

岩手県立大東病院 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								主食名	分量 g	主食名	分量 g	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（未満）	水分 ml										
常食	115	常食 1,500kcal	1500	60	35	220	8.0	1400	男性	女性 70歳以上	米飯	130			○		○	
	117	常食 1,700kcal	1700	70	45	250	8.0	1500		18～29歳 50～69歳	米飯	150			○		○	
	118	常食 1,800kcal	1800	75	45	280	8.0	1500		30～49歳	米飯	180			○		○	
	119	常食 1,900kcal	1900	75	45	300	8.0	1600	70歳以上		米飯	200			○		○	
	121	常食 2,100kcal	2100	85	55	320	8.0	1700	50～69歳	15～17歳	米飯	220			○		○	表3・表5各1単位追加
	123	常食 2,300kcal	2300	90	55	360	8.0	1700	18～29歳 30～49歳		米飯	250			○		○	表3・表5各1単位追加
	125	常食 2,500kcal	2500	95	65	380	8.0	1900	15～17歳		米飯	250			○		○	表3・表5各1単位追加、牛乳200ml追加
産褥食	150	産褥食	2100	85	55	300	8.0	2000			米飯	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					全粥	150	○		○	
	816	全粥食 1,600kcal	1600	65	40	230		2100					全粥	300	○		○	
5分粥食	500	5分粥食	1100	50	30	150		1200					5分粥	250	○		○	
3分粥食	300	3分粥食	1000	45	30	130		1400					3分粥	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					重湯	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2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)								○	1日1回、ドロドロ状
	230	離乳食Ⅱ	300	15					7～8ヵ月(離乳中期)								○	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)								○	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		米飯	100	全粥	150	○		○	} おやつ2回
	614	幼児食Ⅱ	1300	40	30	200			3～5歳		米飯	100	全粥	220	○		○	
学齢児食	714	学齢児食Ⅰ	1400	55	35	200			6～7歳(小1～2年生)		米飯	100	全粥	220	○		○	} おやつ1回
	716	学齢児食Ⅱ	1600	60	40	230			8～9歳(小3～4年生)		米飯	150	全粥	300	○		○	
	720	学齢児食Ⅲ	1900	70	45	290			10～11歳(小5～6年生)		米飯	200	全粥	300	○		○	
	722	学齢児食Ⅳ	2200	85	55	320			12～14歳(中学生)		米飯	220	全粥	300	○		○	

岩手県立大東病院 食事基準表（特別食） 栄養管理科用

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 構成表 有無	備考
	食種 コード	食種(特別食) 内訳	栄養量							主食名	分量 g	主食名	分量 g	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(未満)	水分 ml									
エネルギー 調整食	E12	1,200kcal	1200	60	35	150	6.0	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	米飯	100	全粥	220	○		○	
	E14	1,400kcal	1400	65	40	200	6.0	1400		米飯	130	全粥	300	○		○	
	E16	1,600kcal	1600	70	40	240	6.0	1400		米飯	150	全粥 <sup>3)</sup>	300	○		○	
	E18	1,800kcal	1800	80	50	260	6.0	1500		米飯	180	全粥 <sup>3)</sup>	300	○		○	表3・表5各1単位追加
	E20	2,000kcal	2000	85	50	300	6.0	1600		米飯	220	全粥 <sup>3)</sup>	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	米飯	100	全粥	220	○			おやつ1.3単位×3(DMの場合)
	C18	1,800kcal (小児)	1800	80	50	260		1600		米飯	130	全粥	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									
塩分 調整食	S12	1,200kcal	1200	60	35	150	6.0	1300	心臓疾患 高血圧性心疾患	米飯	100	全粥	220				
	S14	1,400kcal	1400	65	35	210	6.0	1400		米飯	130	全粥	300	○		○	
	S16	1,600kcal	1600	70	35	250	6.0	1400		米飯	150	全粥 <sup>3)</sup>	300	○		○	
	S18	1,800kcal	1800	80	50	260	6.0	1500		米飯	180	全粥 <sup>3)</sup>	300				表3・表5各1単位追加
	G16	1,600kcal	1600	70	35	250	6.0	1400	高血圧(非加算)	米飯	150	全粥 <sup>3)</sup>	300	○		○	
たんぱく質 調整食	P38	1,800kcal 蛋白30g	1800	30	50	310	3以上6.0 <sup>1)</sup>	1000	腎炎 腎不全 ネフローゼ症候群	米飯1回120g・低たんぱく飯180g×2						○	栄養補助食品300kcal追加
	P58	1,800kcal 蛋白50g	1800	50	45	300	3以上6.0 <sup>1)</sup>	1100		米飯	180	全粥 <sup>3)</sup>	300		○		
	P66	1,600kcal 蛋白60g	1600	60	45	240	3以上6.0 <sup>1)</sup>	1100	糖尿病性腎症 透析	米飯	150	全粥 <sup>3)</sup>	300		○	○	栄養補助食品100kcal追加
	P78	1,800kcal 蛋白70g	1800	70	45	280	3以上6.0 <sup>1)</sup>	1100	肝硬変、肝不全	米飯	180	全粥 <sup>3)</sup>	300	○			
	P82	2,000kcal 蛋白85g	2000	85	50	300		1800	貧血	米飯	180	全粥 <sup>3)</sup>	300	○		○	ヨーグルト60g追加、Fe補助食品追加
	C35	1,500kcal 蛋白35g (小児)	1500	35	40	250	3以上6.0 <sup>1)</sup>	1000	小児腎疾患 糸球体腎炎、ネフローゼ症候群 等	米飯	100	全粥	200	○			栄養補助食品500kcal追加
	C52	2,200kcal 蛋白50g (小児)	2200	50	45	360	3以上6.0 <sup>1)</sup>	1100		米飯	150	全粥	300	○			栄養補助食品500kcal追加
脂質 調整食	F181 <sup>2)</sup>	800kcal 脂質10g	800	15	10	165			急性肝炎 脂質異常症 閉塞性黄疸 急性膵炎 慢性膵炎	—	—	重湯	150		○	○	流動食
	F182 <sup>2)</sup>	800kcal 脂質10g	800	20	10	170				—	—	3分粥	150		○	○	3分粥食
	F11	1,000kcal 脂質20g	1000	40	20	180				—	—	5分粥	250		○		5分粥食
	F24	1,400kcal 脂質20g	1400	50	20	250				米飯	130	全粥	300		○		乳酸菌飲料
	F26	1,600kcal 脂質20g	1600	55	20	300				米飯	150	全粥	300		○	○	栄養補助食品200kcal追加
	F36	1,600kcal 脂質30g	1600	60	30	270				米飯	150	全粥	300	○			栄養補助食品200kcal追加
	F38	1,800kcal 脂質30g	1800	65	30	320				米飯	180	全粥	300	○		○	栄養補助食品200kcal追加
易消化・ 術後食	K10	術後5回食	1000	45	30	130			消化管術後(流動食は除く)	—	—	全粥	100	○		○	
	H16	潰瘍食	1600	70	40	230			胃及び十二指腸潰瘍(流動食は除く)	米飯	150	全粥	300	○		○ <sup>4)</sup>	
	D16	炎症性腸疾患(緩解期)	1600	70	40	230			炎症性腸疾患	米飯	150	全粥	300		○	○ <sup>4)</sup>	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)	米飯	200	全粥	300				
経管栄養	N10	経管栄養															
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		米飯	150	全粥	300				

注釈) <sup>1)</sup> 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。  
<sup>2)</sup> 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。  
<sup>3)</sup> 主食欄の■は、不足エネルギーの対応は、各施設対応とする。  
<sup>4)</sup> 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。 令和3年度2月改訂