

お詫びと訂正

株式会社みらい

このたびは、『給食経営管理実習ワークブック〔第4版〕』（第1刷）をお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。本書に誤りがございましたので、下線部のとおり訂正させていただきます。ご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

■ 32頁 図表1-2-3 食品構成表(1, 800kcal, 18食品群)の作成例【シート6】 作成条件

- ①主食の摂取頻度は3日間（3食×3日＝9回）とし、米6回、パン類2回、めん類1回とした。
- ②たんぱく質源（主菜）の摂取頻度は、肉類3回、魚介類3回、卵類3回とした。
- ③植物性食品の大豆製品の摂取頻度は、2回とした。
- ④穀類エネルギー比率50%E（炭水化物エネルギー比率60～65%E）
- ⑤たんぱく質エネルギー比率15%E（動物性たんぱく質比率45％）、脂質エネルギー比率20～25%E

■ 33頁(図表1-2-3の続き)

作成の手順		食品群	1人当たり 重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (7アミノ酸によるたんぱく質) (g)	脂質 (トリファスルグヤロール当量) (g)
穀類の使用量の決定	<b>ポイント</b> 一定期間の摂取頻度を考慮して決定する ※穀類エネルギー比率 <span>50</span> %E 1, 800 kcal×0. 5＝900 kcal  1) パン類（3日で2回）：1回120g（食パン6枚切2枚） 120g×2回／3日＝80g 254 kcal×80g／100g≒203 kcal 2) めん類（3日で1回）：1回150g（うどん1玉） 150g×1回／3日＝50g 347 kcal×50g／100g≒174 kcal 3) 米 (900-203-174) kcal／342 kcal×100 g≒153 g	米	155	530	8. 2	1. 2
		パン類	80	203	6. 0	3. 2
		めん類	50	174	6. 0	0. 8
		小 計 (A)		907	20. 2	5. 2
動物性食品の使用量の決定	<b>ポイント</b> 各食品群の摂取量は健康日本21、食生活指針などを参考にして決定する ※たんぱく質エネルギー比率 <span>15</span> %E 1, 800 kcal×0. 15＝270 kcal 270kcal／4（Atwaterの係数）＝67. 5 g 67. 5 g×0. 45≒30. 4 g  1) 肉類（3日で3回）：1回60g $\frac{60g \times 3回}{3日} = 60g$ 2) 魚介類（3日で3回）：1回60g $\frac{60g \times 3回}{3日} = 60g$ 3) 卵類（3日で3回）：1回40g $\frac{40g \times 3回}{3日} = 40g$ 4) 牛乳：1日200g	肉類	60	88	10. 5	4. 4
		魚介類	60	76	9. 5	3. 1
		卵類	40	56	4. 5	3. 7
		牛乳	200	122	6. 0	7. 0
		小 計 (B)		342	30. 5	18. 2

裏面に続きます

