

NST NEWS



記念すべき第50号！おめでとう！ありがとう！

2019.9.25

★第50号★

今回でNST NEWSは第50号となりました。第1号は14年前の2005年(平成17年)8月でした。引き続き、栄養やNST活動をわかりやすく、日々の業務に生かせるNEWSをお届けできたらと思います。これからもよろしくお願いします！

当院の食種紹介

- ◆食種…食事の名称のこと。当院では常食や心臓食、糖尿食などを指す。
- ◆食形態…食事の副食の形態。刻み、一口大、ミキサーなどを指す。

今回はご質問いただくことが多い、当院の“食種”についてご紹介します。

病院の食事は、病院の特徴に合わせた食種構成となっています。一般食と特別治療食があり、一般食は特別に制限のない食事で、特別治療食は病態に応じてエネルギー制限、タンパク制限、塩分制限など調整された食事となっています。当院でも一般食と特別治療食に分かれており、それぞれ特徴があります。

《一般食》

◆常食 (18～69 歳)

対象年齢 18～69 歳。
主食は米飯。

◆米飯軟菜食 (70 歳以上)

主食が米飯、副食は軟菜。
常食と比べ大きく違いは無いが、基本となる米飯の量が異なる。

◆全粥軟菜食

主食が全粥、副食は軟菜。副食は基本的に米飯軟菜食と同じだが、粥に合わせた内容になっており、揚げ物や硬い食材はほぼ提供していない。

◆5分軟菜食

塩分 6g 未満。主食は基本的に全粥、副食はみじん切り程度の大きさと柔らかく調理され、とろみが絡めてある。汁物はとろみ付で提供している。

◆流動食

形態は液体で固形は無し。主食は重湯、副食は味噌汁、牛乳、ジュース等。

◆ミキサー食

主食は全粥ミキサー、副食もミキサー。
各食種に対応している。

米飯軟菜食



5分軟菜食



◆嚥下食

ゼリー、ムース状で
お茶ゼリーも含めて毎食4品。

嚥下食の内容は病棟に設置
している栄養管理資料集を
確認してみてね！



《特別治療食》

◆減塩食、心臓食

塩分6g未満。減塩食も心臓食も同じ内容。米飯軟菜食、全粥軟菜食とメニュー内容も味付けもほぼ同じだが、パンは無塩パンを取り入れ、漬物はほぼ提供無し。汁物は量が少な目になっている。

◆肝臓食高タンパク

タンパク源となる肉や魚などが常食と比べ量が多い。タンパク強化のため、昼食にヨーグルト、夕食にプロッカ Zn が付加されている。

◆肝臓食低脂肪

脂質の多い食品は避け、揚げ物や炒めもの等の油を使用した料理はほぼ無し。

◆脾臓食

肝臓食低脂肪とほぼ同じ内容。脂質の多い食品は避け、揚げ物や炒めもの等の油を使用した料理は無し。

◆糖尿食(16・19・21単位)

主食で単位調整している。塩分7g以下。芋類、果物、砂糖の量を調整している。エネルギーの調整のため、常食が揚げ物の場合でも焼き物等に変更している。基本的にデザート類は低カロリーのものに変更している。

◆脂質異常食

糖尿食とほぼ同じ内容だが、玉子料理は控えめで肉・魚料理に変更している。

◆腎臓食(タンパク 30g・40g・50g)

タンパク質と塩分を制限し、エネルギーを強化している。タンパク 30gは塩分5g未満、タンパク 40g、50gは塩分6g未満。魚や肉の量を調整している。カップアガロリー(150kcal)やタンパク調整ビスコ(55kcal)を付加しエネルギーを強化している。

◆貧血食

米飯軟菜食、全粥軟菜食とほぼ同じ内容だが、鉄強化のゼリーやプリン、ふりかけを昼・夕食に付加している。

◆胃潰瘍食

脂質の多い食品、消化の悪い食品、残渣の多い食品、香辛料、酸味の多い食品は使用していない。揚げ物や炒めもの等の油を使用した料理は無し。胃底護目的で昼食に牛乳を付加している