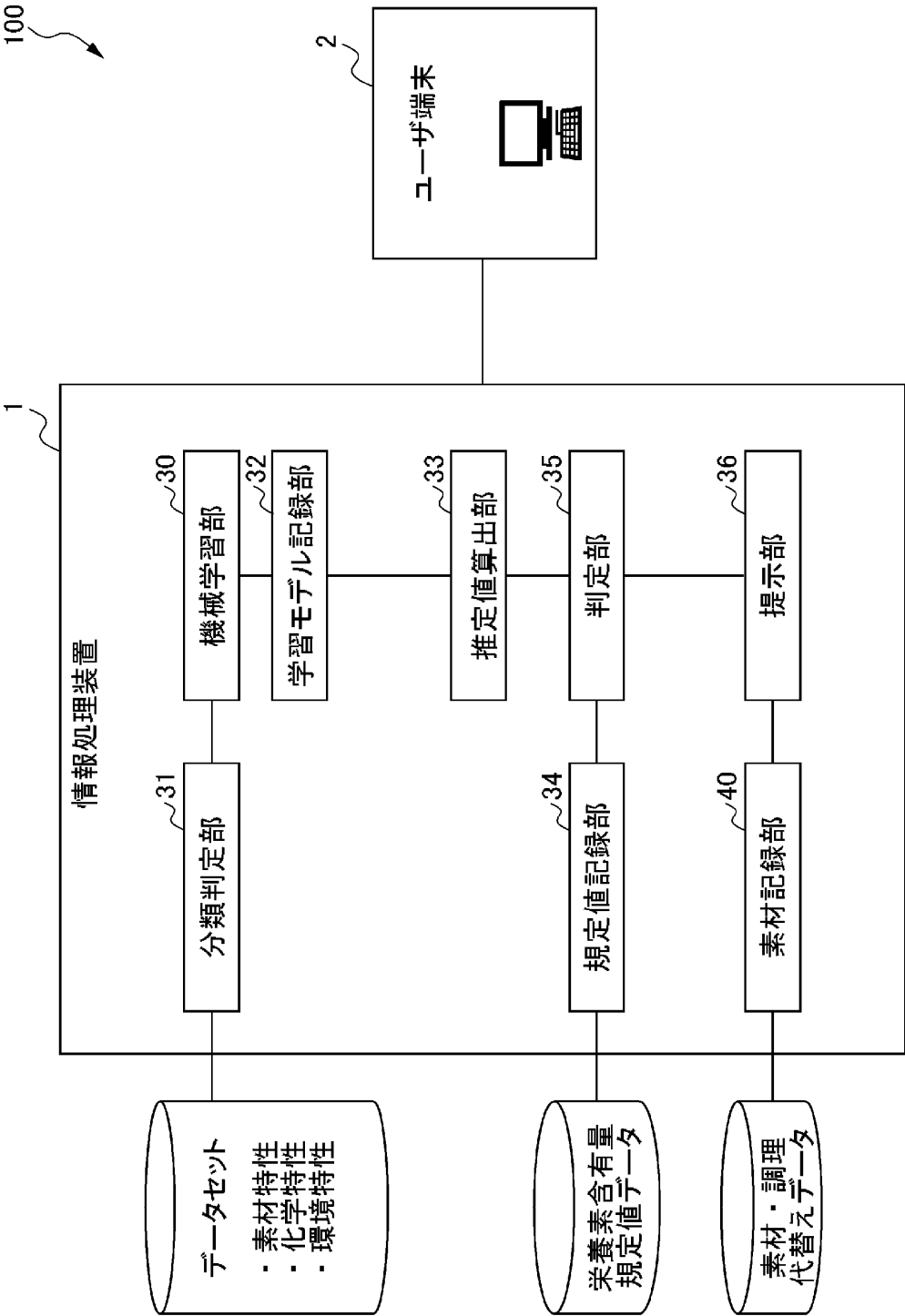
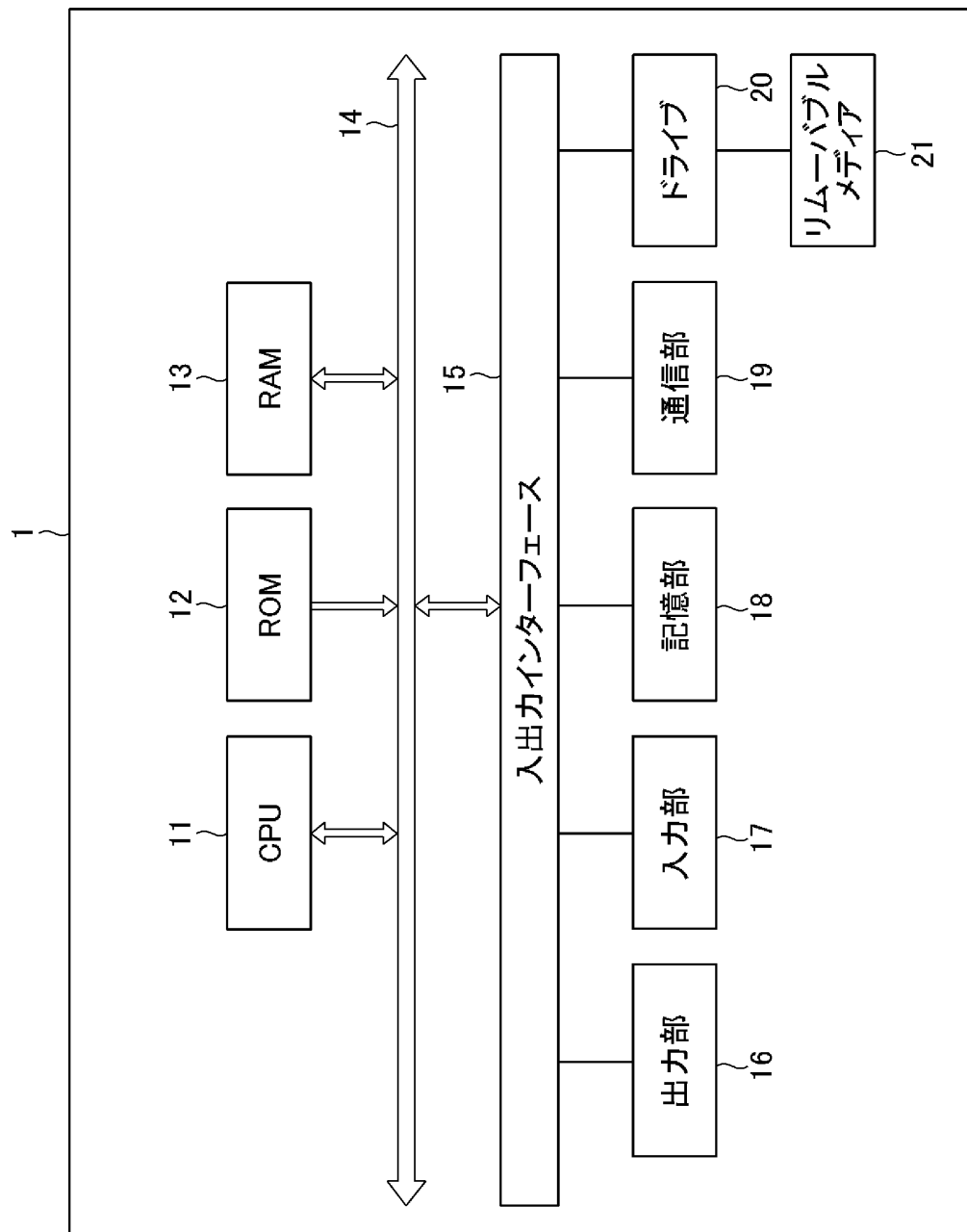


[図1]



[図2]



[illegible]

[図4]

素材	ビタミンC (mg/100g)	ビタミンA (mg/100g)	カルシウム (mg/100g)	鉄 (mg/100g)
ホワイトソース	0.5	200	50	0.1
チーズ	1.0	300	700	0.7
マカロニ	0.0	0	20	1.0
ハム	0.0	0	5	0.4
チキン	0.0	30	10	0.9
ペンネ	0.0	0	15	1.2
ベーコン	0.0	0	5	0.5
マッシュルーム	2.0	0	2	0.5
トマト	12.0	800	10	0.3

[図5]

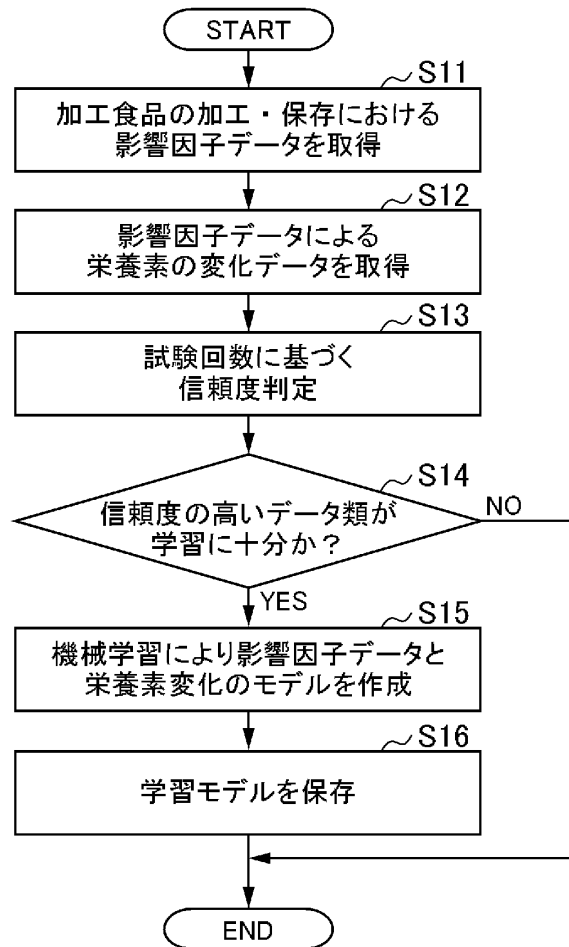
レシピID	初期 ビタミンC 含有量 (mg)	初期 カルシウム 含有量 (mg)	pH値	水分含有量 (%)	調理後 ビタミンC 含有量	調理後 カルシウム 含有量	試験回数
A0001	20	150	6.5	45	15	145	3
A0002	18	160	6.6	40	14	155	0
A0003	15	155	7.0	38	12	140	1
...	...	...	...	...	...	...	...

[図6]

期(月)	ビタミンC減衰率(%)	カルシウム減衰率(%)
0(加工直後)	0	0
1	20%	5%
2	25%	0%
3	30%	0%
5	35%	0%
10	90%	20%
...	...	...
試験回数	10	2

[illegible]

[図8]



[図9]

栄養素	対象素材	代替え素材	コスト評価	味変化	利用しきい値	カロリー変化
ビタミンC	ピーマン	ビタミンC 添加剤	35	中	-70%	0
ビタミンC	ピーマン	レモン汁	10	大	-50%	0
カルシウム	サーモン	カルシウム 添加剤	20	無	-50%	0
カルシウム	サーモン	チーズ	5	無	-30%	+20
鉄	あさり	鉄分 添加剤	10	微	-40%	0
鉄	あさり	がんもどき	5	微	-20%	+10
...	...	...	...	...		

[図10]

