

臨床栄養学実習献立表

短期大学部 食物栄養学科

実習課題：
作成者：

試作・実施月日：

対象		試験月日														発注量			
		合計		#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
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	出庫量
			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	ビタミン B1 μg	ビタミン B2 μg	C mg	ビタミン E mg				
朝	おたねにんじん入り 米粉チヂミ	米粉	15	53	0.8	0.1	12.3	7	0.9	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	15	15		
		小麦粉	7.5	26	0.6	0.1	5.5	8	1.5	0.0	0.2	0	0.01	0.00	0	7.5	7.5		
		にんじん	3	1	0.0	0.0	0.2	9	0.8	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	3	3.1		
		にら	6.5	1	0.1	0.0	0.1	33	3.1	0.0	0.2	0	0.00	0.01	1	6.5	6.8		
		ネギ	3	1	0.0	0.0	0.2	6	1.1	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	3	5		
		ちりめん	6	18	3.2	0.2	0.8	72	132.0	1.1	0.0	0.3	0	0.01	0.01	0	6	6	
		シュレッドチーズ	10	31	2.2	2.5	0.0	6	63.0	0.0	0.0	0.3	25	0.00	0.04	0	10	10	
		おたねニンジン粉末	0.1													0.1	0.1		
		水	30													30	30		
		酢	2	1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	2	2		
夜		醤油	3	2	0.2	0.0	0.3	12	0.9	0.1	0.4	0	0.00	0.01	0	3	3		
		三温糖	1	4	0.0	0.0	1.0	0	0.1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	1	1		
		ごま油	0.5	4	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.5		
		豆板醤	0.02	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.02	0.02		
		小計		142	7.1	3.4	20.4	153	203.4	1.2	0.7	1.0	66	0.02	0.07	1			