




一般食 (特食加算なし)

	常食	軟食/軟食一口大	3分菜	流動食
食事のイメージ				
対象患者	特に制限なし			術後、全身衰弱 嚥下・口腔・咽頭・ 食道の障害など
特徴	一般的な食事	硬い食材を除いた 食事/軟食を一口大 にカットした食事	消化の良い食材と 調理法を用いた食 事	流動状態で消化吸収が よく、食物残渣の少 ない食事

特別治療食 (特食加算あり)

	エネルギーコントロール食		たんぱく質コントロール食	
	E1200/E1400	E1600/E1800	P40/P50	P60
食事のイメージ				
対象患者	糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症 痛風、肥満症、脂肪肝など		糖尿病性腎症、腎炎 腎不全、肝不全など	透 析
特徴	食品交換表に基づき献立作成 炭水化物は60%で設定 主食量はエネルギーに準ずる		P40の主食は低たんぱくご飯 (主食を米飯希望の場合は要相談)	
	減塩6g	易消化食	脂質コントロール食 F20/F30	検査食
食事のイメージ				
対象患者	心疾患など	胃潰瘍、下痢症 十二指腸潰瘍 潰瘍性大腸炎など	脂質異常症、膵炎 胆嚢症、胆石症など	
特徴	塩分6g未満 朝の汁物はつけず に塩分調整	調理法は煮炊きも の中心で、食物繊維 の多い食材、生もの を除いた食事	脂身の多い食材と、油 脂を減らした食事	エニマクリン食に 準ずる