

別表4 約束食事箋栄養量基準一覧

一般食					
区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
常食	1600	60	40	250	塩分7.5g程度
全粥食	1400	55	40	210	塩分7.5g程度
流動食	800	20	20	100	塩分7.5g未満

※ 介護医療院は、おやつとして平均エネルギー50kcal、たんぱく1gを付加する

嚥下調整食					
区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
とろみ粥・ミキサー食 ※	1250	50	40	165	日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類コード[2-1]
全粥・ソフト食 ※	1400	55	40	200	日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類コード[3]
全粥(軟飯)・特軟菜食※	1400	65	40	200	日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類コード[4]

※食事箋上、「食形態」にて指示可能

糖尿病食					
区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
1度	1200	55	30	185	エネルギー±40kcal許容範囲
2度	1300	55	30	210	〃
3度	1400	65	32	220	〃
4度	1500	67	33	240	〃
5度	1600	70	33	260	〃
6度	1800	75	45	280	〃

肝臓食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
1度	1600	60	30	270	急性肝炎急性期 脂質制限
2度	1800	70	45	280	急性肝炎回復期・慢性肝炎・肝硬変代償期 ※1
3度	1400	40	40	210	肝不全食 アミノレバニン併用時

※1 それぞれの栄養代謝異常に応じた食事療法を選択し、画一的な栄養基準としない。
 蛋白質合成能低下 → 蛋白質制限(40・50・60g)
 浮腫・腹水 → ナトリウム制限(3・5・6g)

脾臓食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
1度	1250	50	15	230	脂質制限<強>
2度	1550	60	30	250	脂質制限<弱>

高血圧食・心臓食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
1度	1650	65	40	250	塩分5g未満
2度	1650	65	40	250	塩分6g未満

ネフローゼ食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
1度	1800	50	40	330	
2度	1900	60	45	330	
3度	2000	80	60	440	

腎不全食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
1度	1800	30	55	300	塩分6g未満
2度	1800	40	55	290	塩分6g未満
3度	1800	50	55	280	塩分6g未満

※指示があれば、水分制限・カリウム制限を行う。

脂質異常症食A (LDL↑対応)

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
1度	1200	50	35	170	塩分6g程度・コレステロール200mg程度/日
2度	1400	50	40	190	塩分6g程度・コレステロール200mg程度/日
3度	1600	60	45	220	塩分6g程度・コレステロール200mg程度/日

脂質異常症食B (TG↑対応)

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
1度	1200	50	45	140	塩分6g程度
2度	1400	50	50	160	塩分6g程度
3度	1600	60	55	180	塩分6g程度

低残渣食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
流動	600	15	10	110	潰瘍性大腸炎 等
3分粥食	900	50	20	130	
5分粥食	1000	50	20	160	
全粥食	1400	60	35	210	
米飯	1600	60	35	250	

胃術後食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
流動	600	15	10	110	5回食(10時・15時に間食) 基本は一日あがりであるが、個別対応可能
3分粥食	750	30	20	120	
5分粥食	1000	50	30	160	
全粥食	1400	65	40	220	
軟飯	1550	65	40	230	

腸術後食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
流動	600	15	10	110	3回食 基本は一食あがりであるが、個別対応可能 食物繊維等減量
3分粥食	900	40	15	150	
5分粥食	1000	50	30	160	
7分粥	1250	55	30	200	
全粥食	1400	55	40	210	
米飯	1600	60	45	220	

一般術後食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
流動	600	15	10	110	* 一食上がりまたは一日上がりを選択
3分粥食	900	40	15	150	
5分粥食	1050	50	30	160	
7分粥	1250	55	30	200	
全粥食	1400	55	40	210	
米飯	1600	60	45	220	

潰瘍食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
潰瘍全粥	1400	55	30	230	
潰瘍米飯	1600	60	30	270	

貧血食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
	一般食に準ずる				※鉄15mg/日目標

大腸検査食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
昼	250	8.2	7.9	35.9	メニュー： 鮭粥・肉じゃが ⁶
夕	478	13.4	17.8	62.9	メニュー： 全粥(梅びしお付)・チキンクリームシチュー

低栄養改善食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
	一般食に準ずる				個別対応および栄養補助ドリンク・ゼリー等使用

化学療法治療食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
	一般食に準ずる				個別対応および栄養補助ドリンク・ゼリー等使用

がん対応食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
	一般食に準ずる				個別対応および栄養補助ドリンク・ゼリー等使用

嚥下訓練食

区分	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	糖質(g)	備考
	19	0	0	4.6	日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類コード「0-J」

* VF検査食(バリウムゼリー・バリウムとろみ水・バリウム全粥・その他)

* 遅食配膳(検査等により正規の食事時間に食事がとれない場合の対応)

- ・9:30までに摂取が可能な場合: 食事の置き置き
- ・9:30までに摂取が出来ない場合: 別献立の配膳(表参照)

区分	献立	備考	
常菜・軟菜	ホットケーキ・牛乳(※)・果物	対象: 常食・粗キザミ食	※通常の朝食に、クロレラもしくはヨーグルトを希望している場合は対応する。
ソフト菜	ホットケーキ・牛乳(※)・果物(きざみ)	対象: ソフト食	※通常の朝食に、クロレラもしくはヨーグルトを希望している場合は対応する。
ミキサー菜	カロリーメイトゼリー・栄養補助プリン	対象: ゼリー食・ミキサー食	

※オーダー方法は別紙参照

※ 食塩量 : 塩分制限の無い食種は原則として8g程度。しかし一般食であっても減塩が必要な場合は、指定指示に従う。
【参考】 2020年日本人の栄養摂取基準における目標塩分量 男性7.5g ・ 女性7.0g