



# 食事基準一覧表

No. 2

【下部に補足あり】

R4.6

食 種 名	熱量Kcal	蛋白g	脂肪g	炭水化物g	塩分g	水分cc	主食1食分	備 考	食 種 名	熱量Kcal	蛋白g	脂肪g	炭水化物g	塩分g	水分cc	主食1食分	備 考		
低 脂 肪 食	12	1200	50	10	230	7	1600	全粥 250		脂 質 異 常 食	14	1400	70	35	220	6未満	1500	常飯 130	コレステロール 200mg以下
”	15	1500	55	20	280	7	1700	軟飯 220		”	16	1600	70	35	260	6未満	1500	常飯 170	コレステロール 200mg以下
”	18	1800	65	25	340	7	1800	常飯 220		減 塩 食	14	1400	70	35	210	6未満	1500	常飯 130	
肝 臓 食	17	1700	75	40	270	7.5	1600	常飯 200		”	16	1600	70	35	250	6未満	1500	常飯 170	
”	19	1900	85	40	300	7.5	1600	常飯 220		腎 臓 食	14	1400	35	35	250	6未満	1500	常飯 130	低蛋白米
”	22	2200	90	50	350	7.5	1700	常飯 260		”	16	1600	40	40	280	6未満	1700	常飯 170	低蛋白米
肝 不 全 食	8	800	20	10	150	4	1600	重湯 150		”	18	1800	40	40	320	6未満	1800	常飯 200	低蛋白米
”	9	900	25	10	190	5	1300	3分 200		妊 娠 高 血 圧 食	A	1200	55	30	180	6未満	1400	常飯 90	
”	11	1100	30	10	220	7	1400	5分 250		”	B	1400	60	40	210	6未満	1400	常飯 130	
”	14	1400	40	20	280	7	1500	全粥 250		”	C	1600	60	40	250	6未満	1400	常飯 170	
”	16	1600	45	20	310	7	1500	軟飯 200		”	D	1800	65	40	320	6未満	1500	常飯 200	
”	18	1800	45	25	350	7	1500	常飯 200		小 児 腎 臓 食	A	1200	25	30	220	1,3,6	1200	常飯 100	間食15時 低蛋白米
糖 尿 病	10	1000	55	30	140	7.5	1400	常飯 50		”	B	1400	30	30	270	1,3,6	1400	常飯 130	間食15時 低蛋白米
”	12	1200	60	30	180	7.5	1400	常飯 100		”	C	1600	40	45	270	1,3,6	1700	常飯 130	間食15時 低蛋白米
”	14	1400	65	40	210	7.5	1600	常飯 130		”	D	1800	50	45	310	1,3,6	1500	常飯 180	間食15時
”	16	1600	70	40	250	7.5	1600	常飯 170		”	E	2000	60	50	350	1,3,6	1600	常飯 220	間食15時
”	18	1800	70	40	290	7.5	1600	常飯 210		易 消 化 食	3	300	5	1	30	3	1400	重湯 100	クローン病食
”	20	2000	90	45	290	7.5	1800	常飯 210		”	6	600	20	10	130	7	1300	3分 200	クローン病食
糖 尿 減 塩 食	10	1000	55	30	140	6未満	1300	常飯 50		”	8	800	30	10	160	7.5	1500	5分 250	クローン病食
”	12	1200	60	30	180	6未満	1300	常飯 100		”	12	1200	45	10	240	7.5	1700	全粥 250	クローン病食
”	14	1400	65	40	210	6未満	1500	常飯 130		”	14	1400	50	15	280	7.5	1700	軟飯 200	クローン病食
”	16	1600	70	40	250	6未満	1500	常飯 170		”	16	1600	55	15	320	7.5	1800	常飯 200	クローン病食
”	18	1800	70	40	290	6未満	1500	常飯 210		透 析 食		2000	60	40	340	5未満	1500	常飯 240	カリウム制限
”	20	2000	90	45	290	6未満	1700	常飯 210		慢 性 腎 不 全 食	16	1600	40	40	280	5未満	1500	常飯 170	カリウム制限
糖 腎 食	14	1400	40	30	260	6未満	1500	常飯 140	低蛋白米	”	18	1800	40	40	330	5未満	1600	常飯 200	カリウム制限
”	16	1600	45	35	280	6未満	1700	常飯 180	低蛋白米	徐 ヨ ー ド 食		1800	75	40	280	7.5	1600	常飯 200	
”	18	1800	50	40	320	6未満	1700	常飯 220	低蛋白米	注 腸 食		1162	18	25	215	7.3	1300	ダルムスペース リッチⅢ	

## 補足

現状では、糖尿食、糖尿減塩食、糖腎食、減塩食などの食種は、主に主食で熱量を調整しているの、  
主食を常飯や軟飯以外を選択した場合、熱量は以下ようになります。

主食を全粥にした場合、〇〇〇16以上を選択しても、すべて1400Kcalになります。 → 【修正】6月1日より、〇〇〇16までは全粥で対応できるようになりました。

主食を5分粥にした場合、〇〇〇12以上を選択しても、すべて1100Kcalになります。

主食を3分粥にした場合、すべて1000Kcalになります。

流動の場合、すべて900Kcalになります。

栄養量の調節は、可能な範囲で対応しますので、栄養室まで、お問い合わせ下さい。



【 当院採用の濃厚流動食(食品)の100kcal中の成分値と特徴 】

1番から2番までは在庫扱いで常時オーダーできます。

3番以降の物は非在庫ですので電話で確認後に食事伝票を送付してください。平日では発注から納品まで2日です。

青色の物は薬剤部の取り扱いになります。詳細は薬剤部にお問い合わせ下さい。

番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
製品名	ハイネックスイーゲル	アイソカルサポート1.5Bag	メイバランスHP1.0	MAラクフィア1.0	メイバランスHP1.0Zパック	MA-R2.0	グルセルナREX	リーナレンLP	リーナレンMP	ブルモケアEx	ペプタメンAF
販売元	大塚製薬	ネスレ	明治	クリニコ	明治	クリニコ	アポットジャパン	明治乳業	明治乳業	アポットジャパン	ネスレ
製造元	大塚製薬	ネスレ	明治乳業	森永乳業	明治乳業	森永乳業	アポットジャパン	明治乳業	明治乳業	カナダ	ネスレ
人数/購入単位(箱)	12個	18個	24個	30個	12個	30個	30個	24個	24個	24個	20個
包装	ソフトパック	ソフトパック	紙パック	紙パック	ソフトパック	紙パック	ソフトパック	紙パック	紙パック	缶	紙パック
容量	500ml	200ml	200ml	200ml	400ml	200ml	400ml	125ml	125ml	250ml	200ml
1個当たりの熱量	400kcal	300kcal	200kcal	200kcal	400kcal	400kcal	400kcal	200kcal	200kcal	375kcal	300kcal
100kcal当たりの容量	125ml	66.7ml	100ml	100ml	100ml	50ml	100ml	62.5ml	62.5ml	66.7ml	66.7ml
性状	液体→半固形	液体	液体	液体	液体	液体	液体	液体	液体	液体	液体
たんぱく質	g	4.0	3.8	5.0	4.0	5.0	3.7	4.2	3.5	4.2	6.3
総脂質	g	2.2	4.6	2.5	3.0	2.5	2.8	5.6	2.8	6.1	4.4
飽和脂肪酸	g	0.81			0.76		0.71		0.56	0.56	1.51
n-3系脂肪酸	g	0.14		n-6 : n-3 ≒ 3.2 : 1	0.22	n-6 : n-3 ≒ 3.2 : 1	0.2	n-6 : n-3 ≒ 3 : 1	0.14	0.14	0.29
n-6系脂肪酸	g	0.39			0.73		0.68		0.36	0.36	1.31
MCT	g	0.61			0.43		0.41		0.56	0.56	1.07
糖質	g	15.4	10.2	14.3	14.0	14.3	14.8	8.8	17.4	14.9	7.0
水溶性食物繊維	g	1.38	1.5	合わせて1.2	合わせて1.0	合わせて1.2	合わせて1.0	0.7	合わせて1.0	合わせて1.0	-
不溶性食物繊維	g							0.2			-
水分	g	110	51	84.1	85	84.1	35	85	47.4	52.4	52
ビタミンB1	mg	0.225	0.2	0.15	0.13	0.15	0.15	0.12	0.13	0.1	0.32
ビタミンB2	mg	0.238	1	0.2	0.14	0.2	0.18	0.18	0.15	0.12	0.32
ナイアシン当量	mgNE	2.25	3	2.8	2.7	2.8	2.8	1.7	1.9	2	3.2
ビタミンB6	mg	0.3	0.25	0.3	2.7	0.3	0.3	0.21	0.42	0.63	0.32
葉酸	μg	30	25	50	40	50	30	20	84	63	44
ビタミンB12	μg	0.3	0.33	0.6	0.3	0.6	0.3	0.3	0.25	0.2	0.64
ビオチン	μg	4.25	6	15	5	15	5	4	0.14	0.4	7.5
パントテン酸	mg	1.25	1.3	0.6	1	0.6	1	0.7	0.42	0.32	1.4
ビタミンC	mg	52.5	25	16	25	16	15	11	5	21	27
ビタミンA(レチノール当量)	μgRE	67.5	80	60	78	60	75	104	60	60	149
ビタミンD	μg	1.25	1	0.5	1	0.5	1	0.85	0.13	0.13	0.7
ビタミンE	mg	2.38	0.9	3.0	1.2	3.0	1.2	2.7	1.3	1.0	4.0
ビタミンK	μg	6.25	12	5	7	5	7	3	2.1	1.4	1.93
マグネシウム	mg	22.5	30	30	30	30	25	21	15	15	24
カルシウム	mg	58.8	75	70	60	70	50	70	30	30	64
リン	mg	82.5	80	70	60	70	50	65	20	35	64
クロム	μg	2.88	3	3	3	3	4	1	0.83	0.79	4.5
モリブデン	μg	5	5	2.5	4	2.5	3	3	0.4	1.4	3
マンガン	mg	0.34	0.43	0.23	0.18	0.23	0.18	0.01	0.01	0.015	0.5
鉄	mg	0.588	1	1	0.8	1	0.9	1.4	0.88	0.88	1.4
銅	mg	0.12	0.1	0.05	0.1	0.05	0.1	0.16	0.05	0.05	0.14
亜鉛	mg	1.2	1.3	1	1.0	1	1.2	0.75	0.75	1.1	1.5
セレン	μg	3.25	5	6	3	6	4	2	3	2.9	4
ヨウ素	μg	13.8	15	15	13	15	13	0.9	1.2	1.2	30
ナトリウム	mg	166.3	90	110	197	110	75	94	30	60	87
カリウム	mg	156.3	80	100	120	100	80	100	30	30	116
塩素	mg	-	93	110	110	110	74	100	7.5	10	54
食塩相当量	g	0.422	0.23	0.28	0.5	0.28	0.19	0.25	0.08	0.15	0.22
乳糖		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
NPC/N		131	140	102	131	102	146	125	611	157	74
浸透圧	mOsm/l	360	360	390	300	390	620	316	720	730	384
PH		5.5~7.5	6.7	6.7	6.8	6.7	6.9	6.4~6.8	6.2	7.1	6.4~6.7
粘度	mPa・s	10	47	15	14	15	55	19	15	25	13
賞味期限		9か月	6か月	6か月	6か月	6か月	6か月	1年	6か月	6か月	1年
味		紅茶風味		バナナ風味	バナナ風味	バナナ風味	バナナ風味	バナナ風味	コーヒー風味	コーヒー風味	カスタード風味
主な原料	マルチデキストリン、大豆蛋白酵素分解物、コラーゲン加水分解物、食物油、中鎖脂肪酸トリグリセリド、酵母、コフエキス、増粘剤	デキストリン、カゼインカルシウム、大豆油、グアーガム分解物、中鎖脂肪酸油、酵母調製品、食塩、食用油脂加工品、カゼインNa、リン酸塩、クエン酸塩、乳化剤、	デキストリン 乳蛋白質 食用油脂 難消化性デキストリン シヨ糖 食塩	デキストリン グラニュー糖 植物油、魚油 カゼインNa セルロース	デキストリン 乳蛋白質 食用油脂 難消化性デキストリン シヨ糖 食塩	デキストリン 植物油 乳蛋白質 難消化性デキストリン カゼイン消化物	デキストリン カゼインNa なたね油、ひまわり油 植物油 MCT 乳たんぱく質 難消化性デキストリン シヤンビニオンエキス カルニチン	デキストリン バラチノース 植物油 MCT 乳たんぱく質 難消化性デキストリン シヤンビニオンエキス カルニチン	デキストリン バラチノース 植物油 MCT 乳たんぱく質 難消化性デキストリン シヤンビニオンエキス カルニチン	カゼインNa なたね油、ひまわり油 マルチデキストリン MCT 高オレイン酸	デキストリン、乳清たんぱく質分解物(乳成分を含む)、中鎖脂肪酸、大豆油、精製魚油、酵母調製品、食塩、乳化剤、リン酸Na、水酸化K
特徴	1ml=0.8kcal 大豆ペプチド、コラーゲンペプチドを使用した消化態の食品 PHの低下により液体からゲル状に流動性が変化	1ml=1.5kcal(少量高エネルギー) グアーガム分解物配合 高MCT(中鎖脂肪酸) 1日1000kcalの摂取で日本人の食事摂取基準の主要なビタミン・ミネラルを補給	1ml=1kcal(標準濃度) 蛋白質(5g/100kcal)	1ml=1kcal(標準濃度) 蛋白質(4g/100kcal)、 食物繊維+乳酸菌配合	1ml=1kcal(標準濃度) 蛋白質(5g/100kcal)	1ml=2kcal(高濃度) 蛋白質(3.7g/100kcal)	急激な血糖上昇を抑えることを目的に脂肪と炭水化物の割合を調整	低カリウム、低ナトリウム、低リン、蛋白(1g/100kcal) 糖質吸収緩やか	低カリウム、低ナトリウム、低リン、蛋白(3.5g/100kcal) 糖質吸収緩やか	脂肪と炭水化物の配合比を低呼吸商になるように考慮	高たんぱく質、EPA・DHA配合、MCT高配合、炭水化物エネルギー比35%
アレルギー表示特定原材料	大豆、ゼラチン	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆

1	2	3	4
エネーポ	エンシュア・リキッド	ラコールNF	イノラス
アポットジャパン	アポットジャパン	大塚製薬	大塚製薬
明治乳業	明治乳業	イーエヌ大塚製薬	イーエヌ大塚製薬
24個	24個	24個	24個
缶	缶	パウチ	パウチ
250ml	250ml	200ml	187.5ml
300kcal	250kcal	200kcal	300kcal
83.3ml	100ml	100ml	62.5ml
液体	液体	液体	液体
4.5	3.5	4.4	4.0
3.2	3.5	2.2	3.2
		0.15	0.32
		0.45	0.89
		0.75	0.51
13.2	13.7	15.6	13.3
			1
67.7	85.2	85	47
0.17	0.15	0.38	0.12
0.27	0.17	0.25	0.18
1.5	2	2.5	1.67
0.26	0.2	0.4	0.16
23	20	37.5	26.7
0.29	0.6	0.32	0.5
4.3	15.2	3.86	5.56
0.83	0.5	1	0.67
21	15.2	28.1	22.2
103.3	75	62.1	94.4
0.9	0.5	0.34	1.67
3.7	3	0.65	2.49
9.7	7	6.25	8.33
17	20	19.3	41.1
97	52	44	88.9
83	52	44	111
10			4.4
11			3.3
0.5	0.2	0.133	0.44
1.5	0.9	0.625	1.22
0.16	0.1	0.125	0.1
1.5	1.5	0.6	1.3
6.7		2.5	5.6
			14.4
77	80	74	90
100	148	138	184
83	136	117	139
0.2	0.2	0.19	0.23
116	157	119	134
350	330	330~360	670
6.1~7.0	6.6	6.0~7.2	6.1
16	9	5.51~6.52	17
12か月	12か月	13か月	12か月
バナナ味	バナナ味	バナナ味	りんご
分離牛乳たんぱく質、濃縮大豆たんぱく質、分粒大豆たんぱく質、高オレイン酸ひまわり油、菜種油、中鎖脂肪酸トリグリセリド、魚油、大豆レシチン、デキストリン、精製白糖、難消化性デキストリン、フラクトオリゴ糖、	カゼインNa/Ca、分粒大豆たんぱく質、トウモロコシ油、デキストリン、シヨ糖、ビタミン類、ミネラル類	乳カゼイン、分粒大豆たんぱく質、トリカプリン、大豆油、しそ油、パーム油、マルチデキストリン、精製白糖、クエン酸ナトリウム、炭酸カリウム、塩化マグネシウム、他	濃縮乳たんぱく質、カゼインナトリウム、トリカプリン、コーン油、しそ油、魚油、部分加水分解でんぷん、イヌリン他
乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆	乳