

石巻市立病院食事基準

1 食種一覧

2 各食種の概要

- 一般治療食（嚥下食含む）
- 特別治療食
 - ・エネルギーコントロール（E C）食
 - ・タンパクナトリウムコントロール（P C）食
 - ・脂質コントロール食（F C）食
 - ・易消化食
 - ・術後食
 - ・検査食
- その他
 - ・濃厚流動食

3 主食について

4 副食及び飲み物について

5 食禁忌（アレルギー・内服）について

6 コメントについて

- 禁止（嗜好）
- 量、その他
- 付加（栄養補助食品、7階ハーフ食、栄養士入力）

別表1 濃厚流動食一覧

(参考) 薬品経腸栄養剤一覧

別表2 栄養補助食品一覧

平成29年 6月28日	作成
平成30年 9月 8日	改訂
令和元年 6月 1日	改訂
令和 2年10月 1日	改訂
令和 3年11月 4日	改訂
令和 4年11月 1日	改訂
令和 5年 6月15日	改訂
令和 7年 2月14日	改訂
令和 7年12月19日	改訂

石巻市立病院約束食事箋

<一般食>

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質エネルギー %-比	主 食 g		食塩相当量 g	備 考
常食A	1800	70	20～25	米飯	200	8未満	副食常菜
常食B	1500	60		米飯	160		副食軟菜
全粥食	1400	60		全粥	300		
5分粥食	1200	55		5分粥	250		
3分粥食	1000	45		3分粥	200		
流動食 ※1	900	30		重湯	200		

●嚥下食

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質エネルギー %-比	主 食 g		食塩相当量 g	備 考
嚥下0 ゼリー ※1	193	0	—	—			嚥下訓練食品0j(ゼリー)
嚥下0 トロミ ※1	375	0	—	—			嚥下訓練食品0t(とろみ)
嚥下1 ゼリー ※1	640	30	15～20	ミキサー粥	120	8未満	嚥下調整食1j ざらつきのあるゼリー、ムース食
嚥下2 ミキサー	1000	50	15～20	ミキサー粥	200	8未満	嚥下調整食2-1・2相当 ピューレ、ムース、ミキサー食
嚥下3 ムース	1000	50	15～20	ミキサー粥	200	8未満	嚥下調整食3相当 ムース食
移行食	1400	60	15～20	全粥	300	8未満	嚥下調整食3・4相当 ソフト食

摂食嚥下リハビリテーション学会「学会分類2021(食事)」参照

<特別食>

●エネルギーコントロール食

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質エネルギー %-比	主 食 g		食塩相当量 g	備 考
EC1000	1000	50	20～25	米飯	80	8未満	糖尿病、肥満、脂質異常症、脂肪肝等
EC1200	1200	55		米飯	100		
EC1400	1400	65		米飯	140		
EC1600	1600	70		米飯	160		
EC1800	1800	80		米飯	200		
EC2000	2000	90		米飯	220		
EC1000減塩	1000	50	20～25	米飯	80	6未満	高血圧症、心疾患、慢性腎臓病(ステージG1～G2)
EC1200減塩	1200	55		米飯	100		
EC1400減塩	1400	65		米飯	140		
EC1600減塩	1600	70		米飯	160		
EC1800減塩	1800	80		米飯	200		
EC2000減塩	2000	90		米飯	220		

●タンパクナトリウムコントロール食

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質エネルギー %-比	主 食 g		食塩相当量 g	備 考
PC1200	1200	35	25～30	米飯	100	6未満	肝硬変(非代償期) 慢性腎臓病(ステージG3～G5、透析療法除く)
PC1400	1400	40		米飯	140		
PC1600	1600	45		米飯	160		
PC1800	1800	50		米飯	200		
PC2000	2000	55		米飯	220		

●脂質コントロール食

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質エネルギー %-比	主 食 g		食塩相当量 g	備 考
FC流動食 ※1	600	25	10～15	重湯	200	8未満	膵炎、胆石・胆のう炎等
FC5分粥食	1200	55		5分粥	250		
FC全粥食	1500	60		全粥	300		
FC常食	1800	70		米飯	200		
FC流動食減塩 ※1	600	25	10～15	重湯	200	6未満	上記疾患＋高血圧症、心疾患等
FC5分粥食減塩	1200	50		5分粥	250		
FC全粥食減塩	1500	60		全粥	300		

FC常食減塩	1800	70		米飯	200		
--------	------	----	--	----	-----	--	--

●易消化食

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質エネルギー %-比%	主 食 g	食塩相当量 g	備 考
易流動食 ※1	600	20	20～25	重湯	200	8未満 消化器疾患等
易3分粥食	900	50		3分粥	200	
易5分粥食	1200	55		5分粥	250	
易全粥食	1400	60		全粥	300	
易常食	1800	70		常食	200	
易流動食減塩 ※1	600	20	20～25	重湯	200	6未満 上記疾患＋高血圧症、心疾患等
易3分粥食減塩	900	50		3分粥	200	
易5分粥食減塩	1200	55		5分粥	250	
易全粥食減塩	1400	60		全粥	300	
易常食減塩	1800	70		常食	200	

●術後食

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質エネルギー %-比%	主 食 g	食塩相当量 g	備 考
術後流動食 ※1	600	20	20～25	重湯	120	8未満 胃切除後等 10時/15時補食配膳あり
術後5分粥食	1200	55		5分粥	150	
術後全粥食	1400	60		全粥	180	
術後常食	1800	70		常食	120	
術後流動食減塩 ※1	600	20	20～25	重湯	120	6未満 上記疾患＋高血圧症、心疾患等 10時/15時補食配膳あり
術後5分粥食減塩	1200	55		5分粥	150	
術後全粥食減塩	1400	60		全粥	180	
術後常食減塩	1800	70		常食	120	

●注腸検査食

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質 g	主 食 g	食塩相当量 g	備 考
エニマクリン	823	19.4	15.4		3.1	3食＋間食あり（昼食時に配膳）
クリアスルー	617	19.8	31.2		3.9	2食

<その他>

●濃厚流動食（経管栄養） 100kcal当たり成分値

種 類	量 ml	水分量 g	タンパク質 g	脂質 g	糖質 g	食塩相当量 g	備 考
ラクフィア	100	85	4.0	3.0	14	0.50	一般（半消化態）、経管用、胃内半固形
ハイネックスイーゲル	125	110	4.0	2.2	15.4	0.42	一般（消化態）、経管用、胃内半固形
グルセルナー-REX ※2	100	85	4.2	5.6	8.8	0.24	糖尿病用、経管用
リーナレンMP Zパック ※2	62.5	46.8	3.5	2.8	15.0	0.15	腎不全用、経管用
リーナレンLP Zパック ※2	62.5	47.4	1.0	2.8	17.5	0.08	MP/LPの組み合わせでタンパク量調整可

●遅食

食 種	エネルギー kcal	タンパク質 g	脂質 g	主 食 g	食塩相当量 g	備 考
遅食	364	13.7	7.8		2.0	常温配膳 軽食（パン、スープ、ゼリー等）
遅食（嚥下食等）	281	12.8	5.5		0.8	誤嚥・窒息リスクが高いと思われる食種・形態に該当の場合のみ提供（希望による選択不可） 常温配膳 軽食（ミキサー粥、カップおかず、ゼリー等）

※1:3日サイクルメニューの献立となります。

※2:取り寄せ品となります

2 各食種の概要

<一般治療食（一般食）>

- ・常食、全粥、分粥、流動食等があり、主に形態により分類される。

エネルギー比	タンパク質(%)	脂質(%)	糖質(%)
	15～20	20～25	55～65

○嚥下食

摂食・嚥下障害に対応した食事で、物性や食形態を調節している。

「日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021（食事）」に準じ6段階の食種を設定。

表1 学会分類2021（食事）と当院嚥下食の対応表

コード (I-8項)		名 称	形 態	目的・特色	主食の例	必要な 咀嚼能力	当院 食種
0	j	嚥下訓練 食品Oj	均質で、付着性・凝集性・ 硬さに配慮したゼリー 離 水が少なく、スライス状に すくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 タンパク質含有量が少ない		(若干の送り込 み能力)	嚥下O ゼリー
0	t	嚥下訓練 食品Ot	均質で、付着性・凝集性・ 硬さに配慮したとろみ水(原 則的には、中間のとろみあ るいは濃いとろみのどちら かが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口 中で溶けてしまう場合 タンパク質含有量が少ない		(若干の送り込 み能力)	嚥下O トロミ
1	j	嚥下 調整食1j	均質で、付着性・凝集性、 硬さ、離水に配慮したゼ リー・プリン・ムース状の もの	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押 しつける必要がある Ojに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼ リーなど	(若干の食塊保 持と送り込み能 力)	嚥下1
2	1	嚥下 調整食2	ピューレ・ペースト・ミキ サー食など、均質でなめら かで、べたつかず、まとまり やすいもの スプーンで すくって食べることが可能 なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留・誤嚥をしにくいよう に配慮したもの)	粒がなく、付着 性の低いペース ト状のおもゆや 粥	(下顎と舌の運 動による食塊形 成能力および食 塊保持能力)	嚥下2
	2		ピューレ・ペースト・ミキ サー食などで、べたつか ず、まとまりやすいもので 不均質なものも含む ス プーンですくって食べるこ とが可能なもの		やや不均質(粒 がある)でもや わらかく、離水 もなく付着性も 低い粥類	(下顎と舌の運 動による食塊形 成能力および食 塊保持能力)	
3		嚥下 調整食3	形はあるが、押しつぶしが 容易、食塊形成や移送が容 易、咽頭でばらけず嚥下し やすいように配慮されたも の	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なも の。押しつぶしや送り込みの口腔操作 を要し(あるいはそれらの機能を賦活 し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮が なされているもの	離水に配慮した 粥など	舌と口蓋間の押 しつぶし能力以 上	嚥下3
4		嚥下 調整食4	硬さ・ばらけやすさ・貼り つきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわ らかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と 調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯 槽堤間で押しつぶすあるいはすりつぶ すことが必要で舌と口蓋間で押しつぶ すことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽堤間 の押しつぶし能 力以上	移行食

<特別治療食（特別食）>

- ・医師の指示を必要とする病態等に準じた食事。
- ・下表の要件を満たす場合、当該病名を登録の上、特別食加算（1食76円）の算定が可能。
- ・要件を満たさないものの特別食で提供したい場合は、非加算の同食種から選択

表2 特別食加算算定要件

食 種	加算対象となる病名等
エネルギーコントロール食	<ul style="list-style-type: none"> ・肥満（肥満度70%以上またはBMI35以上） ・糖尿病 ・脂質異常症 <p>（空腹時LDLcho140mg/dl以上 TG150mg/dl以上 HDLcho40mg/dl未満のいずれかに該当）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・慢性肝炎、肝硬変（代償期）、脂肪肝等の肝疾患 <p>※「がん」は算定不可</p>
エネルギーコントロール減塩食	<ul style="list-style-type: none"> ・上記疾患の他心不全、心筋梗塞等の心疾患 <p>※「高血圧」「脳血管疾患」は算定不可</p>
タンパクナトリウム コントロール食	糖尿病性腎症等の慢性腎臓病 肝硬変（非代償期）
脂質コントロール食 脂質コントロール減塩食	<p>脾炎、胆石症及び胆のう炎による閉鎖性黄疸等</p> <p>※「閉鎖性（閉塞性）黄疸」の病名必須</p> <p>クローン病、潰瘍性大腸炎</p>
易消化食 易消化減塩食	<p>消化器疾患、侵襲の大きい消化器術後等</p> <p>※「がん」は算定不可</p>
術後分割食 術後分割食減塩	易消化食に準じる
濃厚流動食	すべて算定不可（H28改定～）

注) 食事オーダ入力画面（食事変更画面）では、特別食選択時に加算対象病名の入力（選択）が必要になります。当画面で入力する病名はあくまでも加算算定用の病名で、他の画面や出力帳票への反映はありませんので、なるべく特別食選択時に表示される病名マスタの中から該当病名を選択願います。該当する病名がない場合は、「非」表示の非加算食種を選択願います。

<参考>

他医療機関で治療中の疾患についても、食種に対応した医師用病名の登録と食事オーダ画面での病名登録があれば、特別食加算の算定が可能です。

例) 肺炎で入院、他医療機関で脂質異常症治療薬の処方あり内服中

医師病名「脂質異常症」を登録→食事オーダでエネルギーコントロール食、加算病名「脂質異常症」選択で算定可

○エネルギーコントロール（EC）食

- ・血糖上昇を招きやすい単純糖質を制限する。エネルギー比率は常食に同じ。
- ・糖尿病の他、肥満、脂質異常症、脂肪肝等エネルギーコントロールが必要な病態に対応。
- ・高血圧や心疾患、慢性腎臓病（ステージG1～G2）、浮腫がある場合等はⅡの「塩分制限あり（6g未満）」で対応。

エネルギー比	タンパク質(%)	脂質(%)	糖質(%)
	15～20	20～25	55～65

表3 必要エネルギーの考え方

① 年齢、性別、体格からおおよその必要量を推測する方法

1200kcal・・・小柄な高齢女性、寝たきり（褥瘡無し）等

1400kcal・・・小柄な高齢男性、標準体型の高齢女性、やせさせたい中年女性

1600kcal・・・標準体型の中年女性、標準体型の高齢男性、やせさせたい中年男性

1800kcal・・・標準体型の中年男性、やせさせたい大柄男性

2000kcal・・・標準体型の大柄男性、若年者

② 標準体重に活動量別必要カロリーを乗じて求める方法

$$\text{必要エネルギー kcal} = \text{標準体重 (kg)} \times \text{活動量 (kcal/kg)}$$

$$\text{標準体重 kg} = \text{身長 (m)} \times \text{身長 (m)} \times 22$$

活動量別必要加算： 25 活動量少ない、高齢者、肥満者等

(kcal/kg) **30 活動量普通、成人 → 標準**

35 活動量多い、若年者

標準体重と現体重の差が大きい場合は、適宜目標体重を設定し計算する。

○タンパク・ナトリウムコントロール（P C）食

- ・腎への負担を考慮しタンパク質比率を下げ、エネルギー確保のため脂質比率を高め設定。
- ・食塩相当量は一律6 g未満で設定。
- ・慢性腎臓病（ステージG3～G5）に対応。

エネルギー比	タンパク質(%)	脂質(%)	糖質(%)
	10～15	25～30	55～65

表4 慢性腎臓病（CKD）ステージによる食事療法基準

ステージ	エネルギー kcal/kg/day	タンパク質 g/kg/day	食塩 g/day	カリウム mg/day	当院該当 食種
ステージ1 GFR \geq 90	25～35	過剰な摂取を しない	3以上6未満	制限なし	EC-II
ステージ2 GFR60～89	25～35	過剰な摂取を しない	3以上6未満	制限なし	
ステージ3a GFR45～59	25～35	0.8～1.0	3以上6未満	制限なし	PC
ステージ3b GFR30～44	25～35	0.6～0.8	3以上6未満	\leq 2000	
ステージ4 GFR15～29	25～35	0.6～0.8	3以上6未満	\leq 1500	
ステージ5 GFR15～30	25～35	0.6～0.8	3以上6未満	\leq 1500	
ステージ5 GFR<15	25～35	0.6～0.8	3以上6未満	\leq 1500	
ステージ5D (透析療法中)					

注) エネルギーや栄養素は、適正な量を設定するために、合併する疾患（糖尿病、肥満など）のガイドラインなどを参照して病態に応じて調整する。性別、年齢、身体活動度などにより異なる。

注) 体重は基本的に標準体重（BMI=22）を用いる。

○脂質コントロール（F C）食

- ・ 膵外分泌を刺激する脂質の比率を下げ、消化の悪い食材、調理法は控えた内容。
- ・ 主として膵、胆疾患に対応。
- ・ 高血圧や心疾患の合併や浮腫がある場合等はⅡの「塩分制限あり」で対応。

エネルギー比	たんぱく質（%）	脂質（%）	糖質（%）
	15～20	10～15	65～75

○易消化食

- ・ 栄養比率は常食と同じで、消化の良い食材・調理法を主体とした内容。
- ・ 主として消化器疾患に対応、その他咀嚼力低下のある方に（ただし非加算）。
- ・ 高血圧や心疾患の合併や浮腫ありの場合はⅡの「塩分制限あり」で対応。

エネルギー比	たんぱく質（%）	脂質（%）	糖質（%）
	15～20	20～25	55～65

○術後食

- ・ 消化のよい食材・調理法を主体としつつ、1回量を少なめにし10時・15時に補食（飲み物やデザート）を提供。
- ・ 主として胃切除後に対応。
- ・ 高血圧や心疾患の合併や浮腫がある場合等はⅡの「塩分制限あり」で対応。

エネルギー比	たんぱく質（%）	脂質（%）	糖質（%）
	15～20	20～25	55～65

○検査食

大腸内視鏡検査等の前日に提供する残渣の少ない食事（レトルト製品）。

3食タイプと2食タイプあり。

・エニマクリン

【内容】 3食セットとなります。間食は、昼食と一緒に配膳します。

朝 食	昼 食	間 食	夕 食
・ 鯛かゆ	・ 白かゆ ・ 和風ハンバーグ	・ ゼリーミール ・ ビスコ	・ コーンスープ
128kcal	271kcal	229kcal	195kcal

1日計 823kcal

・クリアスルーNC

【内容】 2食セットとなります。

朝 食	昼 食	間 食	夕 食
な し	・ 鮭粥 ・ 肉じゃが	な し	・ クラッカー ・ 苺クリームシチュー

1日計 617kcal

注) 食事オーダでは、朝から（3食）検査食の場合はエニマクリンを、昼から（2食）検査食の場合はクリアスルーNCを選択願います。

<その他>

○濃厚流動食

～成分詳細は、別表 1「濃厚流動食一覧」をご参照下さい～

【一般、経管（経鼻・PEG・腸瘻）用】

- ・ラクフィア
- ・ハイネックスイーゲル

規格当たり成分値

	容量ml	水分量ml	加糖-kcal	タンパク質 g	脂質 g	食塩相当量 g
ラクフィア 400kcal	400	340	400	16.0	12.0	2.0
ハイネックスイーゲル 300kcal	375	330	300	12.0	6.6	1.27
ハイネックスイーゲル 400kcal	533	472	400	16.0	8.8	1.69

- ・ ラクフィア

1 kcal/ml、液状、標準的な栄養比率の半消化態栄養剤。3 種の食物繊維と「シー
ルド乳酸菌®（免疫賦活作用あり）」を配合、塩分含有量が比較的多い。

- ・ ハイネックスイーゲル

投与時は液体で、胃酸の作用により胃内で半固形化。自然滴下、短時間での投与
が可能、ただし、胃酸抑制剤等処方の場合は、十分に固形化しない可能性があるが、
栄養剤投与前に乳酸カルシウムを投与すると十分な固形化が得られるとの報告あり。
また加水してあるため、1 日量を投与する場合は基本的に追加水不要。

注）「ハイネックスイーゲル」は、**消化態栄養剤**のため消化管への負担が少なく、また
創傷・褥瘡治癒に有効性があるとされるコラーゲンペプチド（1.44 g /100kcal）を
含有していますが、単独で長期に使用の場合、消化管粘膜萎縮の可能性があるため、
半消化態栄養剤の投与が困難な場合を除き、部分的な使用や短期間の使用が推奨
されています。

【糖尿病用栄養剤】

- ・ グルセルナ-REX（レックス）

取り寄せ品です。

規格当たり成分値

	容量ml	水分量ml	加リ-kcal	タンパク質g	脂質g	食塩相当量g
グルセルナ-REX 400kcal	400	340	400	16.7	22.3	0.96

糖質エネルギー比率低め（33%）、脂質エネルギー比率高め（50%）。

B C A A（分岐鎖アミノ酸）0.8g/100kcal配合。COPD等にも適応あり。

【腎不全用栄養剤】

- ・ リーナレンMP/LP

取り寄せ品です。

規格当たり成分値

	容量ml	水分量ml	加リ-kcal	タンパク質g	脂質g	食塩相当量g
リーナレンMP 2パック 400kcal	250	187	400	14.0	11.1	0.61
リーナレンLP 2パック 400kcal	250	190	400	4.0	11.1	0.30

水分及びナトリウム、リン、カリウムを抑えた組成。タンパク質含有量の異なる2種類を組み合わせることで、投与カロリーおよびタンパク質量の調整が可能。

例）体重40kg、必要栄養量：エネルギー30kcal/kg、タンパク質0.8g/kgで計算の場合
→MP×2パック、LP×1パックでエネルギー1200kcal、タンパク質32g

3 主食

食種ごとに基本主食を設定。また選択可能な主食についても併せて設定。
(食種により選択できる主食が異なります。オーダー画面でご確認下さい)

例) 常食 A で選択できる主食 ※太字は基本主食

ご飯100 g、160 g、**200 g**、240 g

軟飯150 g、240 g、300 g

おにぎり100 g × 1、80g×2、100g×2、120g×2

パン 1 枚、2 枚

めん40 g、60 g、80 g、100 g

○おにぎりを選択の場合

- ・ 1 個または 2 個で提供。一部食種や形態を除き味付けのり付。
- ・ 基本主食が米飯の食種で対応。

○パンを選択の場合

- ・ 食パン 1 ～ 2 枚またはロールパン 1 ～ 2 個で提供。低カロリージャム付。
※エネルギーコントロール食では食パンのみ選択可
- ・ 塩分制限のない食種で対応。
- ・ 嚥下食においては選択不可。

○めんを選択の場合

- ・ そうめん提供。つゆは別付。温／冷指定可。
- ・ 塩分制限のない食種で対応。
- ・ 副食「一口大」指定の場合は一口大の長さで、副食「粗刻み」指定の場合は粗刻みの長さで提供。
- ・ 嚥下食においては移行食でのみ選択可。

注) パンやめんの希望があった場合は、事前に現在の食形態（嚥下食で提供中、またはミキサー・刻み・とろみ等の形態加工あり等）を確認し、誤嚥や窒息のリスクがあると思われる場合は選択しないで下さい。

4 副食及び飲み物

<副食>

- ・食種により副食の形態（大きさ、とろみ）の指定が可能。
（選択可能な副食については、オーダー画面でご確認下さい）
- ・常食Aは、副食の形態指定不可。
- ・全粥等で副食形態「ミキサー」選択時は、必要に応じて主食も「粥ミキサー」を選択する必要あり。
- ・嚥下食は予め形態設定済み、とろみの強さのみ変更可能。

例）とろみのみ指定：中とろみ、薄とろみ、濃とろみ 等

大きさのみ指定：ミキサー、あら刻み、一口大 等

とろみ+大きさ指定：ミキサー+中とろみ、一口大+薄とろみ 等

表5 学会分類2021（とろみ）早見表

	段階 1: 薄いとろみ[Ⅲ-3項]	段階 2: 中間のとろみ[Ⅲ-2項]	段階 3: 濃いとろみ[Ⅲ-4項]
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	<ul style="list-style-type: none"> ●「drink」という表現が適切なとろみの程度 ●口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみがついていることがあまり気にならない場合もある ●飲み込む際に大きな力を要しない ●ストローで容易に吸うことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ●明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度 ●口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない ●舌の上でまとめやすい ●ストローで吸うのは抵抗がある 	<ul style="list-style-type: none"> ●明らかにとろみがついていて、まとまりがよい ●送り込むのに力が必要 ●スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ●ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> ●スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる ●フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ●カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 	<ul style="list-style-type: none"> ●スプーンを傾けるととろりと流れる ●フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ●カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 	<ul style="list-style-type: none"> ●スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい ●フォークの歯の間から流れ出ない ●カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度(mPas) [Ⅲ-5項]	50-150	150-300	300-500
LST値(mm) [Ⅲ-6項]	36-43	32-36	30-32
当院基準	薄とろみ	中とろみ	濃とろみ

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食学会分類2021より抜粋

常食A以外の食種では、形態（とろみや大きさ）の指定が可能ですが、嚥下食の移行食【箸で切れる硬さ】レベルよりも高いレベルの咀嚼・嚥下能力が保たれている方が対象になります（ミキサーを除く）。

嚥下食以外の食種で粗刻み、一口大等の形態を指定する場合は、窒息や誤嚥のリスクを評価していただき、必要に応じて移行食等の嚥下食を選択願います。

<飲み物>

食種ごとに基本飲み物を設定。また代替可能な飲み物についても併せて設定。
(食種により選択できる飲み物が異なります。オーダー画面でご確認下さい。)

例) 常食 A で選択できる飲み物 ※太字は基本飲み物

牛乳200、牛乳100、ヨーグルト、ヤクルト、豆乳200、豆乳100、タン
パクCaゼリー、飲物なし

注) 患者希望により基本飲み物以外の品に変更している場合、食事(食種)変更を行うと、元の飲み物でなく基本飲み物が引用されるため、再度指定が必要になります。

例) 常食 A、基本飲み物牛乳200をヤクルトに変更している患者について、全粥食に変更→セット入力で「全粥食」を選択すると基本飲物が牛乳に戻るため、改めてヤクルトに変更が必要。

5 食禁忌

「患者情報」→「禁忌」→「食禁忌（アレルギー・内服）」で登録した内容が、自動的に食事情報（食札等）に反映される。

注）「食禁忌」以外、例えば「その他禁忌」等で食品名を登録した場合は食事情報に反映されませんのでご注意ください。

<アレルギー>

下痢、嘔吐、悪心、発疹などの症状を生じる（可能性含む）食材について登録。宗教による禁忌も当欄で入力。アレルギー特定原材料（表示義務あり）8品目及びそれに準じる食品（表示推奨）20品目の他、対応頻度の多いものについてはマスタ登録済。

特定原材料				
エビ	カニ	クルミ	小麦	ソバ
卵	乳	ピーナッツ		
特定原材料に準じる食材				
アーモンド	アワビ	イカ	イクラ	オレンジ
カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ゴマ	鮭
サバ	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
マカダミアナッツ	モモ	ヤマノイモ	リンゴ	ゼラチン
対応頻度の多いもの				
牡蠣	牛乳	サンマ	椎茸	トマト
ナス	パイン	マンゴー	メロン	納豆

- ・上記以外の食材については、「フリー入力」を選択し、食材名を入力願います。
- ・嗜好による禁忌（好き嫌い）については、一部食材に限り食事オーダーで対応。
（→「6 コメント」タブ<禁止（嗜好）>の項参照）

- ・「乳」を選択の場合、昼の飲物のうち「牛乳」「ヨーグルト」「ヤクルト」は代替の指定（または「飲物なし」の選択）が必要。

注）当欄で入力した情報は、食事と一緒に患者に渡される食札にすべて印字されます。
症状（嘔吐、下痢等）の記載についてはご配慮願います。

<その他>

薬との飲み合わせによる禁忌

納豆(ワファリ)

注）食事の有無に関わらず、また当院処方薬／持参薬いずれの場合も登録願います。

嚥下機能による禁忌

ゼリー(嚥下)

注）必要に応じ（嚥下機能改善等）解除願います。

6 コメント

○3食共通

<禁止（嗜好）>

- ・嗜好により、当該食材を**主材料とする**料理を除外。
- ・除外により献立上の栄養価が大きく損なわれると思われる食材のみ対応。
- ・牛乳、乳製品×を指定の場合は、飲み物の代替指定も必要。

牛肉×	鶏肉×	豚肉×	魚×	卵×
半熟卵×	納豆×	豆腐	牛乳×	乳製品×
パン×	めん×			

注）あくまでも主材料としての除去（メイン使用での除去）となります。また、嗜好による上記以外の除去希望については対応しかねます（自己調節となる旨の説明をお願いいたします）

<量、その他>

量や温冷指定、食器の指定、カリウム制限等がある場合に指定。

副食 1 / 2	主食常温	冷のもの常温	温のもの常温
カリウム1500mg以下	カリウム2000mg以下	ディスポ食器	自助食器

注）全体を 1 / 2 量にしたい場合は、別途主食量についても変更願います。

<その他（栄養士入力）>

医師や看護師、言語聴覚士の依頼により管理栄養士が登録。

汁物・飲み物とろみなし	汁物とろみなし	飲み物とろみなし
主菜花小鉢	+リーフ小鉢	+六角小鉢

○1食ごと

<付加（栄養補助食品）>

適応：嚥下食、流動食等全量摂取しても必要量を充足しない場合、1/2量提供の場合等

- ・低栄養、術後、褥瘡等で特別な栄養管理が必要と思われる場合等
- ・通常の食事摂取が困難な場合等

～成分詳細は、別表2「栄養補助食品一覧」をご参照下さい～

エネルギー・タンパク質強化

【液状】

エンジョイクリミール	200kcal/本
すっきりクリミール	200kcal/本 ジュースタイプ
アイソカル100スープ	200kcal/本 スープタイプ

すっきりクリミールは低脂肪 アイソカル100スープのみ100ml（他は125ml）

【半固形】

プロテインゼリー	100kcal/個
プロキュアプチプリン	80kcal/個 ババロアタイプ（軟らかめ）
アイソカルゼリー ハイカリ	150kcal/個 ババロアタイプ（軟らかめ）
パワミナ jelly	200kcal/本 クラッシュゼリータイプ【スタンディングパウチ】
栄補）茶碗蒸し	100kcal/個 甘味なし

プロテインゼリーのみ無脂肪。製品により亜鉛等一部の微量栄養素強化。

創傷・褥瘡治癒促進

【液状】

アバンド（粉末）	79kcal/包 飲用（投与）前に240～300ccの水に溶解
ブイクレスCP10	80kcal/本 ジュースタイプ

【半固形】

ブイクレスCP10ゼリー	110kcal/個
アイソカルゼリーArg	80kcal/個

- ・アバンド：グルタミン、アルギニン、HMB（β-ヒドロキシ-β-メチル酪酸）配合
- ・ブイクレスCP10・CP10ゼリー：1本（個）当たりコラーゲンペプチド10g 配合
ビタミン・ミネラル強化
- ・アイソカルゼリーArg：アルギニン、ミネラル強化

整腸作用

【液状】

G F O	30kcal/包 粉末 飲用（投与）前に150ccの水に溶解 G（グルタミン）、F（食物繊維）、O（オリゴ糖）配合。
-------	---

M R S A 腸炎、偽膜性腸炎、長期絶食後や消化器術後の腸管使用開始時、感染性腸炎、
便秘コントロール等に適応あり。

<付加（7階ハーフ）>

7階病棟の入院患者のみ対象。食種：常食A・B、または全粥で副食1／2のコメントを併せて登録の場合、1回の食事にいずれか1品の付加が可能。

※オーダ画面では、すべての食品名の前に「7Fハーフ」の表記が入ります

温泉卵	納豆	漬物	梅干
生果物	アイスクリーム	ジョア	ヨーグルト

<付加（栄養士入力）>






食思不振の患者等に対し付加。医師・看護師からの依頼により管理栄養士が登録。

うめびしお	みそ	のり佃煮	減塩うめびしお
減塩のり佃煮	卵ソース	うにソース	明太子ソース
ふりかけ			















別表1 濃厚流動食一覧

目的 形状等	一般用				糖尿病用 ※取り寄せ		腎不全用 ※取り寄せ	
	【液状】 ※胃内で半固形化		【液状】		【液状】		【液状】	
メーカー	大塚製薬工場		クリニコ		アボット		明治	
品名	ハイネックスイーゲル 300kcal	ハイネックスイーゲル 400kcal	ラクフィア1.0 400kcal	グルセルナー-REX 400kcal	リーナレンLP Zパック	リーナレンMP Zパック		
規格	375ml	500ml	400ml	400ml	250ml	250ml		
単位	16	12	16	18	12	12		
エネルギー	kcal 300	400	400	400	400	400		
タンパク質	g 12.0	16.0	16.0	(BCAA3.2含む) 16.7	4.0	4.0		
脂質	g 6.6	8.8	12.0	22.3	11.1	11.1		
糖質	g 46.1	61.5	60.0	38.8	70.0	60.0		
食物繊維	g 4.1	5.5	4.0	3.6	4.0	4.0		
水分	g 330	440	339	340	190	187		
ナトリウム	mg 499	665	788	376	120	240		
カリウム	mg 469	625	480	400	120	120		
カルシウム	mg 176	235	240	280	120	120		
マグネシウム	mg 68	90	120	84	60	60		
リン	mg 248	330	240	260	80	140		
鉄	mg 1.8	2.4	3.2	5.6	6.0	6.0		
塩素	mg 454	605	440	400	30	40		
亜鉛	mg 3.6	4.8	4	4.8	6	6.0		
銅	mg 0.2	0.3	0.28	0.64	0.30	0.30		
マンガン	mg 0.98	1.30	0.72		0.92	0.92		
ヨウ素	μg 41	55	52		60	60		
セレン	μg 10	13	12	8	36	36		
クロム	μg 9	12	12	4	12	12		
モリブデン	μg 15	20	16	11	10	10		
ビタミンA	μgRE 203	270	312	416	240	240		
ビタミンD	μg 3.8	5.0	2.0	3.40	0.52	0.52		
ビタミンE	mg 7.1	9.5	4.8	10.8	4.0	4.0		
ビタミンK	μg 19	25	28	12.0	8.4	5.6		
ビタミンB1	mg 0.68	0.90	0.52	0.48	0.48	0.48		
ビタミンB2	mg 0.71	0.95	0.56	0.72	0.52	0.52		
ナイアシン	mgNE 6.8	9.0	10.9	6.8	7.1	9.1		
ビタミンB6	mg 0.9	1.2	0.80	0.84	4.0	4.0		
ビタミンB12	μg 0.9	1.2	1.20	1.2	0.96	1.0		
葉酸	μg 90	120	160	80	252	252		
パントテン酸	mg 3.75	5.0	4.0	2.8	2.0	4.0		
ビオチン	mg 13	17	20	16	12	12		
ビタミンC	mg 158	210	100	44	36	36		
浸透圧	mOsm/L 約360	約360	300	560	720	720		
その他特徴、成分等	消化態栄養剤 大豆ペプチド、コラーゲンペプチド配合 胃酸によりイオン化したCaとペクチンが反応し半固形化 加水タイプ(基本的には追加水不要) R3.10製品名、パッケージ変更		半消化態栄養剤 3種の食物繊維＋乳酸菌配合 ナトリウム量に配慮(1パック 当たり食塩相当量約2.0g)		半消化態栄養剤 低糖質・高脂質、食物繊維、 BCAA配合		半消化態栄養剤 糖質の吸収速度に配慮した組成 高カロリー(1.6kcal/ml)設計→水分制限が可能 低リン、低ナトリウム、低カリウム組成	
								

経腸栄養剤一覧(薬品) R2.10.1現在

区分	成分栄養剤	半消化態経腸栄養剤			
製品名	エレンタール配合内用剤	ラコールNF配合経腸用液	エネーボ配合経腸用液	ラコールNF配合経腸用 半固形剤	アミノレバニンEN配合散
製造会社	EAファーマ	イーエヌ大塚製薬	明治	イーエヌ大塚製薬	大塚製薬
販売会社	EAファーマ	大塚製薬工場/大塚製薬	アボット ジャパン	大塚製薬工場/大塚製薬	大塚製薬
薬価	58.6円(10g)=468.8円/袋	7円(10mL)=280円/袋	7.3円(10mL)=182.5円/缶	10.2円(10g)=306円/袋	87.8円(10g)=439円/袋
形状等	【散剤】	【液剤】		【半固形剤】	【散剤】
容量	80g(300mL)	400mL	250mL	300g	50g(200mL)
エネルギー	kcal 300	400	300	300	約200
タンパク質	g 13.2	17.5	13.5	13.1	13.5
脂質	g 0.51	8.92	9.6	6.69	3.7
糖質	g 63.3	62.5	39.6	46.9	31.5
食物繊維	g 0.0	-	-	0.5	-
水分	g 0	約340	203	約228	-
ナトリウム	mg 260.1	295.2	230	221.4	39
カリウム	mg 217.5	552	300	414	212
カルシウム	mg 157.5	176	290	132	58
マグネシウム	mg 39.9	77.2	52	57.9	20
リン	mg 121.5	176	250	132	92
鉄	mg 1.8	2.5	4.4	1.9	1.3
塩素	mg 516.9	468	250	351	219
亜鉛	mg 1.8	2.56	4.5	1.92	0.9
銅	mg 0.21	0.50	0.48	0.38	0.13
マンガン	mg 0.3	0.532	1.4	0.399	0.190
ヨウ素	μg 15.3	-	-	-	10
セレン	μg 0	10	20	10.8	0
クロム	μg 0	-	31	-	0
モリブデン	μg 0	-	34	-	0
ビタミンA	μgRE 194	248	190	186	140
ビタミンD	μg 1.29	1.36	2.80	1.02	(ビタミンD2)1.165
ビタミンE	mg 3.0	2.6	11.0	2.0	8.5
ビタミンK	μg 9.0	25.0	29.0	18.8	(ビタミンK1)5.5
ビタミンB1	mg 0.15	1.52	0.51	1.14	0.10
ビタミンB2	mg 0.18	0.98	0.80	0.74	0.16
ナイアシン	mgNE 2.2	10.0	4.5	7.5	0.0
ビタミンB6	mg 0.2	1.5	0.8	1.1	0.20
ビタミンB12	μg 0.72	1.28	0.88	0.96	0.5
葉酸	μg 44.1	150	68	112.5	50
パントテン酸	mg 1.0	3.8	2.5	2.9	1.1
ビオチン	μg 39	15	13	12	25
ビタミンC	mg 8	112	63	84	6
浸透圧	mOsm 761	330~360	350	-	浸透圧比約2
その他特徴、成分等	コリン8.55 μg		タウリン45mg L-カルニチン32mg コリン0.21 μg		肝不全用
					

別表2 栄養補助食品一覧

目的 形状等	エネルギー・タンパク質強化									創傷・褥瘡治癒促進				整腸作用
	【液状】				【半固形】					【粉末】	【液状】	【半固形】		【粉末】
メーカー	クリニコ	クリニコ	テルモ	ネスレ	バランス	日清オリオ	ネスレ	バランス	クリニコ	アボット	ニュートリー	ネスレ	ネスレ	大塚製薬
品名	エンジョイ クリミール	すっきり クリミール	テルミールミニ スープ	＜新規＞ アイソカル100 スープ	おいしい プロテインゼリー	プロキユア プチプリン	アイソカルゼリー ハイカロリー	パワミナ 200jelly	和風だし香る 茶碗蒸し	アバンド	ブイクレスCP10	ブイクレス CP10ゼリー	アイソカル ゼリーARG	GFO
規格 単位	125ml 24	125ml 24	125ml 24	100ml 12	74g 24	48g 18	66g 24	120g 16	80g 24	24g 30	125ml 30	80g 30	66g 24	10g 21
エネルギー	200	200	終了	200	200	100	150	200	100	79	80	110	80	30
タンパク質	7.5	7.5		7.3	8.0	7.2	5.0	3.0	6.0	14.0	12.0	12.0	4.0	3.6
脂質	6.7	0		7.5	8.0		5.0	7.9	5.5					
糖質	26.8	42.1		25.4	25.0	18.0	4.4	16.8	33	7.9			13.5	6.3
食物繊維	2.5	2.5		0.6	0.1～1.0	0.03							0.5	3.0
水分	94	93	94	70.0	48.1	25.3	38	75.7	58.5		110	53	45	
ナトリウム	110	0～80	210	175	22	32	63		180		42	38	37	
カリウム	179	[0]	100	170～180	4	52	20	2	20		30	13	4	
カルシウム	138	[1]	90	100	200	25		3	7	200	75	75	200	
マグネシウム	33	[0]	20	48					2.0		1	1	2	
リン	129	[1]	90	120	9	28	32	9	20		4	7	200	
鉄	1.5	1.5	1.7	2.0	5.0	7.0			0.2		5	5	7	
塩素	116	[5]	170	157					220					
亜鉛	1.4	1.4	2.4	1.1	5.0	7.0			0.1		12	12	7	
銅	0.14	0.14	0.2	0.11	0.07				0.01					
マンガン	0.23	[0.01]	0.7	0.40										
ヨウ素	19		58	14.0										
セレン	5	[1]	10	5.0	10						50	50	25	
クロム	5	[1]	10	5.5										
モリブデン	4	[0]	10	11.0										
ビタミンA	160	[160]	142	128	550				120		300	300		
ビタミンD	1.2	1.2	0.92	1.8	3.4				1.1		5.5	5.5		
ビタミンE	2.8		2.6	1.5	4.0				1.5		20	20	0.1	
ビタミンK	16		12.5	20					10				1.3-4.0	
ビタミンB1	0.35	0.50	0.60	0.39	0.65				0.30		3.00	3.00		
ビタミンB2	0.50	0.6	0.33	0.43	0.85				0.30		3.00	3.00		
ナイアシン	8.2	8.0	3.5	4.8	7.0				3.0		15.0	15.0		
ビタミンB6	0.65	0.90	0.5	0.53	0.85				0.3		5	5		
ビタミンB12	1.2	1.2	1.5	0.60	1.9				0.5		10	10		
葉酸	130	170	50	40	110				60		550	550		
パントテン酸	2.8	3.2	1.5	2.5	3.0				1.4		10	10		
ビオチン	35	6	50	7.9							50	50		
ビタミンC	6	35	10.8	38	100				17		500	500		
浸透圧	430	730	470	560										
その他特徴、成分等	少量ハイドロタイプ モラック乳酸菌配合	少量ハイドロタイプ ジュースタイプ シールド乳酸菌配合 []:参考値	少量ハイドロタイプ スープタイプ 甘さひかえめ	少量ハイドロタイプ スープタイプ 甘さひかえめ MCT配合	鉄、亜鉛、カルシウム、 ビタミン強化 コラーゲンヘパチド配合	1.7kcal/g 鉄、亜鉛強化 MCT配合	23kcal/g 微量栄養素なし	1.7kcal/g 微量栄養素なし MCT配合	甘味なし ビタミン強化	アルギニン・グルタミン 各7000g HMB(β-ヒド ロキシン-β-メチル酪 酸)1200mg配合	コラーゲンヘパチド10g配合 ビタミン・ミネラル強化	コラーゲンヘパチド10g配合 ビタミン・ミネラル強化	アルギニン2500mg、鉄、 亜鉛、カルシウム強化	オリゴ糖1.45g配合 ピーチティー風味
摂食嚥下リハビリテ ーション学会分類(食事)					1j	1j	1j	2 - 1	1j			1j	1j	
														

常食A

週間献立表

	12月6日(土)	12月7日(日)	12月8日(月)	12月9日(火)	12月10日(水)	12月11日(木)	12月12日(金)
朝	米飯200g 鶏肉の煮物 白菜柚子醤油和え 梅干し 味噌汁(巻き麩・大根)	米飯200g 温泉玉子 小松菜煮浸し ポテトサラダ 味噌汁(玉葱・豆腐)	米飯200g サバ塩焼き 南瓜白和え ふりかけ 味噌汁(キャベツ・人参)	米飯200g 高野豆腐の含め煮 ブロッコリーサラダ 高菜漬け 味噌汁(青梗菜・玉葱)	米飯200g 厚焼き玉子 オニオンサラダ ふりかけ 味噌汁(白菜・人参)	米飯200g 焼売 もやしサラダ つぼ漬け 味噌汁(薩摩芋・青葱)	米飯200g 納豆 小松菜炒め 天かす和え 味噌汁(里芋・巻き麩)
昼	米飯200g 揚げアジのチリソース煮 ぜんまい煮 ほうれん草サラダ バナナ 牛乳	米飯200g ぶり照り焼き 春雨炒め キャベツ塩昆布和え マンゴー 牛乳	うどん カレーうどん 切り昆布煮 白菜お浸し ビタミンゼリー 牛乳	米飯200g さわらの味噌煮 付)針生姜 もやし炒め 牛蒡サラダ パイナップル 牛乳	食パン(メープル) 鶏肉トマト煮 卵の花 切り干し大根サラダ バナナ 牛乳	米飯200g スズキのムニエル 五目大豆煮 イタリアンサラダ りんご 牛乳	米飯200g グラタン 大根そぼろあん 塩昆布和え バナナ 牛乳
夕	米飯200g 肉豆腐 薩摩芋サラダ 茄子お浸し 味噌汁(とろろ昆布・あさり)	米飯200g 豚肉塩炒め もやしナムル きのこサラダ 味噌汁(若布・かぶ)	米飯200g かに玉風玉子焼き中華あん 大根サラダ ほうれん草胡麻和え 味噌汁(芋・いんげん)	米飯200g 鶏肉柚子胡椒焼き 春菊お浸し 薩摩芋レモン煮 きのこ味噌汁	米飯200g 白身魚揚げ煮 付)素揚げ芋 人参サラダ キャベツゆかり和え 味噌汁(油揚げ・大根)	米飯200g 絹揚げ中華煮 いんげん生姜和え マカロニサラダ 味噌汁(白菜・とろろ昆布)	米飯200g タラの塩麹焼き キャベツ煮浸し 春雨和え 味噌汁(玉子・玉葱)
合計単数量	エネルギー 1875 kcal たんぱく質 76.9 g 脂質 47.6 g 塩分 9.1 g	エネルギー 1867 kcal たんぱく質 73.6 g 脂質 55.8 g 塩分 7 g	エネルギー 1811 kcal たんぱく質 71.4 g 脂質 55.5 g 塩分 10.5 g	エネルギー 1845 kcal たんぱく質 72.3 g 脂質 49.4 g 塩分 8 g	エネルギー 1740 kcal たんぱく質 68.1 g 脂質 50.4 g 塩分 7.8 g	エネルギー 1841 kcal たんぱく質 70.8 g 脂質 50.7 g 塩分 7 g	エネルギー 1854 kcal たんぱく質 71.3 g 脂質 38.6 g 塩分 8 g
備考							

石巻市立病院

	令和7年12月06日(土)	令和7年12月07日(日)	令和7年12月08日(月)	令和7年12月09日(火)	令和7年12月10日(水)	
朝	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 鶏肉の煮物 A)冷)鶏もも皮なし小間10-15 g A)冷) さともい1/4カット500g A)人参 A) サラダ油1350 g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)つやだし味(みりん風調味料)1 A)上白糖(砂糖)1k g A)料理酒1.8L A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋 水 白菜柚子醬油和え A) 白菜 A)冷)ピーマンスライス緑500 g A)和風ドレゆずしょうゆ1L 梅干し A)味付種なし梅500 g 味噌汁(巻き麩・大根) A)うず巻麩 A)大根 A)プロ用だし入り赤みそ10k g 水 A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	90.00 1.00 40.00 20.00 10.00 2.00 5.00 2.00 1.50 1.00 0.10 40.00 10.00 8.00 6.40 2.00 20.00 8.00 130.00 0.10	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 温泉玉子 A)温泉卵(たれなし) 10ヶパック A)医) 特製だしわりしょうゆ(ニハ) 小松菜煮浸し A)冷) 小松菜2 c mカットIQF500 g A)玉葱皮むき1k gパック A)冷)にんじん短冊切り 500 g A)冷) パンパン60 g ×10枚 A)白だしつゆ1.8L A)つやだし味(みりん風調味料)1 A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋 水 ポテトサラダ A)十勝産ポテトサラダYK1 k g A)パセリ(チップ)丸S缶 味噌汁(玉葱・豆腐) A)豆工房組ごし豆腐(充填豆腐) A)玉葱皮むき1k gパック A)プロ用だし入り赤みそ10k g 水 A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	90.00 1.00 55.00 3.00 40.00 10.00 10.00 5.00 5.00 2.00 0.10 40.00 45.00 0.01 15.00 15.00 8.00 130.00 0.10	米飯200g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 高野豆腐の含め煮 A)こうや豆腐10枚 A)人参 A)上白糖(砂糖)1k g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋 水 ブロッコリーサラダ A)冷)プロコリススタンダード 15/30(ニハ) A) P Cキューブカット8ミリ(サラダチーズ) A) 冷)ピーマンスライス赤500g A)ハンドレ減塩ごま1L 高菜漬け A)ごま高菜250 g 味噌汁(青梗菜・玉葱) A)冷)チンゲンサイカットIQF500 g A)玉葱皮むき1k gパック A)プロ用だし入り赤みそ10k g 水 A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	90.00 1.00 10.00 20.00 1.00 4.00 0.20 25.00 30.00 10.00 10.00 10.00 8.00 0.10 8.00 20.00 10.00 8.00 130.00 0.10
	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 揚げアジのチリソース煮 A)冷)骨抜きアジ切身80 g ×5枚 A)生おろしにんにく1k g A)生おろししょうが1k g A)ブラス麩 麴甘酒LL A)薄力小麦粉(ﾊｰﾄ)1kg A)澱粉/片栗粉1k g A)エビピー油2022(B I B) 8k g A)冷) 玉葱みじん切り500 g A)丸鶏使用がらスープ1k g 袋 A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)生おろししょうが1k g A)生おろしにんにく1k g A)ホワイトペーパーパウダー丸S缶 A)「中華味」顆粒1k g 袋 A)クックドゥエビチリソース 1 A)トマトチップ/デリカユース1k g チューブ A)上白糖(砂糖)1k g 水 A)澱粉/片栗粉1k g A)冷) きざみ青ねぎ300 g加熱用 ぜんまい煮 A)ぜんまい水煮カット極太約1.4k g A)冷)千切りニンジン1k g A)徳用しらたき270 g A)冷) きざみ揚げ1k g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)つやだし味(みりん風調味料)1 A)料理酒1.8L A)上白糖(砂糖)1k g A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋 水 ほうれん草サラダ A) 冷)ほうれん草2cmカットIQF500 A)冷)千切りニンジン1k g A)ハンドレ減塩サラダ1L バナナ A)バナナ 牛乳 A)森永牛乳(無調整/ｽﾄｰﾌ)200	90.00 1.00 80.00 0.10 0.10 4.00 4.00 4.00 8.00 20.00 0.12 0.12 0.80 0.12 0.01 3.00 13.00 5.00 0.60 50.00 1.80 3.00 30.00 10.00 10.00 5.00 2.00 1.50 0.50 0.10 30.00 40.00 10.00 8.00 45.00 200.00	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 ぶり照り焼き A)冷) 骨抜きぶり切身80 g ×5枚 A)ブラス麩 麴甘酒LL A)薄力小麦粉(ﾊｰﾄ)1kg A) サラダ油1350 g A)焼鳥のたれ2129 1k g A)冷)いんげん2S 500g A)YKそばつゆ1.8L 春雨炒め A)春雨(緑豆)500 g A)冷)豚小間 A)冷)ピーマンスライス黄500g A)冷) きざみ青ねぎ300 g加熱用 A)オイスターソース815 g A)「中華味」顆粒1k g 袋 A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)つやだし味(みりん風調味料)1 A) 調合胡麻油濃口1650g キャベツ塩昆布和え A)キャベツ A)きゅうりBS・BM A)冷)千切りニンジン1k g A)塩昆布ふじっこ 140 g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)穀物酢(銘撰) 1.8L マンゴー A)冷)アップルマンゴーカット500 g 牛乳 A)森永牛乳(無調整/ｽﾄｰﾌ)200	90.00 1.00 80.00 4.00 4.00 2.00 8.00 20.00 1.00 8.00 10.00 5.00 3.00 40.00 5.00 1.00 1.00 50.00 1.00 1.00 50.00 200.00	米飯200g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 さわらの味噌煮 付) 針生姜 A)冷)骨抜きサワリ切身80 g ×5枚 A)料理酒1.8L A)人参 A)プロ用赤みそ1k g A)上白糖(砂糖)1k g A)つやだし味(みりん風調味料)1 A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)生おろししょうが1k g A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋 水 A)生姜丸(国産) もやし炒め A) 緑豆もやし1kg A)冷)いんげん2S 500g A)玉葱皮むき1k gパック A)マリンサンセーヴ70 g ×4本 A)丸鶏使用がらスープ1k g 袋 A)うすくちしょうゆ1L A)つやだし味(みりん風調味料)1 A) サラダ油1350 g 牛蒡サラダ A)国産ごぼうサラダ A)玉葱皮むき1k gパック A)パセリ(チップ)丸S缶 パイナップル A)完熟パイナップルL 牛乳 A)森永牛乳(無調整/ｽﾄｰﾌ)200	90.00 1.00 80.00 4.00 20.00 5.00 2.50 1.50 1.00 0.10 40.00 0.30 40.00 10.00 5.00 1.00 0.50 0.30 2.00 40.00 10.00 0.01 45.00 200.00
	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 肉豆腐 A)旨み贅沢濃厚仕立て木綿とう A)冷)豚小間 A)玉葱皮むき1k gパック A)冷)ピーマンスライス緑500 g A)冷)スライスカットしいたけ500 g A) サラダ油1350 g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)料理酒1.8L A)上白糖(砂糖)1k g A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋 水 薩摩芋サラダ A)冷)さつまいも皮なしダイス500 A)冷) 玉葱みじん切り500 g A) P Cキューブカット8ミリ(サラダチーズ) A)ハンドレ減塩フランス1L A)パセリ(チップ)丸S缶 茄子お浸し A)冷)揚げなす乱切り1k g A)冷)ピーマンスライス緑500 g A)YKそばつゆ1.8L 味噌汁(とろろ昆布・あさり) A)とろろ昆布1k g A)冷) ポイルアサリむき身2L1k A)プロ用だし入り赤みそ10k g 水	90.00 1.00 54.00 50.00 40.00 10.00 0.50 5.00 4.00 2.00 0.10 40.00 40.00 10.00 10.00 8.00 0.01 40.00 10.00 3.00 1.00 15.00 8.00 130.00	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 豚肉塩炒め A)冷)豚小間 A)玉葱皮むき1k gパック A)冷)ピーマンスライス緑500 g A) 冷)ピーマンスライス赤500g A)塩たれ2k g A)「中華味」顆粒1k g 袋 A) サラダ油1350 g もやしナムル A) 緑豆もやし1kg A)きゅうりBS・BM A)冷)かにかまちらしN500 g A) 木耳スライス(2.5mm) 200 g A)食塩(業務用)1k g A)丸鶏使用がらスープ1k g 袋 A)YKこいくちしょうゆ1.8L A) 調合胡麻油濃口1650g A)生おろしにんにく1k g きのこサラダ A)冷)ミカットぶなしめじ500 g A)冷) えのきカット500g A)冷)スライスカットしいたけ500 g A)玉葱皮むき1k gパック A)ハンドレ減塩和風1L A)パプリカパウダー丸S缶 味噌汁(若布・かぶ)	90.00 1.00 70.00 40.00 10.00 10.00 8.00 0.30 3.00 40.00 5.00 1.00 0.20 0.50 1.00 1.00 0.30 5.00 10.00 25.00 8.00 0.01	米飯200g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 鶏肉柚子胡椒焼き A)冷) 鶏もも開き80 g ×10 A)料理酒1.8L A)冷)刻みゆず100 g A)柚子こしょう280 g A)生塩麹500 g A) サラダ油1350 g A)冷)ピーマンスライス緑500 g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A) 調合胡麻油濃口1650g 春菊お浸し A)冷) 春菊IQF500 g A)冷)千切りニンジン1k g A)徳用しらたき270 g A)YKそばつゆ1.8L 3.00 薩摩芋レモン煮 A)冷) さつまいも乱切り500 g A)上白糖(砂糖)1k g A)ポッカ業務用レモン 720m l A)サクラ印) 純粋バター250 g A)食塩(業務用)1k g 水 きのこ味噌汁 A)冷)豚小間 A)冷)スライスカットしいたけ500 g A)なめこ100 gパック	90.00 1.00 60.00 10.00 10.00 1.00 5.00 2.00 1.00 15.00 0.00 0.30 1.00 0.10 30.00 1.00 3.00 40.00 10.00 10.00 0.01 40.00 10.00 10.00 5.00
	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 白身魚揚げ煮 付) 素揚げ芋 A)冷) 骨抜きスルメイ草切身80 g ×5 A)料理酒1.8L A)澱粉/片栗粉1k g A)エビピー油2022(B I B) 8k g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)つやだし味(みりん風調味料)1 A)料理酒1.8L A)上白糖(砂糖)1k g A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋 水 A)冷)ポイポテ(乱切り)500 g A) サラダ油1350 g A)冷) きざみ青ねぎ300 g加熱用 人参サラダ A)冷)千切りニンジン1k g A) 冷)ピーマンスライス黄500g A)ハンドレ減塩フランス1L A)パセリ(チップ)丸S缶 キャベツゆかり和え A)キャベツ A)玉葱皮むき1k gパック A)ゆかり200 g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A) 調合胡麻油濃口1650g 味噌汁(油揚げ・大根)	90.00 1.00 80.00 1.30 1.30 1.30 6.00 2.00 20.00 1.00 1.00 30.00 10.00 10.00 3.00 60.00 3.00 1.50 10.00 10.00 5.00 10.00 5.00				
	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 肉豆腐 A)旨み贅沢濃厚仕立て木綿とう A)冷)豚小間 A)玉葱皮むき1k gパック A)冷)ピーマンスライス緑500 g A)冷)スライスカットしいたけ500 g A) サラダ油1350 g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A)料理酒1.8L A)上白糖(砂糖)1k g A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋 水 薩摩芋サラダ A)冷)さつまいも皮なしダイス500 A)冷) 玉葱みじん切り500 g A) P Cキューブカット8ミリ(サラダチーズ) A)ハンドレ減塩フランス1L A)パセリ(チップ)丸S缶 茄子お浸し A)冷)揚げなす乱切り1k g A)冷)ピーマンスライス緑500 g A)YKそばつゆ1.8L 味噌汁(とろろ昆布・あさり) A)とろろ昆布1k g A)冷) ポイルアサリむき身2L1k A)プロ用だし入り赤みそ10k g 水	90.00 1.00 54.00 50.00 40.00 10.00 0.50 5.00 4.00 2.00 0.10 40.00 40.00 10.00 10.00 8.00 0.01 40.00 10.00 3.00 1.00 15.00 8.00 130.00	米飯200 g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 豚肉塩炒め A)冷)豚小間 A)玉葱皮むき1k gパック A)冷)ピーマンスライス緑500 g A) 冷)ピーマンスライス赤500g A)塩たれ2k g A)「中華味」顆粒1k g 袋 A) サラダ油1350 g もやしナムル A) 緑豆もやし1kg A)きゅうりBS・BM A)冷)かにかまちらしN500 g A) 木耳スライス(2.5mm) 200 g A)食塩(業務用)1k g A)丸鶏使用がらスープ1k g 袋 A)YKこいくちしょうゆ1.8L A) 調合胡麻油濃口1650g A)生おろしにんにく1k g きのこサラダ A)冷)ミカットぶなしめじ500 g A)冷) えのきカット500g A)冷)スライスカットしいたけ500 g A)玉葱皮むき1k gパック A)ハンドレ減塩和風1L A)パプリカパウダー丸S缶 味噌汁(若布・かぶ)	90.00 1.00 70.00 40.00 10.00 10.00 8.00 0.30 3.00 40.00 5.00 1.00 0.20 0.50 1.00 1.00 0.30 5.00 10.00 25.00 8.00 0.01	米飯200g A)宮城県産ひとめぼれ A) 医) 乳がん酵素+ZnFeB1B2強化 鶏肉柚子胡椒焼き A)冷) 鶏もも開き80 g ×10 A)料理酒1.8L A)冷)刻みゆず100 g A)柚子こしょう280 g A)生塩麹500 g A) サラダ油1350 g A)冷)ピーマンスライス緑500 g A)YKこいくちしょうゆ1.8L A) 調合胡麻油濃口1650g 春菊お浸し A)冷) 春菊IQF500 g A)冷)千切りニンジン1k g A)徳用しらたき270 g A)YKそばつゆ1.8L 3.00 薩摩芋レモン煮 A)冷) さつまいも乱切り500 g A)上白糖(砂糖)1k g A)ポッカ業務用レモン 720m l A)サクラ印) 純粋バター250 g A)食塩(業務用)1k g 水 きのこ味噌汁 A)冷)豚小間 A)冷)スライスカットしいたけ500 g A)なめこ100 gパック	90.00 1.00 60.00 10.00 10.00 1.00 5.00 2.00 1.00 15.00 0.00 0.30 1.00 0.10 30.00 1.00 3.00 40.00 10.00 10.00 0.01 40.00 10.00 10.00 5.00

	令和7年12月06日(土)		令和7年12月07日(日)		令和7年12月08日(月)		令和7年12月09日(火)		令和7年12月10日(水)	
夕	A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10	A)波花わかめ200 g	0.50	A)すり胡麻白300 g	3.00	A)冷) えのきカット500g	5.00	A)大根	20.00
			A)冷) かぶ乱切り (小さめカット)	15.00	A)YKこいくちしょうゆ1.8L	3.00	A)サラダ油1350 g	1.00	A)冷) きざみ揚げ1 k g	5.00
			A)プロ用だし入り赤みそ10 k g	8.00	A)上白糖(砂糖)1 k g	1.00	A)プロ用赤みそ1 k g	8.00	A)プロ用だし入り赤みそ10 k g	8.00
			水	130.00	味噌汁 (芋・いんげん)		水	130.00	水	130.00
			A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10	A)冷) 北海道ダースポット3/8インチ1 k	20.00	A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10	A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10
					A)冷)いんげん2S 500g	10.00				
					A)プロ用だし入り赤みそ10 k g	8.00				
					水	130.00				
					A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10				

	令和7年12月11日(木)		令和7年12月12日(金)	
朝	米飯200 g		米飯200 g	
	A)宮城県産ひとめぼれ	90.00	A)宮城県産ひとめぼれ	90.00
	A) 医) 乳カル酵素+ZnFeB1B2強化	1.00	A) 医) 乳カル酵素+ZnFeB1B2強化	1.00
	焼売		納豆	
	A)冷) シュマイ16 g ×25ヶ	48.00	A)北海道小粒に納豆40 g ×3	45.40
	A)冷) チンゲンサイSカットIQF500 g	10.00	小松菜炒め	
	A)冷) 千切りニンジン1 k g	10.00	A)冷) 小松菜2 c mカットIQF500 g	40.00
	A) 調合胡麻油濃口1650g	1.00	A)冷) 焼竹輪50 g ×5本	10.00
	A)YKこいくちしょうゆ1.8L	1.00	A)冷)にんじん短冊切り500 g	10.00
	もやしサラダ		A)冷) スーパースイートコーン1kg	5.00
	A) 緑豆もやし1kg	40.00	A)食塩(業務用)1 k g	0.50
	A)冷)ピーマンｽﾗｲｽ緑500 g	10.00	A)お肉パックバーバウダー丸S缶	0.01
	A)マルちゃんソース70 g ×4本	5.00	A) サラダ油1350 g	2.00
	A)YKこいくちしょうゆ1.8L	3.00	天かす和え	
	A)穀物酢(銘撰) 1.8L	2.50	A)玉葱皮むき1 k gパック	30.00
	A)上白糖(砂糖)1 k g	1.50	A)波花カットわかめ200 g	1.00
	A) 調合胡麻油濃口1650g	1.00	A)天かす1 k g	3.00
	つば漬け		A)YKそばつゆ1.8L	3.00
	A)徳用まるやかつば漬け500g	8.00	味噌汁 (里芋・巻き麩)	
	味噌汁 (薩摩芋・青葱)		A)冷) 里芋1/8カット500 g	20.00
昼	A)冷)さつまいも皮なしﾀﾞｲｽ500	20.00	A)うず巻麩	2.00
	A)冷) きざみ青ねぎ300 g 加熱用	3.00	A)ﾌﾟﾛ用だし入り赤みそ10 k g	8.00
	A)ﾌﾟﾛ用だし入り赤みそ10 k g	8.00	水	130.00
	水	130.00	A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10
	A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10		
	米飯200 g		米飯200 g	
	A)宮城県産ひとめぼれ	90.00	A)宮城県産ひとめぼれ	90.00
	A) 医) 乳カル酵素+ZnFeB1B2強化	1.00	A) 医) 乳カル酵素+ZnFeB1B2強化	1.00
	スズキのムニエル		グラタン	
	A)冷)骨抜きｽｽﾞｷ切身60 g ×5枚	60.00	A)冷) パナムイキエビ100/200 (IQF)	30.00
	A)食塩(業務用)1 k g	0.40	A)冷) 北海道ﾀﾞｲｽﾍﾞｰﾚｯﾄ3/8ｲﾝﾁ1 k	60.00
	A)お肉パックバーバウダー丸S缶	0.01	A)冷) 玉葱みじん切り500 g	30.00
	A)薄力小麦粉(ﾊｰﾄ)1kg	3.00	A)冷)ﾀﾞｲｽｷｬﾛｯﾄ4.8mmｶｯﾄ1kg	10.00
	A) 冷) ｾﾞｰﾀｰ(食塩無添加)450 g	2.00	A)お肉パック1 k g	20.00
	A)ｾﾞｰﾚ(ﾁｬｯﾌﾟ)丸S缶	0.01	A) 森永牛乳(無調整) 1L	50.00
	A)冷)揚げなす乱切り1 k g	20.00	水	50.00
	A)白だしつゆ1.8L	1.00	A)食塩(業務用)1 k g	0.50
	五目大豆煮		A)お肉パックバーバウダー丸S缶	0.01
	A)大豆五目煮 1 k g	50.00	A) 冷) ｾﾞｰﾀｰ(食塩無添加)450 g	3.00
	イタリアンサラダ		A) モントレーミックス(ﾋﾟｻﾞﾁｰｽﾞ)1 k g	13.00
	A) 冷)ほうれん草2cmｶｯﾄIQF500	40.00	A)ソフトﾊﾝﾌﾟ粉 1 k g	2.00
	A) 冷)ﾋｰﾏﾝｽﾗｲｽ赤500g	10.00	A)ｾﾞｰﾚ(ﾁｬｯﾌﾟ)丸S缶	0.01
夕	A) P Cｷｬｰﾌﾞｶｯﾄ8ﾐﾘ(ﾎﾞﾙﾃﾞｰﾁｰｽﾞ)	10.00	大根そぼろあん	
	A)イタリアﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	8.00	A)大根	40.00
	りんご		A)人参	20.00
	A)りんご	45.00	A)冷)鶏ももｼﾝﾁ	10.00
	牛乳		A)生おろししょうが1 k g	1.00
	A)森永牛乳(無調整/ｽﾄｰｰ付)200	200.00	A)YKそばつゆ1.8L	5.00
			A)つやだし味(みりん風調味料)1	2.00
			A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10
			A) サラダ油1350 g	1.00
			水	40.00
			A)澱粉/片栗粉1 k g	1.30
			A)冷) きざみ青ねぎ300 g 加熱用	3.00
			塩昆布和え	
			A) 白菜	45.00
			A)きゅうりBS・BM	5.00
			A)塩昆布ふじっこ 140g	1.00
			A) 調合胡麻油濃口1650g	1.00
			A)穀物酢(銘撰) 1.8L	1.00
			バナナ	
			A)ﾊﾞﾅﾅ	45.00
			牛乳	
			A)森永牛乳(無調整/ｽﾄｰｰ付)200	200.00
	米飯200 g		米飯200 g	
	A)宮城県産ひとめぼれ	90.00	A)宮城県産ひとめぼれ	90.00
	A) 医) 乳カル酵素+ZnFeB1B2強化	1.00	A) 医) 乳カル酵素+ZnFeB1B2強化	1.00
	網揚げ中華煮		タラの塩麴焼き	
	A)冷)網厚揚げ四角10 g ×50ヶ	70.00	A)冷) 骨抜きｽｶｼｬﾀﾗ切身80 g ×	80.00
	A)冷)豚ｼﾝﾁ	40.00	A)生塩糰500 g	8.00
	A)冷) 玉葱みじん切り500 g	20.00	A)つやだし味(みりん風調味料)1	4.00
	A)生おろししょうが1 k g	1.00	A) サラダ油1350 g	2.00
	A)生おろしにんにく1 k g	0.50	A)冷)ﾋｰﾏﾝｽﾗｲｽ緑500 g	20.00
	A)中華王1.8L	2.00	A)丸鶏使用がらすﾌﾞ1 k g 袋	0.30
	A)丸鶏使用がらすﾌﾞ1 k g 袋	0.50	A) 調合胡麻油濃口1650g	1.00
	A)YKこいくちしょうゆ1.8L	0.50	キャベツ煮浸し	
	A)上白糖(砂糖)1 k g	0.50	A)ｷｬﾍﾞﾂ	45.00
	A)食塩(業務用)1 k g	0.10	A)冷)にんじん短冊切り500 g	10.00
	水	40.00	A)白だしつゆ1.8L	5.00
	A)澱粉/片栗粉1 k g	1.30	A)つやだし味(みりん風調味料)1	2.00
	A) 調合胡麻油濃口1650g	2.00	A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10
	A)冷) グリンピース1 k g	3.00	水	30.00
	いんげん生姜和え		春雨和え	
	A)冷)いんげん2S 500g	40.00	A)春雨(緑豆) 500 g	8.00
	A)冷)にんじん短冊切り500 g	10.00	A) 木耳ｽﾗｲｽ (2.5mm) 200 g	1.00
	A)YKそばつゆ1.8L	3.00	A)冷)千切りニンジン1 k g	10.00
	A)生おろししょうが1 k g	0.30	A)ごましょうゆﾄﾞﾚ	8.00
	マカロニサラダ		A)ｾﾞｰﾚ(ﾁｬｯﾌﾟ)丸S缶	0.01
	A)マカロニﾀﾞﾞVP1 k g	40.00	味噌汁 (玉子・玉葱)	
	A)玉葱皮むき1 k gﾊﾟｯｸ	10.00	A)鶏卵M10ヶﾊﾟｯｸ	15.00
	A)ﾌﾞﾛｰｰｽﾏｼｮｰｰｽﾞ210 1 k g	1.00	A)玉葱皮むき1 k gﾊﾟｯｸ	15.00
	A)ｾﾞｰﾚ(ﾁｬｯﾌﾟ)丸S缶	0.01	A)ﾌﾟﾛ用だし入り赤みそ10 k g	8.00
	味噌汁(白菜・とろろ昆布)		水	130.00
	A) 白菜	20.00	A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10
	A)とろろ昆布1 k g	1.00		
	A)ﾌﾟﾛ用だし入り赤みそ10 k g	8.00		
	水	130.00		
	A)業務用「薫る鰹だし」1kg袋	0.10		

食種別食数表

令和7年4月～11月

食 種	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	平均
常食 A	1210	984	1411	2219	2121	2255	1548	1920	1709
常食 B	989	1052	1090	674	742	641	769	523	810
中 計	2199	2036	2501	2893	2863	2896	2317	2443	2519
全粥食	1804	1445	1427	1375	1481	1658	1786	1769	1593
5 分粥食	172	117	57	59	11	11	60	203	86
3 分粥食	9	19	47	76		3		56	35
中 計	1985	1581	1531	1510	1492	1672	1846	2028	1706
流動食	14	96	207	68	7	9	48	36	61
中 計	14	96	207	68	7	9	48	36	61
嚥下0ㇵ リー	32	21	24	93	52	42	30	34	41
嚥下0ﾄロミ	273	270	267	412	311	468	351	117	309
嚥下1ㇵ リー	3	6		34		10			13
嚥下2ミキサー	1098	866	724	902	806	818	352	632	775
嚥下3ﾑｰｽ	417	193	95	112	148	138	58	153	164
移行食	1113	1024	998	1120	1059	770	405	503	874
中 計	2936	2380	2108	2673	2376	2246	1196	1439	2169
E C 1200	42	66	92	135	75	58	137	37	80
E C 1400	308	192	94	152	335	341	87	301	226
E C 1600	643	374	291	201	303	278	358	378	353
E C 1800	181	54	15	117	66	94	43	195	96
E C 2000						3	38		21
E C 1000 減塩		17	67	98	93	113	67		76
E C 1200 減塩	288	405	307	241	226	277	185	157	261
E C 1400 減塩	289	335	195	329	355	103	471	667	343

E C 1600 減塩	63	147	474	696	746	568	665	572	491
E C 1800 減塩	104	238	217	126	44	52	30	44	107
E C 2000 減塩		44	16			22	26	5	23
中 計	1918	1872	1768	2095	2243	1909	2107	2356	2034
P C 1200		82	115	93	93	90	25	52	79
P C 1400	4	92	191	135	10	41	92	106	84
P C 1600	26	76	68	12	87	34			51
P C 1800				2					2
中 計	30	250	374	242	190	165	117	158	191
F C 流動食	5	22	29	6	26	11	72	28	25
F C 5 分粥食	11	31	25	108	98	53	47	28	50
F C 全粥食	149	132	136	271	185	101	42	24	130
F C 常食	95	93	113	93	114	93	164	108	109
F C 全粥 減塩		92	26			22			47
F C 常食 減塩						3	16		10
中 計	260	370	329	478	423	283	341	188	334
易流動食	103	33	56	27	64	38	57	32	51
易 3 分粥食	9	65				21	6		25
易 5 分粥食	167	277	321	322	310	266	99	80	230
易全粥食	711	783	823	779	653	789	999	984	815
易常食	295	433	314	336	79	206	386	360	301
易流動食 減塩		14	3	10					9
易 3 分粥食 減塩	10		6	9	19				11
易 5 分粥食 減塩	13	81	29	14		11	8	53	30
易全粥食 減塩	93	207	201	102	93	139	7		120
易常食 減塩		93	54	93	123	120	102	106	99
中 計	1401	1986	1807	1692	1341	1590	1664	1615	1637

術後流動食			3				3		3
術後5分粥食	18	1	47	8			8		16
術後全粥食	11	18	14	3			66	11	21
術後常食	35	65	8	7			22	21	26
術後全粥食 減塩									
中 計	64	84	72	18			99	32	62
エニマクリン（3食）	12		6	15	9	16	12	6	11
クリアスルー（2食）	4	2	2	6	5	6	6	2	4
中 計	16	2	8	21	14	22	18	8	14
濃厚流動食	158	195	204	117	82	154	140	64	139
アバンド						29	1		15
すっきりクリーム	190	127	151	141	143	111	43	97	125
クリーム	45	34	44	52	22	87	13	4	38
ブイレスCP10ドリンク	32	14	3						16
パワミナ200Jelly	7			4	3	22	7		9
茶碗蒸し		2							2
アイソカル100スープ	2	18	28	53	45	30	4	25	26
中 計	434	390	430	367	295	433	208	190	343
遅食	28	9	15	21	18	11	9	6	15
中 計	28	9	15	21	18	11	9	6	15
総 合 計	11285	11056	11150	12078	11262	11236	9970	10499	11067
G F O	5	50	20		54	44	28	56	37
絶食	2093	2085	1864	2407	2363	2592	2326	2447	2272
欠食(外出外泊)	2	5	6	12		1	12	7	6
欠 食 合 計	2100	2140	1890	2419	2417	2637	2366	2510	2310

食事提供内訳（令和7年12月1日（月） 昼食）

食種	主食	副食	飲み物	指示	禁忌
常食 A	めん 100 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 100 g	-	ヨーグルト		
常食 A	米飯 200 g	-	ヨーグルト		椎茸
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 120 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 100 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 A	米飯 140 g	-	ヨーグルト		
常食 A	米飯 160 g	-	ヤクルト		
常食 A	米飯 140 g	-	ヨーグルト		
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 A	パン 1 個	-	ヨーグルト	プロテインゼリー	
常食 A	米飯 200 g	-	ヨーグルト	納豆×	パイン,柑橘類
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200	自助食器	
常食 A	米飯 200 g	-	牛乳200		
常食 B	米飯 160 g	-	牛乳200		
常食 B	米飯 160 g	あら刻み	牛乳200		
常食 B	米飯 200 g	一口大＋中とろみ	ヤクルト＋とろみ		

常食 B	米飯 160 g	-	牛乳200		
常食 B	米飯 100 g	一口大	牛乳200		
常食 B	米飯 160 g	一口大 + 中とろみ	牛乳200 + とろみ	パン ×	
全粥食	全粥 300 g	あら刻み	牛乳200		
全粥食	全粥 300 g	ミキサー + 中とろみ	牛乳200 + とろみ		納豆 (7-ファリン)
全粥食	全粥 150 g	ミキサー + 中とろみ	ヨーグルト	副食 1 / 2	
全粥食	全粥 200 g	一口大	牛乳200		
全粥食	全粥 300 g	-	牛乳200		
全粥食	全粥 150 g	あら刻み	ヨーグルト	副食 1 / 2	
全粥食	全粥 200 g	-	牛乳200		
全粥食	全粥 200 g	-	牛乳200		
全粥食	全粥 300 g	あら刻み	牛乳200		
全粥食	全粥 ミキサー 200 g	ミキサー + 中とろみ	牛乳200	うめびしお, たまごソース, パワミナ 飲物とろみなし, 副食 1 / 2	
全粥食	全粥 200 g	あら刻み + 中とろみ	ヨーグルト	たまごソース, パワミナ	
全粥食	軟飯 120 g	あら刻み	牛乳200	プロテインゼリー, + リーフ小鉢	
全粥食	全粥 90 g	ミキサー + 中とろみ	牛乳200	うめびしお, 鶏肉 ×, 飲物とろみなし	
全粥食	全粥 120 g	あら刻み	牛乳200	7Fハーフ 温泉卵, 副食 1 / 2	
全粥食	全粥 200 g	あら刻み + 中とろみ	ヨーグルト	7Fハーフ 梅干, 副食 1 / 2	エビ, カニ
全粥食	全粥 ミキサー 90 g	ミキサー + 薄とろみ	牛乳100 + とろみ	のり佃煮, 7Fハーフ アイスクリーム, パン ×, 副食 1 / 2	うどん
全粥食	全粥 200 g	-	牛乳200		
5 分粥食	5 分粥 250 g	-	牛乳200		
5 分粥食	5 分粥 250 g	-	牛乳200		牡蠣
5 分粥食	5 分粥 250 g	-	牛乳200		
5 分粥食	5 分粥 200 g	ミキサー + 中とろみ	ヨーグルト	飲物とろみなし, 冷のものの常温	
嚥下 O.T.M	-	中とろみ			

嚥下0ﾄﾛﾐ	-	中とろみ			豚肉,ｺｰﾋｰ,ｱ｜ﾋﾞ
嚥下2ﾐｷｻｰ	全粥 ﾐｷｻｰ 120 g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	うにソース,副食 1 / 2	
嚥下2ﾐｷｻｰ	全粥 ﾐｷｻｰ 150g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	副食 1 / 2,主菜花小鉢	
嚥下2ﾐｷｻｰ	全粥 ﾐｷｻｰ 120 g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
嚥下2ﾐｷｻｰ	全粥 ﾐｷｻｰ 200 g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		ﾔﾏﾉｲﾓ
嚥下2ﾐｷｻｰ	全粥 ﾐｷｻｰ 150g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	副食 1 / 2	
嚥下2ﾐｷｻｰ	全粥 ﾐｷｻｰ 200 g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
嚥下2ﾐｷｻｰ	全粥 ﾐｷｻｰ 120 g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	副食 1 / 2	
嚥下2ﾐｷｻｰ	全粥 ﾐｷｻｰ 200 g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	明太子ソース,副食 1 / 2	
嚥下3ﾏｰｽ	全粥 200 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
嚥下3ﾏｰｽ	全粥 ﾐｷｻｰ 90 g	一口大+薄とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	ｱｲﾝｶﾙｼﾞｴﾘ-Arg,みそ,副食 1 / 2,主菜花小鉢	
嚥下3ﾏｰｽ	全粥 ﾐｷｻｰ 200 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	自助食器	
嚥下3ﾏｰｽ	全粥 90 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
移行食	全粥 300 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
移行食	全粥 150 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	ｱｲﾝｶﾙ100ｽｰﾌﾟ,飲物とろみなし,副食 1 / 2	
移行食	全粥 300 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
移行食	全粥 300 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
移行食	全粥 300 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
移行食	全粥 200 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ	うにソース,自助食器,副食 1 / 2	
移行食	全粥 120 g	一口大+薄とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
移行食	軟飯 240 g	一口大+中とろみ	ﾖｰｸﾙﾄ		
E C 1200 減塩	全粥 200 g	一口大	ﾖｰｸﾙﾄ		
E C 1200 減塩	全粥 200 g	ﾐｷｻｰ+中とろみ	牛乳200	自助食器,飲物とろみなし	
E C 1400	パン 1個	-	ﾖｰｸﾙﾄ	ｱｲﾝｶﾙ100ｽｰﾌﾟ	
E C 1400	米飯 140 g	-	牛乳200		
E C 1400	米飯 140 g	-	牛乳200		

E C1400	米飯 140 g	-	ヨーグルト	アイソカル100スープ	
E C1400	めん冷 60 g	-	牛乳200		
E C1400 減塩	米飯 140 g	-	ヤクルト	牛肉×,鶏肉×,豚肉×	
E C1400 減塩	米飯 140 g	-	牛乳200		
E C1400 減塩	軟飯 210 g	-	牛乳200		
E C1400 減塩	米飯 140 g	-	牛乳200		
E C1400 減塩	全粥 280 g	あら刻み	牛乳200		
E C1400 減塩	全粥 ミキサー 280 g	ミキサー+中とろみ	ヤクルト+とろみ		
E C1400 減塩	全粥 280 g	-	牛乳200		サバ
E C1400 減塩	全粥 280 g	一口大	牛乳200		
E C1400 減塩	おにぎり 70 g × 2	あら刻み	牛乳200	自助食器	
E C1400 減塩	米飯 140 g	一口大+中とろみ	ヤクルト+とろみ		
E C1600	米飯 160 g	-	牛乳200		
E C1600	米飯 160 g	-	牛乳200		
E C1600	米飯 160 g	-	牛乳200		
E C1600 非	米飯 160 g	-	牛乳200		
E C1600 減塩	全粥 320 g	あら刻み+薄とろみ	牛乳200	汁物、飲物とろみなし	
E C1600 減塩	全粥 320 g	ミキサー+中とろみ	ヨーグルト		青魚
E C1600 減塩	米飯 160 g	-	ヨーグルト	納豆×,半熟卵×	納豆 (ワ-ファリン)
E C1600 減塩	全粥 320 g	あら刻み+薄とろみ	牛乳200+とろみ		
E C1800	米飯 200 g	-	牛乳200		
E C1800	米飯 200 g	-	ヨーグルト		
E C1800	米飯 200 g	-	牛乳200		
E C1800	米飯 200 g	-	飲物なし		キウイ,乳,ﾊﾟｲﾝ,ﾊﾞﾅﾅ,ｱﾎﾞｶﾄﾞ ﾏﾝｺﾞｰ,桃,ﾒﾛﾝ,卵
E C1800	米飯 200 g	-	牛乳200		

非 E C 1800 減塩	米飯 200 g	-	牛乳200	納豆×	納豆（ワファリン）
非 E C 1800 減塩	米飯 200 g	-	牛乳200		納豆
P C 1400	米飯 140 g	-	ヤクルト		
F C 流動食	重湯 200 g	-			
F C 5 分粥食	5 分粥 250 g	-	ヤクルト		
F C 全粥食	全粥 300 g	-	ヨーグルト		
F C 常食	米飯 200 g	-	ヨーグルト		
易流動食 非	重湯 200 g	-			桃
易流動食 非	重湯 200 g	-			
易全粥食	全粥 300 g	-	牛乳200		納豆（ワファリン）
易全粥食	全粥 300 g	-	ヨーグルト		
易全粥食	全粥 250 g	あら刻み+中とろみ	ヤクルト	すっきりクリーム、飲物とろみなし、主菜花小鉢、鶏肉×	
易全粥食	パン 1 個	-	牛乳200	副食 1 / 2	
易全粥食 非	めん 50 g	一口大	ヨーグルト	副食 1 / 2	
易全粥食 非	軟飯 240 g	あら刻み	牛乳200	自助食器	
易全粥食 非	全粥 200 g	一口大	牛乳200		
易全粥食 非	軟飯 240 g	一口大	牛乳200		
易全粥食 非	軟飯 120 g	一口大	ヤクルト	みそ、栄補）茶碗蒸し、牛肉×、鶏肉×、豚肉×	
易全粥食 非	全粥 ミキサー 120 g	ミキサー+中とろみ	ヨーグルト		
易全粥食 非	軟飯 240 g	-	牛乳200		
易全粥食 非	全粥 ミキサー 150g	ミキサー+中とろみ	牛乳200	副食 1 / 2、飲物とろみなし、鶏肉×	
易常食 非	軟飯 240 g	あら刻み	牛乳200		
易常食 非	米飯 200 g	-	牛乳200		
易常食 非	めん冷 40 g	-	ヤクルト	副食 1 / 2	
易常食 減塩	米飯 160 g	一口大	ヨーグルト		
易常食 減塩	軟飯 180 g	-	ヤクルト		

すっきりクリーム	1本	-			
アイソカル100スプ	2本	-			
濃厚流動食	リナレンMP1パック	-			
遅食	-	-			

令和7年度 年間行事食（これまで実施した行事食も記載）

4月	花見弁当
5月	端午の節句
6月	紫陽花弁当
7月	七夕
8月	お盆
9月	十五夜 （敬老の日、重陽の節句、秋の味覚ランチ）
10月	行楽弁当 （お月見、ハロウィン、秋の行楽御膳、紅葉弁当）
11月	いい和食の日
12月	クリスマス、大晦日
1月	お正月
2月	節分
3月	桃の節句

※この他、お楽しみ献立を隔月で実施。

（お楽しみ献立の例：ハンバーガー、焼きそば&たこ焼き、鰹の刺身等）