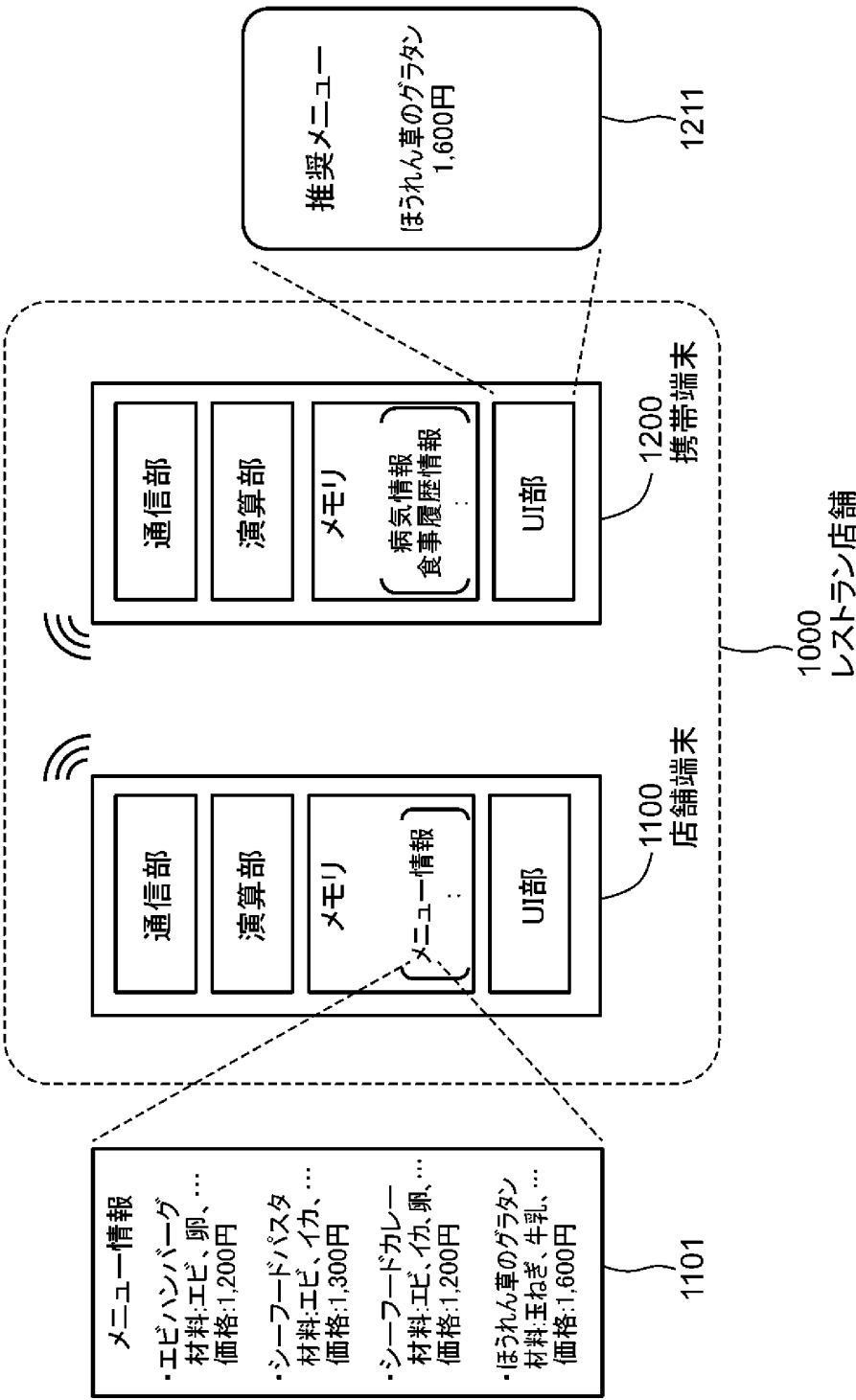
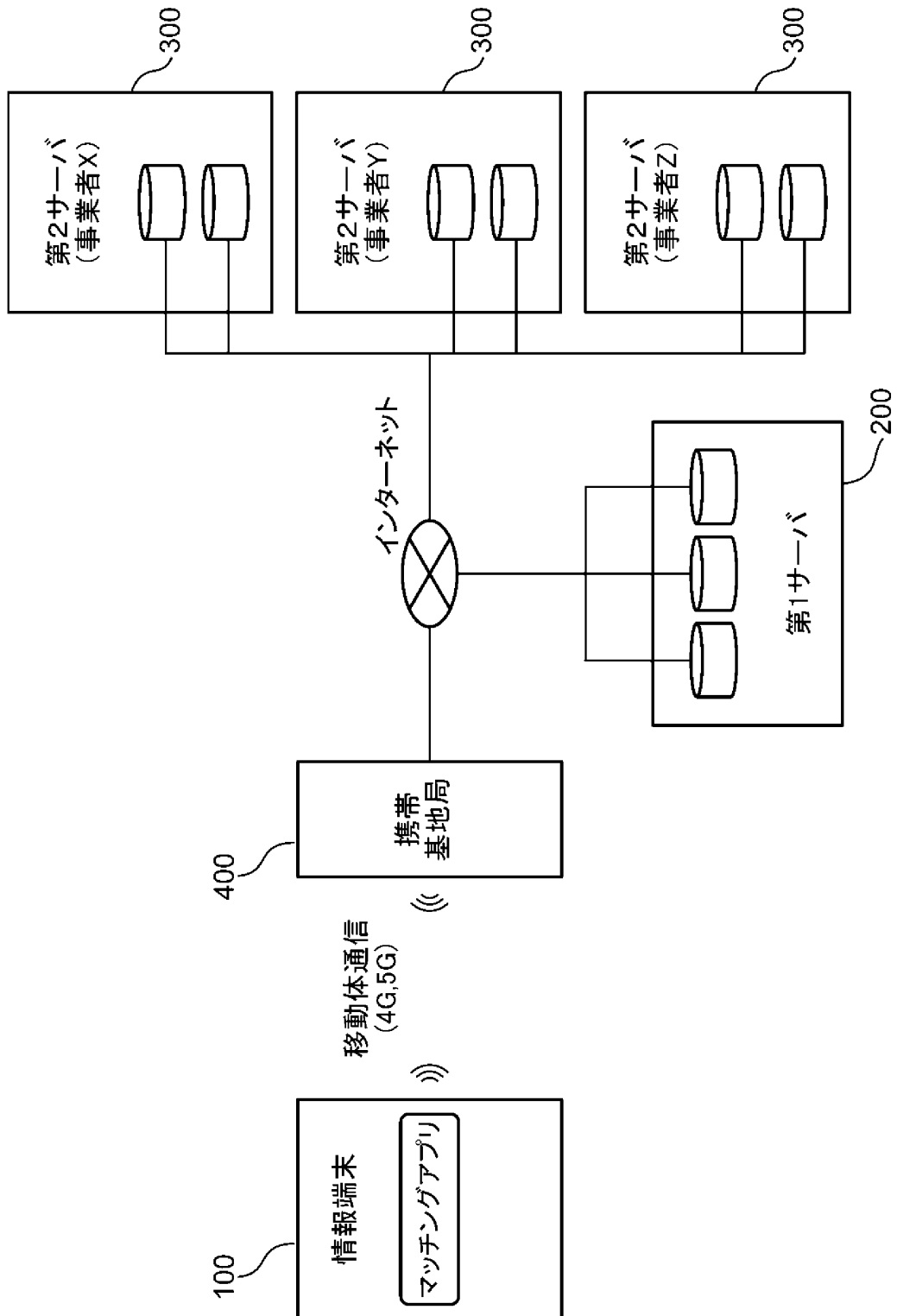


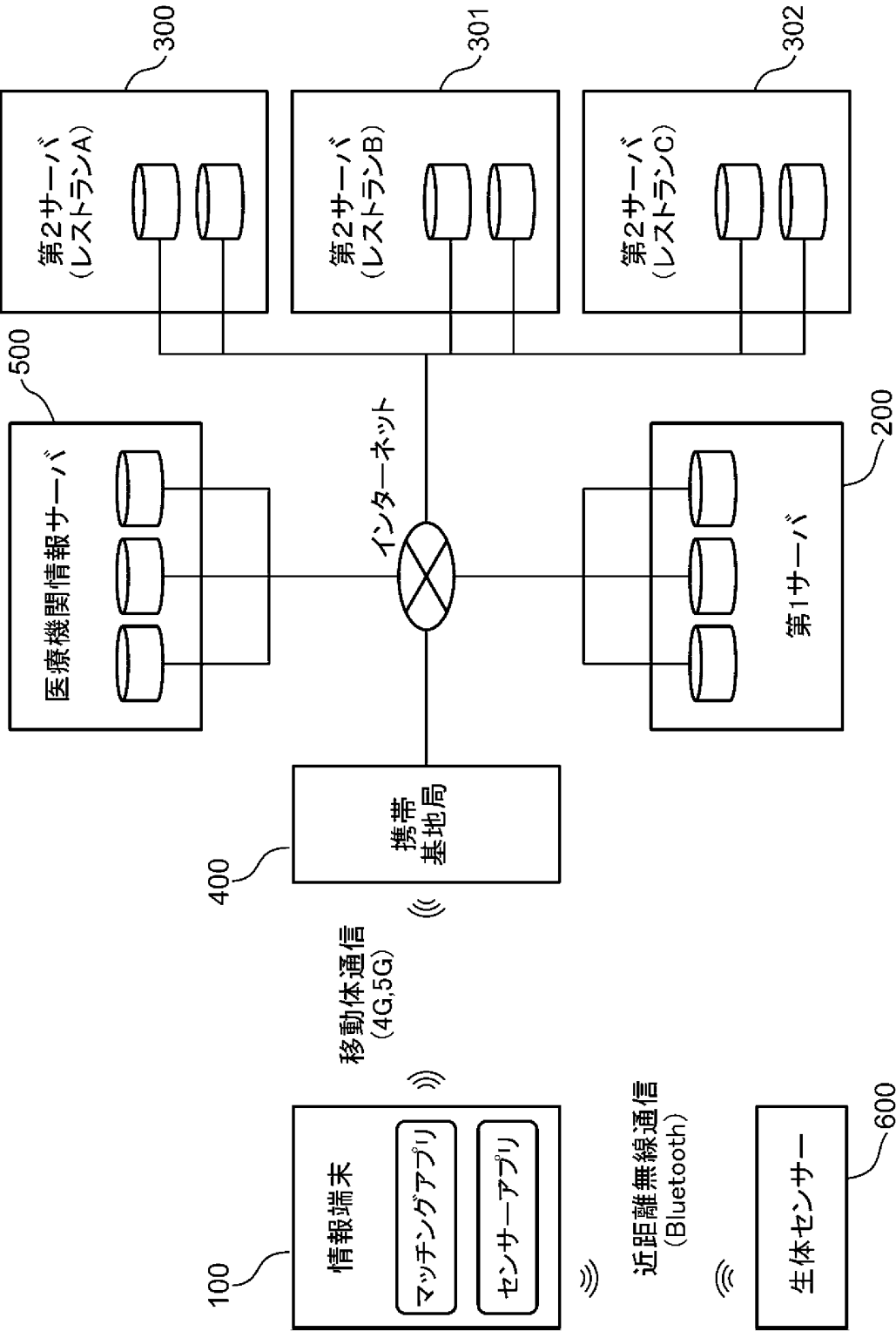
[図1]



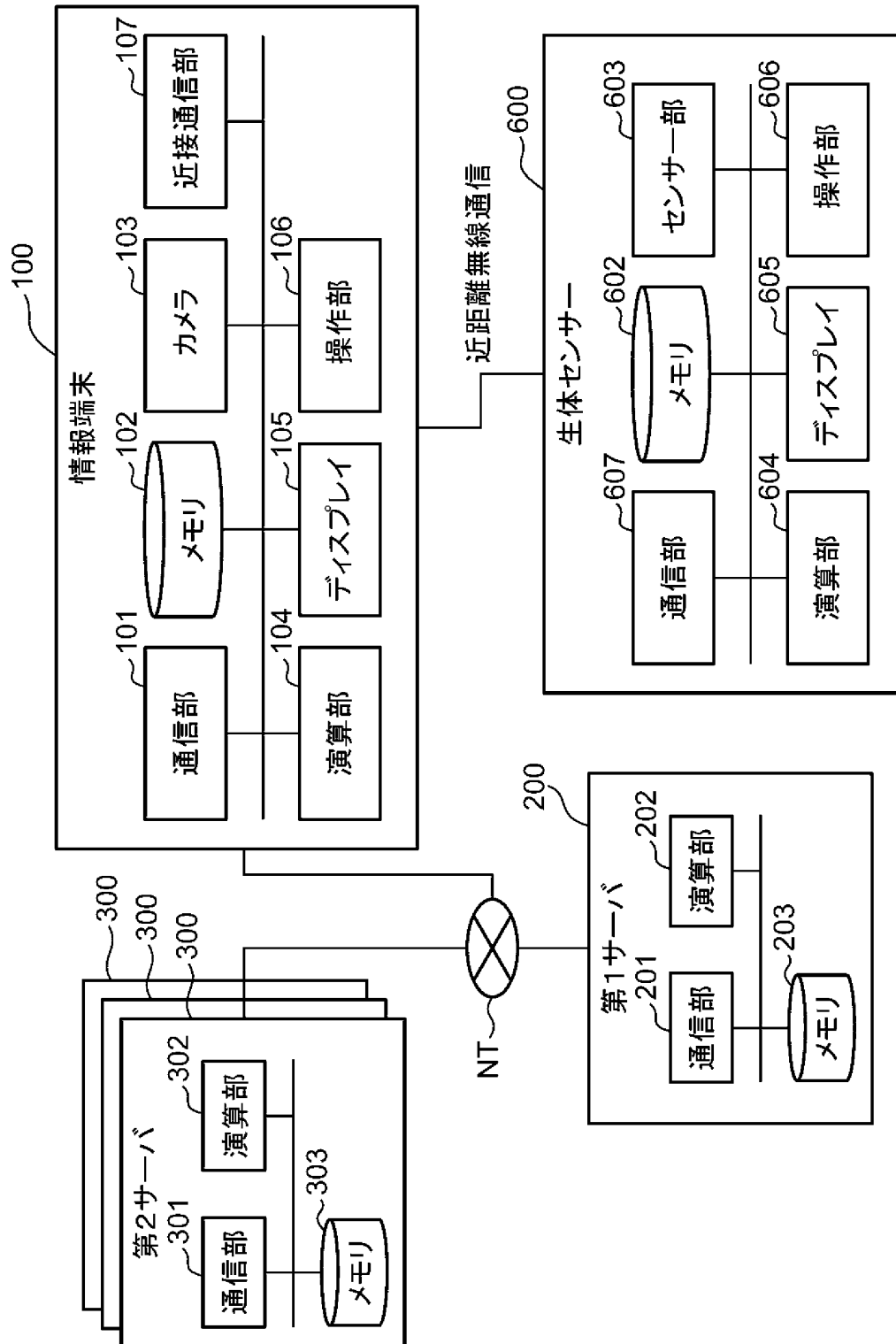
[図2]



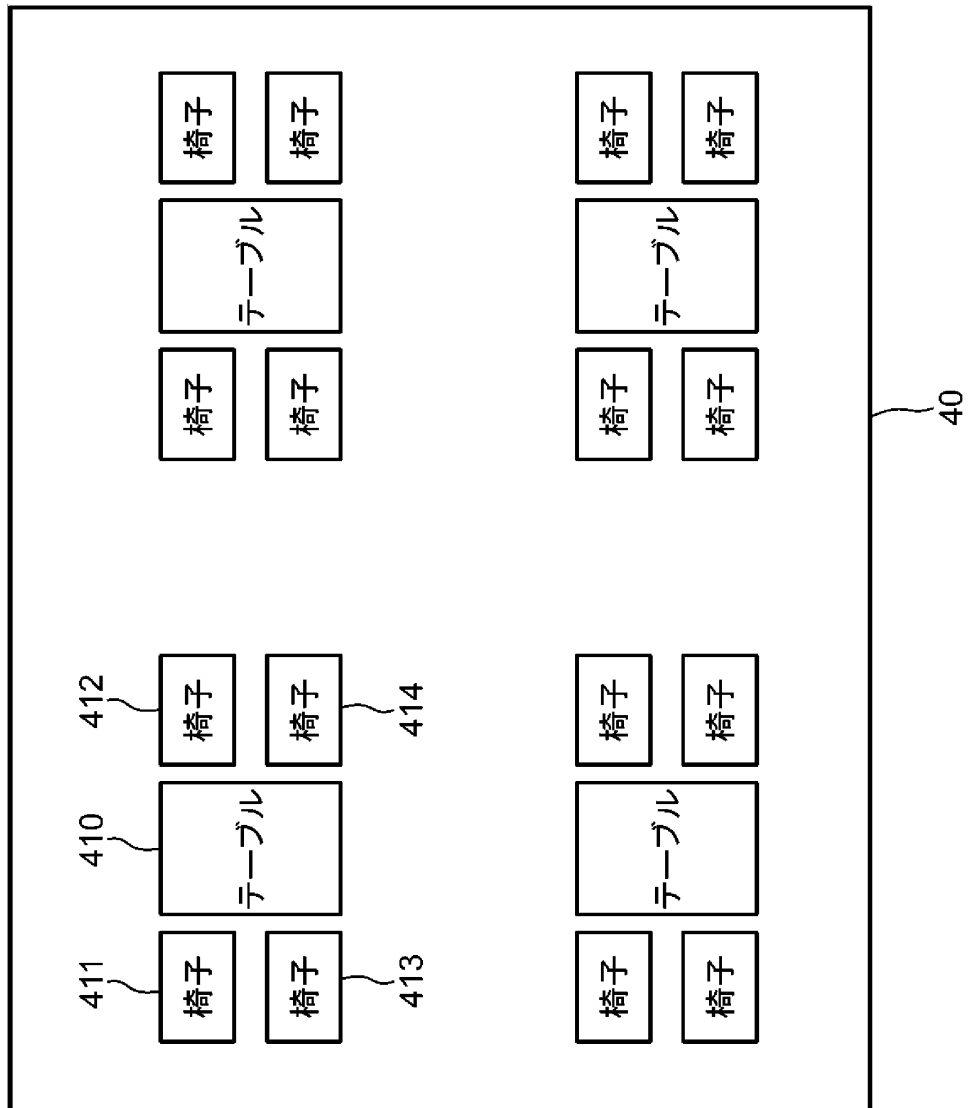
[図3]



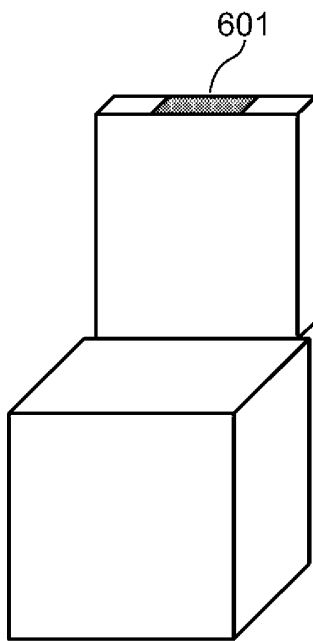
[図4]



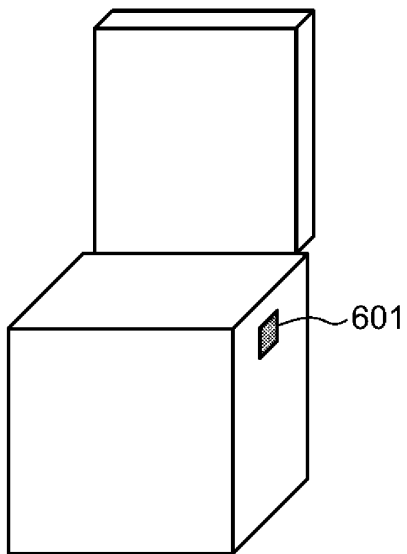
[図5]



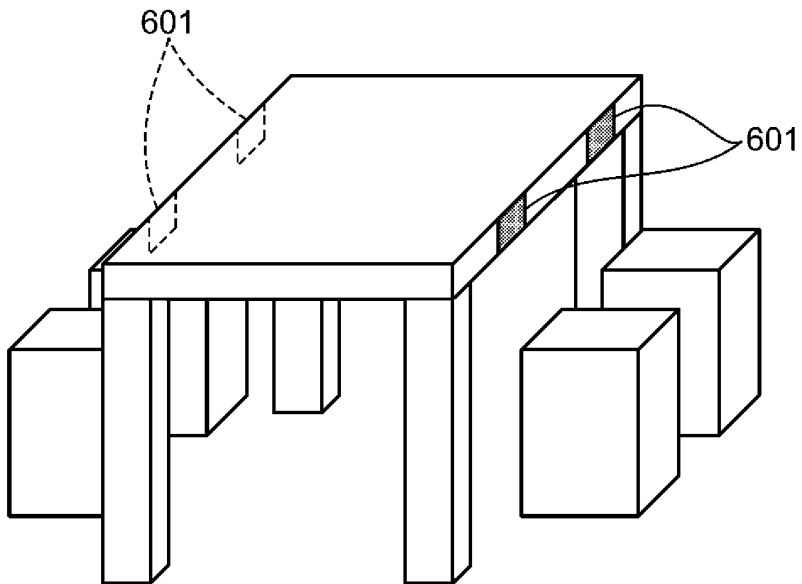
[図6A]



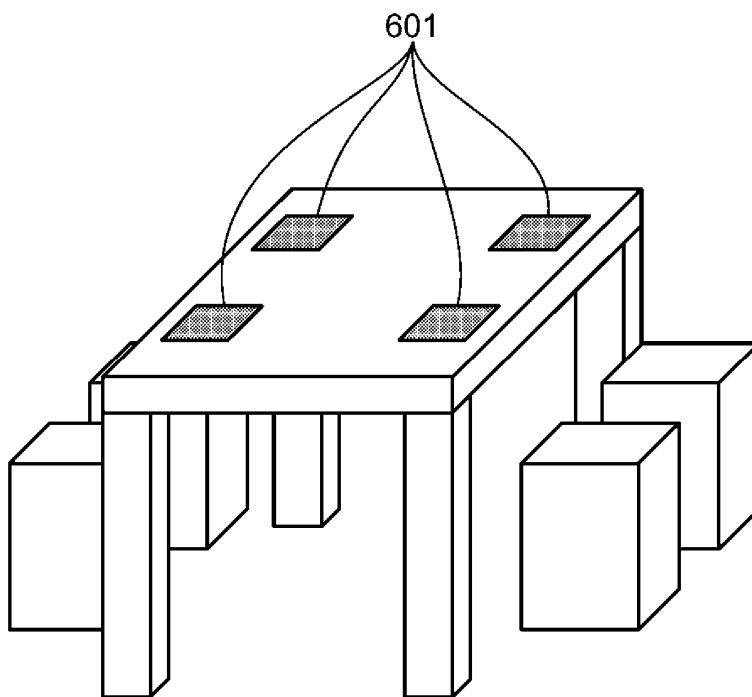
[図6B]



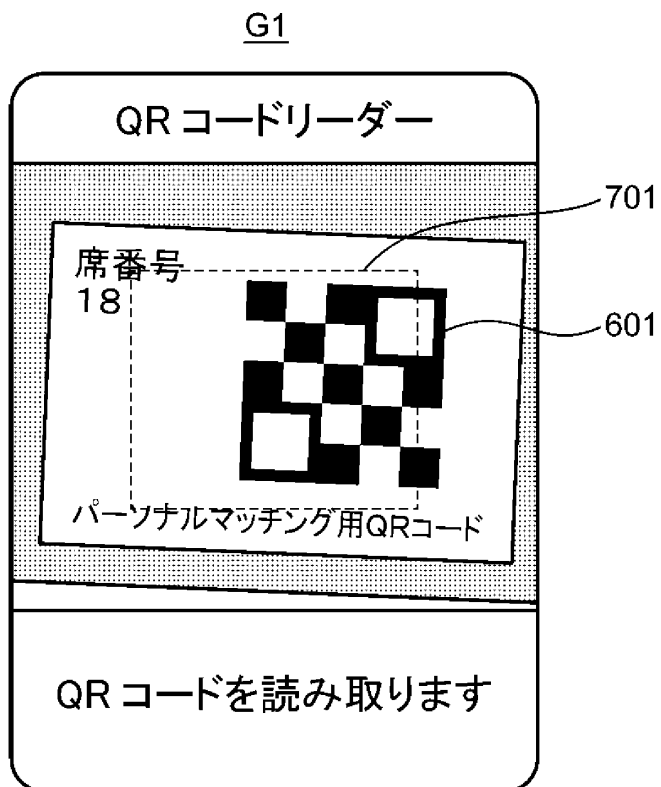
[図6C]



[図6D]



[図7]



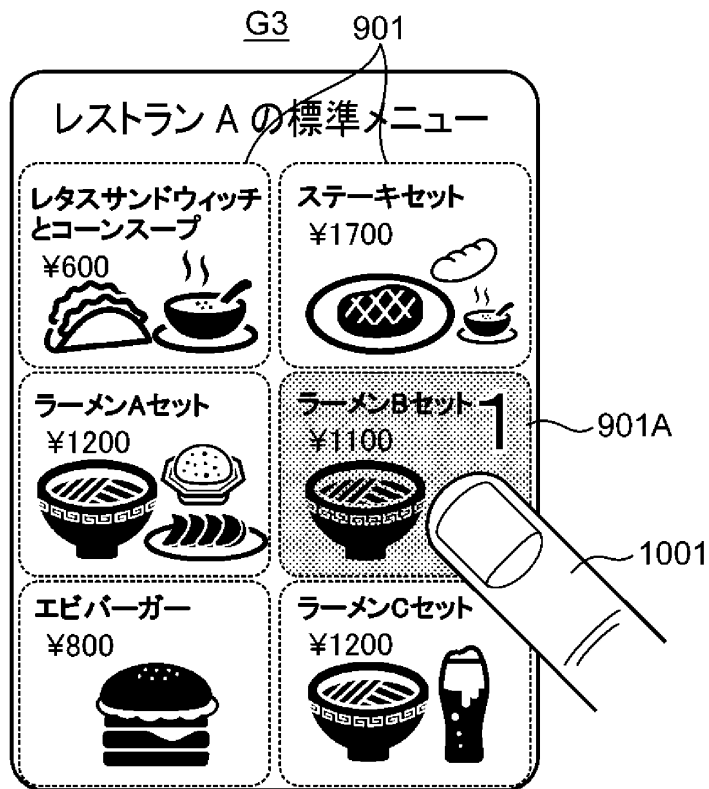
[図8]



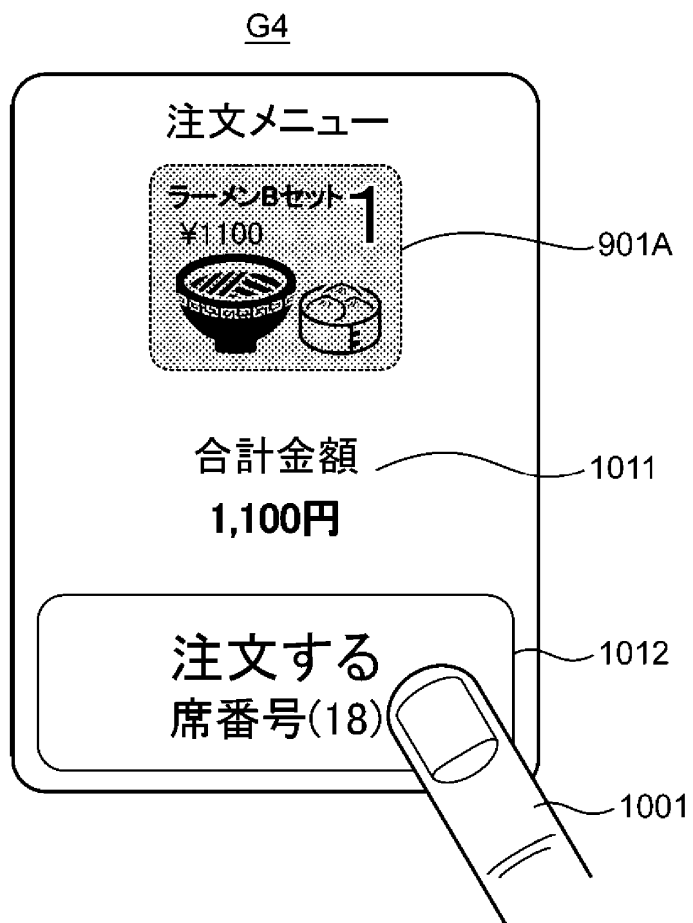
[図9]



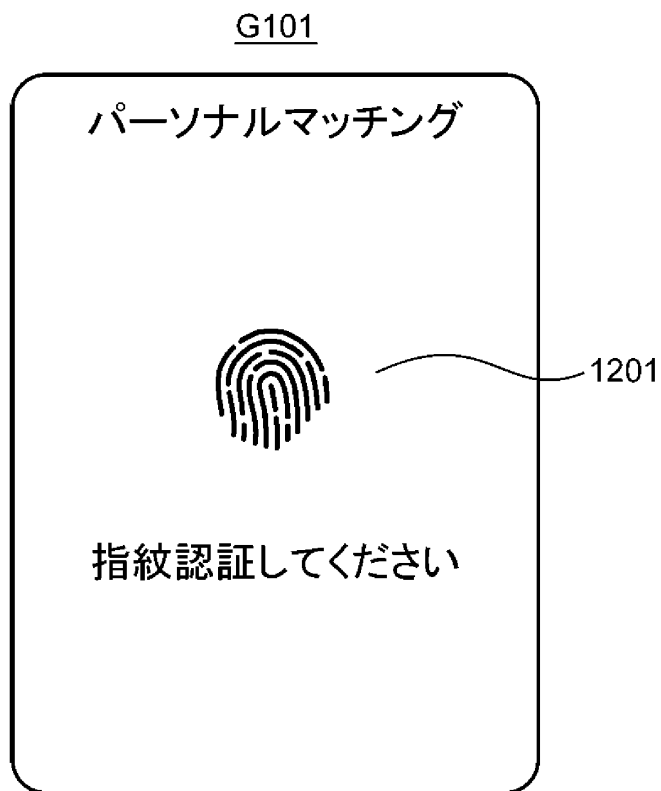
[図10]



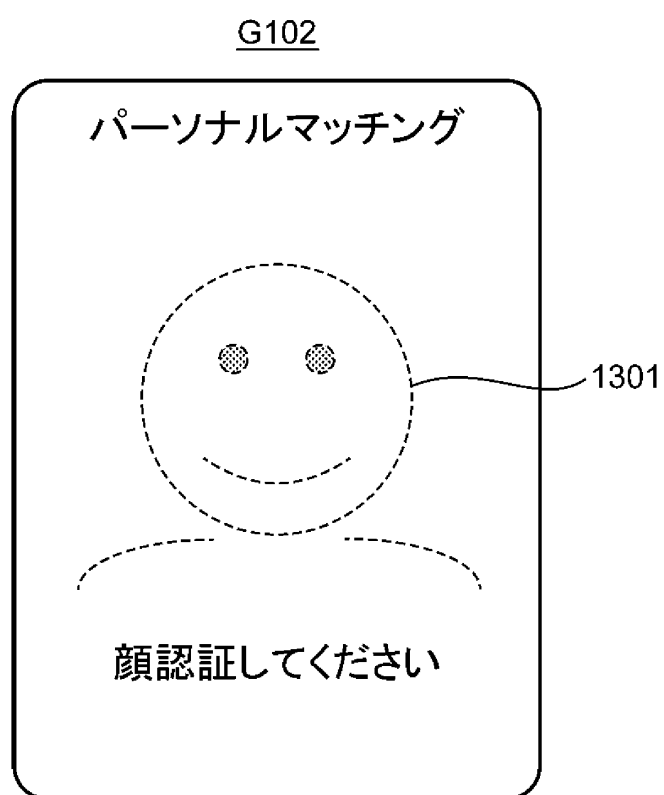
[図11]



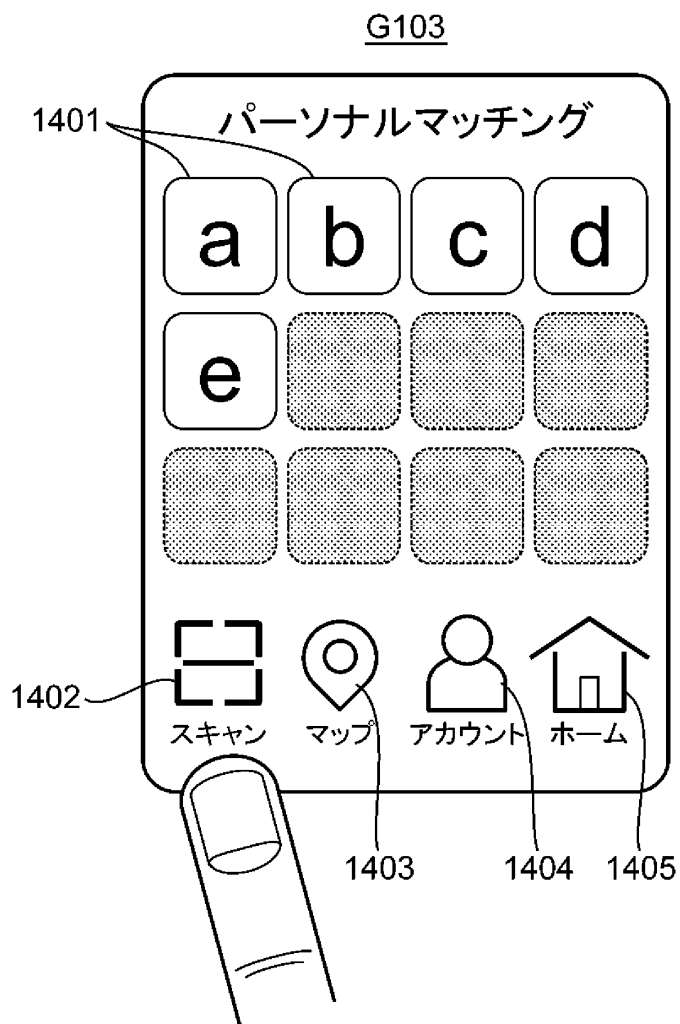
[図12]



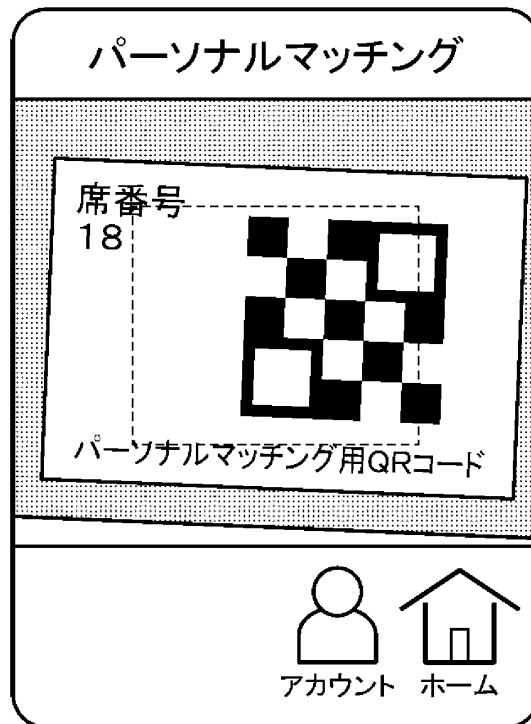
[図13]



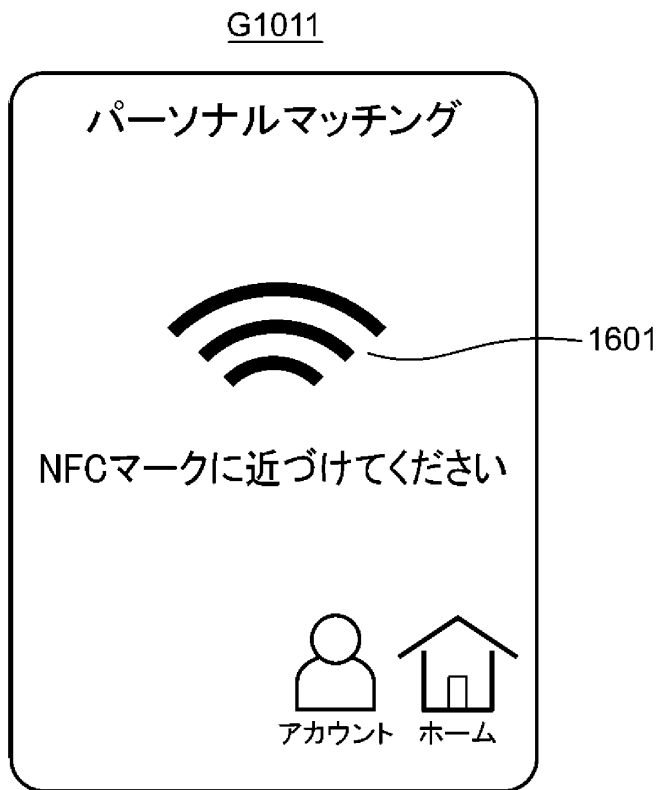
[図14]



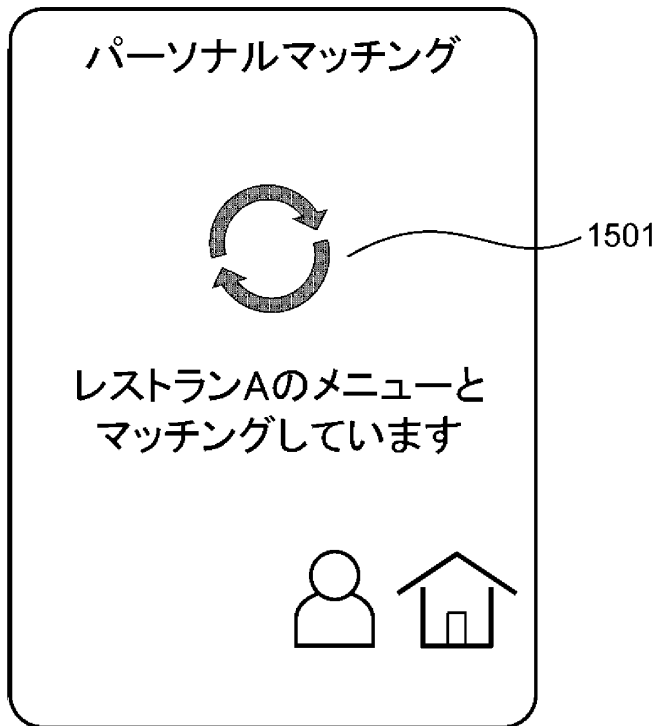
[図15]

G104

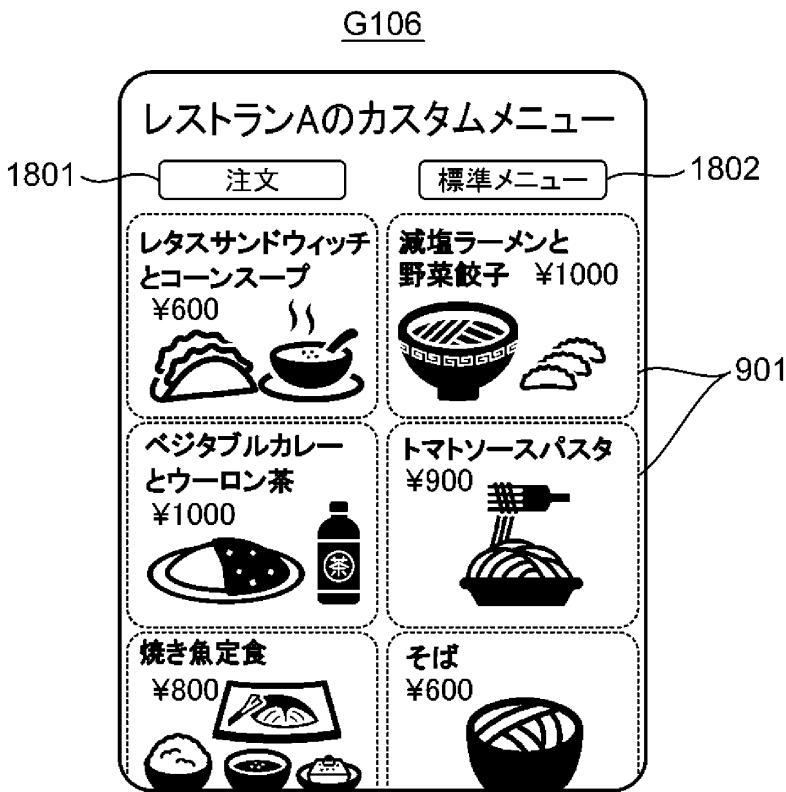
[図16]



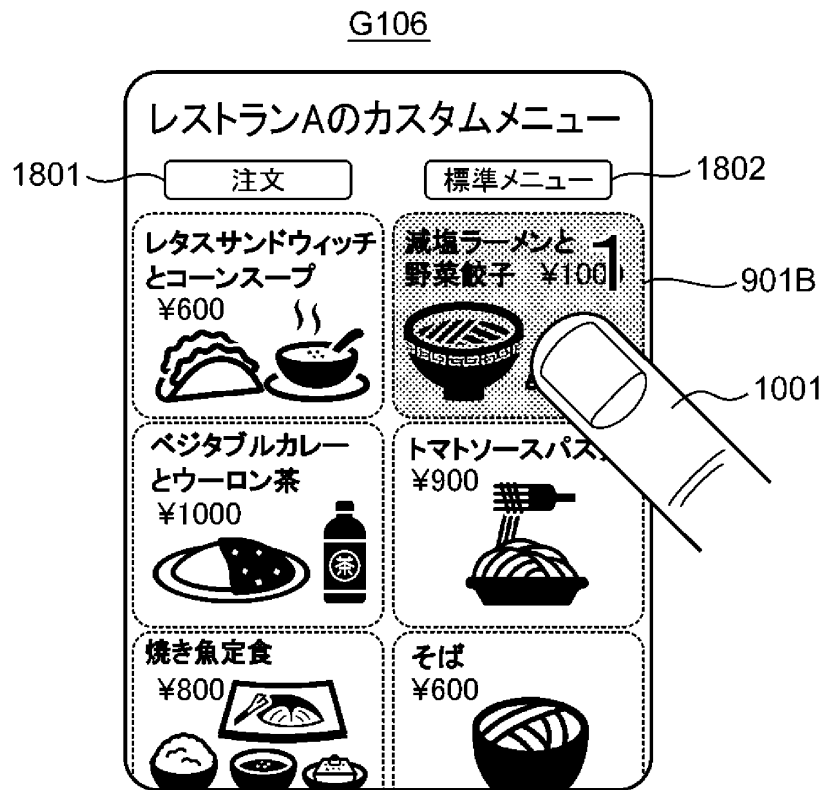
[図17]

G105

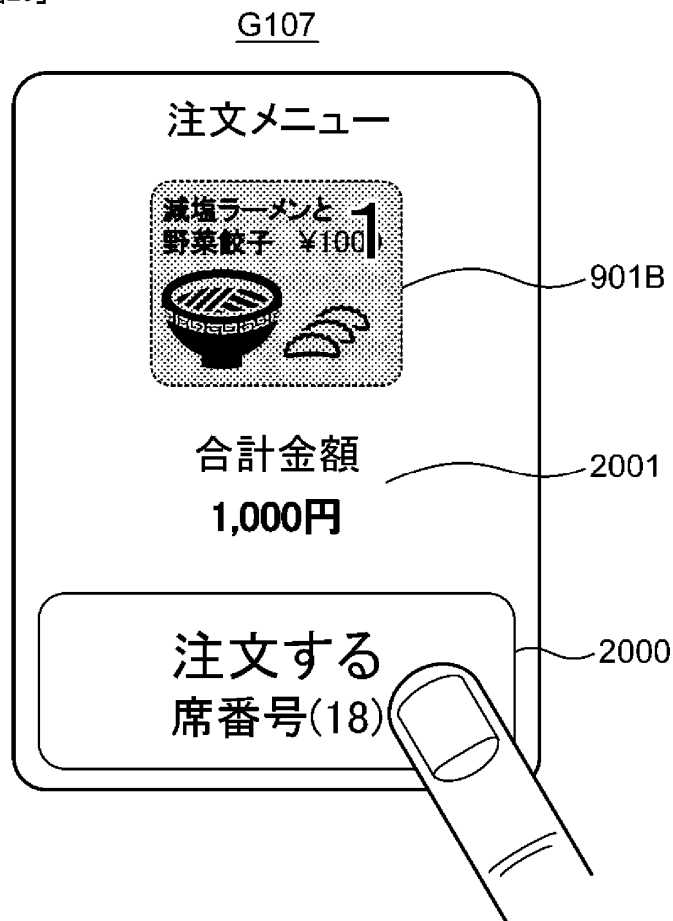
[図18]



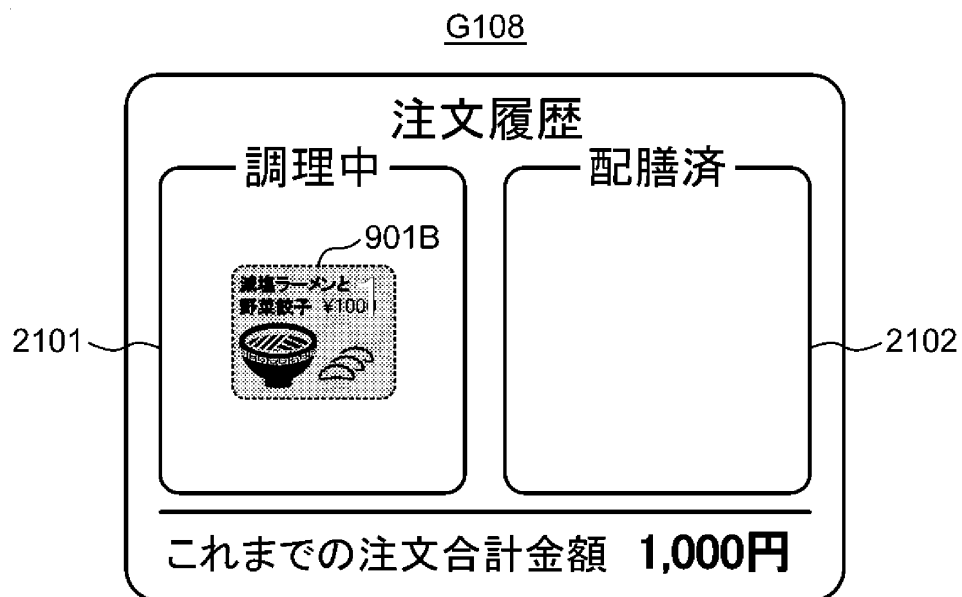
[図19]



[図20]



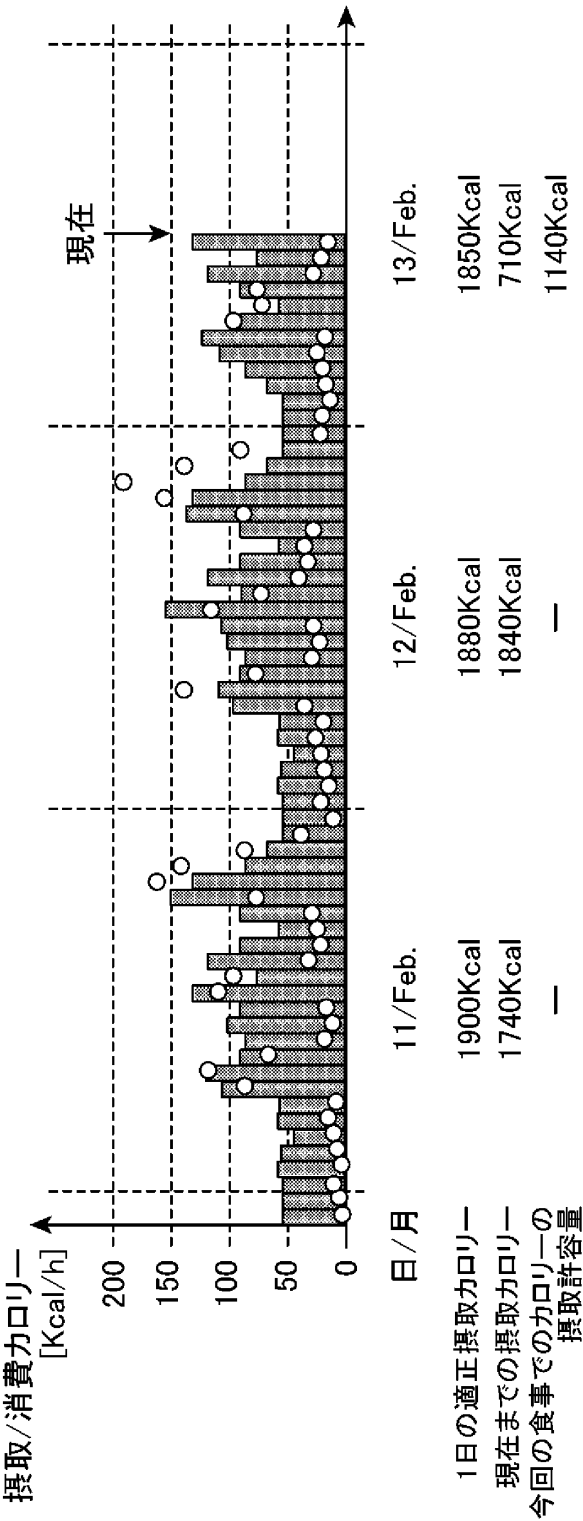
[図21]



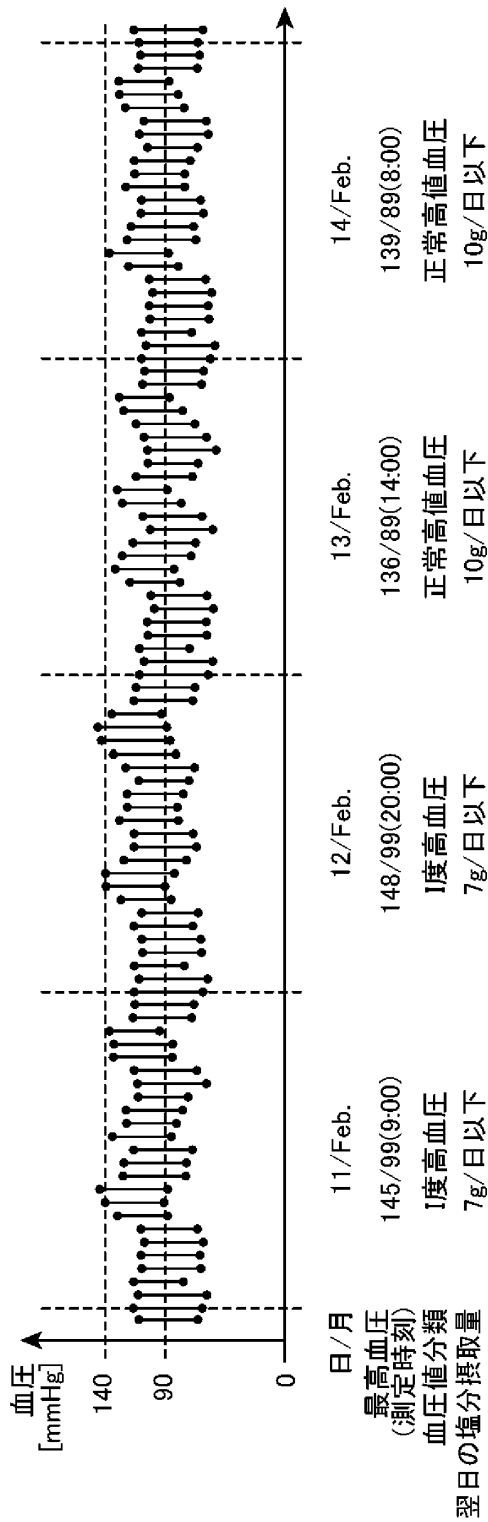
[図22]

食事制約の対象	一日の最大摂取量	その他の食事制限	その他の効果
食事のとり方	—	・ゆっくり、よく噛んで食べる	—
摂取カロリー	身長と活動量からの 計算に基づき算出	—	・肥満の解消につながる
アルコール	25g	・休肝日を作ること	・食欲増進させやすい
塩分	男性は8g、女性は7g (高血圧の場合は5g)	—	—
食物繊維	—	—	・血糖値の上昇を抑える ・脂質の吸収を穏やかにする ・低カロリーで満腹感を与える

[図23]



[図24]



[図25]

2500

フィールド	バリュー
情報カテゴリ	健康
発行元	ABCクリニック
発行日	2020年2月15日
データ種別	健康診断情報
データ測定日	2020年2月14日
身長[cm]	171.5
体重[Kg]	72.9
収縮期血圧[mmHg]	137
拡張期血圧[mmHg]	77
赤血球数[万個/ μ l]	421
ヘモグロビン数[g/dl]	16
HDLコレステロール[mg/dl]	70
LDLコレステロール[mg/dl]	129
空腹時血糖[mg/dl]	98
尿酸[mg/dl]	6.2

[図26]

フィールド	バリュー
情報カテゴリ	健康
発行元	ABCクリニック
発行日	2020年2月16日
データ種別	診断書
データ測定日	2020年2月15日
疾病名	糖尿病
疾病発生日	2019年10月11日
病型	2型糖尿病
HbA1c(NGSP)[%]	6.9
空腹時血糖値[mg/dl]	131

2601
(2600)

フィールド	バリュー
情報カテゴリ	健康
発行元	ABCクリニック
発行日	2018年3月7日
データ種別	診断書
データ測定日	2018年3月7日
疾病名	高血圧症
疾病発生日	2016年3月21日
分類	I度高血圧症
収縮期血圧[mmHg]	155
拡張期血圧[mmHg]	92

2602
(2600)

2700

[illegible]

[図28]

フィールド	バリュー	2801 (2800)
料理名	ラーメンBセット	
醤油ラーメン	1	
小籠包	3	

フィールド	バリュー	2802 (2800)
料理名	醤油ラーメン	
カロリー	860Kcal	
小麦粉	50g	
食塩	8g	
片栗粉	1g	
醤油	10g	
オイスターソース	1g	
ごま	0.5g	
豚チャーシュー	18g	
水	400g	

フィールド	バリュー	2803 (2800)
料理名	小籠包	
カロリー	210Kcal	
小麦粉	5g	
豚ひき肉	10g	
玉ねぎ	5g	
はちみつ	1g	
鶏ガラスープ	10g	
ごま	0.5g	

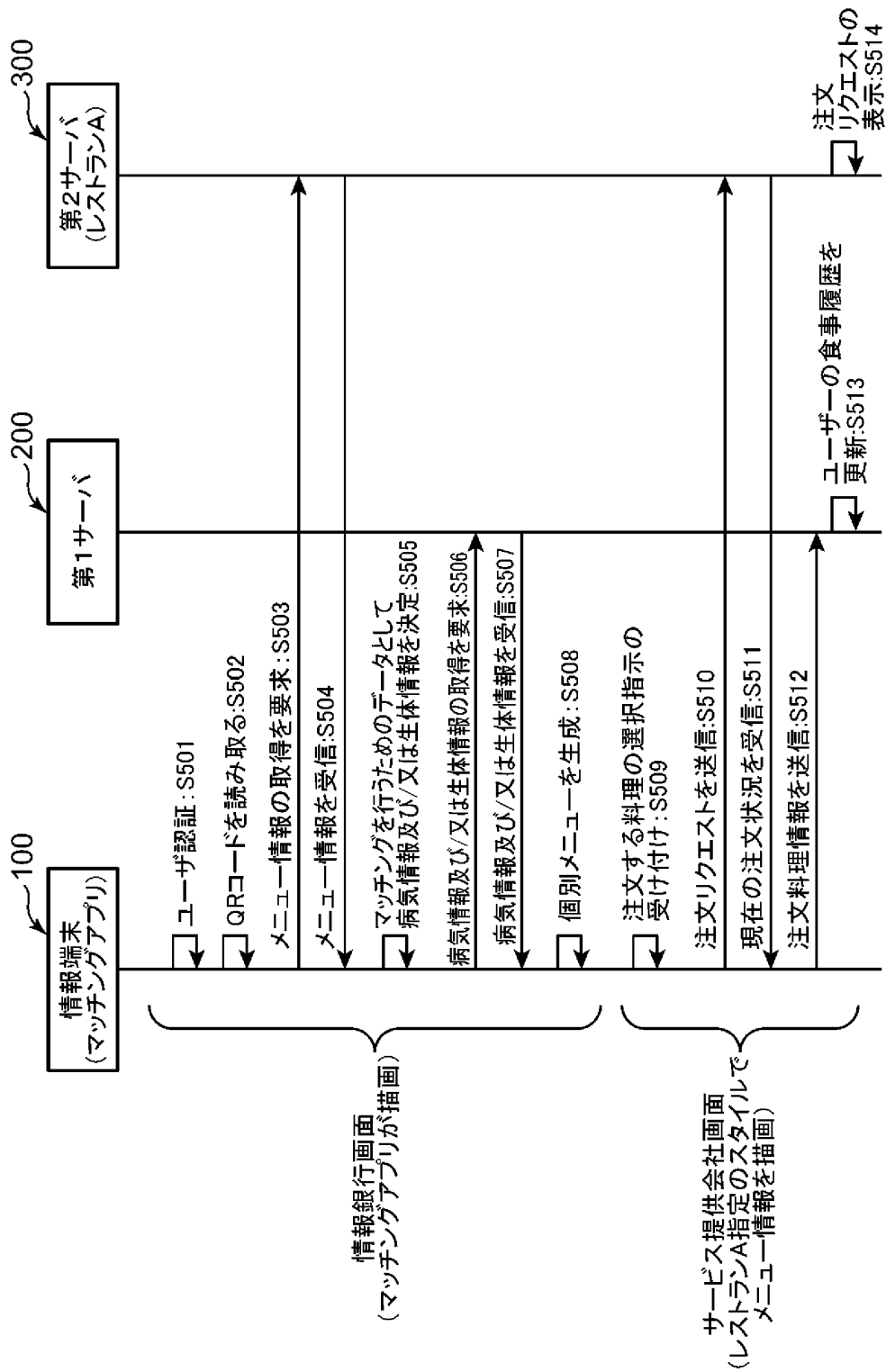
[図29]

フィールド	バリュー	2804 (2800)
料理名	減塩ラーメンと野菜餃子	
減塩ラーメン	1	
野菜餃子	3	

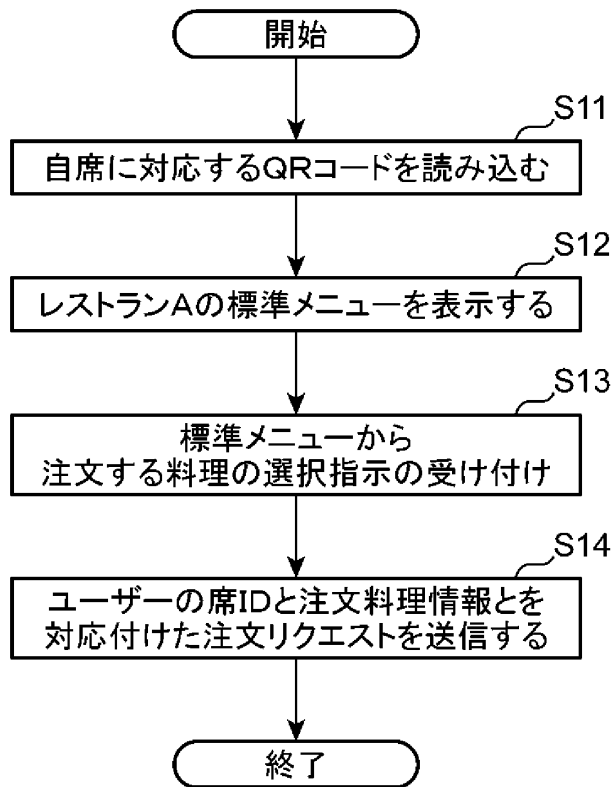
フィールド	バリュー	2805 (2800)
料理名	減塩ラーメン	
カロリー	780Kcal	
小麦粉	50g	
食塩	3g	
片栗粉	1g	
醤油	10g	
オイスターソース	1g	
ごま	0.5g	
チンゲンサイ	12g	
水	400g	

フィールド	バリュー	2806 (2800)
料理名	野菜餃子	
カロリー	128Kcal	
小麦粉	5g	
ニラ	10g	
玉ねぎ	5g	
キャベツ	15g	
砂糖	2g	
ごま	0.5g	

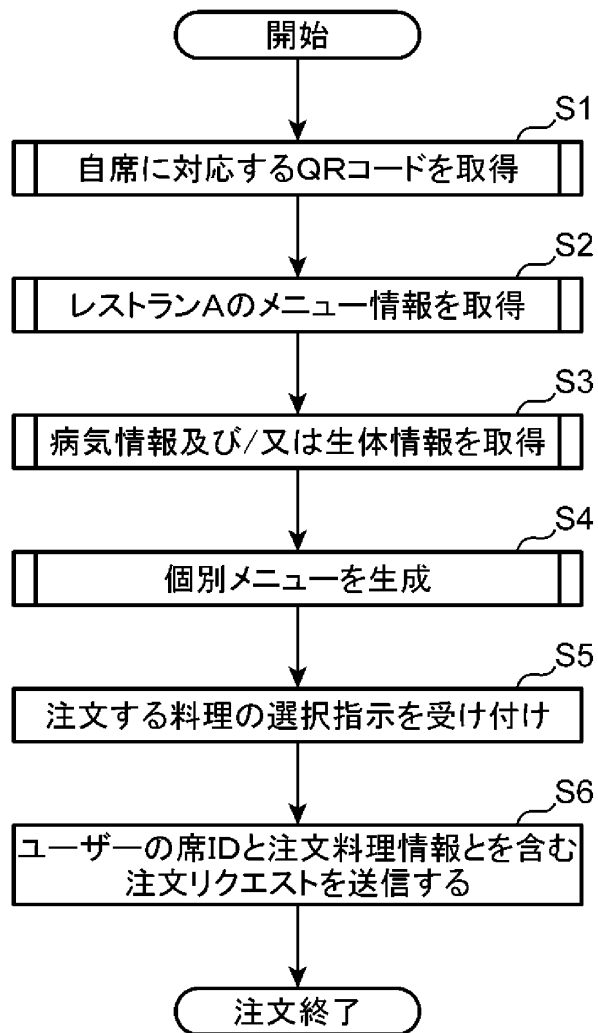
[図30]



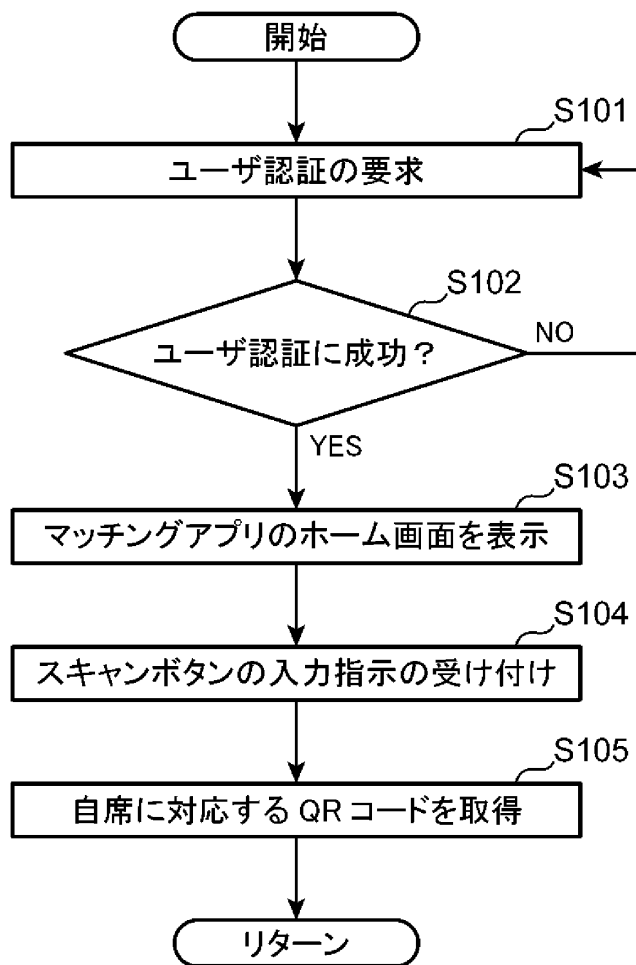
[図31]



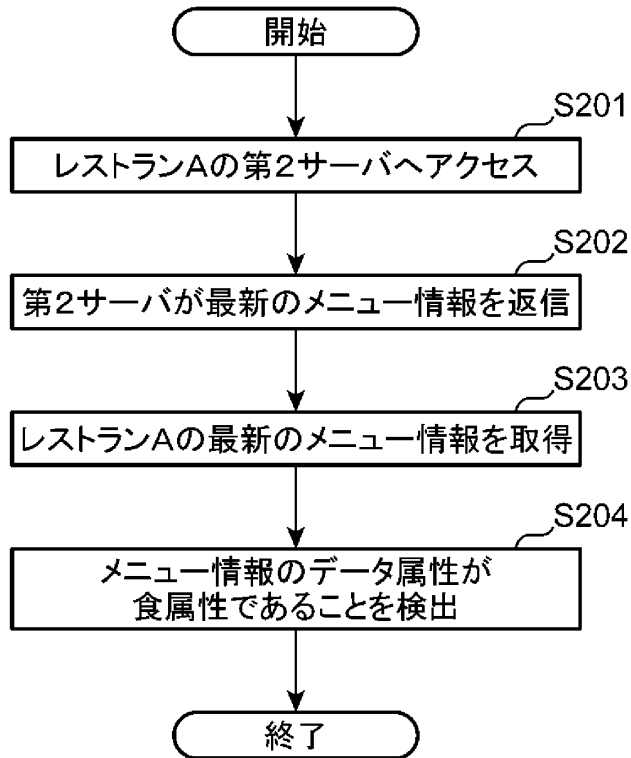
[図32]



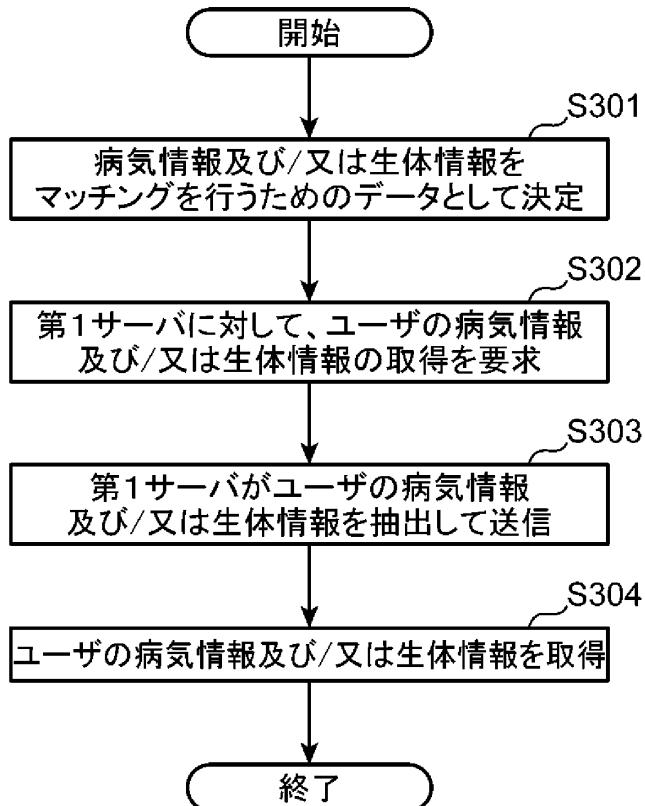
[図33]



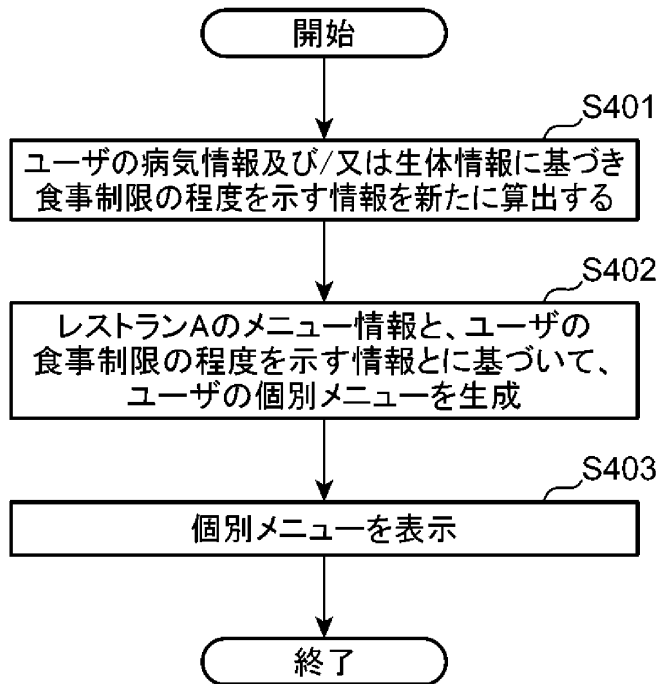
[図34]



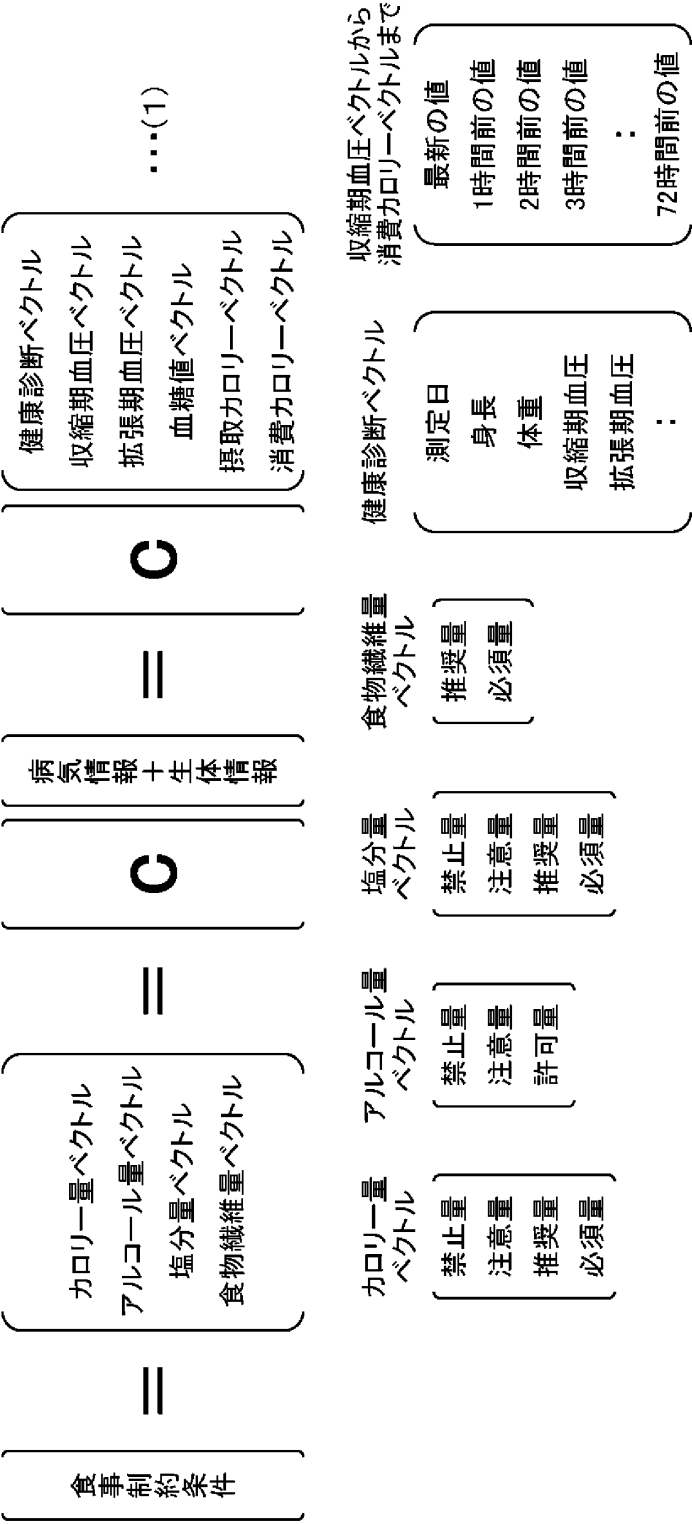
[図35]



[図36]

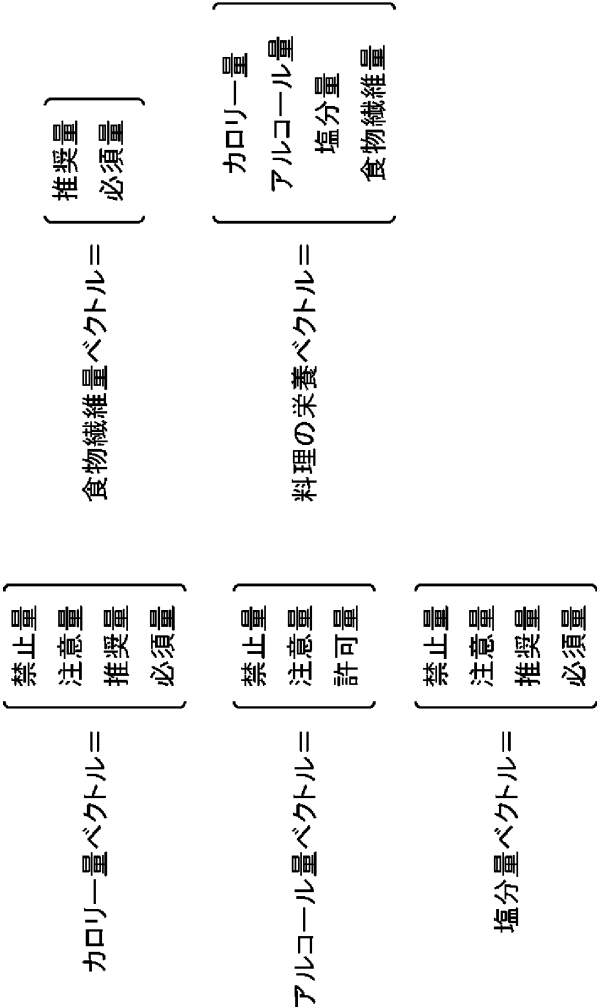


[図37]

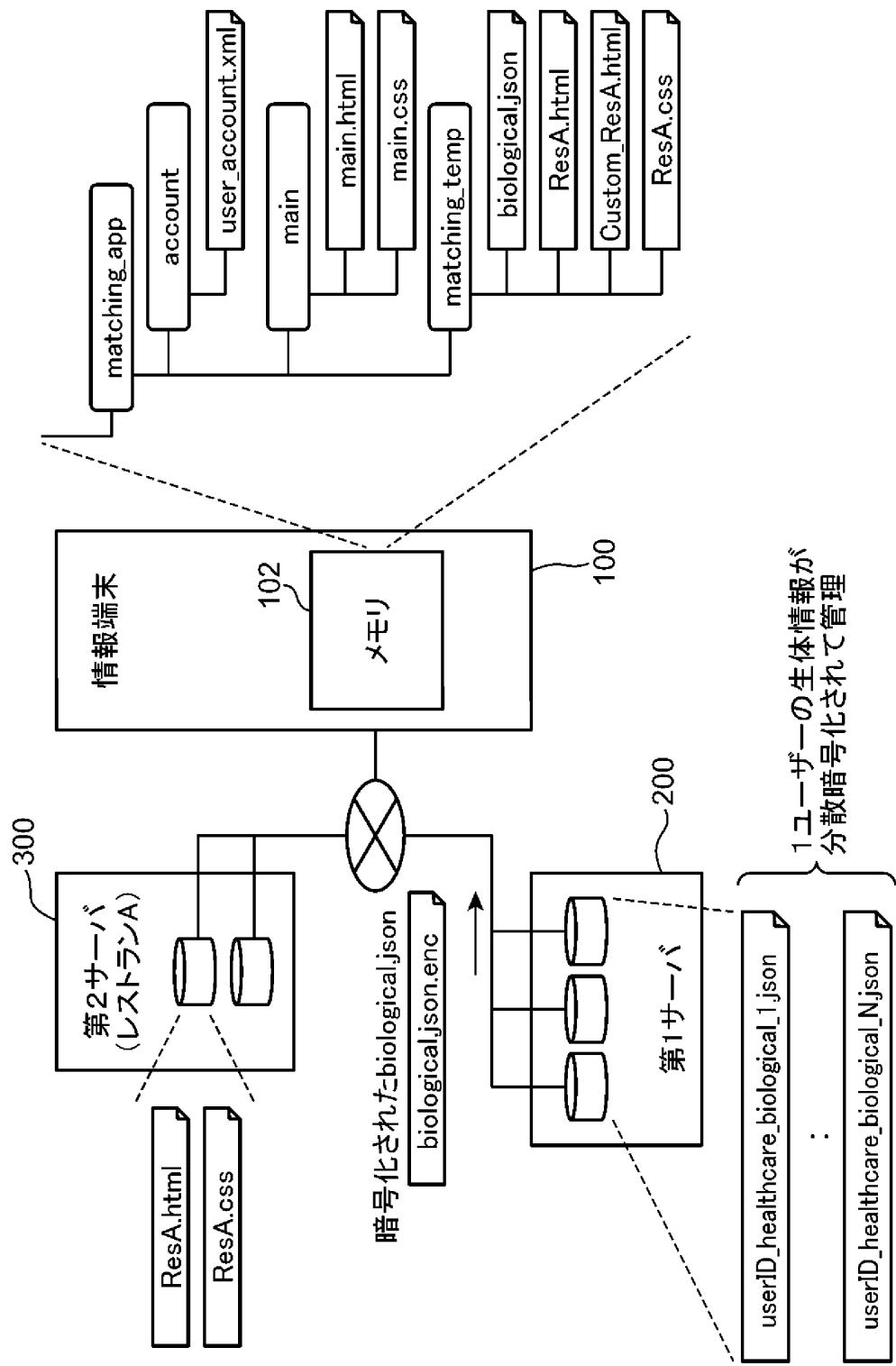


[図38]

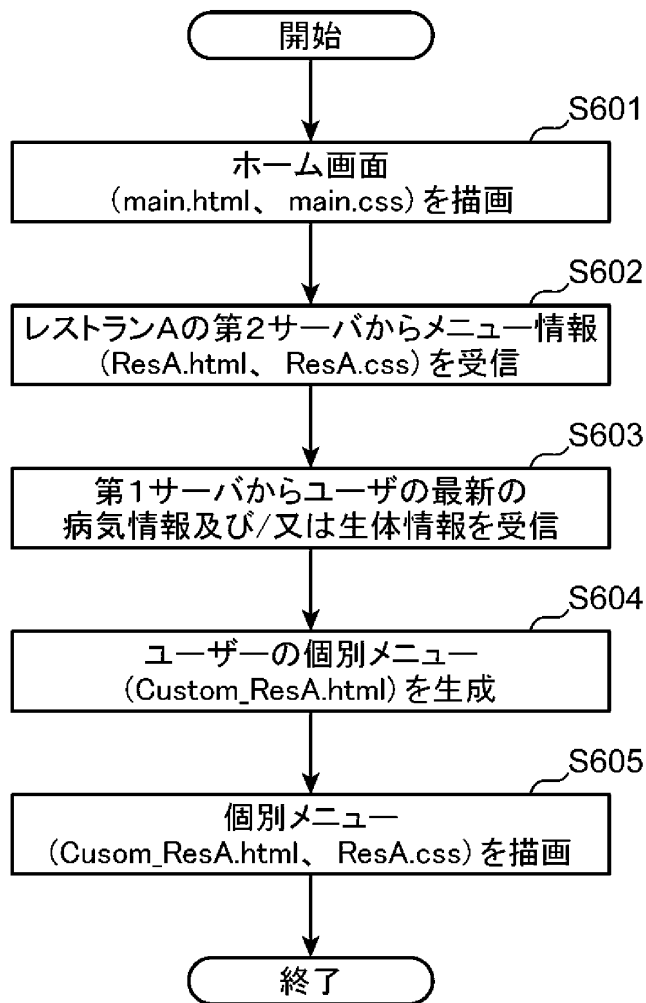
料理の優先度スコア = $c1 \times f1$ (カロリー量, カロリー量ベクトル) + $c2 \times f2$ (アルコール量, アルコール量ベクトル) + $c3 \times f3$ (塩分量, 塩分量ベクトル) + $c4 \times f4$ (食物繊維量, 食物繊維量ベクトル) . . . (2)



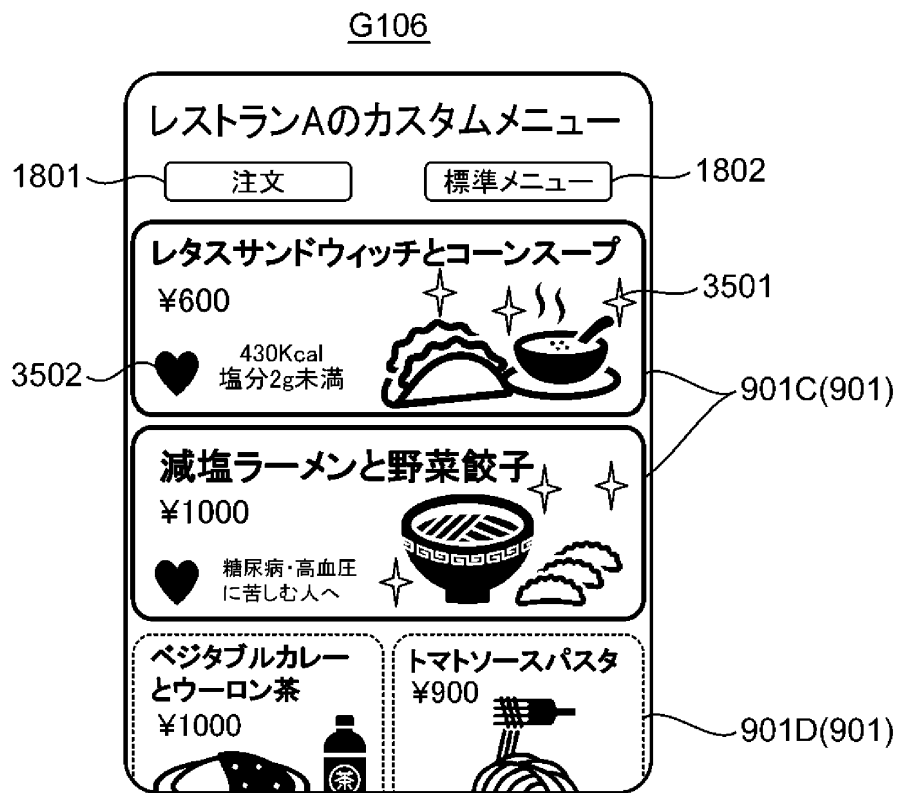
[図39]



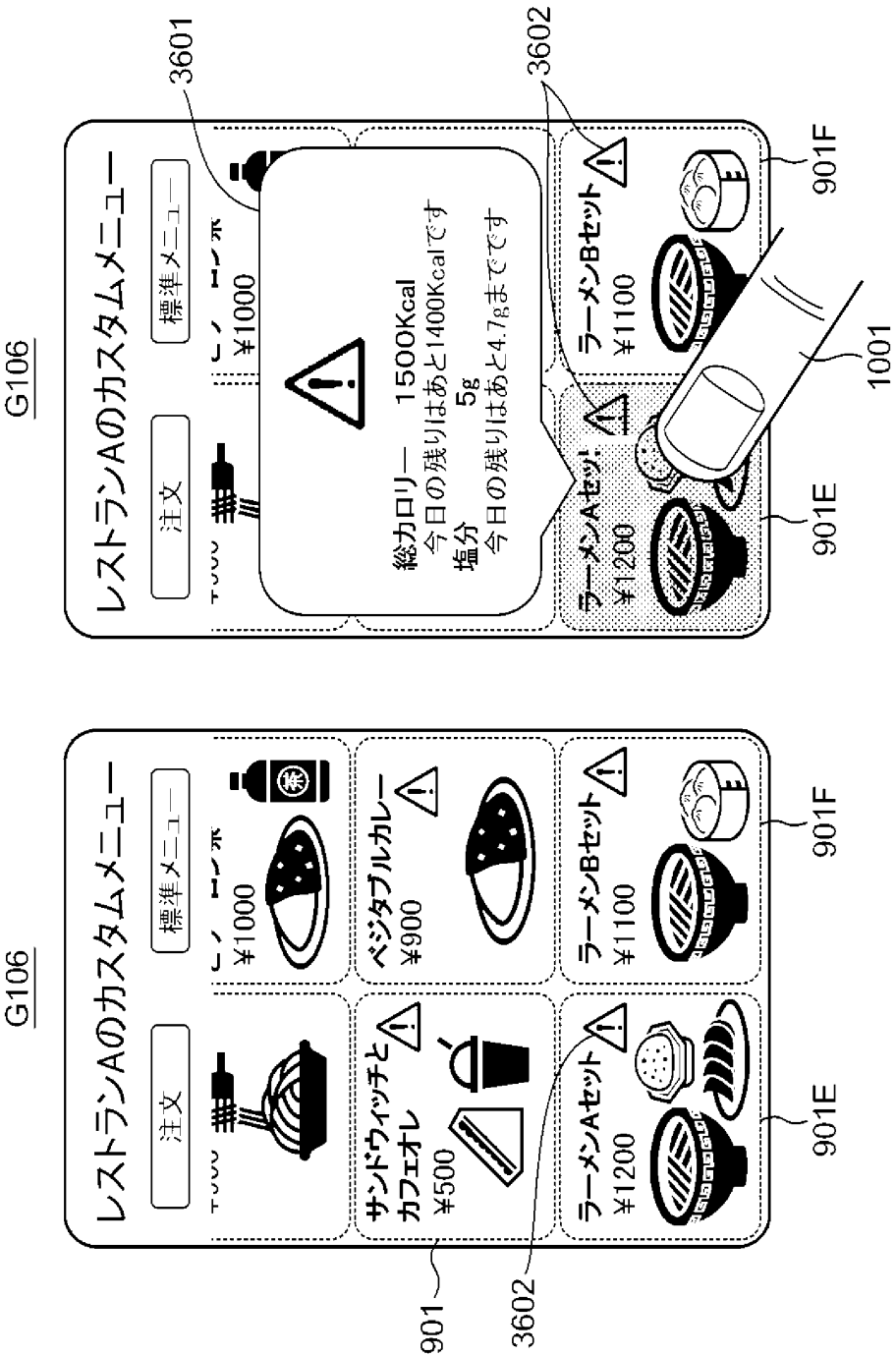
[図40]



[図41]

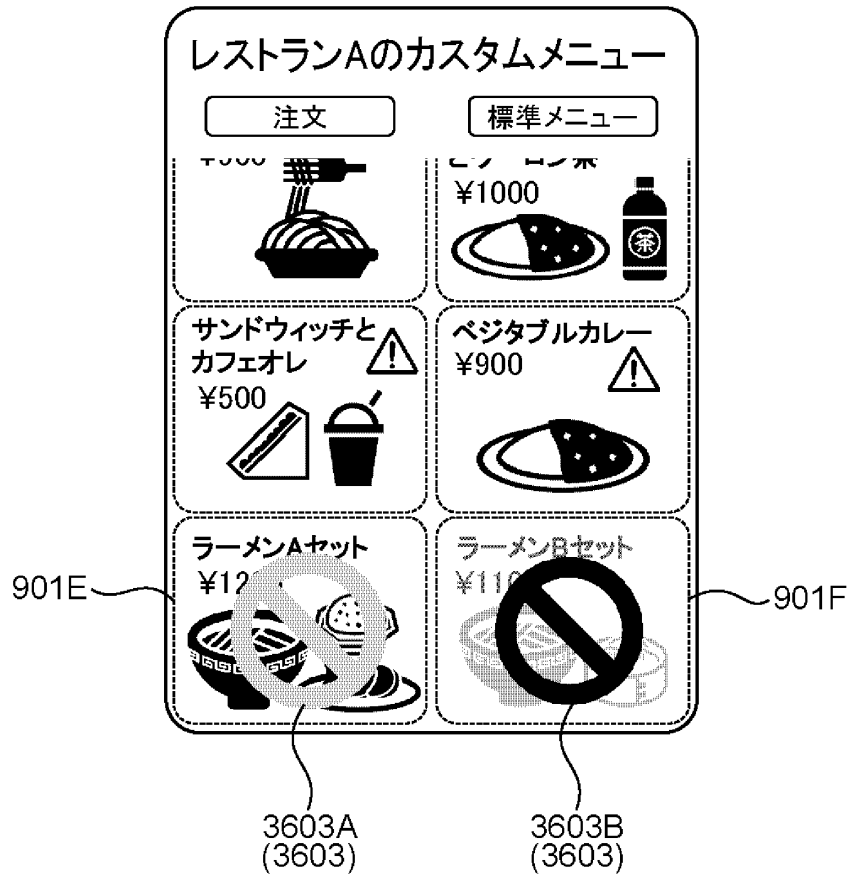


[図42]

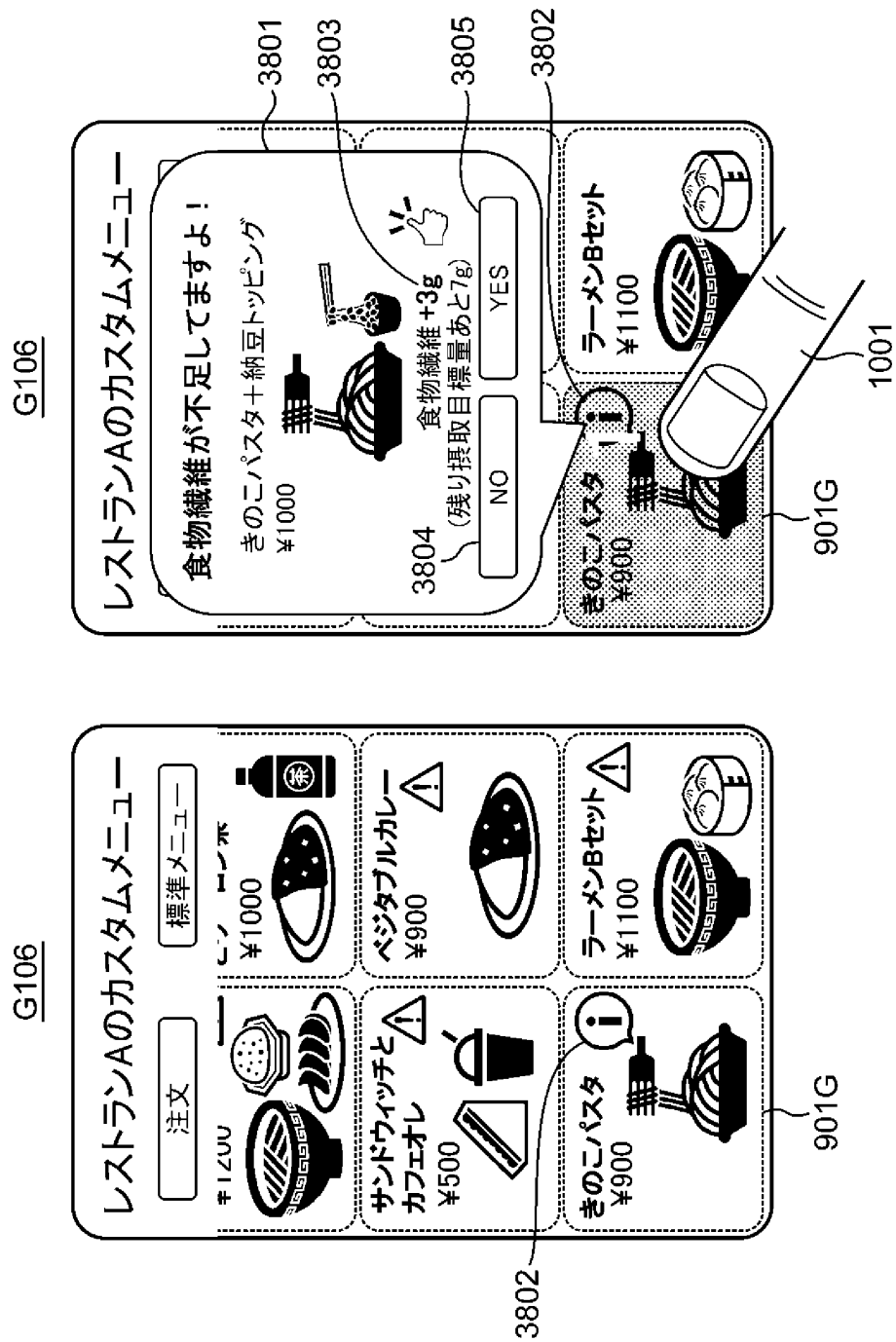


[図43]

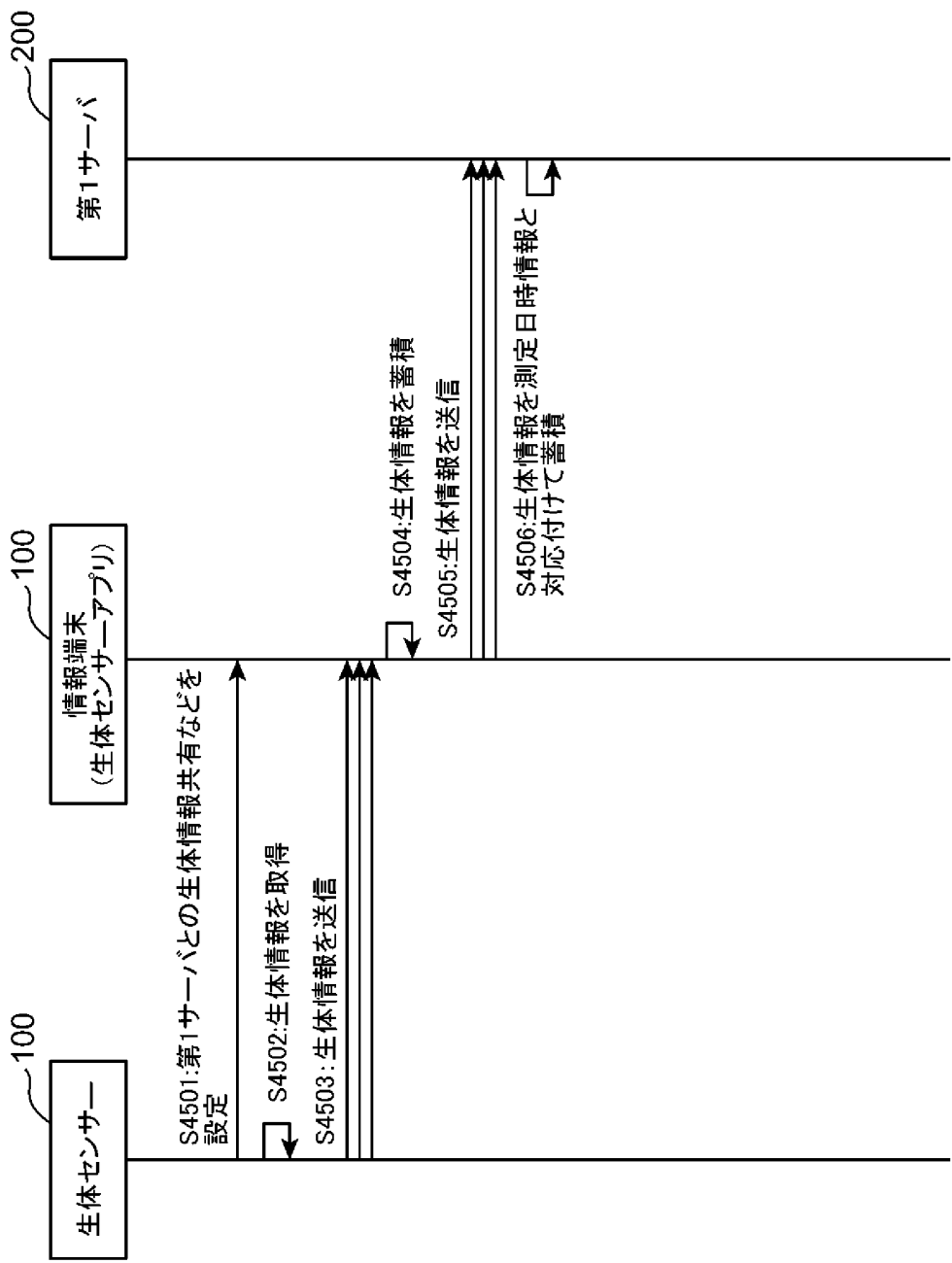
G106



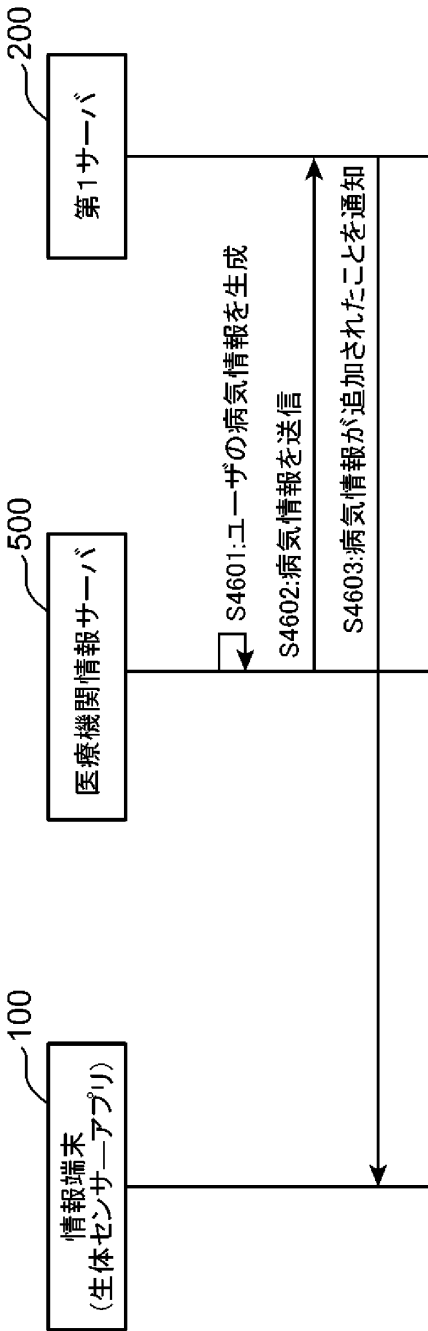
[図44]



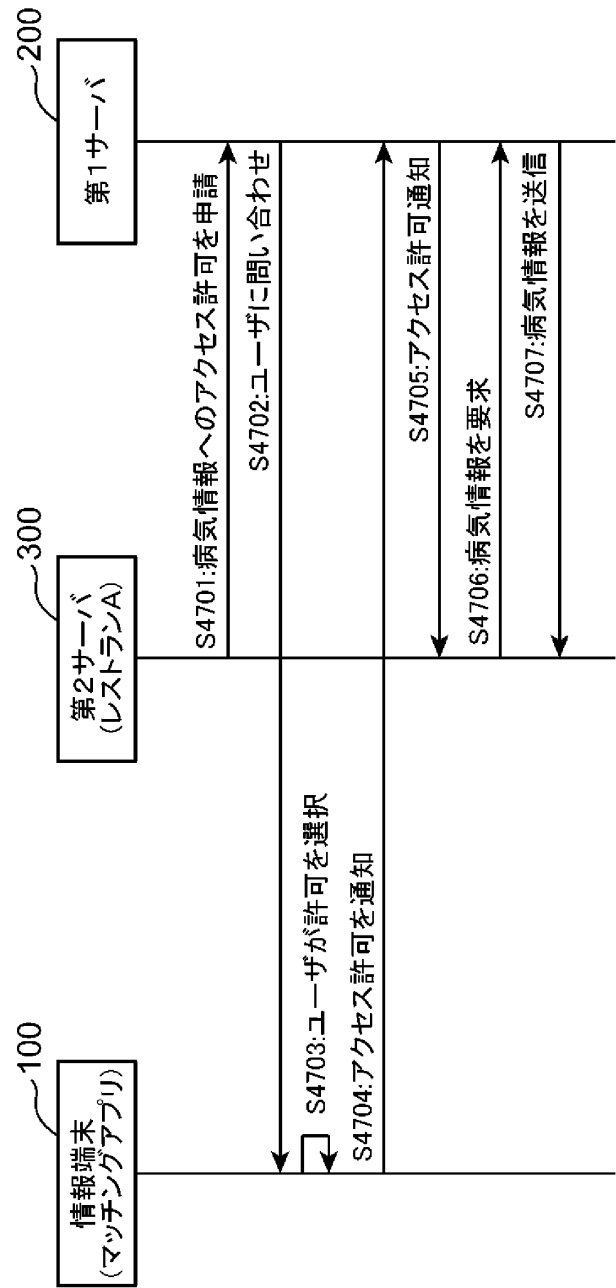
[図45]



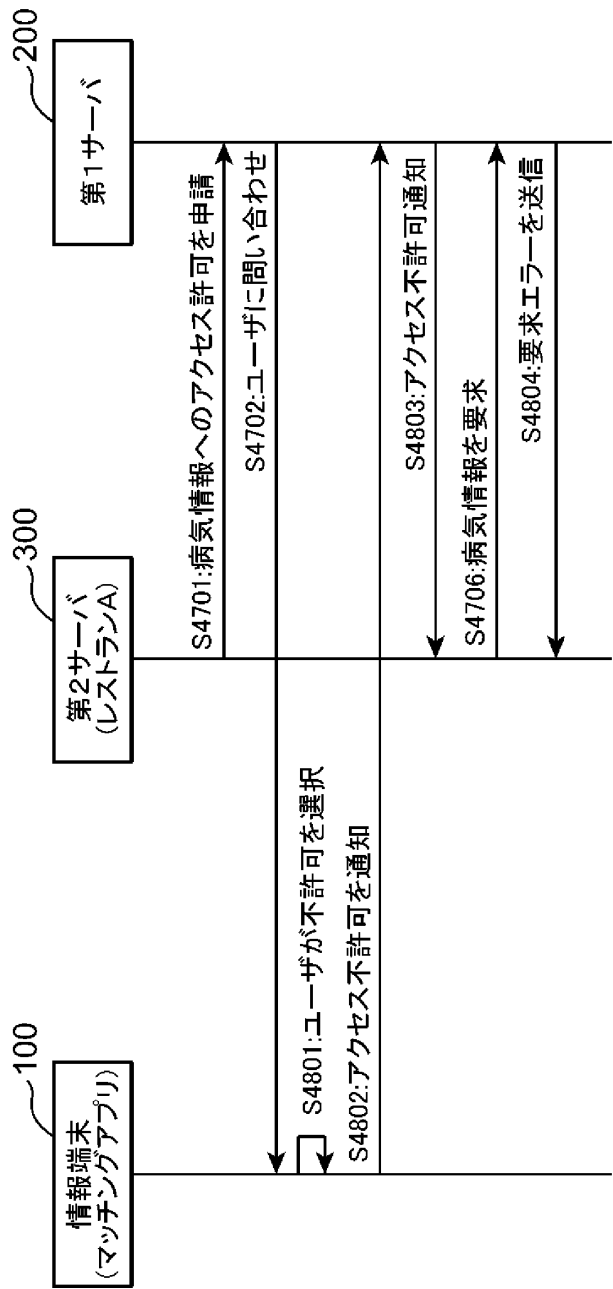
[図46]



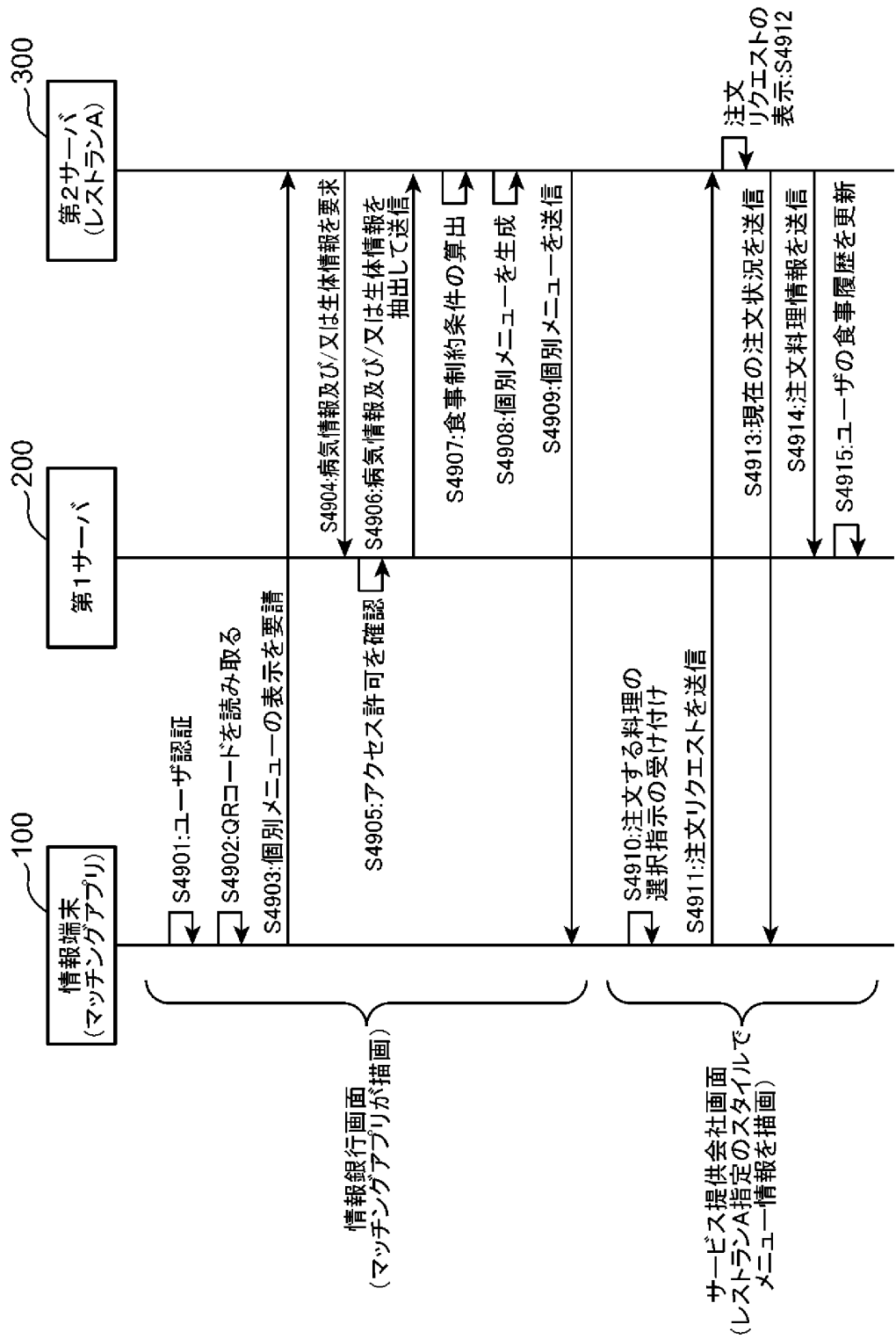
[図47]



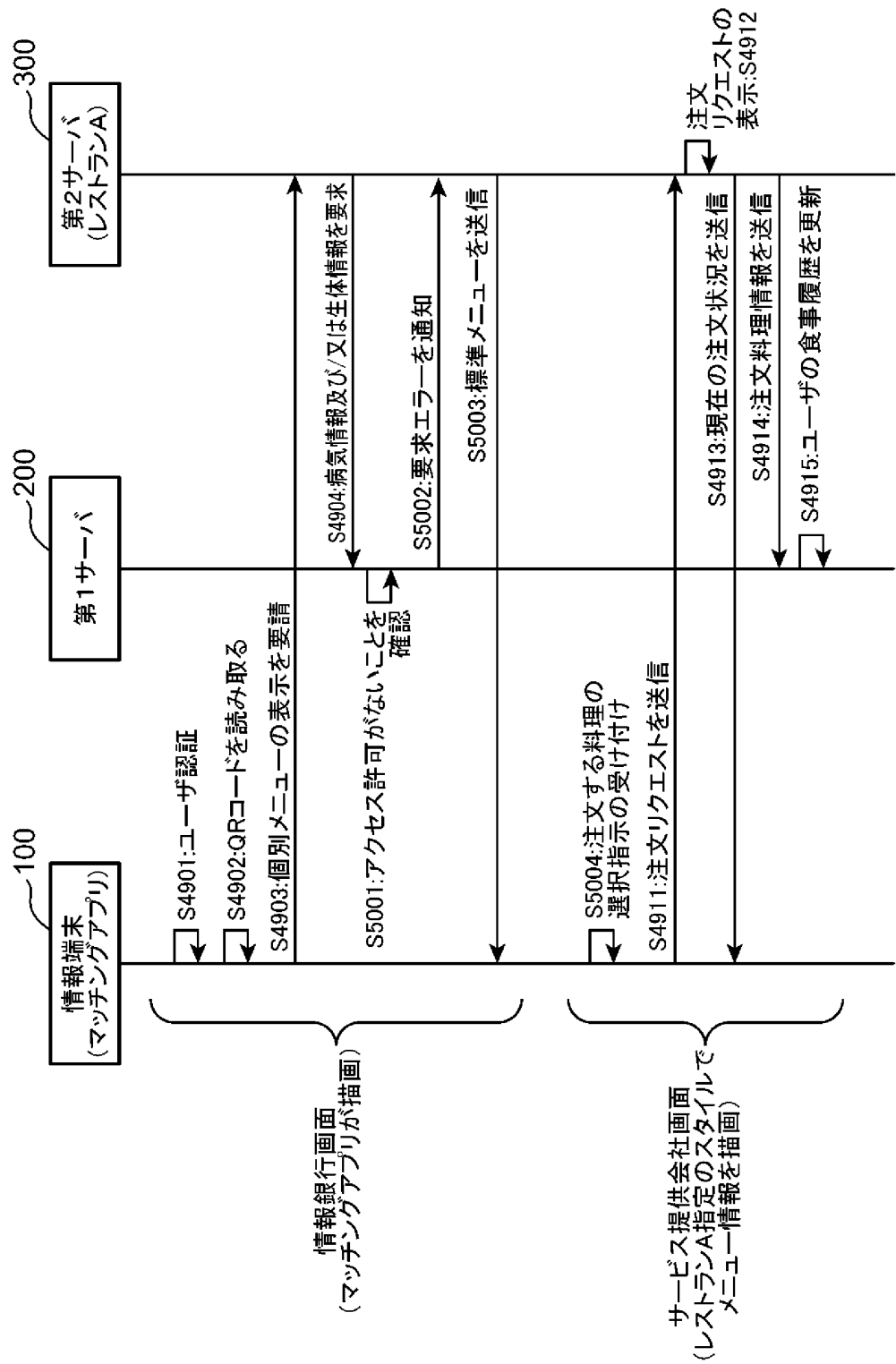
[図48]



[図49]



[図50]



[図51]

