小児の病院食の見本の検討

研究協力者及び協力研究者 柳下文恵¹⁾ 田中晴美²⁾ 原義隆²⁾ 松田直子²⁾ 鎌田知子²⁾

研究の要約

第五次改定日本人の栄養所要量が5月に発表され、病院給食においても7年度から栄養基準量が変わるので、昨年検討した小児の病院食の一般食の栄養基準の見直しを行い、成分管理方式で検討した治療食の栄養基準に低残渣食の基準を加えた。

病院給食が基準給食から入院時食事療養費に改定され、適温適時給食についての評価があり、 その実施に向けて各病院の現状についても調査した。

見出し語: 栄養所要量 アンケート調査 低残渣食 入院時食事療養費

研究の目的

昨年は小児における病院食の特徴を踏まえつつ、年齢区分別の一般食栄養基準及び成分管理 方式による治療食基準について検討してきた。

今年は日本人の栄養所要量が、新しくなった ことによる、栄養基準の見直しと、昨年検討し た成分管理方式による治療食の基準に含まれな い低残渣食基準について検討した。

研究の方法

改定された日本人の栄養所要量をもとに、昨 年研究した一般食(学童~離乳食)の年齢区分 別の栄養基準の見直しを行い、食品構成を作成

した。

低残渣食については、協力病院にアンケート 調査を依頼し、実情を調査し、参考にした。

栄養所要量

この5月に5年ごと行われる日本人の栄養所要量の改正があり、それにともなって病院給食の栄養基準も7年度から新基準となる。

昨年検討した小児の病院給食の基準であるが、 新しい栄養所要量に基づいて見直しを行った。

昨年度設定した年齢区分に基づき、国立小児 病院の入院患者年齢構成を用い、荷重平均の栄 養量を算出したところ乳児については、体重の

1) 国立小児病院栄養管理室長 2)国立小児病院管理栄養士

推計値(2,000年)が軽くなっており、たんぱく質についても、体重当たりの必要量の減少から、エネルギー・たんぱく質とも低くなった。

幼児・学童については、幼児食2のエネルギーが50kcalと学童食2のたんぱく質5gが増えており、その他は変化が無かった。

病院給食は集団給食であるので、変わった部分のみ訂正だけでなく、作業の流れを考慮し、 全体的な見直しを行った。

その結果が別紙1~4である。

低残渣食のアンケート調査

低残渣食は、この10月からクローン病・潰瘍性大腸炎の場合にのみ、加算特別食となったが、成分管理方式のどのグループにも入らないので、基準について検討した。

昨年同様各病院の低残渣食基準について調査 したところ、基準のない病院10施設、大人と 同じ基準1施設、小児としての基準がある病院 4施設であった。

基準のない施設の対応は、「症例が少ないので必要の都度個別に対応する」という回答であり、低残渣食を指示する疾患名では、クローン病・潰瘍性大腸炎が一番多く6施設、ついで大腸の術前食で3施設、その他は腸の潰瘍・腸の吸収障害・短腸症候群などであった。

クローン病・潰瘍性大腸炎の発症年齢は10 才台後半から20才台に多いという事であり、 国立小児病院においても、この1年間にクローン病での低残渣食の指示は無く、潰瘍性大腸炎が1例ぐらいであり、大腸の術前食や下痢・下血など他の疾患が多いのが実情である。

低残渣食の基準

クローン病の最適の食事は腸に負担をかけない成分栄養ということであるが、食物をまるで食べられないという事は、栄養的には満たされていてもストレスとなる。食品を摂取できるようになった場合には、エネルギーと蛋白に考慮して低脂肪・低繊維に乳糖を控えた食事とする。

これは潰瘍性大腸炎など他の疾患にも共通しており、この考えをもとに各年齢区分別に低残 渣食の基準を作成し、細かな部分には個別対応 することが小児の病院食には必要と考える。

年齢区分別に粥食・常食の低残渣食の基準を 決めたものが別紙8である。

入院時食事療養費

病院給食は、10月1日に基準給食が入院時 食事療養費に改定された。

基準給食との大きな相違は、患者が600円 を自己負担することである。

選択メニューが導入され、適温適時について も評価があり、患者のクオリティ・オブ・ライ フの向上を目指したものといえる。

適温適時への取組については各国立病院の調査でも、小児総合医療施設の調査でも、徐々に 特別管理加算の承認を受ける施設が増えている。

国立小児病院でも保温保冷配膳車を導入し、 温かい料理は温かく・冷たい料理は冷やしておいしく食べるために献立の見直しを行い、食器 もランチ皿からめいめいの器に切り替えた。

 変であったが、中途半端な温度は食中毒等の事故が心配となるため設定温度は下げないで、出来立ての温度を維持するような作業の流れにし、 保温保冷配膳車に長時間入れて置かないように している。

その結果寒い2月でも御飯は $65\sim75$ $\mathbb C$ 、 副菜は $45\sim50$ $\mathbb C$ が維持でき暖かい食事となっているが、夕食時刻が18 時にならないので 特別管理加算の承認はまだである。

まとめ

小児の病院食について、各病院の協力で実態 調査をし、小児の病院食に見本となるべき年齢 区分別の栄養基準・成分管理方式での治療食基 準について検討してきたが、少子化時代と言わ れる今日、小児の病院食は国立小児病院のよう に小児専門病院においても、食数の割に種類が 多く、1食種の数が少ないのが特徴である。

食事の種類や回数が多く、食形態にも差があると言うことは、使用する材料の種類も増えるということであり、その必要量は少量なので、材料の購入にも難しい面がある。治療食は成分管理方式にし、食種の数を整理してもほとんどが個人オーダーと同じ状態である。従って、調理も一人分づつということになり、調理にも配膳にも手間がかかる。

小児の病院食は、内容が治療食と同じであるが、評価のうえでは加算とならない食事が多くを占めている。

アレルギー除去食等小児に多い治療食や、小児にとっての適温適時など、今後も考えてゆく 必要がある。 参考文献 • 図書

- 1)科学技術庁資源調查会:四訂日本食品標準成分表(1984)
- 2)第五次改定 日本人の栄養所要量(1994)
- 3) 村島義男:クローン病・遺瘍性大腸炎に負けない暮らしの手引き「いきいきライフ」
- 5) 高添正和・斉藤恵子・西川早苗: クローン病の栄養療法の実際

庭床栄養(1994-2)

- 6) 吉田典代・三岩富美恵: クローン病の食事厳法 臨床栄養(1994-2)
- 7)大尺繁男:原因不明の脳疾患クローン病の女子高校生、成分栄養剤と食事療法の併用で元 気に通学 栄養指導事例集
- 8) 辻啓介:食品中の食物繊維量 塩床栄養(1994-3)
- 9)国立小児病院治療食指針(1992)

アンケート協力病院 埼玉県立小児医療センター 東京都立清瀬病院 神奈川県立こども医療センター 静岡県立こども病院 大阪府立母子保険総合医療センター 兵庫県立こども病院 群馬県立小児医療センター 千葉県立こども病院 東京大学医学部付属病院 日本大学医学部付属板橋病院 順天堂大学医学部付属順天堂医院 日本赤十字社医療センター 国立国際医療センター 国立相模原病院 国立呉病院 国立西埼玉中央病院

国立立川病院

年齢区分と栄養基準

		荷重平均第	登量		栄養 3	E phe
年齢区を	}	1324-	たんぱく質	食種	エネルギー	たんぜく質
~	5 th	790kca1	18.0g	離乳準備	800kcal	18.0g
	5 th	836	19.0	離乳-1	830	19.0
6 ~	8 7月	854	21.4	離乳-2	850	22.0
9 ~ 1	1.7#	920	27. 7	離乳-3	900	28.0
1 ~	2 才	1,031	31.8	幼児食1	1,050	30.0
3~	5才	1, 485	44. 1	幼児食2	1,500	45.0
6 ~	8才	1. 774	59. 2	学童食1	1.800	60.0
9 ~ 1	117	2, 043	73. 6	学童食2	2.000	75.0
1 2~1	47	2. 365	80.4	学童食3	2. 400	80.0

病院給食給与栄養量

外院相及相子不及	エネルギー (k c a l)	たんぱく質(g)
年 齢 (歳)	男 女	男 女
0~ (月)	120/kg	3. 0/kg
2~ (月)	110/kg	2.4/kg
6~ (月)	100/kg	2.8/kg
1~	960 920	30 30
2~	1, 200 1, 150	35 35
3~	1,400 1,350	40 40
4 ~	1, 550 1, 500	45 45
5 ~	1,650 1,550	50 50
6 ~	1,700 1,600	55 50
7 ~	1,800 1,650	60 55
8 ~	1, 900 1, 750	65 60
9 ~	1, 950 1, 850	70 65
10~	2,050 1,950	75 70
11~	2, 200 2, 100	80 75
12~	2, 350 2, 250	85 75
13~	2,550 2,300	90 75
14~	2,650 2,300	90 75
15~	2, 350 1, 950	90 70
16~	2, 400 1, 900	80 65
17~	2, 350 1, 850	75 65
18~	2, 350 1, 850	75 60
19~	2, 300 1, 800	70 60
20~29	2, 200 1, 750	70 60
30~39	2, 200 1, 700	70 60
40~49	2, 100 1, 700	70 60
50~59	2,000 1.650	70 60
60~64	1,850 1,500	70 60
65~69	1,800 1,450	70 60
70~74	1,700 1.400	70 60
75~79	1,600 1,350	65 55
80~	1, 450 1, 250	65 55

- 注1) 14才以下の者はだい5次改定日本人の栄養所要量を対象者の体位、生活活動強度、 病状等を考慮して弾力的に用いること。
 - 2) 15才以上の年齢層の者は、次に示す算定式を用いて算定しているが、対象者の体、 位、生活活動強度、病状等を考慮して弾力的に用いること。

(算定式) A = B + B x + 1/10 A

A:15才以上の一般食エネルギー所要量

B:日本人の基礎代謝量

x:病院における一般食給与患者の生活活動指数

[一般人の中等度の生活活動指数×患者の補正係数 (0.6)

1/10A:特異動的作用に使われるエネルギー

— ,	父 食	144-	tan(I	EŢ	ĦŢ				\$ BU	食	13 <i>1</i> 4-	さんぱく賞	EI	ž Į	House	HH	食物繊維		
		kcal	g	g	g	備	考				kcal	g	g	g	g	8	g	酒	応
	ü -1	1.050	30	25	160					# -1	850	20	15	150	1.0				
R.	#-2	1. 500	45	35	240					# -2	1, 200	25	25	210	1.0			腎炎	
•	7-1	1. 800	60	45	280			た	PN-1	7 −1	1. 400	30	30	240	1.5			\$70-t	į.
食	 ⊈-2	2, 000	75	55	300			h		7-2	1,600	35	30	290	1.5			臂不:	全
_	7 −3	2, 400	80	55	370			ď		7 -3	1, 900	40	30	350	2.0			心臌	矣患
	1 -1	850	30	25	130			<		#-1	1, 100	25	20	200	1.5			高血	£
粥	5 -2	1, 200	45	30	190			質		#-2	1, 450	35	35	240	1.5		1	肝不	全
<i></i>	7 -1	1. 500	55	40	220			ナ	PN-2	₹-1	1, 800	45	40	310	20			侵性	T炎
食	7-2	1, 700	70	50	230	ļ		ŀ		7 -2	2, 000	50	40	360	20			透析	
_	7 −3	1, 900	75	50	270			IJ		\$-3	2, 400	60	50	410	3.0				
	<u>1</u> -1	800	30	20	120			ゥ		ÿ −1	1, 100	30	25	180	2.0			*k·F	たつい
t	5-2	1, 100	40	30	160			L		1 -2	1, 450	45	40	220	3.0			THE	化跃
分	후-1	1. 350	55	35	190			ם	PN-3	7-1	1, 800	60	45	280	5.0				
)) 第	∓-2	1. 500	65	45	200			ン		7 −2	2, 000	70	50	300	6.0		.	*難	X tz
***	7 -3	1. 700	70	45	230	ļ		ኑ	1	ў −3	2, 400	80	55	380	6.0			鉛	课标
	ij-1	700	25	20	100			_		3 -1	850	25	20	140	1.0		-		
fi.	1 -2	1.000	35	30	140			ı		1 -2	1. 200	40	30	190	1.0				
分 分	7-1	1. 200	50	35	160			ル	PN-4	7-1	1. 400	45	35	220	1.5				
カ 第	7-2	1. 400	60	45	170			食		루-2	1, 600	55	40	250	1.5				
7 77	∓-3	1, 500	65	45	190	1				7-3	1, 900	65	40	310	2.0				
	B-1	600	25	15	90	-				9-1	1, 100	40	30	160	1.5				
=	ü -2	700	30	20	100					ÿ- 2	1. 450	50	40	210	1. 5				
= 分	#-2 후-1	900	45	25	120				PN-5	7-1	1, 800	65	50	270	20				
277 粥	7 -2	1.000	55	30	130					7-2	2,000	70	50	310	2.0		!		
)Y)	7-2 7-3	1, 200	60	35	150					7-3	2,400	80	60	370	3. 0				
andre .	7-3	600	15	20	90				 	9-1	1. 100	45	30	160	2.0				
À. ■EL		800	25	30	110					2 −2	1. 450	55	40	210	3.0				
動	学童	700	16	37	80	-		i	PN-6	7 −1	1,800	70	50	250	5. 0				
離		750	20	38	85					7-2	2.000	75	50	300	6.0				
乳	K -1	830	23	32	110					7 −3	2, 400	85	60	370	6.0				
食	I -2	i -	25	26	130			脂	F-1	媛·鲜		5	3	120					
	I -3	870	20	1 20	1 100	 		質		9 E	600	10	5	140		1		膵炎	
4t. T	ni 🟊					海	広	l	-	学董	800	15	5	180				肝炎	
	列 食 E-1	800	43	27	101	植		ر ا	F-3	当見	800	20	10	170		1		胆石	
I +	E-2	1,000	59	35	118	肥素		 		学堂	1, 200	40	10	240				胆の	う
ネ ルコ	E-3	1, 200	62	39	155	1	i a	_	F-4	当見	1, 200	45	20	210		1			
	E-4	1, 400	67	39	200	l	加加	-	-	7 I	1,600	60	20	290					
ギン		1, 600	77	53	200	BH.I		n	F-5	# E	1, 400	55	30	230	 	1			
11	E-5	1,800	77	60	229	AFE		食	1	学業	2.000	75	30	360					
<u> </u>	E-6	L .	89	60	264	***	usani.	~		11-1	800	35	10	130	<u> </u>	1. 5	4.0		
1	E-7	2.000	100	70	300			低	常	1 -2	1. 100	50	15	180		1.5	5.0	クロ	ーン類
ル	E-8	2. 200	1	1	329			, ma	"'	4 -1	1, 300	60	20	210		2.0	6.0	**	大馬
食	E-9	2, 400	108	77	043	L		残	食	7-2	1. 400	40	20	240		2.0	6. 0	大鵬	
			ad 10	. ≠=-	- 12	N 186 -	n in	2%	Į.	7-2 7-3	1, 800	75	20	300		2.0	7.0		.,
		ロール制	χ, re`	ノフス	وسطح تدار	公安。	リ樹	渣		#-3 #-1	600	30	10	100		1.0	3.5		
合	土別に	こ指示						AE	1	#-2	800	45	15	130	1	1.0	4.0		
								_	粥	#-Z \$-1	1,000	60	20	150		1.5	5.0		
								食		1	l	1				1	1		
								1	食	7-2	1,100	65	20	170	l .	1.5	5.0		

_															
	食 穏		#		Á			食	· 186			M		A	
	食 棋	<i>\$</i> 1−1	<i>\$</i> 0 − 2	学-1	学-2	学-3		, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	134		幼-1	幼-2	学-1	学-2	学-3
栄	111f- kcal	1.050	1.500	1,800	2.000	2. 400	栄	141	₹- k	cal	850	1,200	1.500	1.700	1.900
	斑白質 g	30	45	60	75	80		蛋白	艾	g	30	45	55	70	75
我	助質g	25	35	45	55	55	養	胎	質	g	25	. 30	40	50	50
	数 質 g	160	240	280	300	370		葛	質	E	130	190	220	230	270
斑							西								
	米 飯	240	390	450	540	750		金		郭	300	450	540	690	900
	その似の鮫類	5	10	10	10	10		その	他の値	K M	5	10	10	10	10
	いも類	30	GO	60.	60	60		Į,	b	M	30	60	60	60	60
A	果 実 類	100	100	150	150	150	耷	朶	奖	類	100	100	150	1 5.Q	150
	. p i	2 5	50	50	50	50			排		2 5	50	50	50	50
1 1	内 類	10	20	30	60	60		肉		類	10	20	30	60	60
1 1	魚 介 類	20	30	60	60	60		£A.	介	M	20	20	60	60	60
묘	豆麻	50					品	豆		K	50				
~	大豆製品		50	50	50	50		大	豆 製	52		50	50	50	50
1 1	4 乳	200	200	200	400	400		4		71.	200	200	200	400	400
	平 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	80	80	- " "				١.	建筑地		80	80			
				120	120	120	標	礼	N N	Z.	- "		120	120	120
構		10	10	15	15	15	107	池	<u> </u>	類	5	5	10	10	. 10
	抽路類	10									50	5 0	100	100	100
	緑黄色野菜	50	50	100	100	100			他更					200	200
	その他の野菜	100	150	200	200	200			他の		100	150	200		
成	み そ 砂 朝	8 5	8 5	15 10	15 10	15	戉	B		を額	8 5	8 5	15 10	15	15 10
1 1	ジュース類	100	100	100					. – 7		100	100	100		
	英子 和	20	40	40	4 0	4 0		Ж		虹	20	40	40	4 0	40
L															
			7	分 粥	Ŕ							5	5) št	食	
	食 模	IJ−1	7 \$h - 2	分 第 学-1	食 学-2	学-3		â	棚		幼-1	5 幼-2	分 第 学-1		\$*-3
es.			幼-2	学-1	学-2		3			cal		幼-2			\$* - 3 1,500
栄	Ilef- kcal	800	幼-2 1.100	学-1 1,350	学-2 1,500	1.700	栄	111	f- 1		700	幼-2 1.000	学 1 1. 200	学-2 1,400	1.500
	zi/f- kcal 蛋白質 g	800 30	幼-2 1,100 40	学-1 1,350 55	学-2 1,500 65	1. 700 70		工 社	f- k i M	g	700 25	幼 -2 1.000 35	学-1 1.200 50	学-2 1,400 60	1. 500 65
栄養	xi/f- kcal 蛋白質 g 脂 質 g	800 30 20	幼-2 1.100 40 30	学-1 1,350 55 35	学-2 1,500 65 45	1. 700 70 45	栄養	1.1.1 蛋白	f- k i 質	E	700 25 20	<i>i</i> 0 − 2 1.000 35 30	\$\displays - 1 1.200 50 35	学-2 1,400 60 45	1, 500 65 45
烎	zi/f- kcal 蛋白質 g	800 30	幼-2 1,100 40	学-1 1,350 55	学-2 1,500 65	1. 700 70		工 社	f- k i M	g	700 25	幼 -2 1.000 35	学-1 1.200 50	学-2 1,400 60	1. 500 65
	IIII g 强白性 g 脂 質 g 粧 質 g	800 30 20 120	幼-2 1.100 40 30 160	学-1 1,350 55 35 190	学-2 1.500 65 45 200	1. 700 70 45 230	養	工 社 選 住 相	f- k i 質 質	g	700 25 20 100	1.000 35 30 140	⇒-1 1.200 50 35 1,60	学-2 1.400 60 45 170	1, 500 65 45 190
烎	III K cal 蛋白質 g 脂 質 g 糖 質 g	800 30 20 120	\$5 - 2 1.100 40 30 160 4 5 0	学-1 1,350 55 35 190	学-2 1,500 65 45 200	1. 700 70 45 230 9 0 0	養	工程 班 班 5	f- k 可 質 質	g g g	700 25 20 100	1.000 35 30 140	学-1 1.200 50 35 160	学-2 1,400 60 45 170	1, 500 65 45 190 9 0 0
烎	IIIII kcal 蛋白質 g 脂 質 g 乾 質 g	800 30 20 120 3 0 0 5	1.100 40 30 160 450 10	学-1 1,350 55 35 190 5 4 0 1 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0	養	エキン 選 船 糖 ち その	ギー k i 質質 質 分の	2 2 3 3 3 3 3 3 3 3	700 25 20 100 3 0 0 5	1000 35 30 140 4 5 0 1 0	#-1 1.200 50 35 160 5 4 0 1 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0
烎	III K cal 蛋白質 g 脂 質 g 糖 質 g	800 30 20 120	\$5 - 2 1.100 40 30 160 4 5 0	学-1 1,350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0	学-2 1,500 65 45 200	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0	类量	エ	ギー k 質質質 分の b	2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	700 25 20 100 3 0 0 5	1.000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0	学-1 1.200 50 35 160 54 0 1 0 6 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60	1,500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0
烎	エはパー kcal 蛋白質 g 脂 質 g 糖 質 g オ 質 g フ 分 粥 その他の数類 い も 類 加額加工品	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0	学-1 1.350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0 8 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0	養	エ	ギー は 対質質 分のも 加し	2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0	#-1 1.200 50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60	1,500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0
艾	エはパー kcal 蛋白質 g 脂 質 g 粧 質 g 花 質 g 花 質 g 花 質 g れ の 他 の 数 類 い し も 類 の し も の も の も の の の の の の の の の の の の の	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0	学-1 1,350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0	类量	エは 近船 糖 ち そい 加 類	ギー k 質質質 分の b	まま	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0	5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50	1,500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0
艾	エはパー kcal 蛋白質 g 脂 質 g 糖 質 g オ 質 g フ 分 粥 その他の数類 い も 類 加額加工品	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0 5 0 2 0	学-1 1,350 55 35 190 540 10 60 80 50 30	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0	类量	14 選 船 糖 5 そ い 加 肉	ギー 質質質 分他も加那	まま 新類類 品 類	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0	5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0
艾	エはパー kcal 蛋白質 g 脂 質 g 粧 質 g 花 質 g 花 質 g 花 質 g れ の 他 の 数 類 い し も 類 の し も の も の も の の の の の の の の の の の の の	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0	学-1 1,350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0	类量	エは 近船 糖 ち そい 加 類	ギー は 対質質 分のも 加し	ままま	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0	50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0
艾	TIMF- kcal 蛋白質 g 脂質 質 g 粧質 質 g 7 分 粥 その他の数類 いも五工品 卵	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0 5 0 2 0	学-1 1,350 55 35 190 540 10 60 80 50 30	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0	类量	よび は は は は は も も も も も も も も も も も も も	7- 質質質 分他も加卵 介	2 2 2	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0	5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60	1,500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0
英	TIMF- kcal 蛋白質 g 貼 質 g 乾 質 g 7 分 数 類 の他のも 立加 卵 肉 魚 介 類	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0	学-1 1,350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0	共 量	よび は は は は は も も も も も も も も も も も も も	ギー 質質質 分他も加那	2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0 5 0	50 35 160 54 0 10 60 80 50 30 60 50	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 60 50	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0
英	TIMF- kcal 受性質 g 対質 g イクの他もして の他もしな の他もしな の他もしな のの他もな ののの。 のの。 の。	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0	学-1 1,350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0	共 量	よび は は は は は も も も も も も も も も も も も も	7- 質質質 分他も加卵 介	2 2 2	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0	50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0
英	TIMF- kcal ・ Real ・ E を B を B を B を B を B を B を B を B を B を	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	# 2 1.100 40 30 160 45 0 5 0 5 0 2 0 5 0	学-1 1.350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0 5 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0	共 量	は	7- 質質質 分他も加卵 介	g g g 所類類品 類類成品式	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0 5 0	50 35 160 54 0 10 60 80 50 30 60 50	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 60 400	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0
英	Tiff- kcal g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 5 0	学-1 1.350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0 5 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0	共 量	は	7- 質質質 分他も加卵 介 製	g g g 所類類品 類類成品式	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0 5 0	50 35 160 54 0 10 60 80 50 30 60 50	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 60 50	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0
艾 虽	144年- kcal g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	# 2 1.100 40 30 160 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 5 0	学-1 1.350 55 35 190 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0 5 0	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0	美 量	は 受 附 始	ギー質質質 分他も加卵 介 製 菌	g g g N 類類品 類類成品乳料	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	1000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0 5 0	54 0 10 60 8 0 5 0 2 0 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 60 400	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0
艾 虽	1444- kcal g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	\$\theta - 2\$ 1.100 40 30 160 450 10 60 50 20 20 50 20 80	学-1 1.350 55 35 190 540 10 60 80 50 30 60 50 200	学-2 1,500 65 45 200 6 9 0 1 0 6 0 5 0 6 0 5 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0	美 量	耳頭胎態 5 そい加 肉魚豆大牛乳乳油	ギョ 質質 分 他 も加卵 介 製 歯製	ままる 密類 配類 成	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	1000 35 30 140 450 10 60 50 20 20 20 50	#-1 1.200 50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 2 0 0 1 2 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 400 120	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0
艾 虽	1444- kcal g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 0 8 0	\$\text{\$\frac{1}{30}} - 2 1.100 40 30 160 450 10 60 50 20 20 50 20 50 50 50 50 50	学-1 1.350 55 35 190 540 10 60 80 50 30 60 50 200 120 100	学-2 1.500 65 45 200 690 10 60 80 50 60 60 120 120 100	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0 1 0 0	美 量	耳頭脂肪 5 そい加 肉魚豆大牛乳乳油緑 の ち	ギー質質質 分他も加卵 介 製 歯製 脳	まま 労頭類品 類類成品乳料品類葉	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0	1000 35 30 140 450 10 60 50 50 20 20 20 50	#-1 1.200 50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 0	学-2 1,400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 400 120	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0
賽量 食品 構	TIMF- kcal g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 0 8 0 5 0	\$\text{\$\frac{1}{30}} - 2 1.100 40 30 160 450 50 50 20 20 50 20 50 50 50 150	学-1 1.350 55 35 190 540 10 60 80 50 30 60 50 120 100 100 200	学-2 1.500 65 45 200 69 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 1 2 0 1 0 0 2 0 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0 1 0 0 2 0 0	美量 食品棉	耳頭胎態 5 そい加 肉魚豆大牛乳乳油緑そ の な	ギー質質質 分のも加卵 介 製 放射性と	まま 労頭類品 類類成品乳料品類葉	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 0 8 0	\$\hbar{h} - 2 1.000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0 5 0 2 0 5 0 5 0 5 0	#-1 1.200 50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 0 0	学-2 1.400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 60 11 10 11 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0
艾 虽	1447- kcal g g g g f f f f f f f f f f f f f f f	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0 2 0 8 0	\$\text{\$\frac{1}{30}} - 2 1.100 40 30 160 450 10 60 50 20 20 50 20 50 50 150 80	学-1 1.350 55 35 190 540 10 60 80 50 30 60 50 120 100 100 200 15	学-2 1.500 65 45 200 69 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 1 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 2 0 0 1 5	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0 1 0 0 2 0 0	美 量	耳頭脂肪 5 そい加 肉魚豆大牛乳乳油緑そみ	ギー質質質 分のも加卵 介 製 放射性と	g g g 所類類品 類類腐品乳料品類葉菜そ	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 0 8 0 5 0	\$\hbar{h} - 2\$ 1.000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0 5 0 2 0 5 0 1 5 0 8 0	#-1 1.200 50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0 5 0 1 2 0 0 1 0 0 2 0 0 1 5	学-2 1.400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 50 400 120 100 200 15	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0 1 0
賽量 食品 構	14 A Cal g g g g	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0 2 0 8 0 5 0	\$\text{\$\frac{1}{30}} - 2 1.100 40 30 160 450 10 60 50 20 20 50 20 50 50 150 85	#-1 1.350 55 35 190 540 10 60 80 50 30 60 50 120 100 100 200 15 10	学-2 1.500 65 45 200 69 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 1 2 0 1 0 0 2 0 0	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0 1 0 0 2 0 0	美量 食品棉	耳頭胎態 5 そい加 肉魚豆大牛乳乳油緑そみ砂	ギー質質質 分価も加卵 介 製 歯髪	g g g g 対類類品 類類成品乳料品類葉葉そ期	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 0 8 0 5 0 1 0 0 8 5	\$\hbar{h} - 2\$ 1.000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0 5 0 2 0 5 0 1 5 0 8 0	#-1 1.200 50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 0 0 2 0 0 1 5 1 0	学-2 1.400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 50 400 120 10 200 15 10	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0 1 0 2 0 0 1 5 1 0
賽量 食品 構	1447- kcal g g g g f f f f f f f f f f f f f f f	800 30 20 120 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 5 0 2 0 8 0	\$\text{\$\frac{1}{30}} - 2 1.100 40 30 160 450 10 60 50 20 20 50 20 50 50 150 80	学-1 1.350 55 35 190 540 10 60 80 50 30 60 50 120 100 100 200 15	学-2 1.500 65 45 200 69 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 1 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 2 0 0 1 5	1.700 70 45 230 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0 1 0 0 2 0 0	美量 食品棉	耳頭胎態 5 そい加 肉魚豆大牛乳乳油緑そみ砂	ギー質質質 分のも加卵 介 製 放射性と	g g g g 対類類品 類類成品乳料品類葉葉そ期	700 25 20 100 3 0 0 5 3 0 5 0 2 5 1 0 2 0 0 8 0 5 0	\$\hbar{h} - 2\$ 1.000 35 30 140 4 5 0 1 0 6 0 5 0 2 0 2 0 5 0 2 0 5 0 1 5 0 8 0	#-1 1.200 50 35 160 5 4 0 1 0 6 0 8 0 5 0 3 0 6 0 5 0 1 2 0 0 1 0 0 2 0 0 1 5	学-2 1.400 60 45 170 690 10 60 80 50 60 50 400 120 100 200 15	1.500 65 45 190 9 0 0 1 0 6 0 8 0 5 0 6 0 5 0 4 0 0 1 2 0 1 0

別紙 4

										עפא נינל	v -4
			3	分第	Ĥ					流里	角
٠	食 概	\$\frac{1}{2} - 1	2 – رايا	学-1	学-2	学-3		食	榧	رزي	学
栄	Ii#f- kcal	600	700	900	1.000	1. 200	栄	11,	f- kcal	600	800
	蛋白質 g	25	30	45	55	60			白質 :	1	25
発	a PE fil	15	20	25	30	35	表	胎	質	20	30
	粉質g	90	100	120	130	150		糖	質(90	110
M							舐				
	3 分 粥	300	450	540	690	900		M	¥	300	540
	その他の穀類 い も 類	5 3 0	5 30	5 30	5 3 0	5 30		で	んぷん	. 5	10
食	加糖加工品	5 0	5 0	80	8 0	8 0	食	· ·	<u> </u>	- 	
	ท	2 5	5 0	5 0	5 0	5 0		卵	黄	18	36
	とりささみ	10	20	20	4 0	- 40					
	魚 介 類	20	20	60	60	60	品	4	#	. 300	400
品	豆麻	50	50	50	100	100		_			
	大豆製品 生 乳	0.00	200	200	2 0 0	400		礼		100	100
	牛 乳 乳酸酸飲料	200 80	200 80	200	200	400	構	4		8	1 5
禰	孔 製品			120	120	120	1	~		1	'
	加斯類	3	3	5	5	5	成	1 23	*	10	10
	緑黄色野菜	5 0	5 0	5 0	5 0	5 0	1			-	
	その他の野菜	100	100	100	100	100		"	ュース類	200	200
成	みそ	8	8	15	15	15]				
	砂期	5	5	10	10	10		莱	子類	1 .	
	ジュース類 菓 子 類	100	100	100	100	100	厂	L			J
	食 糊	雅一	yx 1	谁一1.	離一:	2	唯一;	 3			
梨	ı‡∦f- kcal	7 (0 0	750	8	3 0	8 '	7 0			
	蛋白質 g		16	20	:	2 3	2	2 5			
캱	m M g	:	3 7	38	:	3 2	:	2 6			
i	糖 質 g	1	80	8 5	1	10	1 :	3 0			
飛 ——											
ı	四 莊 乳	170	× 6 2	n n 🗸 🖈	l				ı		
			1	8 0 × 1	1	× 3 1 × 2	60; 70;				
		ペー:			1	1					
	主 食			8 0 × 1	100	1		× 2			
Ĥ	主 食	K	z	8 0 × 1 	100:	× 2	70; —— 全	× 2			
A	いも類	K	スト・分別	8 0×1 ベースト 五分粥 5 0	100 - L: 2	× 2	全 3 ·	× 2 % 0 0 2 0			
Ř		K	スト・分別	8 0 × 1 ベースト 五分粥	100 - L: 2	× 2 分粥 0 0	全 3 ·	× 2 			
ß	い も 類 加糖加工品	K	スト・分別	8 0×1 ベースト 五分粥 5 0	100 - L: 2	× 2 分粥 0 0 2 0 5 0	全 3 ·	× 2			
食品	い も 類 加糖加工品 卵	K	スト・分別	80×1 ベースト 五分粥 50	100 - L: 2	× 2 分粥 0 0 2 0 5 0	全 3 ·	× 2			
	い も 類 加糖加工品 卵黄 とりささみ 魚 介 類	K	スト・分別	80×1 ベースト 五分粥 50	100 t: 2	× 2 → ¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬	全 3 1	× 2 95 0 0 2 0 0 0 1 5 1 0 2 0			
	い も 類 加糖加工品 卵費 とりささみ 魚 介 類 豆 麻	K.	スト・分別	8 0×1 ベースト 五分粥 5 0 2 0 5	1 0 0 to 2	× 2 → → → → → → → → → → → → → → → → → → →	全 3 ·	* 2 *** 0 0 2 0 0 0 1 5 1 0 2 0			
品	い も 類 加糖加工品 卵 卵黄 とりささみ 魚 介 類 豆 路	K.	スト・分別	8 0×1 ペースト 五分粥 5 0	1 0 0 to 2	× 2 → ¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬	全 3 ·	* 2 \$\frac{9}{9}\frac{9}{1} 0 0 2 0 0 1 0 0 2 0 2 0 5 0			
	い も 類 加糖加工品 卵 卵費 とりささみ 魚 介 類 豆 路 乳 類	K.	スト・分別	8 0×1 ベースト 五分粥 5 0 2 0 5 1 0	1 0 0 · t-2	× 2 → ¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬	全 3 1	× 2 97 0 0 2 0 0 0 1 5 1 0 2 0 5 0 5			
品	い も 類 加糖加工品 卵 の か とりささみ 取 豆 乳 し り は り は り は り れ い り れ い り れ い り れ い り れ い り れ い り れ い り れ い り れ い り れ い り れ い り れ り れ	K.	スト・分別	8 0×1 ベースト 五分粥 5 0 2 0 5 1 0	1 0 0 · t-2	× 2 分殊 0 0 2 0 5 0 5 2 0 2 0 2 0 3 2 0	全 3 1	× 2 95 0 0 2 0 0 0 1 5 1 0 2 0 5 0 5 3 0			
品	い も 類加	K:	スト 分解 3 0	8 0×1 ベースト 五分粥 5 0 2 0 5 1 0	1 0 0 · t-2	× 2 → ¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬	全 3 1	× 2 97 0 0 2 0 0 0 1 5 1 0 2 0 5 0 5			
品	い も 類 加	K:	スト・分別	8 0×1 ベースト 五分粥 5 0 2 0 5 1 0 2 0	1 0 0 · t-2	× 2 → → → → → → → → → → → → → → → → → → →	全 3 1	× 2 95 0 0 2 0 0 0 1 5 1 0 2 0 5 0 5 0 6 0			
品梯	い も 類 加糖加工品 卵費 とりささみ 取豆 乳 製 品 類 類 質 長の他の野菜 その他の野菜 そ	*	スト 分解 3 0	8 0×1 ベースト 五分粥 5 0 2 0 1 0 2 0 3	1 0 0 · t-2	× 2 → → → → → → → → → → → → → → → → → → →	全 3 1	× 2 98 0 0 2 0 0 0 1 5 1 0 2 0 5 0 5 0 6 0 6			

①エネルギーコントロール食

										
食	毢	E - 1	E - 2	E - 3	E - 4	E - 5	E - 6	E - 7	E - 8	E - 9
I\$A\$	- kcal	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400
FJX(ī g	43.3	58.6	62.0	66, 6	76.6	77. 2	89.4	100.4	108.2
比	× ×	21. 0	23.0	20.0	18.0	19.0	18.0	18.0	18.0	17.8
脂	寬 8	27. 0	34.5	39.0	39.0	53.0	60.0	60.0	69.5	76.5
H	ж ж	30.0	30.0	29. 0	25. 0	30.0	31.0	28.0	28.1	28. 2
数	策 8	101.2	118.4	155.0	200.4	200.4	228.6	263.6	300.6	3 2 8.8
比	ж ж	49.0	47.0	51.0	56.0	51.0	52.0	54.0	53.9	54.0
間食	比苹米	18.8	15. 2	12. 7	16.6	14. 5	19. 1	17. 2	15.6	14.3
		単位配分	単位配分	単位配分	単位配分	単位配分	単位配分	単位配分	単位配分	単位配分
表	1	3. 6	4. 5	6. 0	7. 5	8. 0	9. 1	11. 6	12.6	13.7
お・	やつ				1. 0	. 1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0
表	2	0. 5	0. 5	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0
表	3	2. 5	4. 0	4. 0	4. 0	5. 0	·5. 0	5. 0	6. 0	6. 0
表	4	1. 4	1. 4	1. 4	1. 4	1. 4	2. 8	2. 8	2. 8	4. 2
表	5	0. 5	0. 5	1. 0	1. 0	2. 0	2. 0	2. 0	2. 5	2. 5
表	6	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0
付	味噌	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3
绿	ভ শা	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3	0. 3
单位	合計	10. 1	12. 5	15. 0	17. 5	20.0	22. 5	25. 0	27. 5	30.0

おやつの単位配分

			,			,				
Ŕ	和	E - 1	E - 2	E - 3	E - 4	E - 5	E - 6	· E - 7	E – 8	E - 9
I	ネルギー Kcal	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400
151	单位数	10.1	12. 5	15	17. 5	20	22. 5	2 5	27. 5	30
10	おやつ									
	表-2	0. 5	0. 5	0. 5	0. 5	0. 5	0. 5	0. 5	0. 5	0. 5
時	表-4						1. 4	1. 4	1. 4	1. 4
	おやつ				1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0	1. 0
夜	表-2					,				
	去-3									
	表-4	1. 4	1. 4	1. 4	1. 4	1. 4	1. 4	1. 4	1. 4	1. 4
食	表-5									
Mi	建二半 %	18.8	15. 2	12. 7	16.6	14. 5	19. 1	17. 2	15.6	14. 3

### 14 14 15 15 15 15 15 15	1							ſ				
### おおお	1	A 75		P	N -	· 1			P	N -	2	
照白質 8 20 25 30 35 40 25 35 45 50 50 50 長程 暦 質 8 15 25 30 30 30 30 20 35 40 40 40 55 35 40 40 40 55 35 40 40 40 55 35 40 40 40 55 35 40 40 40 55 35 40 40 40 55 35 40 40 40 55 35 40 40 40 55 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40		ii ei	幼-1	幼-2	学-1	学-2	学-3	幼-1	幼 2	学-1	学-2	学-3
 亜白質 を 20 25 30 35 40 25 35 44 5 50 50 50 50 計数 質 150 250 240 290 350 200 240 310 360 410 360 410 計数 質 150 210 240 290 355 200 240 310 360 410 360 410 計数 質 150 210 240 290 350 200 240 310 360 410 360 410 計数 200 250 310 360 410 360 410 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	21	libf- kcal	850	1, 200	1,400	1,600	1, 900	1, 100	1, 450	1.800	2.000	2 400
登 語 気 g 15 25 30 30 30 30 20 35 40 40 50 80 数 g 20 150 240 310 360 410 360 410 1		1	1		i						l	
照 付加会性 g 1.0 1.0 1.5 1.5 1.5 2.0 1.5 1.5 2.0 2.0 2.0 3.0	23	l .	1	1							i	
照 付加食量 g 1.0 1.0 1.5 1.5 1.5 2.0 1.5 1.5 2.0 2.0 2.0 3.0		1	1		240		· ·					
中の他の段型 5 100 100 100 100 30 60 600 600 600 600 600 600 600 600	扭	付加食塩 g	1.0	1.0	1.5	1.5	2.0	1.5	1.5	2. 0	2.0	
# できらい できらい できらい できらい できらい できらい できらい できらい	\vdash			<u> </u>		· -						
次 6 照 30 60 60 60 60 30 60 60		米 版	330	390	420	570	750	330	360	450	630	750
会 展 実 所 100 100 100 100 100 100 100 100 100 1		その他の駁類	5	10	10	10	10	5	10	10	10	10
展			3 0	60	60	6.0			60	60	6 0	60
株	Û		100	100	100	100		100	100	100	100	100
照 分 項 20 20 20 20 20 20 20 20 30 30 30 30 まで できませんの受取 50 100 100 150 150 150 150 150 150 150		1	2 5	25								50
品 豆		1										
大豆製品	_	1	20	20	20	20	20	20	20	30	30	30
中 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元	ă	1										
現 製 品									50	50	50	50
横 前 町 河 10 15 15 15 15 15 10 15 15 15 15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10		1								120	120	120
接責色野菜 50 50 100 100 100 50 50 100 100 100 100	叔		10	15	15	15	1.5	10	1.5			
その他の野菜 100 150 200 200 200 100 150 200 200 200 200 200 200 200 200 200 2	"		_									
お		1										
本 子 町 20 40 40 40 40 20 40 40 40 40 40 20 0 150 150 200 150 200 150 150 150 150 100 100 200 150 150 150 150 150 150 150 150 150 1		b as	5									
	成	ジュース頭						200	200	200	200	200
(Kcal)			20	40	40	40	4 0	20	4 0	40	40	40
中 N - 3		* # # # # # # #		50	150	150	150	100	100	200	150	200
対		(Kcal)										
分 型	Г			ъ	\				<u>-</u>	``		
対・1 対・2 学・1 学・2 学・3 学・3 対・1 対・2 学・1 学・2 学・3 学・3 学・3 学・3 学・4		企 取			N -	3			F	Ν -	4	
 栄 はけ-kcal 1.100 1.450 1.800 2.000 2.400 850 1.200 1.400 1.600 1.900 五白質 g 30 45 60 70 80 25 40 45 55 65 投 質 質 g 25 40 45 50 55 20 30 35 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 取 質 g 25 40 45 50 55 20 30 35 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 取 質 g 25 40 45 50 6.0 6.0 1.0 1.0 1.0 1.5 1.5 2.0 股 質 g 25 40 480 540 780 240 300 390 480 660 60 60 60 60 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30			幼-1	约-2	学-1	学-2	学-3	幼-1	±3-2	学-1	学-2	学-3
接自質 度 30 45 60 70 80 25 40 45 55 65 20 30 35 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40		T		77						<u> </u>	· -	
登 階 質 度 25 40 45 50 55 20 30 35 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40	栄	114f- kcal	1.100	1. 450	1.800	2.000	2, 400	850	1.200	1.400	1.600	1.900
数 質 度 180 220 280 300 380 140 190 220 250 310		蛋白質 g	30	45	60	70	80	25	40	45	55	65
無 付加食塩g 2.0 3.0 5.0 6.0 6.0 1.0 1.0 1.5 1.5 2.0 米 版 300 330 480 540 780 240 300 390 480 660 その他の投類 5 10 10 10 10 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	袋	I 質 g	ne l	40	45	50	55	20	30	35	40	40
米 版 300 330 480 540 780 240 300 390 480 660 その他の投類 5 10 10 10 10 5 10 10 10 10 10 20 20 20 200 200 200 200		les et al	23	; i								
全の他の設策 5 10 10 10 10 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	一量(1 - 1	180	220				140	190	220	250	310
全の他の設策 5 10 10 10 10 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	L I	1 - 1	180	220						l		
中 表 類 30 60 60 60 60 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30		付加食塩 g	180 2. 0	220 3. 0	5. 0	6. 0	6.0	1.0	1. 0	1.5	1.5	2. 0
食 果 爽 類 100 100 150 150 150 100 100 100 100 100		付加食塩 g	180 2.0 3 0 0	220 3.0 3 3 0	5.0 4 8 0	6.0 5 4 0	6.0 780	1.0 2 4 0	1.0	1.5 3 9 0	1.5 4 8 0	2.0 6 6 0
野 25 25 50 50 50 25 25 25 50 50 50 点 分 点 分 点 分 点 分 点 分 点 分 点 分 点 分 点 分 点		付加食塩 g 米 飯 その他の登頭	180 2.0 3 0 0 5	220 3.0 3 3 0 1 0	5.0 480 10	6.0 540 10	6.0 780 10	1.0 2 4 0 5	1.0 300 10	1.5 390 10	1.5 480 10	2.0 660 10
無分類 20 30 60 80 80 30 60 60 60 80 豆		付加食塩 g 米 飯 その他の登頭 い も 頭	180 2.0 3 0 0 5 3 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0	5.0 480 10 60	6.0 540 10 60	6.0 780 10 60	1.0 240 5 30	1.0 300 10 30	1.5 390 10 30	1.5 480 10 30	2.0 660 10 30
無 介 類 20 30 60 80 80 30 60 60 60 80 豆 路 大豆 製品 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50		付加食塩 g 米 仮 その他の登類 い も 類 果 実 類	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0	5.0 480 10 60 150	6.0 540 10 60 150	780 10 60 150	1.0 240 5 30 100	1.0 300 10 30 100	1.5 390 10 30 100	1.5 480 10 30 100	2.0 660 10 30
大豆製品 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50		付加食塩 g 米 仮 その他の登類 い も 類 果 実 類	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5	5.0 480 10 60 150 50	540 10 60 150	780 10 60 150	1.0 240 5 30 100 25	1.0 300 10 30 100 25	1.5 3 9 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5	1.5 480 10 30 100 50	2.0 660 10 30 100 50
株 乳 200 100 15	£	付加食塩 g 米 仮 仮 取 取 取 取 取 取 の 介 取 和 介 取 和	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0	5.0 480 10 60 150 50 30	6.0 540 10 60 150 50	780 10 60 150 50 80	1.0 240 5 30 100 25 20	1.0 300 10 30 100 25 30	1.5 3 9 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0	1.5 480 10 30 100 50 60	2.0 660 10 30 100 50 60
現 数 品	£	付加食塩 g 米 仮数類い も 類 平 実 類 肉 介 類 肉 介 類 豆 介 質 類	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0	5.0 480 10 60 150 50 30	5 4 0 1 0 6 0 1 5 0 5 0 6 0 8 0	780 10 60 150 50 80	1.0 240 5 30 100 25 20	1.0 300 10 30 100 25 30	1.5 3 9 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0	1.5 480 10 30 100 50 60	2.0 660 10 30 100 50 60
読	£	付加食塩 g 版類 取 の他の も 実 取 の	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0	5.0 480 1060 150 50 30 60 50	5 4 0 1 0 6 0 1 5 0 5 0 6 0 8 0	780 10 60 150 50 80 80	1.0 240 5 30 100 25 20	1.0 300 10 30 100 25 30 60	1.5 3 9 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0	1.5 4 8 0 1 0 3 0 1 0 0 5 0 6 0	2.0 660 10 30 100 50 60 80
技質色野菜 50 50 100 100 100 50 50 100 100 100 100	£	付加食塩 g 版類類 取 類類 取 類 類 類 類 類 類 質 数 記 豆 豆 豆 大 生 生	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0	5.0 480 1060 150 50 3060 50 200	5 4 0 1 0 6 0 1 5 0 6 0 8 0 5 0 2 0 0	780 10 60 150 50 80 80	1.0 240 5 30 100 25 20	1.0 300 10 30 100 25 30 60	1.5 3 9 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0	1.5 4 8 0 1 0 3 0 1 0 0 5 0 6 0	2.0 660 10 30 100 50 60 80
その他の野菜 100 150 200 200 200 100 150 200 200 200 砂	食品	付加 食塩 を	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0 1 2 0	5.0 480 10 60 150 50 60 50 200 120	5 4 0 1 0 6 0 1 5 0 6 0 8 0 5 0 2 0 0 1 2 0	780 1060 150 5080 80 50200 120	1.0 2 4 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 3 0	1.0 3 0 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0	1.5 3 9 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0	1.5 480 10 30 100 50 60 60	2.0 660 10 30 100 50 60 80
び 数 5 10 10 10 10 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	食品	付加 食塩 8 低類 類 類 類 類 類 質 は 品 品 品 加 類 類 類 類 類 質 は 品 れ 品 加 面 類 加 面 類 の 魚 豆 大 牛 れ 品 加 面 面 の の の の の の の の の の の の の の の の の	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0 2 0 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5	5.0 480 10 60 150 50 30 60 50 200 120 15	5 4 0 1 0 6 0 1 5 0 6 0 8 0 5 0 2 0 0 1 2 0	5.0 780 10 60 150 50 80 80 50 200 120	1.0 240 5 30 100 25 20 30	1.0 3 0 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0	1.5 3 9 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0	1.5 480 100 30 100 50 60 60 50	2.0 660 10 30 100 50 60 80 50
成 ジュース類 200 100 100 100 100 100 100 100 100 100	食品	日本 を	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0 2 0 1 0 5 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 5 0	5.0 480 10 60 150 50 30 60 50 200 120 15	5 4 0 1 0 6 0 1 5 0 6 0 8 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 1 0 0	5.0 780 10 60 150 50 80 80 50 200 120 15	1.0 240 5 30 100 25 20 30	1.0 3 0 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0	1.5 3 9 0 1 0 3 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0	1.5 480 10 30 100 50 60 50 61 50	2.0 660 10 30 100 50 60 80 50
東子類 20 40 40 40 20 40 40 40 40	食品	日 米 そい 果 内 魚 豆 大 牛 乳 油 緑 その 魚 豆 大 牛 乳 油 緑 の 魚 豆 大 牛 乳 油 緑 その 他の は 女 の 魚 豆 大 牛 乳 油 緑 その 他の は か で が か が が が が が が が が が が が が が が が が	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0 2 0 1 0 5 0 1 0 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 5 5 0 1 5 0	5.0 4 8 0 1 0 6 0 1 5 0 3 0 6 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 0 2 0 0 2 0 0 2 0 0	540 10 60 150 50 60 80 50 200 120 15	6.0 780 10 60 150 80 80 50 200 120 15	1.0 240 5 30 100 25 20 30 100 50 100	1.0 3 0 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 0 1 5 0 1 5 0	1.5 3 9 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 5 1 0 0 2 0 0	1.5 4 8 0 1 0 0 3 0 1 0 0 5 0 6 0 5 0 1 5 0 1 5 0 2 0 0	2.0 660 10 30 100 50 60 80 50 15 100 200
	食品精	日 米 そい 果 内 魚 豆 大 牛 乳 油 緑 そ 砂 切 類 類 類 類 類 路 島 乳 島 類 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野 野	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0 2 0 1 0 5 0 1 0 0 5 0	220 3.0 3 3 0 1 0 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 5 5 0 1 5 0	5.0 4 8 0 1 0 6 0 1 5 0 3 0 6 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 0	540 10 60 150 50 60 80 50 200 120 15 100 200	6.0 780 100 600 150 800 800 200 120 151 100 200 10	1.0 240 5 30 100 25 20 30 100 50 100 50	1.0 3 0 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 0 1 5 0 1 5 0 1 0	1.5 3 9 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 5 1 0 0 2 0 0 1 0 1	1.5 480 100 30 100 50 60 50 15 100 200 10	2.0 660 10 30 100 50 60 80 50 15 100 200
	食品精	日本	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0 1 0 0 5 0 1 0 0 5 2 0 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 0 1 5 0 1 5 0 1 0 0	5.0 480 10 60 150 50 30 60 50 200 120 15 100 200 100	540 10 60 150 50 60 80 50 200 120 15 100 200 100	6.0 780 100 600 150 800 800 200 120 150 200 100 100	1.0 240 5 30 100 25 20 30 100 50 100 5100	1.0 3 0 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 0 1 5 0 1 0 0	1.5 3 9 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 5 0 2 0 0 1 0 0 2 1 0 0	1.5 480 100 30 100 50 60 60 50 15 100 200 10	2.0 660 10 30 100 50 60 80 50 15 100 200 100
	食品精	日 米 そい 果 内 魚 豆 大 牛 乳 油 緑 そ 砂 ジ 東 郷 か り 製 間 色 の ロー 子 コ 製 間 色 の ロー 子 コ ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0 1 0 0 5 0 1 0 0 5 2 0 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 0 1 5 0 1 5 0 1 0 0	5.0 480 10 60 150 50 30 60 50 200 120 15 100 200 100	540 10 60 150 50 60 80 50 200 120 15 100 200 100	6.0 780 100 600 150 800 800 200 120 150 200 100 100	1.0 240 5 30 100 25 20 30 100 50 100 5100	1.0 3 0 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 0 1 5 0 1 0 0	1.5 3 9 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 5 0 2 0 0 1 0 0 2 1 0 0	1.5 480 100 30 100 50 60 60 50 15 100 200 10	2.0 660 10 30 100 50 60 80 50 15 100 200 100
	食品精	日本	180 2.0 3 0 0 5 3 0 1 0 0 2 5 2 0 2 0 1 0 0 5 0 1 0 0 5 2 0 0	220 3.0 3 3 0 1 0 6 0 1 0 0 2 5 3 0 3 0 5 0 2 0 0 1 2 0 1 5 0 1 5 0 1 5 0 1 0 0	5.0 480 10 60 150 50 30 60 50 200 120 15 100 200 100	540 10 60 150 50 60 80 50 200 120 15 100 200 100	6.0 780 100 600 150 800 800 200 120 150 200 100 100	1.0 240 5 30 100 25 20 30 100 50 100 5100	1.0 3 0 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 0 1 5 0 1 0 0	1.5 3 9 0 1 0 0 2 5 3 0 6 0 5 0 1 5 0 2 0 0 1 0 0 2 1 0 0	1.5 480 100 30 100 50 60 60 50 15 100 200 10	2.0 660 10 30 100 50 60 80 50 15 100 200 100

3
脂
質
コ
ン
۲
1
ル
食

	& 35	5	10	10	10	10		5 10		10	10	10	
成	ジュース類	100	100	100	100	100	10	0 100	1	00 1	00 1	.00	
	菜 子 類	20	40	40	4 0	4 0	2	0 40	L	40	40	4 0	
	EENHELL (Kcal)												
		F-1	F -	- 2	F-	- 3		A M		F-	- 4	F-	- 5
	食 種	幼・学	幼	学	幼	学		A A		幼	学	幼	学
栄	111f- kcal	500	600	800	800	1. 200	栄	111f- k	a l	1.200	1.600	1.400	2.000
	張白質 g	5	10	15	20	40		蛋白質	g	45	60	55	75
衮	指 宜 8	3	5	5	10	10	斑	路 贯,	g	20	20	30	30
盘	超 質 g	120	140	180	170	240	盘	哲 質	E	210	290	230	360
$ \cdot $	n u	450						<u></u> 全	粥	360	780		
	3 分第	400	300	540	ļ			— 米	饭			270	690
	5 /) %				360	780	£	その他のな	文页	5	10	5	10
食	その他の数類		5	5	5	10		でんぷ		l			
	てんぶん	10						W 6	京	30	60	3 0	6.0
	いも類		30	60	3 0	6.0		果 実	M	100	150	100	150
	加数加工品		100	100	100	150] [卵		2 5	2 5	50	50
	卵						品	೬) ಕ ಕ	み	4 0	60	40	0 6
品	とりささみ		ļ		20	40		介	M	4 0	6.0	40	60
	既介成				20	40		豆	爲	5 0	50	7 5	7 5
	豆口				20	50		牛	Ą	1		200	200
	牛 乳			ł		1		孔 製	Ďā	120	120	120	120
	乳 製 品				1		翃	ヨーグリ	ل ا	100	100	<u> </u>	<u> </u>
森	ヨーグルト			100		100		油店	類		5	5	5
	油料						1	禄黄色素		1	5 0	5 0	100
	綠黄色野菜	1	5 0	5 0	5 0	50	1	その他の!	好菜		150	150	200
	その他の野菜		100	100	100	150	1	み	そ		15	15	15
	みそ	10	10	10	15	15	砇	B	<i>t</i> 3	-	10	10	10
成	& #1	10	10	10	10	10		22-2		1	400	400	200
	おおめ	3 0	20	20	20	20	1	英 子	M	40	4 0	40	4 0
	ジュース類	300	400	400	400	400	-	J		1	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ		
1	菜 子 類	1			4 0	4 0	1						

К

幼-2 学-1

1.800

65

50

270

2.0

450

10

6 0

100

50

60

60

5 0

15

100 100

200 200

200

P

1.450

50

40

210

1.5

300

10

6 0

25

3 0

60

5 0

200

120

15

50

150

100

幼-1

1.100

40

30

160

1.5

240

5

3 0

2 5

30

60

200

10

5 0

100

飯

類

孤

K

品 120

ú A

1\$4f- kcal

蛋白質

脂質

紅 貫

*

11 6

内

化 旗

4

乳 双

品豆

栮

食果

付加食塩 g

その他の段類

英 類 100

大豆製品

油脂類

经黄色野菜

その他の野菜

衮

5

学-3

2.400

80

60

370

3.0

750

10

60

100

50

60

8 0

50

15

100

200

400

幼-1

1.100

45

30

160

2.0

5

3 0

25

60

60

50

10

50

100

100

270

学-2

2.000

70

50

310

2.0

5 7 0

10

60

50

60

8 0

50

200

120 120 120

1 5

100

幼-2

1,450

55

40

210

3.0

300

10

3 0

2 5

60

60

5 0

10

5 0

150

200 200

100

学-2

2.000

75

50

300

6. 0

5 7 0

10

3 0

100 100 150

5 0

8 0

8 0

50

200

15

100

200 200

学-1

1.800

70

50

250

5.0

420

10

3 0

50

8 0

80

50

120 120 120 120 120

1 5

100

学-3

2.400

85

60

370

6.0

720

10

6 0

5 0

8 0

8 0

50

400

1 5

100

200

別紙 8

				低		残	渣		食		
1	建		常		食	4		粥		食	
		幼-1	幼-2	学-1	学-2	学-3	幼-1	幼-2	学-1	学-2	学-3
栄	ı‡∦f- kcal	800	1.100	1.300	1,400	1.800	600	800	1.000	1.100	1, 300
	蛋白質 g	35	50	60	70	75	30	45	60	65	65
養	脂質g	10	15	20	20	20	10	15	20	20	20
	糖質g	130	180	210	240.	300	100	130	150	170	200
尳	繊維 g	1.5	1.5	2.0	2. 0	2. 0	1.0	1.0	1.5	1.5	1.5
	食物繊維 g	4.0	5.0	6.0	6.0	7.0	3.5	4.0	5.0	5.0	6.0
	米 飯	240	390	450	540	750					
食	全 粥						300	450	540	690	900
	小麦粉	10	10	1.0	10	10	10	10	1:0	10	10
	じゃがいも	3 0	6 0	60	60	60	3 0	6 0	6 0	6 0	60
品	加糖加工品	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	印	2 5	5 0	5 0	50	-50	2 5	5 0	5 0	5 0	5 0
	肉 類	40	40	8 0	80	80	40	4 0	8 0	80	8 0
構	魚介類	4 0	80	8 0	100	100	4 0	80	8 0	100	100
	豆腐	5 0	50	100	100	100	5 0	5 0	100	100	100
	緑黄色野菜	70	70	100	100	100	70	70	100	100	100
成	その他の野菜										
	砂糖	5	5	10	10	10	5	5	10	10	10
	ジュース類	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

	食 種	禁 止	食品および料理
4	卵そのもの禁	卵類	鶏卵·鶉卵·魚卵
ア		菓子類	プリン・カスタードクリーム
レ		調味料	マヨネーズ
ル		卵料理	卵焼き・オムレツ・茶碗むし・ピカタ・卵豆腐
#	卵完全禁	肉類	鶏肉
1		練り製品	
除		穀類	中華めん・菓子パン
去		菓子類	カステラ・ケーキ・ビスケット
食		調味料	コンソメ・ドレッシング・ソース・ケチャップ
		その他	天麩羅やフライの衣・ハンバーグや肉団子のつなぎ
			*卵そのもの禁の除去食品を含む
	牛乳そのもの禁		牛乳
	牛乳完全禁	乳類	ヨーグルト・乳酸菌飲料・アイスクリーム・チーズ・生クリーム
		肉類	牛肉
		菓子類	プリン・カスタードクリーム・カステラ・ケーキ・ビスケット
			チョコレート
		穀類	食ばん・ロールパン・菓子パン
		油脂類	バター・マーガリン
		調味料	コンソメ・ドレッシング・ソース・ケチャップ・ブイヨン
		年乳・バター料理	グラタン・クリームシチュー・ポタージュ・バター焼き
			*牛乳そのもの禁の除去食品を含む
	大豆そのもの禁	豆類	大豆・あずき・ピーナッツ・枝豆・煮豆・納豆・もやし
			えんどう・いんげん
		菓子類	餡を使った菓子(饅頭・あん団子など)
	大豆完全禁	豆腐製品	豆腐・油揚げ・がんもどき・生あげ・豆乳
		調味料	味噌•醤油
		整独使用企品	佃煮・味付け缶詰
		菓子類	チョコレート
		その他	大豆油・マーガリンを使った食品
			*大豆そのもの禁の除去食品を含む
	個人オーダー	上記以外の	か除去食品の場合
	1	1	

食品群別荷重平均成分表 (国立小児病院)

100g中

*は四訂食品成分表による数値

10084	エネルギー	水	分	たんは	/ RM	16	質	糖	Ref	緻	維		磁維	備	4	
食品名														748	考	
*米飯	148kcal	65.			6 g	0.	5 g	15.	7 g	<u> </u>	1 g		4 g	ļ		••••••
*全粥	72	83. 86.	**********	1. 1.		0.		12.		ļ	φ	0.				
*七分粥	59					0.			6	ļ	••••••					
*五分粥	36	91.		0.	************************			6.	***********	ļ					***************************************	
*三分粥	33	92.	•••••	0.		0.		5.		ļ			•••••			
*重湯	28	93.		0.		0. 1.		75.			9	2.	 5			
*小麦粉	368	14.		8.				64.		0.	<u></u>	۷.			****************	
その他の穀類	318	24.		7.		2. 0.	********	17.								······
いも類	81	78.		1.			**********	22.					••••••	離乳1・		
いも類	100	73.		1.		0.	•••••						••••••	離乳3・	**************	
いも類	8.8	76.		2.		0.	**********	19.						METU O	מאנעט	·····
*じゃがいも	77	79.		2.		0.	••••	16.		0.	4	1.	<u>.</u>		*************	
*澱粉	330	18.		0.		0.		81. 13.					********		***********	
果実類	54	84.		0.		0.	**********				•	1			••••••	••••••
加糖加工品	74	80.		0.		0.		17.		0.	**********	1.	<u>.</u>		•••••••	**********
*卵	162	74.		12.		11.	**********	0.			0				•••••	*******
*卵黄	363	51.		15.		31.	*********	0.		ļ			**********			
肉類	179	65.		18.		10.		0.					••-	hrt. 16th Sale		
肉類	118	73.		22.		2.		0.	********		0		••••	低残渣	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
魚介類	134	71.		19.		4.		2.	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ļ			•••••	##### . O	/\aka _ nc	72E-24E
魚介類	117	74.		19.		3.	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	1.	•••••	ļ	0		••••••	離乳・3	275 P. 1E.	发 值
大豆製品	162	67.		9.	,,	7.	*********	12.	***********	ļ				/\ 342		
*豆腐	77	86.		6.		5.	**********	0.	*******	ļ	0	0.		分粥		•••••
*牛乳	63	88.		3.	•••••	3.		4.		ļ					•••••	•••••
乳製品	73	80.		2.		1.	**********	11.	***********	ļ			***********	±# = 21 · 1		
乳製品	76	81.		2.		1.		13.	***************************************	ļ				離乳1・	Z	••••
乳酸菌飲料	69	82.		1.		0.	****	16,		ļi					***************************************	•••••
油脂類	791	10.	•••••	1.		85.	***********	0.		ļ		ļ		16F12F1 ^	/13/2	
油脂類	731	15.	**********	1.		79.		2.	*********	ļ <u>.</u>				離乳・3	分别	
緑黄色野菜	27	90.		1.		0.	***********	5.	**********	0.		1.		****	/1.247	**********
緑黄色野菜	26	91.		1.		0.		4.		0.	8	1.	1	離乳・3	分 %	**********
その他の野菜	28	89.		1.		0.			3	ļ		 		what age . ^	V/36	
その他の野菜	24	93.	0	1.			φ	ļ	7	ļ				離乳・3	7197 1	•••••
海蒸類		26.	4	4.		0.		12.	•••••	ļ					***************************************	
*淡色辛味噌	192	45.	4	12.	5	6.	0	19.	************	ļ					,	
砂糖	353	8.	1	0.	1		0	91.	•	0.						
ジュース類	58	84.	2	0.	4	0.	4	14.	**********	0.	1	0.	2	ゼリー類	*****************	
果汁	42	89.		0.	3		φ	10.		ļ		ļ		離乳用果	:/ †	,
菜子類	386	20.	8	5.		12.		59.						100:	***	
治療用食品	100	0.	3	2.	6	19.	4	0.	2					100kcal	当たりの難	

	学家	食 - 2		幼 児 食 - 2					
分	献立名	食品名	一人当外数理	献 立 名	食品名	-13) EA E			
	米飯味噌汁	米 飯	180 15 1 30 10	米 飯味噌汁	米 飯 ・	130 8 0.5 15			
朝	目 玉 焼 き 粉ふき芋	卵 サラ ダ 油 じ → がいも 塩	5 0 1 6 0 0. 3	目 玉 焼 き ・粉ふき芋	卵 サラダ 袖 じゃがいも 塩	5 0 1 6 0 0. 3			
食	お扱し	ほうれん草 糸 か つ お	3 0 0. 2	お提し	ほうれん草 糸 か つ お	0.2			
	姓のり	焼 の り	1	焼 の り	歳 の り	1			
l	牛 乳	华 孔	200	华	牛 乳	200			
\$9	3 りんごジュース	りんごジュース	100	りんごジュース	りんごジュース	100			
昼	スパゲティ ミートソース	スサキ玉グサース は ちょうしょく かいりょう いっち いっち いっちょう かいりょう ちょうしょう ファイン	7 0 1 6 0 4 0 3 2 1 5 5	スパゲティ ミートソース	スサ牛玉グリラトピーパラも ンラトピーリラトピートレイト	5 0 0. 5 2 0 2 0 2 1 8 3 0. 5			
食	ワカメスープ もりあわせ 駅 物	干白人長手 借カトリマい カー・フェーン フェンス・ファン・スーン ファンネちカー スーフェンネち スポート・アンド	1 2 0 8 1 5 0. 5 1 4 0 4 0 3 0 8 8	ワカメスープ もり あわせ 果 物	千白人長チ 替カトリマいカ ン ローコ ローファン・スター・コ ローファン・ストリー・コウン・ストリー・コー・スズン・スズ 参数メ 油ートラズご	1 1 2 8 1 0.5 1 2 0 1 5 4 5 0			
\$97		チョイス ジョ ア	4 0 1 2 5	チョイス ヤクルト80	チョイスヤクルト80	4 0			
	* 飯	* 飯	180	* 飯	* 16	1 3 0			
g	小 いなだの 照り焼き いんげん救	い な だん はん はん はん はん さ と 油	6 0 1 2 2 0 1 2	いなだの 照り続き いんげん君	い な だん な り ね い み げん さ と う 替	2 0 0. 4 0. 8 1 0 0. 5			
食	五目がめ救	れ人こ茹生サさ餐 ん んた ラ と 中の ダ とこ 単油う油	2 0 2 0 2 0 2 0 1 0 2 2 4	五目がめ類	れ人こ茹生 サさ替ん んた ラ にけ 椎 ど と かかくこ 草油う油	1 0 1 0 1 0 1 0 5 1 1 2			
	も み 漬果 物	キャベッ きゅうり 塩 メロン	3 0 1 0 0. 5 8 0	もみ 漬果 物	キ + ベ ツ き • う り 塩 メ ロ ン	3 0 1 0 0. 5 6 0			
			I	* 70					
	牛 乳	牛 乳	200						

検索用テキスト OCR(光学的文字認識)ソフト使用

論文の一部ですが、認識率の関係で誤字が含まれる場合があります、



研究の要約

第五次改定日本人の栄養所要量が5月に発表され、病院給食においても7年度から栄養基 準量が変わるので、昨年検討した小児の病院食の一般食の栄養基準の見直しを行い、成分 管理方式で検討した治療食の栄養基準に低残渣食の基準を加えた。

病院給食が基準給食から入院時食事療養費に改定され、適温適時給食についての評価があ り、その実施に向けて各病院の現状についても調査した。