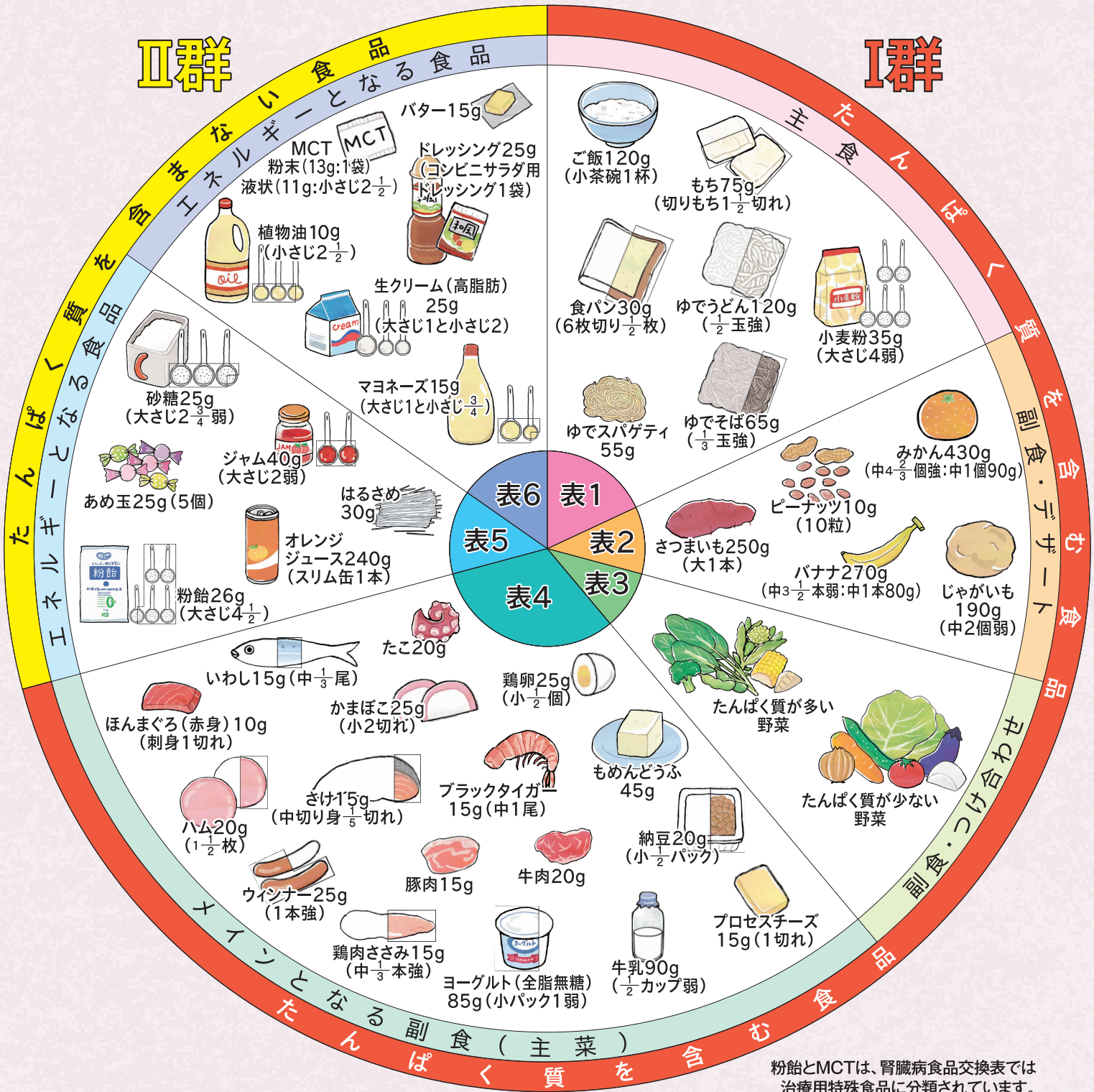


腎臓病食品分類表



粉飴とMCTは、腎臓病食品交換表では治療用特殊食品に分類されています。

I群・II群:表記のg数は、ともに可食部の重量を記載しています。

腎臓病食品分類表のしくみ

I群	たんぱく質を含む食品 食品イラストのg数:たんぱく質3g(1単位)	表1	1単位	150kcal	ごはん、パン、麺
		表2	1単位	150kcal	果実、種実、いも
		表3	1単位	50kcal	野菜
		表4	1単位	30kcal	卵、肉、魚、豆、乳とその製品
II群	たんぱく質を含まない食品 食品イラストのg数:100kcalを含む量	表5	砂糖、甘味料、ジャム、粉飴		
		表6	油脂		

引用:「ヘルスケア・レストラン」2015 10月号 88~89頁

株式会社ハーバー研究所 メディカルフーズ事業部

監修:川崎医療福祉大学臨床栄養学科 管理栄養士 市川和子(元 川崎医科大学附属病院栄養部)

★文章及び画像の無断の複製、転写、転用などを固く禁じます。

あなたの食品目安量(1日)

(たんぱく質コントロール食)

身体状況

指示栄養素量

身長	cm	エネルギー	kcal	水分	mL
体重	kg	たんぱく質	g	カリウム制限	
標準体重	kg	食塩	g	リン制限	

様

食品分類	単位	食品例	目安量	朝	昼	間食	夕
たんぱく質を含む食品	表1	 ご飯 パン めん類					
	表2	 果実類 いも類 種実類					
	表3	 野菜類					
	表4	 肉類 魚介類 卵類 大豆製品 乳製品					
エネルギー源となる食品 たんぱく質を含まない食品	表5	 砂糖 でんぷん類 粉飴					
	表6	 油脂類 MCT					
その他							
調味料							

粉飴とMCTは、腎臓病食品交換表では治療用特殊食品に分類されています。

エネルギー補給用食品

粉飴

こな あめ

効率的なエネルギー補給食品として
たんぱく質・脂質・ミネラルの
コントロールが必要な方に
スポーツ中のエネルギー補給に



※写真はイメージです。

粉飴とは？

粉飴はデンプンを分解したもので、マルトデキストリンを主成分とした甘さひかえめの糖質です。
長年、医療機関でエネルギー補給用食品として使用
されています。たんぱく質・脂質・ミネラルを制限
されている方、また高齢者の方にも適しています。

使い方は？

お飲み物やお料理に、よく溶かしてお使い
ください。煮物、酢の物、和え物、あんやソース、
またドレッシング、デザートなどにも幅広く
ご利用いただけます。
13g(分包1袋)=50kcalです。



粉飴顆粒(分包)
内容量:13g×40包

粉飴顆粒
内容量:1kg

〈お問い合わせ〉
株式会社ハバ®研究所
☎0570-200-404
<https://www.haba.co.jp/>

無添加主義®
HABA
HEALTH AID BEAUTY AID