

# 食物アレルギーの管理と実際

南岡山医療センター 管理栄養士  
植田 麻子



みなみ君

令和7年12月15日

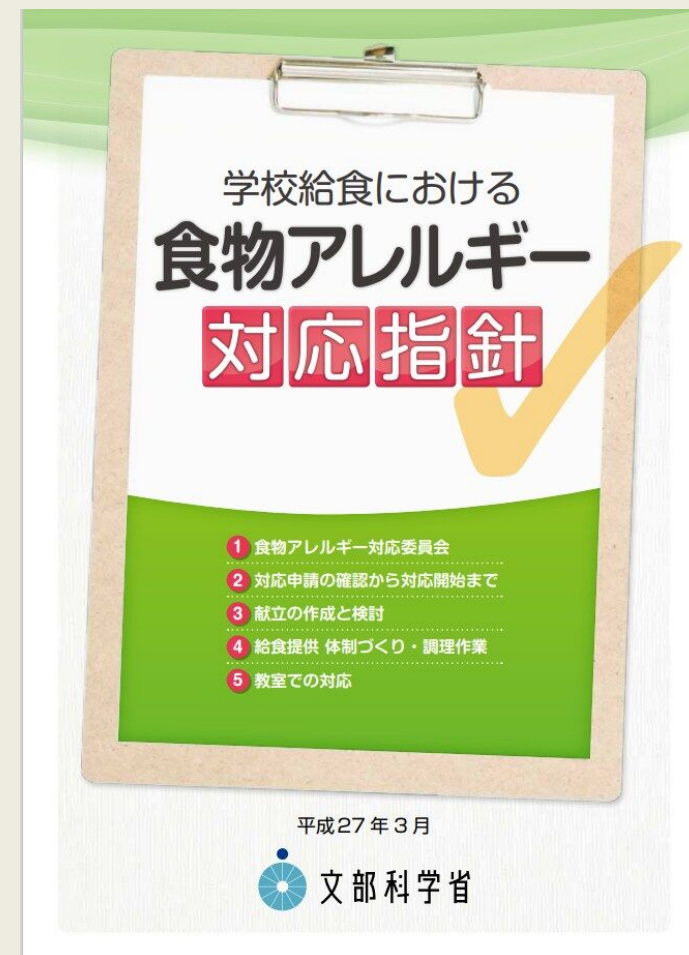
# 本日の内容

- 食物アレルギーの栄養指導
- 南岡山医療センターでの食事対応
- 医療安全
- 非常食

# 本日の内容

- 食物アレルギーの栄養指導
- 南岡山医療センターでの食事対応
- 医療安全
- 非常食

# 食物アレルギーの対応ガイドライン



厚生労働科学研究班による

## 食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022

厚生労働科学研究費補助金（免疫・アレルギー  
食物経口負荷試験の標準的施行方法の確立

研究代表者 海老澤 元  
国立病院機構 相模原病院 臨床研

**食物アレルギー患者に対する栄養食事指導の役割は大きく、不可欠である**

食物アレルギー患者は正しい診断にもとづいた必要最小限の食物除去を行いながら、

**〈適切な栄養素の確保〉 〈生活の質（QOL）を維持すること〉**

が求められる。それはつまり「健康的で」「安心できる」「楽しい」食生活が送れることであり、

栄養士はその支援・指導に関わることが期待されている。

# 全年齢における原因食物

表2 年齢別原因食物（粗集計）

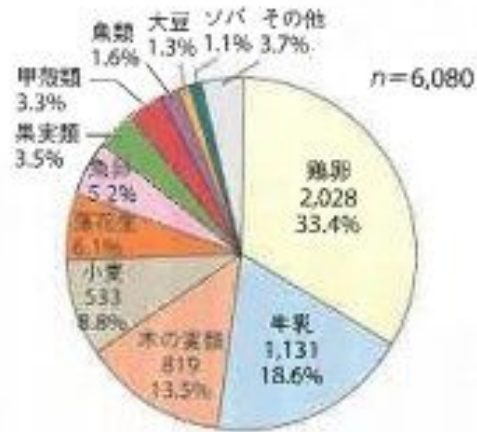
	0歳（1,418）	1・2歳（1,347）	3-6歳（1,722）	7-17歳（1,228）	≥18歳（318）
1	鶏卵 60.6%	鶏卵 33.7%	クルミ 28.3%	クルミ 17.2%	小麦 21.1%
2	牛乳 21.4%	クルミ 14.6%	落花生 12.0%	牛乳 13.8%	エビ 16.7%
3	小麦 13.6%	牛乳 12.9%	イクラ 9.4%	鶏卵 10.7%	大豆 8.2%
4		イクラ 8.8%	鶏卵 8.9%	落花生 9.9%	
5		落花生 5.7%	牛乳 8.6%	小麦 8.1%	
6		小麦 5.2%	カシューナッツ 8.4%	エビ 6.9%	
7				カシューナッツ 5.2%	
小計	95.6%	81.0%	75.7%	71.8%	45.9%

注釈：各年齢群で5%以上を占める原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている上位食物の頻度の集計である。



# 2023年即時型 食物アレルギー全国モニタリング調査

【2020年調査】



【2023年調査】

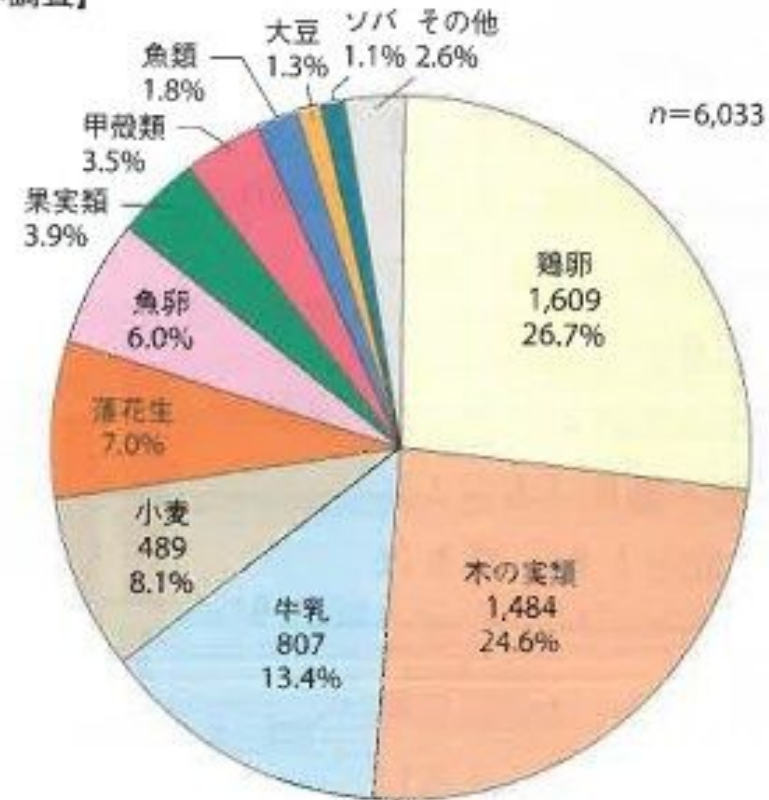
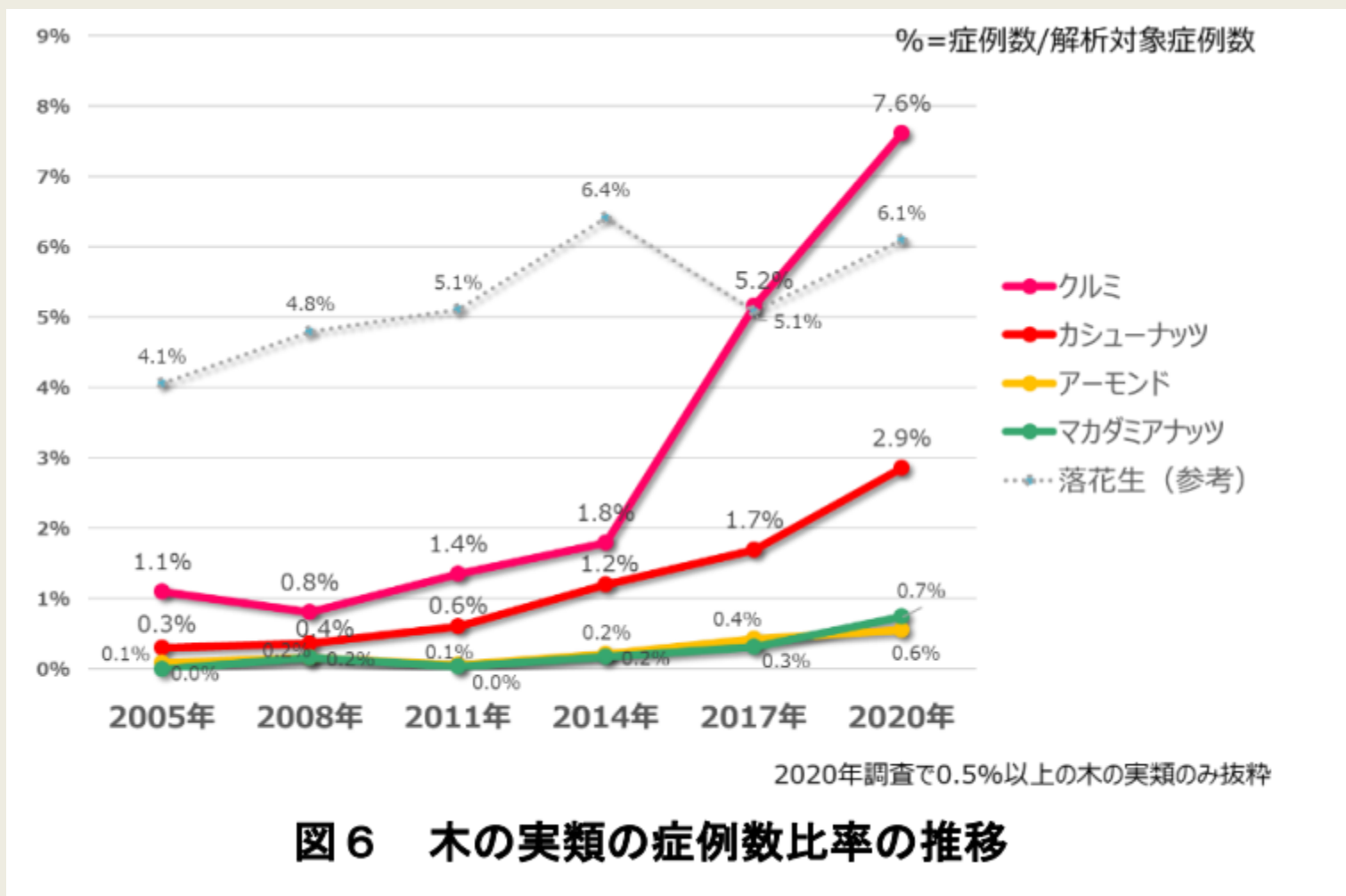


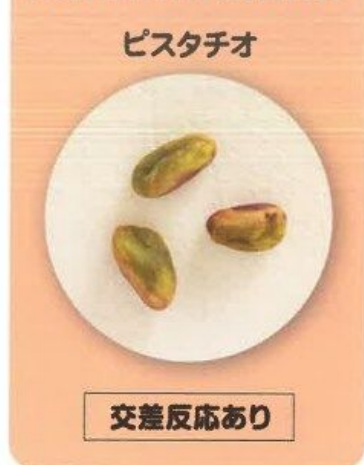
図4 即時型食物アレルギーの原因食物(類別)

# 木の実類の症例数比率





# ナッツ類の分類



# 食物アレルギー表示 28品目

## ▼ 特定原材料 8品目 表示義務

							
えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生 (ピーナッツ)

## ▼ 特定原材料に準ずるもの 推奨20品目

							
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
							
キウイ フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	
							
バナナ	豚肉	マカダミア ナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

令和7年度、今後の方針

「カシューナッツ」  
特定原材料へ移行

「ピスタチオ」  
特定原材料に準ずるものの追加

# 発症予防

表4 食物アレルギーの発症予防のまとめ

項目	コメント
妊娠中や授乳中の母親の食事制限	食物アレルギーの発症予防のために妊娠中と授乳中の母親の食事制限を行うことを推奨しない。
母乳栄養	母乳には多くの有益性があるものの、食物アレルギー予防という点で母乳栄養が混合栄養に比べて優れているという十分なエビデンスはない。
人工乳	人工乳を避けて加水分解乳や大豆乳を用いることで、食物アレルギー発症が予防される十分なエビデンスはない。生後3日間の間だけ1日5 mL以上の人工乳を追加した児では、1歳時点の牛乳アレルギーが多かったという報告がある。生後1か月以降に普通ミルクを1日10 mL以上追加すると、その後の牛乳アレルギー発症が抑制されたという報告がある。
離乳食の開始時期	生後5～6か月頃が適当〔授乳・離乳の支援ガイド（2019年改定版）〕であり、離乳食の開始を遅らせることは推奨されない。
鶏卵の早期摂取	生後5～6か月から加熱卵黄を摂取開始してよい〔授乳・離乳の支援ガイド（2019年改定版）〕
乳児期発症早期からの湿疹の治療	乳児期早期の湿疹が食物アレルギーのリスク因子となることは多くの疫学研究から明らかであり、離乳食開始前には、湿疹発症早期から治療を開始し、速やかに湿疹を十分にコントロールしておくことは推奨される。
腸内フローラ	乳児期早期の腸内フローラがその後のアレルギー発症に関連するという疫学研究はあるが、妊娠中や授乳中のプロバイオティクス、プレバイオティクス、シンバイオティクスの使用が食物アレルギーを予防する十分なエビデンスはない。
ビタミン・魚油	ビタミン・魚油の摂取が食物アレルギーを予防する十分なエビデンスはない。

# 食物アレルギーの管理

**原則：正しい診断に基づいた必要最小限度の原因食物の除去**

必要最小限度の除去とは

1) 食べると症状が誘発される食物だけを除去する。

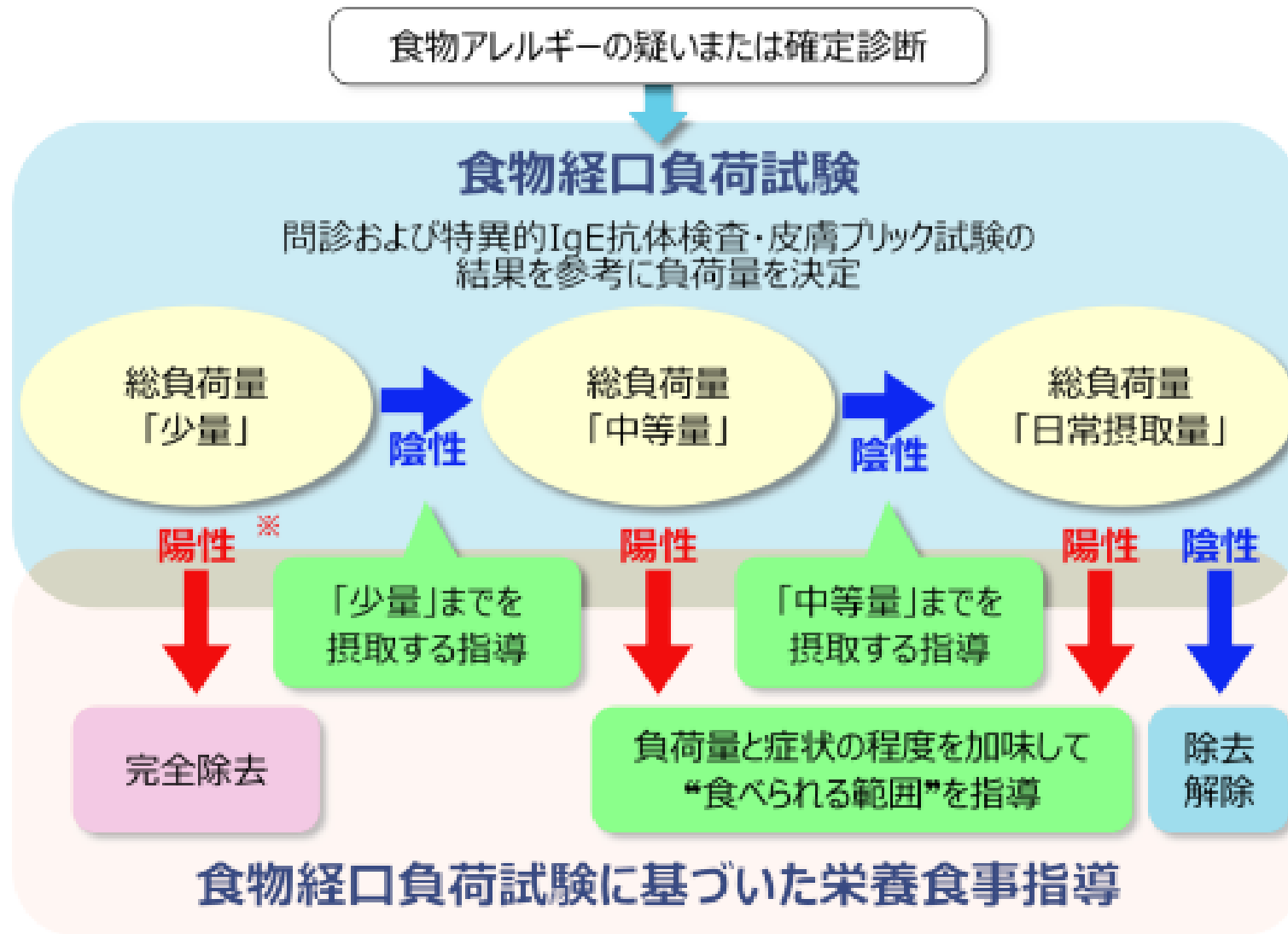
「念のため」「心配だから」といって、必要以上に除去する食物を増やさない。

検査から原因と疑われ除去している場合には、必要に応じて食物経口負荷試験を実施し、診断を確定する。

2) 原因食物でも、症状が誘発されない“食べられる範囲”までは食べることができる。

“食べられる範囲”の量を除去する必要はなく、むしろ食べれる範囲までは積極的に食べるように指導することが望ましい。

# 食物経口負荷試験の結果に基づいた指導





# 栄養食事指導

栄養士は、患者が「健康的な」「安心できる」「楽しい」食生活を営むための支援をする。その支援は、医師の診断、指示にもとづくものである。

- ・ 不必要な除去の確認
- ・ 安全性の確保（食品表示、誤食予防）
- ・ 食生活の評価、指導
- ・ “食べられる範囲”の具体的な指導
- ・ ライフステージ別の栄養食事指導
- ・ 保護者（患者）の不安への理解、支援、情報提供



# 食物経口負荷試験の結果に基づいた指導

- ・ 家庭での食生活の聞き取り、環境
- ・ 摂取に調整が必要な食品の確認
- ・ 調理上の工夫
- ・ 栄養上の代替食品
- ・ アレルギー表示
- ・ 外食時の場合

表7 牛乳50mLに相当するたんぱく質を含む乳製品（例）

※量の換算は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

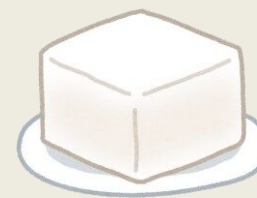
乳製品	量
有塩バター	270g
ホイップクリーム（乳脂肪）	90g
ヨーグルト（全脂無糖）	45g
プロセスチーズ	7g
パルメザンチーズ	3g
脱脂粉乳	4g
加糖練乳	20g

カルシウムを多く含む代替食品

牛乳



→ 豆腐、豆乳、ひじき、小松菜など



# 保育所・幼稚園・学校における対応

## 食物アレルギー対応の原則

## 完全除去を基本とする

- 1) 食物アレルギーがあっても原則的には給食を提供する。
- 2) 安全性を最優先する。
- 3) 食物アレルギー対応委員会などで組織的に対応する。
- 4) ガイドラインに基づき、医師の診断による生活管理指導表を提出する。
- 5) 完全除去対応を原則とし、過度に複雑な対応は行わない。

集団給食での個別対応をすることは推奨されない。

# 学校生活管理指導表

裏 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 \_\_\_\_\_（男・女） \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日

病型・治療		
アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	<b>A 重症度のめやす（厚生労働科学研究班）</b> 1. 軽症：面積に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。 2. 中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。 3. 重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 4. 最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上に見られる。 *軽度の皮疹：軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変 *強い炎症を伴う皮疹：紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変	
	<b>B-1 常用する外用薬</b> 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 3. 保湿剤 4. その他（ ）	<b>B-2 常用する内服薬</b> 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他（ ）
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	<b>病型・治療</b>	
	<b>A 病型</b> 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎（花粉症） 3. 春季カタル 4. アトピー性角結膜炎 5. その他（ ） <b>B 治療</b> 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他（ ）	
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	<b>病型・治療</b>	
	<b>A 病型</b> 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎（花粉症） 主な症状の時期： 春、夏、秋、冬 <b>B 治療</b> 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬（内服） 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. 舌下免疫療法（ダニ・スギ） 4. その他（ ）	

（公財）日本学校保健会作成

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記す

表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 \_\_\_\_\_（男・女） \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日生 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_組

提出日 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療		学校生活上の留意点		★保護者 電話： ★連絡医療機関 医療機関名： 電話： 記載日 年 月 日 医師名 医療機関名
アナフィラキシー (あり・なし) ／ 食物アレルギー (あり・なし)	<b>A 食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載）</b> 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー <b>B アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）</b> 1. 食物（原因） 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫（ ） 5. 医薬品（ ） 6. その他（ ） <b>C 原因食物・除去根拠</b> 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 1. 鶏卵（ ） 2. 牛乳・乳製品（ ） 3. 小麦（ ） 4. ソバ（ ） 5. ピーナッツ（ ） 6. 甲殻類（ ） 7. 木の实類（ ） 8. 果物類（ ） 9. 魚類（ ） 10. 肉類（ ） 11. その他1（ ） 12. その他2（ ） <b>D 緊急時に備えた処方箋</b> 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 2. アドレナリン自己注射薬（「エピベン」） 3. その他（ ）	<b>A 給食</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>B 食物・食材を扱う授業・活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>C 運動（体育・部活動等）</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>D 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの</b> ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵：卵殻カルシウム 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦：醤油・酢・味噌 大豆：大豆油・醤油・味噌 ゴマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類：エキス	【緊急時連絡先】 ★保護者 電話： ★連絡医療機関 医療機関名： 電話： 記載日 年 月 日 医師名 医療機関名	
	<b>気管支ぜん息 (あり・なし)</b>			<b>学校生活上の留意点</b> <b>A 運動（体育・部活動等）</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>B 動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>C 宿泊を伴う校外活動</b> 1. 管理不要 2. 管理必要 <b>D その他の配慮・管理事項（自由記述）</b>

（公財）日本学校保健会作成

# 安全を優先した給食提供の考え方①

## 使用する頻度を検討する必要がある食物

- ・ 特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生
- ・ 特に発症数の多い原因食物：卵、乳、小麦、えび、かに
- ・ 対応申請のあった食物

(対応)

明確なねらい。明確な料理名の使用。

提供回数、頻度について考慮する。対応の単純化。

加工品の添加物も考慮

# 安全を優先した給食提供の考え方②

## 調味料・だし・添加物

- ・原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因になりにくい食品については、基本的には除去の必要なし。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご  
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

### 【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。



重篤なアレルギーの方

弁当対応など検討

# 病院給食における対応

## 食物アレルギー対応の原則

## 完全除去を基本とする

- 1) 病院給食での対応の基本原則は、完全除去。
- 2) 医師の診断に基づき、過度に複雑な対応は行わない。
- 3) 食物アレルギー対応専用スペース、専用調理器具、専用食器保管庫、専用調理員を確保できるとよい。



# 本日の内容

- 食物アレルギーの栄養指導
- 南岡山医療センターでの食事対応
- 医療安全
- 非常食

# 病院紹介

## 南岡山医療センター（都窪郡早島町）

岡山県アレルギー疾患拠点病院



みなみ君

病床数 395床

一般（神経筋） 250床 結核 25床

重症心身障害 120床

食数 200食

うち 濃厚流動食 90食

形態調整食 80食



職員 管理栄養士 4名

調理師 2名

給食委託会社 約25名

# 入院からの情報（食物アレルギー）ながれ

入院（病棟）：アレルギー問診 食物/薬剤



電子カルテ：アレルギー情報の入力

※自動で食事オーダーに反映



栄養システム：アレルギー情報



管理栄養士：食物アレルギー聞き取り実施

# 問診票/聞き取り調査票

管理栄養士：食物アレルギー聞き取り実施  
調査票を使用することで、質問内容統一  
電子カルテに記録

主治医へ対応内容の報告  
必要に応じて、食事内容の変更

アレルギー・禁止食品聞き取り調査票

実施日

患者ID		病棟		病室	
患者氏名		年齢	歳	性別	
食 種		主食	朝	昼	夕
<input type="checkbox"/> アレルギー					
<input type="checkbox"/> 禁止（嗜好）					

## 【アレルギー検査、症状】

1. アレルギー検査を実施したことがありますか

☐ ある ☐ ない ☐ わからない

2. 検査内容

☐ 血液検査 ☐ 経口負荷試験

3. その食品を食べて症状が出ますか

☐ 出る ☐ 出ない

4. どのような症状が出ますか

☐ 蕁麻疹 ☐ 発赤 ☐ 浮腫 ☐ 腹痛 ☐ 下痢  
☐ 嘔吐 ☐ 咳 ☐ くしゃみ ☐ 呼吸困難  
☐ その他（ ）

## 【除去食品】

1. どの程度の除去が必要ですか

☐ 対象食品だけ ☐ 対象食品と加工品  
☐ 対象食品、加工品、エキス ☐ コンタミネーションまで

2. その他（必要に応じて聞き取り内容を記載）

## 【対応方法】

☐ アレルギー対応 ☐ 禁止（嗜好）対応 ☐ 対応無し

管理栄養士

# 栄養管理室内でのながれ

アレルギー：対応情報、システム入力



個人献立担当者（委託栄養士）との情報共有



個人献立作成



食事提供：調理、盛付、食事一覧表  
食札、チェック表

※食物アレルギー対応  
禁止食品対応（嗜好）



# 下処理・調理

## 下処理



乳アレルギー用

卵アレルギー用



## 調理





# 盛り付け

## 食器の変更

ミキサーやブレンダー

使用順序  
アレルギーの方を最初

サバ・ブロッコリー



白身魚・ブロッコリー



# 病棟での配食

栄養管理室：食事提供



病棟：配食

- ・食札、トレー、食器で確認

# 本日の内容

- 食物アレルギーの栄養指導
- 南岡山医療センターでの食事対応
- 医療安全
- 非常食

# 合同勉強会（年間計画）

2024年度 栄養管理室勉強会、委託会社連絡会予定（実施）表

室長	小池	源

研修会実施予定表

月度	テーマ	内
4月度	5S 運動について	5Sを理解して めて、衛生的な
5月度	食中毒を起こす微生物について	微生物の特性 つけない)、増
6月度	インシデントレポートの意味とアセスメントの方法について	レポート作成の の組み立てを 書き方と事例
7月度	ハラスメント	職場内ルール
8月度	正しい手洗いの方法を知る	手洗いチェック 個人個人で検
9月度	嚥下食について（外部講師）	摂食嚥下障害、 形態の理解を
10月度	ノロウイルスについて①	ウィルスの特 について説明、
11月度	ノロウイルスについて②	予防方法（ふや スを持ち込ま
12月度	インフルエンザ予防について	予防方法と咳
1月度	衛生テスト	衛生研修会の
2月度	緊急時の対応	非常食の使用、 非常時の献立
3月度	外部検査結果について	外部衛生検査

	内容	実施日	参加者
2024年4月	BCP/非常食/緊急時の連絡方法	5月9日	病院 4名 委託 11名
2024年5月	医療安全、振り返り、目標月間	5月2日	病院4名 委託9名
2024年6月	食中毒予防	6月6日	病院4名 委託10名
2024年7月	接遇について	7月16日	病院4名 委託9名
2024年8月	—		
2024年9月	感染対策、手指衛生	9月26日	病院 3名 委託 8名
2024年10月	とろみ剤、嚥下調整食	10月10日	病院 3名 委託 10名
2024年11月	ノロウイルスについて（合同）	11月26日	病院 4名 委託 9名
2024年12月	医療安全・ヒヤリハット	12月26日	病院 3名 委託10名
2025年1月	感染対策、手指衛生	=	病院 名 委託 名
2025年2月	患者の緊急時対応訓練	2月25日	管理栄養士3名
2025年3月	アレルギー、禁止食品	3月6日	病院2名 委託10名

# 本日の内容

- 食物アレルギーの栄養指導
- 南岡山医療センターでの食事対応
- 医療安全
- 非常食

# 非常食

## 3日間9食分

## 非常食・飲料水 備蓄

令和4年11月

アレルギー特定原材料28品目  
不使用非常食に整備

一般食・特別食（普通） 一般40人 重心5人									
1日目			2日目			3日目			
	1人分	1回量		1人分	1回量		1人分	1回量	
朝	ザハイハパン(エコパッケージ)チキンカツ	1箱 45	ザハイハパン(エコパッケージ)ハスカップ	1箱 45	ザハイハパン(エコパッケージ)シーベリ	1箱 45	ザハイハパン(エコパッケージ)シーベリ	1箱 45	
	SANYOフルーツミックス缶	1缶 45	SANYOフルーツミックス缶	1缶 45	SANYOフルーツミックス缶	1缶 45	SANYOフルーツミックス缶	1缶 45	
	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	
	そのままごはん中華丼	1袋 45	マジックライス白飯	1袋 45	マジックライス白飯	1袋 45	マジックライス白飯	1袋 45	
昼	カゴメ野菜たっぷりマトのスープ	1袋 45	カゴメ野菜たっぷりかぼちゃのスープ	1袋 45	カゴメ野菜たっぷりかぼちゃのスープ	1袋 45	カゴメ野菜たっぷりかぼちゃのスープ	1袋 45	
	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	
	マジックライス白飯	1袋 45	マジックライス白飯	1袋 45	マジックライス白飯	1袋 45	マジックライス白飯	1袋 45	
タ	ハウスLLヒートレスシチュー	1袋 45	美味しい防災食 牛丼の具	1袋 45	美味しい防災食 ハンバーグ煮込み	1袋 45	美味しい防災食 ハンバーグ煮込み	1袋 45	
	野菜1日これ1本長期保存	1本 45	野菜1日これ1本長期保存	1本 45	野菜1日これ1本長期保存	1本 45	野菜1日これ1本長期保存	1本 45	
	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	水500ml	1本 45	
※マジックライス用水2000ml 23本(1回 160ml)									

キザミ・やわらか 一般15人 重心15人									
1日目			2日目			3日目			
	1人分	1回量		1人分	1回量		1人分	1回量	
朝	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	
	オクノスセリヤー-かぼちゃのスープ	1袋 30	オクノスセリヤー-とうもろこしのスープ	1袋 30	オクノスセリヤー-じゃがいものスープ	1袋 30	オクノスセリヤー-じゃがいものスープ	1袋 30	
	おろしりんご200g	1缶 30	おろしりんご200g	1缶 30	おろしりんご200g	1缶 30	おろしりんご200g	1缶 30	
	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	
昼	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	
	オクノス豆腐寄せささみ	1個 30	オクノス豆腐寄せかに	1個 30	オクノス豆腐寄せさけ	1個 30	オクノス豆腐寄せさけ	1個 30	
	栄養補助ゼリー	1個 30	栄養補助ゼリー	1個 30	栄養補助ゼリー	1個 30	栄養補助ゼリー	1個 30	
	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	
タ	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	ふっくら白がゆ	1袋 30	
	ハウスLLヒートレスシチュー	1袋 30	おいしくキサー 豚肉のやわらか煮	1袋 30	おいしくキサー 鯖の味噌煮	1袋 30	おいしくキサー 鯖の味噌煮	1袋 30	
	野菜1日これ1本長期保存	1本 30	野菜1日これ1本長期保存	1本 30	野菜1日これ1本長期保存	1本 30	野菜1日これ1本長期保存	1本 30	
	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	水500ml	1本 30	

ソフト・ミンチ・ミキサー 一般15人 重心35人									
1日目			2日目			3日目			
	1人分	1回量		1人分	1回量		1人分	1回量	
朝	おいしくミキサー 玉子がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 玉子がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 玉子がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 玉子がゆ	2袋 50	
	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	
	オクノスセリヤー-かぼちゃのスープ	1袋 50	オクノスセリヤー-とうもろこしのスープ	1袋 50	オクノスセリヤー-じゃがいものスープ	1袋 50	オクノスセリヤー-じゃがいものスープ	1袋 50	
	オクノスデザートあずき	1個 50	オクノスデザートほうろんそう	1個 50	オクノスデザートかぼちゃ	1個 50	オクノスデザートかぼちゃ	1個 50	
	又はおろしりんご	1個 50	又はおろしりんご	1個 50	又はおろしりんご	1個 50	又はおろしりんご	1個 50	
	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	
昼	おいしくミキサー 白がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 白がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 白がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 白がゆ	2袋 50	
	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	
	森永和風だし香る茶碗蒸しかつお風味	1個 50	森永和風だし香る茶碗蒸しかつお風味	1個 50	森永和風だし香る茶碗蒸しかつお風味	1個 50	森永和風だし香る茶碗蒸しかつお風味	1個 50	
	栄養補助ゼリー	1個 50	栄養補助ゼリー	1個 50	栄養補助ゼリー	1個 50	栄養補助ゼリー	1個 50	
	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	
タ	おいしくミキサー 白がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 白がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 白がゆ	2袋 50	おいしくミキサー 白がゆ	2袋 50	
	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	ふっくら白がゆ	1袋 25	
	やわらかカップ ほたて風味	1個 50	やわらかカップ いとより鯛	1個 50	やわらかカップ さばの味噌煮	1個 50	やわらかカップ さばの味噌煮	1個 50	
	栄養補助ゼリー	1個 50	栄養補助ゼリー	1個 50	栄養補助ゼリー	1個 50	栄養補助ゼリー	1個 50	
	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	水500ml	1本 50	

濃厚流動食										一般50人			重心50人			とりみ剤(ネオハイトミール)							
1日目(3食分)				1人分		3回量		2日目(3食分)				1人分		3回量		3日目(3食分)				1人分		3回量	
CZ-Hi 300 アセブパッ				1P		300		CZ-Hi 300 アセブパッ				1P		300		CZ-Hi 300 アセブパッ				1P		300	
とりみ剤(ネオハイトミール)										2kg/袋		4袋(3箱)		8,000g									



## 献立表の掲示



アレルギーコーナー  
置場を区別して  
大きく表示



ご清聴ありがとうございました



みなみ君