

表2 特別制限食一覧

食種		制限食									
		エネルギー制限食	塩分制限食	脂質制限食	脂質異常症食	たんぱく質制限食	貧血食	胃潰瘍食	分5食	検査食	さくら食
適応病名		糖尿病 高度肥満症	高血圧症 心疾患 腎疾患	膵炎 胆嚢炎・胆石 肝炎	脂質異常症	腎疾患 肝疾患	鉄欠乏性貧血	胃潰瘍	胃摘出術後 食事摂取不良	大腸検査	がん患者 食事摂取不良
写真例	一般食 常食献立 (昼)										
		EC 1 2常食	NC2常食	FC2常食	LC2常食	PC2常食	貧血 常食	胃潰瘍	分5食 常食	検査食	化療食
	米飯 150g	米飯 100g	米飯 150g	米飯 150g	米飯 150g	低たんぱく米 170g	米飯 150g	全粥 260g	米飯 75g	雑粥 250g	
	酢豚 豚もも	酢豚 豚もも マービー使用	酢豚 豚もも 減塩	酢豚風 鶏ササミ (揚げなし)	酢豚風 鶏もも (揚げなし)	酢豚 豚もも	酢豚 豚もも	酢豚風 鶏もも (揚げなし)	酢豚 豚もも		
	いんげんの ツナマヨ和え	いんげんの ツナマヨ和え	いんげんの ツナマヨ和え	いんげんの ツナ和え (マヨなし)	いんげんの ツナ和え (マヨなし)	いんげんの ツナマヨ和え	いんげんの ツナマヨ和え	ブロッコリーの ツナマヨ和え	いんげんの ツナマヨ和え		患者様の希望に沿う食事
	味噌汁 (豆腐・長葱)	味噌汁 (豆腐・長葱) 汁量1/2	味噌汁なし	味噌汁 (豆腐・長葱)	味噌汁 (豆腐・長葱)	低たんぱく質 クッキー	味噌汁 (豆腐・長葱)	味噌汁 (豆腐のみ)	味噌汁 (豆腐・長葱)		
	果物(パイ)	果物なし	果物(パイ)	果物(パイ)	果物(パイ)	果物(缶詰)	果物(パイ)	果物(缶詰)	果物(パイ)		
その他・補足						朝食に 鉄サプリを付加		10・15時に クッキー スープ 提供			
形態		常食・常食一口 軟菜・軟菜一口 ザミ						軟菜 軟菜一口 ザミ	常食・常食一口 軟菜・軟菜一口 ザミ アレルゲン 流動	軟菜	常食・常食一口 軟菜・軟菜一口 ザミ アレルゲン 流動
詳細		糖質や エネルギー制限 EC18食 1800kcal EC16食 1600kcal EC14食 1400kcal EC12食 1200kcal	NC1食 塩分6g未満 NC2食 塩分5g未満	FC1 脂質30g未満 FC2 脂質20g未満	LC1・LC2 脂質や コレステロールを制限した バランスの良い食事	PC1 蛋白質30g PC2 蛋白質40g 塩分6g未満 カリウム 1500mg				低残渣	
		・砂糖ではなくマービー (低糖質甘味料)を使用し調 理 ・エネルギーが多くなる場 合は揚げ物制限 ・合併症予防のため汁物は 半量提供	・塩分量を制限し調理 ・汁物提供時は半量、また は別の料理(果物等)へ変更 し塩分量調整	・油脂の多い食品は控える ・揚げ物・マヨネーズは控える 肉類は鶏もも皮なし・胸肉・ささみを使用 魚類はたら等の油脂の少ない物を使用		・蛋白質の多い主菜：肉・ 魚は2/3量にする ・カリウム量を考慮し、茹 野菜や果物缶を使用 ・不足したエネルギーは補 助食品を付加	・鉄が多く摂取できるよ う、主菜：肉・魚量は多め にする ・鉄サプリを付加	・刺激物(梅干し・わさび 和え)等を除外した、柔ら かく消化の良い食事	・タンピング症候群、下痢 や逆流が起こらないように 1食の食事量を少なくし て、おやつを含め5回に分け て食事提供を行う	・検査に備えた低残渣食 (食物繊維の少なく消化に いい食事)	・がんや食欲不振患者へ嗜 好を考慮した食へのやすい食 事