

入院時食事栄養管理規約

(こども棟版)

滋賀県立総合病院(こども棟)

2004.11 改定	2016.05 改定
2010.03 改定	2020.05 改定
2011.11 改定	2020.08 改定
2012.01 改定	2025.01 統合改正
2012.05 改定	2025.12 改定
2015.06 改定	2026.04 改定
2015.08 改定	

目 次

	ページ
1. 食事指示マニュアル	1
2. 小児一般治療食 小児常食(普通菜)	2
3. 小児軟菜食	3
4. 離乳食	4
5. ミルク食	5
6. 小児特別治療食	6
小児除去食(アレルギー食) アレルギー検査後食(食物負荷試験後食)	
7. 小児術前食・検査前食	7
8. 小児術後食	
9. 小児糖尿食	8
10. 小児エネルギーコントロール食	
11. 小児腎臓食	
12. ケトン食(てんかん食)	9
13. 小児濃厚流動食	

栄養指導部 問い合わせ

内線・・・ 7410(こども棟)

時間・・・ 7:45 ～18:30

1. 食事指示マニュアル

【入院時】

《予約入院》

- 入院予約時に
食事オーダー必要
10時入院→ 昼食～
14時入院→ 夕食～

《予約外入院》

昼食:11時59分までに「入院決定」が必要です。
12時を超えると昼食はオーダーできません。

夕食:12時～15時までに「入院決定」してください。

翌朝食:12時～15時までに「入院決定」してください。

15～17時は栄養指導部までご相談ください。
朝の緊急食として、軽食または一般食に近い食事で提供します。

※入院「予定」では、食事は提供できません。
入院「決定」または 入院「確定」が必要です。

※「当日入院取り消し」の場合
「入院決定」のままでは、食事が出ます。

- ①栄養指導部までTELで連絡をください。
- ②速やかに入院日時を変更するか、「予定(病棟未定)」に戻してください。

【食事変更】

○配膳時間と変更の締切

食事

区分	配膳	締切	下膳
朝食	7時45分	前日の15時	9時00分
昼食	12時	10時	13時30分
おやつ	15時		16時
夕食	18時	15時	19時

離乳食

	区分	配膳	締切
1回食	昼食	12時	10時
2回食	昼食	12時	10時
	夕食	15時	12時

* 離乳2回食夕食は15時配膳になります。

ミルク・食品型栄養剤

	配膳	締切
1回/日	14時	12時

※締切時刻後の食事変更はできません。次の食事にて変更指示を行って下さい。
緊急の場合は栄養指導部へ電話で問い合わせして下さい。

※外出・外泊(主治医の許可により定期的に出られる場合)の締切りは次のとおりです。

外出・外泊日	締切
金、土、日、祝	週初め火曜日の 午前12時まで
月～木曜日	3日前の 午前12時まで

【退院時】

○「退院予定」登録は食事オーダーと連動しています。

「退院予定」を入力すると、その時刻を超えた食事をあらかじめ止めることができます。
(例)「10時退院予定」→ その日の昼食は提供しません。

【その他】

○守山養護学校へ配膳の場合は、「特別指示」で「学校配膳」を選択してください。
病棟配膳の場合は「学校配膳」を消してください。

<小児一般治療食>

2. 常食(普通菜)

栄養基準量

食種	幼児食		小児食				
	1000	1300	1600	1800	2000	2200	2500
参照身長(cm)	80～	100～	120～	130～	140～	160～	170～
目安年齢	1～2歳	3～5歳	6～7歳	8～9歳	10～11歳	身長参照 男子12歳～	※男子スポーツ学生
エネルギー(kcal/日)	1000	1300	1600	1800	2000	2200	2500
たんぱく質(g/日)	40	50	65	70	75	85	95
脂質(g/日)	30	40	50	60	60	70	75
炭水化物(g/日)	150	190	220	250	290	310	360

1日の食品構成

(g)

	1000	1300	1600	1800	2000	2200	2500
穀類(米)	ごはん 80*2回	ごはん 100*2回	ごはん 100*2回	ごはん 150*2回	ごはん 200*2回	ごはん 200*2回	ごはん 250*2回
(パン・パスタ)	45	60	70	70	70	120	130
(小麦粉他)	5	5	10	10	10	15	15
イモ類	20	30	40	40	40	40	60
魚介類	30	40	60	80	80	100	120
肉類	30	40	60	80	80	80	100
卵類	25	35	50	50	50	50	60
大豆製品	30	30	50	50	50	60	60
牛乳	200	200	300	300	300	400	400
乳製品	20	20	30	30	30	30	80
緑黄色野菜	120	120	150	150	150	160	160
その他の野菜	160	160	200	200	200	220	220
きのこ類	8	8	10	10	10	10	10
海藻類	0.8	0.8	1	1	1	1	1
果物類	60	60	100	100	100	100	100
油脂類	12	15	20	20	20	22	25
みそ	4	4	5	5	5	5	5
さとう・ジャム類	10	12	15	15	15	15	25
その他調味料類	20	30	40	40	40	40	40
菓子類	20	20	30	30	30	30	30

○食種の下に掲載してある年齢の標準的な体格をもつ男女の、日常的活動レベル(低い)にほぼあてはまるエネルギー量であり、食種を選択するひとつの目安とします。

性別、個人の体格、活動レベル、体重の増減等を考慮し、選択します。

○幼児食・小児食には午後のおやつを提供します。おやつを含めたエネルギー量で記載しています。

○食事や水分補給用の水は、各病棟に患者用ウォーターサーバを設置しています。

○主食は、おにぎり・パン・軟飯・うどん・にゅうめん・粥に変更出来ます。

その場合、栄養量は若干変動します。

○常食は普通菜です。副食形態は”フォーク食(フォークで刺せる大きさにカット)”まで対応します。

こんにゃく等も提供します。

きざみ形態が必要な方は、食材を配慮した「軟菜食」(3頁)を選択してください。

3. 小児軟菜食 ※常食とほぼ同じメニューを柔らかく料理した食事です。

栄養基準量

食種	幼児食		小児食			
	1000	1300	1600	1800	2000	2200
参照身長(cm)	80～	100～	120～	130～	140～	160～
目安年齢	1～2歳	3～5歳	6～7歳	8～9歳	10～11歳	身長参照 男子12歳～
エネルギー(kcal/日)	1000	1300	1600	1800	2000	2200
たんぱく質(g/日)	40	50	65	70	75	90
脂質(g/日)	30	40	50	60	60	70
炭水化物(g/日)	140	190	220	260	290	300

1日の食品構成

	1000	1300	1600	1800	2000	2200
穀類(米)	粥 130*3回	粥 250*3回	粥 300*3回	粥 350*3回	粥 400*3回	粥 400*3回
	(軟飯100*3)	(軟飯150*3)	(軟飯200*3)	(軟飯250*3)	(軟飯300*3)	(軟飯300*3)
(主食:めんの場合)	(1回100)	(1回100)	(1回200)	(1回200)	(1回200)	(1回200)
(小麦粉他)	5	5	10	10	15	15
イモ類	20	30	40	40	40	40
魚介類	30	40	60	80	80	100
肉類	30	40	60	80	80	80
卵類	25	35	50	50	50	50
大豆製品	30	30	50	50	50	60
牛乳	200	200	300	300	300	500
乳製品	20	20	30	30	30	100
緑黄色野菜	120	120	150	150	150	160
その他の野菜	160	160	200	200	200	220
きのこ類	8	8	10	10	10	10
海藻類(乾燥重量)	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3
果物類	60	60	100	100	100	100
油脂類	12	15	20	20	20	22
みそ	4	4	5	5	5	5
さとう・ジャム類	3	3	5	5	5	5
その他調味料類	20	30	40	40	40	40
菓子類	20	20	30	30	100	100

○主食は、ごはん・軟飯・うどん・にゅうめん・粒ペースト粥・ペースト粥に変更出来ます。

その場合、栄養量は若干変動します。

○軟菜の副食形態は、食事オーダー「特別指示」から選んでください。

「一口大」「きざみ」「押し潰し(中期形態)」「粒ペースト」「ペースト」があります。

特別指示	形態説明	(参考:学会分類)
軟菜一口大	軟菜での標準	
軟菜きざみ	包丁で全て細かく刻んだもの	
押し潰し(中期形態)	離乳食中期頃の形態 主に磨り潰しトミを付けたもの	(嚥下調整食 3)
副食 粒ペースト	ヨーグルト状のとりみ、粒あり	(嚥下調整食 2-2)
副食 ペースト	ヨーグルト状のとりみ、裏ごし粒なし	(嚥下調整食 2-1)

4. 離乳食

食種	離乳開始食① (粥のみ)	離乳開始食② (粥+野菜)
月 齢	5ヶ月頃	5ヶ月頃
主 食 (1回当り重量)	白粥(40g) ペースト状	白粥(40g) すりつぶし粥
形態	ゆるめとろとろ	とろとろ
使用 食材	魚	鰹だし使用
	野菜	南瓜・大根・人参 さつま芋・じゃが芋

食種	離乳5.6月食 初期・1回食	離乳7.8月食 中期・2回食	離乳9.10月食 後期・3回食	離乳完了期食 完了食
月 齢	5～6ヶ月頃	7～8ヶ月頃	9～11ヶ月頃	12～15ヶ月頃
主 食 (1回当り重量)	10倍粥(40g) すりつぶし粥	7倍粥(80g) 半つぶし粥	全粥(100g)	軟飯(90g)
形態	とろとろ	べたべた	ころころ	粗刻み～一口大
エネルギー(kcal)	70	250	400	750
タンパク質(g)	3	10	15	25
脂質(g)	2	6	8	17
炭水化物(g)	10	39	67	124
水分(g)	110	380	580	1000
食材の 使用 始め	米	米使用		
	いも類	じゃがいも さつまいも使用	里芋(小芋)使用	
	卵	卵黄固ゆで使用	全卵使用	マヨネーズ使用
	牛乳・乳製品	ヨーグルト 加熱牛乳 バター使用		冷牛乳使用
	小麦	うどん・パン使用		スパゲティ使用
	大豆	豆腐使用		揚げ・大豆使用
	魚	白身魚使用	鮭使用	青魚使用
	えび・かに			えび・かに使用
	肉類		鶏肉 (ささみ・ミンチ)使用	牛肉・豚肉使用
	果物	りんご・バナナ使用		その他果物使用

※食物アレルギーの場合は除去食対応をします。オーダーは「除去食(離乳食)」から選択してください。

(参考)当院(こども棟)では使用しない食品

和そば、落花生、その他ナッツ類、山芋・長芋、キウイフルーツ、生卵、いくら、魚卵、いか、
グレープフルーツ、納豆

◎食事オーダーについての注意

ミルクのみから離乳食へのオーダーや離乳食の食種を変更するときなどは、
ミルクのオーダーが引き継がれているか「調乳指示」を再度確認してください。
初期食で1日2回必要な場合は、夕食の主食を選択してください。(配膳は15時です。)

5. ミルク食

締切	配膳・下膳
12時	14時

ミルクの種類

	分類、適応症	商 品 名
普通乳	乳児用調整粉乳	明治 ほほえみ
	乳児用調整液状乳	明治 らくらくミルク
治療乳	ミルクアレルギー除去食品	明治 ミルフイー
		森永 ニューMA-1
	低出生体重児用調整粉乳	明治 LW
	小児難治性てんかん	明治 ケトンフォーミュラ

○普通乳ほほえみ以外は、在庫予備はありません。普通乳は、商品指定ができません。

普通乳以外のオーダー開始時には栄養指導部こども棟(内線7410)までTELにて連絡をください。

ケトンミルク (＊P9 ケトン食(てんかん食)参照)

○ケトンフォーミュラは、取寄せに「主治医記載の特殊ミルク申請書」が必要です。

オーダー時には栄養指導部こども棟までTELにて連絡をください。

特別食加算「算定あり」→食事オーダー画面で[食事病名]を選択してください。

【参考】ミルクの栄養成分(調乳液100ml当たり)

(2026.4現在)

	調乳濃度 %	エネルギー Kcal	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g
明治 ほほえみ	13.5	68	1.5	3.5	7.8
明治 ミルフイー	14.5	67	1.7	2.5	9.6
森永 ニューMA-1	15	70	2.0	2.7	9.5
明治 ケトンフォーミュラ	標準14	104	2.1	10.1	1.2
(参考)牛乳		61	3.3	3.8	4.8

当院で フォローアップミルクを使用しない理由

フォローアップミルクは、生後9ヶ月頃からの育児用ミルクです。

離乳食とともに離乳期～幼児期に必要な栄養素を補うことを目的に開発された食品であり、牛乳では不足する鉄を多く含んでいます。

しかし乳児用とは異なり、亜鉛の添加が法令等により認められていないため、離乳食があまり進まない場合は、フォローアップミルクの補充では亜鉛不足となる可能性があります。

乳児用調整粉乳(現在当院では明治ほほえみを採用)は、母乳代替食品として亜鉛の添加が認められており、栄養素を総合的に補完されています。

これらの理由により、母乳代替食品であり栄養素の欠乏リスクが少ない乳児用調整粉乳及び乳児用調整液状乳に統一して提供します。

<小児特別治療食>

6. 小児除去食

○食事オーダー[食物禁忌]から項目を選択してください。

○医療安全の観点より、入院中の食事は完全除去対応とします。

(原則、部分除去は行いません。)

(調味料は摂取状況を聴き取り後、主治医指示の元、使用することがあります。)

○除去項目は、入院前の食物アレルギーチェックリストを参考に、医師の指示に基づきます。

○内服薬との兼ね合いによる禁忌や宗教上の理由の場合も除去食として対応します。

○栄養量、形態については、常食、軟菜食、離乳食の基準に準じます。

○当院(こども棟)の給食において、生卵、落花生、その他ナッツ類、和そば、山芋・長芋、いくら、魚卵、いか、キウイフルーツ、グレープフルーツ、納豆は、使用しません。

○生卵、半熟卵は食品衛生の観点により当院では提供できません。

○マヨネーズは使用しています。卵を含むマヨネーズ除去の場合は、卵禁の登録をして下さい。

○当院(こども棟)では、水分補給として「水」を準備しています。

○除去食の配膳方法

①黄色または青チェック柄トレイで配膳します。(通常はピンクトレイ)

②食札には禁止食品と除去食であることを表示します。

③おかずの皿には「○○含まず」の明示シールを貼ります。

(ひと目見てアレルギー食品を含まないと判断できる白飯、果物にはシールは貼りません。)

○アレルギー検査後食(食物負荷試験後食)

通常は昼食と午後おやつのみ配膳で、原則標準献立とします。

夕食以降必要な場合は栄養指導部こども棟(内線7410)へTELにて連絡して下さい。

昼食・おやつ 標準献立		
	材料	重量 g
ご飯		200
肉じゃが	鶏ミンチ	40
	じゃがいも	60
	玉ねぎ	40
	人参	20
	かつおだし	80
	砂糖	5
	えんどうまめしょうゆ	7
すまし汁	白菜	30
	玉ねぎ	20
	かつおだし	150
	えんどうまめしょうゆ	4
	塩	0.3
	みりん	1
フルーツ	りんご	40
おやつ	りんごジュース	200

※標準献立に禁止食品がある患者さんの場合
別の食材に変えて提供します。

(例1) 魚アレルギー:
かつおだし→昆布だし

(例2) りんごアレルギー:
りんご→オレンジ等摂取可能な食品
りんごジュース→さつまいも甘煮など

※「食物アレルギー診療ガイドライン」では、基本的には
”小麦アレルギーであっても醤油除去の必要はない”
とされていますが、
食物負荷試験入院では、調理の混乱を避けて
本人・保護者の安心のため「えんどうまめしょうゆ」を
用いています。

7. 小児術前食・検査前食

◎麻酔科

※麻酔科医の指示により、手術当日早朝の食事を前平日の夕食時に配膳します。
次の中から 選択できます。(複数可)

食品名	内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質
りんごジュース	1P(200ml)	96kcal	0g	0g
ぶどうゼリー	1個	72kcal	0.1g	0g
飲むヨーグルト	1P(110ml)	98kcal	3.6g	1.7g
牛乳125ml	1P(125ml)	86kcal	4.3g	4.9g
牛乳200ml	1P(200ml)	137kcal	6.8g	7.8g
食パン	1枚(6枚切)	161kcal	5.8g	2.7g
いちごジャム	1P	39kcal	0g	0g
ビスコ	1P(5コ)	105kcal	1.2g	4.9g

8. 小児術後食

◎整形外科・眼科・耳鼻いんこう科・形成外科

昼食	ゼリーとジュース(12～18時の固形開始食)
----	------------------------

※手術後の麻酔の影響が残っていることを考慮し、摂取しても問題の無いことを確認するための経口開始食です。

夕食	術前と同じ食事、または軽食
----	---------------

※ 20時以降に固形食開始の場合は、食事の置き置きができるように
軽食(パン、牛乳、ジュース、ゼリー等)の個包装の物の配膳になります。

◎耳鼻いんこう科 扁桃腺摘出術後食(略称:扁桃食)

	朝食	昼食	夕食
手術当日	絶食		
翌1日目	術後3分菜 (主食無し)	術後5分菜 (主食:煮麺/うどん/粥)	術後5分菜 (主食:煮麺/うどん/粥)
2日目	術後5分菜 (主食:煮麺/うどん/粥)	術後5分菜 (主食:煮麺/うどん/粥)	術後全粥食 (主食:煮麺/うどん/全)
3日目以降	以後、軟菜食で継続(基準・主食全粥)		

- ・手術翌1日目以降退院まで、おやつは、プリン、ヨーグルト、ゼリーとなります。
- ・手術翌1日目・2日目は、医師の指示変更がない限り、扁桃術後食メニューを提供します。
- ・手術3日目以降退院まで軟菜食となります。粘りや酸味のある果物、ドレッシング等は除きます。
- ・主治医の指示により、食事形態や主食の変更が可能です。

☆個別献立になるので、開始予定は栄養指導部こども棟(内線7410)まで事前連絡をください。
 ☆特別食加算の算定には、食事オーダー時に[食事病名]の選択が必要です。

9. 小児糖尿食

○適用疾患→「1型糖尿病」等があります。下表を参考に個別に指示を受けます。

指示量	1000	1300	1600	1800	2000	2200	2500
参照身長(cm)	80～	100～	120～	130～	140～	160～	170～
目安年齢	1～2歳	3～5歳	6～7歳	8～9歳	10～11歳	身長参照 男子12歳～	※男子スポーツ 学生
エネルギー(kcal/日)	1000	1300	1600	1800	2000	2200	2500
たんぱく質(g/日)	40	50	65	70	75	85	95
脂質(g/日)	30	40	50	60	60	70	75
炭水化物(g/日)	150	190	220	250	290	310	360

(おやつ無し)

(g)

	900	1200	1400	1600	1800	2000	2300
エネルギー(kcal/日)	900	1200	1400	1600	1800	2000	2300
たんぱく質(g/日)	40	50	65	70	75	85	95
脂質(g/日)	25	35	40	50	50	60	65
炭水化物(g/日)	135	175	200	220	260	280	330

10. 小児エネルギーコントロール食

○適用疾患→「肥満」「脂質異常症」「2型糖尿病」等があります。1900kcal以上の指示量にも対応します。

エネルギーkcal	1000	1200	1300	1400	1500	1600	1800
たんぱく質(g/日)	40	50	50	60	65	65	70
脂質(g/日)	30	35	40	40	45	50	60
炭水化物(g/日)	150	170	190	200	210	220	250

*エネルギー比率目標は、「日本人の食事摂取基準2025年版」より蛋白質13～20%、脂質20～30%、炭水化物50～65%とする。

脂質異常症、高度肥満症では次の項目を満たした場合に特別食加算が算定できます。

脂質異常症：空腹時定常状態における

LDLコレステロール値が140mg/dl以上である者又は

HDLコレステロール値が40mg/dl未満である者若しくは

中性脂肪値が150mg/dl以上であるもの

高度肥満症：肥満度が+70%以上又はBMIが35以上

11. 小児腎臓食

	1000	1300	1600	1800	2000	2200	特大
年齢(才)	1～2	3～5	6～7	8～9	10～11	13～15	16～
エネルギーkcal	1000	1300	1600	1800	2000	2300	2500
タンパク質g	40	50	65	70	75	85	95
塩分g	3	4	5	5	6	7	7

*思春期・青年期の患者のためのCKD診療ガイド(監修:日本腎臓学会,日本小児腎臓病学会 2016年)より

「成長・発達時期であり、厳しい食事制限は推奨されず、基本的には健常者と同等の食事摂取を行う。」

「高血圧や浮腫を認める場合は 食塩6g/日未満の制限とし、それ以外は塩分制限を実施しないことを推奨する。」

12. ケトン食（てんかん食）

○入院日、ケトン食開始日は栄養指導部と調整が必要です。

○入院1週間前までに栄養指導が必要です。

食事摂取状況や食事形態、活動レベルを確認し、献立作成、食材仕入れをします。

○栄養量の設定やケトンフォーミュラの準備のため、事前のオーダーが必要です。

○特別食加算「算定あり」→食事オーダー画面で[食事病名]を選択してください。

（ケトンミルク食の場合でも、特別食加算の算定が可能です。）

○各ケトン食療法の概略

※どのケトン食療法も体格から推定必要エネルギー量を設定されます。

①アトキンズ法 糖質30g、20g、10g等の段階があります。

②ケトン比 脂質：（たんぱく質+炭水化物）の比を「1：1」～「4：1」等にします。

③その他

低グリセミック指数食（低GI）

・食品は低GI指数のものをいい、糖質は40g～60g/日までにします。

MCTケトン食

・長鎖脂肪酸よりもケトン体を多く生産できる、MCT（中鎖脂肪酸）を用います。

○病棟での食事提供時の注意点

- ・ジュース、スポーツ飲料等は飲めません。水やお茶（持ち込み許可必要）は自由に飲めます。
- ・牛乳は、指示量内で提供できれば食事（またはオヤツ）として配膳します。
- ・病棟のとりみ剤は追加できません。指示量内で栄養指導部から食事と共に配膳します。

13. 小児濃厚流動食

○経管栄養のための食品型栄養剤です。

○当日夕食以降1日分のオーダー内容が14時 配膳に反映されます。

* 薬品型栄養剤は、薬剤部への請求になります。

☆こども棟で常時置いてる食品型栄養剤は次のとおりです。（2026.4月現在）

食品型栄養剤 商品名	容量ml	包装	備考
グルセルナREX	200	アルミパック	糖質調整、ダンピング症候群等に
アイソカル・グルコパルTF	200	紙パック	〃

* 各々の栄養成分は、電子カルテ「文書」「注入内容の比較」で見られます。

○14時以外の配膳

10時予定入院患者の14時までの注入分は、入院当日12時に配膳します。

○栄養剤の種類や容量は3種類までしかオーダーが入りません。

オーダーができない時には、栄養指導部こども棟（内線7410）までご一報ください。

○栄養補助食品は、栄養素の補充、整腸等、補助的に用いる食品です。（栄養剤とは区別します。）

必要なエネルギー量をまかなうことはできないため、食事とは認められず保護者持参になります。