

経費の負担区分

経費の内訳	委託者	受託者
施設（調理室・事務室・更衣室・休憩室その他付帯施設）・設備・機器の購入、償却	○	
貸与機器の修繕費	○	
水道・光熱費	○	
空調費	○	
食材料費（濃厚流動食、補食として提供する栄養補助食品等は除く）		○
食器の購入、補充	○	
機器付属品の購入、補充	○	
機器付属品以外の消耗品の購入、補充（調理器具を含む）		○
洗剤・漂白剤・消毒薬等		○
廃油処理費		○
残飯・厨芥の処理費		○
キャップ・グローブ・マスク等		○
鼠族昆虫等の調査、防除費	○	
コンピュータ（電子カルテ・給食システム）	○	
電話・ファックス等通信費（受託者の持ち込んだ通信設備による通信費は受託者）	○	
受託者が使用する更衣休憩室備品		○
事務用品		○
コピー用紙・食札等設計帳票	○	
受託会社の人件費および法定福利費		○
受託会社の福利厚生費		○
受託会社の保健衛生費（健康診断・検便）		○
受託会社の被服費・洗濯費		○
受託会社の営業経費		○
受託会社の教育研修費		○
調理室内の細菌検査		○
その他諸経費		○

締め切り時間後の追加・変更・取り消し事項の取り扱い基準

下記事項について、該当する場合には、締め切り後の食事として取り扱い、契約食数の増減を行うこととする。

項 目	負担者
1 病棟へ食事搬送後、食事をこぼす等により、追加の食事が必要となった場合	委託者
2 病棟へ食事搬送をするまでに、食事をこぼす等により、追加の食事が必要になった場合	受託者
3 配膳後、食事に異物が混入し、新たな食事を提供した場合	委託者
4 配膳前または配膳中、食事に異物が混入し、新たな食事を提供した場合	受託者
5 食事オーダー締め切り時間後に、入院・退院延期・外泊（外出）帰院・復食等により、食事が必要になった場合	委託者
6 食事オーダー締め切り時間後に、病状や手術・検査等により、食事の変更が必要になった場合	委託者
7 食事オーダー締め切り時間後に、入院取り消し・外泊（外出）延期等、診療や患者の都合等により、食事が不要となった場合	委託者
8 その他、委託者の責により生じた過不足分の食事	委託者
9 その他、受託者の責により生じた過不足分の食事	受託者
10 上記以外の事柄については、その都度協議して取り決めることとする	委託者又は受託者

平成30年度朝昼夕別実施食数表

(食)

	朝食		昼食		夕食 ※		おやつ	祝い膳
	総数	内 加算食数	総数	内 加算食数	総数	内 加算食数		
4月	4,947	1,699	4,809	1,597	5,012	1,747	37	45
5月	4,553	1,649	4,421	1,540	4,629	1,706	79	40
6月	4,465	1,786	4,299	1,660	4,516	1,838	114	35
7月	4,861	1,764	4,711	1,645	4,934	1,791	166	46
8月	4,868	1,711	4,702	1,619	4,927	1,755	146	47
9月	4,445	1,557	4,365	1,499	4,495	1,579	186	53
10月	4,773	1,720	4,653	1,596	4,818	1,764	176	48
11月	4,127	1,614	4,021	1,488	4,202	1,647	105	34
12月	1,588	2,001	4,424	1,878	4,553	2,002	179	47
1月	4,682	2,019	4,524	1,942	4,747	2,068	129	35
2月	4,716	2,092	4,566	1,963	4,735	2,102	73	41
3月	4,931	2,393	4,769	2,277	4,949	2,447	97	37
合計	52,956	22,005	54,264	20,704	56,517	22,446	1,487	508
月平均	4,413	1,834	4,522	1,725	4,710	1,871	124	42
1日平均	145	60	149	57	155	61	4	1

※祝い膳の数を含む

平成29年度朝昼夕別実施食数表

(食)

	朝食		昼食		夕食 ※		おやつ	祝い膳
	総数	内 加算食数	総数	内 加算食数	総数	内 加算食数		
4月	4,707	1,725	4,543	1,660	4,745	1,744	77	42
5月	4,285	1,531	4,209	1,471	4,398	1,571	92	44
6月	4,418	1,588	4,223	1,496	4,506	1,613	117	29
7月	4,564	1,586	4,360	1,491	4,589	1,599	115	31
8月	4,564	1,593	4,399	1,480	4,665	1,620	127	36
9月	4,507	1,471	4,375	1,416	4,540	1,499	51	44
10月	4,935	1,843	4,838	1,738	5,077	1,914	41	51
11月	4,977	1,798	4,796	1,668	5,033	1,840	28	45
12月	4,844	1,624	4,591	1,510	4,788	1,606	47	37
1月	4,598	1,561	4,453	1,486	4,682	1,633	151	51
2月	4,394	1,693	4,260	1,593	4,471	1,755	138	36
3月	4,805	1,870	4,604	1,739	4,876	1,900	78	32
合計	55,598	19,883	53,651	18,748	56,370	20,294	1,062	478
月平均	4,633	1,657	4,471	1,562	4,698	1,691	89	40
1日平均	152	54	147	51	154	56	3	1

※祝い膳の数を含む

院内食事せん規約

大阪市立十三市民病院
(31年度版)

食事オーダー

1 入院時の自動生成食事について

入院日登録または入院決定時に年齢区分に合わせて、下記の食事が自動生成される
当院入院経過がある患者は前回入院時の食事が自動生成される

患者年齢	食種	朝の主食	昼の主食	夕の主食
0歳0ヶ月～ 0歳 5ヶ月	欠食	—	—	—
0歳6ヶ月～ 0歳11ヶ月	離乳食後期	全粥	全粥	全粥
1歳0ヶ月～ 5歳11ヶ月	幼児食B	パン	ご飯	ご飯
6歳0ヶ月～15歳11ヶ月	学齢児食B	パン	ご飯	ご飯
16歳0ヶ月～74歳11ヶ月	常食A	パン	ご飯	ご飯
75歳0ヶ月～	常食E	パン	ご飯	ご飯

注1：入院決定または、入院確認後、食事変更オーダーをしなければ上記の食事が継続される

2 オーダー締切時間について

(1) 食事オーダー締切時間について

時間区分	締切時間
朝食	前日の16:00まで
昼食	当日の10:30まで
夕食	当日の16:00まで

(2) 締切時間後の対応について

① 栄養部への連絡方法

栄養部への食事依頼は「締め切り時間後（追加・変更・取り消し）食事箋」に必要事項を記入し、院内FAXを用いて連絡する。

② 対応する食種について

食事は応急食で対応する。

応急食とは、**常食B・全粥食・五分粥食・流動食B・幼児食B・アレルギーB幼児B食・離乳食後期**の7食種である。

③ 食事の提供が可能な時間について

応急食の提供は、下記の時間までとする。

以降については、遅延食（パンタイプまたは粥タイプ）を提供する。

時間区分	応急食提供可能時間
朝食	8時00分まで
昼食	12時15分まで
夕食	18時25分まで

④ 外泊および退院の予定指示入力と食事について

次の締め切り時間までの食事は提供される。

⑤ 「外泊および退院の予定指示入力取り消しと食事について

次の締め切り時間までの食事は提供されない。

食事が必要な場合 → 栄養部へ連絡 → 応急食で対応

⑥ 転棟予定・転棟確認指示の入力および取り消しと食事について

次の締め切り時間までの食事は、締め切り時間前の情報に基づいた病棟に配膳される。

3 特別指示について

食種により、次の項目を選択することができる

特 別 指 示			
1	カリウム制限	5	夜 食
2	水分制限 (反映なし)	6	
3	ジュース	7	
4	ヨーグルト	8	

- ・飲み物の基本は牛乳とし、嗜好による選択はさける。
- ・ジュースとヨーグルトを両方選択することはできない。

4 禁止事項について

食種により次の項目を選択することができる (成人を対象とする)

禁 止 事 項			
1	乳製品禁止	9	甲殻類禁止
2	卵禁止	10	大豆製品禁止
3	鶏肉禁止	11	そば禁止
4	豚肉禁止	12	バナナ禁止
5	牛肉禁止	13	パイン禁止
6	肉類禁止	14	キウイ禁止
7	青赤身魚禁止	15	メロン禁止
8	魚禁止		

- ・これらを微量含む製品については使用可能とする

5 選択メニューについて

- ・毎週火曜日と金曜日に実施している。
- ・常食A・B・C・D・E・妊産婦食を喫食し禁止事項のない患者を対象とする。

6 患者基本画面の食物禁忌と食事オーダーとの連動について

- 1) 食事オーダーで食物禁止事項を登録しても、患者基本の食物禁忌には反映されません
- 2) 患者基本の食物禁忌を登録しても、食事オーダーには自動的に反映されません
(患者基本への登録だけでは、自動的に食事履歴を発生させることがシステム上できないため、何らかの食事オーダーへのアクションが必要)
- 3) 入院時や食物禁忌登録時には、食事詳細画面(食事オーダー)で食事内容の確認をお願いします

7 特別指示と食事オーダーとの連動について

- 1) 食事オーダーを修正や流用で入力すると、禁止事項は反映されますが、特別指示については流用されませんので、再登録をお願いします
- 2) 入院時や流用入力時には、食事詳細画面(食事オーダー)で食事内容の確認をお願いします。

「締め切り時間後(追加・変更・取消)食事箋」および「手書きの食事箋」 について

使用について

- 1) 「締め切り時間後(追加・変更・取消)食事箋」の発行が必要な食種
 - ・産科お祝い膳
- 2) システムトラブル時について(危機管理・事故防止マニュアル参照)
 - ① オーダ側トラブル時

復旧の連絡があるまで「締め切り時間後(追加・変更・取消)食事箋」に必要事項を記入し、院内 FAX を用いて連絡する。
 - ② 栄養部側トラブル時

栄養部コンピュータトラブル時は、食事オーダの取り込みが出来ないため、関係部門に連絡後、復旧の連絡があるまで「締め切り時間後(追加・変更・取消)食事箋」に必要事項を記入し、院内 FAX を用いて連絡する。
 - ③ 全システム停止時

復旧の連絡があるまで、食事の変更については「締め切り時間後(追加・変更・取消)食事箋」に必要事項を記入し、栄養部へ手搬送。
(注) トラブル時の変更は緊急性を要する場合のみとする。

●主食選択による栄養価増減は下記主食栄養価の増減として計算●

主食種類	パン			食パン		無塩パン			ご飯					低飯	全粥		
	(g)	60	90	120	90	120	60	90	120	50	100	150	200	250	180	100	200
エネルギー	191	286	382	238	317	179	268	358	84	168	252	336	420	301	71	142	213
たんぱく質	4.5	66.8	9	8.4	11.2	5	7.5	10	1.3	2.5	3.8	5	6.3	0.5	1.1	2.2	3.3
塩分	0.6	0.9	1.2	1.2	1.6												

※低飯…低たんぱくご飯

【栄養基準】

1 一般食

①常食

- (1) 常食 (A, B, C, D, E)
- (2) 妊産婦食
- (3) 学齡児食 (A, B, C)
- (4) 幼児食 (A, B)

②軟食

- (1) 全粥食
- (2) 五分粥食

③流動食

- (1) 流動食 (A, B, C)

2 特別食

①加算食

- (1) 糖尿食
- (2) 肥満痛風食
- (3) 脂質異常症食
- (4) 心臓食
- (5) 腎臓食
- (6) 肝臓食
- (7) 膵臓・胆嚢食
- (8) 潰瘍食
- (9) 炎症性腸疾患食
- (10) 胃切術後食
- (11) C F 食 (大腸内視鏡検査食)
- (12) 貧血食

②非加算食

- (1) 高血圧食
- (2) きざみ食
- (3) 嚥下食
- (4) 半量食
- (5) 経腸栄養剤
- (6) 特別指示食
- (7) 離乳食
- (8) アレルギー食
- (9) 注腸食
- (10) 熱処理食
- (11) 遅延食
- (12) 栄養剤等
- (13) 食欲不振食

1 一般食

① 常食

*主食・副菜の形態並びに給与栄養量とも一般健康人の基準量を満たしたものの。

*常食Eは高齢者対象（高齢者に適さない食品、調理法の制限がある）。

*朝食は全粥が選択可能。

*常食A・常食Eの主食は100gのご飯(小)が選択可能。

*妊産婦食には夜食が付加される。

食種	基本主食		栄養量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
常食A	90	150	1700	65	45	260	1000	8
常食B	120	200	2000	70	50	320	1100	8
常食C	120	250	2200	75	50	360	1200	8
常食D	120	300	2400	85	50	400	1200	8
常食E	90	150	1700	65	45	260	1100	8
妊産婦食	120	200	2200	80	60	330	1300	8
学齢児食A (6～8歳)	60	100	1600	60	45	240	1000	8
学齢児食B (9～11歳)	90	200	2000	75	55	300	1200	8
学齢児食C (12～15歳)	120	250	2300	85	55	370	1300	8
幼児食A (1～2歳)	30	50	1000	40	30	140	700	5
幼児食B (3～5歳)	60	100	1300	50	40	190	800	7

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用する水分を含まない。

注3：適応年齢は目安とする。

注4：学齢児食、幼児食については午後3時の間食（160kcal）を含む。

注5：学齢児食、幼児食については和そば、青背の魚（あじ・いわし・さば・さんま・はまち・ぶり）、ナッツ類は使用しない。

食品構成【基本食】

(g)

食品群別		常食A	常食B	常食C	常食D	常食E 高齢者食	妊産婦食
穀類	米(ご飯)	300	400	500	600	300	400
	パン類	90	120	120	120	90	120
	めん類	15	15	15	15	15	15
	その他の穀類	5	5	5	5	5	5
いも類	いも	40	40	40	40	40	40
	いも加工品	5	5	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		20	20	20	20	20	20
豆類	大豆製品	50	50	50	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230	230	230	230
	野菜漬物	3	3	3	3	3	3
果実類	果実	90	90	90	90	90	90
	果実加工品	10	10	10	10	10	10
きのこ類		5	5	5	5	5	5
藻類		1	1	1	1	1	1
魚介類	魚介類(生)	60	60	60	85	60	85
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	5	5	5
	練製品	5	5	5	5	5	5
肉類	肉類(生)	50	50	50	75	50	50
	肉加工品	5	5	5	5	5	5
卵類		30	30	30	30	30	30
乳類	牛乳	200	200	200	200	200	200
	乳製品	2	2	2	2	2	182
油脂類	植物性	15	15	15	15	15	15
	動物性						
調味料	食塩	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ	15	15	15	15	15	15
	みそ	5	5	5	5	5	5
	その他の調味料	20	20	20	20	20	20
菓子類							15

食品構成【基本食】

(g)

食品群別		学齡児食A	学齡児食B	学齡児食C	幼児食A	幼児食B
穀類	米(ご飯)	200	400	500	100	200
	パン類	60	90	120	30	60
	めん類	15	15	15	5	5
	その他の穀類	5	5	5	3	3
いも類	いも	40	40	40	20	20
	いも加工品	5	5	5	3	3
砂糖及び甘味類		20	20	20	12	12
豆類	大豆製品	50	50	50	25	25
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	60	60
	その他の野菜	230	230	230	120	120
	野菜漬物	1	1	1	1	1
果実類	果実	90	90	90	60	60
	果実加工品	10	10	10	10	10
きのこ類		5	5	5		3
藻類		1	1	1		1
魚介類	魚介類(生)	45	60	85	25	45
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	3	3
	練製品	5	5	5	3	3
肉類	肉類(生)	50	50	50	25	25
	肉加工品	5	5	5		3
卵類		30	30	30	20	20
乳類	牛乳	200	200	200	200	200
	乳製品	80	80	80	80	80
油脂類	植物性	15	15	15	10	12
	動物性					
調味料	食塩	1.2	1.2	1.2	0.6	0.6
	しょうゆ	15	15	15	10	10
	みそ	5	5	5	4	4
	その他の調味料	20	20	20	8	8
おやつ(kcal)		160	160	160	160	160

②軟食

主食・副菜とも消化・吸収されやすくしたもの。
成人の主食は全粥 200g を選択可能。

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	粥 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
全 粥 食	成人	全粥 300	1600	65	40	250	1400	8
	学齢	全粥 300	1800	70	50	270	1400	8
	幼児	全粥 150	1100	40	30	170	900	5
五 分 粥 食	成人	5分粥 300	1000	50	25	140	1500	8
	学齢	5分粥 300	1100	50	25	160	1600	8
	幼児	5分粥 200	700	30	15	110	1100	5

注1：学齢児食・幼児食については、午後3時間食を含む。

注2：塩分については表示量未満とする。

注3：水分については調理で使用する水分を含まない。

食品構成【軟食】

食品群別		全粥	全粥学齡	全粥幼児	五分粥	五分粥学齡	五分粥幼児
穀類	米（ご飯）	全粥 600	全粥 600	全粥 300	五分粥 900	五分粥 900	五分粥 600
	パン類	120	120	60			
	めん類	5	5	3	5	5	3
	その他の穀類	5	5	3	1	1	1
いも類	いも	40	40	20	40	40	20
	いも加工品	5	5	3	5	5	3
砂糖及び甘味類		25	25	12	10	10	5
豆類	大豆製品	50	50	25	70	70	35
	大豆、その他の豆類	1	1	1			
種実類		1	1	1			
野菜類	緑黄色野菜	120	120	60	60	60	30
	その他の野菜	230	230	120	120	120	60
	野菜漬物	3	3	1	3	3	1
果実類	果実	90	90	60	40	40	30
	果実加工品	10	10	5	50	50	25
きのこ類							
藻類		1	1	1			
魚介類	魚介類（生）	60	60	25	65	65	30
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	3	3	3	2
	練製品	5	5	3	5	5	3
肉類	肉類（生）	50	50	25	30	30	20
	肉加工品						
卵類		30	30	20	30	30	15
乳類	牛乳	200	200	200	200	200	200
	乳製品	2	80	80	80	80	80
油脂類	植物性	10	10	10	5	5	3
	動物性						
調味料	食塩	1.2	1.2	0.6	0.8	0.8	0.4
	しょうゆ	15	15	10	20	20	10
	みそ	5	5	4	8	8	4
	その他の調味料	20	20	8	5	5	3
おやつ（kcal）			160	160		80	80

③流動食

【種類及び特徴】

1) 流動食 A

主に水分の補給を目的とした糖質中心の低脂肪タイプ

2) 流動食 B

主に水分の補給を目的とした糖質中心タイプ

3) 流動食 C

流動食 A、流動食 B より各栄養素を多くしたタイプ

食 種	基本主食 (g)	栄 養 量					
		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
流動食 A	150	250	4	1	55	800	2
流動食 B	150	500	15	15	75	1200	3
流動食 C	200	850	30	25	120	1400	4

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用する水分を含まない。

食品構成【流動食】

食 品 群 別		A	B	C
穀 類	米 (おもゆ)	450	450	600
	パン類			
	めん類			
	その他の穀類			2
いも類	いも			10
	いも加工品			2
砂糖及び甘味類				15
豆 類	大豆製品			20
	大豆、その他の豆類			
種 実 類				
野菜類	緑黄色野菜			10
	その他の野菜			20
	野菜漬物			8
果実類	果 実			
	果実加工品	375	375	375
きのこ類				
藻 類				
魚介類	魚介類 (生)			15
	干物・塩蔵・缶詰			
	練 製 品			
肉 類	肉類 (生)			
	肉加工品			
卵 類				30
乳 類	牛 乳		400	450
	乳 製 品			
油脂類	植 物 性			3
	動 物 性			
調味料	食 塩			1.0
	しょうゆ			1
	み そ	10	10	10
	その他の調味料			

2 特別食

①加算食

(1) 糖尿食

【特徴】

- ◎1日の総エネルギー量を調整した食事
- ◎1200～2200kcalの間に8種類設定
- ◎分割食について（妊娠糖尿病用6分割食）
 糖尿1600分割食・・・1000kcalの食事に間食200kcal×3回
 糖尿1800分割食・・・1200kcalの食事に間食200kcal×3回
- ◎糖尿1200から糖尿2200については、夜食（160kcal）の指示が可能
- ◎妊娠糖尿（産後）は妊娠糖尿病の出産後対象（夜食が付加される）。

【適応疾患】糖尿病、糖尿病性腎症1期・2期

食種	基本主食		栄養量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
1200	60	100	1200	60	30	170	900	6・8
1400	60	150	1400	60	35	210	1000	6・8
1600	90	150	1600	70	40	240	1050	6・8
1800	120	200	1800	75	40	280	1100	6・8
2000	120	200	2000	85	50	300	1300	6・8
2200	120	250	2200	90	55	320	1400	6・8
1600分割	60	50	1600	70	40	235	1250	6・8
1800分割	60	100	1800	75	45	270	1300	6・8
妊娠糖尿（産後）	120	200	2200	80	60	330	1300	8

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用する水分を含まない。

注3：塩分6g未満は無塩パンを使用。

注4：主食の選択により、栄養量に差が生じる。（基本：朝パン、昼夕ご飯）

食種	朝・パン 昼・夕・全粥		朝・全粥 昼・夕・全粥		朝・パン 昼・夕・パン		朝・ご飯 昼・夕・ご飯	
	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
1200	-52	-0.6	-101	-2.9	+46	+4.0	-23	-2.0
1400	-78	-1.0	-56	-2.2	-122	+1.4	+61	-0.7
1600	-78	-1.0	-151	-4.5	+68	+6.0	-34	-3.0
1800	-246	-3.4	-415	-9.1	+92	+8.0	-46	-4.0
2000	-246	-3.4	-415	-9.1	+92	+8.0	-46	-4.0
2200	-414	-6.0	-583	-11.7	-76	+5.4	+38	-2.7
1600分割	-26	-0.4	-146	-3.8	+214	+6.4	-107	-3.2
1800分割	-52	-0.6	-101	-2.9	+46	+4.0	-23	-2.0

食品構成【糖尿食】

食品群別		糖尿 1200	糖尿 1400	糖尿 1600	糖尿 1800	糖尿 2000
穀類	米（ご飯）	200	300	300	400	400
	パン類	60	60	90	120	120
	めん類		10	10	10	10
	その他の穀類	5	5	5	5	5
いも類	いも		40	40	40	40
	いも加工品	5	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		6	6	6	6	6
豆類	大豆製品	50	50	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230	230	230
	野菜漬物	3	3	3	3	3
果実類	果実	100	100	100	100	100
	果実加工品					
きのこ類		5	5	5	5	5
藻類		1	1	1	1	1
魚介類	魚介類（生）	60	60	85	85	85
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	5	5
	練製品	5	5	5	5	5
肉類	肉類（生）	50	50	50	50	75
	肉加工品	5	5	5	5	5
卵類		30	30	30	30	30
乳類	牛乳	200	200	200	200	400
	乳製品	2	2	2	2	2
油脂類	植物性	5	5	10	10	10
	動物性					
調味料	食塩	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ	15	15	15	15	15
	みそ	5	5	5	5	5
	その他の調味料	20	20	20	20	20
人工甘味料		13	13	13	13	13

食品構成【糖尿食】

食品群別		糖尿 2200	糖尿 1600 分割	糖尿 1800 分割	妊娠糖尿 (産後)
穀類	米(ご飯)	500	200	300	400
	パン類	120	110	110	120
	めん類	5	10	15	15
	その他の穀類	5	5	5	5
いも類	いも	40			40
	いも加工品	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		6	6	6	20
豆類	大豆製品	50	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120
	その他の野菜類	230	230	230	230
	野菜漬物	3	3	3	3
果実類	果実	100	100	100	90
	果実加工品				10
きのこ類		5	5	5	5
藻類		1	1	1	1
魚介類	魚介類(生)	85	60	60	85
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	5
	練製品	5	5	5	5
肉類	肉類(生)	75	50	50	50
	肉加工品	5	5	5	5
卵類		30	40	40	30
乳類	牛乳	400	400	400	200
	乳製品	2	25	25	182
油脂類	植物性	10	10	10	15
	動物性				
調味料	食塩	1.2	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ	15	15	15	15
	みそ	5	5	5	5
	その他の調味料	20	20	20	20
人工甘味料		13	13	13	
菓子類			10	10	15

(2) 肥満痛風食

【特徴】

◎ 1日の総エネルギー量を調整した食事

【適応疾患】

高度肥満症（肥満度+70%以上またはBMI 35以上）、痛風

食種	基本主食		栄養量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
1200	60	100	1200	60	30	170	900	6.8
1400	60	150	1400	60	35	210	1000	6.8
1600	90	150	1600	70	40	240	1050	6.8
1800	120	200	1800	75	40	280	1100	6.8

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用される水分を含まない。

注3：塩分6g未満は無塩パンを使用。

注4：主食の選択により、栄養量に差が生じる。（基本：朝パン、昼夕ご飯）

食種	朝 - パン 昼・夕 - 全粥		朝 - 全粥 昼・夕 - 全粥		朝 - パン 昼・夕 - パン		朝 - ご飯 昼・夕 - ご飯	
	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
1200	-52	-0.6	-101	-2.9	+46	+4.0	-23	-2.0
1400	-78	-1.0	-56	-2.2	-122	+1.4	+61	-0.7
1600	-78	-1.0	-151	-4.5	+68	+6.0	-34	-3.0
1800	-246	-3.4	-415	-9.1	+92	+8.0	-46	-4.0

食品構成【肥満痛風食】

食品群別		肥満 1200	肥満 1400	肥満 1600	肥満 1800
穀類	米(ご飯)	200	300	300	400
	パン類	60	60	90	120
	めん類		10	10	10
	その他の穀類	5	5	5	5
いも類	いも		40	40	40
	いも加工品	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		6	6	6	6
豆類	大豆製品	50	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230	230
	野菜漬物	3	3	3	3
果実類	果実	100	100	100	100
	果実加工品				
きのこ類		5	5	5	5
藻類		1	1	1	1
魚介類	魚介類(生)	60	60	85	85
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	5
	練製品	5	5	5	5
肉類	肉類(生)	50	50	50	50
	肉加工品	5	5	5	5
卵類		30	30	30	30
乳類	牛乳	200	200	200	200
	乳製品	2	2	2	2
油脂類	植物性	5	5	10	10
	動物性				
調味料	食塩	1.2	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ	15	15	15	15
	みそ	5	5	5	5
	その他の調味料	20	20	20	20
人工甘味料		13	13	13	13

(3) 脂質異常症食

【特徴】

◎ 1日の総エネルギー量を調整した食事

【適応疾患】

脂質異常症

食種	基本主食		栄養量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
1400	60	150	1400	60	35	210	1050	6・8
1600	90	150	1600	70	40	240	1050	6・8
1800	120	200	1800	75	40	280	1100	6・8
2000	120	200	2000	85	50	300	1300	6・8

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用される水分を含まない。

注3：塩分6g未満は無塩パンを使用。

注4：主食の選択により、栄養量に差が生じる。（基本：朝パン、昼夕ご飯）

食種	朝 - パン 昼・夕 - 全粥		朝 - 全粥 昼・夕 - 全粥		朝 - パン 昼・夕 - パン		朝 - ご飯 昼・夕 - ご飯	
	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
1400	-78	-1.0	-56	-2.2	-122	+1.4	+61	-0.7
1600	-78	-1.0	-151	-4.5	+68	+6.0	-34	-3.0
1800	-246	-3.4	-415	-9.1	+92	+8.0	-46	-4.0
2000	-246	-3.4	-415	-9.1	+92	+8.0	-46	-4.0

食品構成【脂質異常食】

食品群別		脂質異常 1400	脂質異常 1600	脂質異常 1800	脂質異常 2000
穀類	米（ご飯）	300	300	400	400
	パン類	60	90	120	120
	めん類	5	5	10	10
	その他の穀類	5	5	5	5
いも類	いも	40	40	40	40
	いも加工品	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		6	6	6	6
豆類	大豆製品	50	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230	230
	野菜漬物	3	3	3	3
果実類	果実	100	100	100	100
	果実加工品				
きのこ類		5	5	5	5
藻類		1	1	1	1
魚介類	魚介類（生）	60	85	85	85
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	5
	練製品	5	5	5	5
肉類	肉類（生）	50	50	50	75
	肉加工品	5	5	5	5
卵類		30	30	30	30
乳類	牛乳	200	200	200	400
	乳製品	2	2	2	2
油脂類	植物性	5	10	10	10
	動物性				
調味料	食塩	1.2	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ	15	15	15	15
	みそ	5	5	5	5
	その他の調味料	20	20	20	20
人工甘味料		13	13	13	13

(4) 心臓食

【特徴】

◎ 1日の総エネルギー量、塩分を調整した食事

【適応疾患】

心臓病

食種	基本主食		栄養量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
1400	60	150	1400	60	35	210	1000	6
1600	90	150	1600	70	40	240	1050	6
1800	120	200	1800	75	40	280	1100	6
2000	120	200	2000	85	50	300	1300	6

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用される水分を含まない。

注3：パンは無塩パンを使用。

注4：主食の選択により、栄養量に差が生じる。（基本：朝パン、昼・夕ご飯）

食種	朝 - パン 昼・夕 - 全粥		朝 - 全粥 昼・夕 - 全粥		朝 - パン 昼・夕 - パン		朝 - ご飯 昼・夕 - ご飯	
	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
1400	-78	-1.0	-44	-2.7	-146	+2.4	+73	-1.2
1600	-78	-1.0	-133	-5.2	+33	+7.4	-16	-3.7
1800	-246	-3.4	-391	-10.1	+44	+10.0	-22	-5.0
2000	-246	-3.4	-391	-10.1	+44	+10.0	-22	-5.0

食品構成【心臓食】

食 品 群 別		心臓 1400	心臓 1600	心臓 1800	心臓 2000
穀 類	米 (ご飯)	300	300	400	400
	パン類 (無塩)	60	90	120	120
	めん類	10	10	10	10
	その他の穀類	5	5	5	5
いも類	いも	40	40	40	40
	いも加工品	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		6	6	6	6
豆 類	大豆製品	50	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1
種 実 類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230	230
	野菜漬物				
果実類	果 実	100	100	100	100
	果実加工品				
きのこ類		5	5	5	5
藻 類		1	1	1	1
魚介類	魚介類 (生)	65	90	90	90
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	5
	練 製 品				
肉 類	肉類 (生)	55	55	55	80
	肉加工品				
卵 類		30	30	30	30
乳 類	牛 乳	200	200	200	400
	乳 製 品	2	2	2	2
油脂類	植 物 性	5	10	10	10
	動 物 性				
調味料	食 塩	1.2	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ	15	15	15	15
	み そ	2	2	2	2
	その他の調味料	20	20	20	20
人工甘味料		13	13	13	13

(5) 腎臓食

【特徴】

◎たんぱく質量を調整した食事で塩分の制限が付加される

◎全食種にカリウム制限の指示を設けている

【適応疾患】

腎臓病、糖尿病性腎症 3 期・4 期

食種	基本主食		栄養量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
1400 P40g	60	100	1400	40	40	220	800	6
1600 P40g	60	150	1600	40	45	260	800	6
1800 P40g	60	低蛋180	1800	40	50	300	900	6
1600 P50g	60	150	1600	50	45	250	900	6
1800 P50g	90	150	1800	50	50	290	950	6
2000 P50g	90	低蛋180	2000	50	50	340	1000	6
1800 P60g	90	150	1800	60	50	280	1000	6

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用される水分を含まない。

注3：パンは無塩パンを使用。

注4：主食の選択により、栄養量に差が生じる（基本：朝パン、昼・夕ご飯）

食種	朝 - パン 昼・夕 - 全粥		朝 - 全粥 昼・夕 - 全粥		朝 - パン 昼・夕 - パン		朝 - ご飯 昼・夕 - ご飯	
	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
1400 P40	-52	-0.6	-89	-3.4	+22	+5.0	-11	-2.5
1600 P40	-78	-1.0	-44	-2.7	-146	+2.4	+73	-1.2
1800 P40	-176	+5.6	-142	+3.9	-244	+9.0	+122	-4.5
1600 P50	-78	-1.0	-44	-2.7	-146	+2.4	+73	-1.2
1800 P50	-78	-1.0	-133	-5.2	+32	+7.4	-16	-3.7
2000 P50	-176	+5.6	-231	+1.4	-66	+14	+33	-7.0
1800 P60	-78	-1.0	-133	-5.2	+32	+7.4	-16	-3.7

食品構成【腎臓食】

食品群別		腎臓 1400 P40	腎臓 1600 P40	腎臓 1800 P40	腎臓 1600 P50	腎臓 1800 P50	腎臓 2000 P50	腎臓 1800 P60
穀類	米（ご飯）	200	300	低タンパク 360	300	300	低タンパク 360	300
	パン類（無塩）	60	60	60	60	90	90	90
	めん類	10	10	5	10	10	5	10
	その他の穀類	5	5	5	5	5	5	5
いも類	いも類	40	40	40	40	40	40	40
	いも加工品	5	5	5	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		20	20	20	20	20	20	20
豆類	大豆製品	30	30	30	30	30	30	40
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230	230	230	230	230
	野菜漬物							
果実類	果実	90	90	90	90	90	90	90
	果実加工品	10	10	10	10	10	10	10
きのこ類		5	5	5	5	5	5	5
藻類		1	1	1	1	1	1	1
魚介類	魚介類（生）	25	25	45	45	45	45	45
	干物・塩蔵・缶詰	3	3	3	3	3	3	3
	練製品							
肉類	肉類（生）	25	25	25	25	25	50	50
	肉加工品							
卵類		30	30	30	30	30	30	30
乳類	牛乳	100	100	200	200	200	200	200
	乳製品	2	2	2	2	2	2	2
油脂類	植物性	30	30	30	30	30	30	30
	動物性							
調味料	食塩	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
	しょうゆ	12	12	12	12	12	12	12
	みそ	2	2	2	2	2	2	2
	その他の調味料	10	10	10	10	10	10	10
付加食（kcal）			100	100		100	100	

(6) 肝臓食

【特徴】

◎1日の総エネルギー、たんぱく質量を調整した食事

【適応疾患】

肝臓病

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
1400 P60	60	150	1400	60	35	210	1000	6・8
1600 P70	90	150	1600	70	40	240	1050	6・8
1800 P75	120	200	1800	75	40	280	1100	6・8
2000 P85	120	200	2000	85	50	300	1300	6・8
1400 P40	60	100	1400	40	40	220	800	6・8
1600 P40	60	150	1600	40	45	260	850	6・8
1600 P50	60	150	1600	50	45	250	950	6・8

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用される水分を含まない。

注3：塩分6g未満は無塩パンを使用。

注4：主食の選択により、栄養量に差が生じる。（基本：朝パン、昼・夕ご飯）

食種	朝 - パン 昼・夕 - 全粥		朝 - 全粥 昼・夕 - 全粥		朝 - パン 昼・夕 - パン		朝 - ご飯 昼・夕 - ご飯	
	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
1400 P60	-78	-1.0	-56	-2.2	-122	+1.4	+61	+0.7
1600 P70	-78	-1.0	-151	-4.5	+68	+6.0	-34	-3.0
1800 P75	-246	-3.4	-415	-9.1	+92	+8.0	-46	-4.0
2000 P85	-246	-3.4	-415	-9.1	+92	+8.0	-46	-4.0
1400 P40	-52	-0.6	-89	-3.4	+22	+5.0	-11	-2.5
1600 P40	-78	-1.0	-44	-2.7	-146	+2.4	+73	-1.2
1600 P50	-78	-1.0	-44	-2.7	-146	+2.4	+73	-1.2

食品構成【肝臓食】

食品群別		肝臓 1400 P60	肝臓 1600 P70	肝臓 1800 P75	肝臓 2000 P85	肝臓 1400 P40	肝臓 1600 P40	肝臓 1600 P50
穀類	米(ご飯)	300	300	400	400	200	300	300
	パン類	60	90	120	120	60	60	60
	めん類	5	5	5	5	10	10	10
	その他の穀類	5	5	5	5	5	5	5
いも類	いも	40	40	40	40	40	40	40
	いも加工品	5	5	5	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		6	6	6	6	20	20	20
豆類	大豆製品	50	50	50	50	30	30	30
	大豆、その他豆類	1	1	1	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230	230	230	230	230
	野菜漬物	3	3	3	3	3	3	3
果実類	果実	100	100	100	100	90	90	90
	果実加工品					10	10	10
きのこ類		5	5	5	5	5	5	5
藻類		1	1	1	1	1	1	1
魚介類	魚介類(生)	60	85	85	85	25	25	45
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	5	3	3	3
	練製品	5	5	5	5			
肉類	肉類(生)	50	50	50	75	25	25	25
	肉加工品	5	5	5	5			
卵類		30	30	30	30	30	30	30
乳類	牛乳	200	200	200	400	100	100	200
	乳製品	2	2	2	2	2	2	2
油脂類	植物性	5	10	10	10	30	30	30
	動物性							
調味料	食塩	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ	15	15	15	15	15	15	12
	みそ	5	5	5	5	5	5	5
	その他の調味料	20	20	20	20	20	20	20
人工甘味料		13	13	13	13			
付加食(kcal)							100	

(7) 膵臓・胆嚢食

【特徴】

- ◎脂質摂取量を調整した食事
- ◎膵臓・胆嚢流動：水分補給目的の流動タイプ
- ◎膵臓・胆嚢5分：五分粥程度の食事
- ◎膵臓・胆嚢1400：全粥程度の食事
- ◎膵臓・胆嚢1700、2000：ご飯（全粥対応あり）

【適応疾患】

膵臓病、胆嚢炎

食種	基本主食		栄養量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
流動	—	おもゆ 150	250	4	1	55	800	2
5分	—	5分粥 300	1000	30	10	200	1300	8
1400 F20g	—	全粥 300	1400	50	20	260	1400	8
1700 F30g	90	200	1700	70	30	290	1000	8
2000 F35g	120	250	2000	80	35	340	1100	8

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用される水分を含まない。

注3：揚げ物や揚げた食品、多量に油を使用するものは使用しない。

注4：1食あたり、1日の脂質基準値の1/3をなるべく超えない。

食品構成【膵臓・胆嚢食】

食品群別		膵臓流動	膵臓5分	膵臓1400 F20	膵臓1700 F30	膵臓2000 F35
穀類	米(ご飯)	おもゆ 450	5分粥 900	全粥 900	400	500
	パン類				90	120
	めん類		5	10	15	15
	その他の穀類		1	5	5	5
いも類	いも		40	40	40	40
	いも加工品		5	5	5	5
砂糖及び甘味類			50	15	25	25
豆類	大豆製品		70	50	50	50
	大豆、その他の豆類			1	1	1
種実類				1	1	1
野菜類	緑黄色野菜		60	120	120	120
	その他の野菜		120	230	230	230
	野菜漬物		3	3	3	3
果実類	果実		40	90	90	90
	果実加工品	375	50	10	10	10
きのこ類					5	5
藻類				1	1	1
魚介類	魚介類(生)		45	60	60	85
	干物・塩蔵・缶詰		3	5	5	5
	練製品		5	5	5	5
肉類	肉類(生)		20	50	50	75
	肉加工品				5	5
卵類				30	30	30
乳類	牛乳					
	乳製品			80	180	180
油脂類	植物性			5	5	5
	動物性					
調味料	食塩		0.8	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ		20	15	15	15
	みそ	10	8	5	5	5
	その他の調味料		5	20	20	20
特殊食品			83	83		

(8) 潰瘍食

【特徴】

- ◎消化管への刺激が少ない食品や調理法を用いる。
- ◎潰瘍5分・1600は五分菜、潰瘍2000は全粥菜

【適応疾患】

胃・十二指腸潰瘍

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
5 分	—	5分粥	1000	50	25	140	1600	8
1600	90	全粥	1600	70	35	250	1300	8
2000	90	200	2000	80	45	320	1300	8

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用される水分を含まない。

食品構成【潰瘍食】

食 品 群 別		潰瘍5分	潰瘍1600	潰瘍2000
穀 類	米（ご飯）	5分900	全粥600	400
	パン類		90	90
	めん類	5	5	5
	その他の穀類	1	5	5
いも類	いも	40	40	40
	いも加工品	5	5	5
砂糖及び甘味類		10	25	25
豆 類	大豆製品	70	70	70
	大豆、その他の豆類		1	1
種 実 類			1	1
野菜類	緑黄色野菜	60	100	120
	その他の野菜	120	200	230
	野菜漬物	3	3	3
果実類	果 実	40	60	60
	果実加工品	50	30	30
きのこ類				
藻 類				
魚介類	魚介類（生）	65	85	85
	干物・塩蔵・缶詰	3	3	5
	練 製 品	5	3	5
肉 類	肉類（生）	30	50	50
	肉加工品			
卵 類		30	40	40
乳 類	牛 乳	200	200	400
	乳 製 品	80	2	2
油脂類	植 物 性	5	5	10
	動 物 性			
調味料	食 塩	0.8	0.8	1.2
	しょうゆ	20	20	15
	み そ	8	8	5
	その他の調味料	5	10	20
菓 子 類			35	35

(9) 炎症性腸疾患食

【特徴】

◎消化しやすい食事内容で、食物繊維の含有量が少なく、脂質量を制限した食事

【適応疾患】

潰瘍性大腸炎、クローン病

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
IBD								
5 分	—	5分粥 300	1000	30	10	200	1300	6
1700 F20	—	200	1700	70	20	310	1100	8
1900 F20	—	200	1900	80	20	350	1200	8

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用される水分を含まない。

食品構成【炎症性腸疾患食】

食 品 群 別		IBD5分	IBD1700	IBD1900
穀 類	米(ご飯)	5分900	600	600
	パン類			
	めん類	5	5	5
	その他の穀類	1	5	5
いも類	いも	40	40	40
	いも加工品	5	5	5
砂糖及び甘味類		10	15	15
豆 類	大豆製品	70	70	70
	大豆、その他の豆類			
種 実 類				
野菜類	緑黄色野菜	60	100	100
	その他の野菜	120	200	200
	野菜漬物	3	3	3
果実類	果実	40	60	60
	果実加工品	50	30	30
きのこ類				
藻 類				
魚介類	魚介類(生)	45	85	85
	干物・塩蔵・缶詰	3	3	3
	練製品	5	20	20
肉 類	肉類(生)	30	50	75
	肉加工品			
卵 類			30	40
乳 類	牛 乳			
	乳製品		180	260
油脂類	植 物 性			
	動 物 性			
調味料	食 塩	0.8	0.8	0.8
	しょうゆ	20	20	20
	みそ	8	10	10
	その他の調味料	5	15	15
特殊食品		83		

(10) 胃切除術後食

【特徴】

- ◎消化し易い食品を選択し、消化に負担の少ないよう調理方法を工夫した食事。
- ◎五分粥食から常飯食まで6分割食とする。
- ◎手術後の胃の容量に合わせ、1回の食事を300ml以下とする。

【適応疾患】

胃切除術後

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エ ネ ル ギ ー Kcal	た ん ぱ く 質 g	脂 質 g	炭 水 化 物 g	水 分 g	塩 分 g
五分粥食	—	5分粥 100	1100	50	35	145	1000	5
全粥食	60	全粥 100	1600	65	50	220	1100	7
常飯食	60	100	1800	70	50	270	1000	7

注1：間食を含む。

注2：塩分については表示量未満とする。

注3：水分については調理に使用する水分を含まない。

食品構成【胃切術後食】

食品群別		術後5分	術後全粥	術後常飯
穀類	米(ご飯)	5分 300	全粥 230	230
	パン類		70	70
	めん類	3	10	10
	その他の穀類	1	5	5
いも類	いも	20	20	20
	いも加工品	3	3	3
砂糖及び甘味類		5	15	15
豆類	大豆製品	25	25	25
	大豆、その他の豆類			
種実類				
野菜類	緑黄色野菜	60	60	60
	その他の野菜	120	120	120
	野菜漬物	5	3	3
果実類	果実	25	35	35
	果実加工品	40	20	20
きのこ類				
藻類			1	1
魚介類	魚介類(生)	45	60	60
	干物・塩蔵・缶詰	3	5	5
	練製品	5	5	5
肉類	肉類(生)	30	30	30
	肉加工品			
卵類		20	35	35
乳類	牛乳	100	100	100
	乳製品	180	180	180
油脂類	植物性	5	10	10
	動物性			
調味料	食塩	0.4	1.0	1.0
	しょうゆ	20	20	15
	みそ	5	5	5
	その他の調味料	4	3	3
粉飴		10		
MCT		20	15	15
菓子類(kcal)			80	80
栄養補助食品(kcal)		280	280	280

(11) CF食（大腸内視鏡検査食）

食 種	基本主食	栄 養 量					
		エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物 g	水 分 g	塩 分 g
CF	ご飯 (g)	1700	70	20	310	1100	8

注1：食事の形態はIBD1700に準ずる。

食品構成【CF食】

食 品 群 別		CF食
穀 類	米（ご飯）	600
	パン類	
	めん類	5
	その他の穀類	5
いも類	い も	40
	いも加工品	5
砂糖及び甘味類		15
豆 類	大豆製品	70
	大豆、その他の豆類	
種 実 類		
野菜類	緑黄色野菜	100
	その他の野菜	200
	野菜漬物	3
果実類	果 実	60
	果実加工品	30
きのこ類		
藻 類		
魚介類	魚介類（生）	85
	干物・塩蔵・缶詰	3
	練 製 品	20
肉 類	肉類（生）	50
	肉加工品	
卵 類		30
乳 類	牛 乳	
	乳 製 品	180
油脂類	植 物 性	
	動 物 性	
調味料	食 塩	0.8
	しょうゆ	20
	み そ	10
	その他の調味料	15

(12) 貧血食

【特徴】

◎鉄を強化した食事

【適応疾患】

鉄欠乏性貧血

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
常飯食	90	150	1700	65	45	260	1000	8
妊産婦食	120	200	2200	80	60	330	1300	8
全粥食	120	全粥 300	1600	65	40	250	1400	8

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用する水分を含まない。

食品構成【貧血食】

食 品 群 別		常飯食	妊産婦食	全粥食
穀 類	米(ご飯)	300	400	全粥600
	パン類	90	120	120
	めん類	15	15	5
	その他の穀類	5	5	5
いも類	いも	40	40	40
	いも加工品	5	5	5
砂糖及び甘味類		20	20	25
豆 類	大豆製品	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1
種 実 類		1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230
	野菜漬物	3	3	3
果実類	果 実	90	90	90
	果実加工品	10	10	10
きのこ類		5	5	
藻 類		1	1	1
魚介類	魚介類(生)	60	60	60
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5
	練 製 品	5	5	5
肉 類	肉類(生)	50	50	50
	肉加工品	5	5	
卵 類		30	30	30
乳 類	牛 乳	200	200	200
	乳 製 品	2	182	2
油脂類	植 物 性	15	15	10
	動 物 性			
調味料	食 塩	1.2	1.2	1.2
	しょうゆ	15	15	15
	み そ	5	5	5
	その他の調味料	20	20	20
特殊食品		3	3	3
菓子類			15	

②非加算食

(1) 高血圧食

【特徴】

◎1日の塩分を制限した食事

【適応疾患】

高血圧、妊娠高血圧症候群

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
1400	60	150	1400	60	35	210	1050	6
1600	90	150	1600	70	40	240	1050	6
1800	120	200	1800	75	40	280	1100	6
2000	120	200	2000	85	50	300	1300	6

注1：塩分については表示量未満とする。

注2：水分については調理で使用する水分を含まない。

注3：パンは無塩パンを使用。

注4：主食の選択により、栄養量に差が生じる。（基本：朝パン、昼・夕ご飯）

食種	朝 - パン 昼・夕 - 全粥		朝 - 全粥 昼・夕 - 全粥		朝 - パン 昼・夕 - パン		朝 - ご飯 昼・夕 - ご飯	
	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
1400	-78	-1.0	-44	-2.7	-146	+2.4	+73	-1.2
1600	-78	-1.0	-133	-5.2	+33	+7.4	-16	-3.7
1800	-246	-3.4	-391	-10.1	+44	+10.0	-22	-5.0
2000	-246	-3.4	-391	-10.1	+44	+10.0	-22	-5.0

食品構成【高血圧食】

食品群別		高血圧 1400	高血圧 1600	高血圧 1800	高血圧 2000
穀類	米（ご飯）	300	300	400	400
	パン類（無塩）	60	90	120	120
	めん類	10	10	10	10
	その他の穀類	5	5	5	5
いも類	いも	40	40	40	40
	いも加工品	5	5	5	5
砂糖及び甘味類		6	6	6	6
豆類	大豆製品	50	50	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	120	120	120	120
	その他の野菜	230	230	230	230
	野菜漬物				
果実類	果実	100	100	100	100
	果実加工品				
きのこ類		5	5	5	5
藻類		1	1	1	1
魚介類	魚介類（生）	65	90	90	90
	干物・塩蔵・缶詰	5	5	5	5
	練製品				
肉類	肉類（生）	55	55	55	80
	肉加工品				
卵類		30	30	30	30
乳類	牛乳	200	200	200	400
	乳製品	2	2	2	2
油脂類	植物性	5	10	10	10
	動物性				
調味料	食塩	1.0	1.0	1.0	1.0
	しょうゆ	15	15	15	15
	みそ	2	2	2	2
	その他の調味料	20	20	20	20
人工甘味料		13	13	13	13

(2) きざみ食

【特徴】

◎咀嚼が困難な方に適した食事

◎主食はご飯 150、ご飯 100、パン、全粥 300、全粥 200 の中から選択可能

【条件】

◎副食を細かく刻んでいる

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
きざみ食	90	150	1600	65	40	245	1100	8

注1: 主食の選択により、栄養量に差が生じる。(基本: 朝 パン、昼夕 飯 150g)

食種	朝 - パン 昼・夕 - 全粥 300		朝 - パン 昼・夕 - 全粥 200		朝 - 全粥 300 昼・夕 - 全粥 300		朝 - 全粥 200 昼・夕 - 全粥 200	
きざみ食	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
	-78	-1.0	-220	-3.2	-151	-4.5	-364	-7.8
食種	朝 - パン 昼・夕 - パン		朝 - パン 昼・夕 - ご飯 100		朝 - ご飯 100 昼・夕 - ご飯 100		朝 - ご飯 150 昼・夕 - ご飯 150	
きざみ食	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)
	+68	+6.0	-168	-2.6	-286	-6.9	-34	-3.0

食品構成【きざみ食】

食 品 群 別		きざみ食
穀 類	米 (ご飯)	300
	パン 類	90
	めん 類	5
	その他の穀類	5
いも類	い も	40
	いも加工品	5
砂糖及び甘味類		25
豆 類	大豆製品	50
	大豆、その他の豆類	1
種 実 類		1
野菜類	緑黄色野菜	120
	その他の野菜	230
	野菜漬物	3
果実類	果 実	90
	果実加工品	10
きのこ類		
藻 類		1
魚介類	魚介類 (生)	60
	干物・塩蔵・缶詰	5
	練 製 品	5
肉 類	肉類 (生)	50
	肉加工品	
卵 類		30
乳 類	牛 乳	200
	乳 製 品	2
油脂類	植 物 性	10
	動 物 性	
調味料	食 塩	1.2
	しょうゆ	15
	み そ	5
	その他の調味料	20

(3) 嚥下食

【特徴】

◎嚥下機能障害時の嚥下訓練や栄養補給を目的にした食事。

◎形態の違いで3種類設定。

B(コード1j)

:表面がなめらかなゼリー状であり、スプーンですくった時点で適切な食塊状である

C(コード2-1)

:粒を含むペースト状であり、スプーンですくって食べることができる粘稠度である。

D(コード3)

:歯や補綴物がなくても押しつぶし可能であり、食塊形成がしやすいよう配慮されている。

※コード:「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013」参照

◎口腔内に刺激が少なく、主食・副食の形態、軟度に留意し、また口腔内での離水が少なく、酸味をひかえた食事内容である。

【適応】

器質的な狭搾による嚥下障害症例以外に適応。

B:咀嚼は不可能であるが、適切な食塊であれば咽頭への送り込みができ、嚥下可能な状態の者。

C:咀嚼は不可能であるが、口に入れたモノを広げず咽頭に送り込み嚥下可能な状態の者。

D:舌と口蓋で食べ物を押しつぶすことができ、食塊形成したものを舌で咽頭に送り込み嚥下可能な状態の者。

食 種	基本主食	栄 養 量					
		エ ネ ル ギ ー Kcal	たん ぱ く 質 g	脂 質 g	炭 水 化 物 g	水 分 g	塩 分 g
嚥 下 食 B	全粥ゼリー 150	1000	45	20	160	800	6
嚥 下 食 C	全粥ミキサー 200	1200	50	30	180	1200	8
嚥 下 食 D	全粥とろみ 300	1500	60	40	225	1400	8

注1:塩分については表示量未満とする

注2:水分については調理で使用される水分を含まない

食品構成【嚥下食】

食品群別		嚥下食B	嚥下食C	嚥下食D
穀類	米(全粥)	450	600	900
	パン類			
	めん類			
	その他の穀類			
いも類	いも	20	40	40
	いも加工品	5	5	5
砂糖及び甘味類		20	20	20
豆類	大豆製品	60	80	80
	大豆、その他の豆類			
種実類				
野菜類	緑黄色野菜	30	70	70
	その他の野菜	60	100	100
	野菜漬物		3	3
果実類	果実			
	果実加工品			
きのこ類				
藻類			3	3
魚介類	魚介類(生)	50	50	100
	干物・塩蔵・缶詰			
	練製品			
肉類	肉類(生)	40	50	50
	肉加工品			
卵類		50	50	50
乳類	牛乳	80	80	80
	乳製品	80	80	80
油脂類	植物性	15	15	15
	動物性			
調味料	食塩	0.5	0.5	0.5
	しょうゆ	15	15	15
	みそ	5	8	8
	その他の調味料	10	10	10
特殊食品(kcal)		100	100	100

(4) 半量食

【特徴】

◎通常の食事量では全量摂取が難しい患者に半量程度の食事を提供する。

◎主食は、ご飯・おにぎり・全粥・パン・麺いずれかを選択可。

【適応】

食事のボリュームを見ただけで食欲が低下してしまう患者

栄養量

食 種	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
半量食	60	100	1100	40	30	170	850	6

食品構成【半量食】

食 品 群 別		半量食
穀 類	米 (ご飯)	200
	パ ン 類	60
	め ん 類	10
	その他の穀類	5
いも類	い も	20
	いも加工品	5
砂糖及び甘味類		10
豆 類	大豆製品	25
	大豆、その他の豆類	1
種 実 類		1
野菜類	緑黄色野菜	60
	その他の野菜	120
	野菜漬物	3
果実類	果 実	90
	果実加工品	10
きのこ類		
藻 類		1
魚介類	魚介類 (生)	30
	干物・塩蔵・缶詰	5
	練 製 品	5
肉 類	肉類 (生)	25
	肉加工品	
卵 類		15
乳 類	牛 乳	200
	乳 製 品	2
油脂類	植 物 性	10
	動 物 性	
調味料	食 塩	1.0
	しょうゆ	10
	み そ	5
	その他の調味料	20

(5) 経腸栄養剤

【特徴】

- ◎栄養部のみオーダー可能
- ◎食事としての扱いのため、配膳時に提供する。

【栄養剤の種類】

メイバランス 1.0/メイバランス 1.5/ハイネイーゲル/ペプタメンスタンダード/
リーナレン LP/ハイネゼリー/PG ソフト EJ

栄養量

	メイ バラ ンス 1. 0	メイ バラ ンス 1. 5	ハイ ネー イー ゲル	ペ プ タ メ ン ス タ ン ダ ー ド	リー ナ レ ン L P	ハイ ネ ゼ リー (半 固 形)	P G ソ フ ト E J (半 固 形)
内容量	400ml	267ml	500ml	267ml	125ml	300g	267g
エネルギー(kcal)	400	400	400	400	200	300	400
水分(g)	338	205	440	204	95	228	175
たんぱく質(g)	16.0	16.0	16.0	14.0	2.0	15.0	16.0
脂質(g)	11.2	11.2	8.8	16.0	5.6	6.8	8.8
炭水化物(g)	62.0	62.0	67.0	50.0	37.0	50.6	64.2
ナトリウム(mg)	440	440	665	573	60	531	544
浸透圧(mOsm/L)	380	550	360	510	720		460

その他の注入食が必要な場合について

疾患により、現在採用されている経腸栄養剤では栄養管理が十分にできない場合は栄養部にご相談ください。

納品の関係上、提供までに時間を要する場合があります。

(6) 特別指示食

【特徴】

- ◎院内約束食事箋で対応できない個人対応に使用。
- ◎完全個人対応とし、オーダー食種名は、成人を特別指示食 A～E、小児を特別指示食 I～J の中から割り当てる。
- ◎事前に栄養部と食事内容とオーダー食種名を相談した上でオーダーする。

(7) 離乳食

栄養量

食 種	基本主食	栄 養 量					
	全粥 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
離乳食前期	つぶし30	40	2	1	6	60	0
離乳食中期	つぶし60	200	10	5	25	200	0.5
離乳食後期	100	400	15	7	70	400	0.8

注1：調理に使用する水分は含まない

注2：適応月齢の目安

離乳食前期 5～6ヶ月・・・昼のみ1回食

離乳食中期 7～8か月・・・昼夕2回食

離乳食後期 9～11か月・・・3回食

食品構成【離乳食】

食 品 群 別		離乳食前期	離乳食中期	離乳食後期
穀 類	米 (全粥)	つぶし30	つぶし120	300
	パン 類			
	めん 類			
	その他の穀類			10
いも類	い も	10	30	30
	いも加工品			
砂糖及び甘味類				5
豆 類	大豆製品	30	30	30
	大豆、その他の豆類			
種 実 類				
野菜類	緑黄色野菜	10	50	50
	その他の野菜	10	50	50
	野菜漬物			
果実類	果 実		50	50
	果実加工品	50		
きのこ類				
藻 類				
魚介類	魚介類 (生)	15	30	30
	干物・塩蔵・缶詰			
	練 製 品			
肉 類	肉類 (生)			15
	肉加工品			
卵 類			卵黄10	25
乳 類	牛 乳		20	20
	乳 製 品			
油脂類	植 物 性			5
	動 物 性			
調味料	食 塩		0.1	0.2
	しょうゆ		1	2
	み そ		1	1
	その他の調味料		0.1	0.1

(8) アレルギー食

【特徴】

- ◎内容により、A～Cまでの3種類を設定
- ◎対象は離乳食～学齢児食とする
- ◎全食種に全粥対応を設けている

	禁 止 食 品
アレルギー食A	① 卵・卵製品・とり肉・とり加工品
アレルギー食B	① 卵・卵製品・とり肉・とり加工品 ② 牛乳・乳製品・牛肉・牛肉加工品
アレルギー食C	① 卵・卵製品・とり肉・とり加工品 ② 牛乳・乳製品・牛肉・牛肉加工品 ③ 小麦粉・小麦加工品・イースト・大豆・大豆加工品

- *これらの食事には、甲殻類・和そば・ナッツ類・青背の魚は使用しない。
- *アレルギーB・Cは乳糖を含む果物缶を使用しない。
- *アレルギーCは大豆・大豆製品以外の豆類は使用可能。
- *だし汁は、こんぶ又はかつおだしを使用。
- *これに当てはまらない場合は栄養部と相談後、個別に対応する。

アレルギー食A

食 種 (適応年齢)	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
離乳食前期 (5～6カ月)	つぶし粥30		40	2	1	6	60	0.2
離乳食中期 (7～8カ月)	つぶし粥60		200	10	5	25	200	0.5
離乳食後期 (9～11カ月)	全粥100		400	15	7	70	400	1
幼児食A (1～2歳)	30	50	1000	40	25	150	800	5
幼児食B (3～5歳)	60	100	1300	45	35	200	850	7
学齢児食A (6～8歳)	60	100	1600	60	50	230	1100	8
学齢児食B (9～11歳)	120	200	2000	70	55	310	1300	8

- 注1：幼児・学齢児については、午後3時間食(160kcal)を含む。
- 注2：塩分については表示量未満とする。
- 注3：水分については調理で使用する水分を含まない。
- 注4：適応年齢は目安とする。

アレルギー食B

食 種 (適応年齢)	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
離乳食前期 (5~6 カ月)	つぶし粥 30		40	2	1	6	60	0.2
離乳食中期 (7~8 カ月)	つぶし粥 60		200	10	5	25	200	0.5
離乳食後期 (9~11 カ月)	全粥 100		400	15	7	70	400	1
幼児食A (1~2 歳)	—	50	1050	40	20	180	950	5
幼児食B (3~5 歳)	—	100	1400	50	25	250	1100	7
学齢児食A (6~8 歳)	—	150	1800	60	35	310	1400	8
学齢児食B (9~11 歳)	—	200	2000	65	35	350	1500	8

注1：幼児・学齢児については、午後3時間食（160kcal）を含む。

注2：塩分については表示量未満とする。

注3：水分については調理で使用する水分を含まない。

注4：適応年齢は目安とする。

アレルギー食C

食 種 (適応年齢)	基本主食		栄 養 量					
	パン (g)	ご飯 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	水分 (g)	塩分 (g)
離乳食前期 (5~6 カ月)	つぶし粥 30		40	2	1	6	60	0.2
離乳食中期 (7~8 カ月)	つぶし粥 60		200	10	5	25	200	0.5
離乳食後期 (9~11 カ月)	全粥 100		400	15	7	70	400	1
幼児食A (1~2 歳)	—	50	1000	40	20	170	900	5
幼児食B (3~5 歳)	—	100	1400	50	25	250	1000	7
学齢児食A (6~8 歳)	—	150	1800	60	35	310	1300	8
学齢児食B (9~11 歳)	—	200	2000	65	35	350	1200	8

注1：幼児・学齢児については、午後3時間食（160kcal）を含む。

注2：塩分については表示量未満とする。

注3：水分については調理で使用する水分を含まない。

注4：適応年齢は目安とする。

食品構成【アレルギーA食】

食品群別		幼児A	幼児B	学齢児A	学齢児B
穀類	米(ご飯)	100	200	200	400
	パン類	30	60	60	120
	めん類	5	5	10	10
	その他の穀類	3	3	5	5
いも類	いも	20	20	40	40
	いも加工品	3	3	5	5
砂糖及び甘味類		12	12	20	20
豆類	大豆製品	25	25	50	50
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1
種実類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	60	60	120	120
	その他の野菜	120	120	230	230
	野菜漬物	1	1	1	1
果実類	果実	60	60	90	90
	果実加工品	5	5	10	10
きのこ類			3	5	5
藻類		1	1	1	1
魚介類	魚介類(生)	45	60	85	85
	干物・塩蔵・缶詰	3	3	5	5
	練製品				
肉類	肉類(生)	25	25	50	50
	肉加工品				
卵類					
乳類	牛乳	200	200	200	200
	乳製品	80	80	80	80
油脂類	植物性	5	12	15	15
	動物性				
調味料	食塩	0.6	0.6	1.2	1.2
	しょうゆ	10	10	15	15
	みそ	4	4	5	5
	その他の調味料	8	8	20	20
おやつ(kcal)		160	160	160	160

食品構成【アレルギーB食】

食 品 群 別		幼児A	幼児B	学齢児A	学齢児B
穀 類	米 (ご飯)	1 5 0	3 0 0	4 5 0	6 0 0
	パ ン 類				
	め ん 類	5	5	1 0	1 0
	その他の穀類	3	3	5	5
いも類	い も	2 0	2 0	4 0	4 0
	いも加工品	3	3	5	5
砂糖及び甘味類		8	8	1 5	1 5
豆 類	大豆製品	5 0	5 0	7 5	7 5
	大豆、その他の豆類	1	1	1	1
種 実 類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	6 0	6 0	1 2 0	1 2 0
	その他の野菜	1 2 0	1 2 0	2 3 0	2 3 0
	野菜漬物	1	1	1	1
果実類	果 実	6 0	6 0	9 0	9 0
	果実加工品	4 0 0	4 0 0	4 0 0	4 0 0
きのこ類			3	5	5
藻 類		1	1	1	1
魚介類	魚介類 (生)	7 0	1 0 0	1 0 0	1 0 0
	干物・塩蔵・缶詰	3	3	5	5
	練 製 品				
肉 類	肉類 (生)	5 0	5 0	5 0	5 0
	肉加工品				
卵 類					
乳 類	牛 乳				
	乳 製 品				
油脂類	植 物 性	5	1 2	1 5	1 5
	動 物 性				
調味料	食 塩	0. 6	0. 6	1. 2	1. 2
	しょうゆ	1 0	1 0	1 5	1 5
	み そ	4	4	5	5
	その他の調味料	8	8	2 0	2 0
おやつ(kcal)		1 6 0	1 6 0	1 6 0	1 6 0

食品構成【アレルギーC食】

食 品 群 別		幼児A	幼児B	学齢児A	学齢児B
穀 類	米 (ご飯)	1 5 0	3 0 0	4 5 0	6 0 0
	パ ン 類				
	め ん 類				
	その他の穀類	1 0	1 0	2 0	2 0
いも類	い も	2 0	2 0	4 0	4 0
	いも加工品	3	3	5	5
砂糖及び甘味類		8	8	1 5	1 5
豆 類	大豆製品				
	大豆、その他の豆類				
種 実 類		1	1	1	1
野菜類	緑黄色野菜	6 0	6 0	1 2 0	1 2 0
	その他の野菜	1 2 0	1 2 0	2 3 0	2 3 0
	野菜漬物				
果実類	果 実	6 0	6 0	9 0	9 0
	果実加工品	4 0 0	4 0 0	4 0 0	4 0 0
きのこ類			3	5	5
藻 類			1	1	1
魚介類	魚介類 (生)	7 0	1 0 0	1 0 0	1 0 0
	干物・塩蔵・缶詰	3	3	5	5
	練 製 品				
肉 類	肉類 (生)	6 0	6 0	9 0	9 0
	肉加工品				
卵 類					
乳 類	牛 乳				
	乳 製 品				
油脂類	植 物 性	5	1 2	1 5	1 5
	動 物 性				
調味料	食 塩	0. 6	0. 6	1. 2	1. 2
	しょうゆ	1 0	1 0	1 5	1 5
	み そ	4	4	5	5
	その他の調味料	8	8	2 0	2 0
おやつ(kcal)		1 6 0	1 6 0	1 6 0	1 6 0

(9) 注腸食

【特徴】

- ◎低残渣
- ◎昼食から開始、翌日の朝食までのオーダとなる

【適応】

- ◎注腸造影検査前

食 種	特 徴																																																
注 腸 食	朝食 全粥 豆腐煮付 ねり梅 間食（10時）ジュース 昼食 おもゆ 麩味噌汁 実なしスープ 間食（15時）ジュース 夕食・間食 くず湯 紅茶・砂糖																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">栄 養 量</th> </tr> <tr> <th>塩</th> <th>エ</th> <th>水</th> <th>たん</th> <th>脂</th> <th>炭</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ネ</td> <td></td> <td>ぱ</td> <td></td> <td>水</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ル</td> <td></td> <td>く</td> <td></td> <td>化</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ギ</td> <td></td> <td>質</td> <td></td> <td>物</td> </tr> <tr> <td>分</td> <td>ー</td> <td>分</td> <td></td> <td>質</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>kcal</td> <td>ml</td> <td>g</td> <td>g</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>650</td> <td>850</td> <td>12</td> <td>4</td> <td>135</td> </tr> </thead></table>	栄 養 量						塩	エ	水	たん	脂	炭		ネ		ぱ		水		ル		く		化		ギ		質		物	分	ー	分		質		g	kcal	ml	g	g	g	3	650	850	12	4	135
栄 養 量																																																	
塩	エ	水	たん	脂	炭																																												
	ネ		ぱ		水																																												
	ル		く		化																																												
	ギ		質		物																																												
分	ー	分		質																																													
g	kcal	ml	g	g	g																																												
3	650	850	12	4	135																																												

(10) 熱処理食

【特徴】

- ◎加熱調理もしくは殺菌処理した食品を用いた料理とし、落下細菌の混入を防止するため、盛付後速やかにラップもしくは外蓋を使用した食事を提供する。
- ◎事前に栄養部と食事内容を相談した上でオーダ入力する。

(11) 遅延食

【特徴】

- ◎検査等で食事時間内に喫食が困難な患者に対し提供する食事。
- ◎パンタイプと粥タイプの2種類から選択が可能。

種 類	内 容
パンタイプ	パン、マーガリンまたはジャム、牛乳、果物
粥タイプ	レトルト粥、のり佃煮、牛乳、果物

(12) 栄養剤等

【特徴】

- ◎栄養不良などの改善を目的に必要と認められる場合に使用。
- ◎GFO（腸管免疫賦活化用）はオーダが可能。（他の食種との併用も可）

(13) 食欲不振食

【特徴】

- ◎主食としてご飯（おにぎりも選択可）、全粥、五分粥、パン、麺（昼のみ）を選択でき、一品メニューや栄養補助食品と組み合わせて提供可能
- ◎栄養部のみ食事オーダー可能

【適応】

- ◎味覚・嗅覚障害や消化器症状等で通常の食事では経口摂取困難な患者

一般食患者の食事摂取基準

(参考:日本人の食事摂取基準 2015 年版)

	エネルギー (kcal)		たんぱく質 (g)		脂肪エネルギー比率 (%)		
	男性	女性	男性	女性	男性	女性	
0～5 月	550	500	10	10	50	50	
6～8 月	650	600	15	15	40	40	
9～11 月	700	650	25	25	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
1～2 (歳)	950	900	20	20	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
3～5 (歳)	1,300	1,250	25	25	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
6～7 (歳)	1,350	1,250	35	30	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
8～9 (歳)	1,600	1,500	40	40	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
10～11 (歳)	1,950	1,850	50	50	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
12～14 (歳)	2,300	2,150	60	55	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
15～17 (歳)	2,500	2,050	65	55	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
18～29 (歳)	2,300	1,650	60	50	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
30～49 (歳)	2,300	1,750	60	50	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
50～69 (歳)	2,100	1,650	60	50	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
70 以上 (歳)	1,850	1,500	60	50	20 以上 30 未満	20 以上 30 未満	
妊婦 (付加量)	初期	/	+50	/	+0	/	—
	中期	/	+250	/	+10	/	—
	末期	/	+450	/	+25	/	—
授乳婦 (付加量)	/	+350	/	+20	/	—	

* エネルギー：推定エネルギー必要量。(5歳以下は身体活動レベルⅡ、以降はⅠ)

* たんぱく質：1歳未満は目安量。以降は推奨量。

* 脂肪エネルギー比：1歳未満は目安量。以降は目標量。

平成21年	4月	1日	一部改訂
平成22年	5月	14日	一部改訂
平成22年	9月	10日	一部改訂
平成23年	4月		一部改訂
平成23年	10月	4日	一部改訂
平成24年	4月		一部改訂
平成24年	6月		一部改訂
平成25年	8月		一部改訂
平成26年	7月		一部改訂
平成26年	10月		一部改訂
平成27年	8月		一部改訂
平成29年	3月		一部改訂
平成29年	11月		一部改訂
平成30年	3月		一部改訂
平成30年	5月		一部改訂
平成30年	11月		一部改訂
平成31年	3月		一部改訂

発行：大阪市立十三市民病院栄養部

委託業務内容

業務区分 ○=主体業務 △=補助業務

業務区分	業務内容	委託者の業務	受託者の業務
栄養管理	病院給食運営の総括	○	
	栄養委員会の開催・運営	○	△
	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		○
	食事箋の入力・整理・保管		○
	食数の集計・修正及び食事箋の整理・保管		○
	嗜好調査・残食調査・喫食調査等の企画、実施及び報告		○
	検食の実施・評価	○	○
	関係省庁等に提出する書類等の作成・提出・保管管理	○	△
	上記以外の書類等の作成・提出・保管管理		○
	栄養管理計画・NST	○	△
調理作業管理	作業仕様書の作成		○
	調理・盛付		○
	食器 洗浄消毒		○
	配膳車・下膳車 搬送		○
	配膳車・下膳車 洗浄消毒		○
	各種管理点検記録の作成・保管		○
	残食調査の実施		○
食材料管理	食材規格の決定	○	△
	食材の契約（濃厚流動食、補食として提供する栄養補助食品以外）		○
	食材の調達・検収・保管・管理（濃厚流動食、栄養補助食品含む）		○
	食材の適正使用状況確認	○	△
	濃厚流動食、補食として提供する栄養補助食品の契約購入	○	
施設等管理	栄養部門施設・設備の設置・改修及び修理	○	△
	栄養部門施設・設備の清掃などの日常維持管理		○
	その他の設備(調理機器等)保守管理		○
	施設管理に関する書類の作成・保管	○	△
消耗品管理	食器・トレイの在庫管理		○
	事務用品（コピー用紙・食札）の在庫管理		○
	洗剤・漂白剤・消毒薬他の調達・管理		○
	機器付属品調達	○	
	上記以外の調理用消耗品の調達・管理		○
労務管理	被服の管理		○
	勤務表、業務分担、従事者配置表の作成・保管		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成・点検・保管		○
	食材の衛生管理		○
	施設・設備（調理機器・器具類・食器等）の清掃及び洗浄消毒等		○
	調理室内の拭き取り検査の実施・報告		○
	被服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保		○
	食材納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理関連書類の作成・保管		○
	衛生教育と指導記録等の作成・保管		○
	その他衛生管理に関する書類の作成・保管		○
	衛生管理実施状況の確認・指導		○
研修等	従事者に対する研修・訓練と実施記録等の保管		○
労働安全衛生	定期健康診断の実施・結果の保管		○
	検便の定期実施・結果の保管		○
	事故防止対策の策定		○
	事故防止対策の指示・確認	○	
その他	すべての業務遂行状況確認、提出書類の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	

禁止事項コード

患者情報のうち、禁止項目を表すコード。

食事箋登録／修正および食数管理業務の患者情報に関する処理で使用する。

使用目的は、軽度なアレルギー、嗜好により食べられない方で、成人を対象とする。

成人のアレルギーでも重篤な場合はアレルギー食の学齢タイプを利用する。

禁止事項名称	禁止食品
乳製品禁止	牛乳、ヨーグルト、チーズ、ビスコ、乳ボーロ、ウエハース 【使用可能食品：つなぎ程度の牛乳、バター】
卵禁止	鶏卵、うずら卵、卵を含む練り製品（厚焼・梅焼など）、マヨネーズ、タルタルソース、ふりかけ（卵をふくむもの） 【使用可能食品：つなぎ程度の卵、魚卵】
鶏肉禁止	鶏肉、鶏肉加工品 【使用可能食品：鶏がらスープ、ブイヨン、コンソメ】
豚肉禁止	豚肉、豚肉加工品 【使用可能食品：ゼラチン、ブイヨン、コンソメ】
牛肉禁止	牛肉、牛肉加工品 【使用可能食品：ブイヨン、コンソメ】
肉類禁止	鶏肉禁止、豚肉禁止、牛肉禁止の項目内容すべて 【使用可能食品：鶏がらスープ、ゼラチン、ブイヨン、コンソメ】
青赤身魚禁止	あじ、いわし、かつお、さば、さんま、はまち、ぶり、まぐろ、うなぎ、穴子（上記魚含むもの） 【使用可能食品：さけ、さわら、ちりめんじゃこ、出し汁、花かつお、ふりかけ】
魚禁止	魚、貝、いか、たこ、練り製品、すり身、魚卵、ちりめんじゃこ、小魚佃煮、花かつお、でんぶ、ふりかけ（魚を含む） 【使用可能食品：えび、かに、出し汁】
甲殻類禁止	えび、かに、ちりめんじゃこ（小さいえび含むため）、かに風味かまぼこ 【使用可能食品：出し汁】
大豆製品禁止	大豆、豆腐、厚揚げ、薄揚げ、高野豆腐、湯葉、おから、豆乳、きな粉 【使用可能食品：みそ、しょうゆ、大豆油】
そば禁止	そば粉、和そば
バナナ禁止	生のバナナ
パイナップル禁止	生および缶詰
キウイ禁止	生のキウイ
メロン禁止	生のメロン

原材料表示に各禁止食品の記載があれば、随時、禁止とする。

目で見てわかるものは、禁止事項の対象とする。

特別指示コード

患者情報のうち、特別指示項目をあらわすコード。

食事箋登録／修正および食数管理業務の患者情報に関する処理で使用する。

使用目的は、それぞれの項目により異なる。

特別指示項目	目的及び対象食品
カリウム制限	いも・野菜は、調理方法により、水にさらすか茹でこぼした後、使用。 薬味類は少量なら生でも可。 果物は果物缶詰に変える。
水分制限	(実質、献立に変更なし)
ジュース	牛乳をジュースに変える。
ヨーグルト	牛乳をヨーグルトに変える。
夜食	糖尿食対象に夜食(160kcal分)を付ける。

献立作成基準

献立作成に当たっては、「入院時食事療養（Ⅰ）の基準等」に示す条件を満たしたものであり、「院内約束食事箋（別紙 4）」「食品等使用基準（別紙 8）」の基準及び下記によって作成すること。

記

- 1 受託者の作成する献立は、「院内約束食事箋（別紙 4）」に記載の給与栄養量及び食品構成を満たすこと。
- 2 受託者は、年齢、疾患を考慮し、季節の食材を取り入れた変化に富む献立を作成すること。なお、サイクル献立を取り入れる場合は 1 サイクルを 4 週間以上とすること。
- 3 委託者の栄養管理システム（料理カード方式）に対応した献立を作成すること。
- 4 受託者は、委託者の指定する日までに 1 週間単位の予定献立表および食品検討表を作成し、委託者の承諾を受けた後、実施すること。
- 5 主食については、ご飯（おにぎりを含む）・パン・全粥・分粥（三分・五分）・重湯・麺（温・冷）の対応ができること。（食種により、選択できる内容・量・形態が異なる）
- 6 パンは、治療上やむを得ない場合を除き、飽きがこないよう種類を変えるなど工夫すること。また、トーストしなくてもおいしく食べられるパンを基本とすること。
- 7 副食について、パン食用、ご飯食用、全粥食用を基本とし、食品等使用基準（別紙 8）に沿って作成すること。その他一部の食種や個人対応食については、委託者の指示により作成すること。
- 8 産後の患者に対するお祝い膳の作成にあたっては、夕食（現在、毎週月曜日と木曜日）に提供することを基本とし、性別、年齢、嗜好に配慮すること。
- 9 小児のおやつについて、飲み物を付ける等食べ易さに配慮すること。
- 10 非常食の入れ換え（日常献立への使用）に際しては、受託者に提案し許可を得ること。
- 11 献立に魚介類を使用する場合は、具体的な名前を献立表に明示し、献立名称にも可能な限り反映させ、生食の提供は禁止すること。

献立作成基準

- 12 献立に肉類を使用する場合は、肉名、肉の部位を明示し、献立名称にも可能な限り反映させ、生食の提供は禁止すること。
- 13 卵は加熱して使用すること。
- 14 献立に使用する魚介類、野菜類等の食材は生鮮食品を基本とし、冷凍食品及び、冷凍素材品の使用は委託者と協議し決定すること。
- 15 院内約束食事箋及びこれに定める基準以外に新規あるいは変更が生じた場合には別途協議し、協力すること。
- 16 遅延食については、委託者の指定する食事とし、形態やその他必要に応じた指示にも対応すること。
- 17 嚥下食には積極的に摂食回復支援食を利用すること。
- 18 朝食にも果物をつけるなど充実をはかること。

食品等使用基準

◎ 使用禁止食品

食品衛生上および薬理相互作用の観点より、使用する食品の制限を設ける。

禁 止 食 品
・貝類(オイスターソースは除く)
・加熱不十分な卵(半熟卵・温泉卵)
・納豆
・グレープフルーツ(ジュース含む)

◎ 生野菜・生果物の取扱い

- ・ 生野菜は通年使用可能であるが、夏季(6～9月)に使用する生野菜は下記のみとする。
きゅうり、レタス、キャベツ、トマト、大根、玉葱、長いも、ねぎ、土生姜
- ・ 生で提供される野菜、果物については、大量調理施設衛生管理マニュアルをもとに次亜塩素酸ナトリウムやオゾン水で適正に殺菌されたものを提供すること。
- ・ オゾン水使用時の手順
 - ① 機械切りする前に、機械・野菜ともオゾン水で殺菌する。
(皮をむく場合、皮むき機に消毒用アルコールを噴霧する)
 - ② 機械処理後、材料を合わせる前にもう一度オゾン水で殺菌する。
(大根おろし、カットした長いも、カットしたトマト、カットした果物は除く)

◎ その他

- ・ 乾物は、その衛生状態をよく見極めること。
- ・ しらす干しは茹でてから使用すること。

◎全粥食の使用食品について

消化しやすい食品や調理形態とする。

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類		
いも類及びでん粉類		こんにやく
砂糖及び甘味類		
豆類		大豆、いり大豆、おから
種実類	ごま、ピーナッツバター	
野菜類	<u>※ヤングコーン、クリームコーン</u> <u>※梅干し、梅びしお</u>	うど、水菜、ごぼう、しし唐、ずいき、ぜんまい、たけのこ、 <u>※とうもろこし</u> 、れんこん、ふき、もやし、わらび、山菜水煮、 <u>※漬け物</u>
果実類		パイナップル、梨、柿
きのこ類		すべて
藻類	のり、のり佃煮、青のり、とろろ昆布	
魚介類		あじ、いわし、さば、さんま、はまち、ぶり、うなぎ、穴子、いか、たこ、くらげ、干物、小魚佃煮
練り製品		
肉類	牛・豚（赤身スライス、赤身ミンチ）、鶏肉（皮なし・皮なしミンチ）、ささみ、レバー、ハム	
卵類		
乳類		
油脂類		★揚げ物禁止
調味料及び香辛料類		一味、七味、からし、わさび、カレー粉など刺激の強いもの
その他		

◎五分粥食の使用食品について

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類		和そば、中華めん
いも類及びでん粉類		こんにゃく
砂糖及び甘味類		
豆類	豆腐、高野豆腐、ゆば、豆乳、 きなこ、こしあん	
種実類		すべて
野菜類	<ul style="list-style-type: none"> ●部分制限なしで使用可能 人参、かぶ、玉葱、大根、冬瓜、 ゆり根、アスパラガス缶、しょう が(臭み消し程度) ●葉先、先のみ使用可能 青菜、チンゲンサイ、ほうれんそ う、白菜、小松菜、キャベツ、 カリフラワー、ブロッコリー、 ●皮むきで使用可能 ナス、きゅうり、かぼちゃ ●皮むき、種なしで使用可能 トマト ●その他 梅びしお 	
果実類	バナナ、桃缶、りんご缶、みかん 缶、びわ缶、ぶどう缶、ジュース類	
きのこ類		すべて
藻類	のり佃煮	
魚介類	白身魚、すり身、しらす干し、 まぐろスープ煮、 かに、えびミンチ	
練り製品		さつま揚げ
肉類	ささみ、鶏皮なしミンチ、鶏むね 皮なし、鶏レバー	
卵類		
乳類		
油脂類		★揚げ物禁止
調味料及び香辛料類		一味、七味、からし、わさび、カレ ー粉など刺激の強いもの
その他	鯛みそ	

◎常食E、半量食の使用食品について

加齢にともなう咀嚼能力の低下を考慮し、硬くてかみにくいもの、歯や喉につまりやすいもの、むせやすいもの、繊維の硬いものは禁止する。

柔らかく調理されているものを基本とするが、天ぷらなどの喫食率が高いものについては提供しても良い。

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類	※高齢者用に加工された餅様食品	生麩、※餅
いも類及びでん粉類		こんにやく
砂糖及び甘味類		
豆類		いり豆
種実類	※ピーナッツバター	※ピーナッツ、アーモンド
野菜類		ごぼう、れんこん、たけのこ、わらび、ぜんまい
果実類		
きのこ類		
藻類		
魚介類		いか、たこ
練り製品	はんぺん、かに風味かまぼこ	
肉類		皮付き鶏肉
卵類		
乳類		
油脂類		
調味料及び香辛料類		
その他		

◎潰瘍食(1000、1600kcal)の使用食品について

どちらも五分菜を基本とする

主食は五分粥のみ(潰瘍 1000kcal) 、主食は全粥のみ(潰瘍 1600kcal)

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類	五分粥食に準じる	
いも類及びでん粉類	五分粥食に準じる	
砂糖及び甘味類	五分粥食に準じる	
豆類	五分粥食に準じる	
種実類	五分粥食に準じる	
野菜類	五分粥食に準じる	
果実類	バナナ、桃缶、りんご缶、みかん缶、びわ缶、ぶどう缶、ジュース類 1600kcal のみ下記可能 もも、りんご	かんきつ類(ジュースも含む)
きのこ類	五分粥食に準じる	
藻類	五分粥食に準じる	
魚介類	五分粥食に準じる	
練り製品	五分粥食に準じる	
肉類	五分粥食に準じる	
卵類	五分粥食に準じる	
乳類	五分粥食に準じる	
油脂類	五分粥食に準じる	
調味料及び香辛料類	五分粥食に準じる	
その他	五分粥食に準じる 1600kcal のみ下記可能 カステラ、ホットケーキ、 乳ボーロ	

◎潰瘍食(2000kcal)の使用食品について

全粥菜を基本とする

主食はパン、飯の選択可

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類		和そば
いも類及びでん粉類	全粥食に準じる	
砂糖及び甘味類	全粥食に準じる	
豆類	全粥食に準じる	
種実類	全粥食に準じる	
野菜類	全粥食に準じる	
果実類	全粥食に準じる	かんきつ類(ジュースも含む)
きのこ類	全粥食に準じる	
藻類	全粥食に準じる	
魚介類	全粥食に準じる	
練り製品	全粥食に準じる	
肉類	全粥食に準じる	
卵類	全粥食に準じる	
乳類	全粥食に準じる	
油脂類	全粥食に準じる	
調味料及び香辛料類	全粥食に準じる	
その他	鯛みそ、カステラ、ホットケーキ、 乳ボーロ	

◎炎症性腸疾患食(1000kcal)の使用食品について

五分菜を基本とする

主食は五分粥のみ

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類	五分粥食に準じる	
いも類及びでん粉類	五分粥食に準じる	
砂糖及び甘味類	五分粥食に準じる	
豆類	五分粥食に準じる	
種実類	五分粥食に準じる	
野菜類	五分粥食に準じる	
果実類	五分粥食に準じる	かんきつ類(ジュースも含む)
きのこ類	五分粥食に準じる	
藻類	五分粥食に準じる	
魚介類		いか、たこ、くらげ、干物、小魚佃煮、まぐろ油漬け
練り製品	五分粥食に準じる	
肉類	ささみミンチ	
卵類		すべて
乳類		すべて
油脂類		すべて
調味料及び香辛料類	五分粥食に準じる	
その他	五分粥食に準じる	

◎炎症性腸疾患食(1700、1900kcal)の使用食品について

五分菜を基本とする

主食は飯、粥選択可能(1700、1900kcal)

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類	五分粥食に準じる	
いも類及びでん粉類	五分粥食に準じる	
砂糖及び甘味類	五分粥食に準じる	
豆類	五分粥食に準じる	
種実類	五分粥食に準じる	
野菜類	五分粥食に準じる	
果実類	バナナ、もも、りんご、桃缶、りんご缶、みかん缶、びわ缶、ぶどう缶、ジュース類	かんきつ類(ジュースも含む)
きのこ類	五分粥食に準じる	
藻類	五分粥食に準じる	
魚介類		いか、たこ、くらげ、干物、小魚佃煮、まぐろ油漬け
練り製品	五分粥食に準じる	
肉類	ささみ、鶏むね皮なし	
卵類	五分粥食に準じる	
乳類	低脂肪牛乳、ヨーグルト、カッテージチーズ	
油脂類		すべて
調味料及び香辛料類	五分粥食に準じる	
その他	五分粥食に準じる	

◎胃切除術後食(五分粥食)の使用食品について

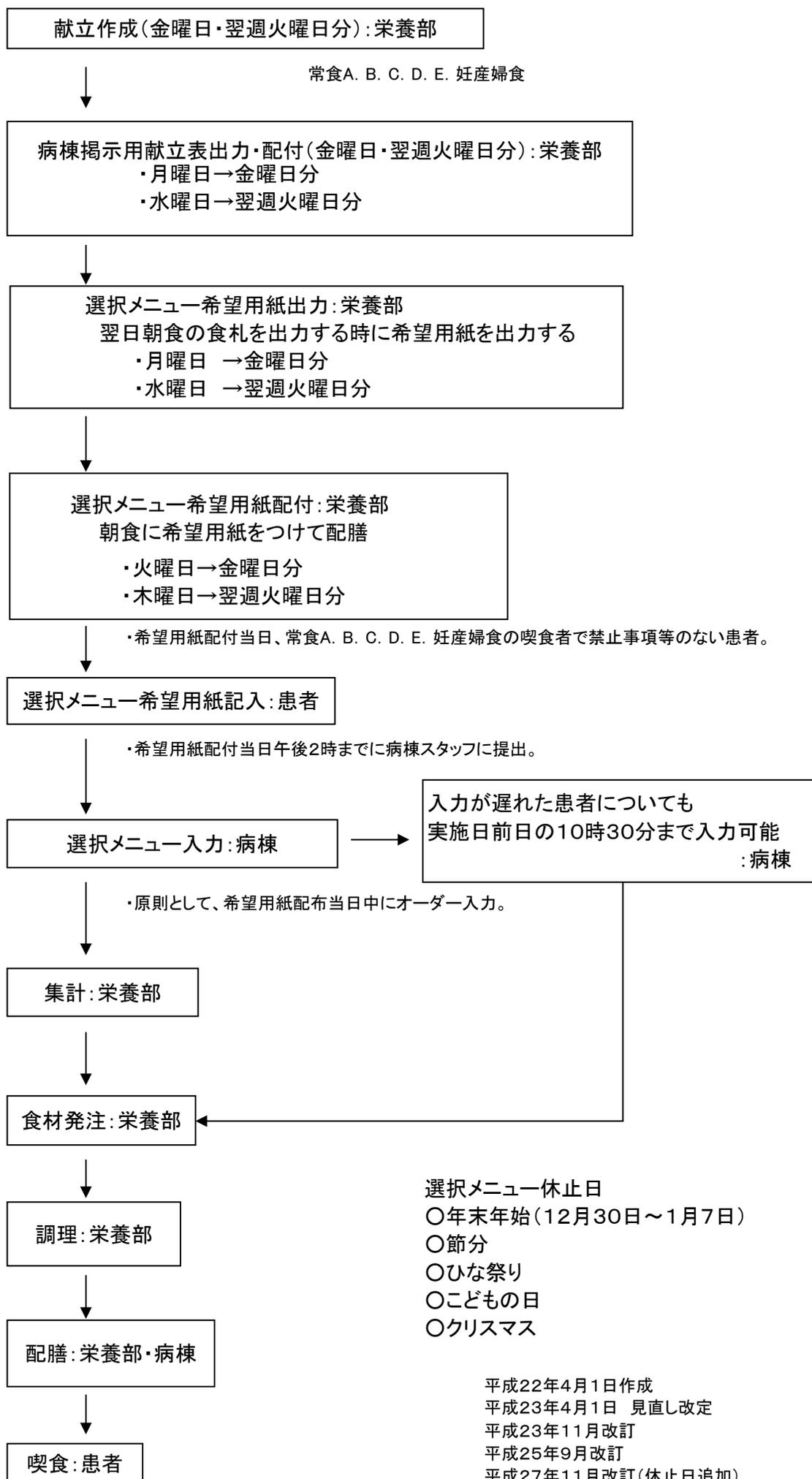
煮る、蒸すを基本とした加熱調理

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類	五分粥食に準じる	
いも類及びでん粉類	五分粥食に準じる	
砂糖及び甘味類	五分粥食に準じる	
豆類	五分粥食に準じる	
種実類	五分粥食に準じる	
野菜類	五分粥食に準じる	
果実類	五分粥食に準じる	
きのこ類	五分粥食に準じる	
藻類	五分粥食に準じる	
魚介類	五分粥食に準じる	
練り製品	五分粥食に準じる	
肉類	五分粥食に準じる	
卵類	五分粥食に準じる	
乳類	五分粥食に準じる	
油脂類	五分粥食に準じる	
調味料及び香辛料類	五分粥食に準じる	
その他	五分粥食に準じる	

◎胃切除術後食(全粥食、飯食)の使用食品について

食品群	使用可能食品	禁止食品
穀類		和そば、中華めん
いも類及びでん粉類	全粥食に準じる	
砂糖及び甘味類	全粥食に準じる	
豆類	全粥食に準じる	
種実類	全粥食に準じる	
野菜類	全粥食に準じる	
果実類	全粥食に準じる	
きのこ類	全粥食に準じる	
藻類	全粥食に準じる	
魚介類	全粥食に準じる	
練り製品	全粥食に準じる	
肉類	全粥食に準じる	
卵類	全粥食に準じる	
乳類	全粥食に準じる	
油脂類	全粥食に準じる	
調味料及び香辛料類	全粥食に準じる	
その他	鯛みそ	

選択メニューマニュアル(フロー図)



産科お祝い膳提供マニュアル（栄養部）

1. 対 象

4 階病棟入院中の出産後の患者

（注意）お祝い膳の喫食が相応しくないと判断される患者を除く

2. 提供日（平成 31 年 3 月現在）

毎週月曜日、木曜日の夕食時

出産後概ね 1 週間以内に 1 回を限度に提供する

（FAX 締め切り時間）		お祝い膳提供日
（水曜日午前 8 時）	⇒	木曜日
（日曜日午前 8 時）	⇒	翌週の月曜日

※帝王切開等で順次食事を変更する場合

欠食後、順次食事内容が繰り上がり、妊産婦食（又は主食が「ご飯」の食種）になってから最初の提供日に提供する

	手術日	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
妊産婦食						
全粥食						
五分粥食						
欠食						
				 この間の月曜日又は木曜日で 最初に当たる日の夕食に提供		

3. 献立内容

献立参考例を参照

4. オーダーについて

- A) 病棟スタッフは、お祝い膳の提供が可能な患者について、患者が出産した時点で、「追加・変更・取り消し食事箋」を院内ファックスで栄養部に送信する

「追加・変更・取り消し食事箋」は、「**口お祝膳**」に**チェック**し、**患者 ID・氏名・出産日**を明記すること。(別紙参照)

- ※ 院内ファックスは提供日前日の午前8時締め切り。
(特に、日・水曜日の朝出産の場合は注意)

- B) 栄養部は、院内ファックスで連絡を受けた患者に対して、提供日の夕食の食事オーダーを入力する

食事カレンダー【画面サンプル】

2010/08	14 土	15 日	16 月	17 火	18 水	19 木	20 金
妊産婦食							
産科御祝膳							
妊産婦食							

カレンダー日付 ■
 オーダー帯 ■
 外出・外泊
 転棟/転室 ■

5. オーダーの修正について

- A) お祝膳のオーダー後に提供をキャンセルする場合は、病棟から食事オーダーの変更を行う

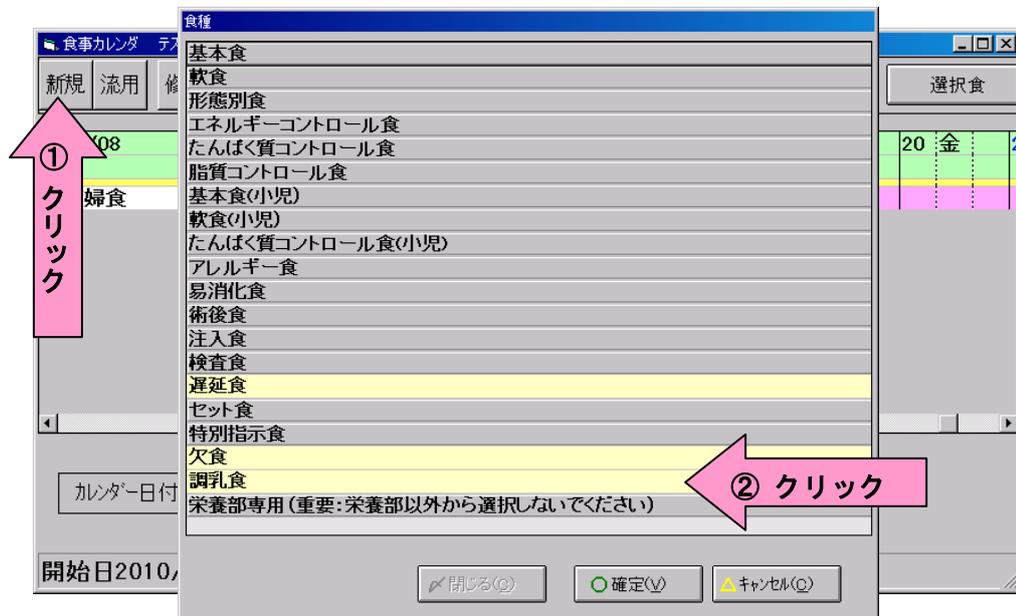
- ・ 締め切り時間及び締め切り時間後の取り扱いは、通常の食事変更に準じる

- B) 再度、お祝い膳をオーダーする場合も、「追加・変更・取り消し食事箋」を院内ファックスで栄養部に送信する

- ・ 再度オーダーされた場合、締め切り時間とお祝い膳の提供日は「2. 提供日」の項に準じる

6. オーダーの入力（栄養部で行う）

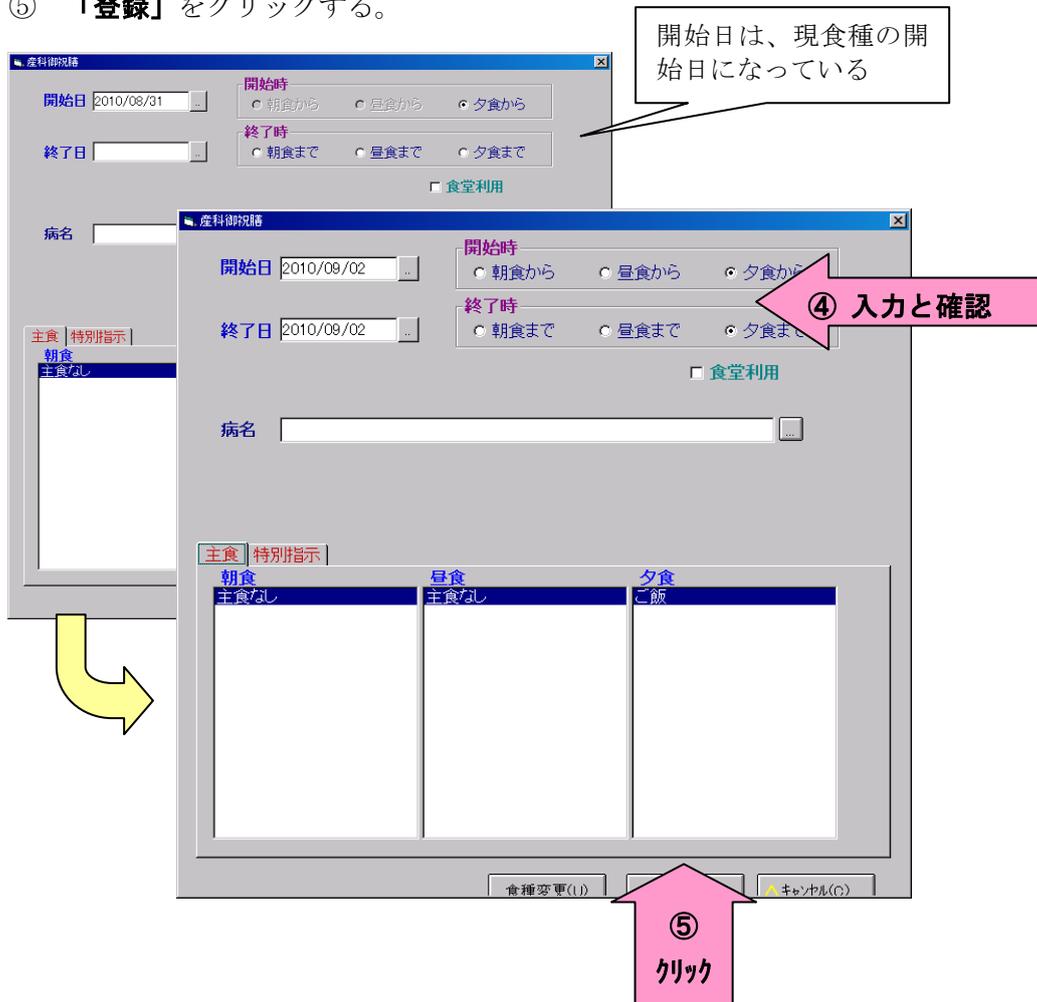
- ① 食事カレンダーの「新規」をクリックする。
- ② 食事オーダー画面の「栄養部専用（重要：栄養部以外から選択しないでください）」をクリックする。



- ③ 「産科御祝膳（オーダーは院内ファックスでお願いします）」をクリックする。



- ④ 「開始日」「開始時」「終了日」「終了時」を入力し、**提供日**と**開始時**に間違いのないことを確認する。
- ⑤ 「登録」をクリックする。



- ⑥ 「はい」をクリックする。



- ⑦ 変更日以降の食事で選択食が選択されている場合は選択食のオーダーが削除される。



- ⑧ 変更後に「**選択食削除一覧**」が出力されるので、削除された患者は再度選択食を入力する。 →⑩を参照

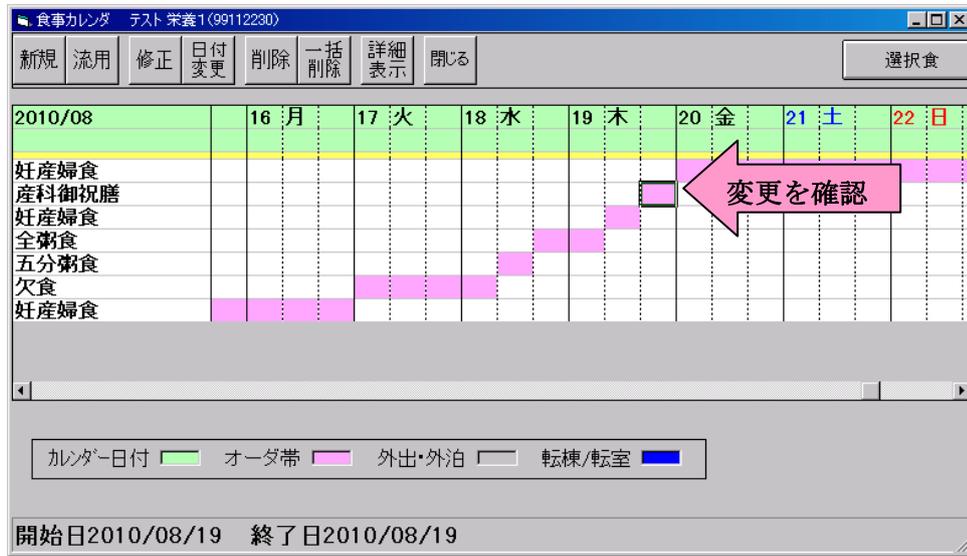
- ⑨ 変更されるので詳細画面で内容に誤りがないか確認する

詳細表示ボタン

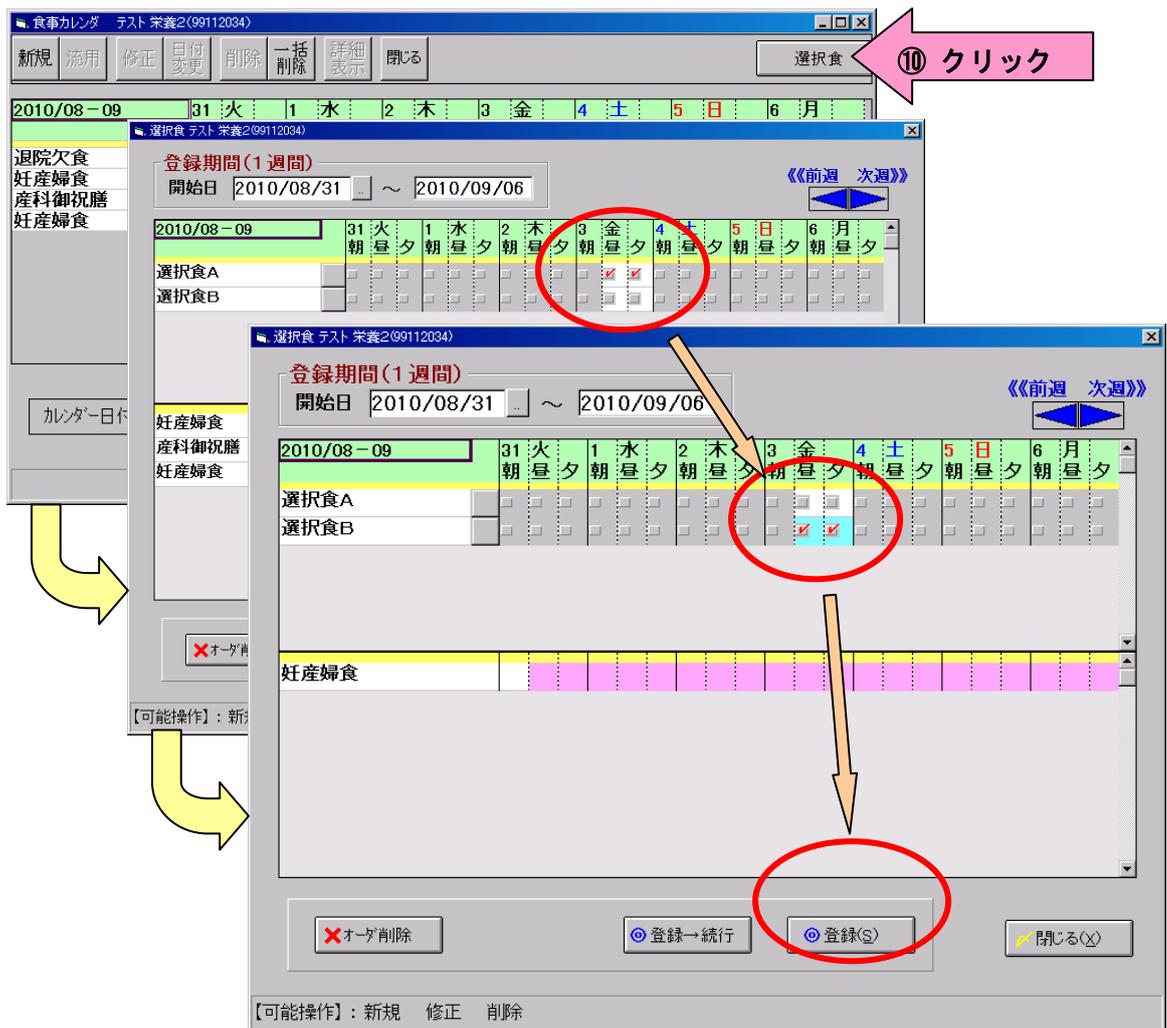
詳細画面

詳細画面

帝王切開等の場合（ご飯食に上がって最初の提供日）



⑩ 選択食の再入力



7. お祝膳食数の確定について（委託業者に支払う費用の確定）

通常のオーダー締め切り時間終了時の食数（実施食数表の食数）と締め切り時間後の「追加・変更・取り消し食事箋」による追加数により確定する。

平成 22 年 8 月 27 日作成
平成 22 年 12 月 27 日一部改訂
平成 24 年 2 月 1 日一部改訂
令和元年 6 月 12 日一部改訂

《献立参考例》

お祝い膳献立

- ◆ ちらし寿司
- ◆ 和風ステーキ
- ◆ 白身魚のアクアパッツァ
- ◆ きのことパスタ
- ◆ 温野菜サラダ
- ◆ すまし汁
- ◆ デザート



食器類一覧

	材 質	メーカー名	品 番	備考
煮物碗(大) 身	メラミン	スリーライン	G3171	
煮物碗(大) 蓋	メラミン	スリーライン	GER114	
煮物碗(小) 身	メラミン	三信	MB-673HNE	
煮物碗(小) 蓋	メラミン	三信	MB-607HNE	
煮物碗(小) 身リーフ	メラミン	国際	B31LFB	
煮物碗(小) 蓋リーフ	メラミン	国際	B31LFC	
菜皿	メラミン	国際	D49HT	
角皿 大	メラミン	国際	D98HT	
カレー皿	メラミン	国際	M112SN	
飯碗(大) 身	メラミン	国際	A31SJB	
飯碗(大) 蓋	メラミン	国際	A31SJC	
飯碗(中) 身	メラミン	三信	MB-606YUK	
飯碗(中) 蓋	メラミン	三信	MB-607YUK	
NEW 飯碗(中) 身	メラミン	信濃化工	2507-TKM-身	
NEW 飯碗(中) 蓋	メラミン	信濃化工	2507-RK-蓋	
飯碗(小) 身	メラミン	スリーライン	GHT-436M	
飯碗(小) 蓋	メラミン	スリーライン	GHT-436F	
丼 身	メラミン	スリーライン	AW-13BK	
丼 蓋	メラミン	スリーライン	AW-14BK	
おでん皿	メラミン	国際	J18SB	
丸鉢	メラミン	国際	G50HTB	
小鉢 緑	メラミン	スリーライン	G467MKM	
小鉢 ピンク	メラミン	スリーライン	M-474 IVP	
小鉢 花柄	メラミン	スリーライン	Y-142KM	
小鉢 半量食	メラミン	国際	G-77SPW	
小皿	メラミン	スリーライン	GER-453	
サラダボール	メラミン	国際	GC54CL	
クリアカップ(お茶ゼリー)	メラミン	信濃	537-クリア	
果物皿(白)	メラミン	スリーライン	MTB-178	在庫使い切り
果物皿	メラミン	三信	MS-564BOD	
汁碗 身	メラミン	三信	MB-800TUK	
汁碗 蓋	メラミン	三信	MB-801TUK	
パン皿	メラミン	関西合成樹脂工業	LE-7816	
蒸し碗 身	メラミン	スリーライン	G-461I	
蒸し碗 蓋	メラミン	スリーライン	GHS-61F	
注腸カップ 身	メラミン	国際	C6 WI	在庫使い切り
注腸カップ 蓋	メラミン	国際	C6C WI	在庫使い切り

食器類一覧

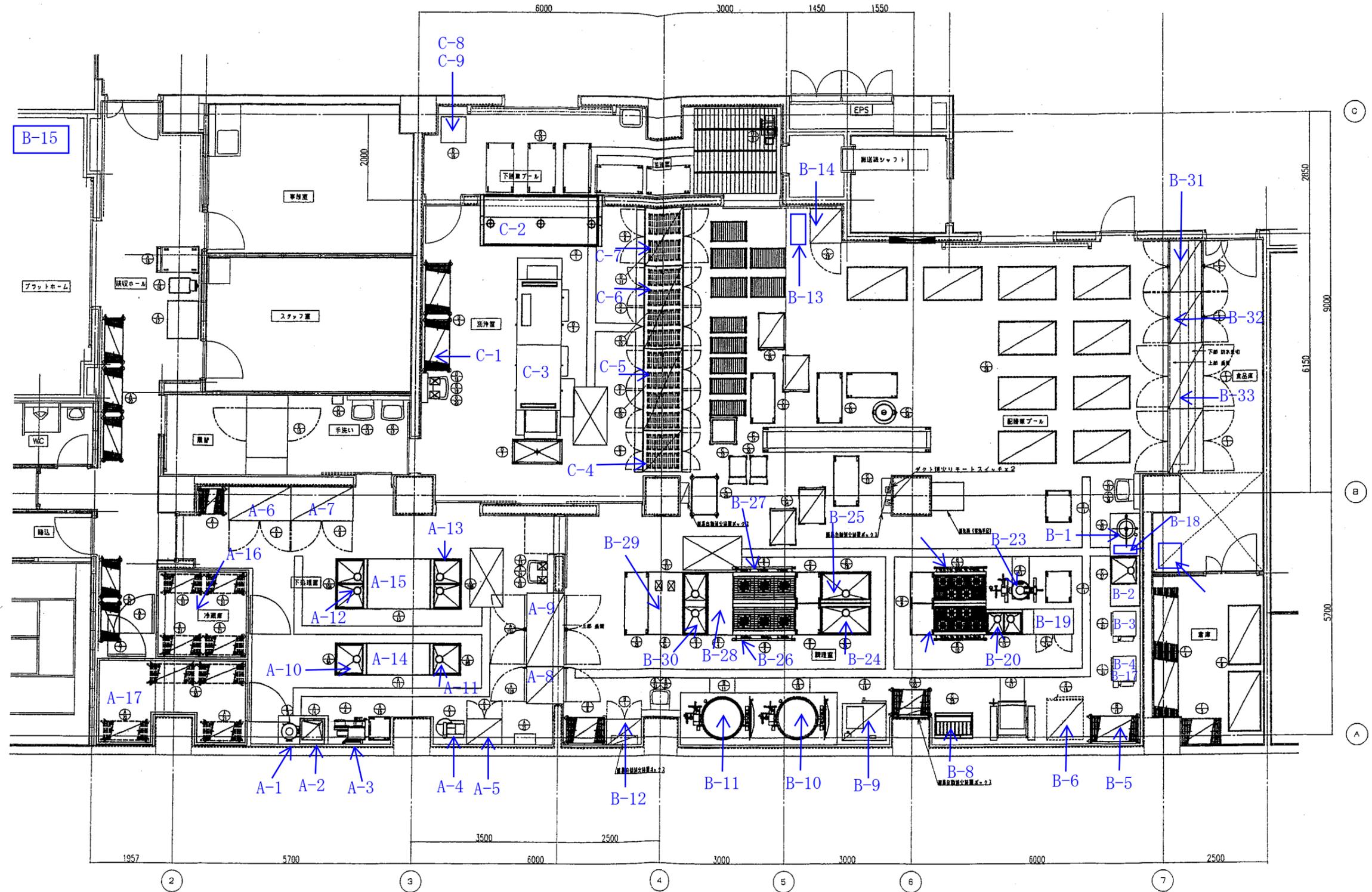
	材 質	メーカー名	品 番	備考
マグカップピンク 身	メラミン	国際	542MF SDP	
マグカップピンク 蓋	メラミン	国際	C6c SDP	
角皿カバー	メラミン	三信	C-1612W	
角皿カバー大	メラミン	国際	PP118CL	
菜皿カバー	メラミン	三信	C-170W	
小鉢カバー	メラミン	三信	C-110W	
小児飯碗 身	メラミン	国際	J5NFB	在庫使い切り
小児汁碗 身	メラミン	国際	J6NFB	在庫使い切り
小児飯碗・汁碗 蓋	メラミン	国際	J5NFC	在庫使い切り
小児 平皿 身	メラミン	国際	D10NF	在庫使い切り
小児 平皿 蓋	メラミン	三信	C-140W	
小児中鉢	メラミン	国際	J2NF	在庫使い切り
小児小皿	メラミン	関西プラスチック	M-8	
小児菜皿	メラミン	国際	D10KO	
小児飯碗(身)	メラミン	国際	J5KOB	
小児汁碗(身)	メラミン	国際	J6KO	
小児飯・汁碗(蓋)	メラミン	国際	J6KOC	
トレー(イエロー)	FRP	ホシザキ	MSC-T10-YE-3	
トレー(ピンク)	FRP	ホシザキ	MSC-T10-PI-3	
飯碗(中) 身 (古)	メラミン	スリーライン	G225	
飯碗(中) 蓋 (古)	メラミン	スリーライン	G224	
飯碗 身	強化磁器	大蔵商事	59202-17B	
飯碗 蓋	強化磁器	大蔵商事	59202-17C	
煮物碗 身	強化磁器	三信	YB-11HG	
煮物碗 蓋	強化磁器	三信	YB-106HG	
角皿	強化磁器	三信	KS-865AZ	
菜皿(18cm)	強化磁器	大蔵商事	1950-24	
茶碗蒸し 身	強化磁器	大蔵商事	1919-14B	
茶碗蒸し 蓋	強化磁器	大蔵商事	1919-14C	
小皿	強化磁器	大蔵商事	1952-14	
丸鉢	強化磁器	大蔵商事	59441-17	
丸鉢(大) 煮物大	強化磁器	大蔵商事	59241-17B	
重箱(おせち用)身 無地	メラミン			
重箱(おせち用)身 松	メラミン			
重箱(おせち用)蓋 鶴	メラミン			

* 強化磁器は、買い足し予定なし

平成31年3月現在

食 品 規 格 基 準

共通項目	<ol style="list-style-type: none"> 品名、仕入れ元の名称及び所在地、生産者(製造又は加工者を含む)の名称及び所在地、ロット番号が確認可能であること。 納入業者には定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。 大量調理施設衛生管理マニュアル(最終改正:平成29年6月16日生食発0616第1号)の原材料、製品等の保存温度に従い適切な温度管理が行なわれていること。 法令に成分又は表示等に関して規格基準が設けられている食品にあつてはその規格基準に適合するものであること。 腐敗・変質・異味・異臭・異物混入のないこと。 新鮮かつ安全で良質な食材の調達に努め、委託者が食材に関して問題を指摘した場合には、適宜改善すること。 国内産を基本とし、輸入物については安全証明等を委託者に提示し、許可を得ること。 生鮮食品(野菜、果物、生肉、生魚介類)は中国産を除くこと。
米	<ol style="list-style-type: none"> 国内米であり、品種はコシヒカリ精白うるち米100%(単一銘柄米)とする ただし、10月以降の納品分からは、新米を使用すること 無洗米であること 割れ、焼け、虫食い、着色粒のないもので、大きさが良好・整粒で温度管理良く、鼠等の害のないもの 包装に、産地・銘柄・精米日(年月日)・納入者名等を表示すること 包装は、破損及び衛生動物の付着のないこと
パン	<ol style="list-style-type: none"> 焼き上がり良好で、まんべんなく焼き色のついているもの 可能な限り、納品当日に製造されたものを使用すること 1食毎に包装すること 包装に、内容量・消費期限を印字すること 表示された重量と相違がないこと
豆腐類	<ol style="list-style-type: none"> 遺伝子組み替え大豆を使用していないこと 個包装されており、消費期限が表示されていること
生鮮野菜・果物	<ol style="list-style-type: none"> 病虫害・外傷無く、とうだち・す・たなおち・発芽・またわれ等の無いもの 雑物の混入・かびの発生の無いこと
漬物類	<ol style="list-style-type: none"> 製品は、膨張、液漏れがなく密封されているもの 野菜本来の色を基調とし、着色はできる限り避けること
魚介類	<ol style="list-style-type: none"> 切り身は、重量が均一であること 冷凍魚は急速凍結品とし、冷凍焼けや乾燥部分のないこと(再凍結不可)
練製品	<ol style="list-style-type: none"> 大きさ・形態が整っており、光沢や弾力性のある良質なもの 賞味期限を表示のこと
牛肉・豚肉・加工品	<ol style="list-style-type: none"> 形、重量を指定し使用する場合には、均一なものであること 再凍結品を使用しないこと
鶏肉	<ol style="list-style-type: none"> 毛等の異物の付着がないもの 形、重量を指定し使用する場合には、均一なものであること 皮なしを使用する場合は、皮・脂肪をできるだけ除去していること 再凍結品は使用しない
鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> 割卵用の卵は、サルモネラフリー仕様であること 液卵を使用する場合には、委託者の許可を得ること、また、凍結液卵とする
牛乳・乳製品	<ol style="list-style-type: none"> 納品されるものについては、同一の製造日であること パックにストローが付いているなど喫食しやすい対策がなされていること
冷凍食品	<ol style="list-style-type: none"> 品質検査結果を提出すること 鮮度良好な材料を加工したもので、品質固有の形状・色を呈し、大きさが一様に揃っていること 解凍しているもの、また再凍結したものでないこと
缶詰・瓶詰	<ol style="list-style-type: none"> 錆・変形・膨張・液漏れがなく、密封されているもの



地下1階厨房機器等詳細図

調理機器一覧表

別紙14-1

A.下処理室

配置番号	名称	メーカー名	品番	大きさ	数量	備考
1	球根皮むき機	中西	NKP-16	42×50×86.5	1	
2	皮むきシンク			60×60×40	1	
3	フードスライサー	AIHO	FS-35		1	H30.12納品
4	フードカッター	AIHO	FC-40	68.5×46×105	1	
5	包丁まな板殺菌庫	中西	NK-308D	85×60×148	1	
6	冷凍庫(魚)	ホシザキ	Hf-150S3-ML	150×80×189	1	
7	冷凍庫(野菜)	ホシザキ	Hf-150S3-ML	150×80×189	1	
8	カートイン冷蔵庫 1枚扉	ホシザキ	HRR-87A-LDLD	172.5×100×210	1	
9	カートイン冷蔵庫 2枚扉	ホシザキ	HRR-173A-2LD2LD	87×100×210	1	
10	1槽シンク(肉)			75×75×80	1	
11	1槽シンク(肉)				1	
12	2槽シンク(野菜)			75×120×80	1	
13	2槽シンク(野菜)				1	
14	調理台(肉)			75×150×80	1	
15	調理台(野菜)			120×150×80	1	
16	プレハブ冷蔵庫(魚・肉)	ホシザキ	HU-ORD-CB2(ユニット)	218×210×280	1	
17	プレハブ冷蔵庫(野菜)	ホシザキ	HU-ORD-CB2(ユニット)	218×210×280	1	
	ラック A(備品用)			60×60×200	1	
	ラック B(ざる)			45×90×170	1	
	移動台(スライサー用)			55×50×30	1	
	はかり(中)	ヤマト	UDS-200W	26×25×16	1	
	はかり(小)	ヤマト	UDS-1V		1	
	マキタ刃物研磨器	マキタ電機	9820		1	
	ラック(カートイン冷蔵庫用)			45×75×150	4	
	オゾン水発生装置		KS-103PSA		1	
	鏡			60×46	1	
	洗面台		L221R	43×55×40	1	

B.調理室

配置番号	名称	メーカー名	品番	大きさ	数量	備考
1	自動製氷機	ホシザキ	IM-65M-1	630×525×800	1	H29.11納品
2	シンク(調理台付き)			75×120×81	1	
3	立型炊飯器	AIHO	RMG-153R		2	H27.7.8納品
4						
5	ドウコンディショナー	ニチワ	UDH-1411	オープン・ホイロ込	2	現在未使用
6						
8	フライヤー	マルゼン	MGF-40G		1	
9	コンベクションオープン	コメットカトウ	CSVH-G20	(ワゴン含)	1	
10	蒸気釜	服部工業	SHT-30		1	
11	蒸気釜	桐山工業	KS II-30		1	
12	包丁保管庫	中西	NK-308D		1	
13	ロッカー(ステンレス)			51×60×180	1	
14	保存食冷凍庫	ホシザキ	HF-75S		1	
15	パン冷凍庫	サンデン	SH-500X		1	現在未使用
17	炊飯器(一升炊き)	三菱	NJ-KH18		1	
18	オープンレンジ	ナショナル	NE-J520		1	
19	テーブル型冷蔵庫	ホシザキ	RT-120SNC-ML	特食用	1	製品番号:A06599N
20	2槽シンク(特食)			60×90×80	1	
23	スूपケトル		SHT-40		1	
24	1槽シンク(大)			75×120×81	2	
25						
26	3口コンロ	Tanico	NT1530A	60×150×80	1	購入元:AIHO
27	5口コンロ	Tanico	NT1532A	75×150×80	1	H28.7.27納品
28	調理台(小)			60×150×80	1	
29	調理台(大)			90×150×80	1	
30	2槽シンク(縦)			60×150×80	1	
31	リーチインショーケース	福島工業	EPD-40RM2(改)		2	
32						
33	扉付き棚(両開)			61×155×170	1	
	配膳車(48膳)	ホシザキ	MSC-48RPE3-HD		4	
	配膳車(24膳)	ホシザキ	MSC-24RPE3		4	
	鏡			60×46	2	
	洗面台		L221R	43×55×40	2	
	はかり(中)	ヤマト	UDS-200W	26×25×16	2	
	移動台 飯盛付用			60×150×80	1	
	ラック A (油置き場)			85×47×160	1	
	ラック 3段(ホテルパン)			75×60×170	1	
	ラック 4段(調味料)	ERECTA		45×75×150	1	

調理機器一覧表

別紙14-2

B.調理室

配置番号	名称	メーカー名	品番	大きさ	数量	備考
	水切り移動台			Φ 60×60	2	
	電気コールドワゴン	ニチワ	CW-451GSP		1	
	電気ホットワゴン		HW-450GSP		2	
	食器ディスペンサー			63×63×80	2	
	ラック3段 (パン)			47×85×158	1	
	盛りつけ台A			60×120×80	3	
	盛りつけ台B			90×90×80	2	
	盛りつけ台C			74×90×80	1	
	配膳用移動台 A(1段)			60×75×80	4	
	配膳用移動台 B(2段)			60×75×80	2	
	移動台A(外)盛付用			62×123×81	1	
	移動台A(中)粥配膳用			51×102×76	1	
	盛付台(粥)			90×75×80	1	
	雑用台(2段)			118×50×83	1	
	備品ラック(4段)			45×90×170	1	
	ラック 3段 (調理器具)			60×150×170	1	
	ラック 5段 (なべ)			37×85×157	1	
	配膳用トレールラック	ERECTA		54×72×160	1	
	おやつワゴン			74×80×144	1	委託事務所内

C.洗浄室

配置番号	名称	メーカー名	品番	大きさ	数量	備考
1	ロッカー(ステンレス)			51×60×178	1	
2	1槽シンク(大)			120×292×85	1	
3	食器類洗浄機	中西	EODC-Z25SA-RT		1	
4	食器消毒保管庫 A(トレ)		CMC-20		1	
5	食器消毒保管庫 B		CMC-40		2	
6						
7	食器消毒保管庫 C		CMC-30		1	
8	洗濯機	東芝	AW-505(W)		1	
9	乾燥機	HITACHI	CD-EC551(HS)		1	
	鏡			60×46	1	
	洗面台		L221R	43×55×40	1	
	ラック 4段 (食器かご・備品)			60×120×200	1	
	ラック 4段 (マット置き場)			40×85×153	1	
	1槽シンク(小)			70×90×80	1	
	移動水切り台			60×120×72	1	
	ラック (漂白容器置き場)			45×75×148	1	
	移動台 (払い台)			91×61×80(2段)	1	
	移動台 (ホース置き場)		NWT1B-S	45×90×80(2段)	1	
	移動台 (洗浄後かご置き場)			60×120×80	1	
	食器保管庫ラック			36×85×157	12	
	食器保管庫ラック トレ 3段			40×85×160	2	
	ネ스팅トレイカート(小)	ERECTA	NTCX28A	597×1540×1306	5	
	ネ스팅トレイカート(大)	ERECTA	NTCX36A	597×1540×1566	4	
	残食計量用はかり	AND	HV-200KV-WP-K		1	
	深洗面台				1	
	台車(水切り)			50×75×80	1	
	台車(ゴミ用)				1	2017/8更新

D.倉庫

配置番号	名称	メーカー名	品番	大きさ	数量	備考
	ラック A	ERECTA		45×104×170	3	食器保管庫2台、食品庫1台
	ラック B(下が棒状)			37×85×157	2	食品庫2台
	調味料ストック入れ			38×65×70	1	
	掃除機	ナショナル	MC-G610		1	
	ラック	ERECTA		60×90×200	1	
	ラック (食器)			60×150×175	2	
	食器ディスペンサー			63×63×80	3	
	靴箱(物入れ)			40×148×195	1	
	脚立(大)				1	
	フードプロセッサ(小)	WARING	commercial ブレンダー		1	
	業務用電子スूपジャー	タイガー	JHI-A080		1	現在未使用
	ラック	ERECTA		60×120×200	1	食器保管庫
	ウォームガン	ARIMITSU	TRY-01		1	

※配置番号は(別紙13)栄養部施設配置図参照のこと

平成31年3月現在

非常食の確保について

対応については、大阪市立十三市民病院災害対策マニュアルに従い、対応する
委託業者においては、それらをもとに、緊急時対応マニュアルを作成し、対応する

○非常食について

- ①当院設置の災害対策本部から情報を得て、臨時病床分も含めた患者食を準備する
- ②上記①のため、必要であれば、非番職員も緊急招集する
- ③上記①のため、在庫食品や備蓄食品も含め、必要材料の手配をする

○非常時の食事について

以下の場合を想定し、条件ごとに非常食を確保するとともに、条件ごとに献立を作成し対応すること

1. ライフラインについて

- ①ライフラインが確保出来なかった場合
- ②ライフラインが確保できた場合

2. 想定人数

250人（常食：150人、全粥：60人、嚥下食30人、流動食10人）
+離乳食2人+臨時病床分

3. 備蓄食品の条件

- ①想定人数から算出した、3日分の食料を備蓄（2250食分）
- ②離乳食については、現在給食提供業務において使用しているものを活用
（瓶詰めやドライフード等）

4. 保管場所

委託者が指定する場所に保管

非常時献立表(作成)

		常食(150人)			全粥食(60人)			嚥下食(30人)		
		食品名 または 料理名	分量	使用 数量	食品名 または 料理名	分量	使用 数量	食品名 または 料理名	分量	使用 数量
1 日 目	朝食									
	昼食									
	夕食									
2 日 目	朝食									
	昼食									
	夕食									
3 日 目	朝食									
	昼食									
	夕食									

* 臨時病床分も考慮すること

システム障害時対応マニュアル

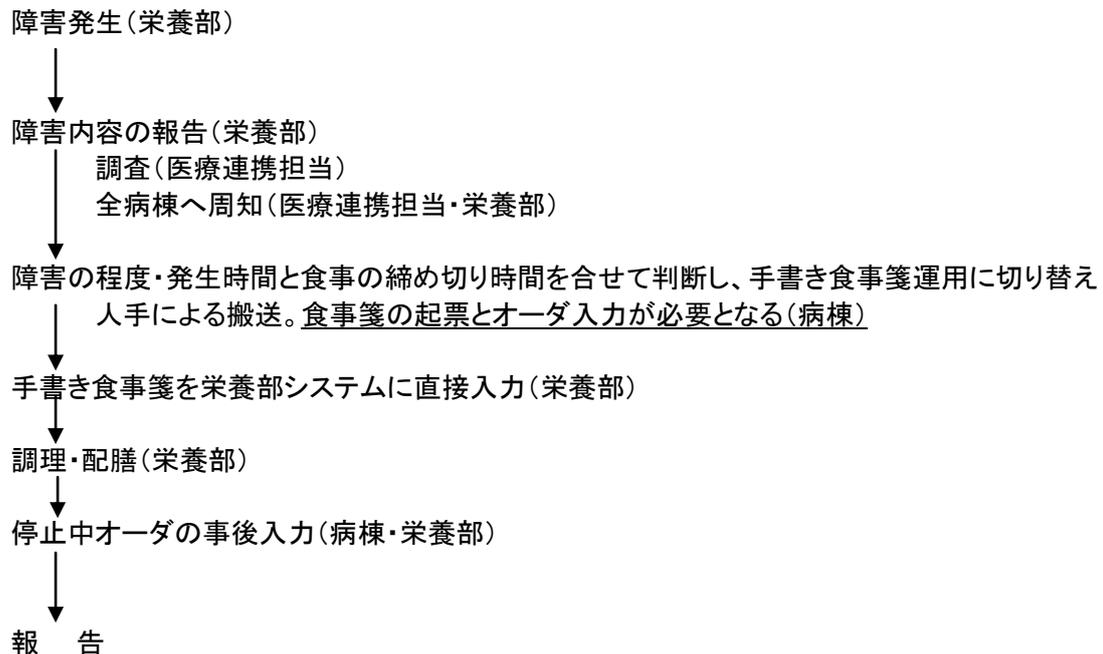
(栄養部 危機管理対応マニュアル H28 年度版より抜粋)

食事オーダー・栄養指導オーダー等患者情報はすべて病院情報システムによるものであり、その情報をもって部門システムにより食事管理業務等すべての業務を行っている。

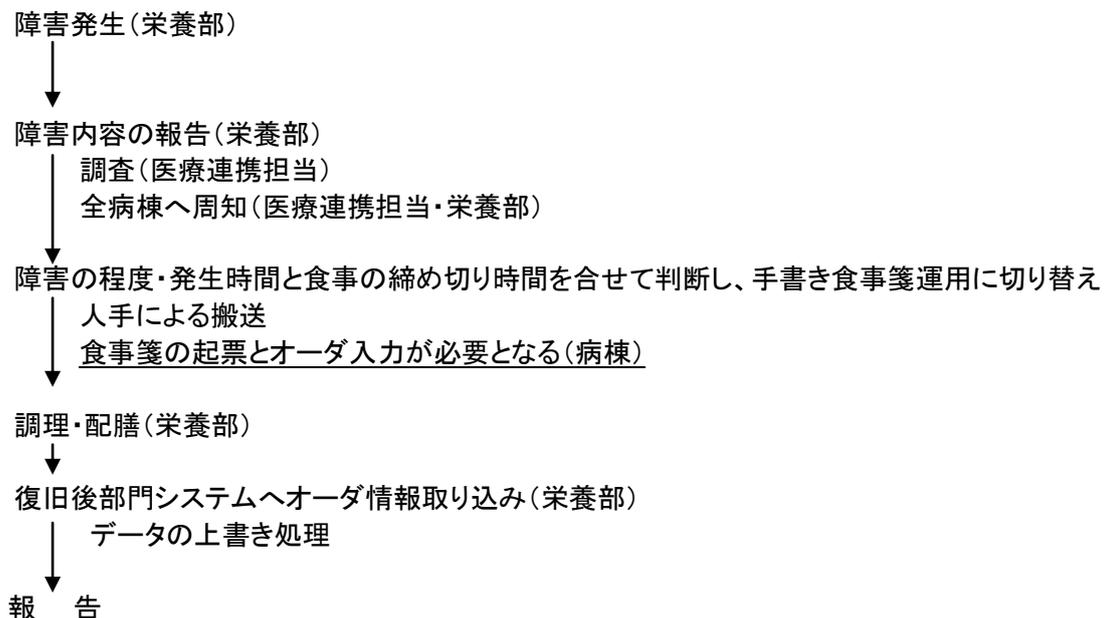
(システム障害時 運用フロー)

病院情報システム、栄養部門システム障害時には「システム障害時対応マニュアル(十三市民病院)」を基本に、本務、委託が連携して対応することとする。

1) 病院情報システムが動作しない場合



2) 栄養部門システムが動作しない場合



業務の内容 ↓		時間帯 →																												
		4:45	6:30	7:30	7:45	8:30	8:45	8:50	9:00	9:10	9:30	9:50	10:00	11:45	12:00	13:00	13:20	13:30	13:45	14:00	14:30	14:50	15:10	15:30	17:45	18:00	19:00	19:20	20:00	20:15
受託責任者		[Red line indicating presence from 8:45 to 17:45]																												
助言指導者		[Red line indicating presence from 8:45 to 17:45]																												
現場責任者A		[Red line indicating presence from 6:30 to 15:30]																												
現場責任者B		[Red line indicating presence from 10:00 to 19:00]																												
作業従事者		[Red line indicating presence from 4:45 to 21:00]																												
朝食		調理 [4:45-6:30] 配膳 [6:30-7:30] 配膳車回収 [7:30-8:45] 下膳 [8:45-9:10] 洗浄 [9:10-9:50] 下膳車を病棟へ、食器回収 [9:50-10:00]																												
間食		配膳 [9:30-9:50]																												
昼食		調理 [9:00-11:45] 配膳 [11:45-12:00] 配膳車回収 [12:00-13:00] 下膳 [13:00-13:20] 洗浄 [13:20-13:45] 下膳車を病棟へ、食器回収 [13:45-14:00]																												
間食・おやつ		配膳 [14:30-14:50]																												
夕食		調理 [14:00-17:45] 配膳 [17:45-18:00] 配膳車回収 [18:00-19:00] 洗浄 [19:20-20:00] 下膳 [20:00-20:15] 下膳(最終見回り) [20:15-20:30] 下膳車を病棟へ、食器回収 [20:30-21:00]																												
間食・夜食		配膳(夕食と一緒に配膳) [17:45-18:00]																												
業務の内容 ↑		時間帯 →																												