

当院の食種一覧

1. 一般食

食種名		備考
常食	普通食	入院患者の推定エネルギー必要量等にもとづき、献立を作成。調理方法、使用食品の制限なし
軟食	軟菜	焼く、炒める、煮る、蒸すなどが主な調理方法で、揚げ物やごぼう、こんにやくなどの提供はない。
	軟々菜	煮る、蒸すが主な調理方法で軟菜より軟らかく、トマトやバナナなどの生果物の提供あり。
流動食	流動食	重湯、スープ、くず湯等流動食に適した食品を提供。朝・昼・夕固定献立。
胃腸食	胃腸食	消化の悪いもの、食物繊維の多いもの、刺激物は変更して提供する。
	胃腸食軟々菜	胃腸食を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
低残渣食		胃腸食軟々菜に準じ、葉物は葉先を使用し、アスパラ、さつまいも、海藻、豆類などの提供はない。
高血圧食	高血圧食	塩分制限あり。(1日6g未満)
	高血圧食軟々菜	高血圧食を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
嚥下調整食	嚥下訓練食品	日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021に準じ、食種として嚥下訓練食品、嚥下調整食①から④がある。
	嚥下調整食①	
	嚥下調整食②	
	嚥下調整食③	
検査食		パンもしくはゼリーを選ぶことが可能。 検査により、食事時間が遅くなる場合に提供。
	個別対応食	食欲不振の患者等を対象に、好みの食品、料理を組み合わせ提供。

2. 特別食

食種名		備考
胃切除食	胃切除食	朝・昼・おやつ・夕・夜食の5回食。
	胃切除食5分	胃切流動は固定献立
	胃切除食3分	
	胃切流動	
胃潰瘍食	胃潰瘍食	消化の悪いもの、食物繊維の多いもの、刺激物は変更して提供する。 夕食に牛乳を付加する。
	胃潰瘍食軟々菜	胃潰瘍食を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
膵胆食	膵胆食	たんぱく質40g、脂質20g、塩分6g未満の制限あり。
	膵胆食軟々菜	膵胆食を基本とし、食材・調理方法は軟々菜に準じる。
腎臓食	腎1A30	1500kcal、たんぱく質30g、塩分6g未満。主食は低たんぱく米使用。
	腎1A30軟々菜	腎1A30を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
	腎2A40	1650kcal、たんぱく質40g、塩分6g未満。
	腎2A40軟々菜	腎2A40を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
	腎2B50	1800kcal、たんぱく質50g、塩分6g未満。
心臓食	心臓食	塩分制限あり。(1日6g未満)
	心臓食軟々菜	心臓食を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
肝臓食	肝OP45	たんぱく質45g、脂質25g、塩分6g未満の制限あり。食材・調理法は軟々菜に準じる。
	肝OP45軟々菜	肝OP45を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
	肝1L25	脂質25gの制限あり。たんぱく質制限なし。食材・調理法は軟菜に準じる。
	肝1L25軟々菜	肝1L25を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
	肝2L40	脂質40gの制限あり。たんぱく質制限なし。食材・調理法は普通食に準じる。
糖尿病食	肝2L40軟々菜	肝2L40を基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
	糖尿病食A	指示エネルギーが1200～1500kcalを対象。
	糖尿病食A軟々菜	糖尿病食Aを基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。
	糖尿病食B	指示エネルギーが1600～1800kcalを対象。
	糖尿病食B軟々菜	糖尿病食Bを基本とし、食材・調理法は軟々菜に準じる。