

加古川医療センター 治療食

食 種	内 容
常食	栄養バランスに配慮した家庭的な食事。 カレーや丼物、麺類、揚げ物も定期的に提供しています。
軟菜食	揚げ物を避け、消化吸収のよい食材を使用した食事。
軟菜食 5分菜・3分菜	熟煮を基本とし、繊維質、刺激物を控えた食事。魚は骨なし魚を使用。 3分菜には肉類を使用していません。
流動食	液状で、嚙まなくても食べることができる食事。 術後のUP食や長期間流動形態が必要な方に。
濃厚流動食 (経管栄養)	液体又は半固形状。経鼻や胃瘻の方に。
減塩食	高血圧症で減塩(6g未満)が必要な方に。
嚥下食	嚥下困難があるとき。日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021に基づき対応。
低残渣食	脂質や残渣が少ない食事。潰瘍性大腸炎やクローン病などの方に。
糖尿食 糖尿減塩食	糖尿病の方に。1200～2000kcalまで5段階設定。血糖コントロールのために砂糖 の代わりに低カロリー甘味料を使用。
糖腎食	糖尿病性腎症の方に。エネルギー、蛋白質、塩分(6g未満)を制限した食事。
腎臓食	腎臓病、ネフローゼ症候群などの方に。蛋白質、塩分(6g未満)を制限した食 事。エネルギーUPのために砂糖の代わりに粉飴を使用。
腎不全食	腎不全の方に。蛋白質、塩分(6g未満)、カリウムを制限した食事。米飯の代わり に低タンパク米を使用。
透析食	血液透析中の方に。塩分(6g未満)、カリウム、水分を制限をした食事。生野菜・ 生果物、汁物は提供していません。
肝臓食	急性肝炎、慢性肝炎の方に。常食を基本に栄養バランスに配慮。ビタミン・ミネ ラル補給のため栄養補助食品を付加。鉄を制限。
肝不全食	肝不全の方に。エネルギー、蛋白質、脂質、塩分(6g未満)を制限した食事。
膵臓食	膵炎及び胆汁分泌障害の方に。脂質を制限し、酸味や刺激物を控えた食事。
心臓食	心不全などの心疾患があり減塩(6g未満)が必要な方に。
潰瘍食	揚げ物を避け、消化吸収のよい食材を使用した食事。胃、十二指腸潰瘍の方に。
胃切術後食(UP食) 消化器術後食(UP食)	胃・大腸切除後のUP食。揚げ物を避け、消化吸収のよい食材を使用。 胃切術後食は分割食となり15時と夕食に補食がつく。
個別オーダー食 ケモ食	化学療法や放射線治療などの副作用により食事量が減少している方に。