ使用可
- ・だし可 (魚、肉アレルギー) 肉(コンソメ、中華味、がらスープ等)  
魚(かつお、さば、まぐろ等の魚だし)
- ・エキス可(野菜、きのこ) 料理の煮汁や、加工食品・複合調味料等にふくまれる由来成分

##### ② ナッツの定義 (★2)

- ・ピーナッツ、アーモンド、クルミ、カシューナッツ、ピスタチオ、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツ、けしの実、杏仁。 パーム油・なたね油等はナッツ類に含まない
- ・ピーナッツは分類的には「豆」であるが、当院では便宜上ナッツに含めて対応
- ・アーモンドアレルギーの場合は杏仁も除去する

##### ③ 魚アレルギーの定義 (★3)

- ・「すべての魚」には甲殻類・軟体類・貝類は含まない
- ・青身魚: さば、さんま、いわし、あじ、にしん、さわら と定義し、症状のあるものについて個別に除去対応とする
- ・さけアレルギーについて、「ます」「サーモン」は食品としては「さけ」と別扱いであるが、わかりやすさを考慮してすべて除去対象とする

##### ④ 野菜類アレルギーの ※1 および ※2 の分類の考え方 (★4)

- ※1 ・食品そのもの
  - ・加工食品や調味料の材料として、明らかに「主材料(メイン材料)」として使用している  
(例) トマトソース、ケチャップ、ピューレ、トマトペースト、かぼちゃプリン、パンクキンマフィン、キャロットゼリー、など
  - ・加工食品で、調味料やつなぎとしてではなく、「食品素材」として使用されている  
(例) ハンバーグ・ミートオムレツ等のたまねぎ、ミートソースのたまねぎ・人参、チルドサラダのたまねぎ・人参、など
- ※2 ・食品そのものだが、少量使用のみの使い方となるもの (にんにく等)
  - ・「主材料」や「食品素材」としての使用ではない、加工食品・複合調味料等での少量使用
  - ・オニオンパウダーやトマトパウダーなどのパウダー類
  - ・だし、エキス、野菜由来の成分

##### ⑤ 果物類アレルギー 補足事項

- ・アレルゲンである果物の種類が特定できるまで、または特定できない場合は、「梅」も除去とする(果実類に分類)

## (2) 嗜好による禁止コメント

食種に応じて対応可能なコメントを設定している。

オーダマスタで設定しているコメント以外での対応が必要な場合は、フリーコメントでの対応を行う場合がある。

### 嗜好禁止コメント 食品別対応表

食品分類		禁止コメント	対象とする食品・料理等の定義	備考
肉類	すべての肉類	豚肉	豚肉そのものを材料とした料理・製品（ひき肉、肉団子なども含む）	ハム・ソーセージ類は肉の加工品に含む
		とり肉	鶏肉そのものを材料とした料理・製品（チキンフレーク、チキンボール・柔らかハンバーグ等ひき肉も含む）	
		牛肉	牛肉そのものを材料とした料理・製品	
		肉の加工品	ハム、ウインナー・ソーセージ、ベーコン、焼豚等	チキンボールなどの肉を使用した製品や ささみフレーク等は「肉」として扱う
	ひき肉は可	チキンボール、ハンバーグ、そばろ煮など、ひき肉を材料とした料理・製品		
卵類		卵料理	卵を主材料とした料理や、炒り卵・千切り卵などの卵製品、卵を主材料としたデザート類(プリン等)	つなぎの卵、マヨネーズなど 見た目にわからないものは可
		半熟卵	温泉卵、レアスクランブル、レアオムレツ、等	
魚介類	すべての魚類	青身魚	さば、さんま、いわし、あじ、にしん、さわら	魚切り身、製品(フライ、缶詰、ほぐし身等)
		白身魚	たら、ほっけ、かれい、ホキ、赤魚、そい、キス、すずき(ナイルパーチ)、きんめ	※練り製品は魚の加工品に含む
		上記以外の魚	青身魚・白身魚に含まれない魚・種別コメントがあるもの/無い物すべて、ツナ・しらすも含む。	しらす干しは青身魚・白身魚のいずれにも含まない
		魚の加工品	かまぼこ、ちくわ、かにかま、さつま揚げ、つみれ・しんじょ、はんぺんなどの水産練り製品	缶詰は除く。えび・かにかが入った練り製品も含む。
		貝類	オイスターソースなどの調味料は可	
		甲殻類	えび、かにを材料とした料理・製品（かにかまなどの練り製品も含む）	
大豆類		大豆類	大豆そのもの、納豆・豆腐・油揚げ・生揚げ・がんもなどの大豆製品、豆乳	みそ、醤油などの調味料は可
		豆腐	豆腐、高野豆腐	
		油揚げ・厚揚げ	油揚げ、生揚げ、五目豆腐揚げ(製品)、等	
乳製品		乳製品	牛乳、ヨーグルト、チーズ、バター / それらを原材料として使用している加工品やデザート(レアスクランブル・プリン等) / 乳製品を主材料とした飲料(ヤクルト・ジョア等)	
		牛乳料理	シチュー、クリーム煮、クリームソースなど、乳製品を主材料とした料理やデザート	調理に少量を使用する牛乳など、 見た目にわからないものは可
野菜		トマト	トマト水煮缶、トマトソース・ペースト、ケチャップ等含む	料理・製品などでの少量使用で、 明らかにわからないものは可
		山菜	うど、ぜんまい、タラの芽、わらび、等	たけのこ、ふき、せり、三つ葉は使用可
		生野菜	漬け物、梅干も含む	「梅干つき」コメントの場合は確認要
果物		柑橘類	柑橘類そのもの / 柑橘類を主材料とした製品や飲料(ママレード、ゼリー、ジュース、ゆずみそ等) ※ドレッシングやデザート類に使用している少量の果汁は可(ただし、「レモンドレッシング」等、 名称に使用されているものは使用しない)	
		果物	果物そのもの / 果物を主材料とした製品や飲料(果物缶、ジャム、ゼリー、ジュース等)	「生果物禁」「果物缶詰禁」など個別のコメントあり
種実類		ナッツ	ナッツの定義は「アレルギーコメント」の定義に準じる	
香辛料・調味料		香辛料・刺激物	<香辛料> からし、わさび、カレー粉、こしょう、唐辛子、山椒 <酸味> 酢、柑橘類、梅(梅びしお、ゆかり含む)、ドレッシング(サウザン・フレンチ・ごまは使用可) <たれ> 八宝菜、チンジャオロース、酢豚、チリ、ホイコーロー、冷やし中華	
		アルコール	酒類(料理酒・ワイン等)、みりん、酒かす / 左記を調味料として使用している料理や製品	保存料として含有の酒精やアルコールは含まない

### (3) 薬剤・診療・宗教、その他のコメント

食種に応じて対応可能なコメントを設定している。

オーダーマスタで設定しているコメント以外での対応が必要な場合は、フリーコメントでの対応を行う場合がある。

#### 薬剤・診療・宗教、その他のコメント 食品別対応表

分類	コメント	対象とする食品・料理等の定義	備考
薬剤	納豆禁	原則、病院食では使用しない	※ワーファリン内服
	グレープフルーツ禁		※降圧薬その他
	(イスコチン内服の患者)	青身魚(さば、さんま、いわし、あじ、にしん、さわら)、まぐろ、ぶり、はまち	※ヒスチジンを多く含む魚類 薬剤コメントなく、嗜好+フリーコメントで入力
診療	パニラ禁	バナナ、柑橘類、チョコレート、その他パニラを含む 菓子・飲料・製品	※VMA尿定性検査時(小児神経芽細胞腫診断等)
	カリウム制限	・腎臓病食以外でカリウム制限を要する場合 ・飲み物はぬき・または麦茶 ・いも禁・生野菜禁・生果物禁 ※ <u>ハーフ量対応の食事は飲み物のみ上記変更、副食は調整なしで制限量内であるためコメントは「カリウム制限」のみ入力し、献立はそのまま使用</u>	・調理後のカリウム量は、献立の計算値(「生」の成分値)の8割と想定する ・「いも禁」「生野菜禁」「生果物禁」は嗜好コメントを入力
	カリウム付加	必要付加量に応じ、個別に対応(オレンジジュースつき等)	
	塩分0g(付加塩分なし)	味つけなし、だし煮などの対応(加工食品等に含まれる塩分は考慮しない)	・汁物、めん献立時の対応は個別で検討 必要時、個別対応患者指示書で指示
	低ヨード	すべての海藻類と昆布だし	※甲状腺機能障害、および検査のための制限
宗教	肉類・エキス禁	肉そのもの、肉加工品・肉を使用した製品、エキス、ゼラチン、ラード等も除去 原則、製品・加工品は使用しない	
	アルコール	・酒類(料理酒・ワイン等)、みりん、酒かす / 左記を調味料として使用している料理や製品 ・ <u>醸造過程でアルコールが生成される調味料(醤油、味噌、酢など)、また消毒用アルコールの使用可否については、病院側栄養士が確認する。</u> <u>確認がとれるまでは調味料は砂糖・塩・かつおだし(離乳用)のみを使用し、消毒用アルコールも使用しない</u>	・消毒用アルコールは、衛生管理上使用することが望ましいことを十分に説明する  ※対応についてはフリーコメントに下記追加入力 「★醤油・味噌・酢は○ / スプレーは○」(または×)」
	アルコール対応 補足	・セレクト対応食種は対象外の食種へ変更してコメント対応を行う ・アルコール対応に関わるもので他の食品を除去している場合も嗜好コメントを使用して対応する ・乳児用ミルクや経腸栄養：製造段階で動物(肉)由来の物質の使用があることについて説明をし、提供可否を判断してもらう(休日は委託栄養士が説明対応)	
その他	<付加食> 毎食 ( or朝・昼・夕) 梅干(梅びしお・のり佃) つき	・主食(献立およびオーダー)が、米(飯/粥類)以外の主食(パン/麺類)の時は、コメント入力があっても左記付加食はつけない ・低Na血症に対する塩分付加目的等、治療上必要な場合はフリーコメントに「★塩分付加」と入力し、献立や主食種類によらずに左記付加食を提供する	
	(クリーン対応)	生野菜、生果物、半熟卵、納豆、ヨーグルト、ヤクルト、ジョア、マヨネーズ禁 → 嗜好コメント使用、フリーコメントに「★クリーン対応」を入力 ※ <u>大量調理マニュアルを遵守し衛生管理された病院食は幹細胞移植患者にも安全であるとされている(日本造血免疫細胞療法学会「造血細胞移植ガイドライン」より)</u>	※ 血液がんの治療で無菌室管理となっており、食事でもクリーン対応が必要と判断される場合

## <8> 主食の準備について

### (1) 各主食の調整方法

主食	調理方法・割合等	1単位量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
米飯	重量比 米 1 : 水 1.5 で炊く	50g	78	1.0	0.1	19.1
全粥	重量比 米 1 : 水 7 で炊く	120g	78	1.1	0.1	19.4
重湯	上記割合で炊いた全粥の上澄み	420g	80	0.8	0.0	20.2
軟飯	重量比 米飯 5 : 全粥 5 で混ぜる	70g	77	1.0	0.1	19.0
七分粥	重量比 全粥 7 : 重湯 3 で混ぜる	160g	82	1.1	0.1	20.4
五分粥	重量比 全粥 5 : 重湯 5 で混ぜる	190g	80	1.0	0.1	20.0
三分粥	重量比 全粥 3 : 重湯 7 で混ぜる	240g	79	1.0	0.1	19.7
低たんぱく飯	パック(製品)を使用	50g	76	0.13	0.2	18.4
低たんぱく粥	低たんぱく飯に水を加え煮て、重量比 飯 1 : 水 1 となるように仕上げる	100g	76	0.13	0.2	18.4
ミキサー粥	粥100g+ソフティアU 0.75g+MCTオイル4.6g(小さじ1)をミキサーにかける	80g	82	0.7	3.6	12.5
MCTとろみ粥	粥100g+ソフティアS 0.75g+MCTオイル4.6g(小さじ1)を混ぜる	80g	82	0.7	3.6	12.6
MCT軟飯	軟飯100g+MCTオイル4.6g(小さじ1)を混ぜる	55g	80	0.8	2.5	14.3

### (2) 主食量オーダ時の分量と使用食器

主食	大盛	普通	中盛	小盛	極小	備考
米飯・軟飯	220g	180g	(160g)	140g	100g	※ ( )で表記の量は、主食 オーダでの盛りの選択肢には ないが、献立使用時他、 必要時に参照 ※米飯・軟飯は241g以上、 粥類は351g以上のオーダは めん丼を使用 ※おにぎりは160g~3こ ※献立で、そば、中華麺、スパ ゲティ使用時は、分量は そうめん準じる (大~小盛まではめん丼) (スパゲティはクープ皿)
	普通茶碗	普通茶碗	普通茶碗	小盛茶碗	小盛茶碗	
粥類 (全粥・分粥・ミキサー粥等)	<b>400g</b>	<b>300g</b>	220g	<b>140g</b>	100g	
	めん丼	普通茶碗	普通茶碗	小盛茶碗	小盛茶碗	
重湯	-	(200g)	-	(100g)	(50g)	
		普通茶碗		小盛茶碗	小盛茶碗	
うどん	320g	240g	(210g)	180g	120g	
	めん丼	めん丼	めん丼	めん丼	普通茶碗	
そうめん	250g	200g	(170g)	150g	100g	
	めん丼	普通茶碗	普通茶碗	普通茶碗	普通茶碗	

## <9> 各食種の塩分量と調整方法

- ・一般食等、塩分制限がない通常量の食種は「日本人の食事摂取基準2020年版」の成人男性目標量である7.5g/日未満とする。
- ・ハーフ食、小児食、胃切食等、副食の提供量が少ない食種は、もとなる通常量の食事の6～7割程度(5g/日)と考える。(→塩分制限対応不要)
- ・塩分6g未満対応の治療食で通常量の食事の場合、一般食等のもとなる食種から、朝夕の汁物と小付(漬物・ふりかけ等)を除いて対応する。

### ○食事の塩分量概算

<一般食等> 塩分制限なし / 副食普通量

	主菜	副菜①	副菜②	小付	汁物	計	備考
朝食	0.8	0.6		0.3	0.6	2.3	・主菜の魚や肉は80g前後 ・副菜は総量80g前後 ・汁物は100ml/みそ5g程度
昼食	1	0.6	0.6			2.2	
夕食	1	0.6	0.6		0.6	2.8	
<b>1日の塩分量</b>						<b>7.3 g</b>	

<ハーフ食等> 塩分制限なし / 副食ハーフ量

	主菜	副菜①	副菜②	小付	汁物	計	備考
朝食	0.6	0.4		0.3	0.3	1.6	・主菜の魚や肉は40g前後 ・副菜は総量50g前後 ・汁物は50ml/みそ3g程度
昼食	0.7	0.4	0.4			1.5	
夕食	0.7	0.4	0.4		0.3	1.8	
<b>1日の塩分量</b>						<b>4.9 g</b>	

<減塩食等> 塩分制限6g未満 / 副食普通量

	主菜	副菜①	副菜②	小付	汁物	計	備考
朝食	0.8	0.6				1.4	・主菜の魚や肉は80g前後 ・副菜は総量80g前後 ・汁物、小付ぬき
昼食	1	0.6	0.6			2.2	
夕食	1	0.6	0.6			2.2	
<b>1日の塩分量</b>						<b>5.8 g</b>	

### ※(参考) 糖分・塩分の調味パーセント

(女子栄養大学調理学研究室・調理科学研究室編)

料理名	調味対象※	調味パーセント(%)	
		塩分	糖分
スープ	だし	0.2～0.5	
みそ汁	だし	0.6～0.8	
すまし汁	だし	0.5～0.7	
魚の塩焼き(切り身魚)	魚	0.5～1	
魚のムニエル	魚	0.5～1	
ハンバーグ	全材料	0.4～0.6	
魚の煮付け	魚	1.5～2	2～7
さばのみそ煮	魚	1.2～2	6～8
里芋の煮物	芋	0.8～1.2	4～6
いりどり	全材料	1～1.2	4～6
青菜の煮浸し	全材料	0.8	1
乾物の煮物	もどし材料	1～1.5	4～15
お浸し	全材料	0.8～1	
野菜炒め物	全材料	0.5～1	0.5
野菜即席漬け	全材料	1.5～2	

※原則、調理前重量

## <10> その他

### (1) 盛り付け時の食器等の指定

#### 1) 食器

① 主食用食器 → <8>主食の準備について (2) 主食量オーダ時の分量と使用食器 参照

#### ② 副食・汁用食器

食種		主菜	温菜	冷菜	小付	果物	汁物	
一般食・学童食、他 副食普通量の食種全般	主に朝	黄色丸小鉢	丸小鉢	角小鉢	小付皿	小付皿 または サラダボール	汁椀	
		角皿(おにぎりにも使用)		または サラダボール				
	主に昼 夕	丸洋皿		※減塩の献立(☆マーク)の場合は、 丸→冷、角→温として使用				
		角皿						
ハーフ食 軟菜ハーフ食 胃切食・食道癌術後食 きざみハーフ ペースト食	主に朝	黄色丸小鉢	ハーフ用丸小鉢	ハーフ用角小鉢	小付皿	小付皿 または サラダボール	汁椀	
		角皿(おにぎりにも使用)						
	主に昼 夕	ハーフ洋皿						
		角皿(朝用) 丸洋皿(カレー等)						
小児食・幼児食	ハーフと同じ	小児小鉢	小児小鉢					
離乳食			離乳小鉢(大)	小児小鉢				

#### ③ 箸・スプーン

食器	対象食種等	備考
箸(大人用・22.5cm)	・こども用箸を使用する食種+嚥下食 <u>以外</u> の全食種	
箸(こども用・18cm)	・学童食A、小児食、幼児食、離乳食	
スプーン(大)	・ペースト食、きざみ食の全患者 ・離乳食・幼児食・小児食・学童A <u>以外</u> の食種で、主食が粥類か重湯の患者 ・ " " " スプーンが必要な献立の場合 (ただし、嚥下食・食道癌術後食は上記から除く)	左記対象以外でも、オーダコメントがある場合は提供する
スプーン(中)	・小児術後食・小児扁摘食の全患者 ・幼児食・小児食・学童Aで、主食が粥類か重湯の患者 ・ " " " スプーンが必要な献立の場合	左記対象以外でも、オーダコメントがある場合は提供する
スプーン(小)	・離乳食・幼児食・小児食・食道癌術後食の患者 ・ヨーグルト、デザート類など、小スプーンが必要な献立の場合	幼児・小児・学童のおやつ時も小スプーンを提供(一部献立除く)
嚥下用スプーン	・嚥下食	
プラスチックスプーン(小)	・10時おやつのおやつ、栄養補助食品提供時	小児科では破片誤飲事故防止のため使用しない
プラスチックフォーク	・患者の希望等で、オーダコメントの入力があった場合	



#### ④ その他

##### ○ディスポ食器を使用した食事提供について

- ・感染症法 1類～3類 およびノロウイルス(疑い症例を含む)の場合に、食種によらずディスポ食器を使用して対応する。  
ただし、感染状況によっては、甲乙協議の上対応する。
- ・上記対応の場合、料理をディスポ食器に盛り付け、割り箸、ディスポスプーン(必要時)等とともに通常のトレイにセットし、温冷配膳車で配膳する。
- ・病棟に、患者配膳用の角トレイを初回配膳時に一緒にあげる。  
上膳された食事は、角トレイに移しかえて患者に提供する。
- ・角トレイは患者が退院するまで病棟で消毒し使用する。
- ・角トレイは、1類～3類感染症の場合は退院後に廃棄処分とする。ノロウイルスの場合は0.1%次亜塩素酸ナトリウム水溶液(ハクゾウジアバック1000)で拭き取り、30分放置後、病棟で洗浄・乾燥後、下膳車に返却する。

## 個人情報取扱特記事項

## (基本的事項)

第1条 業務受託者は、個人情報（個人に関する情報であつて、特定の個人が識別され、又は識別され得るものをいう。以下同じ。）の保護の重要性を認識し、この契約を履行するに当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報を適正に取り扱わなければならない。

## (秘密の保持)

第2条 業務受託者は、この契約を履行するに当たって知り得た個人情報を他に漏らしてはならない。この契約が終了し、又は解除された後においても、同様とする。

## (収集の制限)

第3条 業務受託者は、この契約の履行に当たって個人情報を収集するときは、この契約の履行に必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により行わなければならない。

## (適正管理)

第4条 業務受託者は、この契約を履行するに当たって知り得た個人情報の漏えい、滅失及び毀損の防止その他の個人情報の適切な管理のために必要な措置を講じなければならない。

## (利用及び提供の制限)

第5条 業務受託者は、委託者の指示がある場合を除き、この契約を履行するに当たって知り得た個人情報を契約の目的以外の目的に利用し、又は委託者の承諾なしに第三者に提供してはならない。

## (複写又は複製の禁止)

第6条 業務受託者は、この契約の履行に当たって委託者から引き渡された個人情報が記録された資料等を委託者の承諾なしに複写し、又は複製してはならない。

## (資料等の返還等)

第7条 業務受託者は、この契約の履行に当たって委託者から引き渡され、又は業務受託者自らが収集し、若しくは作成した個人情報が記録された資料等は、この契約終了後直ちに委託者に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、委託者が別に指示したときは、その指示に従うものとする。

## (従事者への周知)

第8条 業務受託者は、この契約の履行に従事している者に対して、在職中及び退職後において、その業務に関して知ることのできた個人情報を他に漏らしてはならないこと、又は契約の目的以外の目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護に関し必要な事項を周知するものとする。

## (実地調査)

第9条 委託者は、必要があると認めるときは、業務受託者がこの契約の履行に当たり、取り扱っている個人情報の状況について随時実地に調査することができる。

## (事故報告)

第10条 業務受託者は、この契約に違反する事態が生じ、又は生ずるおそれのあることを知ったときは、速やかに委託者に報告し、委託者の指示に従うものとする。

## (指示)

第11条 委託者は、業務受託者がこの契約の履行に当たって取り扱っている個人情報について、その取扱いが不相当と認められるときは、業務受託者に対して必要な指示を行うことができる。

## (契約解除及び損害賠償)

第12条 委託者は、業務受託者がこの個人情報取扱特記事項の内容に違反していると認めたときは、契約の解除及び損害賠償の請求をすることができる。

## 患者給食の内訳(令和元年度)

	給 食 数								
	常食	特 別 食			その他				合計
		加 算	非加算	計	調 乳	経管流動食	経口流動食 栄養補助食品	計	
年 食数計	305,424	119,794	17,554	137,348	14,983	16,511	4,160	35,654	478,426
年 人数計	101,808	39,931	5,851	45,783	4,994	5,504	1,387	11,885	159,475
1食平均数	278	109	16	125	14	15	4	32	436
率(%)	63.8	25.0	3.7	28.7	3.1	3.5	0.9	7.5	100.0

	朝 食	昼 食	夕 食	計
選択食	10,587	8,175	7,859	26,621
特別食メニュー	0	48	62	110

内 訳									
食 種		食数(食)	率(%)	食 種		食数(食)	率(%)		
一般食	非加算食	一般食	159,384	33.3	特別食	非加算食	胃切流動食	142	0.0
		学童食	3,913	0.8			食道癌術後流動食	47	0.0
		小児食	4,629	1.0			小児扁摘食	832	0.2
		幼児食	832	0.2			妊産婦減塩食	1,769	0.4
		全粥食	8,625	1.8			エネルギー調整食	12,345	2.6
		軟菜食	32,791	6.9			低残渣食A	503	0.1
		きざみ食	16,133	3.4			検査食(注腸検査食)	5	0.0
		全粥消化食	4,036	0.8			個別対応食	621	0.1
		軟菜消化食	5,096	1.1			術前補水食	530	0.1
		流動食	1,875	0.4			その他(待ち食)	760	0.2
		小児流動	125	0.0					
		牛乳抜流動	186	0.0					
		高カロリーー流動	304	0.1					
		ハーフ食	53,257	11.1					
		嚥下食	185	0.0			計	17,554	3.7
		ペースト食	6,281	1.3					
		お産食	6,581	1.4					
		離乳食	1,191	0.2					
		計	305,424	63.8					
特別食	加算食	糖尿病食	42,733	8.9	調乳・濃厚流動食等	その他	普通ミルク	5,220	1.1
		腎臓食・糖腎食	29,444	6.2			特殊ミルク	5,734	1.2
		小児腎炎食	89	0.0			フォローミルク	17	0.0
		減塩食	36,073	7.5			その他ミルク(HMS-2・MCTオイル)	4,012	0.8
		妊産婦減塩食	48	0.0			経口流動食・栄養補助食品	4,160	0.9
		脂質異常症食	287	0.1			経管流動食	16,511	3.5
		膵臓病食	3,019	0.6					
		肝臓病食	1,136	0.2					
		炎症性腸疾患食	942	0.2					
		痛風食	0	0.0					
		潰瘍食	2,725	0.6					
		胃切食	2,166	0.5					
		食道癌術後食	1,044	0.2					
		貧血食	72	0.0					
		個別対応食	16	0.0					
		計	119,794	25.0			計	35,654	7.5
計		478,426	100.0	合計		478,426	100.0		

## 栄養管理科 延べ床面積

室名	面積(m <sup>2</sup> )	備考
事務室(委託者職員)	35.82	
事務室(受託者職員)	12.73	
風除室	4.65	
検収室	48.58	プレハブ冷蔵庫2・冷凍庫1含む
食品庫	10.50	
備品庫	2.15	
下処理室	76.47	牛乳冷蔵庫・カートイン冷蔵庫1・チルド庫含む
調理室前室	13.13	エアシャワー含む
調理室	173.76	
ワゴンプール	102.25	
調乳室	15.00	調乳前室含む
食器洗浄室	96.55	ワゴン洗浄コーナー含む
食器洗浄室前室	6.77	
倉庫	17.91	倉庫2ヶ所
その他	24.89	スタッフヤード・トイレ等
面積計	641.16	







厨房機器設備 機器リスト

No	品名	形式	規格寸法			台数	配管接続口径			ガス( )			電 気( kW )			フ ォ ー ム		備 考		
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V	供給	戻り	ka/h		供給	戻り
106	ミルク加温設備装置	MBHK-070E	700	750	850	1	20	20	40											
107	台下冷蔵庫	RT-B08NC	1000	850	850	1			32				0.167							天板フライ仕様 SUS304仕様
108	バススルー冷蔵庫	PBC-20	1000	860	1800	1	20		50				0.8							
○ 109	配乳車					1														備註工事
○ 110	哺乳瓶下洗車					1														備註工事
	<前室・衛生>																			
◇ 111	自動手指洗浄消毒器	WS-1001	560	440	565	14	15	15	40				0.015							別給品(備註工事)
○ 112	塵物入れ					1														備註工事 別給品
○	塵物入れ					1														備註工事 別給品
○	塵物入れ					1														備註工事 別給品
○	塵物入れ					1														備註工事 別給品
○ 113	ロッカー					1式														備註工事
◇ 114	エアシャワー					1							( )							別給品(備註工事)
○ 115	床面洗浄機					2							1.5							備註工事
	<事務室>																			
◇	流し台					1	15	16	40											別給品(備註工事)
○	ロッカー					1														備註工事
○	キャビネット					1														備註工事
	<更衣休憩室>																			
◇	流し台					1	15	15	40											別給品(備註工事)
○ 112	塵物入れ					1														備註工事 入下見物
	<その他>																			
◇ 116	自動ドア																			
◇ 117	自動ドア																			
◇ 118	F Dビット																			
	別途給品																			
	<下処理・野菜用>																			
○ 120	パンラック		1600	600	1800	1														備註工事、キースター付 フライ仕様、SUS304仕様
	<プレハブ冷蔵庫(Child庫)>																			
○ 121	パンラック		1200	600	1800	2														備註工事、キースター付 フライ仕様、SUS304仕様
○ 122	パンラック		2000	600	1800	1														備註工事、キースター付 フライ仕様、SUS304仕様
○ 122*	パンラック		1800	600	1800	1														備註工事、キースター付 フライ仕様、SUS304仕様
	<洗米コーナー>																			
○ 123	パンラック		600	600	1800	1														備註工事、キースター付 フライ仕様、SUS304仕様
○ 124	移動台		1200	600	850	1														備註工事 フライ仕様、SUS304仕様
	<調理室>																			
○ 125	モービルシンク		600	600	850	1														備註工事 フライ仕様
	<器具洗浄>																			
○ 126	モービルシンク		900	600	850	1														備註工事 フライ仕様、SUS304仕様
	<盛付>																			
○ 127	食器ディスベンサー	MEX-2020-H	625	625	850	5							0.75							備註工事
128	次 番																			
○ 129	ウォーマーカート	EWOT-860	860	650	850	2														備註工事
	<洗浄>																			
○ 130	トレーディスベンサー	MEX-1418-C	650	640	885	1														備註工事

注：上記器具工事・消費量は各機器の1台分を示す。  
注：○印は備品工事品、◇印は別給品を示す。



## 契約項目内訳書

項目		単価 (税抜)	備考
管理費			入札により決定(定額)
給食費	朝食	300	特別食含む
	昼食	375	〃
	夕食	375	〃
検食 (各3食)	朝食	300	
	昼食	375	
	夕食	375	
保存食 (1食)	朝食		管理費に含む
	昼食		〃
	夕食		〃
備蓄食 (食料・飲料水)	患者用(600人分)	5,400食分	食材費に含む
	職員用(900人分)	8,100食分	管理費に含む
お産祝い膳		1,400	
濃厚流動食 (経口・経管)			実費請求
栄養補助食品 (単独・併用)			〃
ミルク等 (単独・併用)			〃
検査食 (嚥下用)			管理費に含む
小児病棟イベント用 おやつ			〃
院内学習会等 料理展示			〃
難病患者短期入所食事			給食費と同額

※食事と濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳を併用している場合、食事は業務数量として算定し、濃厚流動食や栄養補助食品及び調整粉乳は購入実費を委託者に請求できるが、特定の食種(嚥下食・量調整食)との併用や、食事の献立・おやつに組み込まれている濃厚流動食や栄養補助食品は、併用食に該当しないため、食事と別に請求することはできない。