

入院時食事栄養管理規約

令和 8 年 4 月改定

滋賀県立総合病院

目 次

栄養管理方針	3
食事オーダーに関する事項	
I. 食事オーダーの受付時間等に関する事項	5
II. 食事オーダーに関係する入院基本について	7
III. 食事の配膳・下膳に関する事項	8
IV. 食事伝票に関する事項	9
食事栄養基準	
I. 食事栄養基準一覧表	14
II. 治療食の内容・栄養基準量	17
〈本館〉	
1. 一般治療食	
1) 普通食	17
2) 軟食	17
3) 流動食	17
2. 特別治療食	
1) エネルギーコントロール食（エネルギー塩分コントロール食）	18
2) タンパク質コントロール食	20
3) カリウムコントロール食	21
4) 脂質コントロール食	22
5) 易消化食	23
6) 術後半膳食・術後分割食	24
7) 嚥下調整食	25
8) 鉄強化食	26
9) 加熱食	27
10) 低残渣食（検査・術前食）	28
11) 心サルコイドーシスPET検査食	28
12) 顎間固定食	29
13) いぶき食（加熱対応あり）	29
14) 濃厚流動食	30
3. その他	
1) 普通フオーク食	31
2) 食欲不振者用半膳食（栄養補助食品追加または汁物追加）	32
3) 休日透析食	33
4) 緊急食	33
4. 食事指示における注意事項	34
〈こども棟〉	
こども棟別冊にて記載	
添付資料（参考資料編）	35

榮 養 管 理 方 針

栄養管理方針

1. 入院患者の栄養管理

入院中の食事は、入院医療に重要な役割を果たしており、医療の一環として直接あるいは間接的に治療に寄与するため、それぞれの患者の病態に応じた栄養管理を行い、病態の改善に努めることとします。

また、入院患者の病状に応じて適切な食事を提供し、その治癒あるいは病状回復の促進を図るために、多様化する患者ニーズに応え、食事の質の向上と患者サービスの改善に努めます。

2. 食事療養の取り組み

入院中の食事は、現物給付される入院時食事療養費と入院患者が負担する標準負担額により賄われています。実施状況は以下のとおりです。

1) 入院時食事療養（Ⅰ）

一定の条件を満たす食事の提供

（適時（夕食 18 時以降配膳）・適温の条件を満たす食事の提供等）

2) 特別食加算

疾病治療の直接手段として、医師の指示に基づく特別治療食の提供

3) 食堂加算（一部）

一定の条件を満たす食堂の設置

入院時食事療養費（Ⅰ）

自己負担（標準）	保険給付	食堂加算	特別食加算
1 食 510 円	1 食 180 円	1 日 50 円	1 食 76 円

（金額は令和 8 年 3 月現在）

※令和 8 年度診療報酬改定により令和 8 年 6 月から 1 食当たり 40 円引き上げ

3. 栄養管理の実施

入院患者個々の栄養管理は、病院が提供する治療食、あるいは栄養剤の投与によって実施しています。

栄養状態の評価を行い、栄養管理計画を作成します。

4. 栄養指導の実施

栄養指導の必要な患者には、医師の指示により栄養指導を実施します。

入院時栄養指導

厚生労働省が定める特別食を必要とする患者、がん患者、摂食機能もしくは嚥下機能が低下した患者、低栄養状態にある患者に対して指導を行った場合に算定

〔 個別指導：初回 260 点 2 回目 200 点 （初回と 2 回目は 1 週間以上で算定）
〔 集団指導：80 点

食事オーダーに関する事項

- I. 食事オーダーの受付時間等に関する事項
- II. 食事オーダーに係る入院基本について
- III. 食事の配膳・下膳に関する事項
- IV. 食事伝票に関する事項
 - 本館一般治療食食事箋
 - 本館特別治療食食事箋
 - こども棟食事箋

I. 食事オーダーの受付時間等に関する事項

食事オーダーの取り扱いは、食種（食事内容）の変更・欠食・食事再開です。
入院による食事依頼・外泊や退院による食事中止・転棟は、入院基本指示のデーターより引用します。ただし、入力の日安は下記受付時間内です。

患者の食事オーダーに関する受付時間は次のとおりです。

〈本館〉

1. 普通食・全粥食の変更

朝食・・・前日 17:00
昼食・・・当日 10:00
夕食・・・当日 15:00

2. 分粥食・特別治療食の変更

朝食・・・前日 17:00
昼食・・・当日 8:30
夕食・・・当日 12:00

締め切り時間をすぎると入力できません。次食からの対応となります。
緊急を要する場合は、栄養指導部まで連絡し、食事箋（別紙様式 1.2）により F A X で依頼して下さい。

3. 検査等で欠食指示となっている患者の緊急食対応

緊急食の対応時間

朝食・・・締め切り時間後～10:00
昼食・・・締め切り時間後～16:00
夕食・・・締め切り時間後～18:30

食事オーダーでは入力できませんので、栄養指導部まで連絡し、食事箋により F A X で依頼して下さい。

本館 問い合わせ等対応時間と連絡先

対応時間：8:00～18:30

連絡先：平日	8:00～18:15	→	TEL5061
	18:15～18:30	→	TEL6636（P H S）
土・日曜日、祝・祭日	9:30～18:15	→	TEL5061
	8:00～ 9:30	}	→ TEL6636（P H S）
	18:15～18:30		

〈こども棟〉

1. 食事の変更

朝食・・・前日 15:00

昼食・・・当日 10:00

夕食・・・当日 15:00

2. 離乳食の変更(上記 1 以外)

2 回食の 2 回目(15 時配膳)・・・当日 12:00

3. ミルクの変更

当日 12:00

締め切り時間をすぎると入力できません。次食からの対応となります。

こども棟 問い合わせ等対応時間と連絡先

全日対応時間：7:45～18:30

TEL 7410

II. 食事オーダーに関係する入院基本について

入院による食事依頼・外泊や退院による食事中止・転棟は、入院基本のデーターより引用します。

1. 食事の指示

入院が決まれば主治医（緊急の場合は担当医）は、食事の指示をして下さい。

2. 入院による食事依頼・外泊や退院による食事中止・転棟

リアルタイムで情報が流れてきますが、食事オーダーの締め切り時間内に入力していただかないと、適正な対応ができない場合があります。

対応可能な入力時間の目安

朝食・・・前日 17:00(本館) 15:00(こども棟)

昼食・・・当日 10:00

夕食・・・当日 15:00

※食事中止・転棟…締め切り時間後は対応できかねます。

※食事開始 …電話をしてください。

3. 緊急入院・緊急外泊や緊急退院の対応

患者への診療報酬の請求に影響しますので、すみやかな入力が必要です。

III. 食事の配膳・下膳に関する事項

〈本館〉

1. 食事の配膳時間

	食事時間	新規入院の緊急食	遅延食
朝食	8:00	8:30まで	10:00一括
昼食	12:00	14:00まで	13:00 14:00 15:00※1
夕食	18:00	18:30まで	18:45一括※2

※1 15時に配膳する食事は軽食とします。そのため、5分粥食以下の形態については対応不可です。

※2 朝食、昼食については、電話連絡がある場合に配膳しますが、夕食については、連絡がなくても配膳します。

2. 配膳・下膳について

配膳後、各階配膳室にて保温・保冷のコンセントをつないでおきます。

下膳は、下膳専用の下膳車を用意します。

	下膳時間
朝食	9:00
昼食	13:30
夕食	19:00

〈こども棟〉

1. 食事の配膳時間

	食事時間
朝食	7:45
昼食	12:00
ミルク	14:00
おやつ・離乳食2回目	15:00
夕食	18:00

2. 下膳について

下膳は、下膳専用の下膳車を用意します。

	下膳時間
朝食	9:00
昼食	13:30
ミルク	14:00
おやつ	16:00
夕食	19:00

IV. 食事伝票に関する事項

院内食事栄養基準にない特別指示、締め切り時間後の緊急を要する場合の食事変更、電子カルテ停止時は伝票対応となります。（様式 1、様式 2、様式 3）

1. 食事箋の基本記入事項

- 1) 患者 ID、患者氏名、生年月日を記入して下さい。
- 2) 病棟、病室、主治医欄を記入して下さい。

2. 連絡方法

特別指示、緊急を要する場合の食事指示は、必ず事前に栄養指導部まで電話連絡をし、その後 F A X で伝票を送信して下さい。

伝票送信先

栄養指導部

本館 F A X 5063

こども棟 F A X 7419

【様式2】

特別治療食食事箋

病棟		号病室		氏 名			
実施月日	____月 ____日 (朝・昼・夕)より		主治医				
病 名			身長____cm・体重____kg				
食 種 別	区 分	食 事 基 準 に よ る 指 示 内 容				指 示 事 項	
	エ ネ ル ギ ー コントロール食	1000 1600-B	1200 1800	1400 2000	1600-A 2200	<u>＜主食の形態＞</u> 飯 全粥 軟飯 軟飯の場合 副食の形態に○ 普通菜 軟菜	
	エ ネ ル ギ ー 塩 分 コントロール食	1200 1800	1400 2000	1600-A 2200	1600-B		
	た ん ぱ く 質 コントロール食	P30/12 P30/16 P30/18	P40/14 P40/16 P40/18	P50/16 P50/18	P60/18 P60/20		
	カリウムコントロール食	P50/15	P50/17	P60/18			
	鉄強化食	鉄14-15mg程度					
	脂 質 コントロール食	F-1 (流動菜)	F-5 (5分菜)	F-10 (全粥菜)	F-30 (全粥菜)		
	易 消 化 食	A (流動菜)	B (3分菜)	C (5分菜)	D (7分菜)	E (全粥菜)	
	嚥 下 食	0j	1j	2-1	3	4	
	術 後 食	半膳補食あり		3分菜	5分菜	7分菜	全粥菜
		半膳補食なし		3分菜	5分菜	7分菜	全粥菜
	加 熱 食	普通食に準ずる ・ その他()					
	い ぶ き 食	いぶき食 ・ いぶき食(加熱) 内容()					
	濃 厚 流 動 食	種類 () 1日あたりのエネルギー(kcal)					
	検 査 ・ 術 前 食	低残渣食					
そ の 他	普通フオーク食 ・ その他()						
特記事項							

◎ オーダーが間に合わない場合で緊急を要する時、

特別指示でオーダー画面上で選択できない時に使用してください。

◎ 栄養指導部まで電話連絡(5061)し、FAX(5063)で送信してください。

栄養指導部

こども棟用

年 月 日()

FAX食事箋(手書き)

FAX番号 7419

(TEL : 7410)

患者ID
フリガナ

生年月日

患者名

年齢 歳

病棟	そら・PHCU・にじ	記入者	
----	------------	-----	--

日 時	月 日() 朝 ・ 昼 ・ 夕 から
該当内容に ○印	開始 (入院 ・ 欠食からの開始)
	変更 (食種 ・ 主食 ・ 副食形態 ・ その他)
	欠食 (退院 ・ 絶食)
	食物アレルギーの有無(現状を記入) 無 ・ 有 除去食品 ()
食 種	
開始・変更 の場合 必要に応じ 形態等記載	

<外泊・外出>

期 間	月 日() 朝 ・ 昼 ・ 夕 から・のみ
	月 日() 朝 ・ 昼 ・ 夕 まで食事止め

栄養部門
受け取り者
実施対応者
電子カルテ入力済み サイン

食 事 栄 養 基 準

I. 食事栄養基準一覧表

II. 治療食の内容・栄養基準量

(治療食指示についての注意事項)

I. 食事栄養基準一覧表

食 種 名		栄養素量				形 態	備 考	
		エネルギー	たんぱく質	脂 質	塩 分			
		kcal	g	g	g			
一般治療食								
普通食1		1600	65	50	8未満	普通菜	(ごはん140g)	
普通食2		1800	70	50			(ごはん180g)	
普通食3		2000	75	50			(ごはん220g)	
全粥食		1600	65	50		全粥菜		
7分粥食		1500	60	50		7分菜	一口カット	
5分粥食		1400	60	45		5分菜	キザミ	
3分粥食		1000	45	35	6未満	3分菜	ペースト	
流動食		800	30	20	4未満	流動菜		
小児一般治療食								
幼児食1000		1000	40	30	4	普通菜 各種軟菜	午後間食 軟菜の栄養素 量は若干異なる 場合あり	
幼児食1300		1300	50	40	4			
小児食1600		1600	65	50	5			
小児食1800		1800	70	60	8			
小児食2000		2000	75	60	8			
小児食2200		2200	85	70	8			
小児食2500		2500	95	75	8			
特別治療食(形態別)								
易消化食	A(流動食)	800	30	20	4未満	流動菜		
	B(3分粥食)	1000	45	35	6未満	3分菜	ペースト	
	C(5分粥食)	1300	55	35	8未満	5分菜	キザミ	
	D(7分粥食)	1400	60	40		7粥菜	一口カット	
	E(全粥形態)	1500	65	40		全粥菜	軟菜	
術後食	半膳食	B(3分粥食)	500	20	15	3未満	3分菜	ペースト
		C(5分粥食)	600	25	15	4未満	5分菜	キザミ
		D(7分粥食)	650	30	15		7粥菜	一口カット
		E(全粥形態)	700	30	15		全粥菜	軟菜
	補食 半膳食付き	B(3分粥食)	750	30	20	4未満	3分菜	ペースト
		C(5分粥食)	900	35	25	5未満	5分菜	キザミ
		D(7分粥食)	950	40	25		7粥菜	一口カット
		E(全粥形態)	1100	45	30		全粥菜	軟菜
嚥下調整食	コード	エネルギー	たんぱく質	脂質	主食規定値		摂食機能低下 嚥下機能低下	
	0j	70	0.5	0	-			
	1j	530	20	13	-			

食 種 名		栄養素量				形 態	適応疾患等		
		エネルギー	たんぱく質	脂 質	他				
		kcal	g	g					
特別治療食									
エネルギー コントロール	普通	1000	1000	45	30	塩分 8g未満	普通菜	糖尿病 肥満症 (BMI35以上) 脂質異常症 痛風(高尿酸血症) 肝臓病	
		1200	1200	50	35				
		1400	1400	55	40				
		1600A	1600	60	40				
		1600B	1600	65	50				
		1800	1800	70	50				
		2000	2000	75	50				
		2200	2200	85	60				
エネルギー コントロール	軟菜	1000	1000	45	30	塩分 8g未満	全粥菜		
		1200	1200	50	35				
		1400	1400	55	40				
		1600A	1600	60	40				
		1600B	1600	65	50				
		1800	1800	70	50				
		2000	2000	75	50				
		2200	2200	85	60				
塩分 エネルギー分	普通	1200/6	1200	50	35	塩分 6g未満	普通菜	心臓病 腎臓病 高血圧症 糖尿病 肥満症 (BMI35以上) 脂質異常症 痛風(高尿酸血症) 肝臓病	
		1400/6	1400	55	40				
		1600A/6	1600	60	40				
		1600B/6	1600	65	50				
		1800/6	1800	70	50				
		2000/6	2000	75	50				
		2200/6	2200	85	60				
		2200/6	2200	85	60				

加熱食	エネルギー		たん白質	脂 質	他	形 態	免疫低下症	
	1800		70	50	塩分8g未満	普通菜		
	※特別治療食が必要な場合は該当の食種を選択し、加熱の指示が必要							
低残渣食 (検査・術前食)	エネルギー		たん白質	脂 質	他	形 態		
	1400		60	30	塩分8g未満	易消化E		
心サルコイドーシスPET検査食	検査のための糖質制限の食事							
顎間固定食	流動形態の食品のセット							
いぶき食	いぶき食						抗がん剤治療中	
	いぶき食(加熱)							
濃厚流動食	指示どおり 経管・経口ともに栄養剤の種類、使用量等の指示が必要						嚥下・咀嚼障害 消化器系疾患等	
小児術前食・検査前食	食パン・ジャム、牛乳、ゼリー、ジュース、飲むヨーグルト、ビスコから選択						前平日夕配膳	
小児術後食	軽食(パン、牛乳、ジュース、ゼリー)							
ケトン食	個別対応						事前調整必要	
除去食 (アレルギー対応食)	個別対応 本館)電話連絡の上、手書き食事箋の指示事項欄に記載しFAX送付が必要 こども棟)アレルギー調査票の事前提出、禁忌登録が必要						食物アレルギー	
	小児アレルギー検査後食							
普通フォーク食	エネルギー		たん白質	脂 質	他	形 態	こども棟は 各食種に対応	
	1800		65	50	塩分8g未満	普通一口大		
食 欲 不 振 者 用 半 膳 食	食種		エネルギー	たん白質	脂 質	他	主食	食 欲 不 振 者
	栄養 補助食品 追加食	普通食	1350	45	35	塩分5g未満	ごはん100g	
		全粥食	1200	45	30		全粥150g	
		易消化E	1150	45	25		全粥150g	
		易消化D	1100	45	25		7分粥150g	
		加熱食	1350	45	35		ごはん100g	
	汁物追加食	普通食	1050	40	30	塩分6g未満	ごはん100g	
		全粥食	900	40	30		全粥150g	
		易消化E	850	40	25		全粥150g	
		易消化D	800	40	25		7分粥150g	
		加熱食</						

Ⅱ. 治療食の内容・栄養基準量

〈本館分〉

1. 一般治療食

栄養素的には特別な制約がなく、患者の栄養状態を良好に維持し、間接的に疾病の改善につながる日常食に近い食事で、嚥食能力に応じて食事形態を区分しています。

また、摂取状況に応じて、半膳栄養補助食品追加食、半膳汁物追加食も選択可能です。

(32 ページ参照)

1) 普通食（常食）

患者の年齢や体格により選択できるように、1600、1800、2000kcal に設定しています。

2) 軟食（全粥食、7分粥食、5分粥食、3分粥食）

全粥食は調理しても柔らかくなくにくい食品を避けた普通食に準じた食事です。表面が固くなる揚げ物は少量使用に留めています。

また、7分粥食以下は、咀嚼困難な場合を想定し、全粥食を下記のとおり調理します。

調理形態

全 粥 食：軟菜＝煮る、蒸す、焼く、揚げる（少量）

7 分 菜：全粥菜の一口カット

5 分 菜：全粥菜の刻み

3 分 菜：ペースト菜。調理工程上の問題から易消化食からの展開

3) 流動食

軟食への橋渡しの意味をもち、固形食を摂取することが不可能な時を適応とします。

栄養価は低いので、病状の回復とともに軟食、普通食へと進めて下さい。

調理形態

流 動 食：ペースト・ゼリー・液体状

一般食栄養基準量

食種		普通食 1	普通食 2	普通食 3	全粥菜	7 分 菜	5 分 菜	3 分 菜	流動菜
エネルギー	(kcal)	1600	1800	2000	1600	1500	1400	1000	800
蛋白質	(g)	65	70	75	65	60	60	45	30
脂質	(g)	50	50	50	50	50	45	35	20
水分	(ml)	1550 ～1750	1600 ～1800	1700 ～1800	1950 ～2150	2000 ～2200	2100 ～2300	1300 ～1500	1300 ～1500
塩分	(g)	8 未満						6 未満	4 未満
カルシウム	(mg)	650	650	650	700	700	700	600	800
鉄	(mg)	7	7	7.5	7	7	7	5	5.5
主食形態と量		ごはん 140g	ごはん 180g	ごはん 220g	全粥 300g	七分粥 300g	五分粥 300g	三分粥 200g	重湯 200g
副食形態		普通菜			全粥菜	7 分 菜	5 分 菜	3 分 菜	流動菜

2. 特別治療食

1) エネルギーコントロール食（エネルギー塩分コントロール食）

三大栄養素は各エネルギーに見合った適正量とします。（タンパク質→15～20%、脂質→20～30%）糖質については、単糖類や二糖類を控え複合糖質を中心とします。食物繊維は10g/1000kcalを目安とします。塩分コントロール食も選択可能です。

適応：エネルギー（塩分）の制限または適正なエネルギー確保が必要な患者
特別治療食算定対象疾患

糖尿病、肥満症（BMI35以上）、脂質異常症、痛風（高尿酸血症）、肝臓病
（エネルギー塩分コントロール食）心臓病・腎臓病

選択内容

エネルギー	(kcal)	1000 ^{*1} , 1200, 1400, 1600 ^{*2} , 1800, 2000, 2200
塩分	(g)	6未満, 8未満
形態		普通菜, 全粥菜

*1 1000kcal：塩分8g未満のみ

*2 1600kcal：タンパク質比率の違いによりA・Bから選択可能。

参考…摂取エネルギー＝標準体重×（25～30）
標準体重＝身長（m）×身長（m）×22

エネルギーコントロール食栄養基準量

■ 普通

食種		1000	1200	1400	1600A	1600B	1800	2000	2200
エネルギー	(kcal)	1000	1200	1400	1600	1600	1800	2000	2200
タンパク質	(g)	45	50	55	60	65	70	75	85
脂質	(g)	30	35	40	40	50	50	50	60
水分	(ml)	1050 ～1250	1200 ～1400	1400 ～1500	1350 ～1550	1550 ～1750	1650 ～1850	1700 ～1900	1850 ～2050
塩分	(g)	8未満							
主食形態と量		ごはん 90g	ごはん 100g	ごはん 140g	ごはん 180g	ごはん 140g	ごはん 180g	ごはん 220g	ごはん 240g
副食形態		普通菜							

■軟菜

食種		1000	1200	1400	1600A	1600B	1800	2000	2200
エネルギー	(kcal)	1000	1200	1400	1600	1600	1800	2000	2200
タンパク質	(g)	45	50	55	60	65	70	75	85
脂質	(g)	30	35	40	40	50	50	50	60
水分	(ml)	1350 ~1550	1500 ~1700	1750 ~1950	2000 ~2200	2000 ~2200	2200 ~2400	1900 ~2100	2050 ~2250
塩分	(g)	8 未満							
主食形態と量		全粥 200g	全粥 200g	全粥 300g	全粥 400g	全粥 300g	全粥 400g	軟飯 300g	軟飯 330g
副食形態		全粥菜							

エネルギー塩分コントロール食栄養基準量

■普通

食種		1200	1400	1600A	1600B	1800	2000	2200
エネルギー	(kcal)	1200	1400	1600	1600	1800	2000	2200
タンパク質	(g)	50	55	60	65	70	75	85
脂質	(g)	35	40	40	50	50	50	60
水分	(ml)	1100 ~1300	1200 ~1400	1250 ~1450	1450 ~1650	1500 ~1700	1550 ~1750	1700 ~1900
塩分	(g)	6 未満						
主食形態と量		ごはん 100g	ごはん 140g	ごはん 180g	ごはん 140g	ごはん 180g	ごはん 220g	ごはん 240g
副食形態		普通菜						

■軟菜

食種		1200	1400	1600A	1600B	1800	2000	2200
エネルギー	(kcal)	1200	1400	1600	1600	1800	2000	2200
タンパク質	(g)	50	55	60	65	70	75	85
脂質	(g)	35	40	40	50	50	50	60
水分	(ml)	1500 ~1700	1750 ~1950	1950 ~2150	1850 ~2050	2100 ~2300	1800 ~2000	1950 ~2150
塩分	(g)	6 未満						
主食形態と量		全粥 200g	全粥 300g	全粥 400g	全粥 300g	全粥 400g	軟飯 300g	軟飯 330g
副食形態		全粥菜						

2) タンパク質コントロール食

タンパク質コントロール食です。同時に塩分も調整しています。

タンパク質制限により十分なエネルギー摂取が必要になる場合と、BCAA 製剤の併用により食事からのエネルギー・タンパク質摂取量の調整が必要になる場合に適応します。

適応：タンパク質のコントロールが必要な患者

特別治療食算定対象疾患

肝臓病、腎臓病、糖尿病腎症

選択内容

エネルギー	(kcal)	1200 1600 1800	1400 1600 1800	1600 1800	1800 2000
蛋白質	(g)	30	40	50	60
塩分	(g)	6 未満			
形態		普通菜（普通菜全粥菜兼用）			

タンパク質コントロール食栄養基準量

食種		Pro30/ E1200	Pro30/ E1600	Pro30/ E1800	Pro40/ E1400	Pro40/ E1600	Pro40/ E1800	Pro50/ E1600	Pro50/ E1800	Pro60/ E1800	Pro60/ E2000
エネルギー	(kcal)	1200	1600	1800	1400	1600	1800	1600	1800	1800	2000
タンパク質	(g)	30	30	30	40	40	40	50	50	60	60
脂質	(g)	40	40	45	40	45	50	45	50	55	60
水分 *1	(ml)	800 ~1000	950 ~1150	1000 ~1200	950 ~1150	1100 ~1300	1100 ~1300	1200 ~1400	1250 ~1450	1400 ~1600	1450 ~1650
塩分	(g)	6 未満									
カリウム	(mg)	1250	1250	1350	1400	1400	1450	1550	1600	1850	1900
リン	(mg)	500	550	600	650	650	700	850	850	1000	1050
鉄	(mg)	6	10	10.5	6	6	11	5.5	11	7	11.5
副食形態		普通菜（普通菜全粥菜兼用）									

*1 水分：基準食（主食ごはん）の水分量

3) カリウムコントロール食

カリウムコントロール食です。同時にタンパク質、塩分も調整しています。

適応：カリウムの制限が必要な患者

特別治療食算定対象疾患

腎臓病、糖尿病腎症、心臓病

選択内容

エネルギー	(kcal)	1500	1700	1800
タンパク質	(g)	50	60	60
カリウム	(mg)	1500mg 未満		
形態		普通菜（普通菜全粥菜兼用）		

カリウムコントロール食栄養基準量

食種		Pro50 ／E1500	Pro50 ／E1700	Pro60 ／E1800
エネルギー	(kcal)	1500	1700	1800
タンパク質	(g)	50	50	60
脂質	(g)	40	45	50
水分*1	(ml)	1050～1250	1000～1200	1150～1350
塩分	(g)	6 未満		
カリウム*2	(mg)	1500 未満		
リン	(mg)	750	750	850
副食形態		普通菜（普通菜全粥菜兼用）		

*1 水分：基準食（主食ごはん）の水分量

*2 カリウム：生状態の 80% で計算（ゆでる分の調理上損失を考慮）

4) 脂質コントロール食

脂質コントロール食です。炭水化物中心の食事となります。
脂肪量の増加に伴い、形態も段階的にアップします。

適応：脂質の制限が必要な患者

特別治療食算定対象疾患

膵臓疾患、閉塞性黄疸を伴う胆嚢炎・胆石症、肝臓病、
炎症性腸疾患、消化管潰瘍、消化管術後

選択内容

脂質	(g)	1（流動菜），5（5分菜），10（全粥菜），30（全粥菜） 易消化食に準じる
----	-----	---

脂質コントロール食栄養基準量

食種		Fat1	Fat5	Fat10	Fat30
エネルギー	(kcal)	460	750	1400	1500
タンパク質	(g)	3	25	50	60
脂質	(g)	1	5	10	30
水分	(ml)	1400	1000～1200	1700～1900	1600～1800
塩分	(g)	3	4 未満	8 未満	
主食形態と量		重湯 200g	全粥 150g	全粥 300g	全粥 300g
形態		流動菜	5分菜 (易消化)	全粥菜 (易消化)	全粥菜 (易消化)

5) 易消化食

消化吸収に配慮し、一般食に比べて脂質含有量、残渣が少ない食事です。また、刺激性食品・調味料の使用過多を避けた食事でもあります。

易消化 A（流動）から流動→3 分→5 分→7 分→全粥の順に形態と量がアップします。

適応：消化管の保護が必要な患者、食道静脈瘤を有する患者、通過障害・胃内排泄遅延を認める患者、消化管術後の患者、食欲不振・悪心を伴う患者

特別治療食算定対象疾患

消化管潰瘍、炎症性腸疾患、消化管術後

選択内容

形態	易消化				
	A（流動菜），B（3 分菜），C（5 分菜），D（7 分菜），E（全粥菜）				

易消化食栄養基準量

食種		易消化 A	易消化 B	易消化 C	易消化 D	易消化 E
エネルギー	(kcal)	800	1000	1300	1400	1500
タンパク質	(g)	30	45	55	60	65
脂質	(g)	20	35	35	40	40
水分	(ml)	1300 ～1500	1300 ～1500	1750 ～1950	1700 ～1900	1700 ～1900
塩分	(g)	4 未満	6 未満	8 未満		
主食形態と量		重湯 200g	3 分粥 200g	5 分粥 300g	7 分粥 300g	全粥 300g
形態		流動菜	3 分菜 ^{*1}	5 分菜 ^{*2}	7 分菜 ^{*3}	全粥菜

*¹ 3 分粥食：ペースト＝熟煮・蒸す

*² 5 分粥食：マッシュ刻み＝煮る、蒸す、焼く（一部食材限定）

*³ 7 分粥食：熟煮＝煮る、蒸す、焼く（軟らかいもののみ）

6) 術後半膳食・術後分割食

消化管手術などで耐容量が減少した患者を対象とした易消化食に準じた食事で、消化吸収に配慮しつつ、提供量を抑えた食事です。分割食（少量頻回食）を目的とした補食付を選択可能です。

適応：消化管術後の患者、通過障害・胃内排泄遅延を認める患者、食欲不振・悪心を伴う患者

特別治療食算定対象疾患

消化管術後

選択内容

形態	3分菜，5分菜，7分菜，全粥菜 易消化食に準じる
補食の有無	術後半膳食（補食無），術後分割食（補食有）

術後半膳食

食種		術後3分菜 半膳	術後5分菜 半膳	術後7分菜 半膳	術後全粥菜 半膳
エネルギー	(kcal)	500	600	650	700
タンパク質	(g)	20	25	30	30
脂質	(g)	15	15	15	15
水分	(ml)	550～750	750～950	750～950	750～950
塩分	(g)	3未満	4未満		
主食形態と量		3分粥 100g	5分粥 150g	7分粥 150g	全粥 150g
形態		易消化 B	易消化 C	易消化 D	易消化 E

術後分割食

食種		術後3分菜半膳 補食付き	術後5分菜半膳 補食付き	術後7分菜半膳 補食付き	術後全粥菜半膳 補食付き
エネルギー	(kcal)	750	900	950	1100
タンパク質	(g)	30	35	40	45
脂質	(g)	20	25	25	30
水分	(ml)	750～950	950～1150	950～1150	1050～1250
塩分	(g)	4未満	5未満		
主食形態と量		3分粥 100g	5分粥 150g	7分粥 150g	全粥 150g
形態		易消化 B	易消化 C	易消化 D	易消化 E

7) 嚥下調整食

嚥下機能が低下し、食形態への配慮が必要な患者のための食事です。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 に準じた食事とし、開始食から嚥下調整食 4 まで段階的に設定しています。基本的に一般食を加工し、脂質や残渣には配慮していません。

適応：構造的嚥下障害・機能的嚥下障害の患者、口腔咽頭食道の炎症・腫瘍を有する患者

特別治療食算定対象疾患（※施設基準を満たさないため未算定）

摂食機能または嚥下機能が低下した患者

選択内容

形態	嚥下調整食分類 2021				
	0j	1j	2-1	3	4
食数/日	随時指示		基本は 3 食/日		

嚥下調整食栄養基準量（1日3食分）

食種		開始食 0j ^{*1}	嚥下調整食 1j	嚥下調整食 2-1	嚥下調整食 3	嚥下調整食 4
エネルギー	(kcal)	70	530	1500	1500	1500
タンパク質	(g)	0.5	20	55	55	55
脂質	(g)	0	13	50	40	40
水分	(ml)	370	630	1100～1300	1500～1700	1550～1750
塩分	(g)	－	1	8 未満		
主食形態と量				パワーミキサー粥 ^{*1} 200g	とろみ全粥 300g	全粥 300g
副食形態		ゼリー	ゼリー・プリン・ムース状	なめらかなミキサー・ペースト状	刻みとろみまたは口腔内で押しつぶしが可能な軟菜	箸で切れる柔らかさの軟菜

^{*1} パワーミキサー粥：ミキサーにかけた全粥にプロテインとオイルを添加し物性を調整した粥

^{*2} とろみ全粥：離水に配慮し、とろみをつけた全粥

8) 鉄強化食

鉄を強化した食事です。

適応：鉄欠乏性貧血の患者

特別治療食算定対象疾患

鉄欠乏性貧血（Hb10g/dl 以下）

選択内容

形態	普通菜, 全粥菜
----	----------

鉄強化食栄養基準量

食種		鉄強化 普通	鉄強化 軟菜
エネルギー	(kcal)	1850	1650
タンパク質	(g)	75	70
脂質	(g)	50	50
水分	(ml)	1750～1950	2100～2300
塩分	(g)	8 未満	
鉄	(mg)	14	14
主食形態と量		ごはん 180g	全粥 300g
副食形態		普通菜	全粥菜

9) 加熱食

加熱調理した食品を電子レンジで再加熱した食事で、滅菌食です。加熱食選択の場合は普通食2に準じた栄養量と形態になります。また、摂取状況に応じて、普通食半膳栄養補助食品追加食、普通食半膳汁物追加食に準じた加熱食も選択可能です。（32 ページ参照）

各病態に合わせて、栄養素や形態の調整が必要な場合は、必要な治療食を選択し別途加熱食を選択してください。

適応：血液疾患・好中球減少症・白血球減少症など免疫低下の患者

選択内容

形態	普通菜
----	-----

加熱食栄養基準量

食種		加熱食
エネルギー	(kcal)	1800
タンパク質	(g)	70
脂質	(g)	50
水分	(ml)	1600～1800
塩分	(g)	8 未満
主食形態と量		ごはん 180g
副食形態		普通菜

10) 低残渣食（検査・術前食）

腸管内容の停滞緩和を目的とし、消化吸収がよく食物残渣を少なくした食事です。

適応：大腸等消化管の検査前・術前・開腹手術前（消化管以外も含む）の患者

特別治療食算定対象疾患

消化管潰瘍、炎症性腸疾患、消化管術後

低残渣食栄養基準量

食種		低残渣食
エネルギー	(kcal)	1400
タンパク質	(g)	60
脂質	(g)	30
塩分	(g)	8g 未満
水分	(ml)	1550～1750
主食形態と量		全粥 300g
副食形態		易消化食 E に準じる

11) 心サルコイドーシス PET 食

心サルコイドーシス PET 検査を受けられる前の食事で、糖質を制限した食事です。
主食はありません。

適応：心サルコイドーシス PET 検査前の患者

心サルコイドーシス PET 食栄養基準量（1食あたり）

食種		低残渣食
エネルギー	(kcal)	475
タンパク質	(g)	40
脂質	(g)	36
炭水化物	(g)	3
主食異形態と量		主食無し
副食形態		普通菜

12) 顎間固定食

顎間固定中の流動形態の食事です。

適応：歯科手術後の顎間固定中の患者

顎間固定食栄養基準量

食種		顎間固定食
エネルギー	(kcal)	1100
タンパク質	(g)	40
脂質	(g)	15
水分	(ml)	950
塩分	(g)	2.5
内容		スープとジュースのセット

13) いぶき食

市販品を用いた比較的味付けの濃い食事です。

食欲回復を目的としているため、栄養バランスには配慮していません。期間限定での対応を想定しています。

適応：化学療法等により食欲が減退している患者

内 容		
朝 食	昼 食	夕 食
主食選択 みそ汁 1 杯 果物（缶詰）少々 牛乳 梅干（パンではなし）	主食選択 野菜料理 1 品 果物（生）少々	主食選択 野菜料理 1 品 果物（生）少々

主食選択タブでメニュー選択が可能です

「いなり寿司」「オープンサンド」をのぞき、加熱食対応が可能です。

朝食	めし・軟飯・粥・おにぎり・パン			
昼食 夕食	ごま塩おにぎり (3or5 個) + のり + 漬物		いなり寿司 (3or5 個)	
	中華丼	牛丼	親子丼	カレーライス
	たこ焼き	お好み焼き	焼きそば	タラコスパゲティ
	オープンサンド	そうめん	煮麺	うどん
	ミニパン			
	カップ麺 + おにぎり + 漬物	カップ麺 + 全粥 + のり佃煮	カップ麺 + パン	

14) 濃厚流動食

通常の食事形態で十分な栄養補給ができない患者のための液体栄養剤です。
疾患や消化吸収能力等に合わせて選択が可能です。

適応：意識障害・嚥下障害・食欲不振・術前術後・口腔障害・消化管障害などで固形物の摂取が困難な患者、経腸栄養患者

選択方法

1 食ごとに種類と本数を選択してください。

各栄養剤の栄養量は、資料編を参照してください。

配膳方法

翌日分を、前日夕食時に1日分まとめて配膳します。

当院で取扱いのある栄養剤

(使用頻度が低いものは、納入までに数日間かかる場合があります。)

種類			1Pあたり			特徴	
			容量	エネルギー	タンパク質量		
半 消 化 態 栄 養 剤	一 般	メイバランス1.0	200ml	200kcal	8g	一般栄養剤	
	高 濃 度	メイバランス1.5	200ml	300kcal	12g	一般栄養剤（高濃度）	
	病 態 別	リーナレンMP	125ml	200kcal	7g	低K・低Na、タンパク質量調整 腎不全用栄養剤	
		グルセルナ	200ml	200kcal	8.4g	低糖質（糖質エネルギー比率33%）	
	半 固 形	メディエフブッシュケア	120g	300kcal	14.1g	PEG用	
			160g	400kcal	18.8g		
消 化 態 栄 養 剤	高 濃 度	ペプタメンスタンダード	200ml	300kcal	10.5g	中長期用栄養剤	
		ペプタメンAF	200ml	300kcal	19g	術前後栄養強化 抗炎症 集中的な栄養管理	
	粘 度 可 変 型	ハイネックスイーゲル	375ml	300kcal	12g	ペクチン含有PH依存粘度可変型 1ml=0.8kcal	
			500ml	400kcal	16g		
粘度調整食品		REF-P1	88ml	5kcal	0g	ペクチンで経管用栄養剤を半固形化 胃内投与	
経口用		栄養支援スープ		200kcal		ポタージュスープ風	

※詳細は参考資料 36 ページ参照。

3. その他

1) 普通フォーク食

検査後や手術で安静が必要となる場合の臥位食です。

臥位のままフォークで刺して食べやすいように、形態に配慮しています。

栄養量は普通食に準じますが、メニューが単調になりやすいため短期の利用を推奨します。

フォーク食栄養基準量

食種		普通フォーク食
エネルギー	(kcal)	1800
タンパク質	(g)	65
脂質	(g)	50
水分	(ml)	950～1150
塩分	(g)	8
主食形態と量		朝パン、昼夕おにぎり
形態		普通菜でフォークに刺しやすい サイズにカット

2) 食欲不振者用半膳食（栄養補助食品追加または汁物追加）

食欲不振のある患者を対象とした食事です。通常の食事の半量に栄養補助食品または汁物を追加した食事です。

普通食、全粥食、易消化 E、易消化 D、加熱食に対応しています。

栄養補助食品追加食の栄養量（平均・日差あり）

食種		普通半膳 ゼリー類補食付 き	全粥半膳ゼリー 類補食付き	易消化 E 半膳ゼ リー類補食付き	易消化 D 半膳ゼ リー類補食付き	加熱食半膳ゼリ ー類補食付き
エネルギー	(kcal)	1350	1200	1150	1100	1350
タンパク質	(g)	45	45	45	45	45
脂質	(g)	35	30	25	25	35
水分	(ml)	1100～1300	1250～1450	1100～1300	1150～1350	1100～1300
塩分	(g)	5 未満				
主食形態と量		ごはん 100g	全粥 150g	全粥 150g	7 分粥 150g	ご飯 100g
形態		普通菜	全粥菜	易消化 E	易消化 D	普通菜（加熱）

汁物追加食の栄養量（平均・日差あり）

食種		普通半膳 ゼリー類補食付 き	全粥半膳ゼリー 類補食付き	易消化 E 半膳ゼ リー類補食付き	易消化 D 半膳ゼ リー類補食付き	加熱食半膳ゼリ ー類補食付き
エネルギー	(kcal)	1050	900	850	800	1050
タンパク質	(g)	40	40	40	40	40
脂質	(g)	30	30	25	25	30
水分	(ml)	1000～1200	1150～1350	1000～1200	1050～1250	1000～1200
塩分	(g)	6 未満				
主食形態と量		ごはん 100g	全粥 150g	全粥 150g	7 分粥 150g	ご飯 100g
形態		普通菜	全粥菜	易消化 E	易消化 D	普通菜（加熱）

3) 休日透析食

遅延食を実施していない休日において、透析のために昼食を定時に食べることができない場合に提供する食事です。

内 容
釜飯（レトルト） 粉末スープ（インスタント） プロッカゼリー

休日透析食栄養基準量（1食当たり）

		休日透析食
エネルギー	(kcal)	388
タンパク質	(g)	12
脂質	(g)	2
炭水化物	(g)	82

4) 緊急食

普通食または全粥食に近い食事とします。ただし、材料等の都合で対応できない時は、以下のメニューでの対応とします。

内 容
食パン (2枚)
牛乳 (1本)
ジャム (1袋)
チーズ (20g)
果物 (適宜)

4. 治療食指示についての注意事項

- ・ 基本情報について

病名・身長体重は、食事療養費の算定上必要になりますので、必ず入力して下さい。
医療安全上、手書き食事箋を FAX するときは必ず ID・氏名を明確に記載してください。

- ・ 食物禁忌の対応について

食物アレルギー反応がある場合に限り、除去等の対応が可能です。この場合、電子カルテの患者プロフィールに入力するとともに、手書き食事箋の指示事項欄に除去食品を記入し、電話連絡の上 FAX で送信してください。

なお、嗜好による食品除去を含めた対応は、原則受け付けません。

※朝食の牛乳に限り、ヨーグルト、ヤクルト、ジョア、りんごジュース等への変更が可能です。一部の特別治療食は栄養価・嚥下上の問題から選択できる食品が限られます。変更希望時は、電子カルテの食事オーダー画面から選択が可能です。

- ・ 食事基準にない特別指示について

水分制限、食物繊維制限等、食事基準にない指示事項は、特別治療食食事箋の特記事項欄に記入して、電話連絡の上 FAX で送信して下さい。

- ・ 主食について

食種に準じた主食から変更したい場合は、食事オーダー画面から選択できる主食に限り対応可能です。一部食種は栄養価や咀嚼・嚥下等の問題から選択できない場合があります。

なお、個別に主食を変更された場合は、食種ごとに設定した栄養量になりません。

一部食種をのぞき、パン・軟飯・おにぎり、昼食・夕食に限り麺（うどん、そうめん、にゅうめん）の選択が可能です。

いずれも主食のみの変更となり、選択した食種の副食が提供されます。

味付け主食のメニューの時も、選択したパン・麺・おにぎりが優先される場合があります。

- ・ 副食について

半膳食は食事オーダー画面の特別指示から選択できる場合に限り対応可能です。

一部の特別治療食（各種コントロール食）は設定した栄養量確保のため、変更ができません。（特別治療食加算算定の為）

- ・ 食形態について

特別治療食の各種軟菜食、易消化D食できざみ食・一口カット食の対応が可能です。

一般治療食は7分粥食が一口大カット食、5分粥食がきざみ食です。

参考資料編（平成 8 年 4 月末現在）

目 次

1. 濃厚流動食の比較表（薬剤部取り扱いのものも含む）
2. 主食の栄養量
3. 乳製品、乳製品代替食品の栄養量
4. いぶき食メニュー

1. 濃厚流動食の比較表(薬剤部取り扱いのものも含む)

令和8年4月末現在

食 種 名	糖尿病タイプ		腎不全用		術前術後		0.8kcal/ml			高濃度タイプ				1kcalタイプ		半固形			粘度調整食品
商品名	グルセルナREX		リーナレンMP		ペプタメンAF		ハイネックススイーゲル			メイバランス1.5				メイバランス1.0		メデイエフ ブッシュケア2.5			REF-P1
発売元	アボットジャパン		明治乳業		ネスレ		大塚製薬			明治				ネスレ		ネスレ			ニュートリー
濃厚流動食の区分	半消化態		半消化態		消化態		消化態			半消化態				消化態		半消化態			
																			
基準	1P	100kcal	1本	100kcal	1本	100kcal	1P	1P	100kcal	1本	100kcal	1本	100kcal	1本	100kcal	1P	1P	100kcal	1袋
容量 ml	200	100	125	62.5	200	66.7	375	500	125	200	66.7	200	66.7	200	100	120g	160g	40g	90g
エネルギー kcal	200	100	200	100	300	100	300	400	100	300	100	300	100	200	100	300	400	100	5
kcal/ml kcal	1.0		1.6		1.5		0.8			1.5				1.5		1.0			

令和8年4月現在

食 種 名	薬価 経口・経管タイプ								薬価成分栄養				消化態		半固形	
商品名	ラコール		エンシュアH		エネーボ		イノラス		エレンタール		エレンターLP		ツインラインNF		イノソリッド	
発売名	大塚製薬		アボット		アボット		大塚製薬		EAファーマ		EAファーマ		大塚製薬		大塚製薬	
濃厚流動食の区分	半消化態		半消化態		半消化態		半消化態		成分		成分		消化態		半固形	
																
基準	1P	100kcal	1缶	100kcal	1缶	100kcal	1P	100kcal	1包80g	100kcal	1包40g	100kcal	1P	100kcal	1P	100kcal
容量 ml	200ml	100	250ml	66.7	250ml	84	187.5ml	62.5					400ml	100	300g	100g
エネルギー kcal	200	100	375	100	300	100	300	100	300	100	156	100	400	100	300	100
kcal/ml kcal	1.0		1.5		1.2		1.6		1.0(300ml溶解)		1.0(156ml溶解)		1.0		1.0	
蛋白質 g	8.8	4.4	13.2	3.5	13.5	4.5	12.0	4.0	13.1	4.4	4.9	3.1	16.2	4.1	13.5	4.5
脂 質 g	4.5	2.2	13.2	3.5	9.6	3.2	9.7	3.2	0.5	0.2	1.4	0.9	11.1	2.8	8.3	2.8
炭																

2. 主食の栄養量（100g あたり）

令和 8 年 4 月末現在

	熱量 (kcal)	水分 (ml)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩 (g)
ごはん	156	60	2.0	0.2	34.6	
軟飯	113	71.5	1.8	0.3	24.7	(米 33g)
全粥	65	83	0.9	0.1	14.7	
7 分粥	51	86.6	0.7	0.1	11.6	全粥 7: 重湯 3
5 分粥	42	89	0.6	0.1	9.5	全粥 5: 重湯 5
3 分粥	33	91.4	0.4	0	7.4	全粥 3: 重湯 7
重湯	19	95	0.2	0	4.3	
食パン	261	37.3	8.5	4.7	48.1	1.1
ロールパン	309	30.8	7.8	9.2	50.8	1.0
無塩パン	323	29	8.2	6.0	56.4	0
低たんぱくパン	429	23.7	3.5	22.8	49.2	0.7
夢ごはん	162	60	0.1	0.4	39.5	
とろみ全粥	68	83	0.9	0.1	15.6	0
パワーミキサー粥	100	83.2	3.6	2.1	16.4	0.1

3. 乳製品、乳製品代替食品の栄養量

令和8年4月末現在

	容量	熱量 (kcal)	水分 (ml)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
牛乳	200ml	122	174.8	6	7	8.8
ヨーグルト(脱脂加糖)	70g	46	57.8	2.8	0.1	7.8
ヤクルト	65ml	50	55.6	0.8	0.1	11.5
ジョア	125ml	54	116	4.1	0.1	9.1
プリン	65g	77	48.3	0.9	2.3	13.1
りんごジュース(濃縮元)	200ml	88	177.4	0.2	0	22
アガロリーゼリー (カロリー補給)	83g	150	45.3	0	0	37.5
プロッカゼリー (たんぱく補給)	77g	80	57.7	6.2	0	13.8
	Ca200mg	Zn5mg				

4. いぶき食メニュー

いぶき食メニュー(朝)

主食※1+みそ汁+果物+乳製品+梅干し※2

※1主食はご飯・軟飯・全粥・おにぎり・食パン・ロールパンから選択

※2主食がパンの場合、梅干しはつきません。

いぶき食メニュー(昼・夕)

ごま塩おにぎり3個



ごま塩おにぎり5個



いなり寿司3個



いなり寿司5個



中華丼



牛丼



親子丼



カレーライス



副菜・果物はおまかせになります。(除去食、制限食などの個人対応はできません。)

いぶき食メニュー(昼・夕)

オープンサンド



たらこスパゲティ



やきそば



(具の指定はできません)

お好み焼き



たこ焼き



カップ麺+おにぎり



カップ麺+全粥

カップ麺はどん兵衛になります



カップ麺+パン



ミニパンセット



そうめんセット



うどんセット



(にゅうめんもできます)

締め切り時間は、朝食(前日 17 時) 昼食(当日 8 時 30 分) 夕食(当日 12 時) です。

副菜・果物はおまかせになります。(除去食、制限食などの個別対応はできません。)

平成 1 3 年	4 月作成
平成 1 5 年	4 月改正
平成 1 7 年	4 月改正
平成 1 8 年	1 0 月改正
平成 2 2 年	7 月改正
平成 2 3 年	1 0 月改正
平成 2 5 年	1 月改正
平成 2 5 年	4 月改正
平成 2 8 年	4 月改正
平成 3 0 年	1 月改正
令和 2 年	4 月改正
令和 4 年	4 月改正
令和 7 年	1 月改正
令和 7 年	1 2 月改正
令和 8 年	3 月改正
令和 8 年	4 月改正