

		栄養基準量						
一 般 食	食種	熱量(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	摘要	
	常食	A	2300	85	62	360	7	男 12~49才
B		2000	75	58	310	7	男 50~69才	女 12~17才
C		1700	70	55	250	7	女 18~49才	
D		1600	70	55	220	7	女 50~69才	
学童食		1800	70	55	260	7	男女 8~11才	
幼児食		1300	55	40	195	7	男女 1~7才	
産褥食		2050	75	60	320	7		
軟菜食	A	2300	85	60	370	7	男 12~49才	
	B	2000	75	54	310	7	男 50~69才	女 12~17才
	C	1700	70	55	250	7	男 70才~	
	D	1600	70	55	220	7	女 70才~	
特 別 食	食種	熱量(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	K(調理後mg)	P(調理後mg)
	腎炎食	I	1550	30	35	280	6	1800(1260)
II		1650	40	40	290	6	2000(1400)	
III		1800	50	45	310	6	2150(1510)	
小児腎炎食 (4~8才)	I	1450	30	40	250	6		
	II	1550	40	45	250	6		
	III	1700	50	50	260	6		
ネフローゼ食	II	1700	50	45	290	6		
	III	1900	60	50	300	6		
小児ネフローゼ食 (4~8才)	II	1550	50	45	250	6		
	III	1650	55	50	250	6		
HD食	I	1600	60	50	230	6	2000(1400)	750(600)
	II	1900	70	60	290	6	2000(1600)	890(740)
CAPD食	I	1300	60	45	170	6		
	II	1550	65	45	225	6		
減塩1500	4g	1500	65	50	190	4		
	6g	1500	65	0	190	6		
減塩1700	4g	1700	70	50	250	4		
	6g	1700	70	50	250	6		
妊娠高血圧症		1850	70	40	310	6		
膵臓・脂質異常症		1700	65	30	310	6		
糖尿病食	1200	1200	50	40	165	7		
	1400	1400	55	45	195	7		
	1600	1600	65	50	220	7		
	1800	1800	70	50	260	7		
糖尿病性腎症	14p40	1400	40	35	230	6		
	16p50	1600	50	40	260	6		
肝臓食	普通	2000	70	55	310	7		
	II	1650	50	35	300	6		
脂肪制限(胆石・胆のう)		1700	65	30	310	7		
潰瘍食		1800	75	40	300	7		
貧血食		1900	75	60	290	7	鉄18mg	
痛風食	I	1550	60	40	250	6		
	II	1800	60	40	300	6		
低繊維食		1900	65	35	340	7	副食:繊維8g	
低繊維(潰大)		1900	70	40	300	7	副食:繊維8g	
分粥食	3分	1100	55	45	145	7		
	5分	1250	55	45	175	7		
	7分	1400	60	45	200	7		
やわらか食		1600	60	45	240	7		
術後食	3分	750	30	25	100	6		
	5分	950	35	30	145	6		
	7分	1050	40	30	165	6		
	全粥	1450	70	40	200	6		
	米飯	1650	70	40	250	6		
離乳食前期(4~5ヶ月)		40	1	0.5	10	1		
離乳食中期(6~8ヶ月)		300	15	10	45	6		
離乳食後期(9~12ヶ月)		600	25	15	90	6		

嚥下調整食

食種	嚥下開始食	嚥下調整食Ⅰ	嚥下調整食Ⅱ	嚥下調整食Ⅲ
学会分類 2021 (コード)	0j	1j	2・1	2・2
形態	<p><果汁ゼリー></p> <p>スライス状にすくうことが可能で、均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー</p>	<p><固形食品></p> <p>均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー、プリン・ムース状の物</p>	<p><ペースト類></p> <p>ピューレ・ペースト・ミキサー食など均質でべたつかず、まとまりやす物</p>	<p><粗ミキサー類></p> <p>ピューレ・ペースト・ミキサー食などでべたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む</p>
内容写真				
実際に付ける食品	<p>エンゲリード (病棟での嚥下訓練に使用)</p> <p>キッセイのフルーツゼリー みかん ブルーベリー 巨峰 りんご</p> <p>手作りゼリー ソフティアゲル使用 みそスープゼリー 清し汁ゼリー コンソメゼリー ジュースゼリー お茶ゼリー など</p>	<p>プリン 元気ヨーグルト キッセイのフルーツゼリー (A参照) サポートゼリー ハウスのマスカットゼリー えねぱくゼリー ブイクレスCP10ゼリー アイソカルハイカロリーゼリー ふんわりムース白身魚 茶わん蒸しカツオ風味 ビーフシチュー風味ゼリー エネカップゼリーカレー味 手作り粥ゼリー70g 手作りゼリー70g</p> <p>すべて粒なし 寒天禁</p>	<p>やわらか食のペースト50g (肉類魚類禁) 訓練食のため、ざらつきの残る肉・魚は使用していない</p> <p>アップルすりおろし50g</p> <p>ピーチクラッシュ パインすりおろし禁</p> <p>※1回に3品の時は1品は粥のペーストがつく</p>	<p>朝:粗ミキサー粥(250g) うめびしお 嚥下調整食Ⅰ 嚥下調整食Ⅱ</p> <p>昼:粗ミキサー粥(250g) たいみそ 嚥下調整食Ⅰ 嚥下調整食Ⅱ パインすりおろしか ピーチクラッシュ</p> <p>夕:粗ミキサー粥(250g) のり佃煮 嚥下調整食Ⅰ 嚥下調整食Ⅱ</p>

＜とろみの段階＞

とろみの段階の 病院名称	作り方	性状
薄とろみ	水330ccにソフティアSを1袋	<ul style="list-style-type: none"> ・ストローで容易に吸うことができる ・フォークの歯の間から素早く流れ落ちる
中とろみ	水180ccにソフティアSを1袋	<ul style="list-style-type: none"> ・ストローで吸うのは抵抗がある ・フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる
濃とろみ	水110ccにソフティアSを1袋	<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみ程度 ・フォークの歯の間から流れ出ない

*ソフティアS 1袋は3gです。

＜VE用 嚥下評価セット1、2＞

1. とろみ水とゼリーのセット

- ①とろみ水3段階(ブルーハワイ)
- ②開始食ゼリー(色付き)



2. いろいろセット

- ①～③とろみ水3段階(ブルーハワイ)
- ④開始食ゼリー(色付き)
- ⑤嚥下調整食Ⅰ ふんわりムス白身魚
- ⑥嚥下調整食Ⅱ ミキサー1品
- ⑦嚥下調整食Ⅲ 荒ミキサー全粥1/4量
- ⑧全粥 1/4量
- ⑨軟飯 1/4量
- ⑩卵豆腐
- ⑪やわらか食のおかず1品 1/2量
- ⑫具入り汁もの1/2量(やわらか食・とろみなし)

