

# 実践 臨床栄養学実習

## 追補

診療報酬・介護報酬改定，日本食品標準成分表2020年版（八訂）公表等による内容の更新，差し替えをまとめました

| 本文頁  | 追補頁  |
|--|------|
| p.1・3・5 病院管理栄養士・栄養士のあり方，図1-1，<br>病院食における栄養部門の業務 更新 | 1    |
| p.28 表3-14 病院における食事の分類 差し替え                        | 2    |
| p.29 図3-2 入院時食事療養費・入院時生活療養費の額の<br>基本構造 差し替え        | 3    |
| p.62 表3-41 エネルギー調整食品，たんぱく質調整食品，<br>食塩調整食品の例 差し替え   | 4    |
| p.112 栄養ケア・マネジメントへの期待 追記                           | 5    |
| p.146～167 献立展開例 日本食品標準成分表<br>2020年版による調整 差し替え      | 6～15 |

訂正・正誤等の追加情報につきましては，弊社ホームページ内にて  
御覧いただけます。

<https://daiichi-shuppan.co.jp>

(2022.1 1413-2)



表3-14 病院における食事の分類

| 区分               | 食種名  | 適応症、食種など  |  |
|------------------|--|---|--|
|                  |  | 特別食加算   | 非加算                                    |
| 一般食              | 常食   | —   | 特殊な食事療法を必要としない常食                       |
|                  | 軟食   | —   | 特殊な食事療法を必要としない分粥・全粥など軟食                |
|                  | 流動食  | —   | 特殊な食事療法を必要としない流動食                      |
| 特別食<br>(治療食・その他) | 腎臓食  | ・腎臓疾患の食事療法に対する食事  | —                                      |
|                  | 肝臓食  | ・肝庇護食、肝炎食、肝硬変食、閉鎖性黄疸食(胆石症と胆嚢炎による閉鎖性黄疸を含む)   | ・肝がん、胆石症など                             |
|                  | 糖尿食  | ・糖尿病  | —                                      |
|                  | 胃潰瘍食   | ・十二指腸潰瘍も含む。<br>・侵襲の大きな消化管手術の術後食<br>・クローン病、潰瘍性大腸炎等により腸管の機能が低下している患者に対する低残渣食  | ・流動食<br>・そのほか、がんや各種疾病の手術前後に提供する高カロリー食  |
|                  | 貧血食  | ・血中ヘモグロビン濃度10g/dL以下(鉄欠乏に由来)の者を対象  | ・白血病、血友病、紫斑病、悪性腫瘍など                    |
|                  | 膀胱食  | ・急性・慢性膀胱炎   | ・膀胱がんなど                                |
|                  | 脂質異常症食   | ・空腹時定常状態における血清LDLコレステロール値が140mg/dL以上、またはHDLコレステロール値が40mg/dL未満、もしくは中性脂肪値が150mg/dL以上の患者に対する脂質異常症食<br>・高度肥満症(肥満度が+70%以上またはBMIが35以上)に対する食事療法は、脂質異常症食に準ずる。                     | ・そのほかの脂質異常症<br>・そのほかの肥満症               |
|                  | 痛風食 <sup>*1</sup>  | ・痛風   | ・高尿酸血症                                 |
|                  | てんかん食  | ・難治性てんかん(外傷性のものを含む)の患者に対し、グルコースに代わりケトン体を熱量源として供給することを目的に炭水化物量の制限及び脂質量の増加が厳格に行われた治療食をいう。ただし、グルコーストランスポーター1欠損症またはミトコンドリア脳筋症の患者に対し、治療食として当該食事を提供した場合は、「てんかん食」として取り扱って差し支えない。 |  |
|                  | フェニールケトン尿症食  | ・先天性代謝異常  | ・そのほかの代謝異常疾患                           |
|                  | 楓糖尿症食  |   |  |
|                  | ホモシチン尿症食   |   |  |
|                  | ガラクトース血症食  |   |  |
|                  | 治療乳  | ・乳児栄養障害に対して直接調製する治療乳  | ・治療乳既製品(プレミルク等)や添加含水炭素の選定使用等           |
|                  | 無菌食  | ・無菌治療室管理加算の算定患者を対象  | —                                      |
|                  | 特別な場合の検査食  | ・潜血食、大腸X線検査、大腸内視鏡検査のための低残渣食 <sup>*2</sup>   | ・各種検査食(ヨード制限、ミネラル定量テスト、レニンテスト、乾燥食、その他) |
|                  | 減塩食  | ・心臓疾患、妊娠高血圧症候群等に対して減塩食療法(食塩相当量6g/日未満)を行う場合は、腎臓食に準ずる。ただし、妊娠高血圧症候群の場合は、日本高血圧学会、日本妊娠高血圧学会等の基準に準ずる。   | ・高血圧症に対する減塩食<br>・左記以外の疾患患者に対する減塩食      |
| 経営栄養のための濃厚流動食    | ・特別食加算の対象となる食事(薬価基準に記載されていない濃厚流動食など)<br>・胃瘻より流動食を点滴注入した場合は、鼻腔栄養に準ずる。 | ・特別食加算の対象となる食事以外の鼻腔栄養(1kcal/mL以上の熱量を有する濃厚流動食など)   |  |
| 口腔・咽頭・食道疾患食      | —  | ・口内炎、舌炎、舌がん、上下顎がん、上下顎骨折、食道炎、食道潰瘍、食道がんなど   |  |
| アレルギー食           | —  | ・食事性アレルギー   |  |
| 調乳               | —  | ・乳児期の人工栄養   |  |
| 離乳食              | —  | ・離乳期の離乳食  |  |
| 幼児食              | —  | ・就学前の幼児期の食事   |  |
| 嚥下食              | —  | ・嚥下困難な患者に対する食事(軟食、とろみ剤を使用する食事など)  |  |

注) <sup>\*1</sup> 痛風食は、医師が「痛風」と診断し、食事箋を発行した場合に加算対象となり、血清尿酸値に基づかない(高尿酸血症:UA > 7.0mg/dL)。

<sup>\*2</sup> 検査のために特に残渣の少ない調理済食品を使用した場合。ただし、外来患者に提供した場合は、保険給付の対象外となる。  
資料) 厚生労働省保険局医療課:入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について、保医発第0306009号(平成18年3月6日、平成24年3月26日保医発0326第6号・平成28年3月4日保医発0304第5号・一部改正)を一部改変・追加

図3-2 入院時食事療養費・入院時生活療養費の額の基本構造 (令和2年4月1日現在)

|                                      |                         | 患者 自己負担   | 保険給付                                    |
|--------------------------------------|-------------------------|---|---|
| 入院時食事療養費 (I)<br>(栄養士または管理栄養士による食事療養) | 特別メニューの食事*1<br>17円/食    | 基準額640円/食                                       | 特別食加算<br>(76円/食)<br>+ 食堂加算<br>(50円/日) ① |
|                                      |                         | 標準負担額460円/食                                     | 180円/食                                  |
|                                      | 特別メニューの食事*1<br>17円/食    | 流動食(経管栄養)のみ提供*2 575円/食                          | 食堂加算<br>(50円/日) ②                       |
|                                      |                         | 標準負担額460円/食                                     | 115円/食                                  |
| 入院時食事療養費 (II)                        | 特別メニューの食事*1<br>17円/食    | 基準額506円/食                                       | ③                                       |
|                                      |                         | 標準負担額460円/食                                     | 46円/食                                   |
|                                      | 流動食(経管栄養)のみ提供*2<br>460円 | ④   |   |
|                                      |                         | 標準負担額460円/食                                     |   |
| <b>入院時生活療養費</b>                      |                         |   |   |
| 入院時生活療養費 (I)<br>(栄養士または管理栄養士による食事管理) | 特別メニューの食事*1<br>17円/食    | 食事 基準額554円/食*3<br>+ 居住費(水光熱費相当) 398円/日*4        | 特別食加算<br>(76円/食)<br>+ 食堂加算<br>(50円/日) ⑤ |
|                                      |                         | 食事標準負担額460円/食<br>居住費(水光熱費相当) 370円/日             | 94円/食<br>28円/日                          |
|                                      | 特別メニューの食事*1<br>17円/食    | 流動食(経管栄養)のみ提供500円/食*3<br>+ 居住費(水光熱費相当) 398円/日*4 | 食堂加算<br>(50円/日) ⑥                       |
|                                      |                         | 食事標準負担額460円/食<br>居住費(水光熱費相当) 370円/日             | 40円/食<br>28円/日                          |
| 入院時生活療養費 (II)                        | 特別メニューの食事*1<br>17円/食    | 食事 基準額420円/食*3<br>+ 居住費(水光熱費相当) 398円/日*4        | ⑦                                       |
|                                      |                         | 食事標準負担額420円/食<br>居住費(水光熱費相当) 370円/日             | 無<br>28円/日                              |

病院収入 (/人/日)  
 ①2,198円= (640+76) 円×3食+50円 (1日3食, 加算食を食堂で提供した場合)  
 ②1,775円=575円×3食+50円 (1日3食, 加算食を食堂で提供した場合)  
 ③1,518円=506円×3食 (1日3食, 提供した場合)  
 ④1,380円=460円×3食 (1日3食, 提供した場合)  
 ⑤2,338円= (554+76) 円×3食+50円 (1日3食, 加算食を食堂で提供した場合), 居住費(水光熱費相当) 398円  
 ⑥1,948円=500円×3食+50円 (1日3食, 加算食を食堂で提供した場合), 居住費(水光熱費相当) 398円  
 ⑦1,658円=420円×3食 (1日3食, 提供した場合), 居住費(水光熱費相当) 398円

図1-5 入院時食事療養費・入院時生活療養費の額の基本構造 (令和2年4月1日現在)

- 注) \*1 特別メニューの食事: 通常の食事療養費用では提供が困難な高価な食材料や異なる材料を使用して調理する行事食メニューや、標準メニューではない複数のメニューを選択した場合の選択メニューなど、特別のメニューを提供した場合。  
 \*2 当該食事療養または当該食事の提供たる療養として食事の大半を経管栄養法による流動食(市販されているものに限る)により提供した場合を指す。栄養管理が概ね経管栄養法による流動食によって行われている患者に対し、流動食とは別に、または流動食と混合して、少量の食品または飲料を提供した場合(経口摂取か経管栄養の別を問わない)を含む。  
 \*3 食事の提供たる療養。  
 \*4 温度、照明および給水に関する適切な療養環境の形成たる療養。
- 資料) 入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の費用の額の算定に関する基準、厚生労働省告示第99号(平成18年3月6日, 平成18年9月8日厚労告485・全改, 平成20年3月5日厚労告64, 平成20年9月30日厚労告474・平成28年3月4日厚労告62, 平成29年6月30日厚労告239, 平成30年3月5日厚労告51・一部改正)

p. 62 表3-41 エネルギー調整食品、たんぱく質調整食品、食塩調整食品の例

|               | 品名                         | エネルギー<br>(kcal)            | 水分<br>(g)           | たんぱく質<br>(g)    | 脂質<br>(g) | 炭水化物        |             | ナトリウム<br>(mg) | カリウム<br>(mg) | カルシウム<br>(mg) | リン<br>(mg) | 鉄<br>(mg)    | 食塩<br>相当量<br>(g) |                     |      |
|---------------|----------------------------|----------------------------|---------------------|-----------------|-----------|-------------|-------------|---------------|--------------|---------------|------------|--------------|------------------|---------------------|------|
|               |                            |                            |                     |                 |           | 糖質<br>(g)   | 食物繊維<br>(g) |               |              |               |            |              |                  |                     |      |
| 主食            | ごはん                        | ビーエルシーごはん<br>炊き上げ一番 1/25*1 | 290                 | 108.4           | 0.18      | 0.9         | 70.3        |               | 3            | 0             | 1          | 25           | —                | 0                   |      |
|               |                            | ゆめごはん<br>1/35トレイ*2         | 299                 | 106.6           | 0.13      | 0.9         | 72.5        | 0~2.2         | 0            | 0.2~<br>0.7   | 9          | 22           | —                | 0                   |      |
|               | 米                          | ビーエルシー米<br>1/20*1          | 342                 | 16.0            | 0.24      | 1.3         | 82.3        |               | 3            | 1             | —          | 28           | —                | 0                   |      |
|               |                            | キッセイゆめ 1/25<br>(炊飯用)*2     | 353                 | 13.6            | 0.20      | 2.5         | 81.3        | 0.9~<br>2.9   | 9.6~<br>18.2 | 4.1~<br>7.5   | 11         | 39           | —                | 0.024<br>~<br>0.046 |      |
|               |                            | 1/25越後米<br>粒タイプ*3          | 303.2               | 20~28           | 0.2       | 0~2.2       | 73          | 1.8           | 0~<br>21.5   | 0~8.4         | —          | 4.7~<br>30.9 | —                | 0~<br>0.05          |      |
|               | でんぶん米                      | でんぶん米げんたくん*2               | 356                 | 11.5            | 0.3       | 0.6         | 87.4        |               | 46           | 33            | —          | 26           | —                | 0.12                |      |
|               | 粥                          | 1/10越後おかゆ*3                | バウチタイプ<br>1袋 (150g) | 66.1            | —         | 0.14        | 0.15        | 66.1          | 0.1          | 6             | 1.5        | —            | 4.5              | —                   | 0.02 |
|               |                            | 餅                          | ゲンブんでんぶんもち*4        | 1枚 (45g)<br>当たり | 89        | 22.8        | 0.1         | 0.05          | 22.1         |               | 5          | 1            | —                | 5                   | —    |
|               | パスタ                        | アプロテン たんぱく<br>調整パスタタイプ*6   | 100g当たり             | 357             | 11.6      | 0.4         | 0.7         | 74.4          | 12.8         | 18            | 15         | —            | 19               | —                   | 0.05 |
|               | ラーメン                       | ジンゾウ先生の<br>でんぶん生ラーメン*7     | 100g当たり             | 283             | 29        | 0.2         | 0.2         | 70            |              | 27            | 6          | —            | 20               | —                   | 0.1  |
| そば            | げんたそば*2                    | 乾麺<br>100g当たり              | 350                 | —               | 2.4       | 0.2~<br>1.1 | 83.7        |               | 2~7          | 93            | 10         | 51.5         | —                | 0.01~<br>0.02       |      |
| 粉製品           | ゲンブンのT.T小麦粉*4              | 100g当たり                    | 355                 | 12.1            | 5.3       | 0.9         | 81.4        |               | 6.8          | 3.5           | —          | 66.2         | —                | 0.01                |      |
|               | 米パン粉*8                     | 100g当たり                    | 311                 | —               | 4.5       | 4.7         | 62.7        |               | —            | —             | —          | —            | —                | 1.3                 |      |
|               | ジンゾウ先生の<br>でんぶん薄力粉*7       | 100g当たり                    | 360                 | 10              | 0.2       | 0.5         | 89          |               | 69           | 10            | —          | 32           | —                | 0.2                 |      |
| 調味料           | だしわりしょうゆ*9                 | 100g当たり                    | 100                 | 71.7            | 3.1       | 0           | 19.4        | 0.2           | 2,303        | 22.4          | 8.1        | 37.9         | —                | 5.9                 |      |
|               | ブルドック塩分50%<br>カット 中濃ソース*10 | 100g当たり                    | 142                 | 60.9            | 1.3       | 0.2         | 32          | 0.9           | 986          | —             | —          | —            | —                | 2.5                 |      |
|               | 中華スープの素*5                  | 1袋 (8.4g)<br>当たり           | 27                  | 0.1             | 0.9       | 0.0         | 5.6         | 0.0           | 659          | 8             | —          | 3            | —                | 1.7                 |      |
| でんぶん糖・<br>油脂類 | 粉飴顆粒*11                    | 100g当たり                    | 384                 | 4               | 0         | 0           | 96          |               | 0~5          | 0~5           | —          | 0~5          | —                | 0                   |      |
|               | マクトンオイル*2                  | 100g当たり                    | 900                 | —               | 0         | 100         | 0           |               | 0            | —             | —          | —            | —                | 0                   |      |
|               | マクトンゼロパウダー*2               | 100g当たり                    | 789                 | 1.0             | 0         | 78.5        | 20.5        | 0             | —            | 0~3           | 4.6        | 1.2          | —                | 0.055               |      |
| 菓子・<br>デザート   | たんぱく質調整純米<br>せんべい サラダ味*3   | 5枚 (約16g)<br>当たり           | 100                 | —               | 0.2       | 7.2         | 9.7         |               | 19           | 22            | 2          | 5            | —                | 0.05                |      |
|               | カルシウムあられ<br>カル次郎*5         | 1袋 (8g)<br>当たり             | 47                  | 0.2             | 0.4       | 3.3         | 3.8         |               | 37           | 5             | 150        | 44           | 0                | 0.09                |      |
|               | ニューマクトン<br>クッキー*2          | 1袋 (9.3g)<br>当たり           | 50                  | 0.2             | 0.3       | 2.8         | 6.0         |               | 4            | 4             | 1          | 3            | —                | 0.01                |      |
|               | たんぱく調整<br>チョコレート*12        | 1枚 (5.3g)<br>当たり           | 33                  | —               | 0.07      | 2.5         | 2.6         | 0.1           | —            | 5.4           | —          | 3            | —                | 0.001               |      |
|               | カルシウムまんじゅう<br>こしあん*5       | 1個 (18g)<br>当たり            | 53                  | 3.9             | 1.3       | 0.3         | 11.0        | 0.7           | 20           | 20            | 200        | 15           | 0.2              | 0.05                |      |
|               | カロリー&カルシウム<br>みかん味*1       | 1個 (80g)<br>当たり            | 160                 | 39.8            | 0         | 0           | 40          |               | 12           | 10            | 150        | 0~2          | —                | 0.03                |      |
|               | はい!ババロア<br>ストロベリー味*13      | 1個 (76g)<br>当たり            | 150                 | 44              | 0.1       | 8.2         | 18.3        | 3.1           | —            | 7             | 5          | 5            | —                | 0.06                |      |
| 飲料            | 元気ジンジン<br>レモン*5            | 1本 (100mL)<br>当たり          | 125                 | 78.3            | 0         | 0           | 29.9        | 5.5           | 1            | 9.0           | 100        | 2.2          | 0                | 0                   |      |

注) 0 = 未検出, Tr = 微量, — = 未測定

\*1 ホリカフーズ, \*2 キッセイ薬品工業, \*3 木徳神糧, \*4 ゲンブン, \*5 ヘルシーフード, \*6 ハイソフ日本, \*7 オトコポーレーション,  
\*8 タイナイ, \*9 キッコーマン, \*10 ブルドックソース, \*11 H+Bライフサイエンス, \*12 名糖, \*13 ニュートリー

## 栄養ケア・マネジメントへの期待

令和3年度介護報酬改定の概要は、新型コロナウイルス感染症や大規模災害が発生する中で「感染症や災害への対応力強化」を図るとともに、「地域包括ケアシステムの推進」、「自立支援・重度化防止の取組の推進」、「介護人材の確保・介護現場の革新」、「制度の安定性・持続可能性の確保」を図ることが示された。

その中で、栄養ケア・マネジメントの充実として加算が新設され、国の期待が示されている。

### 2 管理栄養士・栄養士が関わる「栄養ケア・マネジメント」に関連する内容

#### 1 施設サービス

「栄養マネジメント加算」を基本サービスに組み込み、栄養ケア・マネジメントの取り組みを一層強化する観点から、「栄養マネジメント強化加算」が新設された（対象：介護老人福祉施設、介護老人保健施設、介護医療院など）。管理栄養士による栄養マネジメントや低栄養状態の改善に向けた取り組みを実施し、入所者の栄養状態の改善、維持に努めた場合を評価する加算である。低栄養リスク改善加算は廃止された。

#### 2 通所系サービス等

栄養ケア・マネジメントの強化を目的として、栄養改善が必要な利用者への的確に把握し、適切なサービスに繋げていく観点から管理栄養士と介護職員等の連携による栄養アセスメントの取り組みを評価する加算として「栄養アセスメント加算」が新設された。通所系サービスに加え看護小規模多機能型居宅介護も対象となった。

また、「栄養改善加算」において、管理栄養士が必要に応じて利用者の居宅を訪問する取り組みが示された。

#### 3 施設 認知症グループホーム (GH)

認知症グループホームにおいて、栄養改善の取り組みを進める観点から、管理栄養士が介護職員等へ利用者の栄養・食生活に関する助言や指導を行う体制づくりを進めることを評価する加算が新設された。都道府県栄養士会が設置・運営する「栄養ケア・ステーション」との連携も示された。

| 頁/項目など                        | 更新前   | 更新後   |
|-------------------------------|---|---|
| p. 146/①常食（基本）<br>p. 147/②全粥食 |   |   |
| 朝食 がんもどきの含め煮                  | がんもどき 40g<br>しょうゆ 3g  | がんもどき（20g×3個） 60g<br>しょうゆ 4g  |
| 昼食 かじきの香味焼き<br>じゃがいもにんじん含め煮   | めかじき 70g<br>しょうゆ 6g   | めかじき 80g<br>しょうゆ 5g   |
| 夕食 豚肉風味炒め<br>しば漬け             | 豚もも脂身なし 70g<br>しょうゆ 5g<br>減塩しば漬け 20g                                    | 豚肩ロース脂身あり 70g<br>しょうゆ 4g<br>なす浸し<br>なす 40g<br>糸がきかつお 0.5g<br>しょうゆ 2g        |
| p. 146                        | エネルギー 1,800kcal<br>炭水化物 270.9g<br>たんぱく質 73.5g<br>食塩相当量 7.3g<br>脂質 44.0g | エネルギー 1,838kcal<br>炭水化物 277.7g<br>たんぱく質 78.8g<br>食塩相当量 7.8g<br>脂質 57.1g     |
| p. 147                        | エネルギー 1,482kcal<br>炭水化物 202.5g<br>たんぱく質 68.0g<br>食塩相当量 7.4g<br>脂質 42.5g | エネルギー 1,535kcal<br>炭水化物 210.3g<br>たんぱく質 73.2g<br>食塩相当量 7.5g<br>脂質 56.1g     |
| p. 147/③五分粥食                  |   |   |
| 朝食 ツナ                         | ノンオイルツナ（缶詰） 50g   | ノンオイルツナ（缶詰） 50g<br>ボイル貝割れ 貝割れ大根 15g<br>パックマヨネーズ 10g                         |
| 昼食 かじきの煮魚<br>じゃがいもにんじん煮       | めかじき 70g<br>じゃがいも 60g<br>たまねぎ 15g                                       | めかじき 80g<br>じゃがいも 80g<br>たまねぎ 30g   |
| 夕食 親子煮<br>青梗菜白菜煮<br>コンポート     | 鶏もも皮むき 30g<br>白菜 50g<br>しょうゆ 4.5g<br>りんご 90g<br>砂糖 8g                   | 鶏もも皮むき 50g<br>白菜 40g<br>しょうゆ 5g<br>なす浸し<br>なす 40g<br>糸がきかつお 0.5g<br>しょうゆ 2g |
|                               | エネルギー 1,250kcal<br>炭水化物 200.2g<br>たんぱく質 59.3g<br>食塩相当量 7.0g<br>脂質 21.4g | エネルギー 1,251kcal<br>炭水化物 203.1g<br>たんぱく質 58.1g<br>食塩相当量 7.2g<br>脂質 30.1g     |

| 頁/項目など                               | 更新前   | 更新後   |
|--------------------------------------|---|---|
| p. 147/③三分粥食<br>朝食 ツナ                | ノンオイルツナ (缶詰) 50g  | ノンオイルツナ (缶詰) 25g<br>パックマヨネーズ 5g   |
| 昼食 かじきの煮魚<br>じゃがいもにんじ<br>ん煮          | めかじき 70g<br>じゃがいも 30g<br>たまねぎ 8g                                      | めかじき 40g<br>じゃがいも 40g<br>たまねぎ 15g   |
| 夕食 親子煮<br>青梗菜白菜煮<br><br>コンポート        | 鶏もも皮むき 30g<br>白菜 50g<br>しょうゆ 4.5g<br>りんご 90g<br>砂糖 8g                 | 鶏もも皮むき 25g<br>白菜 20g<br>しょうゆ 2.5g<br>なす浸し<br>なす 40g<br>糸がきかつお 0.5g<br>しょうゆ 2g |
|                                      | エネルギー 850kcal<br>炭水化物 130.0g<br>たんぱく質 41.5g<br>食塩相当量 5.9g<br>脂質 20.0g | エネルギー 836kcal<br>炭水化物 141.4g<br>たんぱく質 37.3g<br>食塩相当量 5.2g<br>脂質 19.7g         |
| p. 148/常食 夕食<br>/全粥食 夕食<br>/五分粥食 朝食  | しば漬け<br>しば漬け<br>ツナ  | なす浸し<br>なす浸し<br>ツナ ボイルかいわれ<br>パックマヨネーズ  |
| p. 149/<br>④エネルギーコントロール食<br>朝食 米飯    | 米 67g   | 米 75g   |
| 昼食 米飯<br>かじきの香味焼き<br>だいこんにんじん<br>含め煮 | 米 67g<br>めかじき 70g<br>だいこん 70g   | 米 75g<br>めかじき 80g<br>だいこん 80g   |
| 夕食 米飯<br>豚肉風味炒め<br><br>しば漬け          | 米 67g<br>豚もも脂身なし 70g<br>しょうゆ 4.5g<br>減塩しば漬け 20g                       | 米 75g<br>豚肩ロース脂身つき 35g<br><br>なす浸し<br>なす 40g<br>糸がきかつお 0.5g<br>しょうゆ 2g        |
|                                      | エネルギー 1,435kcal<br>炭水化物 225.2g<br>たんぱく質 70g<br>食塩相当量 6.2g<br>脂質 26.4g | エネルギー 1,460kcal<br>炭水化物 240.5g<br>たんぱく質 65.0g<br>食塩相当量 5.9g<br>脂質 32.7g       |



| 頁/項目など                             | 更新前  | 更新後  |
|------------------------------------|--|--|
| p. 149 交換表 朝食<br>昼食<br>夕食<br><br>計 | 表1 2.8 表3 0.8<br>表1 2.8 表3 1.2<br>表1 2.8 表3 1.2<br><br>表1 8.4 表3 3.6 表6 1.1<br>調味料 0.6 | 表1 3.0 表3 1.5 調味料 0.1<br>表1 3.0 表3 1.3<br>表1 3.0 表3 1.0 表6○<br>(なす浸し)<br>表1 9.0 表3 3.5 表6 1.2<br>調味料 0.7 |
| p. 150/<br>⑤たんぱく質コントロール食           |  |  |
| 朝食 がんもどきの含め煮                       | がんもどき 40g<br>しょうゆ 3g   | がんもどき (20g×3個) 60g<br>しょうゆ 4g  |
| 昼食 かじきの香味焼き<br>じゃがいもにんじん<br>含め煮    | めかじき 30g<br>しょうゆ 6g  | めかじき 40g<br>減塩しょうゆ 5g  |
| 夕食 天ぶら盛り合わせ<br>青梗菜浸し               |  | パック減塩しょうゆ 3g<br>なす浸し<br>なす 40g<br>糸がきかつお 0.5g<br>しょうゆ 2g   |
|                                    | エネルギー 1,697kcal<br>炭水化物 225.2g<br>たんぱく質 40.0g<br>食塩相当量 4.2g<br>脂質 26.4g                | エネルギー 1,677kcal<br>炭水化物 320.9g<br>たんぱく質 37.5g<br>食塩相当量 5.5g<br>脂質 34.8g                                  |
| p. 150/<br>⑥エネルギー・たんぱく質<br>コントロール食 |  |  |
| 昼食 かじきの香味焼き<br>だいこんにんじん<br>含め煮     | めかじき 70g<br>だいこん 70g   | めかじき 80g<br>だいこん 80g   |
| 夕食 天ぶら盛り合わせ<br>青梗菜浸し               |  | パック減塩しょうゆ 3g<br>なす浸し<br>なす 40g<br>糸がきかつお 0.5g<br>しょうゆ 2g   |
|                                    | エネルギー 1,418kcal<br>食塩相当量 4.1g<br>たんぱく質 41.8g<br>脂質 30.7g                               | エネルギー 1,391kcal<br>食塩相当量 5.4g<br>たんぱく質 45.5g<br>脂質 29.5g   |

| 頁/項目など                         | 更新前   | 更新後   |
|--------------------------------|---|---|
| p. 151/<br>⑦脂質コントロール食<br>朝食 ツナ | ノンオイルツナ (缶詰) 50g  | ノンオイルツナ (缶詰) 50g<br>茹でオクラ添え オクラ 10g<br>塩 (茹でもの用) 0.1g   |
| 昼食 かじきの煮魚<br>じゃがいもにんじ<br>ん煮    | めかじき 70g<br>しょうゆ 6g<br>じゃがいも 60g<br>たまねぎ 15g                            | めかじき 80g<br>しょうゆ 5g<br>じゃがいも 80g<br>たまねぎ 30g  |
| 夕食 鶏のみそ煮                       | 鶏もも皮むき 60g<br>みりん 3g<br>酒 3g<br>みそ 6g                                   | 鶏のうま煮<br>鶏もも皮むき 50g<br>たまねぎ 70g<br>にんじん 20g<br>だしの素 0.5g<br>砂糖 2g<br>みりん 2g<br>しょうゆ 4g<br>糸みつば 5g |
| しば漬け                           | 減塩しば漬け 20g  | なす浸し<br>なす 40g<br>糸がきかつお 0.5g<br>しょうゆ 2g  |
|                                | エネルギー 1,300kcal<br>食塩相当量 5.4g<br>脂質 12.0g                               | エネルギー 1,543kcal<br>食塩相当量 7.3g<br>脂質 13.8g   |
| p. 152/⑦朝食                     | ツナ  | ツナ<br>茹でオクラ添え   |
| ②④夕食<br>⑤⑥夕食                   | しば漬け<br>天ぷら盛り合わせ<br><br>青梗菜浸し<br>パック減塩しょうゆ                              | なす浸し<br>天ぷら盛り合わせ<br>パック減塩しょうゆ<br>なす浸し   |
| ⑦夕食                            | 鶏のみそ煮<br>しば漬け   | 鶏のうま煮<br>なす浸し   |
| p. 153/①常食<br>昼食 ビーフカレー        | 牛もも肉脂身なし 40g  | ポークカレー<br>豚肩ロース脂身あり 60g   |
|                                | エネルギー 1,851kcal<br>炭水化物 297.3g<br>たんぱく質 70.5g<br>食塩相当量 7.9g<br>脂質 39.0g | エネルギー 1,847kcal<br>炭水化物 307.8g<br>たんぱく質 71.0g<br>食塩相当量 7.6g<br>脂質 45.9g                           |

| 頁/項目など   | 更新前   | 更新後   |
|--|---|---|
| p. 154/②全粥食  | エネルギー 1,473kcal<br>炭水化物 228.5g<br>たんぱく質 70.6g<br>食塩相当量 6.0g<br>脂質 28.6g   | エネルギー 1,460kcal<br>炭水化物 238.0g<br>たんぱく質 68.0g<br>食塩相当量 6.2g<br>脂質 32.7g   |
| p. 154/③五分粥食<br>夕食 赤魚煮魚  | 赤魚 70g<br>エネルギー 1,333kcal<br>炭水化物 212.8g<br>たんぱく質 65.8g<br>食塩相当量 7.0g<br>脂質 22.0g   | あこうだい煮魚<br>あこうだい 70g<br>エネルギー 1,270kcal<br>炭水化物 220.2g<br>たんぱく質 63.3g<br>食塩相当量 5.9g<br>脂質 20.5g   |
| p. 154/③三分粥食<br>夕食 赤魚煮魚  | 赤魚 35g<br>エネルギー 869kcal<br>炭水化物 128.4g<br>たんぱく質 44.2g<br>食塩相当量 4.7g<br>脂質 18.0g   | あこうだい煮魚<br>あこうだい 35g<br>エネルギー 794kcal<br>炭水化物 136.1g<br>たんぱく質 38.2g<br>食塩相当量 4.6g<br>脂質 14.6g   |
| p. 155/①昼食   | ビーフカレー  | ポークカレー  |
| p. 156/<br>④エネルギーコントロール食<br>朝食 米飯<br><br>昼食 米飯<br>豚肉オイスター炒め<br><br>サラダ<br>乳酸菌飲料<br><br>夕食 米飯 | 米 67g<br><br>米 67g<br>豚もも肉脂身なし 70g<br>ピーマン 30g<br>まいたけ 15g<br>しょうが 2g<br>にんにく 1g<br>砂糖 2g<br>塩 0.3g<br>こしょう 0.01g<br>酒 2g<br>しょうゆ 2.5g<br>ごま油 1.5g<br>サラダ油 3g<br>オイスターソース 3g<br><br><br><br>米 67g | 米 75g<br><br>米 75g<br>豚もも肉脂身なし 35g<br>ピーマン 15g<br>まいたけ 7g<br>しょうが 1g<br>にんにく 0.5g<br>砂糖 1g<br>塩 0.2g<br>こしょう 0.01g<br>酒 1g<br>しょうゆ 1.3g<br>ごま油 0.7g<br>サラダ油 1.5g<br>オイスターソース 1.5g<br>茹で卵 30g(追加)<br><br><br>米 75g |
|  | エネルギー 1,419kcal<br>炭水化物 212.8g<br>たんぱく質 68.3g<br>食塩相当量 6.3g<br>脂質 30.6g   | エネルギー 1,440kcal<br>炭水化物 236.5g<br>たんぱく質 70.2g<br>食塩相当量 6.5g<br>脂質 31.9g   |

| 頁/項目など   | 更新前   | 更新後   |
|--|---|---|
| p.156/交換表 朝食<br>昼食<br>夕食<br>計  | 表1 2.7<br>表1 2.7 表3 1.2<br>表1 2.7 表5 0.4<br>表1 8.2 表3 2.8   | 表1 3.0<br>表1 3.0 表3 1.8<br>表1 3.0<br>表1 9.1 表3 3.4  |
| p.157/<br>⑤たんぱく質コントロール食<br>昼食 エネルギー補給ゼリー                             | エネルギー補給ゼリー 49g<br><br>エネルギー 1,733kcal<br>炭水化物 303.7g<br>たんぱく質 38.0g<br>食塩相当量 5.4g<br>脂質 36.3g   | エネルギー補給ゼリー 50g<br><br>エネルギー 1,689kcal<br>炭水化物 211.5g<br>たんぱく質 40.1g<br>食塩相当量 5.4g<br>脂質 33.8g   |
| p.157/<br>⑥エネルギー・たんぱく質<br>コントロール食<br>朝食 米飯<br><br>昼食 米飯<br>野菜オイスター炒め | 米 70g<br><br>米 70g<br>たまねぎ 20g<br>にんじん 15g<br>ピーマン 30g<br>まいたけ 15g<br>しょうが 2g<br>にんにく 1g<br>塩 0.2g<br>こしょう 0.01g<br>酒 2g<br>しょうゆ 2g<br>ごま油 1g<br>サラダ油 1.5g<br>オイスターソース 1.5g<br><br>エネルギー 1,402kcal<br>食塩相当量 5.1g<br>たんぱく質 45.0g | 米 75g<br><br>カレーチャーハン<br>低たんぱくごはん 150g<br>たまねぎ 20g<br>にんじん 15g<br>ピーマン 10g<br>塩 0.8g<br>こしょう 0.1g<br>カレー粉 2g<br>サラダ油 5g<br>バター 4g<br><br>エネルギー補給ゼリー 50g<br><br>エネルギー 1,384kcal<br>食塩相当量 5.6g<br>たんぱく質 40.5g |
| p.158/<br>⑦脂質コントロール食<br>夕食 赤魚漬け焼き                                    | 赤魚 70g<br><br>エネルギー 1,529kcal<br>食塩相当量 5.4g<br>脂質 9.0g  | あこうだい漬け焼き<br>あこうだい 70g<br><br>エネルギー 1,552cal<br>食塩相当量 6.1g<br>脂質 8.2g   |

| 頁/項目など  | 更新前   | 更新後   |
|---|---|---|
| p. 159/④昼食<br>⑥昼食<br>⑦夕食  | 乳酸菌飲料<br>米飯<br>野菜オイスター炒め<br>赤魚漬け焼き  | カレーチャーハン(低たんぱくごはん)<br>エネルギー補給ゼリー(補食)<br>あこうだい漬け焼き   |
| p. 160/①常食<br>朝食 ツナの和え物<br><br>昼食 豚肉焼き肉風炒め<br>だいこん油揚げ炒め煮<br>甘酢和え  | 塩 0.2g<br>ノンオイル柚子ドレッシング 8g<br><br>焼き肉のたれ 18g<br>にんじん 20g<br>塩 0.3g<br>酢 7g<br><br>エネルギー 1,783kcal<br>炭水化物 299.5g<br>たんぱく質 72.3g<br>食塩相当量 7.7g<br>脂質 30.1g | 塩 0.1g<br>ノンオイル柚子ドレッシング 6g<br><br>焼き肉のたれ 10g<br>干しいたけ 1g<br>塩 0.2g<br>酢 8g<br><br>エネルギー 1,854kcal<br>炭水化物 300.3g<br>たんぱく質 78.9g<br>食塩相当量 7.3g<br>脂質 44.2g |
| p. 161/②全粥食<br>朝食 ツナの和え物<br><br>昼食 豚肉焼き肉風炒め<br>だいこん油揚げ炒め煮<br>甘酢和え | 塩 0.2g<br>ノンオイル柚子ドレッシング 8g<br><br>焼き肉のたれ 18g<br>にんじん 20g<br>塩 0.3g<br>酢 7g<br><br>エネルギー 1,465kcal<br>炭水化物 231.2g<br>たんぱく質 66.9g<br>食塩相当量 7.7g<br>脂質 29.2g | 塩 0.1g<br>ノンオイル柚子ドレッシング 6g<br><br>焼き肉のたれ 10g<br>干しいたけ 1g<br>塩 0.2g<br>酢 8g<br><br>エネルギー 1,473kcal<br>炭水化物 230.5g<br>たんぱく質 73.2g<br>食塩相当量 7.1g<br>脂質 34.9g |
| p. 161/③五分粥食  | エネルギー 1,253kcal<br>炭水化物 195.9g<br>たんぱく質 60.7g<br>食塩相当量 6.9g<br>脂質 21.7g   | エネルギー 1,160kcal<br>炭水化物 192.2g<br>たんぱく質 59.4g<br>食塩相当量 6.3g<br>脂質 21.4g   |
| p. 161/③三分粥食<br>夕食 ジャガイモの含め煮                                      |   | きぬさやを除く<br><br>エネルギー 801kcal<br>炭水化物 127.4g<br>たんぱく質 38.9g<br>食塩相当量 5.0g<br>脂質 18.3g  |

| 頁/項目など                   | 更新前  | 更新後  |
|--------------------------|--|--|
| p. 163/<br>④エネルギーコントロール食 |  |  |
| 朝食 ツナの和え物                | ノンオイル柚子ドレッシング 8g   | ノンオイル柚子ドレッシング 6g   |
| 昼食 ふろふきだいこん              | だいこん 85g<br>だしの素 0.1g<br>砂糖 3g<br>みりん 2g<br>酒 3g<br>みそ 6g                                  | だいこん油揚げ炒め煮<br>だいこん 90g<br>干しいたけ 1g<br>油揚げ 5g<br>サラダ油 2g<br>ごま油 1g<br>だしの素 0.5g<br>みりん 3g<br>酒 2g<br>しょうゆ 4g<br>グリーンピース (冷) 5g  |
| 甘酢和え                     | 塩 0.3g<br>酢 7g   | 塩 0.2g<br>酢 8g   |
| 夕食 たら酒蒸し                 | たら 70g<br>酒 5g<br>塩 0.4g<br>ほんしめじ 15g<br>だいこん (おろし) 30g<br>ねぎ 3g<br>だしの素 0.5g<br>しょうゆ 3.5g | たらのムニエルチーズ風味焼き<br>パプリカソテー<br>たら 70g<br>塩 0.3g<br>こしょう 0.01g<br>小麦粉 4g<br>鶏卵 (卵黄) 4g<br>粉チーズ 3g<br>パセリ (粉) 0.3g<br>サラダ油 2g<br>パプリカ (赤) 20g<br>ピーマン 10g<br>こしょう 0.01g<br>サラダ油 2g |
|                          | エネルギー 1,431kcal<br>炭水化物 229.9g<br>たんぱく質 63.7g<br>食塩相当量 7.6g<br>脂質 25.9g                    | エネルギー 1,446kcal<br>炭水化物 251.5g<br>たんぱく質 67.6g<br>食塩相当量 6.8g<br>脂質 23.4g  |
| p. 163/交換表               |  |  |
| 朝食                       | 表1 2.7   | 表1 3.0   |
| 昼食                       | 表1 2.7 表3 0.9 表5 0.1<br>表6 ○5個 調味料 0.8   | 表1 3.0 表3 1.2 表5 0.4<br>表6 ○6個 調味料 0.4   |
| 夕食                       | 表1 2.7 表3 1.2 表5 0.2   | 表1 3.2 表3 1.4 表5 0.6   |
| 計                        | 表1 8.1 表3 2.6 表5 0.3<br>調味料 1.2  | 表1 9.2 表3 3.1 表5 1.0<br>調味料 0.8  |

| 頁/項目など  | 更新前   | 更新後   |
|---|---|---|
| p. 164/<br>⑤たんぱく質コントロール食<br>朝食 ツナのとえ物                 | ツナ (缶詰)(ノンオイル) 40g<br>マヨネーズ 8g  | ツナ (缶詰)(油漬け) 40g<br>マヨネーズ 10g   |
| 昼食 豚肉焼き肉風炒め<br>甘酢和え                                   | 焼き肉のたれ 18g<br>塩 0.3g<br>酢 7g  | 焼き肉のたれ 10g<br>塩 0.2g<br>酢 8g  |
|   | エネルギー 1,741kcal<br>炭水化物 325.3g<br>たんぱく質 40.0g<br>食塩相当量 4.9g<br>脂質 27.2g | エネルギー 1,738kcal<br>炭水化物 311.4g<br>たんぱく質 39.5g<br>食塩相当量 4.9g<br>脂質 39.9g |
| p. 164/<br>⑥エネルギー・たんぱく質<br>コントロール食<br>朝食 米飯<br>ツナのとえ物 | 米 70g<br>ツナ (缶詰)(ノンオイル) 40g<br>マヨネーズ 8g                                 | 米 75g<br>ツナ (缶詰)(油漬け) 40g<br>マヨネーズ 10g                                  |
| 昼食 米飯<br>豚肉焼き肉風炒め<br>甘酢和え                             | 米 70g<br>焼き肉のたれ 18g<br>塩 0.3g<br>酢 7g                                   | 米 75g<br>焼き肉のたれ 10g<br>塩 0.2g<br>酢 8g                                   |
| 夕食 米飯   | 米 70g   | 米 75g   |
|   | エネルギー 1,407kcal<br>炭水化物 242.7g<br>たんぱく質 45.0g<br>食塩相当量 4.9g<br>脂質 26.8g | エネルギー 1,385kcal<br>炭水化物 256.7g<br>たんぱく質 41.1g<br>食塩相当量 5.0g<br>脂質 26.8g |
| p. 165/<br>⑦脂質コントロール食<br>昼食 甘酢和え                      | 塩 0.3g<br>酢 7g  | 塩 0.2g<br>酢 8g  |
|   | エネルギー 1,535kcal<br>食塩相当量 6.8g<br>脂質 9.7g                                | エネルギー 1,497cal<br>食塩相当量 6.6g<br>脂質 9.8g                                 |
| p. 166/⑤昼食<br>⑥昼食                                     | ふろふきだいこん<br>ふろふきだいこん  | だいこん油揚げ炒め煮<br>だいこん油揚げ炒め煮  |

| 頁/項目など                     | 更新前   | 更新後   |
|----------------------------|---|---|
| p. 167/①常食<br>夕食 鶏肉のゆかり焼き  | 鶏もも皮なし 80g<br>しょうゆ 4g<br>酒 2g<br>ごま油 0.5g<br>ゆかり粉 0.5g<br>サラダ油 3g<br>-----<br>エネルギー 1,820kcal<br>炭水化物 285.0g<br>たんぱく質 71.5g<br>食塩相当量 7.3g<br>脂質 38.4g | 鶏唐揚げ<br>鶏もも皮なし (40g×2個) 80g<br>にんにく 1g<br>しょうが 1g<br>酒 3g<br>塩 0.5g<br>こしょう 0.1g<br>小麦粉 8g<br>サラダ油 8g<br>-----<br>エネルギー 1,771kcal<br>炭水化物 286.9g<br>たんぱく質 72.2g<br>食塩相当量 7.7g<br>脂質 44.5g |
| p. 167/②全粥食<br>夕食 鶏肉のゆかり焼き |   | 鶏唐揚げ  |