

# 約束食事箋

平成10年度	策定
平成15年度	改定
平成18年度	改定
平成23年度	改定
平成28年度	改定

### 3 約束食事箋

一般治療食

# 常食

## 【目 的】

治療上、特に栄養量の増減を必要としない一般患者向きの食事。

## 【特 徴】

- (1) 成人が日常摂取する食品をバランス良く使用し、米飯とそれに相当する副食を供する。
- (2) 患者の年齢、性別に対応する。

## 【栄養量】

食種 コード	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)	備 考
115	1500	60	35	220	7.9	女 70歳以上
117	1700	70	45	250	7.9	女 18～29歳 女 50～69歳
118	1800	75	45	280	7.9	女 30～49歳
119	1900	75	45	300	7.9	男 70歳以上
121	2100	85	55	320	7.9	男 50～69歳 女 15～17歳
123	2300	90	55	360	7.9	男 18～49歳
125	2500	95	65	380	7.9	男 15～17歳

※ 食種コード121～125は、表3及び表5を各1単位を追加する。

※ 食種コード125は、牛乳200mlを追加する。

# 産褥食

【目 的】

産後に適用する食事。

【特 徴】

常食に準じ、栄養量を確保するため、おやつを1回/日付加する。

【栄養量】

食種 コード	食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	備 考
150	産褥食	2100	85	55	300	おやつ1回

※ 全粥食又は主食を大盛にした場合は、栄養量が異なる。

# 軟食・流動食

## 【目 的】

回復過程における常食までの移行期に用いる食事。

## 【特 徴】

### (1) 全粥食

主食は、全粥またはパン、うどんを使用し、副食は柔らかい、刺激の少ない食品を使用する。

### (2) 5分粥食

主食は5分粥で、副食は全粥食より消化良く調理した食事。

### (3) 3分粥食

主食は3分粥で、副食は5分粥食より更に柔らかく調理した食事。

### (4) 流動食

消化管に食物を慣らし水分補給を目的とし、流動的で易消化の食品を主体とした食事。

水分量が多く、栄養量は不足しているため長期継続は不適當。

## 【栄養量】

食種 コード	食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	備 考
812	全粥食1200kcal	1200	55	35	160	
816	全粥食1600kcal	1600	65	40	230	
500	5分粥食	1100	50	30	150	
300	3分粥食	1000	45	30	130	すりおろし50g追加
000	流動食	700	20	20	120	果汁飲料追加

# 嚥下訓練食

## 【目 的】

経管栄養から経口摂取への移行のための訓練に供する。

## 【特 徴】

食事の内容、形態、回数は患者の状態により選定する。

- |            |      |
|------------|------|
| (1) 嚥下訓練食Ⅰ | 1日1回 |
| (2) 嚥下訓練食Ⅱ | 1日2回 |
| (3) 嚥下訓練食Ⅲ | 1日3回 |

## 【栄養量】

食種 コード	食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	備 考
910	嚥下訓練食Ⅰ	30	0	0		
920	嚥下訓練食Ⅱ	100	5	4		
930	嚥下訓練食Ⅲ	150	7	5		

# 離乳食

## 【目 的】

生後5ヵ月以上の離乳期の乳児を対象とした食事。

## 【特 徴】

食事の内容、形態、回数は月齢・発育状況・病状などにより選定する。

- (1) 離乳食Ⅰ      離乳前期(5～6ヵ月)      1日1回
- (2) 離乳食Ⅱ      離乳中期(7～8歳)      1日2回
- (3) 離乳食Ⅲ      離乳後期(9～11ヵ月)      1日3回

## 【栄養量】

食種 コード	食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	備 考
215	離乳食Ⅰ	100	5			ドロドロ状
230	離乳食Ⅱ	300	15			舌でつぶせる固さ
260	離乳食Ⅲ	500	20			歯ぐきでつぶせる程度

# 幼児食

## 【目 的】

幼児(未就学期)を対象とした食事。

## 【特 徴】

幼児期を下記の2区分とし、幼児期の嗜好に合わせ、形態などを食べやすくし、おやつを2回/日付加する。

- (1) 幼児Ⅰ 1～2歳対象
- (2) 幼児Ⅱ 3～5歳対象

## 【栄養量】

食種 コード	食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	備 考
611	幼児食Ⅰ	1000	30	25	170	1～2歳
614	幼児食Ⅱ	1300	40	30	200	3～5歳



# 学齡児食

## 【目 的】

就学期の児童を対象とした食事。

## 【特 徴】

学童期を下記の4区分とし、学童期の嗜好等を考慮し、おやつを1回/日付加する。

- (1) 学齡児Ⅰ 小学1～2年生(6～7歳)対象
- (2) 学齡児Ⅱ 小学3～4年生(8～9歳)対象
- (3) 学齡児Ⅲ 小学5～6年生(10～11歳)対象
- (4) 学齡児Ⅳ 中学生(12～14歳)対象

## 【栄養量】

食種 コード	食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	備 考
714	学齡児食Ⅰ	1400	55	35	200	小1～2年生(6～7歳)
716	学齡児食Ⅱ	1600	60	40	230	小3～4年生(8～9歳)
720	学齡児食Ⅲ	1900	70	45	290	小5～6年生(10～11歳)
722	学齡児食Ⅳ	2200	85	55	320	中学生(12～14歳)

※ 食種コード722は、表3及び表5を各1単位を追加する。

### 3 約束食事箋

#### 特別治療食

## エネルギー調整食

### 【目 的】

エネルギーコントロールによる疾病治療及び栄養状態の適正維持。

- インスリン節約作用
- 体内蓄積脂肪の燃焼
- エネルギー代謝の改善 等

### 【適応疾患】

糖尿病、脂質異常症、肥満、痛風、脂肪肝、慢性肝炎、妊娠高血圧症候群、てんかん 等

### 【栄養量】

食種 コード	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)	食糧構成表 有無	備 考
E12	1200	60	35	150	5.9	○	
E14	1400	65	40	200	5.9	○	
E16	1600	70	40	240	5.9	○	
E18	1800	80	50	260	5.9	○	
E20	2000	85	50	300	5.9	○	

※ 食種コードE18、E20は、表3及び表5を各1単位を追加する。

## エネルギー調整食(小児)

### 【目 的】

エネルギーコントロールによる疾病治療および栄養状態の適正維持。

- インスリン節約作用
- 体内蓄積脂肪の燃焼
- エネルギー代謝の改善 等

### 【適応疾患】

小児糖尿病、小児脂質異常症、小児肥満 等

### 【栄養量】

食種 コード	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)	食糧構成表 有無	備 考
C12	1200	60	35	150		—	
C14	1400	65	40	200		—	
C16	1600	70	40	240		—	
C18	1800	80	50	260		—	
C20	2000	85	50	300		—	
C22	2200	90	60	330		—	

※ 主食は分割食になることもあるので指示に対応する。

# 塩分調整食

## 【目 的】

塩分及びエネルギーコントロールによる疾病治療及び栄養状態の適正維持。

- 血圧のコントロール
- 体重の適正維持

## 【適応疾患】

心臓疾患、高血圧性心疾患、高血圧症

## 【栄養量】

コード	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)	食糧構成表 有無	備 考
S14	1400	65	35	210	5.9	○	
S16	1600	70	35	250	5.9	○	
G16	1600	70	35	250	5.9	○	

## たんぱく質調整食

### 【目 的】

体内のたんぱく質代謝の異常、および疾病の治療や栄養状態の適正維持。

- たんぱく質(アミノ酸)代謝の改善
- 肝及び腎機能の改善
- 腎不全の進行抑制 等

### 【適応疾患】

腎炎、腎不全、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症、透析、肝硬変(非代償期)、肝不全、貧血 等

### 【栄養量】

コード	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)	食糧構成表 有無	備 考
P38	1800	30	50	310	3以上5.9	○	
P58	1800	50	45	300	3以上5.9	—	
P66	1600	60	45	240	3以上5.9	○	
P78	1800	70	45	280	3以上5.9	—	
P82	2000	85	50	300		○	貧血

※ 食種コードP38は、栄養補助食品等300kcal/日を付加する。

※ 食種コードP66は、栄養補助食品等100kcal/日を付加する。

※ 食種コードP82は、Fe補助食品等を付加し、ヨーグルト約60g/日程度付加する。

## たんぱく質調整食(小児)

### 【目 的】

体内のたんぱく質代謝の異常、および疾病の治療や栄養状態の適正維持。

- たんぱく質(アミノ酸)代謝の改善
- 肝及び腎機能の改善
- 腎不全の進行抑制 等

### 【適応疾患】

小児腎疾患(糸球体腎炎、ネフローゼ症候群 等)

### 【栄養量】

コード	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)	食糧構成表 有無	備 考
C35	1500	35	40	250	3以上5.9	—	
C52	2200	50	45	360	3以上5.9	—	

※ 食種コードC35、C58は、栄養補助食品等500kcal/日を付加する。

## 脂質調整食

### 【目 的】

消化管への刺激の緩和、及び炎症の沈静化

### 【適応疾患】

急性肝炎、脂質異常症、閉塞性黄疸、急性膵炎、慢性膵炎

### 【栄養量】

コード	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)	食糧構成表 有無	備 考
F18 <sup>※※</sup>	800	15	10	165		○	主食流動食
F18 <sup>※※</sup>	800	20	10	170		○	主食3分粥
F11	1000	40	20	180			主食5分粥
F24	1400	50	20	250			
F26	1600	55	20	300		○	
F36	1600	60	30	270			
F38	1800	65	30	320		○	

※ 食種コードF26、F36、F38は、栄養補助食品等200kcal/日を付加する。

※※ 食種コードは、基本コードはF18とし、オーダーリング等の設定等の事情により、各施設のコード設定で対応する。



## 易消化食 ・ 術後食

### 【目 的】

消化管の保護及び術後の栄養状態の改善。

- 消化管の負担の軽減
- 必要栄養量の確保 等

### 【特徴】

術後食は、5回/日とする。(但し、流動食以外)

### 【適応疾患】

胃・十二指腸潰瘍、消化管術後、潰瘍性大腸炎、クローン病 等

### 【栄養量】

食種コード	食種	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)	食糧構成表 有無	備 考
K10	術後食	400	15	15	50			主食流動
		600	20	20	90			主食3分粥
		800	25	20	130			主食5分粥
		1000	45	30	130		○	主食全粥
		1200	50	30	180			主食米飯
H16	胃・十二指腸 潰瘍	600	20	20	90			主食3分粥
		1000	45	30	140			主食5分粥
		1600	70	40	230			主食全粥
		1800	80	50	260		○	主食米飯
D16	炎症性腸疾患 (緩解期)	1600	70	40	230		○	
D18	クローン病	1800	75	30	250			

※ 食事基準表に記載している食種は、食糧構成表を作成している食種コードK10、H16、D16の3種類とした。

## 経管栄養

### 【目 的】

通常の食事形態では十分な栄養補給ができない場合、濃厚流動食により栄養管理を行う。

### 【適応疾患】

意識障害、嚥下障害、消化管の通過障害、口腔・食道障害 等

### 【栄養量】

経管栄養はコードのみとし、エネルギーはオーダーとする。

食種 コード	食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	備 考
N10	-	-	-	-	-	-

## 検査食

### 【目 的】

大腸の内視鏡検査や注腸造影検査を行うための食事。

### 【特 徴】

食物残渣や脂肪の少ない食事を検査前日の朝、昼、夕に供する。

### 【適応疾患】

大腸X線検査、大腸内視鏡検査 等

### 【栄養量】

食種 コード	食種	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	備 考
M10	注腸検査食					
M20	低残検査食	-	-	-	-	-