

日本栄養大学出版部から栄養計算ソフトのご案内

栄養Pro Cloud

栄養Proクラウド

文部科学省の

「日本食品標準成分表(八訂) 増補2023年」対応

POINT
1

オンライン授業でも
使えます!

学校、職場、自宅で
使える!

インストール不要。
ネット環境があれば、
どこでも利用可能です。



POINT
2

新規食品・料理の
登録が可能!

バックアップは
不要!

料理や献立などのデータは
常に最新情報で
保存、使用できます。



POINT
3

初心者でも
使いやすい!

充実のデータ!

食品の写真多数、
約1500点の
料理データを収録!



「栄養Proクラウド」はWeb上で栄養計算ができるアプリです。インターネットにつながっているパソコン、タブレット(iPad)があれば、いつでもどこでもアクセスして利用できます。

○食品の写真や目安量が表示され栄養計算・献立作成が簡単にできます。

栄養計算

・食品を選びやすい!

食品の写真つきで、迷わず選べます。

・各食品の解説(留意点)が確認できる!

食品検索のさいに、右上の食品解説をクリックすると、各食品の留意点(文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」第3章 資料1 食品群別留意点より)をごらんいただけます。たとえば、成分表の分析に用いられた試料の品種や産地の情報もご確認いただけます。

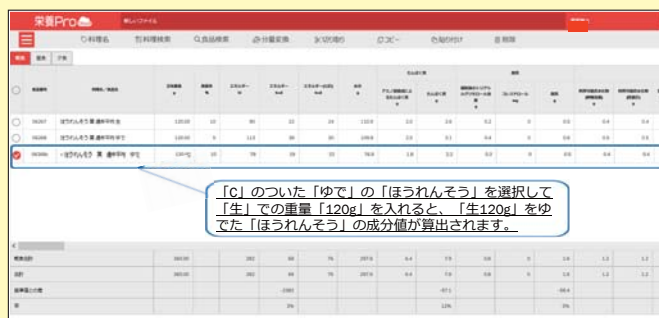


・食品の目安量が充実!

1個:●g、1切れ:●gなど、見当をつけるためのおおよその重量がわかり、簡単に入力できます。

・調理後データもらくらく変換!

調理前の重量を使って、調理後の成分値計算ができます。



・新規食品やオリジナル料理登録が可能!

よく使う商品の栄養価を食品登録したり、オリジナル料理を登録したり、オリジナル料理のレシピを入力してレシピカードとして出力することもできます。

・栄養計算結果のCSV出力(エクセルデータへの書き出し)が可能!

・「2015年版(七訂)」の方法のエネルギー値も表示!

これまでの栄養計算結果と比較したい場合や、食品成分表示にも便利です。

○外食を含めた約1500点の料理データ(材料&作り方)を収録

料理データ

料理名	ほうれん草とカニのチャウダー	料理番号	F00027
ふりがな	ほうれんそうとかにのちやうだー		
食材	緑黄色野菜	淡色野菜	乳製品
主菜・副菜	副菜	季節	冬
調理方法	洋風	その他	汁物

材料
ほうれん草・・・50g カニ(缶詰)・・・25g 酒・・・小さじ1/2 玉ねぎ・・・1/4個 バター・・・小さじ1/2 小麦粉・・・小さじ1弱 水・牛乳・・・各1/2カップ 固形ブイヨン・・・1/8個 塩・・・ミニスプーン1/2強 こしょう・・・少量

作り方
(1) ほうれん草は沸騰湯に入れてゆで、水にとり、水けを絞って1.5cmに切る。 (2) カニは軟骨を除いてあくはぐし、酒を混ぜる。玉ねぎは1cm角に切る。 (3) なべにバターを熱して玉ねぎをいため、透き通ってきたら小麦粉をふり入れ、焦がさないように注意してさらにいためる。分量の水を加えて木べらでなべ底をこすりながら煮、沸騰したらふたをして弱火にし、15分煮る。ほうれん草とカニと牛乳を加え、煮立ったら塩とこしょうで調味する。

・料理データを活用して献立作成ができます。

搭載データ

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」※
「日本人の食事摂取基準(2025年版)」



「八訂 食品成分表 2026」

好評発売中!

■日本栄養大学出版部/発行

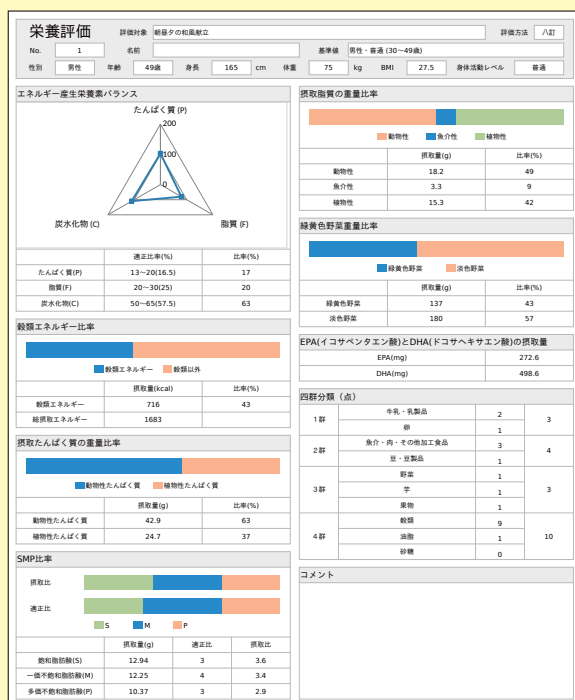
■香川明夫/監修

■定価1,870円(税込)



○わかりやすい栄養評価

栄養評価



・栄養評価のPDF出力ができます!

(七訂版と八訂版、両方に対応)

エネルギー産生栄養素バランス、穀類エネルギー比率、摂取たんぱく質の重量比率、SMP比率、摂取脂質の重量比率、緑黄色野菜重量比率、EPAとDHAの摂取量、四群分類、食事摂取基準に関する栄養評価



(推奨端末) ・パソコン(Windows、Mac)、 ・タブレット(iPad) ※スマホは不可

(推奨ブラウザ) ・Google Chrome 最新版 ・Microsoft Edge 最新版 ・Mozilla Firefox 最新版 ・Safari 最新版

監修/日本栄養大学 共同販売/日本ソフト開発(株) ■一般向け年間使用料:8,800円(税込)

お問合せは 日本栄養大学出版部 営業・マーケティング課

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

e-mail:marketing@eiyoopro.jp



https://eiyo21.com/eiyo_pro_cloud/

INFORMATION➡ご存知ですか? 日本栄養大学出版部Webマガ

【知れば知るほどおもしろい!「食品成分表」】(著/渡邊智子先生)

「八訂成分表」での計算方法などの情報をWeb連載で随時お届けしています。

是非、ご覧ください! <https://eiyo21.com/blog/tag/seibunhyo/>



日本栄養大学出版部

〒170-8481 東京都豊島区駒込 3-24-3 TEL03-3918-5411 <https://eiyo21.com/>