

食が基本だ！食生活改善大作戦

古賀直樹

「おかん、秋なのにダイエットの巻」

おとんとおかんのエクセル劇場 食欲の秋



今月のすとーりー

おかんはとても憂鬱だった。お風呂場に行くたびについアレが目に入ってしまう。見る度に頭が痛くなる。よく考えると春から使った記憶もない…。夏場に人並みに夏バテの心配をして、食べすぎたのがいけなかったのか。それとも、先月お料理データベースを作るときに、試食しながらデータを作ったのが間違いだったのだろうか。とにかく、ヘルスメーターに安心して乗れるまでは、ダイエットに挑戦しなければならない。そう強く心に誓うおかんであった。

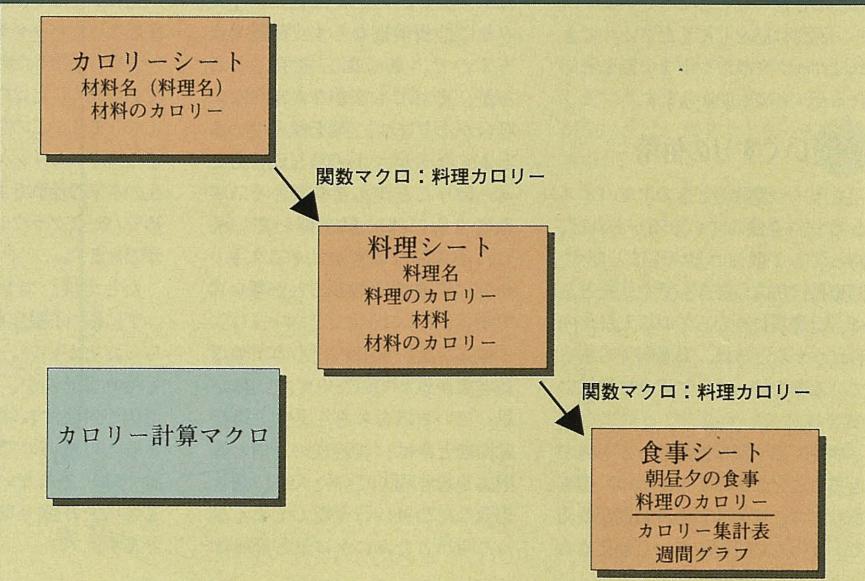
【おかんのカロリー計算システム】

システムの内容

このシステムは、図1のように3つのシートと1枚のマクロシートから構成されます。カロリーシートは、食品のカロリーデータが登録されています。料理シートは、その料理に使う食品名を入れると、カロリーシートからその食品のカロリーを参照します。

一週間の食事シートでは、料理シートから料理のカロリーデータを参照します。また、食事シートでは一週間のカロリーグラフも表示してくれます。

図1 3枚のワークシートとマクロシートの関係



月のおとんとおかんのエクセル劇場は、なんと食欲の秋スペシャルです。読者の皆さんのご要望にお応えして、今までの総集編を兼ね、倍増6ページならではの大規模なシステムをご紹介します。エクセル劇場では初登場のマクロシートや、他のシートのデータ参照など、かつてない盛りだくさんの内容でお届けします。

カロリーシート、料理シート、食事シートと3枚のシートで、徹底的にカロリー計算を行ってしまうというこのシステム。さあ、あなたは知性の秋らしく最後まで完成できるのか？ はたまたサンプルデータを入力中にあっけなく食欲の秋に落ちてしまうのか？ 何はともあれ、挑戦あるのみ。それでは、いってみましょう。食欲の秋スペシャル「おかん、秋なのにダイエットの巻」。

スペシャル



システムの作り方

STEP 1 作業に入る前に

まず最初にカロリーシートから作ります。このカロリーシートには、材料名の数量とそれぞれのカロリーが入ります。今回のシステムは、最終的にすべてこのカロリーシートが参照されるので、丁寧に進めてください。

さて、作業前の準備です。まずエクセルを起動して、新規シートを開いてください。まず、作業環境の設定です。シートの表示式が数字になっている場合には、[他]メニューの[作業状態設定]コマンドで[R1C1]のチェックボックスを外します。

次に[書式]メニューの[スタイル]コマンドでスタイルの定義を行います。そこで、標準スタイルのフォントサイズを細明朝の12ポイントに変更してください。

STEP 2 カロリーシートの作成

タイトルと項目名を次のように入力してください。指定したセル位置に、右の文字列を入力します。F5のセルには式が入ります。

B2	おかんのカロリー計算システム
B3	カロリーシート
B4	材料名／料理名
C4	数量
D4	単位
E4	kcal
F4	kcal／単位
F5	=E5/C5

このカロリーシートは、100の材料が登録できるように設定します。F5からF104までを範囲指定してから、[編集]メニューの[下方へコピー]コマンドを実行します。または、オートフィル機能を利用してください。

ついでに、ここでサンプルのデータも入力しておきましょう。何かのデータがはいっていないと、システムのテストができないですからね。5行目から下に、B列が材料名、C列が数量、D列が単位、E列がkcalになります。なお、このシートには基本的に材料名を入れますが、料理として登録しておくこともできます。

F列の計算がうまくできていれば、画面1のようになっているはずです。

STEP 3 名前の定義

今回のシステムのように複数のシートを利用する場合には、他のシートのある範囲を参照することができます。そんな場合には、使用するセル範囲に対して名前の定義を行っておけば、何度も参照範囲を確認する必要がなくなり、シート作成が楽になります。また、名前の定義を行っておくと、式の意味が分かりやすくなるという利点もあります。それは、次のように名前の定義を行ってください。まず、[式]メニューの[名前定義]コマンドを実行します。名前に「料理材料名」、参照範囲に「=\$B\$5:\$B\$104」と入力します。同様に「カロリー」という名前で「=\$B\$5:\$F\$104」と設定しておきます。

画面1 計算式入力後のカロリーシート			
A	B	C	D
1	おかんのカロリー計算システム - カロリーシート		
2			
3			
4	材料名/料理名	数量	単位 kcal kcal/単位
5	ごはん	1 杯	222 222
6	うどん	1 玉	253 253
7	スパゲッティ	1 人前	358 358
8	食パン	1 枚	156 156
9	豚バラ	100 g	417 4.17
10	豚ひき肉	100 g	264 2.64
11	牛もも肉	100 g	148 1.48
12	鶏ささ身	100 g	105 1.05
13	ローストビーム	1 個	50 50
14	あじ	1 尾	144 144
15	さんま	1 尾	240 240
16	ぶり	1 切れ	257 257
17	イカ	1 本	152 152
18	卵	1 個	81 81
19	かぼちゃ	1 個	438 438
20	キャベツ	1 枚	24 24
21	大根	0.125 本	14 14
22	じゃがいも	1 枚	35 70
23		0.5 個	18 18
24		1 本	19 19
25		1 本	48 48
26			

- ①フォントの種類、③セル幅、セル高さ
- サイズ、色
- ④セルのパターン
- ⑤罫線、枠線表示なし

②位置揃え すべての設定が終わったら、スクロールバーの上部にある分割バーを4行目と5行目の間までドラッグします。そして、[ウインドウ]メニューの[ウインドウ枠固定]コマンドを実行してください。このウインドウ枠の固定機能を使用すると、4行目までを固定したまま上下にスクロールすることができます。最後に[ファイル]メニューの[新規保管]コマンドで、「カロリーシート」と名前を付けて保存しておきます。

画面2 カロリーシートの完成			
A	B	C	D
1	おかんのカロリー計算システム - カロリーシート		
2			
3			
4	材料名/料理名	数量	単位 kcal kcal/単位
5	ごはん	1 杯	222 222
6	うどん	1 玉	253 253
7	スパゲッティ	1 人前	358 358
8	食パン	1 枚	156 156
9	豚バラ	100 g	417 4.17
10	豚ひき肉	100 g	264 2.64
11	牛もも肉	100 g	148 1.48
12	鶏ささ身	100 g	105 1.05
13	ローストビーム	1 個	50 50
14	あじ	1 尾	144 144
15	さんま	1 尾	240 240
16	ぶり	1 切れ	257 257
17	イカ	1 本	152 152
18	卵	1 個	81 81
19	かぼちゃ	1 個	438 438
20	キャベツ	1 枚	24 24
21	大根	0.125 本	14 14
22	じゃがいも	1 枚	35 70
23			

STEP 4 料理シートの作成

次に料理シートを作成します。この料理シートには、料理名と材料と使用量、そしてそれ各自的カロリーの計算式が入ります。料理の総カロリーは、その料理がカロリーシートに登録してあれば、そのカロリー値を使用して、登録されていない場合には、材料の合計値を使用します。また、この料理シートでは、材料は5つまで登録できるので、そのままでは一画面内でデータを確認できませんが、カスタムフォームという機能を利用して、カード型データベースとして表示できるようにします。

まずは、タイトルと項目名の入力から。

B2 おかんのカロリー計算システム

— 料理シート —

B4 料理名

C4 料理kcal

D4 材料1

E4 量1

F4 材料1kcal

G4 材料2

H4 量2

I4 材料2kcal

J4 材料3

K4 量3

L4 材料3kcal

M4 材料4

N4 量4

O4 材料4kcal

P4 材料5

Q4 量5

R4 材料5kcal

S4 その他

T4 その他kcal

入力が終わったら、「料理シート」と名前を付けてシートを保存しておきます。

STEP 5 関数マクロの作成

さて、ここで初めてマクロを作ってみましょう。その前に少しだけエクセルのマクロについて整理しておきましょう。

エクセルには「コマンドマクロ」と「関数マクロ」という、2種類のマクロがあります。どちらもマクロシートに記述しますが、コマンドマクロは自動的に実行するためのもの、関数マクロは式の中に関数として利用するものといった違いがあります。コマンドマクロは、[マクロ]メニューの[記録]コマンドで簡単に作成できるので、マクロのことをよく知らないでも使うことができます。

それでは、記述したマクロに名前を付けましょう。A1のセルを選択して、[式]メニューの[名前定義]コマンドを実行して、名前が「材料カロリー」、参照範囲が「=\$A\$1」になっていることを確認して、マクロのグループから[関数]を選択してください。B1のセルも同様に定義します。これで、2つの関数マクロが完成しました。ここで、このマクロシートに、「カロリー計算マクロ」と名前を付けて保存しておいてください。

名前 参照範囲 マクロ
材料カロリー = \$A\$1 関数
料理カロリー = \$B\$1 関数

表2の2つの式を他のセルに複写します。50の料理を登録できるように、C5からC54を範囲指定して、[編集]メニューの[下方向へコピー]コマンドを実行します。F5のセル

[表1]	
A1	材料カロリー
A2	=ARGUMENT("材料名",2)
A3	=ARGUMENT("数量",1)
A4	=IF(材料名="","",RETURN(0))
A5	=数量*INDEX(カロリーシート!カロリー, MATCH(材料名,カロリーシート!料理材料名,0),5)
A6	=IF(ISERROR(A5),0,A5)
A7	=RETURN(A6)
B1	料理カロリー
B2	=ARGUMENT("料理名",2)
B3	=IF(料理名="","",RETURN(0))
B4	=INDEX(料理シート!料理カロリー, MATCH(料理名,料理シート!料理名,0),2)
B5	=IF(ISERROR(B4),0,B4)
B6	=RETURN(B5)

[表2]	
C5	=IF(ISERROR(MATCH(B5,カロリーシート!料理材料名,0)),F5+I5+L5+O5+R5,カロリー計算マクロ!材料カロリー-(B5,1))
F5	=カロリー計算マクロ!材料カロリー-(D5,E5)

▼画面3 マクロシート記述

料理シート	
A	カロリー計算マクロ
B	
1	材料カロリー
2	=ARGUMENT("材料名",2)
3	=ARGUMENT("数量",1)
4	=IF(材料名="","",RETURN(0))
5	=数量*INDEX(カロリーシート!カロリー, MATCH(材料名,カロリーシート!料理材料名,0),5)
6	=IF(ISERROR(A5),0,A5)
7	=RETURN(A6)
8	
9	料理カロリー
10	=ARGUMENT("料理名",2)
11	=IF(料理名="","",RETURN(0))
12	=INDEX(料理シート!料理カロリー, MATCH(料理名,料理シート!料理名,0),2)
13	=IF(ISERROR(B4),0,B4)
14	=RETURN(B5)
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
46	
47	
48	
49	
50	
51	
52	
53	
54	
55	
56	
57	
58	
59	
60	
61	
62	
63	
64	
65	
66	
67	
68	
69	
70	
71	
72	
73	
74	
75	
76	
77	
78	
79	
80	
81	
82	
83	
84	
85	
86	
87	
88	
89	
90	
91	
92	
93	
94	
95	
96	
97	
98	
99	
100	
101	
102	
103	
104	
105	
106	
107	
108	
109	
110	
111	
112	
113	
114	
115	
116	
117	
118	
119	
120	
121	
122	
123	
124	
125	
126	
127	
128	
129	
130	
131	
132	
133	
134	
135	
136	
137	
138	
139	
140	
141	
142	
143	
144	
145	
146	
147	
148	
149	
150	
151	
152	
153	
154	
155	
156	
157	
158	
159	
160	
161	
162	
163	
164	
165	
166	
167	
168	
169	
170	
171	
172	
173	
174	
175	
176	
177	
178	
179	
180	
181	
182	
183	
184	
185	
186	
187	
188	
189	
190	
191	
192	
193	
194	
195	
196	
197	
198	
199	
200	
201	
202	
203	
204	
205	
206	
207	
208	
209	
210	
211	
212	
213	
214	
215	
216	
217	
218	
219	
220	
221	
222	
223	
224	
225	
226	
227	
228	
229	
230	
231	
232	
233	
234	
235	
236	
237	
238	
239	
240	
241	
242	
243	
244	
245	
246	
247	
248	
249	
250	
251	
252	
253	
254	
255	
256	
257	
258	
259	
260	
261	
262	
263	
264	
265	
266	
267	
268	
269	
270	
271	
272	
273	
274	
275	
276	
277	
278	
279	
280	
281	
282	
283	
284	
285	
286	
287	
288	
289	
290	
291	
292	
293	
294	
295	
296	
297	
298	
299	
300	
301	
302	
303	

▼画面8 式とサンプルデータ入力後の食事シート

Worksheet3 食事シート

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
朝食	250 kcal	222 kcal	240 kcal	222 kcal	240 kcal	250 kcal
昼食	262 kcal	240 kcal	262 kcal	240 kcal	262 kcal	240 kcal
夕食	25 kcal	0 kcal	25 kcal	0 kcal	25 kcal	0 kcal
合計	537 kcal	334 kcal	520 kcal	462 kcal	520 kcal	500 kcal

一週間のカロリー集計表

月 月曜日 257kcal 537kcal 1466kcal 1800kcal

火 火曜日 462kcal 222kcal 400kcal 1800kcal

水 水曜日 602 kcal 240 kcal 450 kcal 1800 kcal

木 木曜日 620 kcal 262 kcal 450 kcal 1800 kcal

金 金曜日 450 kcal 240 kcal 450 kcal 1800 kcal

土 土曜日 218 kcal 54 kcal 174 kcal 1800 kcal

日 日曜日 500 kcal 451 kcal 756 kcal 1800 kcal

▼画面12 食事シート

Worksheet3 食事シート

一週間のカロリー集計表

月 月曜日 537 kcal 334 kcal 1466.4 kcal 1800 kcal

火 火曜日 462 kcal 222 kcal 400 kcal 1800 kcal

水 水曜日 602 kcal 240 kcal 450 kcal 1800 kcal

木 木曜日 620 kcal 262 kcal 450 kcal 1800 kcal

金 金曜日 450 kcal 240 kcal 450 kcal 1800 kcal

土 土曜日 218 kcal 54 kcal 174 kcal 1800 kcal

日 日曜日 500 kcal 451 kcal 756 kcal 1800 kcal

STEP 7 食事シートの作成

さて、いよいよ最後のシート、食事シートです。この食事シートは、一週間の朝昼夕の食事を入力して、カロリーグラフを表示するためのものです。それでは、手早く作ってしまいましょう。次のように文字や式を入力してください。ここでは、先ほど作っておいた料理カロリーという関数マクロを使っています。

B2 おかんのカロリー計算システム — 食事シート
B5 朝食
B11 昼食
B17 夕食/夜食
C4 月曜日
E4 火曜日
G4 水曜日
I4 木曜日
K4 金曜日
M4 土曜日
O4 日曜日
D5 =カロリー計算マクロ!料理カロリー(C5)
C10 小計
D10 =SUM(D5:D9)
C23 合計
D23 =D10+D16+D22

D5の式を複写します。D5からD9まで範囲指定をして、「編集」メニューの「下方向にコピーリング」コマンドを実行します。次にC5からD10を範囲指定して、「編集」メニューの「コピー」コマンドを実行して、C11に「ペースト」します。同様にC17に複写します。これで、月曜日の式ができあがりました。月曜日の式を他の曜日にもコピーしましょう。C5からD23をコピーして、E5とG5、I5、K5、M5、O5にそれぞれペーストします。それぞれの曜日にサンプルのデータを入力してみてください。うまくカロリーが計算できているでしょうか。

STEP 8 カロリーグラフの作成

さあ、いよいよ、最後の難関、カロリーグラフの作成です。まずは、集計表を画面9のように作成します。画面では、式での表示になっていますが、式の入力後はもちろん数字に変わります。また、G26からG32のセルは、毎日のカロリー目標値を入力するためのものです。とりあえず、適当な数字を入力しておいてください。

集計表が完成したら、B26からG33までを範囲指定して、グラフツールをクリックしてから、C35からG45の辺りをドラッグします。後はグラフウィザードを見ながら、[折れ線

グラフ]を作成してください。グラフ種類の選択以外の画面は、そのまま先へ進んでください。これで、とりあえずカロリーグラフが完成するはずです。後はグラフの線の太さや色、文字のサイズ等を変更しましょう。できあがったグラフオブジェクトをダブルクリックすると、グラフシートがオープンします。グラフの太さや色の設定はグラフをダブルクリックして、文字の設定はそれぞれの文字をダブルクリックして、対応したダイアログボックスを表示させてください。

ウインドウ枠は2行目と3行目の間、B列とC列の間で固定して、表示形式はD5からD23に「0" kcal";""」と設定します。同様にF5からF23、H5からH23、J5からJ23、L5からL23、N5からN23、P5からP23、C27からG33も表示形式を設定します。

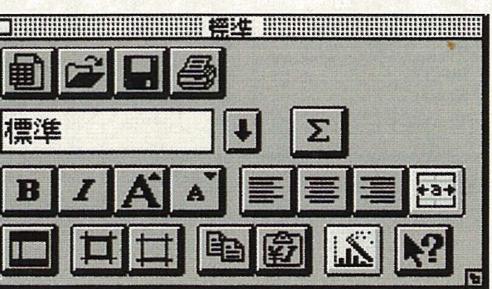
食事シートも罫線やパターン、フォントの変更などの各種設定を行って完成です。C4のセルは範囲内中央揃えといって、C4とD4のセルを範囲指定してから、範囲内中央揃えツールをクリックすれば、C4とD4のセルの中央に配置されます。他の曜日も同様に設定してください。できあがったら、「食事シート」と名前を付けて保存します。これで、ついにカロリー計算システムの完成です。お疲れさまでした。

▼画面10 グラフツール

Worksheet3 食事シート

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
朝食	=D10	=D11	=D12	=D13	=D14	=D15
昼食	=F10	=F11	=F12	=F13	=F14	=F15
夕食	=H10	=H11	=H12	=H13	=H14	=H15
合計	=J10	=J11	=J12	=J13	=J14	=J15

▲画面9 集計表の式画面



Worksheet3 食事シート

一週間のカロリー集計表

月 月曜日 537 kcal 334 kcal 1466.4 kcal 1800 kcal

火 火曜日 462 kcal 222 kcal 400 kcal 1800 kcal

水 水曜日 602 kcal 240 kcal 450 kcal 1800 kcal

木 木曜日 620 kcal 262 kcal 450 kcal 1800 kcal

金 金曜日 450 kcal 240 kcal 450 kcal 1800 kcal

土 土曜日 218 kcal 54 kcal 174 kcal 1800 kcal

日 日曜日 500 kcal 451 kcal 756 kcal 1800 kcal

▲画面12 食事シート

▲画面13 食事シート(グラフ)



システムの使い方

このシステムを利用するときには、3枚のシートとマクロシートを同時にオープンしておく必要があります。

まず、最初にカロリーシートに材料のカロリーデータを登録しておきます。料理でカロリーが分かっている場合にも、カロリーシートに登録しておいてください。

次に料理シートに料理名と材料名、それぞれの材料の量を入力します。材料は5つまで登録できますが、足りない場合や油を多く使用する場合には、その他の欄にその内容とカロリーを数値で入力します。また、カロリーシートに登録されていない料理は、それぞれの材料とその他のカロリーを合計したものになります。

最後に食事シートに一週間の食事内容を入力していきます。朝昼晩それぞれの料理名を入力すると、自動的に目標とするカロリー値との比較グラフが作られます。

なお、関数マクロを利用しているために、カロリーシートのデータを後から修正した場合には、他のシートは再計算されません。その場合には、「他」メニューの「計算方法」コマンドの「シート再計算」を3枚のシートで実行します。

おとんとおかんのエクセル劇場—食欲の秋スペシャルは、これにて終幕です。おかんのカロリー計算システムは無事できあがりましたか？ どうしてもできないという方は、デ

ィスクサービスで、このシステムを特製おかんフォルダに入れて差し上げます（シートの中で使用しているカロリーデータは扶桑社発行の『エッセオリジナル カロリーチェック・ノート』より引用しています）。後は普段食べている料理のデータを入力してご利用ください。

おとんとおかんのエクセル劇場は、もちろん来月も今まで通り続きます。また、お会いしましょう。



食べたものに丸印をつけ足し算するだけでカロリーチェック完了了。「エッセオリジナル カロリーチェック・ノート」扶桑社定価380円

栄養相談室に相談しよう

お腹が空くと、何かを食べる。動くとまたお腹が空く。毎日がこの繰り返しである。時たま胃が重いな、食欲がないなと思うこともあるだろう。夏の暴飲暴食のツケがまわってきたのかな、疲れがドットでてきたのかなとか、脂っこいものが続いたな、最近お酒を呑みすぎたなど反省するときもある。食生活は健康に直結するので、気を付けなくてはいけない。

では何に気を付ければよいのだろうか。こういうときには「栄養相談室」が役に立つ。自分の身長、体重、名前などを入力した後は原則的に、マウス操作で行動・食事パターンが選択できる。これは、会社員、学生等の行動パターンが登録されているうえに、料理も最初から約600料理登録されている。どちらも追加・変更できる。このようにして自分の行動・食事パターンを入力し終わると、栄養相談結果として肥満度、栄養素バランス、食品群バランス、総合判定など12種類の結果を見たり、カラーブリッタでプリントアウトもできる。その他に栄養豆知識として「緑黄色野菜豆知識」「食べ物ことわざ」「消費カロリー計算」なども付属しており、食事と行動についてはこのソフト一本で必要充分。社員食堂、学校、病院等のユースを想定しているために、価格も24万円と個人ではちょっと手が出ない価格なのが残念だ。デモディスクの希望者は下記まで。(編集部)

栄養相談室
オリバス光学工業株
0426-91-8260
240,000円

