



大学生協でお申し込み  
いただけます!

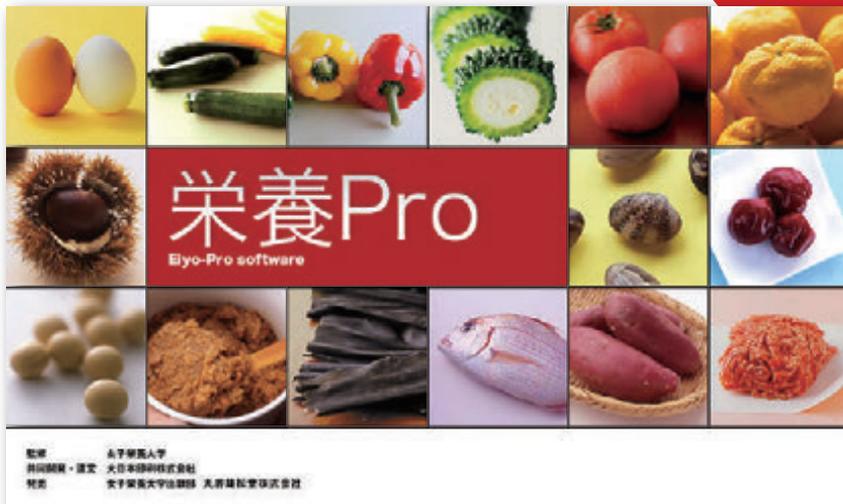
日本食品標準成分表2015年版(七訂) 収載  
日本人の食事摂取基準2015年版 対応  
食事バランスガイド 対応

# 栄養計算 ソフト CD-ROM

1. 栄養計算から評価まで、  
オールインワン・パッケージ
2. 高機能&直感的に使える親切設計
3. 充実のモデルレシピと資料室

# 栄養 Pro

## Ver.3.00



無料体験版配信中!  
まずは2週間お試しください。

**栄養Pro**



学割有ります👉

## 大学生協特別価格

**学生版**: 税込組価 **17,100円**  
(本体価格15,834円 消費税1,266円)

**通常版**: 税込組価 **24,420円**  
(本体価格22,612円 消費税1,808円)

「学生版」「通常版」に機能に差はありません。

女子栄養大学監修 共同開発 / 大日本印刷株式会社

Windows 10、8.1、7 MacOS X10.7、10.8、10.11対応ソフト



# 見たまま直感的に 栄養計算できる親切設計

## 栄養計算

廃棄率・吸油率... 栄養計算に必要な情報をすべて収録。レシピを書き写す感覚で入力できます。



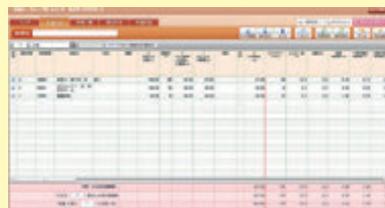
### 食品検索

食品群、食品名、食品番号、四群分類での検索ができます。食品名は通称や地方名での検索にも対応。よく使う食品には★印が付いていて、上位に表示。  
★印は独自に設定できるので、使うほどに使いやすさが向上します。



### 食材の概量

食材を確定すると、概量欄に「アジ1尾」や「みりん大さじ1」などの重量がバールンで表示されます。



### 廃棄率

食材ごとに廃棄率を登録しているので、用意する重量を入力すれば自動的に口に入れる量が算出されます。



### 吸油率

揚げ物の吸油率を食材・調理方法ごとにPDFで呼び出し可能。資料を机の上を広げる必要がありません。

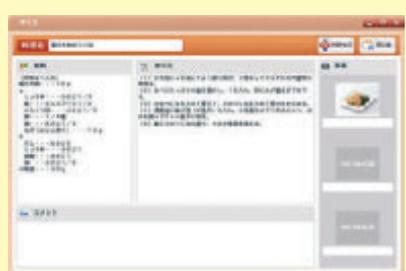
## 料理データ

外食も含めた約1500点の料理データを収録



### さまざまな条件による検索

外食、家庭料理ともにエネルギーと食塩相当量以外に3つの栄養素を条件に検索できます。また主菜・副菜、和風・洋風や調理方法などでの検索も可能です。



### 料理データのカスタマイズ

外食を除く料理データ約1200点は自由にカスタマイズして保存できます。食材の変更や追加、量の変更はもちろん、特定の栄養素の量を指定して食材の分量の逆算も可能です。

栄養士のみなさんが机の上でする作業、そのすべてをソフトの中に盛り込みました。  
 栄養計算に必要なさまざまな情報を収載し、栄養計算・献立作成の作業効率が大幅アップします。  
 高機能と使いやすさを追求した栄養計算ソフト「栄養Pro Ver.3.00」をぜひお試しください。

## 栄養評価

さまざまな基準に照らし合わせた評価ができます。



### 多彩な評価基準

PFC比率、食事摂取基準、食事バランスガイドをはじめ12種類の基準で1日または選択した期間で評価します(裏面参照)。



### カスタマイズ可能な評価基準

評価基準は必要に応じて自由に選択ができます。



### 便利な仮評価

献立作成の途中で仮評価をチェック、結果を見て献立を整えられます。

## 栄養計算ソフト

# 栄養Pro

Eiyo-Pro software  
Ver.3.00

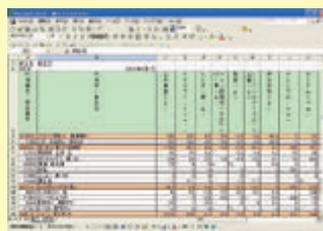


## 出力・加工

栄養計算、献立、食事記録、栄養評価…さまざまなデータを帳票印刷、エクセル等での加工ができます。



PDFファイルによる  
帳票印刷



CSV出力したデータを  
エクセルで加工

## その他の特長

女子栄養大学独自のデータも満載。わからないことはガイド機能とコールセンターで徹底サポート。



### 充実の資料室

資料室には、栄養計算や評価に役立つ女子栄養大学出版部刊行の書籍データを収載。



### ガイド機能

操作に困ったときは「かんたんガイド」タブをクリックすればその場で解説。目次やキーワード検索で知りたいことを探せます。

## 搭載データ

### 食品成分表

「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」	2191食品 一般成分61項目を収載 ユーザーによる食品の追加、数値の書き換え可能(数値の書き換えは新規食品として登録)
「日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表編」	1558食品27項目を収載
「日本食品標準成分表2015年版(七訂)脂肪酸成分表編」	1782食品60項目を収載
「日本食品標準成分表2015年版(七訂)炭水化物成分表編」	854食品13項目を収載
「日本食品標準成分表2015年版(七訂)有機酸成分表編」	96食品22項目を収載

### 評価項目

PFC比率／穀類エネルギー比率／摂取たんぱく質の重量比率／摂取脂質の重量比率／緑黄色野菜重量比率／SMP比率／EPAとDHAの摂取量／標準食品分類(四群・10群・18群)／摂取栄養素／食事摂取基準2015に関する評価／食事バランスガイド／体重・エネルギー量の推移と食事バランスガイドのコマ

### 資料室



#### 調理のためのベーシックデータ 第4版

栄養計算に役立つベーシックデータ  
調理に役立つベーシックデータ



#### 栄養素の通になる 第3版

三大栄養素ほか  
ミネラル  
ビタミン



#### 携帯版メタポのためのカロリーガイド

メタボ撃退アドバイス



#### なにをどれだけ食べたらいいの? 第3版

四群点数法とはなにか



#### 食品成分表 本表編

塩の計量&使い方徹底ガイド  
食品の調理による重量変化率  
揚げ物における衣の割合及び脂質量の増減  
調理後の食品と同一試料の「生」等の成分値(参考値)



#### 食品成分表 資料編

日本人の食事摂取基準(2015年版)  
健康づくりのための身体活動基準  
メタボリックシンドローム  
学校給食における摂取基準  
食用油脂と構成脂肪酸  
特徴的な脂肪酸を多く含む食品  
食品のプリン体  
緑黄色野菜の種類  
おもな食品添加物(使用基準)  
食中毒の種類とその特徴

### 【動作環境】

	Windows	Macintosh
対応OS	Windows10(64bit) Windows8.1(64bit) Windows7(64・32bit)	Mac OS X v10.11 日本語版 Mac OS X v10.8 日本語版 Mac OS X v10.7 日本語版
CPU	2.33GHz以上のx86互換プロセッサ (Intel Core i3プロセッサ以上推奨)	インテルCore™ Duo 1.83GHz以上のプロセッサ (Intel Core i5プロセッサ以上推奨)
メモリ	2GB以上(4GB以上推奨)	
HDD/SSD空き容量	システムドライブに2GB以上	

### その他:

画面解像度1024×600ピクセル以上、Adobe Acrobat Reader(11またはDC)、Adobe AIR ランタイム 22、インストール時のみCD-ROMドライブ必須

※Windowsの場合、システムドライブのファイルシステムはNTFSが必須です。

※対応OSはクリーンインストールされた場合となります。アップグレードを行った場合の動作保証はいたしかねます。

## お申し込みは各大学生協店舗まで

●ご注文・お問い合わせは

●取扱い店

2016.8

## 女子栄養大学出版部

TEL 03-3918-5411 FAX 03-3918-5591

〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3

E-mail keigyo@eiyo.ac.jp