

食糧構成（食品構成）基準【3歳未満児】

記入例

食品群		使用量 g	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンE		
							mg	μgRE	mg	mg	mg	g
穀類	米	23					0.2	0	0.02	0.00	0.0	0.1
	パン類	10					0.1	0	0.01	0.01	0.0	0.2
	めん類	5.5					0.0	0	0.01	0.00	0.0	0.2
	その他穀類	8	29	0.7	0.2	2	0.1	0	0.01	0.00	0.0	0.4
いも類	いも類（生）	15	14	0.2	0.0	3	0.1	0	0.01	0.00	3.8	1.0
	加工品	2.5	4	0.0	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0
砂糖類		4										0.0
油脂類	動物性	0.4										0.0
	植物性	3										0.0
種実類		0.5										0.1
豆類	みそ	2										0.1
	大豆製品	35										0.2
	大豆	2.5										0.3
	その他の豆類	0.5										0.1
魚介類	魚介類（生）	12										0.0
	干物、塩蔵、缶詰	1.5										0.0
	練製品	1.5										0.0
獣鳥肉類	獣鳥肉類（生）	14										0.0
	加工食品	1										0.0
卵類		6										0.0
乳類	牛乳	100	67	3.3	3.8	110	0.0	38	0.04	0.15	1.0	0.0
	脱脂粉乳	8	29	2.7	0.1	88	0.0	0	0.02	0.13	0.4	0.0
	その他の乳製品	12	13	7.1	0.5	22	0.0	5	0.00	0.02	0.0	0.0
野菜類	緑黄色野菜類	45	18	0.5	0.1	16	0.3	194	0.03	0.04	10.8	1.2
	その他の野菜	40				10	0.2	2	0.02	0.01	6.0	0.8
果実類	果実類（生）	40				5	0.1	8	0.02	0.01	10.8	0.5
	加工品	8				1	0.0	0	0.00	0.00	0.5	0.1
きのこ類		3				0	0.0	0	0.01	0.01	0.0	0.1
藻類		1	1	0.0	0.0	0	0.0	1	0.00	0.00	0.0	0.2
計			499	27.5 (22%En)	14.9 (27%En)	308	2.3	264	0.31	0.48	34.0	5.6
施設の給与栄養量の目標			465	15~24	10~16	225	2.0	200	0.20	0.30	17.5	-

献立作成期間における食品群ごとの平均使用量を入力（記入）する。

「食糧構成基準」は食品群別に（100g当たりの）平均のエネルギー量及び栄養分量を求めた「食品群別荷重平均成分表」をもとに栄養価の算定を行います。

「給食管理 様式2（計算式入り）」には、福岡市作成の標準献立をもとに作成した「食品群別荷重平均成分表」により栄養価を算出する計算式が設定されています。

このため、**市の標準献立とは使用する食品の種類や頻度が異なる場合、そのまま使用することは適切ではありません。**この場合、各施設で使用する食品と頻度をもとに「食品群別荷重平均成分表」を作成した上で、食糧構成基準を策定してください。

※給食栄養管理ソフトなどで食品成分表に基づき給与栄養量を算定する場合、食糧構成（食品構成）基準は必ずしも作成する必要はありません。

施設の給与栄養量の目標を満たす食糧構成基準とする