

約 束 食 事 箋

作成・実施日 : 平成 2013年 4月 1日
見直・訂正実施日 : 平成 2013年 12月 12日

天塩町立国民健康保険病院

I. 一般治療食

- 1. 常食・軟菜食 基準 1 (1,200kcal) 1-1P
- 常食・軟菜食 基準 2 (1,500kcal) 1-2P
- 常食・軟菜食 基準 3 (1,700kcal) 1-3P
- 常食・軟菜食 基準 4 (2,000kcal) 1-4P

基本(基準2) : 例外もあるが、基準1(基準2×0.8)・基準3(基準2×1.15)・基準4(基準2×1.3)

対応	主食	常食：飯・粥 ※軟菜食：粥・飯
	副食	常食：普通形態・一口大 ※軟菜食：軟菜・刻み・ゴマ・ミキサー
	高血圧減塩6g	基本麺の日以外は、献立共通し汁物で調節

- 2. 重湯 (主食：重湯・副食：ミキサー) 2-1P
- 三分 (主食：三分粥・副食：ゴマ)・五分 (主食：五分粥・副食：キザミ) 2-2P
- 七分 (主食：七分粥・副食：軟菜) 2-3P
- 3. 流動食 3-1P
- (3日サイクル、1日平均約850kcal)・トロミ付(3日サイクル、1日平均約915kcal) 3-2P
- 流動食(牛乳禁) 3-3P
- (3日サイクル、1日平均約790kcal)・トロミ付(3日サイクル、1日平均約820kcal) 3-4P
- 流動食・流動食(牛乳禁)3日サイクル表 3-5P
- 3-6P
- 3-7P
- 3-8P

II. 特別治療食

1. 糖尿食：

単位	13	15	16	18	20	23
kca	1040	1200	1280	1440	1600	1840

- 2. 心臓食：①心臓食「動脈硬化症・虚血性疾患(狭心症・心筋梗塞)」 5-1P
- ②心不全食(CHF・うっ血性心不全) 5-2P
- 3. 成人CKD(慢性腎臓病) 6-1P
- CKDステージ(慢性腎臓病の病期) 6-2P
- CKDステージ ① 1・2・3 CKDステージ ② 4・5 6-3P
- CKDステージ ③ 5D 血液透析
- 4. 肝臓食：肝炎・脂肪肝・肝硬変(代償期) 7-1P
- 7-2P
- 5. 膵臓食・胃・十二指腸潰瘍食： 8-1P
- 膵臓食・胃・十二指腸潰瘍食 8-2P
- 膵炎流動(2日サイクル)表 8-3P
- 8-4P
- 6. 低残渣食：低残渣食・注腸検査食(ボンコロン食) 9-1P
- 9-2P

基準 1 (1200KCal)

常食	主食：飯・粥			副食：普通形態・一口大						備考
	数量	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	
精白米 (飯)	165 (360)	587	25.7	10.1	1.5	127.3	146	0.9	0.0	1食 55g×3回 1食120g×3回
小麦粉類	19	45	7.7	1.5	0.3	9.0	19	0.4	0.1	パン類1g・麺類16g・その他2g
いも類	24	21	18.5	0.3	0.0	5.0	77	0.4	0.0	
砂糖類	4	16	0.0	0.0	0.0	4.0	0	0.0	0.0	
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0	
油脂類	10	91	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0	
大豆製品	32	39	25.1	2.8	2.4	1.3	62	0.4	0.1	
味噌類	16	25	8.4	1.4	0.3	4.2	58	0.6	1.5	1食 10g×2回
豆類・種実類	4	11	1.3	0.5	0.4	1.6	14	0.2	0.0	
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1	
緑黄野菜	96	32	86.6	1.8	0.2	6.8	263	2.6	0.1	
淡色野菜	184	58	205.3	2.9	0.3	13.2	487	4.6	0.4	
海藻類	2	1	1.2	0.1	0.0	0.4	22	0.2	0.1	
魚介類	42	58	27.0	8.5	1.7	1.9	118	0.1	0.4	
獣鳥鯨肉類	26	56	16.7	4.8	3.8	0.0	76	0.0	0.1	
卵類	20	31	14.8	2.4	2.1	0.1	25	0.0	0.1	
牛乳・乳製品	146	99	123.4	4.9	5.4	7.5	216	0.0	0.2	牛乳140g・乳製品6g
その他	32	31	22.7	1.1	1.3	3.3	21	0.1	0.7	
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食120cc×2回
計		1,277	892	43.9	30.2	202.7	1,740	11.4	3.9	

常食 → 主食：飯 ※粥 副食：普通形態

常食	エネルギー	1200	～	1300	Kcal
蛋白質	40	～	50	g	
脂質	30	～	35	g	
食物繊維	10	～	g		
食塩	3.9	～	7.5	g 未満	

※※①牛乳を乳製飲料・ヨーグル変更しても、代替え対応を行わない。

全粥・軟菜	主食：粥・飯			副食：軟菜・キザミ・ゴマ・ミキサー						備考
	数量	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	
精白米 (粥)	165 (810)	587	25.7	10.1	1.5	127.3	146	0.9	0.0	1食 55g×3回 1食270g×3回
小麦粉類	15	37	6.2	1.2	0.3	7.6	16	0.3	0.1	パン類1g・麺類12g・その他2g
いも類	24	22	18.6	0.3	0.0	5.0	78	0.4	0.0	
砂糖類	4	15	0.0	0.0	0.0	3.8	0	0.0	0.0	
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0	
油脂類	10	95	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0	
大豆製品	32	37	23.8	2.7	2.3	1.2	58	0.4	0.1	
味噌類	16	25	8.4	1.4	0.3	4.2	58	0.6	1.5	1食 10g×2回
豆類・種実類	4	11	1.3	0.5	0.4	1.6	14	0.2	0.0	
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1	
緑黄野菜	96	32	85.2	1.7	0.2	6.7	259	2.6	0.1	
淡色野菜	184	49	172.1	2.5	0.3	11.0	409	3.8	0.4	
海藻類	2	1	1.2	0.1	0.0	0.4	22	0.2	0.1	
魚介類	44	61	28.4	8.9	1.8	2.0	125	0.1	0.5	
獣鳥鯨肉類	24	55	16.4	4.8	3.7	0.0	75	0.0	0.1	
卵類	20	28	13.3	2.2	1.9	0.1	22	0.0	0.1	
牛乳・乳製品	146	99	123.4	4.9	5.4	7.5	216	0.0	0.2	牛乳140g・乳製品6g
その他	32	32	23.1	1.1	1.4	3.3	21	0.1	0.8	
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食120cc×2回
計		1,260	855	43.2	29.9	199.1	1654	10.6	3.8	

全粥 = 粥・軟菜 軟菜 → 主食：粥 ※飯 副食：食軟菜形態
※ キザミ・ゴマキザミ・ミキサーは軟菜を使用

軟菜・全粥	エネルギー	1200	～	1300	Kcal
蛋白質	40	～	50	g	
脂質	30	～	35	g	
食物繊維	10	～	g		
食塩	3.9	～	7.5	g 未満	

基準 2 (1500KCal)

常食	主食：飯・粥					副食：普通形態・一口大					備考
	数量	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g		
精白米 (飯)	210 (450)	747	32.7	12.9	1.9	162.1	185	1.2	0.0	1食 70g×3回 1食150g×3回	
小麦粉類	24	57	9.6	1.8	0.4	11.2	24	0.5	0.2	パン類1g・麺類20g・その他3g	
いも類	30	27	23.1	0.4	0.0	6.2	96	0.5	0.0		
砂糖類	5	20	0.0	0.0	0.0	5.0	0	0.0	0.0		
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0		
油脂類	10	91	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0		
大豆製品	40	49	31.4	3.5	3.1	1.6	77	0.5	0.1		
味噌類	20	31	10.5	1.8	0.4	5.2	72	0.7	1.9	1食 10g×2回	
豆類・種実類	5	14	1.6	0.6	0.5	2.0	17	0.3	0.0		
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1		
緑黄野菜	120	40	108.2	2.2	0.2	8.5	329	3.3	0.1		
淡色野菜	230	73	256.7	3.7	0.4	16.4	609	5.7	0.5		
海藻類	2	1	1.4	0.1	0.0	0.5	27	0.2	0.1		
魚介類	52	72	33.7	10.6	2.1	2.3	148	0.1	0.5		
獣鳥鯨肉類	32	70	20.9	6.1	4.7	0.0	95	0.0	0.1		
卵類	25	38	18.5	3.0	2.6	0.1	31	0.0	0.1		
牛乳・乳製品	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g	
その他	40	39	28.4	1.3	1.7	4.1	26	0.1	0.9		
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食 120cc×2回	
計		1,568	1,039	54.9	35.2	252	2,144	14.1	4.9		

常食 → 主食：飯 ※粥 副食：普通形態

常食	エネルギー	1500	～	1600	Kcal
蛋白質	45	～	55	g	
脂質	35	～	45	g	
食物繊維	13	～		g	
食塩	5	～	7.5 g	未満	

※※牛乳を乳製飲料・ヨーグルに変更しても、代替え対応を行わない。

全粥・軟菜	主食：粥・飯					副食：軟菜・キザミ・ゴマ・ミキサー					備考
	数量	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g		
精白米 (粥)	210 (1050)	747	32.7	12.9	1.9	162.1	185	1.2	0.0	1食 70g×3回 1食350g×3回	
小麦粉類	19	48	7.7	1.5	0.4	9.4	20	0.4	0.1	パン類1g・麺類15g・その他3g	
いも類	30	27	23.3	0.4	0.0	6.3	97	0.5	0.0		
砂糖類	5	19	0.0	0.0	0.0	4.8	0	0.0	0.0		
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0		
油脂類	10	91	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0		
大豆製品	40	46	29.7	3.4	2.9	1.6	73	0.5	0.1		
味噌類	20	31	10.5	1.8	0.4	5.2	72	0.7	1.9	1食 10g×2回	
豆類・種実類	5	14	1.6	0.6	0.5	2.0	17	0.3	0.0		
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1		
緑黄野菜	120	39	106.5	2.2	0.2	8.4	323	3.2	0.1		
淡色野菜	230	61	215.2	3.1	0.4	13.8	511	4.8	0.4		
海藻類	2	1	1.5	0.1	0.0	0.5	27	0.2	0.1		
魚介類	55	76	35.5	11.2	2.2	2.5	156	0.1	0.6		
獣鳥鯨肉類	30	69	20.5	6.0	4.6	0.0	93	0.0	0.1		
卵類	25	35	16.6	2.7	2.4	0.1	27	0.0	0.1		
牛乳	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g	
その他	40	40	28.9	1.3	1.7	4.2	26	0.1	0.9		
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食 120cc×2回	
計		1,546	1,352	54.0	34.8	247.3	2,036	13.0	4.8		

全粥 = 粥・軟菜 軟菜 → 主食：粥 ※飯 副食：食軟菜形態
※ キザミ・ゴマキザミ・ミキサーは軟菜を使用

軟菜・全粥	エネルギー	1500	～	1600	Kcal
蛋白質	45	～	55	g	
脂質	35	～	45	g	
食物繊維	13	～		g	
食塩	5	～	7.5 g	未満	

基準 3 (1700KCal)

常食	主食：飯・粥									副食：普通形態・一口大												
食品名	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考		
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g		g	KCal	g	g	g	mg	g	g	g			
精白米 (飯)	240 (540)	854	37.4	14.7	2.2	185.2	212.0	1.3	0.0	1食 80g×3回 1食180g×3回												
小麦粉類	27	65	11.0	2.1	0.5	12.9	28.0	0.5	0.2	パン類1g・麺類23g・その他3g												
いも類	35	31	26.5	0.5	0.0	7.1	111.0	0.6	0.0													
砂糖類	6	23	0.0	0.0	0.0	5.8	0.0	0.0	0.0													
菓子類	21	33	13.1	0.3	0.5	6.6	9.0	0.0	0.0													
油脂類	13	118	0.0	0	13	0	0	0	0													
大豆製品	46	56	36.1	4.1	3.5	1.9	89.0	0.6	0.1													
味噌類	23	36	12.0	2.1	0.4	6.0	83.0	0.8	2.2	1食 10g×2回												
豆類・種実類	6	16	1.8	0.7	0.6	2.3	20.0	0.3	0.0													
果実類	80	52	64.6	0.6	0.0	13.1	147.0	1.2	0.1													
緑黄野菜	138	46	124.4	2.5	0.2	9.8	378.0	3.8	0.1													
淡色野菜	265	83	295.2	4.2	0.5	18.9	701.0	6.5	0.6													
海藻類	2	1	1.7	0.1	0.0	0.6	31.0	0.3	0.1													
魚介類	60	83	38.8	12.2	2.4	2.7	170.0	0.1	0.6													
獣鳥鯨肉類	37	80	24.0	7.0	5.4	0.1	109.0	0.0	0.1													
卵類	29	44	21.2	3.5	3.0	0.1	35.0	0.0	0.1													
牛乳・乳製品	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269.0	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g												
その他	46	45	32.6	1.5	1.9	4.7	29.0	0.1	1.1													
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1食 120cc×2回												
計		1,792	1,134.7	62.1	40.9	287.2	2,422.0	16.1	5.6													

常食 → 主食：飯 ※粥 副食：普通形態

常食

エネルギー	1700	～	1800	Kcal
蛋白質	50	～	65	g
脂質	40	～	50	g
食物繊維	15	～		g
食塩	5.6	～	7.5 g	未満

※※牛乳を乳製飲料・ヨーグルに変更しても、代替え対応を行わない。

※※※①粥350g以上は、食器を丼に変更。 Or ②粥350gで基準2対応し、ヨーグルト・果物等(約100KCal)の補給を行う。

全粥・軟菜	主食：粥・飯									副食：軟菜・キザミ・ゴマ・ミキサー												
食品名	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考		
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g		g	KCal	g	g	g	mg	g	g	g			
精白米 (粥)	240 (1200)	854	37.4	14.7	2.2	185.2	212.0	1.3	0.0	1食 80g×3回 1食400g×3回												
小麦粉類	21	55	8.9	1.7	0.5	10.8	23.0	0.5	0.2	パン類1g・麺類17g・その他3g												
いも類	35	31	26.8	0.5	0.0	7.2	112.0	0.6	0.0													
砂糖類	6	22	0.0	0.0	0.0	5.5	0.0	0.0	0.0													
菓子類	21	33	13.1	0.3	0.5	6.6	9.0	0.0	0.0													
油脂類	12	109	0.0	0.0	12.0	0.0	0.0	0.0	0.0													
大豆製品	46	53	34.2	3.9	3.3	1.8	84.0	0.6	0.1													
味噌類	23	36	12.0	2.1	0.4	5.9	82.0	0.8	2.2	1食 10g×2回												
豆類・種実類	6	16	1.8	0.7	0.6	2.3	20.0	0.3	0.0													
果実類	80	52	64.6	0.6	0.0	13.1	147.0	1.2	0.1													
緑黄野菜	138	45	122.5	2.5	0.2	9.7	372.0	3.7	0.1													
淡色野菜	265	70	247.4	3.5	0.4	15.8	588.0	5.5	0.5													
海藻類	2	1	1.3	0.1	0.0	0.4	24.0	0.2	0.1													
魚介類	63	88	40.8	12.8	2.6	2.8	179.0	0.1	0.7													
獣鳥鯨肉類	35	79	23.6	6.9	5.3	0.1	107.0	0.0	0.1													
卵類	29	40	19.1	3.1	2.7	0.1	32.0	0.0	0.1													
牛乳・乳製品	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269.0	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g												
その他	46	46	33.2	1.5	2.0	4.8	30.0	0.1	1.1													
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1食 120cc×2回												
計		1,754	1,081	61.0	39.4	281.6	2,292	14.8	5.4													

全粥 = 粥・軟菜 軟菜 → 主食：粥 ※飯 副食：食軟菜形態

※ キザミ・ゴマキザミ・ミキサーは軟菜を使用

軟菜・全粥

エネルギー	1700	～	1800	Kcal
蛋白質	50	～	65	g
脂質	40	～	50	g
食物繊維	15	～		g
食塩	5.6	～	7.5 g	未満

基準 4 (2000KCal)

常食	主食：飯・粥									副食：普通形態・一口大													
食品名	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考	食品名	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考		
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g			g	KCal	g	g	g	mg	g	g				
精白米 (飯)	300 (660)	1068	46.7	18.4	2.7	231.5	265.0	1.7	0.0	1食100g×3回 1食220g×3回													
小麦粉類	31	74	12.1	2.3	0.5	14.6	31.0	0.6	0.2	パン類1g・麺類26g・その他3g													
いも類	39	35	30.0	0.6	0.0	8.1	125.0	0.7	0.0														
砂糖類	7	26	0.0	0.0	0.0	6.5	0.0	0.0	0.0														
菓子類	21	34	13.3	0.3	0.5	6.7	10.0	0.0	0.0														
油脂類	16	145	0.0	0.0	16.0	0.0	0.0	0.0	0.0														
大豆製品	52	63	40.8	4.6	4.0	2.1	100.0	0.7	0.1														
味噌類	26	41	13.6	2.3	0.5	6.8	94.0	0.9	2.5	1食 10g×2回													
豆類・種実類	7	19	2.1	0.7	0.7	2.6	22.0	0.4	0.0														
果実類	90	60	73.5	0.7	0.0	14.9	167.0	1.3	0.1														
緑黄野菜	156	52	140.7	2.9	0.3	11.1	427.0	4.2	0.1														
淡色野菜	299	94	333.6	4.8	0.6	21.4	792.0	7.4	0.7														
海藻類	3	1	1.8	0.1	0.0	0.7	35.1	0.3	0.1														
魚介類	60	83	38.8	12.2	2.4	2.7	170.0	0.1	0.6														
獣鳥鯨肉類	37	80	24.0	7.0	5.4	0.1	109.0	0.0	0.1														
卵類	29	44	21.2	3.5	3.0	0.1	35.0	0.0	0.1														
牛乳・乳製品	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269.0	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g													
その他	46	45	32.6	1.5	1.9	4.7	29.0	0.1	1.1														
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1食 120cc×2回													
計		2,088	1,219	68.1	45.2	343.9	2,684	18.4	5.9														

常食 → 主食：飯 ※粥 副食：普通形態

常食

エネルギー	2000	～	2100	Kcal
蛋白質	55	～	70	g
脂質	45	～	60	g
食物繊維	18	～		g
食塩	6	～	7.5 g	未満

※※牛乳を乳製飲料・ヨーグルに変更しても、代替え対応を行わない。

※※※①粥350g以上は、食器を丼に変更。 Or ②粥400gで基準3対応し、高カロリー飲料等(約200KCal)の補給を行う。

全粥・軟菜	主食：粥・飯									副食：軟菜・キザミ・ゴマ・ミキサー													
食品名	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考	食品名	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考		
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g			g	KCal	g	g	g	mg	g	g				
精白米 (粥)	300 (1500)	1068	46.7	18.4	2.7	231.5	265.0	1.7	0.0	1食100g×3回 1食500g×3回													
小麦粉類	25	62	10.0	2.0	0.5	12.2	26.0	0.5	0.1	パン類1g・麺類20g・その他3g													
いも類	39	35	30.3	0.6	0.0	8.2	126.1	0.7	0.0														
砂糖類	7	24	0.0	0.0	0.0	6.2	0.0	0.0	0.0														
菓子類	21	34.0	13.3	0.3	0.5	6.7	10.0	0.0	0.0														
油脂類	15	142	0.0	0.0	15.0	0.0	0.0	0.0	0														
大豆製品	52	60	38.6	4.4	3.8	2.0	95.0	0.7	0.1														
味噌類	26	40	13.5	2.3	0.5	6.7	93.0	0.9	2.5	1食 10g×2回													
豆類・種実類	7	19	2.1	0.8	0.7	2.6	23.0	0.4	0.0														
果実類	90	60	73.5	0.7	0.0	14.9	167.0	1.3	0.1														
緑黄野菜	156	51	138.5	2.9	0.3	10.9	419.9	4.2	0.1														
淡色野菜	299	79	279.7	4.0	0.5	17.9	664.0	6.2	0.6														
海藻類	3	1	1.9	0.2	0.0	0.6	36.0	0.3	0.1														
魚介類	63	88	40.8	12.8	2.6	2.8	179.0	0.1	0.7														
獣鳥鯨肉類	35	79	23.6	6.9	5.3	0.1	107.0	0.0	0.1														
卵類	29	40	19.1	3.1	2.7	0.1	32.0	0.0	0.1														
牛乳	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269.0	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g													
その他	46	46	33.2	1.5	2.0	4.8	30.0	0.1	1.1														
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1食 120cc×2回													
計		2,053	1,159	67.0	43.9	337.8	2,542	17.0	5.9														

全粥 = 粥・軟菜 軟菜 → 主食：粥 ※飯 副食：食軟菜形態

※ キザミ・ゴマキザミ・ミキサーは軟菜を使用

軟菜・全粥

エネルギー	2000	～	2100	Kcal
蛋白質	55	～	70	g
脂質	45	～	60	g
食物繊維	18	～		g
食塩	6	～	7.5 g	未満

重湯		主食：重湯			副食：軟菜(ミキサー)					
食品名	数量	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	900	189	855.0	2.7	0.0	42.3	36.0	0.0	0	1食300g×3回
小麦粉類	19	48	7.7	1.5	0.4	9.4	20	0.4	0.1	パン類1g・麺類15g・その他3g
いも類	30	27	23.3	0.4	0.0	6.3	97	0.5	0.0	
砂糖類	5	19	0.0	0.0	0.0	4.8	0	0.0	0.0	
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0	
油脂類	10	91	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0	
大豆製品	40	46	29.7	3.4	2.9	1.6	73	0.5	0.1	
味噌類	20	31	10.5	1.8	0.4	5.2	72	0.7	1.9	1食 10g×2回
豆類・種実類	5	14	1.6	0.6	0.5	2.0	17	0.3	0.0	
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1	
緑黄野菜	120	39	106.5	2.2	0.2	8.4	323	3.2	0.1	
淡色野菜	230	61	215.2	3.1	0.4	13.8	511	4.8	0.4	
海藻類	2	1	1.5	0.1	0.0	0.5	27	0.2	0.1	
魚介類	55	76	35.5	11.2	2.2	2.5	156	0.1	0.6	
獣鳥鯨肉類	30	69	20.5	6.0	4.6	0.0	93	0.0	0.1	
卵類	25	35	16.6	2.7	2.4	0.1	27	0.0	0.1	
牛乳	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g
その他	40	40	28.9	1.3	1.7	4.2	26	0.1	0.9	
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食 120cc×2回
計		985	1814.7	43.9	33.0	127.8	1884.0	11.8	4.7	

重湯トロミ付		主食：重湯			副食：軟菜(ミキサー)					
食品名	数量	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	900	189	855.0	2.7	0.0	42.3	36.0	0.0	0	1食300g×3回
増粘剤	30	80	1.5	0.4	0.0	69.5	7.5	0.6		①5.4g ②約23.8g
小麦粉類	19	48	7.7	1.5	0.4	9.4	20	0.4	0.1	パン類1g・麺類15g・その他3g
いも類	30	27	23.3	0.4	0.0	6.3	97	0.5	0.0	
砂糖類	5	19	0.0	0.0	0.0	4.8	0	0.0	0.0	
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0	
油脂類	10	91	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0	
大豆製品	40	46	29.7	3.4	2.9	1.6	73	0.5	0.1	
味噌類	20	31	10.5	1.8	0.4	5.2	72	0.7	1.9	1食 10g×2回
豆類・種実類	5	14	1.6	0.6	0.5	2.0	17	0.3	0.0	
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1	
緑黄野菜	120	39	106.5	2.2	0.2	8.4	323	3.2	0.1	
淡色野菜	230	61	215.2	3.1	0.4	13.8	511	4.8	0.4	
海藻類	2	1	1.5	0.1	0.0	0.5	27	0.2	0.1	
魚介類	55	76	35.5	11.2	2.2	2.5	156	0.1	0.6	
獣鳥鯨肉類	30	69	20.5	6.0	4.6	0.0	93	0.0	0.1	
卵類	25	35	16.6	2.7	2.4	0.1	27	0.0	0.1	
牛乳	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g
その他	40	40	28.9	1.3	1.7	4.2	26	0.1	0.9	
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食 120cc×2回
計		1,065	1816.2	44.3	33.0	197.3	1884.0	19.3	5.3	

重湯			
エネルギー	900	～	1000 Kcal
蛋白質	40	～	45 g
脂質	30	～	34 g
食物繊維	12	～	g
食塩	4.7	～	7.5 g 未満

トロミ付 ①ソフティアU ②つるりんこ			
エネルギー	1000	～	1100 Kcal
蛋白質	41	～	45 g
脂質	31	～	34 g
食物繊維	19.5	～	g
食塩	5.5	～	7.5 g 未満

※重湯3回×①1.8g
 ※汁物2回×②3.75g
 ※牛乳1回×②5g
 ※副食3回×②3.75g

※※牛乳を乳製飲料・ヨーグルに変更しても、代替え対応を行わない。

三分粥										主食：三分粥	副食：軟菜(ゴマ)
食品名	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考	
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g		
三分粥	900	160	7.0	2.7	0.4	34.7	39.6	0.0	0	1食300g×3回	
小麦粉類	19	48	7.7	1.5	0.4	9.4	20	0.4	0.1	パン類1g・麺類15g・その他3g	
いも類	30	27	23.3	0.4	0.0	6.3	97	0.5	0.0		
砂糖類	5	19	0.0	0.0	0.0	4.8	0	0.0	0.0		
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0		
油脂類	10	91	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0		
大豆製品	40	46	29.7	3.4	2.9	1.6	73	0.5	0.1		
味噌類	20	31	10.5	1.8	0.4	5.2	72	0.7	1.9	1食 10g×2回	
豆類・種実類	5	14	1.6	0.6	0.5	2.0	17	0.3	0.0		
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1		
緑黄野菜	120	39	106.5	2.2	0.2	8.4	323	3.2	0.1		
淡色野菜	230	61	215.2	3.1	0.4	13.8	511	4.8	0.4		
海藻類	2	1	1.5	0.1	0.0	0.5	27	0.2	0.1		
魚介類	55	76	35.5	11.2	2.2	2.5	156	0.1	0.6		
獣鳥鯨肉類	30	69	20.5	6.0	4.6	0.0	93	0.0	0.1		
卵類	25	35	16.6	2.7	2.4	0.1	27	0.0	0.1		
牛乳	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g	
その他	40	40	28.9	1.3	1.7	4.2	26	0.1	0.9		
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食 120cc×2回	
計		956	966.7	43.9	33.4	120.2	1887.6	11.8	4.7		

五分粥										主食：五分粥	副食：軟菜(キザミ)
食品名	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考	
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g		
五分粥	900	320	14.0	5.5	0.8	69.4	79.2	0.0	0	1食300g×3回	
小麦粉類	19	48	7.7	1.5	0.4	9.4	20	0.4	0.1	パン類1g・麺類15g・その他3g	
いも類	30	27	23.3	0.4	0.0	6.3	97	0.5	0.0		
砂糖類	5	19	0.0	0.0	0.0	4.8	0	0.0	0.0		
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0		
油脂類	10	91	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0		
大豆製品	40	46	29.7	3.4	2.9	1.6	73	0.5	0.1		
味噌類	20	31	10.5	1.8	0.4	5.2	72	0.7	1.9	1食 10g×2回	
豆類・種実類	5	14	1.6	0.6	0.5	2.0	17	0.3	0.0		
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1		
緑黄野菜	120	39	106.5	2.2	0.2	8.4	323	3.2	0.1		
淡色野菜	230	61	215.2	3.1	0.4	13.8	511	4.8	0.4		
海藻類	2	1	1.5	0.1	0.0	0.5	27	0.2	0.1		
魚介類	55	76	35.5	11.2	2.2	2.5	156	0.1	0.6		
獣鳥鯨肉類	30	69	20.5	6.0	4.6	0.0	93	0.0	0.1		
卵類	25	35	16.6	2.7	2.4	0.1	27	0.0	0.1		
牛乳	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g	
その他	40	40	28.9	1.3	1.7	4.2	26	0.1	0.9		
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食 120cc×2回	
計		1,116	973.7	46.7	33.8	154.9	1927.2	11.8	5		

三分粥			
エネルギー	900	～	1000 Kcal
蛋白質	41	～	46 g
脂質	32	～	35 g
食物繊維	10	～	g
食塩	3.9	～	7.5 g 未満

五分粥			
エネルギー	1100	～	1200 Kcal
蛋白質	46	～	51 g
脂質	34	～	37 g
食物繊維	10	～	g
食塩	3.9	～	7.5 g 未満

※※牛乳を乳製飲料・ヨーグルに変更しても、代替え対応を行わない。

七分粥										
主食：七分粥 副食：軟菜										
食品名	数量	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
七分粥	900	468	20.2	8.0	1.2	100.6	114.8	0.0	0	1食300g×3回
小麦粉類	19	48	7.7	1.5	0.4	9.4	20	0.4	0.1	パン類1g・麺類15g・その他3g
いも類	30	27	23.3	0.4	0.0	6.3	97	0.5	0.0	
砂糖類	5	19	0.0	0.0	0.0	4.8	0	0.0	0.0	
菓子類	18	29	11.4	0.3	0.4	5.8	8	0.0	0.0	
油脂類	10	91	0.0	0.0	10.0	0.0	0	0.0	0.0	
大豆製品	40	46	29.7	3.4	2.9	1.6	73	0.5	0.1	
味噌類	20	31	10.5	1.8	0.4	5.2	72	0.7	1.9	1食 10g×2回
豆類・種実類	5	14	1.6	0.6	0.5	2.0	17	0.3	0.0	
果実類	70	46	56.6	0.5	0.0	11.5	129	1.0	0.1	
緑黄野菜	120	39	106.5	2.2	0.2	8.4	323	3.2	0.1	
淡色野菜	230	61	215.2	3.1	0.4	13.8	511	4.8	0.4	
海藻類	2	1	1.5	0.1	0.0	0.5	27	0.2	0.1	
魚介類	55	76	35.5	11.2	2.2	2.5	156	0.1	0.6	
獣鳥鯨肉類	30	69	20.5	6.0	4.6	0.0	93	0.0	0.1	
卵類	25	35	16.6	2.7	2.4	0.1	27	0.0	0.1	
牛乳	183	124	154.2	6.1	6.9	9.4	269	0.0	0.2	牛乳175g・乳製品8g
その他	40	40	28.9	1.3	1.7	4.2	26	0.1	0.9	
スープ	240	0	240.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	1食 120cc×2回
計		1,264	979.9	49.2	34.2	186.1	1962.8	11.8	5	

食品名	数量	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
飯	100	160	7.0	2.7	0.4	34.7	39.6	0.0	0	米45g相当
	150	242	10.5	4.1	0.4	52.4	59.8	0.0	0	米68g相当
	200	320	14.0	5.5	0.8	69.4	79.2	0.0	0	米90g相当
	250	402	17.5	6.9	1.0	87.1	99.4	0.0	0	米113g相当
	300	481	20.9	8.2	1.2	104.1	118.8	0.0	0	米135g相当
	350	562	24.5	9.6	1.4	121.8	139.0	0.0	0	米158g相当
粥	100	71	3.1	1.2	0.2	15.4	17.6	0.0	0	米20g相当
	150	106	4.7	1.8	0.3	23.1	26.4	0.0	0	米30g相当
	180	128	5.6	2.2	0.3	27.8	31.7	0.0	0	米36g相当
	200	142	62.0	2.4	0.4	30.8	35.2	0.0	0	米40g相当
	250	178	77.5	3.1	0.5	38.6	44.0	0.0	0	米50g相当
	300	214	9.3	3.7	0.5	46.3	52.8	0.0	0	米60g相当

七分粥	
エネルギー	1200 ~ 1300 Kcal
蛋白質	47 ~ 51 g
脂質	33 ~ 36 g
食物繊維	10 ~ g
食塩	3.9 ~ 7.5 g 未満

※※牛乳を乳製飲料・ヨーグルに変更しても、代替え対応を行わない。

主食:重湯 副食:ミキサー対応

主食:三分粥 副食:ゴマキザミ対応

食品名	数量 g	エネルギー	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
		KCal								
重湯	100	21	95.0	0.3	0.0	4.7	4.0	0.0	0	米6g相当
	150	32	142.5	0.5	0.0	7.1	6.0	0.0	0	米9g相当
	200	42	190.0	0.6	0.0	9.4	8.0	0.0	0	米12g相当
	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0	米15g相当
	300	63	285.0	0.9	0.0	14.1	12.0	0.0	0	米18g相当
	350	74	332.5	1.1	0.0	16.5	14.0	0.0	0	米21g相当
	400	84	380.0	1.2	0.0	18.8	16.0	0.0	0	
	450	95	427.5	1.4	0.0	21.2	18.0	0.0	0	
	500	105	475.0	1.5	0.0	23.5	20.0	0.0	0	
	600	126	570.0	1.8	0.0	28.2	24.0	0.0	0	
	750	158	712.5	2.3	0.0	35.3	30.0	0.0	0	
	900	189	855.0	2.7	0.0	42.3	36.0	0.0	0	
1050	221	997.5	3.2	0.0	49.4	42.0	0.0	0		
1200	252	1140.0	3.6	0.0	56.4	48.0	0.0	0		
三分粥	100	18	0.8	0.3	0.0	3.9	4.4	0.0	0	米5g相当
	150	27	1.2	0.5	0.1	5.8	6.6	0.0	0	米7.5g相当
	200	36	1.6	0.6	0.1	7.7	8.8	0.0	0	米10g相当
	250	45	1.9	0.8	0.1	9.6	11.0	0.0	0	米12.5g相当
	300	53	2.3	0.9	0.1	11.6	13.2	0.0	0	米15g相当
	350	62	2.7	1.1	0.2	13.5	15.4	0.0	0	米17.5g相当
	400	71	3.1	1.2	0.2	15.4	17.6	0.0	0	
	450	80	3.5	1.4	0.2	17.3	19.8	0.0	0	
	500	89	3.9	1.5	0.2	19.3	22.0	0.0	0	
	600	107	4.7	1.8	0.3	23.1	26.4	0.0	0	
	750	134	5.8	2.3	0.3	28.9	33.0	0.0	0	
	900	160	7.0	2.7	0.4	34.7	39.6	0.0	0	
1050	187	8.1	3.2	0.5	40.5	46.2	0.0	0		
1200	214	9.3	3.7	0.5	46.3	52.8	0.0	0		

主食:五分粥 副食:キザミ対応

主食:七分粥 副食:軟菜対応

食品名	数量 g	エネルギー	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
		KCal								
五分粥	100	36	1.6	0.6	0.1	7.7	8.8	0.0	0	米10g相当
	150	53	2.3	0.9	0.1	11.6	13.2	0.0	0	米15g相当
	200	71	3.1	1.2	0.2	15.4	17.6	0.0	0	米20g相当
	250	89	3.9	1.5	0.2	19.3	22.0	0.0	0	米25g相当
	300	107	4.7	1.8	0.3	23.1	26.4	0.0	0	米30g相当
	350	125	5.4	2.1	0.3	27.0	30.8	0.0	0	米35g相当
	400	142	6.2	2.4	0.4	30.8	35.2	0.0	0	
	450	160	7.0	2.7	0.4	34.7	39.6	0.0	0	
	500	178	7.8	3.1	0.5	38.6	44.0	0.0	0	
	600	214	9.3	3.7	0.5	46.3	52.8	0.0	0	
	750	267	11.6	4.6	0.7	57.8	66.0	0.0	0	
	900	320	14.0	5.5	0.8	69.4	79.2	0.0	0	
1050	374	16.3	6.4	0.9	81.0	92.4	0.0	0		
1200	427	18.6	7.3	1.1	92.5	105.6	0.0	0		
七分粥	100	52	2.2	0.9	0.1	11.2	12.8	0.0	0	米14.5g相当
	150	78	3.4	1.3	0.2	16.8	19.1	0.0	0	米22g相当
	200	104	4.5	1.8	0.3	22.4	25.5	0.0	0	米29g相当
	250	130	5.6	2.2	0.3	27.9	31.9	0.0	0	米36g相当
	300	156	6.7	2.7	0.4	33.5	38.3	0.0	0	米44相当
	350	182	7.9	3.1	0.5	39.1	44.7	0.0	0	米51g相当
	400	208	9.0	3.5	0.5	44.7	51.0	0.0	0	
	450	234	10.1	4.0	0.6	50.3	57.4	0.0	0	
	500	260	11.2	4.4	0.7	55.9	63.8	0.0	0	
	600	312	13.5	5.3	0.8	67.1	76.6	0.0	0	
	750	390	16.9	6.6	1.0	83.8	95.7	0.0	0	
	900	468	20.2	8.0	1.2	100.6	114.8	0.0	0	
1050	546	23.6	9.3	1.4	117.4	134.0	0.0	0		
1200	624	27.0	10.6	1.6	134.2	153.1	0.0	0		

流動
一日目

主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2個
スープ	150		150.0							
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	果汁20%りんご・ 果汁25%オレンジ
牛乳	200	134	174.8	6.6	7.6	9.6	300.0	0.0	0.2	
計		282	688.7	9.3	10.5	37.6	337.4	0.3	0.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2個
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	果汁20%りんご・ 果汁25%オレンジ
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・フルベリー
計		233	503.5	2.8	3.0	50.3	47.5	0.3	0.5	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	
スープ	150		150.0							
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	
計		322	540.7	10.4	6.7	54.0	277.4	3.0	0.8	
合計		837	1732.9	22.5	20.2	141.9	662.2	3.7	1.9	

流動 トロミ
一日目

主食：流動

副食：流動 ※①ソフトイアU ②つるりんこ

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※② 1.5杯(3.75g)
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
スープ	150		150.0							
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
牛乳	200	134	174.8	6.6	7.6	9.6	300.0	0.0	0.2	※②2杯(5g)
①②		36	0.7	0.2	0.0	6.2		2.4	0.20	①1.5g ②11.75g
計		318	689.4	9.4	10.5	43.8	337.4	2.8	0.8	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	
①②		12	0.2	0.2	0.0	2.7		1.3	0.08	①1.5g ②3g
計		245	503.7	3.0	3.0	53.0	47.5	1.6	0.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※② 1.5杯(3.75g)
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	
スープ	150		150.0							
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	※②1.2杯(3g)
①②		23	0.4	0.1	0.0	5.2		2.1	0.17	①1.5g ②6.75g
計		345	541.1	10.5	6.7	59.2	277.4	5.1	0.9	①4.5g ②21.5g
合計		908	1734.2	23.0	20.2	156.0	662.2	9.5	2.3	

流動
二日目

主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	絹g×1.3
スープ	150		150.0							
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・プルベリー
牛乳	200	134	174.8	6.6	7.6	9.6	300.0	0.0	0.2	
計		259	620.7	9.4	8.7	35.4	366.4	0.4	0.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	
卵黄	16	62	7.6	2.8	5.4	0.0	13.9	0.0	0.0	1個
水	150	0	150.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	バナナ・イチゴ
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
計		374	530.9	12.4	11.2	54.4	266.9	2.9	1.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	絹g×1.3
牛乳	100	67	87.4	3.3	3.8	4.8	150.0	0.0	0.1	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	果汁20%りんご・果汁25%オレンジ
卵豆腐	50	40	42.6	3.2	2.5	1.0	46.0	0.0	0.45	
計		250	488.6	7.3	6.3	42.4	208.1	0.0	0.6	
合計		883	1,640	29.0	26.3	132.1	841.4	3.4	2.8	

流動
二日目

トロミ
主食：流動

副食：流動 ※①ソフトイアU ②つるりんこ

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※② 1.5杯(3.75g)
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	
スープ	150		150.0							
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	
牛乳	200	134	174.8	6.6	7.6	9.6	300.0	0.0	0.2	※②2杯(5g)
①②		28	0.5	0.1	0.0	6.6		2.6	0.22	①1.5g ②8.75g
計		287	621.3	9.5	8.7	41.9	366.4	3.0	0.8	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	
卵黄	16	62	7.6	2.8	5.4	0.0	13.9	0.0	0.0	
水	150	0	150.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	※②1.2杯(3g)
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	
①②		12	0.2	0.2	0.0	2.7		1.3	0.08	①1.5g ②3g
計		387	531.1	12.6	11.2	57.1	266.9	4.2	1.7	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
牛乳	100	67	87.4	3.3	3.8	4.8	150.0	0.0	0.1	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
卵豆腐	50	40	42.6	3.2	2.5	1.0	46.0	0.0	0.45	
①②		12	0.2	0.2	0.0	2.7		1.3	0.08	①1.5g ②3g
計		262	488.8	7.5	6.3	45.1	208.1	1.3	0.7	①4.5g ②14.75g
合計		936	1,641	29.5	26.3	144.0	841.4	8.5	3.2	

流動
三日目

主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2
スープ	150		150.0							
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・プルベリー
牛乳	200	134	174.8	6.6	7.6	9.6	300.0	0.0	0.2	
計		276	607.2	9.4	10.6	35.1	345.4	0.3	0.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	
卵豆腐	50	40	42.6	3.2	2.5	1.0	46.0	0.0	0.45	
レモン果汁	2	1	1.8	0.0	0.0	0.2	2.0		0.0	
砂糖	8	31	0.1	0.0	0.0	7.9	0.2	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	
計		323	476.0	11.5	8.1	50.3	237.2	1.9	0.9	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	
南瓜	50	42	39.1	1.1	0.2	9.3	215.0	0.0	0.0	
スープ	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	果汁20%りんご・ 果汁25%オレンジ
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
計		237	542.2	4.5	3.1	48.2	296.0	1.0	1.3	
合計		836	1625.4	25.4	21.8	133.5	878.5	3.3	2.7	

流動
三日目

トロミ
主食：流動

副食：流動 ※①ソフトイアU ②つるりんこ

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※② 1.5杯(3.75g)
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
スープ	150		150.0							
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	
牛乳	200	134	174.8	6.6	7.6	9.6	300.0	0.0	0.2	※②2杯(5g)
①②		28	0.5	0.1	0.0	6.6		2.6	0.22	①1.5g ②8.75g
計		304	607.7	9.5	10.6	41.6	345.4	2.9	0.9	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
卵豆腐	50	40	42.6	3.2	2.5	1.0	46.0	0.0	0.45	
レモン果汁	2	1	1.8	0.0	0.0	0.2	2.0		0.0	※②1杯(2.5g)
砂糖	8	31	0.1	0.0	0.0	7.9	0.2	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	※②1.2杯(3g)
①②		19	0.3	0.1	0.0	4.4		1.8	0.14	①1.5g ②5.5g
計		342	476.3	11.6	8.1	54.6	237.2	3.7	1.0	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	※② 1.5杯(3.75g)
南瓜	50	42	39.1	1.1	0.2	9.3	215.0	0.0	0.0	
スープ	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	
①②		23	0.4	0.1	0.0	5.2		2.1	0.17	①1.5g ②6.75g
計		259	542.6	4.6	3.1	53.3	296.0	3.2	1.4	①4.5g ②21g
合計		905	1,626.7	25.7	21.8	149.6	878.5	9.8	3.3	

流動（乳製品禁）

一日目 主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2個
スープ	150		150.0							果汁20%りんご・ 果汁25%オレンジ
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	
計		220	593.9	3.9	3.0	44.8	96.4	0.3	0.5	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2個
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	果汁20%りんご・ 果汁25%オレンジ
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・フルベリー
計		233	503.5	2.8	3.0	50.3	47.5	0.3	0.5	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	
スープ	150		150.0							
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	
計		322	540.7	10.4	6.7	54.0	277.4	3.0	0.8	
合計		775	1,638.1	17.1	12.7	149.1	421.2	3.7	1.7	

流動（乳製品禁） トロミ

一日目 主食：流動

副食：流動 ※①ソフトイアU ②つるりんこ

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※② 1.5杯(3.75g)
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
スープ	150		150.0							
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	※②1/4杯(0.63g)
①②		24	0.5	0.1	0.0	76.7		2.2	0.18	①1.5g ②7.38g
計		244	594.4	4.0	3.0	121.5	96.4	2.6	0.7	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	
①②		12	0.2	0.2	0.0	2.7		1.3	0.08	①1.5g ②3g
計		245	503.7	3.0	3.0	53.0	47.5	1.6	0.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※②1.5杯(3.75g)
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	
スープ	150		150.0							
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	※②1.2杯(3g)
①②		23	0.4	0.1	0.0	5.2		2.1	0.17	①1.5g ②6.75g
計		345	541.1	10.5	6.7	59.2	277.4	5.1	0.9	①4.5g ②9.27g
合計		834	1,639.1	17.5	12.7	233.7	421.2	9.3	2.2	

流動（乳製品禁）

二日目 主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	絹g×1.3
スープ	150		150.0							
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・プルベリー
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	
計		197	525.9	4.0	1.2	42.6	125.4	0.4	0.5	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	
卵黄	16	62	7.6	2.8	5.4	0.0	13.9	0.0	0.0	1個
水	150	0	150.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
計		374	530.9	12.4	11.2	54.4	266.9	2.9	1.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	絹g×1.3
牛乳	100	67	87.4	3.3	3.8	4.8	150.0	0.0	0.1	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	果汁20%りんご・果汁25%オレンジ
卵豆腐	50	40	42.6	3.2	2.5	1.0	46.0	0.0	0.45	
計		250	488.6	7.3	6.3	42.4	208.1	0.0	0.6	
合計		821	1,099	19.5	15.0	97.9	438.3	3.4	2.52	

流動（乳製品禁） トロミ

二日目 主食：流動

副食：流動 ※①ソフテイAU ②つるりんこ

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※②1.5杯(3.75g)
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	
スープ	150		150.0							
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	※②1/4杯(0.63g)
①②		16	0.3	0.6	0.0	3.6		1.6	0.11	①1.5g ②4.38g
計		213	526.2	4.5	1.2	46.2	125.4	2.0	0.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	※②1.5杯(3.75g)
卵黄	16	62	7.6	2.8	5.4	0.0	13.9	0.0	0.0	
水	150	0	150.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	※②1.2杯(3g)
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	
計		23	0.4	0.1	0.0	5.2		2.1	0.17	①1.5g ②6.75g
計		397	531.3	12.5	11.2	59.5	266.9	5.1	1.8	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
卵豆腐	50	40	42.6	3.2	2.5	1.0	46.0	0.0	0.45	
計		12	0.2	0.2	0.0	2.7		1.3	0.08	①1.5g ②3g
計		195	501.4	4.2	2.5	40.3	58.1	1.3	0.6	①4.5g ②14.1g
合計		805.4	1,558.9	21.2	15.0	146.0	450.4	8.4	2.9	

流動（乳製品禁）

三日目 主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2
スープ	150		150.0							
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・プルベリー
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	
計		214	512.4	4.0	3.1	42.3	104.4	0.3	0.5	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	
卵豆腐	50	40	42.6	3.2	2.5	1.0	46.0	0.0	0.45	
レモン果汁	2	1	1.8	0.0	0.0	0.2	2.0		0.0	
砂糖	8	31	0.1	0.0	0.0	7.9	0.2	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	
計		323	476.0	11.5	8.1	50.3	237.2	1.9	0.9	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	
南瓜	50	42	39.1	1.1	0.2	9.3	215.0	0.0	0.0	
スープ	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	果汁20%りんご・果汁25%オレンジ
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	
計		237	542.2	4.5	3.1	48.2	296.0	1.0	1.3	
合計		774	1530.6	20.0	14.3	140.7	637.5	3.3	2.6	

流動（乳製品禁） トロミ ※つるりんご専用スプーン1杯(2.5g)

三日目 主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※② 1.5杯(3.75g)
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
スープ	150		150.0							
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	※②1/4杯(0.63g)
①②		16	0.3	0.6	0.0	3.6		1.6	0.11	①1.5g ②4.38g
計		230	512.7	4.6	3.1	45.9	104.4	1.9	0.59	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
卵豆腐	50	40	42.6	3.2	2.5	1.0	46.0	0.0	0.45	
レモン果汁	2	1	1.8	0.0	0.0	0.2	2.0		0.0	※②1杯(2.5g)
砂糖	8	31	0.1	0.0	0.0	7.9	0.2	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
エンジョイクリーム	125	200	94.0	7.5	5.6	29.4	179.0	1.9	0.4	※②1.2杯(3g)
①②		18	0.0	0.1	0.0	4.1		1.8	0.13	①1.5g ②5.2g
計		342	476.0	11.6	8.1	54.4	237.2	3.7	0.98	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※① 1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	※②1.5杯(3.75g)
南瓜	50	42	39.1	1.1	0.2	9.3	215.0	0.0	0.0	
スープ	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	
①②		23	0.4	0.1	0.0	5.2		2.1	0.17	①4.5g ②6.75g
計		259	542.6	4.6	3.1	53.3	296.0	3.2	1.42	①1.5g ②16.33g
合計		830.5	1531.3	20.7	14.3	153.6	637.5	8.8	3.0	

流動食・流動トロミ食(※①ソフティアU・②つるりんこ)

スープ : 鰹だし
 卵黄 : ゆで卵にして裏ごし
 ※ つるりんこ専用スプーン1杯2.5g

	1日目	2日目	3日目
朝食	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味噌 6g 卵黄 1/2個 スープ 150cc 飲料水 (※②1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc 牛乳 (※③2杯 5g) 牛乳 1本(200ml)	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味噌 6g 木綿豆腐(絹) 20g(×1.3) スープ 150cc ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g) 牛乳 (※③2杯 5g) 牛乳 1本(200ml)	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味噌 6g 卵黄 1/2個 スープ 150cc ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g) 牛乳 (※③2杯 5g) 牛乳 1本(200ml)
	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌 6g くず湯 だんぷん 6g 卵黄 1/2個 砂糖 6g 水 100cc 飲料水 (※②1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g)	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌 6g コンソメスープ (※②1.5杯 3.75g) コンソメ 2g 卵黄 1個 スープ 150cc エンジョイクリミール (※②1.2杯 3g) 1P 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g レモネード 温へ (※②1杯 2.5g) レモン果汁 2cc 砂糖 8g 水 100cc 卵豆腐 卵豆腐 1個(50g) エンジョイクリミール (※②1.2杯 3g) 1P
夕食	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味噌 6g 木綿豆腐(絹) 20g(×1.3) スープ 150cc 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g エンジョイクリミール (※②1.2杯 3g) 1P	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g くず湯 だんぷん 6g 砂糖 6g 牛乳 100cc 飲料水 (※②1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc 卵豆腐 卵豆腐 1個(50g)	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌 6g 卵黄 1/2個 南瓜スープ (※②1杯 2.5g) コンソメ 2g 南瓜(冷) 50g スープ 100cc 飲料水 (※②1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g

牛乳禁流動食・流動トロミ食(※①ソフティアU・②つるりんこ)

スープ：鰹だし
 卵黄：ゆで卵にして裏ごし
 ※ つるりんこ専用スプーン1杯2.5g

	1日目	2日目	3日目
朝食	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味噌 6g 卵黄 1/2個 スープ 150cc 飲料水 (※②1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc ヤクルト (※②1/4杯 0.63g) ヤクルト 1本	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味噌 6g 木綿豆腐(絹) 20g(×1.3) スープ 150cc ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g) ヤクルト (※②1/4杯 0.63g) ヤクルト 1本	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味噌 6g 卵黄 1/2個 スープ 150cc ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g) ヤクルト (※②1/4杯 0.63g) ヤクルト 1本
	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌 6g くず湯 だんぷん 6g 卵黄 1/2個 砂糖 6g 水 100cc 飲料水 (※②1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g)	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌 6g コンソメスープ (※②1.5杯 3.75g) コンソメ 2g 卵黄 1個 スープ 150cc エンジョイクリミール (※②1.2杯 3g) 1P 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g レモネード 温へ (※②1杯 2.5g) レモン果汁 2cc 砂糖 8g 水 100cc 卵豆腐 卵豆腐 1個(50g) エンジョイクリミール (※②1.2杯 3g) 1P
	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味噌 6g 木綿豆腐(絹) 20g(×1.3) スープ 150cc 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g エンジョイクリミール (※②1.2杯 3g) 1P	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g くず湯 だんぷん 6g 砂糖 6g 水 100cc 飲料水 (※②1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc 卵豆腐 卵豆腐 1個(50g)	重湯 (※①1.5g) おもゆ 250g 味噌 6g 卵黄 1/2個 南瓜スープ (※②1杯 2.5g) コンソメ 2g 南瓜(冷) 50g スープ 100cc 飲料水 (※②1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g

膝 炎 流 動 食・流動トロミ食(食(※①ソフテイアU・②つるりんこ))

スープ : 鰹だし
 卵 黄 : ゆで卵にして裏ごし
 ※ つるりんこ専用スプーン1杯2.5g

	1日目	2日目	
朝 食	重 湯 (※①1.5g) おもゆ <u>250g</u> 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味 噌 6g 卵 黄 1/2個 スープ 150cc 飲料水 (※1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc ヤクルト (※②1/4杯 0.63g) ヤクルト 1本	重 湯 (※①1.5g) おもゆ <u>250g</u> 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味 噌 6g 木綿豆腐(絹) 20g(×1.3) スープ 150cc ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g) ヤクルト (※②1/4杯 0.63g) ヤクルト 1本	
	昼 食	重 湯 (※①1.5g) おもゆ <u>250g</u> 味 噌 6g くず湯 だんぷん 6g 卵黄 1/2個 砂 糖 6g 水 100cc 飲料水 (※1.2杯 3g) 果汁20%りんご・果汁25%オレンジ 120cc ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g)	重 湯 (※①1.5g) おもゆ <u>250g</u> 味噌 6g 卵黄 1/2個 コンソメスープ (※②1.5杯 3.75g) コンソメ 2g 南瓜 50g スープ 100cc くず湯 だんぷん 6g 砂 糖 6g 水 100cc 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g
夕 食		重 湯 (※①1.5g) おもゆ <u>250g</u> 味噌スープ (※1.5杯 3.75g) 味 噌 6g 木綿豆腐(絹) 20g(×1.3) スープ 150cc 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g ヤクルト (※②1/4杯 0.63g) ヤクルト 1本 ゼリー グレープ・ブルベリ-1個(50g)	重 湯 (※①1.5g) おもゆ <u>250g</u> 味噌スープ (※②1.5杯 3.75g) 味 噌 6g じゃがいも 30g スープ 120g 果物ソース 果物缶詰ミキサー 50g ヤクルト (※②1/4杯 0.63g) ヤクルト 1本

13 単位					
1040 kcal		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	6.2	496	111.6	12.4	0
表2	0.3	24	6	0	0
表3	3	240	0	27	15
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	0.5	40	0	0	4.5
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	13	1040	139.6	50.4	28

15 単位					
1200		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	7	560	126	14	0
表2	1	80	20	0	0
表3	3	240	0	27	15
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	15	1200	168	52	32.5

16 単位					
1280		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	7	560	126	14	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4	320	0	36	20
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	16	1280	168	61	37.5

18 単位					
1440		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	9	720	162	18	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4	320	0	36	20
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	18	1440	204	65	37.5

20 単位					
1600		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	11	880	198	22	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4	320	0	36	20
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	20	1600	240	69	37.5

23 単位					
1840		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	12	960	216	24	0
表2	1	80	20	0	0
表3	5	400	0	45	25
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	2	160	0	0	18
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	23	1840	258	80	51.5

単位		13		15	16		18		20			23
kcal		1040		1200	1280		1440		1600			1840
米 1食分		45		50			64		80			87
飯 1食分		100		110			140		180			190
粥 1食分		230		250			320		400			440
うどん												
乾		47		52		63	67		83			91
×2.4 茹で		115		125		150	160		200			220
そば												
乾		47		52		63	67		83			91
×1.9 茹で		90		100		120	130		160			175
ソーメン・冷麦												
乾		45		50		60	64		80			87
×2.7 茹で		120		135		160	175		215			235
ラーメン												
茹で		110		120		150	160		200			210
スパゲッティ												
乾		43		48		58	61		76			82
×2.4 茹で		110		120		140	150		185			200

① 心臓食「動脈硬化症・虚血性疾患(狭心症・心筋梗塞)」

② 心不全(CHF・うっ血性心不全)

エネルギー	30～35Kca/kg標準体重/日 (肥満・糖尿:25～30)	エネルギー	25～30Kca/kg標準体重/日 (肥満:25～30)
蛋白質	1.0～1.2g/kg (腎臓の機能低下時:0.5～1.0)	蛋白質	1.0～1.2g/kg (腎臓の機能低下時:0.5～1.0)
脂質	エネルギー比の20～25% (魚油を優先) SMP比=3:4:3 n-3:n-6=1:4 コレステロール300mg/日以下 (改善しないときは200mg/日以下)	脂質	エネルギー比の20～25% (魚油を優先) SMP比=3:4:3 n-3:n-6=1:4 コレステロール300mg/日以下 (改善しないときは200mg/日以下)
ミネラル	塩分6g未満/日以下(重症時5～3g/日) ※指示により7g カリウム 3,500mg (95mEq)/日以下 〔腎不全時は1,500mg (40mEq)/日以下〕 カルシウム600mg/日以上 マグネシウム300mg/日以上	ミネラル	塩分6g未満/日以下(重症時5～3g/日) ※指示により7g カリウム 2,000mg～4,000mg (50～100mEq)/日以下 〔腎不全時は低カリウム〕
水分	制限なし ※基本汁物1回(余裕時2回)	水分	1,000ml/日以下 ※基本汁物なし(余裕時1回)
食物繊維	10g/1,000Kcal	食物繊維	
アルコール	禁酒または節酒	アルコール	禁酒

※ 血液抗凝固薬(ワーファリン)を服用時は、ビタミンKを含む食品に注意。
摂取中止しても、3～4日は効果持続するため、注意が必要。またビタミンEの大量摂取により作用が増大するため注意。

ビタミンKを含む食品	納豆	腸内細菌に納豆菌が作用すると、通常の200倍のビタミンKを合成。大豆そのもの、粘りのあるオクラは問題ない。
	野菜	キャベツ、小松菜、ホウレン草、春菊は一度にたくさん(50g以下)食べない。
	クロレラ・青汁	摂取しないようにする。

※ カルシウム拮抗薬(ジヒドロピリジン)を服用時は、グレープフルーツに注意。
但し服用する前後3時間以外でのジュース飲用は可能。

① 心臓食「動脈硬化症・虚血性疾患(狭心症・心筋梗塞)」

動脈硬化症・虚血性疾患(狭心症・心筋梗塞)	エネルギー	たんぱく質	脂 質	食物繊維	水 分	食 塩
	kcal	g	g	g	g	g
基準1(1200)	基準2×0.8					6未満
基準2(1500)	1500	50	36	13		6未満
基準3(1700)	基準2×1.13					6未満
	標準体重×30 ~35kcal/日	標準体重×1.0 ~1.2g/日	エネルギーの20 ~25%	10g/1,000Kcal	制限なし	6g未満/日以下

※指示により7g

② 心不全食(CHF・うっ血性心不)

心不全	エネルギー	たんぱく質	脂 質	食物繊維	水 分	食 塩
	kcal	g	g	g	g	g
基準1(1200)	基準2×0.8					6未満
基準2(1500)	1500	50	36	13		6未満
基準3(1700)	基準2×1.13					6未満
	標準体重×25 ~30kcal/日	標準体重×1.0 ~1.2g/日	エネルギーの20 ~25%		1,000mℓ/日以下	6g未満/日以下

※指示により7g

CKDステージ(慢性腎臓病の病期)

表 2	重症度の説明	進行度による分類 GFR ml/分/1.73m ²
CKDステージ	ハイリスク群	90以上(CKDのリスクを有する状態で)
1	腎障害は存在するが、GFRは正常または亢進	90以上
2	腎障害が存在し、GFR軽度低下	89～60
3	GFR中等度低下	59～30
4	GFR高度低下	29～15
5	腎不全	15未満

※注 1 表 1 活動レベル×標準体重

※ 表 1	男 性		女 性	
	身体活動レベル		身体活動レベル	
	I	II	I	II
70以上 (歳)	28	32	27	31
50～69 (歳)	32	37	31	36
30～49 (歳)	33	39	32	38
18～29 (歳)	36	42	35	41

※注 2 畜尿できない場合は、随時尿での尿蛋白/クレアチン比0.5

※注 3 高血圧の時は6g未満

※注 4 0.5g/kg/日以下の超低蛋白食が透析導入遅延に有効の報告もある。

成人のCKD(慢性腎臓病)に対する食事基準

ステージ(病期)	エネルギー (Kcal/kg/日)	たんぱく質 (g/kg/日)	食塩 (g/日)	カリウム (mg/日)
ステージ 1 (GFR \geq 90)				
尿蛋白量0.5g/日未満 (注 2)	27~39(注 1)	任意	10未満(注 3)	
尿蛋白量0.5g/日以上	27~39(注 1)	0.8~1.0	6未満	
ステージ 2 (GFR60~89)				
尿蛋白量0.5g/日未満 (注 2)	27~39(注 1)	任意	10未満(注 3)	
尿蛋白量0.5g/日以上	27~39(注 1)	0.8~1.0	6未満	
ステージ 3 (GFR30~59)				
尿蛋白量0.5g/日未満 (注 2)	27~39(注 1)	0.8~1.0	3以上6未満	2,000以下
尿蛋白量0.5g/日以上	27~39(注 1)	0.6~0.8	3以上6未満	2,000以下
ステージ 4 (GFR15~29)	27~39(注 1)	0.6~0.8	3以上6未満	1,500以下
ステージ 5 (GFR<15)	27~39(注 1)	0.6~0.8(注 4)	3以上6未満	1,500以下
ステージ 5D (透析療法中)				

CKDステージ 1・2・3

※塩分6g以下の時は、ステージ 1・2・3 献立共通

※※カリウム2000mg以下の時は、ステージ 1・2・3 献立共通

CKDステージ 4・5

ステージ 4・5 献立共通

基準				基準					
	I	II	III		I	II	III		
エネルギー	Kcal	1250	1550	1750	エネルギー	Kcal	1250	1550	1750
蛋白質	g	31.5	38.8	43.8	蛋白質	g	23.5	29.0	33.0
脂質	g	34.5	43.5	49.0	脂質	g	34.5	43.5	49.0
食物繊維	g	10	13	15	食物繊維	g	10	13	15
食塩	g	10~6 ※高血圧の時は6g未満			食塩	g	3~6		
カリウム	mg	ステージ 1・2			カリウム	mg	1500以下		
		ステージ 3 ※※ 2000以下							

CKDステージ 5D

血液透析

エネルギー (kcal/kg/day)	たんぱく質 (g/kg/day)	食塩 (g/day)	水分 (ml/day)	カリウム (mg/day)	リン (mg/day)
27~39	1.0~1.2	6未満	出きるだけ少なく (15ml/kgDW/day以下)	2,000以下	蛋白質(g)×15g以下

kg : 標準体重、 kgDW : ドライウエイト(透析時基本体重)

※ 粥対応なし

基準		I	II	III
エネルギー	Kcal	1350	1600	1700
蛋白質	g	55	59	59
食塩	g	6		
水分	ml	暫定900以下※(15ml/kgDW/day以下)で随時調整		
カリウム	mg	2000以下		
リン	mg	蛋白質(g)×15g以下で随時調整		

精白米	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g	
	165	587	25.7	10.1	1.5	127.3	146	0.9	0.0	1食 55g×3回
3食飯量 360g										1食120g×3回
精白米	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g	
	210	747	32.7	12.9	1.9	162.1	185	1.2	0.0	1食 70g×3回
3食飯量 450g										1食150g×3回
精白米	数量	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	カリウム	食物繊維	食塩	備考
	g	KCal	g	g	g	g	mg	g	g	
	240	854	37.4	14.7	2.2	185.2	212.0	1.3	0.0	1食 80g×3回
3食飯量 540g										1食180g×3回

肝炎・脂肪肝の栄養基準

肝硬変の栄養基準

エネルギー	標準体重を維持する量	エネルギー	代償期 30～35Kcal/kg/日
蛋白質	1.2～1.5g/kg/日	蛋白質	代償期 1.2～1.5Kcal/kg/日
脂質	40～50g/日 (20～25%:脂肪エネルギー比)	脂質	40～50g/日 (20～25%:脂肪エネルギー比)
アルコール	禁酒原則	アルコール	禁酒原則
S/M/P比	3 : 4 : 3	食塩	代償期 1～10g/日 ※ 減塩6g未満時は汁物で調整
食物繊維	10g/1,000Kcal	食物繊維	10g/1,000Kcal
食塩	6～10g未満 ※ 減塩6g未満時は汁物で調整	水分	必要に応じて制限

肝炎・脂肪肝の栄養基準 ・ 肝硬変(代償期)の栄養基準

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維	食塩(肝炎・脂肪肝)	食塩(肝硬変)	アルコール
	kcal	g	g	g	g	g	
基準1	基準2×0.8				5.6		禁酒原則
基準2	1500	62	40	15	7未満		
基準3	基準2×1.13				8未満		
基準4	基準2×1.33				10未満		
	標準体重×25 ～30kcal/日	標準体重×1.2 ～1.5g/日	エネルギーの20 ～25%	10g/1,000Kcal	6～10g ※ 減塩6g未満時は汁物で調整	1～10g未満/日	

臍 臟 食

臍 臟 食	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食 塩	備 考
	kcal	g	g	g	g	g	
回 復 期							
重湯	650	10.8	7.5	124	800	2	
三分	900	28.5	14	170	2.8~4.0	4.2	三分
五分	1100	34.5	17	210	2.8~4.0	5	五分
安 定 期							
基準1	基準2×0.8				2.8~4.0	5.6	七分・全粥・飯 ※ 副食：軟菜
基準2	1500	47	24	280	2.8~4.0	7未満	飯・粥 ※ 副食：軟菜
基準3	基準2×1.2				2.8~4.0	8.4未満	飯・粥 ※ 副食：軟菜

胃・十二指腸潰瘍

胃・十二指腸潰瘍	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食 塩	備 考
	kcal	g	g	g	g	g	
基準1	基準2×0.88						使 用 禁 止 : カフェイン飲料 ・炭酸飲料 ・ 香辛料 ・ 消化の悪い物
基準2	1700	75	45	250	2.8	7未満	
基準3	基準2×1.2				2.8	8.4未満	
	標準体重×30 ~35kcal/日	標準体重×1.2 ~1.5g/日	エネルギーの 20~25%	エネルギーの 50~60%	2.8~4.0	6~10未満	

流動（肺炎）

一日目 主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2個
スープ	150		150.0							果汁20%りんご・ 果汁25%オレンジ
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	
計		220	593.9	3.9	3.0	44.8	96.4	0.3	0.5	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	1/2個
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	果汁20%りんご・ 果汁25%オレンジ
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・フルベリー
計		233	503.5	2.8	3.0	50.3	47.5	0.3	0.5	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	
スープ	150		150.0							
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・フルベリー
計		187	327.7	3.5	1.3	41.1	155.4	1.1	0.5	
合計		640	1,425.1	10.1	7.3	136.2	299.2	1.8	1.4	

流動（肺炎） トロミ

一日目 主食：流動

副食：流動 ※①ソフテイAU ②つるりんこ

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※①1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※②1.5杯(3.75g)
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
スープ	150		150.0							
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	※②1/4杯(0.63g)
①②		24	0.0	0.1	0.0	5.6		2.3	0.18	①1.5g ②7.38g
計		244	593.9	4.0	3.0	50.4	96.4	2.6	0.66	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※①1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
飲料水	120	52	120.0	0.0	0.0	14.0			0.1	※②1.2杯(3g)
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	
①②		12	1.8	0.1	0.0	2.7		1.3	0.08	①1.5g ②3g
計		245	505.3	2.9	3.0	53.0	47.5	1.6	0.56	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※①1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※②1.5杯(3.75g)
木綿豆腐	20	14	17.4	1.3	0.8	0.3	28.0	0.1	0.0	
スープ	150		150.0							
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・フルベリー
①②		14	0.0	0.1	0.0	3.2		1.5	0.10	①4.5g ②3.75g
計		201	327.7	3.5	1.3	44.3	155.4	2.6	0.57	①1.5g ②14.14g
合計		691	1,426.9	10.4	7.3	147.7	299.2	6.8	1.78	

流動（肺炎）

二日目 主食：流動

副食：流動

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
木綿豆腐	40	28	34.8	2.6	1.6	0.6	56.0	0.2	0.0	絹g×1.3
スープ	120	0	120.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	グレープ・プルベリー
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	
計		211	513.4	5.2	2.0	42.9	153.4	0.5	0.5	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	
南瓜	50	42	39.1	1.1	0.2	9.3	215.0	0.0	0.0	1個
スープ	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
計		225	523.3	4.5	3.1	45.1	298.1	1.0	1.2	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	1食250g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
じゃがいも	30	23	23.9	0.5	0.0	5.3	123.0	0.4	0.0	
スープ	120	0	120.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
計		203	503.3	3.3	0.4	46.4	252.4	1.4	0.4	
合計		638	1,540.0	13.0	5.5	134.3	703.9	3.0	2.1	

流動（肺炎） トロミ

二日目 主食：流動

副食：流動 ※①ソフトエアU ②つるりんこ

食品名	数量 g	エネルギー KCal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	食物繊維 g	食塩 g	備考
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0	※①1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	※②1.5杯(3.75g)
木綿豆腐	40	28	34.8	2.6	1.6	0.6	56.0	0.2	0.0	
スープ	120	0	120.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ゼリー	50	45	38.5	0.1	0.1	11.5	8.0	0.0	0.05	
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	※②1/4杯(0.63g)
①②		16	0.3	0.1	0.0	3.6		1.6	0.11	①1.5g ②4.38g
計		227	513.6	5.3	2.0	46.5	153.4	2.1	0.6	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※①1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
卵黄	8	31	3.8	1.4	2.7	0.0	7.0	0.0	0.0	
コンソメ	2	4	0.0	0.5	0.0	0.6	3.6	0.0	0.81	※②1.5杯(3.75g)
南瓜	50	42	39.1	1.1	0.2	9.3	215.0	0.0	0.0	
スープ	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
かたくり	6	17	1.1	0.0	0.0	4.9	2.0	0.0	0.0	
砂糖	6	23	0.0	0.0	0.0	6.0	0.1	0.0	0.0	
水	100	0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	例：桃缶
①②		14	0.0	0.1	0.0	3.2		1.5	0.10	①1.5g ②3.75g
計		239	523.3	4.6	3.1	48.3	298.1	2.5	1.3	
重湯	250	53	237.5	0.8	0.0	11.8	10.0	0.0	0.0	※①1.5g
みそ	6	13	2.6	0.6	0.2	2.3	20.4	0.3	0.4	
じゃがいも	30	23	23.9	0.5	0.0	5.3	123.0	0.4	0.0	
スープ	120	0	120.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ヤクルト	80	72	80.0	1.2	0.1	16.8	59.0	—	0.0	※②1.2杯(3g)
果物ソース	50	43	39.3	0.3	0.1	10.3	40.0	0.7	0.0	
①②		12	1.8	0.1	0.0	2.7		1.3	0.08	①1.5g ②3g
計		215	505.1	3.3	0.4	49.1	252.4	2.7	0.5	①4.5g ②11.13g
合計		681	1,542	13	5	144	704	7	2	

低残渣食

低残渣食	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩	備考
	kcal	g	g	g	g	g	
基準 1	基準2×0.8						
基準 2	1500	60	33	250	2.8	7未満	食物繊維 7g以下 ※基本粥1食350g
基準 3	基準2×1.13						

注腸検査食

ボンコロン食	量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩	食事内容
朝食	232 g	121 kcal	5.3 g	0.9 g	23 g	1.4 g	3.7 g	白かゆ220g ・ みそ10g ・ うめ干し2g
昼食	228 g	110 kcal	5 g	0.3 g	21.9 g	1.1 g	2.8 g	味付けかゆ220g ・ すまし汁10g ・ ふりかけ干し3g
夕食	246 g	176 kcal	2.6 g	1.5 g	38 g	729 mg	1.9 g	ポタージュ220g ・ 粉末清涼飲料(無果汁)26g
合計	706 g	407 kcal	12.9 g	2.7 g	82.9 g	4.35 g	8.4 g	

※検査時前の低残渣食とは別

低残渣食	食べて差し障りない消化の良い食品	避けたほうが良い食品
穀類	軟飯・食パン・うどん・スパ外ティ	赤飯・すし・玄米・ラーメン・黒パン・そば・コーンフレーク
いも類	じゃがいも・サトイモ・春雨・でんぷん	さつまいも・こんにやく類
果物類	果汁・果物の缶詰・ゼリー類・りんご・バナナ・白桃	ドライフルーツ(干し柿・干しぶどう)・砂糖漬けの果物柿・パイナップル
魚類	脂肪の少ない魚(たい・ひらめ・かれい・あじ・すずき)・しらす干・かき・はんぺん・缶詰類・削り節	脂肪の多い魚(イワシ・マグロ・さば・秋刀魚・うなぎ)・貝類・イカ・タコ・カニ・塩辛類
肉類	脂肪の少ない赤身肉・部位(ヒレ肉・鶏肉・子牛肉・豚肉)	脂肪の多い脂身肉・部位(豚肉・牛肉)・加工品(ハム・ウインナー・魚肉ハム・ソーセージ・ベーコン)
卵類	加熱した卵(鶏・うずら)	半熟・生卵
大豆製品	豆腐・豆乳・高野豆腐・きな粉・煮て裏ごした豆	小豆・大豆などの硬い豆・皮付き豆・おから
油脂	良質バター・植物油脂・マーガリン・マヨネーズ・ドレッシング	ラード・ヘット・アーモンド・ごま・ピーナッツ・カッシュナッツ
乳類・飲み物	低脂肪乳・ミルクセーキ・乳酸料水・薄い紅茶・麦茶・番茶	普通乳・生クリーム・チーズ・炭酸飲料(コーラー・サイダー・ラムネ)・コーヒー・ココア・アルコール飲料
野菜類	軟らかく煮て使用(蕪・人参・大根・ほうれん草・南瓜・玉ねぎ・茄子・白菜・カリフラワー・キャベツ)	繊維が多い・強い香りの野菜(ごぼう・たけのこ・レンコン・ふき・漬物・山菜類・セロリ・ニラ・セリ・みつば・ウド・生姜)・乾物野菜
海藻・キノコ類		ひじき・わかめ・のり・キノコ類
調味料	砂糖・醤油・みそ・ソース・ケチャップ・酢	香辛料
菓子類	カスタードプディング・ボーロー・ウエハス・カステラ・ゼリー・アイスクリーム	ドーナッツ・かりんとう・ケーキ・辛お菓子

12 単位					
976 kcal		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	6.2	496	111.6	12.4	0
表2	0.3	24	6	0	0
表3	2.5	216	0	24.3	13.5
表4	1	80	6	4	5
表5	0.5	40	0	0	4.5
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	12	976	136.6	45.7	24

13 単位					
1040 kcal		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	6.2	496	111.6	12.4	0
表2	0.3	24	6	0	0
表3	3	240	0	27	15
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	0.5	40	0	0	4.5
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	13	1040	139.6	50.4	28

14 単位					
1120		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	6.2	496	111.6	12.4	0
表2	0.8	64	16	0	0
表3	3	240	0	27	15
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	14	1120	149.6	50.4	32.5

15 単位					
1200		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	7	560	126	14	0
表2	1	80	20	0	0
表3	3	240	0	27	15
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	15	1200	168	52	32.5

16 単位					
1280		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	7	560	126	14	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4	320	0	36	20
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	16	1280	168	61	37.5

17 単位					
1360		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	8	640	147.6	16.4	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4	320	0	36	20
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	17	1360	189.6	63.4	37.5

18 単位					
1440		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	9	720	162	18	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4	320	0	36	20
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	18	1440	204	65	37.5

19 単位					
1520		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	10	800	180	20	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4	320	0	36	20
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	19	1520	222	67	37.5

20 単位					
1600		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	11	880	198	22	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4	320	0	36	20
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1	80	0	0	9
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	20	1600	240	69	37.5

21 単位					
1680		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	11	880	198	22	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4.5	360	0	40.5	21.3
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1.5	120	0	0	13.5
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	21	1680	240	73.5	43.3

22 単位					
1760		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	12	960	216	24	0
表2	1	80	20	0	0
表3	4.5	360	0	40.5	21.3
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	1.5	120	0	0	13.5
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	22	1760	258	75.5	43.3

23 単位					
1840		エネルギー	炭水化物	蛋白質	脂質
表1	12	960	216	24	0
表2	1	80	20	0	0
表3	5	400	0	45	25
表4	1.5	120	9	6	7.5
表5	2	160	0	0	18
表6	1	80	13	5	1
	0.5	40			
合計	23	1840	258	80	51.5

単位	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
kcal	960	1040	1120	1200	1280	1360	1440	1520	1600	1680	1760	1840
米 1食分	45			50			60	64	72	80		87
飯 1食分	100			110			130	140	160	180		190
粥 1食分	230			250			300	320	360	400		440
うどん												
乾	47			52			63	67	75	83		91
×2.4 茹で	115			125			150	160	180	200		220
そば												
乾	47			52			63	67	75	83		91
×1.9 茹で	90			100			120	130	145	160		175
ソーメン・冷麦												
乾	45			50			60	64	72	80		87
×2.7 茹で	120			135			160	175	195	215		235
ラーメン												
茹で	110			120			150	160	180	200		210
スパゲッティ												
乾	43			48			58	61	68	76		82
×2.4 茹で	110			120			140	150	165	185		200

約束食事箋が出来ました。決済印を受ける前に、院長に確認を願います。

※約束食事箋が変わることで、食事指示 箋の変更が必要の為、約束食事箋に食事指示箋添付します。

確認・検討をお願いします。

主な変更点		
	新基準	旧基準
一般治療食		
流動	基準1(1200kcal)・基準2(1500kcal)・基準3(1700kcal)・基準4(2000kcal) 基本基準2 ※ 目次参照 3日平均約850kcal	常食A(1800kcal)・常食B(1700kcal)・常食C(1400kcal) 800~900kcal(実際は3日平均約700kcal以下だった)
特別治療食		
糖尿食	単位(13・15・16・18・20・23) 食事箋と同じ ※ 13・15・17・19・21・23にしたいが、常時16・18・がいる為上記とした	単位(12・13・14・15・16・17・18・19・20・21・22・23・24) 食事箋(15・17・18・20・22)
心臓食	動脈硬化症・虚血性疾患(狭心症・心筋梗塞)、心不全 基準1(1200kcal)・基準2(1500kcal)・基準3(1700kcal) 基本基準2 ※ P5-2参照	心臓病・高血圧症食A・心臓病・高血圧症食B
腎臓食	成人のCKD(慢性腎臓病) CKDステージ 1・2・3、4・5、5D	腎臓食Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、ネフローゼⅠ・Ⅱ・Ⅲ等
肝臓食	肝炎・脂肪肝・肝硬変(代償期)	急性肝炎食・慢性肝炎食・肝硬変食
膵臓食	膵炎 ※ P8-1~8-4参照	急性膵炎食Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ 慢性膵炎食
低残渣食	低残渣食	低残渣食
検査食	注腸検査食(ボンコロン食)	注腸検査食(サンケンクリン)等

