

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!														1人分			
		#REF!														1人分			
区分	献立名	材料名	1人当たりの栄養量														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	
朝	おたねにんじん入りバナナ豆乳マフィン	小麦粉	20	70	1.7	0.3	15.2	22	4.0	0.1	0.5	0.0	0.0	0	0.02	0.01	0	20	20
		調整豆乳	15	9	0.5	0.5	0.7	26	4.7	0.2	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0	15	15	
		調合油	3	27	0.0	3.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	3	3	
		ベーキングパウダー	0.8	1	0.0	0.0	0.2	31	19.2	0.0	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	0.8	0.8	
		上白糖	5	20	0.0	0.0	5.0	0	0.1	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	5	5	
		バナナ	6.5	6	0.1	0.0	1.5	23	0.4	0.0	0.1	0.0	0	0.00	0.00	1	6.5	10.8	
		バニラエッセンス	0.02	0	0.0	0.0	0.0	0									0.02	0.02	
		おたねにんじん	0.1															0.1	0.1
		小計		133	2.3	3.8	22.6	102	28.4	0.3	0.6	0.1	0.03	0.01	1				
		小計																	