

献立表の見方

背景を色付けされた症状に対応していることを示す

主に配慮した症状

※ 献立提供者による症状選択を表示

症状に対応するための基本的ポイント・工夫など

基本的に写真の材料と使用量を示す

献立提供者の施設
※ 表示許可のあった場合のみ施設名表示

公益社団法人
日本栄養士会

食欲不振

悪心・嘔吐

味覚障害

腸炎

嚥下障害

下痢

便秘

手術

その他

献立・料理名

10

レシピNo.

・ご飯
・鶏から揚げのみぞれだれ
・冷やっこ
・すまし汁
・果物

熱量 586 kcal
蛋白質 21.5 g
脂質 12.9 g
食塩相当量 2.2 g

症 状	対 応 方 法
食欲不振	味付けをはっきりとさせる あっさりした料理 においに配慮
悪心・嘔吐	味付けをはっきりとさせる あっさりした料理 においに配慮
味覚障害	味付けをはっきりとさせる 香辛料や香りの物を活用

献立の工夫・対応のポイント

関連するガイドラインなどあれば記載
症状や問題点に対する対応のポイント
調理や食材選択などでの工夫 ガイドラインにそった対応
提供してからの摂取状況や更に調整などした点、現実問題
として対応しきれない点など

料 理 名	材 料 名	使用量	料 理 名	材 料 名	使用量	
ご飯	めし(精白米)	180g	すまし汁	花麴	2g	
	鶏から揚げのみぞれだれ	鶏肉		60g	えのき	15g
		塩/こしょう		0.1/0.1g	だし汁	100g
		片栗粉		6g	しょうゆ	2.5g
		揚げ油		6g	酒	1g
		だいこん		30g	塩	0.5g
冷やっこ	しょうゆ	3g	くだもの	オレンジ	50g	
	酢	2.5g				
	絹豆腐	100g				
	たくわん	5g				
	大葉	1g				
	ごま	1g				
	Pだし割しょうゆ	5g				

作り方・調理のポイント

鶏からあげのみぞれだれ
1. 鶏に塩、こしょうで下味をつける
2. 片栗粉をまぶし揚げる
3. 即し大根と醤油・酢を合わせただれにつける
冷やっこ
1. 味噌(たくあんはみじん切り、大葉は千切り、ごま)を豆腐にのせる
すまし汁
1. だしをとれ、えのきを入れて煮たら、調味料で汁の味を整え、戻した花麴を入れる

レシピ提供施設 (日本栄養士会病院)

レシピNo.

基本的に写真の量の栄養量を示す

・患者の具体的な訴え
・この料理における具体的な工夫や食材の選び方
大量調理や在宅での問題点・工夫など

・実際の作り方
・提供時の様子
・対応困難な点など