

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!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#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	たんぱく質	脂質	炭水化物	カリウム	カルシウム	鉄	食物繊維	食塩相当	ビタミン	ビタミン	ビタミン	純使用量	総使用量			
			g	g	g	g	mg	mg	mg	g	g	g	mg	mg	mg	g	g	g	
	おたねにんじん入りポトフ	鶏むね肉	20	27	4.3	1.2	0.0	68	0.8	0.1	0.0	0.0	0.0	4	0.02	0.02	1	20	20
		玉ねぎ	30	10	0.3	0.0	2.5	45	5.1	0.1	0.5	0.0	0	0.01	0.00	2	30	31.9	
		にんじん	25	9	0.1	0.0	1.7	75	7.0	0.1	0.7	0.0	180	0.01	0.02	2	25	25.8	
		じゃがいも	50	26	0.7	0.0	7.1	210	2.0	0.5	4.9	0.0	0	0.04	0.02	14	50	50.5	
		白菜	30	4	0.2	0.0	1.0	66	12.9	0.1	0.4	0.0	2	0.01	0.01	6	30	31.9	
		おたねにんじん粉末	0.1															0.1	0.1
		食塩	0.4	0	0.0	0.0	0.0	0	0.1	0.0	0.0	0.4	0	0.00	0.00	0	0.4	0.4	
		コンソメの素	0.5	1	0.0	0.0	0.0	1	0.1	0.0	0.0	0.2	0	0.00	0.00	0	0.5	0.5	
		調合油	0.5	4	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.5	
		こしょう	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	-	0.0	0	0.00	0.00	0	0.01	0.01	
		水	50															50	50
	小計			81	5.6	1.7	12.3	465	28.0	0.9	6.5	0.6	186	0.09	0.07	25			
	小計																		