

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(未満)												水分 ml	
常食	115	常食	1,500kcal	1500	60	35	220	7.9	1400	男性	女性							○	○		
	117	常食	1,700kcal	1700	70	45	250	7.9	1500		70歳以上	130						○	○		
	118	常食	1,800kcal	1800	75	45	280	7.9	1500		18～29歳 50～69歳	165						○	○		
	119	常食	1,900kcal	1900	75	45	300	7.9	1600	70歳以上	30～49歳	180						○	○		
	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		240						○	○	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		240						○	○	(タ)ヨーグルト追加＋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			100	150					○	○		
	814	全粥食	1,400kcal	1400	60	40	200		1800			130	200					○			
	816	全粥食	1,600kcal	1600	65	40	230		2100			165	300					○			
	818	全粥食	1,800kcal	1800	70	45	250		2300			200	350					○	○		
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)		140	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		1600	特別食の適応のない 嚥下リスクのある方 ※表記以外の栄養価要相談							ゲル粥300		○	常食副食を基本にペースト状、味噌汁・お茶(3%)トロミ付、夕補助食品	
	851	ソフト食(非加算)		1400	60	30	210		1600									ゲル粥300		○	常食副食を基本にゼリー状、味噌汁、お茶(3%)トロミ付、夕補助食品
	852	極きざみトロミ食(非加算)		1500	60	35	230		1500				300						○		軟菜食を、2～3mmにみじん切りにし、トロミと混ぜたもの。味噌汁・お茶トロミなし
	854	ひと口大食(非加算)		1500	60	35	230		1100		嚥下や手指機能低下のある方	130							○		軟菜食を1.5cm大に切ったもの、味噌汁・お茶トロミなし
ハーフ食	405	ハーフ食(5分粥)		500	25	17	65		500	食欲不振等で、普通量 が食べられない方				90				○		全体量1/2 付加、形態は各食種に準じる	
	408	ハーフ食(全粥)		800	30	20	80		600				90					○			
	410	ハーフ食(常食)		900	35	20	130		500			60						○			
	411	ハーフ食(ミキサー食)		600	30	17	70		600								ゲル粥90		○		
	412	ハーフ食(ソフト食)		500	30	17	70		600								ゲル粥90		○		
	414	ハーフ食(極きざみトロミ食)		600	25	17	80		600				90					○			
	416	ハーフ食(ひと口大食)		800	30	17	135		500			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1） 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						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(未満)												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  小児糖尿病 小児脂質異常症 小児肥満  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  嚥下や手指機能低下のある方	100	220					○		○			
	E14	1,400kcal		1400	65	40	200	5.9	1400		130	300					○		○			
	E16	1,600kcal		1600	70	40	240	5.9	1400		165	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		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	1600							グル粥300			○				
E92	エネルギー調整食(ソフト食)E14	1400	60	30	210	5.9	1600						グル粥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	1500			300						○			※イモ類→野菜類、夕補助食品付加			
E95	エネルギー調整食(ひと口大食)E14	1400	60	35	200	5.9	1100									○			※イモ類→野菜類、夕補助食品付加			
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  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  嚥下や手指機能低下のある方	130	220					○					
	S14	1,400kcal		1400	65	35	210	5.9	1400		100	300					○					
	S16	1,600kcal		1600	70	35	250	5.9	1400		130	300					○					
	S18	1,800kcal		1800	80	50	260	5.9	1500		165	300					○					
	S91	塩分調整食(ミキサー食)S14	1400	60	30	210	5.9	1600	180		300					グル粥300		○			表3・表5各1単位追加	
	S92	塩分調整食(ソフト食)S14	1400	60	30	210	5.9	1600							グル粥300		○					
	S93	塩分調整食(極きざみトロミ食)S14	1500	60	35	230	5.9	1500				300				グル粥300		○				
	S95	塩分調整食(ひと口大食)S14	1500	60	35	230	5.9	1100									○					
	G16	1,600kcal		1600	70	35	250	5.9	1400		130							○				
	G18	1,800kcal		1800	80	50	260	5.9	1500		165	300						○				
	G91	塩分調整食(ミキサー食)非加算G15	1400	60	30	210	5.9	1600	180		300					グル粥300		○			表3・表5各1単位追加	
	G92	塩分調整食(ソフト食)非加算G15	1400	60	30	210	5.9	1600							グル粥300		○					
	G93	塩分調整食(極きざみトロミ食)非加算G15	1500	60	35	230	5.9	1500				300				グル粥300		○				
	G95	塩分調整食(ひと口大食)非加算G15	1500	60	35	230	5.9	1100									○					
たんぱく質調整食	P32	1,200kcal 蛋白30g		1200	30	40	180	3以上5.9 <sup>1)</sup>	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  小児腎疾患 糸球体腎炎、ネフローゼ症候群 等  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  嚥下や手指機能低下のある方	低たんぱく飯100g×3(低たんぱく粥220g) 低たんぱく飯130g×3(低たんぱく粥300g) 低たんぱく飯165g×3(低たんぱく粥300g) 低たんぱく飯180g×3(低たんぱく粥300g)						朝：ハイカドリンク 朝：ハイカドリンク 朝：ハイカドリンク 朝：ハイカドリンク		○			P38に準ずる
	P34	1,400kcal 蛋白30g		1400	30	50	210	3以上5.9 <sup>1)</sup>	800		5分粥は5分粥に準ずる(汁なし、生野菜・生果物禁、2・3品目の蛋白源除く)									5分粥は5分粥に準ずる(汁なし、生野菜・生果物禁、2・3品目の蛋白源除く)		
	P36	1,600kcal 蛋白30g		1600	30	50	260	3以上5.9 <sup>1)</sup>	800		(タ)たんぱく(用栄養補助食品100kcal追加)									(タ)たんぱく(用栄養補助食品100kcal追加)		
	P38	1,800kcal 蛋白30g		1800	30	50	310	3以上5.9 <sup>1)</sup>	1000		(タ)たんぱく(用栄養補助食品100kcal追加)						○			(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 <sup>1)</sup>	1100		100	220	250				○			P66に準ずる		
	P54	1,400kcal 蛋白50g		1400	50	45	200	3以上5.9 <sup>1)</sup>	1100		130	300	250				○			5分粥は5分粥に準ずる(汁なし、生野菜・生果物禁、2・3品目の蛋白源除く)		
	P58	1,800kcal 蛋白50g		1800	50	45	300	3以上5.9 <sup>1)</sup>	1100		180	300					○			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 <sup>1)</sup>	1100		165	300					○	○		※「カリウム制限なし」→特殊コメント入力		
	P68	1,800kcal 蛋白60g		1800	60	45	290	3以上5.9 <sup>1)</sup>	1100		180	300					○			(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 <sup>1)</sup>	1100		180	300					○			(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 <sup>1)</sup>	1000		100	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5.9 <sup>1)</sup>	1100		165	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 <sup>1)</sup>	1600						グル粥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 <sup>1)</sup>	1600						グル粥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		1500	50	35	230	3以上5.9 <sup>1)</sup>	1500				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 <sup>1)</sup>	1100		130						○			(タ)たんぱく(用栄養補助食品100kcal追加)		
	P82	2,000kcal 蛋白85g		2000	85	50	300		1800		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 <sup>2)</sup>	800kcal 脂質10g		800	15	10	165				—	—	—	—	150	150		○	○	流動食	
F19 <sup>2)</sup>		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			165	300						○	○	栄養補助食品200kcal追加			
F36		1,600kcal 脂質30g		1600	60	30	270			165	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	5.9	1600					グル粥300			○					
F92		脂質調整食(ソフト食)F22		1200	55	20	200	5.9	1600					グル粥300			○					
F93		脂質調整食(極きざみトロミ食)F22		1350	60	25	240	5.9	1400			300					○					
F95		脂質調整食(ひと口大食)F22		1350	60	25	240	5.9	1000	130							○					
術後食	K10	術後5回食		1000	45	30	130			—	100	150	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		1600					グル粥100			○					
	K92	術後5回食(ソフト食)		1000	45	30	130		1600					グル粥100			○					
	K93	術後5回食(極きざみトロミ食)		1000	45	30	130		1600			100				○100cc						
	K95	術後5回食(ひと口大食)		1000	45	30	130		1600	80						○100cc						
易消化食	H16	潰瘍食		1600	70	40	230			165	300	250					○		○ <sup>4)</sup>			
	H91	潰瘍食(ミキサー食)		1200	55	20	200		1600					グル粥300			○					
	H92	潰瘍食(ソフト食)		1200	55	20	200		1600					グル粥300			○					
	H93	潰瘍食(極きざみトロミ食)		1500	60	35	230		1500			300					○					
	H95	潰瘍食(ひと口大食)		1500	60	35	230		1100	130						○						
	D16	炎症性腸疾患(緩解期)		1600	70	40	230			165	300	250	150	150	150		○	○ <sup>4)</sup>	潰瘍食に準ずる			
	D18	クローン病		1800	75	30	250			200	300	250	150	150	150							
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			165	300	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。

2) 脂質調整食の流動食・3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。

3) 主食欄の■は、不足エネルギーの対応は、各施設対応とする。

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。