

病院食と補助食品の栄養量

病院食では食形態に応じた栄養調整を行っています。当院の病院食を主食・副食・補助食品に分けて紹介します。

主食

粥ゼリーの患者様や、食札に「+MCT」と表記の場合は積極的に主食の摂取を勧めてください！

	>		>		>		栄養UP	
米飯100g		粥ゼリー100g		軟飯100g		全粥100g		全粥100g
155kcal		125kcal		100kcal		70kcal		+MCTオイル小さじ1 +プロテインパウダー 120kcal/たんぱく質5.0g
たんぱく質2.7g		たんぱく質3.8g		たんぱく質1.7g		たんぱく質1.2g		

副食(主菜:メインのおかず 1食当たり)

	>		>	
常食2		やわらか食		嚥下調整2
120~300kcal		50~100kcal		70~120kcal
たんぱく質10~20g		たんぱく質5~10g		たんぱく質5~10g

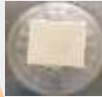
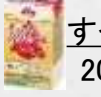


卵ソースをかけると
プラス60kcal！

食形態が下がると
エネルギー・たんぱく質
ともにDOWN…
そこで補助食品が活躍！

補助食品

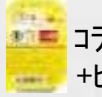
エネルギー・たんぱく質補給

	ポタージュ		メイバランス
140kcal/6.1g		200kcal/7.5g	
	栄養ゼリー		すっきりクミール
120kcal/4.8g		200kcal/7.5g	

エネルギー補給

	メイバランスアイス
100kcal	
	ゼリー
100kcal	
	ペクシー
110kcal	

その他

	CP-10
コラーゲンペプチド +ビタミン+Fe+Zn	
	ハイフチゼリー
ビタミン+Zn	

新電子カルテ食事摂取量の区分が変わりました！！

“主” “副” “補” 3つへ区分変更しました。
食事摂取量を主観的に0~10割で評価。該当するものがない場合は空欄。

- 主(主食) ⇒ 米飯・軟飯・粥・粥ゼリー・パン・麺類
副(副食) ⇒ 主菜・副菜・汁物(ポタージュ除く)
補(補助食品) ⇒ 上記以外の全て 乳製品(牛乳・ヨーグルト・乳酸菌飲料・チーズ)・ポタージュ・果物・佃煮・ONS・ジュース・ゼリー類・アイス・プリン…

※食事摂取量が少ない場合は、管理栄養士が定期的に推定摂取栄養量を算出を行います。

【編集後記】食事摂取量が少ない患者さまにおいては、補助食品の摂取量が重要です。食事介助が必要な患者さまに、どれを優先で召し上がっていただければ良いか迷ったときは、管理栄養士にお声がけください。
NST委員会 井上(3C病棟)・川崎・阿部(栄養管理室)