

課題② 献立立案ワークシート

献立作成対象者について（食農1級公式テキストブック参照）																							
年齢	性別	身体活動レベル	<p><対象者の点数構成=4群点数法></p> <table border="1"> <tr> <th>第1群</th> <th>第2群</th> <th>第3群</th> <th>第4群</th> <th>合計点</th> </tr> <tr> <td>乳・乳製品 卵</td> <td>魚介・肉・豆・豆製品</td> <td>野菜 芋</td> <td>果実 穀類</td> <td>油脂 砂糖</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>点/日</td> </tr> <tr> <td colspan="4">合計点(油脂・砂糖除く)</td> <td>点/日</td> </tr> </table> <p><ナトリウムの食事摂取基準> 目標量(食塩相当量) g未満/日</p>	第1群	第2群	第3群	第4群	合計点	乳・乳製品 卵	魚介・肉・豆・豆製品	野菜 芋	果実 穀類	油脂 砂糖					点/日	合計点(油脂・砂糖除く)				点/日
第1群	第2群	第3群		第4群	合計点																		
乳・乳製品 卵	魚介・肉・豆・豆製品	野菜 芋	果実 穀類	油脂 砂糖																			
				点/日																			
合計点(油脂・砂糖除く)				点/日																			
居住地	歳																						
献立に加える「地域の郷土料理」について																							
【料理名】																							
【料理の歴史・特徴について】																							
【おもな食材や調理方法、献立への利用計画などについて】																							
献立に加える「地域の食材」																							
1	【食材名】	【献立への利用計画】																					
2	【食材名】	【献立への利用計画】																					

※献立に加える「地域の食材」は海産物及び海産物加工品は対象外となります。但し、「地域の郷土料理」は海産物が主役の料理でも可。

献立作成							
料理名	おもな材料名と使用点数（計画）	第1群	第2群	第3群	第4群	塩分	油分
		乳・乳製品 卵	魚介 肉	豆 豆製品	野菜 芋		
朝食	【完成配膳図】						
昼食	【完成配膳図】						
夕食	【完成配膳図】						
項目別計							
		第1群～第4群(油脂・砂糖除く) 合計点数					点/日