

食 事 オ ー ダ ー と
患 者 食 の 概 要

碧南市民病院 栄養管理委員会

平成23年10月

目 次

	ページ
1 食事オーダーのきまり	1
2 主食指示について	2
3 食事基準一覧表について	3
4 一般食患者の栄養所要量	3
5 食事摂取相談について	3
6 栄養食事指導について	3
7 一般食患者の食事摂取基準	4

<患者食の概要>

8 基本食	軟飯食	全粥食	5
9 5分粥食	3分粥食	流動食	6
10 小児食	小児耳鼻術後食	離乳食	7
11 濃厚流動食	経管栄養食	低残渣食	8
12 潰瘍食	術後食6分割	術後食3分割	9
13 低脂肪食	肝臓食	肝不全食	10
14 糖尿食	糖尿減塩食	糖腎食	11
15 高脂血症食	減塩食・高血圧食	腎臓食	12
16 妊娠中毒症食	小児腎臓食	易消化食	13
17 透析食	慢性腎不全食	除ヨード食	14
18 注腸食	術前軽食	お祝い食	15
19 嚥下評価ゼリ一食	嚥下調整食1	嚥下調整食2	16
20 嚥下調整食3	嚥下調整食4		17

- (1) 食事オーダー変更締め切り時間
朝食からの変更 : 前日17時まで
昼食からの変更 : 当日10時30分まで
夕食からの変更 : 当日16時まで
- (2) 食事オーダー締め切り時間後の食事変更
欠食、絶食及び病状の急変等による急な「食下がり」の際に対応します。
この場合は、食事伝票を使います。
また、欠食・絶食などから食事を開始する時は、締切時間に関わらずオーダーできます。
この時は、電話連絡後に食事伝票を送付してください。
- (3) 入院食事オーダー
締め切り時間に関わらず、随時開始できます。
入院決定時にオーダー締め切り時間を過ぎてオーダーをする時は、時間をさかのぼって
入力できませんので電話連絡でオーダーしてください。
(この場合、病棟での入院確認の時点で入院時間を訂正して、実際の食事オーダーと
一致させてください。)

入院確認時の時間は、以下の条件で入力してください。
朝食から摂取する場合 : 当日8時以前の時間 (8時は含まない)
昼食から摂取する場合 : 当日12時以前の時間 (12時は含まない)
夕食から摂取する場合 : 当日18時以前の時間 (18時は含まない)
- (4) 外泊・外出・転棟・転室・退院
これらの入力情報は、食事オーダーと連動しているので食事伝票は不要です。
但し、次のような時間帯での入力は、電話連絡をお願いします。

朝食からの変更入力を当日7時過ぎに行った場合
昼食からの変更入力を当日10時30分過ぎに行った場合
夕食からの変更入力を当日16時過ぎに行った場合
- (5) 食事喫食場所の選択
食堂での喫食を希望する場合は、食事オーダーを入力する時”食堂”にチェックを
付けてください。チェックなしは、ベッドでの喫食となります。
- (6) アレルギーのオーダーについて
患者基本の食物禁忌に入力しておく、次回からの食事オーダーに反映される
ようになっています。(食事オーダー後に患者基本の食物禁忌に入力しても、
食事オーダーに反映されない、食事オーダーを入力しなおす必要があります)

栄養室より 食物アレルギー・食物禁忌について

【食物禁忌入力方法】

そば	有	無	不明	未検査	もも	有	無	不明	未検査
いくら	有	無	不明	未検査	ゼラチン	有	無	不明	未検査
あわび+	有	無	不明	未検査	その他	有	無	不明	未検査
牛肉	有	無	不明	未検査					
豚肉	有	無	不明	未検査					
鶏肉	有	無	不明	未検査					
大豆	有	無	不明	未検査					

① 食物禁忌情報(最終更新者: 管理栄養士)

食物禁忌
② その他

アレルギー

③ フリーコメント
きゅうり

確定

1. 入院時患者さんに食物アレルギー・食物禁忌があることを聴取したら、栄養室に電話し食事箋を送る
※休日も電話し食事箋を送る 夜間は食事箋を送っておく

2. 栄養士がその患者さんのところへ行き、詳細を聴取する

3. 栄養士にて、食物アレルギー・食物禁忌情報を患者基本の
①食物禁忌 に入力
項目がないものは②その他をチェック後に③フリーコメントに入力
※注意:アレルギー情報には入力しない！！
聞き取りをした患者で過去のアレルギー情報が残っている場合は、
栄養士で更新する

※食物アレルギー・食物禁忌情報を食物禁忌に入力すると次回入院時にもその情報は反映されます。

しかし、間違っ**てアレルギー情報に入力すると次回入院に反映されません**ので気をつけてください。

※過去の入院歴がある患者さんでも入力方法や場所が間違っていることがあります。必ず患者基本画面の食物禁忌で入力されているか確認してください。

※緊急入院の食事は栄養士の聞き取り前のオーダーとなりますので、配膳時アレルギーがないか声をかけてくださいね。

2 主食指示のしかた

食種別主食一覧表

●:規定の主食 ○:選択可の主食 ×:選択不可の主食

食種名	主				食		
	常飯	軟飯	おにぎり	パン	全粥	5分粥	3分粥
基本食	●	○	○	○	×	×	×
軟飯食	○	●	○	○	×	×	×
全粥食	×	×	×	○	●	×	×
5分粥食	×	×	×	○	×	●	×
3分粥食	×	×	×	×	×	×	●
小児食	●	○	○	○	○	○	○
小児耳鼻術後食	食事別に規定		○	○			
離乳食	食事別に規定						
低残渣食	食事別に規定		○	○			
潰瘍食	食事別に規定		○	○			
術後食	食事別に規定		○	○			
低脂肪食	食事別に規定		○	×			
肝臓食	●	○	○	○	○	○	○
肝不全食	食事別に規定		○	○			
糖尿食	●	○	○	○	○	○	○
糖尿減塩食	●	○	○	○	○	○	○
糖腎食	●	○	○	○	○	○	○
脂質異常食	●	○	○	○	○	○	○
減塩食	●	○	○	○	○	○	○
高血圧食	●	○	○	○	○	○	○
腎臓食	●	○	○	○	○	○	○
妊娠高血圧食	●	○	○	○	○	○	○
小児腎臓食	●	○	○	○	○	○	○
易消化食	食事別に規定		○	○			
透析食	●	○	○	○	○		
慢性腎不全食	●	○	○	○	○	○	○
徐コード食	●	○	○	○	○	○	○
お祝い食	食事別に規定						

3 食事基準一覧表について（一覧表は別紙）

(1) 栄養素量の日差変動について

各食種ごとの栄養素量は、平均的な値であり、多少の日差変動があります。但し、脂肪制限食の脂肪量、熱量制限食のエネルギー量、食塩制限食の食塩量、たんぱく制限食のたんぱく質量などは、できるだけ日差変動を少なくしてあります。

(2) 主食の種類による熱量の変動

食事基準一覧表の熱量は、規定主食の場合の値です。主食を変更した場合は、熱量が大きく変わります。特に、米飯を全粥にした場合です。

(3) 水分量について

透析食に限って、概ね上限値です。

4 一般食患者の栄養摂取所要量（一覧表は4ページ参照）

この表は、「日本人の食事摂取基準2020年版」において示されているものです。また、ここに示されている栄養所要量は、生活活動強度別エネルギー所要量のうちの「低い」に該当しています。

「患者の給与栄養量は、性、年齢、体格、労作、病状などによって個々に適正量が決められるべき性質のものであり、一律に多人数に適用できるものではない。その運用に当たっては個々人の特性に応じて弾力的に適用すべきである。」とされています。

5 食事摂取相談

抗がん剤使用時、放射線治療時、つわり時、その他食欲不振時には、個別の対応を行っております。この場合はYahgeeの食事相談依頼表に内容を入力し、栄養室へ連絡して下さい。病室へ訪問して状況や要望を伺い対応いたします。

6 栄養食事指導

指導は担当医の指示により栄養士が行う。

- (1) 実施日時： 月曜日～金曜日 9時～12時 13時～15時
- (2) 実施手順： 外来と入院とで異なる
- (3) 実施場所： 病棟もしくは栄養相談室

<外来>

- ① 医師は日付未定の栄養指導オーダーを入力、又は依頼用紙を記入します。
- ② 電話にて栄養室に相談日時の予約をします。
- ③ 栄養室で相談日の日時を入力、又はオーダーの代行入力を行います。

<入院>

- ① 入院中に2回行います。（一部例外有り）対象患者は、特別食が提供されていること。もしくは、がん、低栄養、摂食機能低下など見られる方が対象となります。
- ② 栄養士は看護師に、患者が意思疎通が出来るかどうかを確認します。
- ③ 栄養室でオーダーの代行入力を行い、栄養指導を行います。

*患者家族に栄養指導する場合は、日程調整をして栄養室へ連絡をしてください。連絡内容は、【①患者のID ②患者名 ③希望日】

【カルテ上の予約】

看護師は予約画面で栄養相談室の空き状況を確認し、患者もしくは家族と日程調整をして予約します。

【注意事項】

2営業日以降の予約とする。（当日予約は栄養室に電話連絡）
栄養指導2回目は翌週以降に行う。

一般食患者の食事摂取基準(2020年版)

2020.1

区分 年齢	エネルギー (kcal/日)		たんぱく質 (g/日)		脂肪エネルギー 比率 (%)		ビタミンA (μ gRE/日)		ビタミンB1 (mg/日)		ビタミンB2 (mg/日)		ビタミンC (mg/日)		カルシウム (mg/日)		鉄 (mg/日)	
	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性
0~5(月)	550	500	10	10	50	50	300	300	0.1	0.1	0.3	0.3	40	40	200	200	0.5	0.5
6~8(月)	650	600	15	15	40	40	400	400	0.2	0.2	0.4	0.4	40	40	250	250	5.0	4.5
9~11(月)	700	650	25	25	40	40	400	400	0.2	0.2	0.4	0.4	40	40	250	250	5.0	4.5
1~2(歳)	950	900	20	20	20以上30未満		400	350	0.5	0.5	0.6	0.5	40	40	450	400	4.5	4.5
3~5(歳)	1,300	1,250	25	25	20以上30未満		450	500	0.7	0.7	0.8	0.8	50	50	600	550	5.5	5.5
6~7(歳)	1,350	1,250	35	30	20以上30未満		400	400	0.8	0.8	0.9	0.9	60	60	600	550	5.5	5.5
8~9(歳)	1,600	1,500	40	40	20以上30未満		500	500	1.0	0.9	1.1	1.0	70	70	650	750	7.0	7.5
10~11(歳)	1,950	1,850	45	50	20以上30未満		600	600	1.2	1.1	1.4	1.3	85	85	700	750	8.5	12.0
12~14(歳)	2,300	2,150	60	55	20以上30未満		800	700	1.4	1.3	1.6	1.4	100	100	1,000	800	10.0	12.0
15~17(歳)	2,500	2,050	65	55	20以上30未満		900	650	1.5	1.2	1.7	1.4	100	100	800	650	10.0	10.5
18~29(歳)	2,300	1,700	65	50	20以上30未満		850	650	1.4	1.1	1.6	1.2	100	100	800	650	7.5	10.5
30~49(歳)	2,300	1,750	65	50	20以上30未満		900	700	1.4	1.1	1.6	1.2	100	100	750	650	7.5	10.5
50~64(歳)	2,200	1,650	65	50	20以上30未満		900	700	1.3	1.1	1.5	1.2	100	100	750	650	7.5	11.0
65~74(歳)	2,050	1,550	60	50	20以上30未満		850	700	1.3	1.1	1.2	1.2	100	100	750	650	7.5	6.0
75以上(歳)	1,800	1,400	60	50	20以上30未満		800	650	1.2	0.9	1.3	1.0	100	100	700	650	7.0	6.0
妊婦 初期 (付加量)		+50		+0		-		+0		+0.2		+0.3		+10		+0		+2.5
妊婦 中期 (付加量)		+250		+5		-		+0		+0.2		+0.3		+10		+0		+9.5
妊婦 末期 (付加量)		+450		+25		-		+80		+0.2		+0.3		+10		+0		+9.5
授乳婦(付加量)		+350		+20		-		+450		+0.2		+0.6		+45		+0		+2.5

特徴	<p>特別に栄養素の増減を必要としない食事で、健康成人が日常摂取する食品や料理を取り入れている。</p> <p>食塩量は、保健指導的な面より、多少控え目になっている。</p> <p>食物繊維の多いものや多少硬い素材を使用しているため、咀嚼能力が低下している方には向かないことがあります。</p> <p>主食は、常飯と軟飯を選択できます。</p>
区分	<p>食事量により、“大” “中” “小”の3段階に分かれています。</p> <p>選択の目安</p> <p>大： 20・30・40代の男性</p> <p>中： 50・60・70代以降の男性 及び 20・30・40代の女性</p> <p>小： 50代以降の女性</p> <p>個人差もありますので、上記の目安は絶対ではありません。</p>
備考	<p>きざみ食、ミキサー食への対応は不可</p> <p>一口大への対応は可</p>

2 軟飯食

特徴	<p>主食はやや水分量の多い軟飯(選択で常飯も可)と副食は軟菜になっています。食物繊維の多いものを少量使用(海草類、きのこ類)。硬いものは使用しておりません。</p> <p>調理法は「煮る」「ゆでる」「焼く」が中心で加熱時間に配慮している。</p> <p>咀嚼力の落ちている高齢者の方には、基本食よりこちらを選択する方が適しています。</p>
区分	<p>主食量により、“大” “小”の2段階に分かれています。</p>
備考	<p>きざみ食への対応は可</p> <p>ミキサー食への対応は副食のみ可</p>

3 全粥食

特徴	<p>主食は全粥で副食は食物繊維も多いものは過度に使用しておりません。</p> <p>海草類、きのこ類は少量使用しています。硬いものは使用しておりません。</p> <p>調理法は「煮る」「ゆでる」「焼く」が中心で加熱時間に配慮している。</p>
区分	<p>全粥の量により、“大” “小”の2段階に分かれています。</p> <p>“全粥食 小”を指示した場合、全量摂取しても長期継続は他に栄養補給をしないと栄養的に不適當になります。</p>
備考	<p>きざみ食への対応は可</p> <p>ミキサー食への対応は可(ミキサー食は主食のみゲル化剤を使用)</p>

4 5分粥食

特 徴	水分が多く軟らかい料理を組み合わせた食事。全粥食よりさらにそしゃくしやすいように野菜類の切り方を食べやすい形態にして調理している。 長期継続は、他に栄養補給を行わないと栄養的に不適當になります。
区 分	
備 考	きざみ食への対応は可 ミキサー食への対応は可

5 3分粥食

特 徴	咀嚼能力の低下時、または5分粥食への移行期に一時的に用いる食事で5分粥食より水分が多く、滑らかな料理を組み合わせています。 使用する食材を決めて調理しているので変化に乏しい。 長期継続は、栄養的・嗜好的に不適當になります。
区 分	
備 考	ミキサー食への対応は、5分粥食の方が適當(3分粥食は、ミキサー処理しにくい) 10時と15時におやつが付きます。

6 流動食

特 徴	流動状の食材と半流動状の食材を使用した刺激の少ない食事。 咀嚼能力低下時や摂食開始時に適応となる食事で長期継続は不適當になります。
区 分	
備 考	10時と15時におやつが付きます。

7 小児食

特 徴	幼児から学童までを対象として、小児の一般的嗜好を取り入れている。
区 分	<p>”大” ”中” ”小”の3段階に分かれている。</p> <p>選択の目安</p> <p>”大”： 9 ～ 12歳</p> <p>”中”： 6 ～ 8歳</p> <p>”小”： ～ 5歳</p> <p>小児は、個人差が大きいので摂取状況により食事量の調節をします。(指示要)</p>
備 考	15時におやつが付きます。

8 小児耳鼻術後食

特 徴	耳鼻科的手術後の食事として低刺激の軟菜中心の食事。
区 分	通常の食上がりパターンは、流動食を2日、全粥食を2日、軟飯食を継続となります。
備 考	全粥食からは、15時におやつが付きます。

9 離乳食

特 徴	卵成分を含まない内容になっています。 乳類は、粉ミルクを使用しています。
区 分	<p>”前期” ”中期” ”後期”の3段階に分かれています。</p> <p>食事回数</p> <p>”前期”： 昼食1回食</p> <p>”中期”： 昼食・夕食2回食</p> <p>”後期”： 3回食</p> <p>必要であれば食事回数を増やすことができます。(指示要)</p>
備 考	おやつは、付きません。

10 濃厚流動食

特 徴	特殊な濃厚流動食品を使用し、基本的な栄養量は充足するようになっています。咀嚼能力低下時、下顎骨固定時などに適応となる流動食。但し、形態が単調になるため嗜好的に満足度が得にくい。
区 分	容量により、800kcal、1,200kcal、1,600kcal、2,000kcalの4段階に分かれています。容量の調節は可能です。(指示要)
備 考	

11 経管栄養食

特 徴	経口摂取が不可能な場合の時の、濃厚流動食を主体にした食事です。標準濃度、高濃度、腎機能障害、耐糖能障害、呼吸器障害、半固形などがあります。
区 分	朝・昼・夕ごとに容量を指定してください。
備 考	1日量を昼食時に提供します。

12 低残渣食

特 徴	食物繊維の多い野菜類や果物類を減らし、糞便量を少なくすることを目的にした食事です。通常食事より食物繊維を低減(約50%)しています。脂肪は普通食よりやや少ないが、たんぱく質はほぼ同等量になっています。
区 分	主食の形態別(おもゆから常飯)に分かれています。
備 考	微量栄養素の補給のため特殊食品を使用しています。

13 潰瘍食

特 徴	消化しにくい食品、胃液分泌を促進する食品、香辛料などの刺激性食品を避けた軟菜食。
区 分	主食の形態別(おもゆから常飯)に分かれています。 オーダ画面では、1食ずつの入力と食上がりパターンの入力ができます。
備 考	流動食と3分粥食は、おやつを含めて6回食になっています。他は3回食です。

14 術後特別食6分割 ・ 術後特別食3分割

特 徴	6分割の食事は、胃切除後の方を対象にしたもので食事総量を減らし食間に軽食を入れています。 消化しにくい食品を避けた軟菜食。 3分割の食種は、胃切除以外の侵襲の大きな手術後を対象としています。
区 分	主食の形態別(おもゆから常飯)に分かれています。 食事オーダ画面では、食上がりパターンの中から選択していただきます。この時、食上がりの日数は自由に変えることができます。
備 考	術後特別食6分割と術後特別食3分割の食事は、特別食加算の対象になっています。 3分割食の食種で流動食と3分粥食は、食間におやつが入り5回食になっています。

15 術後食3分割

特 徴	胃切除後と侵襲の大きな手術後以外の方を対象にした軟菜食。
区 分	主食の形態別(おもゆから常飯)に分かれています。常飯を選択した時は”基本食中”の食事になります。 食事オーダ画面では、食上がりパターンの中から選択していただきます。この時、食上がりの日数は自由に変えることができます。
備 考	流動食と3分粥食は、食間におやつが入り5回食になっています。

16 低脂肪食

特 徴	脂肪含量の高い食品や油脂を制限し、消化しやすい食品を使用した軟菜食。 黄疸のある時、膵炎、胆のう炎、急性肝炎など脂肪制限を必要とする時、または、ゆるやかなたんぱく質制限を必要とする場合の食事。 塩分は、6g未満です。
区 分	主食の形態別(おもゆから常飯)に分かれています。 同じ主食の中で熱量の変更は可能です。
備 考	

17 肝臓食

特 徴	たんぱく質の熱量配分をやや高く(18%~20%)した食事。 塩分は普通食と同等、香辛料は少量使用しています。 脂肪制限は、特別には行っていません。
区 分	熱量により3段階に分かれています。 主食が全粥以下の場合、栄養量が大きく異なります。
備 考	

18 肝不全食

特 徴	たんぱく質量を減らし炭水化物の熱量比を高くした食事。 脂肪と塩分はやや控え、食物繊維の特に多い食材以外は使用しています。 蔗糖の使用量がやや多いため、糖尿病合併症のある時は不適。(栄養室へ連絡ください。) 塩分は、6g未満です。 同じ主食の中での熱量の変更は可能です。
区 分	主食の形態別(おもゆから常飯)に6段階に分かれています。
備 考	微量栄養素補給のため特殊食品を使用しています。

19 糖尿食

特 徴	熱量を基準にし栄養バランスに配慮した食事。 塩分は、普通量を使用しています。
区 分	熱量別に1000kcalから2000kcalまでの6段階に分かれています。 主食を全粥にすると、1600kcal以上では熱量が大きく異なります。 例)糖尿食16・・・熱量1600kcal 100kcal単位の熱量指示も可能です。(例 1500kcal)
備 考	

20 糖尿減塩食

特 徴	熱量を基準にし栄養バランスに配慮した食事。 塩分は、6g未満になっています。
区 分	熱量別に1000kcalから2000kcalまでの6段階に分かれています。 主食を全粥にすると、1600kcal以上では熱量が大きく異なります。 例)糖尿減塩食16・・・熱量1600kcal、塩分6g未満 100kcal単位の熱量指示も可能です。(例 1500kcal)
備 考	

21 糖腎食

特 徴	熱量とたんぱく質量を調整し、塩分を制限した食事。 糖尿病性腎症を合併している場合を対象にしています。
区 分	熱量と蛋白質量別に(1400kcal、40g)、(1600kcal、45g)、(1800kcal、50g)の3段階に分かれています。 塩分は、6g未満です。 例)糖腎食14・・・熱量1400kcal、塩分6g未満 主食を全粥にすると、1600kcal以上では熱量が変わります。 他の熱量の食事を必要とする時は、栄養室へ連絡ください。
備 考	主食は、低たんぱく質の特殊食品を使用しています。

22 脂質異常食

特 徴	熱量とコレステロールを調整した食事。 コレステロールを300mg/日以下に、塩分を6g/日未満にしています。
区 分	熱量別に1400kcalと1600kcalの2段階に分かれています。
備 考	

23 減塩食 ・ 高血圧食

特 徴	栄養バランスをとりながら、熱量と塩分を調整した食事。 ゆるやかに脂肪を制限しています。 脳血管障害、心疾患などを対象としています。 高血圧症のみの病名の場合は、“高血圧食”を指示してください。 塩分は6g未満です。
区 分	熱量別に1400kcalと1600kcalの2段階に分かれています。 例) 減塩食14・・・熱量1400kcal、塩分6g未満
備 考	病名が“高血圧症”のみの場合は、特別食加算の算定ができません。

24 腎臓食

特 徴	たんぱく質と塩分を調整した食事。 カリウムは特に調整しておりません。 カリウム制限の時は、腎不全食を指示してください。
区 分	熱量と蛋白質量により(1400kcal、35g)、(1600kcal、40g)、(1800kcal、50g)の3段階に分かれています。 塩分はそれぞれ6g未満です。 例) 腎臓食18・・・熱量1800kcal、塩分6g未満 ただし、1600kcal以上の食事の主食を全粥にすると栄養量は、変わります。 他の熱量の食事を必要とする時は、栄養室へご連絡ください。
備 考	主食に低たんぱく質食品を使用しています。 たんぱく質由来の微量栄養素を補給するため特殊食品を使用しています。

25 妊娠高血圧食

特徴	熱量を基準にして塩分をやや控えた食事。 カルシウムと鉄分を付加しています。たんぱく質は、成人女性の所要量を目途にしています。
区分	熱量別に4段階に分かれています。 A … 1, 200kcal B … 1, 400kcal C … 1, 600kcal D … 1, 800kcal
備考	

26 小児腎臓食

特徴	熱量を比較的高く保ち、たんぱく質と塩分を調整した食事。
区分	熱量とたんぱく質量により分かれており、塩分は、1g、3g、5g、7gの中から選択要。 A … 熱量1, 200kcal 蛋白質25g B … 熱量1, 400kcal 蛋白質30g C … 熱量1, 600kcal 蛋白質40g D … 熱量1, 800kcal 蛋白質50g E … 熱量2, 000kcal 蛋白質60g
備考	小児腎臓食 A、B、C は、主食に低たんぱく質食品を使用しています。 15時におやつが付きます。

27 易消化食

特徴	クローン病を対象とした、低脂肪・低残渣の食事。 限られた食品を使用しているため食事が単調になりやすい。
区分	主食別に分かれています。
備考	

27 透析食

特徴	透析加療中の食事で、塩分、カリウム、リン、水分を抑えた食事。 微量栄養素は充足するようにしています。 熱量とたんぱく質は、体重が55kg前後の体格の人を対象にしています。
区分	熱量2,000kcal たんぱく質60g 塩分5g 水分1,000ml。 食事は1種類のみですが、年齢による熱量の調節は可能です。指示してください。
備考	主食は、3食とも米飯を基準にしています。 (熱量と水分の調節を考えると1食は、パン食が望ましいのですが、嗜好的に好まれないケースが多いため米飯を基準にしています)

28 慢性腎不全食

特徴	腎機能が低下した時の食事。 たんぱく質、塩分、カリウムを制限しています。 水分は、ゆるやかに制限しています。 炭水化物と脂肪の割合が高い。 塩分は、5g以下です。
区分	熱量と蛋白質により、(1600kcal、40g)、(1,800kcal、質40g)の2種類です。 年齢による熱量の調節は可能です。指示してください。
備考	主食は、低たんぱく質食品を使用しています。 たんぱく質由来の微量栄養素を補給するため特殊食品を使用しています。

29 除ヨード食

特徴	ヨード含量の多い海草と海草抽出物を含む食品を禁止した食事。
区分	食事は1種類のみですが、年齢による熱量の調節は可能です。指示してください。
備考	

30 注腸食

特 徴	ダルムスペースリッチⅢを使用した検査食。
区 分	
備 考	

31 術前軽食

特 徴	パンケーキ、軟らかい菓子、ジュースなどの内容です。 水分補給と一時的な空腹感を和らげるものです。
区 分	軽食+ジュースの1種類のみです。
備 考	約200Kcal

33 お祝い食

特 徴	お産された方への特別な食事です。通常の入院食に比べ食事内容が増量になっています。昼食時に1度提供し、内容はステーキ、サーモンの飾り盛り、ホタテフライとサラダ、ポテトグラタン、ミニストローネ、フルーツの盛り合わせなどです。 おやつ時間に、ケーキ、ノンカフェインのハーブティー提供しています。 熱量、たんぱく質は多めになっています。
区 分	主食は、ご飯からパンへの変更ができます。 主菜のお肉が食べられない方は、お魚に変更ができます。
備 考	

33 嚥下評価ゼリー食

特徴	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの。重度の症例に対する評価・訓練用。少量をすくってそのまま丸のみ可能。残留した場合にも吸引が容易。蛋白質を含まない。
区分	学会分類2021コードOj 嚥下食ピラミッドL0
備考	エンゲリード 1個 50Kcal

34 嚥下調整食1

特徴	均質で、付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮した嚥下障害のある方の食事。口腔内で既に適切な食塊状になっている。送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。ゼリー・プリン・ムース状のもの。食事摂取訓練を兼ねた食事で食物形態を重視しているため、嚥下食を単独長期継続摂取は、栄養的、嗜好的に不適當になります。
区分	学会分類2021コード1j 嚥下食ピラミッドL1・L2 ユニバーサルデザインフード噛まなくてもよい
備考	1000Kcalに設定しているが、摂取量により増減可能。

35 嚥下調整食2(ミキサー食)

特徴	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの。口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。
区分	学会分類コード2-1 嚥下食ピラミッドL3 ユニバーサルデザインフード噛まなくてもよい
備考	1400Kcalに設定。主食(ミキサー粥)を小にすると1200Kcal。

36 嚥下調整食3(ソフト食)

特 徴	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。
区 分	学会分類2021コード3 嚥下食ピラミッドL4 ユニバーサルデザインフード舌でつぶせる
備 考	1400Kcalに設定。主食(ミキサー粥)を小にすると1200Kcal。

37 嚥下調整食4(軟菜食)

特 徴	硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。
区 分	学会分類2021コード4 嚥下食ピラミッドL4 ユニバーサルデザインフード舌でつぶせる及び歯ぐきでつぶせる及び容易にかめるの一部
備 考	主食は軟飯(全粥選択可能)1400Kcal弱 副食は3分菜

38

特 徴	
区 分	
備 考	

食事オーダーと患者食の概要 改定履歴

改訂内容の要点

施行日

2015. 4

・嚥下評価ゼリー食・嚥下調整食を追加

2017. 5

・アレルギーのオーダーについて 一部差替

2020. 1

・一般食患者の食事摂取基準 差替

2021. 10

・術前軽食、お祝い食、嚥下評価ゼリー食・嚥下調整食 一部差替

2024. 2

・栄養室禁忌情報入力方法 添付
