

## 2 栄養計画

病院等医療機関が入院患者に提供している治療食には、特別治療食と一般治療食がある。

特別治療食は、対象疾病の治療や病状のコントロールを目的として、エネルギーや特定の栄養素などを増減して調製される治療食のことである。一方、一般治療食は、特定の栄養素などの増減を伴わない特別治療食以外の治療食のことである。

治療食は、特別治療食か一般治療食かを問わず調製の形態により常食、軟食（一般に「かゆ食」とよばれ、全がゆ食、七分がゆ食、五分がゆ食および三分がゆ食がある）、流動食に区分されている。

また、特別治療食は、高血圧症や心臓病などに適応する塩分コントロール食、糖尿病などに適応するエネルギーコントロール食、腎臓病などに適応するたんぱく質・塩分コントロール食、膵臓病や脂質異常症などに適応する脂質コントロール食など、管理の対象となる栄養成分別の区分が行われている。

### (1) 一般治療食における食事基準と食品構成

#### a 一般治療食における食事基準の取り扱い

##### ▶一般治療食喫食患者の食事摂取基準量

病院等医療機関における入院時食事療養では、事業所給食などという給与栄養目標量を食種別の「食事基準」と表記しているところが多い。ここでは、食事摂取基準量を「食事基準」と表記する。

本来、食事基準は当該患者の年齢・性別、体位および身体活動状況とともに、病状などによって個々に適正量が算定されるべき性質のものである。一般治療食を提供している患者の食事基準についても、患者一人ひとりに算定された医師の食事せん、または栄養管理計画で設定されたエネルギーおよび栄養素量を用いることとされている。

##### ▶一般治療食における食事基準

一般治療食は、患者ごとに主治医が算定した食事せんまたは栄養管理計画で設定されたエネルギーおよび栄養素量に基づいて、適正な治療食を調製し提供することになっている。しかし、患者ごとに算定されるエネルギーおよび栄養素量は、バラバラでまとまりのない数値として食事療養部門に寄せられる。極端に言えば、入院患者数ぶんのエネルギーや栄養素量の治療食を調製しなければならないことになり、食事療養部門での対応は実質的に困難である。

そこで、病院等医療機関では、入院患者の荷重平均食事摂取基準量を算出し、この数値を基本としてエネルギーや栄養素を一定の幅で増減することにより、何通りかの食事基準を設定して対応する手法が採用されている。主治医は、患者ごとに算定した数値に最も近い食事基準を選定して、食事せんにより食事療養部門に食事の指示を行っている。この何通りかの食事基準を取りまとめたものが「約束食事せん」である。なお、設定された食事基準で対応できない患者については、「個人対応」による治療食の提供が行われる。

##### ▶一般治療食食事基準の策定

一般治療食における食事基準の策定は、策定月の前月15日現在の一般治療食常食喫食患者の年齢・性別階級別構成を調査する。調査の結果と「食事摂取基準2015」に記載されているエネルギーおよび栄養素の数値とを用いて策定する。ただし、エネルギーについては一般的に、11歳以下の年齢階級では『身体活動レベルふつう（Ⅱ）』を、12歳以上では『身体活動レベル低い（Ⅰ）』に該当する数値が用いられている。このようにして策定された一般治療食常食の食事基準は、各種治療食の食事基準の基本となるものである（表8-3）。

次に、一般治療食常食の食事基準をもとにして、全がゆ食、分がゆ食および流動食の食事基準を策定する。かゆ食では、主食は病状に適応する「かゆ（全がゆ、七分がゆ、五分がゆおよび三分がゆ）」、副食は仕上がりがそれぞれの「かゆ」に相当する軟らかさに調製された料理や食品を組み合わせる。そのため、五分がゆ、三分がゆでは次第に水分含有量が多くなるので相対的に低エネルギーの治療食となる。全がゆ食では、常食に比べてエネルギーが200～400kcal程度低くなるのが一般的である（表8-4）。

流動食は、固形分をほとんど含まない液状に調製された食事であり、禁食から三分がゆへ円滑に移行するつなぎとしての治療食である。主食に相当するものとしては重湯を用い、くず湯、果汁、牛乳およびスープなどを組み合わせる。きわめて水分含有量が多い治療食であるため、エネルギーを高く設定することがむずかしく、おおむね700～800kcal程度に設定されている（表8-5）。

なお、一般治療食常食から流動食までの食事基準を策定するときには、献立作成をはじめとする栄養管理業務を効率的に処理するために、エネルギーは100～200kcal、たんぱく質は5～10g程度の間隔にしておくことがすすめられる。

表8-3 一般治療食常食 食事基準〈例〉

食種	栄養素等 エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g未満)
一般常食Ⅰ度	2,200	75	55	350	7
一般常食Ⅱ度	1,900	70	50	290	7
一般常食Ⅲ度	1,600	65	40	240	7

ここでは、患者の性、年齢、身体活動レベル、体格および食欲などに応じた選択が可能となるようにエネルギーおよび栄養素等の量に着目して、Ⅰ度からⅢ度までの3段階の基準（食種）が設定されている食事基準を例示した。

- 一般常食Ⅰ度 おもに青年および大柄な男性患者に対応するための食事基準。
- 一般常食Ⅱ度 上記以外の男性患者または青年および大柄な女性患者に対応するための食事基準。
- 一般常食Ⅲ度 上記以外の女性患者に対応するための食事基準。

（芦川修貳ほか編：栄養士のための給食実務論，p.90，学建書院，2016）