

(1) 食事の種類

- ①一般食（各食事形態に展開、必要に応じ食品の選択、調理形態を変更する）
- ②軟菜食（発熱時、胃腸症状の病気後、食欲低下時など）
- ③特別食（貧血食など）
- ④個別対応食（食物アレルギー等食品や調理法の制限がある場合の個別対応）
- ⑤リハビリ食（外来及び入院 V F 検査食含む）

(2) 栄養管理基準等

①一般食

給与栄養目標量はエネルギー区分ごとに別途定める。

なお、献立は給食システムにより基準献立から各エネルギー区分へ展開するものとし、各栄養素が目標量を満たすように努める。

②軟菜食

軟菜食は、仕様書別記12「軟菜について」により提供する。

なお、献立は給食システムにより基準献立から展開する。

③特別食

各病態に応じ、医師の指示により適した食事を提供する。

なお、献立は給食システムにより基準献立から展開する。

④個別対応食

食物アレルギー等で食品や調理法の制限がある場合は、代替え・除去で対応し、個別の必要給与栄養量により、それぞれに適した食事を提供する。

⑤リハビリ食

リハビリ食は、仕様書別記11「リハビリ食について」により提供する。

(3) 食事形態

食事の種類の特徴を基本とするが主食、副食の形態は患者の状況に応じて提供する。

<主食>

米飯については、軟飯、全粥、粥ミキサー（粒あり、粒なし）、まとまり粥ミキサー、粥ゼリー、分粥等の食事形態がある。

米飯以外のパン・麺類についても米飯に準ずる食事形態がある。

<副食>

①きざみ食

一口大、きざみ、超きざみ等指定の大きさに手切りで、きざむこと。

②まとまりマッシュ食

指定の嚥下調整剤を使用し、日本摂食嚥下リハビリテーション学会発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類2018「まとまりマッシュ」の物性に調整する。

③ムース食

指定の嚥下調整剤を使用し、日本摂食嚥下リハビリテーション学会発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類2018「ムース」、日本嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類2013「コード3」の物性に調整する。

④まとまりペースト食

指定の嚥下調整剤を使用し、日本摂食嚥下リハビリテーション学会発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類2018「まとまりペースト」の物性に調整する。

⑤ミキサー食

ミキサーをかけるときは湯冷まし等で均質になるように調整する。  
(食材を濾す(粒なし)、濾さない(粒あり)の対応もある)

なお、食事形態についてはセンターでの検討により変更が生じる場合がある。