

病院給食は医療の一環として位置付けられ、「入院時食事療養」として運営されています。患者さんの年齢、性別、体格、身体活動量と病状や病期などを基に医師の指示により決められています。また管理栄養士による個別の栄養管理計画をたて、アレルギーや嗜好なども考慮した食事の提供に努めています。

当院においては、下記のような食事の種類と食事形態があります。私達管理栄養士は、低栄養を防ぐために、昼食時に病棟訪問して味付けや嗜好、食べやすさなど患者さんの声を伺い、看護師や言語聴覚士など多職種と連携して食事形態や分量、食器など個別対応を行っています。

当院の食事の種類と食事形態を紹介いたします。

食事の種類



一般食(形態に違いがある食事)

食事の種類

常食：厚生労働省が定めた食事摂取基準により献立を作成

軟菜食：軟らかい食材を使用し、切り方や煮方に注意

嚥下食：軟菜食よりもさらに軟らかい食材を使用し、小さく刻む、ミキサーにかける、とろみをつけるなど飲み込みやすい形態に調整

経口対応食：病状に応じて個別対応

常食



えんげ
嚥下食



特別治療食(含まれるエネルギー量や栄養素による違いがある食事)

食事の種類

エネルギーコントロール食：糖尿病の場合、エネルギー量の範囲内でバランスの良い食事

食塩制限食：高血圧や心疾患の場合、食塩6g未満

たんぱくコントロール食：腎不全の場合、たんぱく質を制限し、食塩6g未満

脂質制限食：肝炎や膵炎の場合、脂質を制限

易消化食：胃炎や腸炎の場合、消化管へ刺激が少なく消化吸収のよい食事

※特別治療食は医師の指示のもとでエネルギー量、たんぱく質、脂質、塩分等が決められている

食事形態

主食

希望に応じて軟らかさや量に配慮

- 常飯・軟飯・全粥・粥ミキサーと4段階の硬さがあり、また小盛り・中盛り・大盛りと量の対応
- 粥ミキサーはデンブun酵素を入れてミキサーにかけるので、プルンとして喉に付着せず飲み込みやすい

常飯



小飯 100g
中飯 150g
普通 200g
大飯 250g

軟飯



小飯 140g
中飯 210g
普通 280g
大飯 350g

全粥



小粥 (1/2) 90g
小粥 180g
中粥 230g
普通 300g

粥ミキサー



※全粥・粥ミキサーの大盛りは個別対応

副食

そしゃくえんげ 咀嚼・嚥下の状態に合わせた食べやすい形態

普通



一口大きざみ



きざみ



小さめきざみ



極きざみ



ミキサー



とろみの形状

ごえん 誤嚥を防ぐため、状態に合わせてお茶・汁物・副食のとろみを調整



薄めのとろみ → 濃いめのとろみ

食器の工夫

自力で食べるのに箸・スプーン・フォーク等の他、フチ付きのお皿や介護用スプーン等も準備



フチ付きのお皿



滑り止めシート



介護用スプーン

