

A large, abstract 3D graphic in the background of the top half of the page. It consists of several green and yellow cubes of various sizes, some of which are stacked or arranged in a way that suggests a complex structure. There are also some smaller cubes and spheres scattered around, and a curved line with small dots passing through the scene. The overall effect is one of a dynamic, digital environment.

营养咨询中心解决方案

专业版

——营养监测系统（孕妇版）

营养监测系统（儿童版）

膳食分析与营养评价系统（营养师版）

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
膳食分析与营养评价系统（营养师版）	7
智能营养配餐系统	9
系统打印样张	11
系统运行要求	15
相关产品	16
关于王士软件	17

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。



系统包括一套完整的营养数据库，不但包括各种营养素的生理功能指标、营养评价方法、食补的指南、参考摄入量标准和摄食过量标准，而且提供多达 1600 种常用食物的营养素含量、氨基酸含量和胆固醇含量数据库。

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics



鸡蛋



火腿



猪肉



鸡肉



豆腐



豆腐干



豆腐丝



豆腐皮



白干

各营养素数据库营养素列表

食品名称	异亮氨酸	亮氨酸	赖氨酸	蛋氨酸	苯丙氨酸	苏氨酸	缬氨酸	色氨酸	精氨酸	组氨酸	甘氨酸	脯氨酸
鸡蛋	82.00	138.00	123.00	31.00	23.00	92.00	66.00	89.00	26.00	113.00	102.00	35.00
火腿	136.00	209.00	114.00	40.00	102.00	173.00	136.00	115.00	80.00	184.00	240.00	83.00
猪肉	15.00	23.00	2.00	0.00	0.00	0.00	22.00	2.00	8.00	22.00	13.00	0.00
鸡肉	1037.00	1742.00	2289.00	319.00	0.00	1265.00	548.00	995.00	322.00	1209.00	1655.00	654.00
豆腐	881.00	1474.00	1803.00	391.00	244.00	717.00	625.00	833.00	241.00	962.00	1209.00	546.00
豆腐干	1085.00	1717.00	1793.00	543.00	299.00	959.00	789.00	1087.00	285.00	1193.00	1434.00	598.00
豆腐丝	93.00	94.00	77.00	12.00	17.00	60.00	42.00	55.00	25.00	73.00	53.00	25.00
豆腐皮	776.00	1365.00	1473.00	406.00	205.00	712.00	600.00	747.00	215.00	842.00	1093.00	377.00
豆腐干	18.00	26.00	23.00	4.00	6.00	15.00	12.00	17.00	4.00	20.00	23.00	9.00
白干	35.00	43.00	36.00	12.00	16.00	36.00	22.00	29.00	8.00	52.00	29.00	16.00
白干	0.00	0.00	30.00	162.00	204.00	349.00	442.00	82.00	399.00	618.00	148.00	466.00
白干	145.00	222.00	119.00	41.00	0.00	197.00	111.00	37.00	52.00	225.00	154.00	35.00
白干	65.00	146.00	139.00	35.00	175.00	83.00	53.00	175.00	62.00	103.00	145.00	146.00
白干	690.00	1173.00	1437.00	455.00	216.00	657.00	514.00	895.00	178.00	1000.00	1439.00	629.00
白干	778.00	1357.00	1527.00	426.00	216.00	691.00	577.00	712.00	175.00	932.00	1091.00	491.00
白干	269.00	370.00	293.00	79.00	90.00	307.00	177.00	175.00	0.00	339.00	594.00	54.00
白干	1145.00	1908.00	1542.00	379.00	384.00	1375.00	975.00	922.00	0.00	1185.00	1739.00	665.00
白干	940.00	1590.00	1899.00	595.00	0.00	820.00	690.00	690.00	210.00	1090.00	1360.00	490.00
白干	15.00	23.00	2.00	0.00	0.00	22.00	2.00	8.00	22.00	13.00	0.00	0.00
白干	159.00	269.00	230.00	95.00	103.00	214.00	169.00	167.00	74.00	215.00	308.00	117.00
白干	1090.00	1800.00	1980.00	625.00	250.00	855.00	720.00	940.00	210.00	1135.00	1435.00	455.00

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

国际营养系统

国际营养系统

各营养素数据库的数据库列表

营养素	性别	年龄	身高	体重	骨密度	钙	铁	锌	铜	碘	硒	维生素A	维生素B1	维生素B2	维生素B6	维生素C	维生素E	维生素K	维生素P	维生素U	维生素V	维生素W	维生素X	维生素Y	维生素Z
营养素	性别	年龄	身高	体重	骨密度	钙	铁	锌	铜	碘	硒	维生素A	维生素B1	维生素B2	维生素B6	维生素C	维生素E	维生素K	维生素P	维生素U	维生素V	维生素W	维生素X	维生素Y	维生素Z
男	0-6岁	6.00	175.00	15.00	30.00	300.00	0.30	2.00	15.00	50.00	400.00	10.00	3.00	0.40	0.40	2.00	40.00	150.00	500.00	200.00	30.00	0.40	0.10	0.10	0.10
男	7-12岁	9.00	185.00	25.00	35.00	400.00	0.40	3.00	20.00	50.00	400.00	10.00	4.00	0.50	0.50	3.00	60.00	200.00	600.00	300.00	40.00	0.50	0.20	0.20	0.20
男	13-18岁	11.00	190.00	35.00	40.00	450.00	0.50	4.00	30.00	60.00	500.00	10.00	5.00	0.60	0.60	4.00	80.00	300.00	900.00	400.00	50.00	0.60	0.30	0.30	0.30
男	19-24岁	13.00	195.00	45.00	45.00	500.00	0.60	5.00	40.00	70.00	600.00	10.00	6.00	0.70	0.70	5.00	100.00	400.00	1200.00	500.00	60.00	0.70	0.40	0.40	0.40
男	25-34岁	15.00	195.00	55.00	45.00	550.00	0.70	6.00	50.00	80.00	700.00	10.00	7.00	0.80	0.80	6.00	120.00	500.00	1500.00	600.00	70.00	0.80	0.50	0.50	0.50
男	35-44岁	17.00	195.00	65.00	45.00	600.00	0.80	7.00	60.00	90.00	800.00	10.00	8.00	0.90	0.90	7.00	140.00	600.00	1800.00	700.00	80.00	0.90	0.60	0.60	0.60
男	45-54岁	19.00	195.00	75.00	45.00	650.00	0.90	8.00	70.00	100.00	900.00	10.00	9.00	1.00	1.00	8.00	160.00	700.00	2000.00	800.00	90.00	1.00	0.70	0.70	0.70
男	55-64岁	21.00	195.00	85.00	45.00	700.00	1.00	9.00	80.00	110.00	1000.00	10.00	10.00	1.10	1.10	9.00	180.00	800.00	2200.00	900.00	100.00	1.10	0.80	0.80	0.80
男	65-74岁	23.00	195.00	95.00	45.00	750.00	1.10	10.00	90.00	120.00	1100.00	10.00	11.00	1.20	1.20	10.00	200.00	900.00	2400.00	1000.00	110.00	1.20	0.90	0.90	0.90
男	75-84岁	25.00	195.00	105.00	45.00	800.00	1.20	11.00	100.00	130.00	1200.00	10.00	12.00	1.30	1.30	11.00	220.00	1000.00	2600.00	1100.00	120.00	1.30	1.00	1.00	1.00
男	85-94岁	27.00	195.00	115.00	45.00	850.00	1.30	12.00	110.00	140.00	1300.00	10.00	13.00	1.40	1.40	12.00	240.00	1100.00	2800.00	1200.00	130.00	1.40	1.10	1.10	1.10
男	95-104岁	29.00	195.00	125.00	45.00	900.00	1.40	13.00	120.00	150.00	1400.00	10.00	14.00	1.50	1.50	13.00	260.00	1200.00	3000.00	1300.00	140.00	1.50	1.20	1.20	1.20

营养素数据库列表 | 营养素

系统可以根据各地的饮食习惯，动态调整快速监测所使用的快速监测食物列表，使监测过程更加快速、准确。

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

第四步 营养分析与营养评价

对 李小明 2005-01-01 至 2005-01-03 期间的膳食进行全面的营养分析...

营养素摄入量与推荐摄入量比较

营养素	摄入量	推荐摄入量	评价
热能	1145.00	1542.00	74.2%
蛋白质	114.50	154.20	74.2%
脂肪	11.45	15.42	74.2%
碳水化合物	114.50	154.20	74.2%
维生素A	114.50	154.20	74.2%
维生素B1	11.45	15.42	74.2%
维生素B2	11.45	15.42	74.2%
维生素B6	11.45	15.42	74.2%
维生素C	11.45	15.42	74.2%
维生素E	11.45	15.42	74.2%
维生素K	11.45	15.42	74.2%
维生素P	11.45	15.42	74.2%
维生素U	11.45	15.42	74.2%
维生素V	11.45	15.42	74.2%
维生素W	11.45	15.42	74.2%
维生素X	11.45	15.42	74.2%
维生素Y	11.45	15.42	74.2%
维生素Z	11.45	15.42	74.2%

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

第四步 营养分析与营养评价

对 李小明 2005-01-01 至 2005-01-03 期间的膳食进行全面的营养分析...

营养素摄入量与推荐摄入量比较

营养素	摄入量	推荐摄入量	评价
热能	1145.00	1542.00	74.2%
蛋白质	114.50	154.20	74.2%
脂肪	11.45	15.42	74.2%
碳水化合物	114.50	154.20	74.2%
维生素A	114.50	154.20	74.2%
维生素B1	11.45	15.42	74.2%
维生素B2	11.45	15.42	74.2%
维生素B6	11.45	15.42	74.2%
维生素C	11.45	15.42	74.2%
维生素E	11.45	15.42	74.2%
维生素K	11.45	15.42	74.2%
维生素P	11.45	15.42	74.2%
维生素U	11.45	15.42	74.2%
维生素V	11.45	15.42	74.2%
维生素W	11.45	15.42	74.2%
维生素X	11.45	15.42	74.2%
维生素Y	11.45	15.42	74.2%
维生素Z	11.45	15.42	74.2%

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

一套软件即可开辟一项崭新的业务，每次监测可收费 10~50 元（视地区各异），1~3 月收回投资成本。

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

第四步 营养分析与营养评价

对 李小明 2005-01-01 至 2005-01-03 期间的膳食进行全面的营养分析...

营养素摄入量与推荐摄入量比较

营养素	摄入量	推荐摄入量	评价
热能	1145.00	1542.00	74.2%
蛋白质	114.50	154.20	74.2%
脂肪	11.45	15.42	74.2%
碳水化合物	114.50	154.20	74.2%
维生素A	114.50	154.20	74.2%
维生素B1	11.45	15.42	74.2%
维生素B2	11.45	15.42	74.2%
维生素B6	11.45	15.42	74.2%
维生素C	11.45	15.42	74.2%
维生素E	11.45	15.42	74.2%
维生素K	11.45	15.42	74.2%
维生素P	11.45	15.42	74.2%
维生素U	11.45	15.42	74.2%
维生素V	11.45	15.42	74.2%
维生素W	11.45	15.42	74.2%
维生素X	11.45	15.42	74.2%
维生素Y	11.45	15.42	74.2%
维生素Z	11.45	15.42	74.2%

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

第四步 营养分析与营养评价

对 李小明 2005-01-01 至 2005-01-03 期间的膳食进行全面的营养分析...

营养素摄入量与推荐摄入量比较

营养素	摄入量	推荐摄入量	评价
热能	1145.00	1542.00	74.2%
蛋白质	114.50	154.20	74.2%
脂肪	11.45	15.42	74.2%
碳水化合物	114.50	154.20	74.2%
维生素A	114.50	154.20	74.2%
维生素B1	11.45	15.42	74.2%
维生素B2	11.45	15.42	74.2%
维生素B6	11.45	15.42	74.2%
维生素C	11.45	15.42	74.2%
维生素E	11.45	15.42	74.2%
维生素K	11.45	15.42	74.2%
维生素P	11.45	15.42	74.2%
维生素U	11.45	15.42	74.2%
维生素V	11.45	15.42	74.2%
维生素W	11.45	15.42	74.2%
维生素X	11.45	15.42	74.2%
维生素Y	11.45	15.42	74.2%
维生素Z	11.45	15.42	74.2%

国际营养系统 | 主菜单 | Nutrition Surveillance System For Pediatrics

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。



[illegible]

Figure 1-1-1 compares the two versions of the Nutrition Surveillance System for Pedagogues. The left side shows the 'Pedagogue Version 1.0' (教师版) interface, and the right side shows the 'Pedagogue Version 2.0' (教师版) interface. Both versions display the 'Step 3: Survey Analysis and Evaluation' (第三步 调查分析与评价) window. The left version shows a 'Survey Analysis' (调查分析) window with a table of survey results and a 'Survey Evaluation' (调查评价) window with a table of evaluation results. The right version shows a 'Survey Analysis and Evaluation' (调查分析与评价) window with a table of survey results and a 'Survey Evaluation' (调查评价) window with a table of evaluation results. The right version also includes a 'Survey Evaluation' (调查评价) window with a table of evaluation results. The right version also includes a 'Survey Evaluation' (调查评价) window with a table of evaluation results. The right version also includes a 'Survey Evaluation' (调查评价) window with a table of evaluation results.

The figure displays two side-by-side screenshots of the "Nutrition Surveillance System for Pedestrians" (营养监测系统). Both windows have a yellow title bar and a top navigation bar with icons for Home, Add, Edit, Delete, and Print.

Left Screenshot: System Settings (系统设置)

- User List:** A table with columns for ID, Username, Password, Role, and Status. It lists three users: Administrator (admin), User (user), and Guest (guest).
- System Information:** Fields for Name, Address, and Contact Info.
- Data Entry Settings:** Checkboxes for Data Entry Method (Data Entry or Manual Entry) and Data Entry Time (Start Date, End Date, and Duration).
- Buttons:** Add, Edit, Delete, Save, and Cancel.

Right Screenshot: Food Composition Table (食物成分表)

食品名称	序号	营养成分	单位	含量
豆腐(南豆)	0319	DFH	g	100
豆腐干	0322	DGQ	g	100
豆腐丝	0331	DFH	g	250
豆腐脑	0332	DGP	g	250
豆腐球	0339	DJL	g	250
豆腐卷	1879	DM	g	250
腐乳(白)	0390	FRL	g	25
腐乳(红)	0392	CTF	g	25
腐竹	0397	FZ	g	50
腐竹(冻干)	0316	CDK	g	25
绿豆	0874	LD	g	25
绿豆沙	0877	LDM	g	25
豌豆	1430	WD	g	25
芸豆小豆	0629	HMD	g	25
扁豆	0673	BDO	g	25
黑豆	0126	CDO	g	25
蚕豆	0341	DU	g	40
花生豆	0501	HLD	g	40
大豆(四季豆、豇豆、豌豆)	0335	DM	g	100
豆芽(黄豆芽)	0265	DM	g	100

Bottom Bar: Buttons for adding, editing, deleting, and printing food items.

[illegible]

第四步 营养成分与营养评价

刘 李小姐 2005-01-01 至 2005-01-03 期间的数据进行全面的营养分析.

每人日摄入量	与营养标准值的比较	膳食平均摄入量	三餐的能量分配	营养评价	营养素评价	食品营养素	返回

热能、蛋白质、铁的来源分布

营养素	类型	%
热能	总热能	77%
	粥类	27%
	其他	2%
蛋白质	总蛋白质	36%
	粥类	66%
	其他	4%
铁	总铁	62%
	粥类	35%
	其他	4%

各种食物摄入量与营养素含量的关系，但是营养素摄入量与标准值的比较，有待研究，而营养素摄入量，食物摄入量与标准值的比较，有待研究。在图中可以看到，粥类食品在总热能、蛋白质、铁的含量中占有较大的比例，这说明粥类食品在膳食中占有重要的地位，应适当增加摄入量。

热能的来源分布

营养素	类型	%
热能	总热能	20%
	粥类	15%
	其他	23%
蛋白质	总蛋白质	40%
	粥类	66%
	其他	4%

各种食物摄入量与营养素含量的关系，但是营养素摄入量与标准值的比较，有待研究，而营养素摄入量，食物摄入量与标准值的比较，有待研究。在图中可以看到，粥类食品在总热能、蛋白质、铁的含量中占有较大的比例，这说明粥类食品在膳食中占有重要的地位，应适当增加摄入量。

[illegible]

膳食分析与营养评价系统

营养师专用版

膳食分析与营养评价系统作为营养师的工作软件，为营养师（包括保健师、学生营养师、营养保健品咨询机构）提供了一套完整的营养咨询工具，其咨询对象非常广泛，可应用于各个年龄段之个体或群体。



实用的营养测算工具 营养师可利用营养测算工具为个体或群体进行全方位的营养测算，计算分析对象单位周期内的合理膳食，根据系统自动计算得到的个体或群体膳食对象的营养标准，测算个体或群体膳食对象的膳食结构的既定周期的适宜摄入量，确定合理的膳食目标。



全面的营养监测工具 营养师利用营养监测工具可为分析对象进行定期的营养监测，分析周期内的膳食结构和营养状况，及时发现营养偏差，给予科学的营养指导。



开放的食物结构 系统采用完全开放的数据结构，用户可以根据所需扩充食物列表库，或根据地域差别微调食物数据库，达到灵活科学的配餐效果。



灵活的配餐机制 配餐工具不但能对特定个体进行一周的配餐，亦可对特定的某天进行配餐。食物摄入量的计算采用智能化方式，无需自行设定，完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成，也可辅以少量的手工微调。

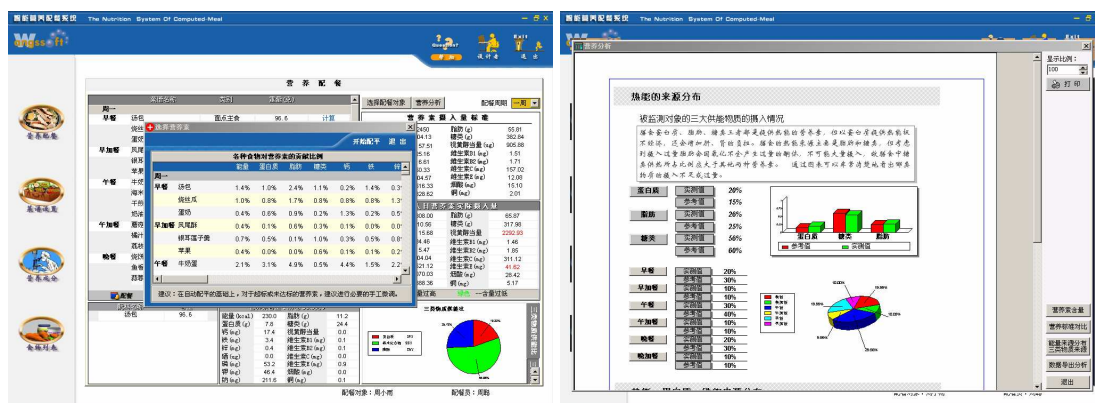


智能营养配餐系统

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



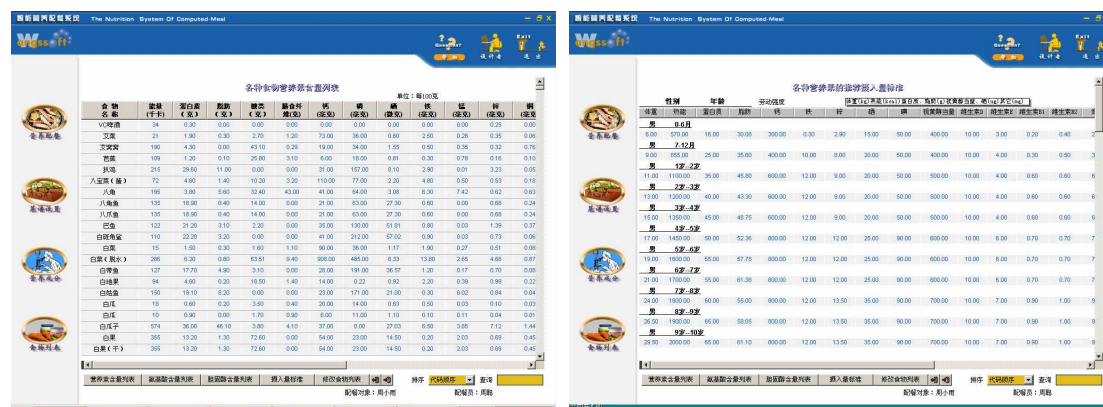
全面的食谱输出功能 食谱的制定不但可以以周为单位，也可以为特定的一天制定食谱。而所有这些食谱都可以输出打印，打印内容全面丰富，不仅包括一周或一天的食谱，还包括食谱所能提供的 18 种营养素的确切含量以及各种菜谱的贡献比例。打印版面可大可小，方便收藏管理或张贴公示之用。



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	孕期体重增长幅度	11.5kg — 16.0kg	当前参考体重(kg)	53.5
-------	------	------	------	----------	-----------------	------------	------

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	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		

周小丽

营 养 素 含 量			
能量(kcal)	2298.00	脂肪(g)	54.79
蛋白质(g)	93.28	糖类(g)	358.65
钙(mg)	654.05	视黄醇当量	465.33
铁(mg)	29.15	维生素B1(mg)	1.47
锌(mg)	14.95	维生素B2(mg)	1.02
硒(ug)	67.33	维生素C(mg)	150.26
磷(mg)	1291.93	维生素E(mg)	19.63
钾(mg)	3375.48	烟酸(mg)	25.58
钠(mg)	1524.41	铜(mg)	2.77

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）



膳食分析与营养评价系统



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）

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。

营养咨询中心解决方案（专业版）

王士软件

Wang's software

<http://www.wangsssoft.com>

E_mail: support@wangsssoft.com