

普通食	入院患者の年齢別荷重平均栄養所要量に従い献立作成している。使用食品の制限はない。
やわらか食	普通食よりやわらかく、油の量が少ない。食物繊維があっても軟らかく調理できていれば使用する。
妊婦食	普通食を基本とし、昼・夕に鉄分強化食品を付加する。
妊婦食やわらか食	やわらか食を基本とし、昼・夕に鉄分強化食品を付加する。
幼児食・学童食	普通食を基本とし、子ども向きでない献立を変更するときもある。夕食に牛乳を付加する。幼児食は幼児食器を使用する。
幼児食やわらか・学童食やわらか	胃腸系3分菜に準じる。生の果物は使用。夕食に牛乳を付加する。幼児食は幼児食器を使用する。
離乳食(前期・中期・後期)	基本的に調味せず、だし汁のみで炊く。 前期は1日の固定献立。中期・後期は胃腸系3分菜を基本とする。 後期は生の果物も使用。
胃腸系 軟菜	やわらか食を基本とし、消化の悪いもの、食物繊維の多いものは変更し、胃腸系3分菜の献立を使用。生の果物は使用。
胃腸系 3分菜	消化がよく、食物繊維の少ないもの。油はほとんど使用しない。生のものは使用しない。
IBD	IBD1～3は急性期対応。IBD1は1日の固定献立。IBD2とIBD3は1週間の固定献立。 IBD4は胃腸系3分菜を基本とした低残渣食、IBD5はやわらか食を基本とし脂質を控えている。 患者の年齢層が若いため、必要なエネルギーを確保できるようにしている。
低残渣食	胃腸系3分菜に準じ、さつまいも、海草、豆類を禁止。
嚥下調整食	日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021に準じ、食種として嚥下訓練食品Oj、嚥下調整食1～4を備えている。 当院独自の嚥調2・4セット食(嚥下調整食4の主菜とペーストの副菜を組み合わせたもの)もある。
胃腸系嚥調	胃腸系嚥調1、2がある。嚥下調整食1、2から品数を減らして、エネルギーを抑えている。
胃切除食	朝・昼・おやつ・夕食・夜食の5回食。おやつは15時、夜食は夕食とともに提供。 胃切流動前期・後期は固定献立。 胃切3分、胃切軟菜の副菜は胃腸系3分菜の半量としている。
流動食	重湯、スープ、茶碗蒸し等流動食に適した食品を提供。一週間の固定献立。
糖質調整食	指示エネルギー量により、ご飯の量、主菜の量を調整。
糖質調整やわらか食	糖質調整食を基本とし、食材・調理方法はやわらか食に準じる。
蛋白質・塩調整食	指示たんぱく質量、指示エネルギー量により、ご飯の量、主菜の量を調整している。 減塩食(食塩相当量6g/日未満)。蛋白質・塩・K・水分調整食は低カリウム・水分制限。 P10は固定献立。P30、P40は基本的に低たんぱく飯を使用。
蛋白質・塩調整やわらか食	蛋白質・塩調整食を基本とし、食材・調理方法はやわらか食に準じる。
脂質調整食	指示脂質量、指示エネルギー量により、ご飯の量、主菜の量を調整している。減塩を基本とする。 L1は固定献立。
脂質調整やわらか食	脂質調整食を基本とし、食材・調理方法はやわらか食に準じる。
ハーフ食	おかずは元の食種の半量とし、主食は種類により1単位～12単位まで選択可能。 栄養の不足分は経腸栄養剤、茶碗蒸・プリン等食べやすい食品で補う。
個別対応食	食欲不振の患者等を対象に、好みの食品、料理を組み合わせ提供。
待ち食	検査により食事時間が遅くなる場合に提供。