

# 栄養部ニュース 4月号

発行：杏林大学医学部附属病院栄養部 発行日 2023年4月1日 No.23-04

## 病院の食事を見てみよう。

病院の食事は一般食(制限のない食事)で性別・年齢別などから栄養量を設定)と治療食(制限のある食事)で成分別・病態別に調整)に分かれます。治療食に代表されるものとしてエネルギーコントロール食(主に糖尿病に適用)、たんぱく質コントロール食(主に腎臓病に適用)がありますが、その他にも脂肪コントロール食や消化器術後食など様々な種類があります。今回は当院の治療食の一部を紹介します。

※尚、治療食は病院によって個々の捉え方があり、統一された内容や名称ではありません。

### エネルギーコントロール食



※指示エネルギー量に応じて、段階的に献立変更があります。

### たんぱく質コントロール食



※指示エネルギー・たんぱく質量に応じて、段階的に献立変更があります。

### 脂質コントロール食

#### 特徴

- ≫脂質を普通食の半分以下にしています。
- ≫脂質の少ない食材を使用しています。
- ≫揚物や炒め物等油を使う料理を控えています。

#### 対象になる疾患

膵臓病、閉塞性黄疸、胆石、胆のう炎など



### 消化器術後食

#### 特徴

- ≫胃・腸など消化器手術後の食事です。
- ≫1回の食事量を少なく回数を1日6回に分割しています。
- ≫硬い食材を避け、柔らかく調理をしています。

#### 対象になる疾患

胃切除術後、腸切除術後など



病院食は医師が病態に合わせて決定をし、治療の一環として扱われます。入院中の食事に関する事でスムーズにいかない場合は栄養士までご相談下さい。

