



妇幼保健配餐解决方案

——营养监测系统（孕妇版）

营养监测系统（儿童版）

智能营养配餐系统

目 录

功能概述	1
营养监测系统（孕妇版）	1
营养监测系统（儿童版）	4
智能营养配餐系统	7
系统打印样张	9
系统运行要求	13
相关产品	14
关于王士软件	15

功能概述

营养监测系统（孕妇版）

采用创新的快速监测方法，三分钟内完成一例孕产妇的营养监测。同时提供精确监测方法，为临床营养研究提供准确的资料。作为妇幼保健的专用系统，随时为准妈妈、孕产妇提供详尽周到的营养监测和营养指导。



监测结果丰富完整，不但可以对孕产的体重增长进行科学监控，同时可以动态分析怀孕周期内任一段孕期的营养需求，对孕妇给予科学完整的营养指导。



快速打印专业的监测报告单，报告单包括各种营养素（钙、铁、锌、硒等微量元素，烟酸、VC、VD、VE 等维生素，蛋白质、脂类、糖类等）的分析结果，以及孕产妇的营养需求及体重评价等。



精确分析的分析结果可以打印成册，形成一套完整的监测报告，不但可以作为孕产妇完善的营养指导，同时可作为临床资料供营养研究使用。



安全的系统管理，系统提供身份认证功能，不同用户具有不同的使用权限。



营养监测系统（儿童版）

采用创新的快速监测方法，三分钟内完成一例婴幼儿的营养监测。同时提供精确监测方法，为临床营养研究提供准确的资料。作为妇幼保健的专用系统，随时为婴幼儿以及学龄前儿童提供详尽周到的营养监测和营养指导。



监测结果丰富完整，不但可以对婴幼儿的体重增长进行科学监控，同时可以动态分析任一段生长周期的营养需求，对婴幼儿的营养给予科学完整的指导。



第三步 营养素分析

营养素分析

营养素名称	摄入量	单位	备注
1. 总能量	207.5	kJ	每日摄入量
2. 蛋白质	363.2	g	每日摄入量
3. 脂肪	30.5	g	每日摄入量
4. 碳水化合物	363.2	g	每日摄入量
5. 膳食纤维	363.2	g	每日摄入量
6. 维生素A	363.2	μg	每日摄入量
7. 维生素B1	363.2	mg	每日摄入量
8. 维生素B2	363.2	mg	每日摄入量
9. 维生素C	363.2	mg	每日摄入量
10. 维生素E	363.2	mg	每日摄入量
11. 维生素K	363.2	mg	每日摄入量
12. 维生素D	363.2	mg	每日摄入量
13. 维生素F	363.2	mg	每日摄入量
14. 维生素G	363.2	mg	每日摄入量
15. 维生素H	363.2	mg	每日摄入量
16. 维生素I	363.2	mg	每日摄入量
17. 维生素J	363.2	mg	每日摄入量
18. 维生素K	363.2	mg	每日摄入量
19. 维生素L	363.2	mg	每日摄入量
20. 维生素M	363.2	mg	每日摄入量
21. 维生素N	363.2	mg	每日摄入量
22. 维生素O	363.2	mg	每日摄入量
23. 维生素P	363.2	mg	每日摄入量
24. 维生素Q	363.2	mg	每日摄入量
25. 维生素R	363.2	mg	每日摄入量
26. 维生素S	363.2	mg	每日摄入量
27. 维生素T	363.2	mg	每日摄入量
28. 维生素U	363.2	mg	每日摄入量
29. 维生素V	363.2	mg	每日摄入量
30. 维生素W	363.2	mg	每日摄入量
31. 维生素X	363.2	mg	每日摄入量
32. 维生素Y	363.2	mg	每日摄入量
33. 维生素Z	363.2	mg	每日摄入量
34. 维生素AA	363.2	mg	每日摄入量
35. 维生素BB	363.2	mg	每日摄入量
36. 维生素CC	363.2	mg	每日摄入量
37. 维生素DD	363.2	mg	每日摄入量
38. 维生素EE	363.2	mg	每日摄入量
39. 维生素FF	363.2	mg	每日摄入量
40. 维生素GG	363.2	mg	每日摄入量
41. 维生素HH	363.2	mg	每日摄入量
42. 维生素II	363.2	mg	每日摄入量
43. 维生素JJ	363.2	mg	每日摄入量
44. 维生素KK	363.2	mg	每日摄入量
45. 维生素LL	363.2	mg	每日摄入量
46. 维生素MM	363.2	mg	每日摄入量
47. 维生素NN	363.2	mg	每日摄入量
48. 维生素OO	363.2	mg	每日摄入量
49. 维生素PP	363.2	mg	每日摄入量
50. 维生素QQ	363.2	mg	每日摄入量
51. 维生素RR	363.2	mg	每日摄入量
52. 维生素SS	363.2	mg	每日摄入量
53. 维生素TT	363.2	mg	每日摄入量
54. 维生素UU	363.2	mg	每日摄入量
55. 维生素VV	363.2	mg	每日摄入量
56. 维生素WW	363.2	mg	每日摄入量
57. 维生素XX	363.2	mg	每日摄入量
58. 维生素YY	363.2	mg	每日摄入量
59. 维生素ZZ	363.2	mg	每日摄入量
60. 维生素AAA	363.2	mg	每日摄入量
61. 维生素BBB	363.2	mg	每日摄入量
62. 维生素CCC	363.2	mg	每日摄入量
63. 维生素DDD	363.2	mg	每日摄入量
64. 维生素EEE	363.2	mg	每日摄入量
65. 维生素FFF	363.2	mg	每日摄入量
66. 维生素GGG	363.2	mg	每日摄入量
67. 维生素HHH	363.2	mg	每日摄入量
68. 维生素III	363.2	mg	每日摄入量
69. 维生素JJJ	363.2	mg	每日摄入量
70. 维生素KKK	363.2	mg	每日摄入量
71. 维生素LLL	363.2	mg	每日摄入量
72. 维生素MMM	363.2	mg	每日摄入量
73. 维生素NNN	363.2	mg	每日摄入量
74. 维生素OOO	363.2	mg	每日摄入量
75. 维生素PPP	363.2	mg	每日摄入量
76. 维生素QQQ	363.2	mg	每日摄入量
77. 维生素RRR	363.2	mg	每日摄入量
78. 维生素SSS	363.2	mg	每日摄入量
79. 维生素TTT	363.2	mg	每日摄入量
80. 维生素UUU	363.2	mg	每日摄入量
81. 维生素VVV	363.2	mg	每日摄入量
82. 维生素WWW	363.2	mg	每日摄入量

The image displays two screenshots of the 'Nutrition Surveillance System For Pediatrics' (儿保营养监测系统) software interface, showing the 'System Settings' (系统设置) window.

Left Screenshot: System Settings (系统设置)

The window displays a table of user accounts (用户信息) and a summary of data for the period 2011-05-31.

序号	用户姓名	ID号	系统权限	用户名	密码
1	冯永强	*****	☒ 系统用户	冯永强	
2	冉永红	*****	☒ 系统用户	冉永红	
3	王丽	*****	☒ 系统用户	王丽	
4					

Buttons: 增加 (Add), 删除 (Delete), 修改 (Modify), 保存 (Save).

Summary Data (2011-05-31):

统计时间	统计日期	统计范围	统计项目	统计日期
统计人: 冯永强	2006-04-09	☒	2011/05/31 13:23	
统计人: 冉永红	2006-05-01-2006-05-31	☒	2011/05/31 13:24	

Buttons: 常用食物设置 (Common Food Settings), 医院设置 (Hospital Settings), 医师设置 (Physician Settings), 系统工作簿 (System Workbook).

3123医院 刘小娟

Right Screenshot: System Settings (系统设置)

The window displays a table of food items (食物名称) and their nutritional values.

食物名称	食品ID号	食品名称	单位	能量(kJ)
猪肉(后腿肉)	0121	DF1	g	100
猪肉(前腿)	0122	DF0	g	100
猪肉(后腿)	0123	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0124	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0125	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0126	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0127	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0128	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0129	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0130	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0131	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0132	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0133	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0134	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0135	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0136	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0137	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0138	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0139	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0140	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0141	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0142	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0143	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0144	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0145	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0146	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0147	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0148	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0149	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0150	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0151	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0152	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0153	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0154	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0155	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0156	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0157	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0158	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0159	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0160	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0161	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0162	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0163	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0164	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0165	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0166	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0167	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0168	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0169	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0170	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0171	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0172	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0173	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0174	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0175	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0176	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0177	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0178	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0179	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0180	DFP	g	250
猪肉(后腿)	0181	DFH	g	250
猪肉(前腿)	0182	DFP	g	250</

[illegible]

The image displays two side-by-side screenshots of a nutrition analysis software interface, titled "营养监测系统" (Nutrition Surveillance System) for "减重人群" (Reducers).

Left Screenshot:

- 窗口标题:** 营养监测与营养调查 (Nutrition Monitoring and Nutrition Survey)
- 日期:** 2005-01-01 至 2005-01-03
- 调查说明:** 期间的膳食进行调查的全面的营养分析...
- 食物摄入表:**

摄入人姓名	调查时间段	膳食中摄入的能量	三餐的能量	营养素评价	营养素评价	营养素评价	营养素评价
李小明	2005-01-01	2005-01-03	2005-01-03	2005-01-03	2005-01-03	2005-01-03	2005-01-03
- 热能、蛋白质、铁的来源分布:**
 - 热能:** 蛋白质 73%, 碳水化合物 27%
 - 蛋白质:** 蛋白质 36%, 碳水化合物 64%
 - 铁:** 蛋白质 4%, 碳水化合物 62%, 脂肪 34%
- 3D Bar Chart:** 显示热能、蛋白质、铁的摄入量分布。
- 说明:** 各种食物摄入量与营养素摄入量成正比。由于营养素摄入量与摄入量成正比，因此营养素摄入量与摄入量成正比。由于营养素摄入量与摄入量成正比，因此营养素摄入量与摄入量成正比。

Right Screenshot:

- 窗口标题:** 营养监测与营养调查 (Nutrition Monitoring and Nutrition Survey)
- 日期:** 2005-01-01 至 2005-01-03
- 调查说明:** 期间的膳食进行调查的全面的营养分析...
- 食物摄入表:** (Same as the left screenshot)
- 热能、蛋白质、铁的来源分布:**
 - 热能:** 蛋白质 36%, 碳水化合物 64%, 脂肪 0%
 - 蛋白质:** 蛋白质 36%, 碳水化合物 64%, 脂肪 0%
 - 铁:** 蛋白质 4%, 碳水化合物 62%, 脂肪 34%
- 3D Pie Chart:** 显示热能、蛋白质、铁的摄入量分布。
- 说明:** 各种食物摄入量与营养素摄入量成正比。由于营养素摄入量与摄入量成正比，因此营养素摄入量与摄入量成正比。由于营养素摄入量与摄入量成正比，因此营养素摄入量与摄入量成正比。

营养师教程 | 营养师 Nutrition System for Professionals
营养师教程 | 营养师 Nutrition System for Professionals

营养状况评价

评价营养状况的方法及各种生化指标.....

参考摄入量

如何确定各种营养素参考摄入量及适宜摄入量.....

可耐受最高摄入量

国家编制的各种营养素最高摄入量.....

主要食物来源

营养素的食物来源及主要食物来源.....

营养素	单位
能量	kJ
蛋白质	g
脂肪	g
糖类	g
钙	mg
维生素A	μg 视黄醇当量
钾	mg 毫克当量
钠	mg 毫克当量
铁	mg 毫克当量
铜	mg 毫克当量
锌	mg 毫克当量
碘	μg

营养师教程 | 营养师 Nutrition System for Professionals
营养师教程 | 营养师 Nutrition System for Professionals

蛋白质和氨基酸

蛋白质是人类的营养物质,又是人体生命活动的主要物质,如果从生命活动过程去观察,蛋白质是生命存在的主要形式。蛋白质不仅是人类饮食的主要构成物质,而且也是构成人体的各种重要生物活性物质。蛋白质的功能决不仅仅在于,其中包含有人类生命生存所必需的各种氨基酸,多种作用于人体代谢活动的酶类,细胞膜所合成的各种生物活性物质,以及含有重要营养素的特殊物质上,蛋白质是构成细胞、蛋白质是各种生物体中的一个中心物质。

人体最初只从氨基酸分为20种。人体不能自身合成或合成不能供应需求的为必需氨基酸,包括组氨酸、异亮氨酸、亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苯丙氨酸、色氨酸、缬氨酸、苏氨酸、酪氨酸、脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、丝氨酸、天冬氨酸、谷氨酸、谷氨酰胺、天门冬酰胺、精氨酸、组氨酸等。摄入的蛋白质在体内经酶的分解将成为各种氨基酸,这正是人体需要蛋白质的最终目的。

除1种必需氨基酸,赖氨酸及苯丙氨酸,其形成由酶催化,于是形成了人体不同年龄的氨基酸代谢的可用模式。这是接近年龄所需的标准,氨基酸的利用率增高,次级氨基酸比例也随之增高。

营养素	单位
能量	kJ
蛋白质	g
脂肪	g
糖类	g
钙	mg
维生素A	μg 视黄醇当量
钾	mg 毫克当量
钠	mg 毫克当量
铁	mg 毫克当量
铜	mg 毫克当量
锌	mg 毫克当量
碘	μg

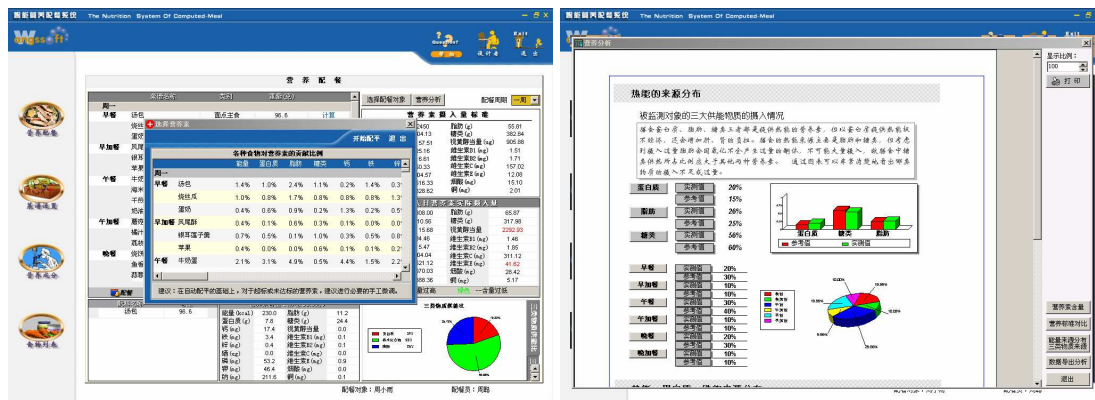
333页码 小月小
333页码 小月小

智能营养配餐系统

智能营养配餐系统适用于早早孕、孕妇、产妇以及婴幼儿的膳食配餐软件，可广泛使用于医院妇科、妇女保健科、儿童保健科、营养咨询中心、营养配餐中心以及家庭的营养配餐。



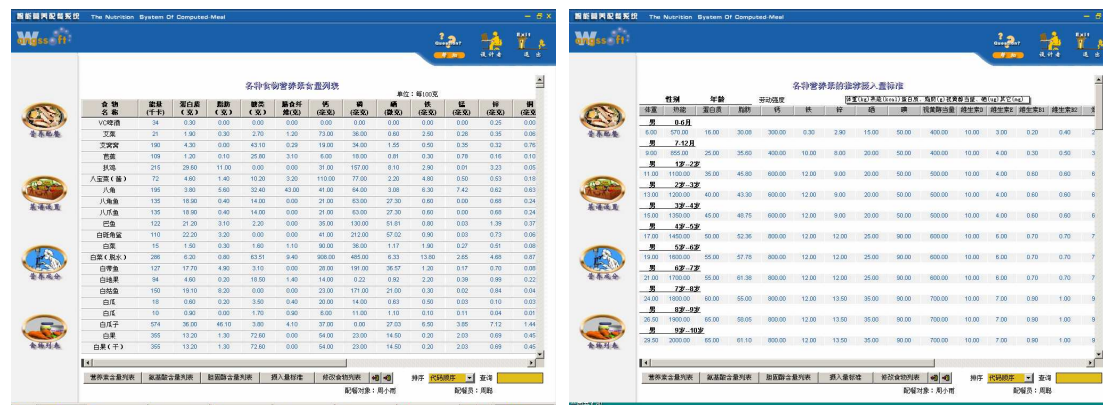
全面的食谱输出功能 食谱的制定不但可以以周为单位，也可以为特定的一天制定食谱。而所有这些食谱都可以输出打印，打印内容全面丰富，不仅包括一周或一天的食谱，还包括食谱所能提供的 18 种营养素的确切含量以及各种菜谱的贡献比例。打印版面可大可小，方便收藏管理或张贴公示之用。



细化的菜谱管理 非常便捷的菜谱建立流程,也可自动导入已有的菜谱,并且可将已建菜谱归档保存,打印成册。



独有的智能配餐技术 我们的智能配餐软件模块能够严格遵循膳食宝塔、三类物质的摄入比例要求及重要营养素的摄入比例要求及重要营养素的摄入要求,并且可以完全自动配餐,能够确保食物的多样化和重要性。



开放的食谱结构 系统采用完全开放的食谱库结构,可以建立孕妇菜谱库、儿童菜谱库等多套菜谱库,视对象不同装入相应菜谱库,达到科学配餐的效果。系统提供的食谱备份和装入功能能够确保食谱信息的安全,以便多套食谱的并行处理和远程食谱的传递。



系统打印样张

监测编号 2006040501

XXXX医院监测报告单

监测日期 2006-04-06

姓名	李冰冰	年龄(岁)	29	身高(cm)	162	劳动强度	轻度劳动
孕期	孕早期	孕前体重(kg)	52	孕前腹围(cm)	22	孕前血压(mmHg)	130/70
		当前体重(kg)	22	当前腹围(cm)	22	当前血压(mmHg)	130/70

BMI指数 19.8 营养评价 营养正常 孕期体重 11.5kg — 16.0kg 当前参考体重(kg) 53.5 增长幅度

体重评价 体重增长过慢 产前营养不良主要影响大脑皮质的神经母细胞的发育。营养不良导致的胎儿脑组织脱氧核糖核酸的减少主要发生在大脑或前脑部位。各期营养不良对小儿神经系统发育有极大的危害，患儿表现为出生后神经系统功能缺陷和智力低下。营养不良有可能使胎儿在子宫内生长发育迟缓，主要表现在脑、骨骼等器官的发育上。同时，为了将来哺乳的需要，乳腺也迅速发育，这些都需充足的营养。营养不良不但暂时阻碍组织的生长发育，也可能影响以后的组织结构和功能，尽管器官或组织的外形正常，但细胞数和大小、组织的化学反应都有改变。总之，孕期营养要保持合理、平衡状态，使体重保持理想状态。孕晚期孕妇每周体重增加不宜大于0.5公斤。如果出现超重或体重增加过多，应在医生指导下根据情况调节治疗方案，适当减少动物脂肪与碳水化合物的摄入量。

营养素名称	摄入量标准(/d)	实际摄入量(/d)	营养评价	营养素名称	摄入量标准(/d)	实际摄入量(/d)	营养评价
能量	2100.00 kcal	2449.00 kcal	正常	钙	800.00 mg	750.32 mg	正常
蛋白质	65.00 g	98.21 g	偏高	铁	20.00 mg	38.08 mg	偏高
脂肪	58.33 g	32.06 g	偏低	锌	11.50 mg	14.09 mg	偏高
维生素A	700.00 μg	899.78 μg	偏高	硒	50.00 μg	45.65 μg	正常
维生素B1	1.30 mg	1.55 mg	正常	磷	700.00 mg	1607.56 mg	偏高
维生素B2	1.20 mg	1.17 mg	正常	钾	2000.00 mg	4593.96 mg	偏高
维生素C	100.00 mg	313.03 mg	偏高	钠	2200.00 mg	2002.02 mg	正常
维生素E	10.00 mg	41.30 mg	偏高	镁	350.00 mg	611.80 mg	偏高
烟酸	13.00 mg	20.14 mg	偏高	铜	2.00 μg	11.59 μg	偏高

当前营养需求

孕妇在怀孕后，对那些会刺激内、对身体有不良影响的食物要尽量节制。孕期宜限制咸辣食品，过多的盐分会增加肾脏的负担，引起高血压、浮肿、妊娠中毒症等。如果要服营养剂，必须在医生指导下服用，以免造成不良影响。

胎儿发育早期，胚胎各器官的形成发育需要各种营养素。孕妇在食物的种类和数量方面应加以恰当搭配，组成平衡膳食。以下四类食品，可轮流选用同一类的不同食物：

- 1、粮食类食物 每日最低摄入量应在200克以上。
- 2、蔬菜、水果类食物 它们主要供给维生素和无机盐，如胡萝卜素、维生素C、维生素B2、钙和铁。
- 3、动物性食品 这些食物是最重要的优质蛋白质的来源，还可提供一定的脂肪、脂溶性维生素和无机盐。
- 4、乳类和乳制品 它们是营养最完全的一类食品，富含蛋白质和容易吸收的钙。孕妇每日应尽可能保证摄入乳类和乳制品200克。

确保无机盐、维生素的供给，无机盐和和维生素对保证早期胚胎器官的形成发育有重要作用。含锌、钙、磷、铜高的食物有奶类、豆类、肉类、蛋类、花生、核桃、海带、木耳、芝麻等，富含B族维生素的食物主要来源于谷类粮食。

注：表中数据为参考值

监测医师 刘小雨

监测编号 2005102301

XXXX医院监测报告单

监测日期 2005-10-23

姓 名 刘易楠 性 别 女 出生日期 2001年06月09日
身 高 (cm) 106.5 体 重 (kg) 35.30

KAUP指数 31.1 ROHRER指数 292.2 BMI指数 31.1

营养评价 肥胖儿童

体重评价 单纯性肥胖是指单纯由过度营养和某种生活行为因素所造成的肥胖,它和儿童期高血压危险因素识别和干预同被视为成人期心血管疾病一级预防的主要部分。单纯性肥胖症增多,它反映了缺乏营养知识、不正确的喂养以及某种错误的心理动机上的需求。其影响因素主要为:1、遗传因素;2、社会、家庭因素;3、喂养方式:如过量喂养、过早添加固体食物、不合理的膳食结构等;4、运动量少;5、行为因素:如紧张、肥胖样进食等。体重超过标准体重的20%,即为肥胖。肥胖对健康的危害有:易感染及造成儿童心理障碍,延续至成人期还可引起成人慢性疾病。儿童营养不良是由于摄入不足、饮食不当(如辅食添加过晚或不合理、偏食、挑食等)以及疾病(如肺炎、腹泻等)的影响所造成。营养不良可造成生长发育、精神神经发育落后,其他营养缺乏(如佝偻病、贫血)、抗病能力下降。营养不良防治关键同样在于科学的营养指导、平衡膳食以及加强体育锻炼。

营养素名称	摄入量标准(/d)	实际摄入量(/d)	营养评价	营养素名称	摄入量标准(/d)	实际摄入量(/d)	营养评价
能量	1400.00 kcal	1064.00 kcal	偏低	钙	800.00 mg	383.53 mg	偏低
蛋白质	50.00 g	70.78 g	偏高	铁	12.00 mg	25.33 mg	偏高
脂肪	50.56 g	22.11 g	偏低	锌	12.00 mg	7.03 μg	偏低
维生素A	600.00 μg	4863.33 μg	偏高	硒	25.00 μg	36.03 mg	偏高
维生素B1	0.70 mg	0.51 mg	偏低	磷	500.00 mg	760.23 mg	偏高
维生素B2	0.70 mg	0.85 mg	偏高	钾	1500.00 mg	1728.50 mg	正常
维生素C	70.00 mg	54.89 mg	偏低	钠	900.00 mg	650.80 mg	偏低
维生素E	6.00 mg	27.86 mg	偏高	镁	150.00 mg	240.52 mg	偏高
烟酸	7.00 mg	14.54 mg	偏高	铜	1.00 μg	10.33 μg	偏高

当前营养需求

学龄儿童的生长速率、心智及行为的发展相当稳定。学龄儿童可以接受成人的大部分饮食,在饮食上应得到多方面的关心和呵护。一般情况下,孩子应合理食用各种食物,取得平衡膳食,男孩子的食量不低于父亲,女孩子不低于母亲。孩子每年的体重约增加2~2.5千克,身高每年可增高4~7.5厘米。少数孩子饮食量大而运动量少,要引导孩子吃粗细搭配的多科食物,但富含蛋白质的食物如鱼、禽、蛋、肉应该丰富些,奶类及豆类应该充足些,并应避免偏食、挑食等不良习惯。

营养食物推荐

建议食用一些含钙丰富的食物,奶和奶制品是钙的主要来源,可以背连壳吃的小鱼、小虾、大豆、豆腐及一些硬果类,含钙也较多。可通过膳食调整提高铁的摄入量,贝壳类海产品、红色肉类、动物内脏、干果类等含铁量较高。建议食用一些含维生素B1丰富的食物,如:瘦肉及内脏、豆类、种子或坚果类等食物。可通过膳食调整提高维生素C的摄入量,如绿色和红、黄色的辣椒、菠菜、西红柿、韭菜、橘、橙等。

注:表中数据为参考值

监测医师 牛水红

菜 谱 列 表							
菜谱名称		类别		重量(克)			
早餐	热干面	面点主食		151.3			
	能量(kcal)	230.0	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	43.1	
	蛋白质(g)	6.4	维生素B1(mg)	0.0	烟酸(mg)	0.0	
	脂肪(g)	3.6	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	69.6	
	钙(mg)	101.4	维生素C(mg)	0.0	磷(mg)	87.8	
	铁(mg)	4.2	维生素E(mg)	0.4	钠(mg)	250.9	
	锌(mg)	0.0	硒(ug)	9.0	铜(mg)	0.4	
		热干面		151.3			
早餐	葡萄干土豆泥	素菜类		135.2			
	能量(kcal)	161.0	视黄醇当量	5.2	糖类(g)	36.7	
	蛋白质(g)	2.6	维生素B1(mg)	0.1	烟酸(mg)	1.1	
	脂肪(g)	0.4	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	534.6	
	钙(mg)	17.8	维生素C(mg)	29.2	磷(mg)	57.8	
	铁(mg)	2.5	维生素E(mg)	0.4	钠(mg)	6.2	
	锌(mg)	0.4	硒(ug)	1.3	铜(mg)	0.2	
		蜂蜜		6.6			
		土豆		110.8			
		葡萄干		17.7			
早餐	小豆粥	粥, 饮品类		113.1			
	能量(kcal)	69.0	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	14.8	
	蛋白质(g)	1.4	维生素B1(mg)	0.0	烟酸(mg)	0.0	
	脂肪(g)	0.5	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	50.9	
	钙(mg)	14.7	维生素C(mg)	0.0	磷(mg)	15.8	
	铁(mg)	0.7	维生素E(mg)	0.2	钠(mg)	70.5	
	锌(mg)	0.4	硒(ug)	0.6	铜(mg)	0.0	
		小豆粥		113.1			
周小雨							

菜 谱 列 表							
菜谱名称		类别		重量(克)			
早加餐		江米条		点心类		13.8	
能量(kcal)		60.4	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	10.7	
蛋白质(g)		0.8	维生素B1(mg)	0.0	烟酸(mg)	0.3	
脂肪(g)		1.6	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	9.4	
钙(mg)		4.5	维生素C(mg)	0.0	磷(mg)	7.7	
铁(mg)		0.3	维生素E(mg)	2.0	钠(mg)	6.4	
锌(mg)		0.1	硒(ug)	0.9	铜(mg)	0.0	
		江米条				13.8	
早加餐		豆腐花		粥、饮品类		27.2	
能量(kcal)		109.2	视黄醇当量	11.4	糖类(g)	23.0	
蛋白质(g)		2.7	维生素B1(mg)	0.0	烟酸(mg)	0.1	
脂肪(g)		0.7	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	92.3	
钙(mg)		47.7	维生素C(mg)	0.0	磷(mg)	25.9	
铁(mg)		0.9	维生素E(mg)	1.4	钠(mg)	0.0	
锌(mg)		0.2	硒(ug)	0.5	铜(mg)	0.1	
		豆腐花				27.2	
早加餐		柠檬		水果类		261.4	
能量(kcal)		60.4	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	8.4	
蛋白质(g)		1.9	维生素B1(mg)	0.1	烟酸(mg)	1.0	
脂肪(g)		2.1	维生素B2(mg)	0.0	钾(mg)	360.5	
钙(mg)		174.2	维生素C(mg)	37.9	磷(mg)	37.9	
铁(mg)		1.4	维生素E(mg)	2.0	钠(mg)	1.9	
锌(mg)		1.1	硒(ug)	0.9	铜(mg)	0.2	
		柠檬				261.4	
午餐		三鲜馅包子		面点主食		135.4	
能量(kcal)		345.0	视黄醇当量	28.3	糖类(g)	37.6	
蛋白质(g)		15.5	维生素B1(mg)	0.2	烟酸(mg)	3.0	
脂肪(g)		14.8	维生素B2(mg)	0.1	钾(mg)	234.7	
钙(mg)		88.3	维生素C(mg)	2.6	磷(mg)	202.2	
铁(mg)		3.5	维生素E(mg)	1.1	钠(mg)	688.9	
锌(mg)		1.7	硒(ug)	17.1	铜(mg)	0.4	
		酱油				1.2	
		海米				12.2	
周小雨							

食谱对各种营养素的贡献比例																			
能量	蛋白质	脂肪	糖类	钙	铁	锌	硒	磷	钾	钠	铜	VE	VB1	VB2	VC	VE	烟酸	视黄醇	
早餐 热干面																			
10.0%	6.8%	6.8%	12.0%	15.5%	14.5%	0.0%	13.4%	6.8%	2.1%	16.5%	15.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2.2%	0.0%	0.0%	
葡萄干土豆泥																			
7.0%	2.7%	0.7%	10.2%	2.7%	8.7%	2.8%	1.9%	4.5%	15.8%	0.4%	7.8%	7.4%	4.0%	19.4%	1.8%	4.5%	1.1%		
小豆粥																			
3.0%	1.5%	0.8%	4.1%	2.2%	2.3%	2.5%	0.8%	1.2%	1.5%	4.6%	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	1.1%	0.0%	0.0%		
早加餐 江米条																			
2.8%	0.6%	2.8%	3.0%	0.7%	1.2%	0.6%	1.3%	0.6%	0.3%	0.4%	0.9%	1.7%	0.4%	0.0%	10.0%	1.3%	0.0%		
豆腐花																			
4.7%	2.9%	1.3%	6.4%	7.3%	3.1%	1.4%	0.7%	2.0%	2.7%	0.0%	2.6%	0.4%	0.8%	0.0%	6.9%	0.4%	2.5%		
柠檬																			
2.6%	2.0%	3.8%	2.4%	26.6%	4.8%	7.5%	1.3%	2.9%	10.7%	0.1%	8.5%	5.3%	2.6%	25.3%	10.0%	4.1%	0.0%		
午餐 三鲜馅包子																			
15.0%	16.6%	26.9%	10.5%	13.5%	12.1%	11.7%	25.4%	15.7%	7.0%	45.2%	16.2%	11.1%	10.7%	1.7%	5.4%	11.6%	6.1%		
焗胡萝卜丸子																			
5.2%	2.7%	3.8%	6.4%	1.8%	4.7%	3.5%	1.9%	3.5%	1.6%	7.6%	3.8%	4.1%	1.5%	0.0%	6.0%	1.8%	0.0%		
米顶肉																			
5.3%	16.3%	10.2%	0.7%	3.6%	11.2%	14.9%	12.3%	12.0%	7.4%	7.3%	3.7%	25.4%	12.7%	1.9%	9.5%	13.7%	12.8%		
珍珠银耳汤																			
4.5%	12.3%	8.7%	1.0%	2.1%	3.6%	4.2%	11.8%	11.9%	7.9%	3.7%	2.0%	3.8%	13.6%	0.0%	3.7%	18.5%	11.4%		
午加餐 蘑菇蛋卷																			
2.6%	2.8%	7.0%	1.1%	0.7%	1.6%	1.8%	2.5%	2.0%	0.9%	5.6%	0.8%	2.5%	3.4%	0.0%	5.7%	2.8%	6.8%		
雪梨炖冰糖																			
4.8%	0.1%	0.1%	7.6%	1.2%	1.5%	0.4%	0.1%	0.2%	1.2%	0.1%	2.3%	0.0%	0.0%	1.3%	0.3%	0.5%	0.0%		
橙子																			
2.6%	1.1%	0.5%	3.8%	3.9%	1.8%	1.2%	0.6%	2.2%	6.1%	0.1%	1.3%	4.7%	5.1%	28.2%	3.6%	1.5%	7.5%		
晚餐 紫米饭																			
10.0%	5.5%	1.9%	14.0%	1.5%	9.2%	6.8%	2.7%	8.8%	4.8%	0.2%	7.1%	13.3%	7.5%	0.1%	4.2%	9.9%	0.0%		
烧丝瓜																			
3.5%	3.2%	7.2%	2.3%	4.7%	3.5%	4.8%	4.4%	6.5%	7.4%	1.8%	6.5%	2.0%	11.8%	7.3%	6.6%	6.6%	6.8%		
锅贴牛肉																			
3.5%	11.5%	3.7%	1.3%	2.0%	6.2%	12.4%	9.5%	7.8%	4.9%	2.6%	3.3%	3.1%	9.6%	1.1%	2.5%	12.0%	12.5%		
西芹鸡蛋汤																			
3.0%	8.0%	7.1%	0.3%	3.5%	5.3%	7.3%	7.7%	6.3%	3.6%	2.6%	1.9%	11.0%	8.9%	2.7%	4.8%	6.0%	21.1%		
晚加餐 蛋挞																			
2.6%	0.7%	5.9%	2.0%	0.5%	0.7%	0.5%	0.9%	0.6%	0.2%	0.1%	0.6%	0.8%	0.7%	0.0%	0.7%	0.4%	0.8%		
周小雷																			

系统运行要求

硬件：电脑 、 彩色喷墨打印机

软件：windows2000 以上操作系统

营养监测系统（孕妇版）



营养监测系统（儿童版）



智能营养配餐系统



相关产品

营养专家系统（通用版）

营养专家系统（妇科版）

营养专家系统（儿科版）

膳食分析与营养评价系统（营养师版）

幼儿园营养保健系统

营养咨询系统

食品安全咨询系统

学校食品安全监测系统

关于王士软件

王士营养软件研究中心是一家专业的营养监测软件研究机构，多年来一致致力于营养监测、营养咨询、食品安全系统的研究和营养监测等营养软件系统的开发。王士营养软件研究中心聚集了大学的高级人才，拥有一支高素质团队，技术力量雄厚。下设行政部、市场部、企划部、研发部、测试部、技术支持部。

目前的主要产品有：营养监测系统、营养专家系统、膳食分析与营养评价系统、智能营养配餐系统、营养咨询系统、食品安全监测系统等，并且均已获得河南省首批软件产品的认证。本中心的软件产品使用范围涵盖妇幼保健、临床营养、营养师培训、家庭营养评价、酒店膳食管理、学校食品安全监测等领域，营养监测系统依然是我公司的拳头产品，目前在国内尚未有能与之竞争的产品。

地址：郑州市中原东路 78 号

邮编：450052

电话：0371-65522939 13838266699（咨询热线）

传真：0371-65522939

官方网址：<http://www.wangsssoft.com>

购买指南：<http://www.wangsssoft.com/buyat.html>

官方电邮：sales@wangsssoft.com

© 版权所有 2005-2011 王士营养软件研究中心

作为专业的营养软件制造商，王士软件依托营养监测研究中心雄厚的科研力量，为医院和个人提供了一系列专业的营养软件，功能涵盖营养测算、营养监测、营养咨询等。

妇幼保健配餐解决方案

王士软件

Wang's software

<http://www.wangsssoft.com>

E_mail: support@wangsssoft.com