



# 病院食のご案内

国立病院機構渋川医療センター 栄養管理室



# 治療中の食事について



- 当院では、症状に合わせて食事を提供できるよう、病院食を各種ご用意しています。この案内により、病院で提供している食事をご紹介させていただくことで、皆様の治療に役立つことを願っております。食事の変更をご希望の際は、医師、看護師、管理栄養士にご相談下さい。

# 常食・軟菜食

- ・常食は、いわゆる普通食です。
- ・量に関しては、1/2量のハーフ食、また、主食の量を調節（大盛り・小盛り）を選択することもできます。
- ・栄養補助食品等の付加は、ハーフ食で対応しています。

## 常食

- ・いわゆる通常の食事です。
- ・必要な栄養が不足しないよう調整しています。  
(1日の栄養量 エネルギー1900kcal、蛋白質 80g、脂質 50g)

食事の一例



- ・米飯
- ・めばる照り焼き
- ・南瓜そぼろあん
- ・胡瓜としその甘酢和え
- ・梨



- ・うどん
- ・天ぷら（キス・舞茸）
- ・フレンチサラダ
- ・しらす和え

## 軟菜食

常食をベースとして、揚げ物や繊維の多い食材（筍、ごぼうなど）を除いた食事です。

(1日の栄養量 エネルギー1500kcal、蛋白質 60g、脂質 40g)

# 分菜食

- ・分菜食は、消化に配慮し、柔らかく調理された食事です。
- ・主食は、米飯、軟飯、お粥を選択できます（量も調整できます）ので、お気軽にご相談下さい。

## 7分菜食

主食：7分粥（重湯：全粥＝3：7） 米飯・軟飯・全粥、おにぎりも選択可能

副食：煮る、蒸すなどの調理形態

（1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 50g、脂質 30g）

食事の一例



- ・7分粥
- ・めばる煮付
- ・かぼちゃそぼろ煮
- ・大根含め煮
- ・黄桃缶



- ・7分粥
- ・豚肉中華煮
- ・大根サラダ
- ・小松菜煮浸し

## 5分菜食

主食：5分粥（重湯：全粥＝5：5）

副食：煮る、蒸すなどの調理形態。**7分菜と同じ内容**。量の調整（半量）も可能

（1日の栄養量 エネルギー1100kcal、蛋白質 50g、脂質 30g）

## 3分菜食

主食：3分粥（重湯：全粥＝7：3）

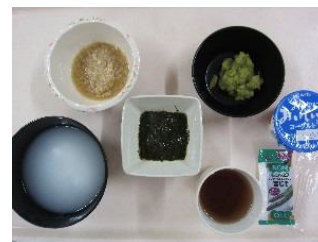
副食：5分菜食と同様の調理で、形態が「きざみ」

（1日の栄養量 エネルギー800kcal、蛋白質 40g、脂質 25g）

食事の一例



- ・3分粥
- ・めばる煮付
- ・かぼちゃそぼろ煮
- ・大根含め煮
- ・黄桃缶



- ・3分粥
- ・豚肉中華煮
- ・大根サラダ
- ・小松菜煮浸
- ・ヨーグルト

# 流動食

流動食は、食事開始時や流動性の高い食事が適する病態に対応した食事です。

## 流動食

食事の一例

主食：重湯

副食：主に液体状の調理形態

(1日の栄養量 エネルギー700kcal、蛋白質 20g、脂質 15g)



- ・重湯
- ・袋塩
- ・野菜スープ
- ・野菜生活
- ・リハたいむゼリー

# 形態調整食

- ・食形態を調整した食事です

## きざみ食

分菜食の料理をフードプロセッサー等を用いて、形態を調整した食事です。

(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 50g、脂質 30g)

食事の一例



- ・7分粥
- ・鶏照煮
- ・キャベツスープ煮
- ・ブロッコリー煮浸し



- ・全粥
- ・豚肉中華煮
- ・大根サラダ
- ・小松菜煮浸し

## ミキサー食

分菜食の料理をミキサーを用いてペースト状にした食事です。

(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 50g、脂質 30g)

食事の一例



- ・7分粥
- ・鶏照煮
- ・キャベツスープ煮
- ・ブロッコリー煮浸し



- ・全粥
- ・豚肉中華煮
- ・大根サラダ
- ・小松菜煮浸し

# 嚥下調整食

・摂食嚥下機能に応じて、食形態を調整した食事（嚥下調整食分類2013に準拠）

## 嚥下4

きざみをまとまりやすく調整した食事  
(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 50g、  
脂質 30g)

学会分類：コード3

- ・全粥
- ・鰯煮魚とろみ付
- ・カブコンソメ煮
- ・キャベツ煮浸
- ・洋梨缶
- ・アイソトニックゼリー



## 嚥下2

ゼリーやムースを中心とした食事  
(1日の栄養量 エネルギー400kcal、蛋白質 20g、  
脂質 13g)

学会分類：コード1J

- ・卵豆腐
- ・おろしマンゴー
- ・アイソトニックゼリー



## 嚥下3

ペースト形態を中心とした食事  
(1日の栄養量 エネルギー900kcal、蛋白質 45g、  
脂質 20g)

学会分類：コード2-2

- ・全粥ミキサーゼリー
- ・鰯煮魚
- ・カブコンソメ煮
- ・卵豆腐
- ・おろしマンゴー
- ・アイソトニックゼリー



## 嚥下1

水分補給ゼリーのみの食事  
(1日の栄養量 エネルギー15kcal、蛋白質 0g、  
脂質 0g)

学会分類コード：0J

- ・アイソトニックゼリー



# 嚥下調整食分類2013

## 嚥下1

j0:ゼリー

Oj

t : thick(とろみ)

## 嚥下2

1j:プリン、ゼリー

1j

Ot

ペースト：粒なし

2-1

卵ドーフ  
嚥下粥

## 嚥下3

とろみ（ざらつき  
不均質：粒あり

2-2

ミキサー粥

## 嚥下4

柔らか食、  
ソフト食

3

ハン  
バーグ

箸、  
スプーン  
できる

4

コード分類



# 特別治療食

## E (EN) 食

- ・エネルギー、糖質量を管理した食事
- ・食塩相当量7g程度（ENの場合6g未満）
- ・カリウム制限に対応

E (EN) 1000

（1日の栄養量 エネルギー1000kcal、蛋白質 45g、脂質 30g）

E (EN) 1200

（1日の栄養量 エネルギー1200kcal、蛋白質 55g、脂質 30g）

E (EN) 1400

（1日の栄養量 エネルギー1400kcal、蛋白質 65g、脂質 35g）

E (EN) 1600

（1日の栄養量 エネルギー1600kcal、蛋白質 70g、脂質 35g）

E (EN) 1800

（1日の栄養量 エネルギー1800kcal、蛋白質 80g、脂質 45g）

E (EN) 2000

（1日の栄養量 エネルギー2000kcal、蛋白質 90g、脂質 45g）

E (EN) 2200

（1日の栄養量 エネルギー2200kcal、蛋白質 100g、脂質 45g）

適応例

- ・糖尿病、肥満症、脂肪肝、脂質異常症、急性肝炎、慢性肝炎、高血圧症、虚血性心疾患など

# 特別治療食

## PN食

- ・たんぱく質、食塩量を管理した食事
- ・食塩相当量6g未満
- ・カリウム制限に対応

PN30

(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 30g、脂質 35g)

PN40

(1日の栄養量 エネルギー1600kcal、蛋白質 40g、脂質 40g)

PN50

(1日の栄養量 エネルギー1800kcal、蛋白質 50g、脂質 45g)

PN60

(1日の栄養量 エネルギー1800kcal、蛋白質 60g、脂質 45g)

PN70

(1日の栄養量 エネルギー1900kcal、蛋白質 70g、脂質 50g)

適応例

- ・肝不全、肝硬変、糖尿病性腎症、慢性腎不全、高血圧 など

※エネルギー補給を目的とした栄養補助食品が付きます。



# 特別治療食

## F食

### 【適応例】

膵炎  
胆のう炎  
胆石症など

- ・ 脂質量を管理した食事
- ・ 脂質量は、5g、10g、15g、30g /日
- ・ F1（脂質 5g、流動食）
- ・ F2（脂質10g、5分菜形態）
- ・ F3（脂質15g、全粥）
- ・ F4（脂質30g、米飯）

## U食

### 【適応例】

胃潰瘍  
胃腸炎  
イレウス  
消化管術後など

- ・ 消化吸収能に配慮した食事
- ・ 副食はやわらかく煮込んだものが中心
- ・ U1食（流動食）
- ・ U2食（副食はきざみの形態、主食は3分粥）
- ・ U3食（副菜は通常形態、主食は5分粥）
- ・ U4食（副菜は通常形態、主食は7分粥）
- ・ U5食（副菜は通常形態、主食は全粥）
- ・ U6食（副菜は通常形態、主食は米飯・パン・麺類から選択可能（朝食に麺は選べません）

# あじさい食

- ・あじさい食は、治療による副作用などにより、食欲が湧かない方向けの食事です。
- ・患者さんからのアンケートで、比較的食べやすいと回答いただいた料理を中心にメニューを構成しています。

## あじさい食

**あじさい食1：食欲がわかず、量を少なくしたい方向けの食事**  
(1日の栄養量 エネルギー1000kcal、蛋白質 40g、脂質 30g)

**あじさい食2：あじさい食1では、量が少ない方向けの食事**  
(1日の栄養量 エネルギー1200kcal、蛋白質 45g、脂質 33g)

食事の一例



- ・茶巾寿司
- ・清汁
- ・カニカマサラダ
- ・わけぎのぬた
- ・バナナ



- ・二食丼（鮭・卵）
- ・味噌汁
- ・フレンチサラダ
- ・キャベツごま和え
- ・巨峰



- ・にゅうめん
- ・南瓜そぼろあん
- ・胡瓜しそ甘酢和え
- ・梨

# 食欲不振時の食事対応について

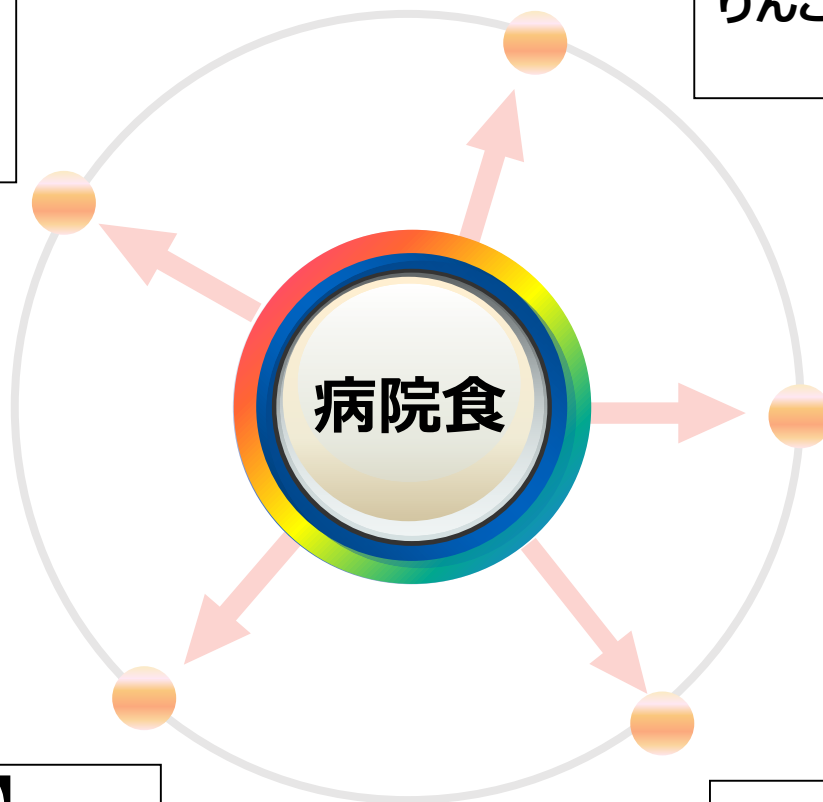
## 「個別対応食」とは

- ・ 治療による副作用や病状によって、通常の食事が食べられない場合には、病棟担当の管理栄養士が個別に食事調整を行っています。
- ・ あじさい食でも摂取が難しい方、「お粥だけ食べたい。」「果物なら食べられそう」など状態に合わせた食事の提供を行っていますので、お気軽にご連絡下さい。

## ＜食事の進め方＞

- ・ 個別対応食は、食欲の湧かないある程度限られた期間にお召し上がりいただくことを想定した食事です。
- ・ 食欲が出てきたら、また、食べられるようになってきたら、いつでも右図のように食事変更ができます。





### 【量】

ハーフ  
(おかずの量を半量に)  
小盛り・大盛り

### 【飲み物】

牛乳、ヨーグルト、  
りんごジュース、豆乳

### 【主食】

ごはん、粥、パン、  
おにぎり、  
麺 (昼・夕のみ)

### 【特別メニュー】

常食・軟菜食の方のみ  
1食+50円で選択可能  
(アレルギー・除外対応の方除く)

### 【その他】

栄養補助食品の付加など

※食事の種類によっては対応できないものもあります

# 重症心身障害児(者)の食事

・ 摂食・嚥下機能に応じて、食形態を調整した食事

## 固形

副食は歯茎で噛める硬さの形態  
(エネルギー1450kcal、蛋白質 50g、脂質 45g)



- ・ 軟飯
- ・ 牛甘辛煮
- ・ マカロニサラダ
- ・ おろし白桃
- ・ 野菜すまし汁

食事の一例

## カッター

副食は粒が残るペースト状の形態  
(エネルギー1450kcal、蛋白質 50g、脂質 45g)



食事の一例

## 荒きざみ

副食を荒く刻んだ形態  
(エネルギー1450kcal、蛋白質 50g、脂質 45g)



食事の一例

## ミキサー

副食は滑らかなペースト状の形態  
(エネルギー1500kcal、蛋白質 60g、脂質 50g)



食事の一例

# 重症心身障害児(者)の食事

## ムース

副食は舌でしっかり押しとつぶれる硬さ  
(エネルギー1450kcal、蛋白質40g、脂質50g)



- ・全粥ミキサーゼリー
- ・さけムース
- ・ポテトサラダムース
- ・おろし白桃
- ・野菜すまし汁
- ・エンジョイゼリー

食事の一例

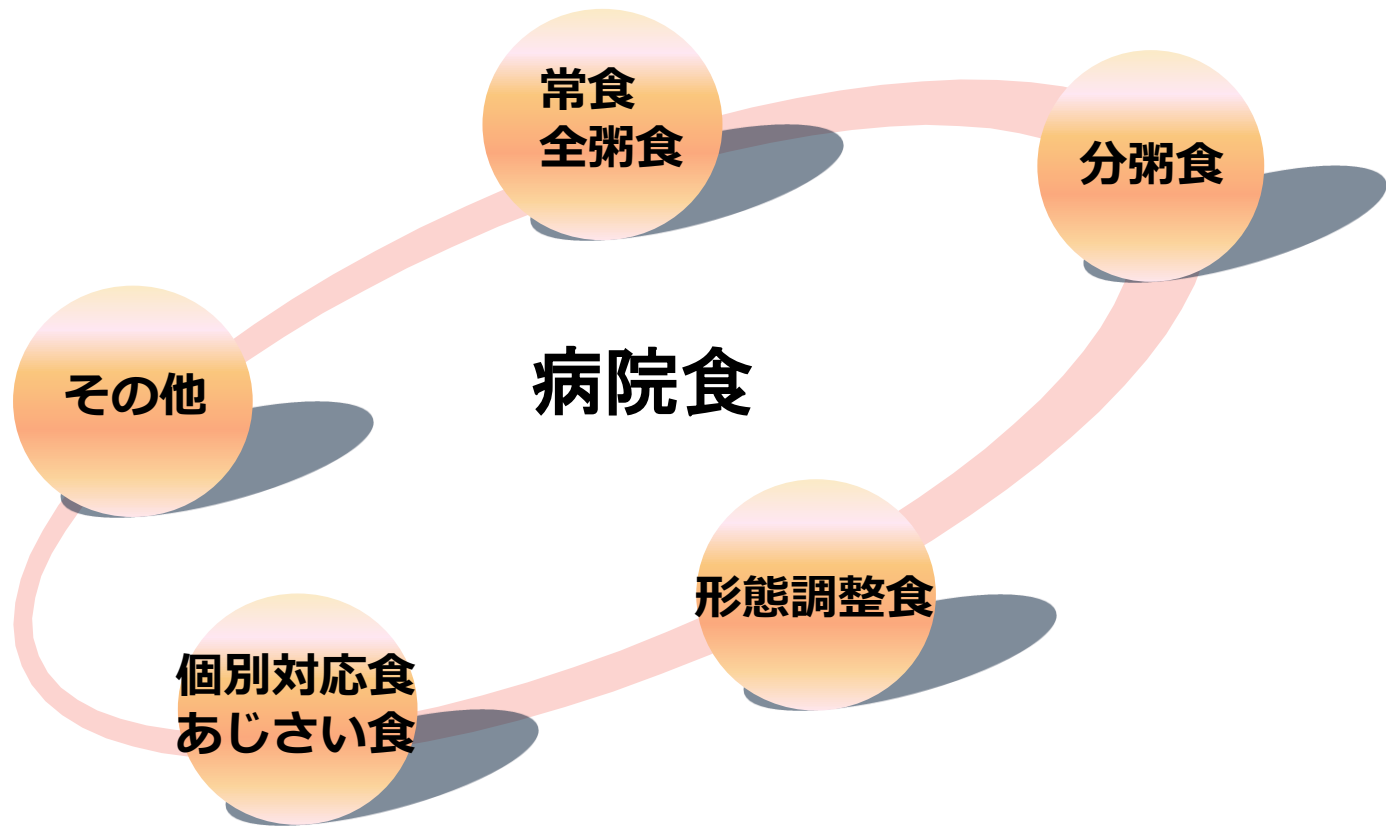
## ～主食について～

米飯、軟飯、全粥、全粥ミキサー、全粥ミキサーゼリーに加えておじや（朝のみ）、パン粥（昼夕のみ）も提供。



食事について、何かございましたら、  
お気軽にご相談下さい

※ 病院食は疾患や症状により多くの種類の食事ですので、食事でお困りの際はご相談下さい。



# 行事食

入院中の皆様に、入院中でも食べる喜びと四季の訪れを感じていただけるよう、旬の食材をとり入れた行事食を提供しています。



クリスマス



お正月



土用の丑



七夕

