

食 事 基 準

2020年2月

コード	新食種	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	主食量	備考		
BJ00	常菜食	1800	74 (16.5)	50 (25.0)	259 (57.5)	7.5g未満	米飯 180	栄養比率 たんぱく質 13.0~20.0% 脂質 20.0~30.0% 炭水化物 50.0~65.0%		
BN00	軟菜食 (咀嚼不良者)	1400	58 (16.5)	39 (25.0)	193 (55.0)	7.5g未満	全粥 260	栄養比率 たんぱく質 13.0~20.0% 脂質 20.0~30.0% 炭水化物 50.0~60.0%		
NG00	減塩軟菜食 (減塩の咀嚼不良者)	1400	58 (16.5)	39 (25.0)	193 (55.0)	6g未満	全粥 260	栄養比率 たんぱく質 13.0~20.0% 脂質 20.0~30.0% 炭水化物 50.0~60.0%		
BS00	病院職員食	1800	74 (16.5)	50 (25.0)	259 (57.5)	7.5g未満	米飯 180	常菜食を引用		
KJ00	介護軟菜食	1400	58 (16.5)	39 (25.0)	193 (55.0)	7.5g未満	米飯 120	栄養比率 たんぱく質 13.0~20.0% 脂質 20.0~30.0% 炭水化物 50.0~60.0%		
KG00	減塩介護軟菜食	1400	58 (16.5)	39 (25.0)	193 (55.0)	6g未満	米飯 120	栄養比率 たんぱく質 13.0~20.0% 脂質 20.0~30.0% 炭水化物 50.0~60.0%		
KD00	デイお食事	550	23 (16.5)	15 (25.0)	76 (55.0)	4.5g未満	米飯 120	介護系軟菜食の量食を引用		
KS00	介護職員食	1800	74 (16.5)	50 (25.0)	248 (55.0)	7.5g未満	米飯 200	介護系軟菜食を引用		
TK00	鉄強化食 (貧血食)	1600	66 (16.5)	44 (25.0)	230 (57.5)	7.5g未満	米飯 120	朝に鉄強化食品 栄養比率 たんぱく質 13.0~20.0% 脂質 20.0~30.0% 炭水化物 50.0~65.0%		
PK00	蛋白強化食 (妊婦・授乳婦、リハ栄養)	2000	83 (16.5)	56 (25.0)	288 (57.5)	9g未満	米飯 180	栄養比率 たんぱく質 13.0~20.0% 脂質 20.0~30.0% 炭水化物 50.0~65.0%		
EC10	エネルギーコントロールⅠ	1200	50 (16.5)	33 (25.0)	165 (55.0)	6g未満	米飯 80	対象病名:糖尿病、脂質異常、心臓、肝臓、高度肥満 栄養比率 たんぱく質 13.0~20.0% 脂質 20.0~30.0% 炭水化物 50.0~60.0% 飽和脂肪酸は7%以下とする コレステロールは300mg以下になるよう努める ただし脂質異常症の高LDL血症症では SK指示の目標で対応し200mg以下に近づける		
EC20	エネルギーコントロールⅡ	1400	58 (16.5)	39 (25.0)	193 (55.0)	6g未満	米飯 120			
EC30	エネルギーコントロールⅢ	1600	66 (16.5)	44 (25.0)	220 (55.0)	6g未満	米飯 160			
EC40	エネルギーコントロールⅣ	1800	74 (16.5)	50 (25.0)	248 (55.0)	6g未満	米飯 180			
EC50	エネルギーコントロールⅤ	2000	83 (16.5)	56 (25.0)	275 (55.0)	6g未満	米飯 220			
								カリウム	リン	備考
PC30	蛋白コントロール30 (腎臓、透析)	1400	30 (8.6)	40 (25.7)	225 (64.3)	6g未満	1/5低蛋白米 140	2000mg 以下	450mg 以下	調理によるカリウム・リンの 減少率を考慮 水分量が1200g以下に なるように努める。
PC40	蛋白コントロール40 (蛋白コントロール30に同じ)	1600	40 (10.0)	45 (25.3)	255 (63.8)	6g未満	1/5低蛋白米 160		600mg 以下	
PC50	蛋白コントロール50 (蛋白コントロール30に同じ)	1600	50 (12.5)	45 (25.3)	240 (60.0)	6g未満	米飯 160		750mg 以下	
PC60	蛋白コントロール60 (蛋白コントロール30に同じ)	1800	60 (13.3)	50 (25.0)	270 (60.0)	6g未満	米飯 180		900mg 以下	
PC70	蛋白コントロール70 (蛋白コントロール30に同じ)	2000	70 (14.0)	55 (24.8)	300 (60.0)	6g未満	米飯 200		1050mg 以下	
GT00	外来透析食	650	20 (12.3)	21 (29.1)	94 (57.8)	2.5g未満	米飯 180		300mg 以下	
PN30	蛋白コントロール軟菜30 (蛋白コントロール30に同じ)	1400	30 (8.6)	35 (22.5)	235 (67.1)	6g未満	1/5低蛋白米 140		450mg 以下	
PN40	蛋白コントロール軟菜40 (蛋白コントロール30に同じ)	1600	40 (10.0)	40 (22.5)	270 (67.5)	6g未満	1/5低蛋白米 160		600mg 以下	
PN50	蛋白コントロール軟菜50 (蛋白コントロール30に同じ)	1600	50 (12.5)	40 (22.5)	250 (62.5)	6g未満	米飯 160		750mg 以下	
FC10	脂質コントロール10 (膵臓、胆嚢)	1000	43 (17.2)	10 (9.0)	180 (72.0)	6g未満	米飯 80			
FC20	脂質コントロール20 (脂質コントロール10に同じ)	1400	57 (16.3)	20 (12.9)	239 (68.3)	6g未満	米飯 120			
5B00	5分菜 (胃腸、術後、KP込み)	1000	54 (21.6)	25 (22.5)	136 (54.4)	7.5g未満	五分粥 260			
5G00	減塩5分菜 (減塩の胃腸、術後、KP込み)	1000	54 (21.6)	25 (22.5)	136 (54.4)	6g未満	五分粥 260			
5H00	5分菜一口大 (胃腸、術後、咀嚼不良者)	1000	54 (21.6)	25 (22.5)	136 (54.4)	6g未満	五分粥 260			
3B00	3分菜 (胃腸、術後、膵臓、胆嚢)	750	32 (17.1)	5 (6.0)	142 (75.7)	6g未満	三分粥 180			脂質三分菜をベースに統一する
SE30	やわらか食	1350	47 (13.9)	34 (22.7)	217 (64.3)	6g未満	全粥 260			

栄養素量表

常菜食

BJ

【栄養素】

		kcal	P	F	C	水分	塩分
おかずのみ		950	60	48	70	922	7.5g 未満
米飯	300	2400	84	51	384	1477	
	260	2200	81	51	343	1403	
	220	2000	77	50	301	1329	
	180	1800	74	50	259	1255	
	140	1600	71	50	217	1181	
	100	1400	68	49	175	1107	
全粥	400	1800	75	50	261	1913	
	300	1600	71	50	213	1665	
	220	1400	68	49	175	1467	
	120	1200	64	49	128	1219	
軟飯	270	2000	77	50	296	1484	
	220	1800	74	50	254	1380	
	170	1600	71	49	213	1276	
	120	1400	68	49	171	1172	
パン	120	1900	93	64	238	1059	
	60	1400	76	56	154	990	