

約 束 食 事 基 準

分	類	適	応	食	種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)	備	考
常食	小児	70歳未満	常食	学食		1800	70	45	280	7.5	選択メニューあり	
		6～8歳		1	1700	70	45	260	7.5	選択メニューあり		
		9～12歳		2	2000	75	45	320				
		13～15歳		3	2300	80	55	370				
幼児	1～2歳	幼児食	1	1000	40	25	160	3.0	おやつあり			
	3～5歳		2	1300	45	30	215	3.5	生禁・クリーン対応あり			
乳児	5～6ヶ月	離乳食	前	70	2	0	15	0.3	1食/日 ペースト			
	7～8ヶ月		中	200	10	2	40	0.5	2食/日 軟煮			
	9～12ヶ月		後	450	15	6	80	1.0	3食/日 軟煮			
	乳児	ミルク食	*	*	*	*	*	*				
形態調整		流動食		700	25	10	130	2.5				
		3分菜食		1500	55	30	250	6.0				
	やや咀嚼力低下	5分菜食		1500	65	40	220	7.5				
	70歳以上、歯問題なし	軟菜食		1500	65	40	220	7.5				
食欲不振	味覚・嗅覚変化 など	ひまわり食		1400	50	40	210	11.0	しっかり味 ※生禁・クリーン対応あり			
	嘔気嘔吐、口内炎 など	すずらん食		900	35	25	140	7.5	やさしい味 ※生禁・クリーン対応あり			
	摂取量減少 など	ハーフ食		1100	40	25	180	4.5	1/2量で提供			
		コメント食		*	*	*	*	*	選択されたものを提供			
		個別対応食		*	*	*	*	*	別途指示を要す			
咀嚼・嚥下機能低下	嚥下評価・嚥下訓練	訓練ゼリー	0j	20	0	0	5	0.0	嚥下困難者用訓練ゼリー1個			
	高 誤嚥・咽頭残留リスク	ゼリー食	1j	600	27	28	60	2.5	ゼリー・ムース状			
	中 誤嚥・咽頭残留リスク	ペースト食	2-2	1100	45	20	190	6.0	とろみのあるペースト状			
	低 誤嚥リスク	ソフト食	3	1200	45	20	200	6.0	舌で押しつぶせるやわらかさ			
	丸呑みリスク	きざみとろみ食	4	1400	50	30	230	7.5	刻んだ素材・濃いとろみ			
食物アレルギー	食物アレルギー	アレルギー食		*	*	*	*	*	別途指示を要す			
	負荷試験（1～2歳）	除去食	幼1	800	30	17	130	3.0				
	負荷試験（3～5歳）		幼2	1100	35	20	190	3.5				
	負荷試験（6歳以上）		学	1600	60	40	250	5.0				
	時間外	緊急(常食～3分)	朝	280	5	0.5	65	0.5	1食あたり			
			昼夕	520	10	25	60	2.5				
		緊急(嚥下4～2)		250	5	1	58	0.5				
	緊急(離乳)		70	2	0.5	15	0.4					
禁止	肉禁食		1700	70	40	260	7.5/6.0未満*	E食、PN食対応あり				
	魚禁食		1700	70	40	260		*PN食塩分制限				
化学療法移植前後	感染リスク(白血球減少など)	生物禁食		1800	70	45	280	7.5				
	無菌治療室管理患者	クリーン食		1800	70	45	280	7.5				
	移植後腸管GVHD	G V H D 食		*	*	*	*	*	別途指示を要す			
検査	大腸検査前	大腸検査食	昼夕	640	8	12	125	4.0				
			夕	160	3	5	25	2.5				
	ヨウ素の検査・治療前	ヨード制限食		1800	70	45	280	7.5				
延食				400	15	5	80	1.5	1食あたり			
濃厚流動食				(別紙一覧表参照)								
サンファイバー					36	0	0	17	0.0	食物繊維製剤 3本/日 食物繊維15.3g		

特別食加算対象食糧									
分類	適応	食種	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)	備考	
エネルギー コントロール	糖尿病	E 食	800	35	20	120	7.5/6.0未満*	*塩分制限	
	妊娠糖尿病	E 塩分制限食	1000	45	25	150			
	腎臓病	E 軟菜食	1200	50	30	180			
	肝臓病	E 分割食	1400	60	35	210			
	心臓病		1600	70	40	240			
	脂質異常症		1700	75	40	255			
	肥満症		1800	80	45	270			
			1900	85	45	285			
			2000	85	50	300			
	糖尿病、肝臓病、心臓病 脂質異常症、肥満症 咀嚼嚥下機能低下	V L C D 食	280	22	6	40	2.5	屋のみ	
脂質 コントロール	膵臓病	F 食	1	600	15	1	130	2.5	流動形態
	閉塞性黄疸		2	1300	55	15	240	7.5	5分菓形態
			3	1500	60	20	270	7.5	軟菓形態
			4	1700	65	30	290	7.5	常食形態
たんぱく質 塩分 コントロール	腎臓病	PN E1500kcal/P45g	1500	45	40	240	6.0未満	カリウム制限	
	肝臓病	PN E1600kcal/P50g	1600	50	45	250			
		PN E1700kcal/P50g	1700	50	45	275			
		PN E1800kcal/P55g	1800	55	50	285			
		PN E2000kcal/P60g	2000	60	50	325			
	透析導入	透 析 食	1	1600	60	45	240	6.0未満	カリウム・リン制限
			2	1800	70	50	270		水分制限
			3	2000	75	55	300		
	糖尿病性腎症	E P N 食	1600	50	45	250	6.0未満		
	腎生検（病名なし）	腎 生 検 食	2000	60	50	325	6.0未満		
咀嚼嚥下機能低下	PN 5 分 菜 食	1500	45	40	240	6.0未満			
	PN ペースト食	1400	40	40	230	6.0未満			
塩分 コントロール	高血圧症(他疾患なし)	高 血 圧 食	1700	70	40	270	6.0未満		
鉄補給	鉄欠乏性貧血	貧 血 食	2100	90	55	300	7.5	加算対象：Hb10g/dl以下	
	咀嚼嚥下機能低下	貧血 5 分 菜 食	1500	65	40	220	7.5		
		貧血 ペースト食	1100	45	20	190	6.0		
易消化	消化器術後（虫垂炎除く）	術後・潰瘍食	1	700	25	10	130	2.5	流動形態（重湯）
	胃潰瘍	術後・潰瘍分割	2	1000	45	25	150	6.0	3分菓形態（3分粥）
	十二指腸潰瘍		3	1200	65	30	175	7.5	5分菓形態（5分粥）
			4	1400	65	30	210	7.5	5分菓形態（7分粥）
			5	1500	65	40	220	7.5	軟菓形態（全粥）
			6	1800	70	45	280	7.5	軟菓形態（米飯）
	消化器術後（虫垂炎除く）	減量術後食	400	45	1	55	2.5	流動形態（微量栄養素考慮）	
	クローン病	低 残 渣 食	1500	70	30	230	7.5	食物繊維10～12g	
	潰瘍性大腸炎								