

食 事 基 準

2025年3月

コード	食種名	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	主食量	備考		
KJ00	一般食	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%		
KD00	デイお食事	550	23 (16.5)	15 (25.0)	76 (55.0)	4.5g未満	米飯 120			
KS00	職員食	1800	64 (14.2)	40 (20.0)	278 (61.8)	7.5g未満	米飯 200			
TK00	鉄強化食	1480	58 (15.7)	39 (23.7)	213 (57.6)	7.5g未満	米飯 120	一般食の昼食に鉄強化食品追加 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%		
KG00	減塩食14	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%		
EC50	減塩食20	2000	83 (16.5)	56 (25.0)	275 (55.0)	6g未満	米飯 220			
								カリウム	リン	備考
PN50	蛋白50	1600	50 (12.5)	40 (22.5)	250 (62.5)	6g未満	米飯 160	2000mg 以下	750mg 以下	調理による カリウム・リンの 減少率を 考慮
PC60	蛋白60	1800	60 (13.3)	50 (25.0)	270 (60.0)	6g未満	米飯 180		900mg 以下	
PC70	蛋白70	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	
FC20	易消化20	1200	57 (19.0)	20 (15.0)	200 (66.7)	6g未満	米飯 120			
3B00	易消化10	850	37 (17.4)	10 (10.6)	160 (75.3)	6g未満	全粥 180			
5H00	嚥下4	1400	57 (16.3)	34 (21.9)	217 (62.0)	6g未満	全粥 260			
SE30	やわらか食	1350	47 (13.9)	34 (22.7)	217 (64.3)	6g未満	全粥 260			