

大阪はびきの医療センター
入院患者等給食業務委託仕様書

令和4年9月
地方独立行政法人大阪府立病院機構
大阪はびきの医療センター

【目次】

1	業 務 名	P.3
2	契約期間	P.3
3	委託業務実施場所	P.3
4	病院概要	P.3
5	基本方針	P.4
6	業務分担	P.5
7	経費の負担区分	P.5
8	契約方式及び給食材料費について	P.6
9	業務内容	P.6
10	従事者	P.16
11	従業員の研修等	P.18
12	病院事業への協力	P.19
13	業務の代行保障	P.19
14	賠償責任保険の加入	P.19
15	栄養委員会等への参加	P.19
16	業務内容の評価	P.20
17	委託内容の引継ぎ	P.20
18	施設等の使用	P.20
19	業務管理	P.20
20	患者給食業務のインシデント等の報告	P.21
21	事故発生時の対応	P.21
22	その他	P.22

1 業 務 名 大阪府立病院機構大阪はびきの医療センター患者等給食業務委託

2 契約期間 令和5年5月6日（昼食）から令和8年3月31日

※新病院開院までの準備期間は、開院スケジュールに合わせて受託者が必要な期間を設定し、委託者と協議すること。

なお、契約日から令和5年5月5日までの期間を準備、引継ぎ期間とし、その間に発生する経費について、大阪はびきの医療センターは一切負担しない。

3 委託業務実施場所 大阪府羽曳野市はびきの三丁目7番1号

4 病院概要

（1）病棟及び病床の数（新病院）

○病棟配置計画（令和4年7月案）

	病棟	病床数	主な診療科
3F	ICU	4	
	HCU	12	
4F	産婦人科	41	産婦人科
	小児病棟	32	小児科、耳鼻科、皮膚科
	NICU	3	小児科
	外科系①	45	消化器外科、乳腺外科、泌尿器科、消化器内科
	外科系②	45	呼吸器外科、耳鼻科、整形外科
5F	内科系①	44	肺腫瘍内科、乳腺外科、婦人科、消化器内科、皮膚科
	内科系②	44	呼吸器内科、皮膚科、アレルギー内科
	内科系③	42	感染症内科、循環器内科、腎臓内科、内分泌、
	地域包括	48	皮膚科、整形外科、呼吸器内科、アレルギー内科、 感染症内科
1F	結核	45	

○405床（一般病床354床、第二種感染症病床6床、結核病床45床）

※病児保育（院内）あり

(2) 診療科（新病院）

26 診療科（令和4年9月現在）

（感染症内科、肺腫瘍内科、呼吸器内科、消化器内科、循環器内科、アレルギー・リウマチ内科、小児科、消化器外科、乳腺外科、眼科、呼吸器外科、皮膚科、産婦人科、放射線科、泌尿器科、耳鼻咽喉・頭頸部外科、歯科、麻酔科、リハビリテーション科、病理診断科、臨床検査科、集中治療科、外来化学療法科、呼吸器内視鏡内科、整形外科、救急診療科）

(3) 給食総数実績

別紙1のとおり（令和元年度）

(4) 栄養補助食品使用実績

別紙2のとおり（令和元年度）

5 基本方針

①本業務は、常に患者本位の立場で大阪はびきの医療センター（以下「委託者」という）と協調し、業務全般の円滑な遂行に努めること。

②業務の遂行については、下記の法令、告示および通知等を遵守すること。

ア 医療法（昭和23年法律第205号）並びに関係政省令、関係告示及び関係通知

イ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）並びに関係政省令、関係告示及び関係通知

ウ 健康増進法（平成14年法律第103号）並びに関係政省令、関係告示及び関係通知

エ 労働基準法（昭和22年法律第49号）、労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）等労働関係法並びに関係政省令、関係告示及び関係通知

オ 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）

カ 給食施設における衛生管理指針（大阪府健康福祉部 食の安全推進課作成）及び病院及び介護保健施設における給食施設における栄養管理指針（大阪府健康医療部作成 令和3年3月）

キ 大阪はびきの医療センター入院患者等給食業務委託仕様書

③以下に掲げる認証を受けていることが望ましい。

ア ISO14001 登録証

イ ISO9001 登録証

ウ プライバシーマーク認定証 または ISO27001 登録証

④給食管理業務は、患者に対する治療行為の一環であり、治療上重要な業務であることを認識し、委託者が作成する院内食事規約、献立基準等により、適正な食事を提供し、常に食事の質の向上と患者サービスの改善に努めること。

⑤受託者は給食業務にかかる委託者の運営方針及び「栄養管理室」の理念をよく理解して忠実に患者給食調理を遂行すること。なお、栄養管理室の理念は次に掲げるものである。

ア 心と体を癒しホッと安心できる食環境を提供します。

イ アレルギー疾患のためのアレルゲン管理、食材と調理の衛生管理を徹底し、安全な食事を提供します。

ウ 舌で美味しく、目で見て美味しい真心のこもったサービスをお届けします。

⑥食事提供に関する概要は下記のとおり

ア 調理方式：朝食 クックチル、昼食・夕食 クックサーブ

プロポーザル方式による提案を行ってください

イ 盛付け方式：中央配膳方式

ウ 配茶サービス：あり（個別トレイ配置、他）

エ 配膳方式：厨房から各患者の枕頭まで配膳（朝食、昼食）

オ 下膳方式：枕頭から下膳し下膳室（厨房内）へ搬送（朝食、昼食）

カ 使用配膳車：温冷配膳車

キ 選択メニュー：週 6 食程度 かつ 常食および小児食に提供すること

プロポーザル方式による提案を行ってください

ク 患者外食の提供：あり（家族食・職員食・病児保育等）

ケ 使用システム：電子カルテシステム（NEC MegaOak-HR）及び給食管理システム（大和電設(株) ニュートリメイト V10.1）

6 業務分担

委託者と受託者の業務分担は（別紙 3）のとおりとする

7 経費の負担区分

経費の負担区分は（別紙 4）のとおりとする。

8 契約方式及び給食材料費について

- ア 契約方式は、人件費・経費（給食材料費を除く）は月額固定とする。
- イ 給食材料費は、一人1食あたりの単価制とする。出産祝膳は1食あたり〇〇〇〇円、その他の食種は1食〇〇〇円とする。
- ・給食材費の算出式
- 出産祝膳 〇〇〇〇円 × 月間提供食数
- その他 〇〇〇円 × 月間提供食数（検食除く）
- ウ 幼児食および小児食のおやつ、分割食（10時、15時、20時）の補食および経口負荷試験食については下記のとおり。
- a 小児食および幼児食の10時・15時のおやつは、各朝食、昼食に含む
- b 分割食の10時・15時・20時の食事は、各朝食、昼食、夕食に含む
- e 経口負荷試験食の午前・午後の試験食は、各朝食、昼食に含む
- エ 欠食×切時間（各7:10、11:30、17:30）以降の欠食は、食数に含む
- オ 予備食は食数に含まない
- カ ミルク缶、経腸栄養剤は実費請求とする。
- キ 非常食（水のみ）の補充は実費請求とする
- ク 給食材料費の資料として、食材納品書のコピーと、それを基に作成した月間集計等を病院側に提出するものとする。

9 業務内容

業務内容は次のとおりとする。各業務の作業マニュアルを作成の上、委託者へ提出すること。なお、詳細については委託者の指示に従うこと。

業務内容	作業内容
献立管理	献立作成、個別対応、選択メニュー実施
食数管理	食数の管理、集計業務、オーダー取り込み、帳票出力、食数の変更、検食の準備、検食の実施、食札管理
食材管理	食材の調達、検品・検収・保管、在庫管理、出納事務
調理等	下処理、調理、盛付け、保存食の実施
配膳・下膳	厨房から各病棟看護師詰所までの運搬、 配茶、病棟看護師詰所から患者枕頭への配膳及び下膳、 病棟から食器洗浄室までの運搬
食器洗浄・保管	食器類の洗浄・消毒・保管

衛生管理	従事者の衛生、食品の衛生、調理機器・器具の衛生、給食施設・設備品等の衛生
施設・設備管理	施設・設備品等の保守点検
その他	会議等への出席、喫食調査への協力、安全対策、患者サービス向上及び業務改善等の提案 ※マニュアル不要

(1) 栄養管理業務

① 献立作成について

- ア 院内食事規約（別添 1）および献立作成基準（別添 2）に基づき、献立作成（アレルギー食等を含む）を行い、委託者の承認を得ること。なお、定期的（年 2 回以上）に、試食会を開催し、委託者の幹部等の職員に試食させ、聴取した意見を献立作成に反映させること。但し、試食会の食数は算定しないものとする。（5 食/回程度）
予定献立表は、当該月の 4 週間までに行い、委託者に提出すること。
- イ 喫食対象者を考慮した上で、食料構成を作成し、基本献立（31 日以上のサイクル）に反映させること。
- ウ 院内食事規約は、適宜、変更・改訂を行うため、受託者は、最新の基準に基づき献立の変更を行うこと。
- エ サイクルメニューを基に、季節の食材料や料理を取り入れた予定献立を作成すること。
- オ 1 食の献立において、同じ食材の重複は避けること。
取引業者の都合によって使用食材の種類が偏らない（減少しない）よう富むよう工夫すること。
- カ 委託者の職員が不在の場合及び緊急時においても、受託者は適切に対応することとし、対応後、速やかに委託者に報告すること。
- キ 受託者の栄養士、調理責任者で最低月 1 回は「献立会議」を開催し、嗜好・喫食調査の結果を反映させる等、患者サービスの向上の観点からも献立内容の改善・充実を図り、その結果を委託者に報告すること。必要と判断した場合、病院栄養士が同席するものとする。
- ク 事情により献立（基本・予定）を変更する場合は、委託者の許可を得ること。
- ケ 献立はできるだけ手づくり料理を取り入れること。嚥下食等においても同様とする。

- コ 毎月、季節献立および行事食を計画し、年間計画を提出すること。
正月をはじめとする祝日や歳事に応じた行事食を実施すること（R4 年度実施予定は別紙 5 のとおり）。回数・内容については、患者サービスの向上に資するよう適宜改善に努めること。変わり主食については、月 1 回以上実施すること。また、アレルギー食の行事食及び変わり主食にも適切に対応すること。なお、行事食では、メッセージカードを作成し食事に添えること。
- サ 小児科病棟での行事（夏祭り、クリスマス会）では、行事に合わせた特別なおやつを委託者が指定する時間に配膳すること。
- シ 献立作成および管理については、委託者の給食管理システムを使用すること。
- ス 院内食事規約に掲載している以外の特種なオーダーがあった場合は、委託者と協議の上対応すること。

① -2 選択メニューについて

- ア 受託者は、患者に対し、「選択メニュー申込書」の配布および回収を行い、選択メニューの希望を確認すること。また、申込書内容に疑義がある場合、患者から直接聞き取りを行うこと。
- イ 選択枝の献立は、少なくとも主菜（肉類、魚類、その他）2 種以上から選択できるものとする。
- ウ 選択メニューの申し込み結果を受け、人気のないメニューの改善など、献立変更及びメニュー開発など常に内容の改善に努めること。また、委託者が選択メニューの実施回数、対象食種及び献立内容等の変更を指示した場合、受託者はその指示に従うこと。
- エ 選択メニューの実施状況は集計し、毎月文書で報告すること。報告の内容は、選択食実施日の選択率とする。

① -3 アレルギー食について

- ア 「食物アレルギー食の対応」（別紙 6）を遵守し、献立作成・調理・盛付け・確認作業等を行うこと。
- イ アレルギー食の献立作成等について、「院内食事規約」（別添 1）を十分把握し、献立作成を行うこと。
- ウ 食物アレルギー食を提供するために必要な対応マニュアルを作成し、全ての食種について適切に対応すること。

① -4 個別対応食について

入院患者の病状により、委託者が指示する個別対応について、原則決められたコメントで対応するが、それ以外の対応についても可能な限り取り入れること。患者のQOL及びサービスの向上を図るため、次に掲げる個別対応食を実施するものとする。個別対応の内容については適宜協議の上、取り入れること。

ア 化学療法等により食欲が低下している患者の症状や嗜好に合わせた食事

イ 摂食・嚥下障害患者への食事

ウ 栄養状態が低下している患者等への付加食には栄養補助食品、アイス、ゼリー、ジュース、果物などがあり、主食を麺類とするなどの対応がある。

エ アレルギー、宗教上等必要な食事

オ 院内食事規約掲載以外の治療上必要な食事

① -5 出産祝膳について

ア 産婦人科において、委託者が指定する日に、出産の際のお祝いに相応しい祝膳を提供すること。出産祝膳の献立は、年に1回は更新すること。献立内容に関しては、献立作成基準（別添2）を参照の上、委託者の承認を得ること。

イ 祝膳に使用する食材は、材料費に見合うよりよい食材を使用すること。

ウ 委託者が作成するメッセージカード（アンケート）を印刷し、これを添えること。アンケート結果は、速やかに献立に反映させること。またアンケート結果は集計し、毎月委託者に報告すること。

エ 出産祝膳においてもアレルギー対応を行うこと。

② 食札・食数管理業務

ア 委託者の栄養管理システムにより、患者の食札・食数管理業務を行うこと。

イ 食札・食数管理業務担当者は栄養士とし、食札・食数管理業務に従事すること。

ウ 受託者は、委託者の指示内容を的確に把握し、食事オーダーの締め切り時間に合わせ、オーダーを取り込み、食数集計、禁止食品チェック、個別対応等を行い、調理担当者に指示すること。

エ 食札は使い捨てとすること。

オ 食事〆切時間、食数管理

委託者からの食事の変更、追加、欠食等の連絡があった場合は、食事〆切時間まで対応すること。〆切時間後にオーダー変更や追加が発生した場合、アレルギーに留意し、可能な限り医師の指示に準じた食事を提供する。提供できない場合は緊急対応食（パンやゼリー、牛乳、アレルギー緊急食、既製品の組み合わせなど）で対

応する。但し、予備食の食数は算定しない。欠食〆切時間以降の欠食は算定する。
食事〆切時間は次のとおり。

(通常) 食事〆切時間			
区 分	朝食	昼食	夕食
通常食（アレルギー食）	前日 17：00	当日 10：30	当日 15：30
出産祝い膳			当日 13：30
欠食〆切時間 (配膳車対応可能時間)	当日 7：10	当日 11：30	当日 17：30
緊急対応食（パン食等）	当日 9：00	当日 13：00	当日 19：00

- カ 提供する食事には毎食食札を添付すること。食札には、それぞれの特別指示等に合
わせて色分けするなどの措置を行い、誤配膳防止に努めること。
- キ 食札と食事内容を確認すること。特に、食事形態、アレルギー、禁忌食品、個別対
応には細心の注意を払い誤配膳防止に努めること。
- ク 委託者の指示内容に不明の点があった場合は、必ず委託者に相談の上、業務を行う
こと。

③ 検食業務について

検食は、入院時食事療養に伴う実施上の留意事項として定められており、患者給食とし
て、栄養面、衛生面、嗜好面から検査することを目的に実施する。

- ア 検食の食数は、委託者が指定する食数（栄養士・医師等各1食）とする。但し、検
食の食数は算定しないものとする。栄養士検食の食種は、委託者の指示により変更
することがある。また受託者も検食を行い、記録を残すこと。
- イ 検食は、委託者が指定する場所に配膳、下膳を行う。
- ウ 委託者の栄養管理システムより、検食簿を作成し、検食時に添えること。
- エ 献立に変更があった場合は、検食簿を差し替えること。
- オ 検食の評価は、献立作成・調理業務に反映させること。また、反映させた内容を委
託者に報告すること。

④ 家族食について

- ア 患者食オーダーのあった患者の家族に対して、家族食を提供すること。
- イ 家族食の献立・調理方法等は常食に準じる。但し、選択食の対象としない。
- ウ 家族食の提供方法は、患者の給食の提供方法に準じること。
- エ 家族食利用者データは、毎日午前7時にオーダーシステムにおいて集計し、委託者

指定の業務端末の指定のフォルダに保存すること。

オ 委託者の医事関連業務の受託業者から前記（エ）のデータの提供を求められた場合は対応すること。

カ 家族食利用者の月間集計データは、翌月 1 日、委託者が指定する業務端末の指定のフォルダに保存すること。

キ 受託者は、契約履行開始までに食品営業許可申請を当センター管轄の保健所へ提出すること。その際、該当申請に係る費用は受託者が負担すること。なお、職員食及び病児保育食についても同様とする。

⑤ 職員食（当直食）について

ア 当直及び日直業務にあたる職員に対して、委託者が予め指定する必要数を提供すること。

イ 平日は朝食及び夕食、休日（土日祝、年末年始含む）は朝食、昼食及び夕食を提供すること。（1食あたり最大7食）

ウ 献立・調理方法等は常食に準じる。但し、選択食の対象としない。

エ 職員食の提供方法は、患者の給食の提供方法に準じること。

オ 配膳場所は、委託者が指定する場所に配膳、下膳すること。

⑥ 病児保育食について

ア 委託者が提出した病児保育食事箋（別紙 7）に基づき、病児保育食（昼食）を提供すること。

イ 献立・調理方法等は離乳食及び幼児食に準じること。

ウ 病児保育食の提供方法は、患者の給食の提供方法に準じること。

エ 配膳方法は、委託者が指定する場所に配膳すること。

⑦ 栄養管理システム関連業務について

食事箋に基づく食種、患者情報の入力及び食数把握に関する帳票の作成等の給食管理システムを用いる業務（別紙 8）は受託者が行うこと。契約期間中に給食管理システムの変更が生じた場合は、委託者の指示に従い、マスターデータの修正などのメンテナンス業務等も行うものとする。

⑧ 嗜好調査、喫食調査等について

ア 委託者が患者に対し実施する嗜好調査について、受託者の従業員も協力すること。この場合、受託者の栄養士・調理師・調理補助員が患者の意見を直接聞き、これを迅速かつ的確に反映させること。

イ 受託者は、喫食調査を行い、その結果を委託者に報告すること。

ウ 受託者は、委託者が行うその他の患者調査についても、委託者の指示に従い協力すること。

エ 受託者は、上記の（ア）から（ウ）の調査の結果を踏まえ、献立の改善が必要となる事項が判明した場合は速やかに改善すること。

⑨ 健康増進法に基づく栄養に関する情報の提供について

受託者は、病院食の案内や栄養に関する記事を掲載した「栄養メモ」を栄養指導の一環として作成し、各病棟に月 1 回程度掲示すること。

⑩ 諸帳票の整備・報告について

受託者は、委託者の指示に従い、給食関係帳票（別紙 9（衛生も含む））を作成し、整理・保管するとともに、提出期限までに委託者に報告すること。また給食業務に必要な各帳票類の関係官庁への提出および調査等に協力すること。

⑪ 週間献立表の作成・掲示について

受託者は、患者サービスの一環として、料理のカラー写真を掲載した週間献立表を作成し、これを病棟に掲示すること。

（2）給食調理業務

①受託者は、履行開始前までに作業仕様書を作成し、委託者の確認を受けること。

また、従業員がこれに基づき作業しているか定期的に確認し、その結果を委託者に報告すること。

②受託者は、食品衛生の観点から給食材料を適切に管理すること。なお、生食用は当日に処理することとし、下処理は 24 時間を超えて行わないこと。

③調理、盛付け作業

ア 受託者は、自ら作成した献立に基づき、委託者がアレルギー疾患における専門医療機関であることについて、十分配慮し、細心の注意をはらい作業を行うこと。

また、アレルギー食の調理・盛付け作業は、「食物アレルギー食の対応」（別紙 6）を遵守すること。

イ 特別食の調理・盛付けに関し、十分注意する。

ウ 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。食事変更・切時間等を考慮し、適切な時間に作業すること。

エ 調理不備等による調理作業の遅れが生じた場合、緊急調理体制へ切りかえる指示責任者を明確にしておくこと。

オ 食事時間及び配膳車出発、下膳車回収時間は下記のとおりとする。

(現行(新病院においては、配膳車出発時間変更の可能性あり))

区 分		食事時間	配膳車出発時間	下膳車回収時間
朝 食		8 : 00	7 : 30～	9 : 00～
間 食		10 : 00	9 : 55～	なし
昼 食		12 : 00	11 : 50～	13 : 00～
間 食		15 : 00	14 : 55～	なし
夕 食		18 : 00	17 : 50～	19 : 00
夜 食		20 : 00	19 : 30～	なし
検食配膳	朝	7 : 00		
	昼	11 : 15		
	夕	17 : 00		

※小児科病棟の配膳車は、平日は 13 時まで病棟に停めおく。

(食物負荷試験入院患者の食事に対応するため)

カ 調理、盛付けの点検作業

- (ア) 配膳車に食事がセットされた時点において、食事の過不足、盛付けミス等がないか十分確認を行うこと。
- (イ) 特にアレルギー食、個別対応食の点検については、受託者の調理に従事した者及び調理業務に従事しない栄養士の 2 名以上により、入念に調理・盛付けの点検を行い、その者のうちいずれかが点検結果を記録すること。

キ 間食、5 回食、夜食の調理作業

- (ア) 10 時と 15 時の間食及び 20 時の夜食の提供を行うこと。
- (イ) 食物アレルギー患者について、食物アレルギー食に対応するとともに、誤配膳がないよう十分注意すること。

ク 幼児、小児等の弁当の提供

- (ア) 当センターに隣接している大阪府立羽曳野支援学校に通学している入院患者及び小児病棟入院患者の教育的活動として院外学習や野外活動を実施しているが、この活動日において、給食の一環として昼食の弁当を用意すること。(年間 5 回程度)
- (イ) 弁当の献立作成において食物アレルギー食にも対応すること。

(3) 給食食材調達業務

①食品管理

- ア 給食の材料が納入される際に、納品書（複写式で納入単価・数量・合計額を税抜き価格で記入）を確認し給食管理システムで納品処理を行うこと。
- イ 納品書の複写側を委託者に提出し検査を受け、また、月末には給食材料の棚卸しを行い、1ヶ月間の食材料費（税抜き価格）を委託者に報告すること。
- ウ 新鮮かつ良質な給食材料を適正な価格、量で購入すること。
給食材料の発注においては羽曳野市近隣の地産地消および国産食材（生食材）の推進に努めること。
地産地消の一環として、米は大阪府産を含め近隣の府県産のものを購入すること。銘柄はコシヒカリおよび同等品とする。但し、必要量の調達が困難な場合であって、別産地の米を調達しようとする場合は、予め委託者の承諾を得ること。
なお、試食会にて聴取した意見を食材選定に反映させること。
- エ 当日の給食材料に不足が生じたときは、調理に間に合うよう調達しなければならない。
- オ 給食材料の搬入は、衛生区分された食材の分類（肉類、魚介類、豆腐類、野菜・果物類）毎に適正な状態で冷蔵・冷凍状態を保つことができる方法による配送を行うこと。納品時には、数量、品質、鮮度、品温、異物混入、期限表示等の検収を行い、その結果を記録するとともに、委託者の検査を受けるものとする。なお、委託者が不適と判断した場合は、返品、交換等適切に対応すること。
- カ 給食材料のうち、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものや冷凍食品等を除き、生鮮食品について、原則として、調理当日に1日で使い切る量を購入業者から直接納入すること。但し、土日祝をまたがる場合は、この限りでない。
- キ 専門的医療を行う特殊性に応じ、アレルギー対応食品や栄養補助食品の変更及び採用について、委託者と協議の上その指示に従うこと。

②原材料調査の詳細は、別紙6を参照すること。

- ア 使用する全ての食材（加工した食材全て）の原材料調査を行うこと。その結果に基づき、「使用食品禁止コメント一覧（原材料調査）」（別紙10）を作成し、給食管理システム（食品マスタ）に登録し、管理すること。
- イ 受託者は、最低年1回は納入業者に対し、原材料調査を実施すること。季節商品、新商品、リニューアル商品などは、その都度原材料調査を行うこと。また、その結果は「使用食品 禁止コメント一覧（原材料調査）」に反映させ、給食管理システム（食品マスタ）の修正を行うこと。

ウ 受託者は、「食物経口負荷試験」および「経口免疫療法」に使用する試験食材および料理を提供すること。また、これに使用する食材については、原材料配合割合等必要な項目についても、原材料調査を実施し証明書を提出すること。

(4) 配膳、配茶業務

①配膳及び温冷配膳車搬送業務

配膳は中央配膳方式とし、各病棟における指定する場所に配膳車を運搬すること。また、朝食および昼食においては、各病棟の看護師から指示を受け、患者ごとに食事を各病室内枕頭(結核病棟を除く)まで配膳すること。

②受託者は、配膳中においても、必要に応じて手指消毒を行う等感染症予防のための対応を行うこと。

③配膳が完了した配膳車は、厨房内に運搬し車輪を除菌後、調理場の所定の場所に配置すること。配膳車は、必ず毎回拭き上げ清掃等をするとともに必要に応じて洗浄を行うなど、常に清潔に保たなければならない。

④配茶関連業務

ア 毎食、配茶用のお茶を作ること。

イ 入院患者の人数分のお茶(とろみ茶含む)を毎食コップに入れ個別配膳トレイにのせ配膳すること。なお、個別トレイにのせる数は、病状等によって個別に異なるため、配膳表を確認すること。

ウ 毎食、必要な病棟には配茶容器(コップ・やかんなど)にお茶をいれて、各病棟の所定の場所に配膳すること。

エ 配茶コップや配茶容器は汚れが付きやすいため、定期的に内部を漂白し、衛生を保つこと。

(5) 食物負荷試験における負荷食材の調整および計量

①「食物経口負荷試験」および「経口免疫療法」に使用する試験食材および料理は、食物チャレンジ関連マニュアル(別紙 11)に基づき提供すること。

②食物負荷試験食材(持参品含む)は医師の指示に基づき正確に計量し、指定の時間に提供する。(新病院では、計量場所等の運用変更の可能性あり)

(6) 衛生管理

①食品及び食品取扱機器類は常に衛生的に取り扱うとともに、食材洗浄エリア、調理エリア、盛付エリア、配膳エリア、下膳エリア、食器洗浄エリア、残飯回収場、配膳用エレベーターは常に清掃し、清潔に保つこと。また、毎食の調理作業の前において、異物

混入予防のため、厨房の床面を粘着ローラーにより清掃を行うこと。

②食器消毒保管庫等の設備・備品類は定期的に洗浄消毒を行うとともに、実施した項目を記録し、月に1回委託者に提出すること。

③施設の害虫駆除は委託者が毎月実施するが、殺虫器、捕虫器等の点検やドア・窓の開閉等日常的な防除については、受託者が行うこと。

10 従事者

(1) 医療法施行規則第9条の10の規定に必ず適合すること。また、業務が円滑かつ効率的に遂行できるように常に適正数の従事者を配置することとし、受託者は本業務受託開始時に勤務者情報、勤務配置人数および勤務スケジュールを委託者に提出すること。なお、配置人数を変更する時は事前に委託者と協議すること。

(2) 人員配置の条件として、毎食配膳時には管理栄養士及び調理師を配置すること。

(3) 毎月従業員の勤務シフト表を作成し、当該月の1週間前までに提出することとする。月の途中でシフト変更あった場合は、速やかに修正し提出すること。

(4) 従事者の業務分担を明らかにし、業務配置表を委託者に提出すること。

(5) 従事者の業務分担に変更が生じた場合は、速やかに委託者に報告し、新しい配置表を提示するとともに、委託者の承諾を得ること。

(6) 従事する栄養士の半数以上は、病院給食業務の経験を2年以上有し、治療食の知識を有するものとする。また、従事する調理師の半数以上は、2年以上の病院勤務経験を有する者とする。

(7) 院内に受託責任者、調理責任者、衛生管理者を配置することとし、各責任者については兼任できるものとする。

(8) クックチル導入にあたり、クックチルの知識を有する調理師もしくは栄養士の配属し、効率的かつ効果的な人員配置・運営体制を築くこと。

(9) 受託責任者について

①受託者は、医療法施行規則第9条の10第1号に規定する受託責任者として、400床以上の病院給食業務に3年以上の経験を有し、アレルギー食の知識を十分に有する調理師または管理栄養士であること。

②受託責任者は、従業員の人事・労務管理、研修・訓練、健康管理、業務の遂行管理及び施設・設備の衛生管理等の業務に責任を負う者であること。なお、受託責任者は衛生責任者とし、適切な衛生管理の実施を図ること

③当該業務委託の業務時間に職場を不在にする場合、又は休暇等を取得する場合は必

ず同等の代行者を当て、業務が滞らないようにすること。

(10) 調理責任者について

- ①病床数 400 床以上の病院給食業務に 3 年以上の実務経験を有する常勤の調理師の中から、1 名を選任し、配置すること。
- ②調理をチェックし、責任をもって患者に食事を提供すること。
- ③当該業務委託の業務時間に職場を不在にする場合、または休暇等を取得する場合は必ず同等の代行者を当て、業務が滞らないようにすること。

(11) 衛生責任者

委託者と協力して衛生状態の確保に努めること。

- (12) 従業員の名簿及び緊急時連絡網、経歴書、健康診断書及び検便結果報告書を提出すること。また、採用もしくは退職等従業員に変更があった場合も同様とする。
- (13) 従事者を変更する時には、事前に委託者に届け、食事提供の水準が維持できる体制をとること。また、従業員の労務管理には十分留意等して頻繁に変更することのないよう努めること。
- (14) 給食業務を行うのに不相当と認められる従事者がいるときは、委託者は受託者に対してその理由を明示して、配置転換や研修強化等の措置を要求することできるものとする。
- (15) 配置する従業員については、担当を明確にするため名札を着用すること。
- (16) アレルギー食の調理は、アレルギー食の知識を十分に備えた栄養士または調理師が行うこと。可能な限り専任で行わせることが望ましい。
- (17) (15)以外の特別な調理技術を有する食事の調理について、栄養士もしくは調理師に行わせること。
- (18) 従事者の衛生管理
従業員に白衣（専用の作業衣）、帽子（毛髪混入防止のため二重着用すること）、マスク（厨房及び病棟における作業の場合はサージカルマスク。但し、結核病棟における作業の場合は N95 マスクを着用）を着用し、身体、頭髮、手指、爪等は常に清潔を保つこと。
- (19) 調理作業時に着用する白衣、帽子、マスクは、毎日清潔なものに交換すること。
- (20) 毎月従業員の検便を実施し、（6 月～9 月は月 2 回）その結果を報告しなければならない。検便検査項目は、赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等とする。また、必要に応じ 10 月から 3 月はノロウイルスの検査を行うこと。提出された検査結果に基

づき、委託者が必要と認めたときは再検査等を実施すること。なお、給食材料納入業者（生鮮食料品）の検便についても、同様とする。この場合における納入業者の検便対象には、納入者を必ず含めなければならない。

(21) 従業員の健康診断を毎年1回以上定期的を実施し、その記録を保管すること。

(22) 従業員本人またはその同居者、家族等が次の疾病に罹患した場合は、当該従業員について、原則調理に関する全ての業務に従事させてはならない。なお、健康保菌者の取り扱いについても同様とする。

①赤痢（疫痢を含む。）、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、猩紅熱、流行性脳髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、その他の感染症

②感染症の保菌者

③化膿性創傷、伝染性皮膚疾患・嘔吐・下痢

11 従業員の研修等

(1) 従業員に対し、患者等の給食の提供業務が重要な治療の一環であることを、十分理解させるとともに、患者の食事療養の質を高める技術の向上、衛生教育及び患者サービスマン・接遇の向上、人権研修、個人情報保護に関する研修等を実施し、その結果を報告すること。

(2) 従業員に注意事項等の徹底のため、朝礼・昼礼等を行うこと。

(3) 結核病棟に従事させる者に対し、業務に従事させる前に必ず感染予防の研修を行うこと。

(4) 食物アレルギーの献立・調理・配膳に従事する者については、従事させる前に必ずアレルギーに関する研修を行うこと。

(5) 当センターはアレルギー疾患における専門医療機関であることを考慮し、従業員全員に対し、食物アレルギー対応に関する教育、啓発を十分に行うこと。年1回以上研修を実施すること。

(6) 病院職員の一員として、患者、病院職員に対してだけでなく、受託従事職員間においても、礼節を持った対応を行うこと。

(7) 受託者は、委託者が主催する研修のうち、委託業者の従業員も対象になるものは、従業員を参加させるよう努めること。

(8) 受託者の指導にもかかわらず上記研修等に参加せず、また、研修等には参加したが、その内容を十分に理解していない従業員については、給食業務に従事させてはなら

ない。

12 病院事業への協力

- (1) 受託者は、委託者が実施しているアレルギー料理教室等において、料理教室の調理や説明など、当該教室の運営に協力すること。
- (2) 受託者は、委託者が請け負った栄養士等の臨地実習の実施に伴い、委託者の求めに応じ協力すること。
- (3) 感染対策や安全管理に係る事業、その他のイベントや防災・災害訓練などの病院事業の実施に伴い、委託者の求めに応じ協力すること。
- (4) 委託者が行う施設の移転等で業務内容、または業務量に変動が生じることがある場合は、その都度委託者受託者双方で協議の上、対応を検討する。
- (5) 外部からの視察、見学等の際には、委託者に協力するものとする。

13 業務の代行保障

受託者は、事情を問わず受託業務の遂行が困難となった場合は、危険を担保するため、同等の代行保障制度へ加入し、次に掲げる代行保証の体制を整備すること。

- (1) 給食業務の受託する業務の全てを代行することができること。
- (2) 業務を代行できる能力が担保されていること。
- (3) 代行にあたっての連絡体制が明確であること。
- (4) 業務再開が可能となった場合は、代行保証に基づく代行を解除すること。

14 賠償責任保険の加入

受託業務の起因により、入院患者等に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、必要な賠償責任保険に加入すること。なお、既に下記内容の賠償責任保険に加入している場合は、その限りでない。

- (1) 保険種目 生産物賠償責任保険
- (2) 保険期間 契約書の履行開始日から3年
- (3) 保険金額 1事故 100,000,000円以上

15 栄養委員会等への参加

受託者は、受託責任者もしくは栄養士等を栄養委員会および栄養管理部門における昼礼、連絡会議等に出席させること。

16 業務内容の評価

- (1) 受託者は、健康増進法、医療法、医療法施行規則等の関係法令の遵守のほか、H A C C P（危害分析重要管理点）に沿った衛生管理に努めるとともに、厚生労働省が定めた「大量調理マニュアル」に基づき業務を行うことができているか毎月自己点検及び評価を行い、その結果を業務完了届と合わせて委託者へ提出すること。
- (2) 受託者は委託者に業務完了届を提出し、仕様書に基づき業務が実施されたか評価を受けるものとする。評価の結果が良好でない場合、受託者は委託者に業務改善提案書と共に再度業務完了届を提出させることができるものとする。

17 委託内容の引継ぎ

- (1) 新たに受託することが決定した者（この項においては受託者という。）は、現状の受託者から調理業務開始の約 5 か月前から給食業務の引継ぎを受けることができる。この場合、受託者は自らの責任において給食管理システムの操作を習熟し使用できるようにしなければならない。また、給食業務の契約期間が満了する場合は、新たな受託者に対し、遺漏なく業務の引継ぎを行わなければならない。
- (2) 受託者は、給食業務の従業員の確保と従業員に対する教育等を行い、業務開始時に支障が生じないようにすること。

18 施設等の使用

- (1) 新病院厨房図面（別紙 12）および設備備品一覧（別紙 13）のとおり、給食業務において必要な施設及び設備備品を無償で貸与する。
- (2) 受託者は、前項により使用する施設並びに設備備品を善良なる管理者の注意義務をもって適切に使用すること。
- (3) 什食器の購入及び補充を行う場合は、什器・食器購入表（別紙 14）を記入し、必要数を委託者に申請する。
- (4) 委託者より提供された控室等で排出されるごみは所定のごみ袋を使用し、分別した上で委託者が指定する場所に廃棄すること。

19 業務管理

- (1) 履行開始までに各作業マニュアルを作成し提出すること。また、毎月、従業員の勤務表、作業スケジュール表を提出すること。

- (2) 各作業マニュアルは、職員に周知させること。内容については、定期的に委託者及び受託者双方で協議を行った上で、その結果を踏まえて必要な改善を図ること。
- (3) 所定の業務報告書（別紙 15）を作成し、毎日提出すること。
- (4) 委託者のする様式により、月の終了後、速やかに前月の業務完了届（別紙 16）を提出すること。

20 患者給食業務のインシデント等の報告

- (1) 患者給食の提供においてインシデントが発生した場合は、速やかに報告すること。事後、速やかにインシデントの改善策をまとめ、委託者に報告すること。また、電子カルテシステムにインシデントの内容及びその改善策を入力すること。
- (2) 受託者の従業員の中からリスクマネージャーを選任し、この者が、インシデントの内容を分析した上で再発防止策をとりまとめて受託者の従業員に周知するとともに報告すること。
- (3) 受託者の明らかな過失により、アクシデントが発生した場合は、委託者の医療安全管理委員会等の判断により契約の解除を含め何らかのペナルティーが科せられる場合がある。
- (4) 患者からの苦情があった場合、早急に誠意をもって対応し、その結果を患者意見報告書（別紙 17）により委託者に報告すること。
- (5) 食事の下膳時の食札等に記載された患者意見は、別紙 17 に添付し、翌日委託者に提出すること。

21 事故発生時の対応

- (1) 受託者は、食中毒による事故をはじめ、配膳車・下膳車搬送時における人身・物損事故等の未然防止に努めること。万一、事故等が発生した場合は、迅速に適切な対応を講じるとともに、速やかに報告すること。この場合において、患者給食業務が滞ることがないように適切に対応すること。
- (2) 調理機器類の故障等についても、直ちに委託者に報告し、簡単な対応が可能な修理に関しては、受託者が適切に対応すること。明らかに受託者の過失による故障等においては、委託者は損害賠償を請求する。

22 その他

- (1) 給食業務で排出されたゴミの処分においては、所定のゴミ袋を使用すること。
- (2) 災害等緊急時のマニュアルを作成し、提出するとともに、緊急事態発生の際は委託者の指示を受け、業務を遂行すること。また、委託者の作成した災害時用献立（3日分）（別紙 18）の食材を発注・管理すること。この食材の経費は委託者が負担する。但し、一部の食材は、ローリングストックのため、その費用は受託者が負担する。また、食材は消費期限前までに、患者給食の食材として使用し、これを管理・更新すること。この場合において、その補充に係る経費は受託者が負担すること。但し、水の補充は病院が経費負担するものとする。
- (3) 受託者は、委託者の電気設備等の点検・修理のための停電やシステムが停止した際には、委託者の指示に従い業務を遂行すること。
- (4) 受託者は、委託者の委託者のセレクトメニュー・特別料理やニュークックチルなどの新調理導入の際には協力すること。

院内食事規約

	✂ 切 時 間		
	朝 食 (10時食)	昼 食 (15時食)	夕 食
通常食・アレルギー食	17:00 (前日)	10:30	15:30
出産祝い膳			13:30
欠食✂切 (配膳車対応可能時間)	7:10	11:30	17:30
緊急食 ※通常食✂切時間後は 基本的に緊急食となります (内容は P.15 参照)	9:00	13:00	19:00

※配膳車対応可能時間以降は、食事は栄養管理室事務所(地階)まで取りに来てください。

電話連絡先

緊急食の提供

●●●●(5時～19時 栄養士/調理師対応(委託))

個別対応について(食欲不振・低栄養)

●●●●・●●●●(平日のみ、病院栄養士対応)

食物アレルギー問診

●●●●・●●●●(平日のみ、病院栄養士対応)

地方独立行政法人大阪府立病院機構大阪はびきの医療センター(栄養委員会)

栄養管理室(Tel ●●●●)、給食委託事務室(Tel ●●●●)

(新病院移転時において、一部変更の見込みあり)

目 次

1. 院内食事規約について	P.3
2. 給与栄養目標量の基準	P.3
3. 食種の特徴(食事選択の目安)	P.4
(1) 常食	
(2) 軟菜・五分菜・三分菜(食種形態の比較(写真))	
(3) 流動食	
(4) 妊産婦食	
(5) 出産祝膳	
(6) 幼児食・小児食	
(7) 離乳食	
(8) 嚥下調整食(ソフト食、つぶせる食、ペースト食、ゼリー食:食事形態比較(写真))	
(9) 貧血食	
(10) エネルギーコントロール食/エネルギー塩分コントロール食	
(11) 塩分制限食	
(12) たんぱく質制限食	
(13) 透析食	
(14) 肝硬変食	
(15) 脂質制限食	
(16) COPD 食(高脂肪食)	
(17) 潰瘍食	
(18) 術後分割食	
(19) 炎症性腸炎食(狭窄なし)	
(20) 大腸検査食	
(21) ミルク食	
(22) 食物アレルギー食	
(23) 経腸栄養食	
4. 食物アレルギー対応:アレルギー食事箋(文書登録)の発行が必要な対応・・・	P.12
・食物アレルギーコメント一覧表	
5. ×切時間以降の食事	P.15
(1) 緊急食(食物アレルギー以外)	
(2) アレルギー緊急食	
6. 食物アレルギー以外の個別対応	P.16
7. 食品の追加一覧表(代表的なもの)	P.17
8. 特別指示一覧表(主なもの)	P.18
9. 食物負荷試験食について	P.20
(1) 食物負荷試験食の提供	
(2) 負荷試験食の内容と基本の調理方法	
10. 遅食について	P.23
11. 選択食について	P.23
12. 家族食について	P.23
13. システムダウン時の対策について	P.23

- 《添付資料》(資料1) 食種別栄養量一覧表
 (資料2) 当センター採用経腸栄養剤(栄養量)
 (資料3) 追加の食品一覧表(栄養量)
 (資料4) 主食栄養価一覧表
 (資料5) 食物アレルギー患者対応フロー
 (資料6) アレルギー用食事箋
 (資料7) 食事箋(嗜好、追加の食品等)
 (資料8) (システム停止時)アレルギー用食事箋
 (資料9) 家族食申込み依頼書

1. 院内食事規約について

- (1) 院内約束食事箋とは、院内であらかじめ必要となる食事を想定し、事前に給与する内容を設定したものであり、これに則って患者の栄養管理を行うことを目的としている。
- (2) 患者の食事は、原則として医師が指示する。

2. 給与栄養目標量の基準

- (1) 給与栄養目標量を院内約束食事箋に定める(食種別栄養量一覧表(資料1))
- (2) 概ね、エネルギー、たんぱく質については±10%程度を目安とする。

3. 食種の特徴(食事選択の目安) ㊟:特別加算食(73 円/食)※対象病名が必要です

(1) 常菜

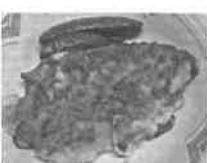
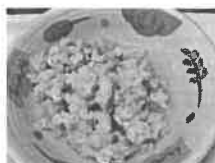
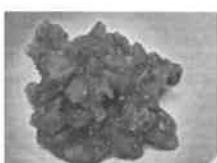
対象者	食事制限を必要としない患者
食事方針	1) 栄養量は「日本人の食事摂取基準」(厚生労働省)を参考にしている 2) 食品構成のエネルギー比は、概ね炭水化物 60%、たんぱく質 15%、脂質 25%

(2) 軟菜・五分菜・三分菜

対象者	栄養素制限を必要としない疾病で、料理の硬軟度のみを考慮する必要のある患者
食事方針	1) 軟菜(きざみ一口大)、五分菜、三分菜 がある ・軟菜:繊維質の葉野菜等においても軟らかく調理している 追加コメントにて「きざみ一口大」にできる ・五分菜/三分菜:歯茎でつぶせる軟らかさを基本とする。角切りは1cm大、千切りは2~3cm長 ※三分菜は、より消化に配慮した食材のみを使用する 2) 食品構成のエネルギー比は、概ね炭水化物 60%、たんぱく質 15%、脂質 25%

(参考) 食事形態比較

※きざみ一口大=2cm大以下、カレースプーンに乗る大きさ

	形態の特徴	主菜(肉料理)	主菜(魚料理)	副菜(野菜料理)
常菜	栄養量、硬さや物性等に制限を必要としない食事 ※きざみ一口大のコメント対応可	 焼く	 揚げる	
軟菜	常食に近い副食 カレーなどの刺激の強いもの、硬い食材は提供しない ※きざみ一口大のコメント対応可	 常食同様 (写真は一口大きざみ)	 ピカタ(焼く)	 常食同様 (写真は一口大きざみ)
五分菜	歯茎でつぶせる軟らかさ 角切りは1cm大、 千切りは1cm長 =きざみ食	 ミンチ使用	 魚はほぐす	 和え
三分菜	五分菜と同じ形態であるが、 消化の良い食材のみを使用	五分菜と同様	 魚はほぐす	 煮浸し

(3)流動食

対象者	1)術後および咀嚼力が低下している患者 2)絶食後の消化管訓練
食事方針	1)消化吸収の良い食品を使用する 2)たんぱく質は、卵、牛乳、大豆などのたんぱく価の高いものを使用する

(4)妊産婦食

対象者	出産前後で食事制限を必要としないもの
食事方針	1)妊娠後期・授乳婦の食事は、「日本人の栄養摂取基準」(厚生労働省)を参考にしている 2)出産前後の食事となるため、朝・昼食には補食(～150Kcal)を付ける。 また、夕食時には小夜食(～150Kcal)を提供する。

(5)出産祝い膳

対象者	出産後の患者で食事制限を必要としない患者(夕食1回のみ)
食事方針	1)肉料理+魚料理+野菜料理+スープ+ご飯+ケーキ+くだものを基本とする 2)季節の食材を取り入れ、(少なくとも)1年ごとに改定する

(6)幼児食・小児食

対象者	1)幼児食(1～2歳、3～5歳)で栄養素の制限の必要としないもの 2)小児食(6～9歳、10～12歳)で栄養素の制限を必要としないもの ※中学生以上は、常食から選択
食事方針	1)幼児食(1～2歳食)は、食べやすくきざみ食とする。 2)幼児食は、10時、15時に補食(おやつ)の提供がある 3)小児食は、15時に補食(おやつ)の提供がある。

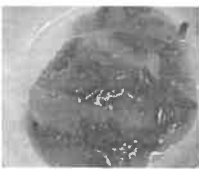
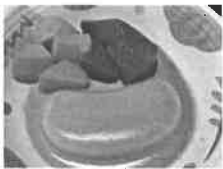
(7)離乳食

対象者	離乳期で特に栄養素の制限を必要としない患者
食事方針	1)離乳食の目安(前期・中期・後期)の3種類がある 2)「授乳・離乳の支援ガイド」(厚生労働省)を基本とする 3)前期:5～6か月 1回食(昼) なめらかにすりつぶした状態 中期:7～8か月 2回食(昼、夕) 舌でつぶせる固さ 後期:9か月～ 3回食 歯茎でつぶせる固さ 完了期:12か月～18か月 歯茎でかめる固さ

(8) 嚥下調整食

対象者	嚥下機能が低下した患者
食事方針	嚥下調整食分類に従いゼリー食(1j)、ペースト食(2-1)、つぶせる食(3)、ソフト食(4) がある 形態の比較は、下図(食事形態比較)参照

(参考) 食事形態比較

	形態の特徴	主菜(肉料理)	主菜(魚料理)	副菜(野菜料理)
ソフト食	<u>嚥下調整学会分類4</u> 形があり、かたすぎず、ばらけにくく、貼りつきにくいもの 箸で切れる軟らかさ。 ※きざみ一口大のコメント対応可	 ハンバーグあんかけ	 煮魚あんかけ	 煮浸し
つぶせる食	<u>嚥下調整学会分類3</u> 形はあるが、歯や義歯がなくても口腔内で押しつぶし、食改形成が容易なもの	 ムース状	 ムース状	 ムース状
ペースト食	<u>嚥下調整学会分類2-1</u> 均質でなめらかなもの、べたつかずまとまりやすい(中間のとろみと同程度)	 ペースト状	 ペースト状	 ペースト状
ゼリー食	<u>嚥下調整学会分類1j</u> ゼリー、プリン等の物性に配慮した離水の少ないもの	 ゼリー2種		

(9) 特 貧血食

対象者	鉄欠乏性貧血食(血中ヘモグロビン濃度が 10g/dl以下である場合、特別食加算が算定可)
食事方針	1) 高铁分、高たんぱく質、ビタミン、ミネラルを十分に補給する 2) 一般食のコメントとして追加できる(特別加算食では、栄養素の制限が遵守できないため)
給食対応	・鉄を含むゼリーを捕食として昼食時提供する。

(10) ㊟エネルギーコントロール食/エネルギー塩分コントロール食

対象者	1) 糖尿病患者 2) 高度肥満症(肥満度+70%以上またはBMI35 以上)患者 3) 脂質異常症患者 ●上記以外の患者でもオーダーできるが、条件を満たさない場合は特別食加算対象外 食事オーダー画面の ☒ 特別加算食 の ☐ を外してください
食事方針	1) 標準体重に基づき、指示エネルギーの制限を決定する ・エネルギー(Kcal)＝標準体重(kg)×25～30Kcal ・高齢者のフレイル予防では、標準体重(kg)×30～35Kcal 2) 食事のエネルギー比は概ね3分割とする 3) 献立は日本糖尿病学会編;糖尿病食事療法のための食品交換表を使用する 4) 脂肪の質(飽和脂肪酸エネルギー比 7%相当程度)と量(脂質エネルギー比 25%未満)を考慮した食事 5) 高血圧を合併する場合は、塩分制限(6g未満/日)を行う ●塩分制限が必要な場合は、エネルギー塩分コントロール食を選択する

(11) ㊟塩分制限食(N6食)

対象者	1) 高血圧症患者(エネルギー調整を必要としない患者) ※特別加算食対象外 2) 心疾患患者(心疾患患者では、特別食加算算定可) 3) 妊娠高血圧症候群食
食事方針	1) 腎臓病食に準じた食塩 6g 未満/日とする。 2) 脂肪の質(飽和脂肪酸エネルギー比 7%相当程度)と量(脂質エネルギー比 25%未満)を考慮した食事 3) 胎児管理のために入院で食欲不振のある場合、個人対応の食事とする。(要依頼) ●エネルギー調整が必要な場合は、エネルギー塩分コントロール食を選択する
給食対応	・みそ汁は 1/2 量、麺類は提供しない

(12) ㊦ たんぱく質制限食(P30食、P40食、P50食)

対象者	1) ネフローゼ症候群患者 2) 腎不全患者 3) その他腎炎症候群患者
食事方針	1) ネフローゼ症候群では病状により食塩 6g未満/日、たんぱく質の制限をする(水分制限は行わない) 2) 腎不全では、食塩 6g未満/日、たんぱく質、水分、カリウムの制限を行う 3) 急性腎炎症候群の急性期では食塩 6g未満/日、たんぱく質、水分、カリウムの制限を行う。 4) 急性腎炎症候群回復期および治療期、慢性腎炎症候群では食塩制限のみ行う。 ● 体格や腎不全の程度によって、たんぱく質制限の程度は異なる ● カリウム制限が必要な場合は、P30K、P40K、P50Kを選択する
給食対応	・みそ汁は 1/2 量、麺類は提供しない ・カリウム制限では、別調理を行う。生果物や果汁飲料など高カリウム食品を提供しない。 ・P30食では、低たんぱく質ご飯を使用することがある。

(13) ㊦ 透析食(P60食)

対象者	1) 維持血液透析患者 2) 持続式携行型腹膜透析(CAPD)患者
食事方針	1) 維持血液透析患者 ・エネルギー(Kcal) = 標準体重(kg) × 35Kcal ・たんぱく質(g) = 標準体重(kg) × 1.2g ・塩分 6g未満/日 ・食事外水分(スープ・飲料含む) = 500ml((10ml/現体重(kg)) + 1 日残腎尿量分 ・カリウム 1500mg/日 ・リン 800mg/日 ・カルシウム 600mg 2) 持続式携行型腹膜透析(CAPD) ・エネルギー(Kcal) = 30(Kcal)/標準体重(kg) ・たんぱく質(g) = 1.2g/標準体重(kg) ・塩分 6g未満/日 ・食事外水分(スープ・飲料含む) = 500ml((10ml/現体重(kg)) + 1 日残腎尿量分 ・カリウム 2000～2500mg/日(制限なし) ・リン 800mg/日 ・カルシウム 600mg
給食対応	・カリウム制限のため、別調理を行う。生果物や果汁飲料など高カリウム食品を提供しない。 ・水分制限のため、食事の水分はできるだけ少なく提供する。(麺類、汁物は提供しない)

(14) ㊟肝硬変食(P40食)

対象者	非代償性肝硬変患者(腹水あり)
食事方針	1) 腹水のある時は塩分 6g未満/日、水分を控える 2) 肝性を伴うときにはたんぱく質を制限する 3) 必要に応じて分割食あるいは夜食(200Kcal 相当)を個別対応する(要連絡)
給食対応	・腎臓病食に準じた食事を提供 ・分割食あるいは夜食(200Kcal 相当)を個別対応する(夜食の依頼は要連絡)

(15) ㊟脂質制限食(F2～25食)

対象者	1) 胆嚢炎、胆石症急性期患者 2) 胆嚢炎・胆石症慢性期患者 3) 膵炎疾患患者 4) 乳び漏の患者 ※特別加算対象外
食事方針	脂肪制限をする
給食対応	副食形態は選択できません。 ・F2(流動食)、F5(五分菜)、F15(軟菜)、F25(軟菜)

(16) COPD 食(高脂質食)

対象者	Ⅱ型呼吸不全患者
食事方針	・分割食(5回食(朝・昼・夕、10時・15時 ※間食エネルギー:100～150Kcal 程度/回)) ・リン、カリウム、カルシウム、マグネシウムの豊富な食品を積極的に取り入れる ・エネルギー(kcal/日):BEE※×活動係数(1.3)×ストレス係数(1.1～1.3) ・脂質:35～55%(平均エネルギー比率 40%) ・たんぱく質:15～20%(エネルギー比率 17%、1.2～1.5g/標準体重kg/日)

(17) ㊟潰瘍食

対象者	1) 胃・十二指腸潰瘍急性期の患者 2) 胃・十二指腸潰瘍回復期の患者 3) 消化管手術の術後の患者
食事方針	1) ①食品構成エネルギー比はほぼ炭水化物 58%、たんぱく質 17%、脂質 25%である ②食酢、香辛料の使用は少量とする。 ③脂肪は消化の良い乳化脂肪(バター、マーガリン、マヨネーズ等)を使用する。 2) 副食は、流動食、三分菜、五分菜、軟菜の4種類がある

(18) ④ 術後分割食

対象者	1) 胃・十二指腸切除後の患者
食事方針	1) 流動食(3回食)、三分菜、五分菜、軟菜の4種類がある。 2) 消化管に負担をかけない易消化の食品や調理形態とし、分量は潰瘍食の1/2量を基本とする 3) 朝・昼・夕の食事で全体の2/3の栄養量を提供し、残りの1/3量を10時と15時に補食として提供する。

(19) ④ 潰瘍性大腸炎食、クローン食(狭窄なし)(炎症性腸炎食)

対象者	粘血・血便、下痢、腹痛、発熱を伴う大腸粘膜のびらん潰瘍を伴う炎症性腸障害患者
食事方針	脂肪制限、低刺激、残渣の少ない食事とする

(20) ④ 大腸検査食

対象者	大腸検査前日の患者
食事方針	低脂肪・低繊維の食事
給食対応	・市販検査食の提供(昼、(間食)、夕) 栄養量(1日(2食)): エネルギー628Kcal、塩分3.7g、リン・カリウム制限) ・朝食が必要な場合は、院内で調整した低残渣食を提供

(21) ミルク食

対象者	乳児
食事方針	ミルクは病態別に4種類ある。 ①標準ミルク(一般): すこやか(雪印) ※2月ほぐみ(森永)、3月ほほえみ(明治) ②低出生体重児用: ネオミルクPM(森永乳業) ③ミルクアレルギー用加水分解乳: ニューMA-1(森永乳業) ④ミルクアレルギー用アミノ酸乳: エレメンタルフォーミュラ(明治)
給食対応	・食事オーダー後、必要時、ミルク缶配膳の依頼をする(給食委託事務所(Tel ●●●●)) ・缶単位で病棟に配膳(配膳車にのせられる時間までの依頼は配膳車で配膳。(以降は栄養管理室まで取りに来てください))

(22) 食物アレルギー

対象者	食物アレルギーを有する患者
食事方針	皮膚科・小児科 医師の発行するアレルギー用食事箋に基づき対応する その他診療科 栄養士もしくは看護師(土日祝夜間)が作成したアレルギー用食事箋に基づき対応する →資料8参照

(23) 経腸栄養食

対象者	経腸栄養が必要な患者
食事方針	1) 消化態栄養剤、半消化態栄養剤の採用品の中から選択→資料2参照 2) REF-P1 は、胃食道逆流やそれにともなう肺炎を起こす患者、経管栄養による下痢を引き起こす患者に使用できる。(栄養剤の粘度調整剤、食物繊維・水分補給に有用) 栄養量および REF-P1 との相性は、資料2参照

4. 食物アレルギー対応(院内対応の一部抜粋):アレルギー用食事箋(文書登録)を発行する

※ 当日・翌日分の依頼は電話連絡してください。(内線 ●●●●)

●アレルギーの選択に際しては、診断治療上医学的に必要な範囲に限定してください。

●アレルギーの厳密除去は、「※」マークを使用します。

・「特定原材料」および「準じるもの」のアレルゲンは、「食品表示基準について」(平成 27 年 3 月消費者庁)および「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」(令和 3 年 3 月消費者庁)等を参考にする(更新されるため、常に最新版を確認すること)。最終製品における個々の特定原材料等の総たんぱく質量が $\mu\text{g/g(ml)}$ 含有するものは除去の対象とする。

・食品表示法で定められるもの以外のアレルゲンは、当センターが実施(委託)する「原材料調査」に基づき、食品製造(販売)事業者が開示する内容を参考にする。

・「アレルギー用食事箋」に基づき、食事オーダー画面及び食札には次のように表示されます。

(例) 【卵 厳密除去の場合】		※ 卵
【卵、ミルク 厳密除去の場合】		※ 卵ミルク

・「揚げ油」について、アレルギーの厳密除去の場合、アレルゲン食品を含むものを揚げた油は使用せず、新しい油を使用して別揚げする(混入を防ぐため)。

●「現物除去」(厳密除去でない)の場合、「*」マークを使用します。

・加工品の原材料の一次原材料である場合は、除去対象とします。(二次原材料は除去対象としません。)

・果物や野菜については、「生」で提供する場合のみ除去します。

・「アレルギー用食事箋」に基づき、食事オーダー画面及び食札には次のように表示されます。

(例) 【鶏肉 除去の場合】		* 鶏肉
【たけのこ 除去の場合】		* たけのこ

●アレルギー用食事箋に関しては資料5参照

・食物アレルギーコメント一覧(コメントにないものは「アレルギー用食事箋」に基づき個別対応)

※厳密除去食材 * 現物除去食材 (前頁参照)

分類	アレルゲン	給食対応備考	分類	アレルゲン	給食対応備考
卵	※ 卵		甲殻類	※ エビ	
	* 生卵・マヨネーズ	案)廃止		※ カニ	海藻類、しらす干しは除去する
	* 生卵のみ除去	案)廃止		※ イカ	
	* 卵少量可(つなぎ)	案)新設 よく加熱した卵1/2個分まで使用		※ タコ	
小麦	※ 麦類	小麦・大麦・えん麦、ライ麦・ハト麦・麦芽除去	貝類	* ホタテ	案)廃止
	※ 小麦	小麦のみ厳密除去		※ 貝類	
	※ 小麦(調味料(醤油)可)	案)醤油→調味料		※ あわび	
乳	※ ミルク	案)乳		* オイスターソース・貝Ca	案)貝Ca廃止
	※ ミルク微量可(朝パン可)	案)乳微量可	★ 1	* あさり	案)廃止
	* 牛乳1本づけ除去	案)廃止 チーズ等の提供あり		* 牡蠣	案)廃止
大豆	※ 大豆			* しじみ	案)廃止
	※ 大豆微量可(醤油可)	案)醤油→調味料可	くだもの	※ 果物	
	* 豆乳	案)豆乳料理、豆乳		* 生果物	
肉類	※ 肉類			※ 柑橘類	ミカン類、すだち、ゆず、レモンは除去する
	* 肉類			※ オレンジ	
	※ 鶏			* 生オレンジ	
	* 鶏肉			※ キウイ	
	※ 豚			* 生キウイ	
	* 豚肉			※ パイン	
	※ 牛			* 生パイン	
	* 牛肉			※ バナナ	
	* 肉加工品			* 生バナナ	
	※ ゼラチン			※ メロン	
魚類	※ 魚			* 生メロン	
	※ 魚微量可(だし汁)	だし汁以外は、※魚と同対応		※ もも	クローブ、オールスパイスは使用
	* さしみ	案)廃止		* 生もも	
	* 魚			※ リンゴ	
	* 青魚	除去対象:さば、あじ、かつお、なまぶし、ぶり、いわし、さんま		* りんご	
	* 鯖			※ マンゴー	案)新設
	* 白身魚			* 生マンゴー	
	* 赤魚			※ すいか	案)新設
	* あなご			* 生すいか	
	* 甘鯛			※ さくらんぼ	案)新設
	* うなぎ			※ ぶどう	案)新設
	* カジキマグロ			* 生イチゴ	
	* カレイ			* 果物加工品	案)新設 缶詰、ジャムは除去
	* きす		木の 実類 など	※ ごま	
	* キンメダイ			* ねりごま	
	* 鮭			* 栗	
	* さわら			※アーモンド	
	* すずき			※ ナッツ類	カシューナッツ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、デーツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、栗、ぎんなん、松の実
	* 鯛			※ 落花生	
	* 太刀魚		主食	※ くるみ(ぺかん)	
	* たら			※ そば	中華麺は対象外
	* ひらめ			※ 米	
	* まぐろ			※ もち米	
	* メルルーサ			* 米飯	ケアライス使用
	* 練り製品	(魚肉20%以上のもの)		* 赤飯	
				* 雑穀	
	※ いくら				
	* 魚卵				

網掛けしている項目(※卵などの食品(計●種))は食チャレ食では使用していません。

★1:当センター患者給食で2枚貝の使用はありません

つづき(※:厳密除去 * :現物除去)

分類	アレルゲン	給食対応備考
野菜類	※ 豆(除大豆)	
	※ 小芋	
	* 小芋	
	※ じゃがいも	
	※ やまいも	
	* やまいも	
	* 芋類	
	※ コーン	
	※ トマト	
	* 生トマト	
	※ まつたけ	
	※ きのこ	案)新設
	* きのこ	
	* 海藻	
	* 野菜	
	※ うり科(野菜のみ)	
	* うり科(野菜のみ)	
	* きゅうり	
	* オクラ	
	* グリンピース	
	* ゴボウ	
	* ししとう	
	* セロリ	
	* たけのこ	
	* なす	
	* 菜の花	
	* 人参	
	* にんにく	
	* ねぎ	
	* ピーマン	
	* ほうれん草	
	* れんこん	
	* 山菜	よもぎ、七草、うど、ぜんまい、ふき、あしたば他

網掛けしている項目(※卵などの食品(計●種))は食チャレ食では使用していません。

5. 〆切時間以降の食事

- 〆切時間後、食事を開始する場合は、予備食等を利用し可能な範囲で医師の指示に準じた食事を提供する。(アレルギー食は予備がないためアレルギー緊急食)
- 医師の指示に準じた食事を提供できない場合は、次の緊急食になります。(①食物アレルギー以外、②アレルギー対応)在庫がなくなれば提供できませんのでご注意ください。

① 緊急食(食物アレルギー以外)

緊急食(米飯)	常菜(米飯 200g) ※個別対応不可
緊急食(全粥)	軟菜(全粥 330g) ※個別対応不可
緊急食(ペースト食)	ペースト食(とろみ粥 220g)、とろみ茶付 ※個別対応不可
緊急食(流動)	※個別対応不可
緊急食(パン食)	食パン 90g、ジャム、LL牛乳、ゼリー ※個別対応不可、常温で保管可
緊急食(その他)	ジュースやゼリー等、既製品のみ組み合わせでの提供 ※一部、個別対応可

② アレルギー緊急食 (〆切時間後のアレルギー食の対応は、アレルギー緊急食にて対応する)

- アレルギー緊急食(A・B・C)は、いずれも朝食・昼食・夕食で提供可

食種	食事内容	原材料	特定原材料 28品目
緊急食 A	ごはん	米、新玄(白米(国産)、でんぷん、食用油脂、砂糖、デキストリン、ピロリン酸鉄、ナイアシン、ビタミン B1、パントテン酸カルシウム、乳化剤、ビタミン E、糊料(アカシア)、ビタミン B6、ビタミン B2、葉酸)	無
	ふりかけ(ゆかり)	赤しそ、砂糖、食塩、酵母エキス、リンゴ酸	
	ぶどうジュース	ぶどう濃縮果汁、香料、水	
緊急食 B	ごはん 200g (もしくは全粥 330g)	米、新玄(緊急食 A 参照)	無
	ツナサラダ	ツナ水煮(きはだまぐろ、まぐろ節エキス、食塩、まぐろエキス、水) ブロッコリー ドレッシング(醸造酢、レモン果汁食塩、セルロース、乾燥たまねぎ、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料、調味料(アミノ酸等)、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、甘味料(スクラロース)、清水)	
	ぶどうジュース	ぶどう濃縮果汁、香料、水	
緊急食 C	ごはん(50~300g)	米、新玄(緊急食 A 参照)	なし
	ポークカレー	野菜(じゃがいも、にんじん、にんにく)、炒めたまねぎ(たまねぎ、なたね油)、砂糖、豚肉、トマトペースト、カレー粉、食塩、ポテトフレーク、ポークエキス、パーム油、酵母エキス、ホワイトソルガム粉、ガラムマサラ、糊料(加工でん粉)	
	ぶどうジュース	ぶどう濃縮果汁、香料、水	

※特定原材料及び準じるもの 28 品目(令和 4 年 7 月現在)

卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・アーモンド・カシューナッツ・くるみ・ごま・オレンジ・キウイ・バナナ・もも・りんご・いか・いくら・鮭・鯖・あわび・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・大豆・まつたけ・やまいも

6. アレルギー以外の個別対応→食事箋(資料6、文書登録)発行する

※ 当日・翌日分の依頼は電話連絡してください。(内線 ●●●●)

食事箋発行が必要な時

- 病棟で入力できないコメントや食事変更を行いたい時(栄養量に影響のあるコメントは、栄養士以外の食種では入力できないものがある。病棟担当栄養士が不在時(土・日・祝・夜間)は、食事箋を発行する。)
- 医師が病状に差し支えると判断した場合、一部嗜好による対応を行う時。(主菜のみ、代替料理を提供する)
→病棟担当栄養士にご相談ください。

- (実施例)
- ・麺類禁止: 麺類以外の主食を提供(副食の対応なし)
 - ・鶏肉禁止: 主菜のみ代替え料理を提供
 - ・牛肉禁止: 主菜のみ代替え料理を提供
 - ・魚禁止(もしくは個別に魚種指定): 主菜のみ代替え料理を提供
 - ・卵禁止: 主菜のみ代替え料理を提供

《よくある問い合わせ》

- ※ 宗教上の理由による食事対応は、厳密除去対応です。「食物アレルギー用食事箋」を登録してください。
- ※ 「イスコチン」使用時のチロシン・ヒスチジンを含む食品については当センターで使用する程度は問題ありません。
- ※ 当センターの給食では、グレープフルーツ・グレープフルーツジュース・納豆・生牡蠣・もちは使用しません

7. 食品の追加一覧表(主要なもの)

低栄養・食欲不振などの場合に対応します。(嗜好品の場合は、持ち込み等をご検討ください)

食品の追加は原則1食につき1種類のみです。(食事量を調整し、複数個付けることもできますが、病棟担当栄養士とご相談ください。)一部、職種に権限があるコメントがあります。(栄養士不在時は、食事箋(作成文書))

項目		項目		項目	
飲み物	牛乳	ふりかけ類	パック醤油	栄養補助食品	ファインケアP (ビート)
	牛乳(温)		パックソース		ファインケアE (エスプレッソ)
	豆乳		Pボン酢		ジュース
	豆乳(温)		P減しょう油		プロキア
	コーヒー牛乳		Pマヨネーズ		アイソカルクリア
	コーヒー牛乳(温)		P1/2マヨネーズ		セルティコーン
	スキムミルク		たいみそ		セルティパンプキン
	スキムミルク(温)		海苔佃煮		ハイカロドリソク
	トマトジュース		梅干し		プロッカピーチ
	ジョア		梅びしお		プロッカりんご
	ミルミル		味付のり		ブイクレスピオゼリー
	アップルジュース		ゆかりF		アガロリーりんご
	オレンジジュース		佃煮日替※5		アガロリーマスカット
	ジュース替※1		田麴		MCTパウダー-1P
	乳酸菌飲料替※2	食品類	おにぎり1個	栄養強化献立	サプリメント日替※6
	乳酸・ジュース替※3		おにぎり2個		サプリメントゼリー日替※7
	ヨーグルト*		白おにぎり1個		グルタミンF
	ヨーグルト有糖		白おにぎり2個		NSみそ汁
	ヨーグルト無糖		米飯 100g		NSすまし汁
ジャム類	イチゴジャム		軟飯 100g		NSスープ
	リンゴジャム		全粥 100g		NSかきたま汁
	マーマレード		味噌汁(日替)		NSヨーグルト
	ブルーベリージャム		具なしみそ汁		※NSかゆ
	ジャム日替※4		冷奴		
	マーガリン		卵豆腐		
	ハーブマーガリン		茹卵・殻付		
			スライスチーズ		
			角チーズ		
			果物		
			バナナ1本		
			とろみ茶		
			とろみ茶2杯		
			とろみ茶3杯		

※1～7は、予め決められた数種類の中での日替わり提供となります

製品は、入れ替えを適宜おこなうことがあります。

8. 特別指示一覧表 2-1(主要なもの)

	コメント	給食対応
献立	麺類禁止	病状や嚥下状態により、麺類は提供しない（主食、汁物含む） 麺類の日、主食は通常の主食を提供（副食も主食に合わせて提供）
	汁物なし	みそ汁、スープなどの汁物料理は提供しない
	果物なし	果物を提供しない
	ヨーグルトなし	ヨーグルト（個付、料理含む）は提供しない
	飲み物なし	飲み物なし（1個付）は提供しない（パックもの以外は提供）
	フリカジャムなし	ふりかけ・ジャムは提供しない
	10時食なし	分割食の10時食は提供しない（幼児・小児食、術後分割食、COPD食）
	15時食なし	分割食の15時食は提供しない（小児食、術後分割食、COPD食）
	20時食なし	分割食の20時食は提供しない（P40食）
	調味なし	だし汁のみで仕上げたものを提供する（配膳後に患者が好きな味に調節できる食事）
提供方法	1/2	1/2量で提供（パック類（飲み物、ふりかけ、ゼリー等）を除く）
	1/4	1/4量で提供（パック類（飲み物、ふりかけ、ゼリー等）を除く）
	きざみ一口大	一口大きざみにて提供（麺類、果物はきざみ対応）
	麺きざまない	<u>麺類のみきざまない</u>
	果物きざみ	<u>果物のみきざむ</u>
配膳方法	主食冷配膳	主食は、温冷配膳車の冷部に入れて配膳（匂いの低減等の目的）
	副食冷配膳	副食は、温冷配膳車の冷部に入れて配膳（匂いの低減等の目的）
	全て冷配膳	すべての料理は、温冷配膳車の冷部に入れて配膳（匂いの低減等の目的）
	牛乳温配膳	牛乳は、温めて配膳（コップに移し替える）
	デイスポ食器	感染症（ノロウィルス、コロナ）の場合、使い捨て食器に移し替えて提供 ※使用後の食器は病棟で処分してください ※トレイは次亜塩素酸ナトリウム（ルビスタ）で拭いた後、下膳してください
	自助食器	自助食器（裏面にシリコンが付いており、立上りのある食器）に移し替えて提供 （空食器を付けて配膳するので主食のみ移し替えてください）
	遅食	検査等の場合（朝食、昼食のみ選択可）すべて冷温保管。地下栄養管理室にて引き渡し
	早配膳11:10	早い時間に昼食が必要な場合（嚥下訓練等）、地下栄養管理室にて引き渡し

8. 特別指示一覧表 2-2(主要なもの)

	コメント	給食対応
病 状 に 合 わ せ た 個 別 対 応	刺激物禁	【除去する食材・献立（例）】柑橘類（ゆずの皮以外）・酢・ケチャップ・からし・カレー・七味・わさび・鷹の爪・麻婆豆腐の素ドレッシング（青じそ・和風・ゆず）・ポン酢・豆板醤
	生ものの禁	（感染予防のため）加熱調理した料理、工場で衛生的に密閉された食品を提供
	ヨード制限	【除去する食材・献立】昆布だし・海藻・青魚（現物のみ）
	乳酸菌制限	【除去する食材・献立】乳酸菌食品（生菌・死菌含む）
	アスピリン低減	アスピリン喘息等のアスピリン不耐症患者に限る。 【除去する食材・献立】 〈安息香酸Naを含む食品〉 醤油、加工食品などに使用している醤油など 〈人工着色料を含む食品〉 食用黄色4号(タートジン)、食用黄色5号を使用している加工食品、漬け物類など 〈サリチル酸の多く含まれる食品〉 じゃが芋（片栗粉を含む）、胡瓜、ほうれん草、茄子、トマト、いちご、ぶどう、かんきつ類(ジュース類を含む)、微量含有の食品は使用 〈香辛料〉 カレー粉、辛子、こしょう、わさび(これらを含むもの) ドレッシング類、ウスターソース、パックソース、マヨネーズなど
	低カリウム	生果物や牛乳等の飲み物は低カリウムに変更するが、腎不全食のカリウム制限食ほどは厳格な制限ではない。元々の食種によるが10mEq程度の減量になる。（食種の変更はせずに、コメントとして追加できる。）

9. 食物負荷試験食について

(1) 食物負荷試験食の提供(食物経口負荷試験・急速特異的耐性誘導療法)

- 「食物アレルギー用食事箋」は前日 17 時までに登録する。

「食物チャレンジ予約表」は、当日 8 時までに試験食提供量を登録する。

当日 8 時以降、変更になった場合、食チャレ担当 PHS(●●●)に連絡し、指定時間に給食管理事務室まで負荷試験食品を取りに来てください。

- 急速経口免疫療法時の負荷試験食については、「文書入力」の「経口耐性誘導療法用食事箋」を使用し、前日 16 時までに登録する。当日依頼の場合は栄養管理室まで電話連絡(●●●●)してください。

- 食事箋登録後、外泊などでチャレンジ食材が不要な場合は、16 時までに栄養管理室に電話連絡してください。

●計量時の対応例など

食品	計量時の注意点
食パン	基本的に耳は使用しない。(量が多い場合は要相談)
魚	皮・骨は使用しない。
パンケーキ	計算が必要(混ぜた食品の倍率を出して指示量を換算)※1
大麦ごはん	計算が必要(生米→炊きあがりの倍率を出して指示量を換算)※2
めん類	乾麺重量と茹で上がり重量を併せて記載する。
ナッツ類	皮は薄皮を剥いて使用する ラップで包み、麺棒を使用して砕いて提供する
バター	溶けやすいため、(適宜)冷蔵庫で冷やしながら計量する。
果物	皮をむいて可食部を計量する(バナナ、キウイなど)

※1 計算方法

例)パンケーキのできあがり量 100g、混ぜた食品が全卵 50g の場合

【できあがり量・100g】÷【混ぜた食品・全卵 50g】=【倍率・2】

指示量が(5-10-20)の場合、倍率をかけた(10-20-40)を計量する。

※2 計算方法

例)自宅で生米 30g、炊きあがり重量 66g の場合

【炊きあがり重量・66g】÷【生米・30g】=【倍率・2.2 倍】

指示量が(1-2-5)の場合、倍率をかけた(2.2-4.4-11)を計量する。

※3 めん類の計量表(食物チャレンジマニュアル内に収載)

日 膳 口

小数点第 3 位を四捨五入した値が自動入力されるようになっている。ダブルチェックのため計量者が必ず電卓で再計算して照合する。

(2) 負荷試験食の内容と基本の調理方法

※前日までに食事箋にて依頼が必要です。

食品		重量	基本の調理法	備 考
卵	固ゆで卵	1個	熱湯で20分ゆでる。(沸騰して20分) 冷水にさらし、冷まして冷蔵保存。 ゆであがり60分以降に卵黄卵白を分離する。	
	スクランブル エッグ*	1個 (40g)	なたね油使用。卵をかき混ぜながら75～80℃になったら火を止めて10秒加熱し盛り付ける。	急速免疫療法用
	炒り たまご	1個 (35g)	泡立て器で攪拌した卵を油をひいたフライパンに入れ、菜箸4本でかき混ぜながら焦がさないように内火で2分炒りまぜ、細かいそぼろ状にする。 (患者指導用資料あり)	急速免疫療法用
牛乳	牛乳	1P	パック牛乳そのまま(冷蔵保存)	LL牛乳は使用しない
	食パン	60g1枚		乳成分含有率2.11%以下 (2019年) 卵の混入がないもの
小麦	乾うどん	干麺5g 又は40g	指定グラム数を茹で、めんつゆ(だし・砂糖・栗醬油)※をつける。刻み(離乳・幼児A)は茹でてから切る 【茹で方】沸騰した鍋に入れ、中火で8分茹でる。その後ざるに移し、流水でさっと冷やし、完全に水気を切ってから、茹でた干しうどんの分量を、0.1g単位の微量秤で計量する。	小麦含有率95% そばの混入がないもの
	素麺	干麺5g	指定グラム数を茹で、めんつゆ(だし・砂糖・栗醬油)※をつける。刻み(離乳・幼児A)は茹でてから切る 【茹で方】沸騰した鍋に入れ、完全に沸騰したら、びっくり水を少量入れる。その作業を2回繰り返し、その次の沸騰で火を止める。その後ざるに移し、流水でさっと冷やし完全に水気を切ってから、茹でた干し素麺の分量を、0.1g単位の微量秤で計量する。	小麦含有率95%

食品	重量	基本の調理法	備 考
そば	干麺40g	茹でめん (めんつゆ(※だし・砂糖・粟醤油)付き) 【茹で方】沸騰した鍋に入れ、中火で五分茹でる。 その後ざるに移し、流水でさっと冷やし、完全に 水気を切ってから、茹でた干しそばの分量を、 0.1g 単位の微量秤で計量する。	そば含有率 30%
大豆(豆腐)	40g	湯豆腐にし、ざるでしっかり水切り。 (粟醤油つき) 離乳・幼児 A でも刻まない	絹豆腐を使用 豆腐の水分が抜けて重量 が減るので、厨房で指示 重量より+5g する。
牛肉	40g	菜種油で炒める(塩で味付け)	オーダー重量は「調理後」 の重量とする。
豚肉	40g		
鶏肉	40g		
鮭	40g	トースタ使用。アルミホイルに菜種油をひき包み、目 安として1 五分以上の焼き時間とし、中心温度 75 度 1 分以上を確認しながら焼く。(塩で味付け)	(食材(生)は+20g で準備 する)
たら	40g		
むきえび	20g		
醤油	6ml	だし 100g で醤油を溶かしてすまし汁にする。	P 醤油使用
味噌	5g	だし 100g で白味噌を溶かして味噌汁にする。	
じゃがいも	40g	塩ゆで	
ごま	5g	煎ってからする。ごはん 100g追加(2016.2.1～)。 「粒で」とコメント入力で粒のまま煎って提供可。	

※めんつゆ:だし 100g・粟醤油 10g・砂糖 2g(配膳直前に調合する)

■上記以外の食品については、患者が日常において食べられないと困る食品で、その食品が病院で使用(在庫)している食品は対応します。(要相談)

■醤油やみそなど加工食品の負荷試験では、添加物などが含まれることがありますので、原材料調査票を確認してください。(要相談)

10. 遅食について(朝食・昼食)

- 提供可能な遅食として、「通常の食事」と「パン食」を用意している。
- 「通常の食事」の場合、栄養管理室にて全て冷蔵庫で保管するので、必要時に地下厨房まで取りに行く。温かい料理は電子レンジにて温めて提供する。(電子レンジ対応食器)
- 「パン食」は、常温保管可能な食品の組み合わせのため、配膳車にのせて配膳する。病棟の直射日光当たらない場所で食べるまで保管する。

11. 選択食について

- 週3日(水・木・金)の昼・夕食で実施する。
- 対象食種は常食・小児食。
- 病棟入力不可の「禁止事項」(アレルギー)及び「特別指示」欄に入力がある場合は対象外。

《手順》

- ①対象者は、実施週の月曜日朝7時現在の情報で抽出する
(月曜日対象食種でなくても、水曜日に対象食種であれば対象者となる)
- ②配付: 申込用紙は月曜日の昼食時に、配膳トレーにのせて配布する。
- ③回収: 患者は月曜日夕方5時までに病棟詰所回収箱に提出する。
- ④栄養管理室は夕食配膳時(18時頃)に回収し、必要に応じて患者に聞きとりを行う。

以降、申し込みがあった場合は栄養管理室事務所(委託)に届ける。

※申込用紙提出後、対象食種ではなくなった場合は、中止される。

※外泊欠食の患者で選択メニュー対象の患者は月曜日昼食配膳時、詰所へ配布する。

12. 家族食について

- 家族食は「家族同室許可証」のあるご家族に提供する。患者に対する案内は「入院生活のしおり」に記載されている。申し込み後のキャンセルはできない。
- 患者家族から申込依頼書(資料9)の提出があれば、病棟で食事オーダーを入力する。

13. システムダウン時の対策について

- 配膳時間までに、「配膳リスト」を出力し、配膳してはいけない患者に赤○、枕頭下膳の必要な患者に青○をつけて、所定の場所に準備しておく。
- 10時、15時配膳分の指示は食種欄に、詰所への配膳の場合は×をつけておく。
(○お茶の不要な患者の指示は、食事オーダー(特別指示)で「お茶なし」のコメントをオーダーする)
- 配膳が終わったら、栄養管理室より出力した「病棟別配膳表」を過去3食分保管しておく。
システムダウン時には、その内容を参考に変更が必要であれば、手書き食事箋を提出する。

別添1（資料）

- （資料1）食種別栄養量一覧表
- （資料2）当センター採用経腸栄養剤（栄養量）
- （資料3）追加の食品一覧表（栄養量）
- （資料4）主食栄養価一覧表
- （資料5）食物アレルギー患者対応フロー ・ アレルギー問診表
- （資料6）アレルギー用食事箋（一般・小児科皮膚科）
- （資料7）食事箋（嗜好、追加の食品等）
- （資料8）（システム停止時用）アレルギー用食事箋（一般・小児科皮膚科）
- （資料9）家族食申込み依頼書

（新病院移転時において、一部変更の見込みあり）

食種別栄養量一覧表1/3 ※基本主食以外を選択すると、栄養量が変わることがあります。

食種名		基本主食（基本以外の主食を選択すると栄養量はこの限りではありません）																	補食 (おやつ)	栄養量(基準の主食量の場合)					適応・形態等	備考		
		パン(朝)			米飯（カッコ内は、軟飯）								全粥							他 (g)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g			塩分 g	
		60g	90g	120g	80g (105g)	100g (130g)	130g (170g)	150g (195g)	180g (235g)	200g (260g)	230g (300g)	250g	300g	110g	180g	220g	280g	330g										400g
常食	常食1200	●				●										●						1200	55	30	180	7.5未満		
	常食1400	●					●										●					1400	60	35	210	7.5未満	65歳以上女性	
	常食1600		●					●										●				1600	65	40	240	7.5未満	18～64歳女性	
	常食1800		●						●										●			1800	75	50	260	7.5未満	15～17歳女性、65歳以上男性	
	常食2000			●						●										●		2000	85	55	290	7.5未満	18～64歳男性	
	常食2200			●							●											2200	90	60	325	7.5未満	15～17歳男性	
	常食ハーフ	●																				1000	40	25	155	7.5未満	食欲不振時の半量食	パックでの提供食品(牛乳ほか)は全量提供
全粥・分粥	軟食1200					●										●						1200	55	30	180	7.5未満	柔らかい食事の希望、または常食に向けた段階食	
	軟食1400						●										●					1400	60	35	210	7.5未満		
	軟食1600							●										●				1600	65	40	240	7.5未満		
	軟食ハーフ					●										●						900	35	20	145	7.5未満	食欲不振時の半量食	パックでの提供食品(牛乳ほか)は全量提供
	五分菜																			五分粥330	1200	55	30	190	7.5未満	柔らかい、きざんだ食事(術後の段階食)		
	三分菜																			三分粥330	1050	53	30	150	7.5未満	柔らかい、きざんだ食事(術後の段階食)		
	流動食																			おもゆ220	700	25	20	100	6.0未満			
ミルク	すこやか(雪印)	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	69	1.49	3.7	7.5	0.05	標準濃度13.5% 100mlあたりの栄養量	※2月はぐくみ(森永)、3月ほほえみ(明治)	
	ネオミルクPM(雪印)	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	77	2.1	3.3	9.7	0.11	標準濃度16% 100mlあたりの栄養量	低出生体重児	
	ニューMA-1(森永乳業)	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70	1.95	2.7	9.5	0.06	標準濃度15% 100mlあたりの栄養量	ミルクアレルギー用加水分解乳	
	エレメンタルフォーミュラ(明治)	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66	1.95	0.4	13	0.07	標準濃度17% 100mlあたりの栄養量	アミノ酸乳	
一般食 離乳・小児食	離乳食前期(5～6か月)																			つぶし粥110	100	4	1	20	0.0	昼1回食、ペースト状		
	離乳食中期(7～8か月)															●					400	15	8	70	1.0	昼2回食、超きざみ		
	離乳食後期(9～11か月)															●					550	20	10	100	2.0	朝昼夕3回食、きざみ		
	離乳食完了期(12～18か月)																			10時・15時	1000	40	25	150	3.0未満	きざみ～粗きざみ		
	幼児1～2歳食	●				●										●				10時・15時	1000	40	25	150	3.0未満	1歳～2歳男女		
	幼児3～5歳食	●				●										●				10時・15時	1200	50	30	180	4.5未満	3歳～5歳男女		
	小児6～9歳食		●				●										●			15時	1400	60	35	210	4.5未満	6歳～9歳男女		
	小児10～12歳		●					●										●		15時	1800	75	50	260	6.0未満	10歳～12歳男女		
	幼児食物負荷試験食	-	-	-		●										●				15時	1100	40	30%未満	50～65%	4.5未満	1～5歳		
	小児食物負荷試験食	-	-	-				●										●		15時	1600	60	30%未満	50～66%	4.5未満	6～12歳		
妊娠・産後食	妊産婦食								●									●			2100	85	30%未満		6.5未満			
	出産祝い膳(夕食)	-	-	-				●													1000	40	30%未満		2.5未満			
嚥下調整食	嚥下開始食																			-	50	0	0	12.5	0.1	エンゲリードのみ		
	ゼリー食																			-	750	25	-		3.0未満	嚥下学会分類2021 コード1j(ゼリー、プリン、ムース)		
	ペースト食																			とろみ粥200	1500	60	50未満		6.0未満	嚥下学会分類2021 コード2-1(ペースト)		
	つぶせる食																			とろみ粥200	1500	60	50未満		6.0未満	嚥下学会分類2021 コード3		
	ソフト食																			NSかゆ粥200	1500	60	50未満		6.0未満	嚥下学会分類2021 コード4		
遅食(パン)			●																		500	15	16	80	1.5	すべて常温で保管可能な食品	コメントにて通常の食事を遅食とすることもできる(要オーダー)	
その他	アラカルト食	●				●															1500	55	30%未満		10未満			
	麺アラカルト食	●																		主食類	1500	50	30%未満		10未満			
	生もの禁止食	●							●												1900	75	30%未満		7.5未満			
	その他食																				-	-	-	-	-	追加の食品の組み合わせにて提供(個別対応、要相談)		
貧血食																					+80	+5	◎	◎	◎	+鉄●g	Hb10.0g/dl以下鉄欠乏性貧血の場合、特別加算食	

食種別栄養量一覧表2/3 ※基本主食以外を選択すると、栄養量は変わることがあります。

食種名		基本主食（基本以外の主食を選択すると栄養量はこの限りではありません）																	補食 (おやつ)	栄養量(基準の主食量の場合)					備考・適応		備考
		パン(朝)			米飯（カッコ内は、軟飯）							全粥								他 (g)	エネルギー	たんぱく質	脂質E比	炭水化物			
		60g	90g	120g	80g (105g)	100g (130g)	130g (170g)	150g (195g)	180g (235g)	200g (260g)	230g (300g)	250g	300g	180g	220g	250g	330g	400g			440g	kcal	g	(脂質g)	g	g	
特別加算食	塩分制限食	N61200(常・軟)	●			●															1600	65	45	230以下	8.0未満	〃 155～170cm、 〃 :53～64kg	心疾患病名あれば特別加算食
		N61400(常・軟)		●			●														1600	65	45	230以下	8.0未満	〃 155～170cm、 〃 :53～64kg	心疾患病名あれば特別加算食
		N61600(常・軟)		●				●													1600	65	45	230以下	8.0未満	〃 155～170cm、 〃 :53～64kg	心疾患病名あれば特別加算食
		E1200(常・軟)	●			●											○				1200	55	35	170以下	7.5未満	体格目安:身長134～147cm、標準体重:48～40kg	・糖尿病・痛風・脂質異常症・肝臓疾患 ・高齢者フレイル予防では、目安体格のうち、多い方のエネルギー量選択を推奨 ○炭水化物エネルギー比 60%以下 ○脂質エネルギー比 25%以下 ○飽和脂肪酸エネルギー比 7%相当程度
		E1400(常・軟)		●			●												○		1400	60	40	200以下	7.5未満	〃 145～160cm、 〃 :47～56kg	
		E1600(常・軟)		●				●											○		1600	65	45	230以下	7.5未満	〃 155～170cm、 〃 :53～64kg	
		E1800(常・軟)		●					●										○		1800	75	50	260以下	7.5未満	〃 165～180cm、 〃 :60～72kg	
		E2000(常)			●					●											2000	85	55	290以下	7.5未満	〃 174～190cm、 〃 :66～80kg	
		E五分-1200																		五分粥200	1200	55	30	190以下	7.5未満		
	E三分菜-1000																		三分粥200	1000	50	30	150以下	7.5未満			
	E流動-800																		おもゆ200	800	25	20	100以下	7.5未満			
	塩分コントロール食	N6-1200(常・軟)	●			●											○				1200	55	35	170以下	6.0未満	体格目安:身長134～147cm、標準体重:48～40kg	・塩分制限の必要な糖尿病・痛風・脂質異常症・肝臓疾患 ・高齢者フレイル予防では、目安体格のうち多い方のエネルギー量選択を推奨 ○炭水化物エネルギー比 60%以下 ○脂質エネルギー比 25%以下 ○飽和脂肪酸エネルギー比 7%相当程度
		N6-1400(常・軟)		●				●												○	1400	60	40	200以下	6.0未満	〃 145～160cm、 〃 :47～56kg	
		N6-1600食(常・軟)		●					●											○	1600	65	45	230以下	6.0未満	〃 155～170cm、 〃 :53～64kg	
		N6-1800食(常)		●					●											○	1800	75	50	260以下	6.0未満	〃 165～180cm、 〃 :60～72kg	
		N6-2000食(常・軟)			●					●											2000	85	55	290以下	6.0未満	〃 174～190cm、 〃 :66～80kg	
		EN五分菜-1200																		五分粥200	1200	55	30	190以下	6.0未満		
		EN三分菜-1000																		三分粥200	1000	50	30	150以下	6.0未満		
	特別加算食	コントロール食	P30-1200(常・軟)								●									ゆめごはん180	1400	30	40	230	6.0未満	腎不全保存期(CKD1～4に対応) 肝不全(非代償性肝硬変患者)	20時補食が必要な場合は、要連絡
			P40-1400(常・軟)								●									20時肝硬変	1600	40	45	260	6.0未満		
			P40-1800(常・軟)								●									20時肝硬変	1800	40	50	300	6.0未満		
			P40-2000(常・軟)								●										2000	40	55	335	6.0未満		
			P50-2200(常・軟)								●										2200	50	60	365	6.0未満		
			P50五分菜-1200														●				1200	55	30	190以下	6.0未満		
カリウム・たんぱく・コントロール食		P30K-1200食(常・軟)									●								ゆめごはん180	1400	30	40	230	6.0未満	腎不全保存期(CKD1～4に対応) カリウム制限 1500mg以下/日		
		P40K-1600食(常・軟)									●									1600	40	45	260	6.0未満			
		P40K-1800食(常・軟)									●									1800	40	50	300	6.0未満			
		P40K-2000食(常・軟)									●									2000	40	55	335	6.0未満			
		P50K-2200食(常・軟)									●									2200	50	60	365	6.0未満			
		P50K五分菜-1200														●				1200	55	30	190以下	6.0未満			
透析		透析食1400(常・軟)						●									○				1400	40	40	220	6.0未満	HD、CAPDカリウム制限・水分制限	
		透析食1800(常・軟)							●								○				1800	60	50	280	6.0未満		
		透析食2000(常・軟)								●								○			2000	70	55	310	6.0未満		
		透析食(五分菜)														●				1200	55	30	190以下	6.0未満			
		脂質制限食	脂質2(流動)																	おもゆ200	600	20	3	120	6.0未満		
脂質5(五分菜)																		五分粥300	900	45	5	170	6.0未満				
脂質15(軟菜)																	●		1400	60	15	260	6.0未満				
脂質25(軟菜)									●										1800	75	30	310	6.0未満				

必要時(臨時)購入経腸栄養剤

	(腎不全用)	(消化態栄養食)	(下痢用)
1mlあたりのkcal	1.50	1.50	1.00
製品名	リーナレンLoGICMP	ペプタメンAF	サンエットK2
製造会社	明治	ネスレ	ニュートリー
kcal/容量	400kcal/250ml	300kcal/200ml	400kcal/330ml
			
P/F/C比率	14/24/62	25/40/35	15/11/64
100mlあたりのkcal	160	150	121
1個あたりのkcal	400	300	400
	(組成は100kcalあたり)		
たんぱく質 g	3.5	6.3	3.8
グルタミン酸 mg	790	1137	801
アルギニン mg	130	153	191
脂質 g	2.8	4.4	2.7
EPA mg	6	172	
DHA mg	22	79	
炭水化物 g	16.0	8.8	16.0
食物繊維 g	1.0		1.5
灰分 g	0.3		
水分 g	46.8	52.0	66
ビタミンA μ gRE	60	100	113
β -カロテン μ gRE	45		
ビタミンD μ g	0.1	0.9	0.9
ビタミンE mg	1.0	1.0	1.4
ビタミンK μ g	1	2	16
ビタミンB1 mg	0.12	0.25	0.22
ビタミンB2 mg	0.13	0.33	0.22
ビタミンB6 mg	1.0	0.43	0.2
ナイアシン mgNE	2.3	5.3	2.9
パントテン酸 mg	0.50	2.0	1.10
葉酸 μ g	63	31	38
ビタミンB12 μ g	0.2	0.8	0.7
ビタミンC mg	9	27	20
コリン mg	5.0		
ビオチン μ g	3.0	11	7.3
カルニチン mg	25.0		
L-カルニチン mg			20
Na mg	60	80	135
Cl mg	10	54	125
K mg	30	155	140
Mg mg	15	21	35
Ca mg	30	67	70
P mg	35	57	80
Fe mg	1.5	1.1	0.8
Zn mg	1.5	1.5	1.2
Cu mg	0.08	0.10	0.10
Mn mg	0.23	0.50	0.42
Se μ g	9	4	7
Cr μ g	3	5.8	5
Mo μ g	3	16	5
I μ g	15	30	11
食塩相当量 g	0.2	0.2	0.3
REF-P1の使用	○	○	○
浸透圧 mosm/L	730	440	525
pH	6.2(20°C)	6.9	6.9
粘度 mPa・s	25(20°C)	13	11
比重	1.116(20°C)	1.09	1.096

当センター採用経腸栄養剤

令和3年12月

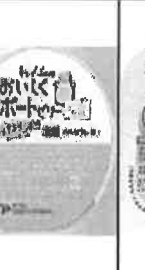
	(半消化態栄養食)		(消化態栄養食)	補 助 食 品
1mlあたりのkcal	1.00	1.50	1.50	
製品名	CZ-Hi	アイソカルサポート	ペプタメンSD Bag	REF-P1
製造会社	クリニコ	ネスレ	ネスレ	キュービー
kcal/容量	400kcal/400ml	500kcal/333ml	400kcal/267ml	90g
				
P/F/C比率	20/20/60	15/41/44	14/36/50	
100mlあたりのkcal	100	150	150	
1個あたりのkcal	400	500	400	5
	(組成は100kcalあたり)			(組成は1個あたり)
たんぱく質 g	5	3.8	3.5	
グルタミン酸 mg	960		627	
アルギニン mg	210		83	
脂質 g	2.2	4.6	4.0	
EPA mg	11		-	
DHA mg	44		-	
炭水化物 g	17.1	11.7	12.5	1.9
食物繊維 g	2.4	1.5		1.4
灰分 g	0.8			
水分 g	84	51	51.0	87.8
ビタミンA μgRE	75	80	100	
β-カロテン μgRE	180			
ビタミンD μg	0.5	0.7	1.4	
ビタミンE mg	1.2	0.9	1.0	
ビタミンK μg	8	6.7	8	
ビタミンB1 mg	0.16	0.20	0.25	
ビタミンB2 mg	0.18	0.23	0.33	
ビタミンB6 mg	0.3	0.25	0.43	
ナイアシン mgNE	2	3.0	5.3	
パントテン酸 mg	1.00	1.30	2.0	
葉酸 μg	30	25	31	
ビタミンB12 μg	0.3	0.3	0.8	
ビタミンC mg	10	20	27	
コリン mg				
ビオチン μg	5.0	5.0	11	
カルニチン mg				
L-カルニチン mg				
Na mg	90	90	143	120
Cl mg	130	93	100	
K mg	150	80	107	
Mg mg	38	32	36	
Ca mg	75	75	78	
P mg	75	80	57	
Fe mg	1.1	1.0	1.1	
Zn mg	1.1	1.3	1.5	
Cu mg	0.10	0.10	0.10	
Mn mg	0.18	0.40	0.50	
Se μg	4	5	4.0	
Cr μg	4	3.3	5.8	
Mo μg	12	2.7	10.7	
I μg	15	15	14.7	
食塩相当量 g	0.2	0.2	0.36	0.3
REF-P1の使用	○	○	○	
浸透圧 mosm/L	300	360	510	
pH	7	6.7	6.9	
粘度 mPa・s	17(20℃)	47	14	
比重	1.08(20℃)	1.09	1.10	

必要時(臨時)購入経腸栄養剤

	(腎不全用)	(消化態栄養食)	(下痢用)
1mlあたりのkcal	1.50	1.50	1.00
製品名	リーナレンLoGICMP	ペプタメンAF	サンエットK2
製造会社	明治	ネスレ	ニュートリー
kcal/容量	400kcal/250ml	300kcal/200ml	400kcal/330ml
			
P/F/C比率	14/24/62	25/40/35	15/11/64
100mlあたりのkcal	160	150	121
1個あたりのkcal	400	300	400
	(組成は100kcalあたり)		
たんばく質 g	3.5	6.3	3.8
グルタミン酸 mg	790	1137	801
アルギニン mg	130	153	191
脂質 g	2.8	4.4	2.7
EPA mg	6	172	
DHA mg	22	79	
炭水化物 g	16.0	8.8	16.0
食物繊維 g	1.0		1.5
灰分 g	0.3		
水分 g	46.8	52.0	66
ビタミンA μ gRE	60	100	113
β -カロテン μ gRE	45		
ビタミンD μ g	0.1	0.9	0.9
ビタミンE mg	1.0	1.0	1.4
ビタミンK μ g	1	2	16
ビタミンB1 mg	0.12	0.25	0.22
ビタミンB2 mg	0.13	0.33	0.22
ビタミンB6 mg	1.0	0.43	0.2
ナイアシン mgNE	2.3	5.3	2.9
パントテン酸 mg	0.50	2.0	1.10
葉酸 μ g	63	31	38
ビタミンB12 μ g	0.2	0.8	0.7
ビタミンC mg	9	27	20
コリン mg	5.0		
ビオチン μ g	3.0	11	7.3
カルニチン mg	25.0		
L-カルニチン mg			20
Na mg	60	80	135
Cl mg	10	54	125
K mg	30	155	140
Mg mg	15	21	35
Ca mg	30	67	70
P mg	35	57	80
Fe mg	1.5	1.1	0.8
Zn mg	1.5	1.5	1.2
Cu mg	0.08	0.10	0.10
Mn mg	0.23	0.50	0.42
Se μ g	9	4	7
Cr μ g	3	5.8	5
Mo μ g	3	16	5
I μ g	15	30	11
食塩相当量 g	0.2	0.2	0.3
REF-P1の使用	○	○	○
浸透圧 mosm/L	730	440	525
pH	6.2(20℃)	6.9	6.9
粘度 mPa・s	25(20℃)	13	11
比重	1.116(20℃)	1.09	1.096

サプリメント一覧表

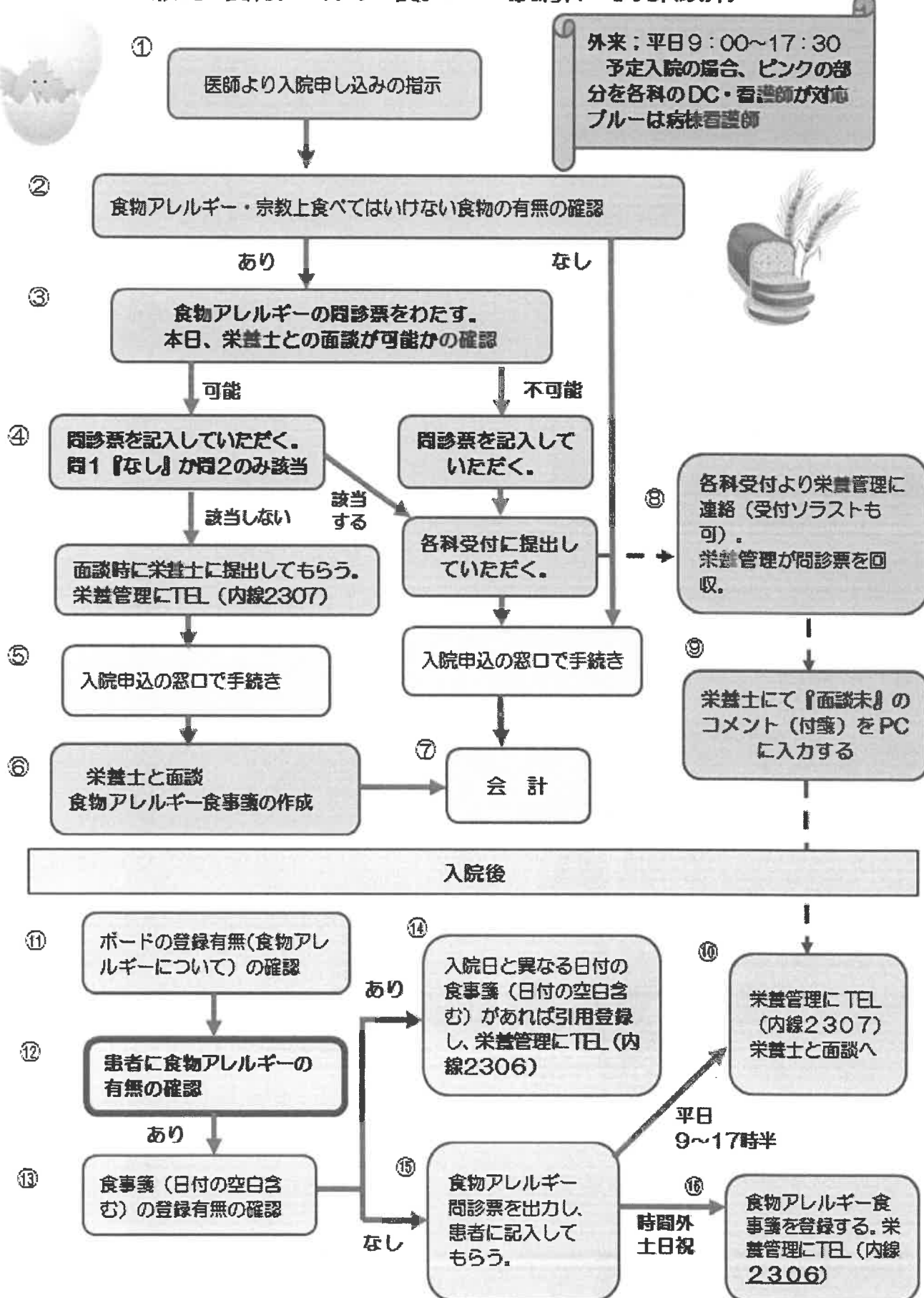
資料3
令和3年12月

製品名	ファインケアピーチ	ファインケア エスプレッソ	ジューシオ (ミックスフルーツ)	Vクレスビオゼリー	プロッカZnゼリー (青りんご)	プロキュア (キャラメル風味)	サポートゼリー (ヨーグルト)	プロッカZnゼリー (ピーチ)
								
	キュービー株式会社	キュービー株式会社	ニュートリー(株)	ニュートリー(株)	ニュートリー(株)	日清オイリオ グループ㈱	全国病院用食材 卸売業協同組合	ニュートリー(株)
	125ml	125ml	125ml	77g	77g	40g	63g	77g
P/F/C比率	15/34/51	15/34/51	16/12/72	99/0/0	31/0/69	24/55/21	23/16/61	31/0/69
100mlあたりのkcal	160	160	160					
1個あたりのkcal	200	200	200	90	80	83	85	80
(組成単位)	1本	1本	1本	1個	1個	1カップ	1個	1個
たんぱく質 g	7.5	7.5	8.0	0.3	6.2	5.0	5.0	6.2
グルタミン酸 mg	1609	1609	1160		640			640
アルギニン mg	234	234	398		490			490
脂質 g	7.5	7.5	2.7	0	0.0	5.0	1.6	0.0
飽和脂肪酸 g	0.64	0.64	2.45					
炭水化物 g	25.6	25.6	37.6	22.2	13.8	4.4	12.7	13.8
糖質 g			34.4	22.0			12.1	
食物繊維 g			3.2	0.2			0.6	
灰分 g	0.9	0.9				0.3	0.7	
水分 g	94.8	94.8	93.3	53	57.7	25.3	43.0	57.7
ビタミンA μ gRE	350	350	235	300				
ビタミンD μ g	3.0	3.0	1.8	5.5			1.3	
ビタミンE mg	5.0	5.0	3.0	20.0				
ビタミンK μ g	13	13	25					
ビタミンB1 mg	0.70	0.70	0.40	3.0				
ビタミンB2 mg	0.60	0.60	0.45	3.0				
ビタミンB6 mg	0.50	0.50	0.45	5.0				
ナイアシン mg	8.0	8.0	4.5	15.0				
パントテン酸 mg	2.40	2.40	2.00	10.00				
葉酸 μ g	100	100	80	550				
ビタミンB12 μ g	1.0	1.0	0.8	10.0				
ビタミンC mg	30	30	50	500	60			60
ビオチン μ g			17.0	50.0				
Na mg	140	140	80		43	32	22	43
Cl mg	85	85	108					
K mg	130	130	72	20	0	52	20	0
Mg mg	25	25	56	1.6				
Ca mg	95	95	100	70	200	25	200	200
P mg	90	90	60	7		28	130	
Fe mg	4.0	4.0	2.5	5.0		7.0	6.0	
Zn mg	2.3	2.3	3.0	12.0	5.0	7.0	6.0	5.0
Cu mg	0.40	0.40	0.27					
Mn mg	0.46	0.46	1.30					
Se μ g	6	6	10	50				
Cr μ g	8	8	12					
Mo μ g			8					
I μ g			43					
S mg	50	50						
食塩相当量 g	0.4	0.4	0.2	0.04	0.1	0.1	0.1	0.1
浸透圧 mosm/L	590	590	731					
pH	6.7	6.7	4.2~4.4					
粘度 mPa・s	14	14	9.0(20℃)					
比重	1.10(20℃)	1.10(20℃)	1.14		1.1			1.1
フィッシャー比	3.0	3.0	2.7					

主食 栄養価一覧表

主 食	g	エネルギー	水分	蛋白質	脂 質	食 塩	糖尿病交換表
		kcal	g	g	g	g	単位
食パン	30	82	11.0	2.2	1.4	0.3	1
	60	163	22.0	4.3	2.8	0.7	2
	90	245	32.9	6.5	4.2	1.0	3
	120	326	44.0	8.6	5.6	1.4	4
	180	489	66.0	12.9	8.4	2.1	6
ロールパン (イエローロール)	30	92.1	9.2	2.1	2.3	0.3	1.2
	60	184.2	18.4	4.2	4.6	0.6	2.3
	90	276.3	27.5	6.3	6.9	0.9	3.5
	120	368.4	36.7	8.4	9.2	1.2	5
	180	552.6	55.1	12.6	13.9	1.8	6.9
ご 飯 (おにぎりは 1個50g)	50	80	30.0	1.4	0.2	0	1
	100	161	60.0	2.8	0.4	0	2
	150	241	90.0	4.1	0.6	0	3
	200	321	120.0	5.5	0.8	0	4
	250	401	150.0	6.9	1.0	0	5
	300	482	180.0	8.3	1.2	0	6
軟 飯	65	80	45.0	1.4	0.2	0	1
	130	161	90.0	2.8	0.4	0	2
	195	241	135.0	4.1	0.6	0	3
	260	321	180.0	5.5	0.8	0	4
	325	401	225.0	6.9	1.0	0	5
	390	482	270.0	8.3	1.2	0	6
全 粥	110	80	91.5	1.4	0.2	0	1
	220	161	183.0	2.8	0.4	0	2
	330	241	274.5	4.1	0.6	0	3
	440	321	366.0	5.5	0.8	0	4
5分粥	110	39	100.7	0.7	0.1	0	0.5
	220	78	201.4	1.3	0.2	0	1
	330	118	302.1	2.0	0.3	0	1.5
	440	157	402.8	2.7	0.4	0	2
3分粥	110	31	102.4	0.5	0.1	0	0.4
	220	63	204.7	1.1	0.2	0	0.8
	330	94	307.1	1.6	0.2	0	1.2
	440	126	409.5	2.2	0.3	0	1.6
重 湯	110	24	104.0	0.4	0.1	0	0.3
	220	47	208.0	0.8	0.1	0	0.6
	330	71	312.1	1.2	0.2	0	0.9
	440	94	416.1	1.6	0.2	0	1.2

入院時 食物アレルギー食フロー（皮膚科・小児科以外）



2017年7月24日

留意点



- ②について 入院申し込みの説明を行う際に、口頭で確認する。
- ③について 食物アレルギーまたは宗教上食事に制限があると答えた患者だけに「食物アレルギー問診票」をわたす。
問診票の中でわからないことなどについては、面談の際に栄養士に聞いていただくように説明する。
問診票をもとに、栄養士が聞き取りを行うので、その時間が本日あるかどうかを患者に確認する。
面談の所要時間のめやすは・・・15分くらい
時間がない場合は、無理に勧めなくてよい
- ④について 問診票はその場で記入してもらう。
★『面談可能』の場合は、各外来（DC・看護師、受付）から栄養管理にID・患者名とこれから手続きに行くことをT日し、患者に手続き後、入院受付で待っていただき、問診票は面談時に栄養士に提出いただくよう説明する。
★『面談不可能』の場合は、問診票を記入後、各科受付に提出してから入院手続きへ行ってください。この場合、入院後に病棟へ栄養士が訪問し、面談すること、そのためアレルギー対応食の開始が遅れることを説明しておく。
- ⑥について 入院手続き後、栄養士と面談し、栄養士が食物アレルギー食事箋を作成。患者と内容を確認し、同意をいただく。（面談までの待ち時間がありそうなときは、先に会計に行ってもらうなど臨機応変に対応する）
- ⑧⑨について 各科受付で回収した問診票は、受付（ソラスト）が栄養管理に連絡し、栄養士が回収する。面談・アレルギー食事箋がまだであることが入院病棟にわかるよう、栄養管理にて電子カルテに『面談未』とのコメント（付箋）を入力する。
- ⑩について 入院後、病棟Nsが付箋を確認し、栄養管理に患者が入院したことをT日する。連絡を受けた栄養管理は、患者と面談しアレルギー食事箋を作成する。
- ⑪について ヒストリーマップの『計画指示依頼』か『作成文書』に登録されているか確認。
- ⑬について ★クリニカルパスが適用されてパスで食事の指示がされる場合は、食事箋のクリニカルパス適用にチェックを入れる。給食開始日・区分の入力をする。
★患者自身が除去する場合（アレルギー対応はなし）も問診票の記入、食事箋入力必要。
アレルギー内容とアレルギー対応しないことを入力する。
- ⑮について 平日の夜間は翌日に栄養士に連絡する（2307）。土日祝で入力内容がわかりにくい場合は委託給食事務所（2306）に電話する。（9～19時）



2017年7月24日

食物アレルギー問診票

記入日： 年 月 日
お名前 様

安全な食事を提供するにあたり、食物アレルギーの食品や宗教上除去の必要な食品についておたずねします。記入してスタッフまでご提出ください。

※宗教上の対応が必要な方は裏面の4をご記入ください。※好き嫌いでの記入はお控えください。

除去食対応を行う場合は、記入後に病院食での対応について説明させていただきます（少しお時間をいただきますので、ご都合の悪い方はスタッフまでお伝えください。）。

- 1 以前当センターに入院経験のある方にお伺いします。該当項目に☒記入してください。
その後の食物アレルギーの内容に変更はありますか？ ☐なし ☐あり

→『☒ なし』の方はここで終了です。問診票は診療科スタッフにお渡しください。
入院時の食事は前回同様のアレルギー対応をさせていただきます。

問診票→栄養士へ(2307にTEL)

- 2 1で「あり」に☒された方、または、当センターに初めて入院される方にお伺いします。
下記①と②に該当する場合は☒を記入してください。

① ☐ 過去に食物アレルギーがあったが現在は食べている（食品名： ）

② ☐ 下記の食材に食物アレルギーの症状がある。

☐生サンマ ☐生鰯 ☐生サバ ☐バッテラ ☐きずし ☐生エビ ☐生カニ
☐生牡蠣 ☐生ウニ

→②の食品や料理は、病院食では使用しませんのでアレルギー対応は行いません。

→①、②のみに該当の方はここで終了です。問診票は診療科スタッフにお渡しください。

問診票→栄養士へ(2307にTEL)

- 3 アレルギー症状（じんま疹、咳や息が苦しい、目や皮膚のかゆみ、腹痛、嘔吐など）が出て現在食べられない食品と詳細についてお伺いします。該当項目に☒、（ ）に記入してください（複数選択可能です）。

※病院食での対応です。記入の必要はありません。

① ☐卵

食事箋入力時の対応

☐加熱が不十分な卵料理は食べられない（ムライシ・炒り卵・茶碗蒸しなど）

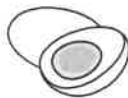
→「生卵のみ禁止」

☐マヨネーズは食べられない

→「生卵・マヨネーズ禁止」

☐十分加熱している卵（固ゆで卵）は食べられない

→「厳密除去」

② ☐牛乳

☐シチューやハンバーグ等は食べているが、牛乳1本(200ml)は飲めない

→「牛乳1本づけ除去」

☐パン（微量の乳成分を含む）は食べられない

→「ミルク厳密除去」

☐上記2つに該当無し

→「微量可（朝パン）」

③ ☐大豆

☐普通の醤油（や味噌、サラダ油）は食べられる

→大豆「微量可(〇〇)」

☐普通の醤油（や味噌、サラダ油）は食べられない

→「大豆厳密除去」

☐下記の食品は食べられない。

☐豆乳 ☐絹ごし豆腐 ☐おから ☐白和え ☐枝豆 ☐大豆もやし
☐その他（ ）

→大豆「微量可(〇〇)」

裏面もあります

④ ☐小麦 ☐大麦

☐普通の醤油は食べられる



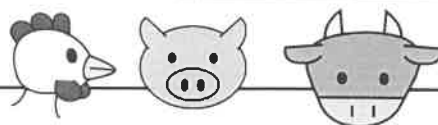
→ 小麦「微量可(〇〇)」

→ 大麦：「麦類厳密除去」と指示事項「☐その他」に「醤油可」

☐普通の醤油は食べられない

→ 小麦：「小麦厳密除去」・大麦：「麦類厳密除去」

⑤ ☐肉類：☐鶏肉 ☐豚肉 ☐牛肉



病院食の対応

☐コンソメやガラスープ等は食べられる

→ 「〇肉禁止」

☐コンソメやガラスープ等は食べられない

→ 「〇厳密除去」

⑥ ☐果物 ()



※選択できない果物は「その他食品」に記載

☐生の果物のみ食べられない

→ 「生〇〇禁止」

☐加工品（ジュース・ジャム・缶詰・ゼリーなど）は食べられない

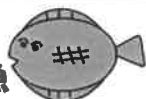
→ 「〇〇厳密除去」

⑦ ☐そば



→ ※そば

⑧ ☐魚



☐青魚【☐さば ☐あじ ☐かつお ☐生節 ☐ぶり ☐いわし ☐さんま】

☐さしみ

→ *鯖、*青魚、*さしみの該当項目に☑。・・・(1)

☐その他の魚 ()

→ 『一部の魚のみ除去』に☑を入れ、魚名を入力・・・(2)

☐全ての魚

→ 下記の項目に従って入力・・・(3)

☐魚のだしは食べられない

→ 「魚厳密除去」

☐かつお節（おひたしなど）、しらす干しは食べられない

→ 「微量可(だし汁)」

☐練り製品は食べられない

→ 「魚+練り製品禁止」

⑨ ☐甲殻類・貝類など ☐えび ☐かに ☐いか ☐たこ ☐貝 ☐いくら ☐あわび



☐魚介類のだしや調味料（オイスターソースなど）は食べられる

→ 「微量可(貝カルシウム、オイスターソース等)」

☐魚介類のだしや調味料（オイスターソースなど）は食べられない

→ 「〇〇厳密除去」

⑩ ☐その他

】

→ 「その他食品」を登録

☐加工食品は食べられない

→ 『使っていない』を選択。

4 宗教上の理由で食べてはいけない食品がある方にお聞きします。

「※厳密除去」の登録

その食品を () に記入してください。

聞き取り担当者名

スタッフ用

・1の質問『なし』、2に該当する患者さんには問診はありません。栄養士が問診票を回収し対応しますので栄養管理室（2307）へ電話をお願いします（土日祝の場合は平日に回収に行きます）。

・栄養士が患者様と面談を行い食アレ食事箋の登録を行います。患者様に問診票を渡し栄養管理室（2307）に問診可能な時間の電話連絡をお願いします（平日9～17時半のみ対応）。

・土日祝で食事箋の入力方法がわかりにくい時は、委託給食事務所（2306）へお問い合わせください。

(一般)食物アレルギー用食事箋

赤字は必須		自動入力		選択入力		入力		<<DYTODAY>>		
病棟	患者ID番号	氏名		カナ	漢字		生年月日		性別	
医師										
病名		()								
給食予定日時		年 月 日 () ~ 月 日 ()								
*外泊・変更の場合は前もって電話連絡(内線2306・3552)して下さい。										
食種等の指示	【食種】				【その他】					
	食種に合わせたおかずの固さ・主食の種類・量の場合は未記入で可									
	【おかずの固さ】									
	【主食の種類・量】		朝		昼		夕		【その他】	
	* 朝はパンが除去対象の場合は、全粥になります。(米飯・アレルギー用パン等の希望の場合は指示)									
	【食品の追加】		朝	[]	昼	[]	夕	[]		
	【特別指示等】		[]							
	【その他指示等】		[]							
	☐ 出産祝い膳			月	日	夕のみ	☐ 主食の量は継続			
	※主食の変更は電話連絡で可能です。 月 日 : 受【病棟担当】 【栄養管理担当】									
☐ クリニカルパス適用(昼食対応は当日10時まで。当日・翌日分は2306・3552へ電話連絡してください)										

アレルギー除去食品指示(該当項目箇所に入力、☑をしてください。)										(*禁止 ※厳密除去)									
・卵				・山芋				・魚類											
・ミルク				・小芋				☐ 一部の魚のみ除去											
・大豆				・トマト				[]											
・小麦				・果物				☐ *鯖		☐ *青魚(鯖・鰹・鰯・生節・鰯・鰯・秋刀魚)									
・鶏肉				・りんご				☐ *さしみ		☐ ※いくら									
・豚肉				・オレンジ				・甲殻類等		☐ ※エビ		☐ ※カニ		☐ ※イカ		☐ ※タコ			
・牛肉				・キウイ				・貝類		☐ ※貝類									
・米				・パイナップル				☐ 微量可(貝カルシウム、オイスターソース等)											
・ごま				・バナナ				☐ 一部の貝のみ除去		[]									
☐ ※落花生				・メロン				☐ ※あわび											
☐ ※くるみ(ペカン)				・もも				☐ アスピリン低減											
☐ ※アーモンド				☐ ※そば				☐ ※ゼラチン											
☐ ※ナッツ類:カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、デーツ、マカダミアナッツ、栗、銀杏、松の実 等																			
・その他食品		[禁止(微量可(調味料等は可、果物は生以外は)]																	
		[厳密除去(微量も不可)]																	
・指示事項		[]																	
・解除指示事項[食品名]		[]																	

以上のアレルギー除去内容で、病院給食の提供を依頼します。

年 月 日

(ご署名)

(続柄)

注) 登録署名後、スキャナーで取り込んでください。提出は不要です。

昼食対応は当日10時まで、当日・翌日分のみ2306・3552へ電話してください。

2019.11 大阪はびきの医療センター

選択入力の選択肢

病棟

病名1

食事区分

おかずの固さ

食種

主食の種類

(皮膚科/小児科)食物アレルギー用食事箋 Ver.7

赤字は必須

入力

<<DYTODAY>>

病棟	患者ID番号	氏名 カナ	生年月日	性別
		漢字		
医師				

病名	()
----	-----

給食予定日時	年 月 日 () ~ 月 日 ()
--------	---------------------

*外泊・変更(主食の変更も含む)の場合は前もって電話連絡(内線2306・3552)して下さい。

食種 おかず 主食	記入のない場合は年齢に合わせた各食種規定の固さ・種類・量になります。	
	【食種】	【その他】
	【おかずの固さ】	
	【主食の種類・量】 朝 屋 夕	【その他】

*朝はパンが除去対象の場合は、全粥になります。(米飯・アレルギー用パン等の希望の場合は指示)
※主食の変更は電話連絡でお受けします。 月 日 : 受【病棟担当】 【栄養管理担当】

アレルギー除去食品指示(は該当項目選択または入力。口はチェック。) (*禁止 ※厳密除去)

・卵 ・ミルク ・大豆 ・小麦 ・鶏肉 ・豚肉 ・牛肉 ・米 ・ごま ☐ ※落花生 ☐ ※くるみ(ペカン) ☐ ※アーモンド ☐ ※ナッツ類:カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、デーツ、マカダミアナッツ、栗、銀杏、松の実 等	・山芋 ・小芋 ・トマト ・果物 ・りんご ・オレンジ ・キウイ ・パイナップル ・バナナ ・メロン ・もも ☐ ※そば	・魚類 ☐ 一部の魚のみ除去 [] ☐ *鯖 ☐ *青魚(鯖・鰹・鰯・生節・鰯・鰯・秋刀魚) ☐ *さしみ ☐ ※いくら ・甲殻类等 ☐ ※エビ ☐ ※カニ ☐ ※イカ ☐ ※タコ ・貝類 ☐ ※貝類 ☐ 微量可(貝カルシウム、オイスターソース等) ☐ 一部の貝のみ除去 [] ☐ ※あわび ☐ アスピリン低減 ☐ ※ゼラチン
・その他食品 [禁止(微量可(調味料等は可、果物は生以外は可))] [厳密除去(微量も不可)]		
・指示事項 [] ・解除指示事項[食品名] []		

食物チャレンジ ☐ チャレンジ食材は持参 [] *時間に記入のない場合は9:30とします。

食品	重量	対応日時
鶏卵(固ゆで)	1 個	月 日 :
鶏卵(固ゆで)	1 個	月 日 :
炒り卵	1 個	月 日 :
牛乳(200ml)	1 P	月 日 :
牛乳(200ml)	1 P	月 日 :
パン(乳成分入)	60 g 1枚	月 日 :
豆腐(調理後)	40 g	月 日 :
小麦(うどん)	干めん 5 g	月 日 :
小麦(うどん)	干めん 40 g	月 日 :
そば	干めん 40 g	月 日 :
ごま	5 g	月 日 :

食品	重量	対応日時
じゃが芋(茹で)	40 g	月 日 :
牛肉(調理後)	40 g	月 日 :
豚肉(調理後)	40 g	月 日 :
鶏肉(調理後)	40 g	月 日 :
鮭(調理後)	40 g	月 日 :
たら(調理後)	40 g	月 日 :
むきえび(調理後)	20 g	月 日 :
醤油	6 ml	月 日 :
味噌	5 g	月 日 :
その他	g	月 日 :
その他	g	月 日 :

・調理方法 *調理方法に記入がない場合は基本の調理(院内栄養基準集参照)とします。

[]

以上のアレルギー除去内容で、病院給食の提供をお願いします。

年 月 日

(ご署名)

(続柄)

注) 署名登録後、スキャナーで取り込んでください。提出は不要です。

食 事 箋

入力

<<DYTODAY>>

病棟	患者ID番号	氏名 カナ 漢字	生年月日	性別
	医師			
病名				
給食 予定 日時	年 月 日 () ~ 月 日 () *外泊・変更(主食の変更も含む)の場合は前もって電話連絡(内線2306・3552)して下さい。			
食事	記入のない場合は年齢に合わせた各食種規定の固さ・種類・量になります。 【食種】 【おかずの固さ】 [その他] 【主食の種類・量】 朝 昼 夕 ※主食の変更は電話連絡でお受けします。 月 日 : 受【病棟担当】 【栄養管理担当】			
禁止指示 ☐ 生物禁止 ☐ 刺激物禁止 ☐ ヨード制限 (「カンプト投与中」は、病棟入力可能。食事箋は必要はありません。) ※解除は電話連絡でお受けします。 月 日 : 受【病棟担当】 【栄養管理担当】				
その他の指示 ☐ REF-P1 (併用する濃厚流動食名:) 配膳時間 : 朝 P ・ 昼 P ・ 夕 P ☐ 下記以外の「食品の追加」「特別指示」は今まで通り				

注) 当日・翌日分は栄養管理(委託給食事務所)へ電話連絡(内線2306・3552)をお願いします。提出は不要です。

※ 主食のみの変更・禁止指示の解除は電話連絡でお受けします。(カルテ記載お願いします)

システム停止時用(一般)食物アレルギー用食事箋

赤字は必須		自動入力	選択入力	入力	<<DYTODAY>>		
病棟	患者ID番号	氏名	カナ	<<ORIBP_KANA>>	生年月日	<<ORIBP_BIRTHDAY_W>>性別	
	<<SYPID>>	漢字	<<ORIBP_KANJI>>			---	
	医師	<<ORDCT_S_A>>					
病名	()						
給食予定日時	年 月 日 () ~ 月 日 ()						
*外泊・変更の場合は前もって電話連絡(内線2306・3552)して下さい。							
食種等の指示	【食種】	[その他 ()]					
	食種に合わせたおかずの固さ・主食の種類・量の場合は未記入で可						
	【おかずの固さ】	()					
	【主食の種類・量】	朝	昼	夕	[その他 ()]		
	* 朝はパンが除去対象の場合は、全粥になります。(米飯・アレルギー用パン等の希望の場合は指示)						
	【食品の追加】	朝	[()]	昼	[()]	夕	[()]
	【特別指示等】	[()]					
	【その他指示等】	[()]					
	☐ 出産祝い膳 () 月 日 夕のみ ☐ 主食の量は継続						
	※主食の変更は電話連絡で可能です。 () 月 日 : 受【病棟担当】 【栄養管理担当】						
☐ クリニカルパス適用(昼食対応は当日10時まで。当日・翌日分は2306・3552へ電話連絡してください)							

アレルギー除去食品指示(該当項目箇所に入力、☑をしてください。)			(*禁止 ※厳密除去)		
・卵	()	・山芋	()	・魚類	()
・ミルク	()	・小芋	()	☐ 一部の魚のみ除去	()
・大豆	()	・トマト	()	☐ *鯖 ☐ *青魚(鯖・鰹・鰯・生節・鰯・鰯・秋刀魚)	
・小麦	()	・果物	()	☐ *さしみ ☐ ※いくら	
・鶏肉	()	・りんご	()	・甲殻类等 ☐ ※エビ ☐ ※カニ ☐ ※イカ ☐ ※タコ	
・豚肉	()	・オレンジ	()	・貝類 ☐ ※貝類	
・牛肉	()	・キウイ	()	☐ 微量可(貝カルシウム、オイスターソース等)	
・米	()	・パイナップル	()	☐ 一部の貝のみ除去 [()]	
・ごま	()	・バナナ	()	☐ ※あわび	
☐ ※落花生		・メロン	()	☐ アスピリン低減	
☐ ※くるみ(ペカン)		・もも	()	☐ ※ゼラチン	
☐ ※アーモンド		☐ ※そば			
☐ ※ナッツ類:カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、デーツ、マカダミアナッツ、栗、銀杏、松の実 等					
・その他食品	[禁止(微量可(調味料等は可、果物は生以外は可) ()]				
	[厳密除去(微量も不可) ()]				
・指示事項	[()]				
・解除指示事項[食品名]	[()]				

以上のアレルギー除去内容で、病院給食の提供を依頼します。

年 月 日

(ご署名)

(続柄)

注) 登録署名後、スキャナーで取り込んでください。提出は不要です。

昼食対応は当日10時まで、当日・翌日分のみ2306・3552へ電話してください。

2019.11 大阪はびきの医療センター

システム停止時用（皮膚科/小児科）食物アレルギー用食事箋 Ver.7

赤字は必須

入力

<<DYTODAY>>

病棟	患者ID番号	氏名 カナ	<<ORIBP_KANA>>	生年月日<<ORIBP_BIRTHDAY_W>>	性別X>>
	<<SYPID>>	漢字	<<ORIBP_KANJI>>		
医師 <<ORDCT_S_A>>					

病名 ()

給食予定日時 年 月 日 () ~ 月 日 ()
*外泊・変更(主食の変更も含む)の場合は前もって電話連絡(内線2306・3552)して下さい。

記入のない場合は年齢に合わせた各食種規定の固さ・種類・量になります。

【食種】 [] 【その他】 []

【おかずの固さ】 []

【主食の種類・量】 朝 [] 昼 [] 夕 [] 【その他】 []

*朝はパンが除去対象の場合は、全粥になります。(米飯・アレルギー用パン等の希望の場合は指示)

*主食の変更は電話連絡でお受けします。 月 日 : 受【病棟担当】 [] 【栄養管理担当】 []

アレルギー除去食品指示(は該当項目選択または入力。口はチェック。) (*禁止 ※厳密除去)

・卵 ・ミルク ・大豆 ・小麦 ・鶏肉 ・豚肉 ・牛肉 ・米 ・ごま ☐ ※落花生 ☐ ※くるみ(ペカン) ☐ ※アーモンド ☐ ※ナッツ類:カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、デーツ、マカダミアナッツ、栗、銀杏、松の実 等	・山芋 ・小芋 ・トマト ・果物 ・りんご ・オレンジ ・キウイ ・パイナップル ・バナナ ・メロン ・もも ☐ ※そば	・魚類 ☐ 一部の魚のみ除去 [] ☐ *鯖 ☐ *青魚(鯖・鰹・鰯・生節・鰯・鰯・秋刀魚) ☐ *さしみ ☐ ※いくら ・甲殻類等 ☐ ※エビ ☐ ※カニ ☐ ※イカ ☐ ※タコ ・貝類 ☐ ※貝類 ☐ 微量可(貝カルシウム、オイスターソース等) ☐ 一部の貝のみ除去 [] ☐ ※あわび ☐ アスピリン低減 ☐ ※ゼラチン
--	--	--

・その他食品 [禁止(微量可(調味料等は可、果物は生以外は可))]

[厳密除去(微量も不可)]

・指示事項 []

・解除指示事項[食品名] []

食物チャレンジ ☐ チャレンジ食材は持参 [] *時間に記入のない場合は9:30とします。

食品	重量	対応日時
鶏卵(固ゆで)	1 個	月 日 :
鶏卵(固ゆで)	1 個	月 日 :
炒り卵	1 個	月 日 :
牛乳(200ml)	1 P	月 日 :
牛乳(200ml)	1 P	月 日 :
パン(乳成分入)	60 g 1枚	月 日 :
豆腐(調理後)	40 g	月 日 :
小麦(うどん) 干めん	5 g	月 日 :
小麦(うどん) 干めん	40 g	月 日 :
そば 干めん	40 g	月 日 :
ごま	5 g	月 日 :

食品	重量	対応日時
じゃが芋(茹で)	40 g	月 日 :
牛肉(調理後)	40 g	月 日 :
豚肉(調理後)	40 g	月 日 :
鶏肉(調理後)	40 g	月 日 :
鮭(調理後)	40 g	月 日 :
たら(調理後)	40 g	月 日 :
むきえび(調理後)	20 g	月 日 :
醤油	6 ml	月 日 :
味噌	5 g	月 日 :
その他	g	月 日 :
その他	g	月 日 :

・調理方法 *調理方法に記入がない場合は基本の調理(院内栄養基準集参照)とします。

[]

以上のアレルギー除去内容で、病院給食の提供をお願いします。

年 月 日

(ご署名)

(続柄)

注) 署名登録後、スキャナーで取り込んでください。提出は不要です。

※ イン트라ネット各種マニュアル各部署マニュアル
ー栄養管理 にあります。

システム停止時食事箋

NO.

病棟名	A ・ B			
患者名及び ID番号	患者名 () ID番号 ()			
食事変更などの内容	開始・変更・絶食・外泊・退院（入院の場合は病室 号室）			
いつから	① 日の (朝食・昼食・夕食) から			
いつまで	日の (朝食・昼食・夕食) まで			
食事変更内容	② (日)(朝食・昼食・夕食) のみ 緊急食（常食・全粥菜食 流動食・アレルギー緊急食）			
	(食) から (食)		絶食・外泊・退院	
	主食 朝	g	主食 朝	g
	昼	g	昼	g
	夕	g	夕	g
	個別対応など		個別対応など	
栄養管理用	ニュートリ入力		PC入力	

システム停止時食事箋

NO.

病棟名	A ・ B			
患者名及び ID番号	患者名 () ID番号 ()			
食事変更などの内容	開始・変更・絶食・外泊・退院（入院の場合は病室 号室）			
いつから	① 日の (朝食・昼食・夕食) から			
いつまで	日の (朝食・昼食・夕食) まで			
食事変更内容	② (日)(朝食・昼食・夕食) のみ 緊急食（常食・全粥菜食 流動食・アレルギー緊急食）			
	(食) から (食)		絶食・外泊・退院	
	主食 朝	g	主食 朝	g
	昼	g	昼	g
	夕	g	夕	g
	個別対応など		個別対応など	
栄養管理用	ニュートリ入力		PC入力	

家族食申込書

平成 年 月

※ イントラネット-各種マニュアル-各部署マニュアル-栄養管理にあります。食物アレルギーのある患者の場合は栄養管理室まで申込書を持ってきてください。

家族食をご希望のご家族様は、該当日に○印をご記入いただき、病棟看護師にお渡しください。

1	2	3	4	5	6	7
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕
8	9	10	11	12	13	14
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕
15	16	17	18	19	20	21
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕
22	23	24	25	26	27	28
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕
29	30	31				
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕				

家族食申込書(控)

平成 年 月

病棟

患者氏名

家族食申込書の家族様控えとしてご利用ください。

1	2	3	4	5	6	7
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕
8	9	10	11	12	13	14
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕
15	16	17	18	19	20	21
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕
22	23	24	25	26	27	28
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕
29	30	31				
朝 昼 夕	朝 昼 夕	朝 昼 夕				

献立作成基準詳細

令和5年5月(予定)
大阪はびきの医療センター

(新病院移転時において、一部変更の見込みあり)

1. はじめに

- (1) 院内栄養基準集(仕様書別添4)及び食材使用可表(仕様書 別添3)に基づき献立を作成すること。
食材使用可表に記載していない食品を使用する場合は、検討の上決定する。
- (2) 当センターでは、グレープフルーツ(ジュース含む)、納豆、生牡蠣、もち不使用。
- (3) 調理工程が異なる料理では、料理コードは別にする。 (カリウム制限、生食禁、アレルギーなど、要相談)
- (4) 各食種について、当センター使用の給食管理システムの運用に従い A 定食と必要に応じて B～E 定食を作成する

《各定食の用途》

定食種	使用目的
A	食種の規定の主食に対する副菜(常食の場合:朝パン、昼・夕ご飯)
B	食種の規定の主食にあわない副菜の場合作成(常食の場合:朝ご飯、昼パン) (アラカルト・麺アラカルト食の場合)昼夕 温配膳用メニュー
C	食種の規定の主食にあわない副菜の場合作成(常食の場合:朝昼夕粥)
D	(アラカルト・麺アラカルト食の場合)昼夕 冷配膳用メニュー
E	小児食などの弁当対応メニュー

- (5) 献立構成は、次に示す内容を遵守すること。

【3食共通】

- ・栄養量の誤差は±10%以内とする。栄養量・野菜の使用量は3食3等分になるよう努める。
- ・野菜の使用量は1日 350gを基本とする。但し、±10～15%/日以内、ひと月平均 350g/日/人を確保すること。(一部食種(1/2食、術後食、嚥下食、離乳食、幼児食、アラカルト食他)除く)
- ・昼、夕食は、主食1品、主菜1品、副菜2品以上を基本とする。
- ・佃煮類、果物類、デザート類、飲料類は1品に数えない。果物は1日2回付ける。
- ・栄養素が不足する場合は、サプリメント類の使用を検討すること。例)新玄(ビタミン強化米)
- ・加工食品や完調品の使用は控え、だしや調理を工夫し、低塩・減塩でも美味しくなるよう工夫する。
- ・個包装の醤油やソースを使用する場合、使用料理が分かるように、食札料理名の記載順を工夫する。
- ・季節の食材を取り入れ、夏には夏らしい冷たい献立、冬には冬らしい暖かい献立を取り入れ、季節を感じられる食事を提供する。
- ・彩り豊かになるよう多種多様な食材を使用する。一定量使用する食材は1日の中での重複を可能な限り避ける。また前日および後日の献立をよく確認した上で構築する。
- ・選択メニューは、選択の楽しみがある食材や味付け、調理方法の異なる選択肢とし、栄養価はどちらを選んでも同程度になるよう工夫する。
- ・揚げ物などの粉・油の使用量は下記のとおりとする。(素材の重量に対する%)

	小麦粉	卵	パン粉	油
から揚げ・素揚げ	10%	5%	－	5%
フライ	10%	5%	10%	10%
天ぷら	20%	10%	－	15%
ムニエル	10%	－	－	3%

【朝食について】

- ・米飯(かゆ他)食とパン食の2種を用意する。(一部、パン食が基本主食でない食種を除く)
- ・朝食は、米飯(かゆ 他)では、主食1品、主菜1品、副菜2品以上を基本とする。
パン食では、主食1品、主菜1品、副菜1品以上を基本とする。
- ・パンの種類は、少なくとも1週間あたり、3種類を使用する。例)食パン、ロールパン…)
- ・飲み物は、牛乳を基本とする。

【昼・夕食について】

- ・その他食、麺アラカルト食、常食(ハーフ食)などの食種では主食に麺類(うどん、そうめん(各温・冷))が選択できる。ネギや生姜を添えて提供する。
- ・主菜に使用する肉類や魚類は前後日とは異なる食材を使用するよう努める。
- ・主菜が肉類の時は、副菜は魚類を使用するなど、患者の嗜好に配慮した献立構成になるよう努める。
- ・1食の中で味付け(和風、洋風、中華風、五味など)が偏らないよう工夫する。

(6) コメントについて(献立作成に関するもののみ)

特別指示	対 応
1/2	・元の献立の1/2 量 ・飲み物やゼリー、ドレッシング、ふりかけ、佃煮類などは1個付けする ・元の献立が奇数個付けの場合 例)鶏唐揚げ3個→2個付けにする
1/4	・元の献立の1/4 量 ・飲み物やゼリー、ドレッシング、ふりかけ、佃煮類などは1個付けする ・元の献立が割り切れない場合 例)鶏唐揚げ3個→1 個付けにする
一口大きざみ	・一口で食べられるサイズ、フォークで刺せる大きさ、スプーンに乗る大きさ
果物きざみ	・果物のみ、2cm大(長にカットする) - 例)バナナ:5mm薄の輪切り、巨峰:皮むき 1/2 カット、いちご 1/2 カット
麺きざまない	(コメントがない場合は、麺類2cm長にカット)
のみものとり	・のみものにとりみを付けて提供する(中間のとり)
調味なし	・だし汁のみで仕上げたものを提供する(配膳後に患者が好きな味に調節できる食事)
低カリウム	・果物は、缶詰に変更する ・牛乳等の飲み物は、低カリウム飲料に変更する
食品の追加(例)	対 応
果物	・3種盛り合わせ(80Kcal 程度) ・3食(朝、昼、夕)で、盛り合わせ内容が全く同じにならないようにする 3種類のうち2種類の重なりはよい。また、うち1種類は缶詰でもよい ・きざみのコメントがある場合は、硬い果物(りんご、柿など)を使用しない
みそ汁	・具材 30g(=豆腐+野菜)、みそ 6g程度、だし汁 80ml使用(=塩分 0.8 程度) ・具材の野菜は、固定する必要はなく在庫食品を使用してもよいが、アレルギー食品には注意すること(日々の献立に登録し、禁食チェックを行うこと)

	・3食で、組み合わせ内容が全く同じにならないようにする
強化ヨーグルト	・ヨーグルト 80g+砂糖 2g+MCT5g+プロテインパウダー2.5g+とろみ剤 3g
強化かゆ	・+MCT オイル 13g+MCT パウダー1.5g+プロテインパウダー2g

(7) おかずのかたさ（食品使用可表を併せて参照のこと）

おかずの種類	調理方法等
常菜 (米飯菜)	・料理の硬さの制限を必要としない ・常菜にしか使用できない食材(たけのこ・いか・レンコン、果物他)は積極的に取り入れる ・他食種への展開を重視しすぎず、使用できる食材や季節食品は積極的に取り入れる
軟菜	・料理の硬軟度を考慮する ・繊維質の葉野菜等においても軟らかく調理方法を工夫する。(高齢者や義歯のある患者が食べやすい硬さ、形態、調理方法) ・他食種への展開を重視しすぎず、使用できる食材や季節食品は積極的に取り入れる ・揚げ物は使用しない(揚げ煮は可) ■使用食材:肉類…こま切れ・スライス可、テキ用・角切りは要相談
5分菜	・歯茎でつぶせる軟らかさを基本とする ・角切りは1cm角、薄切り、せん切りは2cm位を目安とする (但し、茶碗蒸し・豆腐はそのままOK) ■調理方法:揚げ物×、炒め物×、包み焼○、蒸す○、煮る○ ■味付け:刺激物× ■使用食材:魚介類…骨皮を取り加熱後柔らかくほぐす しらす干しは煮込むのは可(卵とじ等)、散らすのは不可 肉類…… ミンチもしくはスライス肉を2cm長位に切る 野菜類…和え物・浸しは軟らかい葉先のみ使用 果物…メロンは柔らかい時期はハネジュー、硬い時期はアールスメロン (歯茎でつぶせる固さかで判断)
3分菜	・歯茎でつぶせる軟らかさを基本とする ・角切りは1cm角、薄切り、せん切りは2～3cm位を目安とする ・消化の良いことが優先となる ・原則加熱調理したもの(牛乳・乳製品などの密閉されているものは可)とする ■調理方法:揚げ物×、炒め物×、包み焼○、蒸す○、煮る○ ■味付け:刺激物(こしょう含む)× ■使用食材:魚介類…骨皮を取り加熱後柔らかくほぐす 果物…果汁・ピューレ状とコンポートなど
流動菜	・術後および咀嚼力が低下している患者、絶食後の消化管訓練のため使用する食事 ・消化の良いことが最優先となる ・かき玉汁等はカラザ、白身等が固まらないよう均一になるよう注意

	・甘いジュース等ばかりにならないよう気をつける(トマトジュースは辛味とみなす) ・冷配膳のものを1品はいれる ■調理方法:ペースト状(うらごし・ミキサー等) ■盛付け:液体料理は 150ml/品以内(ジュース・カルピス・ココア・味噌汁・かき玉汁など)
--	--

(8) 食種について

食種	調理方法等
離乳食	・「授乳・離乳の支援ガイド」(厚生労働省)を基本とする ・アレルギー用のカルシウム強化食品(ほたてカルシウム御飯)は使用しない ①前期:5～6 か月 1 回食(昼) 【形態】なめらかにすりつぶした状態 【調理法】出汁で煮るのみ、味付けなし 【献立構成】主食＋主菜(豆腐、魚 10g、卵黄少々)＋副菜(30g 程度) ②中期:7～8 か月(2 回食(たんぱく質昼、夕)) 【形態】舌でつぶせる固さ(超みじん切り) 【調理法】煮る・生(果物・トマトなど)・蒸す 素材の味を生かしながら薄味で調理(砂糖・塩・醤油のみの少量使用) 【献立構成】昼・夕食:主食＋主菜(15g)・副菜(2品、計 30g 程度)以上 ③後期:9 か月～(3 回食) 【形態】歯茎でつぶせる固さ(みじん切り) 【調理法】煮る・生(果物・トマトなど)蒸す・焼く(ホイル焼など) 素材の味を生かしながら薄味で調理し、砂糖・塩・醤油のみの少量使用 調理に使用する牛乳は可 【献立構成】朝食:主食＋主菜＋副菜＋果物、ヨーグルト 昼・夕食:主食＋主菜(20g)・副菜(2品、計 50g 程度)以上 ④完了期:12 か月～18 か月 【形態】歯茎でかめる固さ 【調理法】煮る・生(果物・トマトなど)蒸す・焼く(ホイル焼など) 素材の味を生かしながら薄味で調理し、砂糖・塩・醤油のみの少量使用 調理に使用する牛乳は可 【献立構成】朝食:主食・主菜・副菜・果物 昼・夕食:主食・主菜(40g)・副菜(2品、計 70g 程度)以上
幼児食・小児食	子供の好きそうな献立を食べやすくして提供するが、食育も念頭におき、調理や加工を工夫し、野菜の摂取量を増やし、日本の食文化継承にも配慮する。 ■献立構成等 ・献立構成は常食と同じ 1～2 歳食:野菜使用量 210g 3～5 歳食: " 240g

	6～9 歳食: " 240g 10～12 歳食: " 290g (1日の野菜使用量の目安(第6次日本人栄養所要量より))
妊産婦食	■献立構成他 ・出産前後の食事となるため、朝・昼食には取り置ける補食(～150Kcal)を付ける。 また、夕食時には小夜食(～150Kcal)を提供する。
出産祝膳	祝膳にふさわしい別献立(固定メニュー)とする。食器は陶磁器を使用し、温冷配膳車を使用せず配膳する。メッセージカードを付け、別に配膳する。 ■献立構成他 ・肉料理+魚料理+野菜料理+スープ+ご飯+ケーキ+くだものを基本とする。 ・季節の食材を取り入れ、献立は少なくとも、1年ごとに改定を行うこと。
エネルギー コントロール食	■献立作成条件 ・「糖尿病交換表」(日本糖尿病学会編)の考え方に従う 炭水化物(50～60%)・蛋白質標準体重1kgあたり1.0g～1.2g、残りは脂質(20～25%) ・主食量は毎食規定量(糖質の多い野菜を使用した場合、減量してもよい。要相談。) ・果物は2食/日(果物使用量は1単位程度/日) ・野菜は、1食当たり120g以上使用する(3食ともに)。 (・完調品などを使用する場合は、使用されている野菜量を野菜として計算してよい) ・1日で1食当たりのエネルギー差を±80kcal までとする 【炭水化物について】 ・1日で1食当たりの炭水化物の差を±20g(±80kcal)までとする 例) 芋、南瓜と果物0.5単位を一緒に使うと炭水化物の許容範囲を超える ・グリーンピース(豆ごはん等)や副菜での芋類・麺類・MIXベジタブル中のコーンの使用については、総栄養量の許容範囲内で使用する。 【甘味料等について】 ・砂糖使用量は、1日10g、1食6g以内とする ・調味料としての人工甘味料の使用は控える(要相談) ・砂糖入り嗜好食品は禁止 ・行事食の時は総栄養量が許容範囲を超えなければ許容範囲とする また、菓子類としての人工甘味料使用可 ・朝食のパンにはジャム(食物繊維入りの1袋20kcal程度の物)使用可 【変わりご飯について】 ・昼・夕食で、変わりご飯の時はC定が必要(米飯菜・全粥菜のみ) ・変わりご飯は、行事食の扱いではないので、許容範囲を守る。
肝硬変 P40E17	非代償性肝硬変のたんぱく質不耐症を有する患者に対応した食種とする。必要に応じ栄養量の調節を食事面では主食変更とLES(Late Evening Snack)を追加する

	※肝炎及び代償性肝硬変でたんぱく質不耐症を有しない患者は、エネルギーコントロール食で対応 ■献立構成 ・食品、料理としての制限は特にないが、脂質や単純糖質含有量の多い料理は控える ・P40 食を基本とし献立を展開する。 ・塩分制限、水分制限の食事(汁、麺類は提供しない) ■LES(夜食) ・LES は個別対応オーダーにて必要に応じ付加する。P40E17 食用の「夜食」(20 時配膳)献立の作成が必要(米飯菜、軟菜のみ必要、5 分菜以下は不要) ・エネルギー200Kcal、塩分 1g以下(炭水化物主体か炭水化物主体+たんぱく質の構成とする。その場合、たんぱく質食品は卵、乳製品、大豆製品の割合が多い料理が望ましい。脂質や単純糖質含有量の多い料理は好ましくない。) 例)おにぎり・ヨーグルト和え、サンドイッチ・卵、チーズ、野菜など・フレンチトースト・焼芋・雑炊 等)
腎不全保存期食 P30 P40 P50	■献立構成他 ・必要(制限)に合わせて治療用特殊食品を使用し、アミノ酸スコアを高くする ・治療用特殊食品とは、中鎖脂肪酸製品、たんぱく質調整食品、低甘味ブドウ糖重合体製品を指す ・エネルギー不足時は、治療用特殊食品を使用しエネルギーを充足する。 ・たんぱく質の約 60%前後を動物性たんぱく質とする ・朝食時の飲料は、腎不全用飲料(例)ハイカロドリンク))を使用する
カリウム制限	カリウム基準値は、調理損失を考慮しない状態での基準とする。 【調理方法】 ・調理前に必ずボイルを行う(汁物の「みつば」や「ねぎ」「きゅうり」についてもボイルを行う。但し、2gまでであれば、生で使用可。新たにカリウム制限用の料理コード(Kコード)を作る必要はない。(明らかにボイル処理をする料理であっても、カリウム制限の食種は Kコードを作成する) ・生の果物は原則禁止とし、コンポートや缶詰で対応。行事食などで生の果物を使用する場合は要相談。(りんご粉アメコンポートは、煮こぼしてから粉アメを入れコンポートし、その煮汁は入れる)(果物缶詰は、缶汁を含む重量とする)
透析食	■献立構成他 ・リン、カリウム、塩分、水分を制限する。 ・料理の水分はできる少なく盛り付ける。 ・高いアミノ酸スコア(動物性たんぱく質の摂取)を維持する。 ・みそ汁、麺類は提供しない。
N6 (塩分制限)	■減塩の工夫 ・主菜は、ある程度しっかりと味付けし(塩分 1g程度)、小鉢で減塩をする。 ・加工食品の使用は控え、調味料にて集中して使用する。

	・だし汁や香辛料、香味野菜の利用、調味の工夫を行い、薄味でも美味しく調理する。 ・汁物を付ける場合は、汁分量や薬味、具材料を工夫し、美味しい汁ものを少量提供する。 (汁 1/2 量、麺類は提供しない) ・必要に応じパックミニ醤油やパックポン酢などを添付し、患者の満足度を確保する。 ・ふりかけ類は、味付け海苔以外にも減塩のものを採用すること。
COPD 食	■食事回数:5回食(朝・昼・夕、10時・15時 ※間食エネルギー:100~150Kcal 程度/回) ■食事形態、食べやすさの工夫他 ・食事のボリュームを抑え、調理の工夫や MCT を使用し、エネルギーを確保する ・ナッツ類の使用については、誤嚥の危険性があるため、形のままで提供は不可 (但し、ピーナツバター・刻みピーナツ等での使用は可能) ・ゆで卵は、むせる原因にもなり食べ辛いのでスクランブルエッグなどに調理する ・10時、15時食は他食種と同じ内容でもよい ・リン、カリウム、カルシウム、マグネシウムの豊富な食品を積極的に取り入れる ■エネルギーUp の工夫 ・料理に MCT パウダーを添加する(炒め物や乳製品などの料理にも添加する) ・ノンオイルドレッシングやハーフマヨネーズは使用しない。 (オイル入りドレッシングや通常のマヨネーズへ変更する) ・生クリームを料理に使用するなど食べやすい脂質を取り入れる。 ・ホイップ、揚げ物、マヨネーズは、連続可(毎日、2回/日まで可、P マヨネーズは1回/日) (P 食も同様)
胃潰瘍食	一般的な胃潰瘍の食事療法に準じ、低刺激・易消化の食品や調理形態とする。 ■献立の工夫他 【流動食】寒天・紅茶・抹茶は使用禁止、バターは少量使用可 【3分菜・5分菜】 【軟菜】 ・豚スライスは使用可(→豚ミンチが使用可のため) ・鶏肉(照焼)は焼くとかたくなるため一口大のそぎ切りにする ・野菜類は、葉先や皮むきである必要はない ・スナップエンドウはキヌサヤと同様の扱いのため、使用可、軟らかく調理する ・ファインケア エスプレッソを除きサプリメントは使用可 ・こしょう使用不可
術後分割食	消化管に負担をかけない易消化の食品や調理形態とし、分量は胃潰瘍食の 1/2 量を基本とする。(1/2 用の食器を使用する)。 ■食事回数:5回食(朝・昼・夕、10時・15時 ※補食エネルギー:100~150Kcal 程度/回) 但し、流動食のみ3回食 ■献立の工夫

	・食事には、佃煮類(たいみそ・でんぶ)をつける。(流動を除く) ・10時食は、個包装の補食を提供してもよい。 ・15時食は、雑炊やうどん、小児食のおやつに準じるが、術後食にふさわしくないものは使用しない
低残渣食 (大腸検査前)	■献立構成他 ・市販大腸検査食(昼、(間食)、夕) - 栄養量(1日(2食)):エネルギー628Kcal、塩分3.7g、リン・カリウム制限) ・朝食が必要な場合は、院内で調整した低残渣食を提供 ■使用不可食品 ・油脂、多脂食品、肉類、魚類(田麩、鯛みそは可)は禁止 ■使用可食材 ・主食:全粥 ・副菜:くず湯・果汁ジュース・紅茶・実なしスープ・実なし味噌汁・スキムミルク・田麩・たいみそ・梅びしお
脂質制限食 F2(流動) F5(5分) F15(軟菜) F25(米飯)	肺炎の食事療法に準じ、低脂肪、低刺激、易消化の食事とする。 ■献立構成・調理形態 ・朝食時は、パン食の設定なし ・各胃潰瘍食に準じる ・脂質は、概ね3食3等分になるよう使用する ・卵は、多量使用は避け50g/食程度を限度とする
炎症性腸疾患食 (緩解期)	低脂肪、低刺激の食事を基本とする ■調理法 ・ゆでる、蒸す、ホイル焼きなど ■使用食材 ・だし汁は、昆布だし使用する ・肉類は、鶏ささみ、胸肉、皮なしの鶏肉など脂身の少ない部位を使用する ・脂身の多い肉類やかたい肉を使用しない。 ・野菜類は、よく加熱し、種や皮を取り除いた野菜を使用する ・汁物に使用のねぎ・みつば・パセリなどは葉先ボイルして使用可 ・糖アルコール(ソルビトール他)が含まれた食品は控える ・果物類は、熟したバナナやメロン、りんご(皮なし)、やわらかい缶詰フルーツを使用する ・ジャムはりんごのみ使用可 ・食物繊維の量は不溶性食物繊維の量を見る ・3分菜食より、腸炎Aに適さない食材・献立の変更 ・食材と調理法→副菜の堅さに準じる、形態→主食に準じる ・たんぱく質食品…1日120gを目安(大豆製品・魚介類・干物塩蔵 缶詰・練り製品・卵類)

食品類		適する食品	適さない食品
主食	穀類	ごはん、食パン、そうめん、うどん	雑穀、そば、中華麺
主菜	肉類	鶏肉(皮と脂身除く)	牛肉、豚肉、ベーコン、ハム、ソーセージ
	魚介類	魚類、魚肉ソーセージ	骨ごと食べる魚、貝、いか、たこ
	卵類	卵	
	大豆製品	豆腐、豆乳、みそ、納豆	おから、油揚げ、厚揚げ
乳製品	乳製品	ヨーグルト、スキムミルク	牛乳、チーズ
副菜	野菜	単色野菜、緑黄色野菜	ナスやトマトなど皮や種がある野菜、ごぼう、たけのこ、れんこんなど食物繊維の多いもの、トウモロコシ
	いも類	じゃがいも、さといも、長いも	いも類の皮、さつまいも、こんにゃく
	果物	りんご、もも、バナナ、すいか	パインアップル、いちご、オレンジ、キウイ
	きのこ類	だし汁は使用可	
	海藻類	だし汁は使用可	
	種実類	すりごま、ねりごま	ピーナッツ、アーモンド
油脂類	油脂	えごま油、しそ油、えごま油	バター、マーガリン、ラード、油で揚げてある食材
調味料	調味料	塩、しょうゆ、みそ、ソース、コンソメ、ケチャップ、ノンオイルドレッシング	マヨネーズ、酢、香辛料(こしょう、唐辛子、わさび、カレー粉)
嗜好品	嗜好品	ゼリー、卵ボーロ、わらびもち、みたらし団子、こしあん	ケーキ、ドーナッツ、チョコレート

(疾患別の栄養療法 潰瘍性大腸炎 in 日本小児栄養消化器肝臓学会編)

嚥下食	日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下食分類に準じる。嚥下食(コード 2-2、3、4)は、1食すべて1つのコードの食事に統一されている必要はない。(低いコードの食品は、交互嚥下や負担軽減に役立つため)嚥下調整加工食品においても、適切でないことがあるため、試食等を行い検討してから使用する ■嚥下検査食(コード 0j) ・物性に配慮した離水の少ないもの、たんぱく質含有量が少ないゼリー ・毎食エンゲリード(78g)のみ ■ゼリー食(コード 1j) ・物性に配慮した離水の少ないもの ・指定する学会分類(コード 1j)に相当するゼリーを使用 ・毎食市販ゼリー2個(1j+0jのもの) ■ペースト食(コード 2-1) 【献立構成】 ・朝:副菜2品 + コアコアヨーグルト(同等品可) + 佃煮類 ・昼・夕:主菜1品 + 副菜2品以上 + 佃煮類
-----	---

【形態】

- ・べたつかず、まとまりやすい、ミキサー食
- ・主菜・副菜をミキサーにかけ、とろみをつける。
- ・5分菜食の副菜をミキサーにかける(流動食のかき玉味噌汁など使用可)
- ・卵豆腐、豆腐、ゼリー、プリン、おろしリンゴ缶等はそのまま提供してもよい(離水しないよう工夫する)

【盛付け他】

- ・汁の量は流動同様最大150mlとする。
- ・茶碗蒸しは離水するため、不可。
- ・カスタードクリームはとろみ剤でとろみつける。

■つぶせる食(コード3)

【献立構成】

- ・朝:副菜2品 + コアコアヨーグルト(同等品可)
- ・昼・夕:主菜1品 + 副菜2品以上

【形態、使用推奨食品】 ※市販品要相談

- ・形はあるが、歯や義歯がなくとも舌で押しつぶし、食塊形成が容易なもの
- ・たんぱく質源:たんぱく21 シリーズ、やわらかカップ:鯖(60g)、ブリ、
いとより(80g)、ほたて・トウフィール、卵豆腐(あんかけで使用)
やさしい素材(卵)40g/切、やわらかカップ、トウフィール
- ・野菜類:やさしい素材(マルハニチロ)
3分(3b)、5分(5b)の献立で使えるものは使う。
- ・長芋はマッシュして4等分にして盛り付ける(大きいと丸飲み誤嚥の危険がある。
芋類(3b5b)を流用する時は、1/2量(いも類は粘度が高くなりやすいため)
- ・ゼリー:冷凍ゼリー(青リンゴ以外)or アガロリー
- ・冷凍ゼリー:みかん・ヨーグルト・パイン・ぶどう

■ソフト食(コード4)

【献立構成】

- ・朝:副菜2品 + コアコアヨーグルト(同等品可) + 佃煮類
- ・昼・夕:主菜1品 + 副菜2品以上 + デザート + 佃煮類(たいみそもしくは梅びしお)
- ・麺類は主食としての提供はしない。(汁物での提供は可能)

【形態他】

- ・形があり、かたすぎず、ばらけにくく、はりつきにくいもの。箸で切れるやわらかさ。
- ・特軟菜食と5分菜食のおかずを基本とし、歯茎でつぶせる固さを基準とする。
きざまず形のあるものを提供。
- ・大きさは、1cm角大、2cm長にカット、もしくはマッシュの形態とする。
- ・野菜類は、葉先・皮むき・穂先等を使用すること。
- ・一口で食べてしまう可能性のあるものは誤嚥の危険がない大きさに切る。
- ・魚や肉料理については嚥下に適した市販食品の使用可であるが試食を行い検討する

	・そのまま提供できるおかずなどは、煮汁のみをとろみ剤でとろみを付け、あんかけにする 【使用食材とその工夫】 ・ミンチ肉、卵ポーク、半テラなどのそぼろ状での使用は不可(団子状に加工する) ・肉類や魚類を使用する時は、下処理や調理および切り方を工夫し、規定の形態に合わせる ・魚の種類:カラスガレイ、バサ、スズキなどしつとりとやわらかいもの 素材でソフト(鯖・鮭) ・麺類は、6cm程度(乾麺 1/4 長程度)の長さに切り、軟らかく煮る(春雨も同様) ・スパゲティは折って軟らかく茹でた後、調理するまで茹で汁に浸しておく ・素麺は長さがそろそろ乾麺のうちから切って茹でる。 ・うどんは乾麺を使用し、冷凍うどんは使用しない。18 分程度茹でた後、軟らかくなるよう 12 分以上茹で汁に浸しておく。 ・汁物は具を刻まず、軟らかく煮て、とろみ剤でとろみをつける。 ・麩は 1cm 角程度にカットして使用する。(花麩であれば 1/4) ・白桃缶:一口大カットで使用 ・卵とじは5分粥菜食同様具を刻み、卵液にとろみ剤を混ぜて煮汁が出ないように軟らかくとじる。 ・卵豆腐:あんなしで使用 ・離水の少ない(パック醤油程度(3ml)まで許容)煮物や煮浸しの汁はしっかり切りとろみは付けない。卵豆腐はたれなしで提供する ・とろみには片栗粉を使用せず、全とろみ剤を使用する。 食材のバサつきを抑えるため、マヨネーズやドレッシングなどを、通常の2倍くらいの分量を使用しかけるもしくは和える。 ・献立上、昼・夕には液体の飲み物は付けない。 ・減塩食への展開として、A 定は塩分 7.1g 以下、C 定:塩分 6.5g 以下で作成 (→N6は佃煮類を抜くと 6g になる) ・毎食佃煮類を付ける(田麩除く)
アレルギー緊急食	■献立構成他(使用食材の詳細は基準集参照) ①アレルギー緊急食 A:(朝、昼、夕対応):米飯+ふりかけ+ぶどうジュース ②アレルギー緊急食 B(朝:対応なし):米飯+ツナサラダ+ぶどうジュース ③アレルギー緊急食 C(朝、昼、夕対応):米飯+アレルギー対応カレー+ぶどうジュース
アラカルト食 アラカルト食	食欲不振者を対象とした食事。朝食は常食と同じとする。1食あたりのエネルギーは 500Kcal を目安とする。副菜は 1/2 量とするが食べやすい献立(例)もずく酢)や元々少ない分量の献立では、全量付けてもよい。味付けはバラエティに富み、メリハリのある献立が好まれる。(例)ちらし寿司、いなり寿司、混ぜご飯、肉うどん、どんぶりなど) ■(アラカルト食)献立構成他

	・朝食は常食と同じ献立とする。 ・昼、夕食は主食＋副菜2品(各少量)＋デザート又は果物 とする。 ・1食あたりエネルギーは500Kcal 位を目安にする。 ・A 定は基準、B 定は温配膳、D定は冷配膳のとする。 ・主食が味付きご飯(寿司、混ぜ御飯、炊き込みご飯、おにぎりなど)の場合、汁を付ける。 ・主食がお好み焼き・焼そば・焼うどん、麺類の場合、おにぎり1個付ける。 ・麺類の提供は、週2～3回程度とする。 ■(麺アラカルト食)献立構成他 ・アラカルト食を基本に、主食を麺類に変更する ・麺とスープは別に配膳する(麺の氷はつけ麺のときは入れ、かけ麺のときは入れない) ・(参考)つけ麺の汁:みりん 4、酒 4、薄口醤油 12、だし汁 180 ・(参考)ぶっかけの汁:みりん 13.5、薄口醤油 13.5、だし汁 180
生物禁止食	■調理方法 ・加熱調理必須(半生加熱不可一例)半熟卵など) ・作業手順に注意する。 加熱調理終了後 ↓ 食器に盛り付け ↓ 蓋又はラップをする } 可及的速やかに！ ・調理手順が異なるので常食と別料理コードにすること。(主食は同一コードで可) ・加熱後の切る、和える、冷ます、水にさらすなどの調理作業後の盛り付けは不可 ・工場出荷時のパック包装(密封包装)にて提供する食品は、使用可(冷凍ゼリー等) ・主菜の添えはソテーに統一(再加熱するものであればボイルでも可) ・卵料理は再加熱して、生・半熟は提供しない ・煮物では、本来上に飾るグリンピース・キヌサヤなどは一緒に炊けば可(この場合、献立内の食材の順番を変更し、一緒に炊くことが調理担当者に分かるようにする) ・汁物のトロロや湯葉など戻すものは、汁で再加熱して使用する ・カレーライス・うなぎ丼の場合は盛りつけ後すぐに蓋をする ・缶詰使用時は、開けたての缶詰から直接食器に盛りつける ・きざみ(5分菜)形態が必要な場合は、切ってから再加熱する (加熱不可の場合はレンジで加熱する) ・切ってから加熱できないデザートは、ゼリーなどに置き換える ■使用食材:乳酸菌を含有する食品の禁止(但し、殺菌表示のあるものは使用可)

※各食種献立作成方法の「料理コード」は参考とし、調理・下処理で運用しやすい献立名も検討すること

食材使用可表

- | | |
|-----|------------------|
| 1、 | 穀類・パン類・麺類・その他の穀類 |
| 2、 | 芋類・芋加工品・砂糖及び甘味料 |
| 3、 | 大豆製品・大豆その他の豆 |
| 4、 | 種実類・野菜漬物・緑黄色野菜 |
| 6、 | その他の野菜 |
| 8、 | 果実加工品 |
| 9、 | きのこ・海藻 |
| 10、 | 魚介類 |
| 12、 | 干物塩蔵缶詰・練製品 |
| 13、 | 肉類 |
| 14、 | 肉加工品・卵類・乳製品 |
| 15、 | 植物性油脂・みそ |
| 16、 | ドレッシング・調理加工品・果物 |
| 18、 | 調味料 |

- ・○は使用可
- ・×は使用不可
- ・各項目に「マッシュ」「ピューレ」等記載されているものは「マッシュで使用可」「ピューレで使用可」等のことを表す
- ・「※」は各頁下段参照

(新病院移転時において、一部変更の見込みあり)

R5.5改定予定

R2.11改訂

H26.11改訂

	穀類				パン類				麺類				その他の穀類					
	精米	もち米	やわらか福餅	新玄	清酒粕	黒糖パン	食パン	ロールパン	そば	うどん	ソーマン	中華麺	スパゲティ	マカロニ	生ふ	すきやき麩	花麩	玉麩
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 (P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	○	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
離乳完了期	○	○	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟 (P60K軟)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○
術後分割食 (軟)	○	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
F25食	○	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○
F15食	○	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
五分菜食	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
E・EN6食 五分菜食	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
N6食 五分	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
P30五、P40五、P50五	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
P30K五、P40K五、P50K五	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
透析食 (P60K) 五分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
胃潰瘍食 五分	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
術後分割食 五分	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
F5食	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
生物禁止 五分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	○
離乳後期	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
離乳中期	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
離乳前期	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
E・EN 三分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
K 三分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
NP 三分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
胃潰瘍 三分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
術後分割食 三分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
生物禁止 三分菜	○	×	×	○	×	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	○	○	×
流動食	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F2食	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	○	×	×	○	×	×	×	×	△	○	○	×	○	○	×	○	○	×
つぶせる食	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	○	○	×	○	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	×	○	○	×

	その他の穀類					芋類			芋加工品				砂糖及び甘味料			
	手鞠麩	切り麩	刻み庄内麩	白玉団子	ビーフン	さつまいも	さといも	メークイン	山芋とろろ(生)	長芋	コンニャク	糸コンニャク	中国春雨	(冷)フレンチポテト (冷)オニオンポテト	ハチミツ	プリンMIX
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	×
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○※2	○※2	○※2	○※2生	※2	○	○	○	※2	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	○再加熱	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	☆	×	○
離乳完了期	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	☆	×	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	△	×
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	50g	50g	50g	50g	50g	×	×	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	○	○	50g	50g	50g	50g	50g	×	×	○	50g	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	※2	※2	※2	※2	※2	×	×	○	※2	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
術後分割食(軟)	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
F25食	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	○	○
F15食	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	○	○
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○再加熱	○	×	×	○	○	○	○
五分菜食	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
E・EN6食 五分菜食	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	×	△	×
N6食 五分	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
P30五、P40五、P50五	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
P30K五、P40K五、P50K五	○	○	○	×	○	50g	50g	50g	△	50g	×	×	温	×	○	○
透析食(P60K) 五分菜	○	○	○	×	○	50g	50g	50g	△	50g	×	×	温	×	○	○
胃潰瘍食 五分	○	○	○	×	○	マッシュ	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
術後分割食 五分	○	○	○	×	○	マッシュ	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
F5食	○	○	○	×	○	マッシュ	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
生物禁止 五分菜	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
離乳後期	×	○	×	×	×	マッシュ	○	○	○	○	×	×	温	×	×	×
離乳中期	×	○	×	×	×	ピューレ	ピューレ	○	○	○	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×
三分菜	×	○	×	×	×	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
E・EN 三分菜	×	○	×	×	×	○	○	○	○	○	×	×	温	×	△	×
K 三分菜	×	○	×	×	×	50g	50g	50g	50g	50g	×	×	温	×	○	○
NP 三分菜	×	○	×	×	×	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
胃潰瘍 三分菜	×	○	×	×	×	マッシュ	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
術後分割食 三分菜	×	○	×	×	×	マッシュ	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
生物禁止 三分菜	×	○	×	×	×	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
流動食	×	×	×	×	×	○	○	○	×	○	×	×	×	×	○	○
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	○	○	○	×	○	×	×	×	×	○	○
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	○	○	○	×	○	×	×	×	×	△	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	○	○	○	×	○	×	×	×	×	○	○
F2食	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	○	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	○	○
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	○	○
ソフト食	×	○	×	×	×	○	○	○	○	○	×	×	温	×	○	○
つぶせる食	×	×	×	×	×	○	×	○	×	マッシュ	×	×	×	×	○	×
ペースト食	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	○

※※2: いも類・豆類100g/食以下 ☆:使用不可だが、小児6～9歳食、10～12歳食から流れる場合は小児に準ずる

	大豆製品										大豆その他の豆									
	もめん豆腐	しほり豆腐	絹ごし豆腐	充填豆腐	サイコロ揚げ	厚揚げ	うすあげ	ひろうす	高野豆腐	おから	豆乳プレーン	むすびゆば	あずき	金時豆(干)	大豆	きな粉	こしあん	黒豆佃煮	お多福豆	福豆
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食, 10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K,40K,50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	※2	※2	※2	○	※2	※2	※2	※2
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○加熱	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	○	○	○	×	×	☆	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
離乳完了期	○	○	○	○	×	×	☆	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	×	×	○	○
P30軟,40軟,50軟,60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟,40K軟,50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	※2	※2	※2	○	※2	※2	※2	※2
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	×	○	○	○	×
術後分割食(軟)	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	×	○	うらごし	うらごし	×
F25食	○	○	○	○	×	×	○	×	○	○	×	×	×	うらごし	×	×	○	うらごし	うらごし	×
F15食	○	○	○	○	×	×	○	×	○	○	×	×	×	うらごし	×	×	○	うらごし	うらごし	×
生物禁止軟菜	○	○	○加熱	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
五分菜食	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
E・EN6食 五分菜食	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	○	×	×	うらごし	×
N6食 五分	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
P30五、P40五、P50五	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
P30K五、P40K五、P50K五	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
透析食(P60K) 五分菜	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
胃潰瘍食 五分	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
術後分割食 五分	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
F5食	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×	うらごし	×	×	○	うらごし	うらごし	×
生物禁止 五分菜	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
離乳後期	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	×	うらごし	うらごし	×
離乳中期	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
E・EN 三分菜	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	○	×	×	うらごし	×
K 三分菜	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
NP 三分菜	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
胃潰瘍 三分菜	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
術後分割食 三分菜	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
生物禁止 三分菜	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	○	○	うらごし	うらごし	×
流動食	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	ピューレ	×	×	○	×	×	×
生物禁止食 流動	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	ピューレ	×	×	○	×	×	×
E・EN食 流動	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	ピューレ	×	×	○	×	×	×
F2食	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	ピューレ	×	×	○	×	×	×
胃潰瘍食 流動	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	○	×	×	×
術後食 流動	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×	×	×
つぶせる食	×	×	○加熱	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	○	○	○加熱	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×	うらごし	×	×	○	うらごし	うらごし	×

※2: いも類・豆類100g/食以下 ☆: 使用不可だが、小児6～9歳食, 10～12歳食から流れる場合は小児に準ずる

	種実類					野菜漬物				緑黄色野菜									
	黒いりごま	白いりごま	当たりごま	ピーナツバター	(冷)ムキ栗	ピクルス	はじかみ	Qちゃん漬	平切甘酢	あさつき	グリーンアスパラ	いんげん	キヌサヤ	青な	オクラ	かぼちゃ	水菜	小松菜	シシト
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児8～9歳食, 10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	※3	※3	※3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	全刻み	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K,40K,50K	○	○	○	○	○	全刻み	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	全刻み	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	刻み	刻み	刻み	刻み	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○
幼児1～2歳食	○	○	○	○	☆	×	×	×	×	○	○	○	☆	○	×	○	×	○	×
離乳完了期	○	○	○	○	☆	×	×	×	×	○	○	○	☆	○	×	○	×	○	×
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	全刻み	※3刻み	※3刻み	※3刻み	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○
P30軟,40軟,50軟,60軟	○	○	○	○	○	全刻み	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○
P30K軟,40K軟,50K軟	○	○	○	○	○	全刻み	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	○	○	全刻み	×	×	×	○	○	○	○	○	○	50g	×	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	○	○	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×
術後分割食(軟)	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	○	×	○	×
F25食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○	×	○	×
F15食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	○	×	○	×	○	×
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○
五分菜食	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
E・EN6食 五分菜食	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
N6食 五分	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
P30五、P40五、P50五	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
P30K五、P40K五、P50K五	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	×	50g皮むき	×	○	×
透析食(P60K) 五分菜	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	×	50g皮むき	×	○	×
胃潰瘍食 五分	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
術後分割食 五分	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
F5食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
生物禁止 五分菜	○	○	○	○	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
離乳後期	すりごま	すりごま	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	○	×	○	×
離乳中期	すりごま	すりごま	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	○	×	○	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×
三分菜	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
E・EN 三分菜	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
K 三分菜	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	50g皮むき	×	○	×
NP 三分菜	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
術後分割食 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
生物禁止 三分菜	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×	皮むき	×	○	×
流動食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×
ソフト食	すりごま	すりごま	○	○	×	×	×	×	×	×	穂先	×	×	○	×	○	×	○	×
つぶせる食	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
ペースト食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	×	×	○	×	○	×	○	×

※3:N食は不可 ☆使用不可だが、小児6～9歳食, 10～12歳食から流れる場合は小児に準ずる

緑黄色野菜

	大葉	きく	かい	ちん	ト	ブ	ト	ト	菜	ニ	人	青	パ	ビ	赤	ブ	ホ	み
	大	く	い	ん	マ	チ	マ	マ	の	ラ	参	ね	セ	ー	ビ	ロ	ー	つ
	葉	な	わ	げ	ト	ト	ト	ト	花			ぎ	リ	マン	ー	ッ	ン	ば
			れ	ん	マ	マ	マ	マ					缶			コ	草	
			菜	菜		ス	ス	ス										
						缶	缶	缶										
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	1/4カット	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○加熱	○	○	○	○	○加熱
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	×	○	☆	○	○	1/4カット	○	○	×	×	○	☆	○	☆	○	○	○	○
離乳完了期	×	○	☆	○	○	1/4カット	○	○	×	×	○	☆	○	☆	○	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	△	○	×	○	○	×	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	×	○	×	○	○	×	○	○	○	×	○	×	○	×	○	○	○	○
術後分割食(軟)	×	○	×	○	○	×	○	○	○	×	○	×	×	×	○	○	○	○
F25食	×	○	×	○	○	×	○	○	○	×	○	×	○	○	○	○	○	○
F15食	×	○	×	○	○	×	○	○	○	×	○	×	○	○	○	○	○	○
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○加熱	○	○	○	○	○加熱
五分菜食	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	○	×	○	○	○	○
E・EN6食 五分菜食	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	○	×	○	○	○	○
N6食 五分	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	○	×	○	○	○	○
P30五、P40五、P50五	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	○	×	○	○	○	○
P30K五、P40K五、P50K五	×	○	×	○	皮むきじん	×	×	○	×	×	○	×	○	×	○	○	○	○
透析食(P60K) 五分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	×	○	×	×	○	×	○	×	○	○	○	○
胃潰瘍食 五分	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○
術後分割食 五分	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○
F5食	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	○	○	○	○
生物禁止 五分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	○	○	○	○
離乳後期	×	○	×	○	皮むきじん	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
離乳中期	×	○	×	○	皮むきじん	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
離乳前期	×	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
三分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
E・EN 三分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
K 三分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	×	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
NP 三分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
胃潰瘍 三分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
術後分割食 三分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
生物禁止 三分菜	×	○	×	○	皮むきじん	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
流動食	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
生物禁止食 流動	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
E・EN食 流動	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
NP食 流動	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
F2食	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
胃潰瘍食 流動	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
術後食 流動	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×
ソフト食	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	×	○	×	○	○	○	×
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×
ペースト食	×	○	×	○	○	×	○	○	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○

緑黄色野菜

その他の野菜

	サ ラ ダ 菜	サ ニ ー レ タ ス	わ け ぎ	紅 た で	枝 豆	グ リ ン ビ ー ス	か ぶ ら	カ リ フ ラ ワ ー	か ん び よ う	キ ャ ベ ツ	レ ッド キ ャ ベ ツ	き ゆ う り	ご ぼ う	土 生 姜	セ ロ リ	ぜ ん まい	大 根	切 り 干 し 大 根
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	生×	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	生×	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 (P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	×	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	生×	○	×	○	○
幼児1～2歳食	飾り	飾り	×	×	×	×	○	○	☆	○	×	○	×	×	×	×	○	×
離乳完了期	飾り	飾り	×	×	×	×	○	○	☆	○	×	○	×	×	×	×	○	×
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	×	○	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	全×	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	全×	○	○
透析食 軟 (P60K軟)	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	全×	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	×	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	○	○
術後分割食 (軟)	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	○	○	×	×	×	×	○	○
F25食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	○	○	×	○	×
F15食	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	○	○	×	○	×
生物禁止軟菜	×	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	全×	○	○
五分菜食	飾り	飾り	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
E・EN6食 五分菜食	飾り	飾り	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
N6食 五分	飾り	飾り	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
P30五、P40五、P50五	飾り	飾り	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
P30K五、P40K五、P50K五	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
透析食 (P60K) 五分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
胃潰瘍食 五分	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
術後分割食 五分	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
F5食	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
生物禁止 五分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	おろし	×	×	×	×	○	×
離乳後期	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
離乳中期	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
E・EN 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
K 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
NP 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
術後分割食 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
生物禁止 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
流動食	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
F2食	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
ソフト食	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×

その他の野菜

	たけのこ	たまねぎ	冬瓜	コーン	茄子	にんにく	白ねぎ	白菜	ラディッシュ	ふき	みょうが	もやし	ゆり根	レタス	レンコン	MIXベジタブル	雪国山菜
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	△	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
幼児1～2歳食	○	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×
離乳完了期	○	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×
E軟・EN6軟・N6軟	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
P30軟、40軟、50軟、60軟	全×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
P30K軟、40K軟、50K軟	全×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
透析食 軟(P60K軟)	全×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	△	○	○	×	○	○	×
COPD全粥菜食	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	×	○	○	×	○	×	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×
術後分割食(軟)	×	○	○	×	○	×	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×
F25食	×	○	○	○	○	×	○	○	×	×	×	○	○	×	○	○	×
F15食	×	○	○	うらごし	○	×	○	○	×	×	×	×	○	×	○	×	×
生物禁止軟菜	全×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	△	○	○	○	○	○	×
五分菜食	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
E・EN6食 五分菜食	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
N6食 五分	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
P30五、P40五、P50五	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
P30K五、P40K五、P50K五	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
透析食(P60K) 五分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
胃潰瘍食 五分	×	○	○	×	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
術後分割食 五分	×	○	○	×	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
F5食	×	○	○	うらごし	○	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
生物禁止 五分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
離乳後期	×	○	○	×	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳中期	×	○	○	×	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
E・EN 三分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
K 三分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
NP 三分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
胃潰瘍 三分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
術後分割食 三分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
生物禁止 三分菜	×	○	○	うらごし	皮むき	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
流動食	×	○	○	うらごし	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	×	○	○	うらごし	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	×	○	○	うらごし	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	×	○	○	うらごし	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F2食	×	○	○	うらごし	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	×	○	○	うらごし	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	×	○	○	うらごし	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	×	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×
つぶせる食	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	×	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×

果実加工品

果物加工品

	パイ イチゴ ジャム	パイ マーマ レード	パイ リンゴ ジャム	梅肉 (赤)	梅肉 (白)	種 抜き 梅(白)	梅 びし お	チ ェリ ー 缶	レ ー ズ ン	P オ レ ン ジ ジ ュ ー ス	ビ タ ト ー ス (グ レ ー プ)	ビ タ ト ー ス (オ レ ン ジ)	P ア ッ プ ル ジ ュ ー ス	パ イ ン ゼ リ ー	ぶ ど う ゼ リ ー	み か ん ゼ リ ー	青 リ ン ゴ ゼ リ ー	ヨ ー グ ル ト ゼ リ ー	せ ん い モ モ ゼ リ ー
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食, 10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	×	1/4カット	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	※3	※3	※3	※3	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
P30、40、50	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K,40K,50K	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	△	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
離乳完了期	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	※3	※3	※3	※3	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
P30軟,40軟,50軟,60軟	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟,40K軟,50K軟	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	△	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×	○	○	○
術後分割食(軟)	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	×	○	×	○	×	○	○	○
F25食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×	○	○	○
F15食	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×	○	○	○
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
五分菜食	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
E・EN6食 五分菜食	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
N6食 五分	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
P30五、P40五、P50五	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
P30K五、P40K五、P50K五	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
透析食(P60K) 五分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
胃潰瘍食 五分	○	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	○	○	○
術後分割食 五分	○	×	○	○	○	○	○	×	×	×	○	×	○	×	×	×	○	○	○
F5食	○	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	○	○	○
生物禁止 五分菜	○	○	○	△	△	○	○	×	×	○	×	×	○	○	×	○	○	○	○
離乳後期	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳中期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
E・EN 三分菜	○	○	○	※3	※3	×	※3	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
K 三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
NP 三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
胃潰瘍 三分菜	○	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	○	○	○
術後分割食 三分菜	○	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	○	○	○
生物禁止 三分菜	○	○	○	△	△	×	○	×	×	○	×	×	○	○	×	○	○	○	○
流動食	○	○	○	△	△	×	△	×	×	×	○	○	○	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	○	○	○	△	△	×	△	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	○	○	○	△	△	×	△	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	×	×
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	○	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	○	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	×	×
ソフト食	○	○	○	○	○	○	○	×	×	料理	料理	料理	料理	×	×	×	×	×	○
つぶせる食	×	×	×	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○	×	○	×
ペースト食	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×

※3:N食は不可

	きのこ								海藻				海藻						
	えのき	キクラゲ	しいたけ	しめじ	なめこ	エリンギ	まいたけ	マッシュルーム	青のり	キザミのり	焼きのり	味付のり	角切昆布	昆布巻き	糸昆布	トロ口昆布	ひじき	のり佃煮	
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
小児6～9歳食, 10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	※3	
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	全×	○	○	×	
P30K,40K,50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	全×	○	×	×	
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	全×	○	×	×	
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	全×	○	○	○	
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	×	○	
幼児1～2歳食	×	×	☆	×	×	×	×	☆	○	☆	×	○	×	×	×	○	×	○	
離乳完了期	×	×	☆	×	×	×	×	☆	○	☆	×	○	×	×	×	○	×	○	
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	×	※3	
P30軟,40軟,50軟,60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	全×	○	×	×	
P30K軟,40K軟,50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	全×	○	×	×	
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	×	○	
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
術後分割食(軟)	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
F25食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	
F15食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	全×	全×	全×	○	×	○	
五分菜食	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	○	
E・EN6食 五分菜食	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	○	
N6食 五分	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	○	
P30五、P40五、P50五	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	○	
P30K五、P40K五、P50K五	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○	
透析食(P60K) 五分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○	
胃潰瘍食 五分	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○	
術後分割食 五分	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○	
F5食	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○	
生物禁止 五分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	○	
離乳後期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
離乳中期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
E・EN 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
K 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
NP 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
術後分割食 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
生物禁止 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
流動食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	
ソフト食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	
ペースト食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	

	海藻			魚介類														
	もずく	カ ツ ト ワ カ メ	海 藻 サ ラ ダ	あ じ	赤 魚	い わ し	鰻 か ば 焼	カ ラ ス カ レ イ	キ ス	銀 だ ら	紅 鮭	さ ば	サ ワ ラ	さん ま	白 サ ワ ラ 味 噌 漬	バ サ	シル バー	す ず き
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食, 10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K,40K,50K	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 (P60K)	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
離乳完了期	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30軟,40軟,50軟,60軟	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟,40K軟,50K軟	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟 (P60K軟)	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○
術後分割食 (軟)	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
F25食	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	△	○	○	○
F15食	×	×	×	○	○	×	×	○	○	×	○	×	○	×	△	○	○	○
生物禁止軟菜	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
五分菜食	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
E・EN6食 五分菜食	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
N6食 五分	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
P30五、P40五、P50五	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
P30K五、P40K五、P50K五	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
透析食 (P60K) 五分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
胃潰瘍食 五分	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
術後分割食 五分	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
F5食	×	×	×	×	○	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	○	○	○
生物禁止 五分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
離乳後期	×	×	×	×	○	×	×	○	○	×	×	×	○	×	×	○	○	○
離乳中期	×	×	×	×	○	×	×	○	○	×	×	×	○	×	×	○	○	○
離乳前期	×	×	×	×	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	○	○	○
三分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
E・EN 三分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
K 三分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
NP 三分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
術後分割食 三分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
生物禁止 三分菜	×	×	×	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○
流動食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	×	×	×	○	○	×	×	○	×	○	○	×	○	×	×	○	○	○

	魚介類					魚介類										干物塩蔵		
	たい	たら	ぶり	まぐろ(造)	メルルーサ	金目鯛	しらす干し	貝柱	イカ	たこ	ムキエビ	花かつお	糸かつお	かつおでんぶ	かずのこ	まぐろ水煮	ライトツナ	まぐろ角煮
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食, 10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	※3
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	×
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	☆	○	○	×	○	○	×
離乳完了期	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	☆	○	○	×	○	○	×
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○	※3	○	○	○	※3
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○	×	○	○	○	×
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○	×	○	○	○	×
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○	×	○	○	○	×
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○	×
術後分割食(軟)	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○	×
F25食	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×
F15食	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	○	×	○	×	×
生物禁止軟菜	○	○	○	×	○	○	○	×	×	×	○	○	○	×	×	○	○	×
五分菜食	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
E・EN6食 五分菜食	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
N6食 五分	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
P30五、P40五、P50五	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
P30K五、P40K五、P50K五	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
透析食(P60K) 五分菜	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
胃潰瘍食 五分	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
術後分割食 五分	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
F5食	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	○	×	○	○	×
生物禁止 五分菜	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○	×	×	○	○	×
離乳後期	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	×
離乳中期	○	○	×	×	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
E・EN 三分菜	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
K 三分菜	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
NP 三分菜	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
胃潰瘍 三分菜	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
術後分割食 三分菜	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
生物禁止 三分菜	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
流動食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	○	○	×	×	○	○	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×

詰	干物塩蔵缶詰					練製品								
	ホ タ テ 貝 柱 缶	桜 え び (干)	カ ニ 缶	恵 比 寿 巻 き	桜 で ん ぶ	北 海 吹 雪	赤 板	天 焼	竹 輪	半 テ ラ	伊 達 巻	ナ ル ト 巻	安 平	角 天
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	※3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	×	○	×	○	○	×	×	×	○	○	×	×	×
離乳完了期	○	×	○	×	○	○	×	×	×	○	○	×	×	×
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
術後分割食(軟)	○	×	○	×	○	○	×	×	×	○	○	×	×	×
F25食	○	×	○	×	○	○	○	×	○	○	○	○	○	×
F15食	○	×	○	×	×	○	○	×	○	○	○	○	○	×
生物禁止軟菜	○	○	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
五分菜食	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	×
E・EN6食 五分菜食	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	×
N6食 五分	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	×
P30五、P40五、P50五	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	×
P30K五、P40K五、P50K五	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	×
透析食(P60K) 五分菜	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	×
胃潰瘍食 五分	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×
術後分割食 五分	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×
F5食	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	×
生物禁止 五分菜	×	×	○	×	×	○	×	×	×	○	○	×	×	×
離乳後期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳中期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
E・EN 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
K 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
NP 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後分割食 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×
流動食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	×	×	○	×	×	刻み	×	×	×	×	×	×	×	×
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

肉類

	牛赤身肉スライス	牛赤身ミンチ	牛スライス	牛ひき肉	豚ミンチ	豚角切	豚肩肉(スライス)	豚肩肉80g	豚ロース	豚赤身肉	鶏ムネ肉	鶏もも肉	鶏ササミ	鶏ミンチ	鶏レバー	合ミンチ
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	☆	ほぐす○	○	○	○
離乳完了期	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	☆	ほぐす○	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	×	○
術後分割食(軟)	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	×	×	○	○	×	○
F25食	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○
F15食	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○
五分菜食	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	○	ペースト	○
E・EN6食 五分菜食	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	○	ペースト	○
N6食 五分	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	○	ペースト	○
P30五、P40五、P50五	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	○	ペースト	○
P30K五、P40K五、P50K五	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	○	ペースト	○
透析食(P60K) 五分菜	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	○	ペースト	○
胃潰瘍食 五分	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	少量○	×	×
術後分割食 五分	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	少量○	×	×
F5食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
生物禁止 五分菜	○	○	×	○	○	×	×	×	×	○	×	皮なし○	○	○	ペースト	○
離乳後期	×	○	×	○	○	×	×	×	×	ミンチ○	×	×	ミンチ○	○	×	○
離乳中期	×	○	×	○	○	×	×	×	×	ミンチ○	×	×	ミンチ○	○	×	○
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	皮なし○	×	ミンチ○	×	×	×
E・EN 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	皮なし○	×	ミンチ○	×	×	×
K 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	皮なし○	×	ミンチ○	×	×	×
NP 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	皮なし○	×	ミンチ○	×	×	×
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	皮なし○	×	ミンチ○	×	×	×
術後分割食 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	皮なし○	×	ミンチ○	×	×	×
生物禁止 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	皮なし○	×	ミンチ○	×	×	×
流動食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	×	○	×	○	○	×	×	×	×	ミンチ○	×	皮なし○	ほぐす○	○	×	○
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	×	○	×	○	○	×	×	×	×	ミンチ○	×	×	○	○	×	○

:使用不可だが、小児6～9歳食、10～12歳食から流れる場合は小児に準ずる

	肉加工品					卵類			
	ロースハム	刻みハム	ベーコン	白ウインナー	焼豚	ウズラ卵	鶏卵	玉子豆腐	錦糸卵
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食, 10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	縦割り	○	1/4カット	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K,40K,50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 (P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○加熱	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	☆	×	☆	×	×	1/4カット	○	○	○
離乳完了期	☆	×	☆	×	×	1/4カット	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30軟,40軟,50軟,60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟,40K軟,50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟 (P60K軟)	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	×	×	×	○	○	○	○
術後分割食 (軟)	×	×	×	×	×	×	○	○	○
F25食	×	×	×	×	×	○	○	○	○
F15食	×	×	×	×	×	○	○	○	○
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	○	○	○加熱	○
五分菜食	×	×	×	×	×	×	○	○	○
E・EN6食 五分菜食	×	×	×	×	×	×	○	○	○
N6食 五分	×	×	×	×	×	×	○	○	○
P30五、P40五、P50五	×	×	×	×	×	×	○	○	○
P30K五、P40K五、P50K五	×	×	×	×	×	×	○	○	○
透析食 (P60K) 五分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	○
胃潰瘍食 五分	×	×	×	×	×	×	○	○	×
術後分割食 五分	×	×	×	×	×	×	○	○	×
F5食	×	×	×	×	×	×	卵白のみ	×	×
生物禁止 五分菜	×	×	×	×	×	×	○	加熱	○
離乳後期	×	×	×	×	×	×	○	×	×
離乳中期	×	×	×	×	×	×	卵黄のみ	×	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×
E・EN 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×
K 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×
NP 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×
術後分割食 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	×
生物禁止 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	加熱	×
流動食	×	×	×	×	×	×	○	○	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	○	加熱	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×
F2食	×	×	×	×	×	×	卵白のみ	×	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	×
ソフト食	×	×	×	×	×	×	○	タレなし	○
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	あん	×
ペースト食	×	×	×	×	×	×	○	×	○

乳製品

植物性油脂

	牛乳	コ ー ヒ ー 牛 乳	ス キ ム ミ ル ク	生 ク リ ー ム	(冷) ホ イ ッ プ	ヨ ー グ ル ト	パ ル メ ザ ン チ ー ズ	カ ル ピ ス	ジ ョ ア ラ イ ト	P 角 チ ー ズ	サ ラ ダ チ ー ズ	ス ラ イ ス チ ー ズ	ミ ッ ク ス チ ー ズ	ヨ ー グ ル ッ ペ	マ ー ガ リ ン	マ ヨ ネ ー ズ	バ タ ー
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	×	○	○	×	無糖	○	×	×	○	○	○	○	×	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	×	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
離乳完了期	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	×	○	○	×	無糖	○	×	×	○	○	○	○	×	○	○	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
術後分割食(軟)	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
F25食	○	×	○	×	×	○	×	○	○	×	×	×	×	○	×	ハーフ	×
F15食	×	×	○	×	×	○	×	○	○	×	×	×	×	○	×	ハーフ	×
生物禁止軟菜	○	○	○	○	×	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○
五分菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食 五分菜食	○	×	○	○	×	無糖	○	×	×	△	○	○	○	×	○	○	○
N6食 五分	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
P30五、P40五、P50五	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
P30K五、P40K五、P50K五	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K) 五分菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍食 五分	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
術後分割食 五分	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
F5食	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×	×	×	×	○	×	×	×
生物禁止 五分菜	○	○	○	○	×	×	○	×	×	△	○	○	○	○	○	○	○
離乳後期	加熱	×	○	×	×	無糖	○	×	×	×	○	○	○	×	ハーフ	少量	少量
離乳中期	×	×	○	×	×	無糖	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
E・EN 三分菜	○	×	○	○	×	無糖	○	×	×	×	○	○	○	×	○	○	○
K 三分菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
NP 三分菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍 三分菜	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	少量	少量	少量
術後分割食 三分菜	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	少量	少量	少量
生物禁止 三分菜	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○
流動食	○	○	○	○	○	○	×	○	○	×	×	×	×	○	○	×	○
生物禁止食 流動	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○
E・EN食 流動	○	×	○	○	×	無糖	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	○
NP食 流動	○	○	○	○	○	○	×	○	○	×	×	×	×	○	○	×	○
F2食	×	×	○	×	×	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	○	×	○	○	○	○	×	○	×	×	×	×	×	○	少量	×	少量
術後食 流動	○	×	○	○	○	○	×	○	×	×	×	×	×	○	少量	×	少量
ソフト食	料理	料理	料理	○	○	料理	○	料理	料理	×	○	×	○	×	○	○	○
つぶせる食	×	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○
ペースト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○

みそ

ドレッシング

調理加工品(使用を推奨するものではない、都度検討)

	白 みそ	み そ	たい みそ	サ ウザン	青 じそ	中 華	和 風	フ レ ン チ (白)	フ レ ン チ ク リ ー ミ ー	焙 煎 ご ま	(冷) R キ ャ ベ ツ	エ ビ シ ュ ー マ イ	オ ム レ ツ	カ ニ コ ロ ツ ケ	カ ボ チ ャ グ ラ タ ン	コ ー ン コ ロ ツ ケ	ポ テ ト グ ラ タ ン	春 巻	ミ ー ト ボ ー ル
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	△	△	△	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	△	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	△	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	△	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	○	×	○
幼児1～2歳食	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	干びようす	☆	○	☆	○	☆	☆	×	○
離乳完了期	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○	干びようす	☆	○	☆	○	☆	☆	×	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	△	×	△	×	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	○	×	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	○	×	○
透析食 軟(P60K軟)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	○	○	○	×	○	×	○	×	○	×	○	×	○	×	○	×	○
術後分割食(軟)	○	○	○	○	○	×	○	×	○	×	○	×	○	×	○	×	×	×	○
F25食	○	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○	×	○	×	○	×	○	×	×
F15食	○	○	○	○	○	×	○	×	○	○	×	×	○	×	○	×	○	×	×
生物禁止軟菜	○	○	○	△	△	△	△	△	△	△	○	○	○	×	○	×	○	×	○
五分菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	干びようす	×	○	×	○	×	×	×	○
E・EN6食 五分菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	干びようす	×	○	×	○	×	×	×	○
N6食 五分	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	干びようす	×	○	×	○	×	×	×	○
P30五、P40五、P50五	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	干びようす	×	○	×	○	×	×	×	○
P30K五、P40K五、P50K五	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	干びようす	×	○	×	○	×	×	×	○
透析食(P60K) 五分菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	干びようす	×	○	×	○	×	×	×	○
胃潰瘍食 五分	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
術後分割食 五分	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
F5食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止 五分菜	○	○	○	△	△	△	△	△	△	△	干びようす	×	○	×	○	×	×	×	○
離乳後期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳中期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
E・EN 三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
K 三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
NP 三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍 三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後分割食 三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止 三分菜	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
流動食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F2食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×
つぶせる食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ペースト食	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

果物

	メロン	スイカ	リンゴ	梨	バナナ	オレンジ	みかん	キウイ	ぶどう・デラウェア	パイナップル	マンゴー	いちご	柿	もも缶	みかん缶	パイナップル缶	りんご缶	おろしりんご缶
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児8～9歳食, 10～12歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	○	○	○	1/4カット	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K,40K,50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	×	×	コンポート	コンポート	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	種なし	スライス	スライス	○	○	○	○	1/4カット	スライス	○	○	スライス	○	○	○	○	○
離乳完了期	○	種なし	スライス	スライス	○	○	○	○	1/4カット	スライス	○	○	スライス	○	○	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×
P30軟,40軟,50軟,60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟,40K軟,50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	×	×	コンポート	コンポート	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	○	○	コンポート	コンポート	○	×	×	×	○	×	ミキサー	○	×	○	×	×	○	○
術後分割食(軟)	○	○	コンポート	コンポート	○	×	×	×	○	×	ミキサー	○	×	○	×	×	○	○
F25食	○	○	コンポート	コンポート	○	×	×	×	○	×	ミキサー	○	×	○	×	×	○	○
F15食	○	○	コンポート	コンポート	○	×	×	×	○	×	ミキサー	○	×	○	×	×	○	○
生物禁止軟菜	×	×	コンポート	コンポート	×	×	×	×	コンポート	×	×	×	×	○	○	○	○	○
五分菜食	○	種なし	■コンポート	■コンポート	○	○	○	○	種なし	×	○	○	×	○	○	×	○	○
E・EN6食 五分菜食	○	種なし	×	×	※4	○	△	○	種なし	×	○	○	×	×	×	×	×	○
N6食 五分	○	種なし	コンポート	コンポート	○	○	△	○	種なし	×	○	○	×	○	○	×	○	○
P30五、P40五、P50五	○	種なし	コンポート	コンポート	※4	○	△	○	種なし	×	○	○	×	○	○	×	○	○
P30K五、P40K五、P50K五	×	×	コンポート	コンポート	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	○
透析食(P60K) 五分菜	×	×	コンポート	コンポート	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	×	○	○
胃潰瘍食 五分	○	種なし	コンポート	コンポート	○	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	○	×	×	ミキサー	○
術後分割食 五分	○	種なし	コンポート	コンポート	○	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	○	×	×	ミキサー	○
F5食	○	種なし	コンポート	コンポート	×	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	○	×	×	×	○
生物禁止 五分菜	×	×	コンポート	コンポート	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○
離乳後期	○	種なし	BF	コンポート	×	皮ムキ	皮ムキ	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳中期	○	種なし	BF	×	×	果汁	果汁	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	BF	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	○	種なし	コンポート	コンポート	○	×	×	×	×	×	ミキサー	ミキサー	×	○	×	×	ミキサー	○
E・EN 三分菜	○	種なし	×	×	※4	×	×	×	×	×	ミキサー	ミキサー	×	×	×	×	ミキサー	○
K 三分菜	×	×	コンポート	コンポート	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	○
NP 三分菜	○	種なし	コンポート	コンポート	○	×	×	×	×	×	ミキサー	ミキサー	×	○	×	×	ミキサー	○
胃潰瘍 三分菜	○	種なし	コンポート	コンポート	○	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	○	×	×	ミキサー	○
術後分割食 三分菜	○	種なし	コンポート	コンポート	○	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	○	×	×	ミキサー	○
生物禁止 三分菜	×	×	コンポート	コンポート	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○
流動食	ミキサー	ミキサー	ミキサー	ミキサー	※5	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	ミキサー
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	ミキサー
E・EN食 流動	ミキサー	ミキサー	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○
NP食 流動	ミキサー	ミキサー	ミキサー	ミキサー	×	×	×	×	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	ミキサー
F2食	ミキサー	ミキサー	ミキサー	ミキサー	×	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	×	×	×	ミキサー
胃潰瘍食 流動	ミキサー	ミキサー	ミキサー	ミキサー	ミキサー	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	ミキサー
術後食 流動	ミキサー	ミキサー	ミキサー	ミキサー	※5	×	×	×	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	ミキサー
ソフト食	×	×	コンポート	コンポート	○	△	△	×	×	×	×	×	×	一口大	○	×	×	×
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○
ペースト食	ミキサー	ミキサー	ミキサー	ミキサー	○	△	△	×	×	×	ミキサー	×	×	ミキサー	ミキサー	×	ミキサー	ミキサー

	果物					調味料												
	フルー ツミ ックス 缶	イ ヨ カ ン	セ ミ ノ ー ル	ゆ ず	レ モ ン	わ さ び	か ら し	コ シ ョ ー	山 椒	七 味	タ カ の 爪	ナ ツ メ グ	酢	ホ ン 酢	ケ チャ ップ	カ レ ー 粉	パ ー モ ン ト カ レ ー	ハ ヤ シ ル ー
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児8～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	○	Pのみ	Pのみ	○	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食(P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	Pのみ	Pのみ	○	○	Pのみ	×	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	×	×	△	△	Pのみ	Pのみ	○	○	○	○	○	○	Pのみ	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	○	△	△	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	△	○	×	○	○
離乳完了期	○	△	△	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	△	○	×	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟(P60K軟)	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	Pのみ	Pのみ	○	○	Pのみ	×	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○
術後分割食(軟)	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○
F25食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
F15食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
生物禁止軟菜	○	×	×	△	△	Pのみ	Pのみ	○	○	○	○	○	○	Pのみ	○	○	○	○
五分菜食	×	△	△	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	○
E・EN6食 五分菜食	×	△	△	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	○
N6食 五分	×	△	△	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	○
P30五、P40五、P50五	×	△	△	○	○	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	○
P30K五、P40K五、P50K五	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	○
透析食(P60K) 五分菜	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	○	○	○	×	×	○
胃潰瘍食 五分	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
術後分割食 五分	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
F5食	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
生物禁止 五分菜	×	×	×	△	△	×	×	○	×	×	×	×	○	Pのみ	○	×	×	○
離乳後期	×	皮ムキ	皮ムキ	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳中期	×	果汁	果汁	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
E・EN 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
K 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
NP 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
術後分割食 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
生物禁止 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×
流動食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	×	△	△	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	×	×	○
つぶせる食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○	○	×	×	○
ペースト食	×	△	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	○

※でこぼしによって使用可)

☆カレー粉は炒め物などはOK。カレーのルーをおかずとしては提供はしない。

調味料

	ミートソース	ステーキソース	焼肉のタレ	ミートソース	豆板醤	ソース	コンソメ	ブイヨン	鶏ガラスープ	中華味	ふりかけCAMEL	ふりかけゆかり	ふりかけやさい
常食・産婦食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小児6～9歳食、10～12歳食	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児3～5歳食	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○
E・EN6食・N6食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30、40、50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K、40K、50K	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 (P60K)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アラカルト食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生物禁止	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
幼児1～2歳食	☆	×	×	☆	×	☆	○	○	○	○	○	○	○
離乳完了期	☆	×	×	☆	×	☆	○	○	○	○	○	○	○
E軟・EN6軟・N6軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30軟、40軟、50軟、60軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
P30K軟、40K軟、50K軟	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
透析食 軟 (P60K軟)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
COPD全粥菜食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
胃潰瘍・胃潰瘍全粥菜食	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○
術後分割食 (軟)	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○
F25食	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○
F15食	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○
生物禁止軟菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
五分菜食	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○
E・EN6食 五分菜食	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	※3	○
N6食 五分	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○
P30五、P40五、P50五	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○
P30K五、P40K五、P50K五	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○
透析食 (P60K) 五分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○
胃潰瘍食 五分	×	×	×	×	×	×	○	○	×	×	×	○	○
術後分割食 五分	×	×	×	×	×	×	○	○	×	×	×	○	○
F5食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○
生物禁止 五分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○
離乳後期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳中期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
離乳前期	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○
E・EN 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	※3	○
K 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○
NP 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○
胃潰瘍 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○
術後分割食 三分菜	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	○
生物禁止 三分菜	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○
流動食	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	×
生物禁止食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	×
E・EN食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	×
NP食 流動	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	×
F2食	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
胃潰瘍食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
術後食 流動	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ソフト食	×	×	×	×	×	△	○	○	○	○	×	×	×
つぶせる食	×	×	×	×	×	△	○	○	○	○	×	×	×
ペースト食	×	×	×	×	×	×	○	○	○	○	×	×	×

※3: N食は不可

給食実施総概数(令和元年度)

(別紙1)

(食/年)

食種	総数	うち アレルギー対応	うち 個別対応 ※	うち 対応なし	(内加算数)
常食	103,392	7,294	29,728	69,351	52
選択食(常食・小児)	10,976	6	2,877	8,094	9
小児食 (内 弁当)	10,863 (12)	3,147 (3)	2,513 (0)	5,960 (0)	0 0
幼児食	3,785	692	563	2,689	0
離乳食	448	21	114	315	0
ミルク食	5,442	0	0	5,442	0
軟菜食	38,435	2,190	16,210	21,405	0
流動食	1,061	78	217	792	0
産婦食	10,876	941	2,265	7,934	0
出産祝膳	894	74	1	820	0
経腸栄養	6,678	37	1,255	5,386	0
嚥下検査	530	15	290	225	21
ペースト食	4,650	41	4,419	231	724
つぶせる食	5,210	90	4,762	427	697
ソフト食	18,038	528	15,537	2,372	2,366
遅食(常食・流動)	60	0	1	59	0
アレルギー食	6,270	6,270	1,393	0	0
その他 ※2	12,047	422	7,833	4,072	3
小計	239,655	21,846	89,978	135,574	3,872
エネルギーコントロール食	26,657	1,942	6,778	18,730	26,598
エネルギー塩分コントロール食	11,170	504	3,086	7,716	11,110
塩分コントロール食	17,223	1,301	5,526	11,249	16,824
蛋白質コントロール食	4,234	277	694	3,335	4,234
脂質コントロール食	2,378	215	959	1,404	582
腸疾患食	335	10	17	312	332
胃食	1,921	228	922	938	1,723
遅食(治療食)	21	0	2	19	21
小計	63,939	4,477	17,984	43,703	61,424
患者給食合計	303,594	26,323 8.7%	107,962 35.6%	179,277 59.1%	65,296 21.5%
家族食	2,589				
職員食	3,831				
検食数	4,022				
病児保育食	101	0			
患者外食合計	10,543				

入院食物経口負荷試験用食材の提供 2,386件

※1:何らかの個人対応をしている数(きざみ対応、牛乳→ジュース、ふりかけ追加他)

※2:アラカルト、麺アラカルト、生禁、脱繊維、その他、その他(カレー)

栄養補助食品使用実績(令和元年度)

	製品名		入数/ケース	令和元年度使用実績	
栄養補助食品	セルティ(コーン) 194g	ホリカフーズ		252	個
	セルティ(パンプキン) 194g	ホリカフーズ		92	個
	アガロリー(リンゴ) 83g	キッセイ薬品工業		494	個
	アガロリー(マスカット) 83g	キッセイ薬品工業		368	個
	ハイカロドリンク 125ml	キューピー		288	個
	サプリメント日替(①～⑧)	8種の日替わり		283	個
	サプリメントゼリー日替(①～④)	4種の日替わり		8409	個
	サプリメントジュース日替(⑤～⑧)	4種の日替わり		2040	個
	プロッカ(リンゴ) 77g ①	ニュートリー		524	個
	プロッカ(ピーチ) 77g ②	ニュートリー		397	個
	サポートゼリー 63g ③	ハウス		397	個
	プロキュア 40g ④	日清オイリオ		347	個
	ファインケア(エスプレッソ) 200Kcal/ 125ml ⑤	キューピー		1240	個
	ファインケア(ピーチ) 200Kcal/ 125ml ⑥	キューピー		615	個
	大豆スープ ⑦			134	個
	ジューシオ 200Kcal/125ml ⑧	ニュートリー		82	個

2022 年度現在使用している栄養補助食品(上記に追加、入替)

- ・ブイクレスビオゼリー(77g)
- ・アイソカルクリア(200Kcal/200ml)
- ・MCTパウダー(10g)
- ・カロリーメイトゼリー(200Kcal/215g)
- ・エネパクゼリー(84g)
- ・ソフトアガロリー(83g)
- ・ムースアガロリー(67g)
- ・エネプロゼリー(80g)
- ・プロテインゼリー(74g)

業務分担表

区分	業 務 内 容	委託者 (病院)	受託者
栄 養 管 理	患者給食運営の総括	○	
	栄養委員会の開催、運営	○	(参加)
	院内関係部門との連絡・調整	○	
	献立作成基準の作成	○	
	献立表の作成	(助言)	○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理	○	○
	食札の管理		○
	食数・食事せんの管理	○	△
	選択食実施		○
	選択食実施確認	○	
	選択メニューの申込書配布・回収・ききとり・集計		○
	出産祝膳メッセージカード作成		○
	検食の実施、評価	○	○
	嗜好調査、喫食調査等の企画、実施	○	○
	関係官庁等へ提出する食事の提供関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	
	上記書類等の作成	△	○
	上記書類以外の食事療養関係の伝票の整理、報告書の作成・保管		○
調 理 作 業 管 理	作業仕様書の作成(治療食の調理に対する指示を含む)		○
	作業仕様書の確認(治療食の調理に対する指示を含む)	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理		○
	盛付け		○
	配膳(経腸栄養剤、ミルク缶含)		○
	枕頭配・下膳(昼・夕食)		○
	配茶(朝・昼・夕食 個別トレイ配置)		○
	食器洗浄消毒		○
	管理点検記録(業務報告書)の作成		○
	管理点検記録(業務報告書)の確認	○	
材 料 管 理	給食材料の調達(契約から発注、検品、検収、在庫管理、出納事務まで含む) ※病院が指定する経腸栄養剤および栄養補助食品一覧(別紙 2)を含む		○
	給食材料の使用状況の確認	○	○
施 設 管 理 等	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	食器・調理機器の購入	○	
	その他の設備(調理器具・食器等)の保守、管理		○
	使用食器の確認	○	

区分	業 務 内 容	委託者 (病院)	受託者
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担、職員配置表の提示		○
	業務分担、職員配置表の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	△
衛生管理	水道水の残留塩素検査及び記録		○
	水道水の残留塩素検査及び記録確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	○	△
	給食材料の衛生管理		○
	施設、設備の衛生管理		○
	衣服等作業者の清潔保持状況確認		○
	保存食の確保		○
	納入業者への衛生管理指示		○
	衛生管理簿(業務報告書)の作成		○
	衛生管理簿(業務報告書)の点検、確認	○	
	清掃の実施		○
	緊急対応を要する場合の指示	○	
	残飯、厨芥の適正な処理		○
研修等	調理従事者等に対する研修 ※病院が主催する研修のうち、委託業者の従業員も対象になるものは、従業員を 参加させるよう努めること	※	○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断の結果の保管		○
	健康診断実施状況の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
栄養指導	栄養指導、栄養摂取量調査	○	△
	栄養指導パンフレット等基準の作成	○	
	栄養指導パンフレット等の作成	○	
要 請 協 力	実習生受け入れへの協力		○
	アレルギー教室などの調理実習に協力		○

△は、補助的業務

業務に係る経費区分

※上記以外で費用負担区分が不明確なものが発生した場合、委託者との協議により決定する

経 費 項 目		委託者 (病院)	受託者	備 考
施設費	給食施設	○		
	更衣施設および事務室	○		
	設備・機器・什器・食器・備品の補充、修繕、 管理費	○	※	受託者の取り扱いに起因する場合は受託者負担とする
	施設の修繕	○	※	
	光熱水費、冷暖房空調費	○		
衛生費・消耗品費	害虫駆除および消毒費 グリストフィルター点検	○		
	厨芥・廃油処理費		○	
	消耗品		○	洗剤、手洗い石鹼、消毒液、漂白剤、ゴミ袋、ラップ、アルミホイル、手袋、保存食用袋、タオル、掃除用具、ゴミ箱、事務用品、食札、その他消耗品
労務管理費等	従業員人件費		○	法定福利費等を含む
	福利厚生費		○	
	保健衛生費		○	健康診断、検便
	労災保険料		○	
	業務用被服費・洗濯費		○	白衣、履物、帽子、マスク、調理盛付・洗浄作業時の手袋
	教育研修費		○	
	業務用通信費・FAX・複写機等		○	
食材料費・給食管理費	食材料費 (栄養補助食品、とろみ剤、茶を含む)		○	非常食の補充含む(うち、水の補充は病院が実費負担する) 経腸栄養剤、ミルク缶の購入経費は病院が実費負担する
	検食費		○	
	試食会費(幹部職員等)		○	定期的(年2回以上)の開催 (5食/回程度)
	献立作成、帳票作成に使用するPC・ソフト・プリンター、メンテナンス等の設備一式	○		用紙除く

行事食等(令和4年度実施予定分)

(参考)

日付	行事名	メニュー
4月5日		道明寺蒸し
5月5日	こどもの日 端午の節句	端午の節句のメニュー ミニたい焼き・鰯の木の芽焼き・ナスのゴマ和え・エビ団子の筍清汁 など
6月2日		カクテルゼリー
6月23日		信州蒸し(茶そば)
7月7日	七夕	七夕そうめん・ゴーヤチャンプルー・酢レンコン・天の川ゼリー など
7月23日	土用の丑	うざく・赤魚の信州蒸しなど
8月10日		おろしポン酢うどん
8月15日	お盆	精進料理(飛竜頭あんかけ)など
8月23日		ピーチゼリー
9月2日		コーヒーゼリー
9月10日	お月見	白身魚のオイル焼き・白菜の煮浸し・ひじきの和え物・水羊羹 など
10月16日		きのこハンバーグ
10月31日	ハロウィン	かぼちゃプリン
11月18日		れんこんハンバーグ
11月25日		吉野風汁
12月22日	冬至	冬至南瓜料理(肉味噌豆腐) など
12月24日	クリスマス	クリスマスメニュー(照り焼きチキン・サンタさんのケーキ)など
12月31日	大晦日	年越しそば など
1月1日	正月	みそ雑煮風・おせち料理(矢バス、かまぼこ、田作り、 有頭海老煮物、チキン、かずのこ) など
1月2日	正月	すまし雑煮風・おせち料理(恵比寿巻・斗六豆・ 煮め・金目鯛の塩焼)・ヒレカツ など
1月3日	正月	みそ雑煮風・おせち料理(たたきごぼう・黒豆・伊達巻 松風焼・紅白なます)・茶碗蒸し・カニチランなど
2月3日	節分	鰯のバター醤油焼・福豆・チラン寿司 など
2月14日	バレンタイン	チョコレートババロア
2月23日		抹茶ミルクゼリー
3月3日	ひなまつり	海鮮雑寿司・菜の花からし和え・ひなあられ・三色ゼリー など
3月23日		ミルクグレープゼリー

変わり主食(令和4年度実施予定分)

日付	メニュー
4月14日	筍ご飯 ・ 雑炊
5月20日	豆ご飯(地産地消より)
6月6日	焼き飯
6月20日	梅ご飯 ・ 梅粥
7月14日	鯛飯 ・ 鯛雑炊
8月20日	雑穀米 ・ 雑穀粥
9月20日	松茸ご飯 ・ 松茸粥
10月6日	ピラフ ・ 卵雑炊
10月20日	栗ご飯 ・ さつま芋粥
11月20日	秋の香りご飯 ・ 秋の香り粥
12月9日	鮭ご飯 ・ 鮭雑炊
1月7日	青菜ご飯 ・ 七草粥
2月20日	ひじきご飯 ・ かに雑炊
3月20日	山菜ご飯

食物アレルギー食の対応

当センターは、アレルギーの基幹病院であることから、患者給食において食物アレルギー対応食の件数が多く、禁止コメントの内容は多様である。受託者は、アレルギー対応食として、下記の項目を全て実施すること。また、委託者の指示に必ず対応できる勤務体制を整えること。

アレルギー食の調理・盛付け作業は、アレルギー調理室を使用することを基本とする。(使用食材の保管場所にも注意する。)

記

1. アレルギー用食事箋について

アレルギー用食事箋が登録されたら、内容を確認し、院内栄養基準集に則り対応する。不備・不明点がある場合は、アレルギー用食事箋発行者（医師、病棟、栄養士）に確認する。

2. 原材料調査について

①使用する全ての食材の原材料調査を行う。アレルギーの対応項目は食品表示法に基づく特定原材料および準じるもの以外のものもあるため、開示可能なすべての原材料の開示を求めること。

(製造メーカーが企業秘密として取り扱うものは、想定されるすべてのアレルギー物質が入っていることを前提とするが、使用の可否は委託者と相談の上決定すること)

②原材料調査の結果に基づき「使用食品 禁止コメント一覧(原材料調査)」(別紙 10)の作成・修正を行い、保管する。また給食管理システムに入力し、確実に管理すること。

③「食物経口負荷試験」および「経口免疫療法」に使用する試験食材(料理)に使用する食材については、原材料配合割合等(例)そば)必要な項目についても、原材料調査を実施し証明書を提出すること。

3. アレルギー食献立作成について

①献立は、受託者の栄養士が作成し、受託者の栄養士複数人で確認する。また、委託者の管理栄養士の最終許可を受けて、実施献立とすること。個別献立は、実施献立と合わせて委託者側に提出すること。

②食物負荷試験食は、次に示す食材を厳密除去あるいは現物除去とする。(これらの食材を除去した献立を作成することにより食チャレ患者の約 70%は追加除去することなく提供できる)

・**厳密除去**：卵、ミルク、大豆微量可(味噌・醤油・油可)・小麦微量可(醤油可)・エビ・カニ・イカ・貝類・ゴマ・ナッツ類(カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、デーツ、マカダミアナッツ、銀杏、松の実など)・落花生・そば・いくら・キウイ・小芋・山芋

・**現物除去**：さしみ・栗・たけのこ

- ③アレルギー食を速やかに提供する工夫として、予め主要アレルゲンを含まない献立を数種準備しておくなどすること。(例：厳密除去食(卵、卵+ミルク、卵+ミルク+小麦))
- ④除去内容によって、アレルギー対応の食材(米醤油、純正菜種油、米麺、ケアライス、小児のおやつなど)を適宜使用する。
- ⑤料理名や料理コードは、インシデント対策として調理作業指示や除去食材が分かるように工夫しているため、踏襲すること。(資料ア-1、資料ア-2、大阪はびきの医療センター食物アレルギー食提供手順(実績)スライド参照)

4. アレルギー緊急食について

食物アレルギー対応の緊急食として、3種用意する(院内栄養基準集)。

5. アレルギー食調理について

調理業務は、アレルギーの知識が豊富な栄養士または調理師が行うこと。可能な限り専任で行うことが望ましい。まな板・鍋・包丁・フライパン・はし・手袋などの調理機器および道具は、食物アレルギー食専用とし、他の調理道具と混同して使用しないようにする。

6. アレルギー食の盛付けについて

- ①盛付けはアレルギー食専用の器に盛りつけ、外観でも見分けがつくようにする。
- ②盛付け後は速やかにふたをして、ふたに調理作業表を貼付する。但し、複数個盛り付ける場合は、ふたにアレルギー用の目印(カラー付箋)を貼り、判別できるよう料理記号を記載する。

7. アレルギー食の配膳チェックについて

配膳車出発前、栄養士およびアレルギー食調理担当者2名以上でチェックを行い、献立どおり調理されているか再度確認し、所定の場所(食札他)にサインをする。

8. その他

- ①委託者栄養士が休日等で不在の場合、受託者は間違いのないよう適切に対応をすること。
- ②栄養士だけでなく、調理従事者全員に対し、年数回食物アレルギーに関する講習会等を開催し、教育・啓発を十分に行うこと。
- ③上記のうち、食物アレルギーの献立作成、調理、配膳および食チャレ計量(食物負荷試験食計量)作業に従事する者は、必ず次に示す資料等の熟読(1)~(3))、作業等(4)、(5))を経験することにより、知識を深めること。
 - 1) 食物アレルギーひやりはっと事例集(藤田医科大学 HP より)
 - 2) よくわかる食物アレルギー対応 BOOK(環境再生保全機構 HP より)
 - 3) 院内栄養基準集(大阪はびきの医療センター)
 - 4) 食チャレ見学(見学後、感想文提出)
 - 5) 原材料調査作業

(資料ア-1)

アレルギー調理指示(料理名の頭に付ける)

略称	調理指示内容	料理例(表記例)
卵/	卵抜き	→ ☒ 卵/天ぷら shAA
	錦糸卵を抜く	→ ☒ 卵/ちらし寿司
再/	半熟の可能性のある料理に よく火を通す	
	よく火を通す	→ ☒ 再/えび卵、 ☒ 再/スクランブルエッグ
	両面よく焼く(よく加熱する)	→ ☒ 再/出汁巻き卵、 ☒ 再/カニ入卵
	電子レンジ再加熱(よく加熱する)	→ ☒ 再/茶碗蒸し
揚げ/	別揚げ アレルギー食品を揚げた油は使用せず新 しい油を使用する(順番を考えてあげる)	→ ☒ 揚げ卵/天ぷら、 ☒ 揚げ/酢豚、 ☒ 揚げ/揚げ煮
醤/	あわ醤油使用 小麦・大豆しょうゆは使用しない	→ ☒ 醤/肉じゃが
ナ/	なたね油使用 大豆を含むサラダ油等は使用しない	→ ☒ ナ/アスパラソテー
○	こしょうなし	→ ☒ ○ソテー
水/	だし汁を使用する時、アレルギーを含 むだし汁は使用しない だし汁なし、ガラスープなし(鶏、中華など)	→ ☒ 水/肉じゃが
△	抜く アレルギーとなる食品を抜いて調理する	→ ☒ △鶏肉じゃが(他は牛肉)

《食札例》

①アレルギーの内容
※厳密除去
* 現物除去

②アレルギー-用料理
☒
☒ 5分菜、離乳食他

小児食

Ca ごはん 150g
※卵 ☒ 揚げ卵/天あぷら shAA
※ミルク ☒ △炊き合わせ a3AA
※小麦 ☒ ミカン缶 AA

7A はびきの はな 様

③調理指示(資料ア-1)
アレルギーに関する
調理の指示

④料理補助名(資料ア-2)
aK 小麦アレルギー用料理
ak 小麦(醤油可)アレルギー用
AA アレルギーを含まなくても
アレルギー用に調理した料理

(資料アー2)

調理補助名(記載例)

★
基本

記号	意味	作業
A A	食べられない食材は使用していないが、アレルギー用に調理している料理	別に調理する 例)卵アレルギーのデザートのりんごはアレルギー調理室でカットする
a K	小麦アレルギー用の料理	
a k	小麦(醤油可)アレルギー用の料理	
a e	卵アレルギー用料理	
a 3	卵・ミルクアレルギー用料理	
a a	生卵、半熟卵・マヨネーズアレルギー用の料理	
a c	生卵、半熟卵アレルギー用の料理	
a m	ミルクアレルギー用の料理	
a x	多食品アレルギー用の料理	
a D	大豆アレルギー用料理	
a d	大豆(味噌・醤油可)アレルギー用料理	
a f	果物アレルギー用の料理	
a b	エビ・カニアレルギー用の料理	
a M M	肉類アレルギー用の料理	
a M 1	鶏肉アレルギー用の料理	
a M 2	豚肉アレルギー用の料理	
a M 3	牛肉アレルギー用の料理	
a u	魚肉アレルギー用の料理	
a h	ゴマアレルギー用の料理	

※他にも、食種コードを料理名に入れることもある

※病児保育の利用が可能な場合、10 時までに総務に提出してください

病児保育 食事箋

年 月 日 ()

フリガナ:

利用者氏名: (歳) 性別 男・女

カルテ No:

食 種		主 食	
↓必要な食種に○をつけてください		↓必要な主食に○をつけてください	
	離乳食前期 (5~6 か月)		全粥 1 1 0 g
	離乳食中期 (7~8 カ月)		全粥 2 2 0 g
	離乳食後期 (9 カ月~11 か月)		米飯 5 0 g
	離乳食完了期 (12~18 か月)		米飯 1 0 0 g
	幼児食 (1~2 才)		米飯 1 3 0 g
	幼児食 (3~5 才)		米飯 1 5 0 g

※その他指示事項 (食物アレルギー等)

★アレルギー食が必要な方は、医師 (小児科医師診察時) に確認してください。

当センター患者給食に従った対応になります。

総務・人事グループ

事務担当者氏名:

コンピュータ端末操作業務
(オーダーリングシステム・栄養給食管理システム)

1. 食数管理業務 (オーダーリング)	食事オーダー・食事箋入力・ アレルギー用食事箋 入力照会・変更・登録 選択メニューオーダー登録 等	5. 統計業務	加重平均栄養所要量 食品群別食品使用量 栄養出納表 病院給食栄養旬・月 給食実施状況表 食種別食材費一覧 食品使用日計表 等
2. 献立管理業務	個人献立複写／復元 禁食料理入替 料理一括補正 ライブラリNO複写 献立自動登録 アレルギー献立作成 個人献立作成 共通禁食料理代替え登録 献立別禁食 " 変わりご飯主食変換登録 等	6. 基本マスター登録	食事箋登録 実施献立登録 食品マスター 料理マスター 献立マスター 料理グループ設定 嗜好主食登録 仕入先登録 調理グループ設定 等
3. 配膳業務	食事オーダー取り込み 食数集計 食札印刷 主食量表 計米表(食種別) 調理作業表 病棟別料理数一覧 病棟別配膳表 病棟別食数集計表 配膳表(フリーコメント) 料理数調整照会 材料仕分け票 等	7. 月次処理	予定・実施献立一覧表印刷 検食簿 食事箋 給食台帳 給食集計月報 月間食数表 等
4. 材料管理業務	料理数調整照会 発注量集計 発注書 発注明細照会 在庫量一括入力 食品受払情報確認 納品処理 納品内訳書 食品受払明細簿 用途別使用食品一覧 等	8. 日次処理	データバックアップ ダウン対策 等

給食関係帳票一覧(提出書類)

帳票名	提出日
1 業務報告書	翌日
2 予定献立表	前月15日
3 個人対応特別食献立表	随時・作成後すぐ
4 ワーキングスケジュール表	当該月の1週間前
5 自主衛生管理記録表 終了時点検表	翌月10日提出
6 従事者健康チェック表	翌月10日提出
7 調理従事者検便結果表	翌月10日提出
8 調理室温・湿度 冷蔵・冷凍庫温度管理表	翌月10日提出
9 中心温度測定記録表(食品の加熱加工の記録簿)	翌月10日提出
10 調理後食品 温度管理記録表(食品保管時の記録簿)	翌月10日提出
11 残留塩素記録表(使用水の点検表)	翌月10日提出
12 清掃記録表	翌月10日提出
13 配膳車出発前配膳車温度点検表・配膳車内温度点検表及び料理温度	翌月10日提出
14 検収記録簿	翌月10日提出
15 喫食(残食)調査年間計画書	前年度3月末
16 喫食(残食)調査集計報告書	随時
17 個別喫食調査経過報告書	調査日の翌日(平日)
18 食材料棚卸表(食品受払明細簿)(ファイルも提出)	翌月10日提出
19 給食材料費支払集計表(納品内訳書、材料仕入金額報告書・備品内訳書)	翌月10日提出
20 食器出入庫表、破損食器数調査(在庫一覧表、食器等廃棄報告)	翌月10日提出
21 実施献立表(常食・特別食・個人対応特別食)	翌月10日提出
22 給食数集計表(年報)	翌月10日提出
23 給食数集計表前年度末分(ファイル提出)	4月10日
24 食種別食材費一覧	翌月10日提出
25 給与食品検討表(食品群別食品使用量表)	翌月10日提出
26 栄養出納帳(食品構成表)	翌月10日提出
27 常食年齢構成、荷重平均栄養所要量(加重平均給与栄養所要量)	翌月10日提出
28 食事箋	翌月10日提出
29 給食台帳(ファイル2種提出)	翌月10日提出
30 検食簿	翌月10日提出
31 栄養月報(必要食種をファイル提出)	翌月10日提出
32 インシデント報告書(口頭・システム入力)	都度(発生後速やかに)
33 使用食品 禁止コメント一覧(原材料調査)	前年2月末・リニューアル時随時
34 治療用食品情報(アレルギー除く)	随時
35 栄養管理報告書(保健所提出書類)	6/10・12/10
36 栄養メモ	前月22日
37 選択メニュー結果	献立会議レジュメ提出時
38 嗜好調査集計・結果・考察・まとめ	実施日含め協議の上決定
39 災害用備蓄品リスト	変更時随時
40 災害用献立表(食数見直し)	変更時随時
41 官公庁へ提出する書類	随時
42 その他、委託者が必要と認め指示した帳票	随時

使用食品 禁止コメント一覧(原材料調査)

(使用できない欄に×をいれる。)
食品コード

コメントコード	コメント名
3090	※ 卵乳甲貝落
3092	※ 小微ソバナツ
3094	※ 大微ゴマキウイ
3096	※ 山芋コイモイラ
3098	* さしみ栗筍
3100	※ 卵
3102	※ 生卵マヨネーズ
3104	※ 生卵
3110	※ ミルク
3112	※ ミルク朝パン可
3120	※ 大豆
3126	※ 大豆微量可
3130	※ 麦類
3132	※ 小麦
3134	※ 小麦醤油可
3150	※ 卵ミルク
3182	※ 卵ミルク小麦
3200	※ 米
3202	※ もち米
3300	※ 肉類
3302	※ 鶏
3304	※ 豚
3306	※ 牛
3308	※ ゼラチン
3400	※ 魚介類
3402	※ 魚
3406	※ 魚だし汁可
3410	※ エビ
3412	※ カニ
3414	※ イカ
3416	※ タコ
3420	※ エビカニ
3422	※ イカタコ
3430	※ エビカニイカコ
3440	※ 貝類
3442	※ あわび
3444	※ いくら
3460	※ アーモンド
3500	※ ごま
3502	※ ナッツ類
3504	※ 落花生
3506	※ くるみ(ぺかん)
3590	※ 豆(除大豆)
3600	※ 小芋
3602	※ じゃがいも
3604	※ 山芋
3606	※ コーン
3640	※ トマト
3700	※ 果物
3705	※ 柑橘類
3710	※ オレンジ
3715	※ キウイ
3720	※ パイン
3725	※ バナナ

コメントコード	コメント名
3730	※ メロン
3735	※ もも
3740	※ リンゴ
3800	※ まつたけ
3900	ヨード制限
3910	カンプト投与中
4000	* 青魚
4002	* 鯖
4004	※ そば
4100	* 牛乳1本
4300	* 肉類
4310	* 鶏肉
4320	* 豚肉
4330	* 牛肉
4340	* 肉加工品
4400	* さしみ
4401	* 魚
4403	* 白身魚
4406	* 赤魚
4409	* あなご
4412	* 甘鯛
4415	* うなぎ
4418	* カジキマグロ
4421	* カレイ
4424	* きす
4427	* キンメダイ
4430	* 鮭
4433	* さわら
4436	* すずき
4439	* 鯛
4442	* 太刀魚
4445	* たら
4448	* ひらめ
4451	* まぐろ
4454	* メルルーサ
4457	* あさり
4460	* 牡蠣
4463	* しじみ
4466	* ホタテ
4470	* 魚卵
4480	* 練り製品
4490	* ねりごま
4501	* 小芋
4504	* 山芋
4510	* 芋類
4520	* きのこ
4530	* 海藻
4600	* 野菜
4605	* うり科
4607	* きゅうり
4610	* オクラ
4615	* グリンピース
4620	* ゴボウ
4625	* ししとう

コメントコード	コメント名
4630	* セロリ
4635	* たけのこ
4640	* トマト
4645	* なす
4650	* 菜の花
4655	* 人参
4660	* にんにく
4665	* ねぎ
4670	* ピーマン
4675	* ほうれん草
4680	* れんこん
4685	* 山菜
4710	* 生果物
4715	* オレンジ
4717	* キウイ
4720	* イチゴ
4722	* パイン
4725	* バナナ
4730	* マンゴー
4732	* メロン
4735	* もも
4740	* りんご
4750	* すいか
4790	* 豆乳
4800	* 粟
4810	* 米飯
4820	* 赤飯
4830	* 雑穀
4900	* チョコレート
4905	* からし
4910	* わさび
4915	* カレー
4930	* こしょう
4935	* しょうが
4940	* 唐辛子
4960	* ラテックス
4970	* アスピリン低減
4980	* 生物
4990	* 刺激物
8210	△ 肉
8212	△ 鶏肉
8214	△ 豚肉
8216	△ 牛肉
8220	△ 魚
8230	△ エビ
8232	△ カニ
8234	△ イカ
8240	△ チーズ
8250	△ たけのこ
8260	△ そば

作成者

チェック1

チェック2

提出 2022年 月 日

資料チェック

その他特記事項

成分変更 有・無

※ 網掛け部分は食チャレ食対応項目

栄養価用食品番号
センターチェック

ア
脂

2019.9

食物チャレンジ（食材計量）関連マニュアル

計量日時・場所・食材について		備 考
実施日	月～金(祝日除く)	
計量場所	病棟	
計量食材	持ち込みを含む全ての食品(液体除く)	
必要物品 ※消耗品は病院側に請求		備 考
はかり	病棟所有(計量検査済み(小数点第 2 位まで計測できるもの)) 毎月電池交換を行う(病棟が交換))	説明書あり
セーフキープ (ルビスタ)	病棟で計測する場合、計測場所周囲の除菌 (10 月～2 月はルビスタに変更)	物品は病院に請求
必要文房具	付箋・ラップミニ・セロテープ・はさみ・電卓・食品用手袋	
計量に必要な 器具・食器	7B 流し台上の食器ケース(栄養管理室)に収納 ・食器、取分け箸(スプーン)、まな板、めん棒、調理用はさみ ・包丁(2 本)※子どもの手の届かないところに保管すること	包丁の取り扱い注意
計量前に必要な準備		
めん類	乾物から茹で上がりの「もどし率」を確認する	必ず W チェック
ホットケーキ他	持参食材の場合は、担当看護師(または保護者)にアレルギーとなる食材 の含有量を確認する	
作業の流れ		
①環境整備 作業前に、作業台、カート(B)、はかり、トレー、はさみ、電卓、ラップ、セロテープなど、使用する文房具類は除菌洗浄用 ペーパー(セーフキープもしくはルビスタ(10～2 月))で拭く。		
②付箋の準備 (付箋は、事前準備してもよい) 付箋(色は指定どおり)にボールペンで、食材名と重量を記入する ※付箋の色は、「食物チャレンジ各食材の付箋の色」参照 その日の食材はすべて異なる色の付箋を使用する。 使用食材の種類が多数の場合はこのシートに載っていない 色の付箋の使用も可。基本的には上記の色を使用することとするが、その日に食材を使用しない場合にはその他 の食材に使用することができる。		
③はかりの準備 (指定の場所で計量) はかりは、トレーにのせ、左右のねじをゆるめて水平に合わせる。この時、はかりの裏や下に異物が入っていないか、 確認する。風圧で、目盛りが安定しない場合は、空調を OFF にする。		
④名札、提供する食器の準備 指示書右端の氏名を切り取り、名札とする。食器は専用ケース内のものを使用し、1 人 1 皿用意する		

⑤「食チャレ計量指示簿」に基づき、食材を正確に計量する

※計量間違いを防ぐために、付箋ははかりに貼って指さし確認

※コンタミに注意。食材ごとに食器・取り分け箸等を変える

食器にラップを敷いて、指示書通り計量を開始する。

手指に傷のある場合、食材に直接触れる場合(果物など)は、食品用手袋着用すること。

(例)うどん1g(2.2g)

【●注意●/※備考※】

●小麦は乾麺重量での換算で計量(付箋への記録は、乾麺重量(調理後の重量))乾麺1g未満の場合、少数第3位を四捨五入し、小数第2位まで記載する。

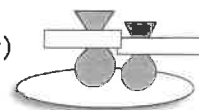
●オーダー重量が小数第1位の時は、小数第2位まで正確に計量する。オーダー重量が整数の時は、小数第2位の誤差は±0.04まで許容とする。(例)オーダー1gの時は、0.96～1.04gまでOK

●「食パン」を計量する際は、基本的に耳は使用しない。(g数が多い場合は、要相談)

●ナッツ類は、めん棒(ラップを巻く)や包丁、スプーンの柄で砕くなどして細かく砕いて計量する。

●肉、魚介類、甲殻類、豆腐については、指示重量は「調理後」の重量とする。

●計量した食材は、ラップを茶巾状にねじり締め、重量と食材名を書いた付箋を貼る。(右図参考)
名札を貼付した皿に、個人ごとに入れる。



●卵黄・卵白チャレンジ量が1個分の指示時は最後の重量は不足したら、残〇〇gと記入
(記載例) 卵黄 1-2-5-残〇g または 卵白 1-2-5-10-残〇g

※急速用の食材は、担当看護師に手渡す。(看護師が取りに来る)

※皮膚科の食材がある場合は、皮膚科 Dr へ手渡す

※患者が持参した食材は、担当看護師や病棟クラークから届く

⑥食チャレ食材を病室に配膳する

食物負荷試験開始までに、皿をトレーに乗せ、病室に配膳する。

(担当医師、看護師が取りに来られることもある)

担当スタッフに声かけ・
手渡しすること

終了後

残った食品の 取り扱い	【残った食材の取り扱い】 ・患者が持参した食材(容器)は、担当看護師を通して患者に返却する。 ・残った食材はそれぞれ食器に入れ、トレーにのせて病棟の病棟冷蔵庫に保管する。 ●日付と「食チャレ残」と記入したメモをトレーに貼付する。(最終処分は、病棟が行う)
はかり	計量終了後、除菌洗浄用ペーパーで拭き、左右のねじを締めた状態にする。
計量に使用した器 具・食器	使用した「食チャレ用食器(はし・スプーンなど)」は洗浄し、指定の場所に返却する。 ※包丁・はさみは栄養士が洗浄し、所定の場所に入れる。
備品の管理	※まな板1枚、めん棒2本、緑トレーが何枚あったかどうか確認し、チェック表に記入する。

その他

・手指・環境整備に、アルコールは使用して良い

・牛乳は、冷蔵保存とする((LL牛乳ではない))

・使用しなかった余分な名札は、個人情報に配慮し、栄養管理室で処分する。(ゴミ箱に捨てない)

食チャレ計量の決めごと(確認事項)

2022 年 4 月

栄養管理室

① 負荷量は、当日 7 時 まで に入力してください。(食物チャレンジ予約表)

日時	曜日	NO	ID	名前	年齢	負荷食品	負荷量	翌日負荷	コロナ感染防止措置等	COVID検査日時	PCR結果	報告	主治医
4月14日	木	1			8	小麦	2g単回		済み	4月12日			吉田
		2			0	豆腐	2g単回		済み	4月13日			上野
		3			0	卵黄	2-5g		済み	4月12日			重川
		4			8	くるみ	02-05-1-2		済み	4月13日			吉田
		5			5	たまごな	卵白0.5g相当		済み	4月12日			重川
		6			12	キウイ	1-2-5-10		済み	4月11日			高岡
		7			5	そば	2-5-10-20g		済み	4月13日			重川
		8			5	卵白	7g単回			4月12日			山口
4月15日	金	1			2	卵白	02-05-1-2g		済み	4月14日			深澤
		2			0	豆腐	5g単回		済み	4月13日			上野
		3			4	スクランブル	2-5-10-残			近くで陰性証明もらう			山口

※つながらない時は、☎ 2306 まで
(給食委託事務所)

当日の指示量変更等があった場合の連絡先

P H S (給食委託食チャレ計量係)

3 2 6 4

② 上記予約表を参照し、名前、負荷食材を記載した名札を作ります。
(配膳間違い防止のための名札です)

はびき のたろう	負荷食材:小麦	小麦	小麦	小麦	小麦	小麦
	2g単回	はびき のたろう	はびき のたろう	はびき のたろう	はびき のたろう	はびき のたろう
9歳 344398		9歳 344598	9歳 344598	9歳 344598	9歳 344598	9歳 344598

③ 秤 (はかり) は、当日 8~9 時 に、厨房に持って降ります。

作業終了後、速やかに返却します。(一部食材を厨房で計量することがあります)

**秤 (はかり) は
借りています！**



☎ お問合せは、
食チャレ計量担当まで (3264*2306)

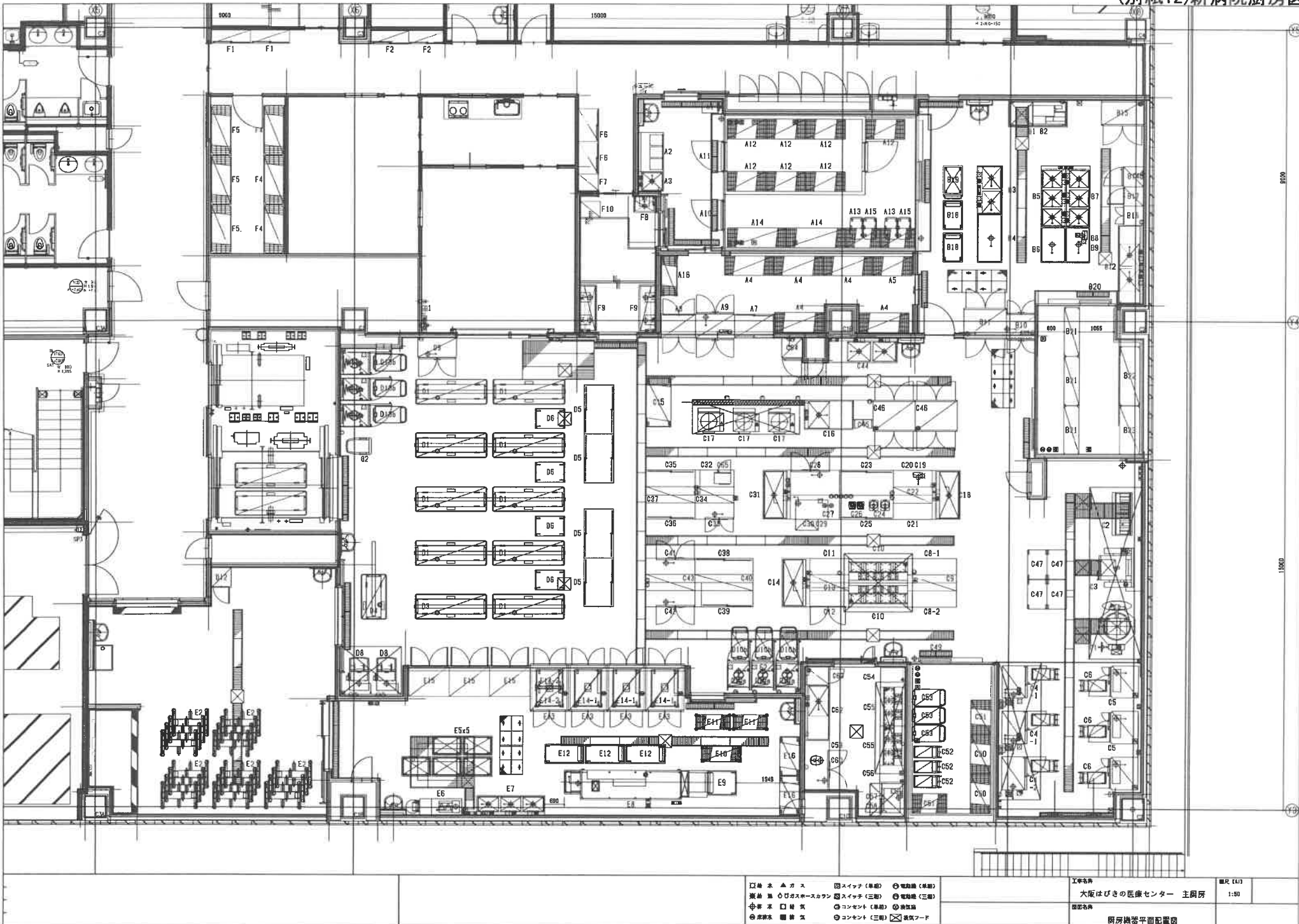
借りている間は、
このカードを置いていきます！

※持参の食材は、病棟で計量します。

よろしくお願いします☺

お気づきの点は栄養管理室(病院) ☎ 2307 / 3650 まで

(別紙12)新病院厨房図面



(別紙13)設備リスト

No.	品 名	寸 法			数	給水	給湯	排水	ガ ス (13A)					電 気 (60Hz) kW			フー ド	備 考
		開口	奥行	高さ					接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V					
														△	▽	□		
A	給衣室・食品庫 プレハブ冷暖・冷凍庫																	
A1	自動台秤	917	620	1235	1												秤量:50kg	
A2	引込付焼肉台	1209	750	850	1													
A3	1槽シンク	800	750	850	1	15A-1	15A-1	40A-1									フライ仕様 適合水栓	
A4	ステンレスシェルフ	1518	613	1892	5												棚数:4段	
A5	ステンレスシェルフ	1212	619	1892	1												棚数:4段	
A6	欠番																	
A7	バスルーフ扉	1209	750	1910	1												特) アンカー・サッチ仕様	
A8	バスルーフ扉	1050	750	1910	1												特) アンカー・サッチ仕様	
A9	バスルーフ冷凍庫	1209	850	1910	1			40A-1			0.780						有効内容積:1126L 温度管理システム付付	
A10	プレハブ冷凍庫	4129	9910	2792	1			40A-1 度			0.4		2.79				温度管理システム付付	
A11	プレハブ冷凍庫	2425	4350	2050	1			40A-1 度			0.4		3.05				温度管理システム付付	
A12	ステンレスシェルフ	1212	619	1587	7												棚数:4段	
A13	ステンレスシェルフ	1082	619	1587	2												棚数:4段	
A14	ステンレスシェルフ	1821	619	1587	2												棚数:4段	
A15	ドローリー	680	400	132	4													
A16	ステンレスシェルフ	1252	510	1770	1												棚数:4段 ドローリー:DW51220	
B	下地増築																	
B1	フードスライサー	655	1209	775	1	15A-1							0.95				切さい能力:400〜3000g/s	
B2	スライサーシンク	1800	800	630	1			度									フライ仕様	
B3	2槽シンク	1500	750	850	1	15A-2	15A-2	40A-2									フライ仕様 適合水栓	
B4	作業台	1500	750	850	1			40A-1									フライ仕様	
B5	3槽シンク	2200	750	850	1	15A-3	15A-3	40A-3									フライ仕様 適合水栓	
B6	作業台	1100	750	850	1			40A-1									フライ仕様	
B7	3槽シンク	2200	750	850	1	15A-3	15A-3	40A-3									フライ仕様 SUS304仕様 適合水栓	
B8	作業台	1100	750	850	1			40A-1									フライ仕様	
B9	電気氷生成装置	265	145	335	1	15A-1		32A-1			0.17						アンダー・カウンタータイプ リモートコントロール付	
B10	バスルーフ冷凍庫	900	850	1810	1			40A-1					0.714				有効内容積:812L 温度管理システム付付	
B11	器具消毒保管箱	1259	950	1680	1								0.5				棚数:3段 両面式 特) アンカー・サッチ仕様	
B12	水切台付2槽シンク	2440	750	850	1	15A-2	15A-2	40A-2									フライ仕様	
B13	欠番																	
B14	給衣保管用冷凍庫	625	850	1910	1			40A			0.37						幅:71段 容量:14個付	
B15	器具消毒保管箱	1269	750	1820	1								0.5				棚数:3段 アジャスト脚仕様	
B16	冷蔵庫	850	600	1450	1						0.55						収容能力:包丁15本 まな板5枚 シャモじ10本	
B17	脚踏器具入れ	600	600	1820	1													
B18	移動台	900	800	850	2												フライ仕様	
B19	人型監視車	960	800	900	1												フライ仕様	
B20	プレハブ冷凍庫	3229	4729	2180	1			40A-1 度			0.4		2.79				温度管理システム付付	
B21	ステンレスシェルフ	1518	613	1587	3												棚数:4段	
B22	ステンレスシェルフ	1822	614	1587	1												棚数:4段	
B23	ステンレスシェルフ	1515	614	1587	1												棚数:4段	
C	事務室・製暖室																	
C1	ステンレス製製暖箱	1688	1180	880	1	20A-1	20A-1	度	20A-1		38.0						型 ガス式 湯水量:150L	
C2	ガスフライヤー	1390	610	800	1		15A-1	度	15A-1		29.1						型 加温:80Lx2	
C3	圧力ブレイクタンク	1200	1118	1291	1	15A-1	15A-1	度	25A-1		18.0	0.2					型 容量:90L	
C4-1	コンビオート	1000	770	1800	2	15A-1		40A-1					10.942				型 電気式 20段ラック・カート付	
C4-2	コンビオート	1000	770	1800	1	15A-1		40A-1	20A-1		58.0	0.64					型 ガス式 20段ラック・カート付	
C5	プラスタチー &ショックフリースー	990	870	2190	2			40A-1					1.767				ACB-202カート仕様 1台は符菜品	
	高圧高圧保管用 製菓ユニット	850	440	1200	2								3.97				庫外設置場所打合せ要す。 1台は符菜品	

※機器表内の配置、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。

※ガス消費量 1kW=850kcal/h

No.	品 名	寸 法			数	給水	給湯	排水	ガ ス (13A)					電 気 (60Hz) kW	フー ド	備 考
		開口	奥行	高さ					接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V			
D6	ラックカートSET	970	790	1710	2											1台は符菜品
D7	欠番															
D8	作業台	1500	750	850	2											
D9	上棚	1500	500	400	1											1段式
D10	ガステーブル	1600	750	850	2				25A-1		83.1					特) H=850仕様、前面角折仕様
D11	作業台	1200	750	850	1											
D12	テーブル型 包丁・まな板設置庫	1290	750	850	1						0.595					特) 天板特長仕様 収容能力:包丁18本 まな板12枚
D13	上棚	1290	500	400	1											
D14	1槽シンク	1500	850	850	1	15A-1	15A-1	40A-1								フライ仕様 適合水栓
D15	移動式パンラック	1500	750	1900	1											棚数:3段 フライ仕様
D16	水切台付1槽シンク	1500	900	850	1	15A-1	15A-1	40A-1								フライ仕様 適合水栓
D17	ガス式立体炊飯器	750	720	1645	3				25A-1		30.3	0.343				型 炊飯能力:7kg/3段 低糖耐仕様
D18	1槽シンク	1500	750	850	1	15A-1	15A-1	40A-1								フライ仕様 SUS304 適合水栓
D19	作業台	1200	750	850	1											
D20	電解氷生成装置	265	145	335	1	15A-1		32A-1				0.17				アンダー・カウンタータイプ リモートコントロール付
D21	作業台	1200	750	850	1											
D22	上棚	1200	500	400	1											1段式
D23	台下戸棚	1600	750	850	1											
D24	ブリクサー	380	320	435	2									2,2		容量:15.5L
D25	台下戸棚	1650	750	850	1											
D26	パイタプレップ3	203	229	514	2						0.975					容量:2.0L
D27	クラッシュミルサー	165	151	273	2						0.21					大容器容量:2800cc、小容器容量:700cc 有効内容積:433L 特) H=850L 前面角折仕様
D28	テーブル形冷凍庫	1500	750	850	1			40A-1			0.331					有効内容積:433L 特) H=850L 前面角折仕様
D29	作業台	1500	750	850	1											
D30	アイスメーカー	1000	600	600	1	15A-1		40A-1			0.53					製氷能力:約55kg/日
D31	1槽シンク	1500	750	850	1	15A-1	15A-1	40A-1								フライ仕様 適合水栓
D32	台下戸棚	1200	750	850	1											
D33	テーブル形冷凍庫	1200	750	850	1			40A-1			0.328					有効内容積:321L 特) H=850仕様、前面角折仕様
D34	上棚	1200	500	700	1											2段式
D35	台下戸棚	1500	750	850	1											
D36	台下戸棚	1500	750	850	1											
D37	上棚	1500	900	700	1											2段式
D38	台下戸棚	1300	750	850	1											
D39	台下戸棚	1600	750	850	1											
D40	上棚	1800	500	700	1											2段式
D41	テーブル形冷凍庫	1500	750	850	1			40A-1			0.321					有効内容積:433L 特) H=850仕様、前面角折仕様
D42	テーブル形冷凍庫	1500	750	850	1			40A-1			0.331					有効内容積:433L 特) H=850仕様、前面角折仕様
D43	上棚	1500	500	700	1											2段式
D44	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	15A-2	15A-2	40A-2								フライ仕様 適合水栓
D45	冷蔵庫	600	600	1950	1						0.5					収容能力:包丁20本 まな板3枚 シャモじ10本
D46	器具消毒保管機	1290	950	1920	2								9.5			棚数:3段 両面式 アジャスト脚
D47	移動台	900	600	850	4											
D48	欠番															
D49	プレハブ冷凍F庫	2500	4700	2792	1			40A-1 度			0.4		2.79			温度管理システム付付
D50	ステンレスシェルフ	1212	613	1587	2											棚数:4段
D51	ステンレスシェルフ	1062	613	1587	2											棚数:4段 【研製品】
D52	ラックカートSET	970	790	1710	2											
D53	リヒートクッカー用 ラック・カート	1000	510	1382	2											
D54	作業台	600	750	850	1											
D55	ガステーブル	1200	750	850	2				25A-1		81.0					特) H=850仕様、前面角折仕様
D56	作業台	500	750	850	1											

工事名

什器食器購入表

[illegible]



業務報告書

異常、インシデント、検食などの内容および緊急連絡事項は必ず記入すること

平成 年 月 日 記載者

	朝	昼	夕(翌朝食準備)
配食数	食	食	食
インシデント・アクシデント			
給食業務(準備含む) ・食材 ・調理盛付			
配茶、配膳業務			
下膳、食器洗浄等業務 ・定期洗浄、消毒		温冷配膳車 () 下膳車 ()	
会議・研修出席など			
(昼礼)伝達事項			
定期点検・機器の故障など ・衛生点検			

* 当日の出勤状況(勤務者名)は別紙

確認者名 _____

業 務 完 了 届

令和 年 月 日

地方独立行政法人 大阪府立病院機構
大阪はびきの医療センター院長様

住 所

会社名

代表者名 印

下記の業務を完了したのでお届けします。

記

契約名	患者給食業務委託
契約期間	令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日
履行場所	大阪はびきの医療センター 厨房 並びに 各病棟詰所周辺
今回作業完了月	令和 年 月分
業務日数	日
その他	

患者意見報告書(礼・苦(情)・意(見)・他)

$$(\quad / \quad () \sim \quad / \quad ())$$

集 計	謝礼	苦情	意見	他

[illegible]

災害時用献立 2021年5月～

2021.6作成

(別紙18)

	米飯			塩分	全粥食			塩分	分粥食			塩分	流動・トロミ			塩分	離乳食		アレルギー		F・胃食		塩分	F・胃(流動)食			塩分	腸炎A+B			嚥下食								
	140	食	(kcal)		50	食	(kcal)		10	食	(kcal)		10	食	(kcal)		5	食	30	人	5	人		2	人	4		人	2	人									
朝	白飯(アルファ食品)	1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	ブロッカ(ピーチ)	1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年)	1パック	白飯(アルファ食品)	1パック	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	アガロリー(リンゴ)	1個	150	0	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	アガロリー(リンゴ)	1個	
	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	野菜1日J(5年)	1本	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	りんごジュース	1本	アガロリー(マスカット)	1個	
	のり佃煮	1袋	12	0.3	0.5	のり佃煮	1袋	12	0.3	0.5	のり佃煮	1袋	12	0.3	0.5	のり佃煮	1袋	12	0.3	0.5	のり佃煮	1袋	ふりかけ(やさしい)	1袋	たいみそ	1袋	23	0.4	0.2	BF(りんご)	1個	おいしいがき・とり	1個	BF(りんご)	1個	おいしいがき・とり	1個		
	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	水(500ml)	1本	水(500ml)	1本	-	-	-	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
1日目	白飯(アルファ食品)	1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	ファインアズスプレッ	1本	199	7.6	0.4	災害食白がゆ(5年)	1パック	白飯(アルファ食品)	1パック	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	アガロリー(マスカット)	1個	150	0	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	アガロリー(マスカット)	1個	
	えいようかんチョコ	1個	197	1.9	0	えいようかんチョコ	1個	197	1.9	0	えいようかんチョコ	1個	197	1.9	0	えいようかんチョコ	1個	197	1.9	0	えいようかんチョコ	1個	えいようかんチョコ	1個	えいようかんチョコ	1個	-	-	-	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	りんごジュース	1本	アガロリー(リンゴ)	1個	
	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	BF(南瓜とさつまいも)	1個	水(500ml)	1本	-	-	-	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
	CaMg鮭ふりかけ	1袋	8	0.3	0.3	CaMg鮭ふりかけ	1袋	8	0.3	0.3	CaMg鮭ふりかけ	1袋	8	0.3	0.3	CaMg鮭ふりかけ	1袋	8	0.3	0.3	CaMg鮭ふりかけ	1袋	ふりかけ(やさしい)	1袋	たいみそ	1袋	23	0.4	0.2	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
夕	白飯(アルファ食品)	1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	災害食白がゆ(5年)	1パック	白飯(アルファ食品)	1パック	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	ブロッカ(青りんご)	1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年)	1パック	アガロリー(リンゴ)	1個	
	さば味噌佃煮	1缶	301	30	1.8	さば味噌佃煮	1缶	301	30	1.8	さば味噌佃煮	1缶	301	30	1.8	ブロッカ(青りんご)	1個	80	6.2	0.1	ブロッカ(青りんご)	1個	野菜1日J(5年)	1本	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	りんごジュース	1本	アガロリー(マスカット)	1個	
	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	BF(人参とポテト)	1個	水(500ml)	1本	-	-	-	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
	はし	1膳	-	-	-	はし	1膳	-	-	-	はし	1膳	-	-	-	はし	1膳	-	-	-	はし	1膳	水(500ml)	1本	水(500ml)	1本	-	-	-	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
1675			51	3.4	1103			46	4.04	904			38.4	3.64	608			28.4	2.3	618			18.3	1.84	629			11.3	2.5										
朝	白飯(アルファ食品)	1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	ファインアズピーチ	1本	199	7.6	0.4	災害食白がゆ(5年)	1パック	白飯(アルファ食品)	1パック	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	ブロッカ(青りんご)	1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年)	1パック	アガロリー(リンゴ)	1個	
	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	野菜1日J(5年)	1本	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	りんごジュース	1本	アガロリー(マスカット)	1個	
	たいみそ	1袋	23	0.4	0.2	たいみそ	1袋	23	0.4	0.2	たいみそ	1袋	23	0.4	0.2	たいみそ	1袋	23	0.4	0.2	たいみそ	1袋	ふりかけ(やさしい)	1袋	たいみそ	1袋	23	0.4	0.2	BF(りんご)	1個	おいしいがき・とり	1個	BF(りんご)	1個	おいしいがき・とり	1個		
	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	水(500ml)	1本	水(500ml)	1本	-	-	-	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
2日目	白飯(アルファ食品)	1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	ジュースシオミ	1本	200	8	0.1	災害食白がゆ(5年)	1パック	白飯(アルファ食品)	1パック	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	アガロリー(マスカット)	1個	150	0	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	アガロリー(リンゴ)	1個	
	えいようかん	1個	171	1.9	0	えいようかん	1個	171	1.9	0	えいようかん	1個	171	1.9	0	えいようかん	1個	171	1.9	0	えいようかん	1個	えいようかん	1個	えいようかん	1個	-	-	-	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	りんごジュース	1本	アガロリー(マスカット)	1個	
	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	BF(南瓜とさつまいも)	1個	水(500ml)	1本	-	-	-	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
	梅びしお	1袋	5	0	0.6	梅びしお	1袋	5	0	0.6	梅びしお	1袋	5	0	0.6	梅びしお	1袋	5	0	0.6	梅びしお	1袋	ふりかけ(やさしい)	1袋	たいみそ	1袋	23	0.4	0.2	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
夕	白飯(アルファ食品)	1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	災害食白がゆ(5年)	1パック	白飯(アルファ食品)	1パック	災害食白がゆ(5年)	1パック	101	1.4	0.08	ブロッカ(ピーチ)	1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年)	1パック	アガロリー(リンゴ)	1個	
	野菜カレー(5年)	1缶	173	3.1	3	野菜カレー(5年)	1缶	173	3.1	3	野菜カレー(5年)	1缶	173	3.1	3	野菜カレー(5年)	1缶	173	3.1	3	野菜カレー(5年)	1缶	野菜1日J(5年)	1本	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年)	1本	83	1.7	0.8	りんごジュース	1本	アガロリー(マスカット)	1個	
	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	BF(人参とポテト)	1個	水(500ml)	1本	-	-	-	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
	はし	1膳	-	-	-	はし	1膳	-	-	-	はし	1膳	-	-	-	はし	1膳	-	-	-	はし	1膳	水(500ml)	1本	水(500ml)	1本	-	-	-	スプーン	1本	-	-	-	水(500ml)	1本	-	-	-
1529			23.9	4.6	957			18.9	5.24	758			11.3	4.84	734			29	2.3	624			17.1	1.84	559			17.5	2.6										

3日目	米飯			全粥食			分粥食			流動・トロミ			離乳食			アレルギー			F・胃食			F・胃(流動)食			腸炎A+B			嚥下食	
	140	食		50	食		10	食		10	食		5	食	30	人	5	人		2	人		4	人	2	人			
	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)	(kcal)	(g)	(g)		
朝	缶パン・黒豆 1缶	349	9.6	0.7	缶パン・黒豆 1缶	349	9.6	0.7	缶パン・黒豆 1缶	349	9.6	0.7	ブロック(ピーチ) 1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年) 1パック	白飯(アルファ食品) 1パック	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	アガロリー(リンゴ) 1個	150	0	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	アガロリー(リンゴ) 1個	
	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	水(500ml) 1本	野菜1日J(5年) 1本	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	りんごジュース 1本	アガロリー(マスカット) 1個	
													BF(りんご) 1個				ふりかけ(やさしい) 1袋	たいみそ 1袋	23	0.4	0.2					BF(りんご) 1個	おいしいサボ・トゼリー 1個		
													水(500ml) 1本				水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	-	-	-	スプーン 1本	-	-	-	水(500ml) 1本			
昼	白飯(アルファ食品) 1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	ファイナアエスプレッソ 1本	199	7.6	0.4	災害食白がゆ(5年) 1パック	白飯(アルファ食品) 1パック	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	アガロリー(マスカット) 1個	150	0	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	アガロリー(リンゴ) 1個	
	ブロック(青りんご) 1個	80	6.2	0.1	ブロック(ピーチ) 1個	80	6.2	0.1	ブロック(ピーチ) 1個	80	6.2	0.1	ブロック(青りんご) 1個	80	6.2	0.1	水(500ml) 1本	ブロック(ピーチ) 1個	ブロック(ピーチ) 1個	80	6.2	0.1	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	りんごジュース 1本	アガロリー(マスカット) 1個	
	水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	BF(南瓜とさつまいも) 1個				水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	-	-	-					BF(南瓜とさつまいも) 1個	ブロック(ピーチ) 1個	
	ふりかけ(ゆかり) 1袋	4	0.2	0.7	ふりかけ(やさしい) 1袋	4	0.2	0.7	ふりかけ(ゆかり) 1袋	4	0.2	0.7	スプーン 1本	-	-	-		ふりかけ(ゆかり) 1袋	たいみそ 1袋	23	0.4	0.2	はし 1本	-	-	-	水(500ml) 1本		
タ	白飯(アルファ食品) 1パック	358	5.6	0	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	災害食白がゆ(5年) 1パック	白飯(アルファ食品) 1パック	災害食白がゆ(5年) 1パック	101	1.4	0.08	ブロック(青りんご) 1個	80	6.2	0.1	災害食白がゆ(5年) 1パック	アガロリー(リンゴ) 1個	
	さんま蒲焼缶 1缶	146	7.6	1	さんま蒲焼缶 1缶	146	7.6	1	さんま蒲焼缶 1缶	146	7.6	1	おいしいサボ・トゼリー 1個	86	5	0.1	水(500ml) 1本	野菜カレー(5年) 1袋	ブロック(青りんご) 1個	80	6.2	0.1	野菜1日J(5年) 1本	83	1.7	0.8	りんごジュース 1本	アガロリー(マスカット) 1個	
	水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	水(500ml) 1本	-	-	-	BF(人参とポテト) 1個				水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	水(500ml) 1本	-	-	-					BF(人参とポテト) 1個	プロキユア 1個	
	はし 1膳	-	-	-	はし 1膳	-	-	-	はし 1膳	-	-	-	スプーン 1本	-	-	-		たいみそ 1袋	23	0.4	0.2	スプーン 1本	-	-	-	水(500ml) 1本			
1378 36.5 3.3			864 28.1 3.46			864 28.1 3.46			611 28.4 2.3			615 19.5 1.84			629 11.3 2.5														

総必要量 1日目 2日目 3日目				総必要量 1日目 2日目 3日目			
白飯(アルファ食品)	1390	510	510	370	たいみそ	245	15 215 15
災害食白がゆ(5年)	591	217	217	157	梅びしお	200	0 200 0
缶パン・黒豆	200	0	0	200	ふりかけ(やさしい)	200	60 60 80
野菜1日J(5年)	783	261	261	261	ふりかけ(ゆかり)	180	0 0 180
えいようかん	230	0	230	0	のり佃煮	200	200 0 0
えいようかんチョコ	230	230	0	0	りんごジュース	36	12 12 12
野菜カレー(5年)	290	30	230	30	BF(南瓜とさつまいも)	27	9 9 9
さば味付缶	200	200	0	0	BF(りんご)	12	4 4 4
さんま蒲焼缶	200	0	0	200	BF(人参とポテト)	27	9 9 9
ブロック(青りんご)	176	17	2	157	CaMg鮭ふりかけ	200	200 0 0
ブロック(ピーチ)	119	10	2	107			
プロキユア	36	17	17	2			
おいしいサボ・トゼリー	33	4	17	12	水(500ml)	1966	722 722 522
おいしいせんいも	0	0	0	0	はし	612	200 200 212
おいしいせんいりんご	0	0	0	0	スプーン	66	26 26 14
アガロリー(リンゴ)	22	8	6	8	CZHi(400Kcal)	32P/箱	
アガロリー(マスカット)	26	8	10	8	アイソカルサポート(500Kcal)	18P/箱	
ファインケアエスプレッソ	70	60	0	10	☆粉ミルク	8缶	
ファインケアピーチ	60	0	60	0	☆ネオハイトロミール	1Kg	
ジュシオミニ	10	0	10	0	ハイカロドリンク	18本/箱	

★食数算出根拠は、ニュートリメイト「食種別食数一覧(月報)」より

算出したもので、2021年9月・2021年10月の患者食数を

平均したものである。

$$35733(\text{総食数}) \div 61(\text{日数}) = 586\text{食}$$

$$586(\text{食}) \div 3(\text{食}) = 195(\text{食})$$

上記のように195(食)であり、献立数は、264(食)である。

・缶詰はすべてプルトップ

・粥はスプーン付き

・とろみ食などにトロミ剤が必要な場合はネオハイトミールあり

・とろみ食などに食器が必要な場合はディスポ食器使用(感染対策用あり)

★透析食(P60K)は、常食の『野菜ジュース』⇔『ハイカロドリンク』(カリウム制限のため)