

市立旭川病院  
治療食基準

市立旭川病院 栄養給食科

# 治療食基準の基本方針

1. 病院食は、治療食として一般食と特別食に大別されます。
2. 治療食は「診療報酬・入院時食事療養」に基づき提供します。  
特別食には特別食加算がつきます。特別食の食事基準一覧に対象疾病を記載してあります。
3. 一般常食においてはエネルギー別に基準を設けています。
4. 当院の特別食は、栄養主成分別に作成しております。
  - (1) エネルギーコントロール
  - (2) たんぱく質コントロール
  - (3) 脂質コントロール
  - (4) その他(栄養主成分別に該当しない治療食)
5. 患者の疾患により一般食か特別食を決め、ついで病状により食事形態(常食・全粥・7分粥・5分粥・3分粥・流動食)を決め、アレルギーや薬剤などによる食物禁忌(禁止事項)や、その他特別指示等があれば指定していただきます。
6. 献立作成上の栄養量については、多少の誤差がありますのでご了承ください。
7. 適時・適温での食事提供、また、嗜好を考慮し選択メニュー(対象食種:一般常食, EC常食)を実施しております。

# 1 一般食

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	ビタミンA ( $\mu$ g)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	塩 分 (g)																					
常 食	一般常食 1400	1400	53~70	31~47	175~210	12	700~ 2700	1.10	1.20	100	600	9.0	7未満																					
	一般常食 1700	1700	64~85	38~57	213~255	14	700~ 2700	1.20	1.30	100	600	9.0	7未満																					
	一般常食 2000	2000	75~100	44~67	250~300	16	700~ 2700	1.20	1.30	100	600	9.0	7未満																					
	学 童 期 付 加 量	10~14歳 男									200																							
		10~14歳 女									200	1.0																						
	妊 婦 ・ 授 乳 婦 付 加 量	初期	50						0.20	0.30	10		2.5																					
		中期	250	5					0.20	0.30	10		9.5																					
		後期	450	25				60	0.20	0.30	10		9.5																					
		授乳婦	350	20				300	0.20	0.60	45		2.5																					
	粥 食	全粥	1300	49~65	29~43	163~195	10	700~ 2700	1.10	1.20	85	600	9.0	7未満																				
1500			57~75	33~50	188~225	12	700~ 2700	1.10	1.20	85	600	9.0	7未満																					
7分粥		1200	45~60	27~40	150~180	10	700~ 2700	1.00	1.00	85	600	9.0	7未満																					
5分粥		1000	38~50	22~33	125~150	8	700~ 2700	1.00	1.00	85	600	8.5	7未満																					
3分粥		800	30~40	18~27	100~120	6	700~ 2700	0.80	1.00	85	600	7.5	7未満																					
流動		600	23~30	13~20	75~90	5	700~ 2700	0.50	0.80	30	530	4.5	7未満																					
備 考	必要エネルギー量簡易計算表																																	
	<p>①一般食（常食）の主食を粥に変更できません。常食2000で主食を粥食に変更した場合、260kcal マイナスになります。</p> <p>②10歳から14歳の学童及び妊婦・授乳婦は、必要エネルギー量の食種を選択して下さい。食事や間食で付加量を補います。</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">身長 (cm)</th> <th rowspan="2">標準体重 (kg)</th> <th>エネルギー (体重1kg当たり)</th> <th rowspan="2">常食区分</th> </tr> <tr> <th>30kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>145</td><td>46</td><td>1388</td><td>一般常食 1400</td></tr> <tr><td>150</td><td>50</td><td>1485</td><td>一般常食 1400</td></tr> <tr><td>155</td><td>53</td><td>1586</td><td>一般常食 1700</td></tr> <tr><td>160</td><td>56</td><td>1690</td><td>一般常食 1700</td></tr> <tr><td>165</td><td>60</td><td>1797</td><td>一般常食 1700</td></tr> <tr><td>170</td><td>64</td><td>1907</td><td>一般常食 2000</td></tr> <tr><td>175</td><td>67</td><td>2021</td><td>一般常食 2000</td></tr> </tbody> </table>	身長 (cm)	標準体重 (kg)	エネルギー (体重1kg当たり)	常食区分	30kcal	145	46	1388	一般常食 1400	150	50	1485	一般常食 1400	155	53	1586	一般常食 1700	160	56	1690	一般常食 1700	165	60	1797	一般常食 1700	170	64	1907	一般常食 2000	175	67	2021
身長 (cm)	標準体重 (kg)	エネルギー (体重1kg当たり)			常食区分																													
		30kcal																																
145	46	1388	一般常食 1400																															
150	50	1485	一般常食 1400																															
155	53	1586	一般常食 1700																															
160	56	1690	一般常食 1700																															
165	60	1797	一般常食 1700																															
170	64	1907	一般常食 2000																															
175	67	2021	一般常食 2000																															

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	ビタミンA ( $\mu$ g)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	塩 分 (g)
幼 児 食	幼児食A	1000	15~50	22~33	125~150	8	300~ 600	0.50	0.50	35	350	3.0	3未満
	幼児食B	1300	20~65	29~43	163~195	10	350~ 700	0.60	0.80	40	500	4.0	3.5未満
離 乳 食	離乳A	100	回数：1回		調理形態：なめらかにすりつぶした状態						月齢：5, 6ヶ月		
	離乳B	200	回数：2回		調理形態：舌でつぶせる固さ						月齢：7, 8ヶ月		
	離乳C	500	回数：3回		調理形態：歯ぐきでつぶせる固さ						月齢：9~11ヶ月		
	完了期	700	回数：3回		調理形態：歯ぐきでかめる固さ						月齢：12ヶ月~ 18ヶ月		
備 考	幼児食は、3時におやつが出ます。												

## 2 特別治療食（特別食加算対象食種）

### エネルギーコントロール食

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	対象疾病
E C 食	EC 1200 15単位	1200	45～60	27～33	150～180	6未満	<ul style="list-style-type: none"> <li>・糖尿病</li> <li>・肥満症</li> <li>・脂質異常症</li> <li>・痛風</li> <li>・心臓病</li> <li>・脂肪肝</li> <li>・高血圧症</li> </ul>
	EC 1440 18単位	1440	54～72	32～40	180～216	6未満	
	EC 1600 20単位	1600	60～80	36～44	200～240	6未満	
	EC 1840 23単位	1840	69～92	41～51	230～276	6未満	
	EC 2000 25単位	2000	75～100	44～56	250～300	6未満	
備 考	<p>EC食については、主食・副食ともに常食と粥食を選択できます。                      EC1840とEC2000の粥食は、エネルギーが不足する場合に補食がつきます。                      コレステロールは、300mg以下に設定しています。                      塩分は1日6g未満で設定していますが、さらに制限が必要な場合は特別指示となります。</p>						

### たんぱく質コントロール食

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	対象疾病																																																												
P C 食	PC 40a	1400	40	45	210	6未満	<ul style="list-style-type: none"> <li>・糖尿病性腎症</li> <li>・肝硬変（肝不全用経口薬剤併用に適しています。）</li> </ul>																																																												
	PC 40b	1600	40	48	252	6未満																																																													
	PC 40c	1800	40	56	283	6未満																																																													
	備 考	PC 30 b	1600	30	53	250	6未満	<ul style="list-style-type: none"> <li>・慢性腎不全</li> <li>・ネフローゼ</li> <li>・腹膜透析</li> <li>・肝不全</li> <li>・慢性肝炎</li> </ul>																																																											
		PC 50b	1600	50	48	240	6未満																																																												
		PC 50c	1800	50	56	274	6未満																																																												
		PC 60c	1800	60	48	283	6未満																																																												
<p>Fat : 20～30%                      C: 50～65%</p> <p>PC40b(1600kcal), PC40c(1800kcal), PC30 bは低たんぱく米を使用しています。                      各種とも、カリウム、リン制限の指示が可能です。電話対応になります。                      塩分1日6g未満で設定していますが、さらに制限が必要な場合は特別指示となります。                      蛋白質コントロール食は主食のみ米飯と全粥を選択できます。全粥を選択した場合、PC60cではエネルギーが160kcalマイナスになります。</p>																																																																			
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <caption>必要栄養量（エネルギー・たんぱく質）簡易計算表</caption> <thead> <tr> <th rowspan="2">身長</th> <th rowspan="2">体重</th> <th colspan="4">たんぱく質（体重1kg当たり）</th> </tr> <tr> <th>30kcal</th> <th>0.6g</th> <th>0.8g</th> <th>1.0g</th> <th>1.2g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>145</td><td>46</td><td>1388</td><td>28</td><td>37</td><td>46</td><td>55</td></tr> <tr><td>150</td><td>50</td><td>1485</td><td>30</td><td>40</td><td>50</td><td>60</td></tr> <tr><td>155</td><td>53</td><td>1586</td><td>32</td><td>42</td><td>53</td><td>64</td></tr> <tr><td>160</td><td>56</td><td>1690</td><td>34</td><td>45</td><td>56</td><td>67</td></tr> <tr><td>165</td><td>60</td><td>1797</td><td>36</td><td>48</td><td>60</td><td>72</td></tr> <tr><td>170</td><td>63</td><td>1907</td><td>38</td><td>50</td><td>63</td><td>76</td></tr> <tr><td>175</td><td>67</td><td>2021</td><td>40</td><td>54</td><td>67</td><td>80</td></tr> </tbody> </table>								身長	体重	たんぱく質（体重1kg当たり）				30kcal	0.6g	0.8g	1.0g	1.2g	145	46	1388	28	37	46	55	150	50	1485	30	40	50	60	155	53	1586	32	42	53	64	160	56	1690	34	45	56	67	165	60	1797	36	48	60	72	170	63	1907	38	50	63	76	175	67	2021	40	54	67	80
身長	体重	たんぱく質（体重1kg当たり）																																																																	
		30kcal	0.6g	0.8g	1.0g	1.2g																																																													
145	46	1388	28	37	46	55																																																													
150	50	1485	30	40	50	60																																																													
155	53	1586	32	42	53	64																																																													
160	56	1690	34	45	56	67																																																													
165	60	1797	36	48	60	72																																																													
170	63	1907	38	50	63	76																																																													
175	67	2021	40	54	67	80																																																													

## 透析食

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	対象疾病
透 析 食	透析40	1400	40	45	210	6未満	人工透析
	透析50b	1600	50	48	240	6未満	
	透析50c	1800	50	56	274	6未満	
	透析60	2000	60	62	300	6未満	
備 考	Fat：20～30% C：50～65% カリウム：2000mg以下 リン：たんぱく質×15mg 水分：常食1000ml，粥食1400ml  透析食は主食のみ米飯と全粥を選択できます。全粥を選択した場合，透析食60はエネルギーが160kcalがマックスになります。 塩分1日6g未満で設定していますが，さらに制限が必要な場合は特別指示となります。						

## 脂質コントロール食

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	対象疾病
F C 食	FC 15	1400	50	15	265	6未満	膵臓炎・胆嚢炎 急性肝炎・胆石症 脂質異常症
	FC 20	1600	60	20	295	6未満	
	FC 30	1800	70	30	310	6未満	
備 考	主食のみ米飯と全粥を選択できます。 粥食の場合，FC20でエネルギーが280kcal，FC30で380kcalマックスになります。 牛乳は，低脂肪牛乳を使用しています。						

## 潰瘍食

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	対象疾病
潰 瘍 食	潰瘍B・常食	1800	68	50	270	6未満	胃潰瘍 十二指腸潰瘍
	潰瘍B・粥食	1500	56	42	225	6未満	
備 考	分割食が必要な場合，特別指示にて間食付を選択できます。間食付を選択された場合，朝食・夕食に付加食品が付き，3時におやつが出ます。						

### 低残渣食

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	食物 繊維	対象疾病
低 残 渣 食	流動	300	10	5	55	5未満	2 g	潰瘍性大腸炎 クローン病
	3分	600	40	10	90	6未満	5 g	
	5分	900	45	15	150	6未満	5 g	
	7分	1100	50	20	180	6未満	7 g	
	全粥	1300	60	25	208	6未満	7 g	
	常食	1600	72	30	260	6未満	7 g	
	常食18	1800	90	30	292	6未満	10 g	
	常食20	2000	100	30	332	6未満	10 g	
備 考	全粥・常食・常食18・常食20には低脂肪牛乳が付きまます。							

### 貧血症食

食 種 名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	鉄 (mg)	対象疾病
貧 血 症 食	全粥	1400	53~70	31~47	175~210	7未満	20mg	鉄欠乏性貧血
		1600	60~80	36~53	200~240	7未満	20mg	
	常食1500	1500	57~75	33~50	188~225	7未満	20mg	
	常食1800	1800	68~90	40~60	225~270	7未満	20mg	
	常食2100	2100	79~105	47~70	263~315	7未満	20mg	
備 考	対象疾病：血中ヘモグロビン濃度が10g/ dl以下であり，その原因が鉄分の欠乏に由来する患者 一般食に鉄分の多い補助食品（約100kcal）が付きまます。							

### 3 特別治療食(非加算)

#### IC食 (加熱)

食 種 名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	対象疾病	
I C 食 (加熱)	I C A 常食	1700	64~85	38~57	213~255	7	化学療法あるいは免疫療法中の患者対象
	I C A 粥食	1500	57~75	33~50	188~225	7	
	I C B 常食	1700	64~85	38~57	213~255	7	上記の中で、好中球が500未満の患者対象
	I C B 粥食	1500	57~75	33~50	188~225	7	
備考	<p>食事の内容については、I C 常食は「一般常食1700」に準じた内容、I C 粥食は「一般全粥1500」に準じた内容になっています。</p> <p>食材には、熱を通し、下記のように一部を除き、生の食材は使用しません。 (I C AとI C Bで若干異なる)</p> <p>禁止食品 I C A食：納豆、漬物 I C B食：納豆、漬物、生野菜、生果物</p>						

#### 嚥下食

食 種 名	エネルギー (kcal)	内容	説明	形態
嚥下訓練食品 0 j	19	1品	嚥下の検査に適しています。	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮した、たんぱく質の少ないゼリー
嚥下調整食 1 j	200	2品	許可基準Ⅱのゼリー・ムースが2品です。	均質で、なめらかなゼリーやムースなどの組み合わせ
嚥下調整食 2-1	400	粥とおかずの組み合わせ	主食：粥ミキサーとろみ付き おかず：ミキサーとろみつき	ゆるいペースト状にミキサーにかけたもの
嚥下調整食 2-2	400		2-1より少量の粒が入ります。	ゆるいペースト状に粗くミキサーにかけたもの、少量の粒が入る
嚥下調整食 3	400		主食：全粥 おかず：1cmきざみとろみ	軟菜のおかずをきざみ、とろみを付けたもの
嚥下調整食 4	400		主食：全粥 おかず：1.5cmきざみとろみ付き	軟菜のおかずを粗くきざみ、とろみを付けたもの
備考	<p>日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013に基づいています。 エネルギーは1食当たりです。</p>			

#### 外来透析食

食 種 名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	対象疾病
外来透析食	600	16	19	90	2未満	人工透析外来患者
備考	外来透析食は、透析食50cの1食分の栄養価になっています。					



## 4 その他

### 検査食

食 種 名	内 容	対 象
下部消化管検査食 (旧大腸検査食) (特別加算)	昼食:大腸検査食(全粥) 夕食:大腸検査食(3分粥) 翌朝:大腸検査食(飲み物)	内科的消化管手術及び検査対象患者

### 濃厚流動食

食 種 名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	塩 分 (g)	対象疾病
濃厚流動食	医師の指示による					
備考	【加算適応の条件】 糖尿病で、糖質調整された濃厚流動食を選択した場合。 腎臓病で低たんぱくの濃厚流動食を選択した場合。					

### ななかまど (食欲不振対策食)

食種名	エネルギー (kcal)	食種区分の説明
A食	1000	食べやすさを考慮したセットメニューです。献立は8日間サイクルです。
B食	1000	麺を主食とした(昼・夜のみ)8日間サイクルのメニューです。(朝食はA食)
デザート食	300	フルーツ盛り合わせ等がです。
備考	化学療法中など食欲不振で、特定の食品を少量しか受け付けない患者に対し提供します。 栄養価は1日分の目安です。A食, B食の主食はハーフ量です。詳細については問い合わせ下さい。	

食 種 名	内 容
造影後食	主食:おにぎり又はパン 副食:ベッド上で食べやすい形態の食事
延 食	パン(ミルクパン等) チーズ 果物 牛乳
出産祝い膳	数種類から選択可能です。(詳細はご確認ください。)

放射線治療食	ほとんどの食種の「特別指示」欄でオーダー可能です。 刺激や酸味のある食材を使用しない食事を提供します。
ヨード制限食	ほとんどの食種の「特別指示」欄でオーダー可能です。 海草(昆布だし含む), 貝類等ヨードを多く含む食材を使用しない食事を提供します。

# 食上がりパターン

※：食上がり用の特別献立になります。

## 胃術後食A

病 日	食事形態	エネルギー
1日目	流 動	250
2日目	流 動	600
3日目	3分粥	800
4日目	5分粥	1,000
5日目	7分粥	1,200
6日目	全 粥	1,500
7日目	全 粥	1,500
8日目	全 粥	1,500
9日目～	潰瘍B粥	1,500

## 心臓術後食A

病 日	食事形態	エネルギー
1日目	流 動 3分粥	500
2日目	5分粥	
3日目	全 粥	

※

## 胆道術後食A

病 日	食事形態	エネルギー
1日目	流 動 3分粥 3分粥	470
2日目	5分粥	1,000
3日目	全 粥	1,500
4日目	全 粥	1,500
5日目～	一般全粥	1,500

## 脂質コントロール食A

病 日	食事形態	エネルギー
1日目	流 動	210
2日目	3分粥	400
3日目	5分粥	
4日目	7分粥	
5日目～	FC15粥	1,300

※

## 潰瘍食A

病 日	食事形態	エネルギー
1日目	流 動	600
2日目	3分粥	800
3日目	5分粥	1,000
4日目	7分粥	1,200
5日目～	潰瘍B粥	1,500

## ポリペク食上がり

病 日	食事形態
1日目	昼) 下部消化管検査食(全粥) 夕) 下部消化管検査食(3分粥)
2日目	朝) 下部消化管検査食(飲み物) 昼) 欠食 夕) 欠食
3日目	朝) 欠食 昼) 一般全粥食

## NCA食(ナトリウムコントロールA食)

病 日	食事形態	エネルギー
1日目	流 動	600
2日目	3分粥	800
3日目	5分粥	
4日目	7分粥	
5日目～	EC16粥	1,600

※

## 一般食上がり

病 日	食事形態	エネルギー
1日目	一般流動	600
2日目	一般3分粥	800
3日目	一般5分粥	1,000
4日目	一般7分粥	1,200
5日目～	一般全粥	1,500

## 運用上の注意点

1. 「治療食基準」またはオーダーリングシステムの「食事オーダー」に記載または設定されていない内容のオーダーにつきましては、栄養給食科に相談してください。
2. 患者基本画面の「食物禁忌」でチェックされた食品項目については、すべて食事オーダー画面に反映されるようになっていますが、患者基本画面「食物禁忌」を登録後、食事オーダー画面で再度食種登録をしないと反映されませんので、ご注意ください。
3. 入退院の確認入力や外出・外泊等の入力は、食事の発生や中止と密接につながっています。予定変更になった場合は、速やかに変更入力、時間によっては電話連絡をお願いいたします。

### 4. 食事オーダーの締切時間

	一次締切時間	二次締切時間(最終)
朝食	前日の16:29	当日の 6:29
昼食	当日の 9:29	当日の11:29
夕食	当日の14:29	当日の16:59

一次締切り時間まで	二次締切り時間まで
全てのオーダーが可能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般常食</li> <li>・一般全粥食</li> <li>・一般分粥食(3~7分粥)</li> <li>・一般流動食</li> <li>・幼児食</li> <li>・濃厚流動食</li> <li>・胃術後食A</li> <li>・延食</li> <li>・欠食</li> </ul> <p style="text-align: right;">以上が対応可能です</p> <p>ただし</p> <p>①上記の中でも「延食」・「欠食」を除く食種間の変更はできません。</p> <p>②全ての食種における特別指示や禁止事項のオーダーは原則としてできませんのでご注意ください。</p>

5. 幼児食のおやつについて

幼児A・幼児Bともに午後3時におやつがでます。

6. 同種造血幹細胞移植患者への対応

ICB食開始後の対応

- ・ 患者のトレーには食品包装用ラップフィルムをかける
  - ・ お茶はペットボトルのものが1本付く(緑茶, サイダー, ミネラルウォーターから選択)
- ※自家移植患者は配茶を提供する

7. 手書きで扱うもの

- ① 外来透析食……………旧食事箋(複写式)
  - ② システムダウン時, 朝食の一次締切以降二次締切まで…緊急依頼票
- ※停電時やシステム故障時等

# 資料

## 1. エネルギー算出法

### (1) 身長, 体重から求める方法

標準体重×体重1kg当たりのエネルギー

### (2) BEE (basal energy expenditure): 基礎エネルギー消費量

Harris Benedict の式

$$\text{男性 BEE} = 66.47 + 13.75 \times (Wt) + 5.0 \times (Ht) - 6.75 \times (A)$$

$$\text{女性 BEE} = 655.1 + 9.56 \times (Wt) + 1.85 \times (Ht) - 4.68 \times (A)$$

日本人のための簡易式

$$\text{男性 BEE} = 14.1 \times (Wt) + 620$$

$$\text{女性 BEE} = 10.8 \times (Wt) + 620$$

(BEE:kcal/日 , Wt:体重kg , Ht:身長cm , A:年齢years)

### (3) 投与エネルギー

BEEに種々の活動係数, ストレス係数を乗じて算出する。

# 食事一覧と特別加算適応疾患

食 種		適 応 疾 患
一般食	常食	特別な食事療法を必要としない
	粥食	
	流動食	
	離乳食	
	幼児食A・幼児食B	
	一般調乳食	
	一般食食上がり	
特別食 加算	エネルギーコントロール食	糖尿病, 肥満症, 脂質異常症, 痛風, 心臓病, 妊娠高血圧症, 脂肪肝, 肝硬変
	たん白質コントロール食	慢性腎不全, 糖尿性腎症, ネフローゼ, 肝不全, 肝硬変
	脂質コントロール食	膵臓炎, 胆嚢炎, 脂質異常症, 急性肝炎, 胆石症
	易消化食	
	・潰瘍食B食	胃潰瘍, 十二指腸潰瘍, 胃腸炎
	・低残渣食	クローン病, 潰瘍性大腸炎
	食上がり	
	・潰瘍食A	胃潰瘍, 十二指腸潰瘍, 胃腸炎
	・胃術後A	癌・潰瘍等の胃手術
	・心臓術後A	心臓手術
	・NCA食	心臓疾患
	透析食	人工透析
	大腸検査食	大腸検査
	貧血症食	鉄欠乏性貧血
	特別食 非加算	食上がり
・胆道術後A		胆道手術
造影後食		
ICA食・ICB食		
嚥下食		
ななかまど食		食欲不振対応食

# 「治療食基準」の変遷

第1回	昭和33年	初版
第2回	昭和38年	2版(改訂)
第3回	昭和45年	3版(改訂)
第4回	昭和54年	4版(改訂)
第5回	昭和63年	5版(改訂)
第6回	平成7年	6版(改訂)
第7回	平成15年	7版(改訂)
第8回	平成18年	8版(改訂)
第9回	平成23年	9版(改訂)
第10回	平成25年	10版(改訂)
第11回	平成27年	11版(改訂)
第12回	平成29年	12版(改訂)
第13回	令和2年	13版(改訂)

編集 旭川市金星町1丁目1番65号

市立旭川病院 栄養給食科