

はじめに

第1章 病院食と管理栄養士・栄養士の立場 (長崎洋三) 1

- 1 管理栄養士・栄養士は何をする人 1
- 2 病院管理栄養士・栄養士の役割と心構え 1
 - 1 病院管理栄養士・栄養士の役割 1
 - 2 病院管理栄養士・栄養士の心構え 1
- 3 病院食業務と管理栄養士・栄養士の立場 2
 - 1 病院食業務と管理栄養士・栄養士 2
 - 2 病院管理栄養士・栄養士の立場 2

第2章 入院時食事療養制度と栄養管理実施基準 5

- 1 入院時食事療養制度 (長崎洋三) 5
 - 1 病院食とは 5
 - 2 入院時食事療養制度とは 5
- 2 入院中の食事の費用 (佐々木セツ・長浜幸子) 7
 - 1 入院時食事療養費のしくみ 7
 - 2 標準負担額 7
- 3 栄養管理実施加算 (佐々木セツ・長浜幸子) 7
- 4 栄養サポートチーム加算 (長浜幸子) 8

第3章 病院における栄養部門の組織と業務 (長崎洋三) 9

- 1 栄養部門の組織 9
 - 1 病院の組織とチーム医療 9
 - 2 栄養部門の組織 10
- 2 栄養部門の業務 11
 - 1 病院食における管理栄養士・栄養士の業務 11
 - 2 管理栄養士・栄養士の業務区分 11
 - 3 栄養部門の業務の流れ 12
 - 4 栄養部門の業務に必要な帳票類 14

第4章 献立作成 (長崎洋三) 15

- 1 献立とは 15
 - 1 献立とは 15
 - 2 給食における献立とは 15

2	病院食における献立 _____	15
	■ 1 ■ 病院食の献立とは _____	15
	■ 2 ■ 献立作成の条件 _____	16
	■ 3 ■ 献立の役割 _____	16
3	献立表の様式 _____	16
	■ 1 ■ 病院食における献立表の様式 _____	16
	■ 2 ■ 献立表の様式の留意点 _____	17
4	献立表の一般的な記入項目 _____	17
5	献立作成および調理の留意点 _____	19
	■ 1 ■ 献立作成上の留意点 _____	19
	■ 2 ■ 献立を含む調理上の留意点 _____	21
6	献立作成の実際 _____	22
	■ 1 ■ 献立作成の基本 _____	22
	■ 2 ■ 献立作成の流れ _____	23
	■ 3 ■ 予定献立表と実施献立表 _____	23
	■ 4 ■ 献立表の記入のしかた _____	24
第5章 病院食の種類—食事の分類— _____ 25		
1	入院時食事療養における食事の分類 _____	(手塚 緑) 25
2	一般食 _____	(手塚 緑) 25
	■ 1 ■ 一般食の給与目標量 _____	25
	■ 2 ■ 一般食の分類 _____	32
3	特別食 _____	(佐々木セツ・長浜幸子) 37
	■ 1 ■ 特別食の考え方と分類 _____	37
	■ 2 ■ 約束食事基準 _____	39
	■ 3 ■ 特別食加算 _____	40
第6章 特別食の考え方 _____ (長浜幸子) 45		
1	成分栄養別特別食 _____	45
	■ 1 ■ エネルギーコントロール食 _____	45
	■ 2 ■ たんぱく質コントロール食 _____	45
	■ 3 ■ 脂質コントロール食 _____	46
2	その他の特別食 _____	46
	■ 1 ■ 胃腸疾患食 _____	46
	■ 2 ■ 術前・術後食 _____	47
	■ 3 ■ 食物アレルギー食 _____	48
	■ 4 ■ 検査食 _____	48
第7章 成分栄養別特別食 _____ 49		
1	エネルギーコントロール食 _____	(武 敏子) 49
	■ 1 ■ 内分泌・代謝疾患 (高井忠義) _____	52
	■ 2 ■ 循環器疾患 (宮本佳世子) _____	65
	■ 3 ■ 消化器疾患 (片山一男) _____	72
2	たんぱく質コントロール食 _____	(長浜幸子) 73
	■ 1 ■ 腎臓病 a~c (長浜幸子), d (石井國男) _____	74
	■ 2 ■ 肝臓病 (片山一男) _____	85

3 脂質コントロール食 (手塚 緑) 87

- 1 ■ 胆石症・膵臓病 (手塚 緑) 89 ■ 2 ■ 急性肝炎 (片山一男) 98

第8章 その他の特別食 101

- 1 ■ その他の特別食に適應する疾患 (武 敏子) 101
 ■ 2 ■ 胃腸疾患食 a~b (山崎康枝・塩原明世) c~d (武 敏子) 104
 ■ 3 ■ 貧血食 (武 敏子) 111 ■ 4 ■ 経腸経管栄養 (武 敏子) 112
 ■ 5 ■ 術前・術後食 (武 敏子) 114 ■ 6 ■ 食物アレルギー食 (武 敏子) 115
 ■ 7 ■ 検査食 (山崎康枝・塩原明世) 119

第9章 介護食 121

- 1 ■ 高齢者の栄養管理と介護食 (戸谷ますみ) 121
 ■ 2 ■ 高齢者の食事の留意点 (和田涼子) 121
 ■ 3 ■ 介護食の実際 (田中厚子・和田涼子) 122
 ■ 4 ■ 介護食の献立展開のための基本的な考え方 (田中厚子・藤原記代子) 126

第10章 小児栄養食 127**1 小児の特徴と栄養補給** (増野弥生) 127

- 1 ■ 小児期の区分と特徴 127 ■ 2 ■ 発育段階による食事の特徴 129
 ■ 3 ■ 疾病をもつ小児の食事療法 130

2 小児 一般食 (村松芳多子) 130

- 1 ■ 小児の特徴と各症状での食事 130 ■ 2 ■ 乳児期での食事 133
 ■ 3 ■ 離乳期での食事 133 ■ 4 ■ 幼児期での食事 136

3 小児 特別食 136

- 1 ■ 小児糖尿病 (増野弥生) 136 ■ 2 ■ 小児腎臓病 (石井國男) 138
 ■ 3 ■ 先天性代謝異常症 (藤原政嘉) 140
 ■ 4 ■ 小児の食物アレルギー (武 敏子) 151

献立 159

- 1 ■ 本書の献立の特徴 160
 ■ 2 ■ 各献立の栄養素等 160
 A 一般食 162
 1. 1週間分①~⑦ 162 2. 演習用 169
 B エネルギーコントロール食 170
 1. 糖尿病食 170 2. 肝臓病食 172 3. 演習用 173

C たんぱく質コントロール食	174
1. 腎臓病食：保存期	174
2. 肝臓病食	175
3. 腎臓病食（透析期：食品成分表の利用）	176
腎臓病食（透析期：腎臓病食品交換表の利用）	177
4. 演習用	178
D 脂質コントロール食	179
1. 胆石症、慢性膵炎（寛解安定期）食	179
2. 急性肝炎（黄疸期）食	180
3. 演習用	182
E その他の特別食	183
1. 炎症性腸疾患食	183
2. 胃腸疾患食	184
3. 食物アレルギー食	185
F 介護食	186
1. 褥瘡予防食、咀嚼・嚥下困難食	186
2. 演習用	189
G 小児食	190
1. 一般食（離乳食、幼児食）	190
2. 特別食（小児糖尿病食）	191
3. 特別食（急性腎炎症候群）	192
4. 特別食（先天性代謝異常症）	193
5. 食物アレルギー食	194
6. 演習用	195

参考資料

197

① 病院食の歩み	198
② 入院時食事療養制度について	201
③ 疾患の治療ガイドライン	210
④ 主な治療用特殊食品	213
⑤ 経腸栄養剤の種類と栄養成分	216
⑥ コレステロール，食物繊維の含有量が多い食品	218
⑦ 治療食作製のためのデータ	220
⑧ 臨床検査データと栄養アセスメント	222
⑨ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」における標準作業書	226

索引

228