

病院食について：特別治療食

■ 腎臓病食

エネルギーを確保し、塩分、たんぱく質、カリウム制限などを行っています。
腎機能の低下を予防し、身のむくみを軽減します。



主食

ご飯は各エネルギー別に量が異なります。
また、主治医の指示によってはたんぱく質制限のため低たんぱくご飯を使うこともあります。



主菜

主菜はたんぱく質制限のため量が少なくなります。



副菜

野菜はカリウム制限がある場合は基本的にゆでこぼしたあと調理をしています。
しかし、栄養計算をして余裕があるときには少量の生野菜がつくこともあります。
また主菜の量が減った分のエネルギーを補うため、油を使った料理がつきます。



副々菜

エネルギー補給のためにたんぱく質・塩分を調整した特殊なお菓子を使用します。
またビスケットなどではエネルギーに変わりやすい中鎖脂肪酸が入ったものを使用します。
塩分を控えるために、朝食ではみそ汁の代わりに野菜を使った小鉢を提供しています。

■ 糖尿病食

適正なエネルギー量をバランスよく食べていただける様に調整しています。

ポイント 1日3食バランスよく食べましょう！



主食

ご飯は各エネルギー別に量が異なります。



主菜

主菜は基本的にエネルギーコントロールのため煮る・焼く・蒸す・炒めるなど油を控える調理にしています。



副菜

野菜にかけるドレッシング類はエネルギー調整のためノンオイルを使用する場合があります。



副々菜

塩分制限がある場合、汁物の代わりにお浸しや炒め物、ゼリー等で代用しています。
牛乳は低脂肪のものを提供しています。

■ 透析食

塩分、たんぱく質、カリウムを制限しながら、エネルギー確保できる様な調整をしています。



主食

ご飯は各エネルギー別に量が変わります。
また、主治医の指示によってはたんぱく質制限のため低たんぱくご飯を使うこともあります。



主菜

エネルギーを補うため、油を使った料理もつきます。



副菜

野菜はカリウム制限があるため基本的にゆでこぼしたあとに調理をしています。
しかし、栄養計算をして余裕があるときには少量の生野菜がつくこともあります。



副々菜

塩分と水分を控えるために、朝食ではみそ汁の代わりに野菜を使った小鉢を提供しています。

■ 心臓疾患食

塩分、脂質、エネルギーなどを調整しています。



主食

ご飯は各エネルギー別に量が変わります。



主菜

主菜は基本的にエネルギーコントロールのため煮る・焼く・蒸すなど油をひかえる調理にしています。揚げ物風の「ノンフライコロケ」がでることもありますが、ノンフライですので安心して食べてください。



副菜

野菜にかけるドレッシング類はノンオイルを使用しています。



副々菜

塩分制限があるので汁物の代わりにお浸しや炒め物、ゼリー、野菜ジュース等で代用をしています。牛乳は低脂肪のものを提供しています。

■ 脂質異常食

塩分、脂質、エネルギーなどを調整しています。



ご飯は各エネルギー別に量が変わります。



主菜は基本的にカロリーコントロールのため煮る・焼く・蒸すなど油をひかえる調理にしています。揚げ物風の「ノンフライコロッケ」がでることもありますが、ノンフライですので安心して食べてください。



野菜にかけるドレッシング類はノンオイルを使用しています。



塩分制限があるので汁物の代わりにお浸しや炒め物、ゼリー等で代用しています。

■ 胆嚢・膵臓食

塩分、脂質、エネルギーなどを調整しています。



主食は状態に応じて重湯、三分粥、五分粥、全粥、米飯へと変更していきます。



主菜は基本的に脂質制限のため煮る・焼く・蒸すなど油をひかえる調理にしています。また、食材も皮なしの鶏肉や白身魚を中心に提供しています。



野菜にかけるドレッシング類はノンオイルを使用しています。

■ 消化管潰瘍食

消化を考慮した食材の使用や、調理方法などを調整しています。



主食

主食は状態に応じて重湯、三分粥、五分粥、全粥、米飯へと変更していきます。



主菜

おかずは刺激を少なくするため、煮物、蒸し物、焼物を中心としたやさしい味付けのものになります。



副菜

非水溶性の食物繊維が多いものを避けています（ごぼう、筍、セロリなど）。味付けも刺激物は使いません。



副々菜

汁物は状態に応じて、固形物のないものから通常の具の入ったものへと変わっていきます。

■ 腹膜透析食

塩分、脂質、エネルギーなどを調整しています。



主食

ご飯は各エネルギー別に量が変わります。



主菜

主菜は基本的にエネルギーコントロールのため煮る・焼く・蒸すなど油をひかえる調理にしています。揚げ物風の「ノンフライコロケ」がでることもありますが、ノンフライですので安心して食べてください。



副菜

野菜にかけるドレッシング類はエネルギー調整のためノンオイルを使用する場合があります。



副々菜

塩分と水分を控えるために、朝食ではみそ汁の代わりに野菜を使った小鉢を提供しています。

■ 糖尿病性腎症食

適正なエネルギー量で塩分、たんぱく質、カリウムなどを調整しています。



ご飯は各エネルギー別に量が変わります。
また、主治医の指示によってはたんぱく質制限のため低たんぱくご飯を使うこともあります。



主菜はたんぱく質制限のため量が少なくなります。
また主菜の量が減った分のエネルギーを補うため、油を使った料理もつきます。



野菜はカリウム制限がある場合は基本的にゆでこぼしたあと調理をしています。
しかし、栄養計算をして余裕があるときには少量の生野菜がつくこともあります。



たんぱく質、塩分制限に対応したエネルギー補給のためのお菓子をご用意します。
ビスケットなどではエネルギーに変わりやすい中鎖脂肪酸が入ったものを使用します。
塩分を控えるために朝食では、みそ汁の代わりに野菜を使った小鉢を提供しています。