



病院食のご案内

船橋市立医療センター 栄養管理室

治療中の食事について



❖ 治療をスムーズにすすめるお手伝いをします

- 治療中は、様々な理由により食事が食べられないことがあります。その時期の症状にあった食事を選択することは、精神的にも身体的にもよい状態で治療をすすめる上で大切なものです。
- 病院食では症状に合わせた食事を用意しています。当院で提供している食事を紹介させていただくことで、皆さまの治療に役立つことを願っております。食事の変更をご希望の際は医師、看護師、管理栄養士にご相談ください。

嗜好などの食事内容は相談できます



お出しした食事は、皆さまの栄養を維持するためのものです。量や嗜好に対しては、医師の指示の範囲で可能な限り対応しておりますので、お気軽にご相談ください。

(例)

- 牛乳でお腹がゴロゴロする → ヨーグルト等へ
- ごはんが多い、おかずが多い → 半分量等へ
- ごはんが固い → 柔らかいご飯やお粥へ
- どうしても食べられないものがある

(鶏・豚・牛) 肉、(青) 魚、卵、柑橘類、生野菜など
→ 可能な範囲で別の料理にします

常食・軟菜食



常食 必要な栄養素がとれるように調整された一般的な食事
(1日の栄養量 エネルギー2000kcal、蛋白質 70g、脂質 50g)

食事の一例



ポークカレー
サラダ
(トマト 卵
サザンレタス)
メロン
ほうじ茶



ご飯
白身魚フライ
ブロッコリー添え
野菜と豆のトマトソース煮
トマトとレタスのサラダ
(胡麻醤油ドレッシング)
マンゴー
ほうじ茶

軟菜食 常食をベースとして、揚げ物や固い料理を除き、お粥にあわせた食事
(1日の栄養量 エネルギー1600kcal、蛋白質 65g、脂質 45g)

食事の一例



全粥
赤魚の大葉卸しあん
ひじきと油揚げの煮物
さつま芋サラダ
オレンジ
ほうじ茶



全粥
和風ハンバーグ
ホウレンソウ・人参添え
野菜炒め
ブロッコリーとわかまぼこのマネズミ和え
バナナ
ほうじ茶

五分粥食・口腔食



五分粥食 煮る・蒸すなど柔らかく調理された食事
(1日の栄養量 エネルギー1200kcal、蛋白質 55g、脂質 35g)

食事の一例



五分粥
味噌汁(冬瓜)
鶏肉治部煮
ポテトサラダ
梅びしお
ヨーグルト
ほうじ茶



五分粥
さごし照り焼き
ほうれん草の磯和え
里芋の煮物
バナナ
ほうじ茶

口腔食 口内炎等に対して、飲み込みやすく、刺激の少ない食事
(1日の栄養量 エネルギー1600kcal、蛋白質 70g、脂質 40g)

食事の一例



全粥
冬瓜のすまし汁
野菜の卵とじ
焼き茄子
バナナ
ほうじ茶



全粥
麩と白菜のすまし汁
豆腐の含め煮
人参添え
大根の煮物
洋ナシ缶
ほうじ茶

低残渣食 ・ 流動食



低残渣食 腸の負担を減らすため、軟らかく調理し、野菜や果物の量を減らした食事
(1日の栄養量 エネルギー1500kcal、蛋白質 65g、脂質 35g)

食事の一例



全粥
鶏肉葱味噌漬け焼き
里芋煮物
杓いっかのドレッシング 和え
白桃缶
ほうじ茶



全粥
白身魚と野菜のトマト煮
卵とカリフラワーのサラダ
金時豆
洋ナシ缶
ほうじ茶

流動食 スープやジュースを組み合わせた、食事の開始時や消化管が狭い時の食事
(1日の栄養量 エネルギー500kcal、蛋白質 20g、脂質 15g)

食事の一例



すまし汁
りんごジュース
ほうじ茶



コーンポタージュ
フルーツオレ
ほうじ茶

嚥下食



きざみとろみ食

細かくきざみ、とろみをつけた食事
(1日の栄養量 エネルギー1500kcal、蛋白質 60g、脂質 30g)

食事の一例



全粥
すまし汁 (豆腐・葱)
若鶏△ニエル(ケチャップ)
加ワワ添え
さつま芋サラダ
白桃缶
とろみ茶



全粥
鮭バター醤油焼き
杓いっり添え
コウモリ煮 (大根、人参)
キャベツの酢の物
バナナ
とろみ茶

ミキサーゼリー食

ミキサーで滑らかにし、ゼリー状に固めた食事
(1日の栄養量 エネルギー1300kcal、蛋白質 60g、脂質 35g)

食事の一例



粥ゼリー
タラの野菜あんかけ
(たら、杓いっり、人参)
大根煮物
春雨とキャベツの和え物
バナナ
お茶ゼリー



粥ゼリー
豆腐の肉味噌あん
さつま芋甘煮
マカヒとブロッコリーのサラダ
洋ナシ缶
お茶ゼリー

術 後 食

間食は、10時分が朝食時に、15時分が昼食時につきます。
お取り置きして、召し上がって下さい。



術後軟菜食ハーフ

粥とおかずが通常の半分量で、間食がつく食事
(1日の栄養量 エネルギー 1000kcal、蛋白質 40g、脂質 30g)

食事の一例



全粥 150g
すまし汁
親子煮
いんげんの金平
胡瓜の塩昆布和え
ほうじ茶



間食 (栄養補助ゼリー)



全粥 150g
鮭梅だれ焼き 大葉のせ
南瓜と高野豆腐
もやしのマヨネーズ和え
黄桃缶
ほうじ茶



間食 (魚のムース)

術後軟菜食

粥は通常の2/3量、おかずは通常量で、間食がつく食事
(1日の栄養量 エネルギー 1600kcal、蛋白質 70g、脂質 50g)

食事の一例



全粥 200g
卵焼き茸あん
里芋の煮物
サラダ
フルーツヨーグルト
ほうじ茶



間食 (栄養補助飲料)



全粥 200g
味噌汁
豆腐と鶏肉のすき煮
里芋のとろみあん
ほうれん草の胡麻和え
ほうじ茶



間食 (栄養補助ゼリー)

さざんか食 (食欲不振食)



さざんか食1 吐き気などの食欲不振が強いときに。デザートや果物など1食3品程度の食事
(1日の栄養量 エネルギー500kcal、蛋白質 10g、脂質 15g)

食事の一例



ポタージュ
アイスクリーム
メロン
ほうじ茶



卵豆腐
プリン
洋ナシ缶
ほうじ茶

さざんか食2 主食に変化をつけた軽食と果物などの食事
(1日の栄養量 エネルギー1200kcal、蛋白質 55g、脂質 35g)

食事の一例



お茶漬け
(焼鮭ほぐし、のり、
わさび、昆布だし汁)
小松菜と油あげの煮浸し
オレンジ
ほうじ茶



サンドイッチ
サラダ
メロン
ほうじ茶

食 待 ち 食

検査や治療などで食事時間が遅れる時の軽食



食待ち食（固形食）

固形の食事が摂取できる方
エネルギー500kcal、蛋白質 20g、脂質 10g)

食
事
の
一
例



カロリーメイト
飲むヨーグルト
ゼリー

食待ち食（流動食）

噛むことが難しい方
エネルギー500kcal、蛋白質 8g、脂質 10g)



メイバランス
飲むヨーグルト
ゼリー

食品衛生法等で定めている食品1g中の細菌数の基準の多くは10,000個未満としています。右図のように調理直後の細菌数は、加熱や薬剤により減少した後に冷蔵庫保管でも時間の経過とともに増加します。

厚生労働省では調理後2時間以内に患者が食事を喫食することが望ましいとしており、病院食はお届けした状態で調理後2時間となっております。そのため、抵抗力が落ちている入院患者さんには、感染管理の観点から検査等で食事時間が遅くなる場合に「食待ち食」を提供しております。

