

分類	食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)	カリウム	病名選択	主食	分量	備考	献立の特徴	飲み物
一般食	並菜A	2,100	75	50	360	8g程度		×	並飯	220		木曜～土曜の朝・夕は選択メニュー	
	並菜B	1,800	70	50	270	8g程度		×	並飯	180		木曜～土曜の朝・夕は選択メニュー	
	全粥菜	1,700	65	40	270	10g程度		×	全粥	300	軟250	禁=揚げ物、漬物、きんぴら、ひじき、筍、れんこん、こんにやく	
	5分粥菜	1,400	60	30	220	10g程度		×	5分粥	250		禁止=炒物、焼物、酢物、海藻、大豆類、生野菜/(果物缶詰やバナナ、キウイ、リンゴコンポートは可) きざみ揚げ、練り物、絹サヤ、インゲン可	
	3分粥菜	1,000	40	30	140	10g程度		×	3分粥	200		ミキサー状、ビュール状=出来上がったものをミキサーにかけて提供する。みそ汁は具なし。とろみはなし。副食に粉飴は使用しない。ゼリー禁。	
	流動食	700	25	20	110	5g程度		×	重湯	150		1週間のサイクルメニュー。ヨーグルトなどの固形物は禁止。	
	やわらか菜	1,400	60	40	240	8g程度		×	軟飯	200		学会分類コード4レベル	
	ソフト食	1,600	50	40	190	6g		×	ミキサー粥	200		学会分類コード3レベル	
	嚥下食	1,200	40	30	165	10g程度		×	ミキサー粥	200		基本やわらか菜の献立をミキサーにかけ、スベラカーゼにてとろみを付ける	
	嚥下訓練 1	600	20	20	120	3g		×	重湯ゼリー	100		朝(重湯ゼリー・エネブリン・エネばくゼリー)昼(重湯ゼリー・柔らか倶楽部ハンバーグ・ブロッコ)夕(重湯ゼリー・柔らか倶楽部カレー・ビタミンサポート)	
	嚥下訓練 0	64						×				エンゲリードゼリー又はビタミンサポートゼリー	
	ライト食	1,200						×	並飯	120		主食が米・パン・麺など変わることが多い。1品少量で品数が多い。デザートがつくことが多い。副食は並Bの半量、スープは全量。	
	低菌食	1,600	60	30	270			×	並飯	180			
産褥食	2,500	90	60	400	10g程度		×	並飯	220		15時のおやつ、昼又は夕にスープ、デザートがつくお祝い膳提供。通常3日後、帝王7日後。コラーゲンプロなどのサプリメント使用禁。		
セレクト食							×				主食欄やコメント欄に記載されたものを提供(オーダーは、栄養士さんより依頼あり)		
乳幼児食	ミルク							×					
	離乳初期(ごっくん期)	70						×	ライス粥	50		5～6か月児一日1回 昼食ライス粥+裏ごし1品あじ付けなし	
	離乳中期(もぐもぐ期)	400						×	全粥	60		6～8か月児一日2回 昼食全粥+3品だしのみで味付け味噌汁のみ味噌使用 卵黄のみ使用	
	離乳後期(かみかみ期)	630						×	軟飯	90		9～11か月児一日3回軟飯+3品だし+調味料薄味で調理。全卵使用。	
	幼児A(2歳児)	1,200	35	35	185	7g程度		×	並飯	80		肉料理は一口大きざみ、副菜は一口大。禁止=デザート、揚げ物、梅味※好き嫌いは考慮しない 魚は白身魚使用	
	幼児B(3～5歳児)	1,500	45	40	240	7g程度		×	並飯	120		並B程度の食事だが、煮物類を減らした子供向けメニューを心掛ける。禁止=デザート、梅味※好き嫌いは考慮しない	
	学童食(小学校低学年)	1,600	60	50	250	7g程度		×	並飯	150		並B程度の食事だが、煮物類を減らした子供向けメニューを心掛ける。禁止=デザート、梅味※好き嫌いは考慮しない。木～土は朝夕選択食	
学童・幼児下痢食	1,400	60	30	220	10g程度		×	並飯	250		乳製品、生野菜、生果物禁	ミニ果汁	
エントロール食	エネルギーコントロール食1000	1,000	50	30	130	6.8		○	並飯	60	軟90:全140	PFC比=P:15%F:20～25%C:50～60% 必要に応じて五分菜程度、嚥下形態など選択可能。 卵は毎日提供禁(果物の重複はある程度可能)、デザート(ゼリー・お菓子類など)・缶詰果物禁 芋類、パスタ、南瓜のおかずの頻度に注意。	
	エネルギーコントロール食1200	1,200	55	35	170	6.8		○	並飯	90	軟120:全200		
	エネルギーコントロール食1400	1,400	60	45	190	6.8		○	並飯	100	軟130:全200		
	エネルギーコントロール食1600	1,600	65	45	240	6.8		○	並飯	140	軟190:全300		
	エネルギーコントロール食1800	1,800	75	45	270	6.8		○	並飯	180	軟230:全300		
	エネルギーコントロール食2000	2,000	80	50	295	6.8		○	並飯	200	軟250:全300		
	エネルギーコントロール食 ソフト	1,200	40	35	180	6		○	ミキサー粥	200			
	エネルギーコントロール食 やわらか菜	1,600	60	40	240	6.8		○	軟飯	200			
蛋白食	低蛋白食 I A	1,400	30	40	230	6		○	並飯	150	軟130:全200	必要に応じて五分菜程度、嚥下形態など選択可能。 炭水化物比率は70%以下とする。 A I ～A III、慢性腎不全およびA I K～A III Kの昼食は「たんぱく質調整ご飯」を180g使用する。 K制限について K 1500mg以下/日(透析食は2000mg以下/日)。ただし茹でこぼしや水にさらすなど調理でKを抑えるので献立上は+100mgまで可。 低蛋白食CはK制限しない。 K制限食は、生野菜、生果物、海藻類は使用しない。 香味など生野菜を使用する場合は必ず20分以上水にさらす。その他加熱野菜も茹でこぼす。 ※K以外は、カリウム1500mg以上ある事	リンゴジュース
	低蛋白食 I B	1,400	40	40	220	6		○	並飯	160	軟200:全270		リンゴジュース
	低蛋白食 I C	1,400	50	40	210	6		○	並飯	160	軟200:全270		ミニミルク
	低蛋白食 II A	1,600	30	40	280	6		○	並飯	150	軟130:全200		腎ジュース
	低蛋白食 II B	1,600	40	40	270	6		○	並飯	160	軟200:全270		腎ジュース
	低蛋白食 II C	1,600	50	40	260	6		○	並飯	160	軟200:全270		ミニミルク
	低蛋白食 III A	1,800	30	50	310	6		○	並飯	150	軟130:全200		腎ジュース
	低蛋白食 III B	1,800	40	50	300	6		○	並飯	160	軟200:全270		腎ジュース
	低蛋白食 III C	1,800	50	50	290	6		○	並飯	160	軟200:全270		ミニミルク
	慢性腎不全	2,000	30	60	330	6		○	並飯	150	軟130:全200		腎ジュース
透析食	1,800	60	60	300	6		○	並飯	200	軟250:全300	ミニミルク		
脂質	脂質コントロール食 I(流動)	600	20	5	120	6.8		○	重湯	150		重湯、脂質のない汁物、脂質のない飲物を提供(1週間サイクルメニュー)	刺激物・練り物・揚げ物・食物繊維が多く消化の悪い食品禁
	脂質コントロール食 II	1,400	50	10～15	280	6.8		○	並飯	150	軟200:全300	五分菜程度の煮物中心の食事。葱・豆類・練り物・鶏もも肉・パイン禁	スキムミルク
	脂質コントロール食 III	1,600	60	20～25	300	6.8		○	並飯	190	軟240:全300	五分菜～全粥菜程度の食事。	スキムミルク
	脂質コントロール食 IV	1,800	65	30～35	320	6.8		○	並飯	210	軟270:全300	全粥菜程度の食事	スキムミルク
胃腸術後食	胃腸術後食流動	800	30	20	125			○	重湯	150		3食(重湯・汁物・粥塩が基本(1週間サイクル)+補食2回(15時、19時(夕食配膳時))。	ミニミルク
	胃腸術後食3分	1,000	40	30	140			○	3分粥	200			ミニミルク
	胃腸術後食5分	1,200	50	30	180			○	5分粥	250		おやつ15時、19時(夕食配膳時)。	ミニミルク
	胃腸術後食7分	1,300	50	30	210			○	7分粥	250		禁止事項:刺激物・硬い食品、揚げ物・食物繊維の多い食品など消化の悪い食品。胃(五分)まできざみ揚げ可	ミニミルク
	胃腸術後食全	1,500	60	40	230			○	全粥	200		バター・マヨネーズ・生クリームは少量であれば使用可能。酸味の強い果物(パイナップル、パイン缶、小夏など)・イチゴ禁・干し果物禁。絹さや・グリーンピース・いんげん禁。	ミニミルク
	胃腸術後食軟	1,600	70	50	220			○	軟飯	200		例)葱・豆類・筍・ごぼう・海藻・こんにやく・きのこ・にら・山菜・香辛料・さつまいも禁。(さつまいもは裏ごしすれば使用可)練り物可	ミニミルク
	胃腸術後食並	1,800	70	50	270			○	並飯	160		胃腸全粥～並:主食は全粥菜レベル可。副食和え物可。(節ごまなど消化の悪い食品は除く)。刺身は胃腸並のみ。タタキ禁	ミニミルク
潰瘍食	潰瘍食流動	800	30	20	125			○	重湯	150		胃腸術後食に準ずる なすの皮は、五分菜以下は禁止 胃腸(並)～胃腸(全)までは、きざみ揚げOK・柚子酢等少量だったら、酸味が強くなければOK	ミニミルク
	潰瘍食3分	1,000	40	30	140			○	3分粥	200			ミニミルク
	潰瘍食5分	1,200	50	30	180			○	5分粥	250			ミニミルク
	潰瘍食7分	1,300	50	30	210			○	7分粥	250			ミニミルク
	潰瘍食全	1,500	60	40	230			○	全粥	200			ミニミルク
	潰瘍食軟	1,600	70	50	220			○	軟飯	200			ミニミルク
	潰瘍食並	1,800	70	50	270			○	並飯	160			ミニミルク
	クローン病食							○					低残渣食に準ずる
潰瘍性大腸炎食							○						
小児	小児糖尿病食							○				医師の指示量に基づき個別献立作成	
	小児腎炎食							○					
その他	注腸食	1,100						○				エニマクリン使用	
	潜血食							○					
	貧血食	1,800	70	50	270			○	並飯	200	鉄15mg	特別食のため対象者がいる場合は献立作成	
	低残渣食	1,400	60	30	120			○	全粥	300		基本は五分菜ベースの献立。但し、刺激物・消化に悪い食品などがある場合は別立て。肉:鶏ささみ・むね肉・鶏ミンチ 魚:白身魚 禁止食品:胃腸術後食禁止事項+練り物、乳製品。調理方法:葉先使用、種・皮除く。のり佃煮禁	
ヨード制限食	1,800	70	50	270			○	並飯	200		海藻・昆布だし禁止		

※ クックチル料理は基本的に細切りにじんじん菜(切り干し大根などは除く)。畑菜は並菜レベルの食形態のみ使用。エネルギー±100kcal、Pro. ±5g、脂質制限食は脂質±5gまでを許容範囲内とする。