

済生会広島病院 約束食事箋一覧

1. 一般・小児・延食

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
一般	一般・常食A		米飯	2200	85	50	7.5		男12～49才
	一般・常食B		米飯	2000	80	50	7.5		男10～11・50～69才、女12～14才
	一般・常食C		米飯	1800	75	45	7.5		男70才以上、女10～11・15～17才
	一般・常食D		米飯 or 全粥	1600	65	40	7.5		男6～9才、女6～9・18才以上、全粥：全年齢
	一般・軟菜		全粥 or 米飯	1450	65	35	7.5		
	一般・五分菜	○	五分粥	1100	55	25	7.5		
		○	米飯 or 全粥	1350	60	25	7.5		
ハーフ	一般・流動		重湯	660	18	16	4		
	一般・ハーフ常食		米飯 or 全粥	950	40	30	4		
	一般・ハーフ軟菜		全粥 or 米飯	900	40	25	4		
	一般・ハーフ五分菜	○	五分粥	650	30	18	4		不足する栄養素を補うため必要に応じて補助食品を使用
		○	米飯 or 全粥	900	35	18	4		
個別対応	一般・ハーフ流動		重湯	540	16	12	2		
	個別対応			-	-	-	-		450 kcal/日以上 or 150kcal/食以上 (管理栄養士に要相談)
小児	幼児 前期		米飯 or 全粥	1000	40	25	3		1～2歳
	幼児 後期		米飯 or 全粥	1300	55	30	3.5		3～5歳
延食	延食A(普通食)		食パン	280*	7*	6*	2.3*		} *1食分当たりの栄養量
	延食B(嚥下Ⅰ・Ⅱ)		-	230*	9*	8*	0.2*		
	延食C(嚥下Ⅲ・Ⅳ)		-	250*	8*	6*	0.3*		

※一般食のエネルギー・産生栄養素バランスは、蛋白質13～20%、脂質20～30%とする。

※常食のエネルギー設定の目安は備考に示すが、体格、病態を考慮し適切な食種を選択する。

2. 嚥下

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
嚥下	嚥下Ⅰ		-	600	15	16	1		3品(ゼリー)
	嚥下Ⅱ		粥ゼリー	900	27	24	2.5		4品(ゼリー)
	嚥下Ⅲ		ミキサー粥	1000	50	25	6		4～5品(ペースト)
	嚥下Ⅳ		全粥	1200	45	35	6		4～5品(極刻み、ムース、プリン、ゼリー)
	とろみ		ミキサー粥	1450	54	30	7.5		とろみのあるペースト状
	ミキサー		ミキサー粥	1450	57	30	7.5		ポタージュ状または液体

3. エネルギーコントロール

【加算】糖尿病、脂質異常症、高度肥満症(BMI35以上)、高尿酸血症、B型肝炎、C型肝炎、アルコール性肝炎、非アルコール性脂肪性肝炎、肝硬変、胆石症・胆嚢炎による閉塞性黄疸等

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
エネルギーコントロール [E食]・並菜	E 1100・並菜		米飯 or 全粥	1100	60	30	7.5	○	1500kcal以上は全粥提供なし
	E 1200・並菜		米飯 or 全粥	1200	60	33	7.5	○	
	E 1300・並菜		米飯 or 全粥	1300	65	35	7.5	○	
	E 1400・並菜		米飯 or 全粥	1400	65	35	7.5	○	
	E 1500・並菜		米飯	1500	70	35	7.5	○	
	E 1600・並菜		米飯	1600	70	37	7.5	○	
	E 1700・並菜		米飯	1700	75	37	7.5	○	
	E 1800・並菜		米飯	1800	78	40	7.5	○	
エネルギーコントロール [E食]・五分菜	E 1100・五分菜	○	米飯 or 全粥	1100	55	22	7.5	○	1500kcal以上は全粥提供なし
	E 1200・五分菜	○	米飯 or 全粥	1200	60	25	7.5	○	
	E 1300・五分菜	○	米飯 or 全粥	1300	60	25	7.5	○	
	E 1400・五分菜	○	米飯 or 全粥	1400	60	25	7.5	○	
	E 1500・五分菜	○	米飯	1500	60	25	7.5	○	
	E 1600・五分菜	○	米飯	1600	65	30	7.5	○	
	E 1700・五分菜	○	米飯	1700	70	30	7.5	○	

4. エネルギーコントロール減塩

【加算】糖尿病、脂質異常症、高度肥満症（BMI35以上）、高尿酸血症、B型肝炎、C型肝炎、アルコール性肝炎、非アルコール性脂肪性肝炎、肝硬変、胆石症・胆嚢炎による閉塞性黄疸、心筋梗塞、狭心症、心不全、腎炎、腎不全、ネフローゼ症候群等

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
エネルギーコントロール減塩 〔EN食〕・並菜	EN 1100・並菜		米飯 or 全粥	1100	60	30	<6	○	1500kcal以上は全粥提供なし
	EN 1200・並菜		米飯 or 全粥	1200	60	33	<6	○	
	EN 1300・並菜		米飯 or 全粥	1300	65	35	<6	○	
	EN 1400・並菜		米飯 or 全粥	1400	65	35	<6	○	
	EN 1500・並菜		米飯	1500	70	35	<6	○	
	EN 1600・並菜		米飯	1600	70	37	<6	○	
	EN 1700・並菜		米飯	1700	75	37	<6	○	
	EN 1800・並菜		米飯	1800	78	40	<6	○	
エネルギーコントロール減塩 〔EN食〕・五分菜	EN 1100・五分菜	○	米飯 or 全粥	1100	55	22	<6	○	1500kcal以上は全粥提供なし
	EN 1200・五分菜	○	米飯 or 全粥	1200	60	25	<6	○	
	EN 1300・五分菜	○	米飯 or 全粥	1300	60	25	<6	○	
	EN 1400・五分菜	○	米飯 or 全粥	1400	60	25	<6	○	
	EN 1500・五分菜	○	米飯	1500	60	25	<6	○	
	EN 1600・五分菜	○	米飯	1600	65	30	<6	○	
	EN 1700・五分菜	○	米飯	1700	70	30	<6	○	

5. 肝臓・腎臓

①たんぱく質コントロール・減塩【肝不全】

【加算】肝硬変、急性肝炎、慢性肝炎、B型肝炎、C型肝炎等（蛋白質制限が不要な場合は、E食またはEN食を選択）

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
肝不全・並菜	肝不全A・並菜		低蛋白御飯 or 低蛋白粥	1300	35	25	<6	○	
	肝不全B・並菜		米飯	1500	50	25	<6	○	
			全粥	1300	50	25	<6	○	
肝不全・五分菜	肝不全A・五分菜	○	低蛋白御飯 or 低蛋白粥	1300	40	20	<6	○	
	肝不全B・五分菜	○	米飯	1450	55	25	<6	○	
		○	全粥	1300	55	25	<6	○	
	肝不全B・五分菜	○	五分粥	1000	50	20	<6	○	

※流動食は「低脂肪・流動」を選択

②たんぱく質コントロール・減塩【腎臓病】

【加算】腎不全、腎炎、ネフローゼ症候群、糖尿病腎症等

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
腎臓・並菜	腎臓Ⅰ・並菜		低蛋白御飯 or 低蛋白粥	1600	30	40	<6	○	カリウム制限（1500mg/日未満）対応可
	腎臓Ⅱ・並菜		低蛋白御飯 or 低蛋白粥	1800	40	45	<6	○	
	腎臓Ⅲ・並菜		低蛋白御飯 or 低蛋白粥	2000	50	50	<6	○	
腎臓・五分菜	腎臓・五分菜	○	低蛋白御飯 or 低蛋白粥	1300	40	20	<6	○	カリウム制限（1500mg/日未満）対応可 副菜が五分菜以下は、Ⅰ～Ⅲの区分はなし
			五分粥	1000	50	20	<6	○	

6. 低脂肪・貧血

①脂質コントロール

【加算】急性膵炎、慢性膵炎、胆石症・胆嚢炎による閉塞性黄疸、脂質異常症、肝硬変、急性肝炎、慢性肝炎、B型肝炎、C型肝炎、クローン病、潰瘍性大腸炎等

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
低脂肪・並菜	低脂肪A・並菜		米飯	1500	65	25	7.5	○	低脂肪B（1800kcal）は、全粥提供なし
			全粥	1350	60	25	7.5	○	
	低脂肪B・並菜		米飯	1700	70	25	7.5	○	
低脂肪・五分菜	低脂肪A・五分菜	○	米飯	1500	60	20	7.5	○	副菜が五分菜以下は、区分はAのみ
			全粥	1300	55	20	7.5	○	
	低脂肪A・五分菜	○	五分粥	1000	50	15	7.5	○	
低脂肪・流動食	低脂肪A・流動		重湯	520	12	3	3	○	

②貧血

【加算】鉄欠乏性貧血(Hb10g/dL未満であり、その原因が鉄分の欠乏に由来する患者に限る)

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
貧血・並菜	貧血・並菜		米飯	1850	75	50	7.5	○	鉄分13～15mg
			全粥	1700	75	50	7.5	○	
貧血・五分菜	貧血・五分菜	○	米飯	1650	65	30	7.5	○	鉄分12～13mg
			全粥	1500	60	30	7.5	○	
		○	五分粥	1200	55	25	7.5	○	

7. 潰瘍・分割・低残渣

①潰瘍

【加算】胃潰瘍、十二指腸潰瘍、胃術後、大腸術後、食道術後等

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
潰瘍・軟菜	潰瘍・軟菜		米飯	1600	65	35	7.5	○	
			全粥	1450	65	35	7.5	○	
潰瘍・五分菜	潰瘍・五分菜	○	米飯	1500	60	30	7.5	○	
		○	全粥	1400	60	30	7.5	○	
		○	五分粥	1100	55	25	7.5	○	
潰瘍・流動食	潰瘍・流動		重湯	660	18	16	4		

②分割

【加算】胃潰瘍、十二指腸潰瘍、胃術後、大腸術後、食道術後等

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
分割・軟菜	分割・軟菜		米飯	1500	55	35	5	○	朝食、昼食、15時、夕食、20時の5回食 ※15時、20時は軽食
			全粥	1400	55	35	5	○	
分割・五分菜	分割・五分菜	○	米飯	1400	50	30	5	○	
		○	全粥	1400	50	30	5	○	
		○	五分粥	1100	45	30	5	○	
分割・流動	分割・流動		重湯	750	28	18	3		

③低残渣【術後】

【加算】胃潰瘍、十二指腸潰瘍、胃術後、大腸術後、食道術後等

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
低残渣	低残渣	○	米飯	1500	60	25	7.5	○	副菜は五分菜レベルの食材を使用
		○	全粥	1300	60	25	7.5	○	
		○	五分粥	1100	55	25	7.5	○	

※流動食は「一般・流動」を選択

④低残渣【炎症性腸疾患】

【加算】クローン病、潰瘍性大腸炎

分 類	食 種			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
	副 食	刻み対応	主 食						
低残渣・炎症性腸疾患	低残渣・炎症性腸疾患	○	米飯	1400	60	20	7.5	○	副菜は五分菜レベルの食材を使用
		○	全粥	1200	55	20	7.5	○	
		○	五分粥	1000	50	20	7.5	○	

※流動食は「低脂肪・流動」を選択

⑤大腸検査食

【加算】大腸X線検査、大腸内視鏡検査前

分 類	食 種	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
大腸検査	大腸検査	789	11.4	12.9	5.8	○	Newサンケンクリンを使用

8. 経口補水

分 類	食 種	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g	加算	備 考
術前経口補水	アルジネードウォーター 125mL×4本(1食)	400	10	0	0		術前炭水化物補水食として提供
	アルジネードウォーター 125mL×2本(1食)	200	5	0	0		

9. 経管栄養(経口摂取を除く)

濃厚流動食

分 類	食 種	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	水分 g	容量 mL	加算	包装	味
通常タイプ 【1kcal/mL】	メイバランス1.0 200kcal /200mL	200	8	5.6	169	200		バッグ	経口摂取には不向き
	メイバランス1.0 300kcal/300mL	300	12	8.4	254	300			
	メイバランス1.0 400kcal/400mL	400	16	11.2	338	400			
高濃度タイプ 【2kcal/mL】	アイソカル100 200kcal /100mL	200	8	8	70	100		紙パック	ミルクティー
ミニタイプ 【1.6kcal/mL】	エンジョイクリミール 200kcal /125mL	200	7.5	6.7	94	125		紙パック	バナナ、イチゴ
	ファインケアすっきりテイスト 200kcal /125mL	200	7.5	7.5	94.8	125		紙パック	エスプレッソ
	エンジョイすっきりクリミール 200kcal/125mL	200	7.5	0	93	125		紙パック	ぶどう、りんご
半固形・加水	PGソフトエース 300kcal /400g	300	12	6.6	330	377		チアーパック	経口摂取には不向き
	PGソフトエース 400kcal/533g	400	16	8.8	440	503			
腎不全 【1.6kcal/mL】	レナウエルA 200kcal/125mL	200	0.75	8.9	94	125		紙パック	ミックスフルーツ
糖尿病 【1kcal/mL】	インスロー 200kcal /200mL	200	8	5.6	169	200		紙パック	非在庫品
	インスロー 300kcal/300mL	300	12	8.4	254	300		バッグ	
	インスロー 400kcal/400mL	400	16	11.2	338	400		バッグ	
消化態 【1.5kcal/mL】	ペプタメンスタANDARD 300kcal/200mL	300	10.5	12	153	200		紙パック	バニラ風味

令和5年6月27日改訂