

普通食概要

	<p>健康人が日常摂取している食事形態である。</p> <p>・食事摂取基準を参考に、年齢・性別・体型を考慮して、4種類の中から選択する。</p>
【全粥食】	<p>・常食の摂取が困難な場合、また、回復期の過程に適応する。</p> <p>固い食品避け、煮物、ゆで物を中心に柔らかく調理してある。</p>
【塩分調整食】 (高血圧のみ)	<p>・塩分を6g 未満に調整してある。</p> <p>固さは全粥食と同じ程度となっている。</p> <p>※高血圧症のみを対象としている。(心疾患・脳血管疾患は、特別食の塩分調整食を選択)</p>
低刺激食	<p>・低残渣食に準じた食事。消化管に負担をかけずに、消化吸収されやすい食事である。</p> <p>・脂質や食物繊維の多い食品は制限し、やわらかく調理している。</p> <p>※対象疾患:虫垂炎、イレウス、胆石・胆嚢炎等</p>
【七分粥】	<p>・回復期の過程に適する消化の良い食事である。</p> <p>固い食品を避け、煮物、ゆで物を中心に柔らかく調理してある。</p>
【五分粥】	<p>・回復期の過程に適するが、七分粥より量が少なく、栄養量が低い。</p>
【三分粥】	<p>・流動食から固形食へ移行する最初の食事で、量が少なく、栄養量が低い。</p>
【流動食】	<p>・固形物を含まない流動状の食事で、極度の食欲不振、消化力の減退等に 適応するが、栄養量は低く、長期継続は不適。</p>
【GFO】	<p>・グルタミン/ファイバー/オリゴ糖含有。腸管粘膜の萎縮予防、腸内環境を整える、 長期間腸管を使用していないときの初期投与に。</p>
【ペースト食】	<p>・咀嚼、嚥下困難低下の患者に適応する。たん白調整食などの特別食以外は、 嚥下調整食の中で、ペースト食に相当する嚥下調整2をオーダーすること。</p>
【ハーフ食】	<p>・食欲が低下していて、食事摂取量の少ない患者様に適応する。</p> <p>・食事量は1/2量にしている。</p>
【嚥下調整食】	<p>・嚥下訓練や嚥下に障害がある時の食事に適応する。</p> <p>・日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2013に準じている。</p>

【小児食】	<p>・日常摂取する食品を取り入れ、調理方法、盛り付けの彩りに配慮した食事。</p>
【小児易消化食】	<p>・消化管の刺激になりにくい消化の良い食事になっている。(下痢の時など)</p>
【小児低刺激食】	<p>・五分菜を基本とし、飲みこみやすさに配慮した食事になっている。(扁桃腺の時など)</p>

※小児食・小児易消化食・小児低刺激食、離乳食は、定型除去食で対応。

【卵、そば、魚卵、山芋、牛乳、いか、落花生、ごま、小麦、たこ、ナッツを除去】

【離乳食】	・ 厚生労働省「授乳・離乳の支援ガイド」に準じて作成。		
	離乳初期(5～6ヶ月)	形態・・・ドロドロ状	回数・・・昼食のみ1回
	離乳中期(7～8ヶ月)	形態・・・舌でつぶせるかたさ	回数・・・昼食、夕食の2回
	離乳後期(9～11ヶ月)	形態・・・歯ぐきでつぶせるかたさ	回数・・・朝食、昼食、夕食の3回