

院内約束食事箋規約

国民健康保険 飛騨市民病院

院内約束食事箋規約

目次

食事オーダーと配膳時間について.....	3 ページ
主食、食形態、治療食について.....	4-6 ページ
食事基準：献立作成基準について.....	7 ページ
食事基準：食種別基準一覧・食品構成について.....	8-9 ページ
食事基準：栄養補助食品、経腸栄養剤について.....	10 ページ
厨房見取り図.....	11 ページ

食事オーダーについて

- 1)食事は食事箋でオーダーする。
- 2)食事は院内約束食事箋で定める食種(食事の種類)の中から選ぶ。
- 3)院内約束食事箋に定めていない場合は、栄養科と協議上、特別指示でオーダーする。

オーダー締め切り時間

朝食:前日の 16 時 30 分まで

昼食:当日の 10 時 30 分まで

夕食:当日の 15 時 30 分まで

※締め切り時間に間に合わなかったオーダーは、次食の時間区分でオーダーしてください。

※食事が必要な場合は栄養科(内線 128)まで連絡ください。電話に出ない場合は厨房(内線 129)へ電話と FAX をしてください。

衛生関係上、昼食は 11 時 30 分以降、夕食は 17:00 以降の入院は提供できません。

食事時間

	配膳	食事	下膳
朝食	7 時 30 分	7 時 45 分	8 時 30 分
昼食	11 時 45 分	12 時 00 分	12 時 50 分
夕食	17 時 45 分	18 時 00 分	18 時 30 分

サイクルメニュー

4 週間のメニューを 3 ヶ月ずつ使用していく。

冬メニュー: 1 月～ 3 月

春メニュー: 4 月～ 6 月

夏メニュー: 7 月～ 9 月

秋メニュー: 10 月～12 月

主食と副食

1) 食事は主食と副食で構成する。(一部例外あり)

2) 主食の種類

米飯、全粥、七分粥、五分粥、三分粥、重湯、ミキサー粥 10g 単位で量の変更可能(50g~300g)

パン、麺

米の提供量によって変更

※火曜日の昼 麺の日(麺禁の場合は米飯または粥で対応)

※月曜日、木曜日、土曜日の朝 パンの日(パン禁の場合は米飯または粥で対応)

※パンの個数の換算は、並、粥あたり 100g から 1 個、150g から 2 個、200g から 3 個とする。

※ミキサー粥は、スベラカーゼを使用し離水に配慮した嚥下障害用の粥である。

※基本的に麺、パンの日以外に麺、パンの提供は不可

3) 副食の種類

食形態

【常食】学会分類 4 以上

身体上健康なものが摂る一般的な調理形態。食材の制限も原則的にはない。

【軟菜食・五分菜食】学会分類 4

固く繊維の多い食品を避ける。主食:焼きそば、スパゲッティ 肉:柔らか加工 or バラ肉等 魚:皮をむく 野菜:ごぼう、レンコン、山菜、きのこ、海藻、のり等禁止。その他油の多いもの、香辛料も禁止

【ソフト食】学会分類 2-2~3

副食をミキサーにかけ固めたムース食。嚥下障害のある患者に配慮した食事。1%のとろみがつき、パン麺禁止

【ペースト食】学会分類 2-1~2-2

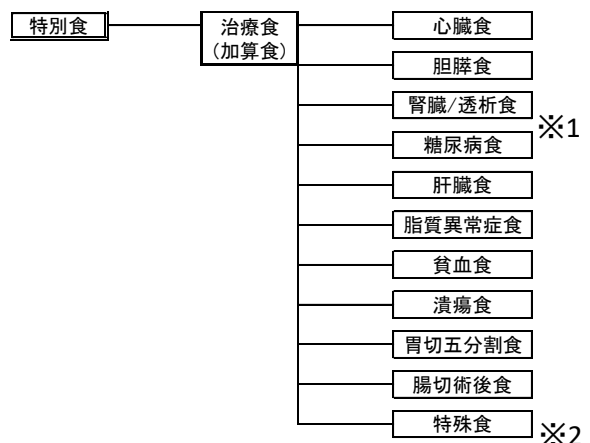
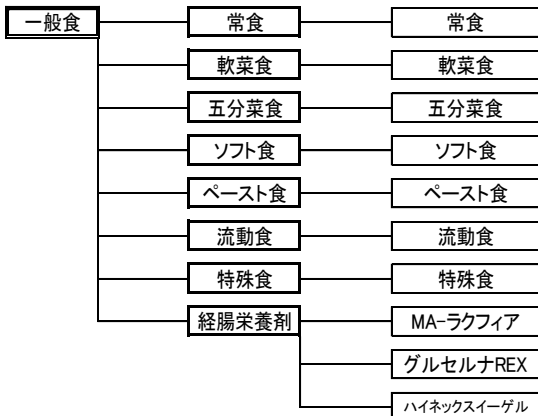
嚥下訓練食。タンパクペースト 1 品野菜ペースト 2 品が基本メニュー。とろみは 2%

【流動食】嚥下学会分類-

液体の食事。主に術後の開始食として使用する。

食種

1) 食事名



※1 胆膵食は、胆石患者にも提供するため治療食だが非加算。

※2 特殊食は、緩和ケア対象者に対して個人の嗜好に配慮した治療食。(非加算)

2)食種

【一般食】

治療食が適応外時に用いる。必要に応じて食形態を変更する。(常食、五分軟菜、ソフト、ペースト)

【治療食】

各種疾病に用いる。必要に応じて食形態を変更する。(常食、五分軟菜、ソフト)

※治療食は各種疾病治療の直接手段として適切に用いられるとき、入院時食事療養に特別食加算とされる。
(加算食)

【心臓食】

心疾患に用いる。主として総エネルギー、塩分を制限し、血圧や脂質代謝の改善を図る。

【胆膵食】

胆石、急性、慢性膵炎に用いる。脂質制限を主に、膵臓の安静を図る。

【腎臓食】

腎疾患に用いる。高エネルギー、タンパク、塩分、カリウム制限

タンパク制限は、40g50gと用意あり。主食 100g はタンパク 40g、主食 200g はタンパク 50g となる。

【透析食】

腎疾患に用いる。高エネルギー、タンパク、塩分、カリウム制限

タンパク制限はゆるく 60g~の用意。主食 150g はタンパク 60g。主食量が増えるにつれタンパクも増加する。

【肝臓食】

肝疾患に用いる。

I (急性期)は、脂質制限で揚げ物禁

【貧血食】

血中 Hb 濃度が 10g/dl 以下でその原因が鉄分の欠乏による貧血に用いる。

一般食をベースに鉄付加食品を使用する。

【糖尿病食】

糖尿病に用いる。単位表を用いた食事設定。食後の高血糖を防ぎ、インスリン抵抗性の解除を目指す。主食量により総エネルギー量が変化。表2の果物は0.5単位ずつ2回/日提供。腎症によりタンパク制限が必要な場合は、腎臓食を用いてエネルギーを調整する。

※主食量を勝手に変更すると指示エネルギー量と変わってくるため、栄養科まで連絡をしてください。

	DM1200	DM1280	DM1360	DM1440	DM1520	DM1600	DM1680	DM1800
パン ジャム・マー ガリンなし	1個	2個	2個	2個	2個	3個	3個	3個
米飯	70g	90g	100g	120g	140g	150g	170g	200g
全粥 単位数	150g	180g	220g	220g + MIX1	220g + MIX2	220g + MIX3	330g + MIX1	330g + MIX2
	5単位/日	6単位/日	7単位/日	8単位/日	9単位/日	10単位/日	11単位/日	12単位/日

【脂質異常症食】

脂質異常症、高度肥満に用いる。

主として総エネルギーを制限し脂質代謝の改善をはかる。

献立は糖尿病食を用いる。

【潰瘍食】

胃潰瘍、十二指腸潰瘍に用いる。

潰瘍への強い刺激を与える食品や調理法を制限する。

【胃切五分割食】

胃切後に用いる。

基本的な食上りは流動から軟菜までの2日上がり。3食は副食1/2量とし10時と15時に間食を提供する割食とする。(流動・ソフトは1回/日 五分菜~2回/日)

	流動食 重湯	ソフト食 3分粥	五分菜食 5分粥	五分菜食 全粥
10時			ゼリー+果物(缶詰)	ヨーグルト or ゼリー+果物(生 OK)
15時	ジュース or 牛乳	ジュース or 牛乳 or ゼリー	ヨーグルト+ジュース or クリミール	ミルクパン or 蒸しパン+ジュース or クリミール

【腸切術後食】

腸切術後に用いる。

潰瘍食をベースとした低残渣食。

食事基準

献立作成基準

食種ごとに食事基準(栄養基準量、使用食品、調理法など)を定め、献立を作成する。

1)栄養基準量

食種ごとに1日分の栄養基準量を定める。

治療食の献立作成は栄養基準量の概ね+10%以内の範囲で行う。

ただし、制限栄養素については基準値以下で行う。

2)使用食品、調理法

副食の調理形態に示す基準に従う。

さらに食品や調理法に制限を加える必要がある食種については、食種ごとに示す。

3)食品の重量

主食や食品の一部については食種ごとに1日の使用量を定める。

4)運用

運用についての詳細は別途定める。

5)その他

食種別基準一覧・食品構成表

飛騨市民病院 院内基準 令和2年度

栄養量・食品構成		穀類(g)			エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	塩分	水分	備考		
献立表	食種	米(飯)	1日	一食	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(ml)			
○	一般食	常食	ご飯	600	200	1800	65	50	290	8	1300	制限なし	
○		軟菜食	全粥	900	300	1500	55	45	200		1650	揚げ物等なし 野菜は全て茹でる	
○		五分菜食	五分粥	900	300	1050	50	45	130		1350	軟菜と同じ	
○		ソフト食	全粥	600	200	1270	40	45	140		1400	既製品を利用	
○		ペースト食	ミキサー粥	300	100	850	25	35	105		1000	ソフト食をペースト状に	
○		流動食	重湯	600	200	550	20	20	75		1300		
○	特別食	糖尿病食 脂質異常症食	ご飯	210	70	1200	60	40	150	8		15単位ベースに主食量でエネルギー調整	
○		肝臓食	ご飯	600	200	1700	60	35		8			
○		胆石・膵炎	ご飯	600	200	1600	65	25		8		脂質・コレステロール制限	
○		心臓食	ご飯	600	200	1800	65	50	280	6	1300	塩分制限	
○		潰瘍食	ご飯	600	200	1500	55	40	230	8	1300	酢の物・刺激物禁	
○		腎臓食Ⅰ	ご飯	300	100	1500	40	45	240	5	1000	腎ⅡはⅠを主食量で調整 付加食品でエネルギー調整	
		腎臓食Ⅱ	ご飯	600	200	2000	50	45	340	5	1000		
○		透析食	ご飯	450	150	2000	60	50	330	5	1000		
		胃切術後	重湯	300	100	400	15						頻回食(5分割) 副食1/2量 補食あり 10時 果物+ヨーグルト 15時 パン系+牛乳系 流動Ⅰ 流動Ⅱ ソフト 五分菜 全粥 米飯
			重湯	600	200	450	15						
	三分粥		450	150	800	30							
	五分粥		450	150	800	40							
	全粥		450	150	1100	50							
	ご飯		450	150	1500	60							

飛騨市民病院 院内基準 令和2年度

栄養量・食品構成		穀類(g)				豆類(g)		魚介類	肉類	卵類	乳類	野菜類		芋類	果実類	海藻類	油脂類	砂糖	
献立表	食種	米(飯)	1日	一食	その他	みそ	大豆製品	(g)	(g)	(g)	(g)	緑黄色	その他	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	
○	一般食	常食	ご飯	600	200	30	12	50	70	50	50	220	120	230	50	100	2	15	8
○		軟菜食	全粥	900	300	30	12	50	70	50	50	220	120	230	50	100		15	8
○		五分菜食	五分粥	900	300	30	12	50	70	50	50	220	120	230	50	100		15	8
○		ソフト食	全粥	600	200		既製品の利用												
○		ペースト食	ミキサー粥	300	100														
○		流動食	重湯	600	200														
○	特別食	糖尿病食 脂質異常症食	ご飯	210	70	30	12	50	70	50	50	220	120	230		100	2	10	4
○		肝臓食	ご飯	600	200	30	12	50	白身70	50	50	220	120	230	50	100	2	5	8
○		胆石・膵炎	ご飯	600	200	30	12	50	白身70	50		スキムミルク 200	120	230	50	100	2	5	8
○		心臓食	ご飯	600	200	30	6	50	70	50	50	220	120	230	50	100	2	15	8
○		潰瘍食	ご飯	600	200	30	12	50	70	30	50	220	80	150	50	50		10	15
○		腎臓食Ⅰ	ご飯	300	100	30	6	40	40	30	30	100	100	150	50	50		20	30
		腎臓食Ⅱ	ご飯	600	200	30	6	40	40	30	30	100	100	150	50	50		20	30
○		透析食	ご飯	450	150	30	6	50	70	50	50	200	100	150	50	50		20	30
		胃切術後	重湯	300	100		流動食1/2量 + 補食(1回/日)												
			重湯	600	200														
	三分粥		450	150		ソフト食1/2量 + 補食(1回/日)													
	五分粥		450	150		五分・軟菜食1/2量 + 補食(2回/日)													
	全粥		450	150	30														
	ご飯		450	150	30														

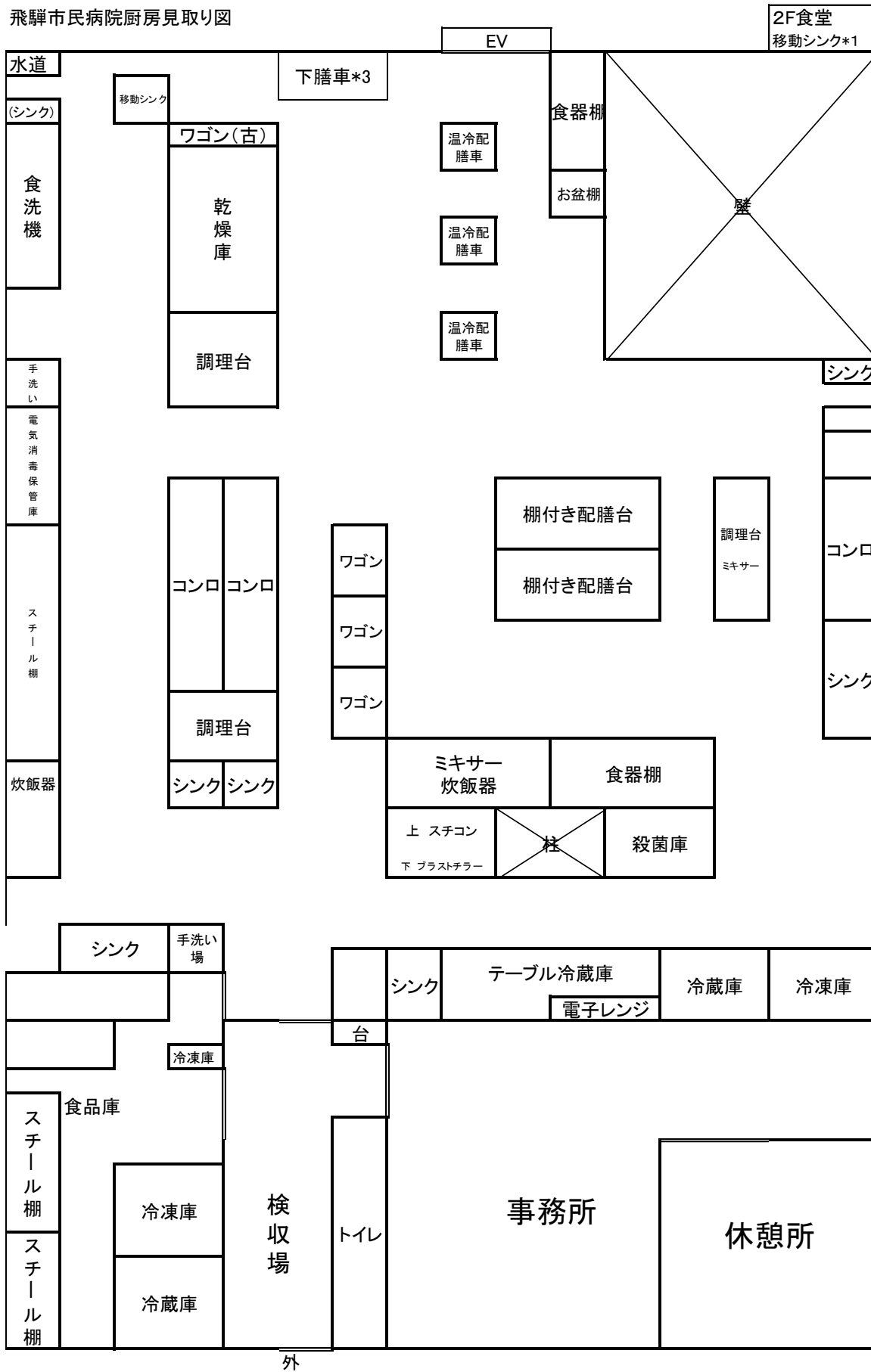
栄養補助食品

別紙参照

経腸栄養剤

別紙参照

飛騨市民病院厨房見取り図



外

発行:国民健康保険飛騨市民病院 栄養科

発行日:平成 31 年 4 月 発行

改訂:令和 2 年 5 月

令和 4 年 7 月