

岩手県立一戸病院 食事基準表（一般食）

食種	食事オーダー/登録事項								対象者	主食(基本)				乳製品(基本)		食糧 構成表 有無	備考	
	食種 コード	食種(一般食) 内訳	栄養量							主食名	分量 g	主食名	分量 g	牛乳	ヨーグルト			
			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩 相当量 g(未満)	水分 ※1 (お茶除く) ml										
常食	112	常食 1,200kcal	1200	55	35	220	8	1300	男性	女性	米飯	100			○		小盛	
	115	常食 1,500kcal	1500	60	35	220	8	1400		70歳以上	米飯	130			○	○		
	117	常食 1,700kcal	1700	70	45	250	8	1500		18～29歳 50～69歳	米飯	150			○	○		
	118	常食 1,800kcal	1800	75	45	280	8	1500		30～49歳	米飯	180			○	○		
	119	常食 1,900kcal	1900	75	45	300	8	1600	70歳以上		米飯	200			○	○		
	121	常食 2,100kcal	2100	85	55	320	8	1700	50～69歳	15～17歳	米飯	220			○	○	タ牛乳追加	
	123	常食 2,300kcal	2300	90	55	360	8	1700	18～49歳		米飯	250			○	○	タ牛乳追加	
	124	常食 2,400kcal	2400	90	60	360	8	1800	15～17歳		米飯	280			○		タ牛乳追加	
全粥食	812	全粥食 1,200kcal	1200	65	35	150		1500					全粥	150	○		○	
	816	全粥食 1,600kcal	1600	70	40	240		1900					全粥	300	○		○	
5分粥食	500	5分粥食	1100	50	30	160		1800					5分粥	250	○		○	
3分粥食	300	3分粥食	950	30	15	180		1400					3分粥	150	○			献立別紙
流動食	000	流動食	650	20	10	150		1300					重湯	150	○			献立別紙
※ 一口大 きざみ ミキサー	401	一口大食	1400	55	40	240		1800					全粥	300	○			1.5cm大カット
	400	きざみ食	1100	50	30	170		1400					全粥	150	○			みじん切り(4mm以下)
	399	きざみトロミ食	1100	50	30	170		1350					全粥 トロミあり	150		○		みじん切り(4mm以下)+トロミ有
	398	ミキサートロミ食	1100	50	30	170		1300					全粥 トロミあり ミキサー	150		○		プリン状、ヨーグルト状
嚥下訓練食	910	嚥下開始食	19	0	0	4.6												1日1回、エンゲリドゼリー1個
	920	嚥下訓練食	420	17.4	5	50							ミキサー トロミ粥	50				1日3回、献立別紙
幼児食	611	幼児食 I	950	20	30	140			1～2歳		軟飯	50	全粥	150	○		○	中間食2回、昼元気ジンジン追加
	614	幼児食 II	1300	35	35	200			3～5歳		軟飯	100	全粥	220	○		○	中間食2回
学齢食	714	学齢児食 I	1400	55	35	200			6～7歳(小1～2年生)		米飯	100	全粥	220	○		○	中間食1回(午後)
	716	学齢児食 II	1600	60	40	230			8～9歳(小3～4年生)		米飯	150	全粥	300	○		○	中間食1回(午後)
	720	学齢児食 III	1900	70	45	290			10～11歳(小5～6年生)		米飯	200	全粥	300	○		○	中間食1回(午後)
	722	学齢児食 IV	2200	85	55	320			12～14歳(中学生)		米飯	220	全粥	300	○		○	中間食1回(午後)、タ牛乳追加
経管栄養	N10	経管栄養																
検査食	X80	検査後食	143	9	2	24												献立別紙
	M10	注腸食																献立別紙
	M30	低残渣食																献立別紙、5分粥食に準じる

※1 お茶の水分量:150ml/回×3回(1日提供水分量450ml/日)

※2 きざみトロミ食、ミキサートロミ食以外で水分にトロミが必要な場合は、患者個人のトロミ剤にて病棟で対応する。

岩手県立一戸病院 食事基準表（特別食）

食種	食事オーダー/登録事項								適応症 他	主食(基本)				乳製品(基本)		食糧 構成表 有無	備考
	食種 コード	食種(特別食) 内訳	栄養量							主食名	分量 g	主食名	分量 g	牛乳	ヨーグルト		
			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩 相当量 g(未満)	水分 ※1 (お茶除く) ml									
エネルギー調整食	E12	1,200kcal	1200	60	35	150	6	1200	糖尿病 高度肥満(BMI35以上) 痛風 脂質異常症 慢性肝炎 脂肪肝	米飯	100	全粥	220	○		○	タ果物なし
	E14	1,400kcal	1400	65	40	200	6	1300		米飯	130	全粥	300	○		○	
	E16	1,600kcal	1600	70	40	240	6	1400		米飯	150	全粥	360	○		○	
	E18	1,800kcal	1800	80	50	260	6	1500		米飯	180	全粥	360	○		○	タヨーグルト追加
	E20	2,000kcal	2000	85	50	300	6	1600		米飯	220	全粥	360	○		○	タヨーグルト追加
塩分調整食	S12	1,200kcal	1200	60	35	150	6	1200	心臓疾患 高血圧性心疾患	米飯	100	全粥	220	○			
	S14	1,400kcal	1400	65	35	210	6	1300		米飯	130	全粥	300	○		○	
	S16	1,600kcal	1600	70	35	250	6	1400		米飯	150	全粥	360	○		○	
	G16	1,600kcal	1600	70	35	250	6	1400	高血圧(非加算)	米飯	150	全粥	360	○		○	
たんぱく質調整食	P38	1,800kcal 蛋白30g	1800	30	50	310	5	1000	腎炎 腎不全 ネフローゼ症候群 糖尿病性腎症 透析 肝硬変、肝不全	低たんぱく飯180		全粥	300			○	朝牛乳→元気ジンジン
	P58	1,800kcal 蛋白50g	1800	50	45	300	5	1100		米飯	180	全粥	300		○		P38に準じる
	P66	1,600kcal 蛋白60g	1600	60	45	240	5	1100		米飯	150	全粥	300		○	○	
	P78	1,800kcal 蛋白70g	1800	70	45	280	5	1100		米飯	180	全粥	300	○			P66に準じる
	P82	2,000kcal 蛋白85g	2000	85	50	300		1800		米飯	180	全粥	300	○		○	タ鉄サブリ追加
脂質調整食	F11	1,000kcal 脂質10g	1000	40	10	165			急性・慢性肝炎 脂質異常症 閉塞性黄疸 急性・慢性膵炎	米飯	50	全粥	150		○		
	F24	1,400kcal 脂質20g	1400	50	20	250				米飯	130	全粥	300		○		
	F26	1,600kcal 脂質20g	1600	55	20	300				米飯	150	全粥	300		○	○	タ元気ジンジン追加
	F36	1,600kcal 脂質30g	1600	60	30	270				米飯	150	全粥	300		○		タ元気ジンジン追加
	F38	1,800kcal 脂質30g	1800	65	30	320				米飯	180	全粥	300		○	○	タ元気ジンジン追加
易消化・術後食	K10	術後5回食	1000	45	30	140			消化管術後(流動食は除く)	軟飯	50	全粥	100	○		○	中間食2回
	H16	潰瘍食	1600	70	40	240			胃及び十二指腸潰瘍(流動食は除く)	米飯	150	全粥	300	○		○	タヨーグルト追加
	M20	低残渣食(加算)							潰瘍性大腸炎、クローン病								献立別紙、5分粥食に準じる
※ エネルギー/ 塩分調整食 (一口大 きざみ ミキサー)		一口大食	1400	55	40	240	6	1800				全粥	300	○			1.5cm大カット
		きざみ食	1100	50	30	170	6	1400				全粥	150	○			みじん切り(4mm以下)
		きざみトロミ食	1100	50	30	170	6	1350				全粥 トロミ	150		○		みじん切り(4mm以下)+トロミ有
		ミキサートロミ食	1100	65	30	170	6	1300				ミキサー トロミ粥	150		○		プリン状、ヨーグルト状

※1 お茶の水分量:150ml/回×3回(1日提供水分量450ml/日)

※2 汁1/2量にて減塩対応

※2 一般食(一口大食・刻み食)の献立に準じ、芋類も献立どおり使用

※2 一口大食の果物は生を使用(5Bを除く)

※2 栄養価はタの果物有で計算(1400kcal以上はタの果物有)

※2 きざみトロミ食、ミキサートロミ食以外で水分にトロミが必要な場合は、患者個人のトロミ剤にて病棟で対応する。