

岩手県立高田病院 食事基準表（一般食） 栄養管理科用

食種	食事オーダー/登録事項								対象者	主食(基本)						乳製品(基本)		食糧 構成表 有無	備考		
	食種 コード	食種(一般食) 内訳	栄養量							米飯	全粥	5分粥	3分粥	重湯	その他	牛乳	ヨーグルト				
			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩 相当量 g (以下)	水分 ml													
常食	112	常食	1,200kcal	1200	60	35	170	7.9	1300	男性	女性	80	◆主食の炊飯について ご飯 2.5倍(水1.5倍) 軟飯 3.5倍(水2.5倍) 全粥 6.5倍(水5.5倍) 粥ゼリー メイプロテインZn 100g当り2.1g ◆みそ汁 量:普通150ml 塩分制限・ハーフ75ml 極きざみトロミ・ミキサー・ソフト(具なし) →オクノス食物繊維3g入り				○		○		
	115	常食	1,500kcal	1500	60	35	220	7.9	1400		70歳以上	130					○		○		
	117	常食	1,700kcal	1700	70	45	250	7.9	1500		18～29歳 50～69歳	150					○		○		
	118	常食	1,800kcal	1800	75	45	280	7.9	1500		30～49歳	180					○		○		
	119	常食	1,900kcal	1900	75	45	300	7.9	1600	70歳以上		200					○		○		
	121	常食	2,100kcal	2100	85	55	320	7.9	1700	50～69歳	15～17歳	220					○		○	表3・表5各1単位追加	
	123	常食	2,300kcal	2300	90	55	360	7.9	1700	18～29歳 30～49歳		250					○		○	表3・表5各1単位追加	
	125	常食	2,500kcal	2500	95	65	380	7.9	1900	15～17歳		250					○		○	(タ)牛乳+表3・表5各1単位追加	
産褥食	150	産褥食		2100	85	55	300	7.9	2000			200				○		○	おやつ1回、牛乳200ml追加		
全粥食	812	全粥食	1,200kcal	1200	55	35	160		1600				150				○		○		
	814	全粥食	1,400kcal	1400	60	40	200		1800				200				○				
	816	全粥食	1,600kcal	1600	65	40	230		2100				300				○				
	818	全粥食	1,800kcal	1800	70	45	250		2300				350				○		○	(タ)ヨーグルト追加	
5分粥食	500	5分粥食		1100	50	30	150		1200				250				○		○	軟菜食	
3分粥食	300	3分粥食		1000	45	30	130		1400					150			○		○	すりおろし50g追加しEner追加	
流動食	000	流動食		700	25	20	100		1300					150			○		○	果汁飲料追加しEner追加	
嚥下訓練食	910	嚥下訓練食 I		30	0	0													○	1日1回	
	920	嚥下訓練食 II		100	5	4													○	1日1回	
	930	嚥下訓練食 III		150	7	5													○	1日3回	
離乳食	215	離乳食 I		100	5					5～6ヵ月(離乳前期)			60						○	1日1回、ドロドロ状	
	230	離乳食 II		300	15					7～8ヵ月(離乳中期)			60						○	1日2回、舌でつぶせる程度	
	260	離乳食 III		500	20					9～11ヵ月(離乳後期)			90						○	1日3回、歯ぐきでつぶせる程度	
幼児食	611	幼児食 I		1000	30	25	170			1～2歳		100	150	150	100	100		○		○	} おやつ2回
	614	幼児食 II		1300	40	30	200			3～5歳		100	220	150	100	100		○		○	
学齢児食	714	学齢児食 I		1400	55	35	200			6～7歳(小1～2年生)		100	220	250	150	150		○		○	} おやつ1回
	716	学齢児食 II		1600	60	40	230			8～9歳(小3～4年生)		150	300	250	150	150		○		○	
	720	学齢児食 III		1900	70	45	290			10～11歳(小5～6年生)		200	300	250	150	150		○		○	
	722	学齢児食 IV		2200	85	55	320			12～14歳(中学生)		220	300	250	150	150		○		○	表3・表5各1単位追加、おやつ1回
介護食	850	ミキサー食(非加算)		1400	60	30	210		1850	特別食の適応のない 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養師要相談 嚥下や手指機能低下のある方						粥ゼリー-300		○		常食副食を基本にペースト状、水分トロミ付(中間)、夕補助食品※	
	851	ソフト食(非加算)		1400	60	30	210		1850							粥ゼリー-300		○		常食副食を基本にゼリー状、水分トロミ付(中間)、夕補助食品※	
	852	極きざみトロミ食(非加算)		1400	60	30	240		1200			300						○		軟菜食を、2～3mmにみじん切りにし、トロミと混ぜたもの。水分 トロミ付(中間)、夕補助食品※	
	854	ひと口大食(非加算)		1500	60	35	230		800		130							○		軟菜食を1.5cm大に切ったもの、水分トロミなし	
ハーフ食	405	ハーフ食(5分粥)		600	30	20	70		600	食欲不振等で、普通量 が食べられない方			90					○			全体量1/2 乳製品・既製品は普通量対応 付加、形態は各食種に準じる ※夕補助食品とは →ソフトリッチ Ene:69kcal, Prot:3.1g Fat:2.3g 水46ml
	408	ハーフ食(全粥)		700	30	20	85		1000			90						○			
	410	ハーフ食(常食)		800	40	30	110		800		60							○			
	411	ハーフ食(ミキサー食)		600	30	20	90		800							粥ゼリー-90		○			
	412	ハーフ食(ソフト食)		600	30	20	90		800							粥ゼリー-90		○			
	414	ハーフ食(極きざみトロミ食)		600	30	15	100		500			90						○			
	416	ハーフ食(ひと口大食)		800	30	20	110		450		60							○			
経管栄養	N10	経管栄養																			

岩手県立病院高田食事基準表（特別食） 栄養管理科用

※食事形態は一般食に準じる

食種	食事オーダー/登録事項							適応症 他	主食（基本）						乳製品（基本）		食糧構成有無	備考	
	食種コード	食種(特別食) 内訳	栄養量						米飯	全粥	5分粥	3分粥	重湯	その他	牛乳	ヨーグルト			
			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g(以下)												水分 ml
エネルギー調整食	E12	1,200kcal	1200	60	35	150	5.9	1300	糖尿病、肥満 痛風、脂質異常症 慢性肝炎、脂肪肝 妊娠高血圧症候群 てんかん	100	220					○		○	
	E14	1,400kcal	1400	65	40	200	5.9	1400		130	300					○		○	
	E16	1,600kcal	1600	70	40	240	5.9	1400		150	300					○		○	
	E18	1,800kcal	1800	80	50	260	5.9	1500		180	300					○		○	表3・表5各1単位追加
	E20	2,000kcal	2000	85	50	300	5.9	1600		220	300					○		○	表3・表5各1単位追加
	C16	1,600kcal (小児)	1600	70	40	240		1400	小児糖尿病 小児脂質異常症 小児肥満	100	220					○		○	おやつ1.3単位×3(DMの場合)
	C18	1,800kcal (小児)	1800	80	50	260		1600		130	300					○		○	おやつ2単位×3(DMの場合)
	C20	2,000kcal (小児)	2000	85	50	300		1400											
	C22	2,200kcal (小児)	2200	90	60	330		1600											
	E91	エネルギー調整食(ミキサー食)E14	1400	60	30	210	5.9	1400		上記適応があり、尚且つ 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養価要相談						粥ﾀﾞﾘｰ300		○	
E92	エネルギー調整食(ソフト食)E14	1400	60	30	210	5.9	1400						粥ﾀﾞﾘｰ300		○				
E93	エネルギー調整食(極きざみトロミ食)E14	1400	60	35	200	5.9	1400			300						○		※イモ類→野菜類、タ補助食品付加	
E95	エネルギー調整食(ひと口大食)E14	1400	60	35	200	5.9	1400	嚥下や手指機能低下のある方	130						○			※イモ類→野菜類、タ補助食品付加	
塩分調整食	S12	1,200kcal	1200	60	35	150	5.9	1300	心臓疾患 高血圧性心疾患	100	220					○			
	S14	1,400kcal	1400	65	35	210	5.9	1400		130	300					○		○	
	S16	1,600kcal	1600	70	35	250	5.9	1400		150	300					○		○	
	S18	1,800kcal	1800	80	50	260	5.9	1500		180	300					○			表3・表5各1単位追加
	S91	塩分調整食(ミキサー食)S14	1400	60	30	210	5.9	1400							粥ﾀﾞﾘｰ300		○		
	S92	塩分調整食(ソフト食)S14	1400	60	30	210	5.9	1400	上記適応があり、尚且つ 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養価要相談						粥ﾀﾞﾘｰ300		○		
	S93	塩分調整食(極きざみトロミ食)S14	1400	60	35	230	5.9	1400			300					○			
	S95	塩分調整食(ひと口大食)S14	1500	60	35	230	5.9	1400	嚥下や手指機能低下のある方	130						○			
	G16	1,600kcal	1600	70	35	250	5.9	1400	高血圧(非加算)	150	300					○		○	
	G18	1,800kcal	1800	80	50	260	5.9	1500		180	300					○			表3・表5各1単位追加
G91	塩分調整食(ミキサー食)非加算G15	1400	60	30	210	5.9	1400	上記疾患(非加算)があり、尚且つ 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養価要相談						粥ﾀﾞﾘｰ300		○			
G92	塩分調整食(ソフト食)非加算G15	1400	60	30	210	5.9	1400							粥ﾀﾞﾘｰ300		○			
G93	塩分調整食(極きざみトロミ食)非加算G15	1400	60	35	230	5.9	1400			300						○			
G95	塩分調整食(ひと口大食)非加算G15	1500	60	35	230	5.9	1400	嚥下や手指機能低下のある方	130						○				
たんぱく質調整食	P32	1,200kcal 蛋白30g	1200	30	40	180	3以上5.9 ¹⁾	700	腎炎 腎不全 ネフローゼ症候群 糖尿病性腎症 透析 肝硬変、肝不全	低たんぱく飯100g×3(低たんぱく粥220g)						朝：ハイカトリンク		P38に準ずる	
	P34	1,400kcal 蛋白30g	1400	30	50	210	3以上5.9 ¹⁾	800		低たんぱく飯130g×3(低たんぱく粥300g)						朝：ハイカトリンク		5分粥は5分粥に準ずる(汁なし、生野菜・生	
	P36	1,600kcal 蛋白30g	1600	30	50	260	3以上5.9 ¹⁾	800		低たんぱく飯150g×3(低たんぱく粥300g)						朝：ハイカトリンク		果物禁、2・3品目の蛋白源除く)	
	P38	1,800kcal 蛋白30g	1800	30	50	310	3以上5.9 ¹⁾	1000		低たんぱく飯180g×3(低たんぱく粥300g)						朝：ハイカトリンク		(タ)たんぱく用栄養補助食品100kcal追加	
	P52	1,200kcal 蛋白50g	1200	50	45	150	3以上5.9 ¹⁾	1100		100	220	250				○		P86に準ずる	
	P54	1,400kcal 蛋白50g	1400	50	45	200	3以上5.9 ¹⁾	1100		130	300	250				○		5分粥は5分粥に準ずる(汁なし、生野菜・生	
	P58	1,800kcal 蛋白50g	1800	50	45	300	3以上5.9 ¹⁾	1100		180	300	◆低たんぱく飯 2.3倍(水1.3倍)				○		果物禁、2・3品目の蛋白源除く)	
	P66	1,600kcal 蛋白60g	1600	60	45	240	3以上5.9 ¹⁾	1100		150	300	低たんぱく粥 5.5倍(水4.5倍)				○	○	※「カルシウム制限なし」→特殊コメント入力	
	P68	1,800kcal 蛋白60g	1800	60	45	290	3以上5.9 ¹⁾	1100		180	300	(ゆめごはん1/25使用)				○		(タ)たんぱく用栄養補助食品100kcal追加	
	P78	1,800kcal 蛋白70g	1800	70	45	280	3以上5.9 ¹⁾	1100		180	300	Pご飯100g当り				○		(タ)たんぱく用栄養補助食品100kcal追加	
	C35	1,500kcal 蛋白35g (小児)	1500	35	40	250	3以上5.9 ¹⁾	1000	小児腎疾患	100	200	Ene:162kcal Prot:0.1g Fat:0.4g 水分60g				○		栄養補助食品500kcal追加	
	C52	2,200kcal 蛋白50g (小児)	2200	50	45	360	3以上5.9 ¹⁾	1100	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群 等	150	300					○		栄養補助食品500kcal追加	
	P91	たんぱく調整食(ミキサー食)P54	1400	50	30	210	3以上5.9 ¹⁾	1400	上記疾患があり、尚且つ 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養価要相談						粥ﾀﾞﾘｰ300		○		(タ)たんぱく用栄養補助食品100kcal追加
	P92	たんぱく食(ソフト食)P54	1400	50	30	210	3以上5.9 ¹⁾	1400							粥ﾀﾞﾘｰ300		○		(タ)たんぱく用栄養補助食品100kcal追加
P93	たんぱく調整食(極きざみトロミ食)P54	1400	50	35	230	3以上5.9 ¹⁾	1400			300						○		(タ)たんぱく用栄養補助食品100kcal追加	
P95	たんぱく調整食(ひと口大食)P54	1500	50	35	230	3以上5.9 ¹⁾	1400	嚥下や手指機能低下のある方	130							○		(タ)たんぱく用栄養補助食品100kcal追加	
貧血食	P82	2,000kcal 蛋白85g	2000	85	50	300		1800	貧血	180	300					○		○	常食に準ずる。(タ)Fe補助食品・ヨーグルト追加
脂質調整食	F18 ²⁾	800kcal 脂質10g	800	15	10	165			急性肝炎 脂質異常症 閉塞性黄疸 急性肺炎 慢性肺炎	—	—	—	—	150	150		○	○	流動食
	F18 ²⁾	800kcal 脂質10g	800	20	10	170				—	—	—	150	—	—		○	○	3分粥食
	F11	1,000kcal 脂質10g	1000	40	10	180				—	—	250	—	—			○		5分粥食
	F24	1,400kcal 脂質20g	1400	50	20	250				130	300						朝：乳酸菌飲料		
	F26	1,600kcal 脂質20g	1600	55	20	300				150	300						○	○	栄養補助食品200kcal追加
	F36	1,600kcal 脂質30g	1600	60	30	270			150	300						○		栄養補助食品200kcal追加	
	F38	1,800kcal 脂質30g	1800	65	30	320			180	300						○		栄養補助食品200kcal追加	
	F91	脂質調整食(ミキサー食)F22	1200	55	20	200			上記適応があり、尚且つ 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養価要相談						粥ﾀﾞﾘｰ300		○		
	F92	脂質調整食(ソフト食)F22	1200	55	20	200									粥ﾀﾞﾘｰ300		○		
	F93	脂質調整食(極きざみトロミ食)F22	1350	60	25	240					300						○		
F95	脂質調整食(ひと口大食)F22	1350	60	25	240			嚥下や手指機能低下のある方	130							○			
術後食	K10	術後5回食	1000	45	30	130			消化管術後(流動食は除く)	—	100	150	150	150		○100cc		○	5分粥食準ずる
	K91	術後5回食(ミキサー食)	1000	45	30	130			上記適応があり、尚且つ 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養価要相談						粥ﾀﾞﾘｰ100		○		
	K92	術後5回食(ソフト食)	1000	45	30	130									粥ﾀﾞﾘｰ100		○		
	K93	術後5回食(極きざみトロミ食)	1000	45	30	130					100						○		
	K95	術後5回食(ひと口大食)	1000	45	30	130			嚥下や手指機能低下のある方	80						○100cc			
	H16	潰瘍食	1600	70	40	230			胃及び十二指腸潰瘍(流動食は除く)	150	300	250				○		○ ⁴⁾	
	H91	潰瘍食(ミキサー食)	1200	55	20	200			上記適応があり、尚且つ 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養価要相談						粥ﾀﾞﾘｰ300		○		
	H92	潰瘍食(ソフト食)	1200	55	20	200									粥ﾀﾞﾘｰ300		○		
易消化食	H93	潰瘍食(極きざみトロミ食)	1400	60	35	230					300								
	H95	潰瘍食(ひと口大食)	1500	60	35	230			嚥下や手指機能低下のある方	130							○		
	D16	炎症性腸疾患(緩解期)	1600	70	40	230			炎症性腸疾患	150	300						○	○ ⁴⁾	潰瘍食に準ずる
	D18	クローン病	1800	75	30	250			クローン病(緩解期)	200	300								
検査食	M10	注腸食																	
	M20	低残渣食																	
外来透析食	PPP	外来透析食	600	20	15	80	1.9	400		150	300								

注釈) 1) たんぱく質調整食の「食塩相当量」は、「慢性腎臓病 生活・食事指導マニュアル～栄養指導実践編～」(一般社団法人 日本腎臓学会)に基づいた。

3) 主食欄の■(塗りつぶし)について、不足エネルギーの対応は、各施設対応とする。

2) 脂質調整食の流動食と三分粥食の食種コードは、各施設で設定したコードで対応とする。

4) 潰瘍食H16、炎症性腸疾患(緩解期)D16の食糧構成表は、主食全粥で作成した。