

■ 本製品の特徴

- ① 食事記録画面では食べた食品を読み込んで羅列し、可食量(g)を入力するだけで瞬時に栄養素の合計を計算します。
- ② 料理作成画面では、食品を組み合わせて料理をあらかじめ作成し登録しておくことができます。又、料理の作り方を料理メモとして入力ができ、印刷してそれを見ながら調理をすることもできます。
- ③ 献立作成画面では、あらかじめ作成し登録済みの料理を組み合わせて、事前に1日分の献立を作成することができます。

作成した献立を印刷して、その献立の食品の分量通りの料理を作ることもできますので、時間のある時に何日分かの献立を作成しておくとその都度、食事の心配をしなくて済むので、食事管理が楽になります。

※ 作成した献立はそのまま食事記録とすることもできます。

登録済みの料理は食品を入れ替えることができ、又料理名を変えて新たに別の料理に登録することもできます。

- ④ 指示された1日の食事内容の指示量をあらかじめ登録しておくことと指示内容と実施の比較がグラフで見ることができます。
- ⑤ たんぱく質の指示内容を登録すると、たんぱく質の動物比も自動計算されて表示されますので、目標とする食事管理ができます。
- ⑥ サンプル食品としてお使いの各メーカーの低たんぱく食品が、すでに入力済みですのでご購入後すぐに活用できます。
- ⑦ サンプル料理も入力済みですので、そのまま利用できます。又、それを応用(食品を入れ換えたり)する事も自由にできます。
- ⑧ 料理の写真を登録することで、料理データと共に画像の印刷ができます。

■ 食品マスタご使用にあたっての使用方法和注意事項

注意事項

- ① 低たんぱく食品はすべて100gに換算してあります(少数第3位を四捨五入)
- ② 調整おかずセットの常温(食品群27)や冷凍(食品群28)は100gの栄養価ではなく1食あたりの栄養価を入力してありますので、すべて食べた場合は100gと入力してください。残された場合は総量に対して食べた量を割合で入力してください(例 70g)等
- ③ 弁当、おかずの動物性たんぱく質:植物性たんぱく質・動物性脂質:植物性脂質の比率は2:1としてありますが、これはあくまでも目安量として参照してください。カタログで動物性・植物性として数字が表記されている内容については、概算で計算して入力してありますが、これもあくまで目安量として参照してください。

便利な使用方法

- ① 食品群で使用していない番号に、食品の追加(30)や市販の調味料(31)など新規食品の追加の登録が可能です。
 - ※ その場合、100g当りの栄養価の表示がない食品の場合は、その食品の表示g(例20g等)の値と栄養価を入力すると100g当りの栄養価に換算します。
- 又、同じ栄養価で食品名を新しい番号に変更して登録することもできます。
 - (例 板こんにやく → 糸こんにやく 白ごま → 白すりごま)
- ② 油の吸油量の計算ができます。
 - (例)なたね油を読み込み、可食量を入力する口の中を選択し、右クリックしたら吸油率が表示されますので、目安率を参考に数字を入力すると、吸油量が計算されg数を表示します。
- ③ 食品群で使用していない番号に、自分が使用している低たんぱく食品を、専用食品としてまとめて入力しておくことと便利に、ご使用になれます。
- ④ 食品検索は自分がわかりやすい名称に設定変更も可能です。
- ⑤ 一般名の所で通常使用しているわかりやすい呼び名に変えて登録する事ができます。
 - (例)しそ(葉生) → 青じそ
- ⑥ 使用する食品(調味料等)の目安量を、食品マスタの基本設定画面で見ることができます。
 - 例(ふりかけ 1袋3g ・ 酢 小さじ1 5g 大さじ1 15g)等
- ⑦ メーカー名を登録してありますので食品を正確に選ぶことができます。