

栄養価計算 ヘルシーメーカープロ よくある質問

Q.どのような方がヘルシーメーカープロを利用されていますか？

企業、大学、病院、老健施設、食品会社、スポーツクラブ等の幅広くのお客様に業務用としてご利用頂いております。また、学校様向けにも女子栄養大学様をはじめ多くご利用頂いております。

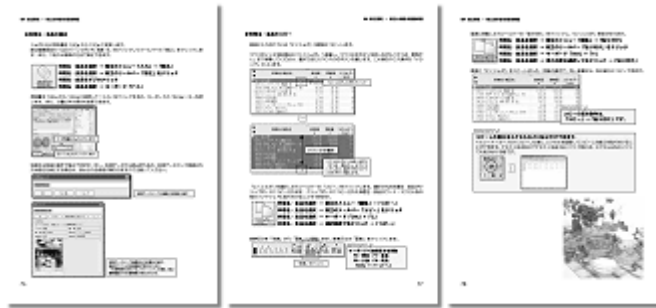
ヘルシーメーカープロは主に法人のお客様がメインですが、個人のお客様でご利用頂いている場合もございます。

Q.導入後の運用・サポートが心配ですが・・・。

ヘルシーメーカープロは幅広くのお客様にご利用頂ける様に、システムの使い勝手を丁寧に作りこんでおりますので、サポートがなくても運用していただくことが可能です。キーボード入力、マウス操作が可能であれば運用できると思います。

かんたん導入ガイドで基本的な操作方法を解説しております。

その他ご不明点ありましたら無料でメールやお電話でもサポートもさせて頂いておりますのでお気軽にお問い合わせ下さい。



かんたん導入ガイド

Q.毎月ソフトウェアの使用料金が発生しませんか？

発生しません。ソフトウェアの料金は最初に頂く代金のみです。その後、ご購入頂いたソフトウェアについて料金が別途発生することはありません。

Q.パソコンの素人ですがシステムのインストールは出来ますでしょうか？

大丈夫です。USB メモリをパソコンに挿すだけでどなたにでも簡単にインストールできます。難しいパソコンの知識は必要ありません。ワードが簡単に利用できる（マウスが触れてキーボードが入力できる）レベルであればどのような方にでも利用できるように設計されております。

Q.食品成分表、食事摂取基準が改訂になった場合の費用はどうなりますか？

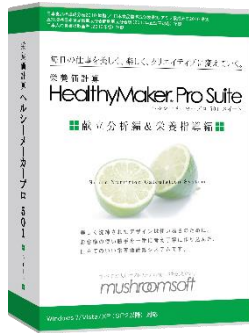
メジャーバージョンアップ以外は、当社ホームページの「サポート」よりバージョンアップ版のダウンロードが有償でCDをお送りさせて頂く事が可能です。

Q.栄養指導編と献立分析編のどちらを購入すればよろしいですか？

栄養指導編は個人単位に献立・運動・体重を管理します。献立分析編はプロジェクト単位に献立を管理します。栄養指導目的の場合は栄養指導編がお勧めです。

給食管理であれば献立分析編+給食帳票ツール（オプションで9,523円（税別））のセットがおすすめです。献立作成、レシピ開発、栄養分析等であれば献立分析編がお勧めです。献立の管理方法が違うだけで両システムとも大幅な機能の違いはございません。

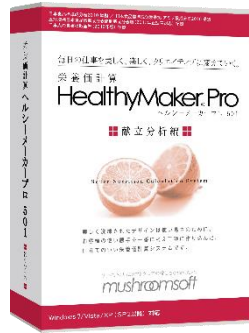
また、栄養指導と献立作成の両方を行う場合には、栄養指導編と献立分析編がセットになった501スイートをお勧めいたします。



スイート

献立分析編、栄養指導編、レシピ集、オプションソフトがセットになったフルセット版。

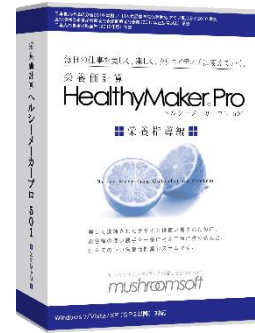
93,333円（税別）



献立分析編

献立分析専門の栄養価計算ソフト。献立作成支援、栄養分析に最適。

56,952円（税別）



栄養指導編

栄養指導専門の栄養価計算ソフト。個人単位に献立・運動・体重を管理できる。

56,952円（税別）

Q.複数の食種（常食、高血圧食、糖尿病食、胃・十二指腸潰瘍食、腎臓病食など）を管理できますか？

ヘルシーメーカープロ 501 献立分析編で可能です。プロジェクト単位に食種を登録して管理できます。最大で3万件のプロジェクトを管理できます。

Q.常食献立を元に他の治療食へ献立展開できますか？

ヘルシーメーカープロ 501 献立分析編で可能です。

プロジェクト間の献立一括コピー機能で簡単に複数の献立を複数のプロジェクト（食種）に展開（一括コピー）できます。展開後に各献立を編集することで作業効率が大幅にアップします。

また、献立展開機能（一括コピー）は献立分析編に標準装備です。もちろん他の用途で献立展開することも可能です。



Q.自社製品の栄養分析はできますか？

ヘルシーメーカープロ 501 献立分析編で可能です。

食事区分なしの設定も可能なので献立編集画面をエクセルのソートのような感覚でご利用頂けます。

また、分析された栄養価をエクセルに貼り付けるのも簡単です。

Q.USBメモリとはどのようなものでしょうか？

ヘルシーメーカープロをインストールする際、標準添付のUSBメモリをパソコンのUSBポートに接続します。インストール後にライセンスのチャージを行っていただく事で、ソフトが利用可能になります。

ライセンスのリリースを行えば、別のパソコンでソフトを利用することができます。



USBメモリ（約5cm）



USBメモリをパソコンに接続

Q.どのようなパソコン環境でヘルシーメーカープロを利用できますか？

OSはWindows8.1/8/7/Vistaに対応しています。残念ながらWindows2000/Me/98/95/NTではご利用頂けません。

ハードディスクはシステム本体だけであれば50MB、食品写真をインストールすると800MB必要になります。食品写真をインストールしないでシステム本体のみでご利用頂くことも可能です。

上記で説明されているUSBメモリを接続するためのポートが1つ必要です。

プリンタはインクジェット（A4から）、モノクロレーザー、カラーレーザー等のWindowsに接続して利用できるプリンタであればご利用頂けます。家庭用のインクジェットプリンタでも問題ございません。

Q.分析結果の印刷に専用用紙は必要ですか？

必要ありません。専用用紙がなくても綺麗に分析結果を印刷できます。

Q.日本食品標準成分表 2010、日本食品標準成分表準拠 アミノ酸成分表 2010、五訂増補日本食品標準成分表脂肪酸成分表編、日本人の食事摂取基準(2010年版)、第6版 糖尿病食品交換表、第7版 腎臓病食品交換表に対応していますか？

対応しております。特保を中心とした市販食品約900件を標準掲載。また、栄養素はアミノ酸(20)、脂肪酸(42)、予備(10)に対応しております。予備に、食品の単価等を設定して頂くことも可能でございます。食品交換表に関しましては第6版 糖尿病食品交換表、第7版 腎臓病食品交換表に準じて食品の群分け、単位設定を行っております。

■対応済み栄養素一覧■

●日本食品標準成分表 2010

エネルギーKC、エネルギーKJ、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、レチノール、カロテンα、カロテンβ、クリプトキサンチン、βカロテン当量、レチノール当量、ビタミンD、ビタミンEα、ビタミンEβ、ビタミンEγ、ビタミンEδ、ビタミンK、ビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、葉酸、パントテン酸、ビタミンC、飽和脂肪酸、一価不飽和、多価不飽和、コレステロール、水溶性(食物)、不溶性(食物)、食物繊維総量、食塩相当量

●日本食品標準成分表準拠 アミノ酸成分表 2010

イソロイシン、ロイシン、リジン、メチオニン、シスチン、含流アミノ合計、フェニルアラニン、チロシン、芳香族合計、スレオニン、トリプトファン、バリン、ヒスチジン、アルギニン、アラニン、アスパラギン酸、グルタミン酸、グリシン、プロリン、セリン

●五訂増補日本食品標準成分表脂肪酸成分表編(2010年正誤表対応済み)

脂質、総量、飽和、一価、多価、n-6合計、n-3合計、酪酸、ヘキサン、ヘプタン、オクタン、デカン、ラウリン、トリデカン、ミリスチン、ペンタデカン、パルミチン、ヘプタデカン、ステアリン、アラキジン、バヘン、リグノセリン、デセン、ミリストレイン、ペンタデセン、パルミトレイン、ヘプタデセン、オレイン、イコセン、ドコセン、テトラコセン、ヘキサデカジエン、ヘキサデカトリエン、ヘキサデカテトラエン、リノール、αリノレン、γリノレン、オクタデカテトラエン、イコサジエン、イコサトリエン、イコサテトラエン、アラキドン、イコサペンタエン、ヘンイコサペンタエン、ドコサジエン、ドコサテトラエン、ドコサペンタエンn3、ドコサペンタエンn6、ドコサヘキサエン

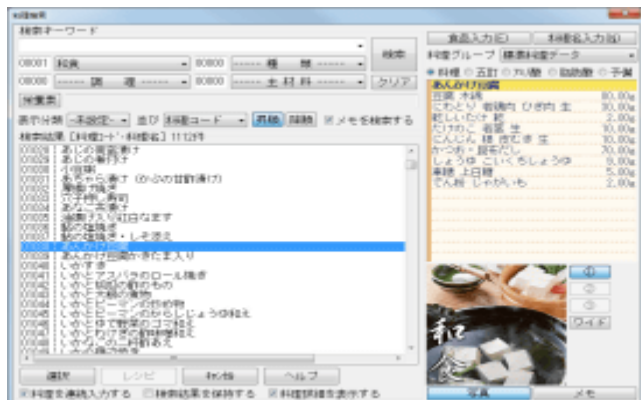
●予備

予備1~10栄養素名※(半角10文字)、単位(g、mg、μg)、小数点桁数(0~2)を独自設定可能。献立分析編では単位に「円」を設定でき、単価計算にも対応できます。

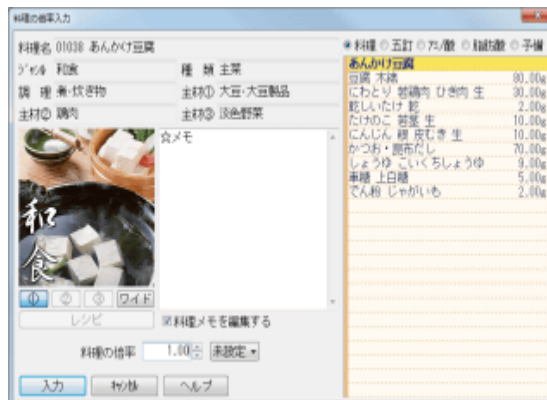
※日本食品標準成分表2010で追加になった栄養素(アミノ酸組成によるたんぱく質量、トリアシルグリセロール当量、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、アミノ酸合計、アンモニア)は予備栄養素に追加されています。

Q.料理データは何件収録されていますか？

1800件の料理データを標準掲載しております。主に和食(1104件)、洋食(453件)、中華(127件)のデータを収録済みです。また、オプションで献立作成・栄養指導等にご利用頂ける1日1800キロカロリー・ヘルシーレシピに対応しております。



料理検索画面



料理倍率入力画面

Q.食品群別表（食品構成）、荷重平均表、食品交換表に対応していますか？

対応済みです。1日から年間集計まで様々な分析を行っていただくことが可能です。

4、10、18、19、33、84 群を標準掲載です。また、オリジナルの群分けを行っていただくことが可能です。

Q.発注管理機能はありますか？

発注管理機能はございませんが、分析機能の食品群別表をご利用頂ければ指定期間（1日、週間、月間など）の使用量を累計できるので分析結果を参考にしてお客様で発注書を作成することは可能です。また、オプションの給食帳票ツールを活用していただくと発注伝票の作成が可能です！！即日品と常備品を分けて発注でき、仕入れ業者・納品日単位に発注伝票を作成することもできます。

※給食帳票ツールを使用するには、栄養価計算 ヘルシーメーカープロ 501 献立分析編またはスイートが必要です。

食品群/食品名	使用量 g	摂取量 g	エネルギー kcal
01群(3)穀類	31058.00	31058.00	52758.84
01015 薄力粉 1等	3.00	3.00	11.04
01083 精白米 (水稲)	305.00	305.00	1085.80
01088 精白米 飯 (水稲)	30750.00	30750.00	51860.00
02群(1)いも及びでん粉	68.67	60.00	79.20
02008 生さつまいも	68.67	60.00	79.20
03群(1)砂糖及び甘味	5749.00	5749.00	22076.16
03003 上白糖	5749.00	5749.00	22076.16
04群(1)豆	20.00	20.00	28.60
04008 いんげんまめ ゆで	20.00	20.00	28.60
05群(2)雑実	20.00	20.00	121.60
05005 カシューナッツ フライ味付	10.00	10.00	57.60
05037 ピーナッツバター	10.00	10.00	64.00
06群(17)野菜	580.38	522.00	134.88
08007 アスパラガス	58.25	45.00	9.80
08008 アスパラガス 茹で	25.00	25.00	6.00
08023 グリーンピース	20.00	20.00	18.60
08081 キャベツ	47.06	40.00	9.20
08085 きゅうり	71.10	70.00	9.80

左図は分析結果の食品群別表です。食品単位の使用量（廃棄部分を含む）を累計することが可能です。赤枠が使用量の累計結果です。

また、食品群別表のデータをエクセルなどに貼り付けて再加工していただくことも簡単です。

集計は1日、週間、月間、年間、期間指定（1日～10日など）、選択指定（任意の献立をマウスで選択）等が可能です、あらゆる方法で献立を集計できます。

▼
食品群別表を元に独自の発注書に転記

発注日	品名	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量
01/27	01/01	牛乳	1.2	1.0	1.2	1.0	1.2	1.0	1.2
01/27	01/02	味噌	150	100	150	100	150	100	150
01/27	01/03	かつお節	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
01/27	01/04	醤油	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
01/27	01/05	梅干	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
01/27	01/06	梅干	20	20	20	20	20	20	20
01/27	01/07	大根	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/08	人参	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
01/27	01/09	ごぼう	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
01/27	01/10	もやし	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
01/27	01/11	高野	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/12	水餃子	80	5	80	5	80	5	80
01/27	01/13	豆腐	0.4	0.2	0.4	0.2	0.4	0.2	0.4
01/27	01/14	春雨	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/15	豆腐	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/16	納豆	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
01/27	01/17	もやし	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/18	豆腐	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
01/27	01/19	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/20	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/21	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/22	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/23	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/24	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/25	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/26	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

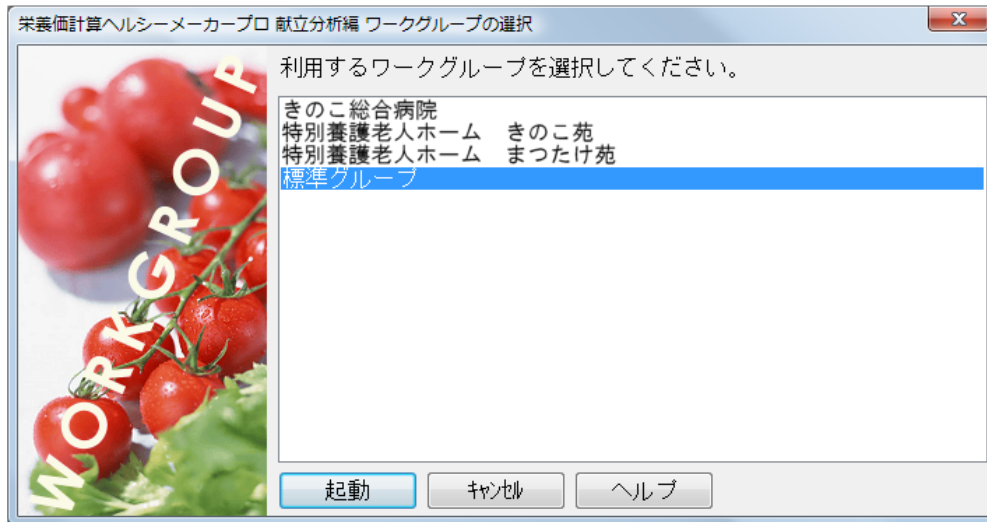
▲給食帳票ツール（即日品発注伝票）

発注日	品名	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量
01/27	01/01	牛乳	1.2	1.0	1.2	1.0	1.2	1.0	1.2
01/27	01/02	味噌	150	100	150	100	150	100	150
01/27	01/03	かつお節	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
01/27	01/04	醤油	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
01/27	01/05	梅干	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
01/27	01/06	梅干	20	20	20	20	20	20	20
01/27	01/07	大根	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/08	人参	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
01/27	01/09	ごぼう	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
01/27	01/10	もやし	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
01/27	01/11	高野	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/12	水餃子	80	5	80	5	80	5	80
01/27	01/13	豆腐	0.4	0.2	0.4	0.2	0.4	0.2	0.4
01/27	01/14	春雨	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/15	豆腐	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/16	納豆	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
01/27	01/17	もやし	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
01/27	01/18	豆腐	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
01/27	01/19	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/20	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/21	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/22	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/23	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/24	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/25	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
01/27	01/26	豆腐	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

▲給食帳票ツール（常備品発注伝票）

Q.複数の施設を管理できますか？

可能です。ヘルシーメーカープロにはワークグループ管理機能がありますので、施設の数だけワークグループを作成することで対応できます。ワークグループの最大数は理論上無限大です。ワークグループ間でデータのコピーも可能です。



システム起動時に利用する施設（ワークグループ）を選択できます。

Q.オリジナルの食品群分けは可能ですか？

可能です。食品群別表（食品構成）、食品交換表（糖尿病食品交換・腎臓病食品交換）をオリジナルで1～99群で設定できます。食品交換表では全栄養素を単位に指定することが可能です。今までの例では鉄を単位に設定されるお客様もおられました。

Q.デモは有料になりますか？

無料でリモートデモを行っております。

また、オンサイトデモご希望の方はご相談させていただきます。

Q.献立のインポート・エクスポートには対応していますか？

対応済みです。献立、食品、料理、プロジェクト（献立分析編）、個人情報（栄養指導編）のインポート・エクスポートに対応しております。データはCSV形式です。マイクロソフト エクセルで編集した献立、食品、料理等をヘルシーメーカープロにインポート（組み込み）することが可能です。既にお手元にある既存のデータをヘルシーメーカープロに組み込むことも可能です。

※CSV形式のデータをインポートする場合は、ヘルシーメーカープロのフォーマットに編集する必要があります。

Q.複数の献立を一枚の用紙に印刷できますか？

献立表印刷で料理名だけの印刷を行っていただければ7～10日分の献立を一枚の用紙に印刷することが可能です。

Q.USBメモリはパソコンに差しておかないとダメですか？

ライセンスがチャージされていれば、USBメモリは抜いても大丈夫です。

Q.分析結果を患者さんへメールで送信できますか？

分析結果をテキスト保存していただければメールに添付して送信可能です。

分析結果をPDF形式に変換すれば印刷結果をそのままメールに添付することができます。PDF作成用ソフトは下記リンク先を参照してください。ちなみに当社のPDF形式の印刷例はアドビ アクロバット 6.0 スタンダードで作成されています。

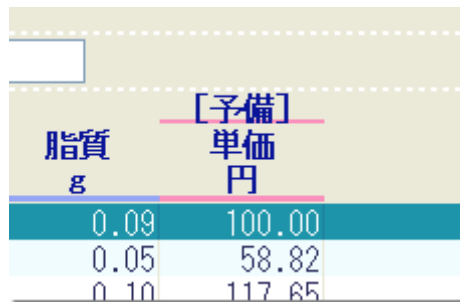
インターネットにて無料のソフトもございますのでご活用下さい。

例：PrimoPDF 窓の杜

Q.食品の単価（原価）計算はできますか？

献立分析編のみ予備栄養素の単位を「円」に変更していただければ単価計算可能です。単位を円に変更した場合は常に使用量で単価計算されます。

食品マスタデータには100gあたりの単価を入力します。食品データのエキスポート、インポート機能をご利用頂ければ、エクセル上で単価データを入力することが可能です。エクセルで編集した食品データをインポート機能でヘルシーメーカープロに組み込みます。



脂質 g	[予備] 単価 円
0.09	100.00
0.05	58.82
0.10	117.65

予備栄養素1を単価に変更

Q.栄養指導編で複数の個人情報の献立を集計分析できますか？

可能です。複数の個人情報の献立を一括エキスポートして、その後任意の個人情報に一括インポートすることで複数人の個人情報の献立を集計分析できます。

献立分析編があれば栄養指導編の個人情報の献立を献立分析編へ一括インポートすることが可能です。

Q.複数のヘルシーメーカープロで作成した献立を一つにまとめることができますか？

可能です。ヘルシーメーカープロはワークグループ単位でデータを管理でき、そのワークグループ間でデータのコピーが可能です。ワークグループ管理機能を利用して複数のパソコンで作成されたデータを一つにまとめることが可能です。または献立のインポート・エキスポート機能を利用することで献立をまとめることができます。

Q.メールで献立データのやり取りができますか？

可能です。バックアップ・リストア機能を利用すればメールで献立データ等をやり取りできます。また、バックアップデータは自動的に圧縮されるのでファイルサイズも1MB以下とコンパクトでメール等でのやり取りでもメールサーバに負担が掛かりません。施設間でデータをやりとりするのも簡単です。

インポート・エキスポート機能を利用して献立データをやり取りすることも可能です。