

臨床栄養学実習献立表

豆期大学部 食物栄養学科

実習課題：  
作成者：

試作・実施月日：

対象		合計														食数				
		#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	1人分			
		#REF!														1人分				
区分	献立名	材料名	1人分の栄養量														純使用量	総使用量	発注量	
			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	食物繊維 g	食塩相当 量 g	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg						
夕	オタネニンジン入り ひき肉みそ丼	とり/ひき肉	40	68	5.8	5.8	4.4	1.4	100	3.2	0.3	0.0	0.0	15	0.04	0.07	0	40	40	
		タマネギ	25	8	0.2	0.0	0.0	1.7	38	4.3	0.1	0.4	0.0	0	0.01	0.00	2	25	26.6	
		にんじん	5	2	0.0	0.0	0.0	0.3	15	1.4	0.0	0.1	0.0	36	0.00	0.00	0	5	5.2	
		青ピーマン/果実/生	5	1	0.0	0.0	0.0	0.2	10	0.6	0.0	0.1	0.0	2	0.00	0.00	4	5	5.9	
		切り干し大根	2	6	0.1	0.0	0.0	1.0	70	10.0	0.1	0.4	0.0	0	0.01	0.00	1	2	2	
		オタネニンジン	1															1	1	1
		淡色辛みそ	3	5	0.3	0.2	0.6	0.6	11	3.0	0.1	0.1	0.4	0	0.00	0.00	0	3	3	
		濃口しょうゆ	2	2	0.1	0.0	0.2	8	0.6	0.0	0.0	0.3	0	0.00	0.00	0.00	0	2	2	
		上白糖	1.5	6	0.0	0.0	1.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	1.5	1.5	
		料理酒	2	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	2	2	
		みりん	2	5	0.0	0.0	0.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	2	2	
		おろししょうが	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	2	0.2	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.5	
		ごま油	2	18	0.0	2.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	2	2	
		ごま/乾	1	6	0.2	0.5	0.1	4	12.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0	1	1	
		片栗粉	1	4	0.0	0.0	0.8	0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	1	1	
		小計			133	6.7	5.8	7.1	8.8	258	35.4	0.7	1.2	0.7	53	0.07	0.07	7		
		小計																		