

主な制限食と詳細

制限食	制限内容	価格	減塩
薄味（減塩）	●塩分（g）1.0～2.0g /食	+100円	—
糖尿病食	●医師の指示による1日の摂取カロリー（単位）に準ずる ●揚げ物入らない ●血糖値を上げる食材の除去 芋類・麺類・豆类・栗・糖質を多く含む野菜（南瓜・蓮根・もろこし等） ※薄味（減塩）を加えるかは医師の指示、当人による	672円	+48円
腎臓病食	●医師の指示による1日の摂取カロリーに準ずる ●タンパク制限（1日何g）の制限があるか医師の指示による ●リン制限 ●カリウム制限（カリウムを多く含む食材の除去） 生野菜・生果物・海藻類・芋類・豆类・種実類（ゴマ・栗等） 乾物（干しエビ・干し椎茸・木耳・切干大根等） ※薄味（減塩）を加えるかは医師の指示、当人による	672円	+48円
カリウム制限食	●カリウム制限（カリウムを多く含む食材の除去） 生野菜・生果物・海藻類・芋類・豆类・種実類（ゴマ・栗等） 乾物（干しエビ・干し椎茸・木耳・切干大根等） ※薄味（減塩）を加えるかは医師の指示、当人による	672円	+48円
コレステロール制限食	●コレステロールを多く含む食材の除去 揚げ物・卵・レバー・イカ・じゃこ・マヨネーズ・チーズ等入らない ※薄味（減塩）を加えるかは医師の指示、当人による	672円	+48円
肝臓病食	【肝炎・肝硬変】 ●脂質を抑える（食材・調理方法） ●良質なたんぱく質を摂る ※薄味（減塩）を加えるかは医師の指示、当人による	672円	+48円
膵臓・胆嚢病食	【膵炎・胆嚢炎・胆石症】 ●脂質を抑える（食材・調理方法） ●刺激物（唐辛子・にんにく等）入らない ※薄味（減塩）を加えるかは医師の指示、当人による	672円	+48円
低脂質食	【脂質を抑えたい方】 ●脂質を抑える（食材・調理方法） ※薄味（減塩）を加えるかは医師の指示、当人による	672円	+48円
プリン体制限食	●プリン体を多く含む食材の除去 青魚（鮭を含む）・レバー・イカ・タコ・エビ・貝類・魚卵等入らない	772円	+48円
潰瘍食	●食物繊維を多く含む食材の除去 芋類（じゃが芋・里芋以外）・豆类・根菜類・きのこ類 ●消化の悪い食材（主にわかめ・昆布・ひじき等の海藻類）の除去 ●油を多く使う料理の除去（揚げ物・ソテー） ●香り、刺激の強い食べ物の除去 （にんにく・唐辛子・わさび・香辛料・柚子コショウ等） ●基本的に薄味（減塩）、葉菜ミキサー、揚げ物×、刺激物×で提供	772円	—

※表示価格は税別金額

❖ 制限が1つ追加されるごとに+100円（税別）になり、除去希望食材により価格UPする場合がございます。

（例）糖尿病食 + 腎臓病食 ▶ 772円（税別）
3つになれば ▶ 872円（税別）

いこいの配食サービス TEL:072-740-0345

FAX:072-740-0346 <http://www.ikoi-haisyoku.co.jp/>