

1 食事時間帯及び配膳・下膳時間表

		大崎市民病院 本院	大崎市民病院 鳴子温泉分院	大崎市民病院 岩出山分院	大崎市民病院 鹿島台分院
朝	(最終調整)	7:00~7:30	7:15~7:45	7:00~7:30	7:00~7:30
	(配膳)	7:30まで	7:45まで	7:30まで	7:30まで
	(食事)	7:30~8:30	7:45~8:30	7:30~8:40	7:30~8:30
	(下膳)	8:30~9:15	8:30以降	8:40以降	8:30以降
昼	(最終調整)	11:30~12:00	11:30~12:00	11:30~12:00	11:30~12:00
	(配膳)	12:00まで	12:00まで	12:00まで	12:00まで
	(食事)	12:00~13:00	12:00~12:50	12:00~13:00	12:00~13:00
	(下膳)	13:30~14:20	12:50以降	13:00以降	13:00以降
夕	(最終調整)	17:30~18:00	17:30~18:00	17:30~18:00	17:30~18:00
	(配膳)	18:00以降	18:00以降	18:00以降	18:00以降
	(食事)	18:00~18:45	18:00~18:40	18:00~18:40	18:00~18:40
	(下膳)	18:50~19:20	18:50以降	18:45以降	18:45以降

2 消化管術後食・透析食・その他（小児用おやつ・褥婦等への分割食・検査食等）の時間外配膳・下膳時間

		大崎市民病院 本院	大崎市民病院 鳴子温泉分院	大崎市民病院 岩出山分院	大崎市民病院 鹿島台分院
消化管術後食	配膳（午前間食）	10:00	-	-	-
	下膳	13:30~14:20	-	-	-
	配膳（午後間食）	15:00	-	-	-
	下膳	18:50~19:20	-	-	-
透析食	配膳（透析後用）	13:30	-	-	-
	下膳	16:00	-	-	-
その他	配膳（午前）	10:00	-	10:00	-
	下膳	13:30~14:20	-	13:30	-
	配膳（午後）	15:00	-	15:00	-
	下膳	18:50~19:20	-	18:45	-

## 業務分担表

## 別表2

区分	業務内容	委託者	受託者
給食管理業務	1 病院給食運営の統括	○	
	2 関連会議の開催（栄養管理委員会・その他関連会議）	○	
	3 院内他部門との調整・協議等	○	
	4 約束食事箋の作成及び変更	○	
	5 献立表作成基準（食糧構成）の作成及び変更	○	
	6 献立表（食物アレルギー用個別献立含む）の作成【本院】		○
	7 献立表（食物アレルギー用個別献立含む）の作成【分院】	○	
	8 日帰り手術患者専用献立表の作成・依頼伝票処理及び保管管理【本院】		○
	9 産後食（祝い膳）用献立作成【本院】		○
	10 献立表の確認・起案・保管	○	
	11 行事食用カードの作成・配布		○
	12 食数の指示・管理	○	
	13 食数の変更受理・処理		○
	14 食事箋の管理	○	
	15 食事内容変更指示の受理・処理		○
	16 嗜好調査・喫食調査等の実施	○	
	17 医師及び栄養士検食の実施・評価	○	
	18 栄養士検食の実施・評価（祝休日）【本院】		○
	19 栄養士検食の実施・評価（朝食及び祝休日）【分院】		○
	20 入院時食事療養に基づく関係書類の作成・保管管理	○	
	21 関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	
	22 関係官庁等の監査指導対応	○	
	23 残食調査の実施・記録作成（計量含む）		○
	24 個別対応患者の喫食量調査の実施・記録	○	
	25 個別対応患者の喫食量調査の実施・記録（委託者より指示された日及び祝休日）		○
	26 発注書及び納品書の整理・保管		○
	27 クレームへの初動対応・処理・報告（インシデント報告含む）		○
	28 クレーム対応（初動対応後の対応・処理・インシデント報告含む）	○	
	29 異物混入, 誤配膳等への初動対応		○
	30 異物混入, 誤配膳等への対応（初動対応後の対応・処理・報告など）	○	

区 分		業 務 内 容	委託者	受託者
	31	消化管術後食・透析食・その他（小児おやつ・分割食・検査食等）の時間外配膳及び下膳		○
	32	医師検食の配膳・下膳・検食簿回収		○
	33	選択メニュー回答票の配布【本院】		○
	34	選択メニュー回答票の回収・病棟別振り分け【本院】		○
	35	選択メニュー回答票の集計・入力【本院】		○
業 務 管 理	1	受託業者従事者勤務表・業務分担表・配置表の作成		○
	2	受託業者従事者勤務表・業務分担表・配置表の確認	○	
衛 生 管 理 業 務	1	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく遵守事項の確認	○	
	2	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理帳票類の作成・記録		○
	3	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理帳票類の確認・保管	○	
	4	給食施設【厨房・食器洗浄消毒室・調乳室・食品庫・物品庫・米庫・検収室（床を除く）※・ゴミ庫・更衣室・嘱託事務室】の衛生管理（実施・記録）※清掃業者への業務委託		○
	5	給食施設【厨房・食器洗浄消毒室・調乳室・食品庫・物品庫・米庫・検収室（床を除く）※・ゴミ庫・更衣室・嘱託事務室】の衛生管理（確認）※清掃業者への業務委託	○	
	6	給食施設【栄養管理部職員及び受託業務従事者専用トイレ※・栄養管理部内廊下※・前室・エアシャワー・検収室（シンク・排水枘・ピーラー除く）】の衛生管理 ※清掃業者への業務委託	○	
	7	給食設備・調理機器の衛生管理（実施）		○
	8	給食設備・調理機器の衛生管理（確認）	○	
	9	受託業者従事者の衛生管理（実施・記録）		○
	10	受託業者従事者の衛生管理（確認）	○	
	11	ユニフォーム等の衛生管理（クリーニング実施・記録）		○
	12	ユニフォーム等の衛生管理（確認）	○	
	13	納入業者に対する衛生管理指導（給食施設への入室及び搬入等に関する留意事項の周知）	○	
	14	納入業者に対する衛生管理指導（従業員の腸内細菌検査結果, 製品の微生物及び理化学検査結果の提出依頼含む）		○
	15	給食材料（食材及びその他）の衛生管理（実施・記録）		○
	16	給食材料（食材及びその他）の衛生管理（確認）	○	
	17	保存検食の採取・保管・廃棄・記録		○

区分	業務内容	委託者	受託者
研修等業務	1 管理栄養士養成校等からの臨地実習生に対する大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく講義及び実技指導		○
	2 受託業者従事者への教育・研修・訓練（衛生・接遇・調理技術・労務）		○
	3 受託業者従事者への教育・研修・訓練（医療安全・院内感染防止対策・防災対策・患者等急変時対応・その他委託者より参加要請があった場合）	○	
	4 受託業者従事者への各種教育・研修・訓練実施実績の確認	○	
施設等管理業務	1 給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	2 給食施設【厨房・食器洗浄消毒室・調乳室・食品庫・物品庫・米庫・検収室・ゴミ庫・更衣室・嘱託事務室】の日常保守		○
	3 給食施設【厨房・食器洗浄消毒室・調乳室・食品庫・物品庫・米庫・検収室・ゴミ庫・更衣室・嘱託事務室】の日常保守（確認）	○	
	4 給食施設【栄養管理部職員及び受託業務従事者専用トイレ・栄養管理部内廊下】の日常保守	○	
	5 給食設備（調理機器・食器・備品等）の日常的保守		○
	6 給食設備（調理機器・食器・備品等）の修繕等	○	
材料管理業務	1 給食材料（食材）の見積		○
	2 給食材料（食材）の納入単価契約		○
	3 給食材料（食材）の発注書作成・保管		○
	4 給食材料（食材）の発注書の確認	○	
	5 給食材料（食材）の検収・検収簿記録・保管		○
	6 給食材料（食材）の検収簿の確認	○	
	7 給食材料（食材）の定数・在庫管理		○
	8 給食材料（食材）の入庫伝票処理・保管		○
	9 給食材料（食材）の入庫伝票の確認	○	
	10 給食材料（食材）の使用状況の確認	○	
	11 患者用災害時等非常用備蓄食品及びディスプレイ食器の見積・購入依頼・検収・保管・定数管理	○	
	12 患者用災害時等非常用備蓄食品（給食材料として使用されている食材）の見積・購入依頼・検収・保管・定数管理		○
	13 委託者に対する給食材料 <sup>*</sup> の販売 <sup>*</sup> 委託者より依頼を受けた場合のみ（必要に応じて見積・調達・領収書発行含む）		○

区分	業務内容	委託者	受託者
調理作業及び管理業務	1 作業仕様書（治療食含む）の作成		○
	2 作業仕様書の確認	○	
	3 作業実施計画書の作成		○
	4 作業実施状況の確認	○	
	5 調理		○
	6 盛り付け		○
	7 配膳		○
	8 下膳		○
	9 食器洗浄消毒		○
	10 食器洗浄消毒（箸含む）【鳴子温泉分院のみ】		○
	11 残菜, 厨芥等の廃棄		○
	12 管理点検記録の作成		○
	13 管理点検記録の確認	○	
	14 調乳及び無菌水提供作業業務【本院】		○
	15 哺乳びん及び無菌水用容器の洗浄・消毒業務【本院】		○
労働安全管理業務	1 健康管理計画の作成		○
	2 定期健康診断の実施		○
	3 定期健康診断結果の保管		○
	4 定期健康診断実施状況等の確認	○	
	5 定期腸内細菌検査の実施		○
	6 定期腸内細菌検査の結果確認	○	
	7 定期腸内細菌検査結果の保管		○
	8 受託業者従事者の業務中におけるケガ等の対応		○
	9 受託業者従事者の業務中におけるケガ等の対応確認	○	
	10 委託業者従業員感染症罹患時の対応		○
	11 委託業者従業員感染症罹患時の対応確認	○	
緊急対策業務	1 災害, 労働争議, 業務停止等の事情により受託業務の遂行が困難となった場合の, 業務代行者の指定及び必要に応じた契約の締結		○
	2 災害, 労働争議, 業務停止等の事情により受託業務の遂行が困難となった場合の, 業務代行者との締結内容の確認	○	

費用負担区分表

別表3

項番	項目	内容	負担区分	
			委託者	受託者
1	内装設備維持	内装, 給排水, ガス, 電気, 空調等	○	
2	厨房設備及び機器	厨房設備及び付帯設備, 厨房機器等の設置, 改修, 更新等	○	
3	搬送用設備, 機器等	配膳車, 下膳車等の設置, 改修, 更新等	○	
4	食器等	食器類, 配膳用トレー, 使い捨て食器(割り箸, 使い捨てスプーン・フォーク, ストロー, 串刺し食用串含む), 使い捨てトレー等	○	
5	食器等【本院】	4食器等のほか, 哺乳瓶, 乳首, 哺乳瓶蓋, 無菌水用瓶, リハビリ用スプーン, 無菌水用瓶	○	
6	食器等【鳴子温泉分院】	4食器等のほか, 箸, スプーン	○	
7	什器	調理器(炊飯へら, 盛付け用レードル, ポール, ザル, まな板, 鍋類, やかん, 菜箸, 温度計[中心・表面], 台布巾等の調理器具全般)	○	
8	什器【本院】	7什器のほか, 哺乳瓶用ブラシ, 乳首専用ブラシ, アイスクリーム用保冷袋	○	
9	事務用機器及び備品	電話機, FAX, パソコン等(受託者専用備品)		○
		キャビネット等(別紙4記載備品のみ)	○	
		机, イス, ロッカー等(別紙4記載備品のみ)	○	
10	ユニフォーム	ユニフォーム, エプロン, 靴, 帽子, サージカルマスク, 洗浄作業用グローブ, 名札等(盛付け時用ゴーグル除く)		○
11	原材料費	食材料(入院患者給食, 医師検食1食分, 栄養士検食1食分)		○
		食材料(保存食, 予備食及び受託者負担分を除く検食, 付添い食, 非常用備蓄食)	○	
12	人件費	業務従事者人件費		○
13	研修費	業務従事者に対する教育, 研修費(委託者が実施する分を除く)		○
14	調理用厨房消耗品	給食用消耗品(ラップ, ホイル, 手袋, ゴミ袋, 割り箸, 使い捨てスプーン・フォーク等)		○
15	光熱水費	電気, ガス, 水道, 空調費(厨房及びその他附室)	○	
16	事務費	コピー代(献立に関わるものは除く), 厨房内外において使用する事務用品及び学習会資料等		○
		コピー用紙(業務従事者に対する業務計画書, 業務従事者名簿, 勤務表, 受託日誌, 業務報告書, 対応結果報告書等)(※委託者所有のプリンター使用の場合, トナー代のみ除く)		○
		給食管理業務に必要な帳票(献立表, 食札, 食数集計表, 調理作業指示表, 入院時食事療養関連書類及び諸アンケート調査用紙等)	○	
17	通信費	電話代, FAX代及び郵便代		○

項番	項目	内 容	負担区分	
			委託者	受託者
18	営業諸経費	受託者の営業活動に関するもの		○
19	業務システム	電子カルテシステム, 栄養給食管理パソコンシステム(設置, 修理, 更新ほか全てのメンテナンス)	○	
20	保険衛生費	業務従事者のユニフォーム等クリーニング, 健康診断, 検便等		○
21	衛生管理費	【厨房及び附室】 手洗石けん, 消毒剤及び紙タオル, 食器洗浄機用洗剤, 調理器具洗浄機用洗剤, 床用洗剤(厨房内), 爪ブラシ, ステンレス研磨剤, カルキクリーナー, 残留塩素検査試薬, 硬度検査用紙, 電解次亜水用精製塩, 軟水器用加工塩, 漂白剤, 食器洗浄度検査試薬		○
		【共用スペース:専用トイレ, 事務室】 手洗石けん, 消毒剤及び紙タオル, 爪ブラシ, 殺虫剤, 防虫対策備品, 履き物, 消臭剤, 芳香剤, ディスポガウン・ネットキャップ等	○	
22	修繕費	調理施設, 厨房設備, 厨房機器等に関するもの(受託者の責めに帰すべき事由によるものを除く)	○	
		受託者が設置した機器, 備品等に関するもの		○
23	清掃費	グリストラップ汲み取り清掃作業, 防鼠及び防虫等駆除, 消毒に関するもの	○	
		高圧洗浄機及びポリッシャー(本院のみ), デッキブラシ, モップ, 水切りピット用ブラシ, 水切りゴムワイパー, バケツ, ホース, タオル, キッチンスポンジ, 各種洗剤及び漂白剤等(厨房内使用分は除く)	○	
24	廃棄物処理費	残飯, 廃油, 可燃ゴミ, 不燃ゴミ, 関連帳票類, その他廃棄物の処理費	○	

設備場所 大崎市民病院本院

厨房設備機器等一覧表

番号	名 称	台数	備考
1	ピーラー	1	
2	ピーラーシンク(SUS304/トワイ仕様)	1	
3	フードスライサー	1	
4	フードスライサー専用架台(SUS304/トワイ仕様)	1	
5	デジタル台秤	2	
6	ハチカクカッターミキサーロボクープ	2	
7	粉碎攪拌機ブリンカー	2	
8	ブレンダーハイトップレップXL	1	
9	フードスライサー(クジナート)	1	
10	電解次亜水生成装置	2	
11	乾燥機能付包丁まな板殺菌庫	3	
12	IHコンロ(3口タイプ)	4	
13	IHフライヤー	1	
14	アタッカー(タイヨ製作所)	1	
15	回転釜(ガス式涼厨仕様)	2	
16	回転釜(電気式クッキングケトル)	2	
17	炊飯器(電気式)	1	
18	炊飯器(低放射ガス式立体型)	2	
19	スチームコンベクションオープン用20段専用架台	8	
20	スチームコンベクションオープン(電気式)	2	
21	自動粥調理器	1	
22	電気式温蔵庫	2	
23	電子レンジ(業務用)	2	
24	真空包装機(据置型)	1	
25	全自動洗米機	2	
26	カートイン式プレハブ冷蔵庫(チルト仕様)	1	
27	カートイン式プレハブ冷蔵庫(加工・乳製品用)	1	
28	カートイン式プレハブ冷蔵庫(果物用)	1	
29	カートイン式プレハブ冷蔵庫(肉・魚用)	1	
30	カートイン式プレハブ冷蔵庫(野菜用)	1	
31	カートイン式プレハブ冷凍庫	1	
32	冷蔵庫(コールドテーブル436L)	3	
33	冷蔵庫(コールドテーブル550L)	4	
34	冷凍庫(コールドテーブル434L)	2	
35	冷凍冷蔵庫	1	
36	検食保存用冷凍庫	2	
37	ハススル冷蔵庫(ガラス戸仕様)	4	
38	急速冷却冷凍庫マルチフレッシュ(イリノックス)	1	スチームコンベクションオープン用20段専用架台対応
39	真空冷却機(棚式/ミラー)	1	
40	温冷配膳車(40膳用・リハースイプル仕様 ※予備用)	1	
41	自走式温冷配膳車(28膳用・リハースイプル仕様)	3	
42	自走式温冷配膳車(40膳用・リハースイプル仕様)	2	
43	自走式温冷配膳車(48膳用・リハースイプル仕様)	7	
44	温冷配膳車専用トレイ(フラットタイプ)	2,000	計4色
45	下膳カート(アクリルカバー付)	20	



46	調乳用クリーン調乳ユニット(三田理化)	1	
47	調乳用サーパス自動洗浄機(三田理化)	1	
48	調乳用ボトクイック(三田理化)	1	
49	調乳用ボトスチーマー(三田理化)	1	
50	調乳用終末殺菌冷却槽(三田理化)	1	
51	調乳用予浸槽(三田理化)	1	
52	調乳用冷蔵パスボックス	1	
53	調乳用水製造装置(三田理化)	1	
54	二槽シンク(SUS304/ドレイ仕様)	3	
55	返却用シンク(SUS304/ドレイ仕様)	1	
56	水切付一槽シンク(SUS304/ドレイ仕様)	2	
57	水切付二槽シンク(SUS304/ドレイ仕様)	2	
58	台付一槽シンク(SUS304/ドレイ仕様)	1	
59	一槽シンク(SUS304/ドレイ仕様)	6	
60	三槽シンク(SUS304/ドレイ仕様)	1	
61	モバイルシンク(SUS304/ドレイ仕様)	4	
62	フラインコンパアタイプ 食器洗浄機(マイコ社)	1	
63	食器消毒保管庫	1	
64	ステンレスカゴ	190	一部樹脂製 もあり
65	器具洗浄機(ウィンターハルター社)	1	
66	器具消毒保管庫	2	
67	パススルー器具消毒保管庫	5	
68	水切台(SUS304/ドレイ仕様)	2	
69	盛付台(SUS304/ハイプロ加工)	4	
70	調理台(SUS304/ハイプロ加工)	4	
71	ソイルテーブル(SUS304/ドレイ仕様)	1	
72	作業台(SUS304/ドレイ仕様)	6	
73	検収台(SUS304/ハイプロ加工)	1	
74	戸棚(上下ステン)	2	
75	戸棚(上扉ガラス/下扉ステン)	2	
76	抗菌仕様棚トロボックスQ(エレクター社)	36	
77	移動台(SUS304/ドレイ仕様)	5	
78	移動台(SUS304/ハイプロ加工)	2	
79	台車(エレクター社)	2	
80	台車(タニコー社)	4	
81	パントリー保管カート	3	
82	トラスト台車	6	
83	X-tra Utility Cart	1	
84	取っ手付移動台	1	
85	ハイプロ移動台	4	
86	水切カート(SUS304/ドレイ仕様)	3	
87	エアシャワー(2人用)	2	
88	乾燥機能付靴消毒庫	4	
89	乾燥機能付白衣消毒庫	2	
90	厨芥処理機本体	1	
91	厨芥処理機用制御盤	1	
92	厨芥処理機用ボリバケツ自動交換装置	1	
93	厨芥処理機用粉砕機内蔵シンク	3	
94	清掃用備品(乾湿両用掃除機)	1	
95	清掃用備品(業務用ポリッシャー)	1	
96	清掃用備品(マイクロスプレー)	1	
97	清掃用備品(全自動洗濯機)	1	

98	高圧洗浄機（ケルヒャーK3サイレント・配管洗浄用ホース付）	1	
99	清掃用備品（モップ、水切りワイパー、デッキブラシ、ホース等）	一式	
100	その他調理器具及び食器等	一式	

## 設備場所 大崎市民病院本院

### 事務機器備品等一覧表

番号	名 称	台数	備考
1	机	5	厨房内1
2	椅子	5	厨房内1
3	更衣ロッカー	50人分	男4・女46
4	テレビ (男女別更衣室)	2	
5	冷蔵庫 (男女別更衣室・栄養管理事務室用)	3	委託者共用
6	下足箱	50人分	
7	栄養管理部門システム (ニュートリメイト Ver9.0)	3	
8	電子カルテ	3	
9	カラーレーザープリンター	1	
10	電子レンジ (男女別更衣室・栄養管理事務室用)	2	委託者共用
11	内線コードレス電話	3	
12	シュレッダー	1	委託者共用
13	書棚 (キャビネット)	1	
14	その他事務用品等	一式	

設備場所 鳴子温泉分院

厨房設備機器等一覧表



品名	シェルフ		図番	1
型式	CPU246072V4		台数	1
寸法	W 1520 X D 610 X H 1830 (mm)			
ガス消費量	口径	kw	kcal/h	
電気容量	50Hz	kw/h		



品名	シェルフ		図番	2
型式	CPU244272V4		台数	2
寸法	W 1070 X D 610 X H 1830 (mm)			
ガス消費量	口径	kw	kcal/h	
電気容量	50Hz	kw/h		



品名	シェルフ		図番	3
型式	CPU247272V4		台数	2
寸法	W 1820 X D 610 X H 1830 (mm)			
ガス消費量	口径	kw	kcal/h	
電気容量	50Hz	kw/h		



品名	冷凍庫(両面仕様)		図番	4
型式	FRF7686WK3		台数	1
寸法	W 760 X D 860 X H 1950 (mm)			
ガス消費量	口径	kw	kcal/h	
電気容量	50Hz	3φ 200V	0.366	kw/h



品名	冷蔵庫(両面仕様)	図番	5
型式	FR1286WK	台数	1
寸法	W 1200 X D 860 X H 1950 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1 φ 100V	0.743 kw/h



品名	パスボックス棚(両面仕様)	図番	6
型式		台数	1
寸法	W 750 X D 750 X H 1950 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》

扉は上下段共開戸仕様



品名	検食用冷凍庫	図番	7
型式	FRF6165J-KS	台数	1
寸法	W 610 X D 650 X H 1950 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1 φ 100V	0.383 kw/h



品名	殺菌庫	図番	8
型式	FSCD6050B	台数	1
寸法	W 600 X D 500 X H 1030 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1 φ 100V	0.780 kw/h



品名	シンク付台(ドライ仕様)	図番	9
型式		台数	1
寸法	W 1250 X D 600 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	電解次亜水生成装置	図番	10
型式	CL-S60	台数	1
寸法	W 242 X D 141 X H 278 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1φ100V	0.140 kw/h



品名	三槽シンク(ドライ仕様)	図番	11
型式		台数	1
寸法	W 1800 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	水切台(ドライ仕様)	図番	12
型式		台数	1
寸法	W 1400 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》

※こちらの商品は、同シリーズの参考画像となります。



品名	冷蔵庫(両面仕様)	図番	13
型式	FR6186WK	台数	1
寸法	W 610 X D 860 X H 1950 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1 φ 100V	0.370 kw/h



品名	パスボックス棚(両面仕様)	図番	14
型式		台数	1
寸法	W 700 X D 750 X H 1950 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》

扉は上下段共開戸仕様



品名	移動水切台(ドライ仕様)	図番	15
型式		台数	1
寸法	W 900 X D 600 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》

天板水切仕様



品名	移動台	図番	16
型式	FTP0960C	台数	3
寸法	W 900 X D 600 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》



品名	冷蔵庫	図番	17
型式	FR7680Ki	台数	1
寸法	W 760 X D 805 X H 1950 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1φ100V	0.237 kw/h

《既存移設品》



品名	冷凍庫	図番	18
型式	FRF7680Ki	台数	1
寸法	W 760 X D 805 X H 1950 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1φ100V	0.287 kw/h



品名	一槽シンク(ドライ仕様)	図番	19
型式		台数	1
寸法	W 900 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》



品名	炊飯カート	図番	20
型式		台数	2
寸法	W 500 X D 500 X H 90 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》





品名	IHジャー炊飯器	図番	21
型式	SR-PGC36P	台数	2
寸法	W 502 X D 429 X H 344 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1φ 200V	2.700 kw/h ×2



品名	台	図番	22
型式		台数	1
寸法	W 1200 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》



品名	シンク付台(ドライ仕様)	図番	23
型式		台数	1
寸法	W 750 X D 600 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》



品名	IHテーブル	図番	24
型式	FIC906008FTG	台数	1
寸法	W 900 X D 600 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	3φ 200V	8.000 kw/h 3+5

《参考画像》

バックガード高さ20mm



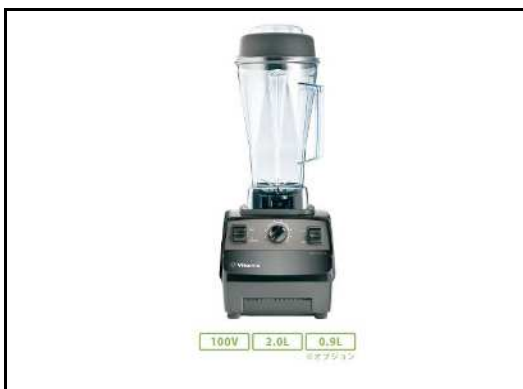
品名	台下戸棚	図番	25
型式		台数	1
寸法	W 1350 X D 600 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	卓上カッターミキサー	図番	26
型式	BLIXER-3D	台数	1
寸法	W 225 X D 305 X H 450 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1 φ 100V	0.750 kw/h

《既存移設品》



品名	ブレンダー	図番	27
型式	VITA-PREP3	台数	1
寸法	W 203 X D 229 X H 514 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1 φ 100V	0.975 kw/h

《既存移設品》



品名	一槽シンク(ドライ仕様)	図番	28
型式		台数	1
寸法	W 600 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	台下戸棚	図番	29
型式		台数	1
寸法	W 1050 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	コールドテーブル	図番	30
型式	FRT1275K改	台数	1
寸法	W 1200 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1φ100V	0.123 kw/h

《参考画像》

バックガード付



品名	シェルフ	図番	31
型式	CPU214872V4	台数	1
寸法	W 1220 X D 540 X H 1830 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	



品名	器具消毒保管庫	図番	32
型式	FEDB5	台数	1
寸法	W 540 X D 550 X H 1900 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	3φ200V	2.600 kw/h



品名	殺菌庫	図番	33
型式	FSCD0345B	台数	1
寸法	W 300 X D 450 X H 1550 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1φ 100V	0.230 kw/h



品名	コンビオーブン	図番	34
型式	FSCCWE61E	台数	1
寸法	W 847 X D 776 X H 782 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	3φ 200V	10.100 kw/h



品名	ブラストチラー&フリーザー	図番	35
型式	FRBCT6F	台数	1
寸法	W 1200 X D 850 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	3φ 200V	1.420 kw/h



品名	バリオッキングセンター	図番	36
型式	FVCC112P	台数	1
寸法	W 1224 X D 777 X H 1100 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	3φ 200V	17.000 kw/h



品名	台下戸棚	図番	37
型式		台数	1
寸法	W 1500 X D 600 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	台下戸棚	図番	38
型式		台数	1
寸法	W 1500 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	温冷配膳車	図番	39
型式	MSC-54PSE3-TH	台数	1
寸法	W 1870 X D 760 X H 1700 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	3φ 200V	3.280 kw/h

《参考画像・既存移設品》



品名	ソイルドテーブル	図番	40
型式		台数	1
寸法	W 2100 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	ラックシェルフ	図番	41
型式		台数	1
寸法	W 1600 X D 400 X H 1R (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	ドアタイプ洗浄機	図番	42
型式	FDW60FE	台数	1
寸法	W 670 X D 670 X H 1435 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	3φ 200V	13.000 kw/h

《参考画像》



品名	クリーンテーブル	図番	43
型式		台数	1
寸法	W 1450 X D 750 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	ネスティングトレイカート	図番	44
型式	NPCR40A	台数	1
寸法	W 1143 X D 865 X H 1556 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	シェルフ	図番	45
型式	CPU244872V4	台数	1
寸法	W 1220 X D 610 X H 1830 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	



品名	電気消毒保管庫	図番	46
型式	FEDBW20	台数	1
寸法	W 900 X D 950 X H 1900 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	3φ 200V	9.400 kw/h

《参考画像》



品名	上棚	図番	47
型式	FOSCW1550	台数	1
寸法	W 1500 X D 500 X H 2R (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	kw/h	

《参考画像》



品名	クリーンロッカー(調理衣用)	図番	48
型式	FSCR0660	台数	1
寸法	W 600 X D 600 X H 1800 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1φ 100V	0.740 kw/h

《参考画像》

扉は片開戸1枚仕様



品名	クリーンロッカー(シューズ用)	図番	49
型式	FSCR0660S	台数	1
寸法	W 600 X D 600 X H 1650 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz	1φ100V	0.740 kw/h ×2

《参考画像》

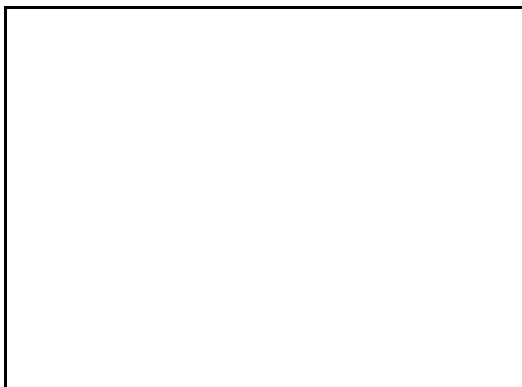
扉は片開戸1枚仕様



品名	シンク付台	図番	50
型式		台数	1
寸法	W 900 X D 450 X H 850 (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h

《参考画像》

向って右側シンク/左側台仕様



品名		図番	
型式		台数	
寸法	W X D X H (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h



品名		図番	
型式		台数	
寸法	W X D X H (mm)		
ガス消費量	口径	kw	kcal/h
電気容量	50Hz		kw/h



設備場所 岩出山分院

厨房設備機器等一覧表

番号	名 称	台数	備考
1	温冷配膳車(32膳用)	1	
2	温冷配膳車専用トレイ(フラットタイプ)	84	
3	プラスチックラiser&ショックフリーザー	1	
4	パルスルー冷蔵庫	1	
5	スチームコンベクションオーブン	1	
6	I Hテーブル	2	
7	冷凍冷蔵庫	1	
8	エアーシャワー	1	
9	自動食器洗浄機	1	
10	ステンレスカゴ	14	
11	電解次亜水生成装置ビーコン	1	
12	冷凍庫	1	
13	冷凍コールドテーブル	1	
14	器具・食器消毒保管庫	1	
15	クリーンロッカー	1	
16	器具消毒保管庫	2	
17	ネスティングトレイカート	1	
18	パルスルー戸棚 (上部ガラス)	1	
19	電気丸型炊飯器	1	
20	三槽シンク	1	
21	バイタミクス (Vitamix)	1	
22	電子レンジ	1	
23	包丁まな板殺菌庫	2	
24	台付一槽シンク (炊飯カート付)	1	
25	ソイルドテーブル	1	
26	パルスルー戸棚	1	
27	台付シンク	1	
28	一槽シンク	2	
29	引出付調理台	1	
30	その他調理器具及び食器等	一式	
31	検食用冷凍庫	1	

事務機器備品等一覧表

番号	名 称	台数	備考
1	机	3	
2	イス	3	
3	パソコン	1	ネット用ノートPC
4	ワゴン	3	
5	引き違い書庫	2	
6	引き出しキャビネット	1	
7	書架	2	
8	テーブル	1	
9	休憩用イス	9	
10	テレビ	1	
11	掃除機	1	
12	栄養管理部門システム (ニュートリメイト700Winライト)	一式	
13	電子カルテ	1	
14	更衣ロッカー	8人分	従事者数に応じて変更あり
15	下足箱	8人分	従事者数に応じて変更あり
16	その他事務用品等	一式	

設備場所 鹿島台分院

厨房設備機器等一覧表

番号	名 称	台数	備考
1	冷凍冷蔵庫	2	
2	フードスライサー	1	
3	ブレンダー	1	
4	回転釜	1	
5	炊飯器	1	
6	コンビオーブン	1	
7	食器洗浄機	1	
8	まな板包丁殺菌庫	2	
9	食器消毒保管庫	1	
10	ステンレスカゴ	15	
11	温冷配膳車	2	
12	温冷配膳車専用トレイ(フラットタイプ)	226	
13	庫内ラック	3	
14	食器戸棚	1	
15	シンク[水切台付]	3	
16	シンク[三槽]	1	
17	シンク[一槽]	1	
18	シンク[移動]	1	
19	移動台	3	
20	移動台[特]	2	
21	保存食用冷凍庫	1	
22	パススルー冷蔵庫	1	
23	ヨーグルト冷蔵庫	1	
24	ソイルドテーブル	1	
25	クリーンテーブル	1	
26	移動式スライサー置き台	1	
27	作業台	1	
28	引違戸付調理台	2	
29	自動手動消毒器	1	
30	ガステーブル	2	
31	器具消毒保管庫	1	
32	上棚	1	
33	電子レンジ	1	
34	下膳車	2	
35	その他調理器具及び食器等	一式	

事務機器備品等一覧表

番号	名 称	台数	備考
1	机	2	
2	イス	2	
3	ロッカー	9人分	
4	パソコン	1	
5	プリンター	1	
6	下足箱	16人分	
7	栄養管理部門システム (ニュートリメイト700Winライト)	一式	
7	電子カルテ	1	
8	その他事務用品等	一式	

【提供食数実績】

許可病床数	本院	鳴子温泉分院	岩出山分院	鹿島台分院
	500	40	40	40
令和5年度患者食提供数	326,977	26,758	30,563	36,073
1回あたりの提供数	298	24	28	33
令和4年度患者食提供数	326,581	24,366	29,501	38,837
1回あたりの提供数	298	22	27	35
令和3年度患者食提供数	325,694	24,086	27,850	29,689
1回あたりの提供数	297	22	25	27

【食種別食数内訳】（令和5年度）

費用区分	食種	延べ食数	本院		鳴子温泉分院		岩出山分院		鹿島台分院		
			(食)	1日あたり	(食)	1日あたり	(食)	1日あたり	(食)	1日あたり	
受託者	エネルギー調整食	800kcal							619	2	
		1000kcal	3,703	10	1,146	3	733	2	1,149	3	
		1200kcal	10,536	29	1,963	5	1,371	4	2,386	7	
		1400kcal	28,126	77	2,799	8	1,617	4	4,692	13	
		1600kcal	36,761	100	1,681	5	1,344	4	3,539	10	
		1800kcal	81,239	222	1,191	3	761	2	2,560	7	
		2000kcal	5,525	15	14	0	216	1	182	0	
	小児食	学童(6~9歳)	739	2							
		学童(10~15歳)	493	1							
		幼児(1~2歳)	1,059	3							
		幼児(3~5歳)	959	3							
		離乳食(前期)	196	1							
		離乳食(中期)	51	0							
		離乳食(後期)	108	0							
	食塩制限食(Na6g以下)	1000kcal⑥	3,208	9	1,051	3	1,082	3	235	1	
		1200kcal⑥	5,695	16	1,138	3	1,803	5	573	2	
		1400kcal⑥	13,208	36	1,500	4	1,921	5	593	2	
		1600kcal⑥	18,382	50	864	2	1,595	4	226	1	
		1800kcal⑥	9,670	26	759	2	174	0			
		2000kcal⑥	768	2	147	0					
	潰瘍軟菜食	800kcal					3,688	10			
		1000kcal⑥	2,670	7	395	1	2,332	6	696	2	
		1200kcal⑥	2,634	7	710	2	2,245	6	920	3	
		1400kcal⑥	4,787	13	562	2	1,094	3	925	3	
		1600kcal⑥	3,899	11	69	0	631	2	274	1	
	流動・分粥食	1800kcal⑥	1,216	3	206	1	60	0	40	0	
		7分粥食⑥					5	0			
		5分粥食⑥	5,821	16	16	0	58	0	46	0	
		3分粥食⑥	3,191	9	2	0	31	0	80	0	
		流動食	2,175	6	2	0	19	0			

費用区分	食種	延べ食数	本院		鳴子温泉分院		岩出山分院		鹿島台分院	
			(食)	1日あたり	(食)	1日あたり	(食)	1日あたり	(食)	1日あたり
受託者	腎臓食	低蛋白1200・P30⑥	595	2	74	0	254	1	49	0
		低蛋白1400・P30⑥	219	1	1	0	24	0	84	0
		低蛋白1400・P40⑥	809	2			172	0	39	0
		低蛋白1600・P30⑥	158	0			162	0		
		低蛋白1600・P40⑥	526	1			69	0		
		低蛋白1600・P50⑥	1,260	3	33	0	93	0		
		低蛋白1800・P30⑥	35	0	9	0				
		低蛋白1800・P40⑥	637	2						
		低蛋白1800・P50⑥	1,665	5					16	0
		低蛋白2000・P30⑥	16	0						
		低蛋白2000・P40⑥	75	0						
		低蛋白2000・P50⑥							80	0
		透1200・蛋50・⑥・K制	906	2						
		透1400・蛋50・⑥・K制	1,951	5						
		透1600・蛋60・⑥・K制	3,638	10						
		透1800・蛋60・⑥・K制	3,201	9						
		透2000・蛋60・⑥・K制	290	1						
	消化管術後分割食	術後(軟菜)⑥	2,444	7	123	0	35	0		
		術後(5分粥)⑥	512	1	12	0				
		術後(3分粥)⑥	464	1	62	0				
		術後(流動)	241	1						
	低菌食(クリーン食)	1200kcal	347	1						
		1400kcal	904	2						
		1600kcal	2,911	8						
		1800kcal	2,651	7						
		1200kcal⑥	62	0						
		1400kcal⑥	502	1						
		1600kcal⑥	436	1						
	1800kcal⑥	552	2							
	貧血食	1400kcal_Fe15mg	635	2						
		1600kcal_Fe15mg	996	3	2	0				
		1800kcal_Fe15mg	992	3						
2000kcal_Fe15mg		1,782	5							
脂質・食物繊維制限食(IBD食)		187	1							
脂質制限食	1200kcal⑥	746	2			98	0	119	0	
	1400kcal⑥	2,176	6			108	0	224	1	
	1600kcal⑥	1,803	5	74	0					
	流動食	894	2							
濃厚流動食		11,829	32	150	0	430	1	4,680	13	
調乳		4,152	11							
形態調整食	ペーストゼリー食⑥(学会区分1j)	2,975	8	373	1					
	ミキサー食⑥(学会区分2-1,2-2)	597	2	1,431	4	2,679	7	1,724	5	
	ソフト食⑥(学会区分3)	4,353	12			730	2	988	3	
	訓練開始ゼリー食Ⅰ(学会区分0j)	286	1			1,121	3	1,040	3	
	訓練移行ゼリー食Ⅱ(学会区分1j)	963	3			1,413	4	1,649	5	
	粗刻み食			6,474	18			4,353	12	
	粗刻・細刻・一口大カット等(再掲)	46,116	126	11,106	30	14,256	39	8,636	24	
	串刺し食(再掲)	11,712	32	324	1	144	0	768	2	

費用 区分	延べ食数		本院		鳴子温泉分院		岩出山分院		鹿島台分院		
	食種		(食)	1日あたり	(食)	1日あたり	(食)	1日あたり	(食)	1日あたり	
受託者	治療副作用対応食	粘膜保護食	1,197	3							
		ほなみ食	1,958	5							
		ほなみ食(グリーン)	1,673	5							
		その他個別	6,652	18	1,548	4	297	1	1,289	4	
	その他	低残渣食	3,222	9	105	0					
		検査後の遅食	1,574	4	72	0			4	0	
		検査食(サッケンリン使用)					98	0			
		出産お祝い膳	481	1							
		デザート・ジャリ食	7	0							
	食物アレルギー食	アレルギー食									
		(再掲)	9,332	25	259	1	808	2	885	2	
	①合計			326,977	893	26,758	73	30,563	84	36,073	99
	②検食	医師	1,098	3	1,098	3	1,098	3	1,098	3	
管理栄養士		1,110	3	1,110	3	1,110	3	1,110	3		
委託者	③後方支援医師検食	医師	3,609	10							
	④保存食数	原材料	1,098	3	1,098	3	1,098	3	1,098	3	
		加工済み	1,098	3	1,098	3	1,098	3	1,098	3	
⑤ロス食	ロス食	2,857	8			14	0	15	0		
患者食以外食数 (費用負担区分)	受託者(②)	2,208	6	2,208	6	2,208	6	2,208	6		
	委託者(③+④+⑤)	8,662	24	2,196	6	2,210	6	2,211	6		
	⑥食事無し	欠食・外泊等	73,426	201	2,025	6	5,146	14	8,940	24	
患者食提供率 ①/(①+⑥)			81.7%		93.0%		85.6%		80.1%		

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	1日当たりの栄養価										主 食 選 択											
				熱量		蛋白質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん
				kcal	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	(mg)	(mL)	(g)											
1 一般食 (全粥含む) 肥満症 (BMI:35未満)	◆特別な制限の無い「常食」です。 ◆BMI:35未満または肥満度:+70%未満の肥満も対象となります。 ◆主食に全粥を選択した場合も、一部の料理を除き、基本的に副食は同じです。また、全粥盛付け量の都合上、全粥を選べるのは1800kcalまでとなります。	■食事療法など「特別な栄養管理」を必要としない患者 ■肥満 (BMI:35未満または肥満度:+70%未満) ※病名選択は必要ありません	■1000kcal	1,000	45	18%	31	28%	133	53%	6.0	1,900	1,200	10.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			■1200kcal	1,200	50	17%	33	25%	175	58%	6.5	2,100	1,300	12.0											
			■1400kcal	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	7.0	2,300	1,400	13.0											
			■1600kcal	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	7.5	2,500	1,600	13.0											
			■1800kcal	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	7.5	2,800	1,700	14.0											
			■2000kcal	2,000	75	15%	55	25%	290	59%	7.5	2,800	1,700	15.0											
2 高血圧症 心疾患 (心不全除く) 肥満症(高血圧合併) (BMI:35未満)	◆高血圧の既往がある場合のエネルギー・塩分調整食です。 ◆食塩相当量は6g/日未満に調整されています。 ◆高血圧を合併したBMI:35未満または肥満度:+70%未満の肥満も対象となります。	■高血圧症 ■心不全以外の心疾患 ■肥満(高血圧合併) (BMI:35未満または肥満度:+70%未満) ※病名選択は必要ありません	■減塩1000kcal	1,000	45	18%	30	27%	135	54%	6.0	1,900	1,200	10.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			■減塩1200kcal	1,200	50	17%	33	25%	175	58%	6.5	2,100	1,300	12.0											
			■減塩1400kcal	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	7.0	2,300	1,400	13.0											
			■減塩1600kcal	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	7.5	2,500	1,600	13.0											
			■減塩1800kcal	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	7.5	2,800	1,700	14.0											
			■減塩2000kcal	2,000	75	15%	55	25%	290	59%	6.0	2,700	1,700	14.0											
3 乳児(離乳期) 幼児 学童	◆学童期の食生活に合わせ、『15時おやつ』を取り入れた食事です。	■学童(小・中学校就学児) ※病名選択は必要ありません	■学童(6~9歳)	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	5.0	2,200	1,400	12.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			■学童(10~14歳)	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	6.5	2,700	1,600	13.0											
	◆1~2歳用は離乳食に比べて食材や調味料の幅が広がります。市販品や缶詰等も使用しております。3~5歳は食事量が増えます。ともに『15時おやつ』を取り入れた食事です。	■幼児(未就学児) ※病名選択は必要ありません	■幼児(1~2歳)	1,000	35	14%	30	27%	145	58%	3.0	1,300	900	11.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			■幼児(3~5歳)	1,300	40	13%	35	26%	180	60%	3.5	1,400	1,000	11.0											
	◆ドドロ口状(目安:5~6か月)調味料は使用しておりません。1日1回食を想定しており朝・昼・夕同様のメニューとなっております	■離乳食(食事のみの提供量) ※病名選択は必要ありません	■離乳前期(ペースト) ※1食当たりの栄養価	75	2	-	1	-	13	-	0.0	160	100	1.0	-	全粥	-	-	-	-	-	-	-	-	
	◆舌でつぶせる固さ(目安:7~8か月)調味料は使用しておりません。		■離乳中期(つぶし)	350	14	-	6	-	55	-	0.2	600	500	3.0	-		-	-	-	-	-	-	-	つぶし粥	
	◆歯ぐきで咬める固さ(目安:9~11か月)少量の醤油、味噌、塩、砂糖を使用して味付けしております。		■離乳後期(軟らか)	400	14	-	5	-	70	-	0.8	600	500	3.0	-		-	軟らか ご飯	-	-	-	-	-	-	-
	◆歯ぐきで咬める固さ(目安:12~18か月)味付けは醤油、味噌、砂糖中心。マヨネーズ、少量の油、市販のコンソメとだしを使用しております『15時おやつ』を取り入れた食事です。		■離乳完了期	950	35	15%	25	24%	143	60%	3.0	900	800	9.0	-		-	軟らか ご飯	-	-	-	-	-	-	-
	4 5分粥食 3分粥食 流動食	◆5分粥食:主食を重湯5:全粥5に調整し、副食を軟菜食に準じた食事です。 ◆3分粥食*:主食を重湯7:全粥3に調整し、噛まずに食べられる副食(卵豆腐・豆腐・プリン等)を提供する食事です。 ◆流動食*:主食を重湯とし、飲み物とヨーグルトやプリンのみを提供する食事です。 ※毎日同一メニューですので、長期間の提供を予定している場合、栄養管理室まで連絡願います。	■検査後 ■術後 ■そのほか絶食からの入食時など、消化管への負担軽減が必要な患者 ※病名選択は必要ありません	■5分粥食	900	43	20%	31	32%	105	48%	5.0	2,000	1,700	9.0	5分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	-
				■3分粥食	700	25	15%	13	17%	115	68%	5.5	700	1,200	5.0	3分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■流動食				470	13	11%	5	10%	90	79%	4.0	700	1,300	4.5	重湯	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

大崎市民病院食種一覧表

【本院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	1日当たりの栄養価										主 食 選 択																						
				熱量	蛋白質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん												
				kcal	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	(mg)	(mL)	(g)																						
5・6・7	<p>糖尿病 (腎症1期および2期含む)</p> <p>脂質異常症 (第1段階)</p> <p>高度肥満症 (BMI:35以上または肥満度: +70%以上)</p> <p>膵炎(非代償期)</p> <p>膵炎(糖尿病合併)</p> <p>慢性肝炎</p> <p>肝硬変 (代償期・非代償期)</p>	<p>●糖尿病 (腎症1期および2期含む)</p> <p>●妊娠糖尿病</p> <p>●妊娠高血圧症候群</p> <p>●脂質異常症(第1段階)</p> <p>●高度肥満症(BMI:35以上または肥満度: +70%以上)</p> <p>●痛風</p> <p>●高尿酸血症</p> <p>●慢性膵炎(非代償期)</p> <p>●慢性膵炎(糖尿病合併)</p> <p>●慢性肝炎</p> <p>●肝硬変 (代償期・非代償期)</p>	●1000kcal【加算】	1,000	45	18%	31	28%	133	53%	6.0	1,900	1,200	10.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん												
●減塩1000kcal【加算】			1,000	45	18%	31	28%	133	53%	6.0	1,900	1,200	10.0																							
●1200kcal【加算】			1,200	50	17%	33	25%	175	58%	6.5	2,100	1,300	12.0																							
●減塩1200kcal【加算】			1,200	50	17%	33	25%	175	58%	6.5	2,100	1,300	12.0																							
●1400kcal【加算】			1,400	60	17%	39	25%	200	58%	7.0	2,300	1,400	13.0																							
●減塩1400kcal【加算】			1,400	60	17%	39	25%	200	58%	7.0	2,300	1,400	13.0																							
●1600kcal【加算】			1,600	65	16%	44	25%	230	58%	7.5	2,500	1,600	13.0																							
●減塩1600kcal【加算】			1,600	65	16%	44	25%	230	58%	7.5	2,500	1,600	13.0																							
●1800kcal【加算】			1,800	70	16%	50	25%	260	59%	7.5	2,800	1,700	14.0																							
●減塩1800kcal【加算】			1,800	70	16%	50	25%	260	59%	7.5	2,800	1,700	14.0																							
●2000kcal【加算】			2,000	75	15%	55	25%	290	59%	7.5	2,800	1,700	15.0																							
●減塩2000kcal【加算】			2,000	75	15%	55	25%	290	59%	7.5	2,800	1,700	15.0																							
8			<p>心不全</p> <p>腎疾患 (CKDステージG1~G2・ネフローゼ)</p>	<p>●心不全*</p> <p>*特別食加算が算定可能なのは『心不全』のみとなっております。</p> <p>●慢性腎臓病 (CKDステージG1~G2) ・腎炎 ・ネフローゼ</p>	●減塩1000kcal【加算】	1,000	45	18%	30	27%	135	54%	4.5	1,900											1,200	10.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん
●減塩1200kcal【加算】					1,200	50	17%	33	25%	175	58%	5.0	2,100	1,400											11.0											
●減塩1400kcal【加算】	1,400	60			17%	39	25%	200	58%	5.5	2,300	1,400	12.0																							
●減塩1600kcal【加算】	1,600	65			16%	44	25%	230	58%	6.0	2,500	1,600	12.0																							
●減塩1800kcal【加算】	1,800	70			16%	50	25%	260	59%	6.0	2,700	1,700	13.0																							
●減塩2000kcal【加算】	2,000	75			15%	55	25%	290	59%	6.0	2,700	1,700	14.0																							

大崎市民病院食種一覧表

【本院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	1日当たりの栄養価										主 食 選 択											
				熱量		蛋白質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん
				kcal	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	(mg)	(mL)	(g)											
9  胃・十二指腸潰瘍 術後胃潰瘍 (内視鏡治療後) 下部消化管手術後	◆特別加算が算定できる疾患(右記参照)の既往がある場合の軟菜食です。 ◆軟らかく消化の良い食材と調理法を用い、1000kcal～1800kcalまで段階的であり、軟らかい食事を希望する生活習慣病等患者に対しても提供可能です。 ◆味付けは減塩(6g/日)に調整しておりますので、軟らかい食事を希望する心不全患者に対しても提供可能です。	●胃・十二指腸潰瘍 ●消化管手術後 ●術後胃潰瘍 (内視鏡治療後) ●糖尿病(腎症1および2期含む) ●脂質異常症(第1段階) (LDL-C:140mg/dl以上またはHDL-C:40mg/dl未満、もしくはTG:150mg/dL以上) ●心不全 ●妊娠糖尿病 ●妊娠高血圧症候群 ●高度肥満症(BMI:35以上または肥満度:+70%以上) ●痛風 ●高尿酸血症 ●慢性膵炎 ●慢性肝炎 ●肝硬変(代償期・非代償期)	●軟菜食1000kcal【加算】	1,000	45	18%	30	27%	135	54%	5.0	1,900	1,200	10.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			●軟菜食1200kcal【加算】	1,200	50	17%	33	25%	175	58%	5.5	2,200	1,400	10.0											
			●軟菜食1400kcal【加算】	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	6.0	2,400	1,500	11.0											
			●軟菜食1600kcal【加算】	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	6.0	2,500	1,600	11.0											
			●軟菜食1800kcal【加算】	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	6.0	2,700	1,700	12.0											
			●胃・十二指腸潰瘍 ●消化管手術後 ●術後胃潰瘍(内視鏡治療後)	●潰瘍5分粥【加算】	900	43	20%	31	32%	105	48%	5.0	2,000	1,700											9.0
	●潰瘍3分粥【加算】	700	25	15%	13	17%	115	68%	5.5	700	1,200	5.0	3分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10  その他の軟菜食	◆特別な制限の無い、軟らかい食事を希望する患者に提供する軟菜食です。 ◆軟らかく消化の良い食材と調理法を用いるほか、味付けを減塩(6g/日)に調整しております。	■軟らかい食事を希望する患者 ※病名選択は必要ありません	■軟菜食1000kcal	1,000	45	18%	30	27%	135	54%	5.0	1,900	1,200	10.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			■軟菜食1200kcal	1,200	50	17%	33	25%	175	58%	5.5	2,200	1,400	10.0											
			■軟菜食1400kcal	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	6.0	2,400	1,500	11.0											
			■軟菜食1600kcal	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	6.0	2,500	1,600	11.0											
			■軟菜食1800kcal	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	6.0	2,700	1,700	12.0											
11  炎症性腸疾患 短腸症候群 出血性胃潰瘍	◆炎症性腸疾患や短腸症候群に対し、脂肪※・塩分・不溶性食物繊維を調整した易消化食です。 ※脂質エネルギー比は20%未満(通常20～30%程度)。 ◆クローン病の『ハーフED(成分栄養:エレンタール)療法』には、こちらの食事を選択願います。	●クローン病 ●潰瘍性大腸炎(再燃期) ●短腸症候群 ●出血性胃潰瘍	■低脂肪流動食	470	13	11%	5	10%	90	79%	4.0	700	1,300	4.5	重湯	-	-	-	-	-	-	-	-		
			●低脂肪3分粥食F15【加算】	700	25	15%	13	17%	115	68%	5.5	700	1,200	5.0	3分粥	-	-	-	-	-	-	-	-		
			●低脂肪5分粥食F15【加算】	900	42	19%	15	16%	140	65%	5.5	1,900	1,700	10.0	5分粥	-	-	-	-	-	-	-	-		
			●低脂肪低残渣1600【加算】	1,600	60	16%	25	15%	270	70%	6.0	2,200	1,500	11.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	-	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	



大崎市民病院食種一覧表

【本院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	1日当たりの栄養価										主 食 選 択											
				熱量	蛋白質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
				kcal	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	(mg)	(mL)	(g)											
12・13  急性肝炎 膵炎(代償期) 胆嚢疾患 脂質異常症 (第2段階)	◆特別加算が算定できる脂肪※調整食です。 ※脂質エネルギー比は20%未満(通常20~30%程度)。 ◆特別加算食対象となるのは次のとおりです。 ・急性肝炎 ・膵炎(代償期) ・胆嚢炎(閉鎖性黄疸を伴う) ・胆石症(閉鎖性黄疸を伴う) ・胆管炎(閉鎖性黄疸を伴う) ◆脂質異常症では食種カテゴリー5・6・7(第1段階)で十分な効果が得られなかった場合に第2段階として選択願います。 また、高カイトミクロン血症の場合もこちらを選択願います。 (脂質異常症治療薬投与中の場合、検査値に関係なくオーダー可能)	●急性肝炎(初期・回復期) ●急性膵炎(代償期) ●慢性膵炎(代償期) ●胆嚢炎 ●胆管炎 ●脂質異常症(第2段階) (LDL-C:140mg/dl以上またはHDL-C:40mg/dl未満、もしくはTG:150mg/dL以上、高カイトミクロン血症)	■低脂肪流動食	470	13	11%	5	10%	90	79%	4.0	700	1,300	4.5	重湯	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			●低脂肪3分粥食F15【加算】	700	25	15%	13	17%	115	68%	5.5	700	1,200	5.0	3分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			●低脂肪5分粥食F15【加算】	900	42	19%	15	16%	140	65%	5.5	1,900	1,700	10.0	5分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			●低脂肪1200・F15【加算】	1,200	43	15%	15	12%	210	73%	5.5	1,900	1,300	10.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	-	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			●低脂肪1400・F20【加算】	1,400	55	16%	20	13%	240	71%	6.0	2,200	1,400	12.0											
			●低脂肪1600・F25【加算】	1,600	61	16%	25	15%	270	70%	6.0	2,400	1,600	13.0											
14  鉄欠乏性貧血	◆鉄欠乏性貧血(Hb 10g/dL以下のみ)※を対象とした鉄強化食です。 ※検査値が加算要件であるため、例外は認められません。	●鉄欠乏性貧血 (Hb10g/dL以下のみ)	●1400kcal鉄15mg【加算】	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	7.5	2,300	1,300	12.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			●1600kcal鉄15mg【加算】	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	7.5	2,500	1,400	13.0											
			●1800kcal鉄15mg【加算】	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	7.5	2,600	1,500	14.0											
			●2000kcal鉄15mg【加算】	2,000	75	15%	55	25%	290	59%	7.5	2,800	1,600	15.0											
15  上部消化管術後	◆特別食加算が認められる上部消化管切除術後を対象としたエネルギー・脂肪・不溶性食物繊維を調整した食事です。 ◆胃全摘後または残胃の状態を考慮し、主食量1/2量に減量して10時と15時に間食を提供する頻回食とし、必要栄養量を充足します。(10時と15時のおやつを含めた栄養価を掲載) ◆通常、流動食から開始し、段階的に軟菜食まで食上げて用います。	●胃切除術後 ●食道切除術後 ●膵頭十二指腸切除術後 ●その他の消化器外科手術後において、胃切除術後に準じた食事が必要と判断した場合	■上部消化管術後(流)	700	19	11%	11	14%	130	75%	5.0	700	1,200	8.0	重湯	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
			●上部消化管術後(3分)【加算】	900	30	13%	20	20%	150	67%	6.0	800	1,200	8.0	3分粥	-	-	-	-	-	-	-	-		
			●上部消化管術後(5分)【加算】	1,000	46	19%	35	32%	120	49%	6.0	1,800	1,500	11.0	5分粥	-	-	-	-	-	-	-	-		
			●上部消化管術後(軟菜)【加算】	(全粥) 1,400	55	16%	45	30%	180	54%	6.0	2,100	1,700	13.0	-	全粥	-	-	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			●上部消化管術後(米飯)【加算】	(米飯) 1,600	58	15%	45	26%	230	59%	6.0	2,200	1,600	13.0	米飯	-	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯							

大崎市民病院食種一覧表

【本院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	1日当たりの栄養価										主 食 選 択										
				熱量	蛋白質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん
				kcal	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	(mg)	(mL)	(g)										
16 腎疾患 (CKDステージ G3~G5・ 小児ネフローゼ) 糖尿病性腎症 (3期・4期) 肝硬変	◆特別加算が算定できる。腎庇護を目的としたエネルギー・タンパク質・塩分・水分の調整食です。水分制限のため「ほうじ茶」は付きません。 ◆CKD診療ガイドより、カリウムは1500~2000mg/日で調整しております。カリウム制限が必要な場合は別途コメントにて「カリウム制限」を選択願います。 ◆糖尿病性腎症(3期・4期)のエネルギー・タンパク質・塩分調整食です。 ◆肝硬変(特に非代償期)での蛋白・アミノ酸代謝異常や異化亢進、尿素合成低下(蛋白不耐症)、アミノ酸インバランスがみられる患者が対象です。 経腸栄養剤(アミノレバンEN)や、静脈栄養(アミノレバンやプロテアミン12)を併用する場合のアミノ酸投与量を、食事から差し引くことでアミノ酸過剰投与を防止するための食事として用います。	●急性腎臓病 ●慢性腎臓病 (CKDステージG3a~G5) ・腎炎 ・ネフローゼ(小児) ・腎不全  ●糖尿病性腎症 (3期および4期)  ●肝硬変 ・肝性脳症 ・蛋白不耐症(高BUN血症)	●減塩1200kcal・P30g【加算】	1,200	30	10%	33	25%	195	65%	5.0	1,500	900	10.0	低蛋白 ご飯	低蛋白 粥	低蛋白 おにぎり (一口握り も可)	-	低蛋白 パン	-	-	-	低蛋白 温うどん	低蛋白 冷うどん
			●減塩1400kcal・P30g【加算】	1,400	30	9%	34	22%	240	69%	5.0	1,500	1,000	10.0										
			●減塩1400kcal・P40g【加算】	1,400	40	11%	37	24%	225	65%	5.0	1,700	1,000	10.0										
			●減塩1600kcal・P30g【加算】	1,600	30	8%	36	20%	285	72%	5.5	1,500	1,000	12.0										
			●減塩1600kcal・P40g【加算】	1,600	40	10%	39	22%	270	68%	6.0	1,700	1,100	11.0										
			●減塩1600kcal・P50g【加算】	1,600	50	12%	39	22%	270	66%	6.0	1,800	1,100	10.0										
			●減塩1800kcal・P30g【加算】	1,800	30	7%	36	18%	335	75%	5.5	1,500	1,100	12.0										
			●減塩1800kcal・P40g【加算】	1,800	40	9%	40	20%	315	71%	6.0	1,700	1,200	12.0										
			●減塩1800kcal・P50g【加算】	1,800	50	11%	43	21%	305	68%	6.0	1,800	1,100	10.0										
			●減塩2000kcal・P30g【加算】	2,000	30	6%	38	17%	380	77%	5.5	1,500	1,200	12.0										
●減塩2000kcal・P40g【加算】	2,000	40	8%	41	19%	360	73%	6.0	1,700	1,200	12.0													
17 腎疾患(透析) 糖尿病性腎症 (5期)	◆透析患者を対象としたタンパク質・塩分・水分*・カリウム・リンの調整食です。 *主食が全粥の場合、水分が600~700ml/日増加します。 ◆タンパク質量は標準体重1kgあたり0.9~1.2gが目安となります。	●腎不全(透析期) ●糖尿病性腎症(5期)	●減塩1200・P50g・K制【加算】	1,200	50	17%	41	32%	150	51%	5.0	1,700	900	11.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握り も可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	-	-	-	-
			●減塩1400・P50g・K制【加算】	1,400	50	15%	41	27%	200	58%	5.0	1,700	1,000	12.0										
			●減塩1600・P60g・K制【加算】	1,600	60	15%	46	27%	225	58%	5.5	1,900	1,000	12.0										
			●減塩1800・P60g・K制【加算】	1,800	60	14%	50	26%	265	61%	5.5	1,900	1,000	12.0										
			●減塩2000・P60g・K制【加算】	2,000	60	12%	52	24%	310	64%	5.5	2,000	1,100	12.0										

大崎市民病院食種一覧表

【本院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	1日当たりの栄養価										主 食 選 択											
				熱量	蛋白質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
				kcal	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	(mg)	(mL)	(g)											
18	◆化学療法、放射線治療による骨髄抑制(好中球減少症)や、造血幹細胞移植療法時の二次感染予防などを目的に、専用調理機器「アクアクッカー」を用いて生菌数を減少させた食事です。  ◆アクアクッカーをかけられない料理や食材、ビフィズス菌を含むヨーグルトのほかナチュラルチーズ、納豆などの使用も控えています。	●「無菌治療室管理加算」を算定中の患者 ※特別治療食加算が認められません。	●クリーン食1200【無菌室加算用】	1,200	50	17%	33	25%	175	58%	11.0	2,200	1,400	13.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			●減塩クリーン食1200【無菌室加算用】	1,200	50	17%	33	25%	175	58%	5.5	2,200	1,400	12.0											
			●クリーン食1400【無菌室加算用】	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	11.0	2,500	1,500	14.0											
			●減塩クリーン食1400【無菌室加算用】	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	5.5	2,400	1,500	12.0											
			●クリーン食1600【無菌加算用】	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	12.0	2,700	1,600	15.0											
			●減塩クリーン食1600【無菌加算用】	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	6.0	2,600	1,600	13.0											
			●クリーン食1800【無菌加算用】	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	12.0	2,800	1,700	15.0											
			●減塩クリーン食1800【無菌加算用】	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	6.0	2,800	1,700	14.0											
		◆化学療法などの副作用による味覚障害(鈍化)を考慮し、常食よりも味付けを濃くしております*。 ※減塩クリーン食は除く	■上記以外の患者 ※特別治療食加算は認められません。 ※病名選択は必要ありません	■クリーン食1200	1,200	50	17%	33	25%	175	58%	11.0	2,200	1,400	13.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん
				■減塩クリーン食1200	1,200	50	17%	33	25%	175	58%	5.5	2,200	1,400	12.0										
				■クリーン食1400	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	11.0	2,500	1,500	14.0										
				■減塩クリーン食1400	1,400	60	17%	39	25%	200	58%	5.5	2,400	1,500	12.0										
				■クリーン食1600	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	12.0	2,700	1,600	15.0										
				■減塩クリーン食1600	1,600	65	16%	44	25%	230	58%	6.0	2,600	1,600	13.0										
				■クリーン食1800	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	12.0	2,800	1,700	15.0										
				■減塩クリーン食1800	1,800	70	16%	50	25%	260	59%	6.0	2,800	1,700	14.0										
		◆アクアクッカーをかけたほなみ食です。ほなみ食の詳細は食種カテゴリー21. 副作用等対応食の「ほなみ食」を参照願います。	※病名選択は必要ありません	■ほなみ食(クリーン)	1,250	37	12%	37	27%	185	61%	10.0	1,200	1,400	5.0	米飯	全粥	-	-	-	-	-	-	-	-

大崎市民病院食種一覧表

【本院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	1日当たりの栄養価										主 食 選 択												
				熱量		蛋白質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
				kcal	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	(mg)	(mL)	(g)												
19	◆摂食嚥下訓練用として、ゼリー1品のみ提供します。	■嚥下障害または嚥下機能が不十分な場合 ※病名選択は必要ありません	■訓練開始ゼリー食 I (区分0J) ※1食当たりの栄養価	150	0	—	0	—	38	—	0	4	46	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
			■訓練移行ゼリー食 II (区分1j) ※1食当たりの栄養価	184	6	13%	3	15%	31	67%	1.0	117	216	3.0	—	—	全粥 ゼリー	—	—	—	—	—	—	—	—	
			■ペーストゼリー食(区分1j)	1,100	41	15%	33	26%	165	59%	6.0	1,300	1,200	12.0	—	—	全粥 ゼリー	—	—	—	—	—	—	—	—	
			■ミキサー食(区分2-1,2-2)	1,100	36	14%	38	32%	145	54%	6.5	1,200	1,200	14.0	—	全粥	全粥 ゼリー	—	—	—	—	—	—	—	—	
			■ソフト食(区分3)	1,200	41	14%	40	32%	160	54%	6.5	1,500	1,500	11.0	—	全粥	全粥 ゼリー	軟らか ご飯 (一口握りも可)	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん		
			■5分粥食(粗刻み・トロ付) (区分4)	900	43	20%	31	32%	105	48%	5.0	2,000	1,700	9.0	5分粥	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
摂食嚥下調整食 (日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021に準じた区分表記)	◆料理をミキサー状に加工した後、ゼリー状に固め、さらに「とろみ」を付けて提供します。 ※温かいゼリー食です	■嚥下障害または嚥下機能が不十分な場合	■ペーストゼリー食(区分1j)	1,100	41	15%	33	26%	165	59%	6.0	1,300	1,200	12.0	—	—	全粥 ゼリー	—	—	—	—	—	—	—	—	
			◆料理をミキサー状に加工した食事です。	■そしゃく障害またはそしゃく機能が不十分な場合	■ミキサー食(区分2-1,2-2)	1,100	36	14%	38	32%	145	54%	6.5	1,200	1,200	14.0	—	全粥	全粥 ゼリー	—	—	—	—	—	—	—
			◆主菜はペーストゼリー食と共通ですが、副菜は軟らかく煮た後、一口大に切って提供します。	■そしゃく障害またはそしゃく機能が不十分な場合	■ソフト食(区分3)	1,200	41	14%	40	32%	160	54%	6.5	1,500	1,500	11.0	—	全粥	全粥 ゼリー	軟らか ご飯 (一口握りも可)	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん
			◆特別な制限の無い、軟らかい食事を希望する患者に提供する軟菜食です。	■嚥下障害または嚥下機能が不十分な場合	■軟菜食1000kcal(粗刻み・トロ付)(区分4)	1,000	42	18%	34	32%	120	50%	5.0	1,900	1,200	10.0	米飯	全粥	—	軟らか ご飯	—	—	—	—	—	—
			◆軟らかく消化の良い食材と調理法を用いるほか、味付けを減塩(6g/日)に調整しております。	■そしゃく障害またはそしゃく機能が不十分な場合	■軟菜食1200kcal(粗刻み・トロ付)(区分4)	1,200	52	18%	40	31%	145	51%	5.5	2,200	1,400	10.0										
※主食パン・麺を選択される際は、形態調整困難である場合があるため栄養科までご連絡ください。	■そしゃく障害またはそしゃく機能が不十分な場合	■軟菜食1400kcal(粗刻み・トロ付)(区分4)	1,400	61	18%	44	29%	180	53%	6.0	2,400	1,500	11.0													
	■そしゃく障害またはそしゃく機能が不十分な場合	■軟菜食1600kcal(粗刻み・トロ付)(区分4)	1,600	66	17%	48	28%	210	55%	6.0	2,500	1,600	11.0													
	■そしゃく障害またはそしゃく機能が不十分な場合	■軟菜食1800kcal(粗刻み・トロ付)(区分4)	1,800	71	16%	51	27%	245	57%	6.0	2,700	1,700	12.0													
20	◆絶食が必要な検査終了後に提供するパンとジュース程度の軽食です。次の食事までの空腹感を軽減します。	※病名選択は必要ありません	■遅食 ※1食当たりの栄養価	400	10	10%	7	16%	73	74%	1.0	330	230	1.5	【メニュー(4品)】 ロールパン+ジャム+アップルジュース+ヨーグルト 主食選択不可											
			◆遅食(流・3分)は流動食と3分粥に対応させた軽食です。	■流動・3分粥の患者用 ※病名選択は必要ありません	■遅食(流・3分) ※1食当たりの栄養価	210	13	25%	0	0%	40	75%	0.1	230	300	0	【メニュー(3品)】 リハタイムゼリー(のむゼリー)+アップルジュース+ヨーグルト 主食選択不可									
			◆遅食(低GI)は糖尿病、耐糖能異常に対応させた軽食であり、なるべく食後血糖が緩やかになるよう配慮しています。	■耐糖能異常のある患者用 ※病名選択は必要ありません	■遅食(低GI) ※1食当たりの栄養価	380	15	16%	12	28%	54	56%	2.0	550	250	3.0	【メニュー(4品)】 ロールパン+チーズ+野菜ジュース+ヨーグルト 主食選択不可									
			◆大腸内視鏡検査前の不溶性食物繊維を極力排除した食事です。 ◆野菜やキノコ類、海藻などを一切使用していませんので、長期の提供は注意が必要です。	■低残渣食	■低残渣食	1,500	52	14%	22	14%	260	72%	6.5	1,400	1,400	3.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん
			◆日帰り手術(デイスージャーリー)入院患者に提供する軽食です。	■デイスージャーリー(DS)食 ※1食当たりの栄養価	■デイスージャーリー(DS)食 ※1食当たりの栄養価	515	12	9%	14	25%	85	66%	1.5	430	280	2.5	【メニュー(5品)】ロールパン(ジャム)+果物&野菜ジュース、せんべい、プリン、オレンジ 主食選択不可									

大崎市民病院食種一覧表

【本院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食種名	1日当たりの栄養価										主食選択											
				熱量		蛋白質(P)		脂質(F)		炭水化物(C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん
				kcal	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	熱量 比率	(g)	(mg)	(mL)	(g)											
21	◆口内炎や口唇炎、咽頭炎、食道炎などの患者を対象とした、酸味・辛味・塩分・温度など物理的刺激を軽減し、水分を多く含んだ食事です。	※病名選択は必要ありません	■粘膜保護(低刺激)5分粥	900	44	20%	33	30%	100	45%	5.5	2,000	1,700	9.0	5分粥	-	-	-	-	-	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			■粘膜保護(低刺激)3分粥	700	25	15%	13	17%	115	68%	5.5	700	1,200	5.0	3分粥	-	-	-	-	-	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
			■粘膜保護(低刺激)食	1,600	65	17%	47	27%	215	56%	6.0	2,400	1,600	11.0	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
	◆煩雑な個別対応を受ける際に栄養管理室で用いる食種です。通常は使用できません。	※病名選択は必要ありません	■その他(個別対応)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	米飯	全粥	おにぎり (一口握りも可)	軟らか ご飯	食パン	ロール パン	温 そうめん	冷 そうめん	温 うどん	冷 うどん	
副作用等対応食	◆化学療法等による悪心・嘔吐や食思不振等の有害事象が強く出現している期間に提供する食種です。 ◆栄養バランスよりも『食思不振患者が食べられそうなもの』を重視し栄養バランスに偏りがあるため、食欲回復後は速やかに他の食種へ変更願います。	■癌治療中の食思不振により、通常の病院食が食べられない患者 ※病名選択は必要ありません	■ほなみ食	1,250	37	12%	37	28%	180	60%	10.0	1,200	1,400	5.0	米飯	全粥	-	-	-	-	-	-	-	-	
			■調乳のみ(食事なし)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22	◆普通ミルク、未熟児用ミルク、乳糖不耐症用ミルクの中から、分量とあわせて指示願います。	※病名選択は必要ありません	■濃厚流動のみ(食事なし)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
調乳・濃厚流動	◆食事との併用を伴わない経腸栄養の場合に、分量とあわせて指示願います。	※病名選択は必要ありません	○欠食 ○欠食(水分のみ可) ○(薬)濃厚流動食(欠食) ○母乳(欠食) ○持参ミルク(欠食)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
23	◆欠食は5種類の中から該当するものを選択してください。	-																							
欠食																									

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食種名	特別食 加算	主食選択							熱量	蛋白質 (P)	脂質 (F)	炭水化物 (C)	食塩	カリウム	水分	食物繊維	鉄	
					米飯	-	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	-	温 そうめん	冷 そうめん	kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(ml)	(g)	(mg)
1 一般食(常食) 肥満症 (BMI:35未満)	◆特別な制限のない「常食」です。 ◆BMI:35未満 または肥満度: +70%未満の肥満も対象となります。	●特別な栄養管理を必要としない場合 ●肥満 (BMI:35未満または肥満度+70%未満)	1000kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	1,000	50	36	120	6.0	2,100	1,500	13.0	8.0	
			1200kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	1,200	55	40	155	6.2	2,200	1,600	14.0	9.0	
			1400kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	1,400	65	46	180	7.2	2,500	1,700	15.0	10.0	
			1600kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	1,600	70	50	215	7.5	2,600	1,700	16.0	10.0	
			1800kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	1,800	75	54	250	7.5	2,800	1,700	17.0	11.0	
			2000kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	2,000	78	62	280	7.5	2,800	1,800	18.0	13.0	
2 一般食(軟菜食)	◆「軟らかい食事を希望する」など加算病名が無い場合の『軟菜食』です。 ◆全粥食は上限が1600kcalまでとなります。	●特別な栄養管理を必要としない場合 ●肥満 (BMI:35未満または肥満度+70%未満)	1000kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	1,000	48	36	123	6.2	2,300	1,400	10.0	8.0	
			1200kcal	無	全粥	-	-	-	-	おじや	-	-	1,200	57	41	150	6.8	2,400	1,500	10.0	8.0
			1400kcal	無	全粥	-	-	-	-	おじや	-	-	1,400	65	46	180	7.5	2,500	1,600	12.0	9.0
			1600kcal	無	全粥	-	-	-	-	おじや	-	-	1,600	70	50	215	7.5	2,600	1,700	12.0	9.0
			1800kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	1,800	73	55	250	7.5	2,700	1,800	14.0	10.0	
3 高血圧症 心疾患 (心不全を除く)	◆エネルギー・塩分調整食です。 ◆食塩相当量は6g/日未満に調整されています。 ◆高血圧を合併したBMI:35未満または肥満度+70%未満の肥満も対象となります。	●高血圧症 ●心不全以外の心疾患 ●肥満(高血圧合併) (BMI:35未満または肥満度+70%未満)	減塩1000kcal	無	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじや	温 そうめん	冷 そうめん	1,000	50	36	120	4.9	2,000	1,400	13.0	8.0
			減塩1200kcal	無	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじや	温 そうめん	冷 そうめん	1,200	55	40	150	5.4	2,300	1,500	14.0	8.5
			減塩1400kcal	無	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじや	温 そうめん	冷 そうめん	1,400	65	46	180	5.7	2,400	1,600	15.0	9.0
			減塩1600kcal	無	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじや	温 そうめん	冷 そうめん	1,600	68	51	215	5.8	2,600	1,600	16.0	10.0
			減塩1800kcal	無	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじや	温 そうめん	冷 そうめん	1,800	72	55	250	6.0	2,600	1,700	17.0	10.0
			減塩2000kcal	無	-	-	-	-	-	-	-	2,000	75	55	290	6.0	2,700	1,800	20.0	13.0	
4 5分粥食 3分粥食 流動食	◆5分粥とはおもゆ5:全粥5に、3分粥とはおもゆ7:全粥3に固さを調整した分粥食です。	-	5分粥食	無	5分粥	-	-	-	-	-	-	-	900	45	20	110	6.2	2,100	1,700	9.0	6.0
			3分粥食	無	3分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	700	25	10	115	5.5	700	1,300	4.5
	◆主食はおもゆをとし、飲み物やヨーグルトプリンのみを提供する食事です。	-	流動食	無	おもゆ	-	-	-	-	-	-	-	500	11	7	85	4.8	500	1,600	1.6	4.0

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食種名	特別食 加算	主食選択						熱量	蛋白質 (P)	脂質 (F)	炭水化物 (C)	食塩	カリウム	水分	食物繊維	鉄									
					米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(ml)	(g)	(mg)							
5・6・7	糖尿病 (腎症1および2期 含む) 脂質異常症 (第1段階) 高度肥満症 (BMI:35以上または 肥満度:+70% 以上) 膵炎(非代償期) 膵炎(糖尿病合 併) 慢性肝炎 肝硬変(代償期・ 非代償期)	◆特別食が算定できる疾患(対 象病名参照)の既往がある場合 のエネルギー・塩分調整食で す。 ◆脂質異常症は検査値LDL- C:140mg/dl以上またはHDL- C:40mg/dl未満、若しくはTG: 150mg/dl以上が対象となりま す。 ◆高度肥満症はBMI:35以上ま たは肥満度:+70%以上の場合 に対象となります。	●糖尿病 (腎症1および2期含む) ●脂質異常症(第1段 階) ●高度肥満症(BMI:35以 上または肥満度:+70% 以上) ●慢性膵炎(非代償期) ●慢性膵炎(糖尿病合 併) ●慢性肝炎 ●肝硬変 (代償期・非代償期)	1000kcal【加算】	加算	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	1,000	50	36	120	6.0	2,100	1,500	13.0	8.0						
				減塩1000kcal【加算】	加算									1,000	50	36	120	4.9	2,000	1,400	13.0	8.0						
				1200kcal【加算】	加算									1,200	55	40	155	6.2	2,200	1,600	14.0	9.0						
				減塩1200kcal【加算】	加算									1,200	55	40	150	5.4	2,300	1,500	14.0	8.5						
				1400kcal【加算】	加算									1,400	65	46	180	7.2	2,500	1,700	15.0	10.0						
				減塩1400kcal【加算】	加算									1,400	65	46	180	5.7	2,400	1,600	15.0	9.0						
				1600kcal【加算】	加算									1,600	70	50	215	7.5	2,600	1,700	16.0	10.0						
				減塩1600kcal【加算】	加算									1,600	68	51	215	5.8	2,600	1,600	16.0	10.0						
				1800kcal【加算】	加算									1,800	75	54	250	7.5	2,800	1,700	17.0	11.0						
				減塩1800kcal【加算】	加算									1,800	72	55	250	6.0	2,600	1,700	17.0	10.0						
2000kcal【加算】	加算	2,000	78	62	280	7.5	2,800	1,800	18.0	13.0																		
減塩2000kcal【加算】	加算	2,000	75	55	290	6.0	2,700	1,800	20.0	13.0																		
8	◆特別食加算が算定できる疾 患(心不全)の既往がある場合 のエネルギー・塩分調整食で す。	●心不全	減塩1000kcal【加算】	加算	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	1,000	50	36	120	4.9	2,000	1,400	13.0	8.0							
			減塩1200kcal【加算】	加算									1,200	55	40	150	5.4	2,300	1,500	14.0	8.5							
			減塩1400kcal【加算】	加算									1,400	65	46	180	5.7	2,400	1,600	15.0	9.0							
			減塩1600kcal【加算】	加算									1,600	68	51	215	5.8	2,600	1,600	16.0	10.0							
			減塩1800kcal【加算】	加算									1,800	72	55	250	6.0	2,600	1,700	17.0	10.0							
			減塩2000kcal【加算】	加算									2,000	75	55	290	6.0	2,700	1,800	20.0	13.0							
9	◆特別加算が算定できる疾患 (対象病名参照)の既往がある 場合の『軟菜食』です。 ◆軟らかく、消化の良い食材と 調理法を用い、1200~1800kcal までのオーダーが可能のため 『軟らかい減塩食』として提供可 能です。 ◆特別加算が算定できる疾患 (対象病名参照)の既往がある 場合の『分粥』です。	●胃・十二指腸潰瘍 ●下部消化管手術後 ●術後胃潰瘍 (内視鏡治療後)	軟菜食1200kcal【加算】	加算	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	1,200	57	41	150	6.8	2,400	1,500	10.0	8.0							
			軟菜食1400kcal【加算】	加算									1,400	65	46	180	6.0	2,500	1,600	12.0	9.0							
			軟菜食1600kcal【加算】	加算									1,600	70	50	215	6.0	2,600	1,700	12.0	9.0							
			軟菜食1800kcal【加算】	加算									1,800	73	55	250	6.0	2,700	1,800	14.0	10.0							
			潰瘍5分粥【加算】	加算									5分粥	-	-	-	-	-	-	900	45	31	110	6.2	2,100	1,700	9.0	6.0
			潰瘍3分粥【加算】	加算									3分粥	-	-	-	-	-	-	700	25	15	115	5.5	700	1,300	4.5	2.0

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食種名	特別食 加算	主食選択								熱量	蛋白質 (P)	脂質 (F)	炭水化物 (C)	食塩	カリウム	水分	食物繊維	鉄					
					おもゆ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(ml)	(g)	(mg)			
10-11	急性肝炎 膵炎(代償期) 胆嚢疾患 脂質異常症 (第2段階)	◆地区別食が算定できる脂肪調整食です。 ※脂質エネルギー比は8~14% (通常25%程度)。 ◆特別加算対象となるのは次の通りです。 ・急性肝炎 ・膵炎(代償期) ・胆嚢炎(閉鎖性黄疸を伴う) ・胆石症(閉鎖性黄疸を伴う) ・胆管炎(閉鎖性黄疸を伴う) ・脂質異常症 ①LDL-Cが140mg/dl以上 ②HDL-Cが40mg/dl未満 ③高カイクロミクロン血症	低脂肪流動食	無	おもゆ	-	-	-	-	-	-	-	500	13	5	90	4.3	700	1,300	4.5	1.0					
			低脂肪3分粥食【加算】	加算	3分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	700	25	13	115	5.5	700	1,200	5.5	2.0				
			低脂肪5分粥食【加算】	加算	5分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	900	42	15	140	5.5	1,900	1,700	10.0	6.0				
			低脂肪1200【加算】	加算	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	1,200	43	15	210	5.5	1,900	1,300	10.0	8.0					
			低脂肪1400【加算】	加算									1,400	55	20	240	6.0	2,200	1,400	10.0	9.0					
			低脂肪1600【加算】	加算									1,600	61	25	270	6.0	2,400	1,600	12.0	10.0					
			低脂肪1800【加算】	加算									1,800	67	25	300	6.0	2,500	1,600	13.0	11.0					
低脂肪1600【加算】	加算	-	-	-									-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
低脂肪1800【加算】	加算	-	-	-									-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	◆上部消化管切除術後に提供するエネルギー・脂肪・食物繊維を調整した食事です。 ◆通常、流動食から開始し、段階的に軟菜食まで食上げて用います。 ◆胃全摘術または残胃の状態を考慮し、主食量1/2量に減量して10時と15時に間食を提供する『頻回食』とし、必要栄養量を充足します。	●胃切除後 ●食道切除術後 ●膵頭十二指腸切除術後 ●その他の消化器外科手術後において、胃切除後に準じた食事が必要と判断した場合	術後(流)	無	おもゆ	-	-	-	-	-	-	-	500	19	11	130	5.0	700	1,200	8.0	1.0					
			術後(3分)	加算	3分粥	-	-	-	-	-	-	-	700	30	20	150	6.0	800	1,500	8.0	2.0					
			術後(5分)	加算	5分粥	-	-	-	-	-	-	-	900	46	35	130	6.0	1,800	1,700	11.0	5.0					
			術後(軟菜)	加算	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	1,600	58	45	230	6.0	2,200	1,800	13.0	7.0					
13	◆Hb:10g/dl以下の鉄欠乏性貧血の患者様を対象とした『鉄強化食』です。	●鉄欠乏性貧血 (Hb:10g/dl以下)	1600kcal【加算】	加算	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	1,600	65	48	220	7.5	2,500	1,400	13.0	15.0					
			減塩1600kcal【加算】	加算									1,600	66	49	220	6	2,500	1,400	16.0	15.0					
			1800kcal【加算】	加算									1,800	69	52	255	7.5	2,600	1,500	14.0	15.0					
			減塩1800kcal【加算】	加算									1,800	69	52	255	6	2,600	1,500	14.0	15.0					
			2000kcal【加算】	加算									2,000	72	56	290	7.5	2,800	1,600	15.0	15.0					
			減塩2000kcal【加算】	加算									2,000	72	56	290	6	2,800	1,600	15.0	15.0					



食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食種名	特別食 加算	主食選択								熱量	蛋白質 (P)	脂質 (F)	炭水化物 (C)	食塩	カリウム	水分	食物繊維	鉄
					米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(ml)	(g)	(mg)
14	◆特別加算が算定できるエネルギー・塩分調整食です。タンパク質制限が必要な場合、こちらを選択願います。	●慢性腎臓病 (CKDステージ1・2)	減塩1600kcal【加算】	加算	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	1,600	64	48	255	6	2,600	1,700	13.0	10.0
			減塩1800kcal【加算】	加算	米飯	-	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	-	温 そうめん	冷 そうめん	1,800	68	52	290	6	2,600	1,700	14.0	10.0
腎疾患 (CKDステージ1~5) 肝硬変	◆特別換算が算定できる、腎保護を目的としたエネルギー・タンパク質・塩分・水分の調整食です。水分制限のため「ほうじ茶」はつきません。 また、カリウム制限が必要な場合、別途コメントにて『カリウム制限』を選択願います。 ◆肝硬変(特に非代償期)での蛋白・アミノ酸代謝異常や異化亢進、尿素合成低下(蛋白不耐症)、アミノ酸インバランスがみられる患者が対象です。 経管栄養剤(アミノレバンEN)や、静脈栄養(アミノレバンやプロテアミン12)を併用する場合のアミノ酸投与量を、食事から差し引くことでアミノ酸過剰投与を防止するための食事として用います。	●急性腎臓病 ●慢性腎臓病 (CKDステージ3a~5) ・腎炎 ・ネフローゼ ・腎不全 ●肝硬変 ・肝性脳症 ・蛋白不耐症	減塩1200kcal・P30g【加算】	加算	低蛋白 粥	低蛋白 粥	-	-	-	-	低蛋白 温うどん	低蛋白 冷うどん	1,200	30	33	195	5.0	1,500	900	10.0	4.0
			減塩1400kcal・P30g【加算】	加算									1,400	30	34	240	5.0	1,500	1,000	10.0	4.0
			減塩1400kcal・P40g【加算】	加算									1,400	40	37	225	5.0	1,700	1,000	10.0	5.0
			減塩1600kcal・P30g【加算】	加算									1,600	30	36	285	5.5	1,500	1,000	12.0	4.0
			減塩1600kcal・P40g【加算】	加算									1,600	40	39	270	6.0	1,700	1,100	11.0	5.0
			減塩1600kcal・P50g【加算】	加算									1,600	50	39	270	6.0	1,800	1,100	10.0	6.0
			減塩1800kcal・P30g【加算】	加算									1,800	30	36	335	5.5	1,500	1,100	12.0	4.0
			減塩1800kcal・P40g【加算】	加算									1,800	40	40	315	6.0	1,700	1,200	12.0	5.0
			減塩1800kcal・P50g【加算】	加算									1,800	50	43	305	6.0	1,800	1,100	10.0	6.0
			減塩2000kcal・P30g【加算】	加算									2,000	30	38	380	5.5	1,500	1,200	12.0	4.0
減塩2000kcal・P40g【加算】	加算	2,000	40	41	360	6.0	1,700	1,200	12.0	5.0											
15	◆透析患者を対象としたタンパク質・塩分・水分・カリウム・リンの調整食です。 ※主食が全粥の場合、水分が600~700ml/日増加します。 ◆タンパク質量は標準体重あたり1kgあたり0.9~1.2gが目安となります。	◆腎不全(透析期)	減塩1600・P60g・K制【加算】	加算	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	-	-	1,600	60	46	265	5.5	1,900	1,000	12.0	9.0
			減塩1800・P60g・K制【加算】	加算		-				-			1,800	60	50	310	5.5	1,900	1,100	12.0	10.0

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特別食 加算	主 食 選 択								熱量	蛋白質 (P)	脂質 (F)	炭水化物 (C)	食塩	カリウム	水分	食物繊維	鉄	
					-	-	-	-	-	-	-	-	-	kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(ml)	(g)	(mg)
16	◆摂食嚥下訓練用として、ゼリー1個のみを提供します。	-	訓練開始ゼリー食	無	-	-	-	-	-	-	-	-	45	-	-	-	-	-	-	-	-	
			ミキサー食1000kcal	無									1,000	46	35	125	6.0	-	-	-	-	
			ミキサー食1200kcal	無										1,200	50	40	160	6.0	-	-	-	-
	◆料理をミキサー加工した後、ゼリー状に固め。さらに「とろみ」を付けて提供します。	-	ペーストゼリー食1200kcal	無	全粥 ミキサー	全粥	-	-	-	-	-	-	1,200	49	35	175	7.5	-	-	-	-	
				刻み食1000kcal	無	米飯		おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン		温 そうめん	冷 そうめん	1,000	50	30	130	6.2	2,300	1,400	10.0	7.0
				刻み食1200kcal	無									1,200	55	30	180	6.8	2,400	1,500	10.0	8.0
				刻み食1400kcal	無									1,400	65	35	210	7.5	2,500	1,600	12.0	9.0
刻み食1600kcal				無	1,600									70	40	230	7.5	2,600	1,700	12.0	9.0	
刻み食1800kcal	無	-	-	-	-	-	1,800	73	55	250	7.5	2,700	1,800	14.0	10.0							
18 検査食・遅延食	◆絶食が必要な検査終了後に提供するパンとジュース程度の軽食です。次の食事までの空腹を軽減します。	●絶食検査後の食事	遅延食	無	-	-	-	-	-	-	-	430	18	15	54	1.2	280	300	-	-		
19 個別対応食	◆煩雑な個別対応を受ける際に栄養管理室で用いる食種ですので、通常は選択しないで下さい。	-	その他(個別対応)	無	米飯	全粥	おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	おじゃ	温 そうめん	冷 そうめん	-	-	-	-	-	-	-	-		
20 濃厚流動食	◆経腸栄養の場合に選択して下さい。	-	濃厚流動食	無	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

大崎市民病院食種一覧表

【岩出山分院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特食 加算	主 食 選 択					熱量 kcal	タンパク質 (P)		脂質 (F)		炭水化物(C)		食塩 (g)	カリウム (mg)	水分 (ml)	食物繊維 (g)	鉄 (mg)	NPC/N %	
					米飯	おにぎり	軟らか ご飯	-	-		-	(g)	比	(g)	比	(g)							比
1 一般食(常食) 軽度肥満症	◆特別な制限等を必要としないエネルギー調整食です。BMI35・肥満度+70%未満の肥満も対象となります。 ◆対象者の必要エネルギー量に合わせて指示願います。	○軽度・中度肥満(BMI35未満または肥満度+70%未満)	1000kcal	非						1,000	45	17.7%	35	27.3%	130	52.5%	7.5	1,900	1,200	10.0	10.0	90	
			1200kcal	非						1,200	50	17.7%	37	29.4%	150	53.0%	7.5	2,100	1,300	11.0	11.0	117	
			1400kcal	非	米飯	おにぎり	軟らか ご飯	-	-	-	1,400	60	17.6%	45	29.7%	180	52.7%	7.5	2,600	1,400	12.0	11.0	117
			1600kcal	非						1,600	67	17.4%	48	28.1%	210	54.5%	7.5	2,500	1,700	13.0	14.0	119	
			1800kcal	非						1,800	71	16.4%	50	26.0%	250	57.7%	7.5	2,700	1,800	15.0	14.0	128	
			2000kcal	非						2,000	76	15.9%	54	25.4%	280	58.6%	7.5	2,800	1,800	15.0	14.0	132	
2 一般食(軟菜食) 軽度肥満症	◆特別な制限等を必要としないエネルギー調整食です。BMI35・肥満度+70%未満の肥満も対象となります。 ◆対象者の必要エネルギー量に合わせて指示願います。	○軽度・中度肥満(BMI35未満または肥満度+70%未満)	800kcal	非	-	-	-			800	43	19.8%	33	22.3%	100	46.0%	7.5	1,800	1,300	8.0	5.0	101	
			1000kcal	非						1,000	49	18.7%	37	27.3%	130	52.5%	7.5	2,000	1,300	10.0	10.0	109	
			1200kcal	非	米飯	おにぎり	軟らか ご飯	全粥	-	-	1,200	51	17.9%	37	29.3%	150	52.8%	7.5	2,200	1,500	10.0	10.0	114
			1400kcal	非						1,400	65	19.3%	45	30.1%	170	50.6%	7.5	2,500	1,500	11.0	11.0	104	
			1600kcal	非						1,600	66	17.5%	45	26.8%	210	55.7%	7.5	2,600	1,600	11.0	14.0	118	
			1800kcal	非						1,800	70	17.0%	50	27.3%	230	55.8%	7.5	2,600	1,800	12.0	14.0	122	
3 高血圧症 軽度肥満症	◆高血圧症の既往がある場合のエネルギー・塩分調整食で、BMI35未満または肥満度+70%未満の肥満も対象となります。 ◆対象者の必要エネルギー量に合わせて指示願います。	○高血圧症 ○軽度・中度肥満(BMI35未満または肥満度+70%未満)	減塩1000kcal	非						1,000	47	18.4%	35	23.8%	130	50.8%	6.0	2,300	1,200	10.0	10.0	111	
			減塩1200kcal	非						1,200	50	17.9%	35	28.3%	150	53.8%	6.0	2,400	1,300	11.0	11.0	114	
			減塩1400kcal	非	米飯	おにぎり	軟らか ご飯	全粥	ミキサー粥	-	1,400	64	19.1%	45	30.2%	170	50.7%	6.0	2,600	1,400	11.0	11.0	106
			減塩1600kcal	非						1,600	67	17.7%	45	26.8%	210	55.5%	6.0	2,600	1,600	11.5	14.0	116	
			減塩1800kcal	非						1,800	71	17.0%	47	25.4%	240	57.6%	6.0	2,700	1,800	12.0	14.0	122	
			減塩2000kcal	非						2,000	75	16.4%	50	24.6%	270	59.0%	6.0	2,800	1,800	12.0	14.0	128	
4 流動食 分粥食	◆7分粥とはおもゆ3:全粥7に固さを調整した分粥食です。	-	7分粥食	非	七分粥	-	-	-	-	1,000	45	20.4%	16	16.3%	140	63.3%	7.5	2,050	1,300	7.0	7.0	98	
	◆5分粥とはおもゆ5:全粥5に固さを調整した分粥食です。		5分粥食	非	五分粥	-	-	-	-	800	40	22.4%	15	18.9%	105	58.7%	7.5	1,550	1,700	6.0	7.0	87	
	◆3分粥とは重湯7:全粥3に固さを調整した分粥食です。		3分粥食	非	三分粥	-	-	-	-	500	15	14.0%	10	20.9%	70	65.1%	6.0	860	1,000	-	-	154	
	◆主食はおもゆを用い、流動物のみの食事です。		流動食	非	おもゆ	-	-	-	-	300	10	14.7%	8	26.5%	40	58.8%	3.0	400	1,300	-	-	145	

大崎市民病院食種一覧表

【岩出山分院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特食 加算	主 食 選 択					熱量 kcal	タンパク質 (P)		脂質 (F)		炭水化物(C)		食塩 (g)	カリウム (mg)	水分 (ml)	食物繊維 (g)	鉄 (mg)	NPC/N %		
					米飯	おにぎり	軟らか ご飯	全粥	ミキサー粥		(g)	比	(g)	比	(g)	比							(g)	比
5・6・7	<p>糖尿病</p> <p>高TG血症</p> <p>高度肥満症</p> <p>鉄欠乏性貧血</p> <p>膵炎(非代償期)</p> <p>膵炎(糖尿病合併)</p> <p>慢性肝炎</p> <p>肝硬変(代償期)</p> <p>肝硬変(非代償期)</p>	<p>◆特別加算が算定できる疾患(対象病名参照)の既往がある場合のエネルギー・塩分調整食です。</p> <p>◆高トリグリセライド血症はTG150mg/dL以上または薬物療法中の場合に対象となります。</p> <p>◆肥満症はBMI35以上または肥満度+70%以上の場合に対象となります。</p> <p>◆鉄欠乏性貧血はHb10g/dL以下の場合に対象となります。</p> <p>◆疾病及び病状等を考慮し、必要エネルギーと塩分量を指示願います。</p>	<p>●糖尿病(早期腎症合併含む)</p> <p>●高トリグリセライド血症(TG150mg/dL以上または薬物療法中)</p> <p>●高度肥満症(BMI35以上または肥満度+70%以上)</p> <p>●鉄欠乏性貧血(Hb10g/dL以下)</p> <p>●慢性膵炎(非代償期)</p> <p>●慢性膵炎(糖尿病合併)</p> <p>●慢性肝炎</p> <p>●肝硬変(代償期)</p> <p>●肝硬変(非代償期)</p>	1000kcal【加算】	加	米飯	おにぎり	軟らか ご飯	全粥	-	-	1,000	50	19.3%	35	30.4%	130	50.2%	7.5	2,300	1,200	10.0	10.0	104
				減塩1000kcal【加算】	加							1,000	47	18.4%	35	30.8%	130	50.8%	6.0	2,300	2,300	10.0	10.0	111
				1200kcal【加算】	加							1,200	50	17.9%	35	28.3%	150	53.8%	7.5	2,400	1,300	11.0	11.0	114
				減塩1200kcal【加算】	加							1,200	50	17.9%	35	28.3%	150	53.8%	6.0	2,400	1,300	11.0	11.0	114
				1400kcal【加算】	加							1,400	64	18.5%	45	29.3%	180	52.1%	7.5	2,600	1,400	11.5	11.0	110
				減塩1400kcal【加算】	加							1,400	64	17.1%	45	27.0%	210	56.0%	6.0	2,600	1,400	11.0	11.0	122
				1600kcal【加算】	加							1,600	67	17.7%	45	26.8%	210	55.5%	7.5	2,600	1,600	12.0	14.0	116
				減塩1600kcal【加算】	加							1,600	67	17.3%	45	26.1%	220	56.7%	6.0	2,600	1,600	11.5	14.0	120
				1800kcal【加算】	加							1,800	71	17.0%	47	25.4%	240	57.6%	7.5	2,700	1,800	12.0	14.0	122
				減塩1800kcal【加算】	加							1,800	71	17.0%	47	25.4%	240	57.6%	6.0	2,700	1,800	12.0	14.0	122
2000kcal【加算】	加	2,000	76	16.6%	50	24.5%	270	58.9%	7.5	2,800	1,800	13.0	14.0	126										
減塩2000kcal【加算】	加	2,000	76	16.6%	50	24.5%	270	58.9%	6.0	2,800	1,800	13.0	14.0	126										
8	<p>◆特別加算が算定できる疾患(対象病名参照)の既往がある場合のエネルギー・塩分調整食です。</p> <p>◆疾病及び病状等を考慮し、必要エネルギーと塩分量を指示願います。</p>	●心疾患	減塩1000kcal【加算】	加	米飯	おにぎり	軟らか ご飯	全粥	-	-	1,000	47	18.4%	35	30.8%	130	50.8%	6.0	2,300	1,200	10.0	10.0	111	
			減塩1200kcal【加算】	加							1,200	50	17.9%	35	28.3%	150	53.8%	6.0	2,400	1,300	11.0	11.0	114	
			減塩1400kcal【加算】	加							1,400	64	19.1%	45	30.2%	170	50.7%	6.0	2,600	1,400	11.0	11.0	106	
			減塩1600kcal【加算】	加							1,600	67	17.7%	45	26.8%	210	55.5%	6.0	2,600	1,600	11.5	14.0	116	
			減塩1800kcal【加算】	加							1,800	71	17.0%	47	25.4%	240	57.6%	6.0	2,700	1,800	12.0	14.0	122	
			減塩2000kcal【加算】	加							2,000	75	16.4%	50	24.6%	270	59.0%	6.0	2,800	1,800	12.0	14.0	128	
9	<p>◆特別加算が算定できる疾患(対象病名参照)の既往がある場合の『分粥』です。</p> <p>◆特別加算が算定できる疾患(対象病名参照)の既往がある場合の『軟菜食』です。</p> <p>◆軟らかく、消化の良い食材と調理法で作られ、味付けは減塩(6g/日)に調整しておりますので、高血圧、心疾患の既往がある患者様も『軟らかい減塩食』として召し上がっていただけます。</p>	●胃・十二指腸潰瘍	潰瘍5分粥【加算】	加	五分粥	—	—	—	—	—	900	55	23.9%	20	19.6%	130	56.5%	6.0	2,300	1,700	10.0	7.0	80	
			潰瘍3分粥【加算】	加	三分粥	—	—	—	—	—	700	25	14.1%	10	12.7%	130	73.2%	6.0	600	1,300	—	—	153	
			軟菜食1200kcal【加算】	加	米飯	おにぎり	軟らか ご飯	全粥	-	-	1,200	60	19.5%	30	22.0%	180	58.5%	6.0	2,400	1,400	10.0	10.0	103	
			軟菜食1400kcal【加算】	加							1,400	65	18.4%	35	22.3%	210	59.4%	6.0	2,500	1,600	10.0	10.0	111	
			軟菜食1600kcal【加算】	加							1,600	70	17.9%	40	23.1%	230	59.0%	6.0	2,600	1,800	10.0	10.0	114	
			軟菜食1800kcal【加算】	加							1,800	75	16.8%	50	25.1%	260	58.1%	6.0	2,700	2,000	10.0	10.0	124	

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特食 加算	主 食 選 択					熱量 kcal	タンパク質 (P)		脂質 (F)		炭水化物(C)		食塩 (g)	カリウム (mg)	水分 (ml)	食物繊維 (g)	鉄 (mg)	NPC/N %	
					おもゆ	三分粥	五分粥	米飯	おにぎり		軟らか ご飯	全粥	ミキサー粥	(g)	比	(g)							比
12・13	急性肝炎 肝炎(代償期) 胆嚢疾患 脂質異常症(高コレステロール血症・高 カイロミクロン血症) ◆急性肝炎や肺炎、胆嚢及び胆道疾患 に対し、脂肪と塩分を調整した、脂肪制 限食です。脂質エネルギー比は8~14%で す(通常25%程度)。 ◆高LDLコレステロール血症(LDL-Cho 140mg/dL以上または薬物療法中)や低 HDLコレステロール血症(HDL- Cho40mg/dL以下または薬物療法中)、 または高カイロミクロン血症の場合も、こ ちらの制限が該当いたします。 ◆疾病及び病状等を考慮し、必要エネル ギーを指示願います。	●急性肝炎(初期・回復期) ●急性肝炎(代償期) ●慢性肝炎(代償期) ●胆嚢・胆道疾患(黄疸あり) ●高LDLコレステロール血症(LDL- Cho140mg/dL以上または薬物療法 中) ●低HDLコレステロール血症(HDL- Cho40mg/dL以下または薬物療法 中) ●高カイロミクロン血症	低脂肪流動食	非	おもゆ	-	-	-	-	-	500	15	12.4%	7	13.0%	90	74.5%	6.0	400	1,200	-	-	176
			低脂肪3分粥食【加算】	加	三分粥	-	-	-	-	-	700	25	14.1%	10	12.7%	130	73.2%	6.0	600	1,300	-	-	153
			低脂肪5分粥食【加算】	加	五分粥	-	-	-	-	-	900	55	23.9%	20	19.6%	130	56.5%	6.0	2,300	1,700	10.0	7.0	80
			低脂肪1200【加算】	加	米飯	おにぎり	軟ら か ご飯	全粥	ミキサー粥	-	1,200	55	18.5%	10	7.6%	220	73.9%	6.0	2,300	1,500	10.0	7.0	110
			低脂肪1400【加算】	加							1,400	60	17.0%	15	9.5%	260	73.5%	6.0	2,300	1,500	10.0	7.0	122
			低脂肪1600【加算】	加							1,600	65	16.3%	20	11.3%	290	72.5%	6.0	2,500	1,500	13.0	8.0	129
			低脂肪1800【加算】	加							1,800	70	15.7%	25	12.6%	320	71.7%	6.0	2,500	1,500	14.0	9.0	134
15	◆外科手術(特に上部消化管や多臓器 合併切除術など)の術後において術後 に提供するエネルギー・脂肪・食物繊維 調整した易消化食です。 ◆術後の胃の状態を考慮し、主食量は1 /2量に減量して提供されます。不足分 の栄養補給目的にて10時と15時に補食 を提供(頻回食)することにより、必要栄 養量の充足をはかります。	-	術後(流)	非	おもゆ	-	-	-	-	-	500	15	12.4%	7	13.0%	90	74.5%	6.0	400	1,200	-	-	176
			術後(3分)	加	三分粥	-	-	-	-	-	700	25	14.1%	10	12.7%	130	73.2%	6.0	600	1,300	-	-	153
			術後(5分)	加	五分粥	-	-	-	-	-	900	55	23.9%	20	19.6%	130	56.5%	6.0	2,300	1,700	10.0	7.0	80
			術後(軟菜)	加	米飯	おにぎり	軟ら か ご飯	全粥	-	-	1,600	70	17.9%	40	23.1%	230	59.0%	6.0	2,600	1,800	10.0	10.0	114
16	◆腎庇護を目的としたエネルギー・タンパ ク質・塩分を調整した『低タンパク食』で す。 カリウムの制限が必要な場合は、個別 でコメントの『カリウム制限』を選択して ください。 ◆肝硬変(特に非代償期)での蛋白・アミ ノ酸代謝異常や異化亢進、尿素合成低 下(蛋白不耐症)、アミノ酸インバランスに 対し、分岐鎖アミノ酸(BCAA)の配合比を 高めた経腸栄養剤(アミノレバンENやヘ パンED)や輸液のアミノ酸製剤(アミノ レバンやプロテアミン13)を併用する場 合に、栄養剤からのアミノ酸投与量を食 事から差し引くことにより、アミノ酸の過 剰投与を防ぎます。 ◆疾病及び病状等を考慮し、必要エネル ギーと蛋白質量、塩分量を指示願いま す。	●腎炎 ●腎不全 ●ネフローゼ ●その他腎疾患 ●肝硬変(肝性脳症・蛋白不耐症)	減塩1200kcal・P30g【加算】	加	低蛋白 ご飯	低蛋白 おに ぎり	-	-	-	1,200	30	10.0%	35	26.4%	190	63.6%	6.0	2,000	1,400	12.0	11.0	224	
			減塩1400kcal・P30g【加算】	加						1,400	30	8.6%	40	25.7%	230	65.7%	6.0	2,000	1,400	12.0	11.0	267	
			減塩1400kcal・P40g【加算】	加						1,400	40	11.4%	40	25.7%	220	62.9%	6.0	2,300	1,400	12.0	11.0	194	
			減塩1600kcal・P30g【加算】	加						1,600	30	7.5%	50	28.0%	260	64.6%	6.0	2,000	1,400	10.0	11.0	310	
			減塩1600kcal・P40g【加算】	加						1,600	40	9.9%	50	28.0%	250	62.1%	6.0	2,300	1,400	12.0	11.0	227	
			減塩1600kcal・P50g【加算】	加						1,600	50	12.4%	50	28.0%	240	59.6%	6.0	2,500	1,500	12.0	11.0	176	
			減塩1800kcal・P30g【加算】	加						1,800	30	6.7%	60	30.3%	280	62.9%	6.0	2,000	1,500	12.0	11.0	346	
			減塩1800kcal・P40g【加算】	加						1,800	40	9.0%	60	30.3%	270	60.7%	6.0	2,300	1,500	12.0	11.0	253	
			減塩1800kcal・P50g【加算】	加						1,800	50	11.2%	60	30.3%	260	58.4%	6.0	2,500	1,600	12.0	11.0	198	
			減塩2000kcal・P30g【加算】	加						2,000	30	6.0%	70	31.7%	310	62.3%	6.0	2,000	1,500	12.0	11.0	390	
			減塩2000kcal・P40g【加算】	加						2,000	40	8.0%	70	31.7%	300	60.3%	6.0	2,300	1,600	12.0	11.0	286	
			減塩2000kcal・P50g【加算】	加						2,000	50	10.1%	70	31.7%	290	58.3%	6.0	2,500	1,600	12.0	11.0	224	

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特食 加算	主 食 選 択						熱量 kcal	タンパク質 (P)		脂質 (F)		炭水化物(C)		食塩 (g)	カリウム (mg)	水分 (ml)	食物繊維 (g)	鉄 (mg)	NPC/N %
												(g)	比	(g)	比	(g)	比						
19	◆摂食嚥下訓練用として、嚥下訓練用ゼリーまたは水分補給用ゼリーのみ提供します。	-	訓練開始ゼリー食Ⅰ	非	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	◆摂食嚥下訓練用として、ミキサー粥、練梅、ゼリー等を提供します。	-	訓練開始ゼリー食Ⅱ	非	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
摂食嚥下障害	◆副食の全ての料理を『ミキサー状』に加工して提供します。	-	ミキサー食600kcal	非	-	-	-	全粥	ミキサー粥	そうめん	600	30	21.1%	10	15.8%	90	63.2%	7.5	-	-	-	-	75
			ミキサー食800kcal	非							800	40	19.4%	25	27.3%	110	53.3%	7.5	-	-	-	-	104
			ミキサー食1000kcal	非							1,000	40	16.8%	30	28.4%	130	54.7%	7.5	-	-	-	-	123
			ミキサー食1200kcal	非							1,200	55	18.2%	30	22.3%	180	59.5%	7.5	-	-	-	-	113
	◆菌茎でつぶせる固さを目安とした食事提供となります。一部副食をゼリー状に固めた食事です。	-	ソフト食1000Kcal	非	-	-	-	-	-	-	1,000	40	16.2%	30	27.3%	140	56.6%	7.5	-	-	-	-	130
20 検査食	◆大腸検査の前処置食の低繊維・低脂肪の検査食です。常備していませんので、あらかじめご連絡お願い致します。	-	検査食(サンケンクリン)	加	-	-	-	-	-	-	918	15	7.1%	13	14.2%	160	78.7%	9.4	-	-	2.6	-	326
21 個別対応食	◆煩雑な個別対応を受ける際に栄養管理室で用いる食種ですので、通常は選択しないでください。	-	その他(個別対応)	非	米飯	おにぎり	軟らかご飯	全粥	ミキサー粥	そうめん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 調乳・濃厚流動	◆食事との併用を伴わない経腸栄養の場合に選択してください。	-	調乳のみ(食事なし)	非	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

大崎市民病院食種一覧表

【鹿島台分院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特食 加算	主 食 選 択								熱量	タンパク質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維		
					米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロール パン	温 うどん	冷 うどん	kcal	(g)	比	(g)	比	(g)	比	(g)	(mg)	(ml)	(g)		
1 常食 全粥食 軽度肥満症	◆特別な制限等を必要としない エネルギー調整食です。BMI35・ 肥満度+70%未満の肥満も対象 となります。 ◆対象者の必要エネルギー量 に合わせて指示願います。	○軽度・中度肥満(BMI35未 満または肥満度+70%未満)	800kcal	非	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロール パン	温 うどん	冷 うどん	800	38	18.4%	28	30.6%	101	49.0%	7.5	1,550	1,300	8		
			1000kcal	非									1,000	46	18.3%	34	30.5%	122	48.7%	7.5	1,850	1,300	10.0		
			1200kcal	非									1,200	53	17.8%	40	30.3%	150	50.5%	7.5	2,100	1,400	12.0		
			1400kcal	非									1,400	59	16.9%	44	28.4%	183	52.5%	7.5	2,200	1,600	14.0		
			1600kcal	非	1,600	66	16.3%	49	27.2%	219	54.1%	7.5	2,400	1,800	16.0										
			1800kcal	非	1,800	71	15.9%	52	26.2%	249	55.7%	7.5	2,500	2,000	18.0										
			2000kcal	非	2,000	75	15.0%	55	24.8%	275	55.0%	7.5	2,600	2,200	20.0										
			2200kcal	非	2,200	79	14.4%	58	23.7%	300	54.5%	7.5	2,700	2,400	20.0										
2 高血圧症 軽度肥満症	◆高血圧症の既往がある場合 のエネルギー・塩分調整食で、 BMI35未満または肥満度+70%未 満の肥満も対象となります。 ◆対象者の必要エネルギー量 に合わせて指示願います。	○高血圧症 ○軽度・中度肥満(BMI35未 満または肥満度+70%未満)	減塩1000kcal	非	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロール パン	-	-	1,000	46	18.3%	34	30.5%	122	48.7%	6.0	1,850	1,250	9.5		
			減塩1200kcal	非									1,200	52	17.6%	40	30.5%	146	49.4%	6.0	2,050	1,350	11.0		
			減塩1400kcal	非									1,400	59	17.0%	44	28.4%	182	52.3%	6.0	2,250	1,550	11.5		
			減塩1600kcal	非									1,600	65	16.2%	49	27.5%	218	54.3%	6.0	2,350	1,750	12.0		
			減塩1800kcal	非	1,800	70	15.7%	52	26.3%	248	55.8%	6.0	2,450	1,950	12.5										
			減塩2000kcal	非	2,000	75	15.0%	55	24.8%	280	56.0%	6.0	2,550	2,150	13.0										
4 流動食 分粥食	◆5分粥とはおもゆ5:全粥5に、 3分粥とは重湯7:全粥3に固さを 調整した分粥食です。	-	5分粥食	非	五分粥	-	-	-	-	-	-	-	900	45	20.8%	20	20.8%	120	55.4%	7.5	2,000	1,650	10.0		
			3分粥食	非	三分粥	-	-	-	-	-	-	-	-	700	20	10.6%	13	15.5%	141	74.5%	7.5	550	1,750	6.0	
	◆主食はおもゆを用い、流動物 のみの食事です。	-	流動食	非	おもゆ	-	-	-	-	-	-	-	500	10	8.8%	5	9.9%	94	82.5%	7.5	350	2,500	6.0		
5・6・7 糖尿病 高TG血症 高度肥満症 鉄欠乏性貧血 膵炎(非代償期) 膵炎(糖尿病合併) 慢性肝炎 肝硬変(代償期) 肝硬変(非代償期)	◆特別な加算が算定できる疾患 (対象病名参照)の既往がある 場合のエネルギー・塩分調整食 です。 ◆高トリグリセライド血症は TG150mg/dL以上または薬物療 法中の場合に対象となります。 ◆肥満症はBMI35以上または肥 満度+70%以上の場合に対象と なります。 ◆鉄欠乏性貧血はHb10g/dL以 下の場合に対象となります。 ◆疾病及び病状等を考慮し、必 要エネルギーと塩分量を指示願 います。	●糖尿病(早期腎症合併含 む) ●高トリグリセライド血症 (TG150mg/dL以上または薬 物療法中) ●高度肥満症(BMI35以上ま たは肥満度+70%以上) ●鉄欠乏性貧血(Hb10g/dL 以下) ●慢性膵炎(非代償期) ●慢性膵炎(糖尿病合併) ●慢性肝炎 ●肝硬変(代償期) ●肝硬変(非代償期)	1000kcal【加算】	加	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロール パン	温 うどん	冷 うどん	1,000	46	18.3%	34	30.5%	122	48.7%	7.5	1,850	1,300	10.0		
			1200kcal【加算】	加									1,200	53	17.8%	40	30.3%	150	50.5%	7.5	2,100	1,400	12.0		
			1400kcal【加算】	加									1,400	59	16.9%	44	28.4%	183	52.5%	7.5	2,200	1,600	14.0		
			1600kcal【加算】	加									1,600	66	16.3%	49	27.2%	219	54.1%	7.5	2,400	1,800	16.0		
			1800kcal【加算】	加	1,800	71	15.9%	52	26.2%	249	55.7%	7.5	2,500	2,000	18.0										
			2000kcal【加算】	加	2,000	75	15.0%	55	24.8%	275	55.0%	7.5	2,600	2,200	20.0										
			減塩1000kcal【加算】	加	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロール パン	-	-	-	-	1,000	46	18.3%	34	30.5%	122	48.7%	6.0	1,850	1,250	9.5
			減塩1200kcal【加算】	加											1,200	52	17.6%	40	30.5%	146	49.4%	6.0	2,050	1,350	11.0
			減塩1400kcal【加算】	加											1,400	59	17.0%	44	28.4%	182	52.3%	6.0	2,250	1,550	11.5
			減塩1600kcal【加算】	加											1,600	65	16.2%	49	27.5%	218	54.3%	6.0	2,350	1,750	12.0
			減塩1800kcal【加算】	加	1,800	70	15.7%	52	26.3%	248	55.8%	6.0	2,450	1,950	12.5										
			減塩2000kcal【加算】	加	2,000	75	15.0%	55	24.8%	280	56.0%	6.0	2,550	2,150	13.0										

大崎市民病院食種一覧表

【鹿島台分院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特食 加算	主 食 選 択							熱量	タンパク質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩	カリウム	水分	食物繊維						
					米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	-	-	kcal	(g)	比	(g)	比	(g)	比	(g)	(mg)	(ml)	(g)					
8 心疾患	◆特別加算が算定できる疾患 (対象病名参照)の既往がある 場合のエネルギー・塩分調整食 です。  ◆疾病及び病状等を考慮し、必 要エネルギーと塩分量を指示願 います。	●心疾患	減塩1000kcal【加算】	加																								
			減塩1200kcal【加算】	加																								
			減塩1400kcal【加算】	加	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	-	-	1,400	59	17.0%	44	28.4%	182	52.3%	6.0	2,250	1,550	11.5					
			減塩1600kcal【加算】	加																								
			減塩1800kcal【加算】	加																								
			減塩2000kcal【加算】	加	米飯	-	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	-	-	2,000	75	15.0%	55	24.8%	280	56.0%	6.0	2,550	2,150	13.0					
9 胃・十二指腸潰瘍 内視鏡治療後 下部消化管術後	◆特別加算が算定できる疾患 (対象病名参照)の既往がある 場合の『軟菜食』です。  ◆軟らかく、消化の良い食材と 調理法で作られています。	●胃・十二指腸潰瘍	軟菜食1000kcal【加算】	加																								
			軟菜食1200kcal【加算】	加																								
			軟菜食1400kcal【加算】	加	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	-	-	1,400	60	17.3%	43	27.9%	181	52.2%	6.0	2,250	1,550	11.0					
			軟菜食1600kcal【加算】	加																								
			軟菜食1800kcal【加算】	加																								
	潰瘍5分粥【加算】	加	五分粥	-	-	-	-	-	-	-	900	45	20.8%	20	20.8%	120	55.4%	7.5	2,000	1,650	10.0							
	潰瘍3分粥【加算】	加	三分粥	-	-	-	-	-	-	-	700	20	10.6%	13	15.5%	141	74.5%	7.5	550	1,750	6.0							
10 潰瘍・内視鏡治 療以外の軟菜 食	◆「軟らかい食事を希望する」な ど、加算病名が無い場合の『軟 菜食』です。  ◆軟らかく、消化の良い食材と 調理法で作られています。	-	軟菜食1000kcal	非																								
			軟菜食1200kcal	非																								
			軟菜食1400kcal	非	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロール パン	-	-	1,400	60	17.3%	43	27.9%	181	52.2%	6.0	2,250	1,550	11.0					
			軟菜食1600kcal	非																								
			軟菜食1800kcal	非																								
12・13 急性肝炎 膵炎(代償期) 胆嚢疾患 脂質異常症(高 コレステロール 血症・高カイロミ クロン血症)	◆急性肝炎や膵炎、胆嚢及び 胆道疾患に対し、脂肪と塩分を 調整した、脂肪制限食です。脂 質エネルギー比は8~14%です (通常25%程度)。  ◆高LDLコレステロール血症 (LDL-Cho140mg/dL以上また は薬物療法中)や低HDLコレ ステロール血症(HDL- Cho40mg/dL以下または薬物療 法中)、または高カイロミクロ ン血症の場合も、こちらの制限が 該当いたします。  ◆疾病及び病状等を考慮し、必 要エネルギーを指示願います。	●急性肝炎(初期・回復期) ●急性膵炎(代償期) ●慢性膵炎(代償期) ●胆嚢・胆道疾患(黄疸あり) ●高LDLコレステロール血症 (LDL-Cho140mg/dL以上また は薬物療法中) ●低HDLコレステロール血症 (HDL-Cho40mg/dL以下また は薬物療法中) ●高カイロミクロン血症	低脂肪流動食	非	おもゆ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	500	10	8.8%	5	9.9%	94	82.5%	7.5	350	2,500	6.0
			低脂肪3分粥食【加算】	加	三分粥	-	-	-	-	-	-	-	700	20	10.6%	13	15.5%	141	74.5%	7.5	550	1,750	6.0					
			低脂肪5分粥食【加算】	加	五分粥	-	-	-	-	-	-	-	900	45	20.8%	20	20.8%	120	55.4%	7.5	2,000	1,650	10.0					
			低脂肪1200【加算】	加																								
			低脂肪1400【加算】	加	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	-	-	-	1,400	60	17.0%	15	9.5%	260	73.5%	6.0	2,300	1,500	10.0					
			低脂肪1600【加算】	加																								
			低脂肪1800【加算】	加	米飯	-	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	-	-	-	1,800	70	15.7%	25	12.6%	320	71.7%	6.0	2,500	1,500	14.0					



食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特食 加算	主 食 選 択								熱量 kcal	タンパク質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩 (g)	カリウム (mg)	水分 (ml)	食物繊維 (g)
																(g)	比	(g)	比				
15 消化管術後	◆外科手術(特に上部消化管や多臓器合併切除術など)の周術期において術後に提供するエネルギー・脂肪・食物繊維調整した易消化食です。  ◆術後の胃の状態を考慮し、主食量は1/2量に減量して提供されます。不足分の栄養補給目的にて10時と15時に補食を提供(頻回食)することにより、必要栄養量の充足をはかります。	-	術後(流)	非	おもゆ	-	-	-	-	-	-	-	500	10	8.8%	5	9.9%	94	82.5%	7.5	350	2,500	6.0
			術後(3分)	加	三分粥	-	-	-	-	-	-	-	700	20	10.6%	13	15.5%	141	74.5%	7.5	550	1,750	6.0
			術後(5分)	加	五分粥	-	-	-	-	-	-	-	900	45	20.8%	20	20.8%	120	55.4%	7.5	2,000	1,650	10.0
			術後(軟菜)	加	-	全粥	-	-	軟らか ご飯	-	温 うどん	冷 うどん	1,600	70	17.9%	40	23.1%	230	59.0%	7.5	2,600	1,800	10.0
16 腎疾患 肝硬変(肝性脳症・蛋白不耐症のみ)	◆腎庇護を目的としたエネルギー・タンパク質・塩分を調整した『低タンパク食』です。 カリウムの制限が必要な場合は、個別でコメントの『カリウム制限』を選択してください。  ◆肝硬変(特に非代償期)での蛋白・アミノ酸代謝異常や異化亢進、尿素合成低下(蛋白不耐症)、アミノ酸インバランスに対し、分岐鎖アミノ酸(BCAA)の配合比を高めた経腸栄養剤(アミノレバンENやヘバンED)や輸液のアミノ酸製剤(アミノレバンやプロテアミン12)を併用する場合には、栄養剤からのアミノ酸投与量を食事から差し引くことにより、アミノ酸の過剰投与を防ぎます。  ◆疾病及び病状等を考慮し、必要エネルギーとたんぱく質量、塩分量を指示願います。	●腎炎 ●腎不全 ●ネフローゼ ●その他腎疾患 ●肝硬変(肝性脳症・蛋白不耐症)	減塩1200kcal・P30g【加算】	加	低蛋白 ご飯	低蛋白 粥	低蛋白 おにぎり	-	-	-	-	-	1,200	30	10.0%	35	26.4%	190	63.6%	6.0	2,000	1,400	12.0
			減塩1400kcal・P30g【加算】	加				1,400	30	8.6%	40	25.7%	230	65.7%	6.0	2,000	1,400	12.0					
			減塩1400kcal・P40g【加算】	加				1,400	40	11.4%	40	25.7%	220	62.9%	6.0	2,300	1,400	12.0					
			減塩1600kcal・P30g【加算】	加				1,600	30	7.5%	50	28.0%	260	64.6%	6.0	2,000	1,400	10.0					
			減塩1600kcal・P40g【加算】	加				1,600	40	9.9%	50	28.0%	250	62.1%	6.0	2,300	1,400	12.0					
			減塩1600kcal・P50g【加算】	加				1,600	50	12.4%	50	28.0%	240	59.6%	6.0	2,500	1,500	12.0					
			減塩1800kcal・P30g【加算】	加	低蛋白 ご飯	-	低蛋白 おにぎり	-	-	-	-	-	1,800	30	6.7%	60	30.3%	280	62.9%	6.0	2,000	1,500	12.0
			減塩1800kcal・P40g【加算】	加									1,800	40	9.0%	60	30.3%	270	60.7%	6.0	2,300	1,500	12.0
			減塩1800kcal・P50g【加算】	加									1,800	50	11.2%	60	30.3%	260	58.4%	6.0	2,500	1,600	12.0
			減塩2000kcal・P30g【加算】	加									2,000	30	6.0%	70	31.7%	310	62.3%	6.0	2,000	1,500	12.0
減塩2000kcal・P40g【加算】	加	2,000	40	8.0%	70	31.7%	300	60.3%	6.0	2,300	1,600	12.0											
減塩2000kcal・P50g【加算】	加	2,000	50	10.1%	70	31.7%	290	58.3%	6.0	2,500	1,600	12.0											
17 腎疾患(透析)	◆透析治療を対象としたタンパク質・水分・カリウム調整食です。 タンパク質量は透析導入前の厳格な制限ではなく、1.0~1.3g/kg(標準体重)が目安となります。	●腎不全(血液透析)	減塩1600・P60g・K制【加算】	加	米飯	全粥	-	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロールパン	-	-	1,600	60	14.5%	50	27.3%	240	58.2%	6.0	2,000	1,500	12.0
			減塩1800・P60g・K制【加算】	加	-	おにぎり	-	-	-	-	-	1,800	60	13.2%	60	29.7%	260	57.1%	6.0	2,000	1,500	12.0	

大崎市民病院食種一覧表

【鹿島台分院】

食種カテゴリー	特徴 (制限内容・適応など)	主な対象病名 または対象者	食 種 名	特食 加算	主 食 選 択												熱量 kcal	タンパク質 (P)		脂質 (F)		炭水化物 (C)		食塩 (g)	カリウム (mg)	水分 (ml)	食物繊維 (g)
																			(g)	比	(g)	比	(g)				
19	◆摂食嚥下訓練用として、ごっくんゼリー1個のみ提供します。	-	訓練開始ゼリー食	非	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	-	-	-	300	400	12		
摂食嚥下障害	◆摂食嚥下訓練用として、飲み込み易い形態のものを提供します。	-	嚥下訓練食 I	非	-	-	全粥 ミキサー	-	-	-	-	-	-	600	14	8.2%	8	10.6%	137	80.7%	2.0	350	1,000	7.0			
			嚥下訓練食 II (全粥)	非	-	全粥	-	-	-	-	-	-	-	900	33	13.6%	22	20.4%	160	65.9%	4.0	400	1,350	8.0			
			嚥下訓練食 II (全粥ミキサー)	非	-	-	全粥 ミキサー	-	-	-	-	-	-	-	900	33	13.6%	22	20.4%	160	65.9%	4.0	400	1,350	10.0		
	◆すべての料理をペースト状に加工して提供します。	-	ミキサー食800kcal	非	-	-	全粥 ミキサー	-	-	-	-	-	-	800	33	16.2%	26	28.7%	107	52.5%	7.5	1,200	1,500	6			
			ミキサー食1000kcal	非	-	-		1,000	41	16.9%	33	30.7%	121	50.0%	7.5	1,450	1,600	7.5									
			ミキサー食1200kcal	非	-	-		1,200	49	16.7%	38	29.1%	152	51.7%	7.5	1,650	1,800	5.0									
			ミキサー食1400kcal	非	-	-		1,400	55	16.0%	43	28.1%	185	53.7%	7.5	1,800	2,000	9.5									
	◆粒状(2mm)に加工して提供します。	-	刻み食800kcal	非	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	-	-	-	-	800	35	17.3%	27	30.0%	102	50.4%	7.5	1,300	1,050	6			
			刻み食1000kcal	非						1,000	44	17.9%	35	32.1%	118	48.1%	7.5	1,650	1,150	7.5							
			刻み食1200kcal	非						1,200	50	16.9%	40	30.5%	148	50.1%	7.5	1,800	1,350	8.5							
刻み食1400kcal			非	1,400						56	16.4%	44	29.0%	178	52.2%	7.5	1,900	1,550	9.0								
刻み食1600kcal			非	1,600						63	16.0%	48	27.4%	215	54.6%	7.5	2,050	1,750	9.5								
◆歯茎でつぶせるムースやゼリー状に加工したものを提供します (とろみはついていません) (エネルギーUPなどは補助食品の付加で対応となります)	-	ソフト食(1000kcalのみ)	非	米飯	全粥	-	軟らか ご飯	-	-	-	-	1,000	42	16.0%	35	30.1%	138	52.7%	7.5	700	1,300	4.0					
20	◆絶食が必要な検査終了後に提供する主食と乳製品程度の軽食です。次の食事までの空腹感を軽減します。	○絶食検査後の食事	遅食	非	-	全粥	おにぎり	-	-	-	-	-	500	10	8.1%	15	27.3%	80	64.6%	1.0	390	245	-				
検査食・遅食	◆大腸内視鏡検査前の食物繊維を制限(排除)した食事です。	-	大腸検査食(サンケンクリン)	可	-	全粥	-	-	-	-	-	800	15	7.4%	13	14.5%	160	79.0%	9.4	-	-	2.6					
21 副作用等対応食	◆煩雑な個別対応を受ける際に栄養管理室で用いる食種ですので、通常は選択しないでください。	-	その他(個別対応)	非	米飯	全粥	おにぎり	一口 おにぎり	軟らか ご飯	ロール パン	温 うどん	冷 うどん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				

## 行事食年間予定表

実施月	予定日	行事名	本院	鳴子温泉 分院	岩出山分 院	鹿島台分 院
4月	10~12	互市(鹿島台伝統行事)				○
	29	昭和の日		○	○	
5月	5	こどもの日 <sup>※1</sup>	○		○	○
	第2日曜日	母の日		○		
6月	1	開院記念日(鳴子温泉 分院)		○		
	第3日曜日	父の日		○		
	28	開院記念日(本院)	○			
7月	7	七夕	○	○	○	○
	15	海の日		○		
	24	土用の丑の日	○		○	○
8月	11	山の日		○		
	15	お盆			○	
9月	16	敬老の日	○	○	○	○
	17	十五夜	○	○	○	○
10月	14	スポーツの日				○
	31	ハロウィン	○	○	○	○
11月	3	文化の日	○	○		○
	10~12	互市(鹿島台行事)				○
	23	勤労感謝の日		○	○	○
12月	21	冬至	○		○	○
	25	クリスマス	○	○	○	○
	31	大晦日	○	○	○	○
1月	1	正月(元旦) <sup>※2</sup>	○	○	○	○
	2	正月(2日)	○			
	3	正月(3日)	○			
	13	成人の日	○			
2月	3	節分	○	○	○	○
	14	バレンタインデー	○	○	○	○
	指定日	開院記念日(岩出山分 院)			○	
3月	3	ひな祭り		○	○	○
	20	春分の日	○		○	
計			18	18	18	18

※1 成人患者用メニューのほか、小児用特別メニューを作成願います。

※2 行事及び配布用カードを作成(正月用は元旦のみ)

## 別表8

## 使用濃厚流動食製品一覧および購入実績表(令和5年度)

	商品名	規格	本院	鳴子温泉	岩出山	鹿島台
1	CZHi	200mL			140	
2	CZHi アセブバック	400mL			368	
3	アイソカルサポート	200mL	6,345			
4	エンジョイクリミール	125mL	1,277	2,540		1,464
5	グルセルナEX	200mL	1,567			
6	ハイネイーゲルLG200kcal	250mL	85			
7	ペプタメンAF	200mL	4,158			
8	ペプタメンスタンダード	200mL	2,376			
9	メイバランス1.0Zバック	200mL	518	112		
10	メイバランス1.0Zバック	300mL	338	278		
11	メイバランス1.0Zバック	400mL	933			
12	メイバランスmini	125mL	168		576	
13	メディミルロイシンプラス	100mL	3,282			
14	ラクフィア	200mL				450
15	ラクフィア	300mL				3,100
16	ラクフィア	400mL				1,200
17	リーナレンMP	125mL	1,004			
18	レナジービット	125mL	125			

別表9

## 使用特殊用途食品一覧および購入実績表(令和5年度)

	商品名	規格	本院	鳴子温泉分院	岩出山分院	鹿島台分院
1	newサンケンクリンⅡ				60	
2	REF-P1	90g	1,797			
3	アイソカルクリア	200mL	990			
4	アガロリーゼリー	83g		430		
5	アバンド	24g	351			
6	アルジネード	125mL	1,009			
7	アルジネードウォーター	125mL	1,060			
8	エネビットゼリー	150g	1,248		4,608	
9	エンゲリード	29g			90	
10	エンジョイカップゼリー	74g				288
11	エンジョイゼリー	220g	2,130		1,830	1,260
12	エンジョイプロテイン	220g	48			
13	カロリーメイトゼリー	215g				480
14	元気ジンジン	100mL	2,071	1,443		
15	ごっくんゼリー	150g	6,551		2,656	4,176
16	粉飴	1kg				4
17	スベラカーゼ	1kg	44			
18	スベラカーゼライト	1kg		4		
19	ソフティアG	500g	78	2		
20	ソフティアU	500g			4	13
21	ソフトアガロリー	83g	2,002			
22	小さなエンジョイコラーゲンゼリー	45g		310		
23	鉄ゼリー	30g	158			
24	トロメイクコンパクト(2kg入)	2kg			18	21
25	トロメイクスティック(40本入)	2.5g				320
26	トロメイクスティック(50本入)	2.5g				50
27	ネオハイトロミール	2kg		27		
28	ネオハイトロミールスリム	3g	1,586			
29	はい！ババロア	76g				270
30	ブイクレスベリーズ	125mL	35			
31	ブリックゼリー	220g		1,488		
32	プロテインゼリー	74g				2,224
33	マクトンプチゼリー	25g	180,750			
34	豆の富	256g				300
35	明治ほほえみらくらくキューブ	1296g/箱	12			
36	メイプロテイン	400g			9	25
37	リハタイムゼリー	120g	3,105	439		1,776
38	和風だし香る茶碗蒸し	80g	334,080	707		